

**УСТАНОВКА
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

«ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКЭ-И»

**Руководство по эксплуатации
Паспорт**



**GRIL MASTER
Smolensk**

«Пароконвектомат ПКЭ/И»**Назначение.**

Установка «Пароконвектомат» предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов на профессиональных кухнях.

Пароконвектомат готовит в среде принудительно перемешиваемого воздуха с добавлением необходимого количества пара для ускорения процесса приготовления, без потерь веса и передачи запаха от одного продукта к другому при одновременном приготовлении различных продуктов в камере.

Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на модель пароконвектомата ПКЭ-И.

Пароконвектомат работает от электросети переменного тока частотой 50Гц напряжением 380В. Установка выполнена по I классу защиты от поражения электрическим током.

Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15150-69.

Пароконвектомат обслуживается только обученным квалифицированным персоналом.

Все корпусные элементы установки изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данную установку в системе общественного питания.

Приобретая нашу установку, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно ее использовать и делать свой бизнес.

Предприятие «Гриль-мастер» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект установки, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

1. Общие указания.

1.1. Установка работает от электросети переменного тока частотой 50Гц, напряжением 380В, и предназначена для эксплуатации в отапливаемом помещении при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции.

1.2. При покупке установки требуйте проверку комплектности.

1.3. Установка устанавливается и подключается специалистом энергоснабжения.

1.4. Установка располагается на устойчивом несгораемом основании, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов.

1.5. Оберегайте установку от ударов и небрежного обращения.

1.6. Стекло дверцы пароконвектомата, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°C.

1.7. При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключить установку от системы подачи воды и электричества.

1.8. Перед использованием установки убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.

1.9. При установке настольной модели на подставку владельца оборудования рабочая высота верхнего уровня загрузки должна быть не более 1600мм.

1.10. Прикасайтесь к приборам управления только руками, без использования колющих и режущих предметов.

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

2. Технические характеристики

№п/п	Наименование	Ед.изм	
2.1	Габаритные размеры (длина х ширина х высота) не более	мм	928x954x860
2.2	Количество нагревательных элементов	шт	3
2.3	Потребляемая электрическая мощность, не более	кВт	8,28
2.4	Пределы регулирования температуры	°С	50-320
2.5	Номинальное напряжение электросети	В	380
2.6	Частота тока	Гц	50
2.7	Полезный объем камеры (длина х ширина х высота)	мм литров	518x680x560 197
2.8	Вместимость камеры, количество уровней	шт	6
2.9	Шаг уровней	мм	80
2.10	Масса установки не более	кг	119

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

3.1. Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные».

3.2. Запрещается работа на пароконвектомате без заземления корпуса.

3.3. Следите за тем, чтобы направляющие(13)рис.1 были закреплены надежно винтами на стенках рабочей камеры после чистки и техобслуживания.

3.4. Не загромождайте подходы к пароконвектомату.

3.5. Нельзя охлаждать установку холодной водой.

3.6. При перемещениях установки на новое место необходимо отключать ее от электросети, заземления, водопровода и канализации.

4. Подготовка к работе.

4.1 Пароконвектомат следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от задней стенки установки до стены и не менее 800мм от боковых стенок установки до рядом стоящего оборудования.

4.2 Снять боковую стенку приборного отсека(11)рис.1 и через кабельный зажим(21)рис.2 на задней стенке подключить пятижильным кабелем с жилами сечением не менее 2,5мм² каждая электропитание 380В к клеммнику установки, согласно схемы электрической принципиальной. Закрепить боковую стенку в исходное положение.

4.3 Присоединить кран(19)рис.2 гибким шлангом к водопроводной сети.

4.4 Отрегулировать давление воды на входе в установку по показаниям манометра 1бар регулировкой редуктора воды(18)рис.2 шестигранным ключом (приобретаемый отдельно) в нижней части редуктора.

4.5 Присоединить сливной патрубок(20)рис.2 пароконвектомата к канализационной сети пластиковыми водопроводными трубами.

4.6 Подсоединить заземление корпуса установки(22)рис.2 к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0-87.

