

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОПТИЛЬНЯ К ПАРОКОНВЕКТОМАТУ VOLCANO (PNC 922338)

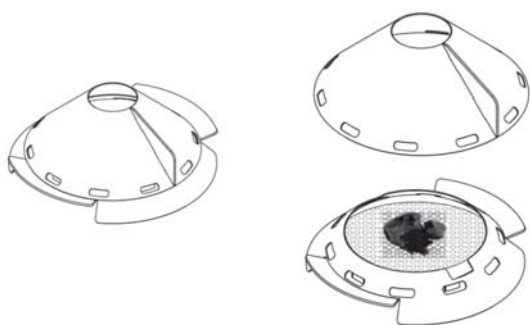
Важные примечания:



Осторожно: Горячие поверхности. Риск ожога!
Запрещается сбрызгивать алкоголем продукт во время копчения.
Установить в печь противень над коптильней и под продуктом, чтобы жир/сок, стекающий с продукта не попадал на раскаленные угли.



По окончании процесса копчения, извлечь продукт и коптильню из рабочей камеры печи и запустить автоматический цикл мойки. В целях полного удаления остаточного запаха дыма из печи, слить бойлер либо включить печь в режиме ПАР на 5 минут с пустой рабочей камерой.
Саму коптильню можно мыть в посудомоечной машине.



Порядок действий – эксплуатация:

ПРИМЕЧАНИЕ: Рабочая камера печи требует качественной очистки перед началом процесса копчения во избежание присутствия в аромате копченого продукта посторонних запахов.

1. Сделать выбор между сушеными специями (семена кардамона, гвоздика, семена аниса) или древесными опилками.
2. Замочить их на ночь в холодной воде.
3. Утром слить воду.
4. Положить угли (небольшие куски – в идеале 3x3 см) на решетку коптильни.
5. Раскалить угли при помощи ручной газовой горелки (в течение нескольких минут).
6. Выложить размоченные специи/опилки поверх раскаленных углей.
7. Закрыть коптильню крышкой и отрегулировать положение крышки так, чтобы получить нужное количество дыма (чем больше дыма поступает через отверстия коптильни, тем интенсивнее процесс копчения).
8. Прогреть печь, установить коптильню на дно рабочей камеры печи, над коптильней поместить противень для сбора жира и сока, стекающего с продукта в процессе копчения.
9. Загрузить продукт в печь, запустить рабочий цикл.

Рекомендации:

Для улучшения результатов копчения рекомендуется использовать наиболее подходящий режим вентиляции:

- В печах 6 GN 1/1 – полная скорость (стандартные настройки).
- В прочих моделях ½ скорости вентилятора (при наличии такой функции).

Типы древесных опилок:

Разрешается использовать исключительно опилки пород дерева, пригодных для копчения (это, например, АКАЦИЯ, ОЛЬХА, МИНДАЛЬ, ЯБЛОНЯ, ШЕЛКОВИЦА, ЧЕРЕШНЯ, КАШТАН, ИНЖИР, ГРЕЙПФРУТ, ГИКОРИ/КАРИЯ (плод – пекан), КЛЕН, МЕСКИТОВОЕ ДЕРЕВО, ДУБ, ОРЕХ.

Порода дерева	Характеристики дыма	Применение
ОЛЬХА	Сладкий, мускусный.	Идеально подходит для рыбы, особенно для лосося, птицы, легкой дичи и свинины.
ДУБ	Деликатный, без послевкусия. Придает продукту приятный копченый колер.	Идеально подходит для красного мяса, свинины, рыбы. Красный дуб – идеален для свиных ребрышек. Особенно хорошо гармонирует с телячьей грудинкой.
МЕСКИТОВОЕ ДЕРЕВО	Сильный запах земли, хорошо сочетается с блюдами с интенсивным ароматом.	Идеально подходит для любого мяса, особенно для стейков, утки, ягненка, а также для овощей.
КЛЕН	Мягкий, сладковатый.	Идеально подходит для птицы, ветчины, сыра, мелкой пернатой дичи, запеченной свинины, индейки и овощей.
ЧЕРЕШНЯ	Сладкий, фруктовый, придает лёгкий колер.	Идеально подходит для любого мяса, особенно хорошо для птицы (кожа приобретает яркий коричневый оттенок).