

СЕРИЯ **МК-8**

Грили электрические, карусельные



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели МК-8.8В, МК-8.8В2, МК-8.12В



Северная инженерная компания
www.sikom.com

Все это поможет Вам распознать и понимать информацию практически интуитивно.

Между тем, в написании этого руководства участвовали повара СИКОМ, поэтому внимательное изучение руководства не замедлит сказаться на результатах вашей работы.

Берегите это руководство и держите его под рукой.

Это позволит Вам максимально быстро освоить приемы легкого и выгодного использования возможностей предлагаемых оборудованием серии МК-8.

Пожалуйста, дайте нам знать о Вашем практическом опыте, советах и идеях для того, чтобы мы могли подделиться ими с другими нашими покупателями и учесть их в наших дальнейших разработках.

Обращайтесь к нам по:

т./ф. (812) 350-7261

е-mail: project@sikom.com

www.sikom.com

Мы надеемся, что работа на нашем новом МК-8 доставит Вам удовольствие.

Коллектив
СИКОМ

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 представляется 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@sikom.com

<http://www.sikom.com>

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

Наименование оборудования:

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

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.

Содержание

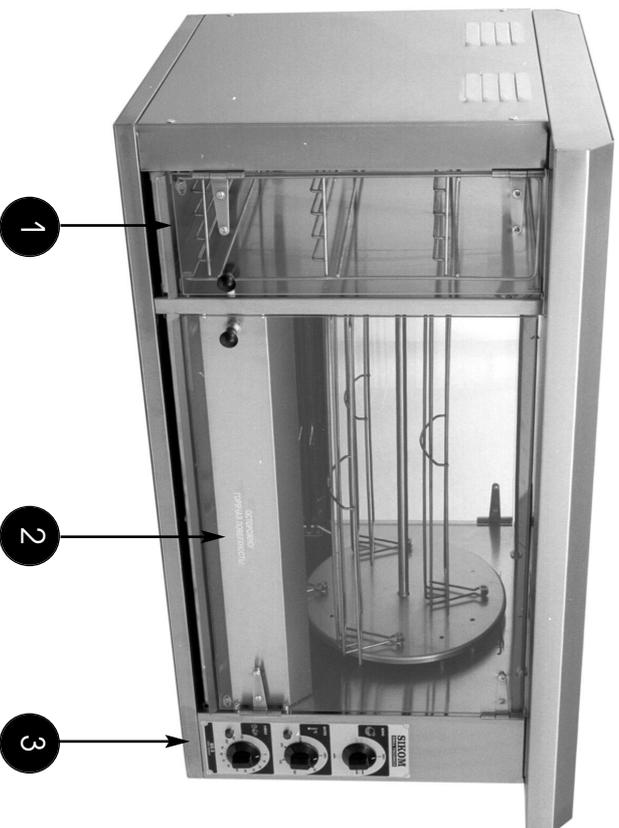
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	6
Назначение.....	6
Состав гриля	6
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	9
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	11
Установка	11
Первое включение	13
ПОРЯДОК РАБОТЫ	14
Приготовление курицы-гриль	14
Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы	16
Хранение готовой продукции в тепловой витрине	18
Рецепты.....	19
УБОРКА	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	22
Приложение 1. Аксессуары	22
Приложение 2. Хранение. Транспортирование. Утилизация.....	24
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	25

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Назначение

Гриль электрические МК-8.8В, МК-8.8В2 и МК-8.12В, предназначены для работы на предприятиях общественного питания. Основным направлением применения грилей является приготовление курицы-гриль. Однако в грилях можно приготавливать не только тушки курочек, но и куриные полуфабрикаты (ножки, крылышки, филе и т.п.), а так же блюда из мяса и рыбы. Применение специальных приспособлений (вкладыши, шампур, подвесы) позволяют наиболее полно использовать возможности гриля. Встроенная тепловая витрина предназначена для поддержания готовой продукции в горячем состоянии в течение непродолжительного времени (1-2 часа).

