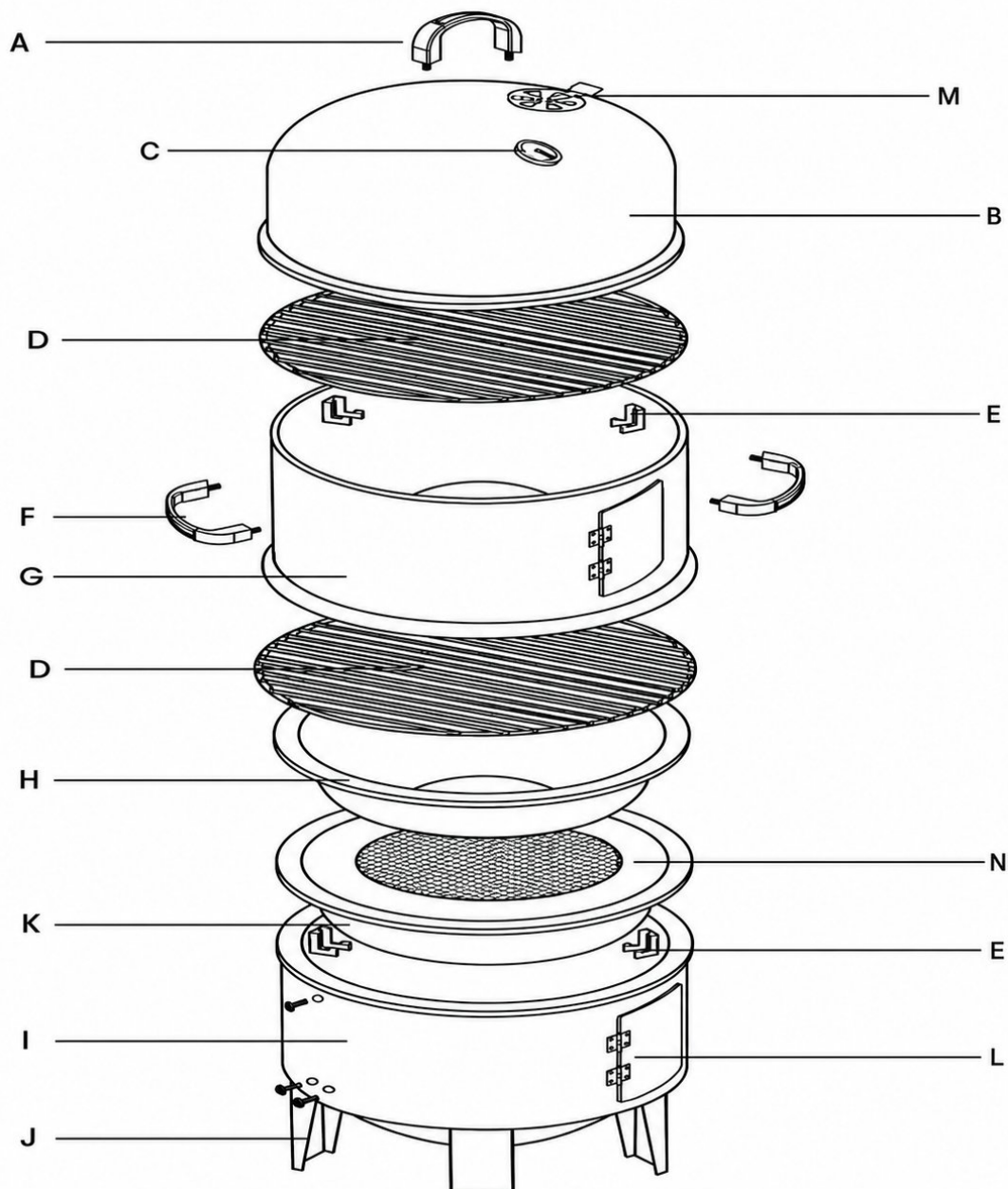


Инструкция по эксплуатации двухуровневой мангал-коптильни



Запчасти и аксессуары		
A	Ручка пластиковая	1
B	Крышка	1
C	Термометр	1
D	Решётка для гриля	2
E	Держатели	6
F	Боковые ручки	2
G	Первый ярус	1
H	Поддон	1
I	Второй ярус	1
J	Ножки	3
K	Поддон	1
L	Заслонка	2
M	Окно циркуляции воздуха	1
N	Угольная решётка	1
Обозначение	Деталь	Количество
B1	Винт М3	8
N1	Гайка М3	8
B2	Винт М6×12	12
N2	Гайка М6	12
B3	Винт М5×10	3
N3	Гайка М5	3
N4	Гайка М6	6

Перед первым использованием

Перед первым приготовлением установите коптильню на открытом воздухе и прогрейте её без продуктов в течение **30 минут**. Это необходимо для удаления производственных запахов и подготовки изделия к работе.

Меры предосторожности

- Коптильню разрешается использовать **только на открытом воздухе**.
- Устанавливайте коптильню на устойчивую, ровную и негорючую поверхность, вдали от предметов, которые могут загореться, расплавиться или повредиться от жара.
- Не используйте коптильню при сильном ветре.
- Эксплуатируйте коптильню только в полностью собранном виде.
- Не переносите коптильню во время работы. Перемещать её можно только после полного прогорания углей и остывания корпуса.
- Не допускайте детей и домашних животных близко к работающей коптильне.
- Для розжига запрещается использовать спирт, бензин и другие легковоспламеняющиеся жидкости.
- Следите за подачей воздуха и тягой. При необходимости регулируйте циркуляцию воздуха с помощью заслонок.

Подготовка к работе

- Снимите крышку, решётки для гриля и поддон.
- Убедитесь, что угольная решётка установлена правильно, а нижняя часть коптильни надёжно стоит на трёх ножках.
- Откройте заслонки для поступления воздуха. Лучше располагать коптильню так, чтобы поток воздуха помогал поддерживать тягу.
- Разложите древесный уголь или дрова в центре нижней части коптильни в форме пирамиды.
