



HURAKAN

SMOKER HURAKAN HKN-SMG



ENGLISH	EN	3
FRANÇAIS	FR	6
ITALIANO	IT	9
POLSKI	PL	12
РУССКИЙ	RU	15
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	EL	18
БЪЛГАРСКИ	BG	21
SRPSKI	SR	24
HRVATSKI	HR	27
SLOVENŠČINA	SL	30
ROMÂNĂ	RO	33
MAGYAR	HU	36
SLOVENČINA	SK	39
ČESKY	CS	42
FRANÇAIS	FR	45
ESPAÑOL	ES	48
PORTUGUÊS	PT	51
SVENSKA	SV	54
DANSK	DA	57
NORSK	NO	60
SUOMI	FI	63



You have purchased a piece of professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Certificate and keep it throughout the service life of the equipment.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-PICO12
Installation	Tabletop
Dimensions, mm	90x55x110

2. SAFETY

- Keep the machine out of reach of children.
- The machine should not be left unattended during operation.
- Do not touch the heated surface with your bare hands or wrists! This will lead to burns!
- Do not wash the equipment under running water or immerse it in water or any other liquid.
- The unit is not intended for use by children, persons with reduced physical or mental abilities, as well as by those without experience and relevant knowledge. Exceptions can be made if supervision or briefing is provided by a person responsible for the safety of such people.
- Do not use attachments and accessories not recommended by the manufacturer. This may result in injury.
- Do not place the appliance on or near hot gas or electric burners or in a heated oven.
- Do not burn anything other than small wood chips, sawdust, dried herbs, cooking spices or tea in the smoking chamber.
- Do not leave a running machine unattended.
- The equipment is designed to operate only in a short-term mode with a working cycle of not more than 30 seconds; longer duration may damage the device.
- The machine should only be installed in a well-ventilated area; burning wood chips, dried herbs, cooking spices and/or tea can release combustion by-products known to cause cancer, health and/or reproductive harm.
- The metal barrel of the smoker becomes very hot during operation. Allow the appliance to cool completely before carrying out any maintenance work.
- Always use the machine in an upright position. Burning smoking materials may fall out of the smoking chamber, resulting in a fire.
- Always empty ash and burnt material into a non-flammable container. Exercise due care when igniting smoking materials. Improper ignition of flammable materials may cause a fire.
- Always use matches or a lighter to ignite materials in the smoker.
- DO NOT use a kitchen torch or other heat device to ignite materials to be smoked, as excessive heat may damage the device.
- Avoid using the machine in areas where smoke could activate fire alarms or extinguishing systems.
- Never turn on the machine without the metal barrel installed. Moving metal fan blades may cause bodily harm or injury.

EN

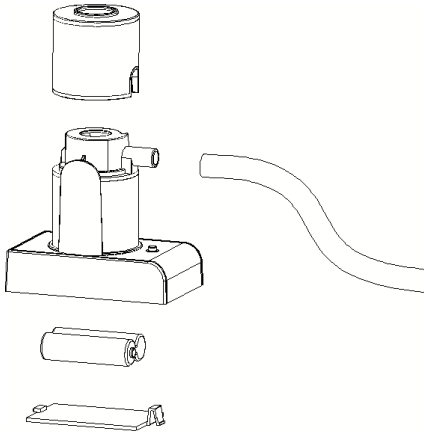
- Never use the smoker without a stainless steel mesh filter in place; burning/glowing embers may enter the body, damaging the unit, or be ejected through the nozzle, creating a risk of fire or burns.
- Removing or disassembling any part of the machine other than the metal smoking chamber, stainless steel mesh filter, battery cover or batteries may result in irreparable damage and void the warranty.

3. OPERATING PROCEDURE

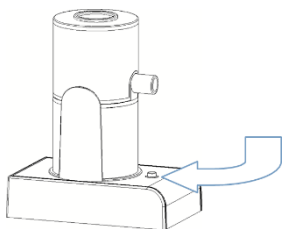
- The device is used for smoking products.
 - Two to three minutes under the smoke is usually enough for the food to acquire a smoky flavor and aroma. When using the smoker with a covered vessel, simply inject smoke under the lid and let it stand for a few minutes.
 - Hickory chips give a pungent, smoked bacon flavor that goes particularly well with pork (ham, ribs, etc.). Mesquite wood chips are suitable for smoking most meats (especially beef) and vegetables. They impart a strong earthy flavor.
- Apple and cherry woods go well with poultry, game birds and pork. This wood provides a slightly sweet but denser fruity smoke flavor.

Operation

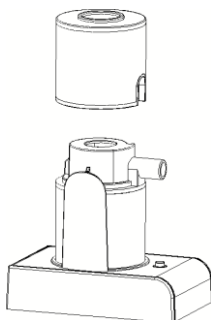
1. Put the 2XAA battery into the smoker.



2. Put the chips in the hole and press the button. Fire the chips.



3. After cooking, wait 2 minutes to let the machine cool down. Then remove the head and clean it.



Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à utiliser cet équipement, veuillez vous familiariser avec ce manuel ; conservez-le pendant toute la durée d'exploitation de l'équipement.

1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HKN-SMG
Description	De table
Dimensions extérieures, mm	90x55x110

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être gardé hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de laisser l'appareil allumé sans surveillance.
- Ne touchez pas la surface chauffée avec vos mains nues ou vos poignets ! Cela entraînera des brûlures !
- Il est interdit de laver l'appareil avec une source d'eau ouverte, ainsi que l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que par des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances appropriées. Une exception peut être faite si ces personnes sont supervisées ou informées par une personne responsable de leur sécurité.
- Il est interdit d'utiliser d'embouts et d'accessoires non recommandés par le fabricant. Cela peut entraîner de blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques chaudes ou dans un four chauffé.
- Il est interdit de brûler dans la chambre de fumage rien d'autre que de petits copeaux de bois, de la sciure de bois, des herbes séchées, des épices de cuisson ou du thé.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- L'équipement est conçu pour fonctionner uniquement en mode à court terme avec une durée de cycle de travail ne dépassant pas 30 secondes ; une durée plus longue peut aboutir à l'endommagement de l'appareil.
- L'appareil ne doit être installé que dans un endroit bien aéré ; la combustion des copeaux de bois, des herbes séchées, des épices à cuisiner et/ou du thé peut libérer des sous-produits de combustion connus pour causer le cancer, impacter la santé et/ou le système reproducteur.
- Le corps métallique du fumoir devient très chaud pendant le fonctionnement. Avant d'effectuer tout travail d'entretien laisser l'appareil refroidir complètement.
- Utiliser toujours l'appareil en position verticale. Des matériaux brûlants pour le fumage peuvent tomber de la chambre de fumage, ce qui peut aboutir à l'incendie.
- Videz toujours les cendres et les matériaux brûlés dans un récipient non combustible. Faites preuve de prudence lorsque vous allumez des produits à fumer ; un allumage inapproprié de matériaux combustibles peut aboutir à l'incendie.
- Utilisez toujours des allumettes ou un allume-gaz pour allumer les matériaux dans le fumoir.
- N'UTILISEZ PAS le brûleur de cuisine ou un autre appareil pour enflammer les matériaux à fumer, car une chaleur excessive peut endommager l'appareil.

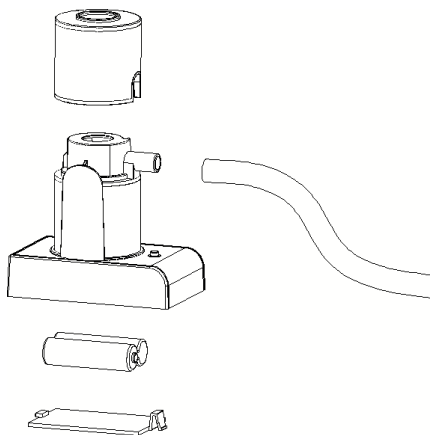
- Évitez l'utilisation de l'appareil dans des locaux où la fumée peut déclencher des alarmes incendie ou des systèmes d'extinction.
- N'allumez jamais l'appareil, si le boîtier n'est pas installé. Le mouvement des pales métalliques du ventilateur à l'intérieur du boîtier peut entraîner des blessures corporelles ou des traumatismes.
- N'utilisez jamais le fumoir sans la crépine en acier inoxydable ; les braises brûlantes/fumantes peuvent entrer dans le boîtier, endommager l'appareil, ou être éjectées par l'embout, créant un risque d'incendie ou de brûlure.
- Le montage ou le démontage de toute pièce de l'appareil autre que la chambre à fumée métallique, la crépine en acier inoxydable, le couvercle des piles ou les piles peut entraîner des dommages irréparables et annuler la garantie.

3. FONCTIONNEMENT

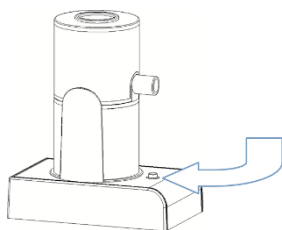
- L'appareil est destiné à la fumigation des produits à fumée froide et à l'obtention du goût et de l'arôme des produits fumés sur le bûcher.
 - Deux à trois minutes sous la fumée suffisent généralement pour que les aliments acquièrent une saveur et un arôme de fumée. Lorsque vous utilisez un fumoir à pot scellé, faites simplement gicler de la fumée sous le couvercle et laissez reposer quelques minutes.
 - Les bûchettes Hickory donnent une saveur acidulée de bacon fumé qui se marie particulièrement bien avec le porc (jambon, côtes levées, etc.). Les bûchettes de bois de mesquite conviennent au fumage de la plupart des viandes (en particulier du bœuf) et des légumes. Ils donnent un fort goût terreux.
- La pomme et la cerise se marient bien avec la volaille, le gibier et le porc. Ce bois fournit une saveur de fumée légèrement sucrée mais plus dense fruitée.

Déroulement des opérations

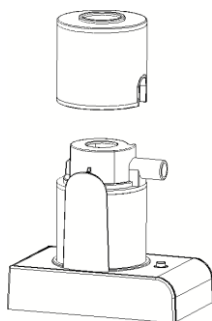
1. Insérez 2 piles AA dans l'appareil.



2. Placez bûchettes dans le trou et appuyez sur le bouton. Allumez les bûchettes.



3. Après la finalisation de la cuisson, attendez 2 minutes pour laisser refroidir l'appareil. Démontez ensuite l'embout et nettoyez-le.



Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata dell'impiego dell'apparecchio.

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-SMG
Descrizione	Da tavolo
Dimensioni, mm	90x55x110

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
- Non toccare la superficie calda con le mani e i polsi scoperti! Ciò provocherà ustioni!
- È assolutamente vietato lavare l'apparecchio con getto d'acqua, nonché immergere l'apparecchio in acqua o in o altri liquidi.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o mentali o di persone prive di esperienza e conoscenza adeguata. Sono consentite eccezioni in caso di controllo o formazione effettuati da persone responsabili della loro sicurezza.
- È vietato utilizzare ugelli e accessori non consigliati dal produttore. Ciò potrebbe causare lesioni.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o a fornelli elettrici caldi o in un forno riscaldato.
- Vietato bruciare qualsiasi materiale diverso da piccoli trucioli di legno, segatura, erbe essiccate, spezie da cucina o tè nella camera di affumicatura.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.
- L'apparecchio è progettato per funzionamento periodico a breve termine con una durata del ciclo di lavoro non superiore a 30 secondi; una durata maggiore potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere installato solo in un locale ben ventilato; la combustione di trucioli/cippato di legno, erbe essiccate, spezie da cucina e/o tè può rilasciare sottoprodotti della combustione noti per causare cancro, danni alla salute e/o all'apparato riproduttivo.
- Il corpo metallico dell'affumicatoio diventa molto caldo durante il funzionamento. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.
- Utilizzare sempre l'apparecchio in posizione verticale. I materiali fiammeggianti usati per affumicatura possono cadere dalla camera di affumicatura, provocando un incendio.
- Svuotare sempre la cenere e il materiale bruciato in un contenitore non infiammabile. Prestare la dovuta attenzione quando si accendono materiali per affumicatura; l'accensione impropria di materiali combustibili può provocare un incendio.
- Usare sempre fiammiferi o un accendino per accendere i materiali nell'affumicatoio.
- NON utilizzare un fornello da cucina o un altro dispositivo per accendere materiali per affumicatura, poiché un calore eccessivo potrebbe danneggiare l'apparecchio.

IT

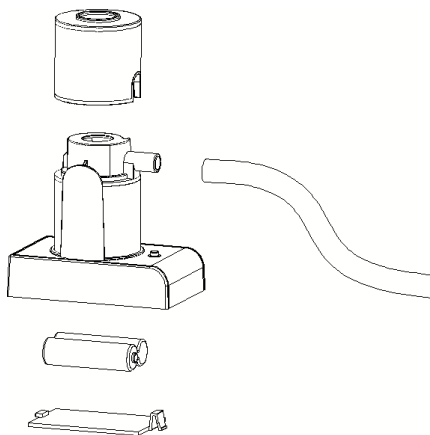
- Evitare di utilizzare l'apparecchio in luoghi in cui il fumo potrebbe attivare allarmi antincendio o sistemi di estinzione.
- Non accendere mai l'apparecchio se il telaio non è installato. Il movimento delle pale della ventola in metallo all'interno del telaio può causare lesioni personali o infortuni.
- Non utilizzare mai l'affumicatoio senza un filtro a rete in acciaio inox; braci ardenti/in fiamme possono entrare nel telaio, danneggiando l'apparecchio, o possono essere espulse attraverso l'ugello, creando un pericolo di incendio o ustione.
- La rimozione o lo smontaggio di qualsiasi parte dell'apparecchio diversa dalla camera di affumicatura in metallo, dal filtro in acciaio inossidabile, dal coperchio dello scomparto delle pile o dalle pile stesse può causare danni irreparabili e invalidare la garanzia.

