серия МК-10

Грили электрические, шампурные



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели МК-10.42Э; МК-10.62Э; МК-10.82Э;
МК-10.41Э; МК-10.61Э; МК-10.81Э

SIKOM
express
grill technics
robotics

Уважаемый покупатель

Мы рады, что Вы приобрели гриль, изготовленный нашей компанией!

Надеемся, что простота обслуживания, современный дизайн и традиционно высокое качество изделий производства компании СИКОМ, сделают выбранный гриль добрым помощником на вашей кухне.

Работа с МК-10 проста и удобна. Тем не менее, не пожалейте времени на то, чтобы внимательно прочесть предлагаемое руководство. Это поможет вам быстро освоить правильные и безопасные приёмы работы.

Пожалуйста, дайте нам знать о Вашем практическом опыте работы с грилем. Ваши замечания и предложения мы учтем в наших следующих разработках.

Обращайтесь к нам по:
т./ф. (812) 350-7261
т. (812) 973-8367
e-mail:quality@sikom.com
www.sikom.com

Мы надеемся, что работа на грилe МК-10 доставит Вам удовольствие.

Коллектив
СИКОМ

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Грили электрические модели МК-10, предназначены для приготовления курицы-гриль на предприятиях общественного питания.

2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

2.1 Гриль выполнен в виде шкафа изготовленного из нержавеющей стали. Во внутреннем объёме шкафа размещены съёмные шампуры с фиксаторами для размещения и закрепления продукта, нагревательные элементы, съёмные отражатели, поддон для сбора жира.

Нагревательные элементы установлены вдоль задней стенки. Съёмные отражатели навешиваются на нагреватели и закрепляются фиксаторами, образуя при этом заднюю стенку гриля. Спереди рабочий объем гриля закрыт стеклянными дверцами. Поддон для сбора жира оборудован сливным краном и установлен в направляющие. Крыша гриля оборудована патрубком для закрепления гибкого воздуховода.

Шампуры устанавливаются в один или в два ряда (однорядные и двухрядные модели соответственно). При этом в двухрядных моделях рабочим является ближний к нагревателям ряд, он служит для приготовления продукта, а дальний от нагревателей ряд - вспомогательный и служит для непродолжительного хранения готовой продукции в теплом виде. В однорядных грилях вспомогательный ряд отсутствует.

Шампуры в гриле располагаются на нескольких уровнях (от четырех до восьми в зависимости от модели). Каждому шампуру (в двухрядных моделях рассматриваются шампуры рабочего ряда) соответствуют два нагревательных элемента, которые могут работать в трех режимах: полная мощность, 1/2 мощности и 1/4 мощности.

Шампуры снабжены раздельным приводом вращения. Каждым двум уровням соответствует отдельный привод.

В рабочей камере гриля установлены лампы подсветки.

Гриль устанавливается на регулируемые по высоте ножки.

2.2 Управление работой гриля осуществляется переключа-

телями режимов работы сгруппированными на панели управления. Панель управления размещена на правой стенке гриля.

2.3 Тепловая обработка продукта, закрепленного на шампурах и размещенного во внутреннем объёме гриля, происходит в результате воздействия инфракрасного излучения, генерируемого нагревательными элементами. Равномерность нагрева продукта достигается за счет непрерывного вращения шампуров вокруг своей оси.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

3.1 Гриль допускается эксплуатировать при температуре окружающей среды от +10°С до +35°С, в закрытом помещении, оборудованном вытяжной вентиляцией или вне помещения под навесом, исключающим попадание в гриль атмосферных осадков и защищающем от прямых солнечных лучей.

3.2 Гриль необходимо устанавливать на прочной, ровной, горизонтальной поверхности или специальной подставке, не допускающей случайного падения аппарата.
Однорядные модели при установке требуется дополнительно прикрепить к стене используя специальные отверстия на задней стенке.

3.3 Устанавливать гриль нужно так, чтобы **расстояние от стенок и крыши гриля до стен и потолка помещения было не менее 10 см.**

3.4 Рабочее место должно быть оборудовано локальной вытяжкой. В местах не оборудованных специальным вытяжным зонтом, для подсоединения к вентиляции следует использовать гибкий воздуховод соответствующего диаметра (200;160;125 в зависимости от модели). Воздуховод нужно надеть на патрубок крыши и закрепить хомутом.

3.5 Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.

3.6 Не допускается касание шнура питания гриля с нагретыми частями корпуса.

3.7 Не допускается оставлять подключенный к электросети гриль без присмотра.

3.8 При эксплуатации гриля необходимо использовать защитные хлопчатобумажные рукавицы.

3.9 В случае возникновения неисправностей следует отключить гриль от электросети и обратиться в сервисную службу.

3.10 В холодное время года, перед первым подключением к электросети гриль, находившийся при температурах ниже комнатной, следует выдержать при комнатной температуре в течении 3-4 часов.

