



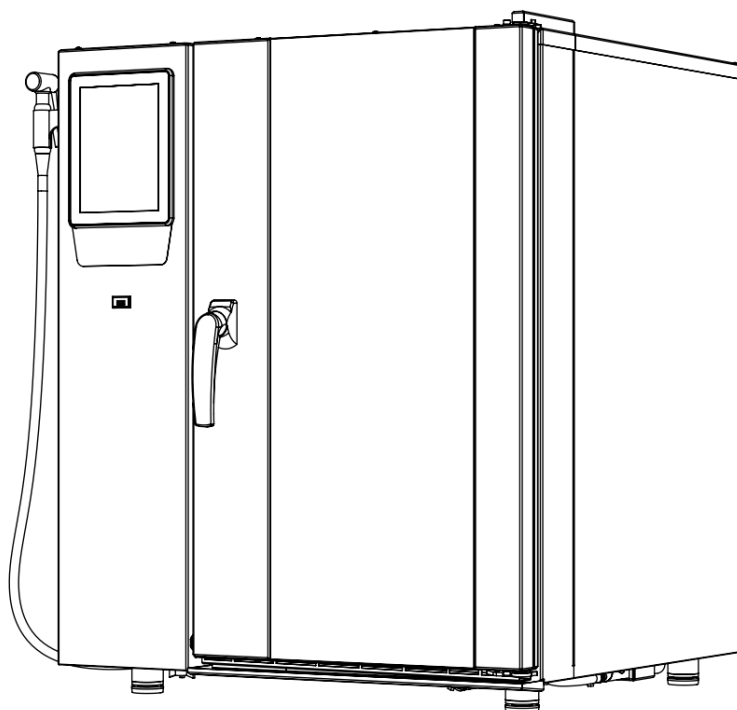
УСТАНОВКА
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

«ПАРОКОНВЕКТОМАТ KAYMAN СУ-ШЕФ ПРО»

Паспорт и руководство по эксплуатации

ПКЭ-6Б-ПР ☐

ПКЭ-10Б-ПР ☐



Страна изготовитель - Российская Федерация

Содержание РЭ:

1. Описание и работа изделия	3
1.1. Назначение изделия.....	3
1.2 Состав изделия	4
1.2.1 Ёмкость мойки	7
1.2.2 Сифон	8
1.2.3 Парогенератор	9
1.2.4 Водоумягчитель.....	10
1.3 Маркировка	10
1.4 Упаковка	10
2. МОНТАЖ	11
2.1 Подготовка изделия к монтажу	11
2.1.1 Порядок транспортировки от места получения до места монтажа	11
2.1.2 Порядок распаковывания	11
2.1.3 Порядок осмотра.....	11
2.1.4 Требования к месту монтажа	11
2.2 Монтаж и демонтаж.....	13
2.2.1 Монтаж и регулирование.....	13
2.2.2 Демонтаж	14
3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	14
3.1 Эксплуатационные ограничения.....	14
3.2 Подготовка изделия к использованию	15
3.2.1 Объем и последовательность внешнего осмотра изделия	15
3.2.2 Включение и опробование работы.....	15
3.3 Использование изделия	18
3.3.1 Порядок работы	18
3.3.2 Режимы работы.....	19
3.3.3 Режим «Конвекция»	20
3.3.4 Режим «Пар»	21
3.3.5 Режим «Комби»	22
3.3.6 Режим «Таймер»	23
3.3.7 Параметр «Щуп»	24
3.3.8 Параметр «Дельта Т»	25
3.3.9 Параметр «СКОРОСТЬ»	25
3.3.10 Параметр «Влажность»	26
3.3.11 Многоуровневое приготовление	26
3.3.12 Отложенный старт.....	27
3.3.13 Подготовка камеры	28
3.3.14 Режим «Мои рецепты»	28
3.3.15 Режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»	31
3.3.16 Режим «МОЙКА»	32
4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	35
4.1 Меры безопасности.....	35
4.1.1 Действие персонала по обеспечению безопасности....	35
4.1.2 Перечень неисправностей, при которых	37
запрещается эксплуатация Пароконвектомата	37
4.2 Действия в экстремальных ситуациях.....	38
5.1 Порядок технического обслуживания	38
5.2 Замена воздушного фильтра.....	40

5.3 Удаление накипи в парогенераторе	40
5.4 Техническое обслуживание уплотнительного узла вентилятора	41
5.5 Замена светодиодной ленты и рассеивателя в светильнике	42
5.6 Изделия с ограниченным ресурсом.....	44
Приложение А - Список вывода сигнализации ошибок.....	45
Приложение Г - Схема электрическая принципиальная.....	52
Приложение Г - Схема электрическая принципиальная.....	53
Приложение Д – Демонтаж левой панели	56

1. Описание и работа изделия

1.1. Назначение изделия

Пароконвектомат KAYMAN СУ-ШЕФ ПРО ПКЭ-6Б-ПР и ПКЭ-10Б-ПР (далее Пароконвектомат или Изделие) бойлерного типа с автоматической мойкой предназначен для приготовления продуктов питания на предприятиях общественного питания. Пароконвектомат может эксплуатироваться как самостоятельное изделие, так и в составе технологической линии.

Настоящий паспорт и руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления с возможностями, принципами работы, конструкцией, правилами установки и эксплуатации Пароконвектомата.

	Внимание! <i>Руководство должно быть обязательно изучено перед вводом пароконвектомата в работу пользователем, электромонтажниками и другими лицами, которые отвечают за хранение, транспортирование, установку, ввод в эксплуатацию, обслуживание и поддержание пароконвектомата в рабочем состоянии.</i> <i>Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте и храниться в течение всего срока службы.</i>
---	--

Пароконвектомат – универсальное современное профессиональное кухонное тепловое устройство, совмещающее в себе две технологии тепловой обработки: паровую и конвекционную. Применяя в различных режимах обработку приготовляемого блюда паром, сухим горячим воздухом, такое устройство позволяет заменить на профессиональной кухне практически все остальное тепловое оборудование, обеспечивая приготовление пищи на пару, жарку, выпекание, бланширование, регенерацию и прочее. Блюда, приготовленные с применением пароконвектомата, отличаются высокими вкусовыми качествами и необычайной пользой для организма, так как в них сохраняется максимальное количество полезных питательных веществ. Кроме этого, значительно снижаются потери продуктов в процессе тепловой обработки. Пароконвектомат позволяет приготовить птицу, мясо, морепродукты, овощи, выпечку.

Для приготовления продуктов питания используются следующие режимы:

- «Конвекция»;
- «Конвекция + пар» (далее «Комби»);
- «Пар»;
- «Программы».

Данные эксплуатационные свойства идеально подходят для работы с оборудованием на профессиональной кухне с высокой степенью загруженности.

В пароконвектомате установлена удобная панель управления со степенью защиты IP54 – данный сертификат гарантирует стабильную работу устройства в пыльных помещениях и защиту от брызг, попадающих на устройство под любым углом.

Пароконвектомат оснащён температурным щупом для контроля температуры внутри продукта. В пароконвектомате установлены ТЭНы – по три для камеры и парогенератора. Оборудование рассчитано на 6 или 10 уровней в моделях ПКЭ-6Б-ПР и ПКЭ-10Б-ПР соответственно. Направляющие для гастроемкостей GN 1/1 и противней 530x325 мм.

1.2 Состав изделия

Состав Пароконвектомата при поставке приведен в паспорте. Пароконвектомат поставляется в собранном виде (за исключением ручного душевого устройства и подставки).

Пароконвектомат представляет из себя технически сложное устройство, основными узлами которого являются: камера (Рис.1 поз.12), парогенератор (Рис.5 поз.2), ёмкость мойки (Рис.5 поз.5), сифон (Рис.4 поз.2), дверь (Рис.1 поз.4), электрооборудование, трубопроводная обвязка, корпусная часть, состоящая из стальных панелей (Рис.1, Рис.2, Рис.3) и основание (Рис.4 поз.1). Панели Пароконвектомата левая и задняя являются съёмными (демонтируются при откручивании крепежных винтов), и позволяют получать доступ к основным частям Пароконвектомата, расположенным внутри корпусной части, так же на панели левой (Рис.2 поз.6) имеется люк для подключения изделия (Рис.2 поз.5). Основание включает в себя четыре регулируемые опоры (Рис.3 поз.4), позволяющие выставлять Пароконвектомат в горизонтальное положение на поверхности, имеющей незначительные неровности.

Камера (Рис.1 поз.12), предназначенная для размещения гастроемкостей с приготавливаемыми продуктами, представляет из себя сварное изделие из листового металла, покрытое снаружи теплоизоляцией, имеющее проем для загрузки гастроемкостей и различные соединения с другими системами Пароконвектомата. Камера установлена на основании и снаружи закрыта облицовками и дверью.

Камера разделена перегородкой (Рис.1 поз.16) на две зоны:

- Технологическая зона (располагается за перегородкой);
- Рабочая зона.

В рабочей зоне за счет циркуляции воздуха, пара или их смеси при определенной температуре создаются условия для приготовления продуктов.

В технологической зоне размещены устройства, предназначенные для обеспечения заданной температуры среды в камере.

Термоэлектрический преобразователь ТП1740-К3-ХА-2500 (далее по тексту - Щуп), размещен в рабочей зоне камеры и предназначен для контроля температуры внутри продукта (Рис.2 поз.3).

На верхней стенке камеры в рабочей зоне установлен распылитель (Рис.1 поз.23), через который в рабочую зону камеры подается вода при мойке.

На нижней стенке камеры в рабочей зоне имеется сливное отверстие (Рис.1 поз.13), закрытое съёмной решеткой, которое ведет в ёмкость мойки (Рис.5 поз.5), расположенный под камерой.

Крыльчатка вентилятора (Рис.1, поз.26), размещена в технологической зоне, предназначена для обеспечения циркуляции воздуха в камере при работе. ТЭНы БЗ 9000 Вт 230В (далее по тексту – ТЭНы камеры) (Рис.1 поз.25), установленные вокруг крыльчатки вентилятора, предназначены для нагрева воздуха и пара внутри камеры.

Датчик термopедохранителя камеры (Рис.1 поз.28), связан капиллярной трубкой с термopедохранителем SP-041 FAG (далее по тексту - Термopедохранитель камеры) (Рис.4 поз.9). Термopедохранитель камеры предназначен для аварийного отключения в случае перегрева камеры при аварийном отказе системы регулирования температуры. Порог срабатывания термopедохранителя камеры – около 324°C (при превышении температуры происходит

обесточивание систем Пароконвектомата, подается звуковой сигнал и на панель управления выводится условный код, свидетельствующий об ошибке).

Камера соединена с внешней средой через патрубок атмосферный (Рис. 1, поз.1), через него во время работы пароконвектомата уходит избыток пара.

Парогенератор (Рис.5 поз.2) обеспечивает подачу пара в камеру на заданных режимах. Для контроля уровня воды в парогенераторе установлены датчики уровня (Рис.8 поз.4). Контроллер по сигналам от датчиков уровня, формирует команду на включение или выключение электромагнитного клапана.

Для предотвращения аварийной ситуации, при отказе системы контроля уровня воды, в парогенераторе установлен датчик, соединённый с термоограничителем парогенератора (Рис.4 поз.8), при помощи капиллярной трубки. Термоограничитель при достижении температуры (плюс) 220°C обесточивает систему управления. Контроллер, анализируя состояние контактов цепей управления, выводит на панель управления условный код ошибки.

Пар, пройдя через камеру, поступает в ёмкость мойки, где частично конденсируется и через сифон (Рис.4 поз.2) уходит в канализацию. Температуру сливаемой воды в канализацию отслеживает датчик, который расположен в сифоне. По сигналу, полученному от датчика водосборного слива, контроллер формирует команду на включение электромагнитного клапана.

Термоэлектрический преобразователь ТП1799-ХА-40-1500 (далее по тексту - датчик температуры камеры) (Рис.1 поз.27), предназначен для автоматического непрерывного измерения температуры в камере (показания датчика температуры камеры выводятся на панель управления).

Электродвигатель STg65-4i V1 IPOO (далее по тексту - электродвигатель вентилятора) (Рис.3 поз.1), установлен в технологическом отсеке, снаружи камеры, за панелью левой (Рис.2 поз.6). Предназначен для приведения во вращение крыльчатки вентилятора.

Дверь (Рис.1 поз.4) имеет тройное остекление: стекло наружное (Рис.1 поз.7), дверца промежуточная (Рис.1 поз.9) и дверца внутренняя (Рис.1 поз.10). В пространстве двери между стеклами расположен светильник (Рис.1 поз.8).

Сбор влаги со стекла двери и камеры происходит в лоток (Рис.1 поз.11).

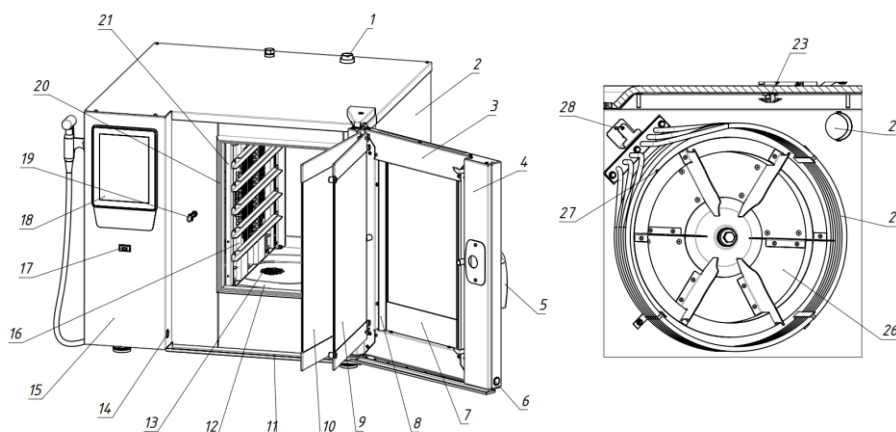
При закрывании двери механизм ручки (Рис.1 поз.5) входит в контакт с замковым устройством (Рис.1 поз.19) и фиксируется. Механизм ручки и замкового устройства позволяет закрывать дверь не поворачивая ручку и не прикладывая к двери усилие – «захлопывание». Для открытия двери ручку требуется повернуть вначале по часовой стрелке до упора, затем – против часовой стрелки до упора, после чего ручка сама возвращается в исходное вертикальное положение.

В нижней части двери расположен магнит (Рис.1 поз.6), а в ответной ему части корпуса – датчик магниточувствительный ИО 102-39 00 Д 1,0 Ч ABS (далее по тексту - датчик закрытой двери), (Рис.1 поз.14). Для повышения безопасности эксплуатации Пароконвектомата, система управления отключает часть его систем при несанкционированном открытии двери во время работы, и оповещает звуковым сигналом.



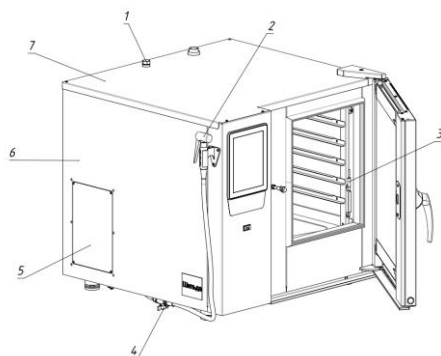
Внимание!

Данная система не может обезопасить рабочий персонал полностью, и при открытии двери Пароконвектомата в процессе режима работы необходимо соблюдать меры безопасности, перечисленные в пункте 4.1.



