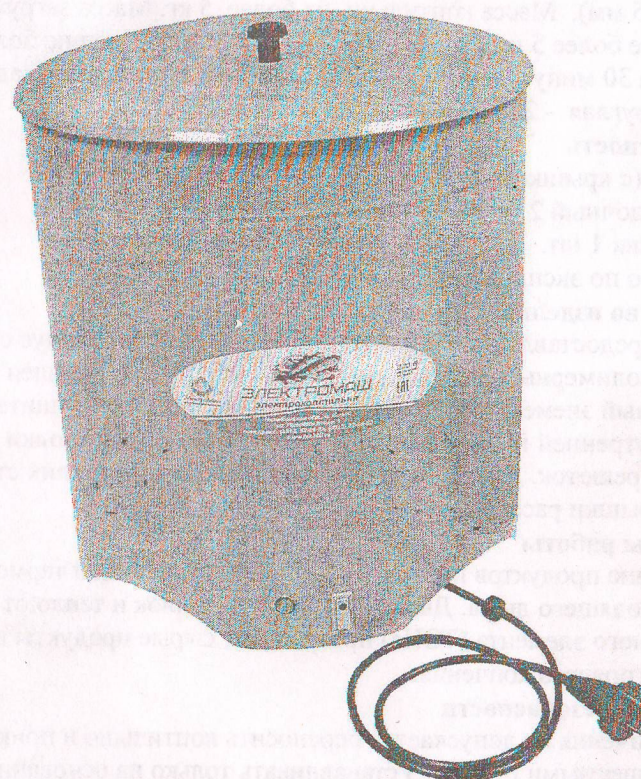




Электромаш
завод бытовой техники



ЭЛЕКТРОКОПТИЛЬНЯ ЭЛЕКТРОМАШ



Электромаш
завод бытовой техники

ООО ТД «Электромаш»
Россия, 456323, Челябинская область,
г. Миасс, ул. Пролетарская 1.
Тел: +7(3513) 57-88-55, факс: +7(3513) 57-88-53.
E-mail: elektromash@elektromash.biz
www.biz300.ru

инструкция по эксплуатации

EAC

1. Общие указания

Коптильня изготовлена из холоднокатаной стали толщиной 0,6 – 0,7 мм. С нанесением наружного порошкового покрытия, способствующего предотвращению образования коррозии металла (ржавчины).

2. Технические данные

Габаритные размеры, не более, квадратная (310*285*450 мм) / круглая (350*335*335 мм). Масса коптильни, не более 5 кг. Масса загружаемых продуктов не более 5 кг. Объем загружаемых опилок, щеп не более 1,5 стаканов (на 30 минут работы.) Полезный объем коптильни: квадратная - 16 литров, круглая - 25 литров.

3. Комплектность

- Коптильня (с крышкой) 1 шт.
- Лоток укладочный 2 шт.
- Жироборник 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.

4. Устройство изделия

Коптильня предоставляет собой сварной металлический корпус с крышкой. Окрашено: полимерным покрытием. На дне корпуса установлен нагревательный элемент – ТЭН, сверху которого ставится защита от капель жира. На внутренней поверхности корпуса расположены уголки для размещения решеток. Для удобства использования на внешних стенках корпуса и крышки расположены ручки.

5. Принципы работы

Приготовление продуктов происходит за счет интенсивной термообработки в среде проходящего дыма. Дым от древесных опилок и тепло от нагревательного элемента (ТЭНа) превращают сырые продукты в деликатесы горячего копчения.

6. Требования безопасности

Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней не защищенными руками. Устанавливать только на основания, обеспечивающие ее устойчивость. Во избежание отравления угарным газом, **работа коптильни разрешается только на открытом воздухе!!!** Не применять опилки или древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.д.) Не использовать отсыревшие опилки, стружку или щепу. Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы, чтобы не создавать пожарную ситуацию. При отключении коптильни от сети беритесь за штепсельную вилку, а не за шнур. Не допускается попадание влаги внутрь коптильни. Не держать вблизи работающей коптильни легковоспламеняющиеся вещества. Все работы по чистке воспроизводить только при отключенной от электросети коптильни. Беречь от детей!

