

EAC

**КАРУСельНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ГРИЛИ ДЛЯ КУР
«КОМАНДОР-5Э-Т-380»
«КОМАНДОР-6Э-Т-380»**



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Карусельный электрический гриль для кур «Командор-5Э-Т-380» («Командор-6Э-Т-380»)

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Техническое описание

Карусельные электрические грили «Командор-5Э-Т-380» и «Командор-6Э-Т-380» (в дальнейшем-грили) предназначены для приготовления тушек кур, куриных окорочков, грудок и других продуктов в перемещающихся по кругу садках. В гриле «Командор-5Э-Т-380» можно одновременно пожарить двенадцать кур, а в гриле «Командор-6Э-Т-380» - восемнадцать кур. Приготовление кур осуществляется инфракрасным излучением от электрических нагревателей (ТЭНов). Благодаря перемещению садков, происходит равномерная обработка их со всех сторон. Две стеклянные двери позволяют визуально наблюдать за приготовлением кур.

Все элементы гриля, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Корпус грилей выполнен из нержавеющей и оцинкованной сталей.

Конструкция гриля предусматривает проведение тщательной ежедневной санитарной обработки, что в условиях большой производительности гриля, а следовательно, большого количества выделяемого при этом жира, становится необходимым условием.

Предприятие «Атеси» выпускает несколько вариантов электрических грилей:

- грили шампурного типа с одним, двумя, тремя и пятью вертелами на пять, десять, пятнадцать и двадцать пять кур;
- карусельные грили на восемь, двенадцать и восемнадцать кур.

Приобретая гриль «Командор», внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

Это позволит Вам успешно использовать гриль в Вашем бизнесе.

Предприятие «Атеси» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации карусельных грилей для кур «Командор-5Э-Т-380» и «Командор-6Э-Т-380»

1. Общие указания

1.1. Гриль работает от трехфазной 4-х проводной электрической сети напряжением 380 В $\pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц и наличием заземляющего провода.

1.2. Климатическое исполнение гриля УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35 °С и относительной влажностью не более 60 % при 20 °С).

1.3. Гриль собирается, устанавливается и подключается к электрической сети самим потребителем.

1.4. Гриль устанавливается на устойчивую, горизонтальную, несгораемую подставку (высотой 500-700 мм).

1.5. Оберегайте гриль от небрежного обращения и ударов.

1.6. Гриль подключается к электросети, имеющей защитное заземление, через устройство защиты в соответствии с действующими правилами и нормами.

2. Технические характеристики

Гриль для кур «Командор»		5Э-Т-380	6Э-Т-380
2.1	Габаритные размеры, (длина x ширина x высота), мм	860x465x530	860x580x655
2.2	Потребляемая электрическая мощность, кВт	6,0	8,0
2.3	Количество ТЭНов, шт	3	4
2.4	Мощность ТЭНа, кВт	2,0	
2.5	Напряжение питания, В	380	
2.6	Пределы регулирования температуры в камере гриля, °С	50-250	50-250
2.7	Максимальное количество одновре- менно загружаемых тушек , шт	12	18
2.8	Количество садков, шт	4	6
2.9	Время приготовления при полной за- грузке камеры, мин	60-70	
2.10	Время полного оборота садков, с	95	
2.11	Масса, кг	33	47

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Гриль «Командор» выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ МЭК 60335-1, степень защиты – IP20 по ГОСТ 14254.

Запрещается мыть гриль под струей воды или погружать в воду!

3.2. Перед включением гриля убедитесь в целостности корпуса, электрошнура, электровилки, в отсутствии сколов на стекле.

Не допускается эксплуатация гриля с любым из названных дефектов.

3.3. Гриль устанавливается на устойчивое, несгораемое основание, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

3.4. Гриль относится к приборам, работающим под надзором.

3.5. Запрещается работать на гриле с открытыми дверцами и боковыми стенками.

3.6. Рекомендуется для уменьшения разбрызгивания масла от высокой температуры, поддон предварительно посыпать солью.

3.6. Внимание! В рабочем состоянии корпус и дверь гриля имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога!

Не допускайте попадания воды на горячее стекло!

