

РОССИЯ
ОАО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»



ПАРОВАРОЧНО-КОНВЕКТИВНЫЙ
АППАРАТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КУХОННЫЙ
типа ПКА6-1/3П

Руководство по эксплуатации



ЧЕБОКСАРЫ 2011

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный типа ПКА (далее - пароконвектомат) предназначен для приготовления продуктов питания в пяти различных режимах:

1. С использованием конвекции и нагрева воздушных трубчатых электронагревателей (далее – ТЭНы) – режим «Конвекция» (сухой нагрев, от 30 до 270°С);
2. С использованием конвекции и пара – режим «Пар» (100°С, температура не регулируется);
3. С использованием конвекции и пара – режим «Пар при низких температурах» (от 30 до 98°С);
4. С использованием конвекции, нагрева воздушных ТЭН-ов и пара – комбинированный режим «Конвекция+Пар» (влажный нагрев от 30 до 250°С);
5. С использованием конвекции, нагрева воздушных ТЭН-ов и пара – режим «Разогрев» (влажный нагрев, от 30 до 160°С).

Пароконвектомат используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

Санэпидемзаключение № 21.01.04.515.П.000006.01.08 от 10.01.2008 г. до 10.01.2013 г. выдано ФС Роспотребнадзора ЧР - Чувашия.

Пароконвектомат имеет сертификат соответствия:

- № РОСС RU.МЕ51.В01263. Срок действия с 30.03.2010 г. по 29.03.2013 г.

2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Пароконвектомат (рис. 1) состоит из рабочей камеры 1, установленной на основании. Внутри рабочей камеры установлен вентилятор с приводом, закрытый защитной стенкой. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха в рабочей камере. Привод вентилятора – от электродвигателя, установленного на задней стенке духовки. Электронагреватели установлены вокруг вентилятора и отделены от рабочей камеры защитной стенкой (сеткой).

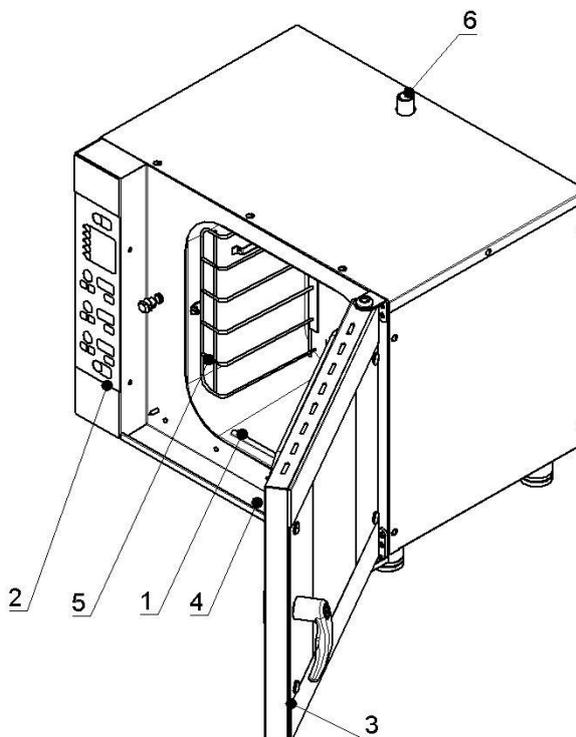


Рис. 1

Для установки гастроемкостей предусмотрен, находящийся внутри рабочей камеры держатель гастроемкостей 5. Для частичной герметизации рабочей камеры служит дверка 3 с прозрачным термостойким стеклом для обзора камеры. Сбор влаги с двери 3 и рабочей камеры происходит в лоток 4.

Управление работой пароконвектомата осуществляется с панели управления 2. Для вентиляции рабочей камеры (соединения ее с внешней средой) служит выходное отверстие 6.

Система водоснабжения и водоотведения пароконвектомата приведена на рис. 2

Парогенератор 2 вырабатывает и обеспечивает подачу пара в рабочую камеру при различных температурах на заданных режимах работы. Уровень воды в парогенераторе поддерживается автоматически от водопроводной сети через электромагнитный клапан 1. При аварийной ситуации в системе подачи воды, термовыключатель, установленный в парогенераторе, отключит ПКА при достижении $t = 130^{\circ}\text{C}$ в парогенераторе.

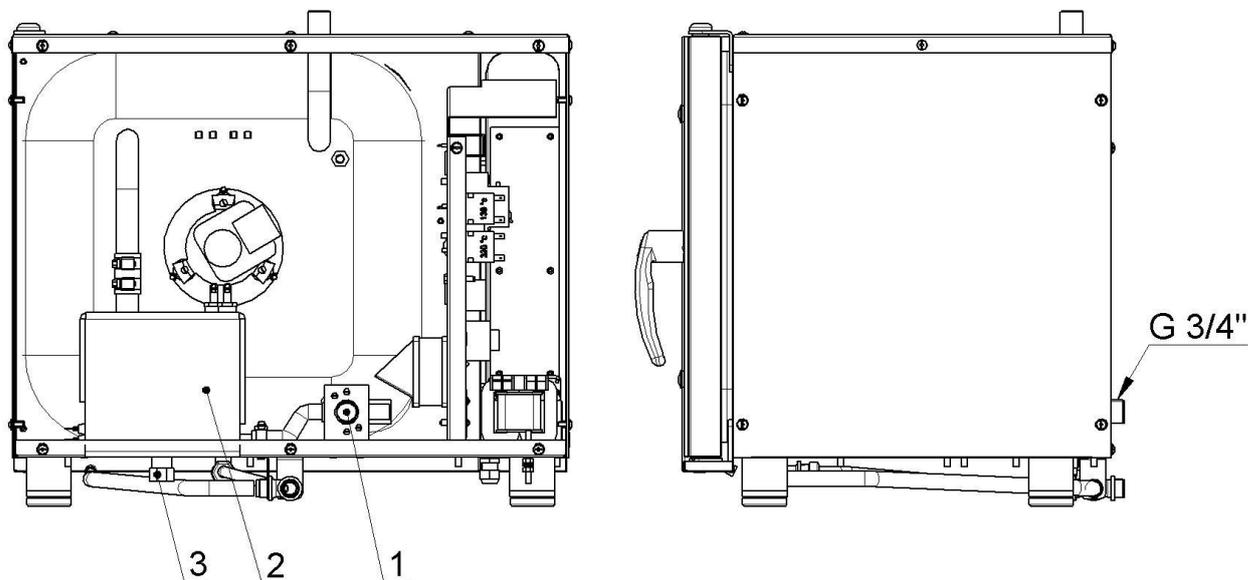


Рис. 2. Система водоснабжения и водоотведения

Для слива воды из парогенератора и его очистки служит сливная пробка 3.

