



**Аппарат  
пароварочно-конвективный  
«РУБИКОН»  
АПК6-2/3-2**

Торгтехника.РФ  
<https://obtorg.ru>



*Руководство по эксплуатации*

**ATESY®**

# Аппарат пароварочно-конвективный «Рубикон» АПК6-2/3-2

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.  
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

## Техническое описание

Аппарат пароварочно-конвективный «Рубикон» АПК6-2/3-2 (далее изделие) предназначен для приготовления пищи на предприятиях общественного питания в различных режимах, как на пару, так и с помощью сухого нагрева.

Способ парообразования — инжекторный.

Изделие (см. рис. 1) состоит из корпуса (1), рабочей камеры (2), закрываемой дверью (3). Под дверью расположен лоток (5) для сбора конденсата. На передней части корпуса расположена панель управления (4). В рабочей камере расположены держатели полок (6), которые легко снимаются для обеспечения уборки рабочей камеры. В задней части рабочей камеры расположен вентилятор и ТЭНы, которые обеспечивают конвекцию и нагрев воздуха в рабочей камере. В целях безопасности вентилятор и ТЭНы отделены от рабочей камеры защитной решеткой (7), снять которую можно только при помощи инструмента. На решетке также расположен лоток для подачи воды на лопасти вентилятора и ТЭНы.

Для контроля температуры внутри продукта имеется щуп. Изделие также укомплектовано душирующим устройством для проведения влажной уборки рабочей камеры. В нерабочем положении щуп и душирующее устройство устанавливаются на кронштейны, расположенные на левой боковой панели изделия (см. рис. 3).

Рабочая камера, передняя панель и дверь, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Система охлаждения коллектора обеспечивает слив в канализацию воды с температурой не более 75 °С.

Приобретая изделие, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам использовать его длительное время и успешно делать свой бизнес.

Вы также можете приобрести для пароконвектоматов специально предназначенные для них подставки с направляющими для гастроемкостей.

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

## **Руководство по эксплуатации аппарата пароварочно-конвективного**

### **1. Общие указания**

1.1. Изделие предназначено для подключения к пяти проводной электрической сети напряжением  $380\text{ В} \pm 10\%$  переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначено для установки в помещениях с температурой окружающего воздуха не ниже  $10^{\circ}\text{C}$  и относительной влажностью не более 60% при температуре  $+20^{\circ}\text{C}$ . Допускается подключение изделия к однофазной сети напряжением  $220\text{ В} \pm 10\%$  переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. При этом возможно подключение изделия с обычной (6,5 кВт), либо с уменьшенной мощностью (3,5 кВт). **При подключении изделия с уменьшенной мощностью время приготовления увеличивается, уровень влажности при этом необходимо выставлять не выше «4».** В случае подключения изделия с обычной (6,5 кВт) мощностью к однофазной сети необходимо установить перемычку из провода сечением не менее  $2,5\text{ мм}^2$  на сетевую колодку между фазами А и В.

1.2. Изделие устанавливается на устойчивом, горизонтальном основании. Горизонтальность проверить уровнем в двух плоскостях.

1.3. Перед включением изделия необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей.

1.4. Расстояние от задней стенки изделия до стены — не менее 100 мм. Расстояние до источников тепла (плиты, жарочные шкафы и т. д. и легковоспламеняющихся предметов не менее 500 мм.

1.5. Изделие подключается к электросети специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

1.6. Корпус изделия должен быть надежно заземлен через заземляющий проводник, который должен быть в шнуре питания. Для выравнивания потенциалов при установке изделия в технологическую линию необходимо использовать зажим, расположенный рядом с кабельным вводом, и обозначенный знаком «эквипотенциальность».

1.7. Электропитание подводится на сетевую колодку от распределительного щита через автоматический выключатель. Сечение проводов должно быть не менее:

- 2,5 мм<sup>2</sup> — при подключении к трехфазной сети и подключении к однофазной сети с уменьшенной мощностью;
- 4 мм<sup>2</sup> — при подключении к однофазной сети с обычной мощностью.

1.1. Для обеспечения парообразования и охлаждения конденсата, сбрасываемого в канализацию, изделие должно быть подключено к водопроводной сети. Качество воды в сети должно соответствовать ГОСТ Р 51232-98.

