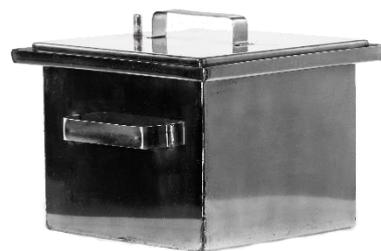


Руководство по эксплуатации Домашняя коптильня с гидрозатвором

Устройство аппарата:

- коптильня с гидрозатвором,
- крышка со штуцером для отвода дыма,
- решётки (2 шт.),
- поддон для сбора жира.



Конструктивные особенности:

Гидрозатвор - это паз по периметру верхней кромки корпуса коптильни, в который входит своими краями крышка. В паз наливается вода и тем самым препятствует попаданию воздуха внутрь коптильни, что может вызвать возгорание тлеющих деревянных опилок. Также применение гидрозатвора способствует тому, что дым из коптильни будет выходить исключительно в штуцер крышки, а это важно при применении коптильни в закрытых помещениях. В то же время, коптильня с гидрозатвором из нержавеющей стали обладает большей прочностью и менее подвержена деформации от регулярного и продолжительного воздействия высокой температуры, так как паз гидрозатвора выполняет функцию ребра жёсткости и продлевает срок эксплуатации самой коптильни.

Крышка со штуцером для отвода дыма. Надев на штуцер жаропрочный шланг, и выпустив его второй конец в вентиляцию или на улицу через форточку, можно использовать коптильню в помещениях.

Двухъярусная решётка, то есть внутри коптильни размещается два уровня для приготовления. Обратите внимание, решётки также изготавливаются с нержавеющей стали, следовательно, продукты к ним не прилипают, а сами они легко очищаются. Решётки имеют ребра жёсткости, что даёт возможность подвергать копчению продукты любого веса, главное, чтобы их размер соответствовал габаритам решёток.

Подготовка к использованию:

При использовании коптильни в первый раз необходимо промыть все составные части средством для мытья посуды. Затем необходимо собрать коптильню и наполнив ее водой (не доливая 3-4 см до верхнего края) поставить на плиту и довести до кипения. Это нужно для того, чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.

Применение коптильни:

- На дно корпуса выкладывают лист фольги. Это делается для того, чтобы сгоревшую щепу, можно было легко достать из коптильни, после завершения процесса копчения. На фольгу укладывают слой древесины для копчения объемом 2-3 горсти щепы, опилок и веточек. Перед использованием щепу необходимо замочить минимум на 30 минут - для того, чтобы она не горела, а дымила.
- Устанавливаем поддон для сбора жира.
- Устанавливаем решётки с разложенным на них продуктами для копчения. Крупные куски помещают на нижний уровень, а более мелкие на верхний. Между продуктами обязательно оставляются промежутки для воздействия дыма в процессе копчения.
- Закрываем крышку, и в паз гидрозатвора наливаем холодной воды до краев. В процессе приготовления доливаем воду по мере ее испарения.
- Ставим коптильню на плиту, жаропрочный шланг надеваем на штуцер для отвода дыма, другой конец шланга выводим в вентиляцию/вытяжку, форточку. Обратите внимание: шланг не должен перегибаться!

Чистка аппарата:

Тщательно промойте все части коптильни теплой водой с применением чистящих средств для удаления жира. Процесс очистки должен удалить все остатки жира и нагара, которые накопились на стенках, дне и комплектующих коптильни. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.