

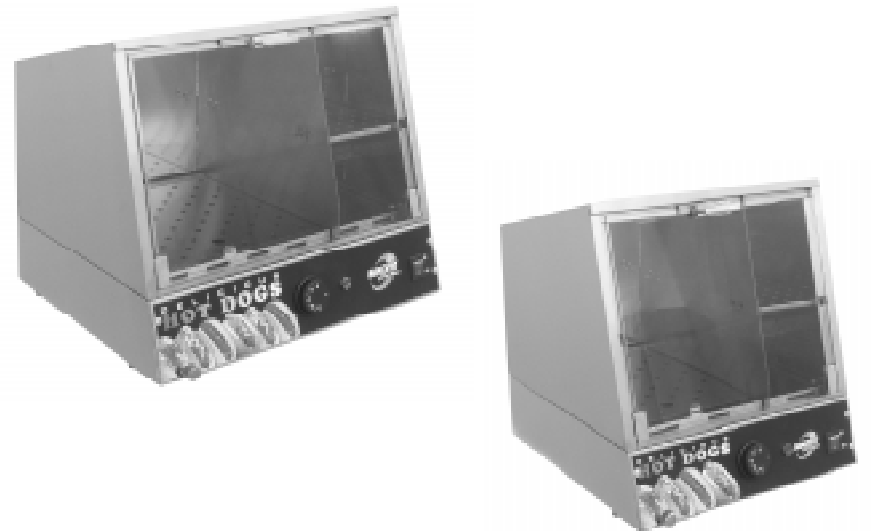
Продукция фирмы  
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”  
Санкт-Петербург



**ГРИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТИПА МК  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
МОДЕЛИ: МК-1.70; МК-1.50**

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ  
Санкт-Петербург

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Гриль электрический для предприятий общественного питания типа МК, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления на пару и подогрева сосисок (сарделек и т.п.) 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 грилей приведены в таблице 1:

Таблица 1.

Технические характеристики электрических грилей типа МК

| Параметр \ Модель               | МК-1.70 | МК-1.50 |
|---------------------------------|---------|---------|
| Номинальное напряжение, В       | 220     |         |
| Частота, Гц                     | 50      |         |
| Номинальная мощность, Вт        | 1600    |         |
| Время разогрева, мин., не более | 30      |         |
| Рабочий объем, л                | 70      | 50      |
| Объем заливаемой воды, л        | 8       | 6       |
| Габаритные размеры, мм:         |         |         |
| ширина, мм.                     | 480     | 380     |
| глубина, мм.                    | 430     |         |
| высота, мм.                     | 420     |         |
| Масса, кг                       | 11      | 9,5     |

- 2.3 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4 по ГОСТ15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.
- 2.4 Класс защиты гриля IP 20 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать под навесом или в закрытых помещениях, имеющих вентиляцию.
- 2.5 Все детали гриля, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Дверца гриля изготовлена из закаленного стекла по ГОСТ 30698-2000. Предельно допустимые нормы физико-химических показателей материалов указаны в таблице 2.

### 10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-1.\_\_\_\_\_ соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись \_\_\_\_\_ Проверено ОТК:

Упаковщик \_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_

Заводской номер: \_\_\_\_\_

### 11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 12 месяцев со дня продажи при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.
- 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.
- 11.4 Гарантийные обязательства не распространяются на стеклянные элементы изделий (стенки, двери, колпаки и проч.), а также на приборы освещения (лампы).

### 12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.  
Тел./факс: + 7 (812) 350–7261;  
+ 7 (812) 350–8166;  
E-mail: sales@sikom.com  
www.sikom.com

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 сети.

### 8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы и охлаждения гриля слейте воду, извлеките полку, перегородку, решето, заслонку и вкладыш, протрите их или помойте, используя мыльный раствор, и вытрите насухо.
- 8.2 Не мойте гриль под струей воды или окупанием в воду!
- 8.3 Загрязненные поверхности гриля протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом мыльном растворе, затем вытрите насухо.

### 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 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.

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы физико-химических показателей

| Наименование показателей | ДКМ | Единицы измерений  | НТД на методы исследования |
|--------------------------|-----|--------------------|----------------------------|
| 1                        | 2   | 3                  | 4                          |
| Марганец                 | 0,1 | мг/дм <sup>3</sup> | ГОСТ 22001-87              |
| Хром                     | 0,1 | мг/дм <sup>3</sup> | ГОСТ 22001-87              |
| Никель                   | 0,1 | мг/дм <sup>3</sup> | ГОСТ 22001-87              |
| Железо                   | 0,3 | мг/дм <sup>3</sup> | ГОСТ 22001-87              |
| Титан                    | 0,1 | мг/дм <sup>3</sup> | ГОСТ 22001-87              |

- 2.6 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений гриль соответствует требованиям Сан ПиН 2.2.4.1191-03, Сан Пин 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 3.

Таблица 3.

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  |

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Гриль ..... 1 шт.
- Пинцет ..... 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 (ТЭНом).

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, помещенных в гриль.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

- **Сливать воду из включенного в сеть гриля!**
  - **Работа гриля без воды, или при понижении уровня воды, когда ТЭН оказался над ее поверхностью!**
  - **Снимать панель управления при включенном в сеть гриле.**
  - **Изменять конструкцию гриля.**
  - **Мыть гриль под струей воды или окунанием!**
- 5.1 Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра!
- 5.2 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей гриля.
- 5.3 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии изготовителе или в сервисной службе, осуществляющей гарантийный и постгарантийный ремонт.

### **6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

- 6.1 Снимите с элементов гриля защитную пленку (при ее наличии) и протрите доступные поверхности слегка влажной мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем вытрите все насухо.

- 6.2 Убедитесь, что заглушка сливного патрубка завинчена до упора и налейте в ванну воду.
- 6.3 Установите элементы гриля на свои места (см. фото), поверните рукоятку заслонки до полного перекрытия отверстий и закройте дверцу.
- 6.4 Переведите клавишу выключения гриля в положение «OFF», рукоятку регулятора температуры в положение «выключено» (риска на рукоятке направлена в сторону лампы индикации нагрева).
- 6.5 Гриль, приобретенный в холодное время, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.
- 6.6 Подключите гриль к сети. 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 парообразования (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 перегородки.
- 7.6 Необходимо контролировать уровень воды в ванне (ТЭН должен находиться под поверхностью воды) и периодически ее подливать.
- 7.7 После визуального определения готовности сосисок уменьшите температуру рукояткой регулятора температуры, чтобы сосиски и