

KALTRAUCHGENERATOR **SMOKE**  
**SMOKE** COLD SMOKE GENERATOR

Bedienungsanleitung | User Manual



## BEDIENUNGSANLEITUNG

4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Kaltrauchgenerator Smoke in Betrieb nehmen.



## USER GUIDE

26

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Smoke cold smoke generator.



## MODE D'EMPLOI

48

Avant la première mise en service de votre générateur de fumée froide Smoke OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement.



## ISTRUZIONI PER L'USO

70

Prima di mettere in funzione l'unità affumicatrice a freddo OUTDOORCHEF, leggere attentamente e per intero le presenti istruzioni.

1.	EINFACH RÄUCHERN	5
2.	DIE BEDIENUNGSANLEITUNG	5
3.	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	6
4.	BEDIENUNG	6
5.	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	8
	5.1 Akku einsetzen	
	5.2 Akku	
6.	AUFBAU DES KALTRAUCHGENERATOR SMOKE	10
7.	ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE	11
8.	BEDIENUNG DES KALTRAUCHGENERATOR SMOKE	12
	8.1 Einrichten des Kaltrauchgenerator Smoke	
	8.2 Inbetriebnahme des Kaltrauchgenerator Smoke	
	8.3 Räuchern mit dem Kugelgrill	
	8.3.1 Zugang von unten über den Adapter	
	8.3.2 Zugang über den Deckel	
	8.3.3 Klappe	
	8.4 Räuchern mit der Gasstation	
	8.5 Räucherchips nachfüllen	
	8.6 Nach dem Gebrauch	
9.	REINIGUNG UND LAGERUNG	19
	9.1 Reinigung	
	9.2 Lagerung	
10.	FEHLERBEHEBUNG	22
11.	VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG	23
12.	ERSATZTEILE	23
13.	ABFALLENTSORGUNG	23
14.	TECHNISCHE INFORMATIONEN	23
15.	TIPPS UND TRICKS	24

## 1. EINFACH RÄUCHERN

Das Kalträuchern ist eine Räuchermethode mit uralter Tradition. Es dient zum Konservieren und Aromatisieren von Lebensmitteln und hat historischen Wert. Rauch vernichtet Keime und reduziert die verfügbare Wassermenge, das heißt er kann sich durch Austrocknung an andere Moleküle in der Nahrung binden. Die Lebensmittel werden dadurch haltbarer. Darüber hinaus verleiht das Räuchern den Lebensmitteln eine typische Farbe und ein typisches Aroma.

### **KALTRÄUCHERN**

Als Kalträuchern bezeichnet man das Räuchern mit einer Garraumtemperatur zwischen 15-25 °C. Das Kalträuchern eignet sich zur Aromatisierung oder Konservierung bestimmter Lebensmittel wie zum Beispiel Fisch, Schinken oder auch Käse. Da die Temperatur sehr tief ist, ist das Kalträuchern in der Regel ein sehr langer Prozess. Es verleiht den Lebensmitteln ein mildes und angenehmes Raucharoma und kann auch zur Aromatisierung von Cocktails eingesetzt werden.

### **WARMRÄUCHERN**

Beim Warmräuchern bewegt sich die Garraumtemperatur zwischen 30 – 50 °C. Durch die höhere Temperatur setzt bei den Lebensmitteln nach einiger Zeit ein Garvorgang ein, weshalb diese Räuchermethode auch weniger Zeit beansprucht als das Kalträuchern. Mit der Methode des Warmräucherns werden zum Beispiel Kassler hergestellt.

### **HEISSRÄUCHERN**

Als Heissräuchern wird gemeinhin das Räuchern mit Garraumtemperaturen von 55-120 °C bezeichnet. Da sich die Temperaturen im klassischen Bereich von Niedergaren oder Low&Slow BBQ bewegen, wird diese Methode vornehmlich angewendet, wenn die Lebensmittel direkt im Anschluss verzehrt werden sollen. Fleisch, Fisch und Gemüse können mit dieser Methode innerhalb weniger Stunden geräuchert und gegart werden.

Viel Spass beim Räuchern!

## 2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Kaltrauchgenerator Smoke in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Anleitung auf.

### 3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Verwenden Sie Ihren OUTDOORCHEF Kaltrauchgenerator Smoke nur im Freien.

Die Hinweise **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet, um wichtige und kritische Nutzungsinformationen hervorzuheben. Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

- ⚠ GEFAHR:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen werden, falls diese nicht beachtet werden.
- ⚠ WARNUNG:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.
- ⚠ VORSICHT:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.

### 4. BEDIENUNG

Die Anweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen.  
Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Kaltrauchgenerator Smoke in Betrieb nehmen.

Der Kaltrauchgenerator Smoke darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

- ⚠ GEFAHR:** Den Kaltrauchgenerator Smoke nur im Freien verwenden. Niemals im Innenbereich verwenden wie z.B. in Garagen, Gebäuden, Zelten und anderen geschlossenen Bereichen. Vergiftungsgefahr durch die Rauchgase.
- ⚠ GEFAHR:** Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- ⚠ GEFAHR:** Benutzen Sie den Kaltrauchgenerator Smoke nur auf einem ebenen, festen und nicht brennbarem Untergrund.  
Stellen Sie den Kaltrauchgenerator Smoke während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen.  
Halten Sie den Kaltrauchgenerator Smoke von brennbaren Materialien fern.
- ⚠ GEFAHR:** Der Kaltrauchgenerator Smoke wird bei Betrieb sehr heiss. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und berühren Sie ihn nur am Kunststoffgriff. Es besteht Verbrennungsgefahr. Wir empfehlen ihnen den OUTDOORCHEF Lederhandschuh.
- ⚠ GEFAHR:** Während des Betriebs können durch das Nachrutschen der Räucherchips Glutfunken austreten.  
Lassen sie den Kaltrauchgenerator Smoke währen des Betriebs nie unbeaufsichtigt.

- ⚠ WARNUNG:** Lassen Sie den Kaltrauchgenerator Smoke während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- ⚠ WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- ⚠ WARNUNG:** Der Kaltrauchgenerator Smoke darf bei Wind nicht betrieben werden, Umkipppgefahr.
- ⚠ WARNUNG:** Setzen Sie sich und Mitmenschen nicht dem Rauch aus, Vergiftungsgefahr durch die Rauchgase.
- ⚠ WARNUNG:** Produktionsbedingt können die Kanten des Rohres scharfkantig sein, bitte tragen Sie bei der Montage und Demontage immer Handschuhe.
- ⚠ VORSICHT:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.
- ⚠ VORSICHT:** Der Kaltrauchgenerator Smoke bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss, Glutrückstände können noch eine Weile weiterglühen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände mit dem Kaltrauchgenerator Smoke in Berührung zu bringen, es besteht Brandgefahr.
- ⚠ VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- ⚠ VORSICHT:** Tragen Sie für die Reinigung des Kaltrauchgenerator Smoke Einweghandschuhe und Schürze. Die harzigen Rauchablagerungen hinterlassen hartnäckige Flecken auf der Haut und in Textilien.
- ⚠ VORSICHT:** Schützen Sie das Edelstahlrohr vor Schlägen, ein deformiertes Rohr kann die Funktion beeinträchtigen.

## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### 5.1 AKKU EINSETZEN

Der Akku wird separat mitgeliefert und muss im Sockel eingesetzt werden.

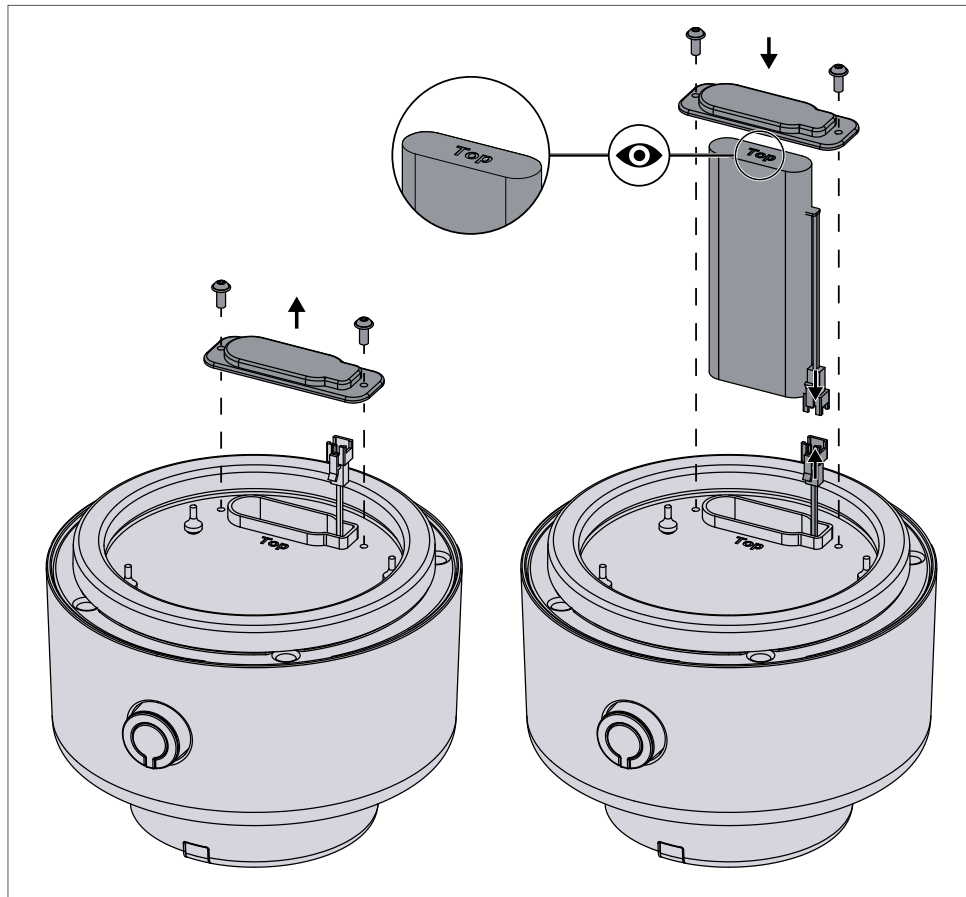
Öffnen Sie dafür das Akku-Fach im Boden des Sockels.

Verbinden Sie die Kabel über die Stecker und setzen Sie den Akku gemäss Skizze im Gehäuse ein.

Verschliessen Sie wieder das Akku-Fach.

Nun können Sie ihren Kaltrauchgenerator Smoke über das mitgelieferte Ladekabel vollständig aufladen.

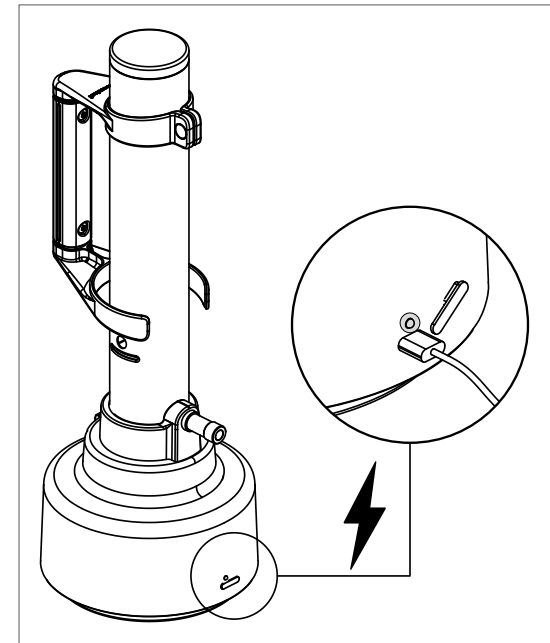
Sehen Sie Abschnitt 5.2 in dieser Dokumentation.



## 5.2 AKKU

Laden sie den Akku im Standfuss nach jedem Gebrauch wieder vollständig auf.

Ein Ladekabel mit Stecker Typ C ist im Lieferumfang enthalten.



**Anzeige blinkt rot:**

Akku muss geladen werden.

**Anzeige blinkt blau:**

Akku wird geladen

**Anzeige leuchtet blau:**

Akku ist geladen

**Ladedauer 0 – 100%:**

ca. 8 Std.

**Kapazität Stufe min:**

ca. 10 Std.

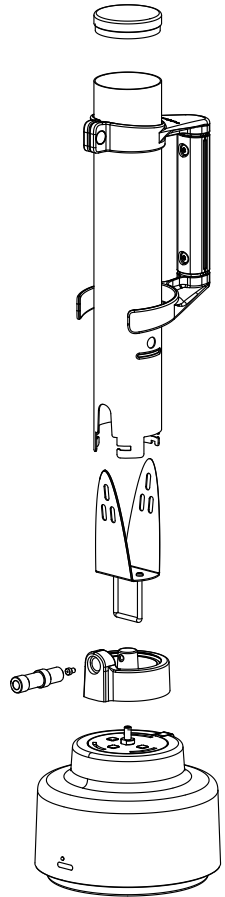
**Kapazität Stufe max:**

ca. 5 Std.

**TIPP:**

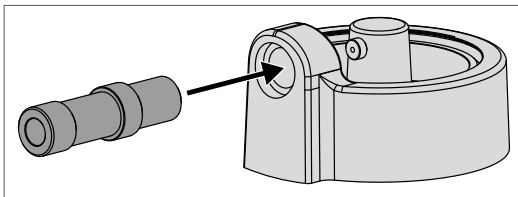
Ein regelmässiger Gebrauch verlängert die Lebensdauer des Akkus.

## 6. AUFBAU DES KALTRAUCHGENERATOR SMOKE

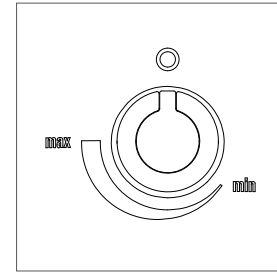


Bitte beachten Sie hierzu auch die Informationen in der separaten Aufbauanleitung Ihres Kaltrauchgenerator Smoke.

**HINWEIS:** Achten sie darauf, dass das Venturi-Rohr richtig platziert ist.



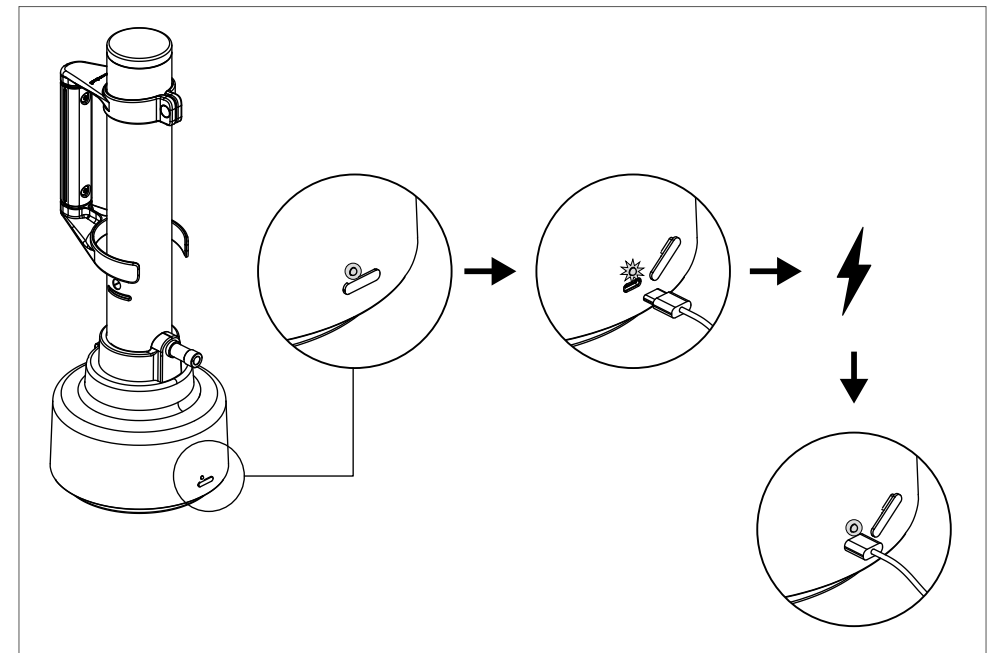
## 7. ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE



Die Rauchintensität lässt sich nach Belieben stufenlos einstellen.

### AKKUSTAND

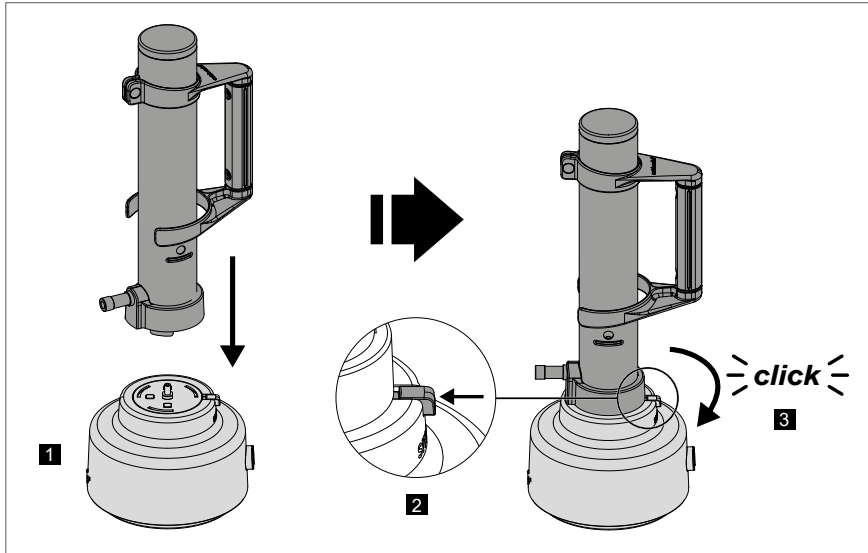
- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Anzeige leuchtet rot:</b>  | Kaltrauchgenerator Smoke im Betrieb                            |
| <b>Anzeige blinkt rot:</b>    | Kaltrauchgenerator Smoke im Betrieb, Akku muss geladen werden. |
| <b>Anzeige blinkt blau:</b>   | Akku wird geladen  |
| <b>Anzeige leuchtet blau:</b> | Akku ist geladen   |



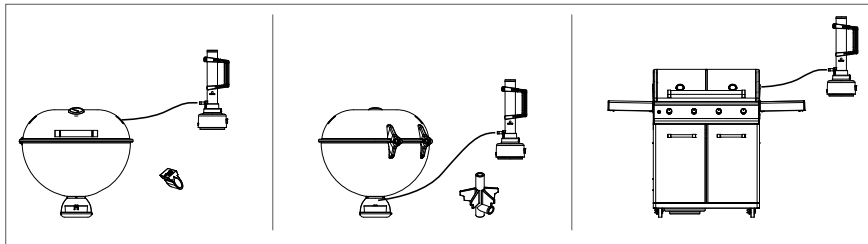
## 8. BEDIENUNG DES KALTRAUCHGENERATOR SMOKE

### 8.1 EINRICHTEN DES KALTRAUCHGENERATOR SMOKE

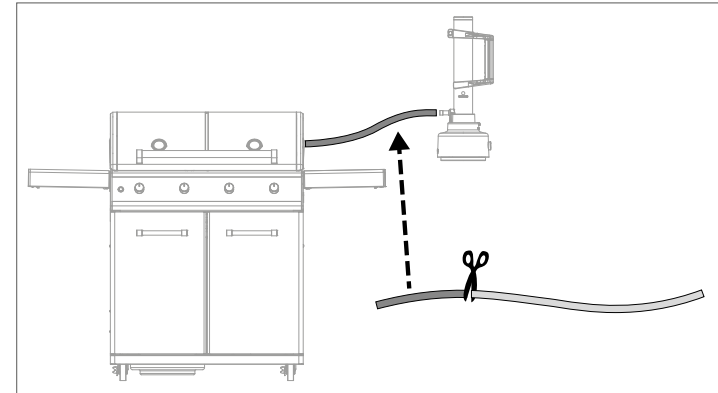
1. Das Edelstahlrohr wird bereits funktionsfertig mitgeliefert.
2. Laden Sie den Akku des Sockels vollständig auf (Ladezeit ca. 8 Std).
3. Setzen Sie das Edelstahlrohr auf den Sockel auf. Stellen Sie sicher, dass es korrekt im Sockel sitzt und eingerastet ist. Achten Sie auf das Klick-Geräusch.



4. Definieren Sie ihre gewünschte Rauchkammer (Bsp. Kugelgrill, Gasstation, Räucherofen).



5. Schneiden Sie den Silikonschlauch mit einer Schere auf die benötigte Länge zu.



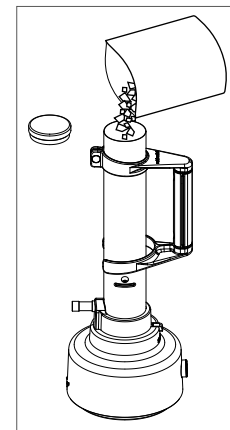
**HINWEIS:** Die ideale Länge ist der direkteste Weg vom Kalträuchergenerator Smoke zum Eintritt in die Rauchkammer. Achten Sie auf ein leichtes, gleichmässiges Gefälle.

**Ausnahme:** Kurze und intensive Räucherung mit dem OUTDOORCHEF Kugelgrill – Sehen Sie Erläuterungen Abschnitt 6.3 in dieser Dokumentation.

**HINWEIS:** Räucherchips locker einfüllen. Die Räucherchips nicht festdrücken, das Nachrutschen der Räucherchips kann sonst nicht gewährleistet werden.

**HINWEIS:** Um eine saubere Verbrennung und Funktion zu gewährleisten bitte nur Räucherchips in einer Grösse von 3-10mm verwenden. Wir empfehlen Ihnen die OUTDOORCHEF Räucherchips Smoke.

6. Entfernen Sie den Deckel und befüllen Sie das Edelstahlrohr mit OUTDOORCHEF Räucherchips für Smoke.



**INFO:** Mit einer vollständigen Füllung des Edelstahlrohrs können Sie ca. 1h 15 min bei mittlerer Rauchintensität räuchern.

7. Setzen Sie den Deckel wieder auf.

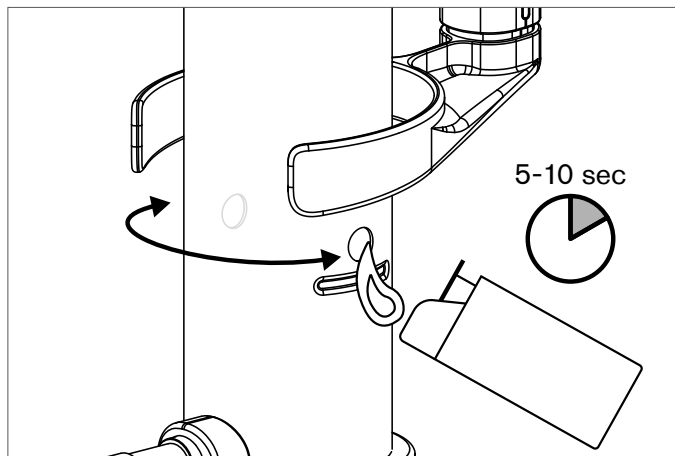
## 8.2 INBETRIEBNAHME DES KALTRAUCHGENERATOR SMOKE

**HINWEIS:** Kontrollieren Sie während des Räucherprozesses das Nachrutschen der Räucherchips. Es besteht die Möglichkeit, dass die Chips aufgrund ihrer Form und Struktur verklemmen. Sollten die Chips nicht sauber nachrutschen, können Sie dies durch leichtes Klopfen am Rohr beheben.

