

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

МОДЕЛЬ МК-21М
ТУ 5151-005-48956771-99

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Россия
Санкт-Петербург

**Внимательно ознакомьтесь
с данным руководством по эксплуатации.**

**Запомните и не нарушайте
требования, изложенные в нем.**

**Это необходимо для Вашей безопасности
и увеличения срока службы гриля.**

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-21М, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления куры-гриль целыми тушками или их частями на спицах или люльках.

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.
- 2.2 Технические данные гриля приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Технические данные гриля

Параметр		
Номинальное напряжение, В		380/220
Частота, Гц		50
Номинальная мощность, Вт		7700
Время разогрева, мин., не более		20
Вместимость, количество кур (цыплят)		20 (25)
Время жарки куры-гриль, мин.		55-70
Габаритные размеры, мм:		
	ширина	880
	глубина	600
	высота	800
Масса, кг		85

- 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. Дверцы гриля изготовлены из закаленного стекла по ГОСТ 30698-2000. Предельно допустимые нормы физико-химических показателей

материалов указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы физико-химических показателей

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

2.6 По создаваемым уровням шума и неионизирующих электромагнитных излучений грили соответствуют требованиям СН 1757-77, СН 2.2.4\2.1.8.562-96, СН 2.2.4\2.1.8.566-96 и Сан ПиН 5802-91, Сан ПиН 2.2.4.723-98.

Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления указаны в таблице 3, а предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений указаны в таблице 4.

Таблица 3.

Допустимые уровни звука и звукового давления (шума)

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

Таблица 4.

Предельно допустимые уровни неионизирующих электромагнитных излучений

Напряженность электрического поля 50 Гц (В/м)	Напряженность магнитного потока 50 Гц (мкТл)	Напряженность электрического поля (кВ/м)	Интенсивность инфракрасного излучения (Вт/м ²)
5000	100	20	100


3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 3.1 В комплект поставки гриля входят:
- | | |
|-----------------------------------|-------|
| Гриль в сборе | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| Коробка упаковочная | 1 шт. |
- 3.2 В стандартный комплект поставки гриля входят по пять двухспицевых шампуров двух типоразмеров для целых тушек или их частей.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа со стеклянными дверцами спереди и сзади. В верхней части рабочей камеры гриля располагаются нагревательные элементы и вентилятор. На стенках рабочей камеры имеются диски, соединенные квадратной штангой для синхронизации вращения. На диски можно устанавливать или шампуры или люльки (в стандартную комплектацию не входят). Диски могут быть заменены на другие (в стандартную комплектацию не входят), которые имеют шесть посадочных мест для шампуров меньшего размера. В нижней части рабочей камеры, на направляющих, находится поддон, оснащенный сливным краном “самоварного” типа. На лицевой панели гриля расположены органы управления и сигнализации. Сзади аппарат имеет шнур питания, а снизу - регулируемые по высоте опоры.
- 4.2 Различные элементы гриля предназначены:
- Вентилятор - для циркуляции воздуха в верхней части рабочей камеры;
 - ТЭНы (трубчатые нагревательные элементы) - для нагрева воздуха, вовлеченного в циркуляцию, и воздействия на продукт инфракрасным излучением;
 - Детали потолка камеры - для организации требуемой циркуляции воздуха и отражения инфракрасного излучения;
 - Шампур большего размера - для поперечного насаживания целых тушек, четвертей тушек или крупных окорочков;
 - Шампур меньшего размера - для насаживания небольших окорочков, крылышек или бедер;
 - Поддон - для сбора капающего с продуктов жира;
 - Сливной кран - для удаления излишков жира из поддона;
 - Регулируемые опоры - для установки гриля по горизонтали на столе

или подставке;

