

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

**КАМЕРА КОПТИЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ КР-3.200К**
ТУ 5151-014-48956771-2006

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия

Уважаемый покупатель

Мы рады, что Вы приобрели новейшую разработку компании «СИКОМ»!

Камера коптильная КР-3.200К продолжает новое направление разработок компании - оборудование для копчения. По сравнению с предыдущими моделями КР-3,200К более полно учитывает технологические особенности процесса копчения и повышает комфортность работы. Надеемся, что простота обслуживания, современный дизайн и традиционно высокое качество изделий производства компании СИКОМ, сделают выбранное оборудование надежным помощником на вашей кухне.

Работа с КР-3.200К проста и удобна. Это означает, что вы в кратчайшие сроки можете стать умелым пользователем, при этом обучаясь «без отрыва от производства».

Потратьте немного времени на то, чтобы ознакомиться с предлагаемым руководством. Это позволит Вам избежать трудностей, обычно возникающих в начале работы с новым оборудованием.

Часть информации в руководстве представлена в виде иллюстраций, что значительно облегчает понимание.

Берегите это руководство и держите его под рукой. Это позволит Вам максимально быстро освоить правильные приемы наиболее выгодного использования оборудования.

Пожалуйста, дайте нам знать о Вашем практическом опыте, советах и идеях для того, чтобы мы могли учесть их в наших дальнейших разработках.

Обращайтесь к нам:
т./ф. (812) 350-7261
e-mail: project@sikom.com
www.sikom.com

Мы надеемся, что работа на вашем новом КР-3.200К доставит Вам удовольствие.

Коллектив СИКОМ

Содержание

Назначение изделия	стр. 4
Устройство	стр. 4
Требования безопасности	стр. 6
Установка	стр. 7
Управление	стр. 8
Копчение	стр. 13
Холодное копчение	стр. 13
Горячее копчение	стр. 15
Жарка	стр. 17
Уборка	стр. 19

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Аксессуары	стр. 20
Приложение 2. Хранение, транспортирование, утилизация	стр. 21
Приложение 3. Гарантийные обязательства	стр. 21

Назначение

Камера коптильная электрическая КР-3.200К, в дальнейшем коптильня, для предприятий общественного питания предназначена для горячего и холодного копчения мяса, рыбы, птицы и других продуктов, а так же жарки и запекания кулинарных изделий, выпекания некоторых видов мучных изделий.

Устройство

Коптильня является электрическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ 2750.0-87, то есть должна быть подключена к розетке электропитания имеющей заземляющий контакт.

Климатическое исполнение коптильни УХЛ-4 по ГОСТ 15150-69 предписывает эксплуатировать коптильню при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.

Класс защиты коптильни IP 20 по ГОСТ 14254-96 подразумевает эксплуатацию аппарата в закрытых помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией.

Наименование и расположение основных частей коптильни показаны на рисунках 1 – 5.



Рис.1

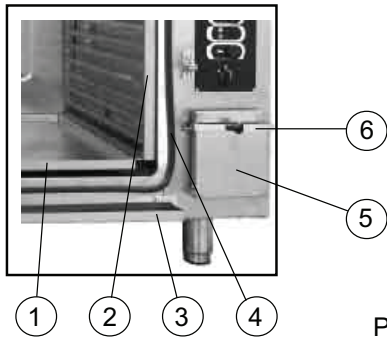


Рис.2

1. Поддон для слива жира
2. Подвес
3. Сборник конденсата
4. Уплотнитель
5. Крышка дымогенератора
6. Ручка замка дымогенератора

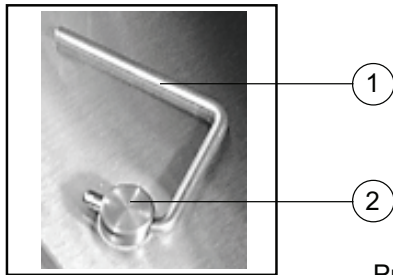


Рис. 3

1. Ключ
2. Пробка

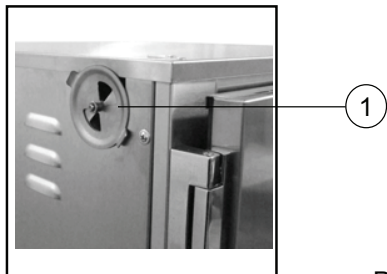


Рис. 4

1. Заслонка вентиляционная

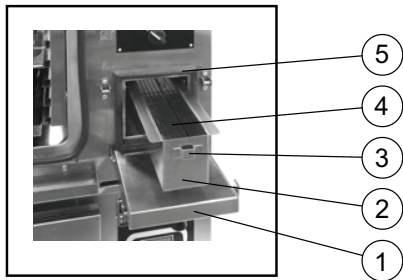


Рис. 5

1. Крышка дымогенератора
2. Ящик для щепы
3. Зацеп
4. Вкладыш перфорированный
5. Уплотнитель

