



# SMOKE INFUSER

AFFUMICATORE PROFESSIONALE PORTATILE  
Commercial handheld smoke infuser

Manuale di istruzioni - GSM01BA  
*Instruction manual - GSM01BA*







## Contenuto della confezione

- 2 "La sicurezza prima di tutto"
- 3 Componenti
- 4 Funzioni
- 6 Suggerimenti
- 7 Cura e pulizia
- 8 Risoluzione dei problemi

### "LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO"

**Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo e seguire le seguenti importanti precauzioni.**

### IMPORTANTI PRECAUZIONI

#### LEGGI TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO E CONSERVALO PER RIFERIMENTO FUTURO

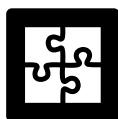
- Assicurarsi di aver rimosso qualsiasi materiale d'imballo prima di utilizzare Smoke Infuser per la prima volta.
- Assicurarsi che la superficie dove viene utilizzato Smoke Infuser sia piana, pulita asciutta, e a temperatura ambiente.
- Non coprire l'apparecchio con materiali facilmente infiammabili
- Non riporre lo Smoke Infuser vicino al bordo di un piano rialzato.
- Non riporre alcun componente dello Smoke Infuser in un forno a microonde, a gas, elettrico o su un bruciatore elettrico o a gas o in lavastoviglie.
- Mantenere lo Smoke Infuser lontano da muri, tende e altri materiali sensibili a calore o vapore. Distanza minima di 50 cm.
- Assicurarsi sempre che lo Smoke Infuser sia assemblato correttamente prima dell'uso. Seguire le istruzioni fornite in questo manuale.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando in uso.
- Non toccare superfici calde.
- Non utilizzare abrasivi duri o detergenti caustici durante la pulizia di questo prodotto.
- Mantenere pulito il prodotto. Seguire le istruzioni di cura e pulizia fornite in questo manuale.
- Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non gli siano stati forniti supervisione o istruzioni riguardanti l'utilizzo del prodotto da parte di una persona responsabile della loro sicurezza e in presenza della stessa.
- Questo prodotto è destinato all'uso commerciale e domestico. Non utilizzare questo prodotto per un fine diverso da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche.
- Si raccomanda di ispezionare regolarmente il prodotto.
- Bruciare solo materiali quali piccoli trucioli di legno, segatura, erbe secche, spezie da cucina, foglie di tè o qualsiasi altro prodotto sicuro per il consumo alimentare e per il processo di affumicatura.
- Non lasciare la Smoke Infuser incustodito.
- **Utilizzare solo in un'area ben ventilata; la combustione di trucioli di legno/polvere, erbe secche, spezie da cucina e/o foglie di tè possono provocare l'emissione di sottoprodoti della combustione che sono noti per causare il cancro, difetti alla nascita e/o danni riproduttivi.**
- La camera di combustione, il cilindro e l'innesto diventeranno molto caldi durante l'utilizzo. Lasciare raffreddare completamente lo strumento prima di toccare la camera di combustione, il cilindro o l'innesto rimovibile per pulirli o riporli.
- Utilizzare sempre lo Smoke Infuser in posizione corretta, in modo che la camera di combustione sia eretta e non inclinata. I materiali riscaldati per il fumo possono cadere dalla camera di combustione se inclinata, con la possibilità di

provocare incendi.

- Riporre sempre la cenere e il materiale bruciato in un recipiente non infiammabile.
- Fare particolarmente attenzione durante la fase di accensione del materiale aromatico, l'accensione impropria del materiale infiammabile può provocare esplosioni o rischio di incendio.
- Utilizzare sempre un fiammifero o un accendino per infiammare i materiali nello Smoke Infuser; NON utilizzare un cannello o un altro dispositivo termico in quanto il calore eccessivo può danneggiare l'unità.
- Non puntare lo Smoke Infuser contro qualsiasi

persona o oggetto danneggiabile o sostanza infiammabile.

- Evitare di usare lo Smoke Infuser in aree in cui il fumo può attivare rilevatori di fumo o sistemi antincendio.
- Non utilizzare mai lo Smoke Infuser senza aver posizionato correttamente il filtro a maglie in acciaio inox; le braci di combustione possono entrare nella canna danneggiando l'unità o essere espulsi attraverso l'erogatore di fumo, creando un incendio o rischio di ustione.
- La rimozione o lo smontaggio di qualsiasi parte dello Smoke Infuser diverso da camera di combustione, filtro a maglie in acciaio inox, cilindro, ventola, guarnizione e innesto di collegamento possono causare danni irreparabili e annullare la garanzia



## Componenti



1. Erogatore di fumo

2. Tubo in silicone

3. Pulsante a pressione

4. Camera di combustione in alluminio, rimovibile

5. Cilindro in alluminio rimovibile

6. Innesto di collegamento in alluminio, rimovibile

7. Spia luminosa

8. Porta USB per ricarica

9. Flat Ring

10. Cavo USB

11. Finitura in silicone (Nessuna funzione)

12. Filtro per camera di combustione



## ATTENZIONE

Non azionare mai l'unità quando il cilindro è rimosso o mal posizionato.

