

КОСАТЕQ



Korean Catering
Equipment Manufacturing
Company Inc.

КОПТИЛЬНЯ

МОДЕЛЬ: DSH S03/04

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: *“Kocateq”* (Южная Корея)

Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	3
2. Технические данные	4
3. Распаковка	4
4. Установка машины	4
5. Подключение машины	4
6. Перемещения	5
7. Эксплуатация	5
8. Очистка и обслуживание	6
9. Часто задаваемые вопросы	7
10. Условия гарантии	8

Вы приобрели профессиональную коптильню фирмы “Kocateq” (Южная Корея), сертифицированную на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием коптильни, именуемой в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью вашей коптильни и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установке машины в другом подразделении Вашей организации).**

На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.

Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой машины, обязательно отключите машину от основной электрической сети.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Машина является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: электрическим травмам и т.п.
- Машина предназначена для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к машине, не позволяйте им играть с ней, разбирать ее.
- Машина предназначена для эксплуатации исключительно вне помещения.
- Любое другое применение кроме копчения продуктов рассматривается как ненадлежащее. **Изготовитель не несет никакой ответственности в случае ненадлежащего применения оборудования.**

Предупреждения:

- Не разрешается использовать данное оборудование в целях обогрева.

- Не разрешается оставлять упаковочные материалы без присмотра в домашних условиях. Рассортируйте упаковочные материалы и сдайте их в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- В том случае, когда Вы будете выбрасывать само оборудование, сдайте его в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- Не затрудняйте доступ к вентиляционным отверстиям и к прорезям, предназначенным для отвода тепла.
- Табличка данных, на которой приведены технические данные, регистрационный номер и торговая марка, находится на видном месте на стенке оборудования.

Не разрешается снимать эту табличку.

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

2. Технические данные.

Модель	DSH S03/04
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	1000
Диапазон температур, °C	0-135
Таймер, мин	0-120
Размеры, мм	450x400x940
Количество уровней	4

3. Распаковка.

Осторожно вытащите машину из упаковки.

ВНИМАНИЕ! После удаления упаковки тщательно проверьте внешний вид машины, в случае обнаружения механических повреждений не пытайтесь производить дальнейшее подключение, немедленно свяжитесь с торговой организацией для консультации или обмена.

Упаковочные материалы, такие как картон, пленка следует хранить в месте, не доступном для детей.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружественными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом!

Важно! Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

4. Установка машины.

Установите машину в горизонтальном положении на твердой устойчивой поверхности. Убедитесь в том, что основание, на котором установлена машина, не состоит из легковоспламеняющихся материалов. Убедитесь в том, что рядом с машиной отсутствуют легковоспламеняющиеся материалы.

5. Подключение машины.

Напряжение и частота тока, на которую рассчитана Ваша коптильня, указана на таблице, прикрепленной с тыльной части аппарата. Проверьте соответствие этих данных параметрам Вашей сети, при несоответствии параметров сети Вы должны обратиться для консультаций и переделок в сервисную электрическую компанию. Наш специалист не будет производить подключение к сети в случае несоответствия этих параметров. Значительные колебания напряжения и частоты тока в Вашей сети (более $\pm 5\%$ от требуемых параметров), ее внезапные отключения\включения могут привести к поломкам средств автоматики машины (в этом случае гарантия на изделие аннулируется), в этом случае мы оставляем за собой право на проведение соответствующих исследований и формулировку окончательных причин выхода из строя соответствующих систем. Претензии, связанные с последствиями внезапных отключений\включений, а также колебаниями параметров электрической сети, не могут быть предъявлены Вами сервисной организации и не являются предметом гарантии.

Для установки блока управления коптильней проделайте следующие процедуры (**Внимание! Данные работы необходимо проводить при полностью обесточенной машине. Должен быть обеспечен видимый разрыв цепи**):

- Установите блок управления на боковой стенке аппарата. Предварительно вставьте баллоны термостатов в соответствующее отверстие в стенке коптильни и извлеките их во внутренней камере аппарата. Закрепите термобаллоны на тыльной стенке камеры с помощью специальной скобы.
- Зафиксируйте блок управления винтами. Убедитесь в том, что он надежно закреплен.
- Подключите два провода, выходящие из блока управления, к соответствующим разъемам на корпусе аппарата.

Внимание! Будьте очень внимательны и аккуратны при монтаже блока управления. Любое повреждение капиллярных трубок или термобаллонов термостатов приведет к их поломке. Данный вид неисправности не покрывается гарантийными обязательствами завода изготовителя.

6. Перемещения.

При переносе машины с места на место не забывайте отключать машину от электрической сети.

