

Продукция фирмы  
**"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"**  
Санкт-Петербург



**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ТИП МК  
МОДЕЛЬ МК-22.4Э; МК-22.8Э; МК-22.12Э**

**ТУ 5151-018-48956771-2009**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

11.1 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.

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

11.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию Гриля без предварительного уведомления.

### **12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ**

Гриль электрический торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип МК модель МК22.\_\_\_\_Э соответствует требованиям ТУ-5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись \_\_\_\_\_

Проверено ОТК:

Упаковщик \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Заводской номер: \_\_\_\_\_

### **13. 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

**ВНИМАНИЕ!**

Перед эксплуатацией изделия внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации. Запомните и не нарушайте требования, изложенные в нем. Это необходимо для Вашей безопасности и увеличения срока службы гриля.

**1. НАЗНАЧЕНИЕ**

Гриль электрический торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип МК, модель **МК-22.\_\_\_\_\_Э** в дальнейшем Гриль, предназначен для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд, приготавливаемых на шампуре или решетке (шашлык, кебаб и др.).

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

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

2.2 Технические характеристики моделей Гриля приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Технические характеристики моделей

| Параметр                        | Значение |          |           |
|---------------------------------|----------|----------|-----------|
|                                 | МК-22.4Э | МК-22.8Э | МК-22.12Э |
| Номинальное напряжение, В       | 220      |          | 3N~380    |
| Номинальная частота, Гц         | 50       |          |           |
| Номинальная мощность, Вт        | 2625     | 5125     | 7625      |
| Время разогрева, мин., не более | 10       |          |           |
| Количество шампуров, шт: *      |          |          |           |
| на рабочем уровне               | 4        | 8        | 12        |
| всего с электроприводом         | 7        | 15       | 23        |
| всего                           | 11       | 23       | 35        |
| Габаритные размеры, мм.:        |          |          |           |
| ширина                          | 560      | 860      | 1160      |
| глубина                         | 460      | 460      | 460       |
| высота                          | 560      | 560      | 560       |
| Масса, кг.                      | 25       | 34       | 44        |

\* — в стандартной комплектации гриль поставляется с шампурами для рабочего уровня.

2.3 Вид климатического исполнения гриля УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Гриль допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.

2.4 Класс защиты гриля IP 23 по ГОСТ 14254-96. Гриль допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией.

**9. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание травм или вывода Гриля из строя его уборку проводите только с отсоединенной от розетки электросети вилкой шнура питания (при полностью обесточенном Гриле). Мыть Гриль под струей воды или окунанием запрещается.

9.1 После окончания работы и охлаждения Гриля извлеките из него поддон и планки-держатели шампуров. Вымойте их, а также шампура или решетки, используя мыльный раствор, затем вытрите насухо.

9.2 Забрызганные жиром поверхности Гриля также протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Протрите дочиста наружные детали гриля.

9.3 Аккуратно, при помощи деревянной лопатки или пластикового скребка, осуществите очистку ТЭН от остатков пригоревшего продукта и жира. Не используйте для очистки металлические щетки 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.

9.4 Соберите Гриль в исходное состояние.

9.5 Аккуратное и бережное обращение с Грилем и соблюдение требований настоящей инструкции позволит Вам успешно эксплуатировать его в течении всего установленного срока службы.

**ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ ГРИЛЬ ОТ УДАРОВ!****10. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

10.1 Гриль может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

10.2 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.

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

6.4 Установите в Гриль поддон и планки-держатели шампуров.

6.5 Переведите все клавиши на панели управления Гриля в положение "0".

6.6 Подключите Гриль к электросети. Для подключения Гриля необходима однофазная трёхпроводная или трёхфазная пятипроводная (параметры подключения зависят от заявленных номинальных мощности, питающего напряжения и частоты) электрическая сеть переменного тока (обязательно наличие заземляющего провода).

## 7. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

7.1 Особенность первого включения заключается в том, что необходимо прокалить нагревательные элементы Гриля. При этом выделяется дым и запах гари.

7.2 Если Гриль установлен в закрытом помещении, включите вентиляцию.

7.3 Удостоверьтесь в отсутствии механических повреждений изоляции шнура питания Гриля и подсоедините вилку шнура питания к розетке электросети.

7.4 Включите нагрев блока излучателя Гриля. Для этого необходимо перевести клавиши нагрева в положение "I". Клавиши размещены в верхней части панели управления на лицевой стенке гриля (от 1 до 3 в зависимости от модели гриля). По истечении 30 минут отключите нагрев. Гриль готов к эксплуатации.

## 8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

**ВНИМАНИЕ!** Для предотвращения поломки двигателя привода в процессе эксплуатации не препятствуйте вращению шампуров, находящихся на рабочем или вспомогательном уровне при работающем приводе; не вставляйте и не извлекайте шампура при работающем приводе! Для защиты рук во время загрузки и извлечения шампуров или решёток используйте хлопчатобумажные перчатки!

8.1 Разместите шампура или решётки с полуфабрикатами на уровнях рабочего объёма Гриля по Вашему усмотрению. Помните, что выполнять это необходимо при неработающих приводах.

