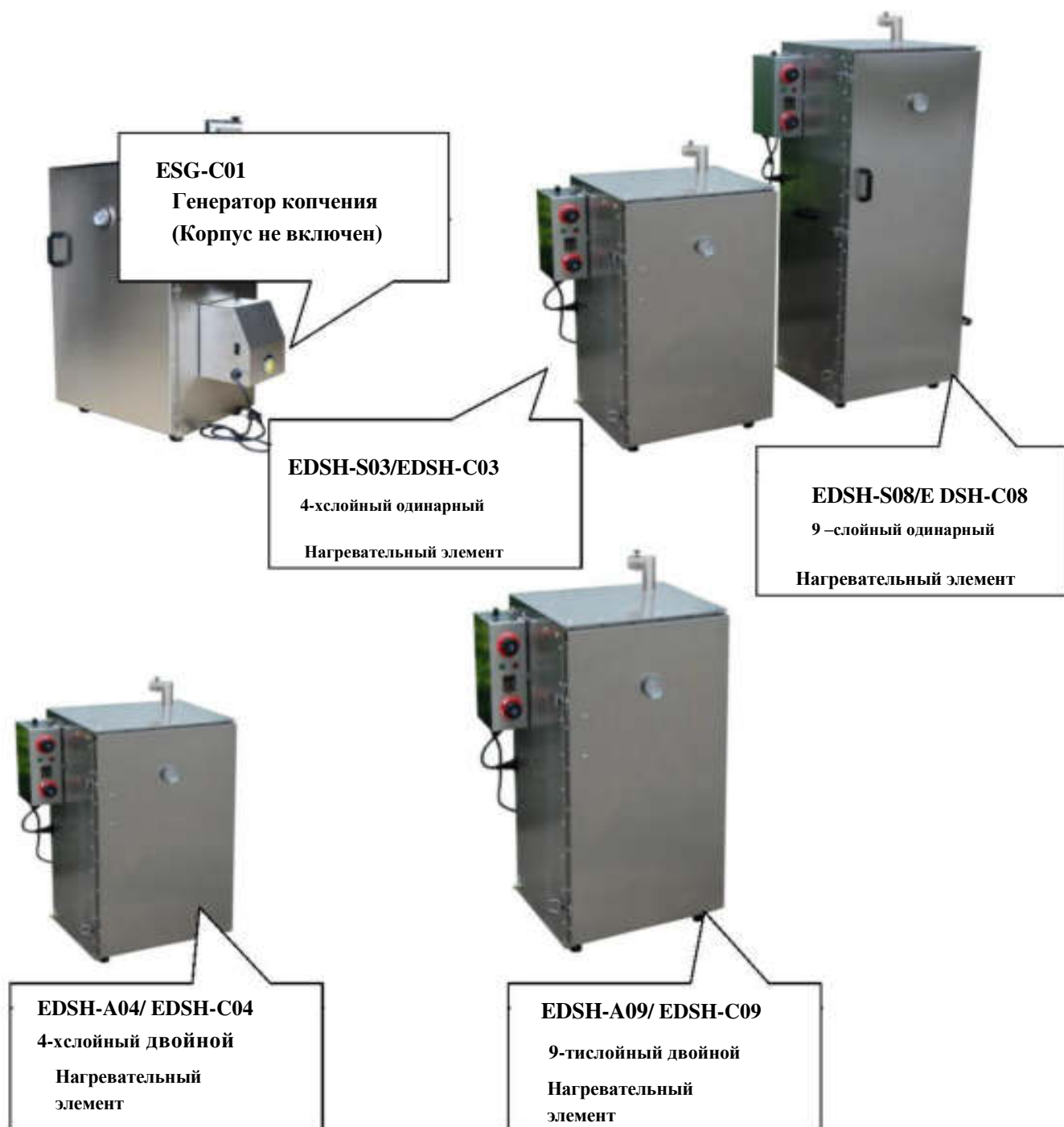




Коптильня

Руководство по эксплуатации



Примечание: Все стандартные модели – ручной загрузки, опции необходимо заказывать отдельно.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики без предварительного уведомления

