

the Smoking Gun™



BSM600

- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage® by heston
blumenthal®

SAGE IESAKA GALVENAIS – DROŠĪBA

Šeit, Hestona Blumentāla (Heston Blumenthal) uzņēmumā “Sage”, mēs ļoti augstu vērtējam drošību. Mēs izstrādājam un ražojam patēriņa preces, domājot par savu jūsu, mūsu dārgie klienti, drošību. Turklāt mēs sagaidām no jums piesardzību un atbilstošu piesardzības pasākumu ievērošanu.

SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

PIRMS LIETOŠANAS
IZLASIET VISUS
NORĀDĪJUMUS UN
SAGLABĀJIET TOS
TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Pirms Smoking Gun™ pirmās lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus reklāmas uzlīmes.
- Darba laikā nenovietojiet Smoking Gun™ tuvu galda, letes vai sola malai. Nodrošiniet, lai virsma būtu līdzena, tīra un sausa.
- Nevienu Smoking Gun™ daļu nedrīkst ievietot gāzes, elektriskajā vai mikroviļņu krāsnī vai uz karsta gāzes vai elektriskā degļa.
- Kūpināšanas ierīci turiet pietiekamā attālumā no sienām, aizkariem vai materiāliem, kas jutīgi pret karstumu vai tvaiku. Nodrošiniet vismaz 200 mm attālumu.
- Pirms lietošanas vienmēr pārlicinieties, vai ierīce Smoking Gun™ ir pareizi samontēta. Ievērojiet šajā rokasgrāmatā sniegtās instrukcijas.
- Lietošanas laikā neatstājiet šo izstrādājumu bez uzraudzības.
- Nepieskarieties karstām virsmām.
- Tīrot šo izstrādājumu, neizmantojiet spēcīgus abrazīvus vai kodīgus tīrīšanas līdzekļus.
- Uzturiet izstrādājumu tīru. Ievērojiet šajā rokasgrāmatā sniegtās apkopes un tīrīšanas instrukcijas.

- Nav paredzēts, ka šo iekārtu izmanto personas (tostarp bērni) ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām, izņemot gadījumus, ja šīs personas rīkojas par viņu drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai saskaņā ar šādas personas norādījumiem par iekārtas izmantošanu.
- Šī iekārta ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Nelietojiet šo iekārtu citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet iekārtu braucošā transportlīdzeklī vai uz laivas.
- Iesakām regulāri pārbaudīt iekārtu.
- Jebkuru apkopi, izņemot tīrīšanu, jāveic pilnvarotā "Sage" servisa centrā.
- Nemēģiniet degkamerā dedzināt citus materiālus, izņemot nelielas koka skaidas, smalkas koka zāģskaidas, kaltētus garšaugus, garšvielas vai tējas lapas.
- Neatstājiet ierīci Smoking Gun™ bez uzraudzības.
- Izmantojiet tikai vietās ar labu ventilāciju; rupjāku/smalkāku koka skaidu, kaltētu garšaugu, garšvielu un/vai tējas lapu sadegšanas rezultātā var veidoties degšanas blakusprodukti, par kuriem zināms, ka tie izraisa vēzi, iedzimtus defektus un/vai rada kaitējumu reprodūktīvajai sistēmai.
- Iekārtas Smoking Gun™ metāla cilindrs un degkamera lietošanas laikā stipri uzkarst. Pirms pieskarties cilindram vai degkamerai, tīrīt vai novietot iekārtu glabāšanai, ļaujiet iekārtai pilnībā atdzist.
- Vienmēr lietojiet Smoking Gun™ vertikālā stāvoklī. Ierīcei apgāžoties, karstie degmateriāli var izkrist no degkameras, radot ugunsgrēka draudus.
- Pelnus un izdedžus vienmēr izberiet ugunsdrošā tvertnē.
- Vienmēr esiet piesardzīgs, aizdedzinot dūmošanas materiālu; ugunsnedrošu materiālu neatbilstoša aizdedzināšana var izraisīt sprādzienu vai ugunsgrēku.

- Vienmēr izmantojiet sērskociņus vai šķiltavas, lai aizdedzinātu materiālu iekārtā Smoking Gun™; NEIZMANTOJIET virtuves degli vai citu karstu ierīci, jo pārmērīgs karstums var bojāt iekārtu.
- Nepavērsiet iekārtu Smoking Gun™ pret cilvēkiem vai ugunsnedrošiem priekšmetiem.
- Izvairieties izmantot iekārtu Smoking Gun™ vietās, kur dūmi varētu aktivizēt dūmu signalizāciju vai uguns slāpēšanas sistēmas.
- Nekad nelietojiet iekārtu Smoking Gun™ bez nerūsējošā tērauda filtra; degošas/kvēlojošas ogles var iekļūt iekārtas korpusā, bojājot to, vai tās var tikt izmestas caur sprauslu, radot ugunsgrēka vai apdeguma draudus.
- Jebkuru iekārtas Smoking Gun™ daļu, izņemot tērauda sieta filtru, bateriju nodalījuma pārsegu vai baterijas, noņemšana vai demontāža var radīt nenovēršamu bojājumu un anulēt garantiju.

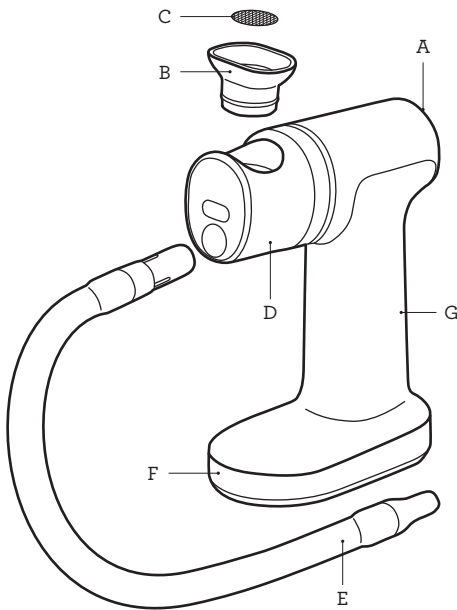


Attēlotais simbols norāda, ka šo iekārtu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Tā jānogādā uz šim nolūkam paredzēto vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centru vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējās pašvaldības biroju.

SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU



Sastāvdaļas

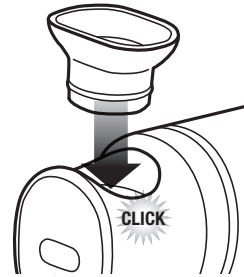


- A.** Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
Ar diviem ātrumiem aizdedzei un lēnai degšanai.
- B.** Noņemama degkamera
Viegli izbērt pelnus pēc degšanas cikla beigām.
- C.** Noņemams sieta filtrs
Izstumiet ar pirkstu, lai nomainītu.
- D.** Liets cilindrs
- E.** Silikona caurule
- F.** Izturīgs korpuss
Iebūvētā pamatne nodrošina stabili un drošu platformu.
- G.** Darbināms ar baterijām
Izmantojiet 4 × AA 1,5 V bateriju.



Montāža

1. Sieta filtru uzlieciet uz degkameras un ar pirkstu iespiediet to vietā degkameras apakšā.
2. Degkameru ievietojiet cilindrā. Spiediet uz leju, līdz atspere, kas atrodas ap degkameru, ar klikšķi nofiksējas vietā.



3. Silikona caurules lielāko plastmasas galu cieši iespiediet apaļajā caurumā cilindra priekšā.

BATERIJAS

Izmantojiet tikai 4 × AA (1,5 V sārnu) baterijas (neizmantojiet uzlādējamās baterijas).

