

*the Smoking Gun*TM

BSM600



Brugsanvisning DK

Bruksanvisning NO

Bruksanvisning SE

Käyttöohje FI

SageTM by heston
blumenthal®



Sikkerhedsanvisninger.....	4
Oversigt over produktet.....	7
Samleanvisning.....	8
Betjening.....	9
Tips til røgning.....	11
Rengøring og vedligeholdelse.....	14
Fejlfinding.....	15
Korrekt bortskaffelse.....	16
Garanti og service.....	17

SIKKERHEDSANVISNINGER

Apparatet må kun anvendes til det formål, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

Når du anvender the Smoking Gun™, skal du altid overholde følgende, grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger. Læs dem grundigt og gem anvisningerne til senere brug. Videregiv dem til en eventuel senere ejer.

Overholdes anvisningerne ikke, er der fare for person- og produktskade, og garantien frafalder. Producenten/distributøren kan ikke gøres ansvarlig for skader på personer eller produkter, hvis anvisningerne ikke følges.

Apparatet er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Enhver erhvervsmæssig/kommerciel brug medfører, at garantien bortfalder.

Inden brug:

- Fjern al emballage inden tilslutning og brug. Skil dig af med emballagen med det samme, plastikposer og mindre genstande udgør en kvælningsrisiko for børn!
- Kontroller apparatet for synlige skader. Anvend aldrig et skadet apparat, men kontakt butikken, hvor det er købt. Reparationer skal udføres af en autoriseret fagmand.
- Sørg altid for, at the Smoking Gun™ er samlet korrekt inden brug i henhold til denne brugsanvisning.

Elsikkerhed:

- Inden apparatet tilsluttes, skal det kontrolleres, at tilslutningsdataene stemmer ubetinget overens med de på typeskiltet angivne.

Driftsspænding:

220 - 240 V~ 50/60 Hz, 13A.

- Nedsænk aldrig selve apparatet i vand og udsæt det ikke for vandstænk! Risiko for dødbringende elektrisk stød!
- Strømkablet skal altid vikles helt ud inden tilslutning.

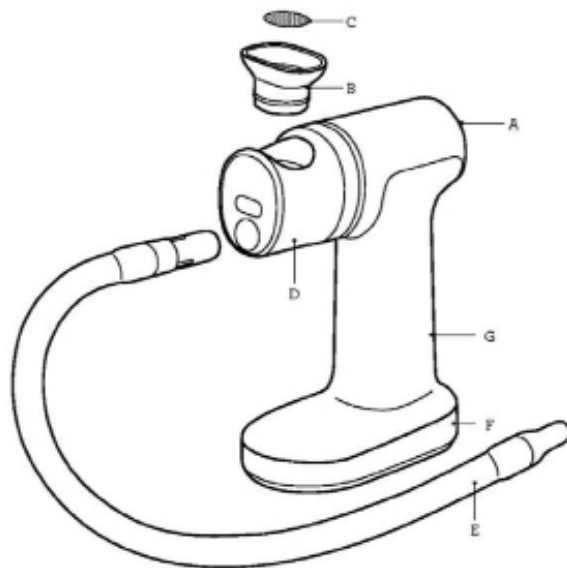
SIKKERHEDSANVISNINGER

I brug:

- Anvend kun apparatet til dets tilsigtede formål som beskrevet i denne brugsanvisning. Ved enhver anden brug er der risiko for person- og produktskade, og garantien frafalder.
- Stil/anvend ikke the Smoking Gun™ ved en bordkant e.l. og lad ikke strømkablet hænge ned fra bordkanten.
- Brug den kun på jævne, rene og tørre overflader på afstand af alle former for væske.
- Placer aldrig the Smoking Gun™ eller nogen af dens dele i en ovn, mikroovn eller på en kogeplade.
- Brug apparatet på afstand af vægge, gardiner og andre varme-/dampsensitive materialer. Minimumsafstand til alle sider: 20 cm.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.
- Apparatet må ikke anvendes af børn.
- Apparatet må ikke anvendes af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental formåen, eller folk uden kendskab til de farer, som er forbundet med dets brug, med mindre de har fået instruktion af en voksen, ansvarlig person, som har sat dem ind i korrekt brug og tilknyttede risici.
- Apparatet må udelukkende anvendes i private husholdninger. Anvendes apparatet i kommerciel sammenhæng, frafalder garantien.
- Anvend ikke apparatet i køretøjer, fx i biler eller både.
- Anvend ikke anden brændsel end små træspåner/høvlspåner, savsmuld, tørrede urter, krydderier eller teblade i brændkammeret.
- Anvend kun apparatet i et godt ventileret rum, røgning med ovennævnt brændsel kan udlede forbrændingsgasser, som kan forårsage cancer, fosterskader og/eller fertilitetsproblemer.
- Apparatets mundstykke og brændkammer bliver meget varme i brug. Rør ikke ved disse, lad apparatet køle af inden rengøring og opbevaring.
- Brug kun apparatet i en vandret vinkel. Tiltes det, kan brændslet falde ud af brændkammeret. Fare for brand!
- Tøm kun asken fra forbrændingen ned i brandsikre beholdere, som ikke indeholder brændbare materialer.

- Antænd brændslet med stor forsigtighed; forkert antænding udgør en brand- og eksplosionsrisiko.
- Anvend tændstikker eller en lighter til at antænde materialerne: anvend ALDRIG andre redskaber, fx køkkengasbrændere, da de meget høje temperaturer kan beskadige apparatet.
- Apparatet må aldrig peges mod personer, dyr eller brændbare materialer.
- Brug ikke apparatet i områder, hvor røgen kan aktivere røg-/brandalarmer eller sprinkleranlæg.
- Anvend aldrig apparatet uden monteret trådfilter, da gløder ellers kan trænge ind i selve apparatet og ødelægge det, eller kan ryge ud af mundstykket og herved udgøre en brandfare samt give risiko for forbrænding. Risiko for person-, produktskade og brand!
- Efterse jævnligt produktet for skader. Reparationer må kun foretages af en faglært tekniker. Ved skader kontaktes butikken, hvor apparatet er købt.
- De eneste af apparatets dele, som må tages ud af brugeren, er brændkammeret, trådfilteret og batteridækslet. Enhver anden ændring af apparatet vil ugyldiggøre garantien og kan resultere i produktskade.
- Enhver anden vedligeholdelse/reparation end rengøring skal foretages af en autoriseret tekniker. Følg rengøringsanvisningerne i denne brugsanvisning.
- Anvend aldrig ætsende, skurende eller på anden måde skrappe rengøringsmidler. Brug kun et mildt opvaskemiddel opløst i vand på en blød klud.

OVERSIGT OVER PRODUKTET



- A.** Tænd/sluk-knap
Med to hastigheder for hhv. hurtig og langsom forbrænding.
- B.** Aftageligt brændkammer
Nemt at tage ud, når forbrændingen er ovre.
- C.** Aftageligt trådfilter
Skub ud med en finger for udskiftning.
- D.** Pressestøbt mundstykke.
- E.** Silikoneslange
- F.** Solidt kabinet
Den integrerede fod gør apparatet stabilt.
- G.** Batteridrevet
Bruger 4 AA L5V-batterier.

SAMLEANVISNING

1. Isæt trådfilteret i brændkammeret ved at skubbe det ned med en finger, til det er placeret i brændkammerets bund.
2. Isæt brændkammeret i selve apparatet ved at trykke det ned, til det klikker på plads.



3. Tryk silikoneslanges brede ende ind i hullet forrest på mundstykket.

Batterier:

Apparatet kan kun anvendes med 4 AA 1,5 V alkalinebatterier (ikke genopladelige).

1. Tag batteridækslet af i bunden af apparatet ved at skyde slideren bagud og dreje dækslet udad.
2. Isæt batterierne. Vær opmærksom på polariteten som angivet på batteridækslet.
3. Sæt batteridækslet på igen, tryk til det klikker på plads.

Inden apparatet tages i brug første gang:

Fjern al emballage, dokumenter og eventuelle klistermærker fra produktet. Tør brændkammeret og trådfilteret over med en fugtig klud.

Betjening:

1. Læg en lille mængde træspåner (eller andet ønsket røgningsbrændsel) ned i apparatets brændkammer.



BEMÆRK:

- Overfyld ikke brændkammeret. Træspånerne skal kun dække trådfilterbunden i et tyndt lag.
2. Tryk på tænd/sluk-knappen bagerst på apparatet for at aktivere blæseren på høj hastighed (hurtig forbrænding). Denne hastighed indikeres med to streger = på knappen.

