IT - Istruzione per l'uso e la manutenzione
GB - User's Reference: Use and Maintenance
F- Notice d'utilisation et Entretien

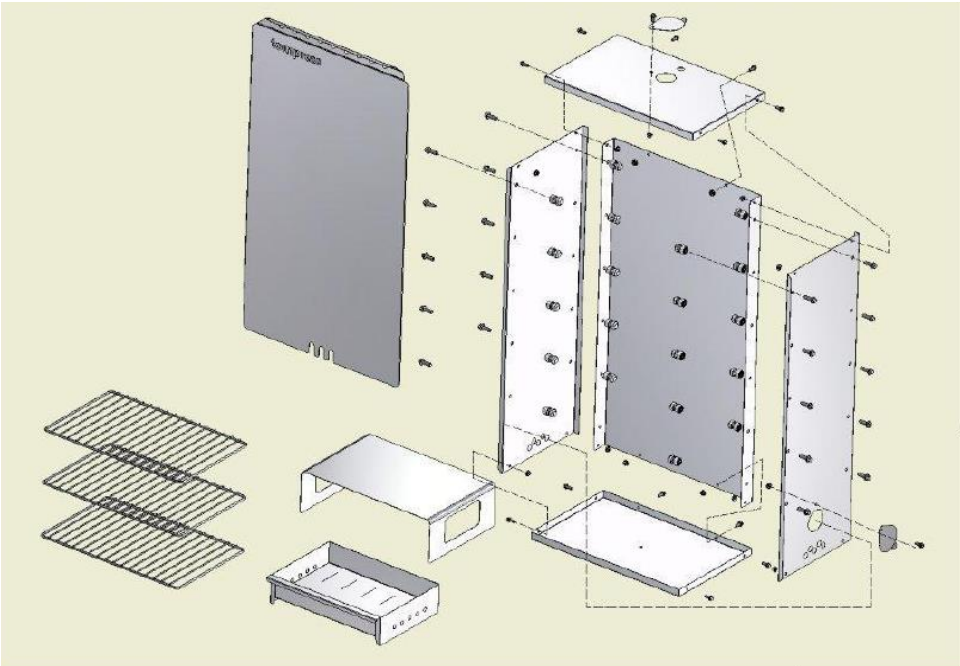
IT - Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle per tutta la durata del prodotto
GB - Read all instructions and save for future reference
F - Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice

MOD.: AF-MED / AF-XXL / AF-VER / AF-TAV

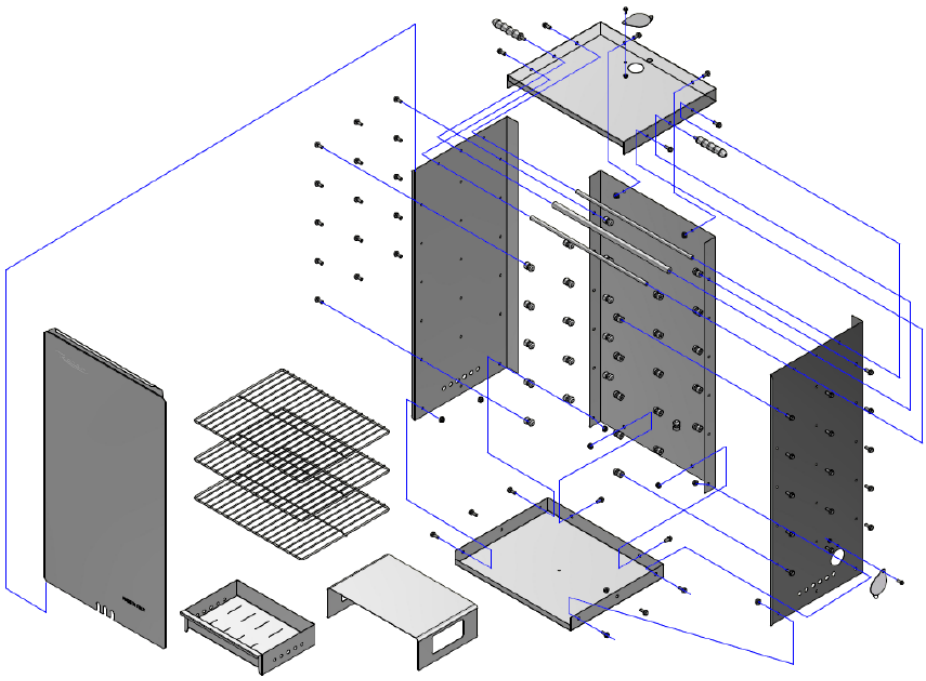
IT – R.G.V. segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto d'istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
Quest'apparecchio è destinato ad un uso domestico e similare e non è costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati e informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità'. Per il suo utilizzo, abbiate cura di mettere l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non infiammabile; l'affumicatore è un prodotto da utilizzare esclusivamente all'aperto.
RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE: Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non autorizzati preventivamente.
Gli Affumicatori R.G.V. sono prodotti in Italia con materiali conformi alle vigenti normative in merito ai materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti e sono costruiti conformemente alla normativa Europea EN 15861.

