



КАМЕРА КОПЧЕНИЯ SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Не игнорировать. Этот документ содержит важную информацию о продукте,
а также предупреждения и предостережения.

Примечание: Не эксплуатируйте эту камеру копчения до тех пор, пока не прочитаете это руководство пользователя.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ОПАСНО

Невыполнение сообщений об опасности, предупреждений и предостережений, содержащихся в этом руководстве пользователя, может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть или пожар, что приведет к материальному ущербу.

- ⚠ Не пользуйтесь в помещении! Эта камера копчения предназначена только для наружного использования. При использовании камина в помещении будут накапливаться ядовитые дымы и вызовут серьезные телесные повреждения или смерть.
- ⚠ Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля.
- ⚠ Не добавляйте жидкость для зажигания древесного угля или уголь, смоченный в этой жидкости, для нагрева или подогрева углей.
- ⚠ Не используйте жидкость для зажигания, бензин, спирт или другие высоколетучие жидкости для зажигания или повторного зажигания древесного угля.
- ⚠ Не используйте или храните жидкость для зажигания, бензин, спирт или другие высоколетучие жидкости на расстоянии пять футов от камеры копчения.
- ⚠ Не оставляйте младенцев, детей или домашних животных без присмотра около горячей камеры копчения.
- ⚠ ВНИМАНИЕ! Эта камера копчения будет очень горячей, не перемещайте ее во время работы.
- ⚠ Не пользуйтесь камерой копчения в радиусе пяти футов
- ⚠ Перед зажиганием брикетов древесного угля снимите крышку с камеры копчения.
- ⚠ Всегда кладите древесный уголь сверху решетки для угля, а не прямо на нижнюю чашу.
- ⚠ Никогда не касайтесь решетки для пищи или древесного угля, или камеры копчения для проверки температуры.
- ⚠ Всегда пользуйтесь рукавицами для работы с барбекю или салфетками для защиты рук во время использования камеры копчения или регулировки вентиляционных отверстий.
- ⚠ Пользуйтесь надлежащими приборами для приготовления пищи на барбекю с длинными, теплостойкими ручками.
- ⚠ Для того, чтобы затушить угли, поместите на камеру копчения крышку и закройте все вентиляционные отверстия. Не используйте воду, поскольку это повредит эмалированное покрытие.
- ⚠ Для контролирования всплесков пламени, поместите на камеру копчения крышку. Не пользуйтесь водой.
- ⚠ Обращайтесь и храните горячие электрические стартеры аккуратно.
- ⚠ Электрические шнуры должны находиться в стороне

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Омск (3812)21-46-40
Новосибирск (383)227-86-73
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

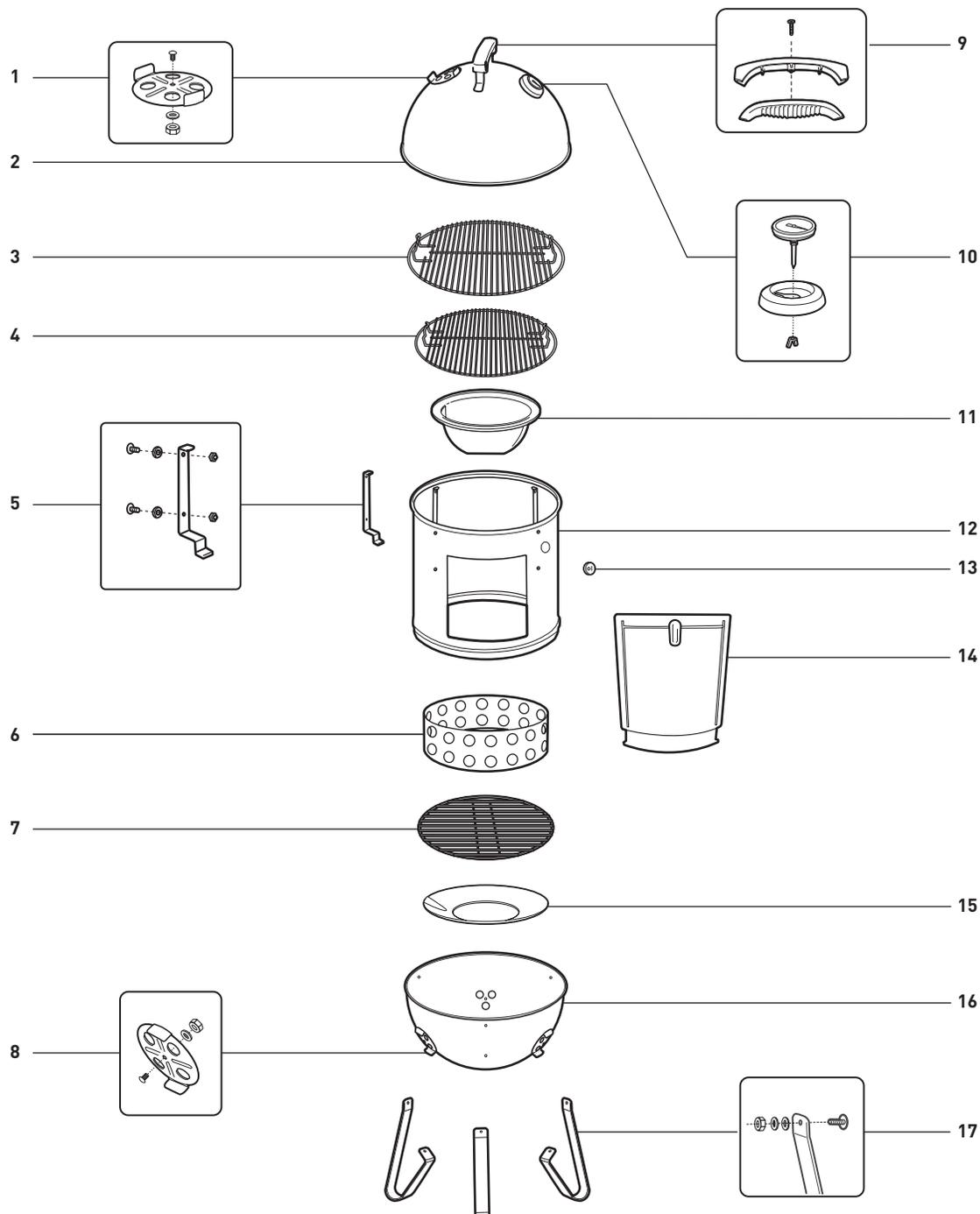
Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

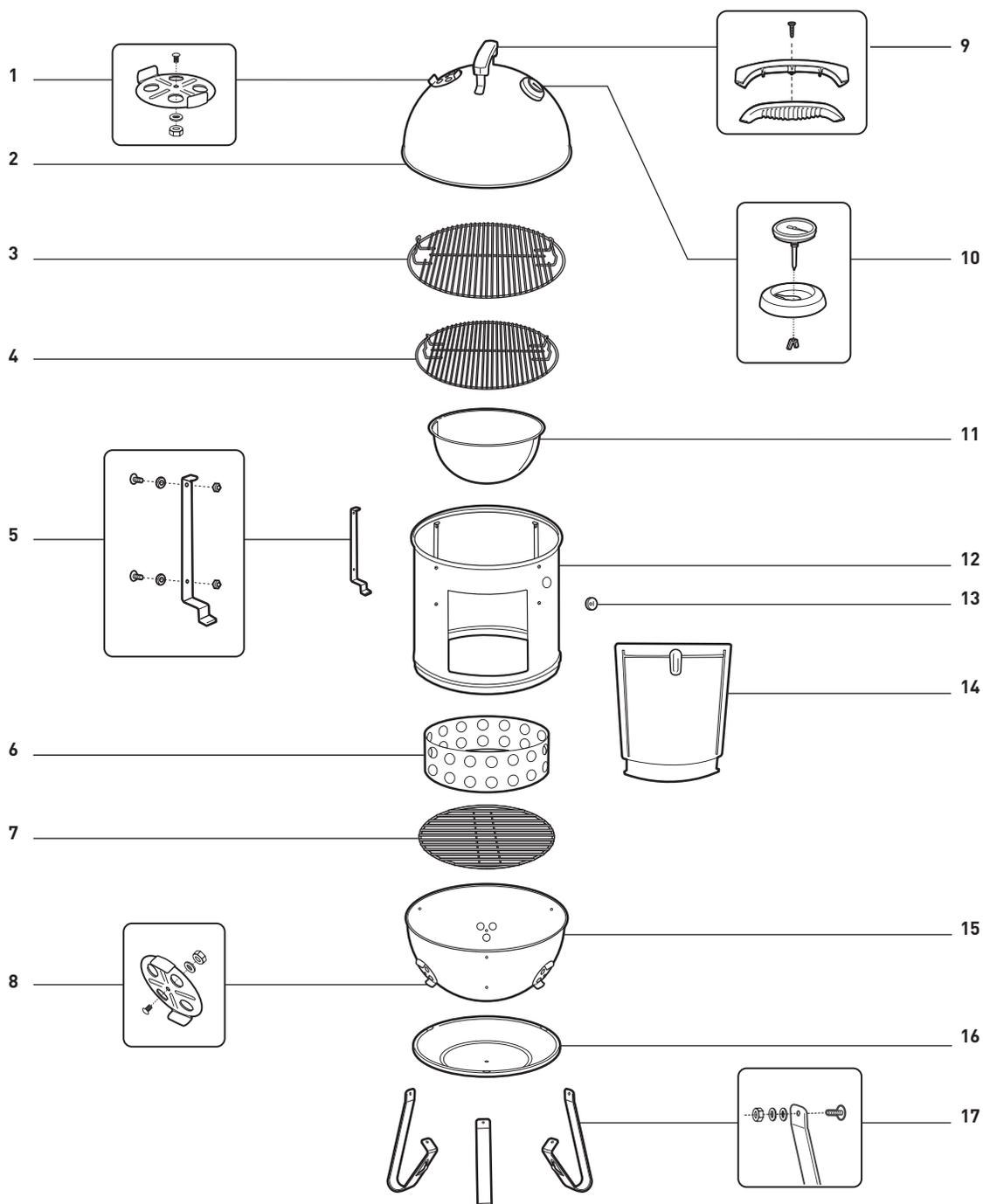
<https://weber.nt-rt.ru/> || wrg@nt-rt.ru

