



Forno Combi

 Leggere le istruzioni prima dell'uso

Apparecchi a libera installazione Convotherm 4

Manuale utente CE - originale, ITA

Your meal. Our mission.

Indice

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Generale | 5 |
| 1.1 | Dichiarazione di conformità UE apparecchi elettrici | 5 |
| 1.2 | Dichiarazione di conformità UE apparecchi a gas | 7 |
| 1.3 | Tutela dell'ambiente | 8 |
| 1.4 | Identificazione del forno Combi | 9 |
| 1.5 | Composizione della documentazione per il cliente | 11 |
| 1.6 | Informazioni di sicurezza da leggere assolutamente | 12 |
| 1.7 | Su questo manuale utente | 13 |
| 2 | Montaggio e funzionamento | 15 |
| 2.1 | Le funzioni del forno Combi | 15 |
| 2.2 | Struttura e funzione del forno Combi | 17 |
| 2.3 | Struttura e funzione del pannello di comando | 21 |
| 3 | Per la sua sicurezza | 22 |
| 3.1 | Norme di sicurezza fondamentali | 22 |
| 3.2 | Uso conforme del forno Combi | 23 |
| 3.3 | Segnali di avvertenza relativi al forno Combi | 24 |
| 3.4 | Quadro generale dei pericoli | 26 |
| 3.5 | Pericoli e disposizioni di sicurezza durante l'uso | 29 |
| 3.6 | Pericoli e disposizioni di sicurezza durante la pulizia | 34 |
| 3.7 | Pericoli e disposizioni di sicurezza durante la manutenzione | 37 |
| 3.8 | Dispositivi di sicurezza | 38 |
| 3.9 | Requisiti per il personale, postazioni di lavoro | 40 |
| 3.10 | Equipaggiamento di protezione personale | 41 |
| 4 | Per la cottura, procedere come segue | 42 |
| 4.1 | Operazioni fondamentali per l'infornata del forno Combi | 42 |
| 4.1.1 | Posizionamento del portavivande negli apparecchi delle dimensioni X.10 | 42 |
| 4.1.2 | Posizionamento del portavivande negli apparecchi delle dimensioni X.20 | 44 |
| 4.1.3 | Capacità di infornata del forno Combi | 45 |
| 4.2 | Istruzioni sulla procedura principale durante la cottura | 46 |
| 4.2.1 | Uso sicuro dell'apparecchio | 46 |
| 4.2.2 | Attivazione e disattivazione del forno Combi | 49 |
| 4.2.3 | Come cuocere | 50 |
| 4.3 | Istruzioni sulla manipolazione dell'apparecchio durante la cottura | 52 |
| 4.3.1 | Uso sicuro dell'apparecchio | 52 |
| 4.3.2 | Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio | 54 |
| 4.3.3 | Infornare ed estrarre il cibo cotto | 56 |
| 4.3.4 | Sistemazione ed estrazione della sonda per la temperatura | 65 |
| 4.3.5 | Uso della sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o del sensore sottovuoto | 66 |
| 4.3.6 | Utilizzare la chiave USB | 68 |
| 5 | Per la pulizia, procedere come segue | 69 |
| 5.1 | Nozioni di base per la pulizia del forno Combi | 69 |
| 5.1.1 | Procedure di pulizia | 69 |
| 5.1.2 | Piano di pulizia | 72 |
| 5.1.3 | Detergente | 74 |
| 5.1.4 | Preparazione dei detersivi | 76 |
| 5.2 | Istruzioni sulla procedura principale durante la pulizia | 77 |

| | | |
|----------|---|------------|
| 5.2.1 | Lavori sicuri di pulizia | 77 |
| 5.2.2 | Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati | 79 |
| 5.2.3 | Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo | 81 |
| 5.2.4 | Procedura di pulizia semiautomatica della camera di cottura | 84 |
| 5.2.5 | Procedura di pulizia della camera di cottura senza l'impiego di detersivi | 87 |
| 5.2.6 | Procedura di pulizia della camera di cottura solo con brillantante con il profilo di pulizia ConvoCare (solo per easyTouch) | 89 |
| 5.2.7 | Procedura di pulizia dello sportello a vetro doppio | 91 |
| 5.2.8 | Procedura di pulizia della camera di cottura dietro la grata di aspirazione | 92 |
| 5.2.9 | Procedura di pulizia intensiva della guarnizione igienica | 93 |
| 5.3 | Istruzioni sulla manipolazione dell'apparecchio durante la pulizia | 94 |
| 5.3.1 | Uso sicuro dell'apparecchio | 94 |
| 5.3.2 | Sostituire il bidone con il brillantante | 95 |
| 5.3.3 | Sostituire il bidone con il detersivo | 97 |
| 5.3.4 | Introdurre il detersivo nella camera di cottura dai flaconi di dosaggio singolo | 99 |
| 5.3.5 | Svuotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata | 101 |
| 5.3.6 | Sbloccare e bloccare la grata di aspirazione | 103 |
| 5.3.7 | Smontare e montare la guarnizione igienica | 105 |
| 5.3.8 | Sbloccare e bloccare lo sportello a vetro interno | 107 |
| 5.3.9 | Svuotare e pulire il bidone di raccolta del grasso (solo per ConvoGrill) | 110 |
| 6 | Procedura di manutenzione | 111 |
| 6.1 | Nozioni di base per la manutenzione | 111 |
| 6.1.1 | Informazioni di garanzia e come contattare il servizio clienti | 111 |
| 6.1.2 | Piano di manutenzione | 112 |
| 6.2 | Eliminazione di errori | 113 |
| 6.2.1 | Codici errore | 113 |
| 6.2.2 | Modalità di emergenza | 114 |
| 6.2.3 | Irregolarità di funzionamento | 118 |
| 6.3 | Lavori di manutenzione | 120 |
| 6.3.1 | Lavori sicuri durante la manutenzione | 120 |
| 6.3.2 | Sostituire la guarnizione igienica | 122 |
| 6.3.3 | Sostituire la lampada alogena dell'illuminazione camera di cottura | 123 |

1 Generale

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo forniremo informazioni per l'identificazione del forno Combi e per l'utilizzo di questo manuale.

1.1 Dichiarazione di conformità UE apparecchi elettrici

Produttore

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

Validità della dichiarazione di conformità

Questa dichiarazione di conformità vale per i seguenti tipi di apparecchi elettrici:

| | | |
|-------------|-------------|-------------|
| C4 12.20 ES | C4 20.10 ES | C4 20.20 ES |
| C4 12.20 EB | C4 20.10 EB | C4 20.20 EB |

Dichiarazione di conformità alle direttive

Il produttore dichiara che il forno Combi summenzionato è conforme alle seguenti direttive:

- 2006/42/CE (Direttiva macchine)
- 2014/30/EU (Direttiva EMC)
- 2011/65/UE (Direttiva RoHS)

Gli scopi di protezione della direttiva 2014/35/EU (direttiva sulla bassa tensione) sono stati rispettati secondo l'Allegato I, N. 1.5.1 della direttiva sulle macchine.

Normative sugli apparecchi elettrici soddisfatte

Gli apparecchi elettrici soddisfano i requisiti delle seguenti normative europee:

- 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

Incaricato per la documentazione

Autorizzata alla composizione dei documenti tecnici conformemente all'appendice II A n. 2 della direttiva 2006/42/CE è Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Germania.

Eglfing, 20/04/2016



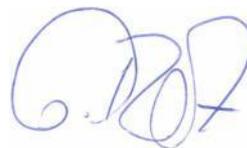
Ralf Klein

Direttore Generale e Vicepresidente
Convotherm



per procura Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



per procura Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical
Documentation

1.2 Dichiarazione di conformità UE apparecchi a gas

Produttore

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

Validità della dichiarazione di conformità

Questa dichiarazione di conformità vale per i seguenti tipi di apparecchi a gas:

| | | |
|-------------|-------------|-------------|
| C4 12.20 GS | C4 20.10 GS | C4 20.20 GS |
| C4 12.20 GB | C4 20.10 GB | C4 20.20 GB |

Dichiarazione di conformità alle direttive

Il produttore dichiara che il forno Combi summenzionato è conforme alle seguenti direttive:

- 2006/42/CE (Direttiva macchine)
- 2014/30/EU (Direttiva EMC)
- 2011/65/UE (Direttiva RoHS)
- 2009/142/CE (impianti con consumo di gas)

Gli scopi di protezione della direttiva 2014/35/EU (direttiva sulla bassa tensione) sono stati rispettati secondo l'Allegato I, N. 1.5.1 della direttiva sulle macchine.

Rispetto delle norme sugli apparecchi a gas

Gli apparecchi a gas soddisfano i requisiti delle seguenti norme europee:

- 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

Prove di omologazione eseguite

Centro incaricato per il controllo del gas e della sicurezza elettrica:

GASTECC Kiwa, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, Paesi Bassi

- N. rapporto: 140602245

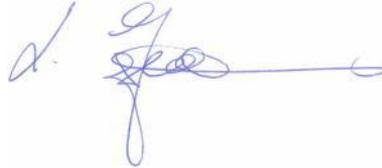
Incaricato per la documentazione

Autorizzata alla composizione dei documenti tecnici conformemente all'appendice II A n. 2 della direttiva 2006/42/CE è Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Germania.

Eglfing, 20/04/2016



Ralf Klein
Direttore Generale e Vicepresidente
Convotherm



per procura Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance



per procura Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical
Documentation

1.3 Tutela dell'ambiente

Dichiarazione di principio

Le attese dei nostri clienti, le normative e le direttive giuridiche, nonché la fama della nostra azienda determinano la qualità e l'assistenza di tutti i prodotti.

Il rispetto dell'ambiente da noi perpetrato è atto al rispetto di tutte le normative e le leggi relative all'ambiente, impegnandoci, allo stesso tempo, ad un costante miglioramento dell'ecocompatibilità dei nostri prodotti.

Affinché la produzione di prodotti di elevato valore sia garantita, così come i nostri obiettivi ambientali, abbiamo sviluppato un sistema di gestione della qualità e dell'ecocompatibilità.

Questo sistema rispetta i requisiti delle normative ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

Procedure per la tutela dell'ambiente

Vengono osservate le seguenti procedure:

- Uso di materiali degradabili privi di residui
- Uso di prodotti conformi RoHS
- Regolamento REACH sulle sostanze chimiche
- Raccomandazione e uso di detersivi biodegradabili
- Riciclaggio di rifiuti dell'elettronica
- Smaltimento del produttore conforme alle normative sull'ambiente di vecchi apparecchi

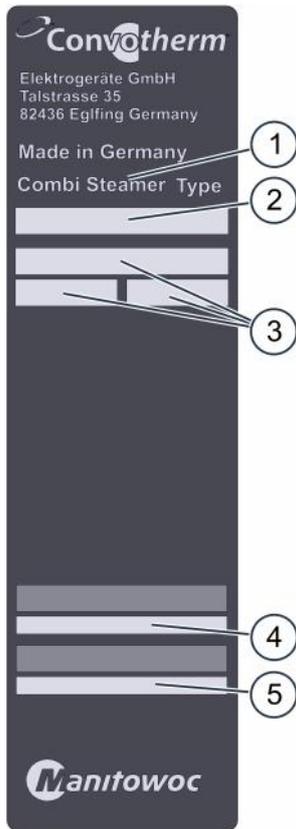
Schieratevi con noi dalla parte della tutela dell'ambiente.

1.4 Identificazione del forno Combi

Posizione della targhetta

La targhetta si trova sul lato sinistro del forno Combi.

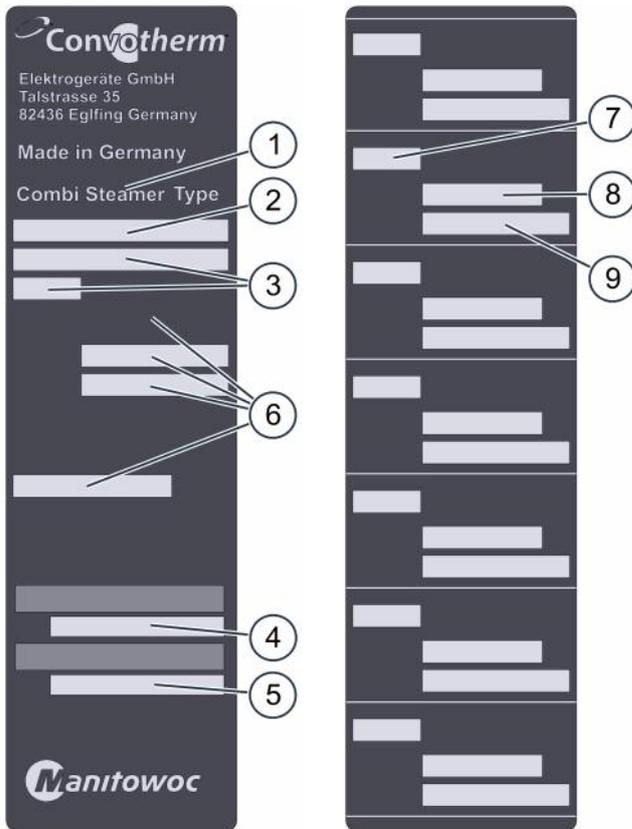
Montaggio e struttura della targhetta negli apparecchi elettrici



| Pos. | Denominazione | |
|----------|--|--|
| 1 | Denominazione dell'apparecchio Combi Steamer (denominazione inglese dei forni Combi) | |
| 2 | Denominazione commerciale | |
| | Componente | Significato |
| | C4 | Linea dell'apparecchio Convotherm 4 |
| | eT | Comando easyTouch |
| | eD | Comando easyDial |
| | Cifre xx.yy | Dimensioni dispositivo |
| | EB | Apparecchio elettrico con boiler |
| | ES | Apparecchio elettrico con iniezione d'acqua |
| | -N | in apparecchi con certificazione NSF |
| 3 | Dati elettrici | |
| 4 | Numero di serie | |
| | Componente | Significato |
| | Tipo di riscaldamento | Apparecchio elettrico (X, V) |
| | Tipo di generazione del vapore | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Spruzzo (S) ▪ Boiler (B) |
| | Dimensioni dispositivo | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7) |
| | Anno di costruzione | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... |
| | Mese di fabbricazione | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gennaio (01) ▪ Febbraio (02) ▪ Marzo (03) ▪ ... |
| | Numero progressivo | a 4 cifre |
| 5 | Numero articolo | |

Montaggio e struttura della targhetta negli apparecchi a gas

Targhetta d'identificazione Targhetta supplementare



Denominazione

| | |
|----------|--|
| 1 | Denominazione dell'apparecchio Combi Steamer (denominazione inglese dei forni Combi) |
| 2 | Denominazione commerciale Componen- Significato te |
| | C4 Linea dell'apparecchio Convotherm 4 |
| | eT Comando easyTouch |
| | eD Comando easyDial |
| | Cifre xx.yy Dimensioni dispositivo |
| | GB Apparecchio a gas con boiler |
| | GS Apparecchio a gas con iniezione d'acqua |
| | -N in apparecchi con certificazione NSF |
| 3 | Dati elettrici |
| 4 | Numero di serie Componen- Significato te |
| | Tipo di ri- Apparecchio a gas (Y, W) scaldamen- to |
| | Tipo di ge- ▪ Spruzzo (S) nerazione ▪ Boiler (B) del vapore |
| | Dimensioni ▪ 12.20 (5) dispositivo ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7) |
| | Anno di co- ▪ 2014 (14) struzione ▪ 2015 (15) ▪ ... |
| | Mese di fab- ▪ Gennaio (01) bricazione ▪ Febbraio (02) ▪ Marzo (03) ▪ ... |
| | Numero a 4 cifre progressivo |
| 5 | Numero articolo |
| 6 | Dati del gas |
| 7 | Contrassegno della nazione |
| 8 | Categoria di gas |
| 9 | Preimpostazione a gas dell'apparecchio |

1.5 Composizione della documentazione per il cliente

Parti della documentazione del cliente

La documentazione del cliente relativa al forno Combi è composta da:

- Manuale di installazione
- Manuale utente (il presente manuale)
- Istruzioni per l'uso easyTouch (estratto dalla guida a schermo)
- Guida a schermo integrata in easyTouch (istruzioni complete per il funzionamento del software)
- Istruzioni per l'uso di easyDial

Argomenti del manuale di installazione

Il manuale di installazione è destinato a personale specializzato qualificato, vedere 'Requisiti per il personale' nel manuale di installazione.

Gli argomenti trattati sono i seguenti:

- **Struttura e funzione:** descrive le parti rilevanti per l'installazione del forno Combi
- **Sicurezza:** descrive tutti i pericoli e le contromisure adeguate durante le operazioni di installazione
- **Trasporto:** contiene le informazioni necessarie per il trasporto del forno Combi
- **Posizionamento:** elenca e descrive le varie possibilità di posizionamento del forno Combi
- **Installazione:** descrive tutti i collegamenti all'alimentazione necessari
- **Messa in funzione:** descrive la prima messa in funzione del forno Combi
- **Messa fuori servizio:** descrive le operazioni necessarie al termine del ciclo di vita del forno Combi
- **Dati tecnici, e schemi di collegamento:** contiene tutte le informazioni tecniche necessarie del forno Combi
- **Elenchi di controllo:** contiene tutti gli elenchi di controllo per l'installazione e la garanzia del forno Combi

Argomenti del manuale utente

Il manuale di installazione è destinato a personale specializzato addestrato, vedere 'Requisiti per il personale' a pagina 40 nel manuale utente.

Gli argomenti trattati sono i seguenti:

- **Struttura e funzione:** descrive le parti rilevanti per il funzionamento del forno Combi
- **Sicurezza:** descrive tutti i pericoli e le contromisure adeguate durante il funzionamento del forno Combi
- **Cottura:** descrive le regole, le procedure di lavoro, le fasi operative e la manipolazione degli apparecchi durante la cottura
- **Pulizia:** elenca e descrive le procedure di pulizia, i detergenti, le procedure di lavoro, le fasi operative e la manipolazione degli apparecchi durante la pulizia
- **Manutenzione:** contiene le condizioni di garanzia, il piano di manutenzione, le informazioni relative ad anomalie, errori e funzionamento di emergenza, nonché le procedure di lavoro, le fasi operative e la manipolazione degli apparecchi durante la manutenzione

Argomenti delle Istruzioni per l'uso e guida a schermo (solo easyTouch)

Le Istruzioni per l'uso e la guida a schermo (solo easyTouch) sono destinate a personale addestrato e specializzato, vedere 'Requisiti per il personale' a pagina 40 nel manuale utente. Per easyTouch le Istruzioni per l'uso sono un estratto dalla guida a schermo.

Le istruzioni per l'uso e la guida a schermo (solo easyTouch) trattano i seguenti argomenti:

- **Struttura della superficie di comando:** spiega la superficie di comando del forno Combi
- **Funzionamento del software:** contiene istruzioni per l'immissione e il richiamo dei profili di cottura, per il richiamo dei profili di pulizia, per l'avvio dei procedimenti di cottura e di pulizia; descrive inoltre la regolazione delle impostazioni e le procedure di importazione ed esportazione dei dati
- **Profili di cottura selezionati:** elenca i profili di cottura provati

1.6 Informazioni di sicurezza da leggere assolutamente

Informazioni di sicurezza nella documentazione cliente

Le informazioni di sicurezza per il forno Combi sono riportate esclusivamente nel manuale di installazione e nel manuale utente.

Nel manuale di installazione sono riportate le informazioni di sicurezza per le attività da seguire per il trasporto, il posizionamento, l'installazione, la messa in esercizio e l'interruzione dell'esercizio.

Nel manuale utente sono riportate le informazioni di sicurezza per le attività da seguire per la cottura, la pulizia e i lavori di manutenzione.

Le istruzioni per l'uso riguardanti le informazioni di sicurezza devono sempre essere viste in correlazione con il manuale utente o il manuale di installazione. Per le attività che vanno oltre il semplice funzionamento del software, attenersi alle informazioni di sicurezza fornite nel manuale utente e nel manuale di installazione.

Leggere assolutamente le parti di questo documento

Se le informazioni contenute in questo documento non vengono osservate si rischiano lesioni, persino la morte, e danni materiali.

Per garantire la sicurezza tutte le persone che operano con il forno Combi devono leggere e comprendere le parti seguenti di questo documento prima di iniziare un qualsiasi lavoro:

- il capitolo 'Per la sua sicurezza' a pagina 22
- i paragrafi, che descrivono le attività da eseguire

Segnale di pericolo

Segnale di pericolo



Significato

Serve per avvertire del potenziale pericolo di lesioni. Osservare tutte le avvertenze indicate da questo simbolo per evitare possibili lesioni o la morte.

Visualizzazione dei segnali di avvertenza

I segnali di avvertenza sono classificati secondo i seguenti livelli di pericolo:

| Livello di pericolo | Conseguenze | Probabilità |
|---|---------------------------------------|-------------|
|  PERICOLO | Morte / lesioni gravi (irreversibili) | Imminente |
|  AVVERTENZA | Morte / lesioni gravi (irreversibili) | Possibile |
|  ATTENZIONE | Lesioni leggere (reversibili) | Possibile |
| NOTA | Danni alle apparecchiature | Possibile |

1.7 Su questo manuale utente

Scopo

Questo manuale utente deve fornire a tutti coloro che utilizzano il forno Combi le informazioni necessarie per un funzionamento, una pulizia e un'esecuzione corretta e sicura di piccoli lavori di manutenzione.

Gruppi di destinazione

| Nome del gruppo di destinazione | Attività |
|---------------------------------|---|
| Cuoco | <p>Esecuzione delle attività organizzative essenziali, come ad es.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Immettere i dati del profilo di cottura ▪ Modificare i profili di cottura presenti nel ricettario ▪ Sviluppare nuovi profili di cottura ▪ Eseguire le impostazioni dell'apparecchio <p>Eseguire eventualmente tutte le attività dell'operatore.</p> |
| Operatore | <p>Attuare l'uso concreto, come ad es.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caricare il forno Combi ▪ Avvio di profili di cottura ▪ Estrazione del cibo cotto ▪ Pulizia del forno Combi ▪ Piccoli lavori di manutenzione |

Struttura del manuale utente

| Capitolo/paragrafo | Scopo | Gruppo di destinazione |
|--------------------------------------|---|------------------------|
| Generale | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aiuta durante l'identificazione del forno Combi ▪ Spiega l'uso con questo manuale utente | Cuoco |
| Montaggio e funzionamento | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive le funzioni del forno Combi ▪ Spiega determinati componenti del forno Combi, descrivendone la posizione | Cuoco Operatore |
| Per la sua sicurezza | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive l'uso conforme del forno Combi ▪ Descrive tutti i pericoli, a cui espone il forno Combi e le adeguate contromisure <p>Leggere in particolare questo capitolo con attenzione!</p> | Cuoco Operatore |
| Per la cottura, procedere come segue | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive le possibilità di caricamento e le quantità d'infornata massime del forno Combi ▪ Spiega l'accensione del forno Combi ▪ Contiene le istruzioni per i cicli di lavorazione durante la cottura e la rigenerazione ▪ Contiene le istruzioni per il funzionamento del forno Combi, che sono sempre necessarie durante la cottura e la rigenerazione | Cuoco Operatore |

| Capitolo/paragrafo | Scopo | Gruppo di destinazione |
|--------------------------------------|--|------------------------|
| Per la pulizia, procedere come segue | <ul style="list-style-type: none">▪ Spiega nel complesso le procedure di pulizia▪ Contiene il piano di pulizia▪ Descrive i detergenti e spiega la loro preparazione▪ Contiene le istruzioni per le procedure di lavoro nella pulizia▪ Contiene le istruzioni per le manipolazioni del forno Combi e rimandi a tali istruzioni che occorrono sempre durante la cottura e la rigenerazione | Operatore |
| Procedura di manutenzione | <ul style="list-style-type: none">▪ Contiene il piano di manutenzione▪ Se si verificano errori, fornisce informazioni sulla possibile modalità di emergenza▪ Contiene un catalogo dei possibili errori ed anomalie e descrive le reazioni necessarie▪ Contiene le istruzioni per i lavori di manutenzione che l'utente può eseguire personalmente▪ Rimanda alle istruzioni per le manipolazioni del forno Combi che occorrono per i lavori di manutenzione | Operatore |

Modo di scrittura delle cifre decimali

Allo scopo di raggiungere l'uniformità internazionale, si utilizza sempre un punto decimale.

2 Montaggio e funzionamento

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo è descritta la struttura del forno Combi e sono spiegate le sue funzioni.