SCHEMA DI MONTAGGIO DELL'AFFUMICATORE – SCHEMA DE MONTAGE – ASSEMBLING SCHEMA:

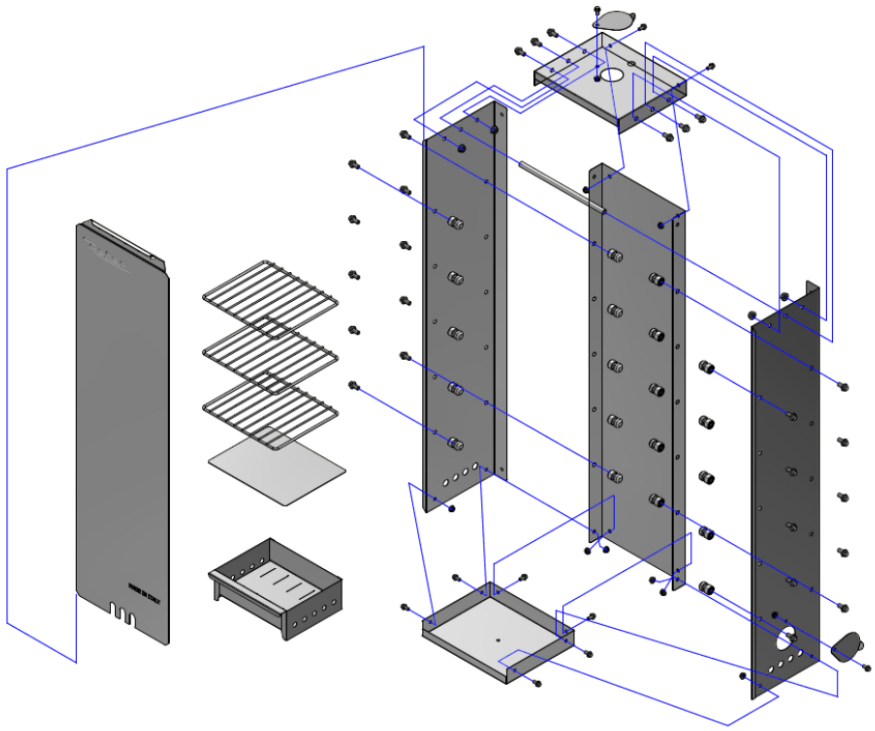
ART.: AFFUMICATORE 46x29x86 cod. AF-MED



ART.: AFFUMICATORE 46x29x86 cod. AF-XXL



ART.: AFFUMICATORE 46x29x86 cod. AF-VER



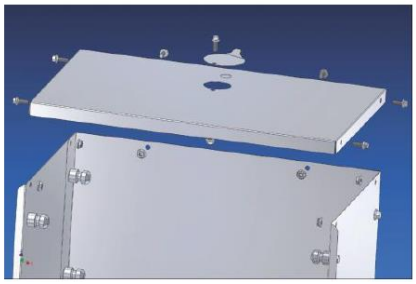
COMPOSIZIONE DELL'AFFUMICATORE:

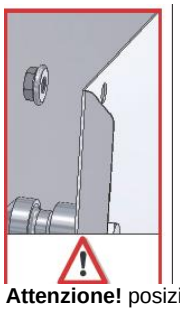
Schiena, fianco destro, fianco sinistro, fondo, cappello, n. 2 valvole, porta scorrevole, 5 ganci, 3 griglie (escluso mod. AF-VER), cassetto bruciatore e degrassatore in acciaio inox, 1 Kg. di materiale per affumicatura sufficiente per 5/10 cicli di lavoro, ferramenta di montaggio + chiave; La struttura in acciaio inox è fornita con pellicola di protezione per evitare graffi durante il trasporto, sarà perciò necessario toglierla prima dell'utilizzo. **Mod. AF-XXL** n. 3 barre di sospensione e n.2 manopole per il trasporto. Mod. **AF-VER** n. 1 barra di sospensione, griglie non fornite da richiedere a parte.

In fase di montaggio, si consiglia di sollevare le sole porzioni di pellicola necessarie al fissaggio di dadi e bulloni; togliere completamente la pellicola di protezione solo ad affumicatore montato per evitare di danneggiare i componenti, Utilizzare sempre guanti di protezione in fase di assemblaggio e manipolazione; R.G.V. srl non sarà responsabile in caso di non osservanza di queste prescrizioni.

Il materiale per affumicatura è ottenuto da cippature di legno di Faggio compresso senza l'utilizzo di collanti o altre sostanze chimiche, Il prodotto è certificato da provenienza di legno vergine. Il trattamento di compressione permette di ottenere un rendimento doppio in termini di potere calorico e di fumo rispetto al materiale non compresso normalmente reperibile sul mercato.

Il materiale per affumicature è un prodotto soggetto a cambiamento di peso in relazione all'umidità.