1.2. Изделие имеет отдельные входы для подключения чистой воды и воды для охлаждения (см. приложение 1). Это сделано для того, чтобы увеличить срок службы картриджа фильтра.

1.3. Для подключения душирующего устройства используется кран, расположенный с левой стороны изделия. Его подключение осуществляется с помощью тройника и гибкой подводки. Схема соединения тройника и подводок показана на рис. 3. С одной стороны подводка подключается к электромагнитному клапану «х.в. для охлаждения 3/4"», см. приложение 1, с другой стороны — к крану душирующего устройства.

1.4. В воде, которая используется для парообразования, («х.в. чистая 3/4"», см. приложение 1) должны отсутствовать механические примеси размером более 0,05 мм. Жесткость воды должна составлять не более 6 °dH (2,14 мг-экв/л). Для обеспечения необходимого качества воды рекомендуется использовать фильтр-систему PURITY C 300 Quell ST производства компании «BRITA».

1.5. В случае выхода изделия из строя по причине использования жесткой и неочищенной воды, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

1.6. Для отвода пара, образующегося при работе, необходимо установить над изделием вентиляционный зонт.

1.7. Оберегайте изделие от небрежного отношения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку изделия.

1.8. При покупке проверьте комплектность изделия.

1.9. Ввод изделия в эксплуатацию должен быть отражен в Акте (приложение 2).

## 2. Технические данные

Табл. 1

№	Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
1	Номинальное напряжение	В	380 или 220
2	Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью), или однофазный
3	Частота тока	Гц	50
4	Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	6,5 (380 В) или 3,5 (220 В)
5	Номинальная мощность ТЭНа	кВт	6 (380 В) или 3 (220 В)
6	Давление воды в водопроводной системе	кгс/см <sup>2</sup>	1,5...6
7	Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220
8	Максимальный размер гастроемкостей	-	2/3

№	Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
9	Количество уровней	-	6
10	Просвет между направляющими	мм	50
11	Максимальная загрузка в камеру	кг	15
12	Максимальная загрузка на один уровень	кг	5
13	Диапазон установки таймера	-	от 1 минуты до 9 часов 59 минут
14	Диапазон установки температуры щупа	°С	30...120
15	Диапазон установки температуры в камере	°С	30...250
16	Давление воды в водопроводной сети	кгс/см <sup>2</sup>	2...6
17	Максимальный расход воды	л/ч	3,2
18	Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	635x660(725*)x600 * с ручкой
19	Масса	кг	50

**Изделие обеспечивает следующие режимы приготовления продуктов:**

- «Конвекция» (обработка горячим воздухом при температуре от 30°С до 250°С;
- «Пар» (обработка паром при температуре от 30°С до 250°С;
- «Пар 100°С» (обработка паром при температуре 100°С);
- «Регенерация» ( обработка паром при температуре от 120°С до 160°С);

Во всех режимах обеспечена возможность выбора контрольного параметра - «Таймер» (окончание приготовления при истечении заданного времени) или «Температура продукта» (окончание приготовления при достижении заданной температуры внутри продукта, контролируется щупом). При работе с контрольным параметром «Температура продукта» возможен режим работы «Дельта Т», т.е. поддержание в процессе приготовления заданной разницы между текущей температурой продукта и температурой в камере.

# **1. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности**

1.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ Р МЭК 335-1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1P20.

1.2. Все работы по устранению неисправностей и ремонту изделия должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения изделия от сети.

## **1.3. Запрещается:**

1.3.1. Оставлять без надзора работающее изделие.

1.4. Держать вблизи включенного изделия легковоспламеняющиеся вещества.

1.5. Во избежание пожара использовать изделие для обогрева помещения.

1.6. После распаковывания, перед включением в сеть, изделие должно быть выдержано при комнатной температуре в течение 1,5 - 2 ч.

**1.7. Внимание! В рабочем состоянии рабочая камера и панели двери имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога.**

**1.8. Внимание! Во избежание ожога при открытии двери предварительно приоткрывайте дверь на небольшой угол, для обеспечения выхода горячего воздуха и пара.**

**1.9. Корпус изделия должен быть надежно заземлен.**

**1.10. ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатация изделия без защитной решетки вентилятора.**

## 2. Подготовка к работе и порядок работы

3.1. Общий вид изделия приведен на рис. 1, панель управления показана на рис. 2.

