Коптильня электрическая



ПАСПОРТ
(***Руководство по эксплуатации)***

Ярославль

Техническое описание

Коптильня электрическая предназначена для горячего и холодного копчения продуктов и полуфабрикатов (основное назначение), так же может быть использована, как жарочный шкаф (дополнительное назначение), если не использовать её для копчения (после копчения остаётся характерный запах).

Приобретая коптильню серии КЭ, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Это позволит Вам успешно её использовать и продлить срок службы изделия.

Предприятие - изготовитель постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

1. Общие указания

1.1. Коптильня электрическая работает от электрической сети напряжением 220 В переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

1.2. Перед подключением установки к источнику электропитания, проверить соответствие его параметров и электрических характеристик, указанных в паспортных данных.

1.3 Изделие предназначено для установки в помещениях с температурой не ниже +10ºС. Рекомендуется устанавливать коптильню в хорошо вентилируемом помещении на расстоянии не менее 15 см от стены. Размещение задней стенки должно обеспечивать лёгкий доступ для подключения к энергосети.

1.4. Подключение производить только посредством заземленной штепсельной розетки.

Изделие комплектуется кабелем ПВС, имеющим сечение каждого провода 1,5 мм^2 (медь), и евро-вилкой.

Электроподключение изделия рекомендуется производить с использованием УЗО.

1.5. Запрещается включать изделие в сеть электропитания в случае повреждения сетевого кабеля.

1.6. Запрещается вынимать штепсельную вилку из розетки за сетевой кабель.

1.7. Не допускается использование коптильни без поддона для приема стекающего жира.

1.8. Изделие устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

Оберегайте изделие от небрежного отношения и ударов.

1.9. Во избежание возгорания не следует помещать предметы из воспламеняющихся материалов на поверхности работающей или не остывшей после отключения коптильни. Рабочая поверхность, на которую устанавливается оборудование, и окружающие его предметы должны быть жаростойкими и не излучать тепло.

1.10. В процессе копчения некоторое количество пара неизбежно попадает в воздух производственного помещения через предохранительный клапан. Поэтому закрытые помещения должны надлежащим образом проветриваться.

1.11. Во время выполнения технологического цикла поверхности изделия разогреваются до высокой температуры, что может стать причиной ожогов. Поэтому оборудование должно эксплуатироваться надлежащим образом и с чрезвычайной осторожностью.

1.12. При открывании загрузочной дверцы возможны выбросы дыма и пара. Поэтому не следует наклоняться над установкой и все действия производить аккуратно во избежание ожогов.

1.13. Погружение изделия в воду не допускается. Вода ни в коем случае не должна попасть вовнутрь установки.

Запрещается производить мойку оборудования водой под давлением или прямонаправленной струёй воды.

1.14. Не следует закреплять оборудование на рабочем месте какими-либо зажимными приспособлениями.

1.15. Следует принять меры, исключающие доступ детей к установке.

1.16. Работы по ремонту установки должен выполнять только квалифицированный электрик. Перед выполнением любых регламентных работ установка должна быть отключена от источника электропитания. Невыполнение этого условия может стать причиной несчастного случая. Поэтому, перед началом работ для обеспечения безопасности оператора необходимо вынуть штепсельную вилку сетевого шнура установки из электрической розетки.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением выше приведенных предписаний либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных запасных частей.

2. Технические характеристики

Наименование параметра	Значение параметра
Габаритные размеры, мм (длина х ширина х высота)	470х500х395
Номинальное напряжение , В	220
Суммарная мощность, кВт	1,8
Род тока	переменный с частотой 50 Гц
Масса, кг	22,6

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Коптильня электрическая выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2. Коптильню необходимо подключать к электрической сети, имеющей защитное заземление.

Замена сетевого кабеля должна производится на кабель, каждое сечение провода которого не менее установленного заводом-изготовителем – 1,5 мм^2 для медного провода.

3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса и электроподводки. Не допускается эксплуатация коптильни с поврежденным корпусом или электроподводкой.

