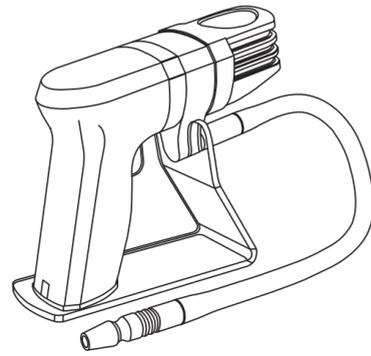


ENGLISH



SMOKER

P85230

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before use and save for future reference.

1. Remove any packaging material and promotional labels before using the Smoking infuser for the first time.
2. Do not place the Smoking infuser near the edge of a table, counter or benchtop during operation. Ensure that the surface is leveled, clean and free of water.
3. Do not place any part of the Smoking infuser in a gas, electric or microwave oven or on a hot gas or electric burner.
4. Keep smoking infuser clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials. Keep a minimum distance of 8 inches.
5. Always ensure the Smoking infuser is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
6. Do not leave the product unattended when in use.
7. Do not touch hot surfaces.
8. Keep the product clean. Follow the care and cleaning instructions provided in this book.
9. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety.
10. This product is intended for household use only. Do not use this product for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats.
11. It is recommended to regularly inspect the product.

Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Service Center.

1. Do not attempt to burn anything other than small wood chips, woodsaw dust, dried herbs, chamber.
2. Use only in well ventilated areas; the burning of wood chips/dust, dried herbs, in the emission of combustion by-products defects, and/or reproductive harm.
3. The burn chamber of the Smoking infuser will cool completely before touching burn chamber, cleaning or storing.
4. Always use the Smoking infuser in an upright position. Heated smoking materials may fall out of the burn chamber if tilted, resulting in a fire hazard.
5. Always empty the burnt remains into a non-flammable container.
6. Exercise proper care when igniting the smoking materials; improper ignition of flammable materials may result in explosion or fire hazard.
7. Always use a match or lighter to ignite the materials in the Smoking infuser; DO NOT USE a kitchen torch or other heat device as the excessive heat may damage the unit.
8. Do not point the Smoking infuser at any person or flammable object.
9. Avoid using the Smoking infuser in areas where smoke may activate smoke alarms or fire suppression systems.
10. Do not use harsh abrasives or caustic cleaners when cleaning this product.
11. Never operate the Smoking infuser without the stainless steel mesh filter in place; burning/glowing embers may enter the body damaging the unit or be ejected through the nozzle, creating a fire or burn hazard.
12. Removal or disassembly of any parts of the Smoking infuser other than the burn chamber; stainless steel mesh filter, battery compartment cover, or batteries may result in irreparable damage and void the warranty.

OPERATION DIAGRAM

1 Insert the nozzle into the silicone hose.

2 Insert the other end of the silicone hose into the front of the rigid tube.

3 Place the mesh filter in the top of the burn chamber and press down with a finger to seat it into the bottom of the burn chamber. Place a small amount of wood chips (or desired smoking materials) into the burn chamber.

4 Press the trigger to activate the fan. Use a handheld lighter or match to apply the flame to the top surface of the wood chips. For best results make sure the burning area is evenly distributed.

WARNING! The burning chamber and the barrel are very hot during and after use. Do not touch!

DIAGRAM OF BATTERY INSTALLATION

1 Remove the battery compartment cover by sliding the place indicated by red arrow then lift up battery compartment cover.

2 Install the 4 AA batteries making sure to orient them as indicated on the inside of the battery compartment.

3 Slide the battery compartment cover back into place.

FUNCTIONS

Before First Use

Remove any packaging material and promotional labels from the Smoking infuser. Wipe the burn chamber and mesh filter with a damp cloth.

Warning

Do not use a kitchen torch or butane torch style lighter.

Maintain the presence of the lighter for a period of time sufficient to start ignition only. Excessive heat may cause damage to the unit.

Warning

The burn chamber is very hot after use. Exercise caution.

FRONT

210mm

GUIDELINES

Container or Bag

1. When smoking cooked foods, apply smoke after cooking.
2. Place food in a container, cover with plastic wrap, insert tube and fill with smoke. Alternatively, place food in sealable bag. Insert tube and fill bag with smoke.
3. Let food absorb smoke for 1-3minutes and repeat 2-3 times for a stronger smoke flavor.

Tableside

1. Plate food for serving.
2. Hold drinking glass upside down and fill with smoke.
3. Place glass over food and let smoke absorb while serving.
4. Lift glass at table in front of your guests.

Stand Mixer

1. Whip or beat food in a stand mixer.
2. Spread food evenly on mixing bowl walls for maximum surface area.
3. Cover mixing bowl with plastic wrap, insert tube and fill with smoke.
4. Let food absorb smoke for 1 minutes and repeat 2-3 times for a stronger smokt flavor.