- Ручка регулятора температуры - для установки необходимого значения температуры в гриле, индикатор, расположенный рядом - для визуального контроля работы ТЭНов;
 - Кнопка “” - для перемещения продукта при загрузке и выгрузке;
 - Переключатель режимов - для задания режима работы аппарата:
В правом положении - включены все ТЭНЫ;
В нижнем положении - отключены ТЭНЫ, расположенные внутри рабочей камеры, с целью уменьшения инфракрасного излучения;
В левом положении - ТЭНЫ выключены, вертел не вращается,
режим загрузки и выгрузки продукта;
 - Индикатор “Сеть” - для визуального контроля наличия электропитания гриля;
 - Таймер - для задания времени работы аппарата в том или ином режиме. Без задания времени ТЭНЫ не включатся. По истечении заданного времени ТЭНЫ отключаются. Для работы с грилем без таймера необходимо повернуть его ручку против часовой стрелки от нулевого положения.
- 4.3 Принцип работы гриля заключается в передаче тепла от нагревателей к продукту постоянно циркулирующим горячим воздухом и посредством инфракрасного излучения. Вентилятор всасывает воздух через центральное отверстие в потолке из средней части рабочей камеры, прогоняет его через ТЭНЫ и выталкивает разогретый воздух через пазы на потолке на продукт.
- 4.4 Вращение вертела необходимо для равномерного приготовления продуктов в гриле. Для предотвращения самопроизвольного поворота вертела двигатель оснащен тормозом, поэтому ручную вертел не вращается.
- 4.5 До начала работы гриля, для предотвращения пригорания жира на поддоне, рекомендуется налить в него воды около двух литров.
- 4.6 Перед повторной загрузкой продукта излишки жира необходимо сливать через кран, оставив в поддоне то, что не слилось. Воду в поддон уже доливать не нужно.
- 4.7 Дополнительно к грилю можно приобрести подставку с выдвижным поддоном для более комфортной загрузки-выгрузки. При эксплуатации гриля в больших помещениях, имеющих приточно-вытяжную вентиляцию, но не оборудованных зонтами, можно приобрести индивидуальный блок для фильтрации испарений от

продуктов, который устанавливается на гриль. Кроме того гриль можно эксплуатировать совместно с напольной тепловой витриной МК-4.21. При этом гриль (с подставкой или без) устанавливается на витрину.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

5.1 Меры безопасности.

- Гриль должен эксплуатироваться на надежной, ровной, горизонтальной столешнице или специальной подставке, не допускающих случайного падения аппарата.
- Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
- Не допускайте касания шнура питания гриля к нагретым частям его корпуса.
- Не оставляйте подключенный к электросети гриль без присмотра.
- Не эксплуатируйте гриль без защитных хлопчатобумажных рукавиц.
- В случае возникновения неисправностей отключите гриль от электросети и обратитесь в сервисную службу.
- В холодное время года, перед первым подключением к электросети, гриль, находившийся при температурах ниже комнатной, выдержите при комнатной температуре в течении 3-4 часов.

5.2 **Запрещается:**

- Использовать гриль не по назначению.
- Эксплуатировать гриль в недопустимых условиях (см. п.2.3 и п.2.4) и при неправильной установке (см.п.6.1).
- Эксплуатировать гриль с поврежденным шнуром питания.
- Эксплуатировать гриль с размещенными на нем или прислоненными к нему какими-либо предметами.
- Допускать к работе с грилем лиц не прошедших подготовку и лиц младше 18 лет.
- Прикасаться к движущимся частям работающего гриля.
- Удерживать вращение или поворачивать вертел гриля вручную.
- Разбирать или изменять конструкцию гриля.
- Самостоятельно ремонтировать гриль.
- Производить уборку гриля с подсоединенным к электросети шнуром питания.
- Мыть гриль струей воды или окуриванием.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 6.1 Извлеките гриль из коробки и установите его на ровную столешницу или специальную подставку. При необходимости воспользуйтесь регулируемыми по высоте опорами. **Расстояние от боковых (и верхних) поверхностей гриля до стен (и потолка) должно быть не менее 10 см.** Помещение должно быть оборудовано вентиляцией и соответствующим оборудованию электропитанием.
- 6.2 Осмотрите гриль и удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).
- 6.3 Извлеките из гриля шампуры и поддон, тщательно вымойте их в мыльном растворе, сполосните в чистой воде и протрите насухо мягкой тканью или высушите.
- 6.4 Протрите боковые поверхности гриля и внутренние поверхности рабочей камеры мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо. **Не допускается мыть гриль под струей воды или окунанием.**
- 6.5 Проверьте сливной кран на отсутствие течи и установите поддон на свое место.

7. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ


- 7.1 Особенность первого включения заключается в том, что необходимо прокалить нагревательные элементы гриля. При этом выделяется дым и запах гари.
- 7.2 Если гриль установлен в закрытом помещении, включите вентиляцию.
- 7.3 Проверьте положение ручек на лицевой панели гриля. При необходимости переведите их в положение "0" и "OFF".
- 7.4 Убедитесь в отсутствии механических повреждений изоляции шнура питания гриля и подсоедините вилку шнура питания к розетке электросети. **Эксплуатировать гриль с поврежденным шнуром питания запрещается.**
- 7.5 Налейте в поддон воды около двух литров. Закройте дверцы гриля.
- 7.6 Переведите ручку переключателя режимов из верхнего положения в правое. При этом включатся подсветка и вращение вертела в гриле. Убедитесь в том, что крыльчатка вентилятора завращалась. Она видна в отверстии на потолке камеры гриля.

Внимание! Включение нагревателей гриля при не вращающейся крыльчатке, может привести к выходу вентилятора из строя.