1 – Патрубок атмосферный, 2 – Панель правая, 3 – Коробка светильника, 4 – Дверь, 5 – Ручка, 6 – Магнит, 7 – Стекло наружное, 8 – Светильник, 9 – Дверца промежуточная, 10 – Дверца внутренняя, 11 – Ванна для сбора конденсата, 12 – Камера, 13 – Сливное отверстие, 14 – Датчик магниточувствительный ИО 102-39 00 Д 1,0 Ч ABS (Датчик закрытой двери), 15 – Панель лицевая, 16 – Перегородка, 17 – USB порт, 18 – Панель управления, 19 – Замковое устройство, 20 – Уплотнитель двери, 21 – Направляющие для гастрорёмок, 23 – Распылитель мойки, 24 – Отверстие подачи пара, 25 – ТЭН БЗ 9000 Вт 230В (ТЭН камеры), 26 – Крыльчатка вентилятора, 27 – Термоэлектрический преобразователь ТП1799-ХА-40-1500 (Датчик температуры камеры), 28 – Датчик термopедохранителя камеры

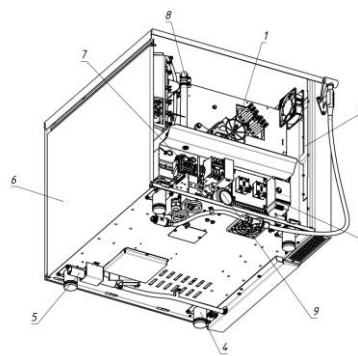
Рисунок 1 - Устройство Пароконвектомата



1 – Заливная горловина для декальцинации, 2 – Душ ручной, 3 – (Электродвигатель вентилятора), 2 – Контроллер, 3 – Термоэлектрический преобразователь Щит монтажный, 4 – Опора, 5 – Слив (сифона), 6 – ТП1740-КЗ-ХА-2500 (Щуп), 4 – Кран душа Панель задняя, 7 – Колодки клеммные силовые, 8 – ручного, 5 – Люк для подключения, 6 – Магистраль мойки, 9 – Насос
Панель левая, 7 – Крышка0

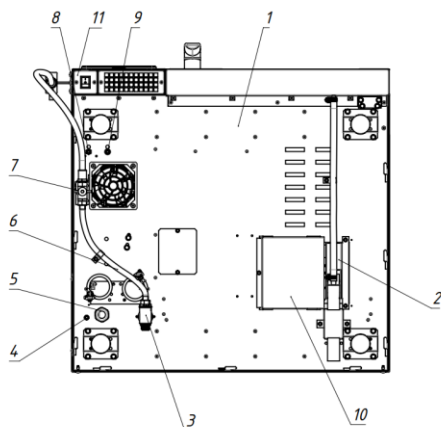
Рисунок 2 – Устройство

Пароконвектомата (общий вид слева)



1 – Электродвигатель STg65-4i V1 IPOO
1 – Электродвигатель STg65-4i V1 IPOO
2 – Контроллер, 3 – Термоэлектрический преобразователь Щит монтажный, 4 – Опора, 5 – Слив (сифона), 6 – ТП1740-КЗ-ХА-2500 (Щуп), 4 – Кран душа Панель задняя, 7 – Колодки клеммные силовые, 8 – ручного, 5 – Люк для подключения, 6 – Магистраль мойки, 9 – Насос

Рисунок 3 – Устройство Пароконвекто-мата
(общий вид со снятой панелью левой)



1 – Основание, 2 – Сифон, 3 – Подвод воды, 4 – Винт заземления, 5 – Кабельный ввод, 6 – Магистраль мойки, 7 – Кран душа ручного, 8 – Термопредохранитель SP-041 PRE (Термопредохранитель парогенератора), 9 – Термопредохранитель SP-041 FAG (Термопредохранитель камеры), 10 – Крышка сифона, 11 – Клавишный выключатель (Включение Пароконвектомата)

Рисунок 4 – Устройство

Пароконвектомата (вид снизу)

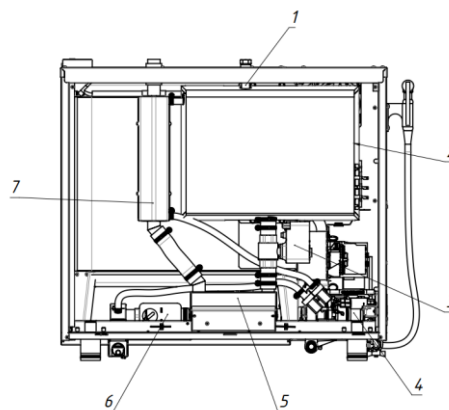
Управление работой Пароконвектомата осуществляется с панели управления (Рис.1 поз.18), при помощи которой производится изменение параметров настраиваемых режимов.

За панелью управления расположен контроллер (Рис.3 поз.2), представляющий из себя сложное электронное устройство, осуществляющее обработку команд, вводимых с панели управления, обеспечивающее управление системами Пароконвектомата и сохраняющее необходимые настройки для его работы.

Электрооборудование Пароконвектомата находится в технологическом отсеке за панелью левой (Рис.2 поз.6) смонтировано на щите монтажном (Рис.3 поз.3). Подробное устройство электрооборудования приведено на схеме электрической принципиальной – см. Приложение Г.

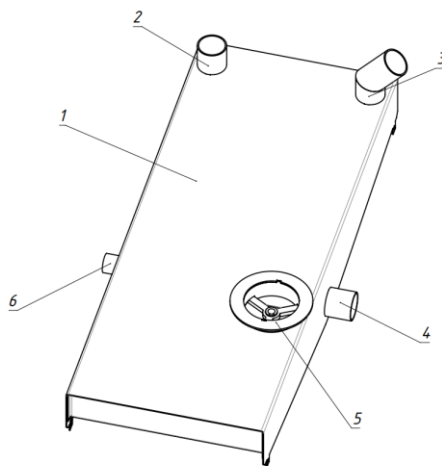
1.2.1 Ёмкость мойки

Подробное устройство емкости мойки – см. Рис.6. Емкость мойки служит для накопления объема воды, используемого при мойке камеры, так же, через емкость мойки осуществляется отвод избыточного пара из камеры в атмосферу, а также, отвод отработанной воды мойки из камеры в канализацию. Так же из парогенератора через емкость мойки сливается неизрасходованная вода в канализацию.



1 – Труба декальцинации, 2 – Парогенератор, 3 – Кран шаровый с электроприводом сливной (парогенератора), 4 – Блок дозаторов, 5 – Ёмкость мойки, 6 – Кран шаровый с электроприводом сливной (сифона), 7 – Рекуператор

Рисунок 5 – Устройство Пароконвектомата (вид сзади)



1 – Корпус, 2 – Патрубок приёма моющей воды (слива парогенератора), 3 – Патрубок отвода пара, 4 – Патрубок слива, 5 – Патрубок приема воды из камеры, 6 – Патрубок подачи моющей воды

Рисунок 6 – Ёмкость мойки

Ёмкость мойки представляет из себя сварную ёмкость, имеющую присоединительные патрубки к другим узлам Пароконвектомата. Подача необходимого объема воды в ёмкость мойки осуществляется из парогенератора через патрубок приёма моющей воды. Забор воды из ёмкости мойки производится насосом патрубок подачи моющей воды. Моющая вода, пройдя по трубопроводной обвязке Пароконвектомата и камеру возвращается обратно в ёмкость мойки через патрубок приема воды, который соединен со сливным отверстием камеры и уплотняется при помощи прокладки, установленной между камерой и ёмкостью мойки. Так же через патрубок приема воды из камеры отводится избыточный пар, который потом удаляется через патрубок отвода пара в атмосферу. Патрубок отвода пара соединен с патрубком атмосферным. Через патрубок слива происходит слив отработанной воды в сифон, а затем в канализацию.

1.2.2 Сифон

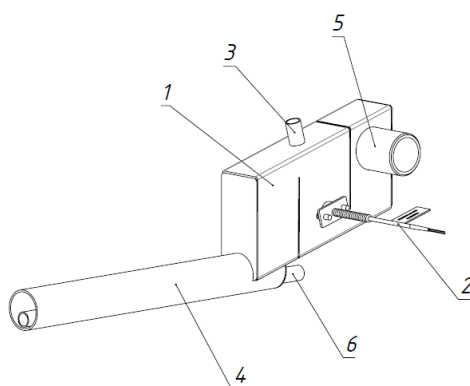
Подробное устройство сифона – см. Рис.7. Сифон является устройством Пароконвектомата, через которое осуществляется отвод отработанной воды в канализацию. Сифон (Рис.4 поз.2) установлен на основании пароконвектомата (Рис.4 поз.1). Подвод воды к Пароконвектомату осуществляется через тройник (Рис.4 поз.3), который подсоединяется к системе водоснабжения. К подводу воды подсоединён электромагнитный клапан КЭН-2 (далее по тексту - электромагнитный клапан). От подвода воды отходит магистраль мойки (Рис.4 поз.6), по которой вода подается к душу ручному (Рис.2 поз.2). От электромагнитного клапана вода подается в гидрозатвор и парогенератор. Подача холодной воды в гидрозатвор осуществляется для разбавления горячей отработанной воды, сливаемой из Пароконвектомата в канализацию. Для контроля температуры воды, сливаемой в канализацию в гидрозатворе установлен термоэлектрический преобразователь ТП1799-ХА-40-2500 (далее по тексту – датчик температуры сифона) (Рис.7 поз.2), который непрерывно фиксирует температуру воды, и посылает сигнал на контроллер.

Прием отработанной воды в сифон осуществляется из ёмкости мойки через патрубок приема отработанной воды (Рис.7 поз.5).

Через патрубок слива воды (Рис.7 поз.4) отработанная вода уходит в канализацию. Также, как и отработанная вода, в канализацию уходит конденсат, образующийся в ёмкости мойки во время работы Пароконвектомата.

Гидрозатвор (Рис.7 поз.1) представляет из себя ёмкость с патрубком входа и выхода и перегородками внутри. Конструкция гидрозатвора такова, что вода, находящаяся в нем, препятствует прохождению газообразной среды как из Пароконвектомата в канализацию, так и в обратном

направлении. Таким образом, гидрозатвор препятствует выходу пара в канализацию при работе Пароконвектомата.



1 – Гидрозатвор, 2 – Термoeлектрический преобразователь ТП1799-ХА-40-2500 (Датчик температуры сифона), 3 – Патрубок подвода воды, 4 – Патрубок слива воды, 5 – Патрубок приема отработанной воды, 6 – Трубка приема конденсата

Рисунок 7 – Сифон

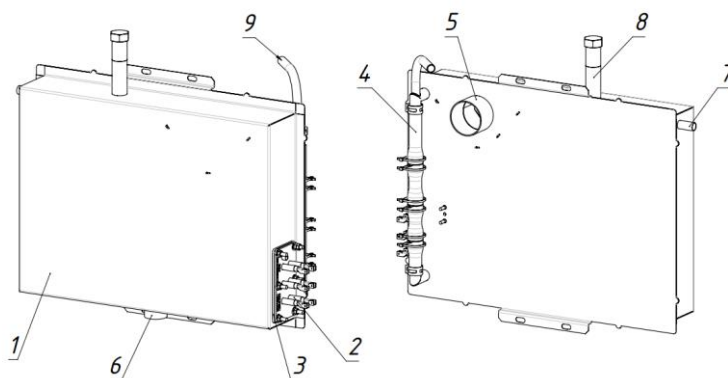


Внимание!

Внимательно прочтите руководство по эксплуатации и, в первую очередь, указания по технике безопасности, изучите элементы управления и надписи на пароконвектомате.

1.2.3 Парогенератор

Подготовка пара для подачи в камеру, а также горячей воды для мойки осуществляется в парогенераторе. Подробное устройство парогенератора – см. Рисунок 8.



1 - Корпус, 2 – ТЭН ВЗ-245А8,5 9,0 230В (ТЭН парогенератора), 3 – Прокладка парогенератора, 4 – Блок датчиков уровня, 5 – Патрубок пара, 6 – Патрубок слива, 7 – Патрубок подвода воды, 8 – Патрубок для декальцинации, 9 – труба промывки датчиков

Рисунок 8 – Парогенератор

Парогенератор представляет из себя емкость, состоящую из сварного корпуса, включающего в себя так же патрубки пара, слива и подвода воды. В нижней части парогенератора установлен ТЭН ВЗ-245А8,5 9,0 230В (далее по тексту – ТЭН парогенератора), осуществляющие нагрев воды в парогенераторе и парообразование. ТЭН парогенератора является съемным, герметичность соединения его с корпусом обеспечивается прокладкой парогенератора (Рис.8, поз.3), установленной под фланцем ТЭНа парогенератора.

В ТЭН парогенератора так же установлен датчик термopедохранителя парогенератора, который связан при помощи капиллярной трубки с термopедохранителем SP-041 PRE (далее по тексту – термopедохранитель парогенератора) (Рис.4 поз.8). Термopедохранитель парогенератора предназначен для аварийного отключения в случае снижения уровня воды ниже критического, при аварийном отказе системы контролирующей уровень воды в парогенераторе.

Порог срабатывания термоорганитителя парогенератора – около 220 °С (при превышении температуры происходит обесточивание систем Пароконвектомата, подается звуковой сигнал и на панель управления выводится условный код, свидетельствующий об ошибке). Блок датчиков уровня (Рис.8 поз.4) предназначен для контроля уровня воды в парогенераторе. Подача воды в парогенератор осуществляется через патрубок подвода воды (Рис.8 поз.7). Слив воды из парогенератора осуществляется через патрубок слива (Рис.8 поз.6). Патрубок слива соединяется с ёмкостью мойки через трубу с шаровым краном. Водяной пар образующийся в парогенераторе за счет кипения воды отводится через патрубок пара (Рис.8 поз.5) и подается в камеру через отверстие подачи пара (Рис.1 поз.24).

1.2.4 Водоумягчитель

Водоумягчитель, поставляемый в комплекте с пароконвектоматом (Рисунок 9) (если предусмотрено контрактом) предназначен для снижения содержания солей в воде из системы водоснабжения. Устанавливается на пути к подводу воды в Пароконвектомат от системы водоснабжения. Элементы частей трубопровода необходимые для его соединения с Пароконвектоматом в комплект поставки не входят. Подробнее об эксплуатации водоумягчителя – см. эксплуатационную документацию на него.

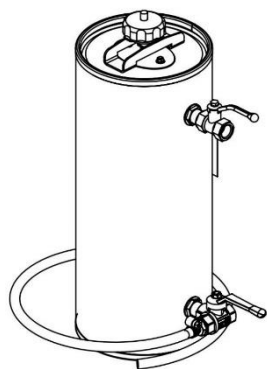


Рисунок 9 – Водоумягчитель

1.3 Маркировка

На левой боковой стенке пароконвектомата наклеена табличка с указанием данных об изделии: наименование изделия, изготовитель, заводской номер изделия, основные технические параметры.

На упаковке крепятся бирки с указанием мер предосторожности при транспортировании, соответствующих требованиям ГОСТ 14192: перечня упакованных составных частей, их количества, суммарной массы упакованных составных частей (в упаковке или без нее), габарита упаковки.

1.4 Упаковка

Упаковка пароконвектомата выполнена в соответствии с конструкторской документацией и обеспечивает защиту и сохранность от механических и климатических воздействий при транспортировании и хранении.

Транспортировка пароконвектомата должна производиться на поддоне, т.к. на дне пароконвектомата размещены выводы (штуцера) для подключения воды, соединительные колена, кран душа ручного и лоток для сбора конденсата воды, которые уязвимы для механических повреждений.

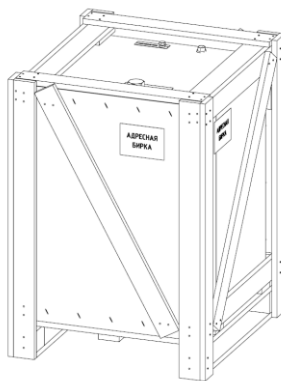


Рисунок 10 - Упаковка Пароконвектомата (общий вид)

2. МОНТАЖ

2.1 Подготовка изделия к монтажу

2.1.1 Порядок транспортировки от места получения до места монтажа

Пароконвектомат и комплект оборудования пароконвектомата должны транспортироваться в упаковке.

Допускается транспортировка груза на поддонах от упаковки, при этом борта упаковочных ящиков могут быть демонтированы (демонтаж бортов упаковочных ящиков следует производить с осторожностью, чтобы не повредить груз поддоны).

Для транспортировки груза может применяться ручная гидравлическая тележка или штабелер.

	Внимание!	Не допускается демонтировать крепления, соединяющие поддоны с транспортируемым грузом до их прибытия на место монтажа, а также части упаковки, обеспечивающие надежную связь составных частей между собой.
--	------------------	--

Не допускается транспортировать груз на поврежденных поддонах.

Не допускается поднимать упаковку с грузом штабелером за части поддона, предназначенные для взятия ручной тележкой.

2.1.2 Порядок распаковывания

Порядок распаковывания упаковки Пароконвектомата:

- Осторожно удалить верхний и боковые щиты упаковки, оставить груз на поддоне. Следует соблюдать осторожность при распаковывании и учитывать, что за одним из щитов упаковки Пароконвектомата находится его остекленная дверь и панель управления.
- Открыть дверь Пароконвектомата и извлечь из камеры эксплуатационную документацию и душ ручной.
- Снять Пароконвектомат с поддона вручную, учитывая его вес.

2.1.3 Порядок осмотра

Убедиться, что части упаковки Пароконвектомата и комплекта оборудования пароконвектомата удалены.

Проверить комплектность поставленных изделий согласно паспорту.

