

EAC



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



# КОПТИЛЬНЯ ПОХОДНАЯ

**Подробное изучение настоящего руководства  
до монтажа изделия является ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ!**

Версия от 13.04.2023



# РЕШЕНИЕ ДЛЯ ЛЮБЫХ УСЛОВИЙ



## ПРОДУКЦИЯ ТАРИЙ СОЗДАНА НАСТОЯЩИМИ ЦЕНИТЕЛЯМИ АКТИВНОГО ОТДЫХА НА ПРИРОДЕ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, РАЗДЕЛЯЮЩИХ НАШИ ИНТЕРЕСЫ.

### Наши основные принципы при создании продукции:

• **НАДЕЖНОСТЬ.** Для производства продукции мы используем только самые качественные материалы и современные технологии. Каждый этап сборки проходит тщательный контроль качества. Это гарантия того, что наши товары будут служить вам долгие годы.

• **БЕЗОПАСНОСТЬ** продукции подтверждена многочисленными полевыми испытаниями.

• **УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.** Наши товары удобно взять с собой за счёт небольших размеров, сборной конструкции и прочной сумки

• **УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ** - продукция подходит для отопления, бани и приготовления пищи

Нашей главной специализацией является разработка и производство универсальных походных печей, сочетающих в себе функции отопления, бани и приготовления пищи.

За основу логотипа взят образ собаки, которая издавна была спутником человека в путешествиях. Выбранные цвета призваны помочь с лёгкостью найти своё оборудование даже в высокой траве.

Бренд Тарий является частью группы компаний Теплодар – производителя, который вот уже более четверти века является лидером рынка банного и отопительного оборудования. Мы знаем о печах все!

Оборудование под брендом Тарий станет надежным решением для путешественников и отдыхающих в любых условиях.



8-800-775-03-07

[teplodar.ru](http://teplodar.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания.....	2
Конструктивные особенности.....	2
Технические характеристики.....	2
Эксплуатация .....	3
Требования безопасности.....	4
Гарантия изготовителя.....	5
Транспортировка и хранение.....	5
Комплект поставки.....	5

## 1. Общие указания

Коптильня походная ТАРИЙ (далее, коптильня) изготовлена из нержавеющей стали разрешенной для контакта с продуктами питания и предназначена для горячего копчения мясных и рыбных продуктов в домашних и полевых условиях от внешних источников тепла: на газовых и электроплитах, кострах и т.п..

Приготовление продуктов происходит за счет интенсивной термообработки в среде-проходящего дыма.

## 2. Конструктивные особенности

Коптильня представляет собой сварной металлический ящик с крышкой, внутри которого установлена двухъярусная решетка и поддон для сбора жира. За счет предусмотренного в конструкции гидрозатвора, крышка закрывается герметично.

Гидрозатвор - это паз по периметру верхней кромки корпуса коптильни, в который входит своими краями крышка. В паз наливается вода и тем самым препятствует попаданию воздуха внутрь коптильни, что может вызвать возгорание тлеющих деревянных опилок.

Также применение гидрозатвора способствует тому, что дым из коптильни будет выходить исключительно в штуцер крышки, а это важно при применении коптильни в закрытых помещениях.

В то же время, коптильня с гидрозатвором из нержавеющей стали обладает большей прочностью и менее подвержена деформации от регулярного и продолжительного воздействия высокой температуры, так как паз гидрозатвора выполняет функцию ребра жёсткости и продлевает срок эксплуатации самой коптильни.

Куполообразная форма крышки предотвращает скопление конденсата и капание его на продукт копчения, при этом исключается появление горечи во вкусе. Надев на штуцер крышки жаропрочный шланг, и выпустив его второй конец в вентиляцию или на улицу через форточку, можно использовать коптильню в помещениях.

Двухъярусная решетка позволяет разместить большое количество продуктов для копчения.

Поддон для сбора жира имеет высокие стенки, которые исключают переливание и соответственно попадание жира на щепу. Из-за попадания жира в щепу появляется горечь в копченых продуктах.

## 3. Технические характеристики

	Коптильня Тарий М
Габаритные размеры коптильни, мм	342x228x263
Внутренние габариты коптильни, мм	300x200x235
Масса коптильни, кг	3,9

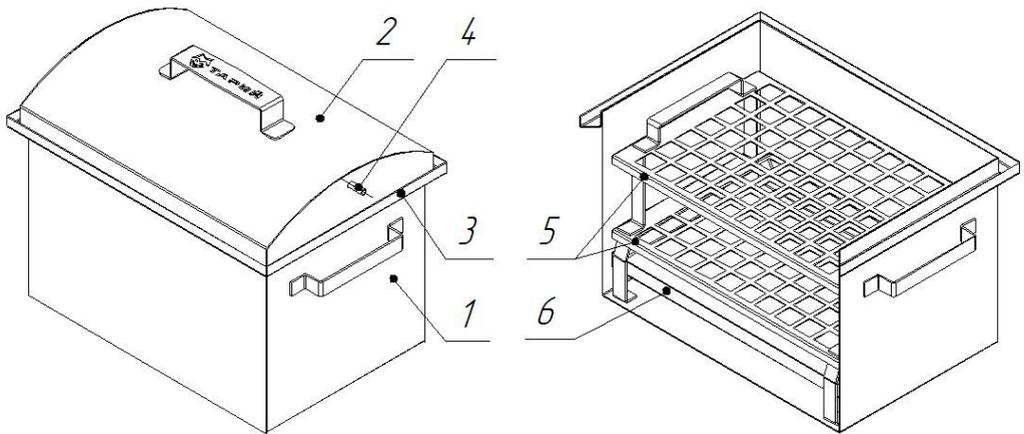


Рисунок 1. Общий вид и основные элементы конструкции  
1 – Корпус коптильни; 2 – Крышка коптильни; 3 – Желоб гидрозатвора; 4 – трубка отвода дыма; 5 – Съёмные решетки; 6 – Поддон для сбора жира

