

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Подготовка тушек кур к жарке.

1. Используйте парную или охлажденную курицу. При замораживании курица теряет во вкусе и становится менее сочной и жесткой. Цвет курицы должен быть ровным, без пятен, от бледно-желтого до бледно-розового.

2. Если вы вынуждены использовать замороженную курицу, то по максимуму сохранить её вкусовые качества поможет медленное оттаивание при температуре +2+4°C.

3. Вымытые тушки посолите и приправьте различными специями.

Совет: С целью соответствия времени приготовления куры-гриль временным интервалам, определённым п.8.8 настоящего Руководства, прежде чем проводить тепловую обработку, тушки рекомендуется подвергнуть процессу маринования. Процесс маринования используют для размягчения соединительной ткани мяса при дальнейшей тепловой обработке, а также для придания готовому продукту пикантного вкуса и насыщения их дополнительной влагой. При мариновании старайтесь минимизировать использование уксусной кислоты, майонезов и искусственных разрыхлителей. Внесение данных продуктов негативно скажется на диетических качествах куриного мяса. Используйте натуральные разрыхлители и ароматизаторы: кефир, сок лимона, яблочный, гранатовый или виноградный сок, вино, минеральную воду, травы и специи. Чтобы тушка оставалась сочной, солить её следует непосредственно перед жаркой, при условии, что соль не входит в состав маринада.

4. Для сохранения товарного вида, удобства закладки в люльки и равномерного прогрева при тепловой обработке, придайте тушкам компактную форму. Для этого надрежьте кожу по бокам тушки на уровне верхнего сустава крыла, и в сделанные надрезы заправьте крылышки.

Совет: Крылышки вставляйте как можно глубже для того, чтобы в процессе жарки они не расправлялись.

Ножки скрестите и закрепите. Чтобы закрепить ножки достаточно их связать хлопчатобумажной ниткой. Кожу от шеи заправьте внутрь тушки или обрежьте.

Совет: Закрепить ножки без нитки можно разрезав на одной ножке кожу между сухожилием и костью у конечного сустава и вставив в разрез другую ножку.

5. Непосредственно перед укладкой в люльки тушки следует натереть небольшим количеством растительного масла. Благодаря этому корочка будет равномерная и более привлекательная. Если вы используете густые маринады (на сметане, кефире, томатной пасте и т.д.), то натирать курицу маслом нецелесообразно.

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург



**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП МК
МОДЕЛЬ МК-16.16**

ТУ 5151-018-48956771-2009

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 торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип МК модель **МК-16.16**, в дальнейшем Гриль, предназначен для приготовления куры-гриль.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Таблица 1.

Технические характеристики Гриля МК-16.16

Параметр	Значение
Номинальное напряжение, В	380
Номинальная частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	5000
Время разогрева, мин., не более	20
Вместимость, количество кур, шт.	16
Расчётное время жарки куры-гриль, мин.	см.п 8.8
Габаритные размеры, мм.:	
ширина	1030
глубина	550
высота	690
Масса, кг.	58

- 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 под навесом или в закрытых помещениях, имеющих принудительную вентиляцию.
- 2.5 Все детали Гриля, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Остекление

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 (восемнадцати) месяцев с момента даты производства.
- 11.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению данного Паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.
- 11.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию Гриля без предварительного уведомления.
- 11.4 Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда изделие вышло из строя по вине Потребителя в результате несоблюдения требований эксплуатационной документации, а также на стеклянные элементы конструкции изделий (стенки, двери, колпаки и проч.) и на приборы освещения (лампы).

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип МК модель **МК-16.16** 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

- 8.15 Через 5 минут, когда Гриль остынет, переведите рукоятку переключателя режимов в положение "ВЫКЛ.". При этом выключится вращение вертела в Гриле.
- 8.16 Отсоедините вилку шнура питания Гриля от розетки электросети. Подсветка рабочей камеры Гриля выключится.

9. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 9.1 После окончания работы и охлаждения Гриля слейте содержимое ванны (см. п. 8.12). Извлеките люльки и вертел из Гриля, вымойте их в мыльном растворе и сполосните в чистой воде.
- 9.2 Забрызганные жиром поверхности рабочей зоны Гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой мягкой тканью. При необходимости левую опору вертела можно легко снять. Для этого сдвиньте ее вверх и снимите с держателей.
- 9.3 Установите на свои места чистые вертел, люльки и левую опору (если ее снимали).

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 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 в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

Гриля выполнено из закаленного стекла по ГОСТ 30698-2000. Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей материалов указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Сталь 08Х18Н10 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

- 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


В комплект поставки Гриля входят:

- Гриль 1 шт.
- Вертел 1 шт.
- Люлька 4 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Комплект упаковки 1 шт.


4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ


- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа со стеклянными стенками и дверцами спереди. В верхней части рабочей камеры Гриля располагаются нагревательные элементы и вентилятор конвекции. Среднюю часть рабочей камеры занимает вертел с четырьмя люльками, установленный в опоры (левая опора съемная для удобства уборки Гриля). Привод вращения вертела оснащен автоматическим тормозом для предотвращения самопроизвольного проворота вертела при загрузке и выгрузки продукции. Нижняя часть рабочей камеры представляет собой ванну для сбора жира, снабженную сливным краном. С правой стороны рабочей камеры находится блок управления. На лицевой панели блока расположены органы управления и сигнализации: рукоятка переключателя режимов работы (имеет 4 положения: "выключено", (далее против часовой стрелки соответственно) "  " - "вращение вертела", "  " - "вращение вертела + конвекционный нагрев", "  " - "вращение вертела + конвекционный нагрев и инфракрасный нагрев"), рукоятка регулятора температуры с лампой индикации нагрева, рукоятка таймера (имеет 3 положения: "0" - таймер выключен; "влево от положения "0" до упора" - таймер включён, отсчёт времени не производится; "вправо шкала от положения "0" до 120 мин" - таймер включён, производится обратный отсчёт времени) с индикаторной лампой окончания цикла. В Гриле реализована техническая возможность использовать в процессе эксплуатации режим – "Управляющий таймер". Режим позволяет использовать таймер, расположенный на панели управления, как управляющий элемент. Это означает, что при включённом режиме, нагрев рабочей камеры до установленной температуры производится только во время отработки таймером установленного временного интервала. При отключённом режиме таймер используется только в информационных целях. Для включения режима "Управляющий таймер" необходимо кнопочный выключатель, расположенный на задней стенке гриля рядом с кабельным сетевым вводом, перевести в положение "0". Внутри рабочей камеры в верхней части блока управления расположена лампа освещения, которая включается сразу при подключении Гриля к электросети. Гриль снабжен регулируемыми по высоте опорами.
- 4.2 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 по воздухопроводу с ТЭН конвекционного нагрева и выталкивает разогретый воздух через пазы потолка на продукт, находящийся в люльках вертела.

- 8.8 Работа Гриля без включения режима "Управляющий таймер".
- 8.8.1 Выполните действия согласно п.п.8.7.1–8.7.2.
- 8.8.2 Закройте дверцы рабочей камеры. Переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение "  " (начнется вращение вертела и крыльчатка вентилятора конвекции). Рукояткой регулятора температуры установите значение 250 °С (загорится подсветка лампы индикации нагрева). При этом включатся инфракрасные и конвекционные ТЭН, температура в рабочей камере Гриля начнёт повышаться, а терморегулятор Гриля будет поддерживать установленную температуру путем включения и выключения ТЭН.
- Внимание!**
При работе с Грилем в этом режиме с помощью таймера возможно установить контрольное время приготовления (до 120 минут). Для этого рукояткой таймера следует установить выбранное значение времени, по истечении которого прозвучит звуковой сигнал. Индикаторная лампа окончания цикла в этом режиме не задействована.
- 8.9 Время приготовления кури-гриль (при полной загрузке Гриля) следует рассчитывать исходя из следующей методики:
1. Рассчитываем средний вес одной сырой тушки (общий вес загрузки делим на количество загружаемых тушек).
 2. Расчётное время жарки вычисляется по формуле: на высчитанный 1 кг. среднего веса одной сырой тушки время приготовления составляет 40 минут + на каждые дополнительные 100 гр. сырой тушки добавляем по 10 мин.
- Пример:**
*общий вес загрузки гриля – 28 кг 800 г; полная загрузка - 16 тушек; соответственно средний вес одной сырой тушки – $28800/16 = 1\text{кг } 800\text{ г}$.
Расчётное время жарки составит: $40\text{ мин} + 8 \cdot 10\text{ мин} = 120\text{ мин}$.*
- 8.10 В процессе жарки можно изменять установленные ранее режим работы Гриля, температуру и время как в одну, так и в другую сторону.
- 8.11 Извлечение готовых продуктов из гриля рекомендуется производить в хлопчатобумажных перчатках или рукавицах с применением других подручных средств (вилки, лопатки и т.п.) аналогично загрузке (смотри п.8.5).
- 8.12 В процессе работы контролируйте уровень содержимого в ванне, периодически сливайте содержимое. Для этого установите под кран емкость для сбора содержимого, открутите с крана заглушку и откройте кран. После удаления излишков закройте кран и установите заглушку.
- 8.13 Режим "  " ("вращение вертела + конвекционный нагрев") используется для разогревания или поддержания готовой продукции при заданной температуре.
- 8.14 По окончании работы выключите нагрев ТЭНов поворотом рукоятки регулятора температуры в положение "0". Лампа индикации нагрева погаснет.

