

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭЛВИН

www.elwin.ru



ЭЛЕКТРОКОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЭКУ



ЭЛВИН

1. Назначение изделия.

Электрокоптильня универсальная, далее коптильня, предназначена для горячего копчения различных пород рыбы, мяса, сала.

Данная коптильня с ее плоской и мощной нагревательной поверхностью имеет расширенные функциональные возможности позволяющие использовать ее в качестве мангала, гриля и просто электроплиты.

Коптильня с электронагревом предназначена для эксплуатации в помещениях с невзрывоопасной средой с температурой окружающего воздуха от +1° С до +35° С (климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ 15150), а при снятом блоке электронагрева - для эксплуатации на открытом воздухе без ограничений.

Предприятие изготовитель оставляет за собой право вносить конструктивные изменения, не ухудшающие качество и надежность изделия и не отраженные в настоящем руководстве.

2. Основные параметры.

Наименование параметра	Значение
Номинальное напряжение, В.	~220
Номинальная частота, Гц.	50
Номинальная мощность, Вт.	800
Режим работы	S1-продолжительный
Полезный объем коптильни, литров	20
Регулировка мощности, Вт.	300-800
Габаритные размеры, мм не более	
диаметр	400
высота	570
Масса, кг, не более	12
Срок службы, лет не менее	7



3. Комплектность

Копильня с комплектом лотков	– 1шт.
Подставка	– 1шт.
Поддон	– 1шт.
Руководство по эксплуатации	– 1шт.
Упаковка	– 1шт.

4. Требования безопасности.

Копильня по типу защиты от поражения эл. током относится к классу 1 по ГОСТ Р МЭК 335-1, т.е. розетка должна иметь заземляющий контакт.

Запрещается: включать электрокопильню в розетку без заземляющего контакта.

Копильня относится к бытовым приборам, работающим под надзором.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при присутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Не включайте копильню в электросеть при наличии механических повреждений шнура питания и вилок.

Не загружайте продукты копчения после мойки до полного стекания воды.

Во время работы копильни в помещении обязательно ставьте ее на подставку и подкладывайте под нее жаростойкий материал (керамическая плитка, толстая разделочная доска и др.) или ставьте ее на жаростойкую поверхность во избежание возможного возгорания.

При полной загрузке копильни опилами в режиме максимального дымообразования запрещается снимать с нагревательной поверхности корпус копильни для исключения воспламенения опил!



Э П В И Н

5. Подготовка к работе и порядок работы.

Перед началом работы соберите коптильню. Установите подставку 1 (см. рис.). На нее, если Вы собрались пользоваться электричеством, установите основание 2 на котором имеется шнур питания, выключатель электропитания, терморегулятор нагрева, лампа индикации нагрева, нагревательный элемент, закрепленный под нагревательной поверхностью. На нагревательную поверхность основания устанавливается поддон 3 для стекания жира, корпус коптильни 4. В корпус устанавливаются лотки для копчения 5. Сверху корпус закрывается крышкой 6. При отсутствии электричества, вместо основания с нагревателем, используется металлический поддон 7.

Перед первым копчением обязательно дайте поработать коптильне без загрузки в течение 2 ч 8 часов для выгорания остатков консервации и масла на нагревателе, нагревательной поверхности основания и поддоне коптильни, промойте съемные лотки и крышку коптильни в теплой воде с моющими средствами и просушите.

Прежде чем приступить к копчению чего-либо, ознакомьтесь с рекомендациями, указанными в приложении.

Перед началом копчения на нагревательную поверхность основания насыпают слой мелко настроганной древесины или опилок. При этом рекомендуется насыпать опилки слоем толщиной 25...40 мм в центр нагревательной поверхности в пределах окружности диаметром около 200 мм, непосредственно находящейся под поддоном для стекания жидкости и жира.

