



Пароконвектомат

 Перед применением прочитать инструкцию

Напольные аппараты Convothem 4

Справочник пользователя CE - Оригинал, RUS

Your meal. Our mission.

Содержание

1	Общее	5
1.1	Заявление о соответствии нормам ЕС, электрические устройства	6
1.2	Газовые аппараты	8
1.3	Защита окружающей среды	10
1.4	Идентификация Вашего пароконвектомата	11
1.5	Структура документации покупателя	13
1.6	Обязательные к прочтению указания по безопасности	15
1.7	О данном руководстве пользователя	16
2	Устройство и принцип действия	18
2.1	Функции пароконвектомата	19
2.2	Устройство и принцип действия пароконвектомата	21
2.3	Устройство и функция панели управления	24
3	Указания по безопасности	25
3.1	Основополагающие инструкции по технике безопасности	26
3.2	Применение Вашего пароконвектомата по назначению	27
3.3	Предупредительные указатели на пароконвектомате	29
3.4	Обзор возможных опасностей	31
3.5	Опасности и меры предосторожности при работе	34
3.6	Опасности и меры предосторожности при очистке	39
3.7	Опасности и меры предосторожности при техническом обслуживании	43
3.8	Предохранительные устройства	44
3.9	Требования к персоналу, рабочие места	46
3.10	Средства индивидуальной защиты	47
4	Так выполняется приготовление блюд	49
4.1	Основные указания по загрузке пароконвектомата	50
4.1.1	Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.10	51
4.1.2	Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.20	52
4.1.3	Объем загрузки пароконвектомата	53
4.2	Инструкции по основным операциям во время готовки	54
4.2.1	Безопасное обращение с устройством	55
4.2.2	Включение и выключение пароконвектомата	58
4.2.3	Так выполняется готовка	59
4.3	Инструкции по использованию аппарата во время готовки	61
4.3.1	Безопасное обращение с устройством	62
4.3.2	Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры	64
4.3.3	Загрузка и извлечениеготавливаемой продукции	66
4.3.4	Установка и снятие датчика температуры ядра	72
4.3.5	Использование USB-накопителя	73
5	Так выполняется очистка	74
5.1	Основные указания по очистке пароконвектомата	75
5.1.1	Методы очистки	76
5.1.2	План очистки	79
5.1.3	Чистящие средства	82
5.1.4	Подготовка чистящих средств	84
5.2	Инструкции по основным операциям во время очистки	85

5.2.1	Безопасность работ при очистке	86
5.2.2	Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами	88
5.2.3	Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой	90
5.2.4	Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на напольных аппаратах	93
5.2.5	Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств	96
5.2.6	Так выполняется очистка двойной стеклянной двери	98
5.2.7	Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом	99
5.2.8	Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя	100
5.3	Инструкции по использованию аппарата во время очистки	101
5.3.1	Безопасное обращение с устройством	102
5.3.2	Замена канистры с ополаскивателем	103
5.3.3	Замена канистры с чистящим средством	105
5.3.4	Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки	107
5.3.5	Опорожнить поддон для сбора конденсата загрузочной тележки	109
5.3.6	Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха	111
5.3.7	Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя	113
5.3.8	Разблокировка и блокировка внутренней стеклянной двери	115
6	Так выполняется техническое обслуживание	118
6.1	Основные указания по техническому обслуживанию	119
6.1.1	Указания по гарантийному обслуживанию и обращение в сервисную службу	120
6.1.2	План техобслуживания	121
6.2	Устранение ошибок	122
6.2.1	Устранение ошибок - коды ошибок	123
6.2.2	Аварийный режим	124
6.2.3	Устранение неисправностей - нарушений в работе	126
6.3	Работы по техническому обслуживанию	128
6.3.1	Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания	129
6.3.2	Замена гигиенического вставного уплотнителя	130
6.3.3	Замена галогенной лампы подсветки рабочей камеры	131

1 Общее

Назначение данной главы

В данной главе мы представим Вашему вниманию информацию по идентификации Вашего пароконвектомата и работе с данным руководством.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Заявление о соответствии нормам ЕС, электрические устройства	6
Газовые аппараты	8
Защита окружающей среды	10
Идентификация Вашего пароконвектомата	11
Структура документации покупателя	13
Обязательные к прочтению указания по безопасности	15
О данном руководстве пользователя	16

1.1 Заявление о соответствии нормам ЕС, электрические устройства

Производитель

Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия

Действие Заявления о соответствии

Действие настоящего заявления о соответствии распространяется на следующие модели электрических аппаратов:

C4 12.20 ES	C4 20.10 ES	C4 20.20 ES
C4 12.20 EB	C4 20.10 EB	C4 20.20 EB

Действующий диапазон серийных номеров

Соответствие распространяется на следующий диапазон серийных номеров в сочетании с кодом ревизии номера артикула и типом пароконвектомата:

- Серийный номер:
X#51410#####, X#51411#####, X#51412#####, X#61410#####, X#61411#####, X#61412#####, X#71410#####, X#71411#####, X#71412#####,
- Код ревизии номера артикула:
#####1#####, #####2#####,

Заявление о соответствии требованиям Директив

Производитель заявляет, что указанный выше пароконвектомат соответствует требованиям следующих Директив:

- 2006/42/ЕС (Директива по машинному оборудованию)
- 2004/108/ЕС (Директива по ЭМС)
- 2011/65/ЕС (Директива RoHS)

Задачи по защите Директивы 2006/95/ЕС (Директива по оборудованию низкого напряжения) выполняются согласно Приложения I, № 1.5.1 Директивы по машинному оборудованию.

Выполненные нормы для электрических устройств

Электрические устройства удовлетворяют требованиям следующих европейских стандартов:

- DIN EN 60335-2-42: 2012
- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 62233: 2008
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

Уполномоченный по документации

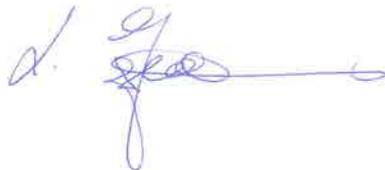
Уполномоченным по составлению технической документации согласно Приложению II A № 2 Директивы 2006/42/ЕС является компания Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия.

Eglfing, 01.10.2014



Handwritten signature of Martin Behle in blue ink.

Д-р Мартин Беле (Martin Behle)
Вице-президент и генеральный директор
Ovens & Advanced Cooking - EMEA



Handwritten signature of Lutz Isenhardt in blue ink.

по поручению Lutz Isenhardt
Технический директор ETC - EMEA



Handwritten signature of Gisela Rosenkranz in blue ink.

по поручению Gisela Rosenkranz
Начальник отдела технической документации

1.2 Газовые аппараты

Производитель

Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice,
Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия

Действие Заявления о соответствии

Действие настоящего заявления о соответствии распространяется на следующие модели газовых аппаратов:

C4 12.20 GS	C4 20.10 GS	C4 20.20 GS
C4 12.20 GB	C4 20.10 GB	C4 20.20 GB

Действующий диапазон серийных номеров

Соответствие распространяется на следующий диапазон серийных номеров в сочетании с кодом ревизии номера артикула и типом пароконвектомата:

- Серийный номер:
Y#51410####, Y#51411####, Y#51412####, Y#61410####, Y#61411####, Y#61412####,
Y#71410####, Y#71411####, Y#71412####
- Код ревизии номера артикула:
#####1####, #####2####

Заявление о соответствии требованиям Директив

Производитель заявляет, что указанный выше пароконвектомат соответствует требованиям следующих Директив:

- 2006/42/ЕС (Директива по машинному оборудованию)
- 2004/108/ЕС (Директива по ЭМС)
- 2011/65/ЕС (Директива RoHS)

Задачи по защите Директивы 2006/95/ЕС (Директива по оборудованию низкого напряжения) выполняются согласно Приложения I, № 1.5.1 Директивы по машинному оборудованию.

Выполненные нормы для газовых устройств

Газовые устройства удовлетворяют требованиям следующих европейских стандартов:

- EN 203-1: 2014
- EN 203-2-2: 2006
- EN 203-3
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN 60335-1: 2012
- EN 55014-1/A2:2011
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
- EN 61000-3-2/A2:2009
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008

Выполненные проверки образцов

Уполномоченный орган по проверке газового оборудования и электрической безопасности:
GASTECC Kiwa, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, Нидерланды

- Номер отчета: 140602245

Уполномоченный по документации

Уполномоченным по составлению технической документации согласно Приложению II A № 2 Директивы 2006/42/ЕС является компания Convotharm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия.

Eglfing, 10.11.2014



Д-р Мартин Беле (Martin Behle)

Вице-президент и генеральный директор
Ovens & Advanced Cooking - EMEA

по поручению Lutz Isenhardt

Технический директор ETC - EMEA

**по поручению Gisela
Rosenkranz**

Начальник отдела технической
документации

1.3 Защита окружающей среды

Общее заявление

Ожидания наших клиентов, законодательные положения и нормативные инструкции, а также репутация нашей компании определяют качество и принципы сервисного обслуживания всех производимых нами изделий.

Благодаря используемому нами экологическому менеджменту мы обеспечиваем соблюдение всех законов и постановлений, связанных с охраной окружающей среды, а также взяли на себя обязательство по непрерывному дальнейшему совершенствованию наших усилий в области экологической безопасности.

Чтобы гарантировать производство высококачественной продукции, а также обеспечить достижение наших целей в области экологической безопасности, нами была разработана система менеджмента качества и экологического менеджмента.

Данная система соответствует требованиям стандартов ISO 9001:2008 и ISO 14001:2004.

Методы экологической защиты

Применяются следующие методы:

- Использование полностью компостируемых наполнителей
- Использование изделий, соответствующих требованиям директивы RoHS
- Закон о химических реагентах REACH
- Рекомендация по применению и использование чистящих средств, поддающихся биологическому разложению
- Вторичное использование отходов электроники
- Экологически безвредная утилизация отработанных аппаратов усилиями производителя

Внесите вместе с нами свой вклад в дело охраны окружающей среды.

1.4 Идентификация Вашего пароконвектомата

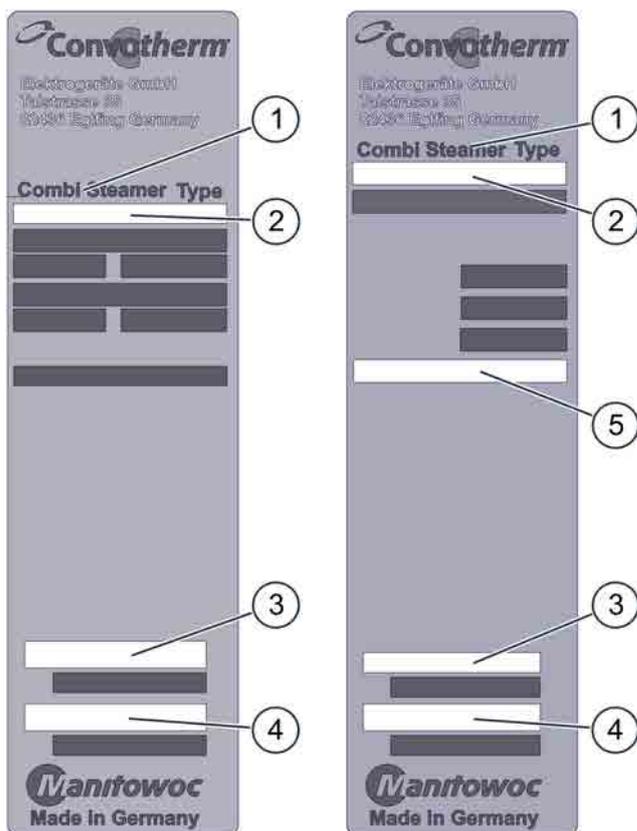
Местоположение фирменной таблички

Фирменная табличка расположена с левой стороны пароконвектомата.

Устройство и структура фирменной таблички

Электрический аппарат

Газовое устройство



Название

1 Обозначение устройства
Combi Steamer (английское обозначение пароконвектомата)

2 Торговое название

Элемент	Значение
C4	Линейка аппаратов Convotherm 4

eT	Блок управления easyTouch
----	---------------------------

eD	Блок управления easyDial
----	--------------------------

Числа xx.yy	Размер устройства
EB	Электрическое устройство с бойлером
ES	Электрическое устройство со впрыском воды
GB	Газовое устройство с бойлером
GS	Газовое устройство со впрыском воды

3 Артикул №

4 Серийный номер

Элемент	Значение
Способ нагрева	▪ Электрическое устройство (X, V)
	▪ Газовое устройство (Y, W)

Способ производства пара	▪ Разбрызгиватель (S)
	▪ Бойлер (B)

Размер устройства	▪ 12.20 (5)
	▪ 20.10 (6)
	▪ 20.20 (7)

Год выпуска	▪ 2014 (14)
	▪ 2015 (15)
	▪ ...

Месяц производства	▪ Январь (01)
	▪ Февраль (02)
	▪ Март (03)
	▪ ...

	Номер по по- рядку	4-значный
5	Газовые па- раметры	БТЕ/ч, вид газа

1.5 Структура документации покупателя

Части документации покупателя

Документация на пароконвектомат, передаваемая покупателю, включает:

- Руководство по установке
- Справочник пользователя (данное руководство)
- Руководство пользователя easyTouch (выдержка из экранной службы помощи)
- Интегрированная в систему easyTouch экранная служба справки (полное руководство по использованию программного обеспечения)
- Руководство по эксплуатации easyDial

Темы руководства по монтажу

Руководство по монтажу предназначено для использования обученными специалистами, см. '*Требования к персоналу*' в руководстве по монтажу.

Оно включает следующие темы:

- **Устройство и принцип действия:** описывает основные элементы для монтажа пароконвектомата
- **Безопасность:** описывает все угрозы и необходимые меры для их предотвращения при выполнении монтажных работ
- **Транспортировка:** содержит необходимые указания по транспортировке пароконвектомата
- **Установка:** содержит список и описание вариантов установки пароконвектомата
- **Монтаж:** описывает все необходимые подключения к линиям энергоснабжения
- **Ввод в эксплуатацию:** описывает процедуру первоначального ввода в эксплуатацию пароконвектомата
- **Вывод из эксплуатации:** описывает необходимые работы в конце жизненного цикла пароконвектомата
- **Технические характеристики, габаритные чертежи и позиции подключения:** содержат всю необходимую техническую информацию о пароконвектомате
- **Контрольные списки:** содержит списки контрольных процедур для установки и гарантийного обслуживания пароконвектомата

Темы руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации предназначено для использования прошедшим инструктаж персоналом и обученными специалистами, смотри '*Требования к персоналу*' на странице 46 в руководстве по эксплуатации.

Оно включает следующие темы:

- **Устройство и принцип действия:** описывает основные элементы для эксплуатации пароконвектомата
- **Безопасность:** описывает все угрозы и необходимые меры для их предотвращения в процессе эксплуатации пароконвектомата
- **Готовка:** описывает правила, рабочие процедуры, пошаговые операции управления и порядок обращения с устройством во время готовки
- **Очистка:** содержит список и описание процедур очистки, чистящих средств, рабочих процедур, пошаговых операций управления и порядка обращения с устройством во время очистки
- **Техническое обслуживание:** содержит указания по гарантийному обслуживанию, план технического обслуживания, информацию о неисправностях, ошибках и аварийном режиме работы, а также описание рабочих процедур, пошаговых операций управления и порядка обращения с устройством при техническом обслуживании

Темы руководства пользователя и экранной службы помощи (только easyTouch)

Руководство пользователя и экранная служба помощи (только easyTouch) предназначены для использования прошедшим инструктаж персоналом и обученными специалистами, смотри '*Требования к персоналу*' на странице 46 в руководстве по эксплуатации. В системе easyTouch руководство пользователя представляет собой выдержку из экранной службы помощи.

Руководство пользователя и экранная служба помощи (только easyTouch) включают следующие темы:

- **Структура оболочки управления:** описывает структуру оболочки управления пароконвектомата
- **Работа с программным обеспечением:** содержит инструкции по вводу и вызову профилей приготовления блюд, вызову профилей очистки, запуску процессов готовки и очистки, описывает настройки параметров и порядок импортирования и экспортирования данных
- **Выборочные профили приготовления блюд:** содержит перечень проверенных на практике профилей приготовления блюд

1.6 Обязательные к прочтению указания по безопасности

Указания по безопасности в документации покупателя

Указания по безопасности пароконвектомата представлены только в руководстве по монтажу и в руководстве по эксплуатации.

В руководстве по монтажу Вы найдете указания по безопасности при проведении описанных в нем работ по транспортировке, установке, монтажу, вводу в эксплуатацию и выводу из эксплуатации.

В руководстве по эксплуатации Вы найдете указания по безопасности при проведении описанных в нем работ по приготовлению блюд, очистке и техническому обслуживанию.

Применительно к информации по технике безопасности руководство пользователя всегда должно рассматриваться в сочетании с руководством по эксплуатации или с руководством по монтажу. При выполнении работ, выходящих за рамки использования программного обеспечения, необходимо соблюдать указания по безопасности, которые содержатся в руководстве по эксплуатации и в руководстве по монтажу.

Обязательные к прочтению части документации

Если Вы не будете учитывать информацию в данном документе, Вы подвергаете себя риску травмирования, вплоть до летального исхода, а также возникает угроза порчи имущества.

Для обеспечения безопасности все лица, которые работают с пароконвектоматом, перед началом любых работ должны прочесть и понять следующие части документа:

- глава 'Для Вашей безопасности на странице 25'
- разделы, описывающие выполняемые работы

Символ опасности

Символ опасности



Значение

Служит для предупреждения о возможности причинения травм. Соблюдайте все предупреждающие указания, следующие за этим символом, чтобы предотвратить возможные травмы или смертельный исход.

Способ представления предупреждающих указателей

Предупреждающие указатели классифицированы по следующим уровням опасности:

Уровень опасности	Последствия	Вероятность
▲ОПАСНОСТЬ	Смерть / тяжелые травмы (необратимые)	Прямая угроза
▲ОСТОРОЖНО	Смерть / тяжелые травмы (необратимые)	Потенциально возможны
▲ВНИМАНИЕ	Легкие травмы (обратимые)	Потенциально возможны
УВЕДОМЛЕНИЕ	Материальный ущерб	Потенциально возможны

1.7 О данном руководстве пользователя

Назначение

Данное руководство пользователя позволяет всем лицам, работающим с пароконвектоматом, получить необходимую информацию для правильного и безопасного выполнения работ по управлению, очистке и мелкому техническому обслуживанию.

Целевые группы

Название целевой группы	Выполняемые работы
Повар	<p>В основном выполняет работы организационного характера, например,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод данных профилей приготовления блюд ▪ Редактирование имеющихся профилей приготовления блюд в книге рецептов ▪ Составление новых профилей приготовления блюд ▪ Выполнение настроек устройства <p>Кроме того, при необходимости выполняет все работы по управлению.</p>
Оператор	<p>Выполняет конкретные операции управления, например,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск профилей приготовления блюд ▪ Извлечение готовой продукции ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Некоторые мелкие работы по техническому обслуживанию

Структура руководства пользователя

Глава/раздел	Назначение	Целевая группа
Общее	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Помогает Вам идентифицировать Ваш пароконвектомат ▪ Объясняет принцип работы с данным справочником пользователя 	Повар
Устройство и принцип действия	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает функции пароконвектомата ▪ Объясняет определенные конструктивные элементы пароконвектомата и описывает их местоположение 	Повар Оператор
Указания по безопасности	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает способы применения пароконвектомата по назначению ▪ Описывает все опасности, исходящие от пароконвектомата, и необходимые контрмеры <p>Вы должны обязательно внимательно прочитать данную главу!</p>	Повар Оператор
Так выполняется приготовление блюд	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает возможные способы загрузки и максимальные объемы загрузки пароконвектомата ▪ Поясняет процедуру включения пароконвектомата ▪ Содержит инструкции с описанием рабочих процедур при приготовлении и регенерировании блюд ▪ Содержит инструкции с правилами пользования пароконвектоматом, необходимые при приготовлении и регенерировании блюд 	Повар Оператор

Глава/раздел	Назначение	Целевая группа
Так выполняется очистка	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Дает принципиальное объяснение методов очистки ▪ Содержит план очистки ▪ Описывает чистящие средства и объясняет порядок их приготовления к использованию ▪ Содержит инструкции с описанием рабочих процедур при очистке ▪ Содержит и указывает на инструкции с правилами пользования пароконвектоматом, необходимые при проведении очистки 	Оператор
Так выполняется техническое обслуживание	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержит план технического обслуживания ▪ Дает указания для возможной работы в аварийном режиме при возникновении ошибок ▪ Содержит каталог возможных ошибок и неисправностей, а также описывает необходимые способы реагирования ▪ Содержит инструкции по проведению технического обслуживания, которое пользователь может выполнить самостоятельно ▪ Отсылает к инструкциям с правилами пользования пароконвектоматом, необходимым для выполнения работ по техническому обслуживанию 	Оператор

Способ написания десятичных чисел

В целях соблюдения международных правил единообразного обозначения всегда используется десятичная точка.

2 Устройство и принцип действия

Назначение данной главы

В этой главе описывается устройство пароконвектомата и объясняются его функции.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Функции пароконвектомата	19
Устройство и принцип действия пароконвектомата	21
Устройство и функция панели управления	24

2.1 Функции пароконвектомата

Режимы работы для приготовления блюд

В Вашем пароконвектомате Вы можете производить кулинарную обработку различных продуктов питания. Для этого пароконвектомат может работать в следующих режимах работы:

- Пар
- Комбинированный пар
- Горячий воздух

Стандартные способы приготовления блюд

В режимах работы Готовка в сочетании с дополнительными функциями ACS+ HumidityPro, Crisp&Tasty, Скорость вентилятора и BakePro Вы можете, к примеру, выполнять следующие процедуры готовки:

- | | | |
|----------------------|------------------------|----------------------------|
| ▪ Приготовление блюд | ▪ Пропаривание | ▪ Тушение (выпаривание) |
| ▪ Бланширование | ▪ Поширование | ▪ Тушение |
| ▪ Жарка | ▪ Поджаривание в гриле | ▪ Выпекание |
| ▪ Запекание | ▪ Панирование | ▪ Размораживание продуктов |
| ▪ консервирование. | | |

Специальные способы приготовления блюд

При комбинированном использовании режимов работы и дополнительных функций Вы можете активировать следующие специальные способы готовки **в системе easyTouch**:

- | | | |
|---|----------------------|--|
| ▪ Приготовление блюд при низкой температуре | ▪ Готовка ΔT | ▪ ecoCooking |
| ▪ Cook & Hold | ▪ Ночная готовка | ▪ биообработка с низким содержанием кислорода; |

Режимы работы для регенерирования

В Вашем пароконвектомате Вы можете регенерировать различные блюда. Для этого пароконвектомат может работать в следующих трех режимах работы:

- Регенерирование à la Carte
- Банкетное регенерирование (только для easyTouch)
- Регенерирование тарелок (только для easyTouch)

Профили приготовления блюд и книга рецептов

Профиль приготовления блюд - это комбинация параметров готовки, например, температура и время готовки. Вы можете составлять собственные профили приготовления блюд и управлять ими в 'книге рецептов'. Кроме того, в 'книге рецептов' Вы можете найти предустановленные профили приготовления блюд.

