



Конвектомат

 Прочетете указанията преди употреба

Convotharm 4 хоризонтални уреди

Наръчник за експлоатация CE - Оригинал, BUL

Your meal. Our mission.

Съдържание

1	Общи положения	5
1.1	Декларация за съответствие на ЕО за електрически уреди	5
1.2	Декларация за съответствие на ЕО за газови уреди	7
1.3	Опазване на околната среда	8
1.4	Идентификация на конвектомата	9
1.5	Структура на клиентската документация	11
1.6	Информация за безопасност, която непременно трябва да бъде прочетена	13
1.7	За този наръчник за обслужване	14
2	Структура и функция	16
2.1	Функции на конвектомата	16
2.2	Структура и функция на конвектомата	18
2.3	Структура и функция на контролния панел	22
3	За Вашата безопасност	23
3.1	Основни предписания за безопасност	23
3.2	Употреба по предназначение на Вашия конвектомат	24
3.3	Предупредителни знаци на конвектомата	26
3.4	Преглед на опасностите	28
3.5	Опасности и защитни мерки при експлоатация	31
3.6	Опасности и защитни мерки при почистване	39
3.7	Опасности и защитни мерки при техническо обслужване	43
3.8	Предпазни устройства	44
3.9	Изисквания към персонала и работното място	46
3.10	Лично защитно оборудване	47
4	Как да готвим	48
4.1	Принципна информация за зареждане на конвектомата	48
4.1.1	Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.10	48
4.1.2	Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.20	50
4.1.3	Капацитет на зареждане на конвектомата	51
4.2	Ръководство за принципен начин на работа при готвене	53
4.2.1	Безопасна експлоатация с уреда	53
4.2.2	Включване / изключване на конвектомата	56
4.2.3	Готвене	57
4.2.4	Опушване на продукти	59
4.3	Ръководството за боравене с уреда при готвене	63
4.3.1	Безопасна експлоатация с уреда	63
4.3.2	Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда	65
4.3.3	Зареждане и изваждане на храната	67
4.3.4	Зареждане на стойка за табли / стойка с чинии с продукти (не при ConvoSmoke)	71
4.3.5	Изваждане на продукти от стойката за табли / стойката за чинии (не при ConvoSmoke)	75
4.3.6	Поставяне на плъзгащата се рамка за стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke)	77
4.3.7	Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke)	79
4.3.8	Поставяне и изваждане на температурната сонда	84
4.3.9	Използване на температурна сонда или датчик Sous Vide (готвене във вакуум)	85
4.3.10	Използване на USB устройство	87
4.3.11	Демонтиране и монтиране на рамката с държачите	88

4.3.12	Пълнене, поставяне и изваждане на отделението за опушване (само при ConvoSmoke)	92
5	Как да почистваме	95
5.1	Основни данни за почистването на конвектомата	95
5.1.1	Метод на почистване	95
5.1.2	Схема за почистване	98
5.1.3	Почистващ препарат	100
5.1.4	Предоставяне на почистващи препарати	102
5.2	Ръководство за принципен начин на работа при готвене	103
5.2.1	Безопасна работа по време на почистване	103
5.2.2	Автоматично почистване на работната камера с поставени туби	106
5.2.3	Напълно автоматично почистване на работната камера с единично дозиране	108
5.2.4	Полуавтоматично почистване на работната камера (рамки с държачи)	111
5.2.5	Полуавтоматично почистване на работната камера (стойка за табли / стойка за чинии; не при ConvoSmoke)	113
5.2.6	Почистване на работната камера без почистващи препарати	116
5.2.7	Почистване на работната камера само с препарат за изплакване с почистващ профил ConvoCare (само при easyTouch)	117
5.2.8	Почистване на двойната стъклена врата	119
5.2.9	Почистване на работната камера за защитната пластина на вентилатора	120
5.2.10	Интензивно почистване на хигиеничното уплътнение	122
5.3	Ръководството за боравене с уреда при почистване	123
5.3.1	Безопасна експлоатация с уреда	123
5.3.2	Смяна на туби с препарат за изплакване	125
5.3.3	Смяна на туба с почистващ препарат	127
5.3.4	Впръскване на почистващ препарат в работната камера от бутилки за единично дозиране	129
5.3.5	Блокиране и деблокиране на защитната пластина на вентилатора	131
5.3.6	Монтиране и демонтиране на хигиеничното уплътнение	133
5.3.7	Блокиране и деблокиране на вътрешната стъклена врата	134
5.3.8	Изпразване и почистване на туби с мазнина (само при ConvoGrill)	135
6	Техническо обслужване	137
6.1	Обща информация за техническото обслужване	137
6.1.1	Гаранционни указания и контакт със службата за обслужване на клиенти	137
6.1.2	Схема за техническа поддръжка	139
6.2	Отстраняване на грешки	140
6.2.1	Кодове за грешки	140
6.2.2	Аварийна експлоатация	141
6.2.3	Нередовности по време на експлоатация	145
6.3	Работи по техническото обслужване	147
6.3.1	Безопасна работа по време на техническо обслужване	147
6.3.2	Смяна на хигиеничното уплътнение	149
6.3.3	Смяна на халогенната лампа на осветлението на работната камера	150

1 Общи положения

Цел на тази глава

В тази глава Ви даваме информация за идентифицирате на Вашия конвектомат и указанията за използване на този наръчник.

1.1 Декларация за съответствие на ЕО за електрически уреди

Производител

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

Валидност на декларацията за съответствие

Тази декларация за съответствие важи за следните видове електроуреди:

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

Декларация за съответствие с Директиви

Производителят заявява, че посоченият по-горе конвектомат отговаря на следните директиви:

- 2006/42/ЕО (Директива за машини)
- 2014/30/ЕО (Директива за електромагнитна съвместимост)
- 2011/65/ЕО (Директива за ограничаване използването на опасни вещества (RoHS))

Защитните цели на Директива 2014/35/ЕО (Директива за ниско напрежение) са спазени съгласно приложение I, № 1.5.1 на Директивата за машини.

Изпълнени стандарти при електрически уреди

Електрическите уреди изпълняват изискванията на следните европейски стандарти:

- 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

Пълномощно лице по документацията

Упълномощено лице за съставяне на техническите документи съгласно приложение II A № 2 на Директива 2006/42/ЕО е Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия.

Гр. Еглфинг, 20.04.2016



Ralf Klein

Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical
Documentation

1.2 Декларация за съответствие на ЕО за газови уреди

Производител

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

Валидност на декларацията за съответствие

Тази декларация за съответствие важи за следните видове уреди:

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

Декларация за съответствие с Директиви

Производителят заявява, че посоченият по-горе конвектомат отговаря на следните директиви:

- 2006/42/ЕО (Директива за машини)
- 2014/30/ЕО (Директива за електромагнитна съвместимост)
- 2011/65/ЕО (Директива за ограничаване използването на опасни вещества (RoHs))
- 2009/142/ЕО (газови уреди)

Защитните цели на Директива 2014/35/ЕО (Директива за ниско напрежение) са спазени съгласно приложение I, № 1.5.1 на Директивата за машини.

Изпълнени стандарти при газови уреди

Газовите уреди изпълняват изискванията на следните европейски стандарти:

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

Извършени типови изпитвания

Обозначена лаборатория "Газоизпитване и електрическа безопасност":

GASTECC Kiwa, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, The Netherlands

- Доклад №: 140602245

Пълномощно лице по документацията

Упълномощено лице за съставяне на техническите документи съгласно приложение II A № 2 на Директива 2006/42/ЕО е Convotharm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Германия.

Гр. Еглфинг, 20.04.2016



Ralf Klein

Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical
Documentation

1.3 Опазване на околната среда

Основна декларация

Очакванията на нашите клиенти, законовите разпоредби и норми, както и доброто име на нашата фирма определят качеството и обслужването на всички продукти.

С нашия екологичен мениджмънт ние се грижим за спазването на всички свързани с околната среда разпоредби и закони и освен това поемаме задължението за непрекъснати подобрения във връзка с опазването на околната среда.

Ние сме разработили система за качествен и екологичен мениджмънт, за да гарантираме производството на продукти с постоянно високо качество, както и за да гарантираме постигането на нашите цели по отношение на опазване на околната среда.

Тази система съответства на изискванията на ISO 9001:2008 и ISO 14001:2004.

Методи за опазване на околната среда

Спазват се следните методи:

- Използване на пълнители, които без остатък могат да бъдат компостирани
- Използване на продукти, съответстващи на RoHS
- Закон за химикалите REACH
- Препоръчване и използване на биологично разграждащи се почистващи препарати
- Рециклиране на електрически и електронни отпадъци
- Съобразено с околната среда отстраняване на отпадъци от стари уреди от производителя

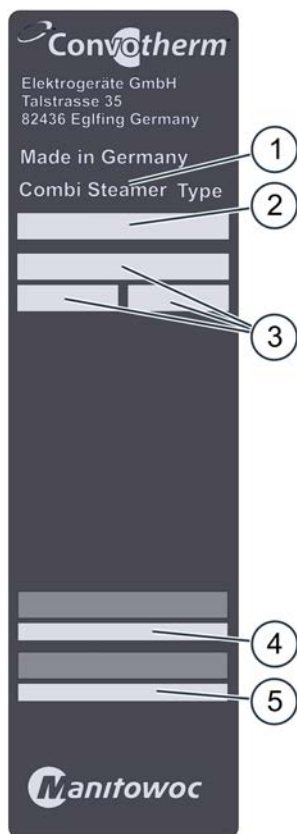
Опазвайте заедно с нас околната среда

1.4 Идентификация на конвектомата

Разположение на типовата табелка

Фирмената табелка се намира от лявата страна на конвектомата.

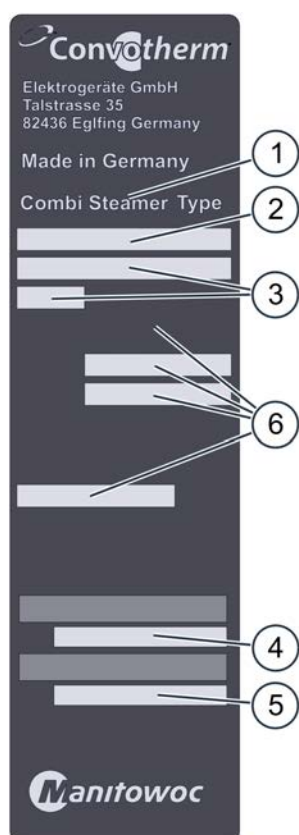
Структура на типовата табелка на електроуредите



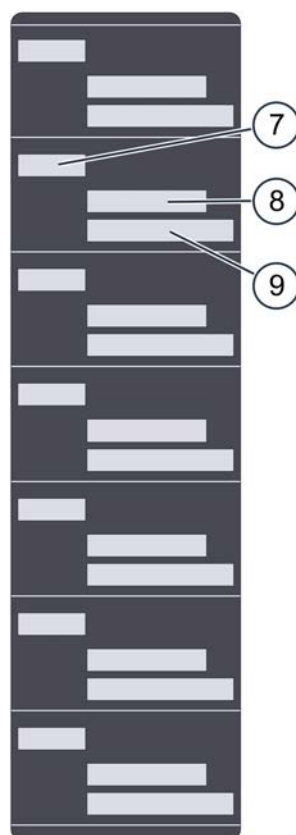
Позиция	Обозначение
1	Обозначение на уредите Combi Steamer (английско обозначение за конвектомати)
2	Търговско обозначение
	Съставна част Значение
	C4 Модел Convotherm 4
	eT Управление easyTouch
	eD Управление easyDial
	Числа мм.гг Размер на уреда
	EB Електрически уред с бойлер
	ES Електрически уред с водно впръскване
	-N при уреди със сертификат NSF
3	Електрически характеристики
4	Сериен номер
	Съставна част Значение
	Вид на нагряване Електрически уред (X, V)
	Вид на парообразуването <ul style="list-style-type: none"> ▪ Разпръсквател (S) ▪ Бойлер (B)
	Размер на уреда <ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	Година на производство <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Месец на производство <ul style="list-style-type: none"> ▪ януари (01) ▪ февруари (02) ▪ март (03) ▪ ...
	Пореден номер 4-цифров
5	№ на артикула

Структура на типовата табелка на газовите уреди

Типова табелка



Допълнителна табелка



Обозначение

1	Обозначение на уредите Combi Steamer (английско обозначение за конвектомати)	
2	Търговско обозначение	
	Съставна част	Значение
	C4	Модел Convotharm 4
	eT	Управление easyTouch
	eD	Управление easyDial
	Числа мм.гг	Размер на уреда
	GB	Газов уред с бойлер
	GS	Газов уред с водно впръскване
	-N	при уреди със сертификат NSF
3	Електрически характеристики	
4	Сериен номер	
	Съставна част	Значение
	Вид на нагряване	Газов уред (Y, W)
	Вид на паробразуването	<ul style="list-style-type: none"> Разпръсквател (S) Бойлер (B)
	Размер на уреда	<ul style="list-style-type: none"> 6.10 (1) 6.20 (2) 10.10 (3) 10.20 (4)
	Година на производство	<ul style="list-style-type: none"> 2014 (14) 2015 (15) ...
	Месец на производство	<ul style="list-style-type: none"> януари (01) февруари (02) март (03) ...
	Пореден номер	4-цифров
5	№ на артикула	
6	Газови характеристики	
7	Обозначение на страните	
8	Категория газ	
9	Предварителна настройка на газа на уреда	

1.5 Структура на клиентската документация

Части от документацията на клиента

Клиентската документация на конвектомата се състои от:

- Наръчник за инсталация
- Наръчник за обслужване (настоящият наръчник)
- Ръководство за обслужване easyTouch (извлечение от помощните указания на екрана)
- Интегрирани в easyTouch помощни указания на екрана (пълно ръководство за обслужване на софтуера)
- Ръководство за обслужване easyDial

Теми на наръчника за инсталация

Наръчникът за експлоатация е предназначен за обучен квалифициран персонал, вижте 'Изисквания към персонала' в наръчника за експлоатация.

Той обхваща следните теми:

- **Структура и функция:** описва важни за инсталацията на конвектомата части
- **Безопасност:** описва всички опасности и подходящи насрещни мерки по време на инсталацията
- **Транспортиране:** съдържа необходима информация за транспортиране на конвектомата
- **Поставяне:** представя варианти за поставяне на конвектомата
- **Инсталация:** описва необходимите захранващи връзки
- **Пускане в експлоатация:** описва първото пускане на конвектомата в експлоатация
- **Извеждане от експлоатация:** описва необходимите дейности в края на срока на експлоатация на конвектомата
- **Технически характеристики, схеми на свързванията:** съдържа необходимата техническа информация на конвектомата
- **Контролни листове:** съдържа контролни листове за инсталацията и гаранцията на конвектомата

Теми на наръчника за обслужване

Наръчникът за обслужване е предназначено за инструктиран и обучен квалифициран персонал, вижте 'Изисквания към персонала' на страница 46 в наръчника за обслужване.

Той обхваща следните теми:

- **Структура и функция:** описва важни за обслужването на конвектомата части
- **Безопасност:** описва всички опасности и подходящи насрещни мерки при обслужване на конвектомата
- **Готвене:** описва правилата, работните процеси, стъпките за обслужване и използването на уреда при готвене
- **Почистване:** представя и описва методите на почистване, почистващите препарати, работните процеси, стъпките за обслужване и използването на уреда при почистване
- **Техническо обслужване:** съдържа гаранционни указания, плана за техническа поддръжка, информация относно повредите, грешките и аварийния режим и работните процеси, стъпките за обслужване и използването на уреда по време на техническото обслужване

Теми на ръководството за обслужване и помощните указания на екрана (само easyTouch)

Ръководството за обслужване и помощните указания на екрана (само easyTouch) са предназначени за инструктиран и обучен квалифициран персонал, вижте 'Изисквания към персонала' на страница 46 в наръчника за обслужване. При easyTouch ръководството за експлоатация е извлечение от помощните указания на екрана.

Ръководството за обслужване и помощните указания на екрана (само easyTouch) обхващат следните теми:

- **Структура на потребителския интерфейс:** дава обяснения за потребителския интерфейс на конвектомата
- **Обслужване на софтуера:** съдържа ръководства за въвеждане и извикване на профили на готвене, за извикване на почистващите профили, за стартиране на процеси на готвене и почистване; описва настройките на меню "Настройки", както и импортирането и експортирането на данните
- **Избрани профили на готвене:** представя списък на изпробваните профили на готвене

1.6 Информация за безопасност, която непременно трябва да бъде прочетена

Информация за безопасност в клиентската документация

Информацията за безопасност на конвектомата се съдържа само в наръчника за инсталация и наръчника за обслужване.

В наръчника за инсталация информацията за безопасност се намира в описаните в него дейности при транспортиране, поставяне, инсталация, пускане и извеждане от експлоатация.

В наръчника за обслужване информацията за безопасност се намира в описаните в него дейности при готвене, почистване и техническо обслужване.

По отношение на информацията за безопасност ръководството за експлоатация трябва да се приема винаги във връзка с наръчника за обслужване или с наръчника за експлоатация. При дейности, които надхвърлят работата със софтуера, трябва да се съблюдава информацията за безопасност, която се намира в наръчника за обслужване и наръчника за инсталация.


Части от документа, които трябва да бъдат прочетени непременно

Ако не съблюдавате информацията в този документ, рискувате да получите наранявания, които могат да доведат до смърт, и причиняването на материални щети.

За да се гарантира безопасността на всички лица, които работят с конвектомата, трябва да прочетете и разберете следните части от тази документация преди да започнете работа:




- глава 'За Вашата безопасност' на страница 23
- разделите, описващи дейностите, които трябва да се извършват

Знак за опасност

Знак за опасност	Значение
	Служи за предупреждение на потенциални наранявания. Съблюдавайте всички предупредителни указания, които се намират след този символ, за да се предотвратите възможни наранявания или смърт.

Графично изображение на предупредителните указания

Предупредителните указания са категоризирани според следните степени на опасност:

Степен на опасност	Последици	Вероятност
 ОПАСНОСТ	Смърт / сериозно нараняване (необратимо)	предстои непосредствено
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Смърт / сериозно нараняване (необратимо)	Вероятно
 ВНИМАНИЕ	Леко нараняване (реверсивно)	Вероятно
УКАЗАНИЕ	Материални щети	Вероятно

1.7 За този наръчник за обслужване

Цел

Този наръчник за обслужване трябва да даде необходимата информация на всички лица, които работят с конвектомата, за да могат те да изпълняват правилно и безопасно дейности по обслужването, почистването и техническото обслужване.

Целеви групи

Име на целевата група Дейности

Главен готвач	Извършва най-съществено организационна дейност, като напр. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Въвеждане на данни за профила на готвене ▪ Редактиране на налични рецепти в рецептурника ▪ Разработване на нови профили на готвене ▪ Настройки на уреда Освен това извършва евентуално всички обслужващи дейности.
Обслужващ персонал	Извършва конкретното обслужване, като напр. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Зарежда конвектомата ▪ Стартиране на профили за готвене ▪ Изважда приготвения продукт ▪ Почистване на комбинирания конвектомат ▪ Преоборудване на конвектомата доколкото това е необходимо за определени процеси на готвене ▪ Извършва малки работи по поддръжката

Структура на наръчника за експлоатация

Глава/раздел	Цел	Целева група
Общи положения	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Тази глава Ви помага при идентифицирането на Вашия конвектомат ▪ Обяснява, как се бори с наръчника за обслужване 	Главен готвач
Структура и функция	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описва функцията на конвектомата ▪ Дава обяснение за определени части на конвектомата и описва тяхното положение 	Главен готвач Обслужващ персонал
За Вашата безопасност	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описва употребата по предназначение на конвектомата ▪ Описва всички опасности, произтичащи от конвектомата и подходящите насрещни мерки <p>Необходимо е да прочетете тази глава с особено внимание!</p>	Главен готвач Обслужващ персонал
Как да готвим	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Обяснява възможностите и максималните количества за зареждане на конвектомата ▪ Обяснява включването на конвектомата ▪ Съдържа указания за отделните работни операции при готвене и регенериране ▪ Съдържа указания за действията, които са необходими винаги при готвене и регенериране с конвектомата 	Главен готвач Обслужващ персонал

Глава/раздел	Цел	Целева група
Как да почистваме	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Дава принципни обяснения за методите на почистване ▪ Съдържа плана за почистване ▪ Описва почистващите препарати и тяхното предназначение ▪ Съдържа указания за отделните работни операции при почистване ▪ Съдържа и препраща към указания за действията, които са необходими винаги при почистване на конвектомата 	Обслужващ персонал
Техническо обслужване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Съдържа план за техническо обслужване ▪ Дава указания за възможна аварийна експлоатация при настъпване на грешки ▪ Съдържа възможен каталог с грешки и повреди и описва необходимите операции ▪ Съдържа указания за извършване на поддръжка, която може да се извърши от потребителя ▪ Препраща към указания за действията, които са необходими винаги при техническото обслужване на конвектомата 	Обслужващ персонал

Начин на изписване на десетични числа

За да се постигне международна еднообразност, тук се използва винаги десетична точка.

2 Структура и функция

Цел на тази глава

В тази глава даваме обяснения за структурата на конвектомата и обясняваме функциите му.

2.1 Функции на конвектомата

Режими на работа "Готвене"

В конвектомата Вие може да пригответе различни хранителни продукти. За това конвектоматът може да се работи в следните режими на работа:

- Пара
- Комбинирана пара
- Горещ въздух
- Smoker (опционално)

Стандартни методи на готвене

С режимите на работа "Готвене" можете в комбинация с допълнителните функции ACS+ HumidityPro, Crisp&Tasty, Скорост на вентилатора и BakePro да извършите напр. следните методи за готвене:

- | | | |
|----------------|-------------------------|---------------------------------------|
| ▪ Варене | ▪ Готвене на пара | ▪ Задушаване на пара |
| ▪ Бланширане | ▪ Поширане | ▪ Задушаване |
| ▪ Пържене | ▪ Печене на грил | ▪ Печене |
| ▪ Препичане | ▪ Гратиниране | ▪ Размразяване на хранителни продукти |
| ▪ Консервиране | ▪ Опушване (опционално) | |

Специални методи за готвене

В комбинация с работните режими и допълнителните функции easyTouch можете да извършите следните специални методи за готвене:

- | | | |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| ▪ Готвене при ниска температура | ▪ ΔT-готвене | ▪ ecoCooking |
| ▪ Cook&Hold | ▪ Готвене през нощта | ▪ Ниско кислородни биопродукти |

Режим на работа "Регенериране"

В конвектомата Вие може да пригответе регенерирате различни ястия. За това конвектоматът може да се работи в следните три режима на работа:

- Регенериране à la Carte
- Банкетно регенериране (само при easyTouch)
- Регенериране на чинии (само при easyTouch)

Профили на готвене и рецептурник

Профилът на готвене представлява комбинация от параметри за готвене, напр. температура и време на готвене. Вие можете да създадете собствени профили на готвене и да ги администрирате в 'Рецептурник'. Освен това в 'Рецептурник' ще намерите и предварително дефинирани профили на готвене.

Почистване на работната камера при easyTouch

За почистването на работната камера се предоставят 2 системи за почистване:

- Автоматично почистване на работната камера ConvoClean+:
 - Могат да се изберат произволни комбинации от 4 степени на почистване, 3 времена за продължителност на почистването и допълнителните функции Парна дезинфекция и Сушене
 - Почистване на работната камера без да се използва почистващ препарат, изплакване с вода
 - Почистване на работната камера само с препарат за изплакване ConvoCare
- Полуавтоматично почистване на работната камера

Почистване на работната камера при easyDial

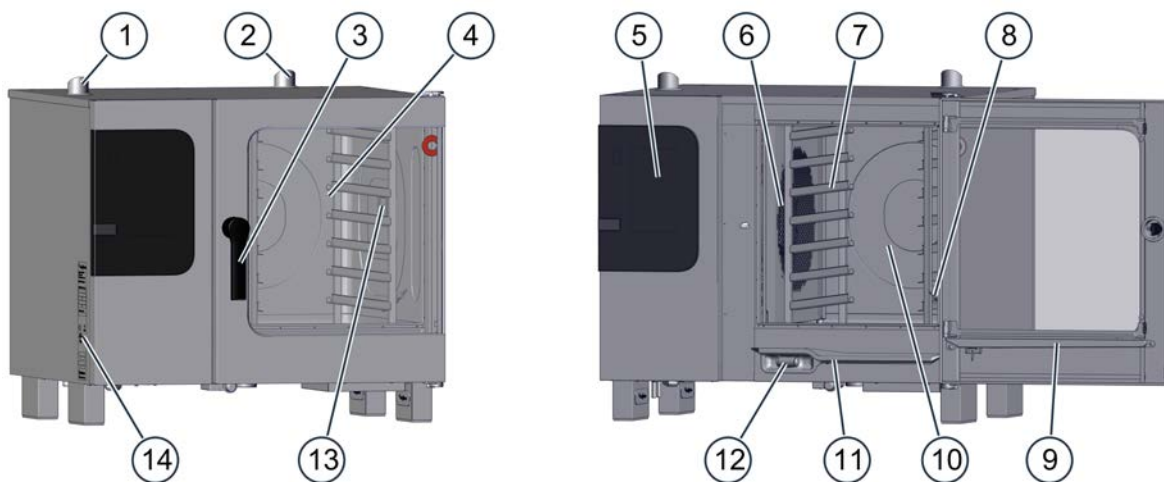
За почистването на работната камера се предоставят 2 системи за почистване:

- Автоматично почистване на работната камера ConvoClean:
 - Осем почистващи профила за различни степени на замърсяване, които могат да се избераат отчасти с парна дезинфекция и изсушаване
 - Почистване на работната камера без да се използва почистващ препарат, изплакване с вода
- Полуавтоматично почистване на работната камера

2.2 Структура и функция на конвектомата

Части и функция (хоризонтални електрически уреди)

На следното изображение е представен конвектомат с размер 6.10, който се отнася до всички хоризонтални електрически уреди:

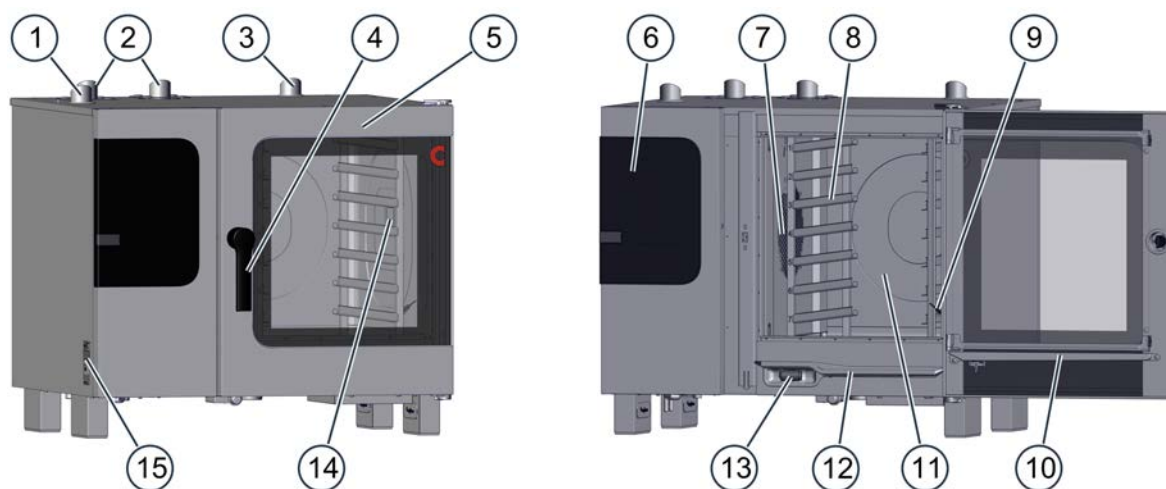


Позиция	Обозначение	Функция
1	Вентилационен канал	<ul style="list-style-type: none"> Засмуква околна въздух за отстраняване на влагата от работната камера Компенсира колебания на налягането в работната камера
2	Щуцер за отвеждане на отработения въздух	Отвежда горещите изпарения
3	Дръжка на вратата	<ul style="list-style-type: none"> Отваря и затваря вратата на уреда Положение на вентилиране за безопасно отваряне на уреда ("безопасен механизъм за затваряне") Функция на затваряне Антибактериален материал със сребърни соли („HygienicCare„)
4	Врата на уреда	<ul style="list-style-type: none"> Затваря работната камера При отваряне отстрани на уреда може да се избута назад, за да се спести пространство ("изчезваща врата") (опционална)
5	Контролен панел	<ul style="list-style-type: none"> Служи за обслужване на уреда Антибактериален ("HygienicCare")
6	Защитната пластина на вентилатора	<ul style="list-style-type: none"> Служи равномерно разпределение на топлината в работната камера Отделя пространството за вентилатора от работната камера
7	Рамка с държач	Служи за поставяне на нормирани помощни приспособления
8	Температурна сонда, датчик Sous vide (готвене под вакуум) (опционален)	<ul style="list-style-type: none"> Служи за измерване на температурата във вътрешността на продукта Може да се достави опционално като свързан в уреда и/или като вариант с допълнително, външно свързване
9	Уловителна вана на вратата	Събира изтичащия кондензат от вътрешната страна на вратата на уреда
10	Работна камера	Поема приготвяния продукт по време на процеса на готвене
11	Вана за събиране на течности	Събира капещата течност респ. кондензат от работната камера

Позиция	Обозначение	Функция
12	Ръчен душ (в отделни случаи без това оборудване)	<ul style="list-style-type: none"> Служи само за изплакване на работната камера с вода След използване автоматично се прибира обратно в носача Антибактериален ("HygienicCare")
13	Осветлението на работната камера	<ul style="list-style-type: none"> Осветява работната камера С програмно управление
14	Типова табелка	Служи за идентификация на уреда

Части и функция (хоризонтални газови уреди)

На следното изображение е представен конвектомат с размер 6.10, който се отнася до всички хоризонтални газови уреди:

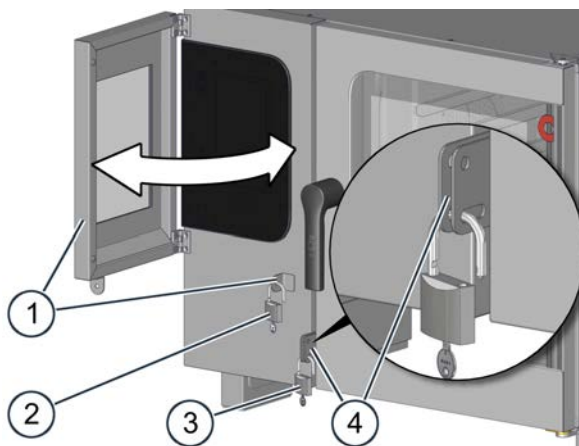


Позиция	Обозначение	Функция
1	Вентилационен канал	<ul style="list-style-type: none"> Засмуква околнен въздух за отстраняване на влагата от работната камера Компенсира колебания на налягането в работната камера
2	Щуцер за отвеждане на отработени газове	Отвежда горещите отработени газове
3	Щуцер за отвеждане на отработения въздух	Отвежда горещите изпарения
4	Дръжка на вратата	<ul style="list-style-type: none"> Отваря и затваря вратата на уреда Положение на вентилиране за безопасно отваряне на уреда ("безопасен механизъм за затваряне") Функция на затваряне Антибактериален материал със сребърни соли („HygienicCare„)
5	Врата на уреда	<ul style="list-style-type: none"> Затваря работната камера При отваряне отстрани на уреда може да се избута назад, за да се спести пространство („изчезваща врата“) (опционална)
6	Контролен панел	<ul style="list-style-type: none"> Служи за обслужване на уреда Антибактериален ("HygienicCare")
7	Защитната пластина на вентилатора	<ul style="list-style-type: none"> Служи равномерно разпределение на топлината в работната камера Отделя пространството за вентилатора от работната камера

Позиция	Обозначение	Функция
8	Рамка с държач	Служи за поставяне на нормирани помощни приспособления
9	Температурна сонда, датчик Sous vide (готвене под вакуум) (опционален)	<ul style="list-style-type: none"> Служи за измерване на температурата във вътрешността на продукта Може да се достави опционално като свързан в уреда и/или като вариант с допълнително, външно свързване
10	Уловителна вана на вратата	Събира изтичащия кондензат от вътрешната страна на вратата на уреда
11	Работна камера	Поема приготвяния продукт по време на процеса на готвене
12	Вана за събиране на течности	Събира капещата течност респ. кондензат от работната камера
13	Ръчен душ (в отделни случаи без това оборудване)	<ul style="list-style-type: none"> Служи само за изплакване на работната камера с вода След използване автоматично се прибира обратно в носача Антибактериален ("HygienicCare")
14	Осветлението на работната камера	<ul style="list-style-type: none"> Осветява работната камера С програмно управление
15	Типова табелка	Служи за идентификация на уреда

Части и спецификация за специално обезопасяване (само при версии за затвори)

На следното изображение се вижда специално оборудване за обезопасяване на конвектомат с размер 6.10, който е релевантен за всички размери на уредите:

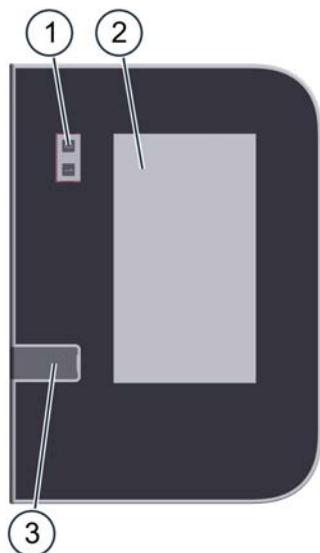


Позиция	Обозначение	Функция
1	Контролен панел с покриваща част, която може да се блокира	Покриващата част може да се затвори пред контролния панел и да се фиксира на корпуса на уреда, за да се предотврати обслужването на конвектомата от неупълномощени лица.
2	Катинар	<ul style="list-style-type: none"> За заключване на покриващата част на контролния панел към корпуса на уреда Не е включен в обема на доставката

По-зи-ция	Обозначение	Функция
3	Катинар	<ul style="list-style-type: none"> ▪ За заключване на покриващата част на вратата на уреда към корпуса ▪ Не е включен в обема на доставката
4	Заключващо приспособление за вратата на уреда	<p>Позволява двустепенно заключване на вратата на уреда за предотвратяване на неоторизирано отваряне и затваряне на вратата на уреда</p> <p>Поведение на вратата на уреда:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ При използване на горната заключваща позиция вратата на уреда остава изцяло затворена. ▪ Когато се използва долната заключваща позиция, вратата на уреда може да се отвори до положение на вентилиране.

