

**EAC**

**ГРИЛЬ ДЛЯ КУР  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
шампурного типа  
«Командор-2/5 Э»**



***Руководство по эксплуатации***

**ATESY®**

# Гриль электрический 5-шампурный «Командор-2/5 Э»

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

## Техническое описание

Гриль электрический 5-шампурный «Командор-2/5 Э» (далее «гриль», «изделие») предназначен для приготовления стандартных тушек цыплят в системе общественного питания. Приготовление тушек осуществляется инфракрасным излучением от электрических нагревателей (ТЭНов). Благодаря вращению тушек, насаженных на шампур, происходит равномерная тепловая обработка со всех сторон. Стеклопакетные двери позволяют визуально наблюдать за приготовлением тушек.

В «Командоре-2/5 Э» пять шампуров предназначены для жарки 25 кур.

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

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

Предприятие «АТЕСИ» выпускает несколько вариантов электрических грилей для кур: шампурные грили - с одним, двумя, тремя и пятью шампурами; карусельные грили с вращающимися садками для кур – с четырьмя садками (2 варианта) и шестью садками.

Приобретая гриль «Командор-2/5 Э» внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно использовать гриль в Вашем бизнесе длительное время.

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

# Руководство по эксплуатации грилей электрических 5-шампурных «Командор-2/5 Э»

## 1. Общие указания

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

1.2. Гриль «Командор-2/5 Э» собирается и устанавливаются самим потребителем.

Подключение к электрической сети гриля «Командор-2/5 Э» должно производиться специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

1.3. Гриль «Командор-2/5 Э» может работать как от однофазной 3-х проводной электрической сети напряжением  $220\text{В} \pm 10\%$  переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода, так и от трехфазной 5-ти проводной электрической сети напряжением  $380\text{В} \pm 10\%$  переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

При подключении гриля «Командор-2/5 Э» к однофазной 3-х проводной электрической сети напряжением  $220\text{В} \pm 10\%$  на клеммах U, V, W входного клеммного блока необходимо установить «Перемычку для 220В», которая входит в комплект поставки.

Схема подключения кабеля электропитания приведена на рис.5, а также расположена на внутренней стороне боковой крышки гриля.

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

1.5. Оберегайте гриль от небрежного обращения и ударов.

1.6. Климатическое исполнение гриля УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35 °С и относительной влажностью не более 60% при 20°С).

1.7. Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78. Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря).

1.8. Условия хранения изделий 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

## 2. Технические характеристики

Гриль «Командор-2/5 Э»	
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота), мм	945 x 560 x 825
Потребляемая электрическая мощность, кВт	7,3
Номинальное напряжение электросети, В	380 или 220
Количество ТЭНов, шт.	6
Мощность ТЭНа, кВт	1,2
Номинальное напряжение на ТЭНе, В	220
Количество шампуров, шт.	5
Максимальное количество одновременно загружаемых для жарки тушек, шт	25
Масса, кг	52,8
Пределы регулирования температуры в камере гриля, °С	от 50 до 250
Время полного оборота шампура, сек.	30
Время приготовления при полной загрузке камеры, мин	80-100

## 3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Гриль «Командор» выполнен с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ МЭК 60335-1-2015. Степень защиты – IP20 по ГОСТ ИЕС 14254-2015.

**Запрещается мыть гриль под струей воды или погружать в воду!**

3.2. Перед включением гриля убедитесь в целостности корпуса, электрошнура с вилкой или кабеля электропитания, 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. Перед началом работы гриля необходимо поддон 2 (рис.1) для сбора жира посыпать солью для уменьшения разбрызгивания масла от высокой температуры.

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

**Не допускайте попадания воды на горячее стекло!**

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

#### 4. Подготовка к работе и порядок работы

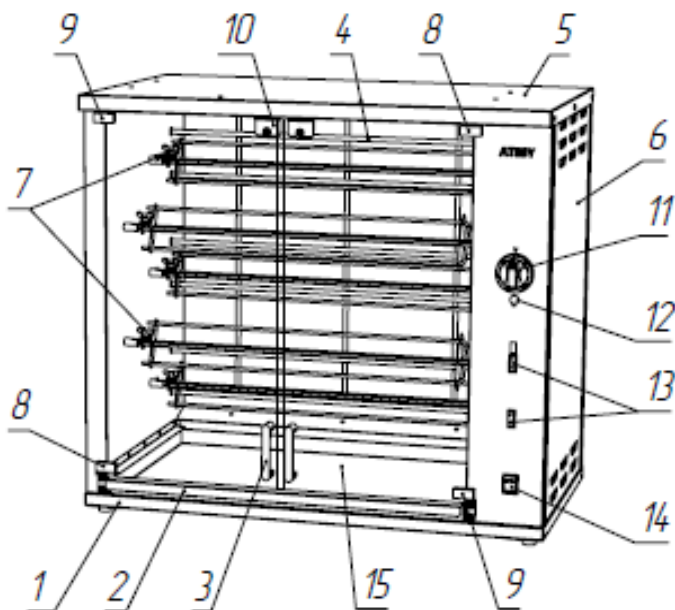


Рис. 1.