3. MODALITÀ D'USO

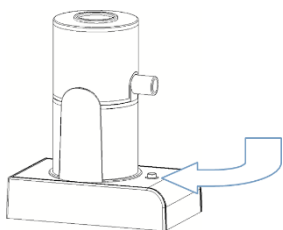
- L'apparecchio è progettato per fumigare alimenti con fumo freddo e ottenere il gusto e l'aroma dei prodotti affumicati sul rogo.
 - Di solito sono sufficienti da due a tre minuti sotto il fumo affinché gli alimenti acquisiscano un gusto e un aroma dell'affumicato. Quando si utilizza un affumicatore con un recipiente chiuso, spruzzare semplicemente del fumo sotto il coperchio e lasciare riposare per alcuni minuti.
 - Cippato di noce americano aggiunge un sapore piccante di pancetta affumicata che si abbina particolarmente bene con il maiale (prosciutto, costole, ecc.). Cippato di legno di Mesquite è adatto per affumicare la maggior parte delle carni (soprattutto di manzo) e delle verdure. Conferiscono un forte sapore terroso.
- Melo e ciliegio si sposano bene con pollame, selvaggina e carne di maiale. Questo legno fornisce un sapore di fumo fruttato leggermente dolce ma più denso.

Sequenza di lavoro

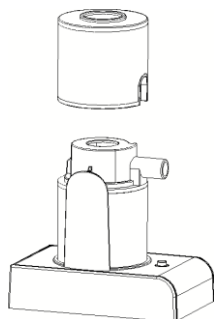
1. Inserire 2 pile AA nell'apparecchio.



2. Mettere i trucioli di legno nel foro e premere il pulsante. Accendere i trucioli di legno.



3. A cottura ultimata, attendere 2 minuti per far raffreddare l'apparecchio. Quindi rimuovere la testina e pulirla.



Nabyliście Państwo profesjonalny sprzęt. Zanim przystąpicie Państwo do pracy z nim, koniecznie zapoznajcie się z niniejszą kartą techniczną i zachowajcie ją przez cały okres eksploatacji urządzenia.

1. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	HKN-SMG
Opis	Urządzenie stołowe
Wymiary, mm	90x55x110

2. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dotykaj nagrzanej powierzchni gołymi rękami i nadgarstkami! Doprowadzi to do poparzeń!
- * Surowo zabrania się mycia urządzenia strugą wody, a także umieszczania urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci, osób z ograniczoną sprawnością fizyczną lub umysłową, lub nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy. Wyjątkiem może być nadzorowanie lub instruktaż, dokonany przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo takich osób.
- * Zabrania się używania nasadek i akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do obrażeń.
- * Nie należy umieszczać urządzenia na gorących kuchenkach gazowych lub elektrycznych ani w ich pobliżu, ani w nagrzanej komorze wędzarniczej.
- * Zabronione jest palenie w komorze wędzarniczej czegokolwiek oprócz drobnych zrębków drewnianych, trocin drzewnych, suszonych ziół, przypraw kulinarnych czy też herbaty.
- * Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- * Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko w trybie krótkotrwałym cyklu pracy nie dłuższym niż 30 sekund; dłuższy czas może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- * Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu; spalanie wiórów/szczepek drzewnych, suszonych ziół, przypraw kulinarnych i/lub herbaty może spowodować powstanie ubocznych produktów spalania, o których wiadomo, że mogą powodować raka, szkodzić zdrowiu i/lub układowi rozrodczemu.
- * Metalowa obudowa wędzarni mocno nagrzewa się podczas pracy. Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych urządzenie musi całkowicie ostygnąć.
- * Urządzenia może być używane tylko w pozycji pionowej. Palące się materiały do wędzenia mogą wypaść z komory wędzarniczej i spowodować pożar.
- * Zawsze należy popioł i resztki niespalonego materiału zsypywać do niepalnego pojemnika. Zachowaj należyłą ostrożność podczas zapalania materiałów wędzarniczych; nieprawidłowe zapalenie materiałów palnych może spowodować pożar.
- * Zawsze używaj zapalek lub zapalniczki do zapalania materiałów w wędzarni.
- * **NIE UŻYWAJ** palnika kuchennego ani innego urządzenia do zapalania materiałów palnych, ponieważ nadmierne ciepło może uszkodzić urządzenie.

* Unikaj używania urządzenia w miejscach, w których dym może spowodować uruchomienie alarmu pożarowego i systemów przeciwpożarowych.

* Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli obudowa jest zainstalowana niewłaściwie. Ruch metalowych łopatek wentylatora wewnątrz obudowy może spowodować obrażenia ciała i traum.

• Nigdy nie używaj wędzarni bez założonego filtra siatkowego wykonanego ze stali nierdzewnej; jeśli go nie ma to płonące lub tłące się węgle mogą dostać się do obudowy, uszkadzając urządzenie lub wydostając się z urządzenia, mogą stwarzać ryzyko pożaru lub poparzenia operatora.

* Usunięcie lub demontaż jakichkolwiek części urządzenia z wyjątkiem metalowej komory wędzarniczej, filtra siatkowego ze stali nierdzewnej, pokrywy baterii lub baterii może spowodować nieodwracalne uszkodzenie i utratę gwarancji.

3. TRYB PRACY

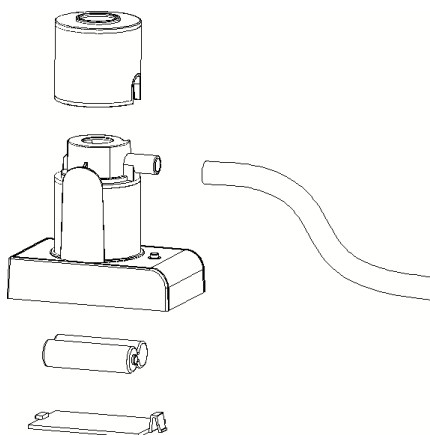
* Urządzenie jest przeznaczone do fumigacji produktów zimnym dymem i uzyskania smaku i aromatu produktów wędzonych na ognisku.

• Dwie lub trzy minuty działania dymu zwykle wystarcza, aby produkty nabrały smaku i aromatu wędzonego mięsa. Jeśli wędzimy w wędzarni mięso w zamkniętym naczyniu, to po prostu wstrzykujemy dym pod pokrywkę i odstawiamy naczynie na kilka minut.

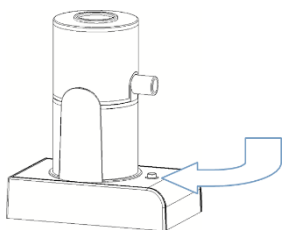
* Wióry hikorowe nadają pikantny smak wędzonego boczku, który szczególnie dobrze komponuje się z wieprzowiną (szynką, żeberkami itp.). Zrębki z drewna mesquite nadają się do wędzenia większości mięs (zwłaszcza wołowiny) i warzyw. Nadają mocny ziemisty smak. Jabłoń i wiśnia dobrze komponują się z drobiem, dziczyzną i wieprzowiną. To drewno daje lekko słodkawy, ale intensywniejszy owocowy smak dymu.

Kolejność pracy

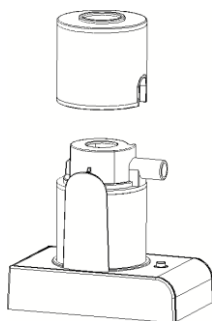
1. Włóż 2 baterie AA do urządzenia.



2. Umieść wióry w otworze i naciśnij przycisk. Wiórki podpalamy.



3. Po zakończeniu gotowania odczekujemy 2 minuty, aby urządzenie ostygło. Następnie wyjmujemy głowicę i czyszcimy ją.



Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-SMG
Описание	Настольная
Габаритные размеры, мм	90x55x110

2. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- Не прикасайтесь к нагретой поверхности голыми руками и запястьями! Это приведёт к ожогам!
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать аппарат в воду или любую другую жидкость.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.
- Запрещено использование насадок и аксессуаров, не рекомендованных производителем. Это может привести к травмам.
- Не устанавливайте аппарат на горячие газовые или электрические плиты или рядом с ними, а также в нагретую духовку.
- Запрещено сжигать в коптильной камере что-либо, кроме мелкой щепы, древесных опилок, сушеных трав, кулинарных специй или чая.
- Не оставляйте работающий аппарат без присмотра.
- Оборудование предназначено для работы только в кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 30 сек; более длительная продолжительность может привести к повреждению устройства.
- Аппарат следует устанавливать только в хорошо проветриваемом помещении; сжигание древесной стружки/щепок, сушеных трав, кулинарных специй и/или чая может привести к выбросу побочных продуктов горения, которые, как известно, могут вызывать рак, наносить ущерб здоровью и/или репродуктивной системе.
- Металлический корпус коптильни сильно нагревается во время работы. Перед выполнением любых работ по обслуживанию дайте устройству полностью остыть.
- Всегда используйте аппарат в вертикальном положении. Горящие материалы для копчения могут выпасть из коптильной камеры, что может привести к пожару.
- Всегда высыпайте золу и сгоревший материал в негорючую емкость. Соблюдайте надлежащую осторожность при воспламенении коптильных материалов; неправильное воспламенение горючих материалов может привести к пожару.
- Всегда используйте спички или зажигалку, чтобы поджечь материалы в коптильне.

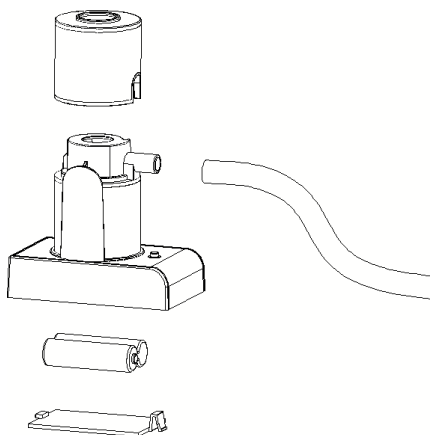
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ кухонную горелку или другое устройство для поджигания материалов для копчения, так как чрезмерное тепло может повредить устройство.
- Избегайте использования аппарата в местах, где дым может привести к срабатыванию пожарной сигнализации или систем пожаротушения.
- Никогда не включайте аппарат, если не установлен корпус. Движение металлических лопастей вентилятора внутри корпуса может привести к телесным повреждениям или травмам.
- Никогда не используйте коптильню без сетчатого фильтра из нержавеющей стали; горящие/тлеющие угольки могут попасть в корпус, повредив устройство, или вылететь через сопло, создав опасность возгорания или ожога.
- Снятие или разборка любых частей аппарата, кроме металлической коптильной камеры, сетчатого фильтра из нержавеющей стали, крышки батарейного отсека или батареек, может привести к непоправимому повреждению и аннулированию гарантии.

3. ПОРЯДОК РАБОТЫ

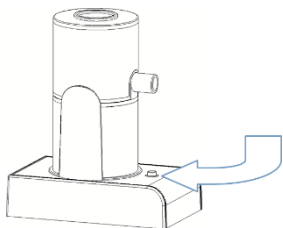
- Аппарат предназначен для окуривания продуктов холодным дымом и получения вкуса и аромата копченых на костре продуктов.
 - Двух-трех минут под дымом обычно достаточно, чтобы продукты приобрели копченый вкус и аромат. При использовании коптильни с закрытым сосудом просто впрысните дым под крышку и дайте постоять несколько минут.
 - Щепки из гикори придают острый вкус копченого бекона, который особенно хорошо сочетается со свиной (ветчиной, ребрышками и т. д.). Щепки из мескитового дерева подходят для копчения большинства видов мяса (особенно говядины) и овощей. Они придают сильный землистый вкус.
- Яблоня и вишня хорошо сочетаются с домашней птицей, дичью и свиной. Эта древесина обеспечивает слегка сладковатый, но более плотный фруктовый вкус дыма.

Последовательность работы

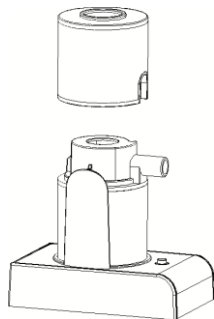
1. Вставьте 2 батарейки AA в аппарат.



2. Поместите щепки в отверстие и нажмите кнопку. Подождите щепки.



3. После окончания готовки подождите 2 минуты, чтобы дать аппарату остыть. Затем снимите головку и очистите ее.



Έχετε αγοράσει ένα επαγγελματικό εξοπλισμό. Πριν από την έναρξη λειτουργίας, θα πρέπει να διαβάσετε και να κατανοήσετε αυτό το Πιστοποιητικό και να το διατηρήσετε καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του εξοπλισμού.

1. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	HKN-PICO12
Εγκατάσταση	Πάγκου
Διαστάσεις, mm	90x55x110

2. ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Κρατήστε τη μηχανή μακριά από παιδιά.
- Η μηχανή δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- Μην αγνίζετε την θερμαινόμενη επιφάνεια με γυμνά χέρια ή καρπούς! Αυτό θα οδηγήσει σε εγκαύματα!
- Μην πλένετε τον εξοπλισμό κάτω από τρεχούμενο νερό ή βυθίζετε σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Η μονάδα δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες, καθώς και από εκείνους χωρίς εμπειρία και σχετικές γνώσεις. Εξαιρέσεις μπορούν να γίνουν εάν παρέχεται επίβλεψη ή ενημέρωση από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τέτοιων ατόμων.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα και αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε θερμούς καυστήρες αερίου ή ηλεκτρικούς καυστήρες ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
- Μη καίτε τίποτα άλλο εκτός από μικρά ξυλάκια, πριονίδι, αποξηραμένα βότανα, μαγειρικά μπαχαρικά ή τσάι στον θάλαμο καπνίσματος.
- Μην αφήνετε μια λειτουργούσα μηχανή χωρίς επίβλεψη.
- Ο εξοπλισμός είναι σχεδιασμένος να λειτουργεί μόνο σε βραχυπρόθεσμη λειτουργία με κύκλο εργασίας όχι περισσότερο από 30 seconds· μεγαλύτερη διάρκεια μπορεί να βλάψει τη συσκευή.
- Η μηχανή πρέπει να εγκαθίσταται μόνο σε καλά-αεριζόμενη περιοχή· καίγοντας ξυλάκια, αποξηραμένα βότανα, μαγειρικά μπαχαρικά και/ή τσάι μπορεί να απελευθερώσουν παραπροϊόντα καύσης γνωστά ότι προκαλούν καρκίνο, βλάβες υγείας και/ή αναπαραγωγικές βλάβες.
- Το μεταλλικό βαρέλι του καπνιστηρίου γίνεται πολύ ζεστό κατά τη λειτουργία. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν διεξάγετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη μηχανή σε όρθια θέση. Καιγόμενα υλικά καπνίσματος μπορεί να πέσουν από τον θάλαμο καπνίσματος, με αποτέλεσμα πυρκαγιά.
- Αδειάζετε πάντα τη στάχτη και τα καμένα υλικά σε μη εύφλεκτο δοχείο. Δείξτε τη δέουσα προσοχή κατά την ανάφλεξη υλικών καπνίσματος. Η ανάρμωση ανάφλεξη εύφλεκτων υλικών μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σπίρτα ή αναπτήρα για να αναφλέξετε υλικά στο καπνιστήριο.

