

Копчение без проблем!



Cookshack AmeriQue

Модель 066



Версия 13

Модель 066

Серийный номер: _____

COOKSHACK, INC.
2304 N. Ash St.
Ponca City, OK 74601-9906 USA

Дорогой покупатель продукции компании Cookshack:

Настоящее руководство составлено исключительно для пользователей Cookshack AmeriQue. Ваша печь-коптильня Cookshack предназначена для приготовления прекрасного барбекю и других копченых продуктов. Используйте данное руководство для ознакомления с работой и функциями вашей коптильни. Всегда соблюдайте меры предосторожности при работе с устройством. Коптильня представляет собой электрическое устройство и поэтому несет потенциальную опасность!

Компания COOKSHACK, INC. не будет нести ответственность за небрежное и опасное использование коптилен COOKSHACK или других устройств. При несоблюдении рекомендаций, указанных в настоящем руководстве оператора, гарантийные обязательства будут аннулированы.

Перед началом использования коптильни AmeriQue полностью прочтите настоящие инструкции по эксплуатации. Убедитесь в том, что вы полностью поняли, как работает устройство до начала его эксплуатации.

При возникновении вопросов или проблем, не описанных в настоящем руководстве, обратитесь за помощью к нашей компании. Отличным источником информации является наш веб-сайт www.cookshack.com. Мы также хотим порекомендовать сайт www.forum.cookshack.com, где вы сможете найти полезную информацию по приготовлению копченых продуктов.

E-Mail
Веб-сайт
Отдел продаж
Отдел обслуживания
Факс

Info@cookshack.com
www.cookshack.com
(580) 765-3669
(800) 423-0698
(580) 765-2223



Содержание

Важные меры предосторожности	4-5
Схема печи-коптильни Cookshack модель 066	6
Список аксессуаров/регистрация	7
Установка коптильни	
Размещение (Вентиляция, электрические соединения)	8
Сборка (Установка роликов/панели управления)	8-9
Первое копчение	
Смазывание коптильни	10
Выбор древесины	10
Ежедневное копчение	
Подготовка печи	11
Загрузка мяса	11
Установка температуры	11-12
Выгрузка мяса	12
Выключение, чистка и техобслуживание	12-13
Эксплуатационный бюллетень (Электрическая схема)	14
Гарантия	15-17

Важные меры предосторожности

Прочтите все инструкции.

Только для домашнего использования.

Меры предосторожности от пожара/ожогов

Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки или круглые ручки.

Не оставляйте горячую печь с открытой дверкой без присмотра.

Вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется и перед его чисткой.

Дайте устройству остыть перед установкой или выниманием компонентов печи.

Не устанавливайте на или вблизи горячих газовых или электрических горелок или в нагретую печь.

Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении устройства, когда в нем находится горячий жир или другие горячие жидкости.

Меры предосторожности для электрических компонентов/проводки

Не погружайте шнур, вилки или любую часть устройства в воду или другие жидкости.

Не эксплуатируйте устройство в случае повреждения шнура, вилки или при неправильном функционировании, или при любом повреждении. Для проведения ремонта обратитесь в отдел обслуживания клиентов компании Cookshack.

Не допускайте свисания шнура со стола или прилавка или его соприкосновения с горячими поверхностями.

Удлинитель можно использовать при соблюдении мер предосторожности.

Если используется удлинитель:

а) электрические параметры, указанные на удлинителе, должны соответствовать электрическим характеристикам устройства;

б) удлинитель должен иметь 3-проводный шнур и возможность заземления;

в) длинный шнур удлинителя следует правильно располагать, чтобы он не свисал со стола, или следует использовать удлинитель для внешнего применения при эксплуатации устройства вне помещений, причем на поверхность удлинителя должны быть нанесены конечные буквы «W-A», а также присутствовать бирка с надписью «Пригоден для использования с устройствами, предназначенными для эксплуатации вне помещений».

ВНИМАНИЕ – Для снижения риска поражения электрическим током держите соединение с удлинителем в сухом состоянии и на определенном расстоянии от земли.

ВНИМАНИЕ – Для обеспечения постоянной защиты от риска поражения электрическим током, подключайте только к правильно заземленной розетке.

