

KOUDE ROOKGENERATOR **SMOKE**
KOLDRØGSGENERATOR **SMOKE**

Bedieningshandleiding | Brugsanvisning

nl BEDIENINGSHANDLEIDING 4

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF koude rookgenerator Smoke in gebruik neemt.

da BRUGSANVISNING 26

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF-koldrøgsgenerator Smoke i brug.

sv BRUKSANVISNING 48

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF kallröksgenerator Smoke för första gången.

no BRUKSANVISNING 70

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker din OUTDOORCHEF kaldrøykgenerator SMOKE.

el ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 92

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke OUTDOORCHEF.

ro INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 114

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune generatorul de fum rece tip Smoke OUTDOORCHEF.

es GUÍA DEL USUARIO 136

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su generador de humo frío Smoke OUTDOORCHEF.

1.	EENVOUDIG ROKEN	5
2.	DE BEDIENINGSHANDLEIDING	5
3.	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	6
4.	BEDIENING	6
5.	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	8
	5.1 Accu plaatsen	
	5.2 Accu	
6.	OPBOUW VAN DE KOUDE ROOKGENERATOR SMOKE	10
7.	VERKLARING VAN DE BEDIENINGSCONSOLE	11
8.	BEDIENING VAN DE KOUDE ROOKGENERATOR SMOKE	12
	8.1 De koude rookgenerator Smoke instellen	
	8.2 De koude rookgenerator Smoke in gebruik nemen	
	8.3 Roken met de kogelbarbecue	
	8.3.1 Toegang van onderaf via de adapter	
	8.3.2 Toegang via het deksel	
	8.3.3 Klep	
	8.4 Roken met het gasstation	
	8.5 Rookchips bijvullen	
	8.6 Na het gebruik	
9.	REINIGING EN OPSLAG	19
	9.1 Reiniging	
	9.2 Opslag	
10.	VERHELPEN VAN STORINGEN	22
11.	CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE	23
12.	VERVANGENDE ONDERDELEN	23
13.	AFVOER	23
14.	TECHNISCHE INFORMATIE	23
15.	TIPS EN TRUCS	24

1. EENVOUDIG ROKEN

Koud roken is een rookmethode met een eeuwenoude traditie. Deze methode wordt toegepast om voedsel te conserveren en op smaak te brengen en heeft historische waarde. Rook doodt kiemen en vermindert de aanwezige hoeveelheid water, wat betekent dat het zich door uitdroging aan andere moleculen in het voedsel kan binden. Hierdoor worden de levensmiddelen langer houdbaar. Bovendien geeft het roken het voedsel een typische kleur en typisch aroma.

KOUD ROKEN

Koud roken is roken met een gaarruimtetemperatuur tussen de 15-25 °C. Koud roken is geschikt om bepaalde levensmiddelen zoals vis, ham of kaas op smaak te brengen of te conserveren. Aangezien de temperatuur erg laag is, is koud roken meestal een zeer langdurig proces. Het geeft levensmiddelen een mild en aangenaam rookaroma en kan eveneens worden gebruikt om cocktails op smaak te brengen.

WARM ROKEN

Bij warm roken is de gaarruimtetemperatuur tussen de 30-50 °C. Door de hogere temperatuur begint het voedsel na enige tijd te garen; daarom neemt deze rookmethode minder tijd in beslag dan koud roken. Casselerrib wordt bijvoorbeeld gemaakt volgens de methode van warm roken.

HEET ROKEN

Roken met gaarruimtetemperaturen van 55-120 °C wordt heet roken genoemd. Vanwege het feit dat de temperaturen zich in het klassieke bereik van langzaam garen of Low & Slow BBQ bevinden, wordt deze methode vooral toegepast als de levensmiddelen direct daarna moet worden geserveerd. Met deze methode kunnen vlees, vis en groenten binnen enkele uren worden gerookt en gegaard.

Veel plezier met het roken!

2. DE BEDIENINGSHANDLEIDING

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF koude rookgenerator Smoke in gebruik neemt.

Bewaar de handleiding.

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Gebruik uw OUTDOORCHEF koude rookgenerator Smoke alleen buitenshuis.

De aanwijzingen **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **OPGELET** worden in deze bedieningshandleiding gebruikt om belangrijke en kritische gebruiksinformatie te benadrukken. Lees deze instructies en volg ze op om de veiligheid te waarborgen en schade aan eigendommen en persoonlijk letsel te voorkomen.

⚠ GEVAAR: Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot de dood of ernstig letsel kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.

⚠ WAARSCHUWING: Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot de dood of ernstig letsel kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.

⚠ OPGELET: Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot lichte of matige verwondingen kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.

4. BEDIENING

Neem de aanwijzingen in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben.

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF koude rookgenerator Smoke in gebruik neemt.

De koude rookgenerator Smoke mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1.5 m van brandbare voorwerpen blijven.

⚠ GEVAAR: Gebruik de koude rookgenerator Smoke alleen buitenshuis. Nooit binnenshuis gebruiken, zoals in garages, gebouwen, tenten en andere afgesloten gebieden. Vergiftigingsgevaar door de rookgassen.

⚠ GEVAAR: Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.

⚠ GEVAAR: Gebruik de koude rookgenerator Smoke alleen op een vlakke, stevige en onbrandbare ondergrond. Plaats de koude rookgenerator Smoke tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de koude rookgenerator Smoke uit de buurt van brandbare materialen.

⚠ GEVAAR: De koude rookgenerator Smoke wordt tijdens het gebruik zeer heet. Draag altijd beschermende handschoenen en raak hem alleen aan bij het kunststof handvat. Er bestaat een risico op brandwonden. Wij raden de OUTDOORCHEF lederen handschoen aan.

⚠ GEVAAR: Tijdens het gebruik kunnen er gloeiende vonken ontsnappen doordat de rookchips naar beneden glijden. Laat de koude rookgenerator Smoke nooit zonder toezicht achter terwijl deze in gebruik is.

⚠ WAARSCHUWING: Laat de koude rookgenerator Smoke tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.

⚠ WAARSCHUWING: Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.

⚠ WAARSCHUWING: De koude rookgenerator Smoke mag niet worden gebruikt bij winderige omstandigheden, gevaar voor kantelen.

⚠ WAARSCHUWING: Stel uzelf en anderen niet bloot aan de rook, vergiftigingsgevaar door de rookgassen.

⚠ WAARSCHUWING: Door het productieproces kunnen de randen van de buis scherp zijn; draag bij montage en demontage altijd handschoenen.

⚠ OPGELET: Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.

⚠ OPGELET: De koude rookgenerator Smoke blijft lang warm ook nadat hij is uitgeschakeld, resten kunnen nog een tijdje nagloeien. Pas op dat u zich niet verbrandt en breng geen voorwerpen in contact met de koude rookgenerator Smoke; dit kan tot brand leiden.

⚠ OPGELET: Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.

⚠ OPGELET: Draag wegwerphandschoenen en een schort bij de reiniging van de koude rookgenerator Smoke. De harsachtige rookafzettingen laten hardnekkige vlekken achter op de huid en in textiel.

⚠ OPGELET: Bescherm de RVS buis tegen stoten; een vervormde buis kan de functie nadelig beïnvloeden.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

5.1 ACCU PLAATSEN

De accu wordt apart meegeleverd en moet in de basis worden geplaatst.

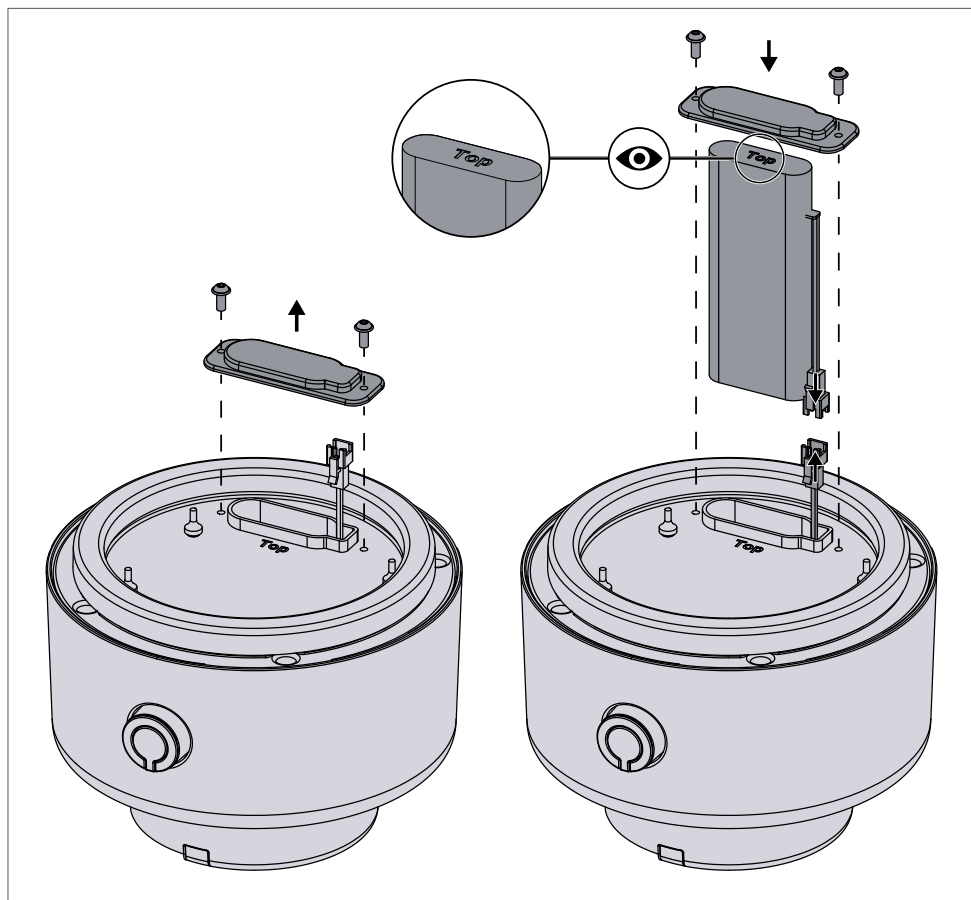
Open hiertoe het accuvak aan de onderkant van de basis.

Sluit de kabels via de stekkers aan en plaats de accu volgens de afbeelding in de behuizing.

Sluit het accuvak weer.

Nu kunt u uw koude rookgenerator Smoke met behulp van de meegeleverde oplaadkabel volledig opladen.

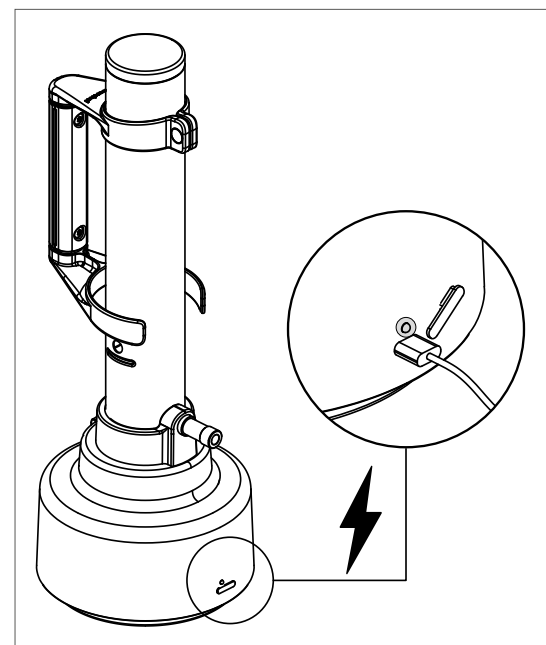
Zie paragraaf 5.2 van deze documentatie.



5.2 ACCU

Laad de accu in de standaard na elk gebruik volledig op.

Een oplaadkabel met type C-stekker is bij de levering inbegrepen.



Weergave knippert rood: Accu moet worden opgeladen.

Weergave knippert blauw: Accu wordt opgeladen

Weergave brandt blauw: Accu is opgeladen

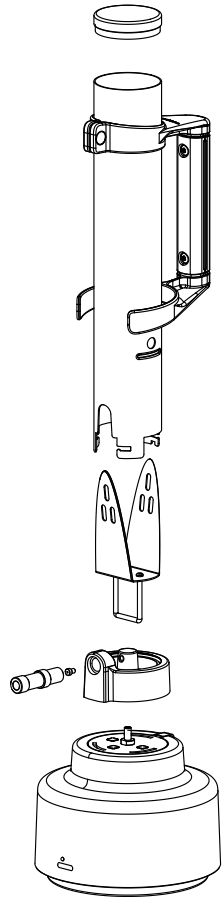
Oplaadtijd 0 – 100%: ca. 8 uur

Capaciteit stand min: ca. 10 uur

Capaciteit stand max: ca. 5 uur

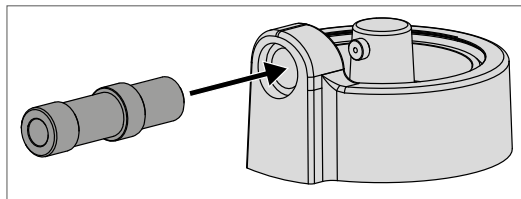
TIP: Regelmatig gebruik verlengt de levensduur van de accu.

6. OPBOUW VAN DE KOUDE ROOKGENERATOR SMOKE

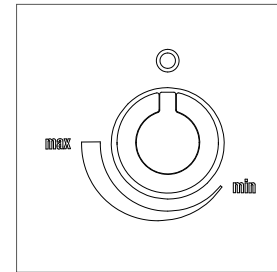


Let ook op de informatie in de afzonderlijke montagehandleiding van uw koude rookgenerator Smoke.

AANWIJZING: Controleer of de venturi-buis correct is geplaatst.



7. VERKLARING VAN DE BEDIENINGSCONSOLE



De rookintensiteit is traploos naar wens in te stellen.

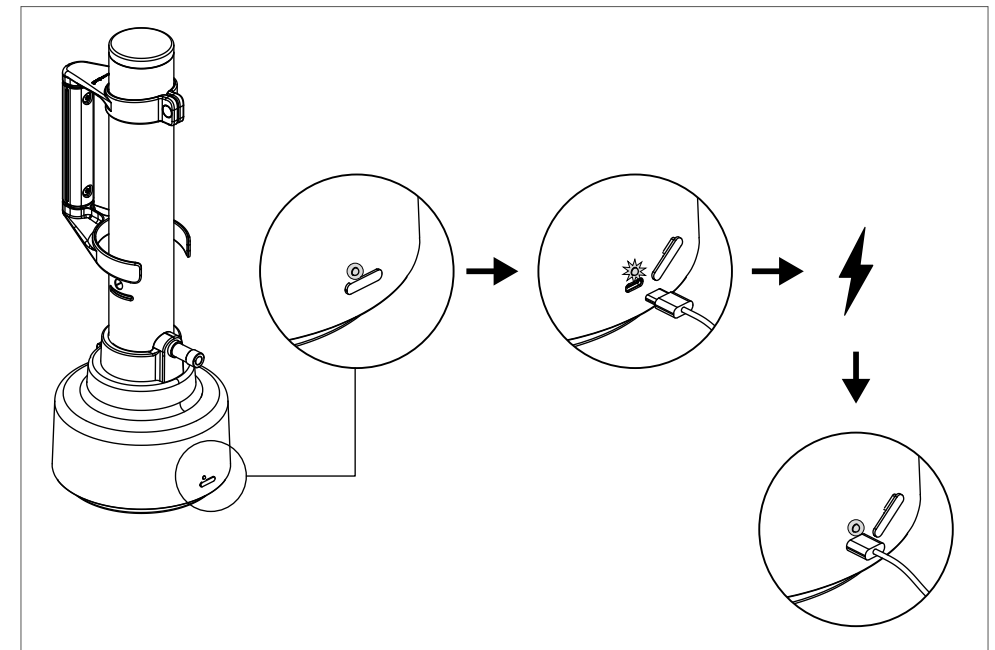
ACCUNIVEAU

Weergave brandt rood: Koude rookgenerator Smoke in gebruik

Weergave knippert rood: Koude rookgenerator Smoke in gebruik, accu moet worden opgeladen.

Weergave knippert blauw: Accu wordt opgeladen

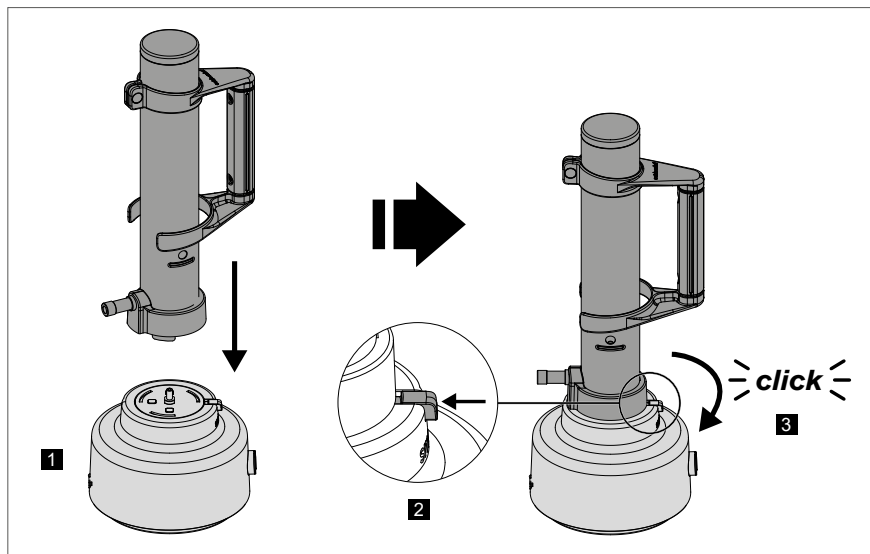
Weergave brandt blauw: Accu is opgeladen



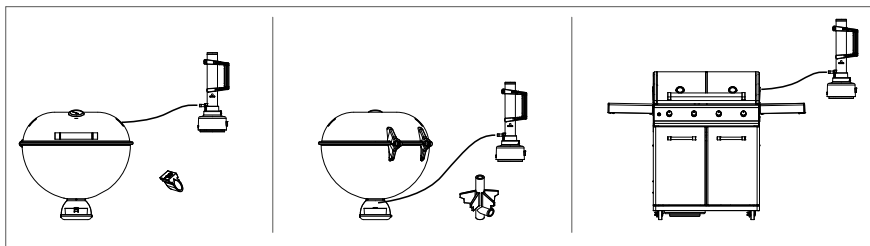
8. BEDIENING VAN DE KOUDE ROOKGENERATOR SMOKE

8.1 DE KOUDE ROOKGENERATOR SMOKE INSTELLEN

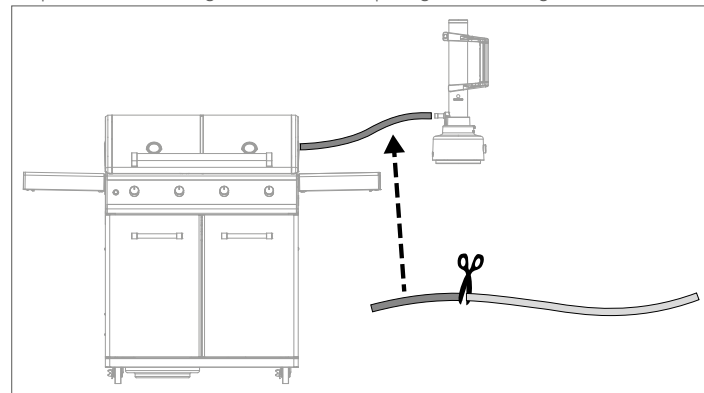
1. De RVS buis wordt gebruiksklaar meegeleverd.
2. Laad de accu van de basis volledig op (oplaadtijd ca. 8 uur).
3. Plaats de RVS buis op de basis. Zorg ervoor dat hij goed op de basis is geplaatst en vergrendeld. Let op het klikgeluid.



4. Definieer uw gewenste rookruimte (bijv. kogelbarbecue, gasstation, roker).

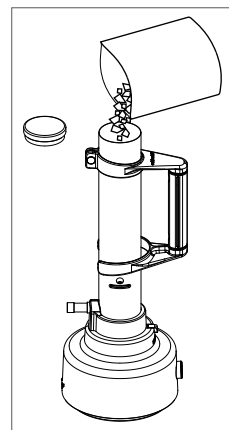


5. Knip de siliconen slang met een schaar op de gewenste lengte af.



- AANWIJZING:** De ideale lengte is het meest directe verbinding van de koude rookgenerator Smoke met de ingang van de rookruimte. Zorg voor een licht, gelijkmatig neerwaarts hoogteverschil.
- Uitzondering:** Kort en intensief roken met de OUTDOORCHEF kogelbarbecue - zie de toelichting in paragraaf 6.3 van deze documentatie.
- AANWIJZING:** Vul de rookchips losjes. Duw de rookchips niet vast aan, anders kan het naar beneden glijden van de rookchips niet worden gegarandeerd.
- AANWIJZING:** Gebruik voor een goede verbranding en werking alleen rookchips met een grootte van 3-10 mm. Wij raden de OUTDOORCHEF rookchips Smoke aan.

6. Verwijder het deksel en vul de RVS buis met OUTDOORCHEF rookchips voor Smoke.



- INFO:** Met een volledige vulling van de RVS buis kunt u ongeveer 1 uur en 15 minuten roken met een gemiddelde rookintensiteit.

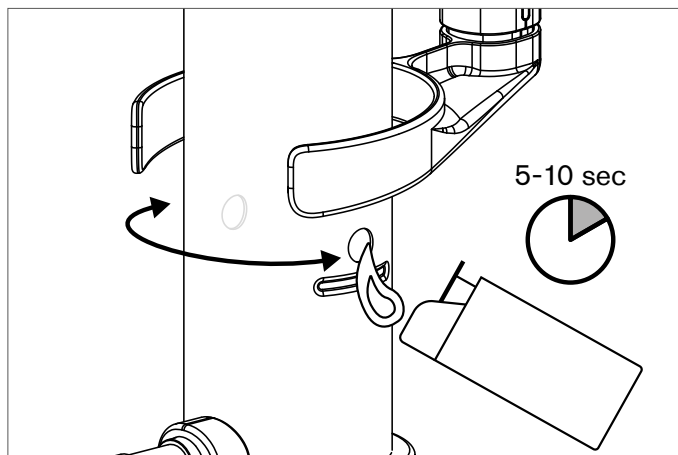
7. Doe het deksel er weer op.

8.2 DE KOUDE ROOKGENERATOR SMOKE IN GEBRUIK NEMEN

AANWIJZING: Controleer tijdens het rookproces of de rookchips naar beneden glijden. De kans bestaat dat de chips vanwege hun vorm en structuur vast gaan zitten. Als de chips niet goed naar beneden glijden, dan kunt u dit verhelpen door lichtjes op de buis te tikken. **OPGELET**, de buis is heet.

AANSTEKEN

1. Zorg ervoor dat het deksel is geplaatst; deze is nodig voor de onderdruk in de RVS buis.
2. Schakel de koude rookgenerator Smoke in op de hoogste stand (max).
3. Steek de rookchips aan via beide ontstekingsgaten, ca. 5-10 seconden per gat.

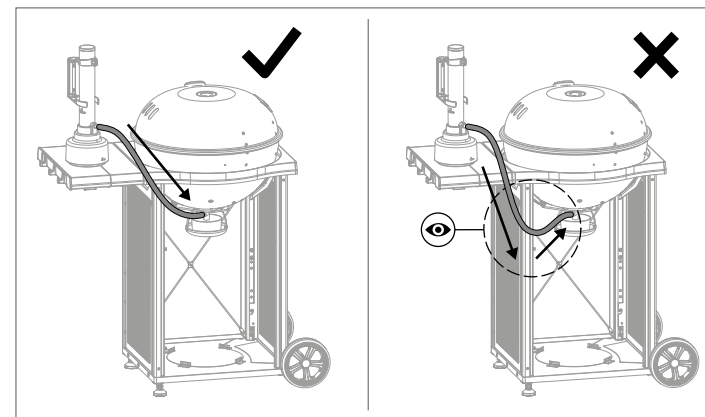


ROKEN

WAARSCHUWING: Stel uzelf en anderen niet bloot aan de rook. Vergiftigingsgevaar door de rookgassen.

1. Laat de roker de eerste 1-2 minuten op de hoogste stand werken.
2. Pas vervolgens de intensiteit aan naar uw gewenste rookniveau.

AANWIJZING: Tijdens de verbranding ontstaan condensatie en harsachtige rookafzettingen. Zorg ervoor dat ze worden afgevoerd door een gelijkmatig neerwaarts hoogteverschil van de koude rookgenerator Smoke naar de rookruimte. Het terugstromen van condenswater en de rookafzettingen kan de siliconen slang verstoppen.



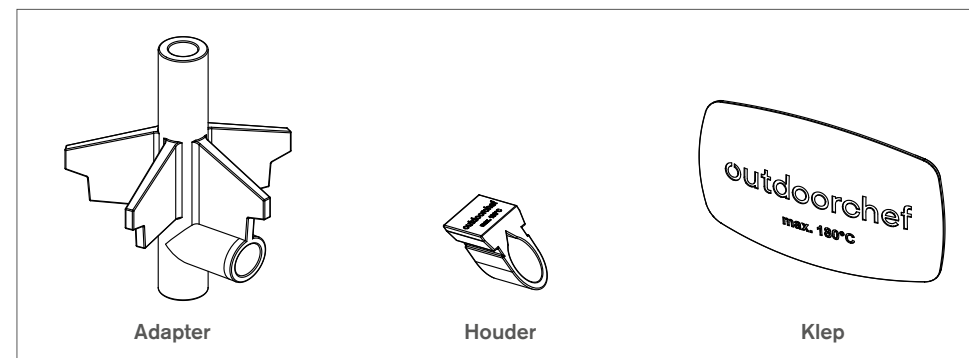
AANWIJZING: Hoe korter de slang, hoe minder condensatie er ontstaat.

AANWIJZING: De luchtvochtigheid en het weer hebben een grote invloed op de condensvorming. Hoe vochtiger de lucht, hoe meer condensatie.

INFO: Tips en trucs voor het roken vindt u op www.outdoorchef.com.

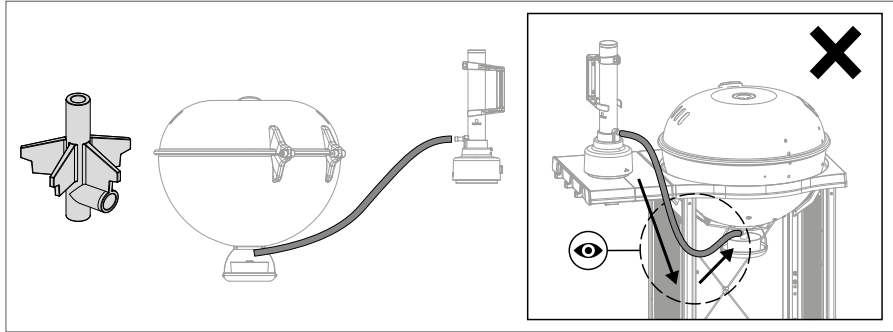
8.3 ROKEN MET DE KOEGELBARBECUE

Voor het roken in de OUTDOORCHEF kogelbarbecue adviseren wij de volgende drie accessoires uit de kogelbarbecue-adapterset SMOKE (niet bij de levering inbegrepen).



8.3.1 TOEGANG VAN ONDERAF VIA DE ADAPTER

Ideaal voor Low & Slow roken. Er zijn max. 5 RVS buisvullingen per rookproces mogelijk.



Zorg ervoor dat de silicone slang een gelijkmatig neerwaarts hoogteverschil heeft, er mag geen sifon ontstaan. Bij correcte installatie druppelt het condenswater via de adapter direct in de vetopvangbak.

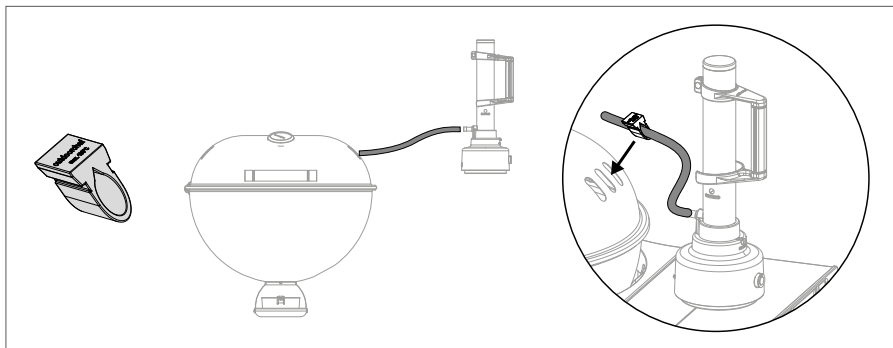
TIP: Vul de opvangbak met OUTDOORCHEF Grill Powder. OUTDOORCHEF Grill Powder absorbeert het condenswater inclusief rookafzettingen en vereenvoudigt op deze manier het afvoeren en schoonmaken.

TIP: Met de OUTDOORCHEF uitbreiding en vulhulp voor Smoke wordt het vullen van de RVS buis gemakkelijker. U kunt er tevens langer mee roken zonder bij te vullen, tot ongeveer 5 uur.

8.3.2 TOEGANG VIA HET DEKSEL

Ideaal voor kort en intensief roken. Max. 1 RVS buisvulling per rookproces.

De temperatuur in de kogel mag bij deze toepassing niet hoger dan 180°C zijn.



In dit geval is een neerwaarts hoogteverschil van de rookruimte (kogel) naar de koude rookgenerator Smoke essentieel.

Het condenswater loopt terug in het apparaat en verzamelt zich in de siliconen basis.

Om deze reden adviseren wij voor deze manier van roken max. 1 RVS buisvulling.

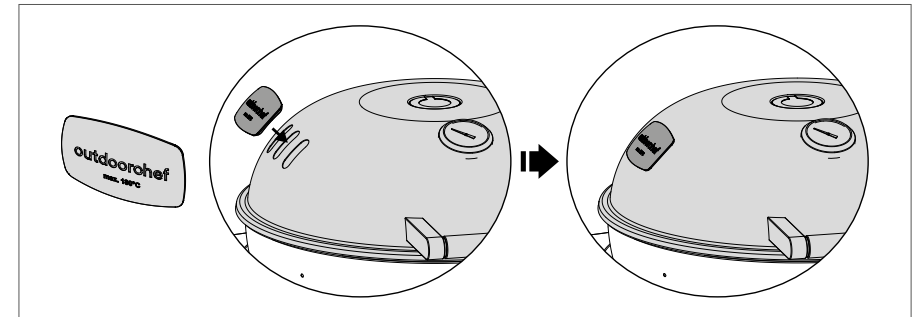
TIP: We raden aan de slang te monteren met de houder aan de linkerkant van de kogel. Dit zorgt voor een kortere weg bij het openen van het deksel. Zorg ook hier voor een neerwaarts hoogteverschil van de koude rookgenerator Smoke naar de rookruimte.

8.3.3 KLEP

Voor een hogere rookintensiteit in de kogel kunt u de luchtspleten aan één kant van het deksel afsluiten met het klepje.

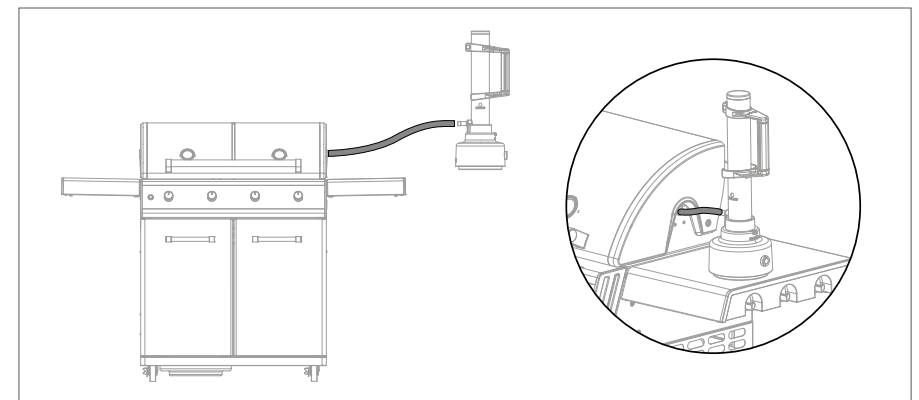
De temperatuur in de kogel mag bij deze toepassing niet hoger dan 180°C zijn.

⚠ GEVAAR: Blokkeer nooit alle luchtspleten, dit kan leiden tot terugslag van de vlammen of brand.



8.4 ROKEN MET HET GASSTATION

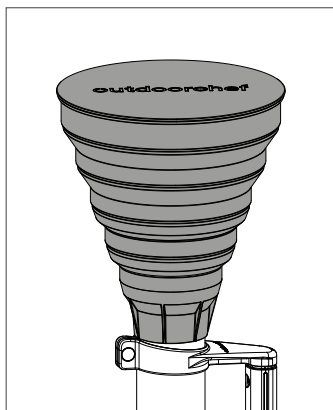
Voor het roken met een gasstation adviseren wij om de rookslang door de zijopening van de draaispithouder in de grillruimte te leiden. Nogmaals, zorg ervoor dat de slang een neerwaarts hoogteverschil heeft ten opzichte van de koude rookgenerator.



8.5 ROOKCHIPS BIJVULLEN

Als u meer dan één RVS buislading nodig hebt om te roken, vul de rookchips dan bij terwijl er nog een kleine hoeveelheid chips in de buis zit. Til het deksel op en vul de RVS buis voorzichtig met de OUTDOORCHEF rookchips.

Voor eenvoudiger vullen en roken zonder bijvullen, adviseren wij de OUTDOORCHEF uitbreiding en vulhulp voor Smoke.



⚠ WAARSCHUWING: Door de druk die bij het vullen ontstaat, kunnen losse stukjes gloeiend materiaal of as uit de ontstekingsgaten vallen. Zorg dus altijd voor een vuurvaste ondergrond en pas op dat u zich niet brandt.

⚠ WAARSCHUWING: De RVS buis is erg heet; draag beschermende handschoenen. Er bestaat een risico op brandwonden. Wij raden het dragen van de OUTDOORCHEF lederen handschoen aan.

8.6 NA HET GEBRUIK

1. Laat alle onderdelen afkoelen.
2. Maak de koude rookgenerator Smoke schoon - Zie paragraaf 9 van deze documentatie.
3. Laad de accu weer volledig op.

⚠ OPGELET: Laad de accu altijd in droge omstandigheden op

9. REINIGING EN OPSLAG

9.1 REINIGING

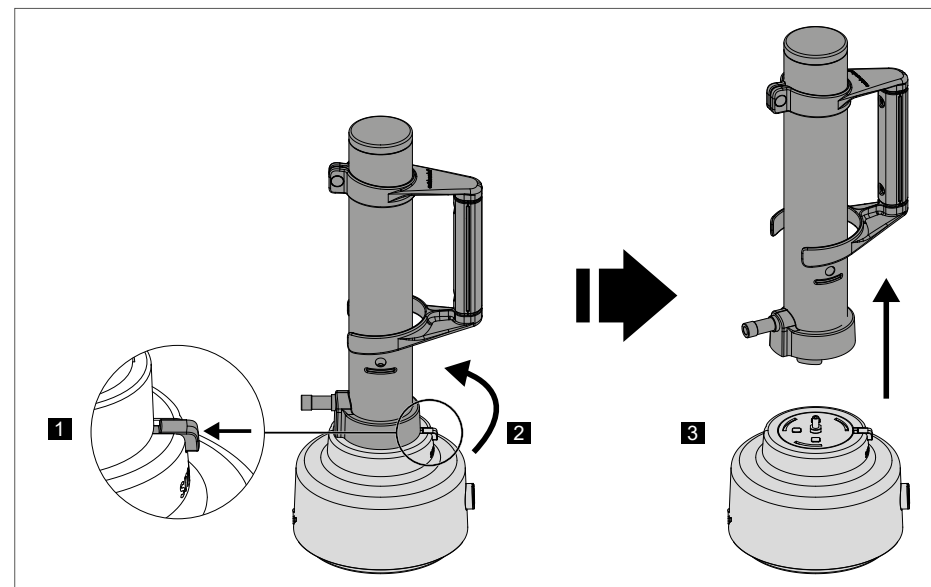
⚠ OPGELET: Reinig de koude rookgenerator Smoke pas als deze volledig is afgekoeld.

⚠ OPGELET: Draag wegwerphandschoenen en een schort bij de reiniging van de koude rookgenerator Smoke. De harsachtige rookafzettingen laten hardnekkige vlekken achter op de huid en in textiel. Resten in de slang kunnen naar buiten druppelen en de vloer of kleding vervuilen.

De koude rookgenerator Smoke moet na elk gebruik grondig worden gereinigd. Tijdens de verbranding ontstaan harsachtige rookafzettingen. De luchtvochtigheid en het weer beïnvloeden de hoeveelheid afzettingen. Hoe vochtiger de lucht, hoe meer afzettingen.

Aanbevolen reinigingsproces:

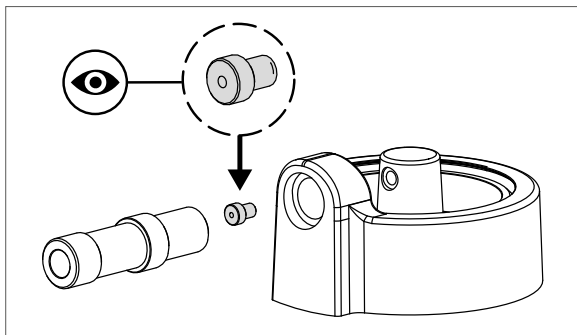
1. Maak de RVS buis los van de basis.



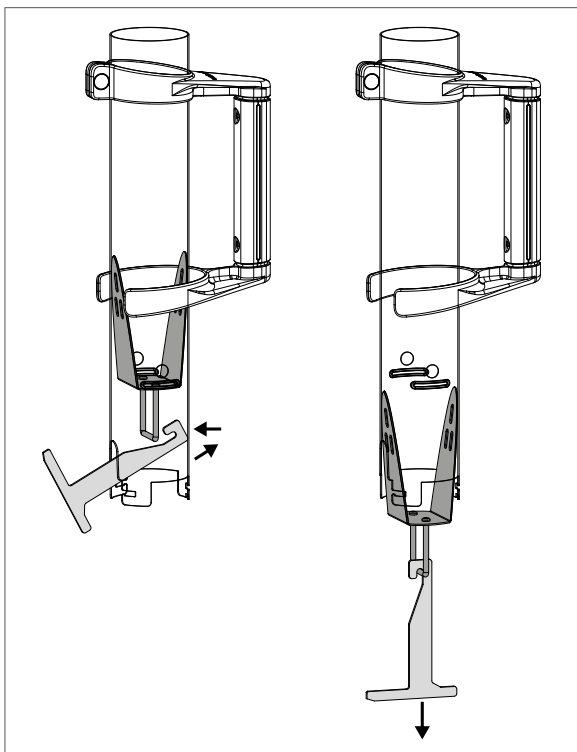
2. Verwijder het deksel en leeg de resten in de RVS buis in een vuurvaste bak.

3. Verwijder de siliconen basis.
Houd hiervoor de RVS buis met één hand vast en trek de siliconen basis er met de andere hand voorzichtig af.

- ⚠ OPGELET:** De siliconen basis kan harsachtige rookafzettingen bevatten.
⚠ OPGELET: Het mondstuk is klein en gemakkelijk te verliezen.

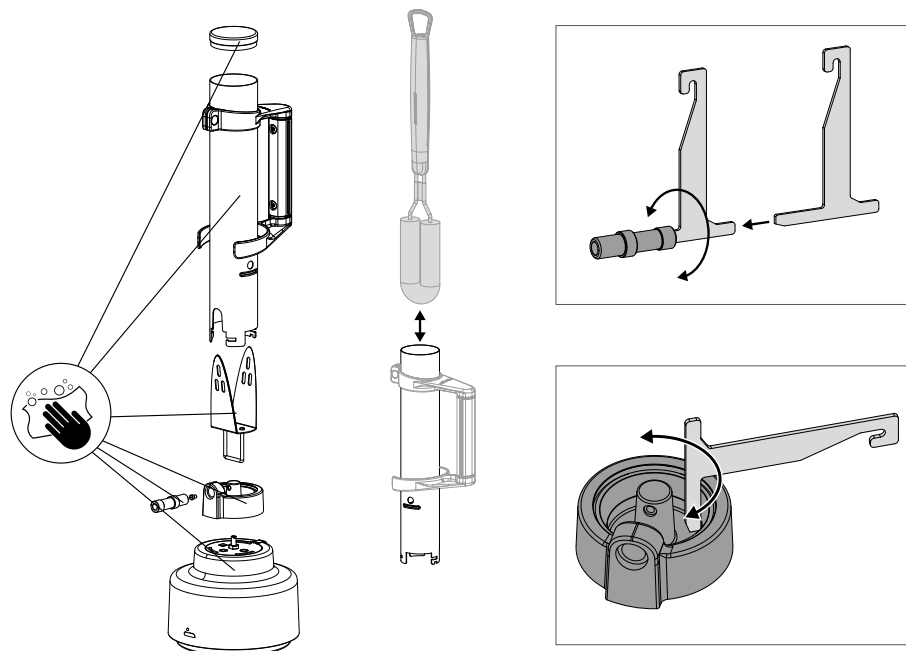


4. Trek de houder uit de RVS buis, dit gaat het beste met de bijgeleverde multitool.



- ⚠ OPGELET:** De bajonetssluiting kan scherpe randen hebben; draag beschermende handschoenen.

