

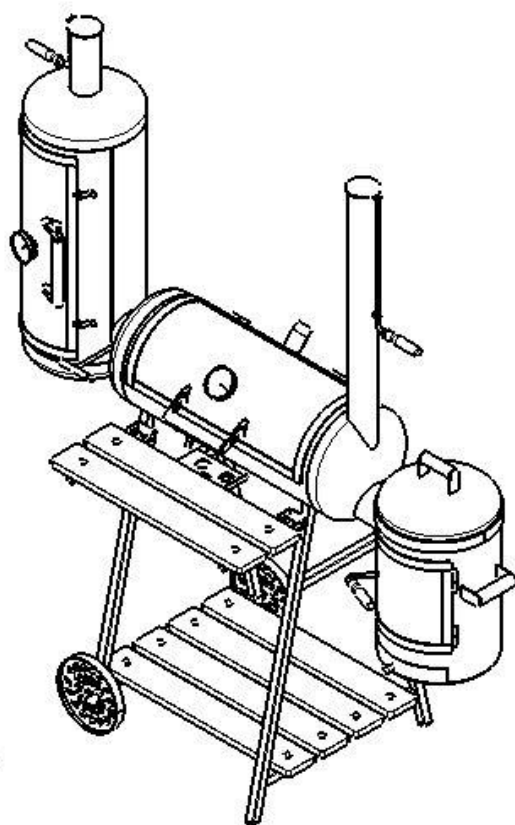
# VOLDONE®

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 627546-017 РЭ  
ПАСПОРТ 627546-017 ПС

EAC

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНЯ

VOLDONE SMOKER



г. Казань

## **УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Поздравляем Вас с приобретением универсальной коптильни VOLDONE! Наша продукция разработана в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и безопасности.

Перед началом эксплуатации универсальной коптильни VOLDONE внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию универсальной коптильни и уходу за ней.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ .....</b>	<b>5</b>
<b>2. ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА.....</b>	<b>5</b>
<b>3. ОПИСАНИЕ УНИВЕРСАЛЬНОЙ КОПТИЛЬНИ .....</b>	<b>6</b>
<b>4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE SMOKER MAX .....</b>	<b>7</b>
<b>5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE SMOKER .....</b>	<b>8</b>
<b>6. УСТАНОВКА.....</b>	<b>9</b>
<b>7. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>9</b>
<b>8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....</b>	<b>10</b>
<b>8.1. ПРИНЦИП РАБОТЫ.....</b>	<b>10</b>
<b>8.2. ГРИЛЬ .....</b>	<b>10</b>
<b>8.3. ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ.....</b>	<b>11</b>
<b>8.4. ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ (SMOKER MAX).....</b>	<b>12</b>
<b>8.5. ЖАРКА ИЛИ ЗАПЕКАНИЕ БЕЗ УГЛЯ ИЛИ БРИКЕТОВ .....</b>	<b>12</b>
<b>9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА .....</b>	<b>13</b>
<b>10. ХРАНЕНИЕ.....</b>	<b>13</b>
<b>11. УТИЛИЗАЦИЯ.....</b>	<b>13</b>
<b>12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....</b>	<b>14</b>

## ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Предприятие изготовитель	ООО «Волжанин», 420051, РФ, РТ, г. Казань, п. Новониколаевский, ул. Овражная, д.1
Наименование изделия	УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНЯ VOLDONE
Модель	
Заводской номер	
Дата изготовления	

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Универсальная коптильня VOLDONE соответствует Техническим требованиям завода изготовителя и готова к применению.

Лицо, ответственное за приёмку \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**М.П.**

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Универсальная коптильня VOLDONE позволяет варить, жарить, коптить и сохранять в тепле натуральные мясные, рыбные и гастрономические продукты. Уникальное оборудование для холодного и горячего копчения деликатесов, позволяющее готовить как у себя в частном доме, так и в ресторане.