Для защиты от перегрева (в аварийных ситуациях) в пароконвектомат установлен термовыключатель на 320°C , датчик которого находится в рабочей камере.

Температура в камере ПКА регулируется автоматически по позиционному закону, т.е. при достижении температуры заданного значения ТЭН-ы отключаются. При этом вследствие инерционности ТЭН-ов происходит незначительное превышение температуры выше заданного (в том числе и максимального значения, указанного в окне «Режимы»). Включение ТЭН-ов происходит при температуре на 2° ниже заданной.

Автоматика обеспечивает работу пароконвектомата на пяти режимах:

- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ (ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ): нагрев происходит за счет воздушных ТЭН-ов без подачи пара в рабочую камеру;
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ПАРУ ПРИ 100°C (ПАР): нагрев происходит за счет пара;
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ПАРУ ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ ОТ 35 ДО 98°C (ПАР ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ): нагрев происходит за счет пара;
- КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ): нагрев происходит за счет одновременной работы воздушных ТЭН-ов и поступающего пара.
- РЕЖИМ РАЗОГРЕВА: Нагрев происходит за счет одновременной работы воздушных ТЭН-ов и поступающего пара (количество поступающего пара больше, чем в комбинированном режиме).

Дополнительно пароконвектомат имеет два задаваемых параметра:

- ТАЙМЕР: от 1 мин до 9час 59 мин. или таймер выключен;
 - ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА (температура щупа), до 120°C
- ВНИМАНИЕ!** Функции «Таймер» и «Внутренняя температура продукта» одновременно не работают. При этом одна из этих функций обязательно работает.

Управление пароконвектоматом осуществляется с панели управления (рис.3).

На панели управления имеются 4 окна с кнопками выбора параметров приготовления («Режимы», «Температура в камере», «Температура щупа», «Таймер») и две кнопки «ВКЛ/ ОТКЛ» и «СТАРТ/ СТОП»

В окне «Режимы» выбирается требуемый режим работы пароконвектомата. В окне «Температура в камере» осуществляется индикация заданной температуры в духовке, реальное значение температуры, а также производится установка требуемой температуры в камере. В окне «Температура щупа» осуществляется индикация заданной температуры щупа, реальное значение температуры, а также производится установка требуемой температуры щупа. В окне «Таймер» осуществляется индикация заданного времени приготовления, оставшегося времени до конца приготовления, а также производится установка требуемого времени приготовления.

Кнопка «ВКЛ/ ОТКЛ» служит для включения пароконвектомата.

Кнопка «СТАРТ/ СТОП» служит для запуска пароконвектомата в работу.

