

Convotherm maxx pro

high definition



Пароконвектомат

Convotherm maxx pro

Настольные аппараты С4

Справочник пользователя - оригинал, RUS

Advancing Your Ambitions

Содержание

1	Общее	5
1.1	Заявление о соответствии нормам ЕС, электрические устройства	5
1.2	Газовые аппараты	6
1.3	Защита окружающей среды	7
1.4	Идентификация Вашего пароконвектомата	7
1.5	Структура документации покупателя	10
1.6	О данном справочнике пользователя	10
1.7	Обязательные к прочтению указания по безопасности	11
2	Устройство и принцип действия	12
2.1	Функции пароконвектомата	12
2.2	Устройство и принцип действия пароконвектомата	13
2.3	Устройство и функция панели управления	16
3	Указания по безопасности	17
3.1	Основополагающие инструкции по технике безопасности	17
3.2	Применение Вашего пароконвектомата по назначению	18
3.3	Предупредительные указатели на пароконвектомате	19
3.4	Обязанности владельца оборудования	20
3.5	Общие угрозы	21
3.6	Опасности, исходящие от устройства	23
3.7	Предохранительные устройства	28
3.8	Требования к персоналу, рабочие места	30
3.9	Средства индивидуальной защиты	31
4	Так выполняется приготовление блюд	33
4.1	Основные указания по загрузке пароконвектомата	33
4.1.1	Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.10	33
4.1.2	Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.20	34
4.1.3	Объем загрузки пароконвектомата	34
4.2	Инструкции по основным операциям во время готовки	35
4.2.1	Включение и выключение пароконвектомата	35
4.2.2	Так выполняется готовка с системой-ассистентом ConvoSense	37
4.2.3	Так выполняется готовка	39
4.2.4	Так выполняется копчение	41
4.3	Инструкции по использованию аппарата во время готовки	44
4.3.1	Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры	44
4.3.2	Загрузка и извлечениеготавливаемой продукции (стандартное исполнение)	46
4.3.3	Загрузка и извлечениеготавливаемой продукции (исполнение для хлебопекарен)	49
4.3.4	Установка и снятие датчика температуры ядра	52
4.3.5	Использование внешнего датчика температуры ядра или датчика Sous-Vide	53
4.3.6	Использование USB-накопителя	54
4.3.7	Демонтаж и установка навесной решетки	56
4.3.8	Загрузка, установка и извлечение выдвигаемого лотка для копчения (только для ConvoSmoke)	59
5	Так выполняется очистка	62
5.1	Основные указания по очистке пароконвектомата	62
5.1.1	Методы очистки	62
5.1.2	Подача чистящих средств во время полностью автоматических процессов очистки	63
5.1.3	План очистки	65
5.1.4	Чистящие средства	67

5.1.5	Подготовка чистящих средств	69
5.2	Инструкции по основным операциям во время полностью автоматических процессов очистки	69
5.2.1	Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами	69
5.2.2	Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с помощью флаконов для индивидуальной дозировки	71
5.2.3	Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств	75
5.2.4	Так выполняется очистка рабочей камеры только с ополаскивателем из подсоединенных канистр	76
5.2.5	Так выполняется очистка рабочей камеры только с ополаскивателем из флаконов индивидуальной дозировки	77
5.3	Инструкции по основным операциям во время процессов очистки с вмешательством оператора	79
5.3.1	Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры	79
5.3.2	Так выполняется ручная очистка рабочей камеры	81
5.3.3	Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом	82
5.3.4	Так выполняется очистка внутренних стекол и панели с СИД на тройной стеклянной двери	83
5.3.5	Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя	84
5.4	Инструкции по использованию аппарата во время очистки	85
5.4.1	Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха	85
5.4.2	Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя	87
5.4.3	Разблокировка и блокировка внутреннего стекла и промежуточного стекла тройной стеклянной двери	88
5.4.4	Опорожнение и очистка канистры для приема жира (только для ConvoGrill)	91
5.4.5	Замена канистры с ополаскивателем	92
5.4.6	Замена канистры с чистящим средством	94
5.4.7	Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки	95
6	Так выполняется техническое обслуживание	98
6.1	Основные указания по техническому обслуживанию	98
6.1.1	Обратиться в сервисную службу	98
6.1.2	Указания по гарантийному обслуживанию	99
6.1.3	План техобслуживания	99
6.2	Устранение ошибок	100
6.2.1	Коды ошибок	100
6.2.2	Аварийный режим	102
6.2.3	Неполадки в работе	105
6.3	Работы по техническому обслуживанию	107
6.3.1	Замена гигиенического вставного уплотнителя	107

1 Общее

1.1 Заявление о соответствии нормам ЕС, электрические устройства

Производитель

Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия | Germany

Авторизованный представитель в Великобритании

Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, United Kingdom / Великобритания

Действие Заявления о соответствии

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

C4 6.10 ES	C4 6.20 ES	C4 10.10 ES	C4 10.20 ES
C4 6.10 EB	C4 6.20 EB	C4 10.10 EB	C4 10.20 EB

Действующий диапазон серийных номеров

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

- Диапазон серийных номеров с мая 2021 г. (ГГММ): **X##2105####**
- Номер артикула и код ревизии: **X#(1,2,3,4)#####P3####**; **X#(1,2,3,4)#####A3####**

Заявление о соответствии требованиям норм и директив

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

2006/42/ЕС (ЕС/СЕ) (Директива по машинному оборудованию)

- EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014
- EN 60335-2-42: 2003+A1:2008-A11:2013

Задачи по защите Европейской Директивы 2014/35/ЕС (Директива по оборудованию низкого напряжения) выполняются согласно Приложению I, раздел 1.5.1 Директивы по машинному оборудованию.

2014/53/ЕС (СЕ) (Директива по радиооборудованию)

- EN 300 328 V2.2.2: 2019 (Стандартный пользовательский интерфейс)
- ETSI EN 300 440 V 2.2.1: 2016 (Стандартный пользовательский интерфейс)
- ETSI EN 301 893 V 2.1.1: 2017 (Стандартный пользовательский интерфейс)

Задача по защите Европейской Директивы 2014/30/ЕС (Директива по ЭМС) выполняется согласно статье 3.1b Директивы по радиооборудованию.

- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3: 2019
- ETSI EN 301 489-17 V3.2.2: 2019
- EN 55014-1: 2006 + A2: 2011
- EN 55014-2: 1997 + A2: 2008
- EN 61000-3-2: 2014 (6.10)
- EN 61000-3-12: 2011 (6.20, 10.10, 10.20)
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 62233: 2008

2011/65/ЕС (Директива RoHS) и Директива о внесении изменений (ЕС) 2015/863 в приложение II Директивы RoHS EN 63000: 2019

Уполномоченный орган: TÜV Süd Product Service GmbH, Daimlerstr. 11, 85748 Garching, Германия;
Регистрационный №: D PL-11321-13-00,
Номер отчета: 20157660

Уполномоченный по документации

Уполномоченным по составлению технической документации является:

- ЕС: Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия | Germany
- Великобритания: Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, United Kingdom / Великобритания

1.2 Газовые аппараты

Производитель

Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия | Germany

Авторизованный представитель в Великобритании

Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, United Kingdom / Великобритания

Действие Заявления о соответствии

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

C4 6.10 GS	C4 6.20 GS	C4 10.10 GS	C4 10.20 GS
C4 6.10 GB	C4 6.20 GB	C4 10.10 GB	C4 10.20 GB

Действующий диапазон серийных номеров

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

- Диапазон серийных номеров с ГГММ: **Y##2105####**
- Номер артикула и код ревизии: **Y#(1,2,3,4)#####PЗ####; Y#(1,2,3,4)#####AЗ####**

Заявление о соответствии требованиям норм и директив

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

2006/42/ЕС (ЕС/СЕ) (Директива по машинному оборудованию)

- EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A12:2017
- EN 60335-2-102:2016

Задачи по защите Европейской Директивы 2014/35/ЕС (Директива по оборудованию низкого напряжения) выполняются согласно Приложению I, раздел 1.5.1 Директивы по машинному оборудованию.

2016/426/ЕС (СЕ) (оборудование, работающее на газовом топливе)

- EN 203-1: 2014
- EN 203-2-2: 2006
- EN 203-3: 06-2009

Уполномоченный орган: KIWA Nederland B.V., Postbus 137, 7300 AC Apeldoorn, Нидерланды:

- Номер отчета: 140602245

2014/53/ЕС (СЕ) (Директива по радиооборудованию)

- EN 300 328 V2.2.2: 2019 (Стандартный пользовательский интерфейс)
- ETSI EN 300 440 V 2.2.1: 2016 (Стандартный пользовательский интерфейс)
- ETSI EN 301 893 V 2.1.1: 2017 (Стандартный пользовательский интерфейс)

Задача по защите Европейской **Директивы 2014/30/ЕС (Директива по ЭМС)** выполняется согласно статье 3.1b Директивы по радиооборудованию.

- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3:2019
- ETSI EN 301 489-17 V3.2.2: 2019
- EN 55014-1: 2006 + A2: 2011
- EN 55014-2: 1997 + A2: 2008
- EN 61000-3-2: 2014
- EN 61000-3-3: 2013
- EN 62233: 2008

2011/65/ЕС (Директива RoHS) и Директива о внесении изменений (ЕС) 2015/863 в приложение II Директивы RoHS EN 63000: 2019

Уполномоченный орган: TÜV Süd Product Service GmbH, Daimlerstr. 11, 85748 Garching, Германия;

Регистрационный №: D PL-11321-13-00,

Номер отчета: 20157660

Уполномоченный по документации

Уполномоченным по составлению технической документации является:

- ЕС: Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия | Germany
- Великобритания: Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, United Kingdom / Великобритания

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 9001:2015 и ISO 14001:2015.

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

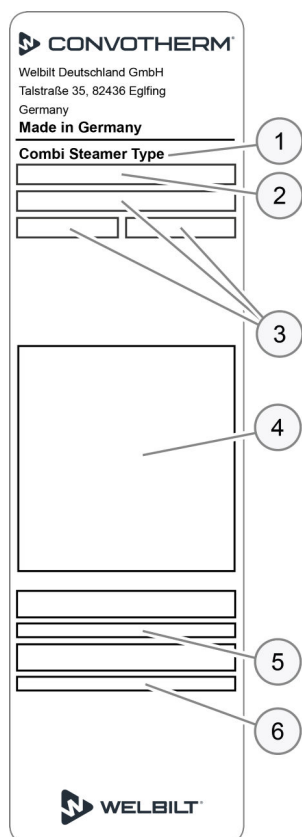
Внесите вместе с нами свой вклад в дело охраны окружающей среды.

1.4 Идентификация Вашего пароконвектомата

Местоположение фирменной таблички

Фирменная табличка расположена с левой стороны пароконвектомата.

Устройство и структура фирменной таблички на электрических устройствах



Поз.	Название	
1	Обозначение устройства Combi Steamer (английское обозначение пароконвектомата)	
2	Торговое название	
	Элемент	Значение
	C4	Линейка аппаратов Convotherm maxx pro
	eT	Блок управления easyTouch
	eD	Блок управления easyDial
	Числа xx.yy	Размер устройства
	EB	Электрическое устройство с бойлером
	ES	Электрическое устройство со впрыском воды
	-N	в аппаратах с сертификатом NSF
3	Электрические параметры	
4	Маркировка	
5	Серийный номер	
	Элемент	Значение
	Способ нагрева	Электрические аппараты (X)
	Способ производства пара	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Разбрызгиватель (S) ▪ Бойлер (B)
	Размер устройства	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	Год выпуска	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ...
	Месяц производства	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Январь (01) ▪ Февраль (02) ▪ Март (03) ▪ ...
	Номер по порядку	4-значный
6	Артикул №	

1.5 Структура документации покупателя

Части документации на устройство

Тип руководства	Содержание
Руководство по монтажу	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает порядок транспортировки, установки, монтажа и ввода в эксплуатацию устройства ▪ Описывает угрозы и необходимые меры для их предотвращения при выполнении любых монтажных работ ▪ Содержит технические характеристики
Руководство пользователя	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает рабочие процедуры и пошаговые операции управления при приготовлении блюд и очистке ▪ Содержит план технического обслуживания и указания по устранению ошибок ▪ Описывает угрозы и необходимые меры для их предотвращения во время эксплуатации
Руководство пользователя	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает программную оболочку управления устройством ▪ Содержит инструкции по использованию программного обеспечения

Документация на дополнительные принадлежности

Информацию по использованию дополнительных принадлежностей (например, ручной душ со сматывающимся шлангом, колпак, опорная рама на роликах, комплект для штабельной установки) Вы найдете в соответствующем руководстве на дополнительные принадлежности.

1.6 О данном справочнике пользователя

Целевые группы

Название целевой группы	Выполняемые работы
Владелец пароконвектомата или отвечающий за устройство и обслуживающий персонал сотрудник владельца	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отвечает за предоставление всем остальным пользователям необходимых сведений по безопасному и правильному обращению с устройством во время эксплуатации, очистки и технического обслуживания. ▪ Отвечает за обеспечение работоспособного состояния устройства перед его применением. <p>Более подробную информацию см. в разделе 'Обязанности владельца оборудования' на странице 20</p>
Повар	<p>В основном занимается организаторской деятельностью, как 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 работы по управлению, как 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

Способ написания десятичных чисел

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

1.7 Обязательные к прочтению указания по безопасности

Указания по безопасности в документации покупателя

Указания по безопасности пароконвектомата представлены только в справочнике по монтажу и в справочнике пользователя.

В справочнике 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 справочнике пользователя 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 со справочником пользователя или со справочником по монтажу. При выполнении работ, выходящих за рамки использования программного обеспечения, необходимо соблюдать указания по безопасности, которые содержатся в справочнике пользователя и в справочнике 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 17
- 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

2 Устройство и принцип действия

2.1 Функции пароконвектомата

Способы приготовления блюд

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

- Пар
- Комбинированный пар
- Горячий воздух
- Smoker (опционально)

Стандартные способы приготовления блюд

В режиме работы Индивидуальная готовка в сочетании с дополнительными функциями HumidityPro, Crips&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. | ▪ Копчение (опционально) | |

Режим работы Регенерирование

В режиме работы 'Регенерирование' Вы можете регенерировать различные блюда. Для этого пароконвектомат может работать в следующих режимах готовки:

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

Режим работы Press&Go (только для easyTouch)

В режиме работы 'Press&Go' оператор работает с предварительно заданными профилями приготовления блюд, которые выбираются оператором и запускаются автоматически.

Режим работы ConvoSense (только для easyTouch, опционально)

В режиме работы 'ConvoSense' оператор работает с предварительно заданными профилями приготовления блюд, которые распознаются системой-ассистентом непосредственно во время загрузки продукции, после чего готовка выполняется в автоматическом режиме.

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 2 системы очистки:

- Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ConvoClean+:
 - На выбор доступны любые комбинации из 4 ступеней очистки, 3 режимов продолжительности очистки и дополнительных функций паровой дезинфекции и сушки
 - Очистка рабочей камеры без использования чистящих средств, промывка водой
 - Очистка рабочей камеры только при помощи ополаскивателя ConvoCare
- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Очистка рабочей камеры для системы easyDial

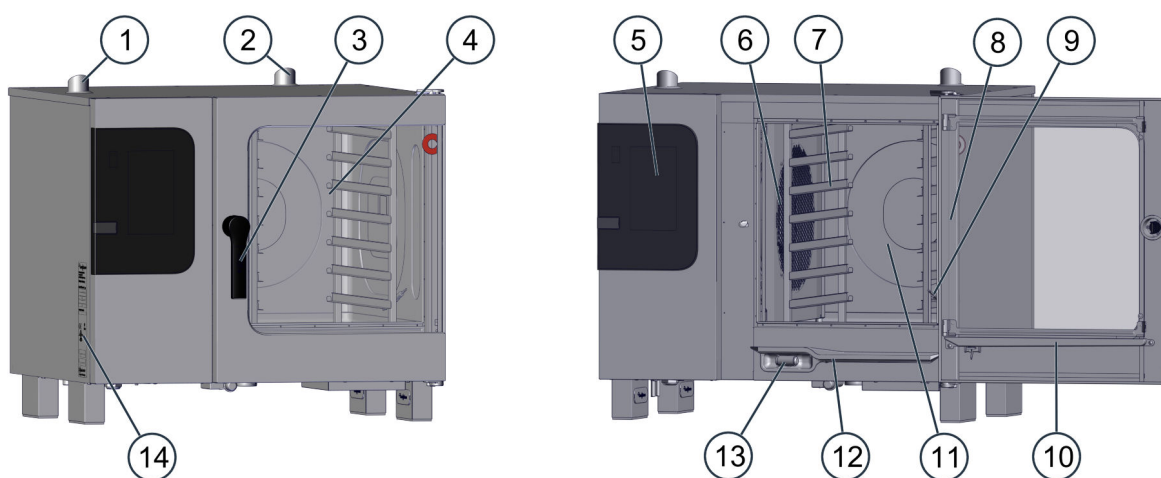
Для очистки рабочей камеры доступны 2 системы очистки:

- Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ConvoClean:
 - На выбор доступны 8 профилей очистки для различных степеней загрязнения частично с использованием паровой дезинфекции и сушки
 - Очистка рабочей камеры без использования чистящих средств, промывка водой
- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

2.2 Устройство и принцип действия пароконвектомата

Компоненты и принцип действия (электрические аппараты)

На следующем рисунке показан пароконвектомат размера 6.10, репрезентативно представляющий все электрические аппараты:

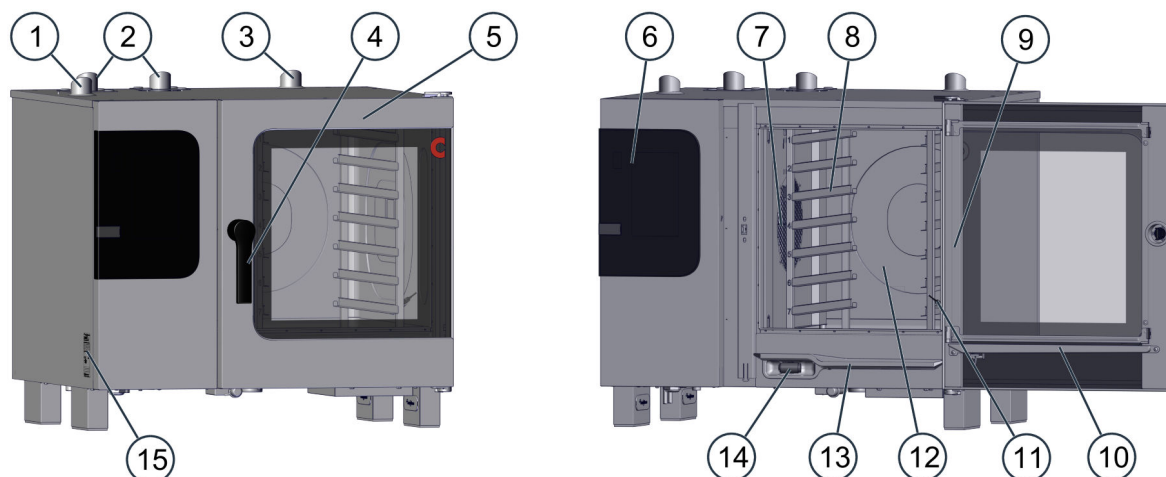


Поз.	Название	Функция
1	Вентиляционный патрубок	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Всасывает наружный воздух для просушки рабочей камеры. ▪ Компенсирует колебания давления в рабочей камере
2	Вытяжной патрубок	Обеспечивает отвод горячих испарений
3	Дверная ручка	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Открывает и закрывает дверь рабочей камеры ▪ Позиция режима вентиляции для безопасного открывания устройства ("предохранительный затвор") ▪ Функция захлопывания ▪ Антибактериальный материал с ионами серебра ("HygieneCare")
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 ("HygieneCare")
6	Всасывающий кожух	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предназначен для равномерного распределения тепла в рабочей камере ▪ Изолирует зону вентилятора от рабочей камеры
7	Навесная решетка	Служит для размещения стандартных приспособлений для приготовляемых блюд
8	Камера (без изображения)	Определяет приготовляемую продукцию для готовки с использованием системы-ассистента ConvoSense (опционально)
9	Подсветка рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Обеспечивает освещение внутри рабочей камеры ▪ Имеет программное управление

Поз.	Название	Функция
10	Дверной капельный поддон	Служит для сбора конденсата, стекающего внутри по двери рабочей камеры
11	Датчик температуры ядра, датчик Sous-Vide (опционально)	<ul style="list-style-type: none"> Служит для измерения температуры ядра приготовляемой продукции Опционально выполнен как постоянно подключенный внутри и/или временно внешне подключаемый вариант
12	Рабочая камера	В ней во время готовки размещается приготавливаемая продукция.
13	Капельный поддон устройства	Служит для сбора капель жидкости или конденсата из рабочей камеры
14	Ручной душ со сматывающимся шлангом (в исключительных случаях без данного оснащения)	<ul style="list-style-type: none"> Служит исключительно для промывки рабочей камеры водой После использования автоматически втягивается обратно в держатель. Антибактериальное исполнение ("HygieniCare")
15	Фирменная табличка	Служит для идентификации устройства
16	Сетевое подключение	Служит для подключения к сети

Компоненты и принцип действия (газовые аппараты)

На следующем рисунке показан пароконвектомат размера 6.10, репрезентативно представляющий все газовые аппараты:

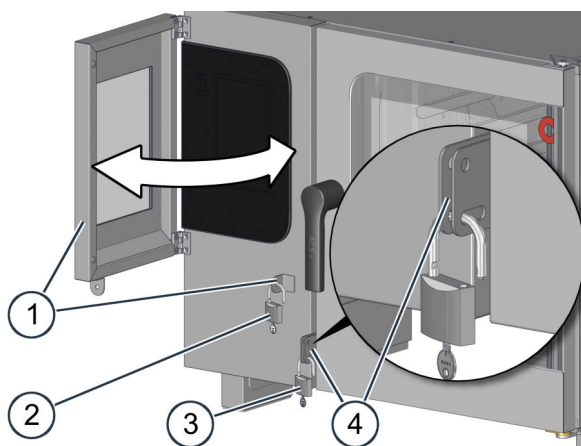


Поз.	Название	Функция
1	Вентиляционный патрубок	<ul style="list-style-type: none"> Всасывает наружный воздух для просушки рабочей камеры. Компенсирует колебания давления в рабочей камере
2	Газоотводный патрубок	Отводит горячие отработанные газы
3	Вытяжной патрубок	Обеспечивает отвод горячих испарений
4	Дверная ручка	<ul style="list-style-type: none"> Открывает и закрывает дверь рабочей камеры Позиция режима вентиляции для безопасного открывания устройства ("предохранительный затвор") Функция захлопывания 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")
6	Панель управления	<ul style="list-style-type: none"> Служит для управления устройством Антибактериальное исполнение ("HygienicCare")
7	Всасывающий кожух	<ul style="list-style-type: none"> Предназначен для равномерного распределения тепла в рабочей камере Изолирует зону вентилятора от рабочей камеры
8	Навесная решетка	Служит для размещения стандартных приспособлений для приготовляемых блюд

Поз.	Название	Функция
9	Подсветка рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> Обеспечивает освещение внутри рабочей камеры Имеет программное управление
10	Дверной капельный поддон	Служит для сбора конденсата, стекающего внутри по двери рабочей камеры
11	Датчик температуры ядра, датчик Sous-Vide (опционально)	<ul style="list-style-type: none"> Служит для измерения температуры ядра приготовляемой продукции Опционально выполнен как постоянно подключенный внутри и/или временно внешне подключаемый вариант
12	Рабочая камера	В ней во время готовки размещается приготавливаемая продукция.
13	Капельный поддон устройства	Служит для сбора капель жидкости или конденсата из рабочей камеры
14	Ручной душ со сматывающимся шлангом (в исключительных случаях без данного оснащения)	<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 подключения к сети

Компоненты и их функции для специальной блокировки (только в версии для тюремных заведений)

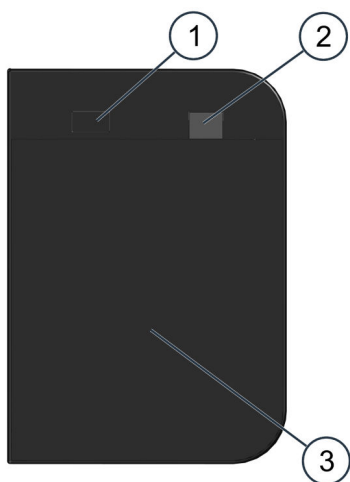
На следующем рисунке показано особое оснащение для специального крепления на пароконвектомате размера 6.10, репрезентативно для всех размеров аппаратов:



Поз.	Название	Функция
1	Блокируемый кожух панели управления	Кожух можно закрыть над панелью управления и заблокировать на корпусе устройства, чтобы предотвратить несанкционированные действия по управлению пароконвектоматом.
2	Навесной замок	<ul style="list-style-type: none"> Для блокировки кожуха панели управления на корпусе устройства Не входит в комплект поставки
3	Навесной замок	<ul style="list-style-type: none"> Для блокировки двери рабочей камеры на корпусе устройства Не входит в комплект поставки
4	Устройство блокировки двери рабочей камеры	<p>Обеспечивает возможность двухступенчатой блокировки двери рабочей камеры, чтобы предотвратить несанкционированное открывание и закрытие двери рабочей камеры</p> <p>Режим работы двери рабочей камеры:</p> <ul style="list-style-type: none"> При использовании верхней позиции блокировки дверь рабочей камеры полностью закрыта. При использовании нижней позиции блокировки дверь рабочей камеры можно открыть до позиции режима вентиляции.

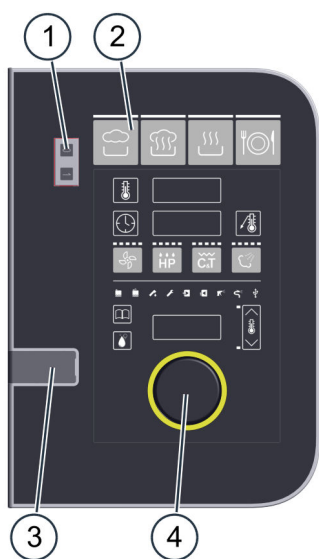
2.3 Устройство и функция панели управления

Устройство и элементы панели управления для системы easyTouch



Поз.	Название	Функция
1	Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ устройства	Производит включение и выключение пароконвектомата
2	USB-интерфейс	Подключение USB-накопителя
3	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

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!

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	18
▷ Предупредительные указатели на пароконвектомате	19
▷ Обязанности владельца оборудования	20
▷ Общие угрозы	21
▷ Опасности, исходящие от устройства	23
▷ Предохранительные устройства	28
▷ Требования к персоналу, рабочие места	30
▷ Средства индивидуальной защиты	31

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 приготавливаемых 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 приготавливаемых блюд могут быть изготовлены из нержавеющей стали, керамики, пластика, алюминия, эмалированной стали или стекла. Приспособления для размещения приготавливаемых 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 гранулаты
- НЕЛЬЗЯ нагревать легковоспламеняющиеся материалы с температурой воспламенения ниже 270 °С, например, легковоспламеняющиеся масла, жиры, пластмассы, чистящие средства и спиртосодержащие жидкости
- 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 30.
- 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 34.

Требования к окружению пароконвектомата

Предусмотренные окружающие условия пароконвектомата

- Температура окружающего воздуха от +4 °С до +35 °С
- ОТСУТСТВИЕ ядовитой или взрывоопасной атмосферы
- Обустройство окружения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
- 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 в смонтированном состоянии и во время эксплуатации

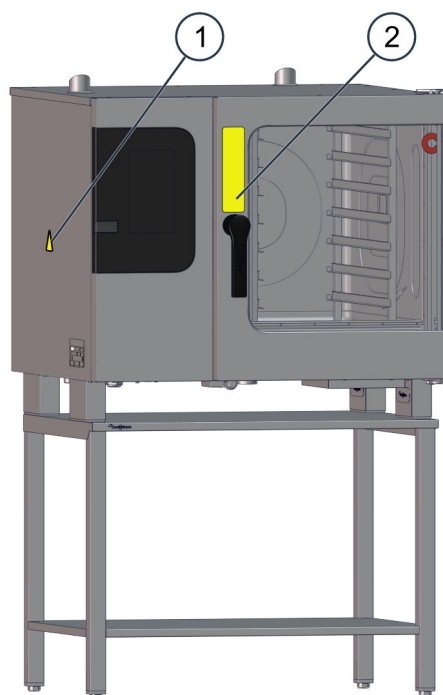
Условия при проведении очистки

- Разрешено использовать только допущенные производителем к применению чистящие средства.
- Для очистки разрешено использовать только указанные производителем вспомогательные средства, см. 'План очистки' на странице 65.
- Для очистки ЗАПРЕЩЕНО применять высоконапорные очистители.
- Для наружной очистки ЗАПРЕЩЕНО использовать струю воды. Струю воды из ручного душа со сматывающимся шлангом или из внешнего источника разрешено использовать только для очистки рабочей камеры.
- Пароконвектомат разрешено обрабатывать кислотой или подвергать действию кислотных паров ТОЛЬКО с целью удаления накипи из рабочей камеры авторизованным сервисным предприятием в соответствии с инструкцией производителя.

3.3 Предупредительные указатели на пароконвектомате



Расположение предупреждающих указателей



На следующем рисунке показан электрический пароконвектомат размера 6.10, репрезентативно представляющий все настольные аппараты:



Необходимые предупреждающие указатели

Следующие предупреждающие указатели должны всегда наноситься в хорошо видимом месте на пароконвектомате и опциональных 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		Стандартное исполнение Предупреждение о горячих жидкостях Опасность обваривания возникает при проливе горячей жидкости, если верхние лотки загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления. Не используйте верхние уровни для лотков, которые вы не можете видеть, для приготовления жидких или сжижающихся продуктов.
2		Исполнение для хлебопекарен Предупреждение о горячем продукте, горячих приспособлениях для приготовления блюд Существует опасность получения ожога от горячего продукта и горячих приспособлений для приготовления блюд, если приспособления для приготовления блюд опрокинутся из уровней для лотков или продукт упадет из неровно удерживаемых приспособлений для приготовления блюд. Эта опасность особенно высока при уровнях для лотков, которые расположены выше зоны видимости оператора.

3.4 Обязанности владельца оборудования

Обзор обязанностей владельца оборудования

Владелец оборудования отвечает за предоставление всем остальным пользователям необходимых сведений по безопасному и правильному обращению с устройством во время эксплуатации, очистки и технического обслуживания. Владелец оборудования отвечает за обеспечение работоспособного состояния устройства перед его применением.

К ним относятся следующие задачи

- Обучение всех пользователей по всем функциям и устройствам безопасности пароконвектомата
- Инструктаж всех пользователей в соответствии с выполняемыми ими работами на устройстве
- Сбор сведений, поступающих от всех пользователей и касающихся проблем и нестандартных ситуаций на устройстве и в связи с ним, реализация соответствующих корректирующих мер или выдача распоряжений об их внедрении
- Соблюдение всех необходимых циклов технического обслуживания устройства или его компонентов
- Гарантия кибербезопасности

Персонал для работы на пароконвектомате

Владелец оборудования обязан следить за тем, чтобы только квалифицированный персонал в соответствии с разделом 'Требования к персоналу, рабочие места' на странице 30 выполнял работы по обслуживанию или очистке пароконвектомата.

Обучение персонала

Владелец оборудования обязан проводить обучение и инструктаж своего персонала по следующим темам:

- Реагирование на опасности, в целом возникающие на кухне, в соответствии со специальными национальными предписаниями и требованиями, см. 'Общие угрозы' на странице 21
- Обращение с предохранительными устройствами, см. 'Предохранительные устройства' на странице 28
- Использование средств индивидуальной защиты, см. 'Средства индивидуальной защиты' на странице 31
- Санитарно-гигиенические требования с учетом специальных национальных предписаний и требований
- Реагирование на специфические опасности, исходящие от данного пароконвектомата, см. 'Опасности, исходящие от устройства' на странице 23
- Порядок действий при обнаружении запаха газа, см. 'Действия при обнаружении запаха газа' на странице 36

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Будучи владельцем оборудования, ознакомьтесь с содержанием главы 'Указания по безопасности' (данная глава), 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 данной главе и в следующих инструкциях указаниями о возможной опасности и обязательно принять предписанные меры предосторожности.

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что перед началом работ они должны ознакомиться с приведенными в следующих руководствах условиями и правилами безопасной работы и обязательно соблюдать их.

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 31 для соответствующих работ.

Кибербезопасность

Владелец оборудования обязан следить за тем, чтобы принимаемые им меры по обеспечению кибербезопасности всегда соответствовали современному уровню техники.

3.5 Общие угрозы

Общие правила работы на кухне

На кухне в целом могут возникать самые разнообразные угрозы. Поэтому носите на кухне предусмотренную защитную одежду, а при обращении с кухонным оборудованием в частности надевайте защитные перчатки.

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

Попадание брызг в горячий жир

На кухне брызги воды, например, при использовании струи воды, могут становиться причиной следующих опасностей:



Взрывообразное распространение смеси жира и воды

Когда?

- При попадании брызг в емкость с горячим жиром, что приводит к резкому испарению воды

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Не допускать попадания воды в жидкий жир
- ▷ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы

Попадание брызг воды на горячие поверхности

На кухне брызги воды, например, при использовании струи воды, могут становиться причиной следующих опасностей:



Опасность обваривания брызгами воды

Когда?

- При попадании брызг воды на горячие поверхности, например, в рабочей камере

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Не допускать попадания брызг на горячие поверхности
- ▷ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы

Влажный пол кухни

На кухне, например, при утечке конденсата во время готовки, могут возникать следующие опасности:



Угроза подскользывания на влажном полу кухни

Где?

- Перед устройствами

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Пол вокруг устройства держать постоянно сухим

Недостаток кислорода

На кухне газовые аппараты могут становиться причиной следующих опасностей:



Опасность удушья вследствие нехватки воздуха для дыхания

Где?

- В месте установки устройства

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ 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 предписанных монтером по газовым установкам правил вентиляции.
- ▷ Раз в год проводить техническое обслуживание аппарата.

Контакт с чистящими средствами

На кухне используются чистящие средства. Это может привести к возникновению следующих опасностей:



Опасность химических ожогов и раздражения кожи, глаз и органов дыхания в результате контакта с чистящими средствами и их парами.

Когда?

- Во время любых работ по очистке
- При обращении с емкостями с чистящими средствами
- Если используются агрессивные чистящие средства

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Носить средства индивидуальной защиты
- ▷ Не допускать попадания чистящих средств в глаза и на кожу
- ▷ Не вдыхать распыленный туман
- ▷ Применять только предписанные чистящие средства

Перемещение тяжелых грузов

На кухне в результате подъема тяжелых грузов могут наблюдаться усталость, недомогание, а также нарушения опорно-двигательного аппарата.



Опасность травмирования из-за чрезмерной нагрузки для тела

Когда?

- При подъеме тяжелых емкостей и других тяжелых грузов

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Соблюдать правила поведения при обращении с тяжелыми грузами

3.6 Опасности, исходящие от устройства

Общие правила обращения с устройством

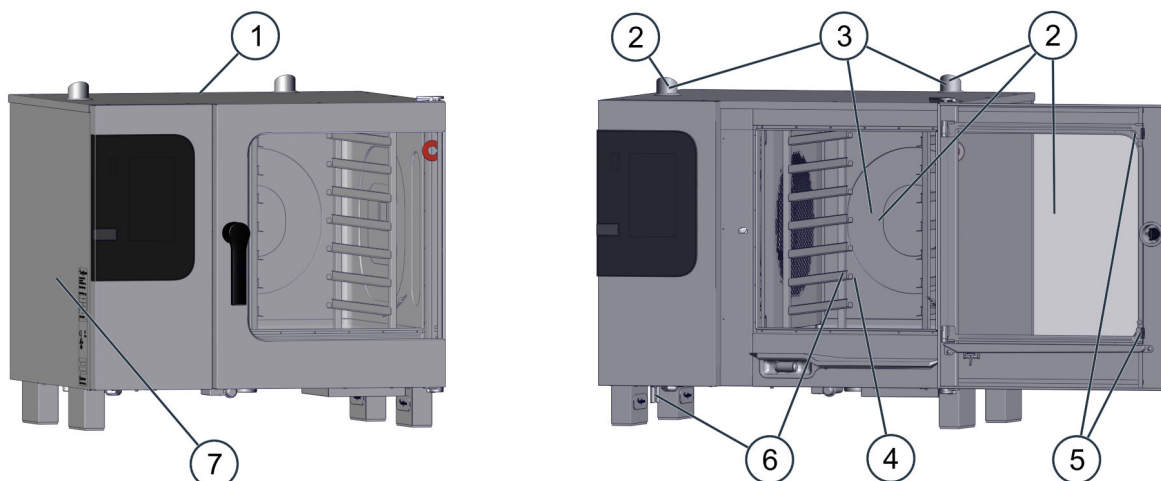
Пароконвектомат сконструирован таким образом, что пользователь защищен от всех опасностей, предотвращение которых является целесообразным с конструктивной точки зрения.

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 постоянно 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 (электрические аппараты)

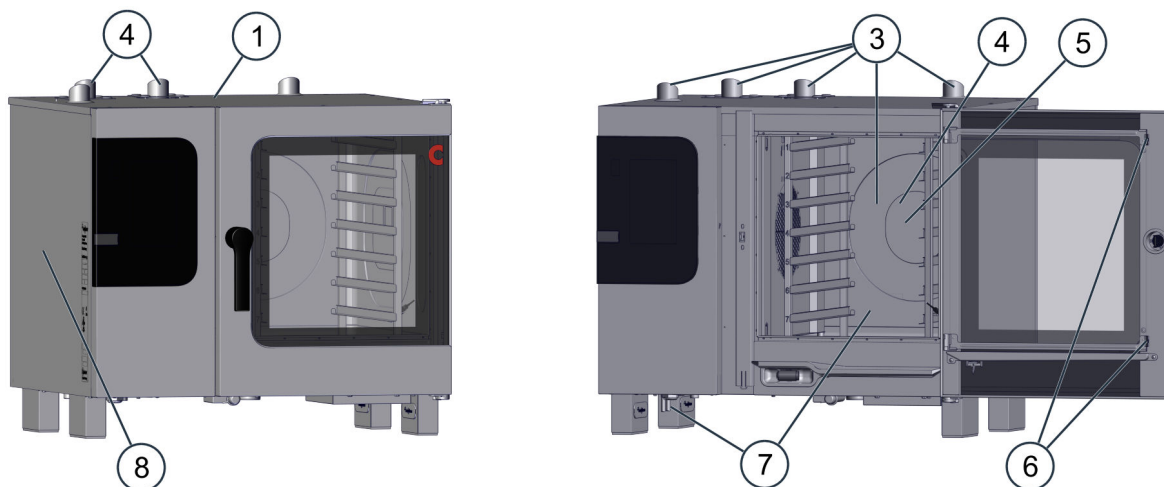
На следующем рисунке показан пароконвектомат размера 6.10, репрезентативно представляющий все электрические аппараты:



Поз.	Источник опасности	Опасные места
1	Нахождение вблизи горючих материалов	Сверху на устройстве
2	Горячие поверхности	Вытяжной патрубок, вентиляционный патрубок, дверь рабочей камеры, рабочая камера
3	Горячий пар / испарения	Вытяжной патрубок, вентиляционный патрубок, рабочая камера
4	Горячие жидкости	Рабочая камера
4	Горячий продукт и горячие приспособления для размещенияготавливаемых блюд (исполнение для хлебопекарен)	Рабочая камера
5	Подвижные относительно друг друга детали	Рабочая камера
6	Контакт с чистящими средствами	Рабочая камера, разъем для подключения чистящего средства
7	Мойка устройства водой	Корпус устройства (кожух электрооборудования)
8	Прерывание последовательности охлаждения	(не изображено)
9	Не полностью приготовленные блюда	(не изображено)
10	Испорченные продукты питания в результате роста количества микроорганизмов в теплой среде	(не изображено)

Опасные зоны (газовые аппараты)

На следующем рисунке показан пароконвектомат размера 6.10, репрезентативно представляющий все газовые аппараты:



Поз.	Источник опасности	Опасные места
1	Нахождение вблизи горючих материалов	Сверху на устройстве
2	Выходящий газ	(не изображено)
3	Горячие поверхности	Вытяжной патрубок, вентиляционный патрубок, газоотводный патрубок, дверь рабочей камеры, рабочая камера
4	Горячий пар / испарения	Вытяжной патрубок, вентиляционный патрубок, рабочая камера
5	Горячие жидкости	Рабочая камера
5	Горячий продукт и горячие приспособления для размещенияготавливаемых блюд (исполнение для хлебопекарен)	Рабочая камера
6	Подвижные относительно друг друга детали	Дверь рабочей камеры
7	Контакт с чистящими средствами	Рабочая камера, разъем для подключения чистящего средства
8	Мойка устройства водой	Корпус устройства (кожух электрооборудования)
9	Прерывание последовательности охлаждения	(не изображено)
10	Испорченные продукты питания в результате роста количества микроорганизмов в теплой среде	(не изображено)

Нахождение вблизи горючих материалов

Выделение тепла внутри устройства во время готовки может привести к возникновению следующих опасностей:

**Опасность возгорания в результате теплоотдачи устройства**

Когда?

- При складировании горючих материалов, газов или жидкостей на устройствах

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Не складировать горючие материалы, газы или жидкости на устройстве
- ▷ Не складировать газовые баллоны в непосредственной близости от устройства

Выходящий газ во время работы

Из-за утечки газа во время работы устройства могут возникать следующие опасности:



Опасность взрыва газа

Когда?

- Когда устройство перемещается, из-за чего нарушается герметичность соединений
- Если поврежден газопровод

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Во время эксплуатации и очистки в целом не допускается движение устройства
- ▷ На устройствах на основании с роликами, см. соответствующую документацию на дополнительные принадлежности
- ▷ При обнаружении запаха газа соблюдать соответствующие правила поведения, см. 'Действия при обнаружении запаха газа' на странице 36

Горячие поверхности

Из-за тепла, выделяемого устройством, во время и после готовки могут возникать следующие опасности:



Опасность получения ожогов от горячих поверхностей

Где?

- Снаружи на двери рабочей камеры
- С верхней стороны аппарата, в частности на вытяжном, вентиляционном и газоотводном патрубке
- Внутри на двери рабочей камеры
- Все пространство рабочей камеры, вкл. все детали, находящиеся или находившиеся внутри во время процесса готовки

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Не прикасаться к поверхностям в течение длительного времени
- ▷ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы

Горячий пар / испарения

При использовании двери рабочей камеры могут возникать следующие опасности:



Опасность обваривания горячим паром/испарениями

Где? Когда?

- На вытяжном, вентиляционном и газоотводном патрубке с верхней стороны аппарата
- При открывании двери рабочей камеры во время и после готовки

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Не приближаться к вытяжному и вентиляционному патрубкам
- ▷ Открывать дверь рабочей камеры всегда медленно и осторожно
- ▷ Использовать положение фиксации двери рабочей камеры
- ▷ При охлаждении во время процесса готовки и очистки ожидать выхода большего, чем обычно, количества пара и попросить стоящих рядом людей отойти назад от устройства
- ▷ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы

Горячие жидкости

Во время загрузки устройства из-за воздействия горячих жидкостей могут возникать следующие опасности:



Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

Когда?

- При извлечении из рабочей камеры горячих, жидких продуктов

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Убедиться, чтобы навесные решетки были надежно зафиксированы.
- ▷ Соблюдать максимально допустимый вес загрузки
- ▷ Использовать только емкости с соответствующими размерами (размеры GN для U-образных направляющих, размеры форм для выпечки с L-образными направляющими)
- ▷ Емкости с жидкими или разжижаемыми продуктами приготовления загружать только на видимые уровни лотков и выгружать только в горизонтальном положении
- ▷ На противне для выпекания не размещать для готовки емкости с жидкостями или разжижаемыми продуктами
- ▷ Правильно задвигать приспособления для размещения приготовляемых блюд согласно указаниям раздела 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34.
- ▷ Приспособления для приготовляемых блюд после извлечения из рабочей камеры накрыть для последующей транспортировки, чтобы не допустить выплескивания горячей жидкости.
- ▷ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы

Горячий продукт и горячие приспособления для размещения приготовляемых блюд (исполнение для хлебопекарен)

При обращении с приспособлениями для приготовляемых блюд могут возникать следующие опасности:



Опасность получения ожога от горячего продукта и горячих приспособлениях для размещения приготовляемых блюд

Когда?

