

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург



**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ МК-3.8В**

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ.

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-3.8В, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления куры-гриль, а также иных мясных, рыбных и прочих полуфабрикатов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

- 2.1 Номинальное напряжение, В 220
- 2.2 Частота, Гц50
- 2.3 Номинальная мощность, Вт 3400
- 2.4 Время разогрева до 200° С, мин. не более 30
- 2.5 Масса, кг
нетто..... 39
брутто..... 41
- 2.6 Габаритные размеры, мм
длина580
ширина540
высота750
- 2.7 Количество кур (1,5 кг.) в гриле (витрине) не более, шт.....8(4)
- 2.8 Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87,
ГОСТ 27570.41-92 1
- 2.9 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги IP20
- 2.10 Все детали аппарата, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1. Дверь и задняя стенка изготовлены из закаленного стекла ТУ РФ 59-23-001-39790165-98.

Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерения	НТД на методы исследования
1	2	3	4
Марганец	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

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ.

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-3.8В соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись: _____

Штамп ОТК:

Заводской номер: _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки 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

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

ООО «Северная инженерная компания»

Тел./Факс: + 7 (812) 350–7261;

+ 7 (812) 350–8166;

E-mail: sales@sikom.com

- 7.4 Также в гриле можно приготовить другие полуфабрикаты - окорочка, крылышки, различного вида мясо, рыбу и т.п. Порядок работы с грилем при этом не меняется. Для предотвращения выпадения небольших по размерам полуфабрикатов рекомендуется в люльки уложить фольгу.
- 7.5 По окончании работы гриль необходимо отключить от сети.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

- 8.1 После окончания работы и охлаждения гриля снимите вертел и люльки, протрите или помойте их, используя мыльный раствор и вытрите насухо. Вымойте решетку и поддон витрины гриля.
- 8.2 Не мойте гриль под струей воды или окунаем в воду! В случае попадания влаги в блок привода гриля немедленно выключите гриль из сети и обратитесь в службу сервиса или на предприятие-изготовитель.
- 8.3 Загрязненные детали шкафа протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

ВНИМАНИЕ!

- **Поддержание гриля в чистоте, особенно нижних нагревателей, увеличивает срок их службы.**

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.

- 2.11 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений гриль соответствуют требованиям Сан ПиН 2.2.4.1191-03, Сан ПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений

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

- 2.12 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 3.

Таблица 3.

Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления.

Гц	Уровни звукового давления в Дб в октавных полосах частот, Гц									Уровень звука (Дб)
	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 креплением).....1 шт.
- Люльки 4 шт.
- Поддоны..... 2 шт.
- Решетка 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа с одной дверцей и встроенным отсеком тепловой витрины для хранения готовых продуктов. Внутри гриля расположены: съемный вертел с четырьмя люльками, четыре блока рефлекторов с нагревателями (два нижнего нагрева и два - верхнего), поддон для сбора жира, а также поддон с решеткой для укладки готовых продуктов (для витрины). Для удобства уборки гриля по окончании работы нижние рефлекторы являются съемными. Гриль оснащен приводом вращения вертела с автоматическим тормозом для предотвращения самопроизвольного проворота вертела при загрузке и выгрузке продукции. На лицевой панели размещены органы управления работой гриля: выключатели верхнего и нижнего нагрева, ручка регулятора температуры, выключатель привода вращения вертела.
- 4.2 Принцип работы гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных в люльках вертела.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

- 5.1 Категорически запрещается:
- Проворачивать вертел вручную;
 - Останавливать вращающийся вертел рукой;
 - Снимать боковую стенку гриля при включенном в сеть гриле;
 - Разбирать или изменять конструкцию гриля;
 - Мыть гриль под струей воды или окунаем.
- 5.2 Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра!
- 5.3 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей гриля.
- 5.4 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене только специально обученным персоналом имеющим допуск к соответствующим работам или на предприятии-изготовителе.
- 5.5 Любой ремонт гриля производится только специально обученным персоналом или на предприятии - изготовителе.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.

- 6.1 Перед первым включением протрите вертел с люльками мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите насухо.
- 6.2 Установите в гриль вертел с люльками.

- 6.3 Переведите выключатели на панели управления в положение "Выкл."
- 6.4 Подключите гриль к сети.
- 6.5 Гриль, приобретенный в холодное время, перед первым включением выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ.

- 7.1 Для предотвращения деформации поддона и пригорания жира рекомендуется предварительно заливать в поддон для сбора жира воду (уровень воды в поддоне 5-6 мм). Перед началом работы прогрейте гриль. Для этого установите ручку регулятора температуры на 200°С, включите выключатели верхних и нижних нагревателей (засветятся их клавиши). После достижения установленной температуры подсветка погаснет.
- 7.2 Для приготовления кури-гриль, последовательно уложите тушки кур в люльки. Соблюдайте равномерность загрузки люлек.

ВНИМАНИЕ!

- Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную.
 - Перемещайте люльки в удобное положение кратковременным включением привода (выключатель «Вращение вертела»).
 - Закладку полуфабрикатов в люльки производить только при неподвижном вертеле.
 - Соблюдайте равномерность загрузки всех люлек, от этого зависит срок службы электродвигателя гриля. Порядок приготовления полуфабрикатов показан ниже на примере приготовления курицы-гриль. Установите ручку регулятора температуры на 250°С, включите привод вращения вертела. Рекомендуется подвешивать крылья и ножки куриных тушек перед закладкой в люльки гриля.
- 7.3 Время приготовления курицы колеблется от 40 до 60 минут в зависимости от величины и жирности тушек. Готовые тушки уложите в витрину на поддон с решеткой и для поддержания продукта в теплом состоянии рекомендуется включить верхние нагреватели.