3.4. ВНИМАНИЕ! Все работы, связанные с техническим обслуживанием, ремонтом и монтажом, производятся при холодных ТЭНах и на коптильне, отключенной от электросети.

3.5. ВНИМАНИЕ! При открывании загрузочной дверцы возможны выбросы дыма и пара.

3.6. Коптильня электрическая относится к изделиям, работающим под надзором.

3.7 **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

- Устанавливать коптильню на нетермостойкую поверхность. Поверхность на которую устанавливается коптильня должна выдерживать температуру не менее 150°С.

- Устанавливать коптильню относительно стен и потолков на расстояние менее 15 см.

- Во время работы коптильне в режиме «горячего» копчения касаться незащищённой рукой (без хлопчатобумажных перчаток или рукавиц) или прислонятся к поверхностям коптильни.

- Использовать коптильню не по назначению.

- Проводить уборку коптильни с подсоединённым шнуром питания.

- 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.

- Мыть коптильню струёй воды или окунанием.

- Работать с коптильней в закрытых помещениях без вытяжной вентиляции.

- Оставлять коптильню, включенной в сеть, без присмотра.

- Допускать касание сетевого шнура к нагретым частям коптильни.

- Эксплуатировать коптильню с повреждённым шнуром или розеткой.

- Закрывать вентиляционные отверстия на боковых панелях и дне коптильни.

3.8. Любой ремонт коптильни производится только специально обученным персоналом.

3.9. Рабочее место при эксплуатации в помещении должно быть оборудовано локальной вытяжкой.

3.10. Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.

3.11. В процессе работы необходимо контролировать уровень жидкости в поддоне. При заполнении поддона, слейте излишки жидкости.

Примечание: Соблюдайте санитарно-гигиенические правила и условия приготовления, хранения и использования продуктов питания! ПРИ НЕСОБЛЮДЕНИИ ВЫШЕПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ПРАВИЛ, ПРЕТЕНЗИИ НА ТОВАР НЕ ПРИНИМАЮТСЯ.

4. Устройство и принцип работы

4.1. Коптильня представляет собой каркас с камерой (1, рис. 3а), навесной дверью (2, рис. 3а). На дне каркаса закреплены опоры 3 (рис. 3а). Управление температурой и временем тепловой обработки производится элементами управления, расположенными на панели управления 4 (рис. 3а).

В комплекте с коптильней поставляются решетки для укладки продуктов копчения, поддон для сбора жира 5 (рис. 3а) и других жидких продуктов и лоток под опилки (6, рис. 3а).

Внутри камеры закреплен ТЭН (7, рис. 3а), на который устанавливается лоток с опилками.

Сзади коптильни установлена задняя панель 8 (рис. 3б), на которой находится место подключения эквипотенциального заземления 9 (рис. 3б) и кабельный ввод, через который выходит сетевой кабель подключения.

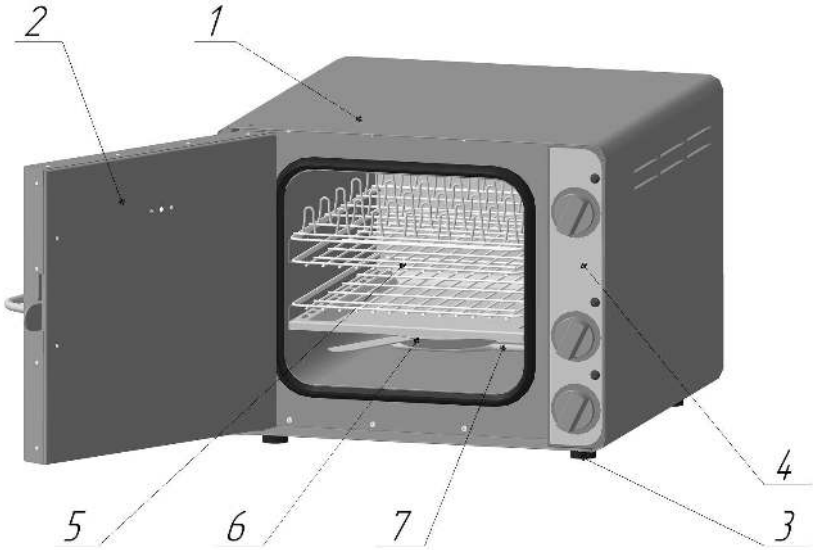


Рисунок 3а.

