

CONVOTHERM®

mini pro

King of compact



<https://productinfo.convotherm.com>



Пароконвектомат
Convotherm mini pro

Смн 6.06, 6.10, 10.10 pro

Руководство пользователя — Оригинал, РУС

Учитываем ваши амбиции

Содержание

1	Общая информация	5
1.1	Защита окружающей среды	5
1.2	Структура документации для клиентов	5
1.3	О данном руководстве пользователя	6
1.4	Важная информация по вопросам безопасности	6
2	Конструкция и функции	8
2.1	Идентификация пароконвектомата	8
2.2	Функции пароконвектомата	8
2.3	Конструкция и принцип работы пароконвектомата	9
2.4	Расположение и функции панели управления	11
3	Для вашей безопасности	12
3.1	Нормы базовой безопасности	12
3.2	Предназначенное использование пароконвектомата	12
3.3	Предупреждающие знаки на пароконвектомате	13
3.4	Обязанности владельца	15
3.5	Общие опасности	16
3.6	Опасности, связанные с устройством	18
3.7	Защитные устройства	22
3.8	Требования, предъявляемые к персоналу, рабочие положения	24
3.9	Средства индивидуальной защиты	25
4	Процедуры приготовления	27
4.1	Основные принципы загрузки пароконвектомата	27
4.1.1	Размещение контейнеров для продуктов	27
4.1.2	Вместимость пароконвектомата	28
4.2	Принципы работы и инструкции по приготовлению пищи	29
4.2.1	Включение и выключение пароконвектомата	29
4.2.2	Как готовить без системы ConvoSense	30
4.2.3	Как готовить с помощью системы ConvoSense	32
4.3	Инструкции по обращению с устройством в процессе приготовления	34
4.3.1	Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства	34
4.3.2	Загрузка и извлечение продуктов	34
4.3.3	Выдвижение и извлечение щупа для измерения температуры внутри продукта	35
4.3.4	Использование USB-накопителя	36
4.3.5	Установка и извлечение направляющих	37
5	Процедуры очистки	39
5.1	Основные принципы очистки пароконвектомата	39
5.1.1	Способ очистки	39
5.1.2	Инструкции по очистке	40
5.1.3	Чистящие химические средства	42

5.1.4	Подготовка чистящих средств	44
5.2	Принципы работы и инструкции по полностью автоматической очистке	44
5.2.1	Как выполнить полностью автоматическую мойку пароконвектомата.....	44
5.2.2	Как очистить рабочую камеру без использования чистящих средств.....	46
5.3	Принципы работы и инструкции по процессам очистки с помощью пользователя	47
5.3.1	Как очистить рабочую камеру вручную	47
5.3.2	Как очистить рабочую камеру за всасывающей панелью	48
5.3.3	Как очистить тройную стеклянную дверцу	49
5.3.4	Как очистить гигиеническую вставную прокладку.....	50
5.4	Инструкции по обращению с устройством в процессе очистки	51
5.4.1	Отсоединение и закрепление всасывающей панели.....	51
5.4.2	Снятие и установка гигиенической прокладки	52
5.4.3	Разблокируйте и заблокируйте внутреннюю стеклянную панель и центральную панель тройной стеклянной дверцы.	53
5.4.4	Замена картриджа с чистящим средством	55
5.4.5	Замена картриджа с ополаскивателем	57
6	Процедуры обслуживания	60
6.1	Основные принципы обслуживания	60
6.1.1	Связь со службой поддержки клиентов	60
6.1.2	Информация о гарантии.....	61
6.1.3	График технического обслуживания	61
6.2	Поиск и устранение неисправностей.....	62
6.2.1	Коды ошибок	62
6.2.2	Аварийный режим.....	62
6.2.3	Неисправности во время использования	63

1 Общая информация

1.1 Защита окружающей среды

Заявление о принципах

Соответствие ожиданиям наших клиентов, законодательные нормы и стандарты, а также репутация нашей компании определяют качество и уровень обслуживания всех наших продуктов.

У нас есть политика экологического менеджмента, которая не только обеспечивает соблюдение всех экологических требований и законов, но и обязывает нас к постоянному улучшению наших экологических показателей.

Мы разработали систему управления качеством и охраны окружающей среды, чтобы гарантировать продолжение производства высококачественной продукции и уверенность в достижении наших экологических целей.

Эта система соответствует требованиям стандартов ISO 9001:2015 и ISO 14001:2015.

Процедуры охраны окружающей среды

Мы соблюдаем следующие процедуры:

- Использование биоразлагаемых прокладочных материалов, не имеющих остатков
- Использование продукции, соответствующей директиве RoHS
- Соблюдение химического законодательства REACH
- Многократное использование картонной упаковки
- Рекомендация и использование биоразлагаемых чистящих средств
- Переработка отходов электронного производства
- Экологически безопасная утилизация старых устройств

Присоединяйтесь к нам в стремлении защитить окружающую среду.

1.2 Структура документации для клиентов

Содержание документации на устройство

Тип книги	Содержание
Руководство по монтажу	<ul style="list-style-type: none">▪ Описывает, как перемещать, устанавливать и монтировать устройство, а также как вводить его в эксплуатацию.▪ Содержит информацию об опасностях и соответствующих мерах предосторожности, связанных с выполнением всех монтажных работ.▪ Содержит технические данные
Руководство пользователя	<ul style="list-style-type: none">▪ Описывает рабочие процессы и этапы приготовления пищи и чистки устройства.▪ Содержит график технического обслуживания и информацию по устранению неисправностей.▪ Описывает опасности и соответствующие меры предосторожности при эксплуатации.
Инструкция по эксплуатации	<ul style="list-style-type: none">▪ Описывает интерфейс пользователя устройства.▪ Содержит инструкции по использованию программного обеспечения.

Документация на принадлежности

Информацию об использовании принадлежностей (например, ручной душ с возвратным механизмом вытяжной зонты, подставка на колесах, комплект для штабелирования) см. в соответствующих инструкциях на «Портале информации о продукции [Product Info Portal]».

1.3 О данном руководстве пользователя

Для кого предназначено данное руководство

Название целевой группы	Задачи
Владелец пароконвектомата или сотрудник владельца, ответственный за устройство и персонал, его обслуживающий	<ul style="list-style-type: none">▪ Несёт ответственность за передачу знаний другим пользователям о безопасной и правильной работе с устройством во время эксплуатации, чистки и обслуживания.▪ Обязан обеспечить готовность устройства к работе перед использованием. См. раздел «Обязанности владельца» на стр. 15.
Шеф-повар	Выполняет в основном организационные задачи, такие как: <ul style="list-style-type: none">▪ Ввод данных профилей приготовления▪ Редактирование существующих профилей в книге рецептов▪ Разработка новых профилей▪ Настройка параметров устройства Может также выполнять все пользовательские действия, если допустимо.
Оператор	Выполняет конкретные задачи по эксплуатации, такие как <ul style="list-style-type: none">▪ Загрузка пароконвектомата▪ Запуск профилей приготовления▪ Извлечение готовой пищи▪ Чистка пароконвектомата▪ Мелкое техническое обслуживание

Обозначение десятичных точек

Для обеспечения международной стандартизации всегда используется десятичная точка.

1.4 Важная информация по вопросам безопасности

Информация по технике безопасности в документации на устройство

Информация по технике безопасности, связанная с пароконвектоматом, представлена только в руководстве по монтажу и руководстве пользователя.

Руководство по монтажу содержит информацию по технике безопасности, касающуюся задач, охватываемых данным документом, включая транспортировку, установку, ввод в эксплуатацию и вывод устройства из эксплуатации.

В руководстве пользователя содержатся сведения по технике безопасности при выполнении задач, описанных в руководстве, во время приготовления пищи, чистки и обслуживания.

Информацию по технике безопасности, содержащуюся в руководстве пользователя и руководстве по монтажу, всегда следует рассматривать как часть инструкции по эксплуатации. При выполнении задач, выходящих за рамки простой эксплуатации программного обеспечения, необходимо всегда обращать внимание на информацию по технике безопасности, содержащуюся в руководстве пользователя и руководстве по установке.

Разделы документа, которые необходимо обязательно прочитать

Если не соблюдать указания, приведённые в этом документе, существует риск смертельного травмирования и материального ущерба.

Для обеспечения безопасности все лица, работающие с пароконвектоматом, должны прочитать и понять следующие разделы до начала любых работ:

- Главу «Для вашей безопасности» на стр. 12
- Разделы, описывающие соответствующую выполняемую задачу

Символ опасности




<u>Символ опасности</u>	<u>Значение</u>
-------------------------	-----------------



Предупреждает о возможных травмах. Соблюдайте все предупреждения, сопровождающие этот символ, чтобы избежать травм или летального исхода.

Формы предупреждающих знаков

Предупреждения классифицируются по следующим уровням опасности:

<u>Уровень опасности</u>	<u>Последствия</u>	<u>Вероятность</u>
 ОПАСНО!	Смерть / тяжёлые травмы (необратимые)	Непосредственная угроза
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Смерть / тяжёлые травмы (необратимые)	Возможная угроза
 ВНИМАНИЕ	Незначительные травмы (обратимые)	Возможная угроза
ПРИМЕЧАНИЕ	Повреждение имущества	Возможная угроза

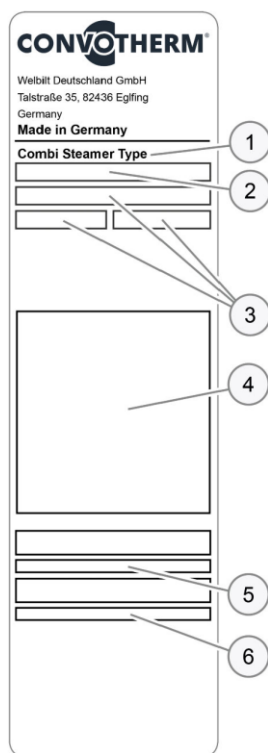
2 Конструкция и функции

2.1 Идентификация пароконвектомата

Расположение шильдика

Шильдик находится на левой стороне пароконвектомата.

Схема и структура шильдика



Поз.	Наименование	
1	Название устройства Пароконвектомат Combi Steamer	
2	Торговая марка	Значение
	Элемент	Смn
	Номер модели xx.yy	Серия Convotherm mini pro
	zz	Размер устройства
3	Значения данных по электрике	
4	Знаки сертификации	
5	Серийный номер	Значение
	Элемент	Электрическое устройство (X)
	Способ нагрева	▪ Инжекция (S)
	Способ парообразования	▪ 6.06 (8)
	Размер устройства	▪ 6.10 (M)
		▪ 10.10 (P)
	Год выпуска	▪ 2024 (24)
		▪ 2025 (25)
▪ ...		
Месяц выпуска	▪ Январь (01)	
	▪ Февраль (02)	
	▪ Март (03)	
	▪ ...	
	Порядковый номер	4 цифры
6	Номер по каталогу	

2.2 Функции пароконвектомата

Режим «Индивидуальное приготовление»

В пароконвектомате вы можете приготовить множество блюд.

Он позволяет готовить широкий спектр блюд с использованием следующих режимов:

- Пар
- Комбинированный пар
- Конвекция

Стандартные способы приготовления

Вы можете использовать режим работы «Индивидуальное приготовление» в сочетании с дополнительными функциями HumidityPro, Crisp&Tasty, скоростью вентилятора и BakePro, чтобы использовать, например, следующие методы приготовления:

- Варка
- Бланширование
- Запекание
- Запекание с корочкой
- Консервация
- Приготовление на пару
- Поширование
- Гриль
- Приготовление гратенов
- Тушение
- Томление
- Выпечка
- Разморозка

Специальные способы приготовления

Например, можно использовать следующие специальные способы приготовления:

- LT-приготовление (низкотемпературное)
- BakePro
- AirFry
- ecoCooking

Режим «Разогрев»

С помощью режима «Разогрев» можно разогревать ряд блюд. Пароконвектомат позволяет делать это, используя определенные профили приготовления:

- Разогрев «À la Carte» (порционный)
- Разогрев блюд на посуде

Режим «Press&Go»

Режим «Press&Go» позволяет пользователю выбирать и запускать предустановленные профили приготовления в автоматическом режиме.

Режим «ConvoSense» (опционально)

В режиме «ConvoSense» пользователь работает с предустановленными профилями приготовления, которые система содействия распознаёт непосредственно при загрузке продуктов, что позволяет полностью автоматически запускать процесс приготовления.

Профили приготовления и книга рецептов

Профиль приготовления — это сочетание параметров, таких как температура и время приготовления. Вы можете создавать собственные профили приготовления и управлять ими в «Книге рецептов». В «Книге рецептов» также можно найти готовые профили приготовления.

Очистка пароконвектомата

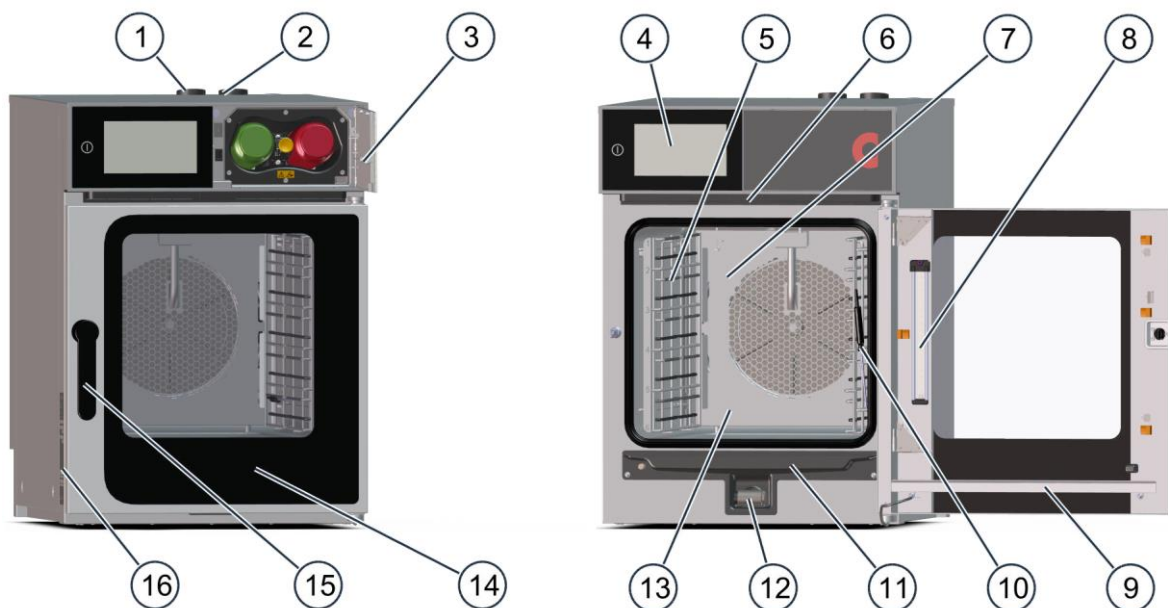
Для мойки пароконвектомата доступна следующая система:

- Полностью автоматическая мойка пароконвектомата ConvoClean S2L:
- Уровень очистки: лёгкий
- Уровень очистки: средний
- Уровень очистки: интенсивный
- QuickRinse: ополаскивание только водой
- Экспресс-очистка
- CareStep: очистка духового шкафа только с ополаскивателем
- DryStep: сушка камеры приготовления

2.3 Конструкция и принцип работы пароконвектомата

Компоненты и принцип работы

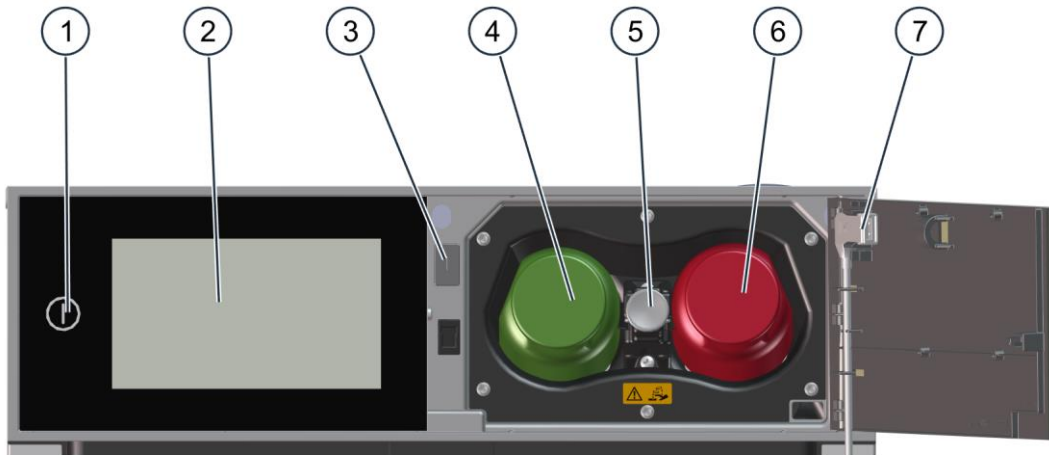
На следующем рисунке в качестве примера для всех устройств показан mini pro 6.10:



Поз.	Наименование	Функция
1	Вентиляционное отверстие	Засасывает воздух из окружающей среды для удаления влаги из камеры приготовления
2	Воздухоотвод	Обеспечивает выход горячему пару
3	Заслонка на передней панели устройства	Закрывает USB-порты и держатели картриджей S2L
4	Панель управления	Используется для управления устройством
5	Направляющая с распределителями воздуха	Удерживает гастроёмкости стандартного размера
6	Камера (опционально)	Распознаёт продукты для приготовления с помощью системы ConvoSense (опционально)
7	Всасывающая панель	Равномерно распределяет тепло внутри камеры приготовления
8	Освещение рабочей камеры	Освещает камеру приготовления
9	Каплесборник двери	Собирает конденсат, стекающий по внутренней стороне дверцы устройства
10	Щуп для измерения температуры в центре продукта	Используется для измерения внутренней температуры продукта
11	Каплесборник устройства	Собирает капли жидкости и конденсат из камеры приготовления
12	Ручной душ с возвратным механизмом	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предназначен исключительно для ополаскивания камеры приготовления водой ▪ Автоматически втягивается в держатель после использования ▪ Антибактериальное покрытие («HygieniCare»)
13	Камера приготовления	В ней находятся продукты во время приготовления
14	Дверца устройства	Закрывает камеру приготовления
15	Ручка дверцы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Открывает и закрывает дверцу устройства ▪ Положение для выпуска пара при безопасном открытии устройства («безопасный фиксатор») ▪ Антибактериальный материал с ионами серебра («HygieniCare»)
16	Заводской шильдик	Идентифицирует устройство

2.4 Расположение и функции панели управления

Расположение и части передней панели устройства



Поз.	Наименование	Функция
1	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ устройства	Включает и выключает пароконвектомат.
2	Полностью сенсорный дисплей	Основной элемент управления устройством. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Управление осуществляется через значки на панели управления (полностью сенсорный экран). ▪ Световые индикаторы состояния
3	Разъём USB-C	Для подключения USB-накопителя.
4	Картридж ополаскивателя	Содержит растворимый ополаскиватель в твёрдом виде.
5	Кнопка разблокировки	Нажмите для извлечения картриджей S2L.
6	Картридж моющего средства	Содержит растворимое моющее средство в твёрдом виде.
7	Порт USB-A	Для подключения опционального WiFi-модуля.

3 Для вашей безопасности

3.1 Нормы базовой безопасности

Цель данных норм

Данные нормы предназначены для того, чтобы все лица, использующие пароконвектомат, хорошо понимали возможные опасности и меры предосторожности, а также строго следовали предупреждениям, приведённым в руководстве пользователя и на самом устройстве. Несоблюдение данных норм может привести к серьёзным травмам или материальному ущербу.

Обращение к руководству пользователя

Следуйте приведенным ниже инструкциям:

- Полностью прочитайте главу «Для вашей безопасности», а также все главы, относящиеся к вашей работе.
- Всегда держите под рукой руководства, входящие в документацию заказчика, для справки.
- При передаче устройства в другие руки обязательно передавайте и документацию.

Работа с пароконвектоматом

Следуйте приведенным ниже инструкциям:

- К использованию устройства допускаются только лица, соответствующие требованиям, описанным в этом руководстве.
- Используйте пароконвектомат только по прямому назначению. Никогда не применяйте устройство для иных, несанкционированных целей.
- Соблюдайте все меры предосторожности, указанные в руководстве и на пароконвектомате. Обязательно используйте предписанные средства индивидуальной защиты.
- Работайте только в указанных зонах оператора.
- Не вносите изменений в конструкцию пароконвектомата (не удаляйте детали, не устанавливайте неоригинальные элементы). Никогда не отключайте устройства безопасности.

3.2 Предназначенное использование пароконвектомата

Назначение

- Пароконвектомат предназначен исключительно для приготовления различных продуктов в стандартной гастроёмкости (например, GN-ёмкости, противни пекарского стандарта). В процессе приготовления используется пар, конвекция и их сочетание (неподдавленный перегретый пар).
- Ёмкости могут быть изготовлены из нержавеющей стали, керамики, пластика, алюминия, эмалированной стали или стекла. Стеклённые ёмкости не должны иметь повреждений.
- Устройство предназначено исключительно для профессионального, коммерческого использования и не рассчитано на непрерывное массовое производство пищи. (IEC 60335-2-42).

Ограничения в использовании

Некоторые материалы запрещено нагревать в пароконвектомате:

- НЕЛЬЗЯ помещать сухие порошки или гранулированные материалы
- НЕЛЬЗЯ использовать легко воспламеняющиеся вещества с температурой вспышки ниже 270 °C (легковоспламеняющиеся масла, жиры, пластики и т.д.)
- НЕЛЬЗЯ нагревать продукты в герметичных банках или бутылках

Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу

- Работать с устройством могут только сотрудники, отвечающие определенным требованиям. См. раздел «Требования, предъявляемые к персоналу, рабочие положения» на стр. 24 для получения информации о необходимом обучении и квалификации.
- Сотрудники должны знать риски и нормы, связанные с подъемом тяжестей.

Требования к техническому состоянию пароконвектомата

- Эксплуатировать пароконвектомат разрешается только в том случае, если все предохранительные устройства и защитные приспособления установлены, находятся в рабочем состоянии и надежно закреплены.
- Соблюдаются инструкции производителя по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- Пароконвектомат следует загружать только до максимально допустимого веса загрузки; см. «Грузоподъемность пароконвектомата» на стр. 28.

Требования, предъявляемые к условиям эксплуатации пароконвектомата

Допустимые условия эксплуатации:

- Температура окружающей среды: от +4 °C до +35 °C
- Без токсичной или потенциально взрывоопасной атмосферы
- НЕЛЬЗЯ использовать или хранить бензин и другие воспламеняющиеся жидкости рядом с пароконвектоматом
- На кухне должен быть сухой пол для снижения риска несчастных случаев

Требования к месту установки

- ОТСУТСТВИЕ пожарной сигнализации или спринклерной системы над устройством
- ОТСУТСТВИЕ легковоспламеняющихся веществ над, под или рядом с устройством

Обязательные ограничения при эксплуатации

- При установке на улице необходимо обеспечить защиту от дождя и ветра
- НЕЛЬЗЯ перемещать устройство во время работы

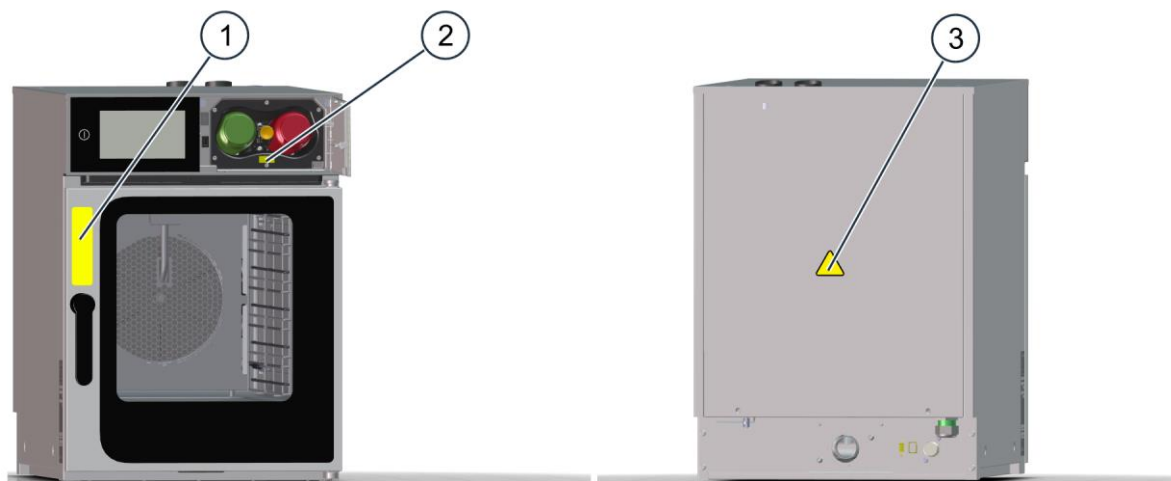
Требования к очистке

- Используйте только чистящие средства, одобренные производителем.
- Применяйте только указанные производителем материалы для очистки (см. «Инструкции по очистке» на стр. 40 в руководстве по эксплуатации на портале «Product Info Portal»)
- НЕЛЬЗЯ использовать мойки высокого давления.
- НЕЛЬЗЯ распылять воду или использовать струи воды для внешней очистки. Внешняя струя воды допускается только для очистки камеры приготовления.
- Пароконвектомат НЕЛЬЗЯ обрабатывать кислотами или подвергать воздействию кислотных паров, за исключением случаев удаления накипи из камеры приготовления, проводимых уполномоченной сервисной компанией в соответствии с инструкциями производителя.

3.3 Предупреждающие знаки на пароконвектомате

Расположение предупреждающих знаков

На изображении показано устройство размера 6.10 как пример для всех моделей.



Обязательные предупреждающие знаки

Следующие знаки должны быть прикреплены к пароконвектомату и дополнительным принадлежностям в указанных зонах и быть всегда хорошо видимыми.

Диапазон	Предупреждающий знак	Описание
1		Предупреждение об опасности от горячей пищи, контейнеров и жидкостей Существует риск ожогов от горячей пищи и горячих гастрорёмокостей, если контейнеры опрокинутся с уровня полки или если пища соскользнёт с неустойчиво установленного контейнера. Этот риск особенно велик при использовании уровней полок, расположенных выше линии обзора пользователя. Пролив горячих жидких продуктов может привести к ожогам, особенно если на верхние уровни полок загружены жидкости или продукты, выделяющие жидкость в процессе приготовления. Не используйте уровни полок выше уровня глаз для жидких продуктов или продуктов, которые становятся жидкими при приготовлении.
2		Предупреждение об опасности горячего пара и испарений Существует риск ожога паром или горячими испарениями, выходящими при открытии дверцы устройства.
3		Предупреждение о повреждении или отсоединении подключений устройства Существует риск повреждения или отсоединения кабелей и труб при перемещении пароконвектомата. Перед перемещением всегда убедитесь, что длина кабелей и шлангов достаточна.
4		Предупреждение об опрокидывании пароконвектомата Существует риск опрокидывания устройства при его перемещении. Будьте крайне осторожны при перемещении пароконвектомата.
5		Предупреждение о химических ожогах и раздражении кожи, глаз и дыхательных путей Существует риск химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания при контакте с мощными средствами и их парами.
6		Предупреждение о высоком напряжении и поражении электрическим током Существует риск поражения электрическим током от токоведущих частей, если открыть защитный кожух.

Обязательные предупреждающие знаки

Следующие знаки должны быть прикреплены к пароконвектомату и дополнительным принадлежностям в указанных зонах и быть всегда хорошо видимыми.

Диапазон	Предупреждающий знак	Описание
1		Предупреждение об опасности от горячей пищи, контейнеров и жидкостей Существует риск ожогов от горячей пищи и горячих гастроремкостей, если контейнеры опрокинутся с уровня полки или если пища соскользнет с неустойчиво установленного контейнера. Этот риск особенно велик при использовании уровней полок, расположенных выше линии обзора пользователя. Пролив горячих жидких продуктов может привести к ожогам, особенно если на верхние уровни полок загружены жидкости или продукты, выделяющие жидкость в процессе приготовления. Не используйте уровни полок выше уровня глаз для жидких продуктов или продуктов, которые становятся жидкими при приготовлении.
1		Предупреждение об опасности горячего пара и испарений Существует риск ожога паром или горячими испарениями, выходящими при открытии дверцы устройства.
1		Предупреждение о повреждении или отсоединении подключений устройства Существует риск повреждения или отсоединения кабелей и труб при перемещении пароконвектомата. Перед перемещением всегда убедитесь, что длина кабелей и шлангов достаточна.
1		Предупреждение об опрокидывании пароконвектомата Существует риск опрокидывания устройства при его перемещении. Будьте крайне осторожны при перемещении пароконвектомата.
2		Предупреждение о химических ожогах и раздражении кожи, глаз и дыхательных путей Существует риск химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания при контакте с моющими средствами и их парами.
3		Предупреждение о высоком напряжении и поражении электрическим током Существует риск поражения электрическим током от токоведущих частей, если открыть защитный кожух.

3.4 ! Обязанности владельца**Краткое содержание обязанностей владельца**

Владелец несёт ответственность за передачу знаний всем другим пользователям о безопасной и правильной эксплуатации устройства во время работы, чистки и обслуживания. Также владелец обязан обеспечить исправность устройства перед использованием.

Эти обязанности включают:

- Обучение всех пользователей вопросам безопасности и устройству защитных функций пароконвектомата
- Предоставление персоналу инструкций и рекомендаций по эксплуатации
- Сбор отчётов от пользователей о неполадках и неисправностях и принятие необходимых мер
- Соблюдение графика технического обслуживания устройства и его компонентов
- Обеспечение кибербезопасности при использовании устройства

Персонал, работающий с пароконвектоматом

Владелец обязан обеспечить условия, при которых эксплуатация и очистка пароконвектомата выполнялись бы только квалифицированным персоналом, соответствующим требованиям, указанным в разделе: «Требования, предъявляемые к персоналу, рабочие положения» на стр. 24.

Обучение персонала

Владелец должен обучить персонал по следующим направлениям:

- Устранение опасностей, которые обычно существуют на кухне, в соответствии с государственными правилами и требованиями (см. «Общие опасности» на стр. 16).
- Работа с защитными устройствами (см. «Защитные устройства» на стр. 22)
- Использование СИЗ (см. «Средства индивидуальной защиты» на стр. 25)
- Соблюдение санитарных норм и требований
- Устранение опасностей, возникающих непосредственно при использовании данного пароконвектомата; см. «Опасности, возникающие при использовании пароконвектомата» на стр. 18.

Ваша безопасность и безопасность вашего персонала

Перед тем как персонал начнёт работать с устройством, владелец обязан ознакомиться с информацией в главе «Для вашей безопасности» и принять все необходимые меры по обеспечению безопасности.

Дайте указание своему персоналу ознакомиться с предупреждающими знаками, перечисленными в этой главе и в дальнейших инструкциях ниже, и обязательно принять указанные меры предосторожности.

Также дайте указание своему персоналу изучить правила и требования по технике безопасности работы, изложенные в следующих инструкциях, до начала работы и строго соблюдать их.

Средства индивидуальной защиты

Проинструктируйте персонал о необходимости ношения надлежащих средств индивидуальной защиты, указанных в разделе «Средства индивидуальной защиты» на стр. 25 главы «Для вашей безопасности» для выполнения соответствующих задач.

Кибербезопасность

Владелец должен обеспечить актуальность принятых мер по кибербезопасности в соответствии с последними требованиями и рекомендациями.

3.5 Общие опасности

Общие правила работы на кухне

На кухне возможно множество различных опасных ситуаций. Поэтому необходимо носить предписанную защитную одежду, в особенности перчатки при работе с техникой.

В следующем разделе описывается характер этих опасностей, их воздействие и способы их предотвращения.

Разбрызгивание на горячий жир

На кухне брызги и разбрызгивание воды, например, при использовании струи воды или распылителя, могут представлять следующие опасности:



Рассеивание смеси жира и воды под действием силы, подобной силе, с которой летит пуля

Когда?

- Если вода распыляется в емкости с горячим жиром, это приводит к её быстрому испарению

Как избежать этой опасности?

- ▷ Не распыляйте воду на горячий жир
- ▷ Используйте специальную защитную одежду, в частности, защитные перчатки

Распыление воды на горячие поверхности

На кухне брызги и разбрызгивание воды, например, при использовании струи воды или распылителя, могут представлять следующие опасности:



Риск ожога от брызг воды

Когда?

