

M A N U A L

K A I S E R

**DARN SOLID
SMOKERS**

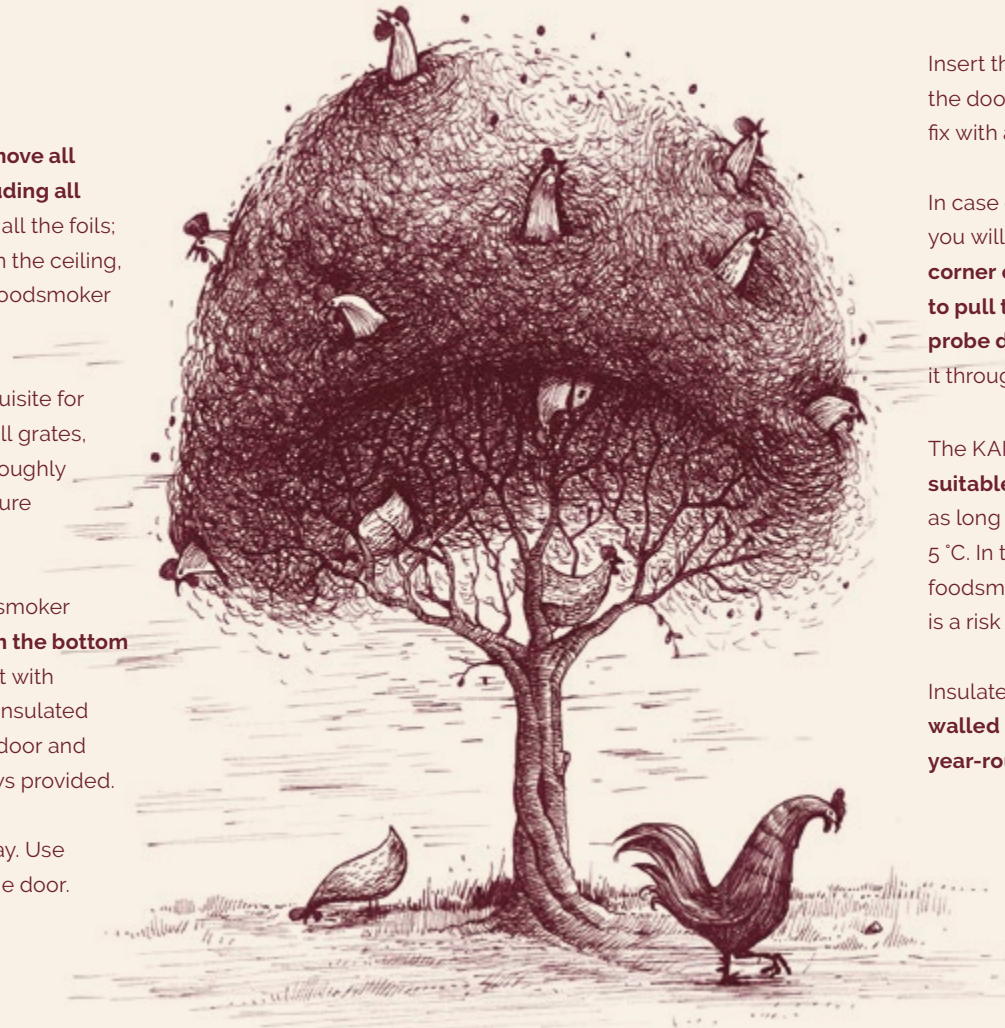
BEFORE THE FIRST SMOKING

Unpack your new foodsmoker and **remove all parts of the packaging material, including all protective films**. Be careful to remove all the foils; they are also inside the foodsmoker, on the ceiling, and on other accessories outside the foodsmoker (firebox, drip tray, etc.)!

Cleanliness is an indispensable prerequisite for successful smoking. Therefore, wash all grates, hooks, and the entire foodsmoker thoroughly before the first smoking session to ensure that you achieve the desired result.

If you have purchased a portable foodsmoker with a glass door, **insert the glass from the bottom of the door** into the guide rails and fix it with a third short rail using two screws. For insulated foodsmokers, insert the glass into the door and fix with the two side rails and the screws provided.

Fix the wooden handle in the same way. Use a small hole provided on the front of the door.



Insert the thermometer into the hole at the top of the door. Insert the sleeve from the inside and fix with a small screw. **Done!**

In case of the KAISER insulated foodsmokers, you will find a **covered opening in the upper right corner of the foodsmoker**. The opening is used **to pull the secondary thermometer or injection probe directly** into the meat without having to pull it through the chimney or door.

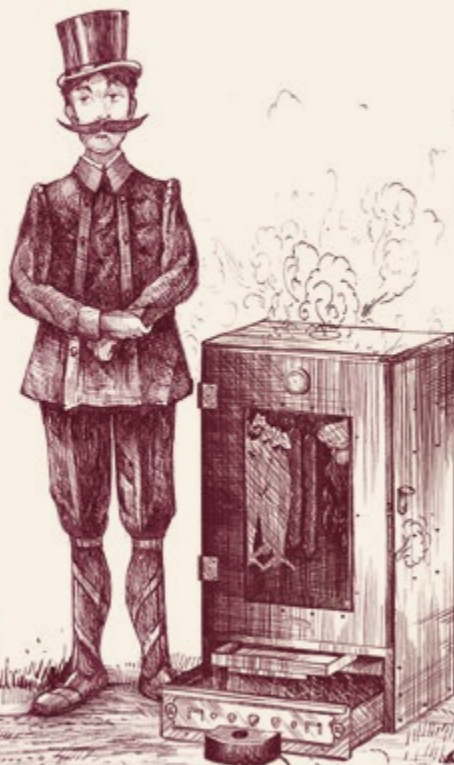
The KAISER **single-walled foodsmokers are suitable for smoking from spring to autumn**, as long as the temperature does not drop below 5 °C. In the colder weather, a good heating of the foodsmoker cannot be guaranteed and there is a risk of the food being spoiled.

Insulated smokehouses, thanks to **the double-walled design** and quality insulation, are ideal **for year-round operation**.

Place the smoker on a flat, non-flammable surface. Shelter it from wind and keep out of direct sunlight. For insulated smokers, adjust any unevenness using the feet. If you bought a stand, place the smoker directly on top.

The stand elevates the smoker to a comfortable height, eliminating the need to bend down to the ground, and enhances the appearance of the smokehouse.

If you have an electric coil foodsmoker, place the coil in the firebox. Move the slide bar upwards, and then place the heating coil in the firebox. Be careful that the metal sheet parts do not touch the plastic parts. Push two end wires of the coil through the two openings at the end of the firebox. Place a sliding tray over the coil. Later, you will fill the tray with wet wood chips.



Turn the coil on to the "MAX" position and let it heat in an empty but open foodsmoker for about 5 minutes to burn off the protective film on the heating element. Caution, the protective film stains black when touching the metal part of the coil.

First, line the drip tray with an aluminium foil. This will ensure that grease does not stick to the bottom of the tray. Then, fill it with clean sand or salt to a height of about 2 cm.

Insert it into the bottom of the smoking chamber, in the first groove above the firebox. For insulated foodsmoker, place the tray directly on the bottom.

The opening at the back of the smoker is used for installing the thermostat's temperature sensor.

And you're done. Now you're ready for your first smoking session.

SMOKING WITH ELECTRIC HEATING COIL

Fill the **sliding tray with fine wood chips to approximately half its height**. Spray the wood chips with water to keep them moist, but be careful not to add too much water. It is better to sprinkle the wood chips with a weaker stream of water, to avoid strain on the wrists and damage to the carpal tunnels.

For a quicker start of smoke development, you can leave the wood chips drier on the sides of the tray. If you don't want to sprinkle the wood chips, you can **wet them beforehand and then spread them in the tray directly over the coil**.

Place the firebox in the foodsmoker and turn the coil on to maximum power (i.e. turn the switch to the "MAX" position). Keep the air control slide closed and the foodsmoker door open. Open the top damper (chimney) to the fully extent.

In the „MAX" position, be extremely cautious to ignite the chips and exceed the maximum recommended temperature of 150 °C.

Therefore, we do not recommend keeping the coil in this position for more than 5 minutes after switching on.

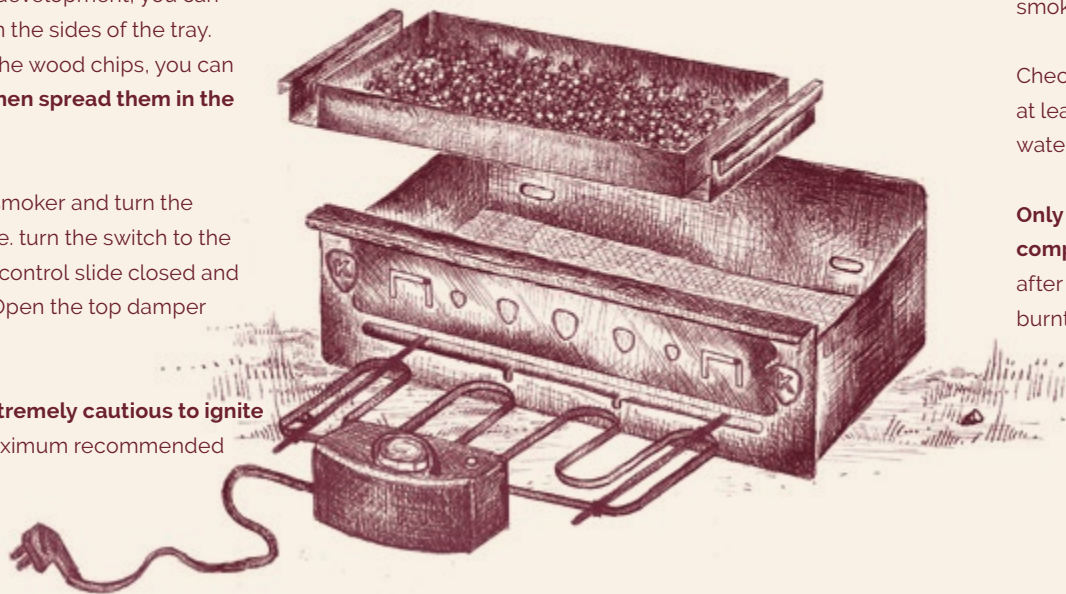
As soon as the chips start to smoulder, turn the controller on the coil halfway (to the 12 o'clock position as on a watch). Check the wood chip tray and refill and re-spray with water if necessary.

Once you **have the foodsmoker nicely heated**, usually to 60 to 90 °C, **you can begin to add the food** to be smoked.

Check the temperature in the smoker and the chip pan at least every 20 minutes. Sprinkle the wood chips with water so that they do not catch fire but only smoulder.

Only a small amount of smoke is enough for smoking, comparable to the steam over a pot when cooking. If after smoking for a while you have significantly more burnt wood chips in the tray, **we recommend emptying the tray and putting new wood chips in it.**

Don't forget to spray the wood chips with water again afterwards.



ELECTRIC COIL OPERATION

The heating coil is very important for the foodsmoker operation - it produces smoke and efficiently heats the KAISER foodsmoker. You can set the desired temperature in the foodsmoker with the controller as desired.

Hot Smoke - The default position of the controller is 12 o'clock to 3 o'clock as on a watch. In this position, the coil heats the foodsmoker to 60-150 °C. At this setting, the coil also ignites the wood chips in the tray.

We recommend checking the tray every 20 minutes and rewetting or refilling with wet wood chips if necessary.

„MAX“ position - In this position, the coil operates without a thermostat intervention. Use it only at the beginning of smoking to quickly heat the foodsmoker and ignite the wood chips in the tray.



With the coil **in the “MAX” position, never leave the foodsmoker** unattended to avoid exceeding the maximum recommended temperature; there is a risk of igniting the wood chips in the foodsmoker.

The information given may vary according to the outdoor climatic conditions and the specific type of KAISER foodsmoker.

SMOKING WITH THE SMOKEMEISTER®

If you have a foodsmoker fitted with the Smokemeister® generator, **the operation of the electric coil differs from the previous procedure** where the smoke is produced by wet wood chips in a stainless-steel tray placed above the coil.

In case of the Smokemeister® generator, the smoke is produced by the wood chips in the fuel hopper. From here the fragrant **smoke travels to the filter cylinder, where it is cleaned and cooled.** It then runs through the smoke duct to the smoking chamber, where it spreads evenly across the space.

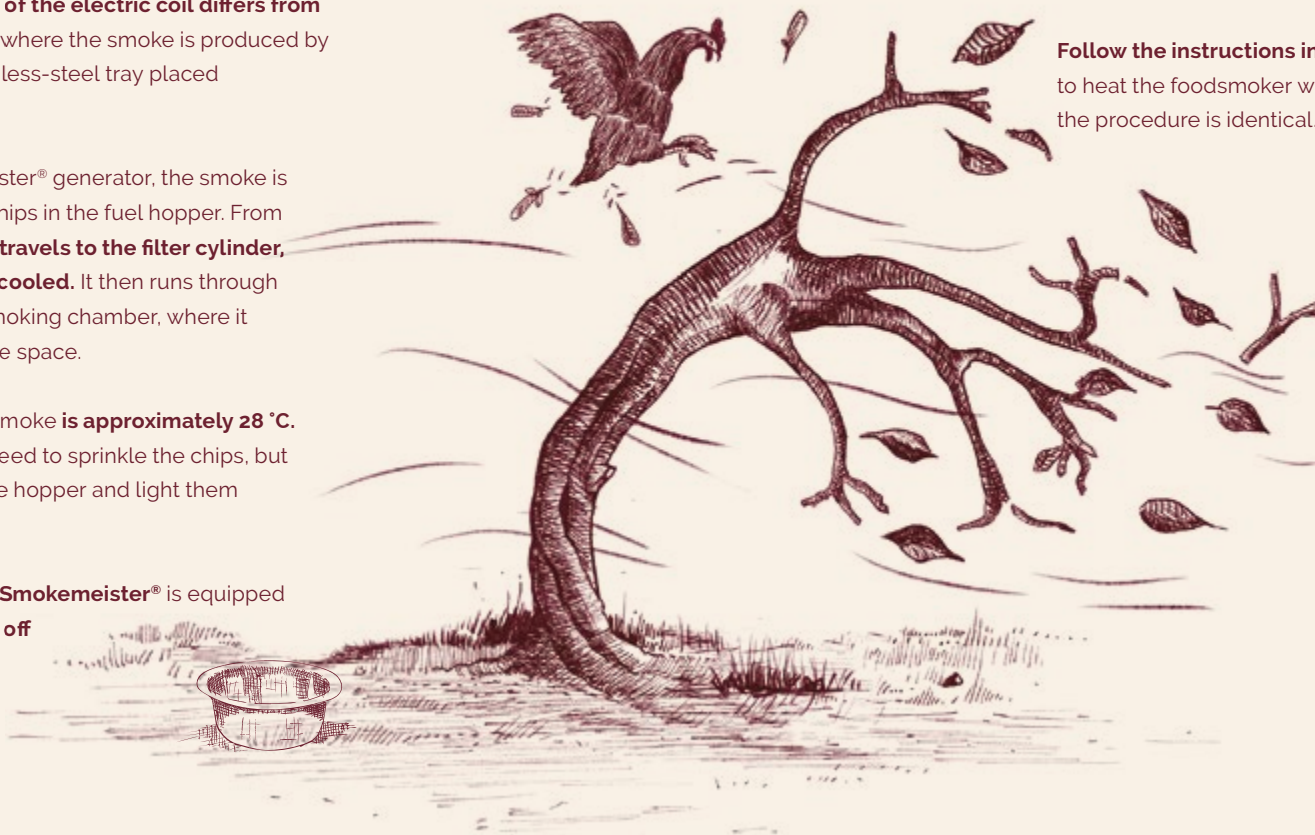
The temperature of the smoke **is approximately 28 °C.** In this case, you do not need to sprinkle the chips, but simply pour them into the hopper and light them in all three ignition holes.

Among other things, the **Smokemeister®** is equipped with **a valve for dripping off unwanted tar.** Therefore don't forget the **drip tray.**



You then control the **smoke intensity using the aerating motor and simply heat the foodsmoker to the desired temperature** using the inserted electric coil (without a chip tray).

Follow the instructions in the previous chapter to heat the foodsmoker with the electric coil, the procedure is identical.

