

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пароконвектомат EP 5 COMBI NEO



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: КОСАТЕQ (Южная Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С ОСОБОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

Содержание

1. Важные положения и предупреждения	2
2. Техника безопасности	3
3. Общие сведения и правила безопасности.	4
4. Установка и подключение	7
5. Основные функции сенсорной панели.	8
6. Описание режимов работы оборудования.	12
7. Чистка и обслуживание оборудования	26
8. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.	27
9. Условия гарантии	28

Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы “Kosateq” (Южная Корея), сертифицируемое на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE). Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания. Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием оборудования, именуемого в дальнейшем, машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашего оборудования и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче оборудования в другую организацию или при повторной установке оборудования в другом подразделении Вашей организации). На момент включения оборудования Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации оборудования. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке оборудования, это позволит Вам использовать в дальнейшем оборудование с наиболее высокой производительностью и избежать выходов оборудования из строя. Перед установкой и использованием оборудования, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам оборудования, неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.****

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой оборудования, обязательно отключите машину от основной электрической сети и дождитесь её полного остывания.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство оборудования, материалы, применяемые при изготовлении оборудования, позволяют использовать его на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.

- Оборудование является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование оборудования может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Оборудование предназначено для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к оборудованию, не позволяйте им играть с ним, разбирать его.
- Оборудование предназначено для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация оборудования может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и официально оформленный допуск для работы на электроустановках с напряжением до 1000 В. Данная инструкция не содержит всех требований следующих нормативных документов, обязательных для выполнения персоналом организаций всех форм собственности на территории РФ: ПУЭ (Главгосэнергонадзор 6-е издание), ПЭЭП (Энергонадзор, 5-е издание), ПТБПЭЭП (Госэнергонадзор, 4-е издание), любые последствия не выполнения Вашим персоналом требований вышеуказанных нормативных документов лежат на Вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются составными частями оборудования и должны находиться в месте установки оборудования, доступном для обслуживающего и рабочего персонала.

2. Техника безопасности.

- Электрические соединения: В интересах безопасности законодательство требует, чтобы монтаж и обслуживание электрооборудования выполнялись компетентными лицами в соответствии с действующими нормами и правилами. Наши монтажники дают гарантию хорошего выполнения работы. Монтаж и демонтаж электрооборудования следует поручать только квалифицированному электрику.
- При подключении к источнику электрической энергии с помощью вилки и розетки убедитесь в том, что они соответствуют друг другу и что используемый электрический силовой кабель соответствует установленным нормам и правилам. После размещения оборудования доступ к розетке источника электрической энергии должен оставаться свободным.

НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ тянуть за кабель при отключении вилки от розетки.

- Необходимо, чтобы электрооборудование было заземлено в соответствии с правилами техники безопасности.
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования в соответствии с приведенными ниже указаниями. Если оборудование не действует, то отсоедините его от источника электрической энергии и обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Не разрешается пытаться самостоятельно отремонтировать оборудование.

Данное оборудование предназначено для профессионального применения обученным персоналом. Не разрешайте детям находиться вблизи данного оборудования или играть с ним.

- Не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отсоедините неисправное электрооборудование от источника электрической энергии.

- Когда потребуется выбросить данное электрооборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

Внимательно прочтите следующие предупреждения:

При использовании оборудования необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- не прикасайтесь к оборудованию руками, если они (и/или ноги) влажные/мокрые;
- не используйте оборудование, если Вы без обуви (босиком);
- запрещается устанавливать оборудование в помещениях с избыточной влажностью, на открытом воздухе.
- запрещается использование просторной одежды, одежды с открытыми воротниками, короткими рукавами во время работы;
- при отключении оборудования из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий, выньте вилку из розетки;
- не позволяйте пользоваться оборудованием детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- запрещается блокировка или любой вид переделки датчиков защиты оборудования;
- данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке машины;
- запрещается разбирать оборудование, чистить его до момента полного остывания и отключения от электрической сети;
- используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования ведет к аннулированию гарантийных обязательств завода-изготовителя.