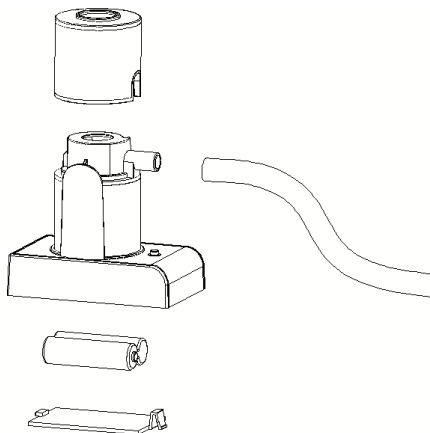
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε φλόγιτρο κουζίνας ή άλλη θερμική συσκευή για ανάφλεξη υλικών προς κάπνισμα, καθώς η υπερβολική θερμότητα μπορεί να βλάψει τη συσκευή.
- Αποφύγετε τη χρήση της μηχανής σε περιοχές όπου ο καπνός θα μπορούσε να ενεργοποιήσει συναγερμούς πυρκαγιάς ή συστήματα κατάσβεσης.
- Ποτέ μην ανάβετε τη μηχανή χωρίς το μεταλλικός κύλινδρος εγκατεστημένο. Κινούμενα μεταλλικά πτερύγια ανεμιστήρα μπορεί να προκαλέσουν σωματική βλάβη ή τραυματισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον καπνιστή χωρίς ανοξείδωτο ατσάλι φίλτρο πλέγμα σε θέση· καίόμενα/αναμμένα κάρβουνα μπορεί να εισέλθουν στο σώμα, προκαλώντας ζημιά στη μονάδα, ή να εκτοξευθούν μέσω του ακροφυσίου, δημιουργώντας κίνδυνο πυρκαγιάς ή εγκαυμάτων.
- Η αφαίρεση ή αποσυναρμολόγηση οποιουδήποτε μέρους του μηχανήματος εκτός από τον μεταλλικό θάλαμο καπνίσματος, το φίλτρο πλέγμα ανοξείδωτου ατσάλιου φίλτρο πλέγμα, το κάλυμμα μπαταρίας ή τις μπαταρίες μπορεί να οδηγήσει σε ανεπανόρθωτη ζημιά και ακύρωση της εγγύησης.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

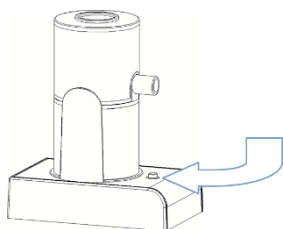
- Η συσκευή χρησιμοποιείται για κάπνισμα προϊόντων.
 - Δύο με τρία λεπτά κάτω από τον καπνό συνήθως αρκούν για το φαγητό να αποκτήσει καπνιστή γεύση και άρωμα. Όταν χρησιμοποιείτε τον καπνιστή με καλυμμένο δοχείο, απλά εισάγετε καπνό κάτω από το καπάκι και αφήστε το να σταθεί για μερικά λεπτά.
 - Τα ξέσματα hickory δίνουν μια δριμεία, καπνιστή γεύση μπέικον που ταιριάζει ιδιαίτερα καλά με το χοιρινό (ζαμπόν, παϊδάκια, κλπ.). Τα ξέσματα ξύλου mesquite είναι κατάλληλα για κάπνισμα των περισσότερων κρεάτων (ειδικά μοσχαρίσιο) και λαχανικών. Δίνουν μια έντονη γήινη γεύση.
- Τα ξύλα μήλου και κερασιάς ξύλα ταιριάζουν καλά με πουλερικά, άγρια πουλιά και χοιρινό. Αυτό το ξύλο παρέχει μια ελαφρώς γλυκιά αλλά πιο πυκνή φρουτώδη καπνιστή γεύση.

Λειτουργία

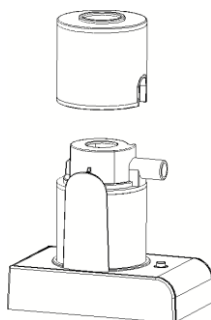
1. Βάλετε την μπαταρία 2ΧΑΑ στο καπνιστήρι.



2. Βάλτε τα τσιπς στην τρύπα και πατήστε το κουμπί. Ανάψτε τα τσιπς.



3. Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε 2 λεπτά για να κρυώσει η μηχανή. Στη συνέχεια αφαιρέστε την κεφαλή και καθαρίστε την.



Закупили сте професионално оборудване. Преди да започнете работа, трябва да прочетете и разберете този Сертификат и да го съхранявате през целия експлоатационен живот на оборудването.

1. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	HKН-Р1СО12
Инсталация	Настолен
Размери, mm	90x55x110

2. БЕЗОПАСНОСТ

- Дръжте машината далеч от достъпа на деца.
- Машината не трябва да се оставя без надзор по време на работа.
- Не докосвайте нагрятата повърхност с голи ръце или китки! Това ще доведе до изгаряния!
- Не мийте оборудването под течаща вода или го потапяте във вода или друга течност.
- Уредът не е предназначен за използване от деца, лица с намалени физически или умствени способности, както и от тези без опит и съответни знания. Изключения могат да се направят, ако се осигури надзор или инструктаж от лице, отговорно за безопасността на такива хора.
- Не използвайте приставки и аксесоари, които не са препоръчани от производителя. Това може да доведе до нараняване.
- Не поставяйте уреда върху или близо до горещи газови или електрически горелки или в нагрят фурна.
- Не горете нищо друго освен малки дървесни стърготини, дървесни опилки, сушени билки, подправки за готвене или чай в камерата за пушене.
- Не оставяйте работеща машина без надзор.
- Оборудването е проектирано да работи само в краткотраен режим с работен цикъл не повече от 30 секунди; по-дълга продължителност може да повреди устройството.
- Машината трябва да се инсталира само в добре-вентилирана зона; горенето на дървесни стърготини, сушени билки, подправки за готвене и/или чай може да отдели продукти на горене, които са известни като причиняващи рак, здравословни и/или репродуктивни вреди.
- Металният цилиндър на пушилнята става много горещ по време на работа. Оставете уреда да се охлади напълно преди да извършвате каквито и да е дейности по поддръжка.
- Винаги използвайте машината в изправено положение. Горящи материали за пушене могат да паднат от камерата за пушене, което да доведе до пожар.
- Винаги изпразвайте пепелта и изгорелия материал в незапалим контейнер. Упражнявайте необходимата грижа при запалване на материали за пушене. Неправилното запалване на запалими материали може да причини пожар.
- Винаги използвайте кибрит или запалка за запалване на материали в пушилнята.
- НЕ използвайте кухненски горелка или друго нагряващо устройство за запалване на материали за пушене, тъй като прекомерната топлина може да повреди устройството.

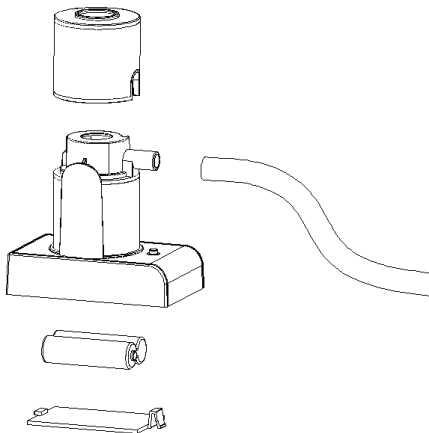
- Избягвайте използването на машината в области където димът би могъл да активира пожарни аларми или системи за пожарогасене.
- Никога не включвайте машината без метална цев монтирани. Движещи се метални перки на вентилатора може да причини телесна вреда или нараняване.
- Никога не използвайте пушилника без неръждаема стомана мрежест филтър на място; горящи/тлеещи въглени може да влязат в корпуса, повреждайки уреда, или да бъдат изхвърлени през дюзата, създавайки риск от пожар или изгаряния.
- Премахването или разглобяването на която и да е част от машината, различна от металната пушеща камера, неръждаемата стомана мрежест филтър, капака на батерията или батериите може да доведе до непоправима повреда и да анулира гаранцията.

3. ПРОЦЕДУРА ЗА РАБОТА

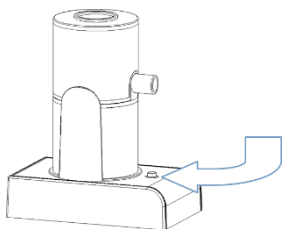
- Устройството се използва за пушене на продукти.
- Две до три минути под дима обикновено са достатъчни, за да придобие храната димен вкус и аромат. При използване на пушилника със затворен съд, просто впръскайте дим под капака и го оставете да престои няколко минути.
- Стърготините от хикори придават остър, пушен вкус на бекон, който отива особено добре със свинско месо (шунка, ребърца и др.). Стърготините от мескит са подходящи за пушене на повечето меса (особено говеждо) и зеленчуци. Те придават силен земен вкус. Ябълковото и вишневото дърво отиват добре с птиче месо, дивеч птици и свинско месо. Това дърво осигурява леко сладък, но по-плътен плодов димен вкус.

Работа

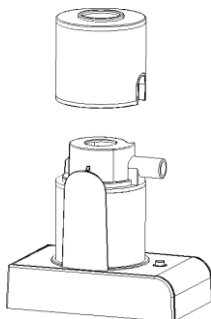
1. Поставете 2XAA батерията в пушилника.



2. Поставете чиповете в отвора и натиснете бутона. Запалете чиповете.



3. След готвене изчакайте 2 минути, за да се охлади машината. След това свалете главата и я почистете.



Kupili ste profesionalnu opremu. Pre početka rada, treba da pročitate i razumete ovaj Sertifikat i čuvate ga tokom celog radnog veka opreme.

1. TEHNIČKA SPECIFIKACIJA

Model	HKN-PICO12
Instalacija	Radna površina
Dimenzije, mm	90x55x110

2. BEZBEDNOST

- Držite mašinu van domašaja dece.
- Mašina ne sme biti ostavljena bez nadzora tokom rada.
- Ne dodirujte zagrejanu površinu golim rukama ili zglobovima! To će dovesti do opekotina!
- Ne perite opremu pod tekućom vodom niti je uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Uređaj nije namenjen za upotrebu od strane dece, osoba sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, kao i od strane onih bez iskustva i odgovarajućeg znanja. Izuzeci se mogu napraviti ako je obezbeđen nadzor ili instruiranje od strane lica odgovornog za bezbednost takvih osoba.
- Ne koristite dodatke i pribor koje proizvođač ne preporučuje. To može dovesti do povrede.
- Ne stavljajte aparat na ili blizu vrućih gasnih ili električnih ringle ili u zagrejanu rernu.
- Ne spalite ništa drugo osim malih drvenih strugotina, piljevine, sušenog bilja, kuhinjskih začina ili čaja u komori za dimljenje.
- Ne ostavljajte mašinu u radu bez nadzora.
- Oprema je dizajnirana da radi samo u kratkoročnom režimu sa radnim ciklusom od najviše 30 sekundi; duže trajanje može oštetiti uređaj.
- Mašina treba da bude instalirana samo u dobro-ventiliranom prostoru; sagorevanje drvenih strugotina, sušenog bilja, kuhinjskih začina i/ili čaja može osloboditi nusproizvode sagorevanja za koje je poznato da izazivaju rak, zdravstvene i/ili reproduktivne štete.
- Metalna cev dimača postaje veoma vrela tokom rada. Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre izvođenja bilo kakvih radova održavanja.
- Uvek koristite mašinu u uspravnom položaju. Materijal za dimljenje koji gori može ispasti iz komore za dimljenje, što može dovesti do požara.
- Uvek isipajte pepeo i spaljeni materijal u nezapaljivu posudu. Vodite posebno računa prilikom paljenja materijala za dimljenje. Nepravilno paljenje zapaljivih materijala može izazvati požar.
- Uvek koristite šibice ili upaljač da zapalite materijale u dimaču.
- NE koristite kuhinjsku lampu ili drugi toplotni uređaj za paljenje materijala za dimljenje, jer prekomerna toplota može oštetiti uređaj.
- Izbegavajte korišćenje mašine u oblastima gde bi dim mogao aktivirati požarne alarme ili sisteme za gašenje.
- Nikad ne uključite mašinu bez instalirane metalne cevi. Pokretni metalni lopatice ventilatora mogu izazvati telesne povrede ili ozlede.

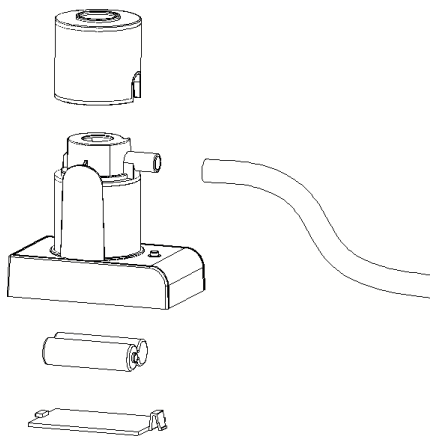
- Nikad ne koristite dimač bez inoks mrežastog filtera na mestu; goruće/užarene žeravice mogu ući u telo, oštetivši uređaj, ili biti izbačene kroz mlaznicu, stvarajući rizik od požara ili opekotina.
- Uklanjanje ili rastavljanje bilo kog dela mašine osim metalne komore za dimljenje, inoks mrežastog filtera, poklopca baterije ili baterija može dovesti do nepopravljivog oštećenja i poništiti garanciju.