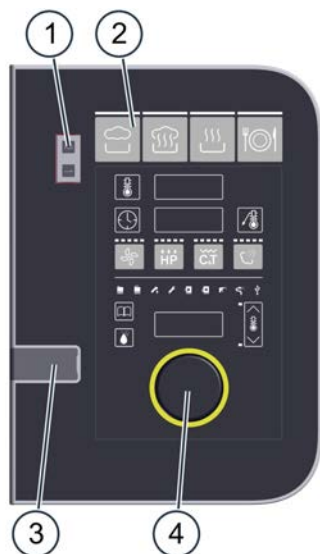
2.3 Структура и функция на контролния панел

Структура и части на контролния панел при easyTouch



Позиция	Обозначение	Функция
1	Копче за ВКЛ./ИЗКЛ.	Включва и изключва конвектомата
2	Сензорен екран	Централно обслужване на уреда <ul style="list-style-type: none"> Обслужването на уреда става чрез докосване на символите на контролния панел (сензорен екран) Индикации за състоянието
3	USB порт	Свързване на USB флашка

Структура и компоненти на контролния панел на easyDial



Позиция	Обозначение	Функция
1	Копче за ВКЛ./ИЗКЛ.	Включва и изключва конвектомата
2	Контролен панел	Централно обслужване на уреда <ul style="list-style-type: none"> Бутони за въвеждане на програмите за готвене Дисплеи за показване на настроените стойности Индикации за изпълнение на определени операции от обслужващото лице
3	USB порт	Свързване на USB флашка
4	C-Dial	Настройва параметрите за готвене чрез въртене и натискане на импулсния датчик.

3 За Вашата безопасност

Цел на тази глава

Тази глава Ви дава цялата информация, която Ви е необходима, за да използвате Вашия конвектомат безопасно, без да излагате себе си или околните на риск.

Необходимо е да прочетете тази глава с особено внимание!

3.1 Основни предписания за безопасност

Смисъл на предписанията

Тези предписания предоставят пълна информация на всички лица, които работят с конвектомата за опасностите и мерките за безопасност и осигуряват спазването на намиращите се в ръководството за експлоатация и на конвектомата предупредителни указания. Ако не следвате предписанията, рискувате да получите наранявания, които могат да причинят смърт и материални щети.

Използване на наръчниците от клиентската документация

Следвайте инструкциите по-долу:

- Прочетете цялата глава 'За Вашата безопасност', както и главите, които засягат Вашата работа.
- Винаги дръжте наръчниците от клиентската документация под ръка за справка.
- Когато предавате конвектомата на друго лице, предайте му и наръчниците от клиентската документация.

Основни принципи на работа с конвектомата

Следвайте инструкциите по-долу:

- Само лицата, които отговарят на изискванията, посочени в това ръководство, могат да боравят с конвектомата.
- Конвектоматът трябва да се използва единствено по предназначение. Никога и при никакви обстоятелства не използвайте конвектомата за други цели.
- Спазвайте всички мерки за безопасност, които са предвидени от това ръководство или се указват от конвектомата. В частност, използвайте предписаната предпазна екипировка.
- Спазвайте предписанията за работното място и съответната длъжност.
- Не предприемайте никакви промени по уреда, напр. демантиране на части или монтиране на неразрешени части. Особено е важно да не дезактивирате предпазните устройства на уреда.

Оттук може да продължите...

Подобни теми

▷ Употреба по предназначение на Вашия конвектомат	24
▷ Предупредителни знаци на конвектомата	26
▷ Преглед на опасностите	28
▷ Опасности и защитни мерки при експлоатация	31
▷ Опасности и защитни мерки при почистване	39
▷ Предпазни устройства	44
▷ Изисквания към персонала и работното място	46
▷ Лично защитно оборудване	47
▷ Опасности и защитни мерки при техническо обслужване	43

3.2 Употреба по предназначение на Вашия конвектомат

Употреба по предназначение

- Конвектоматът е проектиран и произведен само за приготвяне на различни хранителни продукти в нормирани помощни приспособления (напр. съдове по гастронормата, тави). За целта се използват пара, конвекция с горещ въздух и комбинирана пара (пренагрята пара без налягане).
- Помощните приспособления могат да бъдат изработени от благородна стомана, керамика, пластмаса, алуминий, емайлирана стомана или стъкло. Стъклените помощните приспособления не трябва да са повредени.
- Конвектоматът е предназначен само за професионална, промишлена употреба.

Ограничение при използване

Не всички материали могат да бъдат нагreti в конвектомата:

- НЕ използвайте сух прах или гранулат
- НЕ използвайте леко горими предмети с пламна точка под 270 °C, като напр. леко възпламеними масла, мазнини, пластамси
- НЕ използвайте хранителни продукти в затворени кутии

Изисквания към обслужващия персонал

- Конвектоматът може да се използва само от персонал, който отговаря на определени изисквания. Относно изискванията за обучение и квалификация вижте 'Изисквания към персонала, работни места' на страница 46.
- Персоналът трябва да бъде запознат с рисковете и правилата на поведение при работа с тежки натоварвания.

Изисквания към функционалността на конвектомата

- Конвектоматът може да се използва само, когато са поставени и функционират всички предпазни устройства и те са блокирани според изискванията.
- Трябва да се спазват предписанията на производителя за експлоатация и техническо обслужване на конвектомата.
- Зареждането на конвектомата е позволено само до съответно максимално допустимото тегло на зареждане, вижте 'Капацитет на зареждане на конвектомата' на страница 51.

Изисквания към средата, в която работи конвектоматът

Предписания за средата, в която се използва конвектомата

- Температура на обкръжаващата среда между +4 °C и +35 °C
- БЕЗ наличието на отровна и взривоопасна атмосфера
- Сух кухненски под за намаляване на риска от злополука

Предписания относно свойствата на мястото на поставяне

- НЕ поставяйте пожарен детектор и спринклерово устройство директно над уреда
- НЕ съхранявайте горими материали, газове или течности над, върху, под или в близост до уреда

Ограничения при употреба, които трябва да бъдат спазени

- При експлоатация на открито само със защита срещу дъжд и вятър
- НЕ премествайте или движете уреда по време на експлоатация

Условия при почистване

- Възможно е използването само на разрешени от производителя препарати за почистване.
- За почистване НЕ трябва да се използват уреди за почистване под високо налягане.
- За външното почистване НЕ трябва да се използва водна струя. Водната струя на ръчния душ може да се използва само за почистване на работната камера.
- Конвектоматът не трябва да се третира с киселини или да се излага на киселинни газове, освен за отстраняване на варовикови отлагания от работната камера и бойлера и то от упълномощена сервизна фирма в съответствие с ръководството на производителя.

3.3 Предупредителни знаци на конвектомата

Неподвижна долна конструкция

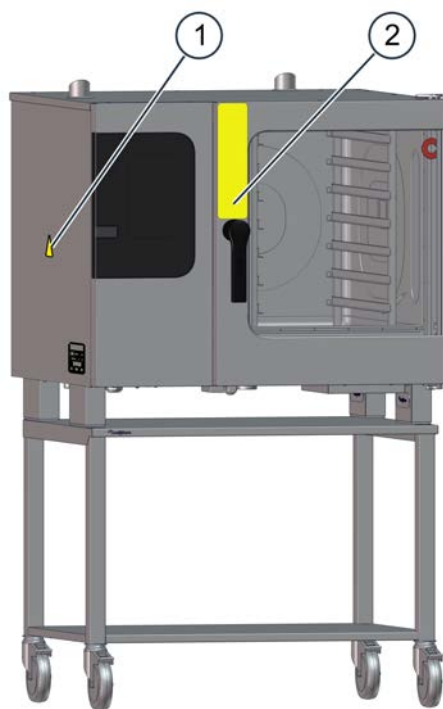
Неподвижната долна конструкция представлява работен плот или неподвижна стойка. Не е предвидено тези конструкции да могат да се движат и съответно те не са оборудвани така, че да могат да се движат.

Подвижна долна конструкция

Подвижната долна конструкция на конвектомата представлява напр. работен плот или стойка на колела или двойна версия на колелца.

Разположение на предупредителните указания

На следното изображение е представен електрически конвектомат с подвижна стойка в размер 6.10, който се отнася до всички хоризонтални уреди:





Количка за табли (опционално; не при ConvoSmoke)



Необходими предупредителни указания

Следните предупредителни указания трябва да са поставени винаги на видимо място на обозначените места върху конвектомата и неговите опционални принадлежности.

Зона	Предупредително указание	Описание
1		Предупреждение от опасно електрическо напрежение / електрически удар Има опасност от електрически удар посредством токопроводими части, когато се отвори защитният капак.
2		Предупреждение за гореща пара и изпарения Има опасност от изгаряне в следствие изпускането на горещ въздух или изпарения при отваряне на вратата на уреда.

Зона	Предупреди- телно указание	Описание
2 и 3 3 не при Convo- Smoke		Предупреждение за горещ продукт, горещи помощни приспособления и горещи течности Има опасност от изгаряне с горещи продукти и горещи помощни приспособления, когато те се преобърнат на отделните нива или продуктът се плъзне от наклонено помощно приспособление. Тази опасност е особено голяма при нивата на зареждане, които се намират над обслужващото лице и не могат да се видят от него. Има опасност от изгаряне в следствие на разливане на течни гозби, ако горната тава е заредена с течност или се е отделила течност от храната по време на готвенето. Не използвайте горните нива, които не можете да видите, за поставяне на течни или втечняващи се продукти.
2 само при подвижна долна кон- струкция		Предупреждение за преобръщане и падане на конвектомата Има опасност конвектоматът да се обърне, когато се движи. Придвижвайте конвектомата изключително внимателно.
3 не при Convo- Smoke		Предупреждение за преобръщане и падане на количката за табели Има опасност количката за табели да се преобърне, когато се движи. Придвижвайте количката за табели изключително внимателно. По време на придвижването на количката за табели обърнете внимание на наличието на пречещи предмети или неравности на пода.
2 само при подвижна долна кон- струкция		Предупреждение от повреда и разединяване на връзките на уреда Има опасност от повреда или разединяване на връзките на уреда, когато се движи конвектоматът. Придвижвайте конвектомата изключително внимателно в зависимост от дължината на съединителните линии. След всяко движение обезопасявайте конвектомата срещу самопотегляне.

3.4 Преглед на опасностите

Основни правила за действие при опасност и мерки за сигурност

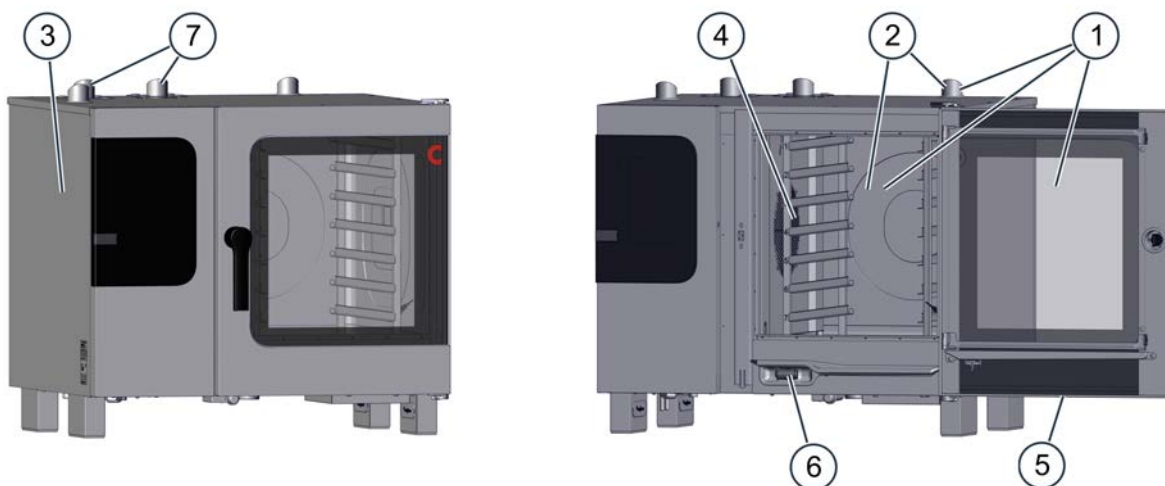
Конвектоматът е конструиран така, че потребителят да бъде предпазен от всички конструктивни опасности.

Предназначението на конвектомата е предпоставка да възникнат допълнителни опасности, за да ги избегнете, Вие трябва да вземете предпазни мерки. От някои от тези опасности може да Ви предпази до известна степен предпазното устройство. Вие трябва обаче да обърнете внимание тези предпазни устройства да са на местата си и да функционират.

Естеството на тези допълнителните опасности и последиците от тях са описани по-долу.

Опасни точки

На следното изображение е представен газов конвектомат с размер 6.10, който се отнася до всички хоризонтални уреди:



Прогрес на топлината (1)

Конвектоматът се нагрява силно в работната камера, от вътрешната страна на вратата и по щуцерите върху горната част на уреда. Този фактор причинява:

- Опасност от пожар при отдаване на топлина от конвектомата
- Опасност от изгаряне при допир с горещите повърхности и с вътрешността на конвектомата, както и с горещите вътрешни елементи, помощните приспособления и други приспособления, използвани за готвене.
- Опасност от изгаряне при докосване на щуцерите върху горната част на уреда
- Опасност от изгаряне поради горещите, използвани по време на готвене принадлежности при изваждането им от уреда след готвене и поставянето им на друго място. Това се отнася преди всичко за стойките за табли (не при ConvoSmoke) или отделението за опушване (не при ConvoSmoke).

Гореща пара / изпарения (2)

Конвектоматът генерира гореща пара или изпарения, които трябва да излязат когато се отвори вратата на уреда и при затворена врата се отвеждат навън от канала за отвеждане на отработения въздух отгоре върху конвектомата. Този фактор причинява:

- Опасност от изгаряне с гореща пара при отваряне на вратата на уреда. Вратата на уреда и нейният безопасен механизъм на затваряне Ви защитава от горещата пара, когато използвате положението на вентилиране при отваряне на вратата. Внимавайте тя да уляга плътно. Изисква се особено внимание при отваряне на вратата на уреда, когато горният ръб не е в зрителното поле, напр. при двойната версия.
- Опасност от изгаряне поради изпускане на гореща пара и пръскане на гореща мазнина, ако пръскате с водна струя в горещата мазнина
- Опасност от попарване поради високи температури при докосване на щучерите върху горната част на уреда

Горещи течности

В конвектомата се приготвят хранителни продукти. Някои от тях могат да бъдат течности или да отделят течности по време на готвене. Този фактор причинява:

- Опасност от изгаряне с течности, които могат да се излеят, ако не се действа правилно

Електропроводими елементи (3)

По конвектомата има електропроводими елементи. Този фактор означава:

- Опасност от електропроводимите части, ако капакът не е на мястото си
- Опасност от електрически удар, ако конвектоматът се почиства външно с ръчния душ

Вентилатор (4)

В конвектомата има колело на вентилатор респективно две колела в зависимост от големината на уреда. Този фактор причинява:

- Опасност от нараняване на ръцете на вентилатора в работната камера, ако неговата защитна пластина не е монтирана правилно

Контакт с почистващи препарати

Конвектоматът трябва да се почиства със специални почистващи препарати. Този фактор причинява:

- Опасност от почистващите препарати, някои от които могат да причинят кожни изгаряния

Срещуположно движещи се части (5)

При различните действия като отваряне, затваряне или почистване на вратата на уреда има опасност от притискане и порязване на ръцете.

Ръчен душ (6)

На конвектомата има ръчен душ, който предполага следните потенциални опасности:

- Опасност от изгаряне, ако водната струя на ръчния душ се насочи към гореща фурна, напр. при почистване
- Опасност от изгаряне, ако конвектоматът е разположен в непосредствена близост до уреди, които загряват течни мазнини, и с ръчния душ се пръсне вода върху тези уреди
- Опасност от изгаряне, ако върху конвектомата има съд с гореща мазнина, и с ръчния душ се пръсне вода върху този съд
- Опасност от токов удар, ако конвектоматът се почиства външно с ръчния душ

Прекъсване на охладителната верига

При предварително зареждане на работната камера, напр. след предварително задаване на времето за стартиране на програмата или прекъсване на готвенето, размразяването на охладените продукти може да бъде прекъснато. Този фактор причинява:

- Опасност за Вашите клиенти от микробиологична контаминация на храните

Газ (7)

Конвектоматът е газов уред. Този фактор обуславя допълнителни опасности:

- Опасност от експлозия в следствие на дефектна или неуплътнена газова уредба
- Опасност от изгаряне с отработен газ при щуцера за отвеждане на отработените газове
- Опасност от пожар от отработен газ над уреда
- Опасност от недостиг на кислород в кухнята, ако горелката не е настроена правилно, притока на въздух за процеса на горене е недостатъчен и / или отвеждането на изгорелия газ не е добро

3.5 Опасности и защитни мерки при експлоатация

Източник на опасност горещина - гореща повърхност

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от изгаряне при допир на горещи повърхности	Отвън на вратата на уреда	Не докосвайте повърхности продължително време
	<ul style="list-style-type: none"> В цялата работна камера вкл. и всички части, които се намират вътре или са се намирали вътре по време на готвене Отвътре на вратата на уреда 	Носете защитно облекло, в частност защитни ръкавици
	На горната част на уреда при електрически уреди : <ul style="list-style-type: none"> Щуцер за отвеждане на отработения въздух Вентилационен канал 	
	На горната част на уреда при газови уреди : <ul style="list-style-type: none"> Щуцер за отвеждане на отработения въздух Щуцер за отвеждане на отработени газове Вентилационен канал 	

Източник на опасност горещина - горещи пари / изпарения

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от изгаряне с гореща пара	Пред уреда, ако вратата на уреда не е плътно прилепнала	Проверете състоянието на вратата на уреда
	Пред уреда, когато работната камера се охлажда с 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> Отдръпнете се от уреда, тъй като през отворената врата на уреда може да се изпусне пара и изпарения Не поставяйте главата си в работната камера
	При отваряне на вратата на уреда	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте позицията за извеждане на горещия въздух на вратата на уреда Не поставяйте главата си в работната камера Проверете функционалността на позицията за извеждане на горещия въздух
	При електрически уреди : <ul style="list-style-type: none"> Над щуцера за отвеждане на отработения въздух 	Не приближавайте части от тялото до щуцера за отвеждане на отработен въздух
	При газови уреди : <ul style="list-style-type: none"> През щуцера за отвеждане на отработения въздух и щуцера за отвеждане на отработените газове 	Не приближавайте части от тялото си до щуцера за отвеждане на отработения въздух и щуцера за отвеждане на отработените газове

Източник на опасност горещина - гореща течност

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от изгаряне с гореща течност	<ul style="list-style-type: none"> Във вътрешността Извън уреда 	<p>Използвайте само съдове с подходящи размери</p> <p>При използване на стойка за чинии (не при ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> Използвайте само чинии с подходящи размери <p>Съблюдавайте максималното тегло на зареждане</p> <p>Поставете правилно помощните приспособления според правилата на Страница 48 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20</p> <p>Зареждайте съдове или чинии с течни или втечнени продукти само на нива, които позволяват да виждате добре вътрешността на съда и ги изваждайте в хоризонтално положение</p> <p>Носете защитни ръкавици</p> <p>При използване на рамки с държачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> Фиксирайте правилно висящите стойки <p>При използване на стойката за табли / стойка за чинии и количка за табли (не при ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> Активирайте транспортния фиксатор на стойката за табли / стойката за чинии при зареждане и бутане на количката за табли Блокирайте фиксатора на стойката за табли при бутане на количката за табли Покривайте горещите течности, когато ги пренасяте с количка за табли Внимавайте да не преобърнете количката за табли. Това може да се случи, ако количката за табли се транспортира върху неравна повърхност, блъсне се в препятствие или се натовари в предната част.

Източник на опасност горещина - горещ продукт и горещи помощни приспособления

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от изгаряне от горещия продукт и горещите помощни приспособления	В работната камера или извън уреда, когато помощните приспособления са разположение върху L-образните шини	<p>Използвайте само помощни приспособления (тави, скари) с подходящ размер</p> <p>Съблюдавайте максималното тегло на зареждане</p> <p>Поставете правилно помощните приспособления според правилата на Страница 49 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20</p> <p>Извадете помощните приспособления в хоризонтално положение и не ги изтегляйте твърде напред, тъй като могат да се обърнат след като са поставени в нивата за зареждане</p> <p>Носете защитни ръкавици</p> <p>При използване на рамки с държачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Фиксирайте правилно висящите стойки <p>При използване на стойката за табли и количка за табли (не при ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Активирайте транспортния фиксатор на стойката за табли при зареждане и бутане на количката за табли ■ Внимавайте да не преобърнете количката за табли. Това може да се случи, ако количката за табли се транспортира върху неравна повърхност, блъсне се в препятствие или се натовари в предната част.

Източник на опасност горещина - опушване

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от изгаряния поради възпламеняване на материала за опушване и наличието на димен газ, опасност от затруднено дишане при вдишване на дим	<ul style="list-style-type: none"> Когато при отваряне на вратата в работната камера нахлуе въздух и това експлозивно доведе до възпламеняване на материала за опушване респ. на димния газ Когато при отваряне на вратата се вдиша дим 	Никога не отваряйте вратата по време на опушване
Опасност от изгаряне и пожар поради искрение	<ul style="list-style-type: none"> Когато въздухът влезе в контакт с опушвания материал 	<ul style="list-style-type: none"> Свалете капака на отделението за опушване, едва когато то се охлади напълно на огнеустойчиво и защитено от вятъра място Оставяйте винаги капака върху отделението по време на опушването Изхвърляйте изгорелите остатъци от материала за опушване само в студено състояние

Източник на опасност горещина - други

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от пожар при отдаване на топлина от уреда	Когато в близост до или върху уреда се намират запалими материали, газове или течности	Не поставяйте запалими материали, газове или течности в близост до или върху уреда
Опасност от изгаряне с водната струя	Ако в работната камера се намира съд с гореща мазнина, в който попадне се пръска с водна струя	Да не се пръска вода срещу течни мазнини

Източник на опасност: контаминация на хранителните продукти

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от микробиологична контаминация на храната	При прекъсване на размразяването чрез предварително зареждане на работната камера	Уверете се, че не сте прекъснали размразяването: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не складирайте временно храна в уреда ▪ Позволявайте само на квалифицирания персонал да приготвя ястия при ниска температура (< 65 °C)
	При ръчно прекъсване на готвенето	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не прекъсвайте никога нарочно готвенето ▪ Не складирайте временно храна в уреда
	При прекъсване на готвенето поради спиране на тока	Имайте предвид продължителността на времето на включване във връзка със състоянието на продукта, когато токът се пусне отново
Опасност от микробиологична контаминация на храните, когато обкръжаващата среда има температура между 30 - 65 °C	При готвене на ниска температура или поддържане на ястията в топло състояние, когато уредът се зарежда паралелно със студени хранителни продукти	Не зареждайте уреда със студени хранителни продукти уреда при поддържане на ястията в топло състояние или при готвене на ниска температура
	При готвене на ниска температура или поддържане на ястията в топло състояние	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Позволявайте само на квалифицирания персонал да приготвя ястия при ниска температура (< 65 °C) ▪ Намалявайте броя на микроорганизмите върху хранителните продукти преди готвенето на ниска температура, напр. чрез запичане

Източник на опасност - Движение на уреди върху стойки с колела

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от притискане на различни части от тялото	Когато уредите се придвижват, поставени върху стойка с колелца	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Изтегляйте напред уредите само доколкото това е позволено от фиксиращото устройство на стойката с колелата (макс. 0.5 m) само за почистване на корпуса на конвектомата или на пода под уредите. ▪ При експлоатация на уредите винаги блокирайте колелцата със спирачката за задържане на място ▪ Всеки ден преди пускане контролирайте фиксирането на колелцата
Опасност от притискане на ръцете и краката		
Опасност от попарване поради гореща отработена вода		
Опасност от попарване от горещия, течен продукт		
Опасност от електрически удар през токопроводими части		
Опасност от газова експлозия		
Опасност от дразнене на кожата и очите при контакт с почистващи препарати		

Източник на опасност: електрически ток

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от електрически удар през токопроводими части	Когато уреди, оставени на стойка с колички, започнат неволно да се движат и електрозахранването се прекъсне	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Преди експлоатация проверете дали е поставено фиксиращото устройство, което ограничава обхвата на движение на стойката, върху която е поставен уредът ▪ При експлоатация на уредите винаги блокирайте колелцата със спирачката за задържане на място ▪ Всеки ден преди пускане контролирайте фиксирането на колелцата

Източник на опасност вода

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от падане върху мокър под	Когато уреди, оставени на стойка с колички, започнат неволно да се движат и захранването на водата се прекъсне	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Преди експлоатация проверете дали е поставено фиксиращото устройство, което ограничава обхвата на движение на стойката, върху която е поставен уредът ▪ При експлоатация на уредите винаги блокирайте колелцата със спиралката за задържане на място ▪ Всеки ден преди пускане контролирайте фиксирането на колелцата

Източник на опасност газ

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от газова експлозия	Ако уредът се движи	<p>Не движете уреда по време на експлоатация</p> <p>При уреди на стойка с колелца и гъвкав съединителен маркуч:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Изтегляйте напред уредите само доколкото това е позволено от фиксиращото устройство на стойката с колелата (макс. 0.5 m) само за почистване на корпуса на конвектомата или на пода под уредите ▪ При експлоатация на уреда винаги блокирайте ръчната спиралка на колелата ▪ Всеки ден преди пускане контролирайте фиксирането на колелцата
Опасност от задушаване поради липса на въздух за дишане	На мястото на инсталация на уреда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не размествайте долната част на уреда ▪ Работете с уреда само в среда с липса на вятър ▪ Внимавайте монтираните вентилационни и смукатели инсталации да функционират и да са спазени предписаните от газомонтьора правила за вентилация ▪ Уредът трябва да се подложи на техническо обслужване един път в година

Източник на опасност механика на уреда

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от наранявания поради въртящото се колело на вентилатора	Когато работната камера се охлажда при отворена врата с 'Cool down' и колелото на вентилатора е открито поради липса на защитна пластина	Уверете се, че защитната пластина е на мястото си и е блокирана
Опасност от подхлъзване поради изтичащ кондензат	Пред уреда	Винаги поддържайте пода около уреда сух
Опасност от притискане на ръцете	При бутане на количката за табли	Използвайте винаги дръжката на количката за табли, когато я движете
	При поставяне на стойката за табли	Поставяйте в работната камера респ. изваждайте от работната камера стойката за табли само като я хващате за дръжката

3.6 Опасности и защитни мерки при почистване

Източник на опасност: почистващи препарати

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от изгаряне и дразнене на кожата, очите и дихателните пътища при контакт с почистващ препарат и неговите пари	При пълно автоматично почистване на работната камера: Пред вратата на уреда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не отваряйте вратата на уреда при автоматично почистване на работната камера с поставени туби ▪ Отваряйте вратата на уреда при автоматично почистване на работната камера с единично дозиране само след подкана от софтуера
	При всички почистващи дейности	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не допускайте контакта на почистващия препарата с очите и кожата ▪ Не нагрявайте уреда с впръскан почистващ препарат. Това е разрешено само при контролираното протичане на полуавтоматичното или автоматичното почистване. ▪ Впръсквайте почистващия препарат само след подкана от софтуера или при температура на работната камера при макс. 60 °C ▪ Не вдишвайте мъглата от капки ▪ Носете лично защитно оборудване
	Когато оперирате с тубите с почистващ препарат	Носете лично защитно оборудване
	Когато оперирате с бутилки за единично дозиране	Носете лично защитно оборудване
	Когато се използват агресивни почистващи препарати	Използвайте само почистващи препарати, посочени в 'Почистващ препарат' на страница 100

Източник на опасност: контаминация на хранителните продукти

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от контаминация на храните с почистващи препарати	При неправилно боравене с бутилките за единично дозиране на почистващия препарат и препарат за изплакване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Внимавайте работната повърхност да не е навлажнена с почистващ препарат или препарат за изплакване ▪ Не оставяйте празните бутилки на работната повърхност, тъй като е възможно да прокапе почистващ препарат или препарат за почистване
Опасност от контаминация на храните с почистващи препарати	Когато след полуавтоматично почистване при уреди без ръчен душ работната камера не е изплакната достатъчно добре	Използвайте външна водна струя за промиване вместо ръчния душ или почистете обилно с вода и мека кърпа работната камера, аксесоарите и зоната зад защитната пластина.

