

## Aladin©–Smoker kit The Instant Smoker

The Aladin© smoker allows the rapid combustion of the sawdust to produce smoke to aromatize small quantities of food instantly.

### 01 Smoke techniques

Thanks to in-cold smoking technique it is now easy to provide a light smoked flavor to food without modifying its texture. You can easily smoke cheese, meat, sausage, fish or vegetables as well as other products such as sauces, oils, rice, etc. Smoking procedures can be easily done in any vessel that allows a closed lid.



Presenting finished dishes with a certain amount of smoke under a serving bell can provide a very effective embellishment and aroma for better presentation and food tasting. Within the Aladin© collection you will find an extensive product line of sizes and shapes.

Aladin© can also be used to aromatize liquors, spirits and mixed drinks achieving a surprisingly light-toast taste flavor.

The smoking processes consists of injecting a generous amount of smoke before closing the lid to allow a few minutes for aroma penetration to the products. You can repeat the process until desired intensity is achieved.

The smoking of finished dishes covered with a serving bell consists of infusing a small amount of smoke under the serving bell and allow a few a minutes for penetration. Serve the dish without lifting the bell yourself. Instead, provide the guest with the opportunity of lifting it in order to enjoy the aroma of delicate wood smoke before eating.



### 02 Sawdust preparation

To achieve a light-smoke flavor without the burnt taste, you should dampen the sawdust with water using the spray provided in the Aladin© kit. Make sure to spray only the amount of sawdust to be used during the day. Sawdust must be humid but not wet. Sawdust should not leave your hand wet when pinching.

This necessary but easy step will help reduce the combustion temperature of the wood generating a heavy transparent toxin-free smoke that maintains the essential oils and flavoring agents of the wood (fresh herbs, oils, citric skins etc.). The dampened wood will always produce a larger amount of smoke and will be harder to light up.



Load the smoking capsule with dampened sawdust tight as a cigarette and allow the filter screen to remain at the bottom of the chamber.

If you wish, you may spray the sawdust with essential oils, by using the pipettes provided in the Aladin© kit.

Should you wish to know more about aromatization techniques, please visit our web page for instructional videos and free aromatization manuals.

### 03 Charging and functioning

01 Place the batteries in the proper marked position and turn the switch **ON** – verify the fan is running (4, 1.5 type AA batteries not included).

Once the chamber is loaded, point the tube in the desired direction towards the inside of the chosen vessel.

02 Turn Aladin© **ON** and **light the wood with a cigarette lighter or butane stick – DO NOT USE A TORCH.** Once Aladin© is ON you can easily control the quantity of smoke by switching it **ON** and **OFF**.

**! Make sure the wood is not burning too fast** as this would indicate that the wood is dry and releasing large amount of smoke. Beware of this situation because **smoke from dry wood is TOXIC. Smoke should not be yellow. Smoke should be white** with a pleasant sweet fragrance.

Wood may dry out between uses. In such cases all you need to do is spray some water directly over the smoking capsule and it is ready to go. If properly used, one single load can be used to smoke 4 to 6 dishes.

**Never overuse the contents of a load.** To properly maintain the quality of the smoke, please remove the used wood and replace it with a new badge.



01



02

### 04 Cleaning and maintenance

The cleaning of this device requires attention and precision.

01 Remove the sawdust residues and clean all oils and resins from all the elements (burning pot and filter).

02 Separate the engine from the metallic head. Extract the helix ventilator with your fingers and wash. Place the engine upside down so the switches do not get wet. Clean with a slightly damp cloth. Keep other parts from getting wet. Use a paper towel to dry. Turn on the motor after everything is properly and thoroughly dry.

03 Wash all the elements, capsule, grille, tube and accessories with soap and water. Clean and dry.

04 Mount all the pieces without forcing them and verify the direction of the screws. If the device is not to be used for a long period of time, it is recommended to remove the batteries.

### 05 Accessories – Ask for them in your next order!

01 **Aladin© Screens XS:** replacing screens 5 units.



01

02 **Aladin© Chips:** pure tree sawdust, beech, oak, apple, mesquite, hickory and Jack Daniels.



02

03 **Aladin© Rotor:** replacing motor 2 units.