- Если вода распыляется на горячие поверхности, например, в камеру приготовления

Как избежать этой опасности?

- ▷ Не распыляйте воду на горячие поверхности.
- ▷ Носите специальную защитную одежду, в частности защитные перчатки.

Влажный пол на кухне

На кухне конденсат, выделяющийся, например, во время приготовления пищи, может представлять следующие опасности:



Опасность поскользнуться на влажном полу кухни.

Где?

- Перед бытовыми устройствами.

Как избежать этой опасности?

- ▷ Всегда держите пол вокруг бытовых устройств сухим.

Контакт с чистящими средствами

На кухне используются чистящие средства. Это может привести к следующим опасностям:



Риск химических ожогов или раздражения кожи, глаз и дыхательной системы при контакте с чистящими средствами и их парами.

Когда?

- При всех работах по очистке
- При обращении с канистрами с чистящими жидкостями.
- При использовании агрессивных чистящих средств.

Как избежать этой опасности?

- ▷ Носите средства индивидуальной защиты.
- ▷ Не допускайте попадания чистящих средств на кожу или в глаза.
- ▷ Не вдыхайте аэрозоль.
- ▷ Всегда используйте специальные чистящие средства.

Перемещение тяжелых грузов

На кухне подъем тяжестей может привести к усталости, дискомфорту и проблемам с перемещением оборудования.



Риск травм в результате перенапряжения организма.

Когда?

- При подъеме тяжелых контейнеров и других тяжелых грузов.

Как избежать этой опасности?

- ▷ Соблюдайте правила обращения с тяжелыми грузами.

3.6 Опасности, связанные с устройством

Общие правила работы с устройством

Конвектомат разработан таким образом, чтобы защитить пользователя от всех опасностей, которые можно разумно предотвратить с помощью конструктивных мер.

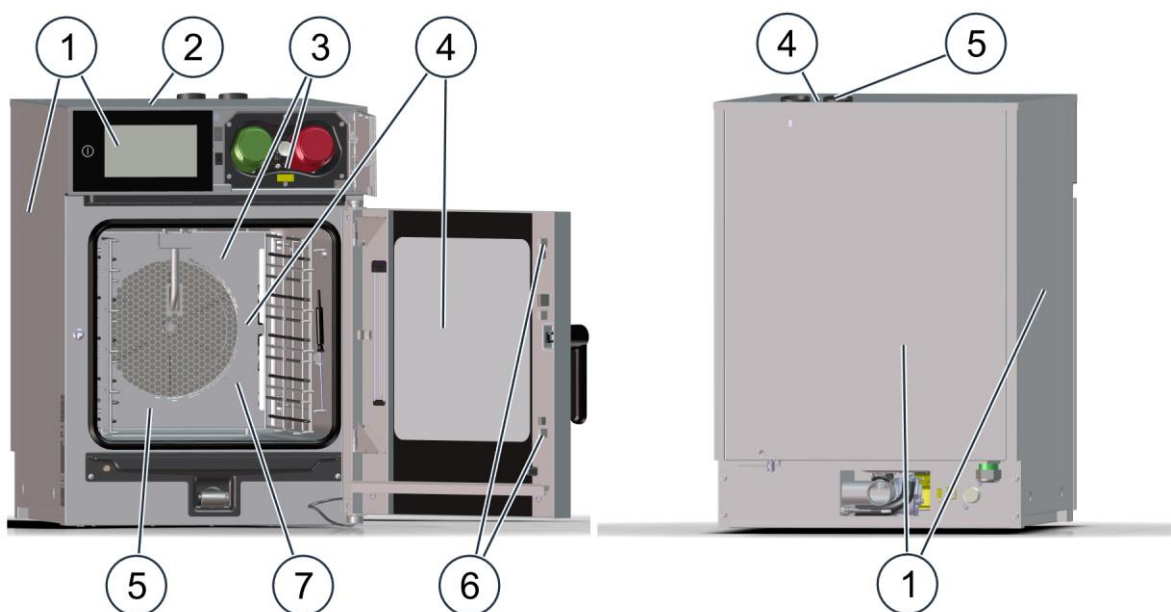
Однако фактическое назначение конвектомата означает, что все же остаются остаточные риски; поэтому вы должны принимать меры предосторожности, чтобы их избежать.

Устройство безопасности может обеспечить вам определенную степень защиты от некоторых из этих опасностей. Однако вы должны всегда убеждаться, что эти устройства безопасности установлены и находятся в рабочем состоянии.

Характер этих остаточных рисков и их последствия описаны ниже.

Опасные зоны

На следующем рисунке в качестве примера для всех устройств показан mini pro 6.10:



Поз.	Опасность/причина опасности	Опасные места
1	Опрыскивание устройства водой	Панель управления, крышки, внешний корпус
2	Близость к легковоспламеняющимся материалам	На верхней части устройства
3	Контакт с чистящими средствами	Внутренняя камера, в области картриджей S2L
4	Горячие поверхности	Вентиляционное отверстие, вентиляционный порт, дверца устройства, камера приготовления
5	Горячий пар / испарения	Вентиляционное отверстие, вентиляционный порт, камера приготовления
6	Детали, движущиеся относительно друг друга	Дверца устройства
7	Горячие жидкости	Камера приготовления
8	Нарушение цепи охлаждения	(без изображения)
9	Порча продуктов в результате роста микроорганизмов в теплой среде	(без изображения)
10	Недостаточно приготовленные продукты (только для устройств с ConvoSense)	(без изображения)
11	Части из листового металла с острыми краями	(без изображения)

Части под напряжением

Техническое обслуживание устройства может повлечь за собой следующие опасности:



Опасность поражения электрическим током от частей под напряжением

Где?

- Под крышками
- Под панелью управления
- На шнуре питания

Как избежать этой опасности?

- ▷ Работы по техническому обслуживанию, выполняемые под крышкой, за панелью управления или на кабеле питания, должны выполняться только квалифицированными электриками из авторизованной сервисной компании.
- ▷ Не снимайте крышку или панель управления.

Контакт с чистящими средствами

При чистке устройства могут возникнуть следующие опасности:



Риск химических ожогов или раздражения кожи, глаз и дыхательной системы в результате контакта с чистящими химикатами и их парами.

Что может быть причиной?

- Если камера приготовления не остыла достаточно
- Если дверца устройства открыта во время полностью автоматического процесса очистки.
- При попадании чистящих химикатов в камеру приготовления.
- При замене картриджей S2L.

Как избежать этой опасности?

- ▷ Перед началом очистки дайте камере приготовления остыть до температуры ниже 60 °C.
- ▷ Не открывайте дверцу устройства до появления соответствующего запроса в программном обеспечении.
- ▷ По окончании очистки визуально убедитесь, что все остатки чистящих химикатов были удалены путем тщательного ополаскивания.
- ▷ При работе с картриджами S2L надевайте средства индивидуальной защиты.
- ▷ Заменяйте картриджи S2L только после их опустошения, а затем промойте их внутри и снаружи чистой водой.
- ▷ Соблюдайте информацию, указанную в паспортах безопасности химических средств для очистки.
- ▷ Соблюдайте осторожность при работе с химическими средствами для очистки и картриджами S2L.

Горячие поверхности

Во время и после приготовления пищи тепло, выделяемое устройством, может вызвать следующие опасности:



Риск ожогов от горячих поверхностей.

Где?

- Снаружи на дверце устройства
- На верхней части устройства, в частности на вентиляционном отверстии и вентиляционном канале.
- Внутри дверцы устройства
- Внутри всей камеры приготовления, включая все детали внутри духового шкафа во время процесса приготовления.

Как избежать этой опасности?

- ▷ Не прикасайтесь к поверхностям в течение длительного времени
- ▷ Носите специальную защитную одежду, в частности защитные перчатки.

Горячий пар / испарения

Эксплуатация и работа с пароконвектоматом могут привести к следующим опасностям:



Опасность ошпаривания горячим паром/испарениями

Где? Когда?

- На вентиляционном отверстии и вентиляционном порте в верхней части устройства
- При открывании дверцы устройства во время и после приготовления пищи.

Как избежать этой опасности?

- ▷ Не приближайтесь к вентиляционному отверстию или вентиляционному порту.
- ▷ Всегда открывайте дверцу устройства медленно и осторожно.
- ▷ Используйте вентиляционное положение дверцы устройства.
- ▷ При охлаждении во время приготовления пищи или очистки, а также в результате работы функции охлаждения, ожидайте более сильного выброса пара, чем обычно, и убедитесь, что посторонние лица отошли от устройства.
- ▷ Носите специальную защитную одежду, в частности защитные перчатки.

Близость к легковоспламеняющимся материалам

Тепло, выделяемое устройством во время приготовления пищи, может вызвать следующие опасности:



Опасность возгорания от тепла, выделяемого устройством

Что может быть причиной?

- Хранение легковоспламеняющихся материалов, газов или жидкостей на устройстве

Как избежать этой опасности?

- ▷ Не храните легковоспламеняющиеся материалы, газы или жидкости на устройстве
- ▷ Не храните газовые баллоны непосредственно рядом с устройством

Опрыскивание устройства водой

При выполнении работ по очистке устройства могут возникнуть следующие опасности:



Опасность поражения электрическим током в результате короткого замыкания

Когда?

- При попадании воды на устройство

Как избежать этой опасности?

- ▷ Не мойте внешний корпус водой
- ▷ Отключите устройство от источника питания при очистке его внешней поверхности

Детали, движущиеся относительно друг друга

При эксплуатации и использовании устройства могут возникнуть следующие опасности:



Опасность защемления рук

Где?

- На принадлежностях, используемых для загрузки продуктов в устройство
- На деталях дверцы устройства во время очистки

Как избежать этой опасности?

- ▷ Носите специальную защитную одежду, в частности защитные перчатки
- ▷ Будьте осторожны при использовании устройства

Горячие жидкости

При загрузке в устройство продуктов, содержащих горячие жидкости, могут возникнуть следующие опасности:



Опасность ошпаривания горячими жидкостями

Когда?

- При извлечении горячих жидких продуктов из камеры приготовления

Как избежать этой опасности?

- ▷ Убедитесь, что решетки закреплены надлежащим образом.
- ▷ Не превышайте максимальный вес загрузки
- ▷ Используйте только емкости с подходящими размерами GN.
- ▷ Контейнеры с жидкими или разжижающимися продуктами загружайте только на уровни решеток, которые обеспечивают хороший обзор внутри контейнера, и всегда держите их в горизонтальном положении при извлечении.
- ▷ Правильно вставляйте контейнеры с продуктами «Размещение продуктов в пароконвектомате» на стр. 34.
- ▷ Чтобы предотвратить разлив горячей жидкости, накройте контейнеры с продуктами крышкой после извлечения из устройства и перед дальнейшим перемещением.
- ▷ Носите специальную защитную одежду, в частности защитные перчатки.

Нарушение в процессе охлаждения

Нарушение в процессе охлаждения может привести к следующим опасностям при употреблении пищи:



Риск микробиологического загрязнения пищи.

Когда?

- При ручном прерывании процесса приготовления.
- При нарушении процесса охлаждения пищи в результате предварительной загрузки камеры приготовления.
- При прерывании приготовления пищи из-за сбоя в подаче электроэнергии

Как избежать этой опасности?

- ▷ Убедитесь, что процесс охлаждения не нарушен
- ▷ Никогда не прерывайте процесс приготовления пищи настолько долго, чтобы могло произойти размножение микроорганизмов
- ▷ Не храните временно пищу в устройстве
- ▷ Не помещайте холодную пищу в камеру при приготовлении при низких температурах
- ▷ После возобновления работы устройства учитывайте, как время, необходимое для возобновления работы, повлияет на состояние пищи.

Недостаточно приготовленные продукты

При приготовлении пищи с помощью системы содействия ConvoSense могут возникнуть следующие опасности в результате ошибочного распознавания продуктов, что всегда возможно со статистической точки зрения:



Опасность, связанная с употреблением в пищу недостаточно приготовленных продуктов

Когда?

- Когда система содействия ConvoSense ошибочно распознает продукты
- Как избежать этой опасности?

- ▷ Проверьте систему содействия ConvoSense, чтобы убедиться, что она работает правильно.
- ▷ Исправьте неправильно распознанный профиль приготовления.
- ▷ Очистите камеру снаружи.
- ▷ При необходимости для приготовления используйте функцию Press&Go
- ▷ Проверьте конечный продукт на пригодность к употреблению.
- ▷ Соблюдайте меры предосторожности, требуемые HACCP.

Части из листового металла с острыми краями

Работа с устройством может повлечь за собой следующие опасности:



Риск порезов об острые края

Когда?

- При выполнении сервисных работ за деталями из листового металла с острыми краями
- При работе с деталями из листового металла с острыми краями

Как избежать этой опасности?

- ▷ Будьте осторожны при выполнении этих задач
- ▷ Носите средства индивидуальной защиты.

Рост микроорганизмов при температуре 30–65 °C

Приготовление пищи в диапазоне низких температур может привести к следующим опасностям:



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

Когда?

- Если холодные продукты помещаются в устройство во время его использования для разогрева, приготовления пищи при низкой температуре или поддержания температуры продуктов
- В целом во время приготовления пищи при низкой температуре или поддержания температуры продуктов

Как избежать этой опасности?

- ▷ Никогда не помещайте дополнительные холодные продукты в устройство, когда оно используется для разогрева, приготовления пищи при низкой температуре или поддержания температуры продуктов.
- ▷ Разрешайте приготовление пищи при низкой температуре (< 65 °C) только квалифицированному персоналу.
- ▷ Уменьшите количество микроорганизмов на продуктах перед приготовлением при низкой температуре, например, путем обжаривания.
- ▷ Проверьте конечный продукт, чтобы убедиться, что он пригоден для употребления.
- ▷ Соблюдайте меры предосторожности, требуемые HACCP.

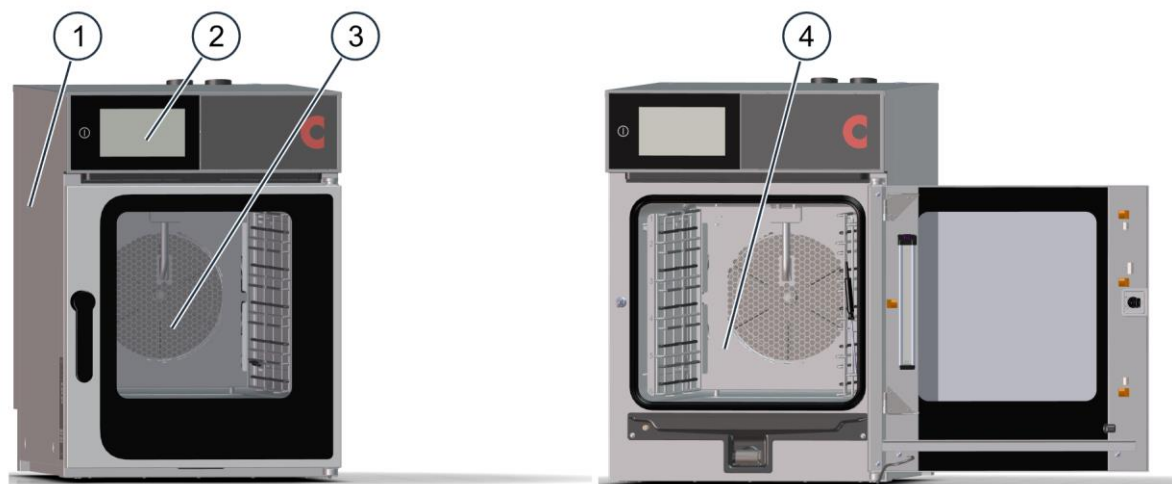
3.7 Защитные устройства

Значение

Пароконвектомат оснащен рядом устройств безопасности, защищающих пользователя от опасностей. При эксплуатации пароконвектомата абсолютно необходимо, чтобы все устройства безопасности были установлены, закреплены надлежащим образом и находились в рабочем состоянии.