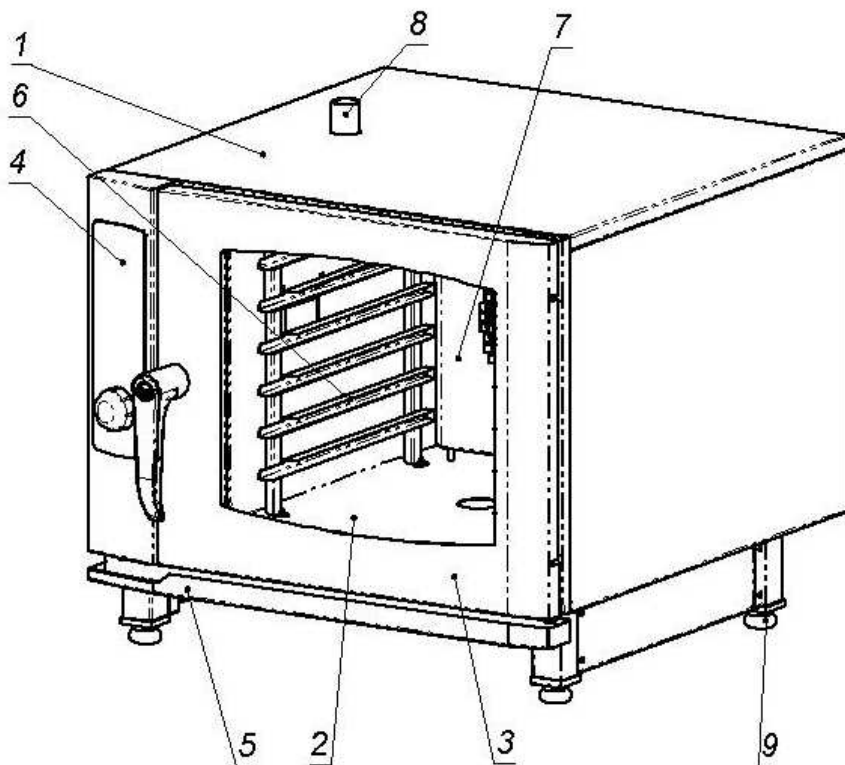


Рис.1 — Общий вид изделия

1	Корпус
2	Рабочая камера
3	Дверь
4	Панель управления
5	Лоток
6	Держатель полки
7	Защитная решетка вентилятора
8	Вентиляционная труба
9	Ножка





Рис. 2 — Панель управления

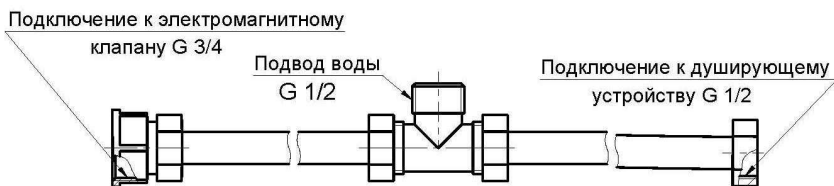


Рис. 3

3.2. Перед включением изделия необходимо убедиться, что защитная решетка (7) находится на месте и зафиксирована (два фиксатора, расположенные в верхних углах решетки, находятся в положении «Закрыто» (см. рис. 4)).

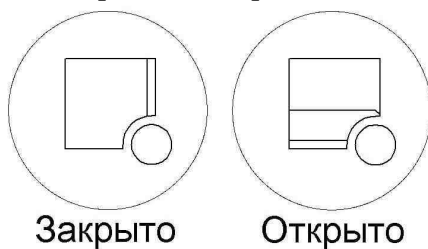


Рис. 4 — Положения фиксаторов защитной решетки вентилятора

3.3. Изделие включается кнопкой Вкл./Выкл. После ее нажатия включается индикация панели управления и освещение рабочей камеры.

3.4. Выбор режима приготовления осуществляется нажатием соответствующей кнопки в группе «Program».

3.5. Задание параметров осуществляется нажатием соответствующей кнопки («Установка температуры в камере», «Установка температуры продукта» или «Установка таймера»). После нажатия кнопки начинает мерцать индикатор «Текущее значение». Поворотом ручки установки параметров выбирается необходимое значение, после чего выбор необходимо подтвердить повторным нажатием кнопки.