Очистка рабочей камеры для системы easyTouch

Для очистки рабочей камеры доступны 3 режима работы:

- Очистка без использования чистящих средств
- Полностью автоматическая очистка ConvoClean+: На выбор доступны любые комбинации из 4 ступеней очистки, 3 режимов продолжительности очистки и дополнительных функций паровой дезинфекции и сушки
- Полуавтоматическая очистка

Очистка рабочей камеры для системы easyDial

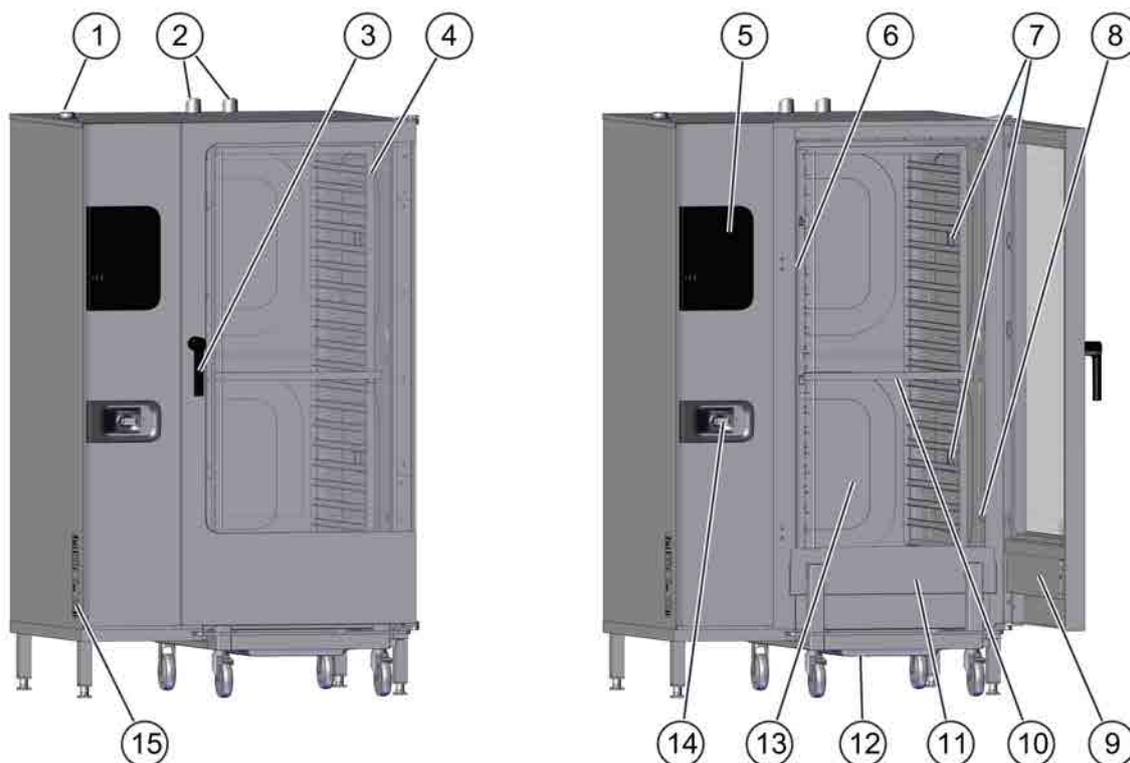
Для очистки рабочей камеры доступны 10 профилей очистки:

- Профиль очистки Мойка с водой
- Полностью автоматическая очистка ConvoClean: На выбор доступны 8 профилей очистки для различных степеней загрязнения частично с использованием паровой дезинфекции и сушки
- Профиль очистки Полуавтоматическая очистка

2.2 Устройство и принцип действия пароконвектомата

Компоненты и принцип действия (напольные электрические аппараты)

На следующем рисунке показан пароконвектомат размера 20.20, репрезентативно представляющий все напольные электрические аппараты:

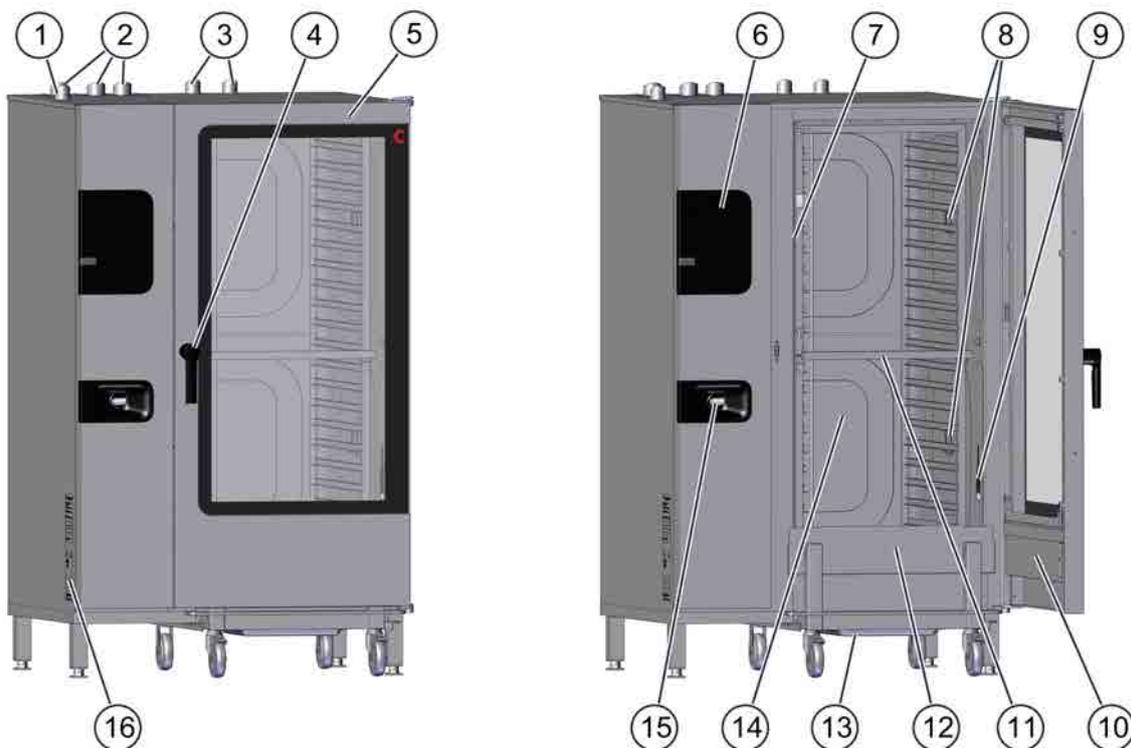


Поз.	Название	Функция
1	Вентиляционный патрубок	<ul style="list-style-type: none"> Всасывает наружный воздух для просушки рабочей камеры. Компенсирует колебания давления в рабочей камере
2	Вытяжной патрубок	Обеспечивает отвод горячих испарений
3	Дверная ручка	<ul style="list-style-type: none"> Открывает и закрывает дверь рабочей камеры Позиция предварительной фиксации для безопасного открывания устройства Антибактериальный материал с ионами серебра ("HygienicCare")
4	Дверь рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> Закрывает рабочую камеру При открывании с боковой стороны устройства может задвигаться назад в целях экономии места ("утапливаемая дверь") (опционально)
5	Панель управления	<ul style="list-style-type: none"> Служит для управления устройством Антибактериальное исполнение ("HygienicCare")
6	Всасывающий кожух	Предназначен для равномерного распределения тепла в рабочей камере
7	Подсветка рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> Обеспечивает освещение внутри рабочей камеры Имеет программное управление
8	Датчик температуры ядра, датчик Sous-Vide (с внешним подключением)	Служит для измерения температуры ядра приготовляемой продукции

Поз.	Название	Функция
9	встроенная защитная перегородка для предварительного разогрева в двери рабочей камеры	Служит для обеспечения безопасности при предварительном разогреве и снижает энергопотери
10	Ручка загрузочной тележки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Скоба для перемещения загрузочной тележки ▪ Имеет съемное исполнение
11	Загрузочная тележка	Служит для размещения стандартных приспособлений для приготовляемых блюд
12	Поддон для сбора конденсата на загрузочной тележке	Служит для сбора капель жидкости или конденсата из рабочей камеры
13	Рабочая камера	В ней во время готовки размещается приготавливаемая продукция.
14	Ручной душ со сматывающимся шлангом	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Служит исключительно для промывки рабочей камеры водой ▪ После использования автоматически втягивается обратно в держатель. ▪ Антибактериальное исполнение ("HygienicCare")
15	Фирменная табличка	Служит для идентификации устройства

Компоненты и принцип действия (напольные газовые аппараты)

На следующем рисунке показан пароконвектомат размера 20.20, репрезентативно представляющий все напольные газовые аппараты:

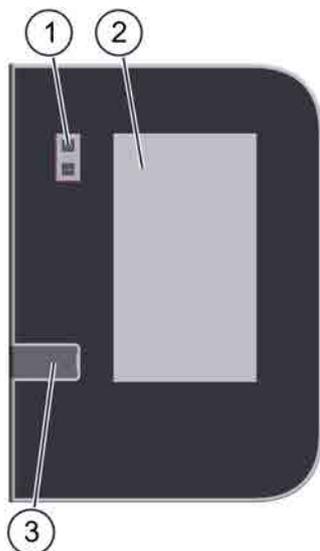


Поз.	Название	Функция
1	Вентиляционный патрубок	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Всасывает наружный воздух для просушки рабочей камеры. ▪ Компенсирует колебания давления в рабочей камере
2	Газоотводный патрубок	Отводит горячие отработанные газы

Поз.	Название	Функция
3	Вытяжной патрубок	Обеспечивает отвод горячих испарений
4	Дверная ручка	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Открывает и закрывает дверь рабочей камеры ▪ Позиция предварительной фиксации для безопасного открывания устройства ▪ Антибактериальный материал с ионами серебра ("HygienicCare")
5	Дверь рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Закрывает рабочую камеру ▪ При открывании с боковой стороны устройства может задвигаться назад в целях экономии места ("утапливаемая дверь") (опционально)
6	Панель управления	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Служит для управления устройством ▪ Антибактериальное исполнение ("HygienicCare")
7	Всасывающий кожух	Предназначен для равномерного распределения тепла в рабочей камере
8	Подсветка рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Обеспечивает освещение внутри рабочей камеры ▪ Имеет программное управление
9	Датчик температуры ядра, датчик Sous-Vide (с внешним подключением)	Служит для измерения температуры ядра приготовляемой продукции
10	встроенная защитная перегородка для предварительного разогрева в двери рабочей камеры	Служит для обеспечения безопасности при предварительном разогреве и снижает энергопотери
11	Ручка загрузочной тележки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Скоба для перемещения загрузочной тележки ▪ Имеет съемное исполнение
12	Загрузочная тележка	Служит для размещения стандартных приспособлений для приготовляемых блюд
13	Поддон для сбора конденсата на загрузочной тележке	Служит для сбора капель жидкости или конденсата из рабочей камеры
14	Рабочая камера	В ней во время готовки размещается приготавливаемая продукция.
15	Ручной душ со сматывающимся шлангом	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Служит исключительно для промывки рабочей камеры водой ▪ После использования автоматически втягивается обратно в держатель. ▪ Антибактериальное исполнение ("HygienicCare")
16	Фирменная табличка	Служит для идентификации устройства

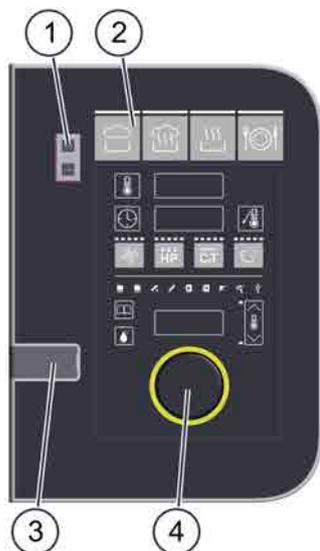
2.3 Устройство и функция панели управления

Устройство и элементы панели управления для системы easyTouch



Поз.	Название	Функция
1	Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ устройства	Производит включение и выключение пароконвектомата
2	Сенсорный дисплей "Full-Touch"	Главный модуль управления устройством <ul style="list-style-type: none"> Управление прикосновением к графическим символам на панели управления (сенсорный дисплей "Full-Touch") Индикаторы состояния
3	USB-интерфейс	Подключение USB-накопителя

Устройство и элементы панели управления для системы easyDial



Поз.	Название	Функция
1	Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ устройства	Производит включение и выключение пароконвектомата
2	Поле управления	Главный модуль управления устройством <ul style="list-style-type: none"> Экранные кнопки для ввода программ готовки Поля индикации заданных значений Индикация запроса действий оператора
3	USB-интерфейс	Подключение USB-накопителя
4	C-Dial	Настраивает параметры готовки вращением и нажатием импульсного датчика.

3 Указания по безопасности

Назначение данной главы

В данной главе представлена вся необходимая информация, которой Вы должны обладать, чтобы безопасно работать с пароконвектоматом, не подвергая себя и других людей опасности.

Обязательно внимательно прочитайте данную главу!

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Основополагающие инструкции по технике безопасности	26
Применение Вашего пароконвектомата по назначению	27
Предупредительные указатели на пароконвектомате	29
Обзор возможных опасностей	31
Опасности и меры предосторожности при работе	34
Опасности и меры предосторожности при очистке	39
Опасности и меры предосторожности при техническом обслуживании	43
Предохранительные устройства	44
Требования к персоналу, рабочие места	46
Средства индивидуальной защиты	47



3.1 Основополагающие инструкции по технике безопасности

Назначение данных инструкций

Данные инструкции должны обеспечить подробное информирование всех людей, работающих с пароконвектоматом, об опасностях и мерах защиты, а также соблюдение ими предупреждающих указаний, приведенных в руководстве по эксплуатации и на пароконвектомате. Если Вы не будете соблюдать данные инструкции, Вы подвергаете себя риску травмирования, вплоть до летального исхода, а также возникает угроза порчи имущества.

Обращение с руководствами пользователя

Соблюдайте следующие инструкции:

- Полностью прочитайте главу 'Для Вашей безопасности' и главы, касающиеся Вашей деятельности.
- Всегда держите руководства из документации заказчика под рукой для быстрого поиска необходимой информации.
- При передаче пароконвектомата следующему пользователю также передайте ему руководства пользователя.

Использование пароконвектомата

Соблюдайте следующие инструкции:

- К работе с пароконвектоматом допускаются только лица, соответствующие установленным в данном руководстве по эксплуатации требованиям.
- Пароконвектомат должен использоваться только по указанному назначению. Категорически запрещено использовать пароконвектомат в других, возможно даже похожих, целях.
- Примите все меры предосторожности, описанные в данном руководстве по эксплуатации и обозначенные на пароконвектомате. В частности, используйте предусмотренные средства индивидуальной защиты.
- Находитесь только на указанных рабочих местах.
- Не вносите изменения в конструкцию пароконвектомата, например, демонтаж деталей или установка неразрешенных компонентов. В частности запрещено отключать предохранительные устройства.

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

▷ Применение Вашего пароконвектомата по назначению	27
▷ Предупредительные указатели на пароконвектомате	29
▷ Обзор возможных опасностей	31
▷ Опасности и меры предосторожности при работе	34
▷ Опасности и меры предосторожности при очистке	39
▷ Предохранительные устройства	44
▷ Средства индивидуальной защиты	47



3.2 Применение Вашего пароконвектомата по назначению

Применение по назначению

- Пароконвектомат разработан и произведен исключительно для приготовления различных продуктов питания на стандартных приспособлениях для размещения приготовляемых блюд (например, гастрономические емкости, противни для выпекания стандартного размера). Для этих целей используются пар, горячий воздух и комбинированный пар (перегретый пар без давления).
- Приспособления для размещения приготовляемых блюд могут быть изготовлены из нержавеющей стали, керамики, пластика, алюминия, эмалированной стали или стекла. Приспособления для размещения приготовляемых блюд из стекла не должны иметь повреждений.
- Пароконвектомат предназначен исключительно для профессионального промышленного применения.

Ограничение по применению

Не все материалы разрешено нагревать в пароконвектомате:

- **Нельзя нагревать** сухие порошки или грануляты
- **Нельзя нагревать** легковоспламеняющиеся материалы с температурой воспламенения ниже 270°C, например, легковоспламеняющиеся масла, жиры, пластмассы
- **Нельзя нагревать** пищевые продукты в закрытых банках

Требования к обслуживающему персоналу

- К эксплуатации пароконвектомата допускается только персонал, удовлетворяющий определенным требованиям. Требования к образованию и квалификации смотри в '*Требования к персоналу, рабочие места*' на странице 46'.
- Персонал обязан знать о возможных рисках и правилах поведения при обращении с тяжелыми грузами.

Требования к функциональной готовности пароконвектомата

- Пароконвектомат допускается к эксплуатации только в том случае, если все предохранительные устройства имеются в наличии, исправно работают и надлежащим образом заблокированы.
- Инструкции производителя по эксплуатации и техническому обслуживанию пароконвектомата должны неукоснительно соблюдаться.
- Пароконвектомат разрешается загружать только до соответствующего максимально допустимого веса загрузки, смотри '*Объем загрузки пароконвектомата*' на странице 53'.

Требования к окружению пароконвектомата

Предусмотренные окружающие условия пароконвектомата

- Температура окружающего воздуха от +4°C до +35°C
- Отсутствие ядовитой или взрывоопасной атмосферы
- Сухой пол кухни для снижения травмоопасности

Предусмотренные характеристики места установки

- Отсутствие пожарного извещателя, спринклерной установки непосредственно над устройством
- Отсутствие горючих материалов, газов или жидкостей вблизи устройства, на нем, над или под ним

Требуемые ограничения по применению

- Эксплуатация на открытом воздухе только с навесом для защиты от дождя и ветра
- Не передвигать или перемещать устройство во время эксплуатации

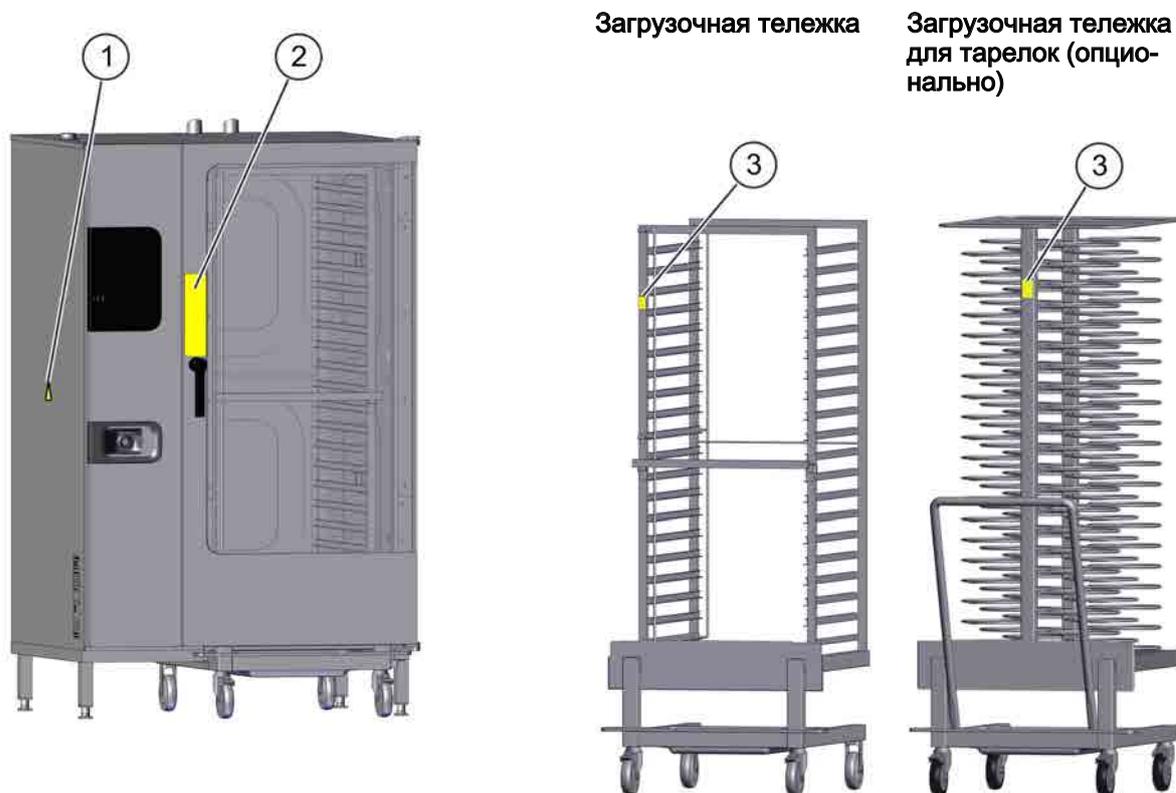
Условия при проведении очистки

- Разрешено использовать только допущенные производителем к применению чистящие средства.
- Для очистки запрещено применять высоконапорные очистители.
- Для наружной очистки запрещено использовать струю воды. Струю воды из ручного душа со сматывающимся шлангом разрешено использовать только для очистки рабочей камеры.
- Пароконвектомат разрешено обрабатывать кислотой или подвергать действию кислотных паров только с целью удаления накипи из рабочей камеры и бойлера авторизованным сервисным предприятием в соответствии с инструкцией производителя.

3.3 Предупредительные указатели на пароконвектомате

Расположение предупреждающих указателей

На следующем рисунке показан электрический пароконвектомат размера 20.20, репрезентативно представляющий все напольные аппараты:



Необходимые предупреждающие указатели

Следующие предупреждающие указатели должны всегда наноситься в хорошо видимом месте на пароконвектомате и дополнительных принадлежностях в обозначенных зонах.

Зона	Предупредительный указатель	Описание
1		Предупреждение об опасном электрическом напряжении / о возможности поражения электрическим током Возникает угроза поражения электрическим током при контакте с токоведущими деталями, если открыть защитный кожух.
2		Предупреждение о горячем паре и испарениях Опасность обваривания возникает в результате выхода горячего пара и испарений при открывании двери рабочей камеры.