## 4. Эксплуатация

### Подготовка к использованию

При использовании коптильни в первый раз, чтобы очистить ее от примесей, оставшихся в процессе производства необходимо:

- Снять защитную пленку с поверхности коптильни, крышки, решеток и поддона для сбора жира
- Промыть все составные части средством для мытья посуды
- Собрать коптильню и наполнив ее водой (не доливая 3см до верхнего края) поставить на плиту и довести до кипения.

### Применение коптильни

На дно корпуса выкладывают лист фольги. Это делается для того, чтобы сгоревшую щепу, можно было легко достать из коптильни, после завершения процесса копчения. На фольгу укладывают слой древесины для копчения объемом 2-3 горсти щепы. Перед использованием щепу необходимо замочить минимум на 30 минут - для того, чтобы она не горела, а дымила. Рекомендуемая древесина для копчения – ольховые, дубовые, осиновые, от старых яблонь, груш, ореха, кедра, можжевельника.

Устанавливаем поддон для сбора жира.

Устанавливаем решётки с разложенным на них сырыми продуктами для копчения, предварительно засоленными (замаринованными) и слегка повяленными (просушенными).

Крупные куски помещают на нижний уровень, а более мелкие на верхний. Между продуктами обязательно оставляются промежутки для воздействия дыма в процессе копчения.

Закрываем крышку и устанавливаем коптильню на плиту либо другой источник огня. В паз гидрозатвора наливаем холодной воды до краев. Воду можно наливать по крышке коптильни, в этом случае вода аккратно стекает по куполообразной крышке в гидрозатвор. В процессе приготовления доливаем воду по мере ее испарения.

При использовании коптильни в домашних условиях устанавливаем жаропрочный шланг на штуцер для отвода дыма, другой конец шланга выводим в вентиляцию/вытяжку, форточку. Обратите внимание: шланг не должен перегибаться!

В течение 5-10 минут необходим интенсивный нагрев основания, следует внимательно наблюдать за появлением первого индикатора начала тления щепы – белого дыма. Его наличие говорит о том, что процесс пошел. После появления белого дыма и прогрева устройства необходимо ослабить нагрев. При таких условиях необходимо продолжать процесс копчения, исходя из начального объема заложенного сырья или выбранного рецепта.

Время копчения зависит от веса продуктов, температуры, влажности, объема порций, интенсивности нагрева и может быть:

- курица и мясо от 50 до 120 мин.
- рыба от 30 до 60 мин.

Для получения более подробного рецепта воспользуйтесь сторонними источниками информации (интернет, специальная литература и пр).

По завершении процесса копчения необходимо убрать коптильню с огня, слить аккуратно воду с гидрозатвора и только после этого открыть крышку коптильни и достать приготовленные продукты.

### **Чистка коптильни**

После применения тщательно промойте все части коптильни теплой водой с применением чистящих средств для удаления жира. Процесс очистки должен удалить все остатки жира и нагара, которые накопились на стенках, дне и комплектующих коптильни.

Далее следует просушить коптильню и все ее составляющие.

## **5. Требования безопасности**

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

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено применять для копчения опилки или древесину не предназначенные для этого.

**ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации необходимо устанавливать коптильню на основания, обеспечивающие ее устойчивость

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено использовать коптильню в помещениях и вблизи легковоспламеняющихся предметов.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено оставлять коптильню без присмотра в процессе копчения продуктов, а так же поручать надзор малолетним детям.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено переносить коптильню и прикасаться к нагретым частям коптильни голыми руками.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено сушить какие-либо вещи и предметы на поверхности коптильни.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено использовать коптильню не по назначению.

**ВНИМАНИЕ!** Производить очистку коптильни следует только после полного остывания.

## 6. Гарантия изготовителя

Гарантия завода изготовителя на изделие составляет 12 месяцев со дня продажи, при условии соблюдения всех требований эксплуатации.

Коптильня предназначена только для бытового применения.

## 7. Транспортировка и хранение

Транспортировка коптильни должна осуществляться в специальной сумке, входящей в комплект поставки, в вертикальном положении любым видом транспорта.

Хранить коптильню необходимо в сухом помещении, не допуская попадания атмосферных осадков. Температура воздуха в месте хранения может изменяться в диапазоне от 5 до 35 °С, относительная влажность воздуха должна быть не более 80%.

## 8. Комплект поставки

Наименование	Количество
Корпус коптильни	1 шт.
Крышка	1 шт.
Поддон	1 шт.
Решетка нижняя	1 шт.
Решетка верхняя	1 шт.
Сумка	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Упаковка щепы	1 шт.
Упаковка	1 шт.

## Свидетельство о приемке



### Свидетельство о продаже

Название торговой организации: \_\_\_\_\_

Дата продажи: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

Штамп торговой организации (при наличии):

К товару претензий не имею: \_\_\_\_\_  
(подпись покупателя)

Разработчик и изготовитель: ООО «ПКФ Теплодар»  
Россия, г. Новосибирск ул. Б. Хмельницкого, 125/1, тел.: (383) 363-04-68



# ТАРИЙ

Единый бесплатный номер:  
8-800-775-03-07



teplodar.ru