ERC

Зип Общепит

VSEZIP.TU
КАРУСЕЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР (812)987-08
«КОМАНДОР-4М»
«КОМАНДОР-5М»



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Карусельный электрический гриль «Командор – 4М», «Командор – 5М»

Благодарим Вас за покупку нашего изделия. Мы уверены, что Вы негря потратили дельги.

Техническое описание

Карусельный электрический гриль «Командор-4М(5М)» предназначен для приготовления тушек кур, куриных окорочков, грудок и других продуктов во вращающихся по кругу садках. З «Командоре-4М» слновременно можно пожарить восемь кур, в «Командоре-5М» - двенадцать кур. Приготовление кур осуществляется инфракрасным излучением от электрических нагревателей (ТЭНов). Благодаря вращению тушек, происходит равномерная обработка их со всех сторон.

Стеклянная дверь и задняя стеклянная стенка позволяют визуально наблюдать за приготовлением кур. Рабочий объем освещается лампой.

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

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:

- электрические грили шампурного типа с одним, двумя или тремя вертелами на шесть, двенадцать, восемнадцать кур;
- карусельные грили на восемь и двенадцать кур.

Предприятие-изготовитель рекомендует Вам приобрести в комплекте с грилем для кур универсальную витрину-подставку, на которую устанавливается гриль для кур. В ней также можно хранить уже приготовленные тушки кур в горячем виде. 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 отличатся от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации карусельного гриля для кур «Командор-4М» и «Командор-5М»

1. Общие указания

- 1.1.Электрогриль работает от 3-х проводной однофазной электрической сети напряжением 220 В±10% переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначен для установог в домещениях и на открытом воздухе (под навесом) при температуре окружающей среды не ниже + 10°C.
- 1.2. Электрогриль собирается, устанавливается и подключается к электрической сети самим потребителем.
- 1.3. Электрогриль устанавливается на устойчивую, горизонтальную, несгораемую подставку (высотой 500-700 мм), на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.
- 1.4. Оберегайте гриль от небрежного обращения и ударов.
- 1.5. Электрогриль подключается к электросети, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного электрического щитка или от отдельного автоматического выключателя (типа АК 50) с током нагрузки

не более 18A для «Командора-4М» и не более 30A для «Командора-5М».

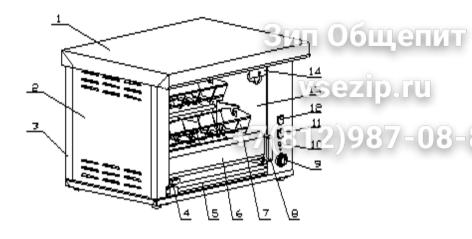
2. Технические характеристики

Гриль «Командор»		4M	Обмдеп
2.1	Габаритные размеры, (дина х ширина х высота), мм	660 x510 x 570	890 x 510x 570
2.2	Потребляемая электрическая мощ- ность, кВт	3,6 V	sezip.ru
2.3	Количество нагревателей, шт	3	3
2.4	Мощность ТЭНа, кВт	+ 1,2 81	2)937-0
2.5	Номинальное напряжение на ТЭНе, В	220	220
2.6	Пределы регулирования температуры в камере гриля, °C	50-250	50-250
2.7	Количество одновременно загружаемых тушек (до 1,2 кг каждая), шт	8	12
2.8	Количество садков, шт	4	4
2.9	Время приготовления при полной загрузке камеры, мин	60-70	60-70
2.10	Время полного оборота садков, с	35	35
2.11	Масса, кг	46	62

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

- 3.1. Электрогрили «Командор-4М» и «Командор-5М» выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты IP20 по ГОСТ 14254.
- 3.2. Перед включением гриля убедитесь в целостности корпуса, электрошнура с вилкой, 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. Грили относятся к приборам, работающим под надзором.
- 3.5. Запрещается работать на гриле с открытыми дверцами и боковыми стенками.
- 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.