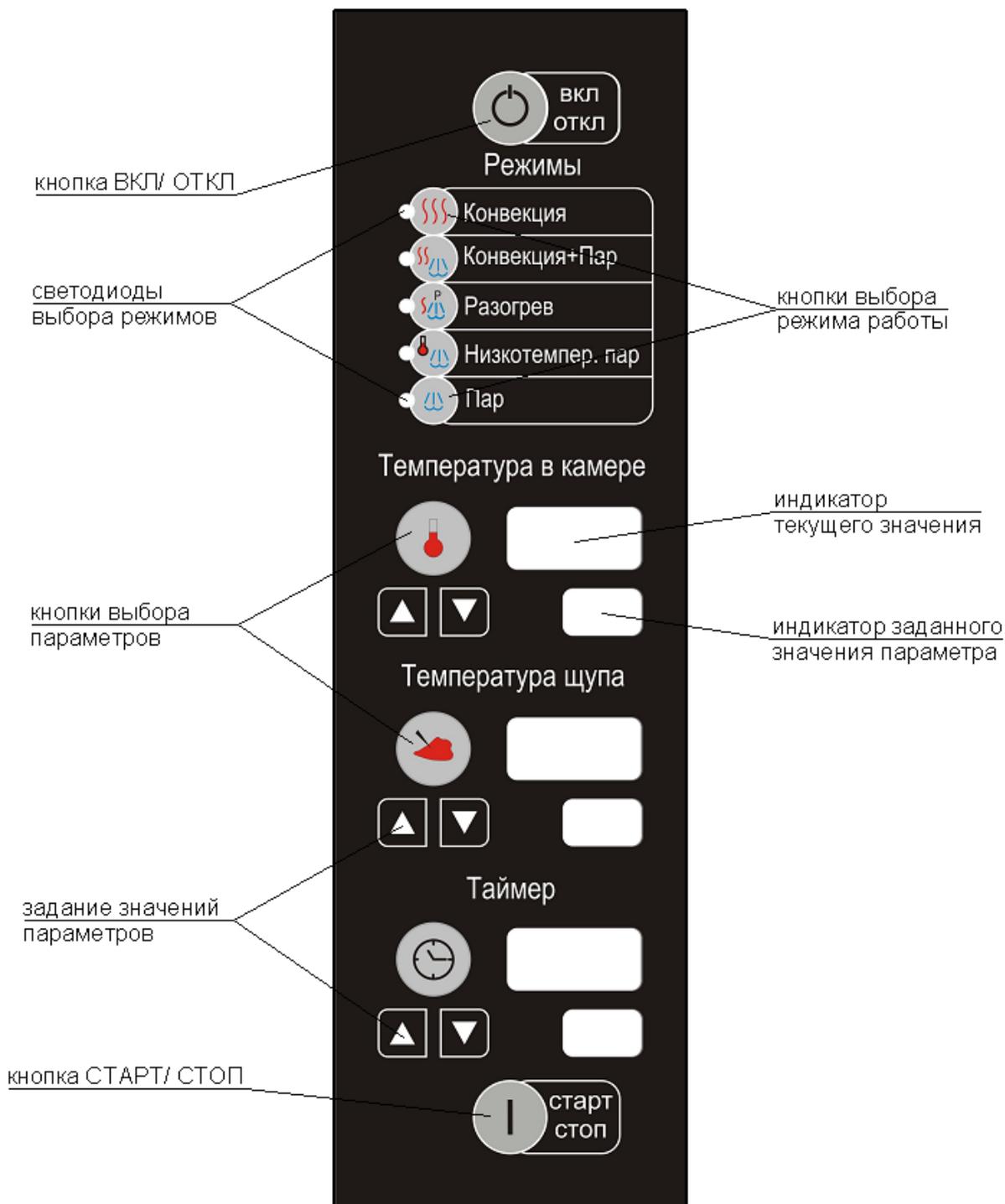


Рис. 3. Панель управления ПКА

3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию пароконвектомата допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.

При работе с пароконвектоматом необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать пароконвектомат без заземления;
- не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра;
- санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата - при обнаружении неисправностей вызывать электромеханика;
- включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

Внимание! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку; выпустите пар и (или) горячий воздух из духовки;

Поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью; при открытии дверки пароконвектомат отключается, однако вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

- **Внимание!** Для очистки наружной поверхности пароконвектомата не допускается применять водяную струю.

- **Внимание!** Температура стекла дверки может достигать более 80⁰С. Будьте осторожны.

- **Внимание!** Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Фиксация дверки происходит при ее открытии примерно на 135⁰, о чем свидетельствует повышенное усилие на вращение дверки.

- **Внимание!** На лицевой стороне пароконвектомата наклеены предупредительные знаки (Рис. 3.1 и Рис. 3.2).



Рис. 3.1

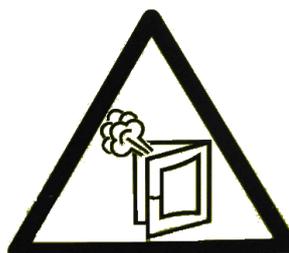


Рис. 3.2

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;
- работать без заземления;
- работать без внешней защиты.
- использовать пароконвектомат в пожароопасных и взрывоопасных зонах;

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:

- не допускается установка пароконвектомата ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов;

- при монтаже пароконвектомата должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая защиту от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения.

4. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

После хранения пароконвектомата в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдерживать его в условиях комнатной температуры ($18\pm 20^{\circ}\text{C}$) в течение 6 ч.

Распаковка, установка и испытание пароконвектомата должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Пароконвектомат следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом, во избежание накопления пара в помещении. Пароконвектомат можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием, оставляя расстояние между пароконвектоматом и каким-либо другим оборудованием и стенкой не менее 100 мм. С левой стороны ПКА (со стороны панели управления) **запрещается** размещать теплонагревающее оборудование (плиты, сковороды, жарочные поверхности и др.) ближе, чем 200 мм от боковой стенки.

Установку пароконвектомата необходимо проводить в следующем порядке:

- перед установкой пароконвектомата на предусмотренное место снять защитную пленку со всех поверхностей;

- установить пароконвектомат на стол;

- выровнять пароконвектомат с помощью регулируемых ножек так, чтобы рабочие поверхности приняли горизонтальное положение;

- подключить пароконвектомат к электросети согласно действующему законодательству и нормативам. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом надписей на табличках. Осуществить подключение пароконвектомата к электросети с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;

- монтаж и подключение произвести так, чтобы отсутствовал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

- надежно заземлить пароконвектомат, в розетке куда включается пароконвектомат должен быть заземляющий проводник;

- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей пароконвектомата (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

- проверить сопротивление изоляции пароконвектомата, которое должно быть не менее 2 МОм;

Электропитание к пароконвектому подвести через автоматический выключатель с комбинированной защитой типа ВАК-2 с рабочими характеристиками на ток 25А/30А.

Номинальное поперечное сечение кабелей питания должно быть не меньше $1,5 \text{ мм}^2$.

После монтажа перед пуском в эксплуатацию просушить ТЭНы в течение 1,5-2 часов, для чего пароконвектомат включить в режим «Конвекция» и установить регулятор на температуру 100°C . После просушки проверить ток утечки и сопротивление изоляции.

Токи утечки не должны превышать:

- при рабочей температуре 2 мА;

- в холодном состоянии 4 мА.

Для выравнивания потенциалов при установке пароконвектомата в технологическую линию предусмотрен зажим, обозначенный знаком  - эквипотенциальность.

Пароконвектомат должен быть подключен к системе водоснабжения через резьбу G 3/4" электромагнитных клапанов гибким шлангом (см. рис. 2).

На вход воды в парогенератор установить фильтр (тонкость очистки 0,08 мм) и перекрывающий вентиль, а для воды с жесткостью, превышающей 10°F (по французской шкале), установить дополнительно смягчитель воды. Рекомендуется фильтр - водоумягчитель 8LT или 12LT фирмы CREM (Испания) или аналогичные других производителей.

Пароконвектомат должен быть подключен к системе канализации (слив излишков воды) через отвод с резьбой $\frac{1}{2}$ " (использовать термостойкий шланг, выдерживающий температуру до 100°C). Для исключения попадания запахов из канализации шланг установить так, чтобы образовался гарантированный водяной затвор.

Сдача в эксплуатацию смонтированного пароконвектомата оформляется по установленной форме.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Прежде чем включить пароконвектомат, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и, в первую очередь, с указаниями по технике безопасности, элементами управления и надписями на пароконвектомате.

Перед началом эксплуатации необходимо протереть пароконвектомат тканью, смоченной в мыльном растворе, а затем промыть чистой водой. Убедитесь, в отсутствии течей из парогенератора и КЭН-а (подвод воды).