Източник на опасност топлина

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от изгаряне при допир на горещи повърхности	<p>Отвън на вратата на уреда</p> <ul style="list-style-type: none"> В цялата работна камера вкл. и всички части, които се намират вътре или са се намирали вътре по време на готвене Отвътре на вратата на уреда <p>На горната част на уреда при електрически уреди:</p> <ul style="list-style-type: none"> Щуцер за отвеждане на отработения въздух Вентилационен канал <p>На горната част на уреда при газови уреди:</p> <ul style="list-style-type: none"> Щуцер за отвеждане на отработения въздух Щуцер за отвеждане на отработени газове Вентилационен канал 	<ul style="list-style-type: none"> Преди да започнете почистването, изчакайте докато температурата се охлади на под 60 °C Носете защитно облекло, в частност защитни ръкавици
Опасност от попарване поради гореща пара, когато в горещата работна камера се пръска вода	В цялата работна камера	<ul style="list-style-type: none"> Изчакайте, докато работната камера се охлади до 60 °C, преди да започнете почистването Носете защитно облекло, в частност защитни ръкавици
Опасност от изгаряне с гореща пара	Пред уреда, когато работната камера се охлажда с 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> Отдръпнете се от уреда, тъй като през отворената врата на уреда може да се изпусне пара и изпарения Не поставяйте главата си в работната камера
Опасност от изгаряне с водната струя	Ако се пръска с водна струя в уред, в който има съд с гореща мазнина	Да не се пръска вода срещу течни мазнини

Източник на опасност - Движение на уреди върху стойки с колела

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
всички посочени опасности	Когато уредите се придвижват, поставени върху стойка с колелца	<ul style="list-style-type: none"> При стационарно свързване отделете съединителните линии преди да придвижвате Изключете ел. захранването на уреда преди придвижване Преди да придвижите (напр. за да почистите корпуса на конвектомата или пода), проверете дали е активирано фиксиращото устройство, което ограничава радиуса на движение на стойката с уреда. По време на движение внимавайте да не преминавате върху съединителните линии (електрически, газови и водни)
Опасност от притискане на различни части от тялото	Когато уредите се придвижват, поставени върху стойка с колелца	<ul style="list-style-type: none"> Обърнете внимание на съединителните линии. Извършвайте движението с помощта на най-малко двама човека
Опасност от притискане на ръцете и краката	Когато уредите се придвижват, поставени върху стойка с колелца	Оставете уредите затворени
Опасност от попарване поради гореща отработена вода	Когато уредите се придвижват, поставени върху стойка с колелца	<ul style="list-style-type: none"> Оставете уредите да се охладят Веднага избърсвайте изтеклата вода Носете защитно облекло
Опасност от попарване от горещия, течен продукт	Когато уредите се придвижват, поставени върху стойка с колелца	Придвижвайте само уреди, в които няма сготвени продукти
Опасност от електрически удар през токопроводими части	По време на движение на уредите, поставени върху стойка с колелца	Обърнете внимание на съединителни линии (електрически и водни)
Опасност от газова експлозия	Когато уредите се придвижват, поставени върху стойка с колелца	Обърнете внимание на газопровода
Опасност от дразнене на кожата и очите при контакт с почистващи препарати	Когато уредите се придвижват, поставени върху стойка с колелца	<ul style="list-style-type: none"> Внимавайте връзките да се достатъчно дълги Дръжте затворена тубата с почистващия препарат при придвижване на стойката
Опасност от препъване поради открити връзки	При почистване зад изтеглени напред уреди	Внимавайте при извършването на тази операция
Опасност от падане върху мокър поради наличието на отпадъчна вода	<ul style="list-style-type: none"> При почистване зад изтеглени напред уреди Пред уредите 	<ul style="list-style-type: none"> Веднага избърсвайте изтеклата вода Внимавайте връзките да се достатъчно дълги
Опасност от падане върху мокър поради наличието на почистващ препарат	<ul style="list-style-type: none"> При почистване зад изтеглени напред уреди Пред уредите 	Дръжте затворени тубите с почистващия препарат при придвижване на уредите

Източник на опасност: електрически ток

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от електрически удар поради наличието на късо съединение	При контакт на уреда с вода	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не пръскайте външния корпус с вода ▪ Дръжте винаги затворена USB капачката по време на почистване
Опасност от електрически удар през тоководими части	Когато уреди, оставени на стойка с колички, започнат неволно да се движат и електрозахранването се прекъсне	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Преди експлоатация проверете дали е поставено фиксиращото устройство, което ограничава обхвата на движение на стойката, върху която е поставен уредът ▪ При експлоатация на уредите винаги блокирайте колелцата със спирачката за задържане на място ▪ Всеки ден преди пускане контролирайте фиксирането на колелцата

Източник на опасност газ

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от газова експлозия	Ако уредът се движи	<p>При уреди на стойка с колелца и гъвкав съединителен маркуч:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Издърпайте уреда напред само доколкото това е възможно, за да почистите корпуса или пода Обхватът на движение е ограничен от фиксиращото устройство за механично обезопасяване (обикновено 0.5 метра). ▪ Никога не обтягайте съединителните линии

Източник на опасност механика на уреда

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от наранявания поради въртящото се колело на вентилатора	Когато работната камера се охлажда при отворена врата с 'Cool down' и колелото на вентилатора е открито поради липса на защитна пластина	Уверете се, че защитната пластина е на мястото си и е блокирана
Опасност от притискане на ръцете и порязване на пръстите	При отваряне и затваряне на двойната стъклена врата	Внимавайте при извършването на тази операция

3.7 Опасности и защитни мерки при техническо обслужване

Източник на опасност топлина

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от изгаряне при допир на горещи повърхности	<p>Отвън на вратата на уреда</p> <ul style="list-style-type: none"> В цялата работна камера вкл. и всички части, които се намират вътре или са се намирали вътре по време на готвене Отвътре на вратата на уреда <p>На горната част на уреда при електрически уреди:</p> <ul style="list-style-type: none"> Щуцер за отвеждане на отработения въздух Вентилационен канал <p>На горната част на уреда при газови уреди:</p> <ul style="list-style-type: none"> Щуцер за отвеждане на отработения въздух Щуцер за отвеждане на отработени газове Вентилационен канал 	<ul style="list-style-type: none"> Преди да започнете работите по техническото обслужване, изчаквайте докато температурата се охлади на под 60 °C Носете защитно облекло, в частност защитни ръкавици

Източник на опасност: електрически ток

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от електрически удар през токопроводими части	<ul style="list-style-type: none"> Под капака Под контролния панел На защитния проводник 	<ul style="list-style-type: none"> Възложете извършването на техническото обслужване под капаците, под контролния панел и на защитния проводник само на електротехници от упълномощен сервиз Не демонтирайте капака и контролния панел

Източник на опасност механика на уреда

Опасност	Къде респ. в какви ситуации се появява опасността?	Предпазна мярка
Опасност от порязване поради остри ръбове	По време на техническо обслужване	<ul style="list-style-type: none"> Внимавайте при извършването на тази операция Носете лично защитно оборудване

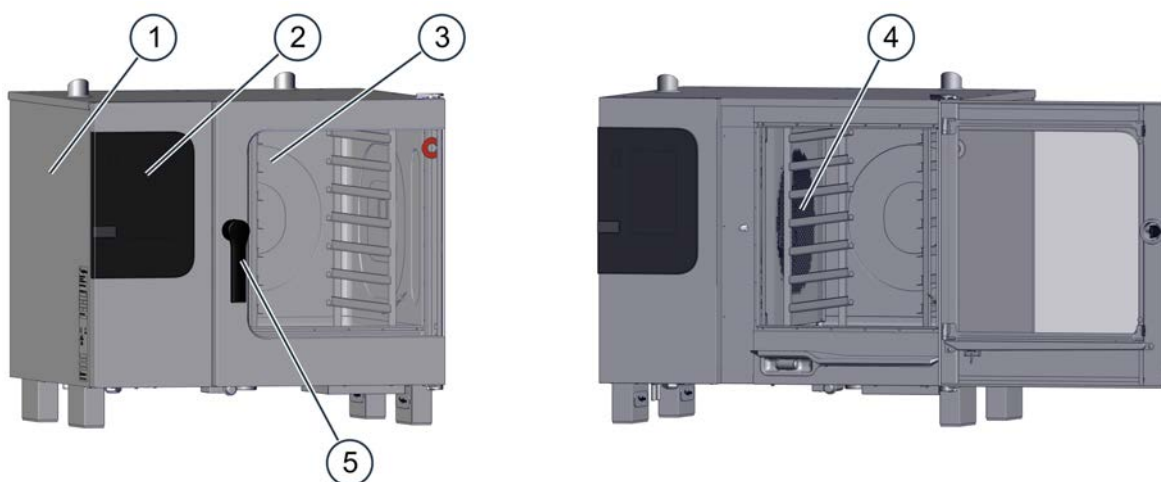
3.8 Предпазни устройства

Значение

Конвектоматът разполага със серия от предпазни устройства, които да предпазват потребителя от опасности. Абсолютно е необходимо всички предпазни устройства да са монтирани и да работят изправно.

Разположение и функция (хоризонтални уреди)

На следното изображение е представен електрически конвектомат с размер 6.10, който се отнася до всички хоризонтални уреди:



Позиция	Предпазно устройство	Функция	Проверка
1	Капак, демонтира се само с помощта на инструменти	<ul style="list-style-type: none"> Предпазва потребителя от неволно докосване на електропроводимите елементи Ограничава достъпа към въртящия се вентилатор в камерата с електрическите компоненти 	Проверете, дали капакът е монтиран на мястото му
2	Контролен панел, демонтира се само с помощта на инструменти	Предпазва потребителя от неволно докосване на електропроводимите елементи	Проверете, дали контролният панел е на мястото си
3	Врата на уреда с магнитен прекъсвач на вратата	Врата на уреда: Предпазва потребителя и външното пространство от гореща пара	Проверявайте редовно стъклото за надраскване, пукнатини, счупване и т.н. и ако е необходимо я сменете

Позиция	Предпазно устройство	Функция	Проверка
		<p>Магнитен прекъсвач на вратата (електрически сензор на вратата):</p> <ul style="list-style-type: none"> При отваряне на вратата на уреда прекъсва: <ul style="list-style-type: none"> въртенето на колелото на вентилатора (спира след няколко секунди) Нагревателен елемент Разпределение на почистващ препарат при напълно автоматично почистване на работната камера Подканва Ви да затворите вратата на уреда 	<p>Тествайте магнитния прекъсвач на вратата при ниска температура</p> <p>Действие:</p> <ul style="list-style-type: none"> Отворете напълно вратата на уреда Натиснете Старт <p>Резултат:</p> <p>Моторът не трябва да стартира.</p>
4	Защитната пластина на вентилатора може да бъде демонтирана само с помощта на инструменти	Предотвратява достъпа до въртящия се вентилатор и се грижи за добро разпределяне на топлината	Вижте за целта 'Блокиране и деблокиране на защитната пластина на вентилатора' на страница 131
5	Позиция за извеждане на горещия въздух на вратата на уреда	Предпазва потребителя от изгаряне на лицето или ръцете от излизащата гореща пара	Контролирайте температурата съгласно 'Безопасно отваряне на вратата на уреда' на страница 65, когато уредът е разположен ниско
6 (без изображения)	Защитно топлинно реле <ul style="list-style-type: none"> Бойлер Работна камера 	Изключва уреда при свръхтемпература	В случай на грешка се издава код (Обърнете се към оторизирана сервисна фирма за да нулирате защитното топлинно реле)
7 (без изображения)	Повторно пускане след спиране на тока, ако в уреда има все още почистващ препарат	Стартира в определено състояние напълно автоматичното почистване на работната камера след спиране на тока	Няма
8 (инсталиран на мястото на експлоатацията)	Разделително устройство	Служи за изключване на уреда от напрежение при работи по почистването, ремонта и техническото обслужване, както и в случай на опасност	Не е необходима проверка от страна на оператора.
9 (инсталиран на мястото на експлоатацията)	Спирателно приспособление за газта	Служи за изключване на захранването с газ при работи по почистването, ремонта и техническото обслужване, както и в случай на опасност	Не е необходима проверка от страна на оператора.
10 (без изображения)	Само при инсталиране на стойка с колела: Фиксиращо устройство	Ограничава обхвата на движение на цялата конструкция (стойка с уред)	Проверете дали е активирано фиксиращото устройство

3.9 Изисквания към персонала и работното място

Изисквания към обслужващия персонал

В таблицата се описват квалификациите, които са необходими за посочените роли. Определено лице може да упражнява различни роли в зависимост от нуждите на работната организация, ако има необходимата квалификация за съответната роля.

Ролка	Необходими квалификации	Дейности
Главен готвач	<ul style="list-style-type: none"> Има съответната професионална квалификация Познава местните закони и разпоредби за храните и хигиенните закони и разпоредби Поддържа документацията съобразно изискванията на HACCP Обучен е как да оперира с конвектомата 	<p>Извършва най-съществено организационна дейност, като напр.</p> <ul style="list-style-type: none"> Въвеждане на данни за профила на готвене Редактиране на налични рецепти в рецептурника Разработване на нови профили на готвене Настройки на уреда <p>Освен това извършва евентуално всички обслужващи дейности</p>
Обслужващ персонал	<ul style="list-style-type: none"> Без професионално готварско образование Обучен е как да оперира с конвектомата Работа под надзор Познава правилата за поведение и боравене с тежки товари 	<p>Извършва конкретното обслужване, като напр.</p> <ul style="list-style-type: none"> Зарежда конвектомата Стартира профил на готвене Изважда приготвения продукт Почистване на комбинирания конвектомат Преоборудващи дейности, доколкото това е необходимо за определени процеси на готвене Извършва малки работи по поддръжката

Работните места по време на експлоатация

Работното място на персонала по време на работа на уреда е пред вратата на уреда.

Работно място по време на почистване и техническо обслужване

Работното място на персонала по време на почистване и техническото обслужване е около цялото пространство на уреда.

3.10 Лично защитно оборудване

Експлоатация и техническо обслужване

Дейност	Помощни средства	Лично защитно оборудване
Зареждане / изваждане на храната	Няма	Носете работно облекло, както се изисква според местните стандарти и директиви за работа в кухня (за Германия BBR 111), в частност: <ul style="list-style-type: none"> Защитно облекло Терморъкавици (в Европейския съюз съгласно EN 407) Предпазни обувки
Боравене с температурната сонда	Няма	Носете работно облекло, както се изисква според местните стандарти и директиви за работа в кухня (за Германия BBR 111), в частност: <ul style="list-style-type: none"> Защитно облекло Терморъкавици (в Европейския съюз съгласно EN 407)
Демонтиране и монтиране на части	Инструменти и оборудване в зависимост от дейността	Носете работно облекло, както се изисква според местните стандарти и директиви за работа в кухня (за Германия BBR 111), в частност: <ul style="list-style-type: none"> Защитно облекло Терморъкавици (в Европейския съюз съгласно EN 407)

Почистване

Дейност	Употребяван почистващ препарат	Лично защитно оборудване
Почистване на работната камера от всякакъв вид Работа със съдове, съдържащи почистващи препарати	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean forte ConvoClean new ConvoCare K (концентрат) ConvoClean forte S ConvoClean new S ConvoCare S 	<p>Елементите на защитното оборудване се определят в зависимост от използвания почистващ препарат и избрания метод на почистване:</p> <ul style="list-style-type: none"> Защита на дихателните органи Защитни очила Защитни ръкавици Защитно облекло/ престилка <p>Точното специфициране на тези елементи е посочено в информационните листове за безопасност на ЕО на съответния почистващ препарат, чието актуално издание може да получите от производителя.</p> <p>Съблюдавайте съответните етикети на почистващия препарат.</p>
Почистване на двойната стъклена врата	Стандартен препарат за почистване на стъкла	Съблюдавайте данните на съответния производител на почистващия препарат
Почистване на части и принадлежности според съответното ръководство	Обикновен препарат за миене на съдове, който е поносим от кожата, без съдържание на алкали, с неутрален pH и неутрален мирис	Съблюдавайте данните на съответния производител на почистващия препарат
Почистване на корпуса на уреда отвън	Стандартен препарат за почистване на благородна стомана	Съблюдавайте данните на съответния производител на почистващия препарат

4 Как да готвим

Цел на тази глава

В тази глава ще Ви обясним как да зареждате конвектомата. Ще Ви покажем как да работите с конвектомата при готвене и как да готвите и регенерирате ястията.

'Ръководството за принципен начин на работа при готвене' Ви придружава стъпка по стъпка през операциите на готвене и регенериране. На това място не се разглежда подробно обслужването на софтуера или боравенето с части на уреда.

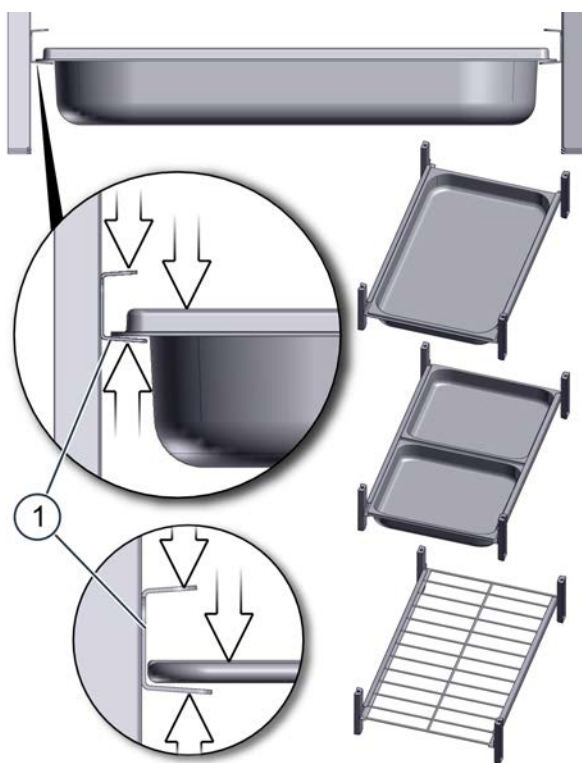
Прочетете ръководството за експлоатация на конвектомата, за да се запознаете с обслужването на софтуера и свързаните с това операции.

'Ръководството за боравене с уреда при готвене' Ви дава обяснения за конкретни начини за боравене с конвектомата и съответните принадлежности.

4.1 Принципна информация за зареждане на конвектомата

4.1.1 Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.10

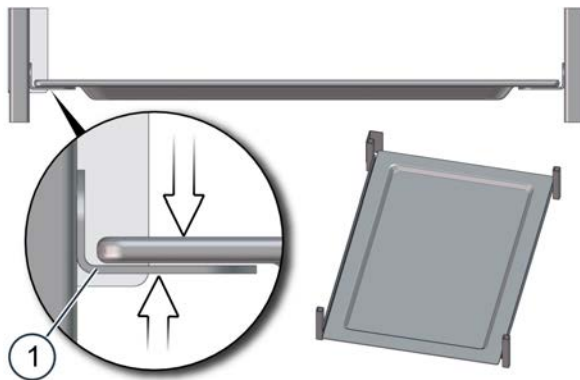
Съдове по гастронорма/тави с размери 1/1, 1/2; скара; в U-образни шини (стандартно изпълнение)



Правила за употреба

- Съдът или скарата трябва да се пхат МЕЖДУ двете рамена на съответната U-образна шина (1).
- Съдът или скарата трябва да се пхат отляво и отдясно на U-образните шини на една и съща височина.
- Съдът или скарата НЕ трябва да се поставят върху горното рамо на U-образна шина.
- Върху скарата не трябва да се поставят никакви съдове.

Тава с размер за печене 600 x 400, в L-образни шини (изпълнение за хлебарски магазини)

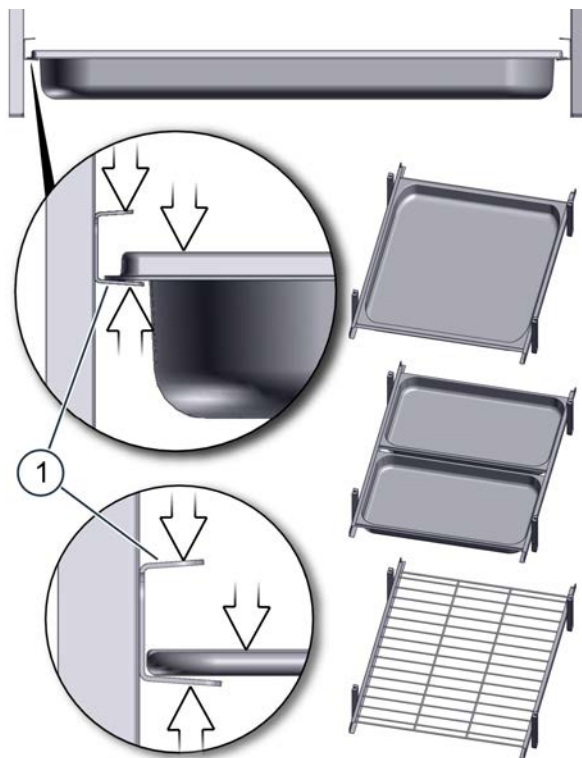


Правила за употреба

- Тавата трябва да се пъхне до упор върху рамото на съответната L-образната шина (1).
- Тавата трябва да се пъхне отляво и отдясно върху L-образните шини на същата височина.
- Върху тавата не трябва да се поставят течности или продукти, които се втечняват по време на готвене.
- Изобразеният начин на зареждане е разрешен само за тави (и евентуално скари), но НЕ и за съдове.
- Върху тавата не трябва да се поставят никакви съдове.

4.1.2 Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.20

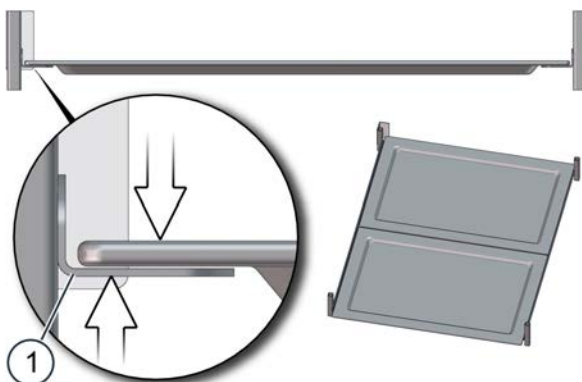
Съдове по гастронорма/тави с размери 2/1, 1/1; скара; в U-образни шини (стандартно изпълнение)



Правила за употреба

- Съдът или скарата трябва да се пъхат МЕЖДУ двете рамена на съответната U-образна шина (1).
- Съдът или скарата трябва да се пъхат отляво и отдясно на U-образните шини на една и съща височина.
- Съдът или скарата НЕ трябва да се поставят върху горното рамо на U-образна шина.
- Върху скарата не трябва да се поставят никакви съдове.

Тава с размер за печене 600 x 400, в L-образни шини (изпълнение за хлебарски магазини)



Правила за употреба

- Тавата трябва да се пъхне до упор върху рамото на съответната L-образната шина (1).
- Тавата трябва да се пъхне отляво и отдясно върху L-образните шини на същата височина.
- Върху тавата не трябва да се поставят течности или продукти, които се втечняват по време на готвене.
- Изобразеният начин на зареждане е разрешен само за тави (и евентуално скари), но НЕ и за съдове.
- Върху тавата не трябва да се поставят никакви съдове.

4.1.3 Капацитет на зареждане на конвектомата

Максимално тегло на зареждане при готвене

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Важи за съдове по гастронорма и за тави за печене					
Максимално тегло на зареждане за всеки уред	[kg]	30	60	50	100
Максимално тегло на зареждане за една тава	[kg]	15	15	15	15

Максимално тегло на зареждане при регенериране

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Важи за съдове по гастронорма и за тави за печене					
Максимално тегло на зареждане за всеки уред	[kg]	9	18	15	30
Максимално тегло на зареждане за помощно устройство GN 1/1 (65 mm)	[kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Важи за чинии Ø 32 cm					
Максимален брой чинии за уред	[бр.]	20	33	32	57
Максимално тегло на зареждане на чиния	[g]	360	360	360	360

Максимален брой помощни приспособления при готвене и регенериране

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 рамка с държач, разстояние на поставяне 68 mm					
Брой съдове по гастронорма / тави	[бр.]	7	14	11	22
Брой на съдовете по гастронормата / тавите при цялостно използване на разстоянието между тях	[бр.]	6	12	10	20
GN 1/1 стойка за табли, разстояние на поставяне 67 mm					
Брой съдове по гастронорма / тави	[бр.]	6	12	10	20
GN 2/1 рамка с държач, разстояние на поставяне 68 mm					
Брой съдове по гастронорма / тави	[бр.]	-	7	-	11
Брой на съдовете по гастронормата / тавите при цялостно използване на разстоянието между тях	[бр.]	-	6	-	10
GN 2/1 стойка за табли, разстояние на поставяне 67 mm					
Брой съдове по гастронорма / тави	[бр.]	-	6	-	10
Размер на тава 600x400 рамка с държач, разстояние на поставяне 94 mm					
Брой на тавите	[бр.]	5	10	8	16
Размер на тава 600x400 стойка за табли, разстояние на поставяне 81 mm					
Брой на тавите	[бр.]	5	-	8	-
Стойка за чинии, разстояние между кръговете 66 mm					
Брой чинии, диаметър максимално 32 cm	[бр.]	20	33	32	57
Стойка за чинии, разстояние между кръговете 79 mm					
Брой чинии, диаметър максимално 32 cm	[бр.]	15	27	26	48

Максимален брой помощни приспособления при опушване

C4 ES / EB		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 рамка с държач, разстояние на поставяне 68 mm					
Брой съдове по гастронорма / тави	[бр.]	6	12	10	20
Брой на съдовете по гастронормата / тавите при цялостно използване на разстоянието между тях	[бр.]	5	10	9	18
GN 2/1 рамка с държач, разстояние на поставяне 68 mm					
Брой съдове по гастронорма / тави	[бр.]	-	6	-	10
Брой на съдовете по гастронормата / тавите при цялостно използване на разстоянието между тях	[бр.]	-	5	-	9

Най-долното ниво за поставяне на рамките с държачите трябва да остане празно и да не бъде заето при опушване, поради това че е поставено отделението за опушване.

4.2 Ръководство за принципен начин на работа при готвене

4.2.1 Безопасна експлоатация с уреда

За Вашата безопасност и безопасността на Вашите служители

Запознайте се със съдържанието на глава 'За Вашата безопасност' на страница 23, преди Вашите служители да работят за първи път с конвектомата и направете съответните разпореждания.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава правила за безопасна работа, преди да започнат работа и непременно да ги съблюдават.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава и следващите ръководства указания за опасност и непременно да вземат посочените в тях ответни мерки.

Лично защитно оборудване на Вашите служители

Инструктирайте служителите си да носят при извършване на съответните дейности лично защитно оборудване, посочено в глава 'За Вашата безопасност', раздел 'Лично защитно оборудване' на страница 47.

Поведение при мирис на газ

Непременно спазвайте следните точки, когато установите мирис на газ:

- Прекъснете веднага захранването с газ.
- Проветрете старателно камерата.
- Да не се обслужват електрически уреди. Предотвратявайте образуването на искри.
- Евакуирайте сградата.
- Информирайте газоснабдителното предприятие и евентуално пожарната по телефона, когато се намирате извън опасната зона.

Основни правила за безопасна експлоатация

Ако конвектоматът е бил преместван съзнателно или в момента след инсталацията (съзнателно или несъзнателно), уредът може да продължи да бъде използван, ако са налице всички посочени по-долу предпоставки:

- Уредът и използваните принадлежности нямат очевидни повреди.
- Инсталираните захранващи тръбопроводи за електричество, вода, отработена вода и почистващ препарат няма очевидни повреди, са стабилно положени, не прокапват и след визуалната проверка оставят впечатление, че са безопасни и функционират.
- 'Изискванията към функционалността на конвектомата' на страница 24 са изпълнени.
- 'Изискванията към средата, в която работи конвектоматът' на страница 24 са изпълнени.
- Всички предупредителни указания се намират на предвиденото място.

Само при газови уреди:

- Всички детайли на конвектомата, през които протича газ, трябва да са контролирани от сервизен техник за херметичност по всички съединителни места на газопроводящите компоненти, и е възстановена херметичността на посочените места и в уреда.

Правила за безопасна експлоатация на хоризонтални уреди

За да се предотвратят рискове, е необходимо по време на експлоатация да се спазват следните правила:

- Щуцерът за отвеждане на отработения въздух и газовете, както и вентилационните канал на горната страна на уреда не трябва да се покриват, разместват или блокират.
- Държачите трябва да са фиксирани.
- Помощните приспособления трябва да са поставени правилно според правилата на Страница 48 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20.
- Защитната пластина на вентилатора трябва да е блокирана правилно.

Допълнителни правила за работа с хоризонтални уреди на подвижни долни конструкции

За да се предотвратят опасни ситуации, при работа с уреди на стойки с колела трябва да се съблюдават следните правила:

- Фиксиращото устройство, което ограничава обхвата на движение на конструкцията (стойка и уред), трябва през цялото време да е активирано. Контролирайте ежедневно преди работа дали е активирано фиксиращото устройство.
- При експлоатация не уредите винаги трябва да са поставени ръчните спирачки на предните колела.
- Фиксирането на колелата трябва да се контролира ежедневно преди експлоатация.

Горещи повърхности

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне в следствие на високата температура в работната камера или вътрешната част на вратата на уреда

Докосването на всички вътрешни части в работната камера, вътрешната страна на вратата и всички части, които се намират или са се намирали в работната камера по време на приготвяне на храната, може да доведе до изгаряне.

- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Гореща пара / изпарения

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне с гореща пара и изпарения

Излизащите от работната камера гореща пара или изпарения могат да причинят изгаряния на лицето, ръцете и краката.

- ▷ При отваряне на вратата на уреда винаги използвайте позицията за извеждане на горещия въздух в съответствие с инструкцията за безопасно отваряне на вратата на уреда и в никакъв случай не пъхайте главата си в работната камера.
- ▷ Отдръпнете се от уреда, когато уредът се охлажда с 'Cool down', тъй като през отворената врата на уреда могат да се изпуснат горещи пари и изпарения.

Прекъсване на охладителната верига

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от микробиологична контаминация на хранителните продукти поради прекъсване на хладилната верига

При предварително зареждане на работната камера и при прекъсване на готвенето е възможно да се прекъсне хладилната верига на охладените хранителни продукти.

- ▷ Съблюдавайте при запланиваното време за зареждане, напр. избор на времето за стартиране на програмата за готвене, винаги да се запазва хладилната верига.
- ▷ Никога не използвайте уреда за междинно съхранение на продукти.
- ▷ Никога не прекъсвайте преднамерено готвенето.
- ▷ След повторното включване на уреда след спиране на тока се съобразявайте с времето за пускане по отношение на състоянието на приготвяния продукт.
- ▷ Готвенето при ниски температури (< 65 °C) може да се извършва само от квалифициран персонал.

Растеж на микроорганизми при 30 - 65 °C

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от разваляне на хранителните продукти поради растеж на микроорганизми при топла обкръжаваща среда (температурен обхват между 30 - 65 °C)

При поддържането на температурата на хранителните продукти и при готвене на ниски температури е възможно при зареждане на работната камера със студени хранителни продукти температурата да спадне, така че да се благоприятства критичният растеж на микроорганизми.

- ▷ Не зареждайте уреда със студени хранителни продукти, докато приготвяте хранителните продукти на ниска температура или ги поддържате в топло състояние.
- ▷ Намалете броя на микроорганизмите преди да приготвяте хранителните продукти на ниска температура напр. чрез запичане.
- ▷ Готвенето при ниски температури (< 65 °C) може да се извършва само от квалифициран персонал.

Изтичащ газ

▲ОПАСНОСТ

Опасност от експлозия поради изтичащ газ

Изпускащият се газ може да доведе до експлозия при запалване.

- ▷ По принцип не движете уреда по време на експлоатация.
- ▷ При уреди на стойка с колелца и гъвкав съединителен маркуч се уверете, че е активирано фиксиращото приспособление за механично обезопасяване на уреда, което ограничава обхвата на движение на стойката с уреда.

Недостиг на кислород

▲ОПАСНОСТ

Опасност от задушаване поради липса на въздух за дишане

Недостатъчната вентилация на мястото на инсталация по време на работа на уреда може да доведе до задушаване.




- ▷ Не размествайте долната част на уреда.
- ▷ Работете с уреда само в среда с липса на вятър.
- ▷ Уверете се, че монтираните вентилационни и смукатели инсталации функционират и са спазени предписаните от газомонтьора правила за вентилация.
- ▷ Направете веднъж в годината поддръжка на уреда.

