



HURAKAN

SMOKER HURAKAN HKN-SMG



ENGLISH	EN	2
FRANÇAIS	FR	5
ITALIANO	IT	8
POLSKI	PL	11
РУССКИЙ	RU	14

EAC CE

You have purchased a piece of professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Certificate and keep it throughout the service life of the equipment.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-PICO12
Installation	Tabletop
Dimensions, mm	90x55x110

2. SAFETY

- Keep the machine out of reach of children.
- The machine should not be left unattended during operation.
- Do not touch the heated surface with your bare hands or wrists! This will lead to burns!
- Do not wash the equipment under running water or immerse it in water or any other liquid.
- The unit is not intended for use by children, persons with reduced physical or mental abilities, as well as by those without experience and relevant knowledge. Exceptions can be made if supervision or briefing is provided by a person responsible for the safety of such people.
- Do not use attachments and accessories not recommended by the manufacturer. This may result in injury.
- Do not place the appliance on or near hot gas or electric burners or in a heated oven.
- Do not burn anything other than small wood chips, sawdust, dried herbs, cooking spices or tea in the smoking chamber.
- Do not leave a running machine unattended.
- The equipment is designed to operate only in a short-term mode with a working cycle of not more than 30 seconds; longer duration may damage the device.
- The machine should only be installed in a well-ventilated area; burning wood chips, dried herbs, cooking spices and/or tea can release combustion by-products known to cause cancer, health and/or reproductive harm.
- The metal barrel of the smoker becomes very hot during operation. Allow the appliance to cool completely before carrying out any maintenance work.
- Always use the machine in an upright position. Burning smoking materials may fall out of the smoking chamber, resulting in a fire.
- Always empty ash and burnt material into a non-flammable container. Exercise due care when igniting smoking materials. Improper ignition of flammable materials may cause a fire.
- Always use matches or a lighter to ignite materials in the smoker.
- DO NOT use a kitchen torch or other heat device to ignite materials to be smoked, as excessive heat may damage the device.
- Avoid using the machine in areas where smoke could activate fire alarms or extinguishing systems.
- Never turn on the machine without the metal barrel installed. Moving metal fan blades may cause bodily harm or injury.

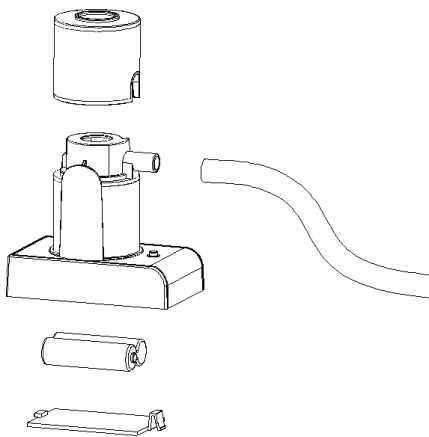
- Never use the smoker without a stainless steel mesh filter in place; burning/glowing embers may enter the body, damaging the unit, or be ejected through the nozzle, creating a risk of fire or burns.
- Removing or disassembling any part of the machine other than the metal smoking chamber, stainless steel mesh filter, battery cover or batteries may result in irreparable damage and void the warranty.

3. OPERATING PROCEDURE

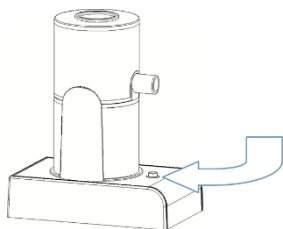
- The device is used for smoking products.
- Two to three minutes under the smoke is usually enough for the food to acquire a smoky flavor and aroma. When using the smoker with a covered vessel, simply inject smoke under the lid and let it stand for a few minutes.
- Hickory chips give a pungent, smoked bacon flavor that goes particularly well with pork (ham, ribs, etc.). Mesquite wood chips are suitable for smoking most meats (especially beef) and vegetables. They impart a strong earthy flavor. Apple and cherry woods go well with poultry, game birds and pork. This wood provides a slightly sweet but denser fruity smoke flavor.

Operation

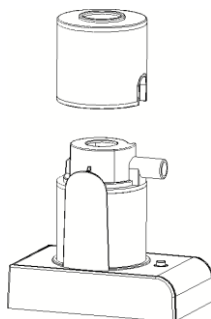
1. Put the 2XAA battery into the smoker.



