



Istruzione per l'uso e la manutenzione

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle per tutta la durata del prodotto

ART.: AFFUMICATORE 46x29x86 cod. 10040 N

ART. : AFFUMICATORE 38x27x80 cod. 10041 N

Reber segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.

Questo apparecchio non e' costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità. Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non infiammabile; l'affumicatore e' un prodotto da utilizzare esclusivamente all'aperto.

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE: Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non autorizzati preventivamente..

Gli Affumicatori Reber sono prodotti in Italia con materiali conformi alle vigenti normative in merito ai materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

COMPOSIZIONE DELL'AFFUMICATORE :

Carcassa e porta scorrevole, 5 ganci, 3 griglie, cassetto bruciatore e teglia degrassatore in acciaio inox, 1 Kg. di materiale per affumicatura sufficiente per 5/10 cicli di lavoro ; alcuni accessori sono forniti con pellicola di protezione per evitare graffi durante il trasporto, sara' percio' necessario toglierla prima dell'utilizzo.

Il materiale per affumicatura REBER e' ottenuto da cippature di legno di Faggio e Rovere compressi senza l'utilizzo di collanti o altre sostanze chimiche. Il prodotto e' certificato da provenienza di legno vergine. Il trattamento di compressione permette di ottenere un rendimento doppio in termini di potere calorico e di fumo rispetto al materiale non compresso normalmente reperibile sul mercato. Il materiale per affumicature e' un prodotto soggetto a cambiamento di peso in relazione all'umidità'.

FUNZIONE DEL PROCEDIMENTO DI AFFUMICATURA

L'affumicatura e' un procedimento di conservazione degli alimenti che permette: **l'aromatizzazione, la colorazione e la conservazione degli alimenti** (effetto antimicrobico), e la **modificazione della consistenza degli alimenti** (per esempio la modificazione dei costituenti proteici dovuta ai componenti presenti nel fumo).

L'affumicatura puo' essere effettuata a freddo (12-35°C), a caldo (50-85°C : modificazione dei costituenti proteici e distruzione di microorganismi), o a una temperatura intermedia (35-50°C : attivazione degli enzimi endogeni ed intenerimento del prodotto)

AFFUMICATURA VERTICALE E ORIZZONTALE

Utilizzare le griglie per l'affumicatura orizzontale e le griglie abbinata ai ganci per l'affumicatura verticale (non caricare le griglie oltre i 6 kg.)

AFFUMICATURA A CALDO

Con l'affumicatura a caldo, gli alimenti non sono solo affumicati ma anche cotti. Il pesce richiede una temperatura oscillante tra 82° e 93°, le carni tra 82° e 115°.

1. Pulire il pesce e togliere le lisce con l'aiuto di una pinza.
2. Salatura : Il tempo di salatura dipende dal tipo di prodotto e dai gusti personali, normalmente viene utilizzato piu' sale per il pesce e meno sale per le carni.
3. Dissalare sotto l'acqua corrente o immergendo il prodotto nell'acqua.
4. Asciugare perfettamente il prodotto, il colore dorato tipico di un prodotto ben affumicato, si produce solo quando il prodotto e' ben asciugato.
5. Mettere il prodotto direttamente sulle griglie all'altezza desiderata per una affumicatura orizzontale.
Fissare gli alimenti ai ganci ed appenderli posizionando la griglia nel suo alloggiamento piu' alto per una affumicatura verticale.
6. Utilizzo con le Braci : Preparare delle braci da carbone di legna naturale e metterle nel cassetto bruciatore ; la quantita' di braci necessaria dipende dal tipo di affumicatura che si vuole effettuare (l'affumicatura a caldo richiede una quantita' di braci molto superiore dell'affumicatura a freddo).
7. Coprire le braci con le cippature pressate (eventualmente si possono aggiungere foglie di alloro o erbe aromatiche e bacche di ginepro) ; la temperatura sale molto rapidamente a 60/80°C
8. Mettere il cassetto bruciatore sul fondo dell'affumicatore. Il cassetto diventa molto caldo, fare attenzione e proteggere le mani in fase di manipolazione del cassetto bruciatore.
9. Utilizzo con la resistenza 10045 R: inserire la resistenza nel cassetto dell'affumicatore facendola passare dai fori laterali della carcassa.
10. Coprire la resistenza con le cippature pressate (eventualmente si possono aggiungere foglie di alloro o erbe aromatiche e bacche di ginepro) e regolare il tempo di funzionamento da 5 a 10/15 minuti secondo la temperature che si vuole ottenere; la temperatura sale molto rapidamente a 60/80°C
11. Mettere la teglia degrassatore sotto il prodotto da affumicare per evitare che il grasso coli sulle braci provocando fumi non corretti (Affumicatore 46x29x86 : utilizzare una griglia e appoggiarvi la teglia).
12. Chiudere la porta scorrevole non appena il fumo inizia a prodursi. Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio. Se l'emissione di fumo si arresta, aprire la porta scorrevole per controllare lo stato delle braci e delle cippature compresse, e' possibile ripetere l'operazione di affumicatura fino all'ottenimento del risultato desiderato.