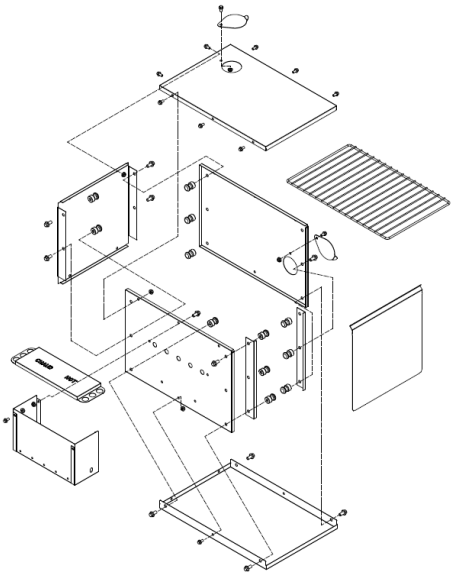




Attenzione! posizionare la svasatura dei fianchi sul lato anteriore.

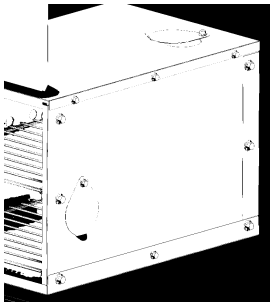
ART.: AFFUMICATORE mod. AF-TAV in Kit di Montaggio
Dim. Cm. 45x39x30 peso Kg. 8,00

SCHEMA DI MONTAGGIO DELL'AFFUMICATORE – SCHEMA DE MONTAGE – ASSEMBLING SCHEMA:



COMPOSIZIONE DELL'AFFUMICATORE mod. AF-TAV:
Schiena, fianco destro, fianco sinistro, fondo, cappello, n. 2 valvole, porta scorrevole,1 griglia , cassetto bruciatore e coperchio in acciaio inox, 1 Kg. di materiale per affumicatura sufficiente per 5/10 cicli di lavoro, ferramenta di montaggio + chiave ; La struttura in acciaio inox è fornita con pellicola di protezione per evitare graffi durante il trasporto, sarà perciò necessario toglierla prima dell'utilizzo.
In fase di montaggio, si consiglia di sollevare le sole porzioni di pellicola necessarie al fissaggio di dadi e bulloni; togliere completamente la pellicola di protezione solo ad affumicatore montato per evitare di danneggiare i componenti, Utilizzare sempre guanti di protezione in fase di assemblaggio e manipolazione; R.G.V. srl non sarà responsabile in caso di non osservanza di queste prescrizioni.
Funzionamento dell'affumicatore:

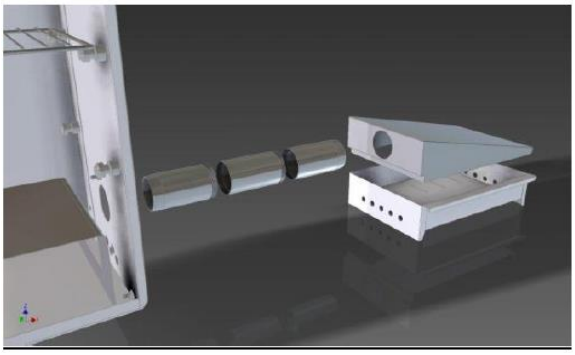
1- preparare le braci necessarie nel cassetto bruciatore, o inserire la resistenza opzionale cod. 115407.
2- Coprire le Braci o la resistenza con le cippature e gli aromi desiderati;
3- Coprire il cassetto bruciatore con il coperchio.
4- Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio.



Attenzione! Posizionare e avvitare i fianchi all'interno del fondo, schiena e cappello.

KIT AFFUMICATURA A FREDDO venduto a richiesta cod. 115404
KIT FUMAGE A FROID sur demande cod. 115404:
COLD SMOKER KIT on demand cod. 115404:
L'affumicatore consente l'applicazione di un Kit di affumicatura a freddo in Acciaio Inox cod. 115404 Composto da un cassetto, un copri cassetto e da due tubi di collegamento

KIT AFFUMICATURA A FREDDO venduto a richiesta cod. 115405 per mod. AF-MED e AF-XXL e cod. 115406 per mod. AF-VER:
KIT FUMAGE A FROID sur demande cod. 115405 pour les AF-MED et AF-XXL et cod. 115406 pour le AF-VER:
COLD SMOKER KIT on demand cod. 115405 for AF-MED and AF-XXL and cod. 115406 for AF-VER:



L'affumicatore in Kit di Montaggio consente l'applicazione di un Kit di affumicatura a freddo in Acciaio Inox composto da un copri cassetto e da 2 o 3 tubi di collegamento secondo i modelli. Il sistema di affumicatura a freddo consente di affumicare mantenendo il cassetto bruciatore all'esterno dell'affumicatore per fare sì che le braci non riscaldino gli alimenti. Il sistema di affumicatura a freddo è particolarmente indicato per affumicare pesce e formaggi e per tutti quegli alimenti che non necessitano di contatto diretto con il calore.
Funzionamento del Kit Affumicatura a Freddo:

1- preparare le braci necessarie nel cassetto bruciatore
2- Coprire le Braci con le cippature e gli aromi desiderati
ATTENZIONE!! Per il suo corretto funzionamento, il kit di affumicatura a freddo non deve funzionare ad alte temperature; utilizzare un quantitativo molto limitato di braci e cippature e limitare il tempo di accensione della resistenza 115407 (da richiedere a parte) a 5 minuti per evitare di riscaldare eccessivamente il fumo
3- Coprire il cassetto bruciatore con il coperchio e collegare il foro del coperchio al foro laterale dell'affumicatore aprendo la valvola mediante il set di tubi di collegamento.
4- Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio

É possibile allungare il tubo di collegamento richiedendo uno o più tubi centrali filettati in Acciaio Inox qualora si voglia raffreddare ulteriormente il fumo.