2. Put the chips in the hole and press the button. Fire the chips.



3. After cooking, wait 2 minutes to let the machine cool down. Then remove the head and clean it.



Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à utiliser cet équipement, veuillez vous familiariser avec ce manuel ; conservez-le pendant toute la durée d'exploitation de l'équipement.

1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HKN-SMG
Description	De table
Dimensions extérieures, mm	90x55x110

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être gardé hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de laisser l'appareil allumé sans surveillance.
- Ne touchez pas la surface chauffée avec vos mains nues ou vos poignets ! Cela entraînera des brûlures !
- Il est interdit de laver l'appareil avec une source d'eau ouverte, ainsi que l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que par des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances appropriées. Une exception peut être faite si ces personnes sont supervisées ou informées par une personne responsable de leur sécurité.
- Il est interdit d'utiliser d'embouts et d'accessoires non recommandés par le fabricant. Cela peut entraîner de blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques chaudes ou dans un four chauffé.
- Il est interdit de brûler dans la chambre de fumage rien d'autre que de petits copeaux de bois, de la sciure de bois, des herbes séchées, des épices de cuisson ou du thé.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- L'équipement est conçu pour fonctionner uniquement en mode à court terme avec une durée de cycle de travail ne dépassant pas 30 secondes ; une durée plus longue peut aboutir à l'endommagement de l'appareil.
- L'appareil ne doit être installé que dans un endroit bien aéré ; la combustion des copeaux de bois, des herbes séchées, des épices à cuisiner et/ou du thé peut libérer des sous-produits de combustion connus pour causer le cancer, impacter la santé et/ou le système reproducteur.
- Le corps métallique du fumoir devient très chaud pendant le fonctionnement. Avant d'effectuer tout travail d'entretien laisser l'appareil refroidir complètement.
- Utiliser toujours l'appareil en position verticale. Des matériaux brûlants pour le fumage peuvent tomber de la chambre de fumage, ce qui peut aboutir à l'incendie.
- Videz toujours les cendres et les matériaux brûlés dans un récipient non combustible. Faites preuve de prudence lorsque vous allumez des produits à fumer ; un allumage inapproprié de matériaux combustibles peut aboutir à l'incendie.
- Utilisez toujours des allumettes ou un allume-gaz pour allumer les matériaux dans le fumoir.
- N'UTILISEZ PAS le brûleur de cuisine ou un autre appareil pour enflammer les matériaux à fumer, car une chaleur excessive peut endommager l'appareil.

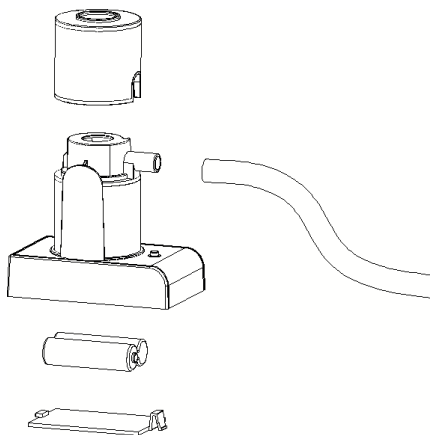
- Évitez l'utilisation de l'appareil dans des locaux où la fumée peut déclencher des alarmes incendie ou des systèmes d'extinction.
- N'allumez jamais l'appareil, si le boîtier n'est pas installé. Le mouvement des pales métalliques du ventilateur à l'intérieur du boîtier peut entraîner des blessures corporelles ou des traumatismes.
- N'utilisez jamais le fumoir sans la crépine en acier inoxydable ; les braises brûlantes/fumantes peuvent entrer dans le boîtier, endommager l'appareil, ou être éjectées par l'embout, créant un risque d'incendie ou de brûlure.
- Le montage ou le démontage de toute pièce de l'appareil autre que la chambre à fumée métallique, la crépine en acier inoxydable, le couvercle des piles ou les piles peut entraîner des dommages irréparables et annuler la garantie.

