

KULLANIM KILAVUZU
USER MANUAL



Slainte Hızlı Tütsüleme Makinesini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Ürünle ilgili olarak bu kılavuzda yer almayan video, resimler ve diğer ürünlerimiz hakkında bilgi almak isterseniz, lütfen web sayfamızı ziyaret ediniz.
Keyifli ve lezzetli anlarda kullanmanız dileğiyle...

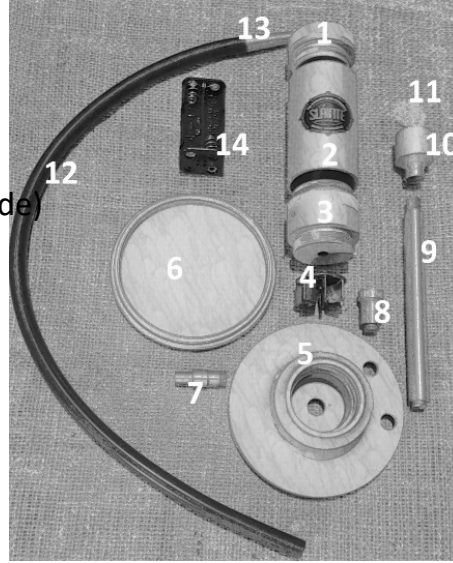
Thank you for choosing Slainte Instant Smoker.
We kindly ask you to visit our web page to view video and pictures not stated in this manual, as well as our other products.
Enjoy it in moments of pleasure and taste...



SLAINTE HIZLI TÜTSÜLEME MAKİNESİ KULLANIM KILAVUZU (TR)

KUTUDAKİLER

SLAINTE Hızlı Tütsüleme Makinesi
Hortum (Kutu kapağının içinde)
Kupa/Kadeh kapağı (Kutu kapağının içinde)
Hortum başlığı
Meşe talaşı
Su sprey şişesi
5 adet yedek mini elek
4 adet AA tip 1,5 V pil
Kullanım kılavuzu



- 1- Üst kapak
- 2- Ana gövde
- 3- Motor yuvası
- 4- Pervane
- 5- Tabla
- 6- Tabla kapağı
- 7- Duman çıkış borusu
- 8- Başlık yuvası
- 9- Soğutma borusu
- 10- Talaş haznesi
- 11- Tel elek
- 12- Hortum
- 13- Başlık
- 14- Pil haznesi

Slainte Füme Makinesi profesyonel ihtiyaçlar kadar, ev kullanıcılarının da ihtiyacına cevap verecek şekilde tasarlanmış, alanında Türkiye'nin ilk ve tek, patentli, pratik, kullanması eğlenceli ve çok kolay, el tipi füme cihazıdır. Talaşı anında yakarak, cihazın ürettiği aromalı duman ile her türlü yiyecek ve içeceğinize saniyeler içinde enfes ve eşsiz füme tatlar katabilirsiniz.

MAKİNEYİ HAZIRLAMA

Makinenin açma/kapama düğmesinin olduğu üst kapağını (1) saat yönünün tersine çevirerek açın ve kabloları germemeye dikkat ederek pil haznesini (14) dışarı çıkartın. Kutunun içinden çıkan pilleri +/- kutulara dikkat ederek pil haznesine yerleştirin ve hazneyi cihazın içine geri koyup üst kapağı bu defa saat yönünde çevirerek kapatın. (Cihazı uzun süre kullanmayacaksanız, pilleri içinde bırakmayın.)

Kutu kapağının içinde bulunan hortumun (12) bir ucunu makinenin alt tablasına takılı boruya (7) geçirin. Hortumun diğer ucuna kutudan çıkan başlığı (13) takın. Talaş haznesinin dibinde muhakkak tel elek (11) bulunmalıdır. Aksi takdirde talaş makinenin içine girerek pervane ve motora zarar verebilir. Elek belli bir süre sonra eriyerek delinir. Böyle bir durumda bozulan eleği kutu içinde gelen yedek elek ile değiştirin. Makineniz kullanıma hazırdır!