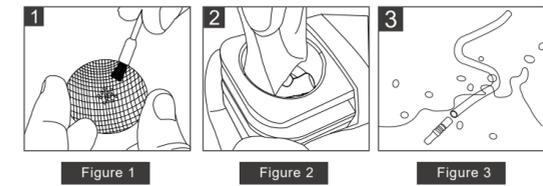
Shaker

1. Prepare beverage.
2. Fill shaker with smoke, remove tube, cover with lid and shake.

CARE & CLEANING

Fast cleaning (Recommendation after each use)

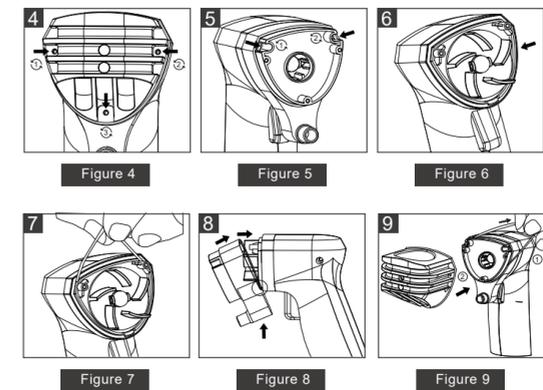
1. Before cleaning, make sure the unit is completely cooled down and power switch is positioned to off position.
2. Mesh filter can be cleaned with warm soapy water and small brush as required. (Figure 1)
3. Wipe the burn chamber clean if residue is visible.(Figure 2)
4. Clean hose and nozzle in warm soapy water as required.(Figure 3)
5. Use damp cloth to clean the main unit. Do not immerse.



CARE & CLEANING

Deep cleaning

1. Before cleaning, make sure the unit is completely cooled down and power switch is positioned to off position.
2. Unscrew the bolts, which fix burn chamber, with a screwdriver and disconnect the burn chamber. (Figure 4)
3. Unscrew the bolts securing the Hose holder and disconnect it. (Figure 5)
4. The burn chamber may be cleaned by hand with warm soapy water. (Figure 2)
5. Wipe the fan blades clean if residue is visible. (Figure 6)
6. Mesh filter can be cleaned with warm soapy water and small brush as required. (Figure 1)
7. Clean hose and nozzle in warm soapy water as required.(Figure 3)
8. Use damp cloth to clean the main unit. Do not immerse in water.
9. Connect all parts in reverse order. When assembling the product, don't forget to use rubber rings between the parts and don't use too much force. (Figure 7-9)



TIPS

- To provide smoke flavor and aroma for meats, fish, fruits or vegetables after cooking, simply place the food in a covered casserole, stockpot, dutch oven or other covered dish/pan and inject smoke under the lid.(See below table for smoking techniques.)
- To enhance the presentation of a finished dish, and a hint of smoke under a domed plate cover.
- Use the Smoking infuser to infuse delicate foods, such as cheeses and vegetables with smoky flavor and aroma without changing their texture.
- One to three minutes under smoke is generally all that is needed to infuse foods with a smoky flavor and aroma. When using the Smoking infuser with a covered receptacle, simply inject the smoke under the lid and let stand for a few minutes.
- Don't place hose directly in the food, place it just slightly above.
- Continuous smoking with the Smoking infuser is Not required.
- Ensure the unit has had sufficient time to cool before reloading and operating additional burn cycles.
- Hickory chips impart a pungent, smoky bacon-like flavor that goes particularly well with most meats, especially pork(ham, ribs, etc.) and beef. They are good for most vegetables because they impart a strong earthy flavor.
- Applewood chips work well with poultry, game birds and pork. These woods provide a slightly sweet but denser, fruity smoke flavor.
- Use woodchips that have been specifically prepared for the purpose of smoking-these timbers will have been dried to the correct level and will produce less resinous materials in the smoke output from the unit.

TROUBLESHOOTING (POSSIBLE PROBLEM)

FAN NOT STARTING

- Check orientation of batteries.
- Replace batteries.

NO SMOKE GENERATED

- Ensure mesh filter is not blocked.
- Ensure the hose is not blocked.
- When using a container ensure there is an outlet for the air to escape.
- Ensure woodchips are dry and small.

Note

- Do not use unit without the burn chamber present.
- Do not use unit if there is no mesh filter in the burn chamber.
- Do not use to bubble through liquid - the fan motor is not strong enough.
- Hose can be stored in loop to contain smell.
- Remove the batteries if the device is not to be used for a long period of time.
- Allow the unit to cool completely between continuous burns.
- Clean the mesh filter with cleaning bush if it becomes clogged, replace it if the mesh is damaged.

WARNING:

It may stain hands, handle parts with caution.