ВНИМАНИЕ! При долгом пребывании пароконвектомата в нерабочем состоянии рекомендуется слить воду из парогенератора.

Убедитесь, что перегородка духовки и держатели противней надежно закреплены.

Снятие держателей осуществляется следующим образом: открутите 2 гайки М5 крепящие проушины, снимите держатели гастроемкостей плавно отогнув каждую сторону держателей так, чтобы проушина смогла выйти из осей и движением на себя выньте держатели из духовки. Установка осуществляется в обратном порядке.

Откройте кран подвода воды к пароконвектомату.

Включите электропитание.

Нажмите на панели управления кнопку «ВКЛ/ ОТКЛ». После прохождения внутреннего теста на панели воспроизведутся параметры последнего примененного режима приготовления.

При необходимости измените параметры приготовления. Выберите режим приготовления, для чего в окне «Режимы» нажмите соответствующую кнопку.

Выберите требуемую температуру в рабочей камере. Нажмите кнопку «Выбор параметров» (поз.4 рис. 3) в окне «Температура в камере», при этом мигает индикатор заданного значения (поз. 3 рис. 3). Кнопками «Больше/меньше» (поз.5 рис. 3) установите требуемую температуру. Повторно нажмите кнопку «Выбор параметров»: индикатор заданного значения перестанет мигать, значения параметра заносятся в память пароконвектомата. Значение максимальной температуры для каждого режима указаны в окне «Режимы».

Выберите требуемую функцию: внутреннюю температуру продукта («Температура щупа») или «Таймер». Для выбора функции необходимо нажать «Выбор параметра» в соответствующем окне «Температура щупа» или «Таймер». В результате включатся индикаторы выбранной функции. Данные функции используются только раздельно. Функция «Температура щупа» используется только в режимах «Конвекция» и «Конвекция+Пар». Изменение требуемых значений параметров производится аналогично изменению параметров в окне «Температура в камере».

При использовании функции «Температура щупа» вставьте щуп в приготовляемый продукт, выставьте требуемое значение температуры в камере. Максимальное значение температуры щупа – 120⁰С.

Задание уставки времени приготовления производится также, как и задание уставки температуры в камере. Максимальная уставка таймера – 9 часов 59 мин.

Нажмите кнопку «СТАРТ/ СТОП», при этом пароконвектомат начинает работу.

По истечению запрограммированного времени или при достижении заданной внутренней температуры продукта произойдет автоматическое отключение пароконвектомата и прозвонит звонок.

При необходимости можно прервать процесс приготовления, нажав кнопку «СТАРТ/ СТОП».

При необходимости можно изменить заданные значения параметров (температура в камере, температура щупа, таймер) в процессе работы. Об изменении указанных параметров в процессе работы сигнализирует звонок. При этом в окне «Установка таймера» будет индцироваться время заданное Вами + время уже прошедшее с момента пуска пароконвектомата в работу. Режим работы (окно «Режимы») изменить нельзя. Для изменения режима необходимо остановить работу пароконвектомата кнопкой «СТАРТ/ СТОП» и произвести установку требуемых параметров.

По окончании работы нажмите кнопку «СТАРТ/ СТОП».

При первом запуске пароконвектомата дополнительно необходимо включить режим «Пар» на полчаса, для устранения посторонних запахов;

Интервал регулирования температуры при различных режимах следующий: на режиме «Конвекция» – (30÷270) °С; на комбинированном режиме «Конвекция+Пар» – (30÷250) °С; на

режиме «Разогрев» – (30 ± 160) °С; на режиме «Пар при низких температурах» – (30 ± 98) °С. На режиме «Пар» температура не регулируется.

Работа пароконвектомата приостанавливается при открывании двери, но время приготовления не останавливается (таймер продолжает работать).

Пароконвектомат начнет работать снова, если дверь закрыть.

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

6.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Техническое обслуживание пароконвектомата должно проводиться в сроки, определенные настоящей инструкцией.

6.2. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

При техническом обслуживании пароконвектомата следует соблюдать следующие правила техники безопасности:

- к техническому обслуживанию пароконвектомата допускаются только лица, знающие устройство машины, правила эксплуатации и технического обслуживания и прошедших специальный инструктаж по технике безопасности;
- техническое обслуживание электрической части пароконвектомата может производиться только лицами, имеющими удостоверение по группе электробезопасности не ниже третьей;
- выполнение всех работ по ремонту электрооборудования должно производиться в соответствии с правилами эксплуатации электрических установок;
- при техническом обслуживании и ремонтах пароконвектомат в обязательном порядке должен быть обесточен;
- при проведении ремонтных и профилактических работ в месте снятия напряжения должна быть вывешена табличка: **«Не включать – работают люди !»**

6.3. ВИДЫ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И РЕМОНТА

6.3.1. В процессе эксплуатации пароконвектомата необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

- а) ЕТО - техническое обслуживание при эксплуатации – повседневный уход за пароконвектоматом;
- б) ТО - регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности и исправности пароконвектомата;
- в) ТР - текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности пароконвектомата и состоящий в замене и (или) восстановлении его отдельных частей и их регулировании.

6.3.2. Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживания при эксплуатации ЕТО – ежедневно;
- техническое обслуживания (ТО) – 1 раз в 3 месяца;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

6.3.3. Техническое обслуживание при эксплуатации ЕТО производится работниками предприятий общественного питания, эксплуатирующих машину. Регламентированное техническое обслуживание ТО и текущий ТР ремонт выполняются работниками специализированных ремонтных предприятий или специалистами технических служб предприятия, эксплуатирующего пароконвектомат, если они предусмотрены его штатным расписанием.

6.3.4. Техническое обслуживание при эксплуатации включает:

- а) проверку пароконвектомат внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;
- б) проверку состояния световой сигнализации, аппаратов пуска и останова пароконвектомата;
- г) проверку герметичности трубопроводов (визуально по наличию течи в местах соединения трубопроводов);

д) санитарную обработку пароконвектомата (см. п. 6.4) .