7. Эксплуатация.

- Панель управления коптильни состоит из таймера, термостата, двух выключателей и двух индикаторных ламп. При включении аппарата в сеть загорается зеленая индикаторная лампа. При выставлении необходимой температуры с помощью термостата, загорается красная индикаторная лампа. Два выключателя на панели управления отвечают за работу двух нагревательных элементов, расположенных один над другим. Для включения одного нагревательного элемента, переведите один из выключателей в положение «Включено», при этом загорится соответствующая индикаторная лампа. Для включения обоих нагревательных элементов, переведите оба переключателя в положение «Включено», при этом загорятся обе индикаторные лампы.
- Полностью откройте шибер, расположенные на верхней части коптильни, повернув соответствующий рычаг.
- Перед приготовлением коптильню необходимо прогреть. Для этого подключите коптильню к основной электрической сети, включите основной выключатель на панели управления (при этом загорится соответствующий световой индикатор), установите необходимое время прогрева плюс 15 минут на прогрев, установите на термостате температуру $\sim 54^{\circ}\text{C}$. После

того, как выбрана температура, коптильня начнет работу. Как только температура достигнет заданной, световой индикатор гаснет.

- В то время как происходит процесс прогрева коптильни, намочите щепу. Не погружайте щепу в воду, иначе она будет слишком мокрая и создаст дополнительный конденсат внутри камеры коптильни. С другой стороны щепы не должна быть сильно сухой, что может привести к возникновению открытого пламени внутри коптильни и повреждению как самой коптильни, так и продуктов внутри нее. Существует три способа проверки влажности щепы:

- В лотке, в котором находится намоченная щепы, не должно быть видимой воды.
- Вся щепы должна быть темного цвета.
- Если взять кусок намоченной щепы и надавить на нее, из щепы не должна сочиться вода.

Количество используемой щепы напрямую зависит от вкусовых пристрастий оператора и клиента.

- Примерно через 15 минут поместите продукт в коптильню, плотно закройте дверь и оставьте продукты подсушиваться на 30-45 минут при температуре 54°C.
- Откройте дверь коптильни и осторожно установите контейнер со щепой на место. Щепы в контейнере должна быть упакована таким образом, чтобы в массе щепы в центре контейнера было проделано небольшое отверстие. Это необходимо для того, чтобы улучшить тление щепы и увеличить градиент распределения дыма в объеме коптильни.
- Закройте дверь коптильни, откройте шибер и установите температуру 68°C.
- Когда из дымохода появится дым (это произойдет примерно через 10 минут работы), уменьшите температуру до 60-63°C и дождитесь, пока температура не упадет до заданного значения (следите за температурой по внешнему термометру, который входит в комплект поставки). Закройте шибер на ¼. В случае, если процесс копчения остановился снова повысьте температуру как описано выше.
- Повышайте температуру каждые 1 ½ часа до тех пор, пока температура не достигнет 71-74°C. Коптите продукт при этой температуре до тех пор, пока температура внутри продукта не достигнет значения 66°C.
- Когда температура внутри продукта достигла 66°C выключите коптильню и осторожно вытащите продукт.
- Обдайте продукт холодной водой, температура продукта при этом должна понизиться до 49°C.
- Охладите продукт в течение ночи. Продукт готов к употреблению или заморозке.

Для измерения температуры внутри продукта необходимо отдельно приобрести соответствующий датчик температуры.

8. Очистка и обслуживание.

Чистота этого оборудования значительно влияет на эффективность его работы и качество пищи. Существует тесная взаимосвязь между чистотой оборудования и ароматом и вкусом пищи. Чистое оборудование работает лучше и дольше. В нормальных условиях эта коптильня обеспечивает долгую и бесперебойную работу. Профилактическое обслуживание этой коптильни не требуется, однако эта инструкция поможет продлить ее бесперебойную работу и срок жизни.

1. Ежедневная очистка.

Отключите коптильню от источника питания. Удалите все съемные части: решетки, поддоны, шиберы. Мойте эти части отдельно. Очищайте внутреннюю металлическую поверхность влажной, чистой тканью с продажным моющим средством или растворителем, удаляющим жир. Тщательно промойте водой для удаления остатков моющего средства и вытрите насухо.

ВАЖНО! Избегайте использования абразивных компонентов, очистителей, содержащих соединения хлора и четвертичные соли. Никогда не используйте для очистки нержавеющей стали хлороводородную (соляную) кислоту.

2. Проверяйте общее состояние коптильни раз в месяц.

Проверяйте коптильню раз в месяц на предмет физических повреждений и потерю винтов. Устраняйте любые неисправности, пока они не начали влиять на работу коптильни.

