

# GRAMERCY

Tragbarer Rauchinfusor  
Portable Smoke Infuser  
Infuseur de fumée portable  
Infusor de humo portátil  
Infusore di fumo portatile

10040837



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

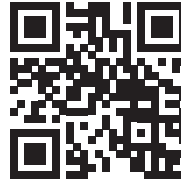
## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



---

**INHALT**

---

Sicherheitshinweise	4
Schnellanleitung	6
Tipps für den Gebrauch	7
Pflegehinweise	7
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	8
Hinweise zur Entsorgung	10
Hersteller & Importeur (UK)	10

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

**HAFTUNGSAUSSCHLUSS:** Die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen sollten vor der Verwendung des Produkts stets gelesen und umgesetzt werden. Der Hersteller/ Importeur haftet nicht für unsachgemäßen Gebrauch aufgrund von Nachlässigkeit in der Anleitung. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder unqualifizierten Personen auf, da der Missbrauch des Inhalts und des Verpackungsmaterials zu Gefahren oder zum Tod führen kann.

Um Verbrennungen zu vermeiden: Berühren Sie keine heißen Oberflächen oder Wasserinhalte, während das Gerät in Betrieb ist.

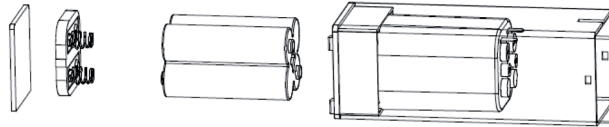
- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser ein.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30-60 Sekunden ununterbrochen laufen. Das Gerät kann überhitzen und dadurch beschädigt werden.
- Nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Wenn der Smoker in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät länger als 3 Monate aufbewahren.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
- Versuchen Sie nicht, etwas anderes als kleine Holzspäne, Sägemehl, getrocknete Kräuter, Kochgewürze oder Tees in der Räucherammer zu verbrennen.
- Lassen Sie den Räucherschrank nicht unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Erzeugen Sie keinen Rauch für einen Zeitraum von mehr als 30 Sekunden. Längere Zeiträume könnten das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Bereich. Die Verbrennung von Holzspänen/-stäuben, getrockneten Kräutern, Gewürzen und/oder Tees kann zur Emission von Verbrennungsnebenprodukten führen, die bekanntermaßen Krebs, Geburtsfehler und/oder Fortpflanzungsschäden verursachen können.
- Die Holzkammer aus Metall wird bei Gebrauch sehr heiß. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Brennkammer berühren, insbesondere beim Reinigen oder Lagern.
- Verwenden Sie den Smoker immer in horizontaler Position. Erhitztes Räuchermaterial kann aus der Räucherammer herausfallen, wenn es umkippt, was zu einer Brandgefahr führen kann.
- Leeren Sie Asche und verbranntes Material immer in ein nicht brennbares Gefäß.
- Verwenden Sie zum Anzünden des Räuchermaterials in der Räucherammer immer ein kleines Gerät, z. B. ein Streichholz oder Feuerzeug. Verwenden Sie keinen Küchenbrenner oder eine andere große Flamme, da übermäßige Hitze das Gerät beschädigen kann.
- Verwenden Sie den Smoker nicht in Bereichen, in denen Rauchmelder oder Brandbekämpfungssysteme aktiviert werden können.
- Schalten Sie das Gerät niemals ohne Holzspäne in der Metallräucherammer ein.
- Betreiben Sie den Smoker niemals ohne eingesetzten Edelstahlfilter; brennende/ glühende Glut kann in das Kunststoffgehäuse eindringen und das Gerät beschädigen oder durch die Düse ausgestoßen werden, wodurch eine Brand- oder

Verbrennungsgefahr entsteht.

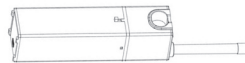
- Das Entfernen oder Zerlegen von anderen Teilen des Smokers als der Metallröcherkammer, dem Edelstahlsiebfilter, der Batteriefachabdeckung oder den Batterien kann zu irreparablen Schäden führen und die Garantie erlöschen lassen.