- Если приспособления для размещения приготовляемых блюд установлены на L-образных направляющих

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Использовать только приспособления для размещения приготовляемых блюд (противни, решетки) подходящего рабочего размера
- ▷ Соблюдать максимально допустимый вес загрузки
- ▷ Правильно задвигать приспособления для размещения приготовляемых блюд согласно указаниям раздела 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34.
- ▷ Приспособления для размещения приготовляемых блюд извлекать горизонтально и не слишком далеко вперед, т.к. иначе они могут опрокинуться из уровней для лотков
- ▷ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы
- ▷ Правильная фиксация навесных решеток

Подвижные относительно друг друга детали

При использовании устройства могут возникать следующие опасности:



Опасность зажатия рук

Где?

- На дополнительных принадлежностях, предназначенных для загрузки аппарата
- На деталях двери рабочей камеры во время очистки

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы
- ▷ При использовании соблюдать осторожность

Контакт с чистящими средствами

Во время очистки устройства могут возникать следующие опасности:



Опасность химических ожогов и раздражения кожи, глаз и органов дыхания в результате контакта с чистящими средствами и их парами.

Когда?

- Если рабочая камера недостаточно остыла
- Если дверь рабочей камеры открыть во время автоматического процесса очистки
- Если произвести замену канистр с чистящим средством
- Если чистящие средства загружаются в рабочую камеру
- Если чистящие средства загружаются в рабочую камеру во флаконах для индивидуальной дозировки

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Перед началом любых работ по очистке дать рабочей камере остыть до температуры ниже 60 °C
- ▷ Открывать дверь рабочей камеры только по требованию программного обеспечения
- ▷ После очистки путем визуального контроля убедиться, что все остатки чистящих средств были удалены путем тщательной промывки
- ▷ Соблюдать осторожность при обращении с канистрами с чистящими средствами, чистящими средствами и флаконами для индивидуальной дозировки

Мойка устройства водой

Во время работ по очистке устройства могут возникать следующие опасности:



Опасность поражения электрическим током вследствие короткого замыкания

Когда?

- При контакте устройства с водой

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Не обрызгивать наружный корпус водой
- ▷ При наружной очистке отключить аппарат от напряжения

Прерывание последовательности охлаждения

Из-за прерывания последовательности охлаждения могут возникать следующие опасности при употреблении блюд в пищу:



Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов

Когда?

- При ручном прерывании процесса готовки
- При прерывании последовательности охлаждения пищевых продуктов в результате преждевременной загрузки рабочей камеры
- При прерывании процесса готовки вследствие нарушения электроснабжения

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Соблюдать последовательность охлаждения
- ▷ Никогда не прерывать готовку на столь длительное время, что это может спровоцировать рост микроорганизмов
- ▷ Не использовать устройство для промежуточного хранения приготавливаемой продукции
- ▷ При низкотемпературной готовке не производить дополнительную загрузку холодных пищевых продуктов
- ▷ После повторного запуска устройства длительность повторного запуска выбирать исходя из состояния продукта

Не полностью приготовленные блюда

Во время готовки с системой-ассистентом ConvoSense из-за неправильного определения приготовляемой продукции, которое статистически всегда возможно, могут возникать следующие опасности:



Опасность, вызванная употреблением не полностью приготовленных блюд

Когда?

- При неправильном определении приготовляемой продукции системой-ассистентом ConvoSense

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Проверить исправность работы системы-ассистента ConvoSense
- ▷ Исправить неправильно распознанный профиль приготовления блюд
- ▷ Выполнить наружную очистку камеры
- ▷ При необходимости готовить в режиме Press&Go
- ▷ Проверить готовую продукцию на предмет пригодности к употреблению
- ▷ Выполнять обязательства по надлежащему соблюдению требований HACCP

Рост количества микроорганизмов при 30 – 65 °C

Во время готовки в низком диапазоне температур могут возникать следующие опасности:



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

Когда?

- При регенерировании, низкотемпературной готовке или поддержании блюд в горячем состоянии, если устройство параллельно загружается холодными продуктами питания
- В целом при низкотемпературной готовке или поддержании блюд в горячем состоянии

Как можно предотвратить угрозу?

- ▷ Во время регенерирования, поддержания блюд в горячем состоянии или низкотемпературной готовки продуктов питания дополнительно не загружать в устройство холодные продукты питания
- ▷ Готовка при низкой температуре (< 65 °C) должна выполняться только квалифицированными специалистами
- ▷ Снизить количество микроорганизмов на продукте питания перед низкотемпературной готовкой, например, путем обжарки
- ▷ Проверить готовую продукцию на предмет пригодности к употреблению
- ▷ Выполнять обязательства по надлежащему соблюдению требований HACCP

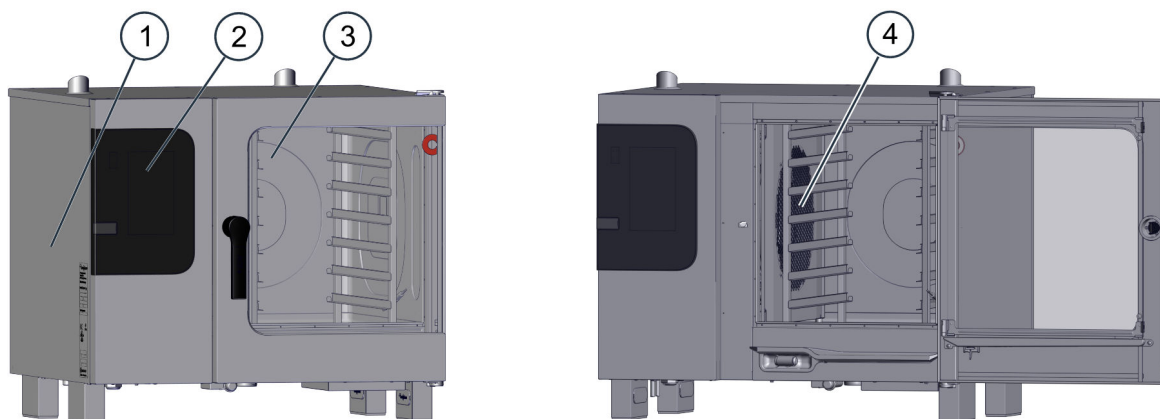
3.7 Предохранительные устройства

Значение

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

Местоположение и функции

На следующем рисунке показан электрический пароконвектомат размера 6.10, репрезентативно представляющий все настольные аппараты:



Поз.	Защитное 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	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
4	Всасывающий кожух внутри рабочей камеры, снимается только при помощи инструмента	Предотвращает доступ к подвижной крыльчатке вентилятора и обеспечивает оптимальное распределение тепла	См. 'Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха' на странице 85
5 (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)
6 (устанавливается на месте)	Разъединительное устройство	Служит для обесточивания аппарата при работах по очистке, ремонту и техобслуживанию, а также в экстренном случае	Выполнение проверки пользователем не требуется
7 (устанавливается на месте)	Газозапорное устройство	Служит для отключения газоснабжения аппарата при работах по очистке, ремонту и техобслуживанию, а также в экстренном случае	Выполнение проверки пользователем не требуется

Меры безопасности

Следующие меры позволяют дополнительно повысить безопасность:

Мера	Функция	Проверка
Магнитный выключатель двери рабочей камеры (электрический датчик двери)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ При открывании двери рабочей камеры прекращает работу: ▪ 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>
Ручка двери рабочей камеры с положением режима вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предотвращает ожоги лица и рук пользователя выходящим паром 	<p>При низкой температуре проверять положения двери согласно 'Безопасное открывание и закрытие двери аппарата на странице 44'.</p>
Повторный запуск после аварийного отключения электропитания, если в устройстве находилось чистящее средство	<ul style="list-style-type: none"> ▪ После отключения электропитания снова запускает полностью автоматическую или полуавтоматическую очистку рабочей камеры в заданном состоянии 	Нет

3.8 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.

Роль	Требуемая квалификация	Выполняемые работы
Повар Менеджер заведения Лицо, имеющее право отдавать распоряжения на кухне	<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 ▪ Проинформирован о рисках использования системы-ассистента ConvoSense и обязан проводить обучение операторов. 	<p>Является ответственным сотрудником владельца оборудования, который целенаправленно исполняет обязанности владельца оборудования (см. 'Обязанности владельца оборудования' на странице 20)</p> <p>В основном занимается организаторской деятельностью, как 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 ▪ Обучен правилам использования системы-ассистента ConvoSense ▪ Работает под надзором ▪ Ознакомлен с правилами поведения при обращении с тяжелыми грузами 	<p>Выполняет конкретные работы по управлению, как например,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск профиля приготовления блюд ▪ Извлечение готовой продукции ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Работы по переналадке, если требуется для определенных процессов готовки ▪ 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.

3.9  Средства индивидуальной защиты**Эксплуатация и техническое обслуживание**

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) ▪ защитная обувь
Манипуляции с датчиком температуры ядра (опция)	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)

Очистка

Выполняемые работы	Используемое чистящее средство	Средства индивидуальной защиты
Очистка рабочей камеры любого типа	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new 	Элементами защитного снаряжения в зависимости от используемого чистящего средства и выбранного метода очистки являются: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства защиты органов дыхания ▪ Защитные очки ▪ Защитные перчатки; ▪ Защитная одежда/фартук
Обращение с резервуарами для чистящих средств	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoCare (готовый к использованию) ▪ ConvoCare K (концентрат) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	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.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка тройной стеклянной двери ▪ Очистка панели управления 	Бытовой очиститель для стекла	Соблюдать указания соответствующего производителя чистящего средства

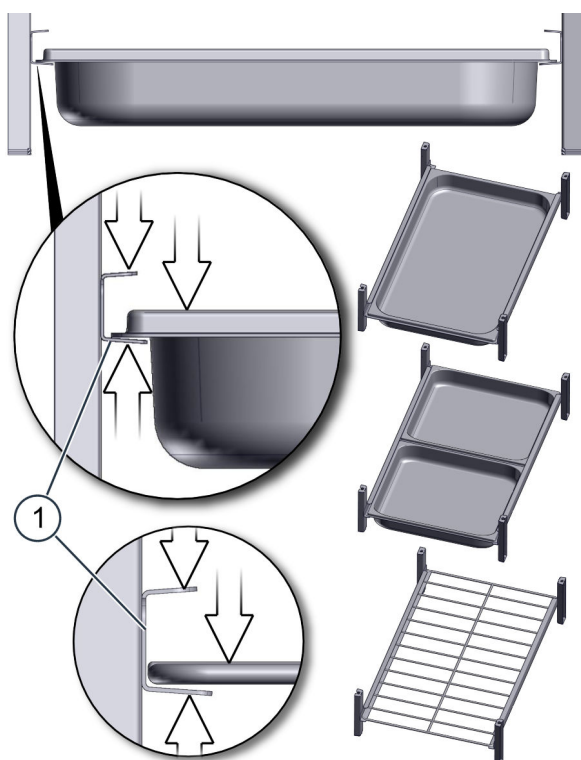
Выполняемые работы	Используемое чистящее средство	Средства индивидуальной защиты
<ul style="list-style-type: none">▪ Очистка корпуса устройства снаружи вкл. панель управления снаружи▪ Очистка конструктивных элементов и дополнительных принадлежностей согласно соответствующим инструкциям	Бытовое, безопасное для кожи, не содержащее щелочи, pH-нейтральное моющее средство с нейтральным запахом	Соблюдать указания соответствующего производителя чистящего средства
Очистка опорной рамы	Бытовой очиститель для высококачественной стали	Соблюдать указания соответствующего производителя чистящего средства

4 Так выполняется приготовление блюд

4.1 Основные указания по загрузке пароконвектомата

4.1.1 Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.10

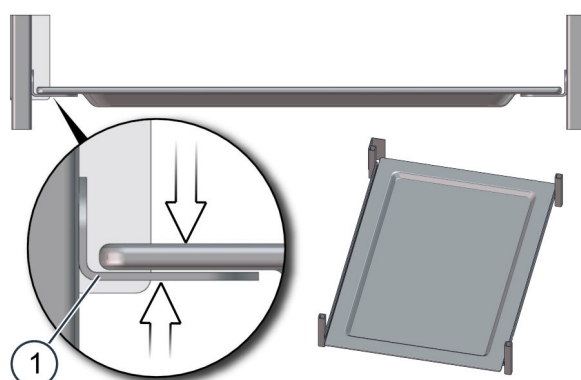
Емкости GN/противни размеров 1/1, 1/2; решетка; на U-образных направляющих (стандартное исполнение)



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)

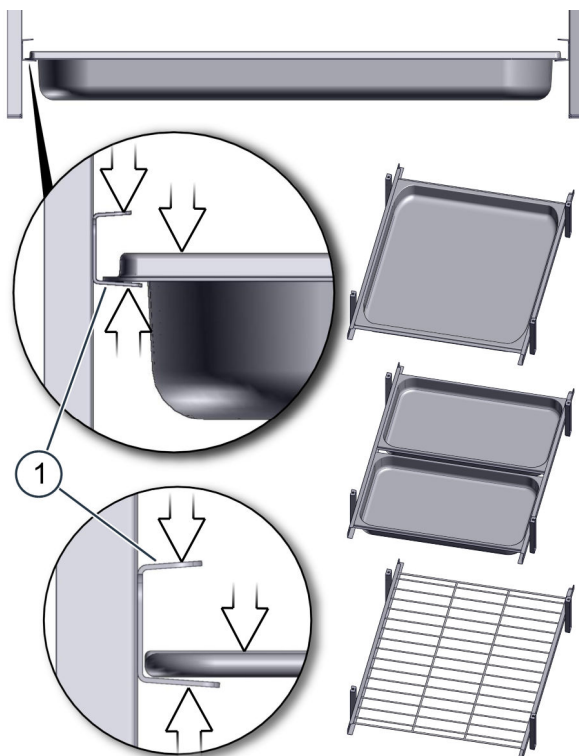


Правила применения

- 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 загружать жидкости или продукцию, которая становится жидкой во время готовки.
- Указанный способ загрузки допустим только для противней (и при необходимости решеток), НЕ для емкостей.
- На противень нельзя устанавливать емкости.

4.1.2 Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.20

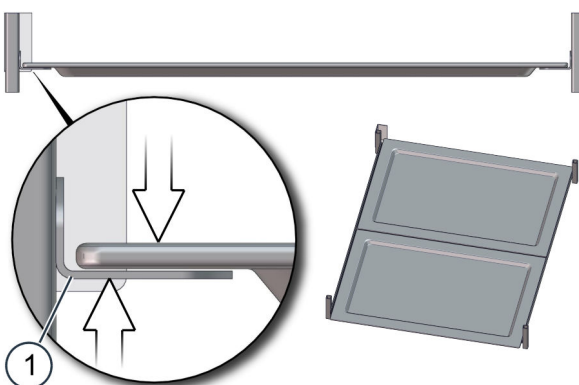
Емкости GN/противни размеров 2/1, 1/1; решетка; на U-образных направляющих (стандартное исполнение)



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 загружать жидкости или продукцию, которая становится жидкой во время готовки.
- Указанный способ загрузки допустим только для противней (и при необходимости решеток), НЕ для емкостей.
- На противень нельзя устанавливать емкости.

4.1.3 Объем загрузки пароконвектомата

Максимальный вес загрузки при приготовлении блюд

С4		6.10	6.20	10.10	10.20
Действительно для емкостей GN и противней стандартного размера					
Максимальный вес загрузки каждого устройства	[кг]	30	60	50	100
Максимальный вес загрузки каждого лотка	[кг]	15	15	15	15

Максимальный вес загрузки при регенерировании

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Действительно для емкостей GN и противней для выпекания стандартного размера					
Максимальный вес загрузки каждого устройства	[кг]	9	18	15	30
Максимальный вес загрузки каждого приспособления для размещения приготовляемых блюд GN 1/1 (65 мм)	[кг]	1.5	1.5	1.5	1.5
Действительно для тарелок Ø 32 см					
Максимальное количество тарелок на устройство	[шт.]	20	33	32	57
Максимальный вес загрузки каждой тарелки	[г]	360	360	360	360

Максимальное количество приспособлений для приготовляемых блюд при приготовлении и регенерировании блюд

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Навесная решетка GN, расстояние между лотками 68 мм					
Количество приспособлений для приготовляемых блюд GN 1/1	[шт.]	7	14	11	22
Количество приспособлений для приготовляемых блюд GN 1/1 при полном использовании расстояния между лотками	[шт.]	6	12	10	20
Количество приспособлений для приготовляемых блюд GN 2/1	[шт.]	-	7	-	11
Количество приспособлений для приготовляемых блюд GN 2/1 при полном использовании расстояния между лотками	[шт.]	-	6	-	10
Навесная решетка, размер формы для выпечки 600x400, расстояние между лотками 94 мм					
Количество противней	[шт.]	5	10	8	16

Максимальное количество приспособлений для размещения приготовляемых блюд при копчении

C4 ES / EB		6.10	6.20	10.10	10.20
Навесная решетка GN, расстояние между лотками 68 мм					
Количество приспособлений для приготовляемых блюд GN 1/1	[шт.]	5	11	9	19
Количество приспособлений для приготовляемых блюд GN 1/1 при полном использовании расстояния между лотками	[шт.]	4	9	8	17
Количество приспособлений для приготовляемых блюд GN 2/1	[шт.]	-	5	-	9
Количество приспособлений для приготовляемых блюд GN 2/1 при полном использовании расстояния между лотками	[шт.]	-	4	-	8

Самый нижний уровень для лотков навесных решеток из-за использования коптильного отсека должен оставаться свободным во время копчения и не должен быть занят.

4.2 Инструкции по основным операциям во время готовки

4.2.1 Включение и выключение пароконвектомата

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

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.

Основные правила безопасной эксплуатации

Если пароконвектомат после монтажа умышленно или очевидно перемещался недопустимым образом (намеренно или по ошибке), то дальнейшая эксплуатация аппарата допускается только, когда выполнены все следующие условия:

- Аппарат и используемые принадлежности не имеют явных повреждений.
- Смонтированные линии электропитания, воды, отработанной воды и чистящих средств не имеют явных повреждений, плотно закреплены, нигде не имеют мест утечки и после визуального контроля представляются надежными и нормально функционирующими.
- 'Требования к функциональной готовности пароконвектомата' на странице 18 выполнены.
- 'Требования к окружению пароконвектомата' на странице 18 выполнены.
- Все предупреждающие указатели находятся на предусмотренных местах.

Только в газовых аппаратах:


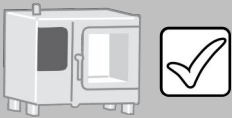

- Все газоведущие компоненты пароконвектомата проверены сервисным техником на предмет герметичности в местах соединений и подключений, обеспечена газонепроницаемость во всех указанных местах снаружи и внутри аппарата.

Правила безопасной эксплуатации устройств

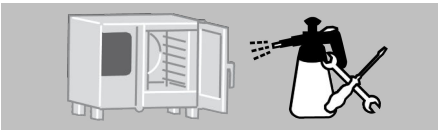


Чтобы избежать опасностей, во время эксплуатации необходимо соблюдать следующие правила:

- Запрещено закрывать, загораживать или блокировать вытяжной, газоотводный и вентиляционный патрубки в верхней части устройства и вентиляционные отверстия на дне устройства.
- Навесные решетки должны быть зафиксированы.
- Приспособления для размещения приготовляемых блюд должны быть правильно задвинуты согласно указаниям раздела 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34.
- Всасывающий кожух должен находиться на своем месте и быть надлежащим образом заблокирован.

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.

4.2.2 Так выполняется готовка с системой-ассистентом ConvoSense

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Загрузка и извлечение готовящейся продукции (стандартное исполнение) 46
- Загрузка и извлечение готовящейся продукции (исполнение для хлебопекарен) 49
- Установка и снятие датчика температуры ядра 52
- Использование USB-накопителя 54










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, смотри Руководство пользователя.
- 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.
- Внутреннее и промежуточное стекла двери рабочей камеры правильно установлены.
- Всасывающий кожух находится на своем месте и заблокирован.
- Заглушка USB-порта закрывает USB-порт.
- Если аппарат стоит на открытой опорной раме: Внутри опорной рамы отсутствуют горячие продукты питания, от которых исходит пар.
- Навесные решетки установлены и заблокированы.
- Сетевое соединение и камера исправно работают.
- Вы подготовили готовящуюся продукцию для загрузки в пароконвектомат.