Провести осмотр на отсутствие дефектов внешнего вида: сколов, трещин стекла, царапин.

2.1.4 Требования к месту монтажа

Перед установкой на предусмотренное место снять защитную пленку со всех поверхностей.

Пароконвектомат может эксплуатироваться в помещениях с температурой воздуха от плюс 1 °С до плюс 40 °С и среднемесячной влажностью 80% при температуре плюс 25 °С.

Пароконвектомат следует размещать в хорошо проветриваемых помещениях. Во избежание накопления пара в помещении, Пароконвектомат рекомендуется размещать под воздухоочистительным (вытяжным) зонтом.

Пароконвектомат должен устанавливаться в помещениях, не относящихся к взрывоопасным и пожароопасным зонам по «Правилам устройств электроустановок» (ПУЭ).

Пароконвектомат можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием, оставляя расстояние между Пароконвектоматом и другим оборудованием, а также стенами, не менее 100 мм (со стороны панели задней это расстояние должно быть больше – не менее 300 мм).

Запрещается размещать тепловое оборудование (плиты, сковороды, жарочные поверхности и др.) ближе, чем 200 мм от облицовок Пароконвектомата.

Так же, запрещено размещать Пароконвектомат на любой высоте над другим тепловым оборудованием.

Во избежание попадания воды внутрь Пароконвектомата, его следует располагать вдали от изделий, использующих воду (котлы пищеварочные, нагреватели воды, мармиты и др.)

Для монтажа Пароконвектомата должен быть подготовлен ровный участок пола размером не менее габаритных размеров Пароконвектомата по длине и ширине.

Участок монтажа должен быть подготовлен таким образом, чтобы обеспечить подвод к Пароконвектомату необходимого электропитания, заземления, холодной воды от системы водоснабжения, и отвода в канализацию, с учетом габаритных размеров электрических шкафов, трубопроводных фитингов, узлов разрыва струи и прочего.

Давление воды в водопроводной системе должно быть (0,2...0,6) МПа. Вода должна быть пригодна для приготовления пищевых продуктов, отвечать требованиям санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3685, а также должна быть дополнительно подготовленной (умягченной).

Рекомендованное качество воды не должно уступать следующим значениям показателей: запах не более 1 баллов, водородный показатель не более 7,2 ед.рН, мутность не более 2,5 ЕМФ (по формазину), цветность не более 37 град.цветности, железо общее не более 0,22 мг/дм³, жесткость воды не должна превышать 1,1 град.Ж, концентрация хлоридов не более 12 мг/дм³, общее солесодержание (по TDS) не должно превышать 52 мг/дм³, марганец менее 0,1 мг/дм³, окисляемость перманганатная (ПМО) не более 10,6 мг-О₂/дм³, общая щелочность не более 0,5 ммоль/дм³, алюминий не более 0,06 мг/дм³.

Рекомендуется использовать фильтр-систему технологии «Гейзер» (с применением Картридж Арагон-ЕМ 10" > 25 л/мин).



Внимание!

Использование воды качества отличного от указанного может стать причиной выхода из строя изделия и снизить срок службы.

На точке подвода воды к участку монтажа должен быть предусмотрен запорный кран. Местонахождение запорного крана должно быть в пределах доступности оператора, выполняющего работу с Пароконвектоматом.

Электропитание к Пароконвектомату должно подводиться от электрического шкафа с кнопкой аварийного отключения в зоне доступности от Пароконвектомата и защитными электрическими устройствами, обеспечивающими отключение по превышению допустимого тока с номинальной характеристикой 63 А и по току утечки 30 мА. Защитные устройства должны обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания Пароконвектомата. Возле Пароконвектомата должен быть предусмотрен сервисный выключатель, с соответствующим

номинальным напряжением и силой тока. Номинальное поперечное сечение силовых кабелей электропитания Пароконвектомата должно быть не менее 16 мм².

Так же, на участке монтажа должен быть обеспечен подвод к контуру местного заземления, с сечением проводника не менее 16 мм². Пароконвектомат рекомендуется подключать к системе заземления соответствующей типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364).

Применяемые для подключения Пароконвектомата кабель силовой, проводник заземления, канализационные фитинги, трубопроводная арматура для подведения к Пароконвектомату воды и соединения его с водоумягчителем и Фильтром механической очистки в комплект поставки не входят.

2.2 Монтаж и демонтаж

2.2.1 Монтаж и регулирование

Монтаж и регулирование Пароконвектомата должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Внимательно прочтите руководство по эксплуатации и, в первую очередь, указания по технике безопасности, изучите элементы управления и надписи на Пароконвектомате.

Неправильная установка и подключение Пароконвектомата, ошибки при эксплуатации или техническом обслуживании, а также внесение изменений в конструкцию Пароконвектомата, без согласования с предприятием-изготовителем, могут привести к повреждению оборудования и к травмам персонала.

Провести монтаж и установку по месту в следующей последовательности:

- Установить Пароконвектомат, отрегулировав высоту его опор. Для регулировки опор необходимо слегка приподнять Пароконвектомат за край основания или наклонить, после чего поворачивать нижнюю часть опоры. Подобную операцию следует провести с каждой опорой, и повторять до достижения необходимого результата. Регулировка опор должна производиться на весу, не допускается регулировать опоры, когда к ним приложена нагрузка от массы Пароконвектомата. Пароконвектомат должен занимать устойчивое горизонтальное положение; допускаемое отклонение от горизонтального положения при замере по крыше Пароконвектомата должно быть не более 3 мм на всей поверхности.
- Кабель силовой (не входит в комплект поставки) завести внутрь Пароконвектомата через кабельный ввод и подключить к колодкам клеммным силовым, сняв люк (Рис.2 поз.5). Кабель силовой должен быть с отдельным нулевым рабочим и защитным проводником (3N/PE 400 В 50 Гц). Подключение электропитания производится только уполномоченной специализированной службой.
- Подсоединить кабель силовой, сечением не менее 6 мм², к колодкам клеммным силовым) в соответствии с маркировкой (согласно «Правилам устройства электроустановок»): фазные провода - «А», «В», «С», нейтральный провод «N» и заземляющий провод «PE».
- Установить люк на место.
- Монтаж и подключение произвести так, чтобы был невозможен доступ к токопроводящим частям без применения инструментов.
- Заземлить корпус Пароконвектомата, соединив винт заземления, обозначенный знаком «» на корпусе с контуром местного заземления. Сечение заземляющего кабеля должно быть не менее 16 мм².
- Подключить Пароконвектомат к системе канализации (Рисунок 11). Рекомендуется применение канализационных фитингов DN32, которые должны подключаться к сливу. Так же для подключения канализации могут быть применены шланги подходящего диаметра.

Подключение к канализации должно быть выполнено с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки (Рисунок 11).



Рисунок 11 - Подключение к системе канализации

- Подключить Пароконвектомат к системе водоснабжения, используя трубопроводную арматуру, либо шланги, рассчитанные на заданное давление. Подключение системы водоснабжения производится к подводу воды. Наружная резьба подвода воды – G1/2. Подключение системы водоснабжения к Пароконвектому должно производиться сначала через Фильтр механической очистки (устанавливается прямо на системе водоснабжения, если штатная система водоснабжения фильтра грубой очистки не имеет).
- Собрать душ ручной и подключить его. Кронштейн душа ручного установить слева на лицевую панель (Рис.1 поз.15), закрепить винтами. Винты поставляются завернутыми в резьбовые отверстия под кронштейн душа ручного. Подключить шланг с лейкой душа ручного к крану душа ручного (Рис.2 поз.4).
- Снять защитную пленку со всех поверхностей.

2.2.2 Демонтаж

Для демонтажа Пароконвектомата необходимо:

- Убедиться, что Пароконвектомат отключен от сетей электро- и водоснабжения.
- Открыть люк (Рис.2 поз.5) и крышку сифона (Рис.4 поз.10).
- Убедиться, что шаровые краны (Рис.5 поз.3 поз.6) находятся в положении «Открыто». В случае, если это не так, перевести их в данное положение вручную.
- Отсоединить все системы от Пароконвектомата в следующей последовательности: кабель силовой, заземление корпуса, трубопровод подвода воды, трубопровод канализации.
- Установить люк (Рис.2 поз.5) и крышку (Рис.4 поз.10) на место.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

3.1 Эксплуатационные ограничения

Пароконвектомат должен применяться исключительно для приготовления продуктов питания.

Запрещается применять Пароконвектомат для приготовления или разогрева легковоспламеняющихся продуктов, или продуктов в упаковке.

Запрещается нажимать на панели управления несколько клавиш одновременно.

Пароконвектомат должен применяться только совместно с предназначенными для них гастроёмкостями GN1/1, глубиной до 65 мм.

Максимальная нагрузка на одну гастроёмкость не должна превышать 4 кг.

Не допускается непрерывная работа Пароконвектомата при температуре свыше +240°C более 3-х часов подряд. Если Пароконвектомат работал 3 часа при температуре свыше +240°C, требуется выключить его и охладить, открыв дверь, в течение 20 минут.

После завершения работы с Пароконвектоматом, он должен быть отключен от электропитания с помощью сервисного выключателя, и от системы водоснабжения при помощи крана запорного.

3.2 Подготовка изделия к использованию

3.2.1 Объем и последовательность внешнего осмотра изделия

Убедитесь, что Пароконвектомат отключен от систем электро- и водоснабжения (сервисный выключатель находится в положение «Выключено», запорный кран трубопровода подачи воды в положении «Закрыто»).

Убедитесь, что все части корпуса Пароконвектомата находятся на своих местах. Убедитесь, что Пароконвектомат занимает устойчивое положение на полу. Убедитесь, что в камере нет посторонних предметов.

Убедитесь, что поверхности Пароконвектомата находятся в санитарной чистоте. В противном случае, следует подвергнуть их очистке согласно разделу «Очистка», но без включения Пароконвектомата.

3.2.2 Включение и опробование работы

Проверка работы механизма закрытия двери:

- Убедитесь, что механизм закрывания двери работает правильно для этого откройте дверь закройте ее захлопыванием до полного закрытия.
- Повторите операцию еще один раз. Механизм закрытия должен обеспечивать открывание двери только в два этапа, а габарит полностью закрытой двери должен совпадать с габаритом короба лицевой панели, расположенным слева от нее.
- Если механизм закрытия работает не должным образом (отсутствует фиксация в полностью закрытом положении, или не обеспечивается открывание двери в два этапа, проверьте правильность установки замкового устройства (Рисунок 12).
- Если габарит двери не совпадает с габаритом короба лицевой панели, необходимо отрегулировать глубину установки двухходового зацепа замкового устройства. Для этого следует ослабить гайку замкового устройства и выкрутить либо закрутить двухходовой зацеп на нужную величину. После чего установить его в правильное положение (Рисунок 13), затянуть гайку и проверить закрытие двери еще раз.



Рисунок 12 – Открывание двери

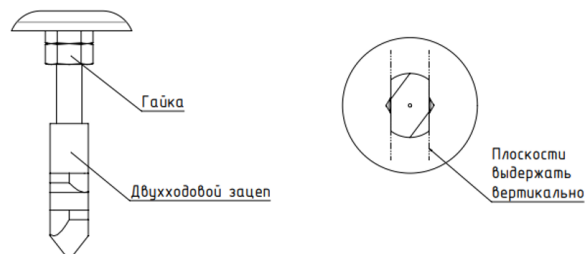


Рисунок 13 - Замковое устройство

Проверка качества подключения Пароконвектомата к системе водоснабжения и душа ручного. Выполните действия в следующем порядке:

- Установите запорный кран трубопровода подачи воды к пароконвектомату в положение «Открыто».
- Откройте кран душа ручного (Рис.2 поз.4).
- Убедитесь в отсутствии протечек воды (под Пароконвектоматом).
- Направьте лейку душа ручного в камеру и нажмите на ней рычаг.
- Закройте кран душа ручного.
- Закройте дверь Пароконвектомата.

При выявлении протечек воды в местах соединений трубопроводов подтянуть соединения, либо разобрать и собрать соединение заново (только для места подвода воды к Пароконвектомату) с увеличенным количеством уплотнительного материала (если таковой использовался).

Для опробования работы пароконвектомата выполните действия в следующем порядке:

- Подайте электропитание на Пароконвектомат – переведите сервисный выключатель в положение «Вкл».
- Включите Пароконвектомат – переведите клавишный выключатель (Рис.4 поз.11) в положение «ВКЛ».
- На панели управления после непродолжительной загрузки с логотипом «GABINO» отобразится основное меню и включается освещение (далее по тексту – «дежурный» режим).



Рисунок 14 – Основное меню (Дежурный режим)

- Нажмите кнопку «**НАСТРОЙКА**»  и перейдите меню «**ПАРАМЕТРЫ**» .
- Введите дату и время поочерёдно нажимая на числовые значения напротив надписей «Время» и «дата» (Приложение В).
- Нажмите кнопку  для выхода в основное меню.
- В основном меню нажмите кнопку «**РУЧНОЙ**» .

- В меню «**РУЧНОЙ**» нажмите «**КОМБИ**» .
- Нажмите на кнопку «**ТАЙМЕР**»  и установите значение 00:20 мин. с помощью ползунка или нажав на числовое значение.
- Нажмите на кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА**»  и установите значение +100°C с помощью ползунка или нажав на числовое значение.
- Установите «**ВЛАЖНОСТЬ**»  на значение 100% с помощью ползунка.
- Установите «**СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА**»  на значение 5 с помощью ползунка.
- Закройте дверь.
- Нажмите кнопку «**СТАРТ**», после чего надпись «**СТАРТ**» сменится на «**СТОП**», включатся ТЭНы камеры.
- Проверьте по индикатору «**ТЕМПЕРАТУРА**», что идёт нагрев – показание температуры растёт.
- Проверьте визуально, что в камере происходит парообразование.
- По истечении заданного времени работа пароконвектомата автоматически завершится. Завершение работы сопровождается звуковой сигнализацией.
- Откройте дверь для охлаждения камеры.



Рисунок 15 – меню «РЕЖИМЫ»

Для проверки работы Пароконвектомата в режиме «**МОЙКА**» выполните действия в следующем порядке:

- Вернитесь в основное меню нажав кнопку .
- В основном меню нажмите кнопку «**МОЙКА**» .
- В меню «**МОЙКА**» нажмите «**ОПОЛАСКИВАНИЕ**» .
- Нажмите кнопку «**СТАРТ**», после чего надпись «**СТАРТ**» сменится на «**СТОП**».
- Дождитесь окончания цикла мойки (12 мин.). На этом этапе возможно незначительное подкапывание воды из-под двери Пароконвектомата, не являющееся неисправностью.
- По истечении заданного времени работа Пароконвектомата автоматически завершится. Вода, имеющаяся в емкости мойки, начнет уходить в канализацию. Проконтролируйте правильность соединения Пароконвектомата с канализацией, отсутствия протечек в местах соединения труб. В случае появления воды из корпуса Пароконвектомата, переведите в положение «Выключено» сервисный выключатель и в положение «Закрыто» запорный кран трубопровода подачи воды, обратитесь на предприятие-изготовитель.
- Завершение работы сопровождается звуковой сигнализацией и на экран выводится информационное сообщение «**МОЙКА ЗАВЕРШЕНА**».

- Переведите в положение «Выключено» сервисный выключатель и в положение «Закрыто» запорный кран трубопровода подачи воды.
- Пароконвектомат готов к работе.

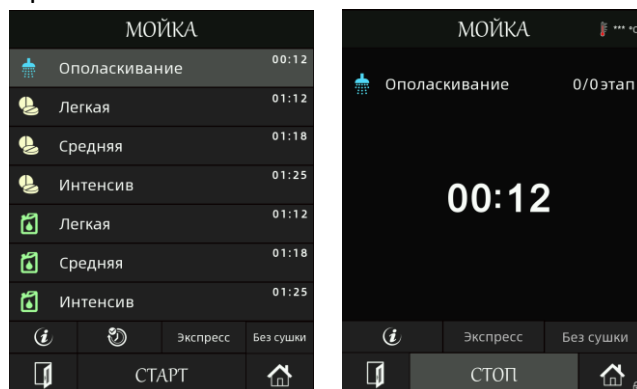


Рисунок 16 – меню «МОЙКА»

3.3 Использование изделия

3.3.1 Порядок работы

Закреть дверь Пароконвектомата, если она была открыта.

Установить запорный кран на трубопроводе подачи воды к пароконвектомату в положение «Открыто».

Подать электропитание на Пароконвектомат – перевести сервисный выключатель в положение «Включено». Включить Пароконвектомат – перевести клавишный выключатель (Рис.4 поз.11) в положение «ВКЛ».