## SCHNELLANLEITUNG

1. Legen Sie 4 x Batterien des Typs LR03 (AA) in den Smoke Infuser.



2. Schließen Sie den Injektionsschlauch an den Rauchausgang des Geräts an. Verwenden Sie eine umgedrehte Schüssel als Behälter für den Rauch und legen Sie den Einspritzschlauch unter den Rand, wobei Sie darauf achten müssen, das Ende nicht einzuklemmen. Legen Sie Holzspäne in die Halterung der Räucherammer und schieben Sie den Schalter auf die Position ON. Verwenden Sie dann ein Feuerzeug, um die Späne anzuzünden.
3. Der Rauch beginnt in das Gefäß zu strömen. In 30-60 Sekunden sollte das Gefäß mit Rauch gefüllt sein. Entfernen Sie den Aufgusschlauch unter dem Rand des Behälters und legen Sie ihn flach auf die Oberfläche, auf der er steht, damit kein Rauch entweichen kann. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter aus und achten Sie darauf, dass alle Glut ausgebrannt ist. Lassen Sie den Smoker NICHT länger als 30-60 Sekunden ununterbrochen laufen, da der Smoker überhitzen und das Gerät beschädigen kann.
4. Lassen Sie Ihre Speisen zwischen 1 und 15 Minuten im Rauch liegen, um den gewünschten Rauchgeschmack zu erzielen.
5. Bei Cocktails injizieren Sie den Rauch in den leeren Raum am oberen Rand des Glases über dem Getränk und verwenden Sie einen nicht brennbaren Untersetzer, um den Rauch aufzufangen.



6. Wenn Sie fertig sind, warten Sie 2 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät mit der mitgelieferten Reinigungsbürste und bewahren Sie es in der mitgelieferten Aufbewahrungstasche auf.

---

## TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

---

- Hickory-Chips verleihen einen scharfen, rauchigen, speckigen Geschmack, der besonders gut zu Schweineschinken, Rippchen usw. passt.
- Mesquite-Chips eignen sich zum Räuchern der meisten Fleischsorten - insbesondere Rindfleisch - und von Gemüse. Sie verleihen einen starken erdigen Geschmack.
- Apfel- und Kirschholz eignen sich gut für Geflügel, Wildgeflügel und Schweinefleisch. Diese Hölzer geben einen leicht süßen, aber dichteren, fruchtigen Rauchgeschmack.



---


## PFLEGEHINWEISE

---

- Reinigen Sie den Smoker erst, wenn er abgekühlt ist.
- Entsorgen Sie Asche und verbrannte Holzspäne in einem nicht brennbaren Behälter.
- Reinigen Sie den Smoker nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch.
- Tauchen Sie den Smoker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Für eine gründliche Reinigung nehmen Sie die Düse ab und trennen Sie den oberen Teil mit dem Holzspänebehälter vom Gehäuse. Der Kopf, einschließlich der Räucherammer, kann mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abgewaschen werden. An der Luft trocknen lassen.
- Lagerung: Stellen Sie sicher, dass der Smoker vor der Lagerung trocken ist.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

### Rücknahmepflicht der Verreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.



- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5 ,6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec GmbH**  
**Member of Berlin Brands Group**  
**Handwerkerstr. 11**  
**15366 Dahlwitz-Hoppegarten**  
**Deutschland**

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

Dieses Produkt enthält Batterien. Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von Batterien gibt, dürfen die Batterien nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Batterien. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen.

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

### Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

### Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd  
PO Box 1145  
Oxford  
OX1 9UW  
Großbritannien

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



---

## **CONTENTS**

---

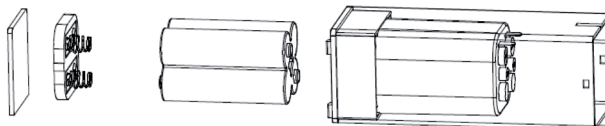
Quick Start Guide	12
Tips For Use	13
Care Instructions	13
Safety Instructions	14
Disposal Considerations	15
Manufacturer & Importer (UK)	15

