Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с приобретением универсальной коптильни GURMAN!

Коптильня GURMAN идеально подходит для приготовления пищи на портативных газовых и бензиновых плитах и горелках, а также может использоваться на углях и костре.

При использовании портативных плит и горелок существенно экономится время на подготовку к копчению, появляется возможность плавно регулировать t° копчения и, наконец, ваша коптильня снаружи всегда остается чистой и блестящей!

Легкие и компактные коптильни GURMAN предоставляют безграничные возможности для самостоятельного приготовления вкусных блюд на рыбалке, даче, пикнике.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.1. Габаритные размеры и вес:

Коптильня	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вес, кг
S	375	275	100	2,8
M	375	275	165	3,5
L	475	305	190	4,8

Коптильня изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки ASIS 430 (0,8 мм).

1.2. Комплектация:

1. Коптильня - 1 шт.
2. 2-х ярусная решетка - 1 шт.*
3. Поддон для сбора жира - 1 шт.
4. Щепа ольховая «Gurman» - пакет 0,8 дм^3
5. Руководство по эксплуатации - 1 шт.
6. Упаковочная коробка - 1 шт.

* Универсальная коптильня Gurman размера «S» комплектуется одноярусной решеткой.

2. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Коптильня GURMAN предназначена для горячего копчения продуктов (рыбы, мяса, птицы и др.) на открытом воздухе.

2.1. Перед первым использованием промойте коптильню и протрите ее насухо.
2.2. Возьмите 350-400 мл щепы (примерно 1,5-2 стакана) и замочите ее на 10-15 минут в воде.

2.3. Уложите подготовленную щепу в круг на дне коптильни. Объем насыпанных опилок должен быть таким, чтобы установленный на опорах поддон не касался опилок.

2.4. Установите поддон для сбора жира в направляющие на нижней решетке.

2.5. Предварительно подготовленные продукты равномерно разложите на решетках, поместите их в коптильню и задвиньте крышку коптильни до упора.

2.6. Установите коптильню на плиту или горелку. Для копчения на костре необходимо сделать две неподвижные опоры высотой 25-30 см от земли (камни, кирпичи) и на них установить коптильню.

2.7. При использовании плиты в течение первых 5 минут необходим интенсивный нагрев коптильни, после чего t° нагрева необходимо уменьшить: при копчении рыбы -до среднего уровня, а при копчении сала и мяса - до минимального, чтобы не вытопить жир. Время копчения зависит от веса продуктов, температуры, влажности, интенсивности нагрева и может составлять для рыбы 20-60 минут, для сала и мяса 40-120 минут.

3. УХОД

3.1. По окончании использования коптильни дождитесь ее охлаждения, очистите решетки и поддон от остатков продуктов.

3.2. Промойте все части коптильни мыльным раствором, ополосните чистой водой и просушите.

4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней руками во избежание термических ожогов.

4.2. Разрешается устанавливать коптильню только на основание, обеспечивающее ее устойчивость.

4.3. Не рекомендуется применять опилки или древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.п.).

4.4. Запрещается оставлять коптильню во время приготовления продуктов без присмотра во избежание пожара.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Поставщик гарантирует соответствие коптильни требованиям технических условий при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки.

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть. Дата продажи с печатью торговой организации отмечается в гарантийном талоне.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Наиболее подходящим материалом для копчения является стружка из древесины ольхи, бука, рябины, груши, яблони, сливы, а также таких кустарников, как малина, крыжовник, калина, смородина, ежевика. При нагреве щепа из лиственных и плодовых деревьев (кустарников) выделяет минимальное количество смолы, придавая продуктам специфический аромат и незабываемый вкус. Широко известные бактерицидные свойства ольхи, акации и рябины обеспечивают сохранность копченых продуктов в течение долгого времени.

- Щепа для копчения не должна быть пересушенной, в противном случае она загорится и не будет выделять дым. При этом излишне высокая температура внутри коптильни приведет к вытапливанию жира из продуктов. Сухую щепу перед копчением необходимо замочить в воде на 10-15 минут. Чрезмерно сырая щепа также негативно влияет на процесс копчения - она не сможет равномерно тлеть и выделять необходимое количество дыма.

