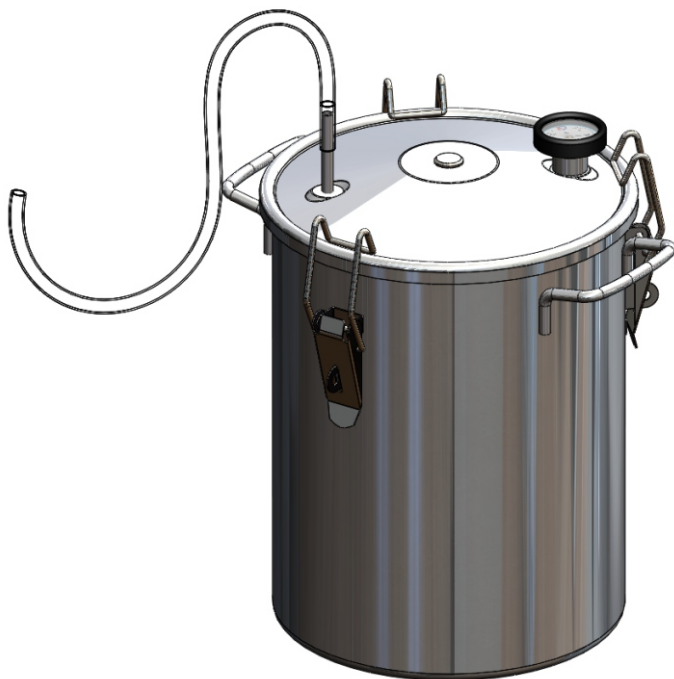

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
КОПТИЛЬНЯ БЫТОВАЯ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
«АРОМАТ»



454012, Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П
ОТДЕЛ ПРОДАЖ:
тел./факс: 8 (351) 220-39-89
e-mail: info@uralsibtech.ru
узби.рф

ОПИСАНИЕ КОПТИЛЬНИ

Коптильня бытовая горячего копчения предназначена для приготовления мяса, рыбы, курицы, овощей и другой пищи.

Подготовленный продукт помещается в коптильню, коптильня со щепой устанавливается на нагревательную поверхность. Помещенный в коптильню продукт подвергается обработке горячим дымом от тлеющей щепы. Пища под воздействием высокой температуры испаряет лишнюю влагу, слегка припекается и пропитывается дымом, благодаря чему увеличивается срок хранения продукта, а блюдо приобретает великолепный вкус и аромат.

Ориентировочное время приготовления продукта составляет 30 минут и может изменяться в зависимости от типа приготавливаемой пищи.

Коптильня предназначена для применения в домашних условиях, путем нагрева на обычной плите, а герметичность самой коптильни и шланг отвода обеспечат отсутствие дыма в квартире.