Так выполняется готовка

1.		<p>Вызовите меню готовки с системой-ассистентом.</p>
2.		<p>Следите за запросами программного обеспечения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если выполняется предварительный разогрев рабочей камеры, дождитесь завершения цикла и продолжите с шага 4. ▪ Если выполняется охлаждение рабочей камеры, продолжите с шага 3.
3.		<p>⚠ ВНИМАНИЕ</p> <p>Угроза обваривания горячим паром и испарениями</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ожидайте выхода большего, чем обычно, количества пара. ▪ Попросите находящихся рядом людей отойти от аппарата. ▪ Медленно и осторожно откройте дверь рабочей камеры. <p>Откройте дверь рабочей камеры и дождитесь завершения процесса.</p>
4.		<p>Загрузите в пароконвектомат подготовленную продукцию.</p>
5.		<p>⚠ ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность, вызванная употреблением не полностью приготовленных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Следите за тем, чтобы система автоматического распознавания приготовляемой продукции работала корректно, при необходимости исправьте неправильно распознанный профиль приготовления блюд. ▪ При необходимости готовьте в режиме Press&Go. <p>Следите за тем, чтобы в режиме автоматического распознавания приготовляемой продукции был выбран правильный профиль приготовления блюд. Исправьте неправильно распознанный продукт.</p>
6.		<p>Снова закройте дверь рабочей камеры. Результат: Процесс готовки запускается автоматически.</p>
7.		<p>Дождитесь окончания готовки.</p>
8.		<p>После завершения процедуры готовки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.</p>
9.		<p>Откройте дверь рабочей камеры.</p>

10.		<p>▲ ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность, вызванная употреблением не полностью приготовленных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверьте приготовленный продукт, прежде чем допускать его к употреблению. ▪ Выполняйте обязательства по надлежащему соблюдению требований HACCP.
11.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Извлеките приготовленную продукцию. ▪ Проверьте приготовленный продукт. <p>Снова закройте дверь рабочей камеры.</p>

4.2.3 Так выполняется готовка

▲ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Загрузка и извлечение готовящейся продукции (стандартное исполнение) 46
- Загрузка и извлечение готовящейся продукции (исполнение для хлебопекарен) 49
- Установка и снятие датчика температуры ядра 52
- Использование USB-накопителя 54



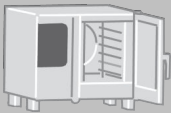

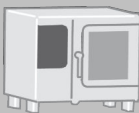





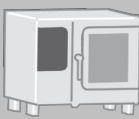
Правила

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, смотри Руководство пользователя.
- 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.
- Внутреннее и промежуточное стекла двери рабочей камеры правильно установлены.
- Всасывающий кожух находится на своем месте и заблокирован.
- Заглушка USB-порта закрывает USB-порт.
- При использовании ConvoGrill: Канистра для приема жира пустая и подключена к пароконвектомату.
- Если аппарат стоит на открытой опорной раме: Внутри опорной рамы отсутствуют горячие продукты питания, от которых исходит пар.
- Навесные решетки установлены и заблокированы.
- Вы подготовили готовящуюся продукцию для загрузки в пароконвектомат.

Так выполняется готовка

1.		<p>Откройте профиль приготовления блюд из книги рецептов или задайте новый профиль. Запустите процедуру готовки.</p>
2.		<p>Следите за запросами программного обеспечения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если выполняется предварительный разогрев рабочей камеры, дождитесь завершения цикла и продолжите с шага 4. ▪ Если выполняется охлаждение рабочей камеры, продолжите с шага 3.
3.		<p>⚠ ВНИМАНИЕ</p> <p>Угроза обваривания горячим паром и испарениями</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ожидайте выхода большего, чем обычно, количества пара. ▪ Попросите находящихся рядом людей отойти от аппарата. ▪ Медленно и осторожно откройте дверь рабочей камеры. <p>Откройте дверь рабочей камеры и дождитесь завершения процесса.</p>
4.		<p>Загрузите в пароконвектомат подготовленную продукцию.</p>
5.		<p>Закройте дверь рабочей камеры.</p>
6.		<p>Запустите процедуру готовки.</p>
7.		<p>Дождитесь окончания готовки.</p>
8.		<p>После завершения процедуры готовки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.</p>
9.		<p>Откройте дверь рабочей камеры.</p>
10.		<p>Извлеките приготовленную продукцию.</p>
11.		<p>Снова закройте дверь рабочей камеры.</p>

4.2.4 Так выполняется копчение

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы

- | | |
|--|----|
| ▪ Загрузка и извлечение приготовляемой продукции (стандартное исполнение) | 46 |
| ▪ Использование USB-накопителя | 54 |
| ▪ Загрузка, установка и извлечение выдвижного лотка для копчения (только для ConvoSmoke) | 59 |

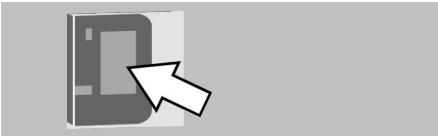

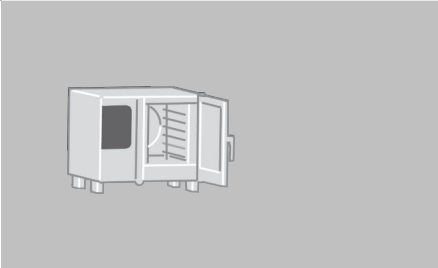
Правила





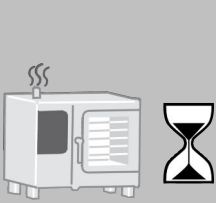





Загружать в пароконвектомат тарелки разрешено только в режиме регенерирования.

Условия



- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать сохраненные профили приготовления блюд или задавать и запускать новые профили копчения в соответствии с типом приготовляемой 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.
- Внутреннее и промежуточное стекла двери рабочей камеры правильно установлены.
- Коптильный отсек надлежащим образом загружен и подготовлен.
- Система вентиляции воздуха в помещении работает.
- Всасывающий кожух находится на своем месте и заблокирован.
- Заглушка USB-порта закрывает USB-порт.
- При использовании ConvoGrill: Канистра для приема жира пустая и подключена к пароконвектомату.
- Если аппарат стоит на открытой опорной раме: Внутри опорной рамы отсутствуют горячие продукты питания, от которых исходит пар.
- Навесные решетки установлены и заблокированы.
- Вы подготовили приготовляемую продукцию для загрузки в пароконвектомат.





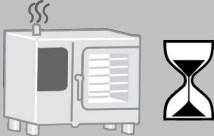





Так выполняется копчение, если Ваш профиль приготовления блюд включает только копчение

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Откройте профиль приготовления блюд из книги рецептов или задайте новый профиль. |
| 2. |  | Следите за запросами программного обеспечения. <ul style="list-style-type: none">▪ Если выполняется предварительный разогрев рабочей камеры, дождитесь завершения цикла и продолжите с шага 4.▪ Если выполняется охлаждение рабочей камеры, продолжите с шага 3. |
| 3. |  | ⚠ ВНИМАНИЕ
Угроза обваривания горячим паром и испарениями <ul style="list-style-type: none">▪ Ожидайте выхода большего, чем обычно, количества пара.▪ Попросите находящихся рядом людей отойти от аппарата.▪ Медленно и осторожно откройте дверь рабочей камеры. Откройте дверь рабочей камеры и дождитесь завершения процесса. |

4.		Вставьте подготовленный копильный отсек.
5.		Загрузите в пароконвектомат подготовленную продукцию. Самый нижний уровень для лотков из-за использования копильного отсека должен оставаться свободным и не должен быть занят.
6.		Снова закройте дверь рабочей камеры.
7.		Запустите цикл копчения.
8.		<p>▲ ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность ожога при возгорании копильного материала и дымового газа, опасность затрудненного дыхания при вдыхании дыма</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Никогда не открывайте дверь рабочей камеры во время копчения. <p>Дождитесь окончания цикла копчения.</p>
9.		После завершения цикла копчения раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.
10.		Откройте дверь рабочей камеры.
11.		Извлеките копченый продукт.
12.		Извлеките копильный отсек.
13.		Снова закройте дверь рабочей камеры.

Так выполняется копчение, если Ваш профиль приготовления блюд включает готовку и копчение

1.		Откройте профиль приготовления блюд из книги рецептов или задайте новый профиль.
2.		<p>Следите за запросами программного обеспечения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если выполняется предварительный разогрев рабочей камеры, дождитесь завершения цикла и продолжите с шага 4. ▪ Если выполняется охлаждение рабочей камеры, продолжите с шага 3.

<p>3.</p> 		<p>⚠ ВНИМАНИЕ</p> <p>Угроза обваривания горячим паром и испарениями</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ожидайте выхода большего, чем обычно, количества пара. ▪ Попросите находящихся рядом людей отойти от аппарата. ▪ Медленно и осторожно откройте дверь рабочей камеры. <p>Откройте дверь рабочей камеры и дождитесь завершения процесса.</p>
<p>4.</p> 		<p>Загрузите в пароконвектомат подготовленную продукцию. Самый нижний уровень для лотков из-за последующего использования коптильного отсека должен оставаться свободным и не должен быть занят.</p>
<p>5.</p> 		<p>Снова закройте дверь рабочей камеры.</p>
<p>6.</p> 		<p>Запустите процедуру готовки.</p>
<p>7.</p> 		<p>Дождитесь окончания готовки.</p>
<p>8.</p> 		<p>После завершения шагов готовки, предшествующих копчению, раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Выполняется охлаждение рабочей камеры в режиме 'Cool down'. ▪ Выводится запрос на установку коптильного отсека.
<p>9.</p> 		<p>⚠ ВНИМАНИЕ</p> <p>Угроза обваривания горячим паром и испарениями</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ожидайте выхода большего, чем обычно, количества пара. ▪ Попросите находящихся рядом людей отойти от аппарата. ▪ Медленно и осторожно откройте дверь рабочей камеры. <p>Откройте дверь рабочей камеры и дождитесь завершения процесса.</p>
<p>10.</p> 		<p>Вставьте подготовленный коптильный отсек.</p>
<p>11.</p> 		<p>Снова закройте дверь рабочей камеры.</p>
<p>12.</p> 		<p>Запустите цикл копчения.</p>

13.		<p>▲ ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность ожога при возгорании копильного материала и дымового газа, опасность затрудненного дыхания при вдыхании дыма</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Никогда не открывайте дверь рабочей камеры во время копчения. <p>Дождитесь окончания цикла копчения.</p>
14.		<p>После завершения цикла копчения раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.</p>
15.		<p>Откройте дверь рабочей камеры.</p>
16.		<p>Извлеките копченый продукт.</p>
17.		<p>Извлеките копильный отсек.</p>
18.		<p>Снова закройте дверь рабочей камеры.</p>

Очистка копильного отсека

После каждого использования необходимо производить тщательную очистку копильного отсека, см. 'План очистки на странице 65'.

4.3 Инструкции по использованию аппарата во время готовки

4.3.1 Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

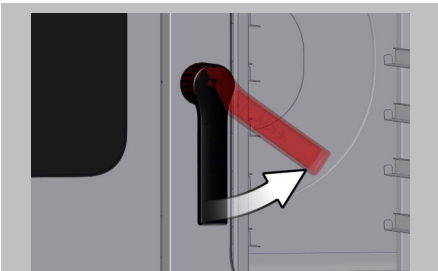
▲ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

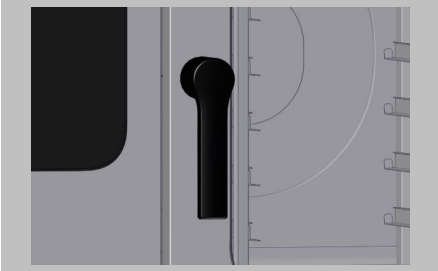
Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Условия

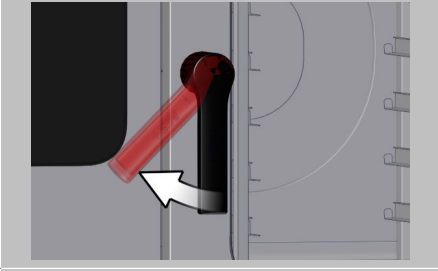
- При размещении на рабочем столе аппарат заблокирован от сдвига.

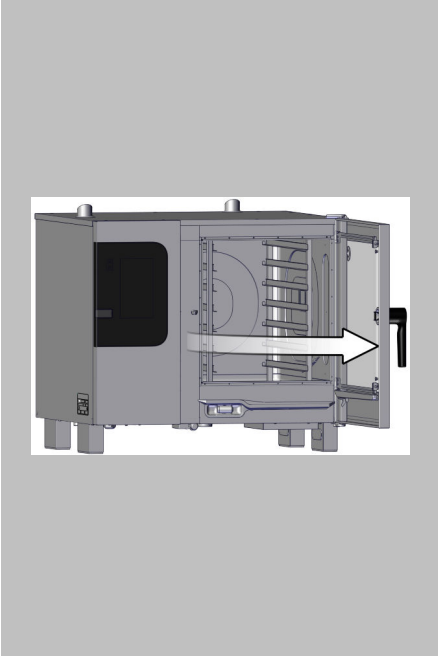
Безопасное открывание двери рабочей камеры

- 

1. Поверните дверную ручку вправо.
Результат:
Дверь рабочей камеры переводится в положение режима вентиляции, а дверная ручка возвращается в положение фиксации.
- 

2. **⚠ ОСТОРОЖНО**
Угроза обваривания горячим паром и испарениями
 - Открывайте дверь рабочей камеры всегда медленно и осторожно.
 - Всегда используйте положение режима вентиляции двери рабочей камеры.

Подождите некоторое время, чтобы смог полностью выйти пар.
- 

3. Поверните дверную ручку влево и медленно откройте дверь рабочей камеры.
- 

4. **В аппаратах с правой навеской двери:**
Полностью откройте дверь рабочей камеры.
В аппаратах с правой навеской двери, версия для установки на судах:
⚠ ОСТОРОЖНО
Опасность получения ожогов при контакте с фиксатором двери
 - Во время регулировки фиксатора двери используйте средства индивидуальной защиты.

Полностью откройте дверь рабочей камеры. Это требует небольшого усилия из-за фиксатора двери, который предотвращает самопроизвольное качание или захлопывание двери рабочей камеры при волнении.

В аппаратах с утапливаемой дверью:
Задвиньте дверь рабочей камеры назад в боковой части пароконвектомата.
В аппаратах с утапливаемой дверью, версия для установки на судах:
Сдвиньте дверь рабочей камеры в боковой части пароконвектомата назад, пока двухшариковая защелка не зайдет за крюковой запор на корпусе устройства. Тем самым дверь рабочей камеры будет зафиксирована от случайного перемещения при волнении.

Безопасное закрывание двери аппарата

В аппаратах с правой навеской двери:

- Закройте дверь рабочей камеры легким движением.

В аппаратах с правой навеской двери, версия для установки на судах:

- С небольшим усилием закройте дверь рабочей камеры против сопротивления фиксатора двери. Фиксатор двери предотвращает самопроизвольное качание или захлопывание двери рабочей камеры при волнении.
- Убедитесь при выполняемых профилях приготовления блюда или профилях очистки, что дверь рабочей камеры правильно закрыта, проверив, выполняется ли соответствующий профиль приготовления блюда или профиль очистки дальше.

В аппаратах с утопливаемой дверью:

- Потяните дверь рабочей камеры в боковой части пароконвектомата вертикально вперед, после чего закройте ее легким движением.

В аппаратах с утопливаемой дверью, версия для установки на судах:

- Потяните дверь рабочей камеры в боковой части пароконвектомата вертикально вперед с небольшим усилием за крюковой запор двухшариковой защелки.
- Убедитесь при выполняемых профилях приготовления блюда или профилях очистки, что дверь рабочей камеры правильно закрыта, проверив, выполняется ли соответствующий профиль приготовления блюда или профиль очистки дальше.

4.3.2 Загрузка и извлечение приготовляемой продукции (стандартное исполнение)

▲ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

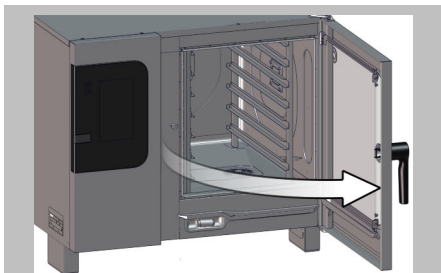
44

Условия

- Навесные решетки установлены и заблокированы.
- Вес продукта не превышает максимальный вес загрузки.
- Приспособления для приготовляемых блюд имеют подходящие размеры GN.

Загрузка пароконвектомата приготовляемой продукцией

1.



Откройте дверь рабочей камеры.

2.



▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

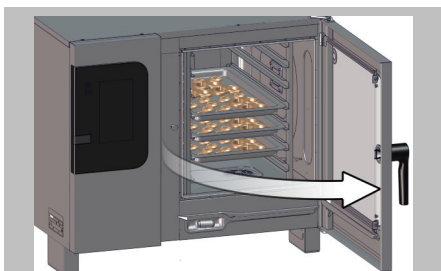
- Следите за тем, чтобы емкости, противни и решетки были надлежащим образом задвинуты в правильные направляющие, согласно указаниям раздела 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34.

Загрузите требуемые уровни для лотков приготовляемой продукцией.

- Начинаяте при этом снизу.
- Емкости, противни или решетки всегда задвигайте до упора.

Извлечение готовой продукции

1.



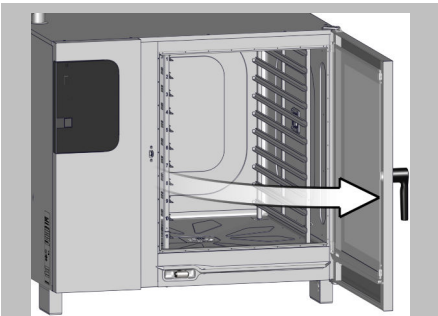
Откройте дверь рабочей камеры.

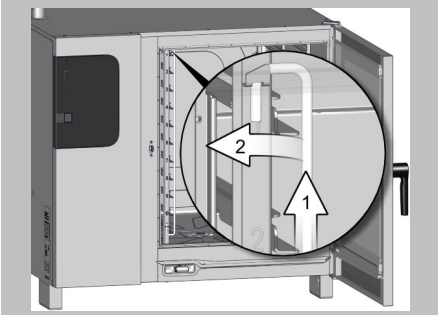
2.




Достаньте приспособления для приготовляемых блюд в горизонтальном положении.

Загрузка пароконвектомата приготовляемой продукцией (версия для установки на судах)

- 

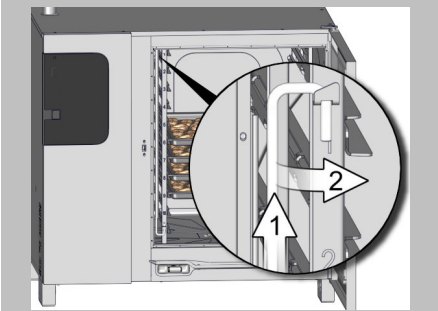
1. Откройте дверь рабочей камеры.
- 

2. Откройте фиксатор уровней загрузки на левой навесной решетке. Для этого приподнимите фиксаторную скобу и затем поверните ее на 180° влево.
- 

3. **⚠ ОСТОРОЖНО**
Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

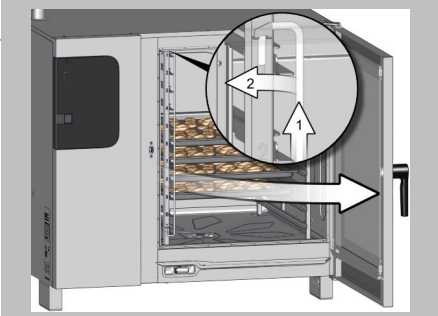

 - Следите за тем, чтобы емкости, противни и решетки были надлежащим образом задвинуты в правильные направляющие, согласно указаниям раздела 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34.

Загрузите требуемые уровни для лотков приготовляемой продукцией.

 - Начинаяе при этом снизу.
 - Емкости, противни или решетки всегда задвигайте до упора.
- 

4. Снова закройте фиксатор уровней загрузки. Для этого приподнимите фиксаторную скобу, затем поверните ее на 180° вправо и дайте фиксаторной скобе снова опуститься.

Извлечение готовой продукции (версия для установки на судах)

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 2. | | Откройте фиксатор уровней загрузки на левой навесной решетке. Для этого приподнимите фиксаторную скобу и затем поверните ее на 180° влево. |
| 3. |  | Достаньте приспособления дляготавливаемых блюд в горизонтальном положении. |
| 4. | | Снова закройте фиксатор уровней загрузки. Для этого приподнимите фиксаторную скобу, затем поверните ее на 180° вправо и дайте фиксаторной скобе снова опуститься. |

4.3.3 Загрузка и извлечениеготавливаемой продукции (исполнение для хлебопекарен)

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

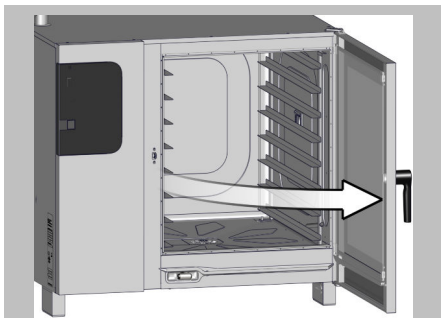
44

Условия

- Навесные решетки установлены и заблокированы.
- Вес продукта не превышает максимальный вес загрузки.
- Приспособления дляготавливаемых блюд имеют подходящие размеры форм для выпечки.

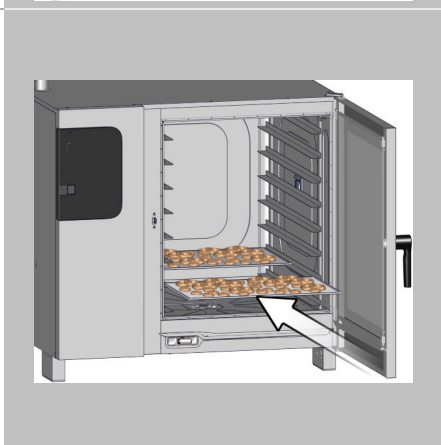
Загрузка пароконвектомата приготовляемой продукцией

1.



Откройте дверь рабочей камеры.

2.



⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожога от горячего продукта и горячих приспособлениях для размещения приготовляемых блюд

- Следите за тем, чтобы противни были надлежащим образом задвинуты в правильные направляющие, согласно указаниям раздела 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34.

Загрузите требуемые уровни для лотков приготовляемой продукцией.

- Начинаяте при этом снизу.
- Задвигайте противни всегда до упора.

Извлечение готовой продукции

1.



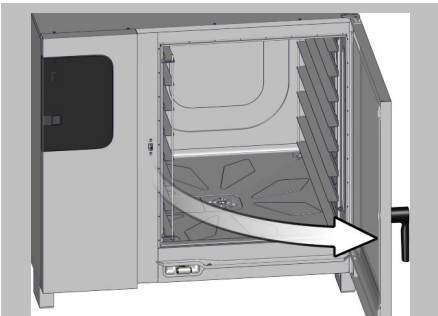
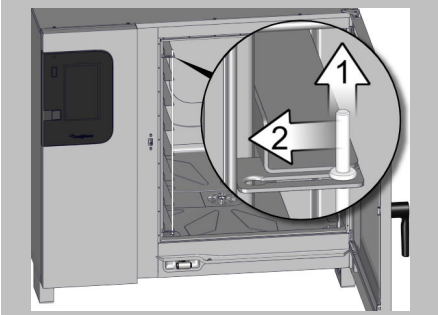
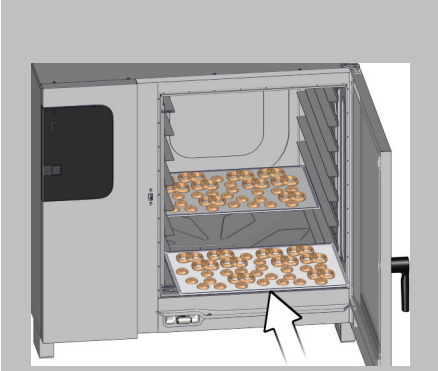
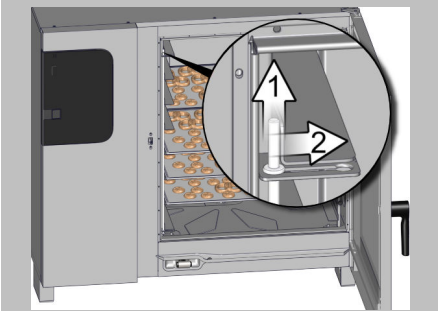
Откройте дверь рабочей камеры.

