

## 7. Комплект поставки

1	Электросковорода	1
2	Регулируемые опоры	4
3	Руководство по эксплуатации	1
4	Упаковка	1

## 8. Сведения о приемке

Электросковорода –М (жарочная поверхность ) кухонной линии «Традиция-2008» (серия 900) заводской номер \_\_\_\_\_ соответствует техническим условиям ТУ 5151-017-11440392 – 98 признана годной 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.ru](mailto:info@atesy.ru) [www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)



**Кухонная линия  
«ТРАДИЦИЯ-2008»**

**(серия 900)**

**ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА-М  
(жарочная поверхность)**



**Руководство по эксплуатации**

**ATESY®**

**Кухонная линия  
«Традиция-2008» (серия 900)**

Приложение 2

**ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА (ЖАРОЧНАЯ  
ПОВЕРХНОСТЬ)**

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

**Техническое описание**

Изделие «Электросковорода» предназначено для обжаривания на гладкой или ребристой поверхностях сковороды различных блюд из мяса, рыбы, и овощей. Электросковорода используется как в составе технологической линии, так и самостоятельно на предприятиях общественного питания и торговли.

Изделие имеет жарочную поверхность с желобом для стекания жидкости и излишнего жира и бортиком для предотвращения разбрызгивания жира. Жарочная поверхность выполнена из углеродистой стали, толщиной 10мм.

Элементы электросковороды, контактирующие с продуктами питания, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

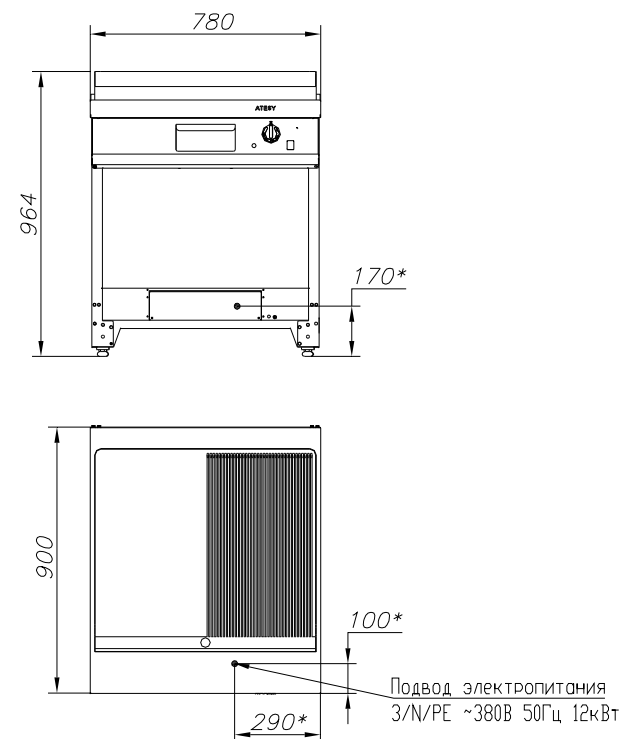
Приобретая электросковороду, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам использовать ее длительное время и успешно делать свой бизнес.

Информируем Вас о том, что в полный состав кухонной линии «Традиция-2008» входят следующие элементы:

Табл. 1

1	Кухонная плита (серия 900) с жарочной камерой или без неё
2	Электросковорода (подъемная чаша)
3	Электросковорода (жарочная поверхность) (плоская с гладкой и ребристой поверхностью)
4	Фритюрница
5	Нейтральный стол
6	Мармит
7	Котел пищеварочный
8	Вытяжной зонт ( островной , либо пристенный)

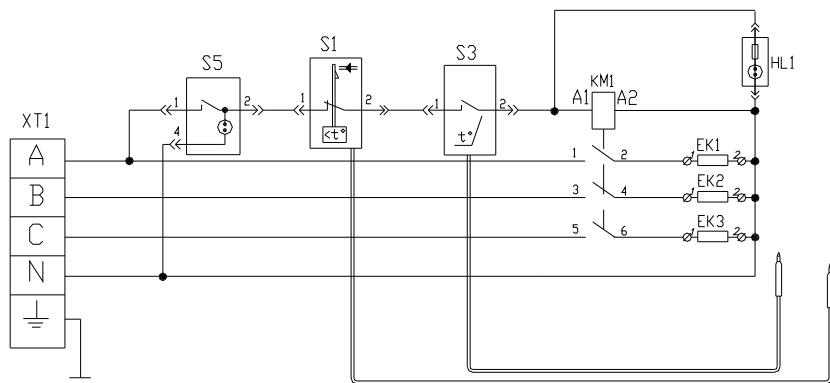
**Подвод электропитания электросковороды к стационарной проводке**



## Приложение 1

### Схема электрическая принципиальная Подключение электросковороды производится от трехфазной сети с нулевой точкой и с заземлением.