Требования безопасности

- Для установки коптильни следует использовать стандартный прочный стол с ровной горизонтальной столешницей или специальную подставку.
- Расстояние от внешних поверхностей коптильни до стен или рядом стоящего оборудования должно быть не меньше 10 см.
- Расстояние от крыши коптильни до потолка должно быть не менее 10 см.
- Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
- Рабочее место должно быть оборудовано местной вентиляцией.
- В холодное время года, коптильню, находившуюся при температурах ниже комнатной, необходимо выдержать при комнатной температуре в течение 3-4 часов.
- Не допускайте касания шнура питания коптильни с нагретыми частями корпуса.
- Не оставляйте подключенную к электросети коптильню без присмотра.
- Не эксплуатируйте коптильню без защитных хлопчатобумажных рукавиц.

В случае возникновения неисправностей отключите коптильню от электросети и обратитесь в сервисную службу

Запрещается:

- **Использовать коптильню не по назначению.**
- **Эксплуатировать коптильню при температуре окружающей среды выходящей за пределы +10°C +35°C.**
- **Эксплуатировать коптильню вне помещения.**
- **Эксплуатировать коптильню с поврежденным шнуром питания.**
- **Допускать к работе с коптильней лиц не прошедших подготовку и лиц младше 18 лет.**
- **Открывать дверцу дымогенератора во время работы**

дымогенератора, и в течение 10 минут после окончания его работы.

- Разбирать или изменять конструкцию коптильни.
- Самостоятельно ремонтировать коптильню.
- Производить уборку коптильни с подсоединенным к электросети шнуром питания.
- Мыть коптильню струей воды или окунанием.
- Нарушать требования знаков безопасности.

Установка

Установка и подключение коптильни должно осуществляться специалистом, имеющим допуск на проведение электромонтажных работ. Для подключения аппарата разрешается использовать розетку только установленного образца (поставляется с аппаратом). Подключение необходимо осуществлять в соответствии с действующими правилами электробезопасности.

Коптильня после распаковывания устанавливается на твердую ровную поверхность или специальную подставку, исключающую падение аппарата. Коптильню необходимо установить в горизонтальное положение, отрегулировав для этого высоту ножек. Для контроля горизонтальности установки коптильни можно воспользоваться строительным уровнем.

Аппарат следует устанавливать на расстоянии не ближе 10 см. от стен и/или рядом стоящего оборудования. Расстояние до потолка так же не должно быть менее 10 см. Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электропитания. Сетевой кабель не должен соприкасаться с нагретыми поверхностями аппарата. Коптильня является источником повышенного выделения дыма, пара и нагретой жировоздушной смеси, поэтому рабочее место обязательно должно быть оборудовано местной вентиляцией.

После установки, с металлических поверхностей коптильни удалите защитную пленку. Извлеките из рабочей камеры поддон и подвесы, а из дымогенератора ящик для щепы и перфорированный вкладыш. Промойте их в теплом мыльном растворе, ополосните чистой водой и просушите. Внешние поверхности коптильни и внутренние поверхности рабочей камеры протрите мягкой тканью смоченной в мыльном растворе, затем протрите все насухо.

Внимание! Мыть коптильню под струей воды или окунанием категорически запрещается.

Установите съёмные части коптильни на свои места. Перед установкой поддона плотно закрутите сливную пробку. Не прилагайте чрезмерных усилий при завинчивании пробки. Для предотвращения подтекания достаточно легкого поджатия. Устанавливая поддон, следите за тем, чтобы задний край поддона не упирался в заднюю стенку камеры. Зазор пять – десять миллиметров необходим для лучшего прохода горячего воздуха поднимающегося от нижних нагревателей.

