iterma

TM05

ПАРОКОНВЕКТОМАТ G20



РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
1096.00.000 РМЭ
G20

Содержание

Введение

1. Важные замечания 3

2. Установка 4
2.1 Установка на определенное место 4
2.2 Выбор места расположения пароконвектомата 4
2.3 Электрическое подключение пароконвектомата 4
2.4 Эквипотенциальная система 5
2.5 Подключение к водопроводу
2.6 Подключение канализационного слива 5

2.7 Отвод пара из камеры приготовления **пароконвектомата 7**

3.1 Управление 7
3.2 Освещение 7
3.3 Использование пароувлажнения
3.4 Использование тележки
4. Панель управления
4.1 Пароконвектомат вкл/выкл (on/off)
4.2 Этапы приготовления пищи 10
4.3 Установка времени приготовления
4.4 Освещение 10
4.5 Установка основной температуры
4.6 Установка температуры термощупа 11
4.7 Установка скорости вращения электродвигателей 11
4.8 Установка регулировки уровня влажности в камере 11
4.9 Уставнока языка – даты/времени
4.10 Регулировка положения заслонки системы отвода пара 13
5. Способы приготовления 13
5.1 Способ приготовления вручную 13
5.2 Способ приготовления по установленным программам 14
5.3 Создание программ приготовления и сохранение их в памяти 14
6. Очистка и техническое обслуживание 15

6.1 Очистка
6.2 Дверь пароконвектомата
6.3 Замена лампочек в пароконвектомате 16
6.3.1 Замена ламп круглого типа крепления 16
6.3.2 Замена ламп прямоугольного типа крепления 17
6.4 Запасные части 17
7. Возможные причины отказов 18

Производитель оставляет за собой право изменять (модифицировать) продукт, как и когда сочтет полезным и необходимым без предварительного уведомления потребителя.
Полученное Вами оборудование может внешне отличаться от представленного в данном описании.

Введение

Уважаемый покупатель, мы хотели бы поблагодарить вас и поздравить вас с приобретением пароконвектомата G20 и мы верим, что это будет началом продолжительных взаимоотношений.

1. Важные замечания

Все операции по установке, монтажу, сервисному обслуживанию и поддержке должны производиться квалифицированным персоналом в соответствие с действующим законодательством и нормативами.

Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед установкой, монтажом и введением в эксплуатацию оборудования.

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью оборудования. Оно должно храниться в целостности и в доступном месте в течение всего срока эксплуатации пароконвектомата.

Это оборудование предназначено для профессионального использования и соответствует действующим на данный момент требованиям. Данное оборудование предназначено только для использования в целях приготовления продуктов питания методом выпекания, жарки и дургими способами с использованием обработки паром. Любое другое использование расценивается как неправильное.

Производитель не несет никакой ответственности при неправильном и нецелевом использовании оборудования.

Оборудование должно быть подсоединено к основному источнику энергии в соответствии с методами (технологиями), требуемыми правилами безопасности. Перед использованием оборудования в первый раз убедитесь, что внутри камеры приготовления нет руководства по эксплуатации, паспорта, сервисной книжки, пластиковых пакетов или каких-либо других предметов.

Перед использованием оборудования все ярлыки (этикетки) и защитная пленка, используемая внутри или снаружи, должны быть удалены.

Не засоряйте вентиляционные отверстия и не закрывайте отверстия, распределяющие воздух.

Если пароконвектомат не работает, отключите его от источника питания и свяжитесь с ближайшим техническим центром. Никогда не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно.

Никогда не помещайте легко воспламеняющиеся предметы в печь: они могут случайно загореться и спровоцировать пожар.

Оборудование предназначено для профессионального использования и должно использоваться только квалифицированным персоналом.

В случае приготовления пищи с очень большим содержанием жира, поместите контейнер внизу (внутри) камеры приготовления, чтобы дополнительно собирать жир, стекающий с продукта.

Особое внимание должно быть обращено на то, чтобы предотвратить возникновение несчастных случаев при изъятии поддона, содержащего горячую жидкость (остатки).
Если поддон содержит горячую жидкость, поместите его внутрь печи, на уровень, позволяющий оператору следить (наблюдать) за ним.
Обратите особое внимание во время изъятия горячей пищи в течение и после приготовления: температура может быть очень высокой и при касании с незащищёнными участками тела может вызвать ожоги.

Открывайте дверь пароконвектомата медленно, чтобы избежать воздействия горячего пара.

Используйте оборудование при температуре от +5 °C до + 35 °C.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением выше приведенных предписаний либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных запасных частей.

2. Установка

Перед тем, как разместить оборудование, пожалуйста, проверьте все габариты и точное местоположение электропроводки, водопровода и вентиляции, а также сверьтесь с информацией на техническом шильдике и информационными наклейками на задней панели изделия.

2.1 Пароконвектомат должен быть установлен в помещении, вентилируемом соответствующим образом, согласно требуемым нормам.

2.2 Выбор места расположения пароконвектомата.

Снимите упаковку с оборудования, удалите защитную пленку с внешних панелей. Используйте растворитель (например, изопропиловый спирт), чтобы удалить любые остатки клея, оставшиеся на панелях. Применяемый растворитель должен быть безопасен для здоровья, и при его использовании должна быть обеспечена необходимая вентиляция в зоне применения.

Остатки плёнки и клея после первого же использования оборудования прикипают к поверхности, что не позволяет их удалить в последствии и портит внешний вид изделия.

Оборудование не предназначено для встроенного расположения.

Пароконвектомат должен быть размещён на плоской поверхности. Высота рабочей поверхности может быть отрегулирована при помощи регулируемых опор.

Поверхности прилегающей мебели и все материалы, находящиеся вблизи оборудования, должны быть предназначены для работы при температуре 150 °C.

Изделие должно быть установлено так, чтобы обеспечивался свободный доступ к месту электрического подключения, подключения холодного водоснабжения и установки слива.