2.1 Le funzioni del forno Combi

Le modalità di funzionamento Cottura

Il forno Combi consente la cottura di diversi alimenti. Per tale scopo il forno Combi può lavorare nelle seguenti modalità operative:

- Vapore
- Combinata a vapore
- Aria calda

Procedimenti di cottura standard

Con le modalità di funzionamento Cottura è possibile eseguire ad es. le seguenti procedure di cottura con le funzioni aggiuntive ACS+ HumidityPro, Crips&Tasty, Velocità del ventilatore e BakePro:

- | | | |
|----------------------|---------------------|-----------------------|
| ▪ Cuocere | ▪ Cuocere al vapore | ▪ Stufare |
| ▪ Sbollentare | ▪ Sobbollire | ▪ Stufare |
| ▪ Arrostire | ▪ Grigliare | ▪ Cuocere al forno |
| ▪ Passare in forno | ▪ Gratinare | ▪ Scongelare alimenti |
| ▪ Preparare conserve | | |

Procedimenti di cottura speciali

Combinando le modalità di funzionamento e le funzioni supplementari è possibile eseguire con easyTouch i seguenti procedimenti di cottura speciali:

- | | | |
|-------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| ▪ Cottura a basse temperature | ▪ Cottura ΔT | ▪ ecoCooking |
| ▪ Cook&Hold | ▪ Cottura notturna | ▪ Bio-cottura povera d'ossigeno |

Le modalità di funzionamento Rigenerazione

Il forno Combi consente la rigenerazione di diverse pietanze. Il forno Combi può essere utilizzato nelle tre modalità di funzionamento seguenti:

- Rigenerare à la Carte
- Rigenerare per banchetti (solo con easyTouch)
- Rigenerare piatti (solo con easyTouch)

Profili di cottura e ricettario

Un profilo di cottura è una combinazione di parametri di cottura, come ad es. la temperatura di cottura e il tempo di cottura. È possibile creare il proprio profilo di cottura e gestirlo nel 'Ricettario'. Inoltre il 'Ricettario' contiene già profili di cottura predefiniti.

Pulizia della camera di cottura con easyTouch

Per la pulizia della camera di cottura sono disponibili 2 sistemi di pulizia:

- Pulizia completamente automatica della camera di cottura ConvoClean+:
 - qualsiasi combinazione selezionabile di 4 livelli di pulizia, 3 durate di pulizia e le funzioni supplementari di disinfezione a vapore e asciugatura
 - pulizia della camera di cottura senza impiego di detersivi, lavaggio con acqua
 - pulizia della camera di cottura solo con brillantante ConvoCare
- Pulizia semiautomatica della camera di cottura

Pulizia della camera di cottura con easyDial

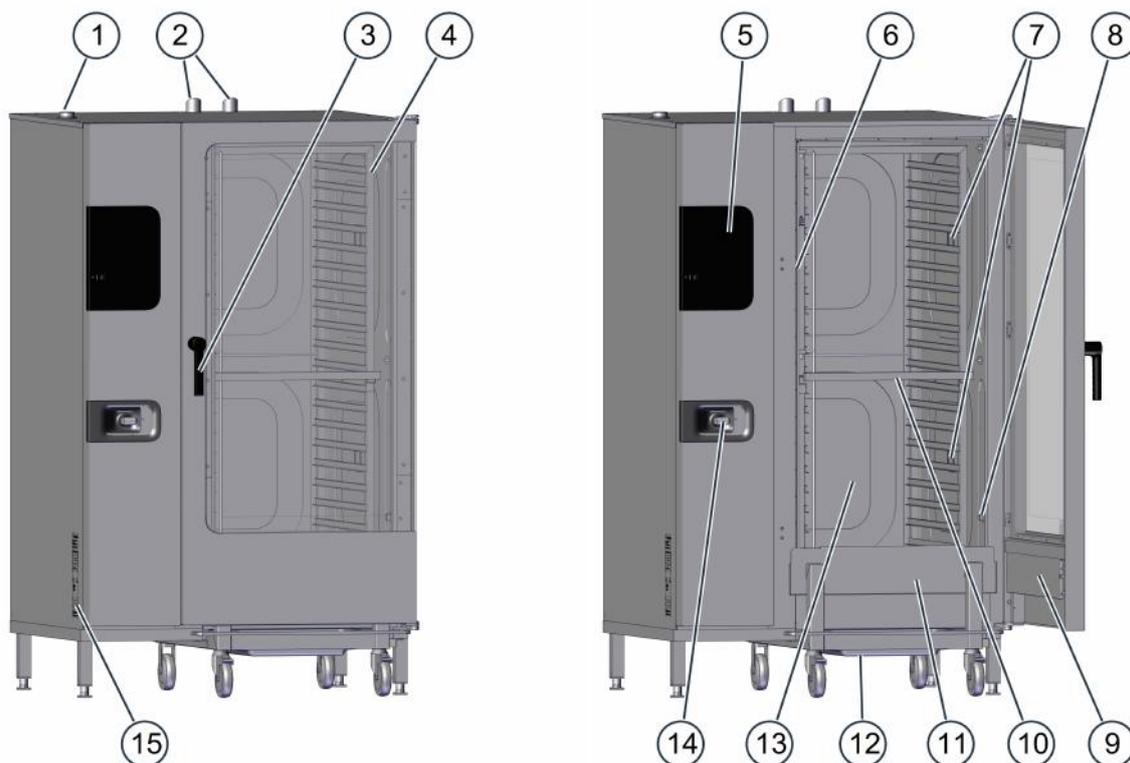
Per la pulizia della camera di cottura sono disponibili 2 sistemi di pulizia:

- Pulizia completamente automatica della camera di cottura ConvoClean
 - 8 profili di pulizia selezionabili per diversi gradi di sporco, comprensivi parzialmente di disinfezione a vapore e asciugatura
 - pulizia della camera di cottura senza impiego di detersivi, lavaggio con acqua
- Pulizia semiautomatica della camera di cottura

2.2 Struttura e funzione del forno Combi

Elementi e funzione (apparecchi elettrici a libera installazione)

La seguente immagine mostra un forno Combi di dimensione 20.20, rappresentativo di tutti gli apparecchi elettrici a libera installazione:

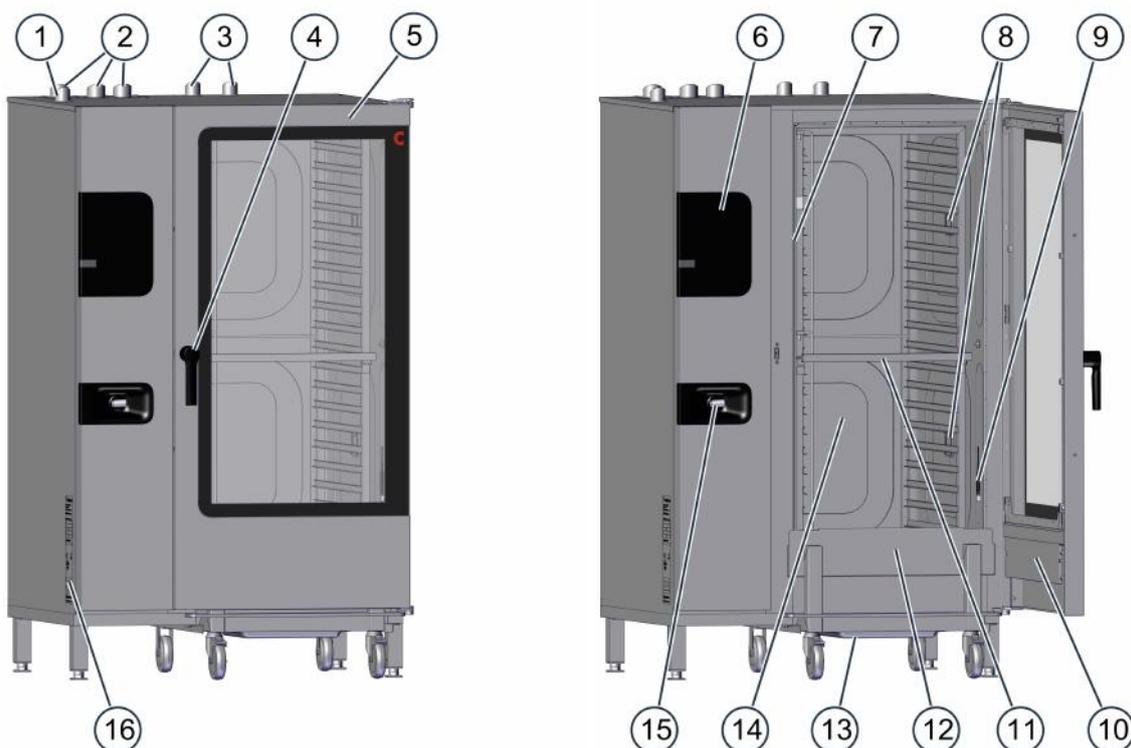


| Pos. | Denominazione | Funzione |
|------|--|---|
| 1 | Bocchettone di ventilazione | <ul style="list-style-type: none"> Aspira l'aria dell'ambiente per la deumidificazione della camera di cottura Compensa le variazioni di pressione nella camera di cottura |
| 2 | Bocchetta di scarico dell'aria | Scarica il vapore bollente |
| 3 | Maniglia dello sportello | <ul style="list-style-type: none"> Apre e chiude lo sportello dell'apparecchio Posizione di pre-bloccaggio per un'apertura sicura dell'apparecchio Materiale antibatterico con ioni d'argento ("HygienicCare") |
| 4 | Sportello dell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none"> Chiude la camera di cottura Durante l'apertura sul lato dell'apparecchio può essere spinto indietro per risparmiare spazio ("sportello a scomparsa") (opzionale) |
| 5 | Pannello di comando | <ul style="list-style-type: none"> Serve per il funzionamento dell'apparecchio Antibatterico ("HygienicCare") |
| 6 | Grata di aspirazione | <ul style="list-style-type: none"> Serve per la distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura Separa l'alloggiamento del ventilatore dalla camera di cottura |
| 7 | Illuminazione della camera di cottura | <ul style="list-style-type: none"> Illumina la camera di cottura È comandato da programma |
| 8 | Sonda per la temperatura al cuore dell'alimento, sensore di sottovuoto (opzionale) | <ul style="list-style-type: none"> Serve per la misurazione della temperatura al cuore dell'alimento Si esegue in via opzionale come variante interna collegata fissa e/o collegabile esternamente in modo temporaneo |

| Pos. | Denominazione | Funzione |
|------|--|--|
| 9 | Dispositivo di preriscaldamento integrato nello sportello dell'apparecchio | Serve per la sicurezza in caso di preriscaldamento e riduce la dispersione di energia |
| 10 | Maniglia del carrello d'infornata | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maniglia per muovere il carrello d'infornata ▪ È rimovibile |
| 11 | Carrello d'infornata | Serve per l'inserimento di portavivande a norma |
| 12 | Vasca di raccolta della condensa sul carrello d'infornata | Raccoglie i liquidi o la condensa che gocciola dalla camera di cottura |
| 13 | Camera di cottura | Accoglie l'alimento durante la procedura di cottura |
| 14 | Doccia avvolgibile (in casi eccezionali senza questa dotazione) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve esclusivamente per risciacquare la camera di cottura con acqua ▪ Dopo l'utilizzo viene automaticamente tirato indietro nel supporto ▪ Antibatterico ("HygienicCare") |
| 15 | Targhetta d'identificazione | Serve per l'identificazione dell'apparecchio |

Parti e funzione (apparecchi a libera installazione a gas)

La figura seguente mostra un forno Combi di dimensioni 20.20 rappresentativo per tutti gli apparecchi a libera installazione a gas:

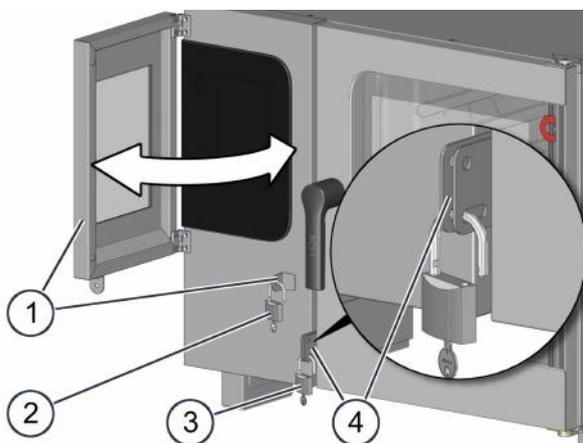


| Pos. | Denominazione | Funzione |
|------|--------------------------------|--|
| 1 | Bocchettone di ventilazione | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspira l'aria dell'ambiente per la deumidificazione della camera di cottura ▪ Compensa le variazioni di pressione nella camera di cottura |
| 2 | Bocchettone di scarico del gas | Scaricare i gas di scarico bollenti |
| 3 | Bocchetta di scarico dell'aria | Scarica il vapore bollente |

| Pos. | Denominazione | Funzione |
|------|--|---|
| 4 | Maniglia dello sportello | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apre e chiude lo sportello dell'apparecchio ▪ Posizione di pre-bloccaggio per un'apertura sicura dell'apparecchio ▪ Materiale antibatterico con ioni d'argento ("HygienicCare") |
| 5 | Sportello dell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiude la camera di cottura ▪ Durante l'apertura sul lato dell'apparecchio può essere spinto indietro per risparmiare spazio ("sportello a scomparsa") (opzionale) |
| 6 | Pannello di comando | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve per il funzionamento dell'apparecchio ▪ Antibatterico ("HygienicCare") |
| 7 | Grata di aspirazione | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve per la distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura ▪ Separa l'alloggiamento del ventilatore dalla camera di cottura |
| 8 | Illuminazione della camera di cottura | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Illumina la camera di cottura ▪ È comandato da programma |
| 9 | Sonda per la temperatura al cuore dell'alimento, sensore di sottovuoto (opzionale) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve per la misurazione della temperatura al cuore dell'alimento ▪ Si esegue in via opzionale come variante interna collegata fissa e/o collegabile esternamente in modo temporaneo |
| 10 | Dispositivo di preriscaldamento integrato nello sportello dell'apparecchio | Serve per la sicurezza in caso di preriscaldamento e riduce la dispersione di energia |
| 11 | Maniglia del carrello d'infornata | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maniglia per muovere il carrello d'infornata ▪ È rimovibile |
| 12 | Carrello d'infornata | Serve per l'inserimento di portavivande a norma |
| 13 | Vasca di raccolta della condensa sul carrello d'infornata | Raccoglie i liquidi o la condensa che gocciola dalla camera di cottura |
| 14 | Camera di cottura | Accoglie l'alimento durante la procedura di cottura |
| 15 | Doccia avvolgibile (in casi eccezionali senza questa dotazione) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve esclusivamente per risciacquare la camera di cottura con acqua ▪ Dopo l'utilizzo viene automaticamente tirato indietro nel supporto ▪ Antibatterico ("HygienicCare") |
| 16 | Targhetta d'identificazione | Serve per l'identificazione dell'apparecchio |

Parti e funzione per dispositivo di protezione speciale (solo per versione prigioniera)

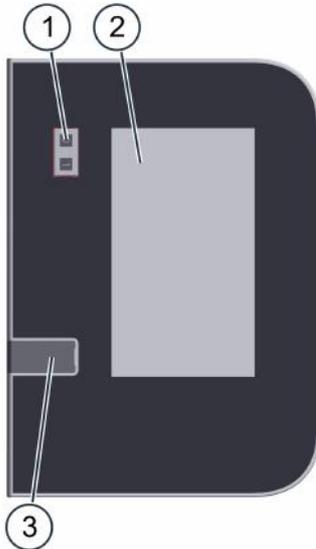
La seguente figura mostra la dotazione speciale per il dispositivo di protezione su un forno Combi di dimensioni 6.10, rappresentativo di tutte le dimensioni di apparecchio:



| Pos. | Denominazione | Funzione |
|-------------|--|--|
| 1 | Copertura chiudibile del pannello di comando | La copertura può essere inclinata davanti al pannello di comando e bloccata sulla cassa esterna dell'apparecchio, per evitare un utilizzo non autorizzato del forno Combi. |
| 2 | Lucchetto | <ul style="list-style-type: none">▪ Per il bloccaggio della copertura del pannello di comando sulla cassa esterna dell'apparecchio▪ Non compreso nella fornitura |
| 3 | Lucchetto | <ul style="list-style-type: none">▪ Per il bloccaggio dello sportello dell'apparecchio sulla cassa esterna dell'apparecchio▪ Non compreso nella fornitura |
| 4 | Dispositivo di bloccaggio sportello dell'apparecchio | Permette in due livelli il bloccaggio dello sportello dell'apparecchio, per evitare l'apertura e la chiusura non autorizzate dello sportello dell'apparecchio Comportamento dello sportello dell'apparecchio: <ul style="list-style-type: none">▪ In caso di utilizzo della posizione di bloccaggio superiore, lo sportello dell'apparecchio rimane completamente chiuso.▪ In caso di utilizzo della posizione di bloccaggio inferiore, lo sportello dell'apparecchio può rimanere completamente aperto fino alla posizione di pre-bloccaggio. |

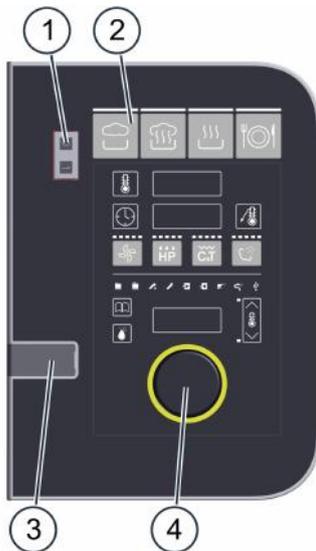
2.3 Struttura e funzione del pannello di comando

Struttura e parti del pannello di comando con easyTouch



| Pos. | Denominazione | Funzione |
|------|--------------------------------------|--|
| 1 | Interruttore dell'apparecchio ON/OFF | Attivare e disattivare il forno Combi |
| 2 | Full-Touch-Display | Comando centrale dell'apparecchio <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comando grazie al contatto dei simboli sulla pagina di comando (Full-Touch-Display) ▪ Spie di stato |
| 3 | Interfaccia USB | Collegamento di una chiave USB |

Struttura e parti del pannello di comando con easyDial



| Pos. | Denominazione | Funzione |
|------|--------------------------------------|--|
| 1 | Interruttore dell'apparecchio ON/OFF | Attivare e disattivare il forno Combi |
| 2 | Pannello operatore | Comando centrale dell'apparecchio <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulsanti per l'immissione dei programmi di cottura ▪ Display per la visualizzazione dei valori impostati ▪ Spie di richiesta per l'operatore |
| 3 | Interfaccia USB | Collegamento di una chiave USB |
| 4 | C-Dial | Imposta i parametri di cottura ruotando e premendo il generatore di impulsi. |

3 Per la sua sicurezza

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo trasmettiamo tutte le conoscenze necessarie per poter usare il forno Combi con sicurezza senza mettere in pericolo sé stessi oppure altri.

Leggere in particolare questo capitolo con attenzione!

3.1 Norme di sicurezza fondamentali

Senso di queste disposizioni

Queste disposizioni devono garantire che tutte le persone che usano il forno Combi siano ben informate sui pericoli e sui dispositivi di sicurezza e che osservino le istruzioni d'uso e i segnali di avvertenza indicati sul forno Combi. Se queste disposizioni non vengono osservate si rischiano lesioni, persino la morte, e danni materiali.

Uso dei manuali della documentazione fornita al cliente

Osservare le seguenti disposizioni:

- Leggere completamente il capitolo 'Per la sicurezza' e quello che riguarda la propria attività.
- Conservare i manuali della documentazione fornita al cliente in modo tale da poterli rileggere in qualunque momento.
- In caso di cessione a terzi del forno Combi, consegnare anche i manuali facenti parte della documentazione fornita al cliente.

Uso del forno Combi

Osservare le seguenti disposizioni:

- È permesso l'uso del forno Combi esclusivamente a persone che corrispondono ai requisiti fissati nel presente manuale d'istruzione.
- Utilizzare il forno Combi esclusivamente per l'uso descritto. In nessun caso utilizzare il forno Combi per altri scopi, anche se possibilmente palesi.
- Provvedere a tutte le disposizioni di sicurezza indicati in questo manuale d'istruzione e sul forno Combi. Utilizzare in particolare l'equipaggiamento di protezione personale prescritto.
- Intrattenersi soltanto nei posti di lavoro indicati.
- Non eseguire modifiche al forno Combi, ad es. smontaggio di parti oppure montaggio di pezzi non autorizzati. In particolare non si devono mettere fuori servizio i dispositivi di sicurezza.

Continua...

Argomenti correlati

| | |
|--|----|
| ▷ Uso conforme del forno Combi | 23 |
| ▷ Segnali di avvertenza relativi al forno Combi | 24 |
| ▷ Quadro generale dei pericoli | 26 |
| ▷ Pericoli e disposizioni di sicurezza durante l'uso | 29 |
| ▷ Pericoli e disposizioni di sicurezza durante la pulizia | 34 |
| ▷ Dispositivi di sicurezza | 38 |
| ▷ Requisiti per il personale, postazioni di lavoro | 40 |
| ▷ Equipaggiamento di protezione personale | 41 |
| ▷ Pericoli e disposizioni di sicurezza durante la manutenzione | 37 |

3.2 Uso conforme del forno Combi

Uso conforme

- Il forno Combi è progettato e costruito esclusivamente per la cottura di diversi alimenti su portavivande a norma (per es. contenitori Gastronorm, teglie di dimensioni standard). A tale scopo si utilizzano vapore, aria calda e combinata a vapore (vapore surriscaldato senza pressione).
- I portavivande possono essere realizzati in acciaio inox, ceramica, plastica, alluminio, acciaio smaltato o vetro. I portavivande in vetro non devono presentare danni.
- Il forno Combi è destinato esclusivamente all'uso commerciale professionale.

Limitazioni d'utilizzo

Non tutti i materiali possono essere riscaldati nel forno Combi:

- NESSUNA polvere asciutta o granulato
- NESSUN oggetto facilmente infiammabile con punto di infiammabilità inferiore a 270 °C, come per es. oli, grassi, plastica facilmente infiammabili
- NESSUN alimento in barattoli chiusi

Requisiti per il personale operativo

- Il forno Combi può essere azionato solo da personale che disponga dei requisiti necessari. Per i requisiti formativi e la qualifica, si veda 'Requisiti per il personale, postazioni di lavoro' a pagina 40.
- Il personale deve conoscere i rischi e le regole di comportamento per i carichi pesanti.

Requisiti per la capacità funzionale del forno Combi

- Il forno Combi può essere utilizzato solo se tutti i dispositivi di sicurezza sono presenti, funzionanti e correttamente inseriti.
- Si devono rispettare le disposizioni del produttore per il funzionamento e la manutenzione del forno Combi.
- Il forno Combi deve essere caricato solo fino al peso di carico massimo consentito, vedere 'Capacità di infornata del forno Combi' a pagina 45.

Requisiti per l'ambiente del forno Combi

Ambiente prescritto del forno Combi

- Temperatura ambiente fra +4 °C e +35 °C
- NESSUNA atmosfera velenosa o esplosiva
- Pavimento della cucina asciutto per ridurre il rischio di incidenti

Consistenza prescritta del luogo di installazione

- NESSUN segnalatore d'incendio, NESSUN impianto di spruzzatori direttamente sull'apparecchio
- NESSUN materiale, gas o liquido infiammabile al di sopra, sopra, sotto o nelle vicinanze dell'apparecchio

Limitazioni d'uso da rispettare

- Funzionamento all'aperto solo con protezione da pioggia e vento
- NESSUNO spostamento dell'apparecchio durante il funzionamento

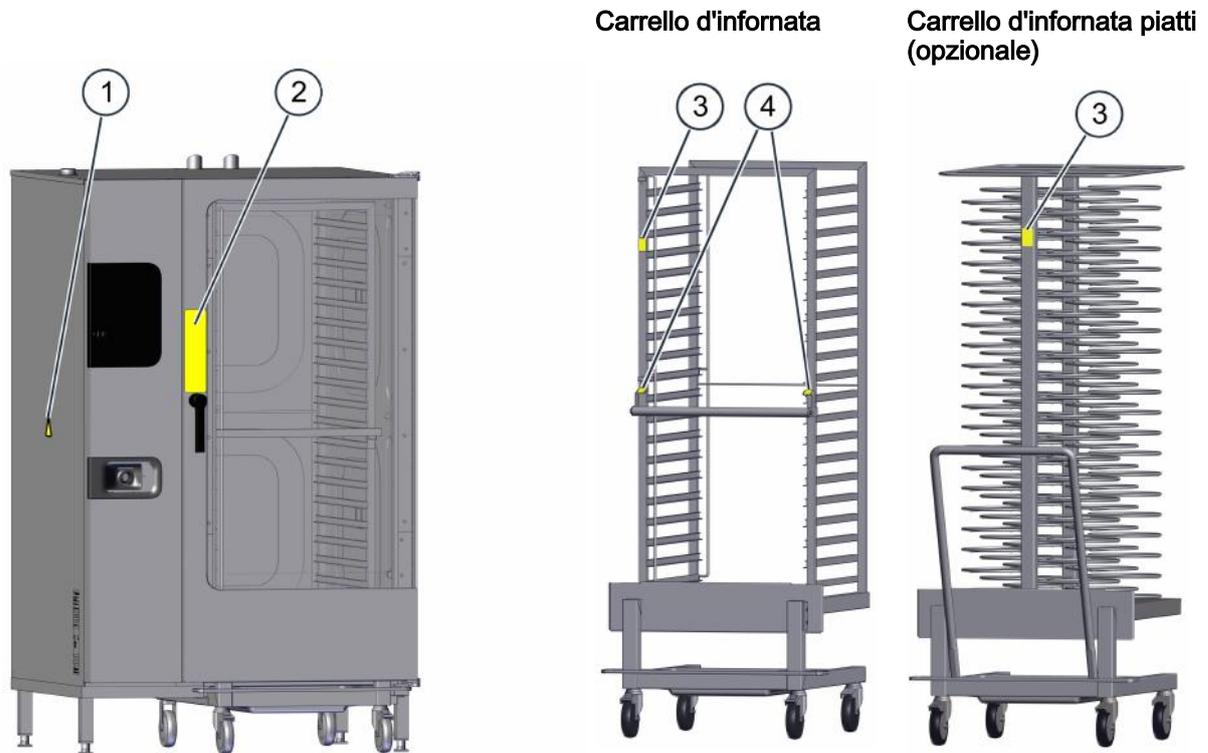
Condizioni per la pulizia

- Utilizzare esclusivamente i detersivi originali autorizzati dal produttore.
- Per la pulizia NON può essere utilizzata alcuna idropulitrice.
- Per la pulizia esterna NON possono essere utilizzati getti d'acqua. Il getto d'acqua della doccia avvolgibile deve essere utilizzato esclusivamente per la pulizia della camera di cottura.
- Il forno Combi NON deve essere trattato con acidi o esposto a vapori acidi, se non per la decalcificazione della camera di cottura e del boiler da parte di una ditta di assistenza autorizzata, in base alle indicazioni del produttore.