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014



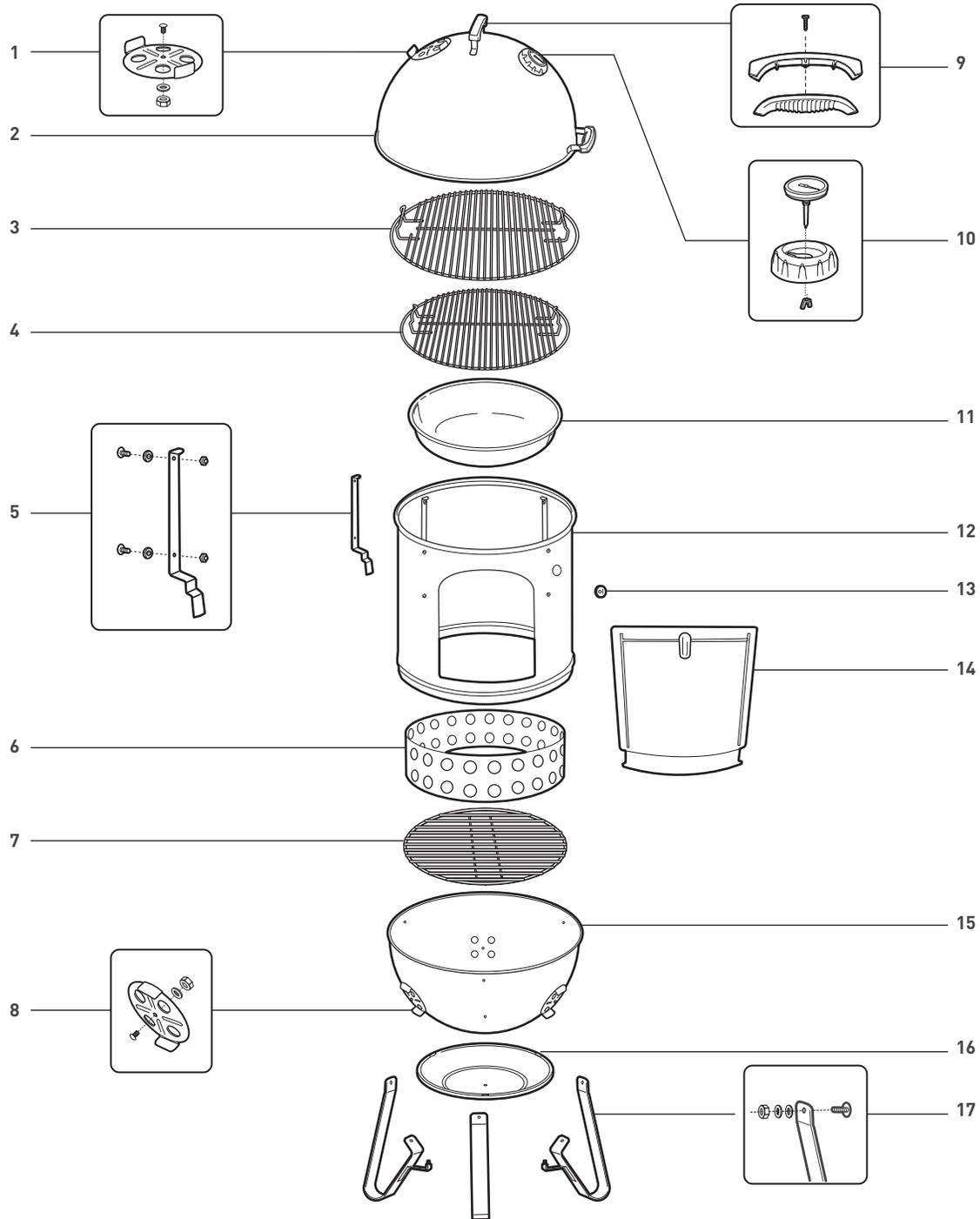
- | | | | |
|---|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 1. Крышка заслонки в сборе | 5. Решетка поддержка | 9. Узел ручки | 14. Узел дверцы |
| 2. Крышка | 6. Камера для древесного угля | 10. Термометр | 15. Теплозащитный экран |
| 3. Верхняя решетка для приготовления пищи | 7. Решетка для углей | 11. Поддон для воды | 16. Узел чаши |
| 4. Нижняя решетка для приготовления пищи | 8. Сборка отверстие чаши | 12. Центральная секция | 17. Ножки и крепеж |
| | | 13. Отверстие для термометра | |

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014



- | | | | |
|---|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 1. Крышка заслонки в сборе | 5. Решетка поддержка | 9. Узел ручки | 14. Узел дверцы |
| 2. Крышка | 6. Камера для древесного угля | 10. Термометр | 15. Узел чаши |
| 3. Верхняя решетка для приготовления пищи | 7. Решетка для углей | 11. Поддон для воды | 16. Теплозащитный экран |
| 4. Нижняя решетка для приготовления пищи | 8. Сборка отверстие чаши | 12. Центральная секция | 17. Ножки и крепеж |
| | | 13. Отверстие для термометра | |

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014



- | | | | |
|---|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 1. Крышка заслонки в сборе | 5. Решетка поддержка | 9. Узел ручки | 14. Узел дверцы |
| 2. Крышка | 6. Камера для древесного угля | 10. Термометр | 15. Узел чаши |
| 3. Верхняя решетка для приготовления пищи | 7. Решетка для углей | 11. Поддон для воды | 16. Теплозащитный экран |
| 4. Нижняя решетка для приготовления пищи | 8. Сборка отверстие чаши | 12. Центральная секция | 17. Ножки и крепеж |
| | | 13. Отверстие для термометра | |

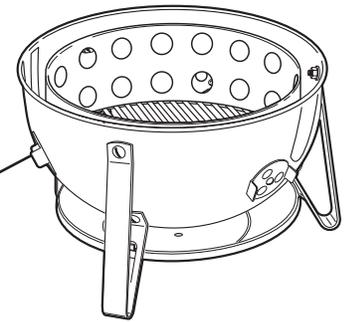
ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ

⚠ Запрещается эксплуатировать камеру копчения на столе.

- A) Камеру копчения следует установить на ровной, теплостойкой и негорючей поверхности вдали от зданий и основных транспортных путей. Камера копчения предназначена только для наружного использования, и не рекомендуется устанавливать на наружных ковровых поверхностях.
- B) Перед зажигом брикетов древесного угля снимите крышку и отцентрируйте секцию. Компания Weber рекомендует использовать брикеты древесного угля (1) для камеры копчения Weber® Smokey Mountain Cooker™. Кусковой древесный уголь или гранулы использовать не рекомендуется.
- C) Проверьте, чтобы решетка и камера для древесного угля находились на своем месте, а зола была удалена из нижней чаши.
- ⚠ **Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть, а также пожар, который приведет к материальному ущербу.**
- D) Откройте все вентиляционные отверстия в нижней части чаши (2).

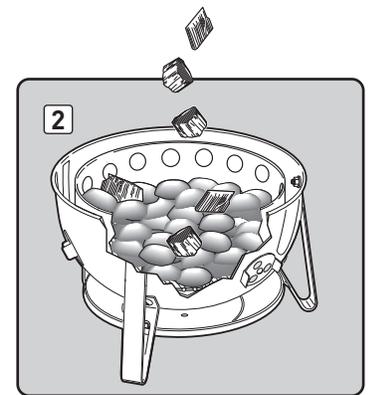
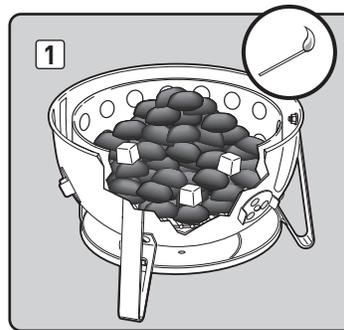


(Приблизительный размер брикета)



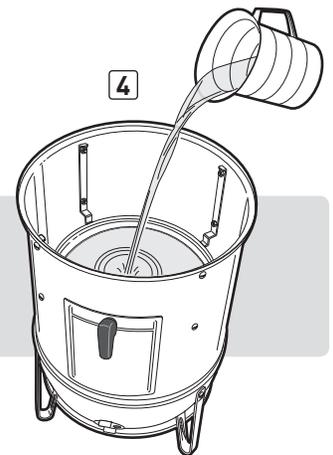
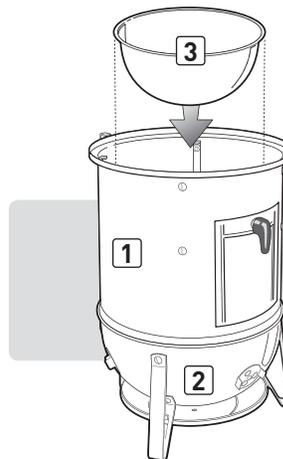
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЖИГАНИЮ

- A) Заполните древесным углем камеру для древесного угля в количестве, указанном в *Руководстве по копчению* на стр. 14. Поместите древесный уголь в центре решетки для углей. Аккуратно распределите 4-5 парафиновых кубика в пирамиду, и зажгите с помощью запальника с длинным носиком или спичек (1).
- ⚠ **Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть, а также пожар, который приведет к материальному ущербу.**
- B) Древесный уголь готов, когда на верхних углях начинает образовываться серая зола. Распределите угли равномерно по решетке для углей парой захватов или металлическим инструментом с длинной ручкой.
- C) Добавьте 3-4 колоды сухой твердой древесины сверху горячих углей (2). Если Вы предпочитаете более крепкий аромат, можно добавить больше колод. (См. *Советы по приготовлению пищи и Руководство по копчению*, где приведена подробная информация)

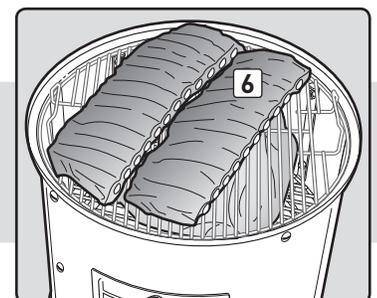
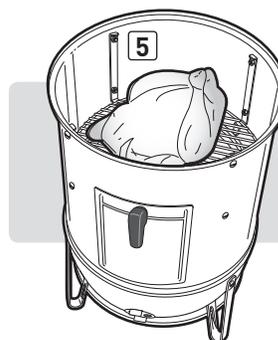


ИНСТРУКЦИИ ПО КОПЧЕНИЮ

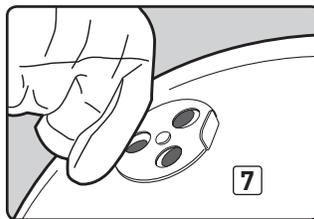
- A) Поместите центральную секцию (1) на нижнюю секцию (2). Поместите поддон для воды (3) на нижние кронштейны в центральной секции.
- B) Подходящей емкостью заполните поддон для воды до нужного уровня (4). Поместите нижнюю решетку для пищи непосредственно над поддоном для воды.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не проливайте воду на горячие угли. Это может вызвать выброс пара и золы, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.**



- C) Если вы готовите одновременно на верхней и нижней решетке для пищи, сначала положите пищу для копчения на нижнюю решетку (5). Установите верхнюю решетку на верхних кронштейнах, затем положите пищу для копчения на верхнюю решетку (6). (См. *Советы по приготовлению пищи и Руководство по копчению*, где приведена подробная информация)



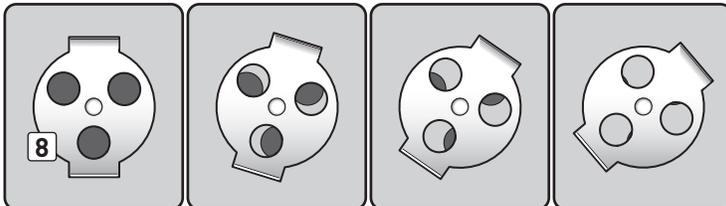
- D) Поднимите за ручку крышку, положите ее на верх центральной секции и откройте вентиляционное отверстие на крышке (7).
- E) Вентиляционные отверстия используются для регулирования тепла в камере копчения. Открытие отверстий повышает температуру, а закрытие - уменьшает ее (8).



