

Super-Aladín®

Professional Aromatizing Smoker

The indoor food smoker **Super-Aladín®** instantly smokes and aromatizes small quantities of food on demand. Its patented design permits the use of aromatic products in its interior chamber through a slow combustion of sawdust. In addition, it incorporates purest natural aromas extending the possible creative applications of the smoking technique.

This smoking gun is equipped with a fast connection to couple it with the **Aladín Cover®**, as well as the **Aladín CD®** disk, obtaining a more stable and aromatic smoke.

With **Super-Aladín®** 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 culinary creations.



01 Beginning with Super-Aladín®: 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 Smoking food

Use pure wood sawdust without resin content and without varnish or paint (you can use many woodtypes: evergreen, oak, beech, olive, oak, cedar, walnut, birch, ash, mangrove, mahogany, etc.). We recommend our **Wood Aladín Chips®** (oak, beech, olive, orange, quebracho, almond, or Jack Daniels flavored sawdust).



Moisten the sawdust before use

These woods emit a nice aroma and instill an antibiotic affect. That is why their essence are used in fragrances. When burning these woods their aromatic substances are liberated and adhere to the foods providing a good flavor and aroma as well as acting as a preserving agent.

Right at the moment of the combustion add the additional aromas. In the case of adding aromatic herbs, choose ones that are lightly green since if they were dry they would burn. Very quickly increasing the temperature of the sawdust combustion. We discourage the use of herbs and spices in powder, because duet to its small size they would burn fast and would not be able to provide an effective aromatic charge.

If you use aromatic oils or essences we recommend adding them at the very last minute and in a separate point during the smoking period.

The smoking time will depend on the product, (type of food, size, and smoking degree). In general, if you wish to smoke a larger product, you should place it in a closet or in a closed box. Connect the tube and make multiple smoke injections in separated time intervals as desired. This process lasts for approximately 24 hours.

To smoke quantities of food use bags or containers sealed with plastic film. The smoking time will depend on the degree that one desires to incorporate button or two charges should be sufficient.

Once a long smoking process is finished, aerate the product to lose some of the high concentrations of the elements acquired during the smoking process.

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 be sure that the filter grille is placed at the bottom of the combustion chamber. Make sure that the grill is in good conditions allowing a good airflow. Turn on the device. Light the upper part of the sawdust with a lighter, never with a torch.



04 Super-Aladín® Aromatization Chamber

In the conventional smokers, the aromatization of the sawdust is done in the same chamber. Since the combustion is produced together, the high temperature modifies or destroys the aromatic properties of certain products, giving a poor result.

The **Super-Aladín®** smoker, thanks to its second chamber, allows the separation of the sawdust from the essential oils. This way the hot air produced in the combustion chamber heats the low compartment of the control and helps to liberate the aromatic substances of essential oils which are diffused by the fan. All the aromas are mixed while keeping their purity, so the subtlety at flavors can be perceived with more intensity and will impregnate the food or aromatize the service cloches.

The delicate aromas coming from the natural essential oils of herbs, fruits, flowers, spice, etc. can be obtained directly from the product. Peel the skin or smash the leaves, or use directly natural essences or oils. These last ones can be incorporated to absorbing products like dryer paper, volcanic stones or cotton, them placing them in the low chamber. This procedure will allow the use of liquid essential oils and aromas, releasing the substances with control due to the temperature elevation produced by the combustion chamber.

05 Cleaning and maintenance

The cleaning of this device requires attention and precision. Remove the sawdust residues and clean all oils and resins from all the elements (burning pot and filter).

- 01 Separate the engine from the metallic head.
- 02 Unscrew the lower part of the fan with the hex key.
- 03 Place the motor upside down to remove any possible tars that could have entered.
- 04 Spray lightly with warm water and a mild soap around the dirty areas.
- 05 Clean with a slightly damped cloth. Do not to wet any other parts. Dry with paper towel.
- 06 Turn on the motor after everything has been dried well.
- 07 Wash all the pieces as the capsule, grille, tube and accessories with soap and water.
- 08 Clean and dry. If the device will not be used for a long period of time, it is recommended to remove the batteries.



Find out more tips and tricks on the **Smoking Food Technique** online on our website: www.100x100chef.com.

Here you can download our **Smoking Techniques Manual** for free, and watch the exclusive videos on **YouCook**.



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.**



ACCESSORIES AND SPARE PARTS

ACCESORIOS Y DESPIECE

Super-Aladín® works with all Food Smoking Collection items:
Super-Aladín® funciona con todos los complementos de la Colección Ahumado:

- **Heavy Wheel Kit - Metal wheel and engine replacement**
Hélice de metal con motor de recambio.