5. Reinig alle onderdelen met het OUTDOORCHEF reinigingsmiddel voor barbecue en koude rookgenerator, de OUTDOORCHEF reinigingsborstel voor Smoke en de OUTDOORCHEF reinigungsdoekjes. U kunt de multitool gebruiken om korstjes in de siliconen basis los te maken.



6. Zet de koude rookgenerator Smoke weer in elkaar - Zie paragraaf 4 van deze documentatie.

INFO: Voor de reiniging van de RVS buis adviseren wij het OUTDOORCHEF reinigingsmiddel voor barbecue en koude rookgenerator, de reinigingsborstel voor Smoke en de set van 2 reinigungsdoekjes.

TIP: De rookresten in de siliconen basis en buis komen veel gemakkelijker los als ze bevroren zijn. Leg de siliconen basis en de slang een paar uur in de vriezer en tik daarna de resten eruit.

VERKLEURINGEN

Door de hitte zullen er iriserende, kleurrijke verkleuringen ontstaan op het oppervlak van de RVS buis. Deze verkleuring hoort bij de eigenschappen van RVS en tast de kwaliteit of functie niet aan.

ROOKRESTEN IN DE BARBECUE

De rook laat ook een rookgeur achter in de rookruimte (grillruimte). U kunt dit verhelpen door binnen 10 minuten op te warmen tot de max. temperatuur.

9.2 OPSLAG

Een afsluitbare zipperbag is bij de levering inbegrepen. Wij raden u aan om de koude rookgenerator Smoke en alle accessoires na gebruik en reiniging hierin op te bergen om te voorkomen dat de rookgeur zich verspreidt. Sluit de tas pas wanneer alle gereinigde onderdelen volledig droog zijn.

Berg de koude rookgenerator Smoke altijd op een droge, beschutte plek op.

INFO: Voor het opbergen raden we ook de OUTDOORCHEF opbergtas voor Smoke aan.

10. VERHELPE VAN STORINGEN

Rookchips kunnen niet worden aangestoken:

- Controleer of alle onderdelen schoon zijn en goed werken.
- Zorg ervoor dat u droge rookchips gebruikt.
- Controleer of het deksel erop zit en of de koude rookgenerator Smoke geen valse lucht aanzuigt.
- Controleer of de pomp van de generator werkt en of er lucht door het mondstuk stroomt.

Rookchips glijden niet naar beneden:

- Controleer of er nog resten van eerder gebruik in de buis zijn achtergebleven en verwijder deze.
- Zorg ervoor dat u uitsluitend OUTDOORCHEF rookchips gebruikt.

Geen of minder vermogen:

- Controleer of alle onderdelen schoon zijn en goed werken, verwijder eventuele verstoppingen.
- Controleer of de accu is opgeladen.
- Controleer het deksel, deze moet goed op de buis liggen.
- Controleer of de slang een neerwaarts hoogteverschil heeft en of eventueel condenswater kan weglopen.
- Controleer of de siliconen basis vol is en moet worden schoongemaakt als deze te lang is gebruikt.

Indien u uw koude rookgenerator Smoke met bovenstaande maatregelen niet in gebruik kunt nemen, dient u contact op te nemen met uw leverancier.

11. CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor uitgebreide informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij u naar de algemene voorwaarden op <https://www.outdoorchef.com/agb>

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Op onze website vindt u een lijst met dealers www.outdoorchef.com

12. VERVANGENDE ONDERDELEN

Reserveonderdelen zijn verkrijgbaar bij de vakhandel of gewoon rechtstreeks op www.outdoorchef.com.

13. AFVOER

Ook een oude koude rookgenerator Smoke bevat nog waardevolle grondstoffen die kunnen worden hergebruikt. Gooi uw afgedankte koude rookgenerator Smoke daarom altijd op de juiste manier weg. Neem de plaatselijke voorschriften in acht, evenals de plaatselijke recyclingmogelijkheden van de gespecialiseerde handel of specifieke afvalverwerkingscentra.

14. TECHNISCHE INFORMATIE

POMP

Pompvermogen	5,5 W
Pompcapaciteit	3,5 l/min 210 l/h
Pompdruk	23-25 Kpa

ACCU

Accu	Li-Ion
Accucapaciteit	5000 mAh
Spanning	3,7 V

15. TIPS EN TRUCS

Wij raden de volgende accessoires aan voor uw koude rookgenerator Smoke.

UITBREIDING EN VULHULP VOOR SMOKE

De opvouwbare siliconen trechter maakt het vullen van de RVS buis eenvoudiger en biedt tevens de mogelijkheid om de hoeveelheid rookchips te vergroten tot in totaal 5 RVS buisvullingen (750g).

OPBERGTAS VOOR SMOKE

















































De opbergtas voor Smoke biedt ruimte voor de koude rookgenerator Smoke incl. accessoires. Hij beschermt de koude rookgenerator Smoke en vermindert de verspreiding van de rookgeur.

REINIGINGSMIDDEL VOOR BARBECUE EN KOUDE ROOKGENERATOR, REINIGINGSBORSTEL VOOR SMOKE EN SET VAN 2 REINIGINGSDOEKJES

Met deze reinigingsartikelen is de koude rookgenerator Smoke eenvoudiger te reinigen. Wij raden u aan om de koude rookgenerator Smoke na elk gebruik goed schoon te maken.

ROOKCHIPS VOOR SMOKE

Wij raden u aan om bij het roken de OUTDOORCHEF rookchips te gebruiken met de smaakrichtingen whisky, rode wijn, beuk, olijf of kers.

SOORT / TYPE >>	Beuken	Whisky	Rode wijn	Kers	Olijf
					
					
					
					
					
					
					
					
	natuurlijk aromatisch	krachtig aromatisch	krachtig aromatisch	fruitig mild	krachtig mediterraan

Accessoires zijn verkrijgbaar bij de vakhandel of op www.outdoorchef.com.

WEBSITE

Verdere informatie, tips en trucs, recepten alle wetenswaardigheden over de OUTDOORCHEF producten vindt u op www.outdoorchef.com.

1.	RØGNING ER GANSKE LET	27
2.	BRUGSANVISNINGEN	27
3.	VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER	28
4.	BETJENING	28
5.	INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING	30
	5.1 Isætning af batteri	
	5.2 Batteri	
6.	OPBYGNING AF KOLDRØGSGENERATOREN SMOKE	32
7.	FORKLARING AF BETJENINGSKONSOLLEN	33
8.	BETJENING AF KOLDRØGSGENERATOREN SMOKE	34
	8.1 Klargøring af koldrøgsgeneratoren Smoke	
	8.2 Ibrugtagning af koldrøgsgeneratoren Smoke	
	8.3 Røgning med kuglegrillen	
	8.3.1 Adgang nedefra ved hjælp af adapteren	
	8.3.2 Adgang ved hjælp af låget	
	8.3.3 Klap	
	8.4 Røgning med gasstationen	
	8.5 Genopfyldning af røgflis	
	8.6 Efter brug	
9.	RENGØRING OG OPBEVARING	41
	9.1 Rengøring	
	9.2 Opbevaring	
10.	AFHJÆLPNING AF FEJL	44
11.	FORBRUGERGARANTI/GARANTI	45
12.	RESERVEDELE	45
13.	BORTSKAFFELSE	45
14.	TEKNISKE INFORMATIONER	45
15.	TIPS OG TRICKS	46

1. RØGNING ER GANSKE LET

Koldrøgning er en røgeform med en lang tradition. Røgning konserverer fødevarer, giver dem en helt særlig aroma og har vist sit værd op gennem historien. Røgning nedbryder mikroorganismer og reducerer vandmængden, røgen kan altså på grund af udtørringen gå i forbindelse med andre molekyler i fødevaren. Det betyder, at fødevarernes holdbarhed øges. Desuden giver røgning fødevarerne den typiske farve og aroma.

KOLDRØGNING

Koldrøgning er røgning ved en temperatur på mellem 15 og 25 °C. Koldrøgning er velegnet til aromatisering eller konservering af bestemte fødevarer som eksempelvis fisk, skinke eller ost. Da temperaturen er meget lav, er koldrøgning typisk en meget langvarig proces. Den giver fødevarerne en mild og behagelig røgaroma og kan også bruges til aromatisering af cocktails.

VARMRØGNING

Ved varmrøgning er temperaturen på mellem 30 og 50 °C. Da temperaturen er højere, udsættes fødevarerne efter en tid for en varmeproces, og derfor tager denne røgeform mindre tid end koldrøgning. Hamburgerryg eksempelvis produceres ved hjælp af varmrøgning.

RØGNING VED MEGET HØJE TEMPERATURER

Denne type røgning foregår som regel ved temperaturer på mellem 55 og 120 °C. Da temperaturen svarer til klassisk stegning ved svag varme eller Low&Slow BBQ, bruges denne metode fortrinsvis, hvis fødevarerne skal spises umiddelbart efter tilberedningen. Med denne metode kan kød, fisk og grøntsager røges og koges i løbet af få timer.

God fornøjelse med røgningen!

2. BRUGSANVISNINGEN

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF-koldrøgsgenerator Smoke i brug. Opbevar brugsanvisningen.

3. VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Brug kun din OUTDOORCHEF-koldrøgsgenerator Smoke udendørs.

Anvisningerne **FARE**, **ADVARSEL** og **FORSIGTIG** bruges i denne brugsanvisning for at fremhæve vigtige og kritiske brugsoplysninger. Læs og følg venligst disse anvisninger for din og andres sikkerhed og for at undgå ting- og personskader.

FARE: Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser, hvis ikke de undgås.

ADVARSEL: Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser, hvis ikke de undgås.

FORSIGTIG: Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre lette eller mellemsvære kvæstelse, hvis ikke de undgås.

4. BETJENING

Anvisningerne i monteringsvejledningen skal følges nøje. Ukorrekt montering kan være farlig.

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF-koldrøgsgenerator Smoke i brug. Koldrøgsgeneratoren Smoke må kun bruges udendørs, og der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m til brændbare genstande.

FARE: Koldrøgsgeneratoren Smoke er kun beregnet til udendørs brug. Brug den aldrig indendørs, f.eks. i garager, bygninger, telte eller andre lukkede områder. Fare for forgiftning på grund af røggasser.

FARE: Når produktet er i brug, må det ikke stå i nærheden af brændbart materiale.

FARE: Brug kun koldrøgsgeneratoren Smoke på et jævnt, fast og ikke brændbart underlag. Sæt aldrig koldrøgsgeneratoren Smoke på et trægulv eller andre brændbare flader, når den er i brug.
Hold koldrøgsgeneratoren Smoke på sikker afstand af brændbare materialer.

FARE: Koldrøgsgeneratoren Smoke bliver meget varm, når den er i brug. Brug altid beskyttelseshandsker, og rør kun ved kunststofhåndtaget. Der er fare for forbrænding. Vi anbefaler, at du bruger OUTDOORCHEF-læderhandsker.

FARE: Under brug kan der opstå gløder, når røgflisen glider ned.
Lad aldrig koldrøgsgeneratoren Smoke stå uden opsyn, mens den er i brug.

ADVARSEL: Lad aldrig koldrøgsgeneratoren Smoke stå uden opsyn, mens den er i brug.

ADVARSEL: Flyt ikke produktet, mens det er i brug.

ADVARSEL: Koldrøgsgeneratoren Smoke må ikke bruges, når det blæser; der er fare for, at den vælter.

ADVARSEL: Usæt ikke dig selv og andre for røg; der er fare for forgiftning på grund af røggasser.

ADVARSEL: Røret kan have skarpe kanter, der er opstået under produktionen, derfor bør du altid bruge handsker ved montering og afmontering.

FORSIGTIG: Tilgængelige steder kan være meget varme. Sørg for, at produktet er uden for børns rækkevidde.

FORSIGTIG: Koldrøgsgeneratoren Smoke er varm i længere tid efter at den er blevet slukket, gløderester kan fortsætte med at gløde. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at genstande ikke rører ved koldrøgsgeneratoren Smoke. Brandfare.

FORSIGTIG: Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.

FORSIGTIG: Når du rengør koldrøgsgeneratoren Smoke, brug da engangshandsker og forklæde. De harpiksagtige røgaflejringer efterlader genstridige pletter på huden og på tekstiler.

FORSIGTIG: Beskyt røret mod slag; et deformt rør kan nedsætte funktionen.

5. INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

5.1 ISÆTNING AF BATTERI

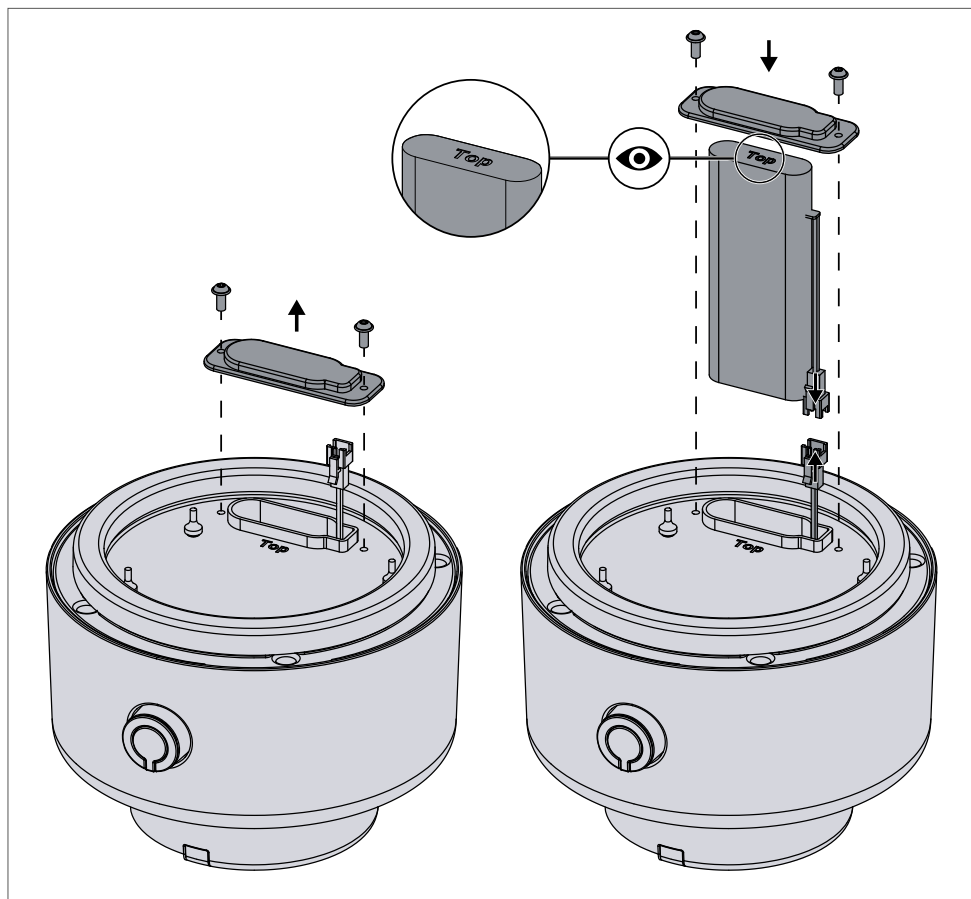
Batteriet leveres særskilt og skal sættes i soklen.

Til det skal du åbne batterirummet i bunden af soklen.

Forbind kablerne med stikkene, og sæt batteriet i huset i henhold til skitsen. Luk batterirummet igen.

Nu kan du ved hjælp af det medfølgende opladerkabel oplade koldrøgsgeneratoren Smoke.

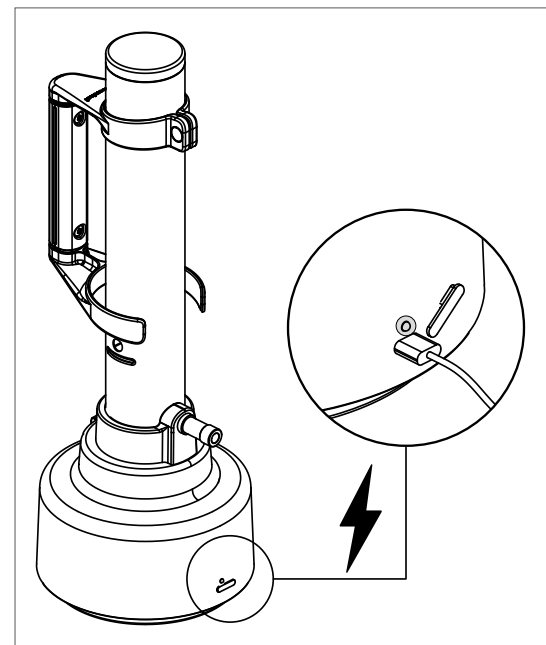
Se afsnit 5.2 i denne dokumentation.



5.2 BATTERI

Oplad batteriet i soklen helt efter hver brug.

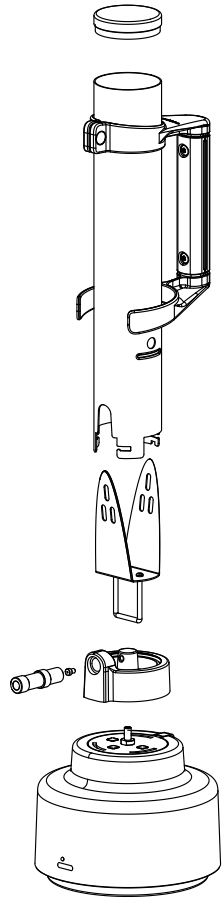
Et opladerkabel med stik type C medfølger.



Displayet blinker rødt:	Batteriet skal oplades.
Displayet blinker blåt:	Batteriet oplades
Displayet lyser blåt:	Batteriet er opladet
Opladningstid 0-100 %:	ca. 8 timer
Kapacitet trin min.:	ca. 10 timer
Kapacitet trin maks.:	ca. 5 timer

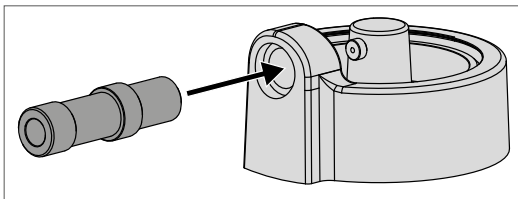
TIP: Regelmæssig brug forlænger batteriets levetid.

6. OPBYGNING AF KOLDRØGSGENERATOREN SMOKE

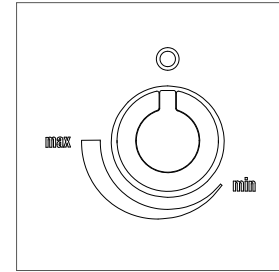


Læs venligst også informationerne i koldrøgsgeneratoren Smokes separate monteringsvejledning.

BEMÆRK: Vær opmærksom på, at venturirøret er påsat korrekt.



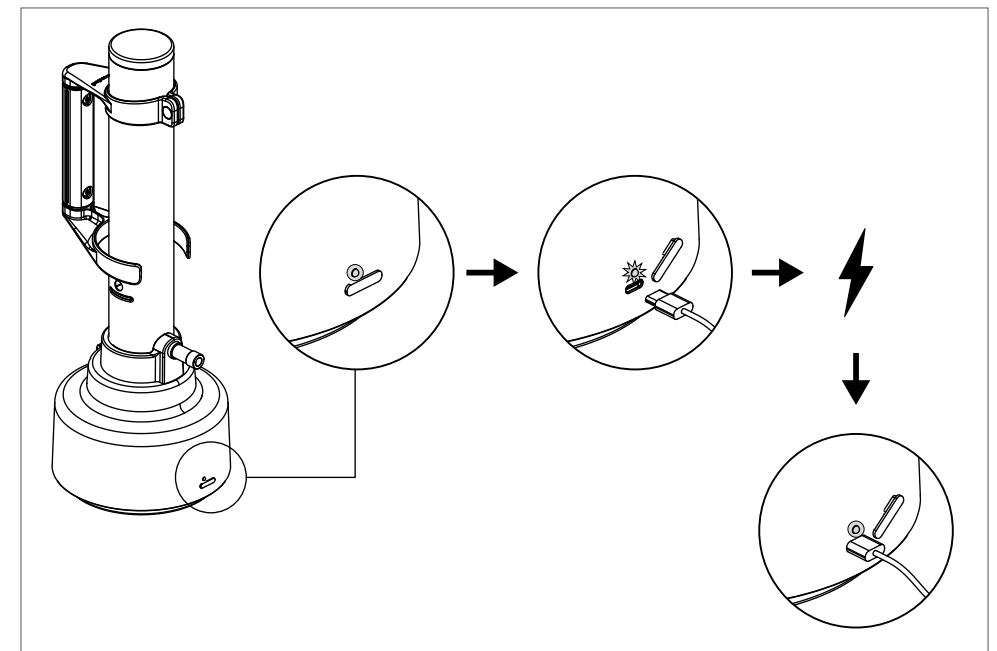
7. FORKLARING AF BETJENINGSKONSOLLEN



Røgintensiteten kan indstilles trinløst efter behov.

BATTERINIVEAU

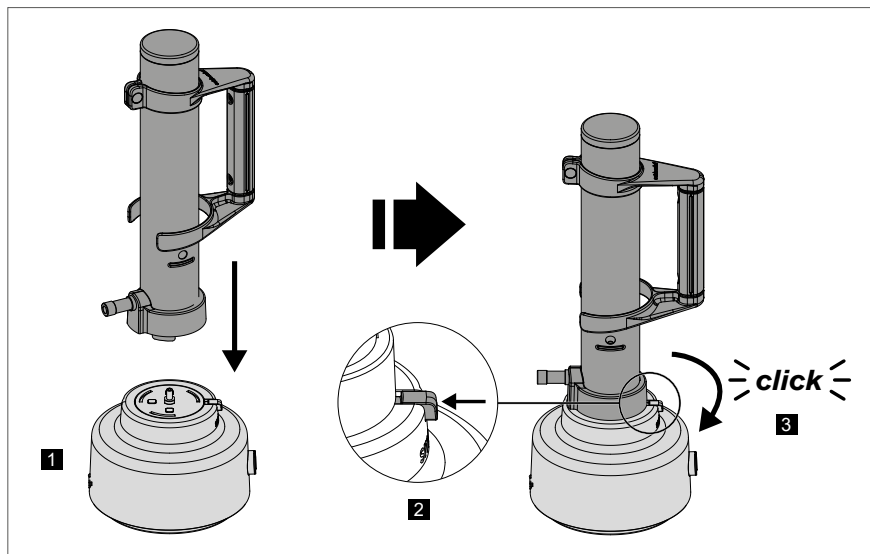
Displayet lyser rødt:	Koldrøgsgeneratoren Smoke er i drift
Displayet blinker rødt:	Koldrøgsgeneratoren Smoke er i drift, batteriet skal oplades.
Displayet blinker blå:	Batteriet oplades
Displayet lyser blå:	Batteriet er opladet



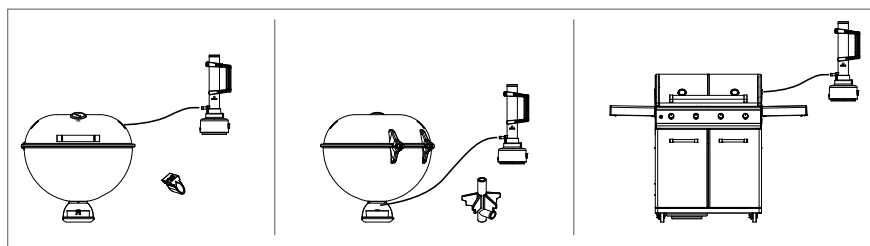
8. BETJENING AF KOLDRØGSGENERATOREN SMOKE

8.1 KLARGØRING AF KOLDRØGSGENERATOREN SMOKE

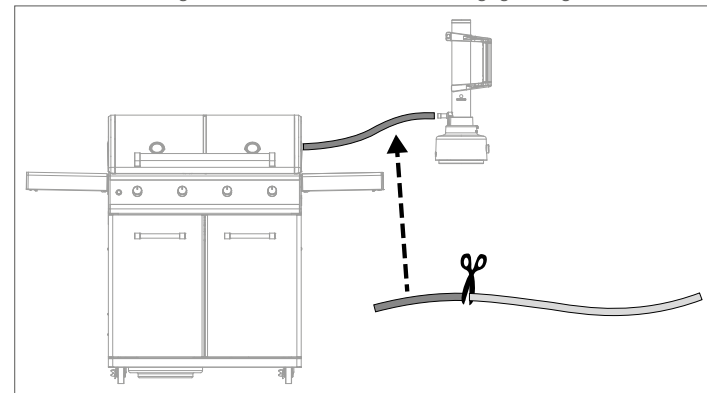
1. Det medfølgende rør af rustfrit stål er allerede klar til drift.
2. Oplad soklens batteri helt (opladningstid ca. 8 timer).
3. Sæt røret på soklen. Sørg for, at det placeres korrekt på soklen og er gået i indgreb. Der skal lyde et klik.



4. Vælg det ønskede røgkammer (f.eks. kuglegrill, gasstation, røgeovn).



5. Afkort silikoneslange med en saks, så den har den rigtige længde.



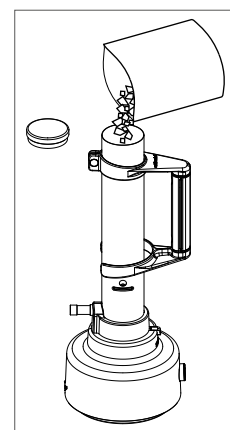
BEMÆRK: Den perfekte længde er den korteste afstand mellem koldrøgsgeneratoren Smoke og indtaget i røgkammeret. Hældningen skal være let og jævn.

Undtagelse: Kort og intens røgning med OUTDOORCHEF – se forklaringerne i afsnit 6.3 i denne dokumentation.

BEMÆRK: Fyld røgflis i med løs hånd. Røgflisen må ikke trykkes fast, ellers er der fare for, at røgflisen kan glide ned.

BEMÆRK: For at sikre en ren forbrænding og funktion brug venligst kun røgflis med en dimension 3-10 mm. Vi anbefaler OUTDOORCHEF-røgflis Smoke.

6. Fjern låget, og fyld OUTDOORCHEF-røgflis Smoke i røret.



INFO: Med en komplet påfyldning af røret kan du røge i ca. 1 time og 15 minutter ved mellemkraftig røgintensitet.

7. Sæt låget på igen.

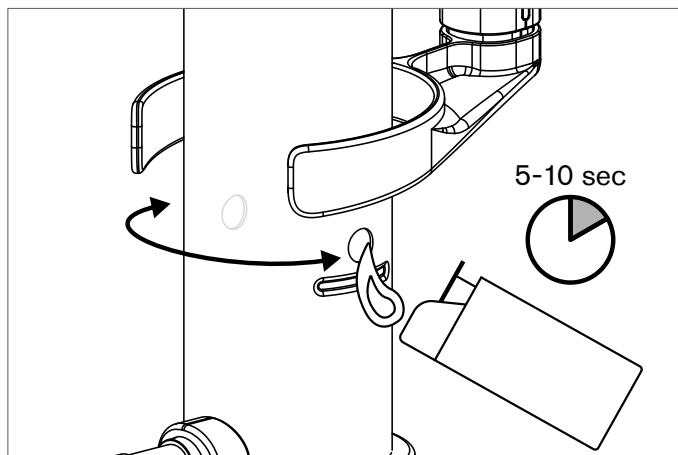
8.2 IBRUGTAGNING AF KOLDRØGSGENERATOREN SMOKE

BEMÆRK: Tjek under røgningen, at røgflisen glider ned. Der er en risiko for, at chipsene på grund af deres form og struktur sætter sig fast. Hvis ikke chipsene glider jævnt ned, kan du løse problemet ved at banke let på røret.

FORSIGTIG, røret er meget varmt.

OPTÆNDING

1. Sørg for, at låget er på; det skaber undertryk i røret.
2. Tænd koldrøgsgeneratoren Smoke på højeste trin (maks.).
3. Tænd røgflisen gennem de to antændingshuller; det tager 5-10 sekunder for hvert hul.

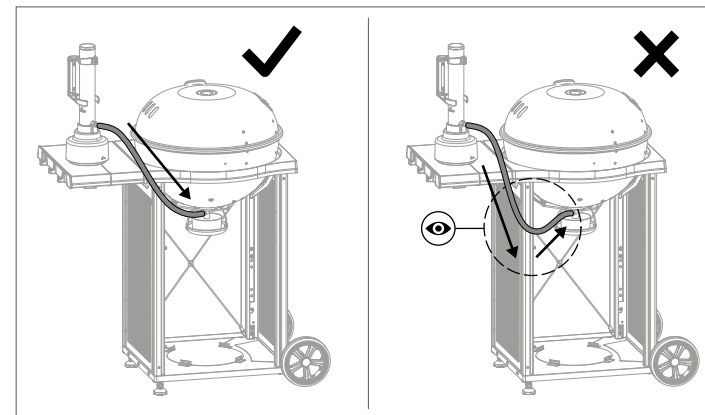


RØGNING

⚠ ADVARSEL: Usæt ikke dig selv og andre for røg. Fare for forgiftning på grund af røggasserne.

1. De første 1-2 minutter skal Smokeren køre på højeste trin.
2. Derefter kan intensiteten reguleres til det ønskede røgtrin.

BEMÆRK: Under forbrændingen opstår kondensvand og harpiksagtige røgaflejringer. For at det skal kunne løbe af skal du sikre en jævn hældning fra koldrøgsgeneratoren Smoke til rørummet. Hvis kondensvandet og røgaflejringerne løber retur, kan det tilstoppe silikoneslangen.



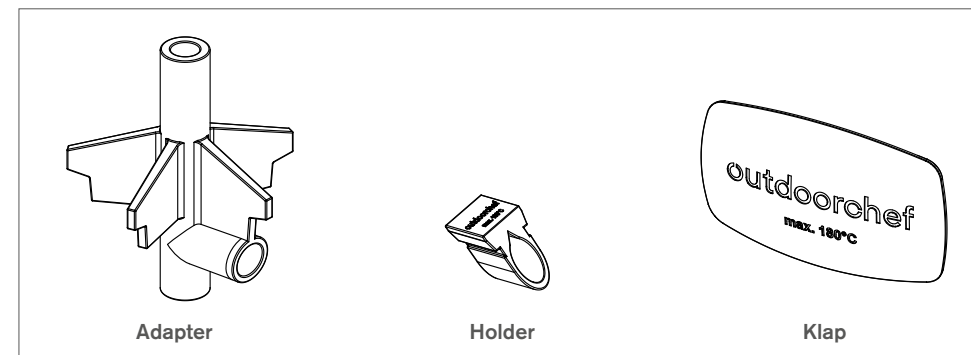
BEMÆRK: Jo kortere slangen er, jo mindre kondensvand dannes der.

BEMÆRK: Luftfugtigheden og vejret har stor indflydelse på dannelsen af kondensvand. Jo fugtigere luften er, jo mere kondensvand dannes der.

INFO: Tips og tricks omkring røgning finder du på www.outdoorchef.com.

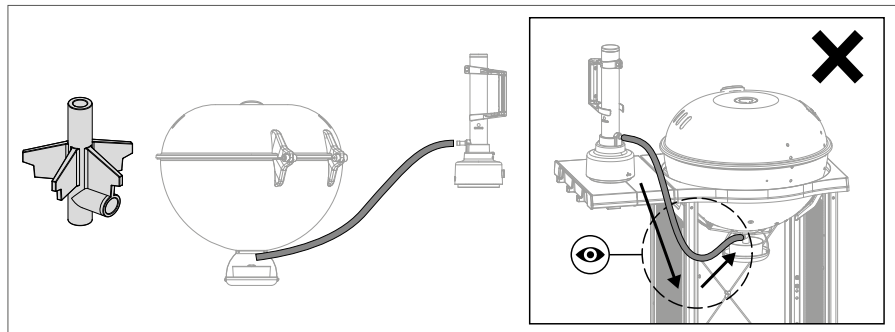
8.3 RØGNING MED KUGLEGRILLEN

Til røgning i OUTDOORCHEF-kuglegrillen anbefaler vi, at du tilslutter følgende tre tilbehørsprodukter fra kuglegrilladaptersættet SMOKE (medfølger ikke).



8.3.1 ADGANG NEDEFRA VED HJÆLP AF ADAPTEREN

Perfekt til low & slow-røgning. Op til maks. 5 påfyldninger af røret pr. røgning er mulig.



Sørg for en jævn hældning på silikoneslangen, der må ikke danne sig en sifon. Ved korrekt installation drypper kondensvandet gennem adapteren direkte i drypbakken.

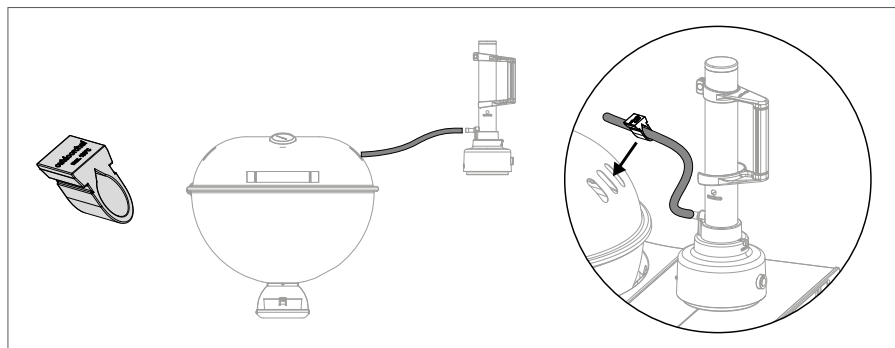
TIP: Fyld drypbakken med OUTDOORCHEF-Grill Powder. OUTDOORCHEF-Grill Powder opsuger kondensvandet inkl. røgaflejringer og letter således bortskaflelse og rengøring.

TIP: OUTDOORCHEF udvidelses- & påfyldningshjælp til Smoke letter rørets påfyldning. Den sikrer dig også længerevarende røgning uden genopfyldning, op til ca. 5 timer.

8.3.2 ADGANG VED HJÆLP AF LÅGET

Perfekt til kort og intens røgning. Op til maks. 1 rørpåfyldning pr. røgning.

Ved denne type brug må temperaturen i kuglen ikke overstige 180 °C.



Her er en faldende hældning fra røgerummet (kuglen) til koldrøgsgeneratoren Smoke uundgåelig.

Kondensvandet løber tilbage og ind i produktet og samles i silikonesoklen.

Derfor anbefaler vi til denne type røgning maks. 1 rørpåfyldning.

TIP: Vi anbefaler, at slangen med holderen monteres på venstre side af kuglen.

Det sikrer en kortere vej, når låget skal åbnes.

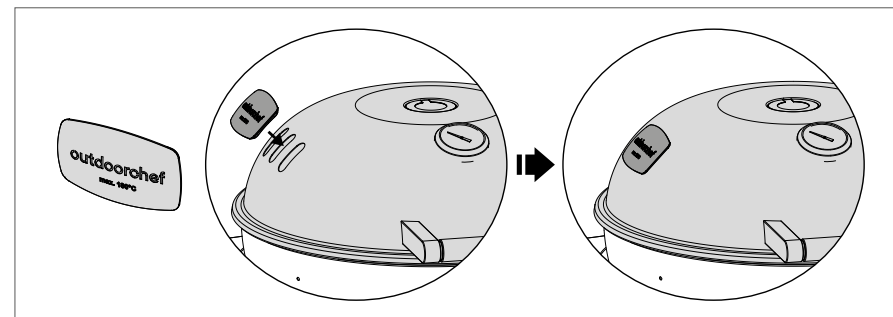
Vær også her opmærksom på, at der skal være en hældning fra koldrøgsgeneratoren Smoke til røgerummet.

8.3.3 KLAP

For at få en højere røgtintensitet i kuglen kan du på en af lågets sider lukke lufthullerne med klappen.

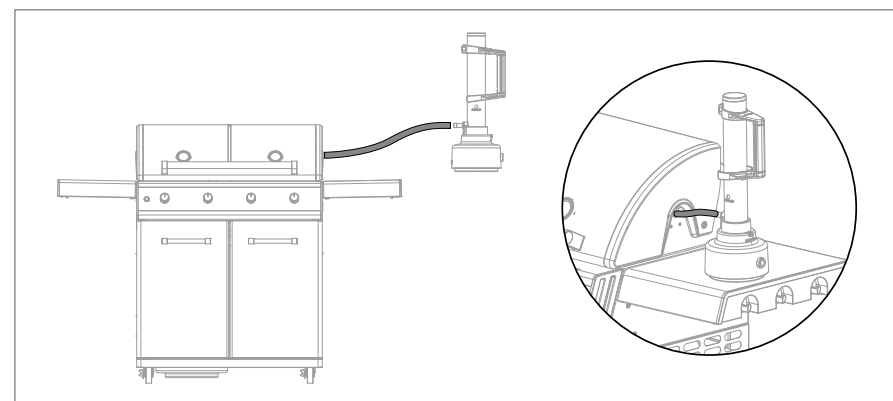
Ved denne type brug må temperaturen i kuglen ikke overstige 180 °C.

FARE: Luk aldrig alle lufthullerne, det kan give flammetilbageslag eller medføre brand.



8.4 RØGNING MED GASSTATIONEN

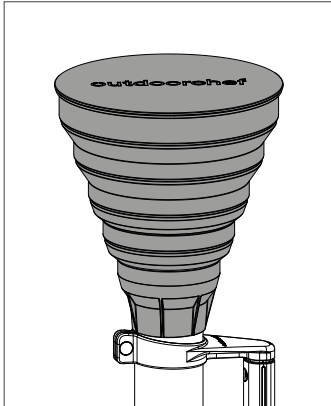
Til røgning med en gasstation anbefaler vi at føre røgslangen gennem drejespydholderens sideåbning og viderer ind i grillkammeret. Vær også her opmærksom på, at slangen har en hældning væk fra koldrøgsgeneratoren.



8.5 GENOPFYLDNING AF RØGFLIS

Hvis du skal bruge mere en et enkelt rør røgflis, fyld mere flis på, når der kun er en lille mængde flis tilbage i røret. Tag låget af, og fyld røret forsigtigt med OUTDOORCHEF-røgflis.

For at lette påfyldningen og sikre røgning uden genopfyldning anbefaler vi OUTDOORCHEFs udvidelses- & påfyldningshjælp til Smoke.



⚠ ADVARSEL: På grund af det tryk, der opstår ved påfyldningen, kan enkelte gløder eller askestykker fald ud af tændingshullerne. Sørg derfor for, at produktet står på et ildfast underlag, og pas på, at du ikke brænder dig.

⚠ ADVARSEL: Røret er meget varmt, brug beskyttelseshandsker. Der er fare for forbrænding. Vi anbefaler, at du bruger OUTDOORCHEF-læderhandsker.

8.6 EFTER BRUG

1. Lad alle delene køle af.
2. Rengør koldrøgsgeneratoren Smoke – se afsnit 9 i denne dokumentation.
3. Oplad batteriet helt.

⚠ FORSIGTIG: Oplad altid batteriet i tørre omgivelser

9. RENGØRING OG OPBEVARING

9.1 RENGØRING

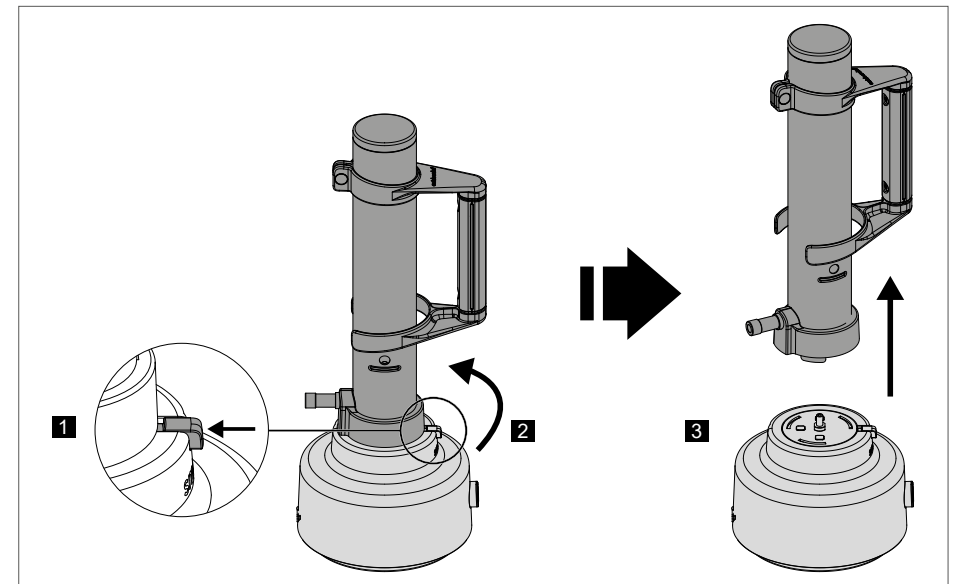
⚠ FORSIGTIG: Rengør først koldrøgsgeneratoren Smoke, når den er helt kølet af.