Опасность опрокидывания

Осторожно перемещайте устройство. Слишком сильный наклон назад может привести к падению устройства и вызвать серьезные травмы.

Меры предосторожности от воды

Не подвергайте устройство воздействию дождя.

Не эксплуатируйте мокрую коптильню.

Не чистите данное устройство струей воды под давлением.

Дополнительные меры предосторожности/защита детей

Техническое обслуживание должен проводить только представитель авторизованного сервисного центра.

Использование аксессуаров, не рекомендуемых производителем, может привести к травмам.

Не используйте устройство для целей, отличных от его предназначения.

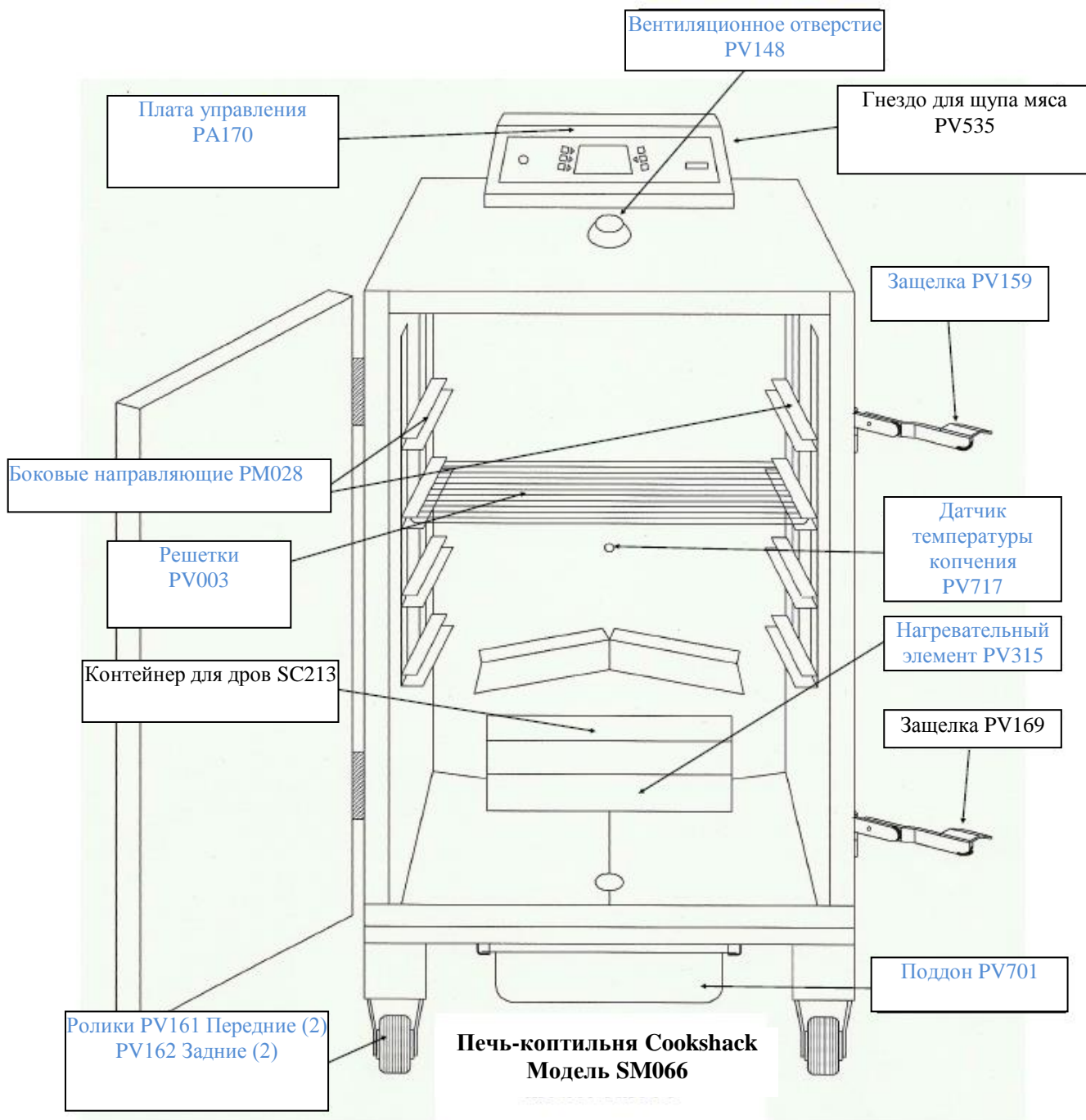
Требуется строгий надзор при использовании устройства детьми или вблизи них.