3.3 Segnali di avvertenza relativi al forno Combi

Posizionamento dei segnali di avvertenza

La figura seguente mostra un forno Combi elettrico di dimensioni 20.20 rappresentativo per tutti gli apparecchi a libera installazione:



Segnali di avvertenza necessari

I seguenti segnali di avvertenza devono essere applicati sempre ben visibili sul forno Combi e sugli accessori nelle aree contrassegnate.

| Area | Segnale di avvertenza | Descrizione |
|-------|---|--|
| 1 |  | Avvertenza di tensione/scossa elettrica pericolosa Sussiste il pericolo di scosse elettriche provocate da pezzi sotto corrente quando si apre la copertura di protezione. |
| 2 |  | Avvertenza da vapore caldo e sfiato Sussiste il pericolo di scottatura causate dalla fuoriuscita di vapore caldo e sfiato durante l'apertura dello sportello dell'apparecchio. |
| 2 e 3 |  | Avvertenza per alimenti da cucinare, portavivande e liquidi bollenti Sussiste il pericolo di ustioni causate da alimenti da cucinare e portavivande bollenti, se i portavivande si ribaltano dai piani d'infornata, o se gli alimenti da cucinare scivolano dai portavivande tenuti obliqui. Questo rischio è particolarmente elevato per i piani d'infornata che si trovano oltre la visibilità dell'operatore. Esiste il pericolo di scottatura dal versamento di cibo liquido, se i ripiani superiori vengono caricati con cibi liquidi oppure che si liquefanno durante la cottura. Non utilizzare i piani d'infornata superiori che non sono visibili per liquidi o per alimenti da cucinare che si liquefanno. |

| Area | Segnale di avvertenza | Descrizione |
|--|---|---|
| 3 |  | Avvertenza dal ribaltamento del carrello d'infornata o del carrello d'infornata piatti Vi è un pericolo di ribaltamento del carrello d'infornata o del carrello d'infornata piatti se questi vengono spostati. Spostare il carrello d'infornata o il carrello d'infornata piatti solo con estrema attenzione. Durante lo spostamento del carrello d'infornata o del carrello d'infornata piatti, fare attenzione alla presenza di ostacoli o dislivelli sul pavimento. |
| 4 solo per versione prigioniera |  | Avvertenza da superfici calde Sussiste il pericolo di ustioni causate da superfici calde sulla maniglia del carrello d'infornata. |

3.4 Quadro generale dei pericoli

Regole generali per l'uso in presenza di pericoli e disposizioni di sicurezza

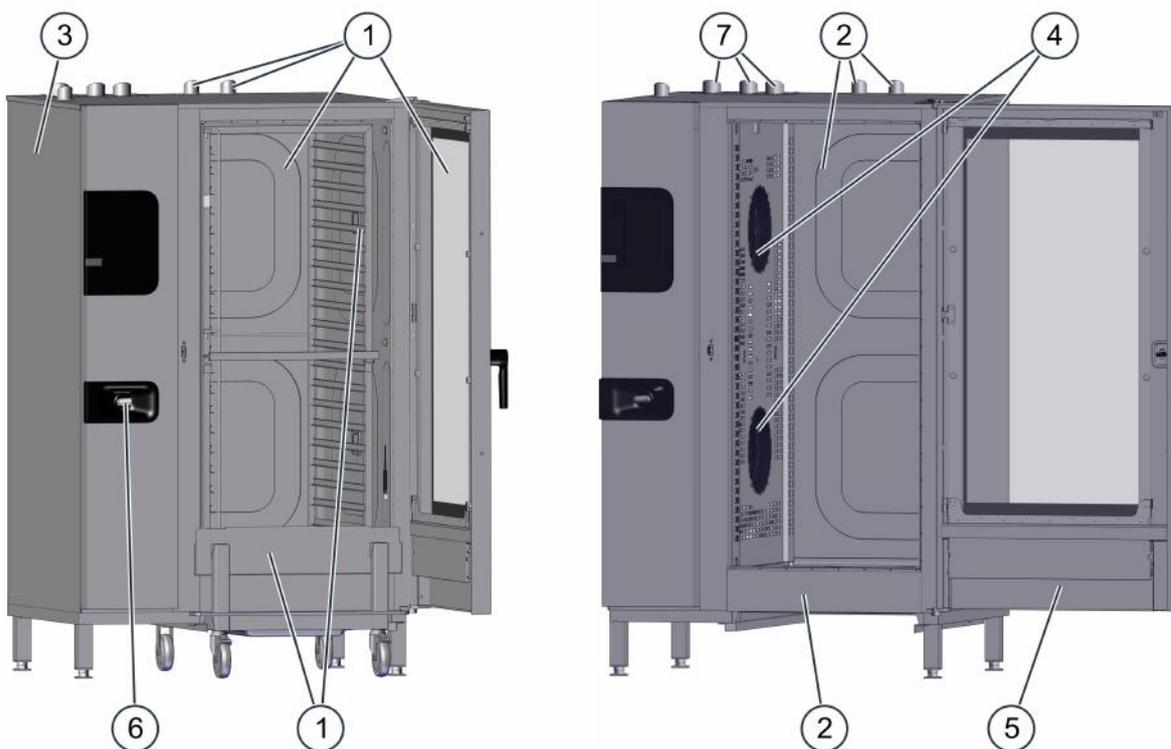
Il forno Combi è costruito in modo che l'operatore sia protetto da tutti i pericoli propri della costruzione che si possono evitare in modo sensato.

Condizionati dallo scopo del forno Combi, esistono tuttavia pericoli residui per evitare i quali bisogna adottare le disposizioni di sicurezza. È possibile proteggersi da alcuni di questi pericoli, per un certo grado, tramite un dispositivo di sicurezza. In ogni caso di deve prestare attenzione che i dispositivi di sicurezza siano in posizione corretta e funzionino.

Nel seguito viene specificato di quale genere siano questi pericoli restanti e il relativo effetto.

Punti pericolosi

La figura seguente mostra un forno Combi a gas di dimensioni 20.20 rappresentativo di tutti gli apparecchi a libera installazione:



Sviluppo di calore (1)

Il forno Combi diventa caldo nella camera di cottura, sul lato interno dello sportello dell'apparecchio e in corrispondenza dei tubi nella parte superiore dell'apparecchio. Questo fattore causa:

- Pericolo d'incendio per dispersione di calore del forno Combi
- Pericolo di ustioni alle superfici calde all'esterno e all'interno del forno Combi, inoltre all'interno delle parti calde dell'apparecchio, del portavivande e agli altri accessori utilizzati per la cottura.
- Pericolo di ustioni in corrispondenza dei tubi nella parte superiore dell'apparecchio
- Pericolo di ustioni sul carrello d'infornata caldo, quando quest'ultimo è prelevato dall'apparecchio dopo la cottura ed è riposto in un luogo adatto

Vapore caldo / sfiato (2)

Il forno Combi genera vapore caldo o sfiato, che all'apertura dello sportello dell'apparecchio devono essere evitati e rimossi attraverso la bocchetta di scarico dell'aria posizionato nella parte superiore del forno Combi. Questo fattore causa:

- Pericolo di scottatura dovute al vapore caldo in seguito all'apertura dello sportello dell'apparecchio. Attraverso lo sportello dell'apparecchio si è protetti dal vapore caldo, se durante l'apertura dello sportello si utilizza la posizione di pre-bloccaggio e se si apre lo sportello lentamente e con attenzione. Fare attenzione che lo sportello dell'apparecchio sia intatto.
- Pericolo di scottatura per vapore caldo e grasso bollente, se si spruzza con un getto d'acqua nel grasso bollente
- Pericolo di scottatura causate da temperature elevate in corrispondenza dei tubi nella parte superiore dell'apparecchio

Liquidi bollenti

Nel forno Combi vengono cotti alimenti. Tali alimenti possono essere anche liquidi oppure possono liquefarsi durante la cottura. Questo fattore causa:

- Pericolo di scottatura da liquidi bollenti, che possono essere versati in caso di maneggio improprio

Pezzi sotto corrente (3)

Il forno Combi contiene pezzi sotto corrente. Questo fattore significa:

- Pericolo da pezzi sotto corrente, se la copertura non si trova al proprio posto
- Pericolo di scossa elettrica, se il forno Combi viene lavato all'esterno con una doccia manuale

Ventola (4)

Il forno Combi contiene una oppure due ventole, a seconda delle dimensioni dell'apparecchio. Questo fattore causa:

- Pericolo di lesioni alle mani provocate dalla ventola nella camera di cottura dietro la grata di aspirazione, se tale grata non è montata correttamente al proprio posto

Contatto con detergenti

Il forno Combi deve essere pulito con detergenti speciali. Questo fattore causa:

- Pericolo provocato dai detergenti con effetto in parte acido

Parti che si muovono in senso opposto le une alle altre (5)

In caso di diverse attività, come chiudere/aprire lo sportello dell'apparecchio oppure pulire lo sportello dell'apparecchio, esiste il pericolo di schiacciamento e taglio della mano.

Doccia manuale (6)

Il forno Combi è dotato di una doccia manuale, che può provocare diversi pericoli:

- Pericolo di scottatura, se nella camera da cottura bollente viene spruzzata dell'acqua con la doccia manuale, ad es. per la pulizia.
- Pericolo di scottatura se il forno Combi si trova nelle immediate vicinanze di apparecchi per il riscaldamento di grassi liquidi e si spruzza dell'acqua con la doccia manuale in tali apparecchi.
- Pericolo di scottatura se nella camera di cottura si trova un contenitore con grasso bollente e si spruzza dell'acqua con la doccia manuale in tali apparecchi.
- Pericolo di scossa elettrica, se il forno Combi viene lavato all'esterno con la doccia manuale

Interruzione della catena del freddo

In caso d'infornata prematura della camera di cottura, ad es. con la preselezione dell'orario d'inizio del programma di cottura, oppure con l'interruzione della cottura, la catena del freddo può essere interrotta da alimenti raffreddati. Questo fattore causa:

- Pericolo per gli ospiti di contaminazione microbiologica di alimenti

Gas (7)

Questo forno Combi/a vapore è un apparecchio a gas. Questo fattore comporta ulteriori pericoli:

- Pericolo di esplosione in caso di condotta del gas difettosa o non ermetica
- Pericolo di ustioni provocato da gas di scarico caldo ai bocchettoni di scarico del gas
- Pericolo d'incendio provocato dal gas di scarico caldo sopra l'apparecchio a gas
- Pericolo di mancanza di ossigeno in cucina in caso di bruciatore regolato male, insufficiente afflusso d'aria di bruciatura e/o condotta del gas di scarico

3.5 Pericoli e disposizioni di sicurezza durante l'uso

Fonte di pericolo: calore - superfici incandescenti

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|---|---|---|
| Pericolo di ustioni alle superfici calde | Sportello esterno dell'apparecchio | Non toccare più le superfici |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ In tutta la camera di cottura, inclusi tutti i pezzi che si trovano o si sono trovati al suo interno durante la modalità di cottura ▪ All'interno dello sportello dell'apparecchio | Indossare gli indumenti di protezione prestabiliti, in particolare i guanti di protezione |
| | Sul lato superiore dell'apparecchio negli apparecchi elettrici : | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocchetta di scarico dell'aria ▪ Bocchettone di ventilazione | |
| Sul lato superiore dell'apparecchio negli apparecchi a gas : | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocchetta di scarico dell'aria ▪ Bocchettone di scarico del gas ▪ Bocchettone di ventilazione | |

Fonte di pericolo: calore - vapore/sfiato incandescente

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|--|--|
| Pericolo di scottatura da vapore caldo | Davanti all'apparecchio, nel caso in cui lo sportello dell'apparecchio non sia integro. | Verificare lo stato dello sportello dell'apparecchio |
| | Davanti all'apparecchio, se la camera di cottura è raffreddata tramite 'Cool down' | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Allontanarsi dall'apparecchio poiché dallo sportello dell'apparecchio escono vapore caldo e sfiato ▪ Non introdurre la testa nella camera di cottura |
| | All'apertura dello sportello dell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aprire lo sportello dell'apparecchio fino alla prima posizione di arresto e far fuoriuscire per un momento il vapore caldo e lo sfiato ▪ Aprire ulteriormente lo sportello dell'apparecchio lentamente e con cautela ▪ Non introdurre la testa nella camera di cottura |
| | Per apparecchi elettrici : | Non muovere le parti del corpo vicino alla bocchetta di scarico dell'aria |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attraverso la bocchetta di scarico dell'aria | |
| | Per apparecchi a gas : | Non muovere le parti del corpo vicino alla bocchetta di scarico dell'aria e al bocchettone di scarico del gas |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attraverso la bocchetta di scarico dell'aria e il bocchettone di scarico del gas | |

Fonte di pericolo: calore - liquidi incandescenti

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|---|--|
| Pericolo di scottatura da liquidi bollenti | <ul style="list-style-type: none">▪ Nella camera interna▪ All'esterno dell'apparecchio | <p>Utilizzare solo contenitori con relative dimensioni GN</p> <p>In caso di utilizzo di un carrello d'infornata piatti:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilizzare solo piatti consentiti con un diametro adeguato <p>Osservare il peso di carico massimo</p> <p>Inserire i portavivande correttamente, in base alle disposizioni su pagina 42 con un apparecchio di dimensioni X.10 oppure su pagina 44 con un apparecchio di dimensioni X.20.</p> <p>Infornare i contenitori o i piatti con alimenti da cucinare liquidi oppure che si liquefanno durante la cottura solo nei piani d'infornata al livello degli occhi ed estrarre orizzontalmente</p> <p>Indossare guanti di protezione</p> <p>Spostamento del carrello d'infornata:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Serrare il ferma-pallet del carrello d'infornata▪ Trasportare liquidi bollenti sul carrello d'infornata solo in modo coperto.▪ Fare attenzione che il carrello d'infornata non si ribalti. Questo pericolo si presenta quando il carrello d'infornata viene trasportato sopra un piano inclinato, oppure colpisce un ostacolo o è caricato eccessivamente. |

Fonte di pericolo calore - alimenti da cucinare e portavivande bollenti

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|---|--|---|
| Pericolo di ustioni provocato da alimenti da cucinare e portavivande bollenti | Nella camera di cottura e al di fuori dell'apparecchio, se i portavivande sono posizionati su binari a L | <p>Utilizzare solo portavivande (teglie, griglie) con dimensioni adeguate nel carrello d'infornata</p> <p>Osservare il peso di carico massimo</p> <p>Inserire i portavivande correttamente, in base alle disposizioni su pagina 43 con un apparecchio di dimensioni X.10 oppure su pagina 44 con un apparecchio di dimensioni X.20.</p> <p>Rimuovere i portavivande orizzontalmente e non tirarli troppo in avanti, poiché potrebbero ribaltarsi dai piani d'infornata</p> <p>Indossare guanti di protezione</p> <p>Spostamento del carrello d'infornata:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Serrare il ferma-pallet del carrello d'infornata ▪ Fare attenzione che il carrello d'infornata non si ribalti. Questo pericolo si presenta quando il carrello d'infornata viene trasportato sopra un piano inclinato, oppure colpisce un ostacolo o è caricato eccessivamente. |

Fonte di pericolo: calore - altro

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|---|--|--|
| Pericolo d'incendio per la dispersione di calore dall'apparecchio | Se accanto o sull'apparecchio sono depositati materiali, gas o liquidi combustibili. | Non depositare accanto o sull'apparecchio materiali, gas o liquidi combustibili. |
| Pericolo di scottatura per getto d'acqua | Se nella camera di cottura si trova un contenitore con grasso liquido nel quale si spruzza dell'acqua con il getto d'acqua | Non spruzzare nel grasso liquido |

Fonte di pericolo: contaminazione di generi alimentari

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|--|---|
| Pericolo di contaminazione microbiologica degli alimenti | In caso di interruzione della catena di freddo degli alimenti dovuto all'infornata prematura della camera di cottura | Osservare il mantenimento della catena del freddo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Non conservare temporaneamente gli alimenti da cucinare nell'apparecchio ▪ Far eseguire la cottura a basse temperature (< 65 °C) solo da personale specializzato |
| | In caso di interruzione manuale della cottura | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Non interrompere mai la cottura in maniera accidentale. ▪ Non conservare temporaneamente gli alimenti da cucinare nell'apparecchio |
| | In caso di interruzione della cottura per assenza di corrente | Dopo il riavvio considerare la durata del tempo di riavvio in merito allo stato dell'alimento da cucinare. |
| Pericolo di contaminazione microbiologica dei generi alimentari in caso di ambiente caldo in un intervallo di temperatura di 30 - 65 °C. | Mentre si cuoce a bassa temperatura o si mantengono caldi i generi alimentari, se l'apparecchio parallelamente è caricato con generi alimentari freddi | Mentre si cuoce a bassa temperatura o si mantengono caldi i generi alimentari, non caricare l'apparecchio ulteriormente con generi alimentari freddi |
| | In generale durante la cottura a bassa temperatura o il mantenimento delle pietanze al caldo | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Far eseguire la cottura a basse temperature (< 65 °C) solo da personale specializzato ▪ Ridurre il numero di microrganismi sul genere alimentare prima della cottura a bassa temperatura, ad esempio tramite leggera arrostitura. |

Fonte di pericolo: gas

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|---|---|---|
| Pericolo di esplosione da gas | Quando l'apparecchio viene spostato | Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento |
| Pericolo di asfissia per mancanza di aria respirabile | Nel luogo d'installazione dell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Non modificare il settore inferiore dell'apparecchio ▪ Azionare l'apparecchio solo in un ambiente senza vento ▪ Controllare che i dispositivi di aerazione e di sfiato installati funzionino e che siano rispettate le norme prescritte dall'installatore di gas ▪ Far eseguire la manutenzione una volta all'anno |

Fonte di pericolo: meccanico dell'apparecchio

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|---|--|
| Pericolo di lesioni a causa del ventilatore che gira | Se la camera di cottura viene raffreddata con 'Cool down' con lo sportello dell'apparecchio aperto e, a causa della grata di aspirazione mancante, la ventola è liberamente accessibile | Accertarsi che la grata di aspirazione sia in posizione e che sia bloccata |
| Pericolo di scivolamento a causa di condensa che fluisce | <ul style="list-style-type: none">▪ Davanti all'apparecchio▪ Sotto al carrello d'infornata, quando questo viene spostato | <ul style="list-style-type: none">▪ Mantenere sempre asciutto il pavimento attorno all'apparecchio▪ Svuotare la vasca del condensato almeno una volta al giorno |
| Pericolo di schiacciamenti alle mani | Durante l'inserimento del carrello d'infornata | Utilizzare sempre la maniglia del carrello d'infornata nello spostamento dello stesso |

3.6 Pericoli e disposizioni di sicurezza durante la pulizia

Fonte di pericolo: detergente

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|---|--|---|
| Pericolo di corrosioni e infiammazioni alla pelle, agli occhi e agli organi respiratori dovute al contatto con detersivi e altri vapori | In caso di pulizia completamente automatica: Davanti allo sportello dell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati ▪ Durante la pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo, aprire lo sportello dell'apparecchio solo su richiesta del software |
| | In tutte le attività di pulizia | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evitare che il detergente entri in contatto con gli occhi e con la pelle ▪ Non riscaldare l'apparecchio con il detergente al suo interno. Questo è consentito solo durante lo scarico controllato della pulizia semiautomatica o completamente automatica. ▪ Spruzzare il detergente nell'apparecchio solo se richiesto dal software o con una temperatura della camera di cottura fino a max 60 °C ▪ Non inalare il prodotto nebulizzato ▪ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale |
| | Durante l'uso di bidoni del detergente | Indossare l'equipaggiamento di protezione personale |
| | Nella manipolazione dei flaconi per il dosaggio singolo | Indossare l'equipaggiamento di protezione personale |
| | Quando vengono utilizzati detersivi aggressivi | Utilizzare solo con il detergente specificato 'Detergente' a pagina 74 |

Fonte di pericolo: contaminazione di generi alimentari

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|--|--|
| Pericolo di contaminazione degli alimenti a causa del detergente | In caso di utilizzo non conforme dei flaconcini monodose di detergente e brillantante | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fare attenzione che la superficie di lavoro non sia bagnata dal detergente o dal brillantante ▪ Non collocare i flaconcini monodose sulla superficie di lavoro, poiché il detergente o il brillantante potrebbero sgocciolare |
| Pericolo di contaminazione degli alimenti a causa del detergente | Se dopo la pulizia semiautomatica degli apparecchi senza doccia manuale si risciacqua in modo insufficiente la camera di cottura | Per il risciacquo, invece della doccia manuale, utilizzare un getto d'acqua esterno o risciacquare a fondo la camera di cottura, gli accessori e l'area dietro la grata di aspirazione con abbondante acqua e un panno morbido |

Fonte di pericolo: calore

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|---|---|
| Pericolo di ustioni alle superfici calde | <p>Sportello esterno dell'apparecchio</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In tutta la camera di cottura, inclusi tutti i pezzi che si trovano o si sono trovati al suo interno durante la modalità di cottura ▪ All'interno dello sportello dell'apparecchio <hr/> <p>Sul lato superiore dell'apparecchio negli apparecchi elettrici:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocchetta di scarico dell'aria ▪ Bocchettone di ventilazione <hr/> <p>Sul lato superiore dell'apparecchio negli apparecchi a gas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocchetta di scarico dell'aria ▪ Bocchettone di scarico del gas ▪ Bocchettone di ventilazione | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima dell'inizio dei lavori di pulizia, attendere fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata al di sotto dei 60 °C ▪ Indossare gli indumenti di protezione prestabiliti, in particolare i guanti di protezione |
| Pericolo di scottatura da vapore caldo se nella camera di cottura calda viene spruzzata dell'acqua | In tutta la camera di cottura | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima dei lavori di pulizia aspettare che la camera interna si sia raffreddata sotto i 60 °C ▪ Indossare gli indumenti di protezione prestabiliti, in particolare i guanti di protezione |
| Pericolo di scottatura da vapore caldo | Davanti all'apparecchio, se la camera di cottura è raffreddata tramite 'Cool down' | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Allontanarsi dall'apparecchio poiché dallo sportello dell'apparecchio escono vapore caldo e sfiato ▪ Non introdurre la testa nella camera di cottura |
| Pericolo di scottatura per getto d'acqua | Quando viene spruzzato un getto d'acqua nell'apparecchio, nel quale si trova un contenitore con grasso liquido | Non spruzzare nel grasso liquido |

Fonte di pericolo: corrente elettrica

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|---|--|
| Pericolo di scossa elettrica per cortocircuito | In caso di contatto dell'apparecchio con l'acqua | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Non lavare la cassa esterna con acqua ▪ Durante la pulizia lo sportellino USB deve essere sempre chiuso |