- 8.7 Работа Гриля в режиме "Управляющий таймер".
- 8.7.1 Поместите необходимое количество приготовленных к жарке тушек кур (см. Приложение 1) в люльки вертела. Для этого:
- Переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение "ВЫКЛ." и откройте дверцу рабочей камеры. Заполните тушками кур ближайшую люльку.
 - Переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение "  " ("вращение вертела"), и когда следующая пустая люлька окажется у дверцы, вновь переключите в режим "ВЫКЛ."
 - Заполните эту люльку тушками кур.
 - Повторите пункты б. и в. для заполнения тушками кур оставшихся люлек.
- 8.7.2 Возможен вариант, когда люльки предварительно заполняются тушками кур (вне гриля), а затем устанавливаются на вертел. Последовательность операций такая же, как в п.8.7.1, только вместо заполнения люлек сами заполненные люльки устанавливаются на вертел.

Внимание!

- В целях безопасности применяйте хлопчатобумажные перчатки или рукавицы.
- С целью предотвращения поломки двигателя не удерживайте вертел и не вращайте его вручную.
- Перемещение вертела в удобное положение (для укладки тушек кур в люльки и извлечения готовой продукции) производите только кратковременным включением двигателя (переведением рукоятки переключателя режимов в положение "  " и в положение "ВЫКЛ.").
- В целях безопасности укладку тушек кур в люльки производите только при неподвижном вертеле.

- 8.7.3 Закройте дверцы рабочей камеры. Переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение "  " (начнется вращение вертела и крыльчатки вентилятора конвекции). Рукояткой регулятора температуры установите значение 250 °С. Рукояткой таймера выставите расчётное время (до 120 минут) приготовления кури-гриль (загорится подсветка лампы индикации нагрева, индикаторная лампа окончания цикла погаснет). При этом включатся инфракрасные и конвекционные ТЭН, температура в рабочей камере Гриля начнёт повышаться, а терморегулятор Гриля будет поддерживать установленную температуру путем включения и выключения ТЭН.

Внимание!

Индикаторная лампа окончания цикла в режиме "Управляющий таймер" загорается по истечении установленного времени. При этом вне зависимости от значения температуры в рабочей камере Гриля выключатся все ТЭН. Для возобновления процесса (в случае необходимости) следует вновь завести таймер на необходимое время. В случае необходимости при работе с Грилем в режиме "Управляющий таймер" не задействовать таймер, следует повернуть его рукоятку в положение "влево от положения "0" до упора".