Дождитесь появления основного меню и включения освещения.

Выберите режим приготовления. По мере необходимости откорректируйте параметры режима и нажмите кнопку «СТАРТ». Изменение параметров работы описано в п.3.3.3-3.3.10 настоящего руководства.



Внимание!

Запрещается использовать острые предметы для нажатия на кнопки экрана.

Для уменьшения времени приготовления и получения хорошего результата перед загрузкой продукта рекомендуется прогреть камеру на 20° выше требуемого значения температуры.

Выбор режима осуществляется нажатием в основном меню кнопки соответствующего режима.

При открытии двери во время готовки работа вентилятора останавливается, отключаются ТЭНы. На экране выводится информационное сообщение «**ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЬ**». Включается пульсирующая звуковая сигнализация. Отсчет таймера приостанавливается и продолжается после закрывания двери.

При открытии двери необходимо соблюдать осторожность: сначала повернуть ручку вверх (по часовой стрелке) до упора, выпустить пар и (или) горячий воздух из камеры, а затем повернуть ручку вниз до упора (против часовой стрелки) и открыть дверь полностью.



Внимание!

Несоблюдение данного пункта может привести к травмам персонала.

После закрытия двери сообщение «**ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЬ**» автоматически убирается, отключается звуковая сигнализация, включается вентилятор и ТЭНы. Отсчет таймера продолжается с места остановки.

Запустить режим нажатием кнопки «СТАРТ» (далее по тексту – состояние «Работа»).

	После запуска режима приготовления нажимать кнопки		
	Запрещается!	«МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» 	и «ПОДГОТОВКА КАМЕРЫ» 

Выбор или смена режимов «**КОНВЕКЦИЯ**», «**КОМБИ**», «**ПАР**» невозможен в состоянии «Работа». Смена режима возможна только в состоянии «**СТОП**».

Выбор параметра «**ТАЙМЕР**»  или «**ЩУП**»  возможен только в состоянии «**СТОП**». Изменение параметра доступно в режиме готовки.

Параметр «**ДЕЛЬТА Т**»  возможно выбрать и использовать только при выбранном параметре «**ЩУП**» .

3.3.2 Режимы работы

Имеется шесть режимов работы Пароконвектомата «**ПАР**», «**КОНВЕКЦИЯ**», «**КОМБИ**», «**МОЙКА**», «**ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**» и «**МОИ РЕЦЕПТЫ**».

В режиме «**ПАР**»  происходит впрыск воды на крыльчатку вентилятора, разбрызгивая её на ТЭНы, образуя пар в камере. Пар распространяется по камере, вытесняет воздух и нагревает камеру. Воздух и избыток пара покидают камеру через сливное отверстие (Рис.1 поз.13), ёмкость мойки (Рис.5 поз.5) и патрубок атмосферный (Рис.1 поз.1). Часть сконденсировавшегося пара уходит в канализацию через сифон (Рис.4 поз.2). Диапазон задания температур - 30-100°C.

В режиме «**КОНВЕКЦИЯ**»  происходит, нагрев камеры ТЭНами без впрыска воды. Диапазон задания температур - 30-250°C.

В режиме «**КОМБИ**»  происходит, нагрев камеры паром, образуемый впрыском, и дополнительно происходит нагрев ТЭНами камеры. Диапазон задания температур - 30-250°C. Есть возможность регулировки влажности от 20% до 100% с шагом 20.

	Внимание!	
	Для приготовления на температуре выше 200°C рекомендуется устанавливать минимальные значения влажности и скорости вентилятора.	

В режиме «**МОЙКА**»  происходит, набор воды в ёмкость мойки, после чего насос (Рис.3 поз.9) забирает воду из емкости мойки (Рис.5 поз.5) и по магистрали мойки (Рис.3 поз.8) и распылитель (Рис.1 поз.23) подает ее в камеру. Стекая по стенкам камеры и уходя через сливное отверстие (Рис.1 поз.13) вода возвращается в емкость мойки. По окончании мойки отработанная вода уходит из емкости мойки через сифон в канализацию.

Пароконвектомат так же имеет душевое устройство (Рис.2 поз.2), крепящейся с левой стороны Пароконвектомата, и предназначенный для осуществления мойки камеры вручную. На основании Пароконвектомата имеется кран душа ручного (Рис.2 поз.4), позволяющий перекрывать воду на подходе к душу ручному.

Режим «**ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**»  позволяет выбрать один из записанных в памяти Пароконвектомата рецептов.

Режим «**МОИ РЕЦЕПТЫ**»  позволяет пользователю самому запрограммировать порядок выполнения и время из режимов «**ПАР**», «**КОМБИ**», «**КОНВЕКЦИЯ**».

3.3.3 Режим «Конвекция»

Термообработка продукта осуществляется циркулируемым горячим воздухом. (30°-270° С). Используется для готовки блюд, не требующих увлажнения, а также для подрумянивания и/или их разогрева. Возможна одномоментная загрузка в камеру разнородных продуктов, с сохранением во время готовки свойственных каждому вкусоароматических свойств.

Для запуска режима «**КОНВЕКЦИЯ**» выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку «**РУЧНОЙ**»  в основном меню;
- Нажмите кнопку «**КОНВЕКЦИЯ**» ;
Установка параметров режима:
- Нажмите кнопку параметра «**ТАЙМЕР**»  или «**ЩУП**» ;
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение (подробнее в п.3.3.6 и 3.3.7);
- Нажмите кнопку параметра «**ТЕМПЕРАТУРА**»  или «**ДЕЛЬТА Т**»  (возможно выбрать только совместно с параметром «**ЩУП**»);
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение (подробнее в п.3.3.8). Диапазон параметра «**ТЕМПЕРАТУРА**» в данном режиме: 30°-270° С;
- Параметр «**ВЛАЖНОСТЬ**» в данном режиме не регулируется и составляет 0%.
- Установите ползунок «**СКОРОСТЬ**»  на необходимый уровень (подробнее в п.3.3.9);
- Для запуска режима нажмите кнопку «**СТАРТ**», после чего надпись «**СТАРТ**» сменится на «**СТОП**».



Внимание!

Для уменьшения времени приготовления и получения хорошего результата перед загрузкой продукта рекомендуется выполнить подготовку камеры  и прогреть камеру на 20° выше требуемого значения температуры (подробнее в п.3.3.13).

Во время протекания программы можно изменять установленные значения «**ТЕМПЕРАТУРА**», «**ТАЙМЕР**» и «**ЩУП**». Для изменения произвести действия, описанные выше.

При открытии двери Пароконвектомат переходит в режим «Пауза», процессы приостанавливаются, «**ТАЙМЕР**» тоже. После закрытия двери отсчет продолжается с момента остановки.

Работа в режиме завершается по истечению заданного времени, достижению заданной температуры внутри продукта или при нажатии кнопки «**СТОП**».



Рисунок 17 – режим «КОНВЕКЦИЯ»

3.3.4 Режим «Пар»

Термообработка происходит под воздействием пара (30-100°C). Используется для готовки разнородных продуктов, в том числе и с нежной структурой, сохраняет их вкусоароматические и питательные свойства. Режим оптимален для готовки блюд для оздоровительного и детского стола. Время готовки в 1,5 раза меньше, чем при традиционной варке. Оптимален для продуктов, предусматривающих деликатную термическую и/или частичную обработку. Применяется, в частности, при оттайке, консервации, бланшировании, тушении, разогреве и других операциях. Сокращает потери массы сырья.

Для запуска режима «ПАР» выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку «**РУЧНОЙ**»  в основном меню;
- Нажмите кнопку «**ПАР**» ;
- Установка параметров режима:
- Нажмите кнопку параметра «**ТАЙМЕР**»  или «**ЩУП**» ;
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение (подробнее в п.3.3.6 и 3.3.7);
- Нажмите кнопку параметра «**ТЕМПЕРАТУРА**»  или «**ДЕЛЬТА Т**»  (возможно выбрать только совместно с параметром «**ЩУП**»);
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение (подробнее в п.3.3.8). Диапазон параметра «**ТЕМПЕРАТУРА**» в данном режиме: 30°-100° С;
- Параметр «**ВЛАЖНОСТЬ**» в данном режиме не регулируется и составляет 100%.
- Установите ползунок «**СКОРОСТЬ**»  на необходимый уровень (подробнее в п.3.3.9);
- Для запуска режима нажмите кнопку «**СТАРТ**», после чего надпись «**СТАРТ**» сменится на «**СТОП**».



Внимание!

Для уменьшения времени приготовления и получения хорошего результата перед загрузкой продукта рекомендуется выполнить подготовку камеры  и прогреть камеру на 20° выше требуемого значения температуры (подробнее в п.3.3.13).

Во время протекания программы можно изменять установленные значения «**ТЕМПЕРАТУРА**», «**ТАЙМЕР**» и «**ЩУП**». Для изменения произвести действия, описанные выше.

При открытии двери Пароконвектомат переходит в режим «Пауза», процессы приостанавливаются, «**ТАЙМЕР**» тоже. После закрытия двери отсчет продолжается с момента

остановки.

Работа в режиме завершается по истечению заданного времени, достижению заданной температуры внутри продукта или при нажатии кнопки «СТОП».



Рисунок 18 – режим «ПАР»

3.3.5 Режим «Комби»

Комбинированный режим (30-250°C). Сочетает в себе достоинства обоих режимов. Подходит для выпечки и жарки крупных кусков мяса.

Для запуска режима «КОМБИ» выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку «РЕЖИМЫ»  в основном меню;
- Нажмите кнопку «КОМБИ» ;
- Установка параметров режима:
- Нажмите кнопку параметра «ТАЙМЕР»  или «ЩУП» ;
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение (подробнее в п.3.3.6 и 3.3.7);
- Нажмите кнопку параметра «ТЕМПЕРАТУРА»  или «ДЕЛЬТА Т»  (возможно выбрать только совместно с параметром «ЩУП»);
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение (подробнее в п.3.3.8). Диапазон параметра «ТЕМПЕРАТУРА» в данном режиме: 30°-250° С;
- Установите ползунок «ВЛАЖНОСТЬ»  на необходимый уровень (подробнее в п.3.3.10);
- Установите ползунок «СКОРОСТЬ»  на необходимый уровень (подробнее в п.3.3.9);



Внимание!

Для приготовления на температуре выше 200°C рекомендуется устанавливать минимальные значения влажности и скорости вентилятора.

- Для запуска режима нажмите кнопку «СТАРТ», после чего надпись «СТАРТ» сменится на «СТОП».



Внимание!

Для уменьшения времени приготовления и получения хорошего результата перед загрузкой продукта рекомендуется выполнить подготовку камеры  и прогреть камеру на 20° выше требуемого значения температуры (подробнее в п.3.3.13).

Во время протекания программы можно изменять установленные значения «**ТЕМПЕРАТУРА**», «**ТАЙМЕР**» и «**ЩУП**». Для изменения произвести действия, описанные выше.

При открытии двери Пароконвектомат переходит в режим «Пауза», процессы приостанавливаются, «**ТАЙМЕР**» тоже. После закрытия двери отсчет продолжается с момента остановки.

Работа в режиме завершается по истечению заданного времени, достижению заданной температуры внутри продукта или при нажатии кнопки «**СТОП**».



Рисунок 19 – режим «КОМБИ»

3.3.6 Режим «Таймер»

Время приготовления задается параметром «**ТАЙМЕР**».

Для изменения параметра «**ТАЙМЕР**» выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку «**ТАЙМЕР**» ;
- Установите значение параметра:
 - С помощью ползунка
 - Нажав на числовое значение поочерёдно на часы и минуты. В появившемся окне введите необходимое значение и нажмите «Ввод».

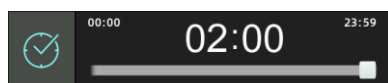


Рисунок 20 – параметр «ТАЙМЕР»

Диапазон параметра «**ТАЙМЕР**»: от «00:01» до «23:59»;

На экран поочерёдно выводятся два значения времени:

- Белым цветом – установленное время;
- Оранжевым цветом – пройденное время от начала работы в выбранном режиме.

При открытии двери Пароконвектомат переходит в режим «Пауза», процессы приостанавливаются, «**ТАЙМЕР**» тоже. После закрытия двери отсчет продолжается с момента остановки.

Изменение параметра «**ТАЙМЕР**» возможно в состоянии «**СТОП**» и в состоянии «Работа» (кроме режима «**МОЙКА**» и «**МОИ РЕЦЕПТЫ**»).

По истечении заданного времени работа пароконвектомата автоматически завершится.

Завершение работы сопровождается звуковой сигнализацией.

3.3.7 Параметр «Щуп»



Параметр «ЩУП» предназначен для измерения внутренней температуры продукта. Вколотый в продукт щуп измеряет действительную внутреннюю температуру, как только текущая внутренняя температура продукта достигает заданной работа режима заканчивается.

Использование этого параметра позволяет готовить, не проводя никаких дополнительных манипуляций. Подходит для длительного приготовления продукта.

Преимущества приготовления с этим параметром – это экономия электроэнергии и воды, уменьшение потерь веса приготовляемого продукта, избежание избыточного приготовления продукта.

Приготовление по внутренней температуре продукта возможно во всех режимах термообработки.

Работа с щупом подходит не только для продуктов больших размеров, но и для полуфабрикатов толщиной от 1 см.



Внимание!

Во избежание получения термического ожога при установке щупа в продукт необходимо использовать индивидуальные средства защиты (перчатки или прихватки)!



Внимание!

Для уменьшения времени приготовления и получения хорошего результата перед загрузкой продукта рекомендуется выполнить подготовку камеры  и прогреть камеру на 20° выше требуемого значения температуры (подробнее в п.3.3.13).

Для приготовления с параметром «ЩУП» выполните следующие действия:

- Прогрейте камеру;
- После прогрева камеры откройте дверь и загрузите продукт в камеру;
- Снимите щуп с держателя и установите его в продукт. Дождитесь, пока измеренное значение температуры щупа (внутри продукта) станет ниже требуемого значения. Пароконвектомат автоматически определяет температуру продукта и выводит измеренное значение температуры на экран;
- На экран поочерёдно выводятся два значения температуры:
 - Белым цветом – требуемая температура;
 - Оранжевым цветом – температура внутри продукта;
- Закройте дверь;
- Выберите один из режимов приготовления и установите требуемые значения параметров «ВЛАЖНОСТЬ» и «СКОРОСТЬ»;
- Нажмите кнопку «ЩУП» .
- Установите значение параметра (Диапазон параметра «ЩУП»: от 30° C до 120° C):
 - С помощью ползунка
 - Нажав на числовое значение поочерёдно на часы и минуты. В появившемся окне введите необходимое значение и нажмите «Ввод».

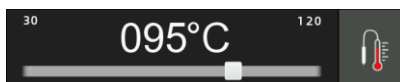


Рисунок 21 – параметр «ЩУП»

- Убедиться, что текущая температура внутри продукта меньше заданной;
- Нажмите кнопку параметра «ТЕМПЕРАТУРА» ;
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение. Диапазон параметра «ТЕМПЕРАТУРА» индивидуальный для каждого режима приготовления (подробнее в п.3.3.3 – 3.3.5);

 **Внимание!** Чтобы внутренняя температура продукта достигала заданного значения, температура внутри камеры должна быть установлена минимум на 5°C выше заданной внутренней температуры продукта.

- Для запуска режима нажмите кнопку «СТАРТ», после чего надпись «СТАРТ» сменится на «СТОП». Работа с параметром «ЩУП» завершается по достижению заданной температуры внутри продукта или при нажатии кнопки «СТОП».

С помощью щупа можно проверить температуру внутри продукта, когда процесс приготовления не идет и Пароконвектомат находится в состоянии «СТОП».

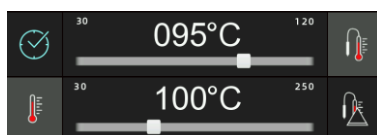


Рисунок 22 – параметр «ЩУП» и «ТЕМПЕРАТУРА»

3.3.8 Параметр «Дельта Т»

Алгоритм работы с использованием параметра «ДЕЛЬТА Т» аналогичен приготовлению на параметре «ЩУП».

Работа с параметром «ДЕЛЬТА Т» завершается по достижению заданного значения параметра «ЩУП», при этом в процессе приготовления температура в камере поддерживается выше, чем температура щупа на величину значения параметра «ДЕЛЬТА Т».