⚠ FORSIGTIG: Når du rengør koldrøgsgeneratoren Smoke, brug da engangshandsker og forklæde. De harpiksagtige røgaflejringer efterlader genstridige pletter på huden og på tekstiler. Rester i slangen kan dryppe ud og tilsmudse gulvet eller tøjet.

Koldrøgsgeneratoren Smoke bør renses grundigt efter hver brug. Under forbrændingen opstår harpiksagtige røgaflejringer. Luftfugtighed og vejliget påvirker mængden af aflejringer. Jo fugtigere luften er, jo flere aflejringer dannes der.

Anbefalet rengøringsproces:

1. Løs røret af rustfrit stål fra soklen.



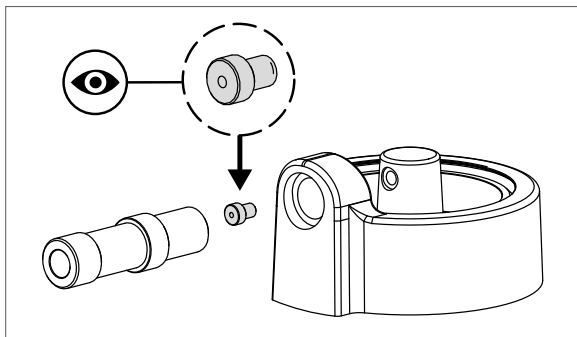
2. Fjern låget, og tøm resterne i røret ned i en ildfast beholder.

3. Fjern silikonesoklen.

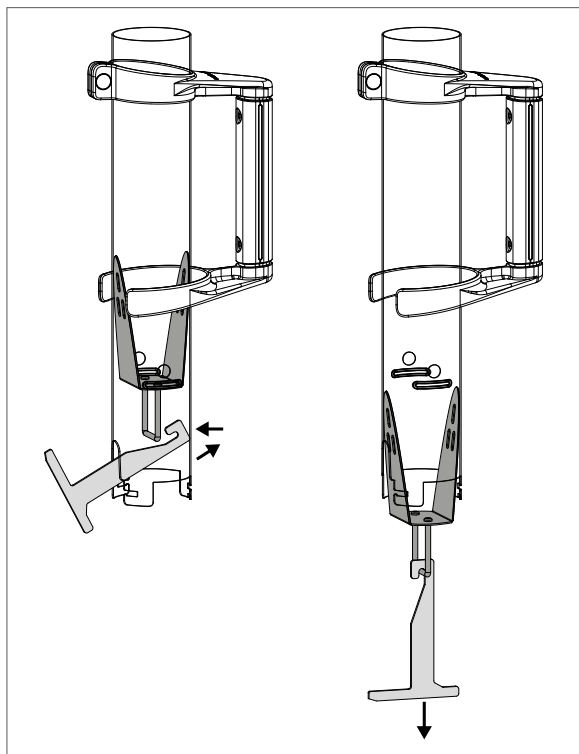
Til det skal du med den ene hånd holde røret og med den anden hånd forsigtigt trække silikonesoklen af.

⚠ FORSIGTIG: Silikonesoklen kan indeholde harpiksagtige røgaflejringer.

⚠ FORSIGTIG: Dysen er lille og let at miste.

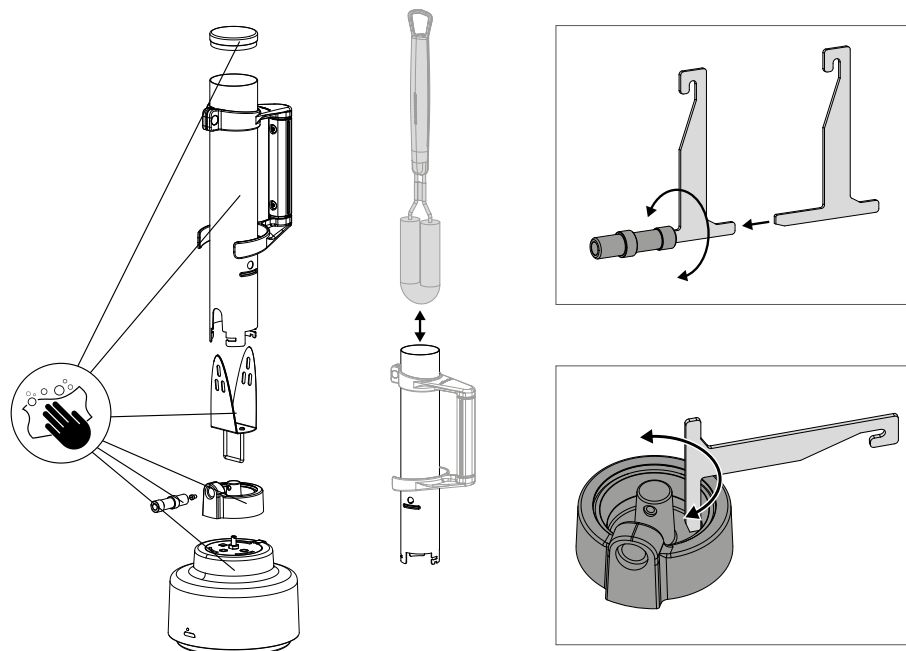


4. Træk glødeholderen ud af røret; det gøres bedst med det medfølgende multiværktøj.



⚠ FORSIGTIG: Bajonetlåsen kan have skarpe kanter, brug derfor beskyttelseshandsker.

5. Rens alle dele med OUTDOORCHEF-grill- & koldrøgsgeneratorrens, OUTDOORCHEF-rengøringsbørsten til Smoke og OUTDOORCHEF-rengøringsklude. Med multiværktøjet kan du løse aflejringer i silikonesoklen.



6. Sæt røret sammen igen – se afsnit 4 i denne dokumentation.

INFO: Til rengøring af røret anbefaler vi OUTDOORCHEF-grill- & koldrøgsgeneratorrens, rengøringsbørsten til Smoke og rengøringskludesættet (2 stk.).

TIP: Røgeresterne i silikonesoklen og slangen er meget lettere at løse i frossen tilstand. Læg derfor silikonesoklen og slangen i fryseren i nogle timer, og bank derefter resterne ud.

MISFARVNINGER

På grund af varmen kan der danne sig iriserende, kulørte misfarvningen på det rustfri ståls overflade. Disse misfarvninger er en af det rustfri ståls egenskaber og påvirker ikke hverken kvalitet eller funktion.

RØGRESTER I GRILLEN

Røgen efterlader også røglugt i røgerummet (grillrummet). Den kan du fjerne ved opvarmning på maks. temperatur inden for 10 minutter.

9.2 OPBEVARING

En pose med lynlås medfølger. Vi anbefaler, at du opbevarer koldrøgsgeneratoren Smoke og alt tilbehøret i den efter brug og rengøring for at forhindre, at røglugten spreder sig. Luk først posen, når alle rengjorte dele er helt tørre.

Opbevar altid koldrøgsgeneratoren Smoke et tørt, beskyttet sted.

INFO: Til opbevaring anbefaler vi desuden OUTDOORCHEF-opbevaringstasken til Smoke.

10. AFHJÆLPNING AF FEJL

Røgflisen kan ikke tændes:

- Tjek, om alle delene er rengjorte og fungerer.
- Sørg for, at du bruger tør røgflis.
- Tjek, om låget er sat på og koldrøgsgeneratoren Smoke ikke indtager falsk luft.
- Tjek, om generatorens pumpe virker og der strømmer luft gennem dysen.

Røgflisen glider ikke ned:

- Tjek, om der er rester fra en tidligere brand i røret, og fjern dem.
- Sørg for, at du kun bruger OUTDOORCHEF-røgflis.

Ingen eller kun lav ydelse:

- Tjek, om alle delene er rengjorte og fungerer; fjern eventuelle tilstopninger.
- Tjek, om batteriet er opladet.
- Tjek låget, det skal ligge præcist på røret.
- Tjek, om slangen har en hældning og eventuel kondensvand kan løbe fra.
- Tjek, om silikoneslangen ved for langvarig brug er fyldt og skal renses.

Hvis du ikke kan tage koldrøgsgeneratoren Smoke i brug efter at have fulgt de ovenstående anvisninger, bedes du kontakte din forhandler.

11. FORBRUGERGARANTI/GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postboks | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside www.outdoorchef.com

12. RESERVEDELE

Tilbehørsdele kan købes hos din forhandler eller direkte på www.outdoorchef.com.

13. BORTSKAFFELSE

Også en gammel koldrøgsgenerator Smoke er en vigtig ressource, der kan genanvendes. Bortskaf derfor din kasserede koldrøgsgenerator Smoke fagmæssigt korrekt. Overhold de lokale bestemmelser og forhandlerens eller genbrugsstationernes lokale muligheder for genbrug.

14. TEKNISKE INFORMATIONER

PUMPE

Pumpeydelse	5.5 W
Pumpetransportmængde	3.5 l/min
	210 l/t
Pumpetryk	23-25 Kpa

BATTERI

Batteri	Li-Ion
Batterikapacitet	5000 mAh
Spænding	3.7 V

15. TIPS OG TRICKS

Vi anbefaler følgende tilbehør til din koldrøgsgenerator Smoke.

UDVIDELSE- & PÅFYLDNINGSHJÆLP TIL SMOKE

Den foldbare silikonetragt letter påfyldning af røret og giver desuden mulighed for at udvide røgflismængden til i alt 5 rørpåfyldninger (750 g).

OPBEVARINGSTASKE TIL SMOKE

















































I opbevaringstasken til Smoke er der plads til koldrøgsgeneratoren Smoke inkl. tilbehør. Den beskytter koldrøgsgeneratoren Smoke og forhindrer udbredelse af røglugt.

GRILL- OG KOLDRØGSGENERATORRENS, RENGØRINGSBØRSTE TIL SMOKE OG RENGØRINGSKLUDESÆTT (2 STK.)

Disse rengøringsprodukter letter rengøringen af koldrøgsgeneratoren Smoke. Vi anbefaler, at du renser koldrøgsgeneratoren Smoke grundigt efter hver brug.

RØGFLIS TIL SMOKE

Til røgning anbefaler vi OUTDOORCHEF-røgflis i smagsvarianterne whisky, rødvin, bøg, oliven eller kirsebær.

SORT / TYPE >>	Bøg	Whisky	Rødvin	Kirsebær	Oliven
					
					
					
					
					
					
					
					
	naturligt aromatisk	kraftigt aromatisk	kraftigt aromatisk	frugtigt mildt	kraftigt mediterrant

Tilbehørsprodukter kan købes hos din forhandler eller direkte på www.outdoorchef.com.

HJEMMESIDE

Flere oplysninger, tips og tricks, opskrifter og yderligere informationer om produkterne fra OUTDOORCHEF finder du på www.outdoorchef.com.

1.	RÖKNING PÅ ENKELT SÄTT	49
2.	BRUKSANVISNING	49
3.	VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	50
4.	ANVÄNDNING	50
5.	FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING	52
	5.1 Sätt i batteriet	
	5.2 Batteri	
6.	KALLRÖKSGENERATORNS KONSTRUKTION	54
7.	REGLAGE	55
8.	ANVÄNDA KALLRÖKSGENERATOR SMOKE	56
	8.1 Montera kallröksgenerator SMOKE	
	8.2 Starta kallröksgenerator SMOKE	
	8.3 Rökning med klotgrill	
	8.3.1 Anslutning underifrån via adaptern	
	8.3.2 Anslutning via locket	
	8.3.3 Spjäll	
	8.4 Rökning med gasstation	
	8.5 Påfyllning av rökspån	
	8.6 Efter användning	
9.	RENGÖRING OCH FÖRVARING	63
	9.1 Rengöring	
	9.2 Förvaring	
10.	FELAVHJÄLPNING	66
11.	GARANTI	67
12.	RESERVDELAR	67
13.	AVFALLSHANTERING	67
14.	TEKNISK INFORMATION	67
15.	TIPS OCH TRICKS	68

1. RÖKNING PÅ ENKELT SÄTT

Kallrökning är en rökningsslag med mycket lång tradition. Den används för att konservera och smaksätta livsmedel och har ett historiskt värde. Röken dödar bakterier och minskar vattenmängden, vilket innebär att den kan bindas till andra näringsmolekyler genom uttorkning. På så sätt håller sig livsmedlen längre. Dessutom ger röken en typisk färg och smak åt livsmedlen.

KALLRÖKNING

Kallrökning innebär rökning i en ugnstemperatur mellan 15 och 25 °C. Kallrökning lämpar sig för smaksättning eller konservering av vissa livsmedel som till exempel fisk och skinka men även ost. Eftersom temperaturen är mycket låg är kallrökning vanligen en mycket långsam process. Den ger livsmedlen en mild och angenäm röksmak och kan även användas för att smaksätta cocktails.

VARMRÖKNING

Vid varmrökning ligger ugnstemperaturen mellan 30 och 50 °C. Genom den högre temperaturen startar en jäsningsslag i livsmedlen efter en viss tid, vilket gör att varmrökning går fortare än kallrökning. Varmrökning används till exempel för att göra kassler.

HETRÖKNING

Hetrökning kallar man vanligen rökning med ugnstemperatur mellan 55 och 120 °C. Eftersom temperaturen håller sig i det klassiska området för långkok eller Low&Slow BBQ används denna metod främst då maten ska ätas i direkt anslutning till tillagningen. Kött, fisk och grönsaker kan rökas och tillagas på några få timmar med denna metod.

Mycket nöje med din rökning!

2. BRUKSANVISNING

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF kallröksgenerator SMOKE för första gången.

Se till att spara denna bruksanvisning.

3. VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Använd endast OUTDOORCHEF kallröksgenerator SMOKE utomhus.

Signalorden **FARA**, **VARNING** och **FÖRSIKTIGHET** används i denna handbok för att markera viktig och kritisk användarinformation. Läs och följ dessa instruktioner för att garantera säkerheten och för att undvika skador på egendom och personskador.

- FARA:** Anger farliga situationer som leder till dödsfall eller allvarliga personskador om de inte observeras.
- VARNING:** Anger farliga situationer som kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador om de inte observeras.
- FÖRSIKTIGHET:** Anger farliga situationer som kan leda till mindre eller måttliga personskador om de inte observeras.

4. ANVÄNDNING

Följ monteringsanvisningarna exakt. Felaktig montering kan vara farlig.

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF kallröksgenerator SMOKE för första gången.

Kallröksgenerator SMOKE får endast användas utomhus och måste stå på ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 meter från brännbara föremål.

- FARA:** Använd endast kallröksgenerator SMOKE utomhus. Använd den aldrig inomhus som t.ex. i garage, byggnader, tält och andra instängda områden. Risk för rökgasförgiftning.
- FARA:** Kallröksgeneratoren får inte användas i närheten av brännbart material.
- FARA:** Ställ kallröksgenerator SMOKE på ett jämnt, fast och ej brännbart underlag. Ställ aldrig kallröksgenerator SMOKE på trägolv eller andra brännbara ytor när den används. Placera kallröksgenerator SMOKE på avstånd från brännbart material.
- FARA:** Kallröksgenerator SMOKE blir mycket varm vid användning. Använd alltid skyddshandskar och vidrör den endast i plasthandtagen. Risk för brännskada. Vi rekommenderar OUTDOORCHEF läderhandskar.
- FARA:** Vid användning kan det bildas glödflakor då rökspånen glider ned. Lämna aldrig kallröksgenerator SMOKE utan uppsikt när den används.
- VARNING:** Lämna aldrig kallröksgenerator SMOKE utan uppsikt när den används.

- VARNING:** Kallröksgeneratoren får inte flyttas när den används.
- VARNING:** Använd inte kallröksgenerator SMOKE när det blåser eftersom den kan välta.
- VARNING:** Utsätt inte dig själv eller andra för rök, risk för rökgasförgiftning.
- VARNING:** Av tillverkningssskäl kan rörets kanter vara vassa. Använd alltid handskar när du sätter ihop och tar isär kallröksgeneratoren.

- FÖRSIKTIGHET:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barn på avstånd.
- FÖRSIKTIGHET:** Kallröksgenerator SMOKE är varm en längre tid efter att den har stängts av. Glödrester kan fortsätta att glöda ett tag. Var försiktig så att du inte bränner dig och se till att inga föremål kommer i beröring med kallröksgenerator SMOKE. Risk för brand.
- FÖRSIKTIGHET:** Använd alltid skyddshandskar när du tar i varma delar.
- FÖRSIKTIGHET:** Använd engångshandskar och förkläde när du rengör kallröksgenerator SMOKE. De hartsartade rökavlagringarna ger svår borttagna fläckar på hud och textilier.
- FÖRSIKTIGHET:** Skydda det rostfria röret mot slag, om röret deformeras kan det påverka funktionen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

5.1 SÄTT I BATTERIET

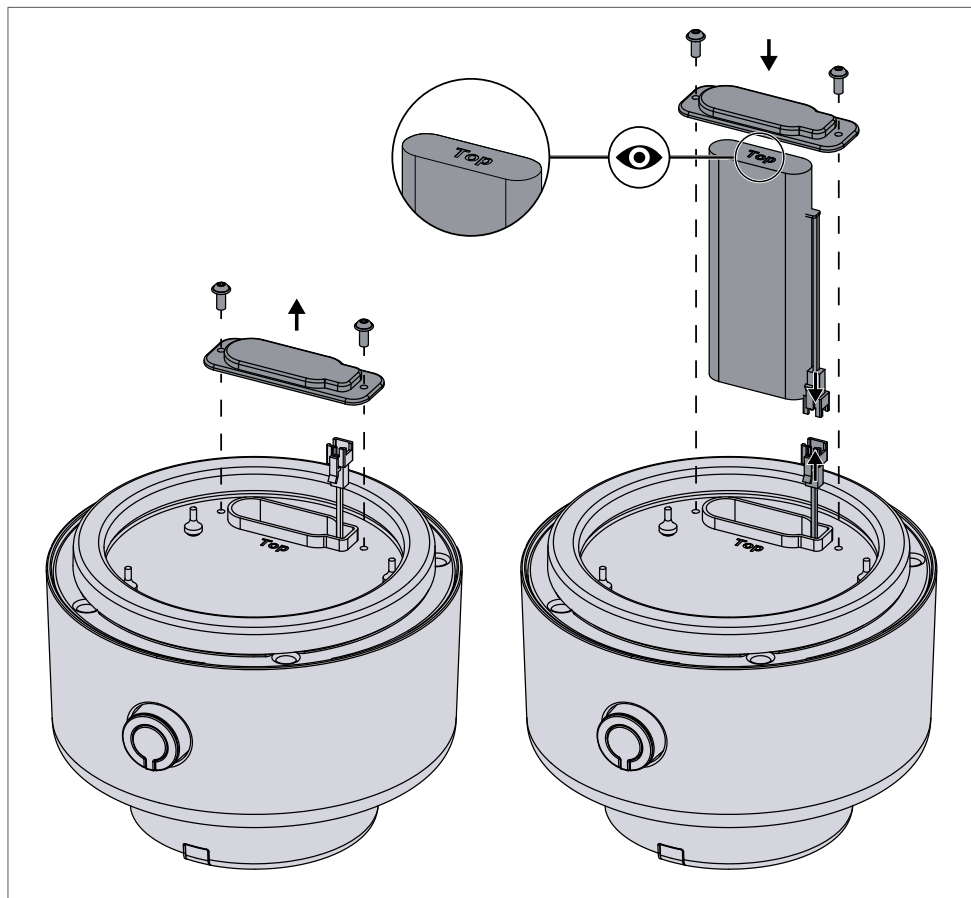
Batteriet följer med separat och måste sättas i sockeln.

Öppna batterifacket i sockelns undersida.

Anslut kabeln med kontakten och sätt i batteriet i huset så som visas i figuren. Stäng sedan batterifacket.

Nu kan du ladda upp din kallröksgenerator SMOKE med den medföljande laddningskabeln.

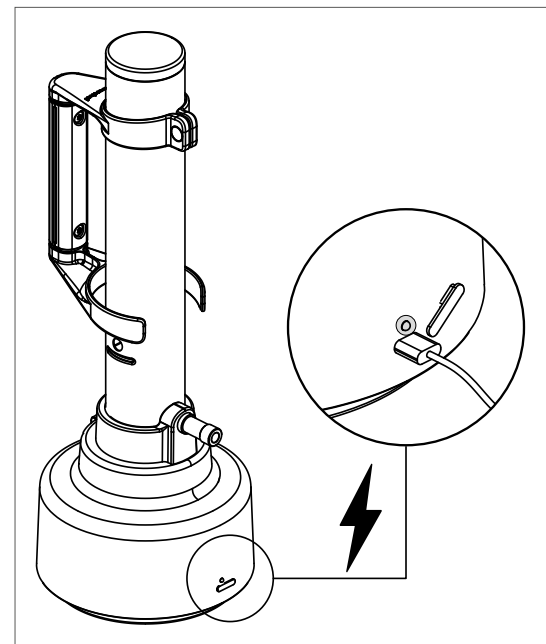
Se avsnitt 5.2 i denna dokumentation.



5.2 BATTERI

Ladda batteriet i sockeln fullt efter varje användning.

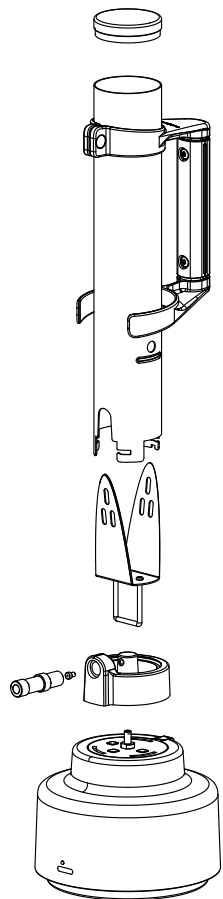
En laddningskabel med kontakt typ C ingår i leveransen.



Indikatorn blinkar rött:	Batteriet behöver laddas.
Indikatorn blinkar blått:	Batteriet laddas.
Indikatorn lyser blått:	Batteriet är laddat.
Laddningstid 0–100 %:	ca 8 timmar.
Kapacitet lägsta steg:	ca 10 timmar.
Kapacitet högsta steg:	ca 5 timmar.

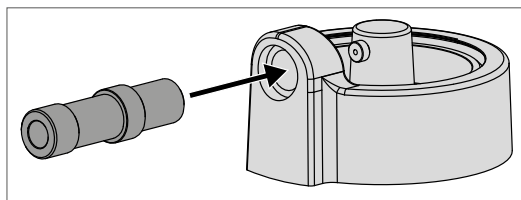
TIPS: Regelbunden användning förlänger batteriets livslängd.

6. KALLRÖKSGENERATORNS KONSTRUKTION

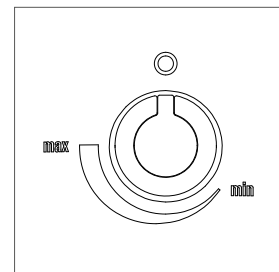


Se även informationen i den separata monteringsanvisningen för din kallröksgenerator SMOKE.

INFORMATION: Se till att venturiröret placeras riktigt.



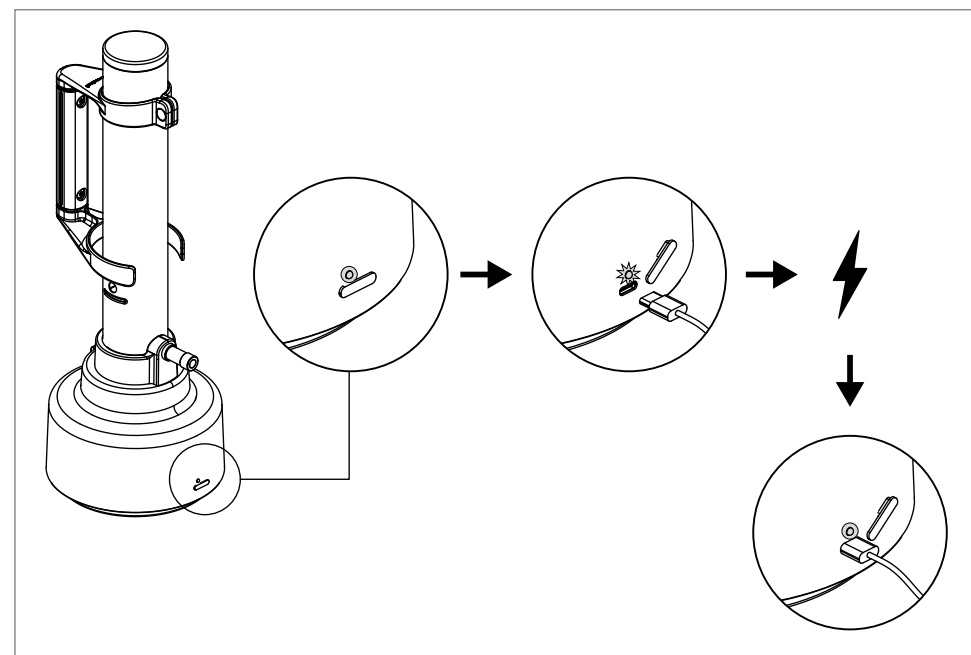
7. REGLAGE



Rökintensiteten kan ställas in steglöst.

BATTERINIVÅ

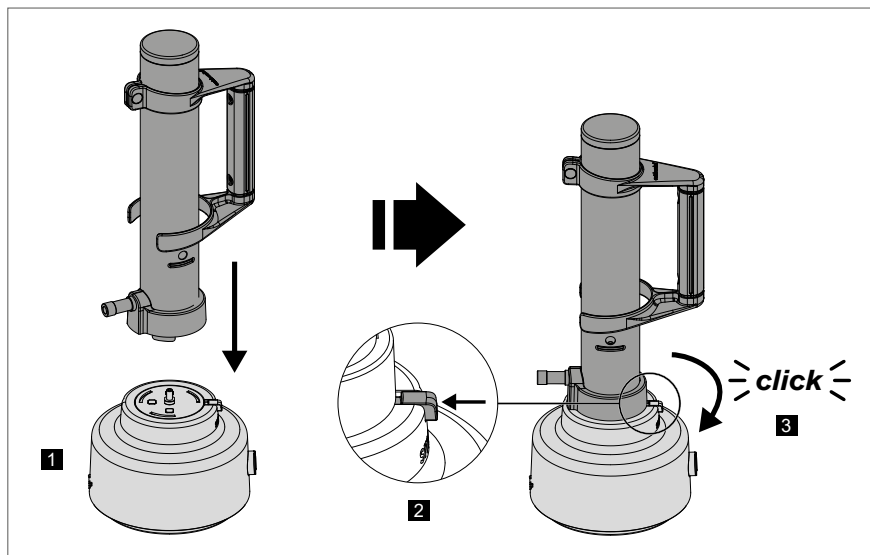
- | | |
|----------------------------------|---|
| Indikatorn lyser rött: | Kallröksgenerator SMOKE är i drift. |
| Indikatorn blinkar rött: | Kallröksgenerator SMOKE är i drift, batteriet behöver laddas. |
| Indikatorn blinkar blått: | Batteriet laddas. |
| Indikatorn lyser blått: | Batteriet är laddat. |



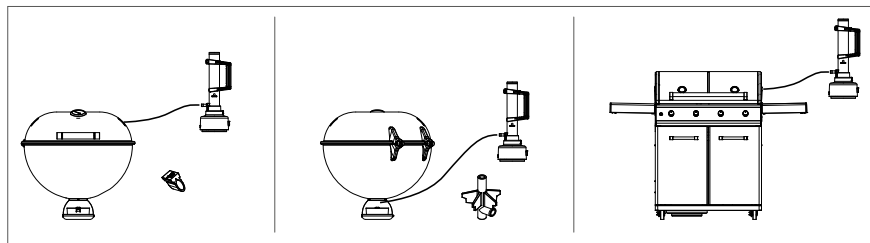
8. ANVÄNDA KALLRÖKSGENERATOR SMOKE

8.1 MONTERA KALLRÖKSGENERATOR SMOKE

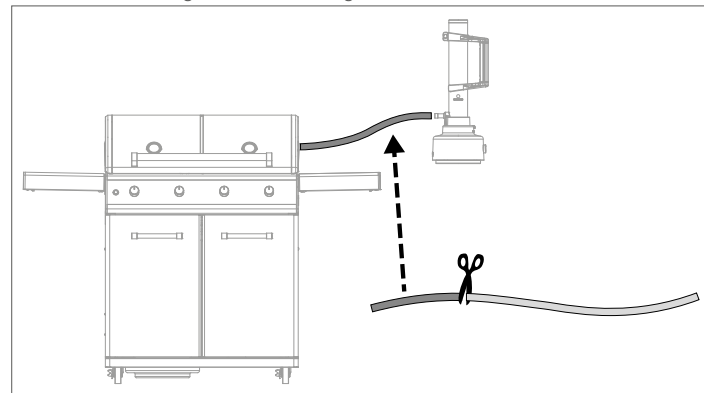
1. Det rostfria röret levereras färdigt för användning.
2. Ladda upp batteriet i sockeln helt (laddningstid ca 8 timmar).
3. Sätt fast det rostfria röret på sockeln. Se till att det sitter riktigt på sockeln och har klickat fast. Lyssna efter klickljudet.



4. Bestäm önskad rökammare (t.ex. klotgrill, gasstation, rökugn).



5. Korta av silikonslangen till önskad längd med en sax.



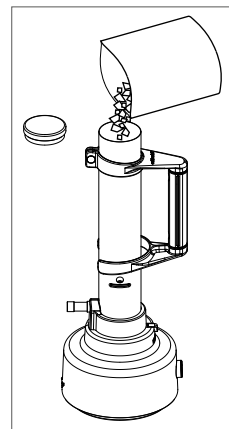
INFORMATION: De idealiska längden är den rakaste vägen från kallröksgenerator SMOKE till ingången i rökammaren. Se till att slangen har ett svagt och jämnt fall nedåt.

Undantag: Kort och intensiv rökning med OUTDOORCHEF klotgrill – se förklaring i avsnitt 6.3 i denna dokumentation.

INFORMATION: Fyll på rökspånen så att de ligger löst. Tryck inte ihop rökspånen, i så fall är det inte säkert att de glider ned.

INFORMATION: Använd endast rökspån i storleken 3–10 mm för att säkerställa ren förbränning och god funktion.
Vi rekommenderar OUTDOORCHEF rökspån Smoke.

6. Ta bort locket och fyll det rostfria röret med OUTDOORCHEF rökspån för Smoke.



INFORMATION: När det rostfria röret är helt fyllt räcker det till rökning i ca 1 timme och 15 minuter med genomsnittlig rökintensitet.

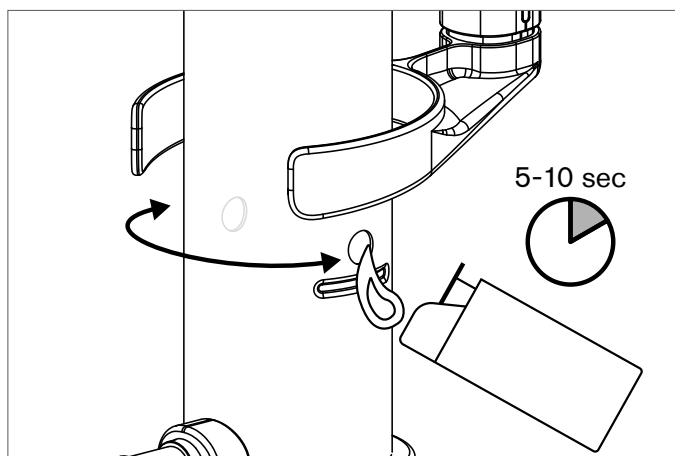
7. Sätt på locket.

8.2 STARTA KALLRÖKSGENERATOR SMOKE

INFORMATION: Kontrollera att rökspånen glider ned under rökningsprocessen. Det kan tänkas att spånen fastnar på grund av sin form och struktur. Om spånen inte glider ned av sig själva kan du åtgärda det genom att knacka lätt på röret.
Var försiktig, röret är varmt.

TÄNDNING

1. Kontrollera att locket sitter på, det behövs för undertrycket i röret.
2. Ställ in kallröksgenerator SMOKE på det högsta steget (max).
3. Tänd rökspånen genom de båda tändhålen, ca 5–10 sekunder per hål.

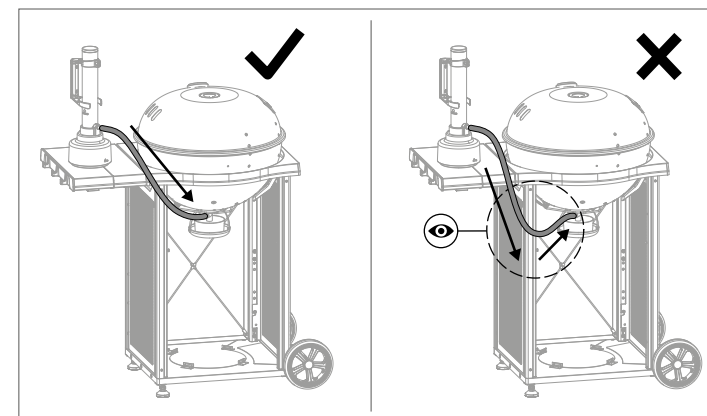


RÖKNING

⚠ VARNING: Utsätt inte dig själv eller andra för rök. Risk för rökgasförgiftning.

1. Låt kallröksgeneratoren gå på det högsta steget under de första 1–2 minuterna.
2. Reglera sedan intensiteten till önskat rökningssteg.

INFORMATION: Under förbränningen uppstår kondensvatten och hartsartade rökavlagringar. Se till att de kan rinna ned genom ett jämnt fall från kallröksgenerator SMOKE till rökkammaren.
Om kondensvattnet och rökavlagringarna rinner bakåt kan silikonslangen sättas igen.



INFORMATION: Ju kortare slangen är, desto mindre kondensvatten bildas det.

INFORMATION: Luftfuktighet och väderförhållanden har en stor inverkan på uppkomsten av kondensvatten.
Ju fuktigare luften är, desto mer kondensvatten bildas det.

INFORMATION: Tips och tricks om rökning hittar du på www.outdoorchef.com.

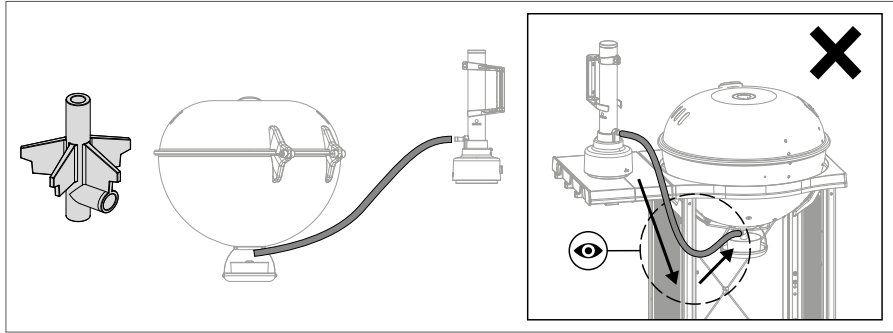
8.3 RÖKNING MED KLOTGRILL

För rökning i OUTDOORCHEF klotgrill rekommenderar vi för anslutning följande tre tillbehörsartiklar från klotgrillsadaptersatsen SMOKE (ingår inte i leveransen).



8.3.1 ANSLUTNING UNDERFRÅN VIA ADAPTERN

Perfekt för Low&Slow-rökning. Upp till högst fem fyllningar av det rostfria röret per rökning är möjligt.



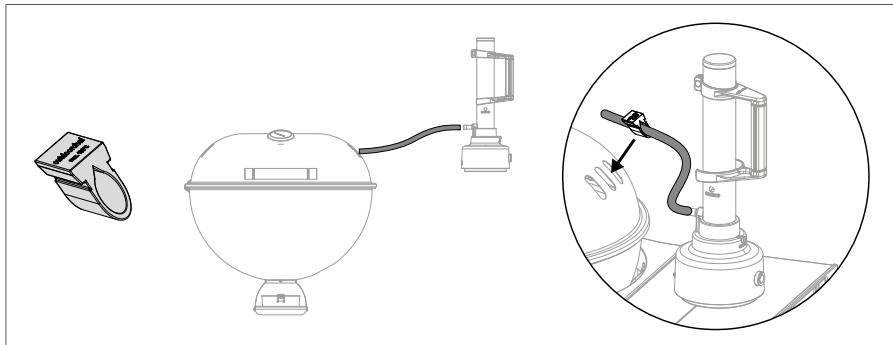
Se till att silikonslangen har ett jämnt fall nedåt, det får inte bildas något knä. Vid korrekt installation droppar kondensvattnet genom adaptern direkt ned i fettuppsamlingskålen.

TIPS: Fyll uppsamlingskålen med OUTDOORCHEF Grill Powder. OUTDOORCHEF Grill Powder suger upp kondensvattnet och rökavlagringarna och underlättar därmed tömning och rengöring.

TIPS: OUTDOORCHEF tillsats- och påfyllningshjälp för Smoke underlättar påfyllningen av det rostfria röret. Det medger också längre rökning utan påfyllning, upp till ca 5 timmar.

8.3.2 ANSLUTNING VIA LOCKET

Perfekt för kort och intensiv rökning. Upp till högst en rörpåfyllning per rökning. Temperaturen i klotgrillen får inte vara högre än 180 °C vid denna anslutning.



I detta fall går det inte att undvika ett fall från rökkammaren (klotgrillen) till kallröksgenerator SMOKE.

Kondensvattnet rinner tillbaka i enheten och samlas i silikonsockeln.

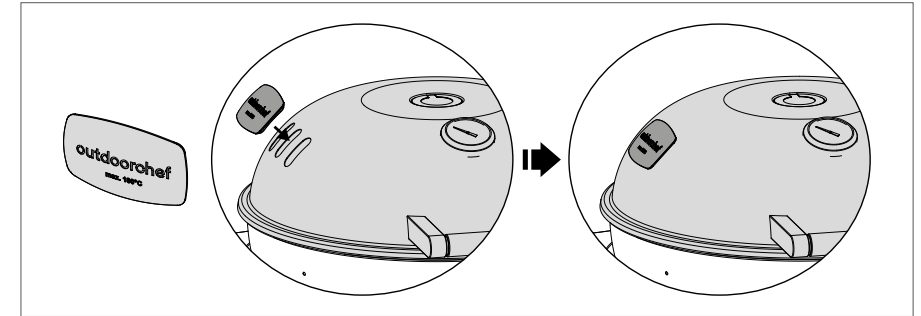
Därför rekommenderar vi högst en påfyllning av det rostfria röret för denna typ av rökning.

TIPS: Vi rekommenderar att slangen monteras med hållaren på klotgrillens vänstra sida. Det blir kortare väg när locket öppnas. Se även här till att det är ett fall från kallröksgenerator SMOKE till rökkammaren.

8.3.3 SPJÄLL

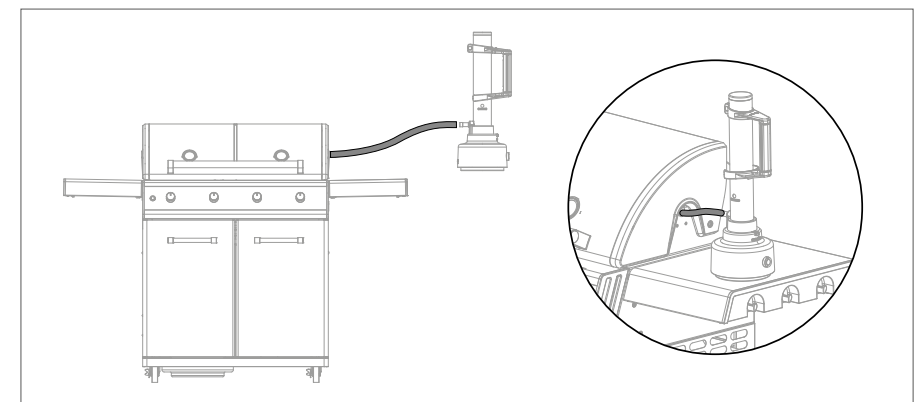
För högre rökintensitet i klotgrillen går det att stänga luftöppningen på ena sidan av locket med spjället. Temperaturen i klotgrillen får inte vara högre än 180 °C vid denna anslutning.

⚠ FARA: Stäng aldrig alla lufthål då det kan medföra att lågor slår upp eller brandfara.



8.4 RÖKNING MED GASSTATION

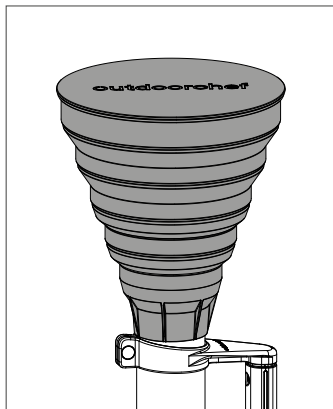
För rökning med en gasstation rekommenderar vi att rökslangen förs in i grillkammaren via sidoöppningen i grillspettshållaren. Se till att slangen har ett fall nedåt från kallröksgeneratorm.



