

СЕРИЯ МК-8

Грили электрические, карусельные



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели МК-8.8, МК-8.12, МК-8.16



Северная инженерная компания
www.sikom.com

Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 12 месяцев при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.

Гарантия исчисляется с момента продажи оборудования. Дата продажи проставляется продавцом в паспорте и гарантийном талоне на изделие.

Внимательно следите за правильным оформлением документов при покупке даже изделия.

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

е-mail: quality@sjk.com

<http://www.sjk.com>

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

Наименование оборудования:

карусельный гриль МК-8.---

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,
при условии соблюдения правил эксплуатации

Содержание

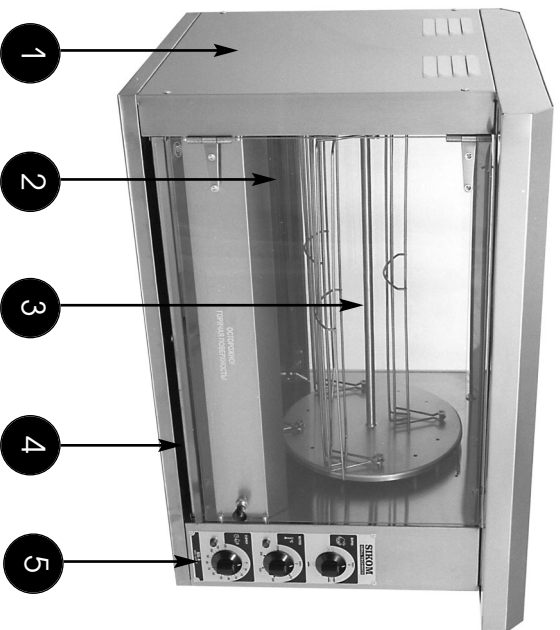
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	6
Назначение.....	6
Состав гриля	6
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	9
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	11
Установка	11
Первое включение	13
ПОРЯДОК РАБОТЫ	14
Приготовление курицы-гриль	14
Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы	16
Рецепты	18
УБОРКА	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	21
Приложение 1. Аксессуары	21
Приложение 2. Хранение. Транспортирование. Утилизация.....	23
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	24

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Назначение

Гриль электрические МК-8.8, МК-8.12 и МК-8.16, предназначены для работы на предпрятных общестественного питания. Основным назначением применения грилей является приготовление курицы-гриль. Однако в грилях можно приготовить не только тушки куриц, но и куриные полуфабрикаты (ножки, крылышки, филе и т.п.), а так же блюда из мяса и рыбы. Применение специальных приспособлений (вкладыши, шампуры, подавцы) позволяют наиболее полно использовать возможности гриля.

Состав гриля



1. Корпус
2. Нижний нагреватель
3. Вертел
4. Поддон
5. Панель управления

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранение. Транспортирование. Утилизация

- По условиям хранения гриль отнесен к группе 1 (Λ) по ГОСТ 15150-69;
- По условиям транспортирования гриль отнесен к группе легкие (Λ) по ГОСТ 23216-78;
- Гриль может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта;
- Для транспортировки используйте фирменную упаковку;
- Оберегайте гриль от ударов;
- Гриль не содержит опасных и вредных для здоровья человека материалов. Поэтому может утилизироваться обычными способами.



Подставка под гриль Т-8

Используется для установки гриля.
Может быть укомплектована колесами.



Подставка под гриль Т-8Р

Используется для установки гриля.
Оборудована выдвижной полкой и закрытым отсеком для хранения аксессуаров и принадлежностей.
Может быть укомплектована колесами.

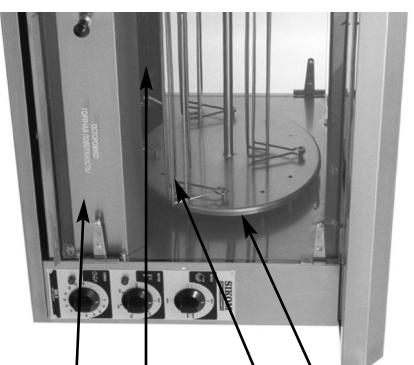
Таблица соответствия размеров грилей и подставок