Запрещается:

- **Использовать гриль не по назначению.(см.ч.1)**
- **Эксплуатировать гриль в недопустимых условиях и при неправильной установке (см.ч.3).**
- **Эксплуатировать гриль с поврежденным шнуром питания.**
- **Эксплуатировать гриль с размещенными на нем или прислоненными к нему какими-либо предметами.**
- **Допускать к работе с грилем лиц не прошедших подготовку и лиц младше 18 лет.**
- **Прикасаться к движущимся частям работающего гриля.**
- **Удерживать вращение или поворачивать шампуры гриля вручную.**
- **Разбирать или изменять конструкцию гриля.**
- **Самостоятельно ремонтировать гриль.**
- **Производить уборку гриля с подсоединенным к электросети шнуром питания.**
- **Мыть гриль струей воды или окунанием.**
- **Нарушать требования знаков безопасности.**

3.11 Знаки безопасности:



Находятся на боковых защитных крышках гриля и предупреждают об опасности поражения электрическим током при снятии крышек с подсоединенным к электросети шнуром питания гриля.

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

4.2 Выньте из гриля шампуры, отражатели и поддон. Тщательно вымойте их в мыльном растворе, сполосните в чистой воде, протрите насухо мягкой тканью или высушите.

4.3 Протрите наружные и внутренние поверхности гриля мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо. **Не допускается мыть гриль под струей воды или окунанием.**

4.4 Установите отражатели и поддон на свои места.
Для того чтобы установить отражатель сместите фиксатор, закрепленный на трубках нагревателей вправо. Поместите отражатель за нагреватели, проведя его между трубками. Повесьте его крюками на трубки нагревателей так, чтобы ручка расположилась между трубками. Затем пододвиньте фиксатор и надавив на него, заведите под ручку таким образом, чтобы отогнутый край фиксатора зацепился за ручку с противоположной стороны. Устанавливать отражатели необходимо начиная с верхнего, всякий раз следя за тем, чтобы нижний край предыдущего отражателя ложился внахлест на верхний край следующего.
Для того чтобы снять отражатель необходимо проделать операции в обратном порядке. Снимать отражатели следует начиная с нижнего.

5. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

При первом включении происходит прокаливание нагревательных элементов гриля. При этом возможно кратковременное выделение дыма и запаха гари.

5.1 Если гриль установлен в закрытом помещении, включите вентиляцию.

5.2 Проверьте положение переключателей режимов работы гриля и выключателя вращения привода. Риска на ручке переключателя режимов работы должна быть направлена вверх (см. рис.1). Выключатель вращения привода должен находиться в положении «**0**» (см. рис.2)

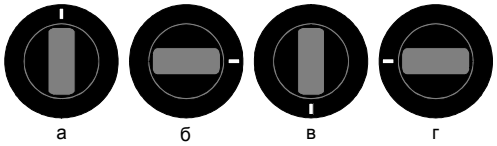

Рис.1 Положения переключателя режимов работы.
а). нагрев выключен; б). полная мощность; в). 1/2 мощности; г). 1/4 мощности.



Рис.2 Выключатель вращения привода.

5.3 Убедитесь в отсутствии механических повреждений изоляции шнура питания гриля и подсоедините вилку шнура к розетке электросети. **Эксплуатировать гриль с поврежденным шнуром питания запрещается.**

5.4 Налейте в поддон воду так, чтобы она покрывала дно слоем высотой, примерно, в один сантиметр. Следите за тем, чтобы сливной кран был закрыт.

5.5 Включите привод(ы) вращения вертелов. Для чего переведите клавишу(ши) выключателя в положение «**I**»

5.6 Поверните ручку(и) переключателя режимов работы гриля по часовой стрелке в положение «риска вправо». Это положение соответствует максимальной мощности гриля.

5.7 Выдержите гриль 30 минут в таком состоянии. Этого времени достаточно для подготовки гриля к эксплуатации.

5.8 Выключите нагреватели и привод вернув переключатели в исходную позицию.
Гриль готов к эксплуатации.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 Для приготовления курицы-гриль насадите подготовленные тушки на шампур(ы), по пять куриц (до1,4кг) на шампур, и надежно закрепите их фиксатором.

6.2 Проверьте уровень воды в поддоне, при необходимости, долейте воду (это предотвратит пригорание жира, капающего с продукта).

6.3 Включите привод(ы) вращения шампуров.
6.4 Повернитье переключатель(ли) режимов в положение «риска вправо».
6.5 После разогрева гриля (10-15 мин) установите щампуры в гриль. При этом имейте в виду, что в двухрядных моделях рабочим является ближний к нагревателям ряд.

Внимание!

- В целях безопасности работайте в хлопчато-бумажных перчатках или рукавицах.
- Устанавливайте шампур, держа его на специальных крюках (входят в стандартный комплект поставки).
- Для удобства установки шампура не выключайте привод вращения. Устанавливая, слегка прижмите правый (заострённый) конец шампура к вращающейся муфте, как только квадраты совпадут, шампур легко вставится до упора.
- С целью предотвращения поломки двигателя не удерживайте вращающийся шампур и не проворачивайте его руками.

