

# Aladín 007®

## Instant indoor Cocktail smoker and aromatizer

Aladín 007® has been especially designed for cocktails and bar services. Its design is optimized for daily professional use. **Aladín 007®** is entirely made of high quality aluminium. It has been designed with a special chamber that allows the sawdust to smolder slowly. This slow combustion of the sawdust produces a subtle cold smoke easily transmitted to the products. In addition, it incorporates purest natural aromas extending the possible creative applications of the smoking technique. A wide base ensures stability of the gun making easy to work on demand.

This smoking gun is equipped with a fast connection to couple it with our **Aladín CD®** disk, as well as the **Aladín Covers®** borosilicate cloches, obtaining a more stable and aromatic smoke inside the shaker, glasses, cups or any choosen container.

With **Aladín 007®** add extra flavors to cold smoke: essential oils are the key to the perfect aroma, keep in mind that the slow combustion doesn't burn instantly the aromatic compounds, that generate new creative uses of aromatized smoke in cocktails. Taste the smoked flavor in your drinks!



## 01 Beginning with Aladín 007®: firsts steps

1. Insert 4 batteries of 1,5 V type AA respecting the direction of the +/- poles.
2. Turn the switch to ON position and check the fan operation.
3. Close the compartment and fit the black support base.

## 02 Smoked cocktails

Use pure wood sawdust with low resin content, and without varnishes or paints. Choose your favorite wood type: oak, beech, olive, oak, cedar, walnut, birch, ash, mangrove, mahogany, etc.. We recommend using our selection **Wood Aladín Chips®** (oak, beech tree, olive tree, orange tree, quebracho tree, almond tree, or Jack Daniels flavoured sawdust).



Moisten the sawdust before use

These types of wood transmit to the wood a pleasant smell and an antibiotic effect, that's why they are used in perfumery. When wood burns these aromatic substances are released and impregnated in the alcohols, ice or containers, giving to the product a pleasant flavour and taste.

The sawdust used for smoking can be aromatized with fresh herbs or aromatic spices (juniper, clove, anise, ginger, etc.). We will achieve a greater aromatic power if we leave the sawdust moist and the chosen product hermetically sealed for about 24 hours, so the sawdust will absorb and integrate the aromas of the product. Delicate aromas from the natural essential oils of herbs, fruits, flowers and spices can be obtained directly from the product, grating the skin or crushing its leaves, or using natural essences or oils directly. In case of adding natural essential oils, you must moisten the sawdust in the proportion 1 gr sawdust x 1 gr water, so the essential oil aroma will not burn and will be respected during the combustion.

We can also smoke small barrels of oak to store liquors like Whiskey, Rum, Cognac, Brandy, crafted beer, and so on.



Aladín 007® fits Aladín CD®

## 03 Charging and functioning

If you use non-aromatized sawdust, load the top capsule with slightly moist sawdust (for 1 gr. of sawdust add 0.5 gr. of water). Press the sawdust as if it were a cigarette. Always make sure that the filter grille is always placed at the bottom of the combustion chamber. The chamber must be clean, completely dry and in good condition, allowing the regular passage of air. Start the engine. Light the top of the sawdust with the aid of a lighter, never use a blowtorch.

Attach the fast connection nozzle to the valve located in the chosen smoking accessory. If using **Aladín CD®**, fit the disc to cover the glass or shaker before starting to smoke the product.



## 04 Cleaning and maintenance

Clean Aladín 007 © immediately after use, removing all the sawdust, cleaning oils and tars from all the elements of the appliance, the chamber and the filter.

1. Separate the engine from the metallic head.
2. Unscrew the lower part of the fan with the hex key.
3. Place the motor upside down to remove any possible tars that could have entered.
4. Clean the area next to the propeller with the aid of a wipe moistened with warm water and mild soap or alcohol.
5. Rinse with a slightly damp cloth trying not to wet other parts. Dry with absorbent paper. Screw the propeller back.
6. Start the engine to ensure a good drying. Be careful not to put your fingers on the propeller when the propeller is in motion.
7. Wash all the pieces as the capsule, grille, tube and accessories with soap and hot water.
8. Rinse and dry. If the appliance is not used for a long period of time, remove the batteries and store all the parts.