9. Часто задаваемые вопросы.

Что происходит в процессе копчения?

В процессе копчения из дыма выделяются кислоты, которые оказывают антисептическое действие и обеззараживают продукты, помещенные в коптильню. Эти кислоты предотвращают бактериальный рост на поверхности продуктов.

Сколько времени занимает копчение сосисок?

Сосиски толщиной 19мм копятся примерно 7 часов, 32-35мм – 8 часов, 3 ½” – примерно 12 часов. Ветчина может коптиться несколько дней.

Как узнать, что процесс копчения мяса закончен?

Определить, что мясо полностью прокоптелось можно характерному цвету, который появляется при взаимодействии молекул углеводов дыма и пигментов мяса.

Как правильно приготовить опилки или щепу?

Щепа или опилки должны быть смочены водой, но не пропитаны ею. Смоченная щепа тлеет длительное время и насыщает мясо удивительным ароматом. Для того чтобы смочить щепу, ее необходимо положить в емкость и обдать водой. Смоченную щепу необходимо хорошо перемешать, чтобы вся щепа была смочена.

Возможно ли осуществлять холодное копчение?

Все зависит от того, что Вы понимаете под фразой «холодное копчение». Суть холодного копчения заключается в том, что источник нагрева и приготавливаемый продукт разделены и находятся в разных зонах. Другими словами, происходит копчение продукта без температурного воздействия на него. Если Вы имеете в виду, например, копчение сосисок при температуре 74°C, то да, это именно то, для чего разработана данная коптильня. Температура в коптильне должна быть в пределах 74-76°C. Если температура повышается и находится в диапазоне 190-200°C, то в этом случае происходит разрушение жиров (при температуре 93°C жир начинает плавиться).

Могу ли я использовать жидкий дым в процессе копчения?

Да использование жидкого дыма возможно. Смешайте его с используемыми специями и обработайте мясо. Проводите копчение при низкой температуре.

Могу ли я загрузить в коптильню больше сосисок, чем предполагалось ранее?

Нет, при перегрузке коптильни время между запуском процесса копчения и его окончанием значительно увеличивается. Кроме того, в том месте, где отдельные куски продуктов касались друг друга и дым, соответственно, не обрабатывал продукт – продукт будет обесцвечен.

Возможно ли приготовить крылышки барбекю в коптильне?

Нет. Данная коптильня разработана для копчения продуктов при температуре, не превышающей 88°C. Если температура будет выше 88°C, жир из продукта начнет плавиться, что может привести к перегоранию нагревательных элементов и возникновению возгорания внутри коптильни.

Почему после окончания копчения на дне коптильни скапливается жидкость?

Температура копчения была слишком высокой, что привело к вытапливанию жира из продукта.

Колбаса, приготовленная в коптильне, выглядят неаппетитно, в чем может быть причина?

Может быть несколько причин неудовлетворительного результата от процесса копчения:

- Температура копчения может быть слишком высокой, что в свою очередь приводит к вытапливанию жира из продукта.
- Продукт не обдается холодной водой сразу после окончания копчения.
- Колбаса плохо набита в оболочку.

Большинство колбас имеет приятный нежный цвет после копчения, но при этом присутствуют белые пятна на поверхности продукта. В чем причина?

Причина в том, что продукт был очень плотно расположен в коптильне и в том месте, где отдельные куски продуктов касались друг друга и дым, соответственно, не обрабатывал продукт – продукт будет обесцвечен.

10. Условия гарантии.

- На Вашу коптильню распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие 1 год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие.
- Данная инструкция и копия накладной должны быть предъявлены нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием машины. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.
- Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов машины, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, работ по замене, стоимость доставки запасных частей в пределах г. Москвы, однократного комплексного обслуживания, связанного с очисткой машины.
- Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:
 - машина должна быть введена в эксплуатацию представителями нашей организации;
 - обслуживание машины должно проводиться представителями нашей организации;
 - машина должна эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции

Невыполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств.

- Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.
- Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:
 - любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении машины вне зависимости от того, кем, как и при каких обстоятельствах они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний, содержащихся в настоящей инструкции);
 - частей и компонентов машины, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации машины;
 - любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции машины, машину в целом;
 - стоимости любых работ по ремонту и обслуживанию машины, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
 - стоимости любых частей, вышедших из строя в результате естественного износа.
- Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий, изложенных выше.

КОСАТЕQ



Korean Catering
Equipment Manufacturing
Company Inc.

- Машина, гарантия на которую аннулирована, может быть отремонтирована нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.