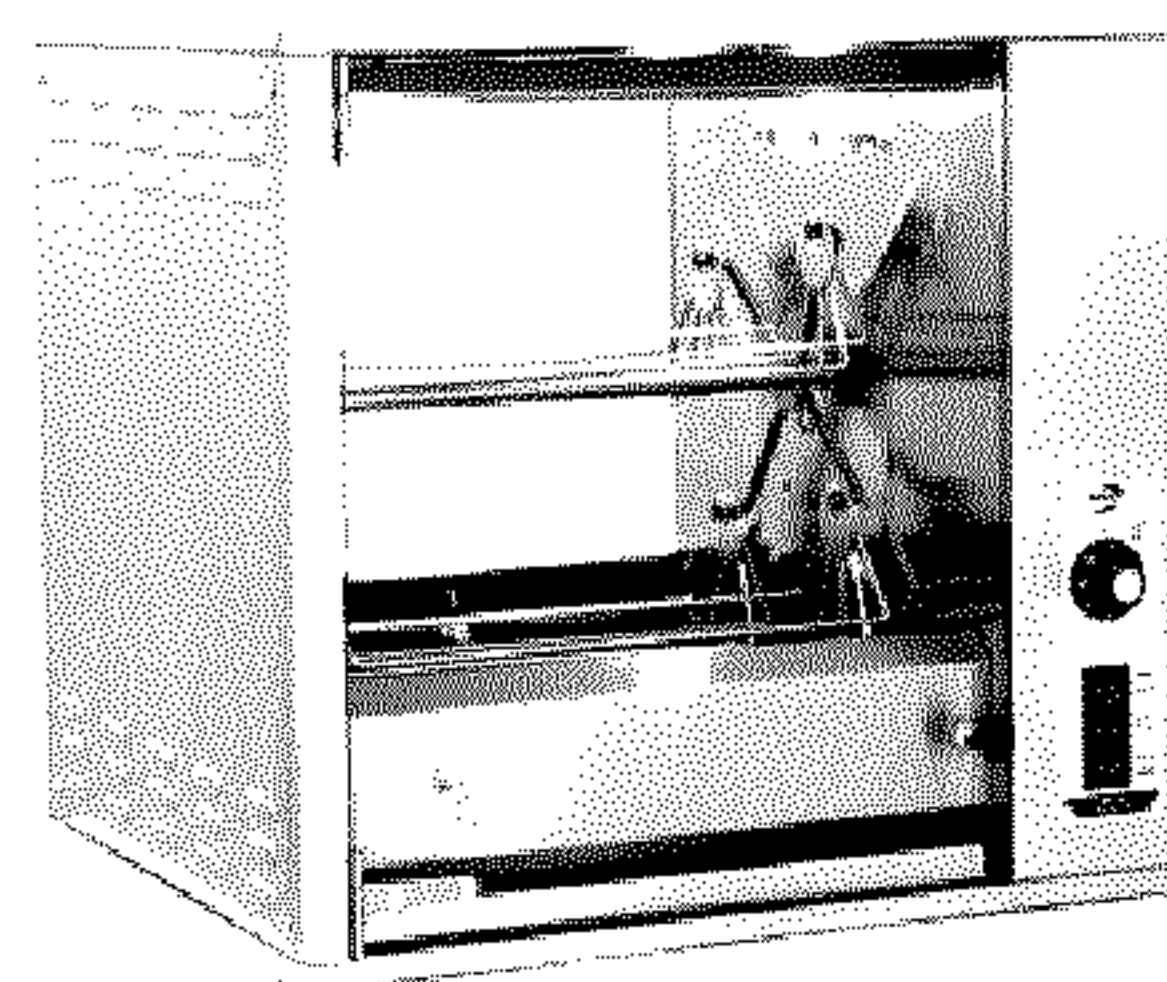


Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ МК-3.8.1**

ТУ 5151-005-48956771-99

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
Санкт-Петербург

www.trapeza.ru

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ.

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-3.8.1, 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	3350
2.4	Время разогрева до 200°С, мин.	не более 30
2.5	Масса, кг	
	нетто	30
	брутто	31
2.6	Габаритные размеры, мм	
	длина	580
	ширина	540
	высота	550
2.7	Количество полуфабрикатов в гриле 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 нормативам ГН 2.3.3.972-00. 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	ГОСТ22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ22001-87

2.11 Аппарат по создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений отвечает требованиям СанПиН №001-96. Допустимые уровни излучения указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые уровни излучения.

	Напряженность электрического поля (В/м)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность интегрального потока ИК-излучения (Вт/м)
ПДУ	5000	20	100

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

В комплект поставки входят:

- Гриль
- Вертел (с креплением).....
- Люльки
- Поддон
- Руководство по эксплуатации
- Коробка упаковочная

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа с одной дверцей. Внутри гриля расположены: съемный вертел с четырьмя люльками, четыре блока рефлекторов с нагревателями (два нижнего нагрева и два - верхнего), поддон для сбора жира. 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 изготовителя.

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 нагрев 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. По окончании приготовления для поддержания продукта в теплом состоянии, можно отключить верхние или нижние 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 между прутьями люлек 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.

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 гриля протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом мыльном растворе. Для облегчения уборки нижний рефлектор является съемным.

6
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-3.8.1 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.

7

- 11.4 Гарантийные обязательства не распространяются на стеклянные элементы изделий (стенки, двери, колпаки осветительных приборов 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: sales@sikom.com

www.trapeza.ru