AROMA SMOKER

Руководство пользователя

РУ

50LIB105

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!
Благодарим вас за приобретение оборудования Aroma Smoker. Уверены, что это станет началом положительного и длительного сотрудничества.
В руководстве содержатся все необходимые сведения по установке, эксплуатации и обслуживанию данного оборудования.
Данное руководство предназначено для обеспечения того, чтобы пользователи и техники могли применять необходимые предосторожности и принимать соответствующие меры для безопасной, эффективной и продолжительной эксплуатации оборудования.
Рекомендуется хранить руководство по эксплуатации в надежном месте в течение всего срока работы изделия, чтобы уполномоченный персонал и квалифицированные технические специалисты могли использовать его для справки.
При утере или повреждении данной брошюры можно запросить замену непосредственно у производителя или дилера.
Изготовитель освобождается от всякой ответственности за возможный ущерб людям и имуществу при ненадлежащем применении оборудования, в случае ремонта или модификаций, выполненных персоналом без допуска, в случае ущерба вследствие применения запчастей, не предусмотренных изготовителем.

Данный аппарат соответствует требованиям действующих в настоящее время директив ЕЭС.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить усовершенствования в аппараты и принадлежности в любой момент и без предварительного уведомления.
Частичное воспроизведение без разрешения изготовителя запрещено.
Указанные данные и размеры являются примерными и необязывающими.
Оригинальное издание выполнено на итальянском языке. Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации.

Указатель

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 1
2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА AROMA SMOKER 4
3. ПРИМЕНЕНИЕ AROMA SMOKER 5
4. ОЧИСТКА AROMA SMOKER 6
5. СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ДЛЯ AROMA SMOKER 7

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ВНИМАНИЕ!

Перед тем, как приступать к каким либо операциям на приборе, внимательно прочтите и усвойте информацию, содержащуюся в настоящем руководстве. Эта информация подготовлена таким образом, чтобы обеспечить правильное выполнение установки, работы, техобслуживания и очистки. ***Неправильно выполненные действия могут привести к ущербу (в том числе серьезному) для людей, животных и (или) имущества.***

Поэтому рекомендуется придерживаться указаний из настоящего руководства, а все другие применения прибора следует считать ненадлежащими и, следовательно, потенциально опасными.



РИСК ВОЗГОРАНИЯ

Перед применением снять все части упаковки и защитную пленку с коптильного оборудования.

Не использовать опилки или им подобные предметы в коптильном оборудовании Aroma Smoker. Избегать открывать дверь печи во время работы. Неожиданное поступление воздуха может вызвать возгорание древесных опилок в смокере.

Перед каждым использованием следить, чтобы не было остатков пищевых продуктов в камере сгорания. Убедиться, что в камере отсутствуют остатки продуктов горения.

Отсутствие очистки или недостаточная очистка смокера от остатков пищевых продуктов и (или) жиров может привести к возникновению открытого пламени.

Ни в коем случае не добавлять в древесные опилки никаких воспламеняющихся жидкостей (спирт, алкоголь и проч.).

Категорически запрещается использовать Aroma Smoker за пределами печи или в целях, которые не предусмотрены настоящим руководством. Древесные опилки могут воспламениться и загореться.

Убедиться, что печь оснащена эффективной системой вытяжки дымов, а также что дымы выводятся наружу здания.

Не перегружать камеру сгорания древесными опилками, следить, чтобы крышка камеры сгорания была хорошо закрыта.

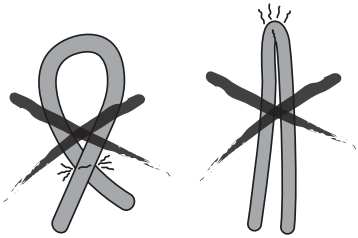
Пересыпать золу в специальную огнеупорную корзину, риск возгорания!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



В конце цикла использования смокер может быть очень горячим. Обращаться с ним с соответствующими мерами предосторожности и использовать специальные защитные перчатки.
Для перемещения Aroma Smoker пользоваться специальной рукояткой.