В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки или неправильную работу оборудования, немедленно отключите ее от электрической сети.

Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать аппарат, немедленно звоните в нашу сервисную службу.

В случае повреждения электрического кабеля обратитесь в сервисную организацию для его замены.

3. Общие сведения и правила безопасности.

К работе на данном оборудовании допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, изучившие настоящее руководство по эксплуатации и региональные правила безопасности, а также ознакомленные с принципом действия оборудования, его конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы оборудования.

Руководство по эксплуатации предназначено для обслуживающего персонала и работников ремонтных предприятий в целях изучения конструкции оборудования, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию. Если технический персонал не владеет необходимыми знаниями, он должен пройти обучение и инструктаж.

К эксплуатации и обслуживанию оборудования допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие обучение безопасным методам работы, изучившие руководство по эксплуатации, технические материалы и результаты анализа риска.

Пользователь должен знать:

- Руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя.
- Устройство оборудования, технические характеристики, назначение механизмов и устройств безопасности.
- Значение предельных нагрузок на узлы оборудования, отказ которых может повлечь за собой опасность.
- Порядок действий, в случае возникновения аварийной ситуации.
- Возможные неисправности оборудования и методы их устранения.
- Соответствующие должностные инструкции.
- Особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки.
- Методы и средства контроля параметров технологического процесса.
- Правила техники безопасности и промышленной санитарии.
- Основные средства предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте.

Персонал, обслуживающий оборудование, должен уметь:

- Управлять работой всех основных узлов оборудования
- Осуществлять наладку и регулирование работы всех основных узлов оборудования, а также проверку и наладку их в зависимости от функционального назначения.
- Предупреждать возникновение аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования.

Запрещается осуществлять эксплуатацию и работы по техническому обслуживанию оборудования будучи усталым или нездоровым, а также в условиях заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов.

Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.

Оператор несёт ответственность за безопасность окружающих, находящихся в зоне применения оборудования.

При эксплуатации оборудования сотрудник персонала должен иметь средства индивидуальной защиты.

Проведение всех видов инструктажа и результаты проверки знаний оператора регистрируются в журналах и карточках по установленной форме.

При нарушении оператором требований действующих норм, правил по охране труда, а также при изменении условий работы проводится внеплановый инструктаж.

На некоторых этапах работы может потребоваться помощь одного или нескольких помощников.

В данных случаях такие лица должны быть соответствующим образом подготовлены и проинформированы.

Описание оборудования:

Пароконвектомат бойлерного типа на 5 уровней — надёжное и универсальное оборудование для профессиональной кухни. Он сочетает в себе точность приготовления, высокую производительность и простоту управления. Подходит для ресторанов, кафе, столовых и пекарен, где важно стабильно высокое качество блюд и скорость работы.

Характеристики:

- Тип: бойлерный пароконвектомат
- Вместимость: 5 уровней
- Формат: GN 1/1 или противни 600×400 мм. Возможность устанавливать габаритности GN2/3, GN1/2 и 1/3.
- Расстояние между уровнями: 7,5 см
- Управление: сенсорная панель
- Режимы работы:
 - конвекция
 - пароконвекция
 - пар
 - расстойка
 - ручной режим (до 5 шагов приготовления)
- Температурные диапазоны:
 - конвекция: 20–300 °C
 - пар: 20–120 °C
- Функции:
 - предварительный разогрев со звуковым сигналом
 - библиотека меню с изображениями
 - быстрое охлаждение камеры
 - встроенный душ
- Вентиляция:
 - турбина с динамическим распределением воздуха
 - 3 скорости вентилятора
 - реверс
- Освещение: LED с высокой цветопередачей