8.5 PÅFYLLNING AV RÖKSPÅN

Fyll på rökspån medan det fortfarande finns en liten mängd spån kvar i röret om det behövs mer än en påfyllning av det rostfria röret för rökningen. Ta av locket och fyll röret försiktigt med OUTDOORCHEF rökspån.

För enklare påfyllning och rökning utan efterfyllning rekommenderar vi OUTDOORCHEF tillsats- och påfyllningshjälp för Smoke.



⚠ VARNING: Genom trycket från påfyllningen kan enstaka glöd- och askflagor ramla ur tändhålen. Se därför till att kallröksgeneratoren står på ett brandsäkert underlag och var försiktig så att du inte bränner dig.

⚠ VARNING: Det rostfria röret är mycket varmt. Använd skyddshandskar. Risk för brännskada. Vi rekommenderar att du använder OUTDOORCHEF läderhandskar.

8.6 EFTER ANVÄNDNING

1. Låt alla delar svalna av.
2. Rengör kallröksgenerator SMOKE – se avsnitt 9 i denna dokumentation.
3. Ladda upp batteriet fullständigt.

⚠ FÖRSIKTIGHET: Ladda alltid batteriet när det är torrt.

9. RENGÖRING OCH FÖRVARING

9.1 RENGÖRING

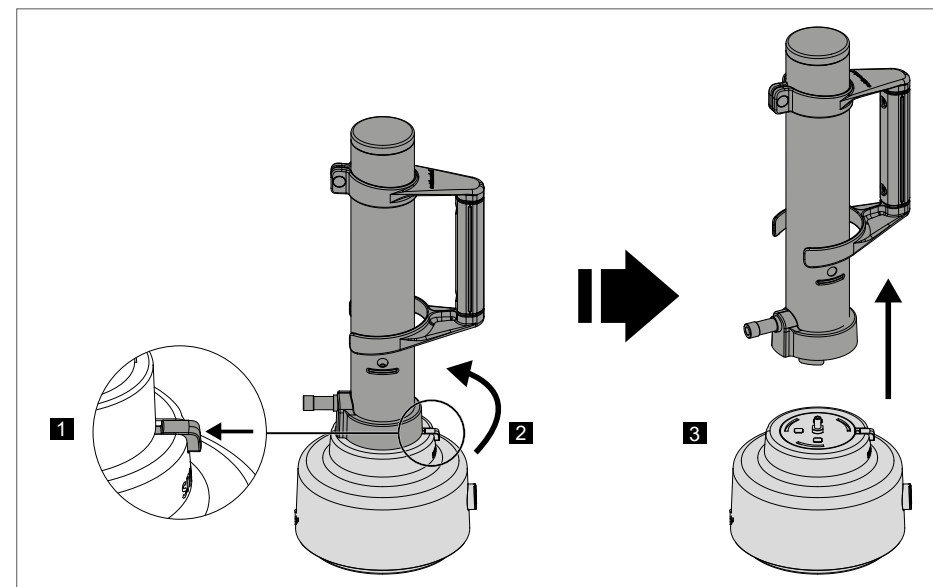
⚠ FÖRSIKTIGHET: Rengör inte kallröksgenerator SMOKE förrän den är helt kall.

⚠ FÖRSIKTIGHET: Använd engångshandskar och förkläde när du rengör kallröksgenerator SMOKE. De hartsartade rökavlagringarna ger svårborttagna fläckar på hud och textilier. Rester i slangen kan droppa ut och smutsa ned golv och kläder.

Kallröksgenerator SMOKE ska rengöras noggrant efter varje användning. Under förbränningen uppstår hartsartade rökavlagringar. Luftfuktighet och väderförhållanden påverkar mängden avlagringar. Ju fuktigare luften är, desto mer avlagringar bildas det.

Rekommenderad rengöringsmetod:

1. Lossa det rostfria röret från sockeln.

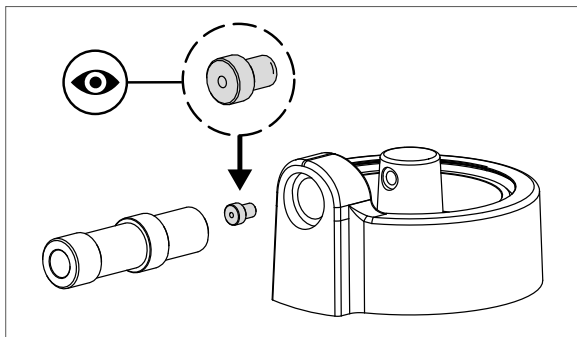


2. Ta bort locket och töm resterna i det rostfria röret i en eldfast behållare.

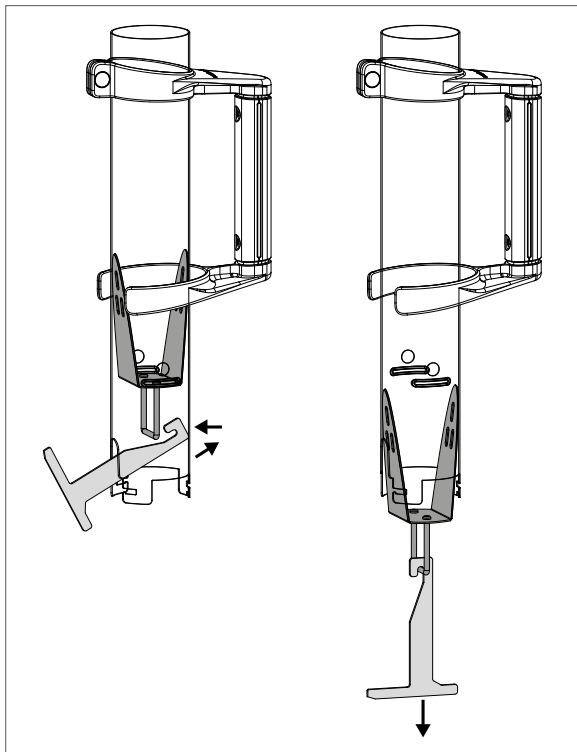
3. Ta bort silikonsockeln.
Håll fast det rostfria röret med ena handen och dra försiktigt av silikonsockeln med den andra handen.

FÖRSIKTIGHET: Silikonsockeln kan innehålla hartsartade rökavlagringar.

FÖRSIKTIGHET: Munstycket är litet och lätt att tappa.

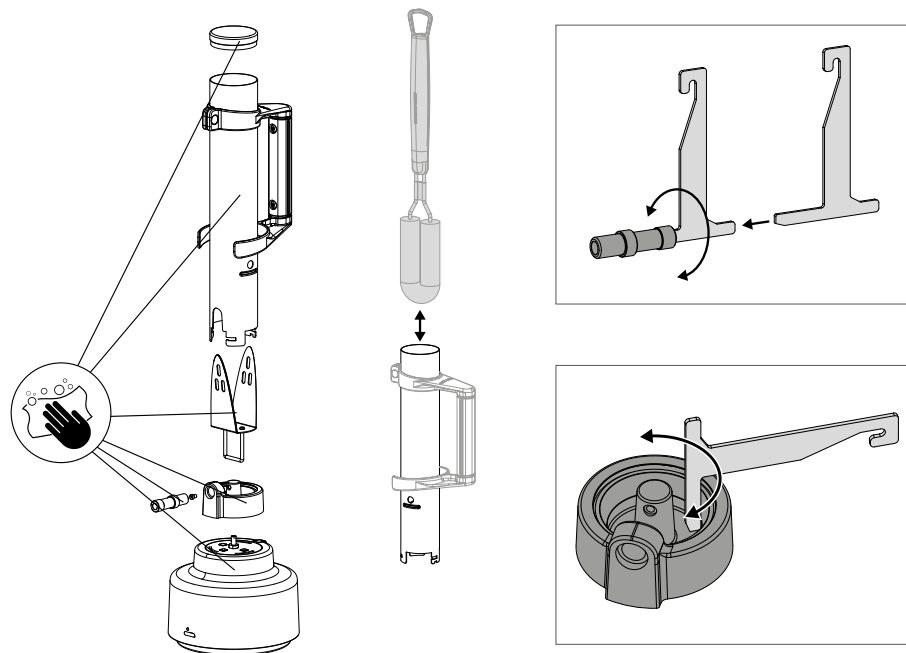


4. Dra ut glödhållaren ur det rostfria röret. Det går lättast med det medföljande multiverktyget.



FÖRSIKTIGHET: Bajonettlåset kan ha vassa kanter. Använd skyddshandskar.

5. Rengör alla delar med OUTDOORCHEF grill- och kallröksgeneratorrengöringsmedel, OUTDOORCHEF rengöringsborste för Smoke och OUTDOORCHEF rengöringsdukar. Skorpbildningar i silikonsockeln kan avlägsnas med multiverktyget.



6. Sätt ihop det rostfria röret – se avsnitt 4 i denna dokumentation.

INFORMATION: För rengöring av det rostfria röret rekommenderar vi OUTDOORCHEF grill- och kallröksgeneratorrengöringsmedel, rengöringsborsten för Smoke och rengöringsdukarna i 2-pack.

TIPS: Rökingsresterna i silikonsockeln och slangen lossar mycket lättare i fruset tillstånd. Lägg därför silikonsockeln och slangen i frysfacket ett par timmar och knacka sedan ut resterna.

MISSFÄRGNINGAR

Genom värmen bildas det kulörta missfärgningar på det rostfria rörets yta. Dessa missfärgningar hör till det rostfria stålets egenskaper och inverkar inte på kvalitet eller funktion.

RÖKRESTER I GRILLEN

Röken efterlämnar en röklukt även i rökammaren (grillkammaren). Den kan du få bort på tio minuter genom uppvärmning till högsta temperatur.

9.2 FÖRVARING

I leveransen ingår en väska med blytlås. Vi rekommenderar att du förvarar kallröksgenerator SMOKE och alla tillbehör i den efter användning och rengöring för att förhindra att oönskad röklukt sprids. Stäng inte väskan förrän alla rengjorda delar är helt torra.

Förvara alltid kallröksgenerator SMOKE på ett torrt och skyddat ställe.

INFORMATION: Vi rekommenderar för förvaring även OUTDOORCHEF förvaringsväska för Smoke.

10. FELAVHJÄLPNING

Rökspånen går inte att tända

- Kontrollera att alla delar är rengjorda och i funktionsdugligt skick.
- Se till att använda torra rökspån.
- Kontrollera att locket är påsatt och att kallröksgenerator SMOKE inte suger in någon tjuvluft.
- Kontrollera att generatorns pump fungerar och att det kommer luft genom munstycket.

Rökspånen glider inte ned

- Kontrollera om det finns kvar rökspån efter tidigare eld i röret och avlägsna dessa.
- Se till att endast använda OUTDOORCHEF rökspån.

Ingen eller liten effekt

- Kontrollera att alla delar är rengjorda och i funktionsdugligt skick, avlägsna alla igensättningar.
- Kontrollera att batteriet är laddat.
- Kontrollera locket, det måste sitta tätt på röret.
- Kontrollera att slangens har ett fall nedåt och att kondensvattnet kan rinna bort.
- Kontrollera om silikonsockeln är full och behöver rengöras efter längre tids användning.

Kontakta din återförsäljare om du inte kan starta din kallröksgenerator SMOKE efter ovannämnda åtgärder.

11. GARANTI

För detaljerad information om konsumentgarantin/garantin hänvisar vi till de allmänna villkoren (AGB) under <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrerat varumärke OUTDOORCHEF representeras av

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | CH-8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Du hittar en lista över återförsäljare på vår webbplats www.outdoorchef.com

12. RESERVDELAR

Reservdelar kan köpas i fackhandeln eller helt enkelt direkt på www.outdoorchef.com.

13. AVFALLSHANTERING

Även en gammal kallröksgenerator SMOKE innehåller värdefulla resurser som kan återanvändas. Avfallshandera därför alltid din uttjänta kallröksgenerator SMOKE på rätt sätt. Beakta de lokala bestämmelserna och de lokala återvinningsmöjligheterna hos fackhandeln eller särskilda avfallsanläggningar.

14. TEKNISK INFORMATION

PUMP

Pumpeffekt	5,5 W
Pumpmatningsvolym	3,5 l/min 210 l/h
Pumptryck	23–25 kPa

BATTERI

Batteri	Litiumjonbatteri
Batterikapacitet	5000 mAh
Spänning	3,7 V

15. TIPS OCH TRICKS

Vi rekommenderar följande tillbehörsartiklar till din kallröksgenerator SMOKE.

TILLSATS- OCH PÅFYLNINGSHJÄLP FÖR SMOKE

Den hopvikbara silikontratten underlättar påfyllningen av det rostfria röret och gör det möjligt att utöka mängden rökspån till totalt fem rörpåfyllningar (750 g).

FÖRVARINGSVÄSKA FÖR SMOKE

















































Förvaringsväskan för Smoke har plats för kallröksgenerator SMOKE med tillbehör. Den skyddar kallröksgenerator SMOKE och minskar spridningen av röklukten.

GRILL- OCH KALLRÖKSGENERATORRENGÖRINGSMEDEL, RENGÖRINGSBORSTE FÖR SMOKE OCH RENGÖRINGSDUKAR I 2-PACK

Dessa rengöringsartiklar underlättar rengöringen av kallröksgenerator SMOKE. Vi rekommenderar att kallröksgenerator SMOKE rengörs noggrant efter varje användning.

RÖKSPÅN FÖR SMOKE

Vi rekommenderar att du använder OUTDOORCHEF rökspån i smakerna whisky, rödvin, bok, oliv eller körsbär för rökning.

SORT / TYP >>	Bok	Whisky	Rödvin	Körsbär	Oliv
					
					
					
					
					
					
					
					
	naturligt aromatisk	kraftigt aromatisk	kraftigt aromatisk	fruktig mild	kraftig medelhavsarom

Tillbehörsartiklar kan du köpa i fackhandeln eller på www.outdoorchef.com.

WEBBSIDA

Mer information, tips och tricks, recept och allt annat som är värt att veta om OUTDOORCHEF produkter hittar du på www.outdoorchef.com.

1.	SIMPELTHEN RØYK	71
2.	BRUKSANVISNINGEN	71
3.	VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	72
4.	BRUK	72
5.	FØR FØRSTE GANGS BRUK	74
	5.1 Sett i batteriet	
	5.2 Batteripakke	
6.	MONTERING AV KALDRØYKGENERATOREN SMOKE	76
7.	FORKLARING AV KONTROLLPANELET	77
8.	BRUKE KALDRØYKGENERATOREN SMOKE	78
	8.1 Sette opp kaldrøykgeneratoren Smoke	
	8.2 Ta i bruk kaldrøykgeneratoren Smoke	
	8.3 Røyking med kulegrillen	
	8.3.1 Tilgang nedenfra via adapteren	
	8.3.2 Tilgang gjennom lokket	
	8.3.3 Klaff	
	8.4 Røyking med gassgrill	
	8.5 Etterfylle røykflis	
	8.6 Etter bruk	
9.	RENGJØRING OG OPPBEVARING	85
	9.1 Rengjøring	
	9.2 Oppbevaring	
10.	FEILSØKING	88
11.	FORBRUKERGARANTI/GARANTI	89
12.	RESERVEDELER	89
13.	AVFALLSHÅNDTERING	89
14.	TEKNISK INFORMASJON	89
15.	TIPS OG TRIKS	90

1. SIMPELTHEN RØYK

Kaldrøyking er en røykem metode med urgamle tradisjoner. Kaldrøyking brukes til å konservere og smaksette mat og har historisk verdi. Røyking dreper bakterier og reduserer vannmengden, det vil si at andre molekyler kan bindes til maten gjennom uttørring. Næringsmidler får dermed lengre holdbarhet. I tillegg gir røyking av næringsmidlene en typisk farge og aroma.

KALDRØYKING

Røyking i en temperatur i røykekammeret på mellom 15-25°C kalles kaldrøyking. Kaldrøyking egner seg til smaksetting eller konservering av spesielle næringsmidler som for eksempel fisk, skinke eller ost. Siden temperaturen er meget dyp, er kaldrøyking vanligvis en prosess som tar meget lang tid. Det gir maten en mild og behagelig røkt smak, røyking kan også brukes til å smaksette cocktails.

VARMRØYKING

Ved varmrøyking varierer temperaturen i røykekammeret mellom 30 – 50°C. På grunn av den høyere temperaturen begynner tilberedningen av næringsmiddelet etter en viss tid, og derfor tar denne røykemethoden kortere tid enn kaldrøyking. Bayonneskinke er for eksempel laget ved hjelp av varmrøyking.

HETRØYKING

Hetrøyking med kammertemperaturer på 55-120°C blir ofte referert til som varmrøyking. Siden temperaturene er i det klassiske området for langtidssteking eller Low&Slow BBQ, brukes denne metoden først og fremst når maten skal spises rett etterpå. Kjøtt, fisk og grønnsaker kan røykes og tilberedes i løpet av få timer med denne metoden.

Ha det gøy med røyking!

2. BRUKSANVISNINGEN

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker din OUTDOORCHEF kaldrøykgenerator SMOKE. Ta var på bruksanvisningen.

3. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

OUTDOORCHEF kaldrøykegenerator Smoke skal bare brukes utendørs.

Vennligst les og følg disse henvisningene **FARE, ADVARSEL OG FORSIKTIG** for å sikre sikkerhet og for å unngå materielle skader og personsikkerhet. Vennligst les og følg disse henvisningene for å sikre sikkerhet og for å unngå skade på person og eiendom.

- FARE:** Henvisninger til farlige situasjoner som fører til dødsfall eller alvorlige personsikkerhet dersom de ikke observeres.
- ADVARSEL:** Henvisninger til farlige situasjoner som kan føre til dødsfall eller alvorlige personsikkerhet dersom de ikke observeres.
- FORSIKTIG:** Henvisninger til farlige situasjoner som kan føre til lette eller moderate personsikkerhet dersom de ikke observeres.

4. BRUK

Følg instruksene i monteringsanvisningen nøye. Feil montering kan få farlige følger.

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker din OUTDOORCHEF kaldrøykegenerator SMOKE. Grillen skal kun brukes utendørs, og i en avstand på minst 1,5 m fra brennbare gjenstander.

- FARE:** Bruk kaldrøykegeneratoren Smoke kun utendørs. Må aldri brukes innendørs, for eksempel i garasjer, bygninger, telt og andre lukkede områder eller under brennbare konstruksjoner. Fare for forgiftning fra røykgassene.
- FARE:** Hold apparatet unna brennbart materiale under bruk.
- FARE:** Bruk kaldrøykegeneratoren Smoke kun på en jevn, solid og ikke-brennbar underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare underlag mens den er i bruk. Hold kaldrøykegeneratoren Smoke unna brennbare materialer.
- FARE:** Kaldrøykegeneratoren Smoke blir meget varm når den er i bruk. Bruk alltid vernehansker og berør den kun på plasthåndtakene. Det er fare for brannskader. Vi anbefaler å bruke våre OUTDOORCHEF lærhansker.
- FARE:** Når generatoren er i bruk kan oppstå glør på grunn av at det faller ut røykflis. Ikke la kaldrøykegeneratoren Smoke stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- ADVARSEL:** Ikke la kaldrøykegeneratoren Smoke stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- ADVARSEL:** Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- ADVARSEL:** Kaldrøykegeneratoren Smoke må ikke brukes når det er mye vind, da det er fare for å velte.

- ADVARSEL:** Ikke utsett deg eller andre for røyken, fare for forgiftning fra røykgassene.
- ADVARSEL:** På grunn av produksjonsprosessen kan kantene på røret være skarpe. Bruk alltid hansker under montering og demontering.
- FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna.
- FORSIKTIG:** Kaldrøykegeneratoren Smoke holder seg varm lenge selv etter at den er slått av, rester av glør kan fortsette å være varme en stund etter bruk. Ikke legg fra deg ting i nærheten av kaldrøykegeneratoren Smoke (brannfare), og pass på så du ikke brenner deg.
- FORSIKTIG:** Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- FORSIKTIG:** Bruk engangshansker og et forkle når du rengjør kaldrøykegeneratoren Smoke. De harpiksholdige røykavleiringene etterlater gjenstridige flekker på huden og på tekstiler.
- FORSIKTIG:** Beskytt det rustfrie stålrøret mot støt, blir røret deformert kan dette svekke funksjonen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

5.1 SETT I BATTERIET

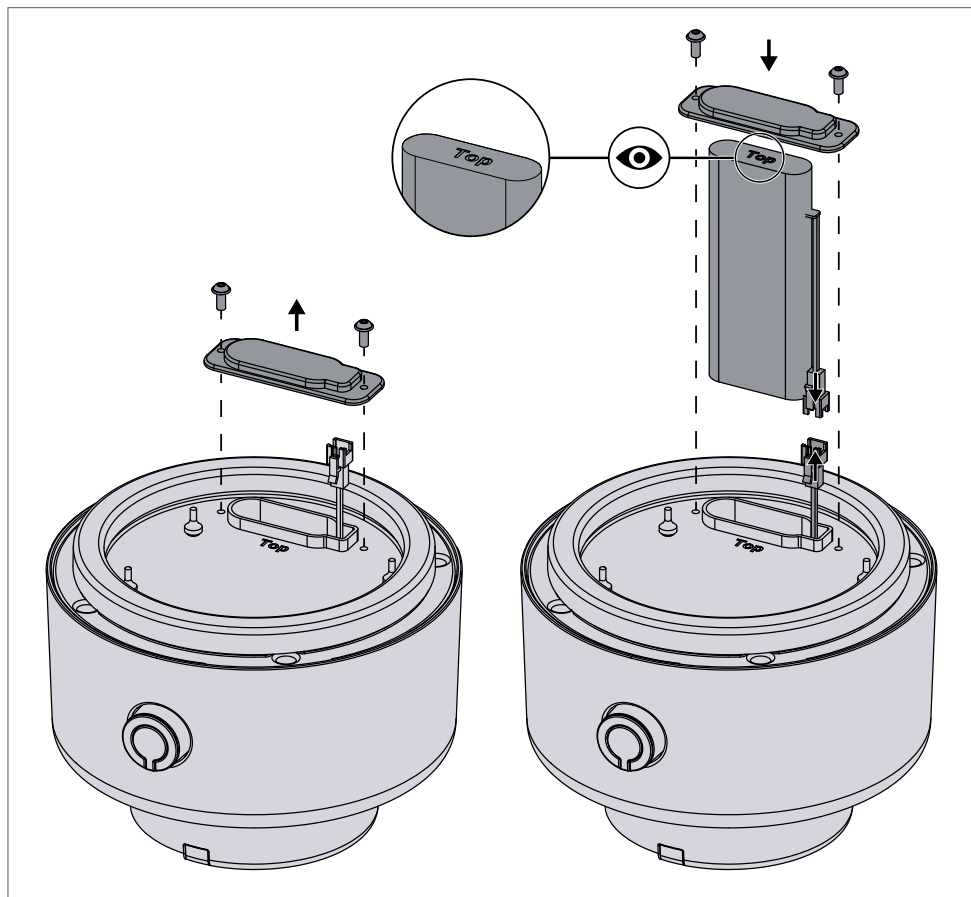
Batteriet leveres separat og må settes inn i basen.

For å gjøre dette, åpne batterirommet i bunnen av basen.

Kablene tilkobles med støpselet og batteriet settes inn i huset i henhold til skissen. Lukk igjen batterirommet.

Nå kan kaldrøykgeneratoren Smoke lades fullstendig med den medfølgende ladekabelen.

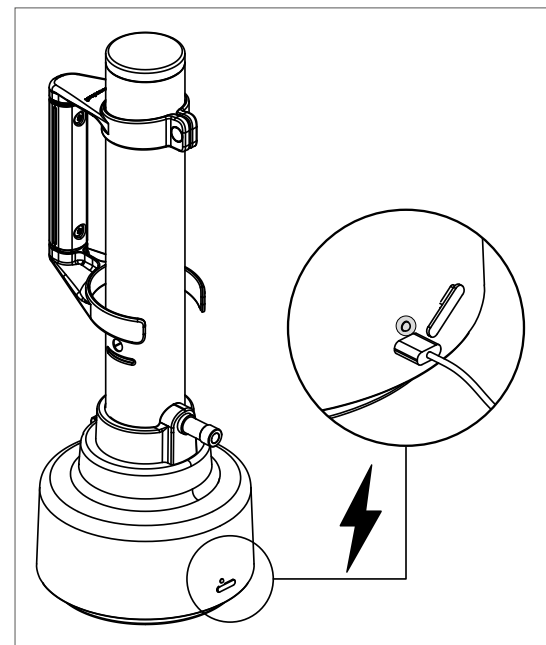
Se også punkt 5.2 i denne dokumentasjonen.



5.2 BATTERIPAKKE

Pass på å lade batteriet fullstendig etter hver bruk, bruk ladestativet.

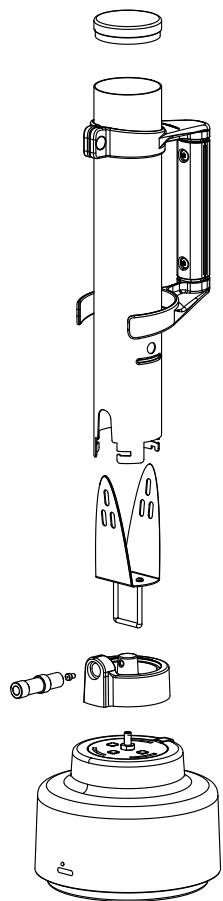
En ladekabel med støpselet type c er med i leveransen.



Indikatoren blinker rødt:	Batteriet må lades.
Indikatoren blinker blått:	Batteriet lades
Indikatoren lyser blått:	Batteriet er ladet
Ladevarighet 0 – 100%:	ca. 8 timer.
Kapasitet trinn min:	ca. 10 timer.
Kapasitet trinn maks:	ca. 5 timer.

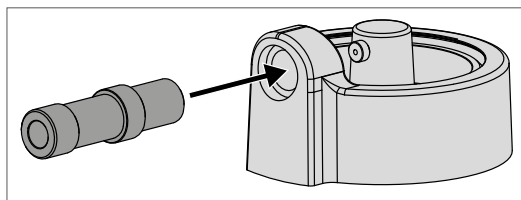
TIPS: Regelmessig bruk forlenger batteriets levetid.

6. MONTERING AV KALDRØYKGENERATOREN SMOKE

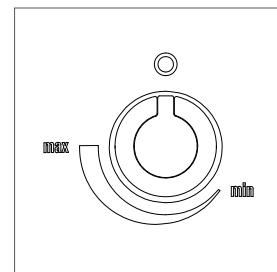


Følg også informasjonen i den separate monteringsanvisningen til kaldrøykgenerator Smoke.

MERKNAD: Pass på at Venturi-røret er riktig plassert.



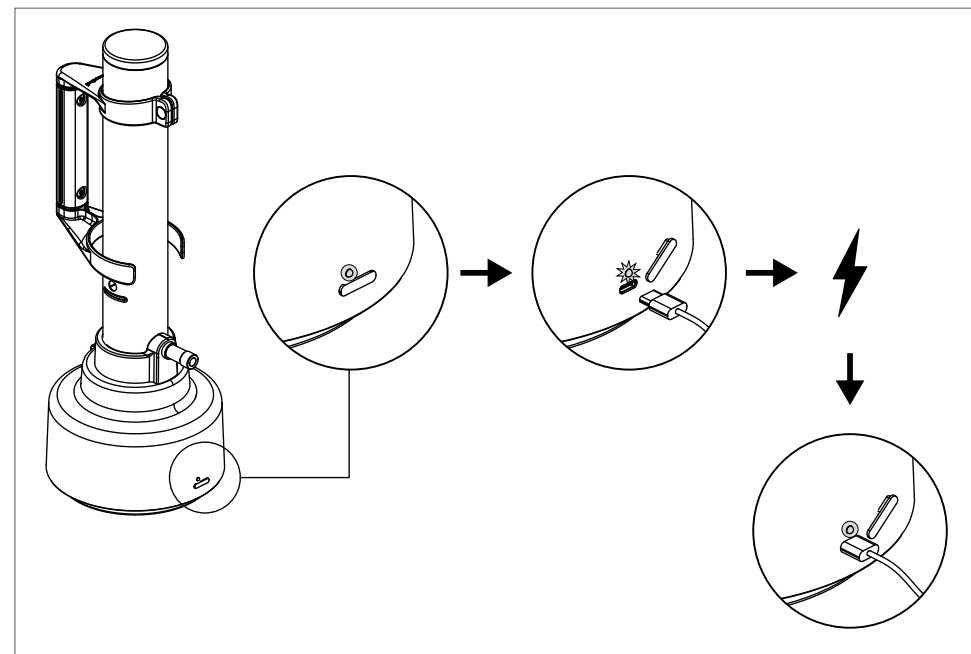
7. FORKLARING AV KONTROLLPANELET



Røykintensiteten kan stilles inn trinnløst etter ønske.

BATTERINIVÅ

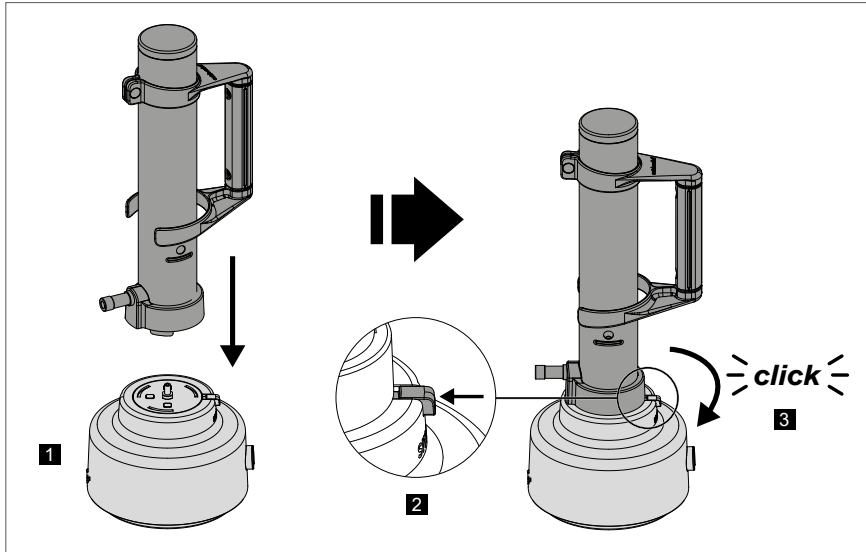
- Indikatoren lyser rødt:** Kaldrøykgeneratoren Smoke er i bruk
- Indikatoren blinker rødt:** Kaldrøykgeneratoren Smoke er i bruk, batteriet må lades.
- Indikatoren blinker blått:** Batteriet lades
- Indikatoren lyser blått:** Batteriet er ladet



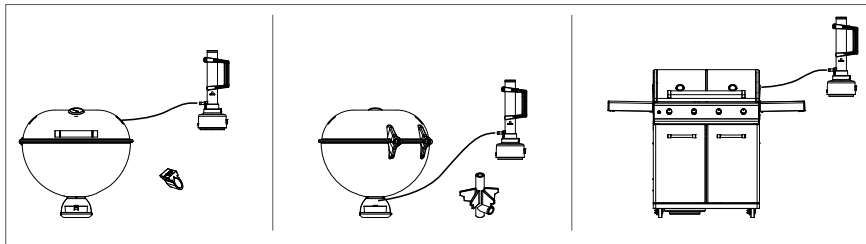
8. BRUKE KALDRØYKGENERATOREN SMOKE

8.1 SETTE OPP KALDRØYKGENERATOREN SMOKE

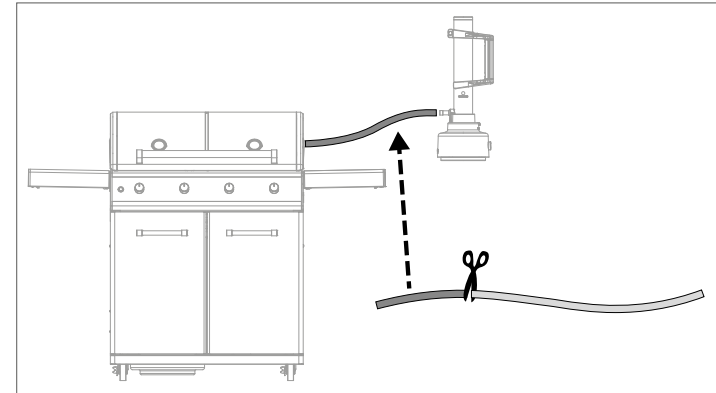
1. Det rustfrie stålrøret leveres klar til bruk.
2. Lad basebatteriet helt opp (ladetid ca. 8 timer).
3. Plasser det rustfrie stålrøret på basen. Pass på at det sitter riktig i basen og er låst. Lytt etter klikkelyden.



4. Definer ønsket røykkammer (f.eks. kulegrill, gassgrill, røykekammer).



5. Bruk en saks for å kutte silikonslangen i ønsket lengde.



MERKNAD: Den ideelle lengden er den mest mulige direkte fra kaldrøykgeneratoren Smoke til inngangen til røykkammeret.

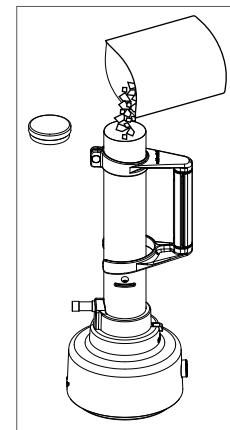
Vær oppmerksom på en liten, jevn helning.

Unntak: Kort og intensiv røyking med OUTDOORCHEF kulegrill - se forklaringer i avsnitt 6.3 i denne dokumentasjonen.

MERKNAD: Fyll røykflis slik at det er luftig. Ikke press røykflisen hardt sammen, da kan det ikke garanteres at røykflisen glir.

MERKNAD: For å sikre ren forbrenning og funksjon, bruk kun røykflis med en størrelse på 3-10 mm. Vi anbefaler OUTDOORCHEF røykflis Smoke.

6. Ta av lokket og fyll det rustfrie stålrøret med OUTDOORCHEF røykflis for Smoke-røykgeneratoren.



INFO: Med fullstendig fylling av det rustfrie stålrøret kan du røyke i ca 1 time og 15 minutter med middels røykintensitet.

7. Sett lokket på igjen.

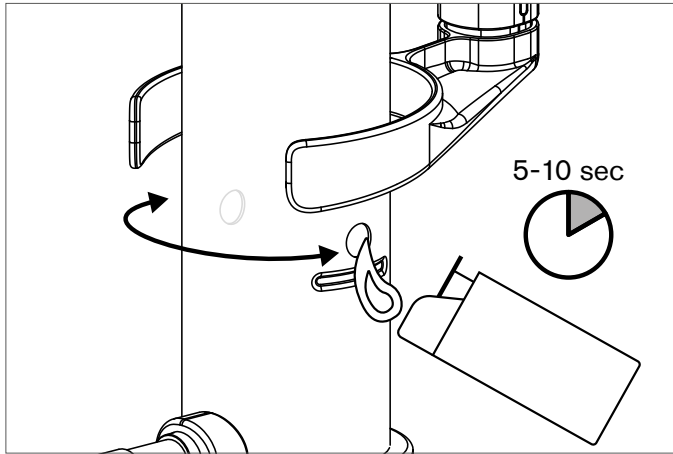
8.2 TA I BRUK KALDRØYKGENERATOREN SMOKE

MERKNAD: Under røykeprosessen, sjekk at røykflisen glir ned. Det er en mulighet for at flisen vil sette seg fast på grunn av form og struktur. Hvis flisen ikke glir rent ned, kan du ordne dette ved å banke lett på røret.

FORSIKTIG, røret er varmt.

ANTENNING

1. Pass på at lokket er på, det er nødvendig for å oppnå vakuum i det rustfrie stålrøret.
2. Skru på kaldrøykgeneratoren Smoke til høyeste nivå (maks.).
3. Tenn røykflisen gjennom begge tenningshullene, ca 5-10 sekunder per hull.



RØYKING

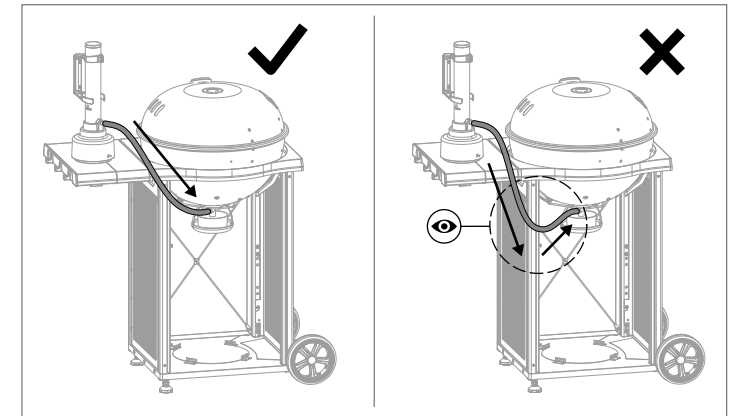
⚠ ADVARSEL: Ikke utsett deg eller andre for røyken. Fare for forgiftning fra røykgassene.

1. Kjør røykeren på høyeste trinn de første 1-2 minuttene.
2. Juster deretter intensiteten til ønsket røykenivå.

MERKNAD:

Kondens og harpiksholdige røykavleiringer dannes ved forbrenning. Sørg for at disse dreneres ved hjelp av en jevn helning fra kaldrøykgeneratoren til røykekammeret.

En returstrøm av kondensvann og røykavleiringer kan tette silikonslangen.



MERKNAD:

Jo kortere slangen er, dess mindre kondens oppstår det.

MERKNAD:

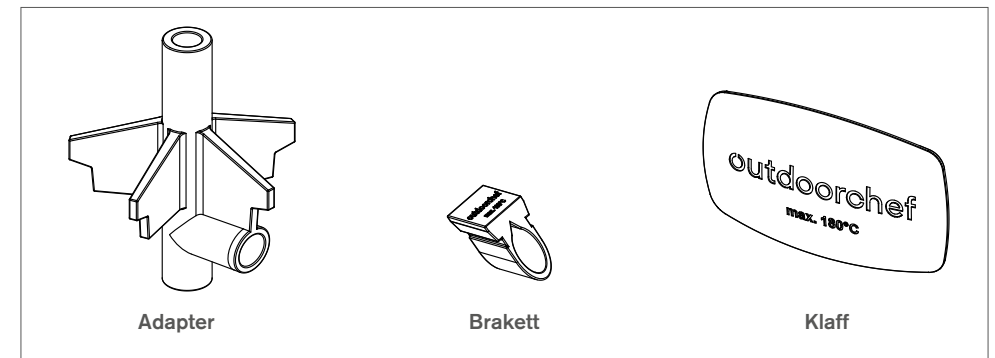
Både fuktighet og vær har stor innvirkning på kondensoppbygging. Jo fuktigere luft, desto høyere oppbygging av kondensvann.

INFO:

Du kan finne tips og triks for røyking på www.outdoorchef.com.

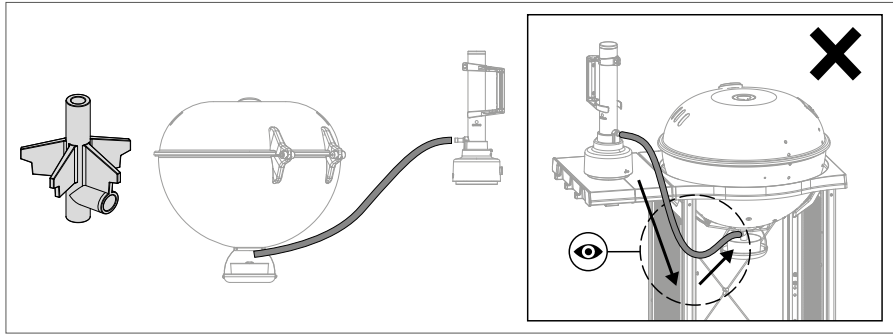
8.3 RØYKING MED KULEGRILLEN

For røyking MED OUTDOORCHEF kulegrill anbefaler vi følgende tre tilbehør fra SMOKE kulegrill-adaptersett (ikke inkludert i leveringen).



8.3.1 TILGANG NEDENFRA VIA ADAPTEREN

Ideell til Low&Slow-røyking. Det er mulig å fylle opp maks. 5 stålrør per røykeprosess.