---

## QUICK START GUIDE

---

1. Install 4 X AA batteries in the Smoke Infuser.



2. Attach the injection hose to the smoke output of the unit. Use an inverted bowl to act as a receptacle for the smoke, and place the infusion tube underneath the edge, being careful not to pinch the end. Place wood chips into the smoking chamber hold and slide the switch to the ON position. Then, use a lighter to light the chips.
3. Smoke will begin flowing into your receptacle. In 30-60 seconds, the receptacle should be full with smoke. Remove the infusion hose from under the edge of the receptacle and set it flat to the surface it's sitting on so smoke cannot escape. Turn your unit off using the switch, being careful to make sure all embers have burnt out. DO NOT run the smoker continuously for longer than 30-60 seconds as the smoker can overheat, damaging the machine.
4. Allow your food sit under the smoke anywhere from 1 to 15 minutes to achieve your desired level of smokey flavor.
5. For cocktails, inject the smoke into the empty space at the top of your glass above your drink and use a non-flammable coaster to trap the smoke.



6. When finished, wait for 2 minutes as it cools down. Clean the device with the included cleaning brush and store using the included storage bag.

---

## TIPS FOR USE

---

- Hickory chips impart a pungent, smoky bacon like flavor that goes particularly well with pork-ham, ribs, etc.
- Mesquite chips are good for smoking most meats - particularly beef - and vegetables. They impart a strong earthy flavor.
- Apple and cherry woods work well with poultry, game birds and pork. These woods provide a slightly sweet but denser, fruity smoke flavor.



---

## CARE INSTRUCTIONS

---

- Do not clean smoker until it has cooled.
- Dispose of ash and burnt wood chips in a non-flammable receptacle.
- Once cooled, clean body of smoker with a damp cloth.
- Do not immerse smoker in water or other liquids.
- For a thorough clean, remove the nozzle and disconnect the top portion containing the wood chip receptacle from the body. The head, including the smoking chamber, can be washed with warm water and mild detergent. Allow to air dry.
- Storage: ensure smoker is dry before storing.

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

DISCLAIMER: Instructions contained in this guide should always be read and implemented prior to product use. Manufacturer/importer advisory boards are not responsible for improper use due to instruction manual negligence. This is intended for indoor household use only.

Keep this device out of reach of children or unqualified individuals, since the misuse of contents and packaging materials could result in hazard or death.

To avoid scorching or burns: Refrain from touching hot surfaces or water content while the device is in use.

### **PLEASE USE THE BELOW SAFETY PRECAUTIONS WHILE USING THIS DEVICE**

- Do not immerse unit fully in water.
- Do not run the unit longer than 30-60 seconds continuously. The unit can overheat, damaging the unit.
- Not for use by children. Close supervision is necessary when the smoker is in use near children.
- Remove battery if storing this device for over 3 months.
- Allow to cool before putting on or removing parts.
- Do not place on or near hot gas, electric burners or in a heated oven.
- Do not attempt to burn anything other than small wood chips, wood sawdust, dried herbs, cooking spices or teas in the smoking chamber.
- Do not leave smoker unattended while in use.
- Do not generate smoke for periods of time longer than 30 seconds. Longer durations could damage the unit.
- Use only in a well-ventilated area. The burning of wood chips/dust, dried herbs, cooking spices, and/or teas may result in the emission of combustion by-products which are known to cause cancer, birth defects, and/or reproductive harm.
- The metal wood chamber becomes very hot in use. Allow unit to cool completely before touching barrel, especially when cleaning or storing.
- Always use the smoker in horizontal position. Heated smoking materials may fall out of the smoking chamber if tipped, resulting in a fire hazard.
- Always empty ash and burned materials into a non-flammable receptacle.
- Always use a small device such as a match or lighter to ignite the material in the smoker. Do not use a kitchen torch or other large flame as excessive heat may damage the unit.
- Avoid using the smoker in areas where smoke may activate smoke alarms or fire suppression systems.
- Never turn the unit on without wood chips in the metal smoking chamber.
- Never operate the smoker without the stainless steel mesh filter in place; burning/glowing embers may enter the plastic body damaging the unit or be ejected through the nozzle, creating a fire or burn hazard.
- Removal or disassembly of any parts of the smoker other than the metal smoking chamber, stainless steel mesh filter, battery compartment cover, or batteries may result in irreparable damage and void the warranty.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

This product contains batteries. If there is a legal regulation for the disposal of batteries in your country, the batteries must not be disposed of with household waste. Find out about local regulations for disposing of batteries. By disposing of them in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences.