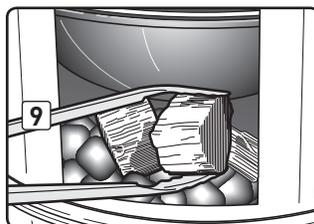
Температура 250 °F (121 °C) является идеальной для большинства типов мяса. Проверяйте температуру каждые 15 минут, при необходимости открывайте или закрывайте вентиляционные отверстия, чтобы достичь и поддерживать нужную температуру. На работу камеры копчения влияет наружная температура и место расположения. Соответственно откорректируйте время приготовления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для защиты рук и предплечий всегда пользуйтесь защитными перчатками или перчатками. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения или смерть.

- F) Вода в камере копчения используется для того, чтобы поддерживать низкую температуру. Проверяйте уровень воды каждые 3 - 4 часа. Если Вы замечаете, что температура в камере повышается, налейте в поддон больше горячей воды.
- G) Поскольку сырое мясо более пористое, чем приготовленное, оно впитывает больше дыма в самом начале процесса копчения. Для добавления дров откройте боковую дверцу с помощью захватов, положите щепы/колоды на горящие угли, и закройте дверцу (9). Проверьте, чтобы вентиляционные отверстия внизу и вверху камеры копчения были частично открыты.
- H) Когда копчение закончено, прочистите решетки щеткой для гриля или смятой алюминиевой фольгой, чтобы отделить мусор, и закройте все вентиляционные отверстия для того, чтобы угли погасли.



БОЛЬШЕ ТЕПЛА ← → МЕНЬШЕ ТЕПЛА → ГАШЕНИЕ

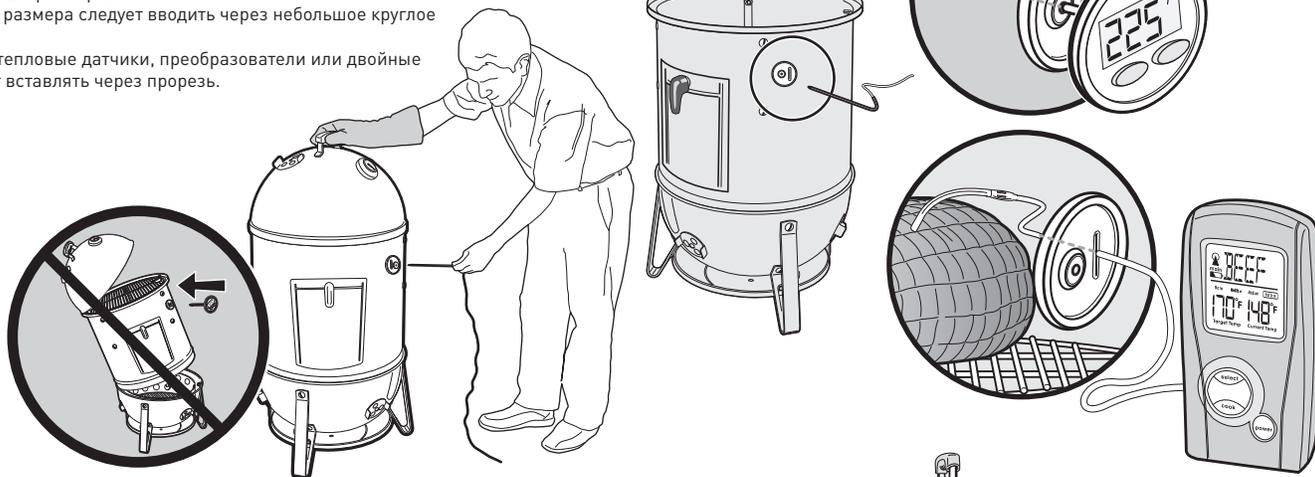


Примечание: Не используйте воду для тушения углей, поскольку это может повредить эмалированную отделку.

ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ТЕРМОМЕТРА

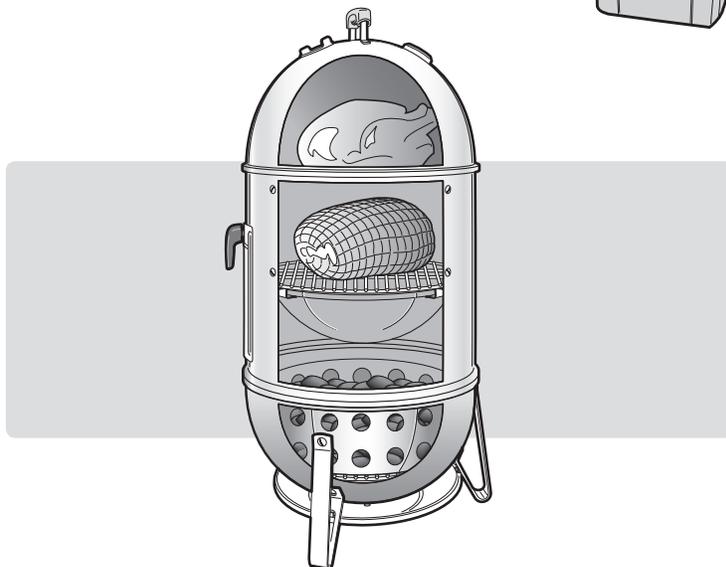
В отверстие для термометра можно помещать тепловые датчики или преобразователи разных размеров:

- Датчики малого размера следует вводить через небольшое круглое отверстие.
- Более крупные тепловые датчики, преобразователи или двойные датчики следует вставлять через прорезь.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Для пищи могут использоваться одновременно обе решетки для пищи. При использовании только одной решетки рекомендуется пользоваться верхней решеткой, для легкого доступа к пище.
- Добавление пищи в камеру копчения приведет к снижению температуры в камере, может потребоваться дополнительное время.
- Всегда готовьте пищу с крышкой на камере.
- Не пытайтесь поднимать крышку во время приготовления пищи. Каждый раз при снятии крышки время приготовления увеличивается на 15 - 20 минут.
- На работу камеры копчения влияет наружная температура и место расположения. Соответственно откорректируйте время приготовления.
- При добавлении брикетов древесного угля или деревянных колоды, проверьте поддон для воды и при необходимости добавьте горячей воды. При добавлении угля или воды пользуйтесь дверцей, расположенной в передней части камеры копчения. Для пополнения поддона для воды, пользуйтесь горячей водой.
- Копчение - это настоящее искусство. Экспериментируйте приготовление при различной температуре, древесине и мясе. Во время экспериментирования рекомендуется использовать Журнал камеры копчения (приведенный ниже в этой книге). Записывайте ингредиенты, количество древесины, сочетания и результаты, чтобы можно было повторить успешные варианты.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

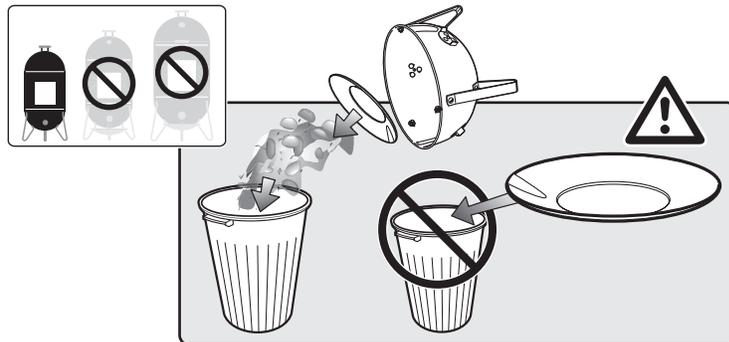
- Тщательно вымойте руки в горячей мыльной воде перед тем, как начать подготовку продукта и после разделки свежего мяса, рыбы или домашней птицы.
- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте мясо в холодильнике.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на тарелку, где находился сырой продукт.
- Мойте горячей мыльной водой, затем чистой водой, тарелки и кухонную посуду, которые использовались для сырого мяса или рыбы.

ПРОСТОЙ УХОД ЗА КАМЕРОЙ КОПЧЕНИЯ

Тщательная очистка камеры копчения Weber® Smokey Mountain Cooker™ один раз в год позволит пользоваться ей в течение многих лет.

Это легко выполнить:

- Убедитесь, что камера копчения остыла и полностью погашена.
- Снимите решетку для пищи и для древесного угля.
- Удалите золу.
- Промойте камеру копчения с помощью воды и мягкого моющего средства. Тщательно сполосните чистой водой и вытрите насухо.
- Не обязательно мыть решетку для пищи после каждого использования. Просто удалите остатки с помощью щетки для гриля или смятой алюминиевой фольги, затем вытрите бумажными полотенцами.



ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО УГЛЕЙ (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО)

ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	ЕМКОСТЬ КАМЕРЫ ДЛЯ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ
14 дюйм (37 см)	110 брикетов
18 дюйм (47 см)	220 брикетов
22 дюйм (57 см)	330 брикетов

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ								
Температура продолжает повышаться, даже если нижние вентиляционные отверстия закрыты	Проверьте уровень воды в поддоне для воды. Добавьте горячей воды, если уровень низкий.								
Температура слишком низкая	<p>A) Откройте нижние вентиляционные отверстия.</p> <p>B) Перемешайте угли, чтобы переместить накопленную золу около углей.</p> <p>C) При увеличенном времени копчения проверяйте уровни углей каждые 4 часа и добавляйте брикеты в соответствии с приведенной ниже таблицей:</p> <table border="1" data-bbox="808 1119 1536 1297"> <thead> <tr> <th>ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ</th> <th>НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14 дюйм (37 см)</td> <td>Добавить 8-10 брикетов</td> </tr> <tr> <td>18 дюйм (47 см)</td> <td>Добавить 12-14 брикетов</td> </tr> <tr> <td>22 дюйм (57 см)</td> <td>Добавить 18-20 брикетов</td> </tr> </tbody> </table>	ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ	14 дюйм (37 см)	Добавить 8-10 брикетов	18 дюйм (47 см)	Добавить 12-14 брикетов	22 дюйм (57 см)	Добавить 18-20 брикетов
ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ								
14 дюйм (37 см)	Добавить 8-10 брикетов								
18 дюйм (47 см)	Добавить 12-14 брикетов								
22 дюйм (57 см)	Добавить 18-20 брикетов								

Различная твердая древесина привносит свой букет ароматов. Лучше всего поэкспериментировать и найти подходящий тип определенной древесины или сочетания, которое Вам наиболее подходит. Начните с минимального количества колод; затем можно добавлять, чтобы получить результат на свой вкус.

Экспериментируйте с различной древесиной и ее количеством. Вы можете также добавлять в древесный уголь листья лаврового дерева, кусочки чеснока, листья мяты, апельсиновую или лимонную кожуру, а также различные специи, чтобы получить нужный аромат. Записывайте результаты своих экспериментов, поскольку можно легко забыть детали процесса.

ТИП ДРЕВСИНЫ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ПОДХОДЯЩИЕ ПРОДУКТЫ
Гикори	Пикантная, с привкусом дыма, аромат бекона.	Свинина, курятина, говядина, дичь, сыры
Орех pekan	Насыщенный и более нежный по сравнению с гикори, но одинаковый на вкус. Легко загорается, поэтому идеально подходит для копчения при очень низкой температуре.	Свинина, курятина, мясо молодого барашка, рыба, сыры
Мескит	Приятный, более нежный аромат по сравнению с гикори. Дает высокую температуру, поэтому используйте аккуратно.	Большинство видов мяса, особенно говядина. Большинство овощей.
Ольха	Нежный аромат, для более светлого мяса.	Лосось, меч-рыба, осетр, другая рыба. Также хорошо подходит для курятины и свинины.
Клен	С умеренным привкусом дыма, слегка сладкий аромат.	Птица, овощи, окорок Для окорока или бекона старайтесь смешать клен с кукурузными початками (сердцевинной).
Черешня	Слегка сладкий, фруктовый аромат дыма.	Птица, дичь, свинина
Яблоня	Слегка сладкий, но более плотный, фруктовый аромат дыма.	Говядина, птица, дичь, свинина (особенно окорок)

Всегда избегайте использования мягкой, смолистой древесины, такой как сосна, кедр и осина. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не используйте древесину, обработанную или находившуюся под действием химических веществ.**

Размеры, толщины, вес, количество угля и время приготовления являются рекомендациями, а не жесткими требованиями. На время приготовления влияют такие факторы как высота над уровнем моря, ветер, температура наружного воздуха и нужный уровень прожаривания.