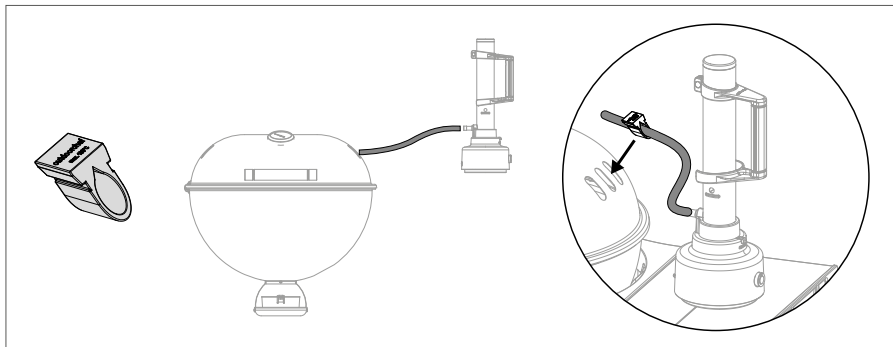
Pass på at silikonslangen har en jevn helning, det må ikke dannes undertrykk. Hvis installert riktig, drypper det kondenserte vannet gjennom adapteren direkte ned i dryppskålen.

TIPS: Fyll dryppskålen med OUTDOORCHEF grill-pulver. OUTDOORCHEF grill-pulver absorberer kondensvannet samt røykavleiringer og letter avhending og rengjøring.

TIPS: OUTDOORCHEF forlengelse og påfyllingshjelp for Smoke gjør det lettere for deg å fylle det rustfrie stålrøret. Dette lar deg også røyke lenger uten etterfylling, opptil ca. 5 timer.

8.3.2 TILGANG GJENNOM LOKKET

Ideell for kort og intensiv røyking. Det er mulig å fylle opp maks. 1 stålrør per røykeprosess. Temperaturen i kulen må ikke overstige 180°C for dette bruk.



I dette tilfellet er en nedadgående helning fra røykkammeret (kulen) til kaldrøykgeneratoren Smoke uunngåelig.

Kondensvannet renner tilbake i enheten og samler seg i silikonbasen.

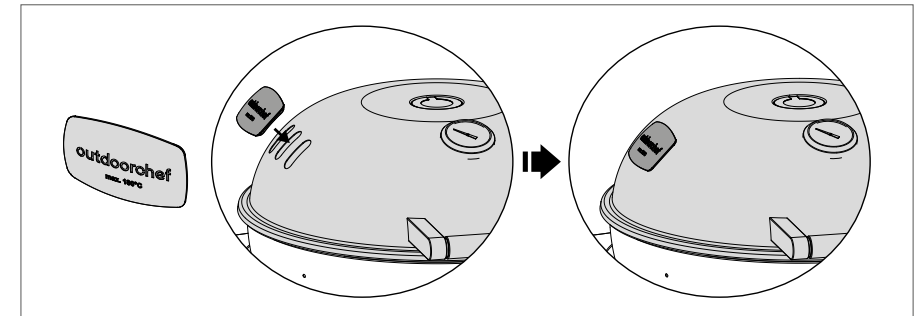
Av denne grunn anbefaler vi maksimalt fylling av 1 rør for denne typen røyking.

TIPS: Vi anbefaler å montere slangen med braketten på venstre side av kulen. Kortere vei ved å åpne lokket. Pass også her på at det er en helning fra kaldrøykgeneratoren Smoke til røykekammeret.

8.3.3 KLAFF

For høyere røykintensitet i kulen kan du lukke luftspaltene på den ene siden av Klaffen med klaffen. Temperaturen i kulen må ikke overstige 180°C for dette bruk.

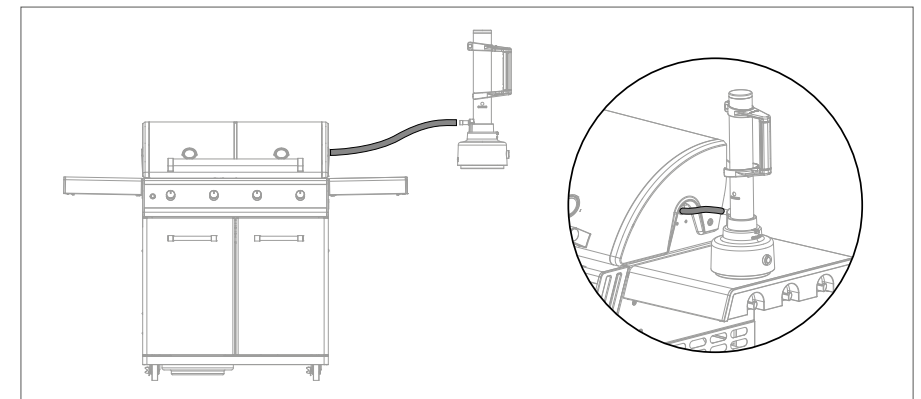
FARE: Alle luftspaltene må ikke lukkes, dette kan føre til flammetilbakeslag eller brann.



8.4 RØYKING MED GASSGRILL

For røyking med gassgrill anbefaler vi å føre røykslangen gjennom sideåpningen på grillspydholderen inn i grillkammeret.

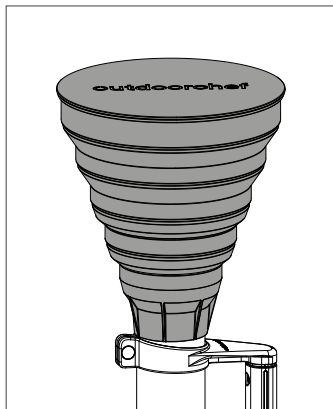
Sørg her for at slangen heller bort fra kaldrøykgeneratoren.



8.5 ETTERFYLLE RØYKFLIS

Hvis du trenger å fylle mer enn ett rør for røykingen, fyll på med røykflis mens det er en liten mengde flis igjen i røret. For å gjøre dette, løft lokket og fyll forsiktig det rustfrie stålrøret med OUTDOORCHEF røykflis.

For enklere påfylling og røyking uten etterfylling anbefaler vi OUTDOORCHEF forlengelse og påfyllingshjelp for Smoke.



⚠ ADVARSEL: På grunn av trykket forårsaket av fyllingen, kan enkelte biter av glør eller aske falle ut av tenningshullene. Så pass på at det er en brannsikkert underlag og pass på at du ikke brenner deg.

⚠ ADVARSEL: Det rustfrie stålrøret er veldig varmt, bruk vernehansker. Det er fare for brannskader. Vi anbefaler å bruke våre OUTDOORCHEF lærhansker.

8.6 ETTER BRUK

1. Pass på at alle deler avkjøles.
2. Rengjør kaldrøykgenerator Smoke - Se avsnitt 9 i denne dokumentasjonen.
3. Lad batteriet så det er helt fullt.

⚠ FORSIKTIG: Lad alltid batteriet i tørre omgivelser

9. RENGJØRING OG OPPBEVARING

9.1 RENGJØRING

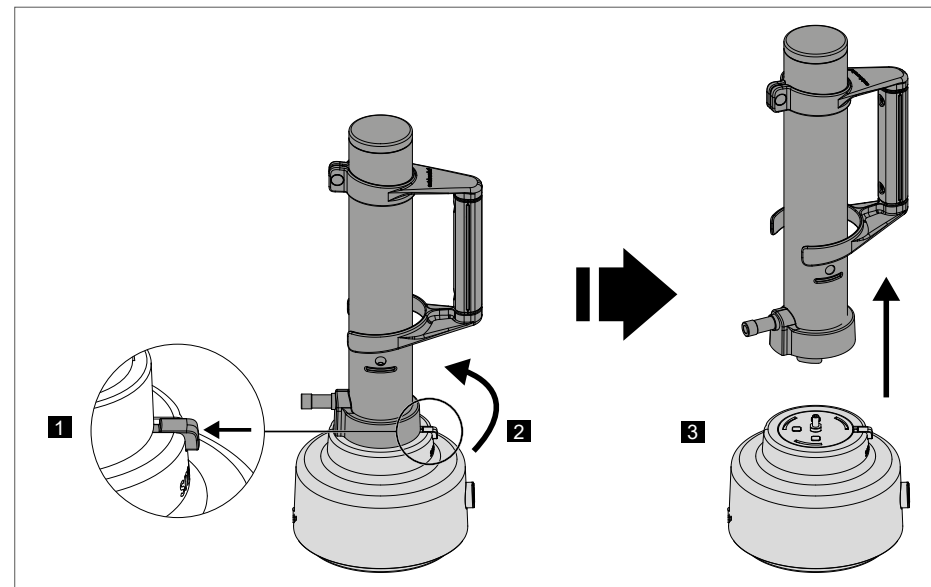
⚠ FORSIKTIG: Kaldrøykgeneratoren Smoke må være helt avkjølt før den rengjøres.

⚠ FORSIKTIG: Bruk engangshansker og et forkle når du rengjør kaldrøykgeneratoren Smoke. De harpiksholdige røykavleiringene etterlater gjenstridige flekker på huden og på tekstiler. Rester i slangen kan dryppe ut og tilsmusse gulv eller klær.

Kaldrøykgeneratoren SMOKE bør rengjøres grundig etter hver gangs bruk. Harpiksholdige røykavleiringer dannes ved forbrenning. Fuktighet og været påvirker mengden avleiringer. Jo fuktigere luft, desto mer avleiring dannes.

Anbefalt rengjøringsprosess:

1. Løsne det rustfrie stålrøret fra basen.



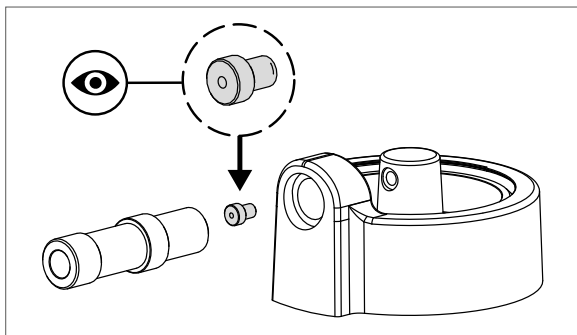
2. Fjern lokket og tøm restene i det rustfrie stålrøret i en brannsikker beholder.

3. Fjern silikonbasen.

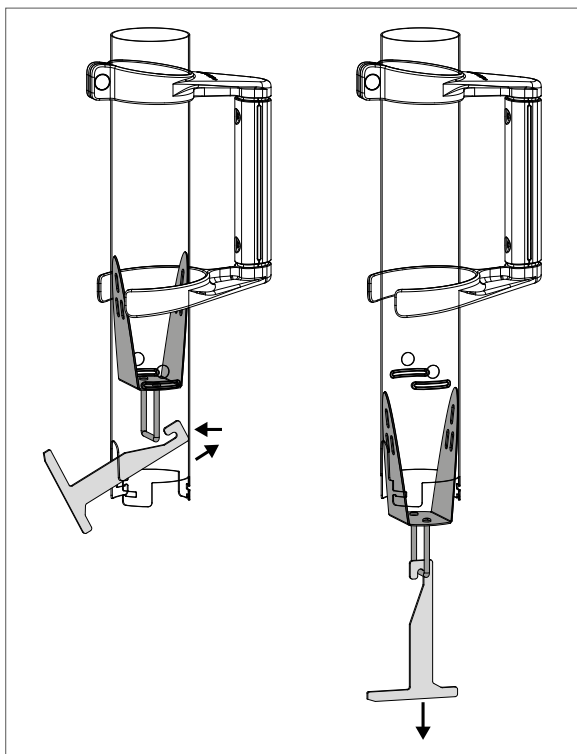
For å gjøre dette, hold det rustfrie stålrøret med den ene hånden og trekk forsiktig av silikonbasen med den andre hånden.

⚠ FORSIKTIG: Silikonbasen kan inneholde harpiksholdige røykavleiringer.

⚠ FORSIKTIG: Munnstykket er lite og lett å miste.

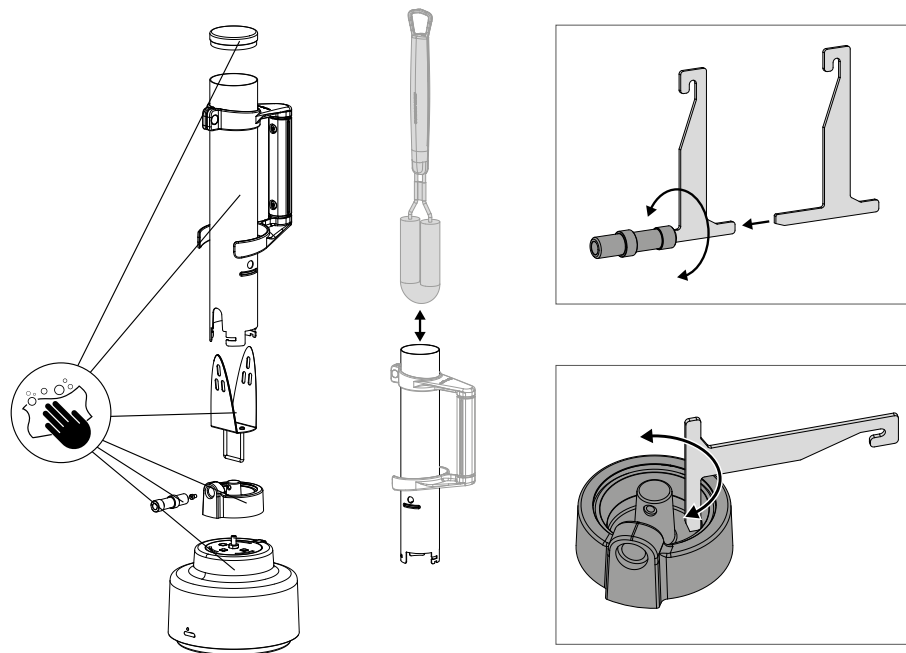


4. Trekk beholderen for glør ut av det rustfrie stålrøret, dette gjøres best med multiverktøyet som følger med.



⚠ FORSIKTIG: Bajonettlåsen kan ha skarpe kanter, bruk vernehansker.

5. Rengjør alle deler med OUTDOORCHEF grill- og kaldrøykgeneratorrens, OUTDOORCHEF rengjøringsbørste for Smoke og OUTDOORCHEF rengjøringskluter. Du kan bruke multiverktøyet til å løse avleiringer i silikonbasen.



6. Sett sammen rustfrie røret igjen – Se avsnitt 4 i denne dokumentasjonen.

INFO: Til rengjøring av det rustfrie stålrøret anbefaler vi OUTDOORCHEF grill- og kaldrøykgeneratorrens, rengjøringsbørsten til Smoke og 2-pakk rengjøringskluter.

TIPS: Vi anbefaler å fryse silikonbasen og tuben for å løsne restene fra røykingen, da løsner de mye lettere. Sett silikonbunnen og slangen i fryseren i noen timer og bank deretter ut restene

MISFARGING

Varmen vil føre til at det dannes iriserende, fargerike misfarginger på overflaten av det rustfrie stålet. Denne misfargingen er iboende i det rustfrie stålets egenskaper og påvirker ikke kvalitet eller funksjon.

RESTER I GRILLEN

Røyken etterlater også røyklukt i røykekammeret (grillkammer). Dette kan fjernes ved å varme opp til maksimal temperatur innen 10 minutter.

9.2 OPPBEVARING

En glidelåspose som kan lukkes er inkludert i leveringen. Vi anbefaler at du etter bruk oppbevarer kaldrøykgeneratoren Smoke og alt tilbehør i den og at du rengjør den for å hindre at røyklukten sprer seg. Ikke lukk posen før alle rengjorte deler er helt tørre.

Oppbevar alltid kaldrøykgeneratoren Smoke på et tørt, skjermet sted.

INFO: Vi anbefaler også OUTDOORCHEF oppbevaringspose for oppbevaring av Smoke.

10. FEILSØKING

Røykflisen tennes ikke:

- Kontroller at alle deler er rengjort og at de virker.
- Sørg for å bruke tørre røykflis.
- Kontroller at lokket er på og at kaldrøykgeneratoren Smoke ikke trekker inn falsk luft.
- Kontroller at generatorpumpen fungerer og at det strømmer luft gjennom dysen.

Røykflisen ramler ikke ned:

- Kontroller om det er rester igjen i røret fra en tidligere oppfyring og fjern det.
- Sørg for bare å bruke OUTDOORCHEF røykflis.

Ingen eller mindre effekt:

- Kontroller at alle deler er rengjort og at de virker, fjern alle blokkeringer.
- Kontroller at batteriet er ladet.
- Kontroller lokket, det skal ligge ordentlig på røret.
- Kontroller at slangen har riktig helning og at eventuelt kondensvann kan renne ut.
- Kontroller om silikonbasen er full og må rengjøres, hvis den har vært brukt for lenge kan dette være tilfellet.

Hvis du har prøvd de ovennevnte tiltakene og kaldrøykgeneratoren Smoke fremdeles ikke fungerer, må du kontakte forhandleren.

11. FORBRUKERGARANTI/GARANTI

For detaljert informasjon om forbrukergaranti/garanti henviser vi til de generelle forretningsbetingelsene på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich Sveits | www.outdoorchef.com

* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår www.outdoorchef.com

12. RESERVEDELER

Reservedeler kan kjøpes fra spesialforhandlere eller rett og slett direkte fra www.outdoorchef.com.

13. AVFALLSHÅNDTERING

En gammel kaldrøykgeneratoren SMOKE kan fortsatt inneholde verdifulle ressurser som kan resirkuleres. Den gamle kaldrøykgeneratoren SMOKE skal derfor alltid avhendes på riktig måte. Følg de lokale forskriftene samt de lokale resirkuleringsanleggene til spesialforhandleren eller spesifikke miljøstasjoner.

14. TEKNISK INFORMASJON

PUMPE

Pumpeeffekt	5,5 W
Pumpe leveringsmengde	3,5 l/min
	210 l/h
Pumpetrykk	23-25 Kpa

BATTERI

Batteri	Li-Ion
Batterikapasitet	5000 mAh
Spenning	3,7 V

15. TIPS OG TRIKS

Vi anbefaler følgende tilbehør til din kaldrøykgenerator Smoke.

FORLENGELSE OG FYLLINGSHJELP FOR SMOKE

Den sammenleggbare silikontrakten gjør det lettere for deg å fylle det rustfrie stålrøret og gir også muligheten til å utvide mengden røykfliis til totalt 5 rustfrie rør (750g) fyllinger.

OPPBEVARINGSVESKE TIL SMOKE

















































Oppbevaringsvesken til Smoke gir plass til kaldrøykgeneratoren Smoke samt tilbehør. Den beskytter kaldrøykgeneratoren og reduserer spredning av røyklukt.

GRILL OG KALDRØYKGENERATOR RENSER, RENGJØRINGSBØRSTE FOR RØYK OG 2-PAKK RENGJØRINGSKLUTER

Disse rengjøringsartiklene gjør det lettere for deg å rengjøre kaldrøykgeneratoren Smoke. Vi anbefaler at du rengjør kaldrøykgeneratoren Smoke grundig etter hver bruk.

RØYKFLIS FOR SMOKE

Til røyking anbefaler vi å bruke OUTDOORCHEF røykfliis med smakene whisky, rødvin, bøk, oliven eller kirsebær.

SORT / TYPE >>	Bøk	Whisky	Rødvin	Kirsebær	Oliven
					
					
					
					
					
					
					
					
	naturlig aromatisk	sterkt aromatisk	sterkt aromatisk	mildt fruktig	sterkt middelhav-aktig

Reservedeler kan kjøpes fra spesialforhandlere eller rett og slett direkte fra www.outdoorchef.com.

NETTSIDE

Besøk www.outdoorchef.com for mer informasjon, tips, oppskrifter og litt annen informasjon om OUTDOORCHEF-produkter.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1.	ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ	93
2.	ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	93
3.	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	94
4.	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ	94
5.	ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	96
	5.1 Τοποθέτηση της μπαταρίας	
	5.2 Μπαταρία	
6.	ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΨΥΧΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ SMOKE	98
7.	ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	99
8.	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΨΥΧΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ SMOKE	100
	8.1 Ρύθμιση της γεννήτριας ψυχρού καπνού Smoke	
	8.2 Έναρξη λειτουργίας της γεννήτριας ψυχρού καπνού Smoke	
	8.3 Κάπνισμα με τη σφαιρική σχάρα	
	8.3.1 Πρόσβαση από κάτω μέσω του προσαρμογέα	
	8.3.2 Πρόσβαση μέσω του καπακιού	
	8.3.3 Κλαπέτο	
	8.4 Κάπνισμα με την εστία υγραερίου	
	8.5 Ξαναγεμίστε τα τσιπ καπνίσματος	
	8.6 Μετά τη χρήση	
9.	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	107
	9.1 Καθαρισμός	
	9.2 Αποθήκευση	
10.	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	110
11.	ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ	111
12.	ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	111
13.	ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	111
14.	ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	111
15.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ	112

1. ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

Το ψυχρό κάπνισμα είναι μια μέθοδος καπνίσματος με μακροχρόνια παράδοση. Χρησιμεύει στη συντήρηση και τον αρωματισμό των τροφίμων και έχει ιστορική αξία. Ο καπνός καταστρέφει τα μικρόβια και μειώνει τη διαθέσιμη ποσότητα νερού, δηλαδή μπορεί μέσω της ξήρανσης να συνδεθεί με άλλα μόρια στα τρόφιμα. Τα τρόφιμα γίνονται συνεπώς πιο ανθεκτικά. Επιπλέον, το κάπνισμα παρέχει στα τρόφιμα ένα τυπικό χρώμα και ένα τυπικό άρωμα.

ΨΥΧΡΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

Ως ψυχρό κάπνισμα ορίζεται το κάπνισμα με θερμοκρασία φούρνου μεταξύ 15-25 °C. Το ψυχρό κάπνισμα ενδείκνυται για τον αρωματισμό ή τη διατήρηση ορισμένων τροφίμων όπως το ψάρι, το ζαμπόν ή και το τυρί. Επειδή η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, το ψυχρό κάπνισμα είναι κατά κανόνα μια πολύ μακροχρόνια διαδικασία. Παρέχει στα τρόφιμα ένα ήπιο και ευχάριστο άρωμα καπνού και μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για τον αρωματισμό κοκτέιλ.

ΘΕΡΜΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

Κατά τη διάρκεια του θερμού καπνίσματος, η θερμοκρασία του φούρνου κυμαίνεται μεταξύ 30 – 50 °C. Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας, το φαγητό ξεκινά να ψήνεται μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα και για τον λόγο αυτό η συγκεκριμένη μέθοδος καπνίσματος απαιτεί επίσης λιγότερο χρόνο από το κρύο κάπνισμα. Για παράδειγμα, το αλίπαστο και καπνιστό χοιρινό παράγεται με τη μέθοδο του θερμού καπνίσματος.

ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΣΕ ΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Ως κάπνισμα σε υψηλή θερμοκρασία ορίζεται εν γένει το κάπνισμα με θερμοκρασίες φούρνου μεταξύ 55-120 °C. Επειδή οι θερμοκρασίες κυμαίνονται στο κλασικό εύρος του σιγανού μαγειρέματος ή Low&Slow BBQ, αυτή η μέθοδος εφαρμόζεται κυρίως εάν το φαγητό πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως μετά. Το κρέας, τα ψάρια και τα λαχανικά μπορούν να καπνιστούν και να μαγειρευτούν με αυτή τη μέθοδο μέσα σε λίγες ώρες.

Καλό κάπνισμα!

2. ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke OUTDOORCHEF.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.

3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Χρησιμοποιείτε την γεννήτρια ψυχρού καπνού OUTDOORCHEF μόνο σε εξωτερικούς χώρους.

Οι υποδείξεις **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**, **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** και **ΠΡΟΣΟΧΗ** χρησιμοποιούνται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης για να επισημανθούν σημαντικές και κρίσιμες πληροφορίες χρήσης. Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις υποδείξεις, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ασφάλεια και να αποφευχθούν οι υλικές ζημιές και προσωπικές βλάβες.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες οδηγούν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.

4. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Οι υποδείξεις στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke OUTDOORCHEF.

Η γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Χρησιμοποιείτε την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Μην την χρησιμοποιείτε ποτέ σε εσωτερικούς χώρους, όπως, π.χ. σε γκαράζ, κτίρια, σκηνές και άλλους κλειστούς χώρους. Κίνδυνος δηλητηρίασης από τα καπναέρια.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Χρησιμοποιείτε τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke μόνο σε επίπεδη, στερεή και μη εύφλεκτη επιφάνεια. Ποτέ μην τοποθετείτε την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Η γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια και αγγίζετε μόνο την λαβή από συνθετικό υλικό. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Συνιστούμε το δερμάτινο γάντι OUTDOORCHEF.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Κατά τη διάρκεια της χρήσης, μπορεί να σχηματιστούν σπινθήρες λόγω της ολίσθησης των τοιπ καπνίσματος προς τα κάτω. Ποτέ μην αφήνετε την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke δεν επιτρέπεται να λειτουργεί όταν έχει αέρα, υπάρχει κίνδυνος ανατροπής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην εκθέτετε τον εαυτό σας και τους συνανθρώπους σας στον καπνό, υπάρχει κίνδυνος δηλητηρίασης από τα καπναέρια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Λόγω της κατασκευής τους, οι άκρες του σωλήνα μπορούν να είναι αιχμηρές. Παρακαλούμε να φοράτε πάντα γάντια κατά τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η γεννήτρια του ψυχρού καπνού Smoke παραμένει θερμή για αρκετή ώρα και μετά την απενεργοποίηση. Τα κάρβουνα μπορούν να συνεχίσουν να καίγονται λίγο ακόμα. Προσέχετε να μην καείτε και μην φέρνετε αντικείμενα σε επαφή με την γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Να χρησιμοποιείτε γάντια μίας χρήσης και ποδιά για τον καθαρισμό της γεννήτριας ψυχρού καπνού Smoke. Οι ρητινώδεις εναποθέσεις καπνού αφήνουν επίμονους λεκέδες στο δέρμα και στα υφάσματα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Προστατέψτε τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι από χτυπήματα, ένας παραμορφωμένος σωλήνας μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

5.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

Η μπαταρία παρέχεται ξεχωριστά και πρέπει να τοποθετηθεί στη βάση.

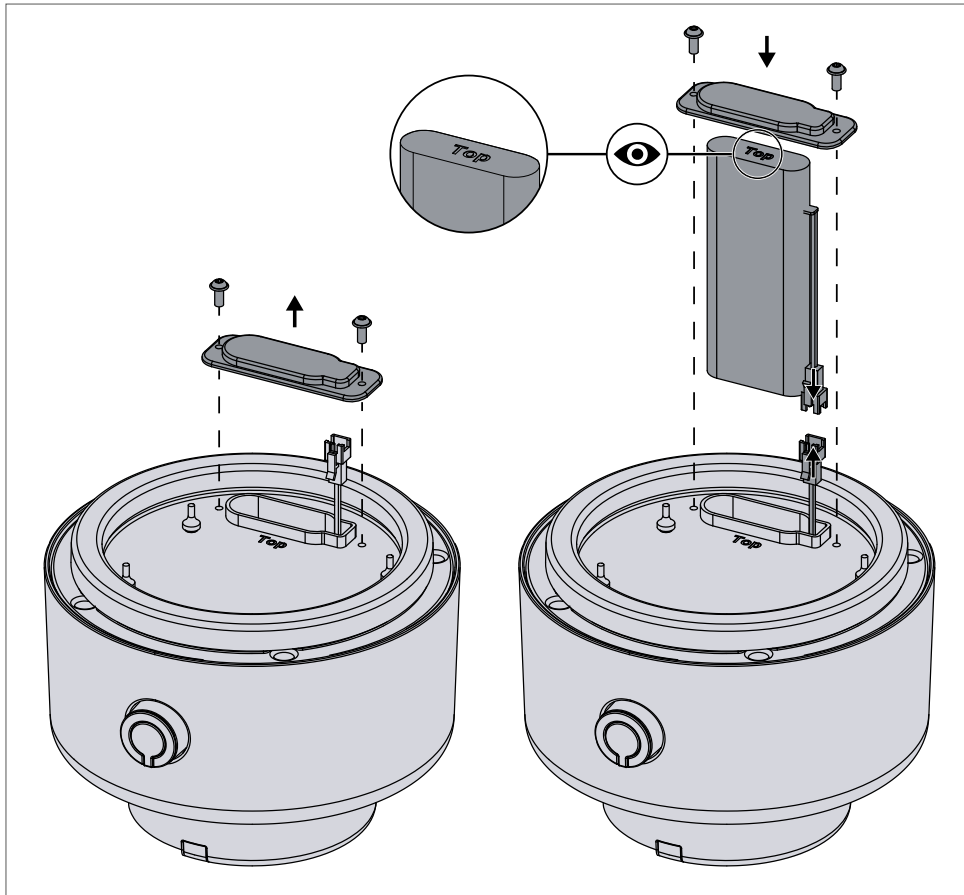
Ανοίξτε για αυτό τη θήκη μπαταριών στο κάτω μέρος της βάσης.

Συνδέστε τα καλώδια μέσω των βυσμάτων και τοποθετήστε την μπαταρία σύμφωνα με το σκίτσο στο περιβλήμα.

Σφραγίστε ξανά τη θήκη των μπαταριών.

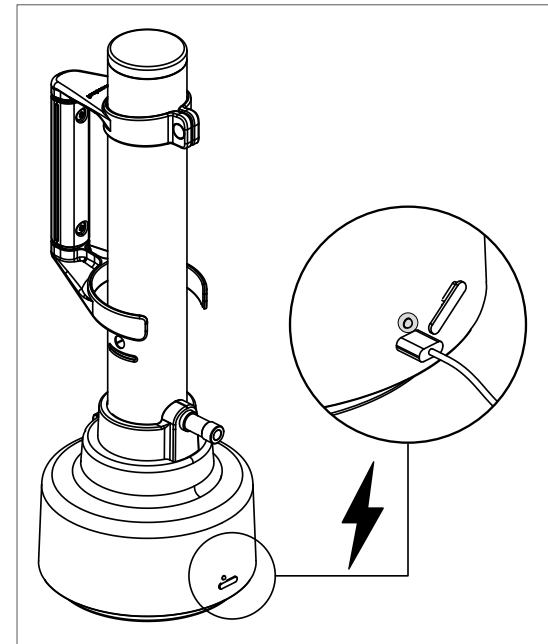
Τώρα μπορείτε να φορτίσετε πλήρως τη γεννήτρια καπνού Smoke μέσω του καλωδίου φόρτισης που παρέχεται στη συσκευασία.

Βλέπε ενότητα 5.2 στο παρόν έγγραφο.



5.2 ΜΠΑΤΑΡΙΑ

Επαναφορτίστε πλήρως την μπαταρία στη βάση στήριξης μετά από κάθε χρήση.
Ένα καλώδιο φόρτισης με βύσμα τύπου C περιλαμβάνεται στην συσκευασία.



Αναβοσβήνει η κόκκινη ένδειξη:

Η μπαταρία πρέπει να φορτιστεί.

Αναβοσβήνει η μπλε ένδειξη:

Η μπαταρία φορτίζει

Η μπλε ένδειξη ανάβει:

Η μπαταρία είναι φορτισμένη

Διάρκεια φόρτισης 0 – 100%:

περίπου 8 ώρες

Ελάχιστο επίπεδο φόρτισης:

περίπου 10 ώρες

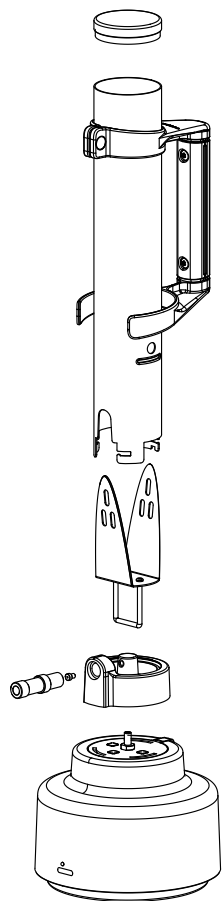
Μέγιστο επίπεδο φόρτισης:

περίπου 5 ώρες

ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

Η τακτική χρήση παρατείνει τη διάρκεια ζωής της μπαταρίας.

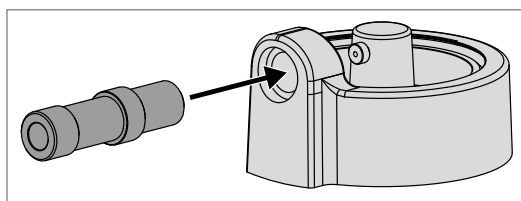
6. ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΨΥΧΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ SMOKE



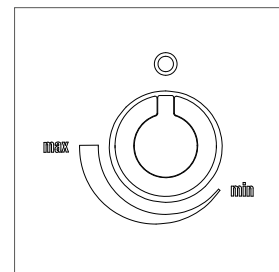
Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης της γεννήτριας ψυχρού καπνού Smoke.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Ελέγξτε ότι ο σωλήνας Venturi είναι στη σωστή θέση.



7. ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Η ένταση του καπνού ρυθμίζεται χωρίς βαθμίδες όπως επιθυμείτε.

ΣΤΑΘΜΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

Η κόκκινη ένδειξη ανάβει:

Γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke σε λειτουργία

Αναβοσβήνει η κόκκινη ένδειξη:

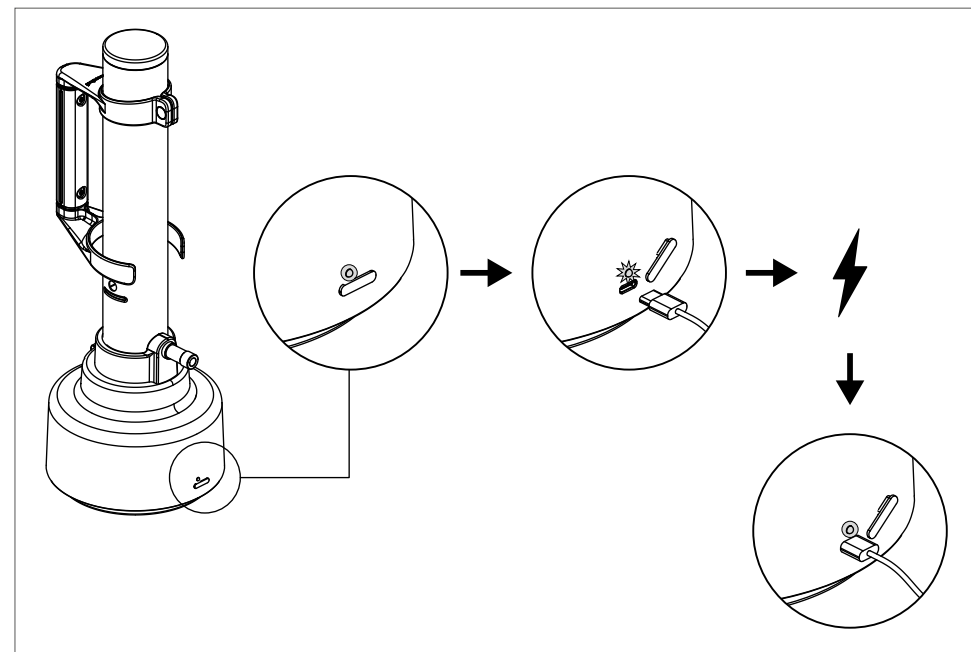
Γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke σε λειτουργία, η μπαταρία πρέπει να φορτιστεί.

Αναβοσβήνει η μπλε ένδειξη:

Η μπαταρία φορτίζει

Η μπλε ένδειξη ανάβει:

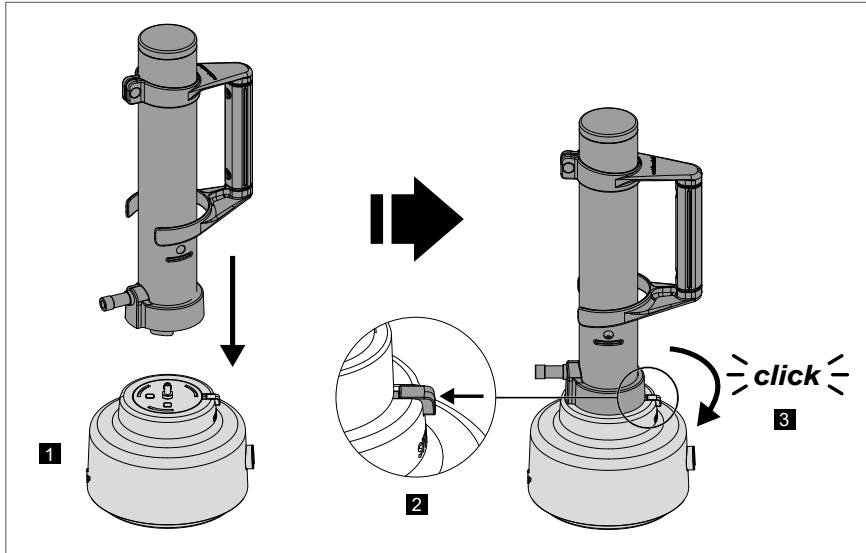
Η μπαταρία είναι φορτισμένη



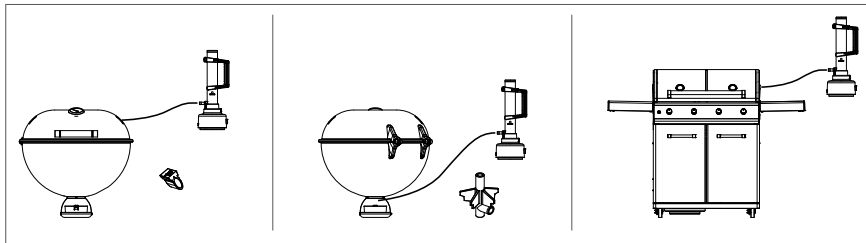
8. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΨΥΧΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ SMOKE

8.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΨΥΧΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ SMOKE

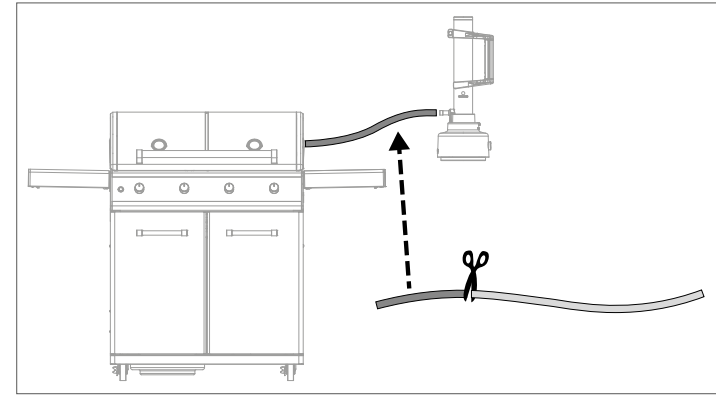
1. Ο σωλήνας από ανοξείδωτο ατσάλι που παρέχεται είναι ήδη έτοιμος για λειτουργία.
2. Φορτίστε πλήρως την μπαταρία της βάσης (χρόνος φόρτισης περίπου 8 ώρες).
3. Τοποθετήστε τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι στη βάση. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά στη βάση και είναι σωστά ασφαλισμένος.
Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε τον ήχο του κλικ.



4. Καθαρίστε τον επιθυμητό θάλαμο καπνού (π.χ. σφαιρική ψησταριά, εστία υγραερίου, φούρνος καπνίσματος).



5. Κόψτε το λάστιχο σιλικόνης με ψαλίδι στο απαιτούμενο μήκος.



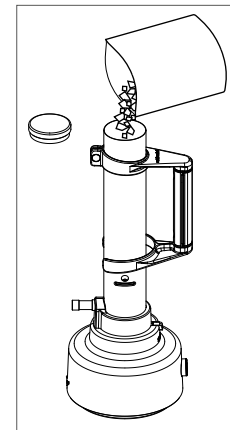
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Το ιδανικό μήκος είναι η πιο άμεση διαδρομή από τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke μέχρι την είσοδο του θαλάμου καπνού. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μια ελαφριά, ομαλή κλίση.

Εξαιρεση: Σύντομη και έντονη κάπνιση με τη σφαιρική ψησταριά OUTDOORCHEF – Βλέπε διευκρινήσεις στην ενότητα 6.3 στο παρόν έγγραφο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Γεμίστε χαλαρά με τα τσιπ ξύλου για κάπνισμα. Μην πιέζετε τα τσιπ καπνίσματος, διαφορετικά δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η ολίσθηση των τσιπ καπνίσματος προς τα κάτω.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Για να εξασφαλίσετε καθαρή καύση και λειτουργία, παρακαλώ χρησιμοποιήστε μόνο τσιπ καπνίσματος μεγέθους 3-10mm.
Σας συστήνουμε τα τσιπ καπνίσματος OUTDOORCHEF Smoke.

6. Αφαιρέστε το καπάκι και γεμίστε τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι με τσιπ καπνίσματος OUTDOORCHEF για καπνό.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ: Με μια τέλεια πλήρωση του σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι, μπορείτε να καπνίσετε για περίπου 1 ώρα και 15 λεπτά σε μέτρια ένταση καπνού.

7. Τοποθετήστε εκ νέου το καπάκι.