Примечание: Установка пароконвектомата G20 должно обеспечивать расстояние от его задней панели до ближайшей плиты или фритюра не менее 1,5 м, расстояние от боковых сторон пароконвектомата до плит должно составлять не менее 1,0 м, до фритюра 1,5 м.

2.3 Электрическое подключение пароконвектомата.

! Важно:

- подключение к электроэнергии должно быть произведено квалифицированным персоналом в соответствии с действующими требованиями/нормами.
- электрическое подключение производиться к сети трехфазного тока напряжением 380-400 V, род тока переменный, частота тока в сети 50/60 Hz.

! Оборудование должно быть правильно подсоединено к системе заземления.

Пароконвектомат должен быть подключён через отдельный автоматический выключатель (50A) согласно соответствующей наклейке на задней панели изделия (см. рис. 1).

Автоматический выключатель должен быть установлен вблизи оборудования (удалённость не более 2 м).

При электрическом подключении пароконвектомата рекомендуется использовать УЗО.

В любом случае провод заземления не должен прерываться с помощью выключателя.



Рисунок 1. Схема электроподключения пароконвектомата G20 через сетевую колодку. Сечение проводов указано для меди.

! Предупреждение:

Перед тем, как производить техническое обслуживание, всегда отключайте пароконвектомат от основного источника электроснабжения.

Убедитесь, что кабель заземления (желто-зеленый) подсоединен к соответствующей клемме на вилке подключения.

Минимальное сечение каждой жилы кабеля электроподключения 4 мм^2 для меди.

Если вам необходимо установить или заменить кабель, следуйте ниже указанному:
- отключите пароконвектомат от источника питания;
- снимите крышку клеммной колодки, расположенной на задней панели пароконвектомата;
- подсоедините провода к клеммным зажимам, как показано на наклейке на задней стороне изделия, убедившись, что желто-зеленый провод подсоединен к клемме заземления (см. рис. 1);
- кабель должен быть закреплен при помощи зажима для проводов на клеммной колодке. Не позволяйте никакой части кабеля находиться при температуре свыше 75 °С.

2.4 Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе заземления, эффективность которой должна быть проверена должным образом в соответствие с действующим законодательством. Это подключение должно производиться между разным оборудованием посредством клемм, обозначенных символом слева. Эквипотенциальный кабель (провод) должен иметь минимальное сечение 10 мм^2 для алюминия (6 мм^2 для меди).

2.5 Подключение к водопроводу

Подключение изделия к системе холодного водоснабжения должно производиться с использованием фильтров грубой и тонкой очистки, также необходимо установить кран-вентиль между водопроводом и оборудованием.

Дополнительно необходимо устанавливать смягчитель воды, обеспечивающий жёсткость воды подаваемой в оборудование 7 – 12 dF.

Перед подсоединением водопроводной трубы к оборудованию, пожалуйста, необходимо дать некоторому количеству воды слиться (в течение 10 минут), чтобы очистить трубу от каких-либо загрязнений.

Давление воды, которое используется в оборудовании, должно быть между 50 и 300 кПа. Максимальная температура воды в системе холодного водоснабжения + 30°С.

Подключение пароконвектомата к системе холодного водоснабжения осуществляется через два клапана соленоидных имеющие штуцера 3/4".

2.6 Подсоединение канализационного слива

Вода, сливающаяся из сливной выводящей трубы, может быть очень горячей (до +100°С). Поэтому для таких подсоединений должны использоваться трубы, подходящие для высоких температур.

На задней стороне пароконвектомата находится сливная труба Ø наруж. 60,3 мм. Её необходимо подсоединить к открытому канализационному сливу в соответствие с действующими нормами (правилами) посредством жесткой (неподвижно закрепленной) или гибкой теплоустойчивой трубы. Длина трубы не может быть более одного метра.

Подключение слива рекомендуется производить с «разрывом струи» между трубой слива и канализационным отверстием.

Рекомендуемое подключение слива представлено на рисунке 2.

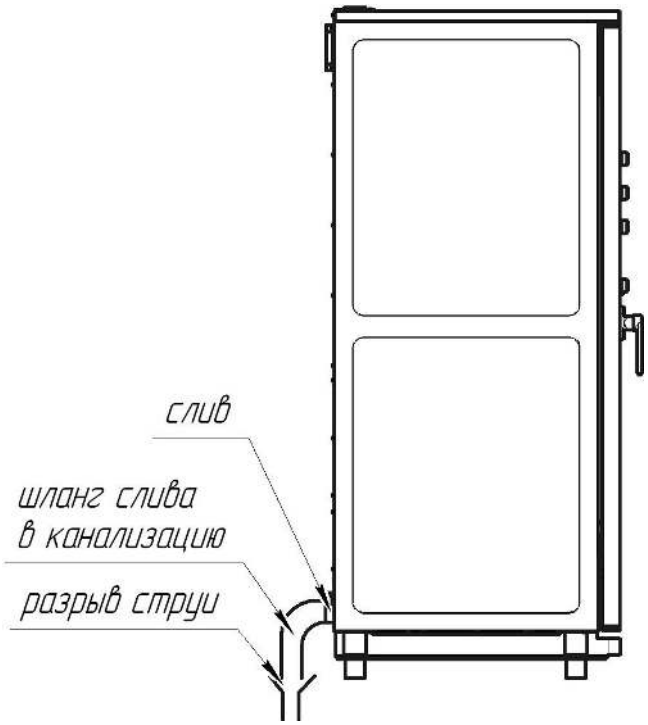


Рисунок 2. Схема подключения сливного шланга для пароконвектомата G20.

2.7 Отвод пара из камеры приготовления.
Отверстие для вытяжки из камеры приготовления располагается на верхней части пароконвектомата (крыше). Не накапливайте никаких предметов и/или материалов около отверстия, поскольку это может вызвать блокировку выхода дыма (пара).
Пароконвектомат необходимо установить под вытяжным зонтом. Вентиляция должна обеспечивать отвод пара, дыма, излишек тепла из системы отвода пара и отвод тепла при открывании двери.
При установке над пароконвектоматом вытяжного зонта необходимо обеспечить возможность визуального контроля состояния заслонки системы отвода пара, обслуживания заслонки и её привода.
Запрещается применять скотч и другие клеящиеся материалы при подключении вытяжки к пароконвектомату.

