

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург



**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП МК
МОДЕЛЬ МК-3.12**

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

10.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение гарантийного срока эксплуатации, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента даты ввода гриля в эксплуатацию, но не более 18 (восемнадцати) месяцев с момента даты производства.

10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению данного Руководства по эксплуатации и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию гриля без предварительного уведомления.

10.4 Гарантийные обязательства не распространяются на стеклянные элементы изделий (стенки, двери, колпаки и проч.), а также на приборы освещения (лампы).

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип МК модель **МК-3.12** соответствует требованиям ТУ-5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____

Проверено ОТК:

Упаковщик _____

Подпись _____

Заводской номер: _____

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО «Северная инженерная компания»
Россия, 198323, Санкт-Петербург, Волхонское шоссе, д.115, к.4.
Тел./факс: + 7(800)100-52-14.
E-mail: sales@sikom.com
www.sikom.com

Россия
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль электрический торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип МК модель **МК-3.12**, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления курицы-гриль. Кроме этого, гриль можно использовать для приготовления других мясных блюд, технологии приготовления которых он удовлетворяет.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Гриль является электромеханическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ IEC 60335-2-48-2013, ГОСТ МЭК 60335-1-2008.

2.2 Технические характеристики гриля приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Технические характеристики гриля МК-3.12

Параметр	Значение
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	5100
Время разогрева до 200°C, мин., не более	20
Вместимость, количество кур (1,4 кг) в гриле, шт.	12
Габаритные размеры, мм.:	
ширина	600
глубина	550
высота	555
Масса, кг.	35

2.3 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4.2 по ГОСТ15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.

2.4 Класс защиты Гриля IP23 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, имеющих принудительную вентиляцию.

2.5 Электромагнитная совместимость, функционирующего в условиях нормальной эксплуатации гриля, в части касающаяся уровня промышленных радиопомех, помехоустойчивости и влияния на электрическую сеть общего назначения должна соответствовать требованиям ГОСТ 30804.3.2-2013, ГОСТ 30804.3.3-2013, ГОСТ 30805.14.1-2013, ГОСТ 30805.14.2-2013.

2.6 Все детали гриля, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Остекление гриля выполнено из закаленного стекла по ГОСТ 30698-2000. Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей материалов указаны в таблице 2.

По окончании приготовления тушек, для поддержания продукта в тёплом состоянии, можно отключить верхний нагреватель (перевести рукоятку переключателя режимов работы в положение  "вращение вертела + нагрев снизу") или уменьшить температуру в рабочем объёме гриля рукояткой регулятора температуры. Если требуется укладка следующей партии куриц, необходимо извлечь все тушки из предыдущей партии.

7.5 Допускается приготовление в гриле других продуктов: куриных окорочков, мяса, рыбы и т.п. Порядок работы с грилем при приготовлении других продуктов не меняется. Для предотвращения выпадения мелких продуктов между прутьями люлек рекомендуется выстилать люльки фольгой.

7.6 По окончании работы переведите рукоятки переключателя режимов работы и регулятора температуры на панели управления в положение **"ВЫКЛ."** и отключите гриль от электросети.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.1 После окончания работы и охлаждения гриля снимите люльки, выньте вертел и поддон. Вымойте их используя мыльный раствор и вытрите насухо.

8.2 Забрызганные жиром поверхности рабочей камеры гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Не мойте гриль под струей воды или окунанием в воду!

8.3 Аккуратно, при помощи деревянной лопатки или пластикового скребка, осуществите очистку ТЭН от остатков пригоревшего продукта и жира. Не используйте для очистки металлические щётки или скребки. После очистки протрите поверхности ТЭН мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Помните, бережное отношение к нагревательным элементам увеличит срок их службы.

8.4 Аккуратное и бережное обращение с грилем и соблюдение требований настоящей инструкции позволит Вам успешно эксплуатировать его в течении всего установленного срока 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 хранения гриля в части воздействия климатических факторов внешней среды — 1(Л) ГОСТ 15150-69. Условия транспортирования гриля в части воздействия климатических факторов внешней среды — по условиям хранения 5(ОЖ4) ГОСТ 15150-69.

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

7.2.2. При проектировании гриля расчёт по загрузке производился с ориентиром на стандарт куриных тушек, который определён приблизительно 1,4 кг. Соответственно максимальная загрузка одной люльки гриля должна составлять: по количеству: 2 куриные тушки; по весу: (3 шт.×1,4 кг) ≈ 4,2 кг.

7.2.3. Для

- удобства закладки куриных тушек в люльки;
 - равномерного прогрева куриных тушек при тепловой обработке;
 - предотвращения выпадения куриных тушек или задевания их выступающих частей за элементы конструкции рабочей камеры гриля вследствие чего возможно заклинивания механизма вращения люлек;
- следует при укладке куриных тушек в люльки придавать им компактную форму. Для этого надрежьте кожу по бокам тушки на уровне верхнего сустава крыла, и в сделанные надрезы заправьте крылышки (крылышки вставляйте как можно глубже для того, чтобы в процессе жарки они не расправлялись). Ножки скрестите и закрепите. Чтобы закрепить ножки достаточно их связать хлопчатобумажной ниткой. Кожу от шеи заправьте внутрь тушки или обрежьте (закрепить ножки без нитки можно разрезав на одной ножке кожу между сухожилием и костью у конечного сустава и вставив в разрез другую ножку).

ВНИМАНИЕ!

- Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную.
- Перемещайте вертел с люльками в удобное положение кратковременным включением привода (переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение  "вращение вертела" затем в положение "ВЫКЛ.").
- Закладывайте люльки тушками кур только при неподвижном вертеле.
- Тушки также можно закладывать в предварительно снятые с вертела люльки, а затем последовательно навешивать загруженные люльки на оставленный в удобном месте вертел.
- Соблюдайте нормы загрузки, равномерность загрузки каждой люльки и их равномерную симметричную загрузку в гриле от этого зависит срок службы электродвигателя гриля.