TALAŞ HAZIRLAMA

Hafif ve etkili, yanık kokmayan bir tütsü dumanı elde etmek için, bir defada kullanacağınız kadar talaşı bir kaba koyun ve setinizin içinde gelen spreyle su kullanarak nemlendirin. Talaş nemli ama ıslak olmamalıdır. İyice karıştırın ve talaşın suyu emmesi için birkaç dakika bekleyin. Parmaklarınız arasına aldığınızda yapışıyor olması yeterlidir. Talaşı nemlendirmek çok önemlidir. Bu sayede yanma ısısını düşüreceğiniz gibi, yoğun, şeffaf, toksinsiz, ahşabın esanslarını ve tat katıcı unsurlarını açığa çıkartacağınız bir duman elde edersiniz. **ASLA KURU TALAŞ KULLANMAYIN!**

Hazırladığınız talaşı makinenin talaş haznesine (10) doldurun. Talaşın ne çok sıkı ne de çok gevşek olmamasına dikkat edin. Dilerseniz bizden temin edebileceğiniz sıvı gıda aromalarını kullanarak zevkinize hitap eden daha farklı kokular elde edebilirsiniz. Hazneye doldurduğunuz talaşın üstüne bunlardan birkaç damla damlatmanız yeterlidir.

TÜTSÜLEME

Soğuk tütsüleme tekniği ve Slainte Hızlı Tütsüleme Makineniz ile Et, kıyma, balık, peynir, yoğurt, salata, çorba, hatta arzu edeceğiniz içeceklerinize yapılarını değiştirmeden anında tütsüleyerek harika aroma ve tatlar katabilirsiniz! Bizden temin edebileceğiniz fanusla veya üstünü streç film benzeri bir malzeme ile kapatabileceğiniz her türlü kaba koyacağınız ürünlere çok hızlıca füme aroması ekleyebilir, fanus ve alt tabağı ile çok hoş ve etkileyici sunumlar yapabilirsiniz.

Makinenizin düğmesini açın ve motorun çalıştığını duyun. Hortumun ucunu kulağınıza yaklaştırarak hava üflediğinden emin olduktan sonra başlığı tütsüleyeceğiniz kaba veya fanusun üstündeki lastik deliğe takın. Bir çakmakla talaşı yakın. (TORCH ÇAKMAK KULLANMAYIN, TALAŞI ÇOK HIZLI YAKACAK, TALAŞ HAZNESİNE ZARAR VERECEKTİR.) Talaşın çok hızlı yanmadığından (böyle bir durumda düğmeyi kapatarak yanma hızını kontrol edebilirsiniz) ve dumanın sarı değil, beyaz renkte olduğundan emin olun. Aksi takdirde talaşınız yeterince nemlendirilmemiş demektir. Böyle bir durumda işlemi durdurun ve talaşın üzerine spreyle tekrar su sıkın. Cihazınızı kullanarak anında üreteceğiniz tütsü dumanını fanusun içine veya üstünü örteceğiniz kaba doldurup, aromanın ürüne işlemesi için birkaç dakika bekleyin. İşlemi arzu edeceğiniz füme aroması yoğunluğuna ulaşıncaya kadar düğmeyi açıp kapatarak tekrarlayabilirsiniz. Birkaç deneme yapılmadan sonra kendi ideal lezzetinize ve tütsü kokunuza ulaşacaksınız. Yeterince duman ürettikten sonra cihazı düğmesinden kapatın.

Fanus ile yapacağınız sunumlarda, bırakın fanusu konduğunuz açsın. Göze ve buruna hitap eden çok hoş bir gösteri olacaktır.

Kahve, alkollü içecek ve benzeri sıvıları tütsülemek isterseniz sıvının durduğu şişenin içine duman basıp çalkalayabileceğiniz gibi, sıvıyı koyduğunuz bardağı fanusun altına yerleştirerek de aynı işlemi yapabilirsiniz. Kutunun içinden çıkan kupa/kadeh kapağını da dumanı hapsetmek için kullanabilirsiniz.

Hazneye koyduğunuz talaşın tamamını bitirmeyebilirsiniz. Daha sonra tekrar kullanmak istediğinizde talaş haznesine sıkacağınız spreyle nemlendirmeyi unutmayın. Talaşı en sonuna kadar kullanmayın, haznenin dibinde az miktarda kaldığında külü ve talaşı boşaltın ve yenileyin. Doğru kullanımla bir hazne dolumu talaşla 6-10 porsiyon tütsüleyebilirsiniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