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford

OX1 9UW

United Kingdom





**Cher client, chère cliente,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit



---

## **SOMMAIRE**

---

Consignes de sécurité 18

Guide rapide 20

Conseils d'utilisation 21

Conseils d'entretien 21

Informations sur le recyclage 22

Fabricant et importateur (GB) 22

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

**EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ** : les instructions contenues dans ce manuel doivent toujours être lues et appliquées avant d'utiliser le produit. Le fabricant/l'importateur n'est pas responsable d'une utilisation inappropriée due à une négligence dans les instructions. Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement à l'intérieur.

Conservez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes non qualifiées, car une mauvaise utilisation du contenu et de l'emballage peut entraîner un danger ou la mort.

Pour éviter les brûlures : ne touchez pas les surfaces chaudes ou le contenu de l'eau lorsque l'appareil est en marche.

- Ne plongez pas l'appareil complètement dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner en continu pendant plus de 30 à 60 secondes. L'appareil risque de surchauffer et donc d'être endommagé.
- Ne convient pas à l'utilisation par des enfants. Si le barbecue fumoir est utilisé à proximité d'enfants, une surveillance rigoureuse est nécessaire.
- Retirez la pile si vous conservez l'appareil plus de 3 mois.
- Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- N'essayez pas de brûler autre chose que des petits copeaux de bois, de la sciure, des herbes séchées, des épices de cuisine ou des infusions dans le fumoir.
- Ne laissez pas le fumoir en fonctionnement sans surveillance.
- Ne produisez pas de fumée pendant une période supérieure à 30 secondes. Des périodes prolongées pourraient endommager l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que dans un endroit bien ventilé. La combustion de copeaux/poussières de bois, d'herbes séchées, d'épices et/ou de thés peut entraîner l'émission de sous-produits de combustion connus pour provoquer des cancers, des malformations congénitales et/ou des troubles de fertilité.
- La chambre à bois en métal devient très chaude lors de l'utilisation. Laissez refroidir l'appareil avant de toucher la chambre de cuisson, en particulier lorsque vous le nettoyez ou le rangez.
- Utilisez toujours le barbecue fumoir en position horizontale. Les copeaux de fumage chauffés peuvent tomber du fumoir s'il se renverse, ce qui peut entraîner un risque d'incendie.
- Videz toujours les cendres et les matériaux brûlés dans un récipient non inflammable.
- Utilisez toujours un petit appareil, par exemple une allumette ou un briquet, pour allumer les copeaux de fumage dans le fumoir. N'utilisez pas de chalumeau de cuisine ou toute autre grande flamme, car une chaleur excessive peut endommager l'appareil.
- N'utilisez pas le barbecue fumoir dans des zones où des détecteurs de fumée ou des systèmes de lutte contre l'incendie peuvent être activés.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche sans que des copeaux de bois ne se trouvent dans le fumoir métallique.
- Ne faites jamais fonctionner le barbecue fumoir sans que le filtre en acier

inoxydable soit en place : des braises enflammées/incandescentes peuvent pénétrer dans le boîtier en plastique et endommager l'appareil ou être expulsées par la buse, entraînant un risque d'incendie ou de brûlure.

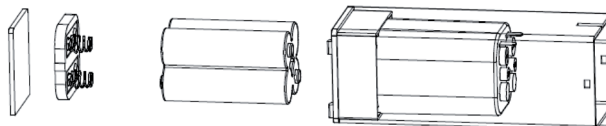
- Le retrait ou le démontage de pièces du barbecue fumoir autres que la chambre de fumage métallique, le filtre à tamis en acier inoxydable, le couvercle du compartiment des piles ou les piles peut entraîner des dommages irréparables et annuler la garantie.

