

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

Юридический адрес: 620103, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Латышская, 90
Тел.(34)256-94-04, E-mail: mdou148@eduekb.ru, сайт: <https://148.tvoysadik.ru/>



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 "doc" 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 "doc" 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**.

Инструкция составлена на четырех страницах