4.7 Перед началом работы залить 3 литра воды в гидрозатвор(8)рис.2 через сливное отверстие, закрытое сеткой в дне камеры, чтобы избыток пара выходил из камеры, а запахи из канализации не проникали в установку.

4.8 При распаковке установки убедиться в ее сохранности.

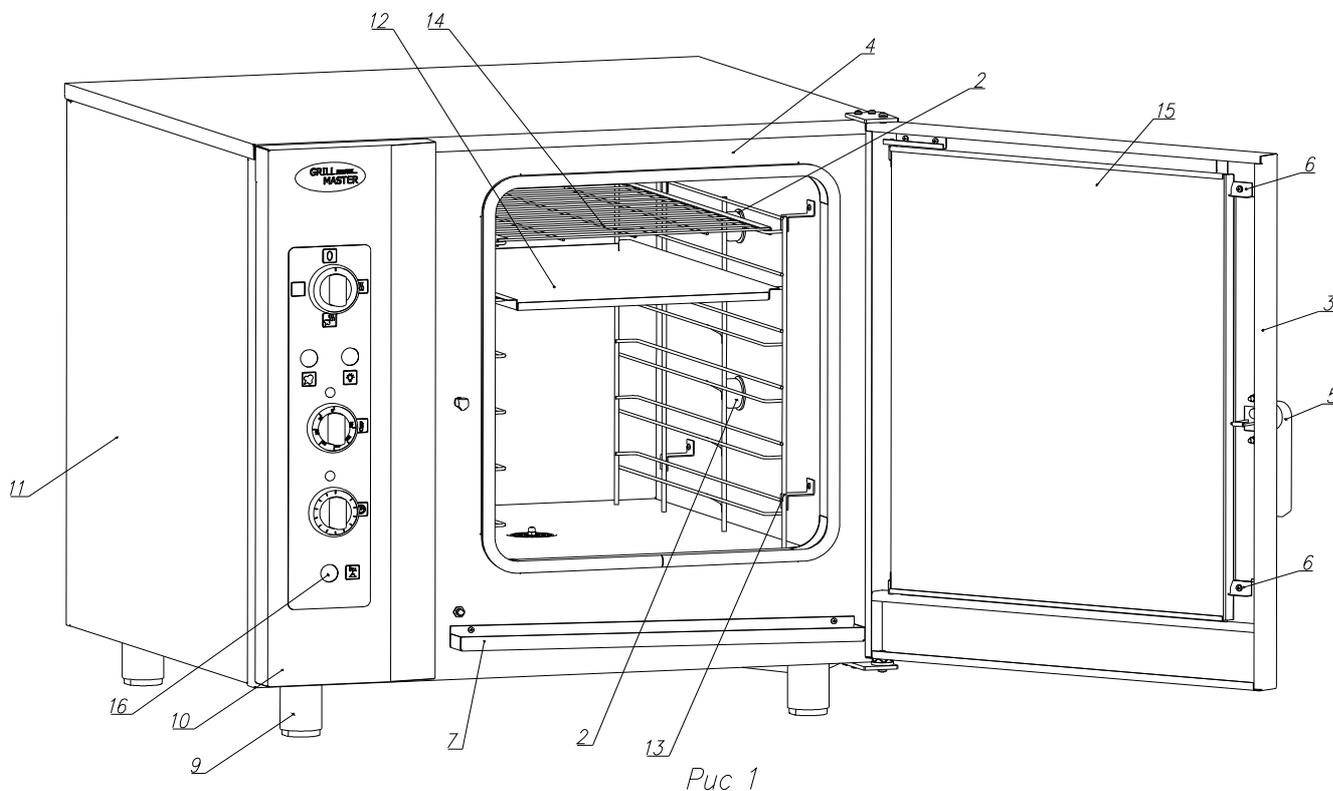
5. Устройство и порядок работы.