Для изменения параметра «ДЕЛЬТА Т» выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку «ДЕЛЬТА Т» ;
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение. Диапазон параметра «ДЕЛЬТА Т»: 10°-120° C;



Рисунок 23– параметр «ДЕЛЬТА Т»

Значение параметра «ДЕЛЬТА Т» должно быть выше значения параметра «ЩУП» минимум на 5°C.

3.3.9 Параметр «СКОРОСТЬ»

Параметр «СКОРОСТЬ»  позволяет регулировать скорость вращения крыльчатки вентилятора камеры.

Количество скоростей – 5. Регулировка доступна в диапазоне с 1 скорости по 5 скорость.

Регулировка происходит с помощью ползунка. Доступна в процессе готовки и в процессе настройки режима готовки.

Реверс вентилятора работает в автоматическом режиме.

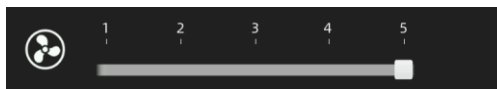


Рисунок 24 – параметр «СКОРОСТЬ»

3.3.10 Параметр «Влажность»

Параметр «**ВЛАЖНОСТЬ**»  позволяет регулировать уровень влажности в диапазоне от 20% до 100%.

Регулировка данного параметра доступна в режиме «**КОНВЕКЦИЯ+ПАР**». Регулировка происходит с помощью ползунка. Доступно 5 ступеней регулировки.

В режиме «**КОНВЕКЦИЯ+ПАР**» после нажатия кнопки «**СТАРТ**»

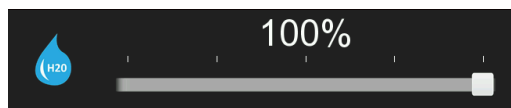


Рисунок 25 – параметр «ВЛАЖНОСТЬ»

3.3.11 Многоуровневое приготовление

Функция «**МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» позволяет готовить в трёх основных режимах: «**КОНВЕКЦИЯ**», «**ПАР**» и «**КОМБИ**».

Для всех уровней одновременно устанавливаются параметры «**ТЕМПЕРАТУРА**», «**СКОРОСТЬ**» и «**ВЛАЖНОСТЬ**» (только для режима «**КОМБИ**»). Параметр «**ТАЙМЕР**» для каждого уровня устанавливается индивидуально.

Для использования данной функции выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку требуемого режима приготовления;
- Нажмите кнопку параметра «**ТЕМПЕРАТУРА**» .
- Установите значение параметра с помощью ползунка или нажав на числовое значение. Диапазон параметра «**ТЕМПЕРАТУРА**» индивидуальный для каждого режима приготовления (подробнее в п.3.3.3 – 3.3.5);
- Нажмите кнопку «**МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**»;
- Выберите необходимое количество уровней загрузки камеры  нажав  напротив нужного уровня;



Рисунок 26 – меню «МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

- Установите значение параметра «**ТАЙМЕР**» для необходимых уровней:
 - С помощью ползунка
 - Нажав на числовое значение поочерёдно на часы и минуты. В появившемся окне введите необходимое значение и нажмите «Ввод».
- Диапазон параметра «**ТАЙМЕР**» в меню многоуровневого приготовления: от «00:01» до «23:59»;
- Нажмите кнопку «**НАЗАД**»  ;
- На экране в поле параметра «**ТАЙМЕР**» отображается номер уровня с наименьшим временем приготовления, кнопка «**МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» активна;



Рисунок 27 – режим «КОМБИ» с функцией «МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

- Для запуска режима нажмите кнопку «**СТАРТ**», после чего надпись «**СТАРТ**» сменится на «**СТОП**».
- По истечении заданного времени для каждого уровня на экран выводится информационное сообщение «**БЛЮДО ГОТОВО**»;
-

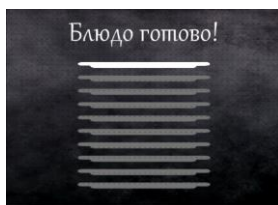


Рисунок 28 – информационное сообщение «БЛЮДО ГОТОВО»

- Откройте дверь, извлеките блюдо с нужного уровня;
- Закройте дверь;
- Приготовление автоматически завершится по истечении времени на уровне с наибольшим временем приготовления.

3.3.12 Отложенный старт

Функция «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» активируется при любом выбранном режиме кроме режима «**ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**».

Чтобы активировать «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**»  ;
- Установите дату и время поочерёдно нажимая на числовые значения и нажимая «Ввод»;

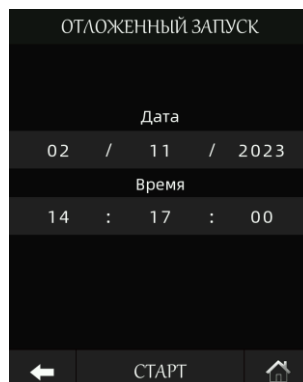


Рисунок 29 – меню «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

- Нажмите кнопку **«СТАРТ»**;
- Произойдёт автоматический возврат на экран выбранного режима, кнопка **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** будет нажата и на ней отобразится установленное время.
- Режим запустится автоматически, когда время, установленное на пароконвектомате достигнет заданного времени в меню **«ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА»**.

Для отключения зайдите в меню **«ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА»** в нужном режиме и ещё раз нажмите **«СТАРТ»**.

3.3.13 Подготовка камеры

Функция **«ПОДГОТОВКА КАМЕРЫ»** позволяет уменьшить время приготовления. Камера будет прогреваться или остужаться до требуемой температуры приготовления.

Чтобы включить функцию **«ПОДГОТОВКА КАМЕРЫ»** выполните следующие действия:

- Выберите требуемый режим приготовления и установите параметры приготовления в соответствии с п.3.3.2 – 3.3.10 настоящего руководства;
- Нажмите кнопку **«ПОДГОТОВКА КАМЕРЫ»** ;
- Для запуска режима нажмите кнопку **«СТАРТ»**, после чего надпись **«СТАРТ»** сменится на **«СТОП»**;
- На экране отображается информационное сообщение **«ПОДГОТОВКА КАМЕРЫ»**;
- Выполните действия, описанные в информационном сообщении;

 **Внимание!** *Закрывать дверь камеры можно только после появления на экране сообщения **«ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЬ КАМЕРЫ»**.*

- Выбранный и настроенный ранее режим будет запущен автоматически после окончания подготовки.

Функция **«ПОДГОТОВКА КАМЕРЫ»** остаётся включённой при переключении режимов и изменении параметров, чтобы её отключить повторно нажмите кнопку **«ПОДГОТОВКА КАМЕРЫ»**.

3.3.14 Режим «Мои рецепты»

Режим **«МОИ РЕЦЕПТЫ»**, позволяет задать от 1 до 9 этапов термообработки в нужной последовательности, с отдельными для каждого шага температурными и временными характеристиками. Таким образом можно запрограммировать 1000 рецептов.

 **Внимание!** *Программы, сохраняемые в памяти Пароконвектомата, не защищены паролем и могут быть изменены другими пользователями.*

В меню **«МОИ РЕЦЕПТЫ»** вы можете создавать (записывать), удалять и переименовывать

программы, а также выполнять поиск по наименованию программы.

Чтобы воспользоваться режимом **«МОИ РЕЦЕПТЫ»** и записать собственную программу приготовления выполните следующие действия:

- В основном меню нажмите кнопку **«МОИ РЕЦЕПТЫ»**  ;
- В меню **«МОИ РЕЦЕПТЫ»** нажмите кнопку с любой из программ;

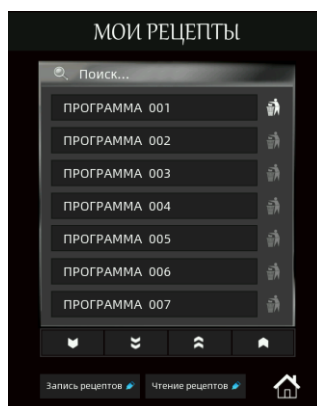


Рисунок 30 – меню «МОИ РЕЦЕПТЫ»

- На экране выбора режима установите нужный вам режим приготовления с требуемыми параметрами как указано в п 3.3.3 – 3.3.10 настоящего руководства;



Рисунок 31 – экран параметров этапа приготовления

- Чтобы переименовать программу нажмите на надпись: **«ПРОГРАММА 001»**. Где 001 – порядковый номер программы (по умолчанию).
- Чтобы записать этап приготовления нажмите кнопку **«СОХРАНИТЬ»** , иконка станет бледнее;
- Перейдите в меню добавления нового этапа нажав на кнопку **«ЭТАПЫ»**  в правом верхнем углу экрана;
- В меню **«ЭТАПЫ»** нажмите кнопку **«ДОБАВИТЬ ШАГ»**;



Рисунок 32 – экран добавления нового этапа

- Нажмите на строчку с надписью: «**ЭТАП 2**»;
- На экране выбора режима установите нужный вам режим приготовления с требуемыми параметрами как указано в п 3.3.3 – 3.3.10 настоящего руководства;
- Чтобы записать этап приготовления нажмите кнопку «**СОХРАНИТЬ**» , иконка станет бледнее;
- Программа, состоящая из двух этапов записана.

Чтобы удалить этап приготовления выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку «**ЭТАПЫ**» , находясь на экране параметров этапа приготовления;
- В меню выбора этапа нажмите на кнопку «**УДАЛИТЬ**» ;
- Этап удалён.
- Чтобы удалить записанную программу выполните следующие действия:
- Нажмите «**НАЗАД**» , находясь на экране параметров этапа приготовления или кнопку «**МОИ РЕЦЕПТЫ**», находясь в основном меню;
- В меню выбора программы нажмите кнопку «**УДАЛИТЬ**» ;
- Программа удалена.

Так же в меню «**МОИ РЕЦЕПТЫ**» вы можете воспользоваться переносом рецептов с помощью USB накопителя через USB порт на лицевой панели Пароконвектомата (Рис.1 поз.17).

Чтобы записать рецепты на USB накопитель выполните следующие действия:

- Подключите USB накопитель в USB порт, который находится на лицевой панели (Рис.1 поз.17);
- В меню «**МОИ РЕЦЕПТЫ**» нажмите кнопку «**ЗАПИСЬ РЕЦЕПТОВ**»;
- Нажмите кнопку «**ЗАПИСАТЬ**» и дождитесь окончания загрузки;
- Нажмите кнопку «**ЗАКРЫТЬ**»;
- Рецепты перенесены с Пароконвектомата на USB накопитель.

Чтобы считать рецепты с USB накопителя выполните следующие действия:

- Подключите USB накопитель в USB порт, который находится на лицевой панели (Рис.1 поз.17);
- В меню «**МОИ РЕЦЕПТЫ**» нажмите кнопку «**ЧТЕНИЕ РЕЦЕПТОВ**»;
- В проводнике выберите ваш USB накопитель;
- Выберите нужный файл рецептов, файл имеет расширение **.csv**;
- Нажмите кнопку «**СЧИТАТЬ**» и дождитесь окончания загрузки;
- Нажмите кнопку «**ЗАКРЫТЬ**»;
- Рецепты перенесены с USB накопителя в Пароконвектомат.

3.3.15 Режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Режим «**ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**» позволяет выбрать один из записанных в памяти Пароконвектомата рецептов.

Чтобы воспользоваться режимом выполните следующие действия:

- В основном меню нажмите кнопку «**ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**» ;
- На экране отображается меню с девятью группами блюд;
- Для выбора группы блюд нажмите на символ с названием блюда;



Рисунок 33 – меню «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

- Для пролистывания списка блюд нажимайте «**НАЗАД**»  и «**ВПЕРЕД**» .

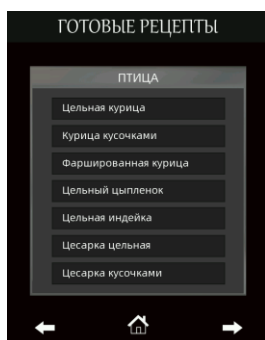


Рисунок 34 – меню «СПИСОК БЛЮД»

- Нажмите на кнопку с наименованием блюда;
- Выберите степень прожарки используя ползунок;

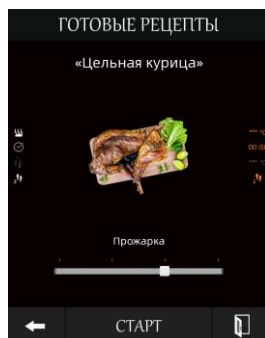


Рисунок 35 – экран приготовления блюда

- Для запуска режима нажмите кнопку «**СТАРТ**», после чего надпись «**СТАРТ**» сменится на «**СТОП**»;
- Дождитесь окончания приготовления.

3.3.16 Режим «МОЙКА»

Режим «МОЙКА»  предназначен для автоматической мойки камеры. В алгоритме работы предусмотрена мойка с двумя типами моющих средств:

- Таблетки;
- Жидкие моющие средства.

Алгоритм работы, как с жидкими моющими средствами, так и с таблетками, обеспечивает мойку камеры на одной из выбранных ступеней очистки в зависимости от загрязнения камеры (лёгкая, средняя и интенсив).

Каждая ступень мойки разделена на:

- Режим «ПАР»;
- Цикл промывки чистой водой;
- Цикл промывки с моющим средством;
- Цикл промывки чистой водой;
- Цикл промывки с ополаскивающим средством;
- Цикл промывки чистой водой;
- Сушка камеры.

Функция «ОПОЛАСКИВАНИЕ»  предназначена для быстрой промывки камеры чистой водой и не разделена на ступени.

Функции «ЭКСПРЕСС» и «БЕЗ СУШКИ» позволяют сократить время мойки, уменьшая длительность циклов и убирая цикл сушки соответственно.

Имеется возможность запустить мойку с функцией «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» . Для этого выполните действия, описанные в п.3.3.12 настоящего руководства.

Во время проведения мойки дверь пароконвектомата не открывать.

Для отмены мойки нажмите кнопку «СТОП». Для повторного запуска мойки нажмите кнопку «СТАРТ», мойка начнётся заново.

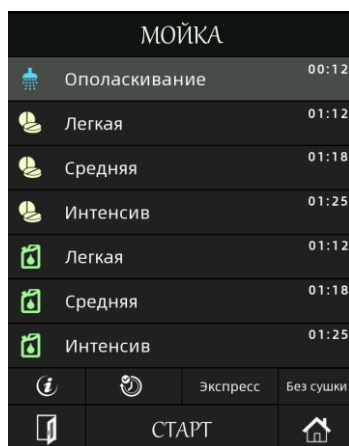


Рисунок 36 – меню «МОЙКА»

Мойка с таблетками:

- Извлеките таблетки из упаковки и уложите их на основание камеры (рекомендуемые таблетки производства GABINO);
- В зависимости от загрязнения выбирается продолжительность мойки, при этом количество таблеток должно быть:
 - «лёгкая» - одна таблетка 2в1;

- «средняя» - две таблетки 2в1;
- «интенсив» - три таблетки 2в1.



Внимание!

Во избежание потемнения камеры таблетки укладывать на сетку слива конденсата.

- Перед запуском мойки откройте дверь пароконвектомата удалите крупные остатки продуктов из камеры. Закройте дверь пароконвектомата;
- Если температура в камере, на момент запуска программы мойки будет больше 50°C, то после нажатия кнопки **«СТАРТ»** пароконвектомат блокирует запуск мойки и потребует охладить камеру. Появляется информационное сообщение **«ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ»**. Включается вентилятор камеры;
- После охлаждения камеры до заданного значения температуры на экране пароконвектомата выводится сообщение о необходимости закрытия двери;
- Закройте дверь. Мойка запускается автоматически;
- После завершения мойки откройте дверь пароконвектомата. Визуально проконтролируйте отсутствие остатков таблеток. При наличии остатков таблеток удалите их;



Внимание!

Во избежание получения химического ожога, при удалении остатка таблеток, обязательно используйте защитные перчатки.

- После удаления остатков таблеток ополосните камеру с помощью душевого устройства;
- Протрите уплотнительную резину чистой тканью - удалите остатки химии;
- Оставьте дверь пароконвектомата приоткрытой.

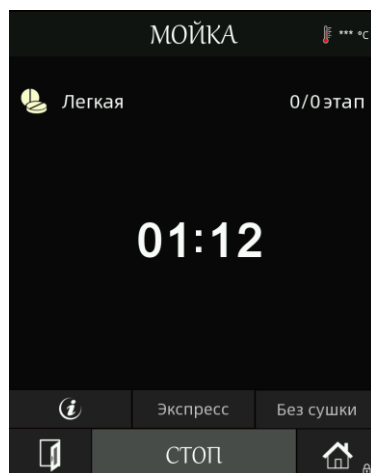


Рисунок 37 – экран «МОЙКА» с таблеткой

Мойка с жидким моющим средством:

Рекомендуемое моющее и ополаскивающее средство производства GABINO.

