

Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ “МК-1.35”

ТУ 5151-018-48956771-2009



РОССИЯ
Санкт-Петербург

ВНИМАНИЕ!

Перед эксплуатацией гриля электрического для предприятий общественного питания модель “МК-1.35”, в дальнейшем гриля, необходимо ознакомиться с правилами и рекомендациями, изложенными в настоящем руководстве.

При покупке гриля осмотрите его, проверьте комплектность.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

- 1.1 Гриль предназначен для приготовления горячих сосисок с булочками (HOT DOGS), приготовления на пару и варки различных блюд.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Номинальное напряжение, В 220
- 2.2 Частота, Гц 50
- 2.3 Номинальная мощность, кВт 1,6
- 2.4 Время разогрева, мин. не более 30
- 2.5 Масса, кг 8,5
- 2.6 Габаритные размеры, мм
- длина 470
 - ширина 410
 - высота 425
- 2.7 Количество сосисок в бункере, шт..... 35
- 2.8 Количество булочек в бункере, шт35
- 2.9 Объем заливаемой воды, л не более 6
- 2.10 Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87,
ГОСТ 27570.41-92 1
- 2.11 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги IP20
- 2.12 Все детали аппарата, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00.
Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.
- 2.13 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 2.

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

ООО «Северная инженерная компания»

Тел/Факс.: + 7 (812) 350–7261; + 7 (812) 350–8166;

E-mail: sales@sikom.com

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.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель “МК-1.35” соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись: _____

Штамп ОТК:

Заводской номер: _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки 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).

Таблица 1

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

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

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Гриль1 шт.
- Решето 2 шт.
- Поддон 1 шт.
- Шибер 1 шт.
- Крышка 1 шт.
- Перегородка 1 шт.
- Пинцет 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная1 шт.

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАНИЕ!

Гриль имеет класс электробезопасности “1”. Поэтому необходимо, чтобы гриль в время эксплуатации был надежно заземлен (питающая сеть имеет заземляющее устройство).

- 4.1 Перед началом эксплуатации гриля необходимо: ознакомиться с руководством по эксплуатации гриля, тщательно осмотреть соединения, проверить сохранность сетевого шнура, регулятора температуры.
- 4.2 Наблюдение за работой гриля возлагается на владельца, который обязан содержать его в чистоте и исправном состоянии.
- 4.3 Категорически запрещается:
 - сливать воду из включенного в сеть гриля;
 - работа гриля без воды;
 - разбирать или изменять конструкцию гриля;
 - оставлять включенный в сеть гриль без присмотра.
- 4.4 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей корпуса гриля.
- 4.5 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии - изготовителе либо в сервисной службе.

5. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 5.1 Гриль выполнен в виде «Парового домика», закрываемого сверху сдвоенной съемной крышкой. Корпус гриля выполнен в виде герметичной ванны, продолжающейся высокими стенками, две из которых - стеклянные. В ванне установлен нагревательный элемент (ТЭН). Над ТЭНом в бункере устанавливаются горизонтальные решето и поддон с поворотным шибером. Сверху шибер закрывается другим решетом. Внутренний объем над решётами разделен на две части: первый - бункер для закладки сосисок, второй - для булочек. Для слива воды в корпус ванны вварена трубка.
- 5.2 Гриль может комплектоваться дополнительной решеткой для закладки штучных продуктов, например кукурузы.
- 5.3 На боковой поверхности корпуса гриля расположены органы управления и индикации: регулятор температуры, индикаторная лампа. Здесь же расположена заглушка слива.
- 5.4 Все детали гриля выполнены из пищевой нержавеющей стали, пищевого алюминия, крепежные детали покрыты хромом.

- 5.5 Принцип работы гриля основан на нагреве паром продуктов, размещенных в бункерах.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 6.1 Перед первым включением протрите гриль мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите насухо.
- 6.2 Установите в корпус все детали и налейте воды (не более 6 литров). Заглушка сливного устройства должна быть завернута до упора.
- 6.3 Переведите рукоятку регулятора температуры в положение “Выкл.”.
- 6.4 Подключите гриль к сети. Установите рукоятку в рабочее положение: для интенсивного кипения - “100”.
- 6.5 Гриль, приобретенный в холодное время, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 Для приготовления горячих сосисок с булочками дать грилю нагреть воду до необходимой температуры (нагрев не более 30 минут). Затем, открыв по очереди створки крышки, заложить в меньший бункер сосиски, а в больший - булочки. Для начала поверните рукоятку шибера до полного перекрытия отверстий в поддоне. Регулировка перекрытия отверстий необходима для получения свежих, не размокших булочек. После регулировки крышку следует закрыть.
- 7.2 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.
- 7.3 Допускается приготавливать HOT DOGS в одном бункере гриля, без перегородки, а также разогревать любые выпечные изделия и полуфабрикаты в любом бункере.
- 7.4 Воду в гриль необходимо периодически подливать.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы и охлаждения гриля слейте воду, извлеките поддон, шибер и решёта, протрите их или помойте, используя мыльный раствор, вытрите насухо.
- 8.2 Загрязненные детали корпуса гриля протрите внутри и снаружи мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде.