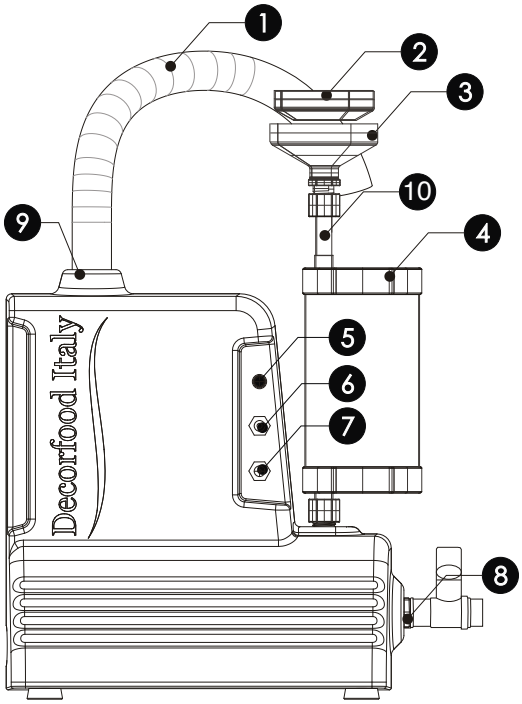
SMOKY

AFFUMICATORE ESPRESSO

EXPRESS SMOKER

Decorfood Italy

www.decorfooditaly.it



LEGENDA *LEGEND*

1. Tubo erogatore in silicone *Distributor tube in silicone*
2. Filtro bruciatore *Burning filter*
3. Bruciatore *Burning*
4. Serbatoio di raffreddamento *Cooling tank*
5. Spia di accensione *Ignition pilot light*
6. Interruttore on-off *On-Off switch*
7. Entrata caricabatteria *Battery charger enter*
8. Rubinetto di scarico liquido *Drain liquid tap*
9. Camino di espulsione *Expulsion's chimney*
10. Tubo in rame *Copper tube*

MONTAGGIO E USO • *HOW TO USE*

1. Porre il tubo erogatore nell'apposito attacco con incastro rapido nel camino di espulsione.
2. Avvitare il rubinetto di scarico nell'apposito foro.
3. Riempire ¾ del filtro bruciatore con la segatura.
4. Accendere la macchina.
5. Accendere la segatura partendo dal centro e tenerla accesa fino a quando, dopo pochi secondi, dal tubo di erogazione non inizia ad uscire il fumo.
6. Porre il tubo di erogazione nel contenitore per affumicare e riempire di fumo. Chiudere il contenitore per dar modo al fumo di penetrare nell'alimento.
7. Al termine del processo di affumicatura spegnere la macchina.
8. Svuotare il bruciatore e pulirlo.
9. Se il serbatoio contiene del liquido svuotarlo tramite l'apposito rubinetto.

1. Place the distributor tube into the mount with quick coupling on exhaust chimney
2. Screw the drain liquid's tap to the appropriate hole.
3. Fill up ¾ of the burner filter with sawdust beech
4. Switch on the machine.
5. Burn the sawdust, starting from the center and continue on till when, after a few seconds, the smoke begins to come out from the distributor tube.
6. Put the distributor tube in the container and fill it with smoke. Close the container to permit at the smoke to go deep into food.
7. Once finished the smoking process, switch off the machine.
8. Empty the burner filter and clean it.
9. If the tank holds some liquid, empty it through the drain liquid tap

LA CONFEZIONE COMPRENDE • *THE PACKAGING INCLUDES*

n.1 Affumicatore **Smoky**
n.1 Alimentatore caricabatteria
n.2 Bruciatori filtro di combustione
n.1 Tubo erogatore flessibile in silicone alimentare
n.1 Serbatoio di raffreddamento
n.1 Tubo in rame
n.1 Rubinetto di scarico liquido
n.1 Confezione di segatura aromatizzata da 300 g
n.1 Beccuccio in plastica

n.1 ***Smoky*** *smoker*
n.1 Power set
n.2 Filters burner
n.1 Distributor tube in silicone for food contact
n.1 Cooling tank
n.1 Copper tube
n.1 Drain liquid tap
n.1 Bag of 300 g of high quality sawdust
n.1 Plastic nozzle

Attrezzatura ad esclusivo uso professionale
Equipment for professional use only

Peso • *Weight*
310 g

Dimensioni • *Dimensions*:
23x12,5 cm • h.24 cm

Batterie • Power set:
Alimentazione con batteria ricaricabile
Powered with rechargeable battery

BREVETTO DEPOSITATO
PATENT REGISTERED

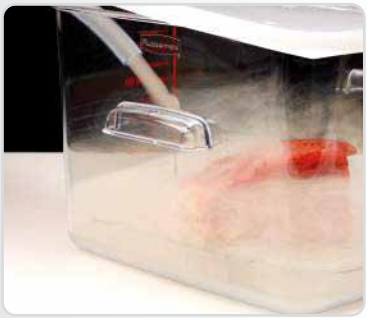
Collegare **Smoky** all'alimentatore e una volta carico, scollegare il caricabatterie.
Connect ***Smoky*** *to the charger, and once charged, disconnect it.*

DESCRIZIONE • *DESCRIPTION*

L'affumicatore espresso **Smoky** consente di affumicare in diversi modi tutti i tipi di prodotti alimentari nelle quantità desiderate e di personalizzare ed aromatizzare il fumo a piacere.

