

Электрокоптильня

ТермМикс



ИЗГОТОВЛЕНО В РОССИИ

ЭЛЕКТРОКОПТИЛЬНЯ

Чем хороши мясные копчености? Ну, разумеется, тем, что они вкусны. И еще — достаточно долго хранятся. В процессе обработки дымом, образующимся при сгорании специально подобранных дров, в мясе накапливаются консервирующие вещества, оно слегка твердеет, приобретает аппетитный вид, замечательный вкус, приятный — с дымком! — запах. Не сказать, что дело это такое уж сложное, но умения и хлопот потребует. Видели вы когда-нибудь, как «священнодействуют» возле очага опытные коптильщики? Бдительно следят они за процессом, ни на шаг не отходя от коптильни, время от времени подбрасывают в огонь веточки можжевельника, розмарина, миндальную или ореховую скорлупу, ароматические травы...

Аккуратность, терпение, тщательность и отличная коптильня обеспечат успех вам.

1. Общие сведения.

Электрокоптильня изготовлена из холоднокатаной стали толщиной 0,6 - 1,0 миллиметров. С нанесением наружного порошкового покрытия, способствующего предотвращению образования коррозии металла (ржавчины).

2. Технические данные.

Наименование параметра	Электрокоптильня
Номинальное напряжение, В.	~220
Номинальная частота, Гц.	50
Номинальная мощность, Вт.	1250
Режим работы	S1- продолжительный
Полезный объем, литров	30
Регулировка температуры, °С	0-120
Габаритные размеры, мм не более	
Ширина	310
Глубина	310
Высота	480
Масса, кг, не более	7,1
Срок службы, лет, не менее	3

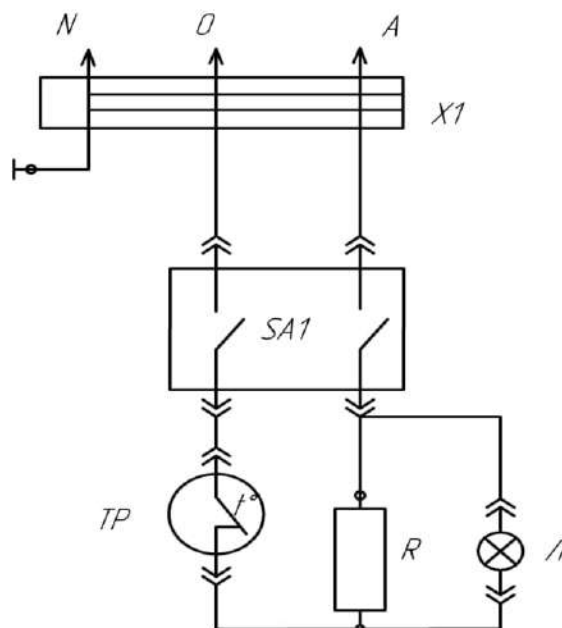
3. Комплектность

Коптильня (с крышкой)	- 1 шт.
Лоток укладочный	- 2 шт.
Жироборник	- 1 шт.
Поддон для опилок	- 1 шт.
Руководство по эксплуатации	- 1 шт.

4. Устройство изделия.

Электрокоптильня представляет собой сварной металлический корпус с крышкой. Окраска: полимерное покрытие. На дне корпуса установлен нагревательный элемент – ТЭН, сверху которого ставится защита от капель жира. На внутренней поверхности корпуса расположены уголки, для размещения решеток. Для удобства использования на внешних стенках корпуса и крышки расположены ручки.

Рис.1 Схема электрическая принципиальная



X1	- сетевой шнур 3x0,75
SA1	- выключатель сети одноклавишный
TP	- терморегулятор
L	- лампа индикаторная
R	- нагреватель
←←	- штекерный разъем

5. Принцип работы.

Приготовление продуктов происходит за счет интенсивной термообработки в среде проходящего дыма. Дым от древесных опилок и тепло от нагревательного элемента (ТЭНа) превращают сырые продукты в деликатесы горячего копчения.

6. Требования безопасности.

Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней незащищенными руками.

Устанавливать только на основания, обеспечивающие ее устойчивость.

Во избежание отравления угарным газом, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОПТИЛЬНИ РАЗРЕШАЕТСЯ ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ!!!

