

*Utilizando
o defumador*

SENSES DEFUMADOR

C

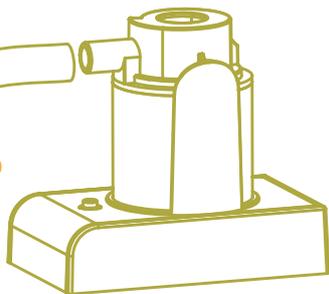
Quando terminar a defumação, aguarde dois minutos para esfriar. Remova a parte superior para limpeza.

B

Coloque os chips de defumação dentro do compartimento defumador e pressione o botão de ligar. Após, acenda com fogo os chips.

A

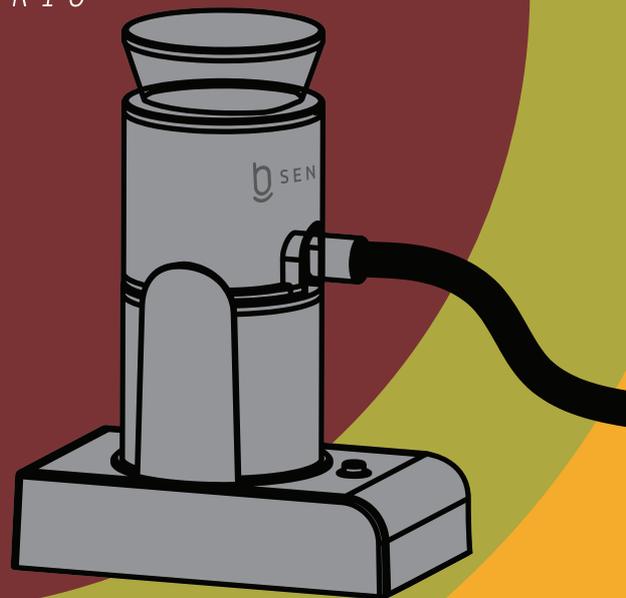
Coloque duas pilhas AA no defumador



SENSES

DEFUMADOR

MANUAL
DO
USUÁRIO



Instruções importantes LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR

SENSES
DEFUMADOR

- Não toque em superfícies quentes.
- Use este defumador apenas para o uso pretendido na preparação de alimentos.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando o defumador é utilizado perto de crianças.
- Não permitir que as crianças usem o defumador.
- Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar as peças.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
- Não coloque perto de um gás quente ou queimador elétrico, ou em um forno aquecido.
- Não tente queimar nada além de pequenas lascas de madeira, serragem de madeira, ervas secas, temperos de cozinha ou chás na câmara de defumação.
- Não deixe o defumador sem vigilância quando em uso.
- Não gere fumaça por períodos de tempo superiores a 30 segundos; durações mais longas podem danificar a unidade.
- Use apenas em uma área bem ventilada; a queima de lascas/pó de madeira, ervas secas, temperos para cozinhar e/ou chás pode resultar na emissão de subprodutos da combustão que são conhecidos por causar câncer, defeitos congênitos e/ou danos reprodutivos.
- O barril de metal da caixa de fumar fica muito quente durante o uso. Deixe o dispositivo esfriar completamente antes de tocar no barril, limpá-lo ou armazená-lo. Sempre use o suporte fornecido para segurar a unidade após o uso.
- Utilize o defumador sempre na posição vertical. Os materiais de fumaça aquecidos podem cair do defumador se forem derrubados, resultando em risco de incêndio.
- Sempre esvazie as cinzas e o material queimado em um recipiente não inflamável.
- Tenha cuidado ao acender os materiais fumegantes; ignição inadequada de materiais inflamáveis pode resultar em explosão ou risco de incêndio.
- Dois a três minutos sob fumaça geralmente é tudo o que é necessário para infundir alimentos com sabor e aroma defumados. Ao usar o defumador com recipiente coberto, basta injetar a fumaça sob a tampa e deixar repousar por alguns minutos.
- Utilizar o defumador de forma contínua por mais de 30 segundos por vez NÃO é recomendado.
- Lascas de nogueira conferem um sabor pungente e defumado de bacon que combina muito bem com carne de porco (presunto, costela, etc.). Lascas de algaroba são bons para defumar a maioria das carnes (principalmente carne bovina) e vegetais. Eles conferem um forte sabor de terra.
- As Lascas de macieira e cerejeira funcionam bem com aves, aves de caça e carne de porco. Essas madeiras fornecem um sabor de fumaça frutado levemente adocicado, mas mais denso.
- Sempre use um fósforo ou isqueiro para acender os materiais da caixa de defumação.
- NÃO USE fogo de cozinha ou outro dispositivo de aquecimento, pois o calor excessivo pode danificar a unidade.
- Evite usar o defumador em áreas onde a fumaça pode ativar alarmes de fumaça ou sistemas de supressão de incêndio.
- Nunca ligue o defumador sem o barril de metal no lugar. A movimentação das pás metálicas do ventilador dentro do corpo de plástico pode causar danos corporais ou ferimentos.
- Nunca opere o defumador sem o filtro de malha de aço inox instalado; brasas ardentes/brilhantes podem entrar no corpo de plástico danificando a unidade ou ser ejetadas pelo bocal, criando um incêndio ou risco de queimadura.
- A remoção ou desmontagem de qualquer peça da caixa de defumação que não seja a câmara de defumação de metal, filtro de malha de aço inoxidável, tampa do compartimento de bateria ou baterias pode resultar em danos irreparáveis e invalidar a garantia.