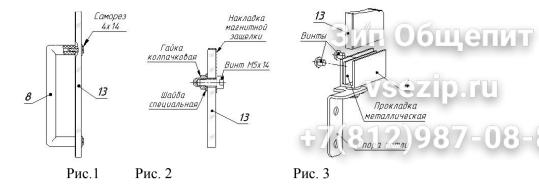
4. Подготовка к работе и порядок работы



1	Крышка	8	Ручка двери
2	Боковая стенка	9	Ручка регулятора температуры
3	Корпус	10	Индикаторная лампа
4	Петля двери	11	Переключатель двигателя
5	Поддон для сбора жира	12	Переключатель освещения
6	Отражатель тепла	13	Стеклянная дверь
7	Садки	14	Накладка магнитной защелки

- 4.1. Распаковать гриль. Извлечь из упаковок стекла (13), ручки (8), петли (4) и накладки магнитной защелки (14) для дверей, комплект крепежа, а также отражатели тепла (6) (см. п.9 «Комплектность поставки»).
- 4.2. Снять защитную пленку с деталей из нержавеющей стали!
- 4.3. Установить на ТЭНы отражатели (6).
- 4.4. Установить на стеклянные двери (13) ручки (8) (см. рис.1) и накладки магнитной защелки (14) (см. рис.2).
- 4.5. После этого установить стеклянные двери (см. рис.3), закрепив их на петлях (4), с помощью винтов М4х4 и прокладок металлических (40х15)мм, входящих в комплект поставки. При установке дверей необходимо обеспечить равномерный зазор между стеклами.

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



- 4.6. После распаковывания гриля провести санитарную обработку камеры и садков с помощью стандартных средств очистки. Собрать гриль и произвести санитарный обжиг камеры. Для этого гриль подвергают нагреву в течение 20 минут на максимальном уровне мошности.
- 4.7. Перед включением гриля в электросеть, убедитесь в целостности электрошнура, вилки, наличии и исправности заземления сетевой розетки, отсутствии сколов и трещин на стёклах.
- 4.8. Включить электрическую вилку в сеть переменного тока напряжением 220 В \pm 10% с частотой 50 Гц с наличием заземления или подключить к отдельному автоматическому выключателю (типа АК 50) с током нагрузки не более 18 А для «Командора-4М» и не более 30 А для «Командора-5М» с сечением провода подводящей сети не менее 4 мм². 4.9. Управление грилем осуществляется с панели управления.
- Нагрев ТЭНов включается общим терморегулятором. О нагреве ТЭНов свидетельствует включенная индикаторная лампа (10). При достижении в камере установленного уровня температуры (в зависимости от позиции переключателя температуры) нагрев ТЭНов отключается, лампа гаснет. После того, как температура в камере снизится ниже установленного уровня, нагреватель включится вновь.
- 4.10. Вращение садков (7) осуществляется установкой переключателя (11) в положение «1».
- 4.11. Для того, чтобы остановить любой из садков в удобном для обслуживающего персонала месте, необходимо подвести его в нужное положение перед стеклянной дверью (13), и установить переключатель (11) в положение «0». Садки остановятся и, даже при несимметричной загрузке курами, не будут самопроизвольно вращаться.

- 4.12. Переключателем (12) включается освещение камеры.
- 4.13. Предварительно размороженные и подготовленные тул со кур (посоленные, поперченные, промаринованные и т.д.) укладываются в садки (7) по 2 шт. в «Командоре-4М» и по 3 шт. в «Командоре-5М». Так же можно подготовить и уложить в садки окорочка, голеги и крылышки ки кур. Крылышки следует укладывать на дно садка в горизонтальном положении так, чтобы они не выпадывали из садка и не задевали ТЭНы и соседние садки.
- 4.14. При загрузке садков курами необходимо прижать ножки и крылья, не допуская касания выступающими частями кур боковых стенок гриля и ТЭНов. После загрузки всех садков включить вращение переключателем (11) и проследить за равномерностью распределения кур на садках.
- 4.15. Для того, чтобы куры хорошо прожарились, рекомендуется применять размороженные куры весом не более 1,3 кг. При жарении кур сначала установить регулятор нагрева ТЭНов в положение 200°C, а через 20-30 минут переключить на максимальный нагрев для того, чтобы на курах образовалась хрустящая корочка.
- 4.16. Готовность кур определяется визуально. Готовые куры вынимаются из садок вилками. Можно с помощью захватов снять целиком садок с курами.
- 4.17. Для сбора жира и других отходов в гриле «Командор» имеется специальный поддон (5), который необходимо по мере наполнения очищать.
- 4.18. Порядок выключения электрогриля. Отключить нагрев ТЭНов, повернув ручку (9) в положение «0». Выключить вращение садков, установив переключатель (11) в положение «0». Отключить освещение камеры переключателем (12). Вынуть электровилку из розетки.