6.3.5. Регламентированное техническое обслуживание ТО включает:

- а) выполнение работ, входящих в техническое обслуживание при эксплуатации;
- б) осмотр электроаппаратуры, подтяжку электроконтактных соединений. Замена контактов и т. д.;
- в) проверка надежности крепления съемных узлов и механизмов и подтяжку крепежных деталей;
- д) проверить исправность защитного заземления;
- е) проверить исправность электропроводки
- ж) проверить исправность кожухов, ручек, ограждений;
- з) провести очистку парогенератора (см. п. 6.5);
- и) провести очистку фильтра и смягчителя (в соответствии с соответствующими инструкциями по эксплуатации);
- к) при необходимости устранить неисправность соединительной, а также светосигнальной арматуры;
- л) прочистить шланг слива воды в канализацию;
- н) проверку работы программного устройства (контроллера) на всех режимах;
- м) при необходимости провести дополнительный инструктаж работников по технике безопасности при эксплуатации пароконвектомата.

6.4. ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

Необходимо ежедневно проводить очистку пароконвектомата.

Перед началом очистки отключите электропитание.

Производите очистку специальными жирорастворяющими средствами.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты, абразивные вещества.

Производите очистку следующим образом:

- охладите пароконвектомат до 60°, удалите остатки пищи;
- обработайте внутренние поверхности жирорастворяющим средством (в соответствии с инструкцией по эксплуатации жирорастворяющего средства), закройте дверь на 5-10 мин;
- включите ПКА в режиме «пар» в течение 15-20 минут, отключите пароконвектомат и осторожно откройте дверь (см. предупреждение);

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- будьте осторожны при использовании очищающих средств, избегайте их попадания на кожу или в глаза.
- промойте духовку водой;
- протрите поверхности чистой тканью, смоченной водой;
- просушите печь, включив ее на 5-10 мин. в режим конвекции;
- отключите электропитание, закройте краны подвода воды и приоткройте дверь пароконвектомата;

В случае сильных загрязнений допускается использовать чистящее средство (например, «Шуманит» и т. д.) в соответствии с инструкцией на чистящее средство.

6.5. ОЧИСТКА ПАРОГЕНЕРАТОРА

Периодически (раз в три месяца) следует удалять накипь от воды в парогенераторе. Для этого необходимо:

1. отключить оборудование от сети и опорожнить парогенератор, открыв сливную пробку (поз. 3, рис 2);
2. закрыть пробку слива воды из парогенератора (поз. 3, рис. 2);
3. через отверстие в духовке залить в парогенератор жидкость для удаления накипи (например, Кумкумит).
4. после выдержки (в соответствии с инструкцией по эксплуатации на жидкость для удаления накипи) опорожнить парогенератор;
5. несколько раз, наполняя водой и сливая воду, промыть парогенератор;

6. снять шланг подвода воды в парогенератор и прочистить отверстие для заливки воды (рис.5) острым предметом, присоединить шланг к парогенератору.
7. оставить работать пароконвектомат в режиме «Пар» 10 минут (при температуре 100°C).

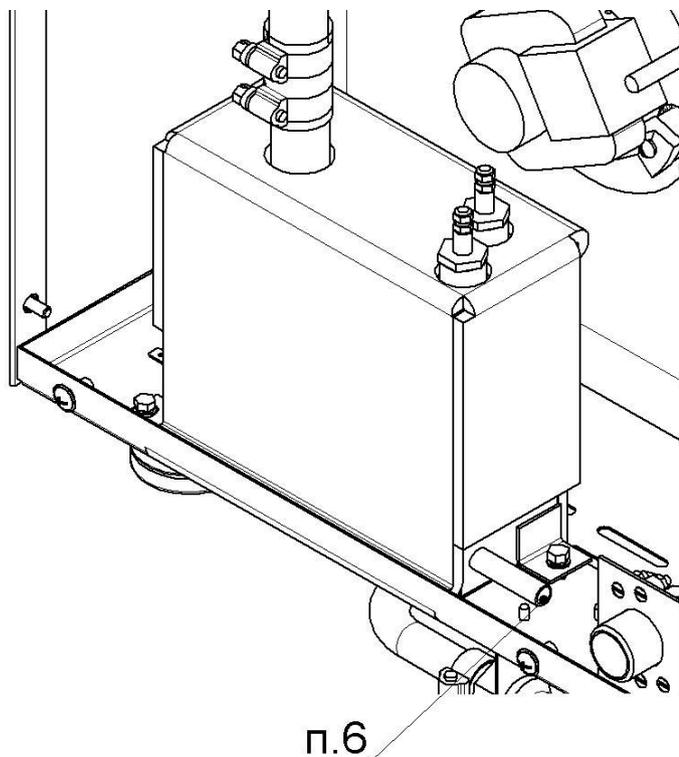


Рис. 5. Схема очистки парогенератора.

6.6. ЗАМЕНА МАНЖЕТЫ

Для замены манжеты произвести следующие действия (см. рис. 6):

1. Отвернуть 2 гайки М5 (с буртиком) на держателях гастроемкостей
2. Снять полки для гастроемкостей и промежуточную стенку.
3. Отвернуть гайку М6 с вала электродвигателя.
4. Снять крыльчатку.
5. Отвернуть 3 гайки М5 крепления электродвигателя
6. Снять электродвигатель.
7. Снять проставку под электродвигатель
8. Заменить манжету
9. Набить полости смазкой высокотемпературной CU 800 производства фирмы WURTH.
10. Установку остальных узлов производить согласно п.п. 7 – 1 в обратном порядке(перед установкой проставки необходимо удалить остатки старого герметика и нанести новый(рекомендуется герметик марки DoneDeal высокотемпературный, до 340° С, или аналогичный других производителей).