3. FONCTIONNEMENT

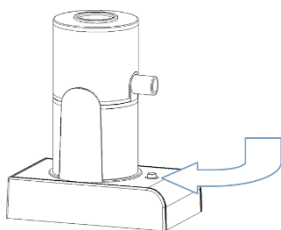
- L'appareil est destiné à la fumigation des produits à fumée froide et à l'obtention du goût et de l'arôme des produits fumés sur le bûcher.
 - Deux à trois minutes sous la fumée suffisent généralement pour que les aliments acquièrent une saveur et un arôme de fumée. Lorsque vous utilisez un fumoir à pot scellé, faites simplement gicler de la fumée sous le couvercle et laissez reposer quelques minutes.
 - Les bûchettes Hickory donnent une saveur acidulée de bacon fumé qui se marie particulièrement bien avec le porc (jambon, côtes levées, etc.). Les bûchettes de bois de mesquite conviennent au fumage de la plupart des viandes (en particulier du bœuf) et des légumes. Ils donnent un fort goût terreux.
- La pomme et la cerise se marient bien avec la volaille, le gibier et le porc. Ce bois fournit une saveur de fumée légèrement sucrée mais plus dense fruitée.

Déroulement des opérations

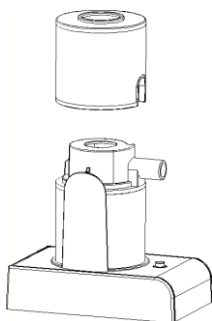
1. Insérez 2 piles AA dans l'appareil.



2. Placez bûchettes dans le trou et appuyez sur le bouton. Allumez les bûchettes.



3. Après la finalisation de la cuisson, attendez 2 minutes pour laisser refroidir l'appareil. Démontez ensuite l'embout et nettoyez-là.



Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata dell'impiego dell'apparecchio.

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-SMG
Descrizione	Da tavolo
Dimensioni, mm	90x55x110

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
- Non toccare la superficie calda con le mani e i polsi scoperti! Ciò provocherà ustioni!
- È assolutamente vietato lavare l'apparecchio con getto d'acqua, nonché immergere l'apparecchio in acqua o in o altri liquidi.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o mentali o di persone prive di esperienza e conoscenza adeguata. Sono consentite eccezioni in caso di controllo o formazione effettuati da persone responsabili della loro sicurezza.
- È vietato utilizzare ugelli e accessori non consigliati dal produttore. Ciò potrebbe causare lesioni.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o a fornelli elettrici caldi o in un forno riscaldato.
- Vietato bruciare qualsiasi materiale diverso da piccoli trucioli di legno, segatura, erbe essiccate, spezie da cucina o tè nella camera di affumicatura.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.
- L'apparecchio è progettato per funzionamento periodico a breve termine con una durata del ciclo di lavoro non superiore a 30 secondi; una durata maggiore potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere installato solo in un locale ben ventilato; la combustione di trucioli/cippato di legno, erbe essiccate, spezie da cucina e/o tè può rilasciare sottoprodotti della combustione noti per causare cancro, danni alla salute e/o all'apparato riproduttivo.
- Il corpo metallico dell'affumicatoio diventa molto caldo durante il funzionamento. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.
- Utilizzare sempre l'apparecchio in posizione verticale. I materiali fiammeggianti usati per affumicatura possono cadere dalla camera di affumicatura, provocando un incendio.
- Svuotare sempre la cenere e il materiale bruciato in un contenitore non infiammabile. Prestare la dovuta attenzione quando si accendono materiali per affumicatura; l'accensione impropria di materiali combustibili può provocare un incendio.
- Usare sempre fiammiferi o un accendino per accendere i materiali nell'affumicatoio.
- NON utilizzare un fornello da cucina o un altro dispositivo per accendere materiali per affumicatura, poiché un calore eccessivo potrebbe danneggiare l'apparecchio.

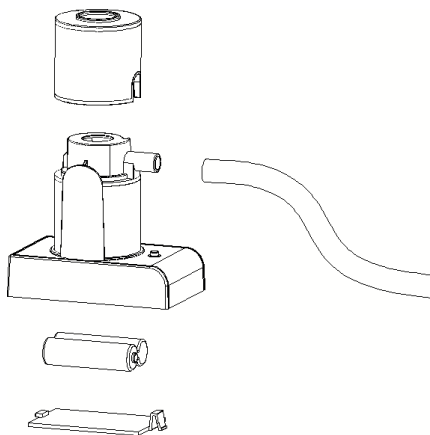
- Evitare di utilizzare l'apparecchio in luoghi in cui il fumo potrebbe attivare allarmi antincendio o sistemi di estinzione.
- Non accendere mai l'apparecchio se il telaio non è installato. Il movimento delle pale della ventola in metallo all'interno del telaio può causare lesioni personali o infortuni.
- Non utilizzare mai l'affumicatoio senza un filtro a rete in acciaio inox; braci ardenti/in fiamme possono entrare nel telaio, danneggiando l'apparecchio, o possono essere espulse attraverso l'ugello, creando un pericolo di incendio o ustione.
- La rimozione o lo smontaggio di qualsiasi parte dell'apparecchio diversa dalla camera di affumicatura in metallo, dal filtro in acciaio inossidabile, dal coperchio dello scomparto delle pile o dalle pile stesse può causare danni irreparabili e invalidare la garanzia.