---

## GUIDE RAPIDE

---

1. Placez 4 piles de type LR03AA dans le barbecue fumeur Infuser.



2. Raccordez le tuyau d'injection à la sortie de fumée de l'appareil. Utilisez un bol retourné comme récipient pour la fumée et placez le tuyau d'injection sous le bord, en veillant à ne pas coincer l'extrémité. Placez des copeaux de bois dans le support du fumeur et faites glisser l'interrupteur sur la position ON. Utilisez ensuite un briquet pour mettre le feu aux copeaux.
3. La fumée commence à se diffuser dans le récipient. En 30 à 60 secondes, le récipient devrait être rempli de fumée. Retirez le tuyau d'infusion sous le bord du récipient et posez-le à plat sur la surface sur laquelle il se trouve afin d'éviter que la fumée ne s'échappe. Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur et veillez à ce que toutes les braises soient consommées. NE laissez PAS le barbecue fumeur fonctionner en continu pendant plus de 30 à 60 secondes, car le fumeur peut surchauffer et endommager l'appareil.
4. Laissez vos plats dans la fumée entre 1 et 15 minutes pour obtenir le goût fumé souhaité.
5. Pour les cocktails, injectez la fumée dans l'espace vide en haut du verre, au-dessus de la boisson, et utilisez un dessous de verre non inflammable pour recueillir la fumée.
6. Lorsque vous avez terminé, attendez 2 minutes que l'appareil refroidisse. Nettoyez



l'appareil avec la brosse de nettoyage fournie et rangez-le dans le sac de rangement fourni.

---

## CONSEILS D'UTILISATION

---

- Les chips Hickory ajoutent un goût piquant, fumé et lardé qui convient particulièrement bien au jambon de porc, aux côtes, etc.
- Les chips Mesquite conviennent au fumage de la plupart des viandes, en particulier le bœuf, et des légumes. Elles confèrent un goût de terre prononcé.
- Le pommier et le cerisier conviennent bien à la volaille, au gibier à plumes et à la viande de porc. Ces bois donnent un goût de fumée légèrement sucré, mais plus dense et fruité.



---

## CONSEILS D'ENTRETIEN

---

- Ne nettoyer le barbecue fumeur qu'une fois refroidi.
- Éliminez les cendres et les copeaux de bois brûlés dans un récipient non inflammable.
- Nettoyez le barbecue fumeur après l'avoir laissé refroidir avec un chiffon humide.
- Ne plongez pas le barbecue fumeur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Pour un nettoyage en profondeur, retirez la buse et séparez la partie supérieure avec le bac à copeaux de bois du boîtier. La tête, fumeur inclus, peut être lavée à l'eau chaude avec un détergent doux. Laisser sécher à l'air libre.
- Stockage : s'assurer que le barbecue fumeur est sec avant de le stocker.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



Si la mise en rebut des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

Ce produit contient des batteries. S'il existe une réglementation légale pour l'élimination des batteries dans votre pays, ne les jetez pas avec les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les réglementations locales concernant la mise au rebut des batteries. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives.

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

---

### Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

### Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd  
PO Box 1145  
Oxford  
OX1 9UW  
Grande-Bretagne

**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se hace responsable por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso indebido. Escanee el siguiente código QR para acceder al último manual de usuario y a más información sobre el producto.



---

**CONTENIDO**

---

Indicaciones de seguridad 24

Guía rápida 26

Consejos para su uso 27

Indicaciones para el cuidado 27

Indicaciones sobre la retirada del aparato 28

Fabricante e importador (Reino Unido) 28

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

**DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:** Las instrucciones contenidas en este manual deben leerse y aplicarse siempre antes de utilizar el producto. El fabricante/importador no se responsabiliza de un uso inadecuado debido a una negligencia en las instrucciones. Este aparato está destinado únicamente a su uso en interiores. Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños o de personas no cualificadas, ya que el uso indebido del contenido y de los materiales de embalaje puede resultar peligroso o mortal.

Para evitar quemaduras: No toque las superficies calientes ni el contenido de agua mientras el aparato esté en funcionamiento.