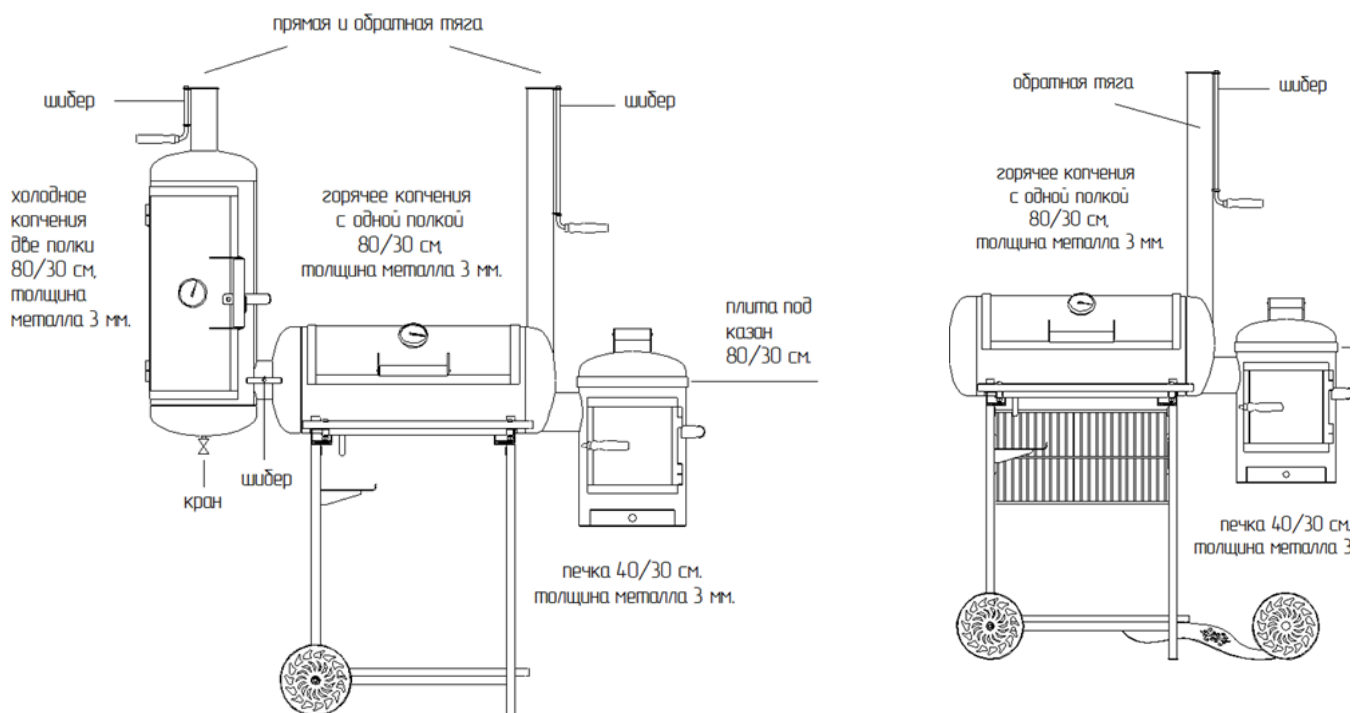
## 2. ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Сочетает в себе простой мангал (если убрать решётку), гриль для барбекю (приготовление на решётке), печь под казан и коптильню горячего копчения.

Преимущества:

- удобен в транспортировке;
- встроенный температурный датчик (контроль процесса приготовления блюд);
- деревянные ручки;
- съёмная решётка для приготовления;
- регулируемое поддувало;

