



Пароконвектомат

 Перед применением прочитать инструкцию

Настольные аппараты Convotherm 4

Справочник пользователя CE - Оригинал, RUS

Содержание

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Общее | 5 |
| 1.1 | Заявление о соответствии нормам ЕС | 6 |
| 1.2 | Защита окружающей среды | 8 |
| 1.3 | Идентификация Вашего пароконвектомата | 9 |
| 1.4 | Структура документации покупателя | 10 |
| 1.5 | О данном руководстве пользователя | 12 |
| 2 | Устройство и принцип действия | 14 |
| 2.1 | Функции пароконвектомата | 15 |
| 2.1.1 | Функции пароконвектомата | 16 |
| 2.1.2 | Объем загрузки пароконвектомата | 18 |
| 2.2 | Устройство пароконвектомата | 19 |
| 2.2.1 | Устройство и принцип действия пароконвектомата | 20 |
| 2.2.2 | Устройство и функция панели управления | 22 |
| 3 | Указания по безопасности | 23 |
| 3.1 | Основополагающие инструкции по технике безопасности | 24 |
| 3.2 | Цель применения Вашего пароконвектомата | 25 |
| 3.3 | Предупредительные указатели на пароконвектомате | 27 |
| 3.4 | Обзор возможных опасностей | 29 |
| 3.5 | Опасности и меры предосторожности при работе | 32 |
| 3.6 | Опасности и меры предосторожности при очистке | 37 |
| 3.7 | Опасности и меры предосторожности при техническом обслуживании | 42 |
| 3.8 | Предохранительные устройства | 43 |
| 3.9 | Требования к персоналу, рабочие места | 45 |
| 3.10 | Средства индивидуальной защиты | 46 |
| 4 | Так выполняется приготовление блюд | 48 |
| 4.1 | Как готовить правильно | 49 |
| 4.1.1 | Безопасное обращение с устройством | 50 |
| 4.1.2 | Включение и выключение пароконвектомата | 52 |
| 4.1.3 | Так выполняется готовка | 53 |
| 4.1.4 | Так выполняется копчение | 55 |
| 4.2 | Периодические работы при готовке | 57 |
| 4.2.1 | Безопасное обращение с устройством | 58 |
| 4.2.2 | Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры | 59 |
| 4.2.3 | Загрузка и извлечение готовящейся продукции | 60 |
| 4.2.4 | Загрузка стеллажной стойки готовящейся продукцией | 62 |
| 4.2.5 | Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки | 66 |
| 4.2.6 | Установка и снятие датчика температуры ядра | 71 |
| 4.2.7 | Использование USB-накопителя | 72 |
| 4.2.8 | Демонтаж и установка навесной решетки | 73 |
| 4.2.9 | Подготовка пароконвектомата к копчению | 76 |
| 5 | Так выполняется очистка | 79 |
| 5.1 | Основные указания по очистке пароконвектомата | 80 |
| 5.1.1 | Методы очистки | 81 |
| 5.1.2 | План очистки | 83 |
| 5.1.3 | Чистящие средства | 85 |
| 5.1.4 | Подготовка чистящих средств | 87 |
| 5.2 | Как правильно выполнять очистку | 88 |

| | | |
|----------|---|------------|
| 5.2.1 | Безопасность работ при очистке | 89 |
| 5.2.2 | Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами | 91 |
| 5.2.3 | Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой | 93 |
| 5.2.4 | Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах с навесной решеткой | 96 |
| 5.2.5 | Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах со стеллажной стойкой | 98 |
| 5.2.6 | Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств | 101 |
| 5.2.7 | Так выполняется очистка двойной стеклянной двери | 102 |
| 5.2.8 | Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом | 103 |
| 5.2.9 | Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя | 104 |
| 5.3 | Периодические работы при очистке | 105 |
| 5.3.1 | Безопасное обращение с устройством | 106 |
| 5.3.2 | Замена канистры с ополаскивателем | 107 |
| 5.3.3 | Замена канистры с чистящим средством | 109 |
| 5.3.4 | Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки | 111 |
| 5.3.5 | Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха | 113 |
| 5.3.6 | Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя | 116 |
| 5.3.7 | Разблокировка и блокировка внутренней стеклянной двери | 117 |
| 6 | Так выполняется техническое обслуживание | 119 |
| 6.1 | Основные указания по техническому обслуживанию | 120 |
| 6.1.1 | Указания по гарантийному обслуживанию и обращение в сервисную службу | 121 |
| 6.1.2 | План техобслуживания | 122 |
| 6.2 | Устранение ошибок | 123 |
| 6.2.1 | Устранение ошибок - коды ошибок | 124 |
| 6.2.2 | Аварийный режим | 125 |
| 6.2.3 | Устранение неисправностей - нарушений в работе | 127 |
| 6.3 | Работы по техническому обслуживанию | 129 |
| 6.3.1 | Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания | 130 |
| 6.3.2 | Замена гигиенического вставного уплотнителя | 131 |
| 6.3.3 | Замена галогенной лампы подсветки рабочей камеры | 132 |

1 Общее

Назначение данной главы

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

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

| | Страница |
|---------------------------------------|-----------------|
| Заявление о соответствии нормам ЕС | 6 |
| Защита окружающей среды | 8 |
| Идентификация Вашего пароконвектомата | 9 |
| Структура документации покупателя | 10 |
| О данном руководстве пользователя | 12 |

1.1 Заявление о соответствии нормам ЕС

Производитель

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

Действие Заявления о соответствии

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

| | | | |
|------------|------------|-------------|-------------|
| C4 6.10 ES | C4 6.20 ES | C4 10.10 ES | C4 10.20 ES |
| C4 6.10 EB | C4 6.20 EB | C4 10.10 EB | C4 10.20 EB |

Серийный номер пароконвектомата

Заявление о соответствии действительно для следующего серийного номера:

- Серийный номер указан на обороте данного руководства.

Заявление о соответствии требованиям Директив

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

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

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

Выполненные нормы для электрических устройств

Электрические устройства удовлетворяют требованиям следующих европейских стандартов:

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

Уполномоченный по документации

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

Eglfing, 11.08.2014



Dr. Martin Behle

Vice President & General Manager
Ovens & Advanced Cooking - EMEA



по поручению Lutz Isenhardt

Technical Director ETC - EMEA



**по поручению Gisela
Rosenkranz**

Manager Technical Documentation

1.2 Защита окружающей среды

Общее заявление

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

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

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

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

Методы экологической защиты

Применяются следующие методы:

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

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

1.3 Идентификация Вашего пароконвектомата

Местоположение фирменной таблички

Фирменная табличка расположена с левой стороны пароконвектомата.

Устройство и структура фирменной таблички



Поз. Название

| 1 | Обозначение устройства Combi Steamer (английское обозначение пароконвектомата) | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--|---------|----------|----------------|---------------------------------|--------------------------|---|-------------------|--|-------------|---|--------------------|---|------------------|---|
| 2 | Торговое название | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Элемент</th> <th>Значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C4</td> <td>Линейка аппаратов Convotherm 4</td> </tr> <tr> <td>eT</td> <td>Блок управления easyTouch</td> </tr> <tr> <td>eD</td> <td>Блок управления easyDial</td> </tr> <tr> <td>Числа xx.yy</td> <td>Размер устройства</td> </tr> <tr> <td>EB</td> <td>Электрическое устройство с бойлером</td> </tr> <tr> <td>ES</td> <td>Электрическое устройство со впрыском воды (разбрызгиватель)</td> </tr> </tbody> </table> | Элемент | Значение | C4 | Линейка аппаратов Convotherm 4 | eT | Блок управления easyTouch | eD | Блок управления easyDial | Числа xx.yy | Размер устройства | EB | Электрическое устройство с бойлером | ES | Электрическое устройство со впрыском воды (разбрызгиватель) |
| Элемент | Значение | | | | | | | | | | | | | | |
| C4 | Линейка аппаратов Convotherm 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| eT | Блок управления easyTouch | | | | | | | | | | | | | | |
| eD | Блок управления easyDial | | | | | | | | | | | | | | |
| Числа xx.yy | Размер устройства | | | | | | | | | | | | | | |
| EB | Электрическое устройство с бойлером | | | | | | | | | | | | | | |
| ES | Электрическое устройство со впрыском воды (разбрызгиватель) | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Артикул № | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Серийный номер | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Элемент</th> <th>Значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Способ нагрева</td> <td>Электрическое устройство (X, V)</td> </tr> <tr> <td>Способ производства пара</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Разбрызгиватель (S) ▪ Бойлер (B) </td> </tr> <tr> <td>Размер устройства</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) </td> </tr> <tr> <td>Год выпуска</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... </td> </tr> <tr> <td>Месяц производства</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Январь (01) ▪ Февраль (02) ▪ Март (03) ▪ ... </td> </tr> <tr> <td>Номер по порядку</td> <td>4-значный</td> </tr> </tbody> </table> | Элемент | Значение | Способ нагрева | Электрическое устройство (X, V) | Способ производства пара | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Разбрызгиватель (S) ▪ Бойлер (B) | Размер устройства | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) | Год выпуска | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... | Месяц производства | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Январь (01) ▪ Февраль (02) ▪ Март (03) ▪ ... | Номер по порядку | 4-значный |
| Элемент | Значение | | | | | | | | | | | | | | |
| Способ нагрева | Электрическое устройство (X, V) | | | | | | | | | | | | | | |
| Способ производства пара | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Разбрызгиватель (S) ▪ Бойлер (B) | | | | | | | | | | | | | | |
| Размер устройства | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| Год выпуска | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... | | | | | | | | | | | | | | |
| Месяц производства | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Январь (01) ▪ Февраль (02) ▪ Март (03) ▪ ... | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер по порядку | 4-значный | | | | | | | | | | | | | | |

1.4 Структура документации покупателя

Части документации покупателя

Документация на пароконвектомат, передаваемая покупателю, включает:

- Руководство по монтажу
- Руководство пользователя (данное руководство)
- Руководство по эксплуатации easyTouch
- Интегрированная в систему easyTouch служба помощи (выдержка из руководства по эксплуатации)
- Руководство по эксплуатации easyDial

Структура документации покупателя

| Тема | Описание | Смотри |
|-----------------------------------|---|---|
| Транспортировка | Транспортировка пароконвектомата | Руководство по монтажу |
| Установка | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Возможности установки ▪ Правильная установка пароконвектомата | (предназначено для использования специалистами, смотри 'Требования к персоналу' в руководстве по монтажу) |
| Монтаж | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Электроподключение ▪ Подключение к линии водоснабжения ▪ Подключение водоотвода ▪ Подключение линии газоснабжения ▪ Монтаж полностью автоматической системы очистки рабочей камеры | (предназначено для использования специалистами, смотри 'Требования к персоналу' в руководстве по монтажу) |
| Ввод в эксплуатацию | Первый ввод в эксплуатацию пароконвектомата | |
| Работа с программным обеспечением | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пояснение к программной оболочке управления ▪ Инструкции по программированию и вызову профилей приготовления блюд ▪ Инструкции по вызову профилей очистки ▪ Инструкции по запуску программ ▪ Настройки параметров | <p>Руководство по эксплуатации</p> <p>(предназначено для использования прошедшим инструктаж персоналом и обученными специалистами, смотри 'Требования к персоналу' в руководстве по эксплуатации)</p> |
| Приготовление блюд | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочие процедуры и пошаговые операции управления при приготовлении и регенерации блюд ▪ Использование пароконвектомата | <p>Руководство пользователя</p> <p>(предназначено для использования прошедшим инструктаж персоналом и обученными специалистами, смотри 'Требования к персоналу' в руководстве пользователя)</p> |
| Очистка | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Методы очистки ▪ План очистки ▪ Чистящие средства ▪ Рабочие процедуры и пошаговые операции управления при очистке ▪ Использование пароконвектомата | (предназначено для использования прошедшим инструктаж персоналом и обученными специалистами, смотри 'Требования к персоналу' в руководстве пользователя) |
| Техническое обслуживание | <ul style="list-style-type: none"> ▪ План техобслуживания ▪ Возможные неисправности и ошибки ▪ Рабочие процедуры и пошаговые операции управления при выполнении работ по техническому обслуживанию ▪ Использование пароконвектомата | |
| Вывод из эксплуатации | Вывод из эксплуатации пароконвектомата | Руководство по монтажу |

| Тема | Описание | Смотри |
|--|---|--------------------------|
| Технические характеристики | <ul style="list-style-type: none">▪ Объемы загрузки при приготовлении и регенерировании блюд▪ Возможные емкости для загрузки приготовляемых блюд▪ Расход чистящих средств | Руководство пользователя |
| | Все технические характеристики пароконвектомата | Руководство по монтажу |
| Габаритные чертежи и позиции подключения | Все габаритные чертежи и позиции подключения пароконвектомата | Руководство по монтажу |
| Контрольные списки | Контрольные списки по монтажу | |

1.5 О данном руководстве пользователя

Назначение

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

Целевые группы

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

Обязательные к прочтению части документации

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

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


- глава 'Для Вашей безопасности на странице 23'
- разделы, описывающие выполняемые работы

Структура руководства пользователя

| Глава/раздел | Назначение | Целевая группа |
|-------------------------------|--|-------------------|
| Общее | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Помогает Вам идентифицировать Ваш пароконвектомат ▪ Объясняет принцип работы с данным руководством пользователя | Повар |
| Устройство и принцип действия | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Объясняет функции пароконвектомата и описывает места расположения его конструктивных элементов ▪ Описывает возможные способы загрузки и максимальные объемы загрузки пароконвектомата | Повар Оператор |
| Указания по безопасности | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает способы применения пароконвектомата по назначению ▪ Описывает все опасности, исходящие от пароконвектомата, и необходимые контрмеры <p>Вы должны обязательно внимательно прочитать данную главу!</p> | Повар Оператор |




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

Символ опасности

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

Способ представления предупреждающих указателей

Предупреждающие указатели классифицированы по следующим уровням опасности:

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

Способ написания десятичных чисел

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

2 Устройство и принцип действия

Назначение данной главы

В этой главе описывается устройство пароконвектомата и объясняются его функции.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

| | Страница |
|-----------------------------|-----------------|
| Функции пароконвектомата | 15 |
| Устройство пароконвектомата | 19 |

2.1 Функции пароконвектомата

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|---------------------------------|-----------------|
| Функции пароконвектомата | 16 |
| Объем загрузки пароконвектомата | 18 |

2.1.1 Функции пароконвектомата

Режимы работы для приготовления блюд

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

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

Стандартные способы приготовления блюд

При помощи режимов работы для приготовления блюд Вы можете, например, использовать следующие способы готовки:

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

Специальные способы приготовления блюд

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

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

Режимы работы для регенерирования

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

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

Профили приготовления блюд и книга рецептов

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

Очистка рабочей камеры для системы easyTouch

Для очистки рабочей камеры доступны 3 режима работы:

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

Очистка рабочей камеры для системы easyDial

Для очистки рабочей камеры доступны 6 профилей очистки:

- Профиль очистки Мойка с водой
- Полностью автоматическая очистка ConvoClean: На выбор доступны 4 профиля очистки для различных степеней загрязнения
- Профиль очистки Полуавтоматическая очистка

2.1.2 Объем загрузки пароконвектомата

Максимальный вес загрузки при приготовлении блюд

| C4 ES / EB | | 6.10 | 6.20 | 10.10 | 10.20 |
|--|------|------|------|-------|-------|
| Действительно для емкостей GN и противней для выпекания стандартного размера | | | | | |
| Максимальный вес загрузки каждого устройства | [кг] | 30 | 60 | 50 | 100 |
| Максимальный вес загрузки каждого лотка | [кг] | 15 | 15 | 15 | 15 |

Максимальный вес загрузки при регенерировании

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

Максимальное количество приспособлений для размещения приготавливаемых блюд

| C4 ES / EB | | 6.10 | 6.20 | 10.10 | 10.20 |
|--|-------|------|------|-------|-------|
| GN 1/1 навесная решетка, расстояние между лотками 68 мм | | | | | |
| Количество емкостей GN / противней | [шт.] | 7 | 14 | 11 | 22 |
| Количество емкостей GN / противней при полном использовании расстояния между лотками | [шт.] | 6 | 12 | 10 | 20 |
| GN 1/1 стеллажная стойка, расстояние между лотками 67 мм | | | | | |
| Количество емкостей GN / противней | [шт.] | 6 | 12 | 10 | 20 |
| GN 2/1 навесная решетка, расстояние между лотками 68 мм | | | | | |
| Количество емкостей GN / противней | [шт.] | - | 7 | - | 11 |
| Количество емкостей GN / противней при полном использовании расстояния между лотками | [шт.] | - | 6 | - | 10 |
| GN 2/1 стеллажная стойка, расстояние между лотками 67 мм | | | | | |
| Количество емкостей GN / противней | [шт.] | - | 6 | - | 10 |
| Размер формы для выпечки 600x400 навесная решетка, расстояние между лотками 94 мм | | | | | |
| Количество противней | [шт.] | 5 | 10 | 8 | 16 |
| Размер формы для выпечки 600 x 400 стеллажная стойка, расстояние между лотками 81 мм | | | | | |
| Количество противней | [шт.] | 5 | - | 8 | - |
| Стеллаж для тарелок, расстояние между кольцами 66 мм | | | | | |
| Количество тарелок, максимальный диаметр 32 см | [шт.] | 20 | 33 | 32 | 57 |
| Стеллаж для тарелок, расстояние между кольцами 79 мм | | | | | |
| Количество тарелок, максимальный диаметр 32 см | [шт.] | 15 | 27 | 26 | 48 |