AFFUMICATURA A FREDDO

L'affumicatura a freddo asciuga, aggiunge aromi e contribuisce alla conservazione, ma non cuoce gli alimenti.

Il tempo di affumicatura dipende da tre fattori : I gusti personali, la temperatura ambiente ed il grado di umidità.

1. Preparare gli alimenti come descritto per l'affumicatura a caldo (punti da 1 a 5).
2. Per l'affumicatura a freddo, la temperatura nell'affumicatore non deve superare i 35°, e' perciò' necessario utilizzare una quantità limitata di braci, ma è consigliabile utilizzare la resistenza elettrica 10045 R (le feritoie sul fondo del lato della carcassaper introdurre la resistenza).
3. Mettere la teglia degrassatore sotto il prodotto da affumicare per evitare che il grasso coli sulle braci provocando fumi non corretti (Affumicatore 46x29x86 : utilizzare una griglia e appoggiarvi la teglia).
4. Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio. Se l'emissione di fumo si arresta, aprire la porta scorrevole per controllare lo stato delle braci e delle cippature compresse, e' possibile ripetere l'operazione di affumicatura fino all'ottenimento del risultato desiderato.

CONSIGLI D'USO

L'affumicatura di pesce, carni, insaccati, verdure e formaggi, non pone alcun limite alla Vostra fantasia e creatività', è comunque consigliato marinare o salare preventivamente gli alimenti, soprattutto se si vuole aumentare il loro tempo di conservazione.

L'AFFUMICATORE Reber puo' essere utilizzato anche come Barbecue, utilizzando il cassetto bruciatore direttamente sotto il cibo da cuocere, l'utilizzo delle cippature compresse unito all'uso di aromi e spezie dara' ai vostri alimenti un gusto unico.

Due brevi ricette per iniziare ad utilizzare al meglio il vostro nuovo affumicatore Reber :

Salmone Affumicato:

Eviscerare, pulire e lavare il Salmone che deve essere freschissimo e di buona qualità'; Separare i due filetti eliminando le lisce con l'aiuto di una pinza avendo cura di non rovinare la compattezza delle carni; Preparare un letto di sale grosso ed appoggiarvi i filetti dalla parte della pelle; Spolverare le carni con due cucchiaini da cucina di zucchero (serve per rassodare le carni) e coprire il tutto di sale grosso; Lasciare sotto sale per un tempo variabile in funzione della taglia dei filetti e del gusto personale da 8 a 12 ore eventualmente in frigorifero per proteggerlo da temperature troppo elevate che ne alterano le carni; Eliminare il sale, sciacquare ed asciugare i filetti; Spennellare i filetti con Whisky (aiuta a creare una pellicola sulla quale il processo di affumicatura ha una presa migliore) e lasciare asciugare due ore; Affumicare a freddo per un tempo variabile da 1 a 3 ore secondo i gusti; Dopo l'affumicatura asciugare di nuovo i filetti con carta assorbente e conservare sottovuoto; Si consuma dopo 12 ore durante le quali i sapori si uniformano per tutto il pesce ; Si conserva sottovuoto in frigorifero per due settimane.

Petto d'Oca Affumicato:

Lavare e asciugare il petto d'Oca ; Immergerlo in una salamoia aromatizzata secondo i gusti per un tempo variabile da 4 a 12 ore oppure coprire sopra e sotto di sale grosso e riporre in frigorifero per 2/4 ore; Eliminare il sale grosso, lavare, asciugare e pennellare con Brandy lasciandolo asciugare per 2 ore; Affumicare a temperatura media per un tempo variabile da 1 a 3 ore o a temperatura alta per 30 / 60 minuti secondo i gusti; Puo' essere consumato appena affumicato o conservato sottovuoto in frigorifero.

Reber Vi invita a scoprire le ricette per affumicare sul proprio sito internet www.reber-snc.it .

