

M A N U A L

K A I S E R

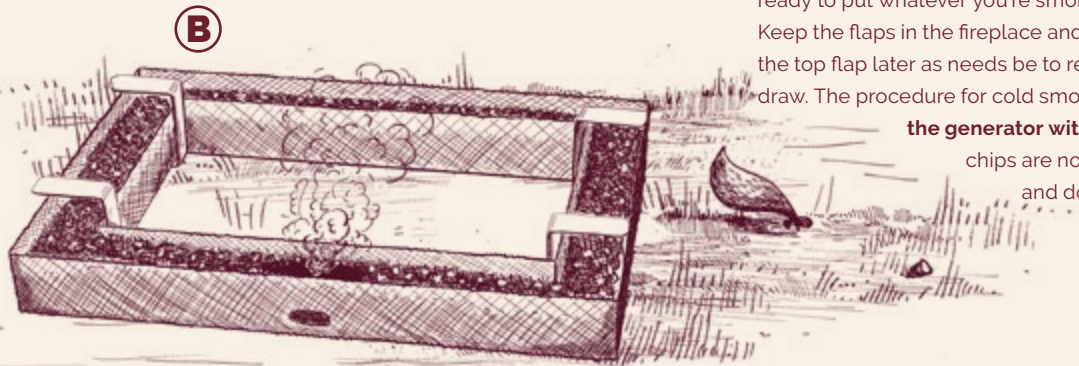
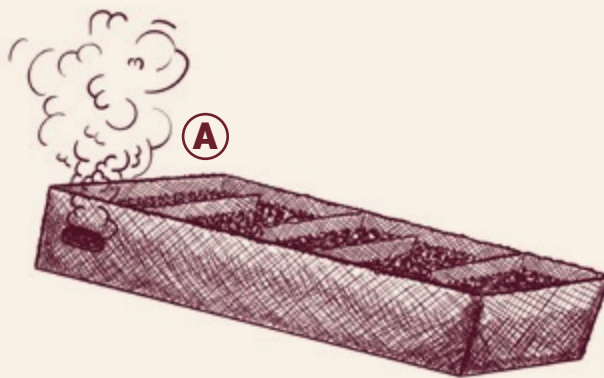
**DARN SOLID
SMOKERS**

SMOKING WITH A GENERATOR

As the title implies, the generator is **designed to produce cold smoke (A) for smoking**. After you light the sawdust in the generator hole, it will slowly start to burn, which is exactly the process we need. It depends on what the weather is like outside, but it is safe to say that the approximate dwell time for **smoke development is about 6-10 and 18-20 hours**.

Cold smoking will come in handy when smoking foods such as well-cured pork belly, salmon, cheese, sausages, eggs, nuts, or other delicacies. The actual **cold smoking takes place at a temperature of up to 28 °C**. It is therefore necessary to **use a thermometer in the foodsmoker** and to check the temperature.

Pay special attention to maintaining the temperature and never exceed it. Salted meat and sausages are properly cured when they **have lost approximately 30 % of the original weight**. The process is not quick, it takes several days.



The suspended hot and cold smoke generator **(B)** (see illustration) is suitable for both **cold and hot smoking**.

Fill the generator with fine wood chips (for warm and hot smoking) or sawdust (for cold smoking).

Insert this into the last shelf of your **50'** or **100'** over a drip pan filled with sand or salt.

For warm smoking, turn on the spiral and light the wood chips in the oval cutout on the front side with a lighter or eco-friendly firelighter. Gently blow or let it burn for a while with an open flame to create a smaller ember base.

Blow out the flame. Once it's smoking nicely, you're ready to put whatever you're smoking into the smoker. Keep the flaps in the fireplace and chimney open. Adjust the top flap later as needs be to reduce the smoker's draw. The procedure for cold smoking is very similar. **Fill the generator with sawdust** (fine wood chips are not suitable in this case) and do not turn the spiral on.

It is recommended to **clean the generator thoroughly before first use**; cleanliness is a very important factor in smoking.

Put a layer about **1 cm below the top edge** of the sawdust for smoking, press gently and light on the side in the circular part (the sawdust does not get wet). We recommend using a **gas burner or eco-friendly kindling to light and heat the generator**.

I recommend use a **Kaiser lighter** to light the sawdust in the generator.

Once the sawdust begins to burn gently, **blow out the flame** and blow the sawdust gently if necessary, until thick smoke begins to rise, and a hot base appears.

In larger foodsmokers, such as the "insulated 200 and 250", **we recommend lighting the generator on both sides to create more smoke**. The generator can be inserted into the bottom of the foodsmoker. Now ensure sufficient air access by adjusting the control damper.

Now watch it - **only use fine hardwood sawdust designed for cold smoking**.



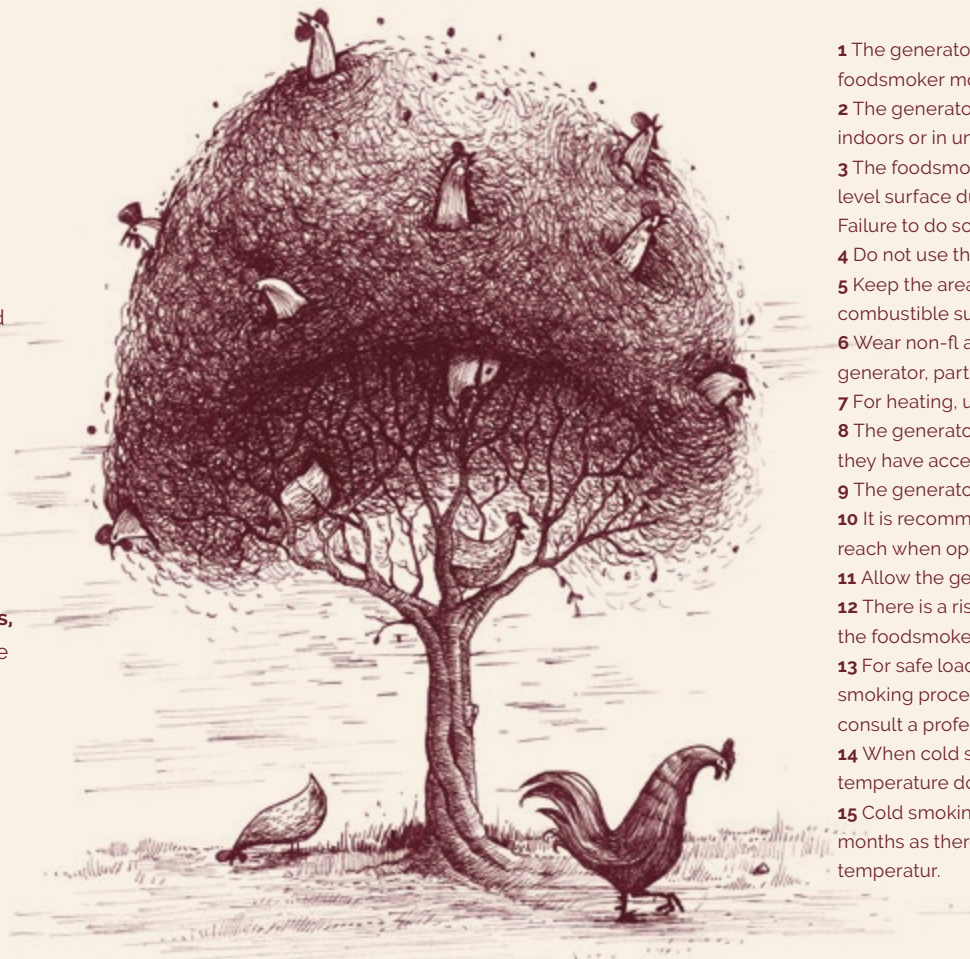
SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid the risk of injury, fire, and damage to the foodsmoker and property, **read the instruction manual and all safety instructions** listed before operating the generator.

