Пароконвектоматы электрические

модели

0L0511M, 0L0511E, 0L0611M, 0L0611E,

0L0711M, 0L0711E, 0L1011M, 0L1011E,

ПАСПОРТ

ELETTO

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ
УСТАНОВКА
ЭКСПЛУАТАЦИЯ
ОБСЛУЖИВАНИЕ
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектоматы электрические 0L0511M, 0L0511E, 0L0611M, 0L0611E, 0L0711M, 0L0711E, 0L1011M, 0L1011E (далее по тексту – пароконвектоматы) предназначены для приготовления продуктов питания в различных режимах, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Внутренние и облицовачные поверхности изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**0L0511M**	**0L0511E**	**0L0611M**	**0L0611E**	**0L0711M**	**0L0711E**	**0L1011M**	**0L1011E**
Количество уровней	5	5	6	6	7	7	10	10
Расстояние между уровнями, мм	67	67	80	80	67	67	80	80
Тип гастроемкости	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Мощность (кВт)	4,6	4,6	9,2	9,2	9,2	9,2	13,8	13,8
Напряжение (В)	400	400	400	400	400	400	400	400
Количество двигателей, шт	1	1	2	2	2	2	3	3
Максимальная температура внутри камеры, °С	270	270	270	270	270	270	270	270
Панель управления	механическая	цифровая	механическая	цифровая	механическая	цифровая	механическая	цифровая
Количество программ	-	99	-	99	-	99	-	99
Таймер, мин	0-120	0-999	0-120	0-999	0-120	0-999	0-120	0-999
Количество уровней автоматического пароувлажнения	-	10	-	10	-	10	-	10
Вес, кг	65	65	95	95	95	95	120	120
Габариты (мм)	920x680x540	920x680x540	920x680x700	920x680x700	920x680x700	920x680x700	920x680x1020	920x680x1020

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Наименование	0L0511M, 0L0511E 0L0611M, 0L0611E 0L0711M, 0L0711E 0L1011M,0L1011E
Пароконвектомат	1 шт.
Паспорт	1 шт.
термощуп	опция
Душевое устройство	опция

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Внимание: ***Установкой пароконвектомата должны заниматься только квалифицированные электрики и слесари-трубопроводчики*****.** Данное устройство необходимо обеспечить надлежащей расчетной нагрузкой тока в соответствии с монтажной схемой, предложенной в данном руководстве по эксплуатации, или маркировкой, расположенной на боковой стороне пароконвектомата. Водопроводные соединения необходимо установить в соответствии с давлением воды, а система слива должна быть безопасной для горячих жидкостей. Данное электрическое устройство оборудовано термостатом, предохраняющим его от перегревания, который блокирует подачу питания в устройство при достижении его температуры выше 340°C.

Пароконвектомат ELETTO должен быть установлен таким образом, чтобы обеспечить ее функционирование, исходя из ее назначения. При установке Вашего нового пароконвектомата рекомендуем оставить небольшое пространство между устройством и стеной для обеспечения вентиляции, проведения необходимой уборки и технического обслуживания. Неправильная установка, уход, обслуживание или модификация устройства могут привести к его повреждению, а также к травме или смерти человека. Не допускается использование данного устройства в каких-либо других целях, так как это небезопасно.

Данный пароконвектомат можно установить на дополнительном стеллаже или в шкафу около пароконвектомата, предварительно отрегулировав ее положение с помощью регулируемых опор. При этом важно сохранить пространство для обеспечения вентиляции, и во избежание опасности возгорания. Данное устройство нельзя устанавливать в непосредственной близости с другими устройствами, выделяющими тепло.

Устройство, не снабженное шнуром питания, должно устанавливаться квалифицированным электриком. Данное оборудование необходимо обеспечить надлежащей расчетной нагрузкой тока в соответствии с монтажной схемой, предложенной в данном руководстве по эксплуатации, или маркировкой, расположенной на боковой стороне пароконвектомата.

Подсоедините пароконвектомат к электрическому кабелю через блок выводов, установленный на задней стороне пароконвектомата. Снимите эксплуатационную панель, чтобы обеспечить доступ к блоку выводов, и установите шнур питания в соответствии с индикаторами панели. Согласно договору о покупке, пароконвектомат закреплен проволокой, как для однофазной, так и для трехфазной эксплуатации. Входное напряжение и входная фаза должны соответствовать напряжению и фазе пароконвектомата, так как это указано на маркировке, размещенной на боковой стороне пароконвектомата, а также на странице 2 данного руководства по эксплуатации.





Внимание: *Подсоедините устройство в легкодоступном месте к источнику питания, в частности к разъединителю на все полюса, имеющему контактный зазор, и позволяющему полностью отключить устройство в условиях III класса электрического перенапряжения. Согласно правилам установки, пароконвектомат должен быть подключен к предохранителю, снабженному автоматическим выключателем, соответствующему электрической абсорбции пароконвектомата, и предназначенному исключительно для ее отключения.*

Электрический выключатель встраивается в кабель.

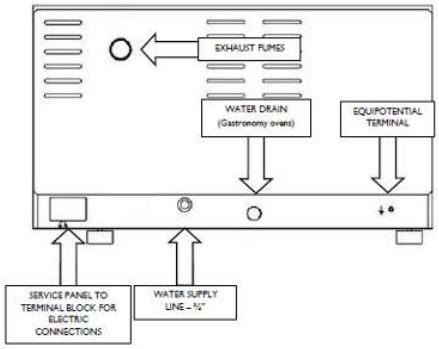
Во избежание пробоя изоляции, необходимо установить эквипотенциальное соединение пароконвектомата с эквипотенциальной точкой разветвления, находящейся на кухне, тем самым соединив пароконвектомат со схемой заземления, отвечающей техническим требованиям.

Кабель должен быть защищен жестким (пластиковым, либо металлическим) трубопроводом. О повреждении кабелей и проводов необходимо сообщить в сервисный центр или воспользоваться услугами квалифицированного электрика для их замены.

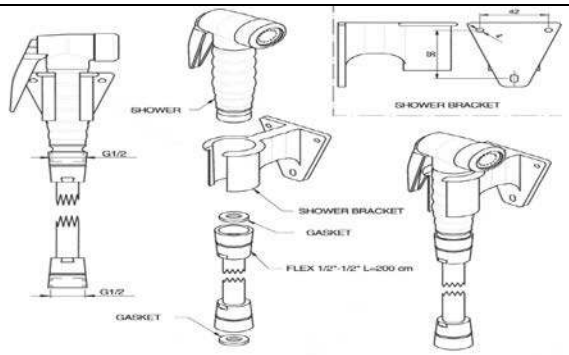
СИСТЕМЫ ВОДОПРОВОДА И СЛИВА

Пароконвектомат и распылитель (при наличии) необходимо подключить к центральному водоснабжению. **Рекомендуем установить смягчитель для воды, чтобы избежать скопления извести на клапанах и в местах соединения трубопровода, а также на других элементах устройства, подвергающихся воздействию воды**. Используйте только питьевую воду. Давление воды должно соответствовать уровню 1-2 бар. Установите механический фильтр и запорный клапан в легкодоступном месте. Рекомендуем использовать гибкий трубопровод.

Соедините водоотводное отверстие пароконвектомата со спускной трубой, чтобы обеспечить дренаж излишка воды в варочной камере (для кулинарных печей). Для обеспечения оптимального дренажа рекомендуем использовать жесткий трубопровод, выдерживающий температуру воды более 100°C.



Порядок сборки комплекта распылителя

	1 – Вставьте уплотнительное кольцо в соединение гибкого шланга; 2 – Присоедините гибкий шланг к распылителю; 3 – Вставьте второе уплотнительное кольцо в свободное соединение гибкого шланга, и подключите его к центральному водоснабжению; 4 – Закрепите распылитель на стене или на боковой стороне печи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После установки пароконвектомат готов к работе. Данное оборудование предназначено для эксплуатации на торговых предприятиях специалистами, которые знакомы с его назначением, эксплуатационными ограничениями и сопутствующим риском его использования. Выбранное Вами устройство используется для приготовления, размещения и обработки пищевых продуктов с целью их последующего употребления. Не допускается и не рекомендуется использовать данное электрическое устройство в каких-либо других целях. Все специалисты и работники, использующие данное оборудование, должны внимательно ознакомиться с руководством по его эксплуатации, а также особыми указаниями.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ: Необходимо нагреть внутренние поверхности пароконвектомата, чтобы очистить их от смазочного материала и избавиться от сопутствующего запаха, выделяемого при первом применении пароконвектомата. Перед тем как поступить на рынок, пароконвектоматы ELETTO проходят соответствующие проверку и испытания, а также подлежат чистке, поэтому наличие остаточного смазочного материала на его внутренней поверхности минимально.