4.2.2 Включване / изключване на конвектомата

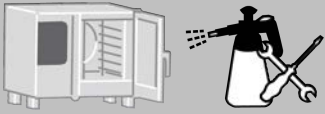


⚠ За Вашата безопасност при боравене с конвектомат

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 53 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Включване на конвектомата - ON

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Включете конвектомата. |
| 2. |  | Проверете дали свети осветлението на работната камера, докато уредът извършва самодиагностика. |
| 3. |  | изчакайте, докато софтуерът сигнализира готовност. |

Изключване на конвектомата в края на работния ден

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Извършете предписаното почистване, както е посочено в графика за почистване и поддръжка. |
| 2. |  | Изключете конвектомата. |
| 3. |  | Опрете вратата на уреда, за да се изпари влагата. |

Изключване на конвектомата при по-продължително спиране

При продължителни периоди, в които уредът няма да работи, го изключете от електрическата мрежа и затворете водните връзки.

4.2.3 Готвене

За Вашата безопасност при боравене с конвектомат

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 53 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Зареждане и изваждане на храната | 67 |
| ▪ Зареждане на стойка за табли / стойка с чинии с продукти (не при ConvoSmoke) | 71 |
| ▪ Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) | 79 |
| ▪ Поставяне и изваждане на температурната сонда | 84 |
| ▪ Използване на USB устройство | 87 |

Правила

Зареждането на конвектомата с чинии е разрешено само при регенериране.

Предпоставки

- Вие до такава степен сте запознат с обслужването на софтуера, че сте в състояние да извикате запаметените за Вашия продукт профили за готвене или можете да въведете и стартирате нови профили за готвене, вижте ръководството за експлоатация.
- Конвектоматът и използваните принадлежности са почистени правилно.
- няма чужди тела в работната камера.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират. Ситото на отточния канал е на мястото си.
- Вътрешното стъкло на вратата на уреда е фиксирано правилно.
- Защитната пластина на вентилатора е правилно монтирана на мястото си.
- USB капачката затваря USB порта.
- Ако уредът е поставен върху открита стойка: На стойката не се намират горещи, изпускащи пара хранителни продукти.
- При използване на версия с грил: Тубата за отработено масло е празна и се намира в конвектомата.






При използване на рамки с държачи:

- Рамките с държачи са монтирани и фиксирани.
- Подготвили сте продукти за зареждане на конвектомата.

При използване на стойката за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke):

- Рамките с държачите са демонтирани.
- Плъзгащата се рамка за стойката за табли / стойката за чинии е инсталирана в работната камера.
- Температурната сонда се намира в опорния елемент.
- Подготвили сте продукти за зареждане на конвектомата в стойката за табли / стойката за чинии, които се намират на количката за табли.

Готвене

1.		Извикайте профил на готвене от рецептурника или въведете нов такъв.
2.		Изчакайте подканите на софтуера.
3.		Отворете вратата на уреда.
4.		Заредете конвектомата с подготвените продукти.
5.		Затворете отново вратата на уреда.
6.		Стартирайте процеса на приготвяне.
7.		Изчакайте процеса на приготвяне.
8.		Когато приключи процесът на приготвяне, прозвучава сигнал. Изчакайте подканите на софтуера.
9.		Отворете вратата на уреда.
10.		Извадете продукта.
11.		Затворете отново вратата на уреда.

4.2.4 Опушване на продукти

⚠ За Вашата безопасност при боравене с конвектомат

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 53 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Отваряне на вратата на уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряния поради възпламеняване на материала за опушване и наличието на димен газ, опасност от затруднено дишане при вдишване на дим

Нахлуващият в работната камера въздух може да предизвика експлозивно възпламеняване на материала за опушване респ. на димния газ, вдишването на дима може да предизвика затруднено дишане.

▷ В никакъв случай не отваряйте вратата на работната камера по време на опушването.

Необходими познания

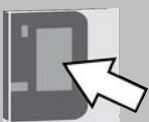

Трябва да познавате тези действия


- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Зареждане и изваждане на храната | 67 |
| ▪ Използване на USB устройство | 87 |

Предпоставки



- Вие до такава степен сте запознат с обслужването на софтуера, че сте в състояние да извикате запаметените за Вашия продукт профили за готвене или можете да въведете и стартирате нови профили за опушване. (вижте ръководството за обслужване)
- Конвектоматът и използваните принадлежности са почистени правилно.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират.
- Вътрешното стъкло на вратата на уреда е фиксирано правилно.
- Отделението за опушване е правилно напълнено и подготвено.
- Защитната пластина на вентилатора е правилно монтирана на мястото си.
- Рамките с държачи са монтирани и фиксирани.
- USB капачката затваря USB порта.
- Ако уредът е поставен върху открита стойка: На стойката не се намират горещи, изпускащи пара хранителни продукти.
- Подготвили сте продукти за зареждане на конвектомата.
- При използване на версия с грил: Тубата за отработено масло е празна и се намира в конвектомата.

Опушване на продуктите, когато профилът за готвене съдържа само функцията за опушване



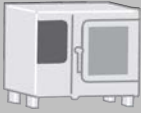
- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Извикайте профил на готвене от рецептурника или въведете нов такъв. |
| 2. |  | Изчакайте подканите на софтуера. |

3.		Отворете вратата на уреда.
4.		Поставете подготвеното отделение за опушване.
5.		Заредете конвектомата с подготвените продукти. Долното ниво за зареждане трябва да остане празно и да не се зарежда поради отделението за опушване.
6.		Затворете отново вратата на уреда.
7.		Стартирайте процеса на опушване.
8.		Изчакайте процеса на опушване.
9.		Когато приключи процесът на опушване, прозвучава сигнал. Изчакайте подканите на софтуера.
10.		Отворете вратата на уреда.
11.		извадете опушените продукти.
12.		Извадете отделението за опушване.
13.		Затворете отново вратата на уреда.

Опушване на продуктите, когато профилът за готвене съдържа функциите готвене и опушване

1.		Извикайте профил на готвене от рецептурника или въведете нов такъв.
2.		Изчакайте подканите на софтуера.

3.		Отворете вратата на уреда.
4.		Заредете конвектомата с подготвените продукти. Най-долното ниво за зареждане трябва да остане празно и да не бъде заето, поради това че по-късно ще бъде поставено отделението за опушване.
5.		Затворете отново вратата на уреда.
6.		Стартирайте процеса на приготвяне.
7.		Изчакайте процеса на приготвяне.
8.		Когато приключат предшестващите опушването стъпки в процеса на готвене, прозвучава сигнал. Изчакайте подканата на софтуера: <ul style="list-style-type: none">▪ Работната камера се охлажда с 'Cool down'.▪ Ще бъдете подканени да поставите отделението за опушване.
9.		Отворете вратата на уреда.
10.		Поставете подготвеното отделение за опушване.
11.		Затворете отново вратата на уреда.
12.		Стартирайте процеса на опушване.
13.		Изчакайте процеса на опушване.
14.		Когато приключи процесът на опушване, прозвучава сигнал. Изчакайте подканите на софтуера.
15.		Отворете вратата на уреда.

16.		извадете опушените продукти.
17.		Извадете отделението за опушване.
18.		Затворете отново вратата на уреда.

4.3 Ръководството за боравене с уреда при готвене

4.3.1 Безопасна експлоатация с уреда

За Вашата безопасност и безопасността на Вашите служители

Запознайте се със съдържанието на глава 'За Вашата безопасност' на страница 23, преди Вашите служители да работят за първи път с конвектомата и направете съответните разпореждания.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава правила за безопасна работа, преди да започнат работа и непременно да ги съблюдават.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава и следващите ръководства указания за опасност и непременно да вземат посочените в тях ответни мерки.

Лично защитно оборудване на Вашите служители

Инструктирайте служителите си да носят при извършване на съответните дейности лично защитно оборудване, посочено в глава 'За Вашата безопасност', раздел 'Лично защитно оборудване' на страница 47.

Поведение при мирис на газ

Непременно спазвайте следните точки, когато установите мирис на газ:

- Прекъснете веднага захранването с газ.
- Проветрете старателно камерата.
- Да не се обслужват електрически уреди. Предотвратявайте образуването на искри.
- Евакуирайте сградата.
- Информирайте газоснабдителното предприятие и евентуално пожарната по телефона, когато се намирате извън опасната зона.

Работа с тежки товари

Обърнете внимание на Вашите работници, че при повдигане на тежки съдове и придвижването на тежки колички за табли могат да настъпят умора, неприятно чувство и дори увреждане на двигателния апарат.

Горещи повърхности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне в следствие на високата температура в работната камера или вътрешната част на вратата на уреда

Докосването на всички вътрешни части в работната камера, вътрешната страна на вратата и всички части, които се намират или са се намирали в работната камера по време на приготвяне на храната, може да доведе до изгаряне.

- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Гореща пара / изпарения

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне с гореща пара и изпарения

Излизащите от работната камера гореща пара или изпарения могат да причинят изгаряния на лицето, ръцете и краката.

- ▷ При отваряне на вратата на уреда винаги използвайте позицията за извеждане на горещия въздух в съответствие с инструкцията за безопасно отваряне на вратата на уреда и в никакъв случай не пъхайте главата си в работната камера.
- ▷ Отдръпнете се от уреда, когато уредът се охлажда с 'Cool down', тъй като през отворената врата на уреда могат да се изпуснат горещи пари и изпарения.

Влажен кухненски под

▲ВНИМАНИЕ

Опасност от подхлъзване поради изтичащ кондензат

Кондензатът, който при отваряне на вратата на уреда капе на пода, може да доведе до подхлъзване на обслужващото лице пред уреда.

- ▷ Винаги поддържайте пода около уреда сух.

Изтичащ газ

▲ОПАСНОСТ

Опасност от експлозия поради излизащ газ

Изпускащият се газ може да доведе до експлозия при запалване.

- ▷ По принцип не движете уреда по време на експлоатация.
- ▷ При уреди на стойка с колелца и гъвкав съединителен маркуч се уверете, че е активирано фиксиращото приспособление за механично обезопасяване на уреда, което ограничава обхвата на движение на стойката с уреда.

Недостиг на кислород

▲ОПАСНОСТ

Опасност от задушаване поради липса на въздух за дишане

Недостатъчната вентилация на мястото на инсталация по време на работа на уреда може да доведе до задушаване.

- ▷ Не размествайте долната част на уреда.
- ▷ Работете с уреда само в среда с липса на вятър.
- ▷ Уверете се, че монтираните вентилационни и смукатели инсталации функционират и са спазени предписаните от газомонтьора правила за вентилация.
- ▷ Направете веднъж в годината поддръжка на уреда.

4.3.2 Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда

⚠ За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Предпоставки

При поставяне върху работен плот уредът е обезопасен срещу подхлъзване.

Сигурно отваряне на вратата на уреда

1. 

Завъртете дръжката надясно.
Резултат:
Вратата на уреда преминава в положение на вентилиране и дръжката се връща обратно във фиксираното положение.
2. 

Изчакайте за момент, за да се уверите, че парата е изцяло изпусната.
3. 

Завъртете дръжката наляво и отворете бавно вратата на уреда.
4. 

При уреди с дясно отваряне:
Отворете изцяло вратата на уреда.
(Само при морската версия: Това изисква малко сила поради фиксатора за вратата, който предотвратява неволното люлеене или затваряне на вратата на уреда при вълнение.)

При уреди с изчезваща врата:
Натиснете вратата на уреда назад към конвектомата.
(Само при морската версия: Натиснете вратата на уреда назад към конвектомата, докато осезаемо чуете как пусковия ускорител премине над затварящото бутало на вратата. Така вратата на уреда се обезопасява срещу неволно затваряне при вълнение.)

Безопасно затваряне на вратата

При уреди с дясно отваряне:

- Затворете вратата на уреда с лек замах.
При морската версия: Натиснете вратата на уреда срещу съпротивлението на фиксатора като упражнявате леко усилие. Фиксаторът предотвратява неволното люлеене или блъскане на вратата на уреда при вълнение.
- Уверете се, че вратата на уреда е правилно затворена по време на изпълнение на профили за готвене или почистващи профили като проверите дали съответния профил на готвене или почистващ профил работи.

При уреди с изчезваща врата:

- Издърпайте напред вратата на уреда от страни на конвектомата и я затворете с лек замах.
- Уверете се, че вратата на уреда е правилно затворена по време на изпълнение на профили за готвене или почистващи профили като проверите дали съответния профил на готвене или почистващ профил работи.

4.3.3 Зареждане и изваждане на храната

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Горещи течности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне с горещи течности

Разливането на горещи течни храни може да причини изгаряне на лицето и ръцете.

- ▷ Уверете се, че рамката с държачите е фиксирана правилно на мястото си.
- ▷ При зареждане обърнете внимание на максималното тегло.
- ▷ Използвайте само съдове с подходящи размери по ГН.
- ▷ Поставете помощните приспособления правилно според правилата на Страница 48 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20.
- ▷ Поставайте съдовете с течности или с продукти, които се втечняват по време на готвене, само на скари, които могат да се видят от всички обслужващи лица. Изваждайте съдовете с течности или с продукти, които се втечняват по време на готвене, само в хоризонтално положение.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Горещ продукт и горещи помощни приспособления

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне от горещия продукт и горещите помощни приспособления

Разположените на L-образните шини помощни приспособления могат да се обърнат от нивото, на което са поставени. Това може да доведе до изгаряния по цялото тяло, преди всичко по лицето и ръцете.

- ▷ Уверете се, че рамката с държачите е фиксирана правилно на мястото си.
- ▷ При зареждане обърнете внимание на максималното тегло.
- ▷ Използвайте само помощни приспособления (тави, скари) с подходящ размер.
- ▷ Поставете помощните приспособления правилно според правилата на Страница 49 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20.
- ▷ Изваждайте помощните приспособления винаги хоризонтално и не издърпвайте прекалено напред помощните приспособления от нивата.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Необходими познания

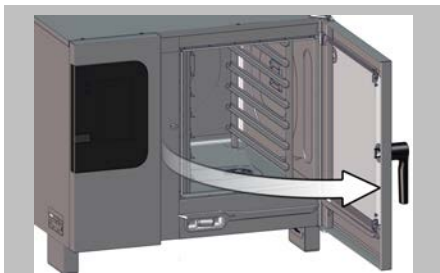
Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда

65

Зареждане на конвектомата с продукти (стандартна версия на рамките с държачи)

1.



Отворете вратата на уреда.

2.



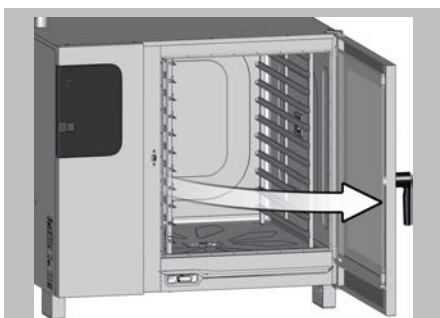
Заредете храната на съответните нива.

- При това започнете отдолу.
- Пъхайте винаги докрай съдовете, тавите или скари-те.

Проверете дали сте поставили правилно съдовете, тавите и скарите според 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.10' на страница 48 или 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.20' на страница 50.

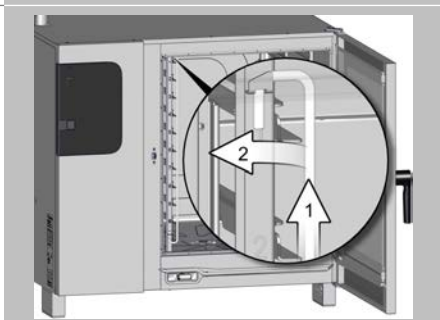
Зареждане на конвектомата с продукти (морска версия на рамките с държачи)

1.



Отворете вратата на уреда.

2.



Отворете блокировката на отделните нива за зареждане на лявата рамка с държачи.

При използване на U-образни шини:

Повдигнете блокировката и я завъртете след това със 180° наляво.

При използване на L-образни шини:

Повдигнете блокировката и я завъртете след това до упор наляво.

3.

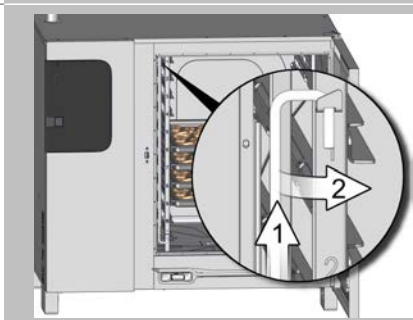


Заредете храната на съответните нива.

- При това започнете отдолу.
- Пъхайте винаги докрай съдовете, тавите или скари-те.

Проверете дали сте поставили правилно съдовете, тавите и скарите според 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.10' на страница 48 или 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.20' на страница 50.

4.



Затворете отново блокировката на нивата за зареждане.

При използване на U-образни шини:

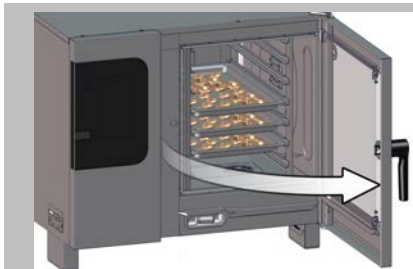
Повдигнете блокировката и я завъртете след това със 180° надясно и отпуснете отново блокировката.

При използване на L-образни шини:

Повдигнете блокировката и я завъртете след това до упор надясно и отпуснете отново блокировката.

Извадете сготвените продукти (стандартна версия на рамките с държачи)

1.



Отворете вратата на уреда.

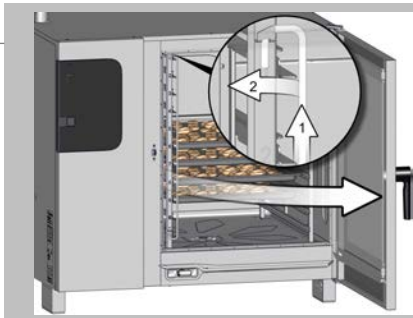
2.



Дръжте съдовете с храната хоризонтално, когато ги изваждате.

Изваждане на сготвените продукти (морска версия на рамките с държачи)

1.



Отворете вратата на уреда.

2.

Отворете блокировката на отделните нива за зареждане на лявата рамка с държачи.

При използване на U-образни шини:

Повдигнете блокировката и я завъртете след това със 180° наляво.

При използване на L-образни шини:

Повдигнете блокировката и я завъртете след това до упор наляво.

3.



4.

Дръжте съдовете с храната хоризонтално, когато ги изваждате.

Затворете отново блокировката на нивата за зареждане.

При използване на U-образни шини:

Повдигнете блокировката и я завъртете след това със 180° надясно и отпуснете отново блокировката.

При използване на L-образни шини:

Повдигнете блокировката и я завъртете след това до упор надясно и отпуснете отново блокировката.

4.3.4 Зареждане на стойка за табли / стойка с чинии с продукти (не при ConvoSmoke)

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Горещи течности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне с горещи течности

Разливането на горещи течни храни може да причини изгаряне на лицето и ръцете.

- ▷ Внимавайте транспортният фиксатор на стойката за табли / стойката с чинии да щракне, докато зареждате или изваждате сготвените продукти.
- ▷ При зареждане обърнете внимание на максималното тегло.
- ▷ Използвайте само съдове с подходящи размери по ГН респ. само разрешени чинии с подходящ диаметър.
- ▷ Поставете помощните приспособления правилно според правилата на Страница 48 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20.
- ▷ Поставете съдовете или чиниите с течности или с продукти, които се втечняват по време на готвене, само на скари, които могат да се видят от всички обслужващи лица. Изваждайте съдовете или чиниите с течности или с продукти, които се втечняват по време на готвене, само в хоризонтално положение.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Горещ продукт и горещи помощни приспособления

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне от горещия продукт и горещите помощни приспособления

Разположените на L-образните шини помощни приспособления могат да се обърнат от нивото, на което са поставени. Това може да доведе до изгаряния по цялото тяло, преди всичко по лицето и ръцете.

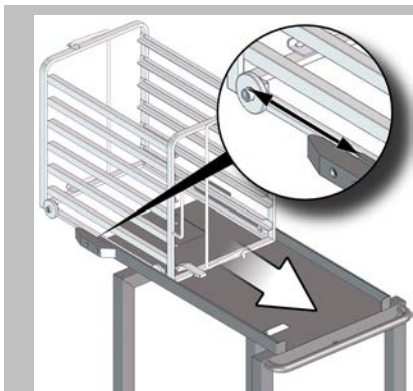
- ▷ Внимавайте транспортният фиксатор на стойката за табли да щракне, докато зареждате или изваждате сготвените продукти.
- ▷ При зареждане обърнете внимание на максималното тегло.
- ▷ Използвайте само помощни приспособления (тави, скари) с подходящ размер.
- ▷ Поставете помощните приспособления правилно според правилата на Страница 49 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20.
- ▷ Изваждайте помощните приспособления винаги хоризонтално и не издърпвайте прекалено напред помощните приспособления от нивата.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Предпоставки за зареждане с продукти

- Стойка за табли / стойката за чинии е правилно почистена.
- Количката за табли е подготвена.
- Всички ръчни спирачки на количката за табли са фиксирани.

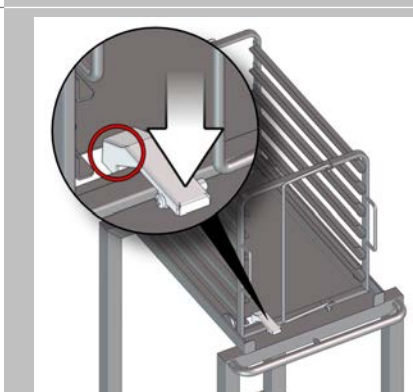
Зареждане на стойката за табли с продукти

1.



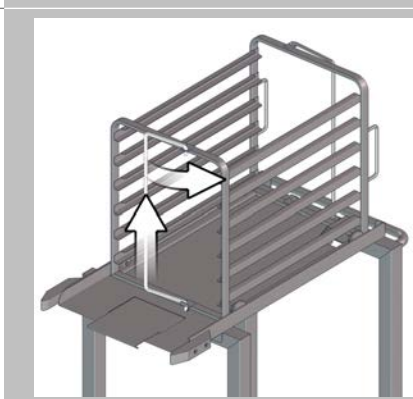
Бутнете стойката за табли отзад в количката. Обърнете внимание на това осите на колелата да се направляват под фалца на количката.

2.



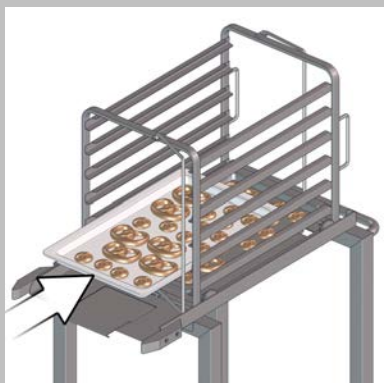
Фиксирайте с транспортния предпазител.

3.



Повдигнете фиксатора от задната страна на стойката за табли и го завъртете надясно.

4.



Заредете стойката за табли.

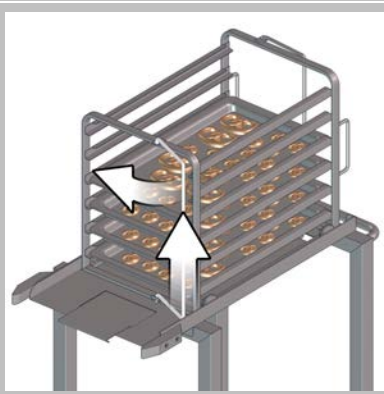
- При това започнете отдолу.
- Поставете съдовете, тавите или скарите винаги до ограничителя на другия фиксатор.

Проверете дали сте поставили правилно съдовете, тавите и скарите според 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.10' на страница 48 или 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.20' на страница 50.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне с горещи течности

- Внимавайте да не зареждате стойката за табли само в предната част, тъй като в противен случай количката за табли може да се преобърне по време на движение.

5.



Блокирайте отново фиксатора.

Зареждане на стойката за табли с продукти във версия за хлебарски магазини при уреди с размер 6.10 и 10.10

1.



Поставете стойката за табли във версия за хлебарски магазини по същия начин в количката за табли както и при стандартната стойка и поставете транспортния фиксатор, вижте 'Зареждане на стойка за табли с продукти' на страница 72.

2.



Заредете стойката за табли.

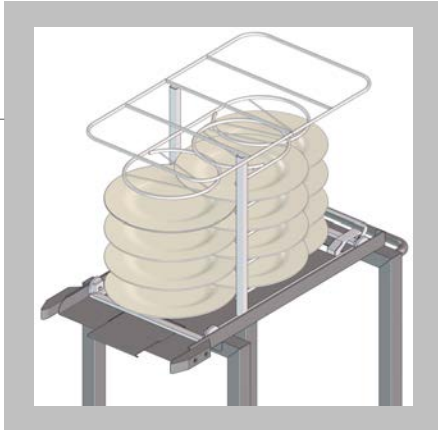
- При това започнете отдолу.
- Пъхайте тавите винаги до край.
- Проверете дали сте поставили правилно тавите според 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.10' Страница 49 или 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.20' Страница 50.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне от горещия продукт и горещите помощни приспособления

- Внимавайте да не зареждате стойката за табли само в предната част, тъй като в противен случай количката за табли може да се преобърне по време на движение.

Зареждане на стойката за чинии с продукти

1.



2.

Поставете стойката за чинии по същия начин в количката за табли както и при стандартната стойка и поставете транспортния фиксатор, вижте 'Зареждане на стойка за табли с продукти' на страница 72.

Заредете стойката за чинии.

- При това започнете отдолу.
- Използвайте само чинии с подходящ размер и форма и ги поставяйте внимателно в кръговете.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне с горещи течности

- Внимавайте да не зареждате стойката за чинии само в предната част, тъй като в противен случай количката за табли може да се преобърне по време на движение.

4.3.5 Изваждане на продукти от стойката за табли / стойката за чинии (не при ConvoSmoke)

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Горещи течности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне с горещи течности

Разливането на горещи течни храни може да причини изгаряне на лицето и ръцете.

- ▷ Внимавайте транспортният фиксатор на стойката за табли / стойката с чинии да щракне, докато зареждате или изваждате сготвените продукти.
- ▷ При зареждане обърнете внимание на максималното тегло.
- ▷ Използвайте само съдове с подходящи размери по ГН респ. само разрешени чинии с подходящ диаметър.
- ▷ Поставете помощните приспособления правилно според правилата на Страница 48 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20.
- ▷ Поставете съдовете или чиниите с течности или с продукти, които се втечняват по време на готвене, само на скари, които могат да се видят от всички обслужващи лица. Изваждайте съдовете или чиниите с течности или с продукти, които се втечняват по време на готвене, само в хоризонтално положение.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Горещ продукт и горещи помощни приспособления

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне от горещия продукт и горещите помощни приспособления

Разположените на L-образните шини помощни приспособления могат да се обърнат от нивото, на което са поставени. Това може да доведе до изгаряния по цялото тяло, преди всичко по лицето и ръцете.

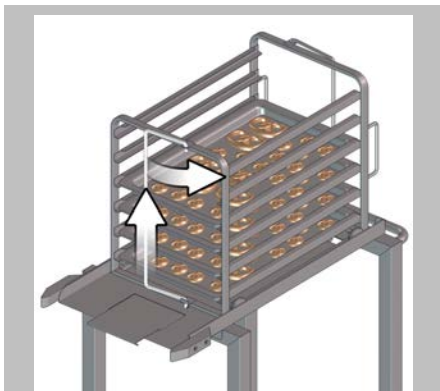
- ▷ Внимавайте транспортният фиксатор на стойката за табли да щракне, докато зареждате или изваждате сготвените продукти.
- ▷ При зареждане обърнете внимание на максималното тегло.
- ▷ Използвайте само помощни приспособления (тави, скари) с подходящ размер.
- ▷ Поставете помощните приспособления правилно според правилата на Страница 49 при уред с размер X.10 респ. на Страница 50 при уред с размер X.20.
- ▷ Изваждайте помощните приспособления винаги хоризонтално и не издърпвайте прекалено напред помощните приспособления от нивата.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Предпоставки за изваждане на приготвения продукт

- Стойката за табли / стойката за чинии е поставена безопасно на подходящо място.
- Ако стойката за табли / стойката за чинии се намира още на количката за табли, важи следното:
 - Транспортният фиксатор на стойката за табли / стойката за чинии е активиран в количката за табли.
 - Всички ръчни спирачки на количката за табли са фиксирани.

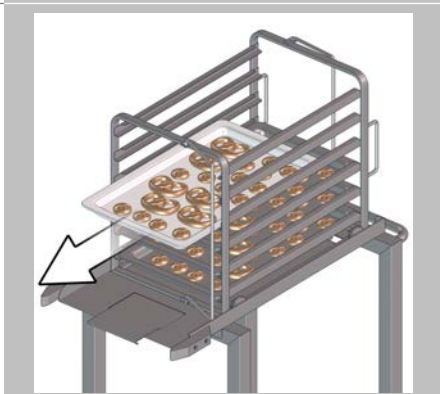
Изваждане на продукти от стойката за табли (стандартно изпълнение)

1.



Повдигнете фиксатора от задната страна на стойката за табли и го завъртете надясно.

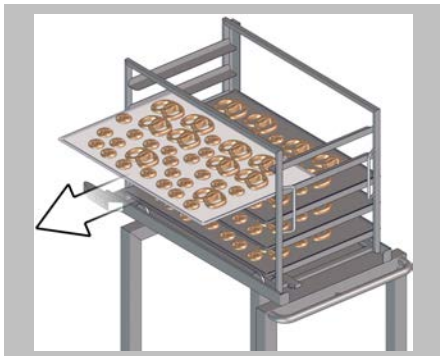
2.



Дръжте съдовете с храната хоризонтално, когато ги изваждате.

Изваждане продукти от стойката за табли при версия за хлебарски магазини и размери на уреда 6.10 и 10.10

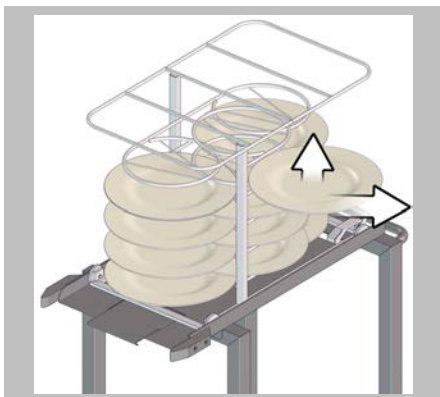
1.



Дръжте съдовете с храната хоризонтално, когато ги изваждате.

Изваждане на продукти от стойката за чинии

1.



Повдигнете леко чиниите в кръговете и ги дръжте в хоризонтално положение, докато ги изваждате.

4.3.6 Поставяне на плъзгащата се рамка за стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke)

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Горещи повърхности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне в следствие на високата температура по вътрешните и външните части на уреда

Докосването на всички вътрешни части в работната камера, вътрешната страна на вратата и всички части, които се намират или са се намирали в работната камера по време на приготвяне на храната, може да доведе до изгаряне.

- ▷ Изчакайте, докато работната камера се охлади на под 60 °C, преди да започнете с преоборудващите дейности.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Демонтиране и монтиране на рамката с държачите | 88 |

Необходими принадлежности

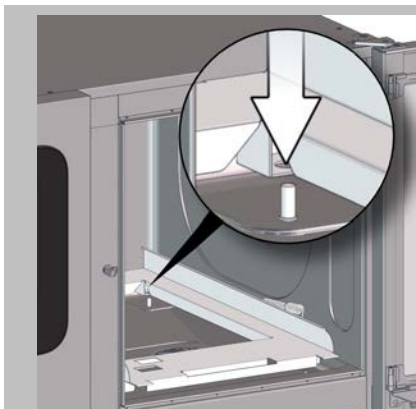
- Плъзгаща се рамка

Предпоставки

- Рамките с държачите са демонтирани.
- Врата на уреда е отворена.