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Параметры

Копченое мясо

Важные меры предосторожности

Руководство по эксплуатации

Устранение неисправностей

Очистка

Гарантии

Ограничение ответственности

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

Спецификация/Комплектующие

Рецепты

Введение

Поздравляем! Вы приобрели коптильный аппарат, разработанный и изготовленный нашей компанией, обладающей десятилетним опытом создания продуктов, предназначенных для приготовления колбас в домашних условиях. Материалы, применённые при изготовлении данного аппарата, являются залогом многолетней бесперебойной службы, при условии, что Вы будете неукоснительно выполнять указания по пользованию и обслуживанию, которые приведены в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Надеемся, что Вы не забудете о необходимости постоянного надзора за работающим коптильным аппаратом. Подобно другому оборудованию, предназначенному для тепловой обработки пищевых продуктов, данный аппарат выделяет тепло, поэтому отсутствие контроля может привести к пожару и возможным травмам.

Технические характеристики

ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку изделия непрерывно подвергаются усовершенствованию, технические характеристики могут быть изменены без уведомления.

Модель	Наименование	Напряжение	Слой	Мощность (Вт)	Размеры (см)	Температура °C	Таймер	Металл
ESG-C01	Коптильщик Генератор	110 В или 220 В	-----	110+5	19*16*23	0...60	-----	Нержавеющая сталь
EDSH-S03 EDSH-C03	Механический контроллер	110 В или 220	4	1000	45*40* 87	0 ... 135	0 ... 3 часа	Нержавеющая сталь
EDSH-A04 EDSH-C04	Цифровой контроллер	110 В или 220	4	500+500	45*40* 87	0 ... 135	0 ... 3 часа	Нержавеющая сталь
EDSH-S08 EDSH-C08	Цифровой контроллер	110 В или 220	8	1000	50*40*13 0	0 ... 135	0 ... 3 часа	Нержавеющая сталь
EDSH-A09 EDSH-C09	Механический контроллер	110 В или 220	8	500+500	50*40*13 0	0 ... 135	0 ... 3 часа	Нержавеющая сталь

Все машины выполнены на основе IPX0, Класс I

Копчение мяса

При копчении мяса достигаются сразу две цели: копчёное мясо долго хранится и приобретает особый аромат и вкусовые качества, в зависимости от используемых ингредиентов и особенностей обработки. Существующее огромное количество различных рецептов и способов невозможно адекватно отразить в настоящем Руководстве.

Надеемся, что всем Вам понравятся самодельные колбасы, которые Вы сможете приготовить в соответствии с собственным вкусом и предпочтениями.

Техника безопасности

1. Приступая к пользованию, внимательно и полностью прочитайте все указания, приведённые в настоящем Руководстве по эксплуатации.
2. Бережно храните настоящее Руководство по эксплуатации так, чтобы им можно было воспользоваться в дальнейшем.
3. Не оставляйте коптильню без присмотра.
4. Пользоваться коптильней внутри помещений не разрешается.
5. Если рядом с работающей коптильней могут оказаться дети, то обеспечьте непрерывный надзор.

ПРИМЕЧАНИЕ. Детям не разрешается пользоваться данным коптильным аппаратом.