5. Обслуживание электрогриля «Командор»

- 5.1. Все работы по обслуживанию гриля производить при отключенной от электросети вилке.
- 5.2.При монтаже подводящей электросети для «Командора» необходимо использовать 3-х жильные провода сечением 4 мм².
- 5.3. Ежедневно в конце работы после остывания гриля необходимо произвести очистку камеры, стекол, вынуть из камеры поддон, садки, отражатели тепла и после их промывки и сушки установить на прежнее место.
- 5.4. Для доступа к механизму вращения необходимо снять верхнюю крышку и затем открыть правую боковую стенку.
- 5.5. Аккуратное и бережноеобращение с грилем позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

6. Гарантийные обязательства



- 6.1. Предприятие «АТЕСИ » гарантирует нормальную работу изделия «Командор –4М» и «Командор –5М» в течение 12 месяцев со для продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем Руководстве по эксплуатации.
- 6.2. Гарантия не распространяется в случае выхода из делил из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем Руководстве по эксплуатации.
- 6.3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих условий:
 - наличие Руководства по эксплуатации на данное изделие;
 - наличие платежного документа;
 - наличие заводской упаковки;
 - изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
 - не производился несанкционированный ремонт.
- 6.4. Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня выпуска.
- 6.5. 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:

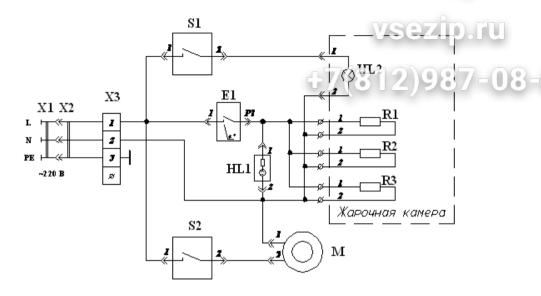
http://atesy.ru/service/

7.Приложения

7.1. Схема электрическая принципиальная электрогриля

«Командор-4М» и «Командор-5М»

Зип Общепит



Условные обозначения:

Е1 – Болт заземления

E2 - Терморегулятор (50-250)°С

HL1 - Лампа индикаторная

HL2 - Лампа 25 Вт

М - Электродвигатель «Метеор» 220В, 2 об/мин

R1...R3 – ТЭН 1,2 кВт, 220 В, ГБ01.600.000 - «Командор-4М» (ТЭН 2,0 кВт, 220 В, ГБ02.010.000 - «Командор-5М»)

S1 - Выключатель MD-0401/L/G/A29/T6

S2 - Выключатель MD-0401/L/G/A03/T6

X1 - Розетка РШ-40 (32 A)

Х2 - Вилка ВШ-40 (32 А)

X3 - Клеммный блок КБ25/3 - «Командор-4М»

(КБ63/3 - «Командор-5М»)

8. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию

AKT №

Зип Общепит

OT ≪	>>	201	года
			vsezip.ru

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предпри предприятия,	ятия (наименование Ф.
главного инженера предприятия (Ф.И.О) _ механика обслуживающего оборудование	(ФИО опсанизация
№ договора, № удостоверения)	(Ф.H.O., Optumouqna,
составили настоящий АКТ о том, что « был запущен в эксплуатацию «Карусельны «Командор-4М (5М)», полученный по нак	ый электрический гриль
Оборудование установлено в закрытом по м², температура в помещении	
Директор предприятия	(Ф.И.О.)
Главный инженер предприятия	(Ф.И.О.)
Механик	(Ф.И.О.)

9. Комплект поставки

№	Наименование	Кол-во, шт.	
		4M	5M
1	Электрогриль «Командор»	15	1
2	Садок	4	4
3	Отражатель тепла	3	3
4	Поддон	1	Wer
5	Стеклянная дверь	1	2
6	Ручка двери	1	2
7	Петля левая	71//	0729
8	Петля правая	71	$\frac{1}{2}$
9	Прокладка металлическая 40х15 для петель	2	4
10	Накладка магнитной защелки	1	2
11	Саморез 4,2х14	2	4
12	Винт М5х14	1	2
13	Винт М4х4	4	8
13	Гайка колпачковая М5	1	2
14	Шайба специальная	1	2
15	Кулинарные захваты	2	2
16	Лампа освещения камеры	1	1
17	Руководство по эксплуатации	1	1
18	Упаковка	1	1

10. Сведения о приемке.

Электрогриль:	«Командор – 4М» L	Ј; «Командор − 5М»	□;
· —	, соотво 2-97 и признан годным	етствует техническим у м для эксплуатации.	словиям ТУ
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.ru www.atesy.ru