



# The Smoking Gun®

Копильный пистолет

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 КОПТИЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ THE SMOKING GUN®
- 1 АКРИЛОВАЯ СТОЙКА
- 2 БАНОЧКИ СО СТРУЖКАМИ
- 1 ГИБКАЯ ТРУБКА ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ДЫМА
- 4 БАТАРЕЙКИ РАЗМЕРА AA

Благодарим Вас за покупку The Smoking Gun®! Устройство The Smoking Gun® отлично подходит для использования на кухне и позволяет быстро «окуривать» мясо, дичь, овощи и другие продукты, наполняя их ароматом «дымка» без использования гриля или жарки на огне! Также это легкий способ пропитать дымом коктейли и напитки — например, на яблонево́й стружке вы сможете приготовить коктейль «Кровавая Мэри» «с дымком» или пропитать сигаретным дымом коктейль «Манхеттен».

## СОВЕТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ ОКУРИВАНИЯ

Для придания приготовленным блюдам из мяса, рыбы, фруктов и овощей вкуса «с дымком». Достаточно просто поместить еду в закрытую крышкой кастрюлю, жаровню или любую другую посуду и начать вдвухать дым под крышку.

- Для усиления аромата готового блюда добавьте немного дыма под крышку тарелки — это вызовет у гостей аппетит.
- The Smoking Gun® отлично подходит для придания продукту аромата копчения легкой пищи, например, сыра или овощей, без изменения их текстуры.
- Для достижения наилучшего результата перед «окуриванием» вытрите еду насухо чистой тряпкой или бумажным полотенцем. Благодаря этому, вкус дыма прочно оседает на поверхности пищи.
- Возможно, вам покажется более удобным впускать дым под крышку сковородки, установив The Smoking Gun® на стойку (поставляется в комплекте), используя гибкую трубку (также входит в комплект поставки) для точечного направления дыма. В этом случае, одна рука остается свободной и ей можно поднимать крышку.
- Двух-трех минут воздействия дыма достаточно для придания блюдам аромата «с дымком».

При использовании The Smoking Gun® в закрытой таре просто введите дым под крышку и дайте пище настояться пару минут.

- Продолжительное окуривание The Smoking Gun® НЕ требуется.
- Стружка пекана придает блюдам жгучий вкус копченого сала, который отлично сочетается со свиной (ветчиной, грудкой и т. д.).
- Стружка мескитового дерева отлично подходит для окуривания большинства сортов мяса (в частности, говядины), а также овощей и придает блюдам стойкий непревзойденный вкус.
- Стружка яблоки и вишни отлично сочетается с дичью и свиной и придает пище слегка сладковатый, но в то же время насыщенный фруктовый аромат.



Не используйте устройство The Smoking Gun® для других целей, кроме прямого назначения, указанного в данном руководстве.

- Во время работы с устройством обязательно использование перчаток.
- Не пытайтесь жечь в коптильной камере ничего, кроме: древесной стружки, опилок, опавших листьев, кулинарных пряностей и трав.
- Не оставляйте The Smoking Gun® без присмотра.
- Не генерируйте дым более чем 30 секунд; более длительная работа может повредить устройство.
- Используйте устройство только в месте с хорошей вентиляцией; сжигание древесной стружки, опилок, опавших листьев, кулинарных пряностей и трав может вызвать образование канцерогенных веществ, привести к врожденному пороку и нанести ущерб репродуктивной системе.
- Металлический корпус The Smoking Gun® сильно нагревается во время использования. Дайте ему полностью остыть, перед тем как дотрагиваться до него, чистить или убирать на хранение.
- Всегда пользуйтесь акриловой стойкой после каждого использования.
- Всегда используйте The Smoking Gun® в вертикальном положении. Горящий коптильный материал может упасть из коптильной камеры и привести к угрозе пожара.
- Всегда удаляйте пепел в негорючие контейнеры.

- Будьте особо внимательны при воспламенении материалов копчения; неправильное воспламенение горючих материалов может привести к взрыву или пожару.
- Для розжига вещества используйте спички или зажигалку, **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** кухонную горелку или другие тепловые устройства, так как чрезмерное тепло может повредить устройство.
- Устройство не должно эксплуатироваться детьми или в присутствии детей.
- Не направляйте The Smoking Gun® на людей или легковоспламеняющиеся объекты.
- Избегайте использования The Smoking Gun® в местах, где существует вероятность срабатывания пожарной сигнализации.
- Никогда не включайте The Smoking Gun® без металлического корпуса. Движение ножей металлического вентилятора без пластикового корпуса может вызвать увечья.
- Никогда не эксплуатируйте The Smoking Gun® без сетчатого фильтра из нержавеющей стали; горящая зола может попасть в пластиковый корпус, что приведет к поломке устройства, или попасть в сопла, что приведет к возгоранию.

Разборка любых частей The Smoking Gun®, кроме: сетчатого фильтра из нержавеющей стали, заглушки батарейного отсека или батарей, может привести к поломке The Smoking Gun® и аннулированию гарантии.

