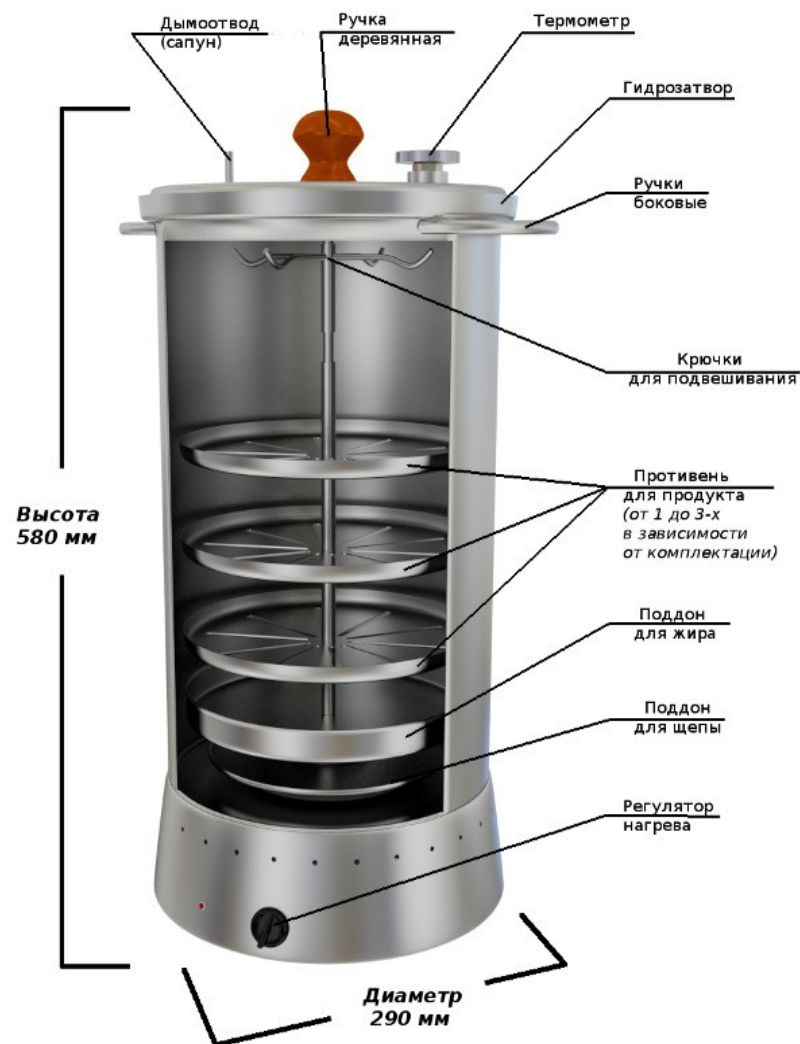


Электрокоптильня HANHI с гидрозамком



Паспорт и руководство по эксплуатации
Тел: 8 (800) 505-12-05

hanhi-shop.ru

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

1. Назначение

Электрокоптильня изготовлена из нержавеющей стали разрешенной для контакта с продуктами питания и предназначена для горячего копчения мясных и рыбных продуктов в домашних и полевых условиях.

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

2. Техническая характеристика

Габаритные размеры: 290*390*580 см

Масса коптильни: 7,5кг±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;

Емкость – 1 шт;

Поддон для жира – 1 шт;

Противень – 1шт ;

Крючок – 1 шт*;

Крышка – 1шт;

Термодатчик – 1 шт;

Поддон для щепы — 1шт;

Электроподставка с нагревательным элементом — 1шт.

4. Указания по эксплуатации.

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

Снять крышку с корпуса. На поддон для щепы 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.** Рекомендованная древесина для копчения – ольховые, дубовые, осиновые, от старых яблонь, груш, ореха, кедра, можжевельника, вереска.

Поддон для щепы установить на дно корпуса, далее установить поддон для жира. 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 электрокоптильня с продуктами включается в электросеть 220 В. Регулятор энергии на подставке повернуть на

максимальное значение. При появлении дыма из сапуна, регулятор энергии на подставке повернуть в сторону уменьшения.

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 отключить от электросети, 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

Розетка для подключения подставки с нагревательным элементом должна быть оборудована заземлением!

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

Перед включением подставки с нагревательным элементом в сеть проверить исправность шнура, путём визуального осмотра.

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

6. Сведения о приемке

Электрокоптильня 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 электрокоптильни 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.