Не применять опилки или древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.д.).

Не использовать отсыревшие опилки, стружку или щепу.

Не мочить опилки, стружку или щепу.

Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы, чтобы не создавать пожароопасную ситуацию.

При отключении коптильни от сети беритесь за штепсельную вилку, а не за шнур.

Не допускается попадание влаги внутрь коптильни.

Не держать вблизи работающей коптильни легковоспламеняющиеся вещества.

Все работы по чистке производить только при отключенной от электросети коптильне.

Беречь от детей!

7. Подготовка и порядок работы.

ВНИМАНИЕ: После покупки, перед первым использованием, необходимо коптильню протереть изнутри спиртовым раствором и дать поработать в течение 60 минут с закрытой крышкой. Снять крышку. Поверх ТЭНа поставить металлический лоток с опилками, стружкой или щепой, распределив ровным слоем, из расчета около 1,5 стакана на 30 минут работы. Желательно применять листовые породы древесины, кроме березы. Рекомендуемая древесина для копчения – ольха, дуб, осина, яблоня, груша, орех, кедр, можжевельник. Использовать только тщательно просушенную древесину. Установить защиту от капель жира для ТЭНа отогнутыми краями вверх, чтобы была закрыта вся змеевидная часть нагревательного элемента, но не должна касаться стенок коптильни. Сырые продукты, предварительно засоленные (замаринованные) и слегка подвяленные, разложить на решетки. Закрыть крышку. Собранный таким образом коптильня включается в сеть с переменным током – 220V.

Время копчения зависит от количества продуктов, температуры воздуха на улице и может варьироваться для рыбы 20-60 минут, для сала и мяса 60-120 минут.

После использования, коптильню нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения, протереть насухо тряпкой.

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

ПРИ НЕСОБЛЮДЕНИИ ВЫШЕПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ПРАВИЛ, ПРЕТЕНЗИИ НА ТОВАР НЕ ПРИНИМАЮТСЯ.

8. Гарантии изготовителя.

Изготовитель гарантирует соответствия сушилки требованиям технических условий ТУ 3468-004-91326517 при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Гарантийный срок эксплуатации – 6 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть, дата продажи с печатью торговой организации отмечается в отрывном талоне на гарантийный ремонт настоящего руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок хранения - 1 год.

Изготовитель устраняет дефекты, выявленные в процессе эксплуатации в течение гарантийного срока в соответствии с «Законом о защите прав потребителей». Гарантийные обязательства выполняются изготовителем при наличии целостности изделия, руководства по эксплуатации со штампом торгующей организации и отметкой о продаже в гарантийном талоне. При отсутствии даты продажи и штампа торгующей организации в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия. Гарантийные обязательства принимаются через дилерскую сеть по месту покупки изделия.

Срок службы электрокопильни при правильной эксплуатации составляет не менее 3-х лет с момента ввода в эксплуатацию.

9. Свидетельство о приемке. Электрокопильня

Заводской номер _____

Дата выпуска _____ 201__ г.

Штамп ОТК _____

Продан _____
(наименование торгующей организации)

Дата продажи _____ 201__ г.

Штамп
торгующей
организации

Изъят «__» _____ 20__ г. Корешок талона на гарантийный ремонт

456300, Челябинская область, г. Миасс, ООО «ТермМикс»
Гарантийный талон на Электрокоптильню

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Дата продажи _____

Причина отказа: _____

Выполнены работы по устранению неисправностей:

Ремонт произвел: _____

Подпись _____

Дата _____

Примечание: _____

**АКТ № _____ от «__» _____ 201__ г.
о возврате бракованного товара**

1. Название организации

2. Дата выпуска продукции _____

3. Дата продажи
продукции _____

4. Состояние тары и упаковки продукции

5. Количество полученных мест _____

6. Подробное описание бракованного товара:

№	Наименование товара	Описание (детальное описание товара, описание брака и т.д.)
---	---------------------	--

--	--	--

Подпись и печать продавца

АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

Россия, 456300, г. Миасс, Челябинская область,
ул. 60 лет Октября, 11.

е-mail: termmiks@bk.ru, сайт: www.termmiks.ru

Тел.: (3513) 26-05-70.

ООО «ТермМикс»