- No sumerja el aparato completamente en agua.
- No permita que el dispositivo funcione continuamente durante más de 30 a 60 segundos. La unidad puede sobrecalentarse y dañarse.
- No apto para niños. Se requiere una estrecha supervisión cuando el ahumador se utiliza cerca de los niños.
- Retire la batería si almacena la unidad durante más de 3 meses.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de montar y desmontar cualquier pieza.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- No intente quemar en el ahumadero nada que no sean pequeñas virutas de madera, serrín, hierbas secas, especias para cocinar o té.
- No deje el ahumador sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- No generar humo durante un periodo superior a 30 segundos. Los largos periodos de tiempo podrían dañar el dispositivo.
- Utilice el aparato solo en una habitación bien ventilada. La quema de virutas/polvo de madera, hierbas secas, especias y/o té puede dar lugar a la emisión de subproductos de la combustión que se sabe que causan cáncer, defectos de nacimiento y/o daños reproductivos.
- La cámara de metal se calienta mucho durante el uso. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de tocar la cámara de combustión, especialmente durante la limpieza o el almacenamiento.
- Utilice siempre el ahumador en posición horizontal. El material de ahumado calentado puede caerse de la cámara de ahumado si se vuelca, lo que puede provocar un peligro de incendio.
- Vacíe siempre las cenizas y el material quemado en un recipiente incombustible.
- Utilice siempre un dispositivo pequeño, por ejemplo, una cerilla o un encendedor, para encender el material de ahumado en la cámara de ahumado. No utilice un quemador de cocina u otra llama grande, ya que el calor excesivo puede dañar el aparato.
- No utilice el ahumador en zonas donde puedan activarse detectores de humo o sistemas de extinción de incendios.
- No encienda nunca el aparato sin virutas de madera en la cámara de ahumado metálica.
- No utilice nunca el ahumador sin el filtro de acero inoxidable colocado; las



brasas ardientes pueden entrar en la carcasa de plástico y dañar el aparato o ser expulsadas a través de la boquilla, creando un peligro de incendio o quemadura.

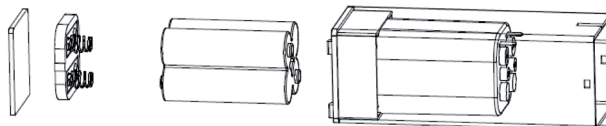
- La extracción o el desmontaje de cualquier parte del ahumador que no sea la cámara de ahumado metálica, el filtro de tamiz de acero inoxidable, la tapa del compartimento de las pilas o las baterías puede causar daños irreparables e invalidar la garantía.

---

## GUÍA RÁPIDA

---

1. Coloque 4 pilas LR03AA en el infusor de humo.



2. Conecte la manguera de inyección a la salida de humos del aparato. Utilice un cuenco invertido como recipiente para el humo y coloque la manguera de inyección bajo el borde, con cuidado de no pellizcar el extremo. Coloque las virutas de madera en el soporte del ahumador y deslice el interruptor a la posición ON. A continuación, utilice un encendedor para encender las virutas.
3. El humo comienza a fluir en el recipiente. En 30-60 segundos, el recipiente debería estar lleno de humo. Retire la manguera de infusión de debajo del borde del recipiente y colóquela en posición horizontal sobre la superficie en la que se encuentra para que no salga humo. Apague el aparato con el interruptor y asegúrese de que todas las brasas se han quemado. NO deje que el ahumador funcione continuamente durante más de 30-60 segundos, ya que el ahumador puede sobrecalentarse y dañar el aparato.
4. Deje los alimentos en el humo entre 1 y 15 minutos para conseguir el sabor ahumado deseado.
5. Para los cócteles, inyecte el humo en el espacio vacío de la parte superior de la copa, por encima de la bebida, y utilice un posavasos incombustible para atrapar el humo.
6. Cuando haya terminado, espere 2 minutos para que el aparato se enfríe. Limpie



el aparato con el cepillo de limpieza suministrado y guárdelo en la bolsa de almacenamiento suministrada.

---

## CONSEJOS PARA SU USO

---

- Los chips de nogal americano aportan un sabor picante, ahumado y a tocino que va especialmente bien con el jamón de cerdo, las costillas, etc.
- Los chips de mezquite son adecuados para ahumar la mayoría de las carnes -especialmente la de vacuno- y las verduras. Aportan un fuerte sabor a tierra.
- La madera de manzano y de cerezo es buena para las aves de corral, las aves de caza y el cerdo. Estas maderas dan un sabor de humo ligeramente dulce pero más denso y afrutado.