Please follow the safety instructions carefully and consistently. **Keep the instruction manual** and safety instructions in a safe place.

INTENDED USE

The generator is **used to smoke meats, sausages, cheeses, and other foods** by means of the smoke evolved from the wood smoking sawdust in the foodsmoker.



- 1 The generator is designed for all KAISER COMPANY foodsmoker models.
- 2 The generator is designed for outdoor use only. Do not use it indoors or in unventilated areas.
- 3 The foodsmoker must stand on a non-combustible, solid, and level surface during operation, do not move it to another place. Failure to do so may result in a fire hazard!
- 4 Do not use the generator in strong winds or in direct sunlight.
- 5 Keep the area around the foodsmoker clear and away from combustible substances.
- 6 Wear non-flammable safety gloves when handling the generator, parts of the generator may be hot during operation.
- 7 For heating, use only fine sawdust intended for smoking.
- 8 The generator must not be operated by children, nor should they have access to it during operation due to the risk of burns.
- 9 The generator must not be left unattended during operation.
- 10 It is recommended to have a suitable fire extinguisher within reach when operating the generator.
- 11 Allow the generator to cool down properly before cleaning.
- 12 There is a risk of fire and injury if used incorrectly. Damage to the foodsmoker structure and equipment may also occur.
- 13 For safe loading of food before smoking and for proper smoking procedures, first read the appropriate literature or consult a professional.
- 14 When cold smoking, use a thermometer and ensure that the temperature does not exceed 30 °C.
- 15 Cold smoking is not recommended in the warm summer months as there is a risk of exceeding the recommended temperature.



MANUAL

KAISER

ECHE
RÄUCHERÖFEN

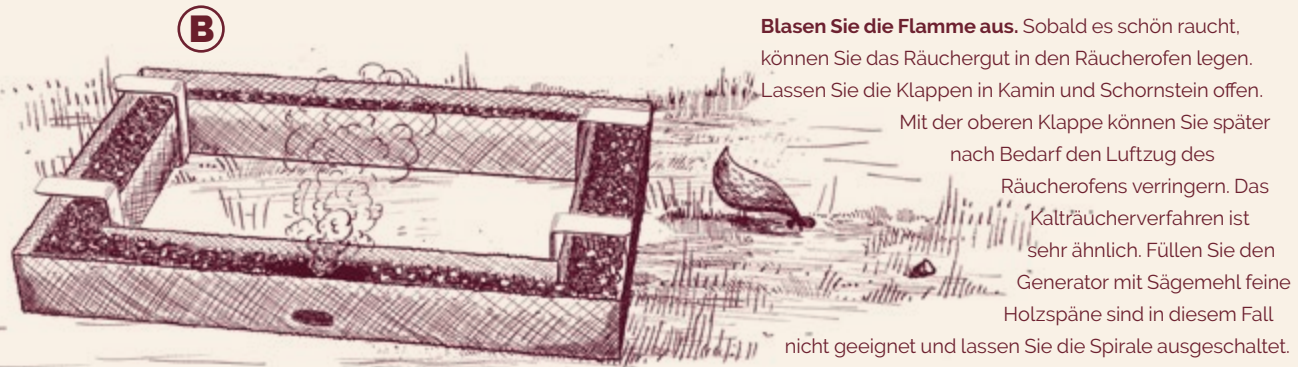
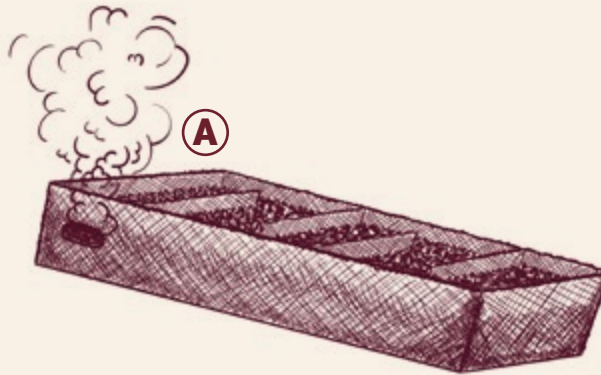
RÄUCHERN MIT EINEM GENERATOR

Wie aus dem Titel hervorgeht, ist der Generator **dazu gedacht, kalten Rauch zu erzeugen** **(A)**, um damit zu räuchern.

Nachdem Sie das Sägemehl in der Generatoröffnung angezündet haben, wird sich die Glut langsam von selbst ausbreiten. Je nach Außentemperatur hält sich die ungefähre Zeit für die **Rauchentwicklung zwischen 6-10 und 18-20 Stunden - je nach Modell.**

Kaltes Räuchern **erfolgt bei einer Temperatur von maximal 28 °C** und eignet sich ganz besonders für Lebensmittel wie gut gepökeltem Schweinebauch, Lachs, Käse, Wurstwaren, Eiern, Nüsse und viele weitere Schmankerl. Die Verwendung eines Thermometers im Räucherofen ist hierbei sehr wichtig.

Achten Sie auf die Einhaltung der Temperatur im Räucherofen und überschreiten Sie diese nicht. Pökelfleisch und Wurstwaren sind ordnungsgemäß geräuchert, wenn sie **etwa 30-50 % ihres ursprünglichen Gewichts verloren haben.**



Der **Heiß- und Kaltrauchgenerator zum Aufhängen** **(B)** (siehe Abbildung) ist zum Räuchern sowohl mit Kalt- als auch Heißrauch geeignet.

Füllen Sie den Generator mit feinen Holzspänen (fürs Warm- und Heißräuchern) oder Sägemehl (fürs Kalträuchern).

