

# Marshall **S** smokers

## DURANGO, DURANGO PRO

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ  
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



Поздравляем Вас с покупкой печи **MarshallSmokers!**

Вы выбрали лучшую из представленных на рынке печей для приготовления барбекю.

Вы должны иметь ввиду следующие её особенности:

**Канал для стока жира** расположен внизу камеры готовки в стороне, противоположной топке. Повесьте наибольшую ёмкость на крючок для слива излишков жира. Печь MarshallSmokers оборудована специальным стоком для слива жира из топки, что помогает предотвратить его возгорание.

**Отверстие для градусника** – специальное отверстие в печи, в которое вкручивается градусник. Установите градусник перед тем, как начнёте готовить. Внимательно следите за температурой во время готовки.

**Охладитель воздуха** – заслонка, расположенная снаружи дверцы топки, является основным способом контроля температуры в печи. Так же, как и в старых печах, чем больше воздуха поступает к пламени, тем интенсивнее оно горит. Печь MarshallSmokers сконструирована таким образом, чтобы поддерживать температуру около 120 градусов при открытой наполовину заслонке. Закрыв заслонку, Вы можете коптить индейку или сосиски на медленном огне с температурой 80 градусов. Открыв заслонку полностью, Вы можете жарить мясо и гамбургеры на гриле с температурой от 180 до 205 градусов (в зависимости от типа используемой древесины).

**Охладитель дымовой трубы** – ещё одно приспособление для контроля температуры. Данная заслонка расположена в верхней части дымовой трубы, которая обычно полностью открывается при готовке. Она может быть закрыта для ограничения проходящего через печь воздушного потока. Это может быть полезно при готовке на малых температурах и большом содержании дыма в камере готовки,

## **ОБЩЕЕ СТРОЕНИЕ КОПТИЛЕН**

Что представляет собой коптильня (барбекюшница)? Передвижную установку на колесах.



- 1 — малый отсек для дров и гриля
- 2 — большой отсек для барбекю и горячего копчения
- 3 — вертикальное отделение для холодного копчения
- 4 — труба для выхода продуктов горения
- 5 — вспомогательная полка
- 6 — дополнительная решетка (для дров, ведра с водой и так далее)
- 7 — упоры
- 8 — колеса
- 9 — температурные датчики

**Перед тем, как пользоваться печью в полной мере, она должна пройти определённую выдержку!!!** Все печи MarshallSmokers изготовлены из новой углеродистой стали – это пористый материал, который должен покрыться дымом и смолой для корректного использования. Начните с тонкого слоя древесного угля (приблизительно 2-3,5 кг). Сверху положите 3-4 ветки необработанной выдержанной древесины (лучше всего – орех или яблоко). Чем больше диаметр веток, тем дольше они горят. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГОРЮЧИЕ ЖИДКОСТИ.**

Использование веток дерева приведёт к достижению большей температуры, чем может быть достигнута при использовании угля. Вам понадобится полностью прикрыть доступ воздуха и поставить печь на «автопилот». Готовьте на температуре между 90-120 градусов. Данная операция займёт около четырёх часов – именно столько надо для подготовки печи к дальнейшей работе.

Когда внутренняя сторона печи станет блестяще чёрной, это означает, что всё готово. Хорошо задымленная печь готова к тому, чтобы придавать мясу великолепный вкус, и она будет улучшаться с каждым последующим использованием.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- Расположите печь вне здания на твёрдой, гладкой и негорючей поверхности, подальше от выступающей крыши или иных любых легковоспламеняющихся материалов. Никогда не ставьте печь на деревянную поверхность, или на любую иную поверхность, которая может загореться.
- Данная печь предназначена для использования только на открытых пространствах. Не используйте её в помещениях.
- Не используйте бензин, керосин или алкоголь чтобы зажечь огонь. Использование этих и подобных веществ приведёт к взрыву, который может повлечь за собой тяжёлые травмы.
- Никогда не добавляйте горючие жидкости на горячий и даже тёплый уголь, приведёт к вспышке пламени или взрыву, что может понести за собой нанесение тяжёлых ожогов.
- Когда Вы открываете дверцу топки или камеры готовки, убедитесь, что дверца откинута до конца и опирается на держатели. Если этого не произошло, дверца захлопнется, что может понести за собой нанесение тяжёлых ожогов.
- Держите печь в недосягаемости от детей и животных. Внимательный контроль готовки крайне важен при использовании печи. Никогда не оставляйте работающую печь без присмотра. Перед тем, как оставить печь, уголь и пепел должны быть вынуты и погашены.
- Мы советуем иметь при себе огнетушитель.

**БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И ОСТОРОЖНЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ УКАЗАННЫХ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ПРАВИЛ МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ЗА СОБОЙ НАНЕСЕНИЕ УЩЕРБА ВАМ И ВАШЕМУ ИМУЩЕСТВУ.**

### ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перед тем, как приступить к готовке, дайте пламени разгореться и достичь печи нужной температуры. Никогда не готовьте в холодной печи и не зажигайте огонь если не можете в данный момент внимательно за ним следить. Если Вам удалось зажечь огонь, поддерживать его будет просто. Печь MarshallSmokers будет поддерживать пламя, расходуя минимальное количество древесины.

### СЛЕЖЕНИЕ ЗА ОГНЁМ

После того, как печь достигла необходимой температуры, поддерживая соответствующий уровень огня в топке, немного прикройте дверцы на одном уровне. Чем большая температура Вам необходима, тем шире Вы должна открывать дверцы. Через несколько минут проверьте температуру и откорректируйте её, если в это возникнет необходимость. Когда необходимая температура достигнута, Вам понадобится лишь иногда её проверять.

Если пламя горело слишком долго, и древесина была сожжена в угли, сгребите угли вместе и добавьте веток выдержанной древесины, открыв дверцы для улучшения поступления кислорода. Помните, что не стоит добавлять в уголь слишком много древесины зараз.

## **ДРЕВЕСИНА И АРОМАТ ДЫМА**

Главное правило при выборе древесины – использование твёрдой древесины. Например: дуб, яблоня и иные виды дерева. Самыми популярными видами древесины для копчения являются орех, дуб, вишня, яблоня, и персиковое дерево. Никогда не используйте сосну, кедр и сушённую в печи древесину. Любая используемая для копчения древесина должна быть выдержана, по крайней мере, год. Зелёное дерево продолжает хранить в себе сок и воду. Если готовить на нём, сок придаст мясу сильный привкус и окрасит его в чёрный цвет. Кроме того, при использовании зелёного дерева очень сложно поддерживать необходимую температуру, т.к. содержащаяся в нём влага будет тушить огонь. Хорошо выдержанная сухая древесина легко воспламеняется и поддерживает стабильную температуру на протяжении нескольких часов. Кроме того, сухое дерево придаёт мясу мягкий аромат дыма.

## **АРОМАТ КОПЧЕНИЯ – СДЕЛАЙТЕ ЕГО ПРИЯТНЫМ**

Существует несколько способов контролировать силу аромата дыма, который будет иметь приготовленное мясо. Ниже приведено несколько советов.

1. Приобретайте подходящую древесину. Разные виды твёрдой древесины придают мясу различный вкус.

Мягкий аромат дыма: орех, яблоня и персиковое дерево.

Сильный аромат дыма: дуб и вишня.

## **РЕКОММЕНДАЦИИ ПО ДРЕВЕСИНЕ**

Главное правило: подходят любое дерево, дающее плоды фруктов и орехов. Используйте хорошо высушенную древесину.

Наш выбор: орех, вишня, дуб, яблоня, слива и персик.

Экспериментируйте с различными видами древесины, чтобы определить, какой лучше всего подходит лично Вам. Используйте только хорошо высушенную древесину. Это крайне важно!

Время копчения. На барбекю Вы можете готовить рёбрышки, курицу, грудинки, бифштексы и т.д. Наиболее подходящая температура для них: 110-120 градусов. Но Вы также можете готовить при температуре 150-160 градусов. Мяса приготовится быстрее и будет обладать более мягким запахом копчения. Например, рёбрышки при готовке на температуре в 110-120 градусов, обычно приготавливаются через 4,5 часа. Но при готовке на температуре в 150-160 градусов, они приготовятся через 3 часа.