Подключение электросковороды кухонной линии «Традиция» производится к 5 – контактной колодке, расположенной справа внизу (см. рис. 1, поз.8), от трехфазной сети с нулевой точкой и с заземлением.



S5	Выключатель MD 0401L/G/A03/T6 зеленый	1шт.
KM1	Контактор магнитный КМИ 11810 18А 230В	1шт.
XT1	Клеммный блок КБ 25-5 ТУ 3424-003-03965778-97	1шт.
EK1...EK3	ТЭН 220В/4,0кВт	3шт.
S1	Термоограничитель EGO 55.13569.070 320 С	1шт.
S3	Терморегулятор EGO 55.13059.220 270 С	1шт.
HL1	Лампа индикаторная зеленая 09	1шт.

Сечение проводов:

Фазовый	Не менее 2,5 мм <sup>2</sup>
Нулевой	Не менее 2,5 мм <sup>2</sup>
Заземление	Плетенка 2,5 мм <sup>2</sup>

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 Электросковороды (жарочной поверхности)

### 1. Общие указания

1.1. Электросковорода кухонной линии «Традиция-2008» (серия 900) работает от пяти 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 10°C и относительной влажностью 60% при температуре +20°C.

1.2. Электросковорода устанавливается на устойчивом, горизонтальном основании на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

1.3. Электросковорода подключается к электросети специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

1.4. Корпус электросковороды должен быть заземлен через имеющийся на корпусе болт заземления.

1.5. Электропитание подводится на блок зажимов на сетевой колодке (см. приложение 1) от распределительного щита через автоматический выключатель.

1.6. Перед началом эксплуатации электросковороды необходимо просушить ТЭНы жарочной поверхности в течение 1,5-2 часов при комнатной температуре (или включить нагрев на низшую степень).

1.7. Оберегайте электросковороду от небрежного отношения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей.

1.8. При покупке электросковороды требуйте проверки работы и комплектности электросковороды.

1.9. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, электросковорода гарантийному ремонту не подлежит.

## 2. Технические данные

Табл. 2

2.1.	Номинальное напряжение	В	380
2.2.	Электрическая потребляемая мощность	кВт не более	12
2.3.	Номинальная мощность ТЭНа	кВт	4
2.4.	Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220
2.5.	Количество ТЭНов	шт.	3
2.5.	Диапазон регулирования температуры рабочей жарочной поверхности (непрерывное)	°С	От 70 до 250
2.6.	Время разогрева рабочей жарочной поверхности до 250°С	мин	15
2.7.	Габаритные размеры электросковороды (длина x ширина x высота)	мм	900 x 780 x 970
2.8.	Масса	кг	110

## 3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Электросковорода кухонной линии «Традиция-2008» выполнена с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP33.

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

3.3. Отсоединять провода от клеммной колодки разрешается только после выключения всех нагревательных элементов электросковороды и после отключения автоматического выключателя, через который будет подключена электросковорода.

или жира на полу – это путь к травматизму.

## 6. Гарантийные обязательства

6.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу электросковороды кухонной линии «Традиция-2008» в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

6.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя электросковороды по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных 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;
- не производился не санкционированный ремонт.

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

6.5. 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.

5.3. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

5.4. Раз в месяц необходимо проверить надежность соединений заземляющих зажимов и заземляющих проводов; подтянуть контактные соединения токоведущих частей электросковороды; проверить работу светосигнальных ламп, при необходимости заменить их; произвести подтягивание крепления нагревательных элементов, терморегуляторов, термоограничителей и т. д.; подтянуть другие крепежные соединения изделия.

5.5. Техническое обслуживание и ремонт оборудования осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла :

« ТО » - « ТР »

где: ТО – техническое обслуживание, проводится 1 раз в месяц ;

ТР – технический ремонт , проводится 1 раз в 6 месяцев .

При техническом обслуживании электросковороды необходимо проделать следующие работы :

- выявить неисправности изделия путем опроса обслуживающего персонала ;
- подтянуть при необходимости крепление датчиков-реле температуры , сигнальной арматуры, облицовок ;
- проверить и при необходимости подтянуть и зачистить контактные соединения токоведущих частей .

Перед проверкой контактных соединений , крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры , необходимо отключить оборудование от электросети выключением автоматического выключателя цехового щита . На рукоятку коммутирующей аппаратуры необходимо повесить плакат « Не включать - работают люди !» .

5.6. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку электросковороды кухонной линии «Традиция-2008» от остатков пищи, конденсата, жира и др.

Используйте для этого нейтральные средства очистки для металлических изделий. После очистки электросковороды, протрите все поверхности сухими тканями.

Обращайте внимание не только на чистоту электросковороды, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости

3.4. Не допускается попадание влаги внутрь электросковороды.