3.7. Корпус электрогриля должен быть заземлен. Место заземления обозначено на задней стенке гриля.

4. Подготовка к работе и порядок работы

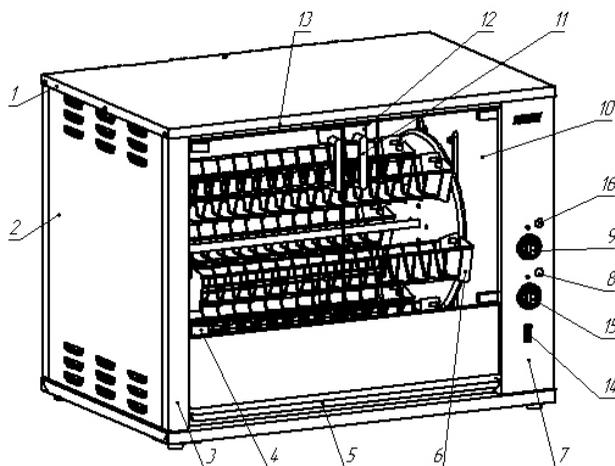


Рисунок 1.

1	Крышка	9	Ручка таймера
2	Стенка боковая	10	Стеклопанель двери
3	Корпус	11	Ручка двери
4	Петля двери	12	Накладка магнитной защелки
5	Поддон для сбора жира	13	Отражатель
6	Сетки	14	Выключатель двигателя
7	Панель управления	15	Ручка регулятора температуры
8	Индикаторная лампа нагрева	16	Индикаторная лампа работы

4.1. Распаковать гриль. Извлечь из упаковок стеклопанель двери 10, ручки 11, петли двери 4, металлические прокладки (40x15) мм для петель, накладку магнитной защелки 12 для двери, отражатели 13 и комплект крепежа.

4.2. **Снять защитную пленку с деталей из нержавеющей стали!**

4.3. Снять транспортную вставку барабана. Для этого необходимо с помощью кулинарной вилки повернуть вставку вокруг оси так, чтобы ее полка оказалась сверху, снять барабан и удалить вставку.

4.4. Установить на ТЭНы отражатели 13.

4.5. На стеклянной двери 10 закрепить ручку 11 и накладку магнитной защелки 12 (см. рис.2).

4.6. После этого установить стеклянную дверь (см. рис.3), закрепив её на петлях 4, с помощью винтов М4х4 и металлических прокладок 17

размером (40x15) мм, входящих в комплект поставки.

При установке дверей необходимо обеспечить равномерный зазор между стеклом и стенками корпуса.

ВНИМАНИЕ! При затягивании крепежа стеклянных дверей не допускать чрезмерных усилий, чтобы не разбить стекло.

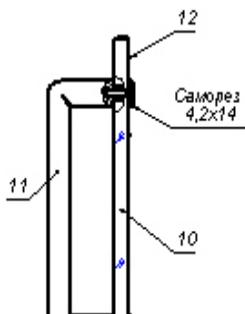


Рис.2

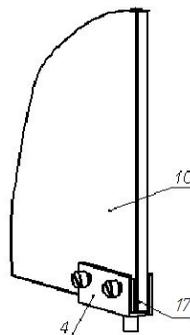


Рис. 3

4.7. После распаковывания гриля провести санитарную обработку камеры и садков с помощью стандартных средств очистки.

Запрещается мыть гриль под струей воды или погружать в воду!

4.8. После сборки гриля произвести санитарный обжиг камеры.

Для этого гриль подвергают нагреву в течение 20 минут при максимальной температуре.

4.9. Перед включением гриля в электросеть, убедитесь в целостности электрошнура с вилкой, наличии и исправности заземления гриля, отсутствии сколов и трещин на стёклах.

4.10. Подключить гриль к сети переменного тока напряжением 380 В $\pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземления с помощью электровилки через автоматический выключатель с током нагрузки 16А для гриля «Командор-5Э-Т-380» с сечением проводов подводящей сети не менее 1,5 мм² и 25А для гриля «Командор-6Э-Т-380» с сечением проводов подводящей сети не менее 2,5 мм².

