

## 12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип МК модель **МК-21М** 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](mailto:sales@sikom.com)

[www.sikom.com](http://www.sikom.com)

Продукция фирмы  
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”  
Санкт-Петербург



**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ТИП МК  
МОДЕЛЬ МК-21М**

**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-21М**, в дальнейшем Гриль, предназначен для приготовления курицы-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 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-21М

Параметр	Значение
Номинальное напряжение, В	3N~380
Номинальная частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	7700
Время разогрева, мин., не более	20
Вместимость, количество тушек	
цыплят (весом до 1 кг), шт.	25
куриц (весом до 1,8 кг), шт.	20
Ориентировочное время жарки курицы-гриль, мин.	60-90
Габаритные размеры, мм.:	
ширина	880
глубина	600
высота	800
Масса, кг.	85

### 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.

### 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 Руководства по эксплуатации 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 стеклянные элементы изделий (стенки, двери, колпаки и проч.), а также на приборы освещения (лампы).

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 курицы-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 рабочей камеры Гриля выключится. Отсоедините вилку шнура питания аппарата от розетки электросети. Погаснет индикатор "Сеть".

## 9. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

**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.

9.1 После окончания работы и охлаждения Гриля слейте жир из 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 дочиستا наружные детали Гриля.

9.3 В случае необходимости аккуратно, при помощи деревянной лопатки или пластикового скребка, осуществите очистку инфракрасных 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.

2.3 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4.2 по ГОСТ15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.

2.4 Класс защиты гриля IP23 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, имеющих принудительную вентиляцию.

2.5 Электромагнитная совместимость, функционирующего в условиях нормальной эксплуатации Гриля, в части касающаяся уровня промышленных радиопомех, помехоустойчивости и влияния на электрическую сеть общего назначения должна соответствовать требованиям ГОСТ 30804.3.2-2013, ГОСТ 30804.3.3-2013, ГОСТ 30805.14.1-2013, ГОСТ 30805.14.2-2013.

2.6 Все детали Гриля, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Остекление 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 08X18H10 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

2.7 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 <sup>2</sup>

2.8 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 Гриля входят:

- Гриль в сборе .....1 шт.
- Руководство по эксплуатации .....1 шт.
- Комплект упаковки .....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 РАБОТЫ

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 шампуров 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. На задней стенке Гриля расположен кабельный ввод шнура питания, а снизу - регулируемые по высоте опоры.

4.2 Различные элементы Гриля предназначены:

- Вентилятор - для циркуляции воздуха в верхней части камеры;
- ТЭН (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;

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 её (с целью предотвращения пригорания жира, капающего с продуктов). Закройте дверцы Гриля.

8.2 Проверив исходное положение ручек на лицевой панели Гриля и исправность электрошнура (см. п.п.7.3 и 7.4), 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 ТЭН прекратится (раздастся щелчок электромагнитного пускателя), а подсветка индикатора выключится. Далее терморегулятор Гриля будет поддерживать установленную температуру в пределах плюс-минус шесть градусов путем включения и выключения ТЭН до истечения времени, установленного на таймере. Если сработает таймер, то он отключит разогрев Гриля.

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

8.4 Насадите необходимое количество приготовленных к жарке продуктов на шампуры соответствующего продукту размера.


**Внимание!** Соблюдайте принцип равномерности загрузки шампуров (вес продукта размещённого на каждом из шампуров должен быть приблизительно одинаков). Это позволит увеличить срок службы мотор-редуктора.

8.5 Установите шампуры на вертел Гриля, при этом:

**Внимание!** 1. В целях безопасности применяйте хлопчатобумажные перчатки или рукавицы.

2. С целью предотвращения поломки мотор-редуктора 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 кнопкой "  ".

6.5 Проверьте сливной кран на отсутствие течи и установите поддон на свое место.

6.6 Переведите рукоятки переключателя режимов работы, регулятора температуры и таймера на лицевой панели Гриля в положение "OFF" и "0".

