

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль газовый для предприятий общественного питания модели МК-2.____ соответствует требованиям ТУ 5151-006-48956771-99 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____ Проверено ОТК:

Упаковщик _____ Подпись

Заводской номер: _____

РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург



ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ ТИПА МК ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОДЕЛИ: МК-2.2Г; МК-2.3Г

ТУ 5151-006-48956771-99

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Россия
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль газовый типа МК модели МК-2.*Г для предприятий общественного питания, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления сирийского национального блюда «шаверма» (шаурма).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Гриль является газовым аппаратом настольного исполнения и относится к аппаратам категории I3 по ГОСТ 27441-87.
- 2.2 Технические характеристики грилей приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Параметр	МК-2.2Г	МК-2.3Г
Номинальное давление сжиженного газа, Па	2940	2940
Количество газовых горелок, шт.	2	3
Номинальная тепловая мощность, кВт	7,3	10,95
Расход сжиженного газа при работе на полной мощности, кг/час	0,52	0,78
Габаритные размеры, мм		
ширина	590	590
глубина	500	200
высота	750	1050
Масса, кг	19,5	23,5

- 2.3 Гриль предназначен для работы на сжиженном газе: «Пропан технический (ПТ)», «Смесь пропана и бутана технических (СПБТ)» по ГОСТ 20448-90 (класс топлива 3) с питанием от газового баллона (объемом 5, 12, 25, 27 или 50 л), снабженного регулятором давления.
- 2.4 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°С до +35°С.
- 2.5 Все детали аппарата, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 2.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы дайте грилю остыть, после чего извлеките вертел, тарелку, опору вертела и поддон, вымойте их в мыльном растворе, сполосните и просушите.
- 8.2 Забрызганные газом поверхности гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой мягкой тканью. Протрите до чиста наружные детали гриля.
- 8.3 Обслуживание газовой части гриля:
 - смазку кранов горелок должен производить работник обслуживающей организации специальной смазкой ЛЗГАЗ-41 ТУ 38101644-76 тонким слоем. **Не допускается замена пробок крана!**
 - огневые каналы в насадках горелок необходимо чистить щеткой с жесткой щетиной.

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. 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.

- 6.6 Установите регулятор давления на клапан баллона согласно инструкции. Проверьте надежность соединения, подняв баллон за редуктор.
- 6.7 **Проверьте все места соединения гриля с газовым баллоном на предмет утечки газа.**
- 6.8 Вертел, тарелку и поддон тщательно вымойте в мыльном растворе, сполосните в чистой воде и протрите насухо мягкой тканью или высушите.
- 6.9 Протрите поверхности гриля мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 Установите на вертел тарелку. Насадите на него необходимое количество мяса.
- 7.2 Установите вертел с размещенным на нем полуфабрикатом в гриль на необходимом расстоянии от ТЭНов. Зафиксируйте его вилкой.
- 7.3 Включите газовые горелки. Для этого:
 - Включите регулятор давления, повернув его рукоятку в положение «Открыто».
 - Поднесите к горелке зажигалку, предназначенную для поджига газовых горелок, нажмите и поверните ручку крана горелки против часовой стрелки на четверть оборота. Поджиг горелок необходимо осуществлять начиная с верхней горелки, т.к. при зажигании в обратном порядке продукты сгорания газа горелки, находящейся ниже, будут препятствовать поджигу и разгоранию горелки, находящейся выше.
- Примечание:** При необходимости можно отключить невостребованные горелки.
- 7.4 При повороте ручек кранов против часовой стрелки за положение «тах» мощность горелок уменьшается.
 - **Внимание!** В режиме «min» горелка работает неустойчиво и велика вероятность задувания пламени.
- 7.5 В случае задувания горелки выключите горелку, затем зажгите ее в соответствии с пунктом 7.3.
- 7.6 После окончания работы отключите горелки. Для этого:
 - поверните ручку крана горелки по часовой стрелке до упора;
 - выключите регулятор давления, повернув его рукоятку в положение “закрыто”.

Таблица 2.

Предельно допустимые нормы физико-химических показателей

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений	НТД на методы исследования
Марганец	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- гриль1 шт.
 - вертел1 шт.
 - шплинт1 шт.
 - тарелка1 шт.
 - опора вертела 1 шт.
 - поддон 1 шт.
 - шипцы 1 шт.
 - вилка 2 шт.
 - руководство по эксплуатации1 шт.
 - коробка упаковочная1 шт.
- Баллон для сжиженного газа, регулятор давления и газовый шланг в комплект поставки не входят.