Время приготовления говядины рекомендуется на основе среднего уровня прожаривания, определенного Министерством сельского хозяйства США, если не указано иное. Указанное время приготовления относится к продуктам питания, которые полностью разморожены.

РЫБА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ			ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		14" (37 CM)	18" (47 CM)	22" (57 CM)			
Целая, небольшая	полное прожаривание	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	1 - 1½ часа	2 - 4	отслаивается вилкой
Целая, большая	3 - 6 фунтов	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	3 - 4 часов	2 - 4	отслаивается вилкой
Омар и креветка	полное прожаривание	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	1 час	2 - 4	твердый и розовый

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ			ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		14" (37 CM)	18" (47 CM)	22" (57 CM)			
Курица, целая	5 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	2½ - 3½ часа	1 - 3	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Индюк, целый	8 - 12 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	4 - 5 часов	2 - 4	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Индюк, целый	12 - 18 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 10 часов	3 - 5	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Утка, целая	3 - 4 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	2 - 2½ часа	3 - 4	82,22 °C (82 °C) средний уровень

СВИНИНА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ			ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		14" (37 CM)	18" (47 CM)	22" (57 CM)			
Прожаривание свинины	4 - 8 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	5 - 6 часов	3 - 5	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Свинные ребра	полное прожаривание	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	4 - 6 часов	2 - 4	мясо начинает отрываться от кости
Окорок, свежий целый	10 - 18 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 12 часов	2 - 4	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Свинья лопатка	4 - 8 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 12 часов	3 - 5	190 °F (88 °C) высокий уровень

ГОВЯДИНА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ			ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		14" (37 CM)	18" (47 CM)	22" (57 CM)			
Говяжья грудинка	5 - 6 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	6 - 8 часов	3 - 5	190 °F (88 °C) высокий уровень
Жареное мясо, оленина	5 - 7 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	5 - 6 часов	3 - 5	160 °F (71 °C) средний уровень
Большие куски дичи	7 - 9 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	6 - 8 часов	3 - 5	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Говяжьи ребра	полное прожаривание	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	6 - 7 часов	2 - 4	71,11 °C (71 °C) высокий уровень



ЖУРНАЛ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

пища:	температура:	время приготовления:	используемая древесина:
-------	--------------	----------------------	-------------------------

примечания:

пища:	температура:	время приготовления:	используемая древесина:
-------	--------------	----------------------	-------------------------

примечания:

пища:	температура:	время приготовления:	используемая древесина:
-------	--------------	----------------------	-------------------------

примечания:

пища:	температура:	время приготовления:	используемая древесина:
-------	--------------	----------------------	-------------------------

примечания:

14" (37 cm)



18" (47 cm)



22" (57 cm)



14 -



14 -



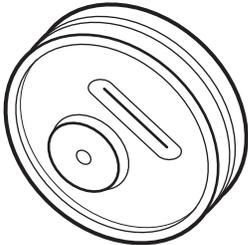
14 -



6 -



1 -



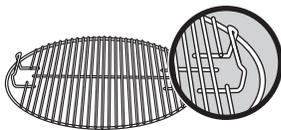
1 -



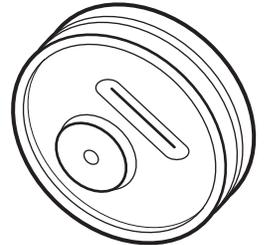
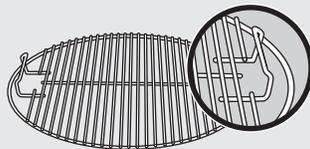
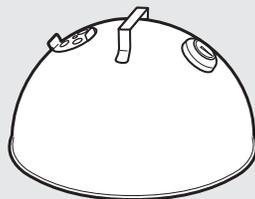
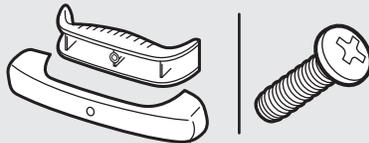
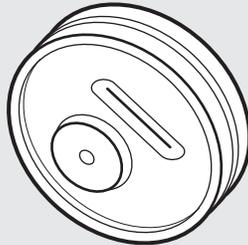
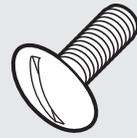
1 -



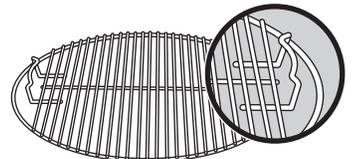
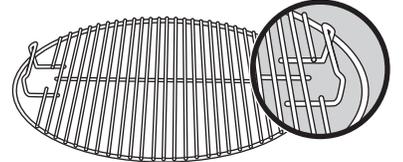
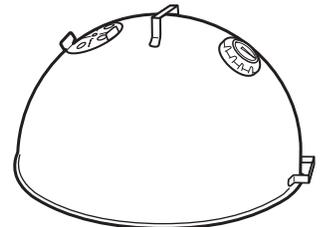
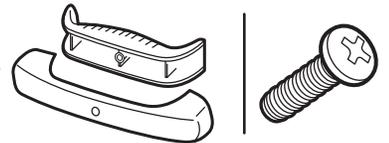
1 -



1 -



2 -



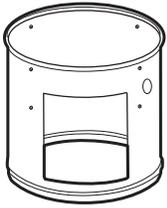
14" (37 cm)



1 -



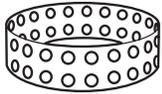
1 -



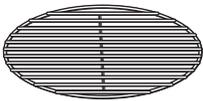
1 -



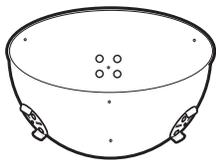
1 -



1 -



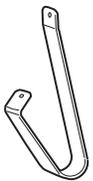
1 -



1 -



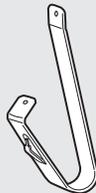
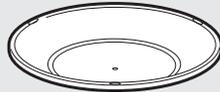
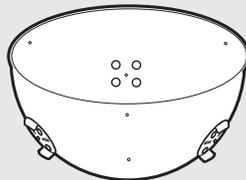
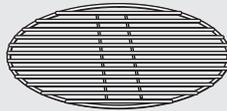
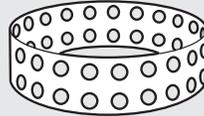
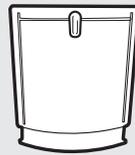
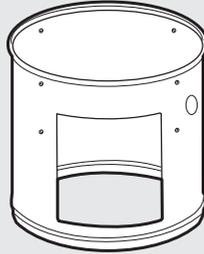
3 -



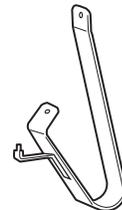
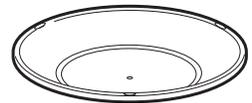
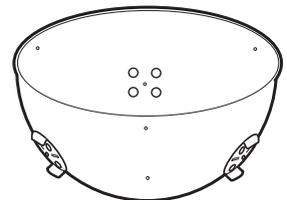
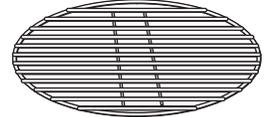
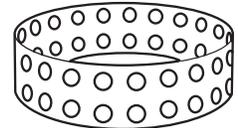
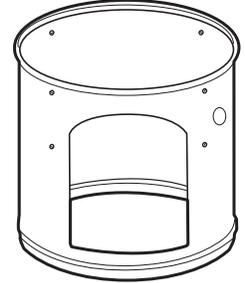
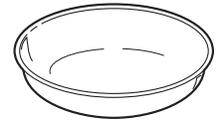
4 -

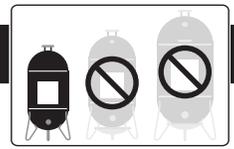


18" (47 cm)

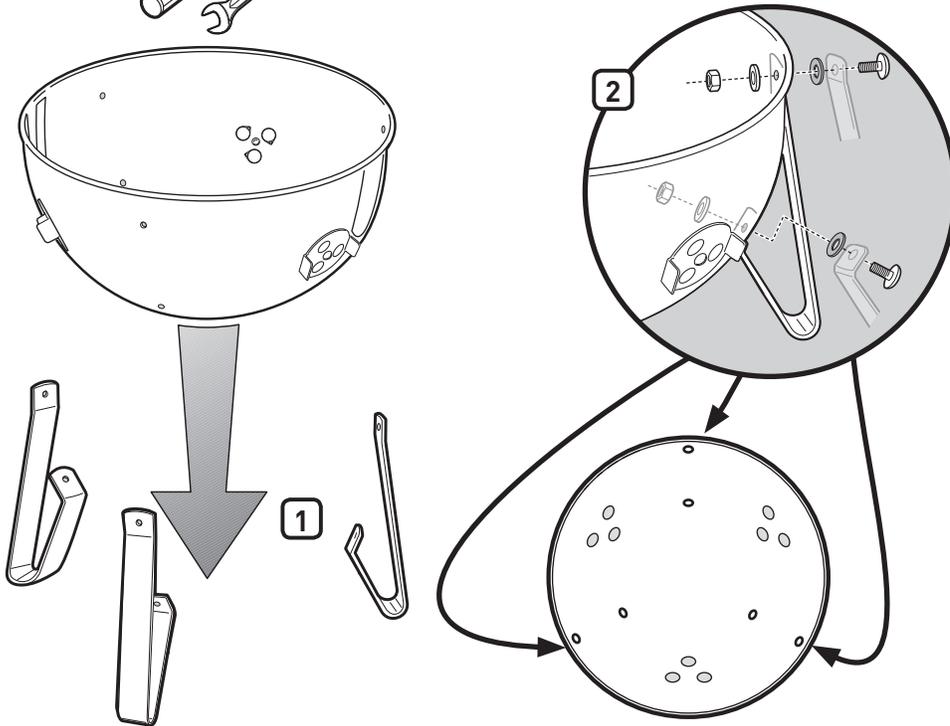


22" (57 cm)