Ключ для завинчивания пробки и ручка для выемки ящика для щепы всегда должны находиться “под рукой” поэтому сразу отведите для них место рядом с коптильней. Там же можно хранить и рукавицы для безопасной работы с разогретым аппаратом.

Для размещения продукта в коптильне используются полки-решетки, подвесы, противни и гастроемкости (в комплект поставки не входят). Позаботьтесь о том, чтобы обеспечить достаточно места для их хранения в непосредственной близости от коптильни.

Управление

Элементы управления коптильней сгруппированы в правой части передней стенки аппарата на панели управления.

Расположение и наименование элементов показано на Рис.6



Рис.6

Для того чтобы включить коптильню, необходимо вставить вилку шнура питания в розетку. Выключатель «Сеть» перевести в положение «I». При этом включится освещение рабочей камеры.

После включения коптильни ожидается ввод номера программы. На верхнем индикаторе экрана высветится «Pr-0». Вращением ручки энкодера установите требуемый номер программы от 0 до 9 и, нажав на ручку, подтвердите выбор. Подтверждение выбора сопровождается коротким звуковым сигналом. На верхнем индикаторе экрана отобразится номер выбранной программы, а на нижнем – действительная температура в камере.

Дальнейшие действия могут развиваться по следующим сценариям:

1. Выбрать другую программу
2. Ввести новые или откорректировать старые данные
3. Начать работу по выбранной программе

Для того чтобы выбрать другую программу, нажмите кнопку «Stop». Номер программы, отображенный на верхнем индикаторе экрана, начнет мигать. Повторите выбор программы ранее описанным способом.

Прежде чем перейти к программированию, необходимо ознакомиться с тем, как работает программа. Программа работы коптильни состоит из трех шагов. В каждом шаге устанавливаются один или два режима. Каждый режим, в свою очередь, определяется одним или двумя параметрами. Первый шаг выполняет один режим - предварительный нагрев, который определяется максимальной установленной температурой в диапазоне от 0°C до 300°C. Предварительный нагрев - это вспомогательный режим, он служит для разогрева коптильни до температуры приготовления продукта.

Во втором шаге отрабатываются два основных режима - жарка и копчение. Для режима жарки назначаются два параметра - температура, в пределах от 0°C до 300°C и время от 0 до 2 часов. Режим копчения определяется только временем от 0 до 20 минут. При выполнении второго шага оба режима начинают отрабатываться одновременно. Длительность шага определяется наибольшим из двух установленных времен. Если время какого либо режима не установлено, считается, что режим выключен и отрабатываться не будет.

Третий шаг отработывает еще один дополнительный режим - удержание. Удержание определяется двумя параметрами - температурой от 0°C до 100°C и временем от 0 до 1 часа. Режим необходим в тех случаях,

когда тепловая обработка производится в два этапа, сначала продукт обжаривается при высокой температуре, затем доводится до готовности при пониженной температуре.

Для того чтобы ввести новые или откорректировать старые данные, необходимо перейти в режим программирования. Для этого нажмите ручку энкодера еще раз. На верхнем индикаторе экрана в течение нескольких секунд высветится надпись «SEtP» означающая, что аппарат перешел в режим программирования. Затем вместо нее высветится условное обозначение режима предварительного нагрева «PrH°t». Точка перед символом «°t» означает, что устанавливается температура. На нижнем индикаторе высветится ранее установленное числовое значение температуры. Поворотом ручки энкодера установите требуемое значение и подтвердите его нажатием на ручку. Прозвучит короткий звуковой сигнал, и на экране отобразятся данные для коррекции следующего параметра. Если необходимо обнулить числовое значение параметра, нет необходимости крутить ручку энкодера, достаточно нажать кнопку «Stop». Значение обнулится, а на экране высветится следующий параметр. Если необходимо откорректировать предыдущий параметр нажмите кнопку «Start». На экране отобразятся обозначение и числовое значение предыдущего параметра. Порядок установки значений аналогичен для всех параметров. Параметры предлагаются для установки последовательно в следующем порядке:

- PrH°t – температура предварительного нагрева
- COO°t – температура жарки
- COOt – время жарки
- Burt – время работы дымогенератора
- HOL°t – температура удержания
- HOLt – время удержания

Следует напомнить, что температура устанавливается в градусах Цельсия, отображается в формате «000 °t» и в условном обозначении параметр имеет точку перед символом «°t». Время отображается в формате «00:00», где знаки перед двоеточием означают часы, после двоеточия минуты и в условном обозначении параметр не имеет точки перед символом «t».

