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.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модели МК-2.____ соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____ Проверено ОТК:

Упаковщик _____ _____ Подпись

Заводской номер: _____

13. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
ООО «Северная инженерная компания»
Тел./факс: + 7 (812) 350–7261;
E-mail: sales@sikom.com
www.sikom.com

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

AE 44

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТИПА МК ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОДЕЛИ: МК-2.2Э; МК-2.2ЭП; МК-2.3Э; МК-2.3ЭП

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РОССИЯ
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль электрический типа МК модели МК-2.*Э(ЭП) для предприятий общественного питания, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления сирийского национального блюда «шаверма» (шаурма).

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 грилей

Параметр	МК-2.2Э	МК-2.2ЭП	МК-2.3Э	МК-2.3ЭП
Номинальное напряжение, В	220	220	380	380
Частота, Гц	50	50	50	50
Номинальная мощность, Вт	5000	5050	7500	7550
Габаритные размеры, мм				
ширина	590	590	590	590
глубина	500	500	500	500
высота	750	920	1050	1220
Масса, кг	18	21	22	25

2.3 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4 по ГОСТ15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°С до +35°С.

2.4 Класс защиты гриля IP 20 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать под навесом или в закрытых помещениях, имеющих вытяжную вентиляцию.

2.5 Все детали аппарата, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Предельно допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 2.

б) Для моделей МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП: сначала наденьте на верхнюю направляющую защитный кожух, затем установите вертел с полуфабрикатом, зафиксировав его вилкой, и только после этого установите электропривод и подключите его к розетке.

8.3 Включите нагрев неоходимых для жарки ТЭНов.

8.4 После окончания работы отключите ТЭНы. Отсоедините вилку шнура питания аппарата от розетки электросети.

9. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

9.1 По окончании работы дайте грилю остыть, после чего снимите вертел, тарелку, опору вертела и поддон, вымойте их в мыльном растворе, сполосните и просушите.

9.2 Забрызганные жиром поверхности гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой мягкой тканью. Протрите дочиста наружные детали гриля.

Внимание:

1. Во избежание травм или вывода гриля из строя уборку гриля проводите только с отсоединенной от розетки электросети вилкой шнура питания (при полностью обесточенном гриле).
2. Мыть гриль под струей воды или окунанием **запрещается**.

10. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

10.1 Гриль может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

10.2 Условия транспортирования гриля по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.

10.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Извлеките гриль из коробки и установите его на ровную столешницу или специальную подставку. **Расстояние от верхней и боковых поверхностей гриля до потолка и стен соответственно должно быть не менее 10 см.** Помещение должно быть оборудовано вентиляцией и соответствующим оборудованию электропитанием.

6.2 Осмотрите гриль и удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).

6.3 Вертел, тарелку и поддон тщательно вымойте в мыльном растворе, сполосните в чистой воде и протрите насухо мягкой тканью или высушите.

6.4 Протрите поверхности гриля мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо. **Не допускается мыть гриль под струей воды или окунанием.**

7. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

7.1 Особенность первого включения заключается в том, что необходимо прокалить нагревательные элементы гриля. При этом выделяется дым и запах гари.

7.2 Если гриль установлен в закрытом помещении, включите вентиляцию.

7.3 Убедитесь, что все клавиши находятся в положении «Выкл.»

7.4 Удостоверьтесь в отсутствии механических повреждений изоляции шнура питания гриля и подсоедините вилку шнура питания к розетке электросети. **Эксплуатировать гриль с поврежденным шнуром питания запрещается.**

7.5 Включите нагрев всех ТЭНов. По истечении 30 минут отключите нагрев.

Гриль готов к эксплуатации.

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

8.1 Установите на вертел тарелку. Насадите на него необходимое количество мяса.

8.2 а) Для моделей МК-2.2Э и МК-2.3Э: установите вертел с размещенным на нем полуфабрикатом в гриль на необходимом расстоянии от ТЭНов. Зафиксируйте его вилкой.

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы физико-химических показателей

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений	НТД на методы исследования
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

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 излучения показаны в таблице 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни излучения

	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

2.7 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 (Дб)
Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
ДУ	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

3.1 В комплект поставки входят:

- гриль .....1 шт.
- вертел ..... 1 шт.
- шплинт .....1 шт.
- тарелка ……..... 1 шт.
- опора вертела .....1 шт.
- поддон ……..... 1 шт.
- щипцы ……..... 1 шт.
- вилка ..... 2 шт.
- электророзетка .....1 шт.
- руководство по эксплуатации .....1 шт.
- коробка упаковочная .....1 шт.

3.2 В комплект поставки гриля моделей МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП входят электропривод вертела и защитный кожух для него.

4. УСТРОЙСТВО

4.1 Гриль изготовлен из листовой нержавеющей стали и оснащен ТЭНами (трубчатые электронагреватели). На боковой поверхности гриля расположены органы управления, розетка и шнур питания. Модели МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП имеют электропривод вертела, который устанавливается на верхнюю направляющую вертела. Вилка шнура электропривода подсоединяется к розетке на корпусе гриля.

4.2 Различные элементы гриля предназначены:

- ТЭНы - для воздействия на продукт инфракрасным излучением;
- Вертел - для насаживания мяса;
- Тарелка - для удержания мяса, насаженного на вертел;
- Шплинт - для фиксации тарелки на вертеле;
- Поддон - для сбора стекающих с мяса сока и жира;
- Вилка и опора вертела - для фиксации вертела в нужном положении и обеспечения возможности его поворота для последовательного приготовления мяса;
- Клавиша “ ” - для подачи напряжения на розетку. В моделях МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП с помощью этой клавиши осуществляется управление электроприводом вертела.

- Оставшиеся клавиши - для включения и отключения ТЭНов.
- Защитный кожух (только для моделей МК-2.2ЭП и МК-2.3ЭП) - для защиты электропривода от перегрева.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Меры безопасности:

- Гриль должен эксплуатироваться на надежной, ровной, горизонтальной столешнице или специальной подставке, не допускающих случайного падения аппарата.
- Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
- Не допускайте касания шнура питания гриля к нагретым частям его корпуса.
- Не оставляйте подключенный к электросети гриль без присмотра.
- В случае возникновения неисправностей отключите гриль от электросети и обратитесь в сервисную службу.
- В холодное время года перед первым подключением к электросети гриль, находившийся при температурах ниже комнатной, выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

5.2 **Запрещается:**

- Использовать гриль не по назначению.
- Эксплуатировать гриль в недопустимых условиях (см. п.2.3 и 2.4) и при неправильной установке (см. п.6.1).
- Эксплуатировать гриль с поврежденным шнуром питания.
- Эксплуатировать электропривод вертела без установленного защитного кожуха.
- Касаться руками нагретых частей гриля.
- Разбирать или изменять конструкцию гриля.
- Самостоятельно ремонтировать гриль.
- Заменять поврежденный сетевой шнур самостоятельно. **Шнур может заменять только квалифицированный электрик.**
- Производить санитарную обработку гриля с подсоединенным к электросети шнуром питания.
- Мыть гриль под струей воды или окунанием.