FUNZIONE DEL PROCEDIMENTO DI AFFUMICATURA
L'affumicatura è un procedimento di conservazione degli alimenti che permette: **l'aromatizzazione, la colorazione e** la **conservazione degli alimenti** (effettto antimicrobico), e la **modificazione della consistenza degli alimenti** (per esempio la modificazione dei costituenti proteici dovuta ai componenti presenti nel fumo).
L'affumicatura può essere effettuata a freddo (12-35°C), a caldo (50-85°C: modificazione dei costituenti proteici e distruzione di microorganismi), o a una temperatura intermedia (35-50°C: attivazione degli enzimi endogeni ed intenerimento del prodotto)

AFFUMICATURA VERTICALE E ORIZZONTALE
Utilizzare le griglie per l'affumicatura orizzontale e i ganci per l'affumicatura verticale (non caricare le griglie oltre i 6 kg.).
I modelli AF-XXL e AF-VER dispongono di speciali barre di sospensione per appendere i prodotti da affumicare e possono essere usati anche orizzontalmente,

AFFUMICATURA A CALDO
Con l'affumicatura a caldo, gli alimenti non sono solo affumicati ma anche cotti. Il pesce richiede una temperatura oscillante tra 82° e 93°, le carni tra 82° e 115°.

1. Pulire il pesce e togliere le lische con l'aiuto di una pinza.
2. Salatura: Il tempo di salatura dipende dal tipo di prodotto e dai gusti personali, normalmente viene utilizzato più sale per il pesce e meno sale per le carni.
3. Dissalare sotto l'acqua corrente o immergendo il prodotto nell'acqua.
4. Asciugare perfettamente il prodotto, il colore dorato tipico di un prodotto ben affumicato, si produce solo quando il prodotto è ben asciugato.
5. Mettere il prodotto direttamente sulle griglie all'altezza desiderata per una affumicatura orizzontale.

Fissare gli alimenti ai ganci ed appenderli posizionando la griglia nel suo alloggiamento più alto per una affumicatura verticale.

6. Preparare delle braci da carbone di legna naturale e metterle nel cassetto bruciatore; la quantità di braci necessaria dipende dal tipo di affumicatura che si vuole effettuare (l'affumicatura a caldo richiede una quantità di braci molto superiore dell'affumicatura a freddo).
7. Coprire le braci con le cippature pressate (eventualmente si possono aggiungere foglie di alloro o erbe aromatiche e bacche di ginepro); la temperatura sale molto rapidamente a 60/80°C
8. Mettere il cassetto bruciatore sul fondo dell'affumicatore. Il cassetto diventa molto caldo, fare attenzione e proteggere le mani in fase di manipolatura del cassetto bruciatore.
9. Posizionale il degrassatore sopra il cassetto bruciatore per evitare che il grasso coli sulle braci provocando fumi non corretti e tenere chiusa la valvola laterale (da utilizzare solo con Kit per affumicatura a freddo)
10. Chiudere la porta scorrevole non appena il fumo inizia a prodursi. Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio. Se l'emissione di fumo si arresta, aprire la porta scorrevole per controllare lo stato delle braci e delle cippature compresse, è possibile ripetere l'operazione di affumicatura fino all'ottenimento del risultato desiderato.

AFFUMICATURA A FREDDO
L'affumicatura a freddo asciuga, aggiunge aromi e contribuisce alla conservazione, ma non cuoce gli alimenti.
Il tempo di affumicatura dipende da tre fattori: I gusti personali, la temperatura ambiente ed il grado di umidità.

1. Preparare gli alimenti come descritto per l'affumicatura a caldo (punti da 1 a 5).
2. Per l'affumicatura a freddo, la temperatura nell'affumicatore non deve superare i 35°, è perciò necessario utilizzare una quantita' limitata di braci o riscaldare le cippature compresse con l'aiuto di una resistenza elettrica (le feritoie sul fondo della porta scorrevole servono per introdurre la resistenza).

3. Posizionare il degrassatore sopra il cassetto bruciatore per evitare che il grasso coli sulle braci provocando fumi non corretti (se non si utilizza il kit di affumicatura a freddo tenere chiusa la valvola laterale).

4. Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio. Se l'emissione di fumo si arresta, aprire la porta scorrevole per controllare lo stato delle braci e delle cippature compresse, è possibile ripetere l'operazione di affumicatura fino all'ottenimento del risultato desiderato.

CONSIGLI D'USO

L'affumicatura di pesce, carni, insaccati, verdure e formaggi, non pone alcun limite alla Vostra fantasia e creatività, è comunque consigliato marinare o salare preventivamente gli alimenti, soprattutto se si vuole aumentare il loro tempo di conservazione.

L'AFFUMICATORE R.G.V. può essere utilizzato anche come Barbecue, utilizzando il cassetto bruciatore direttamente sotto il cibo da cuocere, l'utilizzo delle cippature compresse unito all'uso di aromi e spezie dara' ai vostri alimenti un gusto unico.