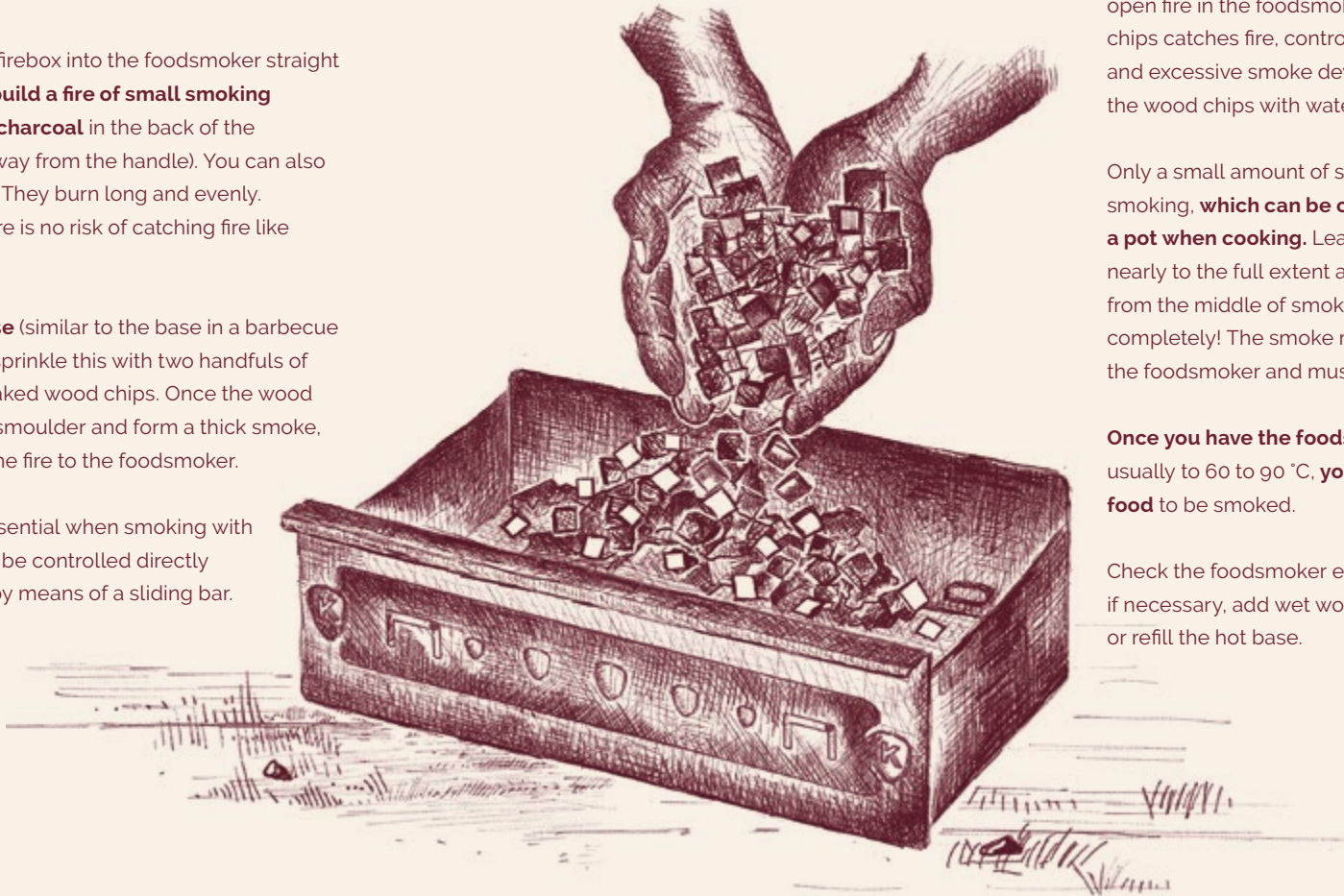


SMOKING WITH THE WOOD-BURNING FIREPLACE

Do not put the firebox into the foodsmoker straight away, but first **build a fire of small smoking hardwoods or charcoal** in the back of the foodsmoker (away from the handle). You can also use briquettes. They burn long and evenly. In addition, there is no risk of catching fire like regular wood.

Make a hot base (similar to the base in a barbecue grill) and then sprinkle this with two handfuls of coarse, pre-soaked wood chips. Once the wood chips begin to smoulder and form a thick smoke, quickly move the fire to the foodsmoker.

Air supply is essential when smoking with wood. This can be controlled directly on the firebox by means of a sliding bar.



Take great care to ensure that there is never an open fire in the foodsmoker. If the base with wood chips catches fire, control the intensity of the burn and excessive smoke development by spraying the wood chips with water.

Only a small amount of smoke is enough for smoking, **which can be compared to steam over a pot when cooking**. Leave the top damper open nearly to the full extent and gradually close it from the middle of smoking. But never close it completely! The smoke must flow easily through the foodsmoker and must not slow down or swirl.

Once you have the foodsmoker nicely heated, usually to 60 to 90 °C, **you can begin to add the food** to be smoked.

Check the foodsmoker every 20 minutes and, if necessary, add wet wood chips to the firebox or refill the hot base.

AFTER SMOKING

Disconnect the heating coil from the mains.

When heating with wood, allow the contents of the furnace to burn out and let the whole smoker cool down completely.

After cooling, **slide out the grates, soak them in water or use the Kaiser cleaner** from our range. Empty the ash and sand from the pans and clean the pans with a broom before using them again.

In the bottom of the smoker, **check the area around the furnace** which must be clean for another smoking session.

Protect the smoker and the coil from rain! We recommend using of a cover designed specifically for your model of a smoker; the cover can be purchased in our e-shop. The cover will reliably protect the smoker and the electric coil.



If the smoke chamber is clogged, **remove all the internal equipment and clean the walls thoroughly.** We recommend using our foodsmoker cleaner, which is very gentle on the foodsmoker, but at the same time effectively removes all dirt. Then rinse the foodsmoker thoroughly.

Do not use cleaners containing abrasive particles and only use soft fabrics that will not scratch the surface of the foodsmoker. Wipe the cooled coil, unplugged from the socket, with a damp cloth.

Allow the foodsmoker to dry well, free of dirt and detergent, before using it again. Here, on the other hand, the direct sunlight will not be a problem, so that the foodsmoker is warmed up and all areas are dry.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS, SAFETY INSTRUCTIONS FOR ELECTRIC SPIRAL

Do not exceed a temperature of 150 °C in the smokehouse. Failure to do so may damage the seal around the door and deform parts of the smokehouse.

Single-shell smokehouses are intended **for outdoor use only**. Do not use them indoors and in unventilated areas.

Double-shell insulated smoking chambers **can be installed also in the interior, provided the conditions specified below are met**.

Interior installation is possible **only in ventilated premises** with the minimum volume of 20 m³ and with direct air intake with the minimum capacity of 10 m³ per hour for the smoking chamber operation.

When the chamber is installed in the interior with the flue gas exhaust by forced ventilation, **the parameters and specifications of this device needs to be complied** with, along with the specification of the other technological equipment installed.

The smoking chamber **can be installed either directly underneath the exhaust collector**, whereas the flue gas exhaust orifice shall be at least 0.2 m below the collector's lower edge.

If not installed right underneath the exhaust collector, it will be terminated in a rising stainless piping with the minimum length of 1 m with a single gradual change of direction up to 87° to the level of the collector's lower edge.

The volume of the exhausted flue gas will range from 15 to 50 m³ per hour based on weight and type of the material processed and type of the smoking chamber.

When removing heat and fumes through the chimney, **the locally applicable regulations must be observed**.

Ideal design is a multi-layer chimney with a stainless-steel or ceramic liner for wet operation with the clearance of 100-120 mm, with condensate exhaust, improper chimneys include single-layer chimney, chimneys made of bricks, breeze-blocks and mortar.

No fuel-fired equipment shall be connected to the chimney. The piping discharging the hot and flue gas from the smoking chamber to the chimney must be made out of metal, be as short as possible and slightly rising. Ideally, insulated in a length of up to 1 m with a maximum of one change of direction up to 87°.

Environmental external temperature -20 to +25 °C
Fuel – wood chips with the min. calorific value of 15 MJ/kg
Max. heat output of the smoke generator 0.4 kW
Max. wood chips consumption 0.13 kg per hour
Max. flue gas mass flow 2 g/s
Flue gas temperature at orifice 80-120 °C
Required draught at the flue gas exhaust orifice min. 1 Pa

Prior to connecting the smoking chamber to the existing chimney, **we recommend consulting the suitability with a chimney sweeper-engineering inspector**. The external flue gas duct **shall be connected by a specialist**, otherwise there will be a risk of fire.

The smokehouse **must stand on a non-flammable, solid and level surface during operation**, do not carry it during operation. Failure to do so may result in fire! **Do not use the smokehouse in strong winds and in direct sunlight**, there is a risk of sawdust ignition, smokehouse degradation and degradation of food in the smokehouse.

Use non-flammable protective gloves when handling the smokehouse, parts of the smokehouse (especially around the fireplace) are hot during operation. The smokehouse **must not be operated by children** and they should not have access to it due to possible burns.

The smokehouse must not be left unattended during operation. **Never let a fire burn inside the smokehouse.** The fire must always be heated outside the smokehouse.

When the dripping pan gets full of grease, immediately **turn off the heating spiral.** Or remove the wood firing space and continue smoking after the pan is emptied and sand is replaced. When the food falls down from the grill or hook, **remove it as soon as possible in order to prevent fire** from occurring and the other food in the smoking chamber from deteriorating. **Do not use the smoking chamber if any component is damaged.** We recommend having a proper fire extinguisher on hand when operating the smoking chamber.

Before cleaning, let the smoking chamber **cool down fully and demount the heating spiral.** For cleaning purposes, use only **KAISERcleaning** and preserving agents in order to avoid damage to the smoking chamber.

Rinse and dry the smoking chamber properly after cleaning. **Improper use may result in a risk of fire and injury.** It may also result in damage to the smoking chamber and its accessories.

Avoid spilling water on a hot plate, there is a risk of burns and irreversible deformation of the sheet may occur.

The area (1m) around the smokehouse must remain empty and out of reach of flammable substances.

Do not immerse the electric coil in water and avoid contact with flammable substances (incl. sawdust and wood chips). **The maximum operating time is 10 hours,** further use is possible with a delay of two hours.

Connect the power coil only to grounded outlets that meet the parameters listed on the coil nameplate.

If the spiral shows signs of damage, disconnect it from the mains immediately and do not continue to use it. When operating at maximum power (MAX position), **be very careful not to exceed the smokehouse temperature of 150 °C** and to prevent sawdust ignition in a fireplace bowl. There is a risk of fire and damage to the smokehouse.

After use and complete cooling, we recommend wiping the heating element with a damp cloth and storing it in a dry place. During operation, **the spiral is very hot, so turn it on only when it is safely stored in the fireplace and inserted in the smokehouse.**

During operation, operate the controls using plastic parts only and **do not manipulate with the spiral itself, there is a risk of burns.** Protect the spiral from rain, frost and other adverse weather conditions.

The electric spiral is intended for domestic use only.

KAISER CLEANING AGENTS

Use only Kaiser cleaning agents to clean the smoker. Avoid the use of other products containing acids, chlorine or alkalis.

The use of other products containing these ingredients may cause damage and/or corrosion of the equipment. **Defects resulting from this are not covered by the warranty.**



MANUAL

K A I S E R

ECHE
RÄUCHERÖFEN

VORM DEM ERSTEN RÄUCHERN

Packen Sie Ihren neuen Räucherofen aus **und entfernen Sie alle Teile des Verpackungsmaterials, einschließlich aller Schutzfolien**. Achten Sie auf alle Folien, die sich auch im Inneren des Räucherofens, an der Decke und an anderem Zubehör außerhalb des Räucherofens (Feuerraum, Tropfschale usw.) befinden!

Sauberkeit ist das A und O. Reinigen Sie daher **vor dem ersten Räuchern alle Roste, Haken und den gesamten Räucherofen** gründlich.

Wenn Sie einen tragbaren Räucherofen mit Glastür gekauft haben, setzen Sie das Glas von unten in die Führungsschienen ein und befestigen Sie es mit einer dritten kurzen Schiene und zwei Schrauben. Bei isolierten Räucherschrank setzen Sie das Glas in die Tür ein und befestigen Sie es mit den beiden Seitenschienen und den mitgelieferten Schrauben.

Bringen Sie den Holzgriff an, für den an der Vorderseite der Tür ein kleines Loch vorgesehen ist. Stecken Sie das Thermometer in das Loch oben in der Tür. Die Hülse von innen einsetzen

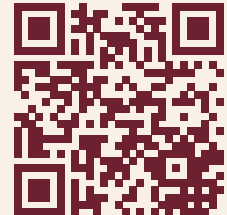


und mit einer kleinen Schraube befestigen. **Fertig.**

Bei den isolierten Räucherschrank finden Sie in der **oberen rechten Ecke einen überdachten Räucherofendurchgang**. Die Öffnung dient dazu, **ein Sekundärthermometer oder eine Einstecksonde** direkt in das Fleisch zu stecken, ohne es durch den Schornstein oder die Tür ziehen zu müssen.

Die einwandigen Räucherschrank eignen sich **zum Räuchern vom Frühjahr bis zum Herbst, solange die Temperatur nicht unter 5 °C sinkt**. Wenn es kälter wird, kann eine ausreichende Erwärmung des Räucherofens nicht garantiert werden und es besteht die Gefahr, dass das Räuchergut entwertet wird.

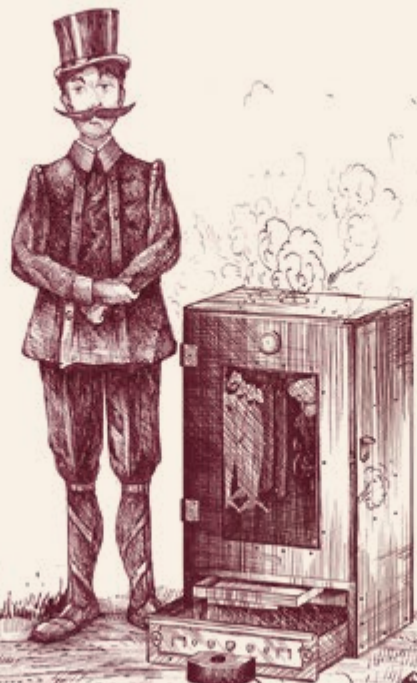
Isolierte Räucheröfen sind dank der **doppelwandigen Ausführung ideal für den ganzjährigen Betrieb**.



Stellen Sie den Räucherofen auf eine ebene, nicht brennbare Fläche, in den Windschatten und geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung. **Bei den isolierten Räucheröfen können Sie eventuelle Unebenheiten mit den mitgelieferten Füßen ausgleichen.** Wenn Sie einen Unterbau dazugekauft haben, können Sie den Ofen direkt auf diesen stellen.

Der Ständer hilft dem Räucherofen in die richtige Höhe, damit Sie sich nicht bis zum Boden biegen müssen. Darüber hinaus steht es dem Räucherofen vielmehr gerade mit ihm.

Falls Sie einen **Räucherofen mit elektrischer Spirale haben, platzieren Sie diese jetzt in den Brennraum.** Ziehen Sie die Schiebeleiste nach oben und setzen Sie dann die Heizspirale in den Brennraum ein. **Achten Sie darauf, dass der Kunststoffteil der Schale die Metallschale nicht berührt.** Schieben Sie die beiden Enddrähte der Spirale durch die beiden Löcher am Ende des Brennraums. Positionieren Sie die Schale, in die Sie später die feuchten Holzspäne legen werden, über die Heizspirale.



Drehen Sie die Heizspirale auf "MAX" und lassen Sie sie etwa 5 Minuten lang im leeren, aber geöffneten Räucherofen eingeschaltet, um den Schutzfilm auf dem Heizelement auszubrennen.

Legen Sie zunächst die Tropfschale **mit Folie aus.** So wird sichergestellt, dass heruntertropfendes Fett nicht am Boden der Schale haften bleibt. Füllen Sie sie **dann mit sauberem Sand oder Salz** bis zu einer Höhe von etwa 2 cm.

Schieben Sie die Schale schließlich in den unteren Teil des Räucherofens, in das erste Fach über der Feuerstelle. Wenn Sie einen isolierten Räucherschrank haben, stellen Sie die Schale direkt auf seinen Boden.

Der Durchgang an der Rückseite des Räucherofens wird für den Einbau des Temperaturfühlers des Thermostats verwendet.

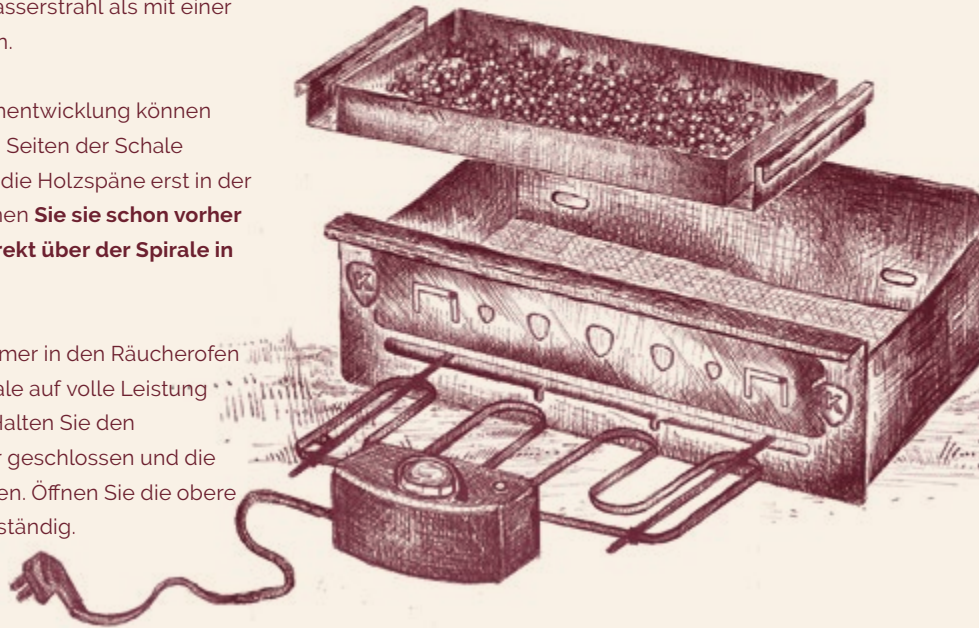
Das war's. Jetzt sind Sie bereit für Ihren ersten Räuchervorgang.

RÄUCHERN MIT ELEKTRISCHER HEIZSPIRALE

Füllen Sie die lose Schale bis etwa zur Hälfte mit feinen Holzspänen. Benetzen Sie die Holzspäne mit Wasser so, dass sie feucht, aber nicht ganz nass sind. Es ist komfortabler, die Hackschnitzel mit einem schwachen Wasserstrahl als mit einer Sprühflasche zu benetzen.

