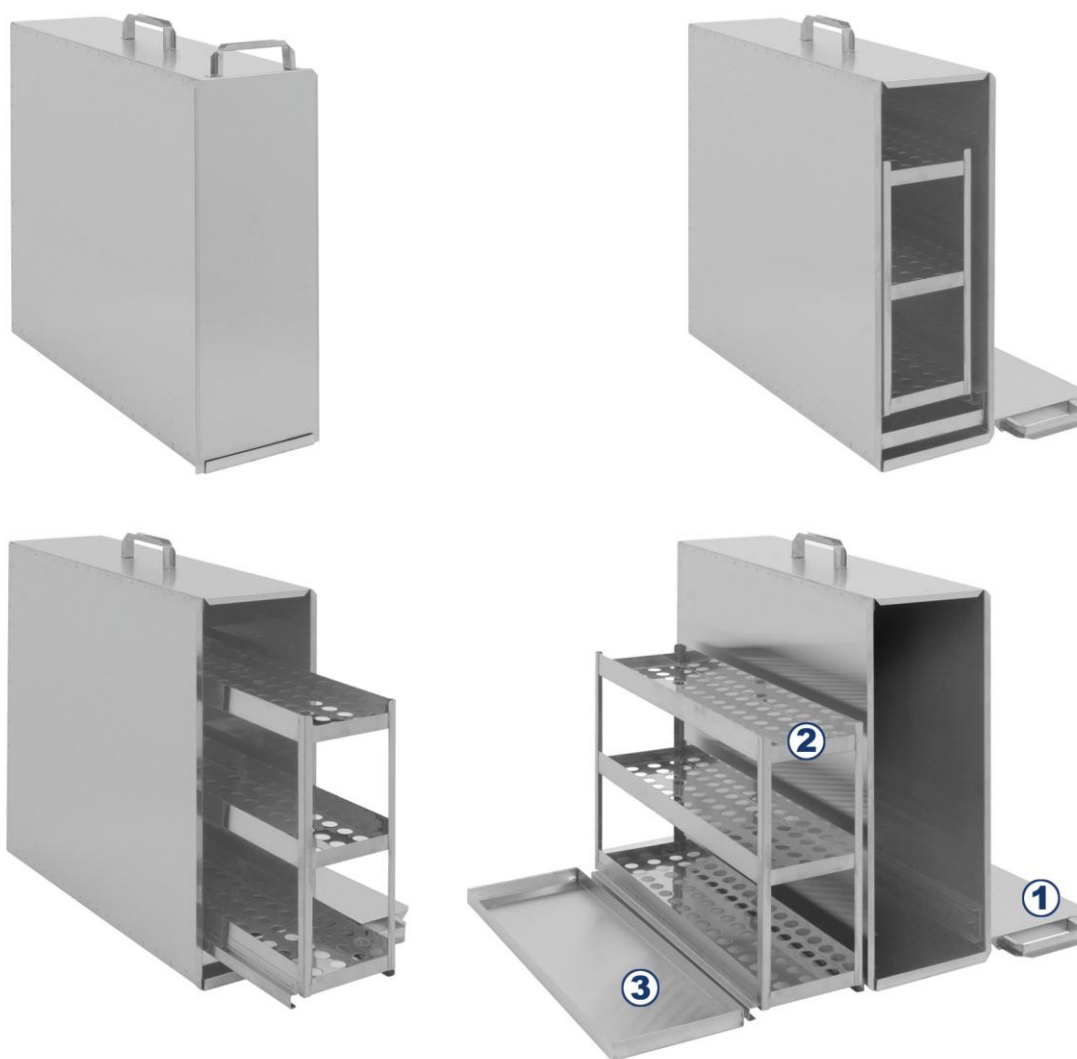


Продукция фирмы  
**«СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ»**  
Санкт-Петербург  
Произведено по лицензии фирмы ООО «ОХТА ИНЖИНИРИНГ»

**КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ**  
**КМУДЖИК**  
Модель КР-2

ТУ 5151-014-48956771-2006

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



① Крышка    ② Выдвигаемый стеллаж    ③ Поддон-жирсоборник

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 КР-2 КМУДЖИК (аббревиатура Коптильня Малая Универсальная Для Жарки И Копчения) предназначена для горячего копчения продуктов и полуфабрикатов (не имеет собственного источника нагрева. Для использования необходимо ставить на источник нагрева);

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 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; выдвигаемый стеллаж с 3-мя полками-решетками для выкладки продуктов копчения,
- 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 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.
- 2.6 Выделяющаяся из пищевого продукта жидкость собирается в поддоне.

### 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 3.1 Масса, кг ..... 7,6
- 3.2 Габаритные размеры, мм  
длина .....530  
ширина .....190  
высота .....530
- 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:

- Коптильная камера..... 1 шт.
- Сдвижная дверца ... 1 шт.
- Выдвижной стеллаж с 3 полками..... 1 шт.
- Поддон ..... 1 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 копчении 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 После работы промойте все части коптильни мыльным раствором, удалите с внешних поверхностей следы копоти,

## 9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Коптильня универсальная КМУДЖИК модели КР-2 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.