---

## INDICACIONES PARA EL CUIDADO

---

- No limpie el ahumador hasta que se haya enfriado.
- Deseche las cenizas y las virutas de madera quemadas en un recipiente incombustible.
- Limpie el ahumador con un paño húmedo después de que se haya enfriado.
- No sumerja el ahumador en agua u otros líquidos.
- Para una limpieza a fondo, retire la boquilla y separe la parte superior con el contenedor de virutas de madera de la carcasa. El cabezal, incluida la cámara de ahumado, puede lavarse con agua tibia y un detergente suave. Dejar secar al aire.
- Almacenamiento: Asegúrese de que el ahumador esté seco antes de guardarlo.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte de que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

Este producto contiene baterías. Si en su país existe una normativa para la eliminación de baterías, estas no deben ser arrojadas al cubo de la basura común. Infórmese sobre la legislación de su país sobre la retirada y eliminación de las pilas y baterías. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

### Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

### Importador para el Reino Unido:

Berlin Brands Group UK Ltd  
PO Box 1145  
Oxford  
OX1 9UW  
Gran Bretaña

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per prevenire eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



---

**INDICE**

---

Avvertenze di sicurezza	30
Guida rapida	32
Consigli per l'uso	33
Istruzioni per la cura	33
Indicazioni per lo smaltimento.	34
Produttore e importatore (UK)	34

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

DISCLAIMER: le istruzioni contenute in questo manuale devono essere sempre lette e applicate prima di utilizzare il prodotto. Il produttore/importatore non è responsabile dell'uso improprio dovuto a negligenza nel rispetto delle istruzioni. Questo dispositivo è inteso solo per uso in ambienti interni.

Tenere questo dispositivo fuori dalla portata dei bambini o di persone non qualificate, poiché un uso improprio del contenuto e dei materiali di imballaggio può provocare pericolo o morte.

Per evitare ustioni: non toccare le superfici calde o un qualsiasi contenuto d'acqua mentre l'apparecchio è in funzione.

- Non immergere il dispositivo completamente in acqua.
- Non lasciare l'unità in funzione per più di 30-60 secondi consecutivi. L'unità potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.
- Non adatto all'uso da parte dei bambini. Quando l'affumicatore viene usato in prossimità di bambini, è necessaria una stretta supervisione.
- Rimuovere la batteria, quando si ripone il dispositivo per più di 3 mesi.
- Lasciare raffreddare il dispositivo prima di montare o smontare dei componenti.
- Non mettere su o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
- Non tentare di bruciare altro che piccoli trucioli di legno, segatura, erbe secche, spezie da cucina o tè nell'affumicatoio.
- Non lasciare l'affumicatore privo di supervisione mentre è in funzione.
- Non generare fumo per un periodo superiore a 30 secondi. Periodi più lunghi potrebbero danneggiare il dispositivo.
- Usare il dispositivo solo in luoghi ben ventilati. La combustione di trucioli/polvere di legno, erbe secche, spezie e/o tè può comportare l'emissione di sottoprodotti della combustione che notoriamente possono causare cancro, difetti alla nascita e/o problemi di fertilità.
- Il vano per il legno in metallo diventa molto caldo durante l'uso. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di toccare la camera di combustione, soprattutto quando si pulisce o si ripone.
- Utilizzare sempre l'affumicatore in posizione orizzontale. Il materiale incandescente può cadere dalla camera di fumo se questa si rovescia, causando un pericolo d'incendio.
- Svotare sempre la cenere e il materiale bruciato in un contenitore non infiammabile.
- Utilizzare sempre un mezzo piccolo, ad esempio un fiammifero o un accendino, per accendere il materiale combustibile nella camera di fumo. Non usare un bruciatore da cucina o un'altra fiamma grande perché il calore eccessivo può danneggiare l'apparecchio.
- Non usare l'affumicatore in luoghi dove possono essere attivati rilevatori di fumo o sistemi antincendio.
- Non accendere mai l'apparecchio senza i trucioli di legno nel vano di affumicazione metallico.
- Non utilizzare mai l'affumicatore senza il filtro in acciaio inossidabile al suo posto; le braci ardenti possono entrare nell'involucro di plastica e danneggiare

l'apparecchio o essere espulse attraverso l'ugello, creando un rischio di incendio o di ustione.

