СЕРИЯ МК-8

Грили электрические, карусельные



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели МК-8.8, МК-8.12, МК-8.16

SIKOM grill technics

Северная инженерная компания
www.sikom.com

Для заметок

Уважаемый покупатель

Мы рады, что Вы стали нашим партнером!
Вы выбрали и приобрели новейшую разработку компании "СИКОМ".

Грили новой серии МК-8 плод многолетнего опыта компании в производстве и продаже грилей карусельного типа. Серия МК-8 – это грили экономического класса, отличающиеся повышенной надежностью и комфортностью обслуживания. Надеемся, что простота обслуживания, расширенный набор аксессуаров, современный дизайн и традиционно высокое качество изделий производства компании СИКОМ, сделают выбранный гриль надежным помощником на вашей кухне.

Работа с МК-8 проста и удобна. Это означает, что вы в кротчайшие сроки можете стать высококлассным пользователем, при этом обучаясь "без отрыва от производства".

Потратьте некоторое время перед работой на то, чтобы внимательно прочесть и понять положения данного руководства.

Вместо длинных блоков текста, руководство содержит информацию представленную в легкой для понимания иллюстрированной форме.

В руководстве применяются знаки:

 Внимание

 Совет

 Рецепт

Все это поможет Вам распознавать и понимать информацию практически интуитивно.

Между тем, в написании этого руководства участвовали повара СИКОМ, поэтому внимательное изучение руководства не замедлит сказаться на результатах вашей работы.

Берегите это руководство и держите его под рукой.
Это позволит Вам максимально быстро освоить приемы легкого и выгодного использования возможностей предлагаемых оборудованием серии МК-8.

Пожалуйста, дайте нам знать о Вашем практическом опыте, советах и идеях для того, чтобы мы могли поделиться ими с другими нашими покупателями и учесть их в наших дальнейших разработках.

Обращайтесь к нам по:
т./ф. (812) 350-7261
e-mail: project@sikom.com
www.sikom.com

Мы надеемся, что работа на вашем новом МК-8 доставит Вам удовольствие.

Коллектив
СИКОМ

Для заметок

Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 12 месяцев при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
Гарантия исчисляется с момента продажи оборудования. Дата продажи проставляется продавцом в паспорте и гарантийном талоне на изделие.

Внимательно следите за правильным оформлением документов при продаже изделия.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие с целью усовершенствования без дополнительного уведомления.

Если у Вас возникли проблемы с оборудованием,
Если Вам нужна дополнительная информация,
Мы всегда рады помочь Вам.
Обращайтесь к нам:
тел./факс: (812) 350-72-61
e-mail: quality@sikom.com
http://www.sikom.com

Для точной и оперативной справки нам потребуются следующие данные о Вашем оборудовании:

Наименование оборудования:	карусельный гриль МК-8.___
Заводской номер:	
Кем было продано оборудование:	
Дата продажи:	

Пожалуйста, перепишите эти данные из паспорта или гарантийного талона и всегда сообщайте их для получения справки.

Установленный срок службы изделия не менее 5 лет,
при условии соблюдений правил эксплуатации

Содержание

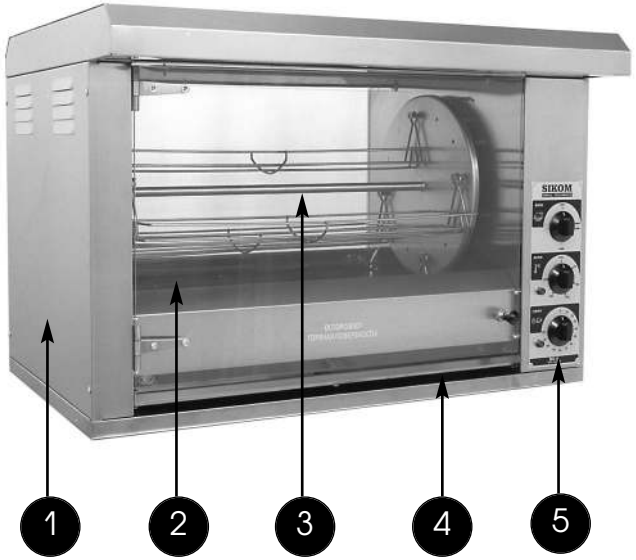
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ 6
Назначение 6
Состав гриля 6
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 9
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 11
Установка 11
Первое включение 13
ПОРЯДОК РАБОТЫ 14
Приготовление курицы-гриль 14
Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы 16
Рецепты 18
УБОРКА 20
ПРИЛОЖЕНИЯ 21
Приложение 1. Аксессуары 21
Приложение 2. Хранение. Транспортирование. Утилизациия 23
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 24