-

Lav hastighed

○

Slukket

=

Høj hastighed

Får træspånerne til at gløde, så der genereres røg.

Tilfører meget luft for at hjælpe den første antænding på vej.

3. Brug en lighter eller en tændstik til at antænde træspånerne i brændkammeret. Bevæg flammen hen over hele området med træspåner for at antænde dem alle. For det bedste resultat skal du sørge for, at spånerne er jævnt spredt ud eller samlet på midten.



ADVARSEL:

- Brug ikke en køkkengasbrænder e.l. til at antænde.
- Hold kun flammen hen mod træspånerne, indtil de er antændte. Udsættes apparatet for høje temperaturer for længe, kan det resultere i produktskade.
- 4. Når der kommer røg ud af slangen, skal blæseren indstilles til lavt niveau på knappen bagpå (indikeret med en enkelt streg -) for blot at holde liv i forbrændingen. Lad træspånerne gløde og ret røgen derhen, hvor den ønskes (se tips til røgning s. 11)
- 5. Når der er blevet genereret en tilpas mængde røg, eller træspånerne er gået ud, skal apparatet slukkes på knappen (indikeret med en cirkel O).
- 6. Lad apparatet køle helt af efter brug.
- 7. Når apparatet er kølet helt af, kan brændkammeret tages op af mundstykket.



BEMÆRK:

- Vend brændkammeret på hovedet og bank det let mod en hård overflade for at få alle rester af træspåner og aske ud.
- Det anbefales at rengøre brændkammeret, inden det monteres igen.



ADVARSEL:

- Brændkammeret er meget varmt efter brug. Vær forsigtig. Risiko for forbrænding!

- Med the Smoking Gun™ er det nemt at tilføre fisk, kød og fjerkræ en delikat røgsmag og -aroma efter tilberedningen af dem. Placer maden i en kasserolle/gryde, eller en anden beholder med låg eller husholdningsfilm over og tilføj maden røg ved at føre apparatets slange ind under låget (se nedenstående skema for røgningsteknikker).
- Lav en imponerende præsentation af din ret ved at tilføre en smule røg til retten anrettet på et fad med kuppellåg, som kan løftes foran dine gæster.
- Brug the Smoking Gun™ til at tilføre delikate madvarer som ost og grøntsager en lækker, afrundet smag af røg uden at ødelægge deres struktur.
- Generelt behøver maden kun at være eksponeret for røg i 1-3 minutter for at opnå en lækker, røget smag og aroma. Før slangen ind under låget på beholderen og lad det stå i 1-3 minutter.
- Lad ikke slangen hænge ned i maden, lad den hvile lige ovenover.
- Det anbefales ikke at røge i længere tid ad gangen end det ovenfor angivne.
- Lad apparatet køle af, inden der eventuelt påfyldes ny brændsel til en ny røgning.
- Træspåner af valnøddetræ giver en kraftig, baconlignende smag, som passer til de fleste typer kød, særligt svine- og oksekød. Smagen passer også godt til grøntsager, fordi røgen giver dem en lækker, jordagtig smag.
- Træspåner af æbletræ passer godt til fjerkræ, vildt og svinekød. Denne type træ giver en sødlig, men mere kompakt, frugtagtig røgsmag.
- Du kan også anvende træspåner, som er specielt forarbejdet til røgning af madvarer. Denne type træ er blevet tørret i optimal grad for at reducere harpiksholdige substanser i den røg, som genereres af apparatet.

Skema over røgningsteknikker:

I beholder eller pose

1. Ved røgning af tilberedte madvarer tilføres røgen efter tilberedningen.
2. Læg maden i en beholder og dæk den med plastfolie. Stik slangen ind under folien og fyld beholderen med røg. Alternativt kan maden puttes i en pose der kan lukkes, hvorefter slangen stikkes ned i posen.
3. Lad maden absorbere røgen i 1-3 minutter. Lad apparatet køle og gentag eventuelt for at give maden en kraftigere røgsmag.

Røgning til servering

1. Anret den ønskede madvare.
2. Stil et drikkeglas på hovedet og fyld det med røg.
3. Placer glasset ovenpå maden og lad det absorbere røgen, mens du færdiganretter.
4. Løft glasset foran dine gæster for en imponerende anretning.

I røremaskine

1. Pisk/bland madvarerne i røremaskinen.
2. Spred de piskede madvarer op ad røreskålens kanter for at få så stort et overfladeareal som muligt.
3. Dæk skålen med plastfolie. Stik slangen ind under folien og fyld skålen med røg.
4. Lad maden absorbere røgen i 1-3 minutter. Lad apparatet køle og gentag eventuelt for at give maden en kraftigere røgsmag.

I shaker

1. Bland drink
2. Sæt slangen ned i shakeren og fyld den med røg. Tag slangen ud, sæt låget på og ryst.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Inden rengøring påbegyndes, skal det sikres, at apparatet er slukket på tænd/sluk-knappen (O) og er kølet helt af.
2. Tag brændkammeret op af mundstykket. Vend brændkammeret på hovedet og bank det let mod en hård overflade for at fjerne rester af træspåner og aske. Brændkammeret kan rengøres med en klud opvredet i mildt sæbevand eller vaskes i opvaskemaskinen.
3. Tør mundstykket af med en fugtig klud, hvis forbrændingsrester ses på det.
4. Trådfilteret kan rengøres med en klud eller opvaskebørste og mildt sæbevand.
5. Rengør slangen og slangeenderne i mildt sæbevand ved behov.
6. Brug en klud vredet op i mildt sæbevand til at rengøre selve apparatet. Nedsenk det aldrig i vand.



BEMÆRK:

- Anvend aldrig apparatet uden monteret brændkammer.
- Anvend aldrig apparatet uden monteret trådfilter.
- Apparatet kan ikke anvendes til at skumme væsker. Motoren/blæseren er ikke kraftig nok.
- Slangen kan opbevares rullet sammen for at mindske lugtgener.
- Tag batterierne ud, hvis apparatet ikke skal bruges i en længere periode.
- Lad apparatet køle helt af mellem eventuelle røgninger efter hinanden.



BEMÆRK:

- Trådfilteret skal udskiftes, hvis det tilstoppes.
- Filterspecifikationer: Ø 19 mm, rustfrit stål 304.



ADVARSEL:

- Harpiks fra det anvendte træ kan farve. Håndter med forsigtighed.

FEJL

Blæseren starter ikke

Der genereres ikke røg

Der dannes ikke nok røg

MULIG LØSNING

- Kontrollér, at batterierne er sat korrekt i.
- Der er ikke tændt på tænd-/sluk-knappen (på enten lav - eller høj = hastighed).
- Batterier skal udskiftes.

- Kontrollér, om trådfilteret er blokeret.
- Kontrollér, om slangen er blokeret.
- Ved brug i beholder: kontroller, at røgen har fri adgang ind i beholderen.
- Kontrollér, at blæseren startes, når den indstilles til enten høj eller lav hastighed.
- Sørg for, at træspånerne er små og tørre nok.
- Indstil blæseren til høj fremfor lav hastighed.

- Indstil blæseren til høj fremfor lav hastighed for at generere mere røg.

KORREKT BORTSKAFFELSE



Dette symbol på enten apparatet eller dets dokumenter angiver, at apparatet ved eventuel bortskaffelse ikke må smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet indeholder endnu værdifulde materialer og skal afleveres på nærmeste genbrugsplads. Bortskaffelse af gamle apparater skal ske på fag- og sagkyndig måde i henhold til de gældende lokale forskrifter og love.

GARANTI OG SERVICE

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer og arbejdsløn. Ved henvendelse om service bør du oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Ubegrundet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen ved at følge anvisningerne her i brugsanvisningen, påhviler det kunden selv at betale for servicen.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

Service

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt. Anmeldelse af reklamation kan også ske på www.witt.dk under fanen 'Service' og skemaet 'Sage service'.



Sikkerhetsanvisninger.....	20
Oversikt over produktet.....	23
Montering.....	24
Bruk.....	25
Tips til røyking.....	27
Rengjøring og vedlikehold.....	30
Feilsøking.....	31
Riktig avhending.....	32
Garanti og service.....	33

SIKKERHETSANVISNINGER

Apparatet skal bare brukes til det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.

Når du bruker the Smoking Gun™ skal du alltid overholde disse grunnleggende sikkerhetsforanstaltninger. Les dem grundig og ta vare på dem til senere bruk. Gi dem videre til en eventuell ny eier.

