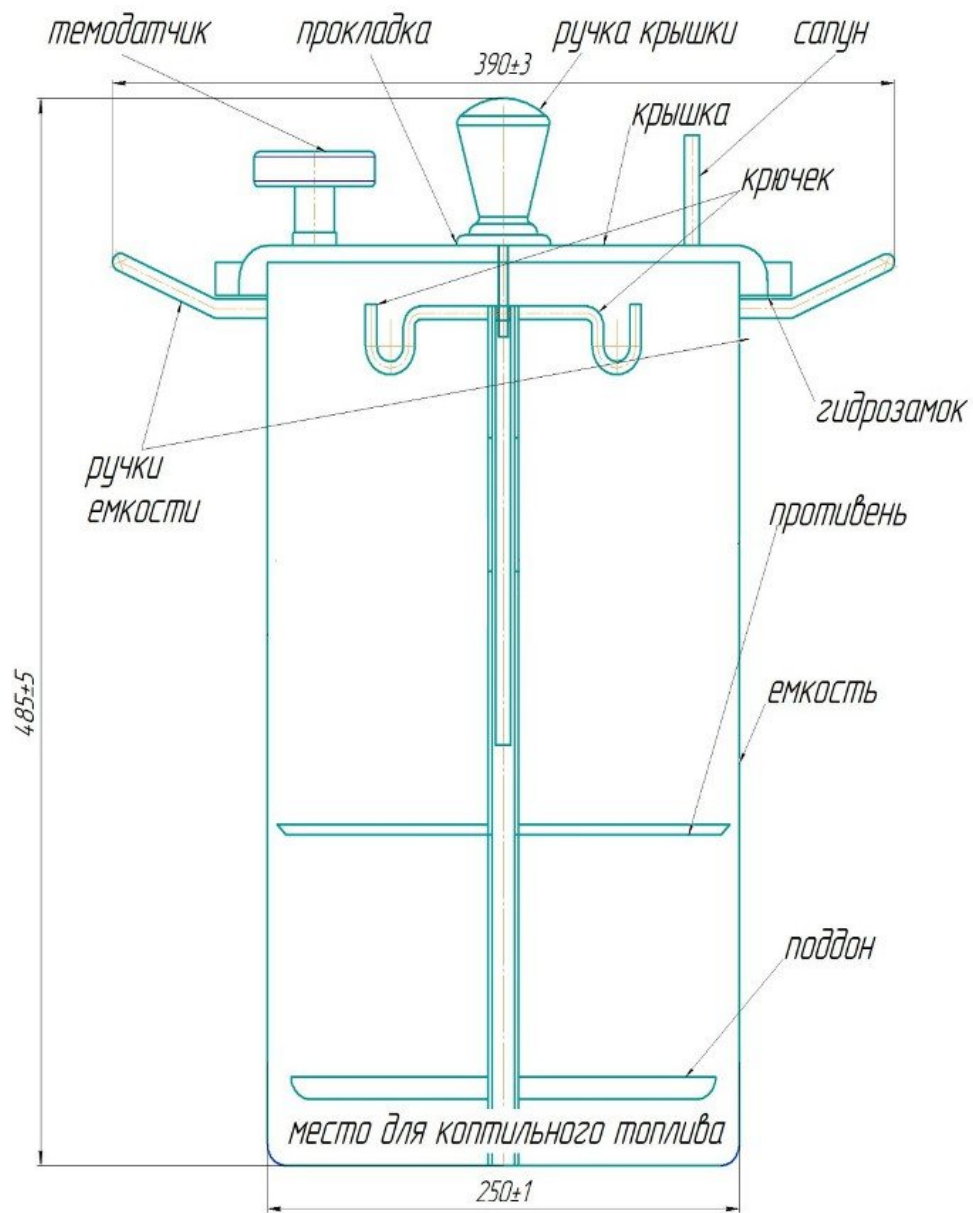


# Коптильня HANHI с гидрозамком

Паспорт и руководство по эксплуатации



TECH  
MOS  
.RU

Коптильни Hanhi в магазине TechMos.RU

Перед эксплуатацией коптильни HANHI с гидрозамком следует ознакомиться с настоящим паспортом и руководством по эксплуатации, обратив внимание на разделы «Указания по эксплуатации» и «требования безопасности».

#### **1. Назначение**

Коптильня изготовлена из нержавеющей стали разрешенной для контакта с продуктами питания и предназначена для горячего копчения мясных и рыбных продуктов в домашних и полевых условиях от внешних источников тепла: на газовых и электроплитах, кострах и т.п..