	МК-8.8	МК-8.8В	МК-8.8В2	МК-8.12	МК-8.12В	МК-8.16
Т-8.8(Р)	+					
Т-8.12(Р)		+		+		
Т-8.16(Р)			+		+	+

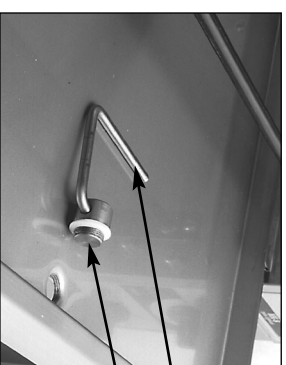
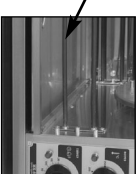
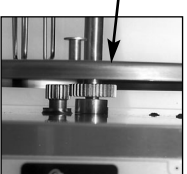
* Аксессуары приобретаются отдельно от гриля.



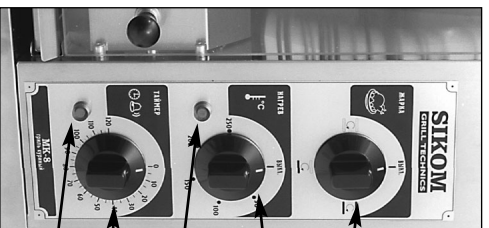
Лампа подсветки
Дверь стеклянная
Верхний нагревательный элемент



Привод вертела
Люлька
Нагревательный элемент
Съёмный отражатель



Ключ
Пробка сливная



Переключатель режимов
Регулятор температуры
Индикатор нагрева
Таймер
Индикатор окончания времени

Режимы работы гриля:

ВЫКЛ. Гриль выключен

Включены:

- верхний нагрев
- нижний нагрев
- вращение вертела

Включены:

- нижний нагрев
- вращение вертела


Включены:

- вращение вертела



Используйте режим  как рабочий режим для жарки продукта.

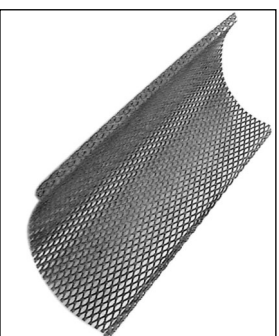
Используйте режим  для разогрева продукта или поддержания его температуры.

Используйте режим  для загрузки и выгрузки продукта.

ПРИЛОЖЕНИЯ

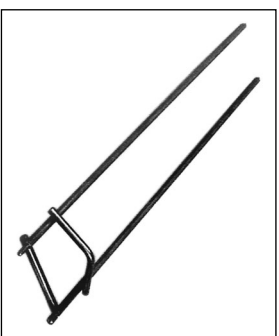
ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АКСЕССУАРЫ*



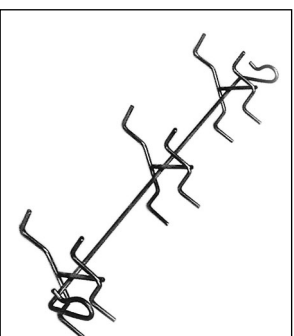
Вкладыш сетчатый

Используется для приготовления мелких продуктов в люльках. Предотвращает выпадение продукта между прутьями люльки.



Шампур


Используется для приготовления крылышек, окорочков, бедрышек и других мелких продуктов без люлек. Обеспечивает оптимальное заполнение гриля мелкими продуктами.





Подвес для шампльчиков.

Используется для приготовления порционных шампльчиков на стандартных деревянных шампурках длиной 200 мм.

УБОРКА

 Уборка значительна облегчается если перед началом работы протереть поверхность рабочей камеры мягкой тканью смоченной силиконовым спреем (важнооткакивающая пропитка для ткани).

 Не применяйте для очистки гриля абразивные моющие средства


 Сильно загрязненные детали лучше замочить на ночь в мыльном растворе. Утром загрязнение легко отмоется.

Порядок уборки

- По окончании работы выключите гриль. Для чего:
- Установите переключатель режимов работы в положение **"Вык."**
- Поверните ручку регулятора температуры до упора против часовой стрелки в положение **"Вык."**
- Поверните ручку таймера до упора против часовой стрелки в положение "0".
- Дайте грилю остыть.
- Смойте жир из поддона. Для чего:
 - Выдвиньте поддон на 10-20 см.
 - Разместите под сливной пробкой емкость для сбора жира.
 - Отвинтите пробку ключом.