6. Коптильня представляет собой сложное электрическое оборудование, поэтому пользоваться ею разрешается только тем лицам, которые знакомы с порядком и правилами выполнения коптильных работ.
7. Данная коптильня рассчитана на подключение к источнику электрической энергии 220 В, 50 Гц или 110 В, 60 Гц, 9 А; обслуживание коптильни следует доверять только квалифицированному электрику. Невыполнение этого требования может стать причиной поражения электрическим током, травм людей и ущерба имуществу.
8. Как и в отношении любого другого электрического оборудования, обязательно соблюдайте основные требования техники безопасности. Коптильня является аппаратом для тепловой обработки пищевых продуктов, и поэтому требует полного внимания. Соблюдайте основные требования техники безопасности при использовании коптильни.
9. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте в воду или в любую другую жидкость электрический кабель, вилку или нагревательный элемент. Пользоваться данным коптильным аппаратом под дождём не разрешается.
10. Отсоедините коптильный аппарат от источника электрической энергии, если им не пользуются.
11. Отсоедините коптильный аппарат от источника электроэнергии перед чисткой или обслуживанием.
12. Не разрешается пользоваться любым электрическим оборудованием, у которого повреждён электрический кабель или вилка кабеля, а также, если возник отказ оборудования, или оборудование повреждено.
13. Передвигая данное оборудование с места на место, соблюдайте особую осторожность. Когда оборудование включено и работает, перемещать его с места на место не разрешается.
14. По любым вопросам, касающимся данного электрического оборудования, обращайтесь к Изготовителю.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Камеры копчения просты в эксплуатации. Оборудование оснащено цифровым управлением и термореле с термощупом, расположенным на задней стенке оборудования. Шкала термореле в пределах от 10° C (50° F) до 90° C (200° F). Температура копчения сосисок - 73° FC (165° F). Сделите за температурой можно, проверяя термореле.

Приступая к пользованию данного электрического оборудования, обязательно прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации и добейтесь полного понимания. При любых сомнениях обратитесь к изготовителю.

Указания по применению (продолжение)

1. Полностью откройте заслонку в верхней части коптильного аппарата: для этого поверните рычаг на дымовой трубе с заслонкой. Выполните предварительный прогрев коптильного аппарата до температуры 54°C (130°F): для этого нажмите «Включено» (ON) один раз. Нажмите «Задать температуру» (SET TEMP) один раз, и когда световой индикатор (светодиод) начнёт мигать, с помощью кнопок «+/-» задайте температуру 54°C (130°F), и когда эта величина будет достигнута, нажмите «Задать температуру» (SET TEMP), чтобы произошел ввод. Если не задать таймер, нагревательный элемент не включится. Для того, чтобы задать таймер, нажмите кнопку «Задать время» один раз, и когда световой индикатор (светодиод) начнёт мигать, с помощью кнопок «+/-» задайте продолжительность действия таймера (рекомендация: задайте немного большую продолжительность, чем требуется для завершения процесса копчения). Для того, чтобы следить за температурой внутри коптильного аппарата, пользуйтесь светодиодом дисплеем на панели управления.

2. Выполняя прогрев коптильного аппарата, слегка увлажните древесные опилки. Не пропитывайте опилки водой и не допускайте, чтобы они становились слишком сырыми, поскольку от сырых опилок внутри коптильного аппарата конденсируется влага. С другой стороны, если древесные опилки будут слишком сухими, они могут загореться открытым пламенем, в результате чего мясо может подгореть, а коптильный аппарат может получить повреждения. Есть три способа проверить, правильно ли увлажнены древесные опилки:

- 1) не видна вода на дне противня с опилками;
- 2) все опилки приобрели более тёмную окраску;
- 3) если захватить большую щепотку опилок и сжать её пальцами, вода не должна капать.

Количество используемых опилок в значительной степени зависит от индивидуального вкуса. Для начала рекомендуется взять один полный противень опилок, однако можно использовать и больше, если Вы предпочитаете более крепкий вкус. Как это сделать, описано в п.4.

3. Приблизительно через 15 минут поместите в коптильню продукт, который подлежит копчению, закройте дверцу и оставьте продукт подсыхать в течение приблизительно 30 ... 45 минут при температуре 54°C (130°F).

4. Откройте дверцу коптильни и осторожно вставьте внутрь противень с опилками.

5. Увлажнённые древесные опилки, находящиеся на противне, уплотните, и сформируйте отверстие в середине опилок. Это будет способствовать тлению опилок и образованию прочного обмазывания.

