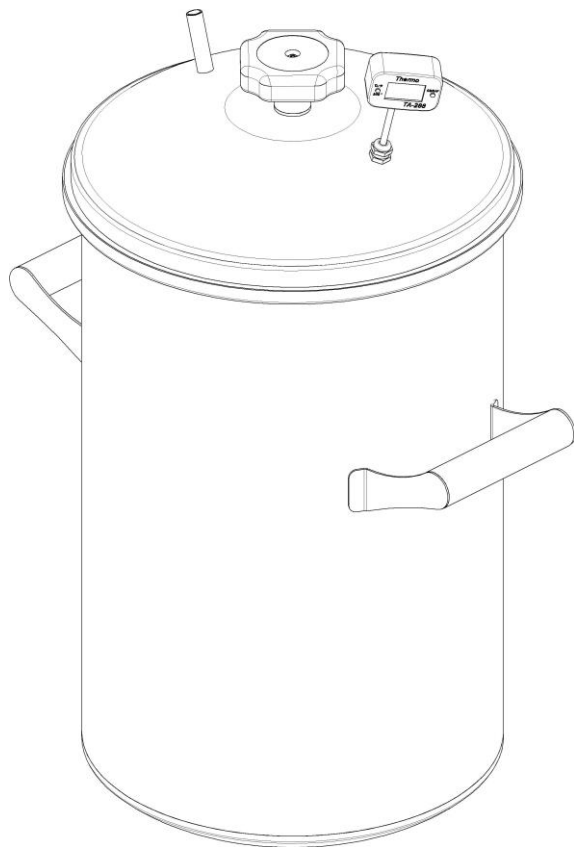


Инструкция по эксплуатации

Коптильня для горячего копчения «Вкус Качества»



г. Киров

ООО «Вкус Качества»
Коптильня для горячего копчения «Вкус Качества»

Содержание

1 Сведения по технике безопасности.....	3
2 Назначение.....	4
3 Технические характеристики.....	4
4 Комплект поставки.....	4
5 Эксплуатация коптильни.....	6
6 Рекомендации по применению щепы.....	8
7 Уход и очистка.....	8
8 Транспортировка.....	9
9 Гарантийные обязательства.....	9

Поздравляем Вас с приобретением коптильни для горячего копчения «Вкус Качества»! Вы выбрали изделие, за которым стоят 7 лет опыта и инновации. Уникальный и стильный, он создавался с заботой о Вас. Поэтому Вы можете быть уверены в том, что ваши кулинарные успехи всегда будут на высоте!

Наши контакты

Если у вас возникли вопросы, появились пожелания и предложения, обнаружили неисправность, пожалуйста, свяжитесь с нами любым удобным для Вас способом.



+7 (800) 551-0965

+7 (8332) 222-965



order@vk-pro.ru



вкус-качества.пф



vk.com/vkys_kachestva



ok.ru/group/58718005952654

1 Сведения по технике безопасности

Перед эксплуатацией коптильни внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Производитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните руководство в надежном и доступном месте для удобства последующего использования.



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара

- Коптильня может эксплуатироваться только лицами, достигшими совершеннолетнего возраста.
- Не предназначена для использования людьми с ограниченными возможностями здоровья.
- Храните средства разведения огня в недоступном для детей месте.
- Не вносите изменений в конструкцию.
- Не оставляйте коптильню без присмотра.



Во время работы коптильни не прикасайтесь к горячим поверхностям

- При работе соблюдайте меры пожарной безопасности.
- Зону вокруг коптильни расчистите от мусора и сухой растительности на 5...6 метров.
- Не используйте коптильню вблизи лесных насаждений, рядом с легковоспламеняющимися жидкостями и транспортными средствами.

2 Назначение

Коптильня для горячего копчения «Вкус качества» предназначена для приготовления копченых изделий из мяса, птицы, рыбы и других продуктов.

3 Технические характеристики

Материал изготовления	Сталь нержавеющая
Габаритные размеры ДхШхВ, мм (без ручек)	390х290х520
Объем камеры, л	25
Масса, кг	6,5

4 Комплект поставки

1	Корпус	1 шт.
2	Крышка	1 шт.
3	Поддон для щепы	1 шт.
4	Поддон для жира	1 шт.
5	Решетка для продуктов	3 шт.
6	Подставка для курицы	1 шт.
7	Крестовина	1 шт.
8	Ось крестовины	1 шт.
9	Втулка	1 шт.
10	Термометр	1 шт.
11	Шланг пищевой ПВХ 8/5	1 шт.
12	Ручка-зацеп	1 шт.
13	Стартовый запас щепы	1 л