Зона	Предупредительный указатель	Описание
2 и 3		<p>Предупреждение о горячих жидкостях Опасность обваривания возникает при проливе горячей жидкости, если верхние лотки загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления. Уровни для лотков, расположенные выше поле зрения операторов, запрещено использовать для размещения жидкой продукции или продукции, которая становится жидкой во время готовки.</p>
3		<p>Предупреждение об опрокидывании и падении загрузочной тележки или загрузочной тележки для тарелок Возникает угроза опрокидывания загрузочной тележки или загрузочной тележки для тарелок в случае их перемещения. При перемещении загрузочной тележки или загрузочной тележки для тарелок соблюдайте предельную осторожность. При перемещении загрузочной тележки или загрузочной тележки для тарелок обратите внимание на создающие помехи предметы или неровности на полу.</p>

3.4 Обзор возможных опасностей

Общие правила поведения в опасных ситуациях и обеспечения мер предосторожности

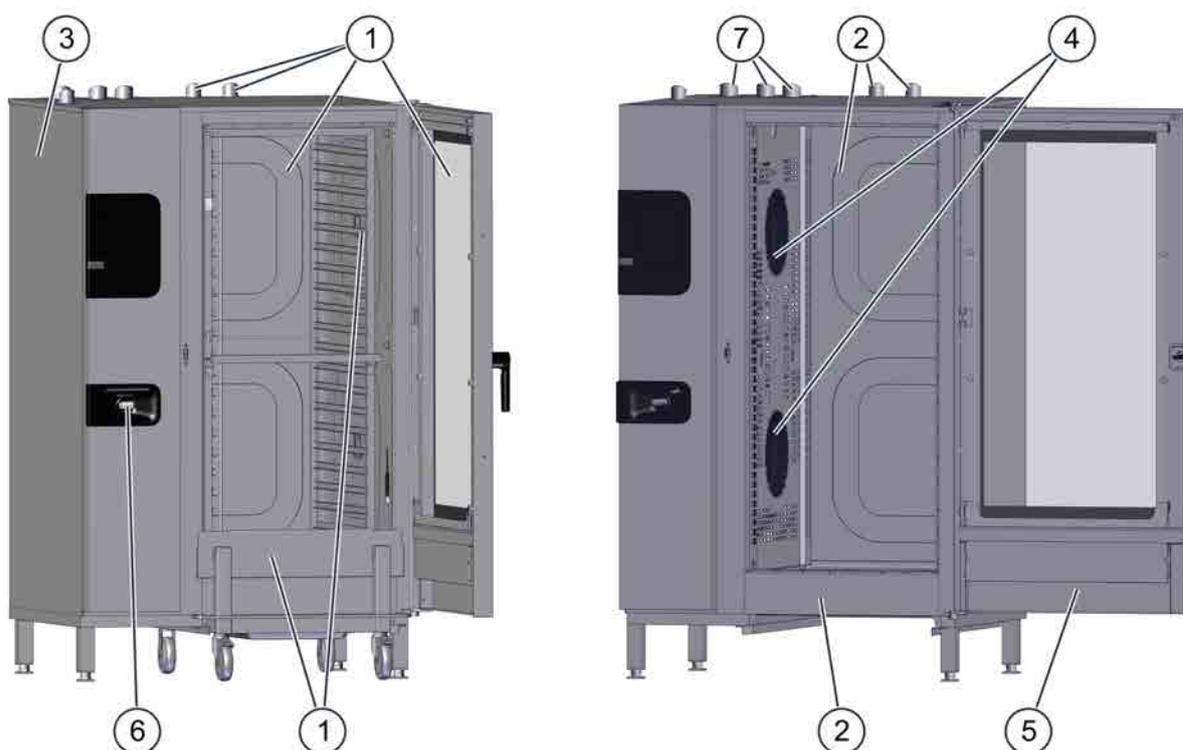
Пароконвектомат сконструирован таким образом, что пользователь защищен от всех опасностей, предотвращение которых является целесообразным с конструктивной точки зрения.

Однако целевое назначение пароконвектомата обуславливает наличие остаточных опасностей, для предотвращения которых Вы должны принять меры предосторожности. Предохранительные устройства, до определенной степени, могут защитить Вас от некоторых из этих опасностей. Однако, Вы должны следить за тем, чтобы эти предохранительные устройства были установлены и работали.

Далее Вы узнаете, с какого рода опасностями Вы можете столкнуться и какое воздействие они оказывают.

Опасные зоны

На следующем рисунке показан газовый пароконвектомат размера 20.20, репрезентативно представляющий все напольные аппараты:



Нагрев до высокой температуры (1)

Пароконвектомат нагревается внутри рабочей камеры, с внутренней стороны двери рабочей камеры и у патрубков с верхней стороны. Это может стать причиной:

- Опасность возгорания в результате теплоотдачи пароконвектомата.
- Угроза ожога о горячие поверхности снаружи и внутри пароконвектомата, внутри дополнительно о горячие детали устройства, приспособления для приготовляемых блюд и другие используемые для готовки дополнительные принадлежности.
- Опасность ожогов о патрубки с верхней стороны аппарата.
- Угроза ожога о горячую загрузочную тележку, если после готовки она была извлечена из аппарата и размещена в другом месте.

Горячий пар / испарения (2)

Пароконвектомат производит горячий пар или испарения, которые выходят при открывании двери рабочей камеры и при закрытой двери рабочей камеры отводятся через вытяжной патрубок вверх на пароконвектомате. Это может стать причиной:

- Угрозы обваривания в результате воздействия горячего пара при открывании двери рабочей камеры. Дверь рабочей камеры защищает Вас от горячего пара, если во время открывания двери рабочей камеры Вы используете позицию предварительной фиксации, а затем медленно и осторожно открываете дверь рабочей камеры. Следите всегда за тем, чтобы дверь рабочей камеры не имела повреждений.
- Опасность обваривания горячим паром и горячим жиром, если струя воды попадет в горячий жир.
- Опасность ожогов в связи с высокими температурами у патрубков с верхней стороны аппарата.

Горячие жидкости

В пароконвектомате осуществляется кулинарная обработка продуктов питания. Данные продукты могут быть жидкими или становиться такими в процессе готовки. Это может стать причиной:

- Угрозы обваривания в результате воздействия горячих жидкостей, пролитых при неправильном обращении.

Детали, находящиеся под напряжением (3)

В пароконвектомате имеются детали, находящиеся под напряжением. Это означает:

- Опасность, исходящую от токоведущих частей, если кожух не находится на своем месте.
- Угроза поражения электрическим током во время мойки пароконвектомата снаружи при помощи ручного душа.

Крыльчатка вентилятора (4)

В пароконвектомате установлена одна или две крыльчатки вентилятора в зависимости от размера аппарата. Это может стать причиной:

- Угрозы травмирования рук в результате их попадания в зону действия крыльчатки вентилятора внутри рабочей камеры за всасывающим кожухом, если всасывающий кожух надлежащим образом не установлен на своем месте.

Контакт с чистящими средствами

Пароконвектомат должен очищаться при помощи специальных чистящих средств. Это может стать причиной:

- Угрозы поражения чистящими средствами с частично едким эффектом.

Подвижные относительно друг друга детали (5)

При выполнении различных действий, таких как закрывание/открывание двери рабочей камеры или очистка двери рабочей камеры, возникает опасность зажатия и отрезания рук.

Ручной душ (6)

На пароконвектомате установлен ручной душ, который может становиться источником различных опасностей:

- Опасность обваривания, если вода из ручного душа впрыскивается внутрь горячей рабочей камеры, например, в целях очистки.
- Опасность ожога, если пароконвектомат находится в непосредственной близости от устройств для разогрева жидкого жира, и вода из ручного душа попадает в эти устройства.
- Опасность ожога, если внутри рабочей камеры находится емкость с горячим жиром, в которую попадает вода из ручного душа.
- Опасность поражения электротоком при наружной мойке пароконвектомата при помощи ручного душа.

Прерывание последовательности охлаждения

При преждевременной загрузке рабочей камеры, например, при предварительном выборе времени начала программы готовки, или при прерывании готовки, может быть прервана последовательность охлаждения охлажденных пищевых продуктов. Это может стать причиной:

- Угрозы микробиологического заражения пищевых продуктов, подаваемых Вашим гостям.

Газ (7)

Данный комбинированный пароконвектомат представляет собой газотехническое устройство. Это является причиной дополнительных опасностей:

- Опасность взрыва при наличии дефектов или негерметичных мест в газопроводе
- Опасность ожога в результате контакта с горячим отходящим газом на газоотводном патрубке
- Опасность возгорания в результате воздействия горячего отходящего газа над газовым аппаратом
- Опасность недостатка кислорода в кухне при неправильно отрегулированной горелке, недостаточном количестве топочного воздуха и/или отводе отработавших газов

3.5 Опасности и меры предосторожности при работе

Источник опасности Жар - горячие поверхности

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	
Опасность получения ожогов от горячих поверхностей	Наружная сторона двери рабочей камеры	Не прикасаться к поверхностям в течение длительного времени	
	Все пространство рабочей камеры, вкл. все детали, находящиеся или находившиеся внутри во время процесса готовки, такие как <ul style="list-style-type: none"> ▪ Навесные решетки ▪ Всасывающий кожух ▪ Датчик температуры ядра ▪ Емкости, противни, решетки и т.д. ▪ Загрузочная тележка 	Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы	
	Изнутри на двери рабочей камеры		
	С верхней стороны аппарата в электрических устройствах :		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вытяжной патрубков ▪ Вентиляционный патрубков 			
	С верхней стороны аппарата в газовых устройствах :		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вытяжной патрубков ▪ Газоотводный патрубков ▪ Вентиляционный патрубков 		

Источник опасности Жар - горячий пар/испарения

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность обваривания горячим паром	Перед устройством, если дверь рабочей камеры неисправна	Проверять состояние двери рабочей камеры
	Перед устройством, если рабочая камера охлаждается в режиме 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отойти от устройства, т.к. из открытой двери рабочей камеры выходит горячий пар и испарения ▪ Не вставлять голову в рабочую камеру
	При открывании двери рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Открыть дверь рабочей камеры до первого положения фиксации и подождать некоторое время ▪ Медленно и осторожно продолжить открывание двери рабочей камеры ▪ Не вставлять голову в рабочую камеру
	На электрических устройствах :	Части тела не должны находиться вблизи вытяжного патрубка
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Над вытяжным патрубком 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Над вытяжным патрубком и газоотводным патрубком 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Части тела не должны находиться вблизи вытяжного патрубка и газоотводного патрубка

Источник опасности Жар - горячая жидкость

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Внутри рабочей камеры ▪ Снаружи устройства 	<p>Использовать только емкости с соответствующими размерами: Размеры GN для загрузочных тележек с U-образными направляющими (стандартное исполнение) или размеры форм для выпечки для загрузочных тележек с L-образными направляющими (исполнение для хлебопекарен)</p> <p>Соблюдать максимально допустимый вес загрузки</p> <p>Приспособления для размещения приготовляемых блюд правильно задвинуть в соответствии с правилами на Страница 51 в аппаратах размера X.10 или на Страница 52 в аппаратах размера X.20</p> <p>Емкости с жидкими или разжижаемыми продуктами приготовления загружать только на видимые уровни лотков и выгружать только в горизонтальном положении</p> <p>Носить защитные рукавицы</p> <p>Перемещение загрузочной тележки:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Заблокировать защиту от проталкивания загрузочной тележки ▪ Транспортировать горячие жидкости на загрузочной тележке только при закрытых крышках ▪ Следить за тем, чтобы загрузочная тележка не опрокинулась. Данная опасность возникает, если загрузочная тележка перемещается по неровной поверхности, сталкивается с препятствием или при загрузке перегружена передняя часть.

Источник опасности: Жар - прочее

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность возгорания в результате теплоотдачи устройства	Если горючие материалы, газы или жидкости хранятся вблизи или на устройстве.	Не хранить горючие материалы, газы или жидкости вблизи или на устройстве.
Опасность обваривания струей воды	Если внутри рабочей камеры находится емкость с жидким жиром, в которую попала струя воды	Не допускать попадания воды в жидкий жир

Источник опасности: Заражение продуктов питания

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов	При прерывании последовательности охлаждения пищевых продуктов в результате преждевременной загрузки рабочей камеры	Соблюдать последовательность охлаждения: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не использовать устройство для промежуточного хранения приготавливаемой продукции ▪ Готовка при низкой температуре (<65°C) должна выполняться только специалистами
	При ручном прерывании процесса готовки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не прерывать процесс готовки преднамеренно ▪ Не использовать устройство для промежуточного хранения приготавливаемой продукции
	При прерывании процесса готовки вследствие нарушения электроснабжения	После повторного запуска устройства длительность повторного запуска выбирать исходя из состояния продукта
Угроза микробиологического заражения продуктов питания в теплой среде в диапазоне температур 30-65°C.	При низкотемпературной готовке или поддержании блюд в горячем состоянии, если устройство параллельно загружается холодными продуктами питания.	Во время поддержания блюд в горячем состоянии или низкотемпературной готовки продуктов питания дополнительно не загружать в устройство холодные продукты питания.
	В целом при низкотемпературной готовке или поддержании блюд в горячем состоянии.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Готовка при низкой температуре (<65°C) должна выполняться только специалистами. ▪ Снизить количество микроорганизмов на продукте питания перед низкотемпературной готовкой, например, путем обжарки.

Источник опасности: Газ

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность взрыва газа	Когда устройство перемещается	Во время эксплуатации в целом не допускается движение устройства
Опасность удушья вследствие нехватки воздуха для дыхания	В месте установки устройства	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не загромождать нижнюю зону аппарата ▪ Эксплуатировать устройство только в безветренных местах. ▪ Следить за тем, чтобы установленные устройства приточной и вытяжной вентиляции исправно работали, а также за соблюдением предусмотренных монтажным специалистом правил подвода воздуха ▪ Раз в год проводить техническое обслуживание аппарата

Источник опасности: Механические компоненты аппарата

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность травмирования вращающейся крыльчаткой вентилятора	Если рабочая камера охлаждается в режиме 'Cool down' с открытой дверью рабочей камеры и из-за отсутствия всасывающего кожуха открыт доступ к крыльчатке вентилятора	Убедиться, что всасывающий кожух находится на своем месте и заблокирован
Угроза подскользывания в результате утечки конденсата	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед устройством ▪ Под загрузочной тележкой, если она перемещается 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пол вокруг устройства держать постоянно сухим ▪ Поддон для сбора конденсата опорожнять минимум раз в день
Опасность зажатия рук	При задвигании загрузочной тележки	Во время перемещения загрузочной тележки всегда использовать ручку загрузочной тележки

3.6 Опасности и меры предосторожности при очистке

Источник опасности: Чистящие средства

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность химических ожогов и раздражения кожи, глаз и органов дыхания в результате контакта с чистящими средствами и их парами	Во время полностью автоматической мойки: Перед дверью рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры с присоединенными канистрами не открывать дверь рабочей камеры ▪ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой открывать дверь рабочей камеры только по требованию программного обеспечения
	Во время любых работ по очистке	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не допускать попадания чистящих средств в глаза и на кожу ▪ Не допускать нагрева устройства с нанесенным чистящим средством. Это разрешено делать только в рамках контролируемой процедуры полуавтоматической или полностью автоматической очистки. ▪ Распыление чистящих средств в устройстве производить только при поступлении соответствующего запроса или при температуре рабочей камеры не более 60°C ▪ Не вдыхать распыленный туман ▪ Носить средства индивидуальной защиты
	При обращении с канистрами с чистящими средствами	Носить средства индивидуальной защиты
	При обращении с флаконами для индивидуальной дозировки	Носить средства индивидуальной защиты
	Если используются агрессивные чистящие средства	Использовать только чистящие средства, указанные в разделе <i>'Чистящие средства'</i> на странице 82.

Источник опасности: Заражение продуктов питания

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством	При неправильном обращении с флаконами для индивидуальной дозировки с чистящим средством и ополаскивателем	<ul style="list-style-type: none">▪ Следить за тем, чтобы чистящее средство или ополаскиватель не попали на рабочую поверхность▪ Не ставить пустые флаконы для индивидуальной дозировки на рабочую поверхность, т.к. снаружи могут стекать капли чистящего средства или ополаскивателя
Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством	Если после полуавтоматической очистки в устройствах без ручного душа произведено недостаточное выполаскивание рабочей камеры	Для выполаскивания вместо ручного душа использовать струю воды из внешнего источника или тщательно выполоскать рабочую камеру, дополнительные принадлежности и область за всасывающим кожухом обильным количеством воды и протереть с использованием мягкой тряпки

Источник опасности: Жар

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность получения ожогов от горячих поверхностей	<p>Наружная сторона двери рабочей камеры</p> <p>Все пространство рабочей камеры, вкл. все детали, находящиеся или находившиеся внутри во время процесса готовки, такие как</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Навесные решетки ▪ Всасывающий кожух ▪ Датчик температуры ядра ▪ Емкости, противни, решетки и т.д. ▪ Загрузочная тележка <p>Изнутри на двери рабочей камеры</p> <p>С верхней стороны аппарата в электрических устройствах:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вытяжной патрубков ▪ Вентиляционный патрубков <p>С верхней стороны аппарата в газовых устройствах:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вытяжной патрубков ▪ Газоотводный патрубков ▪ Вентиляционный патрубков 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед началом работ по очистке дождаться, когда температура рабочей камеры опустится ниже 60°C или охладить рабочую камеру в режиме 'Cool down' ▪ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы
Опасность ожога горячим паром при попадании воды в горячую рабочую камеру	Во всей рабочей камере	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед началом работ по очистке дождаться, пока температура рабочей камеры опустится ниже 60 °C или охладить рабочую камеру в режиме Cool down ▪ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы
Опасность обваривания горячим паром	Перед устройством, если рабочая камера охлаждается в режиме 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отойти от устройства, т.к. из открытой двери рабочей камеры выходит горячий пар и испарения ▪ Не вставлять голову в рабочую камеру
Опасность обваривания струей воды	Если внутрь устройства попадает струя воды, когда там находится емкость с жидким жиром	Не допускать попадания воды в жидкий жир

Источник опасности: Электрический ток

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность поражения электрическим током вследствие короткого замыкания	При контакте устройства с водой	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не обрызгивать наружный корпус водой ▪ USB-заглушку при проведении очистки всегда держать закрытой

Источник опасности: Механические компоненты аппарата

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность травмирования вращающейся крыльчаткой вентилятора	Если рабочая камера охлаждается в режиме 'Cool down' с открытой дверью рабочей камеры и из-за отсутствия всасывающего кожуха открыт доступ к крыльчатке вентилятора	Убедиться, что всасывающий кожух находится на своем месте и заблокирован
Угроза раздавливания рук и пореза пальцев	При открывании и закрывании двойной стеклянной двери	При выполнении данных операций соблюдать осторожность
Опасность зажатия рук	Во время ручной очистки защитной перегородки для предварительного разогрева	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="991 616 1430 772">▪ Следить за тем, чтобы защитная перегородка для предварительного разогрева самостоятельно возвращалась в исходное положение, если нажать на нее назад <li data-bbox="991 772 1430 851">▪ При выполнении данных операций соблюдать осторожность



3.7 Опасности и меры предосторожности при техническом обслуживании

Источник опасности: Жар

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность получения ожогов от горячих поверхностей	<p>Наружная сторона двери рабочей камеры</p> <p>Все пространство рабочей камеры, вкл. все детали, находящиеся или находившиеся внутри во время процесса готовки, такие как</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Навесные решетки ▪ Всасывающий кожух ▪ Датчик температуры ядра ▪ Решетки и т.д. ▪ Изнутри на двери рабочей камеры ▪ На загрузочной тележке <p>С верхней стороны аппарата в электрических устройствах:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вытяжной патрубков ▪ Вентиляционный патрубков <p>С верхней стороны аппарата в газовых устройствах:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вытяжной патрубков ▪ Газоотводный патрубков ▪ Вентиляционный патрубков 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед началом работ по техническому обслуживанию дождаться, пока температура рабочей камеры опустится ниже 60°C или охладить рабочую камеру в режиме 'Cool down' ▪ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы

Источник опасности: Электрический ток

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Под кожухом ▪ Под заглушкой отсека управления ▪ На кабеле сетевого подключения 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Работы по техническому обслуживанию под защитным кожухом, под панелью управления и на кабеле сетевого подключения должны выполняться только электротехническими специалистами авторизованного сервисного предприятия ▪ Не демонтировать защитный кожух и панель управления

Источник опасности: Механические компоненты аппарата

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности
Опасность порезов об острые края	При выполнении работ по техническому обслуживанию	<ul style="list-style-type: none"> ▪ При выполнении данных операций соблюдать осторожность ▪ Носить средства индивидуальной защиты

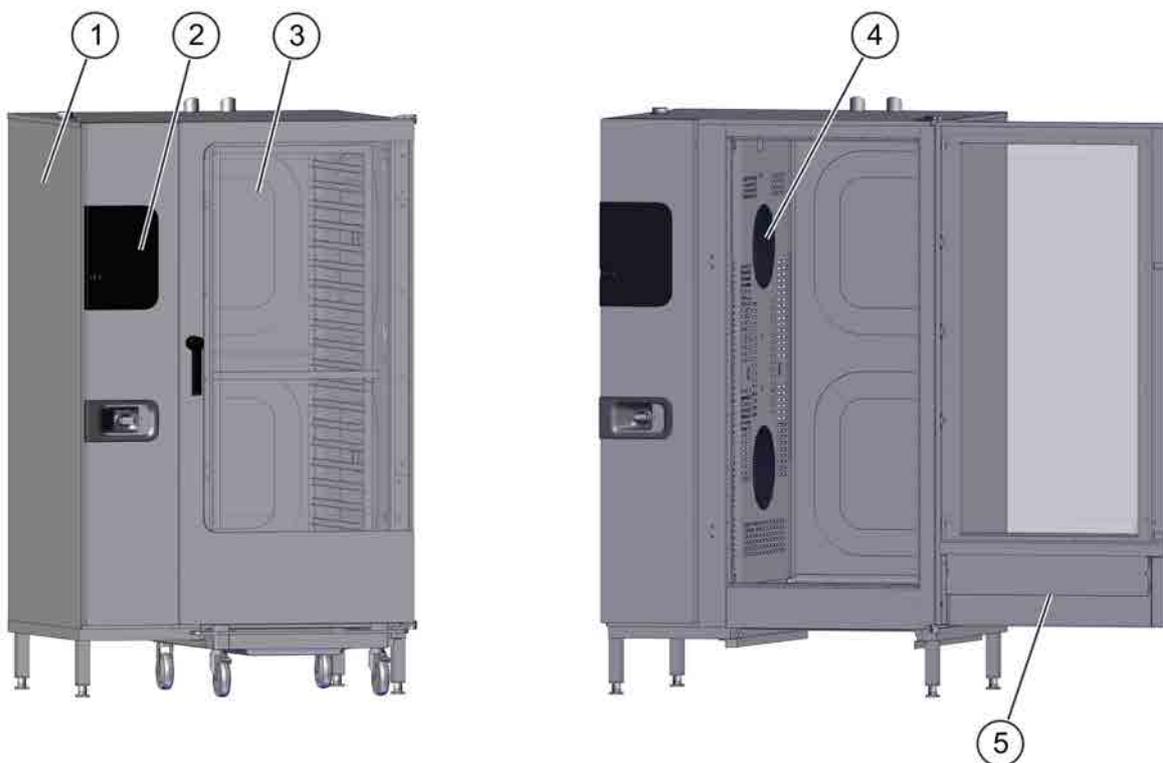
3.8 Предохранительные устройства

Значение

Пароконвектомат оборудован рядом предохранительных устройств, обеспечивающих защиту пользователя от опасностей. Во время эксплуатации пароконвектомата все предохранительные устройства должны обязательно находиться на своих местах и быть исправными.

