

Продукция фирмы  
**“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”**  
Санкт-Петербург



**КОПТИЛЬНИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДЛЯ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
МОДЕЛИ КР-1.30; КР-1.60**

ТУ 5151-014-48956771-2006

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ  
Санкт-Петербург

## 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:  
т./ф. (812) 3507261  
т. (812) 9738367  
e-mail: quality@sikom.com  
www.sikom.com

Мы надеемся, что работа с коптильней доставит Вам удовольствие.

*Коллектив «СЕВЕРНОЙ ИНЖЕНЕРНОЙ КОМПАНИИ»  
г. Санкт-Петербург*

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Коптильня электрическая для предприятий общественного питания 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. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 2.1 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.
- 2.2 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

Наименование модели:	<input type="text" value="Коптильня КР-1."/>
Заводской номер:	<input type="text" value="№"/>
Кем было продано оборудование:	<input type="text"/>
Дата продажи:	<input type="text"/>

**Пожалуйста, перепишите эти данные из паспорта или гарантийного талона и всегда сообщайте их для получения справки.**

Установленный срок службы изделия не менее 5 лет.

(от 15 до 90 минут в зависимости от продукта). По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

- 5.8 При «холодном» копчении после отключения таймера нагрева щепы (через 15 минут) ручку дверцы установите в положение «Close».
- 5.9 После приготовления продукта извлеките его из камеры копчения.
- 5.10 По окончании работы отключите коптильню от сети.

**Желаем Вам удачного приготовления и вкусных блюд!**

## 6. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 6.1 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.

## 7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 7.1 Мы предоставляем годовую гарантию на любое оборудование производства «СЕВЕРНОЙ ИНЖЕНЕРНОЙ КОМПАНИИ». Гарантия исчисляется с момента продажи оборудования. Дата продажи проставляется продавцом в паспорте и гарантийном талоне на изделие.
- 7.2 Внимательно следите за правильным оформлением документов при покупке изделия.
- 7.3 Мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие с целью его усовершенствования без дополнительного уведомления.

**Если у Вас возникли проблемы с оборудованием или Вам нужна дополнительная информация, обращайтесь к нам:**

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.  
ООО «Северная Инженерная Компания»  
тел./факс. (812) 350-72-61  
e-mail: [quality@sikom.com](mailto:quality@sikom.com)  
[www.sikom.com](http://www.sikom.com)

Для точной и оперативной справки нам потребуются следующие данные о Вашем оборудовании:

внутри камеры); 5) ручка сигнального таймера для установки времени горячего копчения (по истечении времени подаёт звуковой сигнал).

- 2.3 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.
- 2.4 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.
- 2.5 Существуют два способа копчения «горячее» и «холодное».
  - При горячем копчении продукт коптится дымом с одновременным нагревом.
  - При холодном копчении коптится дымом при температуре ниже 40° С.
- 2.6 Коптильный материал: щепа бука, берёзы, ивы, ясеня, ольхи, клёна или их смеси. Щепа должна быть чистой и сухой.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### **ВНИМАНИЕ!**

- 3.1 **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
  - Устанавливать коптильню на не термостойкую поверхность стола. Поверхность, на которую устанавливается коптильня, должна выдерживать температуру не менее

150° С;

- Устанавливать коптильню относительно стен и потолков на расстояние менее 10 см;
  - Во время работы в режиме горячего копчения касаться незащищенной рукой (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 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 питания или розеткой;
- 3.2 Любой ремонт коптильни производится только специально обученным персоналом или сервисной службой предприятия - изготовителя.
- 3.3 Рабочее место должно быть оборудовано локальной вытяжкой.
- 3.4 Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
- 3.5 В процессе работы необходимо контролировать уровень жидкости в поддоне. При заполнении поддона, слейте излишки жидкости.

#### 4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 4.1 Перед первым включением протрите камеру коптильни мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите насухо.
- 4.2 Установите внутрь коптильни поддон на нижнюю направляющую.
- 4.3 Переведите ручку регулятора температуры и ручку таймера

включения внутреннего ТЭНа (15 минут) на панели управления в положение “Выкл.”.

4.4 Подключите коптильню к сети.

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

#### 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

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

5.3 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.

5.4 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.

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

5.6 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.

5.7 Установите ручку сигнального таймера, расположенного внизу панели управления, на необходимое для выбранного продукта время