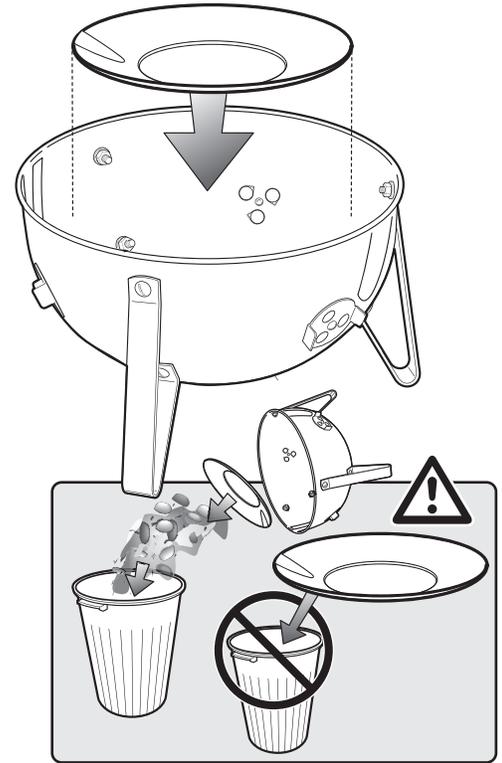




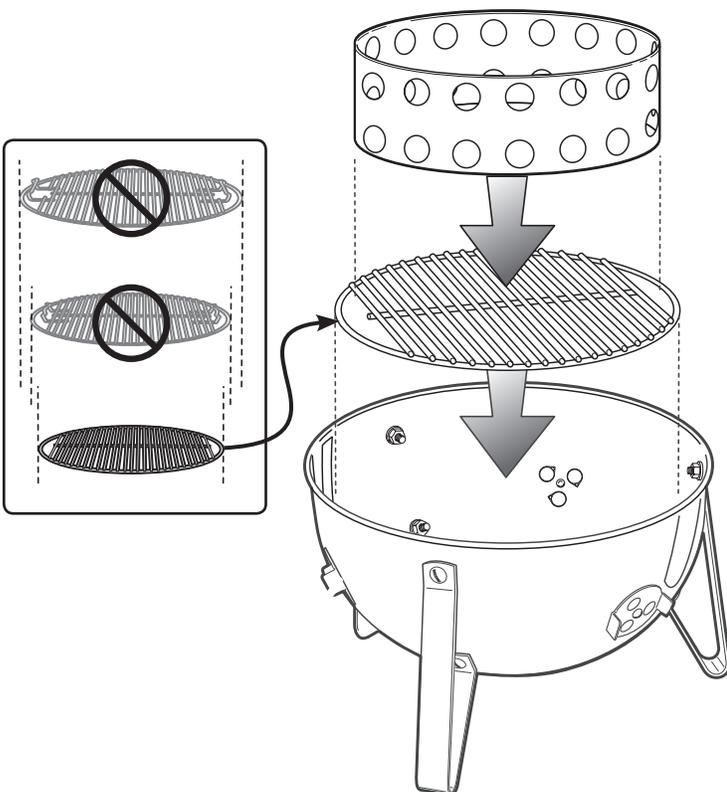
1  - 7/16" **6** - 



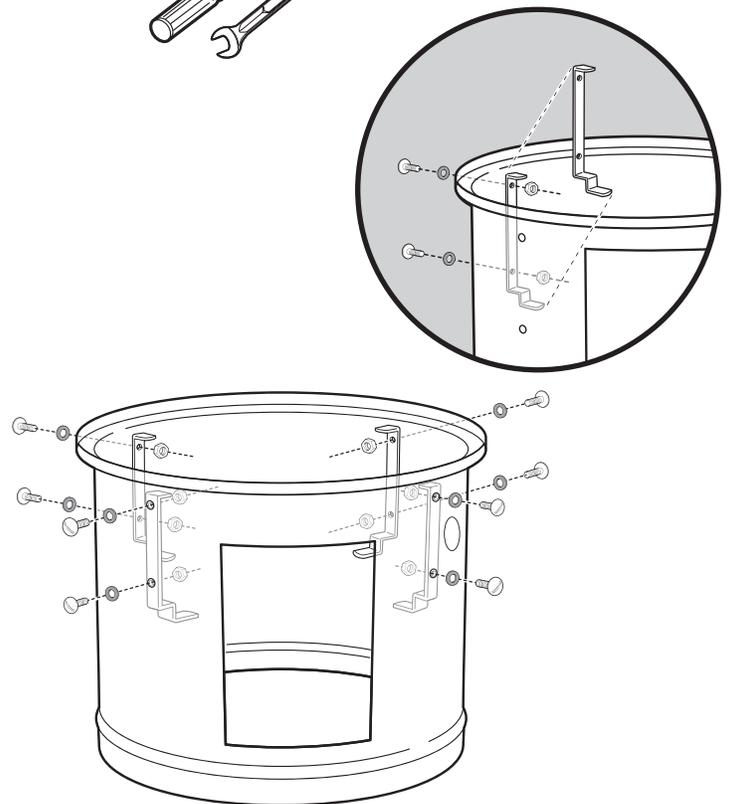
2

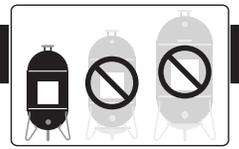


3

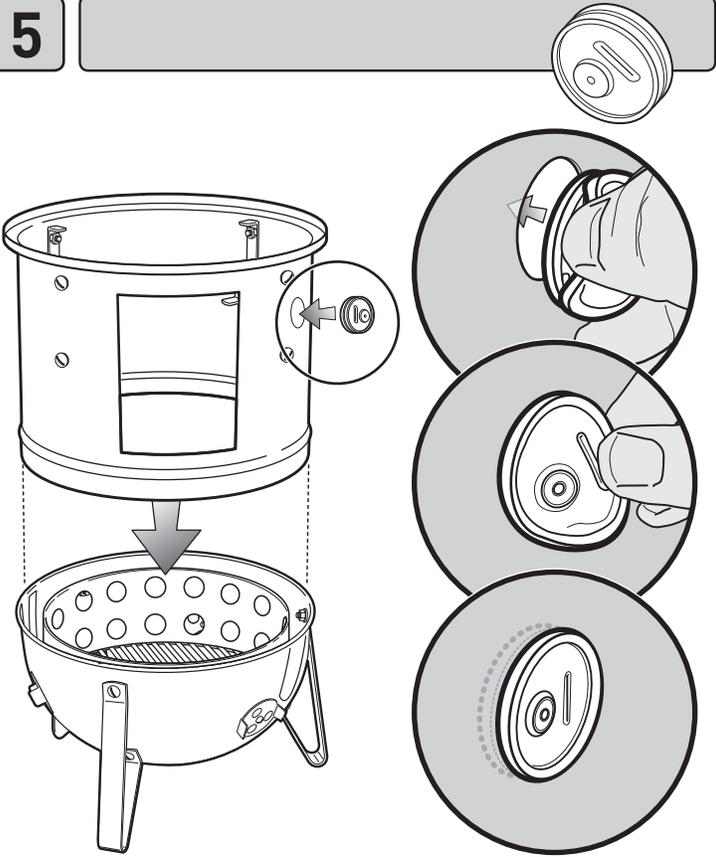


4  - 7/16" **8** - 

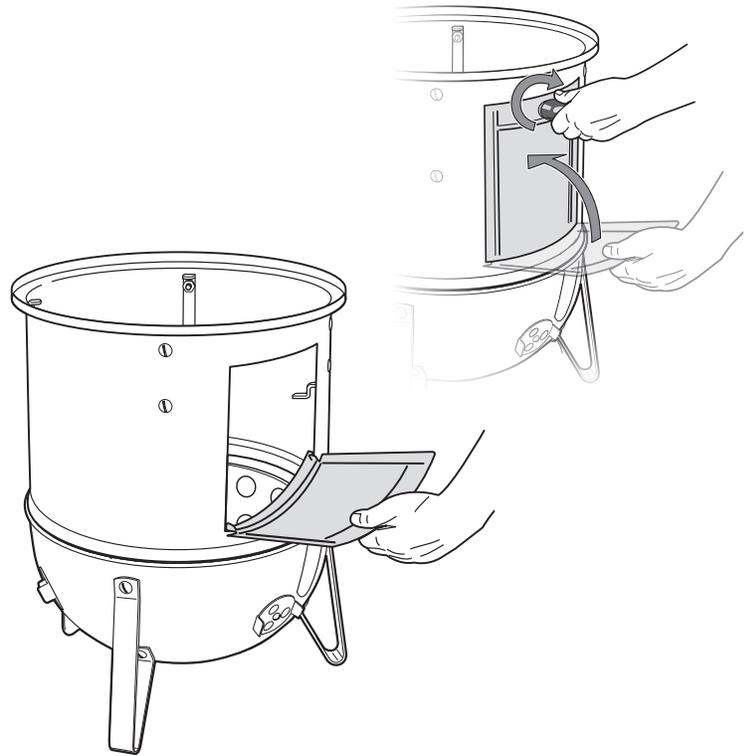