Ни в коем случае не ставить блок питания внутрь камеры печи, не ставить горячий коптильный прибор на блок питания.
Следить за шнуром питания смокера, убедиться, что он не поврежден от закрытия двери. Не располагать шнур питания Aroma Smoker на самом коптильном приборе, если он горячий: риск повреждения шнура и короткого замыкания.
Если один из шнуров питания имеет какие-либо повреждения, немедленно обратиться в сервисный центр. Не пользоваться Aroma Smoker, пока шнур не будет отремонтирован.
После использования осторожно открывать крышку смокера: риск выхода раскаленных паров и (или) дымов.
Внимание! ***Aroma Smoker нельзя ставить в печь, если температура превышает 200°C (395°F).*** **Риск повреждения шнура питания коптильного прибора и самого оборудования.**



ВНИМАНИЕ!

Тщательно очищать камеру сгорания Aroma Smoker после каждого использования, чтобы поддерживать в хорошем состоянии ее части и стальной материал изготовления, а также в целях поддержания гигиены и безопасности.
Следовать инструкциям из главы *"Очистка Aroma Smoker"*.
Отсутствие очистки или недостаточная очистка смокера от остатков пищи и (или) жира может вызвать возгорание оборудования.
Избегать использовать коррозийных продуктов или кислотных паров для очистки смокера, чтобы такие вещества не смогли повредить защитный слой стали. Не использовать абразивные вещества, которые могут повредить прибор. Всегда использовать профессиональные средства для очистки, рекомендованные производителем.
Избегать использования струй воды под высоким давлением для очистки прибора.
Избегать мытья смокера в посудомоечной машине, не оставлять его в камере во время промывки и (или) ополаскивания печи.



ОСМОТР, ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ ПРИБОРА AROMA SMOKER



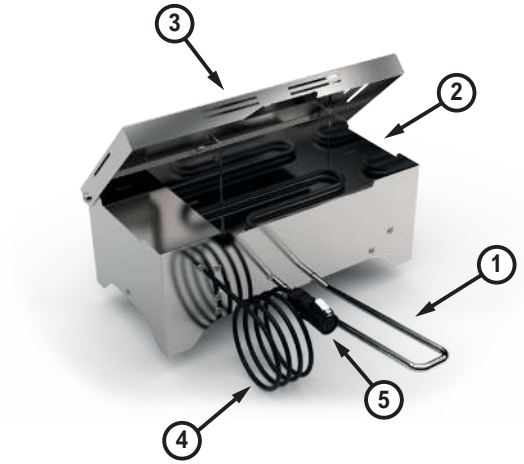
Любые действия по техобслуживанию и (или) ремонту должны выполняться опытным и квалифицированным персоналом с использованием оригинальных запасных частей, предусмотренных производителем.

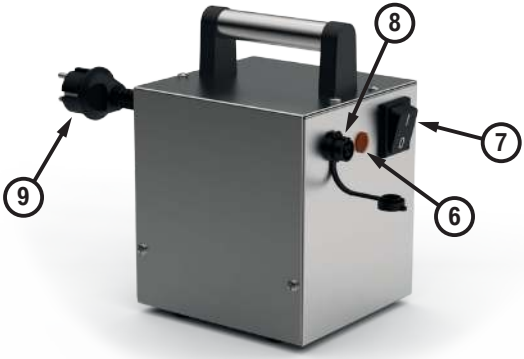
Неутвержденные работы, вмешательства или изменения, которые не отвечают указаниям из настоящего руководства, означают прекращение действия гарантии на прибор.

Неправильно выполненные действия могут привести к ущербу (в том числе серьезному) для людей, животных и (или) имущества.

