

КОСАТЕQ



Korean Catering
Equipment Manufacturing
Company Inc.

КОПТИЛЬНЯ

МОДЕЛЬ: DSH S04

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: *“Kocateq”* (Южная Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С БОЛЬШОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ КОМПАНИИ «ПРАКТИКА» НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	3
2. Описание оборудования	4
3. Технические данные	5
4. Распаковка	5
5. Установка машины	5
6. Подключение машины	5
7. Перемещения	6
8. Эксплуатация	6
9. Очистка и обслуживание	7
10. Часто задаваемые вопросы	8
11. Условия гарантии	9
12. Детализовочная схема	10
13. Электрическая схема	11

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 наличия электрического привода).

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: порезам, электрическим травмам.

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. Эксплуатация в закрытом помещении категорически запрещена.

ВНИМАНИЕ!

Ваша машина может быть подключена только высококвалифицированным персоналом в строгом соответствии с действующими требованиями гигиены и электробезопасности. Рекомендуется регулярное обслуживание квалифицированным персоналом, что позволит Вам значительно продлить срок службы Вашей машины и предотвратит преждевременный выход из строя. Установка должна быть произведена только квалифицированным персоналом, имеющим соответствующий допуск. Факт установки подтверждается актом приемки-сдачи работ,



который мы рекомендуем хранить вместе с этой инструкцией. Некорректная установка может привести к повреждениям машины, животных, людей. Ответственность за любые последствия установки аппарата сторонними организациями несет Ваша организация.

Эксплуатация машины может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и официально оформленный допуск для работы на электроустановках с напряжением до 1000 В. Данная инструкция не содержит всех требований следующих нормативных документов, обязательных для выполнения персоналом организаций всех форм собственности на территории РФ: ПУЭ (Главгосэнергонадзор 6-е издание), ПЭЭП (Энергонадзор, 5-е издание), ПТБПЭЭП (Госэнергонадзор, 4-е издание), любые последствия не выполнения Вашим персоналом требований вышеуказанных нормативных документов лежат на Вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются составными частями машины и должны находиться в месте установки машины, доступном для персонала, обслуживающего и рабочего персонала.

Неукоснительно следуйте следующим требованиям:

1. Перед началом использования коптильни внимательно прочтите данную инструкцию.
2. У оператора всегда должен быть доступ к данной инструкции, не теряйте ее. В случае утери, просьба обратиться к поставщику за копией данного документа.
3. Никогда не оставляйте аппарат без присмотра.
4. Данная машина не предназначена для использования детьми. Не позволяйте детям находиться рядом с работающей машиной, играть с ней.
5. Оператор, работающий на машине, должен пройти инструктаж по проведению процесса копчения.
6. Во избежание получения удара электрическим током и повреждения оборудования не погружайте розетку, вилку, нагревательные элементы машины в воду или другие жидкости. Не используйте аппарат во время дождя.
7. Если аппарат не используется, отключайте его от основной электрической сети.
8. Перед проведением процедур по очистке и обслуживанию машины, обязательно отключите ее от основной электрической сети.
9. Не используйте машину с поврежденным кабелем питания или с любой иной неисправностью или повреждением.
10. Не перемещайте машину в процессе работы.

2. Описание оборудования.

Компактная коптильня DSH-S04 позволит Вам с минимальными затратами добавить в меню копченые блюда.

Копченые рыба, морепродукты, сыры, масло, мясные деликатесы получаются без существенных затрат и лишних хлопот!

Копчение осуществляется путем простого нажатия кнопки.

Удобная аналоговая панель управления, устанавливаемая на боковой поверхности задавать температуру и время копчения.

Модель DSH-S04 изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Она прочна, долговечна и проста в использовании.

В комплект поставки входят 4 решетчатые полки, 4 крючка. Аксессуары позволяют полностью использовать внутренний объем коптильного шкафа. Для сбора соков, выделяющихся в процессе копчения, в нижнюю часть коптильни устанавливается специальный поддон. Используйте щепу вишни, клена, дуба, любых других пород дерева. Для придания блюдам специфического привкуса допускается вымачивание щепы в растворе коньяка, винах, возможно добавление душистых листьев базилика, мяты, смородины.