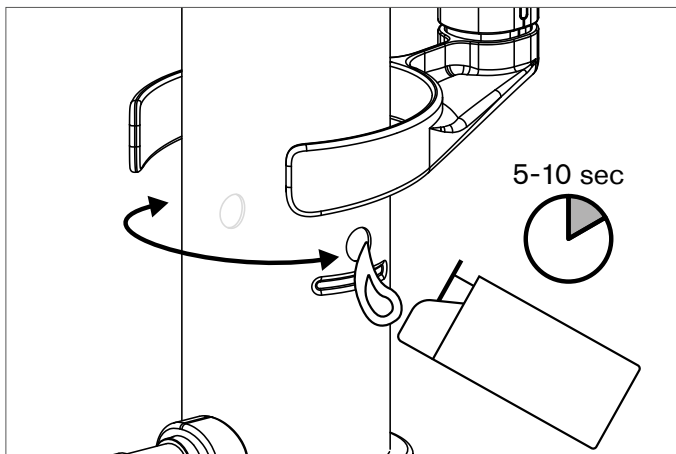
8.2 ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΨΥΧΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ SMOKE

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Ελέγξτε κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καπνίσματος την ολίσθηση των τσιπ καπνίσματος προς τα κάτω. Υπάρχει πιθανότητα τα τσιπ να σφηνώσουν λόγω του σχήματος και της δομής τους. Εάν τα τσιπ δεν γλιστρούν ομαλά προς τα κάτω, μπορείτε να το διορθώσετε χτυπώντας ελαφρά στο σωλήνα.

ΠΡΟΣΟΧΗ, ο σωλήνας είναι θερμός.

ΑΝΑΜΜΑ

1. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα είναι τοποθετημένο, αυτό απαιτείται για την υποπίεση στον σωλήνα από ανοξειδωτο ατσάλι.
2. Ενεργοποιήστε τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke στην υψηλότερη βαθμίδα (max).
3. Ανάψτε τα τσιπ καπνίσματος και στις δύο οπές για άναμμα για περίπου 5-10 δευτερόλεπτα ανά οπή.



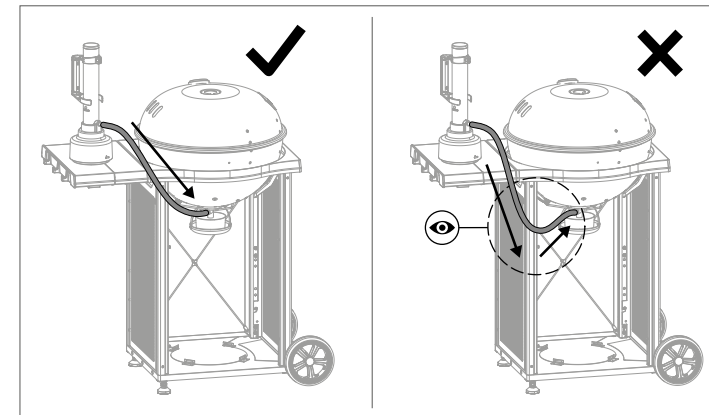
ΚΑΠΝΙΣΜΑ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην εκθέτετε τον εαυτό σας και τους συνανθρώπους σας στον καπνό. Κίνδυνος δηλητηρίασης από τα καπναέρια.

1. Αφήστε τον καπνιστή να λειτουργήσει στην υψηλότερη βαθμίδα για τα πρώτα 1-2 λεπτά.
2. Στη συνέχεια, προσαρμόστε την ένταση στην επιθυμητή βαθμίδα καπνίσματος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Κατά τη διάρκεια της καύσης, σχηματίζονται συμπυκνωμένο νερό και ρητινώδεις εναποθέσεις καπνού. Βεβαιωθείτε ότι θα αποστραγγιστούν μέσω μιας ομαλής κλίσης από τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke προς τον θάλαμο καπνίσματος. Η επιστροφή του συμπυκνωμένου νερού και των εναποθέσεων καπνού μπορεί να φράξει το λάστιχο σιλικόνης.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Όσο μικρότερο είναι το λάστιχο, τόσο λιγότερη είναι η συμπύκνωση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Η υγρασία και ο καιρός έχουν μεγάλη επιρροή στη συμπύκνωση. Όσο πιο υγρός είναι ο αέρας, τόσο υψηλότερη είναι η συμπύκνωση.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ:

Μπορείτε να βρείτε συμβουλές και τεχνάσματα σχετικά με την κάπνιση στη διεύθυνση www.outdoorchef.com.

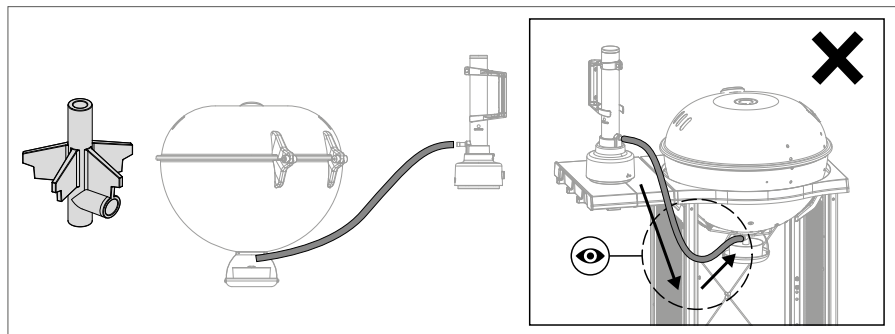
8.3 ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΜΕ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΣΧΑΡΑ

Για το κάπνισμα στη σφαιρική σχάρα OUTDOORCHEF συνιστούμε τα ακόλουθα τρία εξαρτήματα από το σετ προσαρμογέα σφαιρικής σχάρας SMOKE (δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία) για τη σύνδεση.



8.3.1 ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΑΠΟ ΚΑΤΩ ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ

Ιδανικό για χαμηλό & αργό κάπνισμα. Είναι δυνατή η τοποθέτηση έως και 5 πλήρώσεων σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι ανά διαδικασία καπνίσματος.



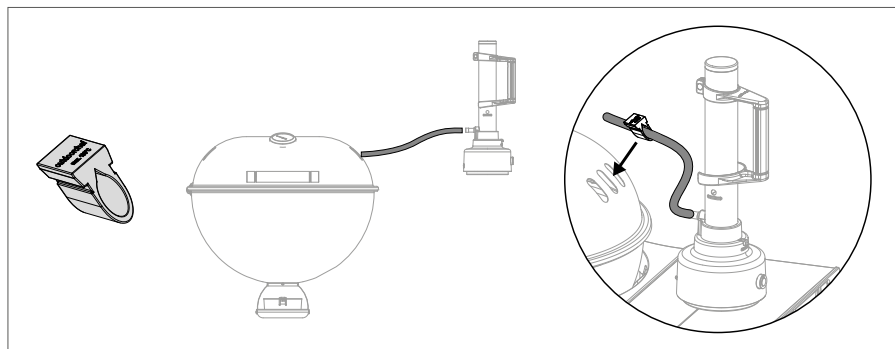
Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ομοιόμορφη κλίση του σωλήνα σιλικόνης, ώστε να μην σχηματιστεί σιφόνι. Εάν εγκατασταθεί σωστά, το συμπυκνωμένο νερό στάζει μέσω του προσαρμογέα απευθείας στο δίσκο συλλογής λιπών.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Γεμίστε τον δίσκο συλλογής με σκόνη καθαρισμού OUTDOORCHEF. Η σκόνη καθαρισμού OUTDOORCHEF απορροφά το συμπυκνωμένο νερό συμπεριλαμβανομένων των εναποθέσεων καπνού και έτσι διευκολύνει τη απόρριψη και τον καθαρισμό.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Το βοήθημα επέκτασης και πλήρωσης OUTDOORCHEF για καπνό σάς διευκολύνει να γεμίσετε τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι. Επίσης, επιτρέπει το κάπνισμα για περισσότερη ώρα χωρίς εκ νέου γέμισμα για έως και 5 ώρες περίπου.

8.3.2 ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Ιδανικό για σύντομο και έντονο κάπνισμα. Έως και 1 πλήρωση σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι ανά κάπνισμα. Η θερμοκρασία στη σφαιρική ψησταριά δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 180°C κατά τη διάρκεια αυτής της χρήσης.



Σε αυτή την περίπτωση, είναι αναπόφευκτη η φθίνουσα κλίση από τον θάλαμο καπνίσματος (σφαιρική ψησταριά) προς τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke.

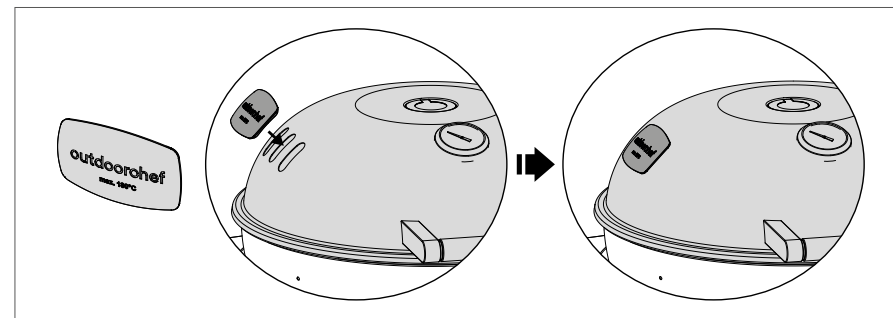
Το συμπυκνωμένο νερό ρέει πίσω στη συσκευή και συλλέγεται στη βάση σιλικόνης. Γι' αυτόν το λόγο συνιστούμε τη διέλευση το πολύ 1 πλήρωσης σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι για αυτό το είδος καπνίσματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Συνιστούμε να τοποθετήσετε το λάστιχο με τον βραχίονα στην αριστερή πλευρά της σφαιρικής ψησταριάς.
Πιο σύντομη διαδρομή κατά το άνοιγμα του καπακιού.
Επίσης, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κλίση από τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke προς τον θάλαμο καπνίσματος.

8.3.3 ΚΛΑΠΕΤΟ

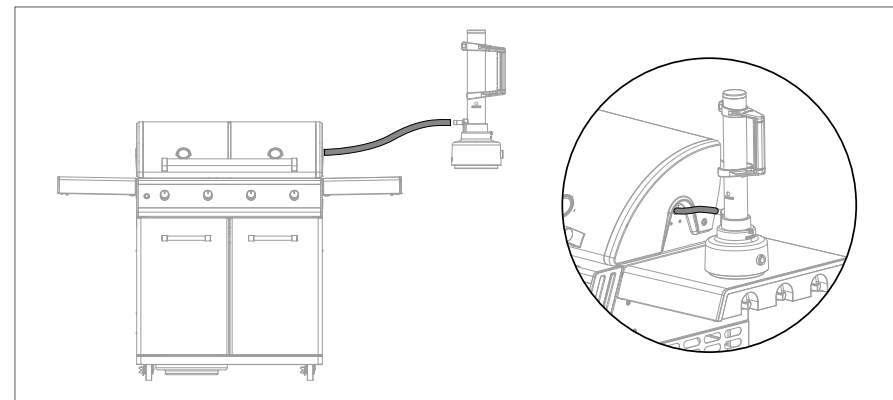
Για υψηλότερη ένταση καπνού στη σφαιρική ψησταριά, μπορείτε να κλείσετε τις σχισμές αερισμού από τη μία πλευρά του καπακιού με το κλαπέτο.
Η θερμοκρασία στη σφαιρική ψησταριά δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 180°C κατά τη διάρκεια αυτής της χρήσης.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Μην κλείνετε ποτέ όλες τις σχισμές αερισμού. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αναστροφή της φλόγας ή σε πυρκαγιά.



8.4 ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

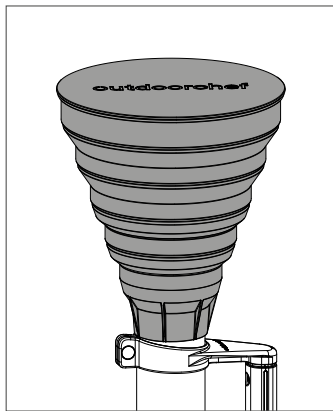
Για το κάπνισμα με εστία υγραερίου, συνιστούμε να οδηγείτε το λάστιχο καπνίσματος μέσω του πλευρικού ανοίγματος του βραχίονα περιστροφής της σούβλας στον θάλαμο ψησίματος. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο έχει κλίση μακριά από τη γεννήτρια ψυχρού καπνού.



8.5 ΞΑΝΑΓΕΜΙΣΤΕ ΤΑ ΤΣΙΠ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ

Εάν χρειάζεστε περισσότερες από μία πληρώσεις σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι για το κάπνισμα, ξαναγεμίστε τα τσιπ καπνίσματος, εφόσον υπάρχει ακόμα μικρή ποσότητα τσιπ στο σωλήνα. Για να το κάνετε αυτό, σηκώστε το καπάκι και γεμίστε προσεκτικά τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι με τα τσιπ καπνίσματος OUTDOORCHEF.

Για ευκολότερο γέμισμα και κάπνισμα χωρίς εκ νέου γέμισμα, συνιστούμε το βοήθημα επέκτασης και πλήρωσης OUTDOORCHEF για καπνό.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Λόγω της πίεσης που δημιουργείται από το γέμισμα, μπορεί να πέσουν μεμονωμένα κομμάτια κάρβουνων ή στάχτη από τις οπές για άναμμα. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μια πυράντοχη επιφάνεια και προσέξτε να μην καείτε.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο σωλήνας από ανοξείδωτο ατσάλι είναι πολύ ζεστός, να φοράτε προστατευτικά γάντια. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Συνιστούμε το δερμάτινο γάντι OUTDOORCHEF.

8.6 ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφήστε όλα τα μέρη να κρυώσουν.
2. Καθαρίστε τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke - Βλέπε την ενότητα 9 στο παρόν έγγραφο.
3. Επαναφορτίστε πλήρως την μπαταρία.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Φορτίζετε πάντα την μπαταρία σε στεγνό μέρος

9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

9.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

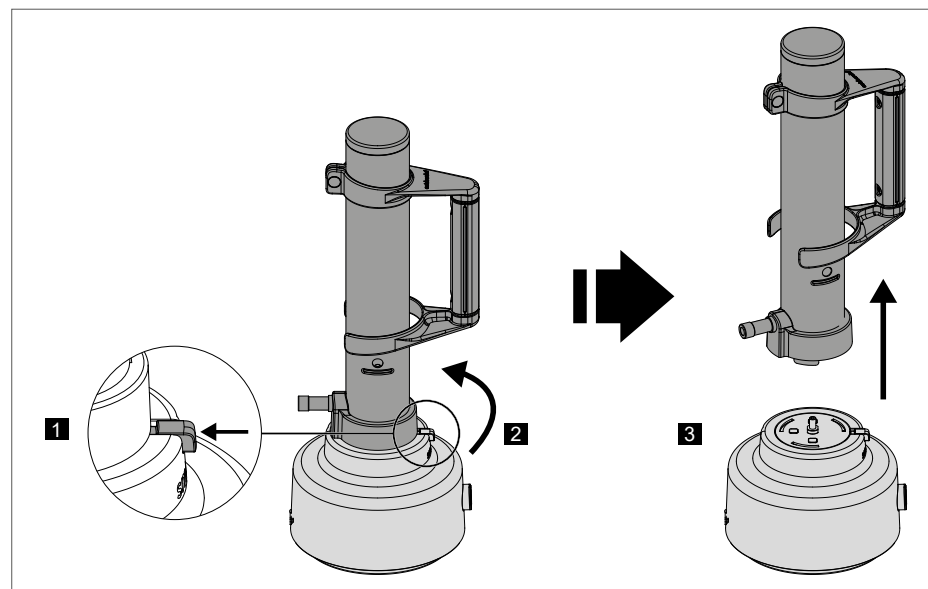
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καθαρίζετε τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke πριν κρυώσει εντελώς.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Να χρησιμοποιείτε γάντια μίας χρήσης και ποδιά για τον καθαρισμό της γεννήτριας ψυχρού καπνού Smoke. Οι ρητινώδεις εναποθέσεις καπνού αφήνουν επίμονους λεκέδες στο δέρμα και στα υφάσματα. Τα υπολείμματα στο λάστιχο μπορούν να στάξουν έξω και να λερώσουν το πάτωμα ή τα ρούχα.

Η γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke πρέπει να καθαρίζεται καλά μετά από κάθε χρήση. Κατά τη διάρκεια της καύσης σχηματίζονται ρητινώδεις εναποθέσεις καπνού. Η υγρασία και οι καιρικές συνθήκες επηρεάζουν την ποσότητα των εναποθέσεων. Όσο πιο υγρός είναι ο αέρας, τόσο περισσότερες εναποθέσεις σχηματίζονται.

Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού:

1. Ξεβιδώστε τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι από τη βάση.



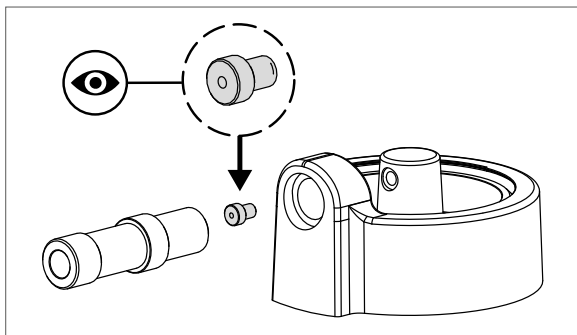
2. Αφαιρέστε το καπάκι και τα υπολείμματα στον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι σε ένα πυρίμαχο δοχείο.

3. Απομακρύνετε τη βάση σιλικόνης.

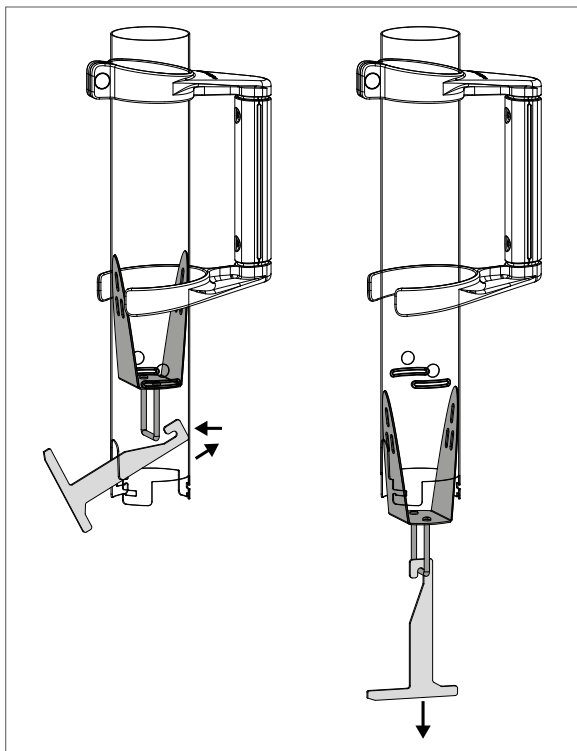
Για να το κάνετε αυτό, κρατήστε τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι με το ένα χέρι και αφαιρέστε προσεκτικά με το άλλο χέρι τη βάση σιλικόνης.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η βάση σιλικόνης μπορεί να περιέχει ρητινώδεις εναποθέσεις καπνού.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Το ακροφύσιο είναι μικρό και χάνεται εύκολα.

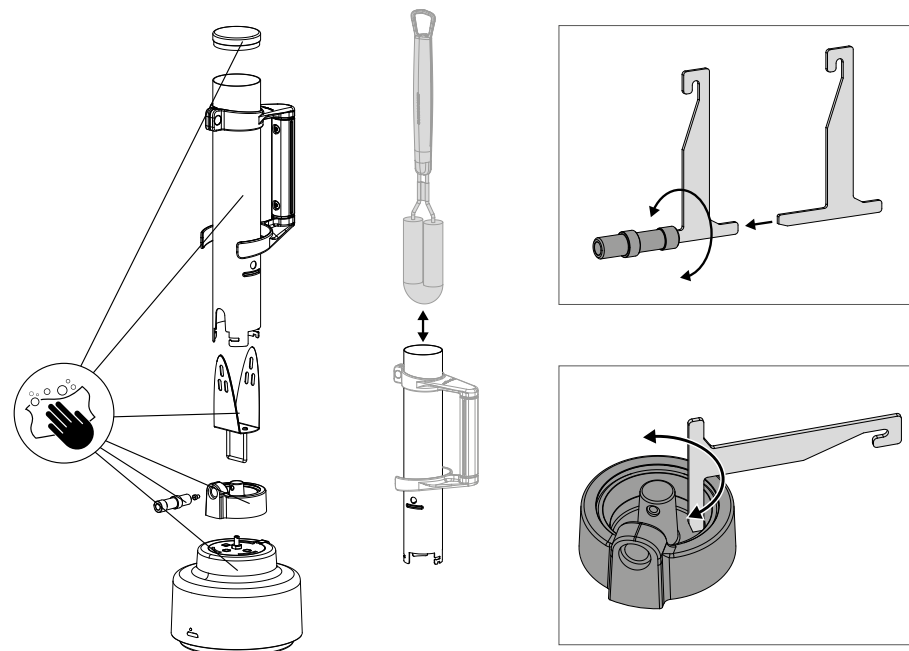


4. Τραβήξτε το δοχείο για τα κάρβουνα από τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι. Αυτό γίνεται βέλτιστα με το πολυεργαλείο που περιλαμβάνεται.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Το πάμα-μπαγιονέτα μπορεί να έχει αιχμηρές άκρες, να φοράτε προστατευτικό γάντι.

5. Καθαρίστε όλα τα μέρη με τον καθαριστή ψησταριάς και γεννήτριας ψυχρού καπνού OUTDOORCHEF, τη βούρτσα καθαρισμού για καπνό OUTDOORCHEF και τα μαντηλάκια καθαρισμού OUTDOORCHEF. Με το πολυεργαλείο μπορείτε να αφαιρέσετε την κρούστα στη βάση σιλικόνης.



6. Συναρμολογήστε πάλι τον σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι – Βλέπε ενότητα 4 στο παρόν έγγραφο.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ: Για τον καθαρισμό του σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι, συνιστούμε το καθαριστικό ψησταριάς και γεννήτριας ψυχρού καπνού OUTDOORCHEF, τη βούρτσα καθαρισμού για καπνό και τα μαντηλάκια καθαρισμού σε σετ των 2.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Τα υπολείμματα καπνού στη βάση σιλικόνης και στο λάστιχο διαλύονται πολύ πιο εύκολα όταν καταψύχονται. Τοποθετήστε τη βάση σιλικόνης και το λάστιχο στην κατάψυξη για λίγες ώρες και στη συνέχεια αφαιρέστε τα υπολείμματα

ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ

Η θερμότητα θα προκαλέσει ιφιδίζοντες πολύχρωμους αποχρωματισμούς στην επιφάνεια του σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι. Αυτοί οι αποχρωματισμοί ανήκουν στις ιδιότητες του ανοξείδωτου ατσάλιου και δεν επηρεάζουν την ποιότητα ή τη λειτουργία.

ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΠΝΟΥ ΣΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Ο καπνός αφήνει επίσης μια μυρωδιά καπνού στο θάλαμο καπνίσματος (θάλαμος ψησίματος). Αυτό μπορείτε να το αντιμετωπίσετε εντός 10 λεπτών εάν τον θερμάνετε στη μέγιστη θερμοκρασία.

9.2 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Στη συσκευασία περιλαμβάνεται μια τσάντα με φερμουάρ που κλείνει. Συνιστούμε να αποθηκεύετε τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke και όλα τα εξαρτήματα σε αυτήν μετά τη χρήση και τον καθαρισμό, για να αποφευχθεί η ανεπιθύμητη εξάπλωση της μυρωδιάς του καπνού. Μην κλείνετε την τσάντα μέχρι να στεγνώσουν πλήρως όλα τα καθαρισμένα μέρη.

Αποθηκεύετε πάντα τη γεννήτρια ψυχρού καπνού σε ξηρό, προστατευμένο μέρος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ: Σας συνιστούμε επίσης για την αποθήκευση του καπνού την τσάντα αποθήκευσης για καπνό OUTDOORCHEF.

10. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Τα τσιπ καπνίσματος δεν μπορούν να ανάψουν:

- Ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και λειτουργούν σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ξηρά τσιπ καπνίσματος.
- Ελέγξτε εάν το καπάκι είναι τοποθετημένο και η γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke δεν τραβάει παρασιτικό αέρα.
- Ελέγξτε εάν η αντλία της γεννήτριας λειτουργεί και ο αέρας ρέει μέσω του ακροφύσιου.

Τα τσιπ καπνίσματος δεν γλιστρούν προς τα κάτω:

- Ελέγξτε αν υπάρχουν ακόμα υπολείμματα από προηγούμενη φωτιά στον σωλήνα και αφαιρέστε τα.
- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μόνο τσιπ καπνίσματος OUTDOORCHEF.

Καμία ή μειωμένη απόδοση:

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και λειτουργούν σωστά και αφαιρέστε τυχόν φράξιμο.
- Ελέγξτε εάν η μπαταρία είναι φορτισμένη.
- Ελέγξτε το καπάκι, πρέπει να κλείνει ομαλά στον σωλήνα.
- Ελέγξτε εάν το λάστιχο έχει κλίση και εάν μπορεί να γίνει εκροή της πιθανής συμπίκνωσης.
- Ελέγξτε, εάν σε περίπτωση μεγάλης διάρκειας χρήσης η βάση σιλικόνης είναι πλήρης και πρέπει να καθαριστεί.

Αν δεν μπορείτε να βάλετε σε λειτουργία τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke με τις ανωτέρω ενέργειες, επικοινωνήστε με τον έμπορο που σας την προμήθευσε.

11. ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ

Για λεπτομερείς πληροφορίες αναφορικά με την εγγύηση για τον καταναλωτή / εγγύηση παραπέμπουμε στους γενικούς όρους συναλλαγών (ΓΟΣ) στο <https://www.outdoorchef.com/agb>

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Τ.Θ. | 8050 Ζυρίχη-Ελβετία | www.outdoorchef.com

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση www.outdoorchef.com

12. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Μπορείτε να βρείτε ανταλλακτικά στα εξειδικευμένα καταστήματα ή πολύ εύκολα στη διεύθυνση www.outdoorchef.com.

13. ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Και μια παλιά γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke συνεχίζει να περιέχει πολύτιμους πόρους που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν. Για τον λόγο αυτό απορρίπτετε την παλιά σας συσκευή πάντα με τον προβλεπόμενο τρόπο. Κατά την απόρριψη λαμβάνετε υπόψη σας τους τοπικούς κανονισμούς και τις τοπικές δυνατότητες ανακύκλωσης των εξειδικευμένων καταστημάτων ή ειδικών μαντρών απόρριψης.

14. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΑΝΤΛΙΑ

Παροχή αντλίας	5.5 W
Ρυθμός παροχής αντλίας	3,5 l/min 210 l/h
Πίεση αντλίας	23-25 Kpa

ΜΠΑΤΑΡΙΑ

Μπαταρία	ιόντων λιθίου
Χωρητικότητα μπαταρίας	5000 mAh
Τάση	3,7 V

15. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

Συνιστούμε τα ακόλουθα εξαρτήματα για τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke.

ΒΟΗΘΗΜΑ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΠΝΟ

Η αναδιπλούμενη χοάνη σιλκόννης διευκολύνει την πλήρωση του σωλήνα από ανοξειδωτο ατσάλι και προσφέρει επιπλέον τη δυνατότητα επέκτασης της ποσότητας των τοιπ καπνίσματος σε συνολικά 5 πλήρώσεις σωλήνων από ανοξειδωτο ατσάλι (750g).

ΤΣΑΝΤΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΠΝΟ

















































Η τσάντα αποθήκευσης για καπνό προσφέρει χώρο για τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke, συμπεριλαμβανομένων των εξαρτημάτων. Προστατεύει τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke και μειώνει την εξάπλωση της μυρωδιάς του καπνού.

ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ & ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΨΥΧΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ, ΒΟΥΡΤΣΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΚΑΠΝΟ ΚΑΙ ΜΑΝΤΗΛΑΚΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΣΕ ΣΕΤ ΤΩΝ 2

Αυτά τα προϊόντα καθαρισμού σας διευκολύνουν να καθαρίσετε τη γεννήτρια ψυχρού καπνού Smoke. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε σχολαστικά τη γεννήτρια ψυχρού καπνού μετά από κάθε χρήση.

ΤΣΙΠΣ ΓΙΑ ΚΑΠΝΟ

Για το κάπνισμα σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα τοιπ καπνίσματος OUTDOORCHEF στις γεύσεις ούισκι, κόκκινο κρασί, οξιά, ελιά ή κεράσι.

ΕΙΔΟΣ / ΤΥΠΟΣ >>	Οξιά	Ούισκι	Κόκκινο κρασί	Κεράσια	Ελιά
					
					
					
					
					
					
					
					
	φυσικά αρωματικό	έντονα αρωματικό	έντονα αρωματικό	φρουτώδες ήπιο	έντονα μεσογειακό

Μπορείτε να βρείτε εξαρτήματα στα εξειδικευμένα καταστήματα ή στη διεύθυνση www.outdoorchef.com.

ΙΣΤΟΤΟΠΟΣ

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές, συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο www.outdoorchef.com.

1.	AFUMARE SIMPLĂ	115
2.	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	115
3.	INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE	116
4.	FUNȚIONAREA	116
5.	ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	118
5.1	Montarea acumulatorului	
5.2	Acumulatorul	
6.	STRUCTURA GENERATORULUI DE FUM RECE SMOKE	120
7.	EXPLICAREA CONSOLEI DE OPERARE	121
8.	FUNȚIONAREA GENERATORULUI DE FUM RECE SMOKE	122
8.1	Configurarea generatorului de fum rece Smoke	
8.2	Punerea în funcțiune a generatorului de fum rece Smoke	
8.3	Afumarea în grătarul cu bazin sferic	
8.3.1	Accesul de jos prin adaptor	
8.3.2	Accesul prin capac	
8.3.3	Clapeta	
8.4	Afumarea cu grătar pe gaz	
8.5	Umplerea cu așchii de afumare	
8.6	După utilizare	
9.	CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA	129
9.1	Curățarea	
9.2	Depozitarea	
10.	DEPANARE	132
11.	GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ	133
12.	PIESE DE SCHIMB	133
13.	ELIMINAREA DEȘEURILOR	133
14.	INFORMAȚII TEHNICE	133
15.	RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI	134

1. AFUMARE SIMPLĂ

Afumarea la rece este o metodă de afumare cu tradiție străveche. Este folosită pentru conservarea și aromatizarea alimentelor și are valoare istorică. Fumul distruge microorganismele și reduce cantitatea de apă disponibilă, adică se poate lega de alte molecule din alimente prin deshidratare. Astfel alimentele pot fi păstrate mai mult timp. În plus, afumarea conferă alimentelor o culoare tipică și o savoare specifică.

AFUMAREA LA RECE

Prin afumare la rece se înțelege afumarea la o temperatură a incintei de gătit între 15 și 25 °C. Afumarea la rece este potrivită pentru aromatizarea sau conservarea anumitor alimente, de exemplu pește, jambon, șuncă sau chiar brânzeturi. Deoarece temperatura este foarte scăzută, afumarea la rece este de regulă un proces foarte îndelungat. Aceasta conferă alimentelor o aromă de fum delicată și plăcută și poate fi folosită chiar pentru aromatizarea cocktail-urilor.

AFUMAREA LA CALD

În cazul afumării la cald, temperatura incintei de gătit variază între 30 și 50 °C. Datorită temperaturii mai ridicate, alimentele încep să fie preparate după ceva timp, motiv pentru care această metodă de afumare durează mai puțin decât afumarea la rece. Metoda afumării la cald se utilizează, de exemplu, pentru carnea de porc (Kassler).

AFUMAREA FIERBINTE

Afumarea la temperaturi ale incintei de gătit între 55 și 120 °C este denumită în mod obișnuit afumare fierbinte. Deoarece temperaturile variază în intervalul clasic de gătit la foc mic sau Low&Slow BBQ, această metodă se utilizează în special când alimentele urmează să fie consumate imediat. Folosind această metodă, carnea, peștele și legumele pot fi afumate și gătite în mai puține ore.

Mult succes în procesul de afumare!

2. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune generatorul de fum rece tip Smoke OUTDOORCHEF.

Păstrați instrucțiunile.

3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Utilizați generatorul de fum rece Smoke OUTDOORCHEF numai în aer liber.

Indicațiile **PERICOL**, **AVERTISMENT** și **ATENȚIE** sunt utilizate în aceste instrucțiuni de utilizare pentru a evidenția informațiile importante și critice privind utilizarea. Vă rugăm să citiți și să respectați aceste indicații pentru a garanta siguranța și pentru a evita deteriorarea bunurilor și vătămarea corporală.

⚠ PERICOL: Indicații privind situațiile periculoase care vor duce la deces sau la vătămări corporale grave dacă nu sunt respectate.

⚠ AVERTISMENT: Indicații privind situațiile periculoase care pot duce la deces sau la vătămări corporale grave dacă nu sunt respectate.

⚠ ATENȚIE: Indicații privind situațiile periculoase care pot duce la vătămări corporale minore sau medii dacă nu sunt respectate.

4. FUNCȚIONAREA

Instrucțiunile trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase.

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune generatorul de fum rece tip Smoke OUTDOORCHEF.

Generatorul de fum rece Smoke se va utiliza numai în exterior și trebuie să se păstreze o distanță de siguranță de cel puțin 1,5 m față de obiectele inflamabile.

⚠ PERICOL: Utilizați generatorul de fum rece Smoke numai în aer liber. Nu îl utilizați niciodată în interior, de exemplu în garaje, clădiri, corturi și alte zone închise. Pericol de intoxicație din cauza gazelor de ardere.

⚠ PERICOL: Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile.

⚠ PERICOL: Utilizați generatorul de fum rece Smoke numai pe o suprafață plană, solidă și neinflamabilă.
În timpul funcționării, nu așezați generatorul de fum rece Smoke pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile.
Țineți generatorul de fum rece Smoke departe de materialele inflamabile.

⚠ PERICOL: Generatorul de fum rece Smoke se încălzește foarte tare în timpul funcționării. Purtați întotdeauna mănuși de protecție și atingeți doar mânerul din plastic. Pericol de arsuri! Vă recomandăm mănușile din piele OUTDOORCHEF.

⚠ PERICOL: În timpul funcționării pot ieși scânteii de jar din cauza alunecării așchiilor de afumare. Nu lăsați nesupravegheat generatorul de fum rece Smoke în timpul funcționării.

⚠ AVERTISMENT: Nu lăsați niciodată fără supraveghere generatorul de fum rece Smoke în timpul funcționării.

⚠ AVERTISMENT: Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.

⚠ AVERTISMENT: Generatorul de fum rece Smoke nu trebuie utilizat în condiții de vânt, pericol de răsturnare.

⚠ AVERTISMENT: Nu vă expuneți pe dvs. și pe alte persoane la fum, pericol de intoxicație din cauza gazelor de ardere.

⚠ AVERTISMENT: Datorită procesului de producție, marginile tubului pot fi ascuțite; purtați întotdeauna mănuși în timpul montării și demontării.

⚠ ATENȚIE: Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii departe de aparat.

⚠ ATENȚIE: Generatorul de fum rece Smoke rămâne fierbinte mult timp, chiar și după deconectare, iar reziduurile de jar pot continua să strălucească o perioadă. Aveți grijă să nu vă ardeți și nu aduceți obiecte în contact cu generatorul de fum rece Smoke, deoarece există pericol de incendiu.

⚠ ATENȚIE: La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.

⚠ ATENȚIE: La curățarea generatorului de fum rece Smoke, purtați mănuși de unică folosință și șorț. Depunerile de fum rășinos lasă pete persistente pe piele și materialele textile.

⚠ ATENȚIE: Protejați de impact tubul din oțel inoxidabil; un tub deformat poate afecta funcționarea.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

5.1 MONTAREA ACUMULATORULUI

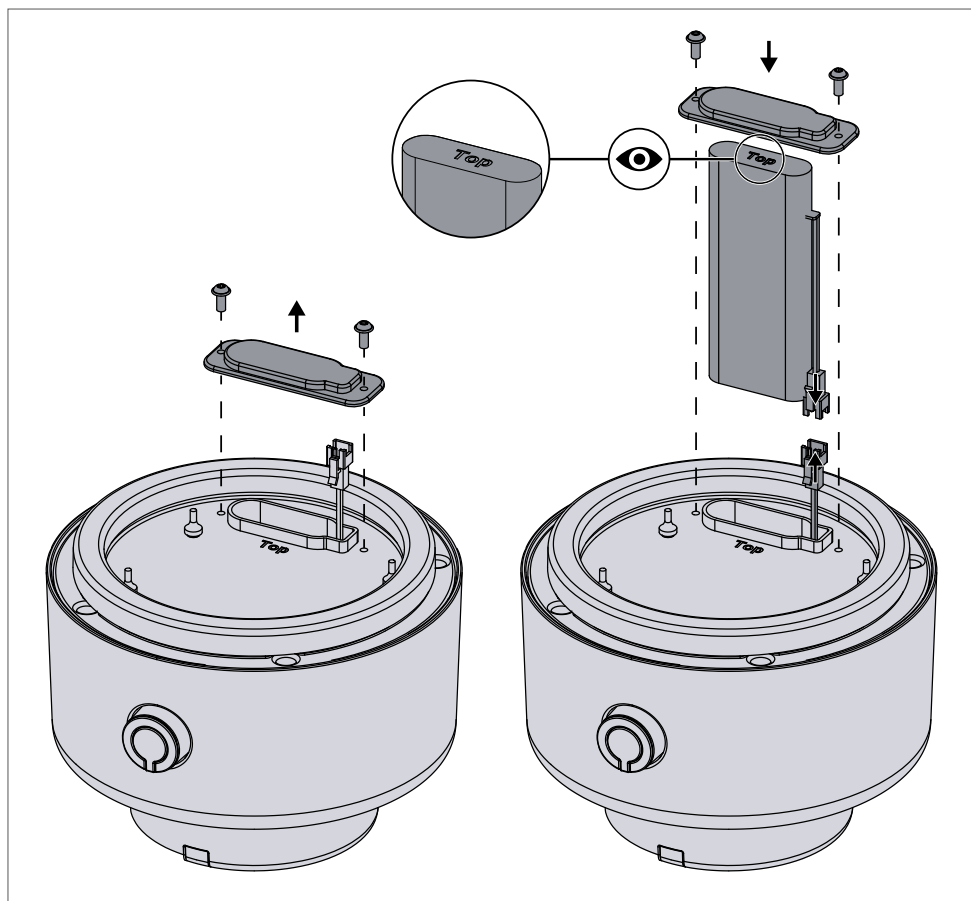
Acumulatorul este livrat separat și trebuie introdus în soclu.

Pentru aceasta, deschideți compartimentul acumulatorului din partea de jos a soclului.

Conectați cablurile prin fișe și introduceți acumulatorul în carcasă conform schemei. Închideți la loc compartimentul acumulatorului.

Acum puteți încărca complet generatorul de fum rece Smoke folosind cablul de încărcare furnizat.

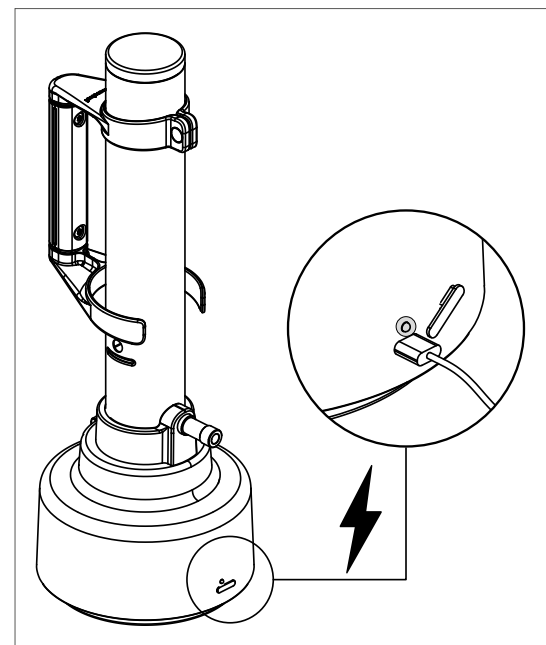
A se vedea secțiunea 5.2 din acest document.



5.2 ACUMULATORUL

Încărcați complet acumulatorul în stativ după fiecare utilizare.

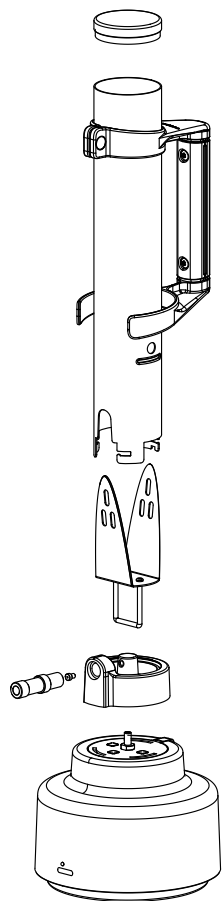
În pachetul de livrare este inclus un cablu de încărcare cu fișă tip C.