3. POSTUPAK RADA

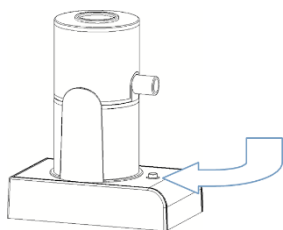
- Uređaj se koristi za dimljenje proizvoda.
- Dva do tri minuta pod dimom obično je dovoljno da hrana stekne dimni ukus i aromu. Prilikom korišćenja dimača sa pokrivenom posudom, jednostavno ubrizgajte dim pod poklopac i ostavite da odstoji nekoliko minuta.
- Strugotine hickory daju oporu aromu dimljene slanine koja ide posebno dobro uz svinjetinu (šunku, rebra, itd.). Strugotine meskit drveta su pogodne za dimljenje većine mesa (posebno govedine) i povrća. One daju jak zemljani ukus. Drvo jabuke i trešnje ide dobro uz živinu, divljač i svinjetinu. Ovo drvo pruža blago sladak ali gušći voćni dim ukus.

Rad

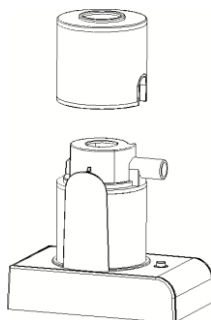
1. Stavite 2XAA bateriju u smoker.



2. Stavite čipsove u rupu i pritisnite dugme. Zapalite čipsove.



3. Nakon kuvanja, sačekajte 2 minuta da se mašina ohladi. Zatim uklonite glavu i očistite je.



Kupili ste profesionalnu opremu. Prije početka rada trebate pročitati i razumjeti ovaj Certifikat te ga čuvati tijekom cijelog vijeka trajanja opreme.

1. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Model	HKN-PICO12
Instalacija	Stolni
Dimenzije, mm	90x55x110

2. SIGURNOST

- Držite stroj izvan dosega djece.
- Stroj se ne smije ostaviti bez nadzora tijekom rada.
- Ne dodirujte zagrijane površine golim rukama ili zapešcima! To će dovesti do opekotina!
- Ne perite opremu pod tekućom vodom niti je ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Uređaj nije namijenjen za korištenje od strane djece, osoba smanjenih tjelesnih ili mentalnih sposobnosti, kao ni od strane onih bez iskustva i relevantnog znanja. Iznimke se mogu napraviti ako je osiguran nadzor ili upućivanje od strane osobe odgovorne za sigurnost takvih osoba.
- Ne koristite dodatke i pribor koje ne preporučuje proizvođač. To može dovesti do ozljeda.
- Ne stavljajte uređaj na ili blizu vrućih plinskih ili električnih grijalica ili u zagrijanu pećnicu.
- Ne palite ništa osim malih drvenih strugotina, piljevine, sušenog bilja, začina za kuhanje ili čaja u komori za dimljenje.
- Ne ostavljajte uključen stroj bez nadzora.
- Oprema je dizajnirana za rad samo u kratkoročnom načinu s radnim ciklusom ne duljim od 30 sekundi; duže trajanje može oštetiti uređaj.
- Stroj treba instalirati samo u dobro-ventiliranom prostoru; spaljivanje drvenih strugotina, sušenog bilja, začina za kuhanje i/ili čaja može osloboditi produkte sagorijevanja koji su poznati kao uzročnici raka, zdravstvenih i/ili reproduktivnih šteta.
- Metalna bačva pušilice postaje vrlo vruća tijekom rada. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije izvođenja bilo kakvih radova održavanja.
- Uvijek koristite stroj u uspravnom položaju. Zapaljeni materijali za dimljenje mogu ispasti iz komore za dimljenje, što može dovesti do požara.
- Uvijek ispraznite pepeo i spaljeni materijal u negorivku posudu. Budite oprezni pri paljenju materijala za dimljenje. Neproper paljenje zapaljivih materijala može uzrokovati požar.
- Uvijek koristite šibice ili upaljač za paljenje materijala u pušilici.
- NE koristite kuhinjski plamen ili drugi toplinski uređaj za paljenje materijala koji se dimlji, jer prekomjerna toplina može oštetiti uređaj.
- Izbjegavajte korištenje stroja u područjima gdje bi dim mogao aktivirati požarne alarme ili sustave za gašenje.
- Nikad ne uključujte stroj bez ugrađene metalne bačve. Pokretne metalne lopatice ventilatora mogu uzrokovati tjelesnu štetu ili ozljedu.
- Nikad ne koristite pušilicu bez postavljenog nehrđajućeg čeličnog mrežastog filtera; zapaljeni/užareni ugljenci mogu ući u tijelo, oštetiti jedinicu, ili biti izbačeni kroz mlaznicu, stvarajući rizik od požara ili opekotina.

HR

- Uklanjanje ili rastavljanje bilo kojeg dijela stroja osim metalne komore za dimljenje, nehrđajućeg čeličnog mrežastog filtera, poklopca baterije ili baterija može dovesti do nepopravljivih oštećenja i poništiti jamstvo.

3. POSTUPAK RADA

- Uređaj se koristi za dimljenje proizvoda.
- Dvije do tri minute pod dimom obično je dovoljno da hrana stekne dimljeni okus i aromu.

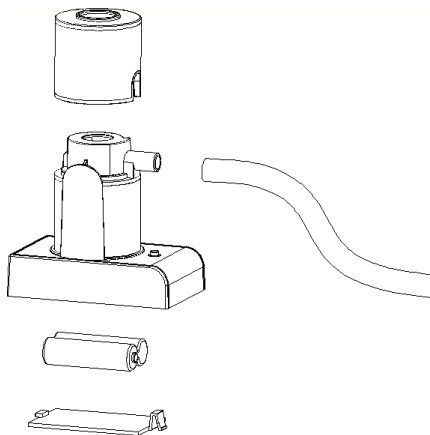
Kada koristite pušilicu s pokrivenom posudom, jednostavno ubrizgajte dim pod poklopac i ostavite da stoji nekoliko minuta.

- Hickory strugotine daju oštar, dimljeni okus slanine koji se odlično slaže s svinjetinom (šunka, rebarca, itd.). Mesquite drvene strugotine prikladne su za dimljenje većine mesa (posebno govedine) i povrća. One daju snažan zemljast okus.

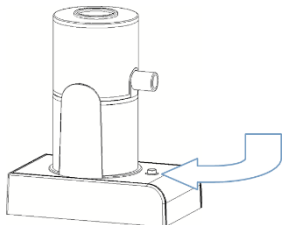
Jabukovo i trešnjevo drvo odlično se slaže s pernatom divljači, pticama i svinjetinom. Ovo drvo daje blago sladak ali gušći voćni dimni okus.

Rad

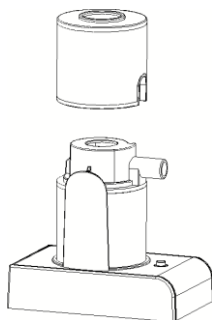
1. Stavite 2XAA bateriju u dimnjak.



2. Stavite strugotine u otvor i pritisnite gumb. Zapalite strugotine.



3. Nakon kuhanja, pričekajte 2 minute da se stroj ohladi. Zatim uklonite glavu i očistite je.



Kupili ste kos profesionalne opreme. Pred začetkom delovanja si preberite in razumite to po-trdilo ter ga hranite skozi celotno življenjsko dobo opreme.

1. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Model	HKN-PICO12
Namestitev	Namizna
Dimenzije, mm	90x55x110

2. VARNOST

- Stroj hranite izven dosega otrok.
- Stroja med delovanjem ne smete pustiti brez nadzora.
- Ne dotikajte se segrete površine z golimi rokami ali zapestji! To bo povzročilo opekline!
- Ne perite opreme pod tekočo vodo ali je ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Enota ni namenjena za uporabo otrok, oseb z zmanjšanimi fizičnimi ali duševnimi sposobnostmi, kot tudi tistih brez izkušenj in ustreznega znanja. Izjeme so možne, če je zagotovljen nadzor ali usposabljanje s strani osebe, odgovorne za varnost takšnih ljudi.
- Ne uporabljajte nastavkov in dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča. To lahko povzroči poškodbe.
- Naprave ne postavljajte na ali v bližino vročih plinskih ali električnih gorilnikov ali v segret pečico.
- V kadilni komori ne kurite nič drugega kot majhne lesene sekance, žaganje, posušene zelišča, kuharske začimbe ali čaj.
- Ne puščajte delujoče naprave brez nadzora.
- Oprema je zasnovana za delovanje samo v kratkoročnem načinu z delovnim ciklom ne več kot 30 sekund; daljše trajanje lahko poškoduje napravo.
- Stroj je treba namestiti samo v dobro-prezračenem prostoru; kurjenje lesenih sekancev, posušeni zelišč, kuharskih začimb in/ali čaja lahko sprosti stranske produkte zgorevanja, za ktere je znano, da povzročajo raka, zdravstvene in/ali reproduktivne škode.
- Kovinska cev kadilnika postane med delovanjem zelo vroča. Pustite, da se naprava popolnoma ohladi, preden izvajate kakršna koli vzdrževalna dela.
- Stroj vedno uporabljajte v pokončnem položaju. Gorilni kadilni materiali lahko padejo iz kadilne komore, kar povzroči požar.
- Pepel in zgorel material vedno izpraznite v negorljiv vsebnik. Bodite previdni pri vžiganju kadilnih materialov. Nepravilno vžiganje gorljivih materialov lahko povzroči požar.
- Za vžig materialov v kadilniku vedno uporabite vžigalice ali vžigalnikvžgatimateriale v kadilniku.
- NE uporabljajte kuhinjske svetilke ali drugetoplotnenaprave za vžiganje materialov za kajenje, ker lahko pretirana vročina poškoduje napravo.
- Izogibajte se uporabi stroja v prostorih kjer bi dim lahkoaktiviral požarne alarme ali gašilne sisteme.
- Nikoli ne vklopite stroja brezkovinski sod nameščen. Premikajoči se kovinski lopatici ventilatorja lahko povzroči telesno škodo ali poškodbo.

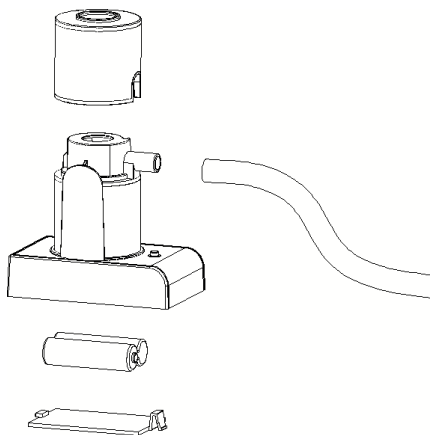
- Nikoli ne uporabljajte karilnika brez nerjavečega jekla mrežastega filtra na mestu; žareči/tleči ogljeni delci lahko vstopijo v telo, poškodujejo napravo ali pa se izstrelijo skozi šobo ter ustvarijo nevarnost požara ali opeklin.
- Odstranjevanje ali razstavljanje kakršnega koli dela stroja, razen kovinskega kadilnega prostora, mrežastega filtra iz nerjavečega jekla, pokrova baterije ali baterij lahko povzroči nepopravno škodo in razveljavi garancijo.

3. POSTOPEK DELOVANJA

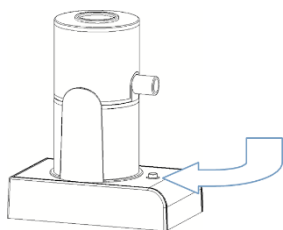
- Naprava se uporablja za dimljenje izdelkov.
- Dve do tri minute pod dimom običajno zadostujejo, da hrana pridobi dimljen okus in aromo. Pri uporabi kadilnice s pokritim posodo, preprosto vbrizgajte dim pod pokrov in pustite stati nekaj minut.
- Hickory sekanci dajejo oster, dimljen okus slanine, ki se poda še posebej dobro h govedini (šunka, rebra, itd.). Mesquite lesni sekanci so primerni za dimljenje večine mesa (še posebej govedine) in zelenjave. Dajejo močan zemeljski okus. Jabolčna in češnjeva lesa se dobro podajata h perutnini, divjačinskim pticam in svinjini. To les daje rahlo sladek, vendar gostejši sadeži dimljen okus.

Delovanje

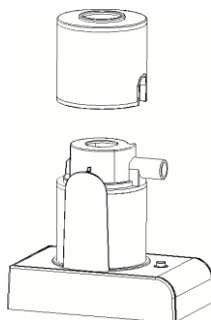
1. Vstavite 2XAA baterijo v kadilnik.



2. Vstavite sekance v odprtino in pritisnite gumb. Prižgite sekance.



3. Po kuhanju počakajte 2 minuti, da se naprava ohladi. Nato odstranite glavo in jo očistite.



Ați achiziționat o piesă de echipament profesional. Înainte de a începe funcționarea, ar trebui să citiți și să înțelegeți acest Certificat și să îl păstrați pe toată durata de viață a echipamentului.

1. SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	HKN-PICO12
Instalare	Pe masă
Dimensiuni, mm	90x55x110

2. SIGURANȚĂ

- Mențineți mașina departe de copii.
- Mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul funcționării.
- Nu atingeți suprafața încălzită cu mâinile goale sau încheieturile! Aceasta va duce la arsuri!
- Nu spălați echipamentul sub apă curgătoare și nu îl scufundați în apă sau în orice alt lichid.
- Unitatea nu este destinată utilizării de către copii, persoane cu capacități fizice sau mentale reduse, precum și de către cei fără experiență și cunoștințe relevante. Excepțiile pot fi făcute dacă se asigură supraveghere sau instruire de către o persoană responsabilă pentru siguranța acestor persoane.
- Nu utilizați atașamente și accesorii care nu sunt recomandate de producător. Acest lucru poate duce la accidentare.
- Nu plasați aparatul pe sau lângă arzătoare fierbinți cu gaz sau electricarșătoare sau într-un cuptor încălzit.
- Nu ardeți nimic altceva decât așchii mici de lemn, rumeguș, ierburi uscate, condimente de gătit sau ceai în camera de afumare.
- Nu lăsați o mașină în funcțiune nesupravegheată.
- Echipamentul este conceput să funcționeze doar într-un mod pe termen scurt cu un ciclu de lucru de cel mult 30 de secunde; durata mai lungă poate deteriora dispozitivul.
- Mașina trebuie instalată doar într-o zonă bine-ventilată; arderea așchiilor de lemn, ierburilor uscate, condimentelor de gătit și/sau ceaiului poate elibera produse secundare de combustie cunoscute ca fiind cauza cancerului, daunelor asupra sănătății și/sau reproductive.
- Butoia metalică a afumătorului devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a efectua orice lucrare de întreținere.
- Utilizați întotdeauna mașina în poziție verticală. Materialele de afumare în ardere pot cădea din camera de afumare, rezultând un incendiu.
- Goliți întotdeauna cenușa și materialul ars într-un recipient neinflamabil. Exercitați grija cuvenită când aprindeți materialele de afumare. Aprinderea necorespunzătoare a materialelor inflamabile poate cauza un incendiu.
- Utilizați întotdeauna chibrituri sau o brichetă pentru a aprinde materialele în afumător.
- NU utilizați o torță de bucătărie sau alt dispozitiv de încălzire pentru a aprinde materialele de afumat, deoarece căldura excesivă poate deteriora dispozitivul.
- Evitați utilizarea mașinii în zone unde fumul ar putea activa alarmele de incendiu sau sistemele de stingere.

