

Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ГРИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТИПА МК
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛИ: МК-1.44М; МК-1.22

ТУ 5151-018-48956771-2009



РОССИЯ
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Гриль электрический для предприятий общественного питания типа МК, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления 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-1.44М	МК-1.22
Номинальное напряжение, В	220	
Частота, Гц	50	
Номинальная мощность, Вт	1400	
Время разогрева, мин., не более	10	
Вместимость сосисок, шт.	44	22
Габаритные размеры, мм:		
ширина, мм.	520	375
глубина, мм.	400	
высота, мм.	610	
Масса, кг	24	19,5

- 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 и стенки гриля изготовлены 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

- 7.5 Время приготовления сосисок колеблется от 12 до 18 минут в зависимости от сорта сосисок. После визуального определения готовности уменьшите температуру верхнего отделения гриля рукояткой регулятора температуры, чтобы сосиски находились в состоянии готовности не изменяя своих органолептических свойств.
- 7.6 При использовании ящика для булочек всегда задвигайте его до упора. В этом случае обеспечивается нормальная циркуляция воздуха и булочки будут теплыми.
- 7.7 По окончании работы переведите клавишу выключателя подсветки в положение «0», клавишу вращения вертела в положение «OFF», рукоятку регулятора температуры в положение «выключено» (риской вверх) и отключите гриль от сети.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы и охлаждения гриля снимите вертел, помойте его, используя мыльный раствор и вытрите насухо.
- 8.2 Не мойте гриль под струей воды или окунанием 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 измерения	НТД на методы исследования
Медь	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87

- 2.6 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 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

	Напряженность электрического поля 50 Гц (кВ/м)	Плотность магнитного потока 50 Гц (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 4.

Таблица 4.

Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления.

	Уровни звукового давления в дБ в октавных полосах частот, Гц									Уровень звука, дБА
	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 входят:

- Гриль 1 шт.
- Вертел с люльками.....1 компл.*
- Пинцет 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная1 шт.

*) По спецзаказу гриль может комплектоваться спицевым вертелом вместо вертела с люльками или дополнительно к нему.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа, изготовленного из нержавеющей стали. Внутренний объем разделен на два отделения: нижнее, с выдвигаемым ящиком, - для подогрева булочек, и верхнее - для приготовления и подогрева сосисок (сарделек и т.п.). Внутри верхнего отделения гриля, имеющего стеклянную дверцу и две стеклянные стенки, расположены съемный вертел с люльками (или спицевый вертел), нагревательный элемент (ТЭН), лампа подсветки и поддон. Гриль оснащен приводом вращения вертела с автоматическим тормозом для предотвращения самопроизвольного проворота вертела при загрузке и выгрузке продукции. На панели управления расположены: клавиша выключателя подсветки, рукоятка регулятора температуры и клавиша вращения вертела. При включении клавиши подсветки включается и обогрев булочек.
- 4.2 Принцип работы гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных на вертеле верхнего отделения, а также нагреве булочек в ящике нижнего отделения горячим воздухом от двух ламп накаливания, включающихся при включении подсветки.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- Вращать вертел вручную, или останавливать вращающийся вертел! Это может привести к поломке двигателя. Для поворота вертела в удобное положение при загрузке или извлечении продуктов следует кратковременно переводить клавишу вращения вертела в положение «ON».
 - Загружать или извлекать продукты при вращающемся вертеле.
 - Снимать правую крышку 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. Протрите вертел с люльками (или спицевый вертел) мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем вытрите все насухо.
- 6.2 Установите вертел в верхнее отделение гриля: заведите правый торец оси вертела (с пазом) в муфту привода, вращением вертела добейтесь надежного зацепления паза со штырем в муфте. При этом левый конец оси вертела ляжет проточкой в левую опору.
- 6.3 Переведите клавишу выключателя подсветки в положение «0», клавишу вращения вертела в положение «OFF», рукоятку регулятора температуры в положение «выключено» (риской вверх).
- 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. Гриль готов к работе.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 При необходимости нагрева булочек и освещения верхнего отделения переведите клавишу выключателя подсветки в положение «I».
- 7.2 Переведите рукоятку регулятора температуры по часовой стрелке в крайнее положение и прогрейте гриль в течении 10 минут.
- 7.3 Выдвиньте ящик и заложите в него булочки, затем задвиньте ящик до упора.
- 7.4 Откройте дверцу верхнего отделения и поочередно загрузите вертел сосисками или другими полуфабрикатами. При использовании вертела с люльками, уложите сосиски в люльки, в случае спицевого вертела сосиски нанизываются на спицы.

ВНИМАНИЕ!

- Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную и не останавливайте вращающийся вертел!
- Вращайте вертел в удобное положение кратковременным переводом клавиши вращения вертела в положение «ON».
- Загружайте и извлекайте продукты только при неподвижном вертеле!