- Розжиг выполняйте без установленной крышки и без поддона.
- Дайте топливу прогореть примерно **25 минут**. Перед началом приготовления на углях должен появиться тонкий слой серого пепла.

Копчение и приготовление

- Установите поддон в нижней части коптильни на предусмотренные держатели.
- При желании в поддон можно налить немного воды. Также можно добавить в воду вино, травы или специи — это придаст продуктам дополнительный аромат.
- Установите первую решётку на нижний уровень. Разложите продукты в один слой, оставляя небольшое расстояние между кусками, чтобы горячий воздух и дым свободно циркулировали со всех сторон.
- Установите вторую решётку на верхний уровень и убедитесь, что она надёжно держится на креплениях. Разложите на неё продукты.
- Закройте крышку. После этого начинается процесс копчения или приготовления.

Рекомендации по древесине

Для разных продуктов можно использовать разные виды древесины:

- **Яблоня** — даёт мягкий аромат, хорошо подходит для свинины и рыбы.
- **Дуб** — даёт более насыщенный, но мягкий вкус, хорошо подходит для говядины.

Полезные советы

- Во время приготовления старайтесь не открывать крышку без необходимости. При каждом открытии выходит жар и дым, из-за чего процесс приготовления становится дольше.
- Следите за температурой по термометру на крышке.
- Количество воздуха регулируйте заслонками: чем больше открыты заслонки, тем сильнее тяга и выше температура.

После приготовления

- После окончания приготовления дождитесь, пока коптильня полностью остынет.
- Решётки и поддон промойте тёплым мыльным раствором.
- Перед хранением убедитесь, что все детали сухие.

Хранение

Если коптильня не используется, храните её в сухом месте.

Желательно накрывать коптильню защитным чехлом или хранить под навесом, чтобы защитить её от влаги и коррозии.