Tenere sempre la ventola lontana dal viso ed evitare il contatto con le dita.

1. Posizionare il FLAT-RING all'interno della ghiera.
2. Posizionare il cilindro in alluminio in posizione corretta quindi stringere la ghiera a mano.
3. Assicurarsi che il foro per l'applicazione della camera di combustione sia rivolto verso l'alto.

In caso contrario allentare leggermente la ghiera di fissaggio ruotare il cilindro nella posizione corretta. Mantenere il cilindro fermo in posizione con una mano e stringere la ghiera con l'altra.

4. Avvitare la camera di combustione al cilindro.
5. Assicurarsi che l'innesto di collegamento sia adeguatamente stretto.
6. Posizionare il filtro nella camera di combustione con la concavità rivolta verso il basso.



## ATTENZIONE

Assicurarsi che la ghiera sia ben allineata prima di serrare, un allineamento non corretto può comportare il danneggiamento del filetto di fissaggio o della ventola.



## Funzioni

### PRIMO UTILIZZO

Assicurarsi di aver rimosso qualsiasi materiale d'imballo prima di utilizzare Smoke Infuser per la prima volta.

### CONTROLLI

- La ventola viene azionata mantenendo premuto il pulsante a pressione, presente nella parte superiore del dispositivo, per 2 secondi.
- Premendo nuovamente il pulsante è possibile variare la velocità della ventola, impostando una delle tre velocità. Per spegnere lo Smoke Infuser mantenere premuto il pulsante a pressione per 2 secondi.
- È possibile regolare la velocità della ventola nelle modalità LENTO, NORMALE E VELOCE.
- La spia luminosa presente sulla base del dispositivo lampeggerà rossa in accordo con la velocità selezionata.

### UTILIZZO

- Posizionare una piccola quantità di trucioli di

legno (o altri materiali idonei allo scopo) nella camera di combustione. L'accensione sarà facilitata quando il filtro a maglie è coperto.

- Premere per due secondi il pulsante per accendere lo Smoke Infuser, premere altre due volte il pulsante per raggiungere la velocità massima in modo da favorire l'accensione dei trucioli di legno.



## NOTA

Non riempire eccessivamente la camera di combustione. I trucioli di legno dovrebbero coprire totalmente l'area del filtro a maglie.

- Utilizzare un accendino o un fiammifero per ottenere una fiamma sulla superficie superiore dei trucioli di legno.
- Spostare la fiamma per accendere l'intera superficie esposta. Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che l'area di combustione sia distribuita uniformemente o centrata.



## ATTENZIONE

Non utilizzare un cannello o un accendino stile torcia a butano. Mantenere la presenza dell'accendino per un periodo di tempo sufficiente solamente per avviare l'accensione. Il calore eccessivo può causare danni all'unità.

- Una volta che il fumo è visto uscire dall'estremità del tubo, premere nuovamente 2 volte il tasto a pressione per ridurre il flusso d'aria e rallentare la velocità di combustione dei trucioli di legno.
- Quando è stato generato fumo sufficiente o i trucioli di legno si estinguono, mantenere premuto per 2 secondi il pulsante per il raggiungimento dello stato di OFF (luce rossa spenta e la ventola si ferma).



## ATTENZIONE

La camera di combustione, il cilindro e l'innesto sono molto caldi dopo l'uso. Prestare attenzione.

- Una volta raffreddata completamente, la camera di combustione può essere rimossa ruotandola per staccarla dal cilindro.



## NOTA

- Capovolgere la camera di combustione e picchiettarla su una superficie solida per rimuovere eventuali trucioli di legno o cenere rimanenti.
- Il cilindro, la ventola, il flat ring e l'innesto di collegamento posso essere rimossi e puliti singolarmente.
- Si raccomanda una corretta pulizia e asciugatura di tutte le parti prima di assemblarle nuovamente.

## RICARICA

- Collegare il dispositivo tramite il cavo USB fornito per la ricarica.
- La Spia luminosa lampeggiante lenta di colore rosso indica che il processo di carica è in corso. La Spia luminosa fissa di colore verde indica che il processo di carica è completato.
- Staccare il cavo USB a carica terminata.