ВНИМАНИЕ! При использовании в пароконвектомате воды, не прошедшей фильтрование согласно требованиям руководства по эксплуатации (пункт 2.5 «Подключение к водопроводу») гарантии завода-изготовителя не предоставляются.

3. Общие сведения об использовании пароконвектомата

Важно:
Перед первоначальным использованием изделия рекомендуется включить его на максимальную температуру и оставить нагреваться на один час. В течение этого времени может появиться (неприятный) запах и дым из-за клея (связывающего вещества) термоизоляции и масел изделия. Необходимо обеспечить приточную и вытяжную вентиляцию воздуха.

3.1 Управление
Управление осуществляется при помощи цифровой панели управления (см. рис.4).

3.2 Освещение



Нажмите эту кнопку, чтобы включить освещение во внутренней камере пароконвектомата. Данная функция независима от рабочего состояния изделия, управление освещением возможно при работающем оборудовании, либо при нахождении его в состоянии ожидания.

3.3 Использование пароувлажнения



Пароувлажение подходит для быстрого размораживания, для подогрева продуктов, не делая их жесткими или сухими, и для глазирования хлеба в начале процесса выпечки. Комбинация функции пара и режимов приготовления с конвекцией позволяет добиться исключительной гибкости в

использовании со значительной экономией времени и энергии, и в тоже время продукты (пища) сохраняют свой объем, питательные свойства, вкус, внешний вид и аромат.
Идеально для всех типов продуктов.
Тепло достигается посредством направленной циркуляции горячего воздуха внутри печи (пароконвектомата). Воздух нагревается при помощи кольцеобразных нагревательных элементов около вентиляторов и распространяется равномерно и быстро посредством самого вентилятора.
Вода, вспрыскиваемая на вентилятор из системы прямого водоснабжения, распыляется и проходит через нагревательный элемент, превращаясь в пар.
Пароувлажение используется совместно с системой отвода пара.
Подробное описание использования пароувлажнения см. в пункте 4.8.

! Предупреждение:
В процессе работы (функционирования) изделие может нагреться до высокой температуры. Позаботьтесь о том, чтобы не дотрагиваться до нагревательных элементов внутри печи (пароконвектомата). Производитель не может нести ответственность за какой-либо ущерб или вред, причиненный здоровью, вызванный оборудованием, если его установка и подключение к источникам энергии не была произведена в соответствие с требованиями, изложенными в данном руководстве по эксплуатации и действующим законодательством.

3.4 Использование тележки

При установке тележки в камеру пароконвектомата и выкатывании из камеры необходимо учитывать, что дверь оборудования имеет стёкла и нельзя допускать соударения элементов тележки со стёклами двери.
Установку тележки в камеру и выкатывание необходимо производить аккуратно и без рывков.
Перемещение тележки необходимо производить по ровной горизонтальной поверхности, без выступов и других неровностей.
Перемещение тележки в производственных помещениях производить со скоростью не более 1 м/с.
Скорость установки тележки в пароконвектомат или выкатывание тележки из него не более 0,2 м/с.
Перемещение тележки, установку её в камеру и выкатывание из неё с гастроёмкостями производить только с фиксатором на тележке в положении блокировки.
Выкатывание тележки из пароконвектомата необходимо производить аккуратно и с осторожностью, используя специальные перчатки для предотвращения ожогов.
Перед выкатыванием тележки после приготовления необходимо убедиться, что фиксатор находится в положении блокировки, так как в противном случае возможно падение горячей гастроёмкости и горячего продукта на потребителя, что может вызвать ожоги.
Установку тележки в пароконвектомате проводить аккуратно, при этом нижнюю часть основания необходимо завести между направляющих пароконвектомата, находящихся на его дне (см. рис. 3).
Запрещается превышать установленную грузоподъёмность тележки как в целом, так и по уровням.

