



HURAKAN

Инструкция КОПТИЛЬНЯ HURAKAN

Модель: HKN-SMC04



EAC

Содержание

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	3
3. Порядок установки и подготовка к работе	4
4. Техника безопасности	5
5. Порядок работы и часто задаваемые вопросы	6
6. Обслуживание и уход	9
7. Техническое обслуживание и ремонт	10
8. Транспортировка и хранение. Утилизация	11

1. Технические характеристики

Технические характеристики

Модель	Тип управления	Количество уровней	Потребляемая мощность, кВт	Напряжение, В	Масса, кг	Температурный режим, °С	Размеры, мм
HKН-SMC04	механический	4	1	230	30	35-135	550x400x870

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначения, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящим руководством пользователя.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данное оборудование.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

1. на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
2. на ремонт или замену частей в связи с их износом;
3. на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата;
4. при выявлении следующих неисправностей:
 - неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией аппарата, его использованием не по назначению или не в соответствии с руководством пользователя.
 - неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации.
 - неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей.
 - неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.
 - неисправности, связанные с недостаточной или несвоевременной чисткой аппарата.

- неисправности, связанные с недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом.
- неисправности, связанные с механическими повреждениями при неправильной транспортировке.
- неисправности, связанные с попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара.
- неисправности, возникшие в результате несчастных случаев, стихийных бедствий, воздействия животных, грызунов, насекомых, колебания напряжения и частоты в электрической сети.
- неисправности, связанные неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата.

3. Порядок установки и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- Перед использованием прибора, удалите упаковочные материалы.
- Аппарат не предназначен для работы на открытом воздухе. Допускается использование аппарата только в помещении с хорошей вентиляцией при температуре окружающей среды 16 – 32 °С и относительной влажности не более 55%.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата (230В ± 10%), проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.

- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Прибор следует устанавливать на ровной, горизонтальной поверхности. При выборе места установки проследите, чтобы аппарат при работе не подвергался воздействию прямых солнечных лучей. Для правильной вентиляции устройства необходимо предусмотреть расстояние в 100 мм от всех стенок аппарата до стен или прочего оборудования, а также сверху. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также теплового оборудования, такого как печи и плиты. Если аппарат установлен вблизи источника тепла – увеличьте расстояние от источника до стенки.
- При необходимости отрегулируйте ножки витрины для выравнивания её по уровню. Неправильная установка аппарата по уровню может сказаться на эффективности его работы.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящим руководством пользователя и не прошедший инструктаж по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Перед первым включением витрины после её установки следует открыть дверцу и подождать не менее 2 часов перед первым включением.

4. Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящем руководстве пользователя, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.

- Запрещено накрывать аппарат во время эксплуатации и не размещать любые предметы на крыше.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45 °С, влажность не должна превышать 80%.
- Если аппарат не используется - отключите аппарат от электрической сети.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала отключите его от источника питания.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проводите чистку нерабочих поверхностей аппарата мягкой и сухой тряпкой.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не тяните с силой кабель питания, чтобы не повредить его и не допустить возникновения электрической утечки.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Прекратить использование аппарата при некорректной работе, повреждении или падении, а также при повреждении питающего кабеля или вилки.

5. Порядок работы

Устройство оборудовано электронным управлением и термостатом, датчик которого находится с внутренней стороны задней стенки и измеряет точное значение температуры. Диапазон цифрового термостата – от 10°C (50°F) до 90°C (200°F). Идеальная температура для копчения колбас – 73°C (165°F). Следите за показаниями термометра.

ТЕМПЕРАТУРА КОПТИЛЬНИ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ПРИ КОПЧЕНИИ МЯСА НЕ ДОЛЖНА

ПРЕВЫШАТЬ 76°C (170°F).