Hvis ikke anvisningene overholdes er det fare for person- og produktskade og garantien bortfaller. Produsenten/distributøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader på personer eller produkter hvis anvisningene ikke følges.

Apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. All næringsmessig/kommersiell bruk medfører at garantien bortfaller.

Før bruk:

- Fjern all emballasje før tilkobling og bruk. Kast emballasjen med det samme, plastposer og mindre gjenstander utgjør kvelingsrisiko for barn!
- Kontroller apparatet for synlige skader. Ikke bruk et skadet apparat, men kontakt forhandleren du kjøpte produktet av. Reparasjoner skal utføres av en autorisert tekniker.
- Sørg alltid for at the Smoking Gun™ er satt riktig sammen før bruk, slik denne bruksanvisningen beskriver.

El-sikkerhet:

- Før apparatet kobles til skal det kontrolleres at tilkoblingsdataene stemmer ubetinget overens med det som står på typeskiltet.
Driftsspennning: 220- 240 V~ 50/60 Hz, 13A.
- Senk aldri selve apparatet ned i vann og utsett det ikke for vannsprut!
Risiko for dødbringende elektrisk støt!
- Strømledningen skal alltid vikles helt ut før tilkobling.

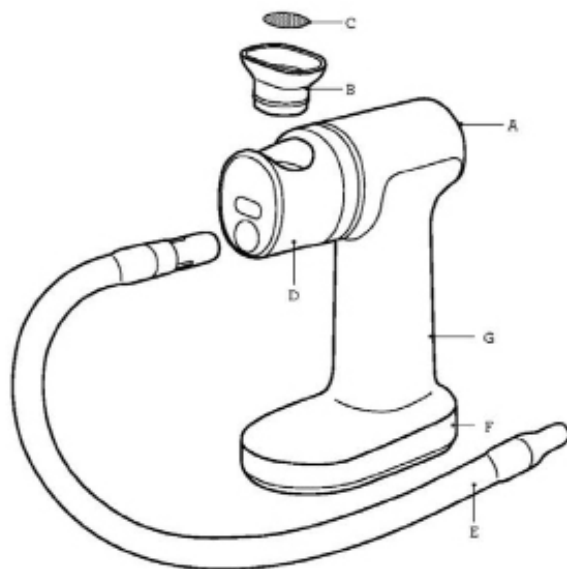
I bruk:

- Bruk kun apparatet til formålet som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ved all annen bruk er det risiko for person- og produktskade og garantien bortfaller.
- Sett/bruk ikke the Smoking Gun™ ved en bordkant e.l. og la ikke strømledningen henge ned fra bordkanten.
- Bruk den bare på jevne, rene og tørre overflater på god avstand fra alle former for væske.
- Plasser aldri the Smoking Gun™ eller noen av de tilhørende delene i en ovn, mikroovn eller på en kokeplate.
- Bruk apparatet på god avstand fra vegger, gardiner og andre varme-/dampsensitive materialer. Minimumsavstand til alle sider: 20 cm.
- Forlat aldri apparatet uten tilsyn når det er i bruk.
- Apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne. Heller ikke noen uten kjennskap til de farer som er forbundet med bruk av apparatet, med mindre de har fått instruksjon av en voksen, ansvarlig person som har satt dem inn i riktig bruk og tilknyttet risiko.
- Apparatet skal bare brukes i private husholdninger. Brukes apparatet i kommersiell sammenheng bortfaller garantien.
- Ikke bruk apparatet i kjøretøyer f.eks. i biler eller båter.
- Ikke bruk annet brensel enn små trespon/høvelspon, sagflis, tørkede urter, krydder eller teblader i brennkammeret.
- Apparatet skal bare brukes i et godt ventilert rom, røyking med ovennevnte brensel kan gi forbrenningsgasser som kan forårsake kreft, fosterskader og/eller fertilitetsproblemer.
- Apparatets munnstykke og brennkammer blir svært varme i bruk. Ikke rør dem, la apparatet kjøle ned før rengjøring og oppbevaring.
- Apparatet skal bare brukes stående vannrett. Hvis det står skjevt kan brenselet falle ut av brennkammeret. Fare for brann!
- Asken skal kun tømmes fra forbrenningen ned i brannsikre beholdere som ikke inneholder brennbare materialer.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Tenn på brenselet med stor forsiktighet; feil antenning gir brann- og eksplosjonsrisiko.
- Bruk fyrstikker eller lighter til å tenne på materialene: bruk **ALDRI** andre redskaper, f.eks. kjøkkengassbrennere - fordi høye temperaturer kan skade apparatet.
- Apparatet skal aldri pekes mot personer, dyr eller brennbare materialer.
- Ikke bruk apparatet i områder der røyken kan aktivere røyk-/brannalarmer eller sprinkleranlegg.
- Bruk aldri apparatet uten at trådfilteret er montert fordi glør kan trenge inn i selve apparatet og ødelegge det. Det kan ryke av munnstykket og dette kan være brann- og forbrenningsfarlig. Risiko for person-, produktskade og brann!
- Etterse jevnlig produktet for skader. Reparasjoner må kun foretas av en faglært tekniker. Ved skader kontaktes forhandleren apparatet ble kjøpt av.
- De eneste av apparatets deler som kan tas ut av brukeren er brennkammeret, trådfilteret og batteridekselet. All annen endring av apparatet vil gjøre garantien ugyldig og kan resultere i produktskade.
- Alt annet vedlikehold/repasjon enn rengjøring skal foretas av en autorisert tekniker. Følg rengjøringsanvisningene i denne bruksanvisningen.
- Bruk aldri etsende, skurende eller på annen måte harde rengjøringsmidler. Bruk bare et mildt oppvaskmiddel oppløst i vann på en myk klut.

OVERSIKT OVER PRODUKTET



A. På/av-knapp

Med to hastigheter for hhv. hurtig og langsom forbrenning.

B. Avtakbart brennkammer

Lett å ta ut når forbrenningen er over.

C. Avtakbart trådfilter

Skyv ut med en finger for utskifting.

D. Presstøpt munnstykke.

E. Silikonslange

F. Solid kabinett

Den integrerte foten gjør apparatet stabilt.

G. Batteridrevet

Bruker 4 AA L5V-batterier.

MONTERING

1. Sett trådfilteret i brennkammeret ved å skyve det ned med fingeren til det er plassert i bunnen av brennkammeret.
2. Sett brennkammeret i selve apparatet ved å trykke det ned, til det klikker på plass.



3. Trykk silikonslangens brede ende inn i hullet forrest på munnstykket.

Batterier:

Apparatet kan bare brukes med 4 AA 1,5 V alkaline batterier (ikke oppladbare).

1. Ta av batteridekselet i bunnen av apparatet ved å skyve slideren bakover og snu dekselet utover.
2. Sett i batteriene. Vær oppmerksom på polariteten som står på batteridekselet.
3. Sett batteridekselet på igjen, trykk til det klikker på plass.

Før apparatet tas i bruk første gang:

Fjern all emballasje, dokumenter og eventuelle klistremerker fra produktet. Tørk brennkammeret og trådfilteret med en fuktig klut.

Bruk:

1. Legg litt trespon (eller annet ønsket røykbrensel) ned i apparatets brennkammer.



MERK:

- Ikke fyll brennkammeret for fullt. Tresponene skal bare dekke trådfilterbunnen med et tynt lag.
- 2. Trykk på på/av-knappen bakerst på apparatet for å aktivere viften på høy hastighet (hurtig forbrenning). Denne hastigheten indikeres med to streker = på knappen.

-

Lav hastighet



Slukket

=

Høy hastighet

Får tresponene til å
gløde så det lages røyk.

Tilfører mye luft for å
hjelpe første tenning.

3. Bruk en lighter eller fyrstikker til å tenne tresponene i brennkammeret. Beveg flammen over hele området med trespon for å tenne alle. For best resultat skal du sørge for at sponene er jevnt spredt ut eller samlet på midten.



ADVARSEL:

- Ikke bruk en kjøkkengassbrenner e.l. til å tenne.
 - Hold flammen mot tresponene til de er tent. Hvis apparatet utsettes for høye temperaturer for lenge kan det resultere i produktskade.
4. Når det kommer røyk ut av slangen skal viften stilles inn på lavt nivå på knappen bak på apparatet (vist med en enkel strek -) for bare å holde liv i forbrenningen. La tresponene gløde og led røyken dit den ønskes (se tips til røyking s. 11)
 5. Når det er laget en passe mengde røyk eller tresponene er slukket skal apparatet slås av med knappen (vist med en sirkel O).
 6. La apparatet kjøle helt ned etter bruk.
 7. Når apparatet er kjølt helt ned kan brennkammeret tas opp av munnstykket.