Für eine schnellere Raumentwicklung können Sie die Holzspäne an den Seiten der Schale trockener lassen. Anstatt die Holzspäne erst in der Schale zu benetzen, können **Sie sie schon vorher anfeuchten und dann direkt über der Spirale in der Schale verteilen.**

Stellen Sie die Brennkammer in den Räucherofen und schalten Sie die Spirale auf volle Leistung (auf die Position "MAX"). Halten Sie den Luftregulierungsschieber geschlossen und die Tür des Räucherofens offen. Öffnen Sie die obere Klappe (Schornstein) vollständig.



Seien Sie bei der Stellung „MAX“ so vorsichtig wie möglich, damit die Späne nicht Feuer fangen und die empfohlene Höchsttemperatur **von 150 °C** nicht überschritten wird. Es wird daher empfohlen, die Spirale nach dem Einschalten nicht länger als 5 Minuten in dieser Position zu belassen.

Sobald die Holzspäne zu schwelen beginnen, drehen Sie den Regler an der Spirale auf die Hälfte (auf die 12-Uhr-Position, wie bei einer Armbanduhr). Überprüfen Sie die Schale mit den Holzspänen und benetzen Sie sie bei Bedarf erneut mit etwas Wasser.

Sobald Sie den Räucherofen aufgeheizt haben, in der Regel zwischen 60 und 90°C, können Sie das Räuchergut liefern.

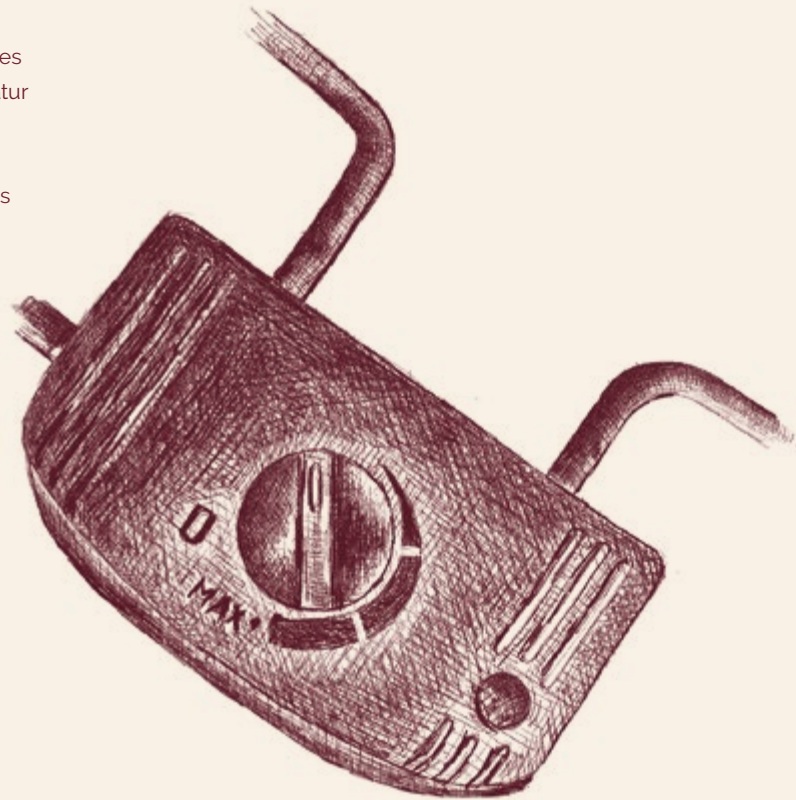
Kontrollieren Sie die Temperatur im Räucherofen und die Schale mit den Spänen mindestens alle 20 Minuten und benetzen Sie sie mit Wasser, damit die Späne nicht brennen, sondern nur so dahinglimmen. Zum Räuchern genügt eine geringe Rauchmenge, vergleichbar mit dem Dampf über einem Topf beim Kochen von Wasser.

BETRIEB DER ELEKTRISCHEN HEIZSPIRALE

Unsere Heizspirale ermöglicht eine kontrollierte Rauchentwicklung und eine gleichmäßige Aufheizung des KAISER Räucherofens. Mithilfe des Regulierungsrad wird die gewünschte Temperatur im Räucherofen eingestellt.

Heißer Rauch - Die Grundeinstellung des Reglers ist 12 Uhr bis 3 Uhr (wie bei einer Armbanduhr). In dieser Stellung heizt die Spirale den Räucherofen auf, normalerweise auf 60-150 °C. Bei dieser Einstellung zündet die Spirale auch die Holzspäne in der Schale an. Ich empfehle, die Schale alle 20 Minuten zu überprüfen und sie gegebenenfalls neu zu befeuchten oder mit nassen Holzspänen aufzufüllen.

Einstellung "MAX" - In dieser Stellung **arbeitet die Spirale ohne Eingriff des Thermostats**. Benutzen Sie sie nur zu Beginn des Räuchervorgangs, um den Räucherofen schnell aufzuheizen und die Holzspäne in der Schale zu entzünden.



Wenn Sie die Spirale in der Position "MAX" betreiben, **lassen Sie den Räucherofen nicht unbeaufsichtigt**, damit die von uns empfohlene Höchsttemperatur nicht überschritten wird - die Holzspäne könnten anfangen zu brennen.

Kontrollieren Sie mindestens alle 20 Minuten die Temperatur in dem Räucherofen und beträufeln Sie die Holzschnitzelschale mit Wasser, damit diese nicht aufflammt, sondern immer nur so vor sich hin glimmt.

Zum Räuchern reicht eine kleine Menge Rauch, vergleichbar mit dem Dampf über einem Kochtopf.

Sollten Sie nach einiger Zeit deutlich mehr verbrannte Krümel in der Schüssel vorfinden, empfehle ich, die Schüssel auszuschütten und neu zu befüllen. Vergessen Sie dann nicht, die Holzschnitzel erneut mit Wasser zu besprühen.

Nehmen Sie die obigen Angaben immer mit Vorsicht zur Kenntnis. Sie können je nach Witterung und konkretem KAISER Räuchergerät variieren.

RÄUCHERN MIT DEM SMOKEMEISTER®

Wenn Sie Ihren Räucherofen mit einem Smokemeister® - Generator ausgestattet haben, unterscheidet sich die Verwendung der elektrischen Spirale von dem vorherigen Verfahren, bei dem der Rauch durch nasse Späne in einer Edelstahlschale über der Spirale erzeugt wird.

Bei Verwendung unseres Smokemeister® wird der Rauch durch schwelende Holzspäne im Brennstoffbehälter erzeugt. Von hier aus gelangt der duftende Rauch in den Filterzylinder, **wo er gereinigt und gekühlt wird.** Anschließend gelangt er durch den Rauchkanal in den Räucherofen, wo er sich gleichmäßig im gesamten Räucherofen ausbreitet.

Die Temperatur des Rauches beträgt etwa 28 °C.

In diesem Fall brauchen Sie die Holzspäne nicht zu befeuchten, sondern sie einfach in den Behälter zu schütten und in allen drei Anzündlöchern anzuzünden.

Neben anderem ist der **Smokemeister®** mit einem **Ventil für das Abtropfen des unerwünschten Teers ausgestattet.** Vergessen Sie darum die Abtropfschale nicht.



Sie steuern dann die **Rauchintensität mithilfe des Belüftungsmotors** und erhitzen den Räucherofen einfach mit der eingesetzten Elektrospirale (ohne Späneschale) auf die gewünschte Temperatur.

Befolgen Sie beim Beheizen des Räucherofens mit der Elektrospirale weiterhin die **Anweisungen im vorherigen Kapitel.**



RÄUCHERN MIT HOLZFEUER

Setzen Sie die Feuerstelle nicht sofort in den Räucherofen ein, sondern machen Sie zunächst **ein Feuer aus kleinen, zum Räuchern geeigneten Harthölzern oder Holzkohle** im hinteren Teil der Feuerstelle (abseits des Griffs). Sie können auch Briketts verwenden, diese brennen am längsten und am gleichmäßigsten. Außerdem besteht bei Briketts nicht die Gefahr, dass sie sich entzünden wie normales Holz.

Erzeugen Sie eine heiße Glut (ähnlich wie beim Grillen) und **bestreuen Sie diese mit zwei Handvoll grober, vorher eingeweichter Holzspäne**. Sobald die Holzspäne zu schwelen beginnen und einen dichten Rauch bilden, verlegen Sie die Feuerstelle in den Räucherofen.

Beim Räuchern mit Holz ist auf ausreichende Luftzufuhr zu achten. Diese kann direkt an der Feuerstelle mit einer Schiebeleiste reguliert werden.



Sorgen Sie dafür, dass im Räucherofen niemals ein offenes Feuer entsteht. Sollten die Hackschnitzel Feuer fangen, regulieren Sie die Verbrennung und übermäßige Rauchentwicklung, indem Sie die Hackschnitzel mit Wasser besprühen.

Zum Räuchern genügt eine geringe Rauchmenge, die mit Wasserdampf in einem Topf verglichen werden kann. Lassen Sie die obere Klappe weitgehend offen und schließen Sie sie ab der Mitte des Räuchervorgangs allmählich. Schließen Sie sie aber nie ganz! Der Rauch muss leicht durch den Räucherofen strömen und darf nicht ums Räuchergut herumtanzen.

Sobald der Räucherofen gut aufgeheizt ist, in der Regel zwischen 60 und 90 °C, können Sie das Räuchergut liefern.

Kontrollieren Sie den Räucherofen alle 20 Minuten und fügen Sie bei Bedarf nasse Holzspäne hinzu oder liefern heiße Glut nach.

NACH DEM RÄUCHERN

Trennen Sie die Heizspirale vom Stromnetz.

Wenn Sie mit Holz heizen, lassen Sie den Inhalt der Feuerstelle ausbrennen und lassen Sie den Räucherofen auskühlen.

Entfernen Sie nach dem Abkühlen die Roste und weichen Sie sie in Wasser ein oder verwenden Sie den Kaiser Räucherofen-Reiniger aus unserem Sortiment. Leeren Sie die Asche und den Sand aus den Schalen und reinigen Sie sie vor der Wiederverwendung, etwa mit einem Besen.

Kontrollieren Sie den Bereich um die Feuerstelle im unteren Teil des Räucherofens, der vor dem nächsten Räuchern sauber sein muss.

Schützen Sie den Räucherofen und die Spirale vor Regen! Ziehen Sie eine unserer Hüllen in Erwägung, die Sie im E-Shop speziell für Ihr Modell erwerben können. Sie schützt zuverlässig sowohl den Räucherofen als auch die Elektrospirale.



Wenn der Räucherofen mit Verunreinigungen zugesetzt ist, sollten Sie alle Einbauten entfernen und die Innenwände reinigen. Wir empfehlen die Verwendung unseres Räucherofenreinigers, der die Materialien schont, mit Schmutz aber kurzen Prozess macht. Zum Schluss spülen Sie alles gut ab.

Verwenden Sie nur weiche Textilien, die die Oberfläche des Räucherofens nicht verkratzen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie die abgekühlte, vom Stromnetz getrennte Heizspirale mit einem feuchten Tuch ab.

Lassen Sie den von Schmutz und Reinigungsmitteln befreiten **Räucherofen gut austrocknen.** Hier hingegen ist direkte Sonneneinstrahlung wünschenswert, weil der Räucherofen sich durchwärmen kann und alle Bereiche gut trocknen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ELEKTRISCHE SPIRALE

Die Temperatur in dem Räucherofen darf **150 °C nicht überschreiten**. Andernfalls können die Dichtungen um die Tür herum beschädigt und Teile des Räucherofens verformt werden.

Die einwandigen Räucheröfen sind nur für die Verwendung im Freien bestimmt. Verwenden Sie sie nicht in Innenräumen **oder in unbelüfteten Bereichen**.

Isolierte Doppelmantelräucheröfen können **bei der Einhaltung der folgenden Bedingungen** auch in Innenräumen installiert werden.

Die Inneninstallation ist **nur in belüfteten Räumen** mit einem Mindestvolumen von 20 m³ und einer direkten Luftzufuhr von mindestens 10 m³/Std. für den Betrieb des Räucherofens möglich.

Bei einer Innenrauminstallation mit Abgasableitung durch Zwangslüftung **müssen die Parameter und Anforderungen dieser Anlage** sowie die Anforderungen der anderen installierten Technologien beachtet werden.

Der Räucherofen kann **direkt unter dem Grundriss des Ableitungssammlers so installiert werden**, dass der Hals der Abgasableitung mindestens 0,2 m unter der unteren Sammlerkante liegen muss.

Bei der Installation außerhalb des Grundrisses des Ableitungssammlers wird die Ableitung durch ein aufsteigendes **Edelstahlrohr mit einer maximalen Länge von 1 m mit einer kontinuierlichen Richtungsänderung bis zu 87° bis zur Höhe der Sammlerunterkante geführt**.

Das Volumen der abgeleiteten Abgase beträgt je nach Gewicht, Art des eingelegten Lebensmittels und Art des Räucherofens zwischen **15 bis 50 m³/Std.** Bei der Ableitung von Wärme und Rauch durch den Schornstein sind **die örtlich geltenden Vorschriften zu beachten**.

Ideal sind mehrschichtige Schornsteine mit Edelstahl- oder Keramikauskleidung für den Nassbetrieb mit einer **Lichtweite von 100-120 mm mit Kondensatableitung**, einschichtige Schornsteine aus Ziegeln oder Blöcken und Mörtel sind nicht geeignet. An den Schornstein **darf kein Brennstoffverbraucher angeschlossen werden**.

Die Rohrleitung, die die Wärme und Abgase von dem Räucherofen in den Schornstein ableitet, muss aus Metall bestehen, so kurz wie möglich sein und leicht aufsteigen. **Idealerweise soll sie bis zu einer Länge von 1 m isoliert sein und darf nicht mehr als eine Richtungsänderung bis zu 87° aufweisen**.

Berechnungs-**Außentemperatur -20 bis +25 °C**
Brennstoff – **Hackschnitzel mit einem Heizwert von min. 15 MJ/kg**
Maximale Wärmeleistung des Raucherzeugers 0,4 kW
Hackschnitzelverbrauch max. 0,13 kg/Std.
Abgasmassenstrom max. 2 g/s
Abgastemperatur am Hals 80-120 °C
Erforderlicher Zug am Hals der Abgasleitung min. 1 Pa

Es wird empfohlen, vor dem Anschluss des Räucherofens an den bestehenden Schornstein **die Eignung der Installation mit einem Schornsteinfeger - Prüftechniker zu konsultieren**. Der Anschluss an einen Außenrauchabzug **muss von einem Fachmann durchgeführt werden**, sonst besteht Brandgefahr.

Der Räucherofen muss während des Betriebs auf einer nicht brennbaren, festen und ebenen Fläche stehen und darf während des Betriebs nicht verschoben werden. **Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr!**

Verwenden Sie den Räucherofen nicht bei starkem Wind oder direkter Sonneneinstrahlung, da die Gefahr besteht, dass sich die Sägespäne entzünden und den Räucherofen sowie die darin befindlichen Lebensmittel entwertet werden.

Tragen Sie beim Hantieren mit dem Räucherofen **feuerfeste Schutzhandschuhe**, da Teile des Räucherofens (insbesondere in der Nähe der Feuerstelle) während des Betriebs heiß sind.

Der Räucherofen darf nicht von Kindern bedient werden und sie sollten während des Betriebs keinen Zugang zum Räucherofen haben, da die Gefahr von Verbrennungen besteht.

Der Räucherofen darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Lassen Sie niemals ein Feuer im Räucherofen brennen. Beim Räuchern mit Holzfeuer muss dieses **immer außerhalb des Räucherofens angezündet werden.**

Wenn die Abtropfschale voller Fett ist, schalten Sie die Heizspirale sofort aus, entfernen Sie eventuell die Feuerstelle für Holz und setzen Sie das Räuchern fort, **erst nachdem Sie die Schale geleert und den Sand ersetzt haben.**

Wenn sich Lebensmittel lösen und vom Rost oder Haken fallen, entfernen Sie alles so schnell wie möglich, um ein Feuer und eine Entwertung anderer Lebensmittel im Räucherofen zu verhindern. **Verwenden Sie den Räucherofen nicht, wenn ein Teil davon beschädigt ist.** Es wird empfohlen, beim Betrieb des Räucherofens einen geeigneten **Feuerlöscher in Reichweite zu haben.**

Lassen Sie den Räucherofen vor der Reinigung ordentlich abkühlen und entfernen Sie die Heizspirale. **Verwenden Sie zur Reinigung nur KAISER-Reinigungs- und Konservierungsmittel, um den Räucherofen nicht zu beschädigen.** Spülen und trocknen Sie den Räucherofen nach der Reinigung gründlich aus.

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu einem Brand oder einer Verletzung führen. Außerdem können der Räucherofen und seine Ausstattung beschädigt werden.

Vermeiden Sie es, Wasser auf das heiße Blech zu schütten, es besteht die Gefahr von Verbrennungen und einer irreversiblen Verformung der Platte. **Der Bereich um den Räucherofen (1m) muss frei bleiben** und darf nicht mit brennbaren Stoffen in Berührung kommen.

Tauchen Sie die elektrische Spirale niemals in Wasser ein und vermeiden Sie den Kontakt mit brennbaren Stoffen (einschließlich Räucherspäne und Holz-

späne). **Die maximale Betriebszeit beträgt 10 Stunden,** eine weitere Verwendung ist in einem Abstand von zwei Stunden möglich.