- Evitare di mantenere in carica il dispositivo dopo che il processo di carica è terminato (spia luminosa di colore verde).

## AVVERTENZE BATTERIA

- Utilizzare caricabatterie con le seguenti caratteristiche: 5,0 V CC 1000 mA.
- Le gamme di temperatura operativa per la batteria sono indicate di seguito. Non utilizzare il dispositivo in ambienti con temperatura al di fuori di queste gamme. Se la batteria viene utilizzata o conservata a temperature al di fuori delle gamme specificate, potrebbero verificarsi incendi, lesioni o malfunzionamenti.
  - 1. Durante la scarica: -10 °C a 40 °C
  - 2. Durante la carica: 0 °C a 35 °C
  - 3. Non utilizzo: 0 °C a 35 °C
- Se la batteria non si ricarica completamente dopo 3 ore, interrompere la ricarica e contattare l'assistenza. La batteria non è sostituibile dall'utente.
- Se la batteria si scarica velocemente contattare l'assistenza. (Vedere contatti in ultima pagina)
- Non è possibile utilizzare Smoke Infuser durante la carica.



## ATTENZIONE

- Non immergere il dispositivo in acqua, La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare incendi, esplosioni o surriscaldamenti.
- Non toccare il dispositivo con le mani o altre parti del corpo bagnate
- Non lasciare cadere o urtare in modo eccessivo lo Smoke Infuser
- Non conservare il dispositivo vicino a microonde, dispositivi di cottura caldi o contenitori in pressione, la batteria potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti con elevata concentrazione di polvere o materiali dispersi nell'aria.
- Evitare che il connettore e la porta di ricarica entrino in contatto con liquidi polvere o parti di metallo.
- Non conservare il dispositivo vicino a campi

- Per dare un sapore e un aroma affumicato a carni, pesce, frutta o verdura dopo la cottura, è sufficiente mettere il cibo in una casseruola o pentola coperta, campana in vetro, o altro piatto coperto / padella e iniettare fumo sotto il coperchio. Vedi sotto la tabella per le tecniche di fumo.
- Utilizzare lo Smoke Infuser per insaporire cibi delicati, come formaggi e verdure, con sapore e aroma di affumicato senza modificarne la consistenza.
- Da uno a tre minuti sotto fumo è generalmente il tempo necessario per infondere agli alimenti un sapore e un aroma affumicati. Quando si utilizza lo Smoke Infuser e un recipiente coperto, iniettare il fumo sotto il coperchio e lasciare agire per qualche minuto.



## Suggerimenti

- Non posizionare il tubo direttamente nel cibo, ma appena sopra.
- Evitare il contatto diretto tra l'erogatore di fumo e il cibo.
- L'erogazione di fumo continua è vietata con lo Smoke Infuser.
- Assicurarsi che l'unità abbia avuto tempo sufficiente per raffreddarsi prima di ricaricare e utilizzare cicli di combustione aggiuntivi, se necessario.
- Il processo di affumicatura con legno di noce tramite Smoke Infuser conferisce un sapore pungente e affumicato che si sposa particolarmente bene con la maggior parte delle carni, in particolare carne di maiale (prosciutto, costelette, ecc.) e manzo. I tronchetti di noce sono ottimi per la maggior parte verdure.
- I trucioli di legno di melo funzionano bene con pollame, cacciagione e carne di maiale. Questi legni offrono un sapore leggermente dolce ma più denso e fruttato.
- Utilizzare trucioli di legno che sono stati appositamente preparati a questo scopo - questi legnami sono stati essiccati al livello corretto e produrranno meno residui resinosi durante la fuoriuscita di fumo dall'unità.

## Tecniche

### CONTAINER OR BAG

1. Quando si affumicano cibi cotti, applicare il fumo dopo la cottura.
2. Posizionare il cibo in un contenitore, coprire con pellicola trasparente, inserire il tubo e riempire con il fumo. In alternativa, posizionare il cibo in un sacchetto sigillabile, inserire il tubo e riempire il sacchetto di fumo.
3. Lasciare che il cibo assorba il fumo per 1 minuto e ripetere 2-3 volte per un ottenere un affumicatura più forte.

### TABLESIDE

1. Impiattare il cibo per il servizio.
2. Tenere a testa in giù la cloche/cupola di vetro e riempirla di fumo.
3. Posizionare la copertura di vetro sul cibo e lasciare che il fumo venga assorbito.
4. Sollevare la cupola a tavola di fronte ai vostri ospiti.

### STAND MIXER

1. Montare o sbattere il cibo in uno stand mixer.
2. Stendere il cibo in modo uniforme sulle pareti della ciotola occupando la maggior superficie possibile.
3. Coprire la ciotola con pellicola trasparente, inserire il tubo e introdurre il fumo.
4. Lasciare che il cibo assorba il fumo per 1 minuto e ripetere 2-3 volte per dare un sapore di fumo più forte.