- 7.7 Установите таймер на 30 минут. При этом включится подсветка индикатора, расположенного рядом с ним.
- 7.8 Поверните ручку регулятора температуры по часовой стрелке в положение 250°C. При этом включится электропитание ТЭНов гриля (будет слышен щелчок электромагнитного пускателя) и включится подсветка индикатора, расположенного рядом с регулятором температуры. При достижении заданной температуры в гриле нагрев ТЭНов прекратится (раздастся щелчок электромагнитного пускателя), а подсветка индикатора выключится.
- 7.9 По истечении установленного времени (30 минут) сработает таймер, погаснет его индикация, и, если в этот момент происходил нагрев, отключатся ТЭНы.
- 7.10 Поверните ручку регулятора температуры в положение “OFF”.
- 7.11 Через 5 минут, когда гриль остынет, переведите ручку переключателя режимов в положение “OFF”. При этом выключатся подсветка и вращение вертела в гриле.
Гриль готов к эксплуатации.

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 8.1 Проверьте уровень воды в поддоне и при необходимости долейте ее (с целью предотвращения пригорания жира, капающего с продуктов). Закройте дверцы гриля.
- 8.2 Проверив исходное положение ручек на лицевой панели гриля, подайте на гриль электропитание (включится подсветка индикатора “Сеть”).
- 8.3 Разогрейте аппарат до необходимой температуры, для чего установите ручку регулятора температуры в соответствующее положение, ручку переключателя режимов в правое положение, а таймер на 15 минут. При достижении заданной температуры в гриле нагрев ТЭНов прекратится (раздастся щелчок электромагнитного пускателя), а подсветка индикатора выключится. Далее терморегулятор гриля будет поддерживать установленную температуру путем включения и выключения ТЭНов до истечения времени, установленного на таймере. Если сработает таймер, то он отключит разогрев гриля.
- 8.4 Насадите необходимое количество приготовленных к жарке продуктов на шампуры соответствующего продукту размера.

- 8.5 Установите шампуры на вертел аппарата, при этом:
- Внимание!**
- 1. В целях безопасности применяйте хлопчатобумажные перчатки или рукавицы.**
 - 2. С целью предотвращения поломки двигателя не удерживайте вертел и не вращайте его вручную.**
 - 3. Установка и снятие шампуров на вертел производится только в одном положении ручки переключателя режимов - в левом.**
 - 4. Перемещение вертела в удобное для установки и снятия шампуров положение производится только нажатием кнопки “”.**
- 8.6 Закройте дверцы гриля и переведите ручку переключателя режимов в правое положение или нижнее, если необходимо уменьшить воздействие инфракрасного излучения на продукт.
- 8.7 Установите таймер на предполагаемое время жарки. В процессе жарки можно изменять установленные ранее режим работы гриля, температуру и время как в одну, так и в другую сторону. Готовность продукта можно определить визуально по образованию поджаристой корочки или измерив его температуру специальным датчиком (в комплект поставки гриля не входит). Температура в толще мяса кури-гриль не должна быть ниже 85 °С.
- 8.8 Извлечение готовых продуктов из гриля производить аналогично загрузке (смотри п.8.5).
- 8.9 После извлечения всего готового продукта, слить излишки жира из поддона, выдвинув его и повернув рукоятку крана. После чего можно поместить в гриль следующую партию продуктов.
- 8.10 По окончании работы установите (если установленное время не истекло) таймер в положение “0”, ручку терморегулятора поверните против часовой стрелки в положение “OFF”. Через 5 минут, когда гриль остынет, переведите ручку переключателя режимов в положение “OFF”. Подсветка гриля выключится. Отсоедините вилку шнура питания аппарата от розетки электросети. Погаснет индикатор “Сеть”.

9. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 9.1 После окончания работы и охлаждения гриля слейте жир из поддона в емкость, отвернув кран поддона. Извлеките поддон и вымойте его в мыльном растворе.

- 9.2 Забрызганные жиром поверхности рабочей камеры гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой мягкой тканью. Протрите дочиста наружные детали гриля.

Внимание:

1. Во избежание травм или вывода гриля из строя уборку гриля проводите только с отсоединенной от розетки электросети вилкой шнура питания (при полностью обесточенном гриле).
2. Мыть гриль под струей воды или окунанием **запрещается**.

10. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- 10.1 Гриль может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- 10.2 По условиям транспортирования гриль отнесен к группе легкие (Л) по ГОСТ 23216-78.
- 10.3 По условиям хранения гриль отнесен к группе 1 (Л) по ГОСТ 15150-69.

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.

12. ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
Тел./факс: + 7 (812) 350–7261;
e-mail: sales@sikom.com
www.sikom.com

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-21М соответствует требованиям ТУ-5151-005-48956771-99 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____ Проверено ОТК:

Упаковщик _____ _____ Подпись

Заводской номер: _____

Номер защищенного знака: _____