PACKAGE CONTENTS

Item list	Description	Image	Qty
1	Smoke infuser		1
2	Smoker Stand		1
3	Filter Mesh		3
4	Silicone Hose		1
5	User manual		1
6	Tweezer		1
7	Screw Driver		1
8	Cleaning Brush		1
9	AA batteries (not included)		4



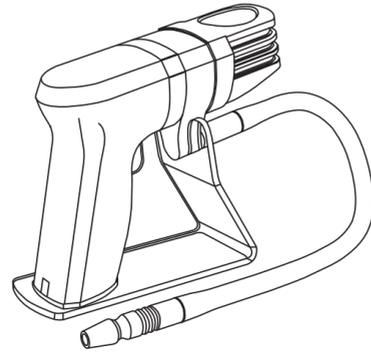
Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

SPECIFICATION

Item list	Specification
Model number	SG1200
Product size	162*55*125mm
Rated voltage	DC6V AA*4PCS
Smoke level	3.0L / min
Noise	<60dB
Net weight	0.3kg
Gross weight	0.45kg
Material	ABS+Aluminum

BACK

94mm



AHUMADOR

P85230

IMPORTANTE: INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

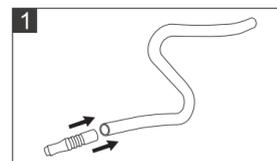
Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el producto y guárdelas para una referencia futura.

1. Retire el embalaje y las etiquetas promocionales antes de utilizar el ahumador por primera vez.
2. No coloque el ahumador cerca del borde de una mesa, mostrador o banco durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua.
3. No coloque ninguna pieza del ahumador para ahumar en un horno de gas, eléctrico o microondas ni sobre un quemador de gas o eléctrico caliente.
4. Mantenga el ahumador alejado de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor. Mantenga una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm).
5. Asegúrese siempre de que el ahumador está correctamente ensamblado antes de usarlo. Siga las instrucciones de este manual.
6. No deje el producto desatendido cuando este esté en uso.
7. No toque superficies calientes.
8. Mantenga el producto limpio. Siga las instrucciones de cuidado y limpieza proporcionadas en este manual.
9. Este producto no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto por parte de una persona responsable de su seguridad.
10. Este producto está destinado únicamente al uso doméstico. No otorgue al producto ningún otro uso que no sea el previsto. No utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento.
11. Se recomienda inspeccionar el producto periódicamente.

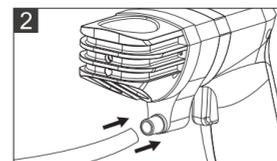
Cualquier mantenimiento que no sea estrictamente el de limpieza debe realizarse en un Centro de Servicio autorizado

1. No intente quemar nada más que pequeñas astillas de madera, aserrín, hierbas secas o recámaras.
2. Usar el ahumador en zonas bien ventiladas para la quema de astillas/polvo de madera, hierbas secas, en la emisión de partículas de la combustión y/o daños reproductivos.
3. La cámara de combustión del ahumador se enfriará completamente antes de tocar la cámara de combustión, limpiarla o guardarla.
4. Utilice siempre el ahumador en posición vertical; de lo contrario, las astillas de madera para ahumar podrían caerse de la cámara de combustión si se inclinan, lo que puede generar riesgo de incendio.
5. Vaciar siempre los restos quemados en un recipiente no inflamable.
6. Tener excesivo cuidado a la hora de encender los materiales para ahumar. La ignición de materiales inflamables puede provocar una explosión o riesgo de incendio.
7. Utilice siempre una cerilla o un encendedor para prender los materiales del ahumador. No use un soplete de cocina u otro dispositivo pues un calor excesivo puede dañar la unidad.
8. No apunte con el ahumador hacia ninguna persona ni a ningún objeto inflamable.
9. Evite utilizar el ahumador en áreas en las que puedan activarse alarmas de humo o sistemas de extinción de incendios.
10. No utilice abrasivos fuertes ni productos de limpieza cáusticos para el ahumador.
11. Nunca utilice el ahumado sin el filtro de malla de acero inoxidable ubicado en su espacio. Brasas ardientes o incandescentes pueden entrar en el ahumador dañando la unidad o ser expulsadas a través de la boquilla, lo que puede suponer un riesgo de incendio o posibles quemaduras.
12. Instrucciones de desmontaje de cada una de las piezas del ahumador que no sea la cámara de combustión. Cualquier maluso del filtro de malla de acero inoxidable, la tapa del compartimento de las baterías y éstas mismas, pueden provocar daños irreparables y anular la garantía.

DIAGRAMA DE MONTAJE



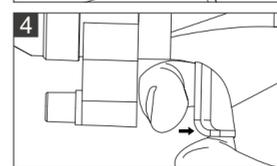
Inserte la boquilla en la base de silicona



Inserte el otro extremo de la válvula de silicona en la parte frontal del tubo rígido.



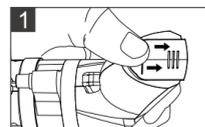
Coloque el filtro de la malla en la parte superior de la cámara de combustión y presione hacia abajo con un dedo para asentarlo en el fondo de la misma cámara. Coloque una pequeña cantidad de astillas de madera (o materiales deseados para ahumar) en la cámara de combustión.