1. Протрите все решетчатые полки, боковые решетки и внутреннюю поверхность пароконвектомата чистой влажной салфеткой.
2. Закройте дверцу пароконвектомата, установите таймер на 120 минут, а термостат на уровне 150°C.

3. Включите пароконвектомат приблизительно на 2 часа, или же, включив ее, дождитесь пока не исчезнет специфический запах, затем выключите ее.

Предварительный прогрев: Перед приготовлением пищи необходимо всегда прогревать остывший пароконвектомат в течение, по меньшей мере, 20 минут. Следуйте инструкциям, приведенным далее в руководстве по эксплуатации.

Внимание: *Запрещается открывать дренажный клапан до тех пор, пока давление не опустится до уровня атмосферы.*

Внимание: *Во избежание вскипания, не допускается использование контейнеров, переполненных жидкостями или пищей, которая может вытечь, если устройство достигнет очень высокой температуры.*

РАБОТА ПАНЕЛИ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

1. Установите Таймер в положении ON.

2. Установите Температуру для приготовления пищи, повернув ручку до желаемого значения температуры; как только пароконвектомат нагреется до нужной температуры, индикатор оранжевого цвета погаснет, после чего необходимо как можно быстрее поместить противни в пароконвектомат.

3. Установите ручку Таймера на время, необходимое для приготовления пищи. По истечении времени, установленного таймером, индикатор зеленого цвета погаснет и прозвучит сигнал будильника.

4. Для обеспечения дополнительной влаги во время приготовления пищевых продуктов (для пекарной печи), Вы можете нажать кнопку Пар.

4.1. Поверните ручку Таймера пара, чтобы установить необходимое значение. Вы можете установить таймер до 30 минут, повернув соответствующую ручку по часовой стрелке; или повернув ее против часовой стрелки (для кулинарной печи).

5. Управление клапаном Отработанного газа (EXHAUST FUMES) и клапаном Дополнительной влаги (MOISTURE) обеспечивается поворотом ручки.

РАБОТА ПАНЕЛИ ЦИФРОВОГО УПРАВЛЕНИЯ

1. Включение и отключение пароконвектомата осуществляется с помощью нажатия на кнопку .

2. Выберите **цикл приготовления пищи**, выполнив любое из следующих действий:

- нажать на кнопку Таймера циклов приготовления (**TIMER COOKING CYCLE**) и установить необходимые параметры с помощью кодового датчика в следующем порядке: 

;

- нажать на кнопку Цикл приготовления, с использованием **ТЕРМОЩУПА (CORE PROBE COOKING CYCLE)** с последующей установкой параметров с помощью кодового датчика в следующем порядке: ;

- нажать на кнопку Цикл приготовления блюда **«DELTA T» (DELTA T COOKING CYCLE**) и установить необходимые параметры с помощью кодового датчика в следующем порядке:

;

- нажать на кнопку Цикл программы **Приготовления пищи (COOKING PROGRAM CYCLE)** и установить необходимые параметры с помощью кодового датчика в следующем порядке: ;

- нажать на кнопку **Быстрая установка пара (QUICK SETTING FOR STEAMING)** и установить необходимые параметры с помощью кодового датчика в следующем порядке:  (выбрать значение 50 -119°C),  (нажать на 3 секунды, пока на дисплее не появится значение VAP);

- нажать на кнопку **Быстрая установка комбинации (QUICK SETTING FOR COMBI**) и установить необходимые параметры с помощью кодового датчика в следующем порядке:

 (выбрать значение 120–250°C),  (нажать на 3 секунды, пока на дисплее не появится значение CMB).

3. Откройте или закройте клапан Отработанного газа (EXHAUST FUMES) и клапан Дополнительной влаги (MOISTURE), повернув ручку.

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЦИКЛОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

После установки и подготовки к процедуре запуска пароконвектомат готов к работе.

1- Включите пароконвектомат с помощью кнопки, расположенной над дисплеями. Верхние дисплеи указывают на температуру внутри пароконвектомата.

2- Теперь Вы можете выбрать следующие опции:
а) Установить температуру и время для цикла приготовления блюда;
б) Выбрать Цикл приготовления, с использованием термощупа;
в) Выбрать Цикл приготовления блюда «Delta T» (с использованием термощупа);
г) Приготовить блюдо с помощью предварительно сохраненной программы;
д) Выбрать режим Быстрой установки пара;
е) Выбрать режим Быстрой установки комбинаций;
ж) Установить режим Отложенного пуска пароконвектомата.

3- Таймер приготовления пищи:

а) Нажмите на кнопку Температура, после чего загорится индикатор на верхнем дисплее. Поверните ручку кодового датчика, чтобы установить температуру, необходимую для приготовления блюда, затем нажмите на ручку.

б) Нажмите на кнопку Таймера, после чего загорится индикатор на центральном дисплее. Поверните ручку кодового датчика, чтобы установить время, необходимое для приготовления блюда, затем нажмите на ручку. Вы можете выбрать время приготовления блюда от 0 до 999 минут. Если Вы установите ручку таймера на значении ниже 0 и подтвердите свой выбор, то на дисплее Таймера появятся три прочерка, означающие, что Вы выбрали неограниченное значение времени.

в) Нажмите на кнопку Пар, чтобы установить необходимый уровень влаги для цикла приготовления блюда.

После чего загорится индикатор на центральном дисплее. Затем поверните ручку кодового датчика, чтобы установить необходимый уровень влаги от 0% до 100%.

г) Нажмите на кнопку Старт – Стоп, чтобы начать прогрев пароконвектомата. Как только противни будут помещены в пароконвектомат, и дверца будет закрыта, начнется цикл приготовления.

4- Цикл приготовления, с использованием термощупа:

а) Установите термощуп в гнездо (при наличии), расположенное под ручкой кодового датчика в передней части пароконвектомата, затем поместите противень с продуктами в пароконвектомат, предварительно введя конец термощупа с иглой в толстый слой блюда;

б) Нажмите на кнопку Термощуп (CORE PROBE), после чего индикатор температуры загорится, и на дисплее появится значение “Prb”.

в) Поверните соответствующую ручку до значения температуры, необходимой для поддержания внутри блюда, и подтвердите свой выбор, нажав на кодовый датчик; после чего загорится индикатор термощупа.

г) Установите уровень Пара и нажмите на кнопку Старт – Стоп. Цикл приготовления блюда завершится, как только температура внутри блюда достигнет заданного значения температуры Термощупа. Режим приготовления блюда с использованием термощупа не включает функцию таймера.

5- Цикл приготовления блюда «DELTA T» (только с использованием термощупа):

а) Нажмите на кнопку DELTA T. На дисплее появится значение “dt”, и загорится индикатор термощупа;

б) Поверните ручку кодового датчика, чтобы установить температуру так же, как предусматривает режим цикла приготовления блюд с использованием термощупа, затем подтвердите выбор, нажав на ручку;

в) Загорится индикатор DELTA T; затем установите дифференциальную температуру, которую необходимо будет поддерживать в течение цикла приготовления блюда, и подтвердите выбор, нажав на соответствующую ручку;

г) Установите уровень Пара и нажмите на кнопку Старт – Стоп. Цикл приготовления блюда завершится, как только температура внутри блюда достигнет заданного значения температуры Термощупа. Режим приготовления блюда с использованием термощупа не включает функцию таймера.

6- Установка программы приготовления блюда:

а) Данное устройство выполнено с возможностью сохранения до 50 программ приготовления блюд. Вы можете создать любую программу с использованием 3х-шагового цикла приготовления (температура, время приготовления и уровень пара).

б) Нажмите на кнопку Программа. На дисплее появится номер программы “01”. Если высвечивается номер программы, Вы можете сохранить новую программу. Иначе, на дисплее появятся значения запрограммированной температуры и времени приготовления блюда.

