

Продукция фирмы  
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”  
Санкт-Петербург



**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,<br>ГОСТ 27570.41-92 .....   | 1           |
| 2.11 | Класс защиты от соприкосновения с находящимися под<br>напряжением и движущимися частями, расположенными<br>внутри оболочки и защиты от влаги .....  | IP20        |
| 2.12 | Все детали аппарата, контактирующие с продуктами, соответствуют<br>санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00.<br>Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в<br>таблице 1.                                  |             |
| 2.13 | По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных<br>излучений гриль соответствует требованиям Сан ПиН 2.2.4.1191-<br>03, Сан Пин 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни<br>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 <sup>3</sup>	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм <sup>3</sup>	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм <sup>3</sup>	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм <sup>3</sup>	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм <sup>3</sup>	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 <sup>2</sup> )
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.