### 3. ОПИСАНИЕ УНИВЕРСАЛЬНОЙ КОПТИЛЬНИ



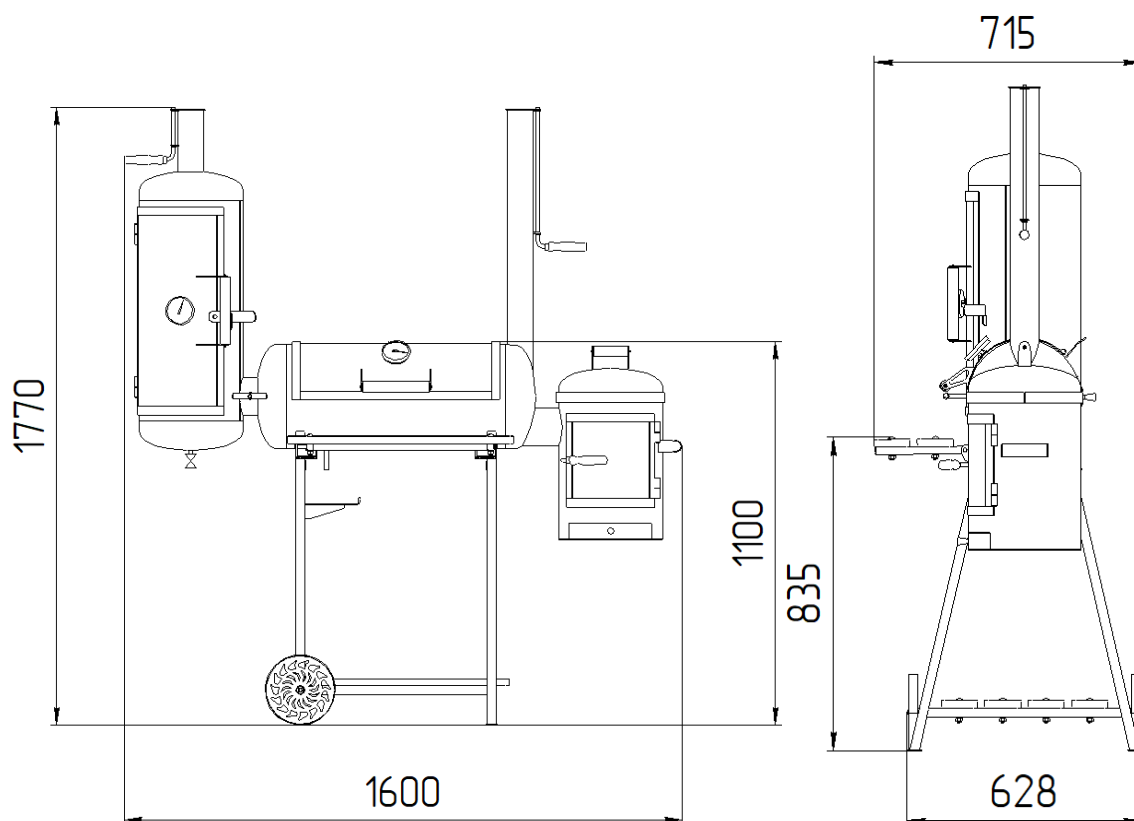
Изделие делится на несколько функциональных зон:

**СПРАВА** – печь, которая является источником дыма для горячего и холодного копчения, но она также может служить, как печь под казан. При открытой крышке превращается в полноценную печь под казан на 12 л. Чтобы приготовить различные блюда в казане, необходимо закрыть крышку-барбекю и установить дымоход.

**СЕРЕДИНА** – камера горячего копчения, с двойным дном и со съёмной решёткой для размещения продуктов. Закрывает камеру крышка-барбекю с термометром. Если открыть крышку-барбекю, то у вас получится классический гриль. Высыпаете угли на дно жаровни и жарьте стейки и овощи на решётке-гриль. Если же убрать и саму решётку-гриль, то можно использовать камеру как мангал.

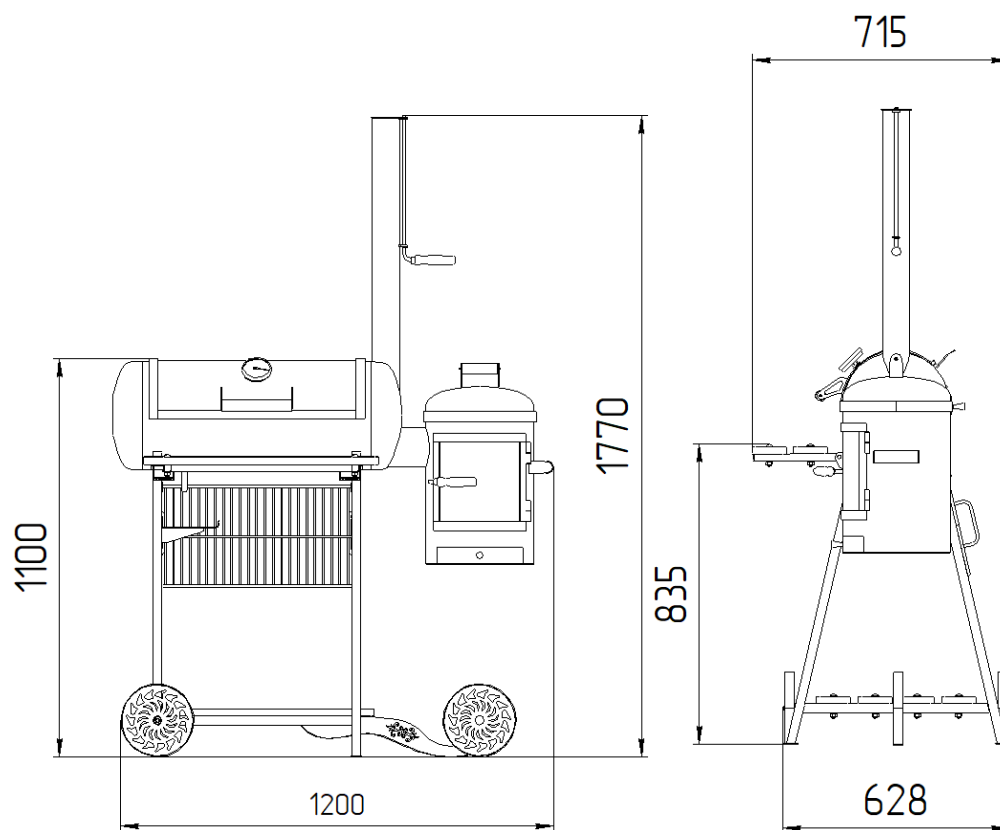
**СЛЕВА (для SMOKER MAX)** - камера холодного копчения. Для того, чтобы приготовить блюда путём холодного копчения, необходимо закрыть шиберную заслонку камеры горячего копчения и при этом открыть шибер у камеры холодного копчения. Дым, проходя через камеру горячего копчения, охлаждается и попадает в камеру холодного копчения, в которой происходит процесс копчения при более низкой температуре.