Местоположение и функции (напольные аппараты)

На следующем рисунке показан электрический пароконвектомат размера 20.20, репрезентативно представляющий все напольные аппараты:



Поз.	Предохранительное устройство	Функция	Проверка
1	Кожух, снимается только с помощью инструмента	<ul style="list-style-type: none"> Предотвращает случайное прикосновение к деталям под напряжением Препятствует доступу к подвижной крыльчатке в отсеке для подключений 	Проверить наличие кожуха
2	Панель управления, снимается только с помощью инструмента	Предотвращает случайное прикосновение к деталям под напряжением	Проверить наличие панели управления
3	Дверь рабочей камеры с дверным магнитным выключателем	Дверь рабочей камеры: Предохраняет пользователя и окружающее пространство от горячего пара.	Регулярно проверять стекло на наличие царапин, трещин, бороздок и т.д. и производить замену при их обнаружении

Поз.	Предохранительное устройство	Функция	Проверка
		<p>Дверной магнитный выключатель (электрический датчик двери):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ При открывании двери рабочей камеры прекращает работу: <ul style="list-style-type: none"> ▪ крыльчатки вентилятора (остановка через несколько секунд) ▪ нагревательного элемента ▪ распределения чистящего средства полностью автоматической системы очистки рабочей камеры ▪ Требуется выполнить закрытие двери рабочей камеры 	<p>При низкой температуре проверить дверной магнитный выключатель:</p> <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью открыть дверь рабочей камеры ▪ Нажать Пуск <p>Результат: Двигатель не должен запуститься</p>
4	Всасывающий кожух внутри рабочей камеры, снимается только при помощи инструмента	Предотвращает доступ к подвижной крыльчатке вентилятора и обеспечивает оптимальное распределение тепла	См. ' <i>Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха</i> ' на странице 111'
5	Встроенная защитная перегородка для предварительного разогрева в двери рабочей камеры	Предотвращает ожоги выходящим паром, если во время предварительного разогрева загрузочная тележка находится не внутри устройства	Нет
6 (не изображено)	Защитный ограничитель температуры <ul style="list-style-type: none"> ▪ Бойлер ▪ Рабочая камера 	Отключает устройство при перегреве	В случае ошибки выводится код ошибки (Для сброса защитного ограничителя температуры обратиться в авторизованное сервисное предприятие)
7 (не изображено)	Повторный запуск или принудительная промывка после аварийного отключения электропитания, если в устройстве находилось чистящее средство	После отключения электропитания снова запускает полностью автоматическую очистку рабочей камеры в заданном состоянии	Нет
8 (устанавливается на месте)	Разъединительное устройство	Служит для обесточивания аппарата при работах по очистке, ремонту и техобслуживанию, а также в экстренном случае	Выполнение проверки оператором не требуется.
9 (устанавливается на месте)	Газозапорное устройство	Служит для отключения газоснабжения аппарата при работах по очистке, ремонту и техобслуживанию, а также в экстренном случае	Выполнение проверки оператором не требуется.

3.9 Требования к персоналу, рабочие места

Требования к обслуживающему персоналу

В таблице перечислены квалификационные требования, которые должны быть соблюдены для выполнения перечисленных ролей. Одно лицо в зависимости от существующей потребности и организации труда может выполнять несколько ролей, если им соблюдаются необходимые квалификационные требования для соответствующей роли.

Персонал	Квалификация	Выполняемые работы
Повар	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Имеет специальное образование ▪ Знаком с положениями действующих в стране применения законов и постановлений о продовольственных товарах, а также санитарно-гигиенических законов и постановлений ▪ Должен вести документальный учет согласно НАССР ▪ Обучен управлению пароконвектоматом 	<p>В основном выполняет работы организационного характера, например,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод данных профилей приготовления блюд ▪ Редактирование имеющихся профилей приготовления блюд в книге рецептов ▪ Составление новых профилей приготовления блюд ▪ Выполнение настроек устройства <p>Кроме того, при необходимости выполняет все работы по управлению.</p>
Оператор	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Прошел инструктаж ▪ Обучен управлению пароконвектоматом ▪ Работает под надзором ▪ Ознакомлен с правилами поведения при обращении с тяжелыми грузами 	<p>Выполняет конкретные операции управления, например,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск профиля приготовления блюд ▪ Извлечение готовой продукции ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Некоторые мелкие работы по техническому обслуживанию

Рабочие места во время эксплуатации

Рабочее место персонала во время эксплуатации расположено перед дверью рабочей камеры.

Рабочие места во время очистки и технического обслуживания

Рабочим местом персонала во время очистки и технического обслуживания является вся область устройства.

3.10 Средства индивидуальной защиты

Эксплуатация

Выполняемые работы	Используемое вспомогательное средство	Средства индивидуальной защиты
Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	нет	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Термозащитные перчатки (в Европейском Союзе согласно EN 407) ▪ защитную обувь;
Манипуляции с датчиком температуры ядра	нет	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Термозащитные перчатки (в Европейском Союзе согласно EN 407)
Демонтаж и установка деталей	Инструменты и снаряжение в зависимости от вида выполняемых работ	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Термозащитные перчатки (в Европейском Союзе согласно EN 407) ▪ защитную обувь;

Очистка

Выполняемые работы	Используемое чистящее средство	Средства индивидуальной защиты
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с подачей чистящих средств из присоединенными канистр ▪ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры ▪ Очистка рабочей камеры вручную ▪ Использование распылительных баллончиков ▪ Использование канистр с чистящими средствами ▪ Смешивание готового к применению раствора из концентрата 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (концентрат) 	<p>Элементами защитного снаряжения в зависимости от используемого чистящего средства являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства защиты органов дыхания ▪ Защитные очки ▪ Защитные перчатки; ▪ Защитная одежда/фартук <p>Более точная спецификация данных элементов приводится в паспортах безопасности материала ЕС для соответствующих чистящих средств, актуальную версию которых можно получить у производителя. Соблюдайте указания соответствующих этикеток чистящих средств.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой ▪ Использование флаконов для индивидуальной дозировки чистящих средств 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	
Очистка двойной стеклянной двери	Бытовой очиститель для стекла	Соблюдать указания соответствующего производителя чистящего средства
Очистка конструктивных элементов и дополнительных принадлежностей согласно соответствующим инструкциям	Бытовое, безопасное для кожи, не содержащее щелочи, pH-нейтральное моющее средство с нейтральным запахом	Соблюдать указания соответствующего производителя чистящего средства
Наружная очистка корпуса устройства	Бытовой очиститель для высококачественной стали	Соблюдать указания соответствующего производителя чистящего средства

4 Так выполняется приготовление блюд

Назначение данной главы

В данном разделе мы расскажем Вам, как нужно производить загрузку пароконвектомата. Мы покажем Вам, как обращаться с пароконвектоматом при приготовлении блюд и какие действия должны выполняться при готовке и регенерировании.

В разделе 'Инструкции по основным операциям во время готовки' мы пошагово объясним, как выполняются процедуры готовки и регенерирования. В данном разделе мы не будем подробно останавливаться на правилах работы с программным обеспечением или порядке использования элементов аппарата.

Чтобы ознакомиться с порядком работы с программным обеспечением и последовательностью соответствующих операций, обратитесь к руководству по эксплуатации пароконвектомата.

В разделе 'Инструкции по использованию аппарата во время готовки' мы расскажем Вам о конкретных процедурах эксплуатации пароконвектомата и соответствующих дополнительных принадлежностей.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Основные указания по загрузке пароконвектомата	50
Инструкции по основным операциям во время готовки	54
Инструкции по использованию аппарата во время готовки	61

4.1 Основные указания по загрузке пароконвектомата

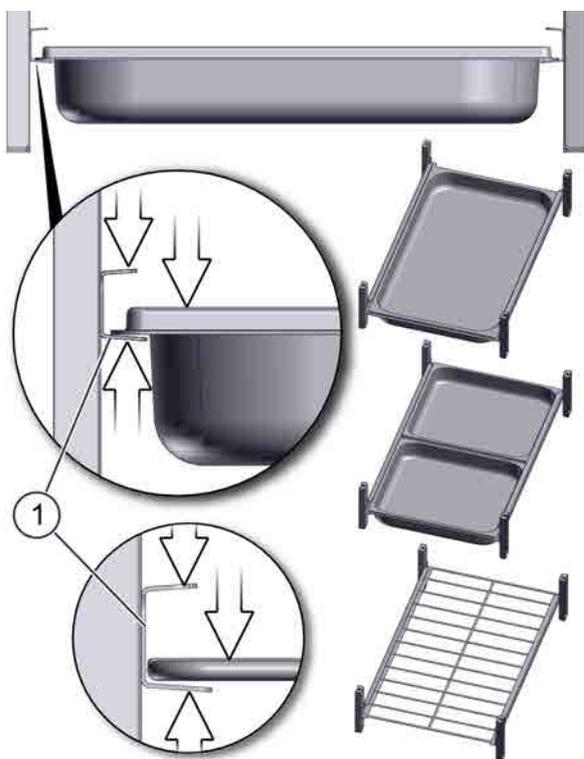
Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.10	51
Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.20	52
Объем загрузки пароконвектомата	53

4.1.1 Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.10

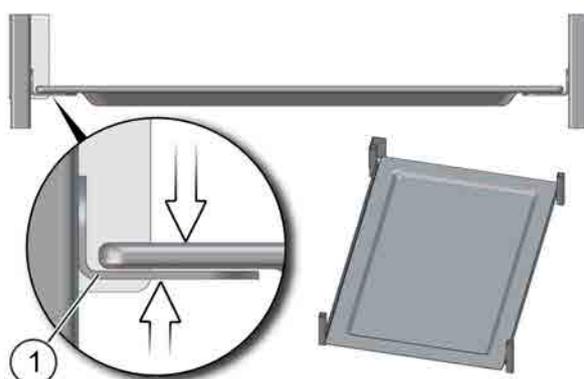
Емкости GN/противни размеров 1/1, 1/2; решетка; на U-образных направляющих (стандартное исполнение)



Правила применения

- Емкости или решетку необходимо до упора задвинуть **между** обеими сторонами соответствующей U-образной направляющей (1).
- Емкости или решетку необходимо задвинуть на одинаковой высоте слева и справа в U-образные направляющие.
- Емкости или решетку **нельзя** устанавливать на верхней стороне U-образной направляющей.
- На решетку нельзя устанавливать емкости.

Противень, форма для выпечки 600 x 400, на L-образных направляющих (исполнение для хлебопекарен)

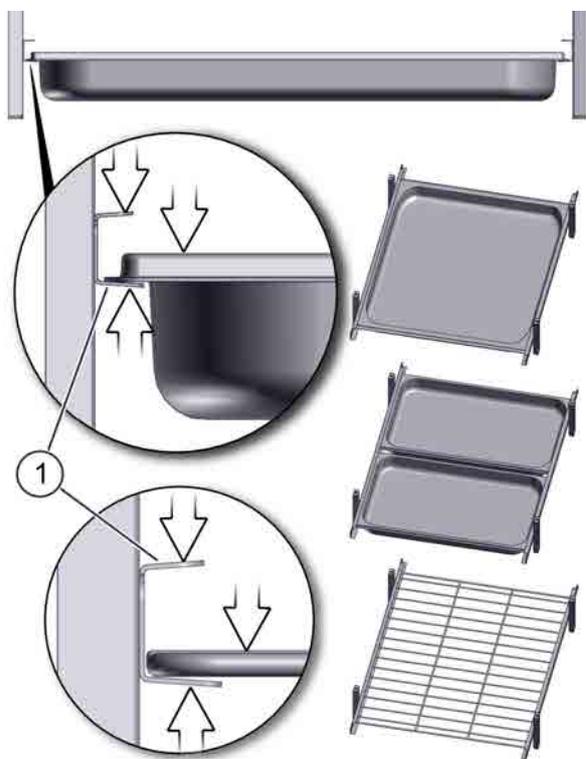


Правила применения

- Противень должен до упора задвигаться на боковую сторону соответствующей L-образной направляющей (1).
- Противень должен задвигаться на одинаковой высоте слева и справа на L-образные направляющие.
- На противень нельзя устанавливать емкости.

4.1.2 Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.20

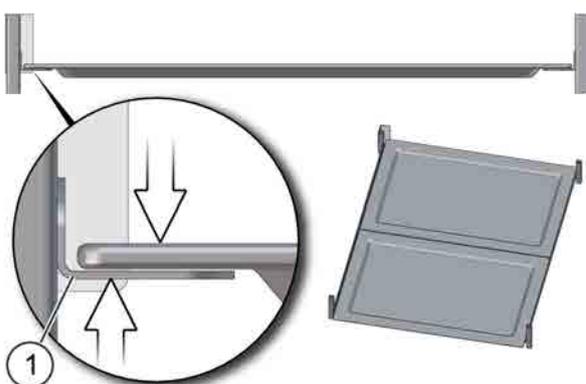
Емкости GN/противни размеров 2/1, 1/1; решетка; на U-образных направляющих (стандартное исполнение)



Правила применения

- Емкости или решетку необходимо до упора задвинуть **между** обеими сторонами соответствующей U-образной направляющей (1).
- Емкости или решетку необходимо задвинуть на одинаковой высоте слева и справа в U-образные направляющие.
- Емкости или решетку **нельзя** устанавливать на верхней стороне U-образной направляющей.
- На решетку нельзя устанавливать емкости.

Противень, форма для выпечки 600 x 400, на L-образных направляющих (исполнение для хлебопекарен)



Правила применения

- Противень должен до упора задвигаться на боковую сторону соответствующей L-образной направляющей (1).
- Противень должен задвигаться на одинаковой высоте слева и справа на L-образные направляющие.
- На противень нельзя устанавливать емкости.

4.1.3 Объем загрузки пароконвектомата

Максимальный вес загрузки при приготовлении блюд

C4 ES / EB		12.20	20.10	20.20
Действительно для емкостей GN и противней для выпекания стандартного размера				
Максимальный вес загрузки каждого устройства	[кг]	120	100	180
Максимальный вес загрузки каждого лотка	[кг]	15	15	15

Максимальный вес загрузки при регенерировании

C4 ES / EB		12.20	20.10	20.20
Действительно для емкостей GN и противней для выпекания стандартного размера				
Максимальный вес загрузки каждого устройства	[кг]	36	30	60
Максимальный вес загрузки каждого лотка	[кг]	1.5	1.5	1.5
Действительно для тарелок Ø 32 см				
Максимальное количество тарелок на устройство	[шт.]	74	61	122
Максимальный вес загрузки каждой тарелки	[г]	360	360	360

Максимальное количество приспособлений для размещения приготовляемых блюд

C4 ES / EB		12.20	20.10	20.20
GN 1/1 загрузочная тележка, расстояние между лотками 68 мм				
Количество емкостей GN / противней при полном использовании расстояния между лотками	[шт.]	24	20	40
GN 2/1 загрузочная тележка, расстояние между лотками 68 мм				
Количество емкостей GN / противней при полном использовании расстояния между лотками	[шт.]	12	-	20
Размер формы для выпечки 600x400 загрузочная тележка, Расстояние между лотками 80 мм				
Количество противней	[шт.]	-	17	-
Банкетная тележка для тарелок, расстояние между кольцами 66 мм				
Количество тарелок, максимальный диаметр 32 см	[шт.]	74	61	122
Банкетная тележка для тарелок, расстояние между кольцами 79 мм				
Количество тарелок, максимальный диаметр 32 см	[шт.]	59	50	98

4.2 Инструкции по основным операциям во время готовки

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Безопасное обращение с устройством	55
Включение и выключение пароконвектомата	58
Так выполняется готовка	59



4.2.1 Безопасное обращение с устройством

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы 'Указания по безопасности на странице 25', прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе правилами для безопасной работы и обязательно соблюдать их.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе и в следующих инструкциях указаниями о возможной опасности и обязательно принять предписанные меры предосторожности.

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе 'Указания по безопасности', раздел 'Средства индивидуальной защиты на странице 47' для соответствующих работ.

Действия при обнаружении запаха газа

При обнаружении запаха газа обязательно должны соблюдаться следующие пункты:

- Немедленно остановить подачу газа.
- Тщательно проветрить помещение.
- Не включать электроприборы. Избегать образования искр.
- Эвакуировать людей из здания.
- Уведомить газоснабжающую компанию и при необходимости также пожарную службу с телефона, расположенного за пределами опасной зоны.

Правила безопасной эксплуатации напольных аппаратов

Чтобы избежать опасностей, во время эксплуатации необходимо соблюдать следующие правила:

- Запрещено закрывать, загромождать или блокировать вытяжной, газоотводный и вентиляционный патрубки в верхней части устройства и вентиляционные отверстия на дне устройства.
- Приспособления для размещения приготовляемых блюд в соответствии с правилами должны быть правильно задвинуты на Страница 51 в аппаратах размера X.10 или на Страница 52 в аппаратах размера X.20.
- Всасывающий кожух должен быть надлежащим образом заблокирован.

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находятся или находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

Горячий пар / испарения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут вызвать обваривание лица, рук и ног.

- ▷ Всегда сначала откройте дверь рабочей камеры до первого положения фиксации и подождите некоторое время. Затем медленно и осторожно продолжите открывание двери рабочей камеры.
- ▷ Ни в коем случае не вставляйте голову внутрь рабочей камеры.
- ▷ Когда Вы охлаждаете рабочую камеру в режиме 'Cool down', отойдите от устройства назад, так как из открытой двери рабочей камеры будет выходить горячий пар и испарения.

Прерывание последовательности охлаждения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов вследствие прерывания последовательности охлаждения

При преждевременной загрузке рабочей камеры и при прерывании готовки может быть прервана последовательность охлаждения охлаждаемых пищевых продуктов.

- ▷ При планировании времени загрузки, например, при предустановке времени начала программы готовки, всегда обеспечивайте поддержание цепочки непрерывного охлаждения.
- ▷ Не использовать устройство для промежуточного хранения приготавливаемой продукции.
- ▷ Не прерывайте процесс готовки преднамеренно
- ▷ После повторного запуска устройства из-за отключения электропитания длительность повторного запуска выбирайте исходя из состояния продукта.
- ▷ Готовка при низкой температуре (< 65°C) должна выполняться только специалистами.

Рост количества микроорганизмов при 30-65°C

▲ОСТОРОЖНО

Угроза порчи продуктов питания в результате роста количества микроорганизмов в теплой среде (диапазон температур 30 – 65 °C)

Во время поддержания блюд в горячем состоянии или низкотемпературной готовки продуктов питания в результате загрузки рабочей камеры холодными продуктами питания температура рабочей камеры может опуститься настолько, что это приведет к критическому росту количества микроорганизмов.

- ▷ Не загружайте устройство холодными продуктами питания во время низкотемпературной готовки или поддержания блюд в горячем состоянии.
- ▷ Уменьшите количество микроорганизмов на продукте питания перед низкотемпературной готовкой, например, путем обжарки.
- ▷ Готовка при низкой температуре (<65°C) должна выполняться только специалистами.

Выходящий газ

▲ОПАСНОСТЬ

Опасность взрыва выходящего газа

Выходящий газ при воспламенении может взорваться.

- ▷ Во время эксплуатации в целом не производите перемещение устройства.

Недостаток кислорода

▲ ОПАСНОСТЬ

Опасность удушья вследствие нехватки воздуха для дыхания

Недостаточная вентиляция в месте установки во время эксплуатации устройства может стать причиной удушья.

- ▷ Не загромождайте нижнюю зону аппарата.
- ▷ Эксплуатируйте устройство только в безветренных местах.
- ▷ Следите за тем, чтобы установленные устройства приточной и вытяжной вентиляции исправно работали, а также за соблюдением предусмотренных монтажным специалистом правил подвода воздуха.
- ▷ Раз в год проводите техническое обслуживание аппарата.

4.2.2 Включение и выключение пароконвектомата

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 55' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Включение пароконвектомата

1.  Включите пароконвектомат.
2.  Проверьте, горит ли подсветка рабочей камеры, когда устройство выполняет самодиагностику.
3.  Дождитесь, когда программное обеспечение будет готово к работе.

Выключение пароконвектомата после завершения работы

1.  Выполните требуемые очистительные операции в соответствии с планом очистки и технического обслуживания.
2.  Выключите пароконвектомат.
3.  Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы удалить влагу.

Выключение пароконвектомата перед длительными периодами простоя

Перед длительными периодами простоя отключите линии электро-, газо- и водоснабжения.

4.2.3 Так выполняется готовка

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 55' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Загрузка и извлечение готовящейся продукции 66
- Установка и снятие датчика температуры ядра 72
- Использование USB-накопителя 73

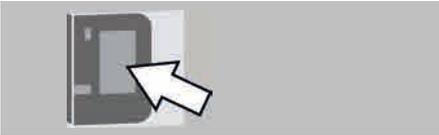
Правила

Загружать в пароконвектомат тарелки разрешено только в режиме регенерирования.

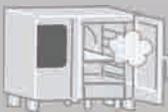
Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать сохраненные профили приготовления блюд или задавать и запускать новые профили в соответствии с типом готовящейся продукции. (См. руководство по эксплуатации)
- Пароконвектомат и используемые дополнительные принадлежности надлежащим образом очищены.
- В рабочей камере отсутствуют посторонние предметы.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками. Сетка на стоке рабочей камеры находится на своем месте.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Заглушка USB-порта закрывает USB-порт.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Вы подготовили готовящуюся продукцию для загрузки в пароконвектомат на загрузочной тележке или на загрузочной тележке для тарелок.

Так выполняется готовка

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Откройте профиль приготовления блюд из книги рецептов или задайте новый профиль. |
| 2. |  | Следите за запросами программного обеспечения. |
| 3. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 4. |  | Загрузите в пароконвектомат подготовленную продукцию. |

4 Так выполняется приготовление блюд

5.		Снова закройте дверь рабочей камеры.
6.		Запустите процедуру готовки.
7.		Дождитесь окончания готовки.
8.		После завершения процедуры готовки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.
9.		Откройте дверь рабочей камеры.
10.		Извлеките приготовленную продукцию.
11.		Снова закройте дверь рабочей камеры.

4.3 Инструкции по использованию аппарата во время готовки

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Безопасное обращение с устройством	62
Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры	64
Загрузка и извлечение приготовляемой продукции	66
Установка и снятие датчика температуры ядра	72
Использование USB-накопителя	73



4.3.1 Безопасное обращение с устройством

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы '*Указания по безопасности*' на странице 25, прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе правилами для безопасной работы и обязательно соблюдать их.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе и в следующих инструкциях указаниями о возможной опасности и обязательно принять предписанные меры предосторожности.

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе '*Указания по безопасности*', раздел '*Средства индивидуальной защиты*' на странице 47 для соответствующих работ.

Действия при обнаружении запаха газа

При обнаружении запаха газа обязательно должны соблюдаться следующие пункты:

- Немедленно остановить подачу газа.
- Тщательно проветрить помещение.
- Не включать электроприборы. Избегать образования искр.
- Эвакуировать людей из здания.
- Уведомить газоснабжающую компанию и при необходимости также пожарную службу с телефона, расположенного за пределами опасной зоны.