Fonte di pericolo: meccanico dell'apparecchio

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|---|---|---|
| Pericolo di lesioni a causa del ventilatore che gira | Se la camera di cottura viene raffreddata con 'Cool down' con lo sportello dell'apparecchio aperto e, a causa della grata di aspirazione mancante, la ventola è liberamente accessibile | Accertarsi che la grata di aspirazione sia in posizione e che sia bloccata |
| Pericolo di schiacciamenti alle mani e di taglio delle dita | Durante l'apertura e la chiusura dello sportello a vetro doppio | Fare molta attenzione durante questa attività. |
| Pericolo di schiacciamenti alle mani | In caso di pulizia manuale del dispositivo di preriscaldamento | <ul style="list-style-type: none">▪ Fare attenzione che il dispositivo di preriscaldamento torni indietro da solo quando viene spinto all'indietro▪ Fare molta attenzione durante questa attività. |

3.7 Pericoli e disposizioni di sicurezza durante la manutenzione

Fonte di pericolo: calore

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|---|--|
| Pericolo di ustioni alle superfici calde | <p>Sportello esterno dell'apparecchio</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In tutta la camera di cottura, inclusi tutti i pezzi che si trovano o si sono trovati al suo interno durante la modalità di cottura ▪ All'interno dello sportello dell'apparecchio <p>Sul lato superiore dell'apparecchio negli apparecchi elettrici:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocchetta di scarico dell'aria ▪ Bocchettone di ventilazione <p>Sul lato superiore dell'apparecchio negli apparecchi a gas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocchetta di scarico dell'aria ▪ Bocchettone di scarico del gas ▪ Bocchettone di ventilazione | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima dell'inizio dei lavori di manutenzione, attendere fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata al di sotto dei 60 °C ▪ Indossare gli indumenti di protezione prestabiliti, in particolare i guanti di protezione |

Fonte di pericolo: corrente elettrica

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|--|--|
| Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sotto la copertura ▪ Sotto il pannello di comando ▪ Al cavo di alimentazione | <ul style="list-style-type: none"> ▪ I lavori di manutenzione sotto la copertura, sotto il pannello di comando e al cavo di alimentazione possono essere eseguiti solo da elettricisti specializzati di un'azienda di servizi autorizzata ▪ Non smontare la copertura e il pannello di comando |

Fonte di pericolo: meccanico dell'apparecchio

| Pericolo | Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo? | Contromisura |
|--|---|---|
| Pericolo di lesioni da tagli dovute a bordi affilati | Nei lavori di manutenzione | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fare molta attenzione durante questa attività. ▪ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale |

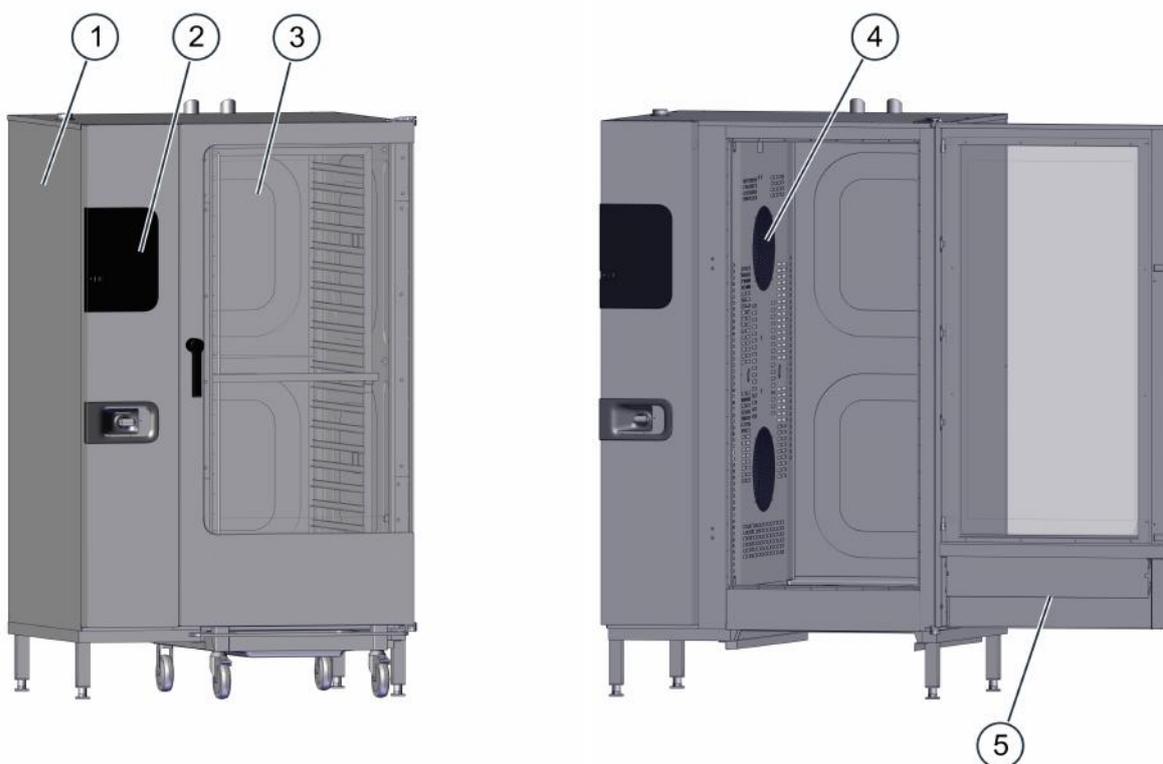
3.8 Dispositivi di sicurezza

Significato

Il forno Combi dispone di una serie di disposizioni di sicurezza, che proteggono l'operatore da pericoli. Durante l'uso del forno Combi tutte le disposizioni di sicurezza devono essere disponibili ed operative.

Posizione e funzione (apparecchi a libera installazione)

La figura seguente mostra un forno Combi elettrico di dimensioni 20.20 rappresentativo per tutti gli apparecchi a libera installazione:



| Pos. | Dispositivo di sicurezza | Funzione | Controllo |
|------|---|---|---|
| 1 | Copertura, rimovibile solo con gli attrezzi | <ul style="list-style-type: none"> Impedisce di toccare involontariamente i pezzi sotto corrente Impedisce di toccare la ventola in movimento nel vano dei collegamenti | Controllare se la copertura si trova al proprio posto |
| 2 | Pannello di comando, rimovibile solo con gli attrezzi | Impedisce di toccare involontariamente i pezzi sotto corrente | Controllare se il pannello di comando si trova al proprio posto |
| 3 | Sportello dell'apparecchio con interruttore magnetico | Sportello dell'apparecchio: Protegge l'utente e lo spazio esterno dal vapore caldo | Controllare regolarmente il vetro per verificare la presenza di graffi, incrinature, tagli, ecc. ed eventualmente sostituirlo |

| Pos. | Dispositivo di sicurezza | Funzione | Controllo |
|-------------------------------|---|--|--|
| | | <p>Interruttore magnetico sportello (sensore elettrico dello sportello):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Con l'apertura dello sportello dell'apparecchio si interrompe il funzionamento di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ventola (in pausa dopo alcuni secondi) ▪ Elemento riscaldante ▪ Distribuzione detergente della pulizia completamente automatica della camera di cottura ▪ Chiede di chiudere lo sportello dell'apparecchio | <p>A basse temperature controllare l'interruttore magnetico dello sportello</p> <p>Procedura:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio ▪ Premere Avvio <p>Risultato: Il motore non deve accendersi.</p> |
| 4 | Grata di aspirazione nella camera di cottura, smontabile soltanto con gli attrezzi | Impedisce di toccare la ventola in movimento e consente una buona dissipazione del calore | Vedere anche 'Sbloccare e bloccare la grata di aspirazione' a pagina 103 |
| 5 | Dispositivo di preriscaldamento integrato nello sportello dell'apparecchio | Impedisce ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore, se durante il preriscaldamento il carrello d'infornata non si trova nel apparecchio | Nessuno |
| 6 (senza figura) | Limitatore di temperatura di protezione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Boiler ▪ Camera di cottura | Spegne l'apparecchio in caso di sovratemperatura | In caso di errore viene emesso il codice di errore (per ripristinare il limitatore di temperatura di protezione, contattare la ditta di assistenza autorizzata) |
| 7 (senza figura) | Riavvio dopo l'assenza di corrente, se nell'apparecchio era presente del detergente | Riattiva la pulizia completamente automatica della camera di cottura nello stato definito dopo l'assenza di corrente | Nessuno |
| 8 (installato dal cliente) | Separatore | Serve a disattivare la tensione per i lavori di pulizia, riparazione e manutenzione, nonché in caso di pericolo | Non è necessario un controllo dell'operatore. |
| 9 (installato dal cliente) | Dispositivo di blocco del gas | Serve a staccare l'apparecchio dalla fornitura di gas per i lavori di pulizia, riparazione e manutenzione, nonché in caso di pericolo | Non è necessario un controllo dell'operatore. |

3.9 Requisiti per il personale, postazioni di lavoro

Requisiti per il personale operativo

La tabella descrive le qualifiche necessarie per l'esercizio del ruolo citato. Una persona, in base alle esigenze e all'organizzazione lavorativa, può svolgere diversi ruoli, sempre che disponga della qualifiche necessarie per ogni ruolo.

| Personale | Qualifiche necessarie | Attività |
|------------------|---|--|
| Cuoco | <ul style="list-style-type: none"> ▪ In possesso di una relativa specializzazione ▪ Conosce le leggi e le ordinanze sui generi alimentari e le leggi e le ordinanze sull'igiene specifiche dei Paesi ▪ Deve documentare in conformità all'-HACCP ▪ È illustrato nel comando del forno Combi | <p>Esecuzione delle attività organizzative essenziali, come ad es.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Immettere i dati del profilo di cottura ▪ Modificare i profili di cottura presenti nel ricettario ▪ Sviluppare nuovi profili di cottura ▪ Eseguire le impostazioni dell'apparecchio <p>Eseguire eventualmente tutte le attività dell'operatore</p> |
| Operatore | <ul style="list-style-type: none"> ▪ È addestrato ▪ È illustrato nel comando del forno Combi ▪ Lavora sotto controllo ▪ Conosce le regole di comportamento nell'uso di carichi pesanti | <p>Attuare l'uso concreto, come ad es.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caricare il forno Combi ▪ Avvio del profilo di cottura ▪ Estrazione del cibo cotto ▪ Pulizia del forno Combi ▪ Piccoli lavori di manutenzione |

Postazioni di lavoro durante il funzionamento

La postazione di lavoro per il personale durante il funzionamento è davanti allo sportello dell'apparecchio.

Postazioni di lavoro durante la pulizia e la manutenzione

La postazione di lavoro per il personale durante la pulizia e la manutenzione è l'intera zona dell'apparecchio.

3.10 Equipaggiamento di protezione personale

Uso e manutenzione

| Attività | Strumenti utilizzati | Equipaggiamento di protezione personale |
|---|--|--|
| Informare / estrarre il cibo cotto | Nessuno | Indumento di lavoro conforme alle norme specifiche del Paese e le direttive (BGR 111 in Germania) per lavori in cucine commerciali, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indumenti di protezione ▪ Guanti di protezione contro i rischi termici (nell'Unione europea conformi a EN 407) ▪ Scarpe protettive |
| Maneggiare il sensore di temperatura al cuore | Nessuno | Indumento di lavoro conforme alle norme specifiche del Paese e le direttive (BGR 111 in Germania) per lavori in cucine commerciali, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indumenti di protezione ▪ Guanti di protezione contro i rischi termici (nell'Unione europea conformi a EN 407) |
| Smontare e montare le parti | Utensile e dotazione a seconda dell'attività | Indumento di lavoro conforme alle norme specifiche del Paese e le direttive (BGR 111 in Germania) per lavori in cucine commerciali, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indumenti di protezione ▪ Guanti di protezione contro i rischi termici (nell'Unione europea conformi a EN 407) |

Pulizia

| Attività | Detergente utilizzato | Equipaggiamento di protezione personale |
|--|--|--|
| Pulizia della camera di cottura di qualsiasi tipo Gestione dei contenitori del detergente | <ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (concentrato) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S | <p>Gli elementi dell'equipaggiamento di protezione dipendono dal detergente utilizzato e dalla procedura di pulizia selezionata:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protezione delle vie respiratorie ▪ Occhiali di protezione ▪ Guanti di protezione ▪ Indumenti di protezione/grembiule <p>Una specifica più precisa di questi elementi è contenuta nelle schede dati di sicurezza CE del detergente corrente, la cui versione attuale è reperibile presso il produttore.</p> <p>Fare attenzione alle etichette correnti del detergente.</p> |
| Pulizia dello sportello a vetro doppio | Polivetro ad uso domestico | Rispettare le indicazioni del produttore del detergente |
| Pulizia di componenti e accessori in conformità con le relative istruzioni | Detersivo solitamente in commercio, delicato sulla pelle, privo di alcali, inodore e a pH neutro | Rispettare le indicazioni del produttore del detergente |
| Pulizia della cassa esterna dell'apparecchio | Pulitore per acciaio inossidabile ad uso domestico | Rispettare le indicazioni del produttore del detergente |

4 Per la cottura, procedere come segue

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo illustriamo le modalità di infornata del forno Combi. Viene spiegato come utilizzare il forno Combi durante la cottura e come procedere nelle operazioni di cottura e rigenerazione.

Le 'Istruzioni sulla procedura principale durante la cottura' illustreranno passo dopo passo lo svolgimento della cottura e della rigenerazione. Qui invece non è espressamente fornita alcuna descrizione dettagliata del funzionamento del software o della manipolazione delle parti dell'apparecchio.

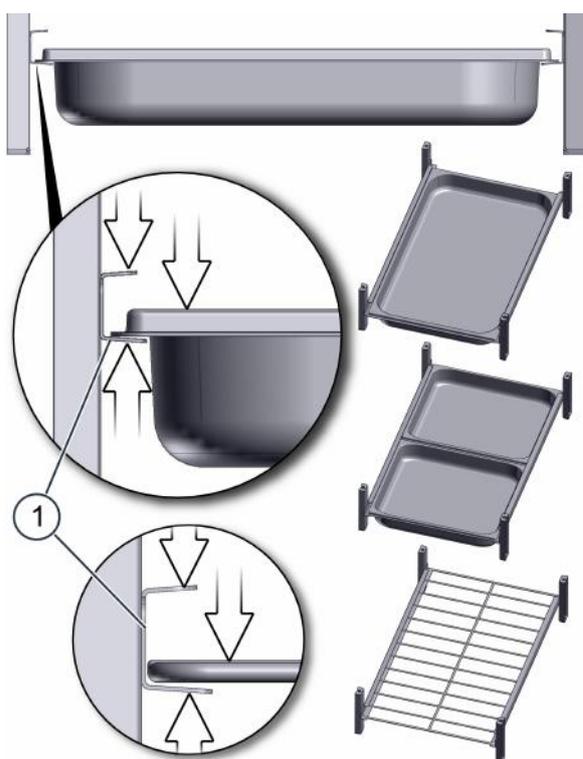
Per prendere confidenza con il funzionamento del software e le sue procedure, leggere le istruzioni per l'uso del forno Combi.

Le 'Istruzioni sulla manipolazione dell'apparecchio durante la cottura' spiegano le procedure concrete nell'utilizzo del forno Combi e dei rispettivi accessori.

4.1 Operazioni fondamentali per l'infornata del forno Combi

4.1.1 Posizionamento del portavivande negli apparecchi delle dimensioni X. 10

Contenitore GN/teglie dimensioni 1/1, 1/2; griglia; nei binari a U (versione standard)

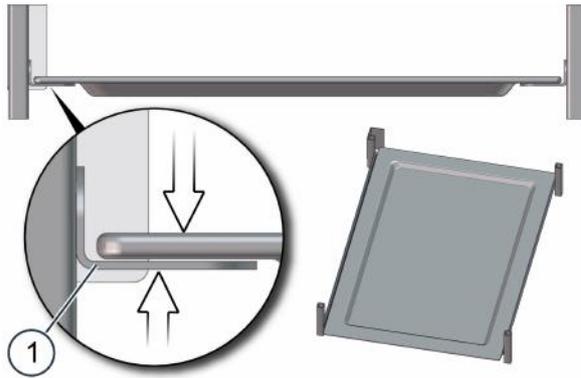


Regole della manipolazione

- I contenitori o la griglia devono essere inseriti fino alla battuta TRA i due bracci dei rispettivi binari a U (1).
- I contenitori o la griglia devono essere inseriti nei binari a U alla stessa altezza sui lati destro e sinistro.
- I contenitori o le griglie NON devono essere appoggiati sul braccio superiore di un binario a U.
- Sulla griglia non devono essere posizionati contenitori.

4 Per la cottura, procedere come segue

Teglia di dimensioni 600 x 400, in binari a L (versione per panetterie)

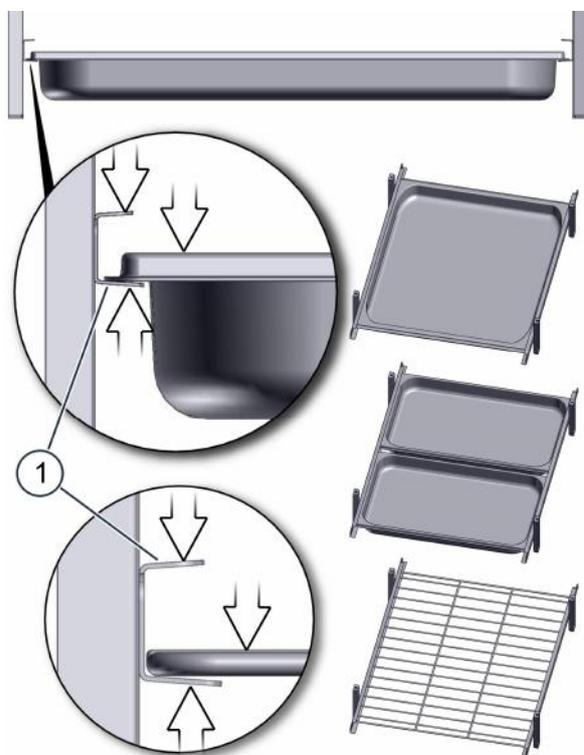


Regole della manipolazione

- La teglia deve essere spostata sul braccio del rispettivo binario a L (1) fino alla battuta.
- La teglia deve essere spostata sui binari a L alla stessa altezza sui lati destro e sinistro.
- La teglia non deve essere caricata con liquidi e con alimenti da cucinare che si liquefanno durante la cottura.
- La modalità di caricamento rappresentata è consentita solo per le teglie (ed eventualmente le griglie), NON per i contenitori.
- Sulla teglia non devono essere posizionati contenitori.

4.1.2 Posizionamento del portavivande negli apparecchi delle dimensioni X. 20

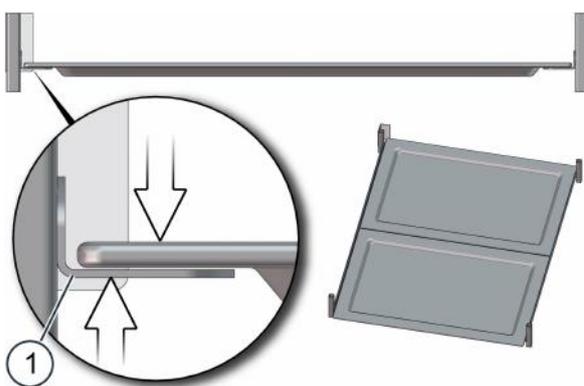
Contenitore GN/teglie dimensioni 2/1, 1/1; griglia; nei binari a U (versione standard)



Regole della manipolazione

- I contenitori o la griglia devono essere inseriti fino alla battuta TRA i due bracci dei rispettivi binari a U (1).
- I contenitori o la griglia devono essere inseriti nei binari a U alla stessa altezza sui lati destro e sinistro.
- I contenitori o le griglie NON devono essere appoggiati sul braccio superiore di un binario a U.
- Sulla griglia non devono essere posizionati contenitori.

Teglia di dimensioni 600 x 400, in binari a L (versione per panetterie)



Regole della manipolazione

- La teglia deve essere spostata sul braccio del rispettivo binario a L (1) fino alla battuta.
- La teglia deve essere spostata sui binari a L alla stessa altezza sui lati destro e sinistro.
- La teglia non deve essere caricata con liquidi e con alimenti da cucinare che si liquefanno durante la cottura.
- La modalità di caricamento rappresentata è consentita solo per le teglie (ed eventualmente le griglie), NON per i contenitori.
- Sulla teglia non devono essere posizionati contenitori.

4.1.3 Capacità di infornata del forno Combi

Peso di carico massimo durante la cottura

| C4 | | 12.20 | 20.10 | 20.20 |
|---|------|-------|-------|-------|
| Vale per contenitori GN e per teglie di dimensioni standard | | | | |
| Peso massimo di carico per apparecchio | [kg] | 120 | 100 | 180 |
| Peso massimo di carico per ripiano | [kg] | 15 | 15 | 15 |

Peso massimo di carico durante la rigenerazione

| C4 | | 12.20 | 20.10 | 20.20 |
|--|---------|-------|-------|-------|
| Vale per contenitori GN e per teglie da forno di dimensioni standard | | | | |
| Peso massimo di carico per apparecchio | [kg] | 36 | 30 | 60 |
| Peso di carico massimo per ripiano | [kg] | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Vale per piatti Ø 32 cm | | | | |
| Numero massimo di piatti per apparecchio | [Pezzo] | 74 | 61 | 122 |
| Peso massimo di carico per piatto | [g] | 360 | 360 | 360 |

Numero massimo di portavivande

| C4 | | 12.20 | 20.10 | 20.20 |
|---|---------|-------|-------|-------|
| GN 1/1 carrello d'infornata, distanza ripiano 68 mm | | | | |
| Numero di contenitori GN / teglie con pieno utilizzo della distanza dei ripiani | [Pezzo] | 24 | 20 | 40 |
| GN 2/1 carrello d'infornata, distanza ripiano 68 mm | | | | |
| Numero di contenitori GN / teglie con pieno utilizzo della distanza dei ripiani | [Pezzo] | 12 | - | 20 |
| Dimensione teglia 600x400 carrello d'infornata, distanza ripiano 80 mm | | | | |
| Numero teglie | [Pezzo] | - | 17 | - |
| Carrello con banchetto piatti, distanza anello 66 mm | | | | |
| Numero piatti, diametro massimo 32 cm | [Pezzo] | 74 | 61 | 122 |
| Carrello con banchetto piatti, distanza anello 79 mm | | | | |
| Numero piatti, diametro massimo 32 cm | [Pezzo] | 59 | 50 | 98 |

4.2 Istruzioni sulla procedura principale durante la cottura

4.2.1 Uso sicuro dell'apparecchio

Per la sicurezza propria e dei collaboratori

Prima che i collaboratori inizino a utilizzare il forno Combi, devono prendere confidenza con il contenuto del capitolo 'Per la sicurezza' a pagina 22 e osservare quanto prescritto.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle regole per lavori sicuri riportate in questo paragrafo e accertarsi che vengano osservate.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle indicazioni di pericolo contenute in questo paragrafo e provvedere alle contromisure prescritte.

Equipaggiamento di protezione personale dei collaboratori

Istruire i collaboratori in merito all'equipaggiamento di sicurezza personale da indossare, che è riportato nel capitolo 'Per la sicurezza', paragrafo 'Equipaggiamento di protezione personale' a pagina 41 per i relativi lavori.

Comportamento in caso di odore di gas

In caso di odore di gas, attenersi assolutamente a quanto riportato nei seguenti punti:

- Interrompere immediatamente la fornitura di gas.
- Aerare immediatamente la stanza.
- Non utilizzare alcun apparecchio elettrico. Evitare la formazione di scintille.
- Evacuare l'edificio.
- Informare telefonicamente la compagnia di fornitura del gas ed eventualmente i vigili del fuoco, al di fuori dell'area pericolosa.

Regole fondamentali per un funzionamento sicuro

Se il forno Combi dovesse essere spostato consapevolmente o apparentemente dopo l'installazione (volutamente oppure involontariamente), l'apparecchio può essere azionato ulteriormente se sono presenti tutti i presupposti indicati:

- L'apparecchio e gli accessori utilizzati non presentano danni visibili.
- Le linee di alimentazione installate per l'elettricità, l'acqua, l'acqua di scarico e i detersivi non presentano danni visibili, sono salde, non gocciolano in alcun punto e dopo un'ispezione visiva danno un'impressione sicura e funzionante.
- Le 'richieste di funzionalità del forno Combi' a pagina 23 sono soddisfatte.
- Le 'richieste relative all'ambiente del forno Combi' a pagina 23 sono soddisfatte.
- Tutti i segnali di avvertenza si trovano nell'apposito spazio.

