

Инструкция

Коптильня универсальная для горячего копчения

Общие сведения

1. Духовка для копчения пищевых продуктов предназначена для приготовления в домашних условиях различных копченостей из мясных и рыбных продуктов или полуфабрикатов. Ориентировочное время копчения равно времени приготовления продуктов при варке, т.е. зависит от самого продукта, температуры копчения, степени измельчения, предварительной обработки.
2. Рабочее значение температуры воздуха при эксплуатации от +35° до +1°С и относительной влажности воздуха 60% при 20° С.
3. При правильной эксплуатации средний срок службы духовки не менее 5 лет.
4. Изделие сертификации не подлежит.

Комплектация

- винт;
- кожух;
- крышка;
- подвеска;
- поддон;
- поддон с отверстиями;
- основание;
- шнур асбестовый: 3 шт.;
- полухомут: 2 шт.;
- винт: 2 шт.;
- гайка: 2 шт.;
- паспорт изделия.

Подготовка к работе

ВНИМАНИЕ! Прежде чем пользоваться коптильней, необходимо удалить с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.

Рекомендуется прогреть духовку в течение 25-30 минут на умеренном огне без продуктов, для выгорания остатков смазки, промыть и просушить.

- Снять винт 1 (см. рис.), вращением против часовой стрелки, до схода его с резьбы центрального стержня основания 7, снять кожух 3 с крышкой 2.
- Снять с центрального стержня подвеску 4, поддон 5 с отверстиями, поддон 6 и насыпать опилки (1- 2 столовые ложки) или мелкую стружку на дно основания 7, распределив их ровным слоем.
- Надеть на стержень поддон 6, установить поддон 5 с отверстиями или подвеску 4 в зависимости от размеров продукта копчения и

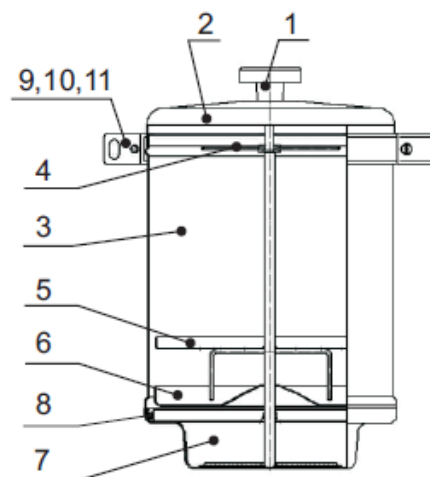


Рис.

состояния обработки.

- Мясо или рыба, предварительно подготовленные и обязательно немного подвяленные укладываются на поддон 5 или подвешиваются на подвеску 4, причем куски мяса можно непосредственно накалывать на ее лучи, а рыбу желательно подвесить за хвост на хлопчатобумажной бечёвке. Чтобы продукты равномерно прокоптились в случае подвешивания на лучах подвески 4, они не должны соприкасаться друг с другом и с деталями духовки.
- Установить кожух 3 с крышкой 2 так, чтобы захватная воронка винта 1 оделась на центральный стержень основания 7, предварительно уложив асбестовый шнур 8, который должен лежать ровным слоем в углублении основания и не выступать за буртики этого углубления.
- Поджечь кожух 3 к основанию 7 вращением винта 1 по часовой стрелке. Установить духовку на газовую (электрическую) плиту. Продолжительность копчения зависит от вида продукта и температуры дыма. Время интенсивного нагрева от 3 до 10 мин. Горячее копчение производится при температуре от 80° до 140°, время копчения - от 30 минут до 3 часов. Выделяющийся через прокладку дым уменьшается закручиванием винта 1.
- По окончании копчения выключить газовую (электрическую) плиту и оставить для охлаждения, после чего открыть духовку. По мере износа шнура 8 или при интенсивном выделении дыма рекомендуется заменить этот шнур.

Рекомендации по применению опилок

Наиболее целесообразно применение опилок лиственных пород древесины (можно березу без коры), а дым от опилок плодово-ягодных пород древесины имеет ароматические свойства (яблоня, груша, вишня и др.).

При тлении опилок дуба, ольхи получается у ветчины ярко выраженный специфический вкус и придается желто-коричневый оттенок. От дыма от опилок бука, клена, липы получаются золотисто-желтые оттенки. От опилок акации лимонные оттенки. От опилок груши - красноватые оттенки. При тлении ивовых опилок ветчина приобретает особый нежный аромат дыма. Хорошие вкусовые качества получаются при применении опилок можжевельника.

Опилки рекомендуется использовать со свежеспиленных пород деревьев и кустарников.

Меры безопасности при копчении

- Коптильня должна быть чистой.
- Для мытья использовать нейтральные моющие средства, предназначенные для металлической посуды.

- Не допускается контакт с кислотами, щелочами и др. химическими активными веществами.
- Не допускается попадание влаги на дно основания и опилки.
- Во время копчения прикасаться только к пластмассовым деталям.

ВНИМАНИЕ! КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать опилки и стружку от фанеры, древесноволокнистых плит, от окрашенной и пропитанной химическими веществами древесины.

Примечание:

Для изготовления деталей духовки применяется тонколистовая сталь обыкновенного качества общего назначения по ГОСТ 16523 без декоративно-защитного покрытия (за исключением деталей поз. 4 и 5). Данная сталь не является коррозионно-стойкой, поэтому в процессе эксплуатации, после удаления консервационной смазки, возможна вероятность появления налета коррозии (ржавчины) на деталях духовки.

В целях предотвращения появления коррозии рекомендуется хранить духовку чистой, в сухом месте.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ использовать духовку для копчения продуктов на костре, с целью предупреждения обгорания и оплавления пластмассовых деталей - полухомутов поз. 9 и винта поз1 (см.рис.).