

620146 г. Екатеринбург, ул. Волгоградская, 31а

Тел: 308-00-54, e-mail: mdou54@eduekb.ru

Сайт: www.ekb54.tvoyasadik.ru



В.Ю. Шалина
01.09.2023

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОВАРОЧНО-КОНВЕКТИВНОГО АППАРАТА ТИПА ПК 6-1/1ВМ

Машина предназначена для приготовления пищи.

1. Перед включением машины убедитесь, что машина отключена от сети электропитания.
2. Проверьте состояние электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата.
3. Убедитесь, что перегородка духовки и держатели противней надежно закреплены. Снятие держателей осуществляется приподнимите держатели вверх, отодвиньте их от стенок духовки, затем движением на себя выньте держатели из духовки.
4. Откройте кран подвода воды к пароконвектомату.
5. Приготовьте продукты для приготовления в пароконвектомате.
6. При первом включении визуально проконтролируйте направление вращения вентилятора - **вращение должно быть против часовой стрелки.**

Порядок работы:

1. Включите электропитание духовки-зажигается светодиод.
2. Включите пароконвектомат: нажмите и отпустите кнопку "**ВКЛ/ОТКЛ**".
 - Включается освещение духовки,
 - зажигается светодиод последнего выбранного режима, который был до выключения или перехода в дежурный режим.
 - Зажигаются и индикаторы параметра "**Температура в камере**".
3. **Выберите режим** приготовления - нажмите и отпустите кнопку соответствующего режима- зажигаются светодиод выбранного режима.
4. **Установите значение параметра** -нажмите и отпустите кнопку соответствующего параметра. Для изменения значения параметра "**Температура в камере**", "**Температура шупа**" или "**Таймер**" нажать и отпустить кнопку с параметром. При этом индикатор начинает мигать.
 - Кнопками "**меньше**" или "**больше**" установите новое значение параметра. При единичном нажатии кнопки "меньше" или "больше" показания изменяются на единицу, при ее удержании более 1 сек., показание изменяется на число кратное 5 (например:20, 25, 30и т.д.)
 - Повторное нажатие кнопки выбранного параметра вызывает сохранение параметра в память контроллера. Индикатор перестает мигать.
5. Установить **скорость вращения вентилятора.**
6. Установить значение параметра "**Влажность**".
7. Выберите параметр "**Температура шупа**" или "**Таймер**" (одновременный выбор обоих параметров не возможен). При использовании функции "**Температура шупа**" - установить шуп в приготовленный продукт.

Внимание! Перед загрузкой продукта прогреть духовку на 30 С выше требуемого значения температуры.

8. Запустить пароконвектомат: нажмите и отпустите кнопку "Пуск/Стоп".
9. Во время работы пароконвектомата при открывании двери пароконвектомат останавливается-останавливается вентилятор и отключаются Тэны. Выводится информация "dос" и включается звуковая сигнализация.
10. **Внимание!** При открытии двери соблюдайте осторожность, сначала поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку (**выпустите пар**), а затем поверните ручку вниз до упора и откройте дверь полностью. При закрывании двери надпись "dос" гаснет, звуковая сигнализация отключается, включается вентилятор и тэны. Отсчет таймера продолжается с места остановки.
11. Для завершения программы нажмите кнопку "Пуск/Стоп".

Завершение работы:

Запрещается мыть машину водяной струей.

1. Ежедневно после окончания работы производите очистку пароконвектомата специальными жирорастворяющими средствами для очистки духовок.
2. Охладите духовку до **+50 С** и удалите остатки пищи, обработайте внутренние поверхности жирорастворяющим средством, закройте дверь на **и5-10 мин**;
 - Обработайте внутреннюю поверхность паром на режиме "**Конвекция + Пар**" при влажности 100% в течении 5-10 мин:
 - Ополосните духовку с помощью душа;
 - протрите внутренние поверхности чистой тканью;
 - просушите печь, включив ее не 5-10 мин на режим "**Конвекция**" с заданием температуры в камере **+90+100 С**;
 - для устранения посторонних запахов включите на режим "**Конвекция + Пар**" и максимальная "**Влажность**" с параметром "**Таймер**" на **30 мин**;
3. Отключите машину нажатием переключателя в положение "**ОТКЛ**"
4. Выньте вилку шнура питания из розетки, закройте краны подвода воды и приоткройте дверь пароконвектомата.

Меры безопасности:

1. Лица, допущенные к обслуживанию машины, должны пройти специальный инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с пароконвектоматом и знакомых с устройством изделия и принципам его действия.
2. Периодически проверяйте исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата. Электропроводка и заземляющие устройства должны быть исправными. Не эксплуатировать пароконвектомат с повреждением кабелем.
3. Санитарную обработку и чистку пароконвектомата проводите только после отключения от сети электропитания.
4. Запрещается чистить рабочую камеру , если температура внутри рабочей камеры **выше + 100 С**.
5. Не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра.
6. **При открытии дверцы соблюдайте осторожность!** О чем дополнительно свидетельствует предупредительная наклейка на двери. Во избежание ожога в начале приоткройте дверь и выпустите пар и горячий воздух из духовки. И только после этого поверните ручку двери по часовой стрелке до упора и откройте дверь.
Закрывать дверь только при вертикальном положении ручки!
7. При извлечении гастроемкостей с верхних уровней возможен пролив жидких продуктов, о чем свидетельствует информационная наклейка на двери.
8. Проводить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.
9. Не допускается установка пароконвектомата ближе 1 м от легковоспламеняющихся предметов.

10. Во избежание разбития стекла, выемку гастроемкостей производите при **зафиксированной двери** (фиксация дверки: откройте дверку на 135 С , о чем свидетельствует повышенное усилие на возвращение дверки).
11. Категорически запрещается при очистке наружной поверхностей пароконвектомата применять водяную струю.
12. Будьте осторожны! Температура стекла дверки может достигать более **+80 С**. Санитарную обработку и чистку пароконвектомата проводите только после того, как **остынет пароконвектомат**.