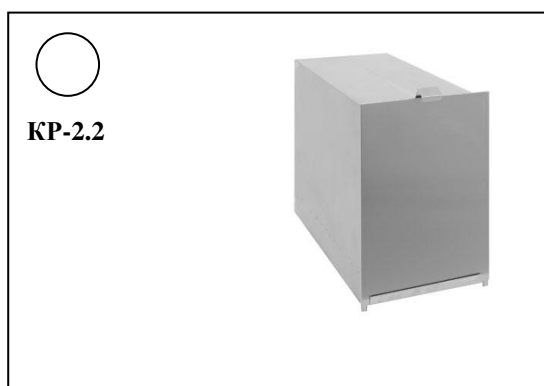


Продукция фирмы
«СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ»
Санкт-Петербург
Произведено по лицензии фирмы ООО «ОХТА ИНЖИНИРИНГ»

КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ
КМУДЖИК
Модели КР-2.2, КР-2.3 и КР-2.4

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 универсальная КМУДЖИК (аббревиатура Коптильня Малая Универсальная Для Жарки И Копчения) предназначена:

- Модель КР-2.2 - для горячего копчения продуктов и полуфабрикатов (не имеет собственного источника нагрева. Для использования необходимо ставить на источник нагрева);
- Модель КР-2.3 – для горячего копчения продуктов и полуфабрикатов выполнена с возможностью использования в качестве мангала. Имеет собственный источник тепла - топку;
- Модель КР-2.4 – для ХОЛОДНОГО и ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ продуктов и полуфабрикатов и выполнена с возможностью использования в качестве мангала. Имеет собственный источник тепла – топку и дымогенератор.

Любая 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 Все модели представляют из себя одну и ту же коптильную камеру КР-2.2 дополненную устройствами и в различных комбинациях:

2.2 Модель КР-2.2. ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ.

2.2.1 Коптильня выполнена в виде камеры с фронтальной (боковой) загрузкой продуктов с одной дверцей. Дверца выполнена сдвижной вверх. Внутри камеры коптильни расположены: съемный поддон для сбора жира во время копчения; подвес с 2-мя полками-решетками для выкладки или подвешивания продуктов копчения,

2.2.2 Для горячего копчения на дно коптильной камеры укладывают опилки или щепу. Продукты копчения располагаются внутри камеры копчения на решетках подвеса, на расстояниях, обеспечивающих достаточный зазор между ними, чтобы дым равномерно обтекал всю поверхность продукта. Для копчения продуктов в подвешенном состоянии, необходимо отсоединить полки-решетки от подвеса и прикрутить одну полку-решетку к швеллеру. Продукты для копчения затем необходимо подвесить крючками (в комплект поставки не входят) на этой полке-решетке. Дым, содержащий коптильные вещества, образуется внутри камеры копчения в результате медленного тления щепы соответствующих пород деревьев при ограниченном содержании кислорода в камере.

2.2.3 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.

2.2.4 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.

2.2.5 Для копчения необходимо поставить коптильную камеру с загруженным коптильным материалом и продуктами на источник тепла: на огонь, на мангал, на плиту. В процессе копчения из под сдвижной дверцы коптильни будет вытекать дым.

2.2.6 Выделяющаяся из пищевого продукта жидкость собирается в поддоне.

2.3 Модель КР-2.3. ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ. МАНГАЛ. ДУХОВОЙ ШКАФ.

2.3.1 Коптильная камера та же самая, что и КР-2.2. выполнена в виде камеры с фронтальной (боковой) загрузкой продуктов с одной дверцей. Дверца выполнена сдвижной наверх. Внутри камеры коптильни расположены: съемный поддон для сбора жира во время копчения; подвес с 2-мя полками-решетками (позиция 8) для выкладки или подвешивания продуктов копчения;

2.3.2 Коптильная камера 2 интегрирована в корпус 1, имеющий топку 3. Топка снабжена дверцей 12 и колосниковой решеткой 11. Корпус коптильни имеет вентиляционные каналы 18 для организации устойчивого горения в топке, в нижней части корпуса 1 сделаны вырезы для шампуров (см.рис.1 и 2);