3. MODALITÀ D'USO

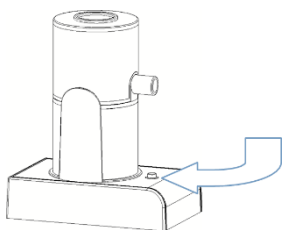
- L'apparecchio è progettato per fumigare alimenti con fumo freddo e ottenere il gusto e l'aroma dei prodotti affumicati sul rogo.
- Di solito sono sufficienti da due a tre minuti sotto il fumo affinché gli alimenti acquisiscano un gusto e un aroma dell'affumicato. Quando si utilizza un affumicatore con un recipiente chiuso, spruzzare semplicemente del fumo sotto il coperchio e lasciare riposare per alcuni minuti.
- Cippato di noce americano aggiunge un sapore piccante di pancetta affumicata che si abbina particolarmente bene con il maiale (prosciutto, costole, ecc.). Cippato di legno di Mesquite è adatto per affumicare la maggior parte delle carni (soprattutto di manzo) e delle verdure. Conferiscono un forte sapore terroso.
Melo e ciliegio si sposano bene con pollame, selvaggina e carne di maiale. Questo legno fornisce un sapore di fumo fruttato leggermente dolce ma più denso.

Sequenza di lavoro

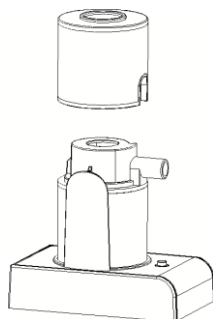
1. Inserire 2 pile AA nell'apparecchio.



2. Mettere i trucioli di legno nel foro e premere il pulsante. Accendere i trucioli di legno.



3. A cottura ultimata, attendere 2 minuti per far raffreddare l'apparecchio. Quindi rimuovere la testina e pulirla.



Nabyliście Państwo profesjonalny sprzęt. Zanim przystąpicie Państwo do pracy z nim, koniecznie zapoznajcie się z niniejszą kartą techniczną i zachowajcie ją przez cały okres eksploatacji urządzenia.

1. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	HKN-SMG
Opis	Urządzenie stołowe
Wymiary, mm	90x55x110

2. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dotykaj nagrzanej powierzchni gołymi rękami i nadgarstkami! Doprowadzi to do poparzeń!
- * Surowo zabrania się mycia urządzenia strugą wody, a także umieszczania urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci, osób z ograniczoną sprawnością fizyczną lub umysłową, lub nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy. Wyjątkiem może być nadzorowanie lub instruktaż, dokonany przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo takich osób.
- * Zabrania się używania nasadek i akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do obrażeń.
- * Nie należy umieszczać urządzenia na gorących kuchenkach gazowych lub elektrycznych ani w ich pobliżu, ani w nagrzanej komorze wędzarniczej.
- * Zabronione jest palenie w komorze wędzarniczej czegokolwiek oprócz drobnych zrębków drewnianych, trocin drzewnych, suszonych ziół, przypraw kulinarnych czy też herbaty.
- * Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- * Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko w trybie krótkotrwałym cyklu pracy nie dłuższym niż 30 sekund; dłuższy czas może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- * Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu; spalanie wiórów/szczepek drzewnych, suszonych ziół, przypraw kulinarnych i/lub herbaty może spowodować powstanie ubocznych produktów spalania, o których wiadomo, że mogą powodować raka, szkodzić zdrowiu i/lub układowi rozrodczemu.
- * Metalowa obudowa wędzarni mocno nagrzewa się podczas pracy. Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych urządzenie musi całkowicie ostygnąć.
- * Urządzenia może być używane tylko w pozycji pionowej. Palące się materiały do wędzenia mogą wypaść z komory wędzarniczej i spowodować pożar.
- * Zawsze należy popioł i resztki niespalonego materiału zsypywać do niepalnego pojemnika. Zachowaj należyłą ostrożność podczas zapalania materiałów wędzarniczych; nieprawidłowe zapalenie materiałów palnych może spowodować pożar.
- * Zawsze używaj zapalek lub zapalniczki do zapalania materiałów w wędzarni.
- * NIE UŻYWAJ palnika kuchennego ani innego urządzenia do zapalania materiałów palnych, ponieważ nadmierne ciepło może uszkodzić urządzenie.