## 05 Accessories and spare parts

Aladín 007® works with all Food and Cocktail Smoking Collection items:

- Aladín Covers - Borosilicate cloches equipped with the fast connection valve.
- Aladín Chips - Sawdust (Oak, beech, olive, orange, quebracho, almond, or Jack Daniels flavoured woods).
- Aladín Screens XL - Replacement pack of filter grilles (only XL size, 5 pcs/box).
- Heavy Wheel Kit - Metal wheel and engine replacement.
- Replacement Motor.
- Spare Electric Parts - Set of electrical components (Battery case and wires - switch cable with connections - switch - flange).



Find out more tips and tricks on the **Smoking Food and Cocktail Techniques** online on our website [www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com).

Download for free the new **Smoking Techniques Manual**

Watch the exclusive videos on our video channel **YouCook**.

Smart free access by QR code



# Aladin 007

Know more about food and cocktail smoking techniques.

Find out our free videos on YouCook and free Smoking Techniques Manual on our blog.

Descubra más sobre el ahumado y sus diferentes técnicas.

Mire gratis los vídeos en YouCook y descargue gratuitamente el **Manual de Técnicas de Ahumado** en nuestro blog.

W

WARRANTY

Registered and patented model ®

The manufacturer is **responsible for the repair or substitution** of your smoker **due to defect or mechanism failure** only in case that the use, operation and maintenance has been correct and the instructions in this manual have been followed. **This warranty period lasts for 60 days.** In order to apply this warranty, you must provide a copy of the invoice. **No returns will be accepted without obtaining an explicit return authorization from 100%Chef.**

## Aladín 007®

### Ahumador y aromatizador instantáneo para Cocktail

**Aladín 007®** es el ahumador profesional preferido por los barman de todo el mundo. Diseñado especialmente para el uso en coctelería profesional, totalmente metálico y con una gran cámara de combustión. Permite realizar humo frío de forma lenta sin quemar el serrín, de este modo se podrá ahumar los cócteles y bebidas sin aportarle olores y sabores acres. Una amplia base asegura la estabilidad de la pistola haciendo que sea fácil trabajar con ella en la barra.

Esta pistola de ahumado dispone de la tradicional conexión rápida para conectar a nuestras campanas de ahumado **Aladín Cover®** así como al disco **Aladín CD®**, obteniendo, un humo más aromático y estable dentro de la coctelera, copas, vasos, etc..

Con **Aladín 007®** la técnica del ahumado frío sin combustión permite la incorporación de aromas añadidos, como aceites esenciales, generando nuevas y creativas aplicaciones del ahumado en sus bebidas. ¡¡Degusta el sabor ahumado en tus copas!!



### 01 Instrucciones previas

1. Colocar 4 baterías de 1,5 V tipo AA respetando la dirección de los polos +/-.
2. Poner el interruptor en posición ON y comprobar el buen funcionamiento del ventilador.
3. Cerrar el compartimento y colocar la base negra de soporte.

### 02 El ahumado de cocktails

Utilizar serrín de maderas puras con bajo contenido en resinas, y sin barnices ni pinturas (encina, haya, olivo, roble, cedro, nogal, abedul, fresno, mangle, caoba, etc.). Recomendamos utilizar nuestra selección **Aladín Chips®** (haya, roble, olivo, naranjo, quebracho, almendro, o Jack Daniels).

Estas maderas despiden un olor agradable y efecto antibiótico por lo que son esencias empleadas en perfumería. Al quemar las maderas se liberan estas sustancias aromáticas y se impregnan en los alcoholes, hielo o envases, proporcionándoles muy buen sabor y olor.

