

ИНСТРУКЦИЯ

по применению моделей коптилен BRAVO.

Подготовка к использованию.

1. Прежде чем использовать коптильню, необходимо удалить с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.
2. Необходимо прогреть коптильню в течении 30 минут на умеренном огне (без продуктов) для выгорания остатков смазки. Промыть и просушить.

Сборка и использование.

1. Снять крышку бака.
2. Вынуть из бака поддон и на дно основания положить щепу (1-2 столовых ложки), распределить ее ровным слоем.
3. Установить поддон для жира.
4. Установить противень со стойкой. На решетке разложить замаринованные куски мяса или другого продукта. На крючках можно развесить рыбу.
5. Закрыть емкость крышкой.
6. Долить немного воды в гидрозамок.
7. Надеть на трубку для выхода дыма (сапун) силиконовый шланг и зафиксировать его у вытяжки окна.
8. Установить коптильню на плиту. В течении 2-3 минут провести интенсивный нагрев основания, после чего убавить огонь до среднего, контролировать приготовление по термометру согласно рецепта.
9. По окончании копчения выключить плиту и охладить на воздухе в течение 15-30 минут, после чего открыть крышку коптильни.

Меры безопасности при копчении.

1. Коптильня должна быть чистой.
2. Не рекомендуется применение в качестве моющих растворов хлорсодержащих веществ. После применения любых моющих растворов необходимо сразу же тщательно промыть изделие чистой водой и протереть насухо во избежание появления точечной коррозии металла.
3. Для чистки и полировки поверхности аппарат рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
4. Убедитесь, что аппарат очищен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.
5. Во время копчения рекомендуется прикасаться к коптильне только в прихватке или с помощью подручных средств.