

Super-Aladin®

AROMATIZING SMOKER

Patented model ®



Super Aladin (C1-1003)
Instrukcja obsługi

Wędzarka-Aromatyzery Super-Aladin©

Wędzarka-Aromatyzery **Super-Aladin** © umożliwia błyskawiczne spalanie trocin w celu nadania aromatu niewielkim ilościom żywności. Jego opatentowana konstrukcja pozwala na stosowanie produktów aromatyzujących w komorze bez potrzeby ich palenia. Ponadto łączy w sobie czystość i naturalność aromatów poszerzając możliwości kreatywnych zastosowań technik aromatyzowania.

Pistolet do aromatyzowania posiada tradycyjne szybko-złącze z kloszem **Aladin Cover** © i pokrywką do wędzenia **CD** © **Aladin**, dzięki czemu uzyskujemy bardziej stabilny i aromatyczny dym.

Aromatyzery **Super-Aladin** © pozwala na wędzenie na zimno bez spalania, dzięki czemu mogą Państwo stosować środki aromatyzujące, takie jak olejki eteryczne, co pozwala na nowe i kreatywne zastosowania dymów aromatyzujących w koktajlach. Teraz możesz spróbować jak pachnie aromat w Twojej szklance!

01. Zanim rozpocznieś pracę z aromatyzerym.

1. 4 baterie 1,5 V typu AA (nie dołączone do zestawu).
2. Włożyć baterie zwracając uwagę na prawidłową polaryzację. Zamknąć komorę baterii oraz założyć podstawę silnika. Ustawić przełącznik w pozycji ON i sprawdzić, czy wentylator działa.

02. Aromatyzowanie żywności

Używać trocin z czystego drewna o małej zawartości żywicy i bez lakierów lub farby (drzewa liściaste, dąb, buk, drzewo oliwne, dąb, cedr, drzewo orzech, brzoza, jesion, drzewa mangrowe, mahoń, itp). Polecamy nasze wiórki **Wood Aladin Chips** © (dąb, buk lub Jack Daniels).

Charakteryzują się pięknym aromatem, a ich dym ma działanie bakteriobójcze. Ich esencje są wykorzystywane w przemyśle perfumeryjnym. Podczas spalania esencje zapachowe w nich zawarte zostają uwolnione i nasycają żywność zapewniając jej dobry smak i aromat, a także konserwują ją przed zepsuciem.

Dodatkowe aromaty można dodawać w trakcie spalania. W przypadku dodawania ziół aromatyzujących, należy wybrać te, które są lekko zielone, ponieważ zioła suszone palą się bardzo szybko i podnoszą temperaturę spalania trocin. Odradzamy używanie ziół i innych roślin w proszku, ponieważ ze względu na ich mały rozmiar ulegają szybkiemu spalaniu i nie wytwarzają wystarczającej ilości aromatu.

Korzystając z olejków eterycznych lub esencji aromatyzujących zalecamy dodawanie ich każdej z osobna w ostatniej minucie aromatyzowania.

Aromatyzowanie zależy od produktu (rodzaj żywności, ilość i stopnia aromatyzacji). Ogólnie rzecz biorąc, aromatyzując duży produkt należy to robić w pojemniku jak najbardziej szczelnym. Podłączyć wąż i aromatyzować do uzyskaniażądanego efektu zachowując odstępy czasowe.

Mniejsze ilości żywności można aromatyzować w torebkach lub pojemnikach uszczelnionych taśmą. Czas aromatyzacji zależy od żądanego stopnia aromatyzacji ale dwa wsady trocin powinny być wystarczające.

Po długim procesie aromatyzacji należy przewietrzyć żywność w celu zmniejszenia nasycenia związków powstałych w procesie aromatyzowania.

03 Napełnianie i podłączanie

Napełnić komin wilgotnymi trocinami i lekko nacisnąć. Zawsze należy pamiętać o zamontowaniu siateczki filtracyjnej na dole komina. Komin należy utrzymywać w czystości w dobrym stanie zapewniając dobry przepływ powietrza. Włączyć aspirator. Podpalić wierzchnią warstwę trocin zapalniczką. Kiedy już trociny się rozpalą, kontrolować ilość dymu przyciskiem ON /OFF, który znajduje się w podstawie aromatyzatora. Pistolet do aromatyzowania posiada tradycyjne szybko-złącze z kloszem **Aladin Cover ©** i z pokrywą do wędzenia **CD © Aladin**, dzięki czemu uzyskujemy bardziej stabilny i aromatyczny dym.