ООО «Вкус Качества»
Коптильня для горячего копчения «Вкус Качества»

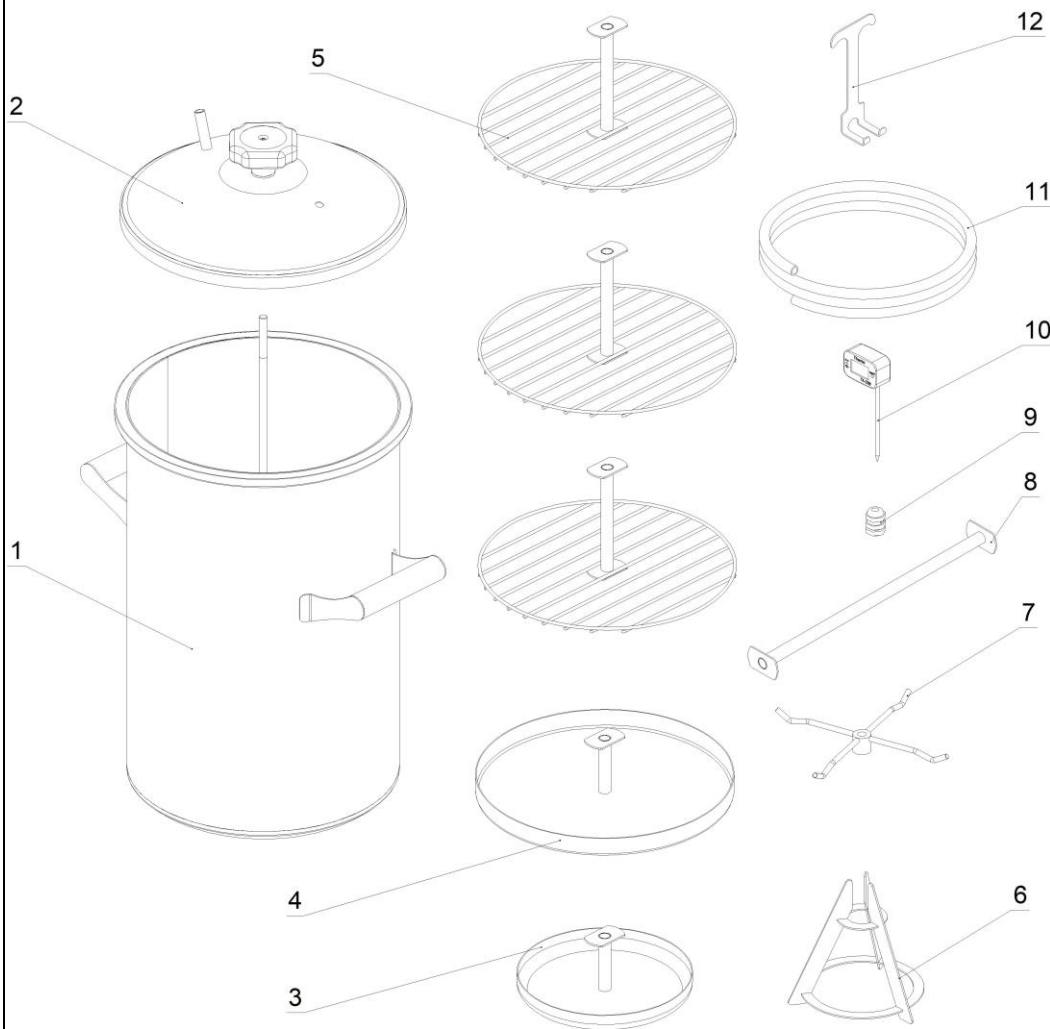


Рисунок 1

5 Эксплуатация коптильни

1. Достаньте детали коптильни из коробки
2. Насыпьте щепу в поддон для щепы (3).
3. Установите поддон для щепы (3) в корпус (1), надев его на центральную ось корпуса. Затем таким же образом установите поддон для жира (4) как показано на рисунке 1.
4. Поместите подготовленные продукты на решетки для продуктов (5) и установите их в корпус (1), надев на центральную ось как показано на рисунке 1.
5. Затяните крышку коптильни поворотом ручки по часовой стрелке (2) и поместите коптильню на источник нагрева.

