



# **Коптильня "На дровах 110л"**

**ПАСПОРТ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ И ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Внимание!** Перед началом эксплуатацией коптильни следует ознакомиться с настоящим руководством, обратив особое внимание на требования безопасности при использовании коптильни.

## **1. Общее описание.**

Коптильня SMOKE&MAN "На дровах" предназначена для горячего копчения продуктов питания при температурах от 60 до 110 °С. Приготовление продуктов происходит за счет естественного сгорания древесины подходящих пород. Конструктивно коптильня выполнена из углеродистой стали, с внешним термостойким лакокрасочным покрытием, и совмещает в себе коптильный шкаф и топку. Стенки коптильный шкаф имеют внутреннюю теплоизоляцию, что позволяет достичь равномерной температуры внутри и минимизировать влияние внешних температур на процессы копчения. Использование изделия допускается только вне помещений, на открытом воздухе.

## **2. Технические характеристики.**

Технические характеристики изделия:

- Тип копчения: горячее.
- Рекомендуемая температура копчения: 60-110°С.
- Тип материала: углеродистая сталь.
- Топка, толщина стали: 3 мм.
- Внешние размеры (Ш\*В\*Г): 57\*108\*43 см
- Коптильный шкаф, размеры (Ш\*В\*Г): 51\*55\*37 см
- Вес: 45 кг.

## **3. Комплектность.**

В комплект поставки входит:

- коптильня – 1 шт.;
- противень (решетка) – 2 шт.;
- поддон для жира – 1шт.;
- термометр – 1шт.;
- паспорт и инструкция по эксплуатации – 1шт.

## **4. Требования безопасности.**

Устанавливайте коптильню только на ровное основание, вдали от легковоспламеняющихся предметов.

Не позволяйте детям играть и находиться без присмотра вблизи коптильни.

Компоненты устройства могут быть горячими во время работы и после использования, поэтому старайтесь быть осторожны и использовать защитные средства.

Не используйте коптильню без поддона для жира, т.к. жир может воспламениться.

Не оставляйте коптильню без присмотра во время использования.

Не используйте не предназначенную для копчения древесину, а также древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.д.)

Коптильню можно использовать только на открытом воздухе.

Коптильня не предназначена для коммерческого использования.

## **5. Подготовка и порядок использования.**

Перед первым использованием необходимо протопить коптильню без использования продуктов питания. Нагрейте коптильню до температуры 150 °С и поддерживайте её в течение 1 часа, это необходимо для сгорания и выветривания масел/жиров, использованных при производстве металла.

Оптимальный температурный диапазон использования коптильни, составляет от 60 до 110 °С. Температура контролируется количеством дров и регулятором потока воздуха на передней части топки.

Подготовьте сухую древесину для использования: ольху, дуб, бук, клен, сливу, грушу, можно использовать и другие плодовые деревья, не используйте древесину с большим содержанием смол: хвойные породы, березу. Дрова необходимо распилить на длину 20-25 см., при этом толщина поленьев не должна быть очень большой, оптимальна толщина в пределах 4 см..

Перед закладкой продуктов необходимо нагреть коптильню до температуры 100 °С, и дождаться пока первая партия дров хорошо прогорит, превратившись в уголь, после чего можно поместить продукты в коптильный шкаф.

Не рекомендуется часто открывать дверь в процессе приготовления пищи. В противном случае рассеивание тепла может быть неравномерным, и время приготовления может увеличиться.

Рекомендуемое время приготовления:

<b>Продукт для копчения</b>	<b>Температура</b>	<b>Время приготовления, в часах</b>
Рыба	60-80 °С	1-2 ч.
Куриные окорочка, крылья	80-90 °С	2-2,5 ч.
Курица (целая)	80-90 °С	3,5-4 ч.
Свинина	70-90 °С	6-8 ч.