

10.4 Гарантийные обязательства не распространяются на стеклянные элементы изделий (стенки, двери, колпаки и проч.).

### 11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип МК модель МК-1. \_\_\_\_\_ соответствует требованиям ТУ-5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись \_\_\_\_\_

Проверено ОТК:

Упаковщик \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Заводской номер: \_\_\_\_\_

### 12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО «Северная инженерная компания»

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

Тел./факс: 8(800)100-52-14.

E-mail: sales@sikom.com

www.sikom.com

Продукция фирмы  
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”  
Санкт-Петербург



ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ТИП МК  
МОДЕЛЬ МК-1.50 (МК-1.70)

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия  
Санкт-Петербург

**ВНИМАНИЕ!**

Перед эксплуатацией изделия внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации.

Запомните и не нарушайте требования и указания, 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-1**, \_\_\_\_\_, в дальнейшем Гриль, предназначен для приготовления на пару и подогрева сосисок (сарделек и т.д.) и подогрева булочек.

**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, ГОСТ 27570.41-92.

2.2 Технические характеристики Гриля приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Технические характеристики Гриля

Параметр	Значение	
	МК-1.50	МК-1.70
Номинальное напряжение, В	220	
Номинальная частота, Гц	50	
Номинальная мощность, Вт	800	
Время разогрева, мин., не более	30	
Рабочий объём, л	50	70
Объём заливаемой воды, л не более	6	8
Габаритные размеры, мм.:		
ширина	380	480
глубина	430	
высота	420	
Масса, кг.	9	11

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.

**8. 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 окуриванием запрещается.

8.1 После окончания работы и охлаждения Гриля слейте воду, извлеките полку, решето, поворотную заслонку, перегородку и вкладыш. Протрите или вымойте их, используя мыльный раствор, вытрите насухо.

8.2 Загрязненные детали корпуса Гриля протрите внутри и снаружи мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде. Затем вытрите насухо.

8.3 Соберите Гриль в исходное состояние.

**ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ ГРИЛЬ ОТ УДАРОВ!**

**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 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.

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

**10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

10.1 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.

10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению данного Руководства по эксплуатации и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию Гриля без предварительного уведомления.

корпус Гриля его составные части. Поверните рукоятку заслонки до полного перекрытия отверстий и закройте дверцу.

6.3 Переведите клавишу выключения гриля в положение "OFF", рукоятку регулятора температуры в положение «Выключено» (риска на рукоятке направлена в сторону лампы индикации нагрева).

6.4 Подключите Гриль к электросети. Гриль готов к работе.

## 7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Переведите клавишу включения гриля в положение «ON»

7.2 Установите рукоятку регулятора температуры на "100", при этом включится лампа индикации нагрева.

7.3 Когда погаснет лампа индикации нагрева (гриль прогреется до рабочей температуры), откройте дверцу и заложите в гриль продукты: в меньшее отделение - сосиски, а в большее - булочки. Закройте дверцу.

7.4 Время приготовления сосисок зависит от интенсивности паробразования (от температуры воды). При интенсивном кипении сосиски могут развариться, а булочки размокнуть. Поэтому нужно постоянно контролировать процесс приготовления сосисок и булочек с помощью рукоятки регулятора температуры и поворотной заслонки: правильно подобранный температурный режим и степень перекрытия отверстий необходимы для получения качественных сосисок и свежих, не размокших булочек. После регулировки перекрытия отверстий дверцу следует закрыть.

7.5 Допускается приготавливать сосиски, разогревать любые выпечные изделия и полуфабрикаты в любом отделении, а также без использования перегордки.

7.6 Необходимо контролировать уровень воды в ванне (ТЭН постоянно должен быть скрыт водой) и периодически ее подливать.

7.7 После визуального определения готовности сосисок уменьшите температуру рукояткой регулятора температуры, чтобы сосиски и булочки находились в состоянии готовности не изменяя своих органолептических свойств.

7.8 По окончании работы переведите клавишу включения гриля в положение "OFF", рукоятку регулятора температуры в положение "Выключено" (риска на рукоятке направлена в сторону лампы индикации нагрева) и отключите гриль от электросети.

2.4 Класс защиты Гриля IP 20 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать 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 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 12Х18Н10Т 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 <sup>2</sup>

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).

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

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки Гриля входят:

- Гриль в сборе ..... 1 шт.
- Вкладыш ..... 1 шт.
- Перегородка ..... 1 шт.
- Поворотная заслонка ..... 1 шт.
- Решето ..... 1 шт.
- Полка ..... 1 шт.
- Руководство по эксплуатации ..... 1 шт.
- Коробка упаковочная ..... 1 шт.

### 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1 Гриль выполнен в виде шкафа, изготовленного из нержавеющей стали, с передней откидывающейся стеклянной дверцей. В нижней части Гриля располагается ванна для воды с установленным в ней нагревательным элементом (ТЭН). Сливной патрубок ванны выведен на переднюю панель и закрыт заглушкой. Сверху ванна накрыта вкладышем. Рабочий объем Гриля разделен на два отделения вертикальной перегородкой. На дне широкого отделения, предназначенного для подогрева булочек, установлены поворотная заслонка и решето. На решето выкладываются булочки, а заслонка позволяет регулировать степень их увлажнения паром, поднимающимся из ванны сквозь отверстия вкладыша и решета. Узкое отделение, предназначенное для приготовления и подогрева сосисок, разделено по вертикали полкой. Эту полку можно также устанавливать и на дно отделения. На панели управления расположены: клавиша включения гриля («ON/OFF»), лампа индикации нагрева и рукоятка регулятора температуры.

4.2 Принцип работы Гриля основан на нагреве паром продуктов, размещенных на полках над ванной.

### 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 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.

5.4 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей корпуса Гриля.

5.5 В холодное время года, перед первым подключением к электросети, Гриль, находившийся при температурах ниже комнатной, выдержите при комнатной температуре в течении 3-4 часов.

5.6 **Категорически запрещается:**

- использовать Гриль не по назначению;
- эксплуатировать Гриль в недопустимых условиях, оговоренных данным Руководством по эксплуатации;
- сливать воду из включенного в сеть Гриля;
- эксплуатировать Гриль без воды;
- разбирать или изменять конструкцию Гриля;
- эксплуатировать Гриль с поврежденным шнуром питания;
- допускать к работе с Грилем лиц не прошедших подготовку и лиц младше 18 лет;
- оставлять включенный в сеть Гриль без присмотра;
- мыть Гриль под струей воды или окунанием;
- самостоятельно ремонтировать Гриль.

5.7 В случае возникновения неисправностей отключите Гриль от электросети и обратитесь в сервисную службу. Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии - изготовителе либо в сервисной службе.

### 6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Перед первым включением извлеките из корпуса Гриля его составные части. Удалите с элементов Гриля защитную пленку (при ее наличии) и протрите их, а также сам корпус Гриля мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите всё насухо.

6.2 Убедитесь, что заглушка сливного патрубка завинчена до упора. Залейте в ванну воды (объем заливаемой воды должен соответствовать значению, указанному в технических характеристиках модели Гриля) и установите в порядке обратном порядку извлечения в