2.2 Устройство пароконвектомата

Содержание

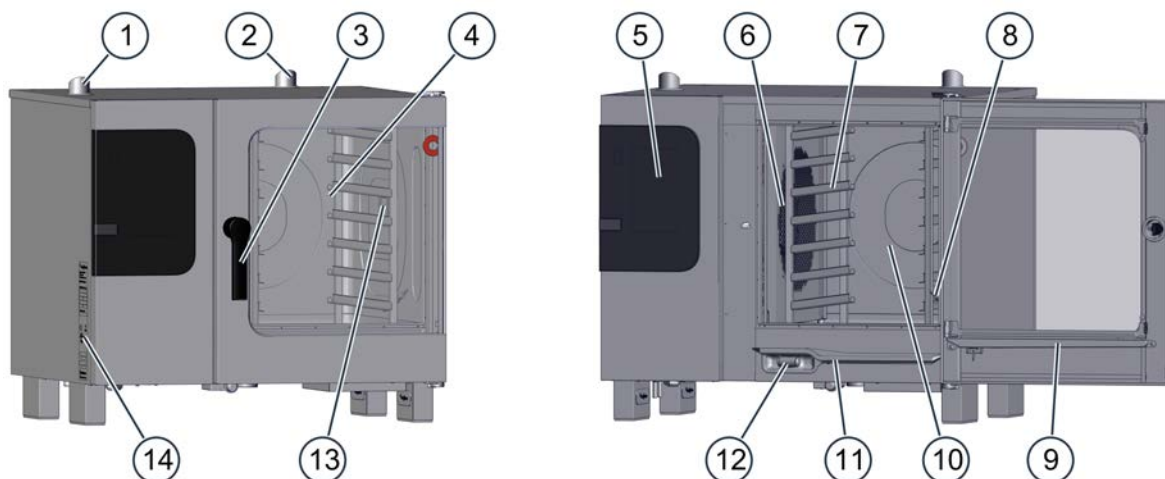
Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|--|-----------------|
| Устройство и принцип действия пароконвектомата | 20 |
| Устройство и функция панели управления | 22 |

2.2.1 Устройство и принцип действия пароконвектомата

Компоненты и принцип действия (настольные электрические аппараты)

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

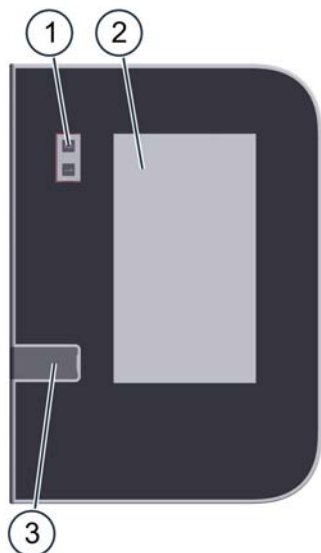


| Поз. | Название | Функция |
|------|--|--|
| 1 | Вентиляционный штуцер | <ul style="list-style-type: none"> Всасывает наружный воздух для просушки рабочей камеры. Компенсирует колебания давления в рабочей камере |
| 2 | Вытяжной патрубок | Обеспечивает отвод испарений |
| 3 | Дверная ручка | <ul style="list-style-type: none"> Открывает и закрывает дверь рабочей камеры Позиция режима вентиляции для безопасного открывания устройства ("предохранительный затвор") Функция захлопывания Антибактериальный материал с ионами серебра ("HygienicCare") |
| 4 | Дверь рабочей камеры | <ul style="list-style-type: none"> Закрывает рабочую камеру При открывании с боковой стороны устройства может задвигаться назад в целях экономии места ("утапливаемая дверь") (опционально) |
| 5 | Панель управления | <ul style="list-style-type: none"> Служит для управления устройством Антибактериальное исполнение ("HygienicCare") |
| 6 | Всасывающий кожух | <ul style="list-style-type: none"> Предназначен для распределения тепла в рабочей камере Изолирует зону вентилятора от рабочей камеры |
| 7 | Навесная решетка | Предназначена для размещения емкостей GN или противней |
| 8 | Датчик температуры ядра, датчик Sous-Vide (с внешним подключением) опционально | Служит для измерения температуры ядра готовящейся продукции |
| 9 | Дверной капельный поддон | Служит для сбора конденсата, стекающего внутри по двери рабочей камеры |
| 10 | Рабочая камера | В ней во время готовки размещается приготавливаемая продукция. |
| 11 | Капельный поддон устройства | Служит для сбора капель жидкости или конденсата из рабочей камеры |

| Поз. | Название | Функция |
|-------------|-------------------------------------|---|
| 12 | Ручной душ со сматывающимся шлангом | <ul style="list-style-type: none">▪ Служит исключительно для промывки рабочей камеры водой▪ После использования автоматически втягивается обратно в держатель. |
| 13 | Подсветка рабочей камеры | <ul style="list-style-type: none">▪ Обеспечивает освещение внутри рабочей камеры▪ Имеет программное управление |
| 14 | Фирменная табличка | Служит для идентификации устройства |

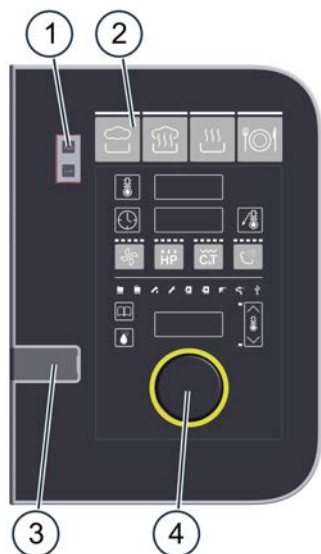
2.2.2 Устройство и функция панели управления

Устройство и элементы панели управления для системы easyTouch



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

Устройство и элементы панели управления для системы easyDial



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

3 Указания по безопасности

Назначение данной главы

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

Обязательно внимательно прочитайте данную главу!

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

| | Страница |
|--|-----------------|
| Основополагающие инструкции по технике безопасности | 24 |
| Цель применения Вашего пароконвектомата | 25 |
| Предупредительные указатели на пароконвектомате | 27 |
| Обзор возможных опасностей | 29 |
| Опасности и меры предосторожности при работе | 32 |
| Опасности и меры предосторожности при очистке | 37 |
| Опасности и меры предосторожности при техническом обслуживании | 42 |
| Предохранительные устройства | 43 |
| Требования к персоналу, рабочие места | 45 |
| Средства индивидуальной защиты | 46 |

3.1 Основополагающие инструкции по технике безопасности

Назначение данных инструкций

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

Обращение с руководствами пользователя

Соблюдайте следующие инструкции:

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

Использование пароконвектомата

Соблюдайте следующие инструкции:

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

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

| | |
|---|----|
| ▷ Цель применения Вашего пароконвектомата | 25 |
| ▷ Предупредительные указатели на пароконвектомате | 27 |
| ▷ Обзор возможных опасностей | 29 |
| ▷ Опасности и меры предосторожности при работе | 32 |
| ▷ Опасности и меры предосторожности при очистке | 37 |
| ▷ Предохранительные устройства | 43 |
| ▷ Требования к персоналу, рабочие места | 45 |
| ▷ Средства индивидуальной защиты | 46 |



3.2 Цель применения Вашего пароконвектомата

Применение пароконвектомата по назначению

Пароконвектомат разрешено использовать только в соответствии с описанным ниже назначением:

- Пароконвектомат разработан и произведен исключительно для приготовления различных продуктов питания в емкостях GN. Для этих целей используются пар, горячий воздух и комбинированный пар.
- Пароконвектомат предназначен исключительно для профессионального промышленного применения.

Ограничение по применению

Не все материалы разрешено нагревать в пароконвектомате:

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

Требования к обслуживающему персоналу

- К эксплуатации пароконвектомата допускается только персонал, удовлетворяющий определенным требованиям. Требования к образованию и квалификации смотри в '*Требования к персоналу, рабочие места*' на странице 45'.
- Персонал обязан знать о возможных рисках и правилах поведения при обращении с тяжелыми грузами.

Требования к функциональной готовности пароконвектомата

- Пароконвектомат допускается к эксплуатации только в том случае, если все предохранительные устройства имеются в наличии, исправно работают и надлежащим образом заблокированы.
- Инструкции производителя по эксплуатации и техническому обслуживанию пароконвектомата должны неукоснительно соблюдаться.
- Пароконвектомат разрешается загружать только до соответствующего максимально допустимого веса загрузки, смотри '*Объем загрузки пароконвектомата*' на странице 18'.

Требования к окружению пароконвектомата

Предусмотренные окружающие условия пароконвектомата

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

Предусмотренные характеристики места установки

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

Требуемые ограничения по применению

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

Условия при проведении очистки

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

3.3 Предупредительные указатели на пароконвектомате

Неподвижное основание

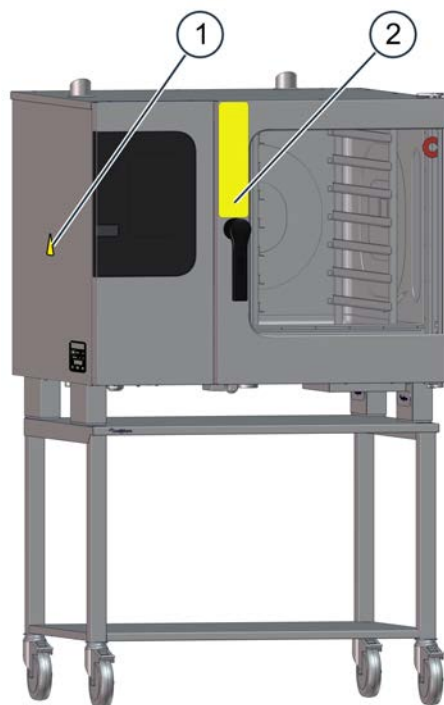
Неподвижным основанием для пароконвектомата служит стационарный рабочий стол или стационарная опорная рама. Данные основания не предназначены для перемещения и по этой причине не оснащены конструктивными элементами, позволяющими производить перемещение.

Подвижное основание

В качестве подвижного основания для пароконвектомата может, к примеру, использоваться рабочий стол или опорная рама на роликах или штабельный набор с роликами.

Расположение предупреждающих указателей

На следующем рисунке показан пароконвектомат размера 6.10 с подвижным основанием, репрезентативно представляющий все настольные электрические аппараты:









Стеллажная тележка (опционально)



Необходимые предупреждающие указатели

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

| Зона | Предупредительный указатель | Описание |
|--|---|---|
| 1 |  | Предупреждение о возможности поражения электрическим током Возникает угроза поражения электрическим током при контакте с токоведущими деталями, если открыть защитный кожух. |
| 2 |  | Предупреждение о горячем паре и испарениях Опасность обваривания возникает в результате выхода горячего пара и испарений при открывании двери рабочей камеры. |
| 2 и 3 |  | Предупреждение о горячих жидкостях Опасность обваривания возникает при проливе горячей жидкости, если верхние лотки загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления. Уровни для лотков, расположенные выше поля зрения операторов, запрещено использовать для размещения жидкой продукции или продукции, которая становится жидкой во время готовки. |
| 2 только при нали- чии под- вижного основания |  | Предупреждение об опрокидывании и падении пароконвектомата Возникает угроза опрокидывания пароконвектомата и, возможно, стеллажной тележки в случае их перемещения. При перемещении пароконвектомата соблюдайте предельную осторожность. При перемещении стеллажной тележки обратите внимание на создающие помехи предметы или неровности на полу. |
| 3 |  | Предупреждение об опрокидывании и падении стеллажной тележки Возникает угроза опрокидывания пароконвектомата и, возможно, стеллажной тележки в случае их перемещения. При перемещении пароконвектомата соблюдайте предельную осторожность. При перемещении стеллажной тележки обратите внимание на создающие помехи предметы или неровности на полу. |
| 2 только при нали- чии под- вижного основания |  | Предупреждение о повреждении или разъединении соединительных линий устройства При перемещении пароконвектомата возникает угроза повреждения или разъединения соединительных линий устройства. Перемещайте пароконвектомат только с предельной осторожностью с учетом максимальной длины соединительных линий. После каждого перемещения заблокируйте пароконвектомат против откатывания. |

3.4 Обзор возможных опасностей

Общие правила поведения в опасных ситуациях и обеспечения мер предосторожности

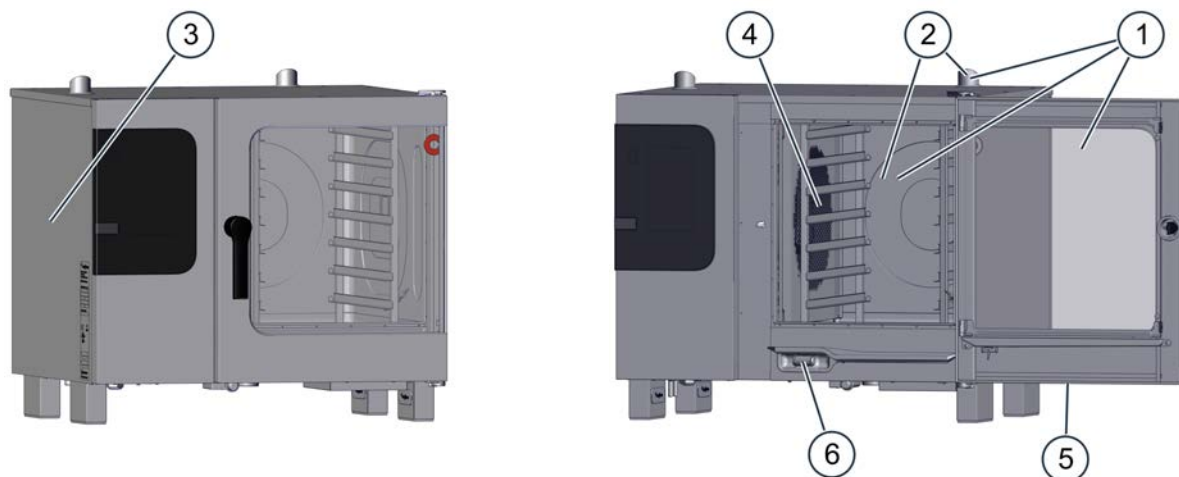
Пароконвектомат сконструирован таким образом, что пользователь защищен от всех опасностей, предотвращение которых является целесообразным с конструктивной точки зрения.

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

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

Опасные зоны на настольных электрических аппаратах

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



Нагрев до высокой температуры (1)

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

- Опасность возгорания в результате теплоотдачи пароконвектомата.
- Угроза ожога о горячие поверхности снаружи и внутри пароконвектомата, внутри дополнительно о горячие детали устройства и емкости GN.
- Опасность ожогов о патрубки с верхней стороны аппарата.
- Опасность ожогов о горячие детали аппарата и другие дополнительные принадлежности, используемые при готовке, если они были извлечены из аппарата после готовки и оставлены в других местах. Это в частности касается стеллажных стоек.

Горячий пар / испарения (2)

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

- Угрозы обваривания в результате воздействия горячего пара при открывании двери рабочей камеры. Благодаря конструкции двери рабочей камеры и ее специальным функциям (медленное, постепенное открывание) Вы защищены от воздействия горячего пара, если Вы используете данные функции и следите за тем, чтобы дверь рабочей камеры оставалась в исправном состоянии. Особое внимание необходимо соблюдать во время открывания двери рабочей камеры, если верхняя кромка двери находится ниже поля зрения, как это происходит в штабельном наборе.
- Опасность обваривания горячим паром, если струя воды попадет в горячий жир.
- Опасность ожогов в связи с высокими температурами у патрубков с верхней стороны аппарата.

Горячие жидкости

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

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

Детали, находящиеся под напряжением (3)

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

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

Крыльчатка вентилятора (4)

В пароконвектомате установлена крыльчатка вентилятора. Это может стать причиной:

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

Контакт с чистящими средствами

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

- Угрозы поражения чистящими средствами с частично едким эффектом.

Подвижные относительно друг друга детали (5)

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

Ручной душ (6)

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

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

Прерывание последовательности охлаждения

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

- Угрозы микробиологического заражения пищевых продуктов, подаваемых Вашим гостям.