Setzen Sie Ihren **50'**- oder **100'**-Räucherofen in die mit Sand oder Salz gefüllte Auffangwanne ein.

Schalten Sie beim Warmräuchern die Spirale ein und zünden Sie die Holzspäne in der ovalen Aussparung an der Vorderseite mit einem Feuerzeug oder umweltfreundlichen Anzünder an. Leicht anblasen oder eine Weile mit offener Flamme brennen lassen, um etwas Glut zu erhalten.

Blasen Sie die Flamme aus. Sobald es schön raucht, können Sie das Räuchergut in den Räucherofen legen. Lassen Sie die Klappen in Kamin und Schornstein offen.

Mit der oberen Klappe können Sie später nach Bedarf den Luftzug des Räucherofens verringern. Das Kalträucherverfahren ist sehr ähnlich. Füllen Sie den Generator mit Sägemehl feine Holzspäne sind in diesem Fall nicht geeignet und lassen Sie die Spirale ausgeschaltet.

Wir empfehlen, den Generator **vor dem ersten Gebrauch zu reinigen!**

Füllen Sie eine **Schicht Sägemehl ca 1 cm unterhalb der Oberkante ein**, drücken Sie dies leicht an und zünden Sie dies seitlich im runden Teil an (das Sägemehl wird nicht befeuchtet).

Zum Anzünden des Sägemehls **empfehle ich Ihnen KAISER'S Anzünder**. Er ist ein pfiffiger Helfer immer, wenn man was zuverlässig anzünden muss.

Sobald das Sägemehl leicht zu brennen beginnt, **pusten Sie die Flamme** aus und blasen Sie das Sägemehl gegebenenfalls sanft an, bis sich dichter Rauch bildet und Sie das glühende Grundmaterial sehen können.



Bei größeren Räucherschrank, wie den "isolierten **200** und **250**", **empfehlen wir, den Generator auf beiden Seiten anzuzünden, um mehr Rauch zu erzeugen**. Der Generator kann in den unteren Teil des Räucherschrankes eingesetzt werden.

Ein solcher Räucherschrank ist wie ein Lebewesen, ohne Luft kommt er nicht aus - vergessen Sie also nicht, die **Luftzufuhr durch Einstellen der Regelklappe zu kontrollieren**.

Jetzt aber aufgepasst: Verwenden Sie nur feine Hartholzspäne, die für das Kalträuchern bestimmt sind.

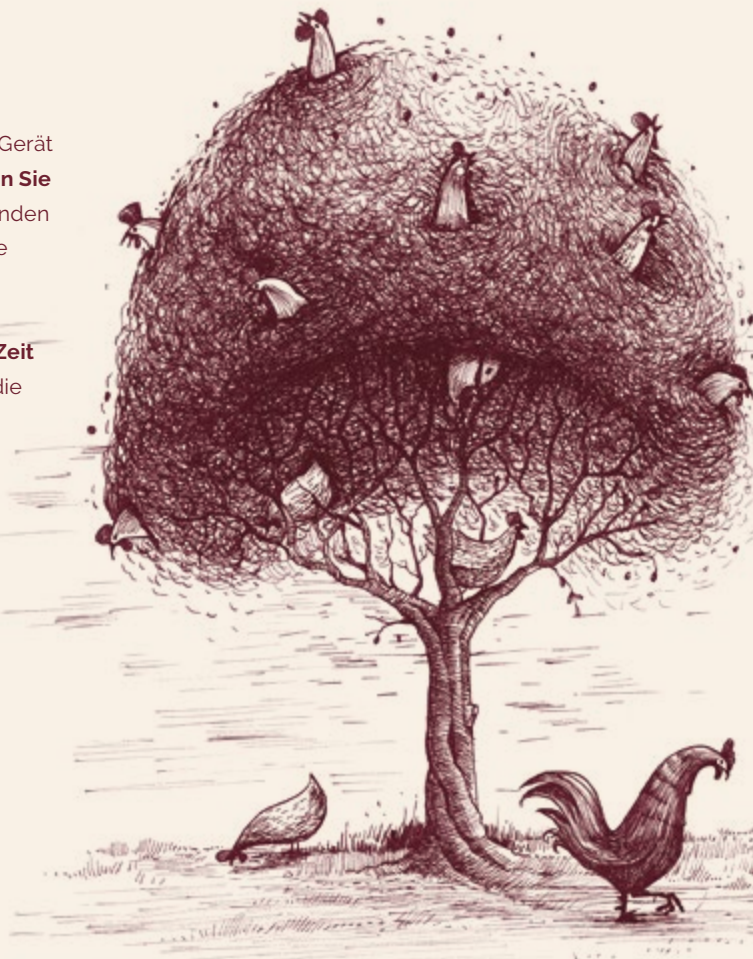
SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

Um Verletzungen, Brand - und Sachschäden am Gerät und der nächsten Umgebung zu vermeiden, **lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung** und alle beiliegenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir bitten Sie, **diese Sicherheitsregeln zu jeder Zeit zu befolgen**. Bewahren Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig auf.

ANWENDUNGSBEREICH

Der Generator erzeugt Rauch entweder mit Hilfe der feinen **Holzspänen oder des Sägemehls**, ohne die Feuerstelle mit Wasser bespritzen oder die Holzspäne / Sägemehls nachfüllen zu müssen.



1. Der Generator ist für alle KAISER COMPANY Räucherofenmodelle geeignet.
2. Der Generator ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. Verwenden Sie ihn nicht in Innenräumen oder in unbelüfteten Bereichen.
3. Der Räucherofen muss während des Betriebs auf einer nicht brennbaren, festen und ebenen Fläche stehen und darf im Betrieb nicht verschoben werden. Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr!
4. Verwenden Sie den Generator nicht bei starkem Wind oder in direktem Sonnenlicht.
5. Halten Sie den Bereich um den Räucherofen frei und von brennbaren Substanzen fern.
6. Tragen Sie beim Umgang mit dem Generator feuerfeste Schutzhandschuhe, da die Teile während des Betriebs heiß sein können.
7. Verwenden Sie zum Anheizen nur feines, zum Räuchern bestimmtes Sägemehl.
8. Der Generator darf weder von Kindern bedient werden, noch dürfen sie während des Betriebs Zugang zu ihm haben, um Verbrennungen zu vermeiden.
9. Der Generator darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
10. Es wird empfohlen, beim Betrieb des Generators einen geeigneten Feuerlöscher in Reichweite zu haben.
11. Lassen Sie den Generator vor der Reinigung richtig auskühlen.
12. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Brand- und Verletzungsgefahr. Außerdem kann es zu Schäden am Räucherofen und an der Ausstattung kommen.
13. Für das sichere Einlegen von Lebensmitteln vor dem Räuchern und die korrekte Durchführung des Räuchervorgangs sollten Sie zunächst einschlägige Literatur zu Rate ziehen oder dies mit einem Fachmann konsultieren.
14. Verwenden Sie beim Kalträuchern ein Thermometer und überschreiten Sie niemals 30°C.
15. In den warmen Sommermonaten wird von der Kalträucherung abgeraten - es besteht die Gefahr, die empfohlene Temperatur zu überschreiten



