

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ*Уважаемый покупатель!**Мы рады, что Вы приобрели коптильню, изготовленную нашей компанией.
Пожалуйста, дайте нам знать о Вашем практическом опыте работы с ней.**Ваши замечания и предложения будут учтены
в наших дальнейших разработках.**Обращайтесь к нам:*

ООО «Северная инженерная компания»

Россия, 198323, Санкт-Петербург, Волхонское шоссе, д.115, к.4.

Тел./факс: + 7(800)100-52-14.

E-mail: sales@sikom.com

www.sikom.com

*Мы надеемся, что работа с коптильней доставит Вам удовольствие.**Коллектив «СЕВЕРНОЙ ИНЖЕНЕРНОЙ КОМПАНИИ»**г. Санкт-Петербург*

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург



**КАМЕРА КОПТИЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ТИП КР
МОДЕЛИ: КР-1.30; КР-1.60**

ТУ 5151-014-48956771-2006

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

ВНИМАНИЕ!

Перед эксплуатацией изделия внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации. Запомните и не нарушайте требования, изложенные в нем. Это необходимо для Вашей безопасности и увеличения срока службы изделия.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Камера коптильная электрическая торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип КР модель КР-1._____, далее коптильня, предназначена для горячего и холодного копчения продуктов и полуфабрикатов (основное назначение), так же может быть использована как жарочный шкаф (дополнительное назначение), если не использовать её для копчения (после копчения остаётся характерный запах).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Технические характеристики моделей приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Наименование	КР-1.30	КР-1.60
Номинальное напряжение, В	220	220
Частота, Гц	50	50
Номинальная мощность, Вт	1600	2400
Объём камеры, л	30	60
Масса, кг	22	34
Габаритные размеры, мм		
длина	560	990
ширина	500	500
высота	340	340

2.2 Коптильня является электромеханическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.42-92.

2.3 Вид климатического исполнения коптильни УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Коптильню допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.

2.4 Класс защиты коптильни IP 23 по ГОСТ 14254-96. Коптильню допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, имеющих принудительную вентиляцию.

2.5 Все детали коптильни, контактирующие с продуктами, выполнены из материала, соответствующего санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей материала указаны в таблице 2.

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Коптильня может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

9.2 Условия хранения коптильни в части воздействия климатических факторов внешней среды — 1(Л) ГОСТ 15150-69. Условия транспортирования коптильни в части воздействия климатических факторов внешней среды — по условиям хранения 5(ОЖ4) ГОСТ 15150-69.

9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

10.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу коптильни в течение гарантийного срока эксплуатации, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента даты ввода коптильни в эксплуатацию, но не более 18 (восемнадцати) месяцев с момента даты производства.

10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию коптильни.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Камера коптильная электрическая торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип КР модель КР-1._____, соответствует требованиям ТУ 5151-014-48956771-2006 и признана годной к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____

Проверено ОТК:

Упаковщик _____ Подпись _____

Заводской номер: _____

7.2 Закройте дверцу коптильни и установите ручку дверцы в положение «1/2». Ручку регулятора температуры установите на температуру от 80°C до 200°C в зависимости от продукта копчения, при этом включается верхняя индикаторная лампочка. Подождите, когда лампочка погаснет (отключается при установлении указанной температуры внутри камеры копчения).

7.3 Подготовьте лоток с щепой. Вылейте в лоток 1 столовую ложку воды и засыпьте щепу до края лотка (без горки). Откройте дверь коптильни и установите лоток с щепой на ТЭН под поддон камеры копчения.

7.4 Технологически подготовленный для копчения продукт уложите на решётки (можно использовать одновременно две решётки) и установите внутрь камеры копчения на направляющие. При этом поддон уже должен быть установлен внутри камеры на нижних направляющих.

7.5 Закройте дверцу и установите ручку дверцы в положение «1/2». В данном положении дверца камеры закрыта не герметично.

7.6 Установите ручку таймера внутреннего ТЭНа (средняя ручка на панели управления) в положение «15 мин» (включился на 15 минут ТЭН внутри камеры).

После небольшого промежутка времени нагрева через щель над дверцей должен начать выходить небольшой дымок.

7.7 Установите ручку сигнального таймера, расположенного внизу панели управления, на необходимое для выбранного продукта время (от 15 до 90 минут в зависимости от продукта). По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

7.8 При «холодном» копчении после отключения таймера нагрева щепы (через 15 минут) ручку дверцы установите в положение «Close».

7.9 После приготовления продукта извлеките его из камеры копчения.

7.10 По окончании работы отключите коптильню от сети.

Желаем Вам удачного приготовления вкусных блюд!

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.1 После окончания работы и охлаждения коптильни очистите от остатков продуктов решетки и поддон. Внутренний объём камеры копчения и дверцу можно почистить, используя специальную жидкость. Извлеките лоток и очистите от использованной щепы.

8.2 Забрызганные жиром наружные поверхности коптильни протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Не мойте коптильню под струей воды или окунаем в воду!