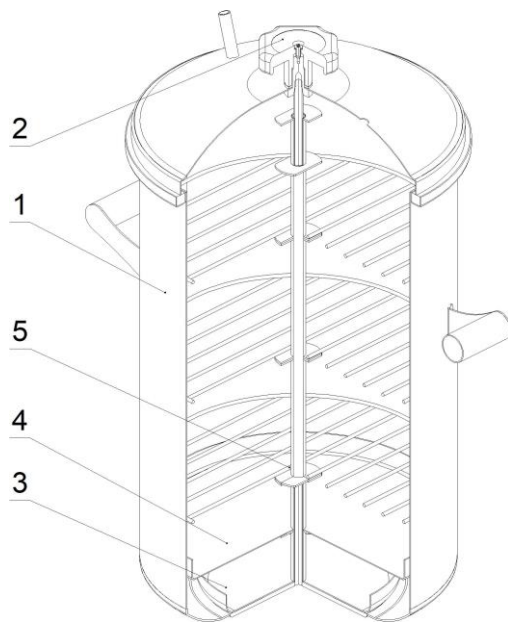


Рисунок 2

6. Для копчения больших кусков мяса или рыбы целиком, используйте крестовину (7). Разместите ось крестовины (8) на стойке корпуса (1) и установите сверху крестовину (7) как показано на рисунке 3.

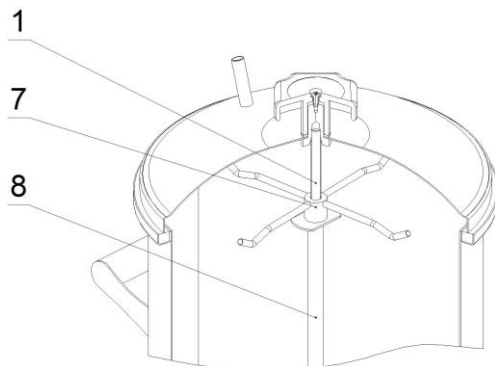


Рисунок 3

7. При копчении для контроля температуры используйте термометр (10), поставляемый в комплекте. В отверстие крышки (2) прикрутите втулку (9). В отверстие Втулки (9) вставьте термометр (10) как показано на рисунке 4, предварительно сняв с щупа защитный колпачок.



Во избежание поломки термометра, при установке и извлечении из коптильни, держите его за металлический щуп, а не пластмассовый корпус.

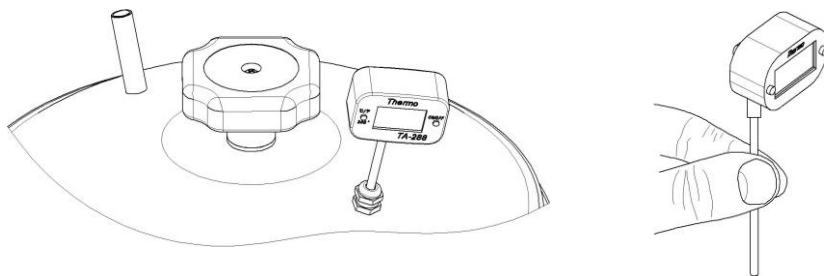


Рисунок 4

8. Для копчения кур используйте стойку для курицы **(6)**.

Установите поддон щепы **(3)** в корпус **(1)**, надев его на центральную стойку корпуса. Затем таким же образом установите поддон жира **(4)** как показано на рисунке 1.

Куриную тушку установите на подставке **(6)** и разместите на поддоне для жира **(4)** так, чтобы центральная стойка корпуса проходила сквозь тушку.

9. Коптильню можно использовать и в помещении. Для этого наденьте шланг **(11)** на трубку крышки **(2)** и выведите шланг в окно на улицу.



Во время работы коптильни обязательно проветривайте помещение.

6 Рекомендации по применению щепы

- Использовать можно любую доступную щепу (ольха, бук, дуб, фруктовые), кроме щепы хвойных пород – в них много вредных смол, которые сделают продукт несъедобным.
- Количество щепы для копчения подбирается индивидуально и зависит от типа приготавливаемого продукта и времени копчения.

7 Уход и очистка

- Очищайте коптильню сразу после использования или замочите ее в емкости с водой.
- Для промывки деталей используйте средства с агрессивными щелочными растворами.
- Для удаления загрязнений не используйте металлические губки и другие изделия из металла,

которые могут оставить царапины на поверхности изделия.

- Храните коптильню под навесом или в закрытом помещении.

8 Транспортировка

- Допускается транспортировка всеми видами транспорта, исключая попадание атмосферных осадков.