5.1 Функциональные элементы / Комплект поставки

№п/п	Наименование	Кол -во	№п/п	Наименование	Кол -во
1	Этикетка	1	13	Направляющая	6
2	Подсветка	2	14	Решетки	1
3	Дверь стеклянная двойная	1	15	Внутренняя створка двери	1
4	Корпус	1	16	Выключатель сети	1
5	Ручка двери с функцией захлопывания	1	17*	Активатор воды магнитный	1
6	Фиксатор внутренней створки двери	1	18*	Редуктор воды с манометром (6бар)	1
7	Водосборник	1	19*	Кран включения воды (кран шаровый 1/2")	1
8	Гидрозатвор	1	20	Слив воды в канализацию	1
9	Ножки, регулируемые по высоте	4	21	Ввод электрокабеля (зажим)	1
10	Панель управления	1	22	Заземление	1
11	Стенка приборного отсека	1	23	Ручной душ	1
12	Гастроёмкость 1/2x100	1			

* - данные элементы подключения в комплект поставки не входят. (Заводская комплектация возможна только при заказе пароконвектомата и оговаривается до оплаты). Однако следует учитывать, что пароконвектомат, не подключённый к водоснабжению гарантийному ремонту не подлежит.

Маркировка установки находится на этикетке(1)рис2, расположенной на задней стенке.



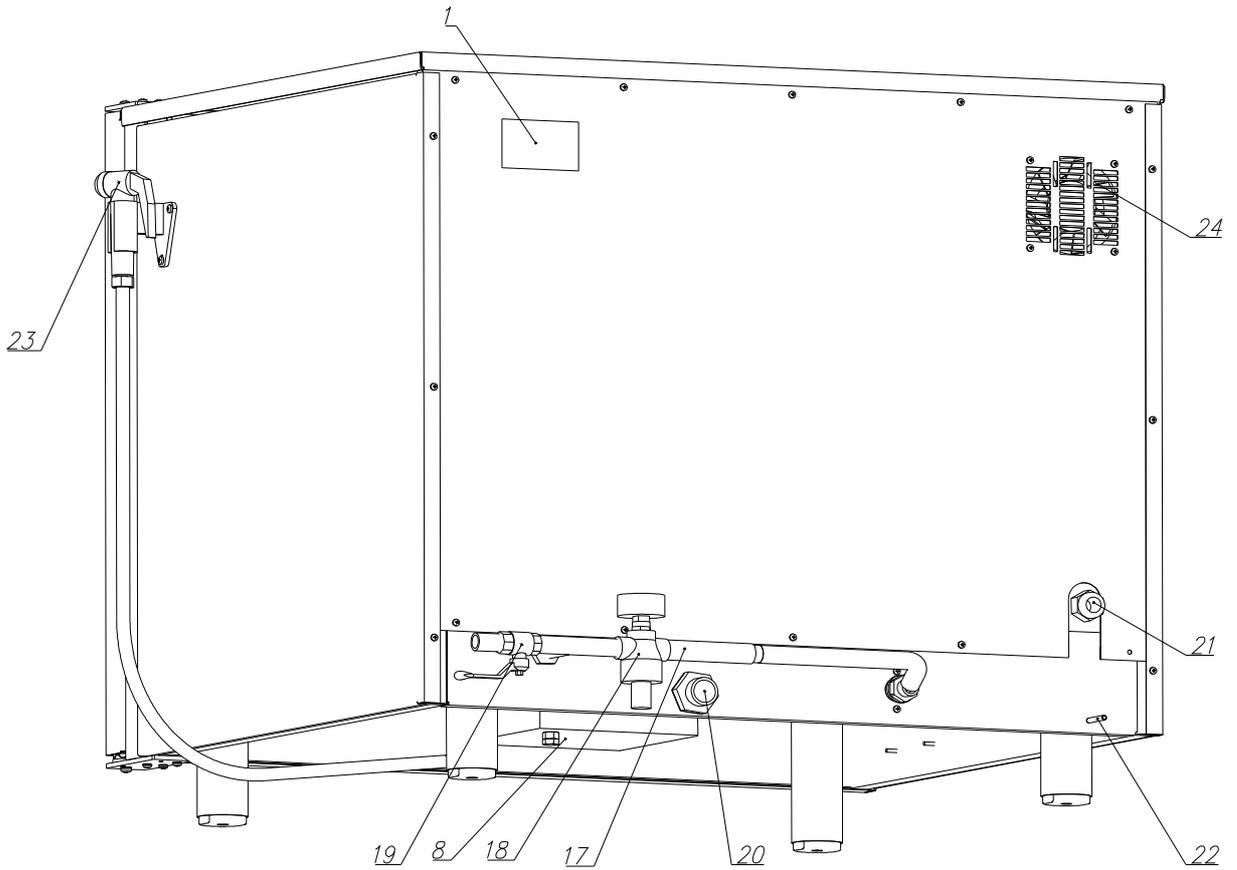
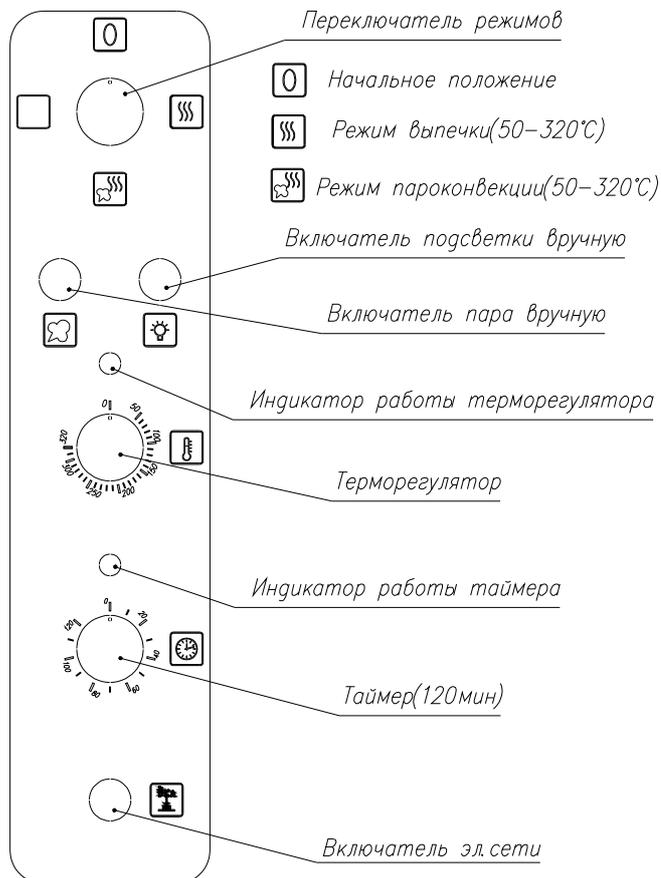


Рис 2

5.2 Элементы управления.



Режим «Выпечки».

5.3.1 Включить подачу электрического тока, нажав включатель эл.сети.

5.3.2 Загрузить продукты на поддонах в камеру.

5.3.3 Выбрать переключателем режимов режим «Выпечки».

5.3.4 Задать температуру выпечки поворотом ручки терморегулятора.

5.3.5 Задать время выпечки поворотом ручки таймера до 120 минут. При этом установка начинает работать в режиме «Выпечка» (ТЭНы нагревают воздух в камере, а вентилятор равномерно распределяет тепло по всему объему камеры).

5.3.6 Для визуального контроля приготовления продуктов можно включить подсветку камеры, нажав включатель подсветки.

5.3.7 После окончания времени выпечки, таймер установки выключает работу ТЭНов и вентилятора, после этого можно вынимать приготовленную пищу.

5.4 Режим «Пароконвекции».

5.4.1 Включить подачу электрического тока, нажав включатель эл.сети и открыть кран(19)рис.2 подачи воды.

5.4.2 Загрузить продукты на поддонах в камеру или в нестандартных емкостях на решетки, учитывая что высота одного уровня загрузки не более 80мм.

5.4.3 Выбрать переключателем режимов режим «Пароконвекции».

5.4.4 Задать температуру пароконвекции поворотом ручки терморегулятора.

5.4.5 Задать время пароконвекции поворотом ручки таймера до 120 минут. При этом установка начинает работать в режиме «Пароконвекция» (ТЭНы нагревают воздух в камере, реле подачи воды периодически включает подачу воды на ТЭНы, которая превращается в пар, а вентилятор равномерно распределяет тепло и пар по всему объему камеры).