Расположение и функция

На следующем рисунке в качестве примера для всех устройств показан mini pro 6.10:



Позиция	Защитное устройство	Функция	Проверка
1	Крышки можно снимать только с помощью инструмента	Предотвращает случайное прикосновение к токоведущим частям Предотвращает доступ к движущемуся вентилятору из зоны проводки	Убедитесь, что крышки находятся на месте
2	Панель управления можно снять только с помощью инструмента	Предотвращает случайное прикосновение к токоведущим частям	Убедитесь, что панель управления находится на месте
3	Дверца устройства	Защищает пользователя и окружающую среду от горячего пара.	Регулярно проверяйте наличие царапин, трещин, вмятин и т. д. и заменяйте дверцу, если они обнаружены
4	Панель всасывания в камере приготовления; ее можно снять только с помощью инструмента	Предотвращает доступ к движущемуся вентилятору и обеспечивает хорошее распределение тепла.	См. «Освобождение и закрепление панели всасывания» на странице 51
5 (без изображения)	Предохранительный термостат для камеры приготовления	Выключает устройство при слишком высокой температуре	В случае неисправности выводится код ошибки (для сброса предохранительного термостата обратитесь в авторизованную сервисную компанию)
6 (устанавливается пользователем)	Разъединитель	Используется для отключения устройства от источника питания во время очистки, ремонта и технического обслуживания, а также в опасных ситуациях	Пользователю не нужно проводить тестирование

Меры безопасности

Следующие меры дополнительно повышают безопасность:

Меры	Функция	Проверка
Контактный выключатель дверцы устройства (электрический датчик дверцы)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ При открытии дверцы устройства выключатель останавливает: ▪ вращение вентилятора (останавливается через несколько секунд) ▪ работу нагревательного элемента ▪ Распределение чистящих средств полностью автоматической системой мойки аппарата ▪ Подсказка: закрыть дверцу устройства 	<p>Проверьте выключатель дверцы при низкой температуре</p> <p>Порядок действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью откройте дверцу устройства ▪ Нажмите «Запуск» <p>Результат: Двигатель не должен запускаться.</p>
Ручка дверцы устройства в положении вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предотвращает ожоги лица и рук пользователя от выходящего пара. 	<p>Когда устройство остынет, проверьте положение дверцы, как описано в разделе «Безопасное открывание и закрывание дверцы устройства» на стр. 34.</p>
Перезапуск после сбоя питания, если в устройстве осталось чистящее средство.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перезапускает полностью автоматическую очистку духового шкафа в заданном состоянии после сбоя питания. 	<p>Отсутствует</p>

3.8 Требования, предъявляемые к персоналу, рабочие положения

Требования к персоналу

В таблице приведены навыки, необходимые для выполнения указанных функций. Один человек может выполнять более одной функции в зависимости от потребности и организации работы, при условии, что этот человек обладает навыками, необходимыми для выполнения соответствующей функции.

Функция	Необходимые навыки	Задачи
Шеф-повар Лицо, обладающее полномочиями в кухне	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Имеет соответствующую профессиональную подготовку ▪ Знает соответствующее государственное законодательство и нормативные акты в области пищевых продуктов, а также законодательство и нормативные акты в области гигиены ▪ Должен вести учет в соответствии с НАССР ▪ Прошел обучение по эксплуатации пароконвектомата ▪ Информирован о рисках, связанных с системой содействия ConvoSense, и должен обучать пользователей. 	<p>Сотрудник владельца, ответственный за обеспечение выполнения обязательств - владельца (см. «Обязательства владельца» на стр. 15)</p> <p>Выполняет в основном организационные задачи, такие как:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод данных профилей приготовления ▪ Редактирование существующих профилей приготовления ▪ Разработка новых профилей ▪ Настройка параметров устройства <p>Может также выполнять все действия пользователя, если это допустимо</p>
Оператор	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Полуквалифицированный ▪ Прошел обучение по эксплуатации пароконвектомата ▪ Работает под надзором ▪ Знает правила обращения с 	<p>Выполняет конкретные задачи по эксплуатации, такие как</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск профиля приготовления ▪ Извлечение готовой пищи

тяжелыми грузами

- Чистка пароконвектомата
- Установка принадлежностей, необходимых для конкретных операций приготовления
- Мелкое техническое обслуживание

Рабочие положения во время эксплуатации

Рабочее положение персонала при эксплуатации пароконвектомата находится перед дверцей устройства.

Рабочие положения во время очистки и обслуживания

Рабочее положение персонала во время очистки и обслуживания — по всей площади устройства.

3.9 Средства индивидуальной защиты

Эксплуатация и обслуживание

Действие	Используемые материалы	Средства индивидуальной защиты
Загрузка/извлечение продуктов	Отсутствует	Рабочая одежда в соответствии с государственными стандартами и директивами (DGUV в Германии) для работы на кухне, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Теплозащитные перчатки (соответствующие стандарту EN 407 в Европейском союзе) ▪ Защитная обувь
Обращение с датчиком температуры в центре продукта	Отсутствует	Рабочая одежда в соответствии с государственными стандартами и директивами (DGUV в Германии) для работы на кухне, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Теплозащитные перчатки (соответствующие стандарту EN 407 в Европейском союзе)
Снятие и установка деталей	Инструменты и оборудование в зависимости от задачи	Рабочая одежда в соответствии с государственными стандартами и директивами (DGUV в Германии) для работы на кухне, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Теплозащитные перчатки (соответствующие стандарту EN 407 в Европейском союзе)

Очистка

Действие	Используемые чистящие средства	Средства индивидуальной защиты
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Чистка пароконвектоматов любого типа ▪ Обращение с емкостями для чистящих средств 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean S2L ▪ ConvoCare S2L ▪ ConvoCare K ▪ ConvoCare (готовый к использованию) 	<p>Средства защиты, в зависимости от используемого чистящего средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Респираторная маска ▪ Защитные очки ▪ Защитные перчатки ▪ Защитная одежда/фартук <p>Более точные спецификации этих средств содержатся в паспорте безопасности ЕС для соответствующего чистящего средства. Актуальную копию можно получить у производителя. См. этикетку на соответствующем чистящем средстве.</p>

Действие	Используемые чистящие средства	Средства индивидуальной защиты
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка тройной стеклянной двери ▪ Очистка панели управления 	Обычное бытовое средство для чистки стекол	Следуйте инструкциям производителя используемого чистящего средства.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Чистка внешнего корпуса, включая панель управления ▪ Чистка компонентов и аксессуаров в соответствии с требованиями 	Обычное бытовое моющее средство: мягкое для кожи, без щелочи, с нейтральным pH и без запаха.	Следуйте инструкциям производителя используемого чистящего средства.
Чистка подставки (опционально)	Стандартный бытовой очиститель для нержавеющей стали.	Следуйте инструкциям производителя используемого чистящего средства.
Очистка набора для штабелирования (опционально)	Стандартный бытовой очиститель для нержавеющей стали.	Следуйте инструкциям производителя используемого чистящего средства.

4 Процедуры приготовления

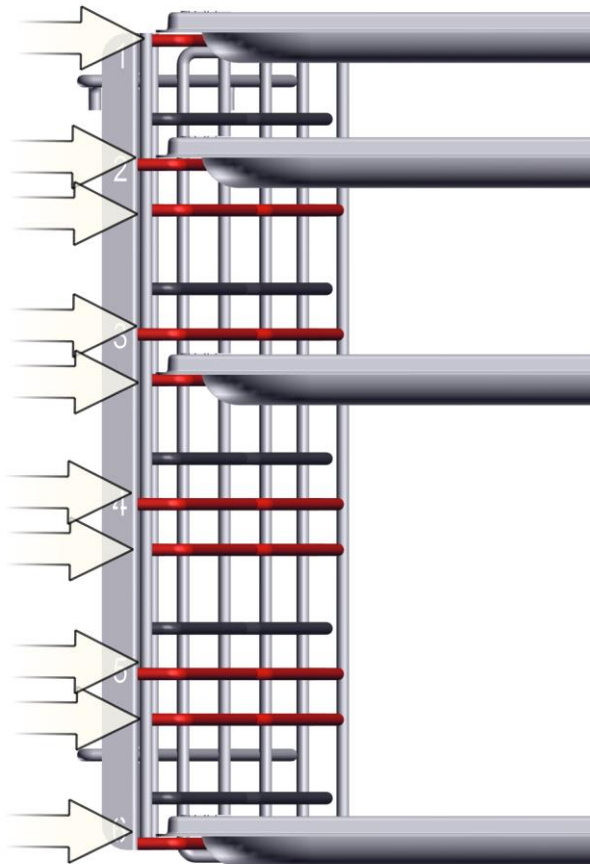
Ссылка на инструкцию по эксплуатации

Чтобы узнать о использовании программного обеспечения и программных процедур, ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации пароконвектомата; см. раздел «Как работает пользовательский интерфейс».

4.1 Основные принципы загрузки пароконвектомата

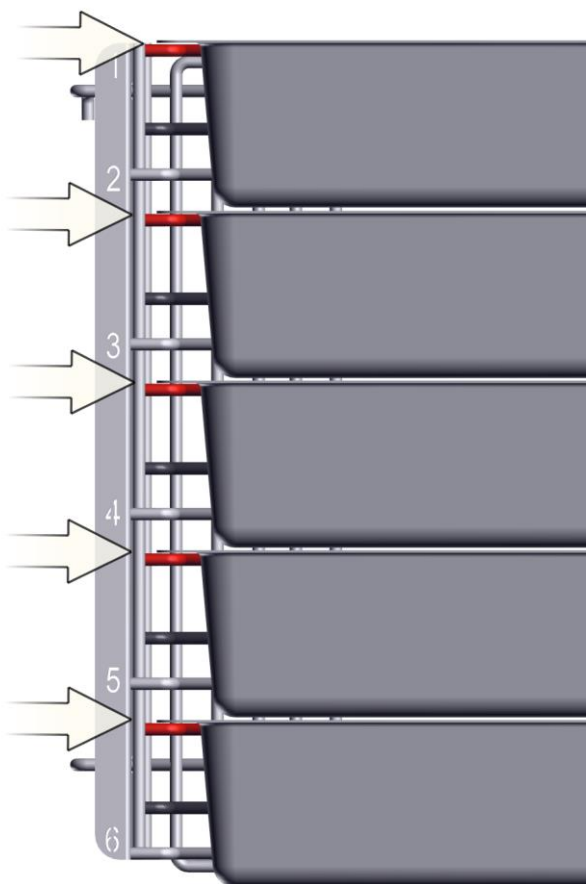
4.1.1 Размещение контейнеров для продуктов

Плоские контейнеры GN и противни



Правила обращения

- На каждой полке можно разместить только один контейнер GN или противень.
- На верхней полке плоские контейнеры GN и противни можно размещать только на пронумерованной рейке.
- Дополнительные плоские контейнеры GN и противни можно устанавливать на рейки рядом с пронумерованной рейкой или на рейку непосредственно под ней.
- Контейнеры GN и противни должны устанавливаться на рейки одинаковой высоты с левой и правой сторон.

Контейнеры GN глубиной 65 мм**Правила обращения**

- На каждом уровне полки можно разместить только один контейнер GN.
- На верхнем уровне полки глубокие контейнеры GN должны быть размещены на направляющей рядом с нумерацией уровня полки.
- Дополнительные глубокие контейнеры GN должны быть размещены на направляющих непосредственно под нумерацией уровня полки.
- Контейнеры GN должны быть размещены на направляющих одинаковой высоты с левой и правой сторон.

4.1.2 Объем загрузки пароконвектомата**Максимальная загрузка**

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Применимо к GN-контейнерам/противням				
Максимальная загрузка на одно устройство	[кг]	15	20	32
Максимальная загрузка на один уровень	[кг]	5	5	5

Максимальное количество контейнеров для пищевых продуктов

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
GN-стеллаж				
Количество GN 2/3-контейнеров/противней глубиной 40 мм	[Кол-во]	5	5	8
Количество контейнеров GN 2/3 / противней глубиной 65 мм	[Кол-во]	5	5	8
Количество контейнеров GN 1/1 / противней глубиной 40 мм	[Кол-во]	-	5	8

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Количество контейнеров GN 1/1 / противней глубиной 65 мм	[Кол-во]	-	5	8
Тарелки, установленные на решетках				
Количество тарелок, максимальный диаметр 26 см	[Кол-во]	5	10	16
Количество тарелок, максимальный диаметр 28 см	[Кол-во]	5	10	16

Используйте только контейнеры GN, решетки GN и противни GN стандартных размеров.

4.2 Принципы работы и инструкции по приготовлению пищи

4.2.1 Включение и выключение пароконвектомата

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Основные правила безопасной эксплуатации

Если известно или очевидно, что пароконвектомат был перемещен после установки без разрешения (намеренно или непреднамеренно), устройство не должно возвращаться в эксплуатацию до тех пор, пока не будут выполнены все следующие требования:

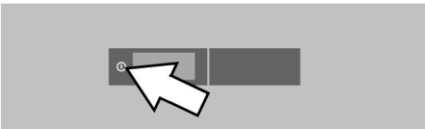


- Устройство и используемые фитинги или принадлежности не имеют признаков повреждения.
- Установленные электрические кабели, трубы водоснабжения и трубы для сточных вод и чистящих химикатов не имеют признаков повреждения, надежно закреплены, не имеют утечек и по результатам визуального осмотра выглядят безопасными и исправными.
- Выполнены «Требования, относящиеся к рабочему состоянию пароконвектомата» на стр. 13.
- Выполнены «Требования, относящиеся к рабочей среде пароконвектомата».
- Все предупреждающие знаки находятся в назначенном месте.

Правила безопасной эксплуатации устройства

Во избежание опасности при эксплуатации устройства необходимо соблюдать следующие правила:

- Вентиляционное отверстие и вентиляционный порт в верхней части устройства, вентиляционные щели в отсеке для проводки в задней части устройства не должны быть закрыты, заблокированы или забиты.
- Решетки должны быть надежно закреплены.
- Контейнеры для продуктов должны быть установлены правильно, как указано в разделе «Установка контейнеров для приготовления пищи».
- Всасывающая панель должна быть надежно закреплена на месте.
- Перед отключением пароконвектомата от источника питания с помощью предохранителя или внешнего главного выключателя дайте ему остыть до температуры < 60 °С.

Включение пароконвектомата

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Включите пароконвектомат, нажав на выключатель ВКЛ/ВЫКЛ устройства примерно на 3 секунды. |
| 2. |  | Убедитесь, что во время выполнения устройством теста самодиагностики загорается лампа освещения рабочей камеры. |
| 3. |  | Подождите, пока программное обеспечение будет готово к использованию. |

Выключение пароконвектомата в конце рабочего дня

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Выполните необходимые работы по очистке в соответствии с графиком очистки и обслуживания. |
| 2. |  | Выключите пароконвектомат. |
| 3. |  | Оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы влага могла выйти. |

Выключение пароконвектомата перед длительными перерывами в эксплуатации

Перед длительными перерывами в эксплуатации отключите воду и электропитание по месту установки.

4.2.2 Как готовить без системы ConvoSense

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:

- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства | 34 |
| ▪ Загрузка и извлечение продуктов | 34 |
| ▪ Установка и извлечение датчика температуры | 35 |
| ▪ Использование USB-накопителя | 36 |

Правила


Использование тарелок в пароконвектомате разрешено только для разогрева.

Условия

- Вы достаточно хорошо знакомы с программным обеспечением, чтобы выбирать сохраненные профили приготовления или вводить новые профили, подходящие для продуктов, которые вы хотите приготовить, и запускать эти профили, см. инструкции по эксплуатации
- Пароконвектомат и используемые аксессуары и принадлежности были должным образом очищены.
- В камере приготовления нет посторонних предметов.
- Панель всасывания установлена и закреплена на месте.
- Если пароконвектомат стоит на открытой подставке: на подставке нет никаких продуктов.
- Слив пароконвектомата не заблокирован и не забит остатками. Фильтр установлен на месте слива.
- Внутренняя стеклянная панель и центральная панель дверцы устройства установлены надлежащим образом.
- Решетки установлены и закреплены.
- Вес продуктов не превышает максимальную нагрузку.
- Контейнеры для продуктов имеют правильные размеры GN, чтобы в них помещались продукты.
- Крышка на передней панели закрыта.

Порядок приготовления

1.		Выберите профиль приготовления из книги рецептов или введите новый профиль приготовления.
2.		Следуйте инструкциям, отображаемым программным обеспечением.
3.		Откройте дверцу устройства.
4.		Поместите подготовленные продукты в пароконвектомат.
5.		Снова закройте дверцу устройства.
6.		Начните процесс приготовления.
7.		Дождитесь окончания процесса приготовления.
8.		По окончании приготовления раздается звуковой сигнал. Следуйте инструкциям, отображаемым программным обеспечением.