9 Гарантийные обязательства

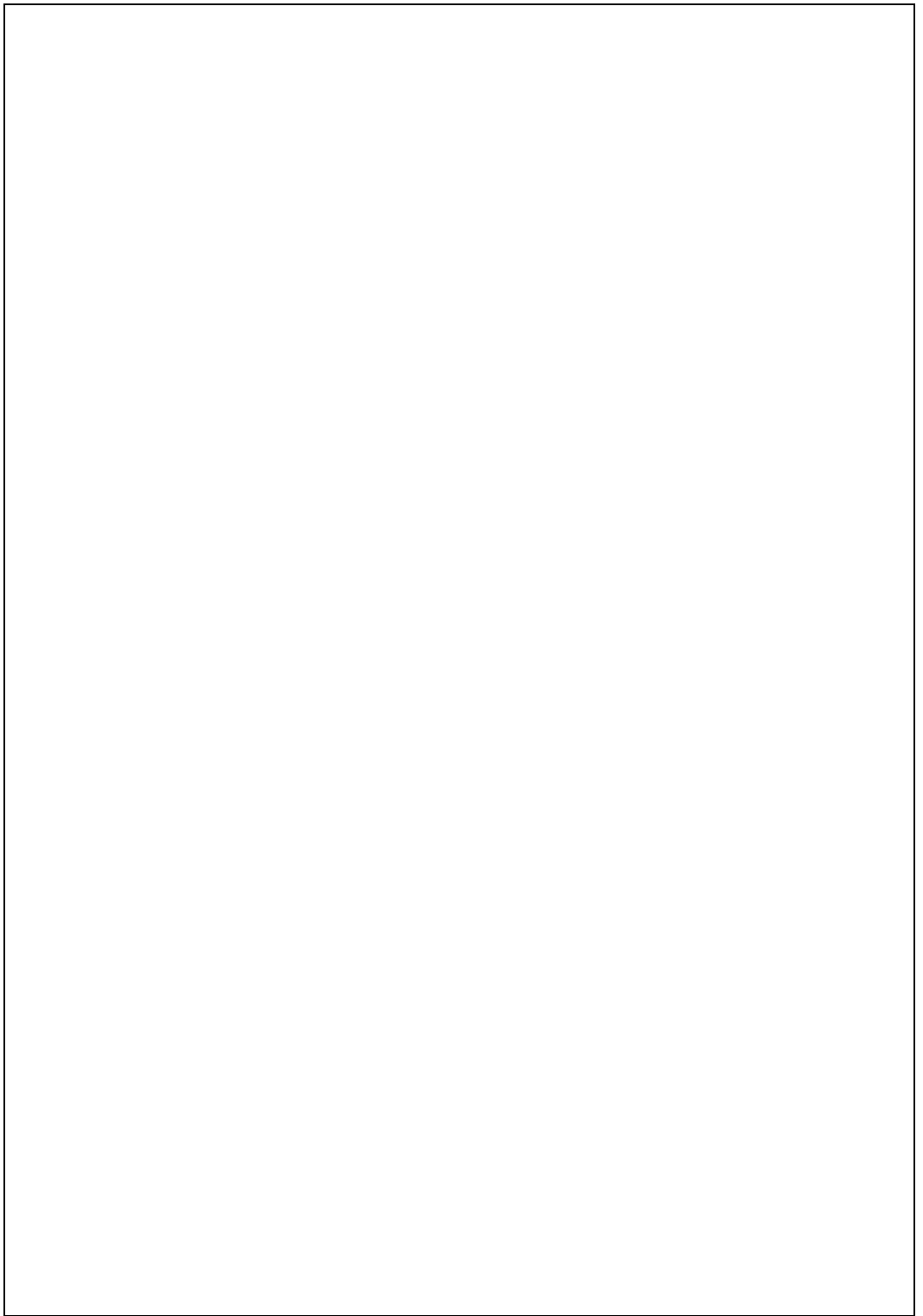
- Компания «Вкус Качества» гарантирует обслуживание коптильни в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил эксплуатации, хранения и транспортировки, указанных в настоящем руководстве
- Любые изменения и модификации коптильни и/или любого ее элемента, а также нарушение правил эксплуатации, отменяют гарантию на изделие.
- Срок службы коптильни составляет 15 лет.

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия с целью улучшения его свойств.



ООО «Вкус Качества»
Копильня для горячего копчения «Вкус Качества»

Для заметок



Общество с ограниченной ответственностью «ВКУС КАЧЕСТВА»

Адрес производства: 610008, г. Киров, сл. Сошени, ул. Елочная, д. 3

Адрес офиса: 610017, г. Киров, ул. Московская, д. 52

тел.: 8 (800) 551-0965 / 8 (8332) 222-965

e-mail: order@vk-pro.ru

Сайт: вкус-качества.рф