AVVERTENZE:

- Il piano di appoggio dell'affumicatore deve essere piano, stabile e non infiammabile
- Non utilizzare l'affumicatore in prossimità di materiali infiammabili
- Utilizzare l'affumicatore solo all'aria aperta in un luogo protetto dal vento
- Utilizzare sempre il materiale per affumicatura Reber in quanto non contiene collanti o prodotti chimici ed e' perciò' conforme all'utilizzo previsto; Reber srl declina ogni responsabilità in caso di utilizzo di prodotti per affumicare diversi da quelli consigliati
- Durante il suo funzionamento l'affumicatore puo' diventare molto caldo, proteggere sempre le mani in caso di manipolazione
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità'

MANUTENZIONE

L'affumicatore e' costruito in acciaio inox, si consiglia comunque, prima di ogni utilizzo, di lavare con acqua calda e detersivi non aggressivi, risciacquare e asciugare accuratamente ; conservare l'apparecchio in luogo asciutto e proteggerlo dall'umidità'.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto. La garanzia copre i difetti per causa di fabbricazione, eventuali difetti non chiaramente attribuibili al costruttore, devono essere visionati da un nostro tecnico interno o da un centro di assistenza autorizzato che attesterà' la validità' della garanzia. La garanzia non copre i danni causati da utilizzo ed installazione impropri o non conformi all'uso per il quale l'apparecchio è costruito, da trattamenti anche di pulizia errati, i danni causati da urti o cadute, i materiali di consumo. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato riparato o manipolato da soggetti terzi non autorizzati. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.



Gebrauchs und Nutzungsanweisungen

Die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme aufmerksam lesen, und aufheben solange das Produkt besteht.

ART.: AFFUMICATORE 46x29x86 cod. 10040 N

ART. : AFFUMICATORE 38x27x80 cod. 10041 N

Die Firmenpolitik von **Reber** basiert auf einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Produkte hinsichtlich technischen, ecologischen sowie wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Eventuelle Abweichungen der Gebrauchsanweisung zum Gerät ist die Folge dieses Prozesses. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (als auch Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Der Räucherschrank ist auf geraden, ebenen, und nicht brennbaren Oberflächen aufzustellen. Der Räucherschrank ist ausschliesslich im Freien zu benutzen.

VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS Der Hersteller weißt jegliche Verantwortung von Schäden, Unfällen usw. von sich, die auf Grund von unsachgemässer Handhabung, und/oder nichtbefolgen der Gebrauchsanleitung entstehen. Das selbe gilt für das Anbringen und/oder Umbauten am Gerät die nicht vom Hersteller vorgesehen sind. Reber Räucherschranke werden in Italien aus Materialien die den Normen entsprechend, mit Lebensmittel in Kontakt gelangen dürfen, hergestellt.

BESTANDTEILE DES RÄUCHERSCHRANKS

Schrank, Schiebtür, 5 Edelstahlhaken, 3 Edelstahlflachroste, Glutkasten, Abtropfwanne alles aus Edelstahl INOX, 1Kg Räuchermehl ausreichend für etwa 5/10 Arbeitsgänge; Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen, um Sie vor Transportkratzern zu schützen, diese ist selbstverständlich vor der Inbetriebnahme abzumachen.

Das Räuchermehl wird aus Buchen und Eichenholz gewonnen, welches ohne Chemie und Klebstoffen nur gepresst wird. Durch das Pressen erreicht man den doppelten Brenn und Räuchereffekt im Vergleich zu herkömmlichen im Handel angebotenen Produkten. Das Räuchermehl verändert sein Gewicht mit wechselnder Luftfeuchtigkeit.

FUNKTIONEN DES RÄUCHERN

Das Räuchern dient der Konservierung von Lebensmittel und erlaubt: das Aromatisieren, das Färben, sowie die Konservierung (antimikrobielle Wirkung), als auch die Konsistenz der Lebensmittel zu verändern (als Beispiel die Eiweißbestandteile welche durch den Rauch verändert werde). Das Räuchern kann man „Kalt“ (12-35°C), „Warm“ (50-85°C) Modifizierung der Eiweisbestandteile und Vernichtung der Mikroorganismen, oder bei „Mittlerer Temperatur“ (35-50°C) Aktivierung von endogenen Enzymen und Aufweichung des Produkts.

