

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Использовать витрину не по назначению;
- Допускать к работе с витриной лиц младше 18 лет;
- Эксплуатировать витрину с поврежденным шнуром питания;
- Оставлять открытыми дверцы работающей витрины;
- Разбирать или изменять конструкцию витрины;
- Мыть витрину под струей воды или окунанием!

5.2 Не оставляйте включенную в сеть витрину без присмотра!

5.3 Не прислоняйте шнур питания к нагретым частям витрины.

5.4 Поврежденный шнур питания подлежит замене только в сервисном центре или на предприятии - изготовителе.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ! Витрину, приобретенную в холодное время года, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

6.1 Перед первым включением снимите защитную пленку (при ее наличии) с металлических поверхностей витрины. Протрите составные части витрины мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите все насухо.

6.2 Установите поддон и полки на свои места.

6.3 При необходимости налейте воду в поддон, но не ближе одного сантиметра до верхнего края бортов поддона.

6.4 Закройте дверцы витрины.

6.5 Установите ручку регулятора температуры в положение "Выкл."

6.6 Подключите гриль к сети. Установите ручкой регулятора температуры требуемое значение (например, 60). Включится индикаторная лампа работы нагревателя. По достижении заданной температуры нагреватель выключится, а индикаторная лампа погаснет. Витрина готова к эксплуатации.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Работа с витриной заключается в периодическом размещении продуктов на полки и извлечении их из витрины. Для удобства полки выдвигаются наполовину и фиксируются от падения.

7.2 При необходимости в поддон подливается вода.

ВНИМАНИЕ! Заданная температура поддерживается только при закрытых дверцах витрины.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.1 После окончания работы установите ручку регулятора температуры в положение "Выкл." и откройте дверцы. После того как витрина остынет, извлеките полки и поддон, помойте их, в мыльном растворе, сполосните и вытрите насухо.

8.2 Испачканные поверхности витрины протрите влажной мягкой тканью и вытрите насухо. Запрещается мыть витрину под струей воды или окунанием! Попадание влаги внутрь закрытых отсеков витрины недопустимо!

ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ ВИТРИНУ ОТ УДАРОВ!

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

9.2 Условия транспортирования изделия по группе Ж2, условия хранения по группе СГОСТ 15150-69.

9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе СГОСТ 23216-78.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель "МК-4.3" соответствует требованиям ТУ 5151-005-48956771-99 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____

Проверено ОТК:

Заводской номер: _____

Номер защищенного знака: _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 6 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.

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
 ООО “Северная инженерная компания”
 Тел./Факс: +7 (812) 350-72-61
 E-mail: salcs@sikom.com
 Сайт: www.sikom.com

- 2.11 Аппарат по создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений отвечает требованиям МСанПиН 001-96. Предельно допустимые уровни излучения показаны 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 ²)
ПДУ	500	15	100

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Витрина 1 шт.
- Полка 3 шт.
- Поддон 1 шт.
- Пинцет 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 4.1 Тепловая витрина выполнена в виде шкафа со стеклянными стенками с трех сторон и с двумя стеклянными дверцами спереди. В нижней части витрины расположен нагревательный блок. Он прикрывается съемной крышкой. Непосредственно на ней располагается поддон, а над ним три полки, каждая в своих направляющих. В верхней части витрины находится отсек, в котором расположена лампа освещения и регулятор температуры.
- 4.2 На лицевую панель выведены ручка регулятора температуры и лампочка индикатора работы нагревательного элемента.
- 4.3 Принцип работы тепловой витрины заключается в том, что теплый воздух от нагревательного элемента, выходя из-под поддона и поднимаясь по периметру рабочего объема, поддерживает заданную температуру продукта.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель "МК-4.3", в дальнейшем тепловая витрина, предназначен для непродолжительного хранения продуктов в подогретом состоянии. В тепловой витрине можно временно хранить кури-гриль, куриные окорочка, сосиски с булочками, гамбургеры, пиццу и т.п. Тепловую витрину можно использовать и в качестве демонстрационной витрины.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

- 2.1 Номинальное напряжение, В 220
- 2.2 Частота, Гц 50
- 2.3 Номинальная мощность, Вт 1250
- 2.4 Время разогрева, мин. не более 30
- 2.5 Вместимость, л 35
- 2.6 Масса, кг 32
- 2.7 Габаритные размеры, мм
 - длина 590
 - ширина 540
 - высота 600
- 2.8 Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.41-92 1
- 2.9 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги IP20
- 2.10 Все детали аппарата, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Таблица 1.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений	НТД на методы исследования
1	2	3	4
Марганец	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Титан	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

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ МК-4.3**

ТУ 5151-005-48956771-99

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РОССИЯ
Санкт-Петербург

www.tra.penza.ru