Schließen Sie die elektrische Spirale **nur an geerdete Steckdosen an, die mit den auf dem Typenschild der Spirale angegebenen Parametern übereinstimmen.**

Wenn die Spirale Anzeichen von Schäden aufweist, **trennen Sie sie sofort vom Stromnetz und verwenden Sie sie nicht weiter.** Achten Sie beim Betrieb mit maximaler Leistung (MAX-Stellung) **darauf, dass die Temperatur im Räucherofen 150 °C** nicht überschreitet und das Sägemehl sich in der Feuerstellenschale nicht entzündet. Es besteht die Gefahr eines Brandes und einer Beschädigung des Räucherofens.

Nach dem Gebrauch und der vollständigen Abkühlung empfehlen wir, **das Heizelement mit einem feuchten Tuch abzuwischen** und es an einem trockenen Ort aufzubewahren.

Die Spirale ist während des Betriebs sehr heiß, schalten Sie sie daher nur ein, wenn sie sicher in der Feuerkammer und in den Räucherofen eingesetzt ist. Bedienen Sie während des Betriebs nur den Regler am Kunststoffteil und hantieren Sie nicht an der Spirale selbst, **es besteht Verbrennungsgefahr.**

Vermeiden Sie den Kontakt des Kunststoffteils der Spirale und des Kabels mit der heißen Oberfläche des Räucherofens. Schützen Sie die Spirale vor Regen, Frost und anderen Witterungseinflüssen. **Die elektrische Spirale ist nur für den Hausgebrauch bestimmt**

REINIGUNGSMITTEL KAISER

Verwenden Sie für die Reinigung ausschließlich die Reinigungsmittel von Kaiser. Vermeiden Sie die Anwendung von anderen säure- chlor- oder alkalihaltigen Reinigungsmitteln.

Bei der Anwendung von anderen Reinigungsmitteln, die die oben genannten Stoffe beinhalten, kann es zu Beschädigung oder zu Korrosion kommen. **Für die dadurch verursachten Schäden gilt keine Garantie.**



MANUAL

KAISER

FUMOIR
DE CARACTÈRE

AVANT LE PREMIER FUMAGE

Déballez votre nouveau fumoir et **retirez toutes les pièces constituant l'emballage, y compris tous les films de protection**. Veillez à retirer tous les films protecteurs placés à l'intérieur du fumoir, sur les parois, au plafond et sur les autres accessoires du fumoir (dispositif de chauffage, bac, plateau-égouttoir, etc.)!

La propreté est la base de la réussite! Par conséquent, lavez pour la première fois **toutes les plaques, grilles, crochets et l'ensemble du fumoir pour que tout soit parfaitement propre** pour le premier fumage.



Si vous avez acheté un fumoir indépendant équipé d'une porte vitrée, **insérez la vitre dans les rails de guidage à partir du bas de la porte** et fixez-la à l'aide du troisième rail court à l'aide de deux vis. Pour les fumoirs thermiquement isolés, placez la vitre dans la porte et fixez-la à l'aide des deux rails latéraux et les vis fournies.

De la même manière, **fixez la poignée** en bois pour laquelle un petit trou est percé à travers la porte.

Insérez le thermomètre dans l'orifice percé en haut de la porte. Insérez le manchon à l'intérieur et fixez-le avec une petite vis. **Terminé.**

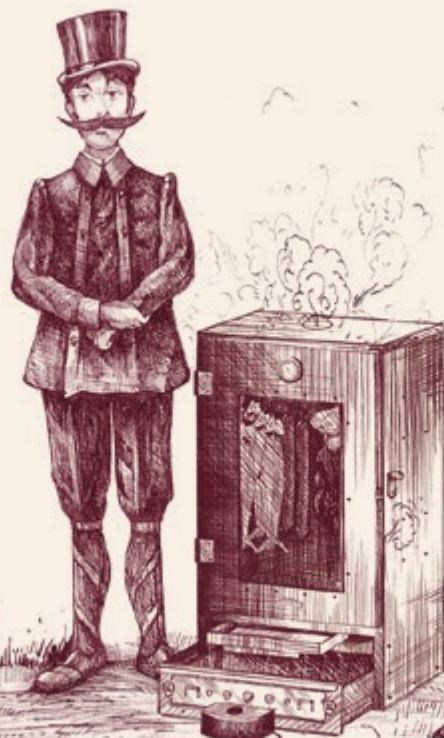
Les fumoirs isolés sont parfaits pour fonctionner toute l'année grâce à leur **double paroi et à leur isolation de haute qualité.**

Placez le fumoir sur une surface plane et inflammable. Sous le vent et à l'abri de la lumière directe du soleil. Dans le cas des fumoirs isolés, les irrégularités **éventuelles peuvent être corrigées à l'aide des pieds fournis.** Si vous avez acheté un support, vous pouvez placer votre fumoir directement dessus.

Le support permet de placer le fumoir à la bonne hauteur, de sorte que vous n'avez pas à vous pencher vers le sol. De plus, il embellit le fumoir.

Si vous utilisez une **spirale chauffante, placez-la dans le foyer.** Faites glisser la barre coulissante vers le haut, puis insérez la spirale chauffante dans le foyer. Veillez à ce que son boîtier et ses pièces **en plastique ne touchent pas les parties en aluminium.**

Passez les deux extrémités de la spirale chauffante à travers les deux trous percés à l'extrémité du foyer. Placez au-dessus de la spirale chauffante le bac coulissant dans lequel vous mettrez des copeaux de bois humides.



Mettez le thermostat de la spirale chauffante en position « MAX » et laissez-la chauffer pendant environ 5 minutes dans le fumoir vide, mais ouvert, pour brûler le film protecteur placé sur l'élément chauffant. C'est ce qui noircira les parties métalliques de la spirale chauffante.

Tapissez d'abord le plateau **égouttoir avec du papier d'aluminium.** Cela garantira que la graisse ne collera pas au fond du plateau égouttoir. Remplissez-le ensuite de sable propre ou de sel sur une hauteur d'environ 2 cm.

Glissez-le ensuite sur la première étagère au-dessus du foyer jusqu'au fond de la chambre de fumage. Si vous avez un fumoir thermiquement isolé, placez le plateau directement au fond du fumoir.

Le passage à l'arrière du fumoir est utilisé pour installer le capteur de température du thermostat.

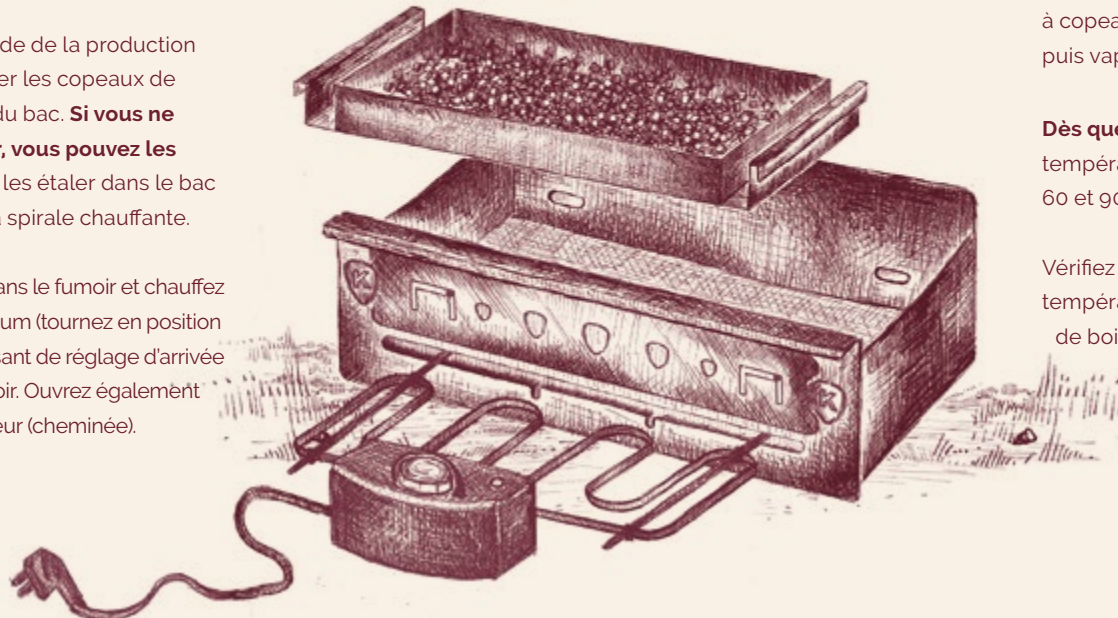
C'est fait. Vous êtes maintenant prêt pour votre premier fumage.

FUMAGE AVEC SPIRALE CHAUFFANTE

Remplissez jusqu'à **mi-hauteur le bac coulissant de fins copeaux de bois**. Vaporisez les copeaux de bois avec de l'eau pour qu'ils soient humides, mais encore une fois, faites attention à ne pas créer de mare dans le bac à combustible. Il est préférable d'arroser les copeaux par un faible jet d'eau car avec un pulvérisateur vous risquez de vous causer du mal au poignet.

Pour un démarrage plus rapide de la production de fumée, vous pouvez laisser les copeaux de bois plus secs sur les côtés du bac. **Si vous ne souhaitez pas les pulvériser, vous pouvez les humidifier** au préalable puis les étaler dans le bac directement au-dessus de la spirale chauffante.

Placez le bac à combustible dans le fumoir et chauffez la spirale chauffante au maximum (tournez en position "MAX"). Fermez le volet coulissant de réglage d'arrivée d'air et ouvrez la porte du fumoir. Ouvrez également complètement le volet supérieur (cheminée).



Soyez extrêmement prudent en position "MAX".

Vérifiez que les copeaux de bois ne prennent pas feu et que la température maximum recommandée ne dépasse pas 150 °C. C'est pourquoi je ne recommande pas de laisser pendant plus de 5 minutes la spirale chauffante dans cette position après l'avoir allumée.

Dès que les copeaux de bois commencent à fumer, tournez le thermostat de la spirale chauffante à mi-course (en position midi). Vérifiez le bac à copeaux de bois et remplissez-le si nécessaire, puis vaporisez à nouveau avec de l'eau.

Dès que le fumoir est bien chaud, à une température généralement comprise entre 60 et 90 °C, vous **pouvez y déposer des aliments**.

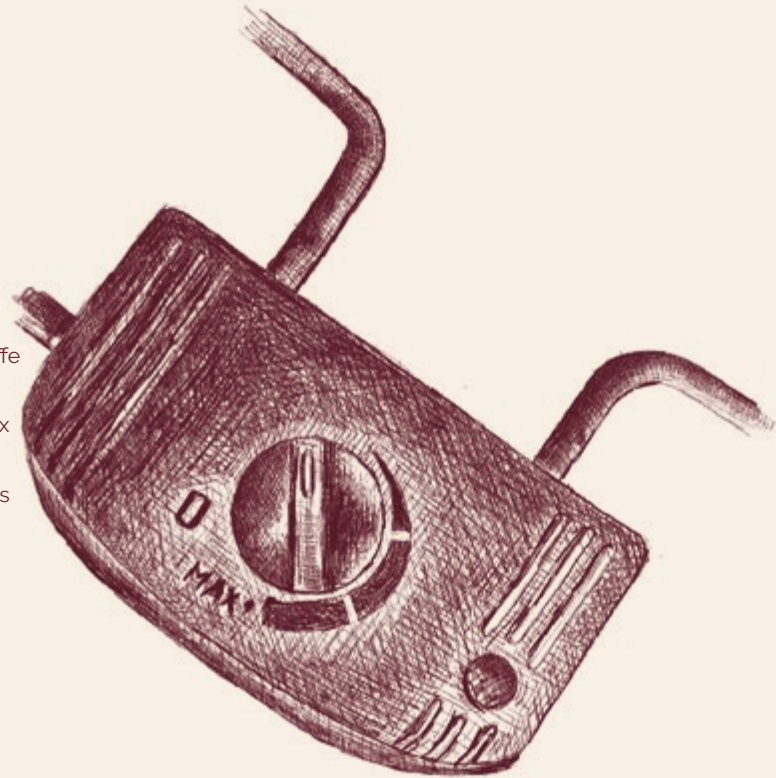
Vérifiez au moins toutes les 20 minutes la température du fumoir et le niveau des copeaux de bois dans le bac et arrosez-les d'eau pour qu'ils ne prennent pas feu mais seulement se consomment. Une petite quantité de fumée suffit pour fumer, ce qui peut être comparé à la vapeur au-dessus d'une casserole pendant la cuisson.

FONCTIONNEMENT DE LA SPIRALE CHAUFFANTE

La spirale chauffante n'est pas un gadget, c'est grâce à elle que la fumée se développera et que le fumoir KAISER chauffera correctement. Vous avez également la possibilité de procéder à vos propres réglages en ajustant la température du fumoir.

Fumée chaude - La position par défaut du thermostat est entre douze et trois heures, comme sur une montre. Dans cette position, la spirale chauffe généralement le fumoir entre 60 et 150 °C. Avec ce réglage, la spirale chauffante permet également aux copeaux de bois de se consumer dans le bac. Je recommande de vérifier le bac toutes les 20 minutes et de l'humidifier ou de le réapprovisionner si nécessaire avec des copeaux de bois humides.

Position "MAX" - Dans cette position, la spirale chauffante fonctionne sans qu'intervienne le thermostat.



Utilisez-la uniquement au début du fumage pour chauffer rapidement le fumoir et enflammer les copeaux de bois dans le bac. **Si la spirale chauffante est en position "MAX"**, ne laissez pas le fumoir sans surveillance, afin de ne pas dépasser la température maximum recommandée. Dans le cas contraire vous ne feriez qu'endommager votre appareil qui ne pourra pas fonctionner correctement.

Vérifiez la température dans le fumoir et le niveau des plaquettes forestières dans le tiroir au moins toutes les 20 minutes et vaporisez-les avec de l'eau afin que les plaquettes forestières ne s'enflamment pas, mais qu'elles fument seulement. **Pour le fumage, une petite quantité de fumée** suffit, qui peut être comparée à la vapeur sortant d'une marmite pendant la cuisson.

Les informations fournies ne sont pas obligatoirement tout à fait précises et peuvent varier en fonction des conditions météorologiques extérieures et du modèle spécifique de fumoir KAISER.

FUMAGE AVEC LE GÉNÉRATEUR SMOKEMEISTER®

L'utilisation de la spirale chauffante **est différente si vous disposez d'un fumoir avec** un générateur de fumée Smokemeister®.

Alors que la spirale chauffante permettait de produire de la fumée à l'aide de copeaux de bois humides placés dans un bac en acier inoxydable chauffé par la spirale, la fumée est produite dans le cas du générateur de fumée Smokemeister® en brûlant des copeaux ou de la sciure de bois dans un réservoir externe de combustible. **De là, la fumée traverse un filtre cylindrique où elle est "nettoyée" et refroidie.** Elle est ensuite conduite jusqu'au fumoir où elle est répartie en continu dans toute la chambre du fumoir.

La température de la fumée **est d'environ 28 °C**. Dans ce système, il n'est pas nécessaire de vaporiser les copeaux de bois avec de l'eau, mais simplement de les verser dans le réservoir et d'y mettre le feu à travers les trois trous d'allumage.

Le Smokemeister® est notamment équipé d'une soupape permettant d'évacuer le goudron indésirable.



N'oubliez donc pas le bac de récupération.

Vous contrôlez ensuite l'intensité de la fumée à l'aide du souffleur électrique et chauffez simplement et si nécessaire le fumoir à la température souhaitée avec la spirale chauffante (sans bac à copeaux).

Si vous réchauffez le fumoir avec la spirale chauffante, **suivez les instructions du chapitre précédent**, rien ne change.

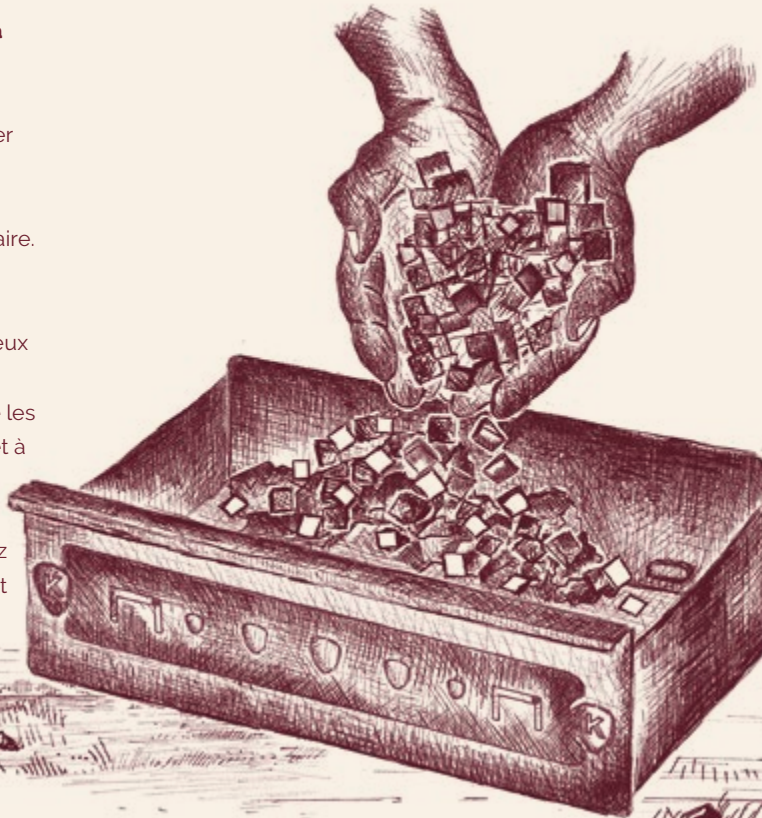


FUMAGE AVEC UN FOYER AU BOIS

N'introduisez pas immédiatement le foyer dans le fumoir, **mais allumez d'abord un feu dans sa partie arrière** (la plus éloignée de la poignée) avec du petit bois dur destiné à fumer ou du charbon de bois. Vous pouvez également utiliser des briquettes. Elles brûlent plus longtemps et uniformément. De plus, il n'y a aucun risque qu'elles ne s'enflamment comme du bois ordinaire.