- В зависимости от загрязнения выбирается продолжительность мойки, при этом автоматически выбирается количество моющего и ополаскивающего средства:
 - «лёгкая»;
 - «средняя»;
 - «интенсив»;
- Перед запуском мойки откройте дверь пароконвектомата удалите крупные остатки продуктов из камеры. Закройте дверь пароконвектомата;

- Если температура в камере, на момент запуска программы мойки будет больше 50°C, то после нажатия кнопки «**СТАРТ**» пароконвектомат блокирует запуск мойки и потребует охладить камеру. Появляется информационное сообщение «**ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ**». Включается вентилятор камеры;
- После охлаждения камеры до заданного значения температуры на экране пароконвектомата выводится сообщение о необходимости закрытия двери;
- Закройте дверь. Мойка запускается автоматически;
- После завершения мойки откройте дверь пароконвектомата;
- Ополосните камеру с помощью душевого устройства;
- Протрите уплотнительную резину чистой тканью - удалите остатки химии;
- Оставьте дверь пароконвектомата приоткрытой.

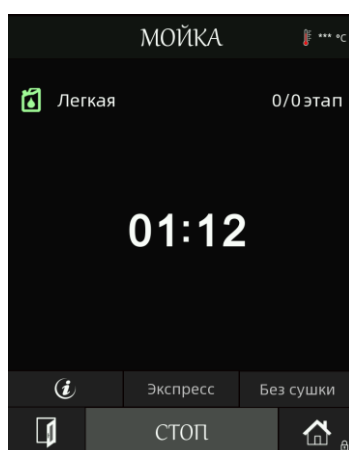


Рисунок 38 – экран «МОЙКА» с жидким моющим средством

Ежедневная ручная очистка камеры:

Необходимо ежедневно по окончании работы проводить очистку камеры пароконвектомата рекомендованными жирорастворяющими средствами, например, «Neodisher grill» или «Шуманит».

- Выберите режим «**ПАР**» 100°C с параметром «**ТАЙМЕР**». Значение параметра «**ТАЙМЕР**» установить на 20мин;
- Нажмите кнопку «**СТАРТ**»;
- После завершения времени откройте дверь пароконвектомата. Используя прихватки, удалите крупные остатки продуктов из камеры.



Внимание! Чтобы не нанести вред здоровью и во избежание получения химического ожога обязательно использовать:

- защитную одежду;
- защитные очки;
- защитные перчатки.

Для чистки камеры ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать абразивные материалы.

Очистку камеры проводить в следующей последовательности:

- В бытовой распылитель залить моющее средство;



Внимание! Не вдыхайте распыляемый туман. Избегайте попадания моющего средства в глаза и на кожу.

- Распылите моющее средство на крыльчатку вентилятора и на стенки камеры. После завершения распыления моющего средства закройте дверь пароконвектомата и оставьте на 10 мин;
- По истечению времени выберите режим «ПАР» 100°C с параметром «ТАЙМЕР». Параметр «ТАЙМЕР» установите 15 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ»;
- После завершения заданного времени откройте дверь и оставьте ее в открытом положении на 3 мин. для охлаждения. Затем ополосните камеру при помощи душевого устройства;
- По мере необходимости, поверните затвор стекла двери и откройте внутреннее стекло;

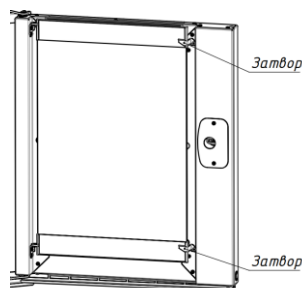


Рисунок 39 – месторасположение затворов стекла

- Используя бытовое средство для очистки стекол, очистите стекла. Закройте стекло и зафиксируйте его затвором;
- Протрите внутренние поверхности камеры и резиновый уплотнитель двери чистой тканью;
- Дверь пароконвектомата оставить приоткрытой.

Очистка корпуса пароконвектомата:

Очистка корпуса Пароконвектомата производится при необходимости. Протереть боковые поверхности корпуса Пароконвектомата и крышу сухой тканью, затем - влажной тканью (допускается в воду для смачивания добавлять неагрессивные моющие средства), затем сухой тканью протереть поверхности насухо.

Очистка панели управления производится слегка влажной тканью, затем – сухой.

4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Меры безопасности

4.1.1 Действие персонала по обеспечению безопасности

К работе с Пароконвектоматом допускается эксплуатационный персонал, изучивший настоящее руководство по эксплуатации и прошедший инструктаж по технике безопасности при работе на объекте эксплуатации и имеющий все необходимые для данной работы допуски.



Запрещается!

- **Открывать дверь Пароконвектомата в режиме «МОЙКА»,**
- **Осуществлять работу в режиме «МОЙКА», когда в камере находятся гастроремкости или противни.**
- **Использовать Пароконвектомат для обогрева помещения,**
- **Использовать душевое устройство для охлаждения камеры,**
- **Использовать Пароконвектомат для разогрева или сушки предметов, не являющихся продуктами питания,**
- **Разогревать легковоспламеняющиеся продукты, продукты с температурой воспламенения ниже (плюс) 300 °C,**

- **Нагружать гастроемкости продуктами массой более 4 кг (на одну гастроемкость),**
- **Разогревать пищевые продукты в упаковке: в закрытых жестяных банках, консервы и др.**
- **Разогревать сухие (не содержащие влагу) продукты,**
- **Загружать гастроемкости жидкостями или продуктами, которые при высоких температурах переходят в жидкую фазу,**
- **Использовать острые предметы (например – вилки, ножи...) для нажатия кнопок на панели управления,**
- **Проводить ручную мойку камеры, если температура в камере выше (плюс) 100 °C,**
- **Для очистки наружной поверхности Пароконвектомата применять водяную струю,**
- **Для чистки камеры и корпуса Пароконвектомата применять абразивные материалы,**
- **Вдыхать распыляемый при ручной чистке туман,**
- **Производить любые работы, связанные с включением пароконвектомата (подачи на него напряжения), когда любые защитные корпусные элементы пароконвектомата (панели, коробки, перегородки) демонтированы.**

При эксплуатации Пароконвектомата необходимо:

- Контролировать работу Пароконвектомата на протяжении цикла работы,
- Извлекать щуп из продукта прежде, чем вынимать гастроемкости из камеры. После извлечения из продукта щуп установить в держатель,
- Пол около Пароконвектомата содержать сухим;
- Извлечение гастроемкостей из Пароконвектомата производить при полностью открытой двери,
- Санитарную обработку и чистку производить только при обесточенном Пароконвектомате – дифференциальный выключатель в распределительном шкафу должен быть установлен в положение «Выкл»,
- Чтобы не нанести вред здоровью и во избежание получения химического ожога обязательно использовать защитные одежду, перчатки, очки,
- Избегать попадания моющего средства в глаза и на кожу,
- Периодически проверять отсутствие механических повреждений оболочки шнура питания Пароконвектомата,
- При выявлении неисправности обесточить Пароконвектомат – перевести сервисный выключатель в положение «Выключено». Установить запорный кран трубопровода подачи воды в положение «Закрыто» и вызвать специалиста, производящего техническое обслуживание. Пароконвектомат включать только после устранения неисправностей.



Внимание! При эксплуатации пароконвектомата возможны риски получения травм и ожогов.

•



Внимание! При коротком замыкании, появлении дыма, запаха горелой изоляции от электрических устройств, или протечек воды из корпуса - немедленно обесточить пароконвектомат.

- При проведении санитарной обработки с применением химических средств, во избежание получения химического ожога, использовать средства индивидуальной защиты (защитную одежду, защитные очки и защитные перчатки).
- Во время работы Пароконвектомата камера, гастроемкости, стекла, внутренние части двери, щуп и части Пароконвектомата расположенные ниже основания (например, сифон), нагреваются до высоких температур, что может привести к термическому ожогу при контакте. Необходимо использовать средства индивидуальной защиты (перчатки, прихватки).
- При работе с Пароконвектоматом возникает опасность получения ожога, при проливе горячей жидкости, если верхние гастроемкости загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления.
- При открывании двери возможно получение термического ожога в результате выхода горячего пара или воздуха из камеры. Необходимо следить за тем, чтобы механизм закрытия двери камеры оставался в исправном состоянии. Но в любом случае, даже при исправном механизме закрытия, при открывании двери требуется сначала приоткрыть дверь для выхода горячего пара или воздуха из камеры вверх, а затем с осторожностью, плавно, открыть дверь полностью.

4.1.2 Перечень неисправностей, при которых запрещается эксплуатация Пароконвектомата



Запрещается!

- *Неполнота комплектации,*
- *Ослабленный крепеж комплектующих,*
- *Механические повреждения (деформации) узлов,*
- *Повреждение электрических кабелей,*
- *Неисправность заземления,*
- *Неисправность механизма закрытия двери,*
- *Неисправность датчика закрытой двери,*
- *Демонтированная, или установленная неправильно, перегородка, отделяющая технологическую зону камеры,*
- *Поврежденная капиллярная трубка термоограничителя,*
- *Отключение цепей аварийной защиты,*
- *Появление дыма или запаха, характерного для горящей изоляции,*
- *Появление нехарактерных шума, стука, вибрации,*
- *Протечки воды из корпуса Пароконвектомата, шлангов, трубопроводов и их соединений.*

4.2 Действия в экстремальных ситуациях

Пароконвектомат не содержит в себе значительного количества материалов способных поддерживать горение, однако, как устройство, работающее при высокой температуре и потребляющее большую электрическую мощность при высоком напряжении, может являться источником возгорания при неправильной эксплуатации. Так же при неправильной эксплуатации возможно возгорание продукта в Пароконвектомате.

В случае возгорания продукта – немедленно закрыть дверь Пароконвектомата, обесточить Пароконвектомат нажатием аварийной кнопки на электрическом шкафу.

В случае пожара в зоне установки Пароконвектомата, обесточить Пароконвектомат нажатием аварийной кнопки на электрическом шкафу, далее действовать в соответствии с регламентом, принятым на объекте эксплуатации Пароконвектомата. Если данное указание противоречит регламенту, принятому на объекте эксплуатации, приоритетным является требование регламента.

5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Порядок технического обслуживания

После проведения технического обслуживания обязательно внести запись с описанием проделанной работы в раздел «Учет технического обслуживания» паспорта Пароконвектомата.

В процессе эксплуатации Пароконвектомата необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ЕТО - ежедневное техническое обслуживание при эксплуатации – повседневный уход за Пароконвектоматом;

ТО - регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности Пароконвектомата;

ТР - текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности Пароконвектомата и состоящий в замене и (или) восстановлении его отдельных частей и их регулировании.

Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживание при эксплуатации (**ЕТО**)- ежедневно;
- техническое обслуживание (**ТО**)- 1 раз в месяц;
- текущий ремонт (**ТР**)- при необходимости.

Ежедневное техническое обслуживание при эксплуатации «**ЕТО**» производится работниками предприятий общественного питания, эксплуатирующих Пароконвектомат. Регламентированное техническое обслуживание «**ТО**» и текущий ремонт «**ТР**» выполняются работниками специализированных ремонтных предприятий или специалистами технических служб предприятия, эксплуатирующих Пароконвектомат, если они предусмотрены его штатным расписанием.

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Техническое обслуживание и ремонт Пароконвектомата должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей» (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройств электроустановок» (ПУЭ).

При техническом обслуживании и ремонте Пароконвектомата сервисный выключатель перевести в положение «Выключено» и повесить табличку «**НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!**»

Ежедневное техническое обслуживание (**ЕТО**) при эксплуатации включает:

- проверку Пароконвектомата внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности перед началом работы;
- проверку состояния оболочки шнура питания, световой сигнализации, включения и выключения Пароконвектомата перед началом работы.

Регламентированное техническое обслуживание «**ТО**» осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла: «**ТО-1**» - «**ТО-2**».

«**ТО-1**» - техническое обслуживание проводится 1 раз в месяц.

Перечень выполняемых работ при «**ТО-1**»:

- визуальный осмотр Пароконвектомата на соответствие Правилам ТБ;
- измерение сопротивления заземления между зажимом заземления и доступными металлическими частями Пароконвектомата. Сопротивление заземления должно быть не более 0,1 Ом;
- проверка целостности защитного заземления от зажима контура заземления до зажима заземления Пароконвектомата;
- проверка целостности оболочки шнура питания (визуальный осмотр). При выявлении повреждения оболочки заменить его;
- проверка состояния электропроводки и электроаппаратуры Пароконвектомата (визуальный осмотр);
- проверка светодиодной ленты и рассеивателя светильника, при необходимости их замена (визуальный осмотр);
- проверка целостности гибких шлангов;
- проверка замкового устройства двери (порядок проверки описан в разделе «Включение и опробование работы»);
- проверка датчика открывания двери;
- проверка уплотнителя двери и плотности прилегания двери (визуальный осмотр);
- удаление накипи в парогенераторе

«**ТО-2**» - техническое обслуживание проводится 1 раз в 3 месяца.

Перечень выполняемых работ при «**ТО-2**»:

- включаются все работы, предусмотренные при «**ТО-1**»;

- проверка и прочистка, при необходимости замена воздушного фильтра (данный фильтр предназначен для фильтрации охлаждающего воздуха, поступающего внутрь корпуса Пароконвектомата);
- техническое обслуживание уплотнительных узлов вентилятора, замена в них смазки, осмотр фланцев и фторопластовых шайб.

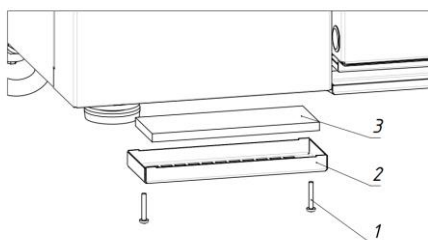
«ТР» – текущий ремонт проводится при необходимости. Включает в себя все работы, предусмотренные «ТО-2», а также замену пришедших в негодность составных частей.

5.2 Замена воздушного фильтра

Для замены воздушного фильтра (см. Рисунок 40):

- Выкрутить винты М4;
- Снять прижимную решетку;
- Снять фильтр.

Для сборки произвести действия в обратном порядке с новым фильтром.



1 – винт М4, 2 – решетка прижимная, 3 – сменный фильтр

Рисунок 40 - Замена воздушного фильтра

5.3 Удаление накипи в парогенераторе

Удаление накипи в парогенераторе должно производиться с применением средств от накипи (например: «Lime-A-Way Extra» (Ecolab), «Кумкумит» или др.). Для выполнения работ потребуются приготовленный из средств от накипи водный раствор, в количестве 6 л.



Внимание! Во избежание получения химических ожогов не допускается попадание средств от накипи и их растворов в глаза, дыхательные пути, рот, на кожу.

Для предотвращения получения ожогов при работах использовать защитные очки, перчатки, защитную одежду.

Чтобы запустить программу удаления накипи выполните следующие действия:

- В основном меню нажмите кнопку «НАСТРОЙКА»
- В меню «НАСТРОЙКА» нажмите кнопку «СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»
- Нажмите кнопку «ДЕКАЛЬЦИНАЦИЯ»;
- На открывшемся экране (Рис.41) нажмите кнопку и следуйте инструкции.

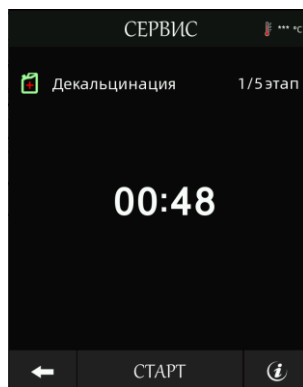
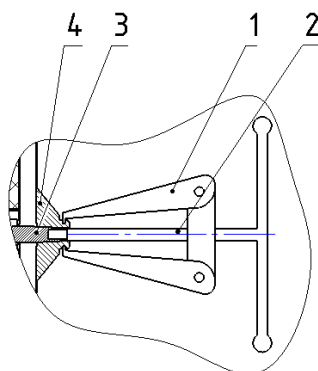


Рисунок 41 – экран «ДЕКАЛЬЦИНАЦИЯ»

5.4 Техническое обслуживание уплотнительного узла вентилятора

Произвести следующие действия:

- Демонтировать панель левую.
- Демонтировать перегородку в камере.
- Выкрутить болт М10, расположенный в центре крыльчатки вентилятора.
- Демонтировать крыльчатку вентилятора с оси электродвигателя. Для этого необходимо использовать съемник – см. Рис.42. Подбор необходимого съемника можно произвести по конструктивным размерам соединения крыльчатки вентилятора с осью электродвигателя – см. **Ошибка! Источник ссылки не найден.43.**
- Выкрутить четыре болта М8 крепления электродвигателя.
- Потянуть электродвигатель вентилятора на себя и вытащить его из отверстия в стенке камеры.
- Открутить 4 гайки М6, внутри камеры.
- Разобрать сальник как показано на рисунке 44
- Протереть от старой смазки демонтированные детали и их посадочное место в стенке камеры.
- Осмотреть фланцы, проставки и шайбы фторопластовые на предмет целостности и видимого износа. При необходимости - заменить.
- Установить демонтированные детали обратно, соблюдая обратный порядок демонтажа и прежнее расположение деталей. При этом на шайбы фторопластовые должна быть нанесена новая высокотемпературная смазка на медной основе.