РЕКОМЕНДАЦИИ КОПЧЕНИЯ

В копченых продуктах сохраняется до 90% полезных свойств, много белка, витаминов А, В и С. Они снижают содержание холестерина в крови, поэтому копчение мяса придает ему не только приятный вкус, но и пользу для здоровья! В деревенских домах до сих пор можно встретить коптильни, устроенные на чердаке. Копчение в дымоходной трубе, в которой устраивались специальные вешала для продуктов, прежде часто применялось в хозяйстве. Эта традиция в современных условиях поддерживается другими коптильнями, но подготовка и технология копчения остаются неизменны. Птицу и мясо коптят в менее плотном дыму или заворачивая в ткань, а рыбу в более густом дыму, потому что рыба чешуя защищает ее от дыма.

Домашнее копчение мяса и сала.

Мясо следует посолить, начинить специями и выдержать несколько часов. Коптить следует при температуре 100-150 градусов в течение 1 - 2 часов. Таким способом мясо готовится быстро, имеет высокие вкусовые качества, оно теряет немного влаги, мало пропитывается дымом и не предполагает длительного хранения.

Горячее копчение. Мясо натереть солью, специями и коптить 3 часа дымом 80-100 градусов. Если сначала проварить его в течение получаса, то копчение длится вдвое меньше, а продукты получатся мягче. Недокопчёное и остывшее мясо нельзя повторно коптить, иначе оно получится жёстким. Горячее копчение должно быть непрерывным. В домашних условиях лучше оставить мясо в коптильне на ночь.

Копчение домашней колбасы. Свежее мясо (1кг) пропускают через мясорубку вместе с 2 лавровыми листьями и 3-4 дольками чеснока. Добавляют 1 ст. ложку картофельного крахмала, черный молотый перец и 1 чайную ложку тмина. Соли кладут не более 2,5%. После этого плотно набивают фарш в кишку и коптят холодным дымом 5-7 суток

Копчение птицы.

Не берите замороженную птицу в супермаркете, для копчения лучше взять свежую крупную курицу, утку или индейку. Продавцы часто наполняют тушки птиц специальным рассолом, чтобы сделать их пухлыми. Это хорошо выглядит, но не делает ее вкуснее. Для копчения лучше выбрать охлажденную нежирную курицу.

Копчение домашней курицы. Курицу разрезают вдоль грудины, натирают со всех сторон солью и специями, помещают под гнет и ставят на 2 дня в прохладное место. Коптить лучше на опилках или веточках фруктовых деревьев или черной смородины. Горячее копчение курицы при температуре 130-170 градусов длится 30 - 60 минут. У готовой курицы вырезают позвоночник и удаляют кончики крылышек. Затем, разделив курицу на порционные куски, укладывают в мелкую тарелку и украшают зеленью.

Копчение бекона. (Англ) bacon - копченая свиная грудинка. Хорошо прокопченный бекон должен быть довольно твердым, освобожден от костей, и иметь золотисто-коричневый цвет. Грудинку шприцуют рассолом с помощью полой иглы за сутки перед копчением. В домашних условиях нежирные куски грудинки коптят 3 дня при 45-60 градусах, подвешивая в дымоходной трубе. Закончив копчение, бекону дают остыть и вынимают из коптильни.

7. Подготовка и порядок работы

Внимание: После покупки, перед первым использованием, необходимо коптильню протереть изнутри спиртовым раствором и дать поработать в течение 60 мин. с закрытой крышкой. Снять крышку. На дно корпуса поверх ТЭНа насыпать опилки, стружку или щепу, распределив ровным слоем, из расчета около 1,5 стакана на 30 минут работы. Желательно применять листовые породы древесины, кроме березы. Рекомендуемая древесина для копчения – ольха, дуб, осина, яблоня, груша, орех, кедр, можжевельник. Использовать только подсушенную древесину. Установить жиросборник так, чтобы была закрыта вся змеевидная часть нагревательного элемента, но она не должна касаться стенок коптильни. Установить лотки для продуктов. Сырые продукты, или предварительно засоленные (замаринованные) и слегка подвяленные, разложить на решетке. Закрыть крышку. Собранный таким образом коптильня включается в сеть с переменным током – 220v. Время копчения зависит от количества продуктов, температуры воздуха на улице и может варьироваться - для рыбы 20-60 мин., для сала и мяса 60-120 мин. После использования коптильню нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения, протереть насухо тряпкой.