Solo in caso di apparecchi a gas:

- Su tutti i componenti di conduzione del gas del forno Combi, la tenuta di tutti i punti di raccordo e di collegamento dei componenti di conduzione del gas è stata verificata da un tecnico di assistenza ed è presente la tenuta del gas su tutti i punti indicati all'esterno e all'interno dell'apparecchio.

Regole per un funzionamento sicuro degli apparecchi a libera installazione

Per evitare rischi, durante il funzionamento è necessario rispettare le seguenti regole:

- I bocchettoni dell'aria e di scarico del gas e i bocchettoni di ventilazione sulla parte superiore dell'apparecchio e le aperture per l'aerazione sul fondo dell'apparecchio non devono mai essere coperti, spostati o bloccati.
- I portavivande devono essere inseriti correttamente, in base alle disposizioni su pagina 42 con un apparecchio di dimensioni X.10 o su pagina 44 con un apparecchio di dimensioni X.20.
- La grata di aspirazione deve essere bloccata correttamente.

Superfici incandescenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano o si trovavano all'interno della camera di cottura durante la modalità di cottura.

- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Vapore caldo / sfiato

⚠AVVERTENZA

Pericolo di scottatura da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- ▷ All'inizio aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino alla prima posizione di bloccaggio e lasciare che per un momento il vapore caldo e lo sfiato possano fuoriuscire. Aprire poi ulteriormente lo sportello dell'apparecchio lentamente e con cautela.
- ▷ Non mettere in nessun caso la testa nella camera di cottura.
- ▷ Quando si lascia raffreddare la camera di cottura con 'Cool down', allontanarsi dall'apparecchio poiché il vapore incandescente e lo sfiato fuoriescono dallo sportello aperto dell'apparecchio.

Interruzione della catena del freddo

⚠AVVERTENZA

Pericolo di contaminazione microbiologica degli alimenti a causa dell'interruzione della catena del freddo

In caso d'infornata prematura della camera di cottura e interruzione della cottura la catena del freddo può essere interrotta da alimenti raffreddati.

- ▷ Per la pianificazione temporale dell'infornata, ad es. con la preselezione dell'orario d'inizio del programma di cottura, osservare sempre il mantenimento della catena del freddo.
- ▷ Non utilizzare mai l'apparecchio per la conservazione del cibo cotto.
- ▷ Non interrompere mai la cottura in maniera accidentale
- ▷ Dopo il riavvio dell'apparecchio a seguito di assenza di corrente considerare la durata del tempo di riavvio in merito allo stato dell'alimento.
- ▷ Far eseguire la cottura a basse temperature (< 65 °C) solo da personale specializzato.

Crescita di microrganismi in ambienti caldi a 30 – 65 °C

⚠AVVERTENZA

Pericolo di alterazione dei generi alimentari a causa della crescita di microrganismi in ambienti caldi (intervallo di temperatura 30 – 65 °C)

Mentre si mantengono i generi alimentari caldi o si cuoce a temperatura bassa, a causa dell'inserimento nella camera di cottura di generi alimentari freddi, la temperatura della camera di cottura può scendere così tanto da provocare la crescita critica di microrganismi.

- ▷ Non caricare l'apparecchio con generi alimentari freddi mentre si mantengono al caldo i generi alimentari o si cuociono a basse temperature.
- ▷ Prima di una cottura a basse temperature ridurre il numero di microrganismi sui generi alimentari, ad esempio tramite leggera arrostitura.
- ▷ Far eseguire la cottura a basse temperature (< 65 °C) solo da personale specializzato.

Fuoriuscita di gas

▲PERICOLO

Pericolo di esplosione a causa di fuoriuscita di gas

La fuoriuscita di gas può portare a esplosioni in presenza di fonti di fiamme.

- ▷ In linea di massima, l'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento.

Mancanza di ossigeno

▲PERICOLO

Pericolo di asfissia a causa di insufficienza di aria respirabile

Un'aerazione insufficiente del luogo di installazione durante il funzionamento dell'apparecchio può portare ad asfissia.

- ▷ Non modificare il settore inferiore dell'apparecchio.
- ▷ Utilizzare l'apparecchio solo in un ambiente senza vento.
- ▷ Accertarsi che i dispositivi di aerazione e di sfiato installati funzionino e che siano rispettate le norme prescritte dall'installatore di gas.
- ▷ Far eseguire la manutenzione una volta all'anno.

4.2.2 Attivazione e disattivazione del forno Combi

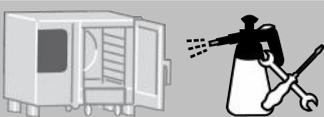
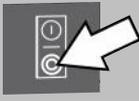
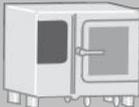
⚠ Per la sicurezza nell'uso del forno Combi

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 46.

Attivare il forno Combi

1.  Attivare il forno Combi.
2.  Controllare se l'illuminazione della camera di cottura è accesa mentre l'apparecchio esegue l'autodiagnosi.
3.  Attendere che il software sia pronto per il funzionamento.

Spegnere il forno Combi a termine del lavoro

1.  Eseguire le necessarie pulizie secondo il piano di pulizia e di manutenzione.
2.  Disattivare il forno Combi.
3.  Socchiudere lo sportello dell'apparecchio per far uscire l'umidità.

Spegnere il forno Combi prima di lunghe pause di funzionamento

Scollegare prima di lunghe pause di funzionamento acqua, gas e corrente da parte del cliente.

4.2.3 Come cuocere

⚠ Per la sicurezza nell'uso del forno Combi

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 46.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Infornare ed estrarre il cibo cotto 56
- Sistemazione ed estrazione della sonda per la temperatura 65
- Utilizzare la chiave USB 68

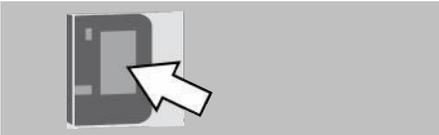
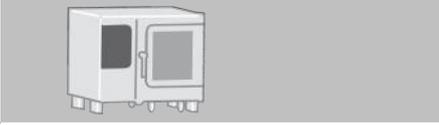
Regole

Il caricamento di piatti nel forno Combi è consentito esclusivamente durante la rigenerazione.

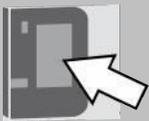
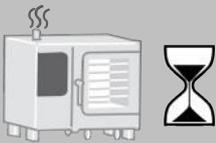
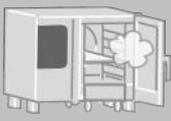
Presupposti

- Avete preso confidenza con il funzionamento del software al punto da richiamare i profili di cottura salvati del vostro alimento da cucinare o saper immettere e avviare nuovi profili di cottura, vedere le istruzioni per l'uso.
- Il forno Combi e gli accessori utilizzati sono puliti regolarmente.
- Non si trovano corpi estranei nella camera di cottura.
- Lo scarico camera di cottura è libero e non vi sono quindi residui che lo intasano o lo otturano. Il filtro sullo scarico della camera di cottura è in posizione.
- Lo sportello a vetri interno dello sportello dell'apparecchio è bloccato regolarmente.
- Lo sportellino USB copre il collegamento USB.
- La grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- La pietanza per l'infornata nel forno Combi è stata preparata nel carrello d'infornata o nel carrello d'infornata piatti.

Come cuocere

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Richiamare un profilo di cottura dal ricettario o immettere un nuovo profilo di cottura. |
| 2. |  | Prestare attenzione alle richieste del software. |
| 3. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| 4. |  | Caricare l'alimento preparato nel forno Combi. |
| 5. |  | Richiudere lo sportello dell'apparecchio. |

4 Per la cottura, procedere come segue

| | | |
|-----|--|--|
| 6. |  | Avviare la procedura di cottura. |
| 7. |  | Attendere la procedura di cottura. |
| 8. |  | Quando la procedura di cottura è terminata viene emesso un segnale acustico. Prestare attenzione alle richieste del software. |
| 9. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| 10. |  | Estrarre il cibo cotto. |
| 11. |  | Richiudere lo sportello dell'apparecchio. |

4.3 Istruzioni sulla manipolazione dell'apparecchio durante la cottura

4.3.1 Uso sicuro dell'apparecchio

Per la sicurezza propria e dei collaboratori

Prima che i collaboratori inizino a utilizzare il forno Combi, devono prendere confidenza con il contenuto del capitolo 'Per la sicurezza' a pagina 22 e osservare quanto prescritto.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle regole per lavori sicuri riportate in questo paragrafo e accertarsi che vengano osservate.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle indicazioni di pericolo contenute in questo paragrafo e provvedere alle contromisure prescritte.

Equipaggiamento di protezione personale dei collaboratori

Istruire i collaboratori in merito all'equipaggiamento di sicurezza personale da indossare, che è riportato nel capitolo 'Per la sicurezza', paragrafo 'Equipaggiamento di protezione personale' a pagina 41 per i relativi lavori.

Comportamento in caso di odore di gas

In caso di odore di gas, attenersi assolutamente a quanto riportato nei seguenti punti:

- Interrompere immediatamente la fornitura di gas.
- Aerare immediatamente la stanza.
- Non utilizzare alcun apparecchio elettrico. Evitare la formazione di scintille.
- Evacuare l'edificio.
- Informare telefonicamente la compagnia di fornitura del gas ed eventualmente i vigili del fuoco, al di fuori dell'area pericolosa.

Uso con carichi pesanti

Istruire i collaboratori che, a causa del sollevamento di contenitori pesanti e dello spostamento di pesanti carrelli d'informata, possono subentrare stanchezza, disagio e disturbi dell'apparato motorio.

Superfici incandescenti

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano o si trovavano all'interno della camera di cottura durante la modalità di cottura.

- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Vapore caldo / sfiato

AVVERTENZA

Pericolo di scottatura da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- ▷ All'inizio aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino alla prima posizione di bloccaggio e lasciare che per un momento il vapore caldo e lo sfiato possano fuoriuscire. Aprire poi ulteriormente lo sportello dell'apparecchio lentamente e con cautela.
- ▷ Non mettere in nessun caso la testa nella camera di cottura.
- ▷ Quando si lascia raffreddare la camera di cottura con 'Cool down', allontanarsi dall'apparecchio poiché il vapore incandescente e lo sfiato fuoriescono dallo sportello aperto dell'apparecchio.

Pavimento della cucina umido

▲ATTENZIONE

Pericolo di scivolamento a causa di condensa che fluisce

La condensa, che gocciola in seguito all'apertura dello sportello dell'apparecchio o che trabocca dalla vasca della condensa durante lo spostamento del carrello d'infornata, può causare lo scivolamento dell'operatore davanti all'apparecchio.

- ▷ Mantenere il pavimento intorno all'apparecchio sempre asciutto.
- ▷ Svuotare la vasca del condensato almeno una volta al giorno.

Fuoriuscita di gas

▲PERICOLO

Pericolo di esplosione a causa di fuoriuscita di gas

La fuoriuscita di gas può portare a esplosioni in presenza di fonti di fiamme.

- ▷ In linea di massima, l'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento.

Mancanza di ossigeno

▲PERICOLO

Pericolo di asfissia a causa di insufficienza di aria respirabile

Un'aerazione insufficiente del luogo di installazione durante il funzionamento dell'apparecchio può portare ad asfissia.

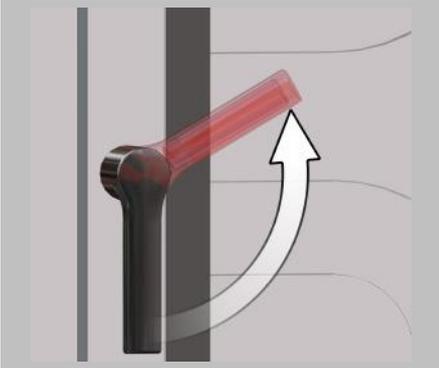
- ▷ Non modificare il settore inferiore dell'apparecchio.
- ▷ Utilizzare l'apparecchio solo in un ambiente senza vento.
- ▷ Accertarsi che i dispositivi di aerazione e di sfiato installati funzionino e che siano rispettate le norme prescritte dall'installatore di gas.
- ▷ Far eseguire la manutenzione una volta all'anno.

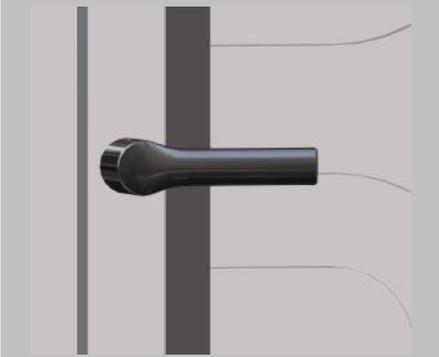
4.3.2 Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 52.

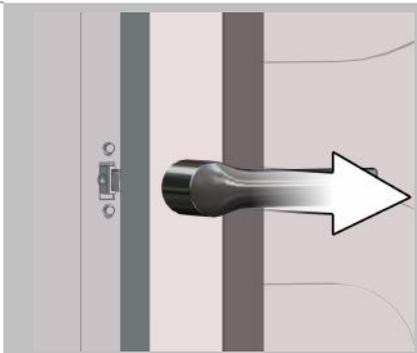
Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

-  1. Ruotare la maniglia dello sportello verso destra in alto e aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela fino alla prima posizione di bloccaggio.

The diagram shows a close-up of the door handle mechanism. A black handle is attached to a vertical shaft. A red arrow points upwards and to the right, indicating the direction of rotation. The handle is shown in a partially rotated position.
-  2. Aspettare un momento per lasciar fuoriuscire il vapore.

The diagram shows the same door handle mechanism, but the handle is now in a horizontal position, indicating that the door is fully open and locked.

3.



Aprire lentamente lo sportello dell'apparecchio.

4.



Negli apparecchi con battuta a destra:

Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
(solo per la versione da barca: Questo richiede un po' di forza, a causa del fermo che impedisce un'oscillazione o una chiusura dello sportello dell'apparecchio accidentali durante il tragitto via mare.)

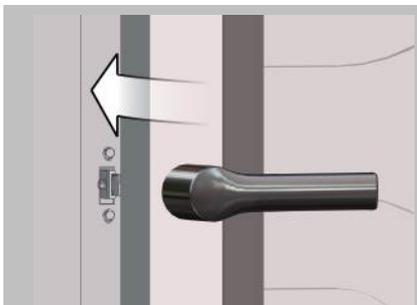
Negli apparecchi con sportello a scomparsa:

Spingere indietro lo sportello dell'apparecchio sul lato del forno Combi.

(solo per la versione da barca: Spingere indietro lo sportello dell'apparecchio sul lato del forno Combi, finché si percepisce che il cricchetto a doppia sfera si è spostato sopra il perno di chiusura sulla cassa esterna dell'apparecchio. In questo modo lo sportello dell'apparecchio è fissato per evitare un'apertura non desiderata durante il tragitto via mare.)

Chiudere bene lo sportello dell'apparecchio

1.



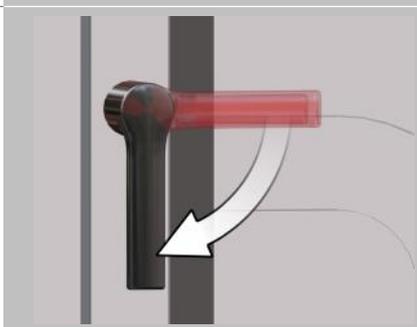
Negli apparecchi con battuta a destra:

Chiudere lo sportello dell'apparecchio premendo fino alla posizione di pre-bloccaggio.

Negli apparecchi con sportello a scomparsa:

Tirare lo sportello dell'apparecchio al lato del forno Combi in avanti e chiudere premendo fino alla posizione di pre-bloccaggio.

2.



- Girare successivamente la maniglia dello sportello verso il basso, per chiudere completamente lo sportello dell'apparecchio.
- Accertarsi che nei profili di cottura o di pulizia correnti lo sportello dell'apparecchio sia ben chiuso, controllando che il profilo di cottura o di pulizia continui.

4.3.3 Informare ed estrarre il cibo cotto

Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 52.

Liquidi bollenti

AVVERTENZA

Pericolo di scottatura da liquidi bollenti

Il versamento di alimenti liquidi può causare ustioni al viso e alle mani.

- ▷ Durante il caricamento prestare attenzione al peso massimo di carico.
- ▷ Utilizzare solo contenitori con dimensioni GN adeguate o piatti consentiti con un diametro adeguato.
- ▷ Spostare i portavivande correttamente, in base alle disposizioni su pagina 42 con un apparecchio di dimensioni X.10 oppure su pagina 44 con un apparecchio di dimensioni X.20.
- ▷ Porre i contenitori o il piatto con liquidi oppure con alimenti che si liquefanno durante la cottura solo nei piani d'infornata visibili a tutti gli operatori. Estrarre sempre orizzontalmente i contenitori o i piatti con liquidi o con alimenti da cucinare che si liquefanno durante la cottura.
- ▷ Serrare il ferma-pallet del carrello d'infornata.
- ▷ Coprire i contenitori o i piatti con liquidi bollenti durante il trasporto.
- ▷ Fare attenzione che il carrello d'infornata non si ribalti. Questo pericolo si presenta quando il carrello d'infornata viene trasportato sopra un piano inclinato oppure colpisce un ostacolo.
- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Alimenti da cucinare e portavivande bollenti

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni provocato da alimenti da cucinare e portavivande bollenti

I portavivande posizionati sui binari a L possono ribaltarsi dai piani d'infornata. Questo può provocare ustioni su tutto il corpo, in particolare sul viso e sulle mani.

- ▷ Durante il caricamento prestare attenzione al peso massimo di carico.
- ▷ Utilizzare solo portavivande (teglie, griglie) di dimensioni standard adatte.
- ▷ Spostare i portavivande correttamente, in base alle disposizioni su pagina 43 con un apparecchio di dimensioni X.10 oppure su pagina 44 con un apparecchio di dimensioni X.20.
- ▷ Rimuovere i portavivande sempre orizzontalmente e tirarli nei piani d'infornata non troppo in avanti.
- ▷ Serrare il ferma-pallet del carrello d'infornata.
- ▷ Fare attenzione che il carrello d'infornata non si ribalti. Questo pericolo si presenta quando il carrello d'infornata viene trasportato sopra un piano inclinato oppure colpisce un ostacolo.
- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

54

Utilizzo di un carrello d'infornata della serie +3

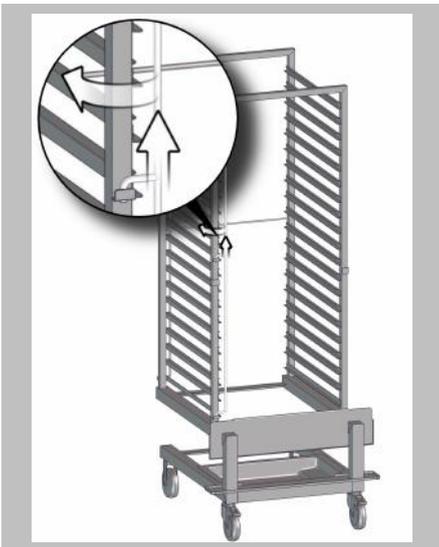
Per poter utilizzare un carrello d'infornata della serie +3 in un forno Combi Convotherm 4, è possibile ottenere dal produttore un kit di retrofit per un montaggio semplice.

Senza questo kit di retrofit non inserire alcun carrello d'infornata della serie +3 in un forno Combi Convotherm 4. Questo potrebbe provocare un danno all'apparecchio.

Presupposti

- Il carrello d'informata è pulito e preparato correttamente.
- La maniglia del carrello d'informata è rimossa. (non per la versione prigioniera)
- I freni di stazionamento del carrello d'informata sono bloccati.

Caricamento dell'alimento da cucinare nel forno Combi (versione standard)

- 

1. Sollevare il ferma-pallett nella parte anteriore del carrello d'informata e girarlo verso sinistra.
- 

2. Caricare il carrello d'informata.

 - Iniziare da sotto.
 - Nel fare ciò, inserire i contenitori, le teglie o le griglie sempre fino alla battuta sul ferma-pallett posteriore.

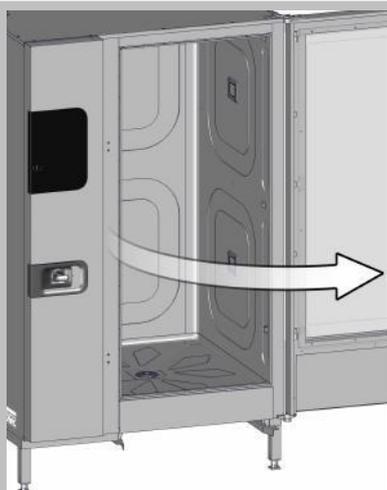
Controllare se i contenitori, le teglie e le griglie sono inseriti correttamente, secondo quanto indicato in 'Posizionamento del portavivande negli apparecchi delle dimensioni X.10' a pagina 42 oppure Posizionamento del portavivande negli apparecchi delle dimensioni X.20' a pagina 44.

AVVERTENZA! Pericolo di scottatura da liquidi bollenti

 - Fare attenzione a non caricare il carrello d'informata eccessivamente, poiché potrebbe ribaltarsi in movimento.
- 

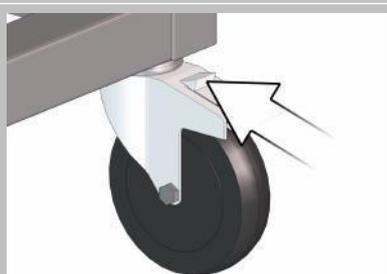
3. Ribloccare la sicurezza anticaduta.

4.



Aprire lo sportello dell'apparecchio.

5.



Rilasciare il freno di stazionamento del carrello d'infornata.

6.



- Inserire la maniglia del carrello d'infornata nelle guide sulla parte anteriore del carrello d'infornata stesso. (nella versione prigioniera del forno Combi questo punto non serve, poiché la maniglia del carrello d'infornata è saldamente collegata al carrello d'infornata).
- Afferrare il carrello d'infornata sulla maniglia dello stesso e condurlo fino alla battuta nella camera di cottura.

7.



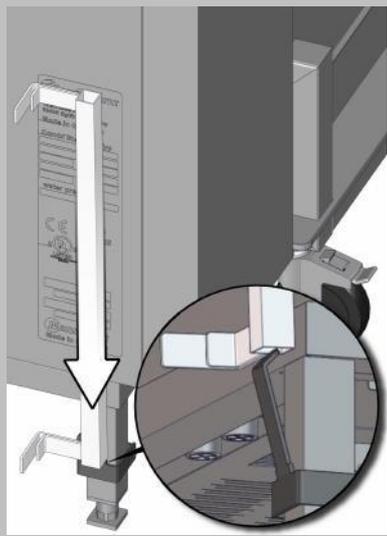
Rimuovere la maniglia del carrello d'infornata.

AVVERTENZA! Pericolo di ustione tramite le alte temperature nella camera di cottura su tutte le parti che durante il processo di cottura si trovano o si trovavano all'interno

- Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.
- Dopo l'ingresso del carrello d'infornata, rimuovere la maniglia del carrello stesso, per poterlo poi estrarre con la maniglia fredda.

(nella versione prigioniera del forno Combi questo punto non serve, poiché la maniglia del carrello d'infornata è saldamente collegata al carrello d'infornata).

8.



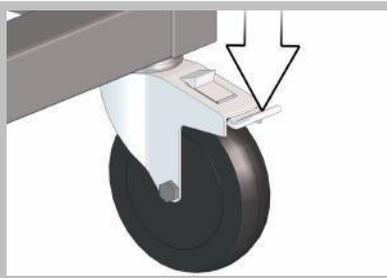
Inserire la maniglia del carrello d'infornata con il lato aperto del profilo quadrato sul rispettivo supporto (accessorio consigliato) su uno dei piedi dell'apparecchio.
In alternativa riporre la maniglia del carrello d'infornata in modo ben visibile in una posizione adeguata vicino all'apparecchio, ma mai sopra di esso.
(nella versione prigioniera del forno Combi questo punto non serve, poiché la maniglia del carrello d'infornata è saldamente collegata al carrello d'infornata).

9.



Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

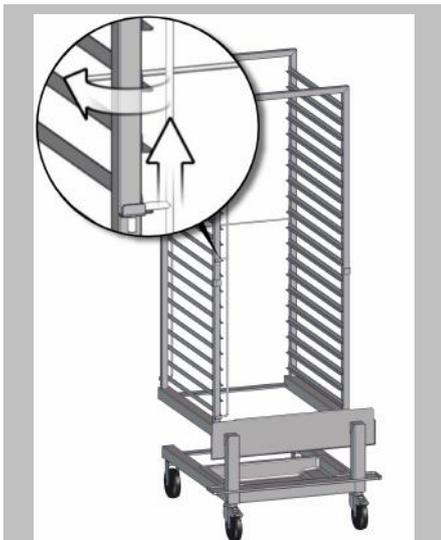
10.



Bloccare nuovamente le ruote del carrello d'infornata.