- Комплектация:
 - 5 гастроремкостей GN 1/1 глубиной 65 мм
 - 10 алюминиевых противней 600×400 мм

Преимущества для бизнеса:

- Ускоряет процессы приготовления и увеличивает производительность кухни
- Обеспечивает стабильный результат на каждом уровне загрузки
- Снижает энергозатраты благодаря эффективной системе нагрева
- Упрощает работу персонала за счёт автоматических программ
- Позволяет расширить меню без дополнительных затрат на оборудование

4. Установка и подключение

Выбор места установки:

Установите аппарат на ровной горизонтальной поверхности вдали от источников тепла и влаги.

Оставьте зазоры для свободной циркуляции воздуха вокруг прибора.

Убедитесь, что рядом имеется надежное заземление.

Подключение к электросети:

Устройство подключается к сети переменного тока напряжением 220 В, частотой 50 Гц.

Используйте розетку с заземляющими контактами.

Убедитесь, что параметры вашей сети соответствуют параметрам указанным на шильде оборудования.

Перед первым включением проверьте напряжение сети мультиметром.

Подключение водоснабжения:

Давление воды должно находиться в пределах 150-250к Па.

Крайне необходимо применять сертифицированное устройство предварительной подготовки воды (фильтры, смягчители), обеспечивающее фильтрацию и снижение жесткости воды.

Подготовка воды предотвращает образование отложений минеральных солей (накипи) на элементах теплообменников, бойлеров и других узлах оборудования.

Используемая вода должна удовлетворять стандартам качества питьевой воды, принятым в регионе эксплуатации оборудования, в частности:

- значение показателя кислотности (рН) должно находиться в регламентируемом диапазоне, установленном местными санитарно-гигиеническими нормами.
- концентрация хлора и хлоридов в воде не должна превышать предельно допустимых концентраций, установленных соответствующими государственными стандартами.

Предотвращение механических загрязнений:

Необходимо исключить попадание твёрдых примесей (песка, ржавчины, взвесей) внутрь гидросистемы оборудования. Механические частицы способны забивать клапаны, форсунки и фильтры, вызывая сбои в работе оборудования и ускоряя износ комплектующих частей.

Особое внимание следует уделять защите от загрязнения в периоды ремонтных работ на трубопроводах, аварийных ситуаций, подтоплений или природных катастроф, сопровождаемых ухудшением качества воды.

Недопустимые типы воды:

Категорически запрещается эксплуатация с применением:

- очищенной воды (обратный осмос, деминерализованная вода);
- дистиллированной воды.

Использование вышеуказанных типов воды нарушает химический баланс внутренней гидросистемы, способствует коррозии металлических узлов и ускоряет выход оборудования из строя.

Замена фильтров и устройств подготовки воды.

Устройство для подготовки воды подлежит регулярному обслуживанию и своевременной замене картриджей/сменных модулей в сроки, установленные производителем соответствующего оборудования, а также в соответствии с рекомендациями производителя фильтра.

Удаление накипи (декальцинация).

Регулярная очистка оборудования от накипи обязательна для предотвращения снижения эффективности теплообмена, увеличения энергопотребления и выхода оборудования из строя вследствие образования кальциевых отложений.

Внимание! Эксплуатация оборудования без постоянного подключения к источнику воды недопустима. Подобные случаи приводят к внутренним повреждениям аппарата, которые не входят в перечень гарантийных обязательств производителя. Во избежание дорогостоящего ремонта настоятельно рекомендуем проверять включение водоснабжения перед каждым рабочим сеансом.

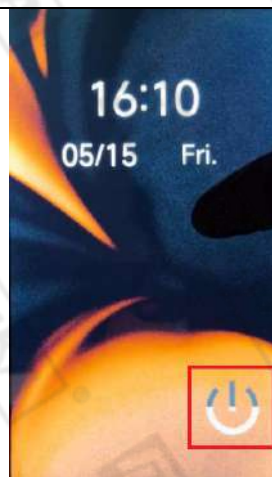
Подключение канализации:

Оборудование должно быть подключено к канализационной сети.