№	Наименование	№	Наименование
1	Корпус	9	Петля правая
2	Поддон для сбора жира	10	Магнитные защелки
3	Ручки дверей	11	Ручка терморегулятора верхней группы ТЭНов
4	ТЭНы	12	Индикаторная лампа
5	Колпак	13	Кнопки включения двух нижних групп ТЭНов
6	Крышка боковая	14	Кнопка включения вращения
7	Шампуры для жарки	15	Стеклянная дверь
8	Петля левая		

4.1. Распакуйте гриль. Для этого снимите с гриля упаковочную пленку, защитные вставки, извлеките из упаковки стеклянные двери 15, шампуры 7 и пакет с крепежными изделиями.

4.2. Установите шампуры 7. Установите на стеклянные двери 15 ручки 3 при помощи саморезов 16 (рис. 2). Металлические накладки 17 закрепите при помощи винтов 18 с шайбами 21 и гайками 22 (рис. 3).

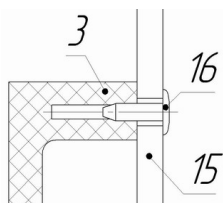


Рис. 2. Схема установки ручки.

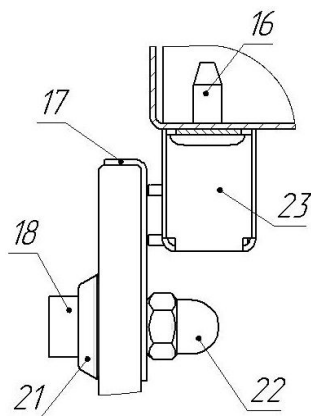


Рис. 3. Схема установки накладки.

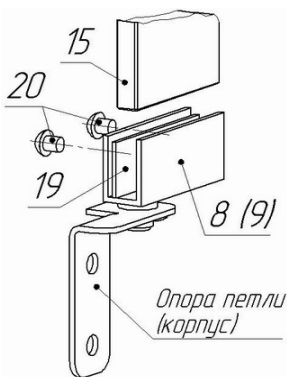


Рис. 4. Схема установки петли.

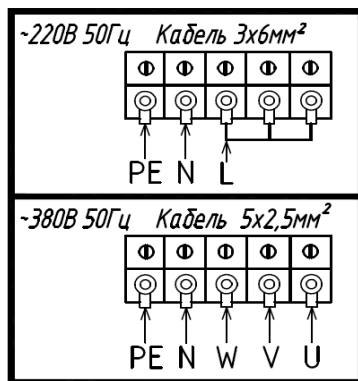


Рис. 5. Схема подключения кабеля электропитания.

Затем стекла 15 закрепите в петлях 8 и 9 (рис. 4) посредством винтов 20 и металлических прокладок 19 (40x15), выровняв стекла горизонтально. При необходимости выровняйте магнитные защелки 23 таким образом, чтобы их контакт с накладками 17 осуществлялся по всей поверхности магнитных пластин. Для этого ослабьте саморезы 16 (рис. 3), выровняйте магнитные защелки 23 и снова заверните саморезы.

#### 4.3. Снимите защитную пленку с деталей из нержавеющей стали!

4.4. После сборки гриля необходимо провести санитарную обработку камеры и вертелов с помощью стандартных средств очистки.

После чего произвести санитарный обжиг камеры. Для этого гриль подвергают нагреву в течение 30 минут при включенных кнопках 13 и терморегуляторе 11 (на максимальной уставке).

4.5. Перед включением гриля в электросеть, убедитесь в целостности электрошнура, наличии и исправности заземления гриля, отсутствии сколов и трещин на стекле.

4.6. Подключение гриля «Командор-6Э-Т» к электросети производится специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

Гриль «Командор-6Э-Т» подключается к трехфазной 5-ти проводной электрической сети напряжением 380В±10% переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода при помощи электрокабеля, имеющего сечение проводов 5x2,5 мм<sup>2</sup>.

Подключение к электросети 380В должно производиться через выключатель автоматический дифференциальный 3-полюсный 25А

с током срабатывания 30мА.

Сечение проводов подводящей сети должно быть не менее 6,0 мм<sup>2</sup>.

