

## КОПТИЛЬНЯ

Чем хороши мясные копчености? Ну, разумеется, тем, что они вкусны. И еще — достаточно долго хранятся. В процессе обработки дымом, образующимся при сгорании специально подобранных дров, в мясе накапливаются консервирующие вещества, оно слегка твердеет, приобретает аппетитный вид, замечательный вкус, приятный — с дымком! — запах. Не сказать, что дело это такое уж сложное, но умения и хлопот потребует. Видели вы когда-нибудь, как «священнодействуют» возле очага опытные копильщики? Бдительно следят они за процессом, ни на шаг не отходя от коптильни, время от времени подбрасывают в огонь веточки можжевельника, розмарина, миндальную или ореховую скорлупу, ароматические травки... Аккуратность, терпение, тщательность и отличная коптильня обеспечат успех вам.

## 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Коптильня изготовлена из холоднокатаной стали толщиной 0,6-0,7 миллиметров. С нанесением наружного порошкового покрытия, способствующего предотвращению образования коррозии металла (ржавчины).

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габаритные размеры, не более, мм 310 X 285 X 450  
Масса коптильни, не более, кг 5  
Масса загружаемых продуктов, не более, кг 5  
Объем загружаемых опилок, щеп не более, 1,5 стаканов (на 30 минут работы)  
Полезный объем коптильни, литр 16

## 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Коптильня (с крышкой) 1 шт.  
Лоток укладочный 2 шт.  
Жироборник 1 шт.  
Руководство по эксплуатации 1 шт.  
Секреты копчения 1 шт.

## 4. УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

Коптильня предоставляет собой сварной металлический корпус с крышкой. Окрашено: полимерное покрытие. На дне корпуса установлен нагревательный элемент – ТЭН, сверху которого ставится защита от капель жира. На внутренней поверхности корпуса расположены уголки, для размещения решеток. Для удобства использования на внешних стенках корпуса и крышки расположены ручки.

## 5. ПРИНЦИП РАБОТЫ

Приготовление продуктов происходит за счет интенсивной термообработки в среде проходящего дыма. Дым от древесных опилок и тепло от нагревательного элемента (ТЭНа) превращают сырые продукты в деликатесы горячего копчения.

## 6. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней незащищенными руками.

Устанавливать только на основания, обеспечивающие ее устойчивость.

Во избежание отравления угарным газом, РАБОТА КОПТИЛЬНИ РАЗРЕШАЕТСЯ ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ!!!

Не применять опилки или древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.д.).

Не использовать отсыревшие опилки, стружку или щепу.

Не мочить опилки, стружку или щепу.

Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы, чтобы не создавать пожароопасную ситуацию.

При отключении коптильни от сети беритесь за штепсельную вилку, а не за шнур.

Не допускается попадание влаги внутрь коптильни.

Не держать вблизи работающей коптильни легковоспламеняющиеся вещества.

Все работы по чистке производить только при отключенной от электросети коптильни.

Беречь от детей!

## 7. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

**ВНИМАНИЕ:** После покупки, перед первым использованием, необходимо коптильню протереть изнутри спиртовым раствором и дать поработать в течение 60 минут с закрытой крышкой. Снять крышку. На дно корпуса поверх ТЭНа насыпать опилки, стружку или щепу, распределив ровным слоем, из расчета около 1,5 стакана на 30 минут работы. Желательно применять листовые породы древесины, кроме березы. Рекомендуемая древесина для копчения – ольха, дуб, осина, яблоня, груша, орех, кедр, можжевельник. Использовать только тщательно просушенную древесину. Установить защиту для ТЭНа отогнутыми краями вниз, чтобы была закрыта вся змеевидная часть нагревательного элемента, но не должна касаться стенок коптильни. Сырые продукты, предварительно засоленные (замаринованные) и слегка подвяленные, разложить на решетки. Закрыть крышку. Собранный таким образом коптильня включается в сеть с переменным током – 220v.

Время копчения зависит от количества продуктов, температуры воздуха на улице и может варьироваться для рыбы 20-60 минут, для сала и мяса 60-120 минут.

После использования, коптильню нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения, протереть насухо тряпкой.

**ВНИМАНИЕ:** Соблюдайте санитарно-гигиенические правила и условия приготовления, хранения и использования продуктов питания!

**ПРИ НЕСОБЛЮДЕНИИ ВЫШЕПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ПРАВИЛ, ПРИТЕНЗИИ НА ТОВАР НЕ ПРИНИМАЮТСЯ.**

## 8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Коптильня Greentech соответствует требованиям технического описания и признана годной для эксплуатации.

ОТК:

18.03.2016

Дата продажи: \_\_\_\_\_ подпись  
продавца

Печать магазина:

## 9. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации коптильни – 6 месяцев со дня продажи. Срок службы изделия не менее 3-х лет. При дальнейшем использовании возможен ремонт (замена нагревательного элемента - ТЭНа).

Гарантийный срок исчисляется с момента продажи изделия через торговую точку с указанием даты продажи и печатью продавца.

При отсутствии даты продажи и печати продавца гарантийный срок исчисляется с даты выпуска изделия указанного в строчке «ОТК».

## 10. АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ

456300, г. Миасс, Челябинская область, ул. Пролетарская 1  
Телефон (3513) 57 – 88 – 55, факс (3513)57 – 88 - 53  
e-mail: [biz300@rambler.ru](mailto:biz300@rambler.ru) [www.biz300.ru](http://www.biz300.ru)