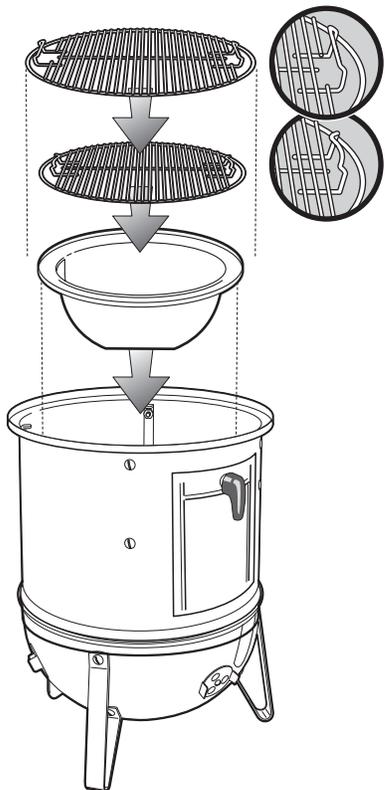
5



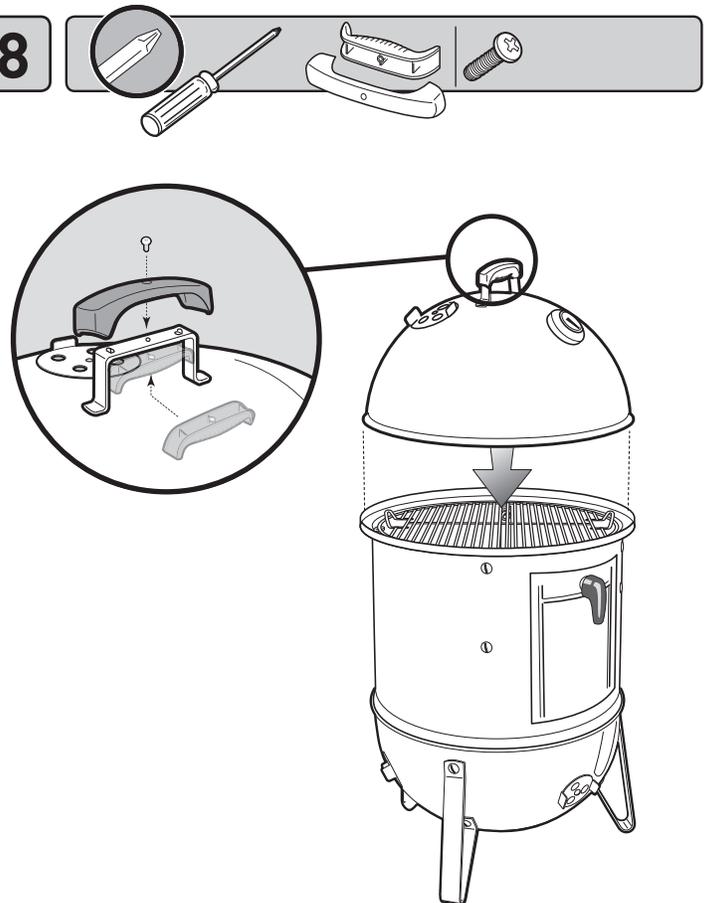
6



7



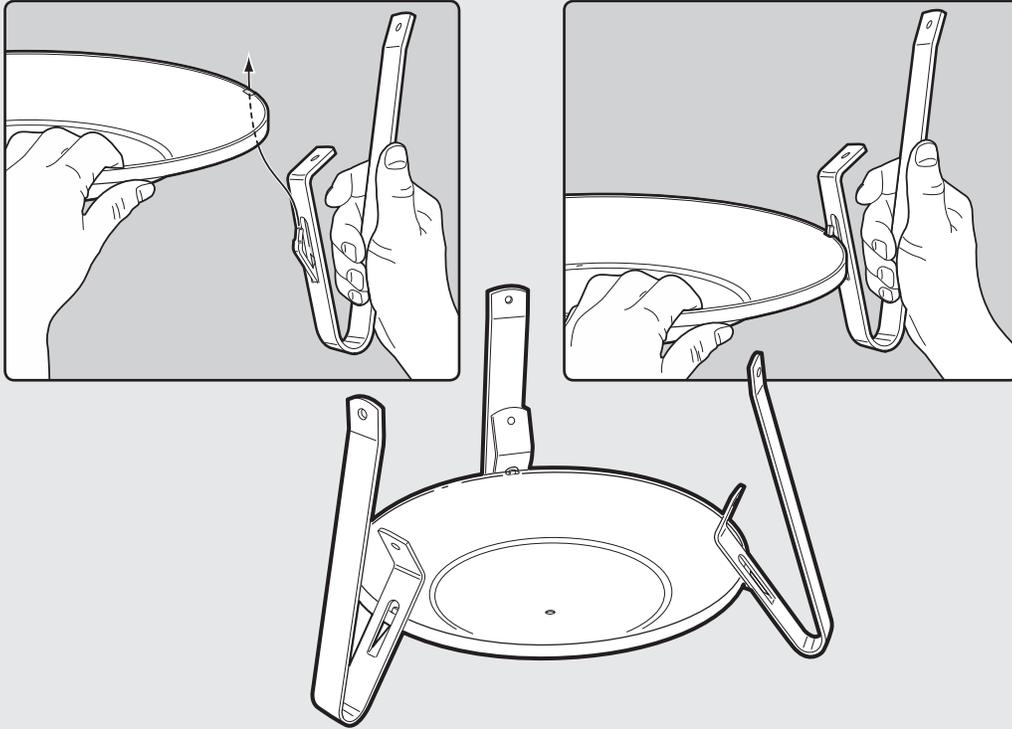
8



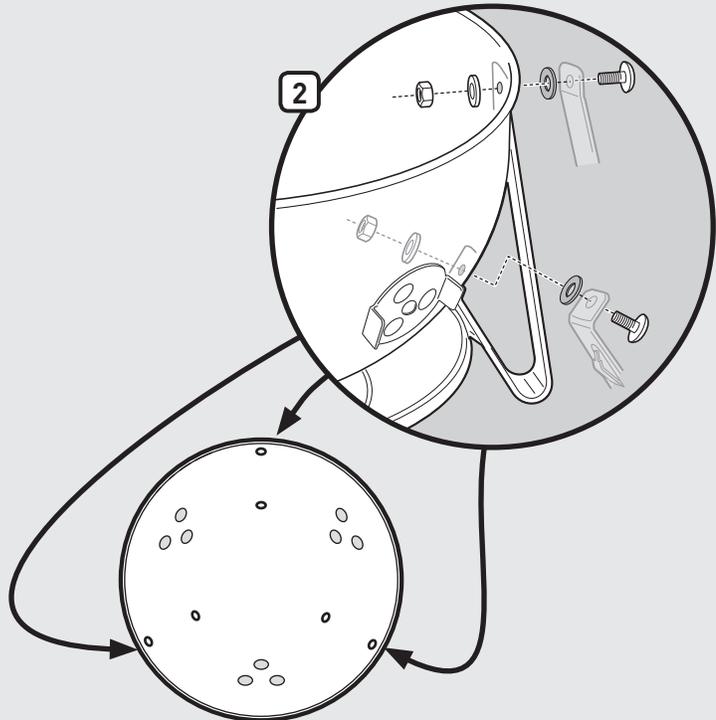
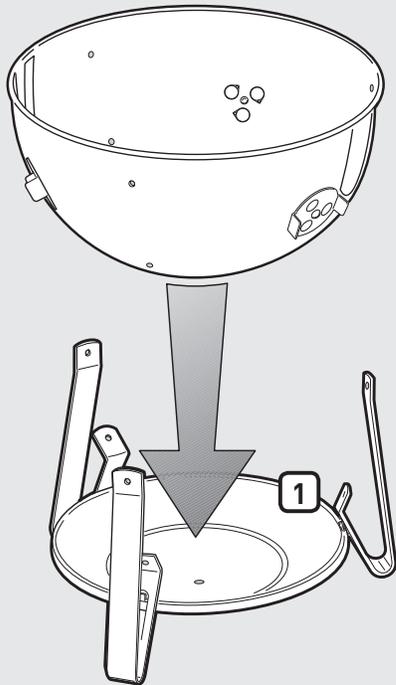
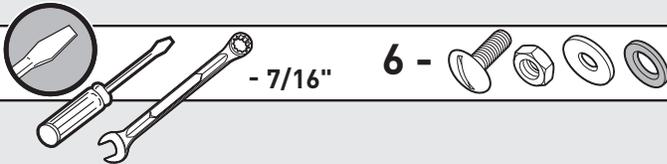
18" (47 cm)