5.4.6 Для визуального контроля приготовления продуктов можно включить подсветку камеры , нажав включатель подсветки.

5.4.7 Для подачи дополнительного количества пара в камеру можно включить подачу воды вручную нажатием включателя подачи пара. Вода подается в камеру для образования пара пока нажать включатель пара. Избыток пара выходит через сливное отверстие в дне камеры и гидрозатвор в канализацию. Не рекомендуется образование большого избытка пара, так как при парообразовании снижается температура в камере.

5.4.8 После окончания времени режима, таймер установки выключает работу ТЭНов, реле и вентилятора, после этого можно вынимать приготовленную пищу.

5.4.9 При окончании работы установки выключить включатель электросети, провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами, обмыть ручным душем(23)рис.2 и вытереть насухо, закрыть кран подачи воды(19).

6. Техническое обслуживание на месте.

6.1 Перед любыми работами по обслуживанию установки отключите ее от электросети .

6.2 Внешние части и поверхности из нержавеющей стали , а также резиновые уплотнители очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом , затем ополоснуть и вытереть насухо. Трудноудаляемые пятна очищайте специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью. Для очистки внутренних стенок камеры надо вынуть решетки(14) и поддоны(12)рис.1 и снять направляющие(13),ослабив винты крепления. Не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные средства.

6.3 Стекло дверцы очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.

6.4 Для очистки внутренних поверхностей стекла необходимо открыть внутреннюю створку двери(6)рис.1, сняв с фиксаторов(6).

6.5 Периодически проверяйте резиновый уплотнитель на корпусе(4). В случае износа или повреждения уплотнитель вытянуть из паза и заменить на новый.

6.6 Для замены ламп подсветки(2) необходимо снять направляющие(13)рис1, ослабив винты крепления и вывернуть стеклянную крышку с держателя лампы. Выверните лампу и замените ее новой лампой мощностью 15Вт, тип Е14. Поместите обратно стеклянную крышку.

6.7 При длительном перерыве в работе установки необходимо слить воду из гидрозатвора (8)рис.2, отвернув пробку на нижней поверхности гидрозатвора.

6.8 Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы установки. Просушивайте рабочую камеру. При длительном перерыве в работе(на ночь) дверь камеры оставляйте приоткрытой.

7. Возможные неисправности и способы их устранения.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Из дверцы установки капает вода и выходит пар.	Дверца неплотно закрыта. Изношено резиновое уплотнение.	Плотно закрыть дверь, чтобы сработала защелка. Заменить резиновое уплотнение.
Не работает подсветка	Перегорела лампочка.	Заменить лампочку
Во время работы установки возникают шумы	Неправильно закреплены навесные направляющие(13).	Плотно закрепить навесные направляющие винтами.
Непоступает вода в камеру для образования пара	Закрыт кран подачи воды(19). Засорилась трубка подачи воды накипью.	Открыть кран подачи воды. Снять и очистить от накипи трубку подачи воды в камере.
Не вытекает вода из камеры	Засорился слив воды	Прочистить слив воды и гидрозатвор от жира
Не работает установка после включения включателя(16) электрического тока.	Выключен главный питающий эл.рубильник на щите подключения. Сработал автомат эл.защиты.	Включить главный питающий эл.рубильник. Включить автомат эл.защиты.
Не вытекает вода из водосборника(7)	Установка не выровнена	Регулировкой высоты ножек выровнять установку.

8. Правила хранения.

8.1. До установки изделия у потребителя, оно хранится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от +1°С до +40°С при относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

8.2. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.

8.3. Упакованные изделия должны храниться по 3 или 5 группе условий хранения по ГОСТ15150-69.

9. Транспортирование.

9.1 Транспортирование изделия должно производиться в вертикальном положении в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений, не более чем в 1 ярус.

Приложение 1.
Примеры режимов работы пароконвектомата.

