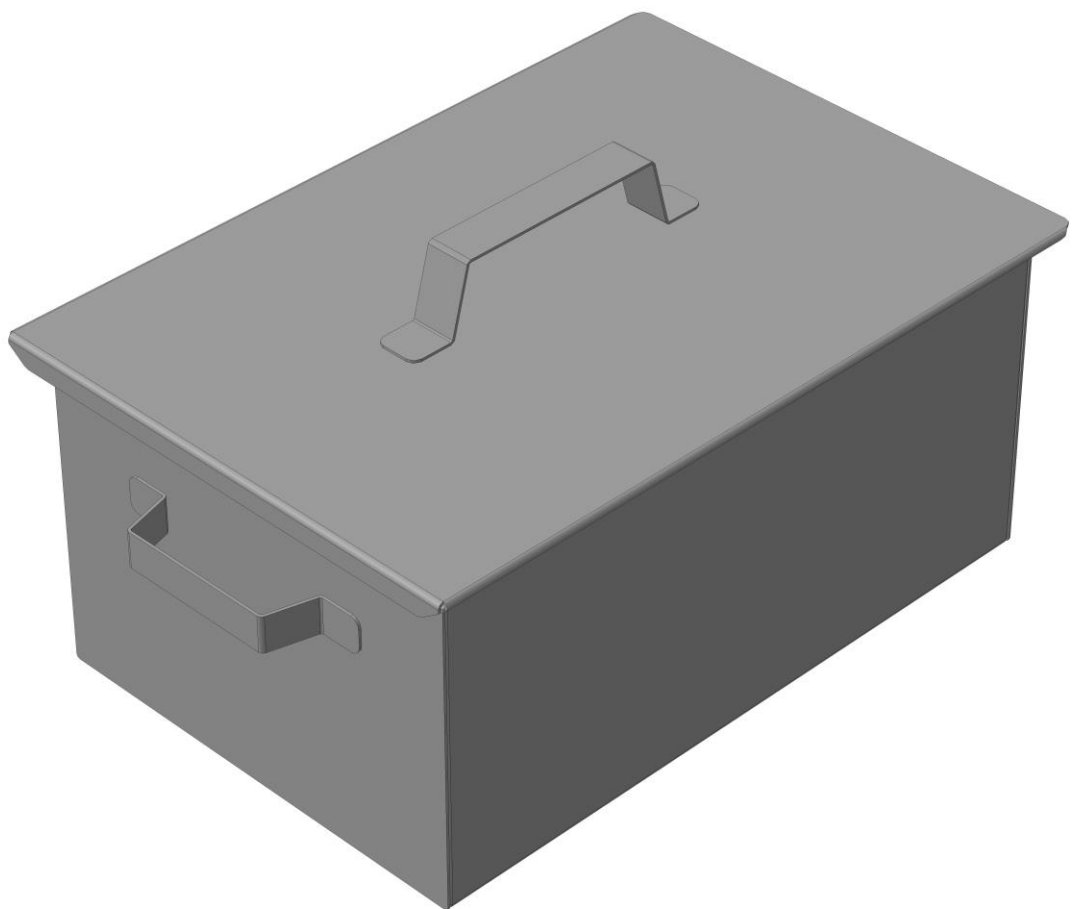




**Коптильня**

**KILIMANJARO 17**



**ПАСПОРТ**

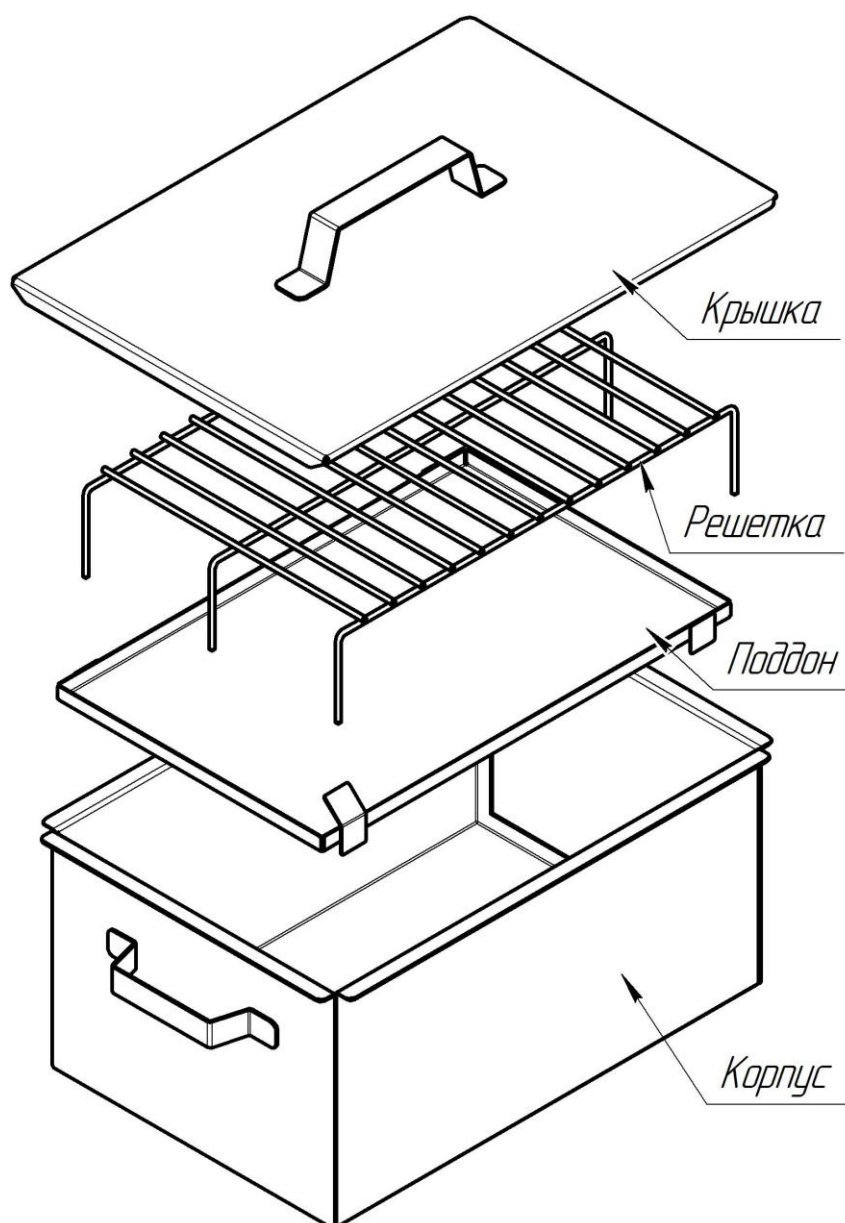
(ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ)

Перед использованием изделия  
**ВНИМАТЕЛЬНО**  
изучите данное руководство!

## Общее описание

Коптильня предназначена для горячего копчения мясных и рыбных продуктов **на открытом воздухе** от внешних источников тепла: на газовых, электроплитах, кострах и т.п..

Коптильня представляет собой корпус коробчатого типа с крышкой, изготовленные из конструкционной стали толщиной 1,5 мм. Внутри устанавливается поддон для сбора жира на ножках, обеспечивающих необходимый зазор между дном корпуса и дном поддона, куда укладывается древесная щепа. Сверху на поддоне располагается решетка для продукта, подлежащего копчению. Поддон выполнен из листовой конструкционной стали толщиной 0,8мм, материал решетки – калиброванный пруток диаметром 4мм из нержавеющей стали, применяемой в пищевой промышленности. Коптильня имеет три ручки для переноски: одна сверху по центру крышки, две на торцевых вертикальных стенках.



## Технические данные

Размеры внутренние ДхШхВ, мм	380x250x180
Объем, л	17
Размеры габаритные в собранном состоянии ДхШхВ, мм	450x285x230
Масса, кг	7,0
Размеры в упаковке, ДхШхВ, мм	460x300x215
Масса в упаковке, кг	7,4
Рекомендуемая масса загружаемых продуктов для копчения, кг	не более 1,5
Масса загружаемых опилок (щепы) на 1 час работы, кг	0,10-0,15

## Требования безопасности

Во время копчения не допускается переносить коптильню за верхнюю ручку и прикасаться к ней незащищенными руками. Устанавливать только на основания, обеспечивающие ее устойчивость.

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

Беречь от детей! Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы, чтобы не создавать пожароопасную ситуацию.

## Подготовка и порядок работы

**ВНИМАНИЕ:** *После покупки, перед первым приготовлением, необходимо коптильню промыть горячей водой и прогреть на источнике огня в течение 20-25 минут.* Снять крышку с корпуса. На дно корпуса насыпать опилки или щепу, распределив их ровным слоем, из расчета 100-150 гр. на 1 час работы. Опилки, мелкие стружки или щепа, очищенные от коры, желателно применять лиственных пород деревьев, исключая березу. Рекомендуется использовать для копчения ольху, дуб, осину, древесину от старых яблонь, груш, ореха, кедра, можжевельника и вереска. Поверх слоя опилок установить поддон и на него решетку. Сырые продукты, предварительно засоленные (замаринованные) и слегка повяленные, раскладываются на решетке. Мясо желателно немного проварить. Крышку надеть на корпус. Собранный таким образом коптильня с продуктами устанавливается на источник разогрева. В течение 5-10 минут возможен интенсивный нагрев основания, после чего воздействие его необходимо уменьшить: при копчении рыбы – до среднего уровня, а при копчении сала и мяса – еще слабее, чтобы не вытопить жир. Время копчения зависит от веса продуктов, температуры, влажности, объема порций, интенсивности нагрева и может быть для рыбы 30-60 минут, для сала и мяса 60-120

минут. После использования, коптильню нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения. Затем вымыть губкой с мыльным раствором, ополоснуть теплой водой и вытереть насухо полотенцем. Просушить коптильню в перевернутом виде.

После каждой мойки коптильни, обязательно смазать внутреннюю часть корпуса, крышки и поддона растительным маслом.

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

### Комплект поставки

Корпус .....	1 шт.
Крышка .....	1 шт.
Решетка .....	1 шт.
Поддон .....	1 шт.
Упаковка .....	1 шт.
Паспорт .....	1 шт.

### СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Дата выпуска « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М. П.  
организации производителя

Начальник ОТК \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

### СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ

Дата продажи « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М. П.  
торгующей организации



ООО «ЗОО «ВИРА»  
623721, Свердловская обл., гор. Березовский,  
пос. Монетный, ул. Пушкина 1а  
тел./ф (34369)34166, тел. (34369)34936; +7 982 670 0876  
E-mail: info@viraros.ru  
www.viraros.ru