



**HURAKAN**

# Инструкция КОПТИЛЬНЯ HURAKAN

Модель: HKN-SMC04



**EAC**

## Содержание

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

# 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.