- **Super-Aladín Rotor - Metal motor station and metal ventilator**
Estación motor y base adaptable.

- **Gastronorm cover 1/1 with valve / Tapa Gastronom 1/1 con válvula**

- **Aladín Station - Complement device for horizontal work with Super-Aladín®**
Base para trabajos horizontales con Super-Aladín®

- **Aladín CD - Methacrylate disk with quick connection valve**
Disco de metacrilato con válvula de conexión rápida

- **Aladín Covers - Borosilicate cloches equipped with the quick connection valve**
Campanas de borosilicato con válvula de conexión rápida.

- **Aladín Chips - Sawdust**
Oak, beech, olive, orange, quebracho, almond, or Jack Daniels flavoured woods
Serrín de maderas haya, roble, olivo, naranja, quebracho, almendro, o aroma Jack Daniels

- **Aladín Screens XS/XL - Replacement pack of filter grilles (XS and XL) 5 pcs/box**
Juego de rejillas filtro (XS y XL) 5 uds/caja.

Find out more related items for your **Super-Aladín®** on our webpage / Consulte más productos compatibles con su **Super-Aladín®** en nuestra página www.100x100chef.com

Discover more about food smoking techniques.
Free videos on **YouCook** and free **Smoking Techniques Manual** on our blog.

Descubra más sobre el ahumado y sus diferentes técnicas. Mire los videos en **YouCook** y descargue gratuitamente el **Manual de Técnicas de Ahumado** en nuestro blog.



www.100x100chef.com

Visit **YouCook**



Super-Aladín®

Ahumador y aromatizador profesional

El ahumador aromatizador **Super-Aladín®** permite la combustión de serrín al instante con la intención de ahumar y aromatizar pequeñas cantidades de alimentos. Su diseño patentado permite el uso de productos aromáticos en su cámara interna, sin que estos combustionen, incorporando aromas mucho más puros y naturales, ampliando así las posibles aplicaciones creativas de la técnica de ahumado.

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.

Con **Super-Aladín®** 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 alimentos

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 adhieren y penetran a los alimentos, proporcionándoles muy buen sabor y olor a la vez que los preserva de la descomposición.



Humedecer el serrín antes del uso

Los serrines empleados para el ahumado pueden aromatizarse con hierbas o especias aromáticas frescas (enebro, clavo, anís, gengibre, regaliz, 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.

El tiempo de ahumado dependerá del producto (alimento, tamaño, punto de ahumado) pero por lo general si se desea ahumar un alimento de gran tamaño deberemos hacerlo dentro de un armario o caja cerrada, conectando el tubo de conexión y realizando múltiples inyecciones de humo en intervalos separados de tiempo. El proceso dura aproximadamente unas 24 horas.

Para pequeñas porciones puede hacerse dentro de bolsas o en recipientes cerrados con un film de papel plástico. El tiempo de ahumado dependerá del matiz que queramos incorporar pero con una o dos cargas será suficiente. Una vez terminado un proceso largo de ahumado deberemos airear el alimento con la finalidad de que pierdan las altas concentraciones de los elementos adquiridos durante el ahumado.

03 Carga y funcionamiento

Cargar la cápsula superior con el serrín ligeramente húmedo (para 1 gr. de serrín poner 0,5 gr. de agua) y suavemente 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 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.

Dirigir el tubo de escape hacia el alimento, envase o campana.

04 Cámara de aromatización

En los ahumadores convencionales el aromatizado del serrín se realiza en la misma cámara, al realizarse la combustión conjuntamente la alta temperatura modifica o destruye las particulares propiedades aromáticas de ciertos productos, dando un resultado no deseado.

El ahumador aromatizador **Super-Aladín®**, gracias a su segunda cámara, permite separar el serrín de los aromatizantes. De esta forma, el calor producido por la cámara de combustión superior, calienta controladamente la cámara inferior, ayudando a liberar las sustancias aromáticas de ciertos alimentos, siendo éstos absorbidos conjuntamente por el aspirador. Éstos quedarán mezclados pero manteniendo su pureza. De esta forma, la sutileza de los aromas se podrá percibir con mayor intensidad e impregnar los alimentos o aromatizar envases o recipientes cerrados.

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. Éstos últimos pueden incorporarse a productos absorbentes como papel secante, piedras volcánicas, etc. Estos productos permitirán utilizar aromas en estado líquido, liberando sus sustancias controladamente con la elevación de la temperatura producida por la cámara de combustión.