- | | | |
|-----|---|-----------------------------------|
| 9. |  | Откройте дверцу устройства. |
| 10. |  | Извлеките приготовленную пищу. |
| 11. |  | Снова закройте дверцу устройства. |

4.2.3 Как готовить с помощью системы ConvoSense

▲ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:

- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства | 34 |
| ▪ Загрузка и извлечение продуктов | 34 |
| ▪ Установка и извлечение датчика температуры | 35 |
| ▪ Использование USB-накопителя | 36 |










Правила

Использование тарелок в пароконвектомате разрешено только для разогрева.

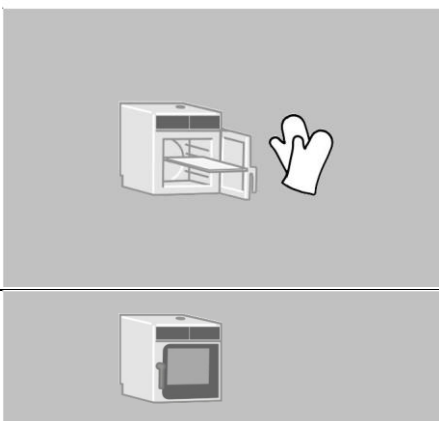
Условия

- Вы достаточно хорошо знакомы с программным обеспечением, чтобы выбирать сохраненные профили приготовления или вводить новые профили, подходящие для продуктов, которые вы хотите приготовить, и запускать эти профили, см. инструкции по эксплуатации
- Пароконвектомат и используемые аксессуары и принадлежности были должным образом очищены.
- В камере приготовления нет посторонних предметов.
- Панель всасывания установлена и закреплена на месте.
- Если пароконвектомат стоит на открытой подставке: на подставке нет никаких продуктов.
- Слив пароконвектомата не заблокирован и не забит остатками. Фильтр установлен на месте слива.
- Внутренняя стеклянная панель и центральная панель дверцы устройства установлены надлежащим образом.
- Решетки установлены и закреплены.
- Вес продуктов не превышает максимальную нагрузку.
- Контейнеры для продуктов имеют правильные размеры GN, чтобы в них помещались продукты.
- Сетевое соединение и камера работают.
- Крышка на передней панели закрыта.

Порядок приготовления

1.		Используйте функцию приготовления с системой ConvoSense.
2.		<p>Следуйте инструкциям, отображаемым программным обеспечением.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Если камера приготовления предварительно разогревается, подождите окончания процесса, а затем переходите к этапу 4. ■ Если камера приготовления охлаждается, переходите к этапу 3.
3.		<p>⚠ ВНИМАНИЕ Опасность ошпаривания горячим паром и испарениями</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ожидайте большего выброса пара, чем обычно. ■ Убедитесь, что все находящиеся рядом отошли от устройства. ■ Открывайте дверцу устройства медленно и осторожно. <p>Откройте дверцу устройства и дождитесь завершения процесса.</p>
4.		Поместите подготовленные продукты в пароконвектомат.
5.		<p>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасность, связанная с употреблением в пищу недостаточно приготовленных продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Убедитесь, что функция автоматического распознавания еды работает правильно, и при необходимости скорректируйте профиль приготовления, если он выбран неверно. ■ При необходимости для приготовления используйте функцию Press&Go <p>Убедитесь, что функция автоматического распознавания пищи выбирает правильный профиль приготовления. Если пища распознана неправильно, исправьте ошибку.</p>
6.		<p>Снова закройте дверцу устройства. Результат: операция приготовления начнётся автоматически.</p>
8.		Дождитесь окончания процесса приготовления.
9.		По окончании приготовления раздается звуковой сигнал. Следуйте инструкциям, отображаемым программным обеспечением.
10.		Откройте дверцу устройства.

11.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность, связанная с употреблением в пищу недостаточно приготовленных продуктов

- Проверьте приготовленную пищу перед тем, как допустить её к употреблению
- Соблюдайте меры предосторожности, требуемые НАССР.
- Извлеките приготовленную пищу.
- Проверьте приготовленную пищу.

12.



Снова закройте дверцу устройства.

4.3 Инструкции по обращению с устройством в процессе приготовления

4.3.1 Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Условия

Убедитесь, что устройство защищено от скольжения, если оно установлено на рабочей поверхности.

Безопасное закрытие дверцы устройства

Закройте дверцу устройства лёгким захлопыванием.
Если дверца устройства еще не закрыта полностью, нажмите на защелку дверной ручки.

4.3.2 Загрузка и извлечение продуктов

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:

- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства

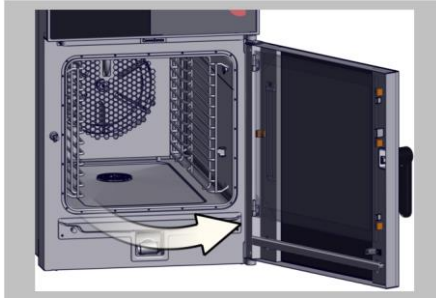
34

Условия

- Решетки установлены и закреплены.
- Вес продуктов не превышает максимальную нагрузку.
- Контейнеры для продуктов имеют правильные размеры GN, чтобы в них помещались продукты.

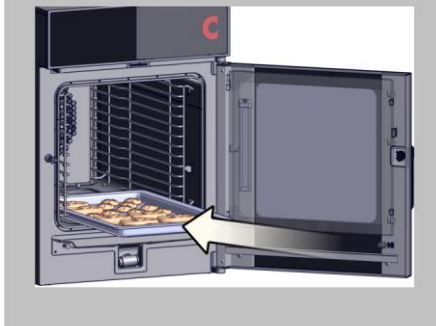
Загрузка

1.



Откройте дверцу устройства.

2.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ошпаривания горячими жидкостями

- Убедитесь, что вы правильно вставляете контейнеры, противни и решётки на соответствующие направляющие.
- Размещайте пищу на нужных уровнях полок.
- Начинайте с нижнего уровня.
 - Всегда задвигайте контейнеры, противни или решётки до упора.
 - Если вы используете решётки для размещения пищи в духовом шкафу, оставляйте самый нижний уровень пустым.

Извлечение готовой пищи

1. Откройте дверцу устройства.
2. При извлечении держите контейнеры с пищей горизонтально

4.3.3 Выдвижение и извлечение щупа для измерения температуры внутри продукта

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

- Вы должны освоить следующие операции:
- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства

34

Назначение

Щуп для измерения температуры внутри продукта необходимо убирать, если он не используется во время приготовления. В противном случае щуп может быть повреждён.

Выдвижение щупа для измерения температуры внутри продукта

1.



Вставьте щуп в держатель на правой направляющей.

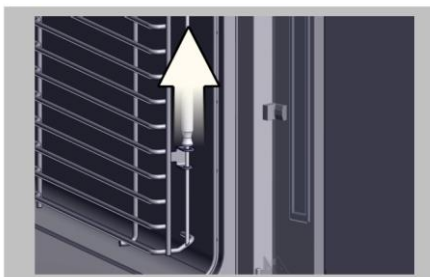
ПРИМЕЧАНИЕ!

Держите кабель в порядке.

Не допускайте защемления кабеля между дверцей устройства и гигиеническим уплотнением при закрытии дверцы.

Извлечение щупа для измерения температуры внутри продукта

1.



⚠ ВНИМАНИЕ

Риск уколов острыми частями

■ Будьте осторожны при обращении со щупом.

Выньте щуп из держателя на правой направляющей.

4.3.4 Использование USB-накопителя


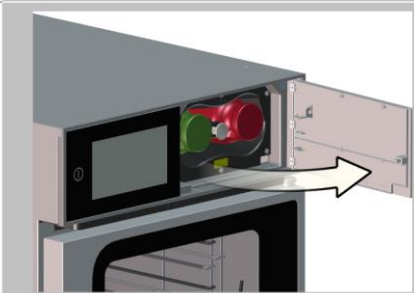
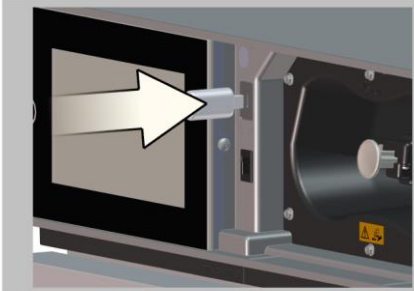
⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Назначение крышки передней панели

Помимо прочего, крышка на передней панели закрывает USB-порты, чтобы пар не мог проникнуть в электронные элементы управления во время процесса приготовления и очистки. Во время процесса приготовления и очистки нельзя вставлять USB-накопитель, и USB-порты должны быть закрыты крышкой.

Вставка USB-накопителя

1.  Нажмите на левую сторону крышки на передней панели, чтобы разблокировать крышку.
2.  Полностью откройте крышку на передней панели.
3.  Вставьте USB-накопитель в USB-C порт в верхнем левом углу, рядом с картриджами S2L. Если USB-накопитель слишком большой, используйте адаптерный кабель, доступный в продаже.

4.3.5 Установка и извлечение решеток

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:

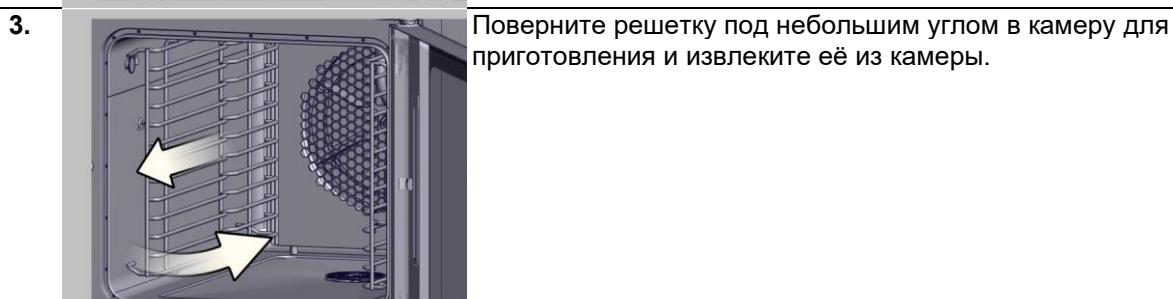
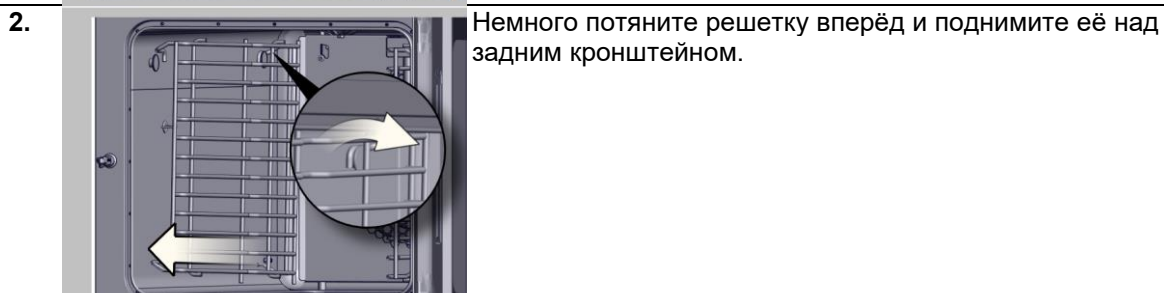
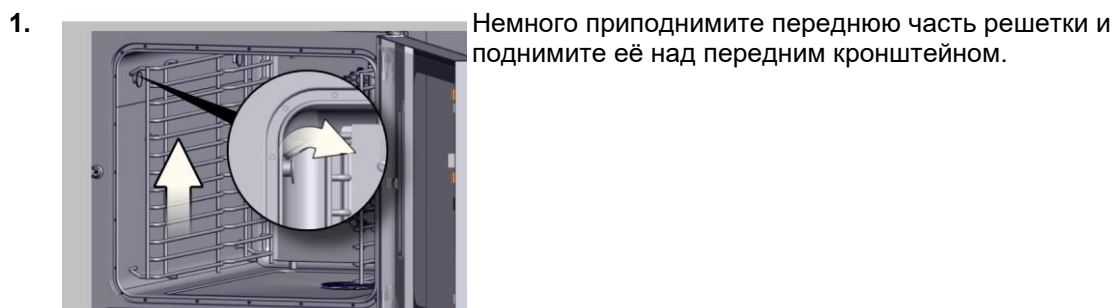
- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства

34

Условия

- Все gastronorm и другие принадлежности, используемые для приготовления, должны быть удалены из камеры приготовления.

Снятие направляющих



Установка решеток

1. Чтобы установить две решетки, выполните шаги по снятию решеток в обратном порядке.
2. Проверьте, что решетки установлены правильно.
3. Проверьте, что gastronormности легко скользят.
Это способ убедиться, что две решетки не перепутаны.

5 Процедуры очистки

Ссылка на инструкцию по эксплуатации

Чтобы узнать о использовании программного обеспечения и программных процедур, ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации пароконвектомата; см. раздел «Как работает пользовательский интерфейс».

5.1 Основные принципы очистки пароконвектомата

5.1.1 Способ очистки

Очистка внешнего корпуса

Не очищайте внешний корпус пароконвектомата струей воды или водяным распылителем. Внешний корпус пароконвектомата очищайте только вручную с использованием инструментов, предназначенных для этой цели.

Очистка держателя картриджей

Держатель картриджей нельзя очищать ручным душем с возвратом или любой другой водяной струей. Переднюю часть держателя картриджей очищайте только вручную с использованием предназначенных для этого средств.

Способ очистки

Способ очистки	Описание	Критерии использования
Очистка пароконвектомата без использования чистящих средств	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью автоматический процесс, при котором температура и длительность программы контролируются программным обеспечением. ▪ Камера приготовления промывается только водой без использования чистящих средств. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Для удаления очень лёгких загрязнений или запахов между отдельными циклами приготовления ▪ Для удаления пыли, например, с интенсивно очищенного пароконвектомата после длительного периода без использования.
Полностью автоматическая очистка пароконвектомата картриджем S2L	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью автоматический процесс, при котором температура, длительность программы, использование моющих средств и ополаскивание управляются программным обеспечением. ▪ Моющие средства смешиваются и дозируются из вставленных картриджей S2L с помощью программного управления и автоматически подаются в камеру приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ежедневная очистка после завершения всех процессов приготовления за день ▪ Перед первым запуском пароконвектомата для очистки камеры приготовления от всех загрязнений, накопившихся во время транспортировки, настройки и установки. ▪ После сервисного обслуживания пароконвектомата для удаления всех загрязнений из камеры приготовления

Способ очистки	Описание	Критерии использования
Очистка пароконвектомата с использованием только ополаскивателя S2L	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью автоматический процесс, при котором температура, длительность программы, ополаскивание ополаскивателя и ополаскивание управляются программным обеспечением. ▪ Ополаскиватель смешивается и дозируется из вставленных картриджей S2L с помощью программного управления и автоматически подаётся в камеру приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ В качестве дополнительного процесса очистки после полностью автоматической мойки пароконвектомата, если загрязнения всё ещё остаются. ▪ Если в камере приготовления есть белый налёт или тёмное обесцвечивание.
Очистка пароконвектомата вручную	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Полностью ручной процесс без поддержки программного обеспечения. ▪ Камера приготовления не нагревается ▪ Пользователь контролирует, сколько времени моющие средства остаются в действии. ▪ Моющие средства распыляются вручную в камеру приготовления. ▪ Камера приготовления ополаскивается вручную водяным распылителем или, в качестве альтернативы, тщательно промывается большим количеством воды и протирается мягкой тканью. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Для удаления загрязнений или запахов между отдельными циклами приготовления после охлаждения камеры ▪ В качестве дополнительного процесса очистки после полностью автоматической очистки пароконвектомата, если загрязнения всё ещё остаются. ▪ Для очистки определённых участков камеры приготовления, например, сливного отверстия ▪ Если в камере приготовления есть белый налёт или тёмное обесцвечивание.