Никаких лишних расходов на инженерные коммуникации – простое включение вилка в розетку!

Особенности конструкции.

- Корпус, направляющие и решетки из нержавеющей стали.
- Распашная дверь с теплоизоляцией с правой петлей и защелками сокращает теплопотери.
- Двери снабжены легко заменяемой прокладкой из термостойкого силикона.
- Г-образный дымоход с регулируемым шибером предназначен для регулировки концентрации дыма в камере и дает возможность врезки в существующую систему отведения дыма.
- Простое обслуживание и замена коммутационных элементов, термостата и ТЭНов.
- Внешняя аналоговая панель управления: - аналоговый термостат: 0 – 180 Градусов Цельсия.
- Аналоговый таймер 0-3 часа.
- Два контура нагрева камеры коптильни с отдельным включением верхнего (500 Вт) и нижнего (500 Вт) ТЭНов.

3. Технические данные.

Модель	DSH S04
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	1000 (500+500)
Диапазон температур, °C	0-135
Временной интервал, ч	0-3
Размеры, мм	450x400x870

4. 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.

5. Установка машины.

Рекомендуется устанавливать машину в горизонтальном положении на твердой устойчивой поверхности вдали от легковоспламеняющихся материалов. Место установки машины должно быть оборудовано соответствующей системой вентиляции.

6. Подключение машины.

Напряжение и частота тока, на которую рассчитана Ваша коптильня, указана на табличке, прикрепленной на аппарате. 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 +/- 5% от требуемых параметров), ее внезапные отключения\включения могут привести к поломкам электродвигателя и средств автоматики (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.

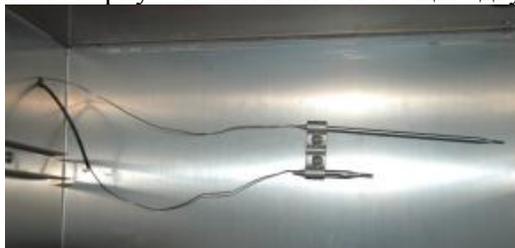
Для установки блока управления коптильней проделайте следующие процедуры (**Внимание!** Данные работы необходимо проводить при полностью обесточенной машине. Должен быть обеспечен видимый разрыв цепи):

1. Закрепите блок управления на корпусе коптильни с помощью винтов. Соедините провода блока управления с соответствующими разъемами на ее корпусе.



2. Опустите термобаллоны рабочего и защитного термостатов в отверстие коптильни, из которого выходят провода. Проследите за тем, чтобы термобаллоны полностью вышли из отверстия в камере коптильни. Закрепите термобаллоны на тыльной стенке камеры в соответствующих фиксаторах. Следите за тем, чтобы не повредить капиллярные трубки термостатов. Любое их повреждение неминуемо приведет к поломке термостата, который необходимо будет менять.

3. Закрепите блок управления на корпусе коптильни с помощью двух винтов.



4. Установите поддон для сбора жира.

7. Перемещения.

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

8. Эксплуатация.

- 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 красный индикатор). Обратите внимание на то, что в коптильню установлены два нагревательных элемента, каждый из которых включается своим выключателем. Установите необходимое время прогрева плюс 15 минут на прогрев, установите на термостате температуру ~ 54°C. После того, как выбрана температура, коптильня начнет работу и загорится зеленый индикатор. Как только температура достигнет заданной, зеленый индикатор погаснет.
- 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, щепка 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 щепа, не должно быть видимой воды.
 - Вся щепа 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.
 - Осторожно установите контейнер со щепой на место.



Щепа 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.

9. 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 (должен быть обеспечен видимый разрыв цепи). 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. Не погружайте оборудование в воду и не используйте прямые струи воды при очистке оборудования.

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.

10. 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 прокоптилось 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 с помощью коптильни DSH S04?

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).

Можу 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.

Можу 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 DSH S03?

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, выглядит 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.

11. Условия гарантии.

