



Руководство пользователя  
по копильне

**ДЫМОК**





## Оглавление

1. Основные элементы коптильни «Дымок».....	3
2. Рабочие характеристики.....	4
3. Комплектация.....	4
4. Подготовка к работе.....	5
5. Сборка и использование.....	6
6. Рекомендации по применению щепы.....	7
7. Чистка и уход.....	8



## Основные элементы копильни «Дымок»

Уважаемый покупатель, вы приобрели домашнюю копильню «Дымок». Она предназначена для копчения мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей, в домашних условиях.



- |   |   |
|---|---|
| 1. Цилиндрический куб с крышкой.....          | 1 |
| 2. Поддон для сбора жира.....                 | 1 |
| 3. Поддон для щепы.....                       | 1 |
| 4. Противень.....                             | 1 |
| 5. Крючки для подвеса копченых продуктов..... | 1 |
| 6. Электронный термометр..                    | 1 |
| 7. Штуцер отвода дыма.....                    | 1 |

\* Продавец имеет право изменить комплектующие



## Рабочие характеристики

1. Объем бака .....	14 / 20 / 30 л
2. Диаметр бака .....	260 / 260 / 260 мм
3. Высота бака .....	270 / 375 / 565 мм
4. Высота в сборе .....	360 / 450 / 650 мм
5. Материал .....	Нерж.сталь AISI 430
6. Типы плит .....	газ, электро, стеклокерамика, индукция
7. Гидрозатвор .....	да

## Комплектация

1. Бак на 14 / 20 / 30 л.....	1
2. Крышка.....	1
3. Противень.....	1
4. Поддон для жира.....	1
5. Поддон для щепы.....	1
6. Термометр электронный.....	1
7. Шланг пищевой, м.....	3
8. Крючки для продуктов.....	1
9. Гарантийный талон.....	1

\* Продавец имеет право изменить комплектующие



## Подготовка к работе

Коптильня предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов при помощи генерации дыма и продуктов горения.



**Перед использованием необходимо промыть коптильню, удалив с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.**

## Меры предосторожности при работе с аппаратом

1. Рекомендуется использовать только чистый аппарат для достижения удачного результата копчения.
2. Не рекомендуется применение в качестве моющих растворов для санитарной обработки хлорсодержащих веществ. После применения любых моющих растворов необходимо сразу же тщательно промыть изделие чистой водой и протереть насухо во избежание появления точечной коррозии металла.
3. Во время работы прикасаться к аппарату только в прихватке с помощью подручных средств!
4. Рекомендуется не открывать аппарат во время работы. Во избежание задымления и порчи личного имущества.



## Подготовка и использование аппарата

1. Прежде чем использовать коптилку «Дымок», необходимо удалить с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.
2. Необходимо прогреть аппарат в течение 15 минут на умеренном огне (без продуктов) для выгорания остатков смазки. Промыть и просушить.
3. Вкрутить гильзу для термометра и ключом произвести затяжку соединения.
4. Установить термометр.

## Сборка и использование

1. Снять крышку бака.
2. Вынуть из бака поддоны, в поддон для щепы насыпать небольшое количество щепы (1-2 столовые ложки), распределив их ровным слоем и установить его на дно основания. Для копчения подойдут различные виды щепы: ольховая, дубовая, яблоневая, грушевая и другие.
3. Вставить на ось поддон, противень или подвесы для продуктов в зависимости от размеров продукта для копчения.
4. Мясо или рыба, предварительно подготовленные и возможно частично подвяленные, уложить на поддон или подвесить на подвесы. Рыбу и курицу лучше фиксировать шпагатом на крючках. Купаты и колбаски можно выложить на противни.
5. Установить крышку на бак и налить обычную воду в гидрозамок. Таким образом вы сможете готовить без дыма и запаха на вашей кухне.
6. Далее надеть на трубку для выхода дыма силиконовый шланг и зафиксировать его у вытяжки/окна.
7. Установить коптилку на плиту. В течение 2-3 минут провести интенсивный нагрев основания, после чего убавить огонь до среднего.
8. По окончании копчения выключить плиту и охладить на воздухе в течение 15-30 минут, после чего открыть крышку коптилки.
9. Извлечь готовый продукт.



## Рекомендации по применению щепы

Щепа дуба и сосны придают ярко выраженный специфический вкус. При тлении ивовых опилок приобретает особый нежный аромат дыма. Чтобы избежать горьковатого вкуса дыма, надо коптить продукт до получения темно-желтого цвета. Хорошие вкусовые качества получаются при применении опилок можжевельника. Не рекомендуется использовать щепу березы.



## Чистка и уход

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
2. Аппарат хранить в сухом открытом состоянии.
3. После каждого использования рекомендуется промывать аппарат чистой водопроводной водой.



## Гарантийный талон

**Гарантийный срок 12 месяцев**

### **1. Условия гарантии:**

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара).

### **2. Нарушения условий гарантии:**

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя;

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений полученных после покупки;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами.

### **3. Процедура гарантийного обслуживания:**

При обращении «Покупателя» к «Продавцу» при наступлении гарантийного случая необходимо действовать в следующем порядке:

1. Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона « О защите прав потребителей».

2. «Покупатель» обнаруживает факт неисправности и обращается к «Продавцу» по телефону.

3. «Покупатель» пишет претензию в электронном (письменном) виде и отправляет на эл. почту (почтовый адрес)

**[garantia43@gmail.com](mailto:garantia43@gmail.com) (610035, г. Киров, ул. Щорса 66)**

4. Далее вопрос рассматривается «Продавцом». «Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

5. Дата продажи: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.