Храните данное устройство внутри помещений и вдали от детей, когда устройство не используется.

Не используйте с данным устройством топливный материал, такой как угольные брикеты.

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

COOKSHACK AMERIQUE



Список аксессуаров/регистрация

После извлечения печи SM066 из упаковочной коробки, необходимо открыть коптильню и убедиться в том, что каждый из данных компонентов находится внутри вместе с руководством пользователя.

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Панель управления - | PA170 |
| 2. Щуп для мяса - | PV530 |
| 3. Алюминиевый поддон - | PV701 |
| 4. Руководство по копчению в домашних условиях - | LT161 |
| 5. Ящик с дровами | |
| 6. Боковые направляющие (2) - | PM028 |
| 7. Решетки (3) - | PV003 |
| 8. Коробка с роликами (4) и гаечным ключом - | 2 PV161 и 2 PV162 |
| 9. Контейнер для дров - | SC213 |
| 10. Регистрационная карточка | |

Регистрационная карточка

Заполнение регистрационной карточки является важной частью бережного обращения с вашей коптильней. Мы продолжаем улучшать работу коптилен, которые мы производим для вас. В связи с этим внутри устройства могут быть установлены другие компоненты. Благодаря регистрации наш отдел обслуживания клиентов сможет более качественно оказать услуги при возникновении проблем с вашей коптильней.

Метод регистрации

1. Зарегистрируйтесь на нашем веб-сайте: www.cookshack.com/store/Register-Your-Smoker.
2. Заполните регистрационную карточку и отправьте нам ее назад по почте.
3. Звоните в отдел обслуживания клиентов по номеру: 1-800-423-0698.

Кроме того, если вы зарегистрировались, то получите скидку размером 10% при следующем заказе соуса для барбекю, специй, дров или аксессуаров компании Cookshack.

Установка коптильни

Данные шаги предназначены для правильной установки коптильни в первый раз.

Размещение

Выберите сухое, защищенное и хорошо проветриваемое место. Не подвергайте коптильню воздействию дождя. Вы можете приобрести навес для вашей печи AmeriQue, позвонив в компанию Cookshack по номеру (800)423-0698. Не размещайте легковоспламеняющиеся или горючие материалы на или вблизи коптильни.

Вентиляция

Небольшое количество дыма может выходить через вентиляционное отверстие в верхней части коптильни. Поэтому не рекомендуется эксплуатировать коптильню внутри помещения. Если вы храните коптильню в гараже или на складе, тогда во время копчения рекомендуется выносить устройство наружу. **Не закрывайте вентиляционное отверстие. Это может привести к повреждению термостата и потере гарантии на устройство.**

Электрические соединения

Ваша печь-коптильня Cookshack AmeriQue имеет один нагревательный элемент, который использует напряжение электропитания 120В переменного тока. Подключите коптильню к источнику электропитания, вставив вилку шнура питания в стандартную, 3-полюсную розетку напряжением 120В, которая имеет размыкатель цепи или предохранитель номиналом 15 ампер. **Длинный или маломощный удлинитель снижает эффективность** нагревательного элемента. При этом увеличивается время приготовления.

Сборка вашей печи

Единственная операция, требуемая для сборки вашей печи Cookshack SM066, заключается в установке роликов (колесиков) в нижней части коптильни и панели управления в верхней части устройства.

Если вы еще не закончили сборку, тогда выньте из коптильни все внутренние аксессуары, которые указаны в списке на предыдущей странице, до установки роликов.

Сборка (продолжение)

Установка роликов

Для установки роликов в нижней части печи ее необходимо положить на заднюю сторону. Для этой процедуры требуется два человека. Это поможет избежать возникновения травм, если данная процедура будет выполняться одним человеком. **Пожалуйста, убедитесь в том, что вы не положили печь на переднюю или боковую поверхность, поскольку это может привести к появлению царапин на металлической поверхности.** Рекомендуется использовать коврик во время процедуры установки роликов.

