

Fumoir portatif

The Smoking Gun[™]

GARANTIE

Cette garantie limitée a préséance sur toute garantie précédente de ce produit. PolyScience convient de remédier à tout défaut de matériel ou de fabrication apparaissant dans les trente (30) jours suivant la livraison de ce produit à l'acheteur. Pour ce faire, elle pourra, à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit. Si elle opte pour le remplacement. le produit de remplacement sera garanti pour la plus longue des deux périodes suivantes : (A) dix (10) jours à compter de sa date de livraison ou (B) le reste de la période de garantie d'origine.

Si ce produit nécessite une réparation, communiquez avec PolyScience pour savoir comment procéder. S'il s'avère nécessaire de retourner le produit, demandez un numéro d'autorisation de retour et expédiez le produit, port payé, au centre de service indiqué. Afin d'accélérer le traitement, inscrivez le numéro d'autorisation de retour sur l'extérieur du colis. Il faut inclure une explication détaillée du problème avec le produit.

Nonobstant ce qui précède, le produit ne sera pas couvert par la garantie si le défaut ou la défectuosité a été causé par un accident, la négligence, une utilisation déraisonnable, un entretien inadéquat ou d'autres causes ne découlant pas d'un défaut de matériel ou de fabrication.

AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, QUE CELLE DÉCRITE AUX PRÉSENTES ET POUR LA DURÉE MENTIONNÉE, N'EST ACCORDÉE.

LA SEULE OBLIGATION DE POLYSCIENCE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE SE LIMITE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT D'UN PRODUIT DÉFECTUEUX. POLYSCIENCE NE SAURAIT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE OU INDIRECT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE LA POSSESSION DU PRODUIT.

Certains États ne permettent pas (A) de limiter la durée d'une garantie implicite ou encore (B) d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects. Il se pourrait donc que les limitations ou exclusions précédentes ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, auxquels s'ajoutent, le cas échéant, des droits pouvant varier selon la législation de l'État.

- 1 PISTOLET À FUMER SMOKING GUN^{MC}
- 4 PILES «AA»
- 1 SUPPORT
- 1 TUBE FLEXIBLE DE 18 PO (45,7 cm)
- 2 POTS DE COPEAUX DE BOIS (HICKORY ET POMMIER) DE 0,5 oz (14,2 g) CHACUN

Merci d'avoir acheté le pistolet à fumer Smoking Gun^{MC}! Avec ce produit pratique conçu pour être utilisé dans la cuisine, vous pourrez conférer rapidement aux viandes, volailles, poissons, légumes et autres aliments le goût et l'odeur de la fumée sans flamme ni gril. Il convient aussi parfaitement pour la préparation de cocktails et boissons boucanés, comme un Bloody Mary fumé au pommier ou un Manhattan exhalant des effluves de cigare.

CONSEILS ET TECHNIQUES DE FUMAGE

- Pour imprégner les viandes, poissons, fruits et légumes cuits de l'arôme et du goût de la fumée, placez-les simplement dans une casserole, une marmite, un faitout ou un autre contenant couvert, puis injectez de la fumée sous le couvercle.
- Pour présenter avec style un mets préparé, insufflez un peu de fumée sous son couvre-plat.
 Ce sera une surprise plaisante pour vos convives lorsque vous le découvrirez votre plat.
- Utilisez le Smoking Gun^{MC} pour parfumer des aliments fins, tels que les fromages et les légumes, de notes de fumée sans altérer leur texture.
- Pour des résultats optimaux, essuyez toujours les aliments avec un chiffon ou une serviette de papier propre avant de les «fumer». La saveur de fumée adhérera ainsi mieux à leur surface.
- Vous trouverez peut-être plus facile d'injecter la fumée sous les couvercles de casseroles en plaçant le Smoking Gun^{MC} sur le support fourni et en utilisant le tube flexible (aussi fourni) pour diriger la fumée là où vous le voulez. Vous aurez ainsi une main libre pour soulever le couvercle.

- Il suffit généralement de deux à trois minutes de fumage pour conférer le goût et l'odeur de la fumée à la nourriture. Si vous utilisez le Smoking Gun^{MC} avec un contenant couvert, injectez simplement la fumée sous le couvercle puis laissez reposer quelques minutes. Il n'est **PAS** nécessaire de faire fonctionner le pistolet en continu.
- Les copeaux de hickory donnent un goût âcre de fumée ressemblant à celui du bacon qui relève particulièrement bien le porc (jambon, côtes, etc.).
- Les copeaux de mesquite, quant à eux, conviennent à la plupart des viandes (le bœuf notamment) et des légumes. Ils apportent une intense saveur terreuse.
- Le pommier et le cerisier vont bien avec la volaille, le gibier à plumes et le porc. Ces bois ajoutent une note fruitée légèrement sucrée, mais plus prononcée.