1. Noņemiet bateriju nodalījuma pārsegu, kas atrodas iekārtas apakšā, slidinot skavu uz aizmuguri un griežot uz ārpusi.
2. Ievietojiet baterijas nodalījumā tā, lai to novietojums atbilstu atzīmēm bateriju nodalījuma pārsega ārpusē.
3. Uzlieciet atpakaļ bateriju nodalījuma pārsegu un nospiediet to, lai tas nofiksētos vietā.



Funkcijas

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms pirmās lietošanas noņemiet no Smoking Gun™ visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

Degkameru un sieta filtru izslaukiet ar slapju lupatu.

EKSPLUATĀCIJA

1. Ielieciet degkamerā nelielu daudzumu koka skaidu (vai citu vēlamu dūmošanas materiālu).



PIEZĪME

Nepiepildiet pārmērīgi degkameru. Koka skaidām tikai plānā slānī jānosiedz sieta filtra zona.

2. Nospiediet uz leju jaudas slēdzi, kas atrodas galvenās iekārtas aizmugurē, lai aktivizētu ventilatoru ar lielu ātrumu. Šis stāvoklis uz slēdža ir apzīmēts ar 2 līnijām =.

-	O	=
Zems ātrums	Izslēgts	Liels ātrums
Lai koka skaidas gruzdētu un tiktu ģenerēti dūmi.		Lielākai gaisa plūsmai, lai atvieglotu koka skaidu aizdedzināšanu.

3. Lai aizdedzinātu koka skaidu viršpusi, izmantojiet rokas šķiltavas vai sērkokciņus. Virziet liesmu pa visu koka skaidu virsmu, lai to aizdedzinātu. Lai panāktu labāku rezultātu, pārbaudiet, vai degšanas zona ir vienmērīga vai centrēta.



BRĪDINĀJUMS

- Neizmantojiet virtuves degli vai šķiltavas ar butānu.
 - Turiet iedegtas šķiltavas tikai tik ilgi, lai nodrošinātu aizdedzināšanu. Pārmērīgs karstums var bojāt iekārtu.
4. Kad no caurules gala parādās dūmi, nospiediet atpakaļ slēdža augšpusi, lai darbinātu ventilatoru ar zemu ātrumu (apzīmēts ar 1 līniju -). Ļaujiet koka skaidām gruzdēt un pavērsiet dūmus uz vēlamu vietu (skatīt padomus 7. lappusē).
 5. Kad tiek panākta nepieciešamā dūmu intensitāte vai koka skaidas ir izdegušas, lai izslēgtu ventilatoru, pagrieziet slēdzi atpakaļ centrālajā pozīcijā (apzīmēts ar apli O).
 6. Pēc tam, kad degšana ir beigusies, ļaujiet iekārtai pilnībā atdzist.
 7. Kad tā ir pilnībā atdzisusi, degkameru var noņemt, izvelkot to no cilindra.



PIEZĪME

- Apvērsiet degkameru un uzsitiet ar to pa cietu virsmu, lai atbrīvotu no koka skaidu paliekām vai pelniem.
- Pirms atkārtotas montāžas iesakām iztīrīt degkameru.



BRĪDINĀJUMS

Pēc lietošanas degkamera stipri uzkarst. Esiet piesardzīgi!



Padomi

- Lai pēc gatavošanas piešķirtu dūmu piegaršu un aromātu gaļai, zivij, augļiem vai dārzeņiem, vienkārši novietojiet ēdienu karstumizturīgā katlā ar vāku, kastrolī, lauka virtuves katlā vai citā tilpnē/pannā ar vāku un ielaidiet dūmus zem vāka (informāciju par dūmošanas metodēm skatiet tabulā tālāk. Papildu idejas un sīkāku informāciju skatiet atsevišķi pievienotajās receptšu kartēs).
- Lai padarītu gatava ēdiena pasniegšanu interesantāku, nedaudz dūmu ielaidiet zem kupola, ar kuru aplāts šķivis.
- Izmantojiet iekārtu Smoking Gun™, lai izsmalcinātiem produktiem, piemēram, sieram un dārzeņiem, piešķirtu dūmu piegaršu un aromātu, nemainot to tekstūru.
- Lai piešķirtu ēdienam dūmu piegaršu un aromātu, parasti nepieciešams dūmot no vienas līdz trim minūtēm. Izmantojot iekārtu Smoking Gun™ ar slēgtu tvertni, vienkārši ielaidiet dūmus zem vāka un ļaujiet pastāvēt dažas minūtes.
- Cauruli nelieciet tieši ēdienā. Novietojiet to tieši virs produktiem.
- NAV nepieciešams ilgstoši dūmot ar iekārtu Smoking Gun™.
- Ja nepieciešams lietot atkārtoti, pirms piepildīšanas un ekspluatācijas nodrošiniet, lai iekārta atdziest.
- Hikorija skaidas piešķir pikantu, dūmotu, bekonam līdzīgu piegaršu, kas īpaši labi sader ar vairumu gaļas ēdienu, jo īpaši ar cūkgaļu (šķiņķi, ribiņām utt.) un liellopa gaļu. Tās ir piemērotas vairumam dārzeņu, jo piešķir spēcīgu zemes aromātu.
- Ābeles skaidas labi sader ar mājputnu gaļu, medijamo putnu gaļu un cūkgaļu. Šī koksne nodrošina viegli saldenu, bet blīvu dūmotu augļu aromātu.
- Izmantojiet koka skaidas, jo īpaši tās, kas sagatavotas dūmošanai – šī koksne ir izkaltēta līdz nepieciešamajam līmenim, tāpēc radīs mazāk sveķainu izmešu iekārtas producētajos dūmos.

METODES

TVERTNE VAI MAISS

1. Gatavus ēdienus dūmojiet pēc to pagatavošanas.
2. Ielieciet ēdienu tvertnē, nosedziet ar plēvi, ievietojiet caurulīti un piepildiet ar dūmiem. Vai arī ievietojiet ēdienu noslēdzamā maisiņā, ievietojiet caurulīti un piepildiet maisu ar dūmiem.
3. Ļaujiet ēdienam uzsūkt dūmus 1-3 minūtes, bet, lai panāktu spēcīgāku dūmu aromātu, atkārtojiet 2-3 reizes.

PASNIEDZOT

1. Uzservējiet ēdienu uz šķīvja.
2. Turiet ūdens glāzi apvērstu otrādi un piepildiet ar dūmiem.
3. Novietojiet glāzi virs ēdiena un ļaujiet dūmiem uzsūkties, kamēr servējat.
4. Noņemiet glāzi, kad ēdiens ir pasniegts, tieši viesu priekšā.

STACIONĀRAIS MIKSERIS

1. Saputojiet vai sakuliet ēdienu stacionārajā mikserī.
2. Izklājiet ēdienu vienmērīgi uz miksera bļodas sienīnām, lai panāktu maksimālu virsmas laukumu.
3. Nosēdiziet miksera bļodu ar plēvi, ievietojiet caurulīti un piepildiet ar dūmiem.
4. Ļaujiet ēdienam uzsūkt dūmus 1 minūti, bet, lai panāktu spēcīgāku dūmu aromātu, atkārtojiet 2-3 reizes.

ŠEIKERIS

1. Sagatavojiet dzērienu.
2. Piepildiet šeikeri ar dūmiem, izņemiet caurulīti, uzlieciet vāciņu un sakratiet.



Apkope un tīrīšana

1. Pirms tīrīšanas pārļiecinieties, vai ierīce ir pilnībā atdzisusi un jaudas slēdzis ir pārslēgts izslēgtā stāvoklī.
2. Izņemiet degkameru no cilindra. Apgrieziet degkameru otrādi un uzsitiet pa cietu virsmu, lai atbrīvotos no koka skaidu vai pelnu atliekām. Degkameru var iztīrīt ar roku, izmantojot siltu ziepjūdeni vai trauku mazgājamā mašīnā.
3. Ja ir redzami nosēdumi, noslaukiet cilindru.
4. Sieta filtru, ja nepieciešams, var tīrīt ar siltu ziepjūdeni un nelielu birstīti.
5. Cauruli un tās galus pēc vajadzības var tīrīt siltā ziepjūdenī.
6. Galveno iekārtu tīriet ar slapju lupatiņu. Neiegremdējiet ūdenī.