В коробке с роликами находится гаечный ключ, который требуется для их надежного прикрепления к нижней части печи. В комплект поставки входит два ролика со стопорным механизмом, а также два ролика без стопорного механизма. **Ролики со стопорным механизмом необходимо установить в два передних паза коптильни, а ролики без стопорного механизма в два задних паза.** Вкрутите все ролики по часовой стрелке до упора, чтобы впоследствии коптильня ровно располагалась на устанавливаемой поверхности. Верните коптильню в стандартное вертикальное положение. Вставьте боковые направляющие и решетки назад в коптильню.

Установка панели управления

Сначала выкрутите 8 крестообразных винтов из верхней части коптильни, которые выровнены с отверстиями панели управления. Вставьте коннекторы панели управления в коптильню (1 белый и 1 желтый). Установите панель управления в верхней части коптильни, совместив с отверстиями, и зафиксируете на месте с помощью 8 крестообразных винтов. Не перетягивайте винты. Винты необходимо затягивать так, чтобы панель управления надежно фиксировалась на своем месте.

Первое копчение

Смазывание коптильни

Внутренняя часть коптильни должна быть “обжарена” или смазана перед первым приготовлением и загрузкой мяса. Перед вставкой контейнера для дров, поместите 6 унций (2-3 штуки) деревянных поленьев внутрь контейнера и затем вставьте нагревательный элемент. Никогда не помещайте более 6 унций дров в печь SM066.

Никогда не эксплуатируйте коптильню без надлежащей установки контейнера для дров. Как только контейнер будет располагаться в правильном положении, дайте коптильне SM066 проработать без мяса в течение минимум 4 часов при температуре 275°F (135°C).

Выбор древесины

Поскольку вы пошагово учитесь эксплуатировать коптильню SM066, вам следует знать о количестве дров, помещаемых в вашу коптильню. Рекомендуется начинать с небольшого количества дров и далее увеличивать их количество для получения придымленного вкуса, который вы предпочитаете. Персональные предпочтения вкуса диктуют, какое количество дров нужно использовать. Поэтому для данного процесса приготовления нет каких-либо строгих и жестких правил.

Начните с двух унций дров вначале процесса копчения и далее увеличивайте, пока не получите более придымленный вкус. Примите к сведению, что одно полено может весить от 2 до 4 унций.

Можно использовать твердую древесину от фруктовых деревьев или орехов, поскольку она обладает приятными ароматическими свойствами. Для копчения наиболее целесообразно использовать пекан, мескитовое дерево, яблоню и вишню. **Подобная древесина доступна для приобретения в компании Cookshack по телефону (800)423-0698.** К другим региональным породам древесины относятся - ольха, береза, пекан, клен, дуб, американский платан и мангровое дерево. Используйте местные породы древесины, если они правильно отобраны и имеют надлежащий размер.