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Назначение

Грили электрические МК-8.8, МК-8.12 и МК-8.16, предназначены для работы на предприятиях общественного питания. Основным направлением применения грилей является приготовление курицы-гриль. Однако в грилях можно приготавливать не только тушки куриц, но и куриные полуфабрикаты (ножки, крылышки, филе и т.п.), а так же блюда из мяса и рыбы. Применение специальных приспособлений (вкладыши, шампуры, подвесы) позволяют наиболее полно использовать возможности гриля.

Состав гриля



1. **Корпус**
2. **Нижний нагреватель**
3. **Вертел**
4. **Поддон**
5. **Панель управления**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранение. Транспортирование. Утилизация

- По условиям хранения гриль отнесен к группе 1 (Л) по ГОСТ 15150-69;
- По условиям транспортирования гриль отнесен к группе легкие (Л) по ГОСТ 23216-78;
- Гриль может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта;
- Для транспортировки используйте фирменную упаковку;
- Оберегайте гриль от ударов;
- Гриль не содержит опасных и вредных для здоровья человека материалов. Поэтому может утилизироваться обычными способами.



Подставка под гриль Т-8

Используется для установки гриля.
Может быть укомплектована колесами.



Подставка под гриль Т-8Р

Используется для установки гриля.
Оборудована выдвижной полкой и закрытым отсеком для хранения аксессуаров и принадлежностей.
Может быть укомплектована колесами.

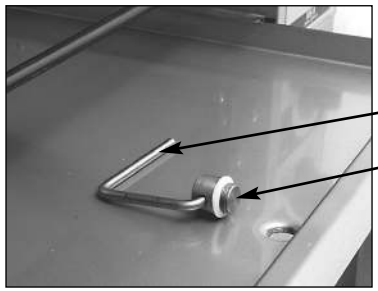
Таблица соответствия размеров грилей и подставок

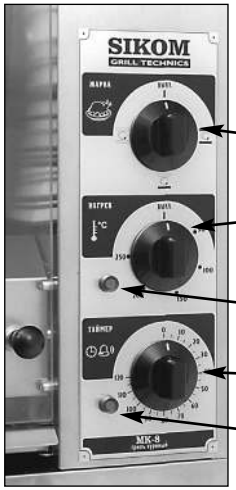
	МК-8.8	МК-8.8В	МК-8.8В2	МК-8.12	МК-8.12В	МК-8.16
Т-8.8(Р)	+					
Т-8.12(Р)		+		+		
Т-8.16(Р)			+		+	+

* Аксессуары приобретаются отдельно от гриля.









Переключатель режимов

Регулятор температуры

Индикатор нагрева

Таймер

Индикатор окончания времени

Режимы работы гриля:

ВЫКЛ. **Гриль выключен**

Включены:
– верхний нагрев
– нижний нагрев
– вращение вертела

Включены:
– нижний нагрев
– вращение вертела

Включены:
– вращение вертела

Используйте режим как рабочий режим для жарки продукта.

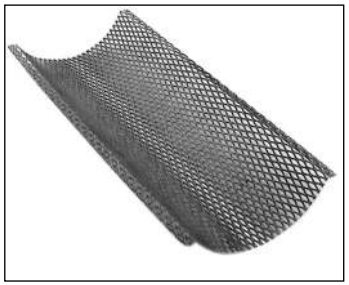
Используйте режим для разогрева продукта или поддержания его температуры.

Используйте режим для загрузки и выгрузки продукта.