Caricamento dell'alimento da cucinare nel forno Combi (versione per panetterie)

1.



Sollevare il ferma-pallet nella parte anteriore del carrello d'infornata e girarlo verso sinistra. (con apparecchi di dimensioni 20.10 non serve questa fase).

2.



Caricare il carrello d'infornata dal davanti per apparecchi di dimensioni 12.20 e 20.20 e lateralmente per apparecchi di dimensioni 20.10.

- Iniziare da sotto.
- Inserire sempre le teglie fino alla battuta.

Controllare se le teglie sono inserite correttamente, secondo quanto indicato in 'Posizionamento del portavivande negli apparecchi delle dimensioni X.10' a pagina 42 oppure Posizionamento del portavivande negli apparecchi delle dimensioni X.20' a pagina 44.

AVVERTENZE! Pericolo di ustioni provocato da alimenti da cucinare e portavivande bollenti

- Fare attenzione a non caricare il carrello d'infornata eccessivamente, poiché potrebbe ribaltarsi in movimento.

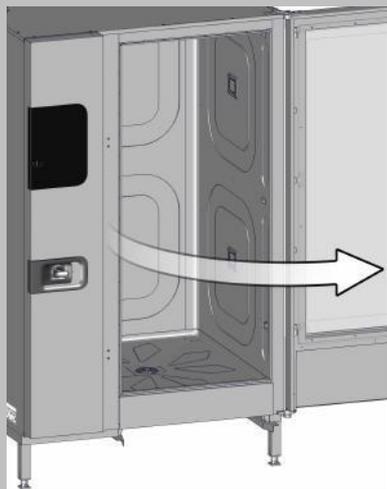
3.



Ribloccare la sicurezza anticaduta.

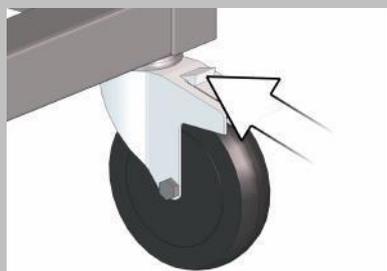
(con apparecchi di dimensioni 20.10 non serve questa fase).

4.



Aprire lo sportello dell'apparecchio.

5.



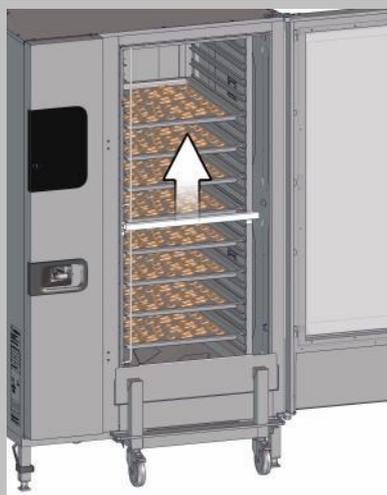
Rilasciare il freno di stazione del carrello d'infornata.

6.



- Inserire la maniglia del carrello d'infornata nelle guide sulla parte anteriore del carrello d'infornata stesso. (nella versione prigioniera del forno Combi questo punto non serve, poiché la maniglia del carrello d'infornata è saldamente collegata al carrello d'infornata).
- Afferrare il carrello d'infornata sulla maniglia dello stesso e condurlo fino alla battuta nella camera di cottura.

7.



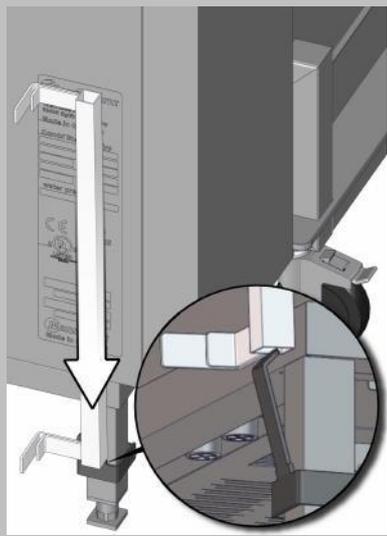
Rimuovere la maniglia del carrello d'infornata.

AVVERTENZA! Pericolo di ustione tramite le alte temperature nella camera di cottura su tutte le parti che durante il processo di cottura si trovano o si trovavano all'interno

- Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.
- Dopo l'ingresso del carrello d'infornata, rimuovere la maniglia del carrello stesso, per poterlo poi estrarre con la maniglia fredda.

(nella versione prigioniera del forno Combi questo punto non serve, poiché la maniglia del carrello d'infornata è saldamente collegata al carrello d'infornata).

8.



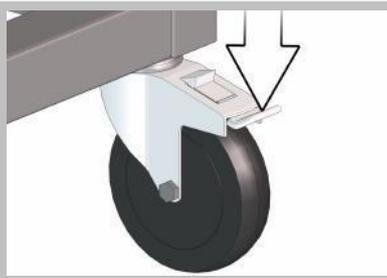
Inserire la maniglia del carrello d'infornata con il lato aperto del profilo quadrato sul rispettivo supporto (accessorio consigliato) su uno dei piedi dell'apparecchio.
In alternativa riporre la maniglia del carrello d'infornata in modo ben visibile in una posizione adeguata vicino all'apparecchio, ma mai sopra di esso.
(nella versione prigioniera del forno Combi questo punto non serve, poiché la maniglia del carrello d'infornata è saldamente collegata al carrello d'infornata).

9.



Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

10.



Bloccare nuovamente le ruote del carrello d'infornata.

Estrarre il cibo cotto

1.



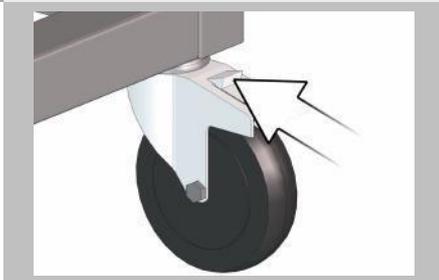
Aprire lo sportello dell'apparecchio.

2.



Inserire la maniglia del carrello d'infornata nelle guide sulla parte anteriore del carrello d'infornata stesso.
Nella versione prigioniera del forno Combi questa fase non serve, poiché la maniglia del carrello d'infornata è saldamente collegata al carrello d'infornata.

3.



Rilasciare il freno di stazionamento del carrello d'infornata.

4.



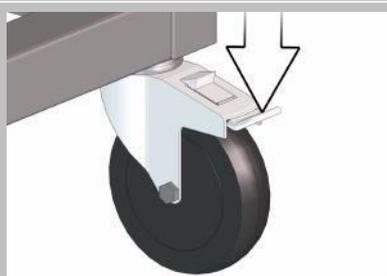
Estrarre il carrello d'infornata dalla camera di cottura per la maniglia.

Nella versione prigioniera:

AVVERTENZA! Pericolo di ustione tramite le alte temperature nella camera di cottura su tutte le parti che durante il processo di cottura si trovano o si trovavano all'interno

- Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.
- L'impugnatura del carrello d'infornata diventa bollente nonostante il materiale particolare di cui è costituita. Indossare i guanti di protezione contro i rischi termici se si estrae per l'impugnatura il carrello d'infornata dopo la cottura.

5.



Bloccare nuovamente le ruote del carrello d'infornata.

6.



Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

4.3.4 Sistemazione ed estrazione della sonda per la temperatura

⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 52.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

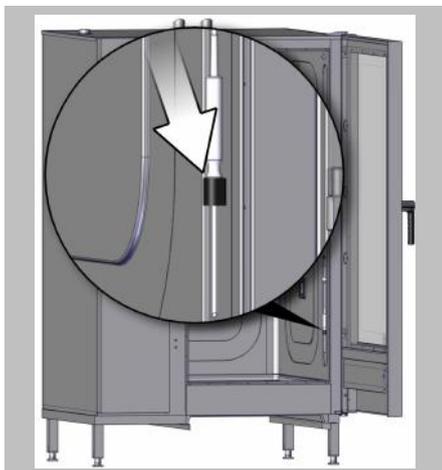
54

Scopo

Se la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento per la procedura di cottura non è necessaria, deve essere riposta. Altrimenti vi è il rischio che il sensore si danneggi.

Sistemazione della sonda per la temperatura al cuore dell'alimento

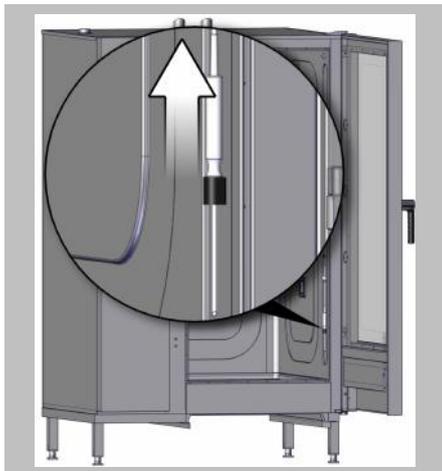
1.



Inserire nel supporto la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento.

Estrarre la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento

1.



Estrarre la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento dal fermo.

4.3.5 Uso della sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o del sensore sottovuoto

▲ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 52.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Sistemazione ed estrazione della sonda per la temperatura 65

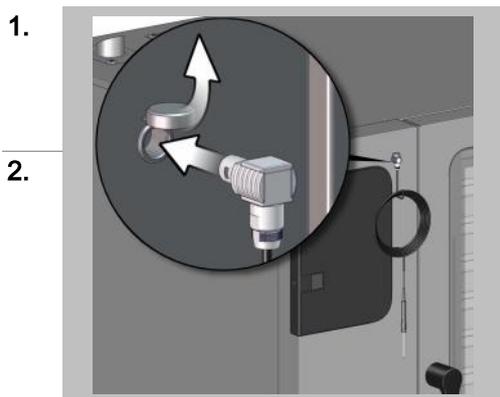
Principio

Alla sonda interna per la temperatura al cuore dell'alimento, collegata in modo permanente alla camera di cottura, è possibile collegare temporaneamente al lato esterno, sulla cassa esterna dell'apparecchio, un'ulteriore sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o un sensore sottovuoto. Non appena è assegnato questo collegamento esterno, la sonda interna per la temperatura al cuore dell'alimento viene messa fuori servizio. Ciò significa che per un procedimento di cottura il software accetta preferibilmente la sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto. NON è possibile utilizzare contemporaneamente la sonda interna e quella esterna per la temperatura al cuore dell'alimento e/o il sensore sottovuoto in un solo procedimento di cottura, né utilizzare la sonda interna per la temperatura al cuore dell'alimento se è già collegata una sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento, oppure è collegato un sensore sottovuoto.

Presupposti

- La sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto è pulito, funzionante e preparato in prossimità dell'apparecchio.
- L'alimento da cucinare è preparato correttamente nella camera di cottura.

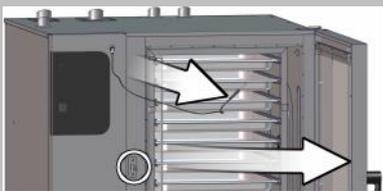
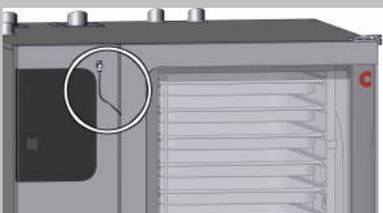
Collegamento e uso della sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o del sensore sottovuoto



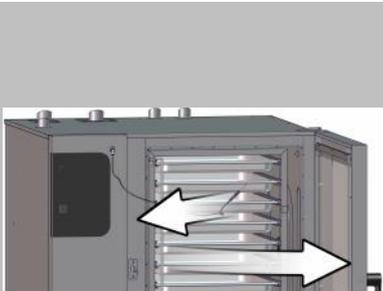
1. Aprire lo sportellino di protezione della presa di collegamento della sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o del sensore sottovuoto sulla destra, sopra il pannello di controllo sulla cassa esterna dell'apparecchio.

2. Inserire la sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto nella presa di collegamento sull'apparecchio.

4 Per la cottura, procedere come segue

- | | | |
|----|---|--|
| 3. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| 4. |  | Introdurre la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto nell'alimento da cucinare. |
| 5. |  | Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Mentre si esegue questa operazione, fare attenzione al passaggio del cavo. Il cavo non deve passare nell'area del meccanismo di chiusura della maniglia dello sportello nella camera di cottura. Può essere fatto passare nella camera di cottura e fissato in qualunque altro punto tra lo sportello dell'apparecchio e la guarnizione igienica. |

Rimozione e conservazione della sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento e del sensore sottovuoto

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| 2. | | Estrarre dall'alimento cotto la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto prima di prelevare l'alimento dalla camera di cottura. AVVERTENZE! Pericolo di ustione tramite le alte temperature nella camera di cottura su tutte le parti che durante il processo di cottura si trovano o si trovavano all'interno. <ul style="list-style-type: none">▪ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.▪ Dopo aver utilizzato la sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto, lasciarlo raffreddare all'esterno della camera di cottura prima di procedere con la sua estrazione e pulizia. |
| 3. |  | Estrarre la sonda esterna per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto dalla cassa dell'apparecchio. |
| 4. | | Chiudere lo sportellino di protezione della presa di collegamento. |
| 5. | | Pulire e lavare la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto utilizzando un panno morbido con acqua e detersivo normalmente in commercio. |
| 6. | | La sonda per la temperatura al cuore dell'alimento o il sensore sottovuoto asciugati devono essere conservati in un luogo adatto per proteggerli da danni e sporco. |

4.3.6 Utilizzare la chiave USB

⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 52.

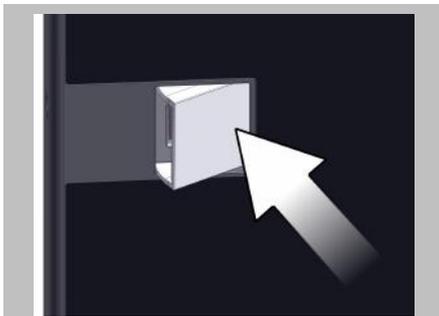
Scopo dello sportellino USB

Lo sportellino USB nasconde il collegamento USB, affinché durante la cottura e la pulizia non possa penetrare vapore acqueo nell'elettronica di comando.

Durante la cottura e la pulizia non deve essere inserita alcuna chiave USB e il collegamento USB deve essere chiuso dallo sportellino USB.

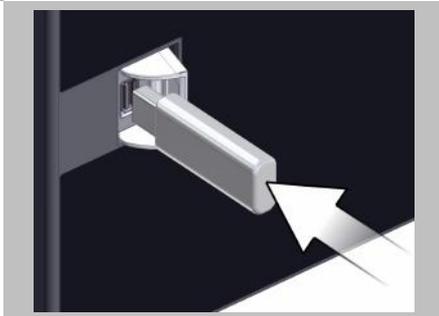
Inserire la chiave USB

1.



Sul pannello di comando aprire lo sportellino di copertura del collegamento USB.

2.



Inserire la chiave USB.
Se la chiave USB è troppo grossa, utilizzare un cavo adattatore disponibile in commercio.

5 Per la pulizia, procedere come segue

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo viene fornita una panoramica delle procedure di pulizia, dei detergenti e della loro manipolazione, oltre al piano di pulizia. Viene spiegato come utilizzare il forno Combi durante la pulizia e come procedere alle operazioni di pulizia.

Le 'Istruzioni sulla procedura principale durante la pulizia' illustrano passo dopo passo lo svolgimento delle diverse procedure di pulizia. Qui invece non è espressamente fornita alcuna descrizione dettagliata del funzionamento del software o della manipolazione delle parti dell'apparecchio.

Per prendere confidenza con il funzionamento del software e le sue procedure, leggere le istruzioni per l'uso del forno Combi.

Le 'Istruzioni sulla manipolazione dell'apparecchio durante la pulizia' spiegano le procedure concrete nell'utilizzo del forno Combi e dei rispettivi accessori.

5.1 Nozioni di base per la pulizia del forno Combi

5.1.1 Procedure di pulizia

Procedure di pulizia

| Procedure di pulizia | Descrizione | Criteri di utilizzo |
|---|---|---|
| Pulizia della camera di cottura senza detergenti | <ul style="list-style-type: none">▪ Un processo completamente automatico in cui la temperatura e la durata sono comandate da software▪ La camera di cottura viene solo sciacquata con acqua, senza l'impiego di detergenti▪ Con easyDial: Profilo di pulizia CL0▪ Con easyTouch: Profilo di pulizia H20 | <ul style="list-style-type: none">▪ Tra le singole procedure di cottura per eliminare poco sporco e odori blandi▪ Dopo periodi più lunghi di inutilizzo del forno Combi accuratamente pulito, ad esempio per eliminare la polvere |
| Pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati (ConvoClean con easy Dial oppure ConvoClean+ con easyTouch) | <ul style="list-style-type: none">▪ Un processo completamente automatico in cui la temperatura, la durata, l'impiego di detergenti e il risciacquo sono comandati da software▪ I detergenti vengono dosati tramite un comando software ed entrano automaticamente nella camera di cottura, provenienti da bidoni collegati▪ Con easyDial (ConvoClean):<ul style="list-style-type: none">▪ Selezione di uno degli otto profili di pulizia preconfigurati: Da CL1 fino aCL4 e da CL1d fino a CL4d▪ Con easyTouch (ConvoClean+):<ul style="list-style-type: none">▪ Selezione di un livello di pulizia: Da 1 a 4▪ Selezione di una durata di pulizia: eco, regular o express▪ Selezione opzionale di: Disinfezione a vapore e/o asciugatura della camera di cottura | <ul style="list-style-type: none">▪ Pulizia giornaliera dopo il completamento di tutte le procedure di cottura della giornata▪ Prima della prima messa in funzione del forno Combi per eliminare tutto lo sporco del trasporto, del montaggio e dell'installazione nella camera di cottura▪ Dopo i lavori di manutenzione sul forno Combi per rimuovere tutto lo sporco nella camera di cottura |

| Procedure di pulizia | Descrizione | Criteri di utilizzo |
|--|---|---|
| Pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo (ConvoClean con easyDial oppure ConvoClean+ con easyTouch) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un processo completamente automatico in cui la temperatura, la durata, l'impiego di detergenti e il risciacquo sono comandati da software ▪ I detergenti vengono introdotti nella camera di cottura dall'operatore su richiesta del software, prelevandoli dalle vaschette di dosaggio singolo ▪ Con easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Selezione di uno degli otto profili di pulizia preconfigurati: Da CL1 fino aCL4 e da CL1d fino a CL4d ▪ Con easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Selezione di un livello di pulizia: Da 1 a 4 ▪ Selezione di una durata di pulizia: eco, regular o express ▪ Selezione opzionale di: Disinfezione a vapore e/o asciugatura della camera di cottura | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulizia giornaliera dopo il completamento di tutte le procedure di cottura della giornata ▪ Prima della prima messa in funzione del forno Combi per eliminare tutto lo sporco del trasporto, del montaggio e dell'installazione nella camera di cottura ▪ Dopo i lavori di manutenzione sul forno Combi per rimuovere tutto lo sporco nella camera di cottura |
| Pulizia semiautomatica della camera di cottura | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un processo semiautomatico in cui la temperatura e la durata delle singole fasi di pulizia sono comandate da software ▪ I detergenti vengono spruzzati manualmente nella camera di cottura ▪ La camera di cottura è sciacquata manualmente con la doccia manuale o in alternativa pulita accuratamente con abbondante acqua e con un panno morbido | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulizia giornaliera dopo il completamento di tutte le procedure di cottura della giornata ▪ Per il trattamento successivo ad una pulizia completamente automatica della camera di cottura, se questa operazione non ha eliminato tutto lo sporco ▪ Prima della prima messa in funzione del forno Combi per eliminare tutto lo sporco del trasporto, del montaggio e dell'installazione nella camera di cottura ▪ Dopo i lavori di manutenzione sul forno Combi per rimuovere tutto lo sporco nella camera di cottura |

| Procedure di pulizia | Descrizione | Criteri di utilizzo |
|---|--|--|
| Pulizia della camera di cottura solo con brillantante dal bidone collegato o con dosaggio singolo | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Solo per easyTouch: Profilo di pulizia ConvoCare ▪ Un processo completamente automatico in cui la temperatura, la durata, l'impiego di brillantanti e il risciacquo sono comandati da software ▪ Il brillantante è erogato nella camera di cottura dosato automaticamente dai bidoni collegati oppure inserito nella camera di cottura tramite flaconcini a dosaggio singolo quando richiesto dal software da parte dell'operatore | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Per il trattamento successivo ad una pulizia completamente automatica o semiautomatica della camera di cottura, se questa operazione non ha eliminato tutto lo sporco ▪ In presenza di un velo bianco o di colorazioni scure nella camera di cottura |
| Pulizia manuale della camera di cottura | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un processo esclusivamente manuale, senza il supporto del software <ul style="list-style-type: none"> ▪ La camera di cottura non viene riscaldata ▪ I tempi di azione dei detergenti sono controllati dall'operatore ▪ I detergenti vengono spruzzati manualmente nella camera di cottura ▪ La camera di cottura è sciacquata manualmente con la doccia manuale o in alternativa pulita accuratamente con abbondante acqua e con un panno morbido | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nella camera di cottura raffreddata tra le singole procedure di cottura per eliminare sporco o odori ▪ Per il trattamento successivo ad una pulizia completamente automatica o semiautomatica della camera di cottura, se questa operazione non ha eliminato tutto lo sporco ▪ Per pulizie puntuali nella camera di cottura, ad esempio nello scarico della stessa ▪ In presenza di un velo bianco o di colorazioni scure nella camera di cottura |

5.1.2 Piano di pulizia

Panoramica

La figura seguente mostra un forno Combi a gas di dimensioni 20.20 rappresentativo di tutti gli apparecchi a libera installazione:



| Pos. | Denominazione |
|------|--|
| 1 | Cassa esterna dell'apparecchio |
| 2 | Camera di cottura |
| 3 | Guarnizione igienica |
| 4 | Sportello a vetro doppio |
| 5 | Sportello dell'apparecchio |
| 6 | Guarnizione trasversale sopra il dispositivo di preriscaldamento |
| 7 | Scarico della camera di cottura con filtro |
| 8 | Carrello d'infornata (rastrelliera) |
| 9 | Vasca di raccolta della condensa nel carrello d'infornata |
| 10 | Filtro del ventilatore |

Pulizia giornaliera

| Cosa si deve pulire? | Procedimento | Detergente |
|---|--|---|
| Camera di cottura | 'Procedura di pulizia semiautomatica della camera di cottura' a pagina 84 | ConvoClean new o forte |
| | 'Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati' a pagina 79 | ConvoClean new o forte e ConvoCare |
| | 'Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo' a pagina 81 | ConvoClean new S o forte S e ConvoCare S |
| Scarico camera di cottura | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rimuovere i residui ▪ Lavare per evitare che si intasino ▪ Spruzzare il detergente e sciacquare con acqua | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Con la doccia avvolgibile ▪ ConvoClean new o forte |
| Vasca di raccolta della condensa nel carrello d'infornata | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 'Svuotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata' a pagina 101 ▪ Pulire manualmente con una spugna morbida non abrasiva ▪ Risciacquare con acqua | Detersivo solitamente in commercio |
| Cassa esterna dell'apparecchio | Pulire manualmente con un panno morbido | Pulitore per acciaio inossidabile ad uso domestico |

| Cosa si deve pulire? | Procedimento | Detergente |
|---|---|------------------------------------|
| Controlli quotidiani della camera di cottura, se si vede un velo bianco oppure una colorazione scura <ul style="list-style-type: none"> Pulizia solo in caso di necessità | <ul style="list-style-type: none"> Manuale: <ul style="list-style-type: none"> Spruzzare a freddo Lasciare agire per 10 min Pulire con spugna morbida e non abrasiva Sciacquare oppure <ul style="list-style-type: none"> 'Procedura di pulizia della camera di cottura solo con brillantante con il profilo di pulizia ConvoCare (solo per easy-Touch)' a pagina 89 | ConvoCare |
| Contenitori, teglie, griglie e altri accessori utilizzati per la cottura | <ul style="list-style-type: none"> Pulire manualmente con una spugna morbida non abrasiva Risciacquare con acqua | Detersivo solitamente in commercio |