Presione el gatillo para activar el ventilador. Utilice un encendedor de mano o una cerilla para aplicar la llama en la superficie superior de las astillas de madera. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que el área quemada esté distribuida uniformemente.

¡ADVERTENCIA! La cámara de combustión y el propio ahumador mantienen una temperatura elevada después del uso. ¡No Tocar!

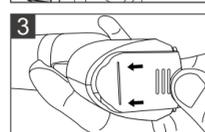
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN DE LA BATERÍA



Retire la tapa del compartimento de la batería deslizando el lugar indicado por la flecha y luego levante la tapa del mismo compartimento.



Inserte las 4 pilas AA asegurándose que queden orientadas en la posición que se indica en el interior del compartimento de pilas.



Deslice la tapa del compartimento de la batería hasta colocarla en su lugar.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso.

Retire todo el material de embalaje y etiquetas promocionales del ahumador. Limpie la cámara de combustión y el filtro de malla con un paño húmedo.

Advertencia

No utilice un soplete de cocina ni un encendedor tipo soplete de butano.

Mantenga la presencia del encendedor durante un período de tiempo suficiente para iniciar el punto óptimo de encendido. El calor excesivo puede causar daños a la unidad

Advertencia

La cámara de combustión está muy caliente después de su uso. Tenga cuidado.

FRONT

210mm

94mm

PRÁCTICAS DE USO

Contenedor o bolsa

1. Cuando ahume alimentos cocidos, aplique la técnica de ahumado después de cocinarlos.
2. Coloque los alimentos en un recipiente, cúbralo con film transparente, inserte la válvula y llénelo de humo. Alternativamente, coloque los alimentos en una bolsa sellada. Inserte el tubo y válvula del ahumador y llénelo de humo.
3. Deje que los alimentos absorban el humo durante 1 a 3 minutos y repita de 2 a 3 veces la misma operación para obtener un sabor ahumado más fuerte.

Uso en mesa

1. Plato principal para servir
2. Sostenga un recipiente de vidrio boca abajo y llénelo de humo
3. Coloque el recipiente sobre los alimentos y deje que el humo se absorba mientras sirve.
4. Retire el recipiente de vidrio en la mesa frente a los comensales.

Uso en mixers

1. Batir los alimentos en batidora (mixer) de cocina
2. Extender los ingredientes uniformemente en las paredes del vaso de la batidora para obtener la máxima superficie.
3. Cubrir el recipiente con papel film. Inserte el tubo con la válvula del ahumador y llene el recipiente de humo
4. Deje que los alimentos absorban el humo durante 1 minuto y repita la misma operación 2 ó 3 veces para obtener un sabor ahumado más fuerte

Uso en cócteles

1. Preparar la bebida
2. Llene la coctelera de humo, retire el tubo con la válvula, cubra con la misma tapa de la coctelera y agite.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza rápida (Recomendación después de cada uso)

1. Antes de limpiar, asegúrese que la unidad está completamente enfriada y que el interruptor de encendido está en la posición de apagado.
2. El filtro de malla se puede limpiar con agua tibia y jabón según sea necesario (Figura 1)
3. Limpie la cámara de combustión si quedan residuos (Figura 2)
4. Limpie el tubo y válvula del ahumador con agua tibia y jabón según sea necesario (Figura 3)
5. Utilice un paño húmedo para limpiar la unidad principal. No sumergir.

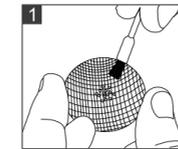


Figure 1

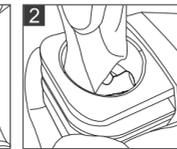


Figure 2

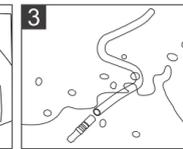


Figure 3

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza exhaustiva (a fondo)

1. Antes de limpiar, asegúrese que la unidad está completamente enfriada y que el interruptor de encendido está en la posición de apagado.
2. Desatornille los pernos que fijan la cámara de combustión con un destornillador y desconecte la cámara de combustión (Figura 4)
3. Desatornille los pernos que sujetan el soporte del tubo del ahumador y desconéctelo (Figura 5).
4. La cámara de combustión se puede limpiar a mano con agua tibia y jabón (Figura 2).
5. Limpie las aspas del ventilador para eliminar posibles residuos (Figura 6)
6. El filtro de malla se puede limpiar con agua tibia y jabón y un cepillo pequeño según sea necesario (Figura 1)
7. Limpie el tubo y la válvula del ahumador con agua tibia y jabón según sea necesario (Figura 3)
8. Utilice un paño húmedo para limpiar la unidad principal. No sumergir.
9. Conecte todas las piezas en orden inverso. Al ensamblar el producto, no olvide implementar anillos de goma entre las piezas y no use demasiada fuerza (Figura 7-9)