2.

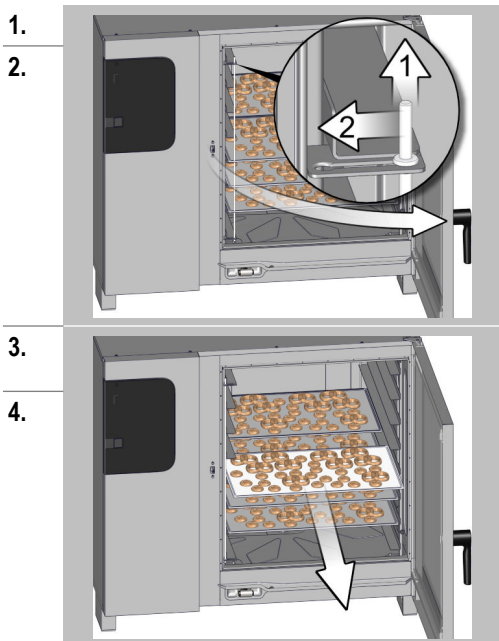


Достаньте приспособления для приготовляемых блюд в горизонтальном положении.

Загрузка пароконвектомата приготовляемой продукцией (версия для установки на судах)

-  1. Откройте дверь рабочей камеры.
-  2. Откройте фиксатор уровней загрузки на левой навесной решетке. Приподнимите для этого фиксаторную скобу и затем передвиньте ее до упора влево.
-  3. **⚠ ОСТОРОЖНО**
Опасность получения ожога от горячего продукта и горячих приспособлениях для размещения приготовляемых блюд
 - Следите за тем, чтобы противни были надлежащим образом задвинуты в правильные направляющие, согласно указаниям раздела 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений для приготовляемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34.Загрузите требуемые уровни для лотков приготовляемой продукцией.
 - Начинайте при этом снизу.
 - Задвигайте противни всегда до упора.
-  4. Снова закройте фиксатор уровней загрузки. Для этого приподнимите фиксаторную скобу, затем передвиньте ее до упора вправо и дайте фиксаторной скобе снова опуститься.

Извлечение готовой продукции (версия для установки на судах)



1. Откройте дверь рабочей камеры.

2.

Откройте фиксатор уровней загрузки на левой навесной решетке. Приподнимите для этого фиксаторную скобу и затем передвиньте ее до упора влево.

3.

Достаньте приспособления дляготавливаемых блюд в горизонтальном положении.

4.

Снова закройте фиксатор уровней загрузки. Для этого приподнимите фиксаторную скобу, затем передвиньте ее до упора вправо и дайте фиксаторной скобе снова опуститься.

4.3.4 Установка и снятие датчика температуры ядра

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

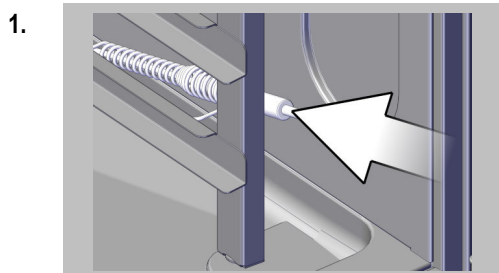
- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

44

Назначение

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

Складывание датчика температуры ядра



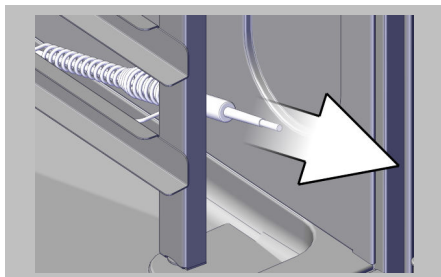
1.

Вставьте датчик температуры ядра в спиральный держатель на правой навесной решетке.

УВЕДОМЛЕНИЕ! Следите за кабельной проводкой. Нельзя допускать зажатия кабеля между дверью рабочей камеры и гигиеническим вставным уплотнителем во время закрывания двери рабочей камеры.

Извлечь датчик температуры ядра

1.



⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность причинения колотых ран острыми деталями

- Соблюдайте осторожность при обращении с датчиком температуры ядра.

Извлеките датчик температуры ядра из держателя на правой навесной решетке.

4.3.5 Использование внешнего датчика температуры ядра или датчика Sous-Vide

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилах и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Установка и снятие датчика температуры ядра 52

Принцип

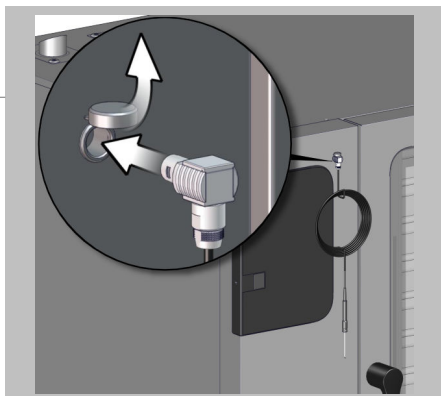
К постоянно подключенному в рабочей камере внутреннему датчику температуры ядра Вы можете временно подключить снаружи на корпусе аппарата дополнительный внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide. Как только это внешнее подключение будет активным, внутренний датчик температуры ядра отключается. Это значит, что для определенного процесса готовки программное обеспечение будет использовать внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide. Одновременно использовать внутренний и внешний датчик температуры ядра и/или датчик Sous-Vide в ходе одного процесса готовки или внутренний датчик температуры, когда подключен внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide, НЕВОЗМОЖНО.

Условия

- Внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide очищен, исправен и подготовлен вблизи аппарата.
- Продукт надлежащим образом загружен в рабочую камеру.

Подключение и использование внешнего датчика температуры ядра или датчика Sous-Vide


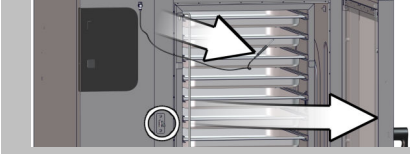
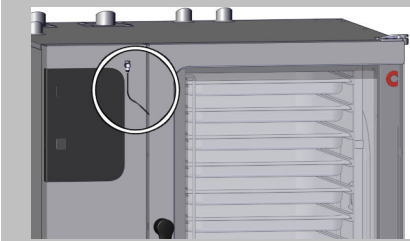
1.



Откройте защитную крышку гнезда подключения для внешнего датчика температуры ядра или датчика Sous-Vide справа сверху панели управления на корпусе аппарата.

2.

Подключите внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide через гнездо подключения к аппарату.

3.		Откройте дверь рабочей камеры.
4.		Вставьте внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide в продукт.
5.		Закройте дверь рабочей камеры. Следите при этом за кабельной проводкой. Кабель не допускается проводить в зоне механизма закрывания дверной ручки в рабочей камере. Его можно проводить в рабочую камеру в любом другом месте, зажав между дверью рабочей камеры и гигиеническим съемным уплотнением.

Отключение и хранение внешнего датчика температуры ядра или датчика Sous-Vide

1.		Откройте дверь рабочей камеры.
2.		<p>▲ ОСТОРОЖНО</p> <p>Угроза ожога из-за высокой температурой в рабочей камере на всех деталях, которые находятся или находились внутри во время процесса готовки</p> <ul style="list-style-type: none"> Используйте средства индивидуальной защиты. Дайте внешнему датчику температуры ядра или датчику Sous-Vide после использования остыть за пределами рабочей камеры, прежде чем отключать и очищать его.
3.		Извлеките внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide из продукта, прежде чем доставать продукт из рабочей камеры.
4.		Отключите внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide от корпуса аппарата.
5.		Закройте защитную крышку гнезда подключения.
6.		Очистите и промойте внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide при помощи мягкой тряпки, бытового ополаскивателя и воды.
6.		Храните высушенный внешний датчик температуры ядра или датчик Sous-Vide в подходящем месте, чтобы защитить его от повреждений и загрязнений.

4.3.6 Использование USB-накопителя

▲ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

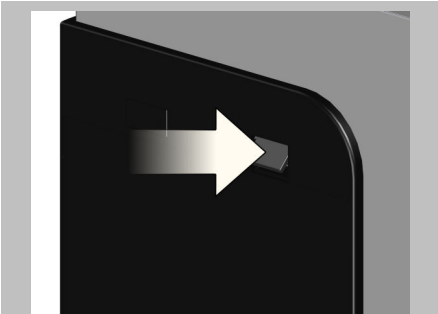
Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилах и соблюдайте приведенные там инструкции.

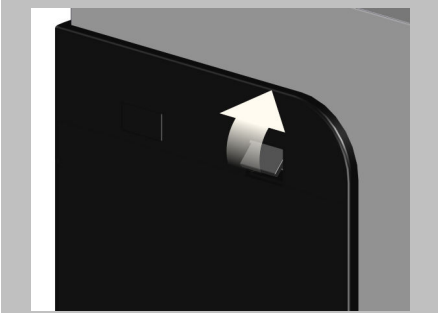
Назначение USB-заслонки

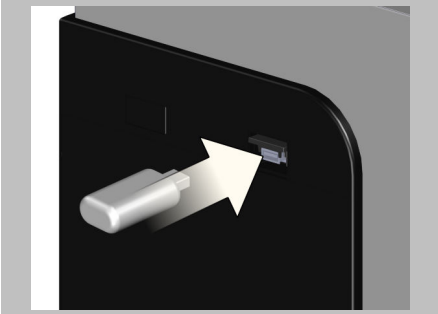
Заслонка закрывает разъем USB, чтобы при готовке и очистке в электронную систему управления не мог проникнуть водяной пар.

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

Установка USB-накопителя в версии easyTouch

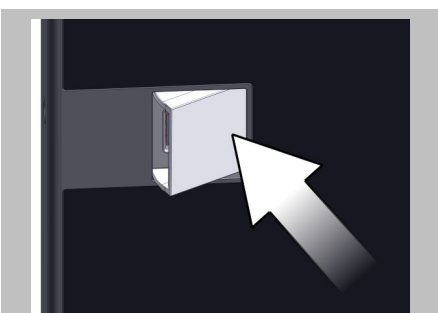
- 

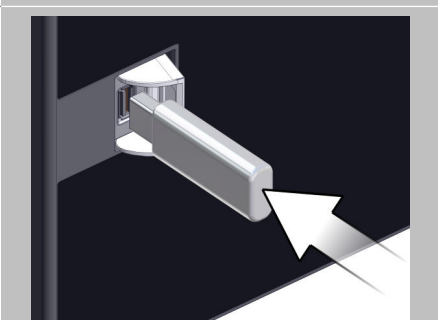
1. Откройте на панели управления заглушку USB-порта.
- 

2. Поднимите вверх на панели управления заглушку USB-порта.
- 

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

Установка USB-накопителя в версии easyDial

- 

1. Откройте на панели управления заглушку USB-порта.
- 

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

4.3.7 Демонтаж и установка навесной решетки

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

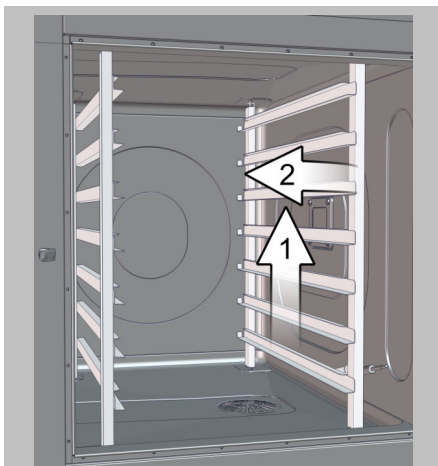
- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Установка и снятие датчика температуры ядра 52

Условия

- Все приспособления для размещенияготавливаемых блюд и прочие принадлежности, используемые для готовки, извлечены из рабочей камеры.

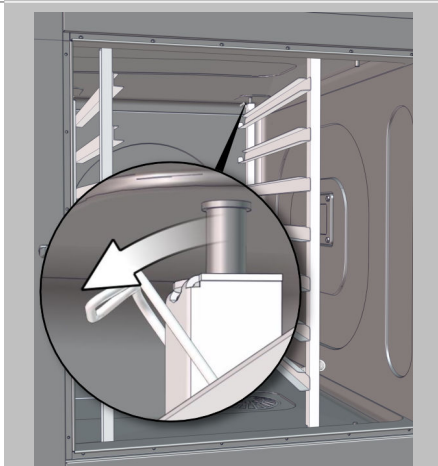
Демонтаж навесной решетки (стандартное исполнение)

1.



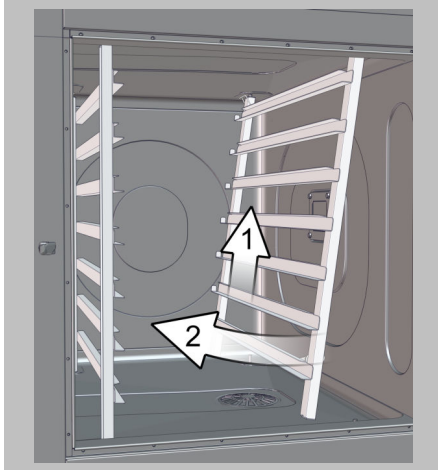
Поднимите (1) навесную решетку и задвиньте (2) ее в рабочую камеру.

2.



Разблокируйте стопорную скобу в задней верхней части навесной решетки.

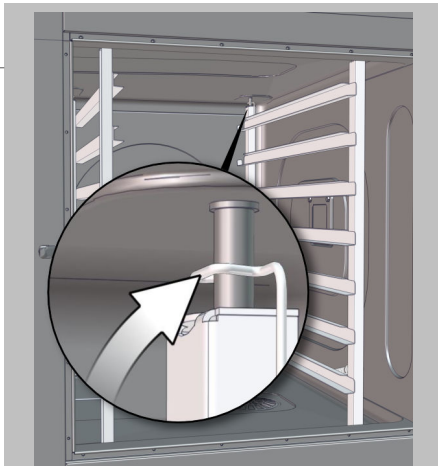
3.



Нажмите (1) навесную решетку вверх и снимите (2) ее.

Установка навесной решетки (стандартное исполнение)

1.

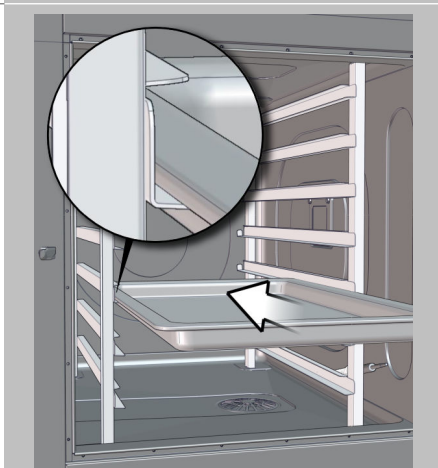


2.

Для установки обеих навесных решеток выполнить действия в обратном порядке как при демонтаже:

Убедитесь в том, что стопорная скоба в задней верхней части на обеих навесных решетках заблокирована и с ее помощью навесные решетки надлежащим образом навешены.

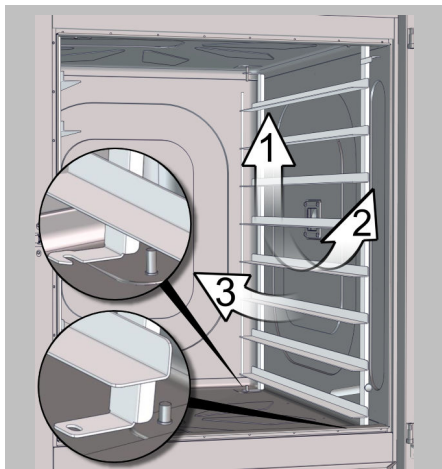
3.



- Задвиньте приспособление для готовящихся блюд, чтобы убедиться в правильности установки обеих навесных решеток.
- Убедитесь в том, что приспособление для готовящихся блюд согласно разделу 'Размещение приспособлений для готовящихся блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений для готовящихся блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34 правильно задвинуто в или на направляющие.

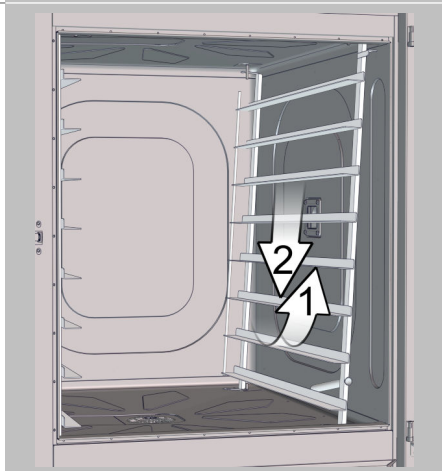
Демонтаж навесной решетки (исполнение для хлебопекарен)

1.



Приподнимите (1) навесную решетку. Поверните ее немного вперед (2) в направлении двери рабочей камеры и немного внутрь (3) в рабочую камеру, чтобы освободить ее из цапфы снизу в рабочей камере. Опустите навесную решетку на пол рабочей камеры.

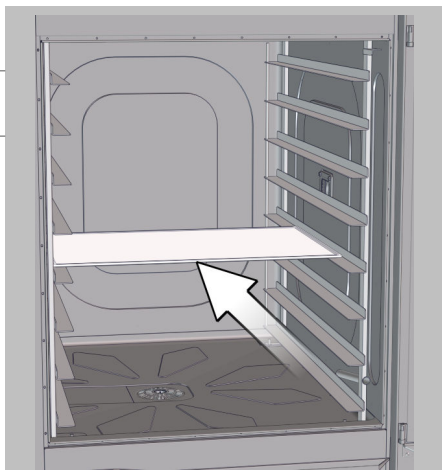
2.



Освободите навесную решетку из обеих верхних цапф в рабочей камере, снова немного повернув ее вперед (1) в направлении двери рабочей камеры и затем осторожно вниз (2) из последней цапфы (спереди вверх в рабочей камере).

Установка навесной решетки (исполнение для хлебопекарен)

1.



2.

3.

Для установки обеих навесных решеток выполнить действия в обратном порядке как при демонтаже:

Убедитесь в том, что все восемь цапф (четыре на сторону) правильно заходят в направляющие навесных решеток.

- Задвиньте противень, чтобы убедиться в правильности установки обеих навесных решеток.
- Убедитесь в том, что противень согласно разделу 'Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.10' на странице 33 или 'Размещение приспособлений дляготавливаемых блюд в аппаратах размера X.20' на странице 34 правильно задвинут на направляющие.

4.3.8 Загрузка, установка и извлечение выдвижного лотка для копчения (только для ConvoSmoke)

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

44

Коптильный материал

В качестве коптильного материала используйте только брикеты из стружки твердых пород древесины, предназначенные для данной цели применения.

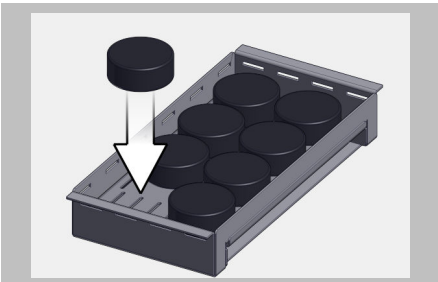
Производитель рекомендует коптильные брикеты марки „BRADLEY AROMABISQUETTEN“, которые Вы можете приобрести в Интернете (<http://www.bradleysmoker.com>) или у соответствующего специализированного дилера.

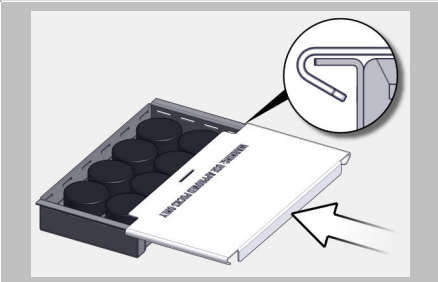
Не разрешается использовать такие коптильные материалы, как опилки, стружка, щепа в рассыпном виде или деревянные прутки.

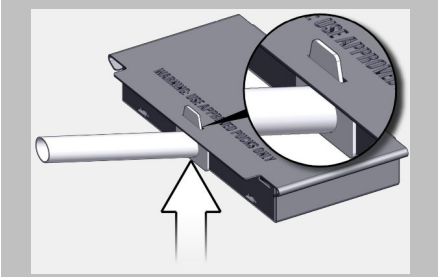
Условия

- После последнего рабочего цикла рабочая камера остыла до окружающей температуры.
или:
Во время выполнения профиля приготовления блюд программа требует от Вас вставить коптильный отсек. В этом случае программа перед выводом запроса на установку коптильного отсека автоматически выполняет цикл 'Cool down' для охлаждения рабочей камеры.
- Коптильный нагреватель смонтирован в рабочей камере.
- Навесные решетки установлены и заблокированы.
- Корпус, вкл. коптильную решетку и крышку коптильного отсека надлежащим образом очищены и высушены.