3.5 Опасности и меры предосторожности при работе

Источник опасности Жар - горячие поверхности

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

Источник опасности Жар - горячий пар/испарения

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|-------------------------------------|---|--|
| Опасность обваривания горячим паром | Перед устройством, если дверь рабочей камеры неисправна | Проверять состояние двери рабочей камеры |
| | Перед устройством, если рабочая камера охлаждается в режиме 'Cool-Down' | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Отойти от устройства, т.к. из открытой двери рабочей камеры выходит горячий пар и испарения ▪ Не вставлять голову в рабочую камеру |
| | При открывании двери рабочей камеры | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Использовать позицию режима вентиляции рабочей камеры ▪ Не вставлять голову в рабочую камеру ▪ Проверять работоспособность позиции режима вентиляции |
| | Над вытяжным патрубком | Части тела не должны находиться вблизи вытяжного патрубка |

Источник опасности Жар - горячая жидкость

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|---|---|---|
| Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Внутри рабочей камеры ▪ Снаружи устройства | <p>Правильная фиксация навесных решеток</p> <p>Соблюдать максимально допустимый вес загрузки</p> <p>Носить защитные рукавицы</p> |
| Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Внутри рабочей камеры ▪ Снаружи устройства | <p>Использование навесных решеток GN:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Использовать только емкости с соответствующими размерами GN ▪ Емкости с жидкими или разжижаемыми продуктами приготовления загружать только на видимые уровни лотков и выгружать только в горизонтальном положении ▪ Правильно задвинуть емкости между обеими боковыми сторонами U-образных направляющих на одной высоте на левой и правой навесной решетке ▪ Емкости не устанавливать на верхней стороне U-образной направляющей |
| Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Внутри рабочей камеры ▪ Снаружи устройства | <p>Использование хлебопекарных навесных решеток:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Использовать только противни подходящего рабочего размера. ▪ Не использовать емкости GN! ▪ Не устанавливать емкости GN на противни! ▪ Задвигать противни до упора. ▪ Противни должны находиться в правильном положении на L-образных направляющих навесных решеток ▪ При извлечении не выдвигать противни слишком далеко вперед, т.к. возникает угроза опрокидывания |
| Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Внутри рабочей камеры ▪ Снаружи устройства | <p>Использование стеллажных тележек:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Заблокировать защиту от проталкивания стеллажной стойки ▪ Фиксировать транспортировочное крепление стеллажа на стеллажной тележке. ▪ Транспортировать горячие жидкости на стеллажной тележке только при закрытых крышках. ▪ Следить за тем, чтобы стеллажная тележка не опрокинулась. Данная опасность возникает, если стеллажная тележка перемещается по неровной поверхности или сталкивается с препятствием. |

Источник опасности Жар - копильный режим

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|--|---|---|
| Опасность ожога при возгорании копильного материала и дымового газа, опасность затрудненного дыхания при вдыхании дыма | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если при открывании двери рабочей камеры внутрь рабочей камеры попадет воздух, что приведет к взрывному воспламенению копильного материала или дымового газа ▪ Если вдохнуть дым при открывании двери рабочей камеры | Никогда не открывать дверь рабочей камеры во время копчения |
| Опасность ожога и возгорания при искрении | <ul style="list-style-type: none"> ▪ При попадании воздуха на горячий копильный материал | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Крышку копильного отсека снимать только после полного охлаждения копильного отсека в пожаробезопасном и защищенном от ветра месте. ▪ Во время копчения всегда оставлять крышку на копильном отсеке ▪ Продукты сгорания копильного материала утилизировать только в холодном состоянии |

Источник опасности: Жар - прочее

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

Источник опасности: Заражение продуктов питания

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

Источник опасности: Перемещение устройств на основании с роликами

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|---|--|--|
| Опасность защемления разных частей тела | Во время перемещения устройств на основании с роликами | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Исключительно для очистки корпусов пароконвектоматов или для очистки пола под аппаратами выдвинуть устройства вперед с учетом диапазона перемещения фиксирующего приспособления основания на роликах (макс. 0.5 м) ▪ Перед перемещением проверить присоединение фиксирующего приспособления ▪ При стационарном подключении перед перемещением необходимо отсоединить сливной трубопровод ▪ Перед перемещением обесточить устройство ▪ При эксплуатации устройств всегда фиксировать стояночный тормоз роликов ▪ Ежедневно проверять фиксацию роликов перед началом работы |
| Опасность зажатия рук и ног | | |
| Опасность обваривания горячей отработанной водой | | |
| Опасность обваривания горячими, жидкими блюдами | | |
| Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением | | |
| Опасность раздражения кожи и глаз при контакте с чистящими средствами. | | |

Источник опасности: Электрический ток

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|---|--|--|
| Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением | В случае самопроизвольного движения устройств на основании с роликами и разрыва линии электропитания | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед эксплуатацией проверить присоединение фиксирующего приспособления, которое ограничивает диапазон перемещения основания с устройством ▪ При эксплуатации устройств всегда фиксировать стояночный тормоз роликов ▪ Ежедневно проверять фиксацию роликов перед началом работы |

Источник опасности: Вода

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|-------------------------------|---|---|
| Угроза падения на мокром полу | В случае самопроизвольного движения устройств на основании с роликами и разрыва линии водоснабжения | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед эксплуатацией проверить присоединение фиксирующего приспособления, которое ограничивает диапазон перемещения основания с устройством. ▪ При эксплуатации устройств всегда фиксировать стояночный тормоз роликов ▪ Ежедневно проверять фиксацию роликов перед началом работы |

Источник опасности: Механические компоненты аппарата

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|---|--|--|
| Опасность травмирования вращающейся крыльчаткой вентилятора | Внутри рабочей камеры | Проверить предохранительное устройство: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Всасывающий кожух находится на своем месте и заблокирован? |
| Угроза подскользывания в результате утечки конденсата | Перед устройством | Пол вокруг устройства держать постоянно сухим |
| Опасность зажатия рук | При перемещении стеллажной тележки | Во время перемещения стеллажной тележки всегда использовать ручку стеллажной тележки |
| | При задвигании стеллажной стойки | Стеллажную стойку всегда задвигать в рабочую камеру или выдвигать за ручки |

3.6 Опасности и меры предосторожности при очистке

Источник опасности: Чистящие средства

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|---|--|--|
| Опасность химических ожогов и раздражения кожи, глаз и органов дыхания в результате контакта с чистящими средствами и их парами | Во время полностью автоматической мойки: Перед дверью рабочей камеры | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверить предохранительное устройство: Дверь рабочей камеры ▪ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры с присоединенными канистрами не открывать дверь рабочей камеры ▪ Во время полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой открывать дверь рабочей камеры только по требованию программного обеспечения |
| | Во время любых работ по очистке | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не допускать попадания чистящих средств в глаза и на кожу ▪ Не допускать нагрева устройства с нанесенным чистящим средством. Это разрешено делать только в рамках контролируемой процедуры полуавтоматической или полностью автоматической очистки. ▪ Распыление чистящих средств в устройстве производить только при поступлении соответствующего запроса или при температуре рабочей камеры не более 60°C ▪ Не вдыхать распыленный туман ▪ Носить средства индивидуальной защиты |
| | При обращении с канистрами с чистящими средствами | Носить средства индивидуальной защиты |
| | При обращении с флаконами для индивидуальной дозировки | Носить средства индивидуальной защиты |
| | Если используются агрессивные чистящие средства | Использовать только чистящие средства, указанные в разделе <i>Чистящие средства</i> на странице 85. |

Источник опасности: Заражение продуктов питания

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

Источники опасности: Жар

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

Источник опасности: Перемещение устройств на основании с роликами

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|---|---|---|
| Все перечисленные опасности | Во время перемещения устройств на основании с роликами | <ul style="list-style-type: none"> ▪ При стационарном подключении перед перемещением необходимо отсоединить сливной трубопровод ▪ Перед перемещением (например, для очистки корпуса пароконвектомата или пола) убедиться, что присоединено фиксирующее приспособление, которое ограничивает радиус перемещения основания с устройством. |
| Опасность защемления разных частей тела | Во время перемещения устройств на основании с роликами | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Следить за соединительными линиями. ▪ Для перемещения задействовать минимум 2 людей |
| Опасность зажатия рук и ног | Во время перемещения устройств на основании с роликами | Двери рабочей камеры держать закрытыми |
| Опасность обваривания горячей отработанной водой | Во время перемещения устройств на основании с роликами | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Дать устройствам остыть ▪ Немедленно вытереть вытекшую воду ▪ Носить защитную одежду |
| Опасность обваривания горячими, жидкими блюдами | Во время перемещения устройств на основании с роликами | Передвигать только те устройства, в которых отсутствует приготовляемая продукция |
| Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением | Во время перемещения устройств на основании с роликами | Следить за соединительными линиями (электричество и вода). |
| Опасность раздражения кожи и глаз при контакте с чистящими средствами. | Во время перемещения устройств на основании с роликами | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Следить за тем, чтобы подключения имели достаточную длину ▪ При перемещении основания канистры для очистки держать закрытыми |
| Опасность спотыкания из-за открыто проложенных подсоединений | Во время очистки за выдвинутыми вперед устройствами | При выполнении данных операций соблюдать осторожность |
| Опасность падения на мокром полу вследствие отработанной воды | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Во время очистки за выдвинутыми вперед устройствами ▪ Перед устройствами | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Немедленно вытереть вытекшую воду ▪ Следить за тем, чтобы подключения имели достаточную длину |
| Угроза падения на мокром полу с очистителем | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Во время очистки за выдвинутыми вперед устройствами ▪ Перед устройствами | При перемещении устройств канистры для очистки держать закрытыми |

Источник опасности: Электрический ток

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|---|--|--|
| Опасность поражения электрическим током вследствие короткого замыкания | При контакте устройства с водой | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не обрызгивать наружный корпус водой ▪ USB-заглушку при проведении очистки всегда держать закрытой |
| Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением | В случае самопроизвольного движения устройств на основании с роликами и разрыва линии электропитания | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед эксплуатацией проверить присоединение фиксирующего приспособления, которое ограничивает диапазон перемещения основания с устройством ▪ При эксплуатации устройств всегда фиксировать стояночный тормоз роликов ▪ Ежедневно проверять фиксацию роликов перед началом работы |

Источник опасности: Механические компоненты аппарата

| Опасность | Где или при каких ситуациях возникает опасность? | Мера предосторожности |
|---|--|---|
| Опасность травмирования вращающейся крыльчаткой вентилятора | Внутри рабочей камеры | <p>Проверить предохранительное устройство:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Всасывающий кожух находится на своем месте и заблокирован? |
| Угроза раздавливания рук и пореза пальцев | При открывании и закрывании двойной стеклянной двери | При выполнении данных операций соблюдать осторожность |



3.7 Опасности и меры предосторожности при техническом обслуживании

Источник опасности: Жар

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

Источник опасности: Электрический ток

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

Источник опасности: Механические компоненты аппарата

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

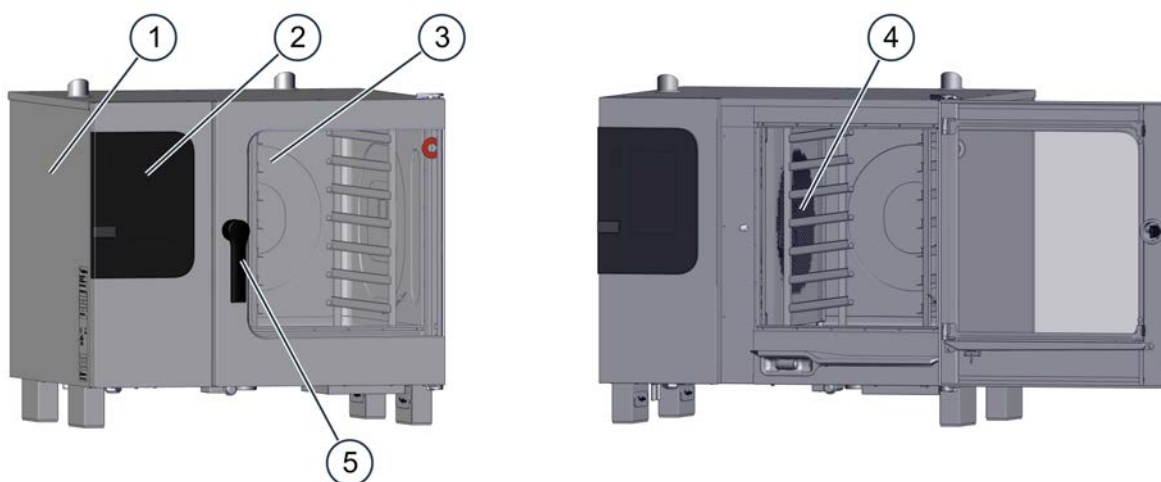
3.8 Предохранительные устройства

Значение

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

Расположение и принцип действия (настольные электрические аппараты)

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



| Поз. | Предохранительное устройство | Функция | Проверка |
|------|---|---|--|
| 1 | Кожух, снимается только с помощью инструмента | <ul style="list-style-type: none"> Предотвращает случайное прикосновение к деталям под напряжением Препятствует доступу к подвижной крыльчатке в отсеке для подключений | Проверить наличие кожуха |
| 2 | Панель управления, снимается только с помощью инструмента | Предотвращает случайное прикосновение к деталям под напряжением | Проверить наличие панели управления |
| 3 | Дверь рабочей камеры с дверным магнитным выключателем | <p>Дверь рабочей камеры: Предохраняет пользователя и окружающее пространство от горячего пара.</p> <p>Дверной магнитный выключатель (электрический датчик двери): При открывании двери рабочей камеры отключает крыльчатку вентилятора и нагревательный элемент, чтобы крыльчатка вентилятора успела остановиться за несколько секунд</p> | <p>Регулярно проверять стекло на наличие царапин, трещин, бороздок и т.д. и производить замену при их обнаружении</p> <p>При низкой температуре проверить дверной магнитный выключатель: Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> Полностью открыть дверь рабочей камеры Нажать Пуск <p>Результат: Двигатель не должен запуститься</p> |

| Поз. | Предохранительное устройство | Функция | Проверка |
|---------------------------------|---|---|---|
| 4 | Всасывающий кожух внутри рабочей камеры, снимается только при помощи инструмента | Предотвращает доступ к подвижной крыльчатке вентилятора и обеспечивает оптимальное распределение тепла | См. ' <i>Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха</i> на странице 113' |
| 5 | Позиция режима вентиляции двери рабочей камеры | Предотвращает ожоги лица и рук пользователя выходящим паром | При низкой температуре проверять положения двери согласно ' <i>Безопасное открытие и закрытие двери аппарата</i> на странице 59'. |
| 6 (не изображено) | Защитный ограничитель температуры <ul style="list-style-type: none"> ▪ Бойлер ▪ Рабочая камера | Отключает устройство при перегреве | В случае ошибки выводится код ошибки |
| 7 (не изображено) | Повторный запуск или принудительная промывка после аварийного отключения электропитания, если в устройстве находилось чистящее средство | После отключения электропитания снова запускает полностью автоматическую очистку рабочей камеры в заданном состоянии | Нет |
| 8 (не изображено) | Остановка распыления | <ul style="list-style-type: none"> ▪ При открывании двери рабочей камеры прекращает подачу очистителя для полностью автоматической очистки рабочей камеры ▪ Требуется выполнить закрытие двери рабочей камеры | Нет |
| 9 (устанавливается на месте) | Разъединительное устройство | Служит для обесточивания аппарата при работах по очистке, ремонту и техобслуживанию, а также в экстренном случае | Выполнение проверки оператором не требуется. |
| 10 (не изображено) | Только при установке на опорной раме с роликами: Фиксирующее приспособление | Предусматривается заказчиком и ограничивает диапазон движения составного модуля (основание с устройством) | Проверить присоединение фиксирующего приспособления |

3.9 Требования к персоналу, рабочие места

Требования к обслуживающему персоналу

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

Рабочие места во время эксплуатации

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

Рабочие места во время очистки и технического обслуживания

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

3.10 Средства индивидуальной защиты

Эксплуатация

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

Очистка

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

4 Так выполняется приготовление блюд

Назначение данной главы

В данном разделе мы покажем Вам, как обращаться с пароконвектоматом при приготовлении блюд и какие действия должны выполняться при готовке и регенерировании.

В разделе 'Как готовить правильно' мы пошагово объясним, как выполняются процедуры готовки и регенерирования. В данном разделе мы не будем подробно останавливаться на правилах работы с программным обеспечением или порядке использования элементов аппарата.

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

В разделе 'Периодические работы ...' мы расскажем Вам о конкретных процедурах эксплуатации пароконвектомата и соответствующих дополнительных принадлежностей.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

| | Страница |
|----------------------------------|-----------------|
| Как готовить правильно | 49 |
| Периодические работы при готовке | 57 |

4.1 Как готовить правильно

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|---|-----------------|
| Безопасное обращение с устройством | 50 |
| Включение и выключение пароконвектомата | 52 |
| Так выполняется готовка | 53 |
| Так выполняется копчение | 55 |



4.1.1 Безопасное обращение с устройством

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы '*Указания по безопасности* на странице 23', прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

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

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

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе '*Указания по безопасности*', раздел '*Средства индивидуальной защиты* на странице 46' для соответствующих работ.

Правила безопасной эксплуатации настольных аппаратов

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

- Запрещено закрывать, загромождать или блокировать вытяжной и вентиляционный патрубки в верхней части устройства и вентиляционные отверстия на дне устройства.
- Навесные решетки должны быть зафиксированы.
- **При использовании навесных решеток GN или стеллажной стойки GN:** Емкости должны быть правильно задвинуты между обеими боковыми сторонами U-образных направляющих на одной высоте с левой и правой стороны решеток.
- **При использовании хлебопекарных навесных решеток или стеллажной стойки:** Противни должны находиться в правильном положении на L-образных направляющих решеток и быть задвинуты до упора. Не разрешается устанавливать емкости GN на противни.
- Всасывающий кожух должен быть надлежащим образом заблокирован.

Дополнительные правила безопасной эксплуатации настольных аппаратов на подвижном основании

Чтобы избежать опасностей, во время эксплуатации устройств на основании с роликами необходимо соблюдать следующие правила:

- Во время эксплуатации устройств стояночные тормоза передних роликов должны быть всегда заблокированы.
- Необходимо ежедневно проверять блокировку роликов перед началом работы.

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

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

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

- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

Горячий пар / испарения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

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

- ▷ Всегда используйте при открывании двери рабочей камеры позицию режима вентиляции в соответствии с указаниями Инструкции по безопасному открыванию двери рабочей камеры и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.
- ▷ Когда Вы охлаждаете рабочую камеру в режиме 'Cool-Down', отойдите от устройства назад, так как из открытой двери рабочей камеры будет выходить горячий пар и испарения.

Прерывание последовательности охлаждения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов вследствие прерывания последовательности охлаждения

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

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

Рост количества микроорганизмов при 30-65°C

▲ОСТОРОЖНО

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

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




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

4.1.2 Включение и выключение пароконвектомата

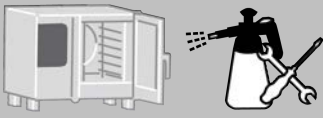


⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 50' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Включение пароконвектомата

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

Выключение пароконвектомата после завершения работы

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

Выключение пароконвектомата перед длительными периодами простоя

Перед длительными периодами простоя отключите линии электро- и водоснабжения.