6.6 Закройте дверцы гриля.
6.7 При работе с многоуровневыми моделями, следует помнить, что интенсивность обжаривания продукта на верхних шампурах несколько выше. Поэтому при полной загрузке гриля необходимо следить за равномерностью поджаривания продукта на различных шампурах, и при достижении заметной разницы колеровки (степени потемнения) продуктов на верхнем(их) и нижнем шампурах, следует уменьшить мощность нагревателей соотвествующих шампуров. Для этого необходимо повернуть ручку переключателя режимов работы выбранных шампуров в положение «риска вниз», что соответствует 1/2 мощности.
При неполной загрузке гриля рекомендуется заполнять гриль начиная с верхнего уровня.
6.8 Время приготовления курицы-гриль во многом зависит от веса птицы, качества мяса и составляет примерно от 55 до 70 мин. Готовность курицы-гриль можно определить визуально по образованию на ней поджаристой корочки. Или по выделению прозрачного сока при проколе мясистых

частей. Кроме того можно измерить температуру мяса в тушке специальным термометром (в комплект поставки гриля не входит). Температура в толще мяса должна быть не ниже 85°С.

6.9 После приготовления продуктов переведите переключатель(ли) режимов работы гриля в положение «риска вверх».

6.10 Выньте шампуры с готовыми курицами из гриля. Для чего, не выключая привода вращения, приподнимите левый конец шампура и слегка потяните его влево. После того как муфта повернется в нужное положение шампур легко выйдет из зацепления.

Внимание!

Во избежание ожогов, извлечение из гриля шампуров с готовой продукцией рекомендуется производить в хлопчато-бумажных перчатках или рукавицах с помощью специальных крюков.

6.11 После извлечения всей готовой продукции, можно поместить в гриль следующую партию продуктов.

Внимание!

Действующими санитарными нормами и правилами категорически запрещается размещать в рабочей камере гриля одновременно сырые и готовые продукты.

6.12 В процессе работы контролируйте уровень жидкости в поддоне. При заполнении поддона, слейте излишки жидкости. Для чего выдвиньте поддон из гриля на 1-2 см. Подставьте под сливной кран какую-либо ёмкость. Откройте кран. При понижении уровня жидкости до нормального, закройте кран, задвиньте поддон на обратно.

6.13 В двухрядных моделях, шампуры с готовой продукцией, можно переместить на вспомогательный ряд. В этом случае продукт на оставшихся шампурах (как правило нижних) будет «доходить» до готовности без изменений режима нагрева, а продукция размещенная во вспомогательном ряду будет

храниться с автоматическим поддержанием температуры в пределах 45-55^{0}С без потери качества.

В однорядных моделях, для кратковременного хранения готовой продукции при температуре 45-55^{0}С, переведите ручки переключателя режимов в положение «риска влево», что соответствует 1/4 мощности. Так же можно поступить и при работе с двухрядными моделями, если продукт готов уже на всех шампурах.

6.14 По окончании работы переведите ручки переключателей режимов работы в положение “риска верх”**,** а выключатели вращения привода вположение **“0”.** Рекомендуется остудить гриль перед началом уборки, выдержав его с открытыми дверцами 3-5 минут.

7. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

7.1 После окончания работы и охлаждения гриля слейте жир из поддона и вымойте его в мыльном растворе.

7.2 Выньте из гриля шампуры с фиксаторами и отражатели. Вымойте их в мыльном растворе и сполосните в чистой воде.

7.3 Забрызганные жиром внутренние поверхности рабочей камеры гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем вытрите насухо чистой мягкой тканью.

Внимание:

- **Во избежание травм или вывода гриля из строя уборку гриля проводите только с отсоединенной от розетки электросети вилкой шнура питания (при полностью обесточенном гриле).**
- **Мыть гриль под струей воды или окунанием запрещается.**

7.4 Протрите дочиста наружные поверхности гриля.

7.5 Чистые, сухие принадлежности установите на свои места.

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

8.1 Мы предоставляем годовую гарантию на любое оборудование производства Северной инженерной компании. Гарантия

исчисляется с момента продажи оборудования. Дата продажи проставляется продавцом в паспорте и гарантийном талоне на изделие. Если дата продажи не проставлена, гарантия исчисляется с дня выпуска изделия предприятием.

8.2 Внимательно следите за правильным оформлением документов при покупке изделия.

8.3 Мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие с целью усовершенствования без дополнительного уведомления.

Если у Вас возникли проблемы с оборудованием,
Если Вам нужна дополнительная информация,
Мы всегда рады помочь Вам.
Обращайтесь к нам:
тел./факс. (812) 350-72-61
e - mail: quality@sikom.com
http:// www.sikom.com

Для точной и оперативной справки нам потребуются следующие данные о Вашем оборудовании:

Наименование модели:	Гриль шампурный МК-10._ _Э
Заводской номер:	№
Кем было продано оборудование:	
Дата продажи:	

Пожалуйста, перепишите эти данные из паспорта или гарантийного талона и всегда сообщайте их для получения справки.

Установленный срок службы изделия не менее 5 лет.