Состав гриля



1. Витрина тепловая
2. Гриль
3. Панель управления



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

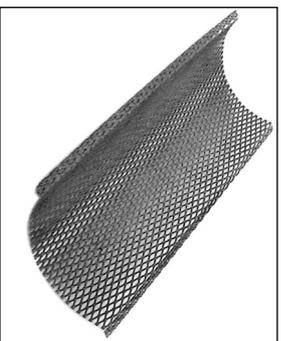
	МК-8.8	МК-8.8В	МК-8.8В2	МК-8.12	МК-8.12В	МК-8.16
Т-8.8(Р)	+					
Т-8.12(Р)		+		+		
Т-8.16(Р)			+		+	+

* Аксессуары приобретаются отдельно от гриля.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АКСЕССУАРЫ*



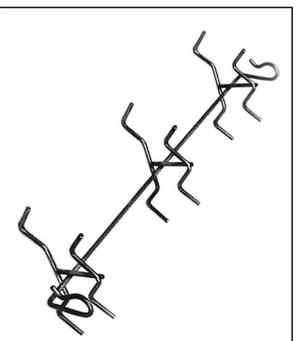
Вкладыш сетчатый

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



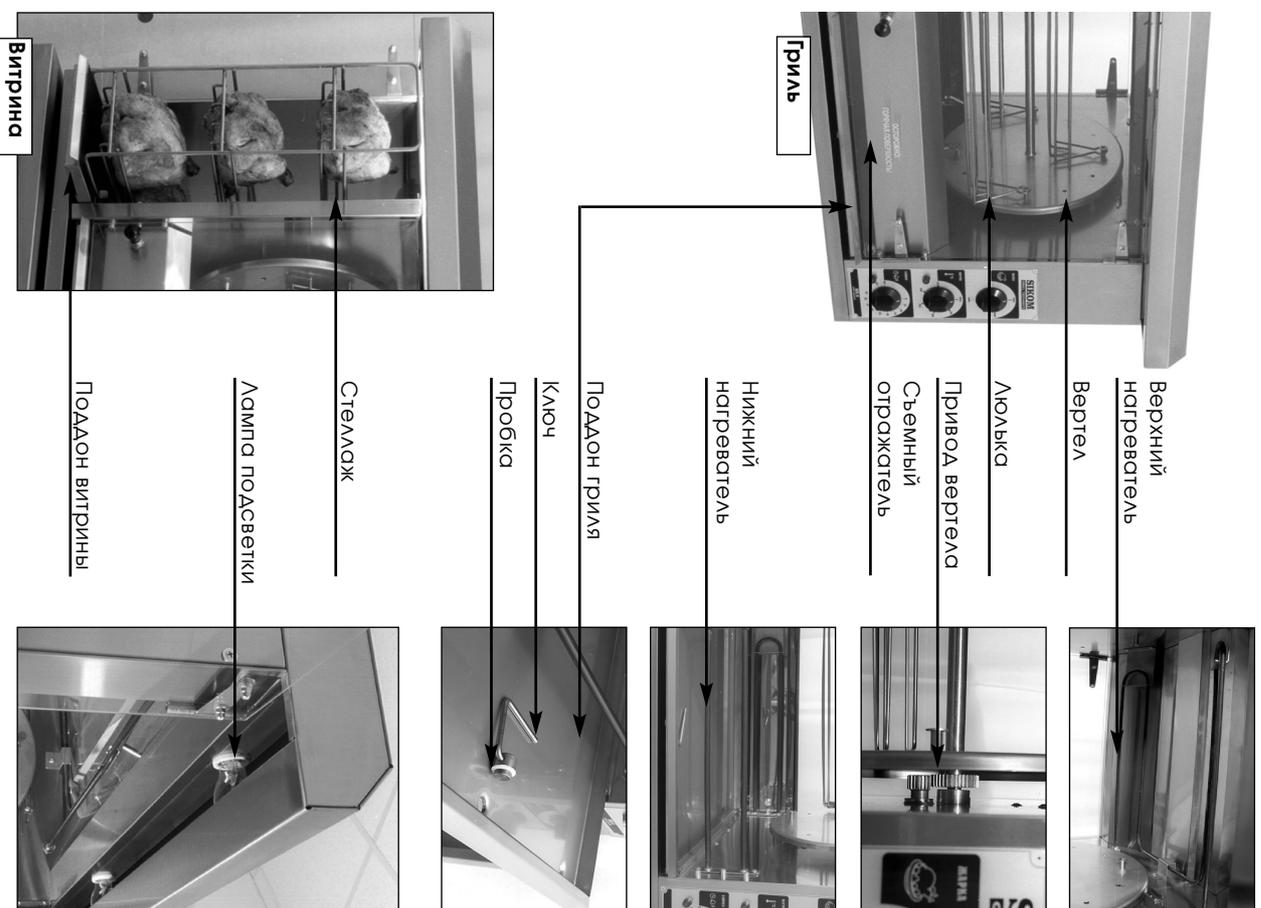
Шампур

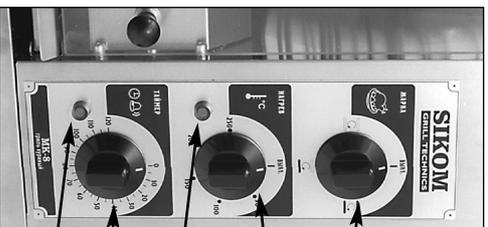
Используется для приготовления крылышек, окорочков, бедрышек и других мелких продуктов без люлек. Обеспечивает оптимальное заполнение гриля мелкими продуктами.



Подвес для шашлычков.

Используется для приготовления порционных шашлычков на стандартных деревянных шампурах длиной 200 мм.





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.

УБОРКА

Порядок уборки

- По окончании работы выключите гриль. Для чего:
- 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".
- Дайте грилю остыть.
- Сложите жир из поддона. Для чего:
 - Выдвиньте поддон на 10-20 см.
 - Разместите под сливной пробкой емкость для сбора жира.
 - Отвинтите пробку ключом.



Уборка значительно облегчается если перед началом работы протереть поверхность рабочей камеры мягкой тканью смоченной силиконовым спреем (важнооткаивающая 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.



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

Запрещается мыть гриль струей воды или окунанием!

- Установите чистые вертел, люльки, поддон с винтовой пробкой, отражателем, стеллаж витрины с поддоном на место.

Блюда из полуфабрикатов



Филе-гриль

Компоненты:

Соль, черный перец, 3 зубчика чеснока.

Приготовление: подготовленное филе курицы надрезать с одной стороны по диагонали. Филе с двух сторон нагреть 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, замариновать и выдержать в течение 30-45 минут. Выложить на тарелку, смазать маринадом и запечь.