PIEZĪME

- Nelietojiet iekārtu, ja nav uzstādīta degkamera.
- Nelietojiet iekārtu, ja degkamerā nav ievietots sieta filtrs.
- Nedrīkst lietot, lai veidotu burbuļus šķīdumā – ventilators/motors nav pietiekami spēcīgs.
- Cauruli var uzglabāt, satītu cilpā, lai saglabātu smaržu.
- Ja iekārta ilgstoši netiks izmantota, izņemiet baterijas.
- Ļaujiet iekārtai pilnībā atdzist starp secīgām kurināšanas reizēm.



PIEZĪME

Ja sieta filtrs ir nosprostojies, nomainiet to.

Filtra specifiskācija:

Nr. 20 sieta izmērs pēc ASV standarta (Ø 19,0 mm, nerūsējošais tērauds 304).



BRĪDINĀJUMS

Sveķi var pielipt pie rokām, rīkojieties ar detaļām piesardzīgi.



Problēmu novēršana

IESPĒJAMĀ PROBLĒMA

VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

Ventilators nesāk darboties.

- Pārbaudiet bateriju novietojumu.
- Slēdzis nav pagriezts pozīcijā High (Liels) vai Low (Zems) ātrums.
- Nomainiet baterijas.

Neveidojas dūmi.

- Pārbaudiet, vai sieta filtrs nav nosprostots.
- Pārbaudiet, vai caurule nav nosprostota.
- Izmantojot tvertni, pārliecinieties, vai tajā ir atvere, pa kuru izplūst gaisam.
- Pārbaudiet, vai ventilators sāk darboties, kad slēdzis tiek pārslēgts stāvoklī High (Liels) vai Low (Zems) ātrums.
- Pārliecinieties, vai koka skaidas ir sausas un smalkas.
- Palieliniet ventilatora darbības ātrumu, pārslēdziet slēdzi stāvoklī High (Liels ātrums).

Dūmu apjoms nav pietiekams.

- Pagrieziet ventilatoru stāvoklī High (Liels ātrums), lai paātrinātu degšanas ātrumu.

SAGE REKOMENDUOJA SAUGUMAS SVARBIAUSIA

„Sage by Heston Blumenthal“ labai daug dėmesio skiria saugai. Projektuojame ir gaminame vartotojų prekes, mąstydami apie Jūsų, mūsų vertingo kliento, saugumą. Be to, prašome rūpestingai naudoti produktus ir laikytis šių atsargumo priemonių.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI PRIETAISĄ, PERSKAITYKITE VISUS NURODYMUS IR IŠSAUGOKITE JUOS

- Prieš pradėdami naudoti Smoking Gun™, nuimkite pakuotę ir reklamines etiketes.
- Darbo metu nestatykite Smoking Gun™ ant stalo krašto, bufeto ar suoliuko viršaus. Įsitikinkite, kad paviršius lygus, švarus ir sausas.

- Nedėkite jokios Smoking Gun™ dalies į dujinę, elektrinę orkaitę ar mikrobangų krosnelę arba ant karštos dujinės ar elektrinės viryklės.
- Laikykite prietaisą toliau nuo sienų, užuolaidų ar kitų karščiui bei garams jautrių medžiagų. Mažiausias leistinas atstumas - 200mm.
- Prieš pradėdami naudoti Smoking Gun™, tinkamai jį surinkite. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų nurodymų.
- Prietaisui veikiant, nepalikite jo be priežiūros.
- Nelieskite įkaitusių paviršių.
- Valydami šį produktą, nenaudokite šiurkščių švitrinių medžiagų ar kaustinių valiklių.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas visada būtų švarus. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų valymo ir priežiūros nurodymų.
- Šis gaminytis nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutimo arba protinės savybės yra sutrikusios, arba nėra patirties ir žinių, išskyrus atvejus, kai jie naudoja prietaisą prižiūrėti ar patariami asmens, atsakingo už jų saugą.

- Šis gaminys yra skirtas tik buitiniam naudojimui. Nenaudokite prietaiso jokiai kitai paskirčiai, išskyrus numatytąją. Nenaudokite prietaiso judančiose automobiliuose ar valtyse.
- Rekomenduojama nuolat tikrinti gaminį.
- Bet kokią priežiūrą, išskyrus valymą, turi atlikti įgaliotasis „Sage“ aptarnavimo centras.
- Nemėginkite deginti nieko, išskyrus smulkias medienos drožles, medienos pjuvenas, džiovintas žoleles, prieskonius ar arbatos lapelius.
- Nepalikite Smoking Gun™ be priežiūros.
- Naudokite tik gerai vėdinamoje patalpoje; deginant medienos drožles, pjuvenas, džiovintas žoleles, prieskonius ir/ar arbatos lapelius, gali atsirasti išmetamų šalutinių produktų degimas, kurie žinomai sukelia vėžį, gimdymo defektus ir (arba) reprodukcinę žalą.
- Smoking Gun™ metalinis vamzdis ir degimo kamera labai įkaista. Nesilieskite, nevalykite ir nesandėliuokite metalinio vamzdžio ir degimo kameros, kol prietaisas visiškai neatvės.
- Visada naudokite Smoking Gun™ vertikaloje padėtyje. Pakreipus degimo kamerą, iš jos gali išbyrėti įkaitusios deginimo medžiagos ir sukelti gaisro pavojų.
- Visada išberkite pelenus ir sudegusias medžiagas į nedegią talpą.
- Būkite atsargūs uždegdami medžiagas; netinkamai uždegus degias medžiagas, gali kilti sprogimo ar gaisro pavojus.
- Norėdami uždegti medžiagas Smoking Gun™, naudokite žiebtuvėlį ar degtuką; NENAUDOKITE virtuvinio degiklio ar kito šilumos šaltinio, kadangi perteklinė šiluma gali apgadinti prietaisą.
- Nenukreipkite Smoking Gun™ į asmenį ar degų objektą.
- Nenaudokite Smoking Gun™ vietose, kur dėl dūmų gal įsijungti priešgaisrinė signalizacija ar gaisro slopinimo sistemos.

- Nenaudokite Smoking Gun™ be nerūdijančiojo plieno tinklelio filtro; deginantys / kaistantys pelenai gali patekti ant korpuso, sugadinti prietaisą arba išsiskirti per purkštuką, sukeldami gaisrą ar nudegimo pavojų.
- Nuėmus ar išardžius bet kurias Smoking Gun™ dalis, išskyrus degimo kamerą, nerūdijančiojo plieno tinklelio filtrą, maitinimo elementų skyriaus dangtelį ar maitinimo elementus, gali sukelti nepataisomą žalą ir panaikinti garantiją.