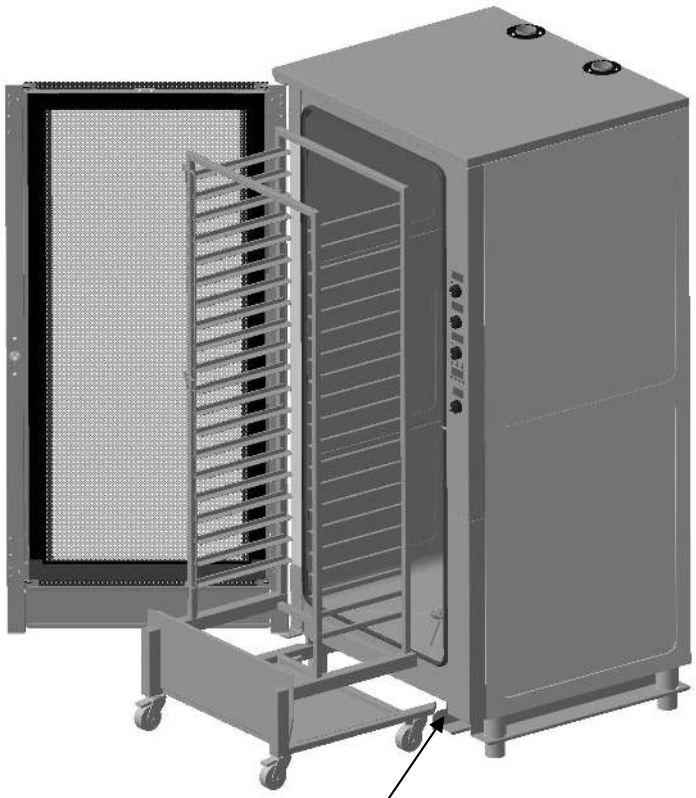
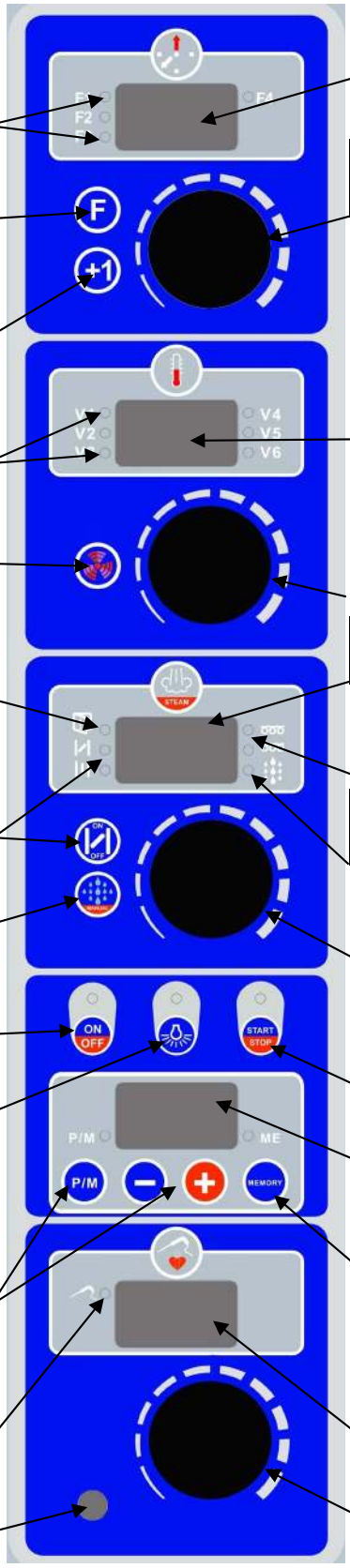


Рисунок 3. Внешний вид установки тележки
в пароконвектомат G20.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением выше приведенных предписаний об использовании тележки для G20, либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных комплектующих при эксплуатации.

4. Панель управления

Функции панели управления



Этапы приготовления:
4 различных программируемых этапа приготовления
(определяются световой индикацией)

Кнопка переключения этапов приготовления

Кнопка включения функции - дополнительная минута ко времени приготовления

Скорости вращения двигателей:
6 скоростей вращения
(определяются световой индикацией)

Кнопка выбора скорости вращения двигателей

Световая индикация положения двери: красный-открыта; зелёный-закрыта

Кнопка регулировки заслонкой системы отвода пара: световая индикация указывает положение заслонки – закрыто/открыто

Кнопка ручного добавления пароувлажнения

Кнопка включения/выключения пароконвектомата (со световой индикацией)

Кнопка включения/выключения освещения (со световой индикацией)

Кнопка выбора типа приготовления вручную или при помощи 99 программ (16 программ уже находятся в памяти и оставшиеся 83 прорамммы могут быть введены вручную, выбор номера программы осуществляется посредством кнопок -/+)

Световой индикатор подключения термощупа: красный – термощуп не установлен; зелёный – термощуп установлен.

Гнездо для установки термощупа

Цифровая панель установки времени приготовления

Ручка переключения для установки времени приготовления

Цифровая панель установки температуры приготовления

Ручка переключения для установки температуры приготовления

Цифровая панель установки режимов пароувлажнения

Световая индикация работы нагревательных элементов

Световая индикация включения ручного пароувлажнения

Ручка переключения для установки режимов пароувлажнения

Кнопка включения/выключения выполнения установленной программы приготовления (со световой индикацией)

Цифровая панель номера программы приготовления или ручного режима

Кнопка для сохранения программы приготовления(со световой индикацией)

Цифровая панель температуры термощупа. При вращении ручки переключения устанавливается температура для термощупа, при достижении которой произойдёт выключение пароконвектомата

температуры термощупа

Рис. 4 Внешний вид панели управления

4.1 Пароконвектомат включен/выключен (on/off)
Когда производится подключение пароконвектомата к электросети, панель управления загорается автоматически. В течение 10…20 секунд производиться самотестирование системы, затем оборудование переходит в режим ожидания.
Для запуска панели управления нажмите вкл/выкл (ON/OFF).



Если после нажатия данной кнопки по прошествии10 минут никакие кнопки панели управления не были задействованы, электронная панель перейдет в режим ожидания и на дисплее появится “Off”. Для повторного запуска панели управления снова нажмите вкл/выкл (ON/OFF).



4.2 Этапы приготовления пищи
При приготовлении вручную доступен только один этап процесса приготовления.
При применении программного режима приготовления для пользователя доступно четыре этапа процесса приготовления (этапы от 1 до 4).

Для перехода от одного этапа к другому необходимо нажимать (однократно) кнопку 

при этом световая индикация показывает на каком этапе программы приготовления Вы находитесь. Для каждого этапа пользователь может установить следующие параметры:
-Время приготовления;
-Температура камеры;
-Процент пара или время открытия/закрытия дымового патрубка;
-Скорость двигателя.
-- Температура термощупа*
Порядок установки параметров не важен.

* При использовании параметра – температура термощупа, задание времени приготовления неактивно.

4.3 Установка времени приготовления

Установка времени приготовления  производится посредством поворачивания соответствующей ручки переключения на минуты и часы.
Когда на дисплее появится “Inf”, процесс приготовления будет длиться до тех пор, пока оператор не остановит его вручную.
Параметр времени исключается использованием термощупа (датчика температуры), так как при его установке процесс приготовления длится до момента достижения установленной температуры для термощупа.

4.4 Освещение

Чтобы включить/выключить освещение, нажмите кнопку  (см. п. 3.2)

4.5 Установка основной температуры 

Температура камеры устанавливается при помощи соответствующей ручки переключения (см. рис. 4), при этом на дисплее отображается устанавливаемая величина температуры для процесса приготовления (при ручном режиме) или для этапов программы (при программировании процесса приготовления).