MANUAL

KAISER

FUMOIR
DE CARACTÈRE

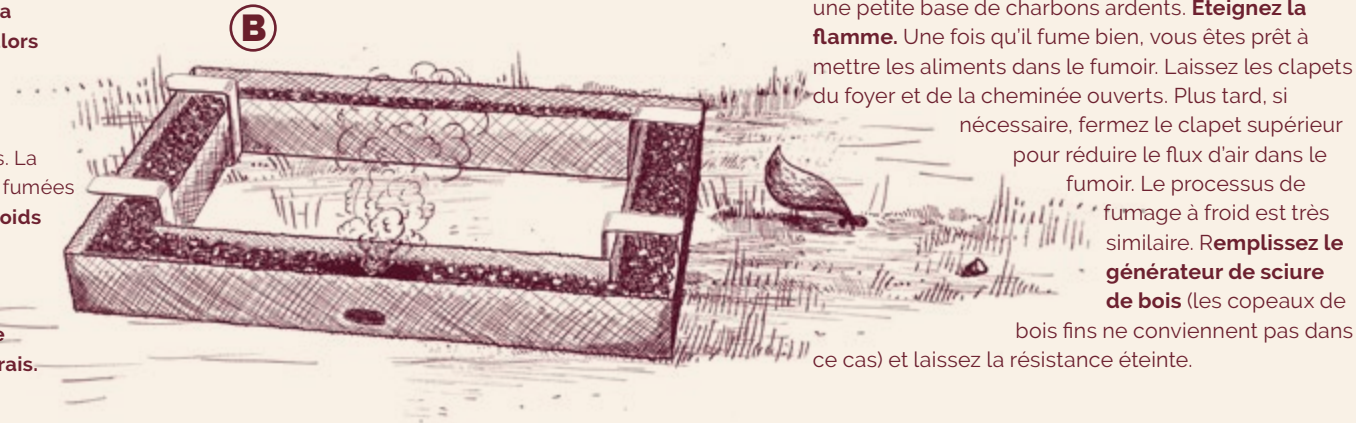
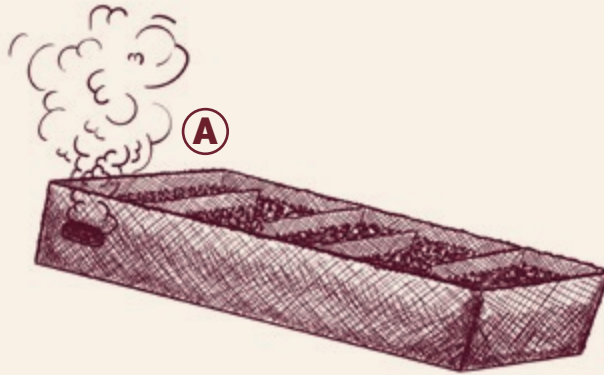
FUMER AVEC UN GÉNÉRATEUR

Comme vous le savez et comme cela ressort clairement du titre, cet appareil est conçu **pour produire de la fumée froide (A) destinée au fumage de certains aliments**. Après avoir allumé la sciure de bois à travers les trous aménagés dans le générateur de fumée froide, la sciure commence à brûler lentement, ce qui est, laissez-moi vous le dire, super ! Selon la température extérieure, la durée approximative de production de fumée est d'environ **6 à 10 heures et 18 à 20 heures selon le type de combustible**.

Vous apprécierez le fumage à froid lorsque que voudrez fumer des aliments tels qu'une longe de porc bien séchée, du saumon, des fromages, de la charcuterie, des oeufs, des noix et d'autres délicatesses. Fumer à une température inférieure à **28 °C est le secret du fumage à froid et la présence d'un thermomètre intégré au fumoir est alors très importante**.

Attention: surveillez attentivement le maintien de la température et, dans tous les cas, ne la dépassez pas. La viande déjà salée et les saucisses sont correctement fumées une fois qu'elles auront perdu **environ 30 % de leur poids d'origine**. Il ne faut pas être pressé, cela peut prendre plusieurs jours.

Il est conseillé après fumage de **suspendre la viande pendant un certain temps dans un endroit aéré et frais**.



Le générateur de fumée chaude et froide suspendu (B) (voir l'illustration) convient aussi bien au fumage à froid qu'à chaud.

Remplissez le générateur de copeaux de bois fins (pour le fumage à chaud) ou de sciure de bois (pour le fumage à froid)

Insérez-le dans le dernier compartiment de votre 50' ou 100' au-dessus du bac de récupération des graisses rempli de sable ou de sel.

Pour fumer avec de la fumée chaude, il suffit d'allumer la résistance et d'enflammer les copeaux de bois dans la découpe ovale située à l'avant à l'aide d'un briquet ou d'un allume-feu écologique. Soufflez légèrement ou laissez brûler pendant un certain temps avec une flamme nue pour obtenir une petite base de charbons ardents. **Éteignez la flamme**. Une fois qu'il fume bien, vous êtes prêt à mettre les aliments dans le fumoir. Laissez les clapets du foyer et de la cheminée ouverts. Plus tard, si nécessaire, fermez le clapet supérieur pour réduire le flux d'air dans le fumoir. Le processus de fumage à froid est très similaire. **Remplissez le générateur de sciure de bois** (les copeaux de bois fins ne conviennent pas dans ce cas) et laissez la résistance éteinte.

Je recommande de nettoyer le générateur de fumée froide **avant de l'utiliser pour la première fois**.

Versez une bonne couche de sciure de bois jusqu'à environ **1 cm en dessous du bord supérieur** du réservoir, appuyez légèrement et allumez sur le côté à travers les trous du cylindre. **Attention : la sciure de bois ne se mouille pas**.

Pour allumer la sciure de bois dans le générateur, je recommande d'utiliser un **allume-feu Kaiser**.

Je recommande d'utiliser un brûleur à gaz ou un allumeur écologique pour mettre le feu à la sciure et régler le générateur de fumée froide. Une fois que la sciure de bois commence à brûler, **soufflez les flammes** pour les éteindre et aérez légèrement la sciure si nécessaire jusqu'à ce qu'une fumée épaisse commence à se former et que vous puissiez obtenir un foyer brûlant.