в) Выберите нужную Вам программу приготовления блюда, повернув соответствующую ручку. На дисплее появятся номера программы для выбора;

г) После того, как выбран нужный номер программы, нажмите на кнопку Старт – Стоп, чтобы начать заданный цикл приготовления блюда;

д) Чтобы Сохранить новую программу, необходимо нажать на кнопку Программа; затем поверните руку кодового датчика, чтобы выбрать свободный номер программы (который будет высвечиваться на дисплее), затем нажмите на соответствующую ручку, чтобы подтвердить действие;

е) Чтобы выполнить первый из трех шагов, на дисплее загорится индикатор; установите время приготовления блюда, необходимую температуру и уровень пара по той же схеме, что используется для установки таймера цикла приготовления пищи, затем подтвердите первый шаг, нажав на кнопку программы; чтобы выполнить второй и третий шаги, на дисплее так же загорится индикатор, после чего необходимо сохранить необходимые параметры, используя действия, аналогичные тем, что были выполнены для первого шага;

ж) После сохранения программы нажмите на кнопку Программа, удерживая ее в этом положении в течение 5 секунд или до тех пор, пока на дисплее не появится значение “MEM”, указывающее на то, что программа была полностью установлена;

з) Вы можете пропустить какой-либо из указанных шагов, нажав на кнопку Программа, и удерживая ее в этом положении в течение 5 секунд, после того, как был выполнен предыдущий шаг; после чего на дисплее появится значение “MEM”, указывающее на то, что программа была установлена;

и) Чтобы отменить какой-либо из шагов во время сохранения программы, выберите его и нажмите на кнопку Время (TIME), удерживая ее в этом положении в течение 3 секунд.

Если необходимо удалить всю программу, повторите те же действия, чтобы отменить остальные шаги программы;

к) Чтобы изменить установленную программу, нажмите на кнопку Рецепт (RECIPE) и поверните ручку кодового датчика пока на дисплее не появятся номера программы (P 1 – 50); затем повторите действия, описанные в пунктах е - з.

7- Режим быстрой установки пара:

а) Нажмите на кнопку Температура, после чего загорится индикатор на верхнем дисплее. Поверните ручку кодового датчика, чтобы установить температуру пара на уровне 100°C – 119°C, затем подтвердите действие, нажав на кнопку.

б) Нажмите на кнопку Время, после чего загорится индикатор на центральном дисплее. Время, необходимое для приготовления блюда, можно установить, повернув ручку кодового датчика. Допустимый интервал времени составляет 0-999 минут. Если Вы установите ручку таймера на значении ниже 0 и подтвердите свой выбор, то на дисплее Таймера появятся три прочерка, означающие, что Вы выбрали неограниченное значение времени.

в) Нажмите на кнопку Пар, удерживая ее в этом положении в течение 3 секунд, или пока на дисплее не появится значение “VAP”.

г) Нажмите на кнопку Старт – Стоп, после чего запустится программа прогрева пароконвектомата. Как только противни будут помещены в пароконвектомат, и дверца будет закрыта, начнется цикл приготовления.

8- Режим быстрой установки комбинации:

а) Нажмите на кнопку Температура, после чего загорится индикатор на верхнем дисплее. Поверните ручку кодового датчика, чтобы установить температуру пара на уровне 120°C – 250°C, затем подтвердите действие, нажав на кнопку.

б) Нажмите на кнопку Время, после чего загорится индикатор на центральном дисплее. Время, необходимое для приготовления блюда, можно установить, повернув ручку кодового датчика. Допустимый интервал времени составляет 0-999 минут. Если Вы установите ручку таймера на значении ниже 0 и подтвердите свой выбор, то на дисплее Таймера появятся три прочерка, означающие, что Вы выбрали неограниченное значение времени.

в) Нажмите на кнопку Пар, удерживая ее в этом положении в течение 3 секунд, или пока на дисплее не появится значение “cmb”.

г) Нажмите на кнопку Старт – Стоп, после чего запустится программа прогрева пароконвектомата. Как только противни будут помещены в пароконвектомат, и дверца будет закрыта, начнется цикл приготовления.