3.6 Для изменения влажности в камере в режимах «Пар», «Пар 100°С» и «Регенерация» необходимо кратковременно нажать кнопку «Установка влажности». После нажатия кнопки начинает мерцать индикатор «Текущее значение». Поворотом ручки установки параметров выбирается необходимое значение, в условных единицах, в диапазоне от 0 (пар отсутствует) до 10 (максимальная влажность), после чего выбор необходимо подтвердить повторным нажатием кнопки. **При работе с уменьшенной мощностью уровень влажности необходимо выставлять не выше «4».**

3.7. Во всех режимах приготовления возможна ручная подача пара. Для этого необходимо нажать и удерживать кнопку «Установка влажности», в результате чего через несколько секунд включается парообразование, о чем свидетельствует мигающий индикатор нажатой кнопки.

3.8. Запуск режима приготовления осуществляется кнопкой «Пуск/Стоп».

3.9. Для получения оптимального результата перед загрузкой продуктов рекомендуется прогреть рабочую камеру до достижения необходимой температуры.

3.10. Во время приготовления Вы можете открывать дверь рабочей камеры. При этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрывания двери работа изделия автоматически продолжится.

3.11. Не останавливая приготовления Вы можете изменять установленные параметры — температуру в камере, температуру продукта, или время приготовления. Однако перейти с одного контрольного параметра на другой (с «Таймера» на «Температуру продукта» и наоборот) можно только после остановки приготовления.

3.12. Возможна установка таймера для обеспечения постоянного режима работы. Для этого необходимо, не входя в режим установки времени, нажать кнопку «Установка таймера» и удерживать ее до появления на индикаторе заданного значения трех тире «---», что означает постоянный режим работы изделия. Окончание режима работы в этом случае осуществляется только кнопкой «Пуск/Стоп». Для выхода из режима необходимо еще

раз нажать кнопку и удерживать ее до появления на индикаторе заданного значения цифр. **Для переключения на контрольный параметр температура продукта необходимо предварительно выйти из режима постоянной работы.**

3.13. По достижению заданного контрольного параметра (времени или температуры продукта) ТЭНы и вентилятор отключаются. Подается продолжительный звуковой сигнал.

3.14. Для входа в режим «Дельта Т» необходимо выбрать контрольный параметр «Температура продукта», после чего нажать и удерживать кнопку «Температура в камере» до появления на верхнем индикаторе текущего положения буквы «d».

3.15. Для быстрого охлаждения камеры необходимо приоткрыть дверь, выбрать в группе «Program» режим «Быстрое охлаждение» (при этом на нижнем индикаторе текущего значения появляется надпись «COL») и запустить режим кнопкой «Пуск/Стоп». На верхнем индикаторе текущего значения показывается температура в камере. Если во время охлаждения Вы закроете дверь, то система управления отключит вентилятор и будет подан прерывистый звуковой сигнал, до тех пор, пока не откроется дверь, либо не будет отключен режим охлаждения кнопкой «Пуск/Стоп». Охлаждение автоматически прекращается при достижении температуры в камере 30°C или по истечении 10 минут.

**ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов будьте осторожны при использовании режима «Быстрое охлаждение». Из камеры в этом режиме выходит горячий воздух и пар.**

3.16. При использовании шупа прокладывайте его кабель под панелью управления, в специально выполненную выемку в лотке. Не допускайте резких перегибов кабеля.

3.17. Во избежание повреждения всегда устанавливайте щуп в кронштейн, когда не пользуетесь им.

**ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов соблюдайте осторожность при извлечении шупа после приготовления. Используйте для этого защитные рукавицы.**

3.18. Для исключения перегрева рабочей камеры в случае выхода из строя электронной системы управления в конструкции изделия имеется термоограничитель, который отключает

ТЭНы при достижении в камере температуры 320°C. В случае его срабатывания необходимо вызвать квалифицированного специалиста. Для доступа к термоограничителю необходимо снять заднюю стенку изделия.

3.19. В процессе работы своевременно сливайте воду из лотка.