5. Основные функции сенсорной панели.

Включите оборудование в сеть и проверьте подачу воды и исправность канализации.

Для активации сенсорной панели нажмите на любую часть его экрана. Появится пиктограмма включения и система начнет загрузку.



После запуска на экране появится главное меню.



Нажав на клавишу настройки можно перейти в меню настроек.



Нажав на клавишу Language можно перейти в список доступных языков, доступен английский и китайский язык. Для возврата нажмите клавишу Return.



Нажав на клавишу Temperature unit можно перейти в список доступных единиц измерения температуры. Для возврата нажмите клавишу Return.



Нажав на клавишу Date/Time Setting можно перейти в настройки даты и времени и простым скроллингом установить текущие параметры. Нажмите клавишу Ok для сохранения.



Нажав на клавишу Parameter Settings можно перейти в список заводских настроек. Для доступа к списку введите пароль 1234 и нажмите клавишу Ok.



Расшифровка параметров:

Speed – параметры вращения конвекционного вентилятора:

Corotation – Время прямого вращения.

Intermittent – Время паузы между сменой направления.

Reversal – Время реверсивного вращения.

Spray time – параметры парообразования:

Spray time – время впрыска пара;

Interval time – интервал между подачей пара.

Temperature compensation – калибровка температуры:

Set point – настройка разницы между температурой датчика и указанным на дисплее значением.

Lmap – настройка подсветки камеры.

Brightness – яркость дисплея.

ВНИМАНИЕ! *Изменение данных параметров допускается исключительно авторизованным персоналом. Самовольная корректировка запрещена!*

Нажмите клавишу Return для возврата в главное меню.





Для регулировки скорости вентилятора нажмите клавишу Speed. Здесь можно выбрать скорость вращения:

High – высокая;

Low – низкая;

Mid – средняя.



<p>Для включения подсветки нажмите на кнопку lamp.</p>	
<p>Общие кнопки управления режимами. Start – старт процесса приготовления. Pause – пауза в процессе приготовления. Return - полный выход из процесса приготовления.</p>	

6. Описание режимов работы оборудования.

Режим работы конвекция.

<p>Для входа в режим конвекции выберите параметр Wind stove.</p>	
--	--

На дисплее отобразятся следующие параметры:



- пиктограмма Opened означает, что дверь оборудования открыта.

Current temp – текущая температура в камере;
Set point – температура заданная пользователем. Для её настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр.

Baking time – время приготовления. Для его настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр. Настройка идет отдельно для минут и секунд.



После закрытия двери появляется пиктограмма, сигнализирующая о закрытии -



Для запуска режима нажмите на кнопку Start. Начнется нагрев до заданной температуры, во время нагрева будет гореть индикатор -



Если во время работы необходима принудительная подача пара, нажмите на кнопку Spray. Мигание данной кнопки означает, что идет впрыск в камеру. Для остановки подачи пара нажмите и удерживайте кнопку Spray в течении нескольких секунд.