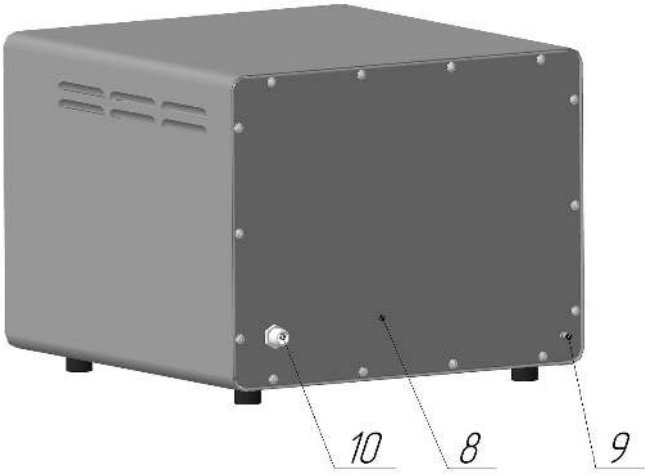


Рисунок 3б.

4.2. На лицевой панели размещены органы управления работой коптильни (см. рис. 4):

1- ручка переключения термостата, отвечает за установку уровня температуры в рабочей камере;

2- лампочка для индикации работы нагревательных элементов основной термической обработки;

3- ручка таймера включения нагревательных элементов основной термической обработки;

4- лампочка индикации работы режима горячего копчения;

5 - ручка таймера включения внутреннего ТЭНа для нагрева щепы;

6 - лампочка индикации работы режима нагрева щепы (опилок).

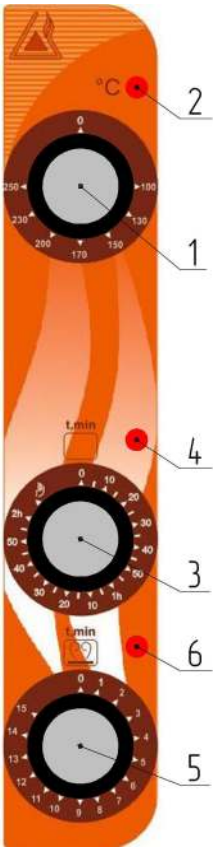


Рисунок 4.

4.3 Порядок работы с коптильней.

Открыть дверцу коптильни. Установить поддон на нижний уровень направляющих. Закрыть дверцу. Подключить коптильню к розетке.

4.3.1 Коптильный материал. Используйте только здоровую, не заплесневелую древесину (щепу, стружку) лиственных деревьев: бук, берёза, ива, ясень, ольха, клён или их смеси. Щепа, стружка должны быть чистыми и сухими. Не используйте стружку клееного или крашеного дерева.

4.3.2 Предварительно необходимо прогреть камеру коптильни, установив термостатом 1 (рис. 4) температуру от 80° до 200°С в зависимости от продукта копчения, при этом использовать таймер 3 (рис. 4), указав время примерно 15 минут (включается индикаторная лампочка 4).

4.3.3 После прогрева камеры коптильни подготовьте лоток с щепой. Вылейте в лоток 1…2 столовые ложки воды и засыпьте щепу до края лотка (без горки). Откройте дверь коптильни и установите лоток с щепой на ТЭН под поддон камеры копчения.

4.3.4 Технологически подготовленный для копчения продукт уложите на решётки и установите внутрь камеры копчения на верхний ряд направляющих. При этом поддон уже должен быть установлен внутри камеры на нижних направляющих.

4.3.5 Закройте дверь коптильни.

4.3.6 Установите ручку таймера внутреннего ТЭНа (5) в положение «15 мин» (включился на 15 минут ТЭН внутри камеры), при этом загорится индикаторная лампа (6).