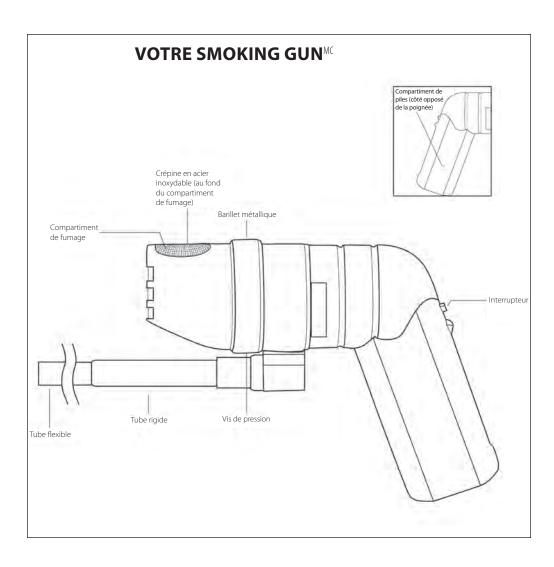
- N'utilisez le pistolet Smoking Gun^{MC} à aucune autre fin que celle pour laquelle il est conçu; aucun autre usage de cet appareil n'est prévu ou suggéré par PolyScience.
- Portez des mitaines ou des gants de cuisine lorsque vous le manipulez.
- Ne tentez de brûler rien d'autre que de petits copeaux de bois, de la sciure de bois, des herbes séchées, des épices ou des tisanes dans le compartiment de fumage.
- Ne laissez pas le Smoking Gun^{MC} sans surveillance.
- Ne produisez pas de fumée pendant plus de 30 secondes; cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne l'utilisez que dans des endroits bien aérés; faire brûler des copeaux ou de la sciure de bois, des herbes séchées, des épices ou des tisanes pourrait générer des sous-produits de combustion reconnus étant comme cancérigènes, nuisibles pour la reproduction ou capables de causer des anomalies congénitales.
- Le barillet métallique du Smoking Gun^{MC} est très chaud pendant le fonctionnement. Laissez le pistolet refroidir complètement avant de toucher son barillet, de le nettoyer ou de le ranger. Replacez toujours l'appareil sur le support fourni après l'avoir utilisé.
- Tenez toujours le Smoking Gun^{MC} à la verticale lorsque vous l'utilisez. Si vous l'inclinez, des combustibles chauds pourraient tomber du compartiment de fumage et causer un incendie.
- Videz toujours la cendre et les restes de combustible dans un contenant ininflammable.
- Faites preuve de prudence lorsque vous allumez le combustible; allumer incorrectement des matières inflammable peut causer une explosion ou un risque d'incendie.
- Utilisez une allumette ou un briquet pour allumer le combustible dans le Smoking Gun^{MC}; N'UTILISEZ

PAS de chalumeau de cuisine ni d'autre dispositif chauffant, car une température trop élevée pourrait endommager l'appareil.

- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants. Lorsqu'îl est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux, une surveillance étroite par un adulte est nécessaire.
- Ne pointez pas le Smoking Gun^{MC} sur une personne ou un objet inflammable.
- Évitez d'utiliser le Smoking Gun^{MC} à des endroits où la fumée pourrait déclencher une alarme incendie ou un système d'extinction d'incendie.
- Ne mettez jamais le Smoking Gun^{MC} en marche si le barillet métallique a été retiré. Les pales métalliques mobiles du ventilateur à l'intérieur du boîtier en plastique pourraient causer des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner le Smoking Gun^{MC} sans sa crépine en acier inoxydable; autrement, les braises pourraient pénétrer dans le boîtier en plastique et endommager l'appareil ou être projetées par le canon, ce qui pourrait causer des brûlures ou un incendie.
- Retirer ou démonter toute autre pièce du Smoking Gun^{MC} que le compartiment de fumage métallique, la crépine en acier inoxydable, le couvercle du compartiment de piles ou les piles pourrait causer des dommages irréparables et annuler la garantie.
- Avertissement exigé par la proposition 65 de Californie: La combustion des produits du bois ou du charbon peut dégager des substances reconnues par l'État de la Californie comme cancérigènes, nuisibles pour la reproduction ou capables de causer des anomalies congénitales. Cet avertissement est formulé comme l'exige l'article 25249.6 du code de la santé et de la sécurité de la Californie.

Remarque: Dans l'éventualité peu probable où votre Smoking Gun^{MC} nécessiterait un entretien ou des réparations, communiquez avec le fabricant à l'adresse indiquée à la dernière page. VEUILLEZ NE PAS RETOURNER L'APPAREIL AU MAGASIN OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.





UTILISATION

- Remplissez le compartiment de fumage du combustible voulu, puis tapotez doucement. NE REMPLISSEZ PAS TROP LE COMPARTIMENT.
- 2. Réglez l'interrupteur à la position de marche.
- Mettez la flamme d'un briquet ou d'une allumette en contact avec le combustible jusqu'à ce qu'il s'allume. ÉLOIGNEZ LA FLAMME DÈS QUE LE COMBUSTIBLE S'ALLUME. N'UTILISEZ PAS UN CHALUMEAU DE CUISINE, CAR SA TEMPÉRATURE TROP ÉLEVÉE POURRAIT ENDOMMAGER L'APPAREIL.