Dans les grands fumoirs, comme par exemple les "200" et "250" isolés, je recommande d'allumer la sciure des deux côtés du générateur de fumée froide pour davantage de fumée. Vous pouvez alors insérer la conduite de fumée du générateur de fumée froide ainsi disposé dans la partie inférieure du fumoir.

Un tel fumoir nous ressemble, il ne fonctionnera pas sans air. N'oubliez donc pas d'assurer **l'arrivée d'air saine en réglant la soupape de commande**.

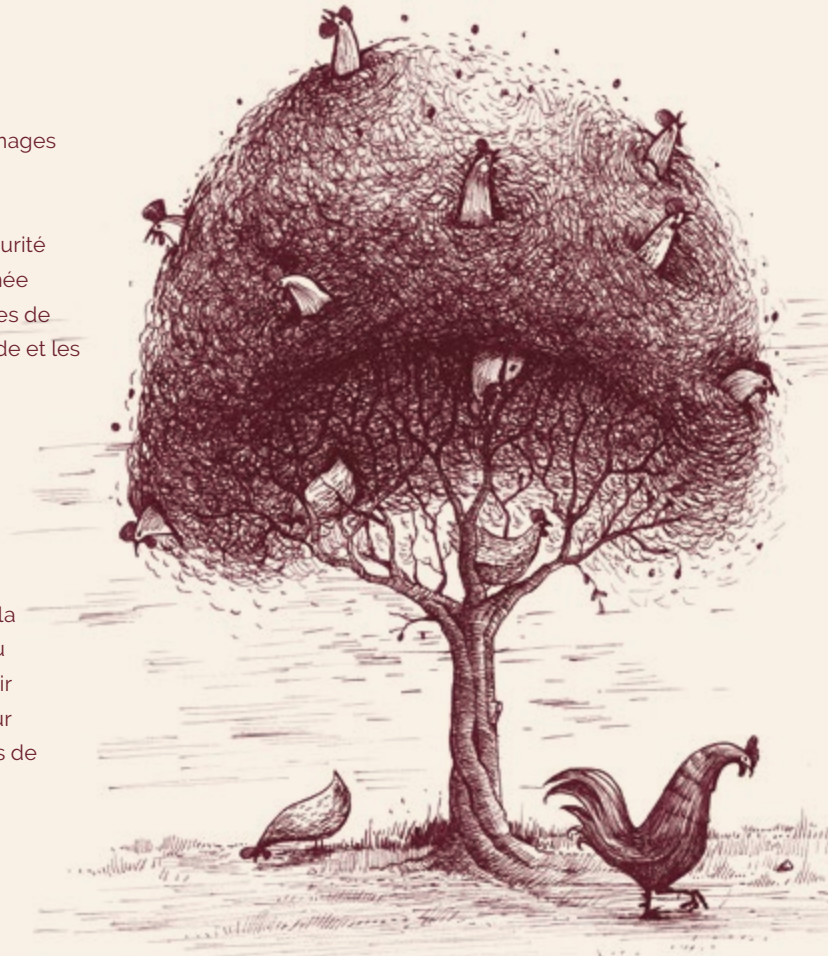
Attention – n'utilisez que de la sciure fine de bois dur congue pour le fumage à froid.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour éviter tout risque d'incendie, de dommages au fumoir et aux biens ou de blessures aux personnes, **lisez attentivement le guide d'utilisation** et toutes les consignes de sécurité jointes avant d'utiliser le générateur de fumée froide. Veillez à toujours respecter ces règles de sécurité. Conservez soigneusement ce guide et les informations de sécurité.

DOMAINES D'APPLICATION

La fumée froide est utilisée pour fumer de la viande, des saucisses et des saucissons, du fromage et d'autres aliments dans un fumoir utilisant la fumée produite par le générateur de fumée froide à partir de la sciure de bois de fumage.



1 Le générateur de fumée est conçu pour s'adapter à tous les modèles de fumoirs KAISER COMPANY.

2 Le générateur de fumée froide est uniquement destiné à être utilisé à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur des bâtiments ni dans des zones mal ventilées.

3 Le fumoir et le générateur de fumée froide doivent être installés sur une surface ininflammable, solide et plane. Ils ne doivent pas être déplacés ni transportés pendant leur fonctionnement. Il existe un risque d'incendie en cas de non-respect de ces règles !

4 N'utilisez pas le générateur de fumée froide par vent violent ni en plein soleil.

5 Les abords du fumoir et du générateur de fumée froide doivent rester dégagés et débarrassés de toutes substances inflammables.

6 Utilisez des gants de protection ininflammables lorsque vous utilisez le générateur de fumée froide, ses éléments peuvent être chauds pendant le fonctionnement.

7 N'utilisez pour fumer que de la sciure fi ne destinée au fumage.

8 Le générateur de fumée froide ne doit pas être utilisé par des enfants et son approche doit leur être interdite même pendant son fonctionnement en raison des risques de brûlures.

9 Le générateur de fumée froide ne doit pas être laissé sans surveillance pendant son fonctionnement.

10 Veuillez toujours disposer un extincteur approprié à portée de main quand vous utilisez le générateur de fumée froide.

11 Laissez le générateur de fumée froide refroidir correctement avant de le nettoyer.

12 Il existe des risques d'incendie, de dommages à la structure du fumoir et ses équipements et de blessures aux personnes en cas d'utilisation incorrecte.

13 Consultez avant fumage des aliments la littérature appropriée ou un expert dans les possibilités de marinade et les procédures correctes de fumage.

14 Lorsque vous fumez à froid, utilisez un thermomètre et ne dépassez pas la température de 30 °C.

15 Pendant les mois chauds d'été, il est déconseillé de fumer à froid - il existe un risque de dépasser la température recommandée.