Когда температура в камере достигнет

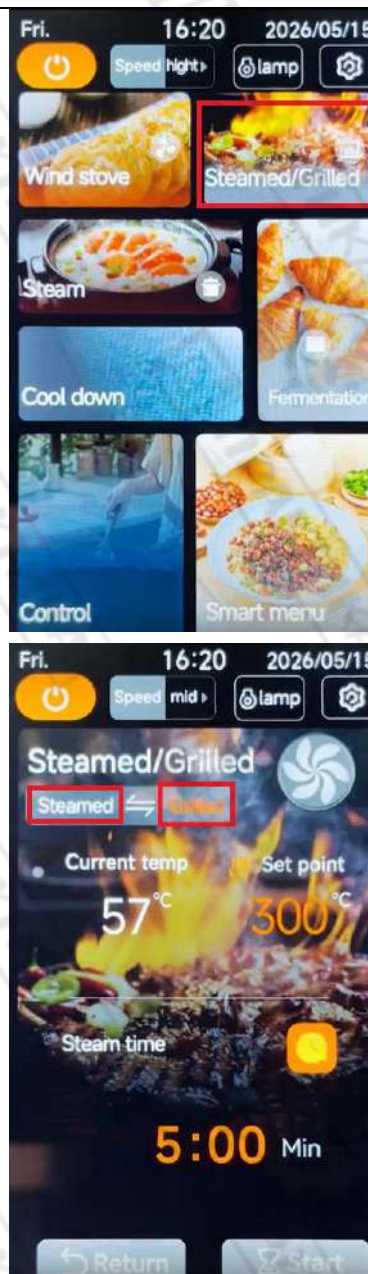


заданной загорится индикатор **Preheat over**. После этого открываем дверь и загружаем продукт в камеру. Автоматически запустится процесс приготовления и пойдет обратный отсчет времени.



Режим приготовление на пару/гриль

Для входа в режим приготовления на пару/гриль выберите параметр Steamed/Grilled. В этом режиме оборудование последовательно выполняет этапы приготовления – приготовление на пару и гриль. Переключение между режимами происходит путем нажатия между Steamed – Grilled. Можно выбрать какой этап будет первый, переключая последовательности между этими функциями (то что выделено оранжевым осуществляется первым).



<p>При выборе программы приготовления на пару отобразятся следующие параметры:</p> <p>Current temp – текущая температура в камере;</p> <p>Set point – температура заданная пользователем. Для её настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр.</p> <p>Steam time – время приготовления. Для его настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр. Настройка идет отдельно для минут и секунд.</p>	
<p>При выборе программы гриль отобразятся следующие параметры:</p> <p>Current temp – текущая температура в камере;</p> <p>Set point – температура заданная пользователем. Для её настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр.</p> <p>Steam time – время приготовления. Для его настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр. Настройка идет отдельно для минут и секунд.</p>	
<p>Для запуска режима нажмите на кнопку Start. В этом режиме предварительный нагрев камеры не используется, поэтому продукт необходимо загрузить заранее до запуска программы.</p>	

Приготовление на пару.

Для входа в режим приготовления на пару выберите параметр Steam.

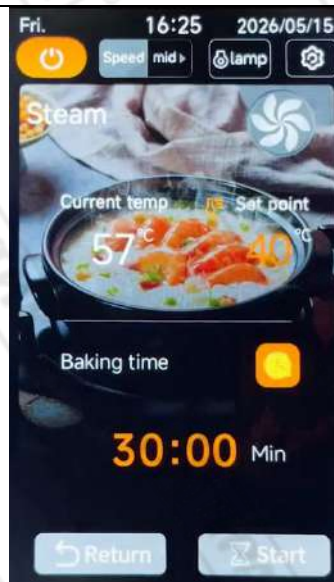


На дисплее отобразятся следующие параметры:

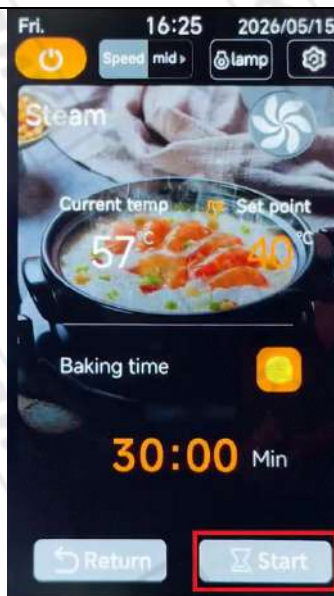
Current temp – текущая температура в камере;

Set point – температура заданная пользователем. Для её настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр.

Baking time – время приготовления. Для его настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр. Настройка идет отдельно для минут и секунд.

