

**12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.

Тел./факс: + 7(812)350–7261;

+ 7(812)350–8166;

E-mail: sales@sikom.com

www.sikom.com

Продукция фирмы  
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”  
Санкт-Петербург



**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
МОДЕЛЬ МК-1.40**

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ  
Санкт-Петербург

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-1.40, в дальнейшем гриль, предназначен для непродолжительного хранения продуктов в подогретом состоянии. В гриле можно временно хранить выпечные изделия, пиццу и т.п., а также использовать в качестве демонстрационной витрины.

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Гриль является электромеханическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.41-92.
- 2.2 Технические характеристики приведены в таблице 1:

Таблица 1.

Технические характеристики электрического гриля МК-1.40

Номинальное напряжение, В	220
Частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	1350
Время разогрева, мин., не более	15
Объем, л	40
Габаритные размеры, мм:	
ширина, мм.	410
глубина, мм.	400
высота, мм.	610
Масса, кг	21,5

- 2.3 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4 по ГОСТ15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.
- 2.4 Класс защиты гриля IP 20 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать под навесом или в закрытых помещениях, имеющих вентиляцию.
- 2.5 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 физико-химических показателей материалов указаны в таблице 2.

- 8.3 Загрязненные поверхности гриля протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом мыльном растворе, затем вытрите насухо.

**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-1.40 соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись \_\_\_\_\_ Проверено ОТК:

Упаковщик \_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_

Заводской номер: \_\_\_\_\_

### 11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 12 месяцев со дня продажи при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования 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).

- 7.3 В случае необходимости поддержания влажности размещаемых продуктов, поместите в поддон влажную хлопчатобумажную ткань, или смоченную губку, или посуду с водой. При дальнейшей работе гриля периодически подливайте воду в требуемом количестве.
  - 7.4 После разогрева гриля до установленной температуры лампа индикации нагрева погаснет и далее гриль автоматически поддерживает заданную температуру. В процессе работы лампа индикации нагрева периодически включается (регулятор температуры включает ТЭН при уменьшении температуры воздуха внутри гриля относительно заданной, происходит нагрев воздуха) и гаснет (регулятор температуры отключает ТЭН при достижении заданной температуры воздуха внутри гриля).
  - 7.5 Поместите продукты в гриль: при использовании вертела для тарелок продукты укладываются на тарелки, в случае спицевого вертела - развешиваются на спицах так, чтобы при вращении вертела продукты не касались внутренних поверхностей рабочего отделения.
- ВНИМАНИЕ!**
- Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную и не останавливайте вращающийся вертел!
  - Вращайте вертел в удобное положение кратковременным переводом клавиши вращения вертела в положение «I».
  - Загружайте и извлекайте продукты только при неподвижном вертеле!
- 7.6 По окончании работы переведите клавишу включения гриля в положение «OFF», клавишу вращения вертела в положение «0», рукоятку регулятора температуры в положение «выключено» (совместите риску на рукоятке с треугольником на панели управления) и отключите гриль от сети.

### 8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы и охлаждения гриля выньте тарелки (при использовании вертела для тарелок), вертел, опору вертела и поддон. Помойте их, используя мыльный раствор и вытрите насухо.
- 8.2 Не мойте гриль под струей воды или окунаем в воду! Не допускается попадания влаги внутрь гриля!

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы физико-химических показателей

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений	НТД на методы исследований
1	2	3	4
Марганец	0,1	мг/дм3	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм3	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм3	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм3	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм3	ГОСТ 22001-87

- 2.6 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений гриль соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03, СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 3.

Таблица 3.

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/м2)
ПДУ	5	100	20	100

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

Таблица 4.

Предельно допустимые уровни неионизирующих электромагнитных излучений


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

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Гриль (с поддоном и опорой вертела) ..... 1 шт.
  - Вертел для тарелок ..... 1 шт.\*
  - Тарелка стеклянная ..... 3 шт.\*
  - Пинцет ..... 1 шт.
  - Руководство по эксплуатации ..... 1 шт.
  - Коробка упаковочная ..... 1 шт.
- \*) По спецзаказу гриль может комплектоваться спицевым вертелом вместо вертела с тарелками или дополнительно к ним.

#### 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа, изготовленного из нержавеющей стали. Рабочее отделение, предназначенное для размещения и демонстрации продукта (пицца, кренделей и т.п.), имеет стеклянную дверцу и три стеклянные стенки. Внутри рабочего отделения расположены лампа подсветки, съемный вертел с тарелками (или спицевый вертел), опора вертела и поддон. Поддон необходим для сбора крошек. Во время работы для увеличения влажности можно размещать на поддоне посуду с водой или влажную губку. В нижней части гриля, под рабочим отделением, расположен нагревательный элемент (ТЭН). В верхней части гриля, над рабочим отделением, находится привод вращения вертела, оснащенный тормозом. Вращение вертела предназначено для удобства размещения и снятия продуктов с тарелок, а также для привлечения внимания покупателей. На панели управления расположены: клавиша включения гриля («ON/OFF») (одновременно с включением гриля включается подсветка рабочего отделения), клавиша вращения вертела («»), лампа индикации нагрева и рукоятка регулятора температуры.
- 4.2 Принцип работы гриля заключается в передаче тепла от ТЭНа к продукту горячим воздухом, поднимающимся по периметру рабочего объема.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

##### КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- Вращать вертел вручную, или останавливать вращающийся вертел! Это может привести к поломке двигателя. Для поворота вертела в удобное положение при загрузке или извлечении продуктов следует кратковременно переводить клавишу вращения вертела в положение «I».
- Загружать или извлекать продукты при вращающемся вертеле.
- Снимать верхнюю и нижнюю крышки при включенном в сеть гриле.
- Изменять конструкцию гриля.
- Мыть гриль под струей воды или окунанием! Не допускается попадания влаги внутрь гриля!

- 5.1 Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра!
- 5.2 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей гриля.
- 5.3 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии изготовителе или в сервисной службе, осуществляющей гарантийный и постгарантийный ремонт.

#### 6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 6.1 Достаньте гриль из коробки, выньте тарелки из рабочего отделения (при комплектации вертелом с тарелками).
- 6.2 Извлеките транспортировочный шплинт из оси привода вертела. Сдвиньте фиксатор вертела вверх и выньте вертел, опору вертела и поддон.
- 6.3 Снимите с элементов гриля защитную пленку (при ее наличии).
- 6.4 Протрите доступные поверхности гриля слегка влажной мягкой тканью. Не допускается попадания влаги внутрь гриля! Помойте поддон, вертел и тарелки (или спицевый вертел) в мыльном растворе. Затем сполосните чистой водой и вытрите насухо.
- 6.5 Установите на свои места в рабочее отделение гриля поддон и опору вертела.
- 6.6 Установите на свое место вертел: уприте нижний торец оси вертела в его опору, сдвиньте фиксатор вверх, заведите шлиц верхнего торца оси вертела в паз муфты привода и опустите фиксатор.
- 6.7 Переведите клавишу выключения гриля в положение «OFF», клавишу вращения вертела в положение «0», рукоятку регулятора температуры в положение «выключено» (совместите риску на рукоятке с треугольником на панели управления).
- 6.8 Гриль, приобретенный в холодное время, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.
- 6.9 Подключите гриль к сети. Гриль готов к работе.

#### 7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 Переведите клавишу включения гриля в положение «ON» (одновременно включится подсветка рабочего отделения).
- 7.2 Установите рукоятку регулятора температуры на необходимое значение температуры, при этом включится лампа индикации нагрева.