4.3.7 После небольшого промежутка времени нагрева, когда из верхнего отверстия в двери начал выходить небольшой дымок, установите ручку таймера (3) на необходимое для выбранного продукта время.

После отключения таймера открыть дверцу коптильни, повернув ручку на двери, и извлечь продукт.

Внимание! При извлечении продукта из коптильни необходимо быть аккуратным и использовать рукавицы или другие предметы для исключения возникновения ожогов.

Желаем Вам удачного приготовления и вкусных блюд!

5. Возможные причины отказов

Возможные причины возникновения отказов:

5.1 Коптильня не включается – отсутствует питание коптильни; нарушен силовой кабель; нарушен контакт силового кабеля с термостатом коптильни.

5.2 Не осуществляется нагрев камеры – поломка наружного ТЭНа камеры; поломка термостата; поломка таймера включения наружного ТЭНа камеры.

5.3 Не формируется дым внутри камеры – поломка внутреннего ТЭНа камеры; поломка термостата; поломка таймера включения внутреннего ТЭНа камеры.

5.4 Нарушение герметичности камеры и двери - разрыв уплотнителя.

Отказ отдельного элемента коптильни не означает окончательной поломки изделия!

6. Обслуживание коптильни

6.1. Все работы по обслуживанию коптильни проводятся при полном отключении от электрической сети изделия.

6.2. Обслуживание коптильни рекомендуется проводить после каждого использования.

При техническом обслуживании проводятся следующие работы:

- проверка исправности вилки подключения и целостности шнура электропроводки;
- проверка исправности уплотнений;
- удаление остатков горения щепы (опилок) и продуктов копчения с элементов коптильни. Чистку проводить с применением средств по уходу за кухонной посудой (питьевая сода).

7. Комплект поставки

1	Коптильня электрическая КЭ-24	1 шт.
2	Паспорт (Руководство по эксплуатации)	1 шт.
3	Решётка плоская	1 шт.
4	Решётка под рыбу	1 шт.
5	Поддон (жироуловитель)	1 шт.
6	Лоток для опилок	1 шт.

8. Свидетельство о приемке

Коптильня электрическая_____,
номер _____ соответствует ТУ 5151-003-55319869-2011 и признана годной для эксплуатации.
Дата выпуска_____.

9. Свидетельство об упаковке

Коптильня электрическая упакована ООО «Итерма» согласно требованиям, предусмотренным технической документацией.

Упаковку произвел _____м.п.
(дата, подпись)

Изделие принял _____м.п.
(дата, подпись)

Рекламационные претензии рассматриваются и удовлетворяются только при предъявлении страниц настоящего паспорта (копии страниц) с разделами «Свидетельство об упаковке и приёмке», в которых должны присутствовать штампы упаковщика, контролёра и даты изготовления.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Наименование продукции: _____

Дата выпуска:_____

Наименование компании
продавца:_____
печать и подпись продавца
Наименование компании
покупателя:_____
печать и подпись покупателя
Дата покупки: _____

Адрес монтажа:_____

1. Предприятие - изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем паспорте.

2. Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в соответствии с действующим законодательством РФ.

4. В течение гарантийного срока поставщик гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

5. Все рекламационные детали, узлы и комплектующие изделия должны быть переданы поставщику для анализа и принятия мер к дальнейшему предотвращению их появления.

6. Рекламация поставщиком рассматривается с обязательным предоставлением следующих документов:

6.1. Копия рекламации от потребителя (заявление, претензия)

6.2. Акт диагностики от поставщика (сервисной обслуживающей организации) с указанием:

- наименование продукции и его серийный номер
- дата выпуска
- дата ввода в эксплуатацию
- обнаруженные специалистом неисправности
- причины выхода из строя (поломки)

6.3. Фотография шильда изделия или копия страниц паспорта с отметкой о упаковке и датой выпуска

6.4. Копия акта пуска в эксплуатацию (при наличии формы акта в паспорте).

7. Рекламации поставщику направляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.