Skierować końcówkę węża na żywność, pojemnik, lub klosz. Do aromatyzowania na zimno w pojemnikach gastronomicznych należy skorzystać z przewodu (C1-1011).

04 Komora aromatyzująca Super-Aladin©

W konwencjonalnych aromatyzatorach aromatyzowanie trocinami odbywa się w jednej komorze. Wysoka temperatura, która powstaje podczas spalania zmienia lub niszczy właściwości aromatyzujące niektórych produktów. W rezultacie możemy nie osiągnąć żądanego efektu.

W aromatyzatorze **Super-Aladin©** zastosowano dodatkową komorę, która pozwala na oddzielenie trocin od dymu aromatyzującego. Dzięki dodatkowej komorze ciepło wytwarzane w procesie spalania w sposób kontrolowany nagrzewa komorę znajdującą się poniżej i pomaga w uwalnianiu się substancji aromatyzujących, które są zasysane przez aspirator. Wszystkie aromaty ulegają wymieszaniu ale zachowują swoją czystość co sprawia, że subtelność aromatu zaimpregnowanej żywności lub aromatyzowanych zamkniętych pojemników jest wyczuwalna z jeszcze większą intensywnością.

Delikatne aromaty znajdujące się w naturalnych olejkach eterycznych niektórych ziół, owoców, kwiatów, itp. mogą być pozyskane bezpośrednio z produktów poprzez starcie skórki, rozgniecenie liści lub wykorzystanie gotowych olejków eterycznych. Ciekłymi olejkami eterycznymi można nasączyć takie produkty jak bibuła lub kamyczki wulkaniczne z których, pod wpływem temperatury, będą uwalniane substancje zapachowe.

05 Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie tego małego urządzenia wymaga uwagi i precyzji. Usunąć pozostało-

ści trocin i oczyścić wszystkie elementy z tłuszczu i żywicy. Wyczyścić komin i filtr.

1. Oddzielić silnik od metalowej głowicy.
2. Wyjąć palcami wentylator wiatrakowy i umyć go
3. Silnik położyć do góry nogami tak, aby nie zamoczyć przełączników.
4. Brudne miejsca lekko spryskać ciepłą wodą z mydłem neutralnym.
5. Wyczyścić wilgotną ściereczką starając się nie zamoczyć innych części. Wyrzeć papierowym ręcznikiem.
6. Uruchomić silnik po dokładnym wytarciu wszystkich części
7. Wszystkie elementy, komin, siateczkę filtracyjną, wąż i akcesoria umyć wodą z mydłem.
8. Wyczyścić i wysuszyć.

06 Dodatkowe akcesoria

C1-1006 Aladin Screens XL – Zapasowe siateczki filtrujące (duży rozmiar) 5 sztuk.

C1-1004 Aladin Chips –Czysta bukowina trociny 80 g.

C1-1027 Aladin Chips – Czysty dąb trociny 80 g.

C1-1042 Aladin Chips: Jack Daniels trociny 80 grs.

C1-1031 Aladin przystawka

C1-1029 Aladin CD pokrywka

C1-1033 klosz gastronomiczny 1/1 z zaworem

Więcej informacji:

Dowiedz się znacznie więcej na temat technik aromatyzowania. Pobierz z naszej strony katalog Aladin.

www.100x100chef.com

GWARANCJA

Producent jest **odpowiedzialny za naprawę lub wymianę** aromatyzera na nowy z powodu **wady lub uszkodzenia mechanizmu**, które to wystąpiły pomimo poprawnego, zgodnego z niniejszą instrukcją, użytkowania. **Gwarancja ta obowiązuje przez okres 30 dni.** Aby skorzystać z gwarancji należy przedstawić kopię faktury potwierdzającej zakup. **Zwroty nie zostaną przyjęte bez zgody firmy 100% chef.**