<b>BLENDER</b>	1. Riempire il frullatore con il liquido da affumicare (salsa, zuppa, marinata, ecc.) 2. Inserire il tubo nel foro nel coperchio del frullatore. 3. Introdurre il fumo nel frullatore, sostituire il cappuccio e frullare. Ripetere almeno 2-3 volte per ottenere un sapore di fumo più forte.
<b>SHAKER</b>	1. Preparare la bevanda. 2. Riempire lo shaker con il fumo, rimuovere il tubo, coprire con il coperchio e agitare.



## Cura e pulizia

1. Prima della pulizia, assicurarsi che l'unità si sia completamente raffreddata e il dispositivo sia spento.
2. Rimuovere la camera di combustione dal cilindro. Capovolgere la camera di combustione e picchiettare su una superficie solida per rimuovere eventuali residui di legno o cenere. La camera di combustione può essere pulita a mano con acqua calda saponata.
3. Reggendo il cilindro di alluminio con una mano allentare la ghiera con l'altra.
4. Il filtro a maglie può essere pulito con acqua saponata calda e un piccolo pennello. Si consiglia la sostituzione del filtro se le maglie risultano danneggiate o ostruite.
5. rimuovere l'innesto di collegamento e pulire il tubo in silicone e le sue estremità in acqua calda saponata.
6. Utilizzare un panno leggermente umido per pulire l'unità principale. Non immergere lo Smoke Infuser nell'acqua.
7. La ventola può essere rimossa allentando la vite di arresto (in senso antiorario) utilizzando una chiave a brugola. Una volta allentata la ventola può essere fatta scorrere in avanti per rimuoverla dall'albero motore. La ventola può essere pulita a mano in acqua calda saponata. Assicurarsi

che tutte le componenti siano completamente asciutte prima di assemblarlo nuovamente.

### Assemblaggio della ventola

1. Inserire la piccola vite di arresto nel piccolo foro sul lato della ventola.
2. Far scorrere la ventola sull'albero motore sporgente dal corpo dello Smoke Infuser fino ad avere uno spazio approssimativo di 1 mm tra la ventola ed esso. Utilizzare la chiave a brugola per stringere la vite di arresto, applicando una leggera forza (non stringere eccessivamente).



### NOTA

- Non usare l'unità senza il cilindro, la camera di combustione, la ventola, il flat ring o qualsiasi altro componente fornito.
- Non utilizzare l'unità se non è presente alcun filtro a maglie nella camera di combustione.
- Non utilizzare per formare bolle di fumo attraverso il liquido, questo non è l'uso previsto.
- Il tubo flessibile può essere conservato avvolto su sé stesso per contenere l'odore.
- Consentire all'unità di raffreddarsi completamente tra operazioni consecutive.

- Sostituire il filtro a maglie se ostruito o danneggiato.



## ATTENZIONE

### Caratteristiche tecniche del filtro a maglie.

No. 3 Filtri 25mm concavi, acciaio inossidabile SS304

- Non immergere l'alloggiamento in un liquido.
- Non azionare l'unità senza che il cilindro sia in posizione.

### Caratteristiche vite fissaggio ventole M3\*4

### Caratteristiche della chiave a brugola: 1,5 mm AF



## Risoluzione dei problemi

### POSSIBILE PROBLEMA

### SOLUZIONE SEMPLICE

<b>Impossibile collegare la ventola</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Togliere la piccola vite di arresto per assicurarsi che non stia bloccando il foro dell'albero.</li> <li>• Assicurarsi che il foro dell'albero motore nella ventola non sia bloccato/ostruito.</li> </ul>
<b>La ventola non si avvia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurarsi che la ventola sia assemblata correttamente con uno spazio di circa 1 mm dietro di essa. Controllare se può ruotare quando il cilindro è in posizione dando dei piccoli colpi con uno stuzzicadenti (o simili).</li> </ul>
<b>Impossibile fissare il cilindro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurarsi che la ventola sia nella posizione corretta - dovrebbe avere un piccolo spazio (circa 1 mm) dietro di essa.</li> <li>• Se la ghiera ruota con difficoltà, aggiungere una piccola quantità di olio alimentare sulla superficie filettata</li> </ul>
<b>Nessun fumo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurarsi che il filtro a maglie non sia bloccato.</li> <li>• Assicurarsi che il tubo non sia bloccato o piegato.</li> <li>• Assicurarsi che la ventola si avvii quando viene premuto il pulsante a pressione</li> <li>• Assicurarsi che i trucioli di legno siano asciutti e piccoli.</li> <li>• Aumentare la velocità della ventola .</li> </ul>
<b>Non c'è abbastanza fumo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il pulsante a pressione per aumentare la velocità di combustione.</li> </ul>
<b>Il dispositivo emette strani rumori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurarsi che il cilindro sia allineato e perfettamente montato.</li> <li>• Assicurarsi che non siano presenti corpi estranei all'interno del cilindro.</li> </ul>
<b>Il fumo fuoriesce dal cilindro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurarsi che il flat ring sia pulito e montato correttamente</li> <li>• Assicurarsi che il flat ring non presenti eventuali danni.</li> <li>• Assicurarsi che la ghiera sia ben stratta</li> </ul>