**VORSICHT,** das Rohr ist heiss.

### ANZÜNDEN

1. Stellen Sie sicher, dass der Deckel aufgesetzt ist, dieser wird für den Unterdruck im Edelstahlrohr benötigt.
2. Schalten Sie den Kaltrauchgenerator Smoke auf höchster Stufe (max) ein.
3. Zünden Sie die Räucherchips durch beide Zündlöchern an, pro Loch ca. 5-10 Sekunden.

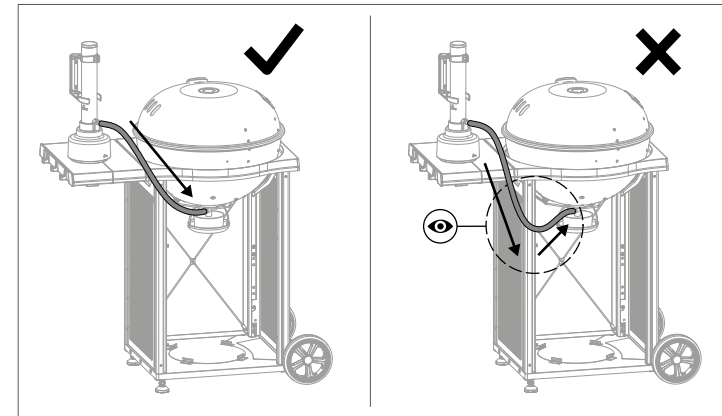


### RÄUCHERN

**⚠ WARNUNG:** Setzen Sie sich und Mitmenschen nicht dem Rauch aus. Vergiftungsgefahr durch die Rauchgase.

1. Lassen Sie den Smoker die ersten 1-2 Min. auf höchster Stufe laufen.
2. Regulieren Sie dann die Intensität auf ihre gewünschte Räucherstufe.

**HINWEIS:** Während der Verbrennung entstehen Kondenswasser und harzige Rauchablagerungen. Stellen Sie deren Abfluss durch ein gleichmässiges Gefälle vom Kaltrauchgenerator Smoke zur Räucherkammer sicher. Ein Rücklaufen des Kondenswassers und der Rauchablagerungen kann den Silikonschlauch verstopfen.



**HINWEIS:** Je kürzer der Schlauch, umso geringer die Kondenswasserbildung.

**HINWEIS:** Die Luftfeuchtigkeit und das Wetter haben einen grossen Einfluss auf die Kondenswasserbildung. Je feuchter die Luft, umso höher die Kondenswasserbildung.

**INFO:** Tipp und Tricks rund um das Räuchern finden Sie auf [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

## 8.3 RÄUCHERN MIT DEM KUGELGRILL

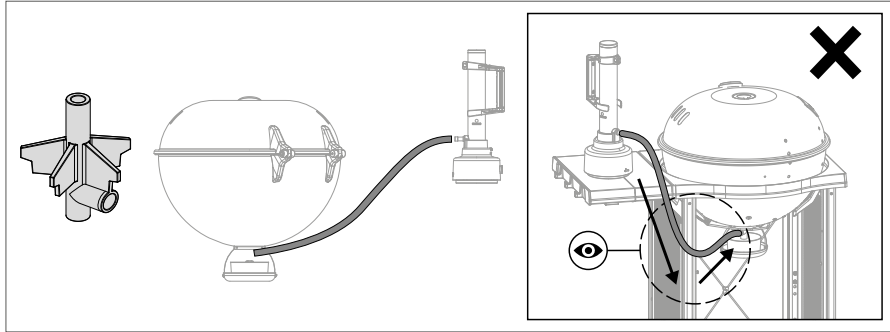
Für das Räuchern im OUTDOORCHEF Kugelgrill empfehlen wird für den Anschluss die folgenden drei Zubehörartikel aus dem Kugelgrill-Adapter-Set SMOKE (im Lieferumfang nicht enthalten).





### 8.3.1 ZUGANG VON UNTEN ÜBER DEN ADAPTER

Ideal für low & slow Räuchern. Bis zu max. 5 Edelstahlrohrfüllungen pro Räuchervorgang möglich.



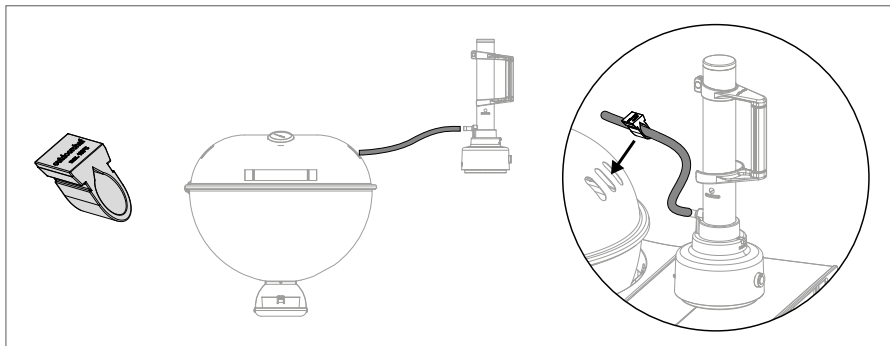
Stellen Sie ein gleichmässiges Gefälle des Silikonschlauches sicher, es darf sich kein Siphon bilden. Bei korrekter Installation tropft das Kondenswasser durch den Adapter so direkt in die Fettauffangschale.

**TIPP:** Befüllen Sie die Auffangschale mit OUTDOORCHEF Grill Powder. Das OUTDOORCHEF Grill Powder saugt das Kondenswasser inkl. Rauchablagerungen auf und erleichtert somit die Entsorgung und Reinigung.

**TIPP:** Die OUTDOORCHEF Erweiterung & Einfüllhilfe für Smoke erleichtert ihnen das Befüllen des Edelstahlrohres. Es ermöglicht ihnen auch ein längeres Räuchern ohne Nachfüllen, bis ca. 5 Std.

### 8.3.2 ZUGANG ÜBER DEN DECKEL

Ideal für kurzes und intensives Räuchern. Bis max. 1 Edelstahlrohrfüllung pro Räucherung.  
Die Temperatur in der Kugel darf bei dieser Anwendung 180°C nicht überschreiten.



In diesem Fall ist ein rückläufiges Gefälle von der Räucherammer (Kugel) zum Kaltrauchgenerator Smoke unumgänglich.

Das Kondenswasser läuft zurück ins Gerät und sammelt sich im Silikonsockel.  
Aus diesem Grund empfehlen wir für diese Art des Räuchern einen Durchgang von max. 1 Edelstahlrohrfüllung.

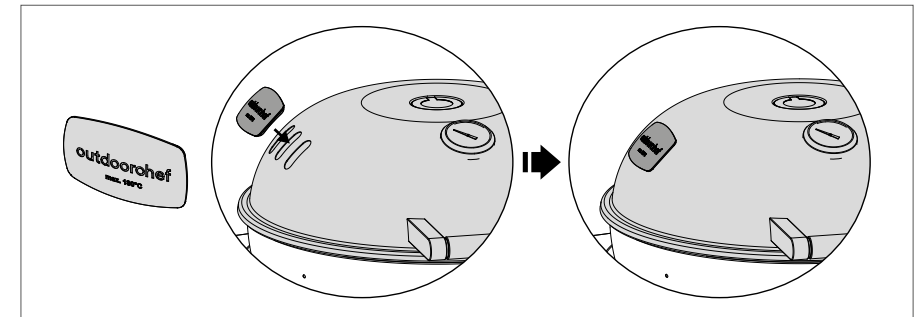
**TIPP:** Wir empfehlen, den Schlauch mit der Halterung auf der linken Seite der Kugel zu montieren. Kürzerer Weg beim Öffnen des Deckels.  
Achten sie auch hier auf ein Gefälle vom Kaltrauchgenerator Smoke zur Räucherammer.

### 8.3.3 KlapPE

Für eine höhere Rauchintensität in der Kugel können Sie auf einer Seite des Deckels die Luftschlitze mit der Klappe verschliessen.

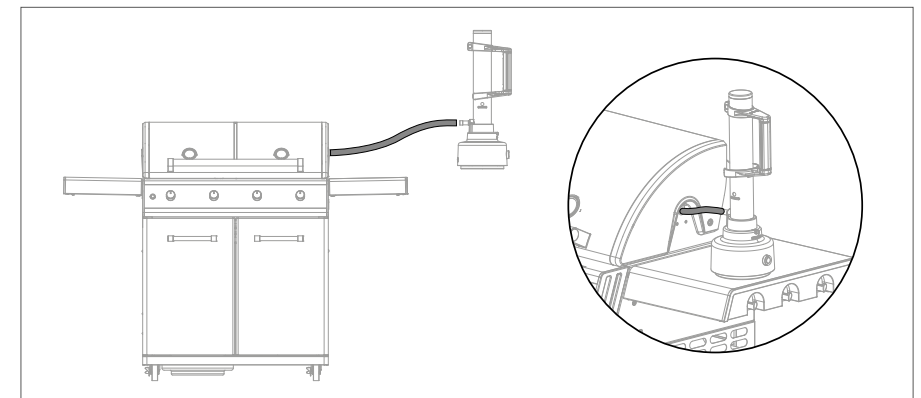
Die Temperatur in der Kugel darf bei dieser Anwendung 180°C nicht überschreiten.

**⚠ GEFAHR:** Verschliessen Sie niemals alle Luftschlitze, dies kann zu einem Flammenrückschlag oder einem Brand führen.



## 8.4 RÄUCHERN MIT DER GASSTATION

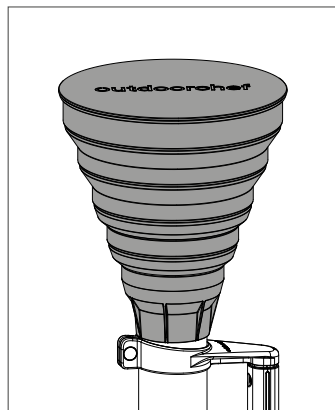
Für das Räuchern mit einer Gasstation empfehlen wir, den Räucherschlauch durch die seitliche Öffnung der Drehspießhalterung in die Grillkammer zu führen. Achten Sie auch hier darauf, dass der Schlauch ein Gefälle weg vom Kaltrauchgenerator aufweist.



## 8.5 RÄUCHERCHIPS NACHFÜLLEN

Benötigen Sie mehr als eine Edelstahlrohrfüllung für das Räuchern, füllen Sie die Räucherchips nach, solange im Rohr noch eine kleine Menge Chips vorhanden ist. Heben Sie dafür den Deckel ab und befüllen Sie das Edelstahlrohr vorsichtig mit den OUTDOORCHEF Räucherchips.

Für ein einfacheres Befüllen und ein Räuchern ohne Nachfüllen empfehlen wir den OUTDOORCHEF Erweiterung- und Einfüllhilfe für Smoke.



**⚠ WARNUNG:** Durch den Druck der durch das Befüllen entsteht können einzelne Glut- oder Aschestücke aus den Zündlöchern fallen. Stellen Sie darum sicher, dass einem feuerfesten Untergrund steht und passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.

**⚠ WARNUNG:** Das Edelstahlrohr ist sehr heiss, tragen Sie Schutzhandschuhe. Es besteht Verbrennungsgefahr. Wir empfehlen das Tragen des OUTDOORCHEF Lederhandschuhs.

## 8.6 NACH DEM GEBRAUCH

1. Lassen Sie alle Teile auskühlen.
2. Reinigen Sie den Kaltrauchgenerator Smoke - Sehen Sie Abschnitt 9 in dieser Dokumentation.
3. Laden Sie den Akku wieder vollständig auf.

**⚠ VORSICHT:** Laden Sie den Akku immer im Trockenen auf

## 9. REINIGUNG UND LAGERUNG

### 9.1 REINIGUNG

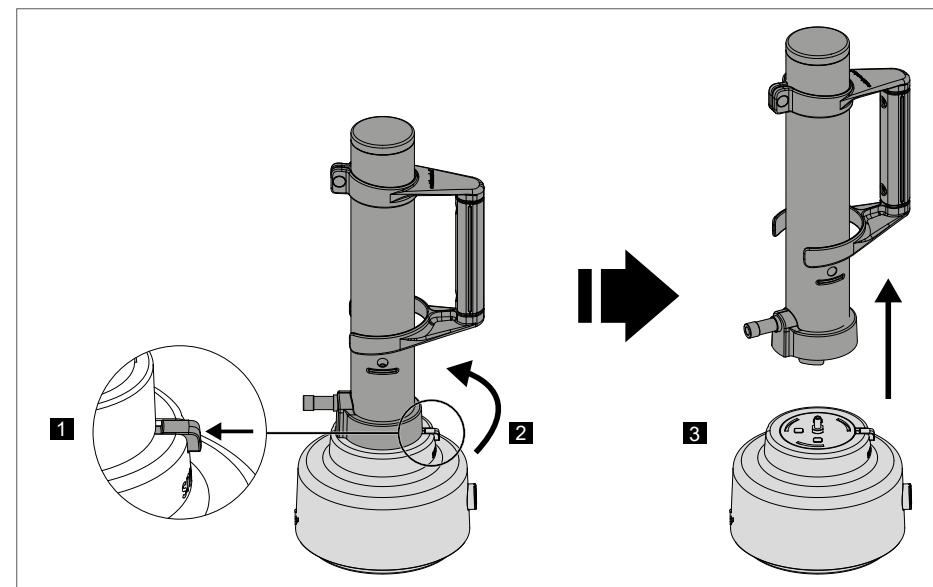
**⚠ VORSICHT:** Reinigen Sie den Kaltrauchgenerator Smoke erst, wenn er komplett abgekühlt ist.

**⚠ VORSICHT:** Tragen Sie für die Reinigung des Kaltrauchgenerator Smoke Einweghandschuhe und Schürze. Die harzigen Rauchablagerungen hinterlassen hartnäckige Flecken auf der Haut und in Textilien. Rückstände im Schlauch können heraustropfen und Boden oder Kleidung beschmutzen.

Der Kaltrauchgenerator Smoke sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Während der Verbrennung entstehen harzige Rauchablagerungen. Luftfeuchtigkeit und Wettereinflüsse beeinflussen die Menge an Ablagerungen. Je feuchter die Luft, umso mehr Ablagerungen entstehen.

#### Empfohlener Reinigungsvorgang:

1. Lösen Sie das Edelstahlrohr vom Sockel.

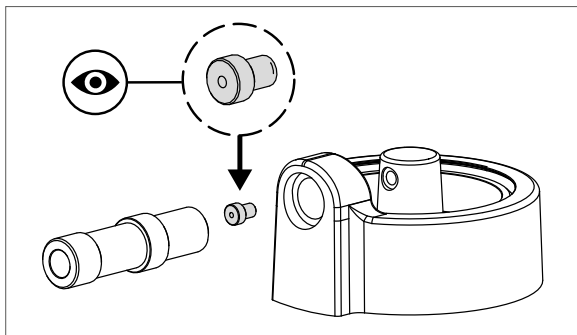


2. Entfernen Sie den Deckel und entleeren Sie Rückstände im Edelstahlrohr in einen feuerfesten Behälter.

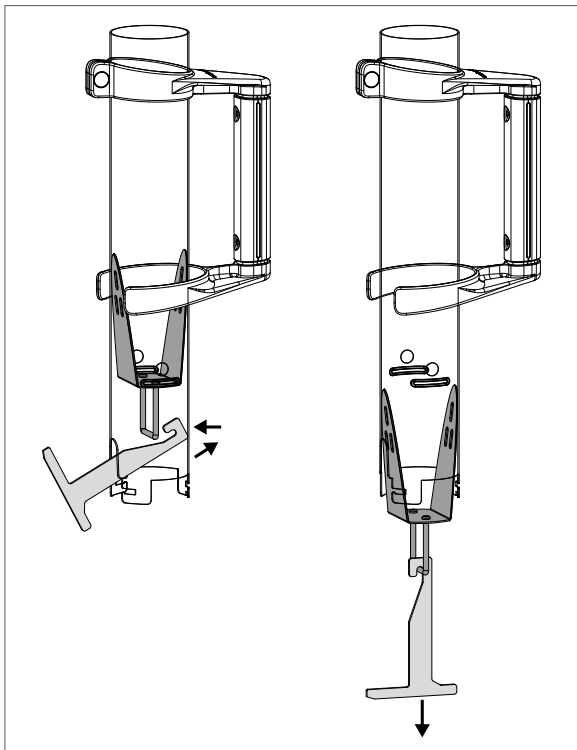
3. Entfernen Sie den Silikonsockel.  
Halten Sie dafür mit der einen Hand das Edelstahlrohr und ziehen Sie mit der anderen Hand vorsichtig den Silikonsockel ab.

**⚠ VORSICHT:** Der Silikonsockel kann harzige Rauchablagerungen enthalten.

**⚠ VORSICHT:** Die Düse ist klein und kann leicht verloren gehen.

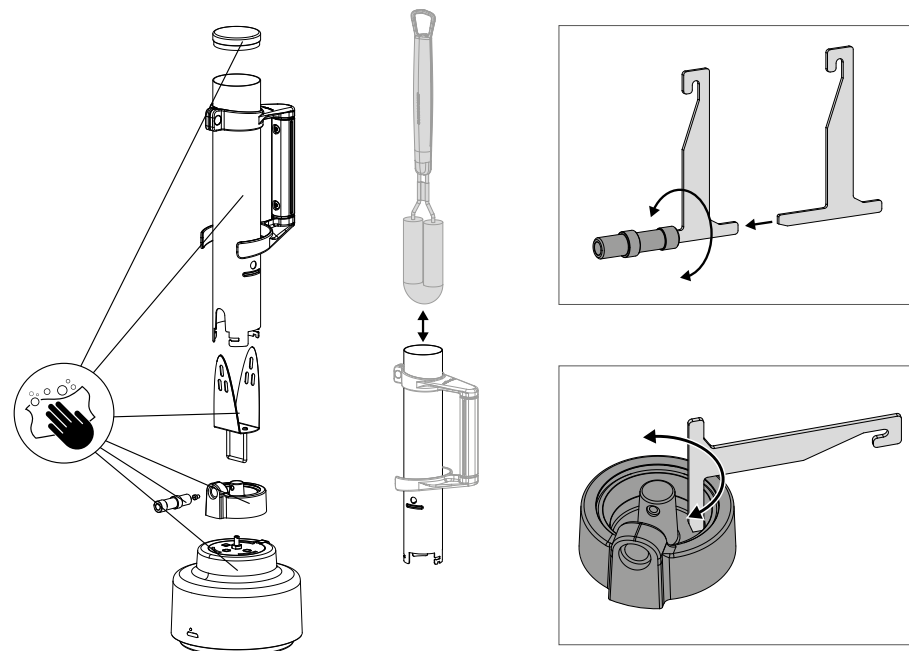


4. Ziehen Sie den Gluthalter aus dem Edelstahlrohr, am besten geht dies mit dem mitgelieferten Multitool.



**⚠ VORSICHT:** Der Bajonettverschluss kann scharfe Kanten aufweisen, tragen Sie Schutzhandschuh.

5. Reinigen Sie alle Teile mit dem OUTDOORCHEF Grill- & Kaltrauchgenerator Reiniger, der OUTDOORCHEF Reinigungsbürste für Smoke und den OUTDOORCHEF Reinigungstücher. Mit dem Multitool können sie Verkrustungen im Silikonsockel lösen.



6. Setzen Sie das Edelstahlrohr wieder zusammen – Sehen Sie Abschnitt 4 in dieser Dokumentation.

**INFO:** Für die Reinigung des Edelstahlrohrs empfehlen wir Ihnen den OUTDOORCHEF Grill- & Kaltrauchgenerator Reiniger, die Reinigungsbürste für Smoke und das Reinigungstücher 2er-Set.

**TIPP:** Die Räucherrückstände im Silikonsockel und Schlauch lösen sich im gefrorenen Zustand sehr viel leichter.  
Legen Sie den Silikonsockel und Schlauch dafür ein paar Stunden ins Gefrierfach und klopfen danach die Rückstände raus

#### **VERFÄRBUNGEN**

Durch die Hitze werden sich irisierende, bunte Verfärbungen an der Oberfläche des Edelstahlrohrs bilden. Diese Verfärbungen gehören zu den Eigenschaften von Edelstahl und haben keinen Einfluss auf die Qualität oder Funktion.

#### **RAUCHRÜCKSTÄNDE IM GRILL**

Der Rauch hinterlässt auch in der Räucherammer (Grillkammer) einen Rauchgeruch. Diesen können Sie durch ein Erhitzen auf die max. Temperatur innerhalb von 10min beseitigen.

## 9.2 LAGERUNG

Im Lieferumfang enthalten ist ein verschliessbarer Zipperbag. Wir empfehlen Ihnen, den Kaltrauchgenerator Smoke und alles Zubehör nach Gebrauch und Reinigung darin zu lagern, um ein unerwünschtes Ausbreiten des Rauchgeruchs zu verhindern. Verschiessen Sie die Tasche erst, wenn alle gereinigten Teile komplett getrocknet sind.

Lagern Sie den Kaltrauchgenerator Smoke immer an einem trockenen, geschützten Ort.

**INFO:** Wir empfehlen ihnen für die Lagerung zusätzlich die OUTDOORCHEF Aufbewahrungstasche für Smoke.

## 10. FEHLERBEHEBUNG

### Räucherchips lassen sich nicht anzünden:

- Überprüfen Sie, ob alle Bestandteile gereinigt und funktionstüchtig sind.
- Stellen Sie sicher, dass Sie trockene Räucherchips verwenden.
- Prüfen Sie, ob der Deckel aufgesetzt ist und der Kaltrauchgenerator Smoke keine Falschlufte anzieht.
- Prüfen Sie, ob die Pumpe des Generators funktioniert und Luft durch die Düse strömt.

### Räucherchips rutschen nicht nach:

- Überprüfen Sie, ob sich noch Rückstände aus einem vorherigen Brand im Rohr befinden und entfernen sie diese.
- Stellen Sie sicher, dass sie nur OUTDOORCHEF Räucherchips verwenden.

### Keine oder weniger Leistung:

- Überprüfen Sie, ob alle Bestandteile gereinigt und funktionstüchtig sind, entfernen sie allfällige Verstopfungen.
- Überprüfen Sie, ob der Akku aufgeladen ist.
- Deckel prüfen, er muss sauber auf dem Rohr aufliegen.
- Prüfen Sie, ob der Schlauch ein Gefälle hat und mögliches Kondenswasser ablaufen kann.
- Prüfen Sie, ob bei zu langer Einsatzdauer der Silikonsockel voll ist und gereinigt werden muss.

Können Sie den Kaltrauchgenerator Smoke anhand der oben erwähnten Massnahmen nicht in Betrieb nehmen, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufsstelle.