Afișajul clipește roșu:	Acumulatorul trebuie încărcat.
Afișajul clipește albastru:	Acumulatorul se încarcă
Afișajul este aprins albastru:	Acumulatorul este încărcat
Timp de încărcare 0 – 100%:	aprox. 8 ore
Nivel capacitate minim:	aprox. 10 ore
Nivel capacitate maxim:	aprox. 5 ore

RECOMANDARE: Utilizarea regulată prelungește durata de viață a acumulatorului.

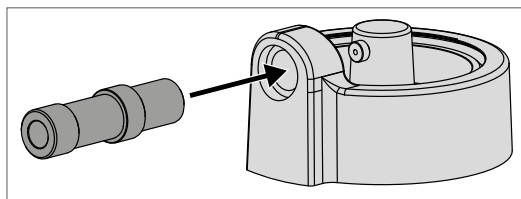
6. STRUCTURA GENERATORULUI DE FUM RECE SMOKE



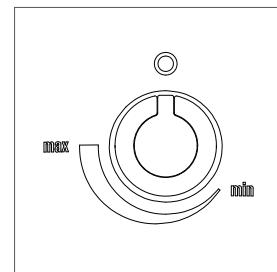
Vă rugăm să consultați, de asemenea, informațiile din instrucțiunile de asamblare separate pentru generatorul de fum rece Smoke.

INDICAȚIE:

Asigurați-vă că tubul Venturi este plasat corect.



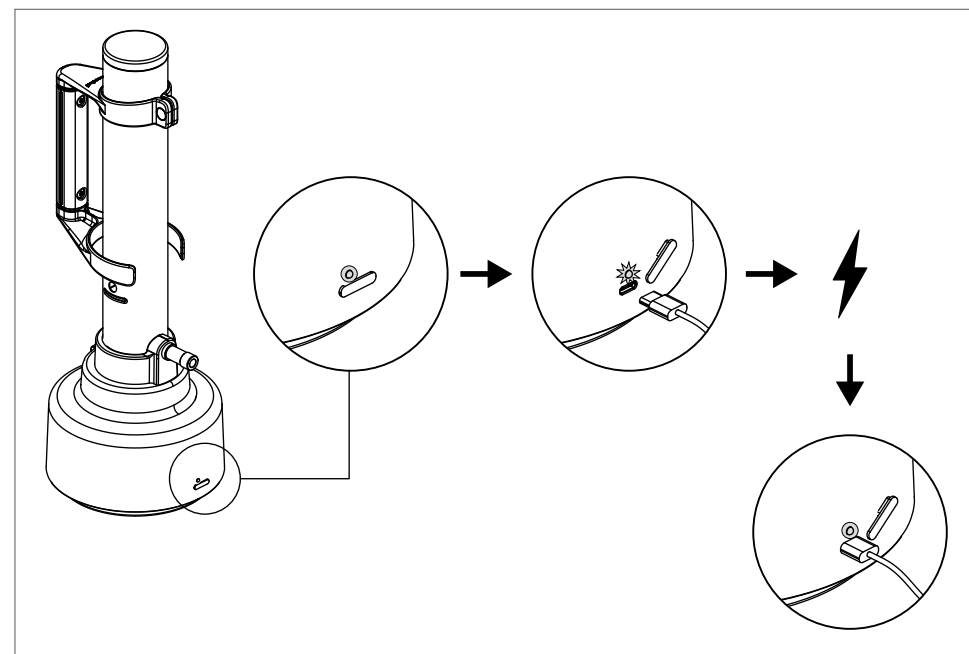
7. EXPLICAREA CONSOLEI DE OPERARE



Intensitatea fumului poate fi reglată continuu, după dorință.

STAREA ACUMULATORULUI

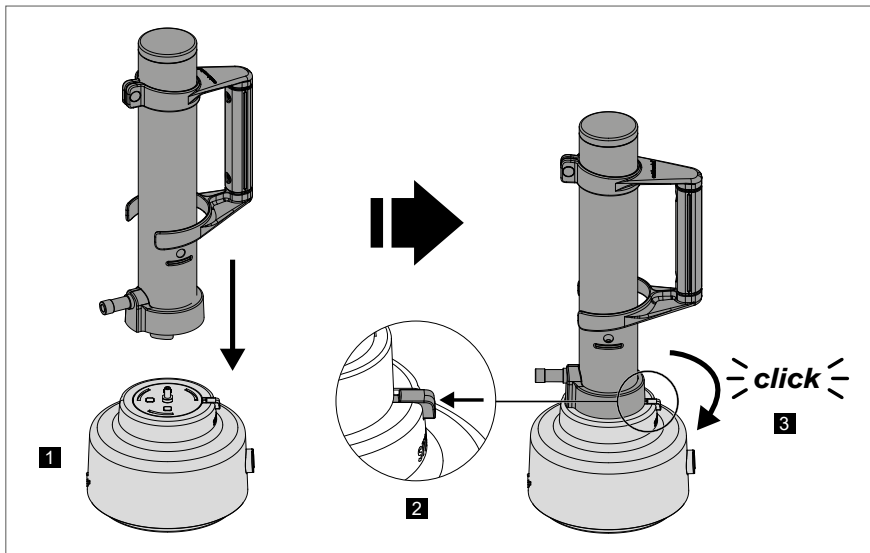
- | | |
|---------------------------------------|---|
| Afișajul este aprins roșu: | Generatorul de fum rece Smoke este în funcțiune |
| Afișajul clipește roșu: | Generatorul de fum rece Smoke este în funcțiune, acumulatorul trebuie încărcat. |
| Afișajul clipește albastru: | Acumulatorul se încarcă |
| Afișajul este aprins albastru: | Acumulatorul este încărcat |



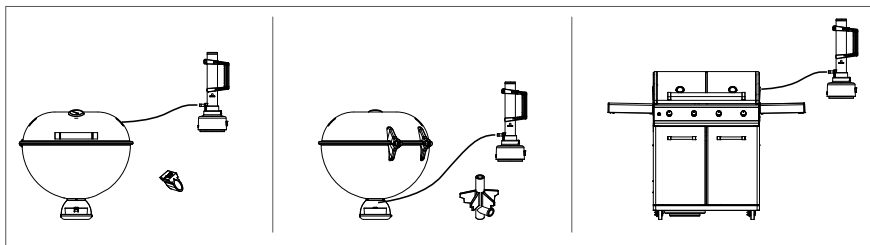
8. FUNCȚIONAREA GENERATORULUI DE FUM RECE SMOKE

8.1 CONFIGURAREA GENERATORULUI DE FUM RECE SMOKE

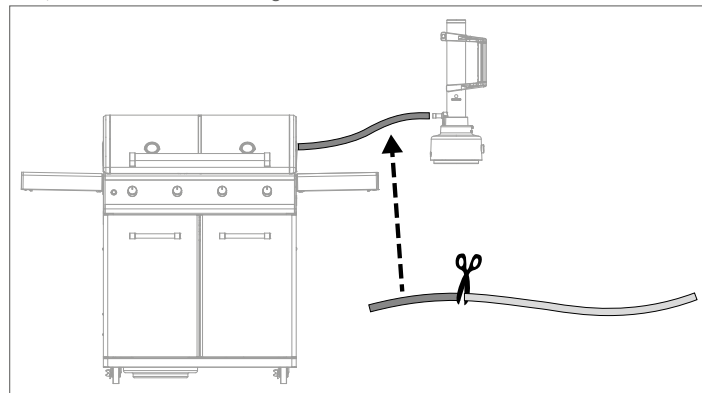
1. Tubul din oțel inoxidabil este livrat gata de utilizare.
2. Încărcați complet acumulatorul din soclu (timp de încărcare aprox. 8 ore).
3. Așezați tubul din oțel inoxidabil pe soclu. Asigurați-vă că este așezat corect în soclu și fixat. Ascultați sunetul de clic.



4. Definiți camera de fum dorită (de ex. grătar cu bazin sferic, grătar pe gaz, afumătoare).



5. Tăiați furtunul de silikon la lungimea necesară folosind o foarfecă.



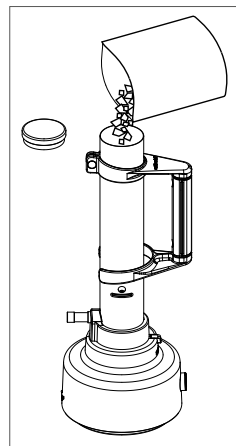
INDICAȚIE: Lungimea ideală este calea cea mai directă de la generatorul de fum rece Smoke până la intrarea în camera de fum. Asigurați o pantă ușoară, uniformă.

Excepție: Afumare scurtă și intensivă cu grătarul cu bazin sferic OUTDOORCHEF – A se vedea explicațiile din secțiunea 6.3 a acestui document.

INDICAȚIE: Umpleți afânat cu așchii de afumare. Nu apăsați tare așchii de afumare, în caz contrar, alunecarea acestora nu poate fi garantată.

INDICAȚIE: Pentru a asigura o combustie și o funcționare curate, utilizați doar așchii de afumare cu dimensiunea de 3-10 mm. Vă recomandăm așchiile de afumare Smoke OUTDOORCHEF.

6. Îndepărtați capacul și umpleți tubul din oțel inoxidabil cu așchii de afumare OUTDOORCHEF pentru Smoke.



INFO: Când tubul din oțel inoxidabil este umplut complet, puteți afuma aprox. 1h 15 min la intensitate medie a fumului.

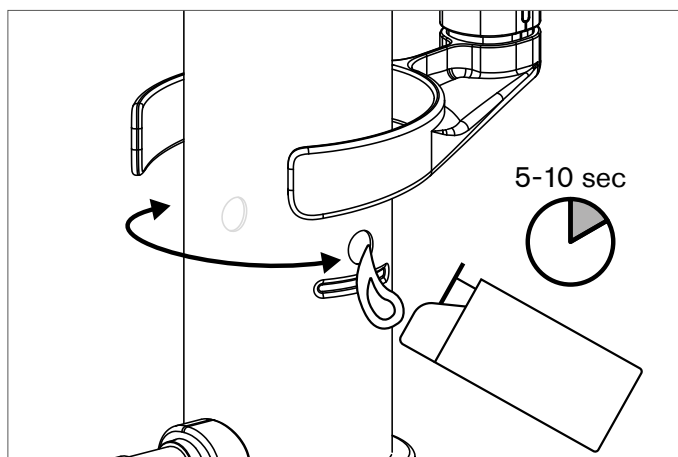
7. Așezați la loc capacul.

8.2 PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A GENERATORULUI DE FUM RECE SMOKE

INDICAȚIE: În timpul procesului de afumare verificați alunecarea așchiilor de afumare. Există posibilitatea ca așchiile să se blocheze, din cauza formei și structurii acestora. Dacă așchiile nu alunecă liber, puteți remedia situația lovind ușor tubul. **ATENȚIE**, tubul este fierbinte.

APRINDEREA

1. Asigurați-vă că este așezat capacul; acest lucru este necesar pentru a crea presiune negativă în tubul din oțel inoxidabil.
2. Porniți generatorul de fum rece Smoke la nivelul maxim.
3. Aprindeți așchiile de afumare prin ambele orificii de aprindere, aproximativ 5-10 secunde la fiecare orificiu.



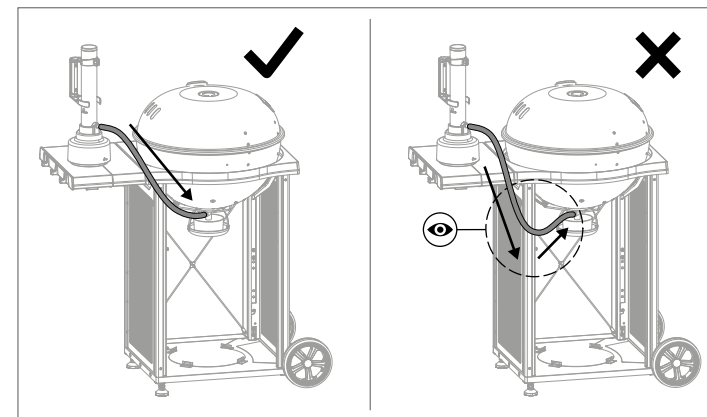
AFUMAREA

⚠️ AVERTISMENT: Nu vă expuneți pe dvs. și alte persoane la fum. Pericol de intoxicație din cauza gazelor de ardere.

1. Lăsați generatorul de fum să funcționeze la nivelul maxim în primele 1-2 minute.
2. Apoi reglați intensitatea la nivelul de afumare dorit.

INDICAȚIE:

În timpul combustiei se formează condens și depuneri de fum rășinos. Asigurați evacuarea acestora printr-o pantă uniformă de la generatorul de fum rece Smoke la camera de fum. Returul condensului și depunerilor de fum poate duce la înfundarea furtunului de silikon.



INDICAȚIE:

Cu cât furtunul este mai scurt, cu atât se formează mai puțin condens.

INDICAȚIE:

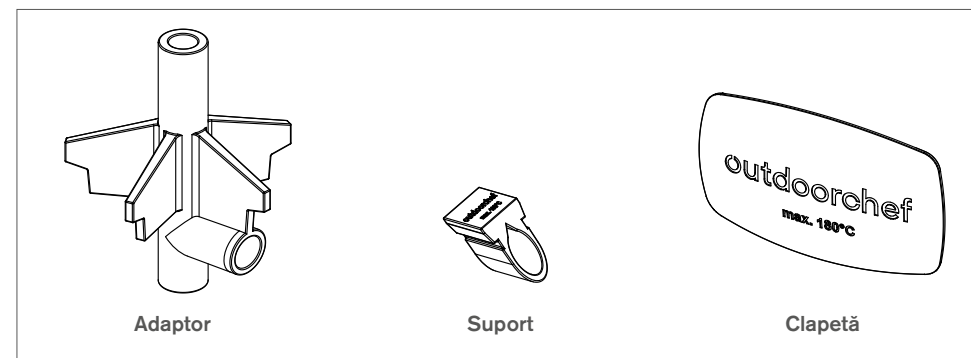
Umiditatea aerului și vremea au o mare influență asupra formării condensului. Cu cât aerul este mai umed, cu atât se formează mai mult condens.

INFO:

Recomandări și trucuri pentru afumare puteți găsi pe www.outdoorchef.com.

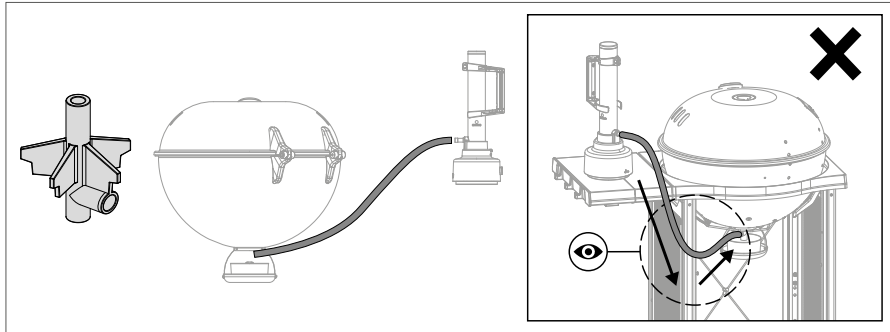
8.3 AFUMAREA ÎN GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC

Pentru afumarea în grătarul cu bazin sferic OUTDOORCHEF, recomandăm următoarele trei accesorii din setul de adaptoare pentru grătar cu bazin sferic SMOKE (nu este inclus în pachetul de livrare).



8.3.1 ACCESUL DE JOS PRIN ADAPTOR

Ideal pentru afumare low & slow. Sunt posibile maximum 5 umpleri ale tubului din oțel inoxidabil la fiecare proces de afumare.



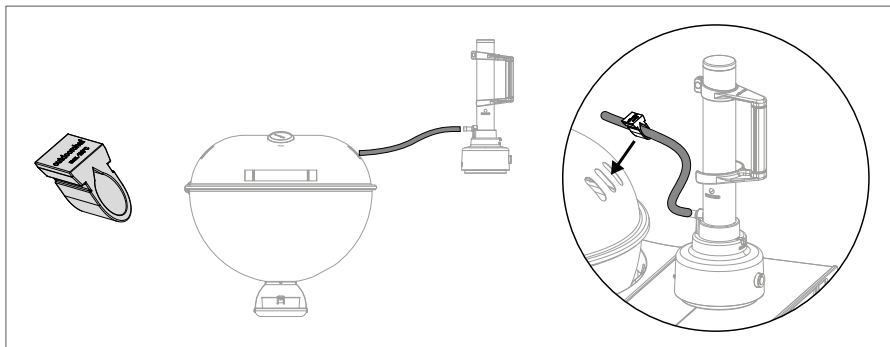
Asigurați o pantă uniformă a furtunului de silicon; nu trebuie să se formeze niciun sifon. Dacă instalarea este corectă, condensul picură prin adaptor, direct în tava de colectare a grăsimii.

RECOMANDARE: Umpleți tava de scurgere cu OUTDOORCHEF Grill Powder. OUTDOORCHEF Grill Powder absoarbe condensul, inclusiv depunerile de fum, facilitând astfel eliminarea și curățarea.

RECOMANDARE: Setul de extensie și umplere OUTDOORCHEF pentru Smoke vă ajută să umpleți tubul din oțel inoxidabil. De asemenea, acesta vă permite un proces mai lung de afumare fără umplere, până la aproximativ 5 ore.

8.3.2 ACCESUL PRIN CAPAC

Este ideal pentru o afumare scurtă și intensă. Maximum 1 umplere a tubului din oțel inoxidabil la fiecare afumare. În acest caz temperatura din grătarul cu bazin sferic nu trebuie să depășească 180 °C.



În acest caz, o pantă descendentă de la camera de fum (grătarul cu bazin sferic) la generatorul de fum rece Smoke este esențială.

Condensul se întoarce în aparat și este colectată în socul de silicon.

Din acest motiv, recomandăm maxim 1 umplere a tubului din oțel inoxidabil pentru acest tip de afumare.

RECOMANDARE: Recomandăm ca furtunul să fie montat cu suportul pe partea stângă a grătarului cu bazin sferic.

O cale mai scurtă la deschiderea capacului.

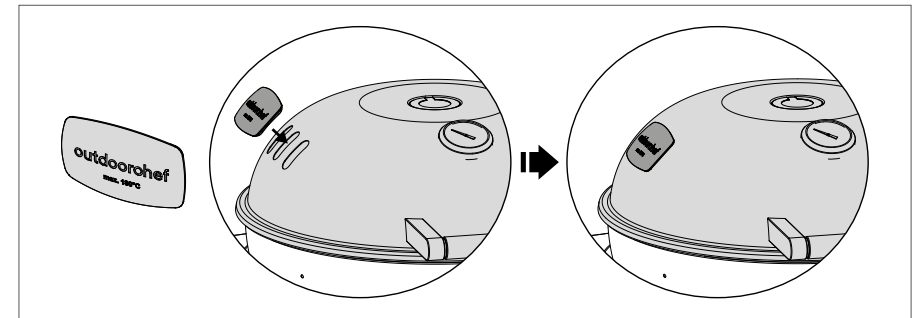
Și aici, asigurați o pantă de la generatorul de fum rece Smoke la camera de fum.

8.3.3 CLAPETA

Pentru o intensitate mai mare a fumului în grătarul cu bazin sferic, puteți închide fantele de aerisire de pe o parte a capacului cu clapeta.

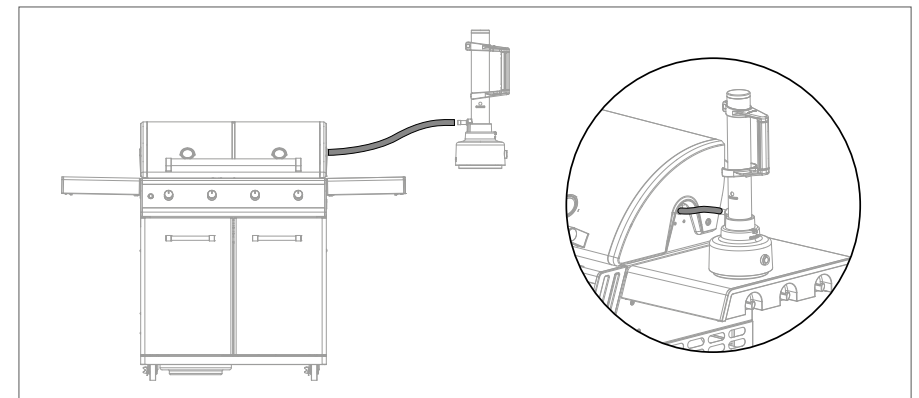
În acest caz temperatura din grătarul cu bazin sferic nu trebuie să depășească 180 °C.

⚠ PERICOL: Nu închideți niciodată toate fantele de aerisire; acest lucru poate duce la întoarcerea flăcării sau la incendiu.



8.4 AFUMAREA CU GRĂTAR PE GAZ

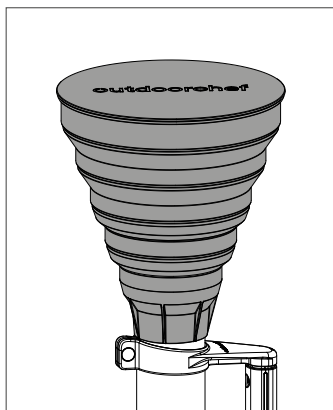
Pentru afumarea cu grătar pe gaz, vă recomandăm să ghidați furtunul de fum prin deschiderea laterală a suportului de rotisor în camera de grill. Și aici, asigurați-vă că furtunul are o pantă departe de generatorul de fum rece.



8.5 UMLEREA CU AȘCHII DE AFUMARE

Dacă sunt necesare mai multe umpleri ale tubului din oțel inoxidabil pentru afumare, completați cu așchii de afumare atât timp cât mai există o cantitate mică de așchii în tub. Pentru aceasta, ridicați capacul și umpleți cu atenție tubul din oțel inoxidabil cu așchii de afumare OUTDOORCHEF.

Pentru umplere mai ușoară și afumare fără reumplere, vă recomandăm setul de extensie și umplere OUTDOORCHEF pentru Smoke.



AVERTISMENT: Din cauza presiunii create la umplere, din orificiile de aprindere pot cădea bucăți de jar sau cenușă. Prin urmare, asigurați-vă că suprafața este ignifugă și aveți grijă să nu vă ardeți.

AVERTISMENT: Tubul din oțel inoxidabil este foarte fierbinte, purtați mănuși de protecție. Pericol de arsuri!
Vă recomandăm să purtați mănușile din piele OUTDOORCHEF.

8.6 DUPĂ UTILIZARE

1. Așteptați să se răcească toate componentele.
2. Curățați generatorul de fum rece Smoke – A se vedea secțiunea 9 din acest document.
3. Încărcați complet acumulatorul.

ATENȚIE: Încărcați întotdeauna acumulatorul în condiții uscate

9. CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA

9.1 CURĂȚAREA

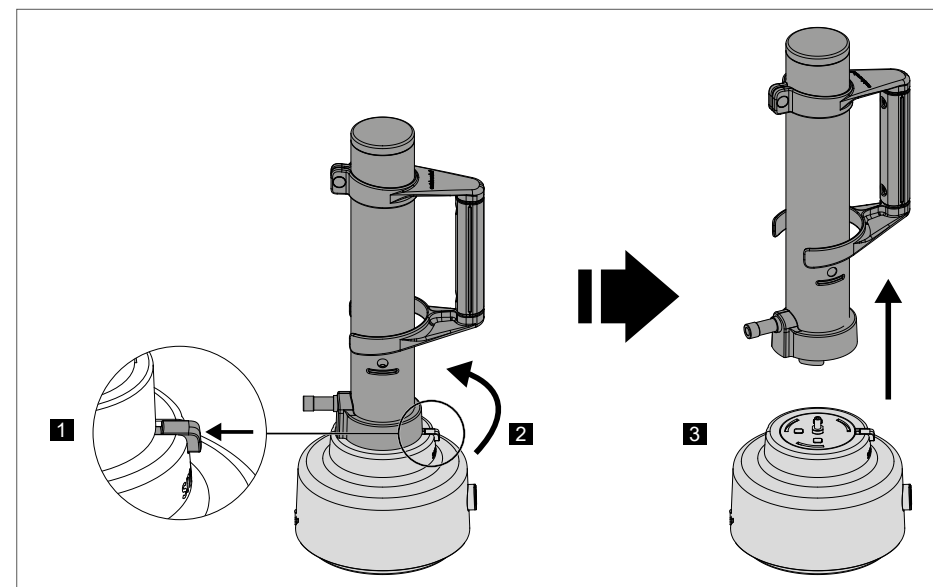
ATENȚIE: Curățați generatorul de fum rece Smoke numai după ce s-a răcit complet.

ATENȚIE: La curățarea generatorului de fum rece Smoke, purtați mănuși de unică folosință și șorț. Depunerile de fum rășinos lasă pete persistente pe piele și materialele textile. Reziduurile din furtun pot picura și pot murdări podeaua sau îmbrăcămintea.

Generatorul de fum rece Smoke trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. În timpul combustiei se formează depuneri de fum rășinos. Umiditatea aerului și condițiile meteorologice influențează cantitatea depunerilor. Cu cât aerul este mai umed, cu atât se formează mai multe depuneri.

Procedura de curățare recomandată:

1. Slăbiți tubul din oțel inoxidabil din soclu.



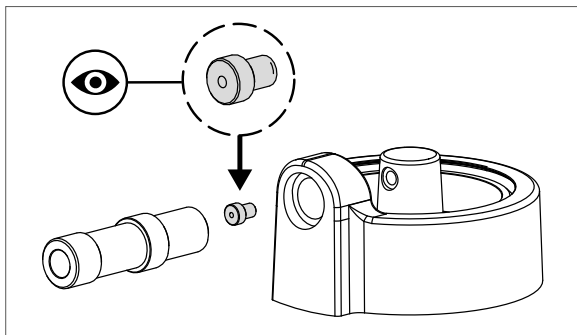
2. Îndepărtați capacul și goliți într-un recipient ignifug reziduurile din tubul din oțel inoxidabil.

3. Scoateți soclul de silikon.

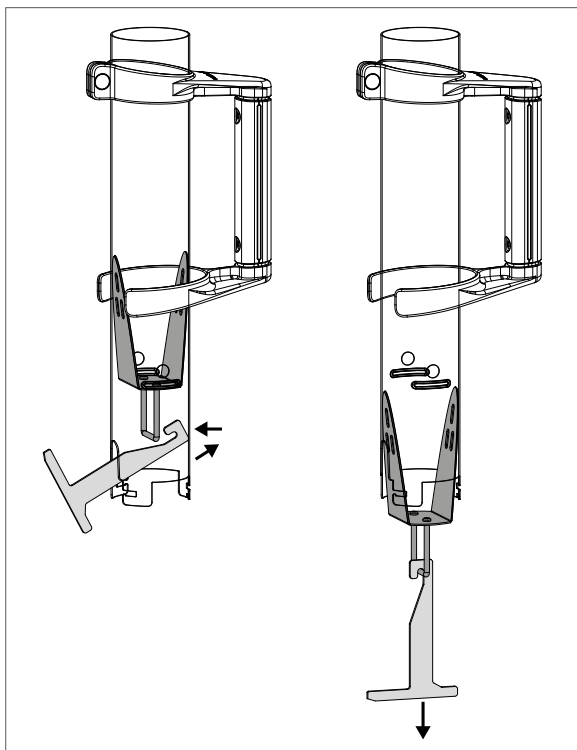
Pentru aceasta, țineți cu o mână tubul din oțel inoxidabil, iar cu cealaltă mână trageți cu grijă soclul de silikon.

⚠ ATENȚIE: Soclul de silikon poate conține depuneri de fum rășinos.

⚠ ATENȚIE: Duza este mică și ușor de pierdut.

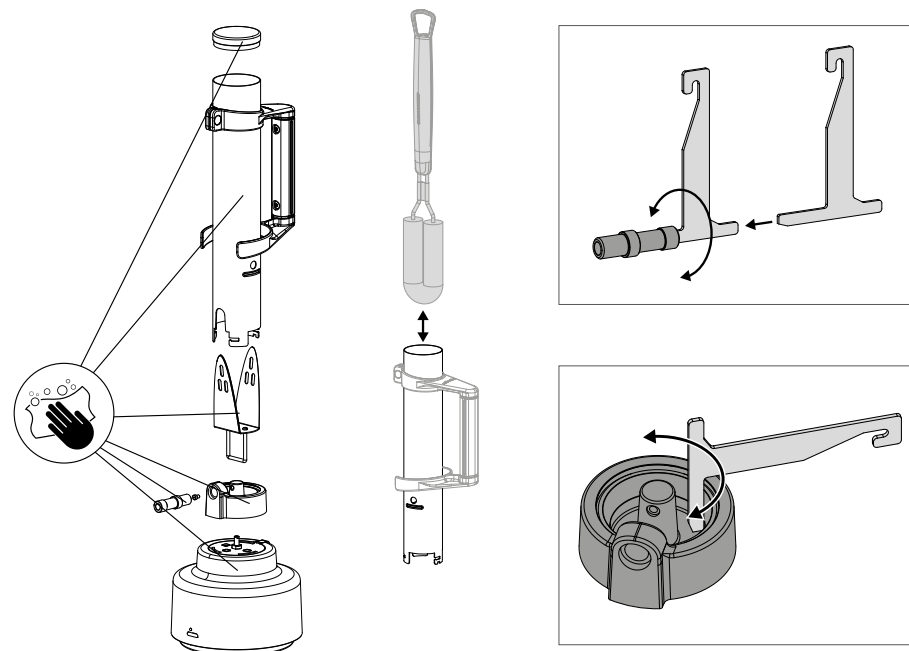


4. Trageți suportul de jar din tubul din oțel inoxidabil; acest lucru se face cel mai bine folosind instrumentul Multitool furnizat.



⚠ ATENȚIE: Încizătorul tip baionetă poate avea margini ascuțite, purtați mănuși de protecție.

5. Curățați toate părțile cu produsul de curățare OUTDOORCHEF pentru grătar și generator de fum rece, peria de curățat OUTDOORCHEF pentru Smoke și lavetele OUTDOORCHEF. Puteți folosi instrumentul Multitool pentru a disloca crustele din soclul de silikon.



6. Reasamblați tubul din oțel inoxidabil – A se vedea secțiunea 4 din acest document.

INFO: Pentru a curăța tubul din oțel inoxidabil, vă recomandăm produsul de curățare OUTDOORCHEF pentru grătar și generator de fum rece, peria de curățat pentru Smoke și setul de 2 lavete.

RECOMANDARE: Reziduurile de fum din soclul de silikon și furtun se desprind mult mai ușor atunci când sunt înghețate. Puneți soclul de silikon și furtunul în congelator pentru câteva ore, apoi îndepărtați reziduurile

DECOLORĂRI

Căldura va determina formarea unor decolorări irizate, colorate pe suprafața tubului din oțel inoxidabil. Aceste decolorări sunt specifice oțelului inoxidabil și nu au nicio influență asupra calității sau funcției.

REZIDUURI DE FUM ÎN GRĂTAR

Fumul lasă un miros specific și în camera de fum (camera de frigere). Acesta poate fi eliminat prin încălzire la temperatura maximă timp de 10 min.

9.2 DEPOZITAREA

Pachetul de livrare conține o geantă cu fermoar care se poate închide. Vă recomandăm să depozitați în aceasta generatorul de fum rece Smoke și toate accesoriile, după utilizare și curățare, pentru a preveni răspândirea nedorită a mirosului de fum. Închideți geanta doar atunci când toate părțile curățate sunt complet uscate.

Depozitați întotdeauna generatorul de fum rece Smoke într-un loc uscat și protejat.

INFO: Pentru depozitare vă mai recomandăm geanta de păstrare OUTDOORCHEF pentru Smoke.

10. DEPANARE

Așchiile de afumare nu se aprind:

- Verificați dacă toate componentele sunt curățate și funcționale.
- Asigurați-vă că așchiile de afumare utilizate sunt uscate.
- Verificați dacă capacul este așezat și dacă generatorul de fum rece Smoke nu trage aer fals.
- Verificați dacă pompa generatorului funcționează și dacă aerul trece prin duză.

Așchiile de afumare nu alunecă:

- Verificați dacă în tub mai există reziduuri de la o ardere anterioară și îndepărtați-le.
- Asigurați-vă că sunt utilizate doar așchii de afumare OUTDOORCHEF.

Fără putere sau mai puțină putere:

- Verificați dacă toate componentele sunt curățate și funcționale, îndepărtați orice blocaje.
- Verificați dacă acumulatorul este încărcat.
- Verificați capacul; acesta trebuie să se sprijine curat pe tub.
- Verificați dacă furtunul are pantă și dacă un eventual condens se poate scurge.
- Verificați dacă soclul de silicon este plin și trebuie curățat, când durata de utilizare este prea lungă.

Dacă nu puteți pune în funcțiune generatorul de fum rece Smoke după ce ați încercat măsurile menționate mai sus, contactați distribuitorul.

11. GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ

Pentru informații detaliate referitoare la garanția pentru consumator/garanția generală, consultați Termenii și condițiile generale (TCG) la adresa <https://www.outdoorchef.com/agb>

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Căsuță poștală | 8050 Zürich - Elveția | www.outdoorchef.com

* O listă de parteneri comerciali poate fi găsită pe siteul nostru web, la adresa www.outdoorchef.com

12. PIESE DE SCHIMB

Piese de schimb pot fi obținute de la distribuitorii specializați sau direct de la www.outdoorchef.com.

13. ELIMINAREA DEȘEURILOR

Chiar dacă este vechi, un generator de fum rece Smoke conține resurse valoroase, care pot fi reutilizate. Prin urmare, eliminați întotdeauna în mod corespunzător generatorul de fum rece Smoke scos din uz. Respectați reglementările locale, precum și posibilitățile locale de reciclare ale distribuitorului specializat sau ale centrelor de eliminare specifice.

14. INFORMAȚII TEHNICE

POMPĂ

Puterea pompei	5,5 W
Debitul pompei	3,5 l/min 210 l/h
Presiunea pompei	23-25 kPa

ACUMULATOR

Acumulator	Li-Ion
Capacitate	5000 mAh
Tensiune	3,7 V

15. RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI

Pentru generatorul de fum rece Smoke recomandăm următoarele accesorii.

SETUL DE EXTENSIE ȘI UMLERE PENTRU SMOKE

Pâlnia pliabilă din silicon facilitează umplerea tubului din oțel inoxidabil și, în plus, oferă posibilitatea de a extinde cantitatea de așchii de afumare la un total de 5 umpleri ale tubului din oțel inoxidabil (750 g).

GEANTĂ DE PĂSTRARE PENTRU SMOKE

















































Geanta de păstrare pentru Smoke oferă spațiu pentru generatorul de fum rece Smoke, inclusiv accesorii. Aceasta protejează generatorul de fum rece Smoke și reduce răspândirea mirosului de fum.

PRODUS DE CURĂȚARE PENTRU GRĂȚAR ȘI GENERATOR DE FUM RECE, PERIE DE CURĂȚAT PENTRU SMOKE ȘI SET DE 2 LAVETE

Aceste articole facilitează curățarea generatorului de fum rece Smoke. Recomandăm curățarea temeinică a generatorului de fum rece Smoke după fiecare utilizare.

AȘCHII DE AFUMARE PENTRU SMOKE

Pentru afumare, vă recomandăm să utilizați așchiile de afumare OUTDOORCHEF cu aromele de whisky, vin roșu, fag, măsline sau cireșe.

VARIETATE / TIP >>	Fag	Whisky	Vin roșu	Cireșe	Măsline
					
					
					
					
					
					
					
					
	aromatic natural	aromatic intens	aromatic intens	fructat delicat	Mediteranean intens

Accesoriile pot fi obținute de la distribuitorii specializați sau de la www.outdoorchef.com.

PAGINĂ DE INTERNET

La adresa www.outdoorchef.com puteți găsi informații suplimentare, recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsul OUTDOORCHEF.

1.	AHUMADO SENCILLO	137
2.	GUÍA DEL USUARIO	137
3.	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	138
4.	MANEJO	138
5.	ANTES DEL PRIMER USO	140
	5.1 Colocación de la batería	
	5.2 Batería	
6.	CONSTRUCCIÓN DEL GENERADOR DE HUMO FRÍO SMOKE	142
7.	EXPLICACIÓN DE LA CONSOLA DE MANDOS	143
8.	MANEJO DEL GENERADOR DE HUMO FRÍO SMOKE	144
	8.1 Instalación del generador de humo frío Smoke	
	8.2 Puesta en servicio del generador de humo frío Smoke	
	8.3 Ahumado con la barbacoa redonda	
	8.3.1 Acceso desde abajo a través del adaptador	
	8.3.2 Acceso a través de la tapa	
	8.3.3 Solapa	
	8.4 Ahumado con la estación a gas	
	8.5 Rellenado de virutas para ahumar	
	8.6 Después del uso	
9.	LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO	151
	9.1 Limpieza	
	9.2 Almacenamiento	
10.	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	154
11.	GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA	155
12.	RECAMBIOS	155
13.	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	155
14.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	155
15.	SUGERENCIAS Y TRUCOS	156

1. AHUMADO SENCILLO

El ahumado en frío es una técnica de ahumado de origen ancestral. Se utiliza para conservar y aromatizar los alimentos y tiene un valor histórico. El humo destruye los gérmenes y reduce la cantidad de agua disponible, lo que significa que tiene la capacidad de unirse a otras moléculas de los alimentos mediante deshidratación. De este modo, los alimentos son más duraderos. Asimismo, el ahumado confiere a los alimentos un color y un aroma muy característicos.

AHUMADO EN FRÍO

El ahumado en frío se refiere al ahumado a una temperatura en el espacio de cocción de 15-25 °C. El ahumado en frío es ideal para aromatizar o conservar determinados alimentos, tales como pescados, jamón o incluso queso. Dado que la temperatura es muy baja, el ahumado en frío es, por lo general, un proceso muy largo. Confiere a los alimentos un aroma ahumado suave y agradable y también se puede utilizar para aromatizar cócteles.

AHUMADO TEMPLADO

En el ahumado templado, la temperatura del espacio de cocción oscila entre los 30 y los 50 °C. Al someterse a una temperatura más alta, los alimentos empiezan a cocinarse transcurrido un tiempo, por lo que este método de ahumado requiere también menos tiempo que el ahumado en frío. Con el ahumado templado se elaboran, por ejemplo, las chuletas de Sajonia.

AHUMADO EN CALIENTE

El ahumado en caliente se refiere, por lo general, al ahumado a una temperatura en el espacio de cocción de 55-120 °C. Dado que las temperaturas están en el rango clásico de la cocción a baja temperatura o la barbacoa Low & Slow, este método se utiliza principalmente cuando la comida se va a consumir al momento. Con este método, pueden ahumarse y cocinarse en pocas horas carnes, pescado y verduras.

¡Que disfrute del ahumado!

2. GUÍA DEL USUARIO

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su generador de humo frío Smoke OUTDOORCHEF. Guarde esta guía en un lugar seguro.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Utilice su generador de humo frío Smoke OUTDOORCHEF únicamente al aire libre.

En esta Guía del usuario, se utilizan notas identificadas con las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** para resaltar información importante y crítica acerca del uso. Lea y observe estas indicaciones para garantizar la seguridad y evitar lesiones y daños materiales.

- PELIGRO:** Indicaciones de situaciones peligrosas que provocarán la muerte o lesiones graves si no se respetan.
- ADVERTENCIA:** Indicaciones de situaciones peligrosas que podrían provocar la muerte o lesiones graves si no se respetan.
- PRECAUCIÓN:** Indicaciones de situaciones peligrosas que pueden provocar lesiones leves o moderadas si no se respetan.

4. MANEJO

Deben seguirse con exactitud las instrucciones de la Guía de instalación. Un montaje incorrecto podría tener consecuencias peligrosas.

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su generador de humo frío Smoke OUTDOORCHEF. El generador de humo frío Smoke solo debe ser utilizado al aire libre y debe respetarse una separación de seguridad de al menos 1,5 m con respecto a objetos combustibles.

- PELIGRO:** Utilice el generador de humo frío Smoke únicamente al aire libre. No lo utilice jamás en interiores, por ejemplo, en garajes, edificios, tiendas de campaña ni otros lugares cerrados. Peligro de intoxicación por gases del humo.
- PELIGRO:** El aparato debe mantenerse alejado de cualquier material combustible durante su uso.
- PELIGRO:** Utilice el generador de humo frío Smoke solo sobre un suelo nivelado, estable y no combustible. Jamás sitúe el generador de humo frío Smoke sobre suelos de madera ni otras superficies combustibles durante el uso. Mantenga el generador de humo frío Smoke alejado de cualquier material combustible.
- PELIGRO:** El generador de humo frío Smoke alcanza altas temperaturas durante el uso. Utilice siempre guantes protectores y tóquelo solo por el mango de plástico. Existe riesgo de quemaduras. Recomendamos usar los guantes de cuero OUTDOORCHEF.
- PELIGRO:** Durante el uso, pueden saltar chispas incandescentes debido al deslizamiento de las virutas para ahumar. Nunca deje desatendido el generador de humo frío Smoke durante el uso.