Due brevi ricette per iniziare ad utilizzare al meglio il vostro nuovo affumicatore R.G.V.:

Salmone Affumicato:

Eviscerare, pulire e lavare il Salmone che deve essere freschissimo e di buona qualità; Separare i due filetti eliminando le lische con l'aiuto di una pinza avendo cura di non rovinare la compattezza delle carni; Preparare un letto di sale grosso ed appoggiarvi i filetti dalla parte della pelle; Spolverare le carni con due cucchiai da cucina di zucchero (serve per rassodare le carni) e coprire il tutto di sale grosso; Lasciare sotto sale per un tempo variabile in funzione della taglia dei filetti e del gusto personale da 4 a 12 ore eventualmente in frigorifero per proteggerlo da temperature troppo elevate che ne alterano le carni; Eliminare il sale, sciaquare ed asciugare i filetti; Spennellare i filetti con Whisky (aiuta a creare una pellicola sulla quale il processo di affumicatura ha una presa migliore) e lasciare asciugare due ore; Affumicare a freddo per un tempo variabile da 1 a 3 ore secondo i gusti; Dopo l'affumicatura asciugare di nuovo i filetti con carta assorbente e conservare sottovuoto; Si consuma dopo 12 ore durante le quali i sapori si uniformano per tutto il pesce ; Si conserva sottovuoto in frigorifero per due settimane.

Petto d'Oca Affumicato:

Lavare e asciugare il petto d'Oca ; Immergerlo in una salamoia aromatizzata secondo i gusti per un tempo variabile da 4 a 12 ore oppure coprire sopra e sotto di sale grosso e riporre in frigorifero per 2/4 ore; Eliminare il sale grosso, lavare, asciugare e pennellare con Brandy lasciandolo asciugare per 2 ore; Affumicare a temperatura media per un tempo variabile da 1 a 3 ore o a temperatura alta per 30 / 60 minuti secondo i gusti; Può essere consumato appena affumicato o conservato sottovuoto in frigorifero.

AVVERTENZE:

- Il piano di appoggio dell'affumicatore deve essere piano, stabile e non infiammabile
- Non utilizzare l'affumicatore in prossimità di materiali infiammabili
- Utilizzare l'affumicatore solo all'aria aperta in un luogo protetto dal vento
- Utilizzare sempre il materiale per affumicatura R.G.V. in quanto non contiene collanti o prodotti chimici ed è perciò conforme all'utilizzo previsto; R.G.V. srl declina ogni responsabilità in caso di utilizzo di prodotti per affumicare diversi da quelli consigliati
- Durante il suo funzionamento l'affumicatore può diventare molto caldo, proteggere sempre le mani in caso di manipolazione
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità

MANUTENZIONE

L'affumicatore è costruito in acciaio inox, si consiglia comunque, prima di ogni utilizzo, di lavare con acqua calda e detergenti non aggressivi, risciaquare e asciugare accuratamente; conservare l'apparecchio in luogo asciutto e proteggerlo dall'umidità.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La presente Garanzia non pregiudica i diritti dell'acquirente stabiliti con D. Lgs. 02/022002, n. 24. Con la presente Garanzia, il produttore offre all'Acquirente che si rivolge direttamente ad un Punto Vendita il ripristino della conformità tecnica dell'apparecchio in modo rapido, sicuro e qualitativamente ineccepibile.

La presente Garanzia è operativa indipendentemente dalla prova che il difetto derivi da vizi di fabbricazione presenti all'atto dell'acquisto dell'apparecchio, fatta eccezione per quanto previsto al punto "d" del presente testo.

a) Durata della garanzia: 12 mesi dalla data di acquisto.
   Durante i primi 12 mesi di Garanzia, gli interventi in garanzia sull'apparecchio saranno gestiti dai Punti Vendita.
b) Validità della garanzia: In caso di richiesta di assistenza, la garanzia è valida solo se verrà esibito il certificato di garanzia unitamente ad un documento, valido agli effetti fiscali, che riporti gli estremi d'identificazione del rivenditore, del prodotto e la data in cui è stato effettuato l'acquisto.
c) Estensione della garanzia:
   La riparazione NON interrompe nè modifica la durata della garanzia che decadrà alla sua scadenza legale.
d) Limiti della garanzia:
   La garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:
   - negligenza, imperizia, imprudenza e trascuratezza nell'uso (inosservanza di quanto prescritto nel libretto delle "istruzioni d'uso");
   - manutenzioni non previste nel libretto delle "istruzioni d'uso" o effettuate da personale non autorizzato;
   - manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;
   - errata installazione (alimentazione con voltaggio diverso da quello riportato sulla targhetta dati e sul presente libretto);
   - uso improprio dell'apparecchio;
   - danni dovuti a normale usura dei componenti, urti, cadute, danni di trasporto.
   - la garanzia non comprende la riparazione / sostituzione di parti che sono soggette ad usura durante il normale utilizzo del prodotto (ganci, impastatori, lame, cinghie di trasmissione, connettori...).
e) Costi: Nei casi non coperti da garanzia il produttore si riserva il diritto di addebitare al Cliente le spese relative alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio.
f) Responsabilità del produttore: Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto delle "istruzioni d'uso" e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