## 11. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) unter <https://www.outdoorchef.com/agb>

### Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

\* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

## 12. ERSATZTEILE

Ersatzteile können beim Fachhandel oder ganz einfach direkt unter [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com) bezogen werden.

## 13. ABFALLENTSORGUNG

Auch ein alter Kaltrauchgenerator Smoke enthält noch wertvolle Ressourcen, welche wiederverwendet werden können. Entsorgen Sie Ihren ausgedienten Kaltrauchgenerator Smoke deshalb immer fachgerecht. Beachten Sie dazu die lokalen Bestimmungen sowie die lokalen Recycling-Möglichkeiten des Fachhandels oder spezifischer Entsorgungshöfe.

## 14. TECHNISCHE INFORMATIONEN

### **PUMPE**

Pumpe Leistung	5.5 W
Pumpe Fördermenge	3.5 l/min 210 l/h
Pumpe Druck	23-25 Kpa

### **AKKU**

Akku	Li-Ion
Akkukapazität	5000 mAh
Spannung	3.7 V

## 15. TIPPS UND TRICKS

Die folgenden Zubehörartikel empfehlen wir für ihren Kaltrauchgenerator Smoke.

### **ERWEITERUNG & EINFÜLLHILFE FÜR SMOKE**

Der faltbare Silikontrichter erleichtert Ihnen das Befüllen des Edelstahlrohrs und bietet zudem die Möglichkeit, die Räucherchips-Menge auf total 5 Edelstahlrohr (750g) Füllungen zu erweitern.

### **AUFBEWAHRUNGSTASCHE FÜR SMOKE**

















































Die Aufbewahrungstasche für Smoke bietet Platz für den Kaltrauchgenerator Smoke inkl. Zubehör. Sie schützt den Kaltrauchgenerator Smoke und verringert ein Ausbreiten des Rauchgeruchs.

### **GRILL- & KALTRAUCHGENERATOR REINIGER, REINIGUNGSBÜRSTE FÜR SMOKE UND REINIGUNGSTÜCHER 2ER-SET**

Diese Reinigungsartikel erleichtern Ihnen die Reinigung des Kaltrauchgenerators Smoke. Wir empfehlen Ihnen, den Kaltrauchgenerators Smoke nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.

### **RÄUCHERCHIPS FÜR SMOKE**

Wir empfehlen Ihnen zum Räuchern die OUTDOORCHEF Räucherchips in den Geschmacksrichtungen Whiskey, Rotwein, Buche, Olive oder Kirsche zu verwenden.

SORTE / TYP >>	Buche	Whisky	Rotwein	Kirsche	Olive
					
					
					
					
					
					
					
					
	natürlich aromatisch	kräftig aromatisch	kräftig aromatisch	fruchtig mild	kräftig mediterran

Zubehörartikel können beim Fachhandel oder unter [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com) bezogen werden.

### **WEBPAGE**

Weitere Informationen, Tipps Tricks, Rezepte und alles Wissenswerte zu OUTDOORCHEF Produkten finden Sie unter [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

1.	SMOKING MADE SIMPLE	27
2.	USER GUIDE	27
3.	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	28
4.	OPERATION	28
5.	BEFORE FIRST USE	30
	5.1 Insert the battery	
	5.2 Battery	
6.	ASSEMBLY OF THE SMOKE COLD SMOKE GENERATOR	32
7.	EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE	33
8.	OPERATING THE SMOKE COLD SMOKE GENERATOR	34
	8.1 Setting up the Smoke cold smoke generator	
	8.2 Switching on the Smoke cold smoke generator	
	8.3 Smoking with the kettle barbecue	
	8.3.1 Access from below via the adapter	
	8.3.2 Access via the lid	
	8.3.3 Flap	
	8.4 Smoking with the gas station	
	8.5 Topping up the smoking wood chips	
	8.6 After use	
9.	CLEANING AND STORAGE	41
	9.1 Cleaning	
	9.2 Storage	
10.	TROUBLESHOOTING	44
11.	CONSUMER WARRANTY/GUARANTEED	45
12.	REPLACEMENT PARTS	45
13.	WASTE DISPOSAL	45
14.	TECHNICAL INFORMATION	45
15.	TIPS AND TRICKS	46

## 1. SMOKING MADE SIMPLE

Cold smoking is a method of smoking that has an ancient tradition. It is used to preserve and flavour foods and has historical value. Smoking destroys germs and reduces the available amount of water, meaning that it can bind to other molecules in the food through dehydration. This allows the food to keep for longer. Smoking also gives the food a typical colour and aroma.

### **COLD SMOKING**

Cold smoking refers to smoking with a cooking chamber temperature between 15-25°C. Cold smoking is used to flavour and preserve certain foods, such as fish, ham or cheese. As this temperature is very low, cold smoking is generally a very long process. It gives the food a mild, pleasant smoky flavour and can also be used to flavour cocktails.

### **WARM SMOKING**

During warm smoking, the cooking chamber temperature is between 30-50°C. The higher temperature causes the food to begin cooking after a short time, which is why this smoking method also takes less time than cold smoking. Gammon steak, for example, is produced using the warm smoking method.

### **HOT SMOKING**

Hot smoking generally refers to smoking with cooking chamber temperatures of 55-120°C. As the temperatures are within the classic range of slow roasting and low & slow BBQ, this method is mainly used when the food is to be consumed immediately afterwards. Meat, fish and vegetables can be smoked and cooked within a few hours using this method.

Have fun smoking!

## 2. USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Smoke cold smoke generator. Retain the instructions.

### 3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Only use your OUTDOORCHEF Smoke cold smoke generator outdoors.

**DANGER, WARNING** and **CAUTION** notes are provided in this user guide to highlight important and critical usage information. Please read and follow these instructions to ensure safety and to avoid damage to property and personal injury.

- ⚠ DANGER:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
- ⚠ WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
- ⚠ CAUTION:** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

### 4. OPERATION

Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Smoke cold smoke generator. The Smoke cold smoke generator is for outdoor use only and a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects must be ensured.

- ⚠ DANGER:** Use the Smoke cold smoke generator outdoors only. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas. Danger of poisoning due to the smoke gases.
- ⚠ DANGER:** This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- ⚠ DANGER:** Only use the Smoke cold smoke generator on a level, firm and non-flammable surface. Never place the Smoke cold smoke generator on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the Smoke cold smoke generator away from flammable materials.
- ⚠ DANGER:** The Smoke cold smoke generator becomes very hot when in use. Always wear protective gloves and only touch the plastic handle. There is a risk of burns. We recommend you use the OUTDOORCHEF leather glove.
- ⚠ DANGER:** When in use, glowing sparks may escape due to the smoking wood chips sliding down. Never leave the Smoke cold smoke generator unattended during operation.
- ⚠ WARNING:** Never leave the Smoke cold smoke generator unsupervised during operation.
- ⚠ WARNING:** Do not move the appliance during us.

- ⚠ WARNING:** The Smoke cold smoke generator may not be used in windy conditions as there is a risk it could tip over.
- ⚠ WARNING:** Do not expose yourself or other people to the smoke; danger of poisoning due to the smoke gases.
- ⚠ WARNING:** Due to the production process, the edges of the pipe may be sharp; please always wear gloves during assembly and disassembly.
- ⚠ CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- ⚠ CAUTION:** The Smoke cold smoke generator remains hot for quite some time after being switched off. Ember residues can continue to glow for a while. Make sure you do not burn yourself or allow any objects to come into contact with the Smoke cold smoke generator due to the danger of burns.
- ⚠ CAUTION:** Wear protective gloves when touching hot parts.
- ⚠ CAUTION:** Wear disposable gloves and an apron when cleaning the Smoke cold smoke generator. The resinous smoke deposits leave stubborn stains on the skin and in textiles.
- ⚠ CAUTION:** Protect the stainless steel pipe from impacts as a deformed pipe can impair the function.

## 5. BEFORE FIRST USE

### 5.1 INSERT THE BATTERY

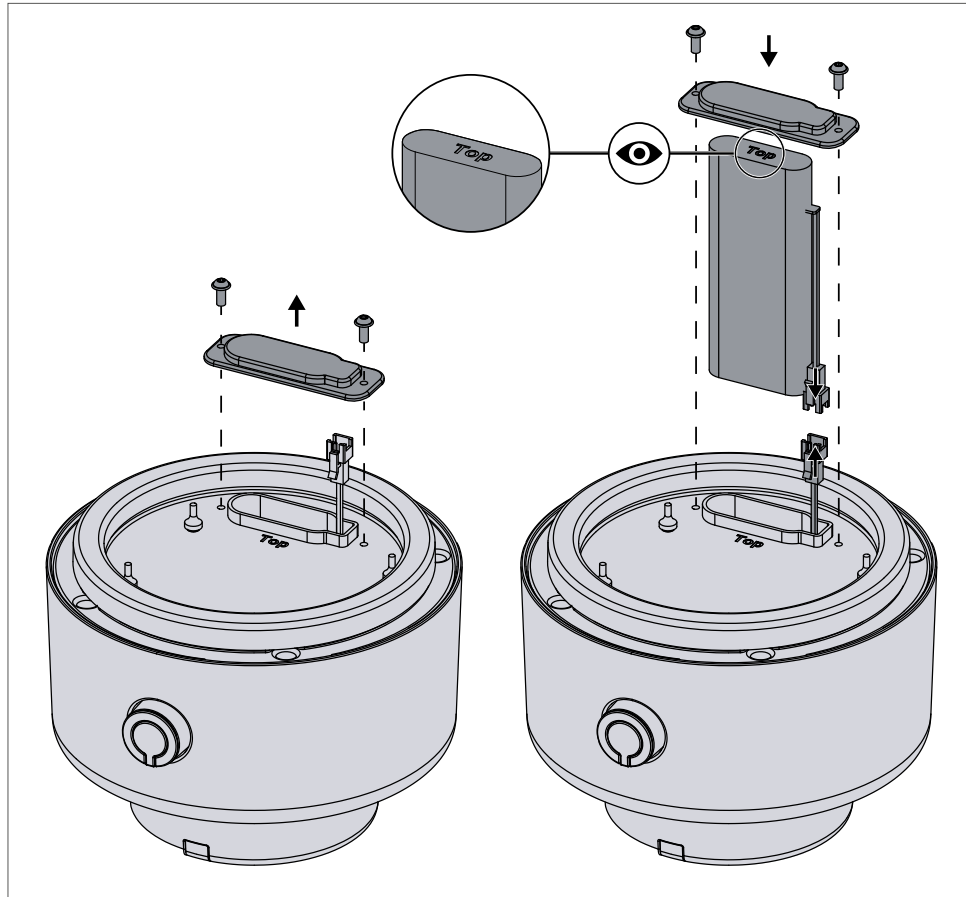
The battery is supplied separately and must be inserted into the base.

To do this, open the battery compartment in the bottom of the base.

Connect the cable using the plug and insert the battery into the housing as shown in the diagram. Close the battery compartment again.

You can now charge your Smoke cold smoke generator fully using the charging cable supplied.

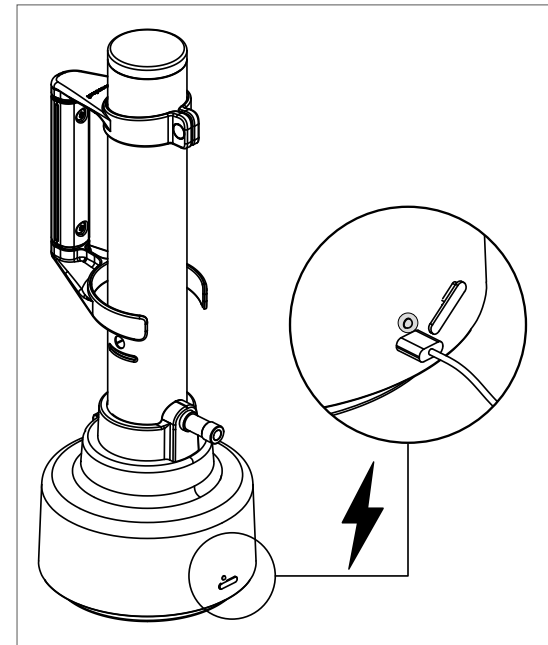
See section 5.2 in this documentation.



## 5.2 BATTERY

Fully charge the battery in the base after every use.

A charging cable with a type C plug is supplied.

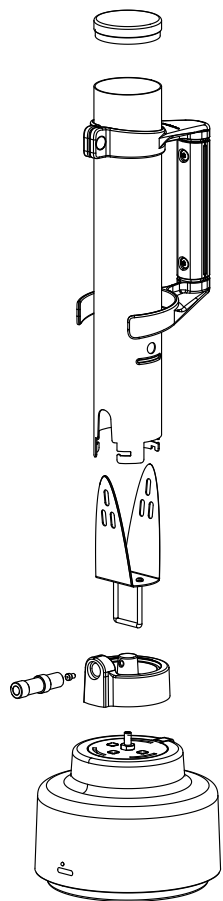


<b>Display flashes red:</b>	Battery must be charged.
<b>Display flashes blue:</b>	Battery is charging
<b>Display lights up blue:</b>	Battery is charged
<b>Charging time 0 – 100%:</b>	approx. 8 hours
<b>Capacity minimum level:</b>	approx. 10 hours
<b>Capacity maximum level:</b>	approx. 5 hours

**TIP:** Regular use extends the battery service life.

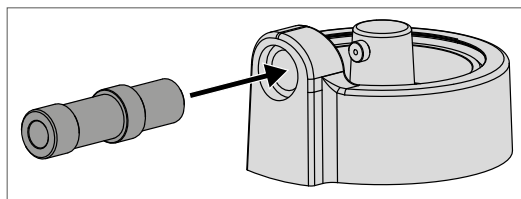


## 6. ASSEMBLY OF THE SMOKE COLD SMOKE GENERATOR

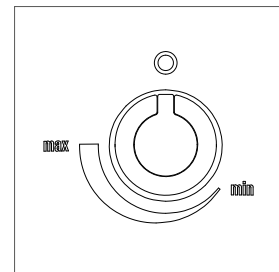


Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your Smoke cold smoke generator.

**NOTE:** Make sure that the Venturi pipe is positioned correctly.



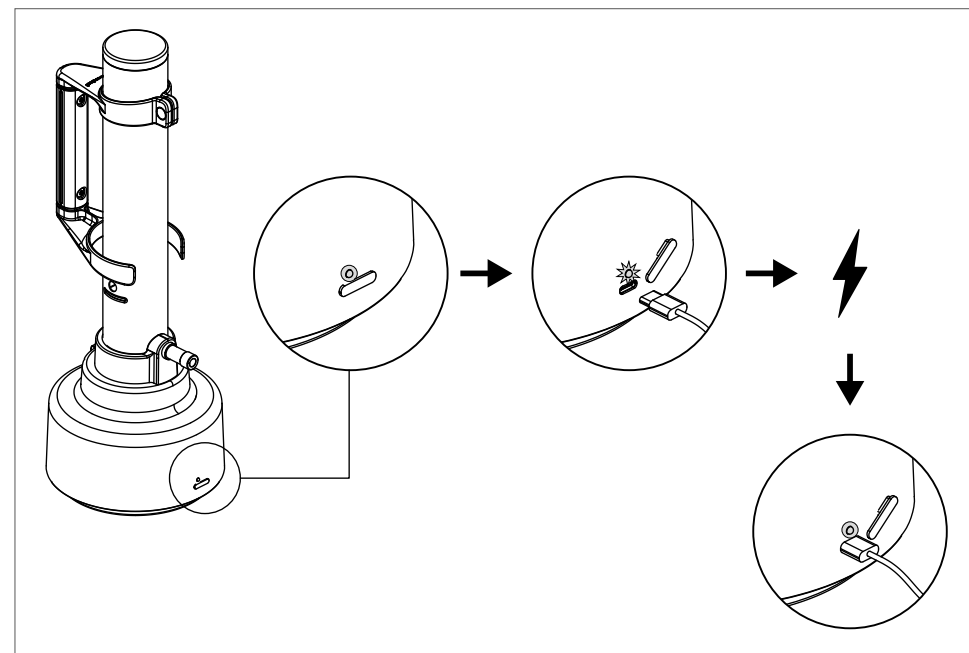
## 7. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE



The smoke intensity can be set to any level you wish.

### **BATTERY LEVEL**

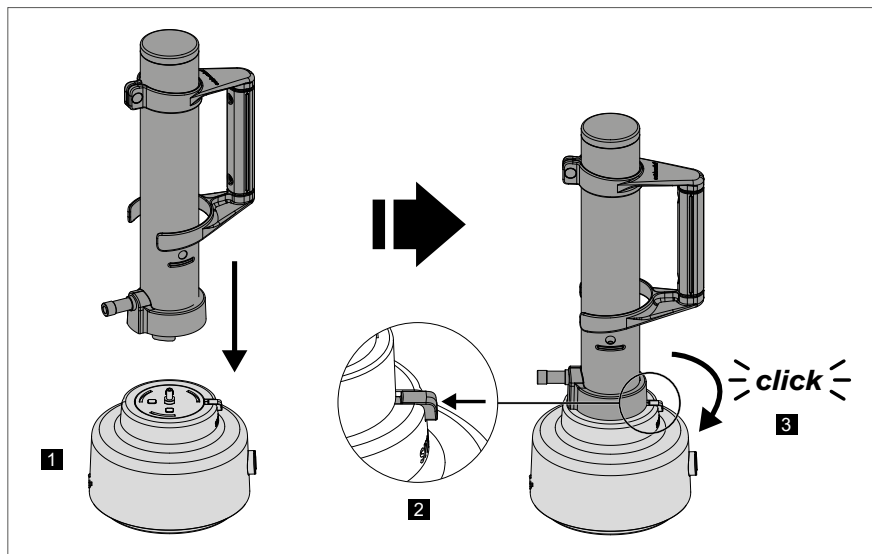
- Display lights up red:** Smoke cold smoke generator in operation
- Display flashes red:** Smoke cold smoke generator in operation, battery must be charged.
- Display flashes blue:** Battery is charging
- Display lights up blue:** Battery is charged



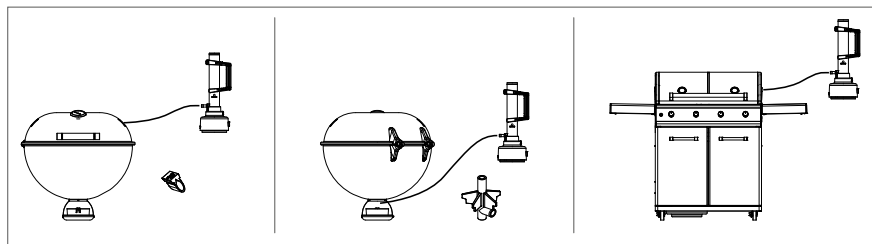
## 8. OPERATING THE SMOKE COLD SMOKE GENERATOR

### 8.1 SETTING UP THE SMOKE COLD SMOKE GENERATOR

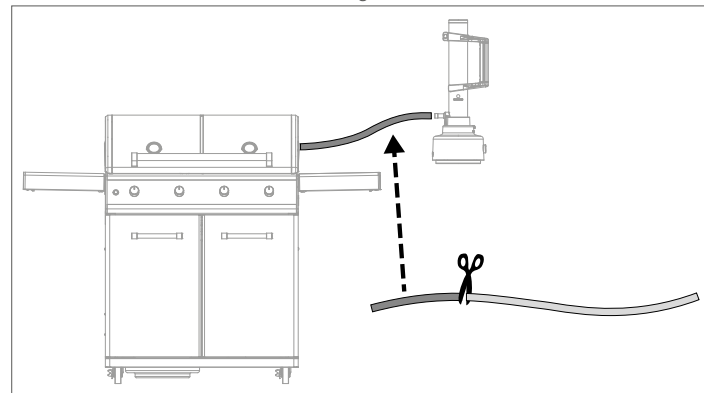
1. The stainless steel pipe is supplied ready for use.
2. Fully charge the battery in the base (charging time approx. 8 hours).
3. Attach the stainless steel pipe to the base. Make sure that it sits correctly in the base and is locked into position. Listen out for a click.



4. Define your desired smoking chamber (e.g. kettle barbecue, gas station, smoking oven).



5. Cut the silicone hose to the desired length with scissors.



**NOTE:** The ideal length is the most direct route from the Smoke cold smoke generator to the smoking chamber inlet. Make sure there is a slight, even slope.

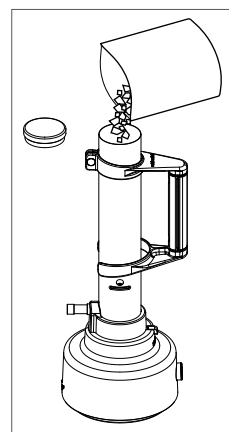
**Exception:** Short, intensive smoking with the OUTDOORCHEF kettle barbecue – See the explanations in section 6.3 in this documentation.

**NOTE:** Fill the smoking wood chips loosely. Do not pack the smoking wood chips down, otherwise it cannot be guaranteed that the smoking wood chips will slide down.

**NOTE:** To ensure clean burning and functioning, please only use smoking wood chips measuring 3-10mm.

We recommend the OUTDOORCHEF Smoke smoking wood chips.

6. Remove the lid and fill the stainless steel pipe with OUTDOORCHEF smoking wood chips for Smoke.



**INFO:** When the stainless steel pipe is completely filled, you can smoke at a moderate smoking intensity for approx. 1h 15 min.

7. Replace the lid.

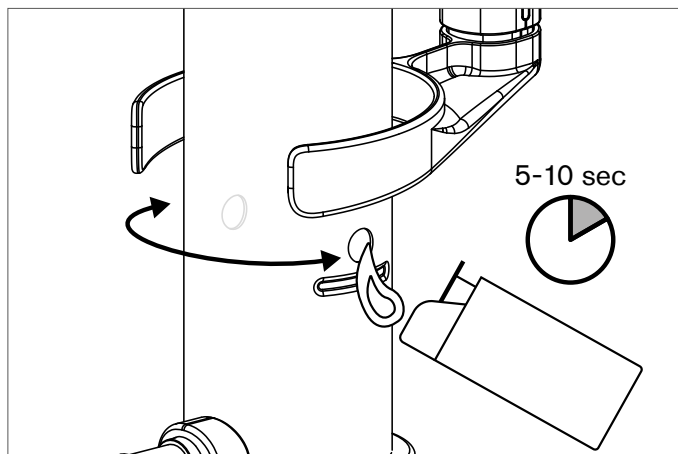
## 8.2 SWITCHING ON THE SMOKE COLD SMOKE GENERATOR

**NOTE:** During the smoking process, make sure that the smoking wood chips slide down. It is possible for the chips to become stuck due to their shape and structure. If the chips do not slide down cleanly, you can rectify this by tapping lightly on the pipe.

**CAUTION,** the pipe is hot.

### IGNITING

1. Make sure that the lid is in place, as this is required to create the vacuum in the stainless steel pipe.
2. Switch the Smoke cold smoke generator to the highest level (max).
3. Ignite the smoking wood chips through both igniting holes, approx. 5-10 seconds per hole.