4. УСТРОЙСТВО

- 4.1 Гриль изготовлен из листовой нержавеющей стали и оснащен газовыми горелками. На боковой поверхности гриля расположены органы управления и штуцер для подвода газа от газового баллона.
- 4.2 Различные элементы гриля предназначены:
 - Газовые горелки - для воздействия на продукт инфракрасным излучением;
 - Вертел - для насаживания мяса;
 - Тарелка - для удержания мяса, насаженного на вертел;
 - Шплинт - для фиксации тарелки на вертеле;
 - Поддон - для сбора стекающих с мяса сока и жира;
 - Вилка и опора вертела - для фиксации вертела в нужном положении

и обеспечения возможности его поворота для последовательного приготовления мяса;

- Ручки кранов горелок - для управления работой горелок.

5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Лица, работающие на гриле обязаны:

- пройти инструктаж или самостоятельно ознакомиться с настоящим руководством по эксплуатации;
- после установки гриля на место предстоящей работы и подключения к нему газового баллона тщательно осмотреть все узлы и агрегаты гриля;
- проверить соединения на предмет утечки газа (для этого подходит любое пенообразующее средство, например, мыльный раствор).

5.2 Меры безопасности:

5.2.1 Гриль и газовый баллон должны эксплуатироваться на надежной, ровной горизонтальной поверхности, не допускающей их случайного падения.

5.2.2 Гриль и газовый баллон должны быть защищены от ветра.

5.2.3 Работающий гриль должен располагаться на расстоянии не менее 2 метров от легковоспламеняющихся материалов.

5.2.4 Баллон с газом (и без него):

- Оберегайте от ударов. **При деформации корпуса баллона его дальнейшее использование запрещается.**
- Храните в вертикальном положении вдали от источников тепла (радиаторов, открытого пламени и т.п.). **Баллоны не должны нагреваться выше 50°C.**
- Не устанавливайте ниже уровня моря, на лестничных клетках, в проездах и проходах зданий, а также в непосредственной их близости.

5.2.5 Газовый шланг должен быть проведен от газового баллона к грилю без напряжения и надежно закреплен с помощью хомутов на штуцерах гриля и регулятора давления. Газовый шланг не должен соприкасаться с нагретыми поверхностями гриля.

5.2.6 Не оставляйте работающий гриль без присмотра.

5.2.7 В случае прекращения подачи газа или самопроизвольного угасания пламени необходимо немедленно закрыть краны горелок.

5.2.8 При появлении запаха газа:

- отключите регулятор давления сжиженного газа;

- закройте краны горелок и немедленно погасите все источники открытого пламени;
- не курите, не зажигайте спичек, зажигалок, не включайте и не отключайте электрические выключатели и электрические соединители;
- если после этого запах газа не пропадет - отсоедините редуктор от газового баллона.

5.3 Запрещается:

- Использовать гриль не по назначению.
- **Использовать гриль в помещениях, не оборудованных принудительной вытяжной вентиляцией.**
- Использовать при эксплуатации гриля газ, не соответствующий указанному в п. 2.3.
- Эксплуатировать гриль в недопустимых условиях (см. п.2.4) и при неправильной установке (см. п.5.2.3 и п.6.1).
- Включать регулятор давления сжиженного газа при открытых кранах горелок.
- Открывать краны горелок в отсутствие источника огня у огневых каналов горелок.
- Использовать поврежденные газовые шланги и шланги, не предназначенные для природного газа.
- Разбирать или изменять конструкцию гриля.
- Самостоятельно ремонтировать гриль.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Извлеките гриль из коробки и установите его на ровную столешницу или специальную подставку. **Расстояние от верхней и боковых поверхностей гриля до потолка и стен соответственно должно быть не менее 10 см.** Помещение должно быть оборудовано принудительной вытяжной вентиляцией.

6.2 Осмотрите гриль и удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).

6.3 Подсоедините газовый шланг к штуцеру гриля и регулятору давления, закрепите его с помощью хомутов.

6.4 С заполненного газом баллона снимите пластмассовый колпачок.

6.5 Убедитесь, что ручка регулятора давления и ручки кранов горелок установлены в положение «Выкл.».