

100%Chef

Super-Aladin®

AROMATIZING SMOKER

Patented model ®

Ruční udírna SUPER ALADIN model C1-1003

NÁVOD K OBSLUZE



Ruční udírna SUPER-ALADIN[®] model C1-1003

Tato ruční udírna-aromatizér Super-Aladin[®] spojuje čistotu a přirozenost aromatizujících látek a rozšiřuje možnost kreativního využití aromatizujících technik. Umožňuje velmi rychlé spalování pilin a aromatizování malého množství potravin. Patentovaná ocelová konstrukce udírny umožní doutnání pilin v komoře bez nutnosti spalování a aromatizování za studena, díky čemu lze aromatizovat potraviny a koktejly éterickými oleji. Vyzkoušejte, jak se líne aroma z Vaší sklenice!

Ruční udírna SUPER-ALADIN[®] model C1-1003 má tradiční rychlé připojení k poklopu Aladin Cover[®] a víku CD[®] Aladin, čímž získáme stabilnější a více aromatizující dým.

Před zahájením práce s aromatizérem

Budete potřebovat 4 baterie 1,5V typ AA, které nejsou součástí balení.

Vložte baterie shodně s polarizací a připevněte základnu. Spínač nastavte do pozice ON a zkontrolujte, zda ventilátor pracuje.

Aromatizování potravin

Používejte piliny z čistého dřeva s nízkým podílem pryskyřice, bez laků a barev (listnaté stromy, dub, buk, dřevo olivové, cedrové, ořechové, břízové, jasanové, mahagonové...). Doporučujeme štěpky Wood Aladin Chips[®] (dub, buk nebo Jack Daniels), které mají krásnou vůni a jejichž dým má bakteriocidní účinky. Esence těchto štěpek se využívají při výrobě parfémů. V průběhu spalování se jejich vůně uvolňují a aromatizují pokrm současně s konzervačním účinkem, který chrání potravinu před zkažením.

V průběhu celého procesu aromatizování lze přidávat další aromatické látky. Pokud přidáváte bylinky, vybírejte spíše ty lehce zelené, nepoužívejte bylinky sušené, které hoří příliš rychle a zvyšují rychlost spalování pilin. Nedoporučujeme přidávat bylinky ve formě prášku, které z ohledem na svou strukturu hoří příliš rychle a nevytváří dostatečné množství dýmu pro aromatizování.

Doporučujeme přidávat éterické oleje a aromatizujících esence odděleně a ke konci celého procesu aromatizování.

Délka aromatizování se liší podle druhu potravin, aromatizovaného množství a požadovaného stupně prouzení. Všeobecně lze říci, že větší potraviny je třeba aromatizovat ve velice těsné nádobě, zapojit hadičku a pokračovat v celém procesu aromatizování se zachováním časových prodlev tak dlouho, než se dostaví požadovaný efekt.

Menší množství potravin lze aromatizovat v sáčcích nebo nádobách utěsněných páskou. Délka aromatizování se odvíjí od stupně prouzení, ale všeobecně postačí dvakrát vložit piliny.

Po dlouhé době aromatizování se doporučuje potravinu nechat dobře vyvětrat, aby se rozležela nasycenost potravin aromatickou látkou.

Plnění a zapojení

U běžných aromatizérů aromatizování pilinami dochází v jedné komoře. Vysoká teplota, která vzniká při procesu spalování pilin ničí nebo mění aromatizující vlastnosti látek, proto dosažený efekt může být malý.

Aromatizér Super-Aladin[®] je vybaven druhou komorou, která odděluje piliny od vzniklého dýmu. Díky této druhé komoře teplo vzniklé v průběhu spalování pilin postupně nahřívá komoru a pomáhá v uvolňování aromatických látek, které pak nasává ventilátor. Aromata se mísí, ale uchovávají si svou čistotu a dávají potravině jemné, ale intenzivní aroma. Jemná aromata nacházející se v éterických olejích bylinek, květů a ovoce lze získat přímo z daných potravin nastroháním kůrky, rozdrcením listů, atp. Je možné použít hotové éterické oleje a nakapat např. na lávové kamínky, ze kterých se pod vlivem teploty uvolňují aromata.

Čištění a údržba

Čištění tohoto malého zařízení vyžaduje soustředění a přesnost. Odstraňte zbytky pilin ze spalovací komory a očistěte ze zbytků mastnoty a pryskyřice. Vyčistěte filtr a trubičku.

1. Oddělte část s motorem od kovové hlavičky s komorami.
2. Vyměňte prsty ventilátor a umyjte jej.
3. Motor položte vzhůru nohama tak, abyste nenamočili vypínače.
4. Špinavé místa lehce otřete teplou vodou s mýdlem.
5. Čistěte vlhkým hadříkem a snažte se nenavlhčit zbylé části. Osušte papírovým ručníkem.
6. Všechny části - hlavičku s komorami, filtrační sítko, hadičku umýt ve vodě s trochou saponátu.
7. Vše důkladně vysušit a smontovat.
8. Motor zapněte až po důkladném osušení všech částí.
9. Pokud delší dobu přístroj nepoužíváte, vyjměte z něj baterie.

Některé s dalšího příslušenství

C1-1004.... Piliny do udírny-bukové

C1-1005.... Filtry XS do udírny Aladin

C1-1006.... Filtry XL do udírny Aladin

C1-1013.... Poklop skleněný nízký s ventilem pr. 13 cm

C1-1015.... Poklop skleněný nízký s ventilem pr. 18,5 cm

C1-1022.... Poklop skleněný nízký s ventilem pr. 9 cm

C1-1027.... Piliny do udírny-dubové

C1-1031... Základna

Záruka

Záruka se poskytuje na výrobní vady, vady materiálu a poruchy vzniklé při správném používání ruční udírny dle návodu. Výrobek je nutné doručit dodavateli s platným dokladem o koupi.

Záruka se nevztahuje na poškození vzniklé špatným používáním nebo používáním, které není v souladu s návodem používání, na opravy prováděné neoprávněnou osobou a poruchy při špatném použití nebo použití v rozporu s návodem (mytí, servis, údržba).