4.11. Управление грилем осуществляется с панели управления 7. Гриль включается после задания нужной температуры с помощью ручки 15 регулятора температуры и задания времени работы с помощью ручки 9 таймера.

О работе ТЭНов свидетельствует включенная индикаторная лампа нагрева 8. При достижении в камере установленного уровня температуры нагрев ТЭНов отключается, лампа 8 гаснет. После того, как температура в камере снизится ниже установленного уровня (при включенном таймере), ТЭНы и лампа 8 включатся вновь.

- 4.12. Вращение садков 6 осуществляется установкой выключателя двигателя 14 в положение «I».
- 4.13. Для того, чтобы остановить любой из садков в удобном для обслуживающего персонала месте, необходимо подвести его в нужное положение перед стеклянной дверью 10, и установить переключатель 14 в положение «0».
- 4.14. Перед началом работы желательно прогреть гриль. Для этого установите ручку 15 регулятора температуры в положение 200°C и установите ручку таймера на 15 минут. После достижения заданной температуры индикаторная лампа нагрева 8 погаснет.
- 4.15. Предварительно размороженные и подготовленные тушки кур (посолёные, поперченные, промаринованные и т.д.) укладываются в садки 6. Для того, чтобы куры хорошо прожарились, рекомендуется применять размороженные куры весом не более 1,3 кг.
- 4.16. Куры должны быть распределены по садкам так, чтобы вес кур в садках был примерно одинаковым.
- 4.17. При загрузке садков курами необходимо прижать ножки и крылья, не допуская касания выступающими частями кур боковых стенок гриля и ТЭНов. После загрузки всех садков установить ручкой таймера 9 время приготовления, включить вращение переключателем 14 и проследить за равномерностью распределения кур в садках.
- 4.18. При жарении кур сначала установите ручку 15 регулятора температуры в положение 250°C для того, чтобы на курах образовалась хрустящая корочка, а ручку таймера 9 на 20-30 минут, после чего ручку 15 регулятора температуры переключить в положение 200°C и установив ручку таймера 9 на нужное время довести тушки до готовности.
- 4.19. Готовность кур определяется визуально. Готовые куры вынимаются из садков кулинарными вилками.
- 4.20. Для сбора жира и других отходов в гриле «Командор» имеется специальный поддон 5.
- 4.21. Порядок выключения гриля. Отключите нагрев ТЭНов, повернув ручку 15 в положение «0» и ручки таймера 9 в положение «0». Выключите вращение садков, установив переключатель 14 в положение «0».
- Отсоедините электровилку из розетки.

5. Обслуживание электрического гриля «Командор»

5.1. Все работы по обслуживанию гриля производите при отключенном с помощью автоматического выключателя электропитании.

5.2. Ежедневно в конце работы после остывания гриля производите очистку камеры, стекол, поддона для сбора жира, садков, отражателей, используя средства очистки, не содержащие хлор. После промывки и сушки установите их на прежнее место.

5.3. Проводите очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю, используя средства очистки, не содержащие хлор.

5.4. Для доступа к механизму вращения выкрутите саморез на правой стороне крышки 1 и затем, приподняв правую боковую стенку, выньте её из корпуса гриля.

5.5. Аккуратное и бережное обращение с грилем позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

6. Возможные неисправности и методы их устранения

Характерные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
При включенном переключателе барабан с садками не вращается	1) Нет напряжения в сети 2) Неисправен электродвигатель 3) Неисправны подшипники	Проверить наличие напряжения в сети Проверить электродвигатель и, при необходимости, заменить Проверить состояние подшипников и, при необходимости, заменить
При включенном терморегуляторе гриль не нагревается.	Неисправен терморегулятор Неисправлен контактор	Заменить терморегулятор Заменить контактор
При включенной индикаторной лампе 8 один из ТЭНов не работает.	Неисправен ТЭН	Заменить ТЭН

7. Гарантийные обязательства

7.1. Предприятие Атеси гарантирует нормальную работу установки в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

7.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в изделии механических повреждений;
- при использовании изделия в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации на изделие;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации изделия;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации изделия;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с изделием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при повреждениях, вызванных доработкой изделия, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях изделия вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах изделия, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

7.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений и укомплектовано в соответствии с комплектом поставки;
- не производился ремонт.