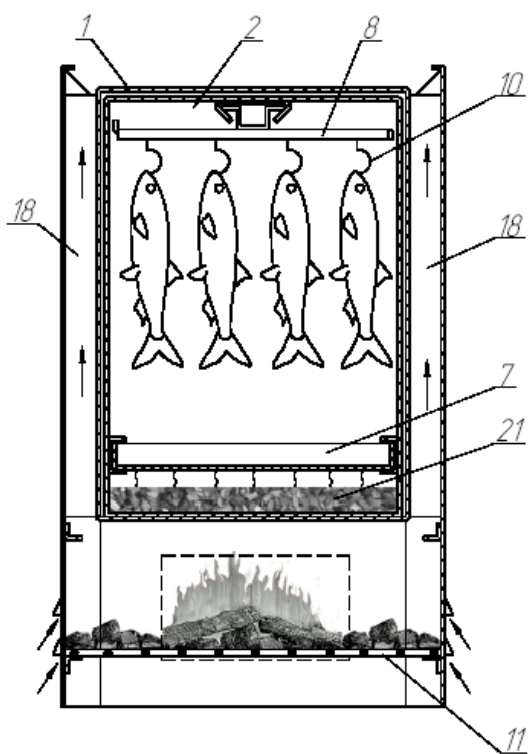


Рис. 1

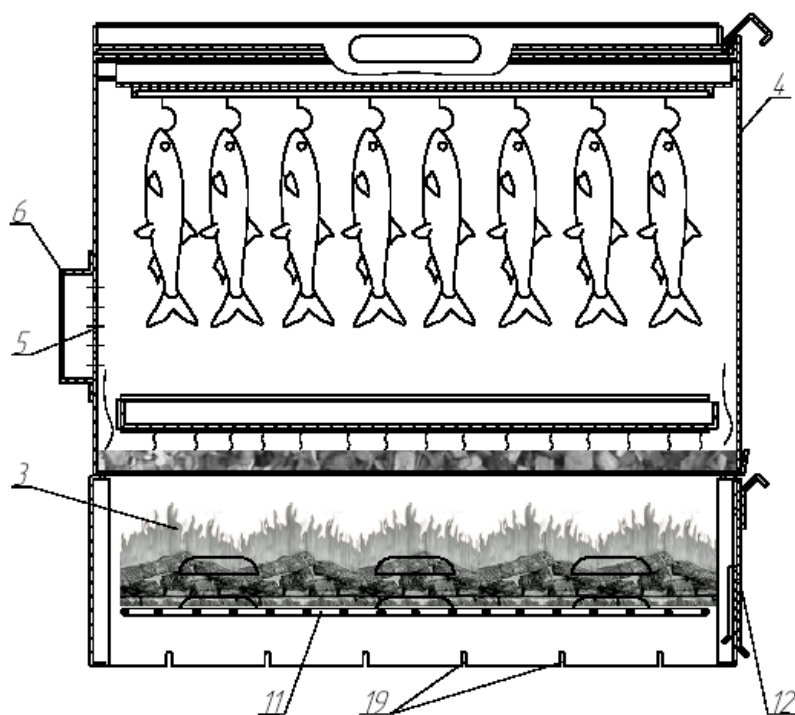


Рис. 2

2.3.3 Для горячего копчения в топку на колосниковую решетку 11 загружают топливо (дрова, уголь, ...) Продукты горения нагревают коптильную камеру с 3-х сторон, обеспечивая наилучший режим приготовления продуктов.

2.3.4 Выделяющаяся из пищевого продукта жидкость собирается в поддоне.

2.3.5 В случае использования коптильни КМУДЖИК КР-2.3 в качестве мангала, корпус 1 переворачивают, при этом колосниковая решетка 11 смещается на другой уровень. На решетку помещается уголь. Шампуры 20 размещают в вырезах 19. Вентиляционные каналы в этом случае обеспечивают подвод воздуха для лучшего горения углей (см.рис.3)

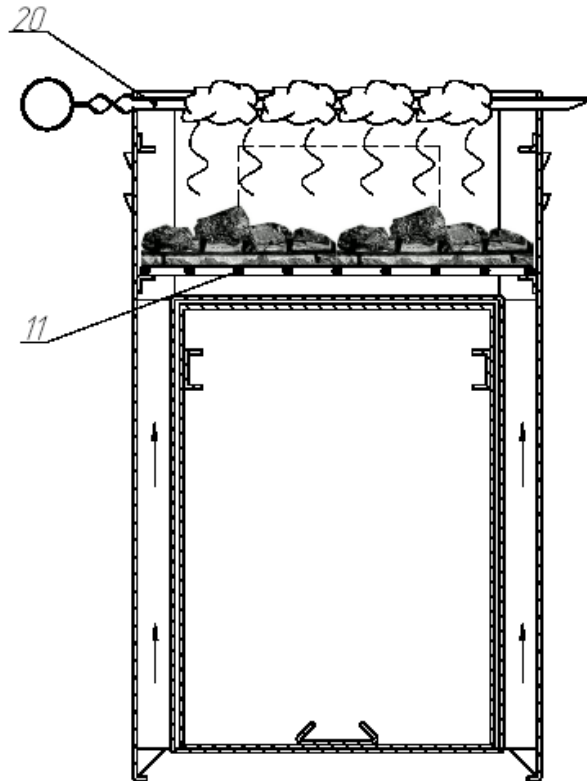


Рис. 3

2.3.6 В коптильне КМУДЖИК КР-2.3 можно запекать продукты, используя ее как духовой шкаф.