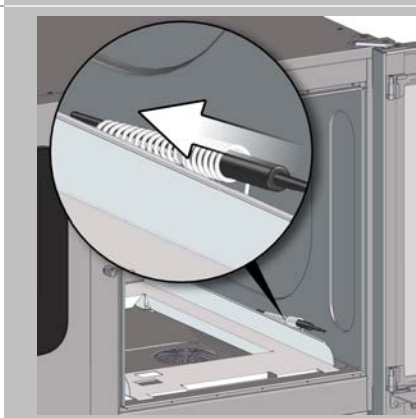
Поставяне на плъзгащата се рамка за стойка за табли / стойка за чинии

1.



Фиксирайте плъзгащата се рамка в работната камера, като поставите отворите, намиращи се в ъгълите на опорите на плъзгащата се рамка, в шиповете на дъното на уреда.

2.



Поставете температурната сонда в спираловидния опорен елемент отдясно на плъзгащата се рамка.

4.3.7 Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke)

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- | | |
|---|----|
| ▪ Зареждане на стойка за табли / стойка с чинии с продукти (не при ConvoSmoke) | 71 |
| ▪ Поставяне на плъзгащата се рамка за стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke) | 77 |

Необходими принадлежности

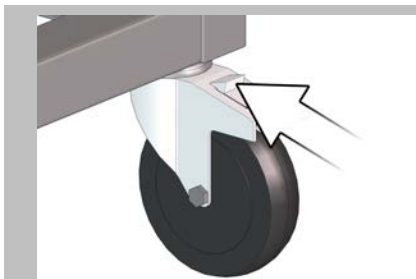
- Количка за табли
- Стойка за табли или стойка за чинии

Предпоставки

- Плъзгащата се рамка за стойката за табли / стойката за чинии е инсталирана в работната камера.
- При инсталацията височината на конвектомата е настроена според височината на зареждане на количката за табли. Поставената в работната камера плъзгаща се рамка и повърхността на стойката за табли / стойката с чинии, намиращи се в количката, трябва да са на една и съща височина, когато тя се фиксира към конвектомата.
- Врата на уреда е отворена.
- Продуктите в стойката за табли / стойката с чинии са подготвени правилно на количката:
 - Транспортният фиксатор на стойката за табли / стойката с чинии е поставен.
 - Фиксаторът на стойката за табли е активиран.

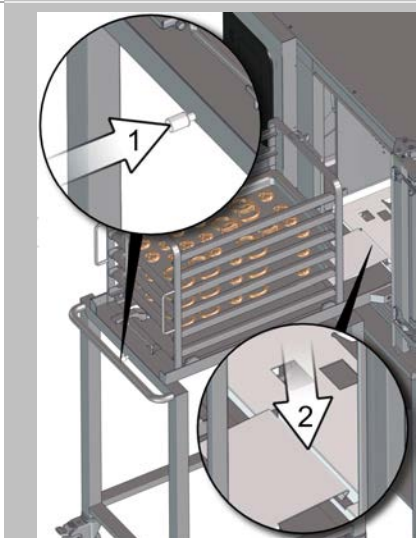
Зареждане с количка за табли

1.



Освободете ръчните спирачки на количката за табли и я пъхнете в конвектомата.

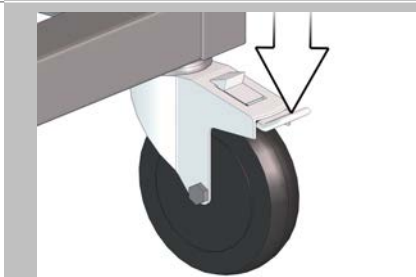
2.



Фиксирайте количката за табли в конвектомата.

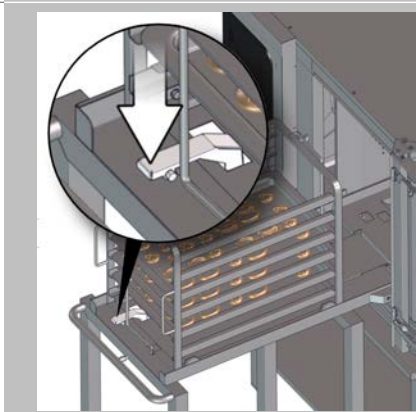
- Натиснете надолу копчето под дръжката на количката, за да може в задната част на количката да се повдигне фиксиращата тава.
- Отпуснете отново копчето, за да може тавата да се спусне и да се фиксира към работната камера.

3.



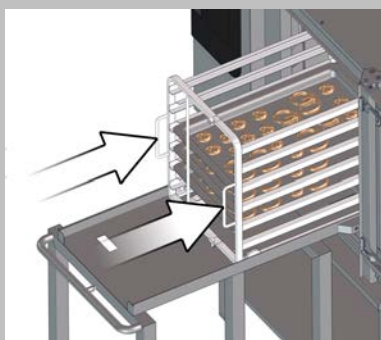
Фиксирайте отново всички колела на количката за табли.

4.



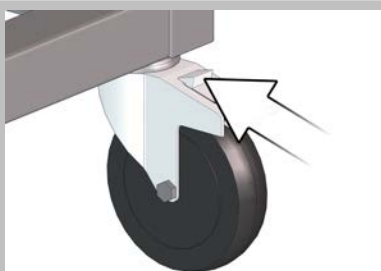
Освободете транспортния фиксатор на стойката за табли / стойката за чинии.

5.



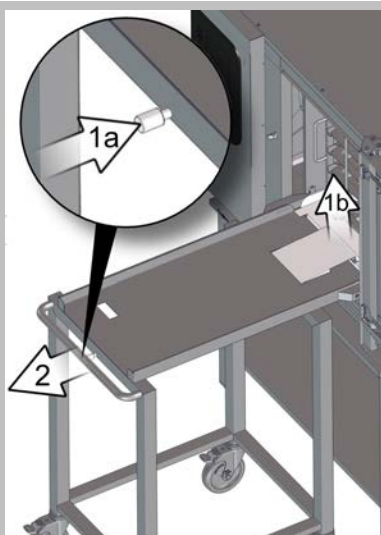
Пъхнете стойката за табли / стойката за чинии от количката в работната камера.

6.



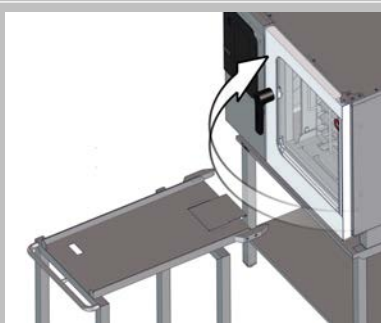
Освободете ръчните спирачки на количката за табли.

7.



Освободете фиксирането на количката за табли на отвора на работната камера и изтеглете количката.

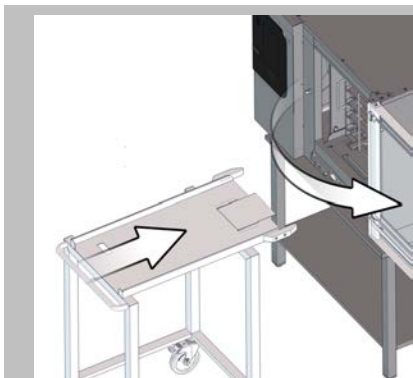
8.



Затворете вратата на уреда.

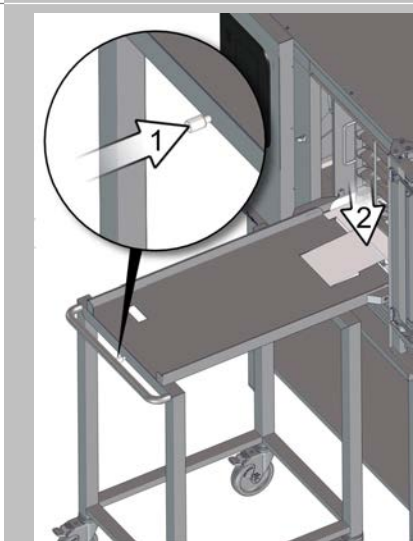
Изваждане с количката за табли

1.



Отворете вратата на уреда и пхнете количката за табли в конвектомата.

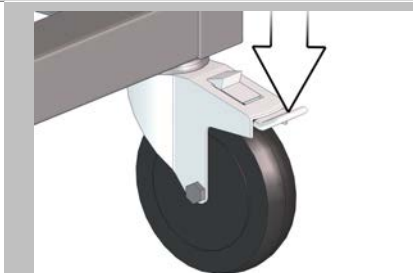
2.



Фиксирайте количката за табли в конвектомата.

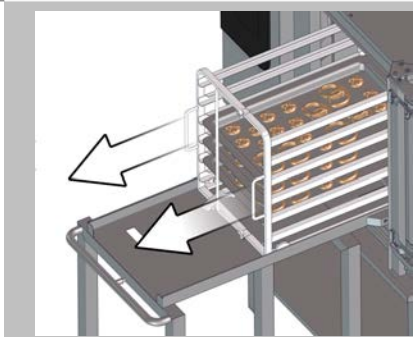
- Натиснете надолу копчето под дръжката на количката, за да може в задната част на количката да се повдигне фиксиращата тава.
- Отпуснете отново копчето, за да може тавата да се спусне и да се фиксира към работната камера.

3.



Фиксирайте всички колела на количката за табли.

4.

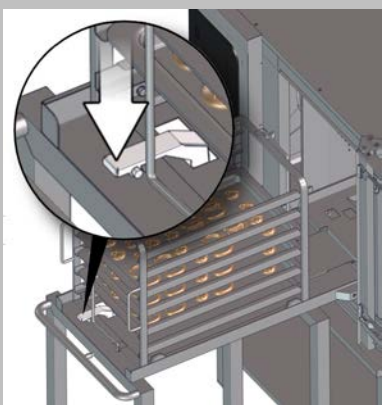


Извадете стойката за табли / стойката с чинии от работната камера и я поставете в количката за табли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне в следствие на високата температура в работната камера, на вътрешната част на вратата на уреда или на стойката за табли / стойката с чинии

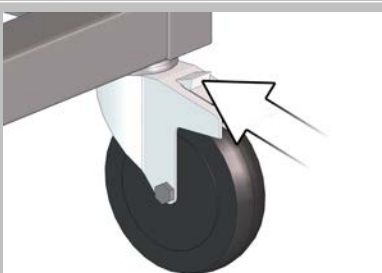
- Носете лично защитно оборудване.
- Извадете стойката за табли / стойката с чинии от работната камера като я хванете за дръжката.

5.



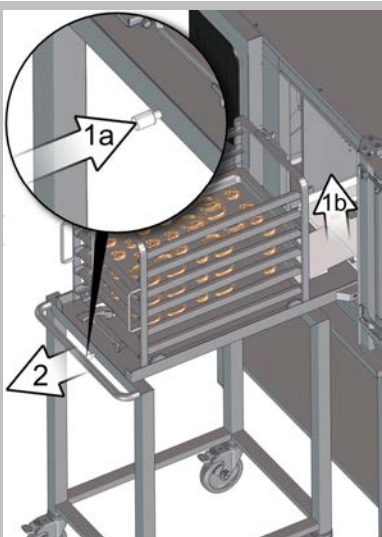
Фиксирайте с транспортния предпазител.

6.



Освободете ръчните спирачки на количката за табли.

7.

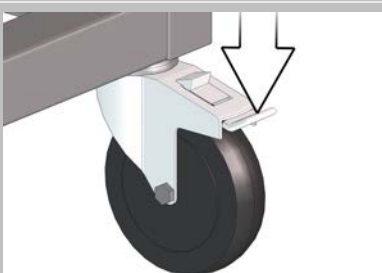


Освободете фиксирането на количката за табли на отвора на работната камера и изтеглете количката.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне с горещи течности

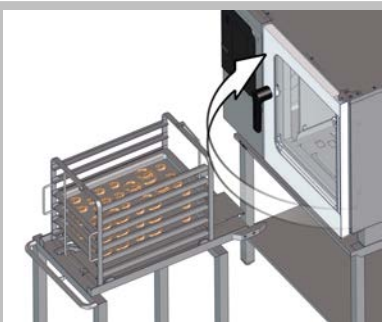
- По време на транспортиране покривайте съдовете или чиниите с горещи течности.
- Внимавайте да не преобърнете количката за табли с поставената в нея стойка за табли / стойка за чинии. Това може да се случи, ако количката за табли се транспортира върху неравна повърхност или се блъсне в препятствие.

8.



Фиксирайте всички колела на количката за табли.

9.



Затворете вратата на уреда.

4.3.8 Поставяне и изваждане на температурната сонда

⚠ За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда

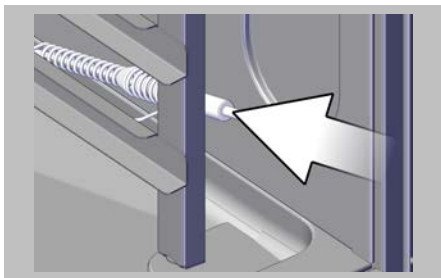
65

Цел

Ако температурната сонда не е необходима в процеса на приготвяне, тя трябва да се прибере. В противен случай съществува опасност от увреждане на сондата.

Прибиране на температурната сонда

1.



Поставете температурната сонда в спираловидния опорен елемент на дясната рамка с държача.

УКАЗАНИЕ! Обърнете внимание на преминаването на кабела.

Кабелът не трябва да е притиснат между вратата на уреда и хигиеничното уплътнение, когато тя е затворена.

Изваждане на температурната сонда

Издърпайте температурната сонда от опорния елемент на дясната рамка с държача.

4.3.9 Използване на температурна сонда или датчик Sous Vide (готвене във вакуум)

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Поставяне и изваждане на температурната сонда | 84 |

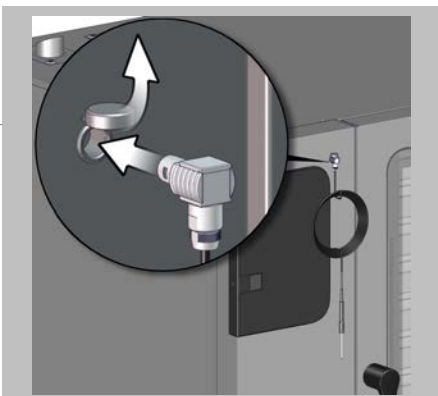
Принцип

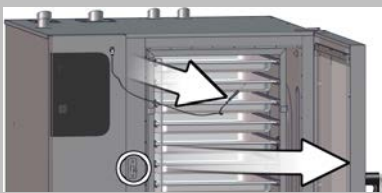
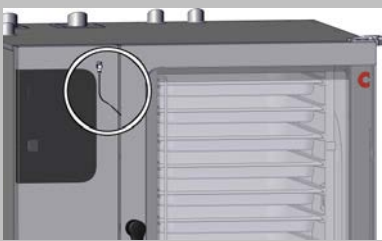
Допълнително към свързаната в работната камера температурна сонда, можете временно да свържете от външната страна на корпуса друга, външна температурна сонда или датчик Sous Vide. Веднага след като се свържат тези външни връзки, вътрешната температурна сонда се деактивира. Това означава, че в процеса на приготвяне софтуерът предпочита използването на външна температурна сонда или датчик Sous Vide. НЕ е възможно едновременното използване на вътрешната и външната температурна сонда и/или датчика Sous Vide в рамките на един и същ процес на готвене или да използвате вътрешната температурна сонда, когато е свързана външна или датчик Sous Vide.

Предпоставки

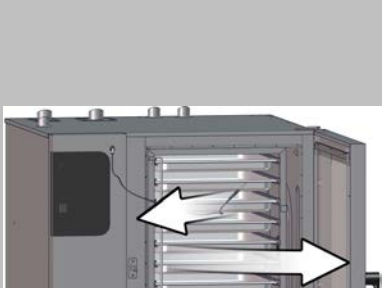
- Външната температурна сонда или датчикът Sous Vide са почистени, функционират и са подготвени в близост до уреда.
- Продуктът е поставен правилно в работната камера.

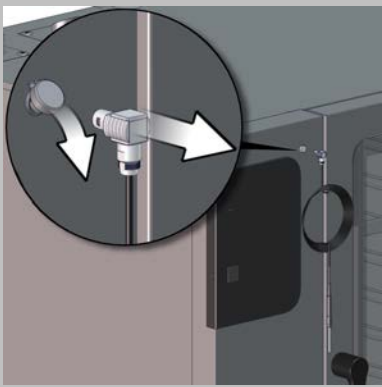
Свързване и използване на външна температурна сонда или датчик Sous Vide (готвене във вакуум)

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Отворете защитната капачка на присъединителната буска за външната температурна сонда или датчика Sous Vide (готвене във вакуум) в дясната горна част на контролния панел на корпуса. |
| 2. | | Включете в присъединителната буска на уреда външната температурна сонда или датчика Sous Vide (готвене във вакуум). |

- | | | |
|----|---|--|
| 3. |  | Отворете вратата на уреда. |
| 4. | | Пъхнете температурната сонда или датчика Sous Vide (готвене във вакуум) в приготвящия се продукт. |
| 5. |  | Затворете вратата на уреда.
Обърнете внимание на кабела. Кабелът не трябва да преминава в работната камера около заключващия механизъм на дръжката. Той може да се положи в работната камера на друго място, напр. закрепен между вратата на уреда и хигиеничното уплътнение. |

Изключване и съхранение на външната температурна сонда или датчика Sous Vide (готвене във вакуум)

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Отворете вратата на уреда. |
| 2. | | Извадете температурната сонда или датчика Sous Vide (готвене във вакуум) от приготвящия се продукт, преди да го извадите от работната камера.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне поради твърде висока температура на всички части в работната камера, които се намират в нея или са били в нея по време на готвене <ul style="list-style-type: none"> ▪ Носете лично защитно оборудване. ▪ Оставете след използване температурната сонда или датчик Sous Vide (готвене във вакуум) да се охладят преди да ги извадите и почистите. |
| 3. |  | Изключете външната температурна сонда или датчика Sous Vide (готвене във вакуум) от корпуса. |
| 4. | | Затворете защитната капачка на присъединителната бухса. |
| 5. | | Почистете или изплакнете температурната сонда или датчика Sous Vide (готвене във вакуум) с чиста кърпа, обикновен препарат за миене на съдове и вода. |
| 6. | | Съхранявайте подсушената температурна сонда или датчика Sous Vide (готвене във вакуум) на подходящо място, за да ги предпазите от замърсявания и повреди. |

4.3.10 Използване на USB устройство

⚠ За Вашата безопасност при боравене с уреда

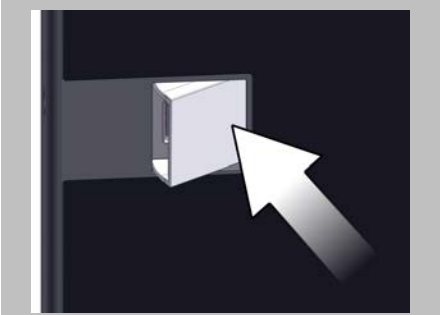
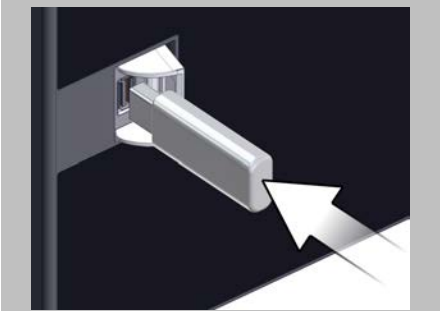
Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Предназначение на USB капачката

USB капачката покрива USB порта, за да не може в него да проникне водна пара в управляващата електроника по време на готвене и почистване.

По време на готвене и почистване USB устройството не трябва да е пъхнато и USB портът трябва да е затворен с капачката.

Поставяне на USB устройството

- Отворете контролния кабел на капака на USB порта.
- Пъхнете USB устройството.
Ако USB устройството е твърде голямо, използвайте подходящ адаптерен кабел, който можете да закупите в магазина.

4.3.11 Демонтиране и монтиране на рамката с държачите

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Горещи повърхности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне в следствие на високата температура по вътрешните и външните части на уреда

Докосването на всички вътрешни части в работната камера, вътрешната страна на вратата и всички части, които се намират или са се намирали в работната камера по време на приготвяне на храната, може да доведе до изгаряне.

- ▷ Изчакайте, докато работната камера се охлади на под 60 °C, преди да започнете с преоборудващите дейности.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда

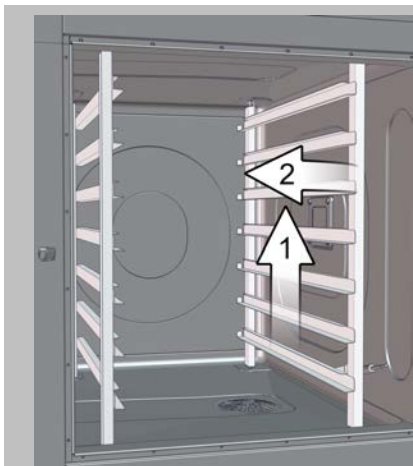
65

Предпоставки

- Всички помощни приспособления и другите използвани за готвене приспособления са извадени от работната камера.

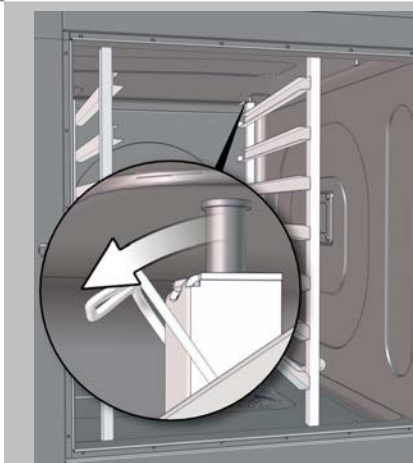
Демонтиране на рамка с държач (стандартно изпълнение)

1.



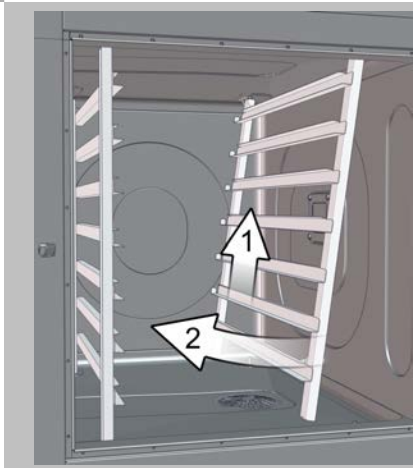
Повдигнете (1) рамката с държача и я завъртете (2) в работната камера.

2.



Освободете скобата в задната горна част на рамката с държача.

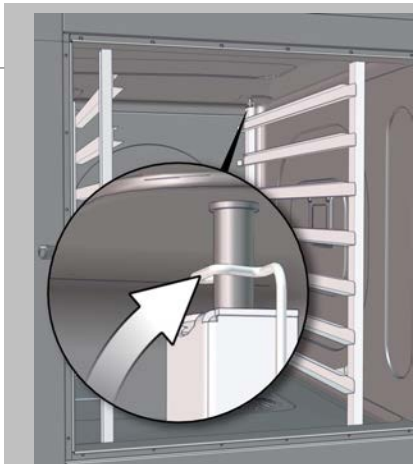
3.



Натиснете (1) рамката нагоре и я откачете (2).

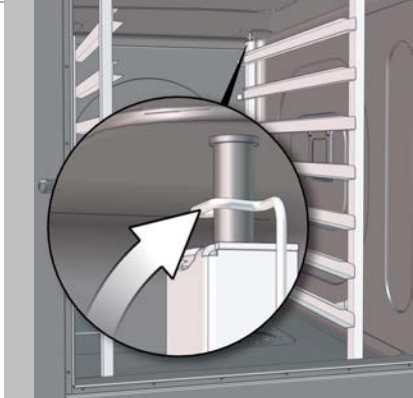
Монтиране на рамка с държач (стандартно изпълнение)

1.



Монтажът на двете рамки с държачите се извършва в обратна последователност на демонтажа.

2.



Продерете дали скобите на двете рамки с държачите в горната задна част са фиксирани, за да могат рамките да се окачат правилно.

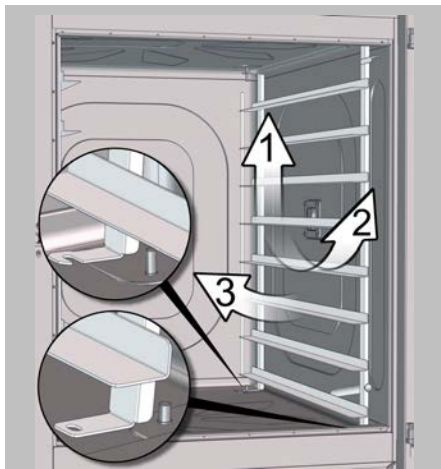
3.



- Поставете тава, за да контролирате дали са монтирани правилно двете рамките с държачите.
- Проверете дали сте поставили правилно тавата в респ. на шините в съответствие с 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.10' на страница 48 или 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.20' на страница 50

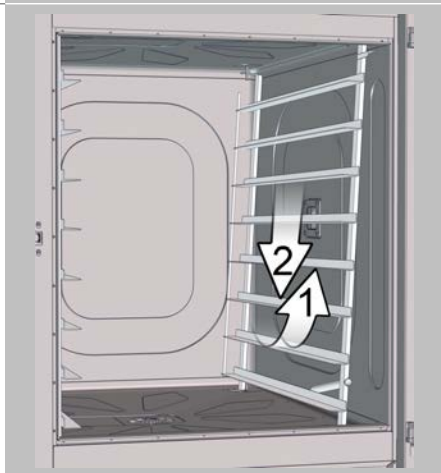
Демонтиране на рамката с държачите (версия за хлебарски магазини)

1.



Повдигнете (1) леко рамката с държача. завъртете я леко напред (2) в посока към вратата на уреда и леко навътре (3) в работната камера, за да я освободите от шипа долу в работната камера. Оставете рамката с държача на дъното на работната камера.

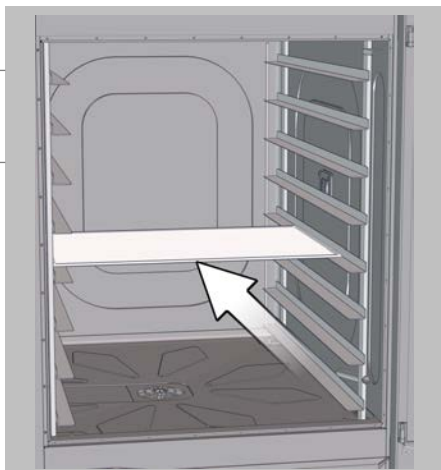
2.



Извадете рамката от горните шипове в работната камера, като я завъртите (1) леко напред в посока към вратата на уреда и след това я извадите внимателно надолу (2) от последния шип (горе отпред в работната камера).

Монтиране на рамка с държачи (версия за хлебарски магазини)

1.



2.

3.

Монтажът на двете рамки с държачите се извършва в обратна последователност на демонтажа.

Проверете дали всички осем шипа (четири от всяка страна) се захващат здраво в напръвяващите повърхнини на рамките с държачите.

- Поставете тава, за да контролирате дали са монтирани правилно двете рамките с държачите.
- Проверете дали сте поставили правилно тавата в респ. на шините в съответствие с 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.10' на страница 48 или 'Поставяне на помощни приспособления в уреди с размер X.20' на страница 50

4.3.12 Пълнене, поставяне и изваждане на отделението за опушване (само при ConvoSmoke)

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 63 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Нахлуващ въздух

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне и пожар поради искрене

Контактът на материала за опушване с нахлуващия въздух може да доведе до искрене.

- ▷ Свалете капака на отделението за опушване, едва когато то се охлади напълно на огнеустойчиво и защитено от вятъра място. По време на опушване капакът трябва винаги да е поставен върху отделението.
- ▷ Изхвърляйте изгорелите остатъци от материала за опушване само в студено състояние.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда

65

Материал за опушване

Използвайте като материал за опушване само пресовани дървени чипсове, които са определени само за тази цел.

Производителят препоръчва използването на чипсове за опушване марка "BRADLEY AROMABISQUETTEN", които можете да поръчате в интернет (<http://www.bradleymoker.com>) или при съответния дилър.

НЕ трябва да се използват дървени стърготини, талаш, дървени парчета или пръчки като материал за опушване.

Предпоставки

- След последното използване работната камера е охладен на температура на обкръжаващата среда
или:
По време на текущ профил на готвене софтуерът изисква поставянето на отделението за опушване. В такъв случай софтуерът извършва автоматично 'Cool down' за охлаждане на работната камера преди изискването за поставяне на отделението за опушване.
- Нагревателят е монтиран в работната камера.
- Рамките с държачи са монтирани и фиксирани.
- Корпусът заедно със скарата и капак на отделението за опушване са почистени изсушени правилно.

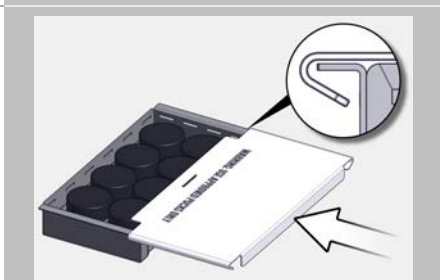
Пълнене на отделението за опушване

1.



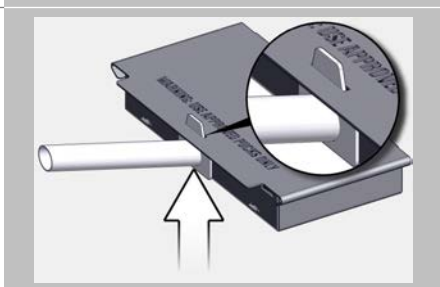
Поставете максимално 8 чипсове за опушване върху скарата в отделението за опушване.

2.



Плъзнете до упор капака отзад върху отделението за опушване. Обърнете внимание на това страничните рамена на корпуса да се направляват във фалца на капака.

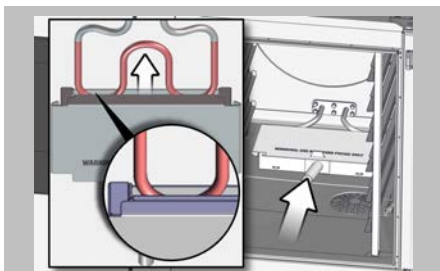
3.



поставете дръжката отпред на отделението за опушване.

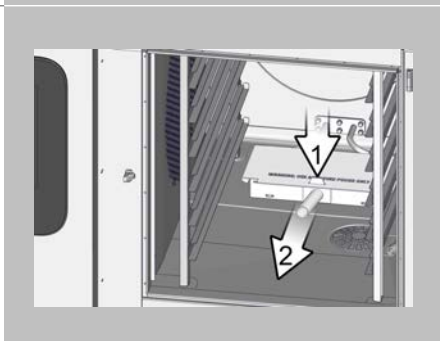
Поставяне на отделението за опушване

1.



Дръжте за дръжката напълненото отделение за опушване и го пхнете докрай върху нагревателя в работната камера. Обърнете внимание на това нагревателната спирала да се постави в отвора за нагревателя на отделението за опушване.

2.



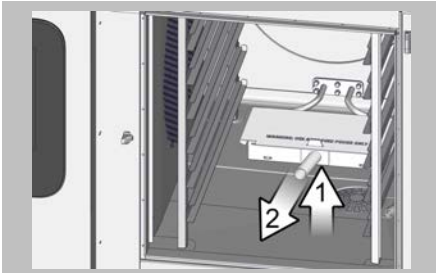
Свалете дръжката от отделението за опушване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне в следствие на високата температура в работната камера, на вътрешната част на вратата на уреда или на отделението за опушване

- Носете лично защитно оборудване.
- Извадете дръжката на отделението за опушване, след като го поставите в работната камера, за да можете след това да го извадите със студена дръжка.

Изваждане на отделението за опушване

1.



Поставете дръжката на отделението за опушване и го изтеглете от нагревателя.

2.



