

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 Условия хранения гриля в части воздействия климатических факторов внешней среды — 1(Л) ГОСТ 15150-69. Условия транспортирования гриля в части воздействия климатических факторов внешней среды — по условиям хранения 5(ОЖ4) ГОСТ 15150-69.

10.3 Условия транспортирования гриля в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение гарантийного срока эксплуатации, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента даты ввода гриля в эксплуатацию, но не более 18 (восемнадцать) месяцев с момента даты производства.

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. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания тип МК, модель МК-2._____ соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____ Проверено ОТК:

Упаковщик _____ Подпись _____

Заводской номер: _____

13. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО "Северная инженерная компания"
Россия, 198323, Санкт-Петербург, Волхонское шоссе, д.115, к.4.
Тел./факс: + 7(800)100-52-14.
E-mail: sales@sikom.com
www.sikom.com

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург



**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП МК
МОДЕЛИ: МК-2.2Э; МК-2.2ЭП;
МК-2.3Э; МК-2.3ЭП**

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания тип МК, модели МК-2. __Э(ЭП), в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления сирийского национального блюда "шаверма" ("шаурма").

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Гриль является электромеханическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ МЭК 60335-1-2008, ГОСТ ИЕС 60335-2-48-2013.

2.2 Технические характеристики грилей приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Технические характеристики грилей

Параметр	МК-2.2Э	МК-2.2ЭП	МК-2.3Э	МК-2.3ЭП
Номинальное напряжение, В	220	220	380	380
Частота, Гц	50	50	50	50
Номинальная мощность, Вт	5000	5050	7500	7550
Габаритные размеры, мм				
ширина	590	590	590	590
глубина	500	500	500	500
высота	750	920	1050	1220
Масса, кг	18	21	22	25

2.3 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.

2.4 Класс защиты гриля IP 23 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией.

2.5 Все детали аппарата, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Предельно допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 2.

Таблица 2.


Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Сталь 08X18N10 ГОСТ 5632-72	Хром	0,10	мг/л
	Никель	0,10	мг/л
	Марганец	0,10	мг/л
	Титан	0,10	мг/л
	Железо	0,30	мг/л


8.3 Включите необходимый для жарки режим нагрева. Для этого переведите переключатель режимов в положение 2, 3 или 4 (см. рис.1, рис.2). При этом загорится индикаторная лампа.

8.4 Для вращения вертела в процессе равномерного приготовления полуфабриката (вращение вертела должно осуществляться по мере обжаривания стороны полуфабриката обращённого к ТЭН и необязательно должно быть постоянным):

8.4.1 Для моделей МК-2.2Э и МК-2.3Э используйте входящую в комплект гриля вторую вилку.

8.4.2 Для моделей МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП переведите клавишу  в положение "I".

8.5 При необходимости изменить расстояние от вертела с полуфабрикатом до ТЭН, соблюдая требования безопасности, аккуратно переместите вертел, изменив последовательно расположение опоры вертела в поддоне и фиксирующей вертел вилки.

8.6 После окончания работы переведите переключатель режимов в положение 1 (см. рис.1, рис.2). Индикаторная лампа погаснет. Для моделей МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП отключите электропривод вращения вертела переведя клавишу  в положение "0". Отсоедините вилку шнура питания гриля от розетки электросети.

9. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

9.1 По окончании работы дайте грилю остыть, после чего снимите вертел, тарелку, опору вертела и поддон, вымойте их в мыльном растворе, сполосните и просушите.

9.2 Аккуратно, при помощи деревянной лопатки или пластикового скребка, осуществите очистку ТЭН от остатков пригоревшего продукта и жира. Не используйте для очистки металлические щётки или скребки. После очистки протрите поверхности ТЭН мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Помните, бережное отношение к нагревательным элементам увеличит срок их службы.


9.3 Забрызганные жиром поверхности гриля также протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Протрите дочиста наружные детали гриля.

9.4 Аккуратное и бережное обращение с грилем и соблюдение требований настоящей инструкции позволит Вам успешно эксплуатировать его в течении всего установленного срока службы.

7. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

7.1 Особенность первого включения заключается в том, что необходимо прокаливать нагревательные элементы гриля. При этом выделяется дым и запах гари.

7.2 Если гриль установлен в закрытом помещении, включите вентиляцию.

7.3 Убедитесь, что клавиша  находятся в положении "0", переключатель режимов - в положении 1 (см. рис.1, рис.2).

7.4 Удостоверьтесь 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 Включите нагрев всех ТЭНов. Для этого переведите переключатель режимов в положение 4 (см. рис.1, рис.2). При этом загорится индикаторная лампа. По истечении 30 минут отключите нагрев. Индикаторная лампа погаснет. Гриль готов к эксплуатации.

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

8.1 Установите на вертел тарелку. Насадите на него необходимое количество полуфабриката.

8.2 Подготовка к процессу приготовления:

8.2.1 Установите поддон. В поддон установите опору вертела. Поддон в гриле имеет три возможных фиксированных положения. Аналогично три возможных фиксированных положения при установке в поддоне имеет опора вертела. Эта вариативность позволяет регулировать расстояние от ТЭН как поддона так и вертела.

8.2.2 Для моделей МК-2.2Э и МК-2.3Э установите вертел с размещенным на нем полуфабрикатом, уперев его в опору вертела, в гриль на необходимом расстоянии от ТЭНов. Зафиксируйте его вилкой.

8.2.3 Для моделей МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП сначала наденьте на верхнюю направляющую защитный кожух (как это показано на рис.3). Затем установите вертел с полуфабрикатом, уперев его в опору вертела, на необходимом расстоянии от ТЭН, зафиксировав его вилкой. Только после этого установите электропривод. Подключите его к розетке.

Рис.3



2.6 По создаваемым уровням неионизирующих излучений Гриль соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03. Показатели микроклимата на рабочем месте эксплуатации Гриля удовлетворяют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

Напряжённость электрического поля 50 Гц	Индукция магнитного поля 50 Гц	Интенсивность ИК-излучения
5 кВ/м	100 мкТл	140 Вт/м ²

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

Таблица 4.

Допустимые уровни звука и звукового давления (шума).

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

3.1 В комплект поставки входят:

- гриль 1 шт.
- вертел 1 шт.
- шплинт 1 шт.
- тарелка 1 шт.
- опора вертела 1 шт.
- поддон 1 шт.
- вилка 2 шт.
- руководство по эксплуатации 1 шт.
- коробка упаковочная 1 шт.

3.2 В комплект поставки гриля моделей МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП входят электропривод вращения вертела и защитный кожух для него.


4. УСТРОЙСТВО

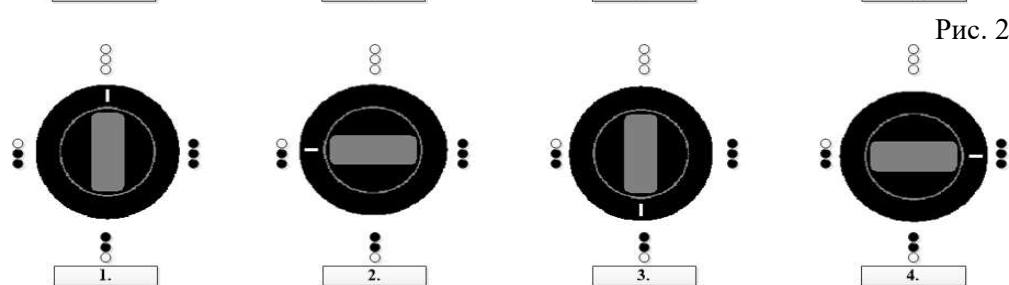
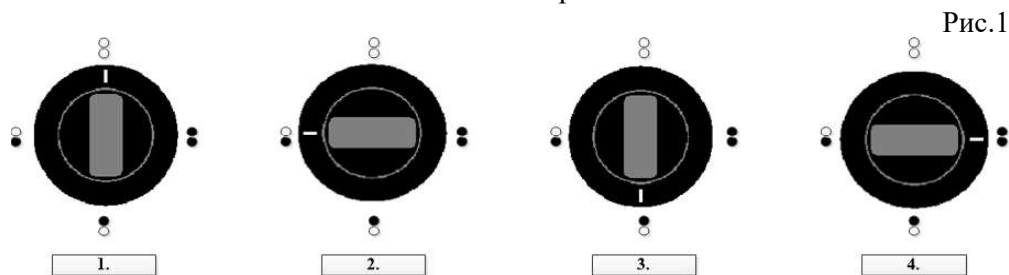
4.1 Гриль изготовлен из листовой нержавеющей стали и оснащен ТЭН (трубчатые электронагреватели). На боковой поверхности гриля расположены органы управления и индикации, розетка электропривода и кабельный ввод шнура питания. Модели МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП оснащены электроприводом вращения вертела, который устанавливается на верхнюю направляющую вертела. Вилка шнура электропривода подсоединяется к розетке на корпусе гриля.