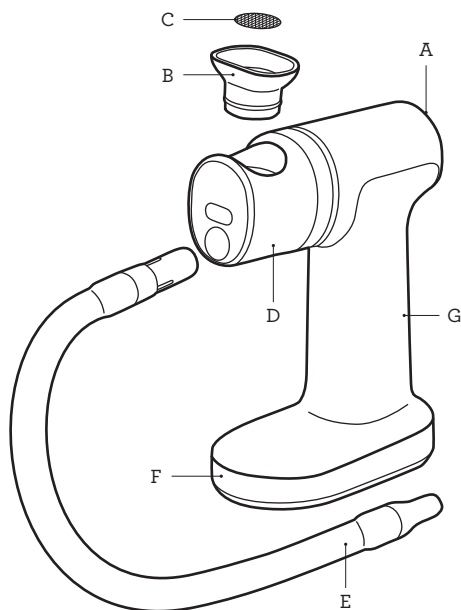


Parodytas simbolis rodo, kad šis produktas neturėtų būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į vietinį atliekų surinkimo centrą, skirtą šiam tikslui, arba pardavėjui, teikiančiam šią paslaugą. Norėdami gauti daugiau informacijos, susisiekite su vietos savivaldybės biuru.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ



Komponentai



- A.** Įjungimo/išjungimo jungiklis
Su dvigubo uždegimo ir lėto deginimo greičio parinktimis.
- B.** Nuimama degimo kamera
Pasibaigus degimo ciklui, lengvai išvalykite pelenus.
- C.** Nuimamas tinklelio filtras
Norėdami pakeisti, išstumkite pirštu.
- D.** Lietas vamzdis
- E.** Silikoninė žarnelė
- F.** Tvirtas korpusas
Integruotas pagrindas užtikrina stabilią saugią platformą.
- G.** Veikia su maitinimo elementais
Naudojami 4 × AA 1.5V maitinimo elementai.



Surinkimas

1. Uždėkite tinklinį filtrą ant degimo kameros viršaus ir išpauskite pirštu, kad jis įsitvirtintų degimo kameros dugne.
2. Įstatykite degimo kamerą į vamzdį. Paspauskite, kol spyruoklė aplink degimo kamerą spragtelės.



3. Tvirtai išpauskite platesnį silikoninės žarnelės plastikinį galą į apvalią angą vamzdžio priekyje.

MAITINIMO ELEMENTAI

Naudokite tik 4 × AA (1.5V šarminius) maitinimo elementus.
(Nenaudokite įkraunamų baterijų)

1. Nuimkite maitinimo elementų dangtelį prietaiso apačioje, pastumdami spaustuką link galo ir pasukdami į išorę.
2. Įstatykite maitinimo elementus į ertmę, kad jie atitiktų išorinį maitinimo elementų dangtelio paviršių.
3. Vėl uždėkite dangtelį ir paspauskite į vietą.



Funkcijos

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Nuimkite Smoking Gun™ pakuotę ir reklamines etiketes.

Nuvalykite degimo kamerą ir tinklinį filtrą drėgna šluoste.

VEIKIMAS

1. Įberkite šiek tiek medžio drožlių (ar kitokios rūkymo medžiagos) į degimo kamerą.



PASTABA

Neperpildykite degimo kameros. Medžio drožlės turi vos uždegti tinklinį filtrą.

2. Paspauskite įjungimo mygtuką, esanti pagrindinio prietaiso gale, kad įjungtumėte ventilatorių dideliu greičiu. Ši padėtis jungiklyje pažymėta 2 brūkšneliais =.

–	O	=
Mažas greitis	Išjungta	Didelis greitis
Naudojamas medžio drožlių rusenimui ir dūmų generavimui.		Naudojamas didesniai oro srautui generuoti, siekiant pradinio medžio drožlių uždegimo.

3. Norėdami uždegti medžio drožlių viršutinį sluoksnį, naudokite rankinį žiebtuvėlį ar degtuką. Norėdami uždegti visą paviršių, apveskite liepsnojančią degtuką ar žiebtuvėlį aplink. Siekiant geriausių rezultatų, užtikrinkite, kad degimo plotas tolygiai paskirstytas ar centruotas.



ĮSPĖJIMAS

- Nenaudokite virtuvinio degiklio arba butano degiklio stiliaus žiebtuvėlio.
 - Laikykite žiebtuvėlį prie prietaiso tik tiek, kiek reikia uždegimui užtikrinti. Perteklinė šiluma gali apgadinti prietaisą.
4. Pasirodžius dūmams iš žarnelės galo, dar kartą paspauskite jungiklį, kad palaikytumėte mažą ventilatoriaus greitį (pažymėtas 1 brūkšneliu –). Leiskite medžio drožlėms rusenti ir nukreipkite dūmus ten, kur reikia (žr. Patarimus 15 psl.).
 5. Generavus pakankamai dūmų ar medžio drožlėms sudegus, grąžinkite jungiklį į centrinę padėtį, kad išjungtumėte prietaisą (pažymėta apskritimu O).
 6. Baigus deginimą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
 7. Prietaisui atvėsus, galima ištraukti degimo kamerą iš vamzdžio.



PASTABA

- Apverskite degimo kamerą ir pastuksenkite į kietą paviršių, kad pašalintumėte likusias medienos drožles ar pelenus.
- Rekomenduojama išvalyti degimo kamerą prieš kartotinį surinkimą.



ĮSPĖJIMAS

Degimo kamera labai įkaista. Būkite atsargūs.



Patarimai

- Norėdami suteikti rūkymo skonį ir aromatą mėšai, žuviai, vaisiams ar daržovėms po gaminimo, tiesiog padėkite maistą į uždegtą užkepėlį, atsarginį dubenį, olandų krosnį arba kitą dengtą indą/ keptuvę ir įpurškite dūmus po dangteliu (žr. rūkymo metodų lentelę. Daugiau idėjų ir informacijos pateikta pridedamosiose receptų kortelėse.)
- Norėdami pagerinti paruošto patiekalo pateikimą, įpurškite šiek tiek dūmų po lėkštės gaubtu.
- Naudokite Smoking Gun™ subtilių maisto produktų, tokių kaip sūriai ir daržovės, pagerinimui dūmų skoniu ir aromatu, nepakeičiant jų tekstūros.
- Dažnai pakanka vos vienos – trijų minučių dūmų poveikio, kad praturtintumėte maisto produktus dūmų skoniu ir aromatu. Naudojant Smoking Gun™ su dengta talpa, tiesiog įpurškite dūmus po dangteliu ir palikite kelioms minutėms.
- Nedėkite žarnelės tiesiogiai ant maisto. Patalpinkite ją šiek tiek aukščiau.
- NEREIKALINGAS nuolatinis rūkymas Smoking Gun™.
- Prieš kartotinai įdedant deginimo medžiagų ir kartojant papildomus degimo ciklus, prietaisas turi pakankamai laiko atvėsti.
- Karijos drožlės suteikia ryškų dūmų skonį, panašų į bekoną, kuris ypatingai tinka mėšai, ypač kiaulienai (kumpiui, šonkauliukams ir pan.) ir jautienai. Jie dera su daugeliu daržovių, kadangi suteikia stiprų žemės kvapą.
- Obelmedžio drožlės gerai dera prie paukštienos, laukinių paukščių ir kiaulienos. Šios drožlės suteikia šiek tiek salstelėjusį, tačiau ryškesnį vaisių kvapą.
- Naudokite medienos drožlės, kurios buvo specialiai paruoštos rūkymui - jos išdžiovinotos iki tinkamo lygio ir bus generuos mažiau dervingų medžiagų ties prietaiso dūmų išėjimo anga.

METODAI

TALPA AR MAIŠAS

1. Rūkydami paruoštą maistą, naudokite dūmus po gaminimo.
2. Sudėkite maistą į talpą, uždenkite plastikine plėvele, įstatykite žarnelę ir pripildykite dūmų.
Arba sudėkite maistą į sandarų maišelį, įstatykite žarnelę ir pripildykite maišelį dūmų.
3. Leiskite dūmams įsigerti į maistą 1-3 minutes ir pakartokite 2-3 kartus, kad dūmų aromatas būtų stipresnis.

PATIEKIMAS Į STALĄ

1. Sudėliokite maistą į lėkštes patiekimui.
2. Apverskite stiklinę ir pripildykite ją dūmų.
3. Laikykite stiklinę virš maisto ir leiskite dūmams įsigerti patiekiant maistą.
4. Pakelkite stiklinę prie stalo, stebint svečiams.