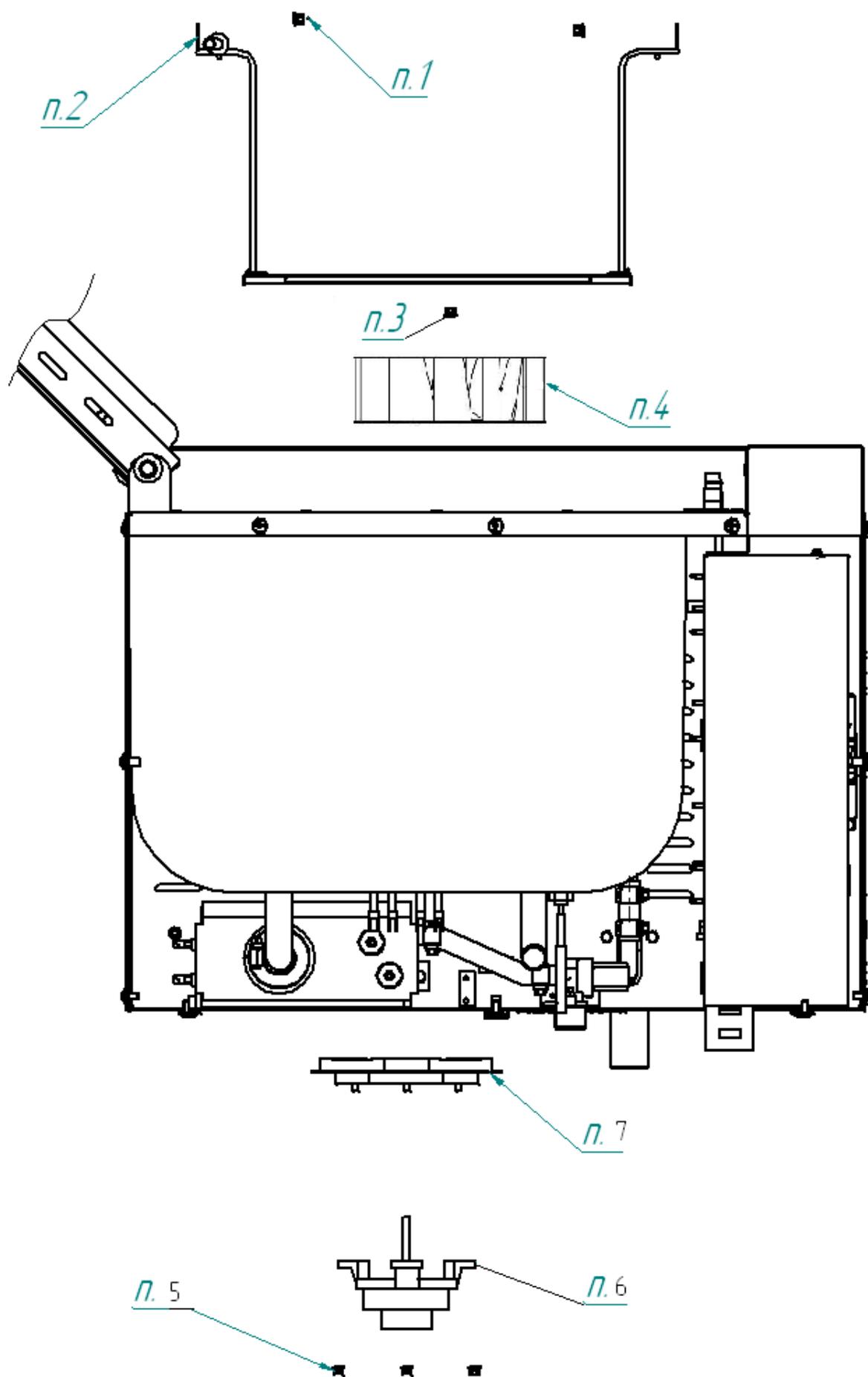
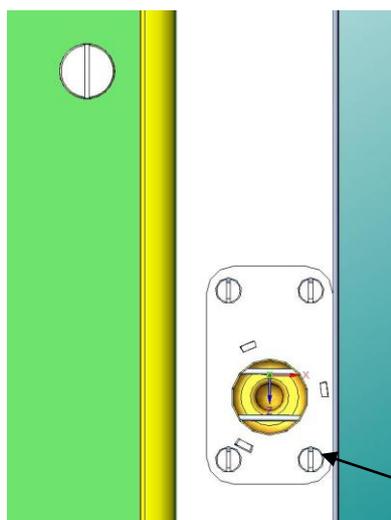
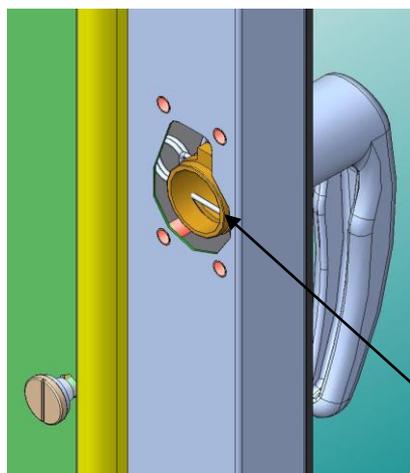


Рис. 6. Схема замены манжет

6.7. ЗАМЕНА ПРУЖИНЫ ЗАМКА.

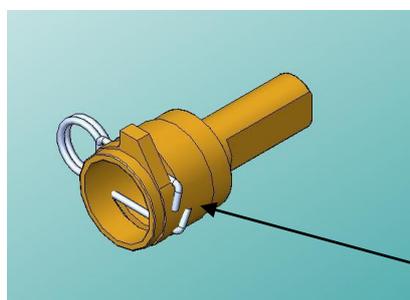


1. Вывернуть 4 винта, снять накладку замка;



пружины и вывести её вверх.

2. Изъять корпус замка, поддеть отверткой нижний конец



3. Заменить пружину на новую, установив сначала её верхний конец, а затем оттянуть другой конец и установить его в нижний паз;

4. Выполнить действия в обратной последовательности и установить накладку замка.

Рис. 7. Замена пружины замка.