Закройте дверцу, оставьте заслонку открытой и на панели управления коптильным аппаратом задайте температуру 68°C (155°F)

6. Когда из дымовой трубы покажется дым (на это потребуется до 10 минут), уменьшите температуру до 60°C ... 63°C (140 ... 145°F) и поддерживайте эту температуру до тех пор, пока не будет достигнута желаемая температура. Закройте дымовую трубу до одной четверти (1/4) от полностью открытого отверстия (если выход дыма прекратится, то повторите п.4). Повышайте температуру каждые полтора часа до тех пор, пока температура внутри коптильного аппарата не достигнет 71°C ... 74°C (160 ... 165°F). Поддерживайте эту температуру до тех пор, пока температура внутри продукта, который Вы коптите, не достигнет 66°C (152°F).

7. Когда температура 66°C (152°F) достигнута, выключите коптильный аппарат и осторожно извлеките колбасу.

8. Брызгайте холодную воду до тех пор, пока внутри не будет достигнута температура 49°C (120°F).

9. Дайте колбасе остыть в течение ночи. Теперь продукт готов к употреблению в пищу или к замораживанию.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для контроля температуры внутри мяса следует приобрести отдельный датчик температуры.

Как пользоваться?

Как подключить провода .

1. Соедините проводами контактные точки 1-1, 2-2, 3-3, 4-4СOM.



2. Вставьте термометр в отверстие так, чтобы он мог работать точно, и хорошо закрепите.

3. Правильно смонтируйте коробку контроллера.

Коптильный аппарат с механическим устройством управления (EDSH-S03). Указания по применению



Рис. :

Temperature controller	Регулятор температуры
Timer	Таймер

- 1) Подключите аппарат к источнику электрической энергии, включите электрический выключатель, включится красный световой индикатор.
- 2) Задайте температуру с помощью регулятора температуры.
- 3) Задайте время с помощью таймера.

Включится зеленый световой индикатор указывая, что копильный аппарат начал работать.

Копильный аппарат с цифровым устройством управления (EDSH-S04 и EDSH-S08). Указания по применению



Для того, чтобы установить таймер

1. Нажмите кнопку «Включено» (ON).
2. Нажмите кнопку «Задать температуру» (SET TEMP) один раз. Светодиодный дисплей «часы» будет мигать.
3. С помощью «+/-» задайте «часы».
4. Нажмите кнопку «Задать температуру» (SET TEMP) ещё раз, чтобы выполнить ввод заданной величины «часы».
5. С помощью «+/-» задайте «минуты».
6. Нажмите кнопку «Задать температуру» (SET TEMP) ещё раз, чтобы выполнить ввод заданной величины «минуты».

Нагрев будет выключен по истечении заданного времени.

Как задать температуру?

1. Нажмите кнопку «Задать температуру» (SET TEMP) один раз, и световой индикатор (светодиод) начнёт мигать.
2. Используйте «+/-» для того, чтобы задать температуру.
3. Нажмите кнопку «Задать температуру» (SET TEMP) ещё раз, чтобы выполнить ввод заданной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ. Нагревательный элемент не включится, пока не будет установлен таймер.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Как выполнить сброс состояния панели управления

Если на панели управления появится сообщение об ошибке, то выключите коптильный аппарат, отсоедините его от розетки источника электрической энергии, подождите 15 секунд, затем снова подключите аппарат к розетке и снова включите электрический выключатель коптильного аппарата. В результате этих действий происходит сброс состояния панели управления.

Сколько времени занимает процесс копчения колбасы?

Для оболочки 19 мм процесс копчения занимает около 7 часов, для оболочки 32 ... 35 мм - приблизительно 8 часов, для копчения в синтетической оболочке 3,5 дюйм (8,9 см) может потребоваться до

12 часов, а для копчения ветчины может потребоваться несколько дней.

Как узнать, что мясо прокоптилось?

Убедиться, что мясо полностью прокоптилось, можно по характерной окраске, которая образуется в результате взаимодействия углеродных соединений с пигментами мяса. Кроме того, используемые при копчении средства придают копчёному мясу красную окраску.

Как пользоваться древесными опилками или древесными стружками?