Créez un foyer de braises chaudes semblable au foyer dans un grill, puis saupoudrez-le de deux poignées de copeaux de bois grossiers et bien trempés. Placez le foyer dans le fumoir dès que les copeaux de bois commencent à se consumer et à former une épaisse fumée.

L'arrivée d'air est essentielle lorsque vous fumez avec du bois. Vous pouvez la régler directement dans le foyer à l'aide du volet coulissant.



Veillez à ce qu'il n'y ait jamais de feu ouvert dans le fumoir. Si les copeaux de bois commencent à brûler, ajustez la combustion et la production excessive de fumée en pulvérisant les copeaux de bois avec de l'eau.

Une petite quantité **de fumée suffit pour fumer, cette quantité peut être comparée à la vapeur au-dessus d'une marmite.** Laissez le volet supérieur largement ouvert et commencez à le fermer progressivement à partir du milieu du fumage. Mais ne le fermez jamais complètement ! La fumée doit facilement circuler à travers le fumoir et ne pas y tourner comme le vent dans une boîte.

Une fois le fumoir bien chauffé, **généralement entre 60 et 90 °C, vous pouvez commencer à y disposer des aliments.** Vérifiez le fumoir toutes les 20 minutes et, si nécessaire, ajoutez dans le bac des copeaux de bois humides ou complétez le foyer.

APRÈS AVOIR FUMÉ

Débranchez la spirale chauffante du réseau électrique. En cas de fumage au bois, laissez le contenu du foyer s'éteindre et laissez l'appareil refroidir.

Après refroidissement, **sortez les grilles, trempez-les dans l'eau ou utilisez le nettoyant Kaiser de notre gamme.** Videz les cendres et le sable des bacs et dépoussiérez les bacs à l'aide d'un balai avant de les réutiliser.

Vérifiez les parois entourant le foyer dans la partie inférieure du fumoir qui doivent être propres avant le prochain fumage.

Protégez le fumoir et la spirale chauffante de la pluie! Je peux également vous recommander nos housses de protection adaptées à votre modèle et que vous pouvez acheter directement dans la boutique en ligne. Elles protégeront de manière efficace le fumoir ainsi que la spirale chauffante.



Si la chambre du fumoir est obstruée, retirez tous les accessoires intérieurs et nettoyez les parois.

Je recommande d'utiliser notre nettoyant pour fumoir, doux pour le fumoir, mais excellent contre la saleté. Puis rincez abondamment.

N'utilisez pas de nettoyants contenant des matières abrasives et utilisez uniquement des tissus doux qui ne rayeront pas la surface du fumoir. Essayez la spirale chauffante refroidie et déconnectée du réseau électrique avec un chiffon humide.

Laissez le fumoir sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau, débarrassé de la saleté et des produits nettoyants. Ici, en revanche, les rayons du soleil ne seront pas un problème et permettront que le fumoir se réchauffe et que tous les recoins sèchent.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ & CONSIGNES D'UTILISATION DE LA SPIRALE CHAUFFANTE

Ne dépassez pas une température de 150 °C dans le fumoir. Le non-respect de cette consigne peut endommager le joint autour de la porte et déformer certaines parties du fumoir.

Les fumoirs à simple paroi sont conçus pour **être utilisés à l'extérieur** uniquement. Ils ne doivent pas être utilisés à l'intérieur zones non ventilées. Les fumoirs isolés à double **enveloppe peuvent être installés dans le respect des conditions suivantes également dans des locaux intérieurs.**

Une installation intérieure n'est **possible que dans des espaces aérés** d'un volume minimal de 20 m³ avec alimentation directe d'air d'un volume minimal de 10 m³/h pour l'exploitation du fumoir.

En cas d'installation intérieure avec utilisation d'une évacuation de gaz brûlés à l'aide d'une ventilation forcée, **les paramètres et demandes de cet équipement doivent être respectés parallèlement aux demandes des autres technologies installées.**

Le fumoir **peut être installé directement sous le plan au sol du collecteur d'évacuation**, le manchon d'évacuation des gaz brûlés étant au minimum à 0,2 m sous le bord inférieur du collecteur.

En cas d'installation hors du plan au sol du collecteur, la bouche d'aération sera une conduite inox montante d'une longueur maximale d'1 m avec une modification continue de l'orientation n'excédant pas 87° au niveau du bord inférieur du collecteur.

Le volume des gaz brûlés évacués sera de 15 à 50 m³/h selon le poids, le type de matière première enfournée et le type de fumoir. Lors de l'évacuation de la chaleur et des fumées par la cheminée, les réglementations locales en vigueur doivent être respectées.

L'idéal sont des cheminées multicouches avec insert inox ou **céramique pour une exploitation humide de diamètre 100-120 mm** avec évacuation des condensats, les cheminées unicouches, maçonnées en briques ou en blocs de mortier ne convenant pas.

Aucun appareil pour combustibles ne doit être raccordé à la cheminée.

La conduite évacuant la chaleur et les gaz brûlés du fumoir dans la cheminée doit être en métal, la plus courte possible, légèrement montante. Dans l'idéal, elle doit être isolée dans une longueur de moins d'1 mètre avec au maximum un changement de direction n'excédant pas 87°.

Température extérieure de calcul -20 à +25 °C

Combustible – plaquettes forestières de pouvoir calorifique min. 15 Mj/kg

Puissance thermique maximale du développeur de fumée 0,4 kW

Consommation des plaquettes max. 0,13 kg/h

Flux massique des gaz brûlés max. 2 g/s

Température des gaz brûlés sur le manchon 80-120 °C

Tirage demandé sur le manchon d'évacuation des gaz brûlés min. 1 Pa

Nous recommandons avant le raccordement du fumoir à une cheminée existante **de consulter l'adéquation de l'installation avec un ramoneur** – technicien de révision. Le raccordement à un carneau externe doit être **réalisé par un spécialiste**, sinon existe un risque d'incendie.

Le fumoir doit être installé sur une surface ininflammable, solide et plane.

Ne le transportez pas pendant son utilisation. Le non-respect de cette consigne expose à des risques d'incendie!

N'utilisez pas le fumoir par vent fort et en plein soleil. Il existe des risques d'inflammation des copeaux de bois, de détérioration du fumoir et de dommages aux aliments. Utilisez des gants de protection ininflammables lorsque vous utilisez le fumoir, certaines parties du fumoir (en particulier autour du foyer) sont chaudes pendant son fonctionnement.

Le fumoir 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. Le fumoir ne doit pas être laissé sans surveillance pendant son fonctionnement. **Ne laissez jamais les copeaux ni le bois brûler à l'intérieur du fumoir.** Un feu de bois doit toujours être allumé à l'extérieur du fumoir.

En cas de remplissage du plateau d'égouttage avec de la graisse, **éteignez immédiatement la spirale chauffante.** Remplacez éventuellement le foyer à bois et ne continuez le fumage qu'après que le plateau est vide et que le sable est remplacé.

En cas de dégagement de denrées alimentaires et de chute de la grille ou du crochet, **enlevez l'ensemble au plus vite pour éviter un incendie et une dévaluation des autres denrées dans le fumoir.**

N'utilisez pas le fumoir si une de ses parties est endommagée. Lors de l'exploitation du fumoir, nous recommandons d'avoir un extincteur approprié à portée de main. Avant le nettoyage, laissez le fumoir bien refroidir et démontez la spirale chauffante. **Utilisez pour le nettoyage exclusivement des produits nettoyants et de conservation KAISER pour ne pas endommager le fumoir.**

Après le nettoyage du fumoir, rincez et séchez-le soigneusement. **En cas de mauvaise utilisation existe un risque d'incendie et de blessures.** Le fumoir et son équipement peuvent aussi s'endommager. **Ne renversez pas de l'eau sur les surfaces chaudes.** Il existe un risque de brûlure et les plaques peuvent se déformer de manière irréversible..

Les abords du fumoir (1m) doivent rester dégagés et débarrassés de toutes substances inflammables. Ne plongez pas la spirale chauffante dans l'eau et évitez tout contact avec des substances inflammables (y compris la sciure fumante et les copeaux de bois).

La durée maximum de fonctionnement est de 10 heures.

L'utilisation ultérieure du fumoir est possible après un repos de 2 heures.

Raccordez la spirale chauffante au réseau électrique uniquement sur des

prises mises à la terre et conformes aux paramètres indiqués sur la plaque signalétique de la spirale chauffante.

Débranchez immédiatement la spirale chauffante du réseau électrique et ne l'utilisez plus si elle présente des dommages ou des signes de dysfonctionnement. A la puissance maximum (position "MAX") de la spirale chauffante, **faites très attention à ne pas dépasser la température de 150 °C** dans le fumoir et à ne pas enflammer la sciure dans le bac du foyer. Il y a un risque d'incendie et de dommages au fumoir.

Après utilisation et refroidissement complet, nous vous recommandons d'essuyer la spirale chauffante avec un chiffon humide et de la ranger dans un endroit sec. **La spirale chauffante est très chaude une fois allumée.** Ne l'allumez pas tant qu'elle n'est pas placée en toute sécurité dans le foyer du fumoir.

Pendant son fonctionnement, contrôlez uniquement le chauffage par l'intermédiaire du boîtier et du bouton en plastique et ne manipulez pas la spirale chauffante d'une autre manière. Il existe un risque de brûlure.

Évitez tout contact entre le boîtier en plastique et le câble électrique de la spirale chauffante avec les surfaces chaudes du fumoir.

Protéger la spirale de la pluie, du gel et des autres intempéries. **La spirale chauffante est uniquement destinée à un usage domestique.**

KAISER PRODUITS DE NETTOYAGE

N'utilisez que des produits de nettoyage Kaiser pour nettoyer le fumoir. Évitez d'utiliser d'autres produits contenant des acides, du chlore ou des alcalis. Ces derniers peuvent endommager et/ou corroder l'équipement. **Les défauts qui en résultent ne sont pas couverts par la garantie.**



MANUAL

K A I S E R

U D I A R N E
S K U M Š T O M

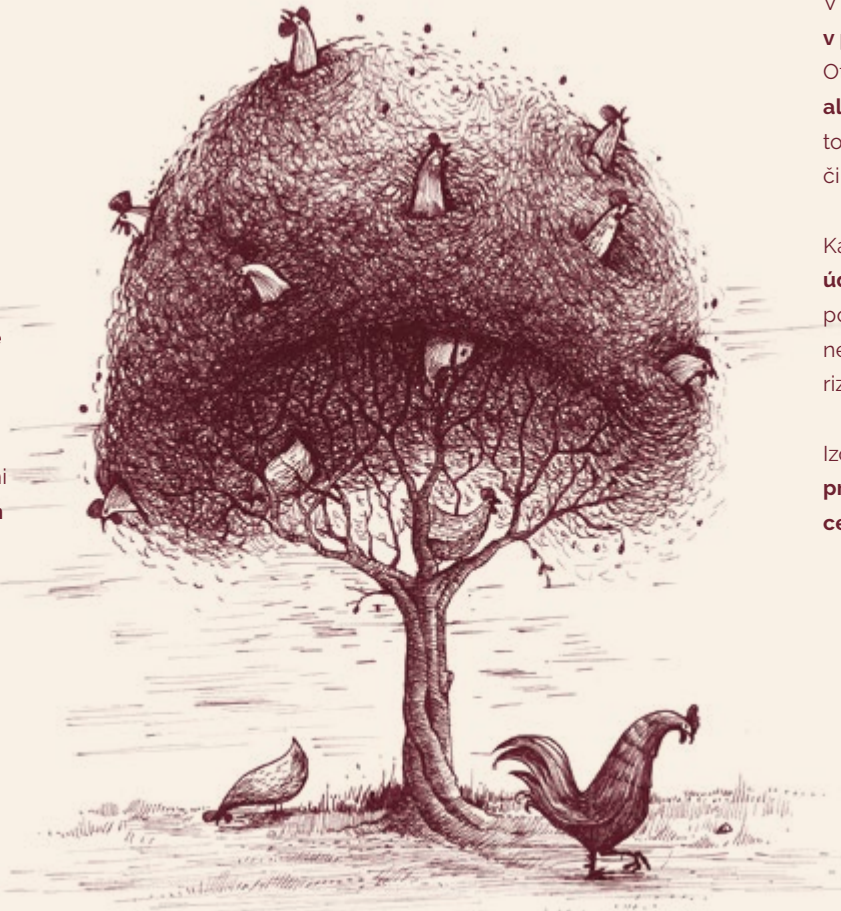
PRED PRVÝM ÚDENÍM

Vybalte svoju novú udiareň a **odstráňte z nej všetky časti obalového materiálu vrátane všetkých ochranných fólií**. Pozor dajte naozaj na všetky fólie, ktoré sú aj vnútri udiarne, na strope aj na ďalšom príslušenstve mimo udiarne (kúrenisko, odkvapová miska a pod.)!

Čistota je základ. Preto **pred prvým údením umyte všetky rošty, háčiky aj celú udiareň**, nech máte všetko absolútne v poriadku.

Ak ste si zadovážili prenosnú udiareň so zasklenými dverami, **zasaňte sklo zospodu dverí do vodiacich lišt** a zafixujte ho treťou krátkou lištou pomocou dvoch skrutiek. Pri izolovaných udiarňach priložte sklo do dverí a zafixujte dvoma bočnými lištami a priloženými skrutkami.

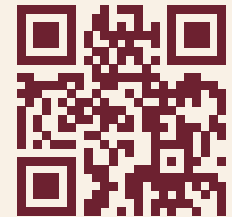
Takisto **pripevnite drevené držadlo**, pre ktoré je na prednej strane dverí pripravený malý otvor. Do otvoru v hornej časti dverí vsuňte teplomer. Z vnútornej strany vložte objímku a zafixujte malou skrutkou. **Hotovo.**



V Kaiserových izolovaných udiarňach **nájdete v pravom hornom rohu krytý prestup udiarňou**. Otvor slúži na **vsunutie sekundárneho teplomera alebo vpichovacej sondy** priamo do mäsa bez toho, aby ste ich museli vsúvať komínom či dverami.

Kaiserove **jednoplášťové udiarne sú vhodné na údenie od jari do jesene**, pokiaľ teplota neklesne pod 5 °C. V prípade chladnejšieho počasia nezaručujeme kvalitné vyhriatie udiarne a hrozí riziko znehodnotenia proviantu.

Izolované udiarne sú vďaka **dvojplášťovému prevedeniu** a kvalitnú izoláciu **ideálnu pre celoročné prevádzka**.



Udiareň postavte na rovný, nehorľavý povrch.

V závetrí a mimo dosahu priameho slnka. **U izolovaných udiarní prípadnú nerovnosť môžete doladiť pribalenými nožičkami.** Ak ste si prikúpili stojan, môžete s ňou rovno naň.

Stojan dostane udiareň do správnej výšky, aby ste sa nemuseli ohýbať niekam k zemi. Navyše to s ním udiarni pristane oveľa viac.

Ak máte **udiareň s elektrickou špirálou,** umiestnite ju do kúreniska. Vysuňte posuvnú lištu smerom nahor a potom vložte výhrevnú špirálu do kúreniska. Dajte pozor, **aby sa plechového boxu nedotýkala jej plastová časť.** Dva koncové drôty špirály prestrčte dvoma otvormi na konci kúreniska.

Nad špirálu umiestnite posuvnú misku, do ktorej budete vkladať mokrú štiepku.



Špirálu zapnite do polohy „MAX“ a v prázdnej, ale otvorenej udiarni ju **nechajte rozpaľovať cca 5 min.,** aby sa vypálil ochranný film na vykurovacom telese. To je to, čo vás začierni, keď siahnete na kovovú časť špirály.

Odkvapovú **misku najprv vložte alobalom.**

Ten zaistí, aby sa masť nepripekala na dno misky. **Potom ju naplňte čistým pieskom** alebo soľou do výšky cca 2 cm.

Potom ju zasuňte na dno údiacej komory, do prvého police nad ohniskom. Ak máte izolovanú udiareň, misku položte rovno na dno udiarne.

Prestup v zadnej časti udiarne slúži na inštaláciu teplotného čidla termostatu.

A je to. Teraz ste pripravení na vaše prvé údenie.