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

При несоблюдении вышеперечисленных правил претензии к товару не принимаются.

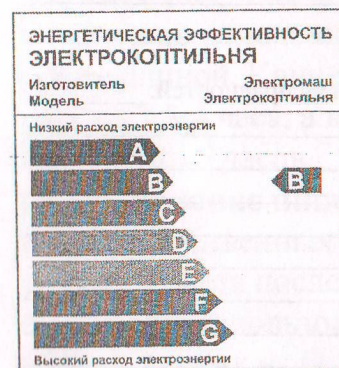
8. Гарантии изготовителя.

Изготовитель гарантирует нормальную работу коптильни при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Срок службы не менее 3-х лет.

Гарантийный срок эксплуатации 6 месяцев со дня продажи.

9. Класс энергоэффективности.



10. Свидетельство о приемке.

Заводской номер _____
Дата выпуска _____ 201__ г.
Штамп ОТК _____
Продан _____
(наименование торгующей организации)
Дата продажи _____ 201__ г.

Штамп Торгующей Организации _____

ЭЛЕКТРОМАШ

завод бытовой техники

Российская Федерация, 456323, г. Миасс,
Челябинская область, ул. Пролетарская, 1,
Телефон / факс (3513) 57-88-55, -57-88-53
e-mail: elektromash@elektromash.biz
www.biz300.ru

Гарантийный талон
Электрокоптильня
«ЭЛЕКТРОМАШ»

Заводской № _____
Дата выпуска _____
Дата продажи _____
Причина отказа: _____

Выполнены работы по устранению неисправностей: _____

Ремонт произвел: _____

Подпись _____

Дата _____

Примечание: _____

Гарантийный талон на
Электрокоптильню ЭЛЕКТРОМАШ
Изыят « » 201__ г.

Холодное копчение свинины (сырокопчение).

Вес окорока обычно не превышает 7 кг.

Для копчения используются задние и передние окорока без ножек и шкурок. Толщина шпика не должна превышать 3 см. Мышцы отделяют от костей и сухожилий одним куском. Охлажденное мясо натирают солью и укладывают в емкость, выдерживают сутки и заливают 12% рассолом соли. Мясо выдерживают в рассоле в течение 10 суток. Копчение длится 5-7 суток по 2-3 часа ежедневно при температуре дыма 30-35 °С. Сырокопченое мясо хранится при температуре 0-4°С до 2 месяцев.

Холодное копчение сала. Отделять сало от свиной туши следует только на следующий день после забоя, когда мясо стянулось и остыло. Предварительно сало следует засолить и выдержать 10-15 суток в прохладном месте, затем удалить соль, обмыть холодной водой, просушить и можно начинать копчение. Самое вкусное копченое сало получится из корейки. Чем дольше коптить сало, тем мягче оно получится. Обычно коптят 3-6 суток при температуре не выше 45 градусов.

Копчение дичи. Дичь солят, выдерживают 3-4 дня в закрытой посуде, прополаскивают в воде, провяливают несколько часов и подвешивают в коптильне. Лучшие дрова для копчения - ольха и немного можжевельника. Древесину желательнее измельчить на небольшие чурочки или щепки по 4-6 см длиной. Копчение мелкой утки длится 1,5 часа, кряквы 3,5-4 часа, а время копчения крупной дичи (гусь, казарка) до 5 часов.

Использование пищевых добавок при копчении.

В производственных условиях, для придания мясу розово-красного цвета после копчения, используется нитрит натрия. Он ядовит, использовать его при посоле допускается в концентрациях не более 0,005—0,007% к массе мяса, поэтому в домашнем копчении его не применяют.