Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

ТМ02

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА ЭПШЧ-9-4-16 КУХОННОЙ ЛИНИИ (серия 900)

«ТРАДИЦИЯ-2008»

Руководство по эксплуатации

ATESY®

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

Плита электрическая кухонной линии «Традиция 2008» (серия 900).

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

Техническое описание.

Электрическая плита «Традиция» относится к разряду профессионального кухонного оборудования и является сердцем любой кухни.

Электроплита укомплектована четырьмя прямоугольными конфорками мощностью 2,9 кВт каждая , выполненными из углеродистой стали . Нагрев осуществляется трубчатыми электронагревателями (ТЭНами) . Предприятие «АТЕСИ» имеет патенты на изобретение (№ 2309556 от 16.01.2006 г.) и на полезную модель (№ 668749 от 18.06.2007 г.) на электрическую конфорку .

Предприятие выпускает электроплиты с двумя, четырьмя, шестью прямоугольными конфорками.

В конструкции плиты предусмотрена жарочная камера общей мощностью 5,2 кВт. Нагреватели жарочной камеры расположены таким образом, чтобы осуществлять равномерный нагрев всего объема камеры. Жарочная камера рассчитана на применение стандартных противней – гастроемкостей GN 2/1 (530 х 650 мм).

Камера выполнена из нержавеющей стали , что улучшает ее потребительские свойства и внешний вид .

Одним из важнейших достоинств электроплиты «Традиция-2008» является то, что все части плиты, до которых можно дотронуться имеют невысокую температуру (кроме конфорок и столешницы) и не могут вызвать ожога. Так при температуре окружающей среды 25±10°С, максимальная температура передней панели столешницы не превышает 70-80°С; температура на

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

блоке управления (возле ручек регулировки) 70°С, температура ручки жарочной камеры - 40°; температура двери жарочной камеры - 60°С.

Важной особенностью электрической плиты «Градиция-2008» является то , что плита выполнена разборной – состоит из корпуса и подставки , что позволяет легко транспортировать плиту через обычный дверной проем (800 мм) . Кроме того , конструкция электроплиты позволяет легко осуществлять электромонтаж и обслуживание плиты с лицевой стороны, не требуется перемещение плиты по производственному помещению в случае ремонта . Конфорки плиты – подъемные , что облегчает замену ТЭНа в случае выхода его из строя или осмотр электропроводки .

Имея электрическую плиту , Ваши повара приготовят самые разнообразные блюда, используя все имеющиеся в их арсенале кулинарные технологии. Поэтому мы уверены, что наша электроплита будет на Вашей кухне оборудованием №1.

Все облицовочные элементы электроплиты выполнены из пищевой нержавеющей стали, что является залогом ее длительной эксплуатации, безукоризненного внешнего вида и пригодности для предприятий общественного питания.

Элементы электроплиты, контактирующие с продуктами питания, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором.

Приобретая электроплиту, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать и делать свой бизнес.

Информируем Вас о том, что в полный состав кухонной линии «Традиция» входят следующие элементы:

Табл. 1

1	Кухонная плита (серия 900) с жарочной камерой или без неё
2	Сковорода (подъемная чаша)
3	Сковорода для стейков (плоская, либо ребристая поверхность)
4	Фритюрница
5	Нейтральный стол

6	Мармит
7	Универсальная подставка
8	Вытяжной зонт (островной , настенный)

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

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 электроплиты кухонной линии «Традиция-2008 » (серии 900).

1. Общие указания

1.1.Электроплита кухонной линии «Традиция-2008» (серия 900) работает от четырех проводной электрической сети напряжением 380 В±10% переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначена для установки в помещениях с температурой окружающего воздуха не ниже 0°С и относительной влажностью 60% при температуре +20°С.
1.2. Электроплита устанавливается на устойчивом, горизонтальном основании на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов. Выравнивание поверхности плиты и устранение перекоса двери производится регулировкой высоты ножек .
1.3. Электроплита подключается к электросети специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.
1.4. Корпус плиты должен быть заземлен через имеющийся на корпусе болт заземления.
1.5. Электропитание подвести на блок зажимов на сетевой колодке (см. приложение 1) от распределительного щита через автоматический выключатель.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

1.6. Перед пуском электроплиты в эксплуатацию необходимо просушить ТЭНы конфорки и жарочной камеры в течение 1,5-2ч при комнатной температуре (или включить плиту на низшую ступень нагрева).
1.7. На поверхности прямоугольной конфорки допускаются нижеследующие дефекты, не влияющие на эксплуатационные свойства конфорки и не ухудшающие электрическую прочность изоляции: вмятины и неровности, площадь которых не превышает 15% от всей площади конфорки, или, количество которых не более трех; следы от поверхностной коррозии , волосовидные трещины.
1.8. Оберегайте плиту от небрежного обращения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей электроплиты.
1.9. При покупке электроплиты требуйте проверки работы и комплектности электроплиты.
1.10. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, электроплита гарантийному ремонту не подлежит.