9- Режим отложенного пуска пароконвектомата:

а) После установки одной из вышеперечисленных опций, вместо нажатия на кнопку Старт – Стоп, нажмите на кнопку Время, удерживая ее в этом положении в течение 3 секунд. На дисплее появится значение “000”, и с помощью ручки кодового датчика Вы сможете установить таймер обратного отсчёта до 999 минут (примерно 16,5 часов). Чтобы подтвердить действие, необходимо будет нажать на соответствующую кнопку. На дисплее начнется обратный отсчет времени с выбранного Вами значения.

10 - Система быстрого охлаждения:

а) Чтобы остудить пароконвектомат, задайте температуру, равную, по меньшей мере, 20°C, т.е. ниже рабочей температуры пароконвектомата. Затем откройте дверцу пароконвектомата и нажмите на кнопку Старт – Стоп. После чего включится вентилятор, который будет работать до тех пор, пока температура не достигнет выбранного значения. Сигнал будильника известит об окончании процедуры.

10 ЗОЛОТЫХ ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

При соблюдении следующих рекомендаций пароконвектомат ELETTO позволит Вам достичь лучших результатов в приготовлении блюд, а также прослужит Вам длительное время.

1. Перед тем, как поместить форму с пищевыми продуктами (особенно, замороженными) в пароконвектомат, обязательно прогревайте пароконвектомат до 20° С посредством установки температуры приготовления пищи.

2. Чтобы избежать падения установленной температуры в пароконвектомате, открыв ее дверцу, противни необходимо быстро разместить на подставке.
3. Не перегружайте противни продуктами, так как это приведет к плохому качеству приготовления блюд, или потребует более длительного времени приготовления.
4. Если во внутреннем пространстве пароконвектомата используются не все уровни, то целесообразно оставить свободными по одному уровню между противнями.
5. Противни должны размещаться на достаточном расстоянии друг от друга (примерно 3 см), чтобы обеспечить равномерную циркуляцию воздуха в пароконвектомате.
6. Используя новый пароконвектоматор, в первое время ведите учет параметров выбранной температуры, продолжительности приготовления блюд и парообразования. При первых загрузках пароконвектатора используйте низкие температуры, при необходимости, постепенно увеличивая их, чтобы достичь лучших результатов.
7. Как только прозвучит сигнал будильника и таймер остановится, немедленно извлеките противни из пароконвектомата, чтобы избежать передерживания блюд.
8. Чтобы провести чистку оборудования после его использования, необходимо дождаться его остывания.
9. Извлеките подставки из пароконвектомата и снимите кожух вентилятора, затем удалите жир и остатки пищи с поверхностей пароконвектомата с помощью мягкой салфетки. Не используйте абразивную губку.
10. Очищайте поверхности пароконвектомата с помощью моющих средств, не вызывающих коррозию. При использовании распылителя НИКОГДА не опрыскивайте нагретую стеклянную поверхность дверцы холодной водой, или при достижении температуры в печи выше 50° С.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. По окончании каждого рабочего дня данное устройство должно подвергаться чистке. Это поможет предотвратить коррозию поверхности пароконвектомата, выполненной из нержавеющей стали, а также позволит увеличить срок ее службы.
2. Перед началом процедуры чистки пароконвектомата необходимо убедиться в том, что она остыла и отключена от сети.
3. Съемные компоненты устройства (боковые решетки, кожух вентилятора) необходимо снять и очистить по отдельности с помощью моющего средства, предназначенного для поверхностей из нержавеющей стали.
4. Внутренние поверхности пароконвектомата, а также колесо вентилятора необходимо очистить от остатков пищи. Не используйте скребок, нож, металлическую щетку или другие инструменты для абразивной чистки для поверхностей из нержавеющей стали.
5. Удалите остатки пищи с внутренних поверхностей пароконвектомата мягкой салфеткой или бумажным полотенцем.
6. Внутренние поверхности пароконвектомата необходимо очищать с помощью воды и салфетки, при необходимости, используя только специальные моющие средства, предназначенные для поверхностей из нержавеющей стали.
7. Если к вашему пароконвектомату прилагается водяной распылитель, никогда не направляйте поток холодной воды на нагретые поверхности, в частности, на стеклянную поверхность дверцы пароконвектомата и лампочки.
8. Извлеките уплотнитель из дверцы и очистите его мягкой салфеткой с использованием нейтрального моющего средства.
9. Затем оставьте дверцу пароконвектомата открытой, пока внутренние поверхности не подсохнут.
10. Вновь установите кожух вентилятора, боковые решетки и полки.
11. Очистите внешнюю стеклянную поверхность пароконвектомата с помощью специального средства для чистки стекол.
12. Панель управления можно очистить с помощью мягкой салфетки и воды. Остальные поверхности пароконвектомата можно очистить с помощью тех же моющих средств, что были использованы для внутреннего пространства пароконвектомата.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