Ежедневное копчение

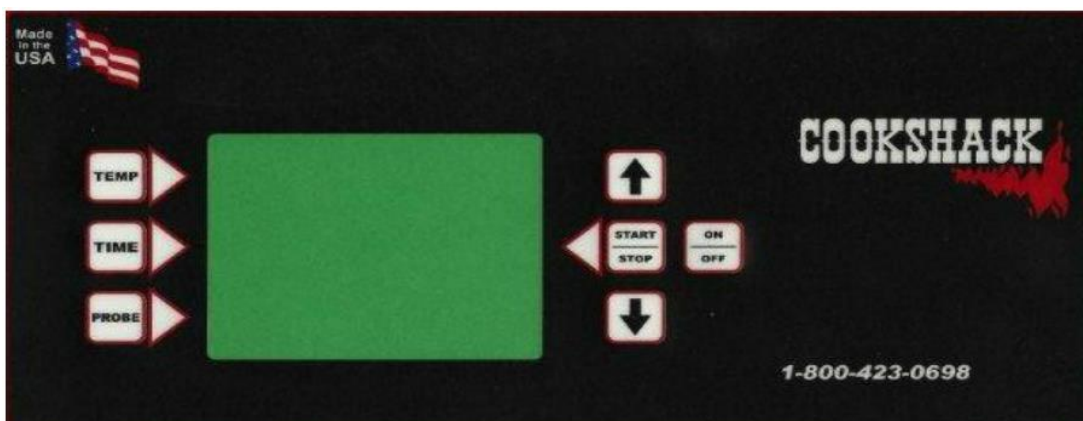
Подготовка печи

1. Выровняйте нижнюю часть печи SM066 с износостойкой алюминиевой фольгой.
2. **Проткните фольгу, чтобы сделать отверстие в соответствии с дренажным отверстием, расположенным в нижней части коптильни.**
3. Прикройте тепловой экран износостойкой алюминиевой фольгой для удобной чистки.
4. Поместите противень из комплекта поставки под дренажным отверстием внизу коптильни, а также под дренажным отверстием желоба, размещаемым в передней части коптильни.
5. Вставьте контейнер, наполненный дровами, на свое место.
6. Не меняйте положение контейнера с дровами во время процесса приготовления. Контейнер перекрывает нагревательный элемент и защищает от попадания капель жира на источник тепла.

Загрузка мяса

1. Максимальная вместимость печи SM066 составляет 50 фунтов (22,7 кг) крупно порезанного мяса.
2. Размещайте мясо на расстоянии 1 дюйм (2,54 см) от всех стенок печи.
3. Загрузите меньшее количества мяса на нижнюю решетку, чтобы мясо на верхней решетке полностью приготовилось.
4. Закройте дверку и надежно зафиксируйте защелками.

Не перегружайте печь SM066. Рекомендуется, чтобы при первом процессе копчения вы наполнили печь SM066 только наполовину и периодически проверяли, пока не узнаете, сколько времени будет занимать приготовление мяса.



Установка температуры (Стандартный режим приготовления)

1. Нажмите кнопку **on/off** (вкл/выкл).
(Дисплей будет отключен в состоянии probe (с использованием щупа)).
2. Для установки температуры приготовления нажмите и удерживайте кнопку **temp** (температура), пока не услышите два коротких звуковых сигнала. Быстро нажмите кнопки со стрелками вверх и вниз для регулировки температуры приготовления.
(Кнопки со стрелками должны быть нажаты в течение двух секунд, пока звучат звуковые сигналы).
3. Для установки времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку **time** (время), пока не услышите два коротких звуковых сигнала. Быстро нажмите кнопки со стрелками вверх и вниз для установки количества часов. Повторно нажмите кнопку **time** (время) или подождите в течение двух секунд. Затем можете установить желаемое количество минут.
4. Нажмите кнопку **start** (старт) для начала процесса приготовления.

Режим приготовления с использованием щупа

1. Вставьте щуп в гнездо для щупа, затем нажмите кнопку **on/off** (вкл/выкл).
2. Для установки температуры приготовления нажмите и удерживайте кнопку **temp** (температура), пока не услышите два коротких звуковых сигнала. Быстро нажмите кнопки со стрелками вверх и вниз для регулировки температуры приготовления.
3. Для установки температуры по щупу нажмите и удерживайте кнопку **probe** (щуп), пока не услышите два коротких звуковых сигнала. Нажмите кнопки со стрелками вверх и вниз для регулировки температуры по щупу (Если температура упадет ниже 50°F (10°C) или поднимется выше 200°F (94°C), появится предупреждение о превышении пороговых значений температуры).
4. Нажмите кнопку **start** (старт) для начала процесса приготовления.
(На дисплее должна отображаться температура печи и температура, регистрируемая щупом).

Примечания

Процесс разогрева занимает от 30 до 90 минут в зависимости от величины загруженного продукта.

Не прогревайте предварительно коптильню, если процесс предварительного нагрева не указан в книге рецептов.