Makinenizin temizliği ve bakımına özen gösterin. Tercihen daha sık aralıklarla ama en çok 20 kullanımdan veya 2 hazne dolusu talaştan sonra talaş haznesini sökerek artık kül ve talaşı boşaltın. Haznenin ters tarafından ucu sivri olmayan bir çubukla iterek eleği çıkartın. Soğutma borusunu (9), motor ve pil olduğu gövdeyi (2), yuvarlak tablanın (5) en alt kapağını (6), başlık yuvasını (8) sökün. Hortumun ucundaki başlığı (13) çıkarın. Motor yuvası (3) ile pervane (4) arasına yanlamasına ince bir bıçak sokarak dikkatlice kanırtın ve pervaneyi çıkartın. DÜĞME, PİL VE MOTORUN OLDUĞU GÖVDE (1-2-3) HARİCİNDEKİ tüm parçaları ılık suda bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger veya fırça kullanarak yıkayın ve duruladıktan sonra kurulayın. PİL, MOTOR VE AÇMA/KAPAMA DÜĞMESİNİN OLDUĞU ANA GÖVDENİN SUYLA TEMAS ETMEMESİNE DİKKAT EDİN. Bu parçayı hafif nemli bir bezle silebilirsiniz. TEMİZLİK İÇİN BULAŞIK MAKİNESİ KULLANMAYIN.

Kuruladığınız parçaları aşırı güç kullanmadan hafifçe sıkarak yeniden monte edin.

Yuvanın (3) içindeki motor, yuvasına sabitlenmiştir ve kullanıcının sökeceği bir parça değildir.

Slainte Hızlı Tütsüleme Makinesinde dünyaca ünlü Nadalie firmasının fıçı üretiminde kullandığı meşelerden özel olarak tütsüleme için elde edilen talaş kullanılmaktadır. NE OLDUĐUNU BİLMEDİĞİNİZ VEYA İĞNE YAPRAKLI, REÇİNELİ AĐAÇLARIN TALAŞINI KULLANMAYIN.

OPSİYONEL AKSESUARLAR VE ÜRÜNLER

- Özel talaş (80 gr.'lık paketlerde)
- Yedek elek teli
- Özel sıvı gıda aromaları
- Ölçekli damlalık
- Fanus ve tahta tabak

SATIN ALABİLECEĞİNİZ YEDEK PARÇALAR

- Açma/Kapama düđmesi
- Pil haznesi
- Motor
- Pervane
- Hortum
- Tel elek

Makineniz yüksek kaliteli malzemeler kullanılarak üretilmiş patentli bir üründür. Satın aldıktan sonra kullanıcı hataları dışında arızalanması durumunda ilk 30 gün içinde koşulsuz değiştirme hakkınız vardır. Garanti süresi 2 yıldır.

www.slainte.com.tr

GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI FİRMA

ÜNVANI : FSC DRINKWARE Fatoş Semiha ÇÖMELEKOĞLU
ADRESİ : Yeşilce Mah. Göktürk Cad. Yılmaz İş Hanı No 7 Kat 6 Kağıthane 34418 İstanbul
TEL : +90 0532 138 06 31
FİRMA YETKİLİSİ İMZA&KAŞE:

Fatoş Semiha ÇÖMELEKOĞLU
Yeşilce Mah. Göktürk Cad. Yılmaz İş Hanı
No.7 Kat 6 Kağıthane 34418 İSTANBUL
V.D.: Maslak TC No: 17188185368
Tel: 0541 838 62 48

MALIN

TANIMI : Hızlı tütsüleme makinesi
MARKA VE MODELİ : SLAINTE
TESLİM TARİHİ :
GARANTİ VE TAMİR SÜRESİ : 2 YIL / 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

ÜNVANI :
ADRESİ :
TEL :
FİRMA YETKİLİSİ İMZA&KAŞE:

MÜŞTERİ

ADI SOYADI :
ADRESİ :
TEL :
FATURA TARİH VE NO :

GARANTİ ŞARTLARI

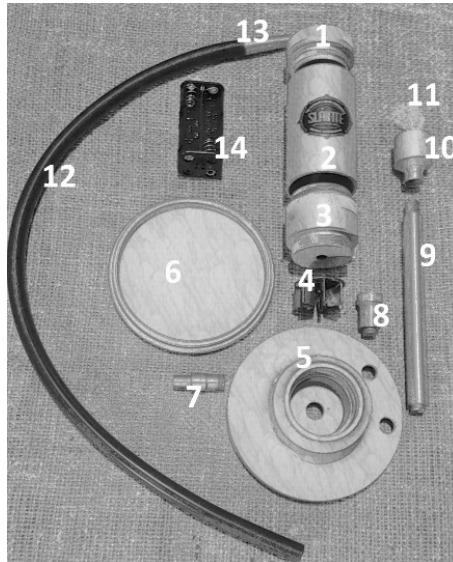
- Garanti süresi malın satın alınma tarihinden itibaren başlar ve 2 (iki) yıldır.
- Garanti süresi boyunca garanti hizmetinden faydalanmak için satış tarihi ve bayi kaşesi onaylı işbu garanti belgesinin veya faturanın ibrazı gerekmektedir.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisi kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın; - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde dört kez, belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması, - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması, - Satın alma tarihi 30 günü geçmemiş olan cihazın arızalı olması - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
- Malın düşürülmesi, çarpılması veya sert darbeye maruz bırakılması, kullanıcı kılavuzunda belirtilen kullanım koşullarına uyulmaması, çözücü/aşındırıcı kimyasallarla temizlenmesi gibi sebeplerle meydana gelen arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.