MERK:

- Snu brennkammeret på hodet og bank det lett mot en hard overflate for å få alle rester av trespon og aske ut.
- Det anbefales å rengjøre brennkammeret før det monteres igjen.



ADVARSEL:

- Brennkammeret er svært varmt etter bruk. Vær forsiktig. Risiko for forbrenning!

TIPS TIL RØYKING

- Med the Smoking Gun™ er det lett å tilføre fisk, kjøtt og fjærkre delikat røyksmak og -aroma etter tilberedningen av dem. Plasser maten i en kjele /gryte eller en annen beholder med lokk eller
- plastfolie over og tilfør maten røyk ved å føre apparatets slange inn under lokket (se skjemaet under for røyketeknikker).
- Lag en imponerende presentasjon av din rett ved å tilføre litt røyk til retten lagt opp på et fat med kuppellokk som kan tas av foran gjestene dine.
- Bruk the Smoking Gun™ til å tilføre delikate matvarer som ost og grønnsaker en lekker, avrundet smak av røyk uten å ødelegge strukturen.
- Generelt trenger maten bare å være eksponert for røyk i 1-3 minutter for å oppnå en lekker, røkt smak og aroma. Før slangen inn under lokket på beholderen og la det stå i 1-3 minutter.
- La ikke slangen henge ned i maten, la den hvile like ovenfor.
- Det anbefales ikke å røyke i lengere tid av gangen enn det som er anbefalt.
- La apparatet kjøle ned før det eventuelt fylles på nytt brensel til en ny røyking.
- Trespon av valnøttre gir en kraftig, baconlignende smak som passer til de fleste typer kjøtt, særlig svine- og oksekjøtt. Smaken passer også godt til grønnsaker fordi røyken gir dem en deilig, jordaktig smak.
- Trespon av epletre passer godt til fjærkre, vilt og svinekjøtt. Denne type tre gir en søtlig, men mere kompakt, fruktaktig røyksmak.
- Du kan også bruke trespon som er spesielt laget til røyking av matvarer. Denne type tre er tørket i optimal grad for å redusere harpiksholdige substanser i røyken som lages av apparatet.

Skjema over røyketeknikker:

I beholder eller pose

1. Ved røyking av tilberedte matvarer tilføres røyken etter tilberedningen.
2. Legg maten i en beholder og dekk den med plastfolie. Stikk slangen inn under folien og fyll beholderen med røyk. Alternativt kan maten puttes i en pose som kan lukkes og slangen stikkes ned i posen.
3. La maten absorbere røyken i 1-3 minutter. La apparatet kjøle ned og gjenta hvis maten skal ha en kraftigere røyksmak.

Røyking ved servering

1. Server ønsket matvare.
2. Sett et drikkeglass på hodet og fyll det med røyk.
3. Plasser glasset oppå maten og la det absorbere røyken mens du serverer.
4. Løft glasset foran gjestene dine for en imponerende servering.

I foodprosessor

1. Pisk/bland matvarene i foodprosessoren.
2. Spre de piskede matvarene opp på røreskålens kanter for å få så stort overflateareal som mulig.
3. Dekk skålen med plastfolie. Stikk slangen inn under folien og fyll skålen med røyk.
4. La maten absorbere røyken i 1-3 minutter. La apparatet kjøle ned og gjenta eventuelt for å gi maten en kraftigere røyksmak.

I shaker

1. Bland drink
2. Sett slangen ned i shakeren og fyll den med røyk. Ta slangen ut, sett lokket på og rist

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Før rengjøring må det sikres at apparatet er slått av med på/av-knappen (O) og er kjølt helt ned.
2. Ta brennkammeret opp av munnstykket. Snu brennkammeret på hodet og bank det lett mot en hard overflate for å fjerne rester av trespon og aske. Brennkammeret kan rengjøres med en klut vridd opp i mildt såpevann eller vaskes i oppvaskmaskinen.
3. Tørk av munnstykket med en fuktig klut hvis det er forbrenningsrester på det.
4. Trådfilteret kan rengjøres med en klut eller oppvaskbørste og mildt såpevann.
5. Rengjør slangen og slangeendene i mildt såpevann ved behov.
6. Bruk en klut vridd opp i mildt såpevann til å rengjøre selve apparatet. Senk det aldri ned i vann.



MERK:

- Ikke bruk apparatet uten at brennkammeret er montert.
- Ikke bruk apparatet uten at trådfilteret er montert.
- Apparatet kan ikke brukes til å skumme væsker. Motoren/viften er ikke kraftig nok.
- Slangen kan oppbevares rullet sammen for å redusere lukt.
- Ta ut batteriene hvis apparatet ikke skal brukes i en lengre periode.
- La apparatet kjøle helt ned mellom eventuelle røykinger etter hverandre.



MERK:

- Trådfilteret må skiftes ut hvis det tettes.
- Filterspesifikasjoner: Ø 19 mm, rustfritt stål 304.



ADVARSEL:

- Harpiks fra tre som blir brukt kan farge. Håndter dette med forsiktighet.

FEIL

Viften starter ikke

Det lages ikke røyk

Det dannes ikke nok røyk

MULIG LØSNING

- Kontroller at batteriene er satt riktig inn.
- Det er ikke trykket på på-/av-knappen (på enten lav - eller høy = hastighet).
- Batterier skal skiftes ut.

- Kontroller at trådfilteret ikke er blokkert.
- Kontroller at slangen ikke er blokkert.
- Ved bruk i beholder: kontroller at røyken har fri adgang inn i beholderen.
- Kontroller at viften starter når den stilles inn på høy eller lav hastighet.
- Sørg for at tresponene er små og tørre nok.
- Still inn viften på høy i stedet for lav hastighet.

- Still inn viften på høy i stedet for lav hastighet for å lage mer røyk.



Dette symbolet på enten apparatet eller dokumenter som følger med viser at apparatet ved eventuell avhending ikke må kastes sammen med alminnelig husholdningsavfall. Apparatet inneholder fortsatt verdifulle materialer og skal leveres på nærmeste gjenbruksstasjon. Avhending av gamle apparater skal skje på fag- og sakkyndig måte i slikt de gjeldende lokale forskrifter og lover sier.

GARANTI OG SERVICE

Det er 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service bør du opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen så du har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne riktige reservedeler.

Garantien dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installert eller reparert produktet

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden er kun en sak mellom kunden og forhandleren. I de tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnet service

Hvis produktet sendes til service og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen ved å følge anvisningene her i bruksanvisningen, må kunden selv betale for servicen.

Næringskjøp

Næringskjøp er kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men til næring eller næringslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringskjøp ytes ingen garanti fordi dette produktet kun er beregnet til vanlige husholdninger.

Service

For bestilling av service og reservedeler i Norge kontaktes den butikk der produktet ble kjøpt. Reklamasjon kan også skje på www.witt.no under fanen 'Service Norge' og skjemaet 'Sage service'.



Säkerhetsanvisningar.....	36
Översikt över produkten.....	39
Monteringsanvisning.....	40
Användning.....	41
Tips för rökning.....	43
Rengöring och underhåll.....	46
Sökning.....	47
Korrekt bortskaffande.....	48
Garanti och service.....	49

SÄKERHETSANVISNINGAR

Apparaten får bara användas till det ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning.

När du använder the Smoking Gun™, ska du alltid följa följande grundläggande säkerhetsanvisningar. Läs dem noga och spara anvisningarna för användning senare. Ge dem vidare till en eventuell senare ägare.

Om inte anvisningarna följs, innebär detta fara för person- och produktskada, och garantin bortfaller. Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvarig för skador på personer eller produkter, om anvisningarna inte följs.

Apparaten är endast avsedd för användning i privata hushåll. All kommersiell användning medför att garantin bortfaller.

Innan användning:

- Ta bort all emballage innan anslutning och användning. Gör dig av med emballaget genast, plastpåsar och mindre föremål utgör en kvävningsrisk för barn!
- Kontrollera apparaten för synliga skador. Använd aldrig en skadad apparat, men kontakta butiken där du har köpt den. Reparationer ska utföras av en auktoriserad fackman.
- Se alltid till att the Smoking Gun™ är korrekt monterad innan användning, enligt denna bruksanvisning.