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом эксплуатации Гриля необходимо: внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации, проверить комплектность, тщательно осмотреть соединения, проверить сохранность сетевого шнура, наличие в питающей электросети заземляющего устройства (гриль в процессе эксплуатации должен быть надежно заземлен), исправность регулятора температуры.
- Наблюдение за работой Гриля возлагается на владельца, который обязан содержать его в чистоте и исправном состоянии.
- 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.
- 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 под струей воды или окуриванием.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ


- 6.1 Распакуйте Гриль и установите его на ровную столешницу или специальную подставку. При необходимости воспользуйтесь регулируемыми по высоте опорами. 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 оборудованию электропитанием.
- 6.2 Осмотрите Гриль и удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).
- 6.3 Извлеките из Гриля вертел и люльки, 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 Установите вертел и люльки на свои места.

7. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- 7.1 Особенность первого включения заключается в том, что необходимо прокалить нагревательные элементы Гриля. При этом кратковременно выделяется дым и запах гари.
- 7.2 Если Гриль установлен в закрытом помещении, включите вентиляцию.
- 7.3 Проверьте положение рукояток на лицевой панели гриля. При необходимости переведите их в положение "ВЫКЛ." и "0". Выключатель режима "Управляющий таймер" должен быть установлен в положение "I".
- 7.4 Убедитесь в отсутствии механических повреждений изоляции шнура питания Гриля и подсоедините вилку шнура питания к розетке электросети. При этом включится лампа освещения рабочей камеры.

Внимание!

Эксплуатировать Гриль с поврежденным шнуром питания запрещается.

- 7.5 Убедитесь, что сливной кран закрыт и на него установлена заглушка. Налейте в ванну воды (уровень воды – 5...10 мм). Закройте дверцы Гриля.
- 7.6 Переведите рукоятку переключателя режимов из положения "ВЫКЛ." в положение "  ". При этом начнется вращение вертела и крыльчатки вентилятора конвекции. Убедитесь в том, что крыльчатка вентилятора заворачивалась (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 рукоятку таймера на 30 минут.

- 7.8 Поверните рукоятку регулятора температуры по часовой стрелке в положение 200°C. При этом включится электропитание всех ТЭН (они начнут нагреваться) и включится подсветка лампы индикации нагрева, расположенной рядом с рукояткой регулятора температуры. При достижении заданной температуры в рабочем объеме Гриля нагрев ТЭН прекратится и подсветка лампы индикации нагрева выключится.
- 7.9 По истечении установленного времени (30 минут) таймер издаст звуковой сигнал. Режим прокаливания нагревательных элементов Гриля завершён.
- 7.10 Поверните рукоятку регулятора температуры в положение "0".
- 7.11 Через 5 минут, когда Гриль остынет, переведите рукоятку переключателя режимов в положение "ВЫКЛ.". При этом выключится вращение вертела в Гриле. Отсоедините вилку шнура питания от розетки электросети. При этом погаснет лампа освещения рабочей камеры. Гриль готов к эксплуатации.

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Внимание!

Гриль не является оборудованием моментальной готовности. Это означает, что перед размещением продукта в рабочей камере, её необходимо разогреть до рабочей температуры.

- 8.1 Проверьте уровень воды в ванне и при необходимости долейте ее. Закройте дверцы Гриля.
- 8.2 Проверив исходное положение рукояток на лицевой панели Гриля и исправность шнура питания (см. п.п.7.3 и 7.4), подсоедините вилку шнура питания к розетке электросети. При этом включится лампа освещения рабочей камеры.
- 8.3 Переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение "  ". При этом начнется вращение вертела и крыльчатки вентилятора конвекции.
- 8.4 Установите рукояткой регулятора температуры рабочей камеры значение 200°C. При этом включатся инфракрасные и конвекционные ТЭН, температура в рабочей камере Гриля начнет повышаться, а терморегулятор Гриля будет поддерживать установленную температуру путем включения и выключения ТЭН.

Примечание: При незакрытых дверцах температура в Гриле может не достигать заданной температуры.

- 8.5 После разогрева рабочей камеры (15...20 мин) можно непосредственно приступать к процессу приготовления кури-гриль.
- 8.6 В случае использования гриля без включения режима "Управляющий таймер" кнопочный выключатель, расположенный на задней стенке Гриля рядом с кабельным сетевым вводом, должен оставаться в положение "I". В случае необходимости использовать в работе режим "Управляющий таймер" кнопочный выключатель переведите в положение "0".