



Aladin 007 (C1-1009)
Instrukcja obsługi

Nowy **Aladin 007** jest szczególnie polecany do stosowania w koktajlach i profesjonalnych usługach barmańskich.

Aladin 007 jest profesjonalnym aromatyzatorem wybieranym przez barmanów na całym świecie. Jego specjalna konstrukcja jest zoptymalizowana do użytku profesjonalnego. Całkowicie metalowy aromatyzator do koktajli umożliwia tlenie się trocin, a nie ich zwęglanie co wiązałoby się z wydzielaniem dymu o brzydkim zapachu. Szeroka podstawa zapewnia stabilność pistoletu, co ułatwia pracę w okresach maksymalnego wykorzystania.

Ten pistolet aromatyzujący jest wyposażony w szybkozłączce z **kloszami Aladin** jak i również z **dyskiem Aladin** dzięki czemu mogą Państwo uzyskać bardziej stabilny i aromatyczny dym.

Aladin 007 aromatyzuje na zimno, bez spalania co umożliwia zastosowanie środków aromatyzujących takich jak olejki eteryczne, pozwalając tym samym na nowe i kreatywne zastosowania aromatyzującego dymu w koktajlach.

Teraz możesz spróbować smaku aromatu w swojej szklance!

Zanim rozpoczniesz aromatyzowanie

Używać trocin z czystego drewna o małej zawartości żywic, i bez zawartości lakierów lub farb (drzewa liściaste, buk, drzewo oliwne, dąb, cedr, drzewo orzech, brzoza, jesion, drzewa mangrowe, mahoń, itp)). Polecamy nasze Wood Chips Aladin (dąb, buk lub Jack Daniels). Charakteryzują się one pięknym aromatem, a ich dym ma działanie bakteriobójcze. Ich esencje są wykorzystywane w przemyśle perfumeryjnym. Podczas ich spalania uwalniane są substancje aromatyzujące, które łączą się z drinkami nadając im nowy wymiar smaku i aromatu.

Przygotowanie trocin

Stosowane są różne sposoby przygotowania trocin i wiórków Trociny. wiórki należy przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku, aż do chwili użycia. Po pierwsze, powinniśmy nawilżyć drewno, aby obniżyć jego temperaturę spalania. Dobrze jest namoczyć małe ilości i zużyć je w stosunkowo krótkim czasie. Jeśli tego nie zrobimy może dojść do fermentacji i pojawienia się grzybów, które zepsują aromat i charakterystykę drewna.

Dodatkowe aromaty należy dodawać w trakcie spalania. W przypadku dodawania aromatycznych ziół należy wybrać te, które są lekko zielone, ponieważ gdyby były suche spalały bardzo szybko, zwiększając temperaturę spalania trocin.

Odradzamy z korzystania z ziół i roślin w proszku, ponieważ ze względu na swoje niewielkie rozmiary spłoną szybko i nie będą w stanie zapewnić skutecznego efektu aromatyzującego.

Jeśli używają Państwo olejków aromatycznych lub esencji, zalecamy, aby dodać je w ostatniej chwili, pojedynczo w innym punkcie spalania.

Napełnianie i obsługa

Potrzebne są 4 baterie 1,5 V typu AA (nie dołączone do zestawu). Włożyć baterie zwracając uwagę na prawidłową polaryzację. Zamknąć komorę baterii i założyć

podstawę silniczka. Ustawić przełącznik w pozycji ON i sprawdzić, czy działa wentylator.

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 znajdującym się u podstawy aromatyzatora. Pistolet do aromatyzowania posiada tradycyjne szybkozłącze z kloszem Aladin Cover © i z przykrywką do aromatyzowania CD © Aladin, dzięki czemu uzyskujemy bardziej stabilny i aromatyczny dym.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie tego małego urządzenia wymaga uwagi i precyzji. Usunąć pozostałości 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. Wytrzeć 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.

Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu zaleca się, aby wyjąć z niego baterie.

Gwarancja aromatyzera zostanie unieważniona z powodu jego niewłaściwego użytkowania, modyfikacji urządzenia lub nieprawidłowej konserwacji. Gwarancja: 1 rok.

Akcesoria

Dostępne na stronie www.100x100chef.com lub u autoryzowanych dealerów.

C1-1012 Heavy Wheel Kit - wiatraczek z silniczkiem.

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.

Więcej informacji:

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

www.100x100chef.com