6.7 Подключите Гриль к электросети. Для подключения необходима трёх-фазная пятипроводная электрическая сеть переменного тока (обязательно наличие заземляющего провода). Параметры подключения зависят от заявленных номинальных мощности, питающего напряжения и частоты.

## 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 и "OFF" и "0".

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 около двух литров воды. 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 ТЭН Гриля (будет слышен щелчок электромагнитного пускателя) и включится подсветка индикатора, расположенного рядом с регулятором температуры. При достижении заданной температуры в Гриле нагрев ТЭН прекратится (раздастся щелчок электромагнитного пускателя), а подсветка индикатора выключится.

7.9 По истечении установленного времени сработает таймер, погаснет его индикатор, и, если в этот момент происходил нагрев, отключатся ТЭН.

- 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 горизонтальной ориентации Гриля при его установке на столе или специальной подставке;

- Ручка регулятора температуры - для установки необходимого значения температуры в Гриле, индикатор, расположенный рядом - для визуального контроля работы ТЭН;

- Кнопка "↺" - для перемещения продукта при загрузке и выгрузке;

- Ручка переключателя режимов - для задания режима работы Гриля:

В правом положении - включены все ТЭН;

В нижнем положении - отключены ТЭН, расположенные внутри рабочей камеры, с целью уменьшения инфракрасного излучения;

В левом положении - ТЭН выключены, вертел не вращается **режим загрузки и выгрузки продукта;**

- Индикатор "Сеть" - для визуального контроля наличия электропитания Гриля;

- Таймер - для задания времени работы Гриля в том или ином режиме. Ручка таймера имеет 3 положения: **I** — "0" - таймер выключен; **II** — "влево от положения "0" до упора" - таймер включён, отсчёт времени не производится; **III** — "вправо шкала от положения "0" до 120 мин" - таймер включён, производится обратный отсчёт времени. При работе гриля следует по необходимости использовать положения **II** или **III**. В положении **I** ТЭН не включатся. В положении **III** по истечении заданного времени ТЭН отключаются. В положении **II** таймер не влияет на время работы ТЭН.

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 по воздуховоду с ТЭН 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 мотор-редуктор оснащен тормозом, поэтому вручную вертел не вращается.

4.5 До начала работы Гриля, для предотвращения пригорания жира на поддоне, рекомендуется налить в него около двух литров воды.

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 ВН-4.21. При этом Гриль (с подставкой или без) устанавливается на витрину.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 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.

5.2 Наблюдение за работой Гриля возлагается на владельца, который обязан содержать его в чистоте и исправном состоянии.

5.3 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.

5.4 Категорически запрещается:

- использовать Гриль не по назначению;
- эксплуатировать Гриль с недопустимыми параметрами и в недопустимых условиях, оговоренных данным Руководством по эксплуатации;

- эксплуатировать Гриль, не выполнив мероприятий по его подготовке (п.п. 6.1-6.2 настоящего руководства);

- эксплуатировать Гриль с повреждённым шнуром питания;

- эксплуатировать Гриль с размещёнными на нем или прислоненными к нему какими-либо предметами;

- прикасаться к движущимся частям работающего Гриля;

- удерживать вращение или поворачивать вертел Гриля вручную;

- снимать боковую стенку при включённом в электросеть Гриле;

- самостоятельно разбирать или изменять конструкцию Гриля;

- производить уборку Гриля с подсоединенным к электросети шнуром питания;

- мыть Гриль под струей воды или окунанием.

5.5 Любой ремонт гриля должен производиться только специально обученным персоналом сервисного центра или на предприятии-изготовителе.

5.6 К работе по эксплуатации и обслуживанию гриля допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие допуск к обслуживанию данного оборудования.

## 6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

**ВНИМАНИЕ!** *Гриль, приобретенный в холодное время года, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.*

6.1 Распакуйте Гриль и установите его на надежную, ровную, горизонтальную столешницу или специальную подставку, не допускающих его случайного падения. 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. Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.

6.2 Перед первым включением удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).

6.3 Осмотрите Гриль. Извлеките из него 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.