- ADVERTENCIA:** Jamás deje sin supervisión el generador de humo frío Smoke mientras esté en funcionamiento.
- ADVERTENCIA:** No traslade el aparato mientras lo esté utilizando.
- ADVERTENCIA:** El generador de humo frío Smoke no se debe utilizar con viento. Riesgo de vuelco.
- ADVERTENCIA:** No se exponga ni exponga a otras personas al humo. Peligro de intoxicación por gases del humo.
- ADVERTENCIA:** Debido al proceso de fabricación, los bordes del tubo pueden estar afilados. Utilice siempre guantes durante el montaje y el desmontaje.
- PRECAUCIÓN:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
- PRECAUCIÓN:** El generador de humo frío Smoke sigue caliente durante un tiempo prolongado después de apagarlo. Pueden quedar brasas incandescentes durante un tiempo. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras y evite el contacto entre cualquier objeto y el generador de humo frío Smoke, debido al riesgo de incendio.
- PRECAUCIÓN:** Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.
- PRECAUCIÓN:** Utilice guantes desechables y delantal para limpiar el generador de humo frío Smoke. Los depósitos de humo resinosos dejan manchas difíciles de quitar de la piel y en los tejidos.
- PRECAUCIÓN:** Proteja el tubo de acero inoxidable de cualquier impacto. Un tubo deformado puede perjudicar su funcionamiento.

5. ANTES DEL PRIMER USO

5.1 COLOCACIÓN DE LA BATERÍA

La batería se suministra sin instalar y debe colocarse en la base.

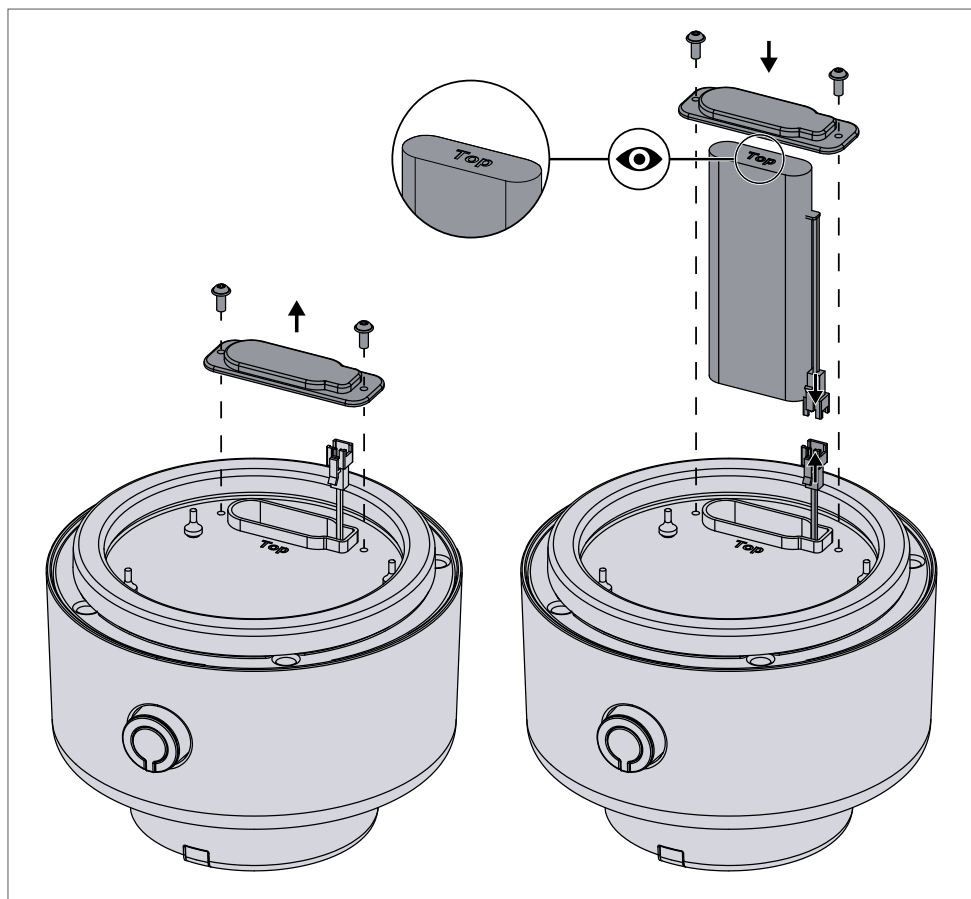
Para ello, abra el compartimento de la batería, situado en la parte inferior de la base.

Conecte los cables mediante los enchufes e introduzca la batería en el alojamiento de acuerdo con el dibujo.

Vuelva a cerrar el compartimento de la batería.

Ahora puede cargar completamente su generador de humo frío Smoke mediante el cable de carga suministrado.

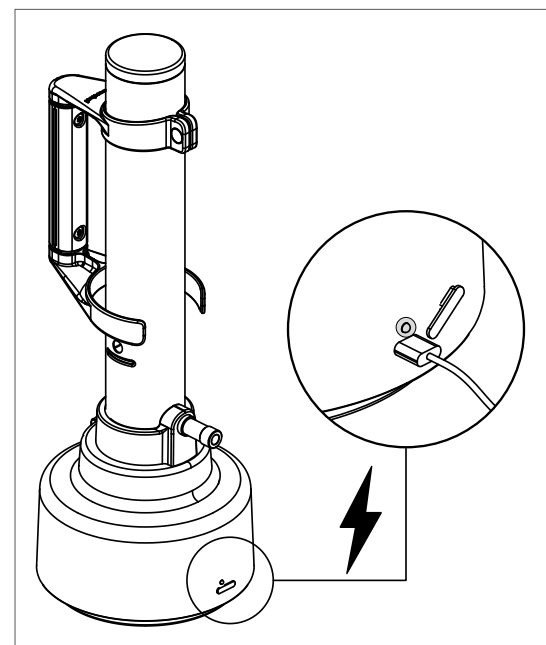
Consulte la sección 5.2 de esta documentación.



5.2 BATERÍA

Cargue completamente la batería de la base después de cada uso.

El suministro incluye un cable de carga con enchufe de tipo C.



El indicador parpadea en rojo:

Es necesario cargar la batería.

El indicador parpadea en azul:

La batería se está cargando.

El indicador se ilumina en azul:

La batería está cargada.

Tiempo de carga de 0 – 100 %:

aprox. 8 h

Capacidad en nivel mín.:

aprox. 10 h

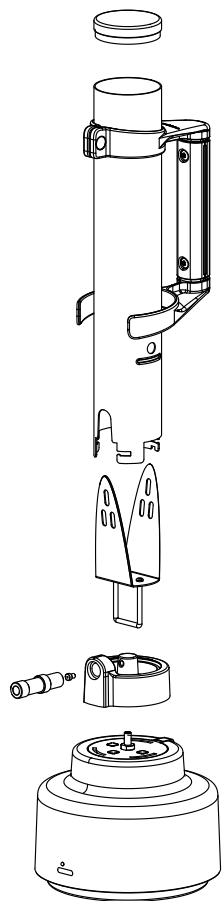
Capacidad en nivel máx.:

aprox. 5 h

Consejo:

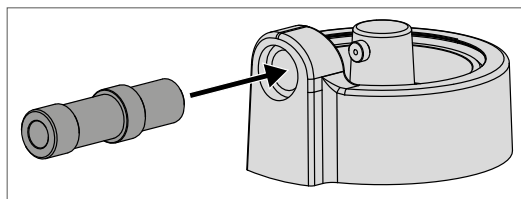
El uso regular prolonga la vida útil de la batería.

6. CONSTRUCCIÓN DEL GENERADOR DE HUMO FRÍO SMOKE

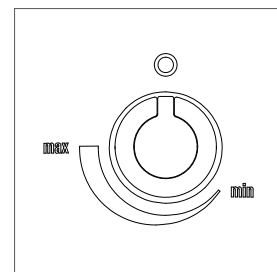


Consulte también la información de la Guía de instalación separada correspondiente a su generador de humo frío Smoke.

NOTA: Asegúrese de que el tubo de Venturi esté colocado correctamente.



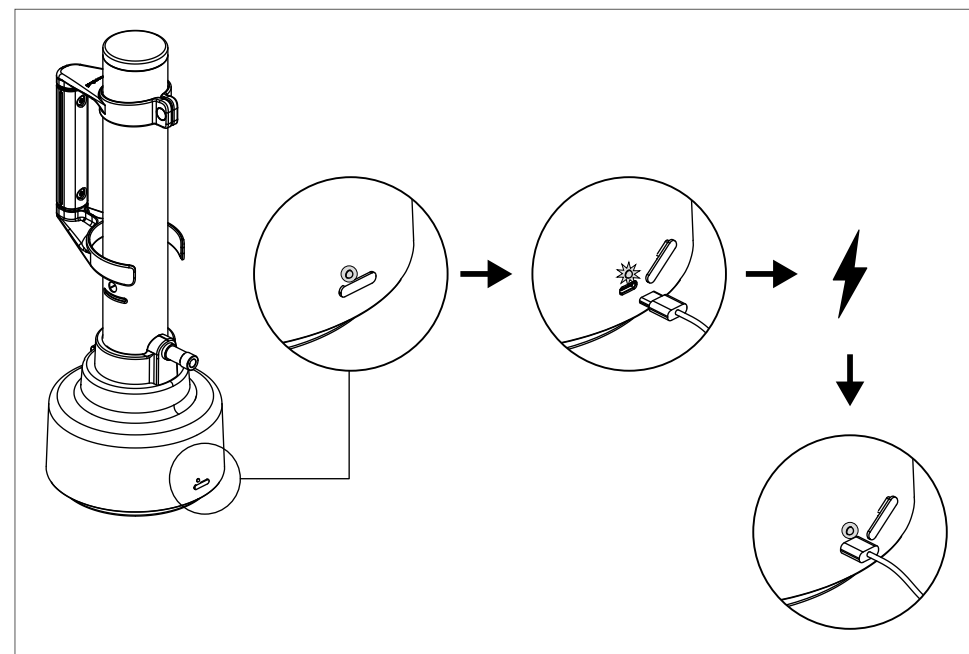
7. EXPLICACIÓN DE LA CONSOLA DE MANDOS



La intensidad del humo puede ajustarse progresivamente según se desee.

NIVEL DE BATERÍA

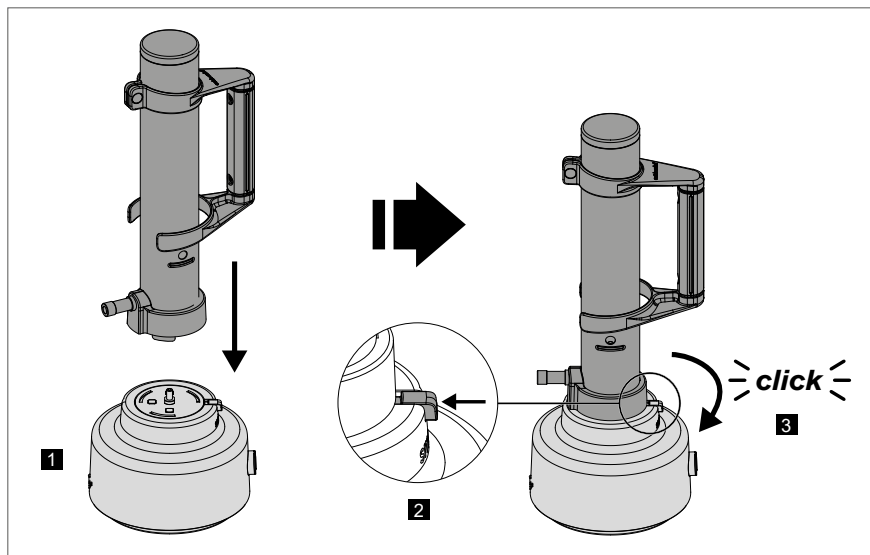
- | | |
|---|---|
| El indicador se ilumina en rojo: | Generador de humo frío Smoke en funcionamiento. |
| El indicador parpadea en rojo: | Generador de humo frío Smoke en funcionamiento; es necesario cargar la batería. |
| El indicador parpadea en azul: | La batería se está cargando. |
| El indicador se ilumina en azul: | La batería está cargada. |



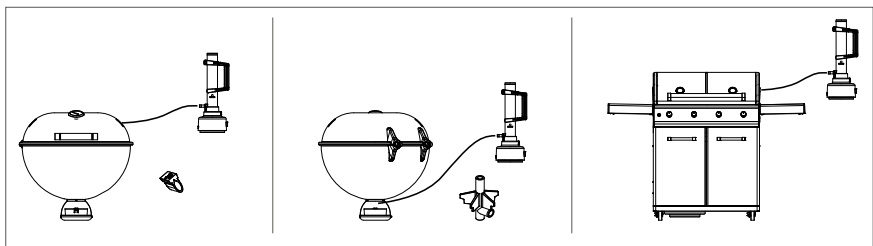
8. MANEJO DEL GENERADOR DE HUMO FRÍO SMOKE

8.1 INSTALACIÓN DEL GENERADOR DE HUMO FRÍO SMOKE

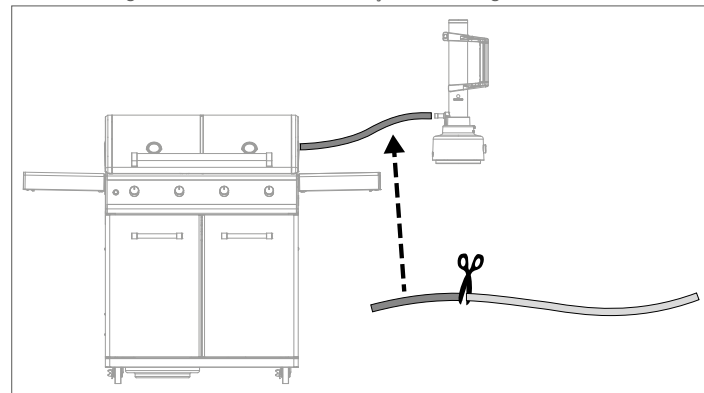
1. El tubo de acero inoxidable se suministra listo para su uso.
2. Cargue completamente la batería de la base (tiempo de carga aprox. 8 h).
3. Coloque el tubo de acero inoxidable sobre la base. Asegúrese de que queda correctamente asentado y encajado en la base.
Se oirá un clic.



4. Defina la cámara de ahumado que desee (por ejemplo, barbacoa redonda, estación a gas, ahumador).



5. Corte la manguera de silicona con unas tijeras a la longitud necesaria.



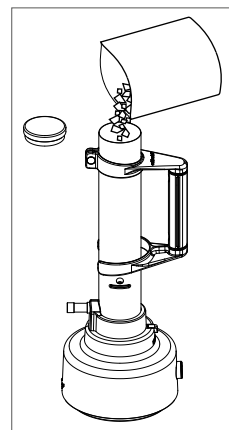
NOTA: La longitud ideal es la trayectoria más directa desde el generador de humo frío Smoke hasta la entrada de la cámara de ahumado. La inclinación debe ser ligera y uniforme.

Excepción: Ahumado corto e intenso con la barbacoa redonda OUTDOORCHEF - Consulte las explicaciones en el apartado 6.3 de esta documentación.

NOTA: Rellene con virutas para ahumar, dejándolas sueltas. No apelmace las virutas para ahumar; de lo contrario, no podrá garantizarse que se deslicen.

NOTA: Para garantizar una buena combustión y funcionamiento, utilice únicamente virutas para ahumar con un tamaño de 3-10 mm. Recomendamos usar las virutas para ahumar Smoke OUTDOORCHEF.

6. Retire la tapa y llene el tubo de acero inoxidable con virutas para ahumar OUTDOORCHEF para Smoke.



INFORMACIÓN: Con el tubo de acero inoxidable completamente lleno, puede ahumar durante aprox. 1 h 15 min a una intensidad de humo media.

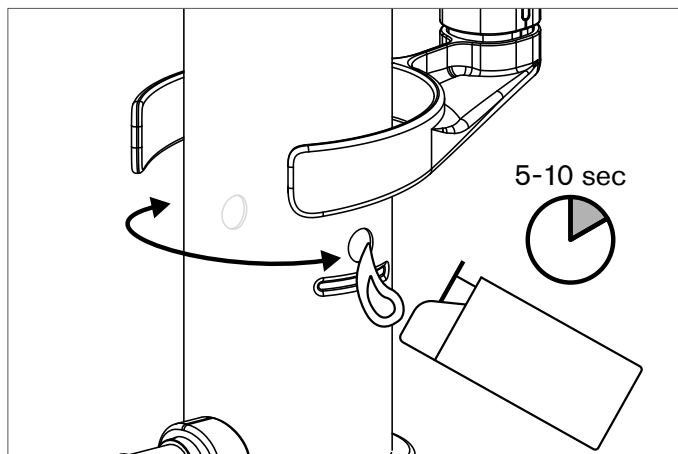
7. Vuelva a colocar la tapa.

8.2 PUESTA EN SERVICIO DEL GENERADOR DE HUMO FRÍO SMOKE

NOTA: Controle el deslizamiento de las virutas para ahumar durante el proceso de ahumado. Es posible que las virutas se atasquen debido a su forma y estructura. Si las virutas no se deslizan adecuadamente, puede solucionarlo golpeando suavemente el tubo. **PRECAUCIÓN:** El tubo está caliente.

ENCENDIDO

1. Asegúrese de que la tapa esté ajustada; es necesario para generar una presión negativa en el tubo de acero inoxidable.
2. Encienda el generador de humo frío Smoke a potencia máxima (max).
3. Encienda las virutas para ahumar por los dos orificios de encendido, aprox. 5-10 segundos por orificio.



AHUMADO

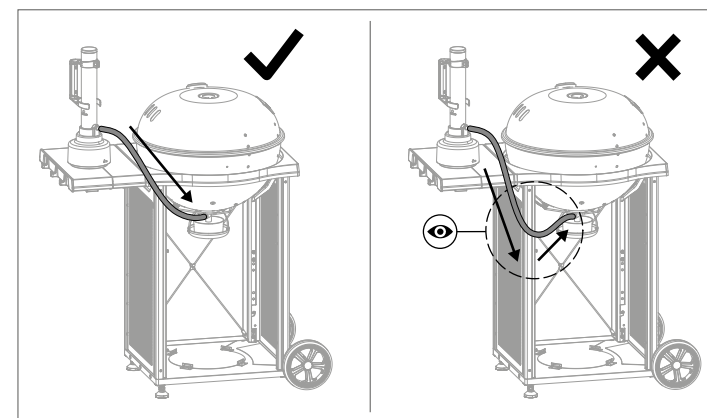
⚠ ADVERTENCIA: No se exponga ni exponga a otras personas al humo. Peligro de intoxicación por gases del humo.

1. Deje que el ahumador funcione a potencia máxima los primeros 1-2 minutos.
2. A continuación, regule la intensidad al nivel de ahumado deseado.

NOTA:

Durante la combustión, se forman condensación de agua y depósitos de humo resinosos. Asegure su drenaje proporcionando una inclinación uniforme desde el generador de humo frío Smoke hasta la cámara de ahumado.

El retorno de la condensación y los depósitos de humo puede obstruir la manguera de silicona.



NOTA:

Cuanto más corta sea la manguera, menor será la condensación de agua.

NOTA:

La humedad ambiental y el tiempo influyen en gran medida en la formación de condensación.

Cuanta más humedad hay en el aire, mayor condensación se forma.

INFORMACIÓN:

Encontrará sugerencias y trucos sobre el ahumado en www.outdoorchef.com.

8.3 AHUMADO CON LA BARBACOA REDONDA

Para el ahumado en la barbacoa redonda OUTDOORCHEF, recomendamos para la conexión los tres accesorios siguientes del juego adaptador de barbacoa redonda SMOKE (no incluidos).



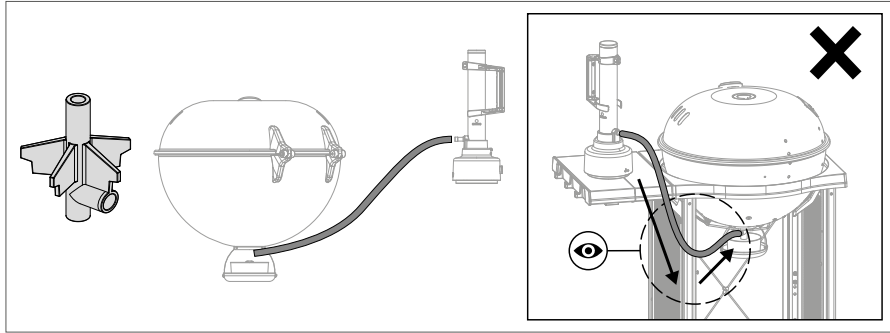
Adaptador

Soporte

Solapa

8.3.1 ACCESO DESDE ABAJO A TRAVÉS DEL ADAPTADOR

Ideal para el ahumado Low & Slow. Posibilidad de hasta un máximo de 5 recargas del tubo de acero inoxidable por proceso de ahumado.



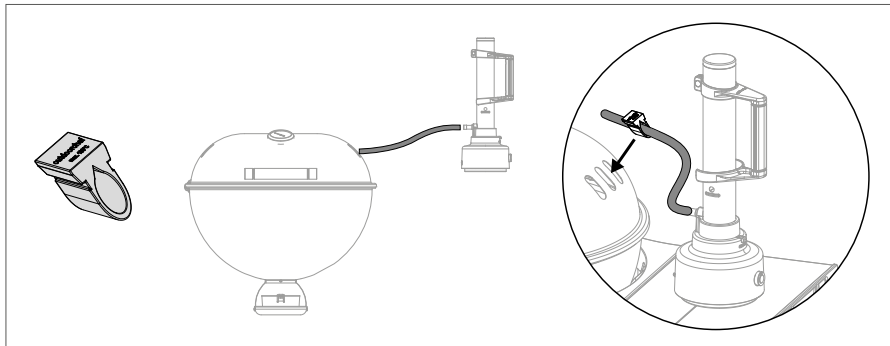
Asegúrese de que la manguera de silicona tenga una inclinación uniforme. No debe formarse ningún sifón. Cuando se instala correctamente, el agua de condensación gotea a través del adaptador directamente al recipiente recoge grasas.

SUGERENCIA: Llene el recipiente de recogida con OUTDOORCHEF Grill Powder. OUTDOORCHEF Grill Powder absorbe el agua de condensación, incluidos los depósitos de humo, lo que facilita su eliminación y limpieza.

SUGERENCIA: La ampliación y elemento de carga OUTDOORCHEF para Smoke facilita el llenado del tubo de acero inoxidable. Además, permite ahumar durante más tiempo sin volver a llenarlo, hasta aprox. 5 horas.

8.3.2 ACCESO A TRAVÉS DE LA TAPA

Ideal para un ahumado corto e intenso. Hasta un máximo de 1 recarga del tubo de acero inoxidable por ahumado. La temperatura de la esfera no debe superar los 180 °C para esta aplicación.



En este caso, es imprescindible una inclinación hacia abajo desde la cámara de ahumado (esfera) hasta el generador de humo frío Smoke.

El agua de condensación vuelve al interior del aparato y se acumula en la base de silicona.

Por esta razón, para este tipo de ahumado, recomendamos una ronda de máximo 1 recarga del tubo de acero inoxidable.

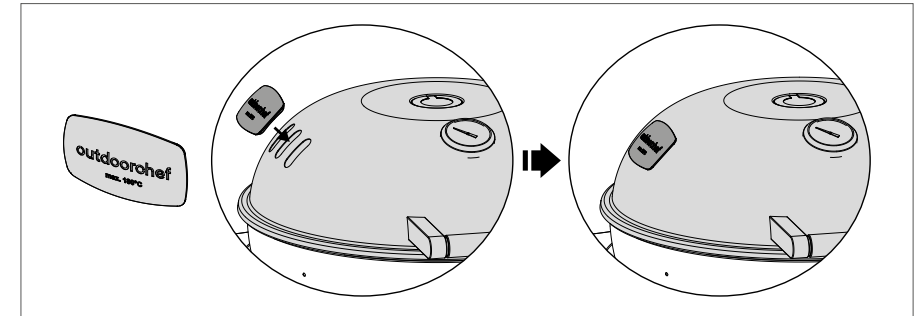
SUGERENCIA: Se recomienda montar la manguera con el soporte en el lado izquierdo de la esfera. Al abrir la tapa, se acorta la trayectoria. En este caso, también debe asegurarse una inclinación desde el generador de humo frío Smoke a la cámara de ahumado.

8.3.3 SOLAPA

Para una mayor intensidad de humo en la esfera, puede cerrar las ranuras de ventilación de un lado de la tapa con la solapa.

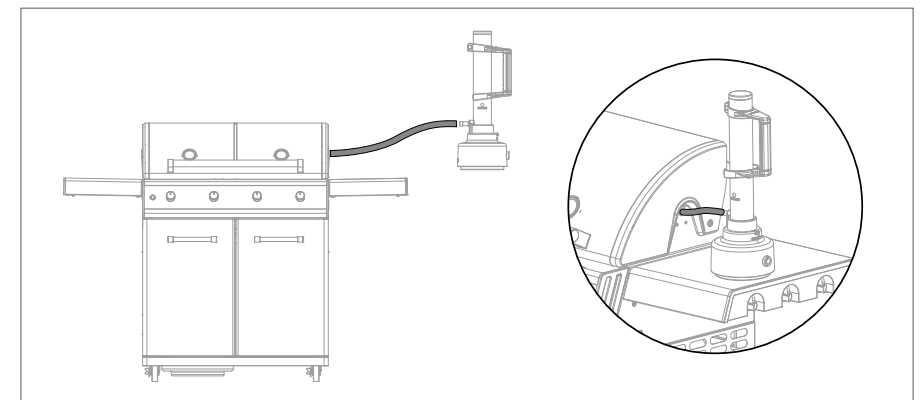
La temperatura de la esfera no debe superar los 180 °C para esta aplicación.

PELIGRO: Nunca cierre todas las ranuras de ventilación. Provocaría el retroceso de las llamas o incluso un incendio.



8.4 AHUMADO CON LA ESTACIÓN A GAS

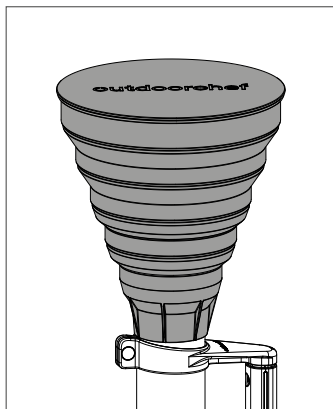
Para el ahumado con la estación a gas, recomendamos pasar la manguera del ahumador por la abertura lateral del soporte del asador giratorio hasta la cámara de la barbacoa. En este caso, también debe asegurarse de que la manguera tenga una pendiente que la aleje del generador de humo frío.



8.5 RELLENADO DE VIRUTAS PARA AHUMAR

Si necesita más de una recarga del tubo de acero inoxidable para ahumar, rellene las virutas para ahumar mientras aún quede una pequeña cantidad de virutas en el tubo. Para ello, retire la tapa y llene con cuidado el tubo de acero inoxidable con virutas para ahumar OUTDOORCHEF.

Para facilitar el llenado y ahumar sin necesidad de rellenar, recomendamos la ampliación y elemento de carga OUTDOORCHEF para Smoke.



- ⚠ ADVERTENCIA:** Debido a la presión creada en el llenado, pueden caer fragmentos aislados de brasas o ceniza por los orificios de encendido. Por lo tanto, asegúrese de que se encuentra sobre un suelo resistente al fuego y tenga cuidado de no quemarse.
- ⚠ ADVERTENCIA:** El tubo de acero inoxidable está muy caliente. Utilice guantes protectores. Existe riesgo de quemaduras. Recomendamos usar los guantes de cuero OUTDOORCHEF.

8.6 DESPUÉS DEL USO

1. Deje que se enfríen todas las piezas.
2. Limpie el generador de humo frío Smoke. Consulte la sección 9 de esta documentación.
3. Cargue completamente la batería.

⚠ PRECAUCIÓN: Cargue siempre la batería en seco

9. LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

9.1 LIMPIEZA

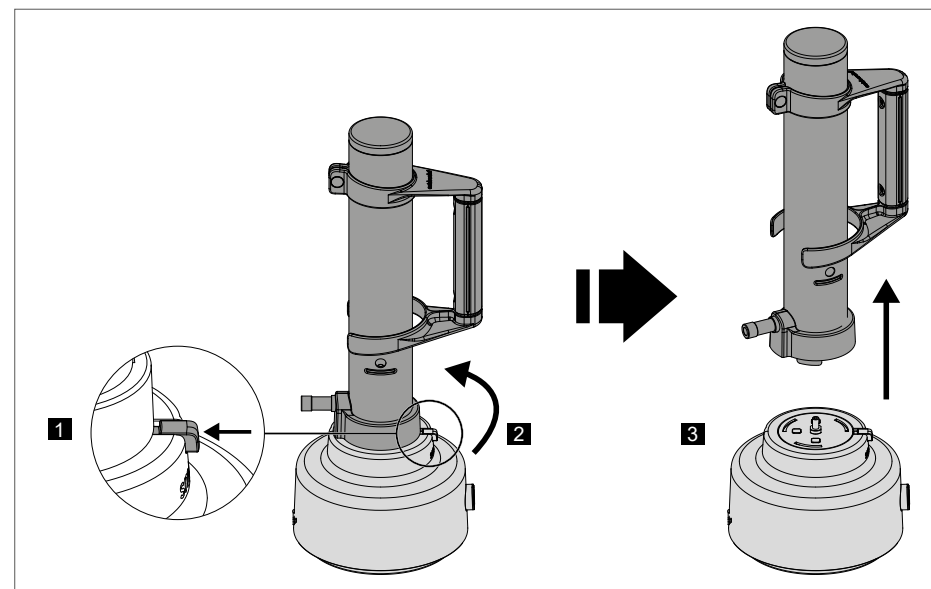
⚠ PRECAUCIÓN: No limpie el generador de humo frío Smoke hasta que no se haya enfriado completamente.

⚠ PRECAUCIÓN: Utilice guantes desechables y delantal para limpiar el generador de humo frío Smoke. Los depósitos de humo resinosos dejan manchas difíciles de quitar de la piel y en los tejidos. Los residuos en la manguera pueden gotear y manchar el suelo o la ropa.

El generador de humo frío Smoke debe limpiarse a fondo después de cada uso. Durante la combustión, se forman depósitos de humo resinosos. La humedad ambiental y las influencias meteorológicas influyen en la cantidad de depósitos. Cuanta más humedad hay en el aire, más depósitos se forman.

Procedimiento de limpieza recomendado:

1. Separe el tubo de acero inoxidable de la base.

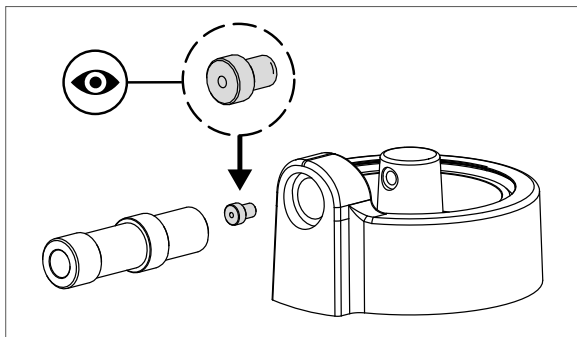


2. Retire la tapa y vacíe los residuos del tubo de acero inoxidable en un recipiente resistente al fuego.

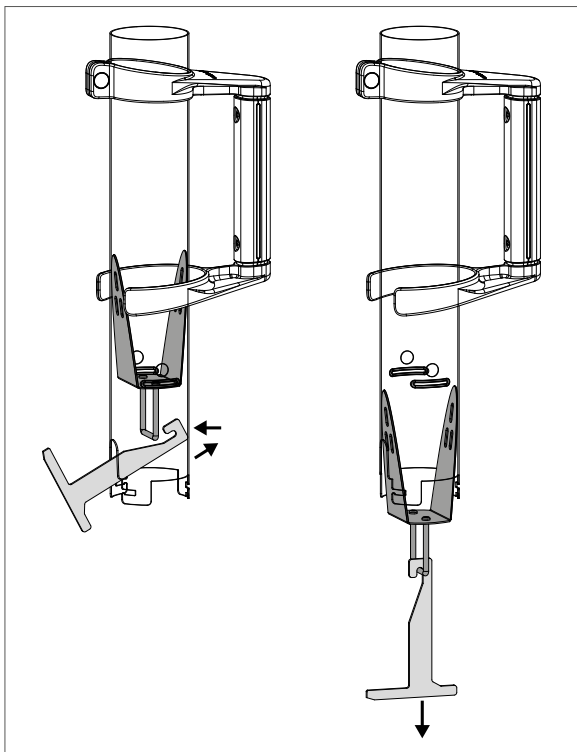
3. Retire la base de silicona.
Para ello, sujete con una mano el tubo de acero inoxidable y, con la otra, quite con cuidado la base de silicona.

⚠ PRECAUCIÓN: La base de silicona puede contener depósitos de humo resinosos.

⚠ PRECAUCIÓN: La boquilla es pequeña y fácil de perder.

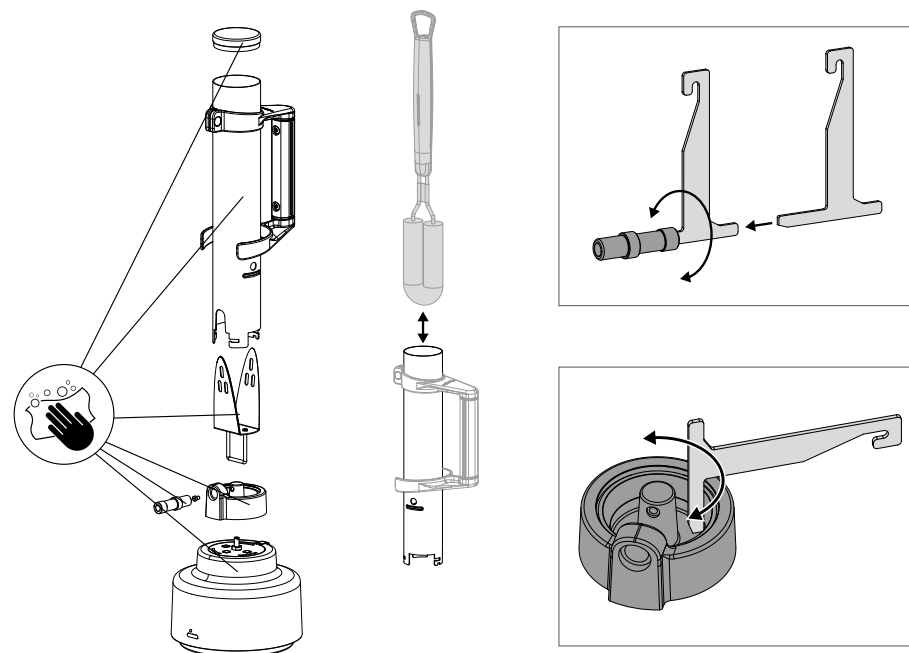


4. Saque el portabrasas del tubo de acero inoxidable. La mejor forma de hacerlo es con la multiherramienta suministrada.



⚠ PRECAUCIÓN: El cierre de bayoneta puede tener los bordes afilados. Utilice guantes protectores.

5. Limpie todas las piezas con el limpiador para barbacoa y generador de humo frío OUTDOORCHEF, el cepillo de limpieza OUTDOORCHEF para Smoke y los paños de limpieza OUTDOORCHEF. La multiherramienta le permite desprender las incrustaciones de la base de silicona.



6. Vuelva a montar el tubo de acero inoxidable. Consulte la sección 4 de esta documentación.

INFORMACIÓN: Para limpiar el tubo de acero inoxidable, recomendamos usar el limpiador para barbacoa y generador de humo frío, el cepillo de limpieza para Smoke y el juego de 2 paños de limpieza OUTDOORCHEF.

SUGERENCIA: Los residuos presentes en la base de silicona y la manguera se desprenden con mucha más facilidad si están congelados. Meta la base de silicona y la manguera unas horas en el congelador y, a continuación, desprenda los residuos golpeando suavemente.

DECOLORACIÓN

Debido al calor, se forman decoloraciones irisadas en la superficie del tubo de acero inoxidable. Estas decoloraciones son una propiedad del acero inoxidable y no influyen en su calidad ni en su funcionamiento.

RESIDUOS DE HUMO EN LA BARBACOA

El humo también deja un olor a humo en la cámara de ahumado (cámara de la barbacoa). Puede eliminarlo calentando a temperatura máxima un máximo de 10 minutos.

9.2 ALMACENAMIENTO

El suministro incluye una bolsa con cierre hermético. Recomendamos guardar en ella el generador de humo frío Smoke y todos los accesorios después de su uso y limpieza para evitar la propagación no deseada del olor a humo. No cierre la bolsa hasta no se hayan secado completamente todas las piezas limpiadas.

Guarde siempre el generador de humo frío Smoke en un lugar seco y protegido.

INFORMACIÓN: Para el almacenamiento, recomendamos también la bolsa de almacenamiento OUTDOORCHEF para Smoke.

10. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las virutas para ahumar no se encienden:

- Compruebe que todos los componentes estén limpios y en buen estado de funcionamiento.
- Asegúrese de usar virutas para ahumar secas.
- Compruebe que la tapa esté ajustada y que no esté entrando aire no deseado en el generador de humo frío Smoke.
- Compruebe que la bomba del generador funcione y que fluya aire por la boquilla.

Las virutas para ahumar no se deslizan:

- Compruebe si hay residuos de una combustión anterior en el tubo y elimínelos.
- Asegúrese de usar solamente virutas para ahumar OUTDOORCHEF.

Ninguna potencia o pérdida de potencia:

- Compruebe que todos los componentes estén limpios y en buen estado de funcionamiento y elimine cualquier obstrucción.
- Compruebe que la batería esté cargada.
- Compruebe que la tapa; debe estar bien apoyada contra el tubo.
- Compruebe que la manguera esté inclinada y que la posible agua de condensación pueda drenarse.
- Compruebe si, tras un uso prolongado, la base de silicona está llena y necesita una limpieza.

Si no es posible poner en funcionamiento el generador de humo frío Smoke mediante las medidas mencionadas arriba, contacte con el punto de venta.

11. GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA

Para obtener una información detallada acerca de la garantía para el consumidor / condiciones de garantía, consulte las condiciones comerciales generales (AGB, por sus siglas en alemán) que encontrará en <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zúrich, Suiza | www.outdoorchef.com

* Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web www.outdoorchef.com

12. RECAMBIOS

Puede obtener sus recambios en establecimientos especializados o bien directamente de www.outdoorchef.com.

13. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Incluso un generador de humo frío Smoke viejo contiene recursos valiosos que pueden reutilizarse. Por lo tanto, elimine siempre su generador de humo frío Smoke en desuso de forma adecuada. Respete la normativa local, así como las posibilidades de reciclaje a través de los establecimientos especializados o los puntos limpios específicos.

14. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

BOMBA

Potencia de la bomba	5,5 W
Caudal de la bomba	3,5 l/min 210 l/h
Presión de la bomba	23-25 Kpa

BATERÍA

Batería	Iones de litio
Capacidad de la batería	5000 mAh
Tensión	3,7 V

15. SUGERENCIAS Y TRUCOS

Recomendamos los siguientes accesorios para su generador de humo frío Smoke.

AMPLIACIÓN Y ELEMENTO DE CARGA PARA SMOKE

El embudo de silicona plegable le facilita el llenado del tubo de acero inoxidable y también le ofrece la posibilidad de ampliar la cantidad de virutas para ahumar hasta un total de 5 recargas del tubo de acero inoxidable (750 g).

BOLSA DE ALMACENAMIENTO PARA SMOKE

















































La bolsa de almacenamiento para Smoke ofrece espacio para el generador de humo frío Smoke, incluidos los accesorios. Protege el generador de humo frío Smoke y reduce la propagación del olor a humo.

LIMPIADOR PARA BARBACOA Y GENERADOR DE HUMO FRÍO, CEPILLO DE LIMPIEZA PARA SMOKE Y JUEGO DE 2 PAÑOS DE LIMPIEZA

Estos artículos de limpieza facilitan la limpieza del generador de humo frío Smoke. Se recomienda realizar una limpieza a fondo del generador de humo frío Smoke después de cada uso.

VIRUTAS PARA AHUMAR PARA SMOKE

Recomendamos utilizar para el ahumado las virutas para ahumar OUTDOORCHEF con aroma a whisky, vino tinto, haya, olivo o cerezo.

CLASE / TIPO >>	Haya	Whisky	Vino tinto	Cerezo	Olivo
					
					
					
					
					
					
					
					
	aromático y natural	aromático e intenso	aromático e intenso	suave y afrutado	mediterráneo intenso

Los accesorios pueden obtenerse en establecimientos especializados o en www.outdoorchef.com.

PÁGINA WEB

Encontrará más información, sugerencias, trucos, recetas y otras informaciones interesantes acerca de los productos OUTDOORCHEF en www.outdoorchef.com.



outdoorchef



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Handelskai 94-96 / 23rd & 24th Floor Millennium Tower | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.130.31