Pulizia settimanale

| Cosa si deve pulire? | Procedimento | Detergente |
|---|--|------------------------------------|
| Sportello interno a vetro doppio | 'Procedura di pulizia dello sportello a vetro doppio' a pagina 91 | Polivetro ad uso domestico |
| Camera di cottura dietro alla grata di aspirazione | 'Procedura di pulizia della camera di cottura dietro la grata di aspirazione' a pagina 92 | ConvoClean new o forte |
| Guarnizione igienica interna allo sportello dell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none"> Pulire manualmente passando tutto attorno con un panno morbido e del detergente Ripassare bene con un panno morbido e acqua pulita Asciugare con un panno morbido Socchiudere lo sportello dell'apparecchio per far asciugare la guarnizione igienica (non chiuderlo del tutto) | Detersivo solitamente in commercio |
| Guarnizione trasversale sopra il dispositivo di preriscaldamento sullo sportello dell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none"> Pulire manualmente con un panno morbido e del detergente Ripassare bene con un panno morbido e acqua pulita Asciugare con un panno morbido | ConvoClean new o forte |
| Sportello dell'apparecchio e ripiano del carrello d'infornata (in particolare anche l'area intorno alla vasca di raccolta della condensa) | <ul style="list-style-type: none"> Detergere manualmente con un panno morbido e del detergente Ripassare bene con un panno morbido e acqua pulita Asciugare con un panno morbido | ConvoClean new o forte |
| Filtro del ventilatore, fondo della camera di cottura sul lato sinistro | Pulire manualmente con un panno leggermente umido | Detersivo solitamente in commercio |

Pulizia mensile

| Cosa si deve pulire? | Procedimento | Detergente |
|--|---|------------------------------------|
| Guarnizione igienica (pulizia intensiva) | 'Procedura di pulizia intensiva della guarnizione igienica' a pagina 93 | Detersivo solitamente in commercio |

5.1.3 Detergente

Detergente

Utilizzare esclusivamente i detergenti qui indicati per la pulizia del forno Combi e dei rispettivi accessori.

| Prodotto | Impiego | Modo di utilizzo |
|---|--|---|
| ConvoClean new Per poco sporco ▪ Non per la pulizia di contenitori, teglie, griglie e altri accessori | Pulizia della camera di cottura ▪ A mano ▪ Semiautomatica | Bomboletta a spray |
| | Pulizia completamente automatica della camera di cottura | Bidoni di detergente collegati al sistema di pulizia sotto il forno Combi |
| ConvoClean forte Per lo sporco da normale a persistente ▪ Non per la pulizia di contenitori, teglie, griglie e altri accessori | Pulizia della camera di cottura ▪ A mano ▪ Semiautomatica | Bomboletta a spray |
| | Pulizia completamente automatica della camera di cottura | Bidoni di detergente collegati al sistema di pulizia sotto il forno Combi |
| ConvoCare K (concentrato) | Per la miscelazione di una soluzione ConvoCare pronta per l'uso nel rapporto di miscelazione definito | - |
| ConvoCare Brillantante nel rapporto di miscelazione definito ▪ Non per la pulizia di contenitori, teglie, griglie e altri accessori | ▪ Pulizia completamente automatica della camera di cottura ▪ Pulizia della camera di cottura solo con brillantante (solo per easyTouch, profilo di pulizia ConvoCare) | Bidoni di detergente collegati al sistema di pulizia sotto il forno Combi |
| | Trattamento successivo manuale della camera di cottura | Bomboletta a spray |
| ConvoClean new S Per poco sporco | Pulizia completamente automatica della camera di cottura | Flaconi per il dosaggio singolo da 125 ml |
| ConvoClean forte S Per lo sporco da normale a persistente | Pulizia completamente automatica della camera di cottura | Flaconi per il dosaggio singolo da 125 ml |
| ConvoCare S | ▪ Pulizia completamente automatica della camera di cottura ▪ Pulizia della camera di cottura solo con brillantante (solo per easyTouch, profilo di pulizia ConvoCare) | Flaconi per il dosaggio singolo da 125 ml |
| Pulitore per acciaio inossidabile ad uso domestico | Cura delle pareti esterne del forno Combi | - |
| Polivetro ad uso domestico | Pulizia dello sportello a vetro doppio | - |
| Detersivo solitamente in commercio, delicato sulla pelle, privo di alcali, inodore e a pH neutro | ▪ Pulizia di componenti e accessori in conformità con le relative istruzioni ▪ Pulizia di contenitori, teglie, griglie e altri accessori utilizzati per la cottura | - |

5 Per la pulizia, procedere come segue

Uso dei detergenti

Durante l'utilizzo di alcuni detergenti è necessario indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Bisogna fare attenzione al capitolo 'Equipaggiamento di protezione personale' a pagina 41 e alle schede dati di sicurezza CE correnti, che fanno parte dei detergenti ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (concentrato), ConvoClean forte S, ConvoClean new S e ConvoCare S.

Il personale deve essere regolarmente aggiornato dal gestore del forno Combi.

5.1.4 Preparazione dei detergenti

Preparazione dei detergenti

| Forma di preparazione | Manipolazione / Uso | Detergente |
|---|--|---|
| Bomboletta a spray | <ul style="list-style-type: none">▪ Non lasciare mai la bomboletta a spray per un lungo periodo di non utilizzo sotto pressione. Svitare lentamente la testa pompa, in modo che l'aria compressa possa sfiatare.▪ Risciacquare la bomboletta a spray ogni settimana.▪ Sciacquare dopo ogni utilizzo l'ugello, l'allungamento ugello ed il supporto ugello.▪ Non conservare le bombolette a spray contenenti detergenti nelle immediate vicinanze del forno Combi, ma solo all'interno di ripostigli dedicati e lontano dagli alimenti. | <ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new▪ ConvoClean forte▪ ConvoCare |
| Bidone | <ul style="list-style-type: none">▪ Collegare i bidoni con i detergenti al sistema di pulizia del forno Combi.▪ Prima di ogni pulizia completamente automatica della camera di cottura, controllare se i livelli di riempimento dei detergenti nei bidoni sono sufficienti.▪ Non conservare i bidoni di riserva contenenti detergenti nelle immediate vicinanze del forno Combi, ma solo all'interno di ripostigli dedicati e lontano dagli alimenti. | <ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new▪ ConvoClean forte▪ ConvoCare |
| | <ul style="list-style-type: none">▪ Utilizzare ConvoCare K (concentrato) solo per la miscelazione della soluzione pronta per l'uso ConvoCare (nel rapporto di miscelazione definito) in un bidone vuoto.▪ Non conservare i bidoni con ConvoCare K nelle immediate vicinanze del Forno Combi, ma solo all'interno di ripostigli dedicati e lontano dagli alimenti. | <ul style="list-style-type: none">▪ ConvoCare K (concentrato) |
| Flaconi per il dosaggio singolo da 125 ml | <ul style="list-style-type: none">▪ Solo poco prima dell'utilizzo del detergente prelevare i flaconcini dalla scatola di spedizione e di immagazzinaggio.▪ Svitare il coperchio del flacone solo poco prima dell'utilizzo del detergente.▪ Inviare al riciclaggio il flacone vuoto, risciacquato con acqua e richiuso.▪ Conservare i flaconi con il detersivo esclusivamente nella scatola di spedizione. Non conservare i cartoni con i detergenti nelle immediate vicinanze del forno Combi, ma solo all'interno di ripostigli dedicati e lontano dagli alimenti. | <ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new S▪ ConvoClean forte S▪ ConvoCare S |

5.2 Istruzioni sulla procedura principale durante la pulizia

5.2.1 Lavori sicuri di pulizia

Per la sicurezza propria e dei collaboratori

Prima che i collaboratori inizino a utilizzare il forno Combi, devono prendere confidenza con il contenuto del capitolo 'Per la sicurezza' a pagina 22 e osservare quanto prescritto.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle regole per lavori sicuri riportate in questo paragrafo e accertarsi che vengano osservate.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle indicazioni di pericolo contenute in questo paragrafo e provvedere alle contromisure prescritte.

Equipaggiamento di protezione personale dei collaboratori

Istruire i collaboratori in merito all'equipaggiamento di sicurezza personale da indossare, che è riportato nel capitolo 'Per la sicurezza', paragrafo 'Equipaggiamento di protezione personale' a pagina 41 per i relativi lavori.

Regole fondamentali per un funzionamento sicuro

Se il forno Combi dovesse essere spostato consapevolmente o apparentemente dopo l'installazione (volutamente oppure involontariamente), l'apparecchio può essere azionato ulteriormente se sono presenti tutti i presupposti indicati:

- L'apparecchio e gli accessori utilizzati non presentano danni visibili.
- Le linee di alimentazione installate per l'elettricità, l'acqua, l'acqua di scarico e i detersivi non presentano danni visibili, sono salde, non gocciolano in alcun punto e dopo un'ispezione visiva danno un'impressione sicura e funzionante.
- Le 'richieste di funzionalità del forno Combi' a pagina 23 sono soddisfatte.
- Le 'richieste relative all'ambiente del forno Combi' a pagina 23 sono soddisfatte.
- Tutti i segnali di avvertenza si trovano nell'apposito spazio.

Solo in caso di apparecchi a gas:

- Su tutti i componenti di conduzione del gas del forno Combi, la tenuta di tutti i punti di raccordo e di collegamento dei componenti di conduzione del gas è stata verificata da un tecnico di assistenza ed è presente la tenuta del gas su tutti i punti indicati all'esterno e all'interno dell'apparecchio.

Lavaggio dell'apparecchio con l'acqua

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente

Acqua sulle parti esterne dell'apparecchio può provocare un cortocircuito e, in caso di contatto dell'apparecchio, scosse elettriche.

- ▷ Non spruzzare acqua sulle parti esterne dell'apparecchio.
- ▷ Durante la pulizia lo sportellino USB deve essere sempre chiuso.

Superfici incandescenti

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni provocato da temperature elevate nella parte interna ed esterna dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano o si trovavano all'interno della camera di cottura durante la modalità di cottura. Anche toccando la bocchetta di scarico dell'aria e il bocchettone di scarico del gas è possibile ustionarsi.

- ▷ Attendere fino a che la camera di cottura si sia raffreddata sotto i 60 °C, prima di iniziare con le attività di pulizia.
- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Spruzzare acqua nella camera di cottura calda

⚠AVVERTENZA

Pericolo di scottatura da vapore caldo

Pericolo di ustioni provocato dal vapore generato nella camera di cottura, se viene spruzzata dell'acqua (ad es. con una doccia manuale) all'interno della camera di cottura calda.

- ▷ Attendere fino a che la camera di cottura si sia raffreddata sotto i 60 °C, prima di iniziare con le attività di pulizia.

Contatto con detergenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di corrosioni e infiammazioni alla pelle, agli occhi e agli organi respiratori

Il detergente ConvoClean new (S) e il brillantante ConvoCare (S) irritano la pelle, gli occhi e gli organi respiratori in caso di contatto diretto. Il detergente ConvoClean forte (S), in caso di contatto diretto, causa infiammazioni alla pelle, agli occhi e agli organi respiratori.

- ▷ Non inalare i vapori e il prodotto nebulizzato del detergente e del brillantante.
- ▷ Non portare il detergente o il brillantante a contatto con occhi, pelle e mucose.
- ▷ Non spruzzare il detergente o il brillantante in una camera di cottura con una temperatura di oltre 60 °C, per evitare i frequenti vapori dei detergenti corrosivi o irritanti.
- ▷ Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati.
- ▷ Durante la pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo, aprire lo sportello dell'apparecchio SOLO su richiesta del software.
- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Contaminazione con detergenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di contaminazione degli alimenti a causa del detergente o del brillantante

I detergenti ConvoClean new, ConvoClean forte e il brillantante ConvoCare (sia in bidoni di detergente sia in flaconcini monodose) contaminano gli alimenti in caso di contatto diretto o indiretto tramite evaporazione. Questo vale anche per il detersivo solitamente in commercio, il polivetrol ad uso domestico e il pulitore per acciaio inossidabile ad uso domestico.

- ▷ Spruzzare con i detergenti ConvoClean new, ConvoClean forte e con il brillantante ConvoCare nella bomboletta a spray solo all'interno della camera di cottura.
- ▷ Durante le attività di pulizia manuali risciacquare di nuovo accuratamente tutti i detergenti e brillantanti introdotti nella camera di cottura con un getto d'acqua. In alternativa durante le attività di pulizia manuali pulire di nuovo accuratamente tutti i detergenti e brillantanti introdotti nella camera di cottura con abbondante acqua pulita e un panno morbido.
- ▷ Pulire tutti i detergenti utilizzati sullo sportello dell'apparecchio all'interno, sulla guarnizione igienica intorno allo sportello dell'apparecchio o all'accessorio utilizzato per la cottura con abbondante acqua pulita.
- ▷ Dopo le attività di pulizia manuali pulire con abbondante acqua pulita tutte le superfici all'esterno della camera di cottura che potrebbero essere bagnate con detergente o brillantante, ad es. tramite deposizione dei contenitori del detergente e sui quali infine sono preparati ancora gli alimenti.

5.2.2 Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati

Per la sicurezza durante la pulizia

Prima di iniziare i lavori di pulizia prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo indicate in 'Lavori sicuri di pulizia' a pagina 77 e osservare le istruzioni contenute.

Conoscenze preliminari necessarie

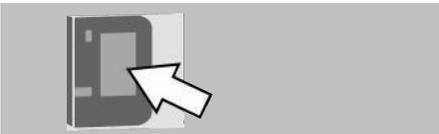
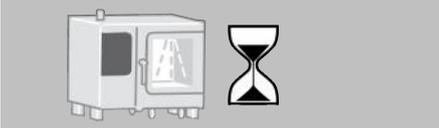
È necessario conoscere queste manovre:

- | | |
|---|-----|
| ▪ Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio | 54 |
| ▪ Svuotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata | 101 |
| ▪ Sostituire il bidone con il brillantante | 95 |
| ▪ Sostituire il bidone con il detergente | 97 |

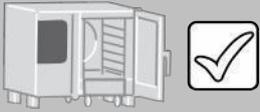
Presupposti

- Avete preso confidenza con il funzionamento del software al punto da richiamare i diversi profili di pulizia e saperli avviare; vedere le istruzioni per l'uso del forno Combi.
- Tutti gli alimenti sono stati tolti dalla camera di cottura. Non si trovano corpi estranei nella camera di cottura.
- Tutti i contenitori, le teglie e le griglie, nonché gli altri eventuali accessori, sono stati rimossi dalla camera di cottura.
- Lo scarico camera di cottura è libero e non vi sono quindi residui che lo intasano o lo otturano. Il filtro sullo scarico della camera di cottura è in posizione.
- La vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata (il carrello d'infornata piatti come componente opzionale) è vuoto.
- Il carrello d'infornata vuoto (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) è introdotto nella camera di cottura.
- Lo sportello a vetri interno dello sportello dell'apparecchio è bloccato regolarmente.
- La grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- Lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- Sono stati predisposti gli strumenti necessari secondo il vostro programma di pulizia. Vedere 'Preparazione dei detergenti' a pagina 76.

Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Richiamare il profilo di pulizia e avviare la procedura di pulizia. |
| 2. |  | Attendere la procedura di pulizia. |
| 3. |  | Quando la procedura di pulizia è terminata viene emesso un segnale acustico. Prestare attenzione alle richieste del software. |

5 Per la pulizia, procedere come segue

| | | |
|----|---|---|
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Aprire lo sportello dell'apparecchio e verificare il risultato della pulizia. La camera di cottura deve essere visibilmente pulita e non devono sentirsi odori di residui di alimenti o detergenti.▪ Controllare che nella camera di cottura non vi siano corpi estranei risciacquati. Rimuoverli eventualmente.▪ Nel caso in cui si rendano necessari ritocchi, pulire e lavare la camera di cottura manualmente o nuovamente con un profilo di pulizia. |
| 5. |  | Svuotare la vasca di raccolta della condensa dal carrello d'infornata e sciacquare con acqua. |
| 6. |  | Socchiudere lo sportello dell'apparecchio, per far asciugare la camera di cottura. |

5.2.3 Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo

Per la sicurezza durante la pulizia

Prima di iniziare i lavori di pulizia prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo indicate in 'Lavori sicuri di pulizia' a pagina 77 e osservare le istruzioni contenute.

Conoscenze preliminari necessarie

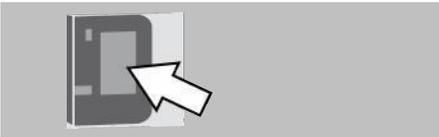
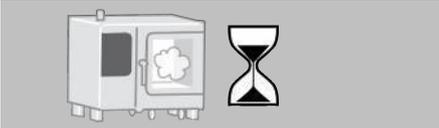
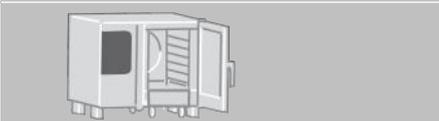
È necessario conoscere queste manovre:

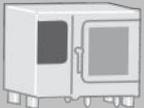
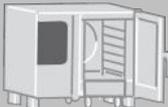
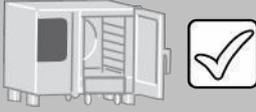
- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Svuotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata 101
- Introdurre il detergente nella camera di cottura dai flaconi di dosaggio singolo 99

Presupposti

- Avete preso confidenza con il funzionamento del software al punto da richiamare i diversi profili di pulizia e saperli avviare; vedere le istruzioni per l'uso del forno Combi.
- Tutti gli alimenti sono stati tolti dalla camera di cottura. Non si trovano corpi estranei nella camera di cottura.
- Tutti i contenitori, le teglie e le griglie, nonché gli altri eventuali accessori, sono stati rimossi dalla camera di cottura.
- Lo scarico camera di cottura è libero e non vi sono quindi residui che lo intasano o lo otturano. Il filtro sullo scarico della camera di cottura è in posizione.
- La vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata (il carrello d'infornata piatti come componente opzionale) è vuoto.
- Il carrello d'infornata vuoto (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) è introdotto nella camera di cottura.
- Lo sportello a vetri interno dello sportello dell'apparecchio è bloccato regolarmente.
- La grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- Lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- Sono stati predisposti gli strumenti necessari secondo il vostro programma di pulizia. Vedere 'Preparazione dei detersivi' a pagina 76.

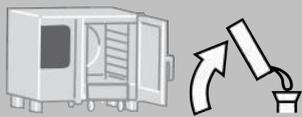
Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Richiamare il profilo di pulizia e avviare la procedura di pulizia. |
| 2. |  | Attendere durante la fase d'immersione (circa 5 - 10 minuti a seconda del profilo di pulizia). |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Quando la fase d'immersione è terminata viene emesso un segnale acustico.▪ Sarete invitati a introdurre il detergente.▪ La quantità necessaria di flaconcini monodose viene mostrata dal software. |
| 4. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio. |

| | | |
|-----|---|--|
| 5. |  | <p>Introdurre il detergente nella camera di cottura dai flaconi di dosaggio singolo. Se necessario, per questo procedimento, estrarre il carrello d'infornata dalla camera di cottura e spingerlo nuovamente nella camera di cottura dopo l'introduzione del detergente.</p> |
| 6. |  | <p>Chiudere lo sportello dell'apparecchio.</p> |
| 7. |  | <p>Attendere durante la fase di pulizia (circa 30 - 60 minuti a seconda del profilo di pulizia).</p> |
| | | <p>Nel caso di comando easyTouch, con la scelta della durata di pulizia 'Express', decadono i punti da 8 a 12 di queste istruzioni.</p> |
| 8. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Quando la fase di pulizia è terminata viene emesso un segnale acustico. ▪ Sarete invitati a introdurre il brillantante. ▪ La quantità necessaria di flaconcini monodose viene mostrata dal software. <p>In base alla durezza dell'acqua e al grado di calcificazione dell'apparecchio, in casi eccezionali è possibile evitare di inserire il brillantante.</p> |
| 9. |  | <p>Aprire lo sportello dell'apparecchio.</p> |
| 10. |  | <p>Introdurre il brillantante nella camera di cottura dai flaconi di dosaggio singolo. Se necessario, per questo procedimento, estrarre il carrello d'infornata dalla camera di cottura e spingerlo nuovamente nella camera di cottura dopo l'aggiunta del brillantante.</p> |
| 11. |  | <p>Chiudere lo sportello dell'apparecchio.</p> |
| 12. |  | <p>Attendere durante l'ultima fase di pulizia (circa 20 - 30 minuti a seconda del profilo di pulizia).</p> |
| 13. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Quando l'ultima fase di pulizia è finita si ode un segnale acustico. ▪ Prestare attenzione alle richieste del software. |
| 14. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aprire lo sportello dell'apparecchio e verificare il risultato della pulizia. La camera di cottura deve essere visibilmente pulita e non devono sentirsi odori di residui di alimenti o detersivi. ▪ Controllare che nella camera di cottura non vi siano corpi estranei risciacquati. Rimuoverli eventualmente. ▪ Nel caso in cui si rendano necessari ritocchi, pulire e lavare la camera di cottura manualmente o nuovamente con un profilo di pulizia. |

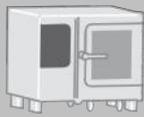
5 Per la pulizia, procedere come segue

15.



Svuotare la vasca di raccolta della condensa dal carrello d'infornata e sciacquare con acqua.

16.



Socchiudere lo sportello dell'apparecchio, per far asciugare la camera di cottura.

5.2.4 Procedura di pulizia semiautomatica della camera di cottura

⚠ Per la sicurezza durante la pulizia

Prima di iniziare i lavori di pulizia prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo indicate in 'Lavori sicuri di pulizia' a pagina 77 e osservare le istruzioni contenute.

Conoscenze preliminari necessarie

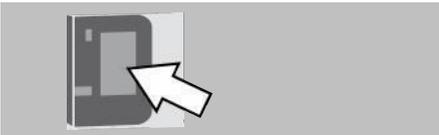
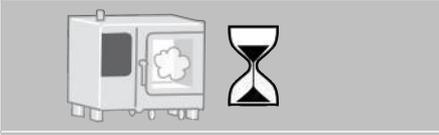
È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Sbloccare e bloccare la grata di aspirazione 103
- Svuotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata 101

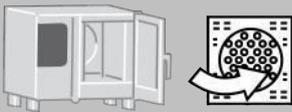
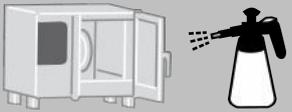
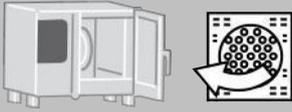
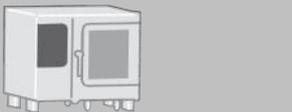
Presupposti

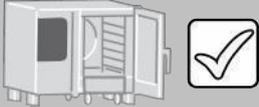
- Avete preso confidenza con il funzionamento del software al punto da richiamare i diversi profili di pulizia e saperli avviare; vedere le istruzioni per l'uso del forno Combi.
- Tutti gli alimenti sono stati tolti dalla camera di cottura. Non si trovano corpi estranei nella camera di cottura.
- Tutti i contenitori, le teglie e le griglie, nonché gli altri eventuali accessori, sono stati rimossi dalla camera di cottura.
- Lo scarico camera di cottura è libero e non vi sono quindi residui che lo intasano o lo otturano. Il filtro sullo scarico della camera di cottura è in posizione.
- La vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata (il carrello d'infornata piatti come componente opzionale) è vuoto.
- Il carrello d'infornata vuoto (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) è introdotto nella camera di cottura.
- Lo sportello a vetri interno dello sportello dell'apparecchio è bloccato regolarmente.
- La grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- Lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- Sono stati predisposti gli strumenti necessari secondo il vostro programma di pulizia. Vedere 'Preparazione dei detergenti' a pagina 76.

Procedura di pulizia semiautomatica della camera di cottura

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Richiamare il profilo di pulizia e avviare la procedura di pulizia. |
| 2. |  | Attendere durante la fase d'immersione (circa 10 minuti). |
| 3. |  | Quando la fase d'immersione è terminata viene emesso un segnale acustico. Viene richiesto di spruzzare il detergente. |
| 4. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| 5. |  | Estrarre il carrello d'infornata (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) dalla camera di cottura. |

5 Per la pulizia, procedere come segue

| | | |
|-----|---|---|
| 6. |  | Inclinare la grata di aspirazione nella camera di cottura. |
| 7. |  | Spruzzare con il detergente nella bomboletta a spray la camera di cottura, la grata di aspirazione, l'area dietro di essa e lo scarico della camera di cottura. |
| 8. |  | Ribloccare il grata di aspirazione. |
| 9. |  | Riportare il carrello d'infornata (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) nella camera di cottura. |
| 10. |  | Spruzzare con il detergente nella bomboletta a spray il carrello d'infornata (il carrello d'infornata piatti come componente opzionale). |
| 11. |  | Chiudere lo sportello dell'apparecchio. |
| 12. |  | Attendere durante la fase di pulizia (circa 10 minuti). |
| 13. |  | Quando la fase di pulizia è terminata viene emesso un segnale acustico. È richiesto di risciacquare la camera di cottura. |
| 14. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| 15. |  | Pulire accuratamente il carrello d'infornata (il carrello d'infornata piatti come componente opzionale) con la doccia manuale. |
| 16. |  | Estrarre il carrello d'infornata (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) dalla camera di cottura. |
| 17. |  | Inclinare la grata di aspirazione nella camera di cottura. |

| | | |
|-----|---|---|
| 18. |  | <p>Sciacquare accuratamente la camera di cottura, la grata di aspirazione, l'area dietro di essa e lo scarico della camera di cottura con la doccia manuale.</p> <p>AVVERTENZA! Pericolo di contaminazione degli alimenti a causa del detergente o del brillantante attraverso un risciacquo insufficiente</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Nel caso in cui l'apparecchio non disponga di doccia manuale, per il risciacquo utilizzare, al posto della doccia manuale, un getto d'acqua esterno oppure pulire accuratamente la camera di cottura, gli accessori e il settore dietro la grata di aspirazione con molta acqua e un panno morbido. |
| 19. |  | <p>Ribloccare il grata di aspirazione.</p> |
| 20. |  | <p>Verificare il risultato della pulizia. La camera di cottura deve essere visibilmente pulita e non devono sentirsi odori di residui di alimenti o detersivi.</p> <p>Nel caso in cui si rendano necessari ritocchi, pulire e lavare la camera di cottura manualmente o nuovamente con un profilo di pulizia.</p> |
| 21. |  | <p>Svuotare la vasca di raccolta della condensa dal carrello d'infornata e sciacquare con acqua.</p> |
| 22. |  | <p>Riportare il carrello d'infornata (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) nella camera di cottura.</p> |
| 23. |  | <p>Socchiudere lo sportello dell'apparecchio, per far asciugare la camera di cottura.</p> |

5.2.5 Procedura di pulizia della camera di cottura senza l'impiego di detersivi

Per la sicurezza durante la pulizia

Prima di iniziare i lavori di pulizia prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo indicate in 'Lavori sicuri di pulizia' a pagina 77 e osservare le istruzioni contenute.