4.1.3 Так выполняется готовка

⚠ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 50' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Загрузка и извлечение готовящейся продукции 60
- Загрузка стеллажной стойки готовящейся продукцией 62
- Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки 66
- Установка и снятие датчика температуры ядра 71
- Использование USB-накопителя 72

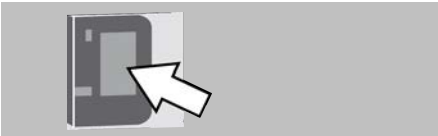

Правила

Загружать в пароконвектомат тарелки разрешено только в режиме регенерирования.

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать сохраненные профили приготовления блюд или задавать и запускать новые профили в соответствии с типом готовящейся продукции. (См. руководство по эксплуатации)
 - Пароконвектомат и используемые дополнительные принадлежности надлежащим образом очищены.
 - Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
 - Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
 - Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
 - Заглушка USB-порта закрывает USB-порт.
 - Если аппарат стоит на открытой опорной раме: Внутри опорной рамы отсутствуют горячие продукты питания, от которых исходит пар.
- При использовании навесных решеток:**
- Навесные решетки установлены и заблокированы.
 - Вы подготовили готовящуюся продукцию для загрузки в пароконвектомат.
- При использовании стеллажной стойки:**
- Навесные решетки сняты.
 - Задвижная рама для стеллажной стойки установлена внутри рабочей камеры.
 - Вы подготовили готовящуюся продукцию для загрузки в пароконвектомат на стеллажной стойке или в стеллаже для тарелок на стеллажной тележке.

Так выполняется готовка

1.  Откройте профиль приготовления блюд из книги рецептов или задайте новый профиль.
 2.  Следите за запросами программного обеспечения.
-

4 Так выполняется приготовление блюд

| | | |
|-----|---|---|
| 3. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 4. |  | Загрузите в пароконвектомат подготовленную продукцию. |
| 5. |  | Снова закройте дверь рабочей камеры. |
| 6. |  | Запустите процедуру готовки. |
| 7. |  | Дождитесь окончания готовки. |
| 8. |  | После завершения процедуры готовки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения. |
| 9. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 10. |  | Извлеките приготовленную продукцию. |
| 11. |  | Снова закройте дверь рабочей камеры. |

4.1.4 Так выполняется копчение

▲ Указания по безопасности при обращении с пароконвектоматом

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 50' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Открытие двери рабочей камеры

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога при возгорании копильного материала и дымового газа, опасность затрудненного дыхания при вдыхании дыма

Попадающий в рабочую камеру воздух может привести к взрывному воспламенению копильного материала или дымового газа, вдыхание дыма может привести к затруднению дыхания.

▷ Никогда не открывайте дверь рабочей камеры во время копчения.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы

- | | |
|---|----|
| ▪ Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры | 59 |
| ▪ Подготовка пароконвектомата к копчению | 76 |
| ▪ Загрузка и извлечение приготовляемой продукции | 60 |
| ▪ Использование USB-накопителя | 72 |

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать сохраненные профили приготовления блюд или задавать и запускать новые профили копчения в соответствии с типом приготовляемой продукции. (См. руководство по эксплуатации)
- Пароконвектомат и используемые дополнительные принадлежности надлежащим образом очищены.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Копильный отсек надлежащим образом загружен и вставлен в рабочую камеру.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Заглушка USB-порта закрывает USB-порт.
- Если аппарат стоит на открытой опорной раме: Внутри опорной рамы отсутствуют горячие продукты питания, от которых исходит пар.

При использовании навесных решеток:

- Навесные решетки установлены и заблокированы.
- Вы подготовили приготовляемую продукцию для загрузки в пароконвектомат.

При использовании стеллажной стойки:

- Навесные решетки сняты.
- Задвижная рама для стеллажной стойки установлена внутри рабочей камеры.
- Вы подготовили приготовляемую продукцию для загрузки в пароконвектомат на стеллажной стойке или в стеллаже для тарелок на стеллажной тележке.

Так выполняется копчение

| | | |
|-----|---|--|
| 1. |  | Откройте профиль приготовления блюд из книги рецептов или задайте новый профиль. |
| 2. |  | Следите за запросами программного обеспечения. |
| 3. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 4. |  | Загрузите в пароконвектомат подготовленную продукцию. |
| 5. |  | Снова закройте дверь рабочей камеры. |
| 6. |  | Запустите цикл копчения. |
| 7. |  | Дождитесь окончания цикла копчения. |
| 8. |  | После завершения цикла копчения раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения. |
| 9. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 10. |  | Извлеките копченый продукт. |
| 11. |  | Извлеките коптильный отсек. |
| 12. |  | Снова закройте дверь рабочей камеры. |

4.2 Периодические работы при готовке

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|---|-----------------|
| Безопасное обращение с устройством | 58 |
| Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры | 59 |
| Загрузка и извлечение приготовляемой продукции | 60 |
| Загрузка стеллажной стойки приготовляемой продукцией | 62 |
| Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки | 66 |
| Установка и снятие датчика температуры ядра | 71 |
| Использование USB-накопителя | 72 |
| Демонтаж и установка навесной решетки | 73 |
| Подготовка пароконвектомата к копчению | 76 |

4.2.1 Безопасное обращение с устройством

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы 'Указания по безопасности на странице 23', прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

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

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

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе 'Указания по безопасности', раздел 'Средства индивидуальной защиты на странице 46' для соответствующих работ.

Обращение с тяжелыми грузами

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

Горячие поверхности

▲ОСТОРОЖНО

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

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

- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.

Горячий пар / испарения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

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

- ▷ Всегда используйте при открывании двери рабочей камеры позицию режима вентиляции в соответствии с указаниями Инструкции по безопасному открыванию двери рабочей камеры и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.
- ▷ Когда Вы охлаждаете рабочую камеру в режиме 'Cool-Down', отойдите от устройства назад, так как из открытой двери рабочей камеры будет выходить горячий пар и испарения.

Влажный пол кухни

▲ВНИМАНИЕ

Угроза подскользывания в результате утечки конденсата

Конденсат, капающий на пол при открывании двери рабочей камеры, может привести к подскользыванию оператора перед устройством.

- ▷ Пол вокруг устройства держать постоянно сухим.

4.2.2 Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 58' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Условия

При размещении на рабочем столе аппарат заблокирован от сдвига.

Безопасное открывание двери рабочей камеры

- 

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

2. Подождите некоторое время, чтобы смог полностью выйти пар.
- 

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

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

Безопасное закрывание двери аппарата

В настольных аппаратах с правой навеской двери:
Закройте дверь рабочей камеры легким движением.

В настольных аппаратах с утапливаемой дверью:
Потяните дверь рабочей камеры в боковой части пароконвектомата вперед, после чего закройте ее легким движением.

4.2.3 Загрузка и извлечение приготавливаемой продукции

▲ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 58' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Горячие жидкости - всегда соблюдать

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

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

- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.
- ▷ Во время загрузки следите за тем, чтобы навесные решетки были надежно зафиксированы.
- ▷ Учитывайте максимально допустимый вес загрузки.

Горячие жидкости - соблюдать при использовании навесных решеток GN

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

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

- ▷ Используйте только емкости с соответствующими размерами GN.
- ▷ Загружайте емкости с жидкостями или с приготавливаемой продукцией, которая становится жидкой во время готовки, только на уровни лотков, видимые для всех операторов.
- ▷ Извлечение емкостей с жидкостями или с приготавливаемой продукцией, которая становится жидкой во время готовки, производите всегда в горизонтальном положении.
- ▷ Правильно задвиньте емкости между обеими боковыми сторонами U-образных направляющих на одной высоте на левой и правой навесной решетке. Не устанавливайте емкости на верхней стороне U-образной направляющей.

Горячие жидкости - соблюдать при использовании хлебопекарных навесных решеток

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

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

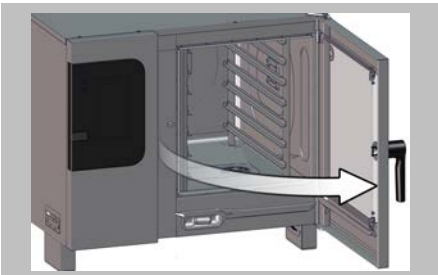

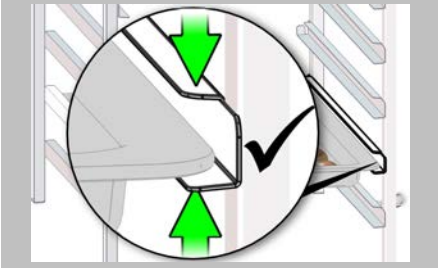
- ▷ Используйте только противни подходящего рабочего размера.
- ▷ Не разрешается устанавливать емкости GN на противни.
- ▷ Задвигайте противни до упора. Противни должны находиться в правильном положении на L-образных направляющих навесных решеток.
- ▷ При извлечении не выдвигайте противни слишком далеко вперед, т.к. иначе они могут опрокинуться.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

Загрузка пароконвектомата приготовляемой продукцией (навесные решетки)

-  1. Откройте дверь рабочей камеры.
-  2. Загрузите требуемые уровни для лотков приготовляемой продукцией.
 - Начинайте при этом снизу.
 - Емкости, противни или решетки всегда задвигайте до упора.
-  3. Убедитесь в том, что емкости, противни и решетки правильно задвинуты.
 - Правильное положение находится **между** обеими боковыми сторонами U-образных направляющих на одной высоте с левой и правой стороны.
 - Емкости, противни и решетки **нельзя** устанавливать на верхней стороне U-образной направляющей.

Извлечение приготовляемой продукции (навесные решетки)

-  1. Откройте дверь рабочей камеры.
-  2. Извлеките готовую продукцию в горизонтальном положении.

4.2.4 Загрузка стеллажной стойки приготовляемой продукцией

▲ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 58' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Горячие жидкости - соблюдать при использовании стеллажной стойки GN

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

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

- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.
- ▷ Следите за тем, чтобы транспортировочное крепление стеллажной стойки было зафиксировано во время загрузки или извлечения приготовляемой продукции.
- ▷ Учитывайте максимально допустимый вес загрузки.
- ▷ Загружайте емкости с жидкостями или с приготовляемой продукцией, которая становится жидкой во время готовки, только на уровне лотков, видимые для всех операторов.
- ▷ Извлечение емкостей с жидкостями или с приготовляемой продукцией, которая становится жидкой во время готовки, производите всегда в горизонтальном положении.
- ▷ Используйте только емкости с соответствующими размерами GN.
- ▷ Правильно задвиньте емкости между обеими боковыми сторонами U-образных направляющих на одной высоте с левой и правой стороны стеллажной стойки. Не устанавливайте емкости на верхней стороне U-образной направляющей.

Горячие жидкости - соблюдать при использовании хлебопекарной стеллажной стойки

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

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

- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.
- ▷ Следите за тем, чтобы транспортировочное крепление стеллажной стойки было зафиксировано во время загрузки или извлечения приготовляемой продукции.
- ▷ Учитывайте максимально допустимый вес загрузки.
- ▷ Используйте только противни подходящего рабочего размера.
- ▷ Не разрешается устанавливать емкости GN на противни.
- ▷ Задвигайте противни до упора. Противни должны находиться в правильном положении на L-образных направляющих стеллажной стойки.
- ▷ При извлечении не выдвигайте противни слишком далеко вперед, т.к. иначе они могут опрокинуться.

Условия

Для загрузки приготовляемой продукции:

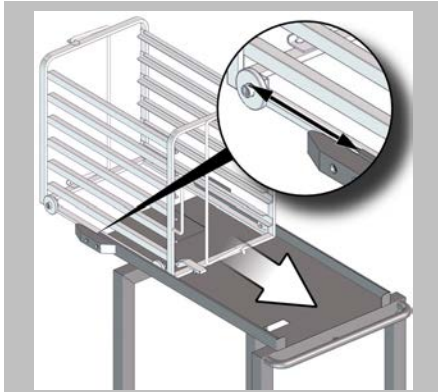
- Стеллажная стойка надлежащим образом очищена.
- Подготовлена стеллажная тележка.
- Все стояночные тормоза стеллажной тележки заблокированы.

Для извлечения приготовляемой продукции:

- Стеллажная стойка надежно установлена в подходящем месте.
- Если стеллажная стойка по-прежнему находится на стеллажной тележке, выполнить следующие требования:
 - Транспортировочное крепление стеллажной стойки зафиксировано на стеллажной тележке.
 - Все стояночные тормоза стеллажной тележки заблокированы.

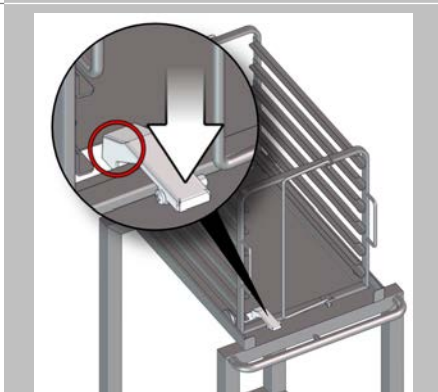
Загрузка стеллажной стойки приготовляемой продукцией

1.



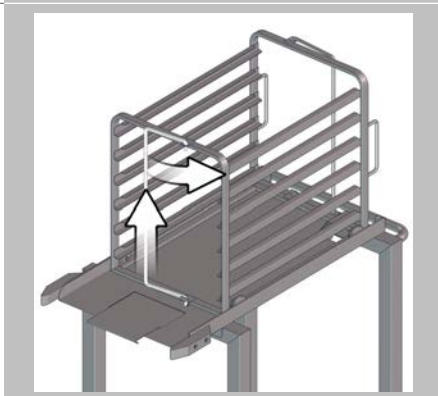
Задвиньте стеллажную стойку сзади на стеллажную тележку. Следите за тем, чтобы оси колес при этом вошли под паз стеллажной тележки.

2.



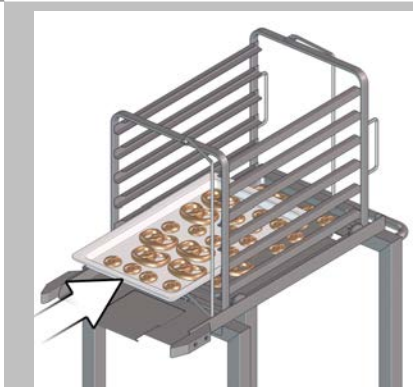
Зафиксировать транспортировочное крепление.

3.



Поднимите защиту от проталкивания с задней стороны стеллажной стойки и поверните ее вправо.

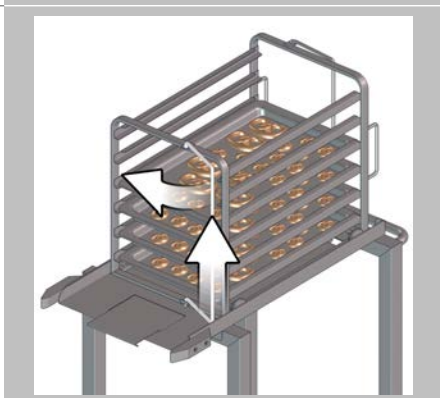
4.



Загрузить стеллаж.

- Начиная при этом снизу.
- Емкости, противни или решетки при этом всегда задвигайте до упора на другой защите от проталкивания.
- Убедитесь в том, что емкости, противни и решетки правильно задвинуты. См. 'Загрузка и извлечение приготовляемой продукции на странице 60'

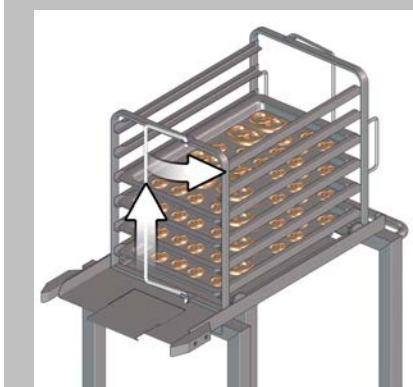
5.



Снова заблокируйте открытую защиту от проталкивания.

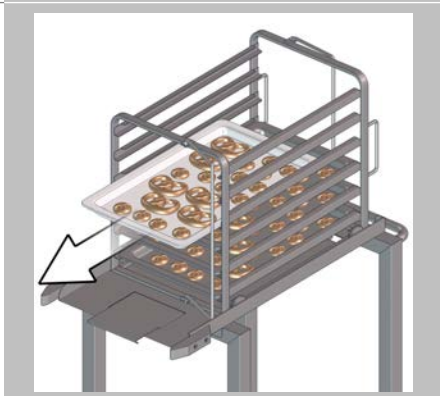
Извлечение приготовляемой продукции из стеллажной стойки

1.



Поднимите защиту от проталкивания с задней стороны стеллажной стойки и поверните ее вправо.

2.



Извлеките готовую продукцию в горизонтальном положении.

Загрузка хлебопекарной стеллажной стойки приготовляемой продукцией

1.



Разместите хлебопекарную стеллажную стойку таким же образом, как и стандартную стеллажную стойку, на стеллажной тележке и заблокируйте транспортировочное крепление. (см. *Загрузка стеллажной стойки приготовляемой продукцией* на странице 63)

2.



Загрузите хлебопекарную стеллажную стойку.

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

Извлечение приготовляемой продукции из хлебопекарной стеллажной стойки

1.



Извлеките готовую продукцию в горизонтальном положении.