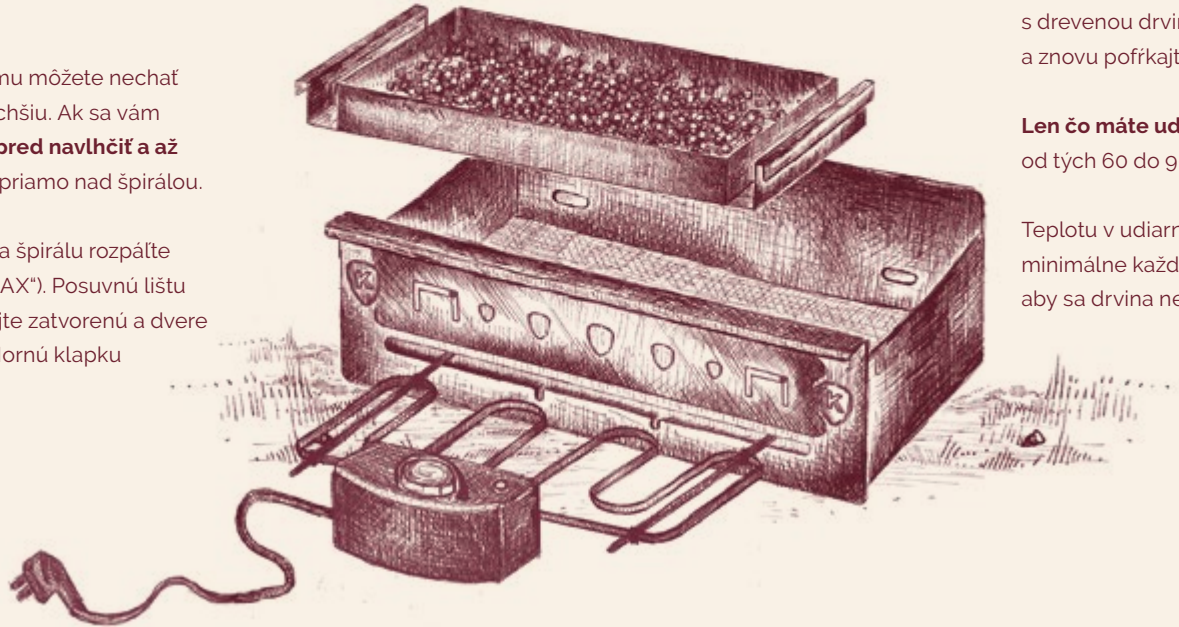
ÚDENIE S ELEKTRICKOU ŠPIRÁLOU

Naplňte **posuvnú misku s jemnou drevenou štiepkou** približne do jednej polovice výšky.

Štiepku poprúčajte vodou tak, aby bola vlhká, ale zas dajte pozor, aby ste nemali v miske rybník. Je lepšie kropiť štiepku slabším prúdom vody, pretože s rozprašovačom si privodíte akurát tak karpálny tunel.

Pre rýchlejší štart vývinu dymu môžete nechať štiepku po bokoch misky suchšiu. Ak sa vám nechce kropiť, **môžete ju vopred navlhčiť a až potom rozprestrieť v miske** priamo nad špirálou.

Kúrenisko vložte do udiarne a špirálu rozpáľte naplno (otočte do pozície „MAX“). Posuvnú lištu na reguláciu vzduchu nechajte zatvorenú a dvere udiarne, naopak, otvorené. Hornú klapku (komin) otvorte naplno.



V polohe „MAX“ buďte maximálne obozretní, aby sa vám štiepka nevznietila a nebola prekročená maximálna odporúčaná teplota 150 °C. Preto neodporúčam mať špirálu v tejto polohe dlhšie ako 5 minút od zapnutia.

Len čo začne štiepka tlieť, otočte regulátor na špirále na polovicu (do pozície 12 hod., ako na ručičkových hodinkách). Skontrolujte misku s drevenou drvinou a v prípade potreby ju doplňte a znovu poprúčajte vodou.

Len čo máte udiareň pekne vyhriatu, spravidla od tých 60 do 90 °C, **môžete vkladať proviant.**

Teplotu v udiarni a misku so štiepkou kontrolujte minimálne každých 20 minút a kropte ju vodou, aby sa drvína nechýtila, ale vždy iba tlela.

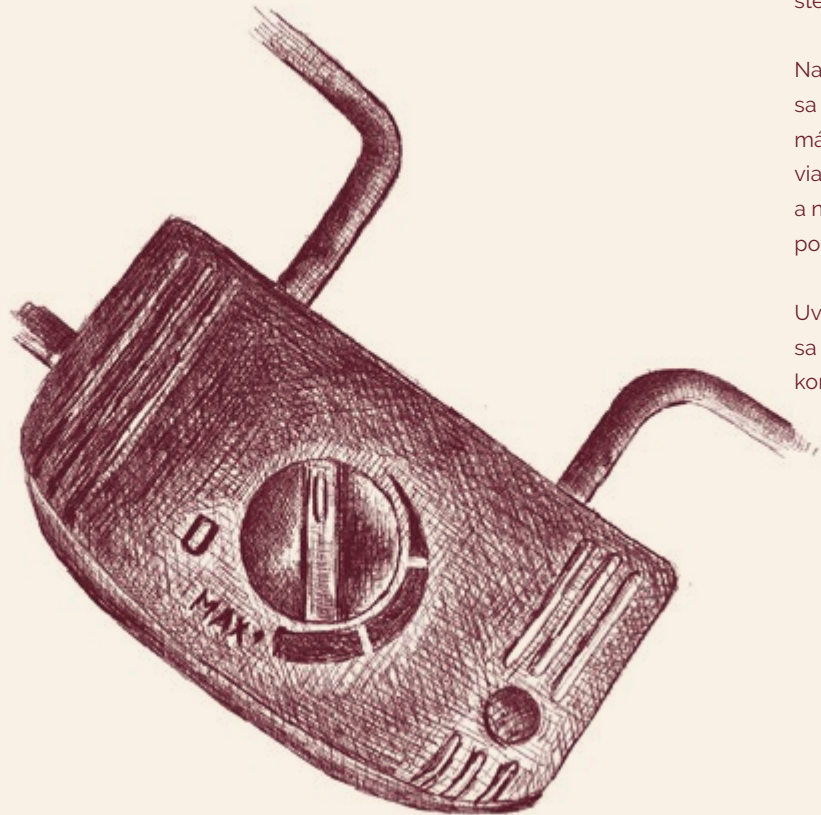
OBSLUHA ELEKTRICKEJ ŠPIRÁLY

Výhrevná špirála nie je žiadny brak – vďaka nej sa vyvinie dym a udiareň KAISER sa poriadne vykúri. Máte možnosť aj vlastnej regulácie umožňujúcej nastavenie požadovanej teploty v udiarni.

Horúci dym – Východisková pozícia regulátora je dvanásť až tretia hodina ako na ručičkových hodinkách. V tejto polohe špirála vyhreje udiareň spravidla na 60 – 120 °C. Pri tomto nastavení špirála zapaľuje aj drevenú štiepku v miske.

Misku odporúčam kontrolovať každých 20 minút a v prípade potreby vlhčiť alebo dopĺňať mokrou štiepkou.

Poloha „MAX“ – V tejto pozícii špirála funguje bez zásahu termostatu. Používajte ju iba na začiatku údenia na rýchle vyhriatie udiarne a podpálenie drevenej štiepky v miske.



Ak máte špirálu v polohe „MAX“, **nenechávajte udiareň bez dozoru**, aby nedošlo k prekročeniu maximálnej teploty, ktorú odporúčam – potom by ste iba lamentovali, že sa vám prístroj vznietil.

Na údenie stačí menšie množstvo dymu, ktoré sa dá porovnať k pare nad hrncom pri varení. Ak máte po nejakom čase údenia v miske výrazne viac vyhoretej drviny, odporúčam misku vysypať a naplniť ju novou štiepkou. Tú nezabudnite potom znovu pofíkať vodou.

Uvedené informácie nemusia vždy sedieť a môžu sa líšiť v závislosti od vonkajšieho počasia a pri konkrétnom artikli udiarne KAISER.

ÚDENIE S GENERÁTOROM SMOKEMEISTER®

Ak máte udiareň s generátorom Smokemeister®, používanie elektrickej špirály sa líši od predchádzajúceho postupu, kde dym produkuje mokrá štiepka v nerezovej miske umiestnenej nad špirálou.

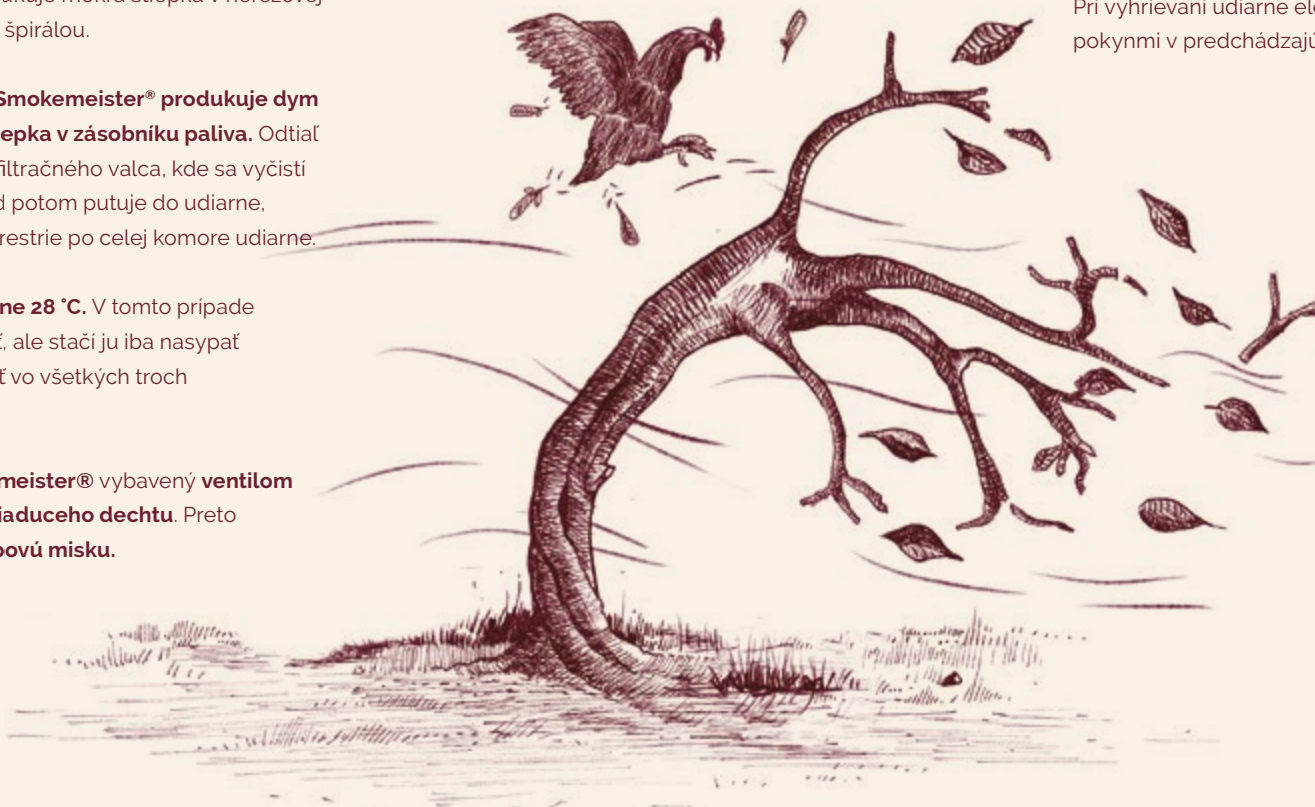
V prípade generátora Smokemeister® produkuje dym podpálená drevená štiepka v zásobníku paliva. Odtiaľ voňavý dym putuje do filtračného valca, kde sa vyčistí a ochladí. Cez dymovod potom putuje do udiarne, kde sa konštantne rozprestie po celej komore udiarne.

Teplota dymu je **približne 28 °C**. V tomto prípade nemusíte štiepku kropiť, ale stačí ju iba nasypať do zásobníka a podpáliť vo všetkých troch zapáľovacích otvoroch.

Okrem iného je **Smokemeister®** vybavený **ventilom na odkvapkávanie nežiaduceho dechtu**. Preto nezabudnite na **odkvapovú misku**.

Pomocou vzduchovacieho motorčeka potom ovládáte intenzitu dymu a vložení elektrickou špirálou (bez misky na štiepku) **jednoducho vyhrievate udiareň na požadovanú teplotu.**

Pri vyhrievaní udiarne elektrickou špirálou sa riadte pokynmi v predchádzajúcej kapitole.

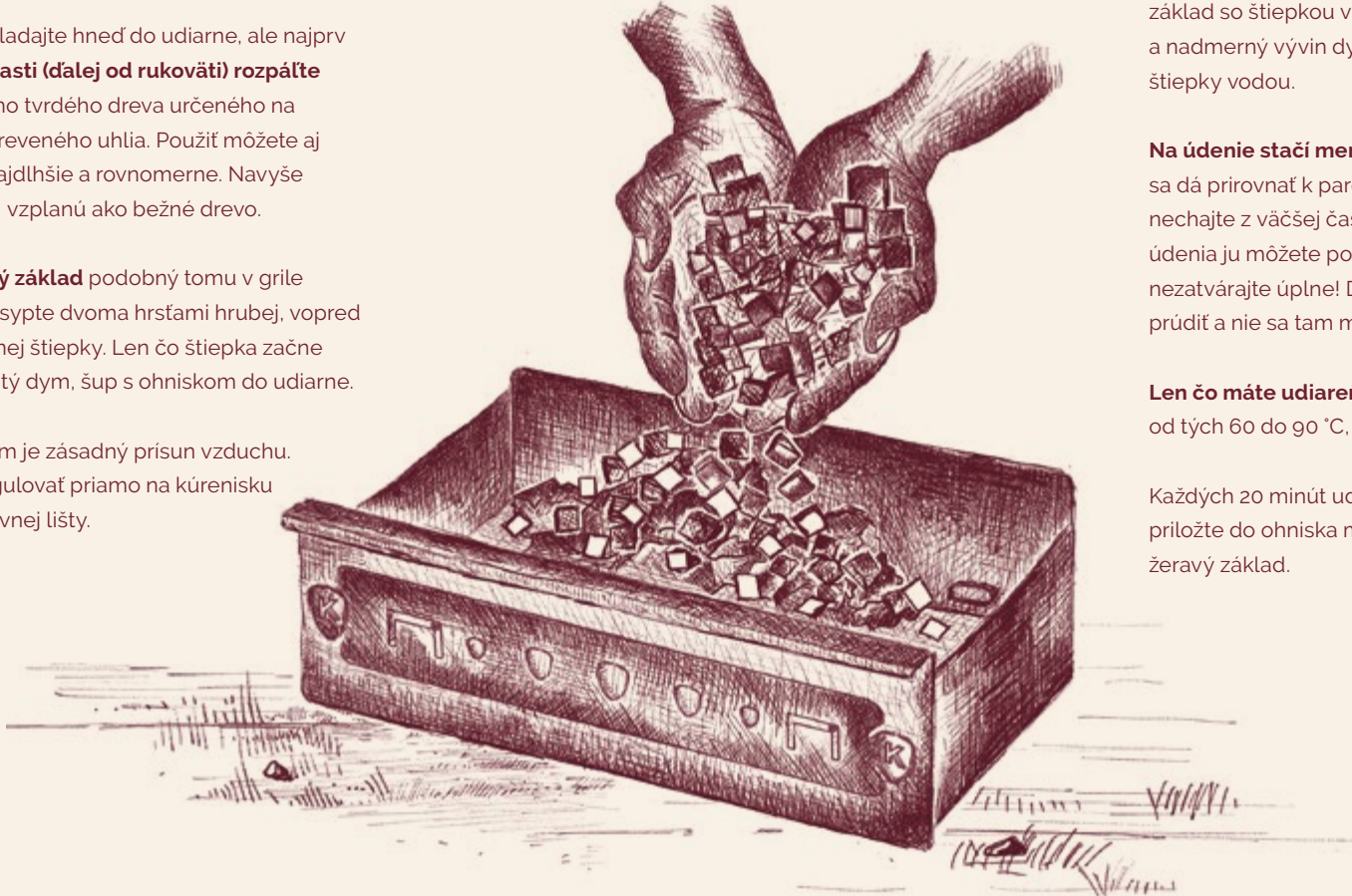


ÚDENIE S OHNISKOM NA DREVO

Kúrenisko nekladajte hneď do udiarne, ale najprv **v jeho zadnej časti (ďalej od rukoväti) rozpáľte oheň** z drobného tvrdého dreva určeného na údenie alebo dreveného uhlia. Použiť môžete aj brikety. Horia najdlhšie a rovnomerne. Navyše nehrozí, že vám vzplanú ako bežné drevo.

Vytvorte žeravý základ podobný tomu v grile a ten potom posypte dvoma hrstami hrubej, vopred dobre namočenej štiepky. Len čo štiepka začne tlieť a tvorí hustý dym, šup s ohniskom do udiarne.

Pri údení drevom je zásadný prísun vzduchu. Ten môžete regulovať priamo na kúrenisku pomocou posuvnej lišty.



Veľkú pozornosť venujte tomu, aby v udiarni nikdy nehorel otvorený oheň. V prípade, že sa vám základ so štiepkou vznieti, upravujte horenie a nadmerný vývin dymu kropením štiepky vodou.

Na údenie stačí menšie množstvo dymu, ktoré sa dá porovnať k pare nad hrncom. Hornú klapku nechajte z väčšej časti otvorenú a od polovice údenia ju môžete postupne privierať. Nikdy ju však nezatvárajte úplne! Dym musí udiarňou ľahko prúdiť a nie sa tam motať ako vietor v kontajneri.

Len čo máte udiareň pekne vyhriatu, spravidla od tých 60 do 90 °C, **môžete vkladať proviant.**

Každých 20 minút udiareň skontrolujte a prípadne priložte do ohniska mokrú štiepku alebo doplňte žeravý základ.

PO ÚDENÍ

Výhrevnú **špirálu odpojte od elektrickej siete**. Pri kúrení drevom nechajte obsah kúreniska dohorieť a prístroj nechajte poriadne vychladnúť.

