

**Инструкция по эксплуатации
коптильни холодного и горячего
копчения Daddy Smoke**



ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ, СЫРЬЮ

1. При условии установки коптильни в помещении желательно, чтобы оно было отапливаемым, так как рекомендованная температура воздуха в коптильном помещении должна быть не ниже 15 °С.
2. Помещение должно быть сухим. Рекомендуемая относительная влажность воздуха не выше 65 %.
3. Поверхность сырья после проветривания должна быть сухой, чистой и без подтеков.
4. Для копчения рекомендуется применять щепу фракции не менее 8 мм.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Регулярно, не реже одного раза в смену производить влажную очистку от продуктов копчения с последующей просушкой.
2. Регулярно, не реже одного раза в смену производить очистку дымогенератора: эжектора подачи воздуха, дымоходного патрубка, убирать остатки щепы и конденсат.
3. По мере необходимости производить влажную очистку внутренней поверхности коптильного шкафа с тщательной последующей просушкой.

БЕЗОПАСНОСТЬ

1. Напряжение питания должно быть 200...230 В.
2. Не открывать резко дверь, после горячего копчения, так как температура высокая, и вы можете обжечься горячим воздухом.
3. Не притрагиваться к дымогенератору в рабочем состоянии без перчаток. Детали дымогенератора очень сильно нагреваются.
4. Не оставлять без присмотра коптильню.
5. При использовании коптильни в помещении во избежание возгорания, под дымогенератор установить ёмкость с водой или железный щит. Рядом должен быть песок. Дымогенератор с коптильной следует устанавливать вдали от легко воспламеняющихся материалов.
6. При установке в помещении необходимо предусмотреть дымоход для отвода дыма на улицу. Для этого можно использовать алюминиевую гофро-трубу соответствующего диаметра.
7. Не допускайте к дымогенератору детей.
8. Не охлаждайте нагретые части дымогенератора водой.
9. Не рекомендуется пользоваться прибором под воздействием алкоголя или лекарств вызывающих сонливость.

РАБОТА КОПТИЛЬНИ

Перед первым копчением коптильню желательно "прокалить" при температуре 90 градусов в течение часа, затем на пару минут включить вентилятор для проветривания.

В зависимости от окружающей температуры коптильня прогревается до 100 градусов за 20-30 минут.

Холодное копчение:

Развесить промаринованный продукт в коптильном шкафу. При необходимости вяления снять заслонку с вентилятора, включить кнопку сеть и вентилятор. В процессе копчения заслонка вентилятора должна быть закрыта, а вентилятор выключен.

Для копчения засыпать щепу в дымогенератор, включить сеть 220В, регулятор мощности компрессора перевести в крайнее правое положение (находится на блоке управления) – поджечь, через отверстия для розжига, щепу в дымогенераторе. Спустя 15-20 минут, мощность компрессора можно убавить, но не более чем на половину. Коптим продукт нужное время по рецепту. По необходимости можно досыпать щепу в дымогенератор. При холодном копчении строго **не рекомендуется использовать ТЭН** во избежание перегрева и соответственно выхода из строя электроники.

Горячее копчение:

Развесить промаринованный продукт в коптильном шкафу. При необходимости вяления снять заслонку с вентилятора, включить кнопку сеть и вентилятор. В процессе копчения заслонка вентилятора должна быть закрыта, а вентилятор выключен.

Для копчения засыпать щепу в дымогенератор, включить сеть 220В, регулятор мощности компрессора перевести в крайнее правое положение (находится на блоке управления) – поджечь, через отверстия для розжига, щепу в дымогенераторе. Спустя 15-20 минут, мощность компрессора можно убавить, но не более чем на половину. После того как наберётся дым в камере, включить нагрев: выставить нужную температуру терморегулятором (для этого нажимается кнопка + или -) и включить кнопку ТЭН. Коптим продукт нужное время по рецепту. По необходимости можно досыпать щепу в дымогенератор.

После копчения продукт некоторое время необходимо проветрить под вентилятором.

По завершению копчения прибор необходимо отключить от сети.

ПОСЛЕ КАЖДОГО ЦИКЛА КОПЧЕНИЯ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ЧИСТИМ ПРОХОДЫ, ДЫМОГЕНЕРАТОРА И САМ ДЫМОГЕНЕРАТОР, ОСТАТКИ ЖИРА В КОПТИЛЬНЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗГОРАНИЯ!!!