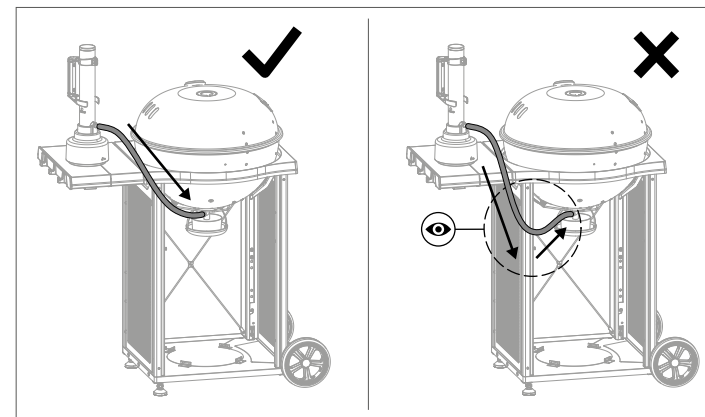


### SMOKING

**⚠ WARNING:** Do not expose yourself or other people to the smoke. Danger of poisoning due to the smoke gases.

1. Allow the smoker to run at the highest level for the first 1-2 min.
2. Then adjust the intensity to your desired smoking level.

**HINWEIS:** Condensation and resinous smoke deposits are created during burning. Ensure they can drain away by providing an even slope from the Smoke cold smoke generator to the smoking chamber. A backflow of condensation water and smoke deposits can block the silicone hose.



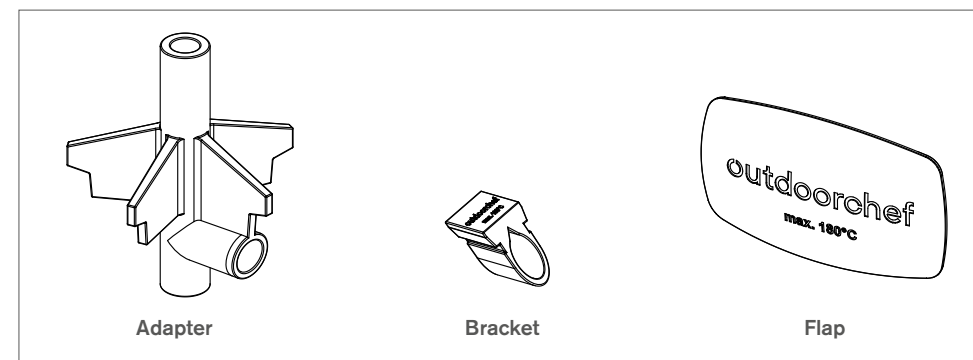
**NOTE:** The shorter the hose, the less condensation forms.

**NOTE:** The humidity and weather have a great influence on condensation formation. The more moisture there is in the air, the more condensation forms.

**INFO:** Tips and tricks on smoking can be found at [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

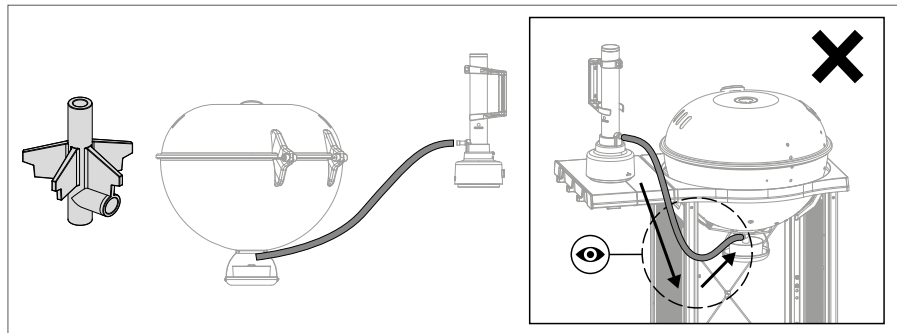
## 8.3 SMOKING WITH THE KETTLE BARBECUE

For smoking in the OUTDOORCHEF kettle barbecue, we recommend a connection using the following three accessories from the SMOKE kettle barbecue adapter set (not supplied).



### 8.3.1 ACCESS FROM BELOW VIA THE ADAPTER

Ideal for low & slow smoking. It is possible to fill the stainless steel pipe up to max. 5 times per smoking process.

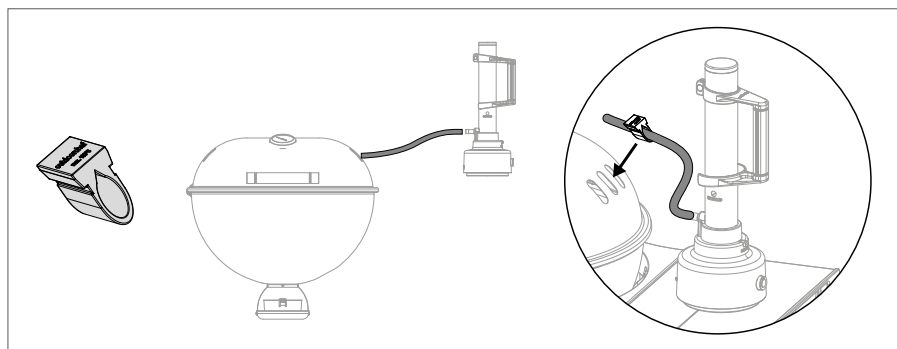


Ensure there is an even slope in the silicone hose; no siphon may be formed. If installed correctly, the condensation drips through the adapter directly into the drip pan.

- TIP:** Fill the collecting tray with OUTDOORCHEF Grill Powder. The OUTDOORCHEF Grill Powder absorbs the condensation including smoke deposits, which makes disposal and cleaning easier.
- TIP:** The OUTDOORCHEF expansion & filling aid for SMOKE makes it easier for you to fill the stainless steel pipe. It also offers you longer smoking without topping up the pipe, up to approx. 5 hours.

### 8.3.2 ACCESS VIA THE LID

Ideal for short and intensive smoking. The stainless steel pipe is filled a maximum of once per smoking session. The temperature in the kettle may not exceed 180°C when used in this way.



In this case, a backward slope from the smoking chamber (kettle) to the Smoke cold smoke generator is unavoidable.

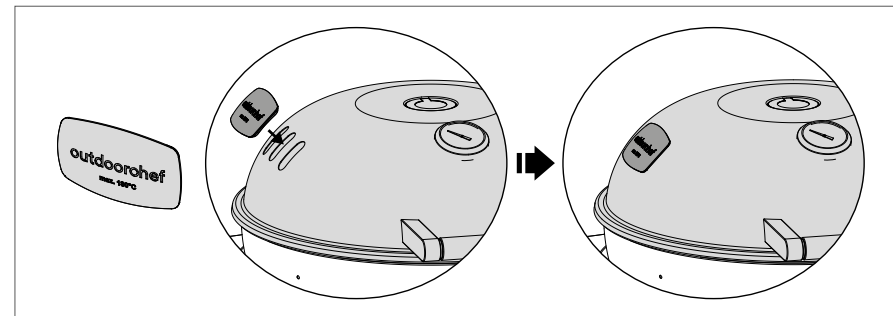
The condensation runs back into the appliance and collects in the silicone base. As a result, we recommend that the stainless steel pipe is filled a maximum of once for this type of smoking.

- TIP:** We recommend attaching the hose with the bracket on the left-hand side of the kettle. Shorter route when opening the lid. Here, too, make sure there is a slope from the Smoke cold smoke generator to the smoking chamber.

### 8.3.3 FLAP

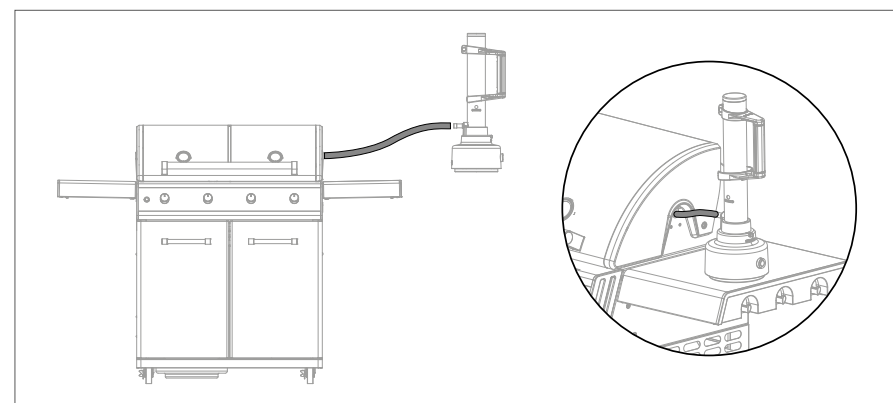
To increase the smoke intensity in the kettle, you can close the air slot on one side of the lid using the flap. The temperature in the kettle may not exceed 180°C when used in this way.

- ⚠ DANGER:** Never close all of the air slots; this can lead to flashbacks or a fire.



## 8.4 SMOKING WITH THE GAS STATION

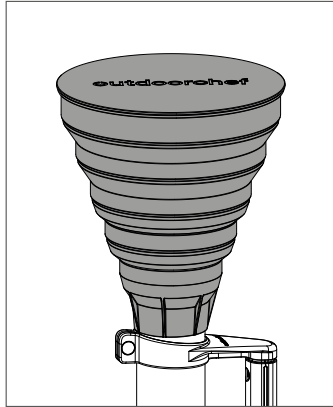
To smoke with a gas station, we recommend guiding the smoking hose into the barbecue chamber via the side opening in the rotisserie spit bracket. Make sure once again that the hose slopes away from the cold smoke generator.



## 8.5 TOPPING UP THE SMOKING WOOD CHIPS

If you need to fill the stainless steel pipe more than once for smoking, top it up with smoking wood chips as long as there are only a small number of chips left in the pipe. To do this, lift the lid and carefully fill the stainless steel pipe with the OUTDOORCHEF smoking wood chips.

To make filling easier and to smoke without topping up, we recommend the OUTDOORCHEF expansion & filling aid for Smoke.



**⚠ WARNING:** The pressure that can be created by filling may cause individual pieces of embers or ash to fall out of the igniting holes. Therefore, make sure that you are standing on a fireproof surface and be careful not to burn yourself.

**⚠ WARNING:** The stainless steel pipe is very hot; wear protective gloves. There is a risk of burns. We recommend wearing the OUTDOORCHEF leather glove.

## 8.6 AFTER USE

1. Allow all of the parts to cool down.
2. Clean the Smoke cold smoke generator – See section 9 in this documentation.
3. Fully recharge the battery.

**⚠ CAUTION:** Always charge the battery in dry conditions

## 9. CLEANING AND STORAGE

### 9.1 CLEANING

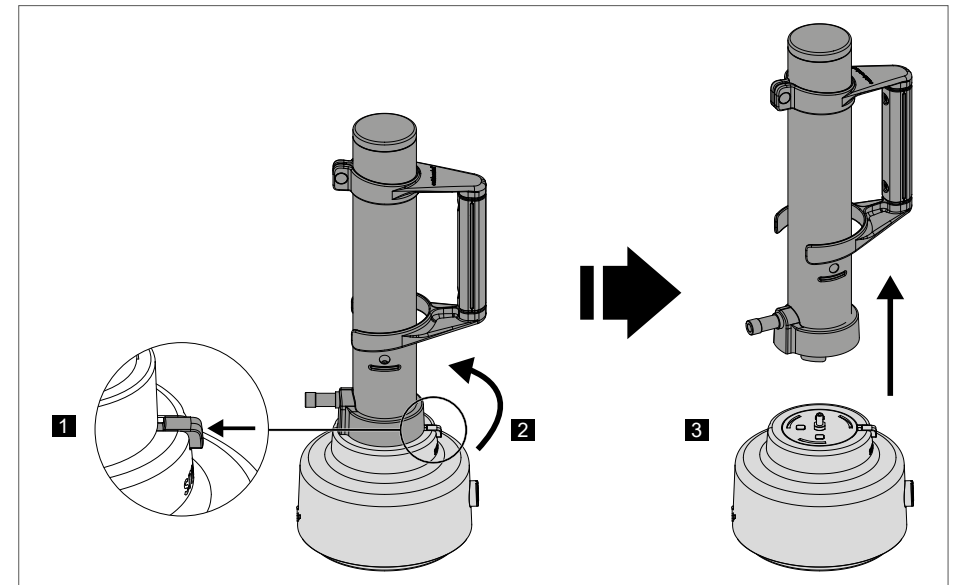
**⚠ CAUTION:** Only clean the Smoke cold smoke generator when it has cooled down completely.

**⚠ CAUTION:** Wear disposable gloves and an apron when cleaning the Smoke cold smoke generator. The resinous smoke deposits leave stubborn stains on the skin and in textiles. Residues in the hose can drip out and soil the floor or clothing.

The Smoke cold smoke generator should be cleaned thoroughly after every use. Resinous smoke deposits are created during burning. Humidity and the weather influence the extent of the deposits. The more moisture there is in the air, the more deposits are created.

#### Recommended cleaning:

1. Detach the stainless steel pipe from the base.

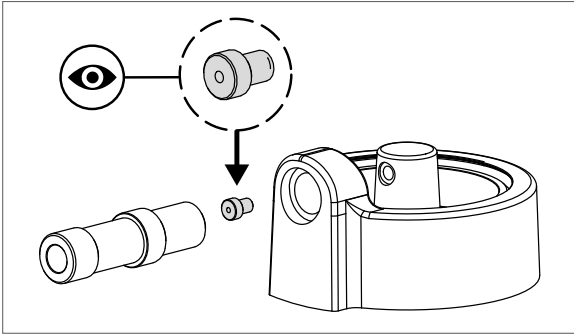


2. Remove the lid and empty residues in the stainless steel pipe into a fireproof container.

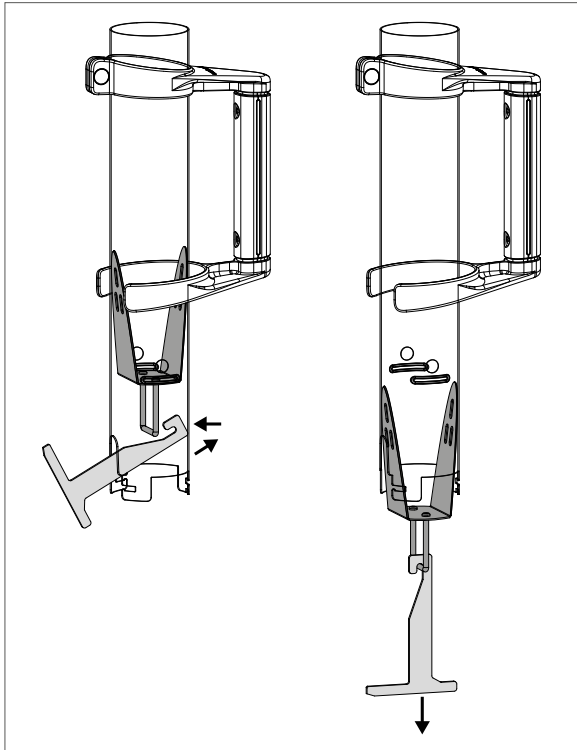
3. Remove the silicone base.  
To do this, hold the stainless steel pipe in one hand and carefully pull the silicone base with the other hand.

**⚠ CAUTION:** The silicone base can contain resinous smoke deposits.

**⚠ CAUTION:** The nozzle is small and easy to lose.

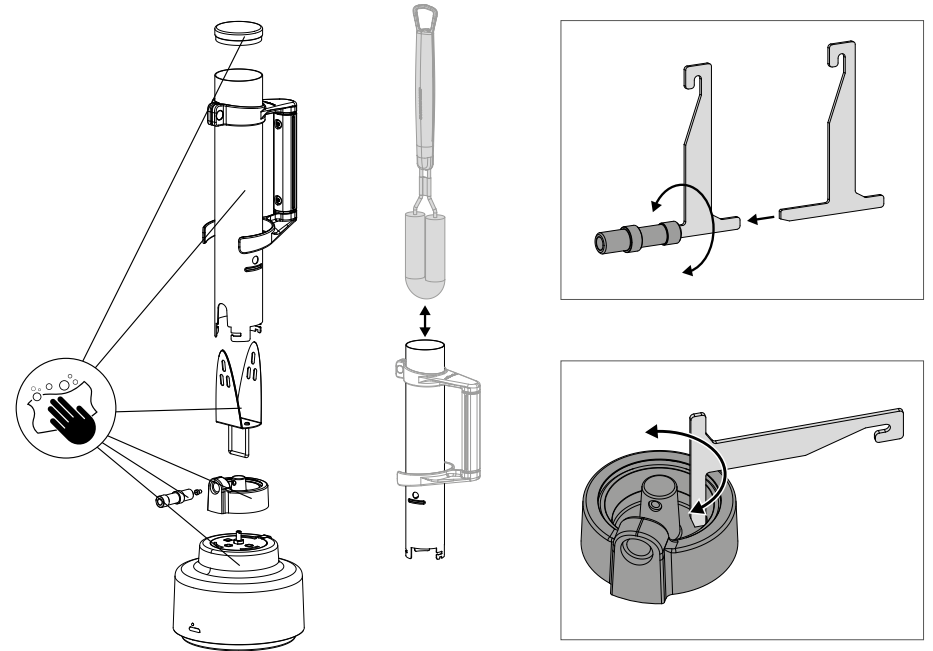


4. Pull the ember holder out of the stainless steel pipe, the best way to do this is with the multitool supplied.



**⚠ CAUTION:** The bayonet lock may have sharp edges, wear protective gloves.

5. Clean all parts with the OUTDOORCHEF barbecue & cold smoke generator cleaner, the OUTDOORCHEF cleaning brush for Smoke and the OUTDOORCHEF cleaning cloths. You can remove encrustations in the silicone base with the multitool.



6. Put the stainless steel pipe back together again – See section 4 in this documentation.

**INFO:** To clean the stainless steel pipe, we recommend the OUTDOORCHEF barbecue & cold smoke generator cleaner, the cleaning brush for Smoke and the set of 2 cleaning cloths.

**TIP:** The smoking residues in the silicone base and hose can be removed much more easily when frozen. Place the silicone base and hose into the freezer for a few hours and then knock the residues out of them.

#### **DISCOLOURATION**

The heat will result in the formation of areas of iridescent bright discolouration on the surface of the stainless steel pipe. This discolouration is characteristic of stainless steel and has no effect on the quality or functionality.

#### **SMOKE RESIDUES IN THE BARBECU**

The smoke also leaves behind a smoky odour in the smoking chamber (barbecue chamber). You can remove this by heating to the max. temperature within 10 min.

## 9.2 STORAGE

A sealable zipped bag is supplied. We recommend you store the Smoke cold smoke generator and all of the accessories in it after use and cleaning to prevent the unwanted spread of the smoky odour. Only seal the bag when all of the cleaned parts are completely dry.

Always store the Smoke cold smoke generator in a dry and protected place.

**INFO:** We also recommend the OUTDOORCHEF storage bag for Smoke.

## 10. TROUBLESHOOTING

### Smoking wood chips cannot be ignited:

- Check whether all of the parts are clean and functional.
- Ensure that you are using dry smoking wood chips.
- Check that the lid is in place and that the Smoke cold smoke generator is not drawing in false air.
- Check whether the generator pump is working and air is flowing through the nozzle.

### Smoking wood chips do not slide down:

- Check whether there is any residue from the previous fire in the pipe and remove this.
- Ensure that you are only using OUTDOORCHEF smoking wood chips.

### No power or reduced power:

- Check whether all of the parts are clean and functional, remove any blockages.
- Check whether the battery is charged.
- Check the lid, it must lie cleanly on the pipe.
- Check whether the hose has a slope and any condensation can drain away.
- Check whether the silicone base is full and needs to be cleaned after being used for too long.

Please contact the retailer if you are still unable to operate the Smoke cold smoke generator after carrying out the actions listed above.

## 11. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

or detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at <https://www.outdoorchef.com/agb>

### The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

\* A dealer directory can be found on our website at [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

## 12. REPLACEMENT PARTS

Replacement parts can be obtained from specialist dealers or very easily directly on [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

## 13. WASTE DISPOSAL

Even an old Smoke cold smoke generator still contains valuable resources that can be reused. You should therefore always dispose of your old Smoke cold smoke generator properly. Observe local regulations as well as the local recycling facilities offered by specialist retailers or specific disposal centres.

## 14. TECHNICAL INFORMATION

### **PUMP**

Pump power	5.5 W
Pump output	3.5 l/min 210 l/h
Pump pressure	23-25 Kpa

### **BATTERY**

Battery	Li-Ion
Battery capacity	5000 mAh
Voltage	3.7 V

## 15. TIPS AND TRICKS

We recommend the following accessories for your Smoke cold smoke generator.

### **EXPANSION & FILLING AID FOR SMOKE**

The folding silicone funnel makes it easier for you to fill the stainless steel pipe and also offers the possibility of expanding the amount of smoking wood chips to the amount that would fill the stainless steel pipe (750g) five times.

### **STORAGE BAG FOR SMOKE**

















































The storage bag for Smoke provides space for the Smoke cold smoke generator including accessories. It protects the Smoke cold smoke generator and reduces the spread of the smoky odour.

### **BARBECUE & COLD SMOKE GENERATOR CLEANER, CLEANING BRUSH FOR SMOKE AND SET OF 2 CLEANING CLOTHS**

These cleaning items make it easier for you to clean the Smoke cold smoke generator. We recommend you thoroughly clean the Smoke cold smoke generator after every use.

### **SMOKING WOOD CHIPS FOR SMOKE**

We recommend you use the OUTDOORCHEF smoking wood chips in the flavours whiskey, red wine, beech, olive or cherry for smoking.

VARIETY / TYPE >>	Beech	Whisky	Red Wine	Cherry	Olive
					
					
					
					
					
					
					
					
	natural & aromatic	powerful & aromatic	powerful & aromatic	fruity & mild	powerful & Mediterranean

Accessories can be obtained from specialist dealers or at [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

### **WEB PAGE**

More information, tips, hints, recipes and all kinds of useful information about OUTDOORCHEF products can be found at [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).



1.	LE FUMAGE SIMPLIFIE	49
2.	LE MODE D'EMPLOI	49
3.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	50
4.	UTILISATION	50
5.	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	52
5.1	Mettre la batterie	
5.2	Batterie	
6.	MONTAGE DU GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE SMOKE	54
7.	EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE	55
8.	UTILISATION DU GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE SMOKE	56
8.1	Préparation du générateur de fumée froide Smoke	
8.2	Mise en service du générateur de fumée froide Smoke	
8.3	Fumage avec un barbecue sphérique	
8.3.1	Accès par dessous, via un adaptateur	
8.3.2	Accès par le couvercle	
8.3.3	Clapet	
8.4	Fumage avec une station à gaz	
8.5	Ajouter des copeaux de fumage	
8.6	Après utilisation	
9.	NETTOYAGE ET STOCKAGE	63
9.1	Nettoyage	
9.2	Stockage	
10.	COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES	66
11.	GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE	67
12.	PIÈCES DE RECHANGE	67
13.	ÉLIMINATION DES DÉCHETS	67
14.	INFORMATIONS TECHNIQUES	67
15.	CONSEILS ET ASTUCES	68

## 1. LE FUMAGE SIMPLIFIE

Le fumage à froid est une méthode de fumage qui repose sur une tradition très ancienne. Il sert à conserver et à aromatiser les aliments et a une valeur historique. La fumée détruit les germes et réduit la quantité d'eau disponible, ce qui signifie qu'elle peut se lier à d'autres molécules dans les aliments en se déshydratant. Les aliments se conservent ainsi plus longtemps. En outre, le fumage confère aux aliments une couleur et un arôme typiques.