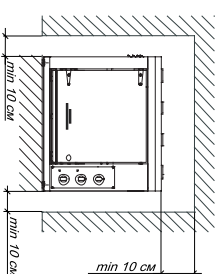
- Извлеките поддон, лопьки, вертел, отражатели нижних нагревателей из гриля. Вымойте их в мыльном растворе, сполосните в чистой воде и вытрите насухо.

- Внутренние и внешние поверхности гриля протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем протрите насухо.
- Установите чистые вертел, лопьки, поддон с винтовой пробкой, отражатели на место.


 Во избежание травы или вывода гриля из строя уборку гриля проводите только с отсоединением от электросети кабелем питания.

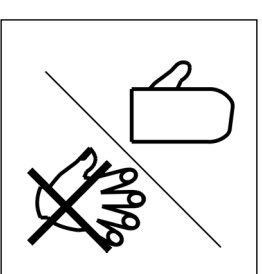
Запрещается мыть гриль струёй воды или окунанием!

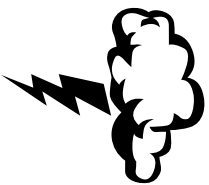
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



Основные требования безопасности

- Следите за тем, чтобы расстояние от гриля до стен помещения или другого оборудования и расстояние от крыши гриля до потолка было не менее 10 см.
 - Проверьте, нет ли поврежденный шнура питания гриля и не касаются ли шнура нагревающегося поверхностей гриля.
 - Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
 - Перед первым включением, гриль, находившийся при температурах ниже комнатной, выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.
-
-  Для установки гриля используйте стандартную доставку T-8 соответствующего размера.
- Для установки гриля используйте стандартный прочный стол с ровной горизонтальной столешницей.
 - Не оставляйте подключенный к электросети гриль без присмотра.
 - В случае возникновения неисправностей отключите гриль от электросети и обратитесь в сервисную службу.
 - Не эксплуатировать гриль без защитных хлопчатобумажных рукавиц.





ВНИМАНИЕ! **Запрещается:**

- Использовать гриль не по назначению.
- Эксплуатировать гриль при температуре окружающей среды ниже +10°С и выше +35°С.
- Эксплуатировать гриль вне помещения без навеса.
- Эксплуатировать гриль в помещении, не оборудованном вентиляцией.
- 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 вертел 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.

Блюда из полуфабрикатов



Филе-гриль

Компоненты:

соль, черный перец, 3 зубчика чеснока.

Приготовление: подготовленное филе курицы нарезать с одной стороны по диагонали. Филе с двух сторон натереть чесноком, сверху посыпать солью, перцем и жарить.



Крылья куриные по-китайски

Маринад: 2 ст.л. майонеза, 1 ст.л. горчицы, 2 ст.л. меда, 4 зубчика чеснока, острый красный перец.

Приготовление: Крылышки посолить, залить маринадом и выдержать в течение 30-45 минут. Выложить на тарелку, смазать маринадом и запечь.



Нежные бедра

Соус: 1 ст.л. майонеза, 2 ст.л. соевого.

Приготовление: Подготовленные бедра посолить, поперчить, выложить на тарелку, обмазать соусом и запекать.

Рецепты

Курица-гриль



Цыпленок гриль по-восточному

Маринад:

1 ст.л. растительного масла, 1/2 ч.л. приправы чили, 1 небольшая луковица (тонко нарезанная), 2 зубчика чеснока (мелко нарезанные), 2 ст.л. соевого соуса, 1/2 ст. воды, 2 ст.л. лимонного сока

Приготовление: Нагреть масло с приправой чили, добавить лук и тушить в течение 1 минуты, после чего добавить чеснок и тушить еще 1 минуту. Отдельно соединить соевый соус, воду и лимонный сок и добавить в тушеный лук. Полученную массу довести до кипения и томить 3 минуты. Маринад остудить, замить цыпленка, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Мариновать в течение 1 часа. После чего можно приступать к жарке.



Курица-гриль пикантная

Чесночный соус:

2 зубчика чеснока, 5 г карри, 2 г перца чили, соль, 2 г черного перца, 2 ст.л. лимонного сока (уксус или белое вино).