УСТРОЙСТВО КОПТИЛЬНИ

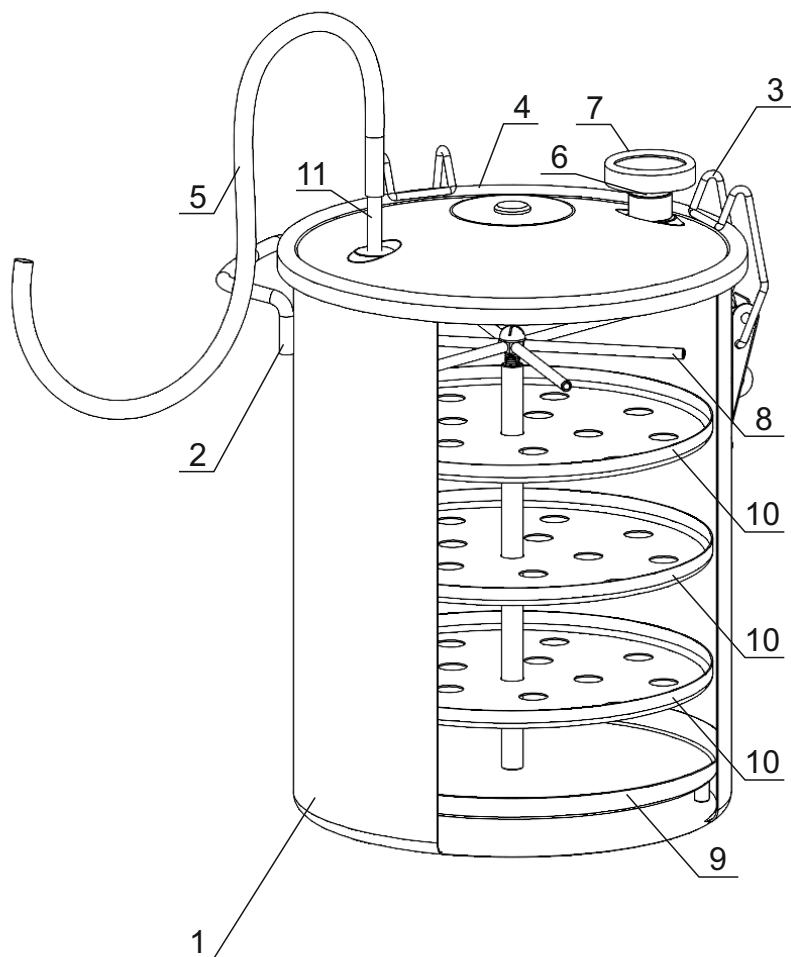


Рис. 1. Конструкция коптильни.

Список элементов см. на странице 5.

УСТРОЙСТВО КАССЕТЫ (внутренней части коптильни)

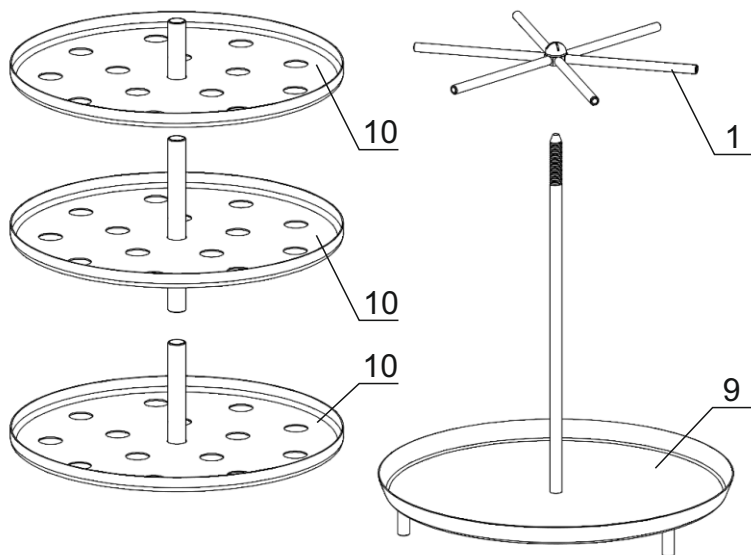


Рис. 2. Кассета в разобранном состоянии.

Список элементов см. на странице 5.

- 2. Крышка
- 3. Ручки
- 4. Полозья
- 5.Противень
- 6. Решетка

СПИСОК ЭЛЕМЕНТОВ КОПТИЛЬНИ

1. Емкость 14 литров из нержавеющей стали - 1 шт.
2. Ручка - 2 шт.
3. Клипса зажимная - 3 шт.
4. Крышка емкости из нержавеющей стали - 1 шт.
- 5*. Шланг для выхода дыма - 1 шт.
6. Гильза для термометра - 1 шт.
7. Термометр - 1 шт.
8. Коромысло для подвески продукта - 1 шт.
9. Поддон для жира - 1 шт.
10. Противень для укладки продукта - 1 шт.
11. Патрубок для выхода дыма - 1 шт.

* если не хватает длинны шланга в комплекте, вы можете докупить шланг необходимой длинны.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. На дно емкости (поз. 1) укладывается щепа (~100гр)
2. Собирается кассета: противни насаживаются на шпильку, накручивается коромысло (поз. 8). В случае, если подготовленный продукт необходимо подвесить на коромысло, а противни загораживают нужное пространство, необходимо снять необходимое количество противней и накрутить обратно коромысло. После чего развесить продукт на коромысло.
3. На противни (поз. 10) укладывается подготовленный продукт (мясо, сало, рыба, курица, овощи и т.п.), либо подвешивается на коромысло (поз. 8).
4. Кассета с продуктом устанавливается в емкость (поз. 1).
5. Емкость закрывается крышкой (поз. 4). Крышка фиксируется зажимными клипсами (поз. 3).
6. Надевается шланг (поз. 5) на патрубок для выхода дыма (поз. 11). Шланг выводится в окно для отвода дыма из помещения.
7. Емкость устанавливается на электроплиту / газовую плиту / керамическую плитку. Коптильня не предназначена для использования на индукционной плите (из-за отсутствия жидкости в емкости индукционная плита производит автоматическое отключение).
8. Включается нагрев.

Сделано в России

Изготовитель:

“УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ”

454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9П

Тел./факс: (351) 220-39-89

e-mail: info@uralsibtech.ru