2.3.7 Коптильня КМУДЖИК КР-2.3 не требует внешнего источника тепла, ее можно установить на любую несгораемую поверхность и приготовить на ней блюда горячего копчения или блюда на шампурах.

2.4 Модель КР-2.4. ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ.

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ. МАНГАЛ. ДУХОВОЙ ШКАФ.

2.4.1 Коптильная камера та же самая, что и КР-2.2. выполнена в виде камеры с фронтальной (боковой) загрузкой продуктов с одной дверцей. Дверца выполнена сдвижной наверх. Внутри камеры коптильни расположены: съемный поддон для сбора жира во время копчения; подвес с 2-мя полками-решетками для выкладки или подвешивания продуктов копчения; Коптильная камера коптильни КМУДЖИК КР-2.4 имеет отверстие для подачи дыма 5, закрытое заглушкой 6 (см.рис.6);

2.4.2 Коптильная камера 2 выполнена извлекаемой из корпуса 1, имеющий топку 3. Топка снабжена дверцей 12 и колосниковой решеткой 11. Корпус коптильни имеет вентиляционные каналы 18 для организации устойчивого горения в топке, в нижней части корпуса 1 сделаны вырезы для шампуров (см.рис.5 и 6);

2.4.3 Коптильня КМУДЖИК КР-2.3 снабжена также извлекаемым дымогенератором 13 с поддоном 14 и крышкой 15. Выход дымогенератора при помощи фланца 16 подсоединен к дымоходу 17. Дымоход 17 представляет собой гибкий гофрированный металорукав из высококачественной нержавеющей стали (см.рис. 4)