Elsäkerhet:

- Innan apparaten ansluts, ska man kontrollera, att anslutningsdata stämmer överens med de som är angivna på typskylten. Driftspänning: 220 - 240 V~ 50/60 Hz, 13A.
- Sänk aldrig ner själva apparaten i vatten och utsätt den inte för vattenstänk! Risk för dödlig elektrisk stöt!
- Strömkabeln ska alltid ut helt innan anslutning.
- Risiko for dødbringende elektrisk stød!
- Strømkablet skal altid vikles helt ud inden tilslutning.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Användning:

- Använd endast apparaten för avsett ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning. All annan användning innebär risk för person- och produktskada och garantin frånfaller.
- Ställ/använd inte the Smoking Gun™ vid en bordskant eller liknande och låt inte strömkabeln hänga ner över bordskanten.
- Använd den bara på jämna, rena och torra ytor och på avstånd från alla former av vätska.
- Placera aldrig the Smoking Gun™ eller någon av dess delar i en ugn, mikrovågsugn eller på en kokplatta.
- Använd apparaten på avstånd från väggar, gardiner och andra värme-/ångkänsliga material. Minimumsavstånd till alla sidor: 20 cm.
- Lämna aldrig apparaten obevakad, när den är i bruk.
- Apparaten får inte användas av barn.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, utan kännedom om de faror som är förbundna med dess bruk, om inte de fått instruktioner av en vuxen, ansvarig person som har satt dem in i korrekt användning och risker.
- Apparaten får endast användas i privata hushåll. Om apparaten används i kommersiella sammanhang, frånfaller garantin.
- Använd inte apparaten i fordon, t ex i bilar eller båtar.
- Använd inte annat bränsle än små träspån, hyvelspån, sågspån, torkade örter, kryddor eller teblad i brandkammaren.
- Använd bara apparaten i ett väl ventilerat rum. Rökning med ovan nämnda bränsle kan resultera i förbränningsgaser som kan orsaka cancer, fosterskador och/eller fertilitetsproblem.
- Apparatus munstycke och brandkammare blir mycket varma vid användning. Vidrör inte dessa, låt apparaten kylas ner innan rengöring och förvaring.
- Använd bara apparaten i en vågrät vinkel. Om den lutar kan bränslet falla ut ur brandkammaren. Fara för brand!
- Töm bara askan från förbränningen ner i brandsäkra behållare som inte innehåller brännbara material.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Tänd bränslet med stor försiktighet; felaktig antändning utgör en brand- och explosionsrisk.
- Använd tändstickor eller en tändare för att antända materialen: använd ALDRIG andra redskap, t ex köksgasbrännare, då de mycket höga temperaturerna kan skada apparaten.
- Apparaten får aldrig pekas mot personer, djur eller brännbara material.
- Använd inte apparaten i utrymmen där röken kan aktivera rök-/brandlarm eller sprinkleranläggningar.
- Använd aldrig apparaten utan monterat trådfilter, annars kan glöd tränga in i själva apparaten och förstöra den, eller kan det ryka från munstycket och härmed utgöra en brandfara samt risk för förbränning. Risk för person- och produktskador och brand!
- Kontrollera regelbundet produkten för skador. Reparationer får bara utföras av en sakkunnig tekniker. Vid skador kontaktas butiken, där du har köpt apparaten.
- De enda av apparatens delar, som får tas ut av användaren, är brandkammaren, trådfiltret och batterilocket. All annan ändring av apparaten kommer att göra garantin ogiltig och kan resultera i produktskada.
- Allt annat underhåll/reparation än rengöring ska utföras av en auktoriserad tekniker. Följ rengöringsanvisningarna i denna bruksanvisning.
- Använd aldrig frätande, skurande eller på annat sätt starka rengöringsmedel. Använd bara ett mildt diskmedel upplöst i vatten på en fuktig trasa.

ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN



- A.** På/av-knapp
Med två hastigheter för snabb respektive långsam förbränning.
- B.** Avtagbar brandkammare
Lätt att ta ur när förbränningen är över.
- C.** Avtagbart trådfilter
Skjut ut med ett finger för att byta ut.
- D.** Pressgjutet munstycke
- E.** Silikonslang
- F.** Stabilt hölje
Den integrerade foten gör apparaten stabil.
- G.** Batteridriven
Använd 4 AA L5V-batterier.

MONTERINGSANVISNING

1. Sätt i trådfiltret i brandkammaren genom att föra ner det med ett finger tills det är placerat på botten av brandkammaren.
2. Sätt i brandkammaren i själva apparaten genom att trycka ner det tills det klickar på plats.



3. Tryck silikonslangens breda ende in i hålet främst på munstycket.

Batterier:

Apparaten kan bara användas med 4 AA 1,5 V alkaliska batterier (inte återuppladdningsbara).

1. Ta av batterilocket i botten på apparaten genom att skjuta slidern bakåt och vrida locket utåt.
2. Sätt i batterierna. Var uppmärksam på polariteten som anges på batterilocket.
3. Sätt tillbaka batterilocket, tryck tills det klickar på plats.

Innan apparaten tas i bruk för första gången:

Ta bort allt emballage, dokument och eventuella klistermärken från produkten. Torka av brandkammaren och trådfiltret med en fuktig trasa.

Användning:

1. Lägg en liten mängd träspån (eller annan önskat rökningsbränsle) ner i apparatens brandkammare.



NOTERA:

- Överfyll inte brandkammaren. Träspånen ska bara täcka trådfilterbotten i ett tunt lager.
- 2. Tryck på på/av-knappen längst bak på apparaten för att aktivera blåsaren på hög hastighet (snabb förbränning). Denna hastighet indikeras med två streck = på knappen.

-

Låg hastighet



Av

=

Hög hastighet

Får träspånen att glöda så att det genereras rök.

Tillför mycket luft för att hjälpa den första antändningen på väg.

3. Använd en tändare eller en tändsticka för att antända träspånen i brandkammaren. Flytta flammen över hela området med träspån för att antända alla. För bästa resultat ska du se till att spånen är jämnt utspridda eller samlade på mitten.



VARNING:

- Använd inte en köksgasbrännare eller likande för att antända.
 - Håll bara flaman mot träspånen, tills de är antända. Om apparaten utsätts för höga temperaturer för länge, kan det resultera i produktskada.
1. När det kommer rök ut från slangen, ska blåsaren ställas in på låg nivå på knappen bak på apparaten (indikeras med ett enkelt streck -) för att bara hålla liv i förbränningen. Låt träspånen glöda och rikta röken dit den önskas (se tips om rökning s. 11).
 2. När det har genererats en lämplig mängd rök eller när träspånen släckts, ska apparaten slås av på knappen (indikerat med en cirkel O).
 3. Låt apparaten kylas av helt efter användning.
 4. När apparaten är helt avkyld, kan brandkammaren tas upp ur munstycket.



NOTERA:

- Vänd upp och ner på brandkammaren och slå den lätt mot en hård yta för att få ut alla rester av träspån och aska.
- Det rekommenderas att man rengör brandkammaren innan den återmonteras på apparaten.



VARNING:

- Brandkammaren är mycket varm efter användning. Var försiktig. Risk för brännskador!

- Med the Smoking Gun™ är det lätt att tillföra en delikat röksmak och -arom till fisk, kött och fjäderfä efter tillagningen. Placera maten i en kastrull/gryta eller annan behållare med lock eller hushållsfilm över och tillför rök till maten genom att föra apparatens slang in under locket (se nedanstående schema för röktekniker).
- Gör en imponerande presentation av din rätt genom att tillföra en smula rök till rätten upplagd på ett fat med ett kupa som lock som kan lyftas framför dina gäster.
- Använd the Smoking Gun™ för att tillföra en läcker, avrundad smak av rök till delikata matvaror, utan att förstöra deras struktur.
- Generellt behöver maten bara vara exponerad för rök i 1-3 minuter för att uppnå en läcker, röksmak och arom. För slangen in under locket på behållaren och låt den stå i 1-3 minuter.
- Låt inte slangen hänga ner i maten, låt den vila precis ovanför.
- Det rekommenderas inte att röka under längre tid åt gången än som anges ovan.
- Låt apparaten kylas av, innan man eventuellt fyller på med nytt bränsle till en ny rökning.
- Träspån av valnötsträ ger en kraftig, baconliknande smak som passar till de flesta typer av kött, speciellt gris- och oxkött. Smaken passar också bra till grönsaker, för att röken ger dem en läcker jordaktig smak.
- Träspån från äppelträ passar bra till fjäderfä, vilt och griskött. Denna typ av trä ger en söt men mer kompakt, fruktig röksmak.
- Du kan också använda träspån som är speciellt förberett för rökning av matvaror. Denna typ av trä är optimalt torkat för att reducera hartshaltiga substanser i den rök som genereras av apparaten.