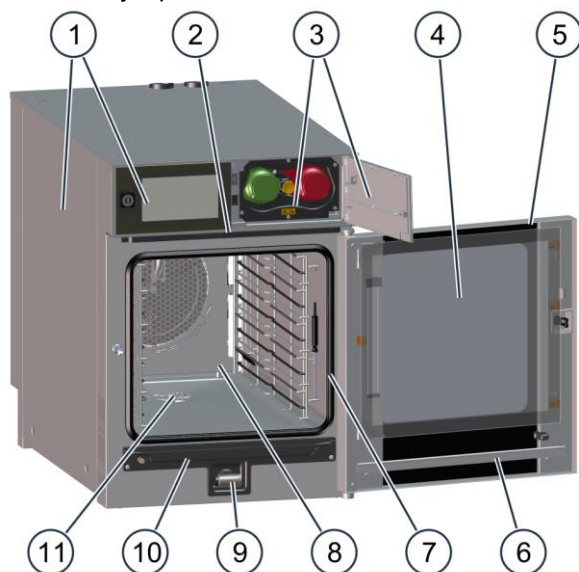
Визуальная проверка отсутствия остатков после очистки

После завершения любого из указанных способов очистки всегда проводите визуальный осмотр, чтобы убедиться, что не осталось остатков от процесса очистки.

5.1.2 Инструкции по очистке

Обзор

На следующем рисунке показан пароконвектомат mini pro 6.10, в качестве примера для всех подобных устройств:



Поз.	Наименование	Интервал очистки
1	Внешний корпус, включая панель	Ежедневно

	управления	
2	Камера (опционально)	Ежедневно
3	Область за крышкой передней панели	Каждый раз при замене картриджа S2L
4	Тройная стеклянная дверца	Еженедельно
5	Дверца устройства	Еженедельно
6	Каплесборник двери	Еженедельно
7	Гигиеническая вставная прокладка	Ежедневно
8	Камера приготовления	Ежедневно
9	Ручной душ обратного действия	Ежедневно
10	Каплесборник устройства	Еженедельно
11	Слив духового шкафа с фильтром	Ежедневно

Ежедневные задачи по очистке

В зависимости от степени загрязнения может быть необходима более частая очистка.

Что необходимо очищать?	Методика	Чистящие средства
Камера приготовления	«Как выполнять полностью автоматическую очистку духового шкафа», см. стр. 44	ConvoClean S2L и ConvoCare S2L (для системы S2L)
Ручной душ	Промыть тщательно водой как минимум один раз (без моющих средств)	-
Отсек вентилятора за всасывающей панелью	«Как очистить камеру приготовления за всасывающей панелью», см. стр. 48	ConvoClean forte или ConvoClean new
Гигиеническая вставная прокладка вокруг дверцы устройства	«Как очистить гигиеническую вставную прокладку», см. стр. 50	Обычное бытовое моющее средство
Слив пароконвектомата	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Удалите любые остатки ▪ Промойте, чтобы предотвратить засорение ▪ Распылите чистящее средство в слив и промойте водой 	ConvoClean forte или ConvoClean new
Внешний корпус, включая панель управления	<p>Очистка вручную мягкой тканью Правила, которые нужно соблюдать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не очищайте внешний корпус устройства струёй воды или водяным распылителем ▪ Отключите устройство от источника питания при очистке его внешней поверхности 	Обычное бытовое моющее средство / очиститель для стекол
Внешняя часть камеры (только для ConvoSense)	Очищайте вручную мягкой тканью.	Обычное бытовое моющее средство
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ежедневно проверяйте камеру приготовления на наличие белого налета или темного обесцвечивания ▪ Очищайте только при необходимости 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выполняйте промежуточную очистку ▪ Проверьте камеру приготовления еще раз после завершения программы очистки 	ConvoCare ConvoCare S2L (для системы S2L)

Еженедельные задачи по очистке

В зависимости от степени загрязнения может быть необходима более частая очистка.

Что необходимо очищать?	Методика	Чистящие средства
Внутренняя часть тройного стекла дверцы	«Как очистить внутренние стекла и светодиодную ленту на тройной стеклянной дверце», см. стр. 49	Обычное бытовое средство для чистки стекол
Дверца устройства, каплесборник дверцы и каплесборник устройства	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистите вручную с помощью мягкой ткани и чистящего средства ▪ Тщательно промойте чистой водой и протрите мягкой тканью ▪ Высушите мягкой тканью 	ConvoClean forte
Подставка (опция)	Очищайте вручную мягкой тканью.	Стандартный бытовой очиститель для нержавеющей стали.
Комплект для штабелирования (опция)	Очищайте вручную мягкой тканью.	Стандартный бытовой очиститель для нержавеющей стали.

Дополнительные обязательные задачи по очистке

В дополнение к регулярным задачам по очистке необходимо выполнять следующие задачи:

- Перед первым использованием устройство необходимо очистить.
- Перед и после любого периода простоя устройство необходимо очистить.
- Устройство необходимо очищать после любых работ по техническому обслуживанию.

5.1.3 Чистящие средства**Чистящие средства**

Для очистки пароконвектомата и его принадлежностей используйте только указанные здесь чистящие средства.

Продукт	Использование	Контейнер
ConvoClean S2L <ul style="list-style-type: none"> ▪ Чистящее средство в твердой форме, которое растворяется с помощью программного управления ▪ Для нормальных и сильных загрязнений ▪ Не предназначено для очистки контейнеров, противней, решеток для выпечки или других принадлежностей 	Полностью автоматическая мойка пароконвектомта	Картриджи S2L, подключенные к системе мойки в пароконвектомате
ConvoCare S2L <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ополаскиватель в твердой форме, растворяющийся с помощью программного управления ▪ Не предназначено для очистки контейнеров, противней, решеток для выпечки или других принадлежностей 	Полностью автоматическая мойка пароконвектомата	Картриджи S2L, подключенные к системе мойки пароконвектомате
ConvoClean new для легких загрязнений <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не предназначено для очистки контейнеров, противней, решеток для выпечки и других принадлежностей. 	Очистка пароконвектомата <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную 	Распылитель
ConvoClean forte для нормальных и сильных загрязнений	Очистка пароконвектомата <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную 	Распылитель

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Чистящее средство в жидкой форме для стандартных и сильных загрязнений ▪ Не предназначено для очистки контейнеров, противней, решеток для выпечки или других принадлежностей 	<p>Ручной уход за внутренней частью камеры приготовления</p>	<p>Распылитель</p>
<p>ConvoCare (готовый к использованию) Ополаскиватель в указанной пропорции смешивания</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не предназначено для очистки контейнеров, противней, решеток для выпечки или других принадлежностей 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка тройной стеклянной двери ▪ Очистка панели управления 	<p>-</p>
<p>Обычное бытовое моющее средство: мягкое для кожи, без щелочи, с нейтральным рН и без запаха.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка внешнего корпуса, включая панель управления ▪ Очистка компонентов и фурнитуры в соответствии с требованиями ▪ Очистка контейнеров, противней, решеток для выпечки или других принадлежностей 	<p>-</p>
<p>Стандартный бытовой очиститель для нержавеющей стали.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка подставки (опционально) ▪ Очистка набора для штабелирования (опционально) 	<p>-</p>

Использование чистящих средств

При использовании чистящих химических средств необходимо носить средства индивидуальной защиты.

Необходимо соблюдать раздел «Средства индивидуальной защиты» на стр. 25 и действующие паспорта безопасности ЕС, которые доступны для чистящих химических средств ConvoClean S2L, ConvoCare S2L, ConvoClean forte, ConvoClean new и ConvoCare. Персонал должен регулярно проходить обучение у владельца пароконвектомата.

Правила обращения с картриджами S2L

- Перед установкой нового картриджа S2L проверьте его на наличие рыхлых комков чистящих химических средств.
- Встряхните картридж S2L, чтобы обнаружить рыхлые комки.
- Вылейте остатки чистящих средств в раковину и тщательно промойте раковину чистой водой.
- Уровень твердых чистящих средств внутри картриджей S2L должен быть не менее чем на 1 см ниже горловины картриджа.
- Перед установкой в пароконвектомат картриджи S2L необходимо проверить на наличие повреждений. Поврежденные картриджи S2L использовать нельзя.
- При вставке картриджей S2L убедитесь, что защитные колпачки сняты.
- Тщательно промойте пустые картриджи S2L внутри и снаружи большим количеством чистой воды.
- Не кладите пустые картриджи S2L на рабочие поверхности, так как капли моющего средства или ополаскивателя могут стекать с внешней стороны.
- Перед запуском программы очистки убедитесь, что картриджи S2L находятся в нужном положении.

- Заменяйте картриджи S2L в пароконвектомате только по запросу на дисплее.

Хранение картриджей S2L

При хранении картриджей S2L соблюдайте следующие требования:

- Полные картриджи S2L необходимо хранить при температуре от 0 до 40 °С.
- Полные картриджи S2L необходимо хранить в вертикальном положении в оригинальной упаковке.
- Необходимо соблюдать срок хранения картриджей S2L. Картриджи S2L нельзя использовать после истечения срока годности.

5.1.4 Подготовка чистящих средств

Подготовка чистящих средств

Форма подготовки	Обращение / Использование	Чистящие средства
Распылитель	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Никогда не оставляйте распылитель под давлением без использования в течение длительного времени. Медленно откройте головку насоса, чтобы выпустить сжатый воздух. ▪ Еженедельно промывайте распылитель. ▪ После каждого использования промывайте сопло, удлинитель сопла и трубку сопла. ▪ Не храните распылители с чистящими химическими средствами в непосредственной близости от пароконвектомата, держите их в специально отведенных местах для хранения, 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
Картриджи S2L	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вставьте картриджи S2L с чистящими химическими средствами в систему очистки пароконвектомата. ▪ Перед каждой полностью автоматической очисткой духового шкафа проверьте дисплей пароконвектомата на наличие сообщений, требующих замены картриджей S2L. ▪ Не храните запасные картриджи с чистящими химическими средствами в непосредственной близости от пароконвектомата, храните их в специально отведенных местах, вдали от продуктов питания. ▪ Храните запасные картриджи только в вертикальном положении. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean S2L ▪ ConvoCare S2L

5.2 Принципы работы и инструкции по полностью автоматической очистке

5.2.1 Как выполнить полностью автоматическую очистку пароконвектомата

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

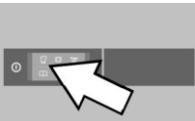




Вы должны знать освоить следующие операции:

- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства 34
- Замена картриджа с чистящим средством. 55
- Замена картриджа с ополаскивателем. 57

Условия

- Вы достаточно хорошо знакомы с программным обеспечением, чтобы выбирать и запускать различные профили очистки; см. инструкцию по эксплуатации пароконвектомата.
- Устройство и используемые фитинги или принадлежности не имеют признаков повреждения.
- В камере приготовления не осталось продуктов.
- В камере приготовления нет посторонних предметов.
- Все емкости, противни, решетки и другие принадлежности были удалены из камеры приготовления.
- Слив духового шкафа не заблокирован и не забит остатками. Фильтр установлен на месте на сливе духового шкафа.
- Внутренние стеклянные панели дверцы устройства правильно зафиксированы.
- Панель всасывания правильно зафиксирована на месте.
- Дверца устройства закрыта.
- Вы подготовили необходимые средства для очистки в соответствии с вашей программой очистки, см. «Подготовка чистящих химических средств» на стр. 44.

Как выполнить полностью автоматическую очистку духового шкафа

1.		Выберите профиль очистки и запустите процесс очистки.
2.		<p>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Риск раздражения кожи, глаз и дыхательной системы</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Не допускайте попадания чистящих химических средств на кожу, в глаза или на слизистые оболочки. ■ Не вдыхайте пары чистящих химических средств. ■ Надевайте средства индивидуальной защиты. <p>Дождитесь окончания процесса очистки.</p>
3.		По окончании процесса очистки раздается звуковой сигнал. Следуйте инструкциям, отображаемым программным обеспечением.
4.		<ul style="list-style-type: none"> ■ Откройте дверцу устройства и проверьте результат очистки. Камера приготовления должна выглядеть чистой и не иметь запаха остатков пищи или чистящих средств. ■ Проверьте камеру приготовления на наличие посторонних предметов, которые могли попасть туда вместе с водой для ополаскивания. Удалите все посторонние предметы. ■ Если результат очистки не удовлетворителен, очистите и ополосните камеру приготовления вручную или запустите программу очистки еще раз.
5.		Оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы камера приготовления высохла.

5.2.2 Как очистить камеру приготовления без использования чистящих средств

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:


- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства

34

Условия

- Вы достаточно хорошо знакомы с программным обеспечением, чтобы выбирать и запускать различные профили очистки; см. инструкцию по эксплуатации пароконвектомата.
- Устройство и используемые фитинги или принадлежности не имеют признаков повреждения.
- В камере приготовления не осталось продуктов.
- В камере приготовления нет посторонних предметов.
- Все емкости, противни, решетки и другие принадлежности были удалены из камеры приготовления.
- Слив пароконвектомата не заблокирован и не забит остатками. Фильтр установлен на месте слива.
- Внутренние стеклянные панели дверцы устройства правильно зафиксированы.
- Панель всасывания правильно зафиксирована на месте.
- Дверца устройства закрыта.

Как очистить камеру приготовления без использования чистящих средств

1.		Выберите профиль мойки и запустите процесс очистки.
2.		Дождитесь окончания процесса мойки.
3.		По окончании процесса очистки раздается звуковой сигнал. Следуйте инструкциям, отображаемым программным обеспечением.
4.		<ul style="list-style-type: none"> ■ Откройте дверцу устройства и проверьте, был ли достигнут ожидаемый результат очистки. ■ Проверьте камеру приготовления на наличие посторонних предметов, которые могли попасть туда вместе с водой для ополаскивания. Удалите все посторонние предметы. ■ При необходимости очистите и ополосните камеру приготовления вручную или запустите другой профиль
5.		Оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы камера приготовления высохла.

5.3 Принципы работы и инструкции по процессам очистки с помощью пользователя

5.3.1 Как очистить камеру приготовления вручную

▲ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение





Вы должны знать освоить следующие операции:




- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства | 34 |
| ▪ Установка и извлечение решеток | 37 |
| ▪ Освобождение и закрепление панели всасывания | 51 |

Условия

- Устройство выключено и полностью обесточено.
- После последнего использования камера приготовления остыла до температуры < 60 °С.
- У вас есть необходимое чистящее средство в распылителе, готовое к использованию; см. «Подготовка чистящих средств» на стр. 44.
- Слив пароконвектомата не заблокирован и не забит остатками.
- Решетки удалены.
- Крышка на передней панели закрыта.

Как очистить камеру приготовления вручную

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Откиньте всасывающую панель в камеру приготовления. |
| 2. |  | С помощью распылителя распылите чистящее средство по камере приготовления, всасывающей панели и области за панелью, а также по сливу пароконвектомата. |
| 3. |  | Оставьте чистящее средство на 10–20 минут. |
| 4. |  | <p>▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
 Риск загрязнения пищи чистящим средством или ополаскивателем в результате ненадлежащего ополаскивания</p> <p>■ Если устройство не оснащено ручным душем, используйте внешний распылитель воды вместо ручного душа или тщательно протрите камеру приготовления, фитинги и область за панелью всасывания большим количеством воды и мягкой тканью.</p> <p>Используйте распылитель воды, чтобы тщательно промыть панель всасывания со всех сторон, область за панелью всасывания и всю камеру приготовления. При сильном загрязнении можно повторить процесс очистки.</p> |

5.		Установите всасывающую панель на место.
6.		Убедитесь, что всасывающая панель установлена правильно: ■ Всасывающая панель находится на месте и закреплена.
7.		Оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы камера приготовления высохла.

5.3.2 Как очистить камеру приготовления за всасывающей панелью

▲ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение




Вы должны знать освоить следующие операции:

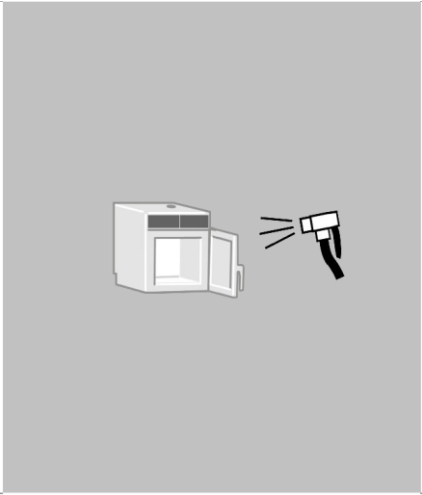


- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства 34
- Установка и извлечение решеток 37
- Освобождение и закрепление панели всасывания 51

Условия

- После последнего использования камера приготовления остыла до температуры < 60 °С.
- Устройство выключено и полностью обесточено.
- У вас есть необходимое чистящее средство: распылитель с ConvoClean new или ConvoClean forte; см. «Подготовка чистящих химических средств» на стр. 44.
- Слив духового шкафа не заблокирован и не забит остатками.