# ЗНАКОМСТВО СО THE SMOKING GUN®

Батарейный отсек  
(противоположная  
сторона ручки)



Сетчатый фильтр  
из нержавеющей стали  
(на дне камеры)

Металлический  
корпус

Коптильная  
камера

Переключатель  
ВКЛ/ВЫКЛ

Гибкая трубка

Твердая трубка

Зажимной винт



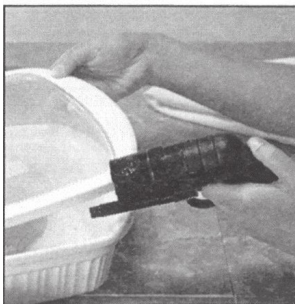
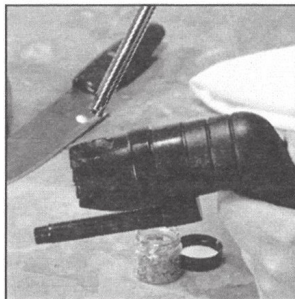
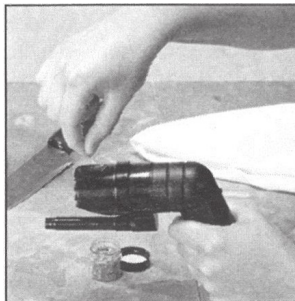
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Наполните коптильную камеру топливом для копчения и осторожно утрамбуйте.  
**НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕПОЛНЕНИЯ ЕМКОСТИ.**
2. Переверните выключатель питания в положение «on» («Вкл.»)

3. При помощи зажигалки или спичек поднесите пламя к коптильной камере до тех пор, пока оно не загорится.  
**НЕМЕДЛЕННО ПОТУШИТЕ ОГОНЬ, КАК ТОЛЬКО ТОПЛИВО ЗАГОРИТСЯ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КУХОННУЮ ГОРЕЛКУ, ТАК КАК ЧРЕЗМЕРНОЕ НАГРЕВАНИЕ МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ УСТРОЙСТВО.**

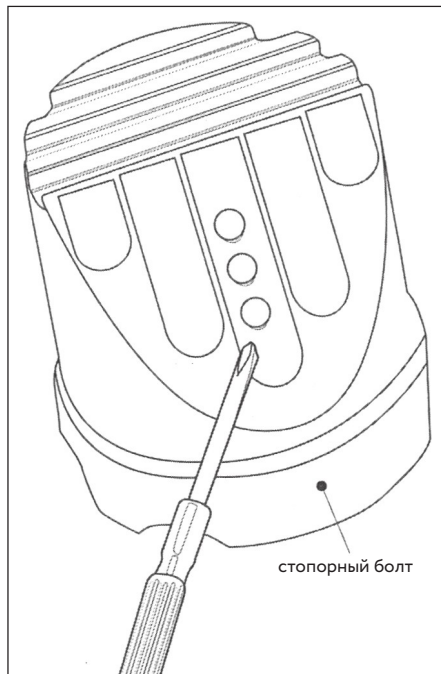
Примечание: вы можете увидеть, как дым выходит с боков и задней стенки The Smoking Gun®. Это нормальное явление, не свидетельствующее о поломке оборудования.

4. Поднесите дым к пищевым продуктам (см. раздел Советы и техника)
5. Переверните выключатель питания The Smoking Gun® в положение «off» («Выкл.»).
6. После того, как вы вынули The Smoking Gun® из акриловой стойки, не забудьте его вернуть на место (в безопасное вертикальное положение до его полного остывания).
7. Когда металлический корпус остынет, переверните устройство и аккуратно постучите по дну коптильной камеры для удаления остатков топлива для копчения.  
**ВСЕГДА УДАЛЯЙТЕ ЗОЛУ И СГОРЕВШЕЕ ТОПЛИВО В НЕГОРЮЧИЙ КОНТЕЙНЕР.**



## БЕРЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ:

- Всегда используйте держатель для The Smoking Gun, поставляемый в комплекте, для его хранения в вертикальной позиции.
- Регулярно очищайте металлический корпус, вручную протирая его мыльным раствором или поместив в посудомоечную машину. Для отсоединения корпуса от пластикового основания открутите винты на дне корпуса и после этого поднимайте его крутяще-тянущими движениями. Устройство должно полностью высохнуть перед повторной сборкой или использованием. При перемещении убедитесь, что коптильная камера надежно закреплена.
- Регулярно очищайте сетчатый фильтр из нержавеющей стали вручную при помощи мыльного раствора. Для доступа к фильтру снимите металлическую коптильную камеру, переверните ее и аккуратно протолкните узкий предмет (например, разогнутую скрепку) в одно из отверстий на дне камеры. Переустановите фильтр, поместив его в коптильную камеру и аккуратно нажимая пальцами до тех пор, пока он не встанет на место.
- Сопла и гибкий корпус можно очищать руками или, при необходимости, мыльным раствором. Устройство должно полностью высохнуть перед сборкой или использованием.
- При необходимости пластиковый корпус можно очистить влажной тканью. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СИЛЬНО НАМОЧЕННЫЕ В ВОДЕ ТКАНИ И НЕ ПОМЕЩАЙТЕ УСТРОЙСТВО ПОД ПРОТОЧНУЮ ВОДУ, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ УСТРОЙСТВО И АННУЛИРОВАТЬ ГАРАНТИЮ.**



Снимите сетчатый фильтр из нержавеющей стали для его очистки — аккуратно проталкивайте в отверстия узкий предмет на дне металлического корпуса.