ПРИЛОЖЕНИЯ

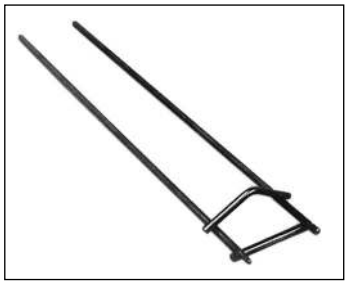
ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АКСЕССУАРЫ*



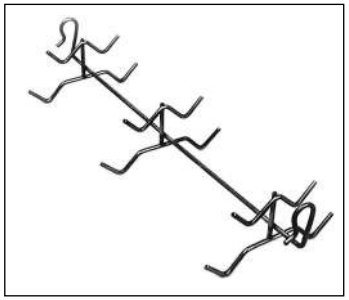
Вкладыш сетчатый

Используется для приготовления мелких продуктов в люльках. Предотвращает выпадение продукта между прутками люльки.



Шампур

Используется для приготовления крылышек, окорочков, бедрышек и других мелких продуктов без люлек.
Обеспечивает оптимальное заполнение гриля мелкими продуктами.



Подвес для шашлычков.

Используется для приготовления порционных шашлычков на стандартных деревянных шампурах длиной 200 мм.

УБОРКА

Порядок уборки

Уборка значительно облегчится если перед началом работы протереть поверхности рабочей камеры мягкой тканью смоченной силиконовым спреем (влагоотталкивающая пропитка для ткани).

Не применяйте для очистки гриля абразивные моющие средства

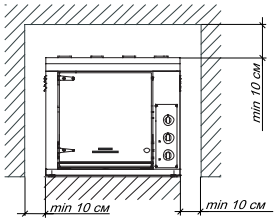
Сильно загрязненные детали лучше замочить на ночь в мыльном растворе. Утром загрязнение легко отмоется.

- По окончании работы выключите гриль. Для чего:
- Установите переключатель режимов работы в положение "**Выкл.**"
- Поверните ручку регулятора температуры до упора против часовой стрелки в положение "**Выкл.**"
- Поверните ручку таймера до упора против часовой стрелки в положение "О".
- Дайте грилю остыть.
- Слейте жир из поддона. Для чего:
  - Выдвиньте поддон на 10-20 см.
  - Разместите под сливной пробкой емкость для сбора жира.
  - Отвинтите пробку ключом.
- Извлеките поддон, люльки, вертел, отражатели нижних нагревателей из гриля. Вымойте их в мыльном растворе, сполосните в чистой воде и вытрите насухо.
- Внутренние и внешние поверхности гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем протрите насухо.
- Установите чистые вертел, люльки, поддон с завинченной пробкой, отражатели на место.

Во избежание травм или вывода гриля из строя уборку гриля проводите только с отсоединенным от электросети кабелем питания.

Запрещается мыть гриль струей воды или окунанием!

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



Основные требования безопасности

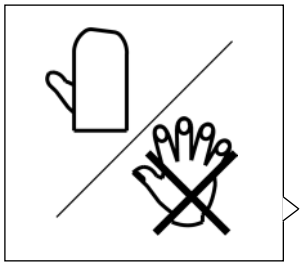
- Следите за тем, чтобы расстояние от гриля до стен помещения или другого оборудования и расстояние от крыши гриля до потолка было не менее 10 см.
- Проверяйте, нет ли повреждений шнура питания гриля и не касается ли шнур нагревающихся поверхностей гриля.

Пользуйтесь локальной вытяжкой для уменьшения запаха и облегчения работы гриля

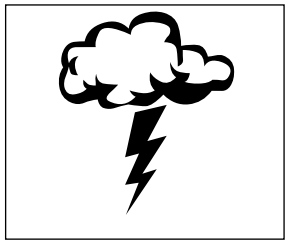
- Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
- Перед первым включением, гриль, находившийся при температурах ниже комнатной, выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

Для установки гриля используйте стандартную подставку Т-8 соответствующего размера.

- Для установки гриля используйте стандартный прочный стол с ровной горизонтальной столешницей.
- Не оставляйте подключенный к электросети гриль без присмотра.



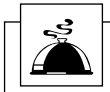
- В случае возникновения неисправностей отключите гриль от электросети и обратитесь в сервисную службу.
- Не эксплуатируйте гриль без защитных хлопчатобумажных рукавиц.