SENKRECHTES UND WAAGRECHTES RÄUCHERN Benutzen Sie die Edelstahlflachroste zum waagrechten, und in Kombination mit den Edelstahlhaken für das senkrechte Räuchern (belasten Sie die Roste nicht über 6 kg).

WARM RÄUCHERN

Durch das warm Räuchern sind die Lebensmittel nicht nur geräuchert sondern auch gekocht. Fisch benötigt eine Temperatur zwischen 82° und 93°C, Fleisch von 82° bis 115°C.

1. Den Fisch säubern und die Gräten mit Hilfe einer Zange entfernen.
2. Salzen : Die Dauer des Salzen ist abhängig vom Produkt und dem individuellen Geschmack, normalerweise wird der Fisch mehr als Fleisch gesalzen.
3. Entsalzen unter fließendem Wasser, oder im Wasserbad
4. Das Produkt gut abtrocknen, denn eine schoene goldene Färbung beim Räuchern, erzielt man nur wenn das Produkt trocken ist
5. Geben Sie das Produkt direkt auf den Flachrost und haengen diesen ein um in der waagrechten zu räuchern. Zum senkrechten räuchern, geben Sied as Produkt erst an den Haken, und hängen diesen dann an den obersten Rost welcher auch an oberster Stelle im Räucherofen befestigt sein muss.
6. Bereiten Sie nun eine Glut aus Holz oder Holzkohle und geben Sie diese in den Glutkasten; Die Menge der Glut ist abhängig welche Räucherart Sie anwenden (das warm Räuchern benötigt weit aus mer Glut wie das kalt Räuchern).
7. Bedecken Sie die Glut mit dem Räuchermehl (ggf. geben Sie Lorbeerblätter, andere Kräuter oder Wacholderbeeren hinzu); die Temperatur steigt sehr schnell bis 60/80°C
8. Geben Sie den Glutkasten nun in den Boden vom Räucherschrank, da dieser sehr heiss wird achten sie unbedingt auf Ihre Hände um Verbrennungen zu vermeiden.
9. Stellen Sie die Abtropfwanne unter das Produkt um zu vermeiden das Tropfen in den Glutkasten gelangen (Räucherschrank 46x29x86 hier stellen Sie die Abtropfwanne auf einen Flachrost unter das Produkt)
10. Schliessen Sie nun die Schiebetür vom Räucherschrank sobald sich Rauch entwickelt. Mit der Regelklappe oben am Räucherofen können Sie den Zug des Ofens regulieren. Sobald die Rauchentwicklung aus bleibt sollten Sie die Glut und das Räuchermehl kontrollieren; Den Vorgang so oft wiederholen bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.



KALT RÄUCHERN

Das kalt Räuchern trocknet, aromatisiert, und macht haltbarer, aber gart/kocht die Lebensmittel nicht.

Die Räucherzeit ist abhaengig von drei Faktoren : Persönlicher Geschmack, die Umgebungs/Raumtemperatur, und der Luftfeuchtigkeit.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor wie oben unter (Punkt 1-5) beschrieben.
2. Beim kalt Räuchern darf die Temperatur nicht über 35°C sein, so das man das Räuchermehl mit nur wenig Glut, oder einem Heizstab erwärmt, (welcher an den unteren Einlässen der Schiebtür eingeführt werden kann.
3. Stellen Sie die Abtropfwanne unter das Produkt um zu vermeiden das Tropfen in den Glutkasten gelangen (Räucherschrank 46x29x86 hier stellen Sie die Abtropfwanne auf einen Flachrost unter das Produkt)
4. 10. Schliessen Sie nun die Schiebetür vom Räucherschrank sobald sich Rauch entwickelt. Mit der Regelklappe oben am Räucherofen können Sie den Zug des Ofens regulieren. Sobald die Rauchentwicklung aus bleibt sollten Sie die Glut und das Räuchermehl kontrollieren; Den Vorgang so oft wiederholen bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.

RATSCHLÄGE ZUR NUTZUNG

Beim Räuchern von Fisch, Fleisch, Wurst, Gemüse und Käse, sollten Sie der Fantasie und Kreativität freien Lauf lassen, wobei Wir empfehlen die Lebensmittel zu marinieren und zu salzen, dies vor allem und die Konservierung zu verlängern. Zwei schnelle Rezeptvorschläge um umgehend Ihren neuen REBER Räucherschrank auszuprobieren.