- Лучший по составу и свойствам дым получается при медленном тлении опилок при температуре 220-300°С. При повышении температуры лежащая на дне коптильни щепа начинает обугливаться и выделять канцерогенные вещества.

- Существует простое правило определения оптимальной температуры внутри коптильни: капля воды на крышке коптильни должна не кипеть, а испаряться без шипения. Это означает, что процесс копчения проходит правильно.

- После копчения коптильню снимают с огня и, не открывая крышку, дают ей остыть в течение 5-10 минут, иначе остатки щепы могут вспыхнуть и испортить продукты.

- При укладке продуктов на решетки для копчения помните, что дым должен свободно циркулировать в коптильне. Поэтому не кладите на решетки слишком много продуктов, оставляйте возможность прохождения дыма от нижней решетки к верхней. Для лучшей циркуляции дыма и более равномерного копчения стремитесь нижнюю решетку загружать меньше, увеличивая загрузку верхней.

- Перед загрузкой продуктов в коптильню рекомендуется просушить их поверхность салфеткой или дать им немного обветрится.

- Продолжительность копчения зависит от веса и вида используемого сырья, соотношения жира, мяса и проч. тканей (чем больше жира содержит продукт и чем меньше его вес, тем короче должен быть период копчения).

- Продукты горячего копчения не рассчитаны на длительное хранение, поэтому лучше всего употреблять их свежеприготовленными. Срок хранения продуктов, приготовленных путем горячего копчения, составляет не более 2-3 суток в прохладном месте.

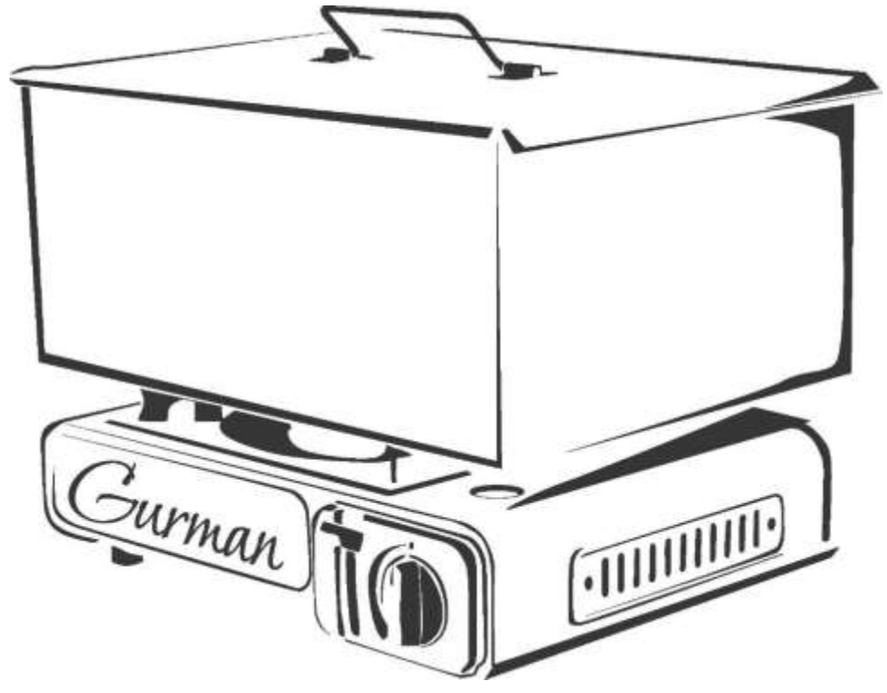
Копчение и барбекю - это отличный способ провести время на открытом воздухе. Помните, что приготовление пищи - это настоящее творчество. Пробуйте, экспериментируйте и радуйте друзей и близких деликатесами собственного приготовления.

Приятного аппетита!

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНЯ

Gurman

Руководство по эксплуатации



Сделано в России