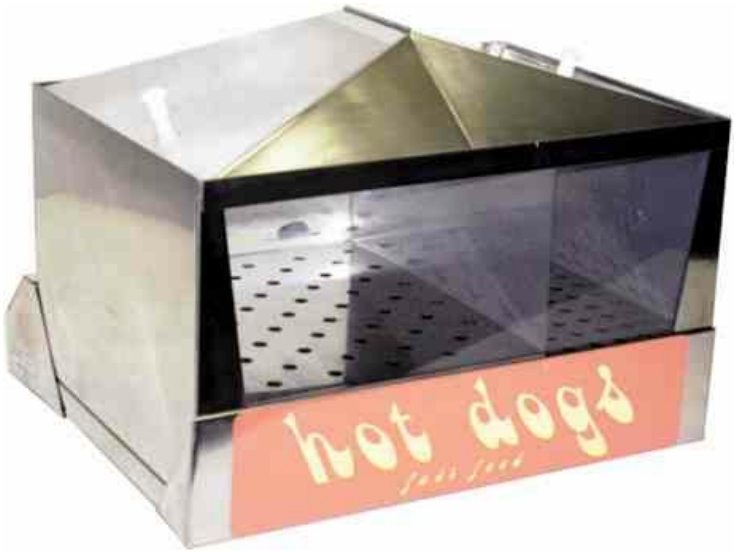
Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

AE 44

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

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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, шт 35
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/дм3	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм3	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм3	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм3	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм3	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/м2)
ПДУ	5	100	20	100

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Гриль .....1 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 упаковочная .....1 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.