1 – Съемник, 2 – Винт съемника, 3 – Ось электродвигателя, 4 – Крыльчатка вентилятора
Рисунок 42 - Демонтаж крыльчатки вентилятора

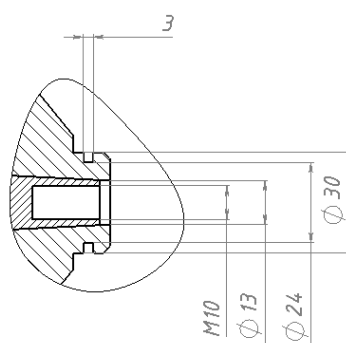
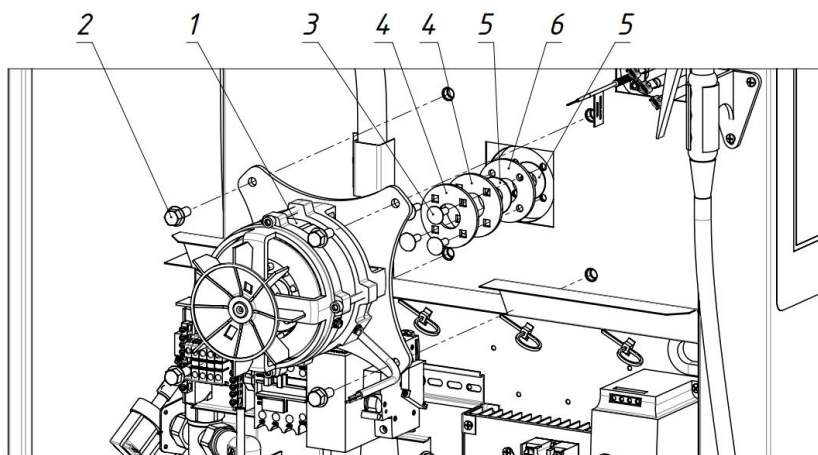


Рисунок 43 - Конструктивные размеры соединения крыльчатки вентилятора с осью электродвигателя



1 – Электродвигатель вентилятора, 2 – Болт М8, 3 – Болт М6, 4 – Фланец, 5 – Шайба фторопластовая, 6 – Проставка фланца

Рисунок 44 - Демонтаж электродвигателя вентилятора и разборка уплотнительного узла вентилятора

5.5 Замена светодиодной ленты и рассеивателя в светильнике

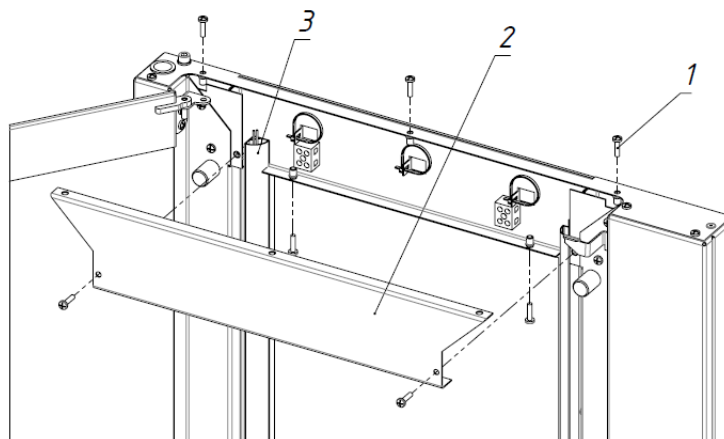
Замена светодиодной ленты в светильнике и рассеивателя должны производиться при следующих неисправностях:

- Свет в камере тускнеет,
- Наблюдается сильная градация яркости по длине светильника,
- Рассеиватель деформировался.

Рекомендуется производить замену светодиодной ленты вместе с рассеивателем.

Осуществляется в следующем порядке (Рисунок 44):

- Открутить винты М4 (Рис.45 поз.1).
- Снять короб светильника (Рис.45 поз.2).
- Отсоединить светильник (Рис.45 поз.3) от электрического кабеля, и потянув его вверх, извлечь из углубления в двери.
- Демонтировать рассеиватель светильника и отклеить от алюминиевого профиля старую светодиодную ленту.
- Собрать светильник и установить в обратном порядке с новым рассеивателем и светодиодной лентой.



1 – Винт М4, 2 – Короб светильника, 3 – Светильник
Рисунок 45 – Замена светильника

5.6 Изделия с ограниченным ресурсом

Изделия с ограниченным ресурсом, входящие в состав Пароконвектомата – см. Таблица 1.

Таблица 1 – Изделия с ограниченным ресурсом

Наименование в тексте	Обозначение	Кол.
Уплотнитель двери	ПКБ10.10.00.00.002	1
Ручка	Ручка ПКА Intertecnica R020592	1
Замковое устройство	ПКК99.99.16.00.001	1
Светодиодная лента	Лента светодиодная 3000К-12В-10мм-14 Вт/м- IP33-720лм/м	2
Рассеиватель	Рассеиватель арт.BLD-ALP006DC	2
Воздушный фильтр	Материал фильтрующий ФТ-150 - G3	1
Шайба фторопластовая	ПКБ6.01.02.00.005	2
Фланец	ПКБ6.01.02.00.003	2
Проставка фланца	ПКБ6.01.02.00.004	2

Приложение А - Список вывода сигнализации ошибок

Пароконвектомат оснащён автоматической системой самодиагностики. При любой неисправности в левом верхнем углу экрана отображается значок . Проведите пальцем от верхней границы экрана вниз, чтобы увидеть информационное сообщение целиком. Чтобы убрать «шторку» проведите по экрану пальцем вверх.



Рисунок 46 – оповещение о неисправности

Чтобы увидеть полный список неисправностей в основном меню нажмите кнопку «**НАСТРОЙКА**»



В меню «**НАСТРОЙКА**» нажмите кнопку «**ДИАГНОСТИКА**» .

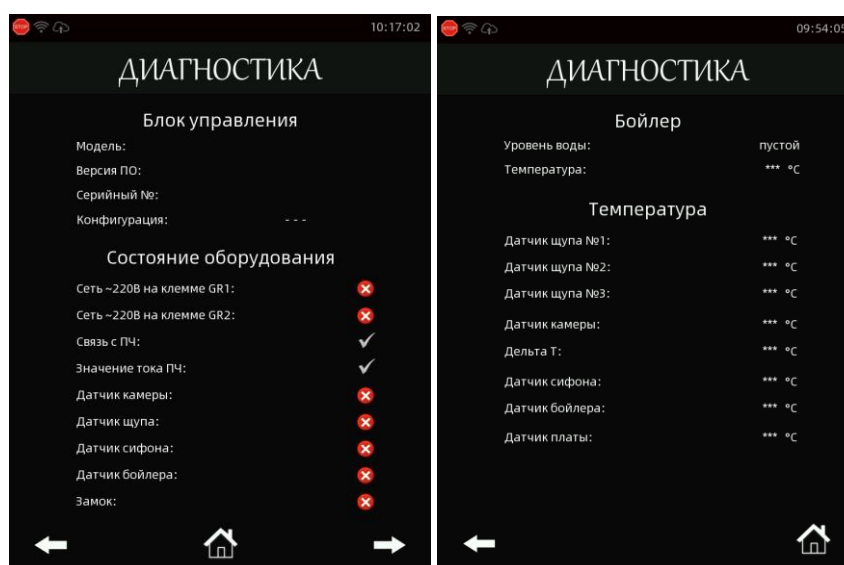


Рисунок 47 – экраны «ДИАГНОСТИКА»

Приложение Б - Возможные неисправности и методы их устранения

Таблица 2- параметры преобразователя частоты

Таблица 2- параметры преобразователя частоты

Наименование неисправности	Вероятные причины	Методы устранения
Сеть ~220В на клемме GR1(XP15): 	• Перегрев ТЭНов камеры ЕК2 и как следствие срабатывание термоограничителя камеры SK3. • Перегрев ТЭНов бойлера ЕК1 и	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую.

	как следствие срабатывание термоограничителя парогенератора SK2. • Перегрев твердотельного реле и как следствие срабатывание термоограничителя реле SK1. • Превышение тока на электродвигателе вентилятора M1 и как следствие срабатывание термоограничителя вентилятора. • Неисправность источника питания A1. • Неисправность предохранителя FU5 или FU9 на контроллере A3. • Неисправность контроллера A3.	2. На корпусе термовыключателя SK3 (324°C) нажать и отпустить кнопку. Выяснить причину срабатывания термовыключателя и устранить. 3. На корпусе термовыключателя SK2 (220°C) нажать и отпустить кнопку. Выяснить причину срабатывания термовыключателя и устранить. 4. Проверить температуру охладителя реле твердотельного. Проверить воздушный фильтр на загрязненность. При необходимости заменить воздушный фильтр. 5. Проверить температуру электродвигателя M1. Проверить воздушный фильтр на загрязненность. При необходимости заменить воздушный фильтр. 6. Проверить наличие выходного питания на источнике питания A1, при необходимости заменить его. 7. Проверить на целостность предохранителя FU5 или FU9 на контроллере A3, при необходимости заменить их. 8. Если при проверке п. 2-7 не выявлено отклонений – заменить контроллер A3.
Сеть ~220В на клемме GR1(XP23): ❌	• Перегрев ТЭНов камеры EK2 и как следствие срабатывание термоограничителя камеры SK3. • Перегрев ТЭНов бойлера EK1 и как следствие срабатывание термоограничителя парогенератора SK2. • Перегрев твердотельного реле и как следствие отключение термоограничителя реле SK1. • Превышение тока на электродвигателе вентилятора и как следствие срабатывание термоограничителя вентилятора. • Неисправность источника	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую. 2. На корпусе термовыключателя SK3 (324°C) нажать и отпустить кнопку. Выяснить причину срабатывания термовыключателя и устранить. 3. На корпусе термовыключателя SK2 (220°C) нажать и отпустить кнопку. Выяснить причину срабатывания термовыключателя и устранить. 4. Проверить температуру охладителя реле твердотельного.

	питания А1. • Неисправность предохранителя FU5 или FU9 на контроллере А3. • Неисправность контроллера А3.	Проверить воздушный фильтр на загрязненность. При необходимости заменить воздушный фильтр. 5. Проверить температуру электродвигателя М1. Проверить воздушный фильтр на загрязненность. При необходимости заменить воздушный фильтр. 6. Проверить наличие выходного питания на источнике питания А1, при необходимости заменить его. 7. Проверить на целостность предохранителя FU5 или FU9 на контроллере А3, при необходимости заменить их. 8. Если при проверке п. 2-7 не выявлено отклонений – заменить контроллер А3.
Связь с ПЧ: ✖	• Нет связи с частотным преобразователем UZ1.	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую. 2. Руководствуясь описанием частотного преобразователя определить неисправность. Если ошибку невозможно устранить – заменить частотный преобразователь.
Значение тока ПЧ: ✖	• Авария частотного преобразователя UZ1 или двигателя вентилятора М1 по току.	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую. 2. Руководствуясь описанием частотного преобразователя определить неисправность. Если ошибку невозможно устранить – заменить частотный преобразователь.
Датчик камеры: ✖	• Обрыв термопары «Камера» ВК2.	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую. 2. Проверить подключение термопары «Камера» ВК2 к контактам 1-2 разъема ХТ3 контроллера А3. Закрывать короб

		лицевой панели. Перезапустить контроллер. 3. В случае корректного подключения термопары «Камера» ВК2, но сохранения ошибки заменить термопару.
Датчик щупа: 	• Обрыв термопары «Щуп» ВК1.	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую. 2. Проверить подключение термопары «Щуп» ВК1 к контактам 1-6 разъема ХТ2 контроллера А3. Закрыть короб лицевой панели. Перезапустить контроллер. 3. В случае корректного подключения термопары «Щуп» ВК1, но сохранения ошибки заменить термопару.
Датчик сифона: 	• Обрыв термопары «Сифон» ВК3.	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую. 2. Проверить подключение термопары «Сифон» ВК3 к контактам 3-4 разъема ХТ3 контроллера А3. Закрыть короб лицевой панели. Перезапустить контроллер. 3. В случае корректного подключения термопары «Сифон» ВК3, но сохранения ошибки заменить термопару.
Датчик бойлера: 	• Обрыв термопары «Бойлер» ВК4.	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую. 2. Проверить подключение термопары «Бойлер» ВК4 к контактам 5-6 разъема ХТ3 контроллера А3. Закрыть короб лицевой панели. Перезапустить контроллер. 3. В случае корректного подключения термопары «Бойлер» ВК4, но сохранения ошибки

		заменить термопару.
Замок:  (ОПЦИОНАЛЬНО)	• Не исправен замок автоматического открывания двери (ОПЦИОНАЛЬНО)	Заменить электромеханический замок двери
При подаче напряжения не включается контроллер и не загружается программное обеспечение	• Отсутствует напряжение в сети или не включен автоматический выключатель QF1 на монтажном щите пароконвектомата. • Отсутствует питание контроллера А3 на разъемах XP1 и XP2. • Отсутствует питание панели управления А4 на разъемах DC (-) и DC (+). • Неисправен контроллер А3. • Неисправна панель управления А4.	1. Обесточить Пароконвектомат, переведя сервисный выключатель в положение «Выключено». Снять панель левую. 2. Визуально проверить, что автоматический выключатель QF1 в состоянии «ВКЛ». 3. Проверить выходное напряжение 12В источника питания А1, при необходимости заменить его. 4. Проверить подключение разъемов питания XP1 и XP2 контроллера А3, при необходимости заменить его. 5. Проверить подключение разъемов питания DC (-) и DC (+) панели управления А4, при необходимости заменить ее.

Экран не реагирует на нажатие	• Неисправна панель управления А4.	1. Заменить панель управления А4.
На экран выводится информационное сообщение «НЕТ СВЯЗИ С БЛОКОМ УПРАВЛЕНИЯ»	• Неисправна цепь от контроллера А3 (разъем ХТ6 1-3) до панели управления А4 (разъем COM2). При необходимости заменить контроллер А3.	1. Проверить целостность цепи от контроллера А3 (разъем ХТ6 1-3) до панели управления А4 (разъем COM2). При необходимости заменить контроллер А3.

Приложение В – Конфигурационные параметры

Меню «ПАРАМЕТРЫ»

Для перехода в режим настройки параметров необходимо на главном экране нажать кнопку «НАСТРОЙКА» , а затем «ПАРАМЕТРЫ» . Изменение параметра выполняется нажатием на переключатель  или на числовое значение параметра. Допустимые значения параметра указаны в окне ввода значения (MIN и MAX).

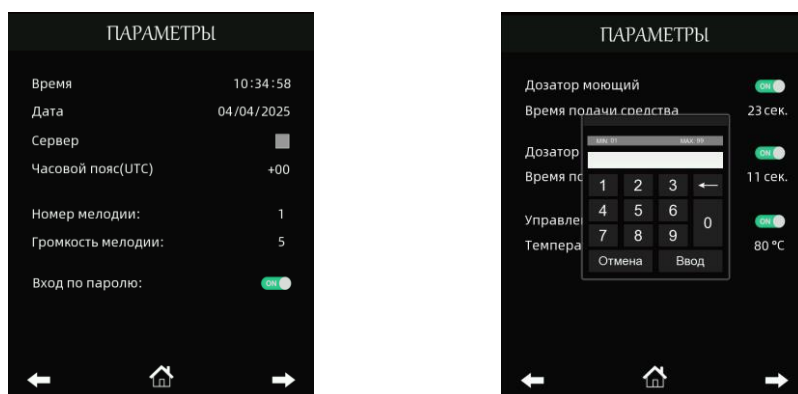


Рисунок 48 – Меню «параметры», страницы 1 и 2.