Обнуление какого либо параметра означает отмену его выполнения. Если режим или шаг программы определяется одним параметром, то его обнуление приведет к отмене режима или шага в целом.

После ввода последнего параметра программа выдаст запрос на запись

введенных установок в память. На верхнем индикаторе экрана высветится надпись «rEC». Для подтверждения ввода нажмите кнопку «Start», для отмены нажмите кнопку «Stop».

Параметры, внесенные в память, сохраняются при отключении коптильни от сети. В состоянии поставки во всех программах установлены следующие значения параметров:

- PrH^{°t} – 250°C
- COO^{°t} – 250°C
- COOt – 1 час
- Burt – 0 мин
- HOL^{°t} – 100°C
- HOLt – 1 час

Для того чтобы начать работу с выбранной программой нажмите кнопку «Start». Прозвучит длинный звуковой сигнал, означающий начало выполнения программы. На верхнем индикаторе экрана, в течение нескольких секунд, отобразится надпись «PrH», затем вместо нее высветится значение действительной температуры в камере, при этом мигающая точка в символе «°t» означает, что нагреватели включены и происходит набор температуры. Надписи будут сменять друг друга в течение всего времени нагрева с интервалом в 30 секунд. На нижнем индикаторе отображается время, прошедшее от начала режима предварительного нагрева. При достижении установленной температуры нагрев прекратится, раздастся прерывистый сигнал, а на экране высветится надпись «PrH End» сигнализирующая об окончании режима предварительного нагрева.

Внимание ! При первом включении происходит выгорание защитной смазки нагревательных элементов. При этом кратковременно может выделяться дым и запах гари.

Нажмите кнопку «Stop», аппарат перейдет в режим паузы. При этом отключится звуковой сигнал и на экране высветится надпись «PAuS». Важно, что в режиме паузы программа поддерживает температуру установленную в прерванном режиме. Если кнопку «Stop» не нажать, звуковой сигнал не выключится, а температура в камере начнет падать. Загрузите продукт в камеру и нажмите кнопку «Start». Прозвучит длинный звуковой сигнал, программа начнет обработку второго шага.

Если во втором шаге запрограммирован режим жарки, то на верхнем индикаторе экрана высветится надпись «COO», а на нижнем – время

оставшееся до окончания режима жарки. Надпись «COO» на верхнем индикаторе периодически будет сменяться отображением действительной температуры в рабочей камере. Мигающая точка в символе «°t» означает, что нагреватели включены. Если точка не мигает, нагреватели выключены.

В том случае, когда во втором шаге запрограммирован режим копчения, после нажатия кнопки «Start» загорится индикатор нагрева дымогенератора, на верхнем индикаторе экрана высветится надпись «burn», а на нижнем индикаторе – время оставшееся до окончания режима копчения.

Если во втором шаге запрограммированы оба режима, они начнут обрабатываться одновременно. При этом экран будет периодически переключаться с отображения данных режима жарки на отображение данных режима копчения. Как только один из режимов закончится, отображение его данных прекратится.

По окончании второго шага программа автоматически переходит в режим удержания. Прозвучит короткий звуковой сигнал. На верхнем индикаторе экрана высветится надпись «Hold», на нижнем индикаторе – время оставшееся до окончания режима удержания. Как и в предыдущих режимах, надпись «Hold» периодически будет сменяться показаниями действительной температуры в рабочей камере.

Окончание режима удержания означает окончание работы программы. Прозвучит несколько коротких звуковых сигналов. Затем высветится «P-0», это означает, что аппарат перешел в исходное состояние.

Примечания.

- Для того чтобы во время выполнения программы узнать установленные значения выполняемого режима, достаточно нажать на ручку энкодера.
- Выполнение режимов жарки, копчения, удержания можно приостановить, если нажать кнопку «Stop». При этом температура рабочей камеры будет поддерживаться на заданном уровне, а нагрев дымогенератора прекратится.
- Отмена выполнения программы осуществляется двойным нажатием кнопки «Stop».
- Перейти в следующий шаг программы, не дожидаясь окончания текущего можно нажав кнопку «Start».