SLAINTE INSTANT SMOKER USER MANUAL (EN)

BOX CONTENTS

SLAINTE Instant Smoker
 Hose (Inside the box lid)
 Mug/Glass lid (Inside the box lid)
 Nozzle
 Oak sawdust
 Spray bottle
 5 pcs spare wire mesh
 4 pcs AA Type 1,5 V Batteries
 User Manual



- 1- Upper cover
- 2- Main body
- 3- Motor casing
- 4- Fan
- 5- Stand
- 6- Stand cover
- 7- Smoke exit nozzle
- 8- Nozzle casing
- 9- Cooling pipe
- 10- Sawdust bowl
- 11- Wire mesh
- 12- Hose
- 13- Nozzle
- 14- Battery casing

Slainte Instant Smoker is not only designed for professional needs but it is also great for home use. With its patented design, you can add delicious fume aroma within seconds to food or beverage of your choice. It is practical, hand size, very easy and fun to use.

PREPARING THE DEVICE

Open the upper cover (1) which holds the on/off button turning anti clockwise and take out the battery casing (14) gently without straining the wires. Place the batteries that came with your box watching the correct +/- poles. Place the battery casing back into the device and close the cover turning it this time clockwise. (Remove the batteries if you are not going to use the device for a long period.)

Take out the hose (12) which is placed inside the lid and attach it to the smoke exit nozzle (7). Also attach the nozzle (13) to the other end of the hose. Make sure that wire mesh (11) is placed correctly inside the sawdust bowl (10). Otherwise sawdust may fall into the device and harm fan and motor. It is normal that the wire mesh is worn out by the time, in this case replace it with the spares came with the set. Your device is ready to use!

PREPARING SAWDUST

To obtain a light, efficient smoke flavor without the burnt taste, put only the amount of one-time usage sawdust into a cup and moisten it with water using the spray came with the set. Sawdust

must be humid and not wet. Mix it thoroughly and wait for a few minutes to allow sawdust to absorb the water. It is ok when sawdust sticks to your fingers when pinching. It is essential to moisten the sawdust. This will provide cooler combustion, as well as heavy, transparent, toxin-free smoke containing essential oils and flavoring agents of the wood. NEVER USE DRY SAWDUST!

Fill the sawdust you have prepared into the bowl (10). It should not be too tight and also not too loose. If you wish, you can use food-grade liquid essences from our web page, to obtain different aromas to your taste. Just drop a few drops onto the sawdust in the bowl.

FUMIGATION

Add delicious aroma and taste to your meat, mince, fish, cheese, yoghurt, salad, soup and even hot or cold beverages by instant fumigation using your Slainte Instant Smoker and cold smoking technique! You can achieve beautiful and impressive presentations using our serving bell, as well as any bowl or plate which can be covered with stretch film-like material.

Turn on the power button and hear that the motor is running. Check that the air is blown from the nozzle at the end of the hose by nearing it to your ear. Stick the nozzle into the grommet on the serving bell or under the lid of the vessel you have chosen, in which the object you wish to smoke is placed. Light the sawdust with a cigarette lighter. (DO NOT USE TORCHLIKE LIGHTER, IT WILL BURN THE SAWDUST TOO FAST AND HARM THE SAWDUST BOWL.) Make sure that the wood is not burning too fast (if this is the case, you can control the burning speed by turning the power button on and off) and the smoke is not yellow but white. Otherwise, your sawdust is not humid enough. If this is the case, stop the process and moisten the sawdust with further spraying. Wait for a few minutes to allow the smoke you have injected to penetrate to the product. You can repeat the process as many times as you like, until achieving the aroma and taste density you desire by turning the on/off button. After a few trial and errors, you will have fume aroma and taste of your ideal choice. After producing enough smoke, turn off the power button.

When using the serving bell, let your guest to lift the bell to enjoy the aroma and delicious wood smoke before eating. This will be an impressive show for both eyes and the noses of your guests.

If you wish to smoke coffee, alcoholic beverages or similar liquids, you can inject the smoke into the bottle and shake it or place the glass containing the beverage under the serving bell and inject the smoke. The Mug/glass lid comes with the set, helps for the same purpose.