M A N U A L

K A I S E R

UDIANE
S KUMSTOM

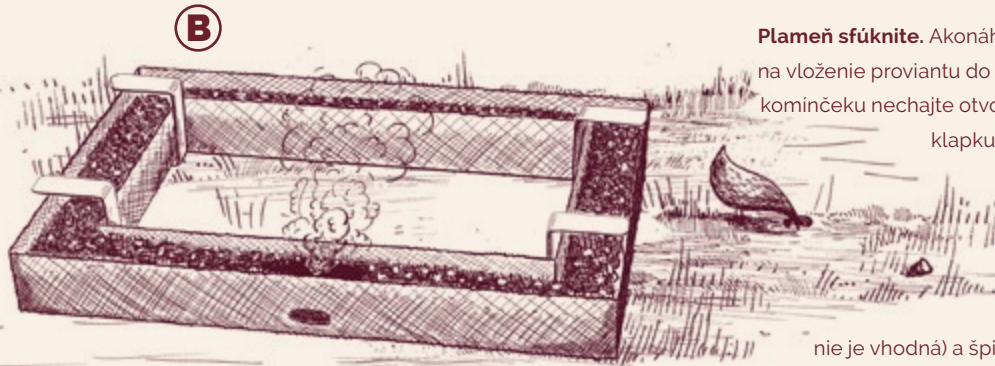
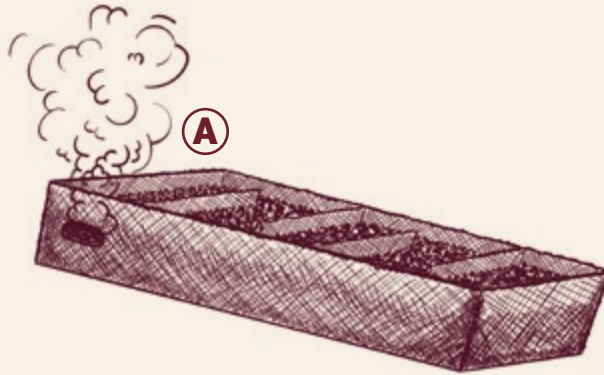
ÚDENIE S GENERÁTOROM

Ako vyplýva z nadpisu, generátor je určený na vývoj studeného dymu na údenie **A**. Po tom, čo piliny v otvore generátora zapálite, začnú pomaly samé horieť. Záleží na počasí, ale **približná doba výdrže vývinu dymu je cca 6–10 a 18–20 hodín.**

Studené údenie využijete pri údení potravín, ako je napr. dobre naložený bravčový bok, losos, syry, údeniny, vajcia, orechy a iné pochutiny. Umenie studeného **údenia prebieha pri teplote do 28 °C.** Použitie teplomeru v udiarni je veľmi dôležité.

Udržaniu teploty venujte dostatočnú pozornosť a v žiadnom prípade ju neprekročte. Nasolené **mäso a klobásky sú správne preúdené, keď stratia približne 30 % svojej pôvodnej váhy.** Nie je to rýchly proces, trvá to niekoľko dní.

Po údení **je vhodné mäso ešte vyvesiť na určitý čas** na vetranom a chladnom mieste.



Závesný generátor B (viď ilustr.) teplého a studeného dymu je vhodný ako na údenie studeným dymom tak aj na údenie teplým dymom.

Generátor naplníte jemnou štiepkou (pri údení teplým a horúcim dymom) **alebo pilinami** (pre údenie studeným dymom). Zasuniete do posledného fochu vašu 50' alebo 100' nad odkvapovú misku naplnenú pieskom alebo soľou.

Pri údení teplým dymom zapnete špirálu a štiepku zapálite v oválnom výseku na čelnej strane pomocou zapaľovača alebo ekologického podpaľovača. **Ľahko rozfúkate alebo nechajte chvíľku horieť otvoreným plameňom**, nech sa urobí menší horúci základ.

Plameň sfúknete. Akonáhle pekne fajčí, ste pripravení na vloženie proviantu do udiarne. Klapky v ohnisku aj kominčeku nechajte otvorené. Privierajte neskôr hornú klapku podľa potreby zníženia ťahu udiarne. Postup pri údení studeným dymom je veľmi podobný. Generátor naplníte pilinami (jemná štiepka v tomto prípade nie je vhodná) a špirálu necháte vyplávať.

Generátor odporúčame **pred prvým použitím vyčistiť**.

Vložte vrstvu pilín na údenie asi **1 cm pod horný okraj**, jemne pritlačte a zapáľte na strane v kruhovej časti (piliny sa nevlhčia).

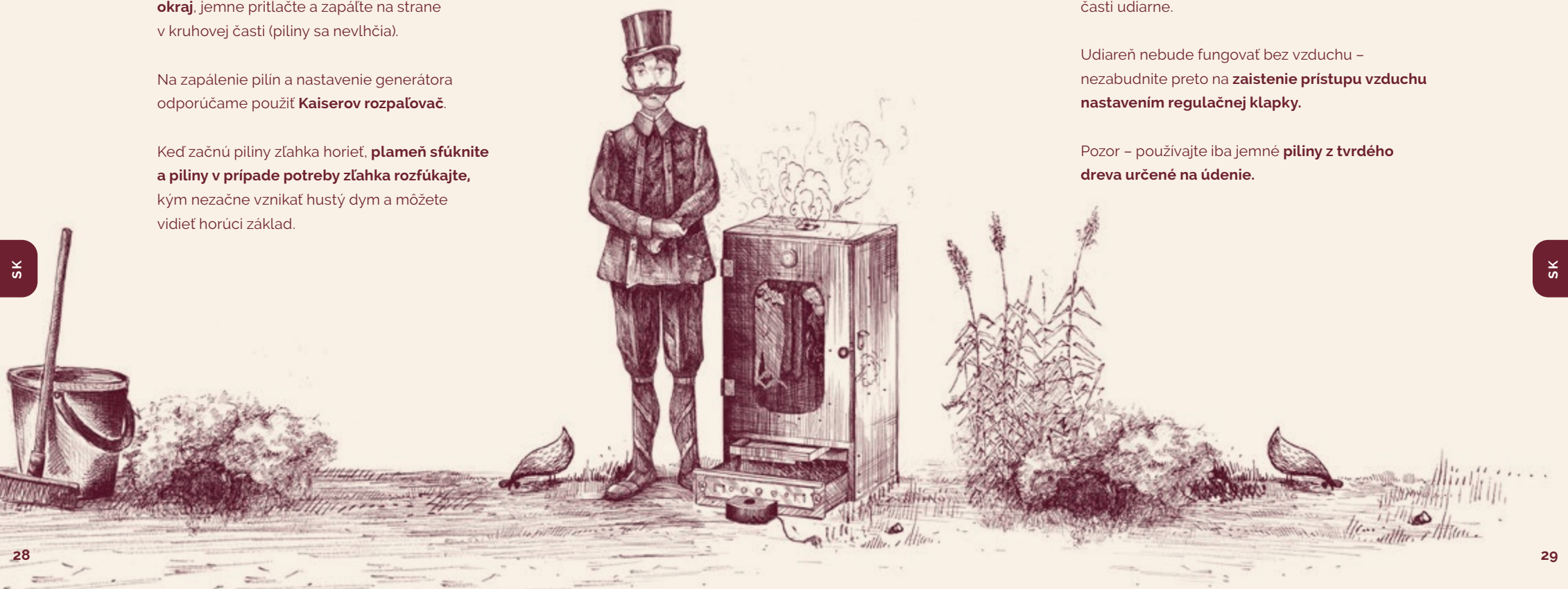
Na zapálenie pilín a nastavenie generátora odporúčame použiť **Kaiserov rozpaľovač**.