Как очистить камеру приготовления за всасывающей панелью

1.		Снимите решетки и всасывающую панель.
2.		С помощью распылителя нанесите чистящее средство на все стороны всасывающей панели и на область за ней.
3.		Оставьте чистящее средство на 10–20 минут.

4.  **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Риск загрязнения пищи чистящим средством или ополаскивателем в результате ненадлежащего ополаскивания
 ■ Если устройство не оснащено ручным душем, используйте внешний распылитель воды вместо ручного душа или тщательно протрите камеру приготовления, фитинги и область за панелью всасывания большим количеством воды и мягкой тканью.
 Используйте распылитель воды, чтобы тщательно промыть панель всасывания со всех сторон, область за ней, всю камеру приготовления и слив духовки. В качестве альтернативы можно использовать большое количество чистой воды и мягкую ткань, чтобы тщательно протереть область за всасывающей панелью, саму панель и всю камеру приготовления. При сильном загрязнении можно повторить процесс.
 Установите всасывающую панель на место.
5. 
6.  Оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы камера приготовления высохла.

5.3.3 Как очистить тройную стеклянную дверцу

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

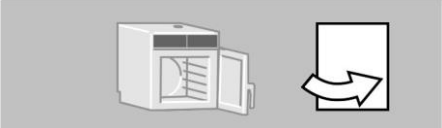
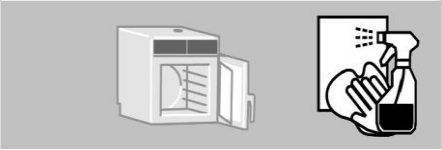
Вы должны знать освоить следующие операции:


- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства 34
- Разблокируйте и заблокируйте внутреннюю стеклянную панель и центральную панель тройной стеклянной дверцы. 53

Условия

- После последнего использования камера приготовления остыла до температуры < 60 °C.
- У вас есть бытовое средство для чистки стекол, которое необходимо для очистки.
- У вас есть несколько (не менее трех) мягких чистых салфеток.
- После последнего использования дверца устройства остыла до комнатной температуры.

Как очистить тройную стеклянную дверцу

1.  Откройте дверцу устройств и снимите внутренние стекла тройной стеклянной двери.
2.  С помощью мягкой чистой ткани и чистящего средства очистите обе стороны внутренних стекол и светодиодную полосу тройной стеклянной двери. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать стекло во время очистки.

3.		С помощью мягкой чистой ткани и чистящего средства протрите обе стороны внутренних стекол и светодиодную полосу тройной стеклянной двери.
4.		Используйте мягкую чистую ткань, чтобы высушить обе стороны внутренних стекол и светодиодную ленту тройной стеклянной двери.
5.		Протрите поддон для сбора капель мягкой чистой тканью и чистой водой.
6.		Высушите поддон для сбора капель мягкой чистой тканью.
7.		<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите внутренние стекла тройной стеклянной двери на петли и закрепите их. ■ Будьте осторожны при выполнении этого действия, чтобы не поранить руки и пальцы.

5.3.4 Как очистить гигиеническую вставную прокладку

▲ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:




- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства



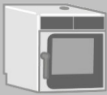
34

Условия

- После последнего использования камера приготовления остыла до температуры < 60 °С.
- У вас есть бытовое моющее средство, которое необходимо для очистки.
- У вас есть несколько (не менее трех) мягких чистых салфеток.

Как очистить гигиеническую вставную прокладку

1.		Как очистить гигиеническую прокладку
2.		Откройте дверцу устройства и снимите гигиеническую прокладку.
3.		Очистите гигиеническую прокладку мягкой чистой тканью и чистящим средством в раковине.

- | | | |
|----|---|--|
| 4. |  | Используйте мягкую чистую ткань, чтобы тщательно высушить гигиеническую прокладку. |
| 5. |  | Установите гигиеническую прокладку обратно вокруг отверстия камеры приготовления. Убедитесь, что вентиляционное отверстие находится внизу и обращено наружу. |
| 6. |  | Оставьте дверцу устройства открытой, чтобы гигиеническая прокладка полностью высохла. |

5.4 Инструкции по обращению с устройством в процессе очистки

5.4.1 Отсоединение и закрепление всасывающей панели

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:

- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства 34
- Установка и извлечение решеток 37

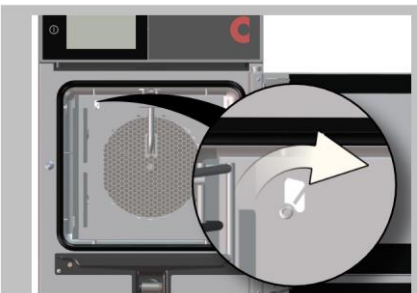
Условия

- Устройство выключено и полностью обесточено.
- После последнего использования камера приготовления остыла до температуры < 60 °С.
- Решетка извлечена.

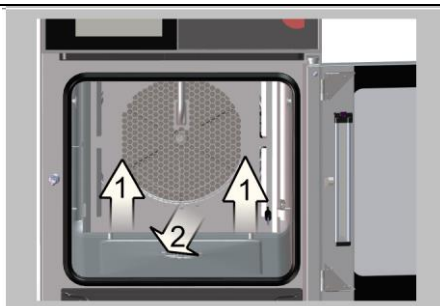
Необходимые материалы

Подходящий инструмент для откручивания крепежных элементов, например, плоская отвертка.

Освобождение и откидывание всасывающей панели

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | С помощью инструмента разблокируйте защелку в левом верхнем углу. |
|----|---|---|

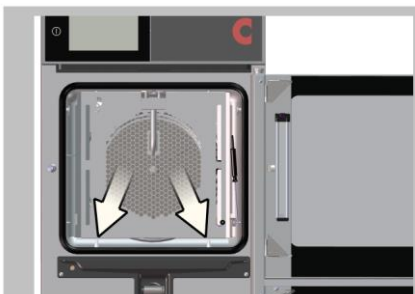
2.



Нажмите на панель всасывания вверх (1) и откиньте ее в камеру приготовления (2).

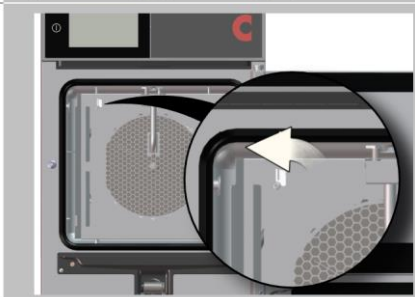
Закрепление всасывающей панели

1.



Для закрепления всасывающей панели выполните действия в обратном порядке, чем при ее освобождении. Обратите внимание, что всасывающая панель должна зафиксироваться на штифтах на дне устройства.

2.



Убедитесь, что защелка в левом верхнем углу зафиксирована.

5.4.2 Снятие и установка гигиенической прокладки

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:

- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства

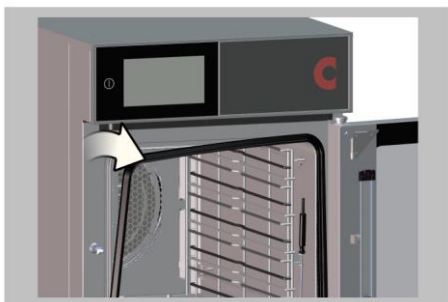
34

Условия

- После последнего использования камера приготовления остыла до температуры < 60 °С.
- Дверца устройства открыта.

Снятие гигиенической прокладки

1.



Снимите гигиеническую прокладку с края дверцы устройства, начиная с углов.

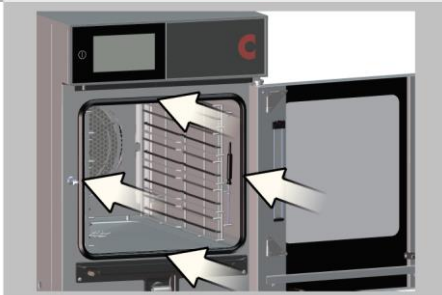
Установка гигиенической прокладки

1.



Сначала установите гигиеническую прокладку в четырех углах, начиная с одного из верхних углов. Убедитесь, что вентиляционное отверстие расположено по центру внизу и обращено наружу.

2.



После установки всех угловых секций аккуратно вставьте гигиеническую прокладку в прямые секции направляющей. Убедитесь, что гигиеническая прокладка плотно прилегает к дверце и не имеет сгибов или изгибов.

5.4.3 Разблокируйте и заблокируйте внутреннюю стеклянную панель и центральную панель тройной стеклянной дверцы.

▲ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.

Необходимо предварительное обучение

Вы должны знать освоить следующие операции:

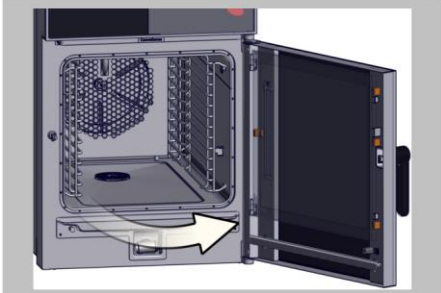
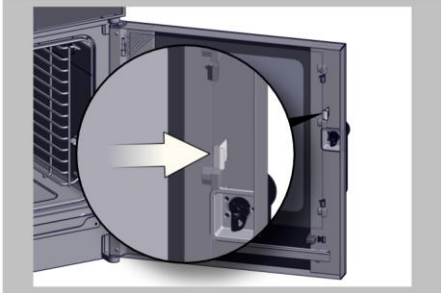
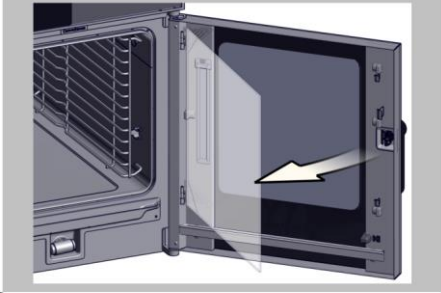
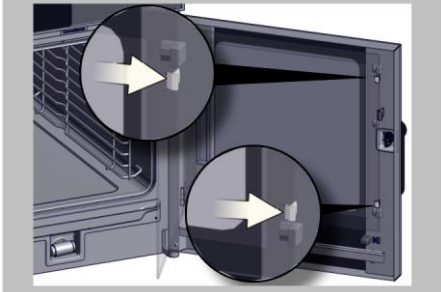
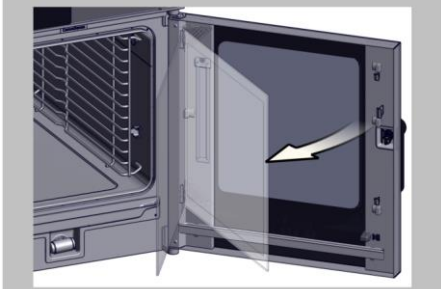
- Безопасное открытие и закрытие дверцы устройства

34

Условия

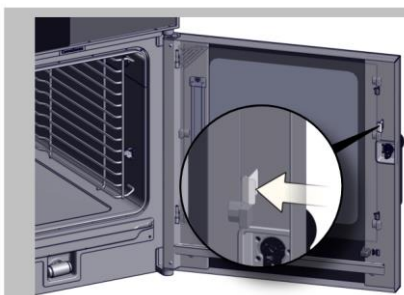
После последнего использования камера приготовления остыла до температуры < 60 °C.

Разблокируйте и опустите внутреннюю стеклянную панель и центральную панель.

1.  Откройте дверцу устройства.
2.  Разблокируйте внутреннюю стеклянную панель, сдвинув центральный пружинный зажим вправо.
3.  Осторожно выньте внутреннюю стеклянную панель из держателя.
4.  Разблокируйте центральную панель, сдвинув в сторону оба пружинных зажима в правом верхнем и правом нижнем углах.
5.  Осторожно отклоните центральную панель из держателя.

Блокировка внутренней стеклянной панели и центральной панели

1.



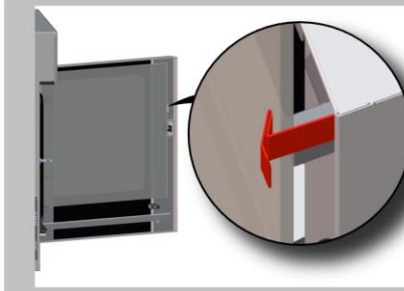
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность защемления рук

- Будьте осторожны при выполнении этого действия.
- Надевайте средства индивидуальной защиты.

Для установки внутренних стеклянных панелей выполните действия, описанные в процедуре снятия, в обратном порядке.

2.



Убедитесь, что пружинные зажимы снова правильно фиксируют центральную панель и что центральный пружинный зажим фиксирует внутреннюю стеклянную панель. Дверца устройства не сможет закрыться, пока это не будет сделано.

5.4.4 Замена картриджа с чистящим средством

⚠ Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.


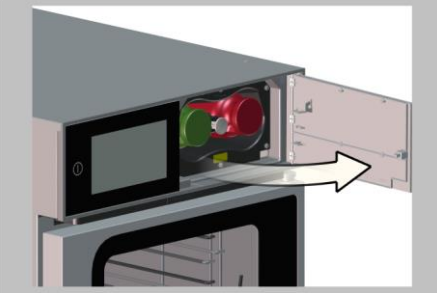
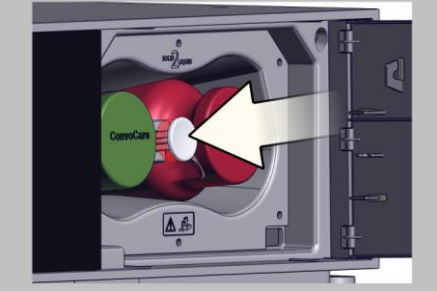
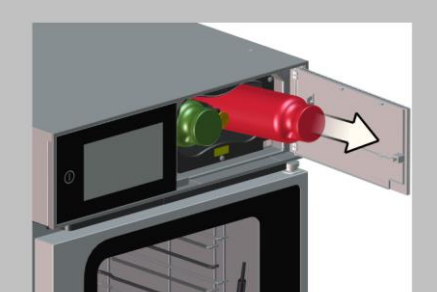
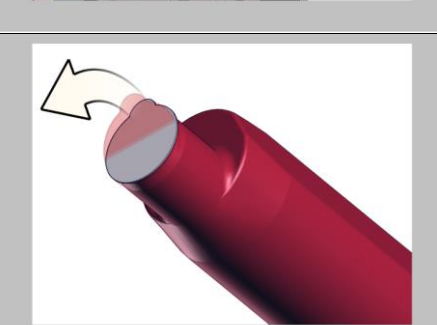
Необходимые материалы

- 1 картридж (размер бутылки) с чистящим средством Solid2Liquid ConvoClean

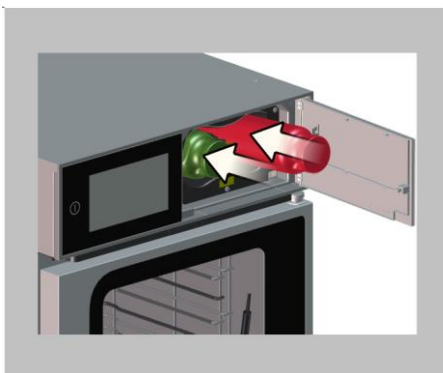
Условия

- Вы знакомы с правилами обращения и хранения картриджей S2L.
- Все продукты питания находятся за пределами рабочей зоны для замены картриджа S2L.
- Дверца устройства закрыта.