Меню «ПОЛЬЗОВАТЕЛИ»

Пароконвектомат можно использовать в многопользовательском режиме. Для активации этого режима выполните следующие действия:

- В главном меню нажмите кнопку «НАСТРОЙКА» ;
- В открывшемся списке выберите «ПАРАМЕТРЫ» ;
- В меню «ПАРАМЕТРЫ» переключите «вход по паролю» на «ON»;
- Нажмите кнопку , откроется экран ввода пароля;

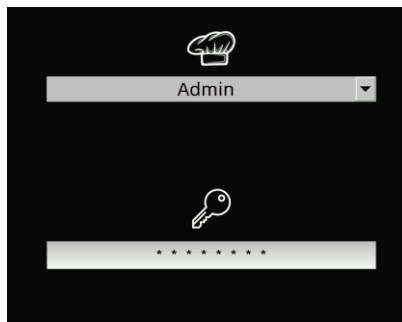


Рисунок 49 – экран ввода пароля

- Из выпадающего списка пользователей выберите «**Admin**»;
- В поле пароля введите: 88888888;

Смену пароля для пользователей можно выполнить только из учётной записи «**Admin**». Для этого выполните следующие действия:

- В главном меню нажмите кнопку «**НАСТРОЙКА**» ;
- В открывшемся списке выберите «**ПОЛЬЗОВАТЕЛИ**» ;
- В меню списка пользователей нажмите кнопку «**ПАРОЛИ**»;
- Из выпадающего списка пользователей выберите необходимого пользователя;
- В поле  введите новый пароль и нажмите «**СОХРАНИТЬ**» и «**ЗАКРЫТЬ**».

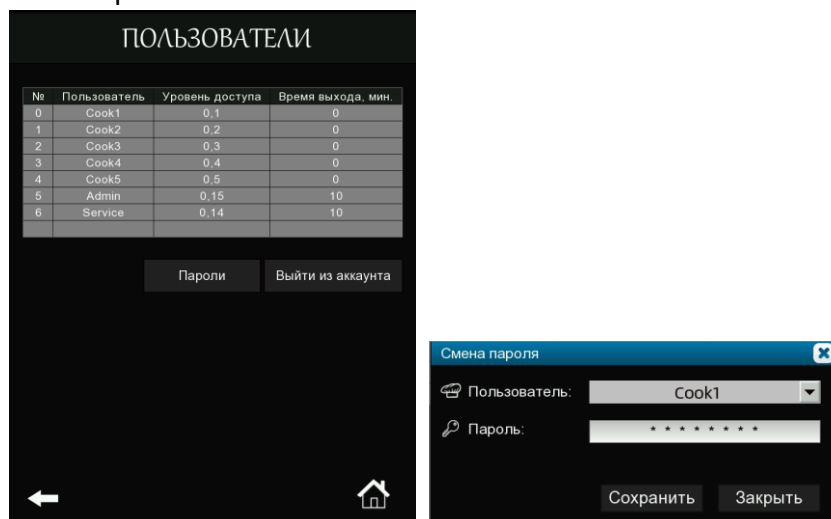


Рисунок 50 – экран «ПОЛЬЗОВАТЕЛИ» и окно «СМЕНА ПАРОЛЯ»

По умолчанию установлены следующие пароли для каждого пользователя:

Cook1: 123210
 Cook2: 123211
 Cook3: 123212
 Cook4: 123213
 Cook5: 123214
 Admin: 88888888
 Service: 44444444

Для смены пользователя выполните следующие действия:

- Проведите пальцем от верхней границы экрана вниз;

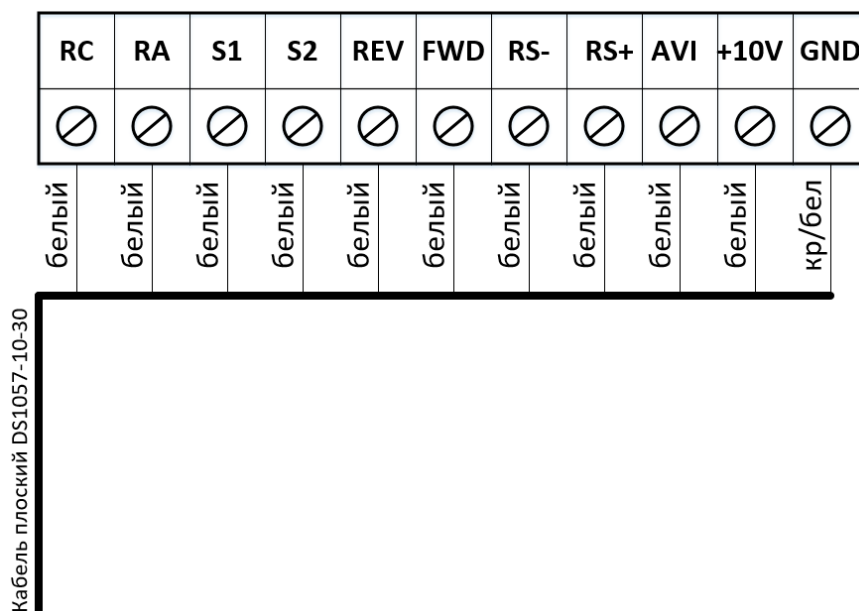
- Нажмите кнопку «**ВЫХОД**» ;

Конфигурационные параметры преобразователя частоты INNOVERT ISD551M21E

Таблица 3 - параметры преобразователя частоты

Код	Наименование	Значение
Pb01	Способ установки заданной частоты	5
Pb02	Настройка способа пуска	2
Pb07	Время ускорения	3
Pb08	Время замедления	3
PC10	Номинальный ток двигателя	1.5
PC12	Номинальная скорость вращения	1500
PC15	Номинальная частота двигателя	50

Схема подключения преобразователя частоты INNOVERT ISD551M21E



Приложение Г - Схема электрическая принципиальная

Приложение Г - Схема электрическая принципиальная

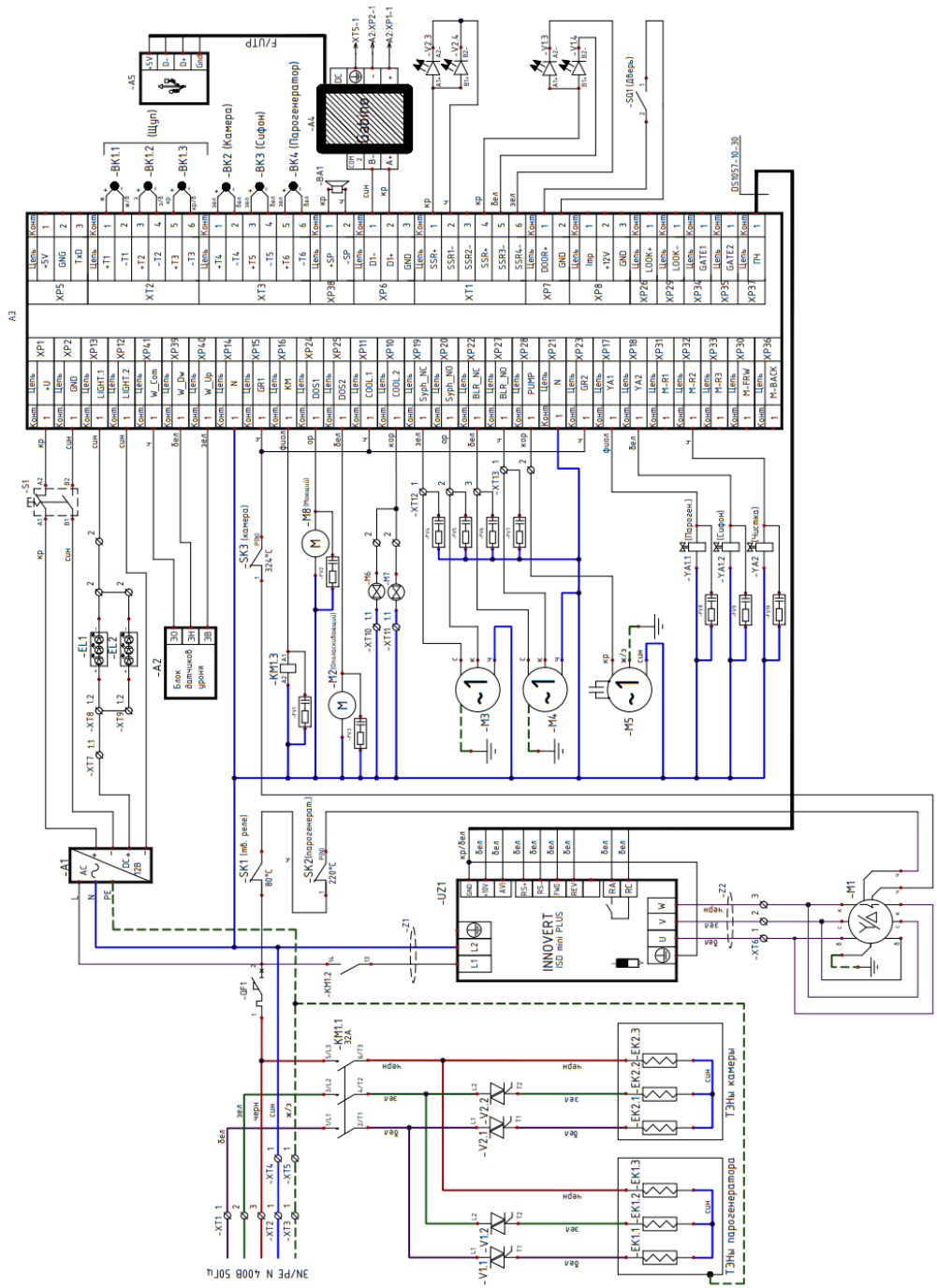


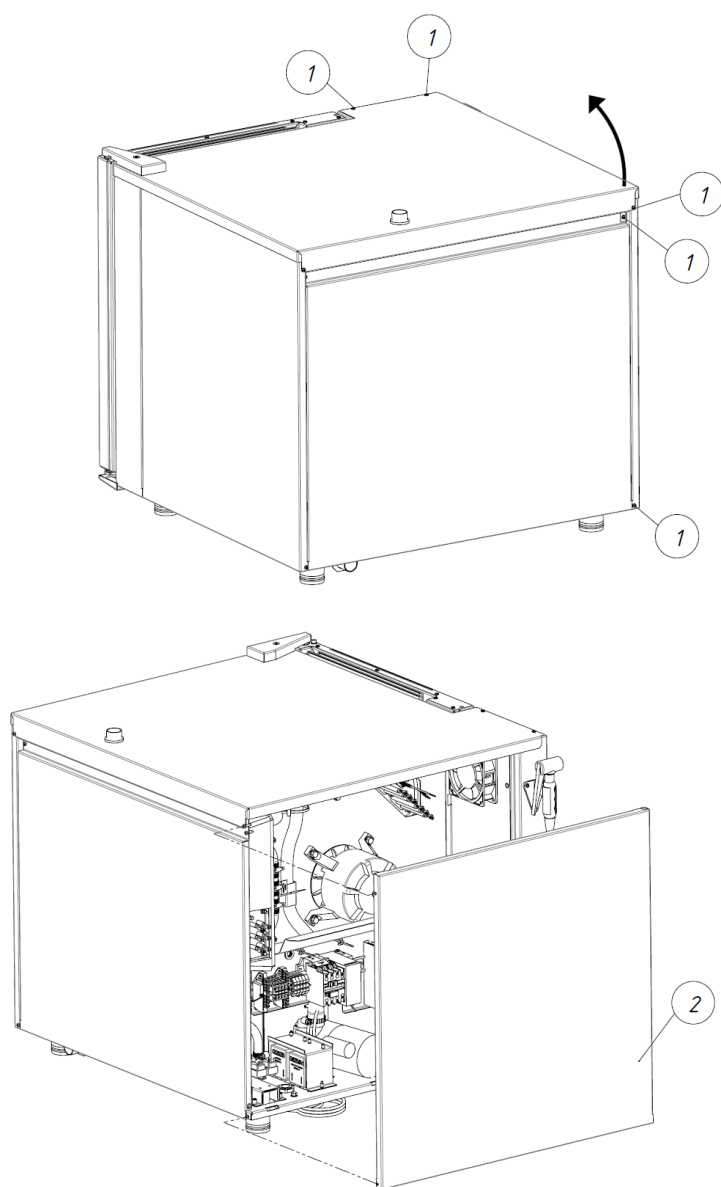
Таблица 4- Перечень элементов

Поз. обозначение	Наименование	Кол.
-A2	Блок датчиков уровня	1 шт.
-A3	Блок управления LCD	1 шт.
-A4	Панель оператора ETC-A8TS-HSSE-S-097	1 шт.
-A5	Разъём USB с заглушкой CARTAGE	1 шт.
-BA1	Динамик 1ГДШ-14, 50 Ом	1 шт.

Поз. обозначение	Наименование	Кол.
-BK1	Термопреобразователь ТП1740-K3-XA-2500	1 шт.
-BK2	Термоэлектрический преобразователь ТП1799-XA-40-1500 тип К	1 шт.
-BK3, - BK4	Термоэлектрический преобразователь ТП1799-XA-40-1900 тип К	1 шт.
-EK1	Трубчатый электронагреватель 9000В ТЭН ВЗ-245А8,5 9,0 P230	1 шт.
-EK2	ТЭН воздушный кольцевой 9кВ	1 шт.
-EL1, - EL2	Лента светодиодная 6000К-12В-10мм, L=425мм	2 шт.
-FV1, - FV2, -FV3, - FV4, -FV5, - FV6, -FV7, - FV8, -FV9, - FV10	Цепь резистивно-емкостная SR2-A для NC1-09-32 AC/DC 100В-250В (CHINT)	10 шт.
-KM1	Контактор 32А NC1-3210 CHINT	1 шт.
-M1	Электродвигатель STg65-4i V1 IPOO (0,37 кВт 1400 об/мин. 380 В)	1 шт.
-M2	Моющий дозатор	1 шт.
-M3, - M4	Кран с электроприводом Neptun PROFI 220 В 1	2 шт.
-M5	Электродвигатель насоса L63.T10.DX	1 шт.
-M6, - M7	Вентилятор 120x120 мм	2 шт.
-M8	Ополаскивающий дозатор	1 шт.
-QF1	Выключатель автоматический однополюсный 16А С ВА-101 4.5кА	1 шт.
-S1	Переключатель влагостойкий 30А 3INB4MASK48N1E21	1 шт.
-SK1	Термостат BT-H80V	1 шт.
-SK2	Термопредохранитель Tecasa SP-041 PRE 220C	1 шт.
-SK3	Термопредохранитель SP-041 FAG	1 шт.

Поз. обозначение	Наименование	Кол.
-SQ1	Датчик магниточувствительный ИО 102-3900Д 1,0Ч ABS	1 шт.
-UZ1	Преобразователь частоты ISD551M21E INNOVERT	1 шт.
-V1, - V2	Реле твердотельное 5П19.10ТМА1-25-12- П2 Протон- Импульс	2 шт.
-XT1-1	Блок зажимов БЗД-3 до 10мм2 50А	1 шт.
-XT2-1	Проходной зажим серый 6 кв.мм СВС.6. (ZCBI06) DKC	1 шт.
-XT3-1	Зажим для заземления желт.зелен 6 кв.мм	1 шт.
-XT4-1	Шина N ноль на DIN-изол ШНИ-6х9-10-Д-С ИЭК	1 шт.
-XT5-1	ШНИ-6х9-8-Д-Ж шина РЕ "земля" на DIN-изоляторе	1 шт.
-XT6-1	Клемма проходная соединительная СК-413-2 (2,5мм2) TDM SQ0527-0052	1 шт.
-XT7-1	Соединительная проходная клемма СК-412-2 (2,5мм2)	1 шт.
-XT8- 1, -XT9-1	Колодка клеммная 2х6мм2 керамическая 5А 250V	2 шт.
-XT10- 1, -X11-1	Соединительная проходная клемма СК-412-2 (2,5мм2)	2 шт.
-XT12- 1, -X13-1	Блок зажимов БЗД-3 до 2,5мм2 20А	2 шт.
-YA1	Электромагнитный клапан КЭН 2 90 гр	1 шт.
-YA2	Электромагнитный клапан КЭН-1 180 гр	1 шт.
-Z1, - Z2	Сердечник ферритовый, М3000НМ, 32х20х9	2 шт.
-A1	Блок питания, 12В,5А,60Вт	1 шт.

Приложение Д – Демонтаж левой панели



1. Выкрутить винты поз.1 и приподнять угол крышки.
2. Снять боковину поз.2 как показано на рисунке сдвигом влево и на себя.