Permette di affumicare i prodotti, crudi o cotti, in qualunque genere di contenitore e forma purchè con coperchio: dal vasetto in vetro, al piatto con cloche, ai sacchi per alimenti, dalle scatole di plexiglass, all'intera camera del forno.

Con questo pratico e comodo sistema si possono aromatizzare, a piacimento, anche cosciotti interi, lonza di maiale marinata, forme di ricotta, salmoni di grande pezzatura, anche contemporaneamente, ottimizzando tempi e costi.



Smoky, *the express smoker, allows to smoke in different ways and with different scents all types of food.*

It's possible to smoke both raw and cooked food, in every kind of container, just needing to be covered: sealing jars, dishes with a cloche, food plastic bags, plexiglas containers and even in the oven chambers.

Thanks to this easy and practical system it's possible to aromatize, at pleasure, marinade loin of pork, ricotta cheese, as well as salmons of massive sizes, even simultaneously, so optimizing time and costs.

Inquadra il QrCode

o visita il nostro canale video
youtube.com/FabioTacchellaTv

Smoky è pratico e comodo perchè:

- è piccolo e poco ingombrante
- consente di lavorare senza l'ingombro di cavi

Smoky is useful and easy because:

- is small and not at all cumbersome
- allows working without the hassle of electric cables

AFFUMICATURA A FREDDO • *COLD SMOKING PROCESS*

L'affumicatore espresso **Smoky** consente di controllare il raffreddamento del fumo per operare con fumo freddo. Il fumo freddo, infatti, a differenza del fumo caldo, non si disperde verso l'alto e tende a rimanere verso il basso, a contatto con il prodotto da affumicare, permettendo così un'efficace affumicatura.

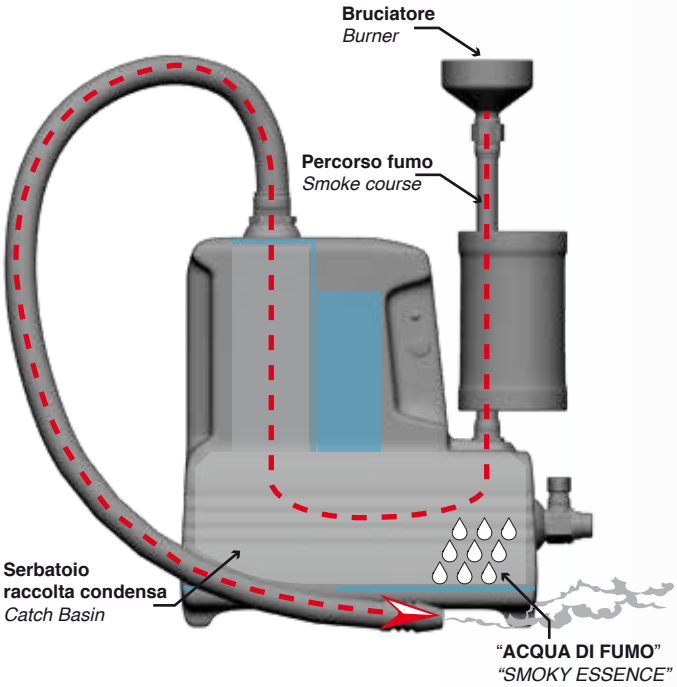
La bassa temperatura del fumo evita lo sviluppo di carica batterica e non cuoce il prodotto.

Per affumicare a freddo porre acqua e ghiaccio nel serbatoio di raffreddamento.

***Smoky** enables to control the cooling of smoke in order to work with cold smoke.Cold smoke guarantees better results compared to warm smoke, thank to its non-ascending property, allowing a full wrapping of the food.*

Moreover, cold smoking avoids bacterial development and food cooking.

To do a cold smoke, put water and ice into the cooling tank.



ACQUA DI FUMO • *SMOKING ESSENCE*

Dal processo di raffreddamento del fumo si crea una condensa altamente aromatizzata che si raccoglie nell'apposito serbatoio di raccolta.
E' possibile utilizzare "l'acqua di fumo" come liquido per conferire aroma affumicato alle preparazioni.

From the cooling process of the smoke, it is possible to get from its specific tank a special aromatized condensation. It is possible to use "water smoke" as an aromatized liquid smoke in order to flavour your preparations.

- Permette di affumicare velocemente tutti i tipi di prodotti alimentari nelle quantità disiderate, da porzioni molto piccole a quantità molto grandi.
  L'affumicatura può essere fatta anche immediatamente prima di servire in tavola, o "al momento" con effetto a sorpresa sui commensali.
- Consente di dosare la quantità di fumo secondo l'intensità desiderata, con la possibilità di aggiungere segatura durante la combustione.
- Consente di personalizzare l'aroma miscelando la segatura con l'aggiunta di erbe aromatiche secche, pepe, spezie, frutta disidratata, miscele di tè, bucce di agrumi secche, etc...