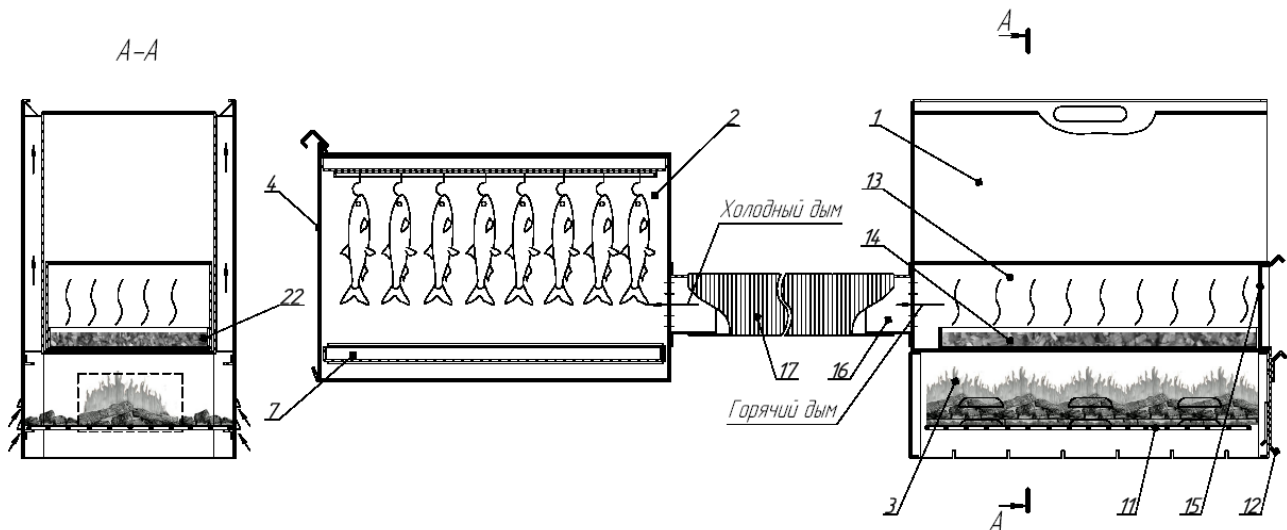


Рис. 4

- 2.4.3 Для горячего копчения дымогенератор не используется. Процедура горячего копчения описана в п. 2.3.3. Процедура жарки на мангале описана в п.2.3.4;
- 2.4.4 Для холодного копчения коптильную камеру 2 извлекают из корпуса 1 и на ее место устанавливают дымогенератор 13. Дымоход 17 подсоединяют к отверстию 5 коптильной камеры 2, с которого предваритель снимают заглушку 6. В поддон 14 дымогенератора 13 укладывают опилки или щепу 22, продукт для копчения размещают внутри коптильной камеры 2, как описано в п.2.2.2. Опилки или щепу в коптильную камеру класть не нужно. Теплом топки 3 из опилок (щепы) в дымогенераторе 14 образуется горячий дым, который в дымоходе 17 охлаждают до температуры, предпочтительно, не превышающей 28°C. Дым охлаждается в дымоходе естественным путем в результате теплообмена на длине 1,5 метра. Можно его остужать принудительно, закопав его в землю, снег или накрывая мокрыми тряпками (поливая водой). Холодный дым для копчения поступает в коптильную камеру 2.
- 2.4.5 Так как процесс холодного копчения весьма длительный, потребуется многократная «перезарядка» дымогенератора коптильным материалом. Для этого необходимо извлечь поддон дымогенератора, удалить сгоревшие опилки (щепу), засыпать новую порцию опилок (щепы), задвинуть поддон обратно.
- 2.4.6 Выделяющаяся из пищевого продукта жидкость собирается в поддоне.
- 2.4.7 В случае использования коптильни КМУДЖИК КР-2.4 в качестве мангала, корпус 1 переворачивают, при этом колосниковая решетка 11 смещается на другой уровень. На решетку помещается уголь. Шампуры размещают в вырезам 19. Вентиляционные каналы в этом случае обеспечивают подвод воздуха для лучшего горения углей.
- 2.4.8 В коптильне КМУДЖИК КР-2.4 можно запекать продукты, используя ее как духовой шкаф.
- 2.4.9 Коптильня КМУДЖИК КР-2.4 не требует внешнего источника тепла, ее можно установить на любую несгораемую поверхность и приготовить на ней блюда горячего копчения или блюда на шампурах.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 3.1 Масса, кг 22
- 3.2 Габаритные размеры, мм
 длина560
 ширина500
 высота340
- 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 ³	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

КМУДЖИК КР-2-2:

- Коптильная камера..... 1 шт.
- Сдвижная дверца ... 1 шт.
- Подвес на швеллере 1 шт.
- Полка-решётка 2 шт.
- Поддон 1 шт.
- Руководство по эксплуатации (паспорт)..... 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

КМУДЖИК КР-2.3:

- Коптильня 1 шт.
- Сдвижная дверца 1 шт.
- Подвес на швеллере 1 шт.
- Полка-решётка 2 шт.
- Поддон 1 шт.
- Корпус..... 1 шт.
- Колосниковая решетка..... 1 шт.
- Дверца топки 1 шт.
- Руководство по эксплуатации (паспорт)..... 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

КМУДЖИК КР-2.4

- Коптильня 1 шт.
- Сдвижная дверца 1 шт.
- Подвес на швеллере 1 шт.
- Полка-решётка 2 шт.
- Поддон 1 шт.
- Корпус..... 1 шт.
- Колосниковая решетка..... 1 шт.
- Дверца топки 1 шт.
- Дымогенератор..... 1 шт.
- Поддон дымогенератора..... 1 шт.
- Фланец дымогенератора. 2 шт.
- Дымоход 1 шт.
- Заглушка..... 1 шт.
- Прокладка 2 шт.
- Руководство по эксплуатации(паспорт)..... 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

5.1 **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- Устанавливать коптильню на не термостойкую поверхность. Поверхность, на которую устанавливается коптильня, 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;
 - Использовать коптильню не по назначению;
 - Допускать к работе с коптильней 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;
 - Работать с коптильней в закрытых помещениях без вытяжной вентиляции;
 - Оставлять коптильню без присмотра;
- 5.2 Любой ремонт коптильни 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. Щепы, 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 холодном копчении крайне важна подготовка продукта к копчению. Продукт должен быть хорошо промыт и высушен.
- 7.3 При копчении как горячем, так и холодном через щель над 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 очистите от остатков продуктов решетки и поддон. Внутренний объём камеры копчения и дверцу можно почистить, используя специальную жидкость.
- 8.2 При холодном копчении в дымоходе собирается конденсат, после работы его необходимо аккуратно удалить.
- 8.3 После работы промойте все части коптильни мыльным раствором, удалите с внешних поверхностей следы копоти,

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Коптильня универсальная КМУДЖИК модели КР-2.2, 2.3 и 2.4 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

www.sikom.com

www.kmugik.com

Установленный срок службы изделия не менее 5 лет.