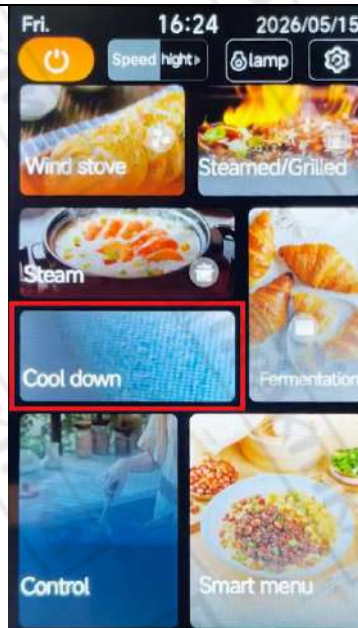


Для запуска режима нажмите на кнопку Start.



Cool down – режим охлаждения камеры. Данная функция используется для быстрого снижения температуры внутри пароконвектомата.

Для входа в режим охлаждения выберите параметр Cool down.



На дисплее отобразятся следующие параметры:

Current temp – текущая температура в камере;

Set point – не активна, так как в этом режиме эта функция отсутствует.

Baking time – время охлаждения. Для её настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр. Настройка идет отдельно для минут и секунд.



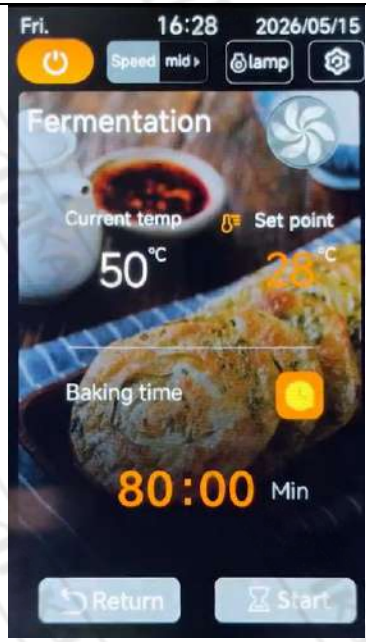

Для запуска режима нажмите на кнопку Start.
Во время охлаждения можно открыть дверь камеры.



Fermentation – режим ферментации - растойки.

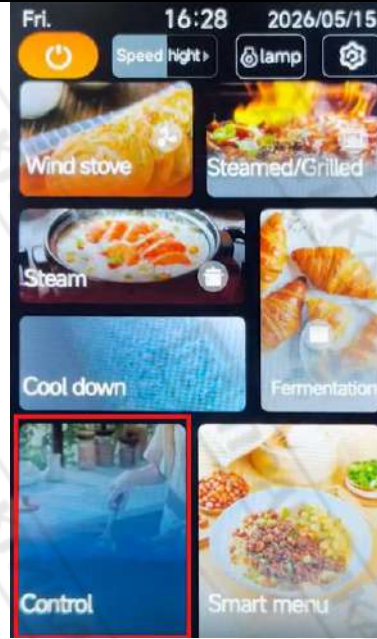
Для входа в режим ферментации выберите параметр Fermentation.



<p>На дисплее отобразятся следующие параметры:</p> <p>Current temp – текущая температура в камере;</p> <p>Set point – температура заданная пользователем. Для её настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр. .</p> <p>Baking time – время ферментации. Для его настройки нажимаем на данное значение и вводим нужный параметр. Настройка идет отдельно для минут и секунд.</p>	
<p>Для запуска режима нажмите на кнопку Start.</p>	

Control – режим пошагового программирования, который позволяет задать до 5 этапов приготовления с разными параметрами.

Для входа в режим пошагового приготовления выберите параметр Control.



На дисплее отобразятся 5 шагов приготовления и параметры каждого шага:
 Temp – температура шага;
 Time – время шага (значение вводится по следующей схеме - 100=1 минута, 1000 – 10 минут и так далее);
 Steam – нужна ли подача пара на данном этапе.
 On – нужна, Off – не нужна.
 Если этапы не используются оставляем для них значение времени ноль.