Приготовление: Чеснок измельчить, растереть с солью. Добавить карри, перец и лимонный сок (уксус или вино). Птицу хорошо смазать чесночным соусом изнутри и снаружи. Курицу можно оставить для маринования, а можно сразу приступать к жарке.



Курица для гурманов

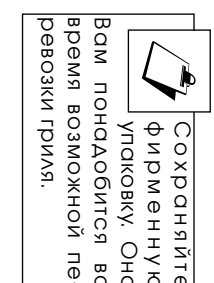
Маринад:

Сок 1 лимона, сок 1 апельсина, 1 ч.л. паприки, 1 ч.л. чесночного порошка.

Приготовление: Курицу изнутри и снаружи натрите солью и перцем. Смешайте все ингредиенты. Порежьте курицу полученной смесью и маринуйте в течение 30-60 минут.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Установка



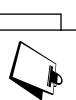
Сохраняйте фирменную упаковку. Она вам понадобится во время возможной ревизии гриля.

- Распакуйте и извлеките гриль из коробки.

- Выньте из гриля люльки и освободите их от упаковки вочной пленки;

- Освободите вертел от транспортировочного крепления.

- Установите гриль на ровную поверхность (столешницу или специальную подставку).



Для установки гриля используйте стандартную подставку Т-8 соответствующего размера.



Расстояние от боковых поверхностей той гриля до стен помещения и расстояние от крыши гриля до потолка должно быть не менее 10 см.

- Выровняйте гриль регулирующими по высоте ножками.

- Удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).

- Выньте из гриля поддон с пробкой и камоч.

- Снимите отражатели нижних нагревателей.

- Извлеките из гриля вертел. Для чего:

- приподнимите левый конец вертела на 1 см;

- сдвиньте вертел влево до упора;

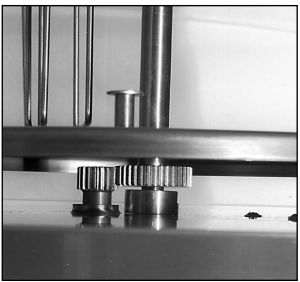
- приподнимите освободившийся правый конец вертела;

- подняв вертел еще на 2 см, аккуратно, не перекашивая, извлеките его из гриля.

- Вертел, люльки, отражатели и поддон, тщательно вымойте в мыльном растворе, сполосните в чистой воде и протрите насухо мягкой тканью или высушите.



При установке гриля на подставку Т-8, замените стандартные ножки гриля на специальные ножки-переходники (имеются в комплекте подставки).



- Протрите наружные поверхности гриля и внутреннюю поверхность рабочей камеры мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо.



Не Допускается мыть гриль под струей воды или окунанием.

- Установите вертел в гриль. Для чего:

- аккуратно, не перекашивая, заведите вертел в рабочую камеру гриля;
- сдвинув вертел влево, опустите его на опоры;
- сдвиньте вертел вправо до упора.



Проверьте правильность установки. Свободный ход вертела 2-3 мм. Правый конец вертела не должен выходить из опоры в правой стенке.

- Повесьте люльки на вертел.

- Установите отражатели и подаон на свои места;
- Обратите внимание, что пробка в подаоне должна быть завернута до упора, и находиться со стороны обслуживания гриля.



Проверьте, не осталась ли лючка в подаоне.

- Для электропитания гриля МК-8.8 достаточно стандартной евророзетки с заземлением и напряжением 220 В. В комплект поставки грилей МК-8.12 и МК-8.16 кроме электрошнура с вилкой входит и розетка "Меллекес", которую необходимо установить и запитать от трехфазной сети с напряжением 380 В.



Подключение гриля к электросети должно производить специалист!



Не следует сразу располагать продукты или укладывать их один на другой.

- Через 15-20 минут гриль прогреется.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение "Выкл".
- Закройте подготовленные полуфабрикаты в люльки.



Для перемещения люлек при закладке продукта используйте режим .

Не вращайте вертел вручную! Производите закладку только при неподвижном вертеле!

- Закройте дверцы гриля.

- Установите режим жарки (переключатель в положение ).

- Установите ручку регулятора температуры в положение **250°C** (включился подсветка индикатора нагрева).