### **FUMAGE A FROID**

Le fumage à froid est un fumage pour lequel la température de l'espace de cuisson se situe entre 15 et 25 °C. Le fumage à froid permet d'aromatiser et de conserver certains aliments comme le poisson, le jambon mais aussi le fromage. Comme la température n'est pas très élevée, le fumage à froid est généralement un processus très long. Il confère aux aliments un arôme de fumé doux et agréable et est également utilisé pour aromatiser les cocktails.

### **FUMAGE A CHAUD**

Avec le fumage à chaud, la température de l'espace de cuisson se situe entre 30 et 50 °C. Du fait des températures élevées, un processus de cuisson des aliments se met en place après un certain temps, c'est pourquoi cette méthode nécessite moins de temps que le fumage à froid. Cette méthode permet par exemple de produire le filet de porc alsacien, le kassler.

### **FUMAGE A HAUTES TEMPERATURES**

Le fumage à hautes températures se distingue par des températures de l'espace de cuisson qui se situent entre 55 et 120 °C. Les températures se situant dans la plage classique de la cuisson à basse température ou du BBQ Low&Slow, cette méthode est essentiellement utilisée quand les aliments sont consommés immédiatement après le fumage. Le poisson, la viande et les légumes peuvent être fumés et cuits en quelques heures avec cette méthode.

Nous espérons que vous prendrez plaisir à fumer vos aliments !

## 2. LE MODE D'EMPLOI

Avant la première mise en service de votre générateur de fumée froide Smoke OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement.

Conservez cette notice.

### 3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisez le générateur de fumée froide Smoke exclusivement en extérieur.

**Les mentions DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION** sont utilisées dans ce mode d'emploi pour mettre en évidence des informations d'utilisation importantes et critiques. Veuillez lire et suivre ces instructions afin de garantir la sécurité et d'éviter tout dommage matériel ou corporel.

- ⚠ DANGER :** Indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
- ⚠ ATTENTION :** Indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères à moyennement graves si elles ne sont pas respectées.

### 4. UTILISATION

Les instructions de la notice montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.

Avant la première mise en service de votre générateur de fumée froide Smoke OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement.

Le générateur de fumée froide Smoke s'utilise exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1,5 m de tout objet inflammable.

- ⚠ DANGER :** Le générateur de fumée froide Smoke ne s'utilise qu'à l'extérieur. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur, par exemple dans des garages, des bâtiments, des tentes et d'autres endroits fermés. Risque d'intoxication par les gaz de fumée.
- ⚠ DANGER :** Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- ⚠ DANGER :** Utilisez le générateur de fumée froide Smoke exclusivement sur un sol plat, fixe et non inflammable. Pendant son utilisation, ne jamais placer le générateur de fumée froide Smoke sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le générateur de fumée froide Smoke éloigné de tout matériau inflammable.
- ⚠ DANGER :** Lors du fonctionnement, le générateur de fumée froide Smoke devient très chaud. Portez donc toujours des gants de protection et ne touchez que les poignées en plastique. Sinon, vous risquez de vous brûler. Nous vous conseillons d'opter pour les gants en cuir OUTDOORCHEF.
- ⚠ DANGER :** Pendant le fonctionnement, les copeaux de fumage glissent et peuvent provoquer des étincelles. Ne laissez jamais le générateur de fumée sans surveillance pendant son utilisation.

- ⚠ AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais le générateur de fumée froide Smoke sans surveillance pendant son utilisation.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Le générateur de fumée froide Smoke ne doit pas être utilisé en cas de vent, car il risque de se renverser.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Ne vous exposez pas et n'exposez personne aux fumées pour éviter tout risque d'intoxication par les gaz de fumée.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Pour des raisons de production, les bords des tubes peuvent être tranchants. Portez donc toujours des gants lors du montage et du démontage.
- ⚠ ATTENTION :** Des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- ⚠ ATTENTION :** Le générateur de fumée froide Smoke reste chaud longtemps après son utilisation. Les braises brûlent encore longtemps. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du générateur de fumée froide Smoke au risque de provoquer un incendie.
- ⚠ ATTENTION :** Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- ⚠ ATTENTION :** Pour le nettoyage du générateur de fumée froide Smoke, portez des gants jetables et un tablier. Les dépôts de fumée résineux laissent des taches tenaces sur la peau et les textiles.
- ⚠ ATTENTION :** Protégez le tube en acier inoxydable des chocs. Un tube déformé peut provoquer un dysfonctionnement.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 5.1 METTRE LA BATTERIE

La batterie est fournie séparément et doit être placée sur le socle.

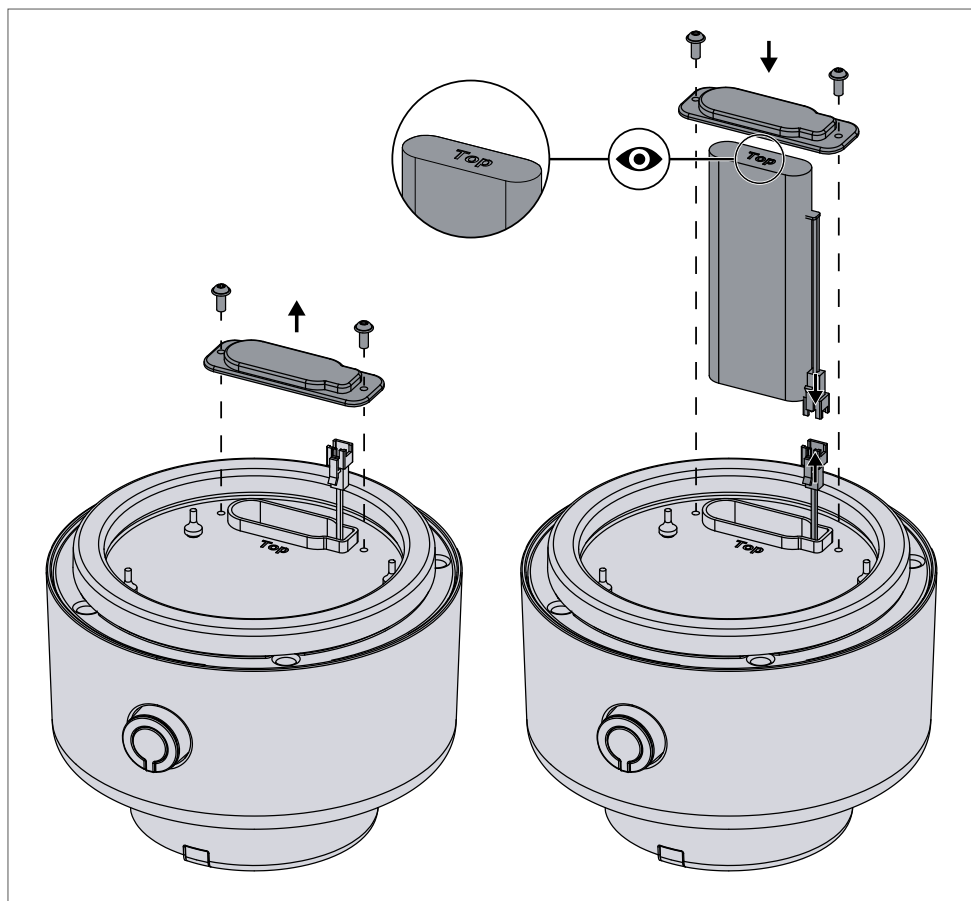
Pour cela, ouvrez le compartiment dédié pour la batterie, au fond du socle.

Connectez le câble via le connecteur et placez la batterie dans le boîtier conformément au schéma.

Refermez le compartiment dédié à la batterie.

Vous pouvez maintenant charger le générateur de fumée froide Smoke avec le câble fourni.

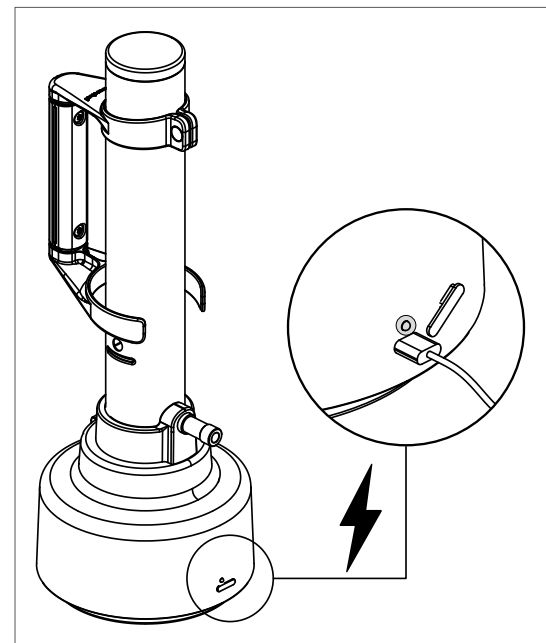
Voir le point 5.2 de ce document.



### 5.2 BATTERIE

Après chaque utilisation, rechargez complètement la batterie sur son pied.

Un câble de chargement avec un connecteur type C est fourni.



**Le témoin clignote en rouge :** la batterie doit être rechargée.

**Le témoin clignote en bleu :** la batterie est en charge

**Le témoin s'allume en bleu :** la batterie est chargée

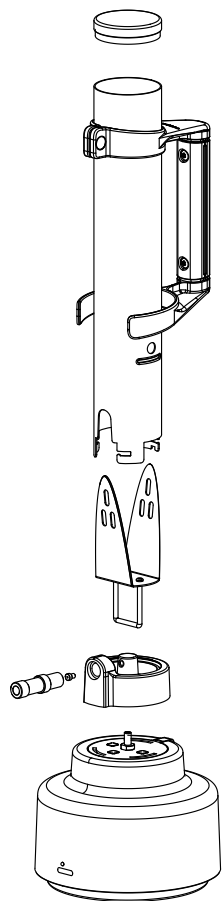
**Durée de chargement 0 – 100 % :** env. 8 h.

**Capacité au niveau min :** env. 10 h.

**Capacité au niveau max :** env. 5 h.

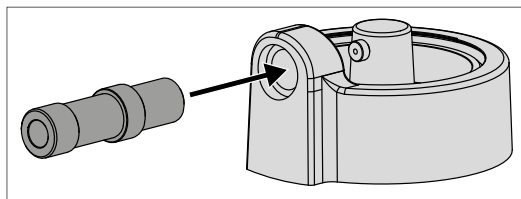
**CONSEIL :** Une utilisation régulière allonge la durée de vie de la batterie.

## 6. MONTAGE DU GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE SMOKE

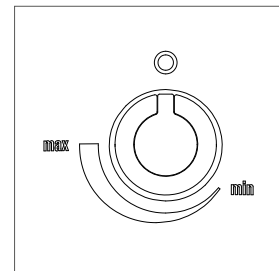


Veuillez suivre les informations des instructions de montage séparées de votre générateur de fumée froide Smoke.

**REMARQUE :** Veuillez à ce que le tube de Venturi soit bien placé.



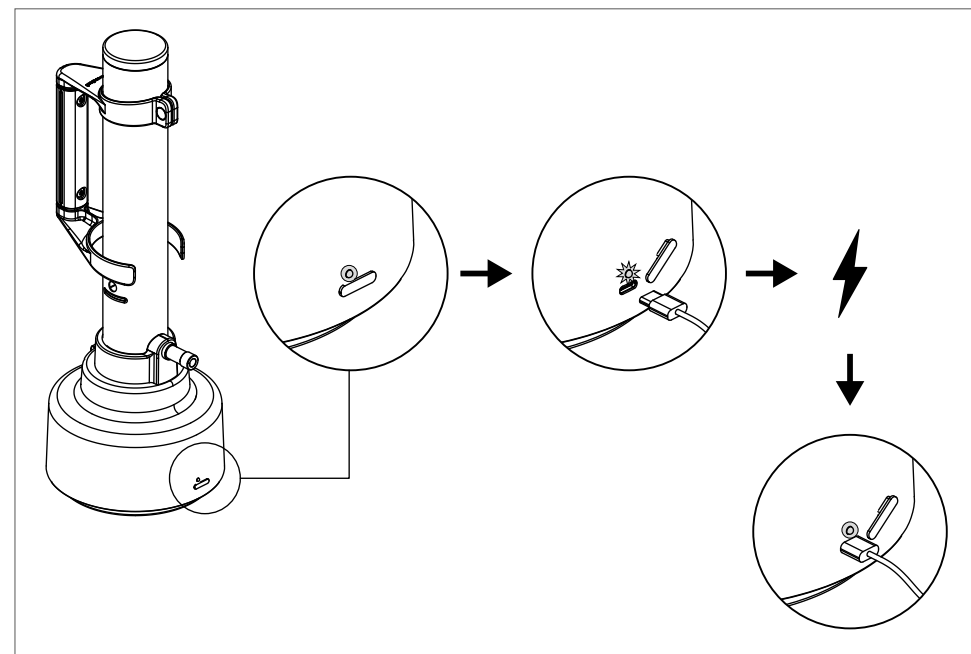
## 7. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE



L'intensité du fumage peut être réglée en continu.

### **NIVEAU DE LA BATTERIE**

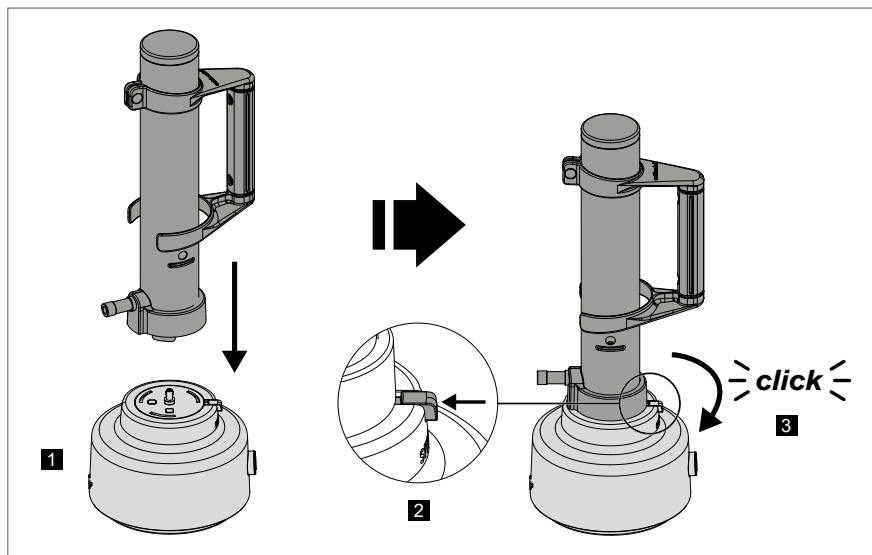
- Le témoin s'allume en rouge :** le générateur de fumée est en fonctionnement
- Le témoin clignote en rouge :** le générateur de fumée froide Smoke est en fonctionnement, la batterie doit être rechargée.
- Le témoin clignote en bleu :** la batterie est en charge
- Le témoin s'allume en bleu :** la batterie est chargée



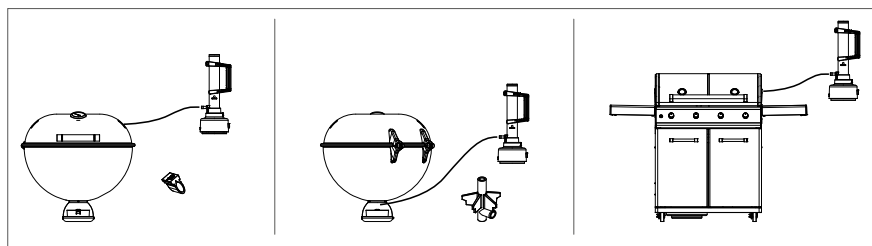
## 8. UTILISATION DU GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE SMOKE

### 8.1 PRÉPARATION DU GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE SMOKE

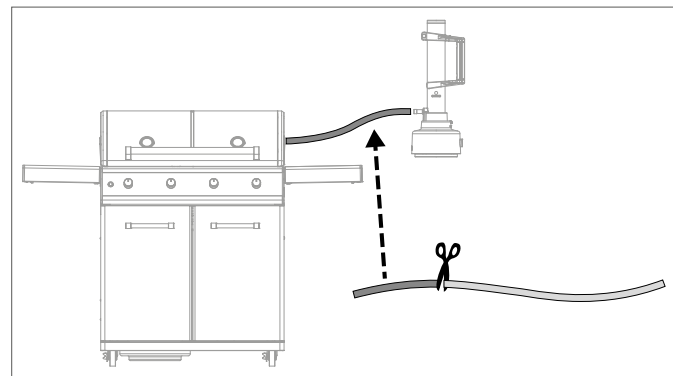
1. Le tube en acier inoxydable est fourni prêt à l'usage.
2. Chargez entièrement la batterie du socle (temps de charge d'env. 8 heures).
3. Placez le tube en acier inoxydable sur le socle. Assurez-vous qu'il est bien positionné sur le socle et bien enclenché. Veillez à entendre un clic.



4. Définissez la chambre de fumage souhaitée (barbecue sphérique, station gaz, fumoir).



5. Coupez le tuyau en silicone à la longueur nécessaire avec une paire de ciseaux.

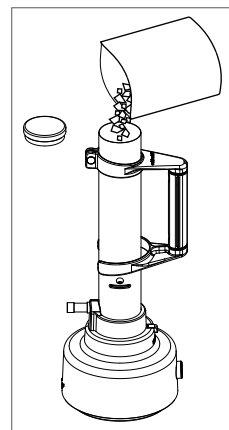


**REMARQUE :** La longueur idéale est la distance la plus directe entre le générateur de fumée froide Smoke et l'entrée de la chambre de fumage. Veillez à assurer une pente légère et régulière.  
**Exception :** les fumages courts et intenses avec le barbecue sphérique OUTDOORCHEF. Consultez les explications du point 6.3 de ce document.

**REMARQUE :** Versez une quantité généreuse de copeaux de fumage. Ne pas compresser les copeaux de fumage au risque qu'ils ne glissent pas.

**REMARQUE :** Afin d'assurer une combustion propre et un bon fonctionnement, veuillez n'utiliser que des copeaux de fumage dont la taille se situe entre 3 et 10 mm.  
Nous vous conseillons les copeaux de fumage Smoke d'OUTDOORCHEF.

6. Retirez le couvercle et versez les copeaux de fumage pour Smoke d'OUTDOORCHEF dans le tube en acier inoxydable.



**INFORMATION :** En remplissage le tube en acier inoxydable, vous pouvez fumer pendant environ 1h15 min. à une intensité moyenne.

7. Remplacez le couvercle.

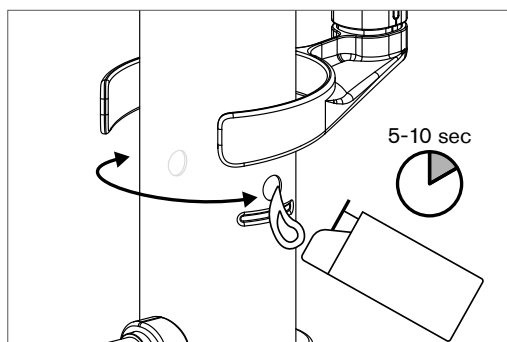
## 8.2 MISE EN SERVICE DU GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE SMOKE

**REMARQUE :** Pendant le fumage, vérifiez que les copeaux glissent bien. Il est possible que, du fait de leur forme et de leur structure, les copeaux se coincent. Si les copeaux ne glissent pas correctement, vous pouvez taper légèrement le tube afin d'y remédier.

**PRUDENCE,** le tube est chaud.

### ALLUMAGE

1. Assurez-vous d'avoir bien remis le couvercle. Il est nécessaire pour assurer la dépression dans le tube en acier inoxydable.
2. Allumez le générateur de fumée froide Smoke sur le plus haut niveau (max).
3. Allumez les copeaux de fumage à l'aide des deux orifices d'allumage, env. 5 à 10 secondes par orifice.



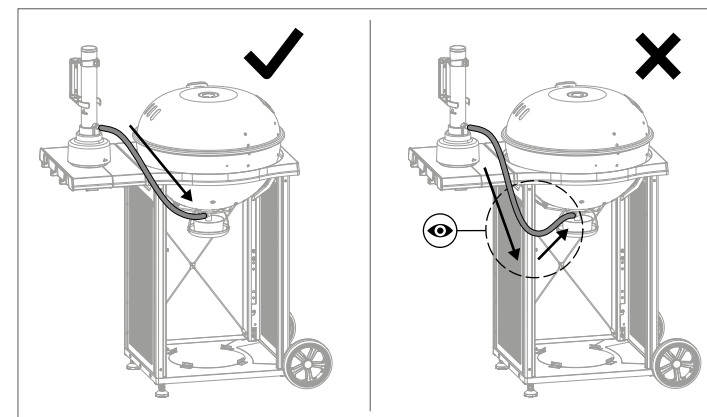
### FUMAGE

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ne vous exposez pas et n'exposez personne aux fumées. Risque d'intoxication par les gaz de fumée.

1. Laissez tourner le générateur de fumée au niveau le plus haut pendant les premières 1 à 2 minutes.
2. Ajustez ensuite l'intensité au niveau de fumage souhaité.

**REMARQUE :** Pendant la combustion, du condensat et des dépôts de fumée résineux sont générés. Assurez-vous qu'ils soient évacués du générateur de fumée froide Smoke vers la chambre de fumage grâce à une pente régulière.

Le retour du condensat et des dépôts de fumée peuvent boucher le tuyau en silicone.



**REMARQUE :** Plus le tuyau est court, plus la formation de condensat est faible.

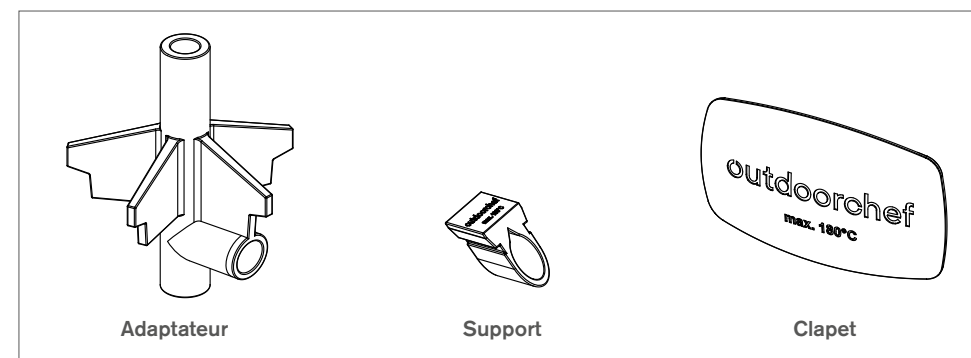
**REMARQUE :** L'humidité et les conditions météorologiques ont une forte influence sur la formation de condensat.

Plus l'air est humide, plus la formation de condensat est importante.