Панель управления:



Temperature controller: Регулятор температуры

Timer: Таймер

1. Вставьте вилку в розетку, нажмите кнопку включения: загорится красный светодиод питания.
 2. Задайте температуру с помощью регулятора температуры.
 3. Задайте время с помощью таймера.
 4. Загорится зелёный светодиод: коптильня готова к работе.
- Полностью откройте дымовую заслонку на крыше коптильни, повернув рычажок дымовой трубы. Нагрейте коптильню до 54°C (130°F), нажав кнопку «ВКЛ.» один раз. Нажмите кнопку «УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ» один раз; когда светодиодный экран начнёт мигать, используйте кнопки «+/-», чтобы задать температуру 54°C (130°F). Задав нужное значение, нажмите кнопку «УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ», чтобы сохранить его. Нагревательный элемент не включится, пока не будет установлен таймер. Чтобы настроить таймер, нажмите кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» один раз; когда светодиодный экран начнёт мигать, используйте кнопки «+/-», чтобы задать время работы таймера (совет: задайте чуть больше, чем требуется для полного процесса копчения). Следите за значениями температуры на светодиодном экране.
 - Пока коптильня нагревается, слегка смочите опилки. Не замачивайте их и не берите слишком много воды, иначе внутри коптильни на стенках образуется излишек влаги. С другой стороны, слишком сухие опилки могут загореться и в результате сжечь мясо и/или повредить коптильню. Есть три способа проверить, правильно ли смочены опилки:
 - На дне лотка с опилками не должно оставаться следов воды;
 - Опилки должны равномерно потемнеть;
 - Если вы возьмёте горсточку опилок и сожмёте в пальцах, из них не должна течь вода. Количество опилок зависит в основном от личных предпочтений. Для начала лучше взять один полный лоток, но для более насыщенного вкуса можно добавить ещё. Отложите опилки до этапа 4.
 - Примерно через 15 минут поместите в коптильню продукт, предназначенный для копчения, закройте дверцу и просушите продукт в течение 30-45 минут при 54°C (130°F).
 - Откройте дверцу коптильни и осторожно поместите внутрь лоток с опилками. Разровняйте опилки слоем в лотке и в середине сделайте отверстие. Это позволит опилкам тлеть и создавать густой дым). Закройте дверцу, оставив заслонку открытой, и установите на панели управления температуру 68°C (155°F).
 - Когда из трубы начнёт подниматься дым (это займёт до 10 минут), уменьшите температуру до 60-63°C (140-145°F) и дождитесь, пока температура не опустится

до заданного значения. Оставьте дымовую заслонку открытой на четверть (если дым перестанет выходить, повторите этап 4) и увеличивайте температуру через каждые 1,5 часа, пока она не достигнет 71-74°C (160-165°F). Поддерживайте эту температуру, пока коптящийся продукт не нагреется изнутри до 66°C (152°F).

- Когда продукт нагреется до 66°C (152°F), выключите коптильню и осторожно извлеките колбасы.
- Охладите продукт холодной водой до 49°C (120°F).
- Оставьте колбасы на ночь в холодильнике. Теперь продукт готов к употреблению или заморозке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Приобретите отдельный термометр для контроля температуры внутри продукта.

Часто задаваемые вопросы:

Сколько времени коптится колбаса?

При толщине оболочки 19 мм требуется около 7 часов, при 32-35 мм – около 8 часов, для искусственной оболочки 8,89 мм – 12 часов, а для приготовления ветчины – несколько дней.

Как понять, готово ли копчёное мясо?

О полной готовности копчёного мяса можно узнать по характерному цвету поверхности, который образуется при реакции соединений углерода с пигментами мяса. Используемые добавки также придают копчёному мясу красный цвет.

Как использовать опилки или древесную щепу?

Опилки и щепу нужно смачивать, но не замачивать. Влажные опилки дольше горят и придают мясу приятный привкус. Чтобы смочить опилки, насыпьте их в ведро или миску и сбрызните водой из бутылки. Во время смачивания перемешивайте опилки, чтобы равномерно увлажнить их.