Los serrines empleados para el ahumado pueden aromatizarse con hierbas o especias aromáticas frescas (enebro, clavo, anís, gengibre, regalíz, etc.). Conseguiremos una mayor fuerza aromática si dejamos el serrín húmedo y el producto escogido cerrados herméticamente durante unas 24 horas, ya que el serrín absorberá e integrará los aromas propios del producto. Los aromas delicados provenientes de los aceites esenciales naturales de las hierbas, frutas, flores, especias, etc., pueden obtenerse directamente del producto, rallando las pieles o machacando sus hojas, o bien utilizando directamente esencias o aceites naturales.

Si se utilizan aceites esenciales naturales deberemos humedecer el serrín previamente en la proporción 1 gr serrín x 1 gr agua, así el aroma del aceite esencial no se quemará y será respetado durante la combustión.

Podemos también ahumar pequeños barriles de roble para posteriormente almacenar licores como Whiskey, Ron, Coñac, Brandy, cervezas artesanas, etc.



Humedecer el serrín antes del uso



Conexión correcta con Aladín CD®

### 03 Carga y funcionamiento

Para ahumados con solo madera deberemos cargar la cápsula superior con el serrín ligeramente húmedo (para 1 gr. de serrín poner 0,5 gr. de agua) y prensado, como si se tratase de un cigarrillo. Procurar siempre que en el fondo de la cápsula de combustión esté siempre la rejilla filtro. Ésta debe estar limpia, completamente seca y en buenas condiciones, permitiendo el paso regular del aire. Poner el motor en funcionamiento. Prender la parte superior del serrín con la ayuda de un encendedor, nunca utilizar un soplete.

Acoplar la boquilla de conexión rápida con la válvula situada en el accesorio de ahumado utilizado. En caso de utilizar el **Aladín CD®**, apoyar el disco para tapar el vaso o coctelera antes de empezar a ahumar el producto.

### 04 Limpieza y mantenimiento

La limpieza de **Aladín 007®** debe realizarse inmediatamente después de terminar de usarse, para ello deberemos retirar todos los restos de serrín, limpiar de aceites y resinas de todos los elementos, cazuela y filtro.

1. Separar el motor del cabezal metálico.
2. Extraer la hélice del ventilador con la llave Allen.
3. Poner el motor boca abajo para eliminar las posibles resinas con cuidado para no mojar el interruptor.
4. Con la ayuda de una toallita humedecida con agua caliente y jabón neutro limpiar la zona colindante a la hélice. También puede utilizarse alcohol para su limpieza.
5. Aclarar con un paño ligeramente mojado procurando no mojar ninguna parte más. Secar con un papel absorbente. Volver a montar la hélice.
6. Poner el motor en marcha para asegurar un buen secado. Tener precaución de no poner los dedos sobre la hélice cuando ésta esté en marcha.
7. Lavar todos los elementos, cápsula, rejilla, tubo y accesorios con agua caliente y jabón.
8. Aclarar y secar. Si el aparato no se utiliza durante un periodo largo de tiempo, se aconseja retirar las baterías y guardar todas las piezas desacopladas por separado.



### 05 Accesorios y despiece

**Aladín 007®** funciona con todos los complementos de la **Colección Ahumado:**

- Aladín Covers - Campanas de borosilicato con válvula de conexión rápida.
- Aladín Chips - Serrín de maderas haya, roble, olivo, naranjo, quebracho, almendro, o aroma Jack Daniels.
- Aladín Screens XL - Juego de rejillas filtro (solo tamaño XL, 5 uds/caja).
- Heavy Wheel Kit - Hélice de metal con motor de recambio.
- Motor eléctrico de recambio.
- Spare Electric Parts -- Kit recambio componentes eléctricos (interruptor, cables y porta pilas).



Más información sobre el ahumado y sus diferentes técnicas en nuestra página web [www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com).

Descargue gratuitamente del **Manual de Técnicas de Ahumado**

Mire gratis todos los vídeos en nuestro canal **YouCook**.

Acceso rápido con código QR



### G GARANTÍA Modelo registrado y patentado ®

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. **Este período de garantía tiene una duración de 60 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.**



**New!**  
Online Smoking Technique Guide  
Guía de ahumado online  
**YouCook**