**INFORMATION :** Vous trouverez des conseils et astuces sur le fumage sur [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

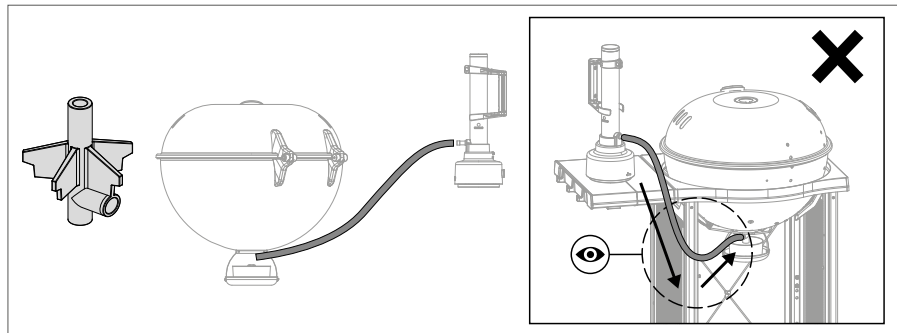
## 8.3 FUMAGE AVEC UN BARBECUE SPHÉRIQUE

Pour le fumage avec le barbecue sphérique OUTDOORCHEF, les accessoires suivants du kit d'adaptateurs pour barbecue sphérique SMOKE sont nécessaires pour le raccordement (non fournis).



### 8.3.1 ACCÈS PAR DESSOUS, VIA UN ADAPTATEUR

Idéal pour les fumages Low & Slow. Jusqu'à 5 remplissages du tube en acier inoxydable possibles par fumage.



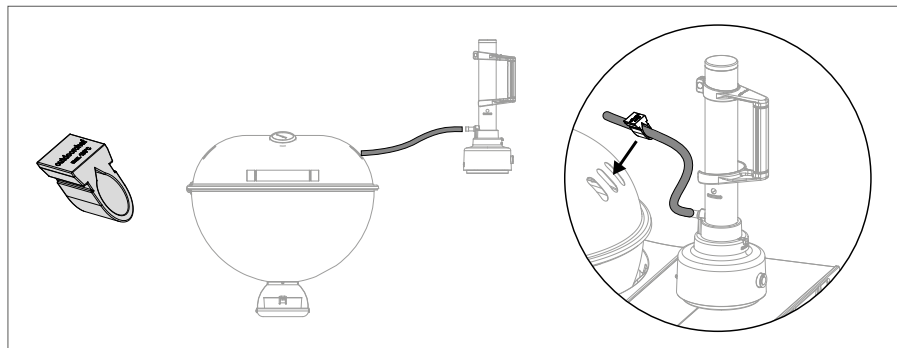
Veillez à assurer une pente régulière du tuyau en silicone. Évitez les siphons. Si l'installation est correcte, le condensat s'égoutte de l'adaptateur directement dans le bac de récupération des graisses.

**CONSEIL :** Remplissez le bac de récupération avec la poudre pour barbecue OUTDOORCHEF Grill Powder. La poudre OUTDOORCHEF Grill Powder aspire le condensat et les dépôts de fumée et facilite ainsi leur élimination et le nettoyage.

**CONSEIL :** Les accessoires OUTDOORCHEF pour l'extension et le remplissage du Smoker facilitent le remplissage du tube en acier inoxydable. Il vous permet également un fumage plus long sans rajout, jusqu'à 5 heures.

### 8.3.2 ACCÈS PAR LE COUVERCLE

Idéal pour les fumages courts et intenses. Jusqu'à 1 remplissage du tube en acier inoxydable possible par fumage. La température dans la sphère ne doit pas dépasser les 180 °C pour cette utilisation.



Dans ce cas, une inclinaison vers le bas entre la chambre de fumage (sphère) et le générateur de fumée froide Smoke est indispensable.

Le condensat retourne dans l'appareil et s'accumule sur le socle en silicone.

Pour cette raison, nous vous conseillons 1 remplissage du tube acier inoxydable maximum pour ce type de fumage.

### CONSEIL :

Nous conseillons de fixer le câble avec son support sur le côté gauche de la sphère. Passage plus court lors de l'ouverture du couvercle. Veillez ici aussi à assurer une inclinaison du générateur de fumée froide Smoke à la chambre de fumage.

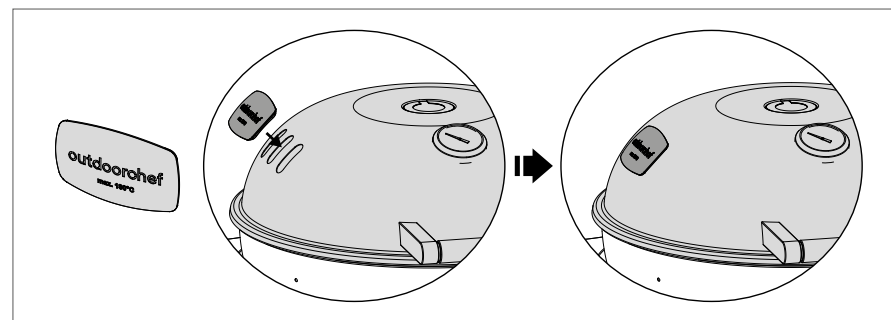
### 8.3.3 CLAPET

Pour une intensité de fumage plus importante dans la sphère, vous pouvez boucher la fente de ventilation d'un côté du couvercle avec le clapet.

La température dans la sphère ne doit pas dépasser les 180 °C pour cette utilisation.

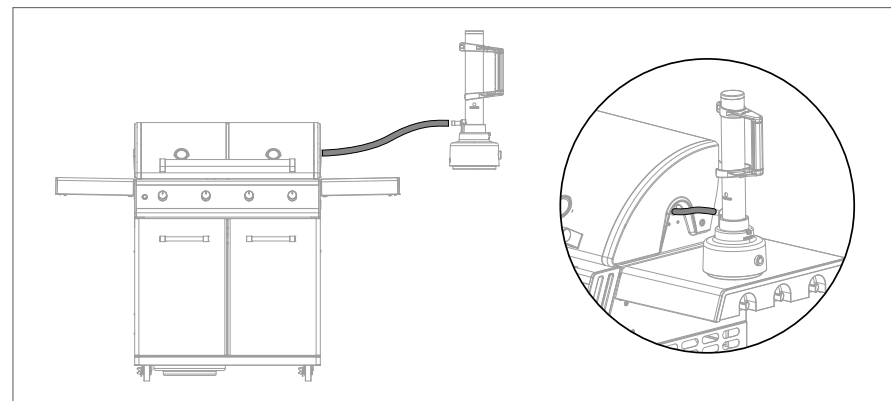
### ⚠ DANGER :

Ne fermez jamais toutes les fentes de ventilation. Cela pourrait provoquer un retour de flamme ou un incendie.



## 8.4 FUMAGE AVEC UNE STATION À GAZ

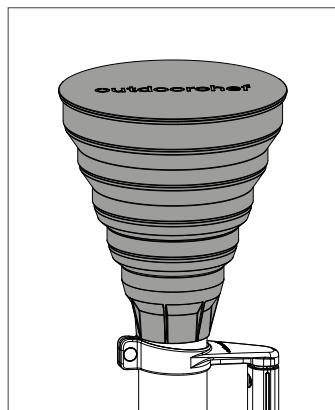
Pour le fumage avec une station à gaz, nous vous conseillons de faire passer le tuyau de fumage par l'ouverture latérale du support du tournebroche dans la chambre de cuisson. Veillez ici aussi à ce que le tuyau ait une inclinaison en partant du générateur de fumée froide.



## 8.5 AJOUTER DES COPEAUX DE FUMAGE

Si avez besoin de plus que d'un remplissage du tube en acier inoxydable pour le fumage, ajoutez les copeaux de fumage tant qu'il reste une petite quantité de copeaux dans le tube. Pour cela, soulevez le couvercle et remplissez le tube en acier inoxydable avec les copeaux de fumage OUTDOORCHEF.

Pour un remplissage simplifié et un fumage sans ajout, nous vous conseillons d'utiliser les accessoires d'extension et de remplissage OUTDOORCHEF pour Smoke.



**⚠ AVERTISSEMENT :** Par la pression générée lors du remplissage, des braises ou des cendres peuvent tomber par les orifices d'allumage. Assurez-vous donc que le sol ne soit pas inflammable et veillez à ne pas vous brûler.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le tube en acier inoxydable est très chaud, portez donc des gants de protection. Sinon, vous risquez de vous brûler. Nous vous conseillons d'opter pour les gants en cuir OUTDOORCHEF.

## 8.6 APRÈS UTILISATION

1. Laissez toutes les pièces refroidir.
2. Nettoyez le générateur de fumée froide Smoke - consultez le point 9 de ce document.
3. Rechargez entièrement la batterie.

**⚠ ATTENTION :** Rechargez toujours la batterie dans un endroit sec

## 9. NETTOYAGE ET STOCKAGE

### 9.1 NETTOYAGE

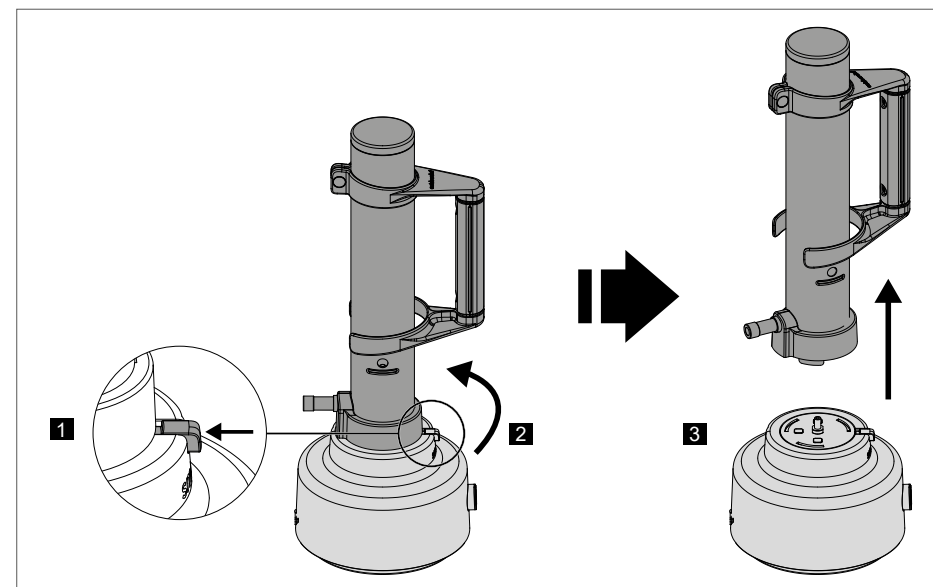
**⚠ ATTENTION :** Nettoyez le générateur de fumée froide Smoke une fois qu'il a complètement refroidi.

**⚠ ATTENTION :** Pour le nettoyage du générateur de fumée froide Smoke, portez des gants jetables et un tablier. Les dépôts de fumée résineux laissent des taches tenaces sur la peau et les textiles. Les résidus présents dans le tuyau peuvent goutter et salir le sol et les vêtements.

Le générateur de fumée froide Smoke doit être nettoyé en profondeur après chaque utilisation. Pendant la combustion, du condensat et des dépôts de fumée résineux sont générés. L'humidité de l'air et les conditions météorologiques peuvent influencer la quantité des dépôts. Plus l'air est humide, plus la formation de dépôts est importante.

**Procédé de nettoyage conseillé :**

1. Détachez le tube en acier inoxydable du socle.



2. Retirez le couvercle et videz les résidus présents dans le tube en acier inoxydable dans un réservoir non inflammable.

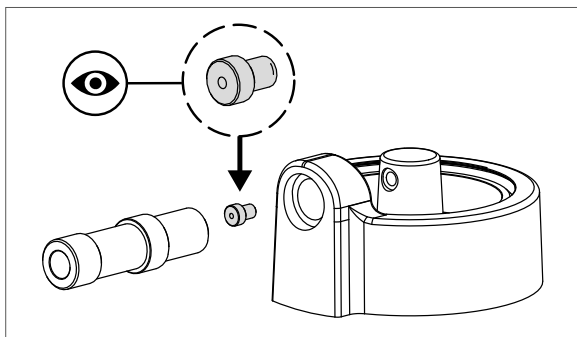


3. Retirez le socle en silicone.

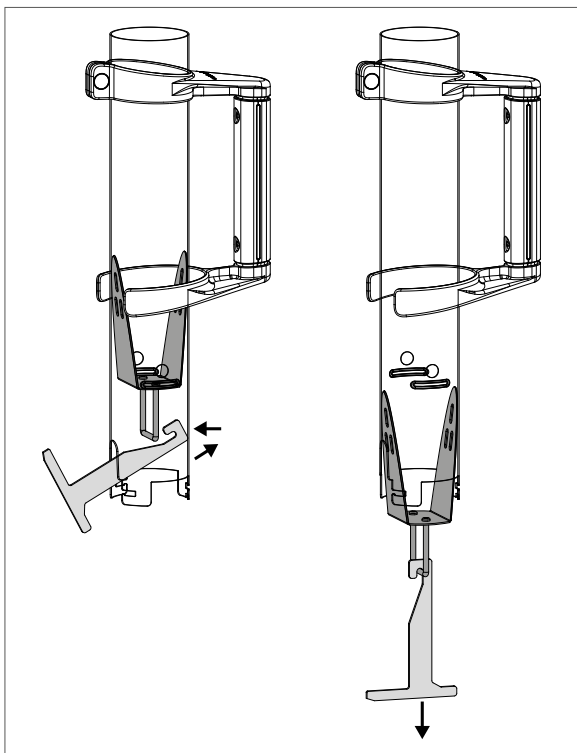
Pour cela, tenez le tube en acier inoxydable d'une main et, de l'autre main, retirez avec précaution le socle en silicone.

**⚠ ATTENTION :** Le socle en silicone peut contenir des dépôts de fumée résineux.

**⚠ ATTENTION :** La buse est petite et facile à perdre.

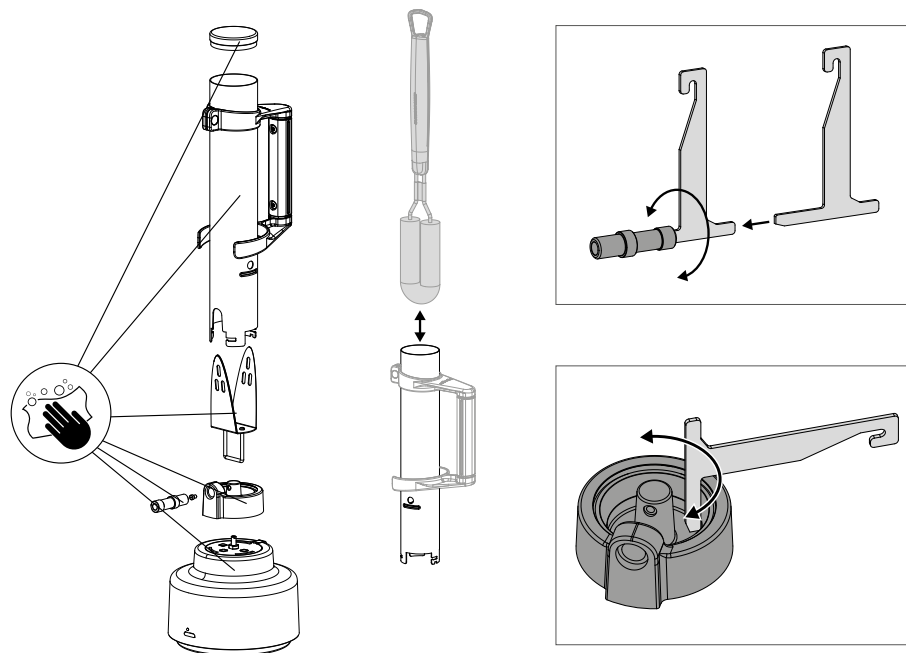


4. Retirez le support des braises du tube en acier inoxydable, de préférence avec le multitool fourni.



**⚠ ATTENTION :** La fermeture à baïonnette peut avoir des bords tranchants, portez donc des gants de protection.

5. Nettoyez toutes les pièces avec le nettoyant OUTDOORCHEF pour barbecue et générateur de fumée froide, la brosse de nettoyage pour Smoke et les lingettes nettoyantes OUTDOORCHEF. Avec le multitool, vous pouvez éliminer les incrustations présentes sur le socle en silicone.



6. Remontez le tube en acier inoxydable – consultez le point 4 de ce document.

**INFORMATION :** Pour le nettoyage du tube en acier inoxydable, nous vous conseillons le nettoyant OUTDOORCHEF pour barbecue et générateur de fumée froide, la brosse de nettoyage pour Smoke et les lingettes nettoyantes en set de 2.

**CONSEIL :** Les résidus de fumée présents sur le socle en silicone et dans le tuyau sont plus faciles à éliminer quand ils sont congelés. Pour cela, placez le socle en silicone et le tuyau quelques heures dans le congélateur et tapez ensuite dessus pour éliminer les résidus.

#### **COLORATIONS**

La chaleur peut provoquer des colorations irisées sur la surface du tube en acier inoxydable. Ces colorations sont normales sur l'acier inoxydable et n'ont aucun influence sur la qualité ou le fonctionnement.

#### **RESIDUS DE FUMEE DANS LE BARBECUE**

La fumée laisse aussi une odeur de fumée dans la chambre de fumage (chambre de cuisson). Elle peut être éliminée en chauffant à la température maximale pendant 10 minutes.

## 9.2 STOCKAGE

Un sachet zippé refermable est fourni. Nous vous conseillons d'y ranger le générateur de fumée froide Smoke et tous les accessoires après utilisation afin d'éviter que l'odeur de fumée se répande. Fermez le sachet uniquement quand toutes les pièces ont séché.

Stockez toujours le générateur de fumée froide Smoke dans un endroit sec et protégé.

**INFORMATION :** Nous vous conseillons en outre d'utiliser le sac de rangement pour Smoke OUTDOORCHEF.

## 10. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

### Impossible d'allumer les copeaux de fumage :

- Vérifiez que toutes les pièces ont bien été nettoyées et qu'elles sont fonctionnelles.
- Assurez-vous d'utiliser des copeaux de fumage secs.
- Vérifiez que le couvercle est bien placé et que le générateur de fumée froide Smoke ne tire pas d'air parasite.
- Vérifiez que la pompe du générateur fonctionne et que l'air passe bien dans la buse.

### Les copeaux de fumage ne glissent pas :

- Vérifiez si des résidus générés par un feu antérieur sont présents dans le tube et retirez-les.
- Assurez-vous d'utiliser exclusivement des copeaux de fumage OUTDOORCHEF.

### Pas ou moins de performance :

- Vérifiez que toutes les pièces ont bien été nettoyées et qu'elles sont fonctionnelles, et éliminez les éventuels bouchons.
- Vérifiez que la batterie est bien chargée.
- Contrôlez le couvercle, il doit reposer correctement sur le tube.
- Vérifiez que le tuyau soit bien en pente et que l'éventuel condensat puisse s'écouler.
- Lors d'utilisation prolongée, vérifiez si le socle en silicone est plein et s'il faut le nettoyer.

Si vous n'arrivez pas à mettre votre générateur de fumée froide Smoke en service à l'aide des présentes instructions, adressez-vous à votre revendeur.

## 11. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur <https://www.outdoorchef.com/agb>

### La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

\* \* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

## 12. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange peuvent être obtenues auprès des commerces spécialisés ou tout simplement directement sur [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

## 13. ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Même un vieux générateur de fumée froide Smoke contient encore de précieuses ressources qui peuvent être réutilisées. Éliminez donc toujours votre générateur de fumée froide Smoke usagé de manière appropriée. Respectez à cet effet les dispositions locales ainsi que les possibilités de recyclage locales proposées par les commerces spécialisés ou les centres de traitement des déchets spécifiques.

## 14. INFORMATIONS TECHNIQUES

### **POMPE**

Puissance de la pompe	5.5 W
Débit de la pompe	3.5 l/min 210 l/h
Pression de la pompe	23-25 kPa

### **BATTERIE**

Batterie	Li-Ion
Capacité de la batterie	5 000 mAh
Tension	3,7 V

## 15. CONSEILS ET ASTUCES

Nous vous conseillons les accessoires suivants pour votre générateur de fumée froide Smoke.

### **ACCESSOIRES POUR L'EXTENSION ET LE REMPLISSAGE DU SMOKE**

L'entonnoir en silicone pliant facilite le remplissage du tube en acier inoxydable et offre en outre la possibilité d'étendre la quantité de copeaux de fumage à un total de 5 remplissages du tube en acier inoxydable (750 g).

### **SAC DE RANGEMENT POUR SMOKE**

















































Le sac de rangement pour Smoke offre assez de place pour le générateur de fumée froide Smoke et les accessoires. Il protège le générateur de fumée froide Smoke et évite à l'odeur de fumée de se répandre.

### **NETTOYANT POUR BARBECUE ET GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE, BROSSE DE NETTOYAGE POUR SMOKE ET LINGETTES NETTOYANTES EN SET DE 2**

Ces produits de nettoyage facilitent le nettoyage du générateur de fumée froide Smoke. Nous vous conseillons de nettoyer le générateur de fumée froide Smoke après chaque utilisation.

### **COPEAUX DE FUMAGE POUR SMOKE**

Pour le fumage, nous vous conseillons les copeaux de fumage OUTDOORCHEF aux arômes whisky, vin rouge, hêtre, olive ou cerise.

SORTE / TYPE >>	Hêtre	Whisky	Vin rouge	Cerise	Olive
					
					
					
					
					
					
					
					
	Arôme naturel	Arôme puissant	Arôme puissant	Fruité et doux	Méditerranéen et puissant

Les accessoires peuvent être obtenus auprès des commerces spécialisés ou sur [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

### **SITE INTERNET**

Pour plus d'informations, de conseils et astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOORCHEF, rendez-vous sur [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

1.	AFFUMICATURA SEMPLICE	71
2.	ISTRUZIONI PER L'USO	71
3.	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	72
4.	UTILIZZO	72
5.	PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	74
5.1	Inserire la batteria	
5.2	Batteria	
6.	STRUTTURA DELL'UNITÀ AFFUMICATRICE A FREDDO SMOKE	76
7.	SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO	77
8.	COME SI UTILIZZA L'UNITÀ AFFUMICATRICE A FREDDO SMOKE	78
8.1	Impostare l'unità affumicatrice a freddo Smoke	
8.2	Messa in funzione dell'unità affumicatrice a freddo Smoke	
8.3	Affumicare con il barbecue sferico	
8.3.1	Accesso dal basso attraverso l'adattatore	
8.3.2	Accesso attraverso il coperchio	
8.3.3	Sportello	
8.4	Affumicare con il modulo a gas	
8.5	Rabbocco dei trucioli per affumicatura	
8.6	Dopo l'utilizzo	
9.	PULIZIA E CONSERVAZIONE	85
9.1	Pulizia	
9.2	Conservazione	
10.	ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI	88
11.	GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA	89
12.	PARTI DI RICAMBIO	89
13.	SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	89
14.	INFORMAZIONI TECNICHE	89
15.	CONSIGLI PRATICI	90

## 1. AFFUMICATURA SEMPLICE

L'affumicatura a freddo è un metodo di antica tradizione. Serve per conservare e aromatizzare i cibi e ha un valore storico. Il fumo uccide i germi e riduce la quantità di acqua riuscendo quindi a legarsi ad altre molecole nel cibo attraverso la disidratazione. Questo metodo aumenta i tempi di conservazione degli alimenti. Inoltre, l'affumicatura conferisce agli alimenti un colore e un aroma tipici.