7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 3

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
При нажатии кнопки «Вкл» пароконвектомат не включается	Отсутствует напряжение в сети. Не включены автоматы QF1 и QF2. Не исправен контроллер или клавиатура.	Проверить напряжение в сети. Включить автоматы. На плате индикации, отсоединить шлейф подключения клавиатуры. Принудительно замкнуть контакт 1 и 2. (см. рис. 3)Если цифровой индикатор загорается, то неисправна клавиатура. В противном случае заменить контроллер, заменить платы A2.1 и A2.2 (совместно).
Отсутствует освещение духовки, индикаторы контроллера включаются.	Неисправны - перегорел предохранитель FU1 1.0A - лампы освещения; - сработала аварийная защита камеры или парогенератора	Заменить предохранитель Уточнить и заменить неисправный элемент Устранить причину срабатывания термовыключателей. Включить термовыключатели нажатием кнопки (установлена на термовыключателях).
При нажатии кнопки «Пуск/ост» пароконвектомат не работает.	Не закрыта дверь или неисправен конечный выключатель. Перегорел предохранитель FU1 1.0A Не исправен контроллер или клавиатура. Произошло срабатывание термовыключателя SK2 из-за перегрева рабочей камеры или термовыключателя SK1 из-за отсутствия воды в парогенераторе Не исправны: - термовыключатели SK1или SK2;	Закрыть дверь, заменить конечный выключатель. Заменить предохранитель На плате индикации, отсоединить шлейф подключения клавиатуры. Принудительно замкнуть контакт 4 и 10. (см. рис. 3)Если цифровой индикатор загорается, то неисправна клавиатура. В противном случае заменить контроллер, заменить платы A2.1 и A2.2 (совместно). Устранить причину срабатывания термовыключателей. Включить термовыключатели нажатием кнопки (установлена на термовыключателях). Уточнить неисправный элемент и заменить
Не происходит паробразование.	Не исправны: Перегорел предохранитель FU1 1.0A - неисправна плата A1 - реле K2 и / или K3; - электромагнитный клапан YA1. -не исправен ТЭН	Уточнить неисправный элемент и заменить.

Продолжение таблицы 3

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Температура в рабочей камере не достигает установленного значения.	Вышли из строя один или несколько ТЭН-ов.	Заменить ТЭН.
Не включается ПКА или не происходит выполнение требуемых функций	Неисправен контроллер «Термодат-38ПКА1»	Заменить платы А2.1 и А2.2 (совместно)