4.7. Гриль «Командор-6Э-Т» может подключаться к однофазной 3-х проводной электрической сети напряжением 220В±10% с помощью электрокабеля, имеющего сечение проводов 3х6,0 мм, при этом на клеммах U, V, W входного клеммного блока необходимо установить «Перемычку для 220В», которая входит в комплект поставки.

Схема подключения электрокабеля и «Перемычки для 220В» к клеммам гриля приведена на рис.5, а также схема подключения расположена на внутренней стороне боковой крышки гриля.

Подключение к электросети 220В должно производиться через выключатель автоматический дифференциальный 1-полюсный 40А с током срабатывания 30мА.

Сечение проводов подводящей сети должно быть не менее 6,0 мм<sup>2</sup>.

4.8. Управление грилем осуществляется с панели управления.

Две группы ТЭНов 4 для двух нижних шампуров включаются с помощью кнопок 13 и работают постоянно.

При включенных кнопках 13 загорается их подсветка.

Верхняя группа ТЭНов 4 включается посредством вращения ручки 11 терморегулятора. Загорание индикаторной лампы 12 терморегулятора свидетельствует о включении нагрева.

4.9. При достижении в верхней части камеры установленного уровня температуры (в зависимости от позиции ручки терморегулятора) нагрев верхней группы ТЭНов отключается, а лампа 12 гаснет. После того, как температура снизится ниже установленного уровня, нагрев верхней группы ТЭНов включится вновь.

4.10. Вращение шампуров включается кнопкой 14. При этом загорается подсветка кнопки 14.

4.11. Перед началом работы, размороженные и предварительно приготовленные для жарки тушки цыплят (посоленные, поперченные, промаринованные и т.д.), насаживаются на шампур. При этом центральная пика шампура проходит через внутреннюю полость тушки, а внешние пики остаются снаружи. Крылышки с помощью внешних пик поджимаются к самой тушке. Ножки огибают внешние пики и заправляются за центральную пикку. Каждая последующая тушка прижимает ножки предыдущей, а последняя тушка прижимается упорной муфтой шампура (фото 1).



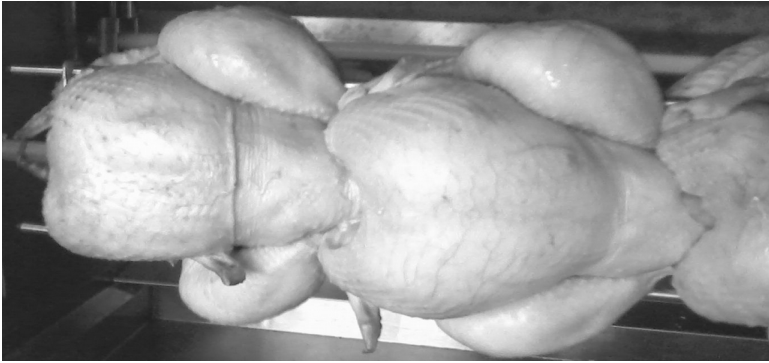


Фото 1.

4.12. Подготовленные к загрузке шампурь установить в камеру, включить нагрев ТЭНов кнопками 13 и ручкой 11 терморегулятора. Затем включить вращение вертелов кнопкой 14.

Рекомендуемая температура приготовления кур, устанавливаемая ручкой 11 терморегулятора, 250°C.

4.13. Готовность тушек контролируется визуально. Для получения хрустящей корочки рекомендуется после 40-50 минут жарения поменять местами верхний и нижний шампурь.

**4.14. Внимание! Установку и снятие шампуров в гриле производить при отключенном вращении.**

4.15. Шампурь с готовыми к употреблению тушками цыплят вынимают из камеры при помощи кулинарных захватов, чтобы предотвратить ожог рук обслуживающего персонала.

4.16. Шампурь с готовыми к употреблению тушками и предназначенными для непродолжительного хранения в подогретом виде переставляют на посадочные места, расположенные в камере ближе к дверям.

4.17. Порядок выключения гриля. Отключите нагрев ТЭНов, отключив кнопки 13 и поставив ручку 11 в положение «0». Выключите вращение шампуров кнопкой 14. Отключите автоматический выключатель.

## 5. Обслуживание электрического гриля «Командор-2/5 Э»

4.1. Все работы по обслуживанию гриля производить при отключенном автоматическом выключателе .

4.2. Ежедневно в конце работы после остывания гриля необходимо произвести очистку и промывку камеры, стекол двери, поддона для сбора жира, шампуров и отражателей тепла, используя средства очистки, не содержащие хлор.

После промывки и сушки установите их на прежнее место.

4.4. Для доступа к электроприводу гриля и регуляторам температуры необходимо снять правую боковую крышку.

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

## 6. Гарантийные обязательства

6.1. Предприятие «АТЕСУ» гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

6.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;

- при повреждениях, вызванных доработкой оборудования, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования 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 оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

6.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения 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.

