

---

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ДУХОВКА НА КОСТРЕ  
«ТОРПЕДА»**



**УЗБИ**

454012, Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П

**ОТДЕЛ ПРОДАЖ:**

тел./факс: 8 (351) 220-39-89

e-mail: [info@uralsibtech.ru](mailto:info@uralsibtech.ru)

узби.рф

## УСТРОЙСТВО ДУХОВКИ «ТОРПЕДА»



Рис.1 Конструкция духовки

1. Корпус духовки
2. Крышка
3. Ручки
4. Полозья
5. Противень

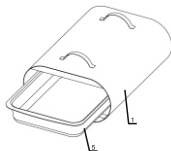


Рис.2 Духовка с установленным противнем

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. В противень (поз. 5) уложить приготавливаемые продукты.
2. Открыть крышку духовки «Торпеда» (поз. 2).
3. Установить противень (поз. 5) на полозья (поз. 4) внутрь духовки.
4. Закрыть духовку «Торпеда» крышкой (поз. 2).
5. Установить духовку на мангал и зажечь огонь.
6. Через некоторое время (15-20 минут для мяса и рыбы, 5-7 минут для овощей), убрать духовку с огня за ручки (поз. 3), используя средства индивидуальной защиты. Открыть крышку духовки, вытянуть противень и проверить готовность. При необходимости продолжить приготовление.

Для приготовления продуктов «с дымком» между полозьями духовки «Торпеда» (поз. 4) перед установкой на огонь насыпать небольшую горсть щепы (бук, дуб и др.).

**ВНИМАНИЕ!!! Во время использования духовки будьте осторожны, она нагревается полностью вместе с ручками. Для перемещения, открытия /закрытия разогретой духовки используйте средства индивидуальной защиты (прихватки, силиконовые краги, ухваты и т.д.)**

## РЕЦЕПТЫ

### Курица тушеная с овощами

Курица - 500 г  
Картофель - 500 г  
Морковь - 150 г  
Лук репчатый - 200 г  
Подсолнечное масло - 2 ст. ложки  
Майонез - 60 г  
Соль и перец

1. Промыть курицу, порезать на поделные куски.
  2. Порезать картофель кружочками толщиной 1 см.
  3. Нашинковать морковь.
  4. Порезать лук.
  5. Налить в противень 2 ст. ложки подсолнечного масла.
  6. Уложить тонким слоем половину нашинкованного лука и моркови на противень.
  7. Далее уложить кусочки курицы.
  8. Посолить и поперчить по вкусу.
  9. Уложить оставшиеся морковь и лук.
  10. Укрыть слои и поперчить по вкусу.
  11. Просолить и поперчить по вкусу.
  12. Смазать тонким слоем майонеза.
  - 13. В противень обязательно добавить воды 50-100 грамм.**
  14. Установить противень в духовку «Торпеда».
  15. Закрыть крышку.
  16. Поставить духовку на мангал на открытый огонь.
  17. Через 20-25 минут снять крышку, вытянуть противень, используя средства индивидуальной защиты, посмотреть состояние готовности блюда.
  18. При необходимости установить противень на место, закрыть крышку и продолжить приготовление.
- Вместо курицы можно использовать различное мясо.  
Изменится лишь время приготовления.

### Рыба с дымком в сливках

Рыба (горбуша, семга, форель) - 1200 г  
Сливки - 150-200 г  
Соль и перец

1. Рыбу нарезать стейками толщиной 1,5-2 см.
2. Посолить, поперчить по вкусу.
3. Оставить на 1,5-2 часа мариноваться.
4. Уложить стейки в противень.
5. Залить сливками.
6. Установить противень в духовку «Торпеда».
7. Закрыть духовку крышкой.
8. Поставить духовку на мангал на открытый огонь.
9. Через 20-25 минут снять крышку, вытянуть противень, используя средства индивидуальной защиты, посмотреть состояние готовности блюда.
10. При необходимости установить противень на место, закрыть крышку и продолжить приготовление.

## **Овощи с дымком**

Кабачки - 300 г  
Баклажаны - 300 г  
Перец сладкий - 200 г  
Лук репчатый - 200 г  
Оливковое масло - 2 ст. ложки

1. Порезать кабачки пластинами 1 см.
2. Посолить кабачки.
3. Порезать баклажаны пластинами 1 см.
4. Посолить баклажаны.
5. Оставить мариноваться на 15 минут.
6. Лук и перец сладкий порезать крупно.
7. Слить жидкость с кабачков и баклажанов.
8. Смешать все овощи.
9. Уложить овощи в противень.
10. Полить овощи оливковым маслом.
11. Установить противень в духовку «Торпеда».
12. Закрыть духовку крышкой.
13. Поставить духовку на мангал на открытый огонь

## **Сделано в России**

### **Изготовитель:**

ООО «УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ»

454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П

Тел./факс: 8 (351) 220-39-89

e-mail: [info@uralsibtech.ru](mailto:info@uralsibtech.ru)

веб-сайт: [uzbi.pf](http://uzbi.pf)