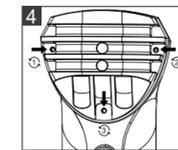


Figure 4

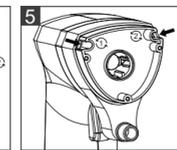


Figure 5

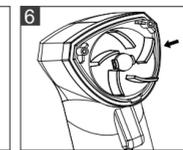


Figure 6

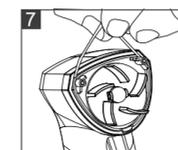


Figure 7

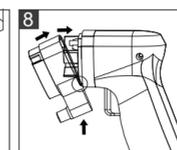


Figure 8

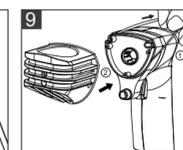


Figure 9

CONSEJOS

- Para proporcionar sabor y aroma de ahumados a carnes, pescados, frutas o verduras después de cocinarlos, simplemente coloque los alimentos en una cacerola, olla sopera, horno holandés u otro tipo de plato/sartén cubierto e inyecte humo debajo de la tapa (Consulte la siguiente tapa para conocer las técnicas de ahumado)
- Para realizar la presentación de un plato terminado, aporte un toque de ahumado para una campana, tapa o cubierta de plato.
- Utilice el ahumador para ahumar alimentos delicados tales como quesos, u otros alimentos con sabores ahumados sin cambiar su textura y/o propiedades.
- Generalmente, el tiempo necesario para la técnica de ahumados es de 1 a 3 minutos bajo el humo. Cuando utilice el ahumador con un recipiente cubierto, simplemente inyecte humo debajo de la tapa y déjelo reposar durante unos minutos.
- No coloque el tubo del ahumador directamente en la preparación, colóquela ligeramente por encima.
- No es necesario mantener pulsado continuamente el ahumador para la operación.
- Asegúrese de que la unidad haya tenido tiempo suficiente para enfriarse antes de recargarla y operar con ciclos de combustión adicionales.
- Los chips de nogal americano proporcionan un sabor picante a las elaboraciones parecido al tocino, un tipo de ahumado que combina perfectamente bien con la mayoría de carnes, especialmente la carne de cerdo (jamón, costillas, etc) y la carne de res. Son buenos para la mayoría de verduras ya que les imparte un sabor terroso.
- Las astillas de manzano combinan bien con las aves de corral, las aves de caza y la carne de cerdo. Estas maderas proporcionan un sabor ahumado afrutado, ligeramente dulce pero más denso.
- Para la técnica de ahumado, utilice astillas de madera que hayan sido preparadas específicamente para ahumar, éstas se habrán secado al nivel correcto y producirán menos materiales resinosos en la salida de humo de la unidad.

SOLUCIÓN A POSIBLES INCONVENIENTES

EL VENTILADOR NO ARRANCA

- Verifique la orientación de las baterías.
- Reemplace las baterías.

NO SE GENERA HUMO

- Asegúrese de que el filtro de malla no esté bloqueado, así como el tubo del ahumador.
- Cuando utilice un recipiente, asegúrese de que incorpore una salida para el escape de aire. Asegúrese de que las astillas de madera estén secas y sean pequeñas.

Nota

- No utilice el ahumador sin la cámara de combustión.
- No utilice el ahumador si no hay un filtro de malla en la cámara de combustión.
- No use el ahumador para burbujear líquido; el motor del ventilador no es lo suficientemente potente.
- El tubo se puede almacenar enrollado para contener el olor.
- Retire las baterías sin el dispositivo no se utiliza durante un período de tiempo prolongado.
- Deje que el ahumador se enfríe entre operaciones de ahumado continuas.
- Limpie el filtro de malla con un casquillo de limpieza; en el caso de obstrucción, reemplácelo si la malla está dañada.

WARNING:

- It may stain hands, handle parts with caution.

PIEZAS Y CONTENIDO

Piezas	Descripción	Imagen	Cantidad
1	Ahumador		1
2	Soporte para el ahumador		1
3	Filtro de malla		3
4	Tubo de silicona		1
5	Manual de usuario		1
6	Pinzas		1
7	Destornillador		1
8	Cepillo limpieza		1
9	Pilas AA (no incluidas)		4

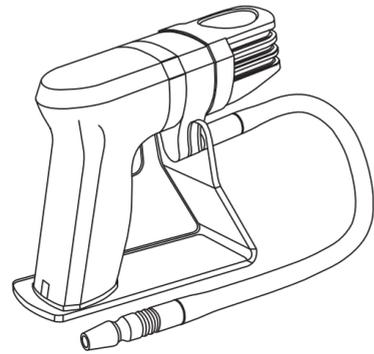


No deseche los aparatos eléctricos como residuos municipales no clasificados; utilice instalaciones de recogida selectiva. Comuníquese con organismos locales para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles. Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos, pueden filtrarse sustancias peligrosas en aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