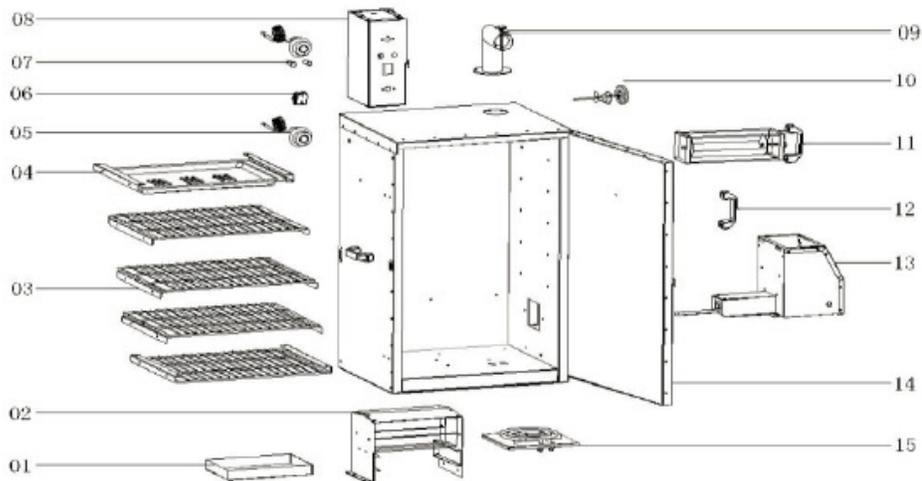
- На Вашу коптильню распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие 1 год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией 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 некомпетентных 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;

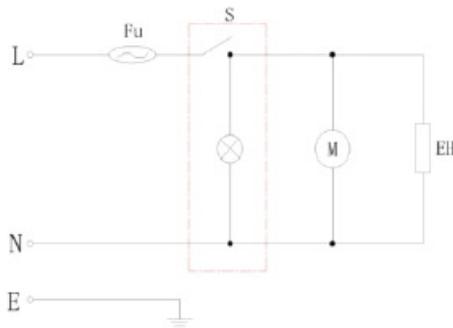
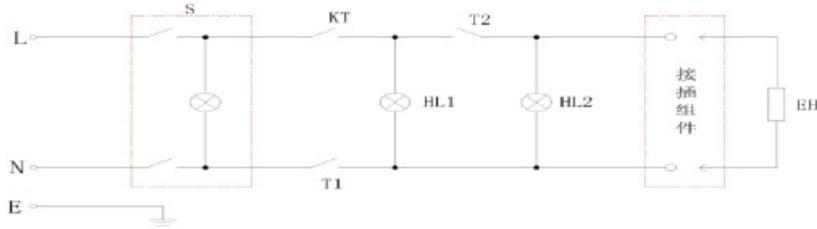
- любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции машины, машину в целом;
- стоимости любых работ по ремонту и обслуживанию машины, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
- стоимости любых частей, вышедших из строя в результате естественного износа.
- Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий, изложенных выше.
- Машина, гарантия на которую аннулирована, может быть отремонтирована нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.

12. Деталировочная схема.



Item No.	Name	Quantity		Note	Item No.	Name	Quantity		Note
		4 layers	9 Layers				4 layers	9 Layers	
1	HeatingTray	1	1	-	9	Chimney	1	1	-
2	Inner frame	1	1	-	10	Thermometer	1	1	-
3	Shelfs	4	8	-	11	Wood chips feeder	1	1	-
4	Oil drop tray	1	1	-	12	Handle	3	3	-
5	Temperature controller	2	2	-	13	Smoker Generator	1	1	Optional
6	Switch	1 or 2	1 or 2	Optional	14	Body	1	1	-
7	Indicator light	2	2	-	15	Heating Element	1 or 2	1 or 2	Optional
8	Electrical box	1	1	-					

13. Электрическая схема.



1. FU----Fuse
2. M----Motor
3. EH—Heating Element
4. S---Switch

1. S----Switch
2. KT---Timer
3. T1—Safty Thermometer
4. T2-- -Temperature Control
5. HL1—Power indicator
6. HL2—Heating indicator
7. EH—Heating Element