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Сталь 12X18Н10Т ГОСТ 5632-72	Хром	0,10	мг/л
	Никель	0,10	мг/л
	Марганец	0,10	мг/л
	Титан	0,10	мг/л
	Железо	0,30	мг/л

2.6 По создаваемым уровням неионизирующих излучений коптильня соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03. Показатели микроклимата на рабочем месте эксплуатации коптильни удовлетворяют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

Напряжённость электрического поля 50 Гц	Индукция магнитного поля 50 Гц	Интенсивность ИК-излучения
5 кВ/м	100 мкТл	140 Вт/м ²

2.7 По создаваемым уровням шума коптильня соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления (шума) указаны в таблице 4.

Таблица 4.

Допустимые уровни звука и звукового давления (шума).

	Уровни звукового давления в Дб в октавных полосах частот, Гц									Уровень звука (дБ)
	Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	
ДУ	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Коптильня..... 1 шт.
- Лоток для щепы..... 1 шт.
- Решётка 2 шт.
- Поддон 1 шт.
- Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1 Коптильня выполнена в виде камеры с одной дверцей. Внутри камеры коптильни расположены: 1) ТЭН для тления щепы; 2) съемный поддон для сбора жира во время копчения; 3) съемный лоток для щепы (лоток устанавливается на ТЭН внутри камеры); 4) две решетки для укладки продуктов копчения.

4.2 На лицевой панели размещены органы управления работой коптильни (сверху вниз): 1) лампочка для индикации нагрева; 2) ручка регулятора температуры для горячего копчения; 3) лампочка для индикации нагрева щепы; 4) ручка таймера включения внутреннего ТЭНа на 15 минут для нагрева щепы (создания дыма внутри камеры); 5) ручка сигнального таймера для установки времени горячего копчения (по истечении времени подаёт звуковой сигнал).

4.3 Продукты копчения располагаются внутри камеры копчения на решетках, на расстояниях, обеспечивающих достаточный зазор между ними, чтобы дым равномерно обтекал всю поверхность продукта. Дым, содержащий коптильные вещества, образуется внутри камеры копчения в результате медленного тления щепы соответствующих пород деревьев при ограниченном содержании кислорода в камере.

4.4 С технологической точки зрения копчение представляет собой процесс пропитывания пищевых продуктов коптильными веществами из дыма при неполном сгорании древесины лиственных пород деревьев. Влияние коптильных веществ и самого процесса копчения на качество изготавливаемых продуктов проявляется в следующих аспектах:

- продукт приобретает острый, приятный, своеобразный вкус и запах, специфический цвет копчености.
- бактерицидное действие копчения. С увеличением продолжительности копчения пропорционально увеличивается срок хранения продукта.

4.5 Существуют два способа копчения «горячее» и «холодное».

- При горячем копчении продукт коптится дымом с одновременным нагревом.
- При холодном копчении продукт коптится дымом при температуре ниже 40°C.

4.6 Коптильный материал: щепа бука, берёзы, ивы, ясеня, ольхи, клёна или их смеси. Щепа должна быть чистой и сухой.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

5.1 КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Устанавливать коптильню на не термостойкую поверхность стола. Поверхность, на которую устанавливается коптильня, должна выдерживать температуру не менее 150°C;

- Устанавливать коптильню относительно стен и потолков на расстояние менее 10 см;
- Во время работы в режиме горячего копчения касаться незащищенной ручкой (без хлопчатобумажных перчаток, рукавиц) или прислоняться к корпусу коптильни;
- Использовать коптильню не по назначению;
- Производить уборку коптильни с подсоединённым шнуром питания;
- Допускать к работе с коптильной лиц не прошедших обучение и подготовку и лиц младше 18 лет;
- Эксплуатировать коптильню с размещёнными на ней или прислонёнными к ней какими-либо предметами;
- Разбирать или изменять конструкцию коптильни;
- Мыть коптильню струей воды или окунаем;
- Работать с коптильной в закрытых помещениях без вытяжной вентиляции;
- Оставлять коптильню включенной в сеть без присмотра;
- Допускать касания сетевого шнура к нагретым частям коптильни.
- Эксплуатировать коптильню с повреждённым шнуром электропитания или розеткой, а также при отсутствии в розетке контакта защитного заземления.

5.2 Любой ремонт коптильни производится только специально обученным персоналом или сервисной службой предприятия - изготовителя.

5.3 Рабочее место должно быть оборудовано локальной вытяжкой.

5.4 Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.

5.5 В процессе работы необходимо контролировать уровень жидкости в поддоне. При заполнении поддона, слейте излишки жидкости.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Перед первым включением протрите камеру коптильни мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите насухо.

6.2 Установите внутрь коптильни поддон на нижнюю направляющую.

6.3 Переведите ручку регулятора температуры, ручку сигнального таймера и ручку таймера включения внутреннего ТЭНа (15 минут) на панели управления в положение «Выкл.».

6.4 Подключите коптильню к электросети.

6.5 Коптильню, приобретенную в холодное время, перед первым включением необходимо выдержать при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Коптильный материал: Используйте только здоровую, не заплесневелую древесину (щепу, стружку) лиственных деревьев: бук, берёза, ива, ясень, ольха, клён или их смеси. Щепа, стружка должны быть чистыми и сухими. Не используйте стружку клееного или крашеного дерева.