Опилки или стружки следует увлажнить, однако их не следует вымачивать. Увлажнённые опилки будут дольше гореть и придадут мясу нежный привкус. Для того, чтобы увлажнить опилки, поместите их в ведро или в бак и обрызгайте водой из бутылки. По мере добавления воды, опилки следует перемешивать, чтобы увлажнёнными оказались все опилки.

Возможно ли осуществить холодное копчение с помощью данной коптильни?

Всё зависит от того, что Вы подразумеваете под «холодным копчением». Под холодным копчением обычно понимают такой процесс копчения, при котором источник тепла находится в одном месте, тогда как дым принудительно подаётся в другое место, где находится мясной продукт. Другими словами, мясо приобретает дымный привкус, но не подвергается нагреву. Если Вы имеете в виду приготовление колбасы при температуре в пределах 76°C (170°F), то да, именно для этого и предназначен наш коптильный аппарат. Копчение колбас является медленным процессом. Температура в коптильне должна находиться в пределах от 74°C (165°F) до 76°C (170°F). Если температура становится выше, например, в пределах от 190 до 200 градусов, то вытекает жир, а при температуре свыше 93°C (200°F) происходит растапливание жира.

Можно ли, пользуясь данным коптильным аппаратом, применять «жидкий дым»?

Да, можно. Просто добавьте «жидкий дым» к специям и смешайте с мясом. После этого процесс копчения в коптильном аппарате следует вести при низкой температуре, в соответствии с инструкцией.

Можно ли поместить в коптильный аппарат больше колбасы, чем рекомендуется?

Нет. При перегрузке продолжительность процесса, от начала до завершения, значительно увеличится. Кроме того, в тех местах, где продукты будут прикасаться один к другому, произойдёт обесцвечивание, поскольку дым не сможет проникнуть в мясо.

Можно ли в данном коптильном аппарате готовить рёбрышки-барбекю?

Нет. Коптильный аппарат предназначен исключительно для копчения мяса, и поэтому обеспечивает температуру не выше 88°C (190°F). Если температура станет выше, то расплавится жир, что может привести к перегоранию нагревательного элемента или стать причиной пожара в самом коптильном аппарате.

Почему на дне коптильного аппарата после процесса копчения обнаруживается жидкость?

Процесс копчения происходил при слишком высокой температуре, в результате чего расплавился мясной жир. Колбаса выглядит не лучшим образом, она подсохшая, сморщенная.

В чем может быть проблема?

Есть несколько причин, приводящих к неблагоприятным результатам. Может слишком повыситься температура, либо топлёный или передержанный жир. Кроме того, возможно, колбасу не обрызгали холодной водой сразу после копчения. Наконец, оболочка колбасы была недостаточно набита, не до полного объёма. Обычно колбаса получается приятного цвета, под красное дерево, однако местами бывают белые пятна. Почему? Если во время копчения одна колбаса прикасается к другой, дым не может проникнуть к местам касания, и в результате после копчения остаются белые пятна.

С колбасой не будет трудностей.

Чистка и обслуживание

Коптильный аппарат разработан так, чтобы обеспечить годы безотказной работы при условии правильного обслуживания. После каждого пользования отсоедините коптильный аппарат от источника электрической энергии и дайте ему остыть. Протрите хорошим чистящим средством или воспользуйтесь моющим средством. Насколько возможно, не допускайте повреждения поверхности при чистке, поскольку повреждения способствуют пригоранию при последующем использовании.

Можно использовать чистящее средство, способное выполнить большую часть работы. Если на дне коптильного аппарата обнаруживается избыточное количество капель жира, немедленно удалите жир и выполните чистку.

Гарантия

Производитель через своих дистрибьюторов гарантирует, что на каждый продукт, проданный конечному потребителю, предоставляется гарантия на материалы и сборку. Также предоставляется гарантия на комплектующие, которые не являются расходными материалами и не подвержены естественному износу.

Гарантия не распространяется на неисправности, возникшие в результате неправильного обращения, неправильного употребления, небрежного ремонта, коррозии, эрозии и нормального износа, внесения изменений или усовершенствований в продукте без явно выраженного письменного согласия компании производителя, а также на неисправности, связанные с невыполнением рекомендаций по эксплуатации и обслуживанию, приведённых в Руководстве по эксплуатации данного оборудования.

