



מעשנת ה"אלאדין פרו"

מעשנת האלאדין מאפשרת בצורה מיידית לעשן כמויות קטנות של מזון. עיצובה הייחודי (המוגן בפטנט), מאפשר עישון מזון מבלי לשרוף אותו. בנוסף, המעשנת מאפשרת שימוש בחומרים היוצרים ארומות טבעיות יותר - דבר המאפשר שימוש יצירתי ורחב במכשיר.

לפני ההפעלה הראשונה יש לדאוג שיהיו ארבע סוללות AA 1.5 וולט (לא כלולות בערכה). את הסוללות יש להניח במקום המיועד לכך בתחתית המכשיר, להעביר את מתג ההפעלה למצב ON ולוודא שהמאוורר עובד.

עישון מזון

•יש להשתמש בנסורת טהורה המכילה כמות שרף נמוכה וללא ציפוי או צבע (ירוק עד, אלון, אשור, זית, ארז, אגוז, ליבנה, מהגוני וכו'), עצים אלו פולטים ארומה נחמדה ומחדירים אפקט אנטיביוטי. כאשר שורפים עצים אלו, המרכיבים הארומטיים משתחררים וחודרים למזון, ובכך מספקים טעם טוב, ארומה טובה ושימור המזון מפי ריקבון.

•זמן העישון תלוי במוצר (סוג המזון, כמות/גודל, מידת העישון הרצויה), אך לרוב כאשר מעוניינים לעשן מוצר גדול יש לעשות זאת בארון או בכלי קיבול גדול.

•עישון מוצר גדול: יש לחבר את צינור החבור ולבצע מספר הזרקות עישון במרווחי זמן נפרדים כפי שרוצים. התהליך אורך כ-24 שעות.

•עישון כמויות קטנות: לכמויות מזון קטנות יותר ניתן לבצע זאת בשקית ובמיכל אטום סרט פלסטיק זמן העישון תלוי ברמת העישון המבוקשת אבל הזרקות עשן אחת או שתיים אמורה להספיק.

•לאחר סיום תהליך עישון ארוך יש לאוורר את המזון על מנת שיאבד מעט מהריכוז הגבוה של האלמנטים הנרכשים בתהליך העישון. הנסורת המשמשת לעישון יכולה לקבל ארומה גם מעשבי תיבול או תבלינים (ערער, ציפורן, אניס, רוזמרין, תימין וכו'). ניתן להשיג ארומטיזציה חזקה יותר אם נשאר את הנסורת והמוצר הנבחר בסביבה אטומה לאוויר למשך כ-24 שעות, שכן כך הנסורת תספוג ותשתלב במוצר

מילוי נסורת ופונקציות נוספות

- יש למלא את הקפסולה בנסורת וללחוץ קלות.
- יש לוודא תמיד שגריל הפילטר נמצא תמיד בתחתית קפסולת העישון, עליו להיות נקי ובמצב טוב כך שיאפשר זרימת אוויר.
- יש להדליק את המשאף.
- יש להדליק את חלקה העליון של הנסורת באמצעות מצית, ברגע שנסורת נדלקה ניתן לשלוט בעשן באמצעות מתג ההפעלה בתחתית.
- יש לכוון את צינור הפליטה לכיוון המזון, או כלי הקיבול האטום שהמזון בתוכו.

• לעישון בארונות או במיכלים גסטרונומיים יש להשתמש בצינורית החיבור (פריט אבזור מס' KT-1001).

מיכל הארומטיזציה של ה"אלאדין פרו"

במעשנות רגילות הארומטיזציה של הנסורת נעשית באותו תא. תהליך הבעירה מפיץ טמפרטורה גבוהה אשר משנה או משמידה את התכונות הארומטיות של מוצרים מסוימים, ובכך לא משיגה את המטרה הרצויה. מעשנת ה"אלאדין פרו", הודות לתא השני, מאפשר את הפרדת הנסורת מהארומה. בדרך זו החום המופק בתא הבעירה מחמם את התא הפנימי תחת שליטה ומאפשר לשחרר את התכונות הארומטיות של מוצרים מסוימים אשר נספגות על ידי העשן. כל הארומות מתערבבות, אך שומרות על טוהרן כך שגם ארומות עדינות מתקבלות **ביתר** עוצמה **ומסוגלות** להפרות את המזון ולהפיץ ארומה במיכל סגור.

את הארומות העדינות, שמקורן בשמנים הטבעיים שיש בסוגים מסוימים של עשבים, פירות, פרחים, תבלינים וכו', **ניתן** להשיג באופן ישיר באמצעות המוצר, על ידי גירוד הקליפה, מעיכת העלים, או על ידי שימוש באופן ישיר בתמציות או שמנים טבעיים. אלה האחרונים יכולים להיות משולבים במוצרים סופגים כמו נייר מיובש, אבנים וולקניות או שימוש במלטודקסטרין. בדרך זו מתאפשר שימוש בשמנים וארומות נוזליות, ושחרור חומרים תחת שליטה הודות לוויסות הטמפרטורה המתאפשר בתא הבעירה.



ניקיון ותחזוקה

- ניקוי המכשיר הקטן דורש תשומת לב ודיוק רב.
- יש להסיר את שאריות הנסורת ולנקות את השמנים והשאריות מכל המרכיבים, סיר הבעירה והפילטר.
- יש להפריד את המנוע מהראש המתכתי ולמקם את המנוע הפוך כך שהמתגים לא יירטבו. יש להתיז בעדינות מים חמים וסבון טבעי מסביב לאזורים המלוכלכים, לנקות עם מטלית לחה ולהשתדל לא להרטיב אזורים אחרים. יש לייבש באמצעות מגבת נייר ולהפעיל את המנוע לאחר שכל המרכיבים יובשו היטב.
- יש לשלוף את ונטילטור הסליל באמצעות האצבעות ולשטוף.
- יש לשטוף את כל האלמנטים, הקפסולה, גריל הפילטר, הצינור והאביזרים הנוספים במים וסבון, לנקות ולייבש.
- אם אין כוונה להשתמש במוצר לאורך זמן מומלץ להסיר את הבטריות.

**האחריות למוצר אינה תקפה במידה ונעשה בו שימוש לא נכון,
נעשו בו שינויים או בוצעה תחזוקה לא נכונה.**

אביזרים זמינים - בקש אותם בהזמנתך הבאה!	
בלוק אלומיניום	Ref. 1000
צינורית ואמצעי חיבור	Ref. 1001
"מסננת אלאדין" - חבילת חלקי חילוף של גריל הפילטר - עליון - 5 יחידות	Ref. 1002
"מסננת אלאדין" - חבילת חלקי חילוף של גריל הפילטר - פנימי - 5 יחידות	Ref. 1003
תחנת עגינה למנוע וונטליטור	Ref. 1004
"שבבי אלאדין" - 100 ג' נסורת אשור טהורה	Ref. 1005