1

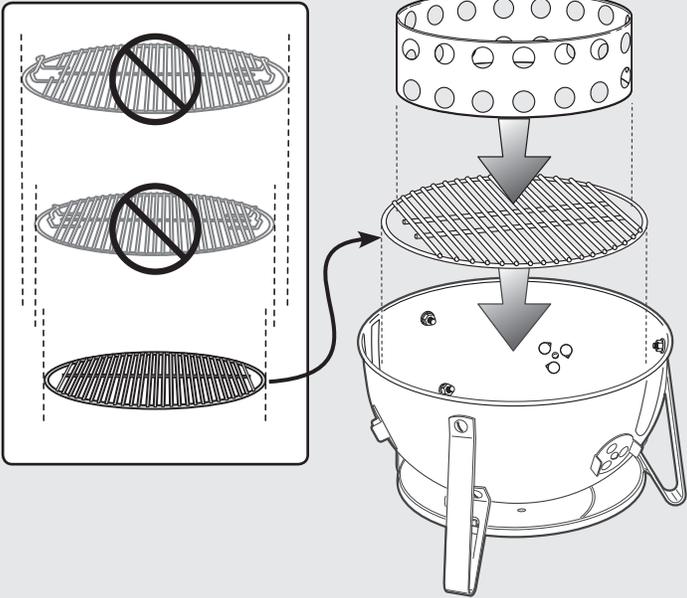


2

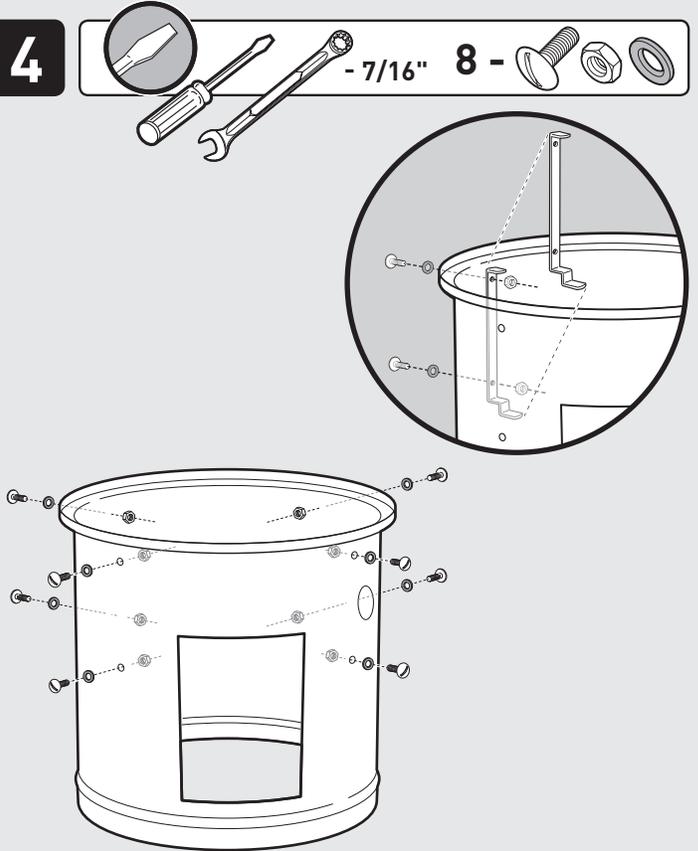




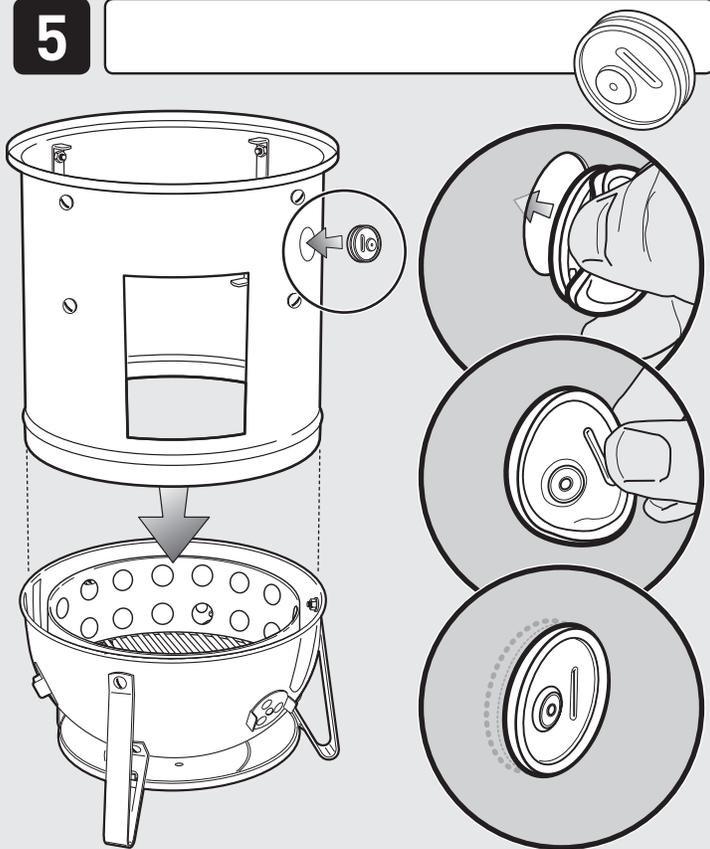
3



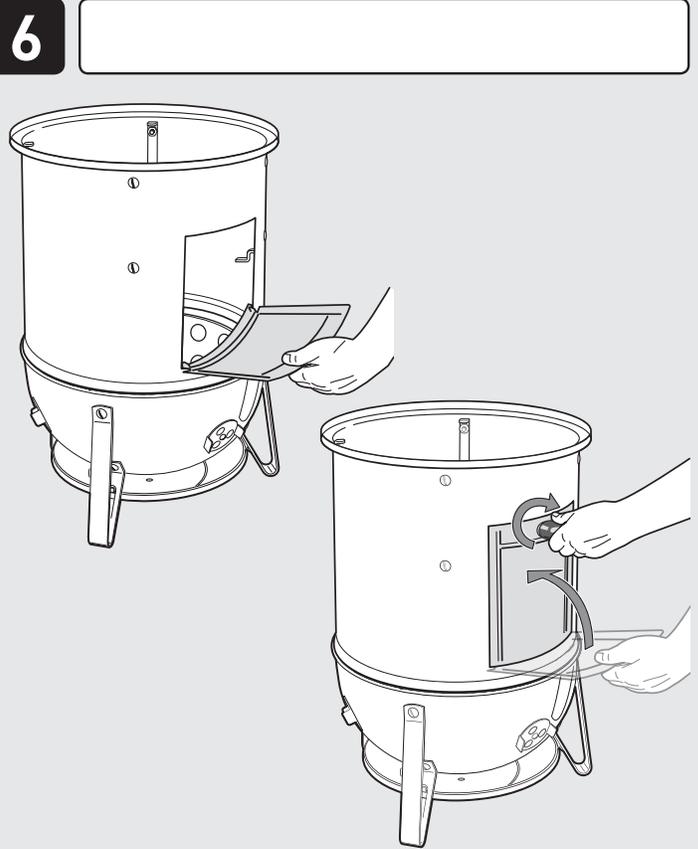
4



5

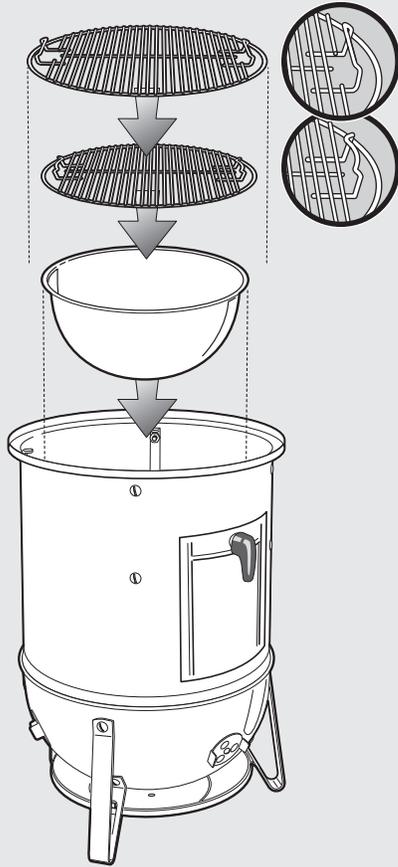


6

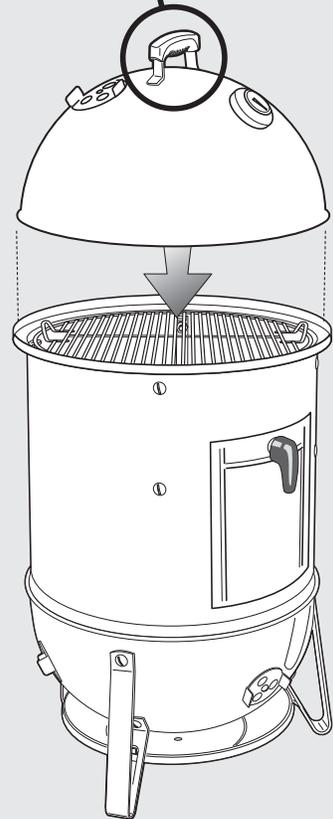
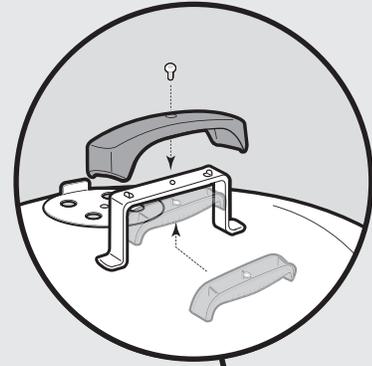
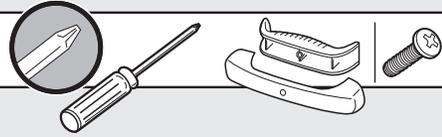


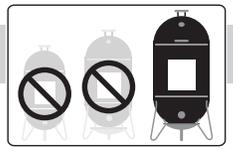


7

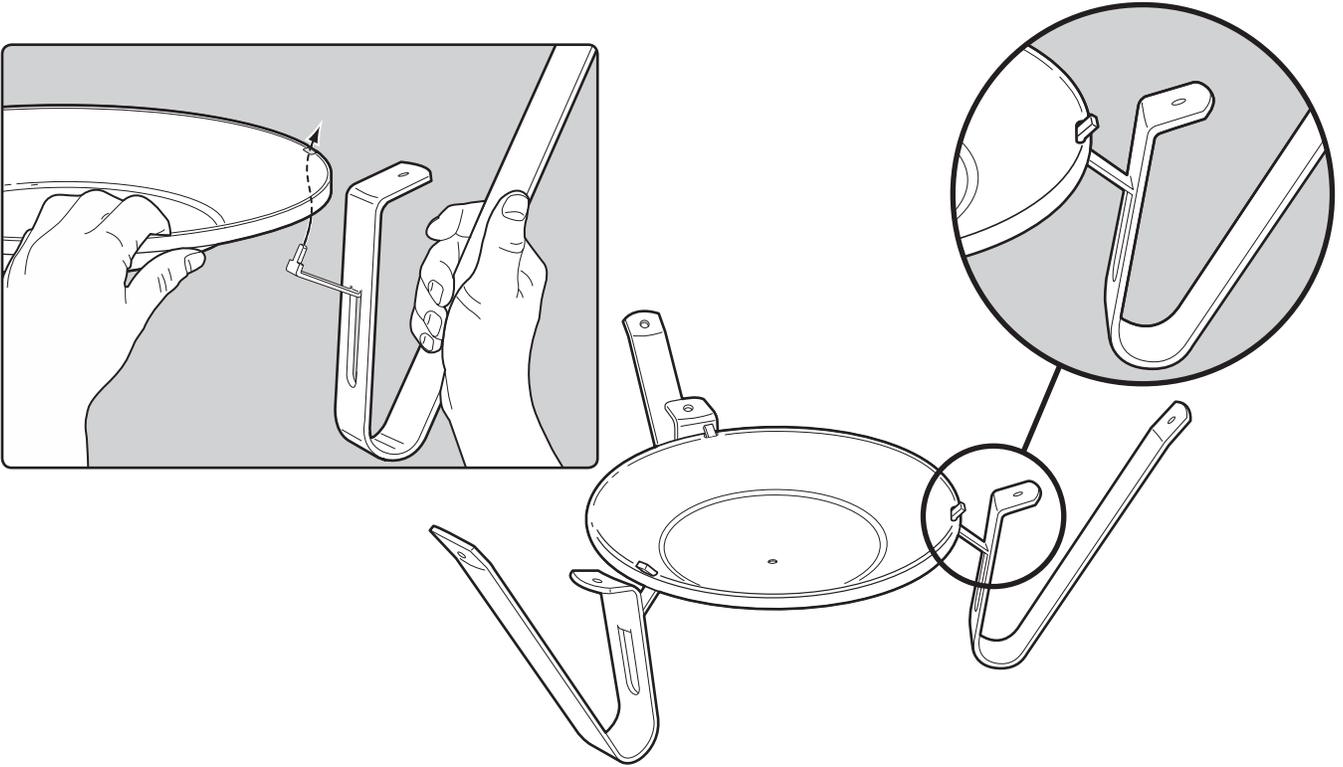


8

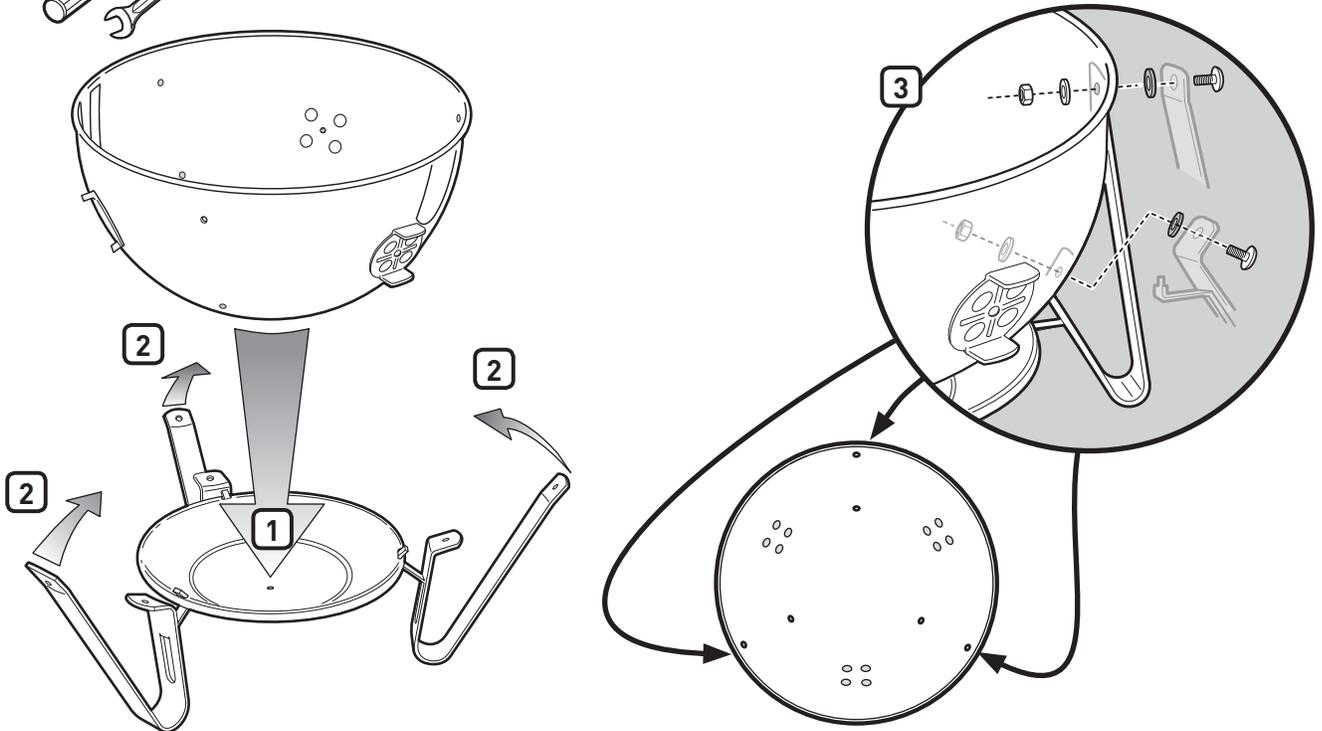
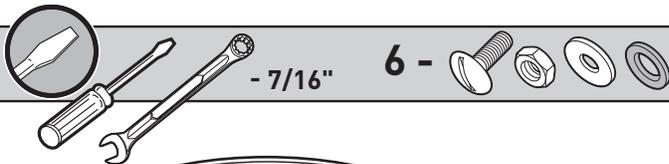




