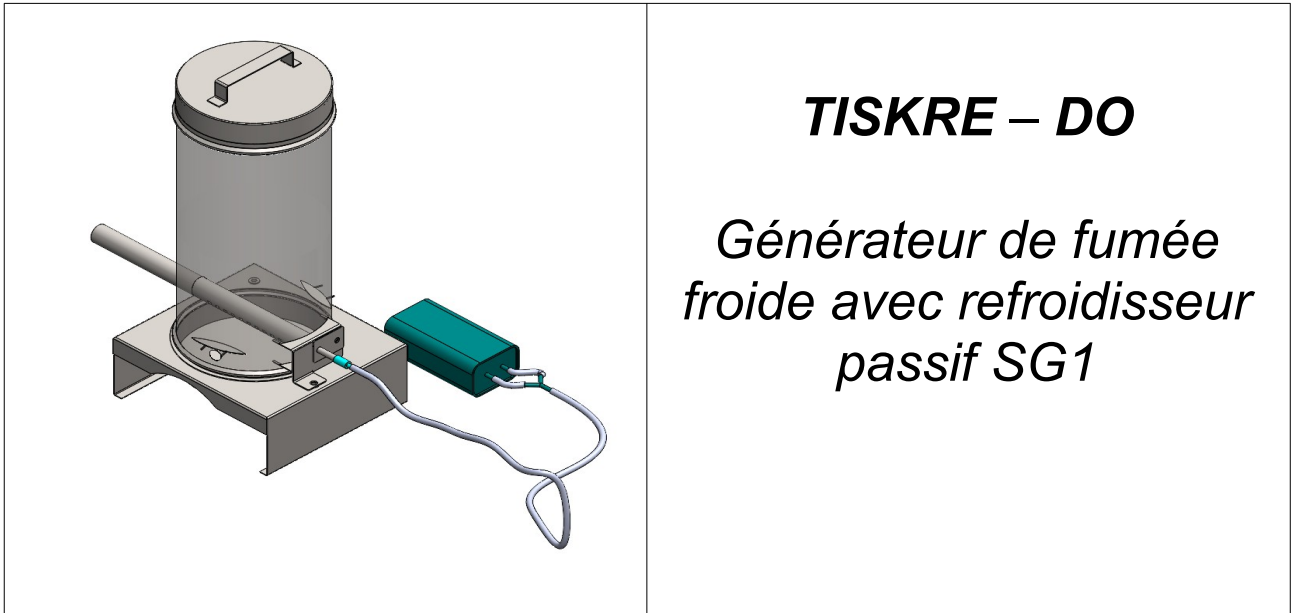


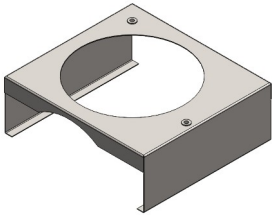

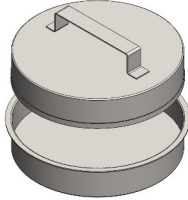
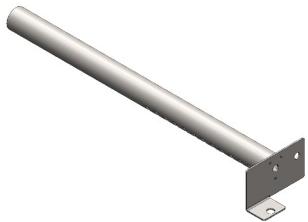
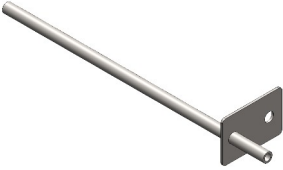

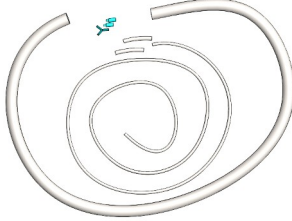

# TISKRE-DO



## **TISKRE – DO**

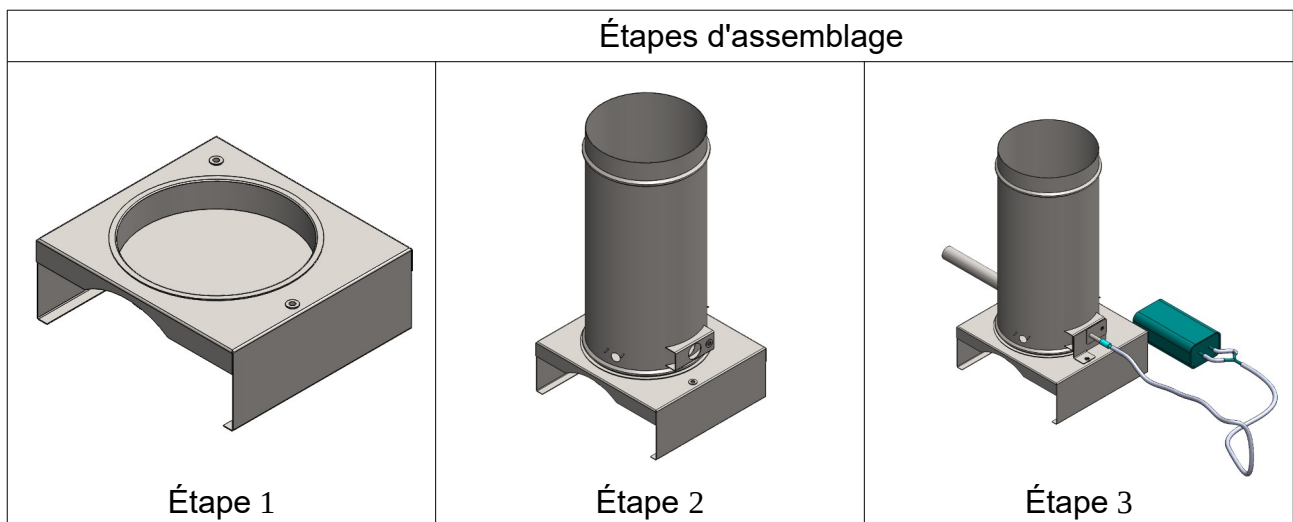
*Générateur de fumée  
froide avec refroidisseur  
passif SG1*

Le SG1 est un générateur de fumée universel pour le fumage à froid et à chaud de la viande, du poisson, du fromage, des fruits de mer et des légumes. Deux adaptateurs universels permettent un raccordement facile à tout gril en céramique ou en métal.

 <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>

## Instructions d'utilisation

1. Assurez une fixation ferme et sûre des deux capuchons de 140 mm.
2. Utilisez la taille de copeaux de bois appropriée : sélectionnez des copeaux de 2 à 8 mm.
3. Évitez de tasser le bois avec force dans le récipient : ne pressez pas et ne pilez pas les copeaux de bois.
4. Allumez correctement les copeaux de bois : assurez-vous qu'ils brûlent de manière régulière pour un fonctionnement efficace.
5. Nettoyez toutes les pièces après chaque utilisation : cela garantit des performances optimales et la longévité de l'appareil.



## Précautions de sécurité:

1. Ne placez pas le générateur de fumée sur des surfaces inflammables : utilisez toujours le générateur sur une surface stable et résistante à la chaleur pour éviter tout risque d'incendie.
2. Portez des gants de protection lors du nettoyage : utilisez des gants en caoutchouc pour protéger vos mains des résidus de goudron collants et des agents de nettoyage puissants.