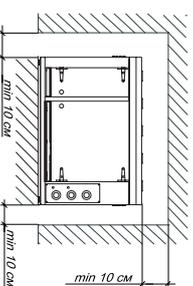


Нежные бёдра

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



Основные требования безопасности

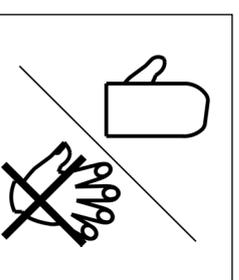
- Следите за тем, чтобы расстояние от гриля до стен помещения или другого оборудования и расстояние от крыши гриля до потолка было не менее 10 см.
- Проверьте, нет ли повреждений шнура питания гриля и не касается ли шнур нагревающийся по верхностям гриля.
- Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
- Перед первым включением, гриль, находившийся при температурах ниже комнатной, выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.



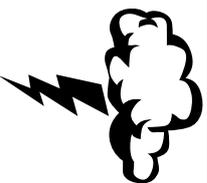
Пользуйтесь локальной вытяжкой для уменьшения запаха и облегчения работы гриля



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



- Не оставляйте подключенный к электросети гриль без присмотра.
- Для установки гриля используйте стандартный прочный стол с ровной горизонтальной столешницей.
- 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°C и выше +35°C.
- 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.

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 зубочка 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, залить цыпленка, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Мариновать в течение 1 часа. После чего можно приступать к жарке.



Курица-гриль пикантная

Чесночный соус:

2 зубочка 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. Положите курицу полученной смесью и маринуйте в течение 30-60 минут.

Хранение готовой продукции в тепловой витрине

Витрина используется для поддержания готовой продукции в горячем состоянии в течение непродолжительного времени (1-2 часа)



Внимание!
Витрина не оборудована собственным нагревателем.

Нагрев витрины осуществляется за счет передачи тепла от нагретой рабочей камеры гриля.

- Вставьте в витрину стеллаж и поддон.
- Надайте в поддон воду так, чтобы она покрывала дно на 5-10 мм.

Во время жарки продукта в гриле, необходима температура в витрине будет поддерживаться автоматически.