1

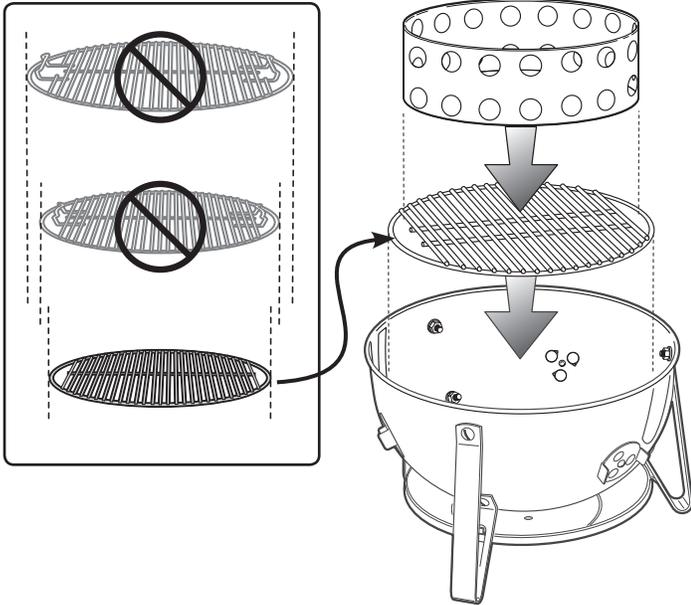


2

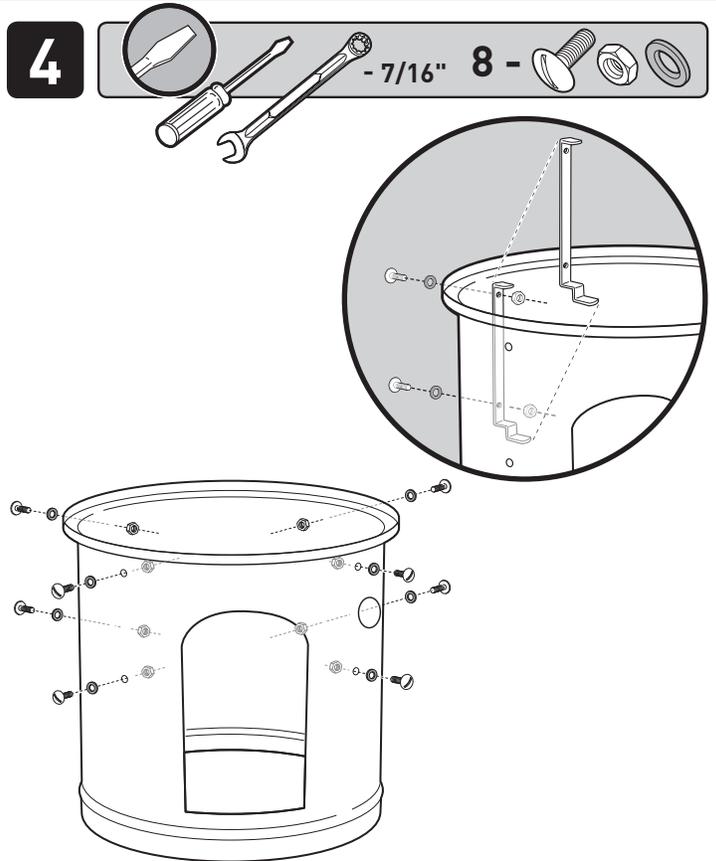




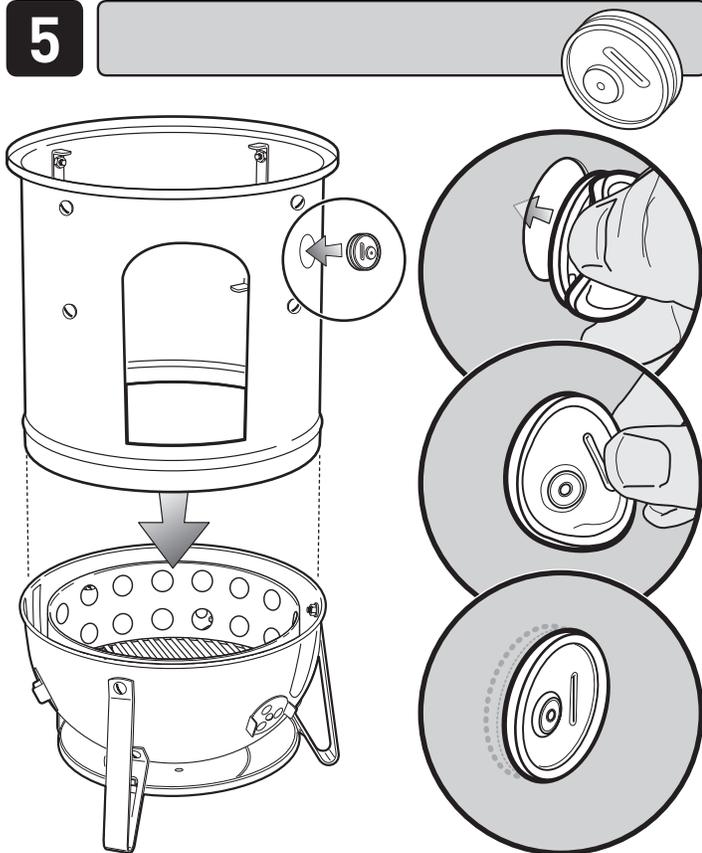
3



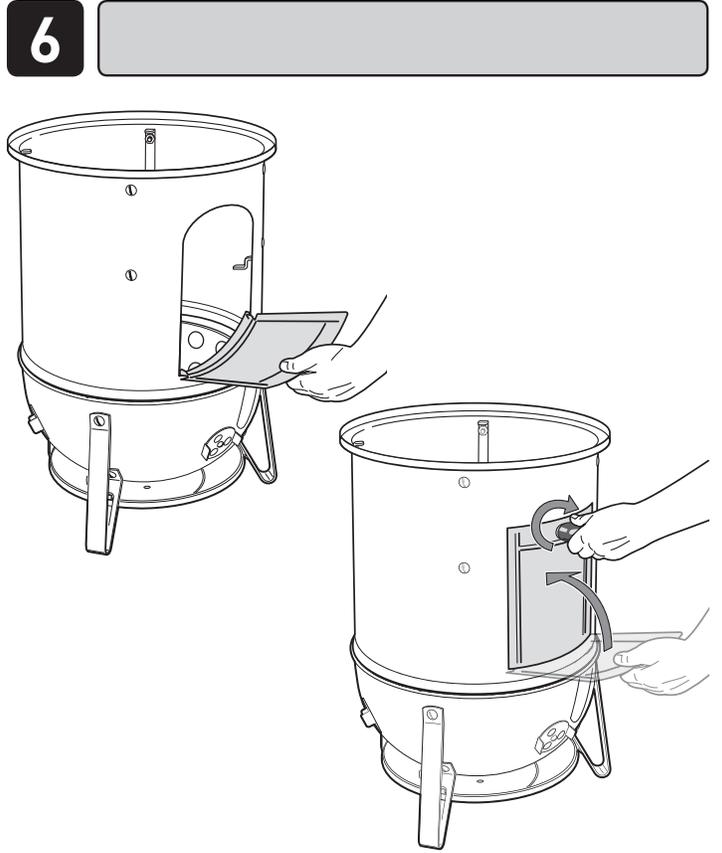
4

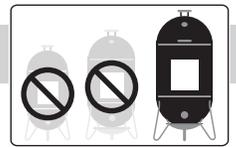


5

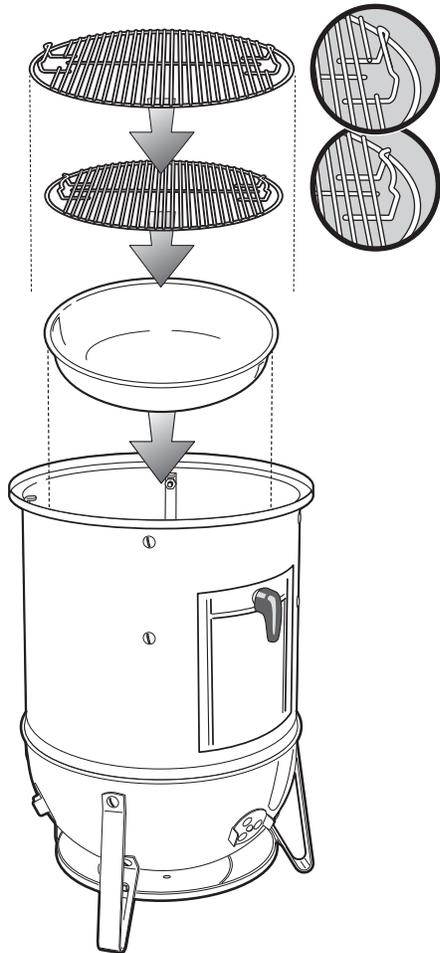


6

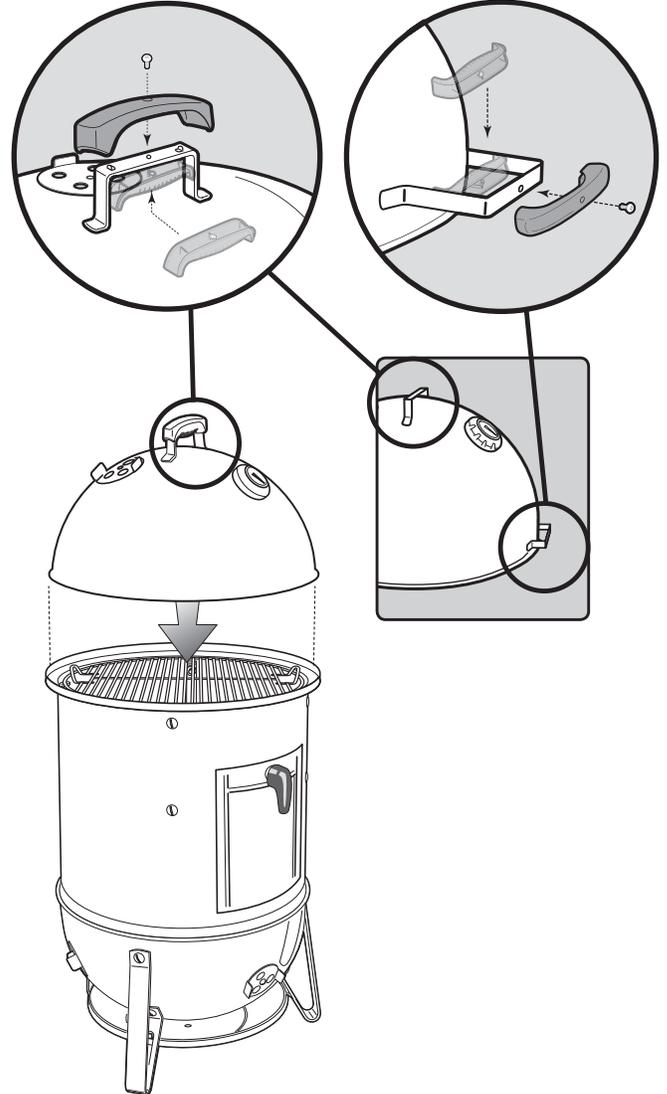
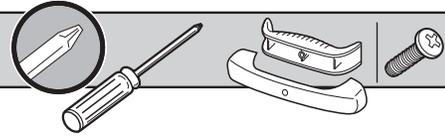




7



8



Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922)49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37
 Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Саранск (8342)22-96-24
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сургут (3462)77-98-35
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Тамбов (4752)50-40-97
 Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://weber.nt-rt.ru/> || wrg@nt-rt.ru