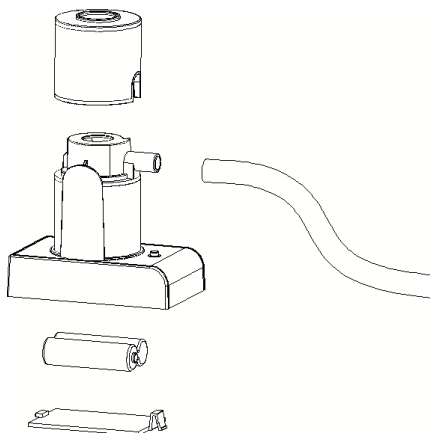
- Nu porniți niciodată mașina fărăbutoia metalică instalată. Paletele metalice în mișcare ale ventilatorului pot cauza vătămăricorporale sau accidentare.
- Nu utilizați niciodată afumătorul fără un filtru din plasă din oțel inoxidabil în poziție; jăratecul/cărbunii incandescenti pot intra în corp, deteriorând unitatea, sau pot fi ejectați prin duză, creând un risc de incendiu sau arsuri.
- Îndepărtarea sau dezasamblarea oricărei părți a mașinii, altele decât camera metalică de afumare, filtrul din plasă din oțel inoxidabil, capacul bateriei sau bateriile poate duce la deteriorări ireversibile și poate anula garanția.

3. PROCEDURA DE FUNCȚIONARE

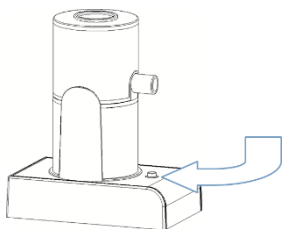
- Dispozitivul este utilizat pentru afumarea produselor.
 - Două până la trei minute sub fum sunt de obicei suficiente pentru ca alimentele să dobândească o aromă și un miros afumat. Când utilizați afumătorul cu un recipient acoperit, pur și simplu injectați fumul sub capac și lăsați să stea câteva minute.
 - Așchiile de hickory oferă o aromă puternică, de bacon afumat care se potrivește în special bine cu porcul (șuncă, coaste, etc.). Așchiile de lemn de mesquite sunt potrivite pentru afumarea majorității cărnurilor (în special vita de vită) și legumelor. Ele conferă o aromă puternică pământescă.
- Lemnele de măr și cireș se potrivesc bine cu păsările de curte, păsările de vânătoare și porcul. Acest lemn oferă o aromă de fum fructată ușor dulce, dar mai densă.

Funcționare

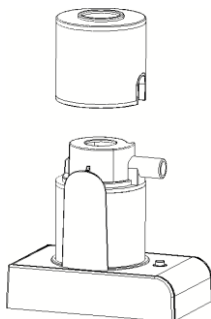
1. Introduceți bateria 2XAA în afumător.



2. Puneți așchiile în gaură și apăsați butonul. Aprindeți așchiile.



3. După gătit, așteptați 2 minute pentru a lăsa aparatul să se răcească. Apoi scoateți capul și curățați-l.



Ön professzionális berendezést vásárolt. A működtetés megkezdése előtt el kell olvasnia és meg kell értenie ezt a Tanúsítványt, és meg kell őriznie azt a berendezés teljes élettartama során.

1. MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓK

Modell	HKN-PICO12
Telepítés	Asztali
Méretek, mm	90x55x110

2. BIZTONSÁG

- Tartsa a gépet gyermekektől elzárva.
- A gép működés közben nem hagyható felügyelet nélkül.
- Ne érintse meg a felforrósodott felületet pusztá kézzel vagy csuklóval! Ez égési sérüléshez vezet!
- Ne mossa a berendezést folyó víz alatt, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- A készülék nem alkalmas gyermekek, csökkent fizikai vagy szellemi képességű személyek, valamint tapasztalattal és releváns ismeretekkel nem rendelkező személyek általi használatra. Kivételt képez, ha az ilyen személyek biztonságaért felelős személy felügyeletet vagy betanítást biztosít.
- Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat és kiegészítőket. Ez sérüléshez vezethet.
- Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos égők közelébe vagy felforrósodott sütőbe.
- Ne égessen mást, mint apró faforgácsot, fűrészport, szárított fűszernövényeket, főzési fűszereket vagy teát a füstölő kamrában.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő gépet.
- A berendezés csak rövid idejű üzemmódban való működésre készült, legfeljebb 30 másodperces munkacilussal; hosszabb időtartam károsíthatja az eszközt.
- A gépet csak jól-szellőztetett helyen szabad felszerelni; aégő faforgács, szárított fűszernövények, főzési fűszerek és/vagy tea égéstermékeket szabadíthat fel, amelyek rákkeltőek, egészségre és/vagy szaporodásra károsak.
- A füstölő fém hengere működés közben nagyon felforrósodik. Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt bármilyen karbantartási munkát végezne.
- Mindig függőleges helyzetben használja a gépet. Az égő füstölőanyagok kieshetnek a füstölő kamrából, ami tüzet okozhat.
- Mindig nem gyúlékony edénybe ürítse a hamut és az égett anyagokat. Legyen körültekintő a füstölőanyagok meggyújtásakor. A gyúlékony anyagok helytelen meggyújtása tüzet okozhat.
- Mindig gyufát vagy öngyújtót használjon a gyújtáshoz a füstölőben.
- NE használjon konyhai égőt vagy más hőszközt a füstölendő anyagok meggyújtására, mivel a túlzott hő károsíthatja az eszközt.
- Kerülje a gép használatát olyan területeken, ahol a füst aktiválhatja a tűzjelzőket vagy oltórendszereket.

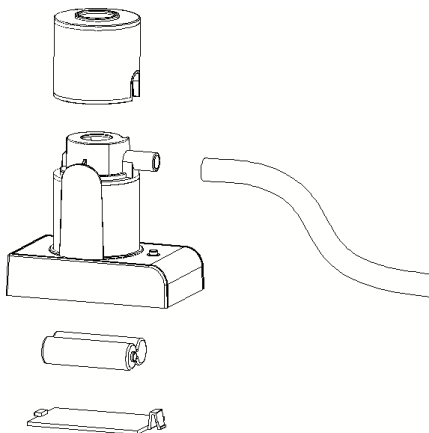
- Soha ne kapcsolja be a gépet fém hordó telepítve. Mozgó fém ventilátorlapátok testi sérüléstsértést vagy sérülést okozhatnak.
- Soha ne használja a füstölőt rozsdamentes acél hálósűrő nélkül; az égő/izzó parazsat bejuthat a házba, károsítva az egységet, vagy kilöködhet a fűvókán keresztül, tűz- vagy égési sérülés kockázatát teremtve.
- A gép bármely részének eltávolítása vagy szétszerelése , kivéve a fém füstölőkamrát, a rozsdamentes acél hálósűrőt, az elemfedelelet vagy az elemeket, helyrehozhatatlan károsodást okozhat és érvényteleníti a garanciát.

3. MŰKÖDÉSI ELJÁRÁS

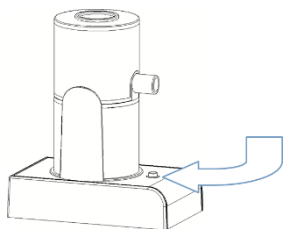
- A készülék használatához füstölési termékekhez.
 - Két-három perc a füst alatt általában elegendő ahhoz, hogy az étel füstös ízt és aromát kapjon. A füstölő használatakor fedett edénnyel, egyszerűen fecskendezzen füstöt a fedél alá és hagyja állni néhány percig.
 - A hickory forgács csípős, füstölt szalonna ízt ad, amely különösen jól illik a sertéshúshoz (sonka, oldalas, stb.). A mesquite fa forgács alkalmas a legtöbb hús (különösen marhahús) és zöltségek füstöléséhez. Erős, földes íztad.
- Az alma és cseresznye fák jól illeszkednek a baromfihoz, vadmadarakhoz és sertéshúshoz. Ez a fa enyhén édes, de sűrűbb gyümölcsös füst ízt biztosít.

MŰKÖDÉS

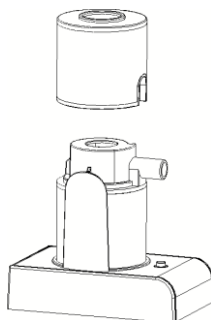
1. Helyezze a 2XAA elemet a füstölő.



2. Helyezze a forgácsot a lyukba és nyomja meg a gombot. Gyűjtsa meg a forgácsot.



3. Főzés után várjon 2 percet, hogy a gép lehűljön. Ezután távolítsa el a fejet és tisztítsa meg.



Kúpili ste si kus profesionálneho zariadenia. Pred začatím prevádzky si prečítajte a pochopte tento Certifikát a uchovajte ho po celú dobu životnosti zariadenia.

1. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Model	HKN-PICO12
Inštalácia	Stolová
Rozmery, mm	90x55x110

2. BEZPEČNOSŤ

- Stroj udržiajte mimo dosahu detí.
- Stroj by sa nemal nechávať bez dozoru počas prevádzky.
- Nedotýkajte sa nahreťého povrchu holými rukami alebo zápästiami! To povedie k popáleninám!
- Neumývajte zariadenie pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Zariadenie nie je určené na používanie deťmi, osobami so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a relevantných znalostí. Výnimky je možné urobiť, ak je poskytovaný dozor alebo inštruktáž osobou zodpovednou za bezpečnosť takýchto ľudí.
- Nepoužívajte príslušenstvo a doplnky, ktoré výrobca neodporúča. Môže to viesť k zraneniu.
- Neumiestňujte spotrebič na alebo do blízkosti horúcich plynových alebo elektrických horákov alebo do nahretej rúry.
- Do udiarenskej komory nespálujte nič iné než malé drevené štiepky, piliny, sušené byliny, kuchynské korenie alebo čaj.
- Nenechávajte bežiaci stroj bez dozoru.
- Zariadenie je navrhnuté na prevádzku len v krátkodobom režime s pracovným cyklom nie viac ako 30 sekúnd; dlhšia doba môže poškodiť zariadenie.
- Stroj by sa mal inštalovať len v dobre vetranej oblasti; spaľovanie drevených štiepok, sušených bylín, kuchynských korení a/alebo čaju môže uvoľňovať spaľovacie vedľajšie produkty, o ktorých je známe, že spôsobujú rakovinu, zdravotné a/alebo reprodukčné problémy.
- Kovový valec udiarne sa počas prevádzky veľmi zahreje. Pred vykonávaním akýchkoľvek údržbárskych prác nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Stroj vždy používajte vo vzpriamenej polohe. Horiacp udiarne materiály môžu vypadnúť z udiarenskej komory, čo môže viesť k požiaru.
- Popol a spálené materiály vždy vysypte do nehorľavej nádoby. Pri zapaľovaní udiarenh materiálov postupujte opatrne. Nesprávne zapaľovanie horľavých materiálov môže spôsobiť požiar.
- Na zapaľovanímateriálov v udiarni vždy použite zápalky alebo zapaľovač.
- NEPOUŽÍVAJTE kuchynský horák alebo iné tepelnézariadenie na zapaľovanie materiálov určených na údenie, pretože nadmerné teplo môže poškodiť zariadenie.
- Vyhnite sa používaniu stroja v oblastiach kde by dym mohol aktivovať požiarne poplachy alebo hasiace systémy.

SK

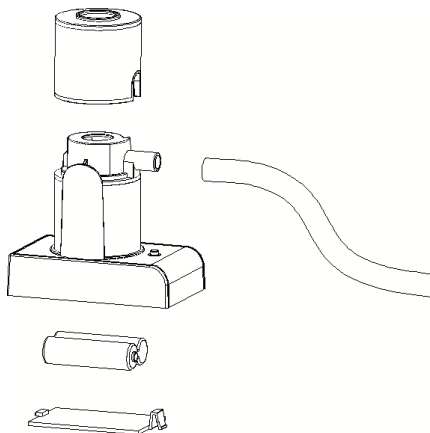
- Nikdy nezapínajte stroj bez kovová nádoba nainštalované. Pohybujúce sa kovové lopatky ventilátora môžu spôsobiť telesné poškodenie alebo zranenie.
- Nikdy nepoužívajte udiarku bez nerezovej ocele sieťového filtra na mieste; horiacich/žeravých uhlíček môže vstúpiť do tela, poškodiť jednotku, alebo byť vymrštené cez trysku, čím vznikne riziko požiaru alebo popálenín.
- Odobratie alebo rozobratie akejkoľvek časti stroja okrem kovovej udiarenskej komory, nerezovej ocele sieťového filtra, krytu batérie alebo batérií môže mať za následok neopraviteľné poškodenie a zrušenie záruky.

3. PREVÁDZKOVÝ POSTUP

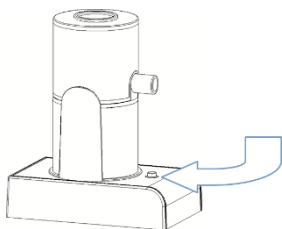
- Zariadenie sa používa na údenie produktov.
- Dve až tri minúty pod dymom zvyčajne stačia na to, aby jedlo získalo dymnú chuť a arómu. Pri použití udiarky s krytou nádobou, jednoducho vstreknite dym pod veko a nechajte ho stáť niekoľko minút.
- Štiepky z orecha hickory poskytujú ostrú, udenú chuť slaniny, ktorá ide obzvlášť dobre s bravčovým mäsom (šunka, rebierka, atď.). Štiepky z dreva mesquite sú vhodné na údenie väčšiny mäsových výrobkov (najmä hovädzie) a zeleniny. Poskytujú silnú zemitú chuť. Jablčové a čerešňové drevo ide dobre s hydinou, zverou vtákmi a bravčovým mäsom. Toto drevo poskytuje mierne sladkú, ale hustejšiu ovocnú dymovú chuť.