3.5. **Запрещается:**

3.5.1. Оставлять без надзора электросковороду с включенными нагревательными элементами.

3.5.2. Держать вблизи включенной электросковороды легковоспламеняющиеся вещества.

3.5.3. Во избежание пожара использовать электросковороду для обогрева помещения.

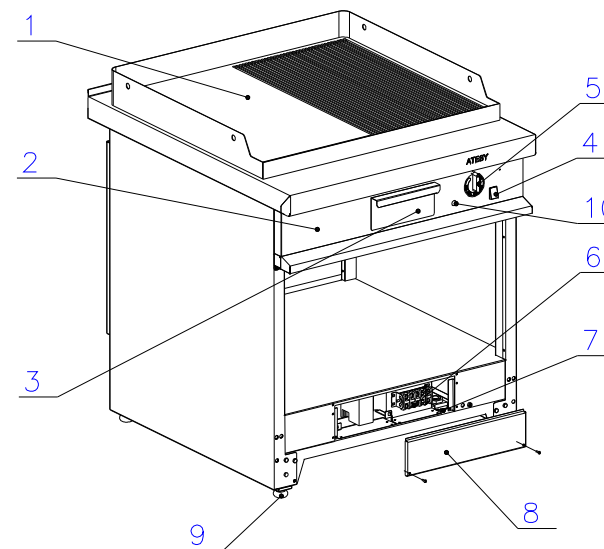
3.6. После распаковывания, перед включением в сеть, электросковорода должна быть выдержана при комнатной температуре в течение 2 часов.

3.7. **Внимание! В рабочем состоянии жарочные поверхности имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога.**

3.8. Корпус электросковороды должен быть заземлен. Место заземления обозначено специальным значком.

## 4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Общий вид электросковороды (рис. 1)



1	Рабочая (жарочная) поверхность электросковороды
2	Панель управления
3	Лоток
4	Клавиша включения электрического питания сети
5	Ручка регулятора температуры
6	Сетевая колодка, закрытая крышкой (поз.8)
7	Болт заземления
8	Крышка
9	Регулируемая опора (4шт.)
10	Лампа индикаторная
11	
12	
13	

4.2. Электросковорода представляет собой модуль, состоящий из стола –подставки, на который устанавливается жарочная поверхность . На боковых поверхностях плиты имеются четыре отверстия, с помощью которых плиту можно поднять для ремонта и замены ТЭНов .

Жарочная поверхность имеет одну зону нагрева – под гладкой и рифленой поверхностью. Жарочная поверхность имеет отверстие для слива отработанного жира и масла в лоток.

4.3. Клавиша- выключатель на лицевой панели управления включает подачу электрического напряжения .

4.4. Нагрев жарочной поверхности осуществляется тремя трубчатыми нагревателями (ТЭНами). Температура на жарочной поверхности устанавливается поворотом ручки датчика-реле температур . Необходимая температура поддерживаются автоматически. Индикаторная лампа включена, когда идет нагрев поверхностей. При отключении нагрева лампа отключается .

4.5. В случаях достижения жарочной поверхностью температуры более 320 ° срабатывает **аварийное отключение нагрева**.

**ВНИМАНИЕ!** Для восстановления работы электросковороды необходимо выявить и устранить причины срабатывания аварийного отключения. Затем отключить все нагревательные элементы электросковороды - ручкой датчика –реле температур установить в положение «0» и выключить клавишей подачу

электрического питания .

4.6. **ВНИМАНИЕ !** Кнопку аварийного отключения возможно вернуть в «ждущий» режим отключения нагрева только нажатием на красную кнопку ограничителя температуры через отверстие в панели управления диаметром 2мм (расположено над выключателем) или сняв панель управления, отвернув для этого винты крепления.

4.7. С целью электробезопасности и пожаробезопасности в нижней части плиты жарочной поверхности расположен лоток для сбора излишнего масла ( для предотвращения его возгорания ) и отходов продуктов .

4.8. Порядок включения электросковороды

4.8.1. Включить клавишей электрическое питание электросковороды .

4.8.2. Для включения нагрева электросковороды необходимо установить ручку переключателя в положение, соответствующее требуемой температуре.

При включении электронагревателей жарочной поверхности (регулирование плавное) загорается соответствующая индикаторная лампа. При достижении заданной температуры жарочной поверхности нагреватели автоматически отключаются и лампа отключается .

4.8.3. По окончании приготовления пищи необходимо выключить все нагревательные элементы электросковороды поворотом ручки против часовой стрелки до упора и отключить выключатель.

## 5. Техническое обслуживание

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенной от сети электросковороды.

5.2. Электросковорода подключается к электросети, имеющей защитное заземление, от отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического выключателя (типа АК-50) с током нагрузки 40 А.

Схема подключения электроплиты приведена в приложении 1.