Оставете отделението за опушване да се охлади напълно като го поставите на огнеустойчиво и защитено от вятъра място.

3.



Изхвърлете остатъците от чипсовете за опушване от отделението и почистете всички негови части.

5 Как да почистваме

Цел на тази глава

В тази глава Ви представяме кратък преглед на методите на почистване, почистващите препарати и боравенето с тях, както и схемата за почистване. Ще Ви покажем как да работите с конвектомата и какво трябва да направите по време на почистването му.

'Ръководствата за принципен начин на работа при почистване' Ви придружават стъпка по стъпка през операциите на различните методи на почистване. На това място не се разглежда подробно обслужването на софтуера или боравенето с части на уреда.

Прочетете ръководството за експлоатация на конвектомата, за да се запознаете с обслужването на софтуера и свързаните с това операции.

'Ръководствата за боравене с уреда при почистване' Ви дават обяснения за конкретни начини при боравене с конвектомата и съответните принадлежности.

5.1 Основни данни за почистването на конвектомата

5.1.1 Метод на почистване

Метод на почистване

Метод на почистване	Описание	Критерии за приложение
Почистване на работната камера без почистващ препарат	<ul style="list-style-type: none"> То е автоматичен процес, при който температурата и продължителността се управляват от софтуера Работната камера се изплаква само с вода без да се използва почистващ препарат При easyDial: Почистващ профил CL0 При easyTouch: Почистващ профил H2O 	<ul style="list-style-type: none"> Между отделните процеси на приготвяне за отстраняване на много леки замърсявания или миризми След по-продължително използване на интензивно почиствения конвектомат за отстраняване напр. на прах
Напълно автоматично почистване на работната камера със свързани туби (ConvoClean при easyDial или ConvoClean+ при easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> То е автоматичен процес, при който температурата, продължителността, използването на почистващия препарат и изплакване се управляват от софтуера Почистващият препарат се дозиращ от софтуер и автоматично се въвежда в работната камера от свързаните туби При easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> Избор на един от осемте предварително конфигурирани почистващи профили: CL1 до CL4 и CL1d до CL4d При easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> Избор на степен на почистване: 1 до 4 Избор на продължителност на почистване: eco, regular, express Опционален избор на: парна дезинфекция и/или изсушаване на работната камера 	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно почистване след приключване на процесите на приготвяне за деня Преди първото пускане на конвектомата за отстраняване на всички замърсявания от работната камера, причинени от транспорта, монтажа и инсталацията След работи по техническото обслужване за отстраняване на всички замърсявания от работната камера

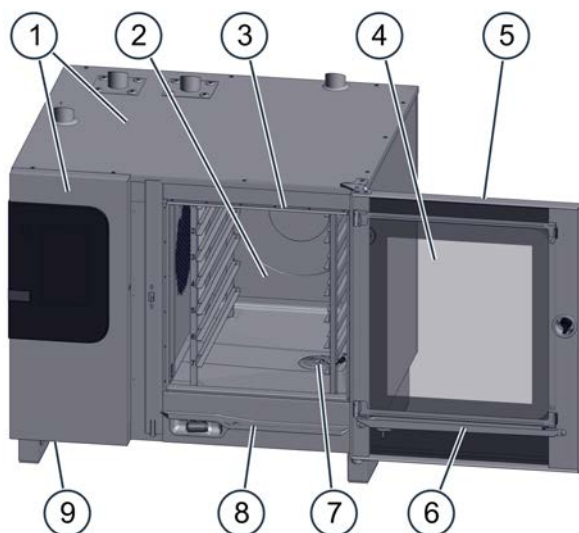
Метод на почистване	Описание	Критерии за приложение
Напълно автоматично почистване на работната камера с единично дозиране (ConvoClean при easyDial или ConvoClean+ при easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> То е автоматичен процес, при който температурата, продължителността, използването на почистващия препарат и изплакване се управляват от софтуер Почистващите продукти се въвеждат в работната камера след подкана на обслужващото лице чрез софтуера от бутилки за единично дозиране При easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> Избор на един от осемте предварително конфигурирани почистващи профили: CL1 до CL4 и CL1d до CL4d При easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> Избор на степен на почистване: 1 до 4 Избор на продължителност на почистване: eco, regular, express Опционален избор на: парна дезинфекция и/или изсушаване на работната камера 	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно почистване след приключване на процесите на приготвяне за деня Преди първото пускане на конвектомата за отстраняване на всички замърсявания от работната камера, причинени от транспорта, монтажа и инсталацията След работи по техническото обслужване за отстраняване на всички замърсявания от работната камера.
Полуавтоматично почистване на работната камера	<ul style="list-style-type: none"> То е полуавтоматичен процес, при който температурата и продължителността на отделните фази на почистване се управляват от софтуера Почистващите препарати се впръскват ръчно в работната камера Работната камера се изплаква ръчно с ръчния душ или се избърсва алтернативно обилно с вода и мека кърпа 	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно почистване след приключване на процесите на приготвяне за деня За допълнително третиране след автоматично почистване на работната камера, ако не са били отстранени всички замърсявания Преди първото пускане на конвектомата за отстраняване на всички замърсявания от работната камера, причинени от транспорта, монтажа и инсталацията След работи по техническото обслужване за отстраняване на всички замърсявания от работната камера.

Метод на почистване	Описание	Критерии за приложение
Почистване на работната камера само с препарат за изплакване от свързаните туби или единично дозиране	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Само при easyTouch: Почистващ профил ConvoCage ▪ То е автоматичен процес, при който температурата, продължителността, използването на препарат за изплакване и изплакването се управляват от софтуер ▪ Препаратът за изплакване се въвеждат в работната камера или автоматично дозира от свързаните туби, или след подкана на обслужващото лице чрез софтуера от бутилки за единично дозиране 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ За допълнително третиране след автоматично или полуавтоматично почистване на работната камера, ако не са били отстранени всички замърсявания ▪ При бели отлагания или тъмни петна в работната камера.
Ръчно почистване на работната камера	<ul style="list-style-type: none"> ▪ То е чисто ръчен процес без софтуерно управление ▪ Работната камера остава ненагрята ▪ Времето за въздействие на почистващия препарат се контролира от опериращото лице ▪ Почистващите препарати се впръскват ръчно в работната камера ▪ Работната камера се изплаква ръчно с ръчния душ или се избърсва алтернативно обилно с вода и мека кърпа 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ При охладена работна камера между отделните процеси на приготвяне за отстраняване на замърсявания или миризми ▪ За допълнително третиране след автоматично или полуавтоматично почистване на работната камера, ако не са били отстранени всички замърсявания ▪ За частични почиствания в работната камера, напр. в отточния канал на работната камера ▪ При бели отлагания или тъмни петна в работната камера

5.1.2 Схема за почистване

Преглед

На следното изображение е представен газов конвектомат с размер 6.10, който се отнася до всички хоризонтални уреди:



Позиция	Обозначение
1	Външна страна на уреда
2	Работна камера
3	Хигиенично уплътнение
4	Двойна врата
5	Врата на уреда
6	Уловителна вана на вратата
7	Отточен канал на работната камера със сито
8	Вана за събиране на течности
9	Филтър на вентилатора

Ежедневно почистване

Какво трябва да се почисти?	Процедура	Почистващ препарат
Работна камера	<ul style="list-style-type: none"> 'Полуавтоматично почистване на работната камера (рамки с държачи)' на страница 111 'Полуавтоматично почистване на работната камера (стойка за табли / стойка за чинии)' на страница 113 	ConvoClean new или forte
	'Автоматично почистване на работната камера с поставени туби' на страница 106	ConvoClean new или forte и ConvoCare
	'Напълно автоматично почистване на работната камера с единично дозиране' на страница 108	ConvoClean new S или forte S и ConvoCare S
Отточен канал на работната камера	<ul style="list-style-type: none"> Отстраняване на остатъци Почистете, за да предпазите от запушване Напръскайте с почистващ препарат и изплакнете с вода 	<ul style="list-style-type: none"> С ръчния душ ConvoClean new или forte
Външна страна на уреда	почиства се на ръка с мека кърпа	Стандартен препарат за почистване на благородна стомана
Съдове, тави, скари и други принадлежности, които се използват при готвене	<ul style="list-style-type: none"> Почистете ръчно с мека, нетъркаща гъба Изплакнете с вода 	Стандартен миещ препарат

Какво трябва да се почисти?	Процедура	Почистващ препарат
Ежедневна проверка на работната камера дали се виждат бели отлагания или тъмни петна <ul style="list-style-type: none"> Почистване само при необходимост 	<ul style="list-style-type: none"> Ръчно: <ul style="list-style-type: none"> Напръскайте с препарат при студена фурна оставете да действа 10 мин. Полирайте с мека не абразивна гъба Изплакване или 'Почистване на работната камера само с препарат за изплакване с почистващ профил ConvoCare (само при easyTouch)' на страница 117 	ConvoCare
При използване на версия с грил: <ul style="list-style-type: none"> Туба за събиране на мазнината 	'Изпразване и почистване на тубата за събиране на мазнината' на страница 135	Стандартен миещ препарат

Ежеседмично почистване

Какво трябва да се почисти?	Процедура	Почистващ препарат
Двойна врата на камерата отвътре	'Почистване на двойната стъклена врата' на страница 119	Стандартен препарат за почистване на стъкла
Работната камера зад защитната пластина на вентилатора	'Почистване на работната камера за защитната пластина на вентилатора' на страница 120	ConvoClean new или forte
Хигиенично уплътнение около вратата на уреда	<ul style="list-style-type: none"> Избършете от всички страни с мека кърпа и почистващ препарат Изплакнете с мека кърпа и чиста вода Изсушете с мека кърпа Открехнете вратата на уреда за изсушаване на хигиеничното уплътнение (не затваряйте плътно) 	Стандартен миещ препарат
Врата на уреда, уловителна вана на вратата, вана за събиране на течности	<ul style="list-style-type: none"> Почистете с мека кърпа и почистващ препарат Изплакнете с мека кърпа и чиста вода Изсушете с мека кърпа 	ConvoClean new или forte
Филтър на вентилатора, пода на работната камера отляво	Почиства се на ръка с влажна кърпа	Стандартен миещ препарат

Ежемесечно почистване

Какво трябва да се почисти?	Процедура	Почистващ препарат
Хигиенично уплътнение, интензивно	'Интензивно почистване на хигиеничното уплътнение' на страница 122	Стандартен миещ препарат
Стойка на уреда (опционално)	Почиства се на ръка с мека кърпа	Стандартен препарат за почистване на благородна стомана

5.1.3 Почистващ препарат

Почистващ препарат

Използвайте само специфицираните тук почистващи препарати за почистване на конвектомата и неговите принадлежности.

Продукт	Употреба	Контейнер
ConvoClean new за леки замърсявания ▪ Не трябва да се използва за почистване на съдове, тави, скари или други принадлежности	Почистване на работната камера ▪ На ръка ▪ Полуавтоматична	Спрей-бутилка
	Напълно автоматично почистване на работната камера	Туби с почистващ препарат под конвектомата, свързани към системата за почистване
ConvoClean forte за нормални до силни замърсявания ▪ Не трябва да се използва за почистване на съдове, тави, скари или други принадлежности	Почистване на работната камера ▪ На ръка ▪ Полуавтоматична	Спрей-бутилка
	Напълно автоматично почистване на работната камера	Туби с почистващ препарат под конвектомата, свързани към системата за почистване
ConvoCare K (концентрат)	За смесване на готов за употреба разтвор ConvoCare в определено съотношение	-
ConvoCare Препарат за изплакване в определено съотношение ▪ Не трябва да се използва за почистване на съдове, тави, скари или други принадлежности	▪ Напълно автоматично почистване на работната камера ▪ Почистване на работната камера само с препарат за изплакване (само при easyTouch почистващ профил ConvoCare)	Туби с почистващ препарат под конвектомата, свързани към системата за почистване
	Ръчно последващо третиране на вътрешността на работната камера	Спрей-бутилка
ConvoClean new S за леки замърсявания	Напълно автоматично почистване на работната камера	Бутилки за единично дозиране от по 125 ml
ConvoClean forte S за нормални до силни замърсявания	Напълно автоматично почистване на работната камера	Бутилки за единично дозиране от по 125 ml
ConvoCare S	▪ Напълно автоматично почистване на работната камера ▪ Почистване на работната камера само с препарат за изплакване (само при easyTouch почистващ профил ConvoCare)	Бутилки за единично дозиране от по 125 ml
Стандартен препарат за почистване на благородна стомана	За почистване на външните повърхности на конвектомата	-
Стандартен препарат за почистване на стъкла	Почистване на двойната стъклена врата	-
Обикновен препарат за миене на съдове, който е поносим от кожата, без съдържание на алкали, с неутрален pH и неутрален мирис	▪ Почистване на части и принадлежности според съответното ръководство ▪ Почистване на съдове, тави, скари и други принадлежности, използвани за готевене	-

Боравене с почистващите препарати

При използване на определени почистващи препарати трябва да се носи лично защитно оборудване.

Необходимо е да се съблюдава глава 'Лично защитно оборудване' на страница 47 и актуалните информационни листове за безопасност на ЕО, които принадлежат към почистващите препарати ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (концентрат), ConvoClean forte S, ConvoClean new S и ConvoCare S.

Собственикът на конвектомата трябва да провежда редовни обучения на персонала.

5.1.4 Предоставяне на почистващи препарати

Предоставяне на почистващи препарати

Форма	Употреба / бораавене	Почистващ препарат
Спрей-бутилка	<ul style="list-style-type: none"> Никога не оставяйте неизползваната бутилка да стои дълго време под налягане. Отваряйте бутона за пръскане бавно, за да освободите въздуха под налягане. Изплаквайте спрей-бутилката всяка седмица. Изплаквайте след всяко използване дюзата, удължението на дюзата и накрайника. Не съхранявайте спрей-бутилки с почистващ препарат в непосредствена близост до конвектомата, а само в специални складови помещения и то извън обсега на хранителни продукти. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new ConvoClean forte ConvoCare
Туби	<ul style="list-style-type: none"> Свържете тубите с почистващи препарати към системата за почистване на конвектомата. Преди всяко автоматично почистване на работната камера проверете нивото на напълване на почистващия препарат в тубата. Не съхранявайте резервни туби с почистващ препарат в непосредствена близост до конвектомата, а само в специални складови помещения и то извън обсега на хранителни продукти. Използвайте ConvoCare K (концентрат) само за смесване с готовия за употреба разтвор ConvoCare (в определено съотношение на смесване) в празна туба. Не съхранявайте туби с ConvoCare K в непосредствена близост до конвектомата, а само в специални складови помещения и то извън обсега на хранителни продукти. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new ConvoClean forte ConvoCare ConvoCare K (концентрат)
Бутилки за единично дозиране от по 125 ml	<ul style="list-style-type: none"> Извадете от картоната бутилките за единично дозиране едва преди непосредствената употреба на почистващия препарат. Развийте капака на бутилката едва преди непосредствената употреба на почистващия препарат. Рециклирайте празните, изплакнати с вода и отново затворени бутилки. Съхранявайте само в картон резервните бутилки с почистващ препарат. Не съхранявайте картоните с почистващ препарат в непосредствена близост до конвектомата, а само в специални складови помещения и то извън обсега на хранителни продукти. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new S ConvoClean forte S ConvoCare S

5.2 Ръководство за принципен начин на работа при готвене

5.2.1 Безопасна работа по време на почистване

За Вашата безопасност и безопасността на Вашите служители

Запознайте се със съдържанието на глава 'За Вашата безопасност' на страница 23, преди Вашите служители да работят за първи път с конвектомата и направете съответните разпореждания.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава правила за безопасна работа, преди да започнат работа и непременно да ги съблюдават.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава и следващите ръководства указания за опасност и непременно да вземат посочените в тях ответни мерки.

Лично защитно оборудване на Вашите служители

Инструктирайте служителите си да носят при извършване на съответните дейности лично защитно оборудване, посочено в глава 'За Вашата безопасност', раздел 'Лично защитно оборудване' на страница 47.

Основни правила за безопасна експлоатация

Ако конвектоматът е бил преместван съзнателно или в момента след инсталацията (съзнателно или несъзнателно), уредът може да продължи да бъде използван, ако са налице всички посочени по-долу предпоставки:

- Уредът и използваните принадлежности нямат очевидни повреди.
- Инсталираните хранващи тръбопроводи за електричество, вода, отработена вода и почистващ препарат няма очевидни повреди, са стабилно положени, не про капват и след визуалната проверка оставят впечатление, че са безопасни и функционират.
- 'Изискванията към функционалността на конвектомата' на страница 24 са изпълнени.
- 'Изискванията към средата, в която работи конвектоматът' на страница 24 са изпълнени.
- Всички предупредителни указания се намират на предвиденото място.

Само при газови уреди:

- Всички детайли на конвектомата, през които протича газ, трябва да са контролирани от сервизен техник за херметичност по всички съединителни места на газопроводящите компоненти, и е възстановена херметичността на посочените места и в уреда.

Правила за безопасно движение и паркиране на стойки с колела

За да се предотвратят опасни ситуации, трябва да се съблюдават следните правила при движение на стойката на колела:

- Преди да придвижите, трябва да отделите тръбопровода за отпадъчната вода, в случай че е налице стационарна връзка.
- Обърнете внимание на всички съединителни линии по време на движение. Не трябва да преминавате върху съединителните линии. В никакъв случай не трябва да обтягате или дори да прекъсвате съединителните линии. Дължините на съединителните линии (електрически, газови и водни) са съгласувани с обхвата на движенията, ограничени чрез фиксиращото устройство. Въпреки това трябва да обръщате внимание на разположението и протичането на съединителните линии.
- Преди да бъдат придвижени, уредите трябва да се изключат напрежението.
- Преди да бъдат придвижени, уредите, намиращи се на стойката, трябва да бъдат охладени.
- В уредите не трябва да има продукти.
- Вратите на уредите трябва да са затворени.
- Когато придвижвате стойката с поставени върху нея уреди, трябва да носите защитно облекло.
- Стойката с поставените върху нея уреди трябва да се премества от най-малко двама човека.
- След връщането уредът трябва да е отново в хоризонтално положение.
- След връщането отново трябва да се фиксират колелата.
- Във всяка една ситуация трябва да внимавате да не се обърне стойката с уреда.

Пръскане на уреда с вода

▲ОПАСНОСТ

Опасност от електрически удар през токопроводими части

Водата по външните части на конвектомата може да доведе до късо съединение и при докосване на конвектомата да доведе до електрически удар.

- ▷ Не пръскайте с вода външните части на конвектомата.
- ▷ Дръжте винаги затворена USB капачката по време на почистване.

Горещи повърхности

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне в следствие на високата температура по вътрешните и външните части на уреда

Докосването на всички вътрешни части в работната камера, вътрешната страна на вратата и всички части, които се намират или са се намирали в работната камера по време на приготвяне на храната, може да доведе до изгаряне. Дори и докосването на щуцера за отвеждане на отработения въздух може да доведе до изгаряния.

- ▷ Изчакайте, докато работната камера се охлади на под 60 °C, преди да започнете с почистването.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Пръскане на вода в горещата работна камера

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне с гореща пара

Ако се пръсне вода в горещата работна камера (на пр. с ръчния душ), ще се образува пара, която може да Ви изгори.

- ▷ Изчакайте, докато работната камера се охлади на под 60 °C, преди да започнете с почистването.

Контакт с почистващи препарати

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне или дразнене на кожата, очите и дихателните пътища

Почистващият препарат ConvoClean new (S) и препаратът за изплакване ConvoCare (S) дразнят кожата, очите и дихателните пътища при директен контакт. Почистващият препарат ConvoClean forte (S) причинява изгаряния на кожата, очите и дихателните пътища при директен контакт.

- ▷ Не вдишвайте парите и мъглата на почистващия препарат и препарата за изплакване.
- ▷ Не допирайте никога почистващия препарат и препарата за изплакване до кожата, очите и лигавиците.
- ▷ Когато работната камера има температура над 60 °C, не впръсквайте почистващи препарати и препарати за изплакване, защото се образуват разяждащи или дразнещи изпарения от препарата.
- ▷ Не отваряйте вратата на уреда при автоматично почистване на работната камера с поставени туби.
- ▷ Отваряйте вратата на уреда при автоматично почистване на работната камера с единично дозиране САМО след подкана от софтуера.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Контаминация с почистващи препарати

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от контаминация на хранителните продукти с почистващи препарати или препарати за изплакване

Почистващите препарати ConvoClean new, ConvoClean forte и препаратът за изплакване ConvoCare (в туби или бутилки за единично дозиране) контаминират чрез изпарения хранителните продукти при пряк или косвен контакт. Това важи също така и за обикновените препарати за миене на съдове, препаратите за почистване на стъкла и препаратите за почистване на благородна стомана.

- ▷ Впръсквайте почистващите препарати ConvoClean new, ConvoClean forte и препарата за изплакване ConvoCare в спрей-бутилката само в работната камера.
- ▷ При ръчно почистване изплаквайте основно с водна струя впръсканите в работната камера почистващи препарати и препарати за изплакване. Алтернативно избършете основно с чиста вода и мека кърпа впръсканите в работната камера почистващи препарати и препарати за изплакване при ръчно почистване.
- ▷ Избършете с чиста вода всички използвани почистващи препарати от вътрешната страна на вратата, от хигиеничното уплътнение около нея или от използваните за готвене принадлежности.
- ▷ След ръчно почистване избършете с чиста вода всички повърхности извън работната камера, които биха могли да имат контакт с почистващите препарати и препаратите за изплакване, напр. след поставяне на съдовете, съдържащи почистващи препарати, и върху които след това отново се поставят хранителни продукти.

Изтичащ газ

▲ОПАСНОСТ

Опасност от експлозия поради изтичащ газ

Изпускащият се газ може да доведе до експлозия при запалване.

- ▷ При уреди, поставени на стойка с колела и гъвкав съединителен маркуч можете да издърпате уреда напред само доколкото това е възможно, за да почистите корпуса или пода. Обхватът на движение е ограничен от фиксиращото устройство за механично обезопасяване (обикновено 0.5 метра).
- ▷ Никога не обтягайте съединителните линии

5.2.2 Автоматично почистване на работната камера с поставени туби

⚠ За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

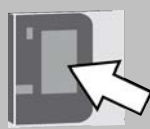


Трябва да познавате тези действия:

- | | |
|--|-----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) | 79 |
| ▪ Смяна на туби с препарат за изплакване | 125 |
| ▪ Смяна на туба с почистващ препарат | 127 |

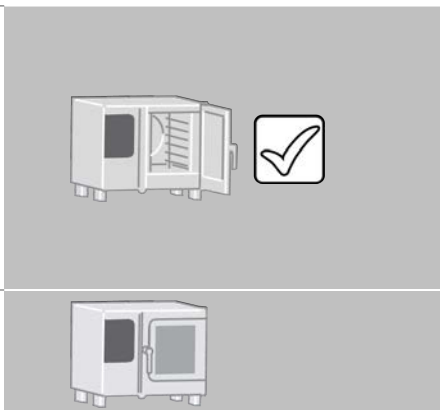
Предпоставки

- Вие до такава степен сте запознат с обслужването на софтуера, че сте в състояние да извикате и стартирате различните почистващи профили, вижте ръководството за експлоатация на конвектомата.
- Всички хранителни продукти са отстранени от работната камера. Няма чужди тела в работната камера.
- Всички съдове, тави и скари и евентуално други принадлежности са извадени от работната камера.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират. Ситото на отточния канал е на мястото си.
- Вътрешното стъкло на вратата на уреда е фиксирано правилно.
- Защитната пластина на вентилатора е правилно монтирана на мястото си.
- Врата на уреда е затворена.
- Подготвили сте необходимите помощни средства според програмата за почистване, вижте 'Предоставяне на почистващи препарати' на страница 102.
- **При уреди със стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke):** Плъзгащата се рамка е поставена и празната стойка за табли / стойката за чинии се намира в работната камера.

Автоматично почистване на работната камера с поставени туби

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Извикайте почистващия профил и стартирайте програмата за зареждане. |
| 2. |  | Изчакайте процеса на почистване. |
| 3. |  | Когато приключи процесът на почистване, прозвучава сигнал. Изчакайте подканите на софтуера. |

4.



- Отворете вратата на уреда и контролирайте резултата от почистването. Работната камера трябва да е видимо чиста и да не мирише нито на хранителни продукти, нито на почистващ препарат.
- Проверете дали в работната камера се намират евентуално чужди тела, останали от изплакването. Отстранете ги евентуално.
- Ако е необходимо допълнително почистване, почистете и изплакнете ръчно работната камера или отново с помощта на почистващ профил.

5.



Подпрете врата на уреда, за да може да изсъхне работната камера.

5.2.3 Напълно автоматично почистване на работната камера с единично дозиране

За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържанието в тях инструкции.

Необходими познания

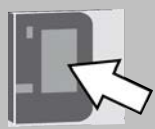



Трябва да познавате тези действия:










- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда 65
- Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) 79
- Впръскване на почистващ препарат в работната камера от бутилки за единично дозиране 129

Предпоставки

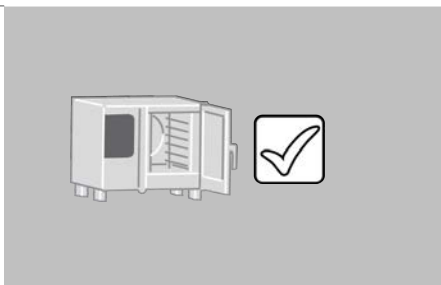
- Вие до такава степен сте запознат с обслужването на софтуера, че сте в състояние да извикате и стартирате различните почистващи профили, вижте ръководството за експлоатация на конвектомата.
- Всички хранителни продукти са отстранени от работната камера. Няма чужди тела в работната камера.
- Всички съдове, тави и скари и евентуално други принадлежности са извадени от работната камера.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират. Ситото на отточния канал е на мястото си.
- Вътрешното стъкло на вратата на уреда е фиксирано правилно.
- Защитната пластина на вентилатора е правилно монтирана на мястото си.
- Врата на уреда е затворена.
- Подготвили сте необходимите помощни средства според програмата за почистване, вижте 'Предоставяне на почистващи препарати' на страница 102.
- **При уреди със стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke):** Плъзгащата се рамка е поставена и празната стойка за табли / стойката за чинии се намира в работната камера.

Напълно автоматично почистване на работната камера с единично дозиране

1.		Извикайте почистващия профил и стартирайте програмата за зареждане.
2.		Изчакайте, докато приключи фазата на наkisване (около 5 - 10 минути в зависимост от почистващия профил).
3.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Когато приключи фазата на наkisване, прозвучава сигнал. ▪ Софтуерът Ви подканва да поставите почистващ препарат. ▪ Броят на бутилките за единично дозиране се показва от софтуера.
4.		Отворете вратата на уреда.

5.		Поставете в работната камера почистващия препарат от бутилките за единично дозиране. Ако е необходимо за тази операция, извадете стойката за табли / стойката за чинии от работната камера и ги върнете обратно в нея след като поставите почистващия препарат.
6.		Затворете вратата на уреда.
7.		Изчакайте, докато приключи фазата на почистване (около 30 - 60 минути в зависимост от почистващия профил).
		При управлението easyTouch отпада изборът на продължителността на почистване 'Express' от точките 8 до 12 от това ръководство.
8.		<ul style="list-style-type: none"> Когато приключи фазата на почистване, прозвучава сигнал. Софтуерът Ви подканва да поставите препарат за изплакване. Броят на бутилките за единично дозиране се показва от софтуера. <p>В зависимост от твърдостта на водата и варовиковата степен на уреда в отделни случаи можете да прескочите въвеждането на препарат за изплакване.</p>
9.		Отворете вратата на уреда.
10.		Поставете в работната камера препарат за изплакване от бутилките за единично дозиране. Ако е необходимо за тази операция, извадете стойката за табли / стойката за чинии от работната камера и ги върнете обратно в нея след като поставите препарата за изплакване.
11.		Затворете вратата на уреда.
12.		Изчакайте, докато приключи последната фаза на почистване (около 20 - 30 минути в зависимост от почистващия профил).
13.		<ul style="list-style-type: none"> Когато приключи последната фаза на почистване, прозвучава сигнал. Изчакайте подканите на софтуера.

14.



- Отворете вратата на уреда и контролирайте резултата от почистването. Работната камера трябва да е видимо чиста и да не мирише нито на хранителни продукти, нито на почистващ препарат.
- Проверете дали в работната камера се намират евентуално чужди тела, останали от изплакването. Отстранете ги евентуално.
- Ако е необходимо допълнително почистване, почистете и изплакнете ръчно работната камера или отново с помощта на почистващ профил.

15.



Подпрете врата на уреда, за да може да изсъхне работната камера.

5.2.4 Полуавтоматично почистване на работната камера (рамки с държачи)

За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

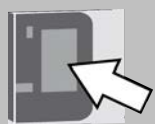

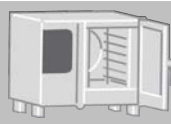
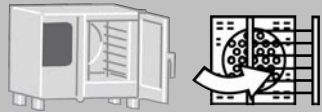
Трябва да познавате тези действия:

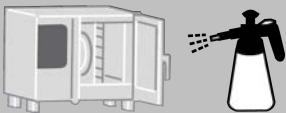
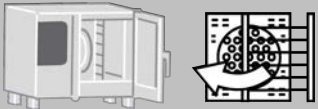

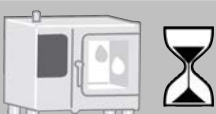



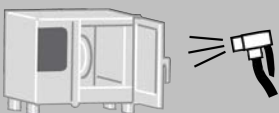
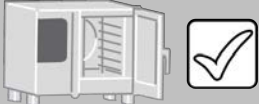
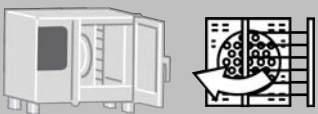

- | | |
|--|-----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Демонтиране и монтиране на рамката с държачите | 88 |
| ▪ Блокиране и деблокиране на защитната пластина на вентилатора | 131 |

Предпоставки

- Вие до такава степен сте запознат с обслужването на софтуера, че сте в състояние да извикате и стартирате различните почистващи профили, вижте ръководството за експлоатация на конвектомата.
- Всички хранителни продукти са отстранени от работната камера. Няма чужди тела в работната камера.
- Всички съдове, тави и скари и евентуално други принадлежности са извадени от работната камера.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират. Ситото на отточния канал е на мястото си.
- Вътрешното стъкло на вратата на уреда е фиксирано правилно.
- Защитната пластина на вентилатора е правилно монтирана на мястото си.
- Врата на уреда е затворена.
- Подготвили сте необходимите помощни средства според програмата за почистване, вижте 'Предоставяне на почистващи препарати' на страница 102.

Полуавтоматично почистване на работната камера (рамки с държачи)

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Извикайте почистващия профил и стартирайте програмата за зареждане. |
| 2. |  | Изчакайте, докато приключи фазата на нагряване (около 10 минути). |
| 3. | Когато приключи фазата на нагряване, прозвучава сигнал. Софтуерът Ви подканва да впръскате почистващ препарат. | |
| 4. |  | Отворете вратата на уреда. |
| 5. |  | Завъртете рамките с държачите и защитната пластина на вентилатора в работната камера. |

6.		Напръскайте с почистващ препарат от спрей-бутилката работната камера, защитната пластина на вентилатора, зоната зад нея, рамките с държачите и отточния канал.
7.		Закачете обратно рамката с държачите и защитната пластина на вентилатора.
8.		Затворете вратата на уреда.
9.		Изчакайте, докато приключи фазата на почистване (около 10 минути).
10.		Когато приключи фазата на почистване, прозвучава сигнал. Вие ще получите подкана да изплакнете работната камера.
11.		Отворете вратата на уреда.
12.		Завъртете отново рамките с държачите и защитната пластина на вентилатора в работната камера.
13.		Изплакнете основно с ръчния душ работната камера, принадлежностите, зоната зад защитната пластина на вентилатора и отточния канал. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от контаминация на храните с почистващи препарати или препарати за изплакване поради недостатъчно изплакване <ul style="list-style-type: none"> Ако уредът няма ръчен душ, използвайте външна водна струя за промиване вместо ръчния душ или почистете обилно с вода и мека кърпа работната камера, аксесоарите и зоната зад защитната пластина.
14.		Контролирайте резултата от почистването. Работната камера трябва да е видимо чиста и да не мирише нито на хранителни продукти, нито на почистващ препарат. Ако е необходимо допълнително почистване, почистете и изплакнете ръчно работната камера или отново с помощта на почистващ профил.
15.		Закачете обратно рамката с държачите и защитната пластина на вентилатора.
16.		Подпрете врата на уреда, за да може да изсъхне работната камера.