Замена картриджа с чистящим средством

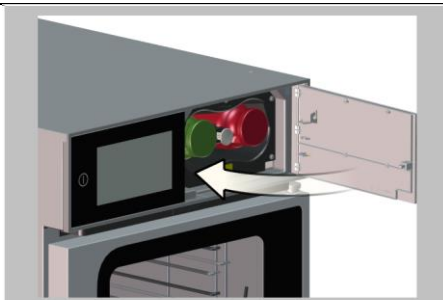
1.  Нажмите на левую сторону крышки на передней панели, чтобы разблокировать крышку.
2.  Полностью откройте крышку на передней панели.
3.  Нажмите на фиксатор между картриджами S2L, чтобы освободить их.
4.  **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Риск раздражения кожи, глаз и дыхательной системы
 - Не допускайте попадания чистящих химических средств на кожу, в глаза или на слизистые оболочки.
 - Не вдыхайте пары чистящих химических средств.
 - Надевайте средства индивидуальной защиты.Нажмите и удерживайте кнопку освобождения между картриджами S2L, чтобы освободить их, и извлеките только пустой красный картридж ConvoClean (справа), удерживая отверстие картриджа S2L вверх, и тщательно промойте его внутри и снаружи чистой водой.
5.  Извлеките новый картридж ConvoClean из внешней упаковки и снимите с него защитную пленку.

6.



- Нажмите и удерживайте кнопку освобождения, вставьте новый картридж ConvoClean в правый держатель.
- Совместите плоскую сторону картриджа S2L с плоской стороной держателя.
- Если картридж S2L не вставляется, проверьте, правильный ли это тип картриджа.
- Если правильный картридж S2L вставляется с трудом, при вставке нажмите на него в направлении механизма освобождения.
- Убедитесь, что оба картриджа S2L вставлены до упора и зафиксированы.
- Протрите внутреннюю часть крышки и переднюю часть держателя картриджа влажной тканью.

7.



После замены картриджа закройте крышку на передней панели.

5.4.5 Замена картриджа с ополаскивателем



Для вашей безопасности при использовании пароконвектомата

Перед началом работы необходимо ознакомиться с правилами и предупреждениями, указанными в главе «Для вашей безопасности» на стр. 12 и в данной инструкции по эксплуатации, и следовать приведенным там указаниям.


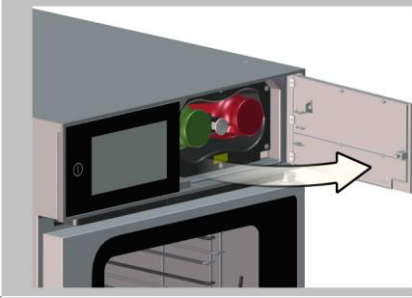
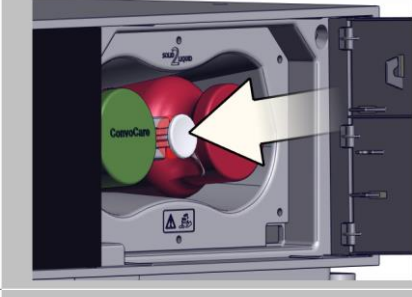
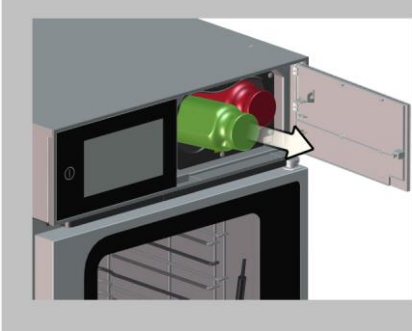
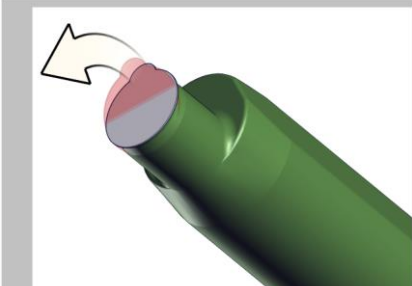
Необходимые материалы

- 1 картридж (размер бутылки) с ополаскивателем Solid2Liquid ConvoCare

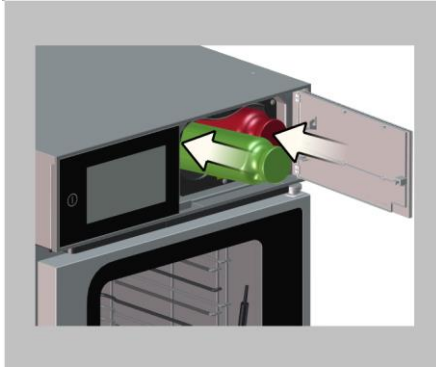
Условия

- Вы знакомы с правилами обращения и хранения картриджами S2L.
- Все продукты питания находятся за пределами рабочей зоны для замены картриджа S2L.
- Дверца устройства закрыта.

Замена картриджа с ополаскивателем

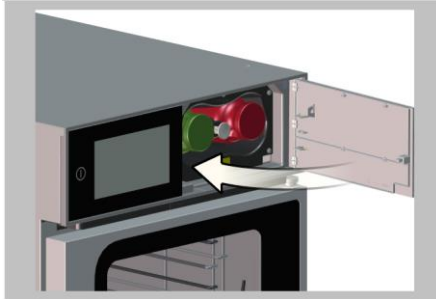
1.  Нажмите на левую сторону крышки на передней панели, чтобы разблокировать крышку.
2.  Полностью откройте крышку на передней панели.
3.  Нажмите и удерживайте кнопку освобождения между картриджами S2L, чтобы освободить и извлечь их.
4.  **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Риск раздражения кожи, глаз и дыхательной системы
 - Не допускайте попадания чистящих химических средств на кожу, в глаза или на слизистые оболочки.
 - Не вдыхайте пары чистящих химических средств.
 - Надевайте средства индивидуальной защиты.Нажмите и удерживайте кнопку освобождения между картриджами S2L, чтобы освободить их и извлечь только пустой зеленый картридж ConvoCare (слева). Держите отверстие картриджа S2L вверх и тщательно промойте его свежей водой внутри и снаружи.
5.  Извлеките новый картридж ConvoCare из внешней упаковки и снимите с него защитную пленку.

6.



- Нажмите и удерживайте кнопку освобождения, вставьте новый картридж ConvoSafe в левый держатель.
- Совместите плоскую сторону картриджа S2L с плоской стороной держателя.
- Если картридж S2L не вставляется, проверьте, правильный ли это тип картриджа.
- Если правильный картридж S2L вставляется с трудом, при вставке нажмите на него в направлении механизма освобождения.
- Убедитесь, что оба картриджа S2L вставлены до упора и зафиксированы.
- Протрите внутреннюю часть крышки и переднюю часть держателя картриджа влажной тканью.

7.



После замены картриджа закройте крышку на передней панели.

6 Процедуры обслуживания

6.1 Основные принципы обслуживания

6.1.1 Связь со службой поддержки клиентов

Необходимая информация

При обращении в службу поддержки клиентов подготовьте следующую информацию об устройстве.

- Номер детали вашего устройства (см. «Идентификация пароконвектомата» на стр. 8)
- Серийный номер устройства (см. «Идентификация пароконвектомата» на стр. 8)

Контактная информация Convotherm Германия

WELBILT DEUTSCHLAND GMBH

Тальштрассе 35
82436 Эгльфинг
Германия

Главный офис

Телефон (+49) (0) 8847 67 - 0

Факс (+49) (0) 8847 414

Электронная почта info@convotherm.de

Интернет www.convotherm.com www.welbilt.com

Служба поддержки клиентов

Горячая линия (+49) (0) 8847 67 - 899

Электронная почта convotherm.chefshotline@welbilt.com

Продажи

Телефон (принадлежности/аксессуары) (+49) (0) 8847 67 - 890

Эл. почта (принадлежности/аксессуары) convotherm.order@welbilt.com

Телефон (запчасти) (+49) (0) 8847 67 - 880

Эл. почта (запчасти) convotherm.spares@welbilt.com

Обслуживание клиентов

Техническая горячая линия (в рабочее время) (+49) (0) 8847 67 - 541

Техническая горячая линия (в нерабочее время) (+49) (0) 175 405 41 09

Электронная почта convotherm.service@welbilt.com

Центр загрузки документации (списки запчастей, электрические схемы, руководства по обслуживанию, брошюры, инструкции) <https://www.convotherm.com/customer-care/downloads>
<https://pim.myconvotherm.de/de/downloads>

Контактная информация Welbilt Азия

Регион ЮВА

Welbilt Азиатско-Тихоокеанский регион 31 Kaki Bukit Road, #01-02 Techlink, Сингапур 417818

Телефон +65 6420 0800

Веб-сайт www.welbiltasia.com

Электронная почта	info.apac@welbilt.com
КИТАЙ	
Welbilt Шанхай	325 Дорога Лунхуа, Здание А, 5 этаж, Район Хуанпу, Шанхай, Китай, 200023
Телефон	+86 21 6066 7089
Электронная почта	Inquiry.MIST@welbilt.com
ЯПОНИЯ	
Welbilt Япония	Здание Хибия Эйзен 707, 1-6-3 Юракучо, Тиёда-ку, Токио 100-0006
Телефон	+81 03 6550 8234
Факс	+81 03 6550 8235
ИНДИЯ	
Welbilt Foodservice Индия	3-й этаж, участок № 117, сектор 44. Гуруграм - 122003 Харьяна, Индия
Телефон	+91 124 4763700
Электронная почта	sales.india@welbilt.com

6.1.2 Информация о гарантии

Информация о гарантии

Для получения информации о гарантии обратитесь к разделу «Ввод в эксплуатацию» в руководстве по установке.

Условия гарантии прилагаются к счету на запасные части или счету на оборудование.

Дополнительную информацию об условиях гарантии можно найти в интернете на сайте www.convotherm.com

6.1.3 График технического обслуживания

Правила технического обслуживания устройства

Для обеспечения безопасной и надёжной работы пароконвектомат должен проходить регулярное обслуживание. Техническое обслуживание включает в себя задачи по проведению сервисных работ, которые могут быть выполнены пользователем, а также работы по техническому обслуживанию, которые должны выполняться квалифицированным инженером по техническому обслуживанию из авторизованного центра обслуживания клиентов.

После любого обслуживания:

- Устройство должно быть очищено.

Обслуживание, выполняемое пользователем

Что нужно обслуживать?	Когда?	Необходимые детали
Замена гигиенической прокладки	Если гигиеническая прокладка треснула или засалилась	Как указано в списке запасных частей: 1 гигиеническая прокладка
Исправность термощупа для измерения внутренней температуры продукта и датчика су-вид приготовления	Выполняйте еженедельную проверку в кипящей воде, проверяя показания на дисплее температуры	-
Убедитесь, что устройство установлено вровень с противоскользящим ковриком	Ежедневно	-
Проверьте пространство за всасывающей панелью и при необходимости очистите	Раз в полгода	-

Техническое обслуживание, которое должна выполнять служба поддержки клиентов

Что нужно обслуживать?	Как часто / Когда?
Общее обслуживание	Ежегодно
Необходимо правильно настроить систему водоподготовки	Если в камере приготовления есть белый налет
Калибровка термощупа для измерения внутренней температуры продукта	Ежегодно

6.2 Поиск и устранение неисправностей**6.2.1 Коды ошибок****Процедура в случае неисправности**

Каждое сообщение об ошибке сопровождается QR-кодом. Всю информацию о причине ошибки и дополнительные сведения об устранении неисправностей см. на портале Product Info Portal. Зарегистрируйтесь на сайте productinfo.convotherm.com или просто отсканируйте соответствующий QR-код.

В отдельных случаях проверьте, можете ли вы исправить ошибку самостоятельно. В противном случае позвоните по указанному номеру телефона службы поддержки или обратитесь в центр обслуживания клиентов для устранения неисправности.

6.2.2 Аварийный режим**Работа пароконвектомата в аварийном режиме**

В вашем пароконвектомате предусмотрен аварийный режим, который позволяет продолжать использовать его при возникновении неисправности, которую невозможно устранить быстро. Это позволяет вам продолжать, но с ограничениями, использовать устройство даже при наличии неисправности.

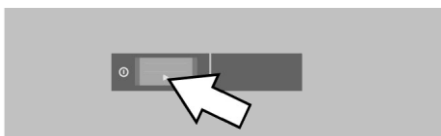
Однако всегда сообщайте об этом в службу поддержки клиентов.

Условия

- Устройство находится в аварийном режиме.
- Раздается звуковой сигнал.
- На дисплее отображается код ошибки.

Работа устройства в аварийном режиме

1.



Подтвердите отображаемую ошибку и запустите профиль приготовления или очистки, основанный на доступном режиме работы.

Ограничения

- Время приготовления может увеличиться, а приготовление может быть неравномерным. Поэтому уделите особое внимание процессу приготовления и состоянию продукта.
- Расход воды может увеличиться.
- Полностью автоматическая очистка пароконвектомата может быть невозможна или функции могут быть ограничены.
- Термощуп для измерения внутренней температуры продукта и дополнительный датчик су-вид приготовления могут не работать.
- Можно выбрать только те функции, которые не будут затронуты текущей неисправностью.

Программы приготовления, которые можно использовать в аварийном режиме

В процессе подготовки

6.2.3 Неисправности во время использования**Неисправности с готовящейся пищей**

Неисправность	Возможная причина	Необходимое действие
Неравномерное подрумянивание	Всасывающая панель закрыта неправильно	См. «Освобождение и закрепление панели всасывания» на странице 51.
	Камера приготовления не прогрета	Предварительно прогрейте камеру приготовления
	Слишком высокая температура в пароконвектомате	Выберите более низкую температуру в духовом шкафу и увеличьте время приготовления
	Нагреватель полностью вышел из строя или его часть неисправна	Связь со службой поддержки клиентов

Проблемы с устройством

Неисправность	Возможная причина	Необходимое действие
Лампа в камере не включается	Лампа в рабочей камере включается программным обеспечением.	Чтобы проверить, работает ли лампа, выключите и снова включите пароконвектомат; См. раздел «Включение и выключение пароконвектомата» на стр. 29
Устройство не включается повторно	Сбой программного обеспечения	Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на 5 секунд или отключите устройство от сети на 5 секунд
Значки функций больше не доступны	Неисправность	Выключите и снова включите устройство с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ
Устройство больше не включается и не выключается	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ заблокирована на 3 секунды	Повторите попытку через 3 секунды
При закрытии дверцы устройства из-под него вытекает вода	Какова бы ни была причина	Внимание: риск загрязнения: Выбросьте все продукты, которые контактировали с этой водой.
	Засор или сужение в дренажной трубе или системе канализации	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте дренажную трубу и систему канализации клиента и при необходимости очистите их ■ При необходимости установите воронкообразный сифон для отходов
	Вентиляционное отверстие заблокировано или закрыто	Устраните засор
Вода застаивается в камере приготовления	Дренажная линия духового шкафа засорена	Прочистите дренажную линию духового шкафа
Из вентиляционного отверстия в верхней части устройства выходит пар	Неисправный клапан в вентиляционном отверстии	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ошпаривания горячим паром и испарениями Связь со службой поддержки клиентов
Во время работы устройства из-под дверцы.	Неисправное уплотнение	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте вставное гигиеническое уплотнение на

закрытой дверцы
выходит много пара.

наличие повреждений и при необходимости замените его.
■ Если очевидной причины неисправности нет, обратитесь к заказчику.

Проблемы с очисткой

Неисправность	Возможная причина	Необходимое действие
Черные пятна в камере приготовления	Неподходящее чистящее средство	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для полностью автоматического процесса очистки используйте ConvoClean S2L ■ Для ручной очистки используйте ConvoClean forte
	Слишком жесткая вода	Отрегулируйте жесткость воды; См. раздел «Технические данные» в руководстве по монтажу
Неудовлетворительный результат очистки	Слишком низкое давление воды.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверка давления воды. ■ При необходимости увеличьте давление воды, указанное заказчиком.
	Неправильно установлен уровень загрязнения.	Выберите более высокий уровень очистки.
	Использовано неподходящее чистящее средство.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для полностью автоматического процесса очистки используйте ConvoClean S2L ■ Для ручной очистки используйте ConvoClean forte

Что делать в случае отключения электроэнергии

Во время процесса приготовления:

- После отключения электроэнергии процесс приготовления возобновляется автоматически, если время простоя составляет менее 5 минут. Предотвращается накопление бактерий в продуктах.

Во время полностью автоматической очистки:

- После отключения электроэнергии процесс очистки автоматически возобновляется в заданном состоянии. Выполняется автоматическая защитная промывка, чтобы гарантировать отсутствие остатков чистящего средства в рабочей камере.
- Если процесс был прерван вручную, необходимо вручную промыть пароконвектомат.

Пароконвектомат
Convotherm mini pro
Смн 6.06, 6.10, 10.10 pro

Серийный №
Артикул
Номер заказа

Дополнительную техническую документацию можно найти на портале загрузки по адресу:
www.convotherm.com