SPECIFICATION

List	Especificación
Número de modelo	SG1200
Tamaño producto	162*55*125mm
Tensión nominal	DC6V AA*4PCS
Nivel de humo	3.0L / min
Ruido	<60dB
Peso Neto	0.3kg
Peso Bruto	0.45kg
Material	ABS+Aluminio

BACK



FUMOIR

P85230

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

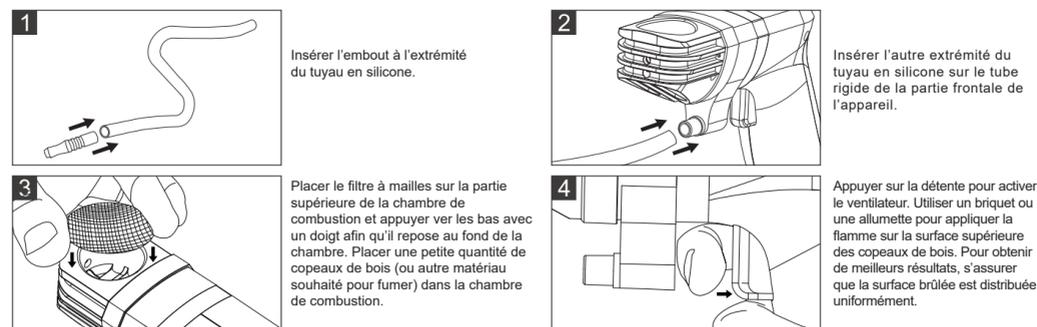
Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour une future consultation.

- Retirer l'emballage et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le fumoir pour la première fois.
- Ne pas poser le fumoir près du bord d'une table, d'un comptoir ou d'un banc pendant son fonctionnement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sans eau.
- Ne placer aucune pièce du fumoir dans un four à gaz, électrique ou à micro-ondes, ni sur un brûleur à gaz ou une plaque électrique chauds.
- Maintenir le fumoir à l'écart des murs, rideaux et autres matériaux sensibles à la chaleur ou à la vapeur. Maintenir une distance d'au moins 20 cm (8 pouces).
- S'assurer toujours que le fumoir est parfaitement assemblé avant de l'utiliser. Suivre les instructions de ce manuel.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Maintenir l'appareil propre. Suivre les instructions d'entretien et nettoyage fournies dans ce manuel.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elle ne soient supervisées ou n'aient reçu des instructions sur l'emploi de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil est seulement destiné à un emploi domestique. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues. Ne pas utiliser dans des véhicules ou embarcations en mouvement.
- Il est recommandé d'inspecter l'appareil régulièrement.

Tout entretien autre que le nettoyage de l'appareil doit être effectué dans un centre de service agréé.

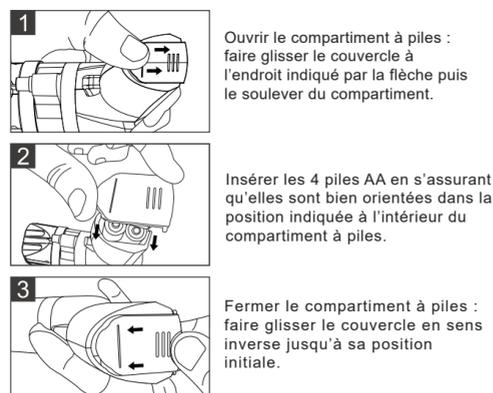
- Ne pas essayer de brûler autre chose que des copeaux de bois, de la sciure et des herbes sèches dans la chambre.
- Utiliser le fumoir dans des endroits bien aérés pour le brûlage de copeaux/sciure de bois, herbes sèches, en cas d'émission de particules de combustion et/ou dommages reproductifs.
- La chambre de combustion du fumoir devra être totalement refroidie avant de la toucher, la nettoyer ou la ranger.
- Utiliser toujours le fumoir en position verticale ; les copeaux de bois pourrait tomber de la chambre de combustion si celle-ci est inclinée, ce qui peut générer un risque d'incendie.
- Vider toujours les restes brûlés dans un récipient non inflammable.
- Faire très attention au moment d'allumer les matériaux avant de fumer. L'ignition de matériaux inflammables peut entraîner une explosion ou un risque d'incendie.
- Utiliser toujours une allumette ou un simple briquet pour allumer les matériaux du fumoir. Ne pas utiliser un chalumeau de cuisine ou autre dispositif car une chaleur excessive peut endommager l'appareil.
- Ne pas diriger le fumoir vers une personne ou un objet inflammable.
- Éviter d'utiliser le fumoir dans des endroits où des détecteurs de fumée ou des systèmes d'extinction d'incendie pourraient s'activer.
- Ne pas utiliser d'abrasifs puissants ou de produits caustiques sur le fumoir.
- Ne jamais utiliser le fumoir sans le filtre à mailles en acier inoxydable situé sur celui-ci. Des braises ardentes ou incandescentes peuvent entrer dans le fumoir et endommager l'appareil ou être expulsées à travers l'embout, ce qui peut entraîner un risque d'incendie ou d'éventuelles brûlures.
- Instructions de démontage de chacune des pièces du fumoir autres que la chambre de combustion. Toute utilisation inappropriée du filtre à mailles en acier inoxydable, du couvercle du compartiment à piles ou de ces dernières peut provoquer des dommages irréparables et annuler la garantie.

