

# ZEBCO®

## SmokEasy

Smoking oven · Räucherofen · Fumoir · Wędzarka



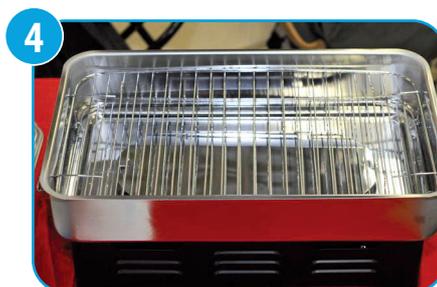
1 Verteilen Sie etwas Räuchermehl in der Mulde des Ofenbodens.



2 Legen Sie das Tropfblech über das Räuchermehl.



3 Füllen Sie die Brennbehälter mit Brennspritus, aber keinesfalls bei offener Flamme!



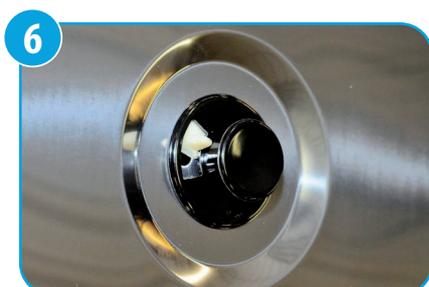
4 Stellen Sie den Räucherofen auf den schwarzen Brennkasten, nachdem Sie zuvor ein oder beide Gitter in den Ofen eingelegt haben.

5 Legen Sie Ihre Fische, die Sie gegebenenfalls vorher in Räucherlauge eingelegt und auf jeden Fall gut getrocknet haben, auf das/die Gitter.

Entzünden Sie den Brennspritus und achten Sie bitte darauf, dass während des Räucherns die Löcher der Spiritusbrenner geschlossen sind, damit zwei möglichst gleichmäßige Flammen den Boden des Räucherofens er-

hitzen. Achten Sie bitte auch darauf, dass die Luftregulierungsöffnung im Deckel zunächst ganz geöffnet ist.

Nach kurzer Zeit wird sich das Räuchermehl in Smoke verwandeln und Ihre Fische vergolden. Bedenken Sie bitte, dass der Räucherofen während des Betrieb sehr heiß werden kann, sorgen Sie auch unbedingt für einen sicheren Stand.



6 Mit der Luftregulierungsöffnung im Deckel können Sie die Intensität des Räuchervorganges bestimmen. Außerdem können Sie durch die Öffnung ein Thermometer einführen und kontrollieren, dass die Temperatur einen Wert von 80° Celsius nicht übersteigt.



7 Der Räuchervorgang ist beendet, wenn die Spiritusbehälter leer sind. Dies kann 20 bis 40 Minuten dauern.

# ZEBCO®

## SmokEasy

Smoking oven · Räucherofen · Fumoir · Wędzarka



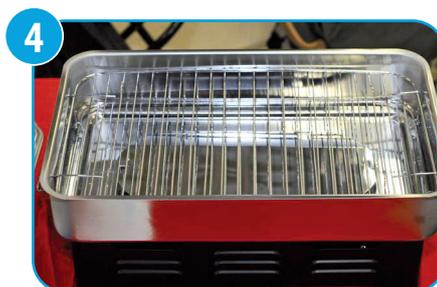
1 Dispense some smoker chips in the pan of the oven bottom.



2 Place the drip plate above the smoker chips.



3 Fill the burner with methyated spirit (only while there is no flame!)



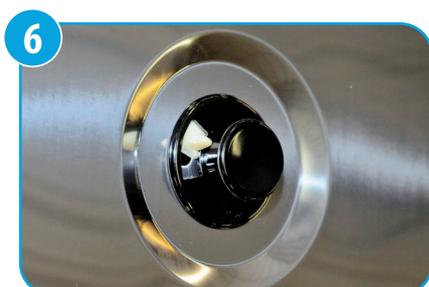
4 Place one or both grills inside the oven, then place the smoker on the black combustion box.

5 Place your fish on the grill, after drying well in any case and soaking in smoke brine if applicable.

Ignite the methyated spirit and make sure the holes in the burner are closed during smoking, this will ensure that two equal flames will heat up the smoker's

bottom. The air circulation vent in the lid should be completely open at first.

After a short while smoke will start to form. Please keep in mind that the smoker will become very hot and it needs to be placed firmly and securely.



6 You can adjust the intensity of the smoking process with the air circulation vent in the lid. It can also be used to insert a thermometer, the inside temperature should not exceed 80°Celsius.



7 Smoking is finished when the methyated spirit in the burner is used up, this will take 20 to 40 minutes.