Приготовление продуктов происходит за счет интенсивной термообработки в среде проходящего дыма.

#### **2. Техническая характеристика**

Габаритные размеры: 250\*390\*490 см.

Масса коптильни: 5кг±200г.

Масса загружаемых продуктов: не более, 5 кг.

Объем загружаемых опилок: не более, 100-150 гр. на 1 час работы.

**Отличные антикоррозионные свойства стали Aisi 430 широко используются в пищевой промышленности. Эта сталь не входит в химическое взаимодействие с продуктами питания, устойчива к щелочным моющим растворам и отлично себя чувствует при работе в высокотемпературной среде.** Также эта сталь применяется в алкогольной и винодельческой промышленности. Сталь Aisi 430 разрешена и регламентирована стандартами к непосредственному контакту с алкоголем, мясными и молочными продуктами.

#### **3. Комплектность (смотреть схему 1 на стр. 4)**

Ручка крышки – 1шт;

Сапун – 1шт;

Ручки емкости -2шт;

Гидрозамок – 1шт;

Прокладка (пищевая резина ГОСТ 17133-83) – 1шт;

Емкость – 1 шт;

Поддон под жир – 1 шт;

Противень – 1шт (2шт в зависимости от модели);

Крючок – 1 шт;

Крышка – 1шт;

Термодатчик – 1 шт.

#### **4. Указания по эксплуатации.**

**ВНИМАНИЕ:** После покупки, перед первым приготовлением, необходимо коптильню промыть горячей водой с моющими средствами.

Снять крышку с корпуса. На дно корпуса насыпать опилки или щепы, распределив их ровным слоем, из расчета 100-150 гр. на 1 час работы.

Опилки, мелкие стружки или щепы, очищенные от коры, желателно применять **лиственных пород деревьев, кроме березы.** Рекомендуемая древесина для копчения – ольховые, дубовые, осиновые, от старых яблонь, груш, ореха, кедра, можжевельника, вереска. Сырые продукты, предварительно засоленные (замаринованные) и слегка повяленные, раскладываются на решетках. Мясо желателно немного проварить. Крышку надеть на корпус. Затянуть ручку и налить в гидрозамок воды 5-8 мм. Собранный таким образом коптильня с продуктами устанавливается на источник разогрева. Источником разогрева может являться: газовая плита, индукционная плита, электроплита, древесный уголь.

В течение 5-10 минут возможен интенсивный нагрев основания, после чего его необходимо уменьшить: при копчении рыбы – до среднего уровня, а при копчении сала и мяса – еще слабее, чтобы не вытопить жир.

Время копчения зависит от веса продуктов, температуры, влажности, объема порций, интенсивности нагрева и может быть для рыбы 30-60 минут, для сала и мяса 60-120 минут. Сапун необходим для отвода дыма. При копчении можно одеть шланг на сапун для отвода дыма в атмосферу.

После использования, коптильню нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения. Потом вымыть губкой с мыльным раствором, ополоснуть теплой водой и вытереть насухо полотенцем. Просушить коптильню в перевернутом виде.

После каждой мойки коптильни, обязательно смазать внутреннюю часть корпуса и крышки растительным маслом.

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

#### **5. Требования безопасности**

Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней незащищенными руками.

Устанавливать только на основания, обеспечивающие ее устойчивость. Не применять опилки или древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.д.).

#### **Бережь от детей!**

Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы и после работы до ее остывания, чтобы не создавать пожароопасную ситуацию.

#### **6. Сведения о приемке**

Коптильня HANHI проверена на соответствие действующей технической документации, образца-эталона, утвержденного в установленном порядке и признаны годными для эксплуатации.

Дата изготовления «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись и оттиск личного клейма лица

Ответственного за приемку и упаковку изделия

#### **7. Гарантии производителя**

Предприятие изготовитель гарантирует качество коптильни HANHI при условии соблюдения потребителем правил и рекомендаций данного руководства.

Гарантийный срок 12 месяцев исчисляется со дня продажи, при наличии в паспорте отметки о дате продажи, заверенной штампом торгующей организации. Срок службы 10 лет.

#### **8. Сведения о продаже**

Дата продажи «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись ответственного лица,

Штамп торгующей организации

**Внимание! Паспорт следует хранить в течение срока службы коптильни HANHI.**