Schema över rökningstekniker:

I behållare eller påse

1. Vid rökning av redan tillagade matvaror tillförs röken efter tillberedningen.
2. Lägg maten i en behållare och täck den med plastfolie. Stick in slangen under folien och fyll behållaren med rök. Alternativt kan maten läggas i en påse som stängs, därefter sticker man ner slangen i påsen.
3. Låt maten absorbera röken i 1-3 minuter. Låt apparaten kylas ner och upprepa eventuellt för att ge maten en kraftigare röksmak

Rökning vid anordning

1. Anordna den önskade maträtten.
2. Ställ ett dricksglas upp och ned och fyll det med rök.
3. Placera glaset ovanpå maten och låt den absorbera röken, medan du färdigställer.
4. Lyft glaset framför dina gäster för en imponerande anordning.

I köksmaskin

1. Vispa/blanda mat-varorna i köksmaskinen.
2. Sprid ut de blandade matvarorna mot skålens kanter för att få så stor ytarea som möjligt.
3. Täck skålen med plastfolie. Stick in slangen under folien och fyll skålen med rök.
4. Låt maten absorbera röken i 1-3 minuter. Låt apparaten kylas ner och upprepa eventuellt föra att ge maten en kraftigare röksmak.

I mixer

1. Blanda drinken
2. Sätt ner slangen i mixern och fyll den med rök. Ta ut slangen och sätt på locket och skaka.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan rengöringen påbörjas, ska man se till att apparaten är avstängd på på/av-knappen (O) och er helt avkyld.
2. Ta upp brandkammaren ur munstycket. Vänd brandkammaren upp och ned och slå den lätt mot en hård yta för att få bort rester av träspån och aska. Brandkammaren kan rengöras med en trasa som fuktas i milt såpvatten eller rengöras i diskmaskinen.
3. Torka av munstycket med en fuktig trasa om man kan se att det finns förbränningsrester på det.
4. Trådfiltret kan rengöras med en trasa eller diskborste och milt såpvatten.
5. Rengör slangen och slangändarna med milt såpvatten vid behov.
6. Använd en trasa som fuktas i milt såpvatten för att rengöra själva apparaten. Sänk aldrig ner den i vatten.



NOTERA:

- Använd aldrig apparaten utan monterad brandkammare.
- Använd aldrig apparaten utan monterat trådfilter.
- Apparaten kan inte användas till att skumma vätskor. Motorn/blåsaren är inte kraftig nog.
- Slangen kan förvaras sammanrullad för att minska luktgener.
- Ta ut batterierna om apparaten inte ska användas under en längre period.
- Låt apparaten kylas ner helt mellan eventuella rökningar efter varandra.



NOTERA:

- Trådfiltret ska bytas ut om det är blockerat.
- Filterspecifikationer: Ø 19 mm, rostfritt stål 304.



VARNING:

- Hartser från det använda träet kan färga. Hantera med försiktighet.

FEL

Blåsaren startar inte

Det genereras ingen rök

Det bildas inte tillräckligt med rök

MÖJLIG LÖSNING

- Kontrollera, att batterierna är korrekt isatta.
- Du har inte satt på apparaten på på/av-knappen (på antingen låg - eller hög hastighet).
- Batterierna måste bytas ut
- Kontrollera, om trådfiltret är blockerat.
- Kontrollera om slangen är blockerad.
- Vid användning i behållare: kontrollera att röken har fri ingång in i behållaren.
- Kontrollera att blåsaren startas när den ställs in på antingen hög eller låg hastighet.
- Se till att träspånen är små och torra nog.
- Bättre att ställa in blåsaren på hög än låg hastighet.
- Ställ in blåsaren på högre hastighet för att generera mer rök. fremfor lav hastighed for at generere mere røg.

KORREKT BORTSKAFFANDE



Denna symbol på antingen apparaten eller dess dokument anger att apparaten vid bortskaffande, inte får kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall. Apparaten innehåller ännu värdefulla material och ska levereras in på närmaste återvinningsstation. Bortskaffande av gamla apparater ska ske på fackmannamässigt och professionellt sätt enligt gällande lokala föreskrifter och regler.

Det lämnas 2 års reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel på din nya produkt, gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material, arbetslön och körersättning. När du begär service ska du upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Notera eventuellt denna information här i bruksanvisningen så har du den lättillgänglig. Det gör det lättare för servicemontören att hitta de rätta reservdelarna.

Garantin täcker inte:

- Fel och skador som inte uppkommit på grund av fabrikations- och materialfel
- Om man använt reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte efterföljs
- Om inte installationen genomförts enligt anvisningarna
- Om okvalificerade har installerat eller reparerat produkten

Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är detta uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

Ogrundade servicebesök

Om man tillkallar en servicemontör och det visar sig att man själv hade kunnat rätta till felen, genom t ex att följa anvisningarna i bruksanvisningen, faller det på kunden att själv betala för servicebesöket.

Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är sådana inköp av apparater, som inte ska användas i privata hushåll, men som används i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare. I förbindelse med kommersiella inköp bortfaller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

Service

För att begära service och reservdelar i Sverige, kontaktas den butik där du köpt produkten. Anmälan om reklamation kan också ske på www.wittsverige.se under fliken "Service" och schemat "Sage service".



Turvaohjeet.....	52
Tuotteen kuvaus.....	55
Kokoamisohjeet.....	56
Käyttö.....	57
Savustusvinkkejä.....	59
Puhdistus ja hoito.....	62
Vianetsintä.....	63
Asianmukainen hävittäminen.....	64
Takuu ja huolto.....	65

Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.

Kun käytät the Smoking Gun™-laitetta, sinun on aina noudatettava seuraavia tärkeitä turvaohjeita. Lue ne perusteellisesti ja säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten. Anna ohjeet eteenpäin laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Jos ohjeita ei noudateta, on olemassa loukkaantumisen ja tuotevahingon vaara eikä takuu ole voimassa. Valmistajaa/myyjää ei voida vastuullisena henkilö- tai tuotevahingoista, jos vahingoista, Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa. Kaikki ammattimainen/kaupallinen käyttö johtaa takuun raukeamiseen.

Ennen käyttöä:

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen laitteen kytkemistä ja käyttöä. Hävitä pakkaukset välittömästi, muovipussit ja pikkuosat aiheuttavat lapsille tukehtumisvaaran!
- Tarkista laite näkyvien vaurioiden varalta. Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta, vaan ota yhteys siihen liikkeeseen, josta laite on ostettu. Vain valtuutettu ammattihuoltaja saa tehdä korjaukset.
- Huolehdi aina ennen käyttöä siitä, että Smoking Gun™ on koottu oikein tämän käyttöohjeen mukaisesti.

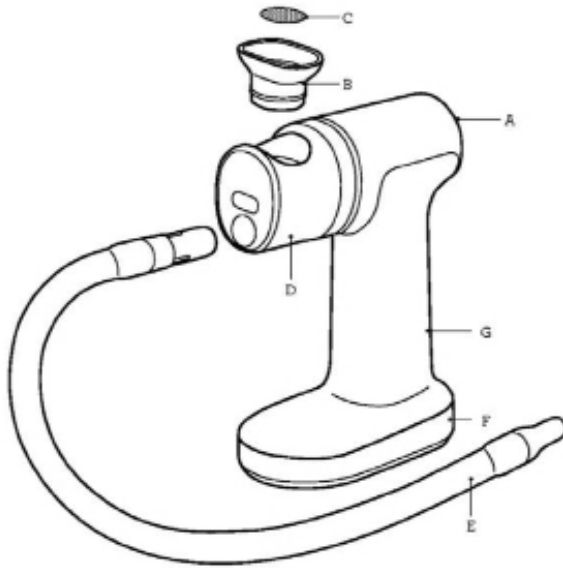
Sähköturvallisuus:

- Ennen laitteen kytkemistä on tarkastettava, että liitännätiedot ehdottomasti vastaavat tyyppikilvessä ilmoitettuja. Käyttöjännite: 220 - 240 V~ 50/60 Hz, 13A.
- Älä koskaan upota itse laitetta veteen tai altista sitä roiskeille. Kuolemaan johtavan sähköiskun vaara!
- Virtajohto on avattava aina kokonaan ennen kytkemistä sähköön.