Prevádzka

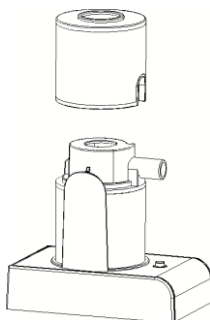
1. Vložte 2XAA batériu do udiarky.



2. Vložte štiepky do otvoru a stlačte tlačidlo. Zapáľte štiepky.



3. Po varení počkajte 2 minúty, kým sa prístroj ochladí. Potom odstráňte hlavu a vyčistite ju.



Zakoupili jste profesionální zařízení. Před zahájením provozu si prosím přečtěte a prostudujte tento certifikát a uchovávejte jej po celou dobu životnosti zařízení.

1. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	HKN-PICO12
Instalace	Stolní
Rozměry, mm	90x55x110

2. BEZPEČNOST

- Udržujte stroj mimo dosah dětí.
- Stroj by neměl být během provozu ponechán bez dozoru.
- Nedotýkejte se naháté plochy holýma rukama nebo zápěstím! To povede k popálení!
- Nemyjte zařízení pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Jednotka není určena k použití dětmi, osobami se sníženými fyzickými nebo mentálními schopnostmi, ani osobami bez zkušeností a příslušných znalostí. Výjimky lze učinit, pokud je poskytnut dohled nebo instruktáž osobou zodpovědnou za bezpečnost takových osob.
- Nepoužívejte příslušenství a doplňky nedoporučené výrobcem. To může vést ke zranění.
- Neumisťujte spotřebič na nebo do blízkosti horkých plynových nebo elektrických hořáků nebo do naháté trouby.
- Ve vědžárni nespalujte nic jiného než malé dřevěné štěpky, piliny, sušené byliny, kuchyňské koření nebo čaj.
- Nenechávejte běžící stroj bez dozoru.
- Zařízení je navrženo pro provoz pouze v krátkodobém režimu s pracovním cyklem ne více než 30 sekund; delší doba může zařízení poškodit.
- Stroj by měl být instalován pouze v dobře-větrané oblasti; spalování dřevěných štěpek, sušených bylin, kuchyňského koření a/nebo čaje může uvolňovat produkty spalování známé jako příčina rakoviny, zdravotních a/nebo reprodukčních škod.
- Kovový válec vědžárny se během provozu velmi zahřívá. Před prováděním jakýchkoli údržbářských prací nechte spotřebič úplně vychladnout.
- Stroj vždy používejte ve vzpřímené poloze. Hořící vědžicí materiály mohou vypadnout z vědžicí komory a způsobit požár.
- Popel a spálený materiál vždy vyprázdněte do nehořlavé nádoby. Při zapalování vědžicích materiálů dbejte náležitě opatrnosti. Nesprávné zapalování hořlavých materiálů může způsobit požár.
- K zapalování materiálů v vědžárni vždy používejte zápalky nebo zapalovač.
- **NEPOUŽÍVEJTE** kuchyňský hořák nebo jiné tepelné zařízení k zapalování materiálů určených k vědžení, protože nadměrné teplo může zařízení poškodit.
- Vyhněte se používání stroje v oblastech kde by kouř mohl aktivovat požární hlásidla nebo hasicí systémy.
- Nikdy nezapínejte stroj bez kovová nádoba nainstalován. Pohybující se kovové lopatky ventilátoru mohou způsobit tělesné poškození nebo zranění.

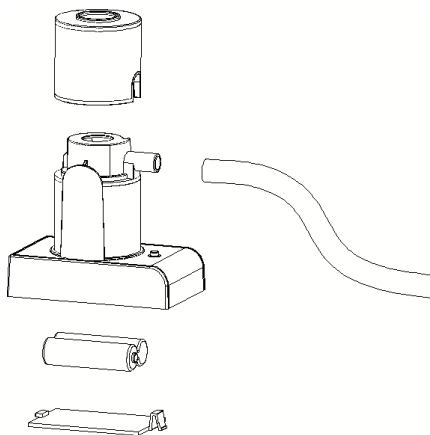
- Nikdy nepoužívejte kouřák bez nerezová ocel síťový filtr na místě; hořící/žhnoucí uhlíky mohou vniknout do těla, poškodit jednotku nebo být vymrštěny tryskou, což vytváří riziko požáru nebo popálenin.
- Odstranění nebo demontáž jakékoli části stroje kromě kovové kouřící komory, nerezové oceli síťový filtr, krytky baterie nebo baterií může vést k neopravitelnému poškození a zrušení záruky.

3. PROVOZNÍ POSTUP

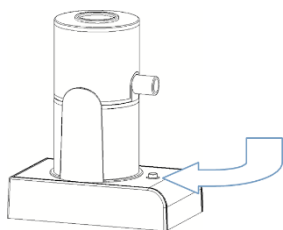
- Zařízení se používá pro uzení produktů.
 - Dvě až tři minuty pod kouřem obvykle stačí, aby jídlo získalo kouřovou chuť a aroma. Při používání kouřáku s krytou nádobou, jednoduše vstříkněte kouř pod víko a nechte jej stát několik minut.
 - Štěpky z hikory dávají pronikavou chuť uzené slaniny, která jde obzvláště dobře s vepřovým masem (šunka, žebírka atd.). Štěpky z mesquite jsou vhodné pro uzení většiny masa (zejména hovězího) a zeleniny. Dodávají silnou zemitou chuť.
- Jablečné a třešňové dřevo jde dobře s drůbeží, zvěřinou ptáky a vepřovým masem. Toto dřevo poskytuje mírně sladkou, ale hustší ovocnou kouřovou chuť.

Provoz

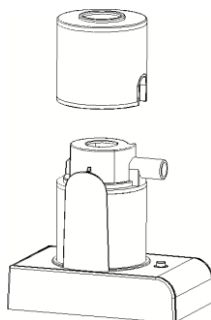
1. Vložte 2XAA baterii do udírny.



2. Vložte štěpky do otvoru a stiskněte tlačítko. Zapálte štěpky.



3. Po vaření počkejte 2 minuty, aby se stroj ochladil. Poté odejměte hlavu a vyčistěte ji.



Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer l'utilisation, vous devez lire et comprendre ce Certificat et le conserver pendant toute la durée de vie de l'équipement.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	HKN-PICO12
Installation	Plan de travail
Dimensions, mm	90x55x110

2. SÉCURITÉ

- Gardez la machine hors de portée des enfants.
- La machine ne doit pas être laissée sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas la surface chaude à mains nues ou avec les poignets ! Cela entraînerait des brûlures !
- Ne lavez pas l'équipement sous l'eau courante et ne l'immergez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, des personnes aux capacités physiques ou mentales réduites, ainsi que par celles sans expérience et connaissances pertinentes. Des exceptions peuvent être faites si une supervision ou un briefing est fourni par une personne responsable de la sécurité de ces personnes.
- N'utilisez pas d'accessoires et d'équipements non recommandés par le fabricant. Cela peut entraîner des blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de brûleurs à gaz ou électriques chauds brûleurs ou dans un fourchauffé.
- Ne brûlez rien d'autre que de petits copeaux de bois, de la sciure, des herbes séchées, des épices de cuisine ou du thé dans la chambre de fumage.
- Ne laissez pas une machine en marche sans surveillance.
- L'équipement est conçu pour fonctionner uniquement en mode de courte durée avec un cycle de travail de 30 secondes maximum ; une durée plus longue peut endommager l'appareil.
- La machine ne doit être installée que dans une zone bien-ventilée ; brûler des copeaux de bois, des herbes séchées, des épices de cuisine et/ou du thé peut libérer des sous-produits de combustion connus pour causer le cancer, des dommages à la santé et/ou reproductifs.
- Le baril métallique du fumoir devient très chaud pendant le fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer tout travail de maintenance.
- Utilisez toujours la machine en position verticale. Les matériaux de fumage en combustion peuvent tomber de la chambre de fumage, entraînant un incendie.
- Videz toujours les cendres et les matériaux brûlés dans un récipient non inflammable. Faites preuve de prudence lors de l'allumage des matériaux de fumage. Un allumage incorrect des matériaux inflammables peut provoquer un incendie.
- Utilisez toujours des allumettes ou un briquet pour allumer les matériaux dans le fumoir.
- N'utilisez PAS de chalumeau de cuisine ou autre dispositif de chauffage pour allumer les matériaux à fumer, car une chaleur excessive peut endommager l'appareil.

- Évitez d'utiliser la machine dans des zones où la fumée pourrait déclencher des alarmes incendie ou des systèmes d'extinction.
- N'allumez jamais la machine sans le fût métallique installé. Bouger les pales de ventilateur métalliques peut causer des blessures corporelles ou des injures.
- N'utilisez jamais le fumoir sans un acier inoxydable filtre maillé en place ; les braises incandescentes peuvent pénétrer dans le corps, endommageant l'appareil, ou être éjectées par la buse, créant un risque d'incendie ou de brûlures.
- Retirer ou désassembler toute partie de la machine autre que la chambre de fumage métallique, le filtre maillé en acier inoxydable, le couvercle de batterie ou les batteries peut causer des dommages irréparables et annuler la garantie.

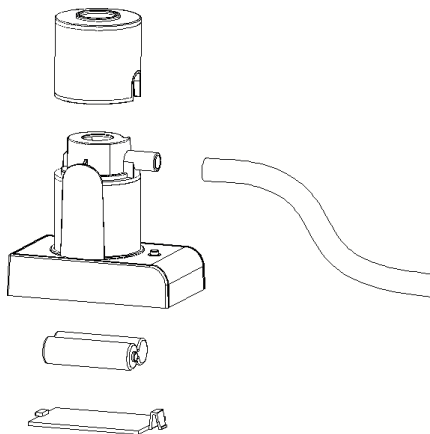
3. PROCÉDURE D'UTILISATION

- L'appareil est utilisé pour fumer les produits.
- Deux à trois minutes sous la fumée suffisent généralement pour que l'aliment acquière une saveur et un arôme fumés. Lors de l'utilisation du fumoir avec un récipient couvert, il suffit d'injecter la fumée sous le couvercle et de la laisser reposer pendant quelques minutes.
- Les copeaux de hickory donnent une saveur piquante de bacon fumé qui va particulièrement bien avec le porc (jambon, côtes, etc.). Les copeaux de bois de mesquite conviennent pour fumer la plupart des viandes (surtout le bœuf) et les légumes. Ils donnent une forte saveur terreuse.

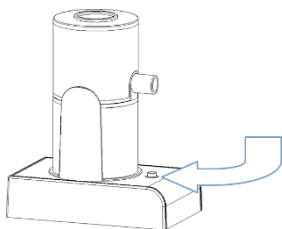
Les bois de pomme et de cerise se marient bien avec la volaille, le gibier à plumes et le porc. Ce bois fournit une saveur de fumée fruitée légèrement sucrée mais plus dense.

Fonctionnement

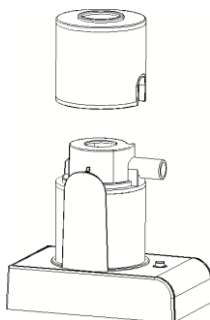
1. Insérez les 2 piles AA dans le fumoir.



2. Mettez les copeaux dans l'orifice et appuyez sur le bouton. Allumez les copeaux.



3. Après la cuisson, attendez 2 minutes pour laisser refroidir la machine. Puis retirez la tête et nettoyez-la.



Ha adquirido un equipo profesional. Antes de comenzar la operación, debe leer y comprender este Certificado y conservarlo durante toda la vida útil del equipo.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-PICO12
Instalación	Sobremesa
Dimensiones, mm	90x55x110

2. SEGURIDAD

- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- La máquina no debe dejarse desatendida durante la operación.
- ¡No toque la superficie calentada con las manos o muñecas desnudas! ¡Esto causará quemaduras!
- No lave el equipo bajo agua corriente ni lo sumerja en agua o cualquier otro líquido.
- La unidad no está destinada para uso por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, así como por aquellos sin experiencia y conocimiento relevante. Se pueden hacer excepciones si se proporciona supervisión o instrucción por una persona responsable de la seguridad de tales personas.
- No use accesorios y complementos no recomendados por el fabricante. Esto puede resultar en lesiones.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientesquemadores o en un horno calentado.
- No queme nada que no sean pequeñas astillas de madera, aserrín, hierbas secas, especias de cocina o té en la cámara de ahumado.
- No deje una máquina en funcionamiento sin supervisión.
- El equipo está diseñado para operar solo en modo de corta duración con un ciclo de trabajo de no más de 30 segundos; una duración más prolongada puede dañar el dispositivo.
- La máquina solo debe instalarse en un área bien-ventilada; quemar virutas de madera, hierbas secas, especias de cocina y/o té puede liberar subproductos de combustión que se sabe causan cáncer, daños a la salud y/o reproductivos.
- El barril metálico del ahumador se calienta mucho durante el funcionamiento. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Siempre use la máquina en posición vertical. Los materiales de ahumado en llamas pueden caerse de la cámara de ahumado, resultando en un incendio.
- Siempre vacíe las cenizas y material quemado en un recipiente no inflamable. Tenga el debido cuidado al encender materiales de ahumado. El encendido inadecuado de materiales inflamables puede causar un incendio.
- Siempre use fósforos o un encendedor para encendermateriales en el ahumador.
- NO use un soplete de cocina u otro dispositivo de calorpara encender materiales a ser ahumados, ya que el calor excesivo puede dañar el dispositivo.
- Evite usar la máquina en áreas donde el humo podría activar alarmas de incendio o sistemas de extinción.