STACIONARUS MAIŠYTUVAS

1. Susmulkinkite ar sumaišykite maistą maišytuvu.
2. Paskirstykite maistą tolygiai ant maišytuvo dubens sienelių, siekiant užtikrinti didžiausią paviršiaus plotą.
3. Uždenkite dubenį plastikine plėvele, įstatykite žarnelę ir pripildykite dūmų.
4. Leiskite dūmams įsigerti į maistą 1 minutę ir pakartokite 2-3 kartus, kad dūmų aromatas būtų stipresnis.

PLAKTUVAS

1. Paruoškite gėrimą.
2. Pripildykite plaktuvą dūmų, išimkite žarnelę, uždenkite plaktuvą ir suplakite.



Valymas ir priežiūra

1. Prieš pradėdami valyti, įsitinkinkite, kad prietaisas visiškai atvėšęs ir jungiklis išjungtas.
2. Nuimkite degimo kamerą nuo vamzdžio. Apverskite degimo kamerą ir pastuksenkite į kietą paviršių, kad iškratytumėte medžio drožlių ir pelenų likučius. Degimo kamerą galima valyti rankomis, naudojant šiltą vandenį su muilu, arba plauti indaplovėje.
3. Esant likučių, nuvalykite vamzdį.
4. Tinklinį filtrą galima valyti šiltu vandeniu su muilu ir mažu šepetėliu.
5. Išvalykite žarnelę ir jos antgalius šiltu vandeniu su muilu.
6. Pagrindinį korpusą valykite drėgna šluoste. Nenardinkite į vandenį.



PASTABA

- Nenaudokite prietaiso be degimo kameros.
- Nenaudokite prietaiso, jei degimo kameroje nėra tinklinio filtro.
- Nenaudokite norėdami sukelti skysčio burbuliukus – ventilatorius/variklis nėra pakankamai galingas.
- Laikykite žarnelę sujungtą kilpele, kad išlaikytumėte kvapą.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, išimkite maitinimo elementus.
- Prieš pradėdami kitą deginimo procesą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.



PASTABA

Užsikimšus tinkliniam filtrui, pakeiskite jį.

Filtro specifikacija:

Nr. 20 JAV Sieto dydis
(Ø 19,0 mm, nerūdijantysis plienas 304).



ĮSPĖJIMAS

Derva gali dėmėti rankas, būkite atsargūs.



Gedimų nustatymas ir pašalinimas

GALIMA PROBLEMA

PAPRASTAS SPRENDIMAS

Neįsijungia ventilatorius.

- Patikrinkite maitinimo elementų padėtį.
- Nenustatyta jungiklio dideli ar mažo greičio padėtis.
- Pakeiskite maitinimo elementus.

Negeneruojami dūmai.

- Įsitinkinkite, kad tinklinis filtras neužsikimšęs.
 - Įsitinkinkite, kad žarnelė neužsikimšusi.
 - Naudodami talpą, užtikrinkite, kad joje nėra angos, per kurią gali išeiti oras.
 - Įsitinkinkite, kad ventilatorius įsijungia, paspaudus jungiklio didelio ar mažo greičio parinktį.
 - Užtikrinkite, kad drožlės yra sausos ir smulkios.
 - Padidinkite ventilatoriaus greitį.
-
- Nepakankamai dūmų.**
- Pasirinkite didelį ventilatoriaus greitį, kad padidintumėte degimo galingumą.

SAGE SOOVITATAB: OHUTUS ENNEKÕIKE!

Sage by Heston Blumenthal peab väga oluliseks ohutust. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÕTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Ärge asetage töötavat Smoking Gun™ seadet tööpinna, pingi või laua serva lähedale. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Ärge asetage ühtegi seadme osa gaasi- või elektripliidile ega mikrolaineahju või kuuma gaasi- või elektripõleti peale.
- Hoidke seade eemal seintest, kardinast ja teistest kuuma- või aurutundlikest materjalidest. Miinimumkaugus 200 mm.
- Enne kasutamist veenduge alati, et Smoking Gun™ on nõuetekohaselt kokku pandud. Järgige selles kasutusjuhendis toodud teavet.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Ärge puhastage seadet tugevatoimeliste või söövitavate kemikaalidega.
- Tagage seadme puhtus. Järgige kasutusjuhendis toodud hooldus- ja puhastamisjuhiseid.
- Enne Smoking Gun™ esmakordset kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamiotstarbelised etiketid.

- Isikud (kaasa arvatud lapsed), kes oma füüsiliste, tunnetuslike või vaimsete võimete või kogenematusel või teadmatuse tõttu ei ole võimelised seadet ohutult kasutama, ei tohiks seda teha ilma järelevalveta või vastutava isiku juhendamisetä.
- Toode on mõeldud vaid koduseks kasutamiseks. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites ega veesõidukites.
- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida.
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Sage'i teeninduskeskus.
- Ärge üritage põlemiskambris põletada midagi peale väikeste puidulaastude, saepuru, kuivatatud taimede, vürtside ja teelehtede.
- Ärge jätke Smoking Gun™ seadet järelevalveta.
- Kasutage seadet vaid hästiventileeritud ruumis. Puidulaastude või saepuru, kuivatatud taimede, vürtside ja/või teelehtede põletamisel võib tekkida põlemise kõrvalprodukte, mis soodustavad vähkkasvajate, sünnidefektide ja/või viljakusprobleemide teket.
- Smoking Gun™ seadme metallist trummel muutub kasutamisel tuliseks. Laske seadmel täielikult jahtuda, enne kui trumlit või põlemiskambrit puudutate, seadet puhastate või selle hoiule tõstate.
- Hoidke seade alati püstises asendis. Kui see on kaldus, võib põlemiskambrit kukkuda tuliseid ja suitsevaid materjale, mis on tuleohtlikud.
- Kallake tekkinud tuhk ja põlemisjääd alati tulekindlasse anumasse.
- Suitsevate materjalide süütamisel olge ettevaatlik – tuleohtlike materjalide väär süütamine võib kaasa tuua plahvatuse või tulekahju.

- Süüdake Smoking Gun™ seadmes materjalid alati tiku või tulemasinaga. ÄRGE kasutage köögipõletit ega ühtegi muud põletamiseadet, kuna liigne kuumus võib seadet kahjustada.
- Ärge suunake Smoking Gun™ seadet inimeste ega tuleohtlike materjalide suunas.
- Ärge kasutage seadet paigas, kus suits võib käivitada suitsuanduri või automaatse kustutussüsteemi.
- Ärge kasutage Smoking Gun™ seadet ilma roostevabast terasest võrefiltrita – põlevad või hõõguvad söed võivad sattuda seadme korpusesse ja seda kahjustada, või otsikust välja lennelda ning nõnda tulekahju või ohtliku olukorra tekitada.
- Smoking Gun™ mis tahes muude osade kui põletuskambri, roostevabast terasest võrefiltri, patareikambri kaane või patareide eemaldamine või koost võtmise võib põhjustada parandamatut kahju ja garantii kehtetuks muuta.



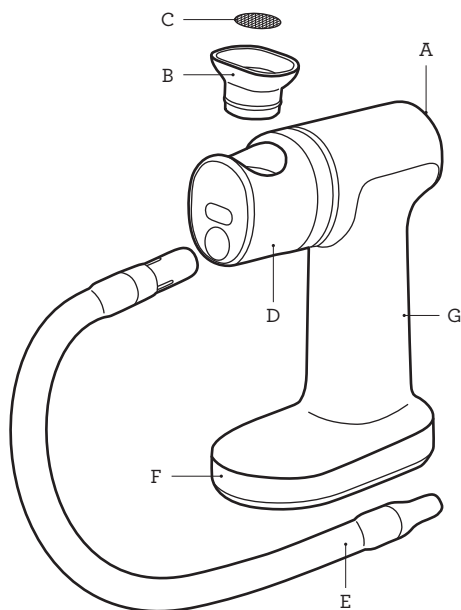
See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata tavalise olmeprügi hulka.

