



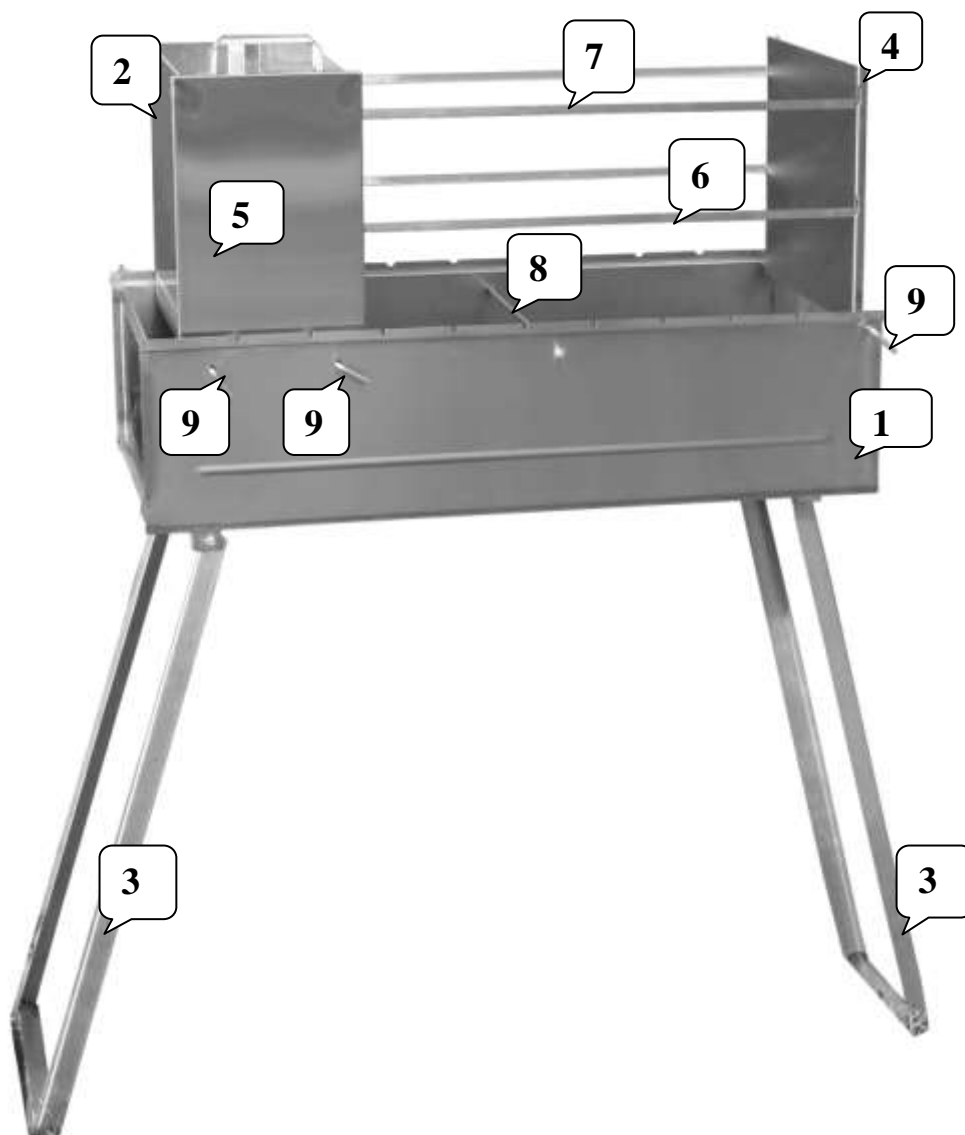
Продукция фирмы  
**«СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ  
КОМПАНИЯ»**

Санкт-Петербург  
Произведено по лицензии фирмы ООО «ОХТА  
ИНЖИНИРИНГ»

**КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ**  
**СуперКМУДЖИК**  
Модель КР-7

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  
www.kmugik.com

Мы надеемся, что работа с коптильней доставит Вам удовольствие.

*Коллектив «СЕВЕРНОЙ ИНЖЕНЕРНОЙ КОМПАНИИ»*

*г. Санкт-Петербург*

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Коптильня-мангал универсальная КР-7 СуперКМУДЖИК (аббревиатура Коптильня Малая Универсальная Для Жарки И Копчения) предназначена для горячего копчения/запекания продуктов и полуфабрикатов и одновременной жарки продуктов на шампурах.

Коптильня 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

Все детали выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.

- 2.1 Коптильня-мангал состоит из мангала 1 с установленной на шарнире коптильней 2. Коптильня 2 выполнена в виде камеры с фронтальной (боковой) загрузкой продуктов с одной дверцей 5. Дверца 5 выполнена сдвижной наверх. Внутри камеры коптильни расположены: съемный поддон для сбора жира во время копчения и 3 выдвижные полки-решетки для выкладки продуктов копчения (не показаны). Мангал 1 оснащен складными ножками 3 и откидной стенкой-полкой 4. Коптильня 2 и стенка-полка 4 шарнирно связаны с мангалом 1 длинными штифтами 9. Мангал 1 снабжен стяжкой 8 для обеспечения прочности конструкции в случае чрезмерного нагрева. В полностью оснащенном виде стенка-полка 4 соединяется с коптильней 2 опорами 6 и 7 (второй и третий уровень) для размещения шампуров.
- 2.2 Для горячего копчения на дно коптильной камеры укладывают опилки или щепу. 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.
- 2.3 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.
- 2.4 Коптильный материал: щепы бука, берёзы, ивы, ясеня, ольхи, клёна или их смеси. В зависимости от продуктов подбирается коптильный материал, а также в зависимости от длительности копчения подбирается пропорция сухой и влажной (замоченной около получаса) щепы, это необходимо для длительного дымообразования.
- 2.5 Для копчения необходимо в мангале разжечь угли. В процессе копчения из под сдвижной дверцы коптильни будет вытекать дым.
- 2.6 Выделяющаяся из пищевого продукта жидкость собирается в поддоне.