#### 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE SMOKER MAX



Общий вес, кг	<b>105</b>
Толщина металла, мм	<b>3</b>
Максимальная температура печи, ° C	<b>500</b>

## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE SMOKER



Общий вес, кг	<b>80</b>
Толщина металла, мм	<b>3</b>
Максимальная температура печи, °С	<b>500</b>



## **6. УСТАНОВКА**

Универсальная коптильня должна быть установлена на основу из негорючих материалов на расстоянии не менее 500 мм до сгораемых конструкций.

## **7. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- Перед первым использованием – универсальную коптильню не требуется обжигать.
- Пользуйтесь универсальной коптильней на ровной поверхности.
- Универсальная коптильня сильно нагревается, и его нельзя перемещать во время эксплуатации.
- Пользуйтесь защитными перчатками или специальными щипцами.
- Дайте универсальной коптильне остыть перед его очисткой.
- Не используйте жидкий спирт или бензин для розжига угля или брикетов.
- Не используйте воду для тушения угля или брикетов.
- Запрещается разжигать прямой огонь в камерах приготовления за исключением печи слева
- Используйте уголь или древесные брикеты в основной камере для приготовления пищи.
- Не пользуйтесь универсальной коптильней в закрытых помещениях.
- Держите детей и животных на безопасном расстоянии от универсальной коптильни.

## 8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**ВНИМАНИЕ!!! ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ОЖОГОВ!**

**ВНИМАНИЕ!!! ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗВОДИТЬ ПРЯМОЙ ОГОНЬ В ОСНОВНЫХ КАМЕРАХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДРЕВЕСНЫМ УГЛЕМ ИЛИ БРИКЕТАМИ И БЕЗОПАСНЫМИ СРЕДСТВАМИ РОЗЖИГА, НАПРИМЕР КУБИКАМИ ДЛЯ РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ ИЛИ БРИКЕТОВ, СУХИМ СПИРТОМ.**

### 8.1. ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Дрова вы закладываете в печь слева. Еду (мясо, рыбу, овощи) - в одно из двух отделений (SMOKER MAX), в зависимости от режима работы (гриль, барбекю, холодное копчение, горячее копчение).
- Дым проходит из печи в основную камеру приготовления пищи, затем в вертикальную камеру (SMOKER MAX) и дальше выводится наружу через трубу.
- Контролировать и регулировать температуру приготовления вам помогут температурные датчики, установленные на корпусе, а также шиберы (заслонки).

### 8.2. ГРИЛЬ

Гриль — это установка для приготовления блюда на углях под крышкой. То есть, на прямом или непрямом жару от углей, но со всесторонней обработкой. Температура такой обработки - от 160°C.

Поэтому, если вы решили приготовить курицу-гриль, стейки, бургеры или что-то похожее, вы закладываете древесные угли или брикеты в основную камеру приготовления, под решётку, на колосник, а на решётку помещаете продукт, который вы хотите приготовить и закрываете крышку основной камеры.

