

Продукция фирмы  
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”  
Санкт-Петербург



**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ  
МОДЕЛЬ МК-3.12**

**ТУ 5151-018-48956771-09**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**РОССИЯ  
Санкт-Петербург**

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-3.12, в дальнейшем Гриль, предназначен для приготовления кури-гриль. Кроме этого, Гриль можно использовать для приготовления других мясных блюд, технологии приготовления которых он удовлетворяет.

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Номинальное напряжение, В ..... 220
- 2.2 Частота, Гц .....50
- 2.3 Номинальная мощность, Вт ..... 5100
- 2.4 Время разогрева до 200° С, мин. .... не более 15
- 2.5 Масса, кг .....33
- 2.6 Габаритные размеры, мм
  - длина ..... 785
  - ширина ..... 540
  - высота ..... 550
- 2.7 Количество кур (1,5кг) в Гриле, шт..... 12
- 2.8 Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.41-92 ..... 1
- 2.9 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги ..... IP20
- 2.10 Все детали Гриля, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1. Дверь и задняя стенка изготовлены из закаленного стекла ТУ РФ 59-23-001-39790165-98.

Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Марганец	0,1	мг/дм <sup>3</sup>
Титан	0,1	мг/дм <sup>3</sup>
Хром	0,1	мг/дм <sup>3</sup>
Никель	0,1	мг/дм <sup>3</sup>
Железо	0,3	мг/дм <sup>3</sup>

### 10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 10.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу Гриля в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
- 10.2 Гарантийный ремонт Гриля производится по предъявлению настоящего руководства со штампом продавца и датой продажи и заполненного гарантийного талона.
- 10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию Гриля.

### 11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-3.12 соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-09 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись \_\_\_\_\_

Штамп ОТК:

Заводской номер: \_\_\_\_\_

### 12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ


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

ООО «Северная инженерная компания»

Тел.: + 7 (812) 350–7261;

Факс: + 7 (812) 350–8166;

E-mail: sales@sikom.com

- 7.3 Время приготовления курицы колеблется от 40 до 60 минут в зависимости от величины и жирности тушек. По окончании приготовления тушек, для поддержания продукта в теплом состоянии, можно отключить верхний нагреватель (перевести рукоятку переключателя режимов работы в положение  “вращение вертела + нагрев снизу”). Если требуется укладка следующей партии кур, необходимо извлечь все тушки из предыдущей партии.
- 7.4 Допускается приготовление в Гриле других продуктов: куриных окорочков, мяса, рыбы и т.п. Порядок работы с Грилем при приготовлении других продуктов не меняется. Для предотвращения выпадения мелких продуктов между прутьями люлек рекомендуется выстилать люльки фольгой.
- 7.5 По окончании работы переведите рукоятки переключателя режимов работы и регулятора температуры в положение “ВЫКЛ.” и отключите Гриль от сети.

### 8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы и охлаждения Гриля снимите люльки, выньте вертел и поддон. Вымойте их используя мыльный раствор и вытрите насухо.
- 8.2 Забрызганные жиром поверхности рабочей зоны Гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Не мойте Гриль под струей воды или окунанием в воду!

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Поддержание Гриля в чистоте, особенно нижних нагревателей, увеличивает срок их службы.**

### 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 транспортирования гриля по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.
- 9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

- 2.11 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений Гриль соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03, СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

	Напряженность электрического поля 50Гц (кВ/м)	Плотность магнитного потока 50Гц (мкТл)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность инфракрасного излучения (Вт/м <sup>2</sup> )
ПДУ	5	100	20	100

По создаваемым уровням шума Гриль соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Допустимые уровни звука и звукового давления (шума) указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления.

	Уровни звукового давления в Дб в октавных полосах частот, Гц									Уровень звука (Дб)
Гц	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 входят:

- Гриль ..... 1 шт.
- Вертел (с креплением).....1 шт.
- Люльки ..... 4 шт.
- Поддон ..... 1 шт.
- Руководство по эксплуатации ..... 1 шт.
- Коробка упаковочная .....1 шт.

### 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа с одной дверцей. Внутри Гриля расположены: съемный вертел с четырьмя люльками, три блока рефлекторов с нагревателями (два нижнего нагрева и один - верхнего), поддон для сбора жира. Гриль оснащен приводом вращения вертела с автоматическим тормозом для предотвращения самопроизвольного проворота вертела при загрузке и выгрузке продукции. На лицевой панели

размещены органы управления работой Гриля: рукоятка переключателя режимов работы (имеет 4 положения: “выключено”,  “вращение вертела”,  “вращение вертела + нагрев снизу”,  “вращение вертела + нагрев снизу и сверху”), рукоятка регулятора температуры, а также лампа индикации нагрева.

4.2 Принцип работы Гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных в люльках вертела.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Категорически запрещается:

- Проворачивать вертел вручную;
- Останавливать вращающийся вертел рукой;
- Снимать боковую стенку Гриля и проводить его уборку при включенном в сеть Гриле;
- Разбирать или изменять конструкцию Гриля;
- Мыть Гриль под струей воды или окунанием.

5.2 Не используйте Гриль без защитных хлопчатобумажных рукавиц.

5.3 Не оставляйте включенный в сеть Гриль без присмотра!

5.4 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей Гриля.

5.5 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене только в сервисном центре или на предприятии-изготовителе.

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

5.7 К работе по обслуживанию Гриля допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие допуск к обслуживанию данного оборудования.

### 6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Установите Гриль на ровную столешницу или специальную подставку, не допускающую его случайного падения. Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.

6.2 Перед первым включением удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии). Протрите вертел с люльками мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо.


6.2 Установите в Гриль вертел и люльки.

6.3 Переведите рукоятки переключателя режимов работы и регулятора температуры на панели управления в положение “ВЫКЛ.”.

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


6.5 Подключите Гриль к сети.


### 7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Для предотвращения деформации поддона и пригорания жира рекомендуется предварительно заливать в поддон для сбора жира воду (уровень воды в поддоне 5-6 мм). Перед началом работы прогрейте Гриль. Для этого установите рукоятку датчика регулятора температуры на 200° С и переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение  “вращение вертела + нагрев снизу и сверху”. После достижения установленной температуры лампа индикации нагрева погаснет.

7.2 Для приготовления кури-гриль, последовательно уложите тушки кур в люльки. Рекомендуется подвешивать крылья и ножки куриных тушек перед закладкой в люльки Гриля. Загрузка Гриля должна быть равномерной.

### ВНИМАНИЕ!

- Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную.
- Перемещайте люльки в удобное положение кратковременным включением привода (переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение  “вращение вертела” затем в положение “ВЫКЛ.”).
- Закладывайте люльки тушками кур только при неподвижном вертеле.
- Соблюдайте равномерность загрузки всех люлек, от этого зависит срок службы электродвигателя Гриля.

Установите рукоятку регулятора температуры на 250° С и переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение  “вращение вертела + нагрев снизу и сверху”.