7.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня изготовления.

7.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока возможно заключить договор на послегарантийное обслуживание по телефону:

(495) 995-95-99

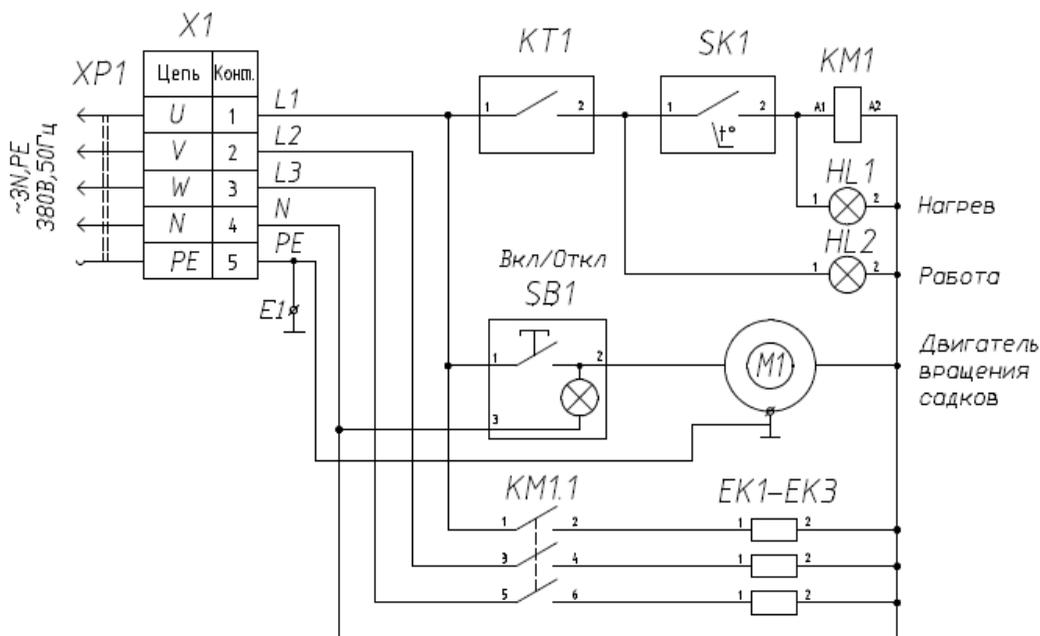
По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры,

адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС: <http://atesy.ru/service/>