GB - USER'S REFERENCE: USE AND MAINTENANCE
READ ALL INSTRUCTIONS AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

ART.: SMOKER assembling Kit 46x29x86 mod. AF-MED
ART.: SMOKER assembling Kit 51x41x96 mod. AF-XXL
ART.: SMOKER assembling Kit 26x21x100 mod. AF-VER
ART.: SMOKER assembling Kit mod. AF-TAV

R.G.V. is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
a) Read all instructions.
b) Be Careful: The smoker gets very hot during use. Always use protection gloves also in assembling and using.
c) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
d) Wait for the appliance to get cold before cleaning.
e) Avoid contact with hot parts to avoid risk of burns.
f) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, or injury.
h) Use the appliance only outdoors.
i) Always use protections to put food or dough inside the smoker, to avoid risk of burns.
k) Handle this item carefully: it could be very hot and heavy.
l) This appliance is intended for household and similar use. It is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

R.G.V. Smokers are made in Italy with materials suitable for food contact.
Their design comply with EN 15861 European standard requirements.

THE SMOKER:

Rear, left and right side, cap, base, n. 2 valves, vertical sliding door, n. 5 hooks, n. 3 grids (excluding AF-VER), burner tray and tray cover are made in stainless steel, all stainless steel shell parts are delivered with a protection plastic film; package contains 1 Kg. of smoking material (for 5/10 smoking operations), one key and appropriate bolts and screws. mod. AF-XXL contains n. 3 suspension bars + n. 2 handles - mod. AF-VER contains n. 1 suspension bar, grids on demand.
Your Smoker is packed with care, all stainless steel elements are covered by plastic film to avoid scratch or damage during the transport. In assembling phases, remove the protection film only on overlapping parts, once the smoker is completely assembled you can remove the rest of the protection film slowly pull down the film.
WARNING ! Do not remove all the film before the smoker is completely assembled, risk of deform the sides or the sliding door.
R.G.V. smoking material is a special compressed chip of hard wood (beech and durmast) certified pure, and compressed without glue or chemicals; it is normally subject to weight change due to humidity.

USE OF THE SMOKER

Hot smoking – cold smoking:
Hot smoking means the action of cooking in a warm and smoky environment/chamber. R.G.V. traditional smoker is run like an oven where temperature is raised by charcoal's ember. Cooking while smoking is made at low temperature for long time. Cold smoking is performed in a cold environment/chamber where temperature must be as low as possible to preserve food from heating; **Cold Smoking Kit** (on demand), it is R.G.V. attachment to use the burner tray outside of the smoker and avoid the temperature raise inside the smoker, you can repeat the operation adding embers when necessary. Pay Attention when use the Cold Smoking Kit: use low quantity of charcoal ember and smoking material, if you use the resistance 115407 (on demand), the functioning time limit is 5 min. to avoid too hot smoke.
AF-XXL and AF-VER can be used in horizontal mode.
Prepare the food to be smoked on the grids or hooks, inside the smoker.
The Charcoal's Ember:
Basic operation before smoking is to get charcoal's ember, in the same way as for a barbecue, inside the burner tray. When embers are red put the smoking material on them, leaving an air passage to prolong the smoulder, and then put the tray inside the smoker. The duration of smoking depends on the kind of food and personal taste.
R.G.V. Smoker can also be used with Barbecue functions:
Place the grids with food on the grip near the burner tray and you can use your Smoker as a Barbecue, using only embers or embers and smoking material, adding herbs and spices as per your favorite taste.

WARNING ABOUT SMOKING MATERIAL:

Be careful: avoid to use recycled smoking material, paintings, lubricants, chemicals or glues can be very toxic. We suggest original R.G.V. chips: pure wood and chemicals free.
WARNING:
- Place the smoker on a plane and not-flammable support
- Do not use near flammable materials
- Use the Smoker only outside and in not windy area
- Use only **R.G.V.** Smoking material to obtain the best smoking quality
- Do not touch or move the smoker during smoking operation.
- Store in a dry place at the end of use and cleaning

MAINTENANCE

R.G.V. Smoker is made in stainless steel; use water and a mild detergent to clean after use, dry carefully and protect it from moisture when stored.

WARRANTY

This Warranty does not affect your statutory rights under D. Lgs. 02/022002, n. 24.

With this guarantee, the manufacturer suggests the Purchaser to address directly a Point of Sale which to comply with the restoration in a fast, safe and unquestionable quality.