5.2.5 Полуавтоматично почистване на работната камера (стойка за табли / стойка за чинии; не при ConvoSmoke)

За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

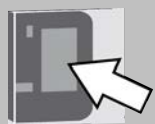


Трябва да познавате тези действия:


- | | |
|--|-----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) | 79 |
| ▪ Блокиране и деблокиране на защитната пластина на вентилатора | 131 |

Предпоставки

- Плъзгащата се рамка е поставена и празната стойка за табли / стойката за чинии се намира в работната камера.
- Вие до такава степен сте запознат с обслужването на софтуера, че сте в състояние да извикате и стартирате различните почистващи профили, вижте ръководството за експлоатация на конвектомата.
- Всички хранителни продукти са отстранени от работната камера. Няма чужди тела в работната камера.
- Всички съдове, тави и скари и евентуално други принадлежности са извадени от работната камера.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират. Ситото на отточния канал е на мястото си.
- Вътрешното стъкло на вратата на уреда е фиксирано правилно.
- Защитната пластина на вентилатора е правилно монтирана на мястото си.
- Врата на уреда е затворена.
- Подготвили сте необходимите помощни средства според програмата за почистване, вижте 'Предоставяне на почистващи препарати' на страница 102.

Полуавтоматично почистване на работната камера (стойка за табли / стойка за чинии)

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Извикайте почистващия профил и стартирайте програмата за зареждане. |
| 2. |  | Изчакайте, докато приключи фазата на наkisване (около 10 минути). |
| 3. |  | Когато приключи фазата на наkisване, прозвучава сигнал. Софтуерът Ви подканва да впръскате почистващ препарат. |
| 4. |  | Отворете вратата на уреда. |
| 5. |  | Извадете стойката за табли / стойката за чинии и плъзгащата се рамка. |

6.		Завъртете защитната пластина на вентилатора в работната камера.
7.		Напръскайте с почистващ препарат от спрей-бутилката работната камера, защитната пластина на вентилатора, зоната зад нея и отточния канал.
8.		Фиксирайте отново защитната пластина на вентилатора.
9.		Поставете плъзгащата се рамка и вкарайте отново стойката за табли / стойката за чинии.
10.		Напръскайте с почистващ препарат от спрей-бутилката стойката за табли / стойката за чинии и плъзгащата се рамка.
11.		Затворете вратата на уреда.
12.		Изчакайте, докато приключи фазата на почистване (около 10 минути).
13.		Когато приключи фазата на почистване, прозвучава сигнал. Вие ще получите подкана да изплакнете работната камера.
14.		Отворете вратата на уреда.
15.		Изплакнете обилно с ръчния душ стойката за табли / стойката за чинии и плъзгащата се рамка.
16.		Извадете стойката за табли / стойката за чинии и плъзгащата се рамка.
17.		Завъртете защитната пластина на вентилатора в работната камера.

18.		<p>Изплакнете основно с ръчния душ работната камера, защитната пластина на вентилатора, зоната зад нея и отточния канал.</p> <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от контаминация на храните с почистващи препарати или препрати за изплакване поради недостатъчно изплакване</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ако уредът няма ръчен душ, използвайте външна водна струя за промиване вместо ръчния душ или почистете обилно с вода и мека кърпа работната камера, аксесоарите и зоната зад защитната пластина.
19.		<p>Фиксирайте отново защитната пластина на вентилатора.</p>
20.		<p>Поставете плъзгащата се рамка и вкарайте отново стойката за табли / стойката за чинии.</p>
21.		<p>Контролирайте резултата от почистването. Работната камера трябва да е видимо чиста и да не мирише нито на хранителни продукти, нито на почистващ препарат.</p> <p>Ако е необходимо допълнително почистване, почистете и изплакнете ръчно работната камера или отново с помощта на почистващ профил.</p>
22.		<p>Подпрете врата на уреда, за да може да изсъхне работната камера.</p>

5.2.6 Почистване на работната камера без почистващи препарати

⚠ За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания



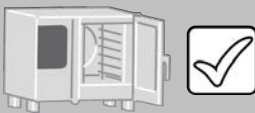

Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда 65
- Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) 79

Предпоставки

- Вие до такава степен сте запознат с обслужването на софтуера, че сте в състояние да извикате и стартирате различните почистващи профили, вижте ръководството за експлоатация на конвектомата.
- Всички хранителни продукти са отстранени от работната камера. Няма чужди тела в работната камера.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират. Ситото на отточния канал е на мястото си.
- Вътрешното стъкло на вратата на уреда е фиксирано правилно.
- Защитната пластина на вентилатора е правилно монтирана на мястото си.
- Врата на уреда е затворена.
- **При уреди със стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke):** Плъзгащата се рамка е поставена и стойката за табли / стойката за чинии се намира в работната камера.

Почистване на работната камера без почистващи препарати

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Извикайте почистващия профил и стартирайте програмата за зареждане. |
| 2. |  | Изчакайте процеса на почистване. |
| 3. |  | Когато приключи процесът на почистване, прозвучава сигнал.
Изчакайте подканите на софтуера. |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Отворете вратата на уреда и контролирайте дали е постигнат желаният резултат от почистването. ▪ Проверете дали в работната камера се намират евентуално чужди тела, останали от изплакването. Отстранете ги евентуално. ▪ Ако е необходимо, почистете и изплакнете ръчно работната камера или посредством друг почистващ профил. |
| 5. |  | Подпрете врата на уреда, за да може да изсъхне работната камера. |

5.2.7 Почистване на работната камера само с препарат за изплакване с почистващ профил ConvoCare (само при easyTouch)

За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда 65
- Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) 79
- Впръскване на почистващ препарат в работната камера от бутилки за единично дозиране 129

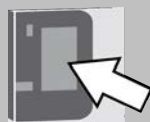


Предпоставки





- Вие до такава степен сте запознат с обслужването на софтуера, че сте в състояние да извикате и стартирате различните почистващи профили, вижте ръководството за експлоатация на конвектомата.
- Всички хранителни продукти са отстранени от работната камера. Няма чужди тела в работната камера.
- Всички съдове, тави и скари и евентуално други принадлежности са извадени от работната камера.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират. Ситото на отточния канал е на мястото си.
- Вътрешното стъкло на вратата на уреда е фиксирано правилно.
- Защитната пластина на вентилатора е правилно монтирана на мястото си.
- Врата на уреда е затворена.
- Подготвили сте необходимите помощни средства според програмата за почистване, вижте 'Предоставяне на почистващи препарати' на страница 102.
- **При уреди със стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke):** Плъзгащата се рамка е поставена и празната стойка за табли / стойката за чинии се намира в работната камера, доколкото тези части също трябва да бъдат почистени.

Почистване на работната камера само с препарат за изплакване от туби

Операцията на почистващия профил ConvoCare с туби отговаря точно на операцията на почистване 'Напълно автоматично почистване на работната камера с туби' на страница 106.

Почистване на работната камера само с препарат за изплакване от бутилки за единично почистване

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Извикайте почистващия профил ConvoCare с единично дозиране и стартирайте процеса на почистване. |
| 2. |  | Изчакайте, докато приключи първата фаза на почистване (около 10 минути). |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Когато приключи първата фаза на почистване, прозвучава сигнал. ▪ Софтуерът Ви подканва да поставите препарат за изплакване. ▪ Броят на бутилките за единично дозиране се показва от софтуера. |

4.		Отворете вратата на уреда.
5.		Поставете в работната камера препаратa за изплакване от бутилките за единично дозиране Ако е необходимо за тази операция, извадете стойката за табли / стойката за чинии от работната камера и ги върнете обратно в нея след като поставите препаратa за изплакване.
6.		Затворете вратата на уреда.
7.		Изчакайте, докато приключи последната фаза на почистване (около 10 минути).
8.		<ul style="list-style-type: none"> Когато приключи последната фаза на почистване, прозвучава сигнал. Изчакайте подканите на софтуера.
9.		<ul style="list-style-type: none"> Отворете вратата на уреда и контролирайте резултата от почистването. Работната камера трябва да е видимо чиста и да не мирише нито на хранителни продукти, нито на почистващ препарат. Проверете дали в работната камера се намират евентуално чужди тела, останали от изплакването. Отстранете ги евентуално. Ако е необходимо допълнително почистване, почистете и изплакнете ръчно работната камера или отново с помощта на почистващ профил.
10.		Подпрете врата на уреда, за да може да изсъхне работната камера.

5.2.8 Почистване на двойната стъклена врата

⚠ За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

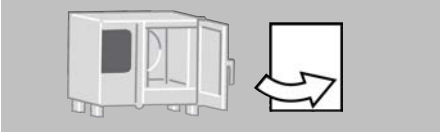
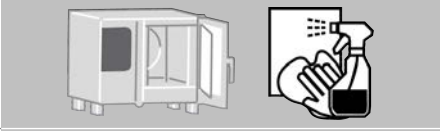
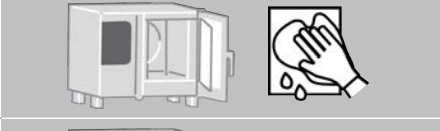


Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда 65
- Блокиране и деблокиране на вътрешната стъклена врата 134

Предпоставки

- Подготвили сте необходимия почистващ препарат, препарата за почистване на стъкла.
- Приготвили сте няколко (най-малко три) чисти и меки кърпи.
- Вратата на уреда се охлаждана на стайна температура след последната експлоатация.

Почистване на двойната стъклена врата

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Отворете вратата на уреда и отворете вътрешното стъкло на двойната стъклена врата. |
| 2. |  | Почистете съответно двете повърхности на вътрешното стъкло и външното стъкло на двойната стъклена врата с мека, чиста кърпа и почистващ препарат. Внимавайте да не надраскате стъклото. |
| 3. |  | Изплакнете съответно двете повърхности на вътрешното стъкло и външното стъкло на двойната стъклена врата с мека, чиста кърпа и почистващ препарат и чиста вода. |
| 4. |  | Изушете съответно двете повърхности на вътрешното стъкло и външното стъкло на двойната стъклена врата с мека, чиста кърпа. |
| 5. |  | Затворете отново вътрешното стъкло на вратата и го фиксирайте. |

5.2.9 Почистване на работната камера за защитната пластина на вентилатора

За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

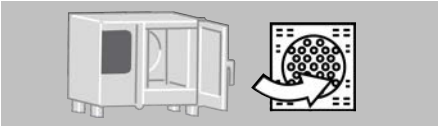
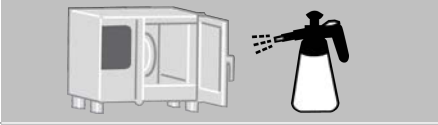


Трябва да познавате тези действия:



- | | |
|--|-----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Демонтиране и монтиране на рамката с държачите | 88 |
| ▪ Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) | 79 |
| ▪ Блокиране и деблокиране на защитната пластина на вентилатора | 131 |

Предпоставки

- Подготвили сте вече необходимия почистващ препарат, ConvoClean new или ConvoClean forte в спрей-бутилка, вижте 'Предоставяне на почистващи препарати' на страница 102.
- Отточният канал на работната камера е свободен и в него не се намират остатъци, които да го запушват или блокират.
- **При уреди с рамка с държач:** Лявата стойка с държач е демонтирана.
- **При уреди със стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke):** Стойката за табли / стойката за чинии и плъзгащата се рамка са извадени от работната камера.

Почистване на работната камера за защитната пластина на вентилатора

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Завъртете защитната пластина на вентилатора в работната камера. |
| 2. |  | Напръскайте с почистващ препарат от спрей-бутилката защитната пластина от всички страни, както и зоната зад нея. |
| 3. |  | Оставете почистващия препарат да въздейства 10-20 минути. |
| 4. |  | <p>Изплакнете обилно с ръчния душ защитната пластина на вентилатора, зоната зад нея и цялата работна камера.</p> <p>При силно замърсяване можете да повторите процеса на почистване.</p> <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от контаминация на храните с почистващи препарати или препарати за изплакване поради недостатъчно изплакване</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ако уредът няма ръчен душ, използвайте външна водна струя за промиване вместо ръчния душ или почистете обилно с вода и мека кърпа работната камера, аксесоарите и зоната зад защитната пластина. |

- | | | |
|----|---|--|
| 5. |  | Фиксирайте отново защитната пластина на вентилатора. |
| 6. |  | Подпрете врата на уреда, за да може да изсъхне работната камера. |

5.2.10 Интензивно почистване на хигиеничното уплътнение

⚠ За Вашата безопасност при почистване

Преди да започнете почистващите дейности, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 103 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

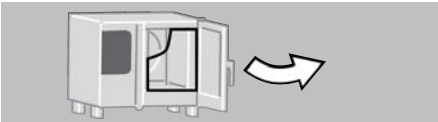
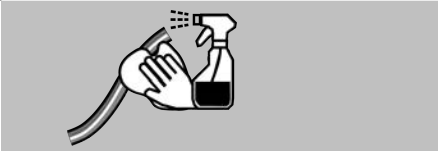


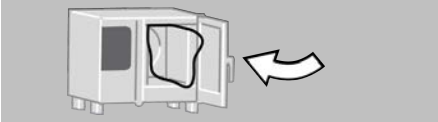

Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда 65
- Монтиране и демониране на хигиеничното уплътнение 133

Предпоставки

- Подготвили сте необходимия почистващ препарат, препарата за миене на съдове.
- Приготвили сте няколко (най-малко три) чисти и меки кърпи.

Интензивно почистване на хигиеничното уплътнение

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Отворете вратата на уреда и демонтирайте хигиеничното уплътнение. |
| 2. |  | Почистете в мивка хигиеничното уплътнение с мека, чиста кърпа и почистващ препарат. |
| 3. |  | Изплакнете в мивка хигиеничното уплътнение с мека, чиста кърпа и чиста вода. |
| 4. |  | Изушете старателно хигиеничното уплътнение с мека, чиста кърпа. |
| 5. |  | Поставете отново хигиеничното уплътнение около вратата на уреда. |
| 6. |  | Откrehнете вратата на уреда, за да може хигиеничното уплътнение да изсъхне изцяло. |

5.3 Ръководството за боравене с уреда при почистване

5.3.1 Безопасна експлоатация с уреда

За Вашата безопасност и безопасността на Вашите служители

Запознайте се със съдържанието на глава 'За Вашата безопасност' на страница 23, преди Вашите служители да работят за първи път с конвектомата и направете съответните разпореждания.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава правила за безопасна работа, преди да започнат работа и непременно да ги съблюдават.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава и следващите ръководства указания за опасност и непременно да вземат посочените в тях ответни мерки.

Лично защитно оборудване на Вашите служители

Инструктирайте служителите си да носят при извършване на съответните дейности лично защитно оборудване, посочено в глава 'За Вашата безопасност', раздел 'Лично защитно оборудване' на страница 47.

Горещи повърхности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне в следствие на високата температура по вътрешните и външните части на уреда

Докосването на всички вътрешни части в работната камера, вътрешната страна на вратата и всички части, които се намират или са се намирали в работната камера по време на приготвяне на храната, може да доведе до изгаряне. Дори и докосването на щуцера за отвеждане на отработения въздух може да доведе до изгаряния.

- ▷ Изчакайте, докато работната камера се охлади на под 60 °C, преди да започнете с почистването.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Контакт с почистващи препарати

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне или дразнене на кожата, очите и дихателните пътища

Почистващият препарат ConvoClean new (S) и препаратът за изплакване ConvoCare (S) дразнят кожата, очите и дихателните пътища при директен контакт. Почистващият препарат ConvoClean forte (S) причинява изгаряния на кожата, очите и дихателните пътища при директен контакт.

- ▷ Не вдишвайте парите и мъглата на почистващия препарат и препарата за изплакване.
- ▷ Не допирайте никога почистващия препарат и препарата за изплакване до кожата, очите и лигавиците.
- ▷ Когато работната камера има температура над 60 °C, не впръсквайте почистващи препарати и препарати за изплакване, защото се образуват разяждащи или дразнещи изпарения от препарата.
- ▷ Не отваряйте вратата на уреда при автоматично почистване на работната камера с поставени туби.
- ▷ Отваряйте вратата на уреда при автоматично почистване на работната камера с единично дозиране CAMO след подкана от софтуера.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Изтичащ газ

▲ОПАСНОСТ

Опасност от експлозия поради изтичащ газ

Изпускащият се газ може да доведе до експлозия при запалване.

- ▷ При уреди, поставени на стойка с колела и гъвкав съединителен маркуч можете да издърпате уреда напред само доколкото това е възможно, за да почистите корпуса или пода. Обхватът на движение е ограничен от фиксиращото устройство за механично обезопасяване (обикновено 0.5 метра).
- ▷ Никога не обтягайте съединителните линии

5.3.2 Смяна на туби с препарат за изплакване

⚠ За Вашата безопасност при боравене с уреда

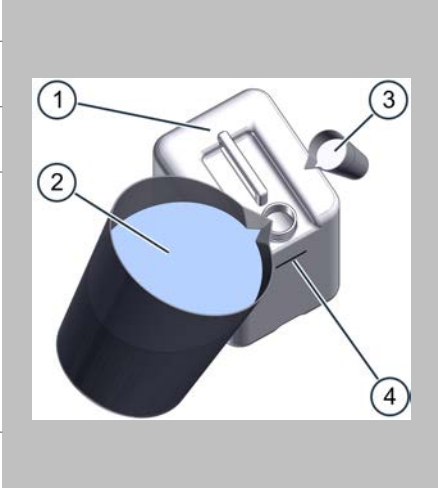
Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 123 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими помощни средства

- 1 празна туба (10 l) за препарат за изплакване ConvoCare
- Достатъчно количество (около 10 l) мека вода (спецификация, вижте глава 'Технически характеристики', тема 'Качество на водата' в наръчника за инсталация)
- ConvoCare K концентрат (0.33 l)

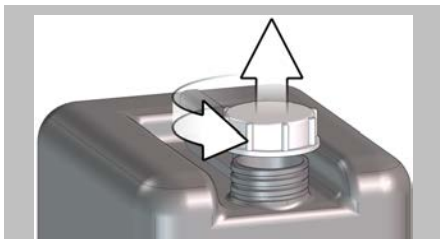
Смесване на препарат за изплакване ConvoCare в туба

За да се избегне нежелано образуване на пяна, постъпете по следния начин при смесване на препарата за изплакване от концентрата ConvoCare K с мека вода:

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Отворете празната туба (1). |
| 2. | | Напълнете в нея мека вода (2) малко по маркировката за 10 литра (4). |
| 3. | | След това налейте внимателно в тубата (1) 0.33 литра от концентрата ConvoCare K (3). |
| 4. | | Проверете нивото на течността в тубата: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ако то е под маркировката за 10 литра (4), долейте внимателно необходимото количество мека вода (2). ▪ Ако то е над маркировката за 10 литра (4), в такъв случай концентрацията на препарата за изплакване е малко по-малка от посочената. Можете да използвате препарата за изплакване и в по-ниска концентрация. |
| 5. | | Затворете тубата и смесете течността като я разклатите добре. |

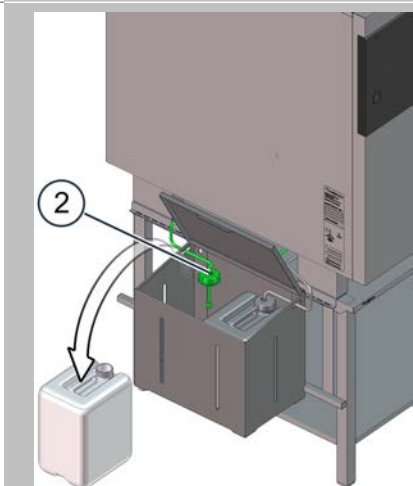
Смяна на туби с препарат за изплакване

1.



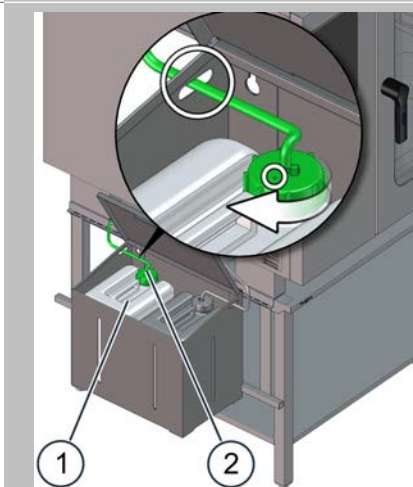
Отстранете капачка от тубата за смесване на препарата за изплакване ConvoCare.

2.



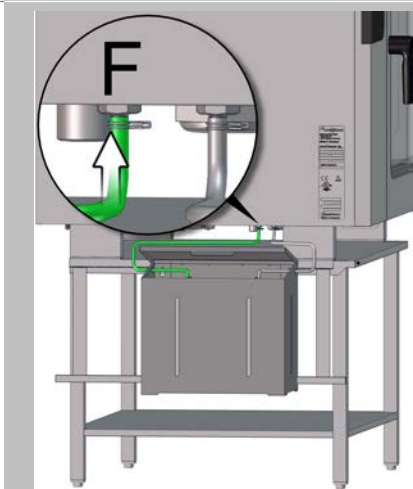
- Определете тубата, която е прикачена със (зеления) маркуч към порта (F) на препарата за изплакване отдолу в лявата страна на уреда.
- Отвийте от тази туба (зеления) хранващ маркуч (2) с дюзата.
- Извадете празната туба от препарата за изплакване.

3.



- Подгответе новата, пълна туба (1) с препарата за изплакване.
- Пъхнете в пълната туба (1) (зеления) хранващ маркуч с дюзата (2) и го завийте.
- Обърнете внимание на това маркучът да не е прегънат и вентилационният отвор на капачката на тубата да е свободен.

4.



- Проверете положението на тубите:
 - Нивото на поставяне на тубите не трябва да е над ръба, в който опорите на уреда се опират до корпуса.
 - Нивото на поставяне на тубите не трябва да е повече от 1 метър под този ръб.
- Проверете правилното свързване.
 - Препаратът за изплакване трябва да е инсталиран на порт F. (Цветовото обозначение е зелено.)

5.3.3 Смяна на туба с почистващ препарат

⚠ За Вашата безопасност при боравене с уреда

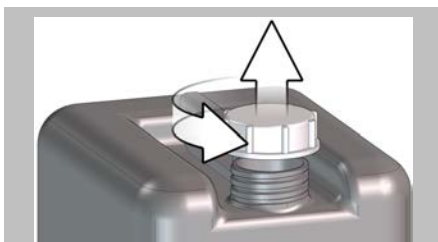
Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 123 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими помощни средства

- Сменяема туба ConvoClean new или ConvoClean forte

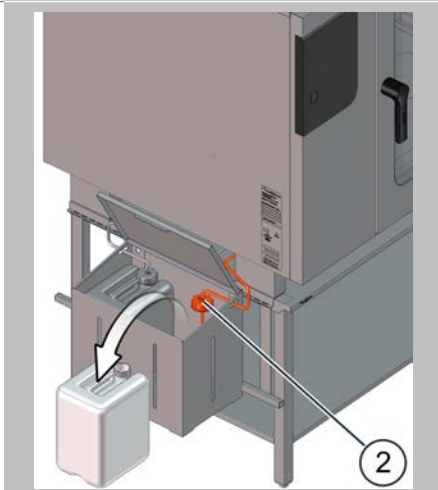
Смяна на туба с почистващ препарат

1.



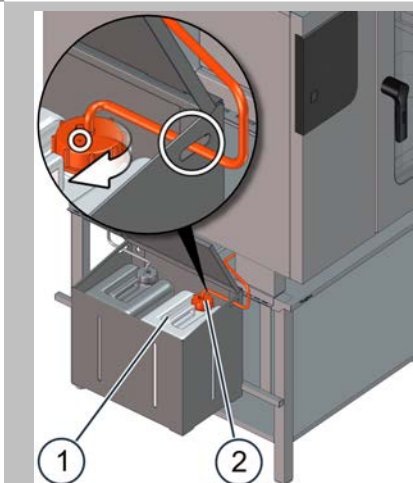
Развийте капачката на тубата с почистващия препарат ConvoClean new или ConvoClean forte.

2.



- Тубата, свързана с (червения) маркуч към порт (G) е за почистващия препарат в долната лява част на уреда.
- Развийте от тази туба (червения) хранващ маркуч (2) с дюзата.
- Извадете празната туба на почистващия препарат.

3.



- Подгответе новата, пълна туба (1) с почистващия препарат.
- Пъхнете (червения) захранващ маркуч с дюзата (2) в пълната туба (1) и го завийте.
- Обърнете внимание на това маркучът да не е прегънат и вентилационният отвор на капака на тубата да е свободен.

4.



- Проверете положението на тубите:
 - Нивото на поставяне на тубите не трябва да е над ръба, в който опорите на уреда се опират до корпуса.
 - Нивото на поставяне на тубите не трябва да е повече от 1 метър под този ръб.
- Проверете правилното свързване.
 - Почистващият препарат трябва да е инсталиран на порт G. (Цветовото обозначение е червено.)

5.3.4 Впръскване на почистващ препарат в работната камера от бутилки за единично дозиране

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 123 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

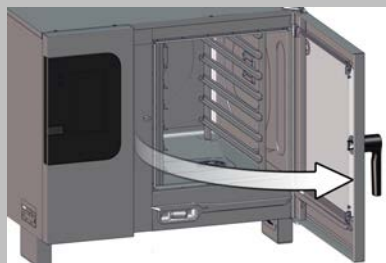
- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда 65
- Предоставяне на почистващи препарати 102

Предпоставки

- Стирали се почистващ профил за напълно автоматично почистване с единично дозиране. Софтуерът Ви подканва да впръскате в работната камера или почистващ препарат, или препарат за изплакване от бутилките за единично дозиране.
- Подготвили сте необходимите бутилки за единично дозиране с почистващ препарат и препарат за изплакване според програмата за почистване, вижте 'Предоставяне на почистващи препарати' на страница 102.

Впръскване на почистващ препарат в работната камера от бутилки за единично дозиране

1.

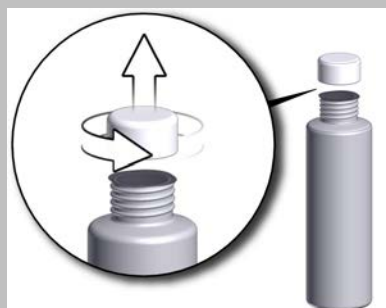


- Отворете вратата на уреда, едва когато софтуерът Ви подкани да направите това при отработване на автоматичното почистване на работната камера.
- Обърнете внимание на индикацията на софтуера.
- Според отработващата се в момента операция за почистване подгответе бутилки за единично дозиране или с почистващ препарат, **или** с препарат за изплакване.

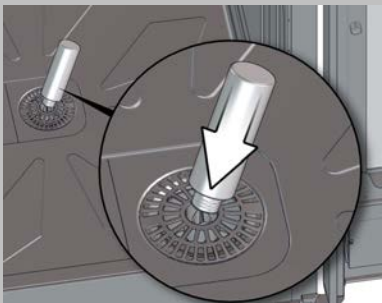
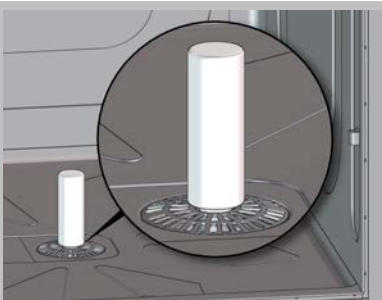
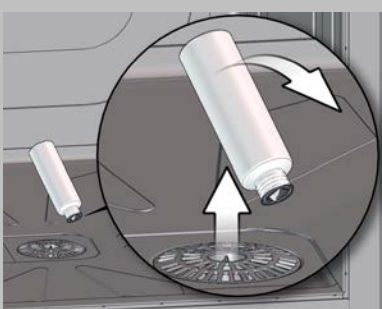
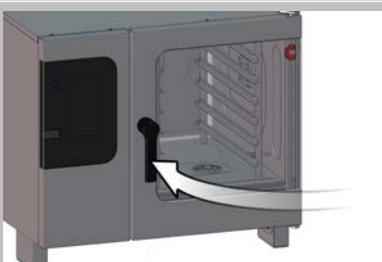
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне или дразнене на кожата, очите и дихателните пътища

- Внимавайте да не докоснете почистващия препарат или препарата за промиване при впръскване на бутилките за единично дозиране в работната камера.
- Носете лично защитно оборудване.

2.



- Развийте капачката на бутилката за единично дозиране.
- Внимавайте да не повредите фолиото, с което се затваря бутилката.

- | | | |
|----|---|---|
| 3. |  | <p>Натиснете бутилката почти вертикално върху дорника в средата на отточния канал на работната камера, така че да се пробие фолиото.</p> |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Оставете бутилката за около 10 секунди във вертикално положение, за да може течността да се изпразни изцяло.▪ Погледнете дали течността се е изпразнила изцяло. Нивото на течността може да се види добре през прозрачния материал на бутилката.▪ Ако е необходимо, изстискайте останалата течност от бутилката, докато тя е поставен върху дорника. |
| 5. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ След това извадете внимателно бутилката от дорника.▪ Отстранете бутилката от работната камера.▪ Повторете стъпките 2 до 5, ако софтуерът Ви подкани да поставите повече от една бутилка за единично дозиране от почистващия препарат или препарат за изплакване. <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от контаминация на хранителните продукти с почистващи препарати или препарати за изплакване</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Внимавайте работната повърхност да не е навлажнена с почистващ препарат или препарат за изплакване.▪ Не оставяйте празните бутилки на работната повърхност, тъй като е възможно да прокапе почистващ препарат или препарат за почистване |
| 6. |  | <p>Затворете вратата на уреда.</p> |

5.3.5 Блокиране и деблокиране на защитната пластина на вентилатора

⚠ За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 123 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Демонтиране и монтиране на рамката с държачите | 88 |
| ▪ Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) | 79 |

Необходими помощни средства

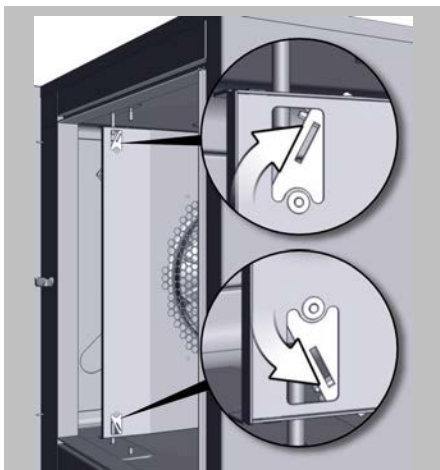
Подходящи инструменти, напр. плоска отвертка за развинтване на блокировките

Предпоставки

- Работната камера е охладена на температура < 60 °C след последната експлоатация.
- **При уреди с рамка с държач:** Лявата стойка с държач е демонтирана.
- **При уреди със стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke):** Стойката за табли / стойката за чинии и плъзгащата се рамка са извадени от работната камера.

Деблокиране и завъртане на защитната пластина на вентилатора

1.



Освободете с инструмент блокиращите механизми отгоре и отдолу.