Keď začnú piliny zľahka horieť, **plameň sfúknete a piliny v prípade potreby zľahka rozfúkajte**, kým nezačne vznikať hustý dym a môžete vidieť horúci základ.

Vo väčších udiarňach, ako je napr. „izolovaná 200 a 250“, **odporúčame generátor zapáliť na oboch stranách pre väčšie množstvo dymu**. Takto pripravený generátor môžete vložiť do spodnej časti udiarne.

Udiareň nebude fungovať bez vzduchu – nezabudnite preto na **zaistenie prístupu vzduchu nastavením regulačnej klapky**.

Pozor – používajte iba jemné **piliny z tvrdého dreva určené na údenie**.



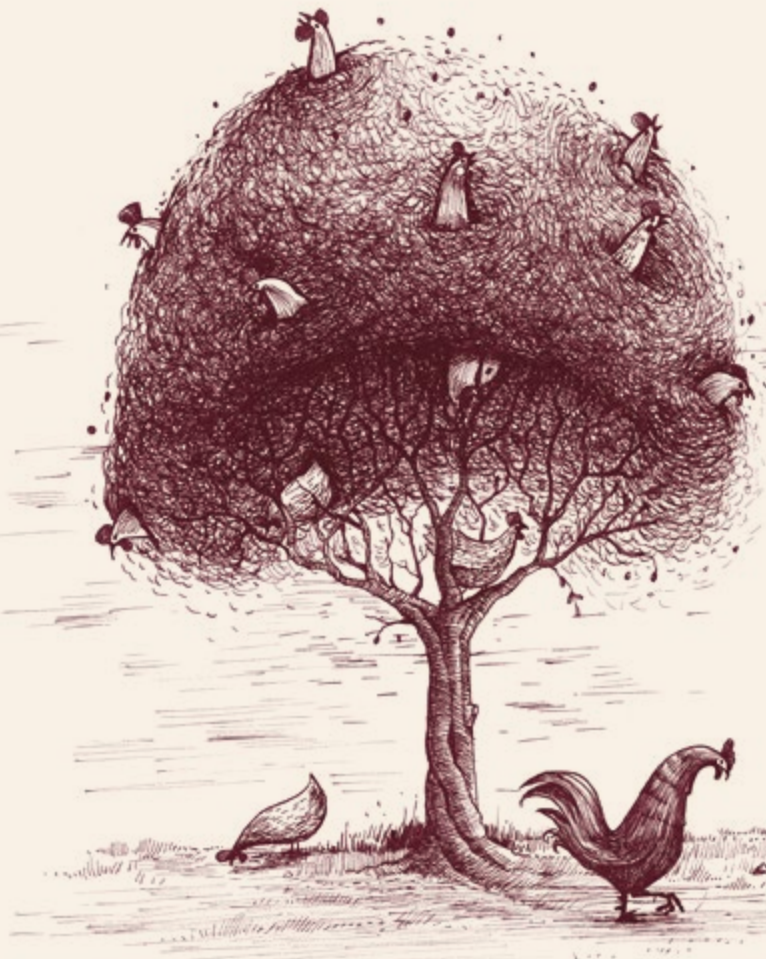
BEZPEČNOSTNÉ ODPORÚČANIA

Na predchádzanie rizika úrazu, požiaru a poškodenia udiarne aj majetku si pred sprevádzkovaním generátora, prosím, pozorne prečítajte návod na použitie a všetky priložené bezpečnostné informácie.

Žiadame vás o trvalé dodržiavanie týchto bezpečnostných pravidiel. Tento návod a bezpečnostné informácie starostlivo uschovajte.

OBLASŤ POUŽITIA

Generátor slúži na údenie mäsa, klobás a salám, syrov a ďalších potravín pomocou vývinu dymu z drevených údiacich pilín v udiarni.



1. Generátor je určený do všetkých udiarní KAISER COMPANY.
2. Generátor je určený len na vonkajšie použitie. Nepoužívajte ho vnútri budov a v nevetraných priestoroch.
3. Udiareň pri prevádzke musí stáť na nehorľavom, pevnom a rovnom povrchu, pri prevádzke ju neprenášajte. Pri nedodržaní hrozí nebezpečenstvo požiaru!
4. Nepoužívajte generátor pri silnejšom vetre a na priamom slnku.
5. Okolie udiarne musí zostať voľné a mimo dosahu horľavých látok.
6. Pri manipulácii s generátorom používajte nehorľavé ochranné rukavice, pri prevádzke môžu byť jeho časti horúce.
7. Na kúrenie používajte výhradne jemné piliny určené na údenie.
8. Generátor nesmú obsluhovať deti a pri prevádzke by k nemu nemali mať ani prístup z dôvodu popálenia.
9. Pri prevádzke nesmie zostať generátor bez dozoru.
10. Pri prevádzke generátora odporúčame mať v dosahu vhodný hasiaci prístroj.
11. Pred čistením nechajte generátor riadne vychladnúť.
12. Pri nesprávnom použití hrozí nebezpečenstvo požiaru a zranenia. Môže dôjsť aj k poškodeniu konštrukcie udiarne a jej vybavenia.
13. Pre bezpečné naloženie potravín pred údením a správny postup údenia použite najskôr vhodnú literatúru alebo konzultujte s odborníkom. Uzení použijte najdlhšie vhodnú literatúru alebo konzultujte s odborníkom.
14. Pri údení studeným dymom používajte teplomer a neprekračujte teplotu 30 °C.
15. V teplých letných mesiacoch neodporúčame údenie studeným dymom – hrozí tu riziko presiahnutia odporúčanej teploty.