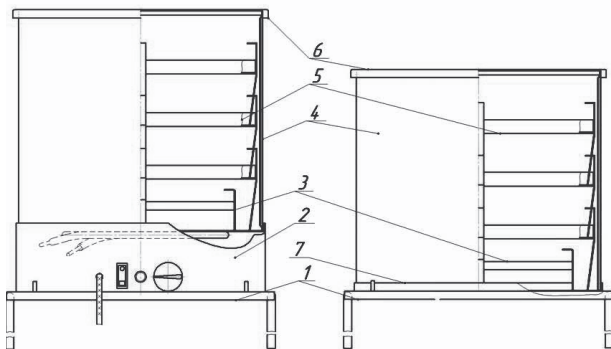
При укладке продуктов на лотки для копчения помните, что поток горячего воздуха с дымом должен свободно циркулировать в коптильне. Поэтому не кладите на лотки слишком много продуктов, оставляйте возможность прохождения дыма с нижних лотков на верхние. Для лучшей циркуляции дыма и более равномерного копчения стремитесь нижние лотки загружать меньше, увеличивая загрузку верхних.



По готовности включите вилку шнура питания в сеть и включите выключатель питания. При этом загорится подсветка клавиши выключателя. Установите ручку регулятора мощности в крайнее правое (по часовой стрелке) положение (соответствует температуре 450°C на нагревательной поверхности основания), при этом включится нагреватель и загорится индикатор нагрева. При появлении дыма из отверстия в крышке отрегулируйте мощность нагревателя ручкой регулятора до состояния невоспламенения опилок а только их тления (поверните ручку против часовой стрелки до щелчка регулятора и выключения нагрева с индикатором). Положение регулятора подбирается опытным путём и зависит от окружающей температуры. При этом надо учитывать, что поворот ручки регулятора на 30 градусов или 1 час часового циферблата соответствует изменению температуры нагрева на 60° С. Для проверки результатов копчения, перестановки лотков или по окончании копчения выключайте клавишу питания и вынимайте шнур питания из розетки.

электрокопильня

копильня на огне, углях



- 1. Подставка
- 4. Корпус
- 7. Поддон

- 2. Основание
- 5. Лотки

- 3. Поддон для жира
- 6. Крышка



ЭПВИН

6. Техническое обслуживание.

Коптильня не требует специального обслуживания и ухода при условии предохранения ее от разного рода повреждений, загрязнения крышки, лотков и самой коптильни.

7. Правила хранения и транспортирования.

Коптильня должна храниться в упаковке изготовителя в закрытых помещениях при температуре от +5°C до +40°C и относительной влажности до 80%.

Коптильня в упаковке изготовителя может транспортироваться всеми видами крытого транспорта в соответствии с манипуляционными знаками на упаковке с исключением возможных ударов и перемещений внутри транспортного средства. Условия транспортирования в части механических факторов по группе С ГОСТ 23216, в части воздействия климатических факторов – по группе 5 (ОЖ 4) ГОСТ 15150.

8. Гарантии изготовителя.

Изготовитель гарантирует соответствия коптильни требованиям технических условий ТУ 3468-013-42511921-10 при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть, дата продажи с печатью торговой организации отмечается в отрывном талоне на гарантийный ремонт настоящего руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок хранения 1 год.

Изготовитель устраняет дефекты, выявленные в процессе эксплуатации в течение гарантийного срока в соответствии с «Законом о защите прав потребителей». Гарантийные обязательства выполняются изготовителем при наличии целостности изделия, руководства по эксплуатации со штампом торгующей организации и отметкой о продаже в гарантийном талоне. При отсутствии даты продажи и штампа торгующей организации в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия. Гарантийные обязательства принимаются через дилерскую сеть по месту покупки изделия.



Срок службы коптильни при правильной эксплуатации составляет 7 лет с момента ввода в эксплуатацию.

Адрес предприятия изготовителя:

Россия 456304, Челябинская обл. г. Миасс ул.Набережная 7,

Тел.: (3513) 57-19-19.