Remarque : il se pourrait que de la fumée sorte du côté et de l'arrière du Smoking Gun^{MC}. Cela est normal et n'est nullement un signe de défectuosité de l'appareil.

- 4. Fumez l'aliment. (Voir Conseils et techniques de fumage.)
- 5. Arrêtez le Smoking Gun^{MC}.
- Si vous avez retiré le Smoking Gun^{MC} de son support pour l'utiliser, replacez-le dessus pour le maintenir à la verticale jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- 7. Une fois le barillet métallique refroidi, renversez le pistolet et tapez délicatement sur le dessous du compartiment de fumage pour en retirer tout combustible restant. VIDEZ TOUJOURS LA CENDRE ET LES RESTES DE COMBUSTIBLE CARBONISÉS DANS UN CONTENANT ININFLAMMABLE.

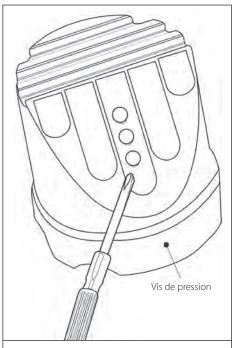






ENTRETIEN ET RANGEMENT:

- Utilisez le support fourni pour ranger le Smoking Gun^{MC} à la verticale lorsque vous ne vous en servez pas.
- Nettoyez périodiquement le barillet métallique à la main avec de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour séparer le barillet métallique du boîtier en plastique, desserrez la vis de pression sur le dessous du barillet, puis tirez doucement sur le barillet en tournant. Laissez-le sécher complètement avant de le réassembler ou de l'utiliser. Pour le remettre, poussez-le en place en veillant à ce que le compartiment de fumage soit vers le haut.
- Nettoyez périodiquement la crépine en acier inoxydable à la main avec de l'eau savonneuse. Pour avoir accès à la crépine, retirez le compartiment de fumage en métal, renversez-le, puis insérez doucement un objet mince (comme un trombone déplié) dans l'un des trous sur le dessous du barillet. Pour réinstaller la crépine, placez-la dans le compartiment de fumage puis appuyez doucement du bout du doigt pour bien l'enfoncer
- Vous pouvez nettoyer le canon et le tube flexible à la main avec de l'eau savonneuse. Laissez-le sécher complètement avant de le réassembler ou de l'utiliser.
- Au besoin, on peut nettoyer le boîtier en plastique à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. N'UTILISEZ PAS DE CHIFFONS MOUILLÉS POUR LE NETTOYER, NE LE PLONGEZ PAS DANS L'EAU ET NE L'ASPERGEZ PAS, CAR CELA ENDOMMAGERAIT L'APPAREIL ET ANNULERAIT LA GARANTIE.



Pour nettoyer la crépine en acier inoxydable, retirez-la en la poussant doucement à l'aide d'un objet mince inséré dans les trous sur le dessous du barillet métallique.

INSTALLATION ET REMPLACEMENT DES PILES :

- 1. Retirez le couvercle du compartiment de piles (sur la poignée, du côté opposé au logo de PolyScience).
- 2. Installez les 4 piles AA (fournies), en veillant à les orienter de la manière indiquée dans le compartiment de piles.
- 3. Glissez le couvercle du compartiment en place.

REMARQUE: Lorsque les piles doivent être remplacées, il est préférable d'utiliser des piles du même type et du même fabricant dans le même état. Mélanger des piles de différents types (p. ex. alcalines et au lithium), états (neuves et vieilles) ou fabricants pourrait causer des fuites ou autres défaillances et endommager le pistolet.

AUTRES PRODUITS OFFERTS PAR POLYSCIENCE:

 Assortiments de copeaux de bois: comprend du hickory, du mesquite, du pommier et du cerisier (un pot de 4 oz de chaque essence).

ENTRETIEN ET RÉPARATION

Dans l'éventualité peu probable où votre Smoking Gun^{MC} nécessiterait un entretien ou des réparations, demandez à PolyScience un numéro d'autorisation de retour avant de retourner votre appareil. Envoyez le pistolet, accompagné du numéro d'autorisation de retour, d'une brève description du problème et d'une copie du reçu montrant la date d'achat originale, à PolyScience à l'Adresse indiquée ci-dessous. **NE RETOLIRINEZ PAS L'APPARFIL AU MAGASIN OÙ**

RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.



Le symbole avec une poubelle sur roues barrée et une barre rectangulaire indique que le produit est repris par les déchets d'équipements (DEEE) électriques et électroniques et ne doit pas être éliminés comme un déchets municipal non triés. Les utilisateurs finaux devraient contacter leur détaillant / distributeur ou notre entreprise sur l'élimination, la collecte et les options de recyclage dans leur pays.

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue Niles, IL 60714, U.S.A. Numéro sans frais (États-Unis et Canada) 1 800 229-7569 847 647-0611

Courriel: culinary@polyscience.com Site Web: www.cuisinetechnology.com

Le logo PolyScience et «The Smoking Gun» sont des marques déposées de PolyScience, une division de Preston Industries, Inc.