8.2 Для включения блока излучателя Гриля необходимо перевести клавиши нагрева в положение "I". Клавиши размещены в верхней части панели управления на лицевой стенке гриля (от 1 до 3 в зависимости от модели гриля).

8.3 Для включения вращения ряда шампуров рабочего и вспомогательного уровней необходимо перевести клавишу привода соответствующего ряда в положение "I". Клавиши приводов размещены на панели управления лицевой стенки гриля под клавишами нагрева.

8.4 По мере приготовления продукта (определяется визуально) возможно перемещать шампура или решётки с уровня на уровень или извлекать их из Гриля в зависимости от потребностей.

8.5 По окончании работы переведите все клавиши панели управления в положение "0" и отключите Гриль от электросети.

2.5 Все детали аппарата, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Предельно допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 2.

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              |

2.6 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 <sup>2</sup>      |

2.7 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 входят:

- Гриль в сборе ..... 1 шт.
- шампур ..... см. табл. 1
- планки-держатели шампуров ..... 3 шт.
- руководство по эксплуатации ..... 1 шт.
- коробка упаковочная ..... 1 шт.

#### 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1 Гриль выполнен в виде шкафа, изготовленного из нержавеющей стали. Рабочий объем Гриля при помощи планок-держателей шампуров разделен на три уровня, каждый из которых предназначен для размещения на нём ряда шампуров или решёток с полуфабрикатами или готовым продуктом. В верхней части Гриля расположен блок излучателя, состоящий из одного или нескольких (в зависимости от модели) независимых друг от друга нагревательных элементов (ТЭН). В боковую стенку вмонтирована лампа освещения. В нижней части Гриля на специальных направляющих установлен поддон для сбора жира.

Верхний уровень является рабочим так ряд шампуров, размещаемых на нём, находится непосредственно под блоком излучателя. Он предназначен для основной обработки полуфабрикатов в процессе приготовления. Средний уровень является вспомогательным и предназначен для менее интенсивной обработки полуфабрикатов или поддержания готового продукта в подогретом состоянии. Нижний уровень является дополнительным и предназначен для размещения заготовок, позволяющий сделать работу на аппарате непрерывной. Верхний и средний уровни оснащены независимыми друг от друга приводами, позволяющими шампурам своего ряда совершать вращательные движения вокруг своей оси.

На панели управления Гриля расположены клавиши включения нагревательных элементов блока излучателя, вращения шампуров рабочего и вспомогательного уровней.

4.2 Принцип работы гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных на шампурах или решётках внутри рабочего объема Гриля.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Перед началом эксплуатации Гриля необходимо: внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации; проверить комплектность; тщательно осмотреть соединения; убедиться в том, что параметры питающей электросети соответствуют параметрам указанным на шильде Гриля; проверить сохранность сетевого шнура; наличие в питающей электросети заземляющего устройства (гриль в процессе эксплуатации должен быть надежно заземлен); исправность клавиш панели управления.

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

5.3 Гриль должен эксплуатироваться на надежной, ровной, горизонтальной столешнице или специальной подставке, не допускающих случайного падения аппарата. Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.

5.4 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей корпуса Гриля.

5.5 Не используйте Гриль без защитных хлопчатобумажных рукавиц.

#### 5.6 Категорически запрещается:

- использовать Гриль не по назначению;
- эксплуатировать Гриль с недопустимыми параметрами и в недопустимых условиях, оговоренных данным Руководством по эксплуатации;
- эксплуатировать Гриль лицами моложе 18 лет, не прошедшими обучения правилам его эксплуатации, инструктаж о правилах эксплуатации электрооборудования;
- эксплуатировать Гриль, не выполнив мероприятий по его подготовке (п.п. 6.1-6.3 настоящего руководства);
- в процессе эксплуатации припятствовать вращению шампуров, находящихся на рабочем или вспомогательном уровне при работающем приводе; вставлять или извлекать шампура при работающем приводе (это может привести к его поломке);
- демонтировать стенки корпуса при включенном в сеть Гриле;
- разбирать или изменять конструкцию Гриля;
- эксплуатировать Гриль с поврежденным шнуром питания;
- оставлять включенный в сеть Гриль без присмотра;
- проводить уборку при включённом в электросеть Гриле;
- мыть Гриль под струей воды или окунаем;
- самостоятельно ремонтировать Гриль.

5.7 В случае возникновения неисправностей отключите Гриль от электросети и обратитесь в сервисную службу. Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии - изготовителе либо в сервисной службе, осуществляющей гарантийный и постгарантийный ремонт.

#### 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 Извлеките Гриль и установите его на надежную, ровную, горизонтальную столешницу или специальную подставку, выполненную из негорючих материалов и не допускающую его случайного падения. Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.

6.2 Расстояние от верхней и боковых поверхностей Гриля до потолка и стен соответственно должно быть не менее 10 см. Помещение должно быть оборудовано вентиляцией и соответствующим оборудованию электропитанием.

6.3 Перед первым включением удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии). Протрите шампура, поддон, планки-держатели шампуров а также внутренние и наружные поверхности корпуса Гриля мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите всё насухо.