ВНИМАНИЕ!
Запрещается:

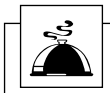
- **Использовать гриль не по назначению.**
- **Эксплуатировать гриль при температуре окружающей среды ниже +10°С и выше +35°С.**
- **Эксплуатировать гриль вне помещения без навеса.**
- **Эксплуатировать гриль в помещении, не оборудованном вентиляцией.**
- **Эксплуатировать гриль с поврежденным шнуром питания.**
- **Эксплуатировать гриль с размещенными на нем или прислоненными к нему какими-либо предметами.**
- **Допускать к работе с грилем лиц не прошедших подготовку и лиц младше 18 лет.**
- **Прикасаться к движущимся частям работающего гриля.**
- **Удерживать вращение или поворачивать вертел гриля вручную.**
- **Разбирать или изменять конструкцию гриля.**
- **Самостоятельно ремонтировать гриль.**
- **Производить уборку гриля с подсоединенным к электросети шнуром питания.**
- **Мыть гриль струей воды или окунанием.**
- **Нарушать требования знаков безопасности.**

Блюда из полуфабрикатов



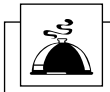
Филе-гриль

Компоненты:
соль, черный перец, 3 зубочка чеснока.
Приготовление: подготовленное филе курицы надрезать с одной стороны по диагонали. Филе с двух сторон натереть чесноком, сверху посыпать солью, перцем и жарить.



Крылья куриные по-китайски

Маринад: 2 ст.л. майонеза, 1 ст.л. горчицы, 2 ст.л. меда, 4 зубчика чеснока, острый красный перец.
Приготовление: Крылышки посолить, залить маринадом и выдержать в течение 30-45 минут. Выложить на тарелку, смазать маринадом и запечь.



Нежные бедра

Соус: 1 ст.л. майонеза, 2 ст.л. аджики.
Приготовление: Подготовленные бедра посолить, поперчить, выложить на тарелку, обмазать соусом и запекать.

Рецепты

Курица-гриль

Цыпленок гриль по-восточному

Маринад:
1 ст.л растительного масла, 1/2 ч.л приправы чили, 1 небольшая луковица (тонко нарезанная), 2 зубочка чеснока (мелко нарезанные), 2 ст.л соевого соуса, 1/2 ст. воды, 2 ст.л. лимонного сока
Приготовление: Нагреть масло с приправой чили, добавить лук и тушить в течение 1 минуты, после чего добавить чеснок и тушить еще 1 минуту. Отдельно соединить соевый соус, воду и лимонный сок и добавить в тушеный лук. Полученную массу довести до кипения и томить 3 минуты. Маринад остудить, залить цыпленка, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Мариновать в течение 1 часа. После чего можно приступать к жарке.

Курица-гриль пикантная

Чесночный соус:
2 зубочка чеснока, 5 г карри, 2 г перца чили, соль, 2 г черного переца, 2 ст.л. лимонного сока (уксус или белое вино).
Приготовление: Чеснок измельчить, растереть с солью, добавить карри, перец и лимонный сок (уксус или вино). Птицу хорошо смазать чесночным соусом изнутри и снаружи. Курицу можно оставить для маринования, а можно сразу приступать к жарке.

Курица для гурманов

Маринад:
Сок 1 лимона, сок 1 апельсина, 1 ч.л. паприки, 1 ч.л. чесночного порошка.
Приготовление: Курицу изнутри и снаружи натрите солью и перцем. Смешайте все ингредиенты. Полейте курицу полученной смесью и маринуйте в течение 30-60 минут.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Сохраняйте фирменную упаковку. Она Вам понадобится во время возможной перевозки гриля.

Установка

- Распакуйте и извлеките гриль из коробки.
- Выньте из гриля люльки и освободите их от упаковочной пленки;
- Освободите вертел от транспортировочного крепления.
- Установите гриль на ровную поверхность (столешницу или специальную подставку).

Расстояние от боковых поверхностей гриля до стен помещения и расстояние от крыши гриля до потолка должно быть не менее 10 см.

Для установки гриля используйте стандартную подставку Т-8 соответствующего размера.

- Выровняйте гриль регулируемыми по высоте ножками.
- Удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).
- Выньте из гриля поддон с пробкой и ключ.
- Снимите отражатели нижних нагревателей.
- Извлеките из гриля вертел. Для чего:
  – приподнимите левый конец вертела на 1 см;
  – сдвиньте вертел влево до упора;
  – приподнимите освободившийся правый конец вертела;
  – подняв вертел ещё на 2 см. аккуратно, не перекашивая, извлеките его из гриля.

