

Gebruiksaanwijzing

Met dit product heeft u besloten voor de kwaliteit “made in Germany” te kiezen. Bij de ontwikkeling van de rookovens werd bijzondere aandacht geschonken aan de technische zekerheid en de ecologische aspecten. De gebruikte materialen vormen geen risico's met betrekking tot de gezondheid.

Dankzij nieuwe technieken wordt de energie optimaal gebruikt. Door de eenvoudige bediening van de rookovens zult u snel vertrouwd zijn met het gebruik er van.

Voor dat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u deze handleiding goed te lezen. Afhankelijk van het type oven wordt een onderscheid gemaakt tussen horizontaal en verticaal roken.

Verticaal roken

De te roken etenswaren worden “hangend” gerookt. De vissen worden met haken aan de in de oven voorhanden inrichting gehangen.

Horizontaal roken

De te roken etenswaren worden “liggend” gerookt. De vissen worden in vismanden of op roosters gelegd, en deze worden vervolgens op de steunen in de oven geschoven.

Met de rookoven kunt u zowel warm en koud roken. Beide zullen we hieronder in het kort uitleggen.

Warm roken

Bij het warm roken worden de etenswaren, veelal vis, niet alleen gerookt maar ook gegaard.

Verwarm de gloeikast met houtskolen of houtspaanders.

De lekbak dient op de onderste steunen in de rookkamer geschoven te worden. De lekbak dient niet tegen de behuizing geschoven te worden aangezien er dan ruimte blijft voor de beluchting.

Hierna kunt u de te roken etenswaren in de oven geplaatst worden. Vissen dienen goed droog te zijn. Forellen dienen na het wassen en het verwijderen van de ingewanden circa 1 tot 1,5 uur in de buitenlucht gedroogd te worden.. Het tijdens het roken ontstaan van de kenmerkende goudbruine kleur, krijgt men alleen bij droge vissen.

Voor het roken de vis goed inzouten. Bij vlees kunt u minder zout gebruiken.

Bij het kruiden van de kent uw fantasie geen grenzen. Smaken verschillen en zo kan iemand er van houden om de vis goed te zouten samen met peper en citroensap. De ander houdt er meer van om de rookmeel (de gebruikte houtsoort) te vermengen met kruiden of specerijen.

Bij het horizontaal roken worden de vissen in korven gelegd om daarna in de rookkamer geschoven te worden. Bij het verticaal roken worden de vissen aan de rookhaken in de rookkamer gehangen.

Sluit de oven na het plaatsen van de te roken etenswaren goed af. De reeds aangestoken houtskool of spaanders worden onder de rookkamer in de daarvoor bestemde ruimte geplaatst. Na enige tijd zal de temperatuur in de rookkamer stijgen tot een 60 - 80° C. Bij het bereiken van deze temperatuur zullen de te roken etenswaren in 45 – 60 minuten gaar zijn al naar gelang de grote van de te roken etenswaren. Vissen zijn gaar indien de rugvinnen eenvoudig te verwijderen zijn.

Plaats de met rookmeel gevulde rookschaal op de bodem van de rookkamer. Indien u de elektrische verwarming gebruikt dan plaatst u de rookschaal direct op het element. Bij een geopende oven wacht u tot de rookmeel begint te roken. Daarop schakelt u de gas- of elektrische verwarming uit.

De beluchtingsklep boven op de oven dient voor het openen van de oven geopend te worden. Zodra er geen rook meer zichtbaar is, kunt u de oven openen om te bekijken of de te roken etenswaar de voor u juiste kleur heeft. Indien het, voor u, nog niet tevredenstellend is, kunt u de procedure herhalen tot de voor u juiste kleur is bereikt.