- Выдержите полуфабрикаты в таком режиме до готовности.

- Отключите нагрев (переключатель в положении "Выкл").

- Извлеките готовые полуфабрикаты.



Для жарки крылышек, окорочков и бедрышек используйте вилчатые шампуры. Это позволит значительно повысить производительность гриля и сэкономить на электроэнергии.



Извлечение готового продукта из гриля рекомендовано производить в хлопчатобумажных перчатках.

Для облегчения контроля приготовления используйте таймер:

После загрузки гриля и установки режима жарки, установите ручку таймера на нужное время (поворачивайте ручку по часовой стрелке).

По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и включится индикатор окончания времени.

Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы

Подготовка полуфабрикатов

При подготовке полуфабрикатов применяются следующие приемы:

- **Нарезка**
Нарезают поперек волокон для предотвращения деформации во время тепловой обработки.
- **Отбивание**
Мясо (филе) отбивают для размягчения соединительной ткани и придания необходимой формы полуфабрикату.
- **Подрезание сухожилий**
Сухожилия подрезают для размягчения соединительной ткани и для того, чтобы полуфабрикат не деформировался.
- **Маринование**
Маринование используют для размягчения соединительной ткани мяса при дальнейшей тепловой обработке. Маринование применяют также для придания изделиям пикантного вкуса и насыщения их дополнительной влагой.


Подготовка филе

Филе промыть водой, обсушить, удалить лишний жир, жиры и кожу (при её наличии). Подготовленное филе надрезать с одной стороны по диагонали, посыпать солью и приправами.

Подготовка крылышек, бедер, окороков


Крылышки, бедра, окорока и т.п. промыть водой, обсушить и натереть солью, приправить специями и соусами.

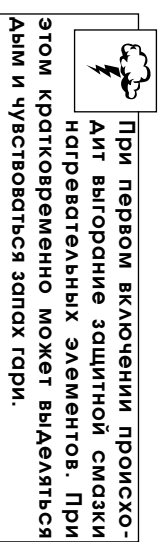
Жарка

- Залейте в поддон воду (уровень воды в поддоне – 5-10 мм).
- Закройте дверцы гриля.
- Переведите ручку регулятора режимов работы в положение .
- Установите ручку регулятора температуры в положение **200°C** (включится подсветка индикатора нагрева).



Первое включение

- Установите переключатель режимов работы в положение "Выкл."
- Поверните ручку регулятора температуры до упора против часовой стрелки в положение "Выкл."
- Поверните ручку таймера до упора против часовой стрелки в положение "0"
- Убедитесь в отсутствии повреждений изоляции шнура питания гриля и подсоедините вилку шнура к розетке электросети.
- Налейте в поддон воду так, чтобы она покрывала дно на 5-10 мм.
- Закройте дверцы гриля.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение .
- Установите ручку регулятора температуры в положение **250°C** (включится подсветка индикатора нагрева).



- После достижения установленной температуры, нагрев прекратится (подсветка индикатора негрева выключится).
- Выдержите гриль 30 минут в таком режиме.
- Выключите нагрев (ручка регулятора температуры в положение "Выкл.")
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение "Выкл."

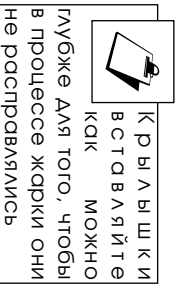
Гриль готов к эксплуатации

ПОРЯДОК РАБОТЫ

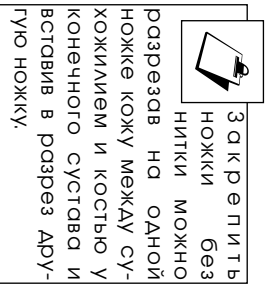
Приготовление курицы-гриль

Подготовка курицы целиком тушками

- Вымытые тушки птицы посолите и приправьте различными специями.