Обращение с тяжелыми грузами

Проинформируйте Ваших сотрудников о том, что при подъеме тяжелых емкостей и перемещении тяжелых загрузочных тележек могут возникать усталость, чувство дискомфорта, а также нарушения опорно-двигательного аппарата.

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находятся или находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

Горячий пар / испарения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут вызвать обваривание лица, рук и ног.

- ▷ Всегда сначала откройте дверь рабочей камеры до первого положения фиксации и подождите некоторое время. Затем медленно и осторожно продолжите открывание двери рабочей камеры.
- ▷ Ни в коем случае не вставляйте голову внутрь рабочей камеры.
- ▷ Когда Вы охлаждаете рабочую камеру в режиме 'Cool down', отойдите от устройства назад, так как из открытой двери рабочей камеры будет выходить горячий пар и испарения.

Влажный пол кухни

▲ВНИМАНИЕ

Угроза подскользывания в результате утечки конденсата

Конденсат, капающий на пол при открывании двери рабочей камеры или перелившийся из конденсатного поддона во время перемещения загрузочной тележки, может привести к подскользыванию оператора перед устройством.

- ▷ Пол вокруг устройства держать постоянно сухим.
- ▷ Поддон для сбора конденсата опорожнять минимум раз в день.

Выходящий газ

▲ОПАСНОСТЬ

Опасность взрыва выходящего газа

Выходящий газ при воспламенении может взорваться.

- ▷ Во время эксплуатации в целом не производите перемещение устройства.

Недостаток кислорода

▲ОПАСНОСТЬ

Опасность удушья вследствие нехватки воздуха для дыхания

Недостаточная вентиляция в месте установки во время эксплуатации устройства может стать причиной удушья.

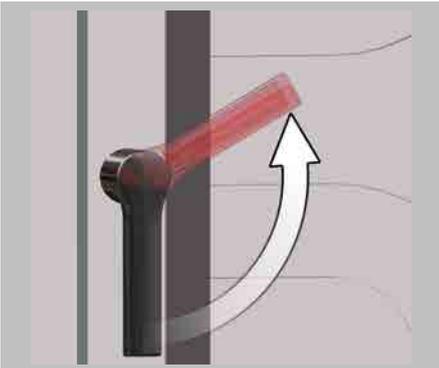
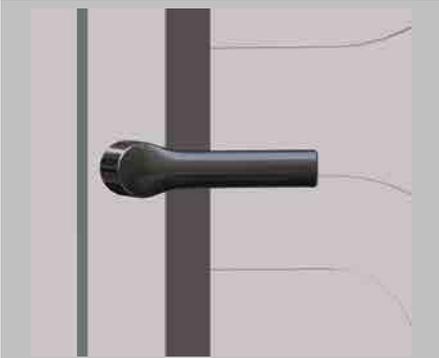
- ▷ Не загромождайте нижнюю зону аппарата.
- ▷ Эксплуатируйте устройство только в безветренных местах.
- ▷ Следите за тем, чтобы установленные устройства приточной и вытяжной вентиляции исправно работали, а также за соблюдением предусмотренных монтажным специалистом правил подвода воздуха.
- ▷ Раз в год проводите техническое обслуживание аппарата.

4.3.2 Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

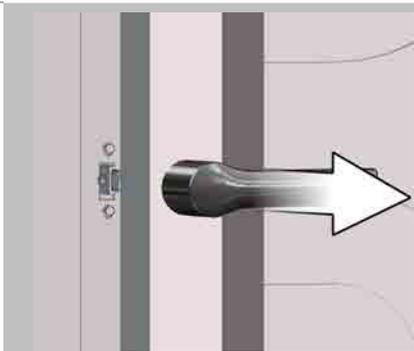
⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 62' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Безопасное открывание двери рабочей камеры

-  1. Поверните дверную ручку вправо вверх и откройте дверь рабочей камеры до первого положения фиксации.
-  2. Подождите некоторое время, чтобы смог выйти пар.

3.



Медленно откройте дверь рабочей камеры.

4.



В аппаратах с правой навеской двери:
Полностью откройте дверь рабочей камеры.
В аппаратах с утапливаемой дверью:
Задвиньте дверь рабочей камеры назад в боковой части пароконвектомата.

Безопасное закрывание двери аппарата

В напольных аппаратах с правой навеской двери:

Прикройте дверь рабочей камеры до положения предварительной фиксации. Затем поверните дверную ручку вниз, чтобы полностью закрыть дверь рабочей камеры.

В напольных аппаратах с утапливаемой дверью:

Потяните дверь рабочей камеры в боковой части пароконвектомата вперед, после чего прикройте ее до положения предварительной фиксации. Затем поверните дверную ручку вниз, чтобы полностью закрыть дверь рабочей камеры.

4.3.3 Загрузка и извлечение приготавливаемой продукции

▲ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 62' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Горячие жидкости

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

Проливание жидкой продукции приготовления может привести к обвариванию лица и рук.

- ▷ Учитывайте максимально допустимый вес загрузки.
- ▷ Используйте только емкости с соответствующими размерами: Размеры GN для загрузочных тележек с U-образными направляющими (стандартное исполнение) или размеры форм для выпечки для загрузочных тележек с L-образными направляющими (исполнение для хлебопекарен).
- ▷ Приспособления для размещения приготавливаемых блюд в соответствии с правилами должны быть правильно задвинуты на Страница 51 в аппаратах размера X.10 или на Страница 52 в аппаратах размера X.20.
- ▷ Загружайте емкости с жидкостями или с приготавливаемой продукцией, которая становится жидкой во время готовки, только на уровне лотков, видимые для всех операторов. Извлечение емкостей с жидкостями или с приготавливаемой продукцией, которая становится жидкой во время готовки, производите всегда в горизонтальном положении.
- ▷ Заблокируйте защиту от проталкивания загрузочной тележки.
- ▷ Во время транспортировки закрывайте крышкой емкости с горячими жидкостями.
- ▷ Следите за тем, чтобы загрузочная тележка не опрокинулась. Данная опасность возникает, если загрузочная тележка перемещается по неровной поверхности или сталкивается с препятствием.
- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

64

Использование загрузочной тележки серии +3

Чтобы использовать загрузочную тележку серии +3 в пароконвектомате Convotherm 4, Вы можете приобрести у производителя легко монтируемый набор для дополнительного оснащения.

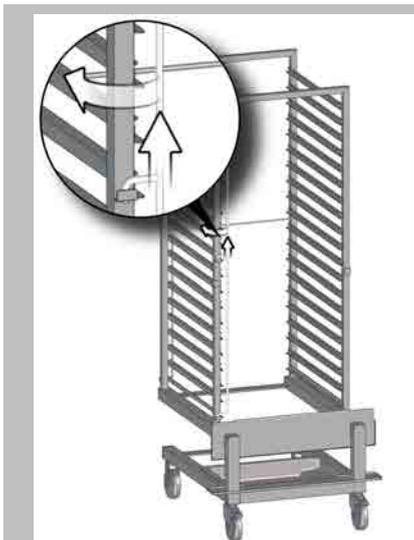
Без проведения указанного дооборудования не загружайте загрузочную тележку серии +3 в пароконвектомат Convotherm 4. Это может привести к повреждению устройства.

Условия

- Загрузочная тележка надлежащим образом очищена и подготовлена.
- Ручка загрузочной тележки снята.
- Стояночные тормоза загрузочной тележки заблокированы.

Загрузка пароконвектомата приготовляемой продукцией

1.



Поднимите защиту от проталкивания в передней части загрузочной тележки и поверните ее влево.

2.



Загрузить загрузочную тележку.

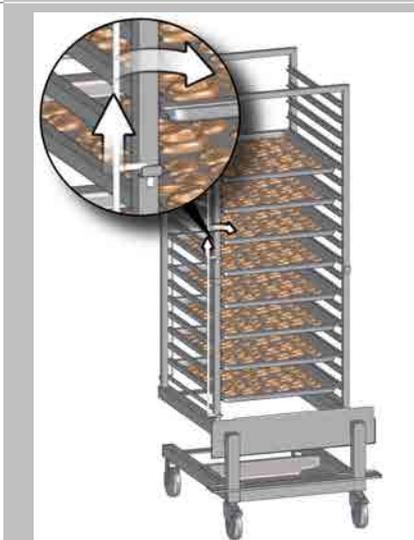
- Начинаяте при этом снизу.
- Емкости, противни или решетки при этом всегда задвигайте до упора на задней защите от проталкивания.

Убедитесь в том, что емкости, противни и решетки были правильно задвинуты согласно указаниям раздела 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 51 или 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 52.

ОСТОРОЖНО! Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

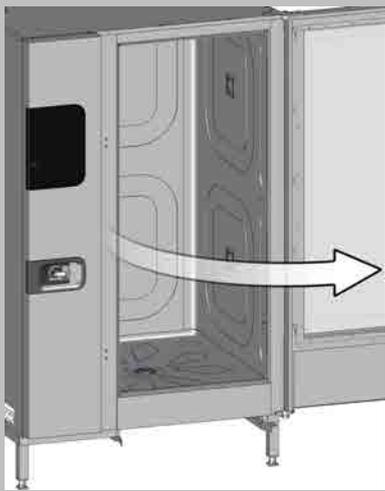
- Следите за тем, чтобы в загруженной тележке не была перегружена передняя часть, т.к. в противном случае загрузочная тележка может опрокинуться во время движения.

3.



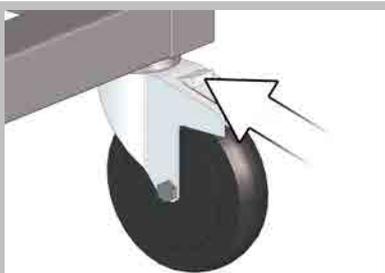
Снова заблокируйте открытую защиту от проталкивания.

4.



Откройте дверь рабочей камеры.

5.



Разблокируйте стояночные тормоза загрузочной тележки.

6.



- Вставьте ручку загрузочной тележки в направляющие спереди на загрузочной тележке.
- Возьмитесь за ручку загрузочной тележки и задвиньте загрузочную тележку до упора в рабочую камеру.

7.



- Снимите ручку загрузочной тележки.
- Положите ручку загрузочной тележки в подходящем и хорошо заметном месте рядом с устройством, но ни в коем случае не на устройство.

ОСТОРОЖНО! Угроза ожога из-за высокой температурой в рабочей камере на всех деталях, которые находятся или находились внутри во время процесса готовки

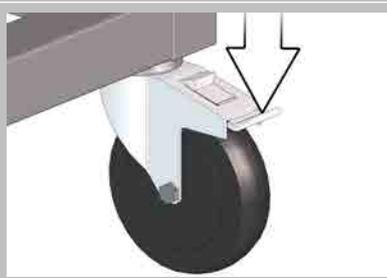
- Используйте средства индивидуальной защиты.
- После задвигания загрузочной тележки снимите ручку загрузочной тележки, чтобы загрузочную тележку можно было выдвинуть при помощи холодной ручки.

8.



Закройте дверь рабочей камеры.

9.



Снова заблокируйте ролики загрузочной тележки.

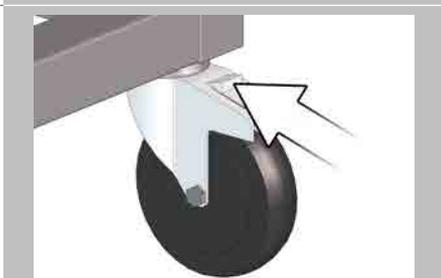
Извлечение готовой продукции

1.



Откройте дверь рабочей камеры.

2.



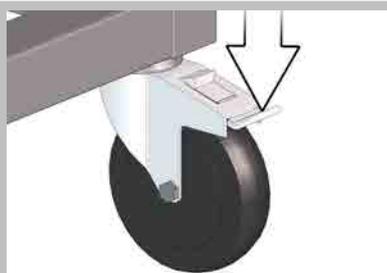
Разблокируйте стояночные тормоза загрузочной тележки.

3.



Вставьте ручку загрузочной тележки в направляющие спереди на загрузочной тележке и извлеките тележку.

4.



Снова заблокируйте ролики загрузочной тележки.

5.



Закройте дверь рабочей камеры.

4.3.4 Установка и снятие датчика температуры ядра

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 62' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

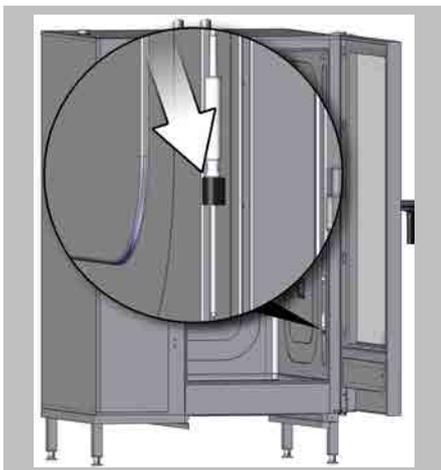
64

Назначение

Если датчик температуры ядра не требуется для процесса готовки, его необходимо спрятать. В противном случае возникает угроза повреждения датчика.

Хранение зонда для измерения температуры внутри продукта в напольных аппаратах

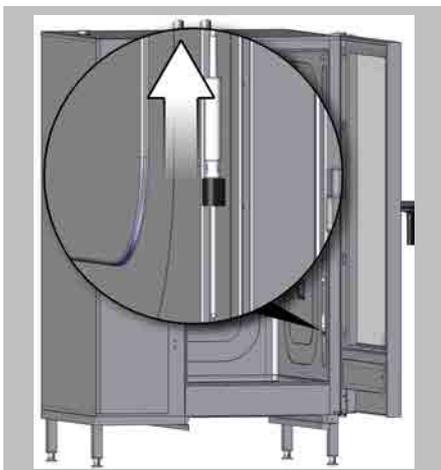
1.



Вставьте датчик температуры ядра в держатель.

Извлечение датчика температуры ядра в напольных аппаратах

1.



Извлеките датчик температуры ядра из держателя.

4.3.5 Использование USB-накопителя

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 62' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

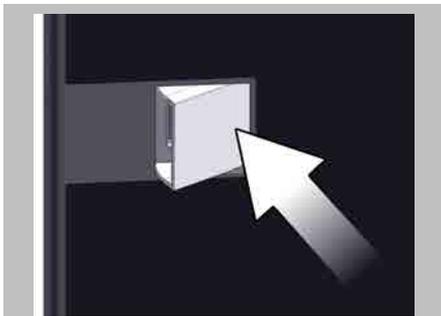
Назначение заглушки USB-порта

Заглушка USB-порта закрывает USB-порт, чтобы исключить попадание водяного пара в электронику управления во время готовки и очистки.

Во время готовки и очистки USB-накопитель должен быть извлечен, а USB-порт должен быть закрыт заглушкой.

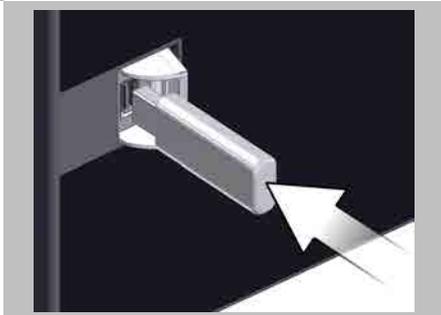
Установка USB-накопителя

1.



Откройте на панели управления заглушку USB-порта.

2.



Вставьте USB-накопитель.
Если USB-накопитель слишком большой, используйте продаваемый в магазине адаптерный кабель.

5 Так выполняется очистка

Назначение данной главы

В этом разделе Вы получите обзорное представление о методах очистки, чистящих средствах и правилах их использования, а также о плане очистки. Мы покажем Вам, как обращаться с пароконвектоматом во время очистки и какие действия должны выполняться при очистке.

В разделе 'Инструкции по основным операциям во время очистки' мы пошагово объясним, как выполняются различные процедуры очистки. В данном разделе мы не будем подробно останавливаться на правилах работы с программным обеспечением или порядке использования элементов аппарата.

Чтобы ознакомиться с порядком работы с программным обеспечением и последовательностью соответствующих операций, обратитесь к руководству по эксплуатации пароконвектомата.

В разделе 'Инструкции по использованию аппарата во время очистки' мы расскажем Вам о конкретных процедурах эксплуатации пароконвектомата и соответствующих дополнительных принадлежностей.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Основные указания по очистке пароконвектомата	75
Инструкции по основным операциям во время очистки	85
Инструкции по использованию аппарата во время очистки	101

5.1 Основные указания по очистке пароконвектомата

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Методы очистки	76
План очистки	79
Чистящие средства	82
Подготовка чистящих средств	84

5.1.1 Методы очистки

Методы очистки

Методы очистки	Описание	Критерии применения
Очистка рабочей камеры без применения чистящих средств	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Представляет собой полностью автоматизированную процедуру, в которой температура и длительность регулируются программно ▪ Рабочая камера очищается только водой без использования чистящих средств 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Между отдельными циклами готовки для удаления очень слабых загрязнений или запахов ▪ После продолжительного простоя пароконвектомата, подвержнутого процедуре интенсивной очистки, например, для удаления пыли
Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами (ConvoClean для системы easy Dial или ConvoClean+ для системы easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Представляет собой полностью автоматизированную процедуру, в которой температура, длительность, добавление чистящих средств и полоскание регулируются программно ▪ Чистящие средства дозируются программно и автоматически подаются в рабочую камеру из присоединенных канистр ▪ Для системы easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Необходимо выбрать один из восьми предустановленных профилей очистки (CL1 - CL4 и CL1d - CL4d) ▪ Для системы easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Необходимо выбрать уровень очистки (1 - 4) ▪ Необходимо выбрать продолжительность очистки (eco, regular, express) ▪ Опционально можно дополнительно выбрать паровую дезинфекцию и/или сушку рабочей камеры 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ежедневная очистка после завершения дневной готовки ▪ Перед первоначальным пуском в эксплуатацию пароконвектомата, чтобы удалить из рабочей камеры все загрязнения, образовавшиеся во время транспортировки, установки и монтажа ▪ После технического обслуживания пароконвектомата, чтобы удалить все загрязнения из рабочей камеры

Методы очистки	Описание	Критерии применения
<p>Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой (ConvoClean для системы easy Dial или ConvoClean+ для системы easyTouch)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Представляет собой полностью автоматизированную процедуру, в которой температура, длительность, добавление чистящих средств и полоскание регулируются программно ▪ Чистящие средства подаются в рабочую камеру по запросу программного обеспечения оператором из флаконов для индивидуальной дозировки ▪ Для системы easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Необходимо выбрать один из восьми предустановленных профилей очистки (CL1 - CL4 и CL1d - CL4d) ▪ Для системы easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Необходимо выбрать уровень очистки (1 - 4) ▪ Необходимо выбрать продолжительность очистки (eco, regular, express) ▪ Опционально можно дополнительно выбрать паровую дезинфекцию и/или сушку рабочей камеры 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ежедневная очистка после завершения дневной готовки ▪ Перед первоначальным пуском в эксплуатацию пароконвектомата, чтобы удалить из рабочей камеры все загрязнения, образовавшиеся во время транспортировки, установки и монтажа ▪ После технического обслуживания пароконвектомата, чтобы удалить все загрязнения из рабочей камеры
<p>Полуавтоматическая очистка рабочей камеры</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Представляет собой полуавтоматическую процедуру, в которой температура и длительность отдельных этапов очистки регулируются программно ▪ Чистящие средства распыляются в рабочей камере вручную ▪ Рабочая камера промывается вручную при помощи ручного душа 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ежедневная очистка после завершения дневной готовки ▪ Для дополнительной обработки после завершения полностью автоматической очистки рабочей камеры, если были удалены не все загрязнения ▪ Перед первоначальным пуском в эксплуатацию пароконвектомата, чтобы удалить из рабочей камеры все загрязнения, образовавшиеся во время транспортировки, установки и монтажа ▪ После технического обслуживания пароконвектомата, чтобы удалить все загрязнения из рабочей камеры

Методы очистки	Описание	Критерии применения
Очистка рабочей камеры только с ополаскивателем из присоединенной канистры или с индивидуальной дозировкой (только для easyTouch, профиль очистки ConvoCare)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Представляет собой полностью автоматизированную процедуру, в которой температура, длительность, добавление ополаскивателя и полоскание регулируются программно ▪ Ополаскиватель в дозированном виде автоматически подается в рабочую камеру из присоединенных канистр или по запросу программного обеспечения оператором из флаконов для индивидуальной дозировки 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Для дополнительной обработки после завершения полностью автоматической или полуавтоматической очистки рабочей камеры, если были удалены не все загрязнения ▪ При образовании белых мутных отложений или потемнений внутри рабочей камеры
Очистка рабочей камеры вручную	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Исключительно ручная процедура без программной поддержки <ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочая камера не разогревается ▪ Продолжительность обработки чистящим средством контролирует оператор ▪ Чистящие средства распыляются в рабочей камере вручную ▪ Рабочая камера промывается вручную при помощи ручного душа 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ В остывшей рабочей камере между отдельными циклами готовки для удаления загрязнений или запахов ▪ Для дополнительной обработки после завершения полностью автоматической или полуавтоматической очистки рабочей камеры, если были удалены не все загрязнения ▪ Для очистки точечных зон внутри рабочей камеры, например, сток рабочей камеры ▪ При образовании белых мутных отложений или потемнений внутри рабочей камеры

5.1.2 План очистки

Обзор

На следующем рисунке показан газовый пароконвектомат размера 20.20, репрезентативно представляющий все напольные аппараты:



Поз.	Название
1	Наружная сторона корпуса аппарата
2	Рабочая камера
3	Гигиенический вставной уплотнитель
4	Двойная стеклянная дверь
5	Дверь рабочей камеры
6	Поперечное уплотнение над защитной перегородкой для предварительного разогрева
7	Сток рабочей камеры с сеткой
8	Капельный поддон устройства
9	Поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке
10	Ворсовая решетка

Ежедневная очистка

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Рабочая камера	<i>Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на напольных аппаратах на странице 93</i>	ConvoClean new или forte
	<i>Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами на странице 88</i>	ConvoClean new или forte и ConvoCare
	<i>Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой на странице 90</i>	ConvoClean new S или forte S и ConvoCare S
Сток рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Удаление остатков ▪ промыть, чтобы предотвратить засорение ▪ Нанести чистящее средство и смыть водой 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ При помощи ручного душа со сматывающимся шлангом ▪ ConvoClean new или forte

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Опорожнить поддон для сбора конденсата загрузочной тележки на странице 109 ▪ Очистить вручную мягкой, не абразивной губкой ▪ Прополоскать водой 	Бытовые моющие средства
Наружная сторона корпуса аппарата	вручную очистить мягкой тряпкой	Бытовой очиститель для высококачественной стали
Ежедневная проверка рабочей камеры на наличие белых мутных отложений или потемнений <ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка только по необходимости 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ручная: <ul style="list-style-type: none"> ▪ нанести средство на холодную поверхность ▪ Дать впитаться в течение 10 мин ▪ протереть мягкой, не абразивной губкой ▪ смыть или ▪ С профилем очистки ConvoCare (только для easyTouch) 	ConvoCare
Емкости, противни, решетки и прочие принадлежности, используемые для готовки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистить вручную мягкой, не абразивной губкой ▪ Прополоскать водой 	Бытовые моющие средства

Еженедельная очистка

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Двойная стеклянная дверь, изнутри	<i>Так выполняется очистка двойной стеклянной двери на странице 98</i>	Бытовой очиститель для стекла
Рабочая камера за всасывающим кожухом	<i>Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом на странице 99</i>	ConvoClean new или forte
Гигиенический вставной уплотнитель вокруг двери рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную везде протереть мягкой тряпкой с добавлением чистящего средства ▪ Тщательно протереть мягкой тряпкой с добавлением чистой воды ▪ Вытереть насухо мягкой тряпкой. ▪ Прикрыть дверь рабочей камеры для высыхания гигиенического вставного уплотнителя (не закрывать полностью). 	Бытовые моющие средства
Поперечное уплотнение над защитной перегородкой для предварительного разогрева на двери рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную протереть мягкой тряпкой с добавлением чистящего средства ▪ Тщательно протереть мягкой тряпкой с добавлением чистой воды ▪ Вытереть насухо мягкой тряпкой. 	ConvoClean new или forte

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Дверь рабочей камеры, дверной капельный поддон и капельный поддон устройства	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную очистить мягкой тряпкой с добавлением чистящего средства ▪ Тщательно протереть мягкой тряпкой с добавлением чистой воды ▪ Вытереть насухо мягкой тряпкой. 	ConvoClean new или forte
Ворсовая решетка/вентилятор, дно рабочей камеры с левой стороны	вручную очистить слегка увлажненной тряпкой	Бытовые моющие средства

Ежемесячная очистка

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Гигиенический вставной уплотнитель, интенсивно	<i>Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя на странице 100</i>	Бытовые моющие средства

5.1.3 Чистящие средства

Чистящие средства

Используйте для очистки пароконвектомата и его дополнительных принадлежностей только указанные здесь чистящие средства.

Средство	Применение	Вариант исполнения
ConvoClean new для легких загрязнений ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей	Очистка рабочей камеры ▪ Вручную ▪ Полуавтоматическая	Распылительный баллончик
	Полностью автоматическая очистка рабочей камеры	Присоединенные к системе очистки канистры с чистящим средством под пароконвектоматом
ConvoClean forte для обычных и сильных загрязнений ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей	Очистка рабочей камеры ▪ Вручную ▪ Полуавтоматическая	Распылительный баллончик
	Полностью автоматическая очистка рабочей камеры	Присоединенные к системе очистки канистры с чистящим средством под пароконвектоматом
ConvoCare K (концентрат)	Для смешивания готового к применению раствора ConvoCare в заданной пропорции компонентов смеси	-
ConvoCare Ополаскиватель в заданной пропорции компонентов смеси ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей	▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ▪ Очистка рабочей камеры только с ополаскивателем (только для easyTouch, профиль очистки ConvoCare)	Присоединенные к системе очистки канистры с чистящим средством под пароконвектоматом
	Ручная последующая обработка рабочей камеры	Распылительный баллончик
ConvoClean new S для легких загрязнений	Полностью автоматическая очистка рабочей камеры	Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл
ConvoClean forte S для обычных и сильных загрязнений	Полностью автоматическая очистка рабочей камеры	Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл
ConvoCare S	▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ▪ Очистка рабочей камеры только с ополаскивателем (только для easyTouch, профиль очистки ConvoCare)	Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл
Бытовой очиститель для высококачественной стали	Уход за наружными стенками пароконвектомата	-

Средство	Применение	Вариант исполнения
Бытовой очиститель для стекла	Очистка двойной стеклянной двери	-
Бытовое, безопасное для кожи, не содержащее щелочи, pH-нейтральное моющее средство с нейтральным запахом	<ul style="list-style-type: none">Очистка конструктивных элементов и дополнительных принадлежностей согласно соответствующим инструкциямОчистка емкостей, противней, решеток и прочих используемых для готовки принадлежностей	-

Обращение с чистящими средствами

При использовании некоторых чистящих средств необходимо носить индивидуальное защитное снаряжение.

Необходимо соблюдать указания главы 'Индивидуальное защитное снаряжение на странице 47' и текущих версий паспортов безопасности материалов ЕС, относящихся к чистящим средствам ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (концентрат), ConvoClean forte S, ConvoClean new S и ConvoCare S.

Владелец пароконвектомата обязан регулярно инструктировать персонал.

5.1.4 Подготовка чистящих средств

Подготовка чистящих средств

Поставляемая форма	Обращение / применение	Чистящие средства
Распылительный баллончик	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Если распылительный баллончик не используется, никогда не оставляйте его на длительное время под давлением. Медленно отверните головку насоса, чтобы выпустить сжатый воздух. ▪ Ежедневно производите промывку распылительного баллончика. ▪ После каждого применения промойте сопло, удлинение сопла и патрубков сопла. ▪ Не храните распылительные баллончики с чистящими средствами в непосредственной близости от пароконвектомата, храните их только в специальных помещениях вдали от пищевых продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
Канистры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Присоедините канистры с чистящими средствами к системе очистки пароконвектомата. ▪ Перед каждой полностью автоматической очисткой рабочей камеры убедитесь в достаточном уровне чистящих средств в канистрах. ▪ Не храните запасные канистры с чистящими средствами в непосредственной близости от пароконвектомата, храните их только в специальных помещениях вдали от пищевых продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Используйте средство Convo Care K (концентрат) только для смешивания готового раствора ConvoCare (в заданной пропорции компонентов смеси) в пустой канистре. ▪ Не храните канистры со средством Convo Care K в непосредственной близости от пароконвектомата, храните их только в специальных помещениях вдали от пищевых продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convo Care K (концентрат)
Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Извлекайте флаконы из коробки для транспортировки и хранения только непосредственно перед использованием чистящего средства. ▪ Открывайте крышку флакона только непосредственно перед применением чистящего средства. ▪ Пустой, промытый водой и снова закрытый флакон отправьте на вторичную переработку. ▪ Храните запасные флаконы с чистящими средствами только в транспортной картонной упаковке. Не храните коробки с чистящими средствами в непосредственной близости от пароконвектомата, храните их только в специальных помещениях вдали от пищевых продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoCare S

5.2 Инструкции по основным операциям во время очистки

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Безопасность работ при очистке	86
Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами	88
Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой	90
Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на напольных аппаратах	93
Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств	96
Так выполняется очистка двойной стеклянной двери	98
Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом	99
Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя	100

5.2.1 Безопасность работ при очистке

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы '*Указания по безопасности*' на странице 25, прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе правилами для безопасной работы и обязательно соблюдать их.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе и в следующих инструкциях указаниями о возможной опасности и обязательно принять предписанные меры предосторожности.

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе '*Указания по безопасности*', раздел '*Средства индивидуальной защиты*' на странице 47 для соответствующих работ.

Мойка устройства водой

ОПАСНОСТЬ

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

Попадание воды на наружные элементы устройства может привести к короткому замыканию, а при контакте с устройством - к поражению электрическим током.

- ▷ На разбрызгивайте воду на наружные элементы устройства.
- ▷ Держите всегда закрытой заглушку USB-порта во время очистки.

Горячие поверхности

ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов из-за высокой температуры внутренних и внешних деталей устройства

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находятся или находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам. Прикосновение к вытяжному патрубку и газоотводному патрубку также может привести к ожогам.

- ▷ Перед началом работ по очистке дождитесь, когда температура рабочей камеры опустится ниже 60°C, или охладите рабочую камеру в режиме '*Cool down*'.
- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

Попадание брызг воды в горячую рабочую камеру

ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода попадает в горячую рабочую камеру (например, из ручного душа), образующийся в ней пар может привести к ожогам.

- ▷ Перед началом работ по очистке дождитесь, когда температура рабочей камеры опустится ниже 60°C, или охладите рабочую камеру в режиме '*Cool down*'.

Контакт с чистящими средствами

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания

Чистящее средство ConvoClean new (S) и ополаскиватель ConvoCare (S) вызывают раздражение кожи, глаз и органов дыхания при прямом контакте. Чистящее средство ConvoClean forte (S) вызывает химические ожоги кожи, глаз и органов дыхания при прямом контакте.

- ▷ Не вдыхайте пары и распыляемый туман данных чистящих средств и ополаскивателей.
- ▷ Избегайте попадания чистящих средств и ополаскивателей в глаза, на кожу и слизистую оболочку
- ▷ Не распыляйте чистящие средства и ополаскиватели в рабочей камере, имеющей температуру более 60°C, т.к. в противном случае едкие или раздражающие пары чистящих средств выделяются в большем объеме.
- ▷ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры с присоединенными канистрами не открывайте дверь рабочей камеры.
- ▷ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой открывайте дверь рабочей камеры ТОЛЬКО по требованию программного обеспечения.
- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

5.2.2 Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасность работ при очистке*' на странице 86 'правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

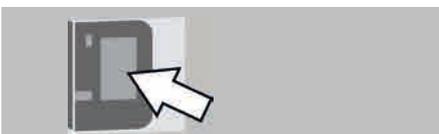
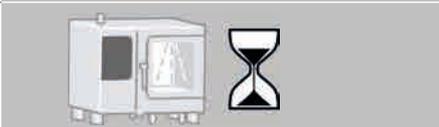
Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Опорожнить поддон для сбора конденсата загрузочной тележки 109
- Замена канистры с ополаскивателем 103
- Замена канистры с чистящим средством 105

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры. В рабочей камере отсутствуют посторонние предметы.
- Все емкости, противни и решетки, а также возможные прочие дополнительные принадлежности удалены из рабочей камеры.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками. Сетка на стоке рабочей камеры находится на своем месте.
- Поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке (опционально в загрузочной тележке для тарелок) пустой.
- Пустая загрузочная тележка (опционально загрузочная тележка для тарелок) задвинута в рабочую камеру.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- Вы подготовили необходимые вспомогательные средства в соответствии с Вашей программой очистки. См. '*Подготовка чистящих средств*' на странице 84'.

Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами

1.  Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки.
2.  Дождитесь завершения процедуры очистки.
3.  После завершения процедуры очистки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.

4.		<ul style="list-style-type: none">▪ Откройте дверь рабочей камеры и проверьте результат очистки. Рабочая камера должна быть визуально чистой и не иметь запаха остатков продуктов питания или чистящего средства.▪ Проверьте рабочую камеру на наличие возможных посторонних предметов, занесенных в нее во время очистки. При необходимости удалите их.▪ Если требуется дополнительная обработка, очистите и вымойте рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.
5.		<p>Опорожните поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке и промойте его водой.</p>
6.		<p>Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.</p>

5.2.3 Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасность работ при очистке*' на странице 86 'правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

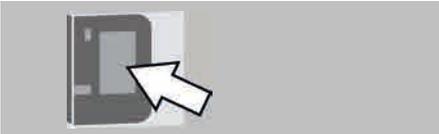
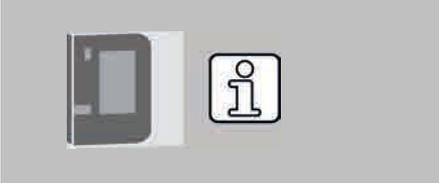
Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Опорожнить поддон для сбора конденсата загрузочной тележки 109
- Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки 107

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры. В рабочей камере отсутствуют посторонние предметы.
- Все емкости, противни и решетки, а также возможные прочие дополнительные принадлежности удалены из рабочей камеры.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками. Сетка на стоке рабочей камеры находится на своем месте.
- Поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке (опционально в загрузочной тележке для тарелок) пустой.
- Пустая загрузочная тележка (опционально загрузочная тележка для тарелок) задвинута в рабочую камеру.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- Вы подготовили необходимые вспомогательные средства в соответствии с Вашей программой очистки. См. '*Подготовка чистящих средств*' на странице 84'.

Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки. |
| 2. |  | Ожидайте, пока выполняется этап замачивания (ок. 5-10 минут в зависимости от профиля очистки). |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ После завершения этапа замачивания раздается звуковой сигнал. ▪ Поступает запрос, требующий от Вас загрузить чистящее средство. ▪ Необходимое количество флаконов для индивидуальной дозировки отображается программой на экране. |

4.		Откройте дверь рабочей камеры.
5.		Добавьте чистящее средство из флаконов для индивидуальной дозировки в рабочую камеру. Для выполнения данной процедуры при необходимости извлеките загрузочную тележку из рабочей камеры и после добавления чистящего средства снова задвиньте ее назад в рабочую камеру.
6.		Закройте дверь рабочей камеры.
7.		Ожидайте, пока выполняется этап очистки (ок. 30-60 минут в зависимости от профиля очистки).
При использовании блока управления easyTouch при выборе продолжительности очистки 'Express' пункты 8 - 12 данной инструкции не требуются.		
8.		<ul style="list-style-type: none"> После завершения этапа очистки раздается звуковой сигнал. Поступает запрос, требующий от Вас загрузить ополаскиватель. Необходимое количество флаконов для индивидуальной дозировки отображается программой на экране. <p>В зависимости от жесткости воды и степени известковых отложений в устройстве в исключительных случаях Вы можете пропустить этап добавления ополаскивателя.</p>
9.		Откройте дверь рабочей камеры.
10.		Добавьте ополаскиватель из флаконов для индивидуальной дозировки в рабочую камеру. Для выполнения данной процедуры при необходимости извлеките загрузочную тележку из рабочей камеры и после добавления ополаскивателя снова задвиньте ее назад в рабочую камеру.
11.		Закройте дверь рабочей камеры.
12.		Ожидайте, пока выполняется последний этап очистки (ок. 20-30 минут в зависимости от профиля очистки).
13.		<ul style="list-style-type: none"> После завершения последнего этапа очистки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.

14.



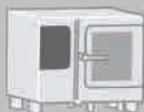
- Откройте дверь рабочей камеры и проверьте результат очистки. Рабочая камера должна быть визуально чистой и не иметь запаха остатков продуктов питания или чистящего средства.
- Проверьте рабочую камеру на наличие возможных посторонних предметов, занесенных в нее во время очистки. При необходимости удалите их.
- Если требуется дополнительная обработка, очистите и вымойте рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.

15.



Опорожните поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке и промойте его водой.

16.



Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

5.2.4 Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на напольных аппаратах

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасность работ при очистке*' на странице 86 'правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

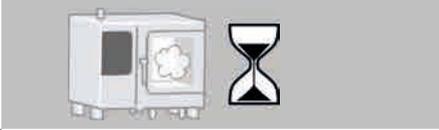
Вы должны знать эти правила работы:

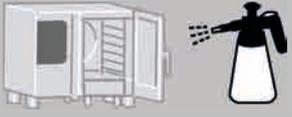
- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха 111
- Опорожнить поддон для сбора конденсата загрузочной тележки 109

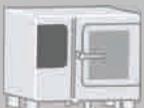
Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры. В рабочей камере отсутствуют посторонние предметы.
- Все емкости, противни и решетки, а также возможные прочие дополнительные принадлежности удалены из рабочей камеры.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками. Сетка на стоке рабочей камеры находится на своем месте.
- Поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке (опционально в загрузочной тележке для тарелок) пустой.
- Пустая загрузочная тележка (опционально загрузочная тележка для тарелок) задвинута в рабочую камеру.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- Вы подготовили необходимые вспомогательные средства в соответствии с Вашей программой очистки. См. '*Подготовка чистящих средств*' на странице 84'.

Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на напольных аппаратах

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки. |
| 2. |  | Ожидайте, пока выполняется этап замачивания (ок. 10 минут). |
| 3. | После завершения этапа замачивания раздается звуковой сигнал. Поступает запрос, требующий от Вас распылить чистящее средство. | |
| 4. |  | Откройте дверь рабочей камеры |

5.		Выдвиньте загрузочную тележку (опционально загрузочную тележку для тарелок) из рабочей камеры.
6.		Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру.
7.		Обработайте рабочую камеру, всасывающий кожух, область за всасывающим кожухом и сток рабочей камеры чистящим средством из распылительного баллончика.
8.		Снова зафиксируйте всасывающий кожух.
9.		Задвиньте загрузочную тележку (опционально загрузочную тележку для тарелок) назад в рабочую камеру.
10.		Обработайте загрузочную тележку (опционально загрузочную тележку для тарелок) чистящим средством из распылительного баллончика.
11.		Закройте дверь рабочей камеры.
12.		Ожидайте, пока выполняется этап очистки (ок. 10 минут).
13.		После завершения этапа очистки раздается звуковой сигнал. Следует требование промыть рабочую камеру.
14.		Откройте дверь рабочей камеры.
15.		Загрузочную тележку (опционально загрузочную тележку для тарелок) тщательно промойте ручным душем.
16.		Выдвиньте загрузочную тележку (опционально загрузочную тележку для тарелок) из рабочей камеры.
17.		Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру.

18.		<p>Тщательно промойте ручным душем рабочую камеру, всасывающий кожух, область за всасывающим кожухом и сток рабочей камеры.</p> <p>ОСТОРОЖНО! Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством или ополаскивателем при недостаточном выполаскивании</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если аппарат не оборудован ручным душем, используйте для выполаскивания вместо ручного душа струю воды из внешнего источника или тщательно протрите рабочую камеру, дополнительные принадлежности и область за всасывающим кожухом мягкой тряпкой с большим количеством воды.
19.		<p>Снова зафиксируйте всасывающий кожух.</p>
20.		<p>Проверьте результат очистки. Рабочая камера должна быть визуально чистой и не иметь запаха остатков продуктов питания или чистящего средства. Если требуется дополнительная обработка, очистите и выполоскайте рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.</p>
21.		<p>Опорожните поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке и промойте его водой.</p>
22.		<p>Задвиньте загрузочную тележку (опционально загрузочную тележку для тарелок) назад в рабочую камеру.</p>
23.		<p>Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.</p>

5.2.5 Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке на странице 86' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

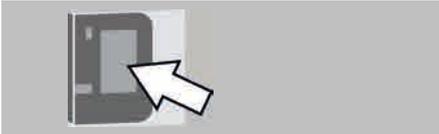
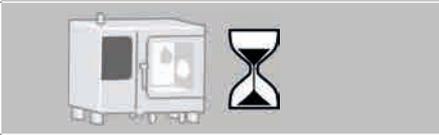
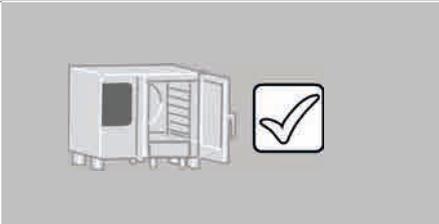
Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Опорожнить поддон для сбора конденсата загрузочной тележки 109
- Установка и снятие датчика температуры ядра 72

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры. В рабочей камере отсутствуют посторонние предметы.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками. Сетка на стоке рабочей камеры находится на своем месте.
- Поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке (опционально в загрузочной тележке для тарелок) пустой.
- Загрузочная тележка (опционально загрузочная тележка для тарелок) задвинута в рабочую камеру.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.

Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств

1.  Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки.
2.  Дождитесь завершения процедуры очистки.
3.  После завершения процедуры очистки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.
4. 
 - Откройте дверь рабочей камеры и проверьте, был ли достигнут ожидаемый результат очистки.
 - Проверьте рабочую камеру на наличие возможных посторонних предметов, занесенных в нее во время очистки. При необходимости удалите их.
 - При необходимости очистите и выполоскайте рабочую камеру вручную или с использованием другого профиля очистки.

5.



Опорожните поддон для сбора конденсата загрузочной тележки.

6.



Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

5.2.6 Так выполняется очистка двойной стеклянной двери

⚠ Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке' на странице 86 'правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

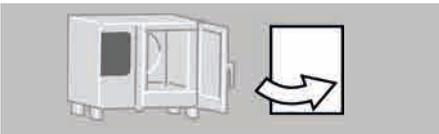
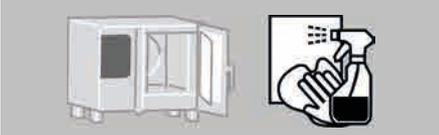
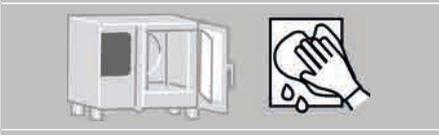
Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Разблокировка и блокировка внутренней стеклянной двери 115

Условия

- Вы подготовили необходимое чистящее средство, бытовой стеклоочиститель.
- Вы подготовили несколько (минимум три) чистых и мягких тряпок.
- После последнего рабочего цикла дверь рабочей камеры остыла до комнатной температуры.

Так выполняется очистка двойной стеклянной двери

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Откройте дверь рабочей камеры и поверните в сторону внутреннее стекло двойной стеклянной двери. |
| 2. |  | Очистите обе поверхности внутреннего и наружного стекла двойной стеклянной двери при помощи мягкой, чистой тряпки и чистящего средства. Следите за тем, чтобы на стекле не остались царапины. |
| 3. |  | Протрите обе поверхности внутреннего и наружного стекла двойной стеклянной двери при помощи мягкой, чистой тряпки и чистой воды. |
| 4. |  | Протрите насухо обе поверхности внутреннего и наружного стекла двойной стеклянной двери при помощи мягкой, чистой тряпки. |
| 5. |  | Верните в исходное положение внутреннее стекло двери рабочей камеры и заблокируйте его. |

5.2.7 Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке на странице 86' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

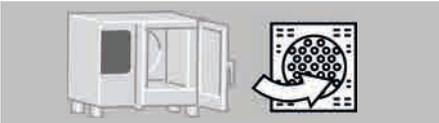
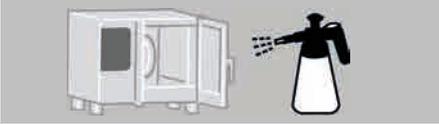
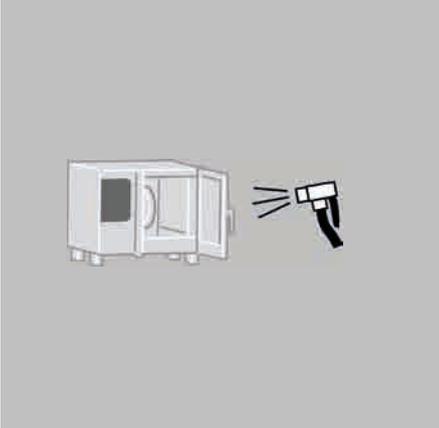
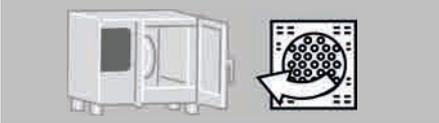
Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха 111

Условия

- Вы подготовили необходимое чистящее средство, ConvoClean new или ConvoClean forte в распылительном баллончике. См. 'Подготовка чистящих средств на странице 84'.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Загрузочная тележка выдвинута из рабочей камеры.

Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом

1.		Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру.
2.		Со всех сторон обработайте всасывающий кожух и область за всасывающим кожухом чистящим средством из распылительного баллончика.
3.		Оставьте чистящее средство на 10 - 20 минут.
4.		Тщательно промойте ручным душем со всех сторон всасывающий кожух, область за всасывающим кожухом и всю рабочую камеру. При сильном загрязнении Вы можете повторить процедуру очистки. ОСТОРОЖНО! Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством или ополаскивателем при недостаточном выполаскивании <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если аппарат не оборудован ручным душем, используйте для выполаскивания вместо ручного душа струю воды из внешнего источника или тщательно протрите рабочую камеру, дополнительные принадлежности и область за всасывающим кожухом мягкой тряпкой с большим количеством воды.
5.		Снова зафиксируйте всасывающий кожух.
6.		Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

5.2.8 Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке' на странице 86 'правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

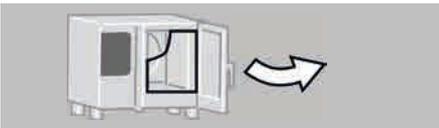
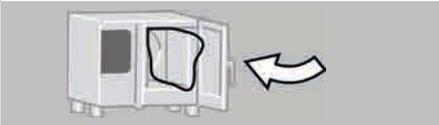
Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя 113

Условия

- Вы подготовили необходимое чистящее средство, бытовое моющее средство.
- Вы подготовили несколько (минимум три) чистых и мягких тряпок.

Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Откройте дверь рабочей камеры и снимите гигиенический вставной уплотнитель. |
| 2. |  | Очистите гигиенический вставной уплотнитель в мойке при помощи мягкой, чистой тряпки и чистящего средства. |
| 3. |  | Промойте гигиенический вставной уплотнитель в мойке при помощи мягкой, чистой тряпки и чистой воды. |
| 4. |  | Тщательно насухо протрите гигиенический вставной уплотнитель мягкой, чистой тряпкой. |
| 5. |  | Установите гигиенический вставной уплотнитель на место по периметру проема рабочей камеры. |
| 6. |  | Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы гигиенический вставной уплотнитель мог полностью высохнуть. |

5.3 Инструкции по использованию аппарата во время очистки

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Безопасное обращение с устройством	102
Замена канистры с ополаскивателем	103
Замена канистры с чистящим средством	105
Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки	107
Опорожнить поддон для сбора конденсата загрузочной тележки	109
Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха	111
Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя	113
Разблокировка и блокировка внутренней стеклянной двери	115



5.3.1 Безопасное обращение с устройством

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы 'Указания по безопасности на странице 25', прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе правилами для безопасной работы и обязательно соблюдать их.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе и в следующих инструкциях указаниями о возможной опасности и обязательно принять предписанные меры предосторожности.

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе 'Указания по безопасности', раздел 'Средства индивидуальной защиты на странице 47' для соответствующих работ.

Горячие поверхности

▲ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов из-за высокой температуры внутренних и внешних деталей устройства

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находятся или находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам. Прикосновение к вытяжному патрубку и газоотводному патрубку также может привести к ожогам.

- ▷ Перед началом работ по очистке дождитесь, когда температура рабочей камеры опустится ниже 60°C, или охладите рабочую камеру в режиме 'Cool down'.
- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

Контакт с чистящими средствами

▲ОСТОРОЖНО

Опасность химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания

Чистящее средство ConvoClean new (S) и ополаскиватель ConvoCare (S) вызывают раздражение кожи, глаз и органов дыхания при прямом контакте. Чистящее средство ConvoClean forte (S) вызывает химические ожоги кожи, глаз и органов дыхания при прямом контакте.

- ▷ Не вдыхайте пары и распыляемый туман данных чистящих средств и ополаскивателей.
- ▷ Избегайте попадания чистящих средств и ополаскивателей в глаза, на кожу и слизистую оболочку
- ▷ Не распыляйте чистящие средства и ополаскиватели в рабочей камере, имеющей температуру более 60°C, т.к. в противном случае едкие или раздражающие пары чистящих средств выделяются в большем объеме.
- ▷ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры с присоединенными канистрами не открывайте дверь рабочей камеры.
- ▷ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой открывайте дверь рабочей камеры ТОЛЬКО по требованию программного обеспечения.
- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

5.3.2 Замена канистры с ополаскивателем

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасное обращение с устройством' на странице 102' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требваемые вспомогательные средства

- 1 пустая канистра (10 л) для ополаскивателя ConvoCare
- Достаточное количество (ок. 10 л) умягченной воды (спецификация согласно главе 'Технические характеристики', тема 'Качество воды' в руководстве по монтажу)
- Концентрат ConvoCare K (0.33 л)

Смешивание ополаскивателя ConvoCare в канистре

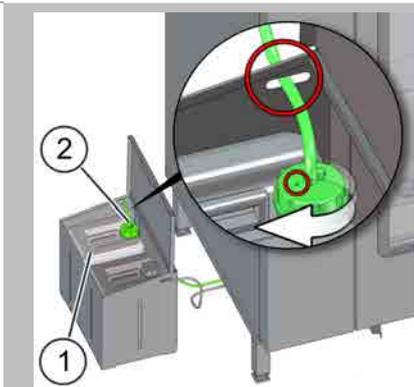
Для предотвращения нежелательного образования пены при смешивании ополаскивателя из концентрата ConvoCare K и умягченной воды действуйте следующим образом:

- | | | |
|----|--|--|
| 1. | | Откройте пустую канистру (1). |
| 2. | | Залейте в канистру умягченную воду (2) до уровня немного ниже отметки 10 л (4). |
| 3. | | Затем осторожно залейте 0.33л концентрата ConvoCare K (3) в канистру (1). |
| 4. | | Проверьте уровень жидкости в канистре: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если уровень находится ниже отметки 10 л (4), осторожно добавьте необходимое количество умягченной воды (2). ▪ Если уровень находится выше отметки 10 л (4), концентрация ополаскивателя немного ниже указанной. Вы также можете использовать ополаскиватель в меньшей концентрации. |
| 5. | | Закройте канистру и покачайте ее в разные стороны для тщательного смешивания жидкостей. |

Замена канистры с ополаскивателем

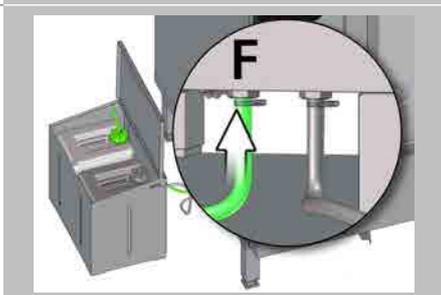
- | | | |
|----|--|--|
| 1. | | Извлеките пробку из канистры для смешивания ополаскивателя ConvoCare. |
| 2. | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Определите канистру, которая при помощи (зеленого) шланга присоединена к патрубку (F) для ополаскивателя внизу в левой части устройства. ▪ С выбранной канистры снимите (зеленый) подающий шланг (2) с насадкой. ▪ Удалите пустую канистру для ополаскивателя. |

3.



- Подготовьте новую полную канистру (1) с ополаскивателем.
- Вставьте (зеленый) подающий шланг с насадкой (2) в полную канистру (1) и прикрутите его.
- Следите за тем, чтобы шланг был проложен без перегибов, а вентиляционное отверстие на крышке канистры оставалось свободным.

4.



- Проверьте установку канистр:
 - Канистры запрещено устанавливать выше уровня опорной поверхности устройства.
 - Уровень опорной поверхности канистры не должен находиться более чем на 1 метр ниже переборочных штуцерных соединений.
- Проверьте правильное подключение.
 - Ополаскиватель должен быть подведен к патрубку аппарата F. (Сплошной цвет зеленый.)

5.3.3 Замена канистры с чистящим средством

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

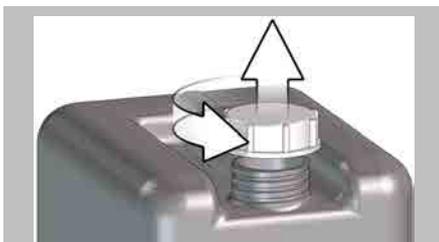
Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 102' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемые вспомогательные средства

- Сменная канистра с ConvoClean new или ConvoClean forte

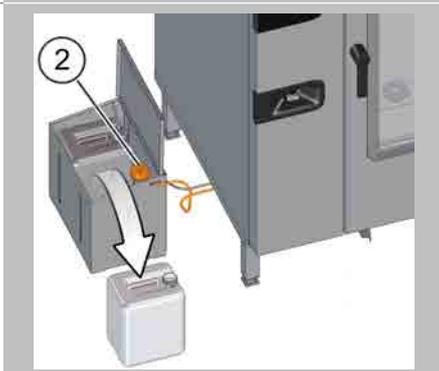
Замена канистры с чистящим средством

1.



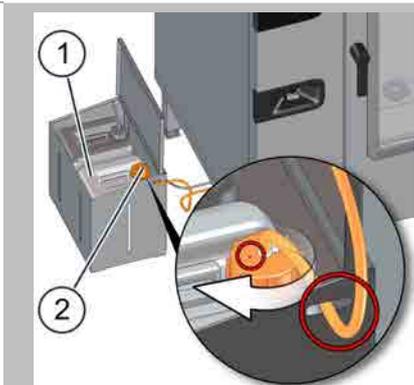
Удалите пробку на сменной канистре с чистящим средством ConvoClean new или ConvoClean forte.

2.



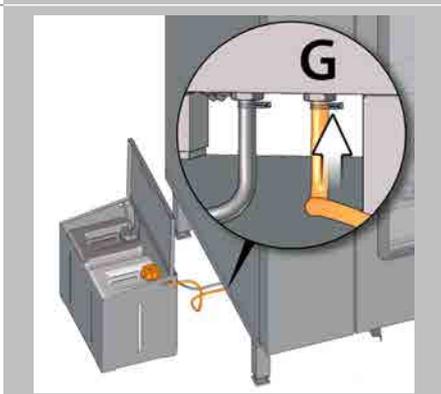
- Определите канистру, которая при помощи (красного) шланга присоединена к патрубку (G) для чистящего средства внизу в левой части устройства.
- С выбранной канистры снимите (красный) подающий шланг (2) с насадкой.
- Удалите пустую канистру для чистящего средства.

3.



- Подготовьте новую полную канистру (1) с чистящим средством.
- Вставьте (красный) подающий шланг с насадкой (2) в полную канистру (1) и прикрутите его.
- Следите за тем, чтобы шланг был проложен без перегибов, а вентиляционное отверстие на крышке канистры оставалось свободным.

4.



- Проверьте установку канистр:
 - Канистры запрещено устанавливать выше уровня опорной поверхности устройства.
 - Уровень опорной поверхности канистры не должен находиться более чем на 1 метр ниже переборочных штуцерных соединений.
- Проверьте правильное подключение.
 - Чистящее средство должно быть подведено к патрубку аппарата G. (Сплошной цвет красный.)

5.3.4 Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 102' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

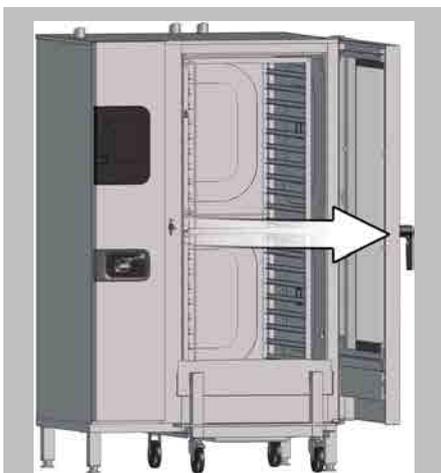
- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Подготовка чистящих средств 84

Условия

- Вы запустили профиль полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой. Программа требует от Вас загрузить в рабочую камеру чистящее средство или ополаскиватель из флаконов для индивидуальной дозировки.
- Вы подготовили необходимые флаконы для индивидуальной дозировки с чистящим средством и ополаскивателем в соответствии с Вашей программой очистки. См. '*Подготовка чистящих средств*' на странице 84'

Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки

1.

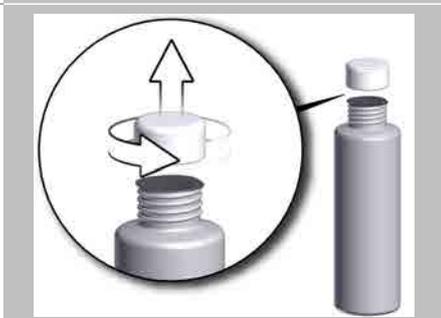


- Открывайте дверь рабочей камеры только в том случае, если этого потребует от Вас программа во время выполнения цикла полностью автоматической очистки рабочей камеры.
- Следите за указаниями программного обеспечения на экране.
- По мере выполнения процедуры очистки возьмите в руку флаконы для индивидуальной дозировки с чистящим средством **или** с ополаскивателем.

ОСТОРОЖНО! Опасность химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания

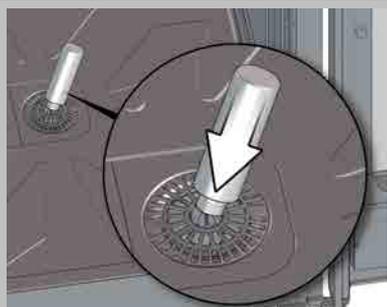
- Избегайте контакта с чистящим средством или ополаскивателем во время загрузки содержимого флаконов для индивидуальной дозировки в рабочую камеру.
- Используйте средства индивидуальной защиты.

2.



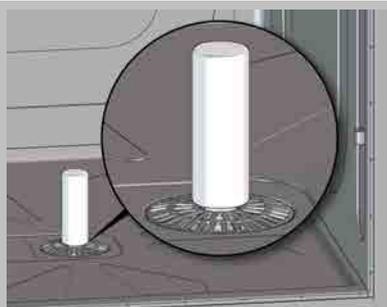
- Открутите крышку флакона для индивидуальной дозировки.
- Следите за тем, чтобы пленка, которая герметично закрывает флакон, не была повреждена.

3.



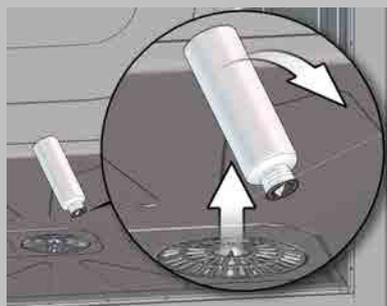
Насадите флакон почти в вертикальном положении на стержень в центре стока рабочей камеры, чтобы он проткнул пленку.

4.



- Оставьте флакон примерно на 10 секунд в вертикальном положении на стержне, чтобы жидкость успела полностью вытечь.
- Визуально убедитесь в том, что жидкость полностью вытекла. Уровень жидкости можно определить через прозрачный материал флаконов для индивидуальной дозировки.
- При необходимости выдавите остаток жидкости из флакона для индивидуальной дозировки, пока он еще находится на стержне.

5.



- Затем осторожно снимите флакон со стержня
- Удалите флакон из рабочей камеры.
- Повторите шаги 2 - 5, если программа требует от Вас добавить больше одного флакона для индивидуальной дозировки с чистящим средством или ополаскивателем.

ОСТОРОЖНО! Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством или ополаскивателем

- Следите за тем, чтобы чистящее средство или ополаскиватель не попали на рабочую поверхность.
- Не ставьте пустые флаконы для индивидуальной дозировки на рабочую поверхность, т.к. снаружи могут стекать капли чистящего средства или ополаскивателя.

6.



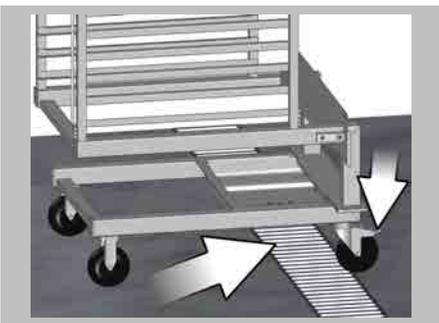
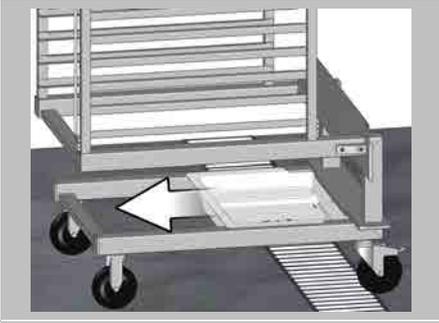
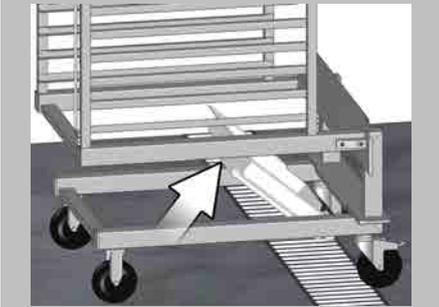
Закройте дверь рабочей камеры.

5.3.5 Опорожнить поддон для сбора конденсата загрузочной тележки

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 102' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Опорожнение поддона для сбора конденсата в сточный желоб

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Переместите загрузочную тележку в положение над сточным желобом, после чего заблокируйте ролики загрузочной тележки. |
| 2. |  | Сместить поддон для сбора конденсата немного назад. |
| 3. |  | Слить конденсат из поддона в сточный желоб. |

Опорожнение поддона для сбора конденсата в сточное отверстие

1.



Сместить поддон для сбора конденсата немного назад. Слегка приподнимите конденсатный поддон за упор, чтобы его можно было вытянуть назад через упор.

2.



Извлеките поддон для сбора конденсата в горизонтальном положении вверх из загрузочной тележки.

3.



Слить конденсат из поддона в сточное отверстие.

5.3.6 Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 102' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

64

Требуемые вспомогательные средства

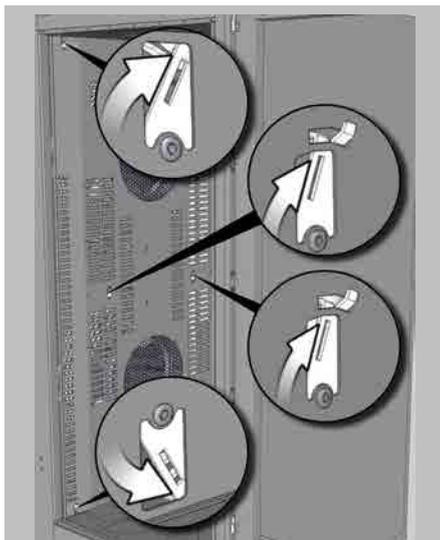
Подходящий инструмент, например, шлицевая отвертка для отворачивания замков

Условия

После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры < 60°C.

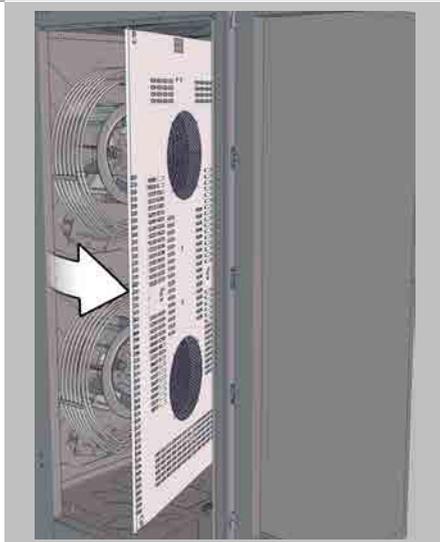
Разблокировка и откидывание всасывающего кожуха

1.



Разблокируйте четыре замка (вверху, в центре, внизу) всасывающего кожуха при помощи инструмента. (Для размеров моделей 12.20 предусмотрены только два замка (вверху и внизу).)

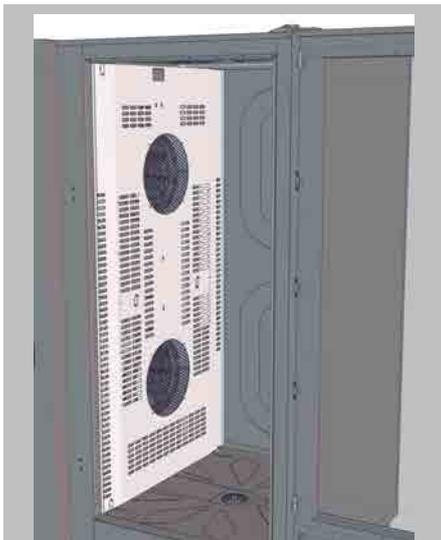
2.



Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру.

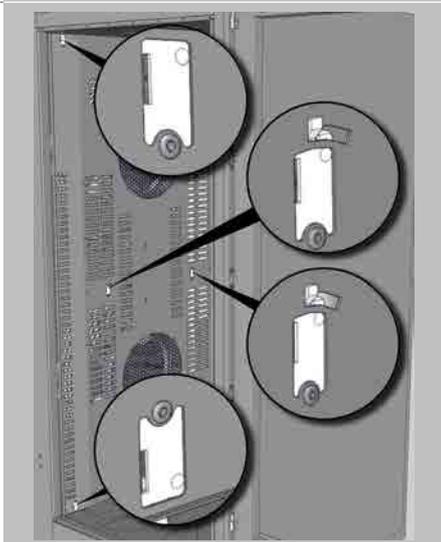
Блокировка всасывающего кожуха

1.



Для блокировки всасывающего кожуха выполните действия в обратной последовательности разблокировки и откидывания.

2.



Проверьте, заблокированы ли все четыре замка (вверху, в центре, внизу).
(Для размеров моделей 12.20 предусмотрены только два замка (вверху и внизу).)

5.3.7 Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 102' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

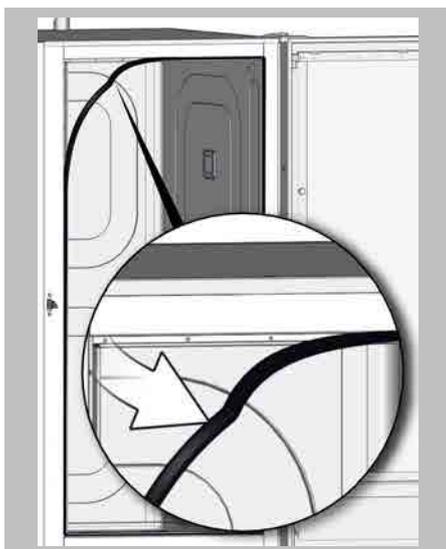
64

Условия

- После последнего цикла работы пароконвектомат остыл до температуры $< 60^{\circ}\text{C}$.
- Дверь рабочей камеры открыта.

Демонтаж гигиенического вставного уплотнителя

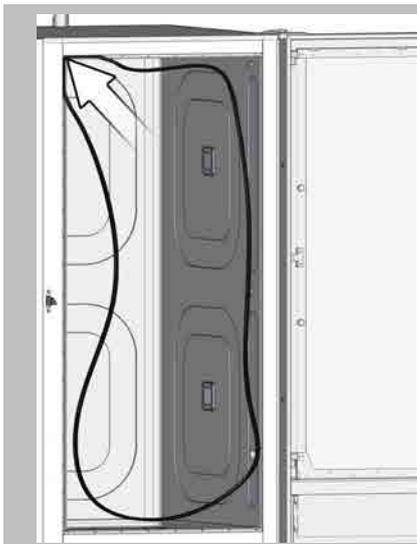
1.