Можно ли использовать коптильню для холодного копчения?

Зависит от того, что понимается под «холодным копчением». Холодное копчение означает способ копчения, при котором источник тепла находится в одной камере, а дым от него поступает в другую, где коптится мясное изделие. Иными словами, мясо приобретает вкус копчёного, но не подвергается тепловой обработке. Если вы имеете в виду приготовление колбасы при постоянной температуре 76°C (170°F), то да, именно для этого и предназначены наши коптильни. Копчение колбас – процесс медленный. Температура коптильни должна оставаться в диапазоне от 74°C (165°F) до 76°C (170°F). Если температура поднимается выше, до 88-93°C (190-200°F), жир начинает плавиться, а при температуре 93°C (200°F) он вытапливается.

Можно ли использовать для коптильни жидкий дым?

Да, можно. Просто добавьте жидкий дым к специям и заправьте ими мясо. Затем закоптите в коптильне при низкой температуре согласно инструкции.

Можно ли класть в коптильню больше колбас, чем рекомендуется?

Нет. Если коптильня перегружена, время приготовления существенно увеличится. Кроме того, если изделия соприкасаются друг с другом, они потеряют цвет в тех местах, где дым не проникает в мясо.

Можно ли использовать коптильню для жарки рёбрышек?

Нет. Коптильни предназначены только для копчения мяса и выдерживают температуру не выше 88°C (190°F). При более высокой температуре из мяса вытапливается жир, что может привести к перегоранию нагревательного элемента или к возгоранию внутри самой коптильни.

Почему после копчения на дне коптильни остаётся жидкость?

Температура была слишком высокой, и из мяса вытопился жир.

Колбаса выглядит неаппетитной и сморщенной. В чём может быть проблема?

Причин может быть несколько. Возможно, температура была слишком высокой и жир вытопился или перераспределился. Также, возможно, вы забыли сразу после копчения обдать колбасу холодной водой. Наконец, оболочка колбасы могла быть набита недостаточно плотно.

Колбаса приобрела приятный красно-коричневый цвет, но кое-где остались белые пятна. Почему?

Если во время копчения колбаски соприкасались друг с другом, дым не проникал в эти участки, и после копчения остались белые пятна. На качество колбасы это не влияет.

6. Обслуживание и уход

- Любые работы по обслуживанию и уходу необходимо производить, предварительно обесточив аппарат и дождаться его полного остывания.
- Следует регулярно очищать внутренние поверхности аппарата. Для очистки оборудования снаружи и внутри можно использовать полусухую губку или ветошь, смоченную в мыльной воде температурой не выше 35 °С. Не допускается очистка щетками. Нельзя распылять на витрину другие химические или разбавленные вещества, такие как кислоты, бензины, масла, бензин, ацетон, а также чистящие и моющие средства, хлоросодержащие вещества, растворы соды. Перед запуском устройства его следует тщательно промыть.
- Для предотвращения образования плесени и неприятного запаха оставляйте дверцу приоткрытой для полного высыхания камеры.
- Вентиляционные отверстия устройства или примыкающих конструкций не должны быть загорожены. Не следует использовать механические устройства или другие средства для ускорения процесса размораживания, кроме тех, которые рекомендованы производителем.
- Не допускается очистка аппарата открытым источником воды, а также с помощью паропромывочных/струйных моечных машин.
- В случае остановки компрессора, не зависимо от причин (к примеру, отключение электричества и т.д.), не следует запускать оборудование сразу, а подождать 5 минут, после чего потом перезапустить витрину.

- Если аппарат не используется в течение длительного времени, обесточьте его, далее слейте воду с помощью патрубков для ручного слива, затем протрите чистой тряпкой камеру для хранения льда.

7. Техническое обслуживание и ремонт

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путём отсоединения вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данном руководстве пользователя перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем отсоединения вилки от розетки, удалить воду из резервуара и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. При погрузке и транспортировке аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.