## Informazione agli utenti di apparecchiature domestiche

Ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche [RAEE]" e del Decreto Legislativo 188 del 20 novembre 2008. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione e sulle pile, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. Sulle pile, in aggiunta al simbolo, sono contrassegnati i simboli chimici del relativo metallo: del mercurio (Hg) o del piombo (Pb) e del cadmio (Cd) se la batteria contiene più dello 0.0005% di mercurio o dello 0.004% di piombo o del 0,002% di cadmio. L'utente dovrà, pertanto, conferire gratuitamente l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore secondo le seguenti modalità:

- per apparecchiature di piccole dimensioni, ovvero con almeno un lato esterno non superiore a 25 cm, è prevista la consegna gratuita senza obbligo di acquisto presso i negozi con una superficie

di vendita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq. Per negozi con dimensioni inferiori, tale modalità è facoltativa.

- per apparecchiature con dimensioni superiori a 25 cm, è prevista la consegna in tutti i punti di vendita in modalità 1contro1, ovvero la consegna al rivenditore potrà avvenire solo all'atto dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo di apparecchiature, pile ed accumulatori da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Le batterie ricaricabili non possono essere sostituite. Al termine del loro ciclo di vita non devono essere disperse nell'ambiente, ma devono essere smaltite seguendo le norme ambientali in vigore nel vostro luogo di residenza. In caso di malfunzionamento rivolgersi all'assistenza (indicando il numero o la modalità di contatto)



## Package contents

- 9 "safety first"
- 10 Components
- 11 Functions
- 13 Tips
- 14 Care and cleaning
- 15 Problem solving

### "SAFETY FIRST OF ALL"

**Pay maximum attention during use and follow these important precautions.**

### IMPORTANT PRECAUTIONS

#### READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE PRODUCT AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE

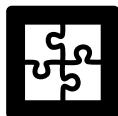
- Make sure you have removed any packaging materials before using Smoke infuser for the first time.
- Make sure that the surface where the Smoke infuser is used is flat, clean, dry and at room temperature
- Do not cover the Smoke Infuser with easily flammable materials
- Do not store the Smoke infuser near the edge of a raised surface.
- Do not place any component of the Smoke infuser in a microwave, gas, electric oven or on an electric or gas burner or in a dishwasher
- Keep the Smoke infuser far from walls, curtains and other materials sensitive to heat or steam.
- Minimum distance of 50 cm.
- Always make sure that the Smoke infuser is correctly assembled before using it. Follow the instructions given in this manual.
- Do not leave the product unattended when in use.

- Do not touch hot surfaces.
- Do not use hard abrasives or caustic cleaners while cleaning this product.
- Keep the product clean. Follow the care and cleaning instructions provided in this manual.
- This product is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental ability, or lack of experience and knowledge, unless they are provided supervision or instructions regarding the use of the product by a person responsible for their security or in the presence of the same.
- This product is intended for commercial and domestic use. Don't use this product for a purpose different from the expected one. Do not use on vehicles in motion or boats.
- It is recommended to regularly inspect the product.
- Burn only materials like small chips of wood, sawdust, herbs dried, cooking spices, tea leaves or any another safe product for the food consumption and for the smoking process.
- Don't leave the Smoke Infuser unattended.
- **Use only in a well-ventilated area; the burning of wood chips wood / powder, dried herbs, cooking spices and / or leaves of tea can cause the issue of by-products of combustion that are known to cause cancer, birth defects and / or reproductive damage.**
- The combustion chamber, the cylinder and the coupling will become very hot during use. Leave the tool to cool completely before touching the combustion chamber, the cylinder or the removable graft for clean or store them.
- Always use the Smoke infuser in a correct position, so that the combustion chamber is in a vertical position and not inclined. The materials heated for smoking can fall from combustion chamber if inclined, with the possibility to cause fires.
- Always store ash and the burnt material in a non flammable container.
- Pay a particular attention during the ignition phase of the aromatic material, improper ignition of the flammable material may cause explosions or fire risk.