2. Технические данные

Табл. 2

2.1.	Номинальное напряжение	В	380
2.2.	Электрическая потребляемая мощность	кВт не более	16,8
2.3.	Суммарная мощность электроконфорок (4 шт.)	кВт	11,6
2.4.	Номинальное напряжение на конфорке	В	220
2.5.	Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220
2.6.	Общая потребляемая мощность ТЭНов жарочной камеры	кВт	5,2
2.6.1.	Мощность верхних ТЭНов камеры	кВт	2,6
2.6.2.	Мощность нижних ТЭНов камеры	кВт	2,6
2.7.	Диапазон регулирования температуры рабочего объема жарочной камеры (бесступенчатое)	°С	От 50 до 300
2.8.	Время разогрева рабочего объема жа-	мин	20-30

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

	рочной камеры до 250°С		
2.9.	Время разогрева конфорок	мин	9
2.10.	Мощность внешнего ТЭНа	кВт	1,6
2.11.	Мощность внутреннего ТЭНа	кВт	1,3
2.12.	Внутренние размеры жарочной камеры (длина х ширина х высота)	мм	700х560х410
2.13.	Габаритные размеры электроплиты (длина х ширина х высота)	мм	900х850х870
2.14.	Масса	кг	120

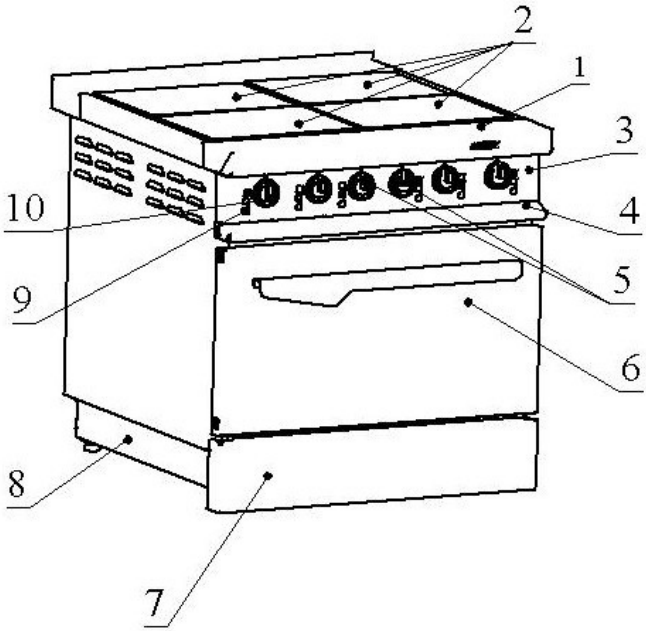
Мощность электроконфорки

Табл. 3

Положение переключателя	**0**	**1**	**2**	**3**
Мощность , Вт	**0**	**720**	**1610**	**2900**

3. Устройство электроплиты

3.1. Общий вид электроплиты (рис. 1)

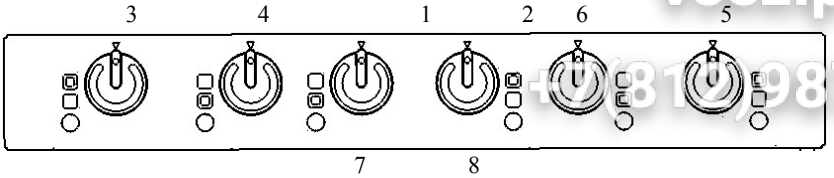


1	Рабочая поверхность плиты	6.	Дверь жарочной камеры
2	Электроконфорки	7.	Декоративный кожух
3.	Панель управления	8.	Подставка
4.	Поддон защитный	9.	Сигнальные лампы

5.	Ручка регулятора температуры жарочной камеры	10.	Ручка переключателя мощности конфорок

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

3.2. Панель управления электроплиты (рис. 2)



1	Сигнальные лампы включения электроконфорок
2	Сигнальные лампы включения верхних и нижних ТЭНов
3	Ручка ступенчатого переключения левой задней конфорки
4	Ручка ступенчатого переключения левой передней конфорки
5	Ручка ступенчатого переключения правой задней конфорки
6	Ручка ступенчатого переключения правой передней конфорки
7	Ручка включения нижних нагревателей жарочной камеры (бесступенчатое регулирование)
8	Ручка включения верхних нагревателей жарочной камеры (бесступенчатое регулирование)

3.3. Конфорки электроплиты – разборные . Нагрев плоскости конфорки осуществляется с помощью двух ТЭНов , которые равномерно прогревают поверхность .