Ограничение ответственности

Правовая защита потребителя, в соответствии с положениями, опубликованными выше, является эксклюзивным правом и находится под общей ответственностью производителя или его дистрибьюторов. В этой связи, продажа оборудования и сервис, предоставленный третьими лицами, приведшие к нежелательным последствиям при продаже, поставке, монтаже, ремонте или техническом вмешательстве, будь то договор, гарантия, халатность, страховое возмещение ущерба, строгая ответственность или другое, сумма ответственности не должна превышать стоимости приобретенного оборудования, в отношении которого возникли данные ограничения.

Производитель и его Дистрибьюторы ни при каких обстоятельствах не несет ответственности перед пользователем, любым его преемником или любым выгодоприобретателем или цессионарием, имеющего отношение к этой продаже, по любым проблемам, возникшим в нарушение настоящего положения и приведшим в связи с этим к случайным, косвенным, прямым, специальным или штрафным убыткам, проистекающим из этой продажи, в том числе к каким-либо дефектам, неисправностям и прочим нарушениям, приведших к потере прибыли или дохода, процентов, к невозможности использования оборудования, к утрате репутации и прочее.

МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Присоединение проводов



Один
нагреватель
ный
элемент,
Один
переключа
тель



Два
переключат
еля, два
нагреватель
ных
элемента

1. Вставьте термометр в отверстие, чтобы он хорошо работал, и хорошо закрепите в среднем положении.



2. Вставьте штепсель электрической коробки в разъем коптильни. Затем прочно прикрутите электрическую коробку к коптильне.
3. Если в Ваш комплект входит генератор дыма, то просто присоедините его к коптильне, генератор управляется выключателем ВКЛ/ВЫКЛ.



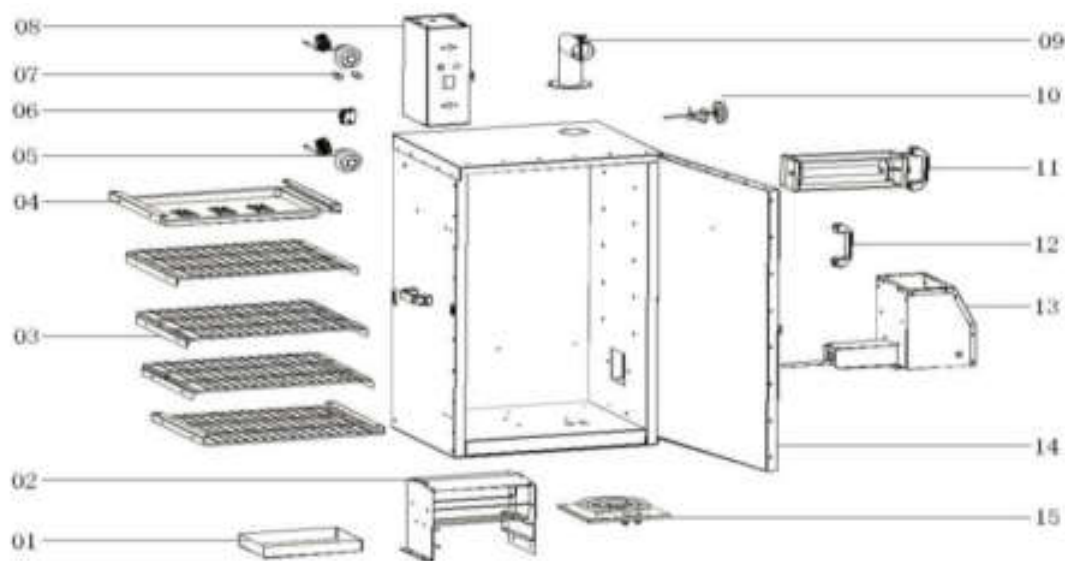
Эксплуатация

1. Установите ручки, положите щепу в поддон коптильни или генератора, и поддон для капающего жира.