- 2.7 Приготовление шашлыков осуществляется традиционным способом. Главным отличием является возможность размещения шампуров с полуфабрикатами и уже приготовленными шашлыками на опорах 6 и 7 (2 и 3 уровень). Таким образом, можно одновременно разместить до 21 шампура с шашлыками (7 жарятся, 7 подогреваются/доготавливаются и 7 ожидают своей очереди на жарку).
- 2.8 В случае необходимости увеличения количества одновременно жарящихся шашлыков, необходимо снять коптильню с опорами 6 и 7 и откинуть полку-стенку 4.

### 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 3.1 Масса, кг .....15
- 3.2 Габаритные размеры, мм  
 длина .....800  
 ширина .....330  
 высота в собранном виде .....230  
 высота/высота с откинутыми ножками .....530/1260
- 3.3 Все детали аппарата, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.

Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

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

### 4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Мангал ..... 1 шт.
- Коптильная камера ..... 1 шт.
- Откидные ножки (могут быть изготовлены из оцинк. стали) ..... 2 шт.
- Откидная стенка-полка ..... 1 шт.
- Сдвижная дверца ... 1 шт.
- Опоры 2 и 3 уровня ..... 4 шт.
- Стяжка (закреплена 2 гайки, 2 шайбы) ..... 1 шт.
- Штифты Г-образные (+шплинт) ..... 3 шт.
- Поддон для сбора жира (в коптильне) ..... 1 шт.
- Полка-решетка (в коптильне) ..... 3 шт.
- Руководство по эксплуатации (паспорт)..... 1 шт.
- Коробка упаковочная ..... 1 шт.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### ВНИМАНИЕ!

#### 5.1 КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Устанавливать коптильню-мангал на не термостойкую поверхность. Поверхность, на которую устанавливается коптильня-мангал, должна выдерживать температуру не менее 150°С. Идеальной поверхностью является земля;
  - Во время работы в режиме горячего копчения касаться незащищенной рукой (без хлопчатобумажных перчаток, рукавиц) или прислоняться к корпусу коптильни-мангала;
  - Использовать коптильню-мангал не по назначению;
  - Допускать к работе с коптильной-мангалом лиц не прошедших подготовку и лиц младше 18 лет;
  - Эксплуатировать коптильню-мангал с размещёнными на ней или прислонёнными к ней какими-либо предметами;
  - Разбирать или изменять конструкцию коптильни-мангал;
  - Работать с коптильной-мангалом в закрытых помещениях без вытяжной вентиляции;
  - Оставлять коптильню-мангал без присмотра;
- 5.2 Любой ремонт коптильни-мангала производится только специально обученным персоналом или сервисной службой предприятия - изготовителя.
- 5.3 Рабочее место должно быть оборудовано локальной вытяжкой.

## 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.

## 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. Щепка, стружка должны быть чистыми и сухими. Не используйте стружку клееного или крашеного дерева.
- 7.2 В зависимости от продуктов подбирается коптильный материал, а также в зависимости от длительности копчения подбирается пропорция сухой и влажной (замоченной около получаса) щепы, это необходимо для длительного дымообразования.
- 7.3 При копчении через щель над сдвижной дверцей выходит небольшой дымок с пряным запахом.
- 7.4 Своевременно загружайте свежую щепу, не допускайте продолжение нагрева уже сгоревшей щепы в коптильной камере или в дымогенераторе (индикатор – легкий дымок).
- 7.5 При интенсивном нагреве, особенно в случае контакта с пламенем допускаются незначительные деформации деталей коптильни. Это нормально, после остывания деформации исчезнут. Изменение цвета внешних поверхностей в результате копчения не должно вызывать тревогу, как и кастрюли из нержавеющей стали их можно мыть чем угодно, в т.ч. абразивными материалами.

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

## 8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы и охлаждения коптильни-мангала очистите от остатков продуктов решетки и поддон. Внутренний объём камеры копчения и дверцу можно почистить, используя специальную жидкость.
- 8.2 После работы промойте все части коптильни мыльным раствором, удалите с внешних поверхностей следы копоти.

## 9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Коптильня универсальная СуперКМУДЖИК модели КР-7 соответствует требованиям ТУ 5151-014-48956771-2006 и признана годной к эксплуатации.

Изготовлено

Подпись

Штамп ОТК



## 9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

9.1 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.

9.2 Внимательно следите за правильным оформлением документов при покупке изделия.

9.3 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)

[www.kmugik.com](http://www.kmugik.com)

Установленный срок службы изделия не менее 5 лет.