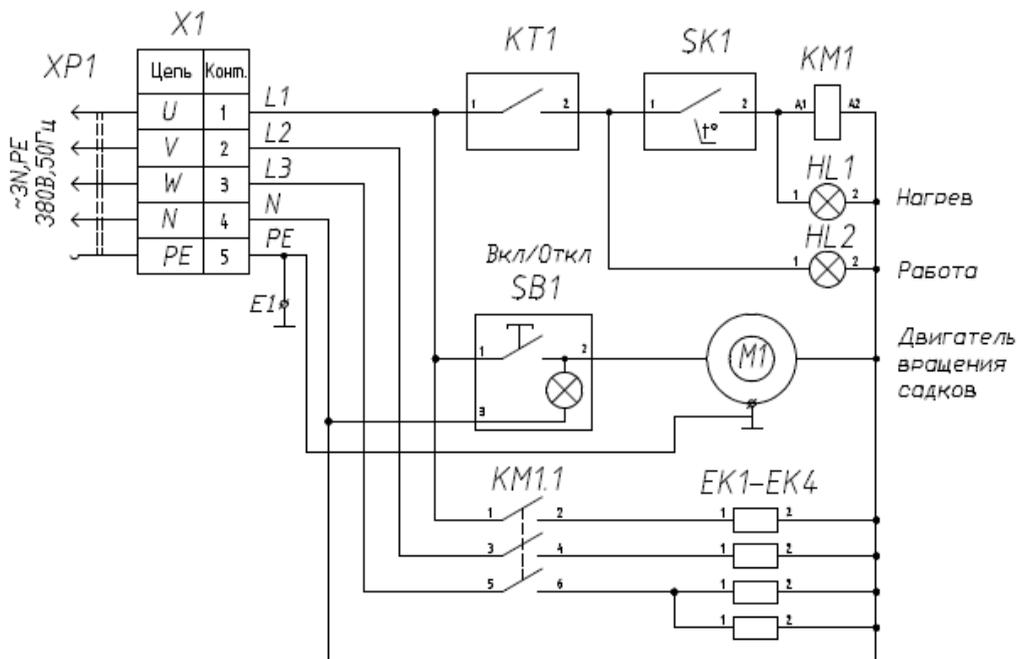
8. Приложения

8.1. Схема электрическая принципиальная электрогриля «Командор-5Э-Т-380»



Поз. обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
EK1 – EK3	ТЭН 2 кВт 220 В 50Гц	3	
HL1, HL2	Лампа индикаторная 09 зеленая	2	
KM1	Контактор LC1E1810 Schneider Electric	1	
KT1	Таймер DKJ-Y TM 10910120	1	
M1	Двигатель Motoriduttore mod 981 (2,0 об/мин)	1	
SB1	Выключатель MD-036/L/G/B-01/T6	1	
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-M 4125-0-053-1 (50-300°C)	1	
X1	Клеммный блок КБ 25 (5) ТУ3424-003-03965778	1	
E1	Зажим заземления	1	
XP1	Вилка ССИ-015 иек, 3Р+РЕ+N, 380В, 16А, IP44	1	

8.2. Схема электрическая принципиальная электрогриля «Командор-6Э-Т-380»



Поз. обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
ЕК1-ЕК4	ТЭН 2 кВт 220 В 50Гц	4	
HL1, HL2	Лампа индикаторная 09 зеленая	2	
KM1	Контактор LC1E1810 Schneider Electric	1	
KT1	Таймер DKJ-Y TM 10910120	1	
M1	Двигатель Motoriduttore mod 981 (2,0 об/мин)	1	
SB1	Выключатель MD-036/L/G/B-01/T6	1	
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-M 4125-0-053-1 (50-300°C)	1	
X1	Клеммный блок КБ 25 (5) ТУ3424-003-03965778	1	
E1	Зажим заземления	1	
XP1	Вилка ССИ-025 ИЕК, ЭР+РЕ+N, 380В, 32А, IP44	1	

9. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию

А К Т №

от « » _____ 201 года

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предприятия (наименование
предприятия, Ф.И.О.) _____

главного инженера предприятия (Ф.И.О.) _____

механика обслуживающего оборудование (Ф.И.О., организация,
№ договора, № удостоверения) _____

_____ ,
составили настоящий АКТ о том, что «___» _____ 201 года,
был запущен в эксплуатацию «Карусельный электрический гриль
для кур «Командор-__ Э-Т-380», полученный по
накладной _____

Оборудование установлено в закрытом помещении площадью
_____ м², температура в помещении _____ °С.

Директор предприятия (Ф.И.О.)

Главный инженер предприятия (Ф.И.О.)

Механик (Ф.И.О.)

10. Комплект поставки

№	Наименование	5Э-Т-380	6Э-Т-380
1	Гриль для кур «Командор»	1	1
2	Садок	4	6
3	Отражатель	3	4
4	Поддон для сбора жира	1	1
5	Стеклянная дверь	2	2
6	Ручка двери	2	2
7	Петля левая	2	2
8	Петля правая	2	2
9	Прокладка металлическая (40x15) мм для петель двери	4	4
10	Накладка магнитной защелки	2	2
11	Саморез 4,2x14	4	4
12	Руководство по эксплуатации	1	1
13	Упаковка	1	1

11. Сведения о приемке.

Электрический гриль для кур:

«Командор – 5Э-Т-380» ;

«Командор – 6Э-Т-380» .

заводской номер _____, соответствует техническим условиям
ТУ 5151-011-11440392-97 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 201 г.

Принято ОТК

М.П.

ATESY®

140000, Россия, Московская область,

г. Люберцы, ул. Красная, д.1

т/ф: (495) 995-95-99

info@atesy.info www.atesy.ru