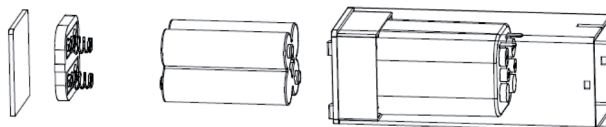
- La rimozione o lo smontaggio di qualsiasi parte dell'affumicatore che non sia la camera di fumo in metallo, il filtro a setaccio in acciaio inossidabile, il coperchio del vano batterie o le batterie può causare danni irreparabili e invalidare la garanzia.

---

## GUIDA RAPIDA

---

1. Inserire 4 batterie del tipo LR03AA nell'affumicatore.



2. Collegare il tubo di iniezione all'uscita fumi del dispositivo. Usare una ciotola rovesciata come ricettacolo per il fumo e mettere il tubo di iniezione sotto il bordo, facendo attenzione a non schiacciare l'estremità. Mettere i trucioli di legno supporto dell'affumicatore e far scorrere l'interruttore in posizione ON. Quindi usare un accendino per accendere i trucioli.
3. Il fumo comincia a fluire nel recipiente. In 30-60 secondi, il recipiente dovrebbe essere pieno di fumo. Rimuovere il tubo di infusione da sotto il bordo del contenitore e posizionarlo in piano sulla superficie su cui si trova in modo che il fumo non possa fuoriuscire. Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore e assicurarsi che tutte le braci siano consumate. **NON** lasciare l'affumicatore in funzione per più di 30-60 secondi consecutivi, perché l'affumicatore potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.
4. Esporre gli alimenti al fumo per un tempo compreso tra 1 e 15 minuti per ottenere l'aroma di fumo desiderato.
5. Per i cocktail iniettare il fumo nello spazio vuoto sulla sommità del bicchiere sopra la bevanda e usare un sottobicchiere non infiammabile per catturare il fumo.
6. Una volta terminato, attendere 2 minuti che l'apparecchio si raffreddi. Pulire il dispositivo con la spazzola in dotazione e riporlo nell' apposito sacchetto.





---

## CONSIGLI PER L'USO

---

- Le Chips Hickory conferiscono un sapore piccante, affumicato e di pancetta che si sposa particolarmente bene con il prosciutto di maiale, le costole, ecc.
- Le Chips Mesquite sono adatti all'affumicatura della maggior parte delle carni - specialmente del manzo - e delle verdure. Conferiscono un sapore fortemente terroso.
- Il melo e il ciliegio sono indicati per il pollame, la selvaggina e la carne di maiale. Questi legni conferiscono un sapore di fumo leggermente dolce e insieme più denso e fruttato.



---

## ISTRUZIONI PER LA CURA

---

- Non pulire l'affumicatore prima che si sia raffreddato.
- Smaltire la cenere e i trucioli di legno bruciati in un contenitore non infiammabile.
- Pulire l'affumicatore con un panno umido dopo che si è raffreddato.
- Non l'affumicatore in acqua o in altri liquidi.
- Per una pulizia approfondita, rimuovere l'ugello e separare la parte superiore con il contenitore dei trucioli dall'alloggiamento. La testa, compresa la camera di fumo, può essere lavata con acqua calda e un detergente delicato. Lasciare asciugare all'aria.
- Riposizione: assicurarsi che l'affumicatore sia asciutto prima di riporlo.

---

## INDICAZIONI PER LO SMALTIMENTO.

---



Se nel tuo Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

Questo prodotto contiene batterie. Se nel vostro Paese sono presenti regolamenti legislativi per lo smaltimento di batterie, queste non possono essere smaltite nei rifiuti casalinghi. Informarsi in relazione alle normative locali sullo smaltimento di batterie. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

### **Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

### **Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Ltd  
PO Box 1145  
Oxford  
OX1 9UW  
Gran Bretagna





**KLARSTEIN**