PL

* Unikaj używania urządzenia w miejscach, w których dym może spowodować uruchomienie alarmu pożarowego i systemów przeciwpożarowych.

* Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli obudowa jest zainstalowana niewłaściwie. Ruch metalowych łopatek wentylatora wewnątrz obudowy może spowodować obrażenia ciała i traum.

• Nigdy nie używaj wędzarni bez założonego filtra siatkowego wykonanego ze stali nierdzewnej; jeśli go nie ma to płonące lub tłące się węgle mogą dostać się do obudowy, uszkadzając urządzenie lub wydostając się z urządzenia, mogą stwarzać ryzyko pożaru lub poparzenia operatora.

* Usunięcie lub demontaż jakichkolwiek części urządzenia z wyjątkiem metalowej komory wędzarniczej, filtra siatkowego ze stali nierdzewnej, pokrywy baterii lub baterii może spowodować nieodwracalne uszkodzenie i utratę gwarancji.

3. TRYB PRACY

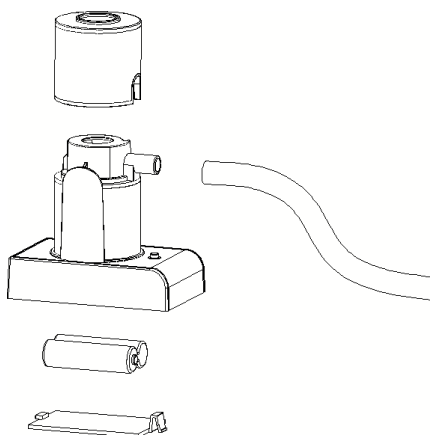
* Urządzenie jest przeznaczone do fumigacji produktów zimnym dymem i uzyskania smaku i aromatu produktów wędzonych na ognisku.

• Dwie lub trzy minuty działania dymu zwykle wystarcza, aby produkty nabrały smaku i aromatu wędzonego mięsa. Jeśli wędzimy w wędzarni mięso w zamkniętym naczyniu, to po prostu wstrzykujemy dym pod pokrywkę i odstawiamy naczynie na kilka minut.

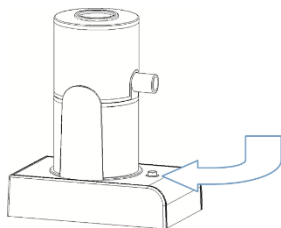
* Wióry hikorowe nadają pikantny smak wędzonego boczku, który szczególnie dobrze komponuje się z wieprzowiną (szynką, żeberkami itp.). Zrębki z drewna mesquite nadają się do wędzenia większości mięs (zwłaszcza wołowiny) i warzyw. Nadają mocny ziemisty smak. Jabłoń i wiśnia dobrze komponują się z drobiem, dziczyzną i wieprzowiną. To drewno daje lekko słodkawy, ale intensywniejszy owocowy smak dymu.

Kolejność pracy

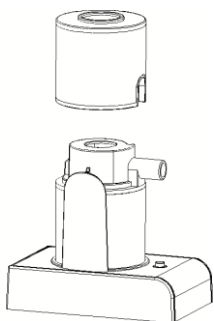
1. Włóż 2 baterie AA do urządzenia.