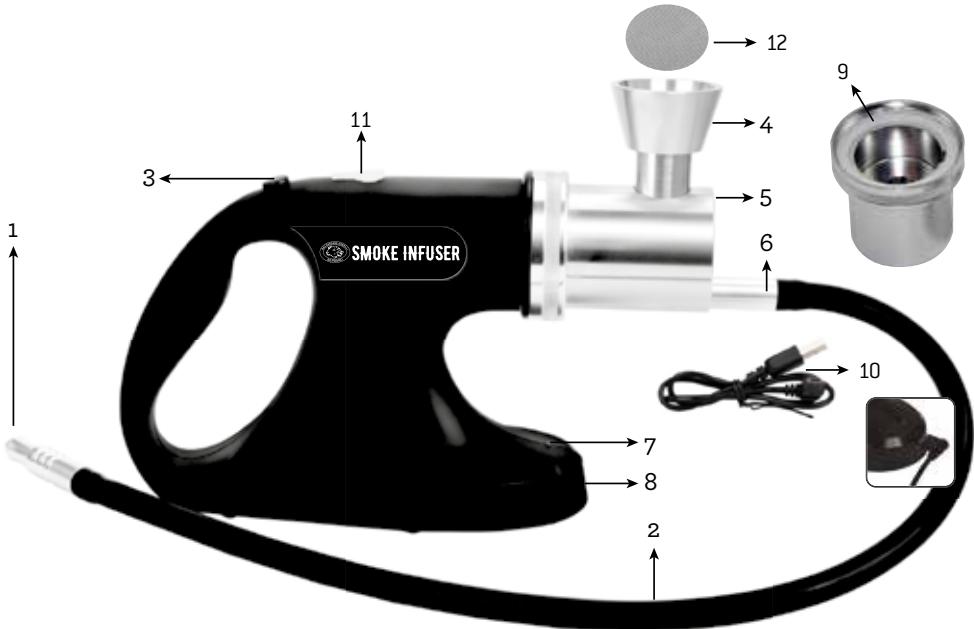
- Always use a match or lighter to ignite the materials in the Smoke Infuser; do NOT use a torch or any other thermal device in as much as excessive heat can damage the unit.
- Do not point the Smoke Infuser against any person or object damageable or flammable material.
- Avoid using the Smoke Infuser in areas where smoking can activate smoke detectors or fire suppression systems.
- Never use the Smoke infuser without having correctly positioned the stainless steel mesh

filter; the embers of combustion can enter the barrel damaging the unit or to be expelled through the smoke dispenser, creating a fire or risk of burns.

- The removal or the disassembly of any part of the Smoke Infuser other than room combustion, mesh filter stainless steel, cylinder, fan, gasket and connection plug can cause irreparable damage and cancel the warranty.



## Components



1. Smoke dispenser

2. Silicone tube

3. Push button

4. Removable aluminum combustion chamber

5. Removable aluminum cylinder

6. Aluminum connection plug, removable

7. Flashing light

8. USB port for charging

9. Flat ring

10. USB cable

11. Silicone finish (No function)

12. Filter for combustion chamber



## CAUTION

Never operate the unit when the cylinder is removed or badly positioned.

Always keep the fan away from face and avoid contact with fingers.

1. Place the FLAT-RING inside of the ring nut.
2. Place the aluminium cylinder in correct position then tighten the ring nut.
3. Make sure the hole for the application of the combustion chamber is facing upwards.

Otherwise loosen slightly the fixing ring nut and rotate the cylinder in the correct position.

Keep the cylinder stopped in this position with one hand and tighten the ring nut with the other.

4. Screw the combustion chamber onto the cylinder.
5. Make sure that the connection graft is properly closed.
6. Place the filter in the combustion chamber with the concavity facing downwards.



## CAUTION

Make sure that the ring nut is well aligned before tightening, an incorrect alignment can cause damage to the fixing thread or fan.



## Functions

### FIRST USE

- Make sure you have removed every packaging material before using Smoke infuser for the first time.

### CONTROLS

- The fan is on by pressing for two seconds the push button in the top of the device.
- By pressing the button again it is possible to vary the speed of the fan. Press the button for two seconds to turn off the Smoke infuser.
- You can adjust the speed of the fan in SLOW modes, NORMAL AND FAST.
- The light on the base of the device will flash red in according to the selected speed.

### USE

- Place a small amount of wood chips (or other fit materials for this purpose) in the combustion chamber. The ignition will be facilitated when the mesh filter is covered.
- Press the button for two seconds to turn on the Smoke Infuser, press 2 times to reach maximum speed to encourage the priming of the wood shavings.
- Use a lighter or a match to get a flame on the upper surface of the wooden chips.
- Move the flame to light the entire exposed surface. To obtain optimal results, make sure that the combustion area is distributed evenly or centered.