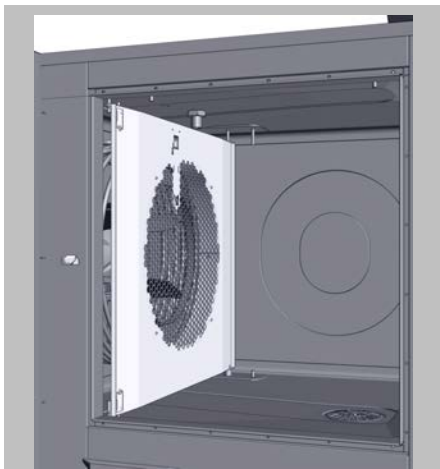
2.



Завъртете защитната пластина на вентилатора в работната камера.

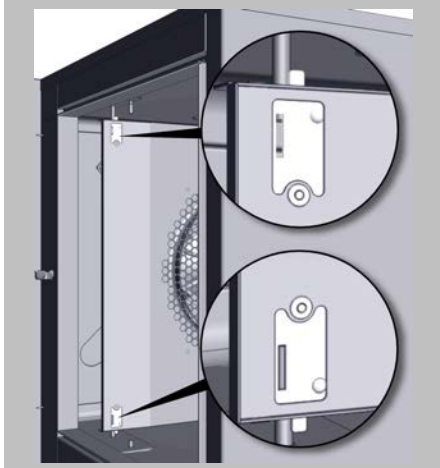
Блокирайте я

1.



Фиксирайте защитната пластина на вентилатора в обратна последователност на деблокирането ѝ.

2.



Проверете дали ключалките горе и долу са блокирани.

5.3.6 Монтиране и демонтиране на хигиеничното уплътнение

⚠ За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 123 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда

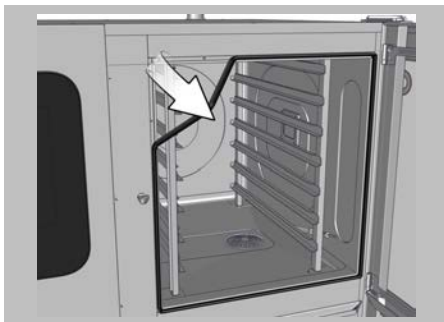
65

Предпоставки

- Конвектоматът се е охладил на $< 60^{\circ}\text{C}$ след последната експлоатация.
- Врата на уреда е отворена.

Демонтиране на хигиеничното уплътнение

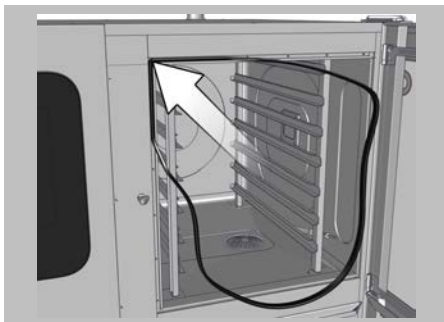
1.



Издърпайте хигиеничното уплътнение от вратата на уреда. Започнете от ъглите.

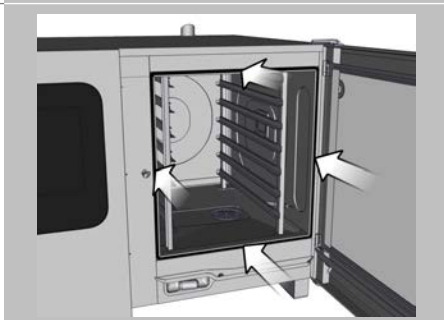
Монтиране на хигиеничното уплътнение

1.



Поставете хигиеничното уплътнение първо на четирите ъгъла. Започнете от единия от горните ъгли.

2.



Когато са поставени всички ъгли, натиснете хигиеничното уплътнение внимателно в направляващите повърхнини на хоризонталната. Обърнете внимание на това хигиеничното уплътнение да е плътно улегнало и да няма огъвания или прегъвания.

5.3.7 Блокиране и деблокиране на вътрешната стъклена врата

⚠ За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 123 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда

65



Предпоставки

Работната камера е охладена на температура $< 60^{\circ}\text{C}$ след последната експлоатация.

Деблокиране и завъртане на вътрешната стъклена врата

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Отворете вратата на уреда. |
| 2. |  | Натиснете назад горната и долната пружинна скоба. |
| 3. |  | Извадете вътрешното стъкло. |

Блокиране на вътрешната стъклена врата

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Блокирайте вътрешната стъклена врата в обратна последователност на нейното деблокиране и отварпне. |
| 2. |  | Контролирайте дали пружинените скоби фиксират правилно отгоре и отдолу вътрешното стъкло. Едва след това можете да затворите вратата на уреда. |

5.3.8 Изпразване и почистване на туби с мазнина (само при ConvoGrill)

За Вашата безопасност при боравене с уреда

Преди да започнете работа, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна експлоатация с уреда' на страница 123 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Боравене с изпомпената мазнина/отработена мазнина

- Отработените масла и отработената мазнина трябва да се рециклират според специфичните за страната закони и нормативни уредби, както и локалните разпоредби на рециклиращите компании и институции.
- Отработената мазнина не трябва да се излива в канализацията.
- Изпомпената мазнина/отработената мазнина не трябва да се използва отново за приготвяне на ястия.
- Събирайте отработената мазнина в подходящи съдове и ги предавайте за вторична обработка.
- Собственикът на конвектомата трябва да инструктира персонала.

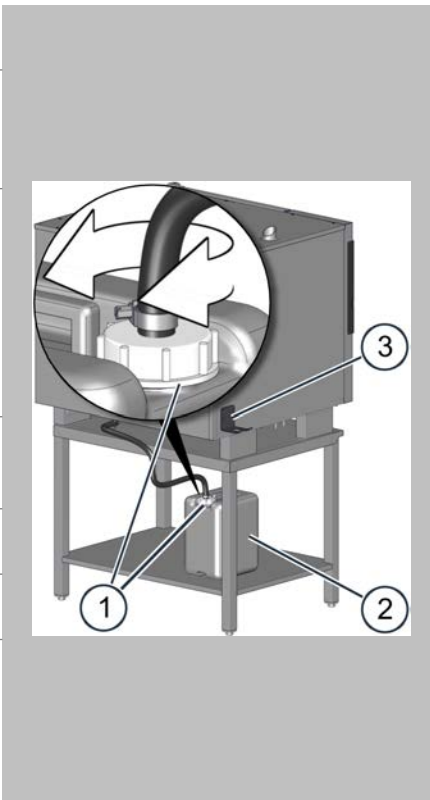
Необходими помощни средства

- Голяма четка за бутилки
- Стандартен миеш препарат
- Подходящ съд за събиране на изпомпената мазнина (еместимост >> 10 литра)

Свойства на тубите за събиране на мазнината

Разрешено е използването само на оригиналните туби за събиране на мазнината, тъй като материалите, от които е изработена тубата, отговарят на изискванията за събиране на гореща мазнина.

Изпразване и почистване на тубата за събиране на мазнината

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Отстранете от тубата за събиране на мазнина (2) капачката (1) с поставения маркуч. |
| 2. | | Окачете капачката (1) с маркуча във вилкообразния опорен елемент (3) и то с отвора нагоре. Така ще предотвратите замърсяването и подхлъзването на пода от изтичащата мазнина. |
| 3. | | Внимавайте при боравенето с тубата за събиране на мазнината (2) подът да не бъде замърсен с мазнина или да стане хлъзгав от нея. На това трябва да се обръща особено внимание преди всичко по време на транспортиране на пълната и отворената туба (2). Излейте изпомпената мазнина от тубата (2) в съда за изпомпена мазнина. Изсипете странично тубата с мазнина (2), за да не се разплиска мазнината. |
| 4. | | Почиствайте тубата с мазнината (2) с почистващ препарат отвътре, като използвате обилно гореща вода и четка за бутилки. |
| 5. | | Изплакнете тубата с мазнината (2) с вода и го изсушете добре. |
| 6. | | Завийте отново капачката (1) с маркуча за отделяне на мазнината на тубата (2). |
| 7. | | Поставете тубата за събиране на мазнината (2) във вертикално положение върху равна повърхност при уреда. Нивото на което е поставена тубата (2) трябва да е максимално с 15 cm по-високо от това на уреда. Работната зона на обслужващото лице трябва да остане свободна. |

6 Техническо обслужване

Цел на тази глава

В тази глава ще Ви покажем кои работи по техническото обслужване трябва да се извършат на конвектомата и на какви интервали. Ще Ви обясним как да боравите с конвектомата при техническо обслужване и как трябва да процедурите. Освен това ще Ви представим кратък преглед на възможните повреди на уреда и грешки, които могат да настъпят по време на експлоатация.

6.1 Обща информация за техническото обслужване

6.1.1 Гаранционни указания и контакт със службата за обслужване на клиенти

Гаранционни указания

За да можете да предявите гаранционни претенции за конвектомата, уредът трябва да е инсталиран от квалифициран сервизен техник на упълномощена сервизна фирма според данните, посочени в наръчника за инсталация. Обработката на гаранцията може да се извърши, само когато на производителя се предостави изцяло попълнения контролен лист от наръчника за инсталация.

При щети, които произтичат от неправилно поставяне, инсталация, употреба, почистване, използване на почистващ препарат, техническо обслужване, ремонт или отстраняване на варовик, гаранцията се заличава.

За удължаване на гаранцията за резервни части на 2 години след инсталацията уредът трябва да се регистрира на уебсайта на производителя (www.convotherm.de).

Необходима информация

Подгответе следните данни за уреда, когато се обръщате към нашата служба за обслужване на клиенти:

- Артикулен номер на уреда (вижте 'Идентификация на конвектомата' на страница 9)
- Сериен номер на уреда (вижте 'Идентификация на конвектомата' на страница 9)

Данни за контакт

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

Рецепция

Телефон (централа) (+49) (0) 8847 67-0

Факс (+49) (0) 8847 414

Интернет www.convotherm.com
www.manitowocfoodservice.com

Консултация

Гореща линия (+49) (0) 8847 67-899

Имейл con-dl-chefshotline@manitowoc.com
con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com

Проджби

Имейл уреди/принадлежности con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com

Имейл резервни части convotherm-spares@manitowoc.com

Служба за обслужване на клиенти

Техническа гореща линия (офис) (+49) (0) 8847 67 541

Имейл convotherm-service@manitowoc.com

6.1.2 Схема за техническа поддръжка

Правила за техническо обслужване на уреда

За да може конвектоматът да работи сигурно и безопасно, е необходимо на редовни интервали от време на уреда да се прави поддръжка. Това се отнася до дейности, които обслужващото лице може да изпълни само, както и до работите, които трябва да се извършват от квалифициран сервизен техник на упълномощена сервизна фирма (служба за обслужване на клиенти).

Поддръжки, които трябва да се извършват от обслужващото лице

Какво трябва да се поддържа?	Кога?	Необходим материал
Смяна на хигиеничното уплътнение	Когато хигиеничното уплътнение има пукнатини или е хлъзгаво	В съответствие със списъка с резервните части: 1 хигиенично уплътнение
Смяна на халогенната лампа на осветлението на работната камера	Когато халогенната лапа не свети в нито едно експлоатационно състояние	В съответствие със списъка с резервните части: 1 халогенна лампа 12 V
Функционалност на температурната сонда и датчика Sous vide (готвене под вакуум)	Проверявайте седмично температурната индикация във вряща вода	-

Дейности по техническото обслужване и ремонта на конвектомата, които трябва да се извършват от оторизиран сервиз

Какво трябва да се поддържа?	Колко често / Кога?
Общо техническо обслужване на уреда	Ежегодно
Обработването на водата трябва да е настроено правилно	При бели отлагания в работната камера
Отстраняване на варовикови отлагания от бойлера	След поискване

6.2 Отстраняване на грешки

6.2.1 Кодове за грешки

Грешките и съответните противодействия

В посочената по-долу таблица е показан списък от грешки, които евентуално можете сами да отстраните. Ако конвектоматът показва грешката след направените от Вас опити за нейното отстраняване, обърнете се към сервиза за обслужване на клиенти.

При появата на други, непосочени тук съобщения за грешки, винаги трябва да се обръщате към сервиза за обслужване на клиенти, за да бъдат отстранени.

Грешка №	Описание на грешката	Противодействие
E01.x	Липсва вода	Отворете захранването на водата / отворете двете захранвания на водата
E02	EL темп. е твърде висока	<ul style="list-style-type: none"> Почистване на филтър на вентилатора на външното дъно Освободете подаването на въздух на пода на уреда
E05	няма газ	Отворете спирателното приспособление за газа и стартирайте уреда отново
E10	Грешка воден филтър	Смяна на водопречиствателния патрон
E34.0	Грешка на помпата на бойлера	Изключете уреда от ел. мрежата за около 10 сек. и го включете отново
E58.0	Грешка на помпата за дозиране на почистващия препарат	<ul style="list-style-type: none"> Напълнете тубите със съответния почистващ препарат и стартирайте уреда отново Ако е необходимо повторете, докато маркучопроводите се напълнят с почистващ препарат
E59.0	Грешка на помпата за дозиране на препарата за изплакване	<ul style="list-style-type: none"> Напълнете тубата с препарат за изплакване и стартирайте уреда отново Ако е необходимо повторете, докато маркучопроводите се напълнят с препарат за изплакване
E81.0	Грешка в режима на готвене	Презапишете отново профила на готвене
E99	Прекъсване на комуникацията	Изключете уреда от ел. мрежата за около 10 сек. и го включете отново
E99.9	Грешка в инициализирането	Изключете уреда от ел. мрежата за около 10 сек. и го включете отново

6.2.2 Аварийна експлоатация

Обслужването на конвектомата в аварийен режим

За да имате възможност да продължите да работите с Вашия конвектомат при грешка, която не може да бъде отстранена веднага, той разполага с аварийен режим.

Този аварийен режим позволява ограничена експлоатация на уреда въпреки възникнал дефект.

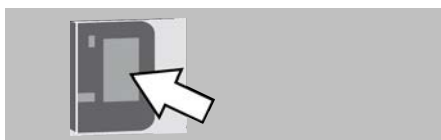
Във всеки случай информирайте оторизирания сервис!

Предпоставки

- Уредът се намира в режим на работа с грешки.
- Прозвучава сигнал.
- На дисплея се извежда код за повреда.

Експлоатация на уреда в аварийен режим

1.



Потвърдете показаната грешка и стартирайте профил на готвене или почистващ профил, който се основава на наличен режим на работа.

Ограничения

- Възможно е да бъде необходимо по-дълго време за приготвяне и неравномерни резултати от готвенето. Поради това обърнете особено внимание на процеса на приготвяне и състоянието на Вашия продукт.
- Възможна е повишено потребление на вода.
- Възможно е автоматичното и полуавтоматичното почистване на работната камера да не могат да бъдат извършени или това да е възможно само с ограничения.
- Евентуално няма да можете да използвате температурната сонда и опционално датчика Sous vide (готвене под вакуум).
- Могат да се избират само функции, които не се влияят от наличната повреда.

Налични функции при аварийна експлоатация

В таблицата по-долу се посочват грешките, при които е възможно поне ограничена аварийна експлоатация при краткосрочно появила се грешка, която не може да се отстрани.

Грешка №	E B	E S	G B	G S	Налични функции при аварийна експлоатация	Ограничения / начин на процедиране
E00.0	x	x	x	x	всички функции	Предната грешка не съществува повече
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горещ въздух при до 140 °C ▪ Delta-T готвене горещ въздух при до 140 °C ▪ Cook&Hold готвене горещ въздух при до 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking готвене горещ въздух при до 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Без предварително нагряване на бойлера ▪ Почистването не е възможно

Грешка №	E B	E S	G B	G S	Налични функции при аварийна експлоатация	Ограничения / начин на процедиране
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Пара при точно 100 °C Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> Удължено време за готвене Възможни с неравномерни резултати от готвенето Само нагревателен елемент за бойлер, без нагревателен елемент за работната камера Почистването не е възможно
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Пара при точно 100 °C Smoker 	Почистването не е възможно
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Горещ въздух Delta-T готвене горещ въздух Cook&Hold горещ въздух Smoker Crisp&Tasty ecoCooking горещ въздух 	<ul style="list-style-type: none"> Без предварително нагряване на бойлера Почистването не е възможно
E10	x	x	x	x	всички функции	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Пара при точно 100 °C Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> Удължено време за готвене Възможни с неравномерни резултати от готвенето Само нагревателен елемент за бойлер, без нагревателен елемент за работната камера Почистването не е възможно
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Пара при точно 100 °C Smoker 	Почистването не е възможно
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> всички функции, ОСВЕН: Delta-T готвене пара Delta-T готвене комбинирана пара Delta-T готвене горещ въздух 	Без функции с температурна сонда или датчик Sous Vide (готвене във вакуум) при по-малко от две налични измервателни точки
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> всички функции, ОСВЕН: Delta-T готвене пара Delta-T готвене комбинирана пара Delta-T готвене горещ въздух 	Без функции с температурна сонда или датчик Sous Vide (готвене във вакуум)
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Горещ въздух Delta-T готвене горещ въздух Cook&Hold горещ въздух Smoker Crisp&Tasty ecoCooking горещ въздух 	<ul style="list-style-type: none"> Без предварително нагряване на бойлера Почистването не е възможно
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Горещ въздух Delta-T готвене горещ въздух Cook&Hold горещ въздух Smoker Crisp&Tasty ecoCooking горещ въздух 	Почистването не е възможно

Грешка №	E B	E S	G B	G S	Налични функции при аварийна експлоатация	Ограничения / начин на процедиране
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Горещ въздух при до 140 °C Delta-T готвене горещ въздух при до 140 °C Cook&Hold готвене горещ въздух при до 140 °C Smoker ecoCooking готвене горещ въздух при до 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> Повишена консумация на вода поради непрекъснато охлаждане на колектора Почистването не е възможно
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Горещ въздух Delta-T готвене горещ въздух Cook&Hold горещ въздух Smoker Crisp&Tasty ecoCooking горещ въздух 	<ul style="list-style-type: none"> Без предварително нагряване на бойлера Почистването не е възможно
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	всички функции	-
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> Пара при по-малко от 100 °C Delta-T готвене пара при по-малко от 100 °C Cook&Hold пара при по-малко от 100 °C Ръчно овлажняване 	Почистването не е възможно
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> Горещ въздух Delta-T готвене горещ въздух Cook&Hold горещ въздух Smoker Crisp&Tasty ecoCooking горещ въздух 	Почистването не е възможно
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> всички функции, ОСВЕН: Напълно автоматично почистване на работната камера 	Въздействие само върху почистването
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Горещ въздух Cook&Hold горещ въздух Smoker Crisp&Tasty ecoCooking горещ въздух 	<ul style="list-style-type: none"> Без предварително нагряване на бойлера Почистването не е възможно
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> всички функции, ОСВЕН: Напълно автоматично почистване на работната камера Полуавтоматично почистване на работната камера 	<ul style="list-style-type: none"> Без изплакване на бойлера Въздействие върху почистването
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> всички функции, ОСВЕН: Crisp&Tasty Напълно автоматично почистване на работната камера Полуавтоматично почистване на работната камера 	Въздействие върху почистването и Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	всички функции	Грешката се отнася само до напълно автоматичното почистване на работната камера с поставени туби
E59.0	x	x	x	x	всички функции	Грешката се отнася само до напълно автоматичното почистване на работната камера с поставени туби

Грешка №	E B	E S	G B	G S	Налични функции при аварийна експлоатация	Ограничения / начин на процедиране
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> всички функции, ОСВЕН: <ul style="list-style-type: none"> Напълно автоматично почистване на работната камера Полуавтоматично почистване на работната камера 	Въздействие само върху почистването
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> всички функции, ОСВЕН: <ul style="list-style-type: none"> Напълно автоматично почистване на работната камера Полуавтоматично почистване на работната камера 	Въздействие само върху почистването
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> Горещ въздух Delta-T готвене горещ въздух Cook&Hold горещ въздух Smoker Crisp&Tasty ecoCooking горещ въздух 	<ul style="list-style-type: none"> Без предварително нагряване на бойлера Почистването не е възможно
E72.x	x	x	x	x	всички функции	-
E73.1	x	x	x	x	всички функции	-
E91.x	x	x	x	x	всички функции	-
E92.x	x	x	x	x	всички функции	-
E200.x	x	x	x	x	всички функции	-

x Възможна е аварийна експлоатация

- Не е възможна аварийна експлоатация

При този вид на уреда няма съобщения за грешки като експлоатацията на наличните функции не се ограничава от тази грешка (Ограниченията, посочени в таблицата се отнасят само до другите видове уреди).

6.2.3 Нередовности по време на експлоатация

Смущения при хранителния продукт

Смущения	Възможна причина	Противодействие
Равномерно зачервяване	Защитната пластина на вентилатора не е затворена правилно	'Блокиране и деблокиране на защитната пластина на вентилатора' на страница 131
	Работната камера не е нагрята предварително	Нагрейте предварително работната камера
	Температурата в работната камера е твърде висока	Изберете по-ниска температура на готвене и удължете времето за готвене
	Нагряването е отчасти или изцяло дефектно	Свържете се с оторизирания сервиз

Смущения по уреда

Смущения	Възможна причина	Противодействие
Уредът не реагира на въвеждането в продължение на 10 - 20 сек.	Блокиране на програмата	Натиснете за 5 секунди ВКЛ/ИЗКЛ или изключете уреда от мрежата за 5 секунди
Уредът вече не може да бъде включен или изключен	ВКЛ/ИЗКЛ е блокиран за 3 секунди	Опитайте отново след 3 секунди.
Изтича вода отдолу на уреда при затваряне на вратата на уреда	При всички причини	ВНИМАНИЕ! Риск от контаминация Унищожете всички хранителни продукти, които са имали контакт с тази вода.
	Запушване или стесняване на тръбопровода или на системата за отпадъчни води	<ul style="list-style-type: none"> Проверете тръбопровода и системата за отпадъчни води и ако е необходимо, почистете ги Ако е необходимо, поставете сифон на фунията
	Стационарна връзка за отточната вода при уреди с напълно автоматично, автоматично или полуавтоматично почистване на работната камера	
	Щуцерът за отвеждане на отработения въздух е запушен или покрит	Отстранете предмета
	Каналът на уреда е запушен	Почистване на устройството за оттичане на уреда
При ЕВ: По време на експлоатацията в работната камера пръска вода	При ЕВ: Автоматичното промиване на бойлера не е извършвано ежедневно	При ЕВ: Изпразнете и промийте бойлера
В работната камера има вода	Каналът за оттичане на водата от работната камера е запушен	Промийте канала
От горната страна на вентилационния канал излиза пара	Вентилът във вентилационния канал е дефектен	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне с гореща пара и изпарения Свържете се с оторизирания сервиз

Смущения при почистване

Смущения	Възможна причина	Противодействие
Черни петна в работната камера	Грешен почистващ препарат	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използвайте за напълно автоматичното почистване на работната камера с поставени туби ConvoClean forte ▪ Използвайте за напълно автоматичното почистване на работната камера с единично дозиране ConvoClean forte S ▪ Използвайте за полуавтоматичното почистване на работната камера ConvoClean forte или ConvoClean new
	Твърдостта на водата е твърде висока	Настройте твърдостта на водата, вижте 'Технически характеристики' в наръчника за инсталацията
Лош резултат от почистването	Настроена е грешна степен на замърсяване	Изберете по-висока степен на почистване
	Използван е грешен почистващ препарат	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използвайте за напълно автоматичното почистване на работната камера с поставени туби ConvoClean forte или ConvoClean new ▪ Използвайте за напълно автоматичното почистване на работната камера с единично дозиране ConvoClean forte S или ConvoClean new S ▪ Използвайте за полуавтоматичното почистване на работната камера ConvoClean forte или ConvoClean new

6.3 Работи по техническото обслужване

6.3.1 Безопасна работа по време на техническо обслужване

За Вашата безопасност и безопасността на Вашите служители

Запознайте се със съдържанието на глава 'За Вашата безопасност' на страница 23, преди Вашите служители да работят за първи път с конвектомата и направете съответните разпореждания.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава правила за безопасна работа, преди да започнат работа и непременно да ги съблюдават.

Инструктирайте служителите си да се запознаят с посочените в тази глава и следващите ръководства указания за опасност и непременно да вземат посочените в тях ответни мерки.

Лично защитно оборудване на Вашите служители

Инструктирайте служителите си да носят при извършване на съответните дейности лично защитно оборудване, посочено в глава 'За Вашата безопасност', раздел 'Лично защитно оборудване' на страница 47.

Основни правила за безопасна експлоатация

Ако конвектоматът е бил преместван съзнателно или в момента след инсталацията (съзнателно или несъзнателно), уредът може да продължи да бъде използван, ако са налице всички посочени по-долу предпоставки:

- Уредът и използваните принадлежности нямат очевидни повреди.
- Инсталираните захранващи тръбопроводи за електричество, вода, отработена вода и почистващ препарат няма очевидни повреди, са стабилно положени, не про капват и след визуалната проверка оставят впечатление, че са безопасни и функционират.
- 'Изискванията към функционалността на конвектомата' на страница 24 са изпълнени.
- 'Изискванията към средата, в която работи конвектоматът' на страница 24 са изпълнени.
- Всички предупредителни указания се намират на предвиденото място.

Само при газови уреди:

- Всички детайли на конвектомата, през които протича газ, трябва да са контролирани от сервизен техник за херметичност по всички съединителни места на газопроводящите компоненти, и е възстановена херметичността на посочените места и в уреда.

Правила за смяна на части на уреда

За да може да се гарантира експлоатационната безопасност на уреда, при смяна на частите на уреда трябва да се използват само оригинални части на производителя.

Електропроводими елементи

ОПАСНОСТ

Опасност от електрически удар през токопроводими части

Докосването на токопроводими части под капака и контролния панел може да доведе до електрически удар.

- ▷ Уверете се, че капакът и контролният панел са монтирани.
- ▷ Уверете се, работите по техническото обслужване, извършвани под капака, контролния панел и мрежовите кабели, се поемат от електротехник от упълномощена сервизна фирма.

Горещи повърхности

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне в следствие на високата температура по вътрешните и външните части на уреда

Докосването на всички вътрешни части в работната камера, вътрешната страна на вратата и всички части, които се намират или са се намирали в работната камера по време на приготвяне на храната, може да доведе до изгаряне. Дори и докосването на щуцера за отвеждане на отработения въздух и щуцера за отвеждане на отработените газове може да доведе до изгаряния.

- ▷ Изчакайте, докато работната камера се охлади на под 60 °C, преди да започнете с поддръжката.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

Остри ръбове

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от порязване поради наличието на остри ламаринени части

Работата със или зад остри ламаринени части може да причини порязвания на ръцете.

- ▷ Работете внимателно.
- ▷ Носете лично защитно оборудване.

6.3.2 Смяна на хигиеничното уплътнение

За Вашата безопасност по време на техническо обслужване

Преди да започнете с работите по техническо обслужване, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна работа по време на техническо обслужване' на страница 147 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- | | |
|--|-----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Монтиране и демонтиране на хигиеничното уплътнение | 133 |

Обем на доставката на резервни части

Необходимата резервна част отговаря на списъка с резервните части:

- 1 хигиенично уплътнение

Предпоставки

Уверете се, че са спазени следните предпоставки:

- Конвектоматът се е охладил на < 60 °C след последната експлоатация.
- Врата на уреда е отворена.
- Доставеното ново хигиенично уплътнение се проверено за щети и няма такива.

Смяна на хигиеничното уплътнение

Извършете демонтажа на старото и монтажа на новото хигиенично уплътнение така както е описано в 'Монтиране и демонтиране на хигиеничното уплътнение' на страница 133.

6.3.3 Смяна на халогенната лампа на осветлението на работната камера

За Вашата безопасност по време на техническо обслужване

Преди да започнете с работите по техническо обслужване, непременно се запознайте с посочените в 'Безопасна работа по време на техническо обслужване' на страница 147 правила и указания за безопасност и съблюдавайте съдържащите се в тях инструкции.

Необходими познания

Трябва да познавате тези действия:

- | | |
|--|----|
| ▪ Безопасно отваряне и затваряне на вратата на уреда | 65 |
| ▪ Демонтиране и монтиране на рамката с държачите | 88 |
| ▪ Зареждане и изваждане с количка за табли (не при ConvoSmoke) | 79 |

Обем на доставката на резервни части

Необходимата резервна част отговаря на списъка с резервните части:

- 1 халогенна лампа 12 V

Необходими помощни средства

Необходими са Ви следните помощни средства:

- Гаечен ключ SW 8

Боравене с халогенни лампи

Хващайте изправните халогенни лампи само с чисти ръкавици или с кърпа. Не докосвайте с пръсти газовото бутало или халогенните лампи, които желаете да използвате отново.

Ако халогенната лампа не може да се демонтира изцяло, напр. връзките остават вътре, обърнете се непременно към сервизния техник.

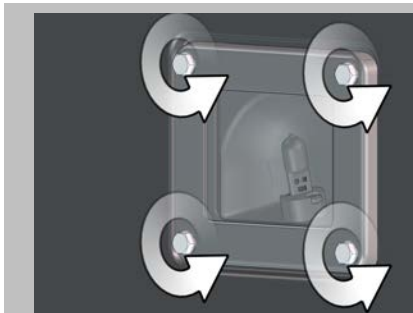
Предпоставки

Уверете се, че са спазени следните предпоставки:

- Конвектоматът е изключен от напрежението и безопасен срещу повторно включване.
- Работната камера е охладена на температура < 60 °C след последната експлоатация.
- **При уреди с рамка с държач:** Дясната рамка с държач е завъртяна в работната камера.
- **При уреди със стойка за табли / стойка за чинии (не при ConvoSmoke):** Стойката за табли / стойката за чинии и плъзгащата се рамка са извадени от работната камера.
- Халогенната лампа се е охладила.
- Новата халогенна лампа е проверена за щети и няма такива.

Демонтаж на халогенната лампа

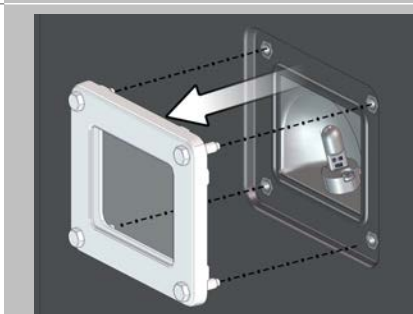
1.



Демонтирайте шестте шестоъгълни болта на осветлението на работната камера като използвате за това гаечен ключ.

Благодарение на специалната конструкция демонтираната монтажна група от болтове, рамка, стъкло и уплътнение заедно с опорния елемент остават заедно при развиване на болтовете.

2.



Свалете цялата монтажна група от стената на работната камера.

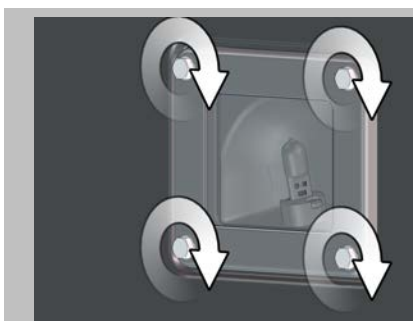
3.



През отвора в стената на работната камера посегнете в корпуса на рефлектора и изтеглете нагоре и напред халогенната лампа.

Монтаж на халогенната лампа

1.



- Извършете монтажа на халогенната лампа в обратна последователност на демонтажа. Завийте болтовете без да употребите прекомерна сила, за да може корпусът на рефлектора да е уплътнен срещу влага. (Ако затегнете прекомерно болтовете, е възможно стъклото да се спука.)
- След като приключите, отстранете всички предмети от работната камера и я извършете и измийте.

Конвектомат Convotherm 4 хоризонтални уреди

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice е един от най-големите производители и оференти на професионална кулинарна техника.
Ние предлагаме на нашите клиенти енергопестящи, надеждни и водещи на пазара технологии.

Ако желаете да научите повече за Manitowoc Foodservice и отделните нарки, посетете нашия уебсайт на
www.manitowocfoodservice.com.