Geräuerter Lachs

Den Lachs, welche frisch und von guter Qualität sein soll, ausnehmen, säubern und waschen ; in Filets teilen und die Gräten mit Hilfe einer Zange entfernen. Achten Sie dabei das Fleisch nicht zu stark in seiner Struktur zu zerstören. Bereiten Sie ein Bett aus groben Salz wo sie die Filets mit der Hautseite darauf legen. Bestäuben Sie die Filets nun mit 2 Esslöffeln Zucker (dient um das Fleisch fester zu machen) und bedecken nun den gesamten Fisch mit grobem Salz. Lassen Sie nun den Fisch für 4 bis 12 Stunden, je nach Geschmack und Durschmesser der Fische. Am besten dabei im Kühlschrank aufbewahren, da Zimmertemperaturen eher den Alterungsprozess beschleunigen. Danach die Filet's waschen und trocknen, sowie mit Whisky einstreichen (dieser bildet eine Schicht welche den Rauch besser bindet und im Fisch verteilt), da nach noch zwei Stunden trocknen lassen. Dann kalt Räuchern zwischen 1 und 3 Stunden je nach Geschmack ; nach dem Rächer die Filets nochmals mit einem Küchenpapiertuch trocknen und dann vakuumieren und im Kühlschrank aufbewahren. Essen sollte man die Filets erst nach etwa 12 Studen, da sich der Rächereffekt dann erst im ganzen Fisch zur Entfaltung gebracht hat. Danach kann der Fisch mindestens bis zu zwei Wochen im Vakuum und Kühlschrank gelagert werden.

Geräucherte Gänsebrust

Waschen und trocknen der Gänsebrust ; lege Sie diese für 4 bis 12 Stunden in Kräutermarinade oder bedecken sie Diese für 2/4 Stunden mit grobem Salz im Kühlschrank. Nach anschliesendem waschen und trocknen bestreichen Sie die Brust mit Brandy und lassen Sie nochmals zwei Stunden trocknen. Rächern Sie nun bei mittlerer Temperatur zwischen 1 und 3 Stunden, oder bei hoher Tempoeratur zwischen 30/60 Minuten, je nach Geschmack. Hier kann unmittelbar danach konsumiert werden. Aufbewahren am besten im Kühlschrank vakuumiert.

HINWEISE:

- Die Auf/Unterlage des Räucherschrank muss plan und eben, sowie nicht brennbar sein.
- benutzen Sie den Räucherschrank niemals in der Nähe von leicht inflammbaren Materialien
- benutzen Sie den Räucherschrank nur im Freien an Windgeschützten Plätzen
- Benutzen Sie Reber-Räuchermehl da es ohne Klebstoffe und Chemikalien gewonnen wird, und somit den gewollten Effekt erzielt ; Reber lehnt jegliche Verantwortung hinsichtlich der Ergebnisse bei Verwendung von Fremdprodukten ab.
- während des Räucherns wird der Schrank sehr heiss, achten Sie beim berühren darauf, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Schützen Sie den Schrank vor Feuchtigkeit

WARTUNG

Der Räucherschrank ist aus Edelstahl (INOX), Trotzdem Empfehlen Wir vor jedem Gebrauch, diesen mit nicht aggressiven Spülmitteln zu waschen und zu trocknen. Bewahren Sie den Schrank an einem trockenen Platz auf, und schützen ihn vor Feuchtigkeit.

GARANTIE LEISTUNG

Alle Produkte sind fuer den Privatkunden (gewerblich 1 Jahr) hinsichtlich Fertigungsfehlern mit 2 Jahren Garantie ab Kaufdatum ausgestattet. Das Kaufdatum muss durch eine Quittung oder Rechnung nachgewiesen werden. Die Garantie besteht nur auf eindeutige Herstellungsfehler, welche durch einen Techniker unseres Hauses oder einer autorisierten Kundendienststelle festgestellt werden muss. Die Garantie leistet nicht bei Schäden die durch unsachgemässe oder nicht geeignete Nutzung entstehen. Dies gilt auch für Schäden welche durch Stossen oder Umfallen sowie des falschen Reinigen des Räucherschrank entstehen können. Die Garantie erlischt sobald an dem Gerät Reperaturen von Dritten nicht autorisierten durchgeführt werden. Die Garantie beinhaltet keinerlei Säuberungen des Räucherschrank.