Выгрузка мяса

1. Отключите коптильню и дайте ей остыть в течение 10 минут.
2. Проверьте продукт и выберите одну из трех следующих опций.
 - Если продукт еще не готов, тогда повторно включите коптильню и продолжите процесс копчения.
 - Если продукт готов, но вы еще не готовы к трапезе, тогда ваша печь AmeriQue будет поддерживать продукт в теплом виде в течение 6 часов (Печь AmeriQue автоматически переходит в режим поддержания температуры без вашего участия).
 - Если продукт готов, и вы готовы приступить к приему пищи, тогда перейдите к шагу #3.
3. Осторожно выньте мясо, поскольку печь и мясо все еще горячие. Используйте рукавицы, которые защитят вас от ожогов.

Выключение

1. Выключите печь и выньте вилку шнура питания из розетки.
2. Дайте печи остыть.
3. После остывания печи, осторожно выньте контейнер для дров из печи и залейте содержимое водой.

Невыполнение инструкций по отключению может привести к возникновению пожара!

Чистка

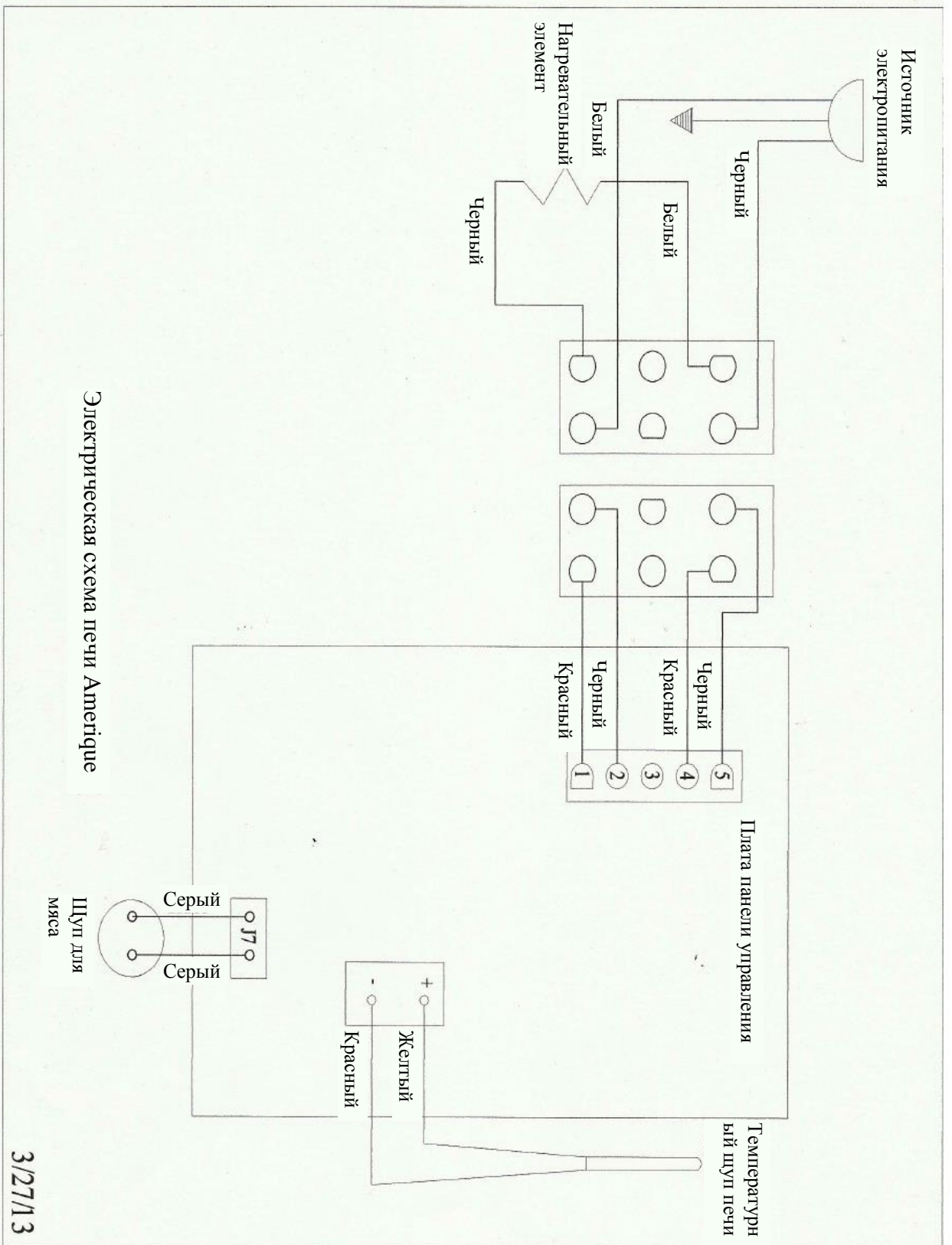
ПЕРЕД ПРОЦЕДУРОЙ ЧИСТКИ ИЛИ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