### **AFFUMICATURA A FREDDO**

L'affumicatura a freddo viene effettuata a una temperatura della camera di cottura compresa tra 15-25 °C. L'affumicatura a freddo è adatta per aromatizzare e conservare determinati alimenti, quali ad es. pesce, prosciutto o formaggio. Dato che la temperatura è molto bassa, di regola, l'affumicatura a freddo è un processo molto lungo. Essa conferisce agli alimenti un aroma affumicato delicato e gradevole e può essere utilizzata anche per aromatizzare i cocktail.

### **AFFUMICATURA A CALDO**

Con l'affumicatura a caldo, la temperatura della camera di cottura varia tra i 30 e i 50 °C. A causa della temperatura più elevata, il processo di cottura degli alimenti ha inizio dopo un breve lasso di tempo per cui è un metodo che richiede meno tempo rispetto all'affumicatura a freddo. Con il metodo dell'affumicatura a caldo viene ad esempio prodotto il Kassler.

### **AFFUMICATURA AD ALTA TEMPERATURA**

Con affumicatura ad alta temperatura si intende l'affumicatura a una temperatura della camera di cottura compresa tra 55-120 °C. Dato che le temperature sono comprese nell'intervallo classico delle cotture a bassa temperatura o Low&Slow BBQ, questo metodo viene principalmente applicato se la pietanza viene consumata subito dopo la cottura. Con questo metodo, carne, pesce e verdura possono essere affumicati e cotti in poche ore.

Buon divertimento!

## 2. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di mettere in funzione l'unità affumicatrice a freddo OUTDOORCHEF, leggere attentamente e per intero le presenti istruzioni.

Conservare il presente libretto di istruzioni.

### 3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Utilizzare l'unità affumicatura a freddo Smoke di OUTDOORCHEF soltanto all'aperto.

Le raccomandazioni **PERICOLO**, **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** vengono utilizzate nelle presenti istruzioni per evidenziare informazioni importanti e critiche sull'utilizzo del dispositivo. Vi invitiamo a leggere e rispettare le presenti istruzioni per garantire la sicurezza ed evitare danni a beni e persone.

- ⚠ PERICOLO:** indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
- ⚠ AVVERTENZA:** indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
- ⚠ ATTENZIONE:** indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

### 4. UTILIZZO

Seguire scrupolosamente le istruzioni contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.

Prima di mettere in funzione l'unità affumicatrice a freddo OUTDOORCHEF, leggere attentamente e per intero le presenti istruzioni.

L'unità affumicatrice a freddo Smoke è concepita esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 1,5 m da oggetti infiammabili.

- ⚠ PERICOLO:** utilizzare l'unità affumicatrice a freddo Smoke soltanto all'aperto. Non utilizzare mai in ambienti chiusi, ad esempio in garage, edifici, tende e altre aree chiuse. Pericolo di avvelenamento da gas di fumo.
- ⚠ PERICOLO:** l'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- ⚠ PERICOLO:** utilizzare l'unità affumicatrice a freddo Smoke disponendola su una superficie piana, solida e non infiammabile.  
Durante l'uso non collocare mai l'unità affumicatrice a freddo Smoke su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili.  
Tenere l'unità affumicatrice a freddo Smoke lontana da materiali infiammabili.
- ⚠ PERICOLO:** durante il funzionamento l'unità affumicatrice a freddo Smoke diventa molto calda. Indossare sempre guanti protettivi e toccarla solo dal manico in plastica. Pericolo di ustione. Consigliamo l'uso dei guanti in pelle OUTDOORCHEF.
- ⚠ PERICOLO:** durante il funzionamento, lo scorrimento dei trucioli per l'affumicatura può dare luogo alla fuoriuscita di scintille incandescenti.  
Non lasciare mai l'unità affumicatrice a freddo Smoke incustodita durante l'uso.

- ⚠ AVVERTENZA:** non lasciare mai l'unità affumicatrice a freddo Smoke incustodita durante l'uso.
- ⚠ AVVERTENZA:** non spostare il grill durante l'uso.
- ⚠ AVVERTENZA:** non utilizzare l'unità affumicatrice a freddo Smoke in presenza di vento, pericolo di ribaltamento.
- ⚠ AVVERTENZA:** non esporre se stessi o altri al fumo, rischio di avvelenamento da gas di fumo.
- ⚠ AVVERTENZA:** per ragioni tecniche di produzione, i bordi del tubo possono essere taglienti. Durante il montaggio e lo smontaggio indossare sempre i guanti.
  
- ⚠ ATTENZIONE:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- ⚠ ATTENZIONE:** anche dopo averla spenta, l'unità affumicatrice a freddo Smoke resta calda a lungo e i residui di brace possono restare accesi per un po' di tempo. Fare quindi attenzione a non ustionarsi ed evitare il contatto di oggetti con l'unità affumicatrice a freddo Smoke: pericolo di incendio.
- ⚠ ATTENZIONE:** indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- ⚠ ATTENZIONE:** pulire l'unità affumicatrice a freddo Smoke indossando guanti monouso e un grembiule. I sedimenti di fumo resinosi lasciano macchie ostinate sulla pelle e sui tessuti
- ⚠ ATTENZIONE:** proteggere il tubo in acciaio inox dagli urti, un tubo deformato può pregiudicare il corretto funzionamento.

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### 5.1 INSERIRE LA BATTERIA

La batteria viene fornita a parte e deve essere inserita nella base.

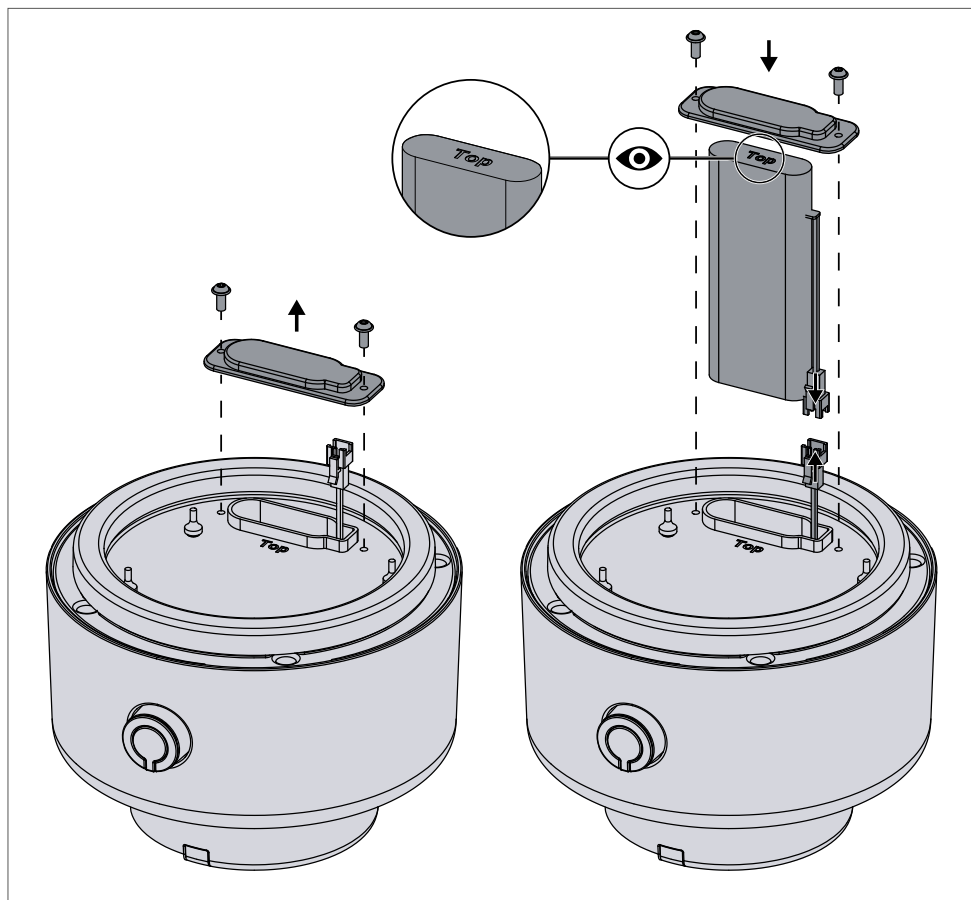
Aprire il vano della batteria posto nella base.

Collegare i cavi tramite le spine e inserire la batteria nell'alloggiamento come illustrato nel disegno.

Chiudere il vano della batteria.

Adesso è possibile caricare l'unità affumicatrice a freddo Smoke tramite l'apposito cavo in dotazione.

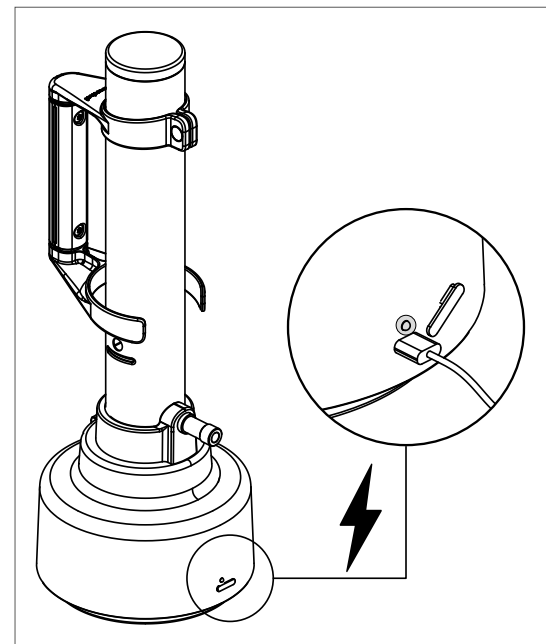
Consultare il paragrafo 5.2 del presente documento.



## 5.2 BATTERIA

Caricare completamente la batteria alloggiata nel piedistallo dopo ogni utilizzo.

Il cavo di ricarica con spina Type C è incluso nella fornitura.



**L'indicatore lampeggia a luce rossa:** la batteria deve essere caricata.

**L'indicatore lampeggia a luce blu:** la batteria è in carica

**L'indicatore è acceso a luce blu fissa:** la batteria è carica

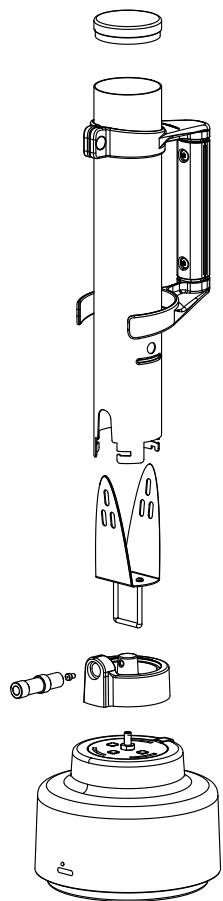
**Tempo di carica 0 – 100%:** circa 8 ore

**Livello di capacità min:** circa 10 ore

**Livello di capacità max:** circa 5 ore

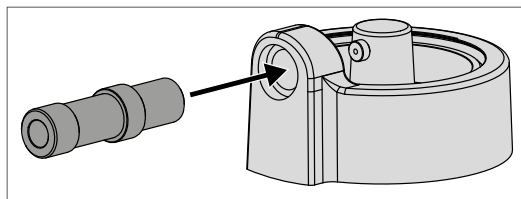
**SUGGERIMENTO:** l'uso regolare prolunga il ciclo di vita della batteria.

## 6. STRUTTURA DELL'UNITÀ AFFUMICATRICE A FREDDO SMOKE

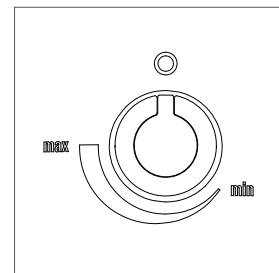


Prestare attenzione anche alle informazioni contenute nelle istruzioni di montaggio separate dell'unità affumicatrice a freddo Smoke.

**NOTA:** assicurarsi che il tubo Venturi sia posizionato correttamente.



## 7. SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO



L'intensità del fumo può essere regolata in continuo nel modo desiderato.

### **LIVELLO DI CARICA DELLA BATTERIA**

**L'indicatore è acceso a luce rossa fissa:**

l'unità affumicatrice a freddo Smoke è in funzione

**L'indicatore lampeggia a luce rossa:**

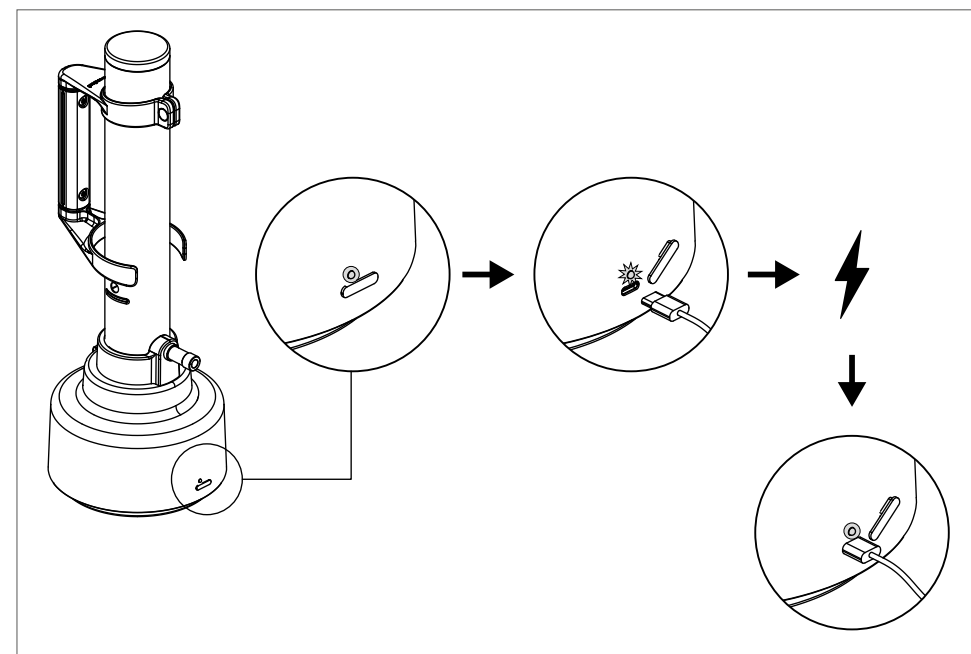
l'unità affumicatrice a freddo Smoke è in funzione, deve essere caricata la batteria.

**L'indicatore lampeggia a luce blu:**

la batteria è in carica

**L'indicatore è acceso a luce blu fissa:**

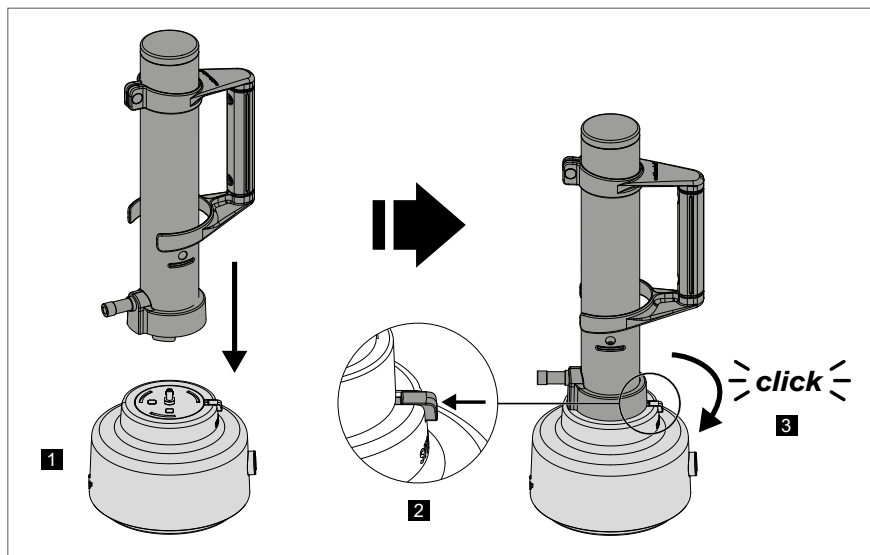
la batteria è carica



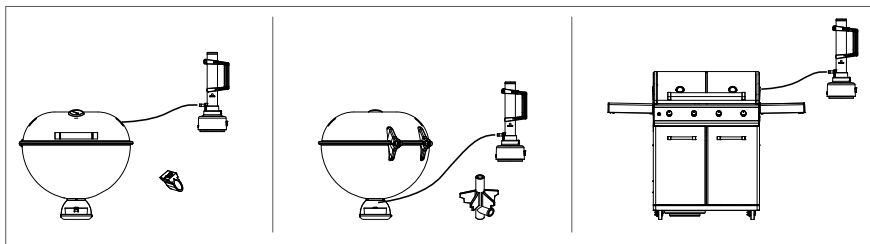
## 8. COME SI UTILIZZA L'UNITÀ AFFUMICATRICE A FREDDO SMOKE

### 8.1 IMPOSTARE L'UNITÀ AFFUMICATRICE A FREDDO SMOKE

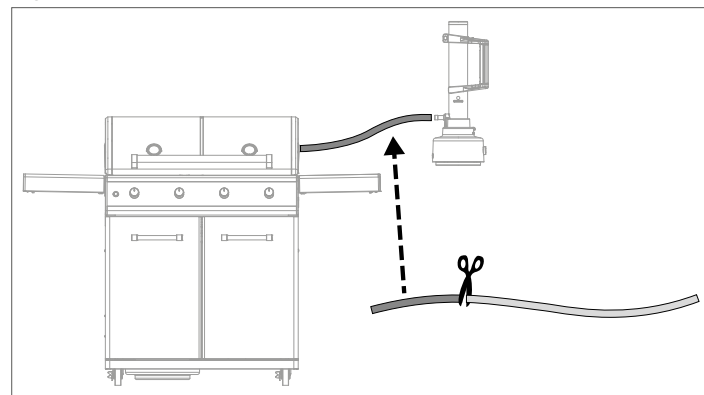
1. Il tubo in acciaio inox viene fornito pronto per l'uso.
2. Caricare la batteria alloggiata nella base in modo completo (tempo di carica circa 8 ore).
3. Posizionare il tubo in acciaio inox sulla base. Assicurarsi che sia correttamente posizionato e inserito in sede. Si deve sentire un clic.



4. Definire la camera di affumicatura desiderata (ad es. barbecue sferico, modulo a gas, forno di affumicatura).



5. Tagliare a misura il tubo di silicone servendosi di una forbice.



6. **NOTA:** la lunghezza ideale è il percorso più diretto dall'unità affumicatrice a freddo Smoke all'ingresso della camera di affumicatura. Assicurare una pendenza leggera e uniforme.

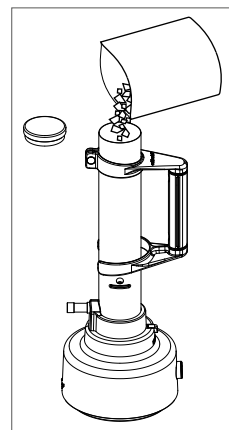
**Eccezione:** affumicatura breve e intensa con il barbecue sferico OUTDOORCHEF – vedere le spiegazioni di cui al paragrafo 6.3 della presente documentazione.

**NOTA:** versare i trucioli per affumicatura senza comprimerli. Non premere a forza i trucioli per affumicatura per non impedire il loro corretto scorrimento.

**NOTA:** per garantire una combustione e funzione corretta, utilizzare soltanto trucioli per affumicatura della misura di 3-10mm.

Consigliamo l'uso trucioli per affumicatura per Smoke di OUTDOORCHEF.

7. Togliere il coperchio e versare i trucioli per affumicatura per Smoke di OUTDOORCHEF nel tubo in acciaio inox.



**INFORMAZIONI:** con un riempimento completo del tubo in acciaio inox è possibile effettuare affumicature di intensità media per circa 1h 15 min.

7. Riapplicare il coperchio.



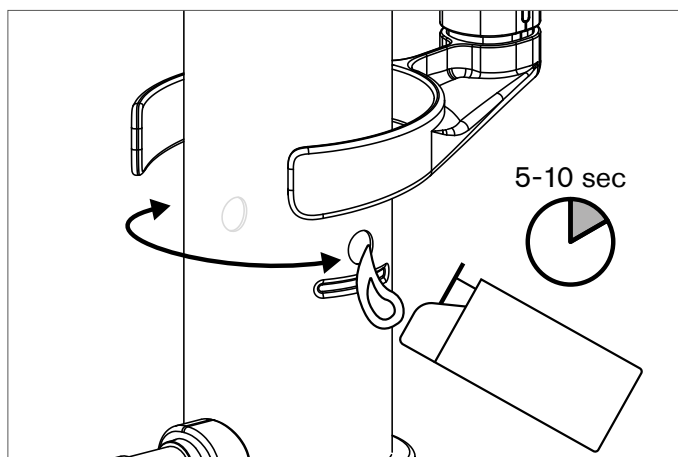
## 8.2 MESSA IN FUNZIONE DELL'UNITÀ AFFUMICATRICE A FREDDO SMOKE

**NOTA:** durante il processo di affumicatura controllare lo scorrimento dei trucioli. A causa della loro forma e struttura, i trucioli possono incepparsi. Se i trucioli non scorrono correttamente, possono essere aiutati esercitando dei piccoli colpi sul tubo.

**ATTENZIONE,** il tubo è caldo.

### ACCENSIONE

1. Assicurarsi che il coperchio sia disposto correttamente in sede poiché ciò è necessario per creare il vuoto nel tubo in acciaio inox.
2. Accendere l'unità affumicatrice a freddo Smoke al massimo livello (max).
3. Accendere i trucioli attraverso entrambi i fori di accensione, circa 5-10 secondi per foro.



### AFFUMICARE

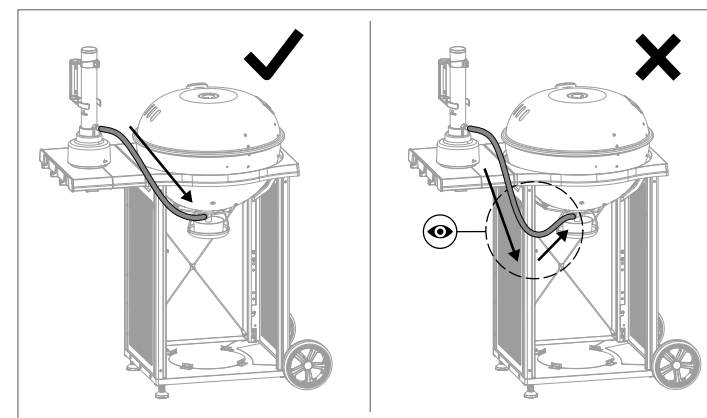
**AVVERTENZA:** non esporre se stessi o altri al fumo. Pericolo di avvelenamento da gas di fumo.