User's Reference: Use and Maintenance
Read all instructions and save for future reference

ART.: SMOKER 46x29x86 cod. 10040 N
ART. : SMOKER 38x27x80 cod. 10041 N

Reber is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- a) Read all instructions.
- b) Be Careful: The smoker gets very hot during use. Always use protection gloves.
- c) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- d) Wait for the appliance to get cold before cleaning.
- e) Avoid contact with hot parts to avoid risk of burns.
- f) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, or injury.
- h) Use the appliance only outdoors.
- i) Always use protections to put food or dough inside the smoker, to avoid risk of burns.
- k) Handle this item carefully: it could be very hot and heavy.
- l) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Reber Smokers are made in Italy with materials suitable for food contact

THE SMOKER :

Shell, valve, vertical sliding door, n. 5 hooks, n. 3 grids, burner tray and grease trap are made in stainless steel, some parts are delivered with a protection plastic film; package contains 1 Kg. of smoking material (for 5/10 smoking operations).

Reber smoking material is a special compressed chip of hard wood (beech and durmast) certified pure, and compressed without glue or chemicals; it is normally subject to weight change due to humidity.

USE OF THE SMOKER

Hot smoking – cold smoking:

Hot smoking means the action of cooking in a warm and smoky environment/chamber. Reber traditional smoker is run like an oven where temperature is raised by charcoal's ember. Cooking while smoking is made at low temperature for long time. Cold smoking is performed in a cold environment/chamber where temperature must be as low as possible to preserve food from heating; use less charcoal's ember than hot smoking to keep temperature low, and repeat the operation adding embers when necessary.

Charcoal's ember check is not necessary if Electrical resistance 10045 R is used

Prepare the food to be smoked on the grids or hooks, inside the smoker.

The Charcoal's Ember:

Basic operation before smoking is to get charcoal's ember, in the same way as for a barbecue, inside the burner tray. When embers are red put the smoking material on them, leaving an air passage to prolong the smoulder, and then put the tray inside the smoker. The duration of smoking depends on the kind of food and personal taste.

Reber Smoker can also be used with Barbecue functions:

Place the grids with food on the grip near the burner tray and you can use your Smoker as a Barbecue, using only embers or embers and smoking material, adding herbs and spices as per your favorite taste.

WARNING ABOUT SMOKING MATERIAL:

Be careful: avoid to use recycled smoking material, paintings, lubricants, chemicals or glues can be very toxic. We suggest original Reber chips: pure wood and chemicals free.

WARNING:

- Place the smoker on a plane and not-flammable support
- Do not use near flammable materials
- Use the Smoker only outside and in not windy area
- Use only **Reber** Smoking material to obtain the best smoking quality
- Do not move the smoker during smoking operation.
- Store in a dry place at the end of use and cleaning

MAINTENANCE

Reber Smoker is made in stainless steel; use water and a mild detergent to clean after use, dry carefully and protect it from moisture when stored.

WARRANTY CONDITIONS

All Reber products are covered against manufacturing defects by a 24 month guarantee for private users and 12 month guarantee for professionals users. The warranty runs from the date of purchase. The purchasing date shall be that indicated on the receipt issued when the dealer delivers the machine. The manufacturer undertakes to repair free of charges those parts showing manufacturing defects within the warranty period, or to replace these free of charge. Defects not clearly attributable to materials or manufacture shall be examined by our technical assistance center or in our plant and shall be charges according to the outcome of the examination. The guarantee shall not cover: accidental damage, caused by transport, neglect or inadequate treatment, incorrect or improper use and



installation failing to comply with the indications in the instruction manual or in any case resulting from causes that do not depend on normal operation use of the machine. The warranty becomes void when the machine has been repaired or rishandled by unauthorized third parties. The warranty shall not cover replacement of the machine or extension of the guarantee resulting from a breakdown. The machine shall reach us (or our authorized assistance center) carriage free, i.e. with transport expenses at user's charge. The warranty shall not cover any cleaning operations to which the operative components may be subjected.

ACCESSORI – ACCESSOIRS – OPTIONALS

ACCENDIBRACI : Pratico ed efficace per accendere facilmente e velocemente le braci per il Vostro Affumicatore e il Vostro Barbecue

ALLUME-BRAISES: Pratique et efficace pour allumer aisement et rapidement les braises pour Votre Fumoir et Votre Barbecue

CHARCOAL STARTER: Easy and practical use to start charcoal for your Smoker and Barbecue



RESISTENZA TEMPORIZZATA: Per far fumare la cippatura del Vostro Affumicatore senza l'utilizzo di braci

RESISTANCE TIMER : Pour faire fumer la sciure sans l'utilisation des braises

RESISTANCE TIMER: To use your smoker without using charcoal