Загрузка коптильного отсека

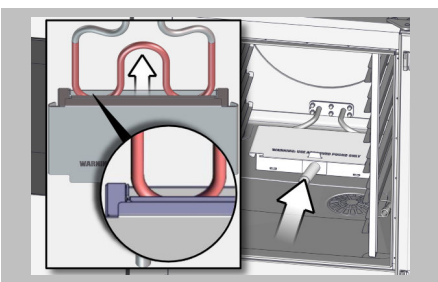
- 

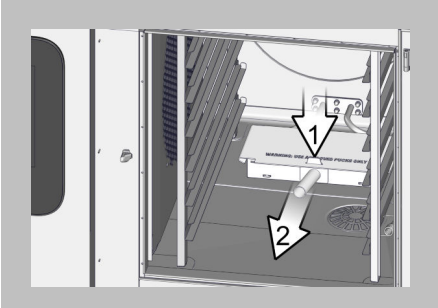
1. Для загрузки коптильного отсека положите максимум 8 коптильных брикетов на коптильную решетку в коптильном отсеке.
- 

2. Задвиньте крышку с задней стороны на коптильный отсек до упора. Следите за тем, чтобы боковые стороны корпуса вошли в паз крышки.
- 

3. Вставьте ручку с передней стороны коптильного отсека.

Вставка коптильного отсека

- 

1. Удерживая заполненный коптильный отсек за ручку, задвиньте его до упора на коптильный нагреватель в рабочей камере. Следите за тем, чтобы нагревательная спираль вошла в отверстие для коптильного нагревателя на коптильном отсеке.
- 

▲ ОСТОРОЖНО

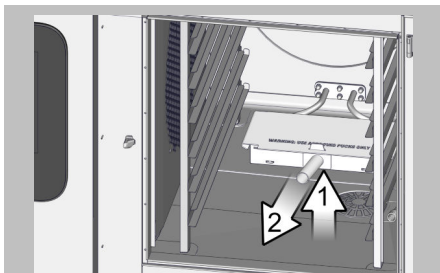
Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере, с внутренней стороны двери рабочей камеры и на коптильном отсеке

 - Используйте средства индивидуальной защиты.
 - После установки коптильного отсека извлеките ручку коптильного отсека из рабочей камеры, чтобы коптильный отсек можно было извлечь при помощи холодной ручки.

Снимите ручку коптильного отсека.

Извлечение коптильного отсека

1.



Установите ручку коптильного отсека, после чего извлеките коптильный отсек вниз с коптильного нагревателя.

2.



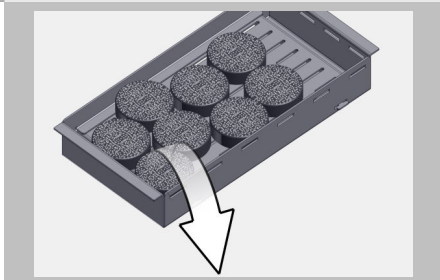
⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога и возгорания при искрении

- Крышку коптильного отсека снимайте только после полного охлаждения коптильного отсека в пожаробезопасном и защищенном от ветра месте. Во время копчения крышка всегда должна находиться на коптильном отсеке.
- Продукты сгорания коптильного материала утилизируйте только в холодном состоянии.

Дайте коптильному отсеку полностью остыть за пределами рабочей камеры в пожаробезопасном и защищенном от ветра месте.

3.



Выгрузите остатки коптильных брикетов из коптильного отсека и тщательно очистите все детали коптильного отсека.

5 Так выполняется очистка

5.1 Основные указания по очистке пароконвектомата

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, подвергнутого процедуре интенсивной очистки, например, для удаления пыли
Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами (ConvoClean для системы easyDial 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 или по запросу программного обеспечения оператором из флаконов для индивидуальной дозировки 	<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
Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	<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 вручную промывается ручным душирующим устройством или в качестве альтернативы тщательно протирается, используя большое количество воды и мягкую тряпку 	<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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Только для системы easyTouch: Профиль очистки ConvoCare ▪ 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 ▪ Рабочая камера не разогревается ▪ Продолжительность обработки чистящим средством контролирует оператор ▪ Чистящие средства распыляются в рабочей камере вручную ▪ Рабочая камера вручную промывается ручным душирующим устройством или в качестве альтернативы тщательно протирается, используя большое количество воды и мягкую тряпку 	<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

Визуальный контроль отсутствия остатков после очистки

После каждой очистки с применением одного из перечисленных методов очистки необходимо провести визуальную проверку отсутствия остатков после очистки.

5.1.2 Подача чистящих средств во время полностью автоматических процессов очистки

Варианты подачи чистящих средств

Способ подачи чистящих средств во время полностью автоматических процессов очистки пароконвектомата определяется настройкой в параметрах программного обеспечения. Данная программная настройка определяет, является ли подача чистящих средств из флаконов для индивидуальной дозировки возможной или НЕТ. Квалифицированный сервисный техник авторизованного сервисного предприятия может в любой момент изменить данную настройку.

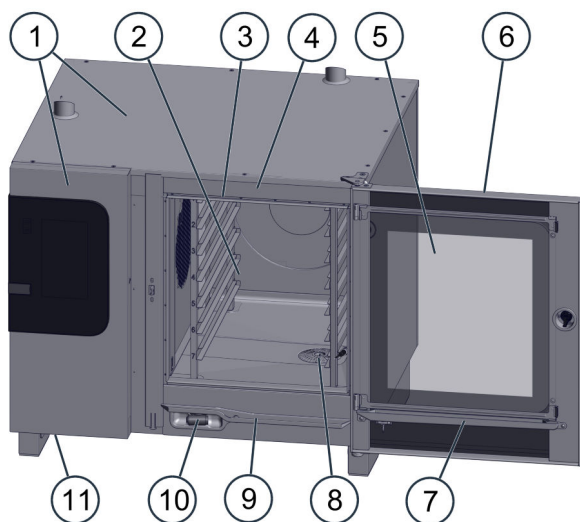
В зависимости от настройки для подачи чистящих средств во время полностью автоматических процессов очистки действуют следующие установки:

	Программная настройка, флаконы для индивидуальной дозировки ВКЛ	Программная настройка, флаконы для индивидуальной дозировки ВЫКЛ
Полностью автоматические процессы очистки, общие	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Подача чистящего средства осуществляется исключительно из флаконов для индивидуальной дозировки. ▪ Даже при наличии присоединенных канистр чистящее средство или ополаскиватель из канистр НЕ берутся. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ К пароконвектомату должны быть присоединены канистры с чистящим средством и ополаскивателем. <p>Только для easyDial:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Альтернативная подача чистящих средств или ополаскивателя из флаконов для индивидуальной дозировки НЕВОЗМОЖНА.
Полностью автоматическая очистка рабочей камеры (ConvoClean для системы easyDial или ConvoClean+ для системы easyTouch)	<p>На определенных этапах процесса очистки оператору поступает программный запрос установить в рабочую камеру один или несколько флаконов для индивидуальной дозировки с чистящим средством или ополаскивателем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Чистящие средства и ополаскиватель дозируются программно и полностью автоматически подаются в рабочую камеру из присоединенных канистр. <p>Только для системы easyTouch:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Альтернативная подача чистящих средств или ополаскивателя из флаконов для индивидуальной дозировки НЕВОЗМОЖНА.
Очистка рабочей камеры только при помощи ополаскивателя ConvoCare	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Только для системы easyTouch: Профиль очистки ConvoCare ▪ Программное обеспечение предлагает данный профиль очистки только для варианта «флаконы для индивидуальной дозировки». Оператору поступает программный запрос установить в рабочую камеру флаконы для индивидуальной дозировки с ополаскивателем. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Программное обеспечение предлагает данный профиль очистки как для варианта «канистры», так и для варианта «флаконы для индивидуальной дозировки». ▪ При выборе варианта «канистра» ополаскиватель дозируется программно и полностью автоматически подается в рабочую камеру из присоединенной канистры. ▪ При выборе варианта «флаконы для индивидуальной дозировки» оператору поступает программный запрос установить в рабочую камеру флаконы для индивидуальной дозировки с ополаскивателем.
Очистка рабочей камеры без применения чистящих средств	<p>Программная настройка не влияет на данный профиль очистки.</p>	<p>Программная настройка не влияет на данный профиль очистки.</p>

5.1.3 План очистки

Обзор

На следующем рисунке показан электрический пароконвектомат размера 6.10, репрезентативно представляющий все настольные аппараты:



Поз.	Название
1	Наружная сторона корпуса аппарата
2	Рабочая камера
3	Камера, только с системой-ассистентом ConvoSense (не изображена)
4	Гигиенический вставной уплотнитель
5	Тройная стеклянная дверь
6	Дверь рабочей камеры
7	Дверной капельный поддон
8	Сток рабочей камеры с сеткой
9	Капельный поддон устройства
10	Ручной душ со сматывающимся шлангом
11	Решетка вентилятора

Ежедневная очистка

В зависимости от степени загрязнения может потребоваться более частая очистка.

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Рабочая камера	'Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры' на странице 79	ConvoClean new или forte
	'Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами' на странице 69	ConvoClean new или forte и ConvoCare
	'Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой' на странице 71	ConvoClean new S или forte S и ConvoCare S
Ручной душ со сматывающимся шлангом	Минимум 1 раз прополоскать водой	-
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"> ▪ С помощью струи воды ▪ 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

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Корпус устройства снаружи вкл. панель управления снаружи	вручную очистить мягкой тряпкой Правила, обязательные для соблюдения: <ul style="list-style-type: none"> Наружный корпус устройства запрещено очищать с помощью струи воды. При наружной очистке следует отключить аппарат от напряжения. 	Бытовые моющие средства / очиститель для стекла
Камера снаружи (только для ConvoSense)	вручную очистить мягкой тряпкой	Бытовые моющие средства
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
Коптильный отсек (только для ConvoSmoke)	<ul style="list-style-type: none"> Очистить вручную щеткой с мягкой щетиной Прополоскать водой 	Бытовые моющие средства
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 <ul style="list-style-type: none"> 'Так выполняется очистка рабочей камеры только с ополаскивателем с использованием профиля очистки ConvoCare (только в easyTouch)' на странице 76 	ConvoCare
Канистра для приема жира (только для ConvoGrill)	'Опорожнение и очистка канистры для приема жира' на странице 91	Бытовые моющие средства

Еженедельная очистка

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Тройная стеклянная дверь внутри и панель с СИД	'Так выполняется очистка внутренних стекол и панели с СИД на тройной стеклянной двери' на странице 83	Бытовые моющие средства / очиститель для стекла
Рабочая камера за всасывающим кожухом	'Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом' на странице 82	ConvoClean new или forte
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 	Бытовые моющие средства
Решетка вентилятора, дно рабочей камеры с левой стороны	вручную очистить слегка увлажненной тряпкой	Бытовые моющие средства
Опорная рама (опционально)	Вручную очистить мягкой тряпкой	Бытовой очиститель для высококачественной стали

Ежемесячная очистка

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Гигиенический вставной уплотнитель, интенсивно	'Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя' на странице 84	Бытовые моющие средства

Прочие предусмотренные процедуры очистки

Следующие процедуры очистки предусмотрены в дополнение к регулярным процедурам очистки:

- Устройство необходимо очистить перед первым использованием.
- Устройство необходимо очистить перед простым и после него.
- Устройство необходимо очистить после работ по техническому обслуживанию.

5.1.4 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	Очистка рабочей камеры	Распылительный баллончик
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную ▪ Полуавтоматическая 	
	Полностью автоматическая очистка рабочей камеры	Присоединенные к системе очистки канистры с чистящим средством под пароконвектоматом
ConvoClean forte для обычных и сильных загрязнений	Очистка рабочей камеры	Распылительный баллончик
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную ▪ Полуавтоматическая 	
	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 (готовый к использованию) Ополаскиватель в заданной пропорции компонентов смеси	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей 	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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ▪ Очистка рабочей камеры только с ополаскивателем (только для easyTouch, профиль очистки ConvoCare) 	Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл

Средство	Применение	Вариант исполнения
Бытовой очиститель для стекла	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка панели управления ▪ Очистка тройной стеклянной двери 	-
Бытовое, безопасное для кожи, не содержащее щелочи, pH-нейтральное моющее средство с нейтральным запахом	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка корпуса устройства снаружи вкл. панель управления снаружи ▪ Очистка конструктивных элементов и дополнительных принадлежностей согласно соответствующим инструкциям ▪ Очистка емкостей, противней, решеток и прочих используемых для готовки принадлежностей 	-
Бытовой очиститель для высококачественной стали	Очистка опорной рамы (опционально)	-

Обращение с чистящими средствами

При использовании некоторых чистящих средств необходимо носить индивидуальное защитное снаряжение.

Необходимо соблюдать указания главы 'Индивидуальное защитное снаряжение' на странице 31 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.

5.1.5 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. ▪ Еженедельно производите промывку распылительного баллончика. ▪ После каждого применения промойте сопло, удлинение сопла и патрубок 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
Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Используйте средство ConvoCare K (концентрат) только для смешивания готового раствора ConvoCare (в заданной пропорции компонентов смеси) в пустой канистре. ▪ Не храните канистры со средством ConvoCare K в непосредственной близости от пароконвектомата, храните их только в специальных помещениях вдали от пищевых продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoCare K (концентрат)
	<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 полностью автоматических процессов очистки

5.2.1 Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Замена канистры с ополаскивателем 92
- Замена канистры с чистящим средством 94

Работа с канистрами



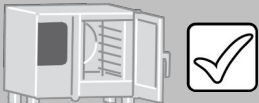

- Следите за тем, чтобы канистры находились в предусмотренной позиции

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки, см. руководство по эксплуатации пароконвектомата,
- Аппарат и используемые принадлежности не имеют явных повреждений.
- Смонтированные линии электропитания, воды и отработанной воды не имеют явных повреждений, плотно закреплены, нигде не имеют мест утечки и после визуального контроля представляются надежными и нормально функционирующими.
- 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.
- Внутренние стекла двери рабочей камеры надлежащим образом заблокированы.
- 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 69'.

Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки. |
| 2. |  | <p>Следите за запросами программного обеспечения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если выполняется предварительный разогрев рабочей камеры, дождитесь завершения цикла и продолжите с шага 4. ▪ Если выполняется охлаждение рабочей камеры, продолжите с шага 3. |
| 3. |  | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">⚠ ВНИМАНИЕ</div> <p>Угроза обваривания горячим паром и испарениями</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ожидайте выхода большего, чем обычно, количества пара. ▪ Попросите находящихся рядом людей отойти от аппарата. ▪ Медленно и осторожно откройте дверь рабочей камеры. <p>Откройте дверь рабочей камеры и дождитесь завершения процесса.</p> |
| 4. |  | <p>Закройте дверь рабочей камеры.</p> <p>Результат: Выполняется процесс очистки.</p> |

5.		<p>⚠ ВНИМАНИЕ</p> <p>Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов</p> <ul style="list-style-type: none"> Открывайте дверь рабочей камеры во время процедуры очистки только по требованию программного обеспечения. <p>Дождитесь завершения процедуры очистки.</p>
6.		<p>После завершения процедуры очистки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения.</p>
7.		<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.
8.		<p>Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.</p>

5.2.2 Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с помощью флаконов для индивидуальной дозировки

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе "Указания по безопасности" на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки 95




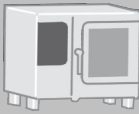


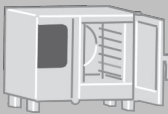
Использование флаконов для индивидуальной дозировки

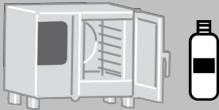








- Следите за тем, чтобы чистящее средство или ополаскиватель не попали на рабочую поверхность.
- Не ставьте пустые флаконы для индивидуальной дозировки на рабочую поверхность, т.к. снаружи могут стекать капли чистящего средства или ополаскивателя.
- Используйте средства индивидуальной защиты



Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки, см. руководство по эксплуатации пароконвектомата,
- Аппарат и используемые принадлежности не имеют явных повреждений.
- Смонтированные линии электропитания, воды и отработанной воды не имеют явных повреждений, плотно закреплены, нигде не имеют мест утечки и после визуального контроля представляются надежными и нормально функционирующими.
- 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.
- Внутренние стекла двери рабочей камеры надлежащим образом заблокированы.
- 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 69'.










Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой (easyTouch)







1.		Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки.
2.		<p>Следите за запросами программного обеспечения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если выполняется предварительный разогрев рабочей камеры, дождитесь завершения цикла и продолжите с шага 4. ▪ Если выполняется охлаждение рабочей камеры, продолжите с шага 3.
3.		<p>▲ ВНИМАНИЕ</p> <p>Угроза обваривания горячим паром и испарениями</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ожидайте выхода большего, чем обычно, количества пара. ▪ Попросите находящихся рядом людей отойти от аппарата. ▪ Медленно и осторожно откройте дверь рабочей камеры. <p>Откройте дверь рабочей камеры и дождитесь завершения процесса.</p>
4.		<p>Закройте дверь рабочей камеры. Результат: Выполняется процесс очистки.</p>
5.		Ожидайте, пока выполняется этап замачивания (ок. 5 – 10 минут в зависимости от профиля очистки).
6.		<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.
7.		Откройте дверь рабочей камеры.

<p>8.</p>		<p>▲ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Избегайте попадания чистящих средств и ополаскивателей из флаконов для индивидуальной дозировки в глаза, на кожу и слизистую оболочку. ▪ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры открывайте дверь рабочей камеры ТОЛЬКО по требованию программного обеспечения. ▪ Используйте средства индивидуальной защиты. <p>Добавьте чистящее средство из флаконов для индивидуальной дозировки в рабочую камеру.</p>
<p>9.</p>		<p>Закройте дверь рабочей камеры.</p>
<p>10.</p>		<p>Ожидайте, пока выполняется этап очистки (ок. 30 – 60 минут в зависимости от профиля очистки).</p>
		<p>Если в профиле очистки была выбрана продолжительность очистки 'Express', пункты 11 - 15 данной инструкции не требуются.</p>
<p>11.</p>		<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>
<p>12.</p>		<p>Откройте дверь рабочей камеры.</p>
<p>13.</p>		<p>Добавьте ополаскиватель из флаконов для индивидуальной дозировки в рабочую камеру.</p>
<p>14.</p>		<p>Закройте дверь рабочей камеры.</p>
<p>15.</p>		<p>Ожидайте, пока выполняется последний этап очистки (ок. 20 – 30 минут в зависимости от профиля очистки).</p>
<p>16.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ После завершения последнего этапа очистки раздается звуковой сигнал. ▪ Следите за запросами программного обеспечения.

17.		<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 выполощите рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.
18.		<p>Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.</p>

Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой (easyDial)

1.		<p>Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки.</p>
2.		<p>Ожидайте, пока выполняется этап замачивания (ок. 5 – 10 минут в зависимости от профиля очистки).</p>
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.		<p>Откройте дверь рабочей камеры.</p>
5.		<p>Добавьте чистящее средство из флаконов для индивидуальной дозировки в рабочую камеру.</p>
6.		<p>Закройте дверь рабочей камеры.</p>
7.		<p>Ожидайте, пока выполняется этап очистки (ок. 30 – 60 минут в зависимости от профиля очистки).</p>
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.		<p>Откройте дверь рабочей камеры.</p>

10.		Добавьте ополаскиватель из флаконов для индивидуальной дозировки 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.		<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.
15.		Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

5.2.3 Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

44

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.
- Внутренние стекла двери рабочей камеры надлежащим образом заблокированы.
- 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.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 вымойте рабочую камеру вручную или с использованием другого профиля очистки.
5.		Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

5.2.4 Так выполняется очистка рабочей камеры только с ополаскивателем из подсоединенных канистр

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

▪ Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры	44
▪ Замена канистры с ополаскивателем	92
▪ Замена канистры с чистящим средством	94

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки, см. руководство по эксплуатации пароконвектомата,
- Аппарат и используемые принадлежности не имеют явных повреждений.
- Смонтированные линии электропитания, воды и отработанной воды не имеют явных повреждений, плотно закреплены, нигде не имеют мест утечки и после визуального контроля представляются надежными и нормально функционирующими.
- 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.
- Внутренние стекла двери рабочей камеры надлежащим образом заблокированы.
- 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 69'.

Так выполняется очистка рабочей камеры только с ополаскивателем из подсоединенных канистр

Процедура очистки профиля очистки ConvoCare с присоединенными канистрами точно соответствует процедуре очистки 'Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами' на странице 69.

5.2.5 Так выполняется очистка рабочей камеры только с ополаскивателем из флаконов индивидуальной дозировки

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка









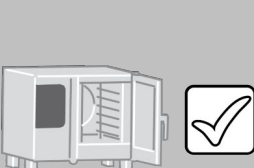

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки 95

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки, см. руководство по эксплуатации пароконвектомата,
- Аппарат и используемые принадлежности не имеют явных повреждений.
- Смонтированные линии электропитания, воды и отработанной воды не имеют явных повреждений, плотно закреплены, нигде не имеют мест утечки и после визуального контроля представляются надежными и нормально функционирующими.
- 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.
- Внутренние стекла двери рабочей камеры надлежащим образом заблокированы.
- 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 69'.

Так выполняется очистка рабочей камеры только с ополаскивателем

1.		Откройте профиль очистки ConvoCare S с индивидуальной дозировкой и запустите процесс очистки.
2.		Ожидайте, пока выполняется первый этап очистки (ок. 10 минут).
3.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ После завершения первого этапа очистки раздается звуковой сигнал. ▪ Поступает запрос, требующий от Вас загрузить ополаскиватель. ▪ Необходимое количество флаконов для индивидуальной дозировки отображается программой на экране.
4.		Откройте дверь рабочей камеры.
5.		Добавьте ополаскиватель из флаконов для индивидуальной дозировки в рабочую камеру.
6.		Закройте дверь рабочей камеры.
7.		Ожидайте, пока выполняется последний этап очистки (ок. 10 минут).
8.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ После завершения последнего этапа очистки раздается звуковой сигнал. ▪ Следите за запросами программного обеспечения.
9.		<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 выполощите рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.
10.		Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

5.3 Инструкции по основным операциям во время процессов очистки с вмешательством оператора

5.3.1 Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка




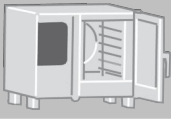

Вы должны знать эти правила работы:

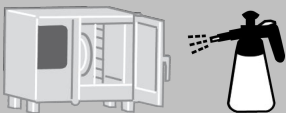
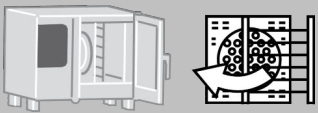
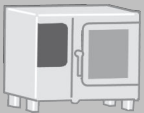




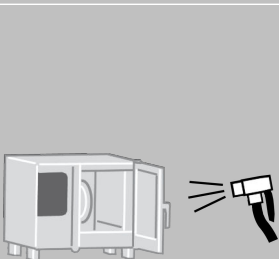



- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха 85

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.
- Внутренние стекла двери рабочей камеры надлежащим образом заблокированы.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- Ручной душ (опционально) тщательно промыт.
- Вы подготовили необходимые вспомогательные средства в соответствии с Вашей программой очистки, см. 'Подготовка чистящих средств на странице 69'.

Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры

- | | | |
|----|---|---|
| 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. |  | Задвиньте навесные решетки и всасывающий кожух внутрь рабочей камеры. |

6.		Обработайте рабочую камеру, всасывающий кожух, область за всасывающим кожухом, навесные решетки и сток рабочей камеры чистящим средством из распылительного баллончика.
7.		Снова закрепите всасывающий кожух и навесные решетки.
8.		Закройте дверь рабочей камеры.
9.		Ожидайте, пока выполняется этап очистки (ок. 10 минут).
10.		После завершения этапа очистки раздается звуковой сигнал. Следует требование промыть рабочую камеру.
11.		Откройте дверь рабочей камеры.
12.		Снова задвиньте навесные решетки и всасывающий кожух внутрь рабочей камеры.
13.		<p>⚠ ОСТОРОЖНО</p> <p>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. <p>Тщательно промойте струей воды область за всасывающим кожухом, всасывающий кожух, навесные решетки, всю рабочую камеру и сток рабочей камеры.</p>
14.		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 выполаскайте рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.
15.		Снова закрепите всасывающий кожух и навесные решетки.
16.		Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

5.3.2 Так выполняется ручная очистка рабочей камеры

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

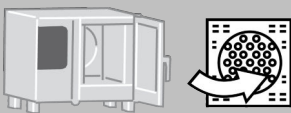
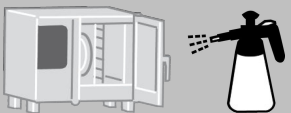

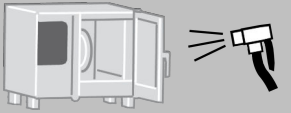
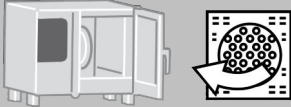
Вы должны знать эти правила работы:



- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Демонтаж и установка навесной решетки 56
- Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха 85

Условия

- Устройство полностью выключено.
- После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры < 60°C.
- Вы подготовили необходимое чистящее средство в распылительном баллончике. См. 'Подготовка чистящих средств' на странице 69.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Заглушка USB-порта закрывает USB-порт.
- Навесные решетки сняты.

Так выполняется ручная очистка рабочей камеры

1.		Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру.
2.		Обработайте рабочую камеру, всасывающий кожух, область за всасывающим кожухом и сток рабочей камеры чистящим средством из распылительного баллончика.
3.		Оставьте чистящее средство на 10 – 20 минут.
4.		<p>⚠ ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством или ополаскивателем при недостаточном выполнении</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. <p>Тщательно промойте струей воды всасывающий кожух со всех сторон, область за всасывающим кожухом и всю рабочую камеру. При сильном загрязнении Вы можете повторить процедуру очистки.</p>
5.		Снова зафиксируйте всасывающий кожух.

6.		<p>Проверьте надлежащую установку всасывающего кожуха:</p> <ul style="list-style-type: none"> Всасывающий кожух находится на своем месте и заблокирован сверху и снизу.
7.		<p>Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.</p>

5.3.3 Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка


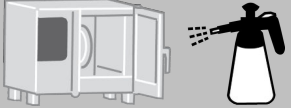

Вы должны знать эти правила работы:

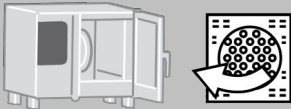
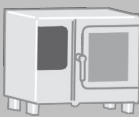
- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Демонтаж и установка навесной решетки 56
- Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха 85

Условия

- Устройство полностью выключено.
- После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры < 60°C.
- Вы подготовили необходимое чистящее средство в распылительном баллончике. См. 'Подготовка чистящих средств' на странице 69.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Левая навесная решетка снята.

Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом

1.		<p>Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру.</p>
2.		<p>Со всех сторон обработайте всасывающий кожух и область за всасывающим кожухом чистящим средством из распылительного баллончика.</p>
3.		<p>Оставьте чистящее средство на 10 – 20 минут.</p>

4.		<p>▲ ОСТОРОЖНО</p> <p>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. <p>Тщательно промойте струей воды всасывающий кожух со всех сторон, область за всасывающим кожухом, всю рабочую камеру и сток рабочей камеры. При сильном загрязнении Вы можете повторить процедуру очистки.</p>
5.		<p>Снова зафиксируйте всасывающий кожух.</p>
6.		<p>Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.</p>

5.3.4 Так выполняется очистка внутренних стекол и панели с СИД на тройной стеклянной двери

▲ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе "Указания по безопасности" на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

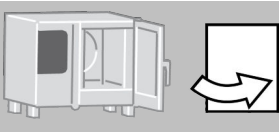
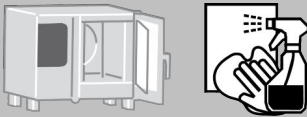
Вы должны знать эти правила работы:



- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Разблокировка и блокировка внутреннего стекла и промежуточного стекла тройной стеклянной двери 88

Условия

- После последнего рабочего цикла рабочая камера остыла до окружающей температуры.
- Вы подготовили необходимое чистящее средство, бытовой стеклоочиститель.
- Вы подготовили несколько (минимум три) чистых и мягких тряпок.

Так выполняется очистка внутренних стекол и панели с СИД на тройной стеклянной двери

1.		<p>Откройте дверь рабочей камеры и откиньте внутренние стекла тройной стеклянной двери.</p>
2.		<p>Очистите обе поверхности внутренних стекол, наружную поверхность наружного стекла и панель с СИД тройной стеклянной двери при помощи мягкой, чистой тряпки и чистящего средства. Следите за тем, чтобы на стекле не остались царапины.</p>

3.		Протрите обе поверхности внутренних стекол, наружную поверхность наружного стекла и панель с СИД тройной стеклянной двери при помощи мягкой, чистой тряпки и чистой воды.
4.		Протрите насухо обе поверхности внутренних стекол, наружную поверхность наружного стекла и панель с СИД тройной стеклянной двери при помощи мягкой, чистой тряпки.
5.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Верните в исходное положение внутренние стекла тройной стеклянной двери и заблокируйте их. ▪ При выполнении этой операции соблюдать осторожность, чтобы не допустить зажатия или отрезания рук и пальцев.

5.3.5 Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

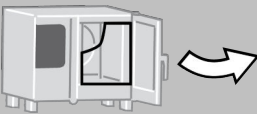



Вы должны знать эти правила работы:

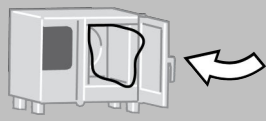
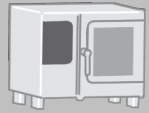
- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя 87

Условия

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

5.4 Инструкции по использованию аппарата во время очистки

5.4.1 Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха

▲ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Демонтаж и установка навесной решетки 56

Требуемые вспомогательные средства

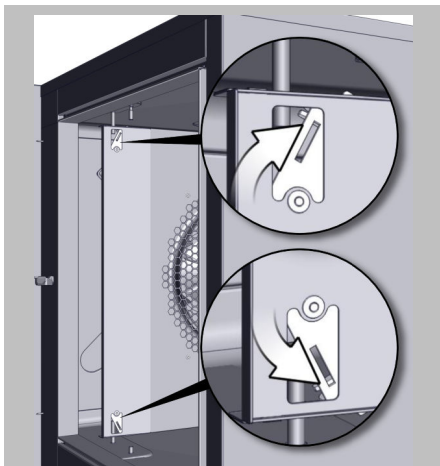
Широкая шлицевая отвертка

Условия

- Устройство полностью выключено.
- После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры < 60°C.
- Левая навесная решетка снята.

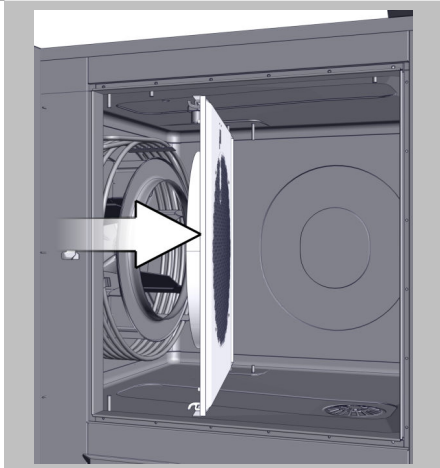
Разблокировка и откидывание всасывающего кожуха

1.



При помощи инструмента отверните замки вверху и внизу.

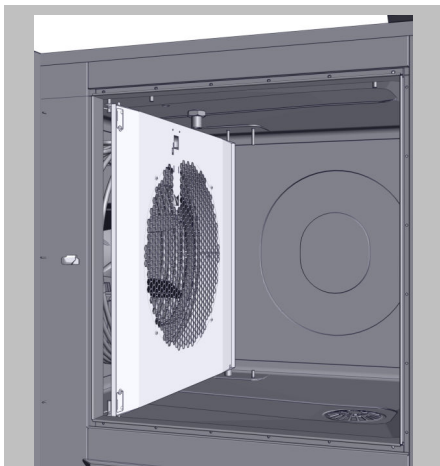
2.



Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру.

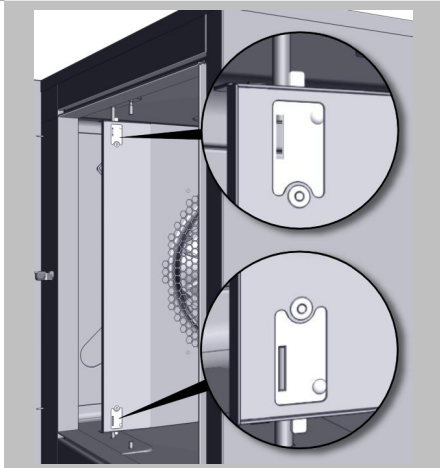
Блокировка всасывающего кожуха

1.



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

2.



Проверьте, заблокированы ли замки сверху и снизу.

5.4.2 Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

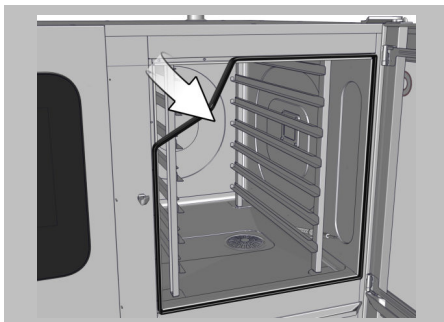
44

Условия

- После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры < 60°C.
- Дверь рабочей камеры открыта.

Демонтаж гигиенического вставного уплотнителя

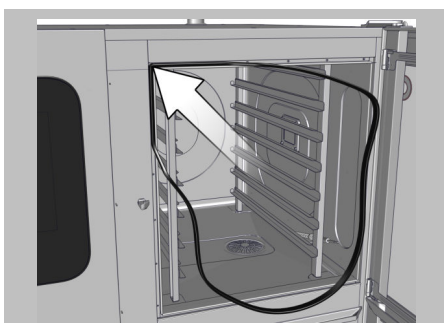
1.



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

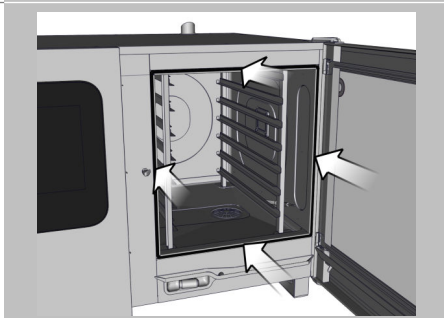
Установка гигиенического вставного уплотнителя

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.

5.4.3 Разблокировка и блокировка внутреннего стекла и промежуточного стекла тройной стеклянной двери

▲ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

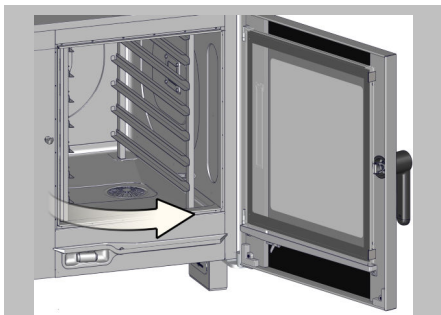
44

Условия

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

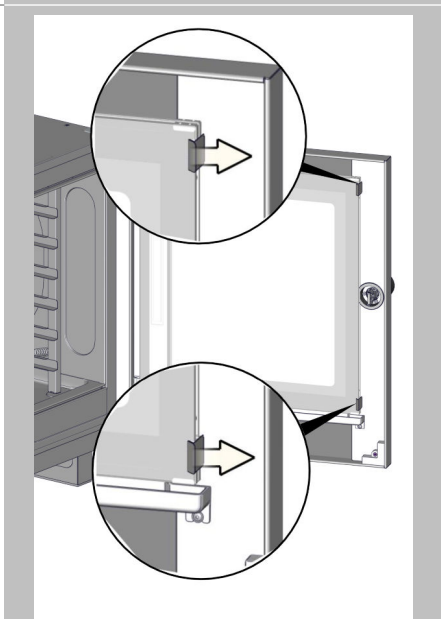
Разблокировка и откидывание внутреннего стекла и промежуточного стекла

1.



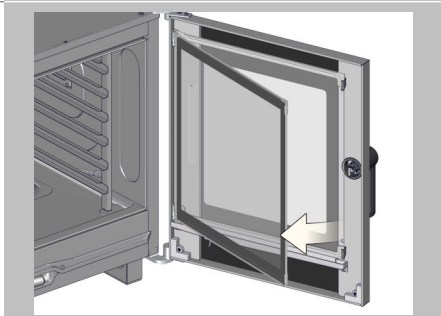
Откройте дверь рабочей камеры.

2.



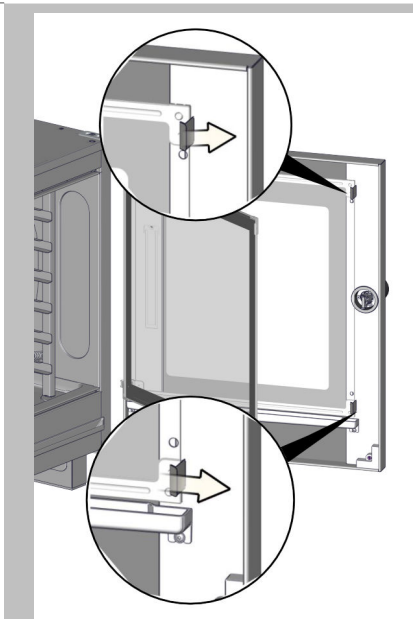
Разблокируйте внутреннее стекло. Для этого поверните в сторону пружинные скобы справа сверху и справа внизу.

3.



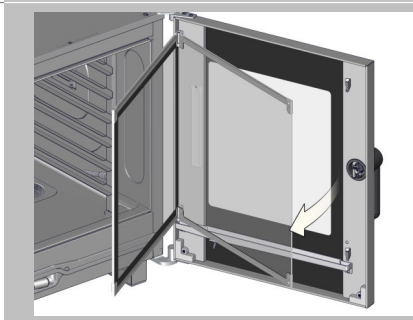
Осторожно выдвиньте внутреннее стекло из держателя.

4.



Разблокируйте промежуточное стекло. Для этого поверните в сторону обе пружинных скобы справа вверх и справа вниз.

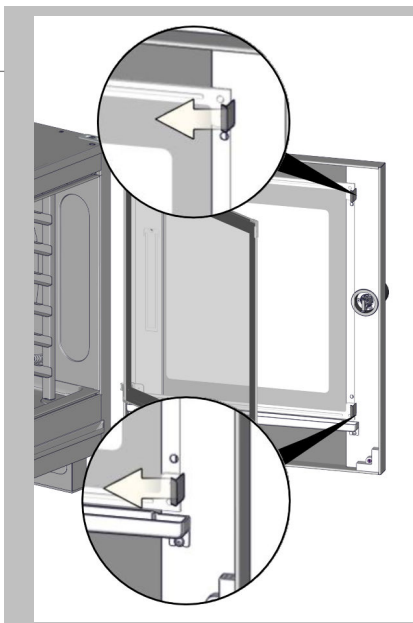
5.



Осторожно выдвиньте промежуточное стекло из держателя.

Блокировка внутреннего стекла и промежуточного стекла

1.



2.

Для установки внутреннего стекла выполнить действия в обратном порядке как при демонтаже.

Убедитесь в том, что пружинные скобы снова правильно фиксируют внутреннее стекло сверху с левой и правой стороны, а фиксатор на правом верхнем держателе закрыт. Только после этого дверь рабочей камеры можно закрыть.

5.4.4 Опорожнение и очистка канистры для приема жира (только для ConvoGrill)

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Обращение с откачанным жиром/отработанным жиром

- Отработанные масла и отработанные жиры должны утилизироваться в соответствии со специальными национальными законами и инструкциями, а также с местными инструкциями региональных компаний по переработке отходов и ведомств.
- Не разрешается утилизировать отработанные жиры через сток в канализационную сеть.
- Не разрешается откачанный жир/отработанный жир для дальнейшего приготовления блюд.
- Собирайте отработанный жир в предусмотренные для этого сборные емкости и сдавайте его на утилизацию отходов.
- Владелец пароконвектомата обязан проинструктировать персонал.

Требуемые вспомогательные средства

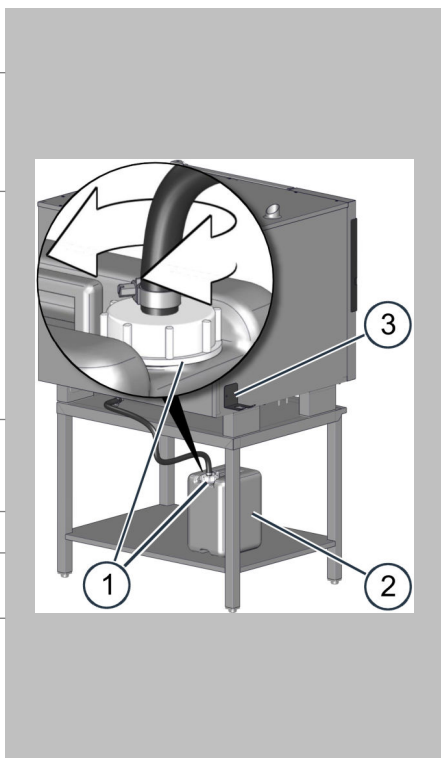
- Большая щетка-ершик
- Бытовые моющие средства
- Подходящая сборная емкость для откачанного жира (емкость >> 10 литров)

Качество канистры для приема жира

Допускается использовать только оригинальную поставленную канистру для приема жира, так как ее материал отвечает требованиям для сбора горячего жира.

Опорожнение и очистка канистры для приема жира

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.



Удалите навинчивающийся колпачок (1) с подключенным шлангом с канистры для приема жира (2).

Навесьте навинчивающийся колпачок (1) с подключенным шлангом отверстием вверх в вилкообразное крепление (3). Этим Вы предотвращаете возможность того, что вытекающий жир загрязнит и сделает скользким пол.

Следите за тем, чтобы при обращении с канистрой для приема жира (2) жир не загрязнил и не сделал скользким пол. В особенности за этим необходимо следить при транспортировке полной и открытой канистры для приема жира (2).

Вылейте откачанный жир из канистры для приема жира (2) в сборную емкость для откачанного жира. При этом наклоняйте канистру для приема жира (2) сбоку, чтобы не допустить распыления жира.

Очистите канистру для приема жира (2) изнутри при помощи чистящего средства, большого количества горячей воды и щетки-ершика.

Промойте канистру для приема жира (2) водой и дайте ей стечь.

Снова навинтите навинчивающийся колпачок (1) с подключенным шлангом для удаления жира на канистру для приема жира (2).

Разместите канистру для приема жира (2) вертикально на ровной поверхности у устройства. Уровень опорной поверхности канистры (2) должен находиться максимум на 15 см выше уровня опорной поверхности устройства. Рабочая зона оператора должна быть свободной.

5.4.5 Замена канистры с ополаскивателем

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

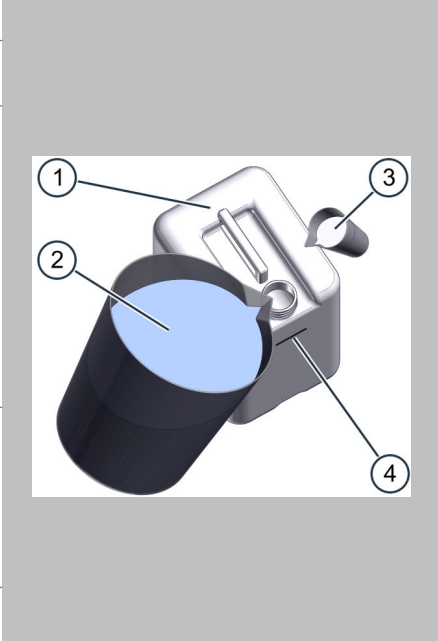
Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилах и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемые 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)

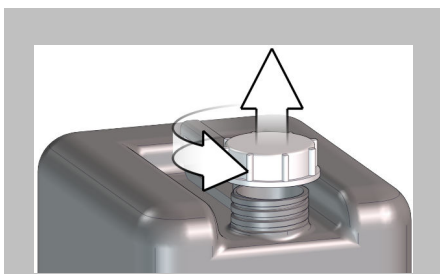
Смешивание ополаскивателя ConvoCare в канистре

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

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | 2. |
| 3. | | Откройте пустую канистру (1). |
| 4. | | Залейте в канистру умягченную воду (2) до уровня немного ниже отметки 10 л (4). |
| 5. | | ⚠ ОСТОРОЖНО
Опасность раздражения кожи, глаз и органов дыхания <ul style="list-style-type: none">▪ Избегайте попадания ополаскивателя в глаза, на кожу и слизистую оболочку▪ Не вдыхайте пары ополаскивателя.▪ Используйте средства индивидуальной защиты. |
| 5. | | Затем осторожно залейте 0.33 л концентрата ConvoCare K (3) в канистру (1). |
| 5. | 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.



