

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург



**ГРИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТИПА МК
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛИ: МК-1.44М; МК-1.22**

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Гриль электрический для предприятий общественного питания типа МК, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления и подогрева сосисок (сарделек и т.п.) и подогрева булочек.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Гриль является электромеханическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.41-92.
- 2.2 Технические характеристики грилей приведены в таблице 1:

Таблица 1.

Технические характеристики электрических грилей типа МК

Параметр \ Модель	МК-1.44М	МК-1.22
Номинальное напряжение, В	220	
Частота, Гц	50	
Номинальная мощность, Вт	1400	
Время разогрева, мин., не более	10	
Вместимость сосисок, шт.	44	22
Габаритные размеры, мм:		
ширина, мм.	520	375
глубина, мм.	400	
высота, мм.	610	
Масса, кг	24	19,5

- 2.3 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4 по ГОСТ15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.
- 2.4 Класс защиты гриля IP 20 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать под навесом или в закрытых помещениях, имеющих вентиляцию.
- 2.5 Все детали гриля, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Дверца и стенки гриля изготовлены из закаленного стекла по ГОСТ 30698-2000. Предельно допустимые нормы физико-химических показателей материалов указаны в таблице 2.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-1.____ соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено: _____

Подпись: _____

Проверено ОТК: _____

Упаковщик _____ Подпись _____

Заводской номер: _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 12 месяцев со дня продажи при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.
- 11.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.
- 11.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию гриля.
- 11.4 Гарантийные обязательства не распространяются на стеклянные элементы изделий (стенки, двери, колпаки и проч.), а также на приборы освещения (лампы).

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.

Тел./факс: + 7 (812) 350–7261;

+ 7 (812) 350–8166;

E-mail: sales@sikom.com

www.sikom.com

- 7.5 Время приготовления сосисок колеблется от 12 до 18 минут в зависимости от сорта сосисок. После визуального определения готовности уменьшите температуру верхнего отделения гриля рукояткой регулятора температуры, чтобы сосиски находились в состоянии готовности не изменяя своих органолептических свойств.
- 7.6 При использовании ящика для булочек всегда задвигайте его до упора. В этом случае обеспечивается нормальная циркуляция воздуха и булочки будут теплыми.
- 7.7 По окончании работы переведите клавишу выключателя подсветки в положение «0», клавишу вращения вертела в положение «OFF», рукоятку регулятора температуры в положение «выключено» (риской вверх) и отключите гриль от сети.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы и охлаждения гриля снимите вертел, помойте его, используя мыльный раствор и вытрите насухо.
- 8.2 Не мойте гриль под струей воды или окунанием в воду!
- 8.3 Загрязненные поверхности гриля протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом мыльном растворе, затем вытрите насухо.

ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ ГРИЛЬ ОТ УДАРОВ!

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- 9.1 Гриль может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- 9.2 Условия транспортирования гриля по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.
- 9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы физико-химических показателей

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерения	НТД на методы исследования
Медь	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87

- 2.6 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений гриль соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03, СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

	Напряженность электрического поля 50 Гц (кВ/м)	Плотность магнитного потока 50 Гц (мкТл)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность инфракрасного излучения (Вт/м ²)
ПДУ	5	100	20	100

По создаваемым уровням шума Гриль соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Допустимые уровни звука и звукового давления (шума) указаны в таблице 4.

Таблица 4.

Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления.

	Уровни звукового давления в дБ в октавных полосах частот, Гц									Уровень звука, дБА
Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
ДУ	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Гриль 1 шт.
- Вертел с люльками.....1 компл.*
- Пинцет 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная1 шт.

*) По спецзаказу гриль может комплектоваться спицевым вертелом вместо вертела с люльками или дополнительно к нему.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа, изготовленного из нержавеющей стали. Внутренний объем разделен на два отделения: нижнее, с выдвижным ящиком, - для подогрева булочек, и верхнее - для приготовления и подогрева сосисок (сарделек и т.п.). Внутри верхнего отделения гриля, имеющего стеклянную дверцу и две стеклянные стенки, расположены съемный вертел с люльками (или спицевый вертел), нагревательный элемент (ТЭН), лампа подсветки и поддон.
- Гриль оснащен приводом вращения вертела с автоматическим тормозом для предотвращения самопроизвольного проворота вертела при загрузке и выгрузке продукции.
- На панели управления расположены: клавиша выключателя подсветки, рукоятка регулятора температуры и клавиша вращения вертела. При включении клавиши подсветки включается и обогрев булочек.
- 4.2 Принцип работы гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных на вертеле верхнего отделения, а также нагреве булочек в ящике нижнего отделения горячим воздухом от двух ламп накаливания, включающихся при включении подсветки.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- Вращать вертел вручную, или останавливать вращающийся вертел! Это может привести к поломке двигателя. Для поворота вертела в удобное положение при загрузке или извлечении продуктов следует кратковременно переводить клавишу вращения вертела в положение «ON».
 - Загружать или извлекать продукты при вращающемся вертеле.
 - Снимать правую крышку при включенном в сеть гриле.
 - Изменять конструкцию гриля.
 - Мыть гриль под струей воды или окунанием!
- 5.1 Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра!
- 5.2 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей гриля.
- 5.3 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии изготовителе или в сервисной службе, осуществляющей гарантийный и постгарантийный ремонт.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 6.1 Снимите с элементов гриля защитную пленку (при ее наличии) и протрите доступные поверхности слегка влажной мягкой тканью. Протрите вертел с люльками (или спицевый вертел) мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем вытрите все насухо.
- 6.2 Установите вертел в верхнее отделение гриля: заведите правый торец оси вертела (с пазом) в муфту привода, вращением вертела добейтесь надежного зацепления паза со штырем в муфте. При этом левый конец оси вертела ляжет проточкой в левую опору.
- 6.3 Переведите клавишу выключателя подсветки в положение «0», клавишу вращения вертела в положение «OFF», рукоятку регулятора температуры в положение «выключено» (риской вверх).
- 6.4 Гриль, приобретенный в холодное время, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.
- 6.5 Подключите гриль к сети. Гриль готов к работе.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 При необходимости нагрева булочек и освещения верхнего отделения переведите клавишу выключателя подсветки в положение «I».
- 7.2 Переведите рукоятку регулятора температуры по часовой стрелке в крайнее положение и прогрейте гриль в течении 10 минут.
- 7.3 Выдвиньте ящик и заложите в него булочки, затем задвиньте ящик до упора.
- 7.4 Откройте дверцу верхнего отделения и поочередно загрузите вертел сосисками или другими полуфабрикатами. При использовании вертела с люльками, уложите сосиски в люльки, в случае спицевого вертела сосиски нанизываются на спицы.

ВНИМАНИЕ!

- Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную и не останавливайте вращающийся вертел!
- Вращайте вертел в удобное положение кратковременным переводом клавиши вращения вертела в положение «ON».
- Загружайте и извлекайте продукты только при неподвижном вертеле!