03

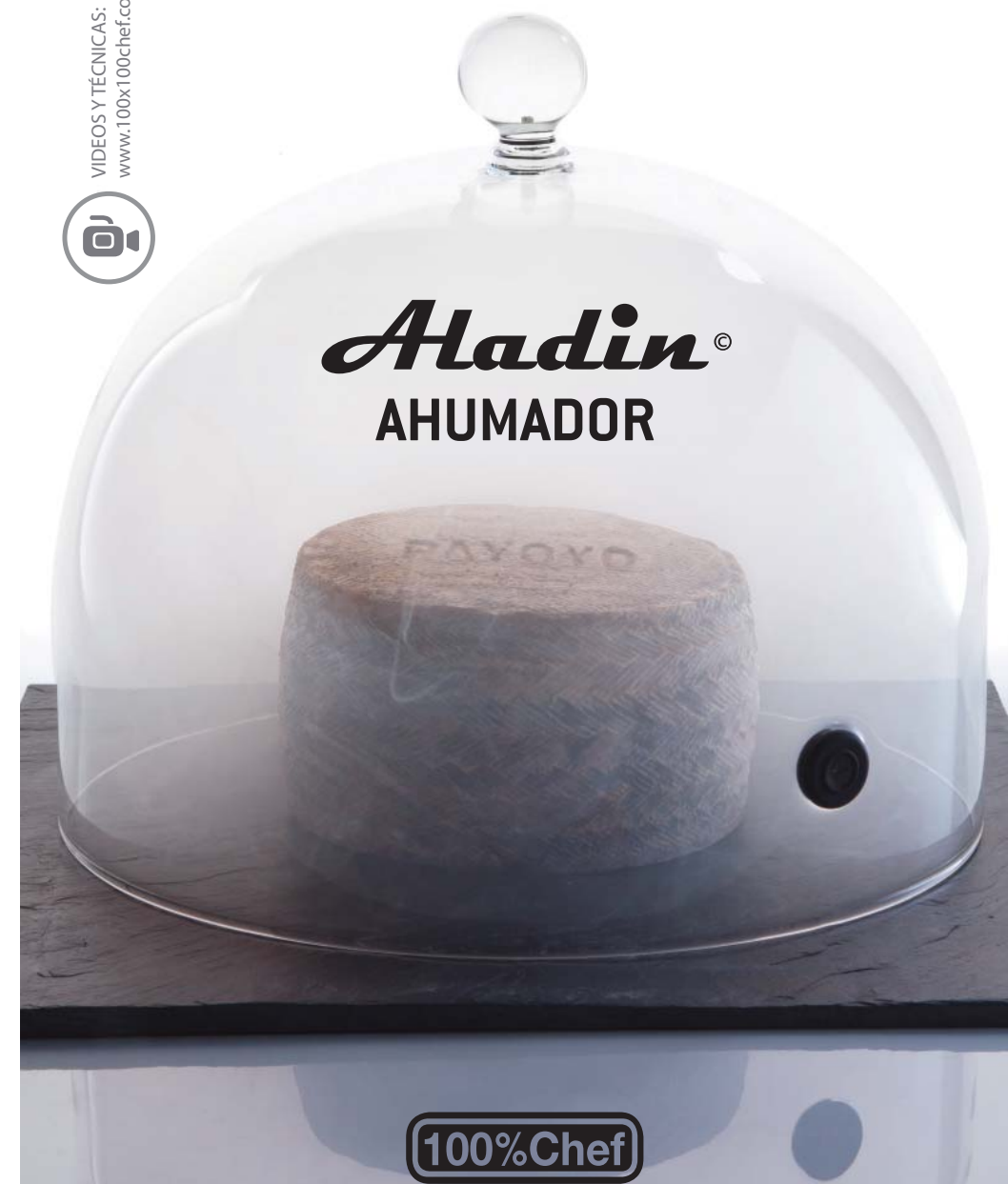
04 **Essential oils:** a wide variety and brands of aromas and fragrances are available from your distributor and in speciality shops.

### W

The manufacturer is **responsible for the repair or substitution** of your smoker **due to defect or mechanism failure** whenever that the use, operation and maintenance has been correct and have followed the instructions in this manual. **This warranty period lasts for 30 days.** To access this agreement, must be evidenced by a copy of the purchase invoice. **No returns will be accepted without obtaining a return authorization from 100%Chef.**

WARRANTY

VIDEOS Y TÉCNICAS:  
www.100x100chef.com



100%Chef



## Aladin®-Kit para el ahumado

### Ahumador instantáneo

El ahumador instantáneo Aladin® permite la combustión inmediata de serrín con la intención de ahumar o aromatizar pequeñas cantidades de alimentos.

#### 01 Técnicas de ahumado

Gracias a la técnica del ahumado en frío usted podrá aportar un ligero sabor ahumado a los alimentos sin modificar su textura. Ahúme fácilmente quesos, carnes, embutidos, pescados o vegetales, además de otros productos como salsas, aceites, arroces, etc. Para ello podrá hacerlo en cualquier recipiente que pueda cerrar con una tapa o un film plástico de cocina.



También podrá presentar platos terminados con una cierta cantidad de humo, cubiertos con una campana, aportando matices y aromas muy efectivos a la hora de presentar y degustar sus creaciones. Dentro de la misma colección Aladin® encontrará un extenso surtido en tamaños y formas.

Use también Aladin® para aromatizar sus licores favoritos y todo tipo de combinados consiguiendo además de un ligero sabor tostado una sorprendente presentación a sus tragos.

Para ahumar alimentos en general inyecte una generosa cantidad de humo, espere unos minutos para que los alimentos o líquidos queden impregnados del aroma de ahumado. Si es necesario repita esta operación hasta conseguir el matiz de ahumado necesario.