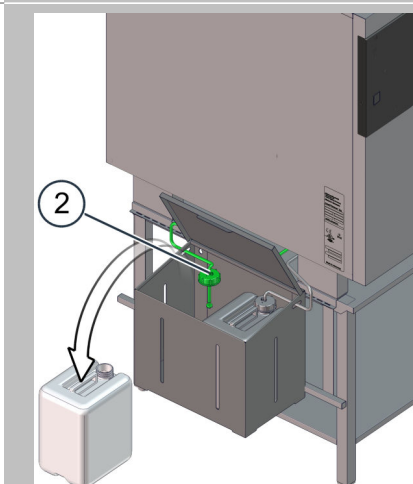
▲ ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения кожи, глаз и органов дыхания

- Избегайте попадания ополаскивателя в глаза, на кожу и слизистую оболочку
- Не вдыхайте пары ополаскивателя.
- Используйте средства индивидуальной защиты.

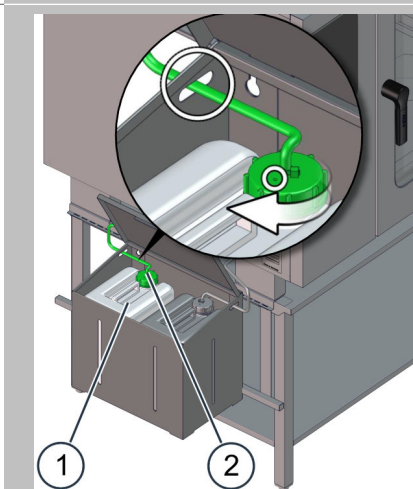
Извлеките пробку из канистры для смешивания ополаскивателя ConvoCare.

2.



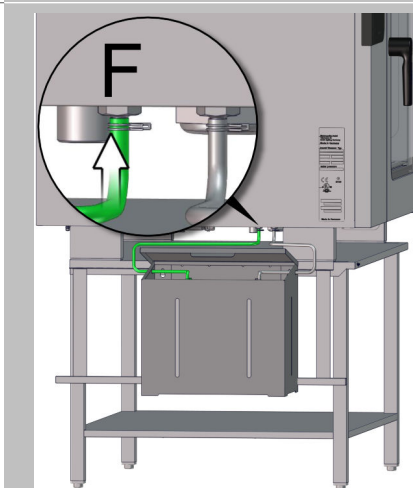
- Определите канистру, которая при помощи (зеленого) шланга присоединена к патрубку (F) для ополаскивателя внизу в левой части устройства.
- С выбранной канистры снимите (зеленый) подающий шланг (2) с насадкой.
- Удалите пустую канистру для ополаскивателя.

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:
 - Уровень опорной поверхности канистр не должен быть выше кромки, у которой ножки устройства примыкают к корпусу устройства.
 - Уровень опорной поверхности канистр не должен находиться более чем на 1 метр ниже этой кромки.
- Проверьте правильное подключение.
 - Ополаскиватель должен быть подведен к патрубку аппарата F. (Сплошной цвет зеленый.)

5.4.6 Замена канистры с чистящим средством

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

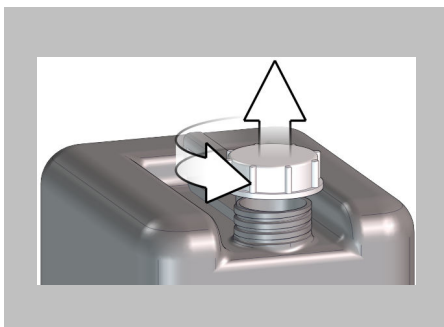
Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемые вспомогательные средства

- Сменная канистра с ConvoClean new или ConvoClean forte

Замена канистры с чистящим средством

1.



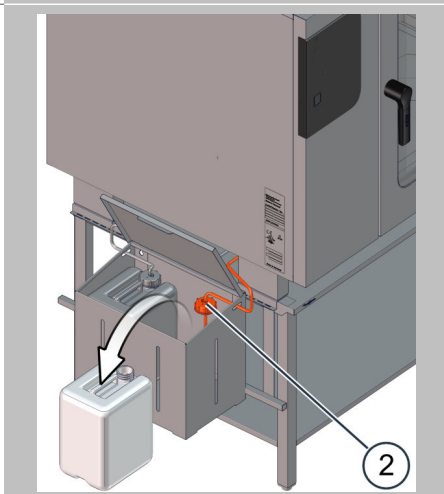
⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания

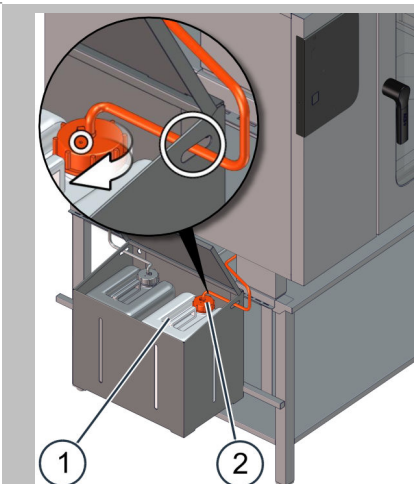

- Не допускайте попадания чистящих средств в глаза, на кожу и слизистые оболочки.
- Не вдыхайте пары чистящих средств.
- Используйте средства индивидуальной защиты.

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:
 - Уровень опорной поверхности канистр не должен быть выше кромки, у которой ножки устройства примыкают к корпусу устройства.
 - Уровень опорной поверхности канистр не должен находиться более чем на 1 метр ниже этой кромки.
 - Проверьте правильное подключение.
 - Чистящее средство должно быть подведено к патрубку аппарата G. (Сплошной цвет красный.)

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

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе "Указания по безопасности" на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

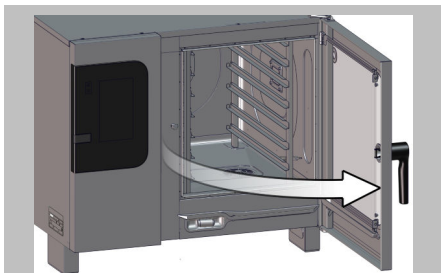
- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Подготовка чистящих средств 69

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 69.

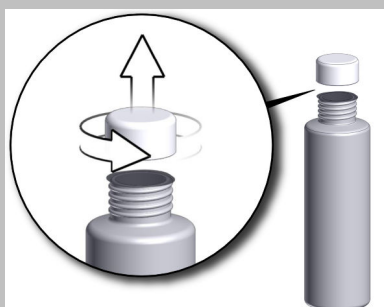
Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки

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.

2.

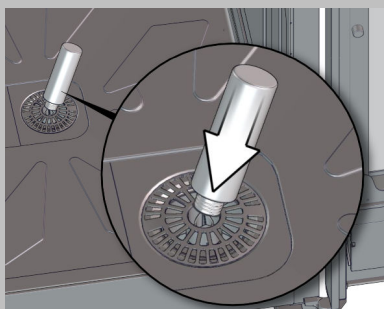


⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания

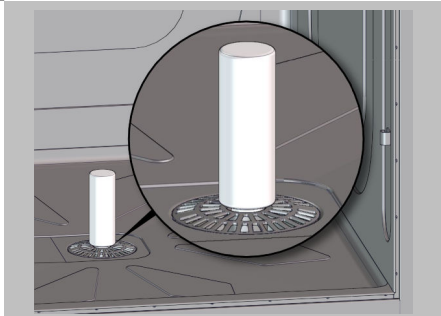
- Избегайте попадания чистящих средств и ополаскивателей из флаконов для индивидуальной дозировки в глаза, на кожу и слизистую оболочку.
- Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры открывайте дверь рабочей камеры ТОЛЬКО по требованию программного обеспечения.
- Используйте средства индивидуальной защиты.
- Открутите крышку флакона для индивидуальной дозировки.
- Следите за тем, чтобы пленка, которая герметично закрывает флакон, не была повреждена.

3.



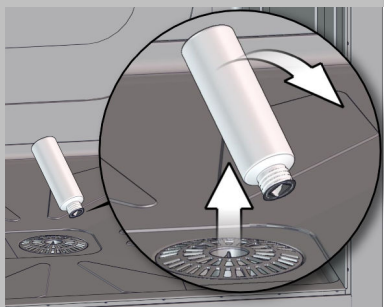
Насадите флакон почти в вертикальном положении на стержень в центре стока рабочей камеры, чтобы он проткнул пленку.

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.

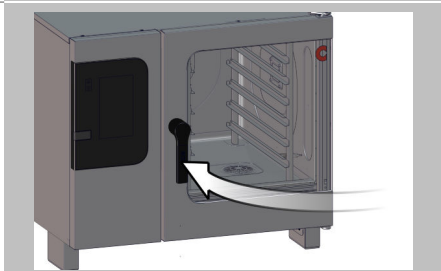


▲ ОСТОРОЖНО

Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством или ополаскивателем

- Не ставьте пустые флаконы для индивидуальной дозировки на рабочую поверхность, т.к. снаружи могут стекать капли чистящего средства или ополаскивателя.
- Промойте большим количеством чистой воды все поверхности снаружи рабочей камеры, на которые могли попасть чистящие средства или ополаскиватель и на которых затем снова будут готовиться пищевые продукты.
- 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.

6.



Закройте дверь рабочей камеры.

6 Так выполняется техническое обслуживание

6.1 Основные указания по техническому обслуживанию

6.1.1 Обратиться в сервисную службу

Необходимая информация

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

- Номер артикула устройства (см. 'Идентификация Вашего пароконвектомата' на странице 7)
- Серийный номер устройства (см. 'Идентификация Вашего пароконвектомата' на странице 7)

Контактные данные Convotherm Германия

Welbilt Deutschland GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Германия

Центральный офис

Телефон	(+49) (0) 8847 67 - 0
Факс	(+49) (0) 8847 414
Эл. почта	info@convotherm.de
Интернет	www.convotherm.com www.welbilt.com

Консультирование по применению

Горячая линия	(+49) (0) 8847 67 - 899
Эл. почта	convotherm.chefshotline@welbilt.com

Отдел продаж

Телефон (оборудование/дополнительные принадлежности)	(+49) (0) 8847 67 - 890
Эл. почта (оборудование/дополнительные принадлежности)	convotherm.order@welbilt.com
Телефон (отдела запасных частей)	(+49) (0) 8847 67 - 880
Эл. почта (запасные части)	convotherm.spares@welbilt.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@welbilt.com
Центр загрузки документации (списки запасных частей, схемы соединений, сервисные руководства, брошюры, инструкции)	www.convotherm.com/resources www.convotherm.com/Service#Service

Контактные данные Welbilt Азия

Юго-Восточная Азия	
Welbilt Asia Pacific	627A Aljunied Road, #05-03 Biztech Centre, Singapore 389842
Телефон	+65 6420 0800
Эл. почта	info.apac@welbilt.com
КИТАЙ	
Welbilt Shanghai	255 Yangzhai Road, Bldg 5, 5A, Changning District, Shanghai, China 200051
Телефон	+86 21 61526100
ЯПОНИЯ	
Welbilt Japan	Hibiya Eisen Building 707, 1-6-3 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006
Телефон	+81 03 6550 8234
Факс	+81 03 6550 8235
ИНДИЯ	
Welbilt Foodservice India	3rd Floor, Plot no. 117 , Sector 44. Gurugram -122003 Haryana, India
Телефон	+91 124 4763700
Эл. почта	sales.india@welbilt.com

6.1.2 Указания по гарантийному обслуживанию

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, прилагаемый к устройству.

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).

6.1.3 План техобслуживания

Правила технического обслуживания устройства

Для надежной и безопасной эксплуатации пароконвектомата необходимо регулярно выполнять работы по техобслуживанию устройства. Это относится к работам по техобслуживанию, которые оператор может выполнять самостоятельно, а также к работам по техобслуживанию, которые должны выполняться квалифицированным сервисным техником авторизованного сервисного предприятия (сервисная служба).

Следующее правило действует при проведении каждого техобслуживания:

- Устройство необходимо очистить после работ по техническому обслуживанию.

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
Работоспособность датчика температуры ядра и датчика Sous-Vide	Еженедельно проверять индикацию температуры в кипящей воде	-

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

6.2.1 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 / оба крана подачи воды
E02	Слишком высокая температура распределительного отсека	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистить решетку вентилятора в нижней части снаружи ▪ Обеспечить приток воздуха на дне аппарата
E05	Отсутствует газ	Открыть газозапорное устройство и перезапустить устройство
E10	Ошибка водяного фильтра	Заменить картридж фильтра водоподготовки
E34.0	Ошибка бойлерного насоса	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново
E58.0	Ошибка насоса-дозатора чистящего средства	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Заполнить канистру соответствующим чистящим средством и перезапустить устройство ▪ При необходимости повторять, пока трубопроводы не будут заполнены чистящим средством
E59.0	Ошибка насоса-дозатора ополаскивателя	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Заполнить канистру ополаскивателем и перезапустить устройство ▪ При необходимости повторять, пока трубопроводы не будут заполнены ополаскивателем
E81.0	Ошибка режима готовки	Заново составить профиль приготовления блюд
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

Ошибки и необходимые действия по их устранению в режиме ConvoSense

В следующей таблице перечислены ошибки, которые Вы можете устранить самостоятельно во время готовки с использованием системы-ассистента ConvoSense. 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
E40.99.1	Ошибка связи easyTouch с модулем ConvoSense	Отсоединить аппарат от сети примерно на 2 минуты, после чего включить его заново
E40.99.2	Ошибка связи easyTouch с облачным сервером	Проверить кабельное соединение
E40.99.3	Ошибка связи модуля ConvoSense с облачным сервером	Проверить кабельное соединение
E40.99.4	Ошибка связи easyTouch с облачным сервером	Отсоединить аппарат от сети примерно на 2 минуты, после чего включить его заново
E40.99.5	Нет онлайн-подключения к провайдеру облачного сервиса	Отсоединить аппарат от сети примерно на 2 минуты, после чего включить его заново
E40.99.6	Разорвано соединение WiFi	Выключить и заново включить маршрутизатор WLAN
E42.1.1	Недостаточный уровень освещенности для камеры	Очистить камеру
E42.1.2	Слишком высокий уровень фоновой освещенности для камеры/блики	Избегать бликов и отражений
E42.1.3	Невозможно распознать изображение камеры	Очистить камеру

E42.1.4	Камера не работает	Отсоединить аппарат от сети примерно на 2 минуты, после чего включить его заново
E42.3.0	Перегрев камеры	Закрыть дверь рабочей камеры и дождаться охлаждения камеры

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 доступный профиль приготовления блюд или профиль очистки.

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 рабочей камеры 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.

Доступные функции в аварийном режиме

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

№ ошибки	E B	E S	G B	G S	Доступные функции в аварийном режиме	Ограничения / порядок действий
E00.0	x	x	x	x	все функции	Предыдущая ошибка более не существует
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух до 140 °C ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух до 140 °C ▪ Cook&Hold Горячий воздух до 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking Горячий воздух до 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Нет предварительного разогрева бойлера ▪ Очистка невозможна

№ ошибки	E B	E S	G B	G S	Доступные функции в аварийном режиме	Ограничения / порядок действий
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пар при точно 100 °C ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Увеличенное время готовки ▪ Возможны неравномерные результаты готовки ▪ Только нагревательный элемент бойлера, без нагревательного элемента рабочей камеры ▪ Очистка невозможна
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пар при точно 100 °C ▪ Smoker 	Очистка невозможна
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух ▪ Cook&Hold Горячий воздух ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Горячий воздух 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Нет предварительного разогрева бойлера ▪ Очистка невозможна
E10	x	x	x	x	все функции	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пар при точно 100 °C ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Увеличенное время готовки ▪ Возможны неравномерные результаты готовки ▪ Только нагревательный элемент бойлера, без нагревательного элемента рабочей камеры ▪ Очистка невозможна
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пар при точно 100 °C ▪ Smoker 	Очистка невозможна
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ все функции, КРОМЕ: ▪ Готовка Delta-T Пар ▪ Готовка Delta-T Комбинированный пар ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух 	Никакие функции с использованием датчика температуры ядра или датчика Sous-Vides в менее чем двух точках замера
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ все функции, КРОМЕ: ▪ Готовка Delta-T Пар ▪ Готовка Delta-T Комбинированный пар ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух 	Никакие функции с использованием датчика температуры ядра или датчика Sous-Vides
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух ▪ Cook&Hold Горячий воздух ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Горячий воздух 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Нет предварительного разогрева бойлера ▪ Очистка невозможна
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух ▪ Cook&Hold Горячий воздух ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Горячий воздух 	Очистка невозможна
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух до 140 °C ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух до 140 °C ▪ Cook&Hold Горячий воздух до 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking Горячий воздух до 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Повышенный расход воды из-за постоянного охлаждения накопителя ▪ Очистка невозможна

№ ошибки	E B	E S	G B	G S	Доступные функции в аварийном режиме	Ограничения / порядок действий
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух ▪ Cook&Hold Горячий воздух ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Горячий воздух 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Нет предварительного разогрева бойлера ▪ Очистка невозможна
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	все функции	-
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пар при менее чем 100 °C ▪ Готовка Delta-T Пар при менее чем 100 °C ▪ Cook&Hold Пар при менее чем 100 °C ▪ Ручное пропаривание 	Очистка невозможна
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух ▪ Cook&Hold Горячий воздух ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Горячий воздух 	Очистка невозможна
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ все функции, КРОМЕ: ▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры 	Влияет только на очистку
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух ▪ Cook&Hold Горячий воздух ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Горячий воздух 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Нет предварительного разогрева бойлера ▪ Очистка невозможна
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ все функции, КРОМЕ: ▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ▪ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Без промывки бойлера ▪ Влияет на очистку
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ все функции, КРОМЕ: ▪ Crisp&Tasty ▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ▪ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 	Влияет на очистку и Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	все функции	Ошибка касается только полностью автоматической очистки рабочей камеры с присоединенными канистрами
E59.0	x	x	x	x	все функции	Ошибка касается только полностью автоматической очистки рабочей камеры с присоединенными канистрами
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ все функции, КРОМЕ: ▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ▪ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 	Влияет только на очистку
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ все функции, КРОМЕ: ▪ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры ▪ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 	Влияет только на очистку

№ ошибки	E B	E S	G B	G S	Доступные функции в аварийном режиме	Ограничения / порядок действий
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий воздух ▪ Готовка Delta-T Горячий воздух ▪ Cook&Hold Горячий воздух ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Горячий воздух 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Нет предварительного разогрева бойлера ▪ Очистка невозможна
E72.x	x	x	x	x	все функции	-
E73.1	x	x	x	x	все функции	-
E91.x	x	x	x	x	все функции	-
E92.x	x	x	x	x	все функции	-
E200.x	x	x	x	x	все функции	-

x Аварийный режим возможен

- Аварийный режим невозможен

Сообщение об ошибке для данного типа устройств не предусмотрено, в связи с чем работа доступных функций данной ошибкой не ограничивается (ограничения в таблице действительны только для других типов устройств).

6.2.3 Неполадки в работе

Нерегулярности продукта

Неисправность	Возможная причина	Требуемые действия по устранению
Неравномерное подрумянивание	Ненадлежащим образом закрыт всасывающий кожух	'Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха' на странице 85
	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
Только для ConvoSense: Устройство не распознает приготовляемый продукт	Только для ConvoSense: Камера не работает	Только для ConvoSense: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверьте сетевое соединение ▪ Выполните наружную очистку камеры
Невозможно включить или выключить устройство	ВКЛ/ВЫКЛ заблокирована на 3 секунды	Повторите попытку через 3 секунды.

Неисправность	Возможная причина	Требуемые действия по устранению
Вода вытекает внизу из устройства при закрытии двери рабочей камеры	При любой причине	ОСТОРОЖНО! 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 или полуавтоматической очисткой рабочей камеры	
	Засорился или закрыт вытяжной патрубков	Устранить помеху
	Засорилось сливное отверстие устройства	Очистка сливного отверстия устройства
Для EB/GB: При работе вода впрыскивается в рабочую камеру	Для EB/GB: Не выполнялась ежедневная автоматическая мойка бойлера	Для EB/GB: Опорожнить и промыть бойлер
Вода остается в рабочей камере	Сток рабочей камеры засорен	Промыть сток рабочей камеры
Из вентиляционного патрубка с верхней стороны аппарата выходит пар	Поврежден клапан в вентиляционном патрубке	ОСТОРОЖНО! Угроза обваривания горячим паром и испарениями Обратиться в сервисную службу
Во время работы сбоку на закрытой двери рабочей камеры выходит сильный пар	Поврежден дверной уплотнитель	<ul style="list-style-type: none"> Проверить гигиенический вставной уплотнитель на наличие повреждений и при необходимости заменить Если причину не удалось определить, обратиться в сервисную службу

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 'Технические характеристики' в справочнике по монтажу

Неисправность	Возможная причина	Требуемые действия по устранению
Неудовлетворительный результат очистки	Задана неверная степень загрязнения	Выбрать более высокую степень очистки <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
	Используется неверное чистящее средство	

Правила поведения при отключении питания

Во время процесса готовки:

- После внезапного отключения электропитания процесс готовки продолжается автоматически, если время простаивания не превышает 5 мин. Исключается микробиологическое заражение продукта.

Во время автоматической процедуры очистки:

- После внезапного отключения электропитания процедура очистки автоматически продолжает выполняться в определенном состоянии. Выполняется принудительная промывка, из-за чего в рабочей камере не остается смесь чистящего средства.
- Если процедура прерывается вручную, необходимо выполнить ручную промывку.

6.3 Работы по техническому обслуживанию

6.3.1 Замена гигиенического вставного уплотнителя

Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в главе 'Указания по безопасности' на странице 17 и перечисленными в данном руководстве указаниями об опасностях и правилами и соблюдайте приведенные там инструкции.

Требуемая предварительная подготовка

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 44
- Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя 87

Объем поставки запасных частей

Необходимой запасной частью согласно списку запасных частей является:

- 1 гигиенический вставной уплотнитель

Условия

- После последнего цикла работы рабочая камера остыла 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 87.

Пароконвектомат
Convotherm maxx pro

Настольные аппараты C4

Serial no.

Item no

Order no.

Additional technical documentation can be found in the download center at :
www.convotherm.com



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fit-kitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**