## CAUTION

*Do not use a torch or a butane torch style lighter. Maintain the presence of the lighter for an adequate period of time only to start the ignition. Excessive heat can cause damages to the unit.*

- Once the smoke is seen to come out from the end of the tube, press the button twice again to reduce the air flow and slow down the burning rate of wood chips.
- When smoke was enough generated or the wood shavings will extinguish, press the button up for two seconds upon reaching the OFF state (red light off) and the fan turns on stop.



## CAUTION

*The combustion chamber, the cylinder and the graft are very hot after use. Pay attention.*

- Once completely cooled, the combustion chamber can be removed by turning it to detach it from the cylinder.



## NOTE

- Turn the combustion chamber upside down and tap it on a solid surface to remove any swarf remaining wood or ash.
- The cylinder, the fan, the flat ring and the connection plug can be individually removed and cleaned.
- A proper cleaning and the drying of all parts is recommended before assembling them again.

## CHARGING

- Connect the device with the USB cable provided for charging.
- The slow flashing red light indicates that the charging process is in progress. The fixed green light indicator informs us that the charging process is completed.
- Disconnect the charging USB cable when finished.

- Avoid keeping the battery charged device after the charging process is complete (green indicator light).

## BATTERY WARNINGS

- Use battery chargers with the following characteristics: 5.0 V DC 1000 mA.
- The operating temperature ranges for the battery are indicated here below. Do not use the device in environments with a temperature outside of these ranges. If the battery is used or stored at temperatures outside the specified ranges, fires, injuries or malfunctions may occur.
  - 1. During discharge: -10 °C to 40 °C
  - 2. During charging: 0 °C to 35 °C
  - 3. Not used: 0 °C to 35 °C
- If the battery does not charge completely after 3 hours, stop charging and contact customer service. The battery is not user replaceable.
- If the battery runs down quickly, and contact customer service. (see contact on the last page)
- Is not possible to use the unit during charge time.



## CAUTION

- Do not plunge the device in water. Failure to comply with these instructions could cause fire, explosions or overheating.
- Do not touch the device with your hands or other wet parts of the body.
- Do not drop or bump excessively Smoke infuser.
- Do not store the device near microwave, hot cooking devices or pressure vessels, the battery could be damaged.
- Do not use the device in environments with high concentration of dust or airborne materials.
- Do not let the connector and port of refills come into contact with liquids powder or metal parts.
- Do not store the device near magnetic fields.
- Do not disassemble or repair the device.



## Tips

- To give a flavor and aroma smoked with meat, fish, fruit or vegetables after cooking it is enough to put the food in a saucepan or covered pot, glass bell, or another covered dish / pan and inject smoke under the lid. You see below the table for smoking techniques.
- Use the Smoke infuser to flavor delicate foods such as cheeses and vegetables, with flavor and aroma of smoked without changing the consistency.
- One to three minutes under smoke is generally the time needed to infuse food with flavor and smoked aroma. When using Smoke infuser and a covered container, inject the smoke under the cover and leave for a few minutes.
- Do not place the tube directly in food, but just above.
- Avoid direct contact between the smoke dispenser and the food.
- Continuous smoke delivery is prohibited with the Smoke infuser.
- Make sure the unit has had enough time to cool down before reloading and using cycles of additional combustion, if necessary.
- The smoking process with walnut wood through Smoke infuser gives it a pungent and smoked flavor that pairs particularly well with most kind of meat, especially pork (ham, ribs, etc.) and beef. The walnut logs are excellent mostly vegetables.
- Apple wood shavings work well with poultry, game and pork meat. These woods offer a slightly sweet taste but more dense and fruity.
- Use wood chips that are been specially prepared to this purpose - these timbers have been dried to the correct level e they will produce less resinous residues during smoke escape unit.

## Techniques

### CONTAINER OR BAG

1. When smoking cooked food, apply smoke after the cooking.
2. Place the food in a container, cover it with transparent plastic wrap, insert the tube and fill with smoke. Otherwise, place the food in a sealable bag, insert the tube and fill the bag with smoke.
3. Allow the food to absorb the smoke for one minute and repeat 2-3 times for a stronger smoking.

### TABLESIDE

1. Place the food for serving.
2. Hold the glass cloche / dome upside down and fill it with smoke.
3. Place the glass cover on the food and let the smoke be absorbed.
4. Raise the dome to the table in front of your guests.

