

Инструкция по использованию коптильни Анука

Важные предосторожности

Электрокоптильня марки **Анука** произведена в соответствии с высокими стандартами. Однако, как и в отношении ко всем электрическим приборам в доме, необходимо предусмотреть все необходимые предосторожности при работе с электрическими аппаратами для обеспечения безопасности и ознакомиться со следующими ниже рекомендациями.

Пожалуйста, прочитайте все рекомендации

Не погружайте устройство управления питанием непосредственно в воду или в любую другую жидкость для того, чтобы помыть.

Не используйте вашу коптильню не по назначению.

Не используйте никаких других шнуров питания, чем те, что поставляются с электрокоптильной.

Не используйте какие-либо другие горючие материалы, кроме непропитанных древесных щепок или опилок.

Не работайте с коптильной без древесных щепок или опилок.

Не используйте щепки или опилки из пропитанной древесины.

Этот аппарат не предназначен для пользования детям или немощным людям без присмотра.

Пристальное внимание требуется в случае, если вы пользуетесь коптильной рядом с маленькими детьми, чтобы убедиться, что они не будут с ней играть. Не оставляйте горячие части вашей коптильни (например: крышку, основание, решетчатую подставку) близко к тому месту, где их могут коснуться дети.

Не оставляйте коптильню без присмотра.

Всегда выключайте сначала коптильню кнопкой вкл./выкл. Пред тем как хотите выключить ее из розетки. При выключении тяните саму вилку, а не за шнур питания.

Не работайте с коптильной, если у нее не исправны блок управления питанием, шнур питания или вилка. Если вы подозреваете, что они неисправны, обратитесь к фирме изготовителю или ее агенту для устранения неисправности.

Не используйте в коптильне шнур питания большей длины, чем это указано в Стандарте сертификации для электрических сетей и / или этот удлинённый шнур имеет какие-либо признаки повреждения.

Перед чистой коптильни обязательно выключите ее и отсоедините от сети.

Основание коптильни обязательно тщательно просушить после чистки перед повторным использованием.

Не размещайте вашу коптильню вблизи открытого огня (газовая плита), электрообогревательных приборов или в духовке.

Не ставьте коптильню сверху на другие электроприборы.

Не позволяйте шнуру питания вашей коптильни провисать с вашего стола или стеллажа или касаться какой-либо горячей поверхности.

Не работайте с коптильной ближе 1 метра к шторам.

Вопросы здоровья

Процесс горячего копчения — это здоровый путь придания продуктам копченого запаха без добавления соли, животных или растительных жиров (за исключением их небольшого количества в маринадах), или опасности какого-либо содержания канцерогенных веществ в продуктах. Исследования копченых продуктов, проведенных в CSL лаборатории пищевых продуктов в Тори, Аберден, показали, что в процессе горения дерева выделяется сложная группа соединений известных под общим названием PNEH. Эти соединения так же обнаружены в природном каменном угле, во фруктах, овощах, их содержание, например, в салате или спарже намного выше, чем в копченых продуктах.

Базовая информация

Коптильня марки Анука спроектирована для относительно быстрого и эффективного домашнего копчения, чтобы приготовить блюда или придать им легкий копченый запах и употреблять сразу после приготовления или хранить неделю в холодильнике.

Коптильня марки Анука спроектирована так, что она обеспечивает температуру 190 градусов, которой вполне достаточно для безопасного приготовления пищи.

Коптильня марки Анука не может использоваться для обеспечения длительного хранения продуктов, как это предполагает метод холодного копчения.

Также как и при любом приготовлении продуктов, чем свежее сами продукты, тем лучше. Копчение не является волшебным процессом, который восстановит и даст жизненную энергию вашим продуктам. Всегда используйте свежие продукты и применяйте все необходимые гигиенические правила при их приготовлении.

Информация и небольшое количество рецептов в этой книге — это результат наших напряженных опытов — и к большому нашему удовольствию, дегустация вкусных блюд. Во время наших напряженных поисков разнообразных вкусных блюд, которые мы описали ниже, мы поняли, что таких блюд существует намного больше. Вскоре они все будут описаны в специальных книгах по копчению продуктов и приготовлению блюд в коптильне Анука. Поэтому в этой книге мы поместили только рецепты приготовления блюд из разных видов продуктов, которые можно приготовить на каждый день и в очень короткое время.

Время копчения

В качестве общей информации по времени копчения/приготовления рецепты в этой книге даны для средних размеров и веса продуктов, а также нужно учитывать толщину нарезанных продуктов, плотность дыма и, конечно, ваш индивидуальный вкус. После короткого времени пользования вы вскоре будете свободно оперировать и количеством специй и количеством опилок/стружки, которые больше подойдут для ваших целей.

Благодаря контролируемому процессу копчения и нагревания в коптильне Анука вы обнаружите, что время приготовления в ней не сильно отличается от аналогичного приготовления в обычной печи.

Однако, время может меняться, и вы можете экспериментировать, имея в виду, что указанное в книге время не является столь критичным, как например для гриля, поскольку процесс приготовления пищи в Ануке более мягкий.

Будьте осторожны и не перекоптите продукты, так как это придаст им горьковатый вкус. Но можно не слишком беспокоиться, на это вам потребуется довольно много времени.

