

Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ГРИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТИПА МК
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛИ: МК-1.70; МК-1.50

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 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 ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	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 ²)
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