

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

7.1 Коптильня «Фазенда» КП-3 соответствует технической документации производителя и признана годной для эксплуатации. Изготовитель гарантирует соответствие изделия требованиям технической документации при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортировки.

7.2 Претензии по работе и предложения следует направлять по адресу:

410052, Россия, Саратов, а/я 500,
Тел./факс: 8(800) 775-07-94 (Пн-Пт, 08:00-17:00 по московскому времени)
E-mail: help@remo-zavod.ru
www.remo-zavod.ru

Наименование и адрес местонахождения изготовителя:

ООО «РЭМО-Технологии», 410033, Россия, г. Саратов,
ул. им. Панфилова И.В., зд. 1Б, стр. 3.

Примечание. В связи с постоянным совершенствованием конструкции и технологии, в вашем изделии могут быть изменения, не отмеченные в настоящем паспорте и не ухудшающие его параметры.

СОВЕТЫ

1. Для удобства очистки после копчения, Вы можете насыпать щепу на алюминиевую фольгу или помещать щепу в конверт из фольги. В конверте делают отверстия для свободного выхода дыма.
2. Количество щепы, необходимого для копчения, определяется массой продукта, объемом коптильни и временем копчения. Для нашей коптильни обычно достаточно двух горстей щепы (около 50-60 грамм) на 60 минут копчения 1-3 кг продукта при температуре 50-90°C. При копчении с температурой 90-160°C можно прибавить ещё одну горсть.
3. Влажность щепы влияет на время прогорания и температуру копчения: чем выше влажность, тем дольше тлеет щепа, но при этом ниже температура копчения. Также влажная щепа даёт более насыщенный вкус и аромат продукта, но может придать более заметную горчинку.

в.1.0_20220428

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

7.1 Коптильня «Фазенда» КП-3 соответствует технической документации производителя и признана годной для эксплуатации. Изготовитель гарантирует соответствие изделия требованиям технической документации при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортировки.

7.2 Претензии по работе и предложения следует направлять по адресу:

410052, Россия, Саратов, а/я 500,
Тел./факс: 8(800) 775-07-94 (Пн-Пт, 08:00-17:00 по московскому времени)
E-mail: help@remo-zavod.ru
www.remo-zavod.ru

Наименование и адрес местонахождения изготовителя:

ООО «РЭМО-Технологии», 410033, Россия, г. Саратов,
ул. им. Панфилова И.В., зд. 1Б, стр. 3.

Примечание. В связи с постоянным совершенствованием конструкции и технологии, в вашем изделии могут быть изменения, не отмеченные в настоящем паспорте и не ухудшающие его параметры.

СОВЕТЫ

1. Для удобства очистки после копчения, Вы можете насыпать щепу на алюминиевую фольгу или помещать щепу в конверт из фольги. В конверте делают отверстия для свободного выхода дыма.
2. Количество щепы, необходимого для копчения, определяется массой продукта, объемом коптильни и временем копчения. Для нашей коптильни обычно достаточно двух горстей щепы (около 50-60 грамм) на 60 минут копчения 1-3 кг продукта при температуре 50-90°C. При копчении с температурой 90-160°C можно прибавить ещё одну горсть.
3. Влажность щепы влияет на время прогорания и температуру копчения: чем выше влажность, тем дольше тлеет щепа, но при этом ниже температура копчения. Также влажная щепа даёт более насыщенный вкус и аромат продукта, но может придать более заметную горчинку.

в.1.0_20220428

РЭМО

Коптильня «ФАЗЕНДА» КП-3

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 1.1 Коптильня «Фазенда» КП-3 изготовлена из стали и предназначена для горячего копчения мясных и рыбных продуктов на открытом воздухе. Приготовление продукта происходит за счет интенсивной термообработки в среде проходящего дыма.
- 1.2 Внешний вид коптильни и ее элементы показаны на рис. 1.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Габаритные размеры (Д×Ш×В), не более, мм 313×302×227
- 2.2 Внутренние размеры коптильни (Д×Ш), не более, мм 290×290
- 2.3 Расстояние между решетками, не более, мм 85
- 2.4 Толщина стенок, мм 1,2
- 2.5 Масса, не более, кг 6,0

3. КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 3.1 Коптильня «Фазенда» КП-3 в сборе, шт. 1
- 3.2 Руководство по эксплуатации, шт. 1
- 3.3 Упаковка, шт. 1

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1 Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней незащищенными руками.
- 4.2 Устанавливать только на основания, обеспечивающие её устойчивость.
- 4.3 Не применять опилки или древесную стружку, щепу с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.п.).
- 4.4 БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!
- 4.5 Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы, чтобы не создавать пожароопасную ситуацию.