You do not need to finish the sawdust inside the bowl. When you want to re-use the remaining wood, do not forget to spray water on it. Do not overuse the sawdust inside the bowl. Empty the bowl when a small amount of wood is left and refill. With proper usage, you can smoke 6-10 portions with one batch.

CLEANING AND MAINTENANCE

Pay attention to the cleaning and maintenance of your device. Preferably more frequently but not later than 20 usage or max. 2 batches, unscrew the sawdust bowl and empty remaining ashes and sawdust. Push out the wire mesh by using a blunt object from underneath the bowl. Unscrew the cooling pipe (9), main body (2), round stand cover (6) and nozzle casing (8). Separate the nozzle

(13) from the hose. Insert a knife carefully between the motor casing (3) and the fan (4) and force out the fan carefully by twisting the knife. ALL PARTS EXCEPT THE MAIN BODY HOLDING THE POWER BUTTON, BATTERIES AND MOTOR (1-2-3) can be washed using warm water, dishwashing liquid and a soft sponge or brush. Rinse and dry. BE CAREFUL THAT MAIN BODY PARTS (1-2-3) DO NOT COME INTO THE CONTACT WITH WATER. These parts can be wiped clean with a damp cloth. DO NOT USE DISHWASHING MACHINE FOR ANY PART OF THE DEVICE.

Re-assemble all the parts you have cleaned and dried gently, without using too much force.

The motor placed in its casing (3) is fixed and is not removable by user.

Slainte Instant Smoker uses the sawdust specially obtained from the oak trees used for barrel production by the world famous French company Nadalie. DO NOT USE SAWDUST OR WOOD CHIPS OF UNKNOWN ORIGIN AND CONIFER TREES CONTAINING RESIN.

OPTIONAL ACCESSOIRES AND PRODUCTS

- Special sawdust (80 g packs)
- Spare wire mesh
- Special food grade liquid aromas
- Scaled dropper
- Serving bell and wooden plate

SPARES AVAILABLE FOR PURCHASE

- On/Off button
- Battery casing
- Motor
- Fan
- Hose
- Wire mesh

Your device is manufactured using top grade high quality materials and its design is patented. You have the right to demand replacement within 30 days after purchase in case of any manufacturing defect or mechanism failure, which is not caused by improper usage. Warranty period is 2 years.

www.slainte.com.tr

WARRANTY

MANUFACTURER

TITLE : FSC DRINKWARE Fatoş Semiha ÇÖMELEKOĞLU
ADDRESS : Yeşilce Mah. Göktürk Cad. Yılmaz İş Hanı No 7 Kat 6 Kağıthane 34418 İstanbul
TEL : +90 0532 138 06 31
AUTHORISED SIGNATURE :

Fatoş Semiha ÇÖMELEKOĞLU
Yeşilce Mah. Göktürk Cad. Yılmaz İş Hanı
No.7 Kat 6 Kağıthane 34418 İSTANBUL
V.D.: Maslak TC No: 17188185368
Tel: 0541 838 62 48

PRODUCT

DESCRIPTION : Instant smoker
BRAND AND MODEL : SLAINTE (Patent pending)
DATE OF PURCHASE :
WARRANTY AND REPAIR PERIOD : 2 YEARS / 20 BUSINESS DAYS

SELLER

TITLE :
ADDRESS :
TEL :
AUTHORISED SIGNATURE :

BUYER

NAME :
ADDRESS :
TEL :
INVOICE DATE AND NO :

WARRANTY CONDITIONS

1. Warranty period begins from the date of purchase and is valid for 2 (two) years.
2. A copy of the purchase evidence such as invoice or this certificate, signed and stamped by the seller, must be presented to benefit the warranty service.
3. All parts of the device are under our company's guarantee.
4. In case of failure of the device within warranty period, time needed for repair is to be added to the warranty period. Time for repairing may not exceed 20 business days. This period begins from the date of delivery to the seller and/or to the service of the device. In case repairing is not completed within 10 business days, manufacturer is obliged to substitute the defect device with the same until repairing is fully completed.
5. Manufacturer is obliged to repair the defect device without demanding any service or spare parts expenses within the warranty period, provided that it is used in full accordance with the user manual instructions and problem is not caused by misuse of the device.
6. Despite to usage of the right by the customer to have the device repaired, if failure/s occur more than 4 times within the validity of the warrant period, customer may demand full replacement of the device with a new one. Manufacturer is obliged to fulfill this demand.
7. Warranty is void if the device is dropped, hit, cleaned with unsuitable cleaning agents or not used in conformity with the instructions stated in user manual.