Käytön aikana:

- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun, tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen. Kaikki muu käyttö aiheuttaa loukkaantumisen ja tuotevahingon vaaran ja johtaa takuun raukeamiseen.
- Älä aseta tai käytä the Smoking Gun™ -laitetta pöydän tms. reunalla, äläkä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän reunan yli.
- Käytä laitetta vain tasaisella, puhtaalla ja kuivalla alustalla ja kaukana kaikenlaisista nesteistä.
- Älä koskaan laita the Smoking Gunia™ tai mitään sen osaa uuniin, mikroon tai keittotasolle.
- Käytä laitetta kaukana seinistä, verhoista ja muista lämpöherkistä tai höyryä kestäättömistä materiaaleista. Minimietäisyys joka puolelle: 20 cm.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistitoiminnolliset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, eivätkä ne, joilla ei ole tietoa niistä vaaroista, jotka liittyvät laitteen käyttöön, elleivät he ole saaneet opastusta vastuulliselta aikuiselta, joka on perehdyttänyt heidät asianmukaiseen käyttöön ja siihen liittyviin vaaroihin.
- Laitetta saa käyttää vain yksityisissä kotitalouksissa. Jos laitetta käytetään kaupalliseen toimintaan, takuu raukeaa.
- Älä käytä laitetta kulkuneuvoissa, esim. autossa tai veneessä.
- Älä käytä palokammiossa muita sytykkeitä kuin pientä puuhaketta, höylälastua, sahanpurua, kuivattuja yrtejä, mausteita tai teelehtiä.
- Käytä laitetta vain hyvin ilmastoidussa tilassa, savustus yllä mainituilla sytykkeillä voi synnyttää palokaasuja, jotka voivat aiheuttaa syöpää, sikiövaurioita ja/tai hedelmällisyysongelmia.
- Metallinen kärki ja palokammio muuttuvat hyvin kuumiksi käytön aikana. Älä koske niihin. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta ja säilytystä.
- Käytä laitetta vain pystyasennossa. Jos laite kallistuu voivat sytykkeet pudota palokammioista. Tulipalon vaara!

- Tyhjä poltosta syntynyt tuhka vain tulenkestävään astiaan, jossa ei ole palavia materiaaleja.
- Noudata suurta varovaisuutta, kun sytytät sytykkeet. Virheellinen sytytys aiheuttaa palo- ja räjähdysvaaran.
- Käytä tulitikkuja tai sytytintä hakkeen sytyttämiseen. ÄLÄ KOSKAAN käytä muita välineitä kuten kaasuliekkisytyttimiä, koska hyvin kuuma lämpötila voi vahingoittaa laitetta.
- Laitteella ei saa koskaan osoittaa ihmisiä, eläimiä tai syttyviä materiaaleja.
- Älä käytä laitetta tiloissa, jossa savu voi käynnistää savu-/palohälyttimen tai sprinklerin.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman paikoilleen asennettua verkkosuodatinta, koska hehkuva hiillos voi tunkeutua laitteen sisään ja pilata sen tai tulla ulos suuttimen kautta ja aiheuttaa tulipalon vaaran ja palovammariskin. Loukkaantumisen, tuotevaurioiden ja tulipalon vaara!
- Tarkista tuote säännöllisesti vaurioiden varalta. Korjaukset saa tehdä vain koulutettu huoltoteknikko. Vaurion ilmetessä ota yhteys liikkeeseen, josta laite on ostettu.
- Ainoat laitteen osat, jotka käyttäjä saa irrottaa, ovat palokammio, verkkosuodatin ja paristokotelo. Kaikki muut laitteen muutokset mitätöivät takuun ja voivat aiheuttaa tuotevaurioita.
- Kaikki muut huoltotoimet/korjaukset pitää antaa valtuutetun huoltoteknikon tehtäväksi. Noudata tässä käyttöoppaassa kerrottuja puhdistusohjeita.
- Älä koskaan käytä syövyttäviä, hankaavia tai muuten voimakkaita pesuaineita. Käytä vain mietoa vedellä laimennettua astianpesuainetta ja pehmeää liinaa.



A. Käynnistys-/sammutuskytkin

Kaksi eri nopeutta: sytytykseen/nopeaan ja hitaaseen palamiseen.

B. Irrotettava palokammio

Tuhka helposti karistettavissa savustuksen jälkeen.

C. Irrotettava verkkosuodatin

Työnnä ulos sormella vaihtoa varten.

D. Painevalettu kärkiosa

E. Silikoniletku

F. Tukeva runko

Integroitu jalusta tekee laitteesta vakaan.

G. Paristokäyttöinen

Käyttää 4 kpl AA 1,5V-paristoja.

KOKOAMISOHJEET

1. Aseta verkkosuodatin palokammioon työntämällä sitä alas sormella, kunnes se on palokammion pohjalla.
2. Aseta palokammio laitteeseen painamalla sitä alaspäin, kunnes se loksahtaa paikalleen.



3. Paina silikoniletkun leveä pää kärkiosan edessä olevaan aukkoon.
4. Tryk silikoneslanges brede ende ind i hullet forrest på mundstykket.

Paristot:

Laitetta voi käyttää vain neljällä 4 AA 1,5 V alkaliparistolla (ei ladattavilla).

1. Irrota paristokotelon kansi laitteen pohjasta vetämällä vipua taakse ja kääntämällä kantta ulospäin.
2. Laita paristot paikoilleen. Noudata paristokotelon kannessa ilmoitettuja napojen suuntia.
3. Laita paristokotelon kansi takaisin, paina, kunnes se loksahtaa paikalleen.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit, asiakirjat ja mahdolliset tarrat. Pyyhi palokammio ja verkkosuodatin kostealla liinalla.

Käyttö:

1. Laita pieni määrä puuhaketta (tai muuta haluamaasi savustusainetta) laitteen palokammioon.



BEMÆRK:

- Overfyld ikke brændkammeret. Træspånerne skal kun dække trådfilterbunden i et tyndt lag.
- 2. Tryk på tænd/sluk-knappen bagerst på apparatet for at aktivere blæseren på høj hastighed (hurtig forbrænding). Denne hastighed indikeres med to streger = på knappen.

-	○	=
Lav hastighed	Slukket	Høj hastighed

Får træspånerne til at gløde, så der genereres røg.

Tilfører meget luft for at hjælpe den første antænding på vej.

3. Brug en lighter eller en tændstik til at antænde træspånerne i brændkammeret. Bevæg flammen hen over hele området med træspåner for at antænde dem alle. For det bedste resultat skal du sørge for, at spånerne er jævnt spredt ud eller samlet på midten.



VAROITUS:

- Älä käytä sytyttämiseen kaasuliekkisytytintä tai vastaavaa.
 - Pidä liekkiä hakeella vain siihen asti, että se syttyy. Jos laite altistuu liian korkeille lämpötiloille liian pitkään, voi seurauksena olla tuotteen vaurioituminen.
4. Kun letkusta alkaa tulla savua, on puhallin laitteen takana olevalla kytkimellä säädettävä pienemmälle teholle (merkitty yhdellä viivalla -), jolla vain ylläpidetään palamista. Anna puuhakkeen hehkua ja ohjaa savu haluamaasi paikkaan (katso savustusvinkit sivulta 11).
 5. Kun savua on muodostunut sopiva määrä, tai hake on palanut loppuun, on laite sammutettava kytkimestä (merkitty ympyrällä O).
 6. Anna laitteen jäähtyä kokonaan käytön jälkeen.
 7. Kun laite on täysin jäähtynyt, voit irrottaa palokammion kärkiosasta.



HUOMIO:

- Käännä palokammio ylösalaisin ja napauta sitä kevyesti kovaa pintaa vasten, jotta saat puuhakkeen jäännökset ja tuhkan ulos.
- Suosittelemme puhdistamaan palokammion, ennen kuin se asennetaan takaisin.



VAROITUS:

- Palokammio on käytön jälkeen erittäin kuuma. Ole varovainen. Palovamman vaara!