4.2 Различные элементы гриля предназначены:

- ТЭНы - для воздействия на продукт инфракрасным излучением;
- Вертел - для насаживания мяса;
- Тарелка - для удержания мяса, насаженного на вертел;
- Шплинт - для фиксации тарелки на вертеле;
- Поддон - для сбора стекающих с мяса сока и жира;
- Вилка и опора вертела - для фиксации вертела в нужном положении и обеспечения возможности его поворота для равномерного приготовления мяса;
- Защитный кожух (только для моделей МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП) - для защиты электропривода от перегрева.

Органы управления и индикации:

- Клавиша  - для подачи напряжения на розетку электропривода. В моделях МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП с помощью этой клавиши осуществляется управление электроприводом вращения вертела;
 - Переключатель режимов - для задания различных режимов нагрева, комбинированием подачи напряжения на отдельные ТЭН (Рис.1 для моделей МК-2.2Э, МК-2.2ЭП) и блоки ТЭН (Рис.2 для моделей МК-2.3Э, МК-2.3ЭП);
- Режимы нагрева



1 — Все ТЭН отключены.

2 — Включён нижний ТЭН (нижний блок ТЭН).

3 — Включён верхний ТЭН (верхний блок ТЭН).

4 — Все ТЭН включены.

Блок ТЭН — для моделей МК-2.3Э, МК-2.3ЭП комбинация двух ТЭН.

- Индикаторная лампа - для визуального контроля включения нагрева.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Меры безопасности:

- Гриль должен эксплуатироваться на надежной, ровной, горизонтальной столешнице или специальной подставке, не допускающих случайного падения.
- Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
- В процессе работы используйте защитные хлопчатобумажные рукавицы.
- Не допускайте касания шнура питания гриля к нагретым частям его корпуса.
- Не оставляйте подключенный к электросети гриль без присмотра.
- 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 течение 3-4 часов.

5.2 Запрещается:

- Использовать гриль не по назначению.
- Эксплуатировать гриль в недопустимых условиях (см. п.2.3 и 2.4) и при неправильной установке (см. п.6.1).
- Эксплуатировать гриль с поврежденным шнуром питания.
- Эксплуатировать электропривод вертела без установленного защитного кожуха.
- Касаться руками нагретых частей гриля.
- Разбирать или изменять конструкцию гриля.
- Самостоятельно ремонтировать гриль.
- Заменять поврежденный сетевой шнур самостоятельно. **Шнур может заменить только квалифицированный электрик.**
- Производить санитарную обработку гриля с подсоединенным к электросети шнуром питания.
- Мыть гриль под струей воды или окуриванием.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Извлеките гриль из коробки и установите его на ровную столешницу или специальную подставку. Расстояние от верхней и боковых поверхностей гриля до потолка и стен соответственно должно быть не менее 10 см. Помещение должно быть оборудовано вентиляцией и соответствующим оборудованием электропитанием.

6.2 Осмотрите гриль и удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).

6.3 Вертел, тарелку и поддон тщательно вымойте в мыльном растворе, сполосните в чистой воде и протрите насухо мягкой тканью или высушите.

6.4 Протрите поверхности гриля мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо. Не допускается мыть гриль под струей воды или окуриванием.