4.6 Установка температуры термощупа

Установите термощуп в соответствующее гнездо (см. рис. 4), при этом световой индикатор термощупа должен загореться зелёным светом (если индикатор продолжает гореть красным светом, то повторите операцию по установке термощупа). Установите температуру термощупа, вращая соответствующую ручку переключения (см. рис. 4), при этом на дисплее отображается устанавливаемая величина температуры термощупа. Далее производиться установка других параметров приготовления кроме времени.
Максимально возможная температура для термощупа +99ºС.
При достижении заданной температуры термощупа, время автоматически обнуляется, фаза приготовления считается законченной и осуществляется переход к следующему этапу (если он установлен).

4.7 Установка скорости вращения электродвигателей

Вы можете использовать 6 разных скоростей вращения двигателей. Однократно нажимая кнопку вы меняете скорость вращения пошагово, при этом V1 самая низкая скорость, а V6 самая высокая скорость.
Примечание: рекомендуется правильно использовать различные скорости вращения электродвигателя для получения желаемого результата.

4.8 Установка регулировки уровня влажности в камере

Для установки процентного соотношения подачи пара, который будет использоваться, поверните ручку переключения для установки режимов пароувлажнения (см. рис. 4) по часовой стрелке (от 0 / +10), используя таблицу “а”.
Чтобы отрегулировать уровень влажности в камере приготовления поверните ручку переключения для установки режимов пароувлажнения против часовой стрелки (от 0 / -10), используя таблицу “б”.
Для режима пароувлажнения «0» положение заслонки определяется вручную или тем как была сформирована программа, подача воды при этом производиться вручную.
а)Режим функции пароувлажнения в камере приготовления при положениях от «+1» до «+10».

Установка	Функция*
+10	- 11 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 1 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+9	-10 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 2 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+8	- 9 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 3 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+7	- 8 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 4 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+6	- 7 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 5 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+5	- 6 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 6 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+4	- 5 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 7 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+3	- 4 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 8 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+2	- 3 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 9 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.
+1	- 2 секунды подаётся вода, заслонка закрыта; - 8 секунд вода не подаётся; заслонка закрыта; - 10 секунды вода не подаётся; заслонка открыта.

б) режим функции отвода пара в камере приготовления при положениях от «-1» до «-10».
При всех режимах от «-1» до «-10» подача воды отсутствует

Установ	Функция*
-1	Заслонка открыта 6 секунд; заслонка закрыта 54 секунды/ 0% подаваемого пара (воды)
-2	Заслонка открыта 12 секунд; заслонка закрыта 48 секунд/ 0% подаваемого пара (воды)
-3	Заслонка открыта 18 секунд; заслонка закрыта 42 секунды/ 0% подаваемого пара (воды)
-4	Заслонка открыта 24 секунды; заслонка закрыта 46 секунд/ 0% подаваемого пара (воды)
-5	Заслонка открыта 30 секунд; заслонка закрыта 30 секунд/ 0% подаваемого пара (воды)
-6	Заслонка открыта 36 секунд; заслонка закрыта 24 секунды/ 0% подаваемого пара (воды)
-7	Заслонка открыта 42 секунды; заслонка закрыта 18 секунд/ 0% подаваемого пара (воды)
-8	Заслонка открыта 48 секунд; заслонка закрыта 12 секунд/ 0% подаваемого пара (воды)
-9	Заслонка открыта 54 секунды; заслонка закрыта 6 секунд/ 0% подаваемого пара (воды)
-10	Заслонка открыта постоянно

* - справочная информация

При режимах от «-1» до «-10» вода не подаётся.

4.9 Установка языка – даты /времени

1) Чтобы ввести выбранный язык необходимо:

- Включить пароконвектомат в электросеть;

-Нажать одновременно кнопки  и  до тех пор пока не появится “set clock”

-Нажимайте кнопку (однократно)  до тех пор пока не появится “set langauge” (установка языка). Возможно Вы попадёте сразу в режим установки языка.

-Нажмите кнопку  , поворачивая ручку переключения панели установки времени приготовления  по часовой стрелке выберите желаемый язык (например, englan – английский язык).

-Нажмите кнопку  ON/OFF , чтобы сохранить в памяти установленный язык.

2) Чтобы ввести дату /время«установка часов»

-на включенном пароконвектомате нажмите одновременно кнопки  и  , пока не появится «установка часов» (“set clocks”). Если появится другой режим необходимо нажимать кнопку  до тех пор пока не перейдёте в режим «установки часов».

-Нажмите P/M  , при этом на верхнем цифровом дисплее должна появиться надпись «Day» “день”.

-Вращая ручку переключения панели времени  установите желаемый день недели.

-Нажмите P/M  на верхнем дисплее замигает панель установки «часов».

-Вращая ручку переключения панели времени  установите желаемые «часы».

-Нажмите P/M  на верхнем дисплее замигает панель установки «минут».

-Вращая ручку переключения панели времени , установите желаемые «минуты».

- Нажмите P/M  на верхнем дисплее замигает панель установки «даты».

- Вращая ручку переключения панели времени , установите желаемую дату.

-Нажмите P/M  на верхнем дисплее должна появиться надпись «month» “месяц”.

- Вращая ручку переключения панели времени , установите желаемый месяц.

-Нажмите P/M  на верхнем дисплее должна появиться надпись «year» “год”.

-Вращая ручку переключения панели времени , установите желаемый год.

Нажмите кнопку ON/OFF  для сохранения информации.

Нажмите ON/OFF , чтобы выйти из режима установки даты/времени.

4.10 Регулировка положения заслонки системы отвода пара.

При первом включении изделия, оно находится в ручном режиме, при этом заслонка находится в открытом положении, а режим пароувлажнения установлен «0».

При ручном режиме установки параметров приготовления, если параметр пароувлажнения установлен «0», то есть возможность установить заслонку в положении либо открыто, либо закрыто. Для изменения положения заслонки необходимо произвести однократное нажатие кнопки  на панели управления, при этом световой индикатор отобразит положение заслонки.

