

КОПТИЛЬНЫЙ АППАРАТ ФИРМЫ „HELIA SMOKER Räuchergeräte“, Германия.

Инструкция по использованию



Перед первым употреблением необходимо разогреть духовку в течение 10 минут при 200 градусах. После этого отключить подогрев, наполнить опилками специально для них предназначенный противень и поставить его на нагревательную спираль внутри духовки.

Закрывать дверцу и завести часовой механизм на 15 минут. В закрытом состоянии дать духовке остыть в течение двух часов. При подогреве опилок дверца не должна быть плотно закрытой, т. к. при этом дым должен просочиться наружу (по количеству соответствующий дыму одной сигареты).

Эту процедуру также необходимо повторить перед первым копчением пока духовка изнутри не почернеет полностью. После этого духовку отмывать не нужно. При двойном оснащении необходимо использовать только нижний противень.

1. По прилагаемой к инструкции таблице установить необходимую температуру с помощью верхней поворотной ручки и подождать пока не погаснет зелёная контрольная лампочка. Для более быстрого подогрева можно одновременно завести часовой механизм на 10 минут (средняя поворотная ручка).
2. Противень наполнить опилками, добавив несколько ягод сушёного можжевельника или несколько ложек специальной опилочной смеси, и поставить его на нагревательную спираль.
3. Предназначенные для копчения продукты положить на коптильный противень духовки и закрыть дверцу. Дверную ручку повернуть до указателя «ZU».
Не рекомендуется закручивать ручку силой!
4. Для каждой процедуры копчения необходимо заводить часовой механизм только один раз на 10 минут. Этого времени достаточно чтобы поджечь опилки и создать достаточное для копчения количество дыма. Сигнальный будильник (нижние часы, 60 минут) используется для установки времени копчения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Аппарат остаётся готовым к употреблению до полного его отключения. Время необходимое для приготовления разных продуктов вы найдёте в прилагаемой таблице.
5. При холодном копчении духовка не подогревается. Только средняя поворотная ручка для нагревательной спирали заводится на 10 минут для образования дыма из опилок. Время копчения зависит от вашего личного вкуса. Рекомендуется например коптить лосося в течении восьми часов. Процесс холодного копчения можно повторить несколько раз, качество продукта от этого не портится. Например окорок можно повторно коптить до десяти раз.

Внимание: при каждом процессе копчения необходимо добавить к опилкам одну столовую ложку воды!

Аппарат во время копчения нельзя оставлять без присмотра, т. к. всё это время он находится под давлением. Обязательно следуйте инструкции по использованию.

Инструкция по починке

Аппарат выключить из розетки. Отвинтить внешнюю оболочку. Все части аппарата доступны с одной стороны. Ремонт аппарата должен быть осуществлён специалистом.

Рекомендуемая температура и время копчения

Рыбные блюда

Форель	150 градусов	15-20 минут
Карп	150 градусов	30-60 минут
Щука, судак	150 градусов	20-35 минут
Сиг	150 градусов	15-20 минут
Камбала, морской язык	150 градусов	15-20 минут
Палтус	120 градусов	15-20 минут
Пикша	150 градусов	25-30 минут
Филе красного окуня	150 градусов	15-20 минут
Скумбрия	120 градусов	20-25 минут
Сельдь	80 градусов	12 минут
Лосось, сёмга горячего копчения	150 градусов	30-35 минут
Угрь (в зависимости от величины)	до 80 градусов	до 90 минут
Мидия сырая	150 градусов	30-35 минут

Мясные блюда

Жаркое	200 градусов	45-60 минут
Ножка (свиная, говяжья)	200 градусов	60-120 минут
Брюшко свинины	200 градусов	25-30 минут
Шнитцель, штэйтк	200 градусов	15-20 минут
Поросёнок на вертеле	200 градусов	45-60 минут
Спинка ягнёнка	200 градусов	60-70 минут
Фрикадели копчёные	200 градусов	15-20 минут
Ливерная и кровяная колбаса	150 градусов	15-20 минут

Дичь

Цыплёнок	200 градусов	30-45 минут
Куриная ножка, грудинка	200 градусов	25-35 минут
Индейка, утка	200 градусов	60-90 минут
Жаркое из индейки	200 градусов	45-60 минут
Оленина	200 градусов	25-30 минут

Другие блюда

Копчёная картошка	200 градусов	30-35 минут
Картошка в фольге	200 градусов	45-90 минут
Зажаренный печёночный сыр	200 градусов	60-90 минут
Хлеб, пицца до 1 кг.	200 градусов	50-60 минут

Все указанные данные являются нормативными показателями, возможны вариации в зависимости от величины продуктов и от содержания в них жира.