

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: щепка бука, берёзы, ивы, ясеня, ольхи, клёна или их смеси. Щепка 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