Копчение

Копчение сложный технологический процесс. Конечный результат во многом зависит от качества продукта, правильности его подготовки, выбора подходящей породы древесины, размера фракции применяемой щепы и подбора оптимального режима копчения. Все это подбирается опытным путем и во многом зависит от квалификации специалиста-копильщика. Давать точные рецептуры для обработки продукта не входит в компетенцию производителя оборудования, но объяснить правильные способы работы с коптильней не возможно, не раскрыв некоторые общие положения технологии копчения.

Копчение один из древнейших методов консервирования основанный на антисептическом и бактерицидном действии веществ, входящих в состав древесного дыма. Копченые продукты приобретают острые, пряные вкус и аромат, характерный цвет и блестящую поверхность.

Для получения коптильного дыма используют щепу различных пород древесины. Наиболее часто используются лиственные породы деревьев: ольха, бук, дуб, береза, ясень, клен, липа, акация реже каштан, ива, тополь. Так же ценна щепа плодовых деревьев: дикая вишня, яблоня, груша, апельсиновые и лимонные деревья. Хвойные породы дерева реже используются для получения коптильного дыма из-за высокого содержания смолообразных веществ. В качестве добавок улучшающих свойства дыма могут использоваться вереск, листья шалфея и лавра, ветви розмарина и дрока, ягоды можжевельника.

Кроме породы и качества древесины на свойства коптильного дыма существенно влияют температура горения (тления) и влажность щепы, скорость подачи воздуха в зону горения и скорость отвода получаемого дыма.

В коптильном производстве, в зависимости от температуры дымовоздушной смеси выделяют два основных вида копчения: холодное и горячее.

Холодное копчение

Наиболее длительный процесс. Учитывая время подготовки продукта, может длиться до нескольких суток. Основным отличительным признаком этого вида копчения является то, что температура дымовоздушной смеси во время всего процесса не превышает 40°C.

Продукт при этом обезвоживается и коптится, но не сваривается. Производственный цикл холодного копчения состоит из трех основных этапов:

- посол (до содержания соли в продукте 5-7%)
- подсушка (движущимся воздухом при температуре 20-25°C)
- копчение (при температуре дымовоздушной смеси в камере не более 40°C).

Готовый продукт должен иметь цвет, вкус и запах копчености, плотную мышечную ткань не отделяющуюся от кости, содержание соли 5-10%, влажность 40-55%.

Для холодного копчения коптильня подготавливается следующим образом. Внесите в программу управления коптильни только параметр «Burt» - время работы дымогенератора. Остальные параметры следует обнулить. В ящик дымогенератора засыпьте необходимое количество щепы, ящик установите в дымогенератор. Если продукт не жирный, поддон для слива жира лучше вынуть.

Подготовленную продукцию поместите в рабочую камеру. Для размещения продукта используйте решетки или подвесы. Не размещайте продукты очень плотно, это затруднит прохождение дымовоздушной смеси и ухудшит конечный результат. Заслонку приоткройте на 1/3 – 1/4. Закройте дверь и запустите программу на выполнение. Для усиления степени копчения продукта можно повторять дымление с определенным интервалом.

Время работы генератора, количество щепы и количество повторений зависит от типа и качества продукта, желаемого конечного результата и определяется опытным путем. В качестве примера можем привести следующие данные:

Продукт Филе форели
Загрузка 4 куска по 1кг.
Щепа Смесь Ольха+Вишня+Яблоня средней фракции

	Слабое копчение	Нормальное копчение	Сильное копчение
Заслонка	Закрыта	Открыта на 1/4	Открыта на 1/3
Время работы дымогенератора, мин.	8'	8'	8'
Пауза, час:мин.	1:52'	0:52'	0:32'
Время работы дымогенератора, мин.	-	8'	8'
Пауза, час:мин.	-	0:52'	0:32'

Время работы дымогенератора, мин.	-	-	8'
Пауза, час:мин.	-	-	0:32'
Общее время копчения, час:мин.	2:00	2:00	2:00
Расход щепы, гр.	40	80	120

Примечания.