1. Отключите печь от источника электропитания.
2. Дайте печи остыть.
3. Снимите решетки и направляющие; протрите и промойте с мылом и водой (направляющие и решетки можно мыть в посудомоечной машине, однако не используйте едкие каустические средства, поскольку они разрушают покрытие на решетках).
4. Выньте остатки дров и золы, перевернув покрытие из алюминиевой фольги (полейте дрова водой перед выбрасыванием).
5. Удалите жир с внутренних частей печи, используя бумажное полотенце или ткань (еще раз напоминаем, что запрещено использовать едкие каустические средства внутри коптильни, поскольку это может привести к повреждению нагревательного элемента).
6. Опорожните или удалите проливы жира и установите назад поддон.
7. Удалите посторонний жир и налеты со стенок с помощью скребка с плоскими кромками.
8. Установите назад направляющие и решетки.

Нижняя часть печи должна содержаться в чистоте. Заменяйте фольгу в нижней части печи и в верхней части контейнера для дров после каждого приготовления и удаляйте лишний жир с внутренней части печи. Убедитесь в том, что дренажное отверстие постоянно открыто. **Если дренажное отверстие засорено, тогда нижняя часть печи заполнится жиром, что может привести к возникновению пожара.**

Техобслуживание

- Периодически проверяйте электрическую вилку и проводку на наличие износа или повреждений.
- Дважды в год смазывайте петли двумя каплями маловязкого масла для предотвращения заклинивания при открытии дверки.
- Проверьте ролики на легкость вращения.



ДВУХЛЕТНЯЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Компания Cookshack гарантирует, что ее коптильни не имеют дефектов в материалах и сборке, при стандартном использовании и установке в соответствии с рекомендациями производителя.

Настоящая ограниченная гарантия включает части устройства и трудозатраты в течение первых 90 дней. По истечению 90-дневного периода, двухлетняя(2) гарантия предоставляется только на части устройства.

В обязательства компании Cookshack, Inc. согласно данной гарантии, входит ремонт или замена, по ее усмотрению, любой части признанной дефектной при осмотре представителем компании Cookshack, Inc. или ее авторизованным агентом, в течение двух (2) лет от даты продажи.

Покупатель должен получить предварительное одобрение от компании Cookshack, Inc. перед проведением любого сервисного обслуживания. Компания Cookshack, Inc. не будет нести ответственность за любые сервисные работы, проведенные неавторизованным персоналом.

1. Ограниченная гарантия распространяется только на оригинального покупателя.
2. Для претензий или запросов по гарантии, оригинальный покупатель должен уведомить отдел обслуживания клиентов компании Cookshack, Inc. о необходимости получения инструкций касательно ремонта или замены дефектного товара перед попыткой ремонта или заключением контракта на ремонт печи.
3. При любом запросе на сервисное обслуживание устройства необходимо указать номер модели и серийный номер коптильни Cookshack.
4. Ограниченная гарантия не применяется, если товар неправильно установлен, поврежден вследствие небрежного обращения, неправильного использования, неверного применения или несчастного случая, или в результате технического обслуживания или модификации сервисным агентом, который не авторизован компанией Cookshack, Inc.

Не существует прямых гарантий, отличных от ограниченной гарантии, указанной в настоящем документе. Никакие гарантии прямые или косвенные, включая но, не ограничиваясь, любыми подразумеваемыми гарантиями товарного состояния и пригодности для особых целей, не будут распространяться за пределы соответствующих гарантийных периодов, указанных выше.

Компания Cookshack, Inc. не будет нести ответственность за любые прямые, косвенные, специальные, последовательные, случайные или разрушающие повреждения; потерю прибыли или утрату возможности эксплуатации или приостановку работы независимо от формы действий или принципа работы нагревательных элементов.