ООО ПКФ «ЭЛВИН»

E-mail: elwin@elwin.ru

9. Свидетельство о приемке и упаковывании.

Электрокоптильня с лотками соответствует техническим условиям ТУ 3468-013-42511921-2010, упакована согласно технической документации и признана годной к эксплуатации.

Электрокоптильня сертифицирована органом по сертификации промышленной продукции ООО «Южно-Уральское техническое общество».

Сертификат соответствия Таможенного Союза № ТС RU C- RU.ME55.B.00005.

Срок действия с 23.08.2012г. по 23.08.2015г.

Соответствует требованиям СТБ ИЕС 60335-2-9-2008; ГОСТ Р 51317.3.2-2006; ГОСТ Р 51317.3.3-2008; ГОСТ Р 51318.14.1 – 2006; ГОСТ Р 51318.14.2-2006.

Упаковывание произвёл _____
(личная подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Отметка ОТК _____
(личная подпись)

_____ (расшифровка подписи)

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.П.



ЭЛВИН

ЭЛЕКТРОКОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Приложение

Рекомендации по копчению продуктов

Заготовка продуктов питания методом копчения является древнейшим способом.

Копчением называют обработку посоленных и заветренных мясных продуктов дымом, образующимся при медленном, с недостатком кислорода, сгорания дров и древесных опилок некоторых пород деревьев. Консервирующее действие копчения обуславливается частичным обезвоживанием (подсыханием) продуктов и бактерицидным (обеззараживающим, уничтожающим бактерии) действием копильного дыма. В процессе копчения продукты приобретают приятный, неповторимый аромат, деликатесный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное – способность к длительному хранению.

При обработке продуктов дымом копильные вещества убивают бактерии на поверхности. Проникновение копильных веществ из дыма в сырье с посолом мяса, рыбы ускоряется. Поэтому большинство копченостей предварительно солят.

Для приготовления копченостей в домашних условиях наиболее широко используют способ горячего копчения, который требует меньше времени и трудоемкости. Продолжительность горячего копчения составляет от 0,8 до 7 часов при температуре дыма от 85 до 95 градусов Цельсия. Продолжительность копчения зависит от размеров сырья. В процессе горячего копчения продукты теряют относительно мало влаги и хорошо пропитываются жиром. Благодаря этому (что является еще одним достоинством горячего копчения) полученные продукты имеют великолепный вкус, запах и мягкую, сочную консистенцию. Особенно хороши продукты горячего копчения в отваренном виде и при приготовлении первых и вторых блюд. Недостатком горячего способа копчения является то, что полученные продукты недостаточно стойки в хранении, не более 3 суток.



Основной принцип копчения заключается в том, что при оптимальном нагреве древесина не воспламеняется, а долгое время тлеет, выделяя при этом большое количество дыма.

Процесс копчения или пиролиз (тление древесины без избыточного окисления) происходит при нагреве днища коптильни до (300-350°C) и зависит от состояния древесины её структуры и влажности. Древесина в этом случае медленно тлеет, выделяя необходимый для копчения дым. Не рекомендуется в процессе копчения открывать крышку, нарушать установившийся процесс пиролиза. При повышении температуры выше указанной, лежащие на дне коптильни стружка, опилки или ветки начинают обугливаться и выделять канцерогенные вещества. Продукты копчения покрываются сажей и становятся мало пригодными к употреблению в пищу. Можно утверждать, что эффект правильного копчения как раз и заключается в том, чтобы за время приготовления выдержать законы пиролиза и не обуглить исходный материал для копчения. К сожалению, получается это не у всех. Как уже говорилось, температура на пограничном слое днища коптильни в пределах (300-350°C), ближе к решеткам с продуктами она не должна превышать (80-120°C). Только такой температурный режим в камере копчения (место, где располагается рыба) позволяет правильно ее закоптить. Необходимое снижение температуры в габаритах коптильни происходит естественным путем за счет объема, массы и удаления решеток с рыбой от днища.