VANTAGGI • *ADVANTAGE*

- *Allows smoke quickly all kinds of food, from very small portions in very large quantities. Smoking may be done just before or at the moment, taking by surprise the table companions.*
- *It's possible to dose the concentration of smoke according to the intensity desired, adding sawdust, at pleasure, during the smoking process.*
- *Smoky allows you to customize the aroma mixing the sawdust in additions to aromatic dried herbs, pepper, spices, dehydrated fruit, blends of tea, citrus, fruit peels and the like.*

CONSIGLI D'USO • *ADVICE TO USE*

Batteria
Smoky funziona con batteria ricaricabile, da smaltire separatamente negli appositi contenitori.
Contributo COBAT assolto dal produttore.

La durata delle batterie dipende dall'uso, in generale le batterie hanno durata di 5 ore.

Si raccomanda di utilizzare **Smoky** solo con batteria, alimentatore e accessori forniti dal produttore. il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni provocati dall'uso di batteria, alimentatore o accessori diversi da quelli in dotazione.

Corretto funzionamento
Il corretto funzionamento è visibile dall'accensione della spia posizionata sul fronte.

Segature
Per un uso ottimale di **Smoky** si consiglia di utilizzare segature per uso alimentare, selezionate appositamente da Decorfood Italy per i processi di affumicatura con legni non resinosi e di calibro adeguato.

Ottima resa della segatura
Rispetto ai sistemi in circolazione, l'affumicatore espresso Smoky ha una resa estremamente efficace della segatura, senza sprechi.

Ad esempio:
- Per affumicatura a porzione: ¼ di misurino.
- Per una placca gastronorm alta 20 cm con coperchio: 1 misurino.
- Camera circa 1x3 m: 2 o 3 misurini secondo la quantità di prodotto da affumicare.

Lasciare il prodotto nel contenitore chiuso fino al completo assorbimento del fumo.

Precauzioni per il lavaggio e il mantenimento
Al termine del processo di affumicatura togliere il filtro e fare scorrere dell'alcool etilico ad uso alimentare, o distillati quali brandy, cognac, whisky, grappa, versandoli dalla coppa di appoggio del bruciatore e solo dall'alto farli defluire dal rubinetto di scarico del liquido.

A seguito dello scarico totale dell'alcool tenere accesa la macchina a vuoto per asciugare eventuali residui di alcool.

Dopo l'uso, **Smoky** deve essere riposto verticalmente.

Prima di un nuovo utilizzo accertarsi che il tubo in rame sia libero da qualsiasi residuo della precedente affumicatura. Qualora si dovessero verificare incrostazioni da residui di affumicatura si consiglia di rimuovere il tubo in rame dalla macchina e lavare con normali detergenti sgrassatori.

Norme di sicurezza
Tenere lontano da fonti di calore.
Per evitare rischi di scosse elettriche, non esporre il prodotto alla pioggia o a qualsiasi forma di umidità.

Battery
***Smoky** operates with rechargeable battery, to be disposed separately.*
COBAT contribution already paid by manufacturer.

Battery life depends by the use, the batteries generally have a duration of 5 hours.

*It's recommended to use **Smoky** only with battery, power pack and tools furnished from the producer. The manufacturer doesn't take charge of any damage caused by a different use of supplied battery, power pack and tools.*

Proper operation
Correct operation is seen by the indicator light located on the front .

Sawdust
For an excellent usage of Smoky, it's better to use food sawdust as selected by Decorfood Italy, thanks to their low resin rate and their specific size for smokers.

Sawdust performance
Compared to the systems in use , the smoker expressed Smoky , has a yield of sawdust incredibly efficient, without waste.

An example:
- *For smoking a portion: ¼ of doser.*
- *For a plate gastronorm about 20 cm high and with the lid : 1 doser.*
- *For smoking a furnace chamber of about 1x3m : 2 or 3 doser (based on the amount of product to be smoked).*

Care for cleaning and maintenance
Once the smoking process remove the filter and pour a bit ' of ethanol , for food , or some distilled as brandy , cognac , whiskey , brandy , pouring in the fireplace of the burner , and only from above , lets drip from the drain tap liquid.

After the complete drain of the alcohol, turn on the machine to dry out any residual of alcohol.

*After use, put **Smoky** in a vertical position.*

*Before using **Smoky** again, make sure that the copper spiral be clean from any residual of the smoke.*

In case of incrustations from smoke residue, it's suggested to release the cooling tank and wash it with common degreasing cleaners.

Safety regulations
Keep away from heat sources.
To avoid the risk of electric shock, don't expose the product to rain or to any kind of damp.

SMOKY

Decorfood Italy

Via Alessandro Volta 20, 37023 Grezzana (VR) Italy
Tel +39 045 8650234 Fax +39 045 907300
P.IVA/C.F. 03393560234
www.decorfooditaly.it
www.facebook.com/decorfooditaly
e-mail: info@decorfooditaly.it