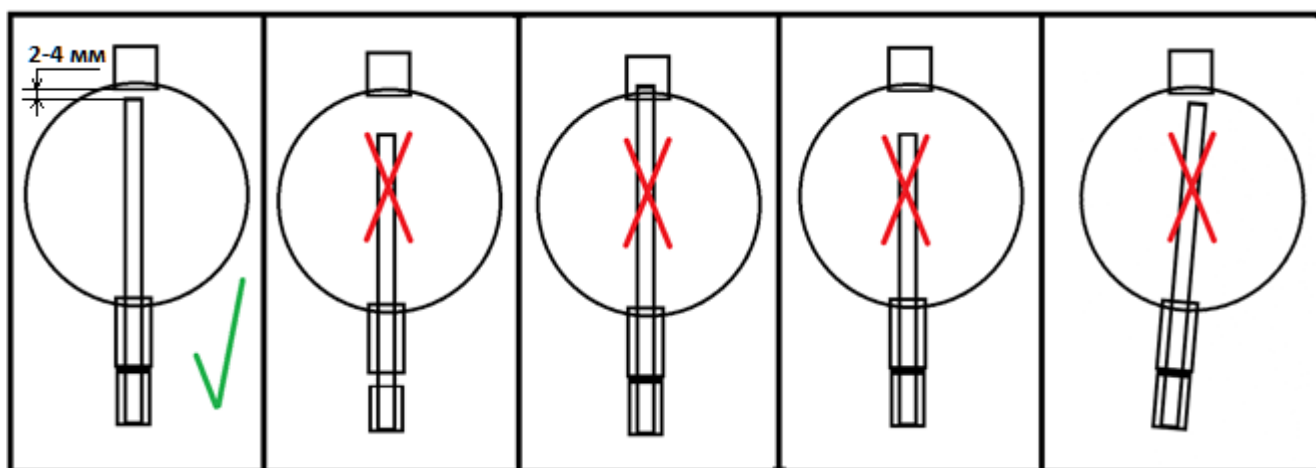


Что делать, если дымогенератор не выдает достаточно дыма

Решение:

1. Убедитесь, что щепа правильной влажности (20-60%). Слишком влажная щепа плохо тлеет. Обычно аппарат выходит на режим через 15-20 минут после розжига.
2. **Отрицательные температуры** затрудняют работу дымогенератора на первоначальном этапе, так как образующаяся при тлении влага не успевает испариться в холодильник и конденсируется на стенках основной емкости. Как правило, через 2-3 часа работы проблема исчезает, но до этого времени наблюдается выделение жидкости в основании емкости для щепы.
3. **Проблемы со штуцером подачи воздуха:**
 - штуцер подачи воздуха вставлен не до конца;
 - штуцер подачи воздуха слишком глубоко вставлен (брак);
 - штуцер подачи воздуха слишком короткий (брак);
 - штуцер подачи воздуха при установке «смотрит» в сторону от выходного отверстия (брак);
 - штуцер подачи воздуха забит продуктами горения.



4. **Компрессор не выдает необходимое давление:**
 - Нет питания (не слышен звук работы двигателя);
 - Слышен шум двигателя, но нет нагнетания воздуха. Возможно залипание клапанов вследствие попадания в них смол от тления щепы. Во избежание этого всегда отсоединяйте шланг подачи воздуха от компрессора после завершения копчения. Штуцер и шланг подачи воздуха после промывки необходимо тщательно высушить. Всегда располагайте компрессор выше уровня входа воздуха в дымогенератор.
 - Нагнетание воздуха есть, но оно недостаточное. Возможно залипание одного из клапанов компрессора вследствие попадания в него смол от тления щепы. Во избежание этого всегда отсоединяйте шланг подачи воздуха от компрессора после завершения копчения. Штуцер и шланг подачи воздуха после промывки необходимо тщательно высушить. Всегда располагайте компрессор выше уровня входа воздуха в дымогенератор.
 - Шланг подачи воздуха имеет перегибы.
 - Шланг подачи дыма имеет перегибы.
5. **Дым идет нестабильно:**
 - При копчении вне помещения ветер может «захлестывать» выходящий из дымогенератора дым обратно в аппарат и тем самым препятствовать нормальной тяге.

- Возможно переполнение отсека сбора конденсата в холодильнике дымогенератора. Жидкость выливается в дымоход основной емкости и снижает температуру в камере сгорания.



Советы по холодному копчению продуктов

Холодное копчение мяса происходит при температуре 16-22°C. Может длиться неделями по несколько часов. В перерывах мясо проветривают (идеальное время для проветривания — ночь). Время копчения зависит от толщины и вида мяса. Продукт хранится от 1 до 3 месяцев.

Холодное копчение рыбы происходит при температуре 15-35°C. Длится примерно 8-12 часов в зависимости от веса и размера рыбы. Хранится около 3 месяцев. При холодном копчении рыба сразу вялится и коптится.

Холодное копчение птицы осуществляется при температуре 20-35°C. Хранить можно до 3 недель.

Холодное копчение колбасы осуществляется при 18-22 °C. Копчение может длиться до 3 суток. Если колбасу правильно приготовить, то она может достаточно длительное время храниться даже при комнатной температуре.