Para los ahumados de platos terminados con campana y bebidas inyecte una pequeña dosis de humo, deje sólo unos segundos para su aromatización y sirva sin dejar desaparecer el humo de la campana o vaso, dejando que su invitado destape y huela él mismo los delicados matices de la madera y quede listo para degustar su comida o bebida.



#### 02 Preparación del serrín

Para conseguir un ahumado suave sin aroma a quemado deberá **humedecer el serrín con agua**, utilizando el spray que contiene este kit de ahumado. Humedezca, si es posible, la cantidad que va a utilizar ese mismo día. El serrín debe quedar húmedo pero sin que su mano llegue a quedar mojada cuando lo pellizca.

Este sencillo pero imprescindible paso le ayudará a bajar la temperatura de combustión de la madera generando un humo más aromático, pesado, transparente y sin toxinas, además de respetar los aceites esenciales de la madera o de los productos que ayuden a aromatizar el serrín (hierbas frescas, aceites esenciales, pieles de cítricos, etc.). Una madera mojada tarda más en prender pero genera más humo.



Cargue la cápsula del ahumador Aladin® con el serrín humedecido y prensado como si fuera un cigarrillo. En el fondo de la cápsula de combustión debe estar siempre la rejilla filtro. Opcionalmente, aromatice su serrín con aceites esenciales con la ayuda de las pipetas suministradas en nuestro kit de ahumado Aladin®.

Conozca más técnicas de aromatización en el ahumado en los vídeos de nuestra página web y/o descargue los manuales técnicos gratuitamente.

#### 03 Instrucciones de uso

01 Cargue las baterías según la dirección de los polos. Ponga el interruptor en **ON** y compruebe la marcha del ventilador.

Una vez cargada la cápsula con el serrín, coloque el tubo de salida de humo en la posición que más le convenga según el recipiente al que quiere dirigir el humo.

02 Ponga Aladin® en marcha y prenda la madera con la ayuda de un mechero, ¡nunca con un soplete! Una vez prendido podrá **controlar la cantidad de humo necesario encendiendo y apagando el interruptor**.

⚠ **Nunca la ignición de la madera debe ser muy rápida**; esto indicaría que la madera está seca, tendiendo a producir mucho humo de mala calidad y aún peor **¡humo tóxico! El humo ha de ser blanco y no amarillo**, con un olor agradablemente ahumado y dulce.

Si al volver a encender su ahumador Aladin® observa que la madera se ha secado, pulverice directamente sobre la cápsula de ahumado una descarga de agua con el vaporizador, dejando lista la carga de nuevo. Para que se haga una idea (utilizando la técnica correcta), con una sola carga podrá ahumar tranquilamente entre 4 y 6 platos.

**Nunca apure el contenido de la carga**, es preferible retirar el resto y volver a cargar con serrín nuevo, esto le proporcionará un ahumado de mayor calidad.



01



02

#### 04 Limpieza y mantenimiento

La limpieza de Aladin® requiere hacerse cada vez que finalice su uso.

01 Retire todos los restos de serrín de la cápsula y posible resina del cabezal del motor.

02 Desmonte todas las partes móviles, separe el motor del cabezal, tubos y conexiones. Tire de la hélice con los dedos y lave todas estas piezas con agua caliente y jabón neutro.

03 Seque y vuelva a montar su ahumador Aladin®. Ponga el motor en marcha para asegurar un buen secado.

**Recuerde:** el motor no debe en ningún caso ser expuesto al agua. Revise el filtro de la cápsula de ahumado; éste debe estar siempre limpio y en buenas condiciones, permitiendo el paso del aire. Si observa que está taponado retírelo y cámbielo por uno nuevo. Si el aparato no se utiliza durante un largo período de tiempo, se aconseja retirar las baterías y separar el motor de la parte superior del ahumador.

#### 05 Accesorios y consumibles

01 **Aladin® Screens XS:** juego de rejillas 5 unidades



01

02 **Aladin® Chips:** haya, roble, manzano, algarrobo, nogal y Jack Daniels.



02

03 **Aladin® Rotor:** juego de dos motores de recambio.



03

04 **Aceites esenciales:** escoja su aroma o esencia entre las muchas variedades y marcas que encontrará en tiendas especializadas en gastronomía.

**G**  
GARANÍA

El fabricante **se hace cargo de la reparación o sustitución de su ahumador por defecto o fallo de su mecanismo** siempre que el uso, empleo y mantenimiento haya sido el correcto y se hayan seguido las indicaciones de este manual. **Éste período de garantía tiene una duración de 30 días.** Para acceder a este acuerdo deberá acreditarse por la copia de la factura de compra. **No se aceptará ninguna devolución sin obtener una autorización de devolución por parte de 100%Chef.**

VIDEOS & TÉCNICAS:  
www.100x100chef.com



100%Chef