После завершения настройки нажимаем кнопку Save, далее заходим опять в режим Control и нажимаем кнопку Start



На дисплее отображается количество активных этапов, а также значения параметров:

Current temp – текущая температура в камере;

Set point – заданная температура этапа.

Baking time – время этапа.

После старта первого этапа начнется нагрев до заданной температуры, во время нагрева будет



гореть индикатор -

Когда температура в камере достигнет



заданной загорится индикатор

После этого открываем дверь и загружаем продукт в камеру. Автоматически запустится процесс приготовления и пойдет обратный отсчет времени.

Смена этапов происходит автоматически.



Smart меню – встроенная библиотека из 60 ячеек рецептов.

Для входа в режим встроенной библиотеке выберите параметр Smart меню.



Выберите необходимую ячейку для записи программы (картинку ячейки изменить нельзя).

Рецепты с 1 по 50 отображаются с картинками с 51 по 60 без картинки. Функционал рецептов с картинками и без аналогичный.



Внутри ячейки на дисплее отобразятся 5 шагов приготовления и параметры каждого шага:

Temp – температура шага;

Time – время шага (значение вводится по следующей схеме - 100=1 минута, 1000 – 10 минут и так далее);

Steam – нужна ли подача пара на данном этапе.

On – нужна, Off – не нужна.

Если этапы не используются оставляем для них значение времени ноль.



После завершения настройки нажимаем кнопку Save, далее заходим опять в режим Smart меню выбираем необходимую ячейку и нажимаем кнопку Start.

Процесс приготовления идет аналогично Control – режим у.



7. Чистка и обслуживание оборудования

Правильная чистка и уход за пароконвектоматом продлевают срок службы оборудования, сохраняют гигиеничность и улучшают качество готовых блюд.

Подготовительные меры

Перед началом любых процедур:

Отключите аппарат от электропитания.

Убедитесь, что камера полностью остыла.

Наденьте резиновые перчатки и защитные очки.

Не используйте абразивные порошки и металлические мочалки!

Не лейте воду на электрические элементы!

Ежедневная чистка (после каждой смены)

Извлеките решётки, и гастрорёмкости.

Остатки пищи удалите влажной тряпкой или губкой.

Жирные пятна протрите мягким моющим средством (без абразива!) для чистки пищевого оборудования.

Используйте встроенный душ для очистки камеры.

Протирайте наружные панели сухой тряпкой.

Глубокая еженедельная чистка

Рекомендуется проводить раз в неделю или чаще, если оборудование интенсивно эксплуатируется.

Используйте специальное средство для чистки пароконвектоматов (без агрессивных кислот!).

Нанесите средство на стенки и дно камеры.

Оставьте на 10–15 минут.

Смойте чистой водой.

Обслуживание:

Плановое обслуживание (раз в месяц)

Работы указанного типа должны осуществляться исключительно сотрудниками, имеющими соответствующую квалификацию и официальное разрешение на проведение данных работ.

Проверьте уровень воды в бойлере.

Проведите декальцинацию если это необходимо.

Проверьте герметичность шлангов и соединений.

Проверьте работоспособность датчиков.

Убедитесь, что дисплей и кнопки реагируют корректно.

8. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к Вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом! **Важно!** Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

9. Условия гарантии.

На Ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие. Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

- Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

- Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:

- оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями официально аккредитованной, для данного типа работ, организацией;

- обслуживание оборудования должно проводиться официально аккредитованной, для данного типа работ, организацией;

- оборудование должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции;

- не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств.

- осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.

- Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:

- любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний содержащихся в настоящей инструкции);

- частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования (в том числе нагреватели);
 - любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
 - любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
 - частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
 - прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установки оборудования.
- Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий, изложенных выше.
 - Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.