- Разместите приготовленный продукт в витрине. Для чего:
 - откройте дверцу;
 - выдвиньте стеллаж и поддон на требуемое расстояние;
 - разместите продукцию на полках стеллажа;
 - задвиньте стеллаж и поддон в витрину;
 - закройте дверцу;

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Установка

 Сохраняйте фирменную упаковку. Она Вам понадобится во время возможной перевозки гриля.

- Распакуйте и извлеките гриль из коробки.
- Выньте из гриля люльки и освободите их от упаковочной пленки;
- Освободите вертел от транспортировочного крепления.
- Установите гриль на ровную поверхность (столешницу или специальную подставку).



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

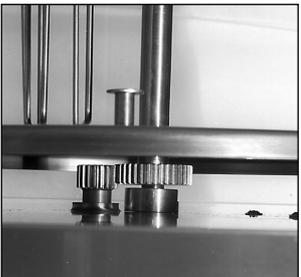
 Для установки гриля используйте стандартную подставку Т-8 соответствующего размера.

- Выровняйте гриль регулирующими по высоте ножками.
- Удалите со всех металлических поверхностей защитную пленку (при ее наличии).
- Выньте из гриля поддон с пробкой и ключ.
- 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 ещё на 2 см, аккуратно, не перекосивая, извлеките его из гриля.
- Извлеките из витрины стеллаж и поддон для сбора жира.
- Вертел, люльки, отражатели, стеллаж и поддоны, 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 рабочих камер гриля и витрины 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, заводите вертел в рабочую камеру гриля;
- сдвинув вертел влево, опустите его на опоры;
- сдвиньте вертел вправо до упора.



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

- Повесьте люльки на вертел;
- Установите отражатели и поддон на свои места;
- Обратите внимание, что пробка в поддоне должна быть завернута до упора, и находиться со стороны обслуживания гриля.



Проверьте, не осталась ли лючка в поддоне.

- Вставьте в витрину стеклож и поддон.
- Для электропитания грилей МК-8-8В и МК-8-8В2 достаточно стандартной евророзетки с заземлением и напряжением 220 В. В комплект поставки гриля МК-8-12В кроме электрошнура с вилкой входит и розетка "Mennekes", которую необходимо установить и запитать от трехфазной сети с напряжением 380 В.



Подключение гриля к электросети должно производить специалист!



Не следует слишком близко подходить к продукту 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!



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

- Закройте дверцы гриля.
- Установите режим жарки (переключатель в положение ).
- Установите ручку регулятора температуры в положение **250°С** (включился подсветка индикатора нагрева).
- Выдержите полуфабрикаты в таком режиме до готовности.
- Отключите нагрев (переключатель в положении "Выкл").
- Извлеките готовые полуфабрикаты.



Извлечение готового продукта из гриля рекомендовується 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, жилы 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.

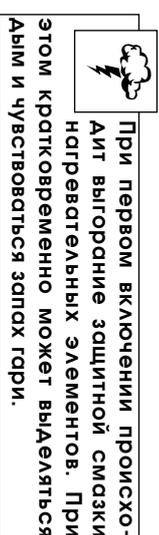
Жарка

- Задайте в поддон гриля 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).



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.
- Надайте в поддон гриля 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 нагрева 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 посолите и приправьте различными специями.



Крылышки и вставляйте как можно глубже для того, чтобы в процессе жарки они не распрямлялись



Закрепить ножки без нитки можно разрезав на одной ножке кожу между сухожилием и костью у конечного сустава и вставив в разрез другую ножку.



Курицу следует укладывать спинками на дно люльки (куриц, находящихся по краям люльки, размещайте ножками к центру люльки).

Тушки можно закладывать в предварительно снятые с вертела люльки, а затем последовательно навешивать загруженные люльки на вертел. Это удобно, когда люльки короткие (МК-8,8В). Если люльки длинные (МК-8, 12В), то лучше загружать люльки, висевшие на вертеле в гриле.

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

Готовность определяется по следующим показателям:

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

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



Извлечение готового продукта из гриля рекомендуется производить в хлопчатобумажных перчатках. Проконтролируйте поварской вилкой в районе грудки, и выньте из люльки.

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.



Для перемещения люлек при закладке продукта используйте режим .
**Не вращайте вертел вручную!
Производите закладку только при неподвижном вертеле!**

- Заложите подготовленные тушки куриц в люльки.