SCHÉMA DE MONTAGE



AVERTISSEMENT ! La chambre de combustion et le fumoir lui-même maintiennent une température élevée après utilisation. Ne pas toucher !

SCHÉMA D'INSTALLATION DES PILES



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation

Retirer tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles du fumoir. Nettoyer la chambre de combustion et le filtre à mailles à l'aide d'un chiffon humide.

Avertissement

Ne pas utiliser un chalumeau de cuisine ou un briquet chalumeau.

Maintenir la flamme du briquet pendant une durée suffisante pour atteindre la température optimale d'ignition. Une chaleur excessive peut endommager l'appareil.

Avertissement

La chambre de combustion est très chaude après utilisation. Faire très attention !

FRONT

UTILISATIONS PRATIQUES

Récipient ou sachet

- Pour fumer des aliments cuits, appliquer la technique de fumage après les avoir cuisinés.
- Placer les aliments dans un récipient, le recouvrir de film alimentaire, insérer l'embout et le remplir de fumée. Alternativement, placer les aliments dans un sachet fermé. Insérer l'embout du fumoir et le remplir de fumée.
- Laisser les aliments absorber la fumée pendant 1 à 3 minutes et répéter l'opération 2 ou 3 fois pour obtenir un goût fumé plus intense.

Utilisation à table

- Plat principal à servir
- Poser un récipient en verre tourné vers le bas et le remplir de fumée.
- Placer le récipient sur les aliments et les laisser absorber la fumée avant de servir.
- Retirer le récipient en verre de la table devant les convives.

Utilisation dans des mixeurs

- Mixer les aliments dans le mixeur de cuisine.
- Étaler les ingrédients uniformément sur les parois du bol du mixeur de manière à recouvrir le maximum de surface.
- Couvrir le récipient de film alimentaire. Insérer l'embout du fumoir et remplir le récipient de fumée.
- Laisser les aliments absorber la fumée pendant 1 minute et répéter l'opération 2 ou 3 fois pour obtenir un goût fumé plus intense.

Utilisation dans des cocktails

- Préparer la boisson
- Remplir le shaker de fumée, retirer tuyau et embout, couvrir avec le couvercle du shaker et agiter.

210mm

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage rapide (recommandé après chaque utilisation)

- Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est totalement refroidi et que l'interrupteur d'allumage est en position d'arrêt.
- Le filtre à mailles peut être nettoyé avec de l'eau tiède et du savon si nécessaire (Figure 1).
- Nettoyer la chambre de combustion s'il y a des résidus (Figure 2).
- Nettoyer le tuyau et l'embout avec de l'eau tiède et du savon si nécessaire (Figure 3).
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le bloc principal. Ne pas le plonger dans l'eau.

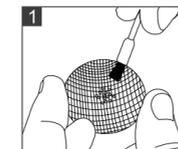


Figure 1

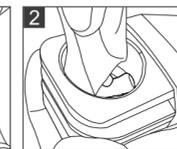


Figure 2

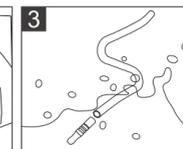


Figure 3

94mm

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage exhaustif (à fond)

- Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est totalement refroidi et que l'interrupteur d'allumage est en position d'arrêt.
- Dévisser les vis qui fixent la chambre de combustion à l'aide d'un tournevis et retirer la chambre de combustion (Figure 4).
- Dévisser les vis qui fixent le support du tuyau du fumoir et le retirer (Figure 5).
- La chambre de combustion peut être nettoyée à la main avec de l'eau tiède et du savon (Figure 2).
- Nettoyer les pales du ventilateur pour éliminer d'éventuels résidus (Figure 6).
- Le filtre à mailles peut être nettoyé avec de l'eau tiède et du savon, et une petite brosse si nécessaire (Figure 1).
- Nettoyer le tuyau et l'embout du fumoir avec de l'eau tiède et du savon si nécessaire (Figure 3).
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le bloc principal. Ne pas le plonger dans l'eau.
- Remonter les pièces dans l'ordre inverse. En assemblant l'appareil, ne pas oublier les rondelles en caoutchouc entre les pièces et ne pas serrer trop fort (Figure 7-9).