Самый простой способ регуляции сила аромата копчения – завернуть мясо в алюминиевую фольгу. Это прекрасно работающий и лёгкий способ. Готовьте мясо 30-45 минут, затем заверните его в фольгу и приготовьте до конца.

## **ДРЕВЕСНЫЙ УГОЛЬ**

Древесный уголь очень удобен для использования при готовке в печи. Однако Вам следует знать некоторые его особенности.

Хороший уголь получается путём воздействия на твёрдые породы древесины высоких температур с ограниченным доступом кислорода – таким образом, чтобы она не горела.

Данная процедура хорошо просушивает древесину. Оставшиеся куски древесины могут быть использованы как есть либо раздроблены. Целые куски угля приводят к достижению большей температуры.

Уголь по своим свойствам схож с древесиной, т.к. сделан из дерева. В дешёвых марках древесного угля часто можно встретить примесь каменного угля. Готовка на таком угле приведёт к тому, что еда будет иметь неприятный горьковатый привкус. Рекомендую Вам держаться от подобного угля подальше.

Уголь будет обладать лучшими свойствами если смешать его с щепой. Просто размочите щепу в воде примерно на полчаса перед тем, как добавить её в уже сильно горящий уголь. Хотите, чтобы всё было максимально легко? Просто добавьте сухую древесину в огонь.

Печи MarshallSmokers изготовлены для простого копчения, барбекю и гриля и, что не менее важно, для простого использования как дерева, так и угля для готовки.

## **ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Печь MarshallSmokers уникальная, т.к. готовка в ней может осуществляться тремя различными способами:

### **ГРИЛЬ**

Во-первых, наши печи предназначены для гриля, что значит приготовления прямо над огнём с определённой температурой. Этот способ прекрасно подходит для бифштексов, гамбургеров, хот-догов и всего, что Вам хочется.

Во время приготовления еды на гриле Вы работаете с очень большими температурами: от 180 до 290 градусов. Вы должны тщательно следить за процессом приготовления мяса, чтобы оно не пригорело. Также Вам понадобится бутылка с водой для тушения воспламенений жира, который могут возникнуть при готовке над огнём. Все печи MarshallSmokers оснащены креплением для гриля в верхней части топки.

### **БАРБЕКЮ**

Второй тип приготовления пищи – это барбекю. Приготовление барбекю достигается за счёт не непосредственного воздействия высоких температур. Использование подвижной топки, которой оснащена печь MarshallSmokers, делает это очень простым делом. Дым и жар проходят через горизонтальную камеру, и за счёт этого готовится барбекю.

При приготовлении барбекю Вы должны поддерживать температуру от 95 до 165 градусов. Старайтесь придерживаться температуры в 120 градусов – это идеальная температура для барбекю: рёбрышек, курицы, грудинки, креветок, рыбы, бифштексов,

гамбургеров, хот-догов, сосисок и даже овощей... Вариации бесконечны, используйте своё воображение.

## **КОПЧЕНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ**

Третий тип приготовления пищи – копчение. Оно достигается путём долгой готовки на низких температурах. Копчение – это скорее выдержка мяса, чем его приготовление. Используются температуры от 60 до 95 градусов.

Копчение – это прекрасный способ приготовления индейки, окорока, курицы, грудинки, сыра и сосисок. Вертикальная камера для копчения обеспечит надёжное копчение в течение нескольких часов без необходимости поддержки огня. Вы также можете коптить мясо при помощи гриля. Надо всего лишь разжечь небольшой огонь и поместить мясо над топкой.

## **ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

**Модель DURANGO, DURANGO PRO** (нужное подчеркнуть)

Заводской номер: \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

ФИО продавца \_\_\_\_\_

Подпись продавца \_\_\_\_\_

МП

**ВНИМАНИЕ!** Настоящая гарантия действительна только при правильном оформлении документов.