See tuleks viia vastavasse kohalikku jäätmepunkti või seda teenust osutavale edasimüüjale. Lähemat teavet saate oma kohalikult omavalitsuselt.

HOIDKE JUHEND ALLES



Seadme osad

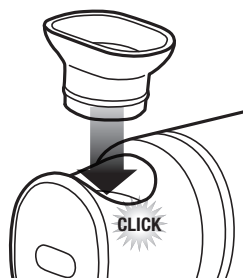


- A. Sisse-välja lülitamise nupp
Kaks kiirust süütamiseks ja tasaseks põlemiseks.
- B. Eemaldatav põlemiskamber
Põlemistsükli lõpus on tuhka lihtne eemaldada.
- C. Eemaldatav võrefilter
Vahetamiseks lükake see sõrmega välja.
- D. Valatud trummel
- E. Silikoonvoolik
- F. Tugev korpus
Üheosaline alus tagab stabiilse ja kindla platvormi.
- G. Patareitoitega
Kasutab 4 × AA-tüüpi 1,5 V patareid.



Kokkupanek

1. Asetage võrefilter põlemiskambri peale ja vajutage sõrmega allapoole, et see põlemiskambri põhja kinnituks.
2. Asetage põlemiskamber trumlisse. Vajutage allapoole, kuni põlemiskambrit ääristav vedru toob kuuldavale vaigse klõpsatus.



3. Vajutage silikoonvooliku suurem plastikust ots kindlalt trumli eesosas asuvasse ümarasse avasse.

PATAREID

Kasutage vaid 4 × AA-tüüpi 1,5 V leelispatareid. (Ärge kasutage akusid)

1. Eemaldage patareikambri kaas seadme alumise külje alt, libistades seda taha ja pöörates väljapoole.
2. Sisestage patareid, järgides patareikambri toodud polaarsusmärgistust.
3. Paigutage patareikambri kaas tagasi oma kohale ja vajutage, kuni kostub klõpsatus.



Funktsioonid

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Võtke seade pakendist välja ja eemaldage kõik etiketid.

Pühkige põlemiskambrit ja võrefiltrit niiske lapiga.

KASUTAMINE

1. Asetage põlemiskambrisse väike kogus laaste (või soovitud suitsumaterjale).



MÄRKUS

Ärge täitke põlemiskambrit liialt. Laastud peaksid võrefiltri katma õhukese kihina.

2. Vajutage peaseadme tagaküljel asuvat toitelüliti, mis käivitab suurel kiirusel töötava ventilaatori. See asend on lülilil tähistatud kahe joonega (=).

- Väike kiirus	O Väljas	= Suur kiirus
Puidulaastude hõõgvele ajamiseks ja suitsu tekitamiseks.		Suurema õhuvoolu tekitamiseks, et aidata kaasa puidulaastude süttimisele.

3. Süüdake laastude pealispind tiku või välgumihkliga. Liigutage leeki, et süüdata kogu kokkupuutepind. Parimate tulemuste saamiseks veenduge, et põlev ala on ühtlaselt jaotunud või asub keskel.



HOIATUS!

- Ärge kasutage köögipõleti ega butaanpõleti taolisi süütevahendeid.
- Hoidke välgumihklit laastude juures vaid nii kaua, kui on nende süütamiseks tarvis. Liigne kuumus võib seadet kahjustada.
- 4. Kui näete vooliku otsast suitsu väljumast, vajutage lüliti ülaosa, et ventilaator hakkaks tööle madalal kiirusel (tähistatud ühe kriipsuga -). Laske puidulaastudel hõõguda ja suunake suits sinna, kuhu tarvis (vt nõuandeid lk 22).
- 5. Kui tekkinud on piisavalt suitsu või kui puidulaastud on kustunud, viige lüliti tagasi keskmisesse asendisse, et ventilaator välja lülitada (tähistatud ringiga O).
- 6. Pärast põlemise lõppu laske seadmel täielikult jahtuda.
- 7. Täielikult jahtunud põlemiskambri võib eemaldada, tõmmates selle trumlist välja.



MÄRKUS

- Pöörake põlemiskamber ümber ja koputage seda vastu kõva pinda, et eemaldada allesjäänud puidulaastud ja tuhk.
- Soovitame põlemiskambrit enne uuesti kokku panemist puhastada.



HOIATUS!

Põlemiskamber on pärast kasutamist tuline. Olge ettevaatlik.



Nõuanded

- Lihale, kalale või köögiviljadele pärast küpsetamist suitsumaitse ja -aroomi andmiseks asetage toit kaanega ahjupotti, muhvelahju või muusse kaetud nõusse/ pannile ning suunake suits kaane alla. (Suitsutamistehnikate kohta vt tabel allpool. Rohkem ideid ja üksikasju leiate eraldi lisatud retseptikaartidelt.)
- Valmis roa serveerimisel efektselt muutmiseks lisage kupliga serveerimisnõu alla pisut suitsu.
- Smoking Gun™ seade annab õrnadele toitudele, nagu juustud ja köögiviljad, suitsuse maitse ja aroomi, muutmata samas nende tekstuuri.
- Üks kuni kolm minutit suitsutamist on tavaliselt piisav, et anda toitudele suitsune maitse ja aroom. Kui kasutate seadet kaetud anumaga, suunake lihtsalt suits kaane alla ja laske roal paar minutit seista.
- Ärge asetage voolikut otse toidu sisse. Suunake see vahetult roa kohale.
- Pidev suitsutamine ei ole Smoking Gun™ seadmega vajalik.
- Enne uuesti täitmist ja uute põlemistsüklite alustamist veenduge, et seadmel on olnud piisavalt aega jahtuda.
- Hikkoripuu laastud annavad pikantse, suitsuse peekonitaolise lõhna, mis sobib eriti hästi lihade, eriti sea- ja loomalihaga (sink, ribid jne). Samuti on need head enamike köögiviljade puhul, kuna annavad tugeva tummise maitse.
- Õunapuulaastud sobivad hästi linnuliha, metslindude ja sealihaga. Need annavad kergelt magusa, kuid intensiivsema, puuviljase suitsumaitse.
- Kasutage spetsiaalselt suitsutamiseks mõeldud puidulaaste – siis on need sobival määral kuivatatud ning seadme suitsusüsteemile jääb vähem vaiku.

TEHNIKAD

ANUM VÕI KOTT

1. Küpsetatud toitude suitsutamisel lisage suits pärast toidu valmistamist.
2. Asetage toit anumasse, katke see kilega, sisestage voolik ja täitke anum suitsuga. Teise võimalusena võite toidu tõsta suletavasse kotti, sisestada vooliku ja täita koti suitsuga.
3. Laske suitsul 1–3 minutit imenduda ja korrake tugevama suitsumaitse saavutamiseks 2–3 korda.

LAUAS

1. Asetage toit serveerimiseks taldrikule.
2. Hoidke joogiklaasi tagurpidi ja täitke see suitsuga.
3. Asetage klaas toidule ja laske suitsul serveerimise ajal imenduda.
4. Eemaldage klaas lauas külaliste ees.

MIKSER

1. Vahustage või kloppige toit mikseriga.
2. Jaotage toit ühtlaselt segamiskausi seintele, et saavutada maksimaalne pind.
3. Katke segamiskaus kilega, sisestage voolik ja täitke anum suitsuga.
4. Laske suitsul minuti imenduda ja korrake tugevama suitsumaitse saavutamiseks 2–3 korda.