При установке гриля на подставку Т-8, замените стандартные ножки гриля на специальные ножки-переходники (имеются в комплекте подставки).



- Вертел, люльки, отражатели и поддон, тщательно вымойте в мыльном растворе, сполосните в чистой воде и протрите насухо мягкой тканью или высушите.



- Протрите наружные поверхности гриля и внутренние поверхности рабочей камеры мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо.

Не допускается мыть гриль под струей воды или окунанием.

- Установите вертел в гриль. Для чего:
  - аккуратно, не перекашивая, заведите вертел в рабочую камеру гриля;
  - сдвинув вертел влево, опустите его на опоры;
  - сдвиньте вертел вправо до упора.

Проверьте правильность установки. Подвигайте вертел вправо-влево. Свободный ход вертела 2-3 мм. Правый конец вертела не должен выходить из опоры в правой стенке.

- Повесьте люльки на вертел;
- Установите отражатели и поддон на свои места;
- Обратите внимание, что пробка в поддоне должна быть завернута до упора, и находиться со стороны обслуживания гриля.

Не применяйте ключ для завинчивания пробки, можно не рассчитать усилие и сорвать резьбу. Завинчивать пробку лучше рукой, а отвинчивать следует ключом.

Проверьте, не остался ли ключ в поддоне.

- Для электропитания гриля МК-8.8 достаточно стандартной евророзетки с заземлением и напряжением 220 В. В комплект поставки грилей МК-8.12 и МК-8.16 кроме електрошнура с вилкой входит и розетка "Mennekes", которую необходимо установить и запитать от трехфазной сети с напряжением 380 В.

Подключение гриля к электросети должен производить специалист!

- Через 15-20 минут гриль прогреется.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение "**Выкл**".
- Заложите подготовленные полуфабрикаты в люльки.

Не следует слишком близко друг к другу располагать продукты или укладывать их один на другой.

Для перемещения люлек при закладке продукта используйте режим

Не вращайте вертел вручную! Производите закладку только при неподвижном вертеле!

- Закройте дверцы гриля.
- Установите режим жарки (переключатель в положение).
- Установите ручку регулятора температуры в положение **250°C** (включится подсветка индикатора нагрева).
- Выдержите полуфабрикаты в таком режиме до готовности.
- Отключите нагрев (переключатель в положении "**Выкл**")
- Извлеките готовые полуфабрикаты.

Для жарки крылышек, окорочков и бедрышек используйте вильчатые шампуры Это позволит значительно повысить производительность гриля и сэкономить на электроэнергии.

Извлечение готового продукта из гриля рекомендуется производить в хлопчатобумажных перчатках.

Для облегчения контроля приготовления используйте таймер:

После загрузки гриля и установки режима жарки, установите ручку таймера на нужное время (поворачивайте ручку по часовой стрелке).

По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и **включится** индикатор окончания времени.

Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы

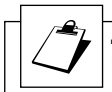
Подготовка полуфабрикатов

При подготовке полуфабрикатов применяются следующие приемы:

- **Нарезка**
  Надрезают поперек волокон для предотвращения деформации во время тепловой обработки.
- **Отбивание**
  Мясо (филе) отбивают для размягчения соединительной ткани и придания необходимой формы полуфабрикату.
- **Подрезание сухожилий**
  Сухожилия подрезают для размягчения соединительной ткани и для того, чтобы полуфабрикат не деформировался.
- **Маринование**
  Маринование используют для размягчения соединительной ткани мяса при дальнейшей тепловой обработке. Маринование применяют также для придания изделиям пикантного вкуса и насыщения их дополнительной влагой.

Подготовка филе

Филе промыть водой, обсушить, удалить лишний жир, жилы и кожу (при её наличии). Подготовленное филе надрезать с одной стороны по диагонали, посыпать солью и приправами.



Для жарки мелких продуктов в люльке используйте сетчатые вкладыши.

Подготовка крылышек, бедер, окороков

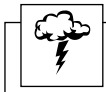
Крылышки, бедра, окорока и т.п. промыть водой, обсушить и натереть солью, приправить специями и соусами.