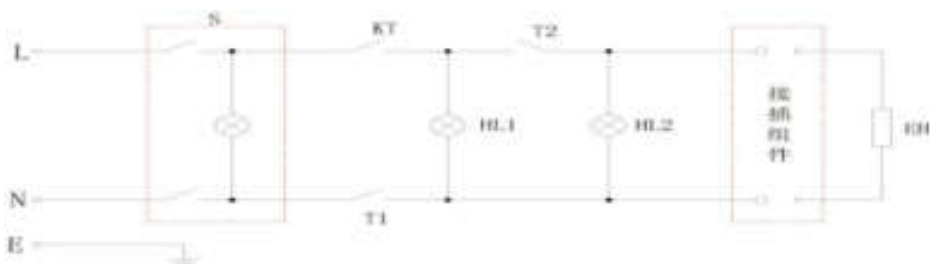
2. Включите коптильню; загорится индикатор
3. Установите температуру
4. Установите таймер
5. Загорится зелёный индикатор – коптильня работает.
6. Проверьте температуру мяса с помощью термометра в дверце.

Характеристики/список запасных частей

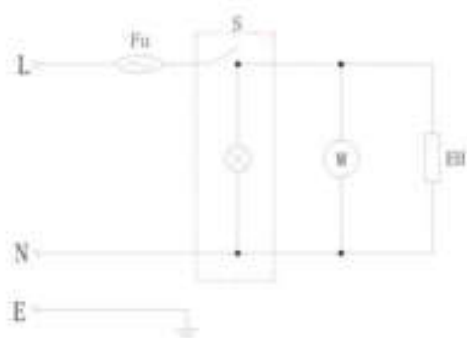


№	Название	Количество		Примечание	№	Название	Количество		Примечание
		4 уровня	9 уровней				4 уровня	9 уровней	
1	Нагревательный поддон	1	1	-	9	Труба	1	1	-
2	Внутренняя рама	1	1	-	10	термометр	1	1	-
3	Полки	4	8	-	11	Загрузка щепы	1	1	-
4	Поддон для жира	1	1	-	12	рукоятка	3	3	-
5	Контроллер температуры	2	2	-	13	Генератор дыма	1	1	опция
6	Переключатели	1 or 2	1 or 2	Опция	14	Корпус	1	1	-
7	Индикатор	2	2	-	15	ТЭН	1 or 2	1 or 2	опция
8	Электрическая коробка	1	1	-					

Электрическая схема (Коптильня и генератор)



- 1. S-- Выключатель
- 2. КТ----Таймер
- 3. Т1—Защитный термометр
- 4. Т2— Управление температурой
- 5. HL1—Индикатор включения
- 6. HL2—Индикатор нагрева
- 7. EH—ТЭН



1. FU----Предохранитель
2. M----Мотор
3. EH—ТЭН
4. S-- выключатель

Рецепт копчения сосисок

Ингредиенты для 10 кг.:

1.2/3 чашки соли
2.2 1/2 ст. л. сахара
3.3 ст. л. свежего чеснока
4.2 1/2 ст.л. Черный перец в зернах
5.2 1/2 ст.л. майоран
6.5 чашки холодной воды
3 кг. Лопаточно-шейная часть свинины без костей

8.5 чашки соевого белкового концентрата или нежирного сухого молока

9.5 ч.л. Instacure No. 1 Пропустите мясо через решетку мясорубки 1/4" или 3/8" и положите мясо в миксер

Положите все ингредиенты в воду 4-5° C (38-40° F). Хорошо промойте индейку, температура индейки, которую кладут в рассол должна быть 4-5° C (38-40° F).

Индейка должна находиться в рассоле в течение 4 дней при температуре 4-5° C (38-40° F). Крупные индейки должны лежать в рассоле 5 дней.

Ф) перед тем, как положить в холодильник. Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте. Положите ингредиенты в колбасный шприц и наполните смесью 38-42mm свиные черева. Повесьте сосиски на палочки в камере.