К р ы л ы ш к и в с т а в л я й т е к а к м о ж н о г л у б о ж е д л я т о г о , ч т о б ы в п р о ц е с с е ж а р к и о н и н е р а с п р а в л я л и с ь

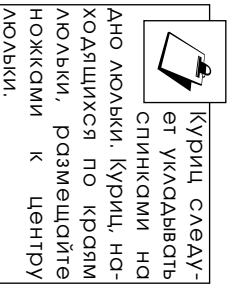


З а к р е п и т ь н о ж к и б е з н и т к и м о ж н о р а з р е з а в н а о д н о й н о ж к е к о ж у м е ж д у с у - х о ж и л и е м и к о с т ь ю у к о н е ч н о г о с у с т а в а и в с т а в и т ь в р а з р е з д р у - г ю н о ж к у .

- Для сохранения товарного вида, удобства закладки в люльки и равномерного прогрева при тепловой обработке, придайте тушкам компактную форму. Для этого надрежьте кожу по бокам тушки на уровне верхнего сустава крыла, и в соединные надрезы заправьте крылышки (заправка крылышек в кармашки). Ножки скрепите и закрепите. Чтобы закрепить ножки достаточно их связать хлопчатобумажной ниткой. Кожу от шеи заправьте во внутрь или обрежьте.

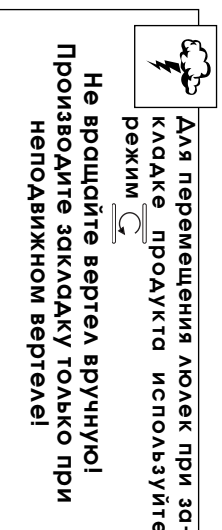
Жарка


- Залейте в поддон воду (уровень воды в поддоне – 5 -10 мм.).
- Закройте дверцы гриля.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение .
- Установите ручку регулятора температуры в положение 200°C (включится подсветка индикатора нагрева).
- Через 15-20 минут гриль прогреется.
- Переведите ручку переключателя режимов работы в положение "Выкл".



К у р и ц с л е д у е т у к л а д ы в а т ь с п л и н к с м и н а д н о л ю л ь к и . К у р и ц , н а х о д я щ и х с я п о к р а я м л ю л ь к и , р а з м е щ а й т е н о ж к с м и к ц е н т р у л ю л ь к и .


- Заложите подготовленные тушки куриц в люльки.



Д л я п е р е м е щ е н и я л ю л е к п р и з а - к л а д к е п р о д у к т а и с п о л ь з у й т е р е ж и м  .

**Не вращайте вертел вручную!
Производите закладку только при неподвижном вертеле!**

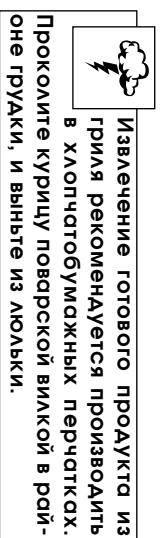
Тушки можно закладывать в предварительно снятые с вертела люльки, а затем последовательно навешивать загруженные люльки на вертел. Это удобно, когда люльки короткие (МК-8,8). Если люльки длинные (МК-8-16), то лучше загружать люльки, висящие на вертеле в гриле.

- Закройте дверцы гриля.
- Установите режим жарки (переключатель в положение ).
- Установите ручку регулятора температуры в положение **250°C** (включится подсветка индикатора нагрева).
- Выдержите куриц в таком режиме до готовности.

Готовность определяется по следующим показателям:

- при прокалывании части мякоти металлической иглой (ножом, поварской вилкой) выделяется бесцветный мышечный сок;
 - цвет мяса на разрезе продукта - белый;
 - температура в толще продукта не ниже 85°C в течение 5 минут;
- Готовая курица по всей поверхности тушки имеет поджаристую корочку золотисто-коричневого цвета

- Отключите нагрев (переключатель в положении "Выкл").
- Извлеките готовых куриц.



И з в л е ч е н и е г о т о в о г о п р о д у к т а и з г р и л я р е к о м е н д у е т с я п р о и з в о д и т ь в х л о п ч а т о б у м а ж н ы х п е р ч а т к а х . П р о к о л и т е к у р и ц у п о в а р с к о й в и л к о й в р а й - о н е г р у д к и , и в ы н ь т е и з л ю л ь к и .

Для обеспечения контроля приготовления используйте таймер:

После загрузки гриля и установки режима жарки, установите ручку таймера на нужное время (поворачивайте ручку по часовой стрелке).

По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и включится индикатор окончания времени.