1. Far funzionare lo smoker al massimo per i primi 1-2 minuti.
2. Regolare quindi l'intensità sul livello di affumicatura desiderato.

### NOTA:

durante la combustione si formano condensa e sedimenti di fumi resinosi. Assicurare il loro deflusso mediante una pendenza uniforme dall'unità affumicatrice a freddo alla camera di affumicatura.

Un riflusso dell'acqua di condensa e dei sedimenti di fumo possono occludere il tubo di silicone.



### NOTA:

più corto è il tubo, più ridotta è la formazione di acqua di condensa.

### NOTA:

l'umidità dell'aria e le condizioni meteo influiscono in modo significativo sulla formazione di acqua di condensa.

Più elevato è il tasso di umidità dell'aria, maggiore è la formazione di condensa.

### INFORMAZIONI:

Suggerimenti e consigli sull'affumicatura sono disponibili in [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

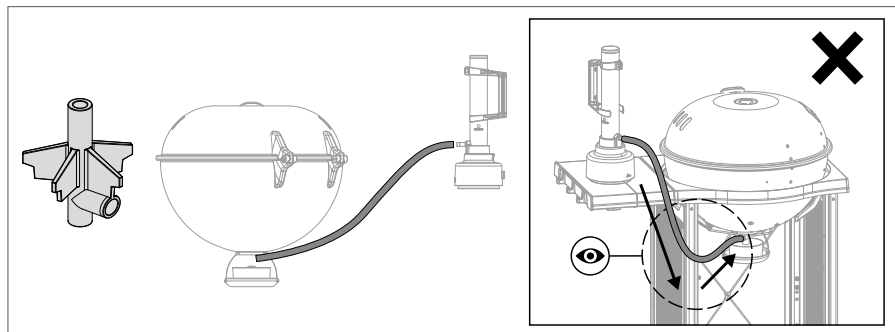
## 8.3 AFFUMICARE CON IL BARBECUE SFERICO

Per effettuare affumicature nel barbecue sferico OUTDOORCHEF, per realizzare il collegamento, consigliamo l'uso dei tre seguenti accessori del set di adattatori del barbecue sferico SMOKE (non inclusi nella fornitura).



### 8.3.1 ACCESSO DAL BASSO ATTRAVERSO L'ADATTATORE

Ideale per affumicature low & slow. Per ogni processo di affumicatura, sono possibili fino a max. 5 riempimenti del tubo in acciaio inox.



Assicurare una pendenza uniforme del tubo in silicone, non deve formare un sifone. In caso di corretta installazione, l'acqua di condensa goccia direttamente nel recipiente raccogli grassi attraverso l'adattatore.

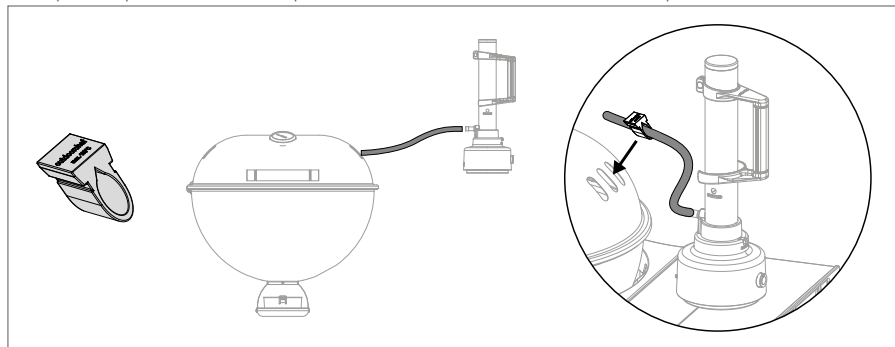
**SUGGERIMENTO:** riempire il recipiente raccogli grassi con la Barbecue Powder OUTDOORCHEF. La Barbecue Powder OUTDOORCHEF assorbe la condensa compresi i sedimenti di fumo, facilitando quindi lo smaltimento e la pulizia.

**SUGGERIMENTO:** l'espansione e l'imbuto per Smoke di OUTDOORCHEF facilitano il riempimento del tubo in acciaio inox. Consentono lunghi tempi di affumicatura senza rabbocchi, fino a circa 5 ore.

### 8.3.2 ACCESSO ATTRAVERSO IL COPERCHIO

Ideale per affumicature brevi e intense. Per ogni affumicatura, è possibile fino a max. 1 riempimento del tubo di acciaio inox.

Con questo tipo di utilizzo, la temperatura all'interno della sfera non deve superare i 180°C.



In questo caso è indispensabile una pendenza discendente dalla camera di affumicatura (sfera) all'unità affumicatrice a freddo Smoke.

L'acqua di condensa rifluisce nell'apparecchio e si raccoglie nella base in silicone.

Per tale ragione, per questo tipo di affumicatura consigliamo al massimo 1 riempimento del tubo di acciaio inox.

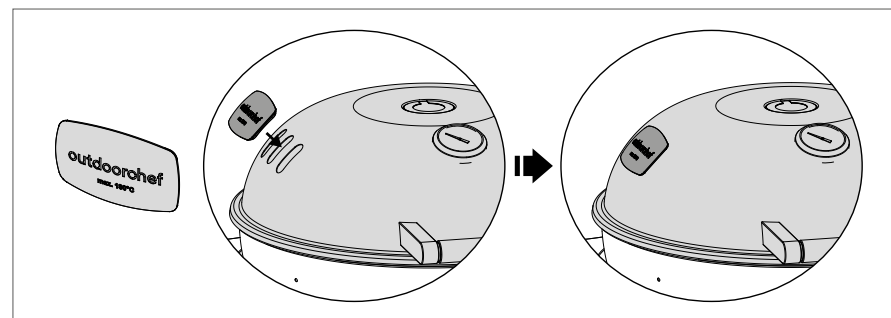
**SUGGERIMENTO:** consigliamo di montare il tubo flessibile con il supporto sul lato sinistro della sfera. Percorso più breve all'apertura del coperchio. Anche in questo caso, assicurare una pendenza dall'unità affumicatrice a freddo Smoke alla camera di affumicatura.

### 8.3.3 SPORTELLO

Per ottenere una maggiore intensità del fumo all'interno della sfera, su un lato del coperchio è possibile chiudere le fessure per l'aria con lo sportello.

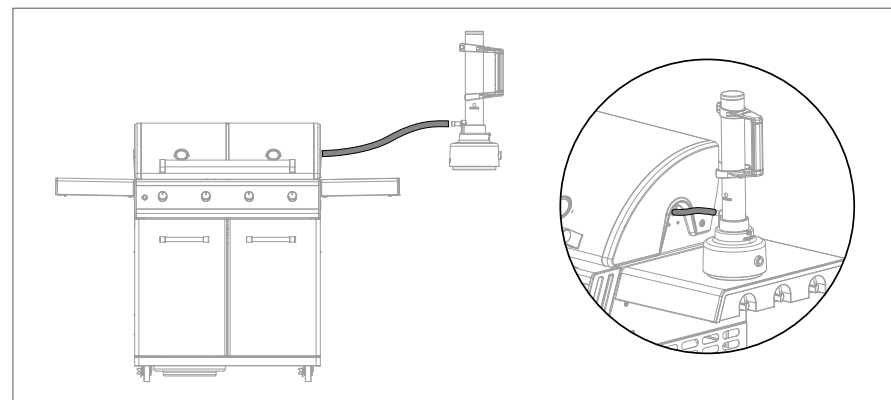
Con questo tipo di utilizzo, la temperatura all'interno della sfera non deve superare i 180°C.

**PERICOLO:** non chiudere in nessun caso tutte le fessure dell'aria in quanto ciò può causare un ritorno di fiamma o un incendio.



## 8.4 AFFUMICARE CON IL MODULO A GAS

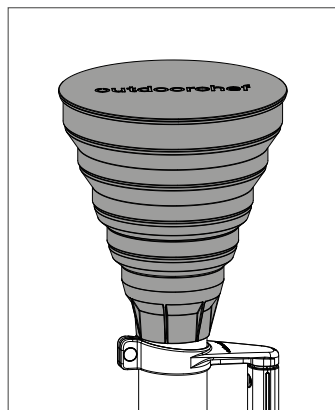
Per eseguire affumicature con il modulo a gas, consigliamo di portare il tubo di affumicatura nella camera di cottura facendolo passare attraverso l'apertura laterale del supporto del girarrosto. Anche in questo caso, assicurare che il tubo presenti una pendenza dall'unità affumicatrice a freddo.



## 8.5 RABBOCCO DEI TRUCIOLI PER AFFUMICATURA

Se l'affumicatura richiede più di un riempimento del tubo di acciaio inox, effettuare il rabbocco quando nel tubo è ancora presente una piccola quantità di trucioli. Sollevare il coperchio e aggiungere i trucioli OUTDOORCHEF con la dovuta attenzione.

Per consentire un facile riempimento e un'affumicatura senza rabbocco, si consiglia d'uso dell'espansione e dell'imbuto OUTDOORCHEF.



**⚠ AVVERTENZA:** a causa della pressione generata dal riempimento, singoli pezzi di brace o cenere possono fuoriuscire dai fori di accensione. Assicurarsi quindi che l'unità affumicatrice a freddo sia posta su una superficie ignifuga e fare attenzione a non ustionarsi.

**⚠ AVVERTENZA:** il tubo di acciaio inox è molto caldo, indossare guanti protettivi. Pericolo di ustione. Consigliamo l'uso di guanti in pelle OUTDOORCHEF.

## 8.6 DOPO L'UTILIZZO

1. Lasciare raffreddare tutte le parti.
2. Pulire l'unità affumicatrice e freddo Smoke - Vedere il paragrafo 9 della presente documentazione.
3. Ricaricare completamente la batteria.

**⚠ ATTENZIONE:** ricaricare la batteria sempre in condizioni asciutte

## 9. PULIZIA E CONSERVAZIONE

### 9.1 PULIZIA

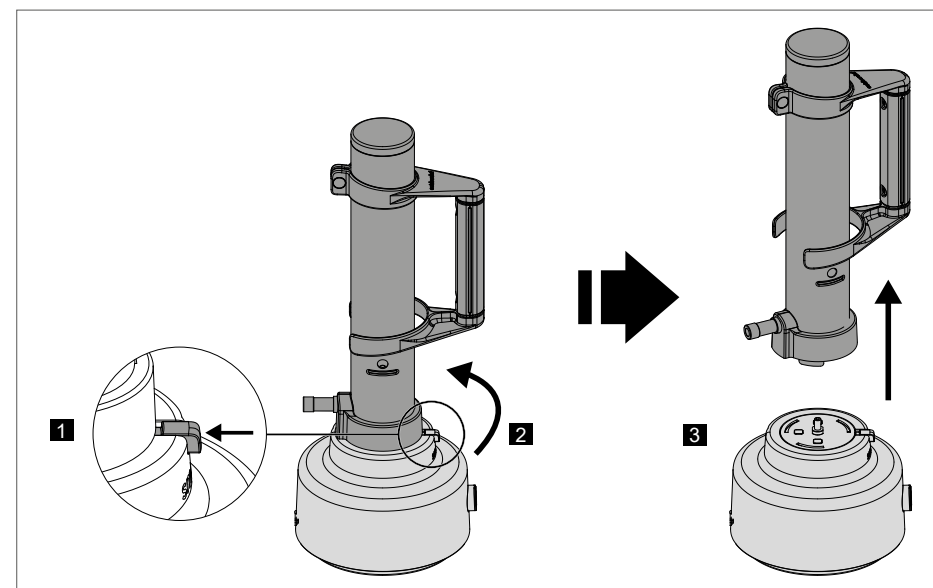
**⚠ ATTENZIONE:** pulire l'unità affumicatrice a freddo Smoke soltanto dopo il suo completo raffreddamento.

**⚠ ATTENZIONE:** pulire l'unità affumicatrice a freddo Smoke indossando guanti monouso e un grembiule. I sedimenti di fumo resinosi lasciano macchie ostinate sulla pelle e sui tessuti. I residui presenti nel tubo possono gocciolare e sporcare il pavimento o gli abiti.

L'unità affumicatrice a freddo Smoke deve essere pulita accuratamente dopo ogni utilizzo. Durante la combustione si formano sedimenti di fumi resinosi. L'umidità dell'aria e le condizioni meteo influiscono sulla quantità di sedimenti. Più elevato è il tasso di umidità dell'aria, maggiore è la formazione di sedimenti.

#### Processo di pulizia consigliato:

1. staccare il tubo in acciaio inox dalla base.

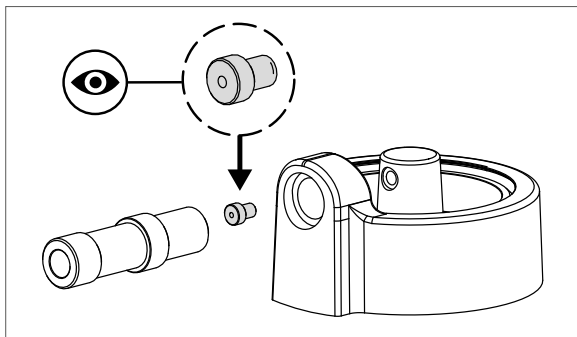


2. Togliere il coperchio e svuotare i residui presenti nel tubo in acciaio inox in un contenitore ignifugo.

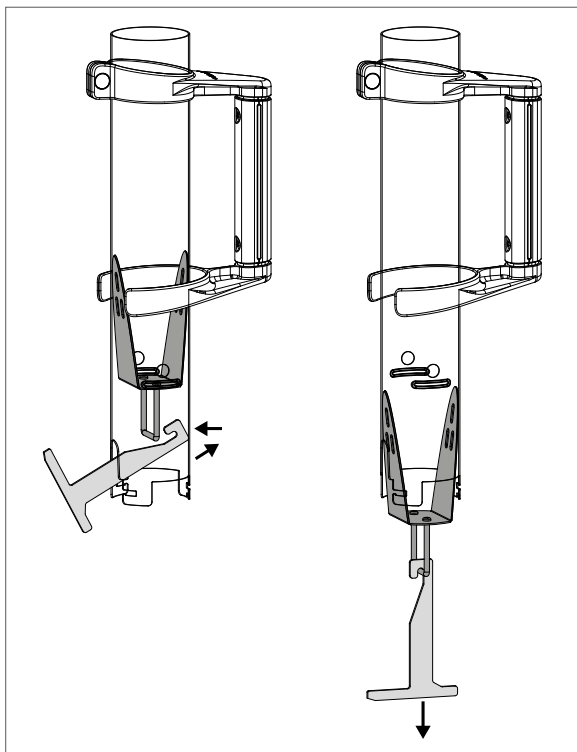
3. Rimuovere la base in silicone.  
Con una mano tenere il tubo di acciaio inox e con l'altra estrarre la base in silicone con la dovuta attenzione.

**⚠ ATTENZIONE:** la base in silicone può contenere sedimenti di fumo resinosi.

**⚠ ATTENZIONE:** L'ugello è piccolo e facile da perdere.

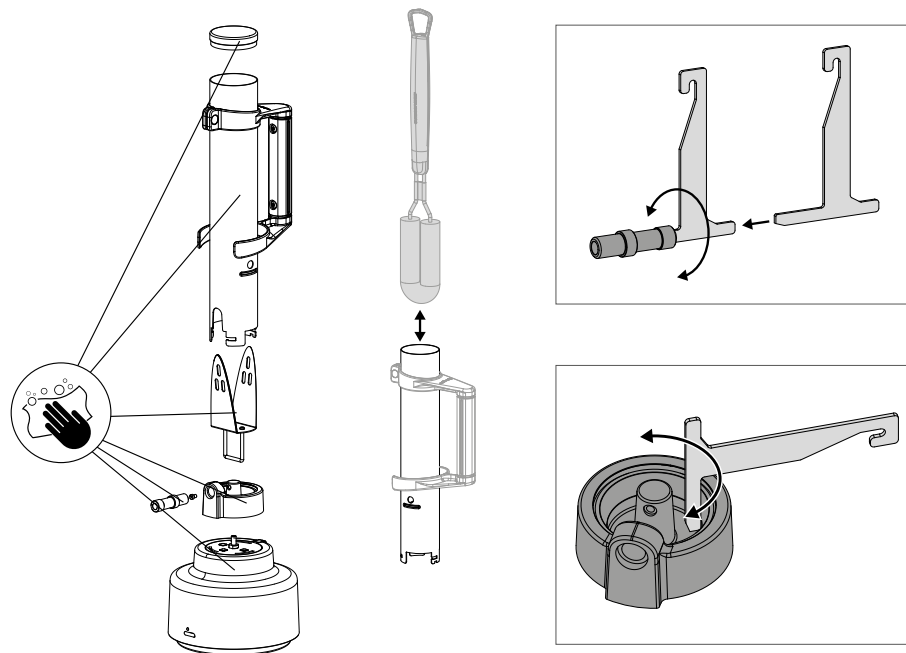


4. Estrarre il portabrace dal tubo in acciaio inox, meglio se con il multiutensile in dotazione.



**⚠ ATTENZIONE:** la chiusura a baionetta può presentare bordi acuminati, indossare i guanti protettivi.

5. Pulire tutte le parti con il detergente per barbecue e unità affumicatrice a freddo OUTDOORCHEF, la spazzola per la pulizia di Smoke OUTDOORCHEF e i panni detergenti OUTDOORCHEF. Con il multiutensile è possibile staccare le incrostazioni presenti nella base in silicone.



6. Riassemblare il tubo in acciaio inox – Vedere il paragrafo 4 della presente documentazione.

**INFORMAZIONI:** Per la pulizia del tubo di acciaio inox, consigliamo l'uso del detergente per barbecue e unità affumicatrice a freddo OUTDOORCHEF, la spazzola per la pulizia di Smoke e il set da 2 di panni detergenti.

**SUGGERIMENTO:** i residui di fumo presenti nella base in silicone e nel tubo flessibile possono essere rimossi in modo molto più facile se congelati.  
A questo proposito, mettere la base in silicone e il tubo flessibile nel surgelatore per alcune ore e rimuovere quindi i residui

#### **ALTERAZIONI CROMATICHE**

Il calore provoca la formazione di alterazioni cromatiche iridescenti sulla superficie del tubo in acciaio inox. Tali alterazioni fanno parte delle proprietà dell'acciaio inox e non ne compromettono la qualità o le prestazioni.

#### **RESIDUI DI FUMI NEL BARBECUE**

Il fumo lascia odori anche nella camera di affumicatura (camera di cottura). Questi possono essere eliminati nell'arco di 10 minuti riscaldando alla massima temperatura.

## 9.2 CONSERVAZIONE

Nella fornitura è inclusa una borsa dotata di cerniera. Dopo l'utilizzo e la pulizia consigliamo di riporvi l'unità affumicatrice a freddo Smoke e tutti gli accessori per evitare la diffusione dell'odore di fumo. Chiudere la borsa soltanto quando tutte le parti pulite sono completamente asciutte.

Custodire sempre l'unità affumicatrice a freddo Smoke in un luogo asciutto e protetto.

**INFORMAZIONI:** per la custodia dell'unità affumicatrice consigliamo anche la custodia OUTDOORCHEF.

## 10. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

### I trucioli non si accendono:

- Controllare che tutti i componenti siano puliti e funzionanti.
- Assicurarsi che i trucioli utilizzati siano asciutti.
- Controllare che il coperchio sia applicato e che l'unità affumicatrice a freddo Smoke non aspiri aria sbagliata.
- Controllare che la pompa dell'unità funzioni e che l'aria scorra attraverso l'ugello.

### I trucioli non scorrono:

- Controllare che nel tubo non si trovino residui dell'affumicatura precedente e rimuoverli.
- Assicurarsi di utilizzare soltanto trucioli OUTDOORCHEF.

### Potenza assente o ridotta:

- Controllare che tutti i componenti siano puliti e funzionanti, rimuovere eventuali occlusioni.
- Controllare se la batteria è carica.
- Controllare il coperchio: deve essere disposto correttamente sul tubo.
- Controllare se il tubo presenta una pendenza e se l'acqua di condensa scorre.
- Se è da lungo in uso, controllare se la base in silicone è piena e se debba essere pulita.

Se questi interventi non sono utili a rimettere in funzione l'unità affumicatrice a freddo Smoke, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

## 11. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su <https://www.outdoorchef.com/agb>

### Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

\* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

## 12. PARTI DI RICAMBIO

Le parti di ricambio possono essere acquistate presso i rivenditori specializzati o direttamente sul sito [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

## 13. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Anche una vecchia unità affumicatrice a freddo Smoke contiene risorse preziose che possono essere riutilizzate. Pertanto, smaltite sempre correttamente l'unità affumicatrice a freddo Smoke in disuso. Rispettare le normative locali e le possibilità di riciclaggio presso il rivenditore o centri di smaltimento specializzati.

## 14. INFORMAZIONI TECNICHE

### **POMPA**

Potenza	5.5 W
Portata	3.5 l/min
	210 l/h
Pressione	23-25 Kpa

### **BATTERIA**

Batteria	Ioni di litio
Capacità	5000 mAh
Tensione	3.7 V

## 15. CONSIGLI PRATICI

Per l'uso dell'unità affumicatrice a freddo Smoke consigliamo i seguenti accessori.

### **ESPANSIONE E IMBUTO PER SMOKE**

L'imbuto in silicone pieghevole facilita il riempimento del tubo in acciaio inox e consente inoltre di espandere la quantità di trucioli per l'affumicatura fino a un totale di 5 riempimenti del tubo di acciaio (750g).

### **CUSTODIA PER SMOKE**

















































La custodia offre spazio per l'unità affumicatrice a freddo Smoke, accessori inclusi. Assicura la sua protezione e riduce la diffusione dell'odore di fumo.

### **DETERGENTE PER BARBECUE E UNITÀ AFFUMICATRICE A FREDDO, SPAZZOLA PER PULIZIA PER SMOKE E SET DA 2 PANNI DETERGENTI**

Questi articoli facilitano la pulizia dell'unità affumicatrice a freddo Smoke. Consigliamo di pulire a fondo l'unità affumicatrice a freddo Smoke dopo ogni utilizzo.

### **TRUCIOLI PER L'AFFUMICATURA PER SMOKE**

Si consiglia di utilizzare i trucioli per affumicatura OUTDOORCHEF nei gusti whisky, vino rosso, faggio, oliva o ciliegia.

QUALITÀ / TIPO >>	Faggio	Whisky	Vino rosso	Ciliegio	Olivo
					
					
					
					
					
					
					
					
	aroma naturale	aroma deciso	aroma deciso	delicato fruttato	mediterraneo deciso

Gli accessori possono essere acquistati presso i rivenditori o sul sito [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

### **SITO WEB**

Per ulteriori informazioni, consigli pratici, ricette e tutto ciò che vale la pena sapere sui prodotti OUTDOORCHEF consultare il sito [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).



# outdoorchef



**Outdoorchef AG** | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland  
**Outdoorchef Benelux B.V.** | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands  
**Outdoorchef Austria GmbH** | Handelskai 94-96 / 23rd & 24th Floor Millennium Tower | 1220 Vienna | Austria  
**Outdoorchef Deutschland GmbH** | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.130.26