Для того, чтобы прокоптить сосиски их нужно положить в нагретую до 54° C (130° F) камеру копчения с открытыми заслонками. Сохраняйте температуру, пока кишки не высохнут. Постепенно увеличивайте температуру до 71-74° C (160-165° F) с заслонками, открытыми на 1/4.

Пустите пар и держите сосиски в коптильне, пока температура сосисок не увеличится до 67° C (152° F). Достаньте сосиски из коптильни и промойте в холодной воде, пока сосиски не остынут до 43° C (110° F). Оставьте сосиски висеть около 30 минут или до тех пор, пока не будет достигнута нужная окраска. Положите в холодильник и оставьте на ночь при температуре 4-5° C (38-40° F).

Копченая индейка

ингредиенты для рассола: 19 л. воды 0,7 кг. Глюкозы в порошке 0,9 кг. Соли 0,5 кг. Insta Cure No. 1

Тщательно промойте индейку и положите в нагретую до температуры 54° C (130° F) камеру копчения. Коптите около часа с

открытыми заслонками. Закройте заслонки на 1/4 и пустите пар на 5 часов при температуре 54° C (130° F). Увеличьте температуру до 140° F и держите индейку около 4 часов. Увеличьте температуру до 74° C (165° F) и коптите, пока температура не станет равна 160° F. Температуру индейки проверяйте около шаровидного сустава голени.

Достаньте индейку из камеры и охладите до температуры равной 38° C (100°

Ингредиенты для 5 кг.

1.2.5 ст.л. Молотого черного перца

2.3/4 чашки соли

3.2/3 чашки пудры глюкозы

4.5ч.л. Insta Cure No. 1

5.2 1/2 ст.л. Молотого кориандра

6.2 1/2 ч.л. Молотого имбиря

7.2 1/2 ч.л. Молотой горчицы

8.2 1/2 ч.л. Чесночного порошка (по выбору)

9.1 чашки сухой кукурузной патоки

0.5 кг. Постной оленины или лосятины

4,5 кг. Необезжиренной свиной обрезки

12.3 1/4 чашки опары

Пропустите мясо через мясорубку с решеткой 3/16" и свинину через мясорубку с решеткой 3/4". Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.

Положите в чаны для созревания и поставьте в холодильную камеру на 2 дня.

Пропустите мясо через мясорубку с решеткой 3/16". Наполните мясом оболочку 2 1/2" – 2 3/4" x 24".

Повесить на палки для копчения и сушите при комнатной температуре около 4-5 часов. Положите в предварительно нагретую до 48-54° C (120-130° F) камеру копчения. Пустите дым и коптите около 3-4 часов, пока колбаски не достигнут нужной окраски. Поднимите температуру до 74° C (165° F) и готовьте до тех пор, пока температура колбасок не будет равна 63° C (145° F). Промойте в холодной воде, пока они не охладятся до температуры 48° C (120° F). Они должны вмясть при комнатной температуре в течение 1-2 часов до тех пор, пока мясо не приобретет нужный оттенок. Положите в камеру охлаждения с температурой 7° C (45° F) и оставьте мясо на 24 часа.

Информация по гарантии!

Заполните гарантийный талон и верните продавцу. Ваша гарантия не действительна до тех пор, пока мы не получим этот талон.

Имя: _____ **Фамилия:** _____

Улица: _____ **Кв.:** _____

Город: _____ **Индекс:** _____

Телефон: _____ **Факс (если есть):** _____

Электронный адрес: _____

Примечание: регистрационная карточка без данных о покупке не действительна

Дата покупки:

Место покупки:

Месяц День Год

Другое: _____

Название изделия

Номер артикула:

Для лучшего технического обслуживания машины, укажите причину покупки изделия:

Причина приобретения:

☐ для персонального использования ☐ малый бизнес ☐ для кемпинга ☐ другая

(опишите) _____

Комментарии:

Hakka Brothers Machinery Co., Ltd
Building F, Mubei Industrial Park, Muyuan,
Shishan, Nanhai, Foshan, Guangdong, China

EAC