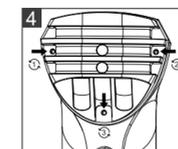


Figure 4

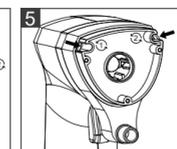


Figure 5

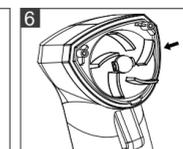


Figure 6

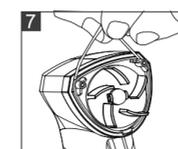


Figure 7

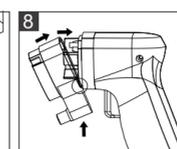


Figure 8

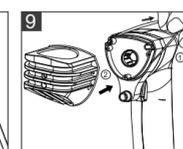


Figure 9

CONSEILS

- Pour donner goût et arôme fumé aux viandes, poissons, fruits et légumes, une fois cuisinés, placer simplement les aliments dans une casserole, une soupière, une cocotte ou autre plat/poêle couvert, et injecter de la fumée sous le couvercle (pour connaître les techniques de fumage, voir le tableau suivant).
- Pour rehausser la présentation d'un plat terminé, il suffit d'ajouter une touche fumée en utilisant une cloche ou un couvercle à plat.
- Utiliser le fumoir pour fumer des aliments délicats tels que fromages ou autres mets au goût fumé sans altérer leur texture et/ou leurs propriétés.
- En général, pour fumer des aliments, il suffit de les exposer 1 à 3 minutes sous la fumée. Lorsqu'on utilise le fumoir avec un récipient couvert, il suffit d'injecter la fumée sous le couvercle et laisser reposer pendant quelques minutes.
- Ne pas placer le tuyau du fumoir directement sur la préparation, le placer légèrement au-dessus.
- Pour opérer, il n'est pas nécessaire de maintenir le fumoir activé en permanence.
- S'assurer que l'appareil a eu le temps suffisant pour refroidir avant de le recharger et effectuer des cycles de combustion supplémentaires.
- Les copeaux de noyer noir donnent un goût piquant aux préparations telles que le lard ; ce type de fumage s'accorde parfaitement avec la plupart des viandes, notamment la viande de porc (jambon, côtes, etc.) et la viande de bœuf. Ils sont conseillés pour la plupart des légumes car ils leur donnent un goût terroir.
- Les copeaux de pommier s'accordent bien avec les volailles, le gibier à plumes et la viande de porc. Ce bois apporte un goût fumé fruité, légèrement doux mais plus intense.
- Pour le fumage, utiliser des copeaux de bois qui ont été spécialement prévus à cet effet ; ces derniers auront été soumis à un niveau de séchage approprié et produiront moins de matériaux résineux lorsque la fumée s'échappera de l'appareil.

SOLUTIONS À D'ÉVENTUELS PROBLÈMES

LE VENTILATEUR NE DÉMARRE PAS

- Vérifier l'orientation des piles.
- Remplacer les piles si nécessaire.

L'APPAREIL NE PRODUIT PAS DE FUMÉE

- S'assurer que le filtre à mailles et le tuyau du fumoir ne sont pas obstrués.
- Quand on utilise un récipient, s'assurer qu'il est pourvu d'une ouverture pour que l'air puisse s'échapper.
- S'assurer que les copeaux de bois sont secs et de petite taille.

Remarque

- Ne pas utiliser le fumoir sans la chambre de combustion.
- Ne pas utiliser le fumoir s'il n'y a pas un filtre à mailles dans la chambre de combustion.
- Ne pas utiliser le fumoir pour faire bouillonner du liquide ; le moteur du ventilateur n'est pas assez puissant.
- Le tuyau peut être rangé en l'enroulant pour contenir l'odeur.
- Retirer les piles lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Laisser le fumoir refroidir entre plusieurs opérations de fumage continues.
- Nettoyer le filtre avec une petite brosse s'il est obstrué, le remplacer si les mailles sont endommagées.

AVERTISSEMENT:

Cela peut salir les mains, manipuler les pièces avec précaution.

PIÈCES ET CONTENU

Pieces	Description	Image	Quantité
1	Fumoir		1
2	Support du fumoir		1
3	Filtre à mailles		3
4	Tuyau en silicone		1
5	Manuel de l'utilisateur		1
6	Pince		1
7	Tournevis		1
8	Brosse de nettoyage		1
9	Piles AA (non fournies)		4



Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères ; recourir à des centres de collecte sélective. Contacter les organismes locaux pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges, certaines substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines, entrant dans la chaîne alimentaire et nuire à la santé et au bien-être de tous.

SPÉCIFICATION

Pieces	Spécification
Numéro de modèle	SG1200
Dimensions appareil	162*55*125mm
Tension nominale	DC6V AA*4PCS
Niveau de fumée	3.0L / min
Bruit	<60dB
Poids net	0.3kg
Poids brut	0.45kg
Matériau	ABS+Aluminium

BACK