Дополнительная информация по получению сервисных услуг согласно данной ограниченной гарантии доступна на следующей странице или при обращении в отдел обслуживания клиентов компании Cookshack, Inc. по телефону (800) 423-0698.

Замена дефектного товара

Если вы считаете, что ваш товар дефектный и требует ремонта или замены:

1. Позвоните в компанию Cookshack, Inc. по телефону (800) 423-0698. Поговорите с представителем отдела обслуживания клиентов. Укажите номер модели и серийный номер вашей печи-коптильни.

Если вам посоветуют вернуть товар на завод для проведения ремонта или замены, тогда, пожалуйста, выполните следующие процедуры.

2. Представитель отдела обслуживания клиентов предоставит вам номер разрешения на возврат и/или пришлет по почте бланк (называемый разрешение на возврат товара) для возвращения товара, с указанным на нем номером на возврат. ПРИМЕЧАНИЕ: Все возвращенные товары должны иметь номер разрешения на возврат.

3. Прикрепите номер разрешения на возврат к товару с указанием вашего имени, адреса и номера разрешения.

4. Напечатайте номер разрешения на возврат снаружи возвратной упаковки.

5. Не возвращайте товар без номера разрешения на возврат.

6. Отправьте товар назад в компанию Cookshack, Inc., предварительно оплатив доставку, на условиях FOB, в оригинальном контейнере или эквивалентной таре.

Все товары должны отправляться по адресу: Cookshack, Inc., 2304 N. Ash St., Ponca City, OK 74601.

Вы принимаете на себя риски, связанные с потерей или повреждением товара, которые могут возникнуть во время транспортировки вследствие неправильного упаковывания возвращаемого товара. Используйте оригинальный контейнер, в котором был прислан товар или эквивалентную тару.

Ремонт или замена товара по гарантии

1. Замена или ремонт дефектного товара выполняется по усмотрению компании Cookshack, Inc.
2. Если компания Cookshack, Inc. считает необходимым выполнить ремонт, тогда вы будете проинструктированы о проведении необходимых мероприятий для выполнения ремонта товара.
3. Если компания Cookshack, Inc. считает необходимым выполнить замену товара, тогда вам будет выставлен счет-фактура за замену товара после отправки. Кредит за товар по гарантии, признанный дефектным компанией Cookshack, Inc. будет выдан после возврата дефектного товара.
4. Кредит может быть отклонен, если:
 - Возвращенный товар не будет признан дефектным компанией Cookshack, Inc.
 - Если он не покрывается гарантией.
 - Если он не был получен компанией Cookshack, Inc. в течение 30 дней после выпуска номера разрешения на возврат.
 - Если он поврежден вследствие небрежного обращения, неправильного использования, неверного применения или несчастного случая.
 - Если он обслуживался или модифицировался сервисным агентом, который не авторизован компанией Cookshack, Inc.
 - Не возвращался с номером разрешения на возврат.
 - Находится в грязном состоянии.
 - Находится в полуразобранном виде.
 - Поврежден или потерян при транспортировке.

Замененный товар будет отправлен вам через UPS Ground или обычную транспортную компанию. Если вы хотите, чтобы замененный товар был доставлен быстрее, чем курьерской службой UPS Ground или обычной транспортной компанией, тогда вы будете самостоятельно оплачивать расходы на доставку.

Повреждение материалов:

Компания Cookshack старается использовать устойчивые к коррозии материалы. Однако, материал, из которого изготовлена коптильня, может повреждаться различными веществами и условиями за пределами нашего контроля. Например, температура, высокая влажность, хлор, промышленные пары, удобрения, пестициды и соль являются лишь некоторыми из тех факторов, которые могут повреждать металлическое покрытие устройства. Поэтому ограниченная гарантия НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА КОРРОЗИЮ ИЛИ ОКИСЛЕНИЕ, за исключением повреждения конструктивной целостности коптильни. Компания Cookshack рекомендует приобрести защитное покрытие на всю длину печи-коптильни Cookshack, которое будет применяться для защиты устройства, когда оно не используется.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь»
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2
т. 8-495-956-3663.
<http://www.sc.trapeza.ru>