3.4. Конфорки электроплиты легко поднимаются без разборки плиты . Это очень удобно при ремонте и техническом осмотре электропроводки плиты .

3.5. При транспортировке электроплиты через узкий дверной проем необходимо :

- снять корпус электроплиты с подставки ,
- наклонить его в сторону на 90^{o} или положить на тележку с мягкой подстилкой ,
- переместить плиту через дверной проем .

3.3. В нижней части электроплиты расположена жарочная камера. Нагрев рабочего объема жарочной камеры осуществляется двумя трубчатыми нагревателями (ТЭНами), расположенными в верхней и нижней части шкафа.

3.4. Жарочная камера имеет три пары направляющих, предназначенных для установки на желаемом уровне противней. В

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

нижней части жарочной камеры расположен защитный поддон для сбора стекающего масла и других отходов от приготовления продуктов питания, а также для более равномерного распределения температуры внутри его объема.

4. Порядок работы

4.1. Перед началом работы **после окончательной установки электроплиты** в производственное помещение освободите конфорки от крепежных досок.
4.2.Для включения электрической конфорки необходимо установить ручку переключателя в положение, соответствующее требуемой мощности.
4.3. При включении электроконфорки загорается соответствующая сигнальная лампа.
4.3. Включение верхних и нижних нагревателей жарочной камеры производится двумя соответствующими ручками, расположенными в средней части пульта управления электроплиты (регулирование бесступенчатое).
4.4. При включении электронагревателей жарочной камеры загораются две сигнальные лампы. При достижении заданной температуры рабочего объема жарочной камеры нагреватели автоматически отключаются и лампы гаснут. При уменьшении температуры ниже заданной, нагреватели включаются и циклы повторяются.
4.5. Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи и увеличения срока службы электроконфорок, рекомендуется пользоваться кухонной посудой, имеющей

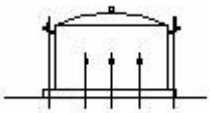


Рис.3

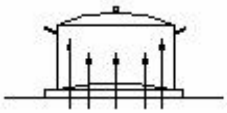


Рис.4

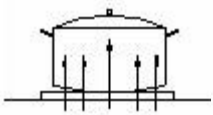


Рис.5

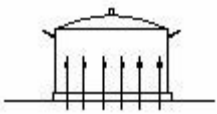


Рис.6

ровное и плоское дно диаметром равным или несколько большего размера электроконфорки (рис. 6).

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

Выбор посуды:Рис.3,4,5– неправильно; Рис.6 – правильно

4.6. Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности нагревателей. После закипания или несколько раньше необходимо переключить нагреватели на минимальную или среднюю мощность в зависимости от объема посуды.

4.7. Выпечка мучных изделий, тушение продуктов производится в жарочной камере.

4.8. Перед использованием жарочной камеры ее необходимо разогреть в течение 10-15 минут до температуры 200°С, после чего можно производить выпечку.

4.9. При выпечке не рекомендуется часто открывать дверь жарочной камеры, чтобы не охладить ее.

4.10. По окончании приготовления пищи необходимо выключить все нагревательные элементы электроплиты.

5. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

5.1.Электроплита «Традиция-2008» выполнена с защитой от поражения электрическим током класса 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р33.

5.2. Все работы по устранению неисправностей и ремонту электроплиты должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения электроплиты от сети.

5.3.Отсоединять провода от клеммной колодки разрешается только после выключения всех нагревательных элементов и после отключения автоматического выключателя, через который будет подключена плита к электрической сети.

5.4. Не допускается попадание влаги внутрь электроплиты.