Если в ручном режиме установлен любой режим пароувлажнения кроме «0», то при нажатии кнопки управления положением заслонкой режим переходит в состояние «0», а заслонка меняет положение, при этом неважно изделие выполняло рабочий процесс или находилось на стадии установки параметров.

Если выбрана определённая программа приготовления, то независимо от состояния изделия (выполнение процесса приготовления или ожидание команды), при нажатии кнопки управления положением заслонки ничего не происходит (так как положение заслонки устанавливается во время создания программы).

5 Способы приготовления

5.1 Способ приготовления “вручную”

Исходное условие: приготовление вручную имеет только один этап. Если вы хотите использовать несколько этапов приготовления, вам необходимо ввести программу (смотрите разделы 5.2- 5.3).

Для перехода в ручной режим приготовления нажмите кнопку P/M  на дисплее панели программирования должно появится «manual» (ручное управление), если появилась программа (например, P 01) необходимо ещё раз нажать кнопку P/M:

- Установите время приготовления: вращая ручку переключения панели времени , на панели отображаются минуты и часы.

- Установите температуру приготовления , вращая ручку переключения для установки температуры приготовления.

- Скорость мотора: однократным нажатием кнопки  вы можете установить 6 различных скоростей вращения. Выберите скорость, подходящую для Вашего процесса приготовления.

- Уровень влажности в камере: повернув кнопку  отражается процент пара (0/ +10) либо время выхода дымового газа при открытии/закрытии (0/ -10).

- Температура щупа для мяса: поворотом кнопки  отражается желаемая основная температура (убедитесь, что управление временем недоступно).

- Для запуска процесса приготовления нажмите кнопку «ЗАПУСК/ОСТАНОВКА» 

5.2 Способ приготовления по установленным программам

Если вы создали программу для приготовления и сохранили её под определённым номером. То для запуска данной программы Вам необходимо:

Включить изделие. Перейти в режим выбора программ однократным нажатием кнопки P/M 

до тех пор, пока не появится «P01».
Выбрать желаемую программу:

- выбрать номер программы, однократно нажимая кнопки  или 
после выбора номера необходимой программы

- нажмите запуск/остановка 

5.3 Создание программ приготовления и сохранение их в памяти

Пароконвектомат обладает возможностью сохранения 99 программ, 16 (первых) из которых уже записаны в памяти оборудования.
Возможна перезапись уже существующих первых 16 программ.
Чтобы сохранить программы с номера 17 по 99 произведите следующее:

-Выберите режим программного процесса приготовления при помощи нажатия кнопки P/M 

до тех пор, пока не появится “P01”

-Выберите номер программы, под которым хотите её сохранить, нажимая кнопки  или .
-Установите параметры приготовления (время, температуру камеры, процент влажности, либо температуру термощупа), помня, что каждая программа приготовления имеет от одного до четырех этапов 

. То есть после задания параметров первого этапа необходимо перейти в другой этап и заново задать другие параметры приготовления, учитывая при этом наличие термощупа или его отсутствие.

-Для сохранения параметров программы нажать кнопку ПАМЯТЬ 

, и удерживать её нажатой (около 5 секунд) до момента, пока не мигнёт соответствующий световой индикатор (см. рис. 4), это означает, что программа сохранилась.

6. Очистка и техническое обслуживание

! Предупреждение:
Никогда не используйте очистку паром ни для каких частей пароконвектомата.
Мойка камеры пароконвектомата должна проводиться только на остывшем оборудовании, при температуре внутри камеры не выше +60ºС.
Рекомендуется чистить камеру для приготовления каждый день, чтобы поддерживать и сохранять высокий уровень гигиены и чтобы предотвратить повреждение камеры из нержавеющей стали.
Оборудование должно своевременно проходить сервисное обслуживание посредством квалифицированного технического специалиста.

6.1 Очистка

Меры предосторожности во время очистки и мытья
Отключите изделие и подождите, пока оно не остынет, прежде чем начинать чистку.
Мойку и чистку оборудования следует производить аккуратно.
Очистка поверхностей
Используйте влажную ткань, не используя абразивные моющие средства, затем протрите мягкой сухой тканью. Используйте пластиковый шпатель (лопаточку) или губку, смоченную уксусом (9%) и прохладной водой, чтобы удалить затвердевшие остатки продуктов питания с металлических частей.
Предупреждение: не используйте очистку паром для каких-либо других частей пароконвектомата.

6.2 Дверь пароконвектомата

Дверь изделия имеет два стекла внутреннее и наружное. Внутреннее стекло прилегает к уплотнителю, обеспечивая герметичность камеры приготовления, поэтому во время работы на стекла двери нельзя устанавливать предметы. Нельзя создавать дополнительную нагрузку на верх двери, опираясь на неё. Для чистки стёкол с внутренних сторон необходимо отвинтить два винта крепления кронштейнов внутреннего стекла (см. рис. 5 и 6), затем повернуть внутреннее стекло до упора, не делая сильных нажимов. Чистку проводить сырой тканью, без использования материалов, содержащих абразивные вещества. После чистки стёкол двери изнутри, установите внутреннее стекло на место и закрепите кронштейны винтами.
Перед началом эксплуатации пароконвектомата убедитесь в том, что внутреннее стекло плотно установлено и не имеет возможности смещаться.



Рисунок 5. Внешний вид двери пароконвектомата (внутреннее стекло закрыто)

Для мойки пароконвектомата не используйте высоконапорные установки подачи воды, используйте только специально предназначенные моющие приборы.
Частота и объём обслуживания внутренней камеры пароконвектомата зависит от интенсивности использования и продуктов приготовления (например, при приготовлении жирной пищи).