MANUAL

K A I S E R

FORTELNÝ
UDÍRNÝ

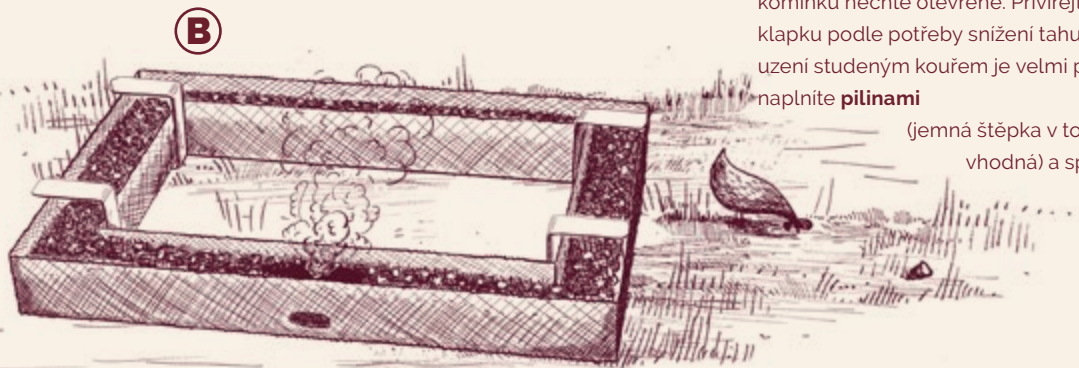
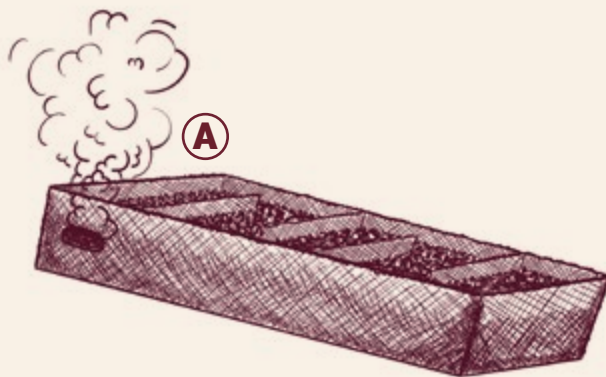
UZENÍ S GENERÁTOREM

Jak je panstvu známo a jasno z nadpisu, **generátor je určen pro vývin studeného kouře** **(A)** pro uzení. Po tom, co piliny v otvoru generátoru zapálíte, začnou pomalu vytvářet kouř, což je, řeknu vám, náramně libový! Záleží na tom, jak je venku fajně, ale tak od oka je **přibližná doba výdrže vývinu kouře cca 6-10 a 18-20 hodin** - dle modelu.

Studené uzení vám bude šmakovat při uzení potravin, jako např. dobře naložený vepřový bok, losos, sýry, uzeniny, vejce, ořechy a jiné maškrtky. Kumšt studeného **uzení probíhá při teplotě do 28 °C. Použití teploměru v udirně je velice důležité.**

Udržení teploty věnujte dostatečnou pozornost a v žádném případě ji nepřekročte. **Nasolené maso a klobásky jsou správně prouzené, jakmile ztratí přibližně 30 - 50 % své původní váhy.** Není to žádná kvalt, trvá to i několik dní.

Po uzení **je vhodné maso ještě vyvěsit na určitou dobu** na větraném a chladném místě.



Závěsný generátor (B) (viz ilustr.) **teplého a studeného kouře** je vhodný jak k uzení studeným kouřem tak i k uzení teplým kouřem.

Generátor naplníte jemnou štěpkou (při uzení teplým a horkým kouřem) nebo pilinami (pro uzení studeným kouřem).

Zasunete do posledního fochu vaší **50'** nebo **100'** nad odkapovou misku naplněnou pískem nebo solí.

Při uzení teplým kouřem zapnete spirálu a štěpku zapálíte v oválném výseku na čelní straně pomocí zapalovače nebo ekologického podpalovače. Lehce rozfoukáte nebo nechte chvíli hořet otevřeným plamenem, ať se udělá menší žhavý základ.

Plamen sfoukněte. Jakmile hezky kouří, jste připraveni pro vložení proviantu do udirny. Klapky v ohništi i komínku nechte otevřené. Přivírejte později horní klapku podle potřeby snížení tahu udirny. Postup při uzení studeným kouřem je velmi podobný. Generátor naplníte **pilinami**

(jemná štěpka v tomto případě není vhodná) a spirálu necháte vyplou.

Generátor doporučuji před **prvním použitím vygruntovat**, já vím, do toho se nikomu nechce, ale je to potřeba, panstvo!

Naládujte vrstvu asi **1 cm pod horní okraj** pilinami pro uzení a zapalte na straně v kruhové části.
(piliny se nevlhčí)

Pro zapálení pilin v generátoru **doporučuju použít Kaiserův podpalovač**.

Jakmile začnou piliny zlehka hořet, **plamen sfoukněte a piliny v případě potřeby lehce rozfoukejte**, dokud nezačne vznikat hustý kouř a můžete observovat žhavý základ.



Ve větších udírnách, jako je např. "izolovaná 200 a 250", **doporučuju generátor zapálit na obou stranách pro větší množství kouře**. Takto vrychtovaný generátor můžete vložit do spodní části udírny.

Taková udírna je v něčem jako my, bez luftu to s ní nepůjde - nezapomeňte proto na **zajištění přístupu vzduchu nastavením regulační klapky**.

A teď bacha – **používejte pouze jemné piliny z tvrdého dřeva** určené pro uzení studeným kouřem.

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

Pro předejití rizika úrazu, požáru a poškození udirny i majetku si před zprovozněním generátoru, **prosím, pozorně přečtete návod k použití a všechny příložené bezpečnostní informace.**

Žádáme vás o **trvalé dodržování těchto bezpečnostních pravidel.** Tento návod a bezpečnostní informace pečlivě uschovejte.

OBLAST POUŽITÍ

Generátor slouží k uzení masa, klobás a salámů, sýrů a dalších potravin pomocí vývinu kouře z dřevěných udicích pilin v udirně.



1. Generátor je určen do všech modelů udirn KAISER COMPANY.
2. Generátor je určený pouze pro venkovní použití. Nepoužívejte ho uvnitř budov a v nevětraných prostorách.
3. Udirna při provozu musí stát na nehořlavém, pevném a rovném povrchu, při provozu ji nepřenášejte. Při nedodržení hrozí nebezpečí požáru!
4. Nepoužívejte generátor při silnějším větru a na přímém slunci.
5. Okolí udirny musí zůstat volné a mimo dosah hořlavých látek
6. Při manipulaci s generátorem používejte nehořlavé ochranné rukavice, při provozu mohou být jeho části horké.
7. Pro topení použijte výhradně piliny nebo štěpku určené pro uzení.
8. Generátor nesmí obsluhovat děti a neměly by mít ani při provozu k němu přístup z důvodu popálení.
9. Při provozu nesmí zůstat generátor bez dozoru.
10. Při provozu generátoru doporučujeme mít v dosahu vhodný hasicí přístroj.
11. Před čištěním nechte generátor řádně vychladnout
12. Při nesprávném použití hrozí nebezpečí požáru a zranění. Může dojít také k poškození konstrukce udirny a jejího vybavení.
13. Pro bezpečné naložení potravin před uzením a správný postup uzení použijte nejdříve vhodnou literaturu nebo konzultujte s odborníkem.
14. Při uzení studeným kouřem používejte teploměr a nepřesahujte teplotu 30°C.
15. V teplých letních měsících nedoporučujeme uzení studeným kouřem - hrozí zde riziko přesáhnutí doporučené teploty.