Так же помните, что вы можете подкоптить продукты перед тем, как будете их готовить в обычных печах, гриле или барбекю, придавая им приятный приятный. В Новой Зеландии более всего для этих целей подходит дерево Манука, но так же часто используют Тарата (лимонное дерево) с выраженным лимонным запахом. В нашем регионе (Украина, Россия и др.) чаще всего используют лиственные деревья: ольху, дуб и плодовые деревья: вишню, сливу, грушу и др.

Влажные или отсыревшие опилки дают больше пара внутри коптильни, чем сухие опилки и поэтому, помогают сохранить влагу в продуктах.

Для увеличения времени копчения более 60 минут потребуется добавить еще опилок/стружек и установить таймер повторно на дополнительные 60 минут или менее.

Важно! Не используйте опилки/стружку из мягких пород дерева или пропитанной древесины. используйте только натуральную непропитанную древесину для опилок/стружек коптильни Анука.

Выбор подходящего дерева для опилок будет зависеть от вашего местонахождения и страны проживания. В Новой Зеландии предпочтительным считается дерево Манука — дающее более сильный запах, чем любое плодое дерево, например, яблоня, вишня, слива и т.п. На Украине таким деревом может быть ольха.

Плотность копчения и запах

Мы рекомендуем использовать для Ануки измельченные древесные опилки (стружку для достижения требуемой плотности копчения, однако существует много факторов, влияющих на это, — из какого дерева эти опилки, сухие они или мокрые.

Использование сухих опилок дает слегка острый и резкий запах, особенно если использовать дерево Манука, но при увлажнении опилок (можно вином) и удалении избытка влаги с них получаем более приятный запах и вкус.

Мы рекомендуем использовать опилки или стружку с твердых пород дерева — никогда не используйте пропитанную древесину — так как она выделяет токсические вещества.

Различные виды деревьев дают различные и уникальные по своей природе запахи, и вы можете экспериментировать, чтобы подобрать для себя самый приятный. В Новой Зеландии более всего для этих целей подходит дерево Манука, но так же часто используют Тарата (лимонное дерево) с выраженным лимонным запахом. В нашем регионе (Украина, Россия и др.) чаще всего используют лиственные деревья: ольху, дуб и плодовые деревья: вишню, сливу, грушу и др.

- Легкое копчение — 1/2 стаканчика опилок
- Среднее копчение — 1 стаканчик опилок
- Сильное копчение — 2 стаканчика опилок

Увлажнение опилок или стружки в воде или вине позволит вам сильнее закоптить продукты, но придаст им более мягкий запах. Рекомендуемое увлажнение — 4 части опилок на одну часть воды/вина/пива и т.п.

При пользовании коптильной

Уберите все упаковочные материалы от коптильни.

Удалите фабричное клеймо с элемента, которое говорит о тестовых испытаниях на заводе. Элемент в процессе работы будет менять свою окраску, это нормально, нет причин для беспокойства.

Вытрите дочиста коптильню теплой влажной салфеткой перед использованием.

Наполните углубление в основании коптильни опилками/стружками.

Поместите продукты, которые вы собираетесь коптить на решетчатую подставку.

Старайтесь не накладывать продукты друг на друга.

Поставьте подставку с продуктами на коптильню и закройте крышкой.

Вставьте вилку в розетку, установите таймер и включите коптильню.

Когда выбранное время закончиться, раздастся резкий звук «динг».

На заметку: подложив алюминиевую фольгу на нержавеющей поверхность горелки перед тем, как положить на нее древесные опилки/стружку, вы этим облегчите себе удаление пепла.

НЕ —

- кладите продукты друг на друга, в местах наложения они могут не приготовиться.
- открывайте крышку без лишней необходимости, это только удлинит время приготовления.
- используйте мягкую древесину типа сосны или кипариса, это придаст вашим продуктам не аппетитный смолистый запах.
- используйте пропитанную древесину или другие легковоспламеняющиеся материалы вместо натуральных опилок/стружек из непропитанной древесины.

Еще несколько советов

Удалите излишний жир перед приготовлением.

Если вы маринуете мясо, рыбу и т.п. перед копчением, остатки маринада можно использовать для приготовления соуса.

Фрукты или травы, которые обычно используются для улучшения вкуса чая, также можно.

Использовать при увлажнении опилок/стружек, напр., розмарин, сушеные Чили, звездочки аниса, палочки корицы, сушеные корки.

Если вы накроете решетчатую подставку фольгой или будете использовать тарелки из фольги при копчении, вы сохраните влагу в продуктах (они как бы будут вариться). Это так же предохранит опилки от влаги, которая бы капала с продуктов при копчении, а также вам легче будет ее очистить.

Если слегка смазать решетку маслом перед использованием, то это предотвратит прилипание к ней продуктов, которые положили прямо на решетку.

Чистка после использования

После копчения обычно небольшая часть коптильных веществ и кусочки продуктов попадают на крышку и основание коптильни.

Тщательно очистите все части коптильни теплой водой с чистящим средством, не используйте абразивных чистящих средств.

Только основание имеет водонепроницаемую конструкцию.

Никогда не окунайте блок управления питанием в воду или другую жидкость.

Чтобы очистить блок управления питанием, вытрите его влажной салфеткой.

Хорошо высушите все части коптильни перед очередным использованием.

Удалите древесную золу с некоторой осторожностью, так как она может быть еще горячей.