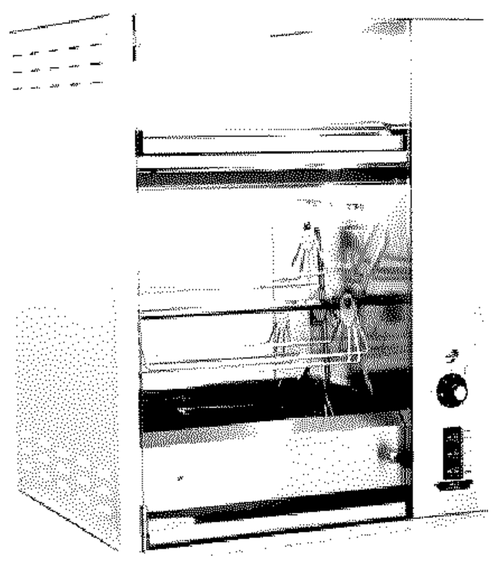
apez.ru

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОДЕЛЬ МК-3.8.1В

ТУ 5151-005-48956771-99

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ.

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-3.8.1В, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления мясных, рыбных и прочих продуктов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

2.1 Номинальное напряжение, В 220
2.2 Частота, Гц 50
2.3 Номинальная мощность, Вт 3400
2.4 Время разогрева до 200° С, мин. ..... не более 30
2.5 Масса, кг
нетто..... 39
брутто..... 41
2.6 Габаритные размеры, мм
длина 580
ширина 540
высота 750
2.7 Количество полуфабрикатов в гриле (витрине) не более, кг.....12
2.8 Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.41-92 1
2.9 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги IP20
2.10 Все детали аппарата, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям Сан ПиН№42-123-4240-86. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1. Дверь и задняя стенка изготовлены из закаленного стекла ТУ РФ 59-23-001-39790165-98.

Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерения	НТД на методы исследования
1	2	3	4
Марганец	0,1	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87

2.11 По создаваемым уровням шума и неионизирующих электромагнитных излучений грили соответствуют требованиям Сан ПиН 2.2.4.1191-03 и Сан ПиН 2.2.4.548-96.
Допустимые уровни (ДУ) звука извукового давления указаны в таблице 2, а предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих излучений указаны в таблице 3.

Таблица 2.

Допустимые уровни звука и звукового давления (шума)

	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

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни неионизирующих электромагнитных излучений

	Напряженность электрического поля 50Гц (В/м)	Напряженность магнитного потока 50Гц (мкТл)	Напряженность электрического поля (кВ/м)	Интенсивность инфракрасного излучения (Вт/м^2)
ПДУ	5000	100	20	100

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

В комплект поставки входят:

- Гриль ..... 1 шт.
- Вертел (с креплением).....1 шт.
- Люльки ..... 4 шт.
- Поддоны..... 2 шт.
- Решетка ..... 1 шт.
- Руководство по эксплуатации ..... 1 шт.
- Коробка упаковочная .....1 шт.

4.УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

4.1 Гриль выполнен в виде шкафа с одной дверцей и встроеным отсеком тепловой витрины для хранения готовых продуктов. Внутри гриля расположены: съемный вертел с четырьмя люльками, четыре блока рефлекторов с нагревателями (два нижнего нагрева и два - верхнего), поддон для сбора жира, а также

поддон с решеткой для укладки готовых продуктов (для витрины).
Для удобства уборки гриля по окончании работы нижние рефлекторы являются съемными.
Гриль оснащен приводом вращения вертела с автоматическим тормозом для предотвращения самопроизвольного проворота вертела при загрузке и выгрузке продукции. На лицевой панели размещены органы управления работой гриля: выключатели верхнего и нижнего нагрева, ручка регулятора температуры, выключатель привода вращения вертела.

4.2 Принцип работы гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных в люльках вертела.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

5.1 **Категорически запрещается:**

- **Проворачивать вертел вручную;**
- **Останавливать вращающийся вертел рукой;**
- **Снимать боковую стенку гриля при включенном в сеть гриле;**
- **Разбирать или изменять конструкцию гриля;**
- **Мыть гриль под струей воды или окунанием.**

5.2 Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра!

5.3 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей гриля.

5.4 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене только специально обученным персоналом имеющим допуск к соответствующим работам или на предприятии-изготовителе.

5.5 Любой ремонт гриля производится только специально обученным персоналом или на предприятии - изготовителе.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.

6.1 Перед первым включением протрите вертел с люльками мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите насухо.

6.2 Установите в гриль вертел с люльками.

6.3 Переведите выключатели на панели управления в положение “Выкл.”.

6.4 Подключите гриль к сети.

6.5 Гриль, приобретенный в холодное время, перед первым включением выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ.

7.1 Для предотвращения деформации поддона и пригорания жира рекомендуется предварительно заливать в поддон для сбора жира воду (уровень воды в поддоне 5-6 мм).
Перед началом работы прогрейте гриль. Для этого установите ручку регулятора температуры на 200° С, включите выключатели верхних и нижних нагревателей (засветятся их клавиши).
После достижения установленной температуры подсветка погаснет.

7.2 Равномерно уложите полуфабрикаты в люльки.

ВНИМАНИЕ!

- **Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную.**
- **Перемещайте люльки в удобное положение кратковременным включением привода (выключатель «Вращение вертела»).**
- **Закладку полуфабрикатов в люльки производить только при неподвижном вертеле.**
- **Соблюдайте равномерность загрузки всех люлек, от этого зависит срок службы электродвигателя гриля.**

Порядок приготовления полуфабрикатов показан ниже на примере приготовления курицы-гриль.
Установите ручку регулятора температуры на 250° С, включите привод вращения вертела.
Рекомендуется подвязывать крылья и ножки куриных тушек перед закладкой в люльки гриля.

7.3 Время приготовления курицы колеблется от 40 до 60 минут в зависимости от величины и жирности тушек. Готовые тушки уложите в витрину на поддон с решеткой и для поддержания продукта в теплом состоянии рекомендуется включить верхние нагреватели.

7.4 Также в гриле можно приготовить другие полуфабрикаты - окорочка, крылышки, различного вида мясо, рыбу и т.п. Порядок работы с грилем при этом не меняется. Для предотвращения выпадения небольших по размерам полуфабрикатов рекомендуется в люльки уложить фольгу.

7.5 По окончании работы гриль необходимо отключить от сети.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

8.1 После окончания работы и охлаждения гриля снимите вертел и люльки, протрите или помойте их, используя мыльный раствор и вытрите насухо. Вымойте решетку и поддон витрины гриля.

8.2 Не мойте гриль под струей воды или окунанием в воду! В случае попадания влаги в блок привода гриля немедленно выключите гриль из сети и обратитесь в службу сервиса или на предприятие-изготовитель.

8.3 Загрязненные детали шкафа протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом мыльном растворе. Для облегчения уборки нижние рефлекторы являются съемными.

ВНИМАНИЕ!

- **Поддержание гриля в чистоте, особенно нижних нагревателей, увеличивает срок их службы.**

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-3.8.1В соответствует требованиям ТУ 5151-005-48956771-99 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено

Подпись

Штамп ОТК

Заводской номер: _____

Номер защищенного знака: _____

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).

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
ООО «Северная инженерная компания»
Тел./Факс: + 7 (812) 350–7261;
+ 7 (812) 350–8166;
E-mail: salcs@sikom.com

www.trapeza.ru