



Дымогенератор
для холодного копчення
«Дід Коптенко»

www.kiyu-v.com

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



6 Вкручиваем банку.



ГОТОВО! ДЫМОГЕНЕРАТОР СОБРАН!

Комплект поставки

Дымогенератор «Дід Коптенко» с конденсатосборником - 1 шт;

Крепление – 1 шт;

Болты для крепления – 2 шт;

Компрессор – 1 шт;

Трубка силиконовая – 1 шт.

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

– 250×90 мм (стандартная модель) 350×90мм (модель 2.0);

Материал – сталь;

Конструкция – разборная;

Толщина стенок – 3мм;

Вместимость – 1,5л (стандартная модель) 2,5л (модель 2.0);

Время работы на одной загрузке – 6-8часов;

Тип топлива – щепа, веточки фруктовых деревьев

Питание компрессора – 220V , 50Гц;

Мощность компрессора – 6W.

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.

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 (щепы может погаснуть или же, если она сильно сухая – загореться).



Чистка дымогенератора

После завершения копчения, дымогенератор необходимо очистить от нагара и остатков щепы. Для удобства, можно открутить дымовыводящую трубку. Очистив дымогенератор его нужно промыть под проточной водой и высушить.

Дымовыводящая трубка устанавливается прорезью вниз.