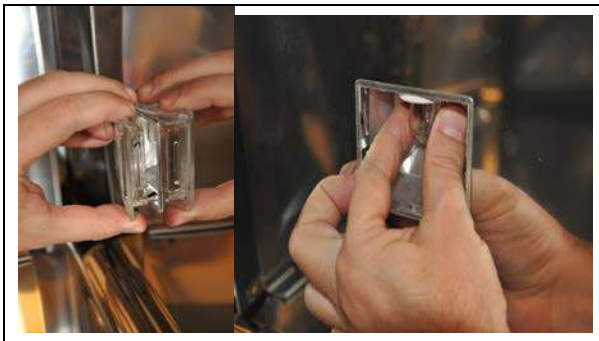
Пароконвектомат, оснащенный панелью ручного управления	
Тип неполадки	**Возможная причина**
Пароконвектомат не включается	- Отключен основной источник питания; - Отключен предохранительный термостат; - Шнур и/или штепсель неисправны; - Переключатель таймера неисправен;
Вентилятор не работает	- Дверца пароконвектомата не закрыта;

	- Дверной переключатель неисправен; - Перегрев мотора вентилятора;
Пароконвектомат не нагревается	- Неисправность нагревательных элементов; - Неисправность переключателя температуры;
Функция пара не работает	- Отключено центральное водоснабжение; - Неисправность трубопроводов и/или их соединений; - Неисправность электромагнитного распределителя: - Электромагнитный распределитель заблокирован; - Неисправность таймера или переключателя пара;

Пароконвектомат, оснащенный панелью цифрового управления	
Ошибки и сигналы	**Возможная причина**
Er1 (display 1)	- Неисправность датчика камеры;
Er2 (display 2)	- Неисправность термощупа;
d-r (display 1)	- Дверца пароконвектомата не закрыта;
ALL (display 1)	- Неисправность предохранительного термостата пароконвектомата;
H-t (display 1)	- Неисправность в электронном табло предохранительного термостата;
PF (display 1)	- Перебой в питании

Техническое обслуживание

Замены лампочки:

	1 – Осторожно снимите стеклянную крышку с ячейки для лампочки (как показано на фотографии); 2 – Замените использованную лампочку на новую (как показано на фотографии); 3 – Установите крышку ячейки обратно; поместите ее срезанным краем на сторону лампочки;

	1 – Осторожно снимите стеклянную крышку с ячейки для лампочки (как показано на фотографии); 2 – Замените использованную лампочку на новую (как показано на фотографии); 3 – Установите крышку ячейки обратно.

Замена и извлечение уплотнителя дверцы

1 – Осторожно вытяните уплотнитель из гнезда (как показано на фотографии);

Извлечение боковых решеток



1 – Извлеките боковые винты, удерживающие решетку (как показано на фотографии);
2 – Вытяните решетку (как показано на фотографии);
3 – Вставьте обратно решетку и закрепите винты с помощью отвертки.

Извлечение кожуха вентилятора





1 – Выдерните нижнюю скобу, держа ее с обеих сторон (как показано на фотографии);
2 – Вытяните кожух вентилятора, расположенный в нижней части;

Перезагрузка предохранительного термостата:





1 – Открутите черный пластиковый колпачок (как показано на фотографии);
2 – Нажмите на красную кнопку (как показано на фотографии);
3 – Установите обратно черный пластиковый колпачок;

ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия на оборудование действует в течение 24 месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

Гарантия не предоставляется на расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара

Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный номер: (83631) 4-25-00