Перед началом любых работ по техобслуживанию или осмотру всегда выключать Aroma Smoker и отсоединять шнур питания. Немедленно заменить шнур питания смокера или блока питания, если они повреждены. Замену должен выполнять квалифицированный и уполномоченный персонал.

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА AROMA SMOKER





1	Рукоятка смокера
2	Камера сгорания
3	Крышка камеры сгорания
4	Шнур питания смокера
5	Разъем питания смокера
6	Индикатор включения
7	Выключатель блока питания
8	Разъем шнура питания смокера
9	Шнур питания блока питания

3. ПРИМЕНЕНИЕ AROMA SMOKER

Перед началом использования Aroma Smoker убедиться, что тип древесных опилок подходит для копчения, а также расположить прибор на огнестойкой поверхности.
Следить за тем, чтобы шнур питания смокера не сгибался. Всегда размещать блок питания снаружи печи, в том числе разъем коптильного прибора.
В конце каждого использования рекомендуется тщательно очищать печь и прокладку, чтобы остатки не смогли испортить дальнейшее приготовление.
Использовать дефлектор, если смокер используется с очень жирными продуктами, капли жира от которых могут попасть сверху на камеру сгорания Aroma Smoker с риском воспламенения (например, цыпленок и проч.).
Для работы с Aroma Smoker выполнить следующее:



Наполнить камеру сгорания древесными опилками, убедиться, что крышка хорошо закрывается.



Разместить смокер внутри жарочной камеры после закладки продукта для копчения и закрыть дверь печи. Следить за правильным положением шнура питания смокера (который идет от смокера к блоку питания)



Подсоединить штекер смокера к блоку питания, затем включить шнур блока питания в электророзетку. Включать блок питания только в том случае, если работает система вытяжки дымов. Только после этого можно начинать приготовление продукта.



В конце приготовления выключить блок питания и отсоединить разъем смокера.



Извлечь смокер из жарочной камеры при помощи специальной рукоятки и разместить его на огнестойкой поверхности. Использовать специальные перчатки для обращения с прибором: ***осторожно, риск ожогов!***
Когда смокер полностью остыл, открыть крышку камеры сгорания и собрать золу в специальную огнестойкую корзину: ***осторожно, риск возгорания!***
Чтобы продукт не стал слишком горьким после копчения, рекомендуется использовать режимы на низкой температуре, ниже 150°C (300°F).
Следует использовать древесные опилки или пеллеты, которые специально подготовлены для копчения. Не использовать стружку или другие отходы, полученные от обработки древесины, которые специально не предназначены для копчения.
Не следует использовать древесные опилки, смоченные в воде, чтобы продлить время копчения. Это приведет только к увеличению времени предварительного нагрева. На самом деле время копчения контролируется сложной системой контроля температуры, которая автоматически продлевает время копчения.
В любом случае, если необходимо значительно увеличить время копчения, достаточно извлечь золу из камеры сгорания смокера и добавить новые древесные опилки для продолжения процесса.

4. ОЧИСТКА AROMA SMOKER

Aroma Smoker следует всегда очищать после каждого применения, чтобы поддерживать в хорошем состоянии стальные части, а также по причинам гигиены и безопасности.
Перед началом очистки убедиться, что смокер полностью охладился. Не мочить и не брызгать водой или другими средствами для очистки на камеру сгорания, когда она еще горячая. Это может ее повредить, а также это представляет опасность ожогов из-за кипящих брызг.
Всегда отсоединять смокер от блока питания перед началом любых действий по очистке. Избегать погружения разъема шнура смокера в воду.
Очищать прибор Aroma Smoker профессиональными средствами и соблюдать инструкции производителя. Избегать любого трения или коррозийного средства, чтобы не повредить стальные части. Рекомендуется использовать чистящие средства, предложенные производителем.
Тщательно ополоснуть камеру сгорания после промывки с чистящими средствами.
Трудновыводимые загрязнения потереть мягкой губкой. Не использовать абразивные или заостренные инструменты типа металлических шпателей или скребков.
Не использовать струи воды под давлением для очистки смокера.
Перед повторным использованием смокера убедиться, что он полностью высушен.

5. СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ДЛЯ AROMA SMOKER

МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ, КОПЧЕНЫЙ С АПЕЛЬСИНОМ (холодного копчения)



ИНГРЕДИЕНТЫ
Филе лосося
Крупная соль
Тростниковый сахар
Корки лимона и апельсина
Опилки дегидрированного апельсинового дерева и дикий фенхель

Замариновать филе лосося в смеси соли, сахара и цитрусовых корок в течение 24 часов при +3°C.
Наполнить Aroma Smoker древесными опилками и сушеным диким фенхелем, включить выключатель. Дождаться, когда из смокера пойдет дым, установить его в нижнюю часть жарочной камеры.
Разместить противень GN1\1 h60, наполненный льдом, на самый низкий уровень и затем противень с филе лосося, которое до этого было промыто и очищено от маринада.
Коптить лосось в комбинированной печи при 30°C на минимальном режиме вентиляции с полуоткрытым дымоходом в течение 2 часов.

РВАНАЯ СВИНИНА (PULLED PORK) В ХИКОРИ холодного копчения



ИНГРЕДИЕНТЫ
Свиная лопатка
Горчица
Сладкая паприка
Жгучий перец в порошке
Фенхель дегидрированный
Тмин
Соль
Тростниковый сахар
Чесночный порошок
Опилки дегидрированного дерева хикори

Промазать свиную лопатку горчицей и замариновать в раб-смеси специй.
Готовить в комбинированной печи при 85°C 12 часов с 10% влажности и полуоткрытым дымоходом.
Наполнить Aroma Smoker опилками дерева хикори и включить выключатель. Дождаться, когда из смокера пойдет дым, установить его в нижнюю часть жарочной камеры.
Коптить свиную лопатку в комбинированной печи при 83°C в течение 90 минут на минимальном режиме вентиляции и с полуоткрытым дымоходом.
Разделить мясо лопатки на волокна и подавать горячим.

КРЕМ ИЗ СПАРЖИ, КОПЧЕНЫЙ В РОЗМАРИНЕ И ВИНОГРАДЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ
Зеленая спаржа
Лук-шалот
Соль
Перец
Розмарин свежий
Дегидрированные опилки виноградной лозы

Из спаржи и лука-шалота приготовить однородный крем и нанести его на противень GN1\1 h40.
Наполнить Aroma Smoker опилками из виноградной лозы и свежим розмарином, нажать выключатель. Дождаться, когда из смокера пойдет дым, установить его в верхней части камеры над решеткой и поместить противень с кремом в самый низ жарочной камеры.
Коптить крем в комбинированной печи при 55°C на минимальном режиме вентиляции в течение 20 минут с полуоткрытым дымоходом.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ЧЕСНОКОМ И КОПЧЕНЫМ ТИМЬЯНОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ
Оливковое масло
Чеснок свежий
Тимьян свежий
Дегидрированные дубовые опилки

Тимьян вымыть, высушить и положить в противень GN1\1 h60 вместе с очищенным чесноком, все залить оливковым маслом.
Наполнить Aroma Smoker дубовыми опилками и включить выключатель.
Дождаться, когда из смокера пойдет дым, установить его в верхней части камеры над решеткой и поместить противень с маслом в самый низ жарочной камеры.
Коптить масло в комбинированной печи при 45°C в течение 2 часов с минимальным режимом вентиляции и с открытым дымоходом.
В конце профильтровать через сито и перелить ароматизированное масло в бутылку.
Хранить в прохладном месте.

КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ



ИНГРЕДИЕНТЫ
Свиные ребрышки
Соус барбекю
Соль
Перец
Копченая паприка
Розмарин в порошке
Дегидрированные кленовые опилки

Замариновать свиные ребрышки в раб-смеси специй, поместить их на решетку для ребрышек и установить решетку на верхнюю полку комбинированной печи.
Наполнить Aroma Smoker кленовыми опилками и включить выключатель.
Дождаться, когда из смокера пойдет дым, установить его в нижнюю часть жарочной камеры.
Коптить ребрышки в комбинированной печи при 90°C в течение 5 часов с минимальным режимом вентиляции и с полуоткрытым дымоходом.
Через 5 часов достать ребрышки и смазать их соусом барбекю.
Извлечь смокер и завершить приготовление ребрышек при 190°C в течение 15 минут с открытым дымоходом и с максимальным режимом вентиляции.

ЦЫПЛЕНОК В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ, КОПЧЕНЫЙ НА ЯБЛОНЕВЫХ ОПИЛКАХ



ИНГРЕДИЕНТЫ
Куриная грудка
Соевый соус
Устричный соус
Шнитт-лук
Лимонные корки
Тростниковый сахар
Паста карри сладкая
Оливковое масло EVO
Кокосовое молоко
Дегидрированные яблоневые опилки

Порезать курицу кубиками и мариновать в миске со всеми ингредиентами 2 часа.
Наполнить Aroma Smoker яблоневыми опилками и включить выключатель.
Дождаться, когда из смокера пойдет дым, установить его в верхней части жарочной камеры над решеткой.
Установить противень гриль с кусочками курицы, очищенными от маринада, в самом низу камеры.
Коптить кусочки курицы в комбинированной печи при 70°C в течение 20 минут на минимальном режиме вентиляции с полуоткрытым дымоходом.
Извлечь смокер и завершить приготовление цыпленка при 185°C в течение 10 минут с открытым дымоходом и на максимальном режиме вентиляции.

ЛАНГУСТИНЫ В КОРОЧКЕ ИЗ СОЛИ, КОПЧЕНЫЕ В ВИНОГРАДНОМ ДЫМУ



ИНГРЕДИЕНТЫ
Королевские лангустины
Соль крупная
Базилик свежий
Чеснок
Лимонные корки
Оливковое масло EVO
Дегидрированные опилки виноградной лозы

Приготовить ароматизированную соль, для этого измельчить крупную соль со всеми ингредиентами
Положить на противень GN1\1 h20 слой соли максимальной толщиной 1 см
Наполнить Aroma Smoker опилками из виноградной лозы и включить выключатель. Дождаться, когда из смокера пойдет дым, установить его в верхней части жарочной камеры над решеткой, установить в самом низу противень с солью.
Коптить соль в комбинированной печи при 45°C в течение 40 минут на минимальном режиме вентиляции и с полуоткрытым дымоходом. Через 40 минту извлечь соль и смокер.
Поместить лангустины на противень GN1\1 h40 и покрыть их приготовленной солью.
Готовить лангустины в комбинированной печи при 200°C 15 минут с открытым дымоходом и на максимальном режиме вентиляции.
После завершения приготовления очистить их от соли и подавать горячими.

ТВОРОГ, КОПЧЕНЫЙ С ТИМЬЯНОМ И ЛИМОНОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ
Овечий творог
Тимьян
Лимонные корки
Сырой тростниковый сахар
Соль
Дегидрированные дубовые опилки

Посыпать творог всеми ингредиентами и поместить его на противень GN1\1 с микроотверстиями h20, оставить примерно на 3 часа.
Наполнить Aroma Smoker древесными опилками и включить выключатель. Дождаться, когда из смокера пойдет дым, установить его в нижнюю часть жарочной камеры.
Коптить творог в комбинированной печи при 100°C в течение 1 часа на минимальном режиме вентиляции и с полуоткрытым дымоходом.

ПЕРСОНАЛЬНЫЙ СБОРНИК РЕЦЕПТОВ