ŠEIKER

1. Valmistage jook.
2. Täitke šeiker suitsuga, eemaldage voolik, katke kaanega ja raputage.



Puhastamine ja hooldus

1. Veenduge enne puhastamist, et seade oleks täielikult jahtunud ja toitenupp väljalülitatud asendis „off“.
2. Eemaldage põlemiskamber trumlist. Pöörake põlemiskamber ümber ja koputage seda vastu kõva pinda, et eemaldada allesjäänud puidulaastud ja tuhk. Põlemiskambrit võib puhastada käsitsi sooja seebiveega või nõudepesumasinas.
3. Nähtavate jääkide korral pühkige trummel puhtaks.
4. Võrefiltrit võib puhastada sooja seebivee ja vajadusel väikese harjaga.
5. Puhastage voolikut ja toruotsi vajadusel sooja seebiveega.
6. Põhiseadme puhastamiseks kasutage niisket lappi. Ärge asetage seadet vette.



MÄRKUS

- Ärge kasutage seadet, kui põlemiskamber ei ole oma kohale asetatud.
- Ärge kasutage seadet, kui põlemiskambris puudub võrefilter.
- Seadet ei saa kasutada vedelikesse suitsumullide tekitamiseks – ventilaator ja mootor ei ole selleks piisavalt tugevad.
- Voolikut saab lõhna piiramiseks hoiustada rulli keeratuna.
- Kui seadet pikemat aega ei kasutata, eemaldage patareid.
- Laske seadmel põletuskordade vahel täielikult jahtuda.



MÄRKUS

Vahetage ummistunud võrefilter välja.

Filtri andmed:

USA võresuurus nr 20

(Ø 19,0mm, roostevaba teras 304).



HOIATUS!

Vaik võib käsi määrida, käige seadmeosadega ettevaatlikult ringi.



Veaotsing

VÕIMALIK PROBLEEM LIHTNE LAHENDUS

Ventilaator ei hakka tööle.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollige patareide polaarsust. • Lülitit ei ole viidud suure või väikese kiiruse asendisse. • Vahetage patareid välja.
Suitsu ei teki.	<ul style="list-style-type: none"> • Veenduge, et võrefilter ei ole ummistunud. • Veenduge, et voolik ei ole ummistunud. • Anuma kasutamisel veenduge, et õhul on võimalus välja pääseda. • Kontrollige, kas ventilaator käivitub, kui viite nupu suure või väikese kiiruse asendisse. • Kasutage kuivi ja väikesi puidulaaste. • Viige ventilaator suure kiiruse seadistusele.
Suitsu ei teki piisavalt.	<ul style="list-style-type: none"> • Põlemiskiiruse suurendamiseks viige nupp suure kiiruse asendisse.

РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Sage by Heston Blumenthal очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, просим вас соблюдать известную осторожность и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНО!

ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ
ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ПРИБОРА И НА ВСЯКИЙ
СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ.

- Удалите все упаковочные материалы и рекламные ярлыки или наклейки перед первым использованием Smoking Gun™.

- Не ставьте включенный Smoking Gun™ на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая.
- Не помещайте никакие части Smoking Gun™ в газовые, электрические или микроволновые печи или на горячие газовые или электрические конфорки.
- Не ставьте Smoking Gun™ вплотную к стенам, занавескам или другим материалам, реагирующим на тепло или пар. Минимальное расстояние – 200 мм.
- Перед использованием Smoking Gun™ убедитесь, что он собран правильно. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не используйте агрессивные и едкие чистящие средства для очистки изделия.
- Держите изделие в чистоте. Следуйте инструкциям по уходу и очистке, изложенным в этом руководстве.

- Это изделие не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто не имеет опыта и знаний, без надзора или руководства лиц, ответственных за их безопасность.
- Это изделие предназначено только для бытового использования. Не используйте это изделие в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках.
- Рекомендуется регулярно проверять изделие.
- Любое обслуживание, помимо очистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Sage.
- Не пытайтесь жечь что-либо, кроме мелкой древесной щепы, древесных опилок, сухих трав, кулинарных специй или чайных листьев в камере горения.
- Не оставляйте Smoking Gun™ без присмотра.
- Используйте только в вентилируемых зонах. Сжигание древесной щепы/опилок, сухих трав, кулинарных специй и/или чайных листьев может привести к выделению продуктов горения, вызывающих рак, пороки развития и/или наносящих вред репродуктивной функции.
- Металлический барабан и камера горения Smoking Gun™ сильно нагреваются при использовании. Прежде чем касаться барабана или камеры горения, чистить их или убирать на хранение, убедитесь, что они полностью остыли.
- Всегда используйте Smoking Gun™ в вертикальном положении. Нагретые дымящиеся материалы могут выпасть из наклоненной камеры и вызвать пожар.
- Всегда вытряхивайте пепел и сгоревший материал в невоспламеняемую емкость.

- Будьте осторожны при поджигании материалов для горения. Неправильный поджиг горючих материалов может привести к взрыву или пожару.
- Всегда используйте спички или зажигалку для поджигания материалов в Smoking Gun™. НЕ используйте кулинарную горелку или какое-либо другое нагревательное устройство, поскольку чрезмерная температура может повредить прибор.
- Не направляйте Smoking Gun™ на людей или воспламеняющиеся объекты.
- Не используйте Smoking Gun™ в местах, где на дым могут среагировать дымовые датчики или системы пожаротушения.
- Никогда не используйте Smoking Gun™ без установленного сетчатого фильтра из нержавеющей стали, поскольку горячие/раскаленные угли могут попасть в корпус и повредить прибор, а также могут выпасть из сопла, создав угрозу пожара или ожога.
- Демонтаж или разборка каких-либо частей Smoking Gun™, кроме камеры горения, сетчатого фильтра из нержавеющей стали, крышки гнезда для элементов питания или элементов питания могут привести к повреждению и утрате гарантии.

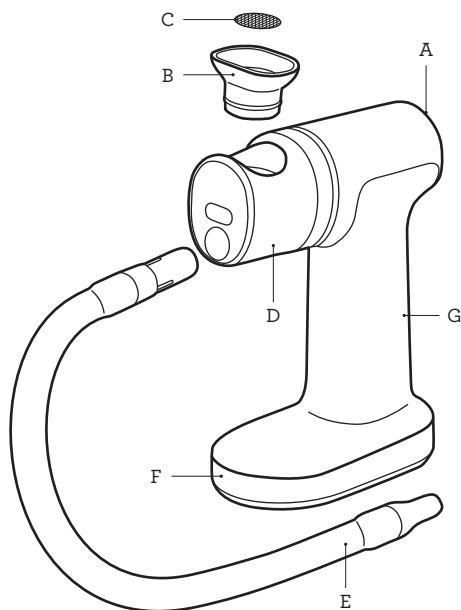


Показанный символ означает, что это изделие не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО



Компоненты



A. Выключатель

С двойной скоростью для поджига и медленного горения.

B. Съёмная камера горения

Легко очистить от пепла по окончании цикла горения.

C. Съёмный сетчатый фильтр

Вытолкните пальцем, чтобы заменить.

D. Литой барабан

E. Силиконовый шланг

F. Прочный корпус

Встроенное основание обеспечивает стабильную и надёжную опору.

G. Работает от батареек

Используются 4 батарейки AA x 1,5 В.



Сборка

1. Установите сетчатый фильтр в верхнюю часть камеры горения и нажмите на него пальцем, чтобы опустить на дно камеры горения.
2. Установите камеру горения в барабан. Толкайте вниз, пока не щелкнет пружина вокруг камеры горения.



3. Надежно вставьте большой пластиковый конец силиконового шланга в круглое отверстие на барабане.

БАТАРЕЙКИ

Используйте только 4 батарейки AA (щелочные, 1,5 В).

(Не используйте аккумуляторы.)

