



Руководство по эксплуатации

Коптильня «Триумф»



Техническое описание и инструкция по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции компании «Печь Берёзка»! Прочитайте внимательно данное руководство. К работе по монтажу и эксплуатации допускается персонал, изучивший настоящее руководство.

С уважением,

Компания «Печь Берёзка»

Перед использованием, ознакомьтесь с инструкцией!

Содержание:

Общая информация.....	2
Технические характеристики.....	2
Комплектация.....	3
Требования безопасности.....	3
Подготовка и порядок работы.....	3

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Коптильня «Триумф» предназначена для горячего копчения различных продуктов. Коптильня представляет собой плотно закрывающуюся металлическую емкость, оснащенную решетками на которых раскладывают продукт и поддоном для стекающего жира. Процесс горячего копчения представляет собой процедуру выдерживания коптимого продукта в среде дыма, целью которой является его насыщение ароматом, уменьшение влажности и его пропитка различными веществами консервирующего действия. Источником дыма служат тлеющие кусочки древесины (щепа), как лиственных пород (ольха, дуб, бук и др.), так и фруктовых (вишня, персик, груша и др.). Приготовление продуктов происходит за счет интенсивной термообработки в среде проходящего дыма.

Коптильня «Триумф» изготовлена из стали толщиной 2 мм, что значительно продлевает срок службы, с наружной стороны окрашена термостойкой антикоррозийной эмалью.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Материал корпуса коптильни: Сталь

Материал решёток и поддона: ферритная нержавеющая сталь

Габаритные размеры ВхШхД: 365х330х570 мм

Масса коптильни: 12 кг.



3. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Коптильня с крышкой: 1 шт.

Решетка: 2 шт.

Поддон: 1 шт.

Руководство по эксплуатации: 1шт.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней незащищенными руками. Устанавливать только на основания, обеспечивающие ее устойчивость. Не применять опилки или древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.д.).

Внимание! Кромки деталей коптильни могут быть острые, соблюдайте безопасность при прикосновении незащищенными руками, чтобы не порезаться!

Беречь от детей! Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы, чтобы не создавать пожароопасную ситуацию.

5. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ: После покупки, перед первым приготовлением, необходимо с решёток и поддона удалить защитную пленку! Для полимеризация термостойкой краски, необходимо произвести нагрев коптильни на открытом пространстве при очень медленном горении (чтобы краска окончательно высохла). При этом будет выделяться дым. После прекращения выделения дыма и остывания, коптильню необходимо промыть горячей водой и прогреть на источники огня в течение 20-25 минут.

Теперь коптильня готова для дальнейшего использования.



Снять крышку с корпуса. На дно корпуса насыпать опилки или щепы, распределив их ровным слоем, из расчета 100-150 гр. на 1 час работы. Опилки, мелкие стружки или щепы, очищенные от коры, желательно применять лиственных пород деревьев, кроме березы. Рекомендуемая древесина для копчения – ольховые, дубовые, осиновые, от старых яблонь, груш, ореха, кедра, можжевельника, вереска. Сырые продукты, предварительно засоленные (замаринованные) и слегка повяленные, раскладываются на решетках. Мясо желательно немного проварить. Крышку надеть на корпус. Собранный таким образом коптильня с продуктами устанавливается на источник разогрева. В течение 5-10 минут возможен интенсивный нагрев основания, после чего его необходимо уменьшить: при копчении рыбы – до среднего уровня, а при копчении сала и мяса – еще слабее, чтобы не вытопить жир. Время копчения зависит от веса продуктов, температуры, влажности, объема порций, интенсивности нагрева и может быть для рыбы 30-60 минут, для сала и мяса 60-120 минут.

После использования, коптильню нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения. Потом вымыть губкой с мыльным раствором, ополоснуть теплой водой и вытереть насухо полотенцем. Просушить коптильню в перевернутом виде.

После каждой мойки коптильни, обязательно смазать внутреннюю часть корпуса и крышки растительным маслом.

ВНИМАНИЕ: Соблюдайте санитарно-гигиенические правила и условия приготовления, хранения и использования продуктов питания!

Модель: _____

Дата выпуска: _____

Штамп производителя: _____

Дата продажи: _____

Штамп торгующей организации: _____

Предприятие изготовитель: Компания «Печь Берёзка»
г.Тверь, ул. Паши Савельевой д.47 А.
Тел: 8-800-1000-595; 8-904-013-44-44,