

# RÄUCHERN IM RETIGOKOMBIDÄMPFER MIT DEM VISION SMOKER

Als Standardeinstellungen, wenn nicht anders in der Tabelle beschrieben, verwenden Sie bei allen Räucherprogrammen den Heißluftmodus Ihres Kombidämpfers bei reduzierter Lüftergeschwindigkeit Stufe 2.

RÄUCHER-METHODE	RÄUCHERGUT	SCHRITT	PROGRAMM	GARRAUM-TEMPERATUR (IN °C)	ZEIT (IN MIN.)	WEITERE EINSTELLUNGEN
<b>HEISS RÄUCHERN</b>	Steaks	1.	Rauchintensität 3	180	5 – 15	
	Fisch 150 g	1.	Rauchintensität 3	160	5 – 10	
	Fisch 500 g	1.	Rauchintensität 3	150	10 – 20	
<b>WARM RÄUCHERN</b>	Wurst	1.	Heißluftmodus(Trocknen)	60	40	Wrasenklappe geöffnet
		2.	Rauchintensität 2	70	70	
		3.	Dampfmodus	80	30	
	Fleisch 0,5 kg – 1 kg	1.	Rauchintensität 2	110	70	
		2.	Kombidampfmodus 50%	150	20 – 40	
	Fleisch 1 kg – 2 kg	1.	Rauchintensität 2	110	70	
		2.	Kombidampfmodus 50%	140	30 – 60	
	Fleisch 2 kg+	1.	Rauchintensität 2	90	70	
		2.	Kombidampfmodus 50%	130	40 – 80	
	<b>KALT RÄUCHERN</b>	Lachsfilet	1.	Rauchintensität 1	30	40 – 60
Käse		1.	Rauchintensität 1	30	50 – 80	
Rauchsalz		1.	Rauchintensität 1	30	90	
Prager Schinken		1.	Hot air (drying)	60	90	Wrasenklappe geöffnet
		2.	Rauchintensität 2	70	120	Lüftergeschwindigkeit 1
		3.	Dampfmodus	80	–	Kerntemperatur 78 °C

## Rauchintensität 1

Leichter Rauch (Kalkträuchern) für ein mildes, aromatisches Raucharoma - eignet sich durch ein langsames Schwelen des Räuchermaterials zum Räuchern bei niedriger Temperatur. Bei diesem Räuchervorgang entstehen ätherische Aromen und phenole Stoffe, die dem Räuchergut einen unverkennbaren, zarten rauchigen Geschmack verleihen.

Der empfohlene Temperaturbereich im Kombidämpfer liegt bei 20 – 50 °C. Dauer des Räuchervorgangs: ca. 2 Stunden.

## Rauchintensität 2

Mittelstarker Rauch (Warmräuchern) für ein intensiveres Raucharoma – eignet sich, wenn das Räuchergut (z.B. Fleisch 0,5kg – 2 kg, Fisch oder Gemüse) gleichzeitig gegart werden soll.

Der empfohlene Temperaturbereich im Kombidämpfer liegt bei 50 – 150 °C. Dauer des Räuchervorgangs: ca. 1 Stunde

## Rauchintensität 3

Intensiver Rauch (Heißräuchern) für ein kräftiges Raucharoma – das Räuchergut erhält eine dunkle Farbe und das komplette Sepktrum des Räuchergeschmacks ist intensiv ausgebildet, ohne Bitterstoffe zu erzeugen. Diese Intensität eignet sich zum schnellen Räuchern von Steaks oder Fisch binnen kurzer Zeit gleichzeitig mit dem Bratvorgang.

Der empfohlene Temperaturbereich im Kombidämpfer liegt bei 150 °C – 190 °C. Dauer des Räuchervorgangs: ca. 5 – 20 Minuten.

## Hinweise und Tipps

- Falls sich bei Ihrem Kombidämpfer die Lüftergeschwindigkeit ändern lässt, benutzen Sie während des Räucherns immer die reduzierte Lüftergeschwindigkeit Stufe 2.
- Lassen Sie die Tür des Kombidämpfers nach dem Räuchervorgang wenn möglich für 5 Minuten geöffnet.
- Unverbranntes Räuchermaterial kann wiederverwendet werden.
- Weichen Sie das Räuchermaterial nicht in Wasser ein, dies führt zu Feuchtigkeitsbildung während des Räucherns und zu einer schlechten Färbung der Räucherguts.
- Die empfohlene Größe des Räuchermaterials (Holzchips) beträgt 2-4 cm.
- Nach dem Räuchervorgang und nachdem das verbrannte Räuchermaterial ausgeleert wurde, kann der Vision Smoker direkt im Kombidämpfer mit Hilfe der automatischen Reinigung gereinigt werden.

**retigo**<sup>®</sup>  
www.retigo.de