Koud roken

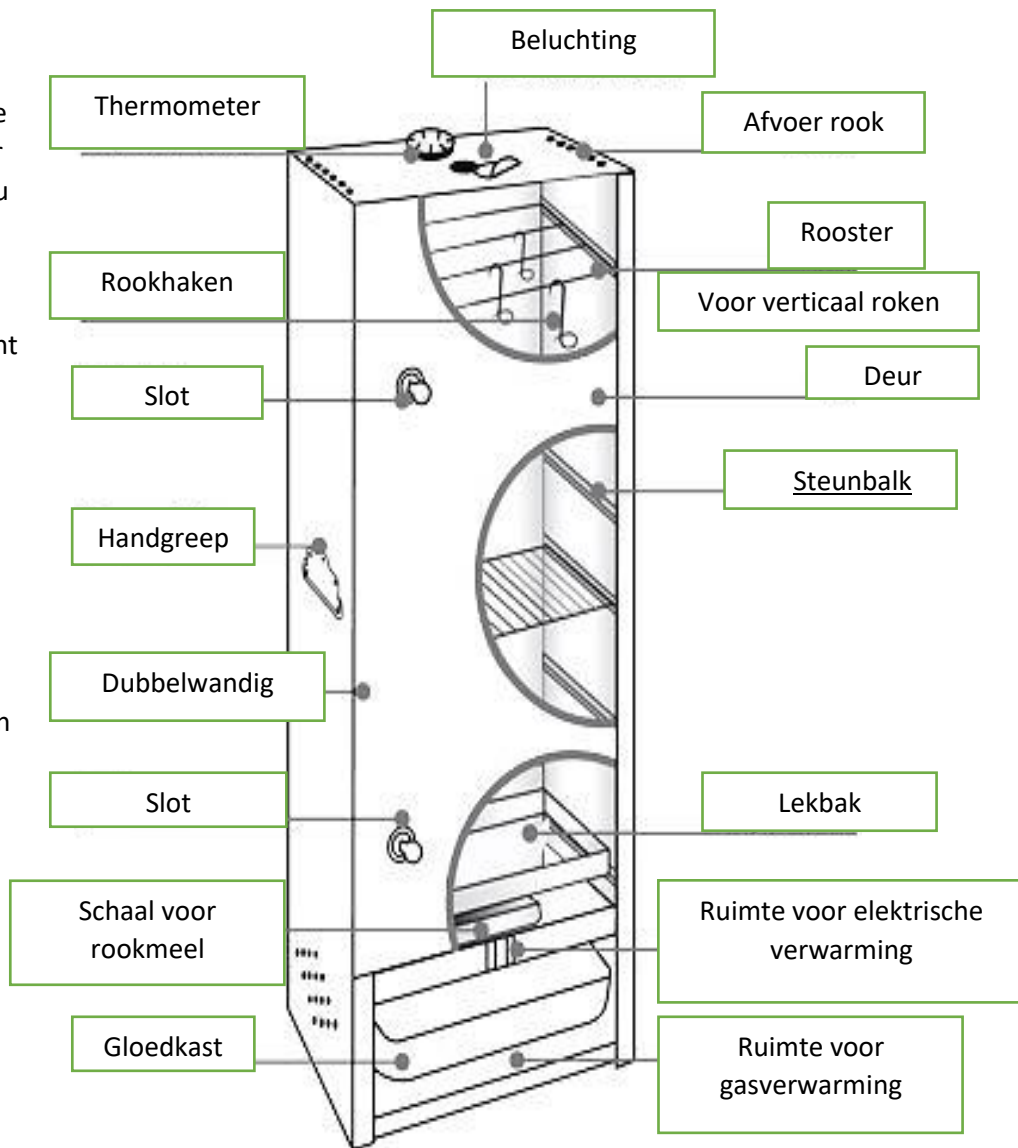
Bij het koud roken zit het verschil hierin dat er naast de gloeiende rookmeel geen extra warmtebronnen gebruikt worden.

De rookmeel wordt aan het gloeien gebracht en in de rookkamer geplaatst.

Bij het koud roken dient de temperatuur in de kookkamer niet hoger dan 25° C te worden.

Hierna kunt u de te roken etenswaren in de oven plaatsen.

Gedurende het roken dient de beluchtingsklep boven op de oven geopend te zijn. Net als bij het warm roken kunt u de procedure naar wens herhalen.



De **Steunbalk** is driedimensionaal gevormd (geen scherpe randen) voor het plaatsen van een rooster of vis korf.

Belangrijk voor een veilig gebruik van de rookovens.

- Zorg voor een veilige ondergrond. Geen hout, droog graag e.d.
- Plaats de oven nooit in de directe omgeving van brandbare stoffen
- Alleen in de buitenlucht gebruiken, bij voorkeur in de luwte van de wind
- Kinderen niet zonder toezicht bij een rookoven welke wordt gebruikt
- De rookoven tijdens het gebruik niet verplaatsen
- Het is niet toegestaan veranderingen aan de oven aan te brengen
- Bij een rookoven met schuif, deze voor ingebruikname van de oven verwijderen
- De oven op een droge plaats opslaan.

Bevestigen van de thermometer

De thermometer dient met rubberen ring van bovenaf in de daarvoor bestemde plek plaatsen en licht aandrukken. De thermometer aan de binnenzijde van de oven met een borgpen borgen.

Verwarming

Alle rookovens zijn uit te breiden met elektrische- of gasverwarming. Dit is bijzonder eenvoudig te realiseren en het gebruik van uw oven zal daarmee nog eenvoudiger worden.