Перед началом копчения на дно насыпают слой мелко наструганной древесины или опилок. При этом рекомендуется насыпать опилки на дно непосредственно находящимся над нагревателем (Тэном), являющимся самым отожденным местом, слоем толщиной 25...40мм. Для исключения скачков температуры и поддержания более стабильной температуры, сокращения времени копчения, рекомендуется устанавливать электрокоптильню в безветренное место или защищать ее ширмой, экраном и т.п. Особенно эта рекомендация актуальна для холодного времени года.

Копчение рыбы

Наиболее подходящим материалом для копчения рыбы являются следующие породы древесины и кустарников: ольха, рябина, груша, яблоня, слива, малина, крыжовник, калина, смородина, ежевика. При нагреве они выделяют минимальное количество смолы и не оказывают негативного влияния на продукты копчения. К тому же они придают рыбе стойкий аромат копчености и незабываемую вкусовую гамму. Большинство перечисленных пород обладают бактерицидными свойствами.



ЭПВИН

Лучшие из них – ольха, акация и рябина. Не случайно отвары из почек, коры и семян ольхи, а также коры и плодов рябины широко используются в народной медицине. Использование древесины хвойных пород недопустимо.

Для приготовления жирных пород морских рыб (скумбрия, сельдь, палтус, ставрида, кефаль) в коптильню обязательно добавляют свежеспиленные ветви молодой акации.

Копчение рыбы с использованием ветвей акации придает жирной рыбе необходимую остроту и оригинальный вкус. В качестве вкусовых добавок в ограниченных количествах добавляют ветки дуба, эвкалипта. Отличный результат по вкусу и цвету дают ветви граба. Гурманы, придающие особое значение вкусу копченой рыбы, подбирают свой состав древесины. Но во всех случаях значительное количество древесины должна составлять ольха (классический вкус).

Тополь, ива (ветла, ракита) используются тогда, когда другие породы древесины достать невозможно (районы Ахтубы, Нижней Волги). Рыба, приготовленная на этих породах древесины, обычно безвкусна и мало радует гурманов.

Готовя к копчению, крупную рыбу потрошат, удаляют жабры, промывают, держат в соленом растворе или натирают изнутри и снаружи солью и оставляют на 2-4 часа. Потом промывают, подсушивают и раскладывают на лотках коптильни. Мелкую рыбу коптят в целом виде без потрошения. Коптильню закрывают крышкой, включают розетку в сеть, включают нагреватель, устанавливают температуру копчения. Режимы копчения подбирают в процессе пользования коптильней в зависимости от загрузки коптильни, размеров рыбы, температуры воздуха (зима, лето). Для начала рекомендуется устанавливать ручку терморегулятора на $\frac{2}{3}$ шкалы. Для качественного процесса копчения не рекомендуется открывать крышку, для исключения воспламенения древесины.

Время копчения рыбы не менее 40-50 минут и зависит от количества и размеров продукта.

При использовании коптильни на рыбалке, при отсутствии электропитания 220В, с нее снимают блок электронагревателей. Коптильню устанавливают на небольшой костер на специально предусмотренную подставку.



Копчение мяса

К наиболее распространенным разновидностям домашних копченостей относятся части свиных туш:

окоорока, грудинка, бекон, корейка, лопатка, ребра.

Большой популярностью пользуются различные виды копченого сала: копченый шпик, шпик венгерский, шпик по-домашнему, сало белорусское.

Широкое употребление находят копченые колбасы и копчености из мяса с салом (рулеты). Кроме того коптят сосиски, тушки домашней птицы, кроликов. Посол мясных продуктов обязательная технологическая операция при его копчении. Наличие соли приводит к обезвоживанию и задержке развития присутствующих в мясе микроорганизмов. При посоле мяса подвергаются воздействию ферменты самой ткани. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию приятный вкус и запах, ветчинный аромат. Мясо и мясопродукты солят сухой солью, соленой гущей, или в рассоле. В домашних условиях мясные продукты солят в простом и сложных рассолах. При простом рассоле используют только соль. В сложные рассолы, кроме соли, добавляют сахар и другие компоненты – преимущественно пряности.