1. Снимите крышку гнезда для батареек, сдвинув ее назад и повернув наружу.
2. Вставьте батарейки в углубление так, чтобы ориентация полюсов совпала с изображением на внешней стороне крышки гнезда.
3. Установите крышку на место и нажмите, чтобы она защелкнулась.



ФУНКЦИИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите все упаковочные материалы и рекламные ярлыки или наклейки со Smoking Gun™.

Протрите камеру горения и сетчатый фильтр влажной тканью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Положите небольшое количество древесной щепы (или другого материала) в камеру горения.



ПРИМЕЧАНИЕ

Не переполняйте камеру горения. Древесная щепа должна покрывать сетчатый фильтр тонким слоем.

2. Нажмите кнопку питания, расположенную на задней части корпуса, вниз, чтобы включить вентилятор на высокую скорость. Это положение обозначено двумя линиями (=) на выключателе.

- Низкая скорость	○ Выкл.	= Высокая скорость
Для тления древесной щепы и создания дыма.		Для более интенсивного потока воздуха при первом поджиге древесной щепы.

3. Используйте ручную зажигалку или спичку, чтобы поджечь поверхность древесной щепы. Передвигайте пламя, чтобы поджечь всю открытую поверхность. Чтобы добиться наилучшего результата, убедитесь, что область горения распределена равномерно или по центру.



ВНИМАНИЕ!

- Не используйте кулинарную горелку или бутановую горелку.
- Держите зажигалку зажженной только в течение времени, достаточного для поджига. Чрезмерная температура может повредить прибор.
- 4. Когда из шланга начнет выделяться дым, отожмите верхнюю часть выключателя, чтобы вентилятор работал на низкой скорости (обозначена одной линией (-)). Позвольте древесной щепе тлеть и направьте дым в желаемую область (см. совет на стр. 29).
- 5. Когда будет создано достаточно дыма или древесная щепа погаснет, верните выключатель в среднее положение (обозначено кружком ○), чтобы выключить вентилятор.
- 6. Дайте прибору полностью остыть по окончании горения.
- 7. После полного остывания можно снять камеру горения, вытащив ее из барабана.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Переверните камеру горения и постучите ею по твердой поверхности, чтобы освободить от оставшейся щепы или пепла.
- Рекомендуется очищать камеру горения перед установкой на место.



ВНИМАНИЕ!

После использования камера горения остается очень горячей. Будьте осторожны.



Советы

- Чтобы придать дымный аромат мясу, рыбе, фруктам или овощам после приготовления, просто положите продукты в закрытую кастрюлю, горшок, казан или другую посуду с крышкой и введите дым под крышку. (Методы копчения см. в таблице ниже. Отдельно прилагаются карточки с рецептами, идеями и подробностями.)
- Чтобы эффективнее подать готовое блюдо, введите немного дыма под куполообразную крышку.
- Используйте Smoking Gun™, чтобы придать нежным продуктам, таким как сыры и овощи, дымный вкус и аромат, не меняя их текстуры.
- От одной минуты до трех минут воздействия дыма обычно достаточно, чтобы придать блюдам подкопченный вкус и аромат. При использовании Smoking Gun™ в закрытой емкости, просто введите дым под крышку и оставьте на несколько минут.
- Не помещайте шланг непосредственно в продукты. Располагайте его несколько выше.
- При использовании Smoking Gun™ продолжительного копчения НЕ требуется.
- Убедитесь, что прибор достаточно остыл, прежде чем добавлять материал и продолжать копчение, если это необходимо.
- Щепка из гикори придает пряный, напоминающий бекон аромат, который подходит к большинству блюд из мяса, в особенности к свинине (окороку, ребрышкам и т. п.) и говядине. Она подходит к большинству овощей, поскольку придает сильный аромат.
- Щепка из яблони хорошо подходит к птице, дичи и свинине. Эта древесина придает сладковатый, но в то же время более плотный фруктовый дымный аромат.
- Используйте древесную щепу, специально подготовленную для копчения. Такая щепка правильно высушена, и в дыме, производимом прибором, будет меньше смолистых веществ.

МЕТОД

КОНТЕЙНЕР ИЛИ ПАКЕТ

1. При копчении готовых продуктов используйте дым после приготовления.
2. Положите продукты в контейнер, накройте пластиковой пленкой, вставьте шланг и заполните контейнер дымом. Также можно положить продукты в пакет с замком, вставить шланг и заполнить пакет дымом.
3. Оставьте продукты на 1–3 минуты, чтобы они впитали дым, и повторите 2–3 раза для получения более интенсивного дымного аромата.

ПРИ ПОДАЧЕ

1. Сервируйте блюда для подачи.
2. Переверните бокал и заполните его дымом.
3. Накройте бокалом продукты и дайте им впитать дым, пока вы подаете блюда.
4. Поднимите бокал на столе перед гостями.

В МИКСЕРЕ

1. Взбейте или смешайте продукты в миксере.
2. Равномерно распределите продукты по стенкам чаши миксера, чтобы получить максимальную площадь поверхности.
3. Накройте чашу пластиковой пленкой, вставьте шланг и заполните чашу дымом.
4. Оставьте продукты на 1 минуту, чтобы они впитали дым, и повторите 2–3 раза для получения более интенсивного дымного аромата.

ШЕЙКЕР

1. Приготовьте напиток.
2. Заполните шейкер дымом, извлеките шланг, закройте крышкой и встряхните.



Уход и очистка

1. Перед очисткой убедитесь, что прибор полностью остыл и выключатель находится в положении «Выкл.».
2. Извлеките камеру горения из барабана. Переверните камеру горения и постучите ею по твердой поверхности, чтобы освободить от оставшейся щепы или пепла. Камеру горения можно мыть вручную в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
3. Протрите барабан, если на нем видны какие-либо загрязнения.
4. Сетчатый фильтр при необходимости можно мыть небольшой щеткой в теплой мыльной воде.
5. При необходимости мойте шланг и его наконечники в теплой мыльной воде.
6. Для очистки основного корпуса используйте влажную ткань. Не погружайте в воду.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Не используйте прибор без установленной камеры горения.
- Не используйте прибор без сетчатого фильтра, установленного в камеру горения.
- Не используйте для создания пузырей в жидкости – вентилятор/двигатель не имеют достаточной мощности.
- Шланг можно хранить свернутым для сохранения аромата.
- Если прибор не будет использоваться в течение длительного периода времени, извлеките из него батарейки.
- Дайте прибору полностью остыть перед повторным использованием.



ПРИМЕЧАНИЕ

Замените сетчатый фильтр, если он засорится.

Спецификация фильтра:

Сетка размера № 20 по стандарту США (Ø 19,0 мм, нержавеющая сталь 304).



ВНИМАНИЕ!

Смола может пачкать руки. Обращайтесь с деталями осторожно.



Устранение неисправностей

ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Вентилятор не включается.	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте расположение полюсов батареек.• Выключатель не находится в положении высокой или низкой скорости.• Замените батарейки.
Дым не производится.	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что сетчатый фильтр не засорен.• Убедитесь, что шланг не засорен.• При использовании контейнера убедитесь, что в нем нет отверстия, через которое бы мог выходить воздух.• Убедитесь, что вентилятор запускается, когда выключатель переводится в положение высокой или низкой скорости.• Убедитесь, что древесная щепка мелкая и сухая.• Установите высокую скорость вентилятора.
Недостаточно дыма.	<ul style="list-style-type: none">• Установите скорость на высокую, чтобы увеличить интенсивность горения.

Sage® by Heston Blumenthal® Customer Service Centre
B.T.U. Company Ltd.
Phone number: +371 6779 0720
Email: sage@btu.lv

Registered in England & Wales No. 8223512. Due to continued product improvement, the products
illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BSM600 S01