This Warranty is effective regardless of the evidence that the defect - resulting from manufacturing defects present at the time of purchase of the device, except as provided in paragraph “d” of this text.

a) Warranty duration: 12 months from date of purchase.
   During the first 12 months of warranty, the warranty on the unit will be managed by the Stores.
b) The warranty is effective: In case of a request for assistance, the warranty is valid only if you show the warranty certificate together with a document, valid receipt, showing the identification details of the seller, the product and the date on which the purchase was made.
c) Warranty extension: Repair DOES NOT stop nor change the duration of the warranty which will expire on its legal deadline.
d) Limitations of Warranty:
   The warranty does not cover any damage resulting from:
   - negligence, incompetence, recklessness and carelessness in use (failure to comply with the rules in this manual);
   - maintenance not covered in this booklet or performed by unauthorized personnel;
   - pressing deviceing or interventions to increase the power or efficacy of the product;
   - incorrect installation (power supply with a voltage other than that listed on the nameplate and in this booklet);
   - improper use of the appliance;
   - damage due to normal wear and tear of the components, impacts, falls, transport damage.
   - the guarantee does not cover the repair / replacement of parts subject to wear during normal use of the product (hooks, kneading, blades, belts, connectors ...).
e) Costs: In cases not covered by the warranty, the manufacturer reserves the right to charge the customer the cost of repair or replacement of the appliance.
f) Manufacturer’s responsibility: The manufacturer is not liable for any damage that may directly or indirectly affect persons, property or pets as a consequence of failure to comply with all the requirements set out in this “Instructions for Use” booklet and concerning especially the warnings regarding installation, use and maintenance.

F- NOTICE D'UTILISATION ET ENTRETIEN POUR LES FUMOIRS
NOTICE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

Fumoir en kit d'assemblage 46x29x86 cm. mod. AF-MED
Fumoir XXL en kit d'assemblage 51x41x96 cm. mod. AF-XXL
Fumoir Verticale en kit d'assemblage 26x21x100 cm. mod. AF-VER – Grilles non fournies ; disponibles en option
Fumoir en kit d'assemblage mod. AF-TAV

Avertissement

R.G.V. suit une politique de recherche et d'amélioration constante de ses produits par rapport aux normes de sécurité, à la technique, à l'écologie et aux contraintes commerciales. Les éventuelles différences entre nos produits et cette notice ne seraient que la conséquence de ce processus.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue. Il n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Toujours placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR : Le constructeur n'est pas responsable des dommages dus à une mauvaise utilisation de l'appareil, à la méconnaissance ou au non-respect des prescriptions consignés dans cette notice.

Les Fumoirs R.G.V. sont produits en Italie avec des matériaux conformes aux normes concernant les appareils en contact avec les aliments.

Ils sont construits conformément aux exigences de la norme européenne EN 15861.

LE FUMOIR :

Votre fumoir est soigneusement emballé et les éléments en acier inox sont couverts de film adhésif de protection anti-rayures. Lors du montage, décollez le film de protection des parties qui seront recouvertes mais laissez-le sur les surfaces qui ne seront pas recouvertes. Elles resteront protégées pendant le montage. Une fois votre fumoir entièrement assemblé, retirez le film en tirant lentement vers le bas. **ATTENTION ! En retirant le film avant que votre fumoir ne soit entièrement assemblé, vous risquez de déformer les panneaux; utiliser toujours des gants pendant le montage et la manipulation.**

Composition

AF-MED: Panneau arrière, flanc droit et gauche, fond, chapeau, 2 évents, porte coulissante verticale, 5 crochets, 3 grilles, tiroir et couvre-tiroir en acier inox, 1 Kg. de sciure, vis, boulons et clé de montage.

AF-XXL : idem AF-MED + 3 barres à suspendre le produit et 2 poignées de transport.

AF-VER : idem AF-MED mais sans grilles (les grilles sont fournì sur demande) + 1 barre à suspendre le produit.

AF-TAV : Panneau arrière, flanc droit et gauche, fond, chapeau, 2 évents, porte coulissante verticale, 1 grille, tiroir et couvre-tiroir en acier inox, 1 Kg. de sciure, vis, boulons et clé de montage.

La sciure R.G.V. est produite à partir du bois de hêtre et chêne pressé, certifié bois vierge ne contient aucune substance dangereuse. La sciure de bois est un produit susceptible de variation de poids à cause de l'humidité.

UTILISATION : Fumage à chaud – fumage à froid

On entend par fumer à chaud, l'action de cuire dans la fumée. Il faut alors considérer votre fumoir traditionnel **R.G.V** comme un four dont on élève la température avec des braises. Les cuissons fumées ne se pratiquent pas à très haute température. On joue davantage sur le temps d'exposition à la chaleur que sur la température elle-même.

Pour le fumage à froid, il convient d'exposer l'aliment à la fumée sans le cuire. L'utilisation de l'accessoire "fumée froide" (sur demande) permet de limiter l'augmentation de la température dans le fumoir en plaçant le tiroir à braises à l'extérieur.

ATTENTION !! Pour le fonctionnement correct de l'accessoire « fumée froide » il est nécessaire de limiter la quantité de braises et de sciure ; le temps de fonctionnement de la résistance 115407 (sur demande) ne doit pas dépasser 5 min. pour éviter d'échauffer excessivement la fumée.

Les fumoirs AF-XXL et AF-VER sont équipées de barres pour suspendre les produits à fumer. Ils peuvent être utilisés verticalement et horizontalement pour fumer à plat.

Les Braises

Que ce soit pour fumer à chaud ou à froid, il est nécessaire d'allumer du charbon de bois comme vous le feriez pour un barbecue. Ce sont des braises qui vont permettre une combustion "couvée" de la sciure qui produit la fumée. Une fois le charbon de bois rougeoyant, ne couvrez pas totalement de sciure, ménagez un passage d'air.