7.3 По окончании загрузки гриля установите рукоятку регулятора температуры в положение 250° С (рекомендованное значение), а рукоятку переключателя режимов работы в положение  "вращение вертела + нагрев снизу и сверху". Включится лампа индикации нагрева.

7.4 Расчётное время жарки вычисляется по формуле: на высчитанный 1 кг. среднего веса одной сырой тушки время приготовления составляет 40 минут + на каждые дополнительные 100 гр. сырой тушки добавляем по 10 мин.

*Пример: общий вес загрузки гриля – 16 кг 800 г; полная загрузка - 12 тушек; соответственно средний вес одной сырой тушки – 16800/12 = 1кг 400 г. Расчётное время жарки составит: 40 мин + 4*10 мин = 80 мин.*

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы санитарно-гигиенических показателей

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Сталь 08X18H10 ГОСТ 5632-72	Хром	0,10	мг/л
	Никель	0,10	мг/л
	Марганец	0,10	мг/л
	Титан	0,10	мг/л
	Железо	0,30	мг/л

2.7 По создаваемым уровням неионизирующих излучений гриль соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03. Показатели микроклимата на рабочем месте эксплуатации гриля удовлетворяют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

Напряжённость электрического поля 50 Гц	Индукция магнитного поля 50 Гц	Интенсивность ИК-излучения
5 кВ/м	100 мкТл	140 Вт/м ²

2.8 По создаваемым уровням шума гриль соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления (шума) указаны в таблице 4.

Таблица 4.

Допустимые уровни звука и звукового давления (шума).

Гц	Уровни звукового давления в Дб в октавных полосах частот, Гц								Уровень звука (дБ)	
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000		8000
ДУ	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки гриля входят:

- Гриль 1 шт.
- Вертел с креплением 1 шт.
- Поддон 1 шт.
- Люльки 4 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. Внутри гриля расположены: съемный вертел с четырьмя люльками, три блока рефлекторов с нагревателями (два нижнего нагрева и один - верхнего), поддон для сбора жира. 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: рукоятка переключателя режимов работы (имеет 4 положения: "выключено", "вращение вертела" (пиктограмма )), "вращение вертела + нагрев снизу" (пиктограмма ) , "вращение вертела + нагрев снизу и сверху" (пиктограмма )), рукоятка регулятора температуры, а также лампа индикации нагрева.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Перед началом эксплуатации гриля необходимо: внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации, проверить комплектность, тщательно осмотреть соединения, проверить сохранность сетевого шнура, наличие в питающей электросети заземляющего устройства (гриль в процессе эксплуатации должен быть надежно заземлен), исправность регулятора температуры.

5.2 Наблюдение за работой гриля возлагается на владельца, который обязан содержать его в чистоте и исправном состоянии.

5.3 Категорически запрещается:

- использовать гриль не по назначению;
- эксплуатировать гриль с недопустимыми параметрами и в недопустимых условиях, оговоренных данным Руководством по эксплуатации;
- эксплуатировать гриль, не выполнив мероприятий по его подготовке (п.п. 6.1-6.3 настоящего руководства);
- проворачивать вертел вручную;
- останавливать вращающийся вертел рукой;
- снимать боковую стенку при включённом в электросеть гриле;
- проводить уборку при включённом в электросеть гриле;
- разбирать или изменять конструкцию гриля;
- мыть гриль под струей воды или окунаем.

5.4 Не используйте гриль без защитных хлопчатобумажных рукавиц.

5.5 Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра.

5.6 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей гриля.

5.7 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене только в сервисном центре или на предприятии-изготовителе.

5.8 Любой ремонт гриля должен производиться только специально обученным персоналом сервисного центра или на предприятии-изготовителе.

5.9 К работе по эксплуатации и обслуживанию гриля допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие допуск к обслуживанию данного оборудования.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ! Гриль, приобретенный в холодное время года, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

6.1 Установите гриль на надежную, ровную, горизонтальную столешницу или специальную подставку, не допускающую его случайного падения. Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.

6.2 Расстояние от верхней и боковых поверхностей гриля до ближайших элементов конструкций должно быть не менее **10 см**.

6.3 Перед первым включением удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии). Протрите вертел с люльками поддон и внутренние поверхности рабочей камеры гриля мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите всё насухо.

6.4 Установите в гриль вертел, люльки и поддон.

6.5 Переведите рукоятки переключателя режимов работы и регулятора температуры на панели управления в положение **"ВЫКЛ."**

6.6 Подключите гриль к электросети. Для подключения гриля необходима однофазная трёхпроводная электрическая сеть переменного тока (**обязательно наличие заземляющего провода**). Параметры подключения зависят от заявленных номинальных мощности, питающего напряжения и частоты.

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 рукоятку регулятора температуры в положение 200°C и переведите рукоятку переключателя режимов работы в положение  "вращение вертела + нагрев снизу и сверху". Включится лампа индикации нагрева. После достижения установленной температуры лампа индикации нагрева погаснет.

7.2 Для приготовления курицы-гриль переведите рукоятки переключателя режимов работы и регулятора температуры на панели управления в положение **"ВЫКЛ."**, откройте дверцу гриля, последовательно уложите тушки кур в люльки. Для этого необходимо следовать приведёнными ниже рекомендациями.

7.2.1 Настоятельно рекомендуем придерживаться установленным нормам загрузки люлек гриля, а также при эксплуатации производить их равномерную симметричную загрузку (вес продукта размещённого в каждой из люлек должен быть приблизительно одинаков; если загрузка гриля не полная размещение продукта в люльках должно быть симметрично).