- Nunca encienda la máquina sin el barril metálico instalado. Movimiento aspas metálicas del ventilador puede causar lesiones corporales o heridas.
- Nunca use el ahumador sin un acero inoxidable filtro de malla en su lugar; brasas ardientes/brillantes pueden entrar al cuerpo, dañando la unidad, o ser expulsadas a través de la boquilla, creando riesgo de incendio o quemaduras.
- Remover o desensamblar cualquier parte de la máquina que no sea la cámara metálica de ahumado, filtro de malla de acero inoxidable filtro de malla, tapa de batería o baterías puede resultar en daño irreparable y anular la garantía.

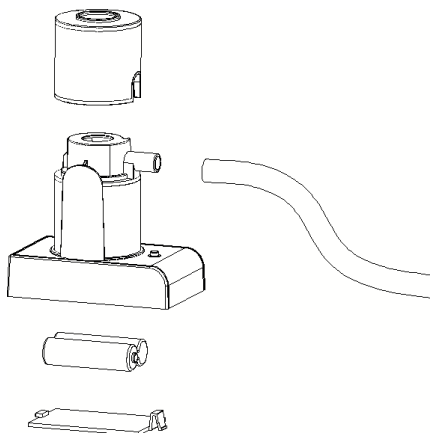
3. PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

- El dispositivo se usa para ahumar productos.
- De dos a tres minutos bajo el humo es usualmente suficiente para que la comida adquiera sabor y aroma ahumado. Cuando use el ahumador con un recipiente cubierto, simplemente inyecte humo bajo la tapa y deje que repose por unos minutos.
- Las astillas de nogal americano dan un sabor fuerte a tocino ahumado que va particularmente bien con cerdo (jamón, costillas, etc.). Las astillas de mezquite son adecuadas para ahumar la mayoría de carnes (especialmente res) y vegetales. Imparten un fuerte sabor terroso.

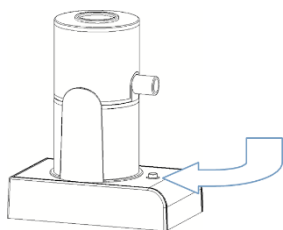
Las maderas de manzana y cereza van bien con aves de corral, aves de caza y cerdo. Esta madera proporciona un sabor de humo afrutado ligeramente dulce pero más denso.

Operación

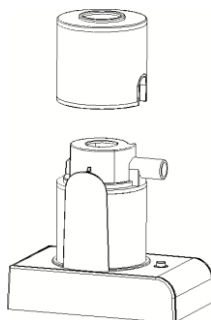
1. Ponga la batería 2XAA en el ahumador.



2. Ponga las virutas en el orificio y presione el botón. Encienda las virutas.



3. Después de cocinar, espere 2 minutos para que la máquina se enfríe. Luego retire el cabezal y límpielo.



Adquiriu um equipamento profissional. Antes de iniciar o funcionamento, deve ler e compreender este Certificado e mantê-lo durante toda a vida útil do equipamento.

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	HKN-PICO12
Instalação	Bancada
Dimensões, mm	90x55x110

2. SEGURANÇA

- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- A máquina não deve ser deixada sem supervisão durante o funcionamento.
- Não toque na superfície aquecida com as mãos ou punhos descobertos! Isto causará queimaduras!
- Não lave o equipamento sob água corrente nem o mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho não se destina ao uso por crianças, pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, bem como por aqueles sem experiência e conhecimentos relevantes. Podem ser feitas exceções se for fornecida supervisão ou instrução por uma pessoa responsável pela segurança de tais pessoas.
- Não utilize acessórios e peças não recomendados pelo fabricante. Isto pode resultar em lesões.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de queimadores a gás ou elétricos quentesqueimadores ou num fornoaquecido.
- Não queime nada além de pequenos pedaços de madeira, serradura, ervas secas, especiarias culinárias ou chá na câmara de fumo.
- Não deixe uma máquina em funcionamento sem supervisão.
- O equipamento foi concebido para funcionar apenas em modo de curta duração com um ciclo de trabalho não superior a 30 segundos; uma duração mais longa pode danificar o dispositivo.
- A máquina deve apenas ser instalada numa área bem-ventilada; queimar pedaços de madeira, ervas secas, especiarias culinárias e/ou chá pode libertar subprodutos da combustão conhecidos por causar cancro, danos à saúde e/ou reprodutivos.
- O cilindro metálico do fumeiro torna-se muito quente durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de realizar qualquer trabalho de manutenção.
- Use sempre a máquina na posição vertical. Materiais de fumo em combustão podem cair da câmara de fumo, resultando num incêndio.
- Esvazie sempre as cinzas e material queimado num recipiente não inflamável. Tenha o devido cuidado ao acender materiais de fumo. O acendimento inadequado de materiais inflamáveis pode causar um incêndio.
- Use sempre fósforos ou um isqueiro para acender materiais no fumeiro.
- NÃO use um maçarico de cozinha ou outro dispositivo de aquecimento para acender materiais a fumar, pois o calor excessivo pode danificar o dispositivo.

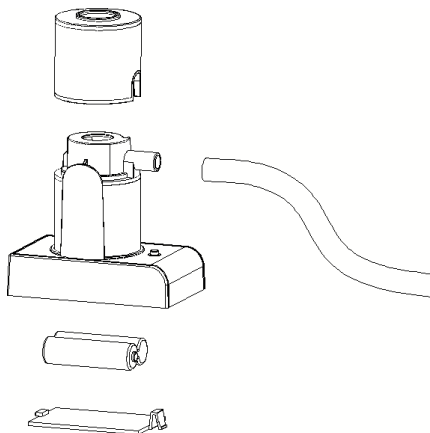
- Evite usar a máquina em áreas onde o fumo possa ativar alarmes de incêndio ou sistemas de extinção.
- Nunca ligue a máquina sem o tambor metálico instalado. Movimento lâminas metálicas da ventoinha pode causar lesões corporais ou ferimentos.
- Nunca use o fumador sem um aço inoxidável filtro de malha no lugar; brasas ardentes/incandescentes podem entrar no corpo, danificando a unidade, ou ser ejetadas através do bocal, criando risco de incêndio ou queimaduras.
- Remover ou desmontar qualquer parte da máquina que não seja a câmara metálica de fumação, filtro de malha de aço inoxidável, tampa da bateria ou baterias pode resultar em danos irreparáveis e anular a garantia.

3. PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO

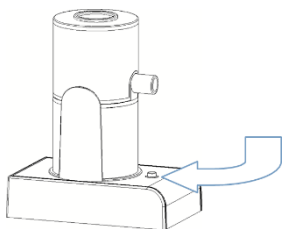
- O dispositivo é usado para fumar produtos.
- Dois a três minutos sob o fumo são geralmente suficientes para que os alimentos adquiram sabor e aroma fumado. Ao usar o fumador com um recipiente coberto, simplesmente injete fumo sob a tampa e deixe repousar por alguns minutos.
- Lascas de noqueira-preta dão um sabor pungente de bacon fumado que combina particularmente bem com porco (presunto, costelas, etc.). Lascas de madeira de mesquite são adequadas para fumar a maioria das carnes (especialmente carne bovina) e vegetais. Conferem um sabor terroso fortesabor. Madeiras de maçã e cereja madeiras combinam bem com aves, aves de caça e porco. Esta madeira proporciona um sabor de fumo frutado ligeiramente doce mas mais denso.

Funcionamento

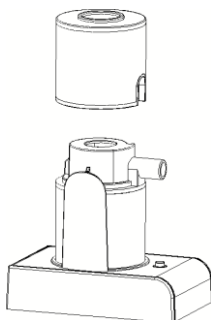
1. Coloque a bateria 2XAA no fumegador.



2. Coloque as aparas no orifício e pressione o botão. Acenda as aparas.



3. Após cozinhar, aguarde 2 minutos para deixar a máquina arrefecer. Depois remova a cabeça e limpe-a.



Du har köpt en professionell utrustning. Innan du börjar använda den bör du läsa och förstå detta certifikat och behålla det under utrustningens hela livslängd.

1. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	HKN-PICO12
Installation	Bordsskiva
Mått, mm	90x55x110

2. SÄKERHET

- Håll maskinen utom räckhåll för barn.
- Maskinen ska inte lämnas obevakad under drift.
- Rör inte den uppvärmda ytan med bara händer eller handleder! Detta kommer att leda till brännskador!
- Tvätta inte utrustningen under rinnande vatten eller sänk ner den i vatten eller någon annan vätska.
- Enheten är inte avsedd för användning av barn, personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, samt av de utan erfarenhet och relevant kunskap. Undantag kan göras om övervakning eller instruktion ges av en person som ansvarar för sådana personers säkerhet.
- Använd inte tillbehör och accessoarer som inte rekommenderas av tillverkaren. Detta kan resultera i skada.
- Placera inte apparaten på eller nära varma gas- eller el-brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Bränn inte något annat än små träflis, sågspån, torkade örter, matlagningskryddor eller te i rökkammaren.
- Lämna inte en igång körande maskin obevakad.
- Utrustningen är designad för att endast fungera i kortvarig drift med en arbetscykel på högst 30 sekunder; längre varaktighet kan skada enheten.
- Maskinen ska endast installeras i ett väl-ventilerat område; förbränning av träflis, torkade örter, matlagningskryddor och/eller te kan frigöra förbränningsbiprodukter som är kända för att orsaka cancer, hälso- och/eller reproduktionsskador.
- Rökarens metalltunna blir mycket het under drift. Låt apparaten svalna helt innan du utför något underhållsarbete.
- Använd alltid maskinen i upprätt position. Brinnande rökmaterial kan falla ut ur rökkammaren, vilket resulterar i brand.
- Töm alltid aska och bränt material i en icke-brandfarlig behållare. Var försiktig när du tänder rökmaterial. Felaktig antändning av brandfarliga material kan orsaka brand.
- Använd alltid tändstickor eller en tändare för att tända material i rökaren.
- Använd INTE en köksfackla eller annan värmeanordning för att tända material som ska rökas, eftersom överdriven värme kan skada enheten.
- Undvik att använda maskinen i områden där rök kan aktivera brandlarm eller släcksystem.
- Slå aldrig på maskinen utan metallcylinder installerat. Rörliga metallblad på fläkten kan orsaka kroppsskada eller skada.

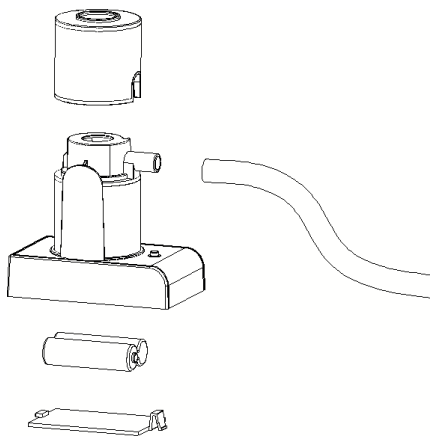
- Använd aldrig rökaren utan ett rostfritt stål nätfilter på plats; brinnande/glödande kol kan komma in i huvuddelen, skada enheten, eller skjutas ut genom munstycket, vilket skapar risk för brand eller brännskador.
- Att ta bort eller demontera någon del av maskinen förutom metallröckammaren, rostfritt stål nätfilter, batterilock eller batterier kan resultera i irreparabel skada och ogiltigförklara garantin.

3. ANVÄNDNINGSPROCEDUR

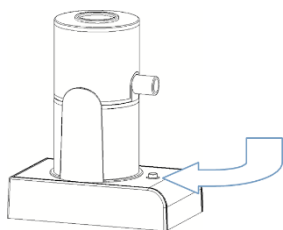
- Enheten används för att röka produkter.
- Två till tre minuter under röken räcker vanligtvis för att maten ska få en rökig smak och arom. När du använder rökaren med ett täckt kärl, injicera helt enkelt rök under locket och låt det stå i några minuter.
- Hickoryspån ger en skarp, rökt baconsmak som passar särskilt bra till fläsk (skinka, revben, etc.). Mesquite träspån är lämpliga för att röka de flesta kött (särskilt nötkött) och grönsaker. De ger en stark jordnära smak. Äpple- och körsbärsträ passar bra till fjäderfä, viltfåglar och fläsk. Detta trä ger en lätt söt men tätare fruktig röksmak.

Drift

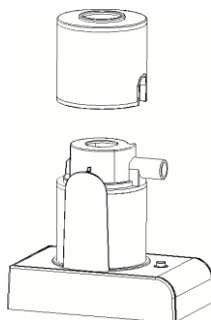
1. Sätt 2XAA batteriet i rökaren.



2. Lägg spånen i hålet och tryck på knappen. Tänd spånen.



3. Efter tillagning, vänta 2 minuter för att låta maskinen svalna. Ta sedan bort huvudet och rengör det.



Du har købt et stykke professionelt udstyr. Før ibrugtagning bør du læse og forstå dette certifikat og opbevare det i hele udstyrets levetid.

1. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	HKN-PICO12
Installation	Bordplade
Dimensioner, mm	90x55x110

2. SIKKERHED

- Hold maskinen uden for børns rækkevidde.
- Maskinen bør ikke efterlades uden opsyn under drift.
- Rør ikke den opvarmede overflade med bare hænder eller håndled! Dette vil føre til forbrændinger!
- Vask ikke udstyret under rindende vand eller nedsænk det i vand eller andre væsker.
- Enheden er ikke beregnet til brug af børn, personer med reducerede fysiske eller mentale evner, samt af dem uden erfaring og relevant viden. Undtagelser kan gøres, hvis supervision eller briefing gives af en person ansvarlig for sikkerheden af sådanne personer.
- Brug ikke tilbehør og accessories, som ikke anbefales af producenten. Dette kan resultere i skade.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varme gas- eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- Brænd ikke andet end små træspåner, savsmuld, tørrede urter, madkrydderier eller te i røgkammeret.
- Efterlad ikke en kørende maskine uden opsyn.
- Udstyret er designet til kun at fungere i korttidsmode med en arbejds cyklus på ikke mere end 30 sekunder; længere varighed kan beskadige enheden.
- Maskinen bør kun installeres i et godt-ventileret område; forbrænding af træspåner, tørrede urter, madkrydderier og/eller te kan frigive forbrændingsbiprodukter, som vides at forårsage kræft, sundhed og/eller reproduktiv skade.
- Metalfadet på røgeren bliver meget varmt under drift. Lad apparatet køle helt af, før der udføres vedligeholdelsesarbejde.
- Brug altid maskinen i oprejst position. Brændende røgmaterialer kan falde ud af røgkammeret, hvilket resulterer i brand.
- Tøm altid aske og brændt materiale i en ikke-brændbar beholder. Udvis tilbørlig forsigtighed ved antændelse af røgmaterialer. Ukorrekt antændelse af brændbare materialer kan forårsage brand.
- Brug altid tændstikker eller en lighter til at antændematerialer i røgeren.
- Brug IKKE en køkkenflamme eller anden varmenhed til at antænde materialer, der skal røges, da overdreven varme kan beskadige enheden.
- Undgå at bruge maskinen i områder hvor røg kunne aktivere brandalarmer eller slukningssystemer.
- Tænd aldrig for maskinen uden metaltromle installeret. Bevægende metalventilatorvinger kan forårsage kropsskader eller kvæstelser.