- The Smoking Gunilla™ on helppo valmistuksen jälkeen lisätä kalaan, lihaan tai linnunlihaan hieno savunmaku ja -tuoksu. Laita ruoka kasariin, pataan tai muuhun kannelliseen astiaan tai käytä talouskelmua ja lisää ruokaan savua viemällä laitteen letku kannen alle (katso alla olevaa savustusmenetelmätaulukkoa).
- Tee ateriasasi vaikuttava esitys lisäämällä vähän savua kuvun alle vadille asetettuun annokseen. Avaa kupu sitten vieraittesi edessä.
- Käytä the Smoking Gunia™ lisäämään helposti vahingoittuviin elintarvikkeisiin kuten juustoon ja hedelmiin herkullinen, pyöreä savun maku pilaamatta niiden rakennetta.
- Yleensä ruoan tarvitsee olla savussa vain 1 - 3 minuuttia saadakseen herkullisen savun maun ja tuoksun. Vie letku kannen alle astiaan ja anna sen olla siellä 1 - 3 minuuttia.
- Älä päästä letkua ruokaan, vaan pidä sitä vähän ruoan yläpuolella.
- Emme suosittele savustamaan pidempään kuin yllä on esitetty.
- Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin täytät uudelleen sytykkeitä uutta savustusta varten.
- Hikkorin/pekaanipähkinän puuhake antaa voimakkaan pekonimaisen maun, joka sopii useimpiin lihalajeihin, erityisesti sian- ja naudanlihaan. Maku sopii hyvin myös vihanneksiin, koska savu antaa niille herkullisen maanläheisen maun.
- Omenapuuhake sopii hienosti siipikarjalle, riistalinnuille ja sianlihalle. Tällaiset puut antavat makeahkon, mutta täydemmän, hedelmäisen savun maun.
- Voit käyttää myös haketta tai lastuja, jotka on erityisesti tarkoitettu ruoan savustukseen. Ne on kuivatettu valmiiksi sopivaan asteeseen ja tuottavat siksi vähemmän hartsia sisältäviä aineita laitteen synnyttämässä savussa.

Savustusmenetelmätaulukko:

Astiassa tai pussissa

1. Valmiit ruoat savustetaan lisäämällä savu valmistuksen jälkeen.
2. Laita ruoka astiaan ja peitä se muovikelmulla. Työnnä letku kelmun alle ja täytä astia savulla. Vaihtoehtoisesti voit laittaa ruoan pussiin, jonka suljet ja työnnät sitten letkun pussiin.
3. Anna ruoan imeä savua 1 - 3 minuuttia. Anna laitteen jäähtyä ja toista menettely, jos haluat ruoalle vahvemman savunmaun.

Savustus tarjoiltaessa

1. Aseta ruoka lautaselle.
2. Aseta juomalasi tai kupu ylösalaisin ja täytä savulla.
3. Laita savulla täytetty lasi ruoan päälle ja anna ruoan imeä savua samalla kun tarjoilet.
4. Nosta lasi vieraittesi edessä:
Vaikuttava kattaus!

Yleiskoneessa

1. Vatkaa/sekoita ainekset yleiskoneessa.
2. Levitä vatkatut aineet sekoituskulhon reunoille saadaksesi mahdollisimman suuren pintaalan.
3. Peitä kulho muovikelmulla. Työnnä letku muovikelmun alle ja täytä kulho savulla.
4. Anna ruoan imeä savua 1 - 3 minuuttia. Anna laitteen jäähtyä ja toista menettely, jos haluat ruoalle voimakkaamman savunmaun.

Shakerissä

1. Sekoita juoma
2. Laita letku shakeriin ja täytä se savulla. Ota letku ulos, aseta kansi päälle ja ravista.

1. Ennen kuin puhdistus aloitetaan, on varmistettava, että laite on sammutettu käynnistys-/sammutuskytkimellä (O) ja täysin jäähtynyt.
2. Ota palokammio irti kärkiosasta. Käännä palokammio ylösalaisin ja kopauta sitä kevyesti kovaa pintaa vasten poistaaksesi loput hakepalat ja tuhkan. Palokammio puhdistetaan mietoon pesuaineliuokseen kastetulla liinalla tai pestään astianpesukoneessa.
3. Pyyhi kärkiosa kostella liinalla, jos siinä näkyy palamisjälkiä.
4. Verkkosuodattimen voi puhdistaa liinalla tai astianpesuharjalla ja miedolla saippuavedellä.
5. Puhdista letku ja sen päät tarvittaessa miedolla saippuavedellä.
6. Käytä miedossa pesuaineliuksessa kastettua, puristettua liinaa itse laitteen puhdistukseen. Älä koskaan kastele laitetta.



HUOMIO:

- Älä koskaan käytä laitetta ilman paikallaan olevaa palokammiota.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman paikallaan olevaa verkkosuodatinta.
- Laitetta ei saa käyttää nesteiden vaahdottamiseen. Moottori/puhallin ei ole siihen tarpeeksi vahva.
- Letkun voi säilyttää käärittynä hajuhaittojen vähentämiseksi.
- Ota paristot pois, jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan jokaisen savustuksen jälkeen, jos jatkat savustusta.



HUOMIO:

- Verkkosuodatin on vaihdettava, jos se tukkeutuu.
- Suodattimen tiedot: Ø 19 mm, ruostumaton teräs



VAROITUS:

- Käytetystä puusta irtoava hartsi voi värjätä käsiä. Käsittele osia varovasti.

VIKA

Puhallin ei käynnisty

Savua ei muodostu

Savua ei muodostu tarpeeksi

MAHDOLLINEN RATKAISU

- Tarkista, että paristot on asetettu oikein.
- Laitetta ei ole käynnistetty
- käynnistys-/sammuuskytkimestä (joko pienellä - tai suurella = nopeudella).
- Paristot täytyy vaihtaa.

- Tarkista, onko verkkosuodatin tukossa.
- Tarkista, onko letku tukossa.
- Käyttäessäsi astiaa: Tarkista, että savu pääsee kulkemaan astiaan vapaasti.
- Tarkista, käynnistyykö puhallin, kun se säädetään suurelle tai pienelle nopeudelle.
- Pidä huoli, että puuhake on riittävän hienoa ja kuivaa.
- Aseta puhallin suurelle nopeudelle pienen nopeuden sijaan

- Aseta puhallin suurelle nopeudelle pienen sijaan, jotta savua muodostuisi enemmän.

ASIANMUKAINEN HÄVITTÄMINEN



Tämä joko laitteessa itsessään tai sen asiakirjoissa oleva merkki kertoo, että laitetta ei hävitettäessä saa heittää pois tavallisen kotitalousjätteen mukana. Laite sisältää edelleen arvokkaita materiaaleja ja se on toimitettava lähimmälle kierrätysasemalle. Vanhat laitteet tulee hävittää ammattitaitoisella ja asianmukaisella tavalla voimassa olevien paikallisten säädösten ja lakien mukaan.

Uudelle tuotteellenne myönnetään 2 vuoden valmistus- ja materiaalivirheiden reklamaatio-oikeus dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuu kattaa materiaalit ja työpalkat. Sinun pitää huoltopyynnön yhteydessä ilmoittaa tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä. Kirjoita laitteen tiedot tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat helposti käytettävissäsi. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään oikeat varaosat.

Takuu ei kata:

- Vikoja ja vahinkoja, jotka eivät johdu valmistus- ja materiaalivirheistä
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos ammattitaidoton on asentanut tai korjannut tuotetta

Kuljetusvauriot

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen myyjän toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Tapauksissa, joissa asiakas on vastannut tuotteen kuljetuksesta itse, tavaran toimittajalla ei ole mitään velvollisuuksia mahdollisten kuljetusvaurioiden suhteen. Mahdolliset kuljetusvauriot tulee ilmoittaa välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muuten asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huolto

Jos tuote lähetetään huoltoon, ja osoittautuu, että vika olisi voitu korjata itse noudattamalla tämän käyttöoppaan ohjeita, on asiakkaan itse maksettava huollosta.

Osto yrityskäyttöön

Osto yrityskäyttöön on jokainen sellainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavassa tarkoituksessa (ravintola, kahvila, ruokala jne.) tai vuokraukseen tai muuhun käyttöön, jossa sillä on useita käyttäjiä.

Yrityskäyttöön ostetulle laitteelle ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen

Huolto

Tarvittessasi huoltoa tai varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

Reklamaatioilmoituksen voi tehdä myös osoitteessa www.witt.fi välilehden 'Huolto' alla ja kohdassa 'Sage huolto' olevalla kaavakkeella, rasti ruutuun "Muut Sage-tuotteet".



Witt A/S
Gødstrup Søvej 9
7400 Herning

Tlf. 7025 2323
Fax. 7025 4823

www.witt.dk

The Smoking Gun™ (BSM600)
170116