5.5. **Запрещается:**

5.5.1. Оставлять без надзора электроплиту с включенными нагревательными элементами.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

5.5.2. Держать вблизи включенной электроплиты легковоспламеняющиеся вещества.
5.5.3. Во избежание пожара использовать электроплиту для обогрева помещения.
5.5.4. Эксплуатация плиты с включенными конфорками и жарочной камерой без нагрузки (без емкостей).
5.6. ВНИМАНИЕ ! Во избежание самопроизвольного поворота конфорок запрещается снимать доски , фиксирующие конфорки, до окончательной установки электроплиты на определенное место .
5.6. После распаковывания, перед включением в сеть, электроплита должна быть выдержана при комнатной температуре в течение 2 часов.
5.7. **Внимание! В рабочем состоянии конфорки имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога.**
5.8. Корпус электроплиты должен быть заземлен. Место заземления обозначено специальным значком.

6. Техническое обслуживание

6.1.Все работы по обслуживанию выполняются при отключенной от сети электроплите.
6.2. Электроплита подключается к электросети, имеющей защитное заземление, от отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического выключателя (типа АК-50) с током нагрузки 40 А. Клеммная колодка для стационарного подключения плиты к электросети находится за передней панелью (см. рис 7) .
Схема подключения электроплиты приведена в приложении 1.
6.3. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.
6.4. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку электроплиты кухонной линии «Традиция-2008» от остатков пищи, конденсата, жира и др. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки электроплиты, протрите все поверхности сухими тканями. Об-

ращайте внимание не только на чистоту электроплиты, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу – это путь к травматизму.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

Схема доступа к внутренним элементам плиты.

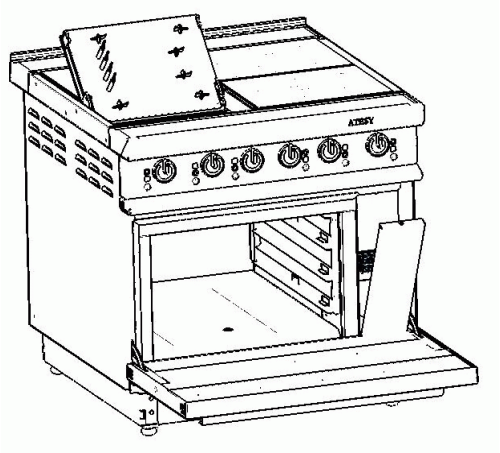


Рис. 7

7. Гарантийные обязательства

7.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу электроплиты «Традиция-2008» в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.
7.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя электроплиты по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.
7.3. 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;

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

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

7.5. В течение гарантийного срока предприятие «Атеси» производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока заключает договора на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

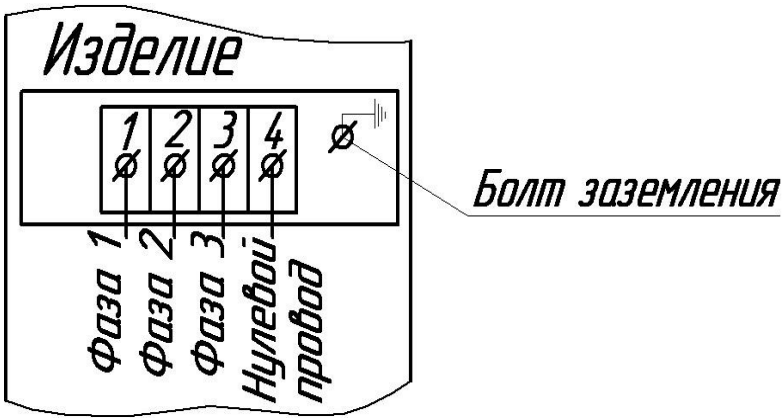
(495) 995-95-99

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

Приложение 1
Обязательное

Схема подключения электроплиты к электросети.

Подключение электрической плиты кухонной линии «Традиция-2008» производить к 4 – контактной колодке, расположенной справа внизу (см. рис. 1, поз.8), от трехфазной сети с нулевой точкой и с заземлением.



Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

* Подвод электропитания

Сечение проводов:

Фазовый	Не менее 4 мм^2
Нулевой	Не менее 6 мм^2
Заземление	Плетенка 4 мм^2

8.Комплект поставки

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-

1	Электроплита	1
2	Декоративная панель	1
3	Защитный поддон	1
4	Подставка	1
5	Регулируемые опоры	4
6	Руководство по эксплуатации	1
7	Упаковка	1

9.Сведения о приемке.

Электрическая плита кухонной линии «Традиция - 2008» (серия 900)

Заводской номер_____

соответствует техническим условиям ТУ 5151-018-11440392-99 признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска_____200 г.

Принято ОТК.

м.п.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1
т/ф: (495) 995-95-99
atesy@df.ru www.atesy.ru