### STAND MIXER

1. Whip or whisk the food in a mixer stand.
2. Spread the food evenly on the walls of the bowl taking up as much surface as possible.
3. Cover the bowl with plastic wrap, insert the tube and introduce smoking.
4. Allow the food to absorb the smoke for one minute and repeat 2-3 times to give a stronger smoke flavor.

**BLENDER**

1. Fill the blender with the liquid to be smoked (sauce, soup, marinade, etc.)
2. Insert the tube into the hole in the blender lid.
3. Add the smoke to the blender, replace the cap & blend. Repeat at least 2-3 times to get a flavor of smoke stronger.

**SHAKER**

1. Prepare the drink.
2. Fill the shaker with smoke, remove the tube, cover with the lid and shake.



## *Care and cleaning*

1. Before cleaning, make sure that the unit is completely cooled down and the device is turned off.
2. Remove the combustion chamber from the cylinder. Turn the combustion chamber upside down and tap on a solid surface to remove any wood or ash residue. The combustion chamber can be cleaned by hand with hot soapy water.
3. Holding the aluminum cylinder with one hand, loosen the ring nut with the other one.
4. The mesh filter can be cleaned with hot soapy water and a small brush. Replacement of the filter is recommended if the meshes are damaged or obstructed.
5. Remove the connection graft and clean the silicone tube and its ends in hot soapy water.
6. Use a cloth slightly wet to clean the main unit. Do not plunge the Smoke infuser in water.
7. The fan can be removed by loosening the set screw [counterclockwise] using a Allen key. Once the fan is loose, it can be slid forward to remove it from the crankshaft. The fan can be cleaned by hand in hot soapy water. Make sure that all the components are completely dry before assemble it again.

**Assembly of the fan**

1. Insert the small set screw into the small hole on the side of the fan.
2. Slide the fan onto the crankshaft protruding from the body of the Smoke infuser until you have approximate 1mm space between the fan and it. Use the Allen key to tighten the set screw, applying light force (not overtighten).

**NOTE**

- Do not use the unit without the cylinder, the combustion chamber, the fan, the flat ring or any other component provided.
- Do not use the unit if there is no mesh filter in the combustion chamber.
- Do not use to form bubbles smoke through the liquid, this is not the intended use.
- The hose can be stored wrapped on itself to contain the smell.
- Allow the unit to cool down completely between consecutive operations.
- Replace the mesh filter if it is clogged or damaged.

**Technical characteristics of the mesh filter:**  
No. 3 25mm concave filters, SS304 stainless steel

**Fan fixing screw features:** M3\*4

**Allen key features:** 1,5 mm AF



- Do not plunge the housing in a liquid.
- Do not operate the unit without the cylinder is in position.



## Problem solving

### POSSIBLE PROBLEM

### SIMPLE SOLUTION

<b>Unable to connect the fan</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove the small set screw to make sure it is not blocking the shaft hole.</li><li>• Make sure that the hole of the crankshaft in the fan is not blocked / stucked.</li></ul>
<b>The fan does not start</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the fan is correctly assembled with a space of about 1 mm behind it. Check if it can rotate when the cylinder is in position giving small strokes with a toothpick (or similar).</li></ul>
<b>Impossible to fix the cylinder</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the fan is in the correct position - it should have a small gap (about 1mm) behind it.</li><li>• If the ring nut rotates with difficulty, add a small one quantity of edible oil on the threaded surface</li></ul>
<b>No smoke</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure that the mesh filter is not blocked.</li><li>• Make sure the tube is not blocked or kinked.</li><li>• Make sure the fan starts when the push button is pressed</li><li>• Make sure the wood chips are dry and small.</li><li>• Increase the fan speed.</li></ul>
<b>There is not enough smoke</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press the push button to increase the speed of combustion.</li></ul>
<b>The device makes strange noises</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure that the cylinder is aligned and perfectly mounted.</li><li>• Make sure there are no foreign bodies inside the cylinder.</li></ul>
<b>Smoke escape from the cylinder</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the flat ring is clean and correctly assembled</li><li>• Make sure that the flat ring is not damaged.</li><li>• Make sure that the ring nut is tight</li></ul>





## GSM01BA

Batteria integrata al litio 3,7V 1A  
Alimentazione 5VCD 1A

Built-in lithium battery 3,7V 1A  
Power supply 5VCD 1A



A causa del continuo miglioramento dei prodotti, le illustrazioni e le foto di questo opuscolo possono variare leggermente dal prodotto effettivo.

*Due to the continuous improvement of the products, the illustrations and photos of this booklet may slightly vary from actual product.*



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

Prodotto e importato da Baldassare Agnelli S.p.A.  
Via Madonna, 20 - 24040 - Lallio (BG) - Italia  
Made in China