DA

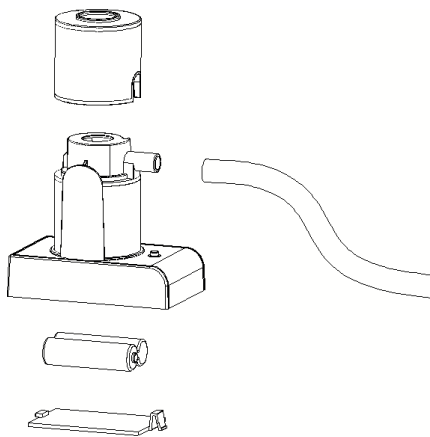
- Brug aldrig røgmaskinen uden en rustfrit stål netfilter på plads; brændende/glødende gløder kan trænge ind i kroppen, beskadige enheden eller blive udstødt gennem dysen, hvilket skaber risiko for brand eller forbrændinger.
- Fjernelse eller demontering af enhver del af maskinen undtagen metal røgekammeret, rustfrit stål netfilter, batteridæksel eller batterier kan resultere i uoprettelig skade og gøre garantien ugyldig.

3. BETJENINGSPROCEDURE

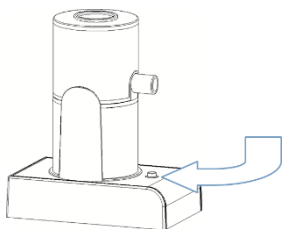
- Enheden bruges til røgning af produkter.
- To til tre minutter under røgen er normalt nok til, at maden får en røget smag og aroma. Når røgmaskinen bruges med et tildækket fartøj, skal du blot injicere røg under låget og lade det stå i et par minutter.
- Hickory-chips giver en skarp, røget bacon-smag, der passer særligt godt til svinekød (skinke, ribben osv.). Mesquite-træchips er velegnede til røgning af de fleste kødtyper (især oksekød) og grøntsager. De giver en kraftig jordagtig smag. Æble- og kirsebærtræ passer godt til fjerkræ, vildtfugle og svinekød. Dette træ giver en let sød men tættere frugtig røgsmag.

Betjening

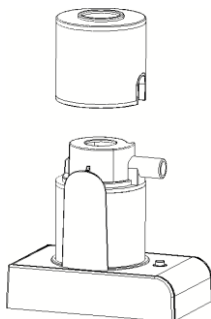
1. Sæt 2XAA batteriet i ryger.



2. Læg spånerne i hullet og tryk på knappen. Antænd spånerne.



3. Efter tilberedning, vent 2 minutter for at lade maskinen køle ned. Fjern derefter hovedet og rengør det.



Du har kjøpt et stykke profesjonelt utstyr. Før du starter drift, bør du lese og forstå dette sertifikatet og oppbevare det gjennom hele utstyrets levetid.

1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell	HKN-PICO12
Installasjon	Bordplate
Dimensjoner, mm	90x55x110

2. SIKKERHET

- Hold maskinen utilgjengelig for barn.
- Maskinen bør ikke forlates uten tilsyn under drift.
- Ikke berør den oppvarmede overflaten med bare hender eller håndledd! Dette vil føre til brannskader!
- Ikke vask utstyret under rennende vann eller senk det ned i vann eller annen væske.
- Enheten er ikke beregnet for bruk av barn, personer med reduserte fysiske eller mentale evner, samt av de uten erfaring og relevant kunnskap. Unntak kan gjøres hvis tilsyn eller opplæring gis av en person som er ansvarlig for sikkerheten til slike personer.
- Ikke bruk tilbehør og ekstrautstyr som ikke anbefales av produsenten. Dette kan føre til skade.
- Ikke plasser apparatet på eller nær varme gass- eller elektriske brennere eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke brenn noe annet enn små treflis, sagflis, tørrede urter, matkrydder eller te i røykekammeret.
- Ikke forlat en maskin som går uten tilsyn.
- Utstyret er designet for å fungere kun i korttidsmodus med en arbeidssyklus på ikke mer enn 30 sekunder; lengre varighet kan skade enheten.
- Maskinen bør kun installeres i et godt-ventilert område; brenning av treflis, tørrede urter, matkrydder og/eller te kan frigjøre forbrenningsbiprodukter som er kjent for å forårsake kreft, helse- og/eller reproduktive skader.
- Metalltrommelen til røykeren blir svært varm under drift. La apparatet kjøle seg helt ned før du utfører vedlikeholdsarbeid.
- Bruk alltid maskinen i oppreist posisjon. Brennende røykematerialer kan falle ut av røykekammeret, noe som kan resultere i brann.
- Tøm alltid aske og brent materiale i en ikke-brennbar beholder. Vær forsiktig når du tenner røykematerialer. Feil tenning av brennbare materialer kan forårsake brann.
- Bruk alltid fyrstikker eller en lighter til å tenne materialer i røykeren.
- IKKE bruk en kjøkkenfakkell eller annen varmeenhet til å tenne materialer som skal røykes, da overdreven varme kan skade enheten.
- Unngå å bruke maskinen i områder hvor røyk kan aktivere brannalarmer eller slokkesystemer.
- Aldri slå på maskinen uten metallbeholder installert. Bevegende metallvifteblader kan forårsake kroppsligskade eller personskade.

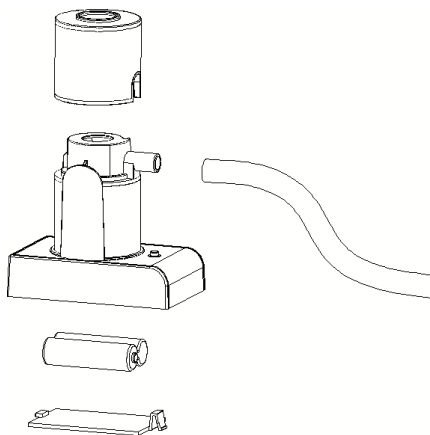
- Aldri bruk røykeren uten en rustfritt stål mesh filter på plass; brennende/glødende glør kan komme inn i kroppen, skade enheten, eller bli slynget ut gjennom dysen, og skape risiko for brann eller brannskader.
- Fjerning eller demontering av enhver del av maskinen annet enn metallrøykkammeret, rustfritt stål mesh filter, batterideksel eller batterier kan resultere i uopprettelig skade og ugyldiggjøre garantien.

3. DRIFTSPROSEDYRE

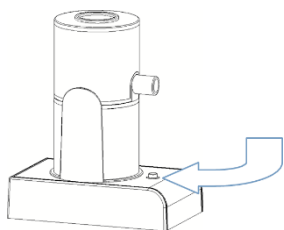
- Enheten er brukt for røyking produkter.
- To til tre minutter under røyken er vanligvis nok for at maten skal få en røyksmak og aroma. Når du bruker røykeren med en dekket beholder, bare injiser røyk under lokket og la det stå i noen minutter.
- Hickory-flis gir en skarp, røykt baconsmak som passer spesielt godt til svinekjøtt (skinke, ribben, etc.). Mesquite-treflis egner seg for røyking av de fleste kjøttssorter (spesielt storfe) og grønnsaker. De gir en sterk jordaktig smak. Eple- og kirsebærtre passer godt til fjærkre, viltfugler og svinekjøtt. Dette treet gir en lett søt men tettere fruktig røyksmak.

DRIFT

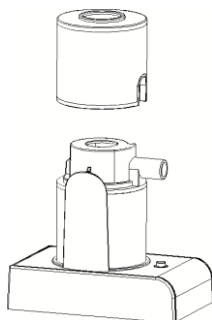
1. Sett 2XAA batteriet inn i røyker.



2. Legg flisene i hullet og trykk på knappen. Tenn flisene.



3. Etter matlaging, vent 2 minutter for å la maskinen kjøle seg ned. Fjern deretter hodet og rengjør det.



Olet ostanut ammattimaisen laitteen. Ennen käytön aloittamista sinun tulee lukea ja ymmärtää tämä sertifikaatti ja säilyttää se laitteen koko käyttöiän ajan.

1. TEKNISET TIEDOT

Malli	HKN-PICO12
Asennus	Pöytämalli
Mitat, mm	90x55x110

2. TURVALLISUUS

- Pidä kone lasten ulottumattomissa.
 - Koneetta ei saa jättää vartioimatta käytön aikana.
 - Älä koske kuumaa pintaa paljain käsin tai ranteilla! Tämä johtaa palovammoihin!
 - Älä pese laitetta juoksevan veden alla äläkä upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.
 - Laite ei ole tarkoitettu lasten, fyysisesti tai henkisesti rajoittuneiden henkilöiden eikä koke-mattomien ja asiantuntemusta vailla olevien henkilöiden käyttöön. Poikkeuksia voidaan tehdä, jos sellaisten henkilöiden turvallisuudesta vastaava henkilö valvoo tai ohjeistaa.
 - Älä käytä valmistajan suosittelemia liiteosia ja lisävarusteita. Tämä voi johtaa loukkaan-tumiseen.
 - Älä sijoita laitetta kuumien kaasu- tai sähköpolttimien päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
 - Älä polta savutuskammiossa mitään muuta kuin pieniä puulastuja, sahajauho, kuivattuja yrttejä, ruoanlaiton mausteita tai teetä.
 - Älä jätä käyvää konetta vartioimatta.
 - Laite on suunniteltu toimimaan vain lyhytaikaisessa tilassa, jonka työkierto on enintään 30 sekuntia; pidempi kesto voi vaurioittaa laitetta.
 - Kone tulee asentaa vain hyvin-tuuletettuun tilaan; palavien puulastujen, kuivattujen yrttien, ruoanlaiton mausteiden ja/tai teen poltto voi vapauttaa palamistuotteita, joiden tiedetään ai-heuttavan syöpää, terveys- ja/tai lisääntymishaittoja.
 - Savustimen metallitynnyri kuumenee hyvin kuumaksi käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen huoltotöiden suorittamista.
 - Käytä konetta aina pystyasennossa. Palavat savutusmateriaalit voivat pudota ulos savutus-kammioista aiheuttaen tulipalon.
 - Tyhjennä tuhka ja palaneet materiaalit aina palavamattomaan säiliöön. Ole huolellinen sytyttäessäsi savutusmateriaaleja. Palavien materiaalien virheellinen sytytys voi aiheuttaa tulipalon.
 - Käytä aina tulitikkuja tai sytkäriä sytyttääksesi materiaaleja savustimessa.
 - ÄLÄ käytä keittiöpolttinta tai muuta lämpölaitetta sytyttääksesi savutettavia materiaaleja, sillä liiallinen lämpö voi vaurioittaa laitetta.
 - Vältä koneen käyttöalueilla joissa savu voisilaukaista palohälyttimiä tai sammutusjärjestelmiä.
 - Älä koskaan käynnistä konetta ilman metallitynnyriä asennettuna.
- Liikkuvat metallituulettimen siivet voivat aiheuttaa ruumiillisia vaurioita tai loukkaantumisia.

- Älä koskaan käytä savustinta ilmanruostumattoman teräksen verkkosuodatinta paikallaan; palavat/hehkuvat hiilet voivat päästärunkoonvahingoittaen yksikköä tai sinkoutua suuttimen kautta aiheuttaen tulipalon tai palovammojen vaaran.
- Muiden kuin metallisen savustuskammion, ruostumattoman teräksen verkkosuodattimen, paristokotelon tai paristojen osien irrottaminen taipurkaminenvoi johtaa korjaamattomiin vaurioihin ja mitätöi takuun.

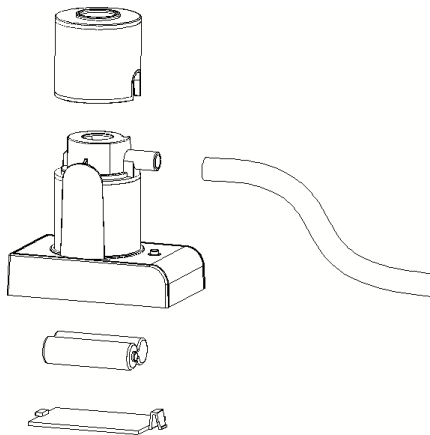
3. KÄYTTÖMENETTELY

- Laitettakäytetään tuotteidensavustamiseen.
- Kaksi tai kolme minuuttia savun alla riittää yleensä siihen, että ruoka saa savuisen maun ja aromin. Käytettäessäsavustintapeitetynastian kanssa, yksinkertaisestiruiskuta savua kannen alle ja annasenseistä muutama minuutti.
- Hickory-lastut antavat pistävän, savustetun pekonin maun, jokasopii erityisen hyvin sianlihalle (kinkku, kylkiluut, jne.). Mesquite-puulastut soveltuvat useimpien lihakasien (erityisesti naudanlihan) ja vihannesten savustamiseen. Ne antavat voimakkaan maanläheisenmaun.

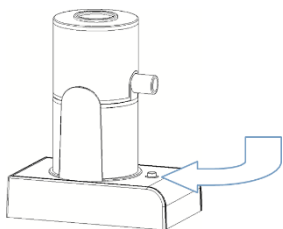
Omena- ja kirsikkapuutsopivat hyvin siipikarjalle, riistalinnuilleja sianlihalle. Tämä puu tuottaa hieman makean mutta tiheimmän hedelmäisen savumaun.

Käyttö

1. Aseta 2XAA paristo savustin.



2. Laita lastut reikään ja paina nappia. Sytytä lastut.



3. Ruoanlaiton jälkeen odota 2 minuuttia, että kone jäähtyy. Poista sitten pää ja puhdista se.