05 Limpieza y mantenimiento

La limpieza de **Super-Aladín®** 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.
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.

YouCook

Para más información sobre el ahumado y sus diferentes técnicas, descargue el **Manual de Técnicas de Ahumado** desde nuestra página web **www.100x100chef.com**, y mire los vídeos exclusivos en **YouCook**.



G

GARANTÍA

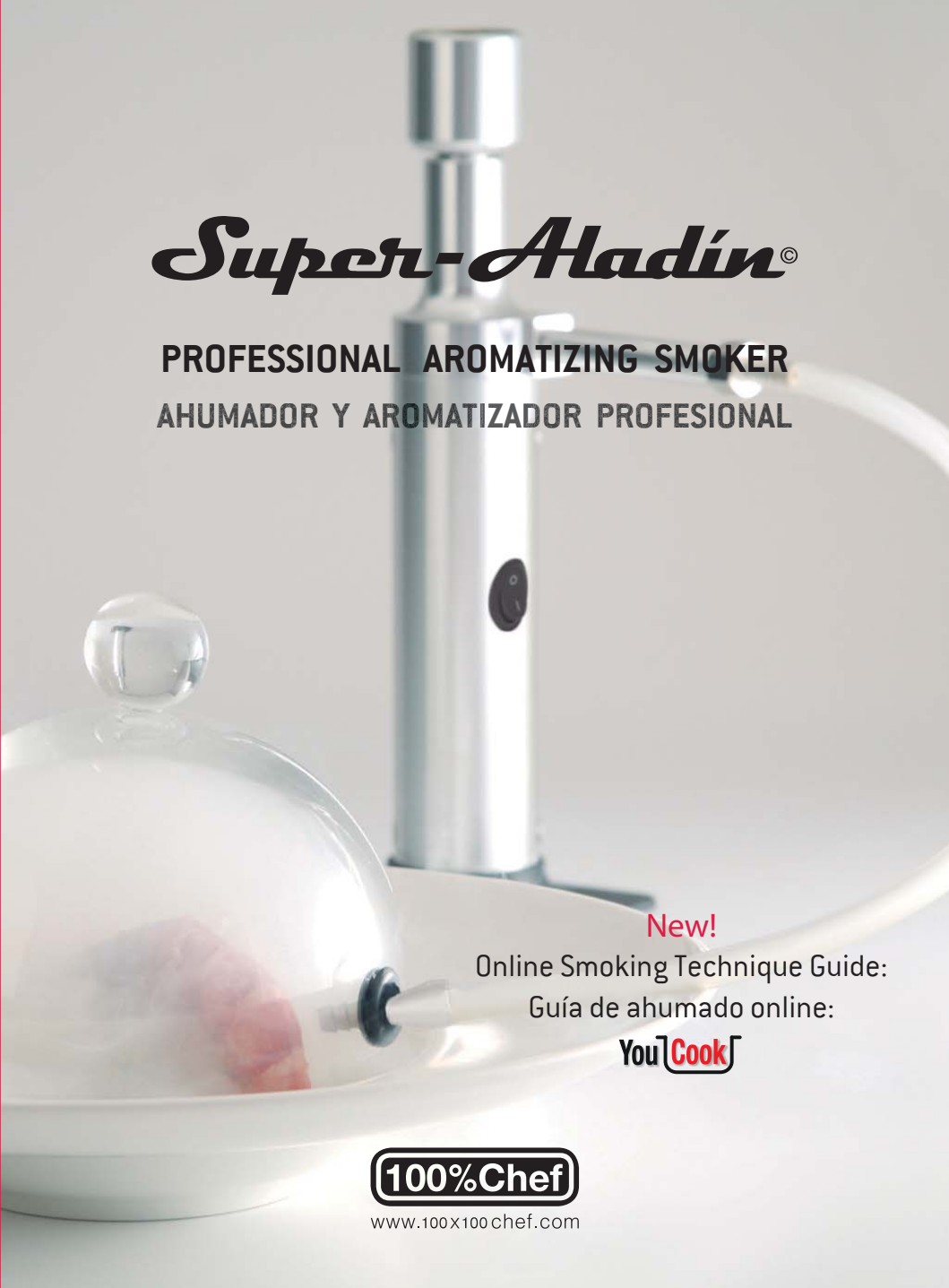
Modelo registrado y patentado ®

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.**

Super-Aladín®

PROFESSIONAL AROMATIZING SMOKER

AHUMADOR Y AROMATIZADOR PROFESIONAL



New!

Online Smoking Technique Guide:
Guía de ahumado online:

YouCook

100%Chef

www.100x100chef.com