

Руководство по эксплуатации.
Грили электрические МК.
Торгтехника.РФ

Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

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, Гц50
- 2.3 Номинальная мощность, Вт 5100
- 2.4 Время разогрева до 200° С, мин. не более 15
- 2.5 Масса, кг33
- 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 ³
Титан	0,1	мг/дм ³
Хром	0,1	мг/дм ³
Никель	0,1	мг/дм ³
Железо	0,3	мг/дм ³

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 ²)
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 упаковочная1 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”.