**ВНИМАНИЕ!!! ЭТОТ ВИД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ ТРЕБУЕТ ВАШЕГО ПОСТОЯННОГО ПРИСУТСТВИЯ РЯДОМ!**

- Снимите решетку-гриль. Насыпьте часть древесного угля или часть брикетов на колосник в основной камере приготовления.
- Подожгите один или два кубика для розжига длинной спичкой. Положите их на уголь или брикеты.
- Когда поверхность угля или брикетов покроется слоем серого пепла - достигнута оптимальная температура для приготовления.
- Равномерно распределите угли или брикеты на колоснике при помощи кочерги или лопатки. Установите решётку гриль.
- Поддув, будет осуществляться за счёт крышки зольника на печи.
- Универсальная коптильня готова к эксплуатации в режиме гриля или барбекю.
- также можно использовать универсальную коптильню как мангал для приготовления шашлыка на шампурах.
- После того, как Вы закончили готовить, дайте универсальной коптильне полностью остыть. Снимите решётку, извлеките колосники с остатками угля или брикетов. Откройте крышку для удаления золы на нижней части основной камеры. Сбросьте остатки золы в металлическое ведёрко или какую-либо другую негорючую ёмкость. Закройте крышку, установите колосники, установите решётку. Универсальная коптильня снова готова к работе.

### 8.3. ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

Копчение — это приготовление пищи с помощью длительной обработки дымом. В результате продукты:

- получают ароматными (для этого используется специальный дым)
- хранятся дольше, потому что при обработке частично обезвоживаются, а дым убивает бактерии

Для копчения Вам нужно использовать специальную древесину - ореховых, фруктовых и ягодных пород. Она не смолит и может долго тлеть, не загораясь. Запрещено использование древесины хвойных пород.

Горячее копчение - более быстрый вариант, чем холодное копчение: уже через несколько часов вы получаете готовый продукт. Температура обработки 70-110°C.

Для горячего копчения вам нужно разместить древесину в печи, а в основной камере разложить продукты на решётке. (Есть ещё вариант так называемого "быстрого копчения" - когда еда слегка подкапчивается в режиме гриля, на угли или брикеты выкладывается щепка для копчения).

Вы можете коптить очень длительное время, используя его как профессиональный смокер. следите только за тем, чтобы в печи все время горела древесина во время приготовления (копчения). даже при очень длительном копчении (брискет) 14-16 часов мясо не подгорит и не обуглится за счет системы шиберов и колосников.

- Закладываете на колосник в печи древесину и разводите огонь, открыв предварительно поддув.
- Контролировать и регулировать температуру копчения вам помогут температурный датчик, а также шибер (заслонка) горячего копчения и заслонка на трубе обратной тяги.
- Откройте шибер (заслонку) камеры горячего копчения и добейтесь нужной вам температуры, вращая ее. В универсальной коптильне вы можете регулировать и поддерживать температуру очень точно. Вам нужно только следить за тем, чтобы в печи горела древесина.
- Если вы не используете одновременно режим холодного копчения (SMOKER MAX), закройте шибер (заслонку) камеры холодного копчения. У вас будет работать только обратная тяга.
- Регулировать подачу дыма вы можете шибером (заслонкой) горячего копчения, (при этом может повышаться или понижаться температура приготовления - следите за температурным датчиком), а также заслонкой на трубе обратной тяги.
- Используйте специальные алюминиевые поддоны для сбора жира, поставив их под решётку гриля на колосники.
- Также вы можете во время копчения снять крышку с печи и использовать печь для приготовления пищи. Сверху печи установлена плита. Вы можете готовить на сковороде. Снимите несколько отделений плиты, и вы можете использовать казан. Готовьте плов или шурпу во время копчения.
- После того как Вы закончили готовить, дайте универсальной коптильне полностью остыть. Снимите решётку в основной камере, извлеките алюминиевые поддоны для сбора жира. Через поддув печи удалите золу. Универсальная коптильня снова готова к работе.

#### **8.4. ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ (SMOKER MAX)**

Для холодного копчения нужны совсем низкие температуры дыма (19-60°C) и более длительные сроки приготовления (от нескольких часов до нескольких дней).