3.20. В случае отсутствия воды в сети, либо недостаточном давлении при попытке запуска режимов приготовления с паром раздается предупреждающий звуковой сигнал, на верхнем индикаторе текущего значения появляется надпись «H<sub>2</sub>O».

## 4. Техническое обслуживание

4.1. Все работы по ремонту выполняются при отключенном от электрической сети изделия.

4.2. **Ежедневно**, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку рабочей камеры. Рекомендуем использовать чистящее средство D-FOAM производства компании «CID LINES». Очистку средством D-FOAM нужно производить в следующем порядке:

- убедиться, что температура в камере не превышает 60°C, при необходимости охладить камеру, используя режим «Быстрое охлаждение»;
- нажать и удерживать кнопку «Быстрое охлаждение/Очистка камеры», до тех пор, пока на верхнем индикаторе не появится надпись «CLN», а на нижнем — цифра 1 (цифра соответствует шагу очистки);
- Шаг 1 — нанести пену на внутренние поверхности камеры;
- выбрать режим «Конвекция», установить температуру в камере 60°C, установить таймер на 3 минуты, включить режим;
- подождать, не открывая дверь, 5...10 минут;
- отрыть дверь, удалить жир с помощью нейлоновой губки;
- тщательно промыть камеру с помощью душирующего устройства;
- при необходимости повторите процесс очистки.

**ВНИМАНИЕ! При чистке используйте перчатки и очки, одевайте соответствующую одежду, а также соблю-**

**дайте меры предосторожности, указанные на упаковке чистящего средства. Не допускается мыть изделие снаружи струей воды.**

4.3. После мойки и в перерывах между работой не закрывайте полностью дверь, оставляйте ее приоткрытой для просушки рабочей камеры.

4.4. **Раз в месяц** необходимо произвести внешний осмотр изделия и рабочей камеры, проверить исправность электропроводки от щита до изделия, защитного заземления, надежность соединения провода, обеспечивающего эквипотенциальность, надежность крепления подводки воды и канализации, проверить работу световой индикации.

## **5. Гарантийные обязательства.**

5.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

5.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя изделия по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

5.3 **ВНИМАНИЕ!** Гарантии не распространяются в случае выхода изделия из строя по причине использования жесткой и неочищенной воды.

5.4. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

5.5. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

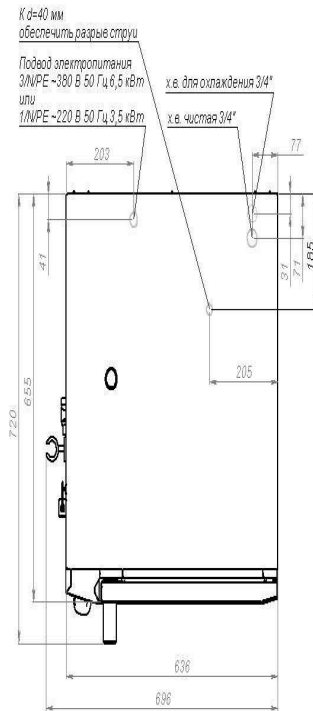
5.6. В течение гарантийного срока предприятие «АТЕСИ» производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока заключает договора на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

**(495) 995-95-99**

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

# Приложение 1

## Схема подключения изделия к электросети, водоснабжению и канализации.





**АКТ  
ввода в эксплуатацию**

Изделие

«Аппарат пароварочно-конвективный «Рубикон» АПК6-2/3-2»

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место установки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший  
ввод в эксплуатацию

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Представитель владельца  
изделия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## 6. Комплект поставки.

1	Аппарат пароварочно-конвективный АПК6-2/3-2	1
2	Держатель полок левый	1
3	Держатель полок правый	1
4	Душирующее устройство	1
5	Руководство по эксплуатации	1
6	Упаковка	1

## 7. Сведения о приемке.

Изделие «Аппарат пароварочно-конвективный АПК6-2/3-2  
«Рубикон»

заводской номер \_\_\_\_\_ соответствует требованиям  
комплекта технической документации и признано годным для  
эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Принято ОТК.

М.П.

**ATESY®**

**140000, Россия, Московская область,**

**г. Люберцы, ул. Красная, д. 1**

**т/ф: (495) 995-95-99**

[info@atesy.ru](mailto:info@atesy.ru)

[www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)