2. Umieść wióry w otworze i naciśnij przycisk. Wiórki podpalamy.



3. Po zakończeniu gotowania odczekujemy 2 minuty, aby urządzenie ostygło. Następnie wyjmujemy głowicę i czyszcimy ją.



Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-SMG
Описание	Настольная
Габаритные размеры, мм	90x55x110

2. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- Не прикасайтесь к нагретой поверхности голыми руками и запястьями! Это приведёт к ожогам!
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать аппарат в воду или любую другую жидкость.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.
- Запрещено использование насадок и аксессуаров, не рекомендованных производителем. Это может привести к травмам.
- Не устанавливайте аппарат на горячие газовые или электрические плиты или рядом с ними, а также в нагретую духовку.
- Запрещено сжигать в коптильной камере что-либо, кроме мелкой щепы, древесных опилок, сушеных трав, кулинарных специй или чая.
- Не оставляйте работающий аппарат без присмотра.
- Оборудование предназначено для работы только в кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 30 сек; более длительная продолжительность может привести к повреждению устройства.
- Аппарат следует устанавливать только в хорошо проветриваемом помещении; сжигание древесной стружки/щепок, сушеных трав, кулинарных специй и/или чая может привести к выбросу побочных продуктов горения, которые, как известно, могут вызывать рак, наносить ущерб здоровью и/или репродуктивной системе.
- Металлический корпус коптильни сильно нагревается во время работы. Перед выполнением любых работ по обслуживанию дайте устройству полностью остыть.
- Всегда используйте аппарат в вертикальном положении. Горящие материалы для копчения могут выпасть из коптильной камеры, что может привести к пожару.
- Всегда высыпайте золу и сгоревший материал в негорючую емкость. Соблюдайте надлежащую осторожность при воспламенении коптильных материалов; неправильное воспламенение горючих материалов может привести к пожару.
- Всегда используйте спички или зажигалку, чтобы поджечь материалы в коптильне.

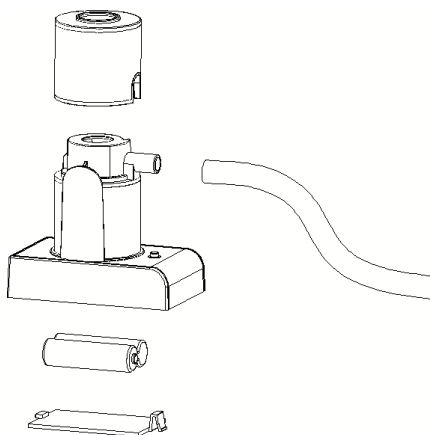
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ кухонную горелку или другое устройство для поджигания материалов для копчения, так как чрезмерное тепло может повредить устройство.
- Избегайте использования аппарата в местах, где дым может привести к срабатыванию пожарной сигнализации или систем пожаротушения.
- Никогда не включайте аппарат, если не установлен корпус. Движение металлических лопастей вентилятора внутри корпуса может привести к телесным повреждениям или травмам.
- Никогда не используйте коптильню без сетчатого фильтра из нержавеющей стали; горящие/тлеющие угольки могут попасть в корпус, повредив устройство, или вылететь через сопло, создав опасность возгорания или ожога.
- Снятие или разборка любых частей аппарата, кроме металлической коптильной камеры, сетчатого фильтра из нержавеющей стали, крышки батарейного отсека или батареек, может привести к непоправимому повреждению и аннулированию гарантии.

3. ПОРЯДОК РАБОТЫ

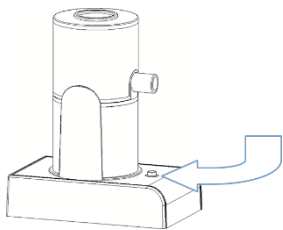
- Аппарат предназначен для окуривания продуктов холодным дымом и получения вкуса и аромата копченых на костре продуктов.
 - Двух-трех минут под дымом обычно достаточно, чтобы продукты приобрели копченый вкус и аромат. При использовании коптильни с закрытым сосудом просто впрысните дым под крышку и дайте постоять несколько минут.
 - Щепки из гикори придают острый вкус копченого бекона, который особенно хорошо сочетается со свиной (ветчиной, ребрышками и т. д.). Щепки из мескитового дерева подходят для копчения большинства видов мяса (особенно говядины) и овощей. Они придают сильный землистый вкус.
- Яблоня и вишня хорошо сочетаются с домашней птицей, дичью и свиной. Эта древесина обеспечивает слегка сладковатый, но более плотный фруктовый вкус дыма.

Последовательность работы

1. Вставьте 2 батарейки AA в аппарат.



2. Поместите щепки в отверстие и нажмите кнопку. Подождите щепки.



3. После окончания готовки подождите 2 минуты, чтобы дать аппарату остыть. Затем снимите головку и очистите ее.

