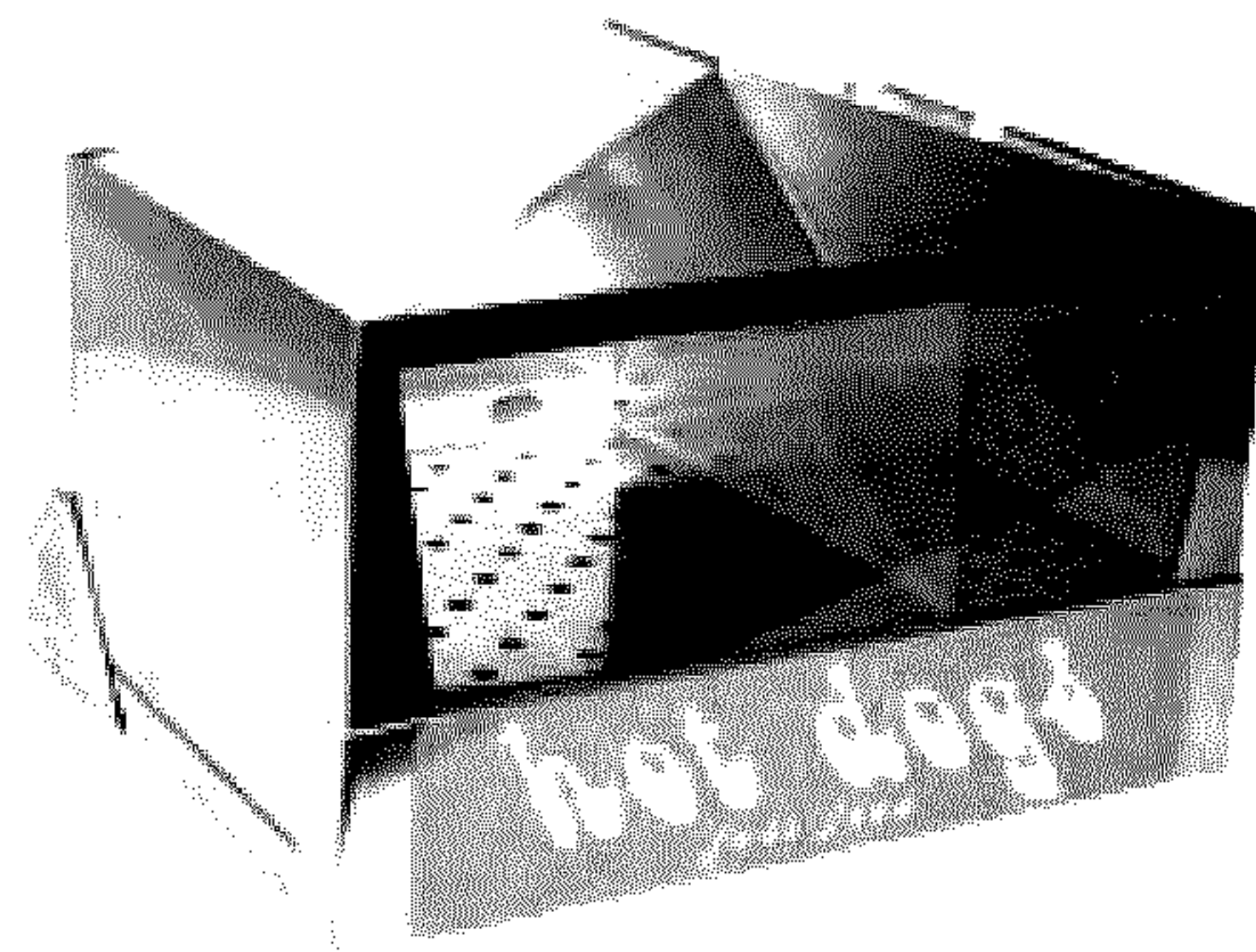


Продукция фирмы  
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”  
Санкт-Петербург

**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
МОДЕЛЬ “МК-1.35”**

ТУ 5151-005-48956771-99

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 ..... 0,8
- 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 ..... 8
- 2.10 Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.41-92 ..... 1
- 2.11 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги ..... IP20
- 2.12 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.

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

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

8.2 Загрязненные детали корпуса гриля протрите внутри и снаружи мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде.

**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 5151-005-48956771-99 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.

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 <sup>3</sup>	ГОСТ 22001-87
Титан	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

- 2.13 Аппарат по создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений отвечает требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03. Предельно допустимые уровни излучения указаны в таблице 2.

Предельно допустимые уровни излучения  
Таблица 2.

	Напряженность электрического поля 50 Гц (В/м)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность интегрального потока ИК-излучения (Вт/м <sup>2</sup> )
ПДУ	500	15	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 двуслойной 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 8 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.
- 7.1 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.