4.2.5 Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки

▲ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 58' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Горячие жидкости

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

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

- ▷ Используйте средства индивидуальной защиты.
- ▷ Во время транспортировки закрывайте крышкой емкости с горячими жидкостями.
- ▷ Следите за тем, чтобы стеллажная тележка со стеллажной стойкой не опрокинулась. Данная опасность возникает, если стеллажная тележка перемещается по неровной поверхности или сталкивается с препятствием.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- | | |
|---|----|
| ▪ Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры | 59 |
| ▪ Демонтаж и установка навесной решетки | 73 |
| ▪ Загрузка стеллажной стойки приготовляемой продукцией | 62 |

Требуемые дополнительные принадлежности

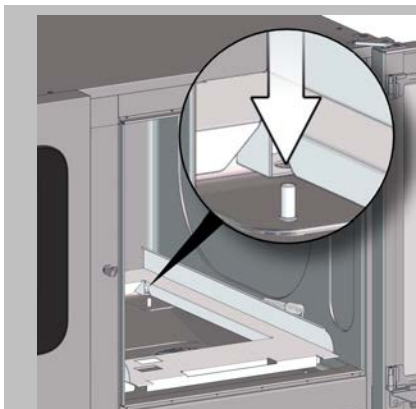
- Стеллажная тележка;
- Стеллажная стойка или стеллаж для тарелок
- Задвижная рама

Условия

- Навесные решетки сняты.
- Дверь рабочей камеры открыта.
- Приготавливаемая продукция на стеллажной стойке надлежащим образом размещена на стеллажной тележке:
 - Транспортировочное крепление стеллажной стойки зафиксировано.
 - Защита от проталкивания стеллажной стойки заблокирована.

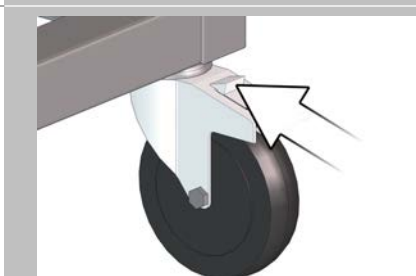
Загрузка с использованием стеллажной тележки

1.



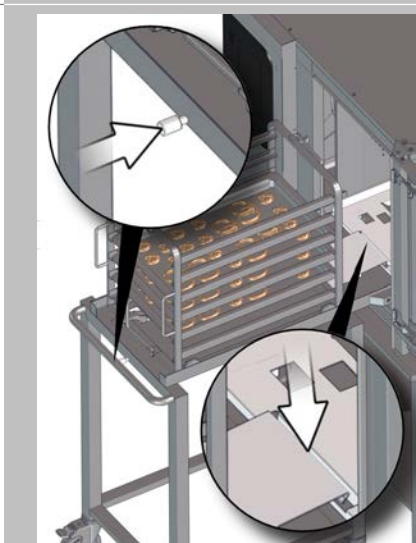
Зафиксируйте задвижную раму в рабочей камере, совместив для этого отверстия на уголках ножек задвижной рамы с цапфами на дне аппарата.

2.



Разблокируйте стояночные тормоза стеллажной тележки, после чего подведите стеллажную тележку к пароконвектомату.

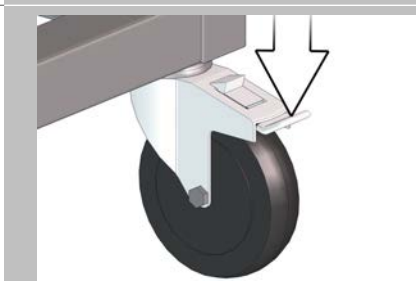
3.



Зафиксируйте стеллажную тележку на пароконвектомате.

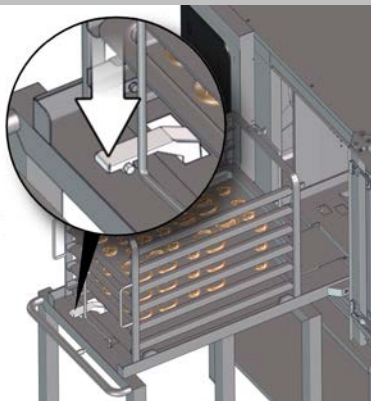
- Отведите назад кнопку под ручкой стеллажной тележки, чтобы поднять фиксирующую пластину сзади на стеллажной тележке.
- Снова отпустите кнопку, чтобы пластина опустилась и зафиксировалась в проеме рабочей камеры.

4.



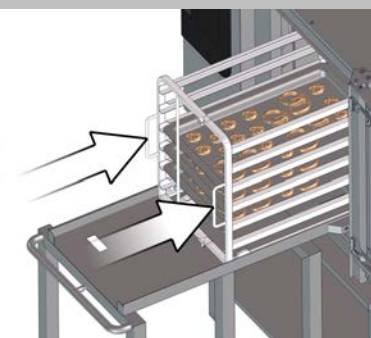
Снова заблокируйте все ролики стеллажной тележки.

5.



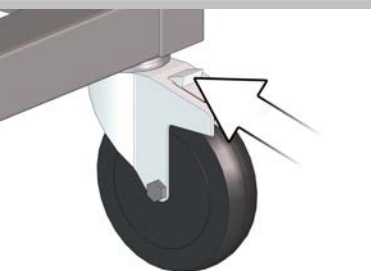
Разблокируйте транспортировочное крепление стеллажной стойки.

6.



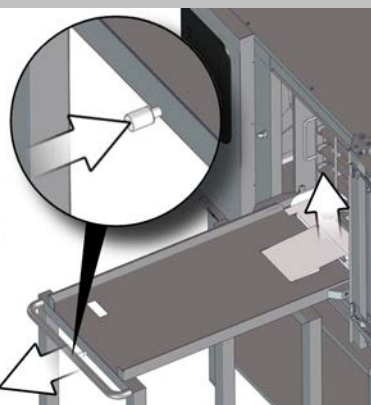
Задвиньте стеллажную стойку со стеллажной тележки в рабочую камеру.

7.



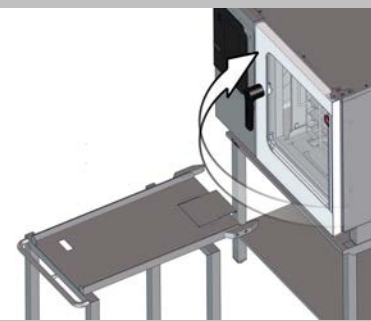
Разблокируйте стояночные тормоза стеллажной тележки.

8.



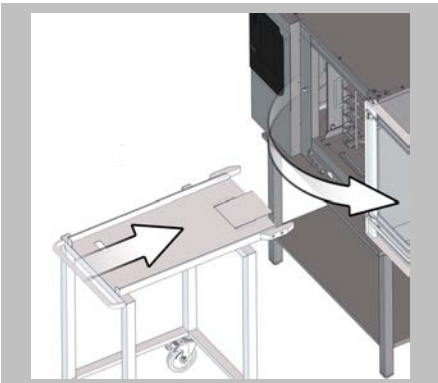
Разблокируйте фиксатор стеллажной тележки в проеме рабочей камеры и отведите стеллажную тележку.

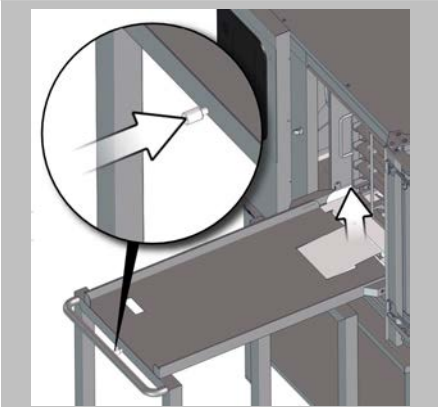
9.



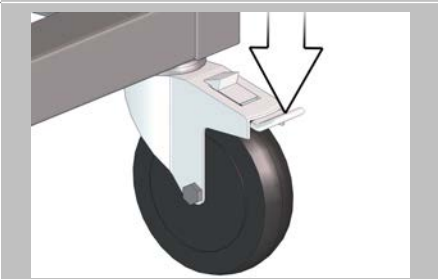
Закройте дверь рабочей камеры.

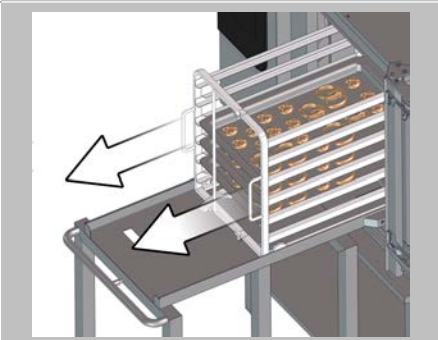
Извлечение с использованием стеллажной тележки

- 

1. Откройте дверь рабочей камеры и подведите стеллажную тележку к пароконвектомату.
- 

2. Зафиксируйте стеллажную тележку на пароконвектомате.

 - Отведите назад кнопку под ручкой стеллажной тележки, чтобы поднять фиксирующую пластину сзади на стеллажной тележке.
 - Снова отпустите кнопку, чтобы пластина опустилась и зафиксировалась в проеме рабочей камеры.
- 

3. Заблокируйте все ролики стеллажной тележки.
- 

4. Извлеките стеллажную стойку из рабочей камеры на стеллажную тележку.

ОСТОРОЖНО! Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере, с внутренней стороны двери рабочей камеры и на стеллажной стойке

 - Используйте средства индивидуальной защиты.
 - Извлеките стеллажную стойку за ручки из рабочей камеры.

| | | |
|----|---|---|
| 5. |  | Зафиксировать транспортировочное крепление. |
| 6. |  | Разблокируйте стояночные тормоза стеллажной тележки. |
| 7. |  | <p>Разблокируйте фиксатор стеллажной тележки в проеме рабочей камеры и отведите стеллажную тележку.</p> <p>ОСТОРОЖНО! Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Во время транспортировки закрывайте крышкой емкости с горячими жидкостями.▪ Следите за тем, чтобы стеллажная тележка со стеллажной стойкой не опрокинулась. Данная опасность возникает, если стеллажная тележка перемещается по неровной поверхности или сталкивается с препятствием. |
| 8. |  | Заблокируйте все ролики стеллажной тележки. |
| 9. |  | Закройте дверь рабочей камеры. |

4.2.6 Установка и снятие датчика температуры ядра

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 58' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

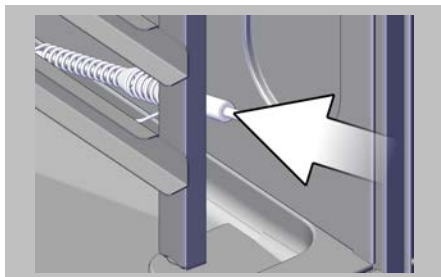
59

Назначение

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

Хранение датчика температуры ядра в настольных аппаратах

1.



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

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

Извлечение датчика температуры ядра в настольных аппаратах

Извлеките датчик температуры ядра из держателя на правой навесной решетке.

4.2.7 Использование USB-накопителя

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 58' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

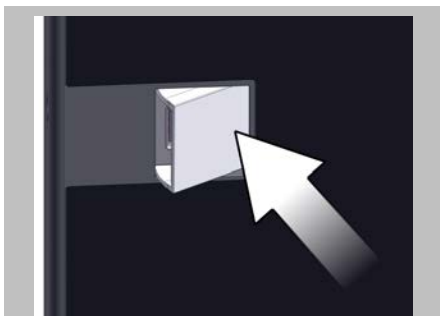
Назначение заглушки USB-порта

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

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

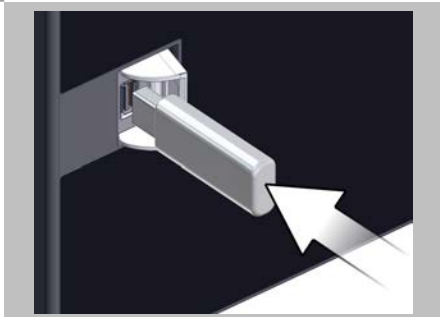
Установка USB-накопителя

1.



Откройте на панели управления заглушку USB-порта.

2.



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

4.2.8 Демонтаж и установка навесной решетки

▲ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 58' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

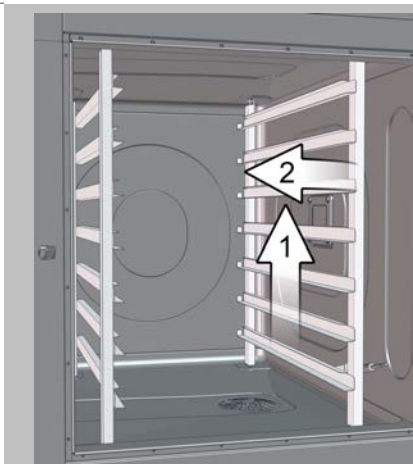
- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Установка и снятие датчика температуры ядра 71

Условия

- После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры $< 60^{\circ}\text{C}$.
- Все емкости, противни, решетки и прочие принадлежности, используемые для готовки, извлечены из рабочей камеры.

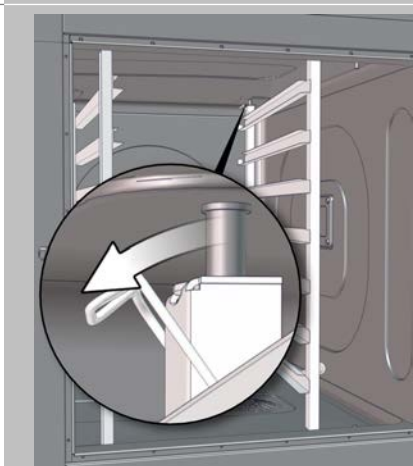
Демонтаж навесной решетки

1.



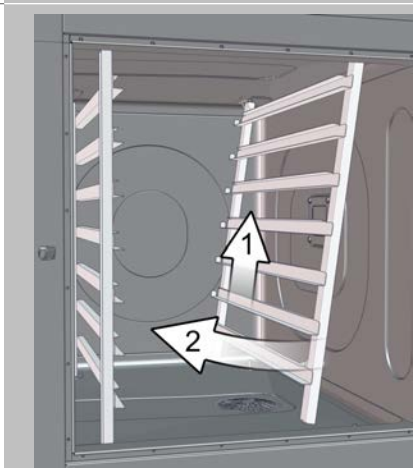
Поднимите (1) навесную решетку и задвиньте (2) ее в рабочую камеру.

2.



Разблокируйте зажим в задней верхней части навесной решетки.

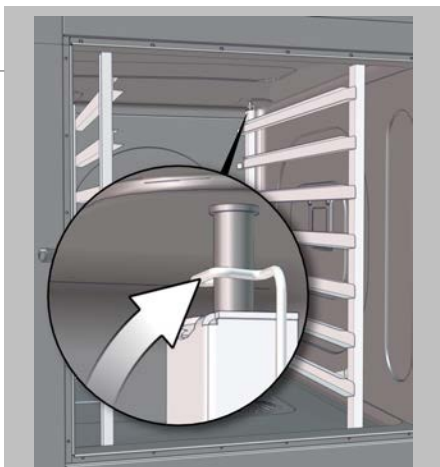
3.



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

Установка навесной решетки

1.

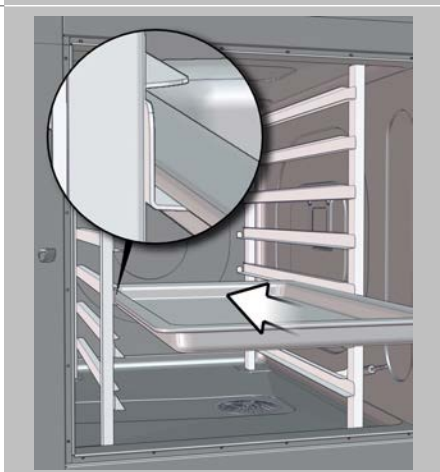


Для установки обеих навесных решеток выполнить действия в обратном порядке как при демонтаже:

2.

Убедитесь в том, что зажим в задней верхней части на обеих навесных решетках заблокирован и с его помощью навесные решетки надлежащим образом навешены.

3.



- Задвиньте противень, чтобы убедиться в правильности установки обеих навесных решеток.
- Убедитесь в том, что противень в соответствии с пунктом 3 инструкции '*Загрузка и извлечение приготовляемой продукции*' на странице 60¹ правильно расположен на одинаковой высоте по обеим сторонам **между** боковыми сторонами U-образных направляющих.

4.2.9 Подготовка пароконвектомата к копчению

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 58' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Входящий поток воздуха

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога и возгорания при искрении

Поток воздуха, попадающий на горячий коптильный материал, может вызывать искрение.

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

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

59

Коптильный материал

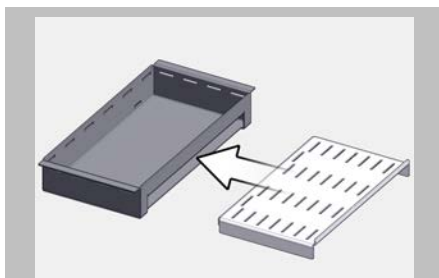
В качестве коптильного материала используйте только ароматические брикеты BRADLEY. Коптильные брикеты этой марки Вы можете приобрести в Интернете (<http://www.bradleysmoker.de>) или у соответствующего специализированного дилера.

Условия

- После последнего рабочего цикла рабочая камера остыла до окружающей температуры.
- Коптильный нагреватель смонтирован в рабочей камере.
- Навесные решетки установлены и заблокированы.
- Корпус, коптильная решетка и крышка коптильного отсека надлежащим образом очищены и высушены.

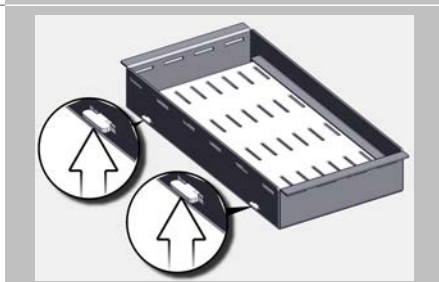
Загрузка коптильного отсека

1.



Задвиньте коптильную решетку до упора в соответствующее отверстие корпуса коптильного отсека.

2.



Заблокируйте коптильную решетку при помощи двух задних накладок в корпусе.

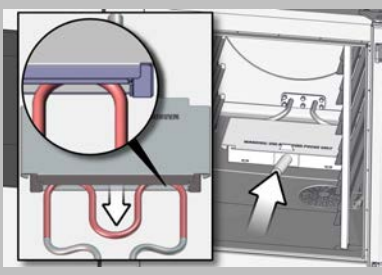
3. 