РЭМО

Коптильня «ФАЗЕНДА» КП-3

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 1.1 Коптильня «Фазенда» КП-3 изготовлена из стали и предназначена для горячего копчения мясных и рыбных продуктов на открытом воздухе. Приготовление продукта происходит за счет интенсивной термообработки в среде проходящего дыма.
- 1.2 Внешний вид коптильни и ее элементы показаны на рис. 1.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Габаритные размеры (Д×Ш×В), не более, мм 313×302×227
- 2.2 Внутренние размеры коптильни (Д×Ш), не более, мм 290×290
- 2.3 Расстояние между решетками, не более, мм 85
- 2.4 Толщина стенок, мм 1,2
- 2.5 Масса, не более, кг 6,0

3. КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 3.1 Коптильня «Фазенда» КП-3 в сборе, шт. 1
- 3.2 Руководство по эксплуатации, шт. 1
- 3.3 Упаковка, шт. 1

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1 Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней незащищенными руками.
- 4.2 Устанавливать только на основания, обеспечивающие её устойчивость.
- 4.3 Не применять опилки или древесную стружку, щепу с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.п.).
- 4.4 БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!
- 4.5 Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы, чтобы не создавать пожароопасную ситуацию.

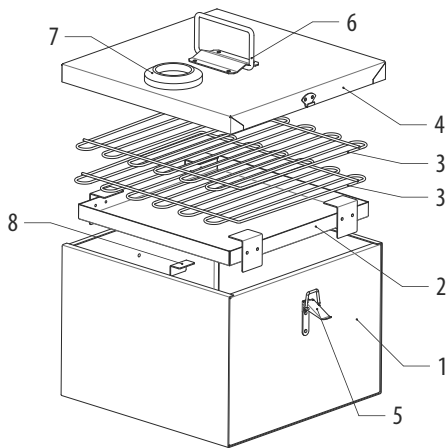


Рис. 1. Коптильня «Фазенда» КП-3

1. Корпус, 2. Поддон для сбора жира с уголками, 3. Решетка, 4. Крышка, 5. Замок, 6. Ручка, 7. Термометр, 8. Уголок для верхней решетки

5. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 5.1 **ВНИМАНИЕ!** После покупки, перед первым приготовлением, коптильню необходимо промыть горячей водой и прогреть в течение 20-25 минут.
- 5.2 Подготовьте продукты к копчению. Для этого их необходимо предварительно засолить (замариновать) и слегка подвялить. Мясо желательно немного проварить.
- 5.3 Снять крышку с корпуса. На дно корпуса насыпать опилки или щепу, распределив их ровным слоем.
- 5.4 Желательно применять опилки, стружку или щепу лиственных пород деревьев, кроме берёзы. Для копчения рекомендуется ольха, дуб, осина, яблоня, груша, орех, кедр, можжевельник, вереск.
- 5.5 Установите на опилки поддон для сбора жира.
- 5.6 Подготовленные продукты разложите на решетках и поместите решетки в коптильню: нижнюю – на уголки поддона, верхнюю – на уголки для верхней решетки (см. рис.1). Закройте крышку.

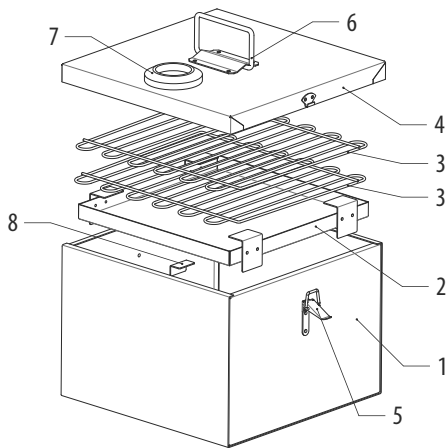


Рис. 1. Коптильня «Фазенда» КП-3

1. Корпус, 2. Поддон для сбора жира с уголками, 3. Решетка, 4. Крышка, 5. Замок, 6. Ручка, 7. Термометр, 8. Уголок для верхней решетки

5. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 5.1 **ВНИМАНИЕ!** После покупки, перед первым приготовлением, коптильню необходимо промыть горячей водой и прогреть в течение 20-25 минут.
- 5.2 Подготовьте продукты к копчению. Для этого их необходимо предварительно засолить (замариновать) и слегка подвялить. Мясо желательно немного проварить.
- 5.3 Снять крышку с корпуса. На дно корпуса насыпать опилки или щепу, распределив их ровным слоем.
- 5.4 Желательно применять опилки, стружку или щепу лиственных пород деревьев, кроме берёзы. Для копчения рекомендуется ольха, дуб, осина, яблоня, груша, орех, кедр, можжевельник, вереск.
- 5.5 Установите на опилки поддон для сбора жира.
- 5.6 Подготовленные продукты разложите на решетках и поместите решетки в коптильню: нижнюю – на уголки поддона, верхнюю – на уголки для верхней решетки (см. рис.1). Закройте крышку.

- 5.7 Собрannую коптильню с продуктами установите на источник разогрева.
- 5.8 В течение 5-10 минут возможен интенсивный нагрев корпуса коптильни, после чего его необходимо уменьшить: при копчении рыбы – до среднего уровня, при копчении сала или мяса – еще слабее, чтобы не вытопить жир. Как правило, температура горячего копчения составляет от 50 до 160 градусов по Цельсию, поэтому копчение должно происходить на углях, можно использовать кирпичи.
- 5.9 Следите за тем, чтобы температура не превышала 200 градусов, так как при сильном нагреве возможна деформация коптильни!
- 5.10 Время копчения зависит от веса продуктов, температуры, влажности, объёма порций, интенсивности нагрева и может составлять для рыбы 30-60 минут, для сала и мяса – 60-120 минут.
- 5.11 После использования коптильню нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения. Затем вымыть губкой с мыльным раствором, ополоснуть теплой водой и насухо вытереть. Просушить коптильню в перевернутом виде.
- 5.12 После каждой мойки коптильни смазать внутреннюю часть корпуса и крышки растительным маслом.
- 5.13 **ВНИМАНИЕ:** Соблюдайте санитарно-гигиенические правила и условия, приготовления, хранения и использования продуктов питания!

6. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ

- 6.1 Транспортировка и хранение коптильни «Фазенда» КП-3 должны осуществляться при температурах от -50°C до $+50^{\circ}\text{C}$ и предельном значении относительной влажности воздуха 98% при температуре 25°C при условии защиты от солнечного излучения и атмосферных осадков.
- 6.2 Срок службы изделия – 3 года. Изделие не содержит вредных веществ (материалов) и может быть утилизировано как бытовой отход любым способом, кроме сжигания в непригодных условиях. Изделие может эксплуатироваться без ограничений в быту и на промышленных предприятиях не выше III класса опасности.

- 5.7 Собрannую коптильню с продуктами установите на источник разогрева.
- 5.8 В течение 5-10 минут возможен интенсивный нагрев корпуса коптильни, после чего его необходимо уменьшить: при копчении рыбы – до среднего уровня, при копчении сала или мяса – еще слабее, чтобы не вытопить жир. Как правило, температура горячего копчения составляет от 50 до 160 градусов по Цельсию, поэтому копчение должно происходить на углях, можно использовать кирпичи.
- 5.9 Следите за тем, чтобы температура не превышала 200 градусов, так как при сильном нагреве возможна деформация коптильни!
- 5.10 Время копчения зависит от веса продуктов, температуры, влажности, объёма порций, интенсивности нагрева и может составлять для рыбы 30-60 минут, для сала и мяса – 60-120 минут.
- 5.11 После использования коптильню нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения. Затем вымыть губкой с мыльным раствором, ополоснуть теплой водой и насухо вытереть. Просушить коптильню в перевернутом виде.
- 5.12 После каждой мойки коптильни смазать внутреннюю часть корпуса и крышки растительным маслом.
- 5.13 **ВНИМАНИЕ:** Соблюдайте санитарно-гигиенические правила и условия, приготовления, хранения и использования продуктов питания!

6. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ

- 6.1 Транспортировка и хранение коптильни «Фазенда» КП-3 должны осуществляться при температурах от -50°C до $+50^{\circ}\text{C}$ и предельном значении относительной влажности воздуха 98% при температуре 25°C при условии защиты от солнечного излучения и атмосферных осадков.
- 6.2 Срок службы изделия – 3 года. Изделие не содержит вредных веществ (материалов) и может быть утилизировано как бытовой отход любым способом, кроме сжигания в непригодных условиях. Изделие может эксплуатироваться без ограничений в быту и на промышленных предприятиях не выше III класса опасности.