Стяните гигиенический вставной уплотнитель вокруг проема двери рабочей камеры. Начинать с углов.

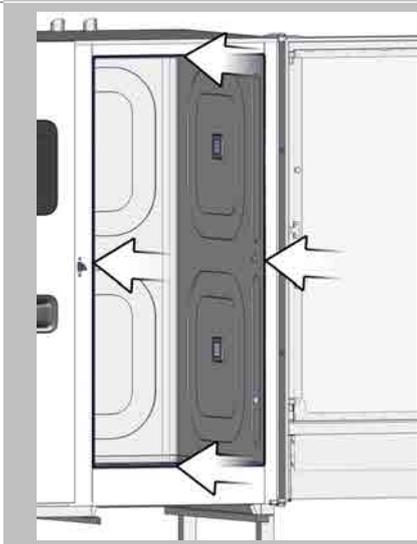
Установка гигиенического вставного уплотнителя

1.



Установите гигиенический вставной уплотнитель на место, начиная с четырех углов. При этом начинайте с одного из верхних углов.

2.



После установки по углам осторожно вставьте гигиенический вставной уплотнитель в направляющую на прямых участках по всему периметру. Следите за тем, чтобы гигиенический вставной уплотнитель плотно прилегал и отсутствовали изгибы или складки.

5.3.8 Разблокировка и блокировка внутренней стеклянной двери

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 102' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

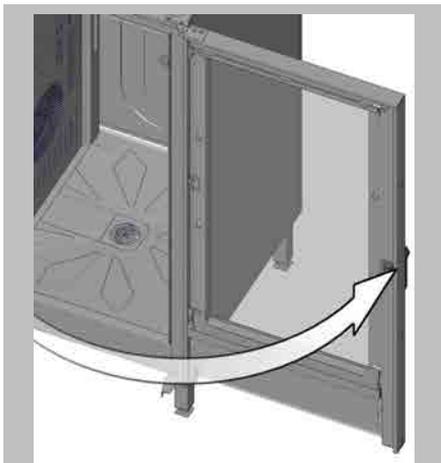
64

Условия

После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры $< 60^{\circ}\text{C}$.

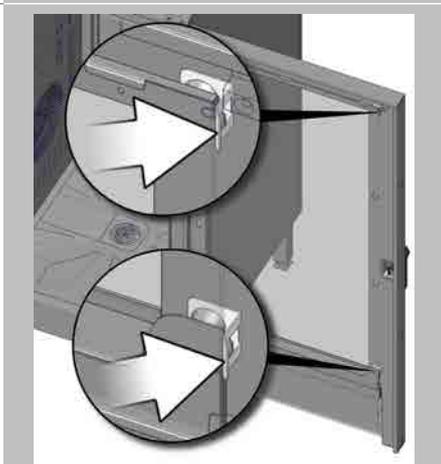
Разблокировка и откидывание внутренней стеклянной двери

1.



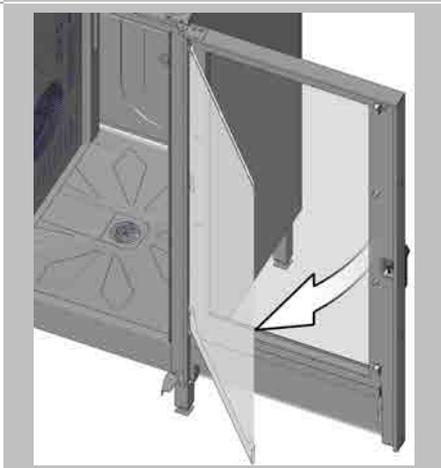
Откройте дверь рабочей камеры.

2.



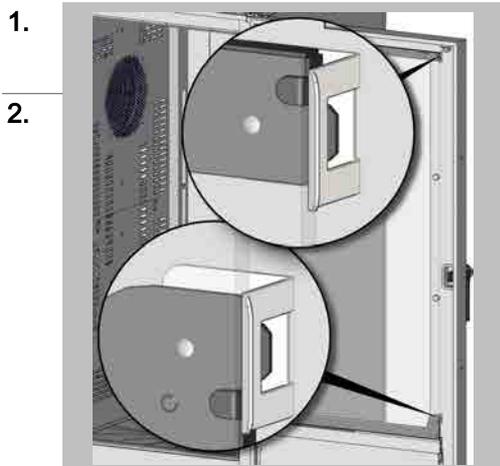
Отожмите назад верхнюю и нижнюю пружинную скобу.

3.



Откиньте внутреннее стекло.

Блокировка внутренней стеклянной двери



Для блокировки внутренней стеклянной двери выполните действия в обратной последовательности разблокировки и откидывания.

Убедитесь в том, что пружинные скобы снова правильно фиксируют внутреннее стекло вверху и внизу. Только после этого дверь рабочей камеры можно закрыть.

6 Так выполняется техническое обслуживание

Назначение данной главы

В данном разделе мы покажем Вам, какие работы по техническому обслуживанию и с какой периодичностью должны выполняться на пароконвектомате.

Мы объясним Вам, как обращаться с пароконвектоматом во время технического обслуживания и какие действия должны выполняться при техобслуживании.

Кроме того, Вы получите обзорное представление о возможных неисправностях устройства и ошибках, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Основные указания по техническому обслуживанию	119
Устранение ошибок	122
Работы по техническому обслуживанию	128

6.1 Основные указания по техническому обслуживанию

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Указания по гарантийному обслуживанию и обращение в сервисную службу	120
План техобслуживания	121

6.1.1 Указания по гарантийному обслуживанию и обращение в сервисную службу

Указания по гарантийному обслуживанию

Для предъявления гарантийных претензий в отношении пароконвектомата устройство должно быть смонтировано в соответствии с указаниями руководства по монтажу квалифицированным сервисным техником авторизованного сервисного предприятия. Гарантийное обслуживание возможно только в том случае, если в распоряжение производителя предоставлен полностью заполненный контрольный список из руководства по монтажу.

При повреждениях, причиной которых стали ненадлежащие установка, монтаж, эксплуатация, очистка, использование чистящих средств, техническое обслуживание, ремонт или декальцинация, гарантийные обязательства утрачивают силу.

Чтобы продлить гарантию на запасные детали до 2 лет, после завершения монтажа устройство должно быть зарегистрировано на сайте производителя (www.convotherm.de).

Необходимая информация

При обращении в нашу сервисную службу подготовьте следующие данные об устройстве:

- Номер артикула устройства (см. '*Идентификация Вашего пароконвектомата*' на странице 11')
- Серийный номер устройства (см. '*Идентификация Вашего пароконвектомата*' на странице 11')

Контактные данные

Convotherm Elektrogeräte GmbH

Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice
Talstraße 35
82436 Eglfing
Германия

Приемная

Телефон (центральный офис)	(+49) (0) 8847 67-0
----------------------------	---------------------

Факс	(+49) (0) 8847 414
------	--------------------

Интернет	www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com
----------	--

Консультирование по применению

Горячая линия	(+49) (0) 8847 67-899
---------------	-----------------------

Эл. почта	con-dl-chefshotline@manitowoc.com con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com
-----------	--

Отдел продаж

Эл. почта, оборудование/дополнительные принадлежности	con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com
---	--

Эл. почта, запасные части	convotherm-spares@manitowoc.com
---------------------------	--

Сервисная служба

Горячая линия по техническим вопросам (офис)	(+49) (0) 8847 67 541
--	-----------------------

Горячая линия по техническим вопросам (в нерабочее время)	(+49) (0) 175 405 41 09
---	-------------------------

Эл. почта	convotherm-service@manitowoc.com
-----------	--

6.1.2 План техобслуживания

Условия

Работы по техническому обслуживанию должны регулярно выполняться специалистами сервисной службы.

Работы по техническому обслуживанию, выполняемые оператором

Что подлежит техническому обслуживанию?	Когда?	Требуемый материал
Замена гигиенического вставного уплотнителя	Если гигиенический уплотнитель имеет трещины или загрязнен жиром	Согласно списку запасных частей: 1 гигиенический вставной уплотнитель
Замена галогенной лампы подсветки рабочей камеры	Если галогенная лампа не горит ни в одном из режимов работы	Согласно списку запасных частей: 1 галогенная лампа 12 В

Работы по техническому обслуживанию, выполняемые специалистами сервисной службы

Что подлежит техническому обслуживанию?	Как часто? / Когда?
Общее техническое обслуживание	Ежегодно
Следует корректно настроить водоподготовку	При горячем отложении в рабочей камере
Удаление накипи в бойлере	По мере необходимости

6.2 Устранение ошибок

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Устранение ошибок - коды ошибок	123
Аварийный режим	124
Устранение неисправностей - нарушений в работе	126

6.2.1 Устранение ошибок - коды ошибок

Ошибки и необходимые действия по их устранению

В следующей таблице перечислены ошибки, которые при определенных обстоятельствах Вы можете устранить самостоятельно. Если после Ваших попыток устранить ошибку в пароконвектомате по-прежнему осталась неполадка, обратитесь в сервисную службу.

При возникновении других, не указанных здесь сообщений об ошибке Вы должны всегда обращаться в сервисную службу для устранения ошибки.

№ ошибки	Описание ошибки	Требуемые действия по устранению
E01.x	Нехватка воды	Открыть кран подачи воды
E02	ЭЛ.-слишком высокая темп.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистить внешнее дно ворсовой решетки ▪ Обеспечить приток воздуха на дне аппарата
E03.x	Сбой вентилятора	Проверить предохранитель в здании.
E34.0	Ошибка бойлерного насоса	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново
E61.0	Очистка: Ошибка пара	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново
E62.0	Ошибка реле давления	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново
E63.0	Ошибка реле давления	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново
E81.0	Ошибка режима готовки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Заново составить профиль приготовления блюд ▪ Загрузить профили приготовления блюд, сохраненные на IDM
E89.x	Ошибка PM	Выключить и снова включить устройство
E91.x	Ошибка SD	Выключить и снова включить устройство
E92.x	Ошибка SD	Выключить и снова включить устройство
E96.0	Ошибка соединения	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново
E99	Разрыв связи	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново
E99.9	Ошибка инициализации	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново

6.2.2 Аварийный режим

Управление пароконвектоматом в аварийном режиме

Чтобы несмотря на присутствие ошибки, которая не поддается быстрому устранению, Вы смогли продолжать работу с Вашим пароконвектоматом, в нем предусмотрен аварийный режим работы.

Он обеспечивает возможность ограниченного использования устройства несмотря на дефект.

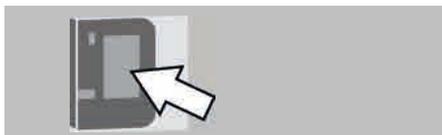
В любом случае обратитесь за консультацией в сервисную службу!

Условия

- Устройство находится в режиме активного сбоя.
- Раздается сигнал.
- На дисплее отображается код ошибки.

Работа устройства в аварийном режиме

1.



Квитируйте отображаемую на экране ошибку, после чего запустите профиль приготовления блюд или профиль очистки, который базируется на доступном режиме работы.

Ограничения

- Возможно увеличение времени готовки и получение неравномерных результатов готовки. Поэтому особенно внимательно следите за процессом готовки и состоянием Вашего продукта.
- Возможен повышенный расход воды.
- При определенных обстоятельствах выполнение полностью автоматической и полуавтоматической очистки может оказаться невозможным или иметь ограничения.
- При определенных условиях не работает датчик температуры ядра и опционально датчик Sous-Vide.
- Можно выбрать только функции, на которые не оказывает влияния имеющаяся ошибка.

Используемые программы готовки в аварийном режиме

В следующей таблице перечислены ошибки, при которых аварийный режим работы аппарата как минимум ограничено доступен при наличии ошибки, не поддающейся устранению в течение короткого времени.

№ ошибки					Ограничения / порядок действий
E01.x	-	-	до 140°C		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Нет предварительного разогрева бойлера ▪ Очистка невозможна
E02	x	до 140°C	до 140°C	до 140°C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Дать устройству остыть ▪ Довести продукт до готовности при низкой температуре и с увеличенным временем готовки ▪ Очистка невозможна
E03.x	при 100°C	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Увеличенное время готовки ▪ Возможны неравномерные результаты готовки (сначала готовятся блюда на верхних лотках)

№ ошибки					Ограничения / порядок действий
E21.1	при 100°C	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Увеличенное время готовки Возможны неравномерные результаты готовки Очистка невозможна
E21.3	при 100°C	-	-	-	Очистка невозможна
E22.x	x	x	x	x	Датчик температуры ядра или датчик Sous-Vides не работает
E23.1 E23.3	-	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Нет предварительного разогрева бойлера Очистка невозможна
E24.1 E24.3	при 100°C	-	x	-	Очистка невозможна
E25.1 E25.3	-	-	до 140°C	-	<ul style="list-style-type: none"> Повышенный расход воды из-за постоянного охлаждения накопителя Очистка невозможна
E26.1 E26.3	-	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Нет предварительного разогрева бойлера Очистка невозможна
E28.1.1 E28.1.3	при 100°C	-	-	-	Очистка невозможна
E28.2.1 E28.2.3	-	-	x	-	Очистка невозможна
E30.x	x	x	x	x	Влияет только на очистку
E33.0	-	-	x	-	Нет предварительного разогрева бойлера
E34.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Без промывки бойлера Влияет на очистку
E35.0	x	x	x	x	Влияет на очистку и Crisp&Tasty
E58.0					
E59.0					
E60.0	x	x	x	x	Влияет только на очистку
E61.0					
E62.0					
E63.0	-	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Нет предварительного разогрева бойлера Очистка невозможна
E91.x	x	x	x	x	
E92.x	x	x	x	x	

- x Возможна работа в аварийном режиме
 - Работа в аварийном режиме невозможна

6.2.3 Устранение неисправностей - нарушений в работе

Нерегулярности продукта

Неисправность	Возможная причина	Требуемые действия по устранению.
Неравномерное подрумянивание	Ненадлежащим образом закрыт всасывающий кожух	<i>Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха</i> на странице 111
	Рабочая камера предварительно не разогрета	Предварительно разогреть рабочую камеру
	Слишком высокая температура рабочей камеры	Выбрать меньшую температуру рабочей камеры и увеличить время готовки
	Нагрев полностью или частично неисправен	Обратиться в сервисную службу

Неполадки устройства

Неисправность	Возможная причина	Требуемые действия по устранению
Система в течение 10-20 сек. не реагирует на ввод данных.	Сбой программы	В течение 5 секунд удерживайте нажатой ВКЛ/ВЫКЛ или на 5 секунд отсоедините устройство от сети
Невозможно включить или выключить устройство	ВКЛ/ВЫКЛ заблокирована на 3 секунды	Повторите попытку через 3 секунды.
Вода вытекает внизу из устройства при закрытии двери рабочей камеры	При любой причине	Внимание! Опасность заражения Уничтожьте все продукты питания, контактировавшие с данной водой.
	Засорение или сужение трубопровода для отработанной воды или канализационной системы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверить и при необходимости прочистить трубопровод для отработанной воды и канализационную систему заказчика ▪ При необходимости использовать воронкообразный сифон
	Стационарное соединение с канализационным сливом в устройствах с полностью автоматической, автоматической или полуавтоматической очисткой рабочей камеры	
	Засорился или закрыт вытяжной патрубков	Устранить помеху
	Засорилось сливное отверстие устройства	Очистка сливного отверстия устройства
Для EB: При работе вода впрыскивается в рабочую камеру	Для EB: Не выполнялась ежедневная автоматическая мойка бойлера	Для EB: Опорожнить и промыть бойлер
Вода остается в рабочей камере	Сток рабочей камеры засорен	Промыть сток рабочей камеры

Неполадки очистки

Неисправность	Возможная причина	Требуемые действия по устранению
Черные пятна в рабочей камере	Неверное чистящее средство	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Использовать средство ConvoClean forte для полностью автоматической очистки рабочей камеры с присоединенными канистрами ▪ Использовать средство ConvoClean forte S для полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой ▪ Использовать средство ConvoClean forte или ConvoClean new для полуавтоматической очистки рабочей камеры
	Слишком высокая жесткость воды	Регулировка жесткости воды, смотри ' <i>Технические характеристики</i> ' в руководстве по монтажу
Неудовлетворительный результат очистки	Задана неверная степень загрязнения	Выбрать более высокую степень очистки
	Используется неверное чистящее средство	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Использовать средство ConvoClean forte или ConvoClean new для полностью автоматической очистки рабочей камеры с присоединенными канистрами ▪ Использовать средство ConvoClean forte S или ConvoClean new S для полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой ▪ Использовать средство ConvoClean forte или ConvoClean new для полуавтоматической очистки рабочей камеры

6.3 Работы по техническому обслуживанию

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания	129
Замена гигиенического вставного уплотнителя	130
Замена галогенной лампы подсветки рабочей камеры	131



Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания

6.3.1

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы '*Указания по безопасности*' на странице 25', прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе правилами для безопасной работы и обязательно соблюдать их.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в данном разделе и в следующих инструкциях указаниями о возможной опасности и обязательно принять предписанные меры предосторожности.

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе '*Указания по безопасности*', раздел '*Средства индивидуальной защиты*' на странице 47' для соответствующих работ.

Детали, находящиеся под напряжением

▲ ОПАСНОСТЬ

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

Прикосновение к токоведущим деталям под защитным кожухом и панелью управления может привести к удару электротоком.

- ▷ Убедитесь в том, что защитный кожух и панель управления смонтированы.
- ▷ Убедитесь в том, что работы по техническому обслуживанию под защитными кожухами, под панелью управления и на сетевой кабеле выполняются только электротехническим специалистом авторизованной сервисной службы.

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов из-за высокой температуры внутренних и внешних деталей устройства

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находятся или находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам. Прикосновение к вытяжному патрубку и газоотводному патрубку также может привести к ожогам.

- ▷ Перед началом работ по техническому обслуживанию дождитесь, когда температура рабочей камеры опустится ниже 60°C, или охладите рабочую камеру в режиме '*Cool down*'.
- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

Листовые элементы с острыми краями

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность порезов об острые края листовых элементов

Работы с имеющими острые края листовыми элементами или за ними может привести к порезу рук.

- ▷ Соблюдайте осторожность.
- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

6.3.2 Замена гигиенического вставного уплотнителя

⚠ Для Вашей безопасности при техническом обслуживании

Перед началом работ по техническому обслуживанию обязательно ознакомьтесь с правилами и указаниями об опасности, приведенными в разделе '*Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания*' на странице 129', и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 64
- Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя 113

Объем поставки запасных частей

Необходимой запасной частью согласно списку запасных частей является:

- 1 гигиенический вставной уплотнитель

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- После последнего цикла работы пароконвектомат остыл до температуры < 60°C.
- Дверь рабочей камеры открыта.
- Новое уплотнение проверено на наличие повреждений и является целым.

Замена гигиенического вставного уплотнителя

Для демонтажа старого гигиенического вставного уплотнителя и установки нового гигиенического вставного уплотнителя выполните действия, описанные в разделе '*Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя*' на странице 113'.

6.3.3 Замена галогенной лампы подсветки рабочей камеры

⚠ Для Вашей безопасности при техническом обслуживании

Перед началом работ по техническому обслуживанию обязательно ознакомьтесь с правилами и указаниями об опасности, приведенными в разделе '*Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания*' на странице 129, и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

64

Объем поставки запасных частей

Необходимой запасной частью согласно списку запасных частей является:

- 1 галогенная лампа 12 В

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- торцовый ключ SW 8

Обращение с галогенной лампой

К исправным галогенным лампам прикасайтесь только, используя чистые перчатки или тряпку. Не прикасайтесь к стеклу новых или предназначенных для повторного использования галогенных ламп голыми пальцами.

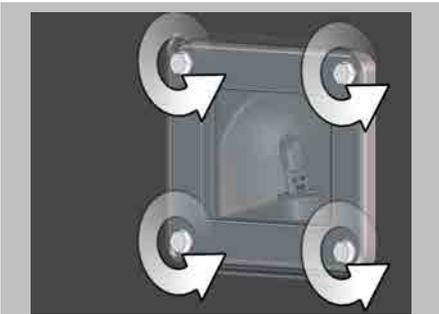
Если при демонтаже не удастся полностью удалить галогенную лампу, например, из-за застревания соединительных разъемов, незамедлительно обратитесь к сервисному технику.

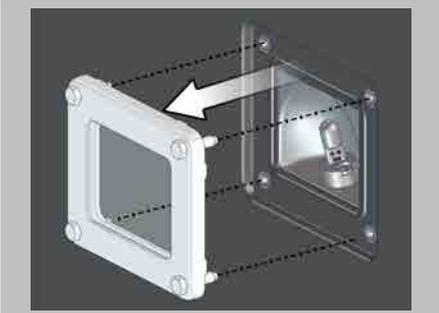
Условия

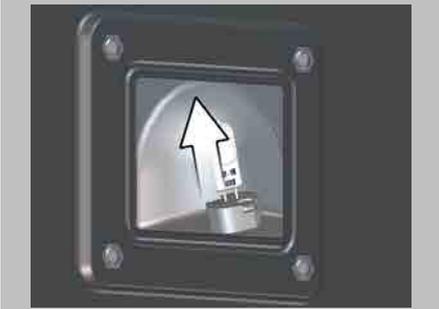
Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат обесточен и заблокирован против повторного включения.
- После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры < 60°C.
- Загрузочная тележка удалена из рабочей камеры.
- Галогенная лампа остыла.
- Новая галогенная лампа проверена на наличие повреждений и является целой.

Демонтаж галогенной лампы

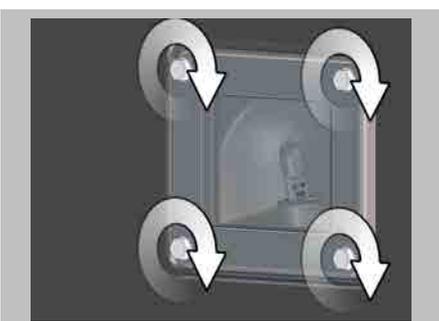
- 

1. Демонтируйте четыре винта с шестигранной головкой лампы подсветки рабочей камеры при помощи торцового ключа.
Благодаря специальной конструкции после отворачивания винтов узел из винтов, защитной рамки, стекла и уплотнения, включая крепление, остается в сборе.
- 

2. Снимите узел в сборе со стенки рабочей камеры .
- 

3. Через проем в стенке рабочей камеры вставьте руку в корпус рефлектора и по прямой извлеките вверх галогенную лампу .

Установка галогенной лампы

- 

1. Для установки галогенной лампы выполните операции в обратной демонтажу последовательности.
После завершения работ удалите все предметы из рабочей камеры, после чего протрите или вымойте рабочую камеру.

Пароконвектомат
Напольные аппараты Convothem 4

Serial no.

Item no.

Order no.

(495) 790-76-06
www.proshop.su

Pro-Shop