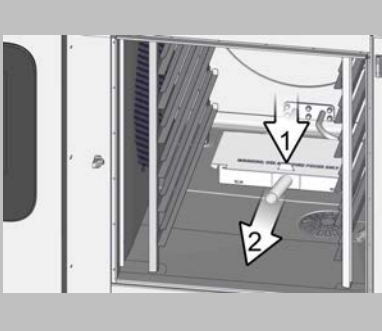
Загрузите в коптильный отсек максимум 8 коптильных брикетов.
4. 

Задвиньте крышку с передней стороны на коптильный отсек до упора.
Следите за тем, чтобы боковые стороны корпуса вошли в паз крышки.
5. 

Вставьте ручку с задней стороны коптильного отсека.

Вставка коптильного отсека

1. 

Удерживая заполненный коптильный отсек за ручку, задвиньте его до упора на коптильный нагреватель в рабочей камере.
Следите за тем, чтобы нагревательная спираль вошла в отверстие для коптильного нагревателя на коптильном отсеке.
2. 

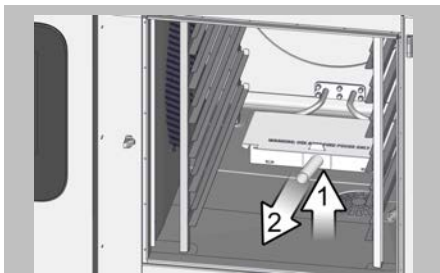
Снимите ручку коптильного отсека.

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

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

Извлечение копильного отсека

1.



Установите ручку копильного отсека, после чего извлеките копильный отсек вниз с копильного нагревателя.

2.



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

3.



Выгрузите остатки копильных брикетов из копильного отсека и тщательно очистите все детали копильного отсека.

5 Так выполняется очистка

Назначение данной главы

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

В разделе 'Как правильно выполнять очистку' мы пошагово объясним, как выполняются различные процедуры очистки. В данном разделе мы не будем подробно останавливаться на правилах работы с программным обеспечением или порядке использования элементов аппарата.

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

В разделе 'Периодические работы ...' мы расскажем Вам о конкретных процедурах эксплуатации пароконвектомата и соответствующих дополнительных принадлежностей.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

| | Страница |
|---|-----------------|
| Основные указания по очистке пароконвектомата | 80 |
| Как правильно выполнять очистку | 88 |
| Периодические работы при очистке | 105 |

5.1 Основные указания по очистке пароконвектомата

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|-----------------------------|-----------------|
| Методы очистки | 81 |
| План очистки | 83 |
| Чистящие средства | 85 |
| Подготовка чистящих средств | 87 |

5.1.1 Методы очистки

Методы очистки

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

| Методы очистки | Описание | Критерии применения |
|---|---|---|
| Полуавтоматическая очистка рабочей камеры | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Представляет собой полуавтоматическую процедуру, в которой температура и длительность отдельных этапов очистки регулируются программно ▪ Чистящие средства распыляются в рабочей камере вручную ▪ Рабочая камера промывается вручную при помощи ручного душа | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ежедневная очистка после завершения дневной готовки ▪ Для дополнительной обработки после завершения полностью автоматической очистки рабочей камеры, если были удалены не все загрязнения ▪ Перед первоначальным пуском в эксплуатацию пароконвектомата, чтобы удалить из рабочей камеры все загрязнения, образовавшиеся во время транспортировки, установки и монтажа ▪ После технического обслуживания пароконвектомата, чтобы удалить все загрязнения из рабочей камеры |
| Очистка рабочей камеры вручную | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Исключительно ручная процедура без программной поддержки <ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочая камера не разогревается ▪ Продолжительность обработки чистящим средством контролирует оператор ▪ Чистящие средства распыляются в рабочей камере вручную ▪ Рабочая камера промывается вручную при помощи ручного душа | <ul style="list-style-type: none"> ▪ В остывшей рабочей камере между отдельными циклами готовки для удаления загрязнений или запахов ▪ Для дополнительной обработки после завершения полностью автоматической или полуавтоматической очистки рабочей камеры, если были удалены не все загрязнения ▪ Для очистки точечных зон внутри рабочей камеры, например <ul style="list-style-type: none"> ▪ Сток рабочей камеры ▪ Сливное отверстие устройства ▪ При образовании белых мутных отложений или потемнений внутри рабочей камеры |

5.1.2 План очистки

Ежедневная очистка

| Что подлежит очистке? | Метод | Чистящие средства |
|--|--|--|
| Рабочая камера | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Так выполняется <i>полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах с навесной решеткой</i> на странице 96 ▪ Так выполняется <i>полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах со стеллажной стойкой</i> на странице 98 | ConvoClean new или forte |
| | <i>Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами</i> на странице 91 | ConvoClean new или forte и ConvoCare |
| | <i>Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой</i> на странице 93 | ConvoClean new S или forte S и ConvoCare S |
| Гигиенический вставной уплотнитель вокруг двери рабочей камеры | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную везде протереть мягкой тряпкой с добавлением чистящего средства ▪ Тщательно протереть мягкой тряпкой с добавлением чистой воды ▪ Вытереть насухо мягкой тряпкой. ▪ Прикрыть дверь рабочей камеры для высыхания гигиенического вставного уплотнителя (не закрывать полностью). | Бытовые моющие средства |
| Сток рабочей камеры | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Удаление остатков ▪ промыть, чтобы предотвратить засорение ▪ Нанести чистящее средство и смыть водой | <ul style="list-style-type: none"> ▪ При помощи ручного душа со сматывающимся шлангом ▪ ConvoClean new или forte |
| Наружная сторона корпуса аппарата | вручную очистить мягкой тряпкой | Бытовой очиститель для высококачественной стали |
| Рабочая камера, если видны белые мутные отложения или потемнения | <ul style="list-style-type: none"> ▪ нанести средство на холодную поверхность ▪ Дать впитаться в течение 10 мин ▪ протереть мягкой, не абразивной губкой ▪ смыть | ConvoCare |
| Емкости, противни, решетки и прочие принадлежности, используемые для готовки | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистить вручную мягкой, не абразивной губкой ▪ Прополоскать водой | Бытовые моющие средства |

Еженедельная очистка

| Что подлежит очистке? | Метод | Чистящие средства |
|--|--|-------------------------------|
| Двойная стеклянная дверь, изнутри | <i>Так выполняется очистка двойной стеклянной двери на странице 102</i> | Бытовой очиститель для стекла |
| Рабочая камера за всасывающим кожухом | <i>Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом на странице 103</i> | ConvoClean new или forte |
| Гигиенический вставной уплотнитель вокруг двери рабочей камеры | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вручную везде протереть мягкой тряпкой с добавлением чистящего средства ▪ Тщательно протереть мягкой тряпкой с добавлением чистой воды ▪ Вытереть насухо мягкой тряпкой. ▪ Прикрыть дверь рабочей камеры для высыхания гигиенического вставного уплотнителя (не закрывать полностью). | Бытовые моющие средства |
| Дверь рабочей камеры, дверной капельный поддон и капельный поддон устройства | очистить вручную | ConvoClean new или forte |
| Ворсовая решетка/вентилятор, дно рабочей камеры с левой стороны | вручную очистить слегка увлажненной тряпкой | Бытовые моющие средства |

Ежемесячная очистка

| Что подлежит очистке? | Метод | Чистящие средства |
|--|---|---|
| Гигиенический вставной уплотнитель, интенсивно | <i>Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя на странице 104</i> | Бытовые моющие средства |
| Опорная рама (опционально) | Вручную очистить мягкой тряпкой | Бытовой очиститель для высококачественной стали |

5.1.3 Чистящие средства

Чистящие средства

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

УВЕДОМЛЕНИЕ! При возникновении повреждений, обусловленных ненадлежащей очисткой и использованием чистящих средств, любые гарантийные претензии не принимаются.

| Средство | Применение | Вариант исполнения |
|---|--|--|
| ConvoClean new для легких загрязнений ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей | Очистка рабочей камеры ▪ Вручную ▪ Полуавтоматическая | Распылительный баллончик |
| | Полностью автоматическая очистка рабочей камеры | Присоединенные к системе очистки канистры с чистящим средством под пароконвектоматом |
| ConvoClean new S | Полностью автоматическая очистка рабочей камеры | Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл |
| ConvoClean forte для обычных и сильных загрязнений ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей | Очистка рабочей камеры ▪ Вручную ▪ Полуавтоматическая | Распылительный баллончик |
| | Полностью автоматическая очистка рабочей камеры | Присоединенные к системе очистки канистры с чистящим средством под пароконвектоматом |
| ConvoClean forte S | Полностью автоматическая очистка рабочей камеры | Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл |
| ConvoCare K (концентрат) | Для смешивания готового к применению раствора ConvoCare в заданной пропорции компонентов смеси | - |
| ConvoCare Ополаскиватель в заданной пропорции компонентов смеси ▪ Не для очистки емкостей, противней, решеток или других дополнительных принадлежностей | Полностью автоматическая очистка рабочей камеры | Присоединенные к системе очистки канистры с чистящим средством под пароконвектоматом |
| | Ручная последующая обработка рабочей камеры | Распылительный баллончик |
| ConvoCare S | Полностью автоматическая очистка рабочей камеры | Флаконы для индивидуальной дозировки на 125 мл |
| Бытовой очиститель для высококачественной стали | Уход за наружными стенками пароконвектомата | - |
| Бытовой очиститель для стекла | Очистка двойной стеклянной двери | - |
| бытовое, безопасное для кожи, не содержащее щелочи, pH-нейтральное моющее средство с нейтральным запахом | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка конструктивных элементов и дополнительных принадлежностей согласно соответствующим инструкциям ▪ Очистка емкостей, противней, решеток и прочих используемых для готовки принадлежностей | - |

Обращение с чистящими средствами

При использовании некоторых чистящих средств необходимо носить индивидуальное защитное снаряжение.

Необходимо соблюдать указания главы '*Индивидуальное защитное снаряжение* на странице 46' и текущих версий паспортов безопасности материалов ЕС, относящихся к чистящим средствам ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (концентрат), ConvoClean forte S, ConvoClean new S и ConvoCare S.

Владелец пароконвектомата обязан регулярно инструктировать персонал.

5.1.4 Подготовка чистящих средств

Подготовка чистящих средств

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

5.2 Как правильно выполнять очистку

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|---|-----------------|
| Безопасность работ при очистке | 89 |
| Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами | 91 |
| Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой | 93 |
| Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах с навесной решеткой | 96 |
| Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах со стеллажной стойкой | 98 |
| Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств | 101 |
| Так выполняется очистка двойной стеклянной двери | 102 |
| Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом | 103 |
| Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя | 104 |



5.2.1 Безопасность работ при очистке

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы '*Указания по безопасности*' на странице 23, прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

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

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

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе '*Указания по безопасности*', раздел '*Средства индивидуальной защиты*' на странице 46 для соответствующих работ.

Правила безопасного перемещения и установки основания на роликах

Чтобы избежать опасностей, во время перемещения основания на роликах с устройствами необходимо соблюдать следующие правила:

- Перед перемещением необходимо отсоединить сливной трубопровод, если используется стационарное подключение.
- При перемещении следить за всеми соединительными линиями. Ни в коем случае не допускать растягивающих нагрузок на соединительные линии или их обрыва. Длина соединительных линий (электричество и вода) подобрана с учетом диапазона перемещения фиксирующего приспособления. Тем не менее, во время перемещения необходимо следить за расположением и прохождением всех соединительных линий.
- Перед перемещением устройства необходимо обесточить.
- Перед перемещением устройства на основании должны остыть.
- В устройствах должна отсутствовать приготовляемая продукция.
- Двери рабочей камеры должны быть закрыты.
- При перемещении основания с устройствами необходимо носить защитную одежду.
- Основание с устройствами должно перемещаться минимум 2 людьми.
- После задвигания назад устройство должно быть снова выровнено по уровню.
- После задвигания назад необходимо снова заблокировать стояночные тормоза.
- В каждой позиции необходимо следить за тем, чтобы основание с устройством не опрокинулось.

Мойка устройства водой

▲ ОПАСНОСТЬ

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

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

- ▷ На разбрызгивайте воду на наружные элементы устройства.
- ▷ Держите всегда закрытой заглушку USB-порта во время очистки.
- ▷ При эксплуатации на открытом воздухе используйте навес от дождя.

Горячие поверхности

▲ОСТОРОЖНО

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

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

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

Попадание брызг воды в горячую рабочую камеру

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

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

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

Контакт с чистящими средствами

▲ОСТОРОЖНО

Опасность химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания

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

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

5.2.2 Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасность работ при очистке*' на странице 89 'правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

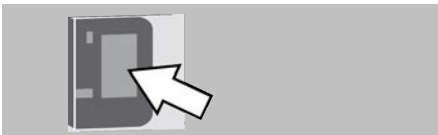


Вы должны знать эти правила работы:

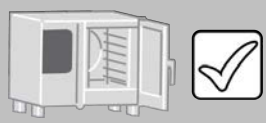
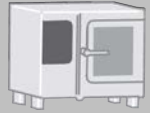
- | | |
|---|-----|
| ▪ Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры | 59 |
| ▪ Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки | 66 |
| ▪ Замена канистры с ополаскивателем | 107 |
| ▪ Замена канистры с чистящим средством | 109 |

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры.
- Все емкости, противни и решетки, а также возможные прочие дополнительные принадлежности удалены из рабочей камеры.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- Вы подготовили необходимые вспомогательные средства в соответствии с Вашей программой очистки. См. '*Подготовка чистящих средств*' на странице 87'.
- **В настольных аппаратах со стеллажной стойкой:** Задвижная рама вставлена, а пустая стеллажная стойка (опционально стеллаж для тарелок) находится в рабочей камере.

Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с присоединенными канистрами

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

- | | | |
|----|---|---|
| 4. |  | <p>Откройте дверь рабочей камеры и проверьте результат очистки. Рабочая камера должна быть визуально чистой и не иметь запаха остатков продуктов питания или чистящего средства. Если требуется дополнительная обработка, очистите и выполоскайте рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.</p> |
| 5. |  | <p>Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.</p> |

Дополнительная функция Сушка рабочей камеры

Если Вы выбрали режим работы ConvoClean+ или ConvoClean с сушкой рабочей камеры, дверь рабочей камеры после выполнения профиля очистки и положительной проверки результата очистки может оставаться закрытой и не должна прикрываться.

5.2.3 Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасность работ при очистке*' на странице 89 'правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

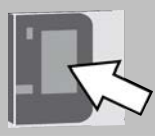



Вы должны знать эти правила работы:










- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки 66
- Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки 111

Условия

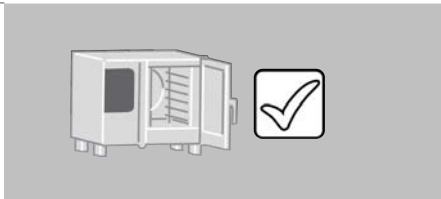
- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры.
- Все емкости, противни и решетки, а также возможные прочие дополнительные принадлежности удалены из рабочей камеры.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- Вы подготовили необходимые вспомогательные средства в соответствии с Вашей программой очистки. См. '*Подготовка чистящих средств*' на странице 87'.
- **В настольных аппаратах со стеллажной стойкой:** Задвижная рама вставлена, а пустая стеллажная стойка (опционально стеллаж для тарелок) находится в рабочей камере.

Так выполняется полностью автоматическая очистка рабочей камеры с индивидуальной дозировкой

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки. |
| 2. |  | Ожидайте, пока выполняется этап замачивания (ок. 5-10 минут в зависимости от профиля очистки). |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ После завершения этапа замачивания раздается звуковой сигнал. ▪ Поступает запрос, требующий от Вас загрузить чистящее средство. ▪ Необходимое количество флаконов для индивидуальной дозировки отображается программой на экране. |
| 4. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |

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

14.



- Откройте дверь рабочей камеры и проверьте результат очистки. Рабочая камера должна быть визуально чистой и не иметь запаха остатков продуктов питания или чистящего средства.
- Если требуется дополнительная обработка, очистите и выполоскайте рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.

15.



Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

Дополнительная функция Сушка рабочей камеры

Если Вы выбрали режим работы ConvoClean+ или ConvoClean с сушкой рабочей камеры, дверь рабочей камеры после выполнения профиля очистки и положительной проверки результата очистки может оставаться закрытой и не должна прикрываться.

5.2.4 Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах с навесной решеткой

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке на странице 89' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

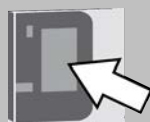



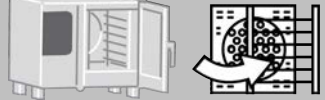
Вы должны знать эти правила работы:

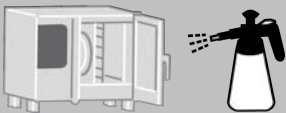







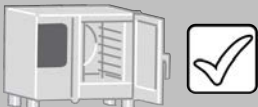


- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Демонтаж и установка навесной решетки 73
- Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха 113

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры.
- Все емкости, противни и решетки, а также возможные прочие дополнительные принадлежности удалены из рабочей камеры.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- Вы подготовили необходимые вспомогательные средства в соответствии с Вашей программой очистки. См. 'Подготовка чистящих средств на странице 87'.

Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах с навесной решеткой

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки. |
| 2. |  | Ожидайте, пока выполняется этап замачивания (ок. 10 минут). |
| 3. |  | После завершения этапа замачивания раздается звуковой сигнал. Поступает запрос, требующий от Вас распылить чистящее средство. |
| 4. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 5. |  | Задвиньте навесные решетки и всасывающий кожух внутрь рабочей камеры. |

| | | |
|-----|---|--|
| 6. |  | В рабочей камере, на всасывающий кожух и область за ним (при необходимости на теплообменник), навесные решетки и слив на дне распылите чистящее средство из распылительного баллончика. |
| 7. |  | Снова зафиксируйте всасывающий кожух. |
| 8. |  | Закройте дверь рабочей камеры. |
| 9. |  | Ожидайте, пока выполняется этап очистки (ок. 10 минут). |
| 10. |  | После завершения этапа очистки раздается звуковой сигнал. Следует требование промыть рабочую камеру. |
| 11. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 12. |  | Снова задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру. |
| 13. |  | Рабочую камеру, дополнительные принадлежности и область за всасывающим кожухом (при необходимости теплообменник) тщательно промойте ручным душем. ОСТОРОЖНО! Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством или ополаскивателем при недостаточном выполаскивании <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если аппарат не оборудован ручным душем, используйте для выполаскивания вместо ручного душа струю воды из внешнего источника или тщательно протрите рабочую камеру, дополнительные принадлежности и область за всасывающим кожухом мягкой тряпкой с большим количеством воды. |
| 14. |  | Проверьте результат очистки. Рабочая камера должна быть визуально чистой и не иметь запаха остатков продуктов питания или чистящего средства. Если требуется дополнительная обработка, очистите и выполоскайте рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки. |
| 15. |  | Снова закрепите всасывающий кожух и навесные решетки. |
| 16. |  | Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру. |

5.2.5 Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах со стеллажной стойкой

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасность работ при очистке*' на странице 89 'правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

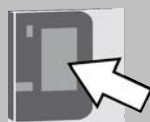




Вы должны знать эти правила работы:


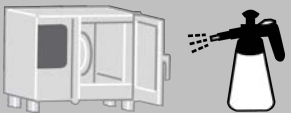
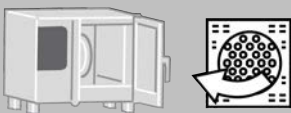










- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки 66
- Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха 113

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры.
- Все емкости, противни и решетки, а также возможные прочие дополнительные принадлежности удалены из рабочей камеры.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Задвижная рама вставлена, а пустая стеллажная стойка (опционально стеллаж для тарелок) находится в рабочей камере.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- Вы подготовили необходимые вспомогательные средства в соответствии с Вашей программой очистки. См. '*Подготовка чистящих средств*' на странице 87'.

Так выполняется полуавтоматическая очистка рабочей камеры на настольных аппаратах со стеллажной стойкой

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки. |
| 2. |  | Ожидайте, пока выполняется этап замачивания (ок. 10 минут). |
| 3. |  | После завершения этапа замачивания раздается звуковой сигнал. Поступает запрос, требующий от Вас распылить чистящее средство. |
| 4. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 5. |  | Удалите стеллажную стойку (опционально стеллаж для тарелок) и задвижную раму. |

| | | |
|-----|---|--|
| 6. |  | Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру. |
| 7. |  | В рабочей камере, на всасывающий кожух и область за ним (при необходимости на теплообменник), слив на дне, стеллажную стойку (опционально стеллаж для тарелок) и задвижную раму распылите чистящее средство из распылительного баллончика. |
| 8. |  | Снова зафиксируйте всасывающий кожух. |
| 9. |  | Загрузите задвижную раму и снова задвиньте стеллажную стойку (опционально стеллаж для тарелок). |
| 10. |  | Закройте дверь рабочей камеры. |
| 11. |  | Ожидайте, пока выполняется этап очистки (ок. 10 минут). |
| 12. |  | После завершения этапа очистки раздается звуковой сигнал. Следует требование промыть рабочую камеру. |
| 13. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 14. |  | Удалите стеллажную стойку (опционально стеллаж для тарелок) и задвижную раму. |
| 15. |  | Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру. |
| 16. |  | Всасывающий кожух и область за всасывающим кожухом (при необходимости теплообменник) тщательно промойте ручным душем. |
| 17. |  | Снова зафиксируйте всасывающий кожух. |
| 18. |  | Загрузите задвижную раму и снова задвиньте стеллажную стойку (опционально стеллаж для тарелок). |

19.

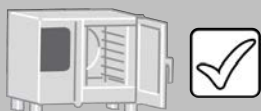


Рабочую камеру, стеллажную стойку (опционально стеллаж для тарелок) и задвижную раму тщательно промойте ручным душем.

ОСТОРОЖНО! Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством или ополаскивателем при недостаточном выполаскивании

- Если аппарат не оборудован ручным душем, используйте для выполаскивания вместо ручного душа струю воды из внешнего источника или тщательно протрите рабочую камеру, дополнительные принадлежности и область за всасывающим кожухом мягкой тряпкой с большим количеством воды.

20.



Проверьте результат очистки. Рабочая камера должна быть визуально чистой и не иметь запаха остатков продуктов питания или чистящего средства.

Если требуется дополнительная обработка, очистите и выполоскайте рабочую камеру вручную или повторно с использованием профиля очистки.

21.



Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру.

5.2.6 Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке на странице 89' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

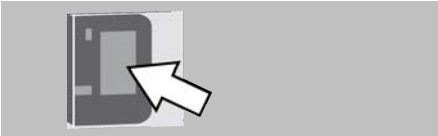


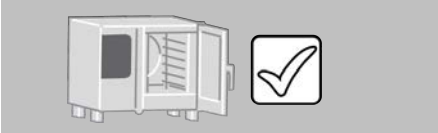
Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки 66
- Установка и снятие датчика температуры ядра 71

Условия

- Вы имеете навыки работы с программным обеспечением, позволяющие Вам вызывать и запускать различные профили очистки. (См. руководство по эксплуатации пароконвектомата)
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- Внутренняя стеклянная дверь рабочей камеры надлежащим образом заблокирована.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Дверь рабочей камеры закрыта.
- **В настольных аппаратах со стеллажной стойкой:** Задвижная рама вставлена, а стеллажная стойка (опционально стеллаж для тарелок) находится в рабочей камере.

Так выполняется очистка рабочей камеры без использования чистящих средств

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Откройте профиль очистки и запустите процедуру очистки. |
| 2. |  | Дождитесь завершения процедуры очистки. |
| 3. |  | После завершения процедуры очистки раздается звуковой сигнал. Следите за запросами программного обеспечения. |
| 4. |  | Откройте дверь рабочей камеры и проверьте, был ли достигнут ожидаемый результат очистки. При необходимости очистите и вымойте рабочую камеру вручную или с использованием другого профиля очистки. |

Правила

Если пароконвектомат не вводится снова в эксплуатацию сразу после завершения очистки рабочей камеры без добавления чистящих средств, прикройте дверь рабочей камеры, чтобы рабочая камера могла высохнуть.

5.2.7 Так выполняется очистка двойной стеклянной двери

⚠ Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке на странице 89' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Разблокировка и блокировка внутренней стеклянной двери 117

Условия

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

Так выполняется очистка двойной стеклянной двери

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

5.2.8 Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке на странице 89' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

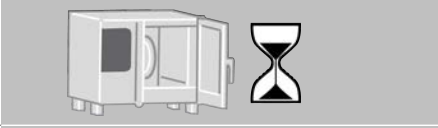

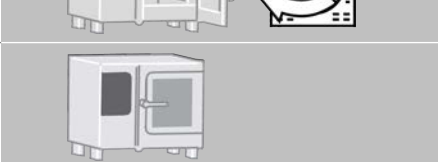
Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Демонтаж и установка навесной решетки 73
- Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки 66
- Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха 113

Условия

- Вы подготовили необходимое чистящее средство, ConvoClean new или ConvoClean forte в распылительном баллончике. См. 'Подготовка чистящих средств на странице 87'.
- Сток рабочей камеры свободен, не засорен и не заблокирован остатками.
- **В настольных аппаратах с навесной решеткой:** Левая навесная решетка снята.
- **В настольных аппаратах со стеллажной стойкой:** Стеллажная стойка и задвижная рама убраны из рабочей камеры.

Так выполняется очистка рабочей камеры за всасывающим кожухом

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру. |
| 2. |  | Со всех сторон обработайте всасывающий кожух и область за всасывающим кожухом (при необходимости теплообменник) чистящим средством из распылительного баллончика. |
| 3. |  | Оставьте чистящее средство на 10 - 20 минут. |
| 4. |  | Тщательно промойте со всех сторон ручным душем всасывающий кожух, область за всасывающим кожухом (при необходимости теплообменник) и всю рабочую камеру. При сильном загрязнении Вы можете повторить процедуру очистки. |
| 5. |  | Снова зафиксируйте всасывающий кожух. |
| 6. |  | Прикройте дверь рабочей камеры, чтобы высушить рабочую камеру. |

5.2.9 Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя

Указания по безопасности при очистке

Перед началом работ по очистке обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасность работ при очистке на странице 89' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя 116

Условия

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

Так выполняется интенсивная очистка гигиенического вставного уплотнителя

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

5.3 Периодические работы при очистке

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|---|-----------------|
| Безопасное обращение с устройством | 106 |
| Замена канистры с ополаскивателем | 107 |
| Замена канистры с чистящим средством | 109 |
| Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки | 111 |
| Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха | 113 |
| Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя | 116 |
| Разблокировка и блокировка внутренней стеклянной двери | 117 |



5.3.1 Безопасное обращение с устройством

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы '*Указания по безопасности*' на странице 23, прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

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

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

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе '*Указания по безопасности*', раздел '*Средства индивидуальной защиты*' на странице 46 для соответствующих работ.

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

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

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

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

5.3.2 Замена канистры с ополаскивателем

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

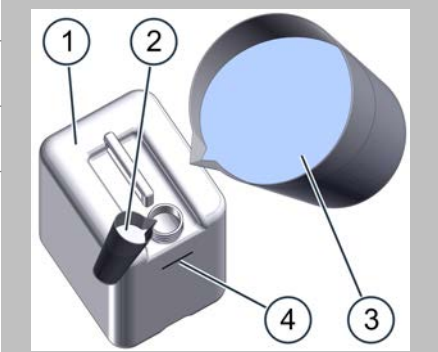
Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасное обращение с устройством' на странице 106' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемые вспомогательные средства

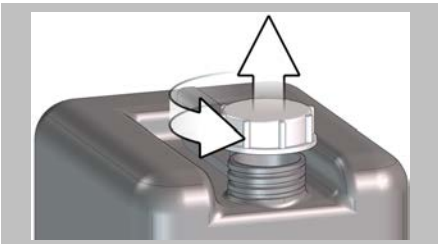
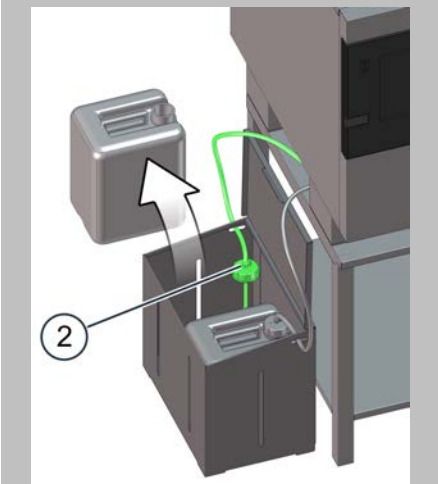
- 1 пустая канистра (10 л) для ополаскивателя ConvoCare
- Концентрат ConvoCare K (0.33 л)
- Достаточное количество (ок. 10 л) умягченной воды (спецификация согласно главе 'Технические характеристики', тема 'Качество воды' в руководстве по монтажу)

Смешивание ополаскивателя ConvoCare в канистре

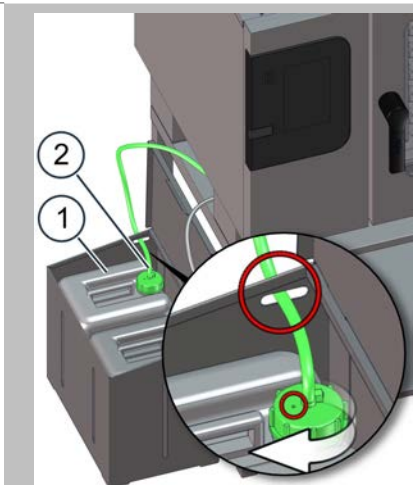
Для предотвращения нежелательного образования пены при смешивании ополаскивателя из концентрата ConvoCare K и умягченной воды действуйте следующим образом:

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1.2.3.4. |  | <p>Откройте пустую канистру (1).</p> <p>Залейте 0.33л концентрата ConvoCare K (2) в пустую канистру (1).</p> <p>Заполните канистру (1) требуемым количеством умягченной воды (3) до отметки 10 л (4).</p> <p>Закройте канистру и покачайте ее в разные стороны для тщательного смешивания жидкостей.</p> |
|---|--|--|

Замена канистры с ополаскивателем

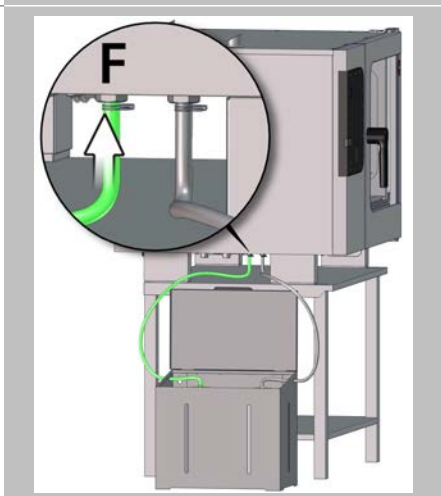
- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. |  | <p>Извлеките пробку из канистры для смешивания ополаскивателя ConvoCare.</p> |
| <ol style="list-style-type: none">2. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Определите канистру, которая при помощи (зеленого) шланга присоединена к патрубку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

3.



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

4.



Проверьте правильное подключение.

- Ополаскиватель должен быть подведен к патрубку аппарата F. (Сплошной цвет зеленый.)

5.3.3 Замена канистры с чистящим средством

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

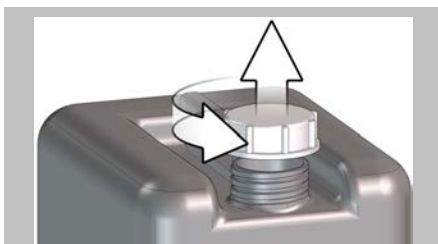
Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 106' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Требуемые вспомогательные средства

- Сменная канистра с ConvoClean new или ConvoClean forte

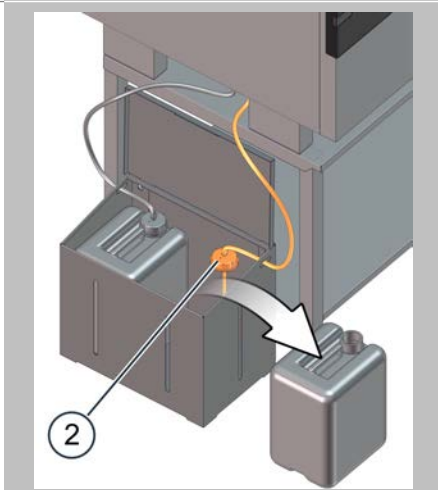
Замена канистры с чистящим средством

1.



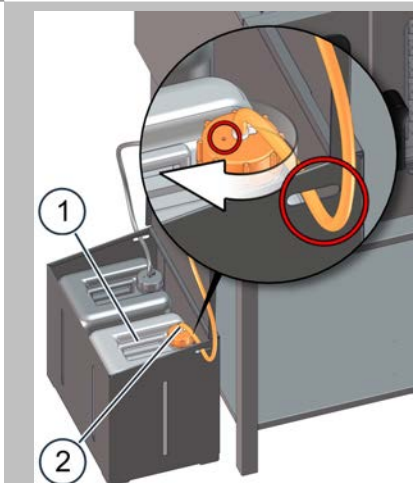
Удалите пробку на сменной канистре с чистящим средством ConvoClean new или ConvoClean forte.

2.



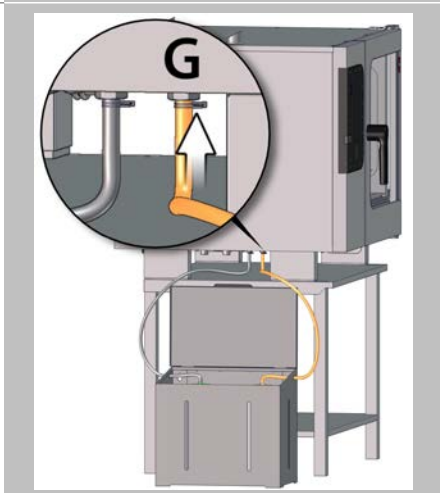
- Определите канистру, которая при помощи (красного) шланга присоединена к патрубку (G) для чистящего средства внизу в левой части устройства.
- С выбранной канистры снимите (красный) подающий шланг (2) с насадкой.
- Удалите пустую канистру для чистящего средства.

3.



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

4.



Проверьте правильное подключение.

- Чистящее средство должно быть подведено к патрубку аппарата G.
(Сплошной цвет красный.)