- Продукты для холодного копчения вы располагаете в вертикальной камере на двух круглых полках. Также вы можете повесить продукты на специальной планке вверху камеры холодного копчения. Пока дым доходит до камеры холодного копчения через основную камеру горячего копчения, он успевает остыть до нужной температуры.
- Температурный датчик на камере холодного копчения позволит вам контролировать температуру, а шибер (заслонка) холодного копчения позволит вам регулировать температуру. Не забывайте о заслонке на трубе прямой тяги для контроля дыма. Универсальная коптильня может долго удерживать стабильную температуру. И вам достаточно подходить к установке время от времени для проверки горения древесины в печи.
- Во время копчения может выделяться жир из продуктов. Он будет стекать в самый низ камеры холодного копчения. Во время приготовления или после, для удаления жира откройте кран на дне камеры холодного копчения.
- Также вы можете во время копчения снять крышку с печи и использовать ее для приготовления пищи. Сверху печи установлена плита. Вы можете готовить на сковороде. Снимите несколько отделений плиты, и вы можете использовать казан. Готовьте плов или шурпу во время копчения.
- После того как Вы закончили готовить, дайте универсальной коптильне полностью остыть. Снимите решётку в основной камере, извлеките алюминиевые поддоны для сбора жира. Через поддув печи удалите золу. Универсальная коптильня снова готова к работе.

#### **8.5. ЖАРКА ИЛИ ЗАПЕКАНИЕ БЕЗ УГЛЯ ИЛИ БРИКЕТОВ**

Еще одна интересная возможность - жарка или запекание без использования угля или брикетов.

- Закладываете на колосник в печь древесину и разводите огонь, открыв предварительно поддув.
- Контролировать и регулировать температуру жарки или запекания вам помогут температурный датчик, а также шибер (заслонка) горячего копчения и заслонка на трубе обратной тяги.
- В основной камере приготовления разложите продукты на решётке.
- Продукты будут готовиться исключительно от жара печи.
- После того как Вы закончили готовить, дайте универсальной коптильне полностью остыть. Снимите решётку в основной камере, извлеките алюминиевые поддоны для сбора жира. Через поддув печи удалите золу. Универсальная коптильня снова готова к работе.

## **9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

Дайте универсальной коптильне полностью остыть перед его очисткой.

Не используйте воду для быстрого охлаждения.

Не используйте абразивные средства для чистки.

Для обычной очистки достаточно тряпки, воды и средства для мытья посуды.

Если части универсальной коптильни чрезвычайно сильно загрязнены, воспользуйтесь обычными чистящими средствами для гриля или духовки. Соблюдайте инструкции изготовителя чистящего средства.

Очищайте универсальную коптильню при помощи средства для мытья посуды и губки.

## **10.ХРАНЕНИЕ**

Изделие должно храниться в условиях по ГОСТ 15150-69, группа 3 (закрытые помещения с естественной вентиляцией без искусственного регулирования климатических условий) при температуре от -60 до +40 град. С и относительной влажности не более 80%. В воздухе помещения не должно присутствовать агрессивных примесей (паров кислот, щелочей). Требования по хранению относятся к складским помещениям поставщика и потребителя. Срок хранения изделия в потребительской упаковке без переконсервации – не более 12 месяцев.

## **11.УТИЛИЗАЦИЯ**

По окончании срока службы универсальной коптильни или при выходе её из строя без возможности ремонта универсальной коптильни или её элементы следует демонтировать и отправить на утилизацию. Изделие не содержит в своем составе опасных или ядовитых веществ, способных нанести вред здоровью человека или окружающей среде и не представляет опасности здоровью, жизни людей и окружающей среды по окончании срока службы. В этой связи утилизация изделия может производиться по правилам утилизации общепромышленных отходов.

## 12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует соответствие Конструкций требованиям действующих нормативных актов, безотказное функционирование конструкций при условии соблюдения Покупателем/Заказчиком правил эксплуатации.

Гарантийный срок службы при соблюдении указаний эксплуатации и уходу:

- 12 месяца на металлоконструкцию (каркас, листовое полотно);
- 12 месяцев на жаровню
- 6 месяцев на краску от производителя
- На декоративную отделку и другие элементы отделки (покрас), повреждённые в результате несоблюдения условий эксплуатации со стороны Заказчика или иных лиц; атмосферных и погодных условий, а также на аксессуары и опции — гарантия не распространяется

Гарантия действует с момента передачи металлоизделия.