Посол сухой солью наиболее простой и больше применяется для посола жирных мясопродуктов, сала. Посол в рассоле наиболее распространенный. Рассол готовят из расчета: воды 45-50% от веса сырья, соли от 14% и выше на литр, сахар 25г. на литр, черный и душистый перец, лавровый лист, чеснок и другие пряности по вкусу. Посол в рассоле позволяет регулировать степень посола и сделать мясо малосоленным 14-16% соли (по массе), нормальным – 18% и соленным -20% и выше. С уменьшением концентрации соли в растворе вкус, аромат и ветчинность готового продукта улучшаются. Сырье выдерживают в рассоле 3-5 дней. Затем его подвешивают для стекания, проветривания и обсушки.

Окоорока лучше всего готовить из молодой нежирной свинины. Коптят окоорока, грудинки, корейки для придания им пряного вкуса и продления срока их сохранности. На дно коптильни насыпают щепу, опилки, поверх можно положить полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и др. Мясо укладывают на лотки. Температура дыма на уровне мяса должна быть 85-95°C. Продолжительность копчения в зависимости от величины мяса составляет 2-6 часов. По окончании копчения мясо вынимают из коптильни, охлаждают на воздухе. При приготовлении цельных варено-копченых окоороков их после копчения варят в просторной посуде 4-8 часов. Готовность окоороков проверяют острым ножом, который проходит его толщу свободно.



ЭЛВИН

КОМПАНИЯ “ЭЛВИН” ПРОИЗВОДИТ СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ ПРОДУКЦИИ:

Тепловые пушки



Тепловая пушка	9-12 кВт/ч	15-18-24 кВт/ч	36-42 кВт/ч
Номинальное напряжение, В	380	380	380
Номинальная мощность, кВт	9-12	15-18-24	36 ₍₁₈₊₁₈₎ -42 ₍₂₁₊₂₁₎
Минимальная производительность, м ³ /ч	1500	1500	1800
Увеличение температуры на выходе, °С	40-50	60-90	100-120
Режим работы	продолжительный	продолжительный	продолжительный
Габариты, мм			
длина	540	750	890
ширина	440	440	450
высота	550	540	800
Масса не более, кг	22	30	40-42

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ СУ-1

Предназначена для высушивания в домашних или дачных условиях овощей, фруктов, ягод, грибов, лекарственных трав, сухарей, мяса, рыбы и т.д. Сушка производится путем подачи разогретого воздуха, что позволяет полностью сохранять все вкусовые качества продукта.

Перец острый



Перец сладкий



Яблоки



Грибы



Ягоды



Зелень



Морковь



Закрыт доступ
для насекомых



Внушительная площадь
устройства позволяет высушить
большое количество продуктов



Прочный
металлический
корпус



Металлическая сетка лотка
не разрушается
от воздействия температуры
во время сушки



Вихревой поток горячего
воздуха обеспечивает быстрое
и равномерное просушивание



Управление
режимами
сушки

ТЕРРИТОРИЯ ТЕПЛА



ЭЛВИН

www.elwin.ru

КОМПАНИЯ “ЭЛВИН” ПРОИЗВОДИТ СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ ПРОДУКЦИИ:

ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬ ЭВБО-20/1.25-1



Предназначен для нагрева воды в бытовых и хозяйственных целях. производственных, общественных и вспомогательных помещениях.

Номинальное напряжение, В	220
Номинальная мощность, кВт	1,25
Класс защиты от поражения эл. током	1
Объем водонагревателя, л.	20
Время нагрева воды от 20 до 60 °С не более, мин	45
Габариты, мм	
длина	320
ширина	280
высота	500
Масса не более, кг	11