**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОПТИЛЬНИ**

Коптильня предназначена для горячего копчения продуктов (рыбы, мяса, птицы и др.) на открытом воздухе и в помещении на газовой плите.

**Технические данные изделия.**

1.1 Коптильня полностью изготовлена из нержавеющей стали.

Корпус коптильни – **1,5 мм.**

Решетка **4-3 мм**.

1. **Комплектация изделия.**
	1. Корпус - 1 шт.

2.2. Крышка - 1 шт.

2.3. Поддон - 1 шт.

2.4 Решетка - 2 шт.

2.5. Подставка - 1 шт.

2.6. Описание - 1 шт.

1. **Указание к эксплуатации.**

 - Снимите защитную трубку с выпуска на крышке коптильни.

**На открытом воздухе**

3.1. На дно коптильни уложить щепки или стружку (желательно ольхи или яблони).

3.2. Поставить поддон для сбора жира.

3.3. Установить решетки с подготовленным к копчению продуктом. Закрыть крышку.

3.4. Поставить коптильню на огонь.

3.5. Налить в специальный желоб воды, для создания оптимального давления в коптильне.

3.6. Время копчения 30 минут.

**В помещении**

3.7. На дно коптильни уложить щепки или стружку (желательно ольхи или яблони).

3.8. Поставить поддон для сбора жира

3.9. Установить решетки с подготовленным к копчению продуктом. Закрыть крышку.

 Налить в специальный желоб воды, чтобы не выходил дым. Надеть на выпускной штуцер крышки шланг (внутренний диаметр d –8 мм.) и вывести его в окно или в вентиляционный стояк.

3.10. Поставить коптильню на огонь.

3.11. Время копчения 30 минут.

1. **Отличительные особенности**

4.1. Коптильня полностью изготовлена из **нержавеющей** стали.

4.2. Толщина стенок коптильни **1,5 мм**, что обеспечивает длительный срок службы.

4.3. Водяной затвор обеспечивает правильное приготовление продукта, благодаря

 создающемуся в коптильне давлению.

4.4. Водяной затвор обеспечивает жесткость конструкции. Коптильню не «ведет» в течение всего срока службы.

4.5. Подставка позволяет устанавливать коптильню на огонь, как в мангале, так и на земле.

***ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!***

**Срок службы изделия не менее 5 лет.**