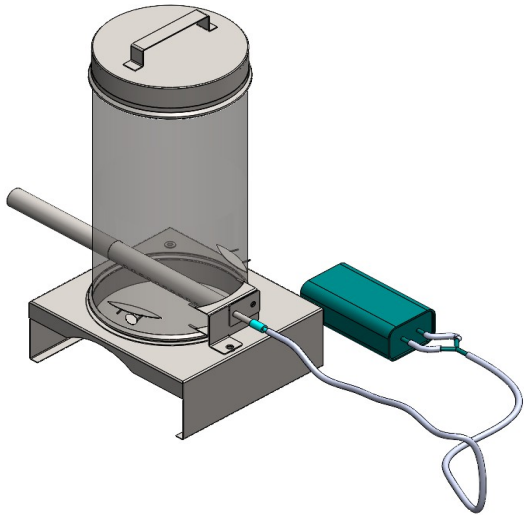


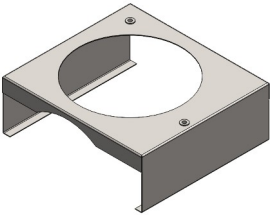

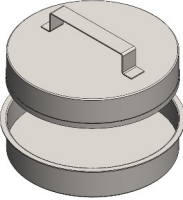
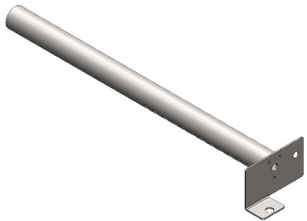
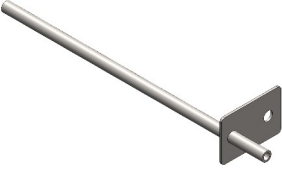

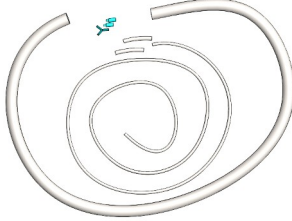

TISKRE-DO



TISKRE – DO

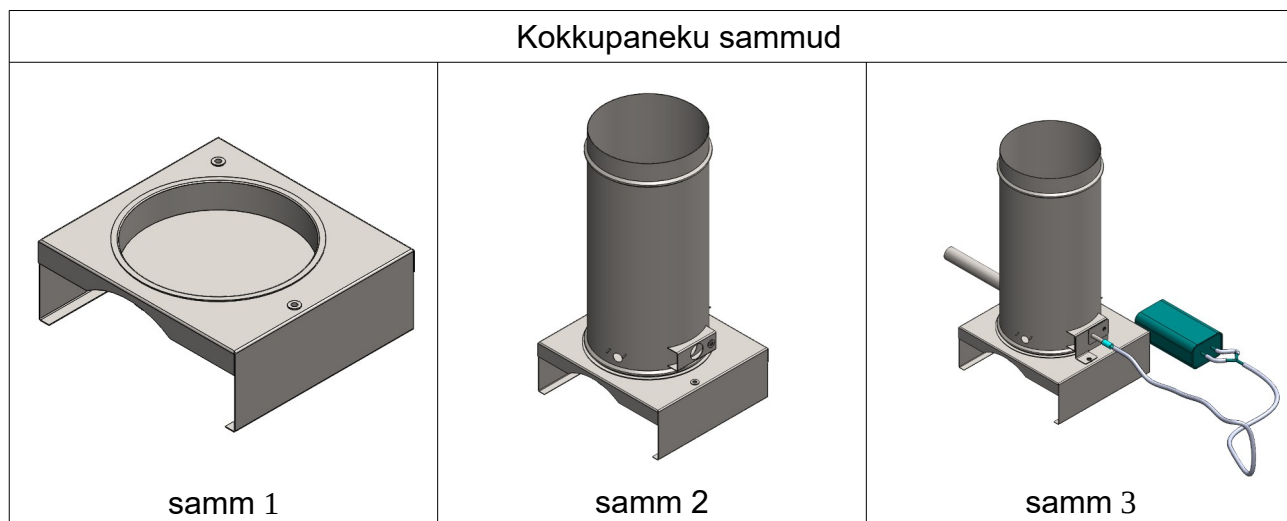
Passiivjahutiga külmsuitsugeneraator SG1

SG1 on universaalne suitsugeneraator liha, kala, juustu, mereandide ja köögiviljade kül- ja kuumsuitsetamiseks. Kaks universaalset adapterit võimaldavad seadet hõlpsalt ühendada mistahes keraamilise või metallist grilliga.

 <p>stand</p>	 <p>Wood container 140mm</p>	 <p>Caps 140mm</p>	 <p>Burner</p>
 <p>Air injector</p>	 <p>Compressor YE-922</p>	 <p>Thermo silicone hoses</p>	 <p>Alder smoking chips 1L</p>

Kasutusjuhend:

1. Veenduge, et mõlemad 140 mm korgid on kindlalt kinnitatud.
2. Kasutage sobiva suurusega puiduhaket: valige hake suurusega 2–8 mm.
3. Vältige hakke jõuga mahutisse surumist: ärge pressige ega tampige haket kokku.
4. Süüdake hake õigesti: tõhusa töö tagamiseks veenduge, et see põleb ühtlaselt.
5. Puhastage kõik osad pärast igat kasutuskorda: see tagab seadme optimaalse töö ja pika kasutusea.



Ohutusjuhised

1. Ära aseta suitsugeneraatorit tuleohtlikele pindadele: Kasuta seadet ainult stabiilsel ja kuumakindlal pinnal, et vältida tuleohtu.
2. Kanna puhastamisel kaitsekindaid: Kasuta kummikindaid, et kaitsta käsi tõrva ja tugevatoimeliste puhastusvahendite eest.