- Чрезмерное увеличение времени работы дымогенератора приводит к более полному выгоранию щепы и как следствие к ухудшению вкуса готового продукта.
- Отсутствие перфорированного вкладыша в ящике для опилок приведет к активному тлению щепы, перегреву и досрочному выходу из строя нагревательного элемента.
- Для полного выгорания 40гр. сухой щепы среднего размера (размер ногтя большого пальца руки) требуется 10 – 12 мин.
- Для более медленного тления, щепу можно смочить. Для этого опустите ее в чашку с водой на 10 – 30 минут, затем выньте шумовкой или рукой и отожмите. Имейте в виду, что тление мокрой щепы значительно увеличивает влажность в рабочей камере. Для регулирования скорости тления и влажности в рабочей камере сухую и влажную щепу можно смешивать.
- На недосушенный полуфабрикат обильно оседают смолистые вещества, поэтому после копчения продукт имеет темный цвет и горький вкус. На пересушенный полуфабрикат плохо оседают компоненты дыма, в итоге продукт не приобретает необходимого оттенка.

Внимание! Опасно!

Не открывайте дверь дымогенератора в течение всего времени тления щепы. Активный приток кислорода воздуха к тлеющей древесине при открывании дверцы, приведет к воспламенению щепы.

Горячее копчение

Процесс горячего копчения отличается от процесса холодного копчения температурным режимом, продолжительностью обработки

дымовоздушной смесью и подготовкой продукта.

Процесс горячего копчения разбивается на следующие этапы:

- Посол вкусовой (до содержания соли в продукте 1,5 – 2,0%)
- Подсушка (при температуре 18-25°С.)
- Термообработка (при температуре не ниже 110 °С.)
- Копчение (при температуре дымовоздушной смеси в камере 90 – 100°С.)

Готовый продукт должен иметь цвет и запах копчености, вкус готового пропеченного продукта; мышечная ткань отделяется от кости, содержание соли 1,5 – 3,0%, влажность 65 - 70%.

Для горячего копчения коптильня подготавливается следующим образом. Внесите в программу последовательно параметры режимов разогрева, приготовления и копчения. Если приготавливается крупнокусковой продукт полезно задействовать режим удержания. Параметры, не задействованные в процессе приготовления, следует обнулить. Установите поддон для слива жира с плотно завернутой пробкой. В ящик для щепы засыпьте необходимое количество щепы и установите его в дымогенератор.

После разогрева коптильни подготовленную продукцию поместите в рабочую камеру. Для размещения продукта используйте решетки. Не размещайте продукты очень плотно, это затруднит прохождение дымовоздушной смеси и ухудшит конечный результат. Заслонку закройте. Откройте её только для выведения из камеры излишков влаги. Закройте дверь и запустите программу на выполнение. Для усиления степени копчения продукта можно провести дополнительное дымление после окончания основного процесса.

Время и температура жарки устанавливается согласно рецептуре для конкретного продукта. Время работы генератора, количество щепы зависит от типа и качества продукта, желаемого конечного результата и определяется опытным путем. В качестве примера можем привести следующие данные:

Продукт Куриные окорока 350-400гр.
Загрузка 28 кг
Щепа Ольха средней фракции

	Слабое копчение	Нормальное копчение	Сильное копчение
Заслонка	Закрыта. Периодическое отрывание		
Температура разогрева, °С	250		

Температура жарки, °С	220 – 250		
Время жарки, час:мин.	01:30		
Время работы дымогенератора, мин.	14	20	20
Дополнительное время работы дымогенератора, мин.			14
Общее время приготовления, час:мин.	01:30	01:30	01:44
Расход щепы, гр.	60	80	80 + 60 =140

Примечания.

- Для горячего копчения дымогенератор можно включать как во время приготовления, так и после отработки всей программы.
- При большой загрузке выделяется слишком много влаги. Поверхность продукта увлажняется, от этого цвет готового изделия может быть неравномерным.
- При слишком плотном размещении продукта может наблюдаться неравномерность приготовления и окраски готового изделия.

Внимание! Опасно!

Не открывайте дверь дымогенератора в течение всего времени тления щепы. Активный приток кислорода воздуха к тлеющей древесине при открывании дверцы, приведет к воспламенению щепы.

Жарка

Процесс жарки отличается от процесса горячего копчения подготовкой продукта перед жаркой и отсутствием обработки дымовоздушной смесью.

В режиме жарки коптильня используется для приготовления, доготовки и разогрева продукта. Подготовка продукта к жарке производится согласно общим правилам и ни чем не отличается от подготовки для приготовления в любом другом жарочном, духовом или пекарском шкафу. Приготовление продукта производится согласно соответствующей рецептуре.