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

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 106' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Подготовка чистящих средств 87

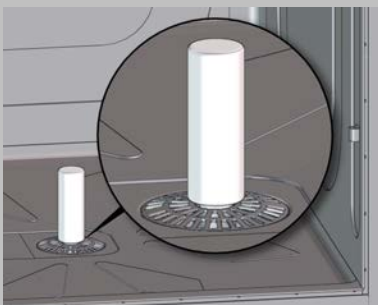
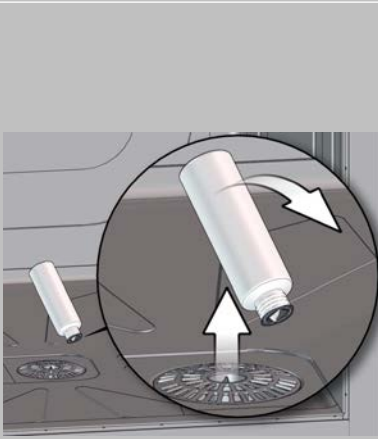

Условия

- Вы запустили профиль полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой. Программа требует от Вас загрузить в рабочую камеру чистящее средство или ополаскиватель из флаконов для индивидуальной дозировки.
- Вы подготовили необходимые флаконы для индивидуальной дозировки с чистящим средством и ополаскивателем в соответствии с Вашей программой очистки. См. '*Подготовка чистящих средств*' на странице 87'

Загрузка в рабочую камеру чистящего средства из флаконов для индивидуальной дозировки

1. 
 - Открывайте дверь рабочей камеры только в том случае, если этого потребует от Вас программа во время выполнения цикла полностью автоматической очистки рабочей камеры.
 - Следите за указаниями программного обеспечения на экране.
 - По мере выполнения процедуры очистки возьмите в руку флаконы для индивидуальной дозировки с чистящим средством **или** с ополаскивателем.
2. 
 - Открутите крышку флакона для индивидуальной дозировки.
 - Следите за тем, чтобы пленка, которая по-прежнему закрывает флакон, не была повреждена.
3. 

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

| | | |
|----|---|---|
| 4. |  | <p>Оставьте флакон примерно на 10 секунд в вертикальном положении на стержне, чтобы жидкость успела полностью вытечь.</p> |
| 5. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Осторожно снимите флакон со стержня и визуально убедитесь в том, что жидкость полностью вытекла. В противном случае вылейте остаток жидкости из флакона для индивидуальной дозировки над стоком рабочей камеры.▪ Удалите флакон из рабочей камеры.▪ Повторите шаги 2 - 5, если программа требует от Вас добавить больше одного флакона для индивидуальной дозировки с чистящим средством или ополаскивателем. <p>ОСТОРОЖНО! Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством или ополаскивателем</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Следите за тем, чтобы чистящее средство или ополаскиватель не попали на рабочую поверхность.▪ Не ставьте пустые флаконы для индивидуальной дозировки на рабочую поверхность, т.к. снаружи могут стекать капли чистящего средства или ополаскивателя. |
| 6. |  | <p>Закройте дверь рабочей камеры.</p> |

5.3.5 Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 106' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Демонтаж и установка навесной решетки 73
- Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки 66

Требуемые вспомогательные средства

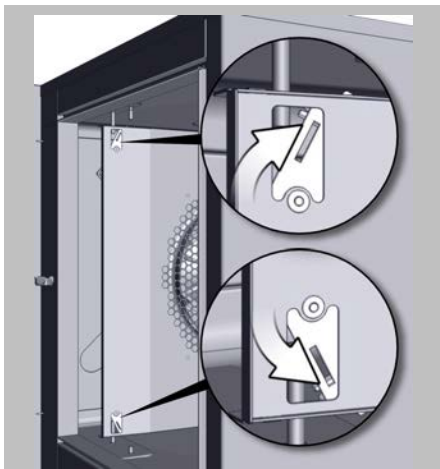
Подходящий инструмент, например, шлицевая отвертка для отворачивания замков

Условия

- После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры $< 60^{\circ}\text{C}$.
- **В настольных аппаратах с навесной решеткой:** Левая навесная решетка снята.
- **В настольных аппаратах со стеллажной стойкой:** Стеллажная стойка и задвижная рама убраны из рабочей камеры.

Разблокировка и откидывание всасывающего кожуха

1.



При помощи инструмента отверните замки вверху и внизу.

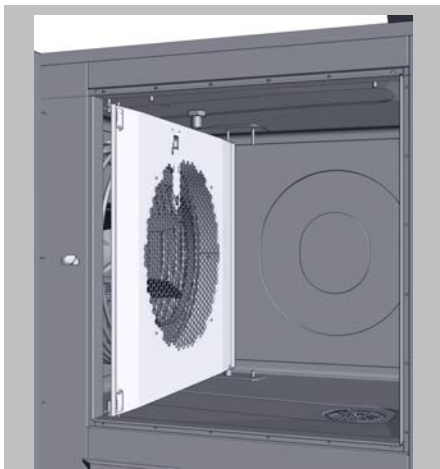
2.



Задвиньте всасывающий кожух в рабочую камеру.

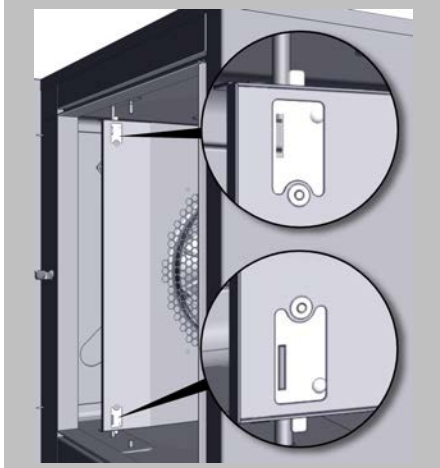
Блокировка всасывающего кожуха

1.



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

2.



Проверьте, заблокированы ли замки сверху и снизу.

5.3.6 Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в 'Безопасное обращение с устройством' на странице 106' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

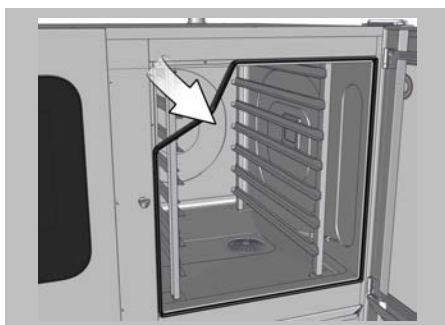
59

Условия

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

Демонтаж гигиенического вставного уплотнителя

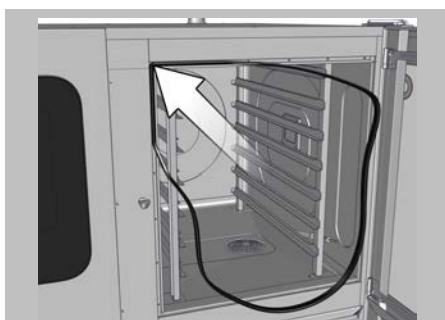
1.



Снять гигиенический вставной уплотнитель вокруг двери рабочей камеры. Начинать с углов.

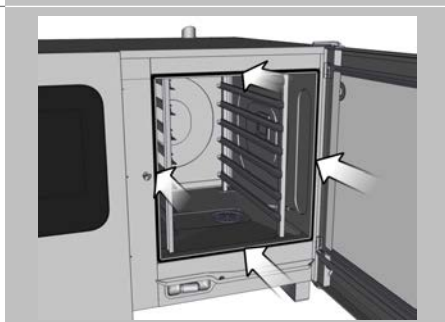
Установка гигиенического вставного уплотнителя

1.



Установить гигиенический вставной уплотнитель на место. При этом начинайте с одного из верхних углов.

2.



Осторожно вставьте гигиенический вставной уплотнитель в направляющую по всему периметру. Следите за тем, чтобы гигиенический вставной уплотнитель плотно прилегал и отсутствовали изгибы или складки.

5.3.7 Разблокировка и блокировка внутренней стеклянной двери

⚠ Указания по безопасности при обращении с устройством

Перед началом работ обязательно ознакомьтесь с приведенными в '*Безопасное обращение с устройством*' на странице 106' правилами и указаниями о возможной опасности и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры

59

Условия

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

Разблокировка и откидывание внутренней стеклянной двери

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Откройте дверь рабочей камеры. |
| 2. |  | Отожмите назад верхнюю и нижнюю пружинную скобу. |
| 3. |  | Откиньте внутреннее стекло. |

Блокировка внутренней стеклянной двери

1.



2.

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

Убедитесь в том, что пружинные скобы снова правильно фиксируют внутреннее стекло сверху и внизу.

УВЕДОМЛЕНИЕ! Угроза разрушения внутренней стеклянной двери

Если внутренняя стеклянная дверь не была правильно заблокирована, во время закрывания двери рабочей камеры до упора в рабочей камере она может повредиться и разбиться.

6 Так выполняется техническое обслуживание

Назначение данной главы

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

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

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

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

| | Страница |
|--|-----------------|
| Основные указания по техническому обслуживанию | 120 |
| Устранение ошибок | 123 |
| Работы по техническому обслуживанию | 129 |

6.1 Основные указания по техническому обслуживанию

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|--|-----------------|
| Указания по гарантийному обслуживанию и обращение в сервисную службу | 121 |
| План техобслуживания | 122 |

6.1.1 Указания по гарантийному обслуживанию и обращение в сервисную службу

Указания по гарантийному обслуживанию

Для предъявления претензий на гарантийное обслуживание пароконвектомата устройство необходимо зарегистрировать на сайте производителя (www.convotherm.de).

Необходимая информация

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

- Номер артикула устройства (см. '*Идентификация Вашего пароконвектомата*' на странице 9')
- Серийный номер устройства (см. '*Идентификация Вашего пароконвектомата*' на странице 9')

Контактные данные

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

Приемная

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

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

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

Консультирование по применению

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

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

Отдел продаж

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

| | |
|---------------------------|--|
| Эл. почта, запасные части | convotherm-spare@manitowoc.com |
|---------------------------|--|

Сервисная служба

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

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

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

6.1.2 План техобслуживания

Условия

Работы по техническому обслуживанию должны регулярно выполняться специалистами сервисной службы.

Работы по техническому обслуживанию, выполняемые оператором

| Что подлежит техническому обслуживанию? | Когда? | Требуемый материал |
|--|--|---|
| Замена гигиенического вставного уплотнителя | Если гигиенический уплотнитель имеет трещины или загрязнен жиром | Номер артикула 5056316 гигиенический вставной уплотнитель |
| Замена галогенной лампы подсветки рабочей камеры | Если галогенная лампа не горит ни в одном из режимов работы | Номер артикула 5056314 подсветка рабочей камеры |

Работы по техническому обслуживанию, выполняемые специалистами сервисной службы

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

6.2 Устранение ошибок

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|--|-----------------|
| Устранение ошибок - коды ошибок | 124 |
| Аварийный режим | 125 |
| Устранение неисправностей - нарушений в работе | 127 |

6.2.1 Устранение ошибок - коды ошибок

Ошибки и необходимые действия по их устранению

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

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

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

6.2.2 Аварийный режим

Управление пароконвектоматом в аварийном режиме

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

Он обеспечивает возможность ограниченного использования устройства несмотря на дефект.

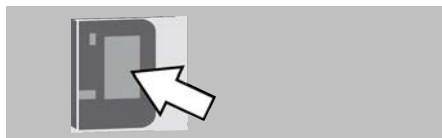
В любом случае обратитесь за консультацией в сервисную службу!

Условия

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

Работа устройства в аварийном режиме

1.







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




Ограничения

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

Используемые программы готовки в аварийном режиме

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

| № ошибки |  |  |  |  | Ограничения / порядок действий |
|----------|---|---|---|---|---|
| E01.x | - | - | до 140°C | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Нет предварительного разогрева бойлера ▪ Очистка невозможна |
| E02 | x | до 140°C | до 140°C | до 140°C | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Дать устройству остыть ▪ Довести продукт до готовности при низкой температуре и с увеличенным временем готовки ▪ Очистка невозможна |
| E03.x | при 100°C | - | - | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Увеличенное время готовки ▪ Возможны неравномерные результаты готовки (сначала готовятся блюда на верхних лотках) |
| E21.1 | при 100°C | - | - | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Увеличенное время готовки ▪ Возможны неравномерные результаты готовки ▪ Очистка невозможна |

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

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

6.2.3 Устранение неисправностей - нарушений в работе

Нерегулярности продукта

| Неисправность | Возможная причина | Требуемые действия по устранению. |
|------------------------------|---|---|
| Неравномерное подрумянивание | Ненадлежащим образом закрыт всасывающий кожух | <i>Разблокировка и блокировка всасывающего кожуха</i> на странице 113 |
| | Рабочая камера предварительно не разогрета | Предварительно разогреть рабочую камеру |
| | Слишком высокая температура рабочей камеры | Выбрать меньшую температуру рабочей камеры и увеличить время готовки |
| | Нагрев полностью или частично неисправен | Обратиться в сервисную службу |

Неполадки устройства

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

Неполадки очистки

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

6.3 Работы по техническому обслуживанию

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

| | Страница |
|--|-----------------|
| Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания | 130 |
| Замена гигиенического вставного уплотнителя | 131 |
| Замена галогенной лампы подсветки рабочей камеры | 132 |



Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания

6.3.1

Безопасность для Вас и Ваших сотрудников

Ознакомьтесь с содержанием главы 'Указания по безопасности на странице 23', прежде чем Ваши сотрудники в первый раз начнут работу с пароконвектоматом, и сделайте соответствующие указания.

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

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

Средства индивидуальной защиты Ваших сотрудников

Проинструктируйте Ваших сотрудников, что они должны носить средства индивидуальной защиты, указанные в главе 'Указания по безопасности', раздел 'Средства индивидуальной защиты на странице 46' для соответствующих работ.

Детали, находящиеся под напряжением

▲ ОПАСНОСТЬ

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

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

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

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

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

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

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

Листовые элементы с острыми краями

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность порезов об острые края листовых элементов

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

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

6.3.2 Замена гигиенического вставного уплотнителя

⚠ Для Вашей безопасности при техническом обслуживании

Перед началом работ по техническому обслуживанию обязательно ознакомьтесь с правилами и указаниями об опасности, приведенными в разделе '*Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания*' на странице 130', и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя 116

Объем поставки запасных частей

Необходимой запасной частью согласно номеру артикула 5056316 является:

- 1 гигиенический вставной уплотнитель

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

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

Замена гигиенического вставного уплотнителя

Для демонтажа старого гигиенического вставного уплотнителя и установки нового гигиенического вставного уплотнителя выполните действия, описанные в разделе '*Демонтаж и установка гигиенического вставного уплотнителя*' на странице 116'.

6.3.3 Замена галогенной лампы подсветки рабочей камеры

⚠ Для Вашей безопасности при техническом обслуживании

Перед началом работ по техническому обслуживанию обязательно ознакомьтесь с правилами и указаниями об опасности, приведенными в разделе '*Безопасное выполнение работ во время технического обслуживания*' на странице 130', и соблюдайте приведенные там указания.

Соблюдайте ...

Вы должны знать эти правила работы:

- Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры 59
- Демонтаж и установка навесной решетки 73
- Загрузка и извлечение с использованием стеллажной тележки 66

Объем поставки запасных частей

Необходимыми запасными частями согласно номеру артикула 5056314 (подсветка рабочей камеры) являются:

- 1 галогенная лампа 12 В

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- торцовый ключ SW 8

Обращение с галогенной лампой

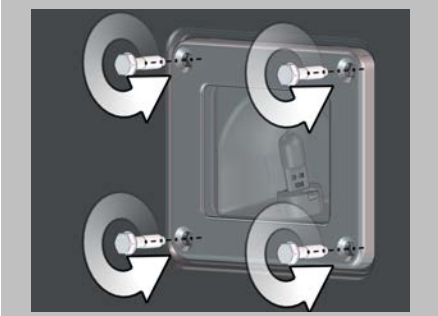
Если при демонтаже не удастся полностью удалить галогенную лампу, например, из-за застревания соединительных разъемов, незамедлительно обратитесь к сервисному технику.

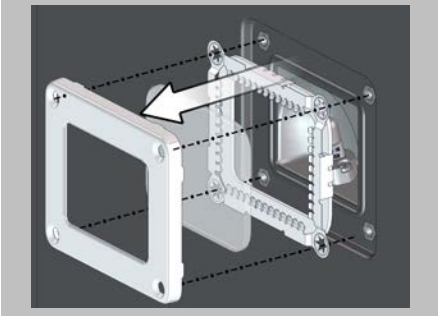
Условия


Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат обесточен и заблокирован против повторного включения.
- После последнего цикла работы рабочая камера остыла до температуры < 60°C.
- **В настольных аппаратах с навесной решеткой:** Правая навесная решетка задвинута в рабочую камеру.
- **В настольных аппаратах со стеллажной стойкой:** Стеллажная стойка и задвижная рама убраны из рабочей камеры.
- Галогенная лампа остыла.
- Новая галогенная лампа проверена на наличие повреждений и является целой.

Демонтаж галогенной лампы

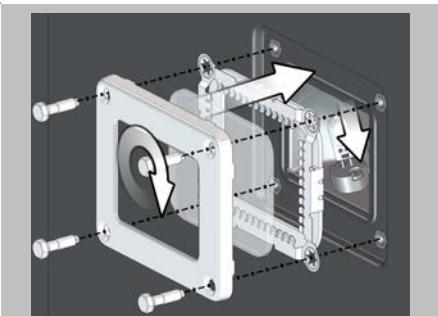
- 

1. Демонтируйте четыре винта с шестигранной головкой лампы подсветки рабочей камеры при помощи торцового ключа.
- 

2. Снимите защитную рамку, стекло и крепление с уплотнителем со стенки рабочей камеры .
- 

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

Установка галогенной лампы

- 

1. Для установки галогенной лампы выполните операции в обратной демонтажу последовательности. Следите при этом за правильным выравниванием крепления с уплотнением относительно стенки рабочей камеры. После завершения работ удалите все предметы из рабочей камеры, после чего протрите или вымойте рабочую камеру.

Пароконвектомат Настольные аппараты Convotherm 4

Serial no.

Item no.

Order no.

Компания Manitowoc Foodservice является одним из самых крупных в мире производителей и поставщиков профессионального оборудования для приготовления пищи. Мы предлагаем нашим заказчикам энергосберегающие, надежные и лучшие на рынке технологии из одних рук.

Если вам необходима дополнительная информация о компании Manitowoc Foodservice и ее рынках, посетите нас по адресу www.manitowocfoodservice.com.