Gardez votre fumoir fermé

Tant que vous pouvez voir de la fumée sortir, il fonctionne, en l'ouvrant, vous perturbez le tirage sans pour autant attiser la combustion.

Votre fumoir peut être utilisé comme barbecue

Placez les aliments le plus proche possible du tiroir avec les braises et utilisez votre fumoir traditionnel comme un barbecue. En ajoutant de la sciure sur vos braises, vous grillez et vous obtenez le goût de la fumée en plus.

AVERTISSEMENT SCIURE

Attention aux sciures de récupération qui peuvent être souillées par les lubrifiants des machines-outils ou mélangées à certains résineux toxiques. La brisure nécessaire au fumage doit être absolument propre et exempte de tout polluant. La présence de sciure provenant d'agglomérés, de contreplaqués ou de bois reconstitués, même en toute petite quantité, peut être dangereuse en raison des colles et des traitements utilisés.

AVERTISSEMENTS:

- Le support de votre fumoir ne doit pas être inflammable
- Ne jamais utiliser le fumoir près de matériaux inflammables
- N'utiliser le fumoir qu'à l'air libre et à l'abri du vent
- N'utiliser que de la sciure **R.G.V.** pour un fumage de qualité supérieure
- Ne pas toucher ou transporter le fumoir lorsqu'il fonctionne, l'appareil peut être très chaud.
- Protéger l'appareil de l'humidité et de la pluie

ENTRETIEN

Le fumoir est entièrement construit en acier inox. Il est conseillé de le nettoyer avec de l'eau et un détergent doux avant l'utilisation, de le garder à l'abri et de le protéger de l'humidité. Ne pas utiliser de chlore. Si votre fumoir à été en contact avec du chlore (eau de javel) rincez abondamment à l'eau froide.

Recette du Saumon fumé

Pour deux filets à fumer d'1,5 kg chacun, comptez un saumon d'environ 5 kg.

Séparez le saumon en deux en suivant l'arête dorsale et laissez la peau.

Otez les arêtes restantes avec une petite pince.

couvrez uniformément de sel fin

Laissez 2h30 au sel.

Rincez à l'eau froide, épongez et séchez.

Fumez à froid 3h.

Laisser maturer sous vide au moins 2 jours au frais.

CONDITIONS DE GARANTIE

La présente garantie ne compromet pas les droits de l'acheteur établis avec le décret-loi 02/022002, n. 24.
Par la présente garantie le fabricant offre à l'acheteur (qui s'adresse directement à un point de vente) le rétablissement de la conformité technique de l'appareil de façon rapide, sûre et qualitativement irréprochable.
La présente garantie est valable indépendamment de la certitude que le défaut dérive de vices de fabrication présents au moment de l'achat de l'appareil, à l'exception des conditions mentionnées au point «d» du présent mode d'emploi.

a) Durée de la garantie: 12 mois à compter de la date d'achat.
Dans les 12 premiers mois de garantie, les interventions effectuées sur l'appareil et couvertes par cette dernière seront gérées par les points de vente.

b) Validité de la garantie: En cas de demande d'assistance, la garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie joint à un document (valable comme pièce comptable) indiquant les renseignements du revendeur, du produit et la date d'achat.

c) Extension de la garantie: La réparation N' interrompt pas ni ne modifie la durée de la garantie qui expirera à la date légale.

d) Limites de la garantie:
La garantie ne couvre en aucun cas les pannes dérivant de:
- négligence, maladresse, imprudence et inattention dans l'utilisation (non-respect des instructions du mode d'emploi);
- entretiens non prévus dans le mode d'emploi ou effectués par un personnel non autorisé;
- modifications ou interventions pour augmenter la puissance ou l'efficacité du produit;
- mauvaise installation (alimentation avec un voltage différent de celui indiqué sur la plaque des données techniques et dans le présent mode d'emploi).
- utilisation non conforme de l'appareil;
- dommages dus à l'usure normale des composants, chocs, chutes, dommages dus au transport.
- la garantie ne comprend pas la réparation/substitution des pièces sujettes à l'usure pendant l'utilisation normale du produit (crochets, malaxeur, lames, courroies de transmission, connecteurs...).

e) Coûts: Pour les cas non couverts par la garantie le producteur se réserve le droit de faire payer au client les frais de réparation ou de substitution de l'appareil.

Responsabilité du fabricant: Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages physiques ou matériels qui peuvent, directement ou indirectement, déri-ver du non-respect de toutes les consignes fournies dans le mode d'emploi et celles concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil

ACCESSORI – ACCESSOIRS – OPTIONALS

RESISTENZA TEMPORIZZATA: Per far fumare la cippatura del Vostro Affumicatore senza l'utilizzo di braci
RESISTANCE TIMER: To use your smoker without using charcoal
RESISTANCE TIMER: Pour faire fumer la sciure sans l'utilisation des braises

22072 CERMENATE - CO - ITALY - VIA GIOVANNI XXIII, 11
TEL. +39 0331 722819 - FAX +39 0331 722825
www.rgv.it - info@rgv.it