Для жарки коптильня подготавливается следующим образом. Внесите в программу последовательно параметры режимов разогрева и приготовления. Если приготавливается крупнокусковой продукт полезно

Уборка

Перед началом уборки отключите коптильню от сети и дайте ей остыть. После остывания коптильни можно приступать к уборке. Откройте дверь, снимите сборник конденсата и слейте накопившуюся воду. Выдвиньте поддон для сбора жира так, чтобы можно было подставить какую либо емкость под сливную пробку. С помощью ключа выкрутите пробку и слейте жир из поддона. Затем выньте поддон, снимите правый и левый подвесы и вымойте все в теплой мыльной воде. Сильные загрязнения можно удалить с помощью жесткой щетки или абразивных моющих средств. Внутренние поверхности камеры тщательно промойте теплой водой с моющим средством, затем протрите их чистой влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Очистка дымогенератора в основном сводится к удалению углей из ящика для щепы. Но при длительном копчении на внутренней стороне дверцы и поверхностях горловины дымогенератора скапливается жидкая смола. Лучше всего очищается свежая, не успевшая затвердеть смола. После окончания копчения откройте дымогенератор, выньте ящик для щепы, освободите его от углей. Мягкой тканью или бумажной салфеткой вытрите смолу с внутренней поверхности дверцы дымогенератора, уплотнителя и горловины дымогенератора.

Осторожно!

Очищаемые поверхности и особенно нагреватель могут быть горячими. Используйте защитные перчатки.

Обычно внутренние поверхности, расположенные в глубине дымогенератора не нуждаются в очистке, но при необходимости их можно очистить с помощью ершика.

Внутреннее стекло легко отмывается с помощью мыльного раствора или другого чистящего средства. Сильные загрязнения можно удалить с помощью скребка для очистки стекол. Внешние поверхности коптильни протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымытые съёмные части установите на свои места, закройте дверь и подключите сетевой кабель.

Коптильня готова к работе.

Примечания.

- Ежедневная уборка значительно упрощает очистку и продлевает срок службы коптильни.

- Для облегчения уборки пользуйтесь профессиональными чистящими средствами.
- При необходимости, очистить электронагреватель дымогенератора можно металлической мочалкой или жесткой щеткой из латунной проволоки. Не надавливайте сильно на щетку, чтобы не погнуть нагреватель и не повредить его крепление.
- Перфорированный вкладыш важная часть дымогенератора влияющая на качество копильного дыма и продолжительность срока службы дымогенератора. Не потеряйте его.

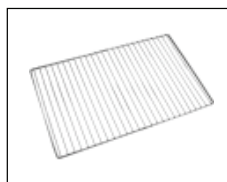
Приложения

Приложение 1

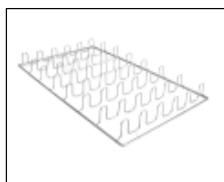
Аксессуары.

Для размещения продукта в коптильне наиболее подходят решетчатые полки и подвесы, позволяющие свободно проникать дымовоздушной смеси ко всему загруженному продукту. При использовании коптильни в качестве жарочного шкафа, для приготовления некоторых продуктов можно использовать стандартные габариты (GN1/1 или GN 2/1). Для выпечки можно пользоваться противнями (530x325 и 530x650). При использовании габаритов и противней необходимо иметь в виду, что плотно расставленные поддоны препятствуют равномерному распределению температуры в камере. Для копчения габариты и противни использовать не рекомендуется.

Фирма СИКОМ предлагает следующие аксессуары:



Полка – решетка
Плоская



Полка - решетка
Ребристая
с шагом ребер 46 мм.
с шагом ребер 52 мм.



Подвес



Для экономии места на кухне, две коптильни могут устанавливаться в колонну. Для этого необходимо приобрести дополнительно установочный комплект, включающий раму, колеса поворотные и переходники для установки аппаратов. Если вы не планируете перемещать колонну, вместо колес можно установить ножки.

Приложение 2

Хранение. Транспортирование. Утилизация.

- Камера коптильная может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- По условиям транспортирования в части воздействия механических факторов камера коптильная отнесена к группе (С) по ГОСТ 23216-78.
- По условиям хранения камера коптильная отнесена к группе 2С по ГОСТ 15150-69.
- Для транспортировки используйте фирменную упаковку.
- Оберегайте камеру коптильную от ударов.
- Камера коптильная не содержит опасных и вредных для здоровья человека материалов. Поэтому может быть утилизирована обычными способами.

Приложение 3

Гарантийные обязательства

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.