Продукт	Количество продукта на 1 гастроремкость GN1/1	Тип режима	Температура режима °С	Время режима, мин
Тушеное мясо говядины	6-8 кг	Выпечка	140	90-120
Телячье филе	8шт	Выпечка	180	90
Жаркое из телятины	8кг	Пароконвекция	140	40
Говяжья печень	10шт	Выпечка	250	10
Жаркое из свинины	8кг	Пароконвекция	180	55
Куриные ножки	30шт	Выпечка	180	20
Цыпленок целиком	6шт	Выпечка	180	30
Камбала	5шт	Выпечка	250	14
Рыба в фольге	12шт	Выпечка	180	30
Тресковое филе	18шт	Выпечка	175	20
Голубцы	25шт	Пароконвекция	160	50
Картофель в мундире	6-12кг	Пароконвекция	130	50
Рис	2кг	Пароконвекция	130	50
Пирог из дрожжевого теста	2кг каждый второй уровень	Пароконвекция	175	30
Пирожки яблочные	10шт	Выпечка	170	20
Хлеб белый(0,7кг)	4шт каждый второй уровень	Пароконвекция	170	40
Булочки	15шт	Выпечка	170	15
Сдобное песочное тесто, печенье	24шт	Выпечка	175	12

Указанные данные ориентировочны и должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.

код продукции

ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ПАСПОРТ

ПКЭ-И.00.00.000ПС

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Пароконвектомат ПКЭ-И.00.00.000 № _____
заводской номер изделия

Дата выпуска _____

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей
технической документацией и признано годным для эксплуатации

Мастер ОТК

М.П. _____

Регистрационный талон

Организация, продавшая оборудование _____
Её адрес _____
Руководитель организации _____
Контактный тел./факс _____
Когда было приобретено оборудование _____

М.П.

КОРЕШОК ТАЛОНА

На гарантийный ремонт электрического аппарата

Модели ПКЭ/И № _____

Талон изъят «___» _____ 20___ г.

Механик _____

(фамилия)

(подпись)

Россия. г. Смоленск, ул. Шевченко 79

ТАЛОН

на гарантийный ремонт электрического аппарата

Заводской номер _____ и модель ПКЭ/И

Дата выпуска «___» _____ 20___ г.

Продан _____

(наименование торгующей организации)

Дата продажи «___» _____ 20___ г.

Владелец и его

адрес _____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

«___» _____ 20___ г. Механик _____

(подпись)

Владелец _____

(подпись)

10. Основные технические данные

№п/п	Наименование параметра	Значение
1	Потребляемая электрическая мощность, кВт, не более	8,28
2	Количество нагревателей, шт.	3
3	Пределы регулирования температуры °С	50-320
4	Габаритные размеры(длина x ширина x высота), мм, не более	928x954x860
5	Номинальное напряжение электросети, В	380
6	Масса, кг, не более	119

11. Ресурсы, сроки службы и сроки хранения

Срок службы 5 лет, в том числе срок хранения 0,5года в упаковке изготовителя в складских отапливаемых помещениях.

Указанные сроки службы и сроки хранения действительны при соблюдении потребителем условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации

12. Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении потребителем условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.

Гарантийный срок хранения 0,5 года со дня продажи.

Гарантийный срок эксплуатации 1 год со дня продажи.

В течении гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

Изготовитель гарантирует, что оборудование не содержит дефектов по причине качества изготовления или материалов, а также его нормальное функционирование проведения монтажных, пусконаладочных или ремонтных работ в соответствии с условиями гарантии:

-данное обязательство включает в себя стоимость запасных частей и затраты на работу при условии пуска оборудования в эксплуатацию специалистами изготовителя.

- на нагревательные элементы (ТЭНы) гарантия 12 месяцев.

Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

- ✓ -не предусмотренного применения или чрезмерного использования изделия;
- ✓ лампы, предохранители и быстроизнашивающиеся части и принадлежности;
- ✓ - повреждения изделия за счет удара или падения;
- ✓ - подключения в электросеть с параметрами не указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;
- ✓ - повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
- ✓ - подключения и ремонта изделия представителями организаций не изготовителя;
- ✓ - транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил перевозки.

Настоящая гарантия не дает права на возмещение прямых или косвенных убытков.