Рисунок 6. Внешний вид двери пароконвектомата (внутреннее стекло открыто)

6.3 Замена лампочек в пароконвектомате

! **Предупреждение**: во избежание удара электрическим током или каких-либо других несчастных случаев внимательно прочитайте следующие инструкции:

6.3.1 Прежде чем менять электрическую лампочку, убедитесь, что изделие отключено от основного электропитания.

Убедитесь, что пароконвектомат и лампочка остыли.

Замена лампы производиться изнутри камеры изделия.

Вручную отвинтить плафон лампочки (вращение для отворачивания против часовой стрелки) (см. рисунок 7).

Не дотрагивайтесь до лампочки сырой тканью, в результате этого она может разбиться.

Вытащите лампочку из патрона и замените её соответствующей новой лампочкой (максимальная мощность лампы 40 Вт). В конце процедуры верните на своё место плафон. Не забудьте в необходимом порядке установить прокладку и шайбу.

В случае если плафон лампы поврежден или разбит, не используйте пароконвектомат до тех пор, пока плафон не будет заменен и не вставлен в нужное место.

! Предупреждение: Лампа галогенная вследствие этого при монтаже и демонтаже лампы использовать либо сухую ткань, либо специальные перчатки. Не брать колбу лампы незащищённой рукой.

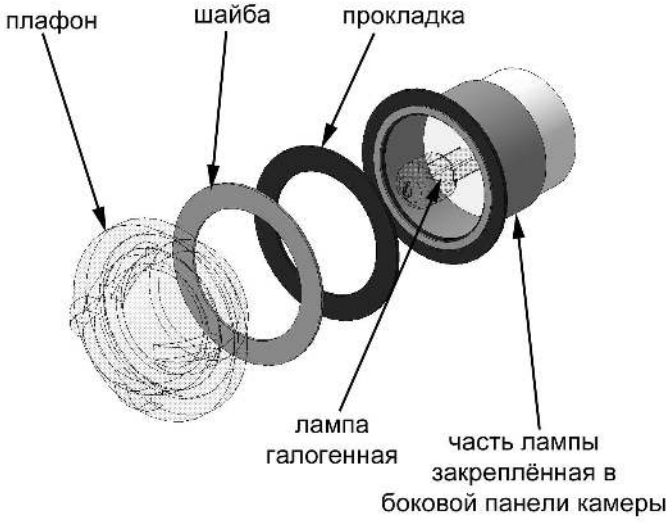


Рисунок 7. Составные элементы галогенной лампы круглого типа крепления

6.3.2 Если пароконвектомат комплектуется креплением галогенных ламп прямоугольного типа, тогда порядок замены галогенной лампы следующий (см. рис. 8).
Внимание! Все меры предосторожности при замене лампы аналогичны согласно п. 6.3.1.
Открыть полностью дверь, снять направляющие со стороны камеры, где установлены галогенные лампы. Отвинтить винты крепления крышки лампы, вышедшей из строя. Аккуратно снять крышку лампы, чтобы стекло лампы не упало (его необходимо придерживать при этом). Далее сняв крышку и стекло вытащить отказавшую лампу и провести её замену. Затем установить в исходное положение все элементы крепления лампы и компоненты шкафа (направляющие).

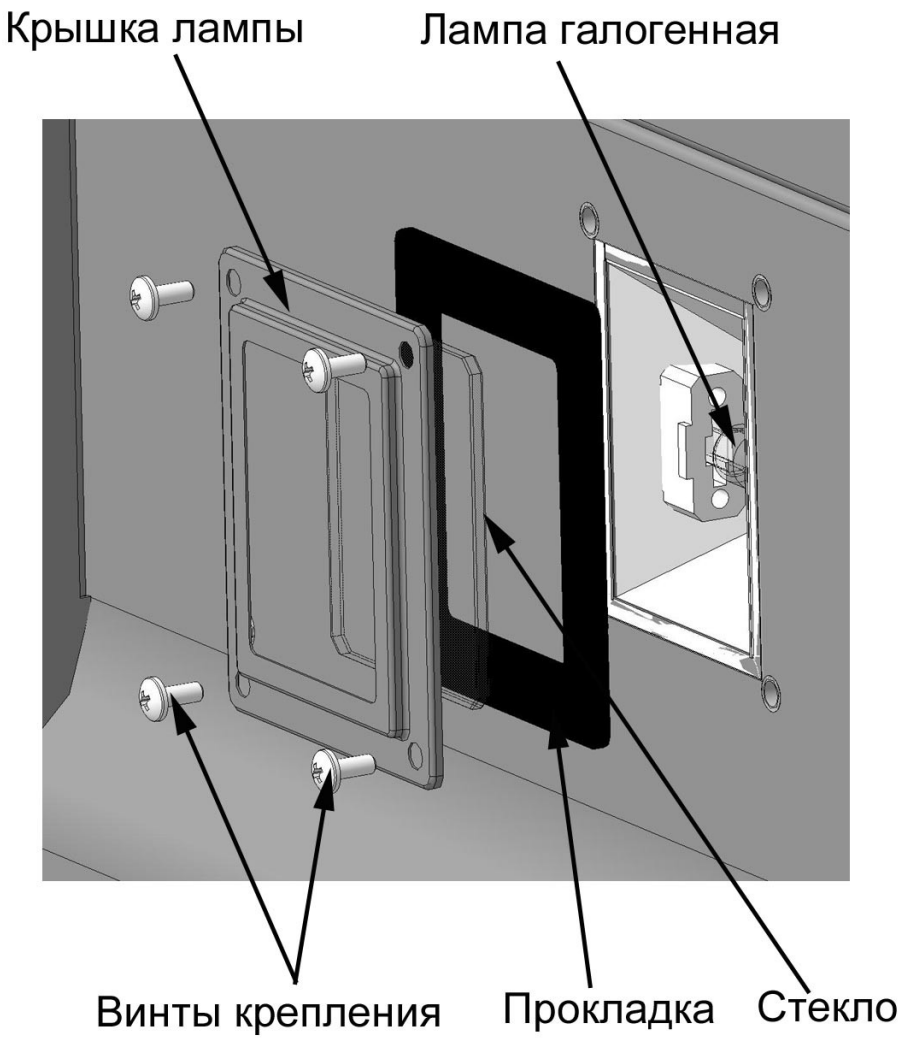


Рисунок 8. Составные элементы галогенной лампы прямоугольного типа крепления

6.4 Запасные части

Любая необходимая замена запчастей должна производиться с применением разрешенных (оригинальных) запасных частей. Не закрепляйте или не меняйте какие-либо части пароконвектомата, к которым не даны пояснения в данном руководстве по эксплуатации. Любой вид технического обслуживания должен производиться только уполномоченным персоналом. При запросе запасных частей, пожалуйста, укажите следующее информацию:

1) Модель изделия и серийный номер (расположены на шильдике).
2) Описание и номер запасной части (информация предоставляется только авторизированным сервисным центром).
3) Информация, касающаяся продавцов пароконвектомата и ближайших к вам сервисных центров.

Информация по запасным частям, комплектующим и материалам предоставляется специализированной организации.

7. Возможные причины отказов и способы устранения отказов

Поломка	Причина	Решение проблемы
Пароконвектомат полностью отключен (включение панели управления не производится)	Отсутствует напряжение в электросети.	Восстановите напряжение в электросети (работа выполняется специалистом)
	Электрическое подключение к источнику энергии произведено не правильным образом.	Проверьте электроподключение оборудования к основному источнику питания. **(работа выполняется специалистом)**
Управление пароувлажнением включено, но вода не поступает в камеру изделия (или поступает, но не на все вентиляторы)	Вентиль подачи воды закрыт	Откройте кран подачи воды ***(выполняется самостоятельно)***
	Подключение к водопроводу не было произведено правильным образом	Проверьте правильность подключение к сети холодного водоснабжения **(работа выполняется специалистом)**
	Произошёл срыв шланга (шлангов) с трубки подачи. Дефект шланга. Ослабление хомутов крепления	Снять задние панели изделия. Перекрыть подвод воды. Проверить соединение шлангов подвода воды с клапанами соленоидными и трубками. При необходимости провести замену шлангов или червячных хомутов. Восстановить подвод воды в камеру изделия. **(работа выполняется специалистом)**
	Засорение отверстий в жиклёрах (жиклёре) в клапанах (клапане) соленоидных	Снять задние панели изделия. Перекрыть подвод воды. Отсоединить шланги подвода воды. Снять клапана соленоидные. Прочистить жиклёры. При невозможности прочистить жиклёры провести замену клапанов соленоидных в сборе с жиклёрами. **(работа выполняется специалистом)**
	Недостаточное давление в сети холодного водоснабжения	Определить величину давления в сети холодного водоснабжения. Если давление ниже величины, указанной в паспорте (руководстве по эксплуатации) необходимо увеличить давление до необходимого значения. **(работа выполняется специалистом)**
Вода просачивается через дверь и уплотнение, даже когда дверь закрыта	Повреждено уплотнение двери	Необходимо проведение замены уплотнителя двери. **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Механизм двери плохо закреплен, либо произошло нарушение геометрии двери	Необходимо проведение регулировки механизма крепления двери и проверка соединений двери **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
Освещение внутренней камеры не включается	Лампочка разбита или перегорела	Замените лампочку после приобретения аналогично марки лампы **(выполняется самостоятельно)**
	Лампочка плохо закреплена	Поместите (разместите) правильно лампочку в держателе для лампочки **(выполняется самостоятельно)**
	После проведения замены лампы освещение не восстановилось	Необходимо провести проверку электроподключения лампы к плате управления и восстановить его при необходимости **(работа выполняется специалистом)**

Приготовление происходит не равномерно	Вентилятор не меняет своё вращение	Проверка работоспособности и подключения датчика частоты вращения или силовой платы **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Один вентилятор (или несколько) не вращается	Проверка работоспособности и подключения электродвигателей или силовой платы **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Один нагревательный элемент (или несколько) неисправен.	Проверка электроподключения ТЭНов к плате или замена необходимого количества ТЭНов **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
Отказ системы отвода пара (появляется избыток влаги при температурах свыше +160ºС и режимах пароувлажнения от +1 до +5)	Отказ электромагнита (электромагнитов) управления дроссельной заслонкой	Восстановить электроподключение системы отвода пара или заменить электромагнит управления дроссельной заслонкой **(работа выполняется специалистом)**
	Неисправно электроподключение системы отвода пара	
	Повышенная подача воды в камеру изделия. Давление в системе холодного водоснабжения превышает допустимые нормы (300 кПа). Поломка одного или нескольких жиклёров	Снизить давление в сети холодного водоснабжения, либо замена жиклёров, вышедших из строя **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
Термощуп не подключается (при установке термощупа в соответствующее гнездо индикаторная лампа не срабатывает)	Нарушено электроподключение гнезда термощупа	Восстановить электроподключение гнезда термощупа, либо произвести ремонт термощупа или его разъёма или его гнезда на панели управления **(работа выполняется специалистом)**
	Поломка гнезда термощупа	
	Обрыв удлинительного кабеля термощупа или нарушение электроподключения термощупа с его разъёмом	
Не происходит продува воздуха между стёклами двери	Выход из строя вентилятора охлаждения или нарушено его электроподключение	Восстановить электроподключение вентилятора охлаждения, находящегося внутри каркаса оборудования, либо произвести его замену (при отказе) **(работа выполняется специалистом)**
Произошёл сильный перекос двери	Произошло ослабление крепежа возможно по причине повышенных вертикальных нагрузок	Восстановить геометрию двери **(работа выполняется специалистом)**
	Произошло ослабление крепления двери в точке верхней петли	Произошёл отказ вентилятора охлаждения двери (либо нарушено его электроподключение), что привело к деформации заглушки верхней петли двери. Провести замену вентилятора охлаждения (либо восстановить его подключение) и провести замену заглушки верхней петли двери **(работа выполняется специалистом)**