Внимательно следите за правильным оформлением документов при продаже изделия.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие с целью усовершенствования без дополнительного уведомления.

**Если у Вас возникли проблемы с оборудованием,
Если Вам нужна дополнительная информация,
Мы всегда рады помочь Вам.**

**Обращайтесь к нам:
тел./факс. (812) 350-72-61
e - mail: project@sikom.com
[http:// www.sikom.com](http://www.sikom.com)**

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

Наименование модели:

Заводской номер:

Кем было продано
оборудование:

Дата продажи:

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

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург



**КАМЕРА КОПИЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ КР-3.200К**
ТУ 5151-014-48956771-2006

ПАСПОРТ



Россия
Санкт-Петербург

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- 4.1 Камера может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- 4.2 По условиям транспортирования в части воздействия механических факторов камера отнесена к группе С по ГОСТ 23216-78.
- 4.3 По условиям хранения камера отнесен к группе 2С по ГОСТ 15150-69.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 5.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу камеры в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.
- 5.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.
- 5.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию камеры.

6. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Камера копильная электрическая, модель КР-3.200К соответствует требованиям ТУ 5151-014-48956771-2006 и признана годной к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____ Проверено ОТК:
Упаковщик _____ Подпись _____

Заводской номер: _____

7. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
Тел./факс: +7 (812) 350-7261;
Тел: +7 (812) 973-8367;
E-mail: sales@sikom.com
www.sikom.com

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Камера коптильная электрическая модель КР-3.200К для предприятий общественного питания, в дальнейшем камера, предназначена для горячего и холодного копчения мяса, рыбы, птицы и других продуктов, а так же жарки и запекания кулинарных изделий, выпекания некоторых видов мучных изделий.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Номинальное напряжение, В 380
- 2.2 Частота, Гц..... 50
- 2.3 Номинальная мощность, Вт 8025
- 2.4 Масса, кг 88
- 2.5 Габаритные размеры, мм
 ширина 560
 глубина (с закрытой / открытой дверью) 780/1490
 высота (min/тах с учетом регулирования ножек) 794/860
- 2.6 Рабочий объем камеры, л 200
- 2.7 Размеры для установки полки-решетки, мм 530x 650
- 2.8 Типоразмер применяемых гастроемкостей GN2/1 (2GNI/1)
- 2.9 Шаг установки полок / гастроемкостей, мм 35
- 2.10 Камера является электрическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.42-92.
- 2.11 Вид климатического исполнения камеры УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.
 Камеру допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°С до +35°С.
- 2.12 Класс защиты камеры IP 20 по ГОСТ 14254-96. Камеру допускается эксплуатировать под навесом или в закрытых помещениях, имеющих вентиляцию.

- 2.13 Все детали камеры, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00.
 Дверь камеры изготовлена с использованием закаленного стекла по ГОСТ 30698-2000. Предельно допустимые нормы физико-химических показателей материалов указаны в таблице 1.
- 2.14 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений камера соответствует требованиям Сан Пин 2.2.4.1191-03, Сан Пин 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений указаны в таблице 2.
 По создаваемым уровням шума Гриль соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Допустимые уровни звука и звукового давления (шума) указаны в таблице 3.

Таблица 1.

Предельно допустимые нормы физико-химических показателей

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений	НТД на методы исследования
1	2	3	4
Марганец	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87

Таблица 2.

Предельно допустимые уровни неионизирующих электромагнитных излучений

Напряженность электрического поля 50Гц (вВ/м)	Плотность магнитного потока 50Гц (мкТл)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность инфракрасного излучения (Вт/м ²)
5	100	20	140

Таблица 3.

Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления.

	Уровни звукового давления в Дб в октавных полосах частот, Гц						Уровень звука (Дб)			
	31,5	63	125	250	500	1000		2000	4000	8000
Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
ДУ	107	96	87	82	78	75	73	71	69	80

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 3.1 В комплект поставки камеры входят:
 - Камера в сборе 1 шт.
 - Поддон для слива жира 1 шт.
 - Ящик для щепы 1 шт.
 - Вкладыш в ящик для щепы 1 шт.
 - Ручка для выемки ящика для щепы 1 шт.
 - Розетка настенная 1 шт.
 - Руководство по эксплуатации 1 шт.
 - Паспорт 1 шт.
 - Упаковка (коробка; поддон) 1 шт.