Po vychladnutí **vytiahnite rošty, odmočte ich vo vode alebo použite Kaiserov čistič** z našej ponuky. Popol a piesok z misiek vysypte a misky pred ďalším použitím očistite napríklad zmetákom.

V spodnej časti udiarne **skontrolujte priestor okolo kúreniska**, ktorý musí byť pred ďalším údením čistý.

Udiareň aj špirálu chráňte pred dažďom! Môžem vám tiež odporučiť náš obal, ktorý môžete kúpiť v e-shope priamo pre váš model. Spoľahlivo ochráni udiareň aj elektrickú špirálu.



Keď je údiaca komora zanesená, vyberte všetko vnútorné vybavenie a steny poriadne vyčistite. Odporúčam použiť náš čistič udiarne, ktorý je k udiarni šetrný, ale špinu odstráni výborne. Potom dôkladne opláchnite.

Nepoužívajte čističe s obsahom brúsnych materiálov a používajte iba jemné textilie, ktoré nepoškriabu povrch udiarne. Vychladnutú špirálu odpojenú od zásuvky utrite vlhkou utierkou.

Udiareň zbavenú nečistôt a umývacieho prostriedku pred ďalším použitím **nechajte dobre vyschnúť**. Tu, naopak, nebude prekážať priame slnko, aby sa udiareň prehriala a všetky miesta vyschli.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A POKYNY K ELEKTRICKEJ ŠPIRÁLE

V udiarni **neprekračujte teplotu 150 °C**. Pri nedodržaní môže dôjsť k poškodeniu tesnenia okolo dveri a deformácii časti udiarne.

Jednostenné udiarne sú určené **len na vonkajšie použitie**. Nepoužívajte ju v interiéri ani v nevetraných priestoroch.

Dvojitenné, izolované udiarne **sa môžu inštalovať aj v interiéri, ak sú splnené tieto podmienky**.

Vnútrotná inštalácia je možná **len vo vetraných miestnostiach** s minimálnym objemom 20 m³ s priamym prívodom vzduchu minimálne 10 m³/h na prevádzku udiarne.

V prípade vnútornej inštalácie využívajúcej odsávanie spalín pomocou núteného vetrania sa **musia dodržiavať parametre a požiadavky tohto zariadenia** spolu s požiadavkami ostatných inštalovaných technológií.

Udiareň **môže byť inštalovaná priamo pod pôdorysom zberača dymu** tak, aby bol vývod dymu minimálne 0,2 m pod spodnou hranou zberača.

V prípade inštalácie mimo pôdorysu zberača bude odvodušenie vedené stúpajúcou nerezovou rúrou s maximálnou dĺžkou 1 m s jednou plynulou zmenou smeru až do 87° na úroveň spodnej hrany zberača.

Objem odvádzaných spalín bude do 15 až 50 m³ /hod. v závislosti od hmotnosti, typu naloženej suroviny a typu udiarne.

Pri odvádzaní tepla a spalín kominom sa **musia dodržiavať miestne platné predpisy**.

Ideálne sú viacvrstvé komíny s nerezovou alebo keramikovou vložkou na mokrú prevádzku so svetlosťou 100-120 mm a odvodom kondenzátu, jednovrstvé komíny z tehál alebo tvárnic a malty nie sú vhodné.

Ku kominu nesmie byť pripojený žiadny palivový spotrebič.

Potrubie odvádzajúce teplo a spaliny do komína musí byť kovové, čo najkratšie a mierne stúpajúce. Ideálne izolované na dĺžku 1 m maximálne jednou zmenou smeru do 87°.

Vypočítaná vonkajšia teplota -20 až +25 °C

Palivo - drevná štiepka s výhrevnosťou najmenej 15 Mj/kg

Maximálny tepelný výkon generátora dymu 0,4 kW

Spotreba drevnej štiepky max. 0,13 kg/hod.

Hmotnostný prietok spalín max. 2 g/s

Teplota spalín v hrdle 80 - 120 °C

Požadovaný ťah v hrdle odvodu spalín min. 1 Pa

Pred napojením udiarne na existujúci komin **odporúčame konzultáciu s kominárom** - revíznym technikom.

Pripojenie na vonkajší komin **musí vykonať odborník**, inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Udiareň **musí počas prevádzky stáť na nehorľavom, pevnom a rovnom povrchu**, počas prevádzky s ňou nehýbte. V opačnom prípade môže vzniknúť nebezpečenstvo požiaru!

Udiareň nepoužívajte pri silnom vetre a na priamom slnku, pretože hrozí riziko vznietenia štiepok, znehodnotenia udiarne a potravín v udiarni. Pri manipulácii s udiarňou **nosťe ochranné rukavice odolné voči plameňom**, časti udiarne (najmä v okolí ohniska) sú počas prevádzky horúce.

Deti nesmú obsluhovať udiareň a počas prevádzky nesmú mať prístup k udiarni a jej privodu, pretože hrozí riziko popálenia.

Udiareň nesmie zostať počas prevádzky bez dozoru. **Nikdy nenechávajte vo vnútri udiarne horieť oheň.** Oheň na drevo musí, byť vždy zapálený mimo udiarne.

V prípade, že sa odkvapkávacia miska naplní tukom, **okamžite vypnite vykurovaciu špirálu.** Prípadne odstráňte oheň z dreva a v údení pokračujte až po vyprázdnení misky a výmene piesku.

Ak sa potraviny uvoľnia a spadnú z roštu alebo háčika, odstráňte **všetko čo najskôr, aby ste zabránili požiaru** a znehodnoteniu ostatných potravín v udiarni.

Udiareň nepoužívajte, ak je niektorá jej časť poškodená. Pri prevádzke udiarne sa odporúča mať v dosahu vhodný hasiaci prístroj.

Pred čistením nechajte udiareň riadne vychladnúť a demontujte vykurovacie topnú špirálu. Na čistenie používajte len čistiace a konzervačné prostriedky KAISER, aby ste zabránili poškodeniu udiarne. **Po čistení udiareň dôkladne opláchnite a vysušte.**

Pri nesprávnom používaní hrozí nebezpečenstvo požiaru a poranenia. Môže dôjsť aj k poškodeniu udiarne a jej zariadenia.

Vyvarujte sa vyliatiu vody na horúci plech, hrozí nebezpečenstvo popálenia a nevratnej deformácie plechu.

Príстор okolo udiarne (1 m) musí zostať voľný a mimo horľavých látok. Elektrickú špirálu neponárajte do vody a vyhýbajte sa kontaktu s horľavými látkami (vrátane dymiacich pilín a drevných štiepok).

Maximálny čas prevádzky je 10 hodín, ďalšie použitie je možné po dvojhodinovom intervale.

Elektrickú špirálu zapájajte len do uzemnených zásuviek, ktoré spĺňajú parametre uvedené na typovom štítku špirály.

-
Ak špirála vykazuje známky poškodenia, okamžite ju **odpojte od elektrickej siete a ďalej ju nepoužívajte.**

Pri prevádzke na maximálny výkon (poloha MAX) **dávajte veľký pozor, aby ste neprekročili teplotu dymovnice 150 °C** a aby ste zabránili vznieteniu triesky v ohniskovej mise. Hrozí nebezpečenstvo požiaru a poškodenia udiarne.

Po použití a úplnom vychladnutí odporúčame vykurovacie teleso **utrieť vlhkou handričkou a uložiť ho na suché miesto.**

Špirála je počas prevádzky veľmi horúca, preto ju zapínajte len vtedy, keď je bezpečne uložená v ohnisku a vložená do udiarne.

Počas prevádzky obsluhujte len ovládanie na plastovej časti a inak so samotnou špirálou nemanipulujte, **hrozí nebezpečenstvo popálenia.**

Zabráňte kontaktu plastovej časti špirály a kábla s horúcim povrchom udiarne.

Špirálu chráňte pred dažďom, mrazom a inými nepriaznivými poveternostnýmivplyvmi. Elektrická špirála je určená **len na domáce použitie.**

ČISTIACE PROSTRIEDKY KAISER

Na čistenie udiarne používajte iba čistiace prostriedky Kaiser. Vyvarujte sa používaniu iných prostriedkov obsahujúcich kyseliny, chlór alebo alkálie.

Pri použití iných prostriedkov obsahujúcich uvedené zložky môže dôjsť k poškodeniu alebo korózii zariadenia. **Na takto vzniknuté vady sa nevzťahuje záruka.**



MANUAL

K A I S E R

FORTELNÝ
UDÍRNÝ

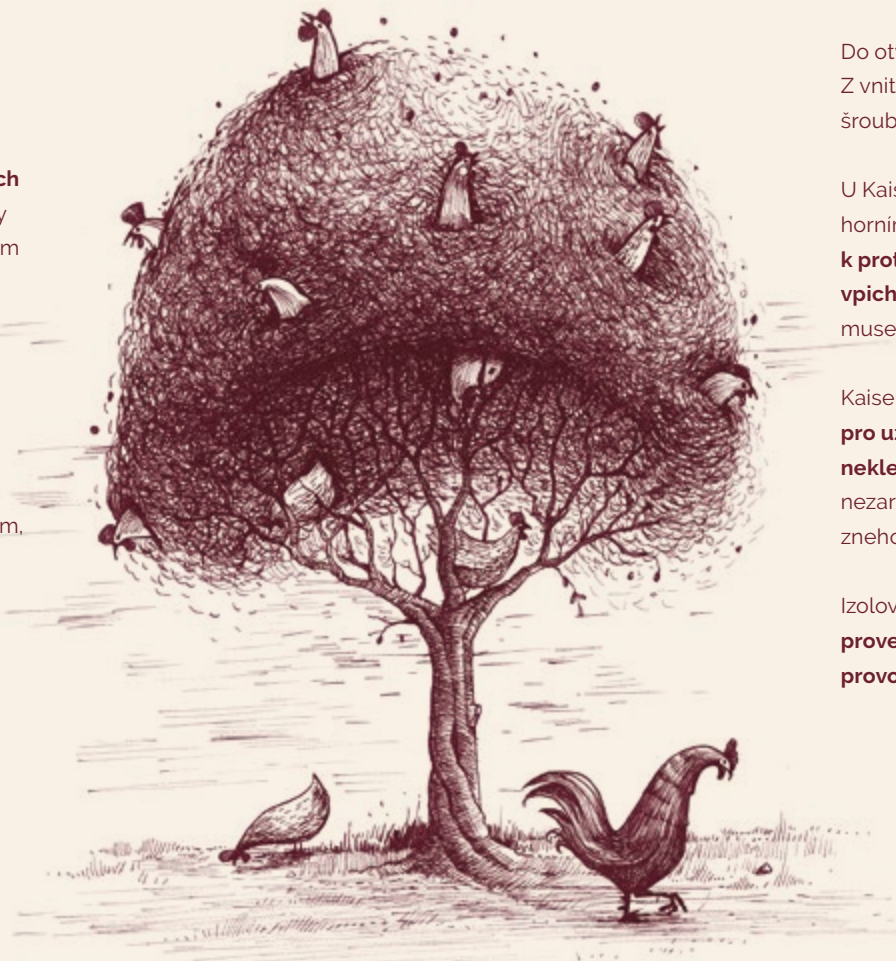
PŘED PRVNÍM UZENÍM

Vybalte vaši novou udírnu a **odstraňte z ní všechny části obalového materiálu, včetně všech ochranných fólií**. Pozor dejte opravdu na všechny fólie, které jsou i uvnitř udírny, na stropě i na dalším příslušenství mimo udírnu (topeniště, odkapová miska, apod.)!

Čistota je základ, sousede. Proto **před prvním uzením omyjte všechny rošty, háčky i celou udírnu**, ať máte vše sichr.

Pokud jste si pořídili přenosnou udírnu s prosklením, **zasuňte sklo zesponu dveří do vodících lišt a zafixujte ho třetí krátkou lištou pomocí dvou šroubků**. U izolovaných udíren přiložte sklo do dveří a zafixujte dvěma postranními lištami a přiloženými šroubky.

Zrovna tak **přípevněte dřevěné madlo**, pro které je na přední straně dveří připravený malý otvor.

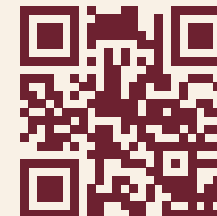


Do otvoru v horní části dveří vsuňte teploměr. Z vnitřní strany vložte objímku a zafixujte malým šroubkem. **Fertig**.

U Kaiserovo izolovaných udíren najdete v pravém horním rohu **krytý prostup udírnu**. Otvor slouží **k protáhnutí sekundárního teploměru nebo vpichovací sondy** přímo do masa, aniž byste ji museli protahovat komínkem či dveřmi.

Kaiserovo **jednoplášťové udírny jsou vhodné pro uzení od jara do podzimu, pokud teplota neklesne pod 5 °C**. Jestliže bude panstvo chladněji, nezaručují kvalitní vyhřátí udírny a hrozí riziko znehodnocení proviantu.

Izolované udírny jsou díky **dvouplášťovému provedení** a kvalitní izolaci **ideální pro celoroční provoz**.



Udírnou postavte na rovný, nehořlavý povrch.

V závětrí a mimo dosah přímého slunce.

U izolovaných udíren případnou nerovnost můžete doladit přibalenými nožičkami. Jestli jste si přikoupili stojan, můžete s ní rovnou na něj.

Stojan dostane udírnu do správné výšky, abyste se nemuseli ohýbat někde k zemi. Navíc to s ním udírně sluší mnohem víc.

Máte-li **udírnu s elektrickou spirálou, umístěte ji do topeniště.** Vysuňte posuvnou lištu směrem nahoru a pak vložte topnou spirálu do topeniště. Dejte pozor, **aby se plechového fochu nedotýkala její plastová část.** Dva koncové dráty spirály prostrčte dvěma otvory na konci topeniště.

Nad spirálu umístěte posuvnou misku, do které budete lífrovat mokrou štěpku.

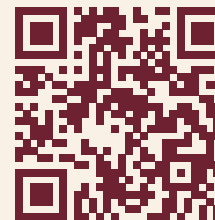
Spirálu zapněte do polohy "MAX" a v prázdný, ale **otevřený udírně ji nechte fajrovat cca 5 min.,** aby se vypálil ochranný film na topném tělese. To je to, co panstvo černí, když sáhnete na kovovou část spirály.

Odkapovou misku nejprve **vyložte alobalem.** Ten zajistí, aby se mastnota nepřipékala na dno misky. **Poté ji naplňte čistým pískem** nebo solí do výšky cca 2 cm.

Poté ji zasuňte na dno udíci komory, do prvního fochu nad ohništěm. Jestliže máte izolovanou udírnu, misku položte rovnou na dno udírny.

Prostup v zadní části udírny slouží pro instalaci teplotního čidla termostatu.

A je to. Teď jste připraveni na vaše první raušovní uzení.



UZENÍ S ELEKTRICKOU SPIRÁLOU

Posuvnou **misku naplňte jemnou dřevěnou štěpkou** přibližně do jedné poloviny výšky. Štěpku špricněte vodou tak, aby byla vlhká, ale zase dejte majzla, abyste neměli v misce rybník. Je lepší kropit štěpku slabším proudem vody, protože s rozprašovačem si panstvo přivodíte akorát karpál.

Pro rychlejší start vývinu kouře můžete nechat štěpku po stranách misky sušší. Nechce-li se vám špricovat, **můžete jí předem navlhčit a až poté rozprostřít v misce** přímo nad spirálou.

Topeniště vložte do udírny a spirálu voroštujte na plnej ceres (otočte do pozice "MAX"). Posuvnou lištu pro regulaci vzduchu nechte zavřenou a dveře udírny naopak otevřené. Horní klapku (komínek) otevřete naplno.

V poloze "MAX" buďte maximálně obezřetní, aby vám štěpka neblafla a nebyla překročena maximální doporučená teplota 150 °C. Proto nedoporučuju mít spirálu v této poloze déle, jak 5 minut od zapnutí.



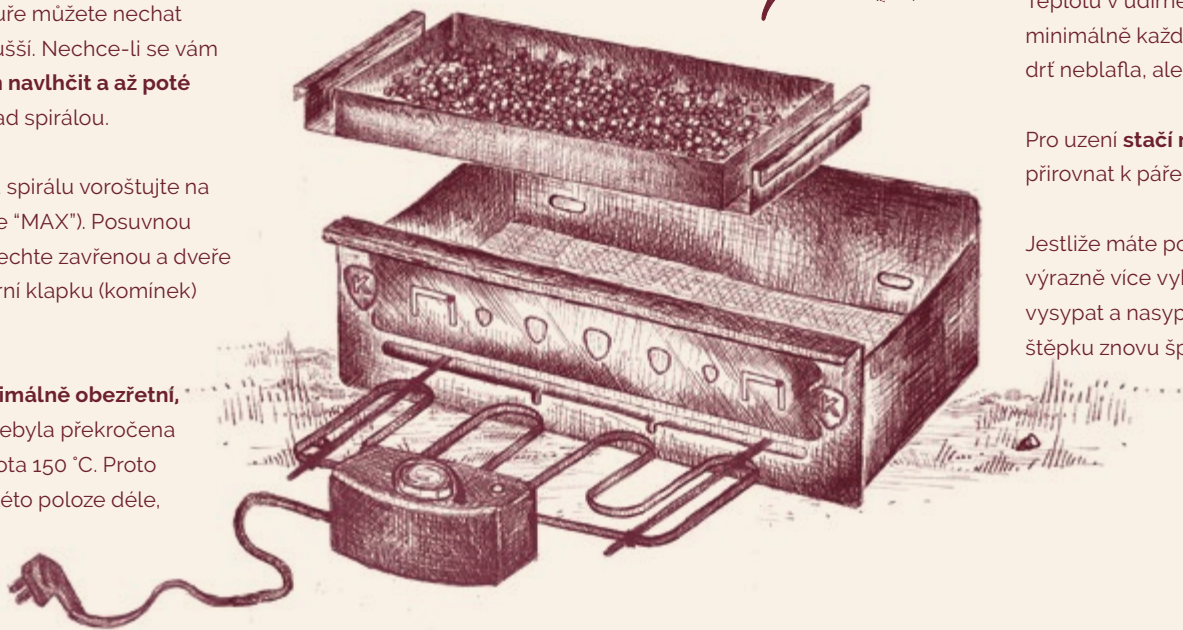
Jakmile začne štěpka doutnat, otočte regulátor na spirále na polovinu (do pozice 12 hod. jako na ručičkových hodinkách). Zkontrolujte misku s dřevěnou drtí a v případě potřeby ji doplňte a znovu špricněte vodou.