Гарантийные обязательства включают в себя:

- Бесплатный ремонт
- Замену или восстановление металлоизделия пришедшей в негодность по вине Производителя
- Если поломка произошла по вине Покупателя, изготовитель может произвести ремонт за счёт него.

Гарантийные обязательства не распространяются на следующие случаи:

- Истечения гарантийного срока
- Невыполнение или ненадлежащее выполнение Покупателем или третьим лицом, допущенным к пользованию металлоизделия Покупателя, указаний по эксплуатации и уходу
- Третьими лицами умышленного действия или бездействия повлёкшего повреждение изделия или ее комплектующих, в том числе: акты вандализма
- Установка металлоизделия или выполнения работ силами Заказчика и/или 3-им лицом, привлечённого Заказчиком
- Механических повреждений лакокрасочного покрытия, кованой отделки, жаровни возникших после установки. Механические повреждения (в том числе естественного износа) Неисправности движущихся элементов (или отдельных комплектующих), установленных на сыпучих и рыхлых поверхностях (газон, щебень, грунт), возникшие вследствие деформации металлоконструкций

Производитель не принимает претензии по фактуре, оттенку и прочим отличиям отделки.

Гарантийные обязательства не распространяются в случаях:

- Механического повреждения
- Изменение геометрических параметров в результате установки металлоизделия на не твёрдой поверхности
- Повреждение вследствие стихийных бедствий, техногенных аварий (пожар, затопление и т.д.)
- Несоблюдения правил эксплуатации

Срок службы изделия – не менее 5 лет

- Если в течение гарантийного срока будет обнаружен дефект, возникший по вине Изготовителя, он обязуется устранить дефект за свой счёт в разумный срок, но не более 30-ти календарных дней с момента письменного обращения Заказчика или электронного обращения.
- Детали, заменённые в рамках гарантийного обслуживания, становятся собственностью Изготовителя

Условия возврата товара надлежащего качества

- Товар подлежит обмену и возврату в течение 14 дней со дня его передачи Покупателю при условии

- Отсутствия на нем механических повреждений, следов конструктивной доработки и монтажа
- Наличия письменного заявления от Покупателя установленной формы

Не может быть произведён возврат средств Покупателю за приобретённый товар надлежащего качества в следующих случаях:

- Заказ изделия нестандартных размеров
  - Заказ изделий стандартных размеров, не входящих в складскую программу Продавца на день заказа и изготавливаемые по индивидуальному заказу Покупателя
- Условия возврата товара ненадлежащего качества:
- Отличие элементов дизайна или оформления от заявленных в описании на сайте не является неисправностью или не функциональностью товара.
  - Замена/возврат товара с выявленным в процессе эксплуатации скрытым производственными дефектом (существенным недостатком) производится на основаниях и в сроки, установленные Законом РФ “О защите прав потребителей”.
  - При возникновении проблем с товаром убедитесь, что Вы полностью ознакомились с инструкцией по эксплуатации товара, включая раздел, описывающий типичные проблемы и пути их решения собственными силами.
  - Для обмена Товара ненадлежащего качества необходимо получение заключения экспертизы.

На основании заключения экспертизы по требованию Покупателя Товар обменивается на аналогичный, либо производится возврат уплаченных Покупателем денежных средств. Срок возврата денежных средств согласовывается сторонами, но не может составлять более 14 календарных дней

## УПАКОВОЧНЫЙ ЛИСТ

№ п/п	Наименование	Количество/ед.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Кладовщик склада готовой продукции \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /





## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНЯ VOLDONE

МОДЕЛЬ

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

ПОДПИСЬ ПРОДАВЦА

ПЕЧАТЬ ИЛИ ШТАМП  
ПРОДАВЦА

*Место для печати или штампа продавца*

НАЗВАНИЕ ФИРМЫ  
ПОКУПАТЕЛЯ

Ф.И.О ПОКУПАТЕЛЯ  
(ДЛЯ ЧАСТНЫХ ЛИЦ)

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК 12 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОДАЖИ

**ВНИМАНИЕ!!! ТАЛОН НЕ ДЕЙСТВИТЕЛЕН БЕЗ ПЕЧАТИ ПРОДАВЦА И  
ПРИ НАЛИЧИИ НЕЗАПОЛНЕННЫХ БЕЛЫХ ПОЛЕЙ**





