



Дымогенератор
для холодного копчення
«Дід Коптенко»

Инструкция по эксплуатации



СБОРКА ДЫМОГЕНЕРАТОРА

1 Распаковываем и подготавливаем комплектующие к сборке



2 Одев медную шайбу на медный эжектор, вставляем его в дымоходный патрубок



3 Закручиваем эжектор ключом на 10мм до упора



4 Вставляем дымоходный патрубок в охладитель-конденсатосборник



5 Фиксируем патрубок болтами с барашками



ГОТОВО! ДЫМОГЕНЕРАТОР СОБРАН!

Комплект поставки

Дымогенератор «Дід Коптенко» с конденсатосборником - 1шт;

Крепление – 1шт;

Болты для крепления – 2шт;

Компрессор – 1шт;

Трубка силиконовая – 1шт.

Применение

Коптилка «Дід Коптенко» предназначена для приготовления продуктов холодным копчением.

Холодное копчение имеет много преимуществ перед горячим:

- Сохраняются все полезные микроэлементы, которые погибли бы при высоких температурах.
- Продукты холодного копчения дольше хранятся.

Продукты, приготовленные методом холодного копчения, обрабатываются только солью и коптильными веществами. По сути, они остаются сырыми, поэтому и сохраняет свои полезные свойства.

Характеристики

Габаритные размеры

250x90мм(модель 2.1) или 350x90мм(модель 3.0);

Материал – сталь;

Конструкция – разборная;

Толщина стенок – 3мм;

Вместимость –1,5л(модель 2.1) или 2,5л (модель 3.0);

Время работы на одной загрузке – 4-6 часов(модель 2.1) 6-8 часов(модель 3.0);

Тип топлива – щепы, веточки фруктовых деревьев

Питание компрессора – 220V , 50Гц;

Мощность компрессора – 4,5W.

Порядок работы

Дымогенератор поставляется в разобранном состоянии. Для начала копчения необходимо подсоединить его к выбранной емкости (картонная коробка, старый холодильник, бочка и т. д.) при помощи крепления из комплекта поставки. В емкости для копчения сверху обязательно должно быть небольшое отверстие для выхода избытка



дыма, иначе продукт получится горьким.

После установки дымогенератора к нему необходимо подключить компрессор, который обеспечивает тягу.

В дымогенератор засыпается щепа и накрывается крышкой.

Щепа может быть из любых деревьев, кроме хвойных. Преимущественно используют ольху, бук, дуб и фруктовые деревья. Щепа, влажность которой более 75 %, не сможет стабильно гореть, влажность дыма увеличится, произойдет чрезмерное налипание сажи на продукт копчения. В то же время, щепа для копчения не должна быть сильно сухой, во избежание разгорания сильного пламени (излишне высокая температура может привести к полной потере жира из приготавливаемого продукта).



Подготовленные продукты помещают в коптильную емкость (рецепты засола, для различных видов продуктов, Вы можете найти на нашем сайте <https://didkoptenko.com.ua>).

Остается только поджечь щепу. Для этого необходимо включить компрессор в электрическую сеть, установить его, при помощи регулятора, на максимальную

производительность и зажечь щепу через боковые отверстия внизу дымогенератора.

После разгорания щепы, скорость подачи воздуха необходимо уменьшить, но не более чем на половину.

Время копчения зависит от продуктов, которые Вы собираетесь коптить (мясо, сало или рыба), их размеров и выбранного рецепта посола.

В процессе копчения необходимо периодически контролировать наличие щепы в дымогенераторе и при необходимости досыпать. Также нужно контролировать и сам процесс тления (щепа может погаснуть или же, если она сильно сухая – загореться).

Чистка дымогенератора

После завершения копчения, дымогенератор необходимо очистить от нагара и остатков щепы. Очистив дымогенератор его нужно промыть под проточной водой и высушить.

Запрещено использовать компрессор при температуре ниже +10°C во избежание выхода из строя.