Жарка

- Залейте в поддон воду (уровень воды в поддоне – 5-10 мм).
- Закройте дверцы гриля.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение 
- Установите ручку регулятора температуры в положение **200°C** (включится подсветка индикатора нагрева).

Первое включение

- Установите переключатель режимов работы в положение "**Выкл.**"
- Поверните ручку регулятора температуры до упора против часовой стрелки в положение "**Выкл.**"
- Поверните ручку таймера до упора против часовой стрелки в положение "**0**"
- Убедитесь в отсутствии повреждений изоляции шнура питания гриля и подсоедините вилку шнура к розетке электросети.
- Налейте в поддон воду так, чтобы она покрывала дно на 5-10 мм.
- Закройте дверцы гриля.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение
- Установите ручку регулятора температуры в положение **250°C** (включится подсветка индикатора нагрева).



При первом включении происходит выгорание защитной смазки нагревательных элементов. При этом кратковременно может выделяться дым и чувствоваться запах гари.

- После достижения установленной температуры, нагрев прекратится (подсветка индикатора нагрева выключится).
- Выдержите гриль 30 минут в таком режиме.
- Выключите нагрев (ручка регулятора температуры в положение "**Выкл.**")
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение "**Выкл.**"

Гриль готов к эксплуатации

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Приготовление курицы-гриль

Подготовка курицы целыми тушками

- Вымытые тушки птицы посолите и приправьте различными специями.
- Для сохранения товарного вида, удобства закладки в люльки и равномерного прогрева при тепловой обработке, придайте тушкам компактную форму. Для этого надрежьте кожу по бокам тушки на уровне верхнего сустава крыла, и в сделанные надрезы заправьте крылышки (заправка крылышек в кармашки). Ножки скрестите и закрепите. Чтобы закрепить ножки достаточно их связать хлопчатобумажной ниткой. Кожу от шеи заправьте во внутрь или обрежте.

Крылышки вставляйте как можно глубже для того, чтобы в процессе жарки они не расправлялись

Закрепить ножки без нитки можно разрезав на одной ножке кожу между сухожилием и костью у конечного сустава и вставив в разрез другую ножку.

Жарка

- Залейте в поддон воду (уровень воды в поддоне – 5 -10 мм.).
- Закройте дверцы гриля.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение .
- Установите ручку регулятора температуры в положение 200°С (включится подсветка индикатора нагрева).
- Через 15-20 минут гриль прогреется.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение "**Выкл**".

Для перемещения люлек при закладке продукта используйте режим

Не вращайте вертел вручную! Производите закладку только при неподвижном вертеле!

Куриц следует укладывать спинками на дно люльки. Куриц, находящихся по краям люльки, размещайте ножками к центру люльки.

- Заложите подготовленные тушки куриц в люльки.

Тушки можно закладывать в предварительно снятые с вертела люльки, а затем последовательно навешивать загруженные люльки на вертел. Это удобно, когда люльки короткие (МК-8.8).
Если люльки длинные (МК-8.16), то лучше загружать люльки, висящие на вертеле в гриле.

- Закройте дверцы гриля.
- Установите режим жарки (переключатель в положение).
- Установите ручку регулятора температуры в положение **250°С** (включится подсветка индикатора нагрева).
- Выдержите куриц в таком режиме до готовности.

Готовность определяется по следующим показателям:

– при проколе утолщенной части мякоти металлической иглой (ножом, поварской вилкой) выделяется бесцветный мышечный сок;

– цвет мяса на разрезе продукта - белый;

– температура в толще продукта не ниже 85°С в течение 5 минут;

Готовая курица по всей поверхности тушки имеет поджаристую корочку золотисто-коричневого цвета

- Отключите нагрев (переключатель в положении "**Выкл**").
- Извлеките готовых куриц.

Извлечение готового продукта из гриля рекомендуется производить в хлопчатобумажных перчатках. Проколите курицу поварской вилкой в районе грудки, и выньте из люльки.

Для облегчения контроля приготовления используйте таймер:

После загрузки гриля и установки режима жарки, установите ручку таймера на нужное время (поворачивайте ручку по часовой стрелке).

По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и **включится** индикатор окончания времени.