Máte-li udírnu hezky vyhřátou, zpravidla od těch 60 do 90 °C, **můžete lifrovat proviant.**

Teplotu v udírně a misku se štěpkou kontrolujte minimálně každých 20 minut a kropte ji vodou, aby drť neblafla, ale vždy pouze doutnala.

Pro uzení **stačí menší množství kouře,** které se dá přirovnat k páře nad hrncem při vaření.

Jestliže máte po nějaké době uzení v misce výrazně více vyhořelé drtě, doporučuju misku vysypat a nasypat novou. Nezapomeňte pak štěpku znovu špricnout vodou.



OBSLUHA ELEKTRICKÉ SPIRÁLY

Topná spirála není žádnéj šmuk - díky ní se vyvine kouř a KAISER udírna se echtovně vytopí. Panstvo má možnost i vlastní regulace umožňující nastavení požadované teploty v udírně.

Horký kouř - Výchozí pozice regulátoru je dvanáctá až třetí hodina jako na ručičkových hodinkách. V této poloze spirála vyhřeje udírnu zpravidla na 60 - 120 °C. Při tomto nastavení spirála zapaluje také dřevěnou štěpku v misce.

Misku doporučuju kontrolovat každých 20 minut a v případě potřeby vlhčit nebo doplňovat mokrou štěpkou.

Poloha „MAX“ - V této pozici spirála funguje **bez zásahu termostatu**. Používejte ji pouze z kraje uzení pro rychlé vyhřátí udírny a podpálení dřevěné štěpky v misce.



Máte-li spirálu v poloze "MAX", **nenechávejte udírnu bez dozoru**, aby nedošlo k překročení maximální teploty, kterou doporučuji - pak byste jenom lamentovali, že vám mašina blafla.

Uvedené informace nemusí vždy štytovat a mohou se lišit v závislosti na venkovním počasí a u konkrétního artiklu udírny KAISER.

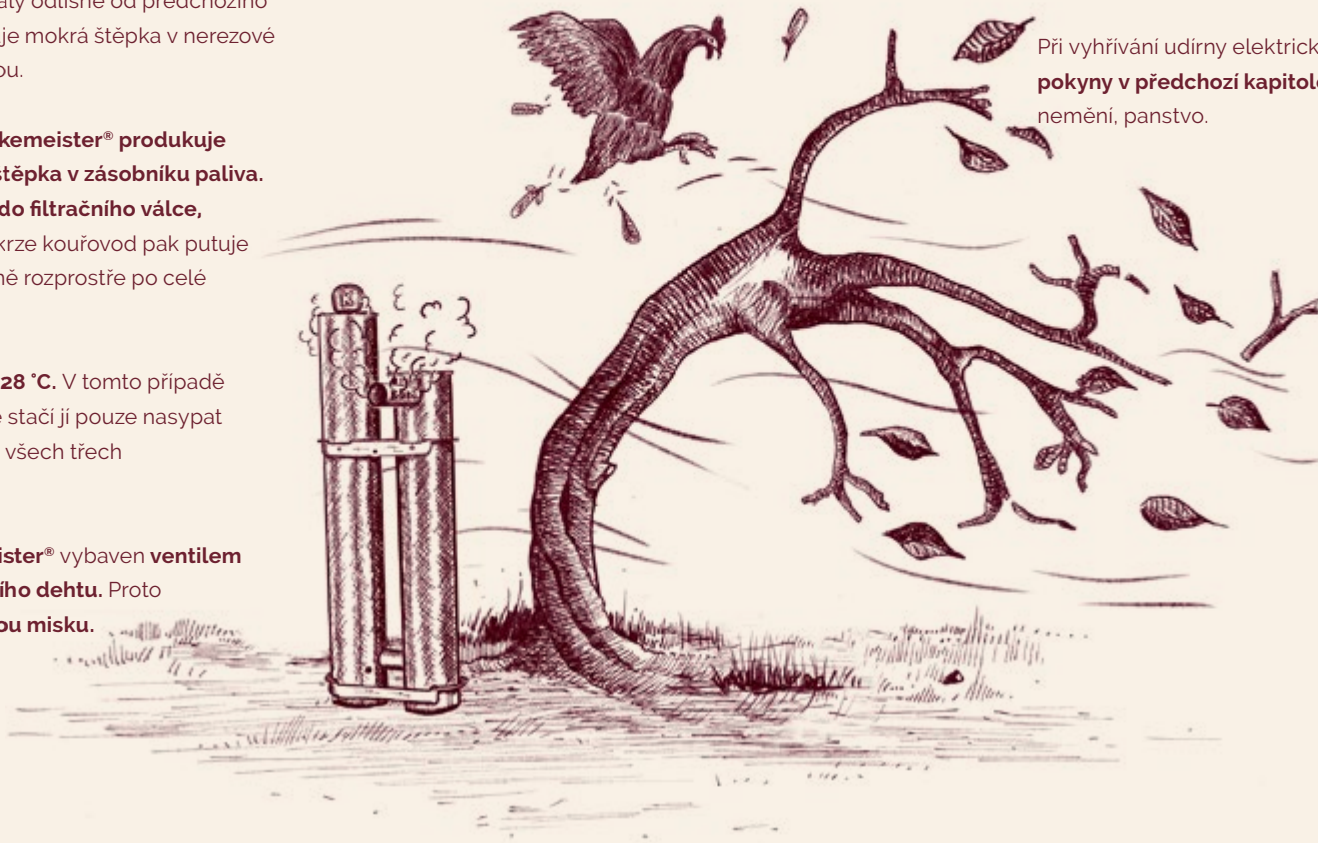
UZENÍ S GENERÁTOREM SMOKEMEISTER®

Máte-li udírnu s generátorem Smokemeister®, je používání elektrické spirály odlišné od předchozího postupu, kde kouř produkuje mokrá štěpka v nerezové misce umístěné nad spirálou.

V případě generátoru **Smokemeister®** produkuje **kouř podpálená dřevěná štěpka v zásobníku paliva**. Odtud voňavý dým proudí **do filtračního válce, kde se vyčistí a ochladí**. Skrze kouřovod pak putuje do udírny, kde se konstantně rozprostře po celé komoře udírny.

Teplota kouře je přibližně 28 °C. V tomto případě nemusíte štěpku kropit, ale stačí jí pouze nasypat do zásobníku a podpálit ve všech třech zapalovacích otvorech.

Kromě jiného je **Smokemeister®** vybaven **ventilem pro odkapávání nežádoucího dehtu**. Proto nezapomeňte na **odkapovou misku**.



Připojeným **vzduchovacím motorkem** pak ovládáte **intenzitu kouře** a vloženou **elektrickou spirálou** (bez misky na štěpku) jednoduše **vyhříváte udírnu na požadovanou teplotu**.

Při vyhřívání udírny elektrickou spirálou se řiďte **pokyny v předchozí kapitole**, na tom se nic nemění, panstvo.

UZENÍ DŘEVEM

Topeniště nevkládejte hned do udirny, ale nejprve v jeho zadní části (dále od rukojeti) **rozfajrujte oheň z drobného tvrdého dřeva** určeného pro uzení nebo dřevěného uhlí. Použít můžete i brikety. Hoří nejdéle a rovnoměrně. Navíc nehrozí, že vám blafnou jako běžný dřevo.

Vytvořte žhavej základ podobný tomu v grilu a ten pak posypte dvěma hrstmi **hrubé, předem dobře namočené štěpky**. Jakmile štěpka začne doutnat a tvořit hustej dým, fofrem s ohništěm do udirny.

Při uzení dřevem je **zásadní přísun vzduchu**. Ten můžete panstvo regulovat přímo na topeništi pomocí posuvné lišty.

Velkou **pozornost věnujte tomu, aby v udirně nikdy nehořel otevřený oheň**. V případě, že vám základ se štěpkou blafne, upravujte hoření a nadměrněj vývin kouře špricováním štěpky vodou.



Pro uzení stačí menší množství kouře, které se dá přirovnat k páře nad hrncem.

Horní klapku nechte z větší části otevřenou a od poloviny uzení ji můžete postupně přivírat. Nikdy ji, ale nezavírejte na sichr! Kouř musí udirnou snadno proudit a ne se tam motat, jak vítr v bedně.

Jakmile máte udirnu hezky vyhřátou, zpravidla od těch 60 do 90 °C, **můžete lifrovat proviant**.

Každých 20 minut panstvo udirnu zkontrolujte a případně přiložte do ohniště mokrou štěpku nebo doplňte žhavý základ.



PO UZENÍ

Topnou **spirálu odpojte z elektrické sítě**, při topení dřevem nechte obsah ohniště dohořet a mašinu nechte fest vychladnout.

Po vychladnutí **vyvalte rošty, odmočte je ve vodě nebo použijte Kaiserův čistič** z naší nabídky. Popel a písek z misek vysypte a misky před dalším použitím vopucujte třeba smetáčkem.

Ve spodní části udírny zkontrolujte **prostor kolem ohniště**, kterej musí být před dalším uzemím čistej.

Udírnou i spirálu chraňte před deštěm! Můžu vám také doporučit náš obal, který můžete dokoupit na e-shopu přímo pro váš model. Spolehlivě ochrání udírnu i elektrickou spirálu.

Když je **udicí komora zanesená**, vyndejte všechno vnitřní vybavení a stěny vygruntujte. Doporučuju použít náš čistič udírny, kterej je k udírně šetrnej, ale na špinu je to sigr. Pak důkladně opláchněte.

Nepoužívejte čističe s obsahem brusných materiálů a používejte pouze jemné textilie, které nepoškrábou povrch udírny. Vychladlou spirálu, odpojenou ze zásuvky, setřete vlhkou utěrkou.

Udírnou zbavenou nečistot a mycího prostředku před dalším použitím **nechte dobře vyschnout**. Zde naopak nebude vadit přímý slunce, aby se udírna prohřála a všechna místa vyschla.



VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A POKYNY K ELEKTRICKÉ SPIRÁLE

V udirně **nepřekračujte teplotu 150 °C**. Při nedodržení může dojít k poškození těsnění kolem dveří a deformaci částí udirny.

Jednoplášťové udirny jsou určeny **pouze pro venkovní použití**. Nepoužívejte ji uvnitř budov a nevětraných prostorách.

Dvouplášťové, izolované udirny **je možné při dodržení následujících podmínek instalovat i ve vnitřních prostorách**.

Vnitřní instalace je možná **pouze ve větraných prostorách** o objemu minimálně 20 m³ s přímým přívodem vzduchu v minimálním objemu 10 m³/hod pro provoz udirny.

V případě vnitřní instalace s využitím odvodu zplodin pomocí nuceného odvětrání **musí být respektovány parametry a požadavky tohoto zařízení**, současně s požadavky ostatních instalovaných technologií.

Udirnu **lze instalovat přímo pod půdorys sběrače odvodu** tak, že hrdlo odvodu zplodin bude minimálně 0,2 m pod spodní hranu sběrače.

V případě instalace mimo půdorys sběrače odvětrání bude zaústěna stoupajícím nerezovým potrubím v délce maximálně 1 m s jednou plynulou změnou směru do 87° na úroveň spodní hrany sběrače.

Objem odváděných zplodin bude do 15 až 50 m³/hod dle váhy, typu vložené suroviny a typu udirny. Při odvodu tepla a zplodin kominem **je nutno respektovat ustanovení vyhl. 268/2009 Sb., ČSN 734201, ČSN 100608**.

Pro tento typ udirny **je nutno použít komíny s těmito deklarovanými vlastnostmi** dle ČSN EN 1443 T200 N1 W1 R25 O.

Ideální jsou vícevrstvé komíny s nerezovou nebo keramickou vložkou pro mokrý provoz světlosti 100-120 mm s odvodem kondenzátů, nevhodné jsou komíny jednovrstvé, zděné z cihel nebo tvárníc a malty.

Ke komínu nesmí být připojen žádný spotřebič paliv. Potrubí odvádějící teplo a zplodiny z udirny do komína musí být kovové, co nejkratší, mírně stoupající. Ideálně izolované v délce do 1 m s maximálně jednou změnou směru do 87°.

Hodnoty pro tepelně technický návrh komínu dle ČSN EN 13384-1

Výpočtová venkovní teplota -20 až +25 °C

Palivo - dřevní štěpka o výhřevnosti min 15 Mj/kg

Maximální tepelný výkon vyvíječe kouře 0,4 kW

Spotřeba štěpky max. 0,13 kg/hod

Hmotnostní tok spalin max. 2 g/s

Teplota zplodin na hrdle 80-120 °C

Požadovaný tah na hrdle odvodu zplodin min. 1 Pa.

Před připojením udirny ke stávajícímu komínu **doporučujeme vhodnost konzultovat instalaci s kominikem** - revizním technikem. Napojení na externí kouřovod **musí být prováděno odborníkem**, jinak hrozí riziko požáru.

Udirna **při provozu musí stát na nehořlavém, pevném a rovném povrchu**, při provozu ji nepřenášejte. Při nedodržení hrozí nebezpečí požáru!

Nepoužívejte udirnu při silnějším větru a na přímém slunci, hrozí vzplanutí štěpky, znehodnocení udirny a potravin v udirně.

Při manipulaci s udirnou **používejte nehořlavé ochranné rukavice**, části udirny (zejména v okolí ohniště) jsou při provozu horké.

Udirnu nesmí obsluhovat děti, neměly by mít k udirně během provozu přístup z důvodu možného popálení.

Při provozu nesmí zůstat udrina bez dozoru. **Uvnitř udirny nikdy nenechávejte hořet oheň.** Roztopení ohniště dřevem musí probíhat vždy mimo udirnu.

V případě zaplnění odkapové misky tukem **vypněte ihned topnou spirálu.** Případně vyjměte ohniště na dřevo a pokračujte v uzení až po vyprázdnění misky a výměně pisku.

Při uvolnění potravin a spadnutí z roštu nebo háku, **vše co nejdříve odstraňte, aby nedošlo k požáru** a znehodnocení ostatních potravin udirně.

Udirnu nepoužívejte, pokud je některá její část poškozena. Při provozu udirny doporučujeme mít v dosahu vhodný hasicí přístroj. Před čištěním **nechejte udirnu řádně vychladnout** a demontujte topnou spirálu.

K čištění používejte výhradně čisticí a konzervační prostředky KAISER, aby nedošlo k poškození udirny.

Po čištění udirnu důkladně vypláchněte a vysušte. **Při nesprávném použití hrozí nebezpečí požáru a zranění.** Může také dojít k poškození udirny a jejího vybavení.

Vyvarujte se vylití vody na horký plech, hrozí riziko popálení a může dojít k nenávratné deformaci plechu.

Okolí udirny (1m) musí zůstat volné a mimo dosah hořlavých látek. Neponořujte elektrickou spirálu do vody a vyvarujte se kontaktu s hořlavými látkami (vč. udicích pilin a štěpky).

Maximální doba provozu je 10 hod., další použití je možné s odstupem dvou hodin.

Elektrickou spirálu zapojte pouze do uzemněných zásuvek, které vyhovují parametrům uvedeným na výrobním štítku spirály.

Pokud spirála jeví známky poškození, **ihned ji odpojte z elektrické sítě a dále ji nepoužívejte.**

Při provozu na maximální výkon (poloha MAX) **buďte velmi obezřetní, abyste nepřekročili teplotu v udirně 150 °C** a vyvarovali se tak vzplanutí štěpky v míse ohniště. Hrozí riziko požáru a poškození udirny.

Po použití a úplném vychladnutí **doporučujeme setřít topné těleso vlhkou textilií** a uložit na suché místo.

Při provozu je spirála velmi horká, proto ji **zapněte až když je bezpečně uložena v ohništi a zasunuta v udirně.**

Při provozu ovládejte pouze regulaci na plastové části a se samotnou spirálou jinak nemanipulujte, **hrozí riziko popálení.**

Zamezte kontaktu plastové části spirály a kabelu s horkým povrchem udirny. Chraňte spirálu před deštěm, mrazem a dalším nepříznivým počasím. **Elektrická spirála je určena pouze pro domácí použití.**

ČIŠTÍCÍ PROSTŘEDKY KAISER

Na čištění udirny používejte pouze čisticí prostředky Kaiser. Vyvarujte se používání jiných prostředků obsahujících kyseliny, chlór a nebo alkálie.

Při použití jiných prostředků obsahujících uvedené složky může dojít k poškození a nebo korozi zařízení. **Na takto vzniklé vady se nevztahuje záruka.**