Conoscenze preliminari necessarie

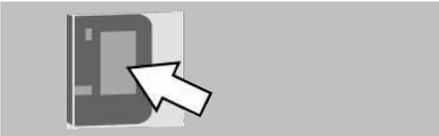
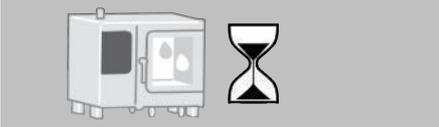
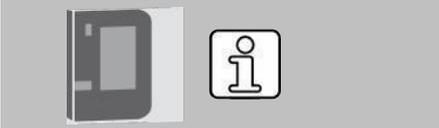
È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Svuotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata 101

Presupposti

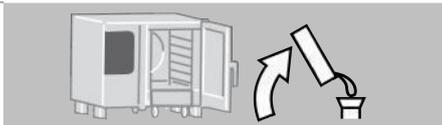
- Avete preso confidenza con il funzionamento del software al punto da richiamare i diversi profili di pulizia e saperli avviare; vedere le istruzioni per l'uso del forno Combi.
- Tutti gli alimenti sono stati tolti dalla camera di cottura. Non si trovano corpi estranei nella camera di cottura.
- Lo scarico camera di cottura è libero e non vi sono quindi residui che lo intasano o lo otturano. Il filtro sullo scarico della camera di cottura è in posizione.
- La vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata (il carrello d'infornata piatti come componente opzionale) è vuoto.
- Il carrello d'infornata (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) è introdotto nella camera di cottura.
- Lo sportello a vetri interno dello sportello dell'apparecchio è bloccato regolarmente.
- La grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- Lo sportello dell'apparecchio è chiuso.

Procedura di pulizia della camera di cottura senza l'impiego di detersivi

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Richiamare il profilo di pulizia e avviare la procedura di pulizia. |
| 2. |  | Attendere la procedura di pulizia. |
| 3. |  | Quando la procedura di pulizia è terminata viene emesso un segnale acustico. Prestare attenzione alle richieste del software. |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Aprire lo sportello dell'apparecchio e verificare se si è ottenuto il risultato di pulizia previsto.▪ Controllare che nella camera di cottura non vi siano corpi estranei risciacquati. Rimuoverli eventualmente.▪ Se necessario, pulire e lavare la camera di cottura manualmente o con un altro profilo di pulizia. |

5 Per la pulizia, procedere come segue

5.



Svuotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata.

6.



Socchiudere lo sportello dell'apparecchio, per far asciugare la camera di cottura.

5.2.6 Procedura di pulizia della camera di cottura solo con brillantante con il profilo di pulizia ConvoCare (solo per easyTouch)

Per la sicurezza durante la pulizia

Prima di iniziare i lavori di pulizia prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo indicate in 'Lavori sicuri di pulizia' a pagina 77 e osservare le istruzioni contenute.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Svuotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata 101
- Introdurre il detergente nella camera di cottura dai flaconi di dosaggio singolo 99

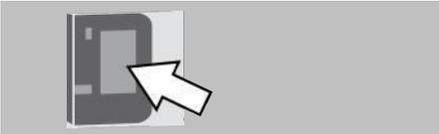
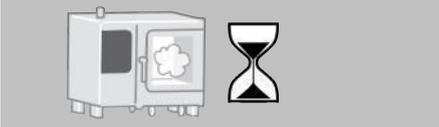
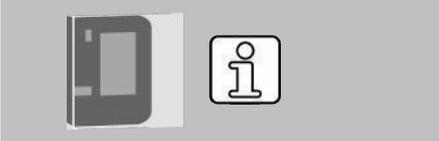
Presupposti

- Avete preso confidenza con il funzionamento del software al punto da richiamare i diversi profili di pulizia e saperli avviare; vedere le istruzioni per l'uso del forno Combi.
- Tutti gli alimenti sono stati tolti dalla camera di cottura. Non si trovano corpi estranei nella camera di cottura.
- Tutti i contenitori, le teglie e le griglie, nonché gli altri eventuali accessori, sono stati rimossi dalla camera di cottura.
- Lo scarico camera di cottura è libero e non vi sono quindi residui che lo intasano o lo otturano. Il filtro sullo scarico della camera di cottura è in posizione.
- La vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata (il carrello d'infornata piatti come componente opzionale) è vuoto.
- Il carrello d'infornata vuoto (opzionalmente il carrello d'infornata piatti) è introdotto nella camera di cottura.
- Lo sportello a vetri interno dello sportello dell'apparecchio è bloccato regolarmente.
- La grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- Lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- Sono stati predisposti gli strumenti necessari secondo il vostro programma di pulizia. Vedere 'Preparazione dei detergenti' a pagina 76.

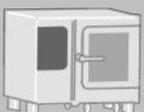
Procedura di pulizia della camera di cottura con brillantante dai bidoni collegati

Lo svolgimento della pulizia del profilo di pulizia ConvoCare con i bidoni collegati corrisponde precisamente a quella descritta in 'Procedura di pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati' a pagina 79.

Procedura di pulizia della camera di cottura con brillantante da flaconcini monodose

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Richiamare il profilo di pulizia ConvoCare con dosaggio singolo e avviare la procedura di pulizia. |
| 2. |  | Attendere durante la prima fase di pulizia (circa 10 minuti). |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Quando la prima fase di pulizia è terminata viene emesso un segnale acustico.▪ Sarete invitati a introdurre il brillantante.▪ La quantità necessaria di flaconcini monodose viene mostrata dal software. |

5 Per la pulizia, procedere come segue

| | | |
|-----|---|---|
| 4. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| 5. |  | Introdurre il brillantante nella camera di cottura dai flaconi di dosaggio singolo. Se necessario, per questo procedimento, estrarre il carrello d'infornata dalla camera di cottura e spingerlo nuovamente nella camera di cottura dopo l'aggiunta del brillantante. |
| 6. |  | Chiudere lo sportello dell'apparecchio. |
| 7. |  | Attendere durante l'ultima fase di pulizia (circa 10 minuti). |
| 8. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Quando l'ultima fase di pulizia è finita si ode un segnale acustico.▪ Prestare attenzione alle richieste del software. |
| 9. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Aprire lo sportello dell'apparecchio e verificare il risultato della pulizia. La camera di cottura deve essere visibilmente pulita e non devono sentirsi odori di residui di alimenti o detergenti.▪ Controllare che nella camera di cottura non vi siano corpi estranei risciacquati. Rimuoverli eventualmente.▪ Nel caso in cui si rendano necessari ritocchi, pulire e lavare la camera di cottura manualmente o nuovamente con un profilo di pulizia. |
| 10. |  | Svuotare la vasca di raccolta della condensa dal carrello d'infornata e sciacquare con acqua. |
| 11. |  | Socchiudere lo sportello dell'apparecchio, per far asciugare la camera di cottura. |

5.2.7 Procedura di pulizia dello sportello a vetro doppio

⚠ Per la sicurezza durante la pulizia

Prima di iniziare i lavori di pulizia prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo indicate in 'Lavori sicuri di pulizia' a pagina 77 e osservare le istruzioni contenute.

Conoscenze preliminari necessarie

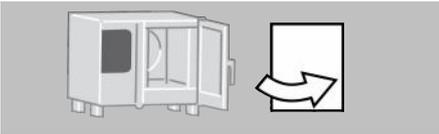
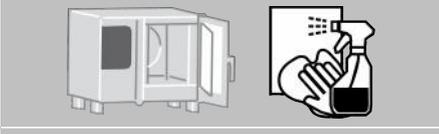
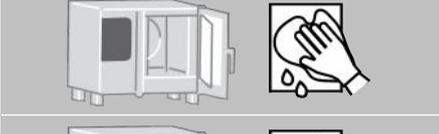
È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Sbloccare e bloccare lo sportello a vetro interno 107

Presupposti

- Sono stati preparati il detergente necessario e il polivetrol ad uso domestico.
- Sono stati predisposti vari panni morbidi e puliti (almeno tre).
- Dopo l'ultimo funzionamento, lo sportello dell'apparecchio è raffreddato fino raggiungere la temperatura ambiente.

Procedura di pulizia dello sportello a vetro doppio

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio e abbassare il vetro interno dello sportello a vetro doppio. |
| 2. |  | Pulire le due superfici del vetro interno e del vetro esterno dello sportello a vetro doppio con un panno morbido e pulito e del detergente. Fare attenzione a non graffiare il vetro. |
| 3. |  | Pulire le due superfici del vetro interno e del vetro esterno dello sportello a vetro doppio con un panno morbido e pulito e acqua nuova. |
| 4. |  | Asciugare le due superfici del vetro interno e del vetro esterno dello sportello a vetro doppio con un panno morbido e pulito. |
| 5. |  | Inclinare nuovamente all'indietro il vetro interno dello sportello dell'apparecchio e bloccarlo. |

5.2.8 Procedura di pulizia della camera di cottura dietro la grata di aspirazione

Per la sicurezza durante la pulizia

Prima di iniziare i lavori di pulizia prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo indicate in 'Lavori sicuri di pulizia' a pagina 77 e osservare le istruzioni contenute.

Conoscenze preliminari necessarie

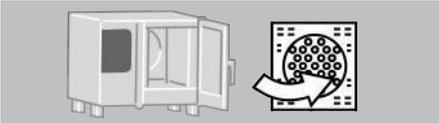
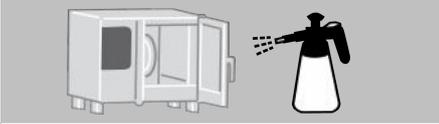
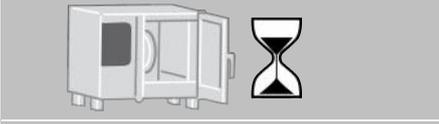
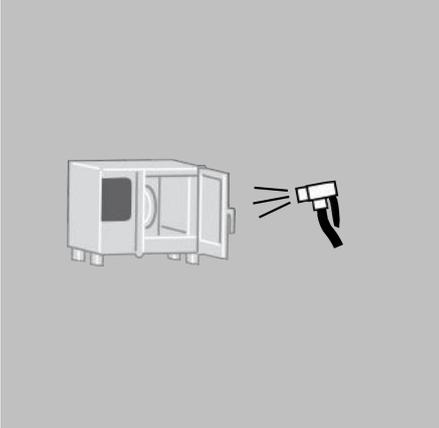
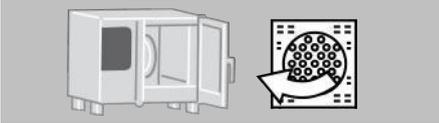
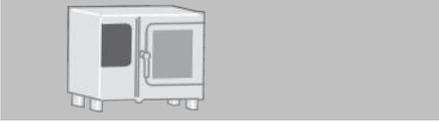
È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Sbloccare e bloccare la grata di aspirazione 103

Presupposti

- È stato preparato il detergente necessario, ConvoClean new o ConvoClean forte, nella bomboletta a spray. Vedere 'Preparazione dei detergenti' a pagina 76.
- Lo scarico camera di cottura è libero e non vi sono quindi residui che lo intasano o lo otturano.
- Il carrello d'infornata è uscito dalla camera di cottura.

Procedura di pulizia della camera di cottura dietro la grata di aspirazione

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Inclinare la grata di aspirazione nella camera di cottura. |
| 2. |  | Spruzzare con il detergente nella bomboletta a spray la grata di aspirazione da tutti i lati e l'area dietro di essa. |
| 3. |  | Lasciare che il detergente agisca per 10 - 20 minuti. |
| 4. |  | Sciquare accuratamente la grata di aspirazione da tutti i lati, l'area dietro di essa e l'intera camera di cottura con la doccia manuale. Ripetere la procedura di pulizia in caso di sporco persistente. AVVERTENZA! Pericolo di contaminazione degli alimenti a causa del detergente o del brillantante attraverso un risciacquo insufficiente <ul style="list-style-type: none">▪ Nel caso in cui l'apparecchio non disponga di doccia manuale, per il risciacquo utilizzare, al posto della doccia manuale, un getto d'acqua esterno oppure pulire accuratamente la camera di cottura, gli accessori e il settore dietro la grata di aspirazione con molta acqua e un panno morbido. |
| 5. |  | Ribloccare il grata di aspirazione. |
| 6. |  | Socchiudere lo sportello dell'apparecchio, per far asciugare la camera di cottura. |

5.2.9 Procedura di pulizia intensiva della guarnizione igienica

⚠ Per la sicurezza durante la pulizia

Prima di iniziare i lavori di pulizia prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo indicate in 'Lavori sicuri di pulizia' a pagina 77 e osservare le istruzioni contenute.

Conoscenze preliminari necessarie

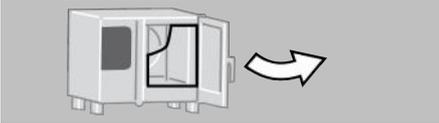
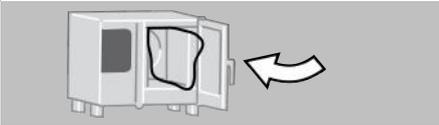
È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Smontare e montare la guarnizione igienica 105

Presupposti

- Sono stati preparati il detergente necessario e il detersivo solitamente in commercio.
- Sono stati predisposti vari panni morbidi e puliti (almeno tre).

Procedura di pulizia intensiva della guarnizione igienica

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Aprire lo sportello dell'apparecchio e smontare la guarnizione igienica. |
| 2. |  | Pulire la guarnizione igienica in un lavello, passando un panno morbido e pulito e del detergente. |
| 3. |  | Lavare la guarnizione igienica in un lavello, passando un panno morbido e pulito e sciacquando con acqua nuova. |
| 4. |  | Asciugare accuratamente la guarnizione igienica con un panno morbido e pulito. |
| 5. |  | Rimontare la guarnizione igienica attorno all'apertura della camera di cottura. |
| 6. |  | Socchiudere lo sportello dell'apparecchio per far asciugare completamente la guarnizione igienica. |

5.3 Istruzioni sulla manipolazione dell'apparecchio durante la pulizia

5.3.1 Uso sicuro dell'apparecchio

Per la sicurezza propria e dei collaboratori

Prima che i collaboratori inizino a utilizzare il forno Combi, devono prendere confidenza con il contenuto del capitolo 'Per la sicurezza' a pagina 22 e osservare quanto prescritto.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle regole per lavori sicuri riportate in questo paragrafo e accertarsi che vengano osservate.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle indicazioni di pericolo contenute in questo paragrafo e provvedere alle contromisure prescritte.

Equipaggiamento di protezione personale dei collaboratori

Istruire i collaboratori in merito all'equipaggiamento di sicurezza personale da indossare, che è riportato nel capitolo 'Per la sicurezza', paragrafo 'Equipaggiamento di protezione personale' a pagina 41 per i relativi lavori.

Superfici incandescenti

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni provocato da temperature elevate nella parte interna ed esterna dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano o si trovavano all'interno della camera di cottura durante la modalità di cottura. Anche toccando la bocchetta di scarico dell'aria e il bocchettone di scarico del gas è possibile ustionarsi.

- ▷ Attendere fino a che la camera di cottura si sia raffreddata sotto i 60 °C, prima di iniziare con le attività di pulizia.
- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Contatto con detergenti

AVVERTENZA

Pericolo di corrosioni e infiammazioni alla pelle, agli occhi e agli organi respiratori

Il detergente ConvoClean new (S) e il brillantante ConvoCare (S) irritano la pelle, gli occhi e gli organi respiratori in caso di contatto diretto. Il detergente ConvoClean forte (S), in caso di contatto diretto, causa infiammazioni alla pelle, agli occhi e agli organi respiratori.

- ▷ Non inalare i vapori e il prodotto nebulizzato del detergente e del brillantante.
- ▷ Non portare il detergente o il brillantante a contatto con occhi, pelle e mucose.
- ▷ Non spruzzare il detergente o il brillantante in una camera di cottura con una temperatura di oltre 60 °C, per evitare i frequenti vapori dei detergenti corrosivi o irritanti.
- ▷ Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati.
- ▷ Durante la pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo, aprire lo sportello dell'apparecchio SOLO su richiesta del software.
- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

5.3.2 Sostituire il bidone con il brillantante

⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

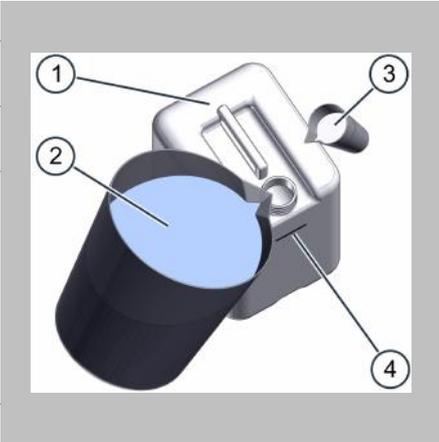
Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 94.

Strumenti necessari

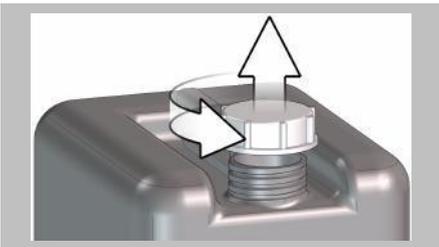
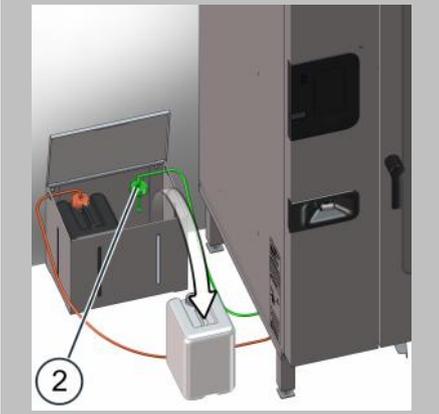
- 1 bidone vuoto (10 l) per il brillantante ConvoCare
- Una quantità sufficiente (ca. 10 l) di acqua dolce (per specifiche vedere capitolo 'Specifiche tecniche', tema 'Qualità dell'acqua' nel manuale di installazione)
- ConvoCare K concentrato (0.33 l)

Mischiare il brillantante ConvoCare nel bidone

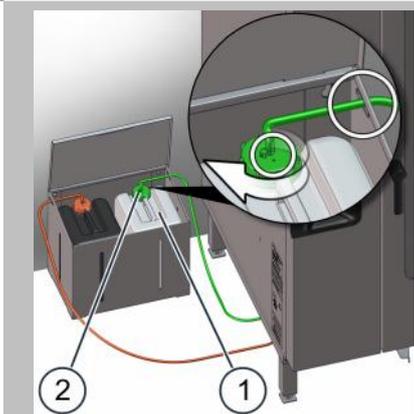
Per evitare la formazione indesiderata di schiuma, procedere come segue nel mischiare il brillantante al concentrato ConvoCare K e all'acqua dolce:

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Aprire il bidone vuoto (1). |
| 2. | | Riempire il bidone di acqua dolce (2) fino a poco sotto il segno 10 l (4). |
| 3. | | Versare infine attentamente 0.33 l del concentrato ConvoCare K (3) nel bidone (1). |
| 4. | | Controllare il livello del liquido nel bidone: <ul style="list-style-type: none">▪ se il livello è al di sotto del segno 10 l (4), riempire ancora con attenzione la quantità necessaria di acqua dolce (2).▪ Se il livello del liquido è superiore al segno 10 l (4), la concentrazione del brillantante è un po' più bassa di quanto indicato. È possibile utilizzare il brillantante anche in concentrazioni minori. |
| 5. | | Chiudere il bidone e mischiare bene i liquidi agitandolo. |

Sostituire il bidone con il brillantante

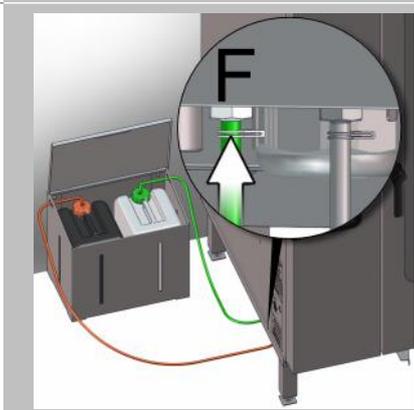
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Rimuovere il tappo del bidone in cui viene mischiato il brillantante ConvoCare. |
| 2. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Scegliere il bidone da collegare al raccordo (F) del brillantante, nella parte in basso a sinistra dell'apparecchio, per mezzo del tubo flessibile (verde).▪ Avvitare il tubo d'alimentazione (verde) (2) con la lancia dal bidone prescelto.▪ Rimuovere il bidone vuoto del brillantante. |

3.



- Preparare il nuovo bidone riempito (1) con il brillantante.
- Inserire il tubo d'alimentazione (verde) con la lancia (2) nel bidone pieno (1) e avvitarlo.
- Prestare attenzione che il tubo non presenti schiacciamenti e che l'apertura per l'aerazione sul coperchio del bidone sia libera.

4.



- Verificare il montaggio del bidone.
 - Il livello di installazione dei bidoni non può trovarsi sopra il bordo sul quale i piedi dell'apparecchio toccano la cassa esterna dell'apparecchio.
 - Il livello di installazione dei bidoni non deve essere più in basso di 1 metro al di sotto di questo bordo.
- Verificare il collegamento all'allocazione corretta.
 - Il brillantante deve essere montato sul raccordo F dell'apparecchio. (la continuità colorata è verde).

5.3.3 Sostituire il bidone con il detergente

⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

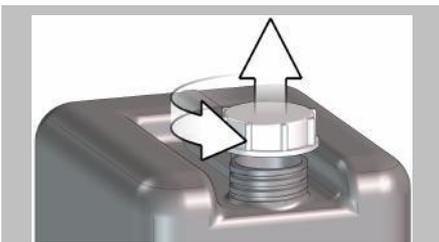
Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 94.

Strumenti necessari

- Bidone di scambio ConvoClean new o ConvoClean forte

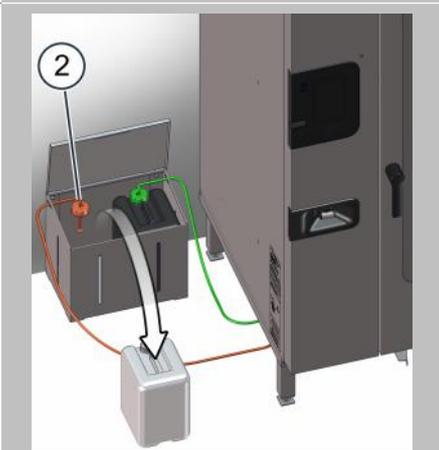
Sostituire il bidone con il detergente

1.



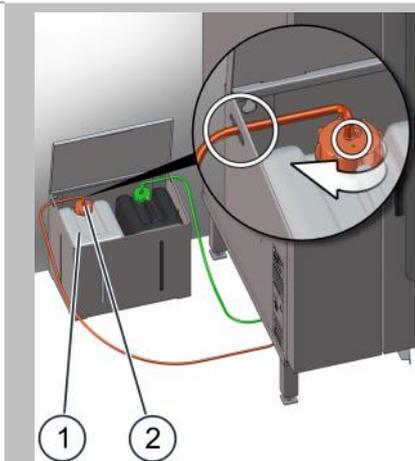
Rimuovere il tappo dal bidone di scambio del detergente ConvoClean new o ConvoClean forte.

2.