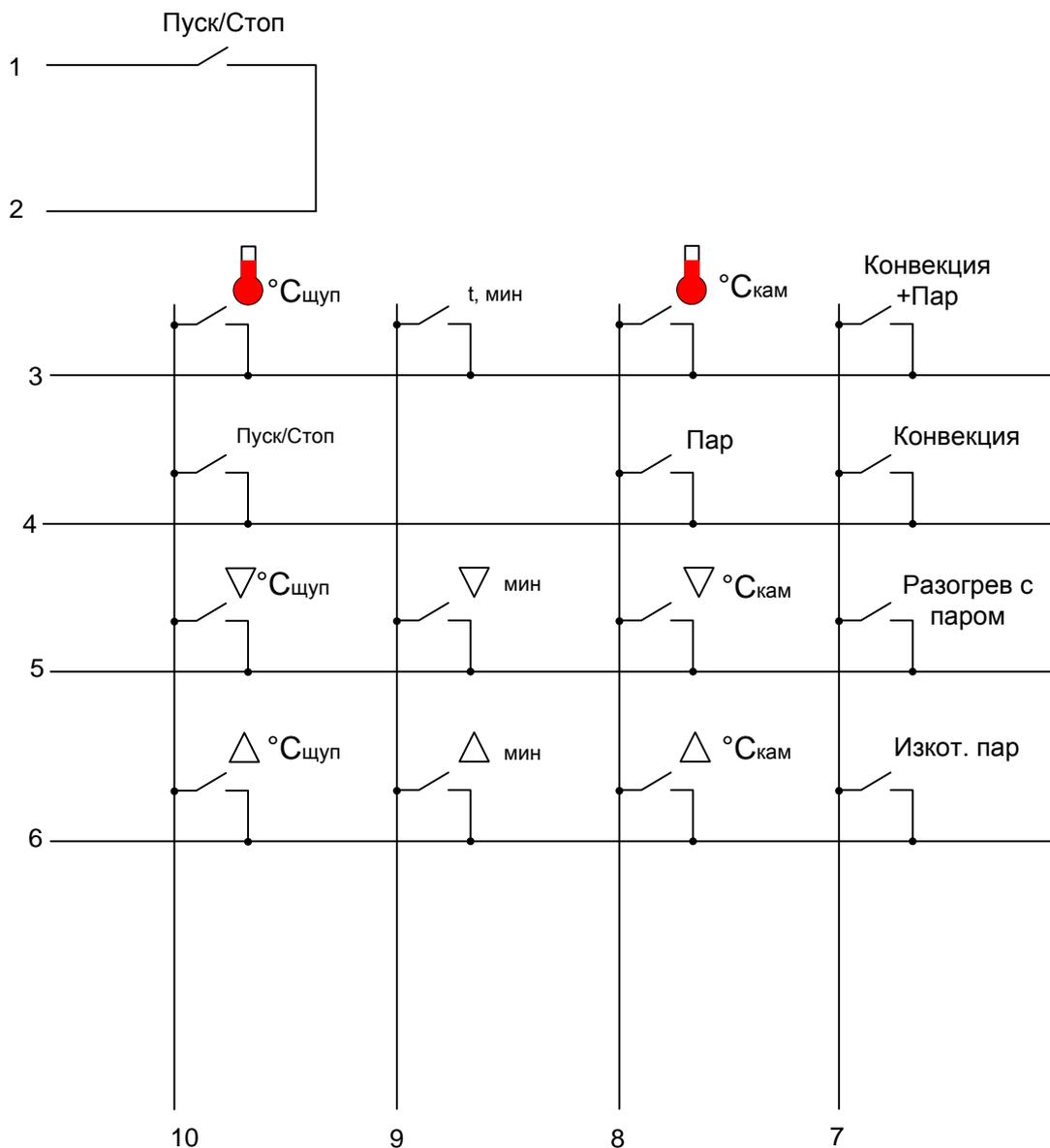
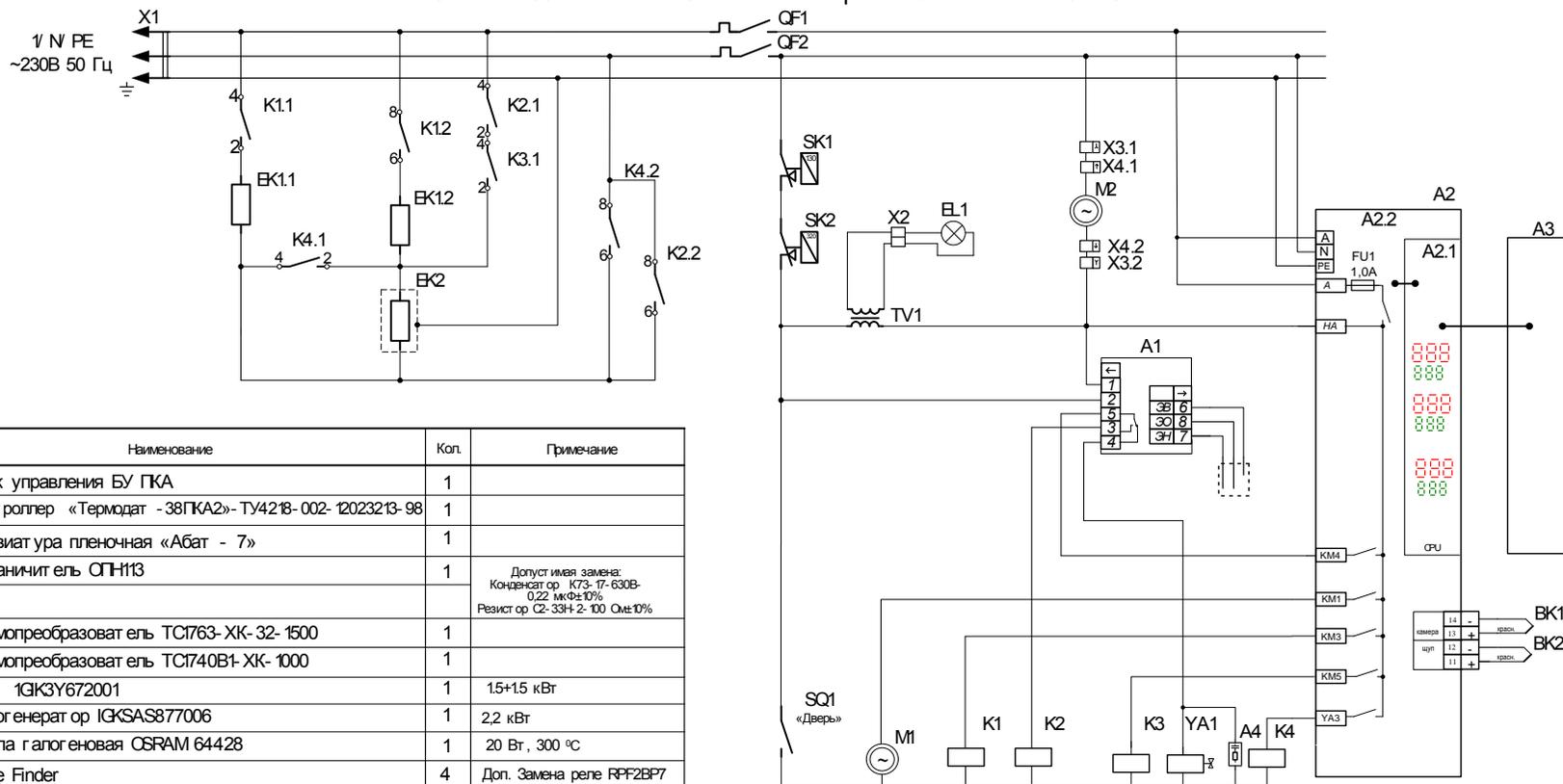


Рис. 8 Схема клавиатуры

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПАЛЬНАЯ ПКА6-1/3П



Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
A1	Блок управления БУ ПКА	1	
A2	Конт роллер «Термодат -38ПКА2»- ТУ4218-002-12023213-98	1	
A3	Клавиату ра пленочная «Абат - 7»	1	
A4	Ог раничит ель ОПН13	1	Допустимая замена: Конденсат ор К73-17-630В-0,22 мкФ±10% Резист ор С2-33Н-2-100 Ом±10%
BK1	Термопреобразоват ель ТС1763-ХК-32-1500	1	
BK2	Термопреобразоват ель ТС1740В1-ХК-1000	1	
EK1	ТЭН 1ГКЗУ672001	1	1,5+1,5 кВт
EK2	Парогенерат ор IGKSAS877006	1	2,2 кВт
EL1	Лампа галогеновая OSRAM 64428	1	20 Вт, 300 °С
K1..K4	Реле Finder	4	Доп. Замена реле RPF2BP7
M1	Элект родвиг ат ель RRL152/ 0200	1	Конвекция в камере
M2	Элект ровент илгат ор	1	Охлажд. блоков 80x80
QF1, QF2	Вьключат ель автомат ический ВА 1Р 3А	2	
SK1	Термовьключат ель 55.13522.090	1	Т-130° С
SK2	Термовьключат ель 55.13569.070	1	Т-320° С
SQ1	Микропереключат ель МП 1107 ЛУХЛ 3	1	«Закрыт ие двери»
X1	Шнур с вилкой ПВС 3x1,5	1	
X2	Колodka CO2	1	
X3	Колodka 45 7373 9038	1	
X4	Колodka 45 7373 9076	1	
YA1	Элект ромагнит ный клапан КЭН-1	1	~220 В 50 Гц

Допускает ся замена элемент ов, не ухудшающие тех нические характ ерист ики изделия