6.4. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления.

В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

6.5. Срок годности изделия — 10 лет со дня изготовления.

6.6. 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:

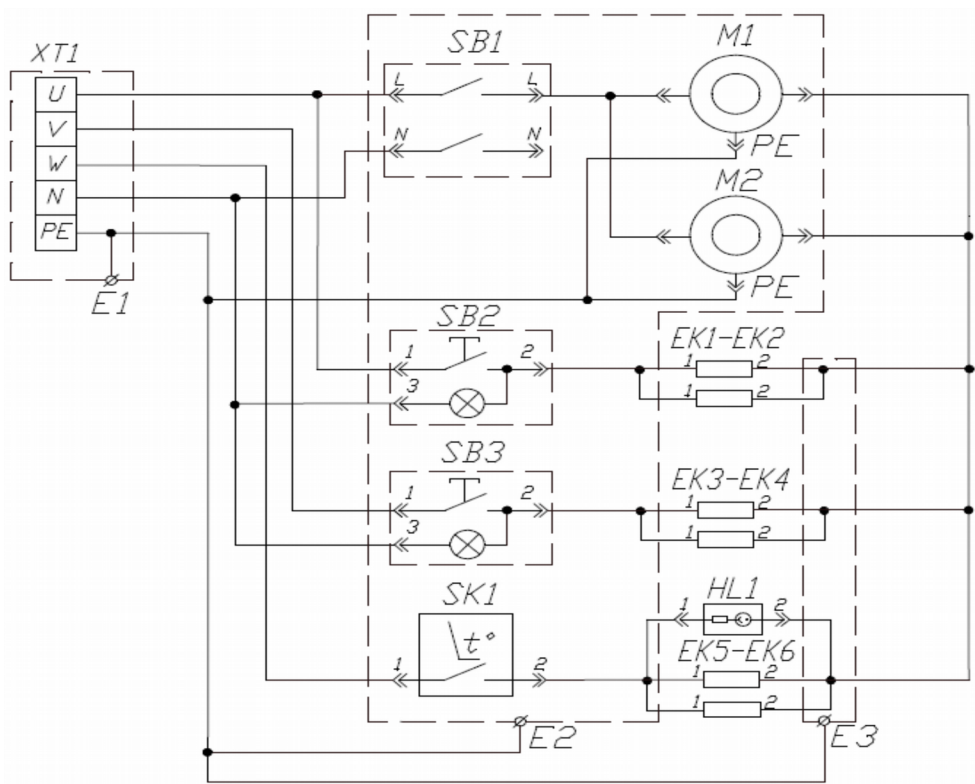
<http://atesy.ru/service/>

## 7. Возможные неисправности и методы их устранения

Характерные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
При включении кнопки 14 шампуры не вращаются	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 11 верхняя группа ТЭНов не нагревается.	Неисправен терморегулятор	Заменить терморегулятор
При включенной индикаторной лампе 12 один из ТЭНов не работает.	Неисправен ТЭН	Заменить ТЭН
При включенных кнопках 13 одна из групп ТЭНов не нагревается.	Неисправна соответствующая кнопка	Заменить кнопку

## 8. Приложения

### 7.1. Схема электрическая принципиальная гриля «Командор-2/5 Э»



E1, E2, E3 - Болт M5x16

HL1 - Лампа индикаторная

SB1 - Выключатель MD-0401/L/G/A03/T6

SB2, SB3 - Выключатель MD-036/L/G/B01/T6

SK1 - Терморегулятор MMG HU-30-M  
4125-0-053-1 (50-300°C)

EK1...EK6 - ТЭН 1,2 кВт

M1, M2 - Электродвигатель Метеор (мод. 981)

XT1 - Клеммный блок КБ-63/5

## 9. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию

### АКТ ввода в эксплуатацию

Изделие

« \_\_\_\_\_ »

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Место установки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший  
ввод в эксплуатацию

Представитель владельца  
изделия

\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## 10. Комплект поставки

№	Наименование	Количество, шт.
1	Гриль «Командор-2/5 Э»	1
2	Шампур (Вертел)	5
3	Поддон для сбора жира	1
4	Петля левая	2
5	Петля правая	2
6	Прокладка металлическая 40x15 (для двери)	4
7	Винт М4x5	8
8	Ручка двери	2
9	Саморез 4,2x14	4
10	Накладка магнитной защелки	2
11	Винт М5x12	2
12	Шайба специальная	2
13	Гайка колпачковая М5	2
14	Дверь стеклянная	2
15	Съемник	2
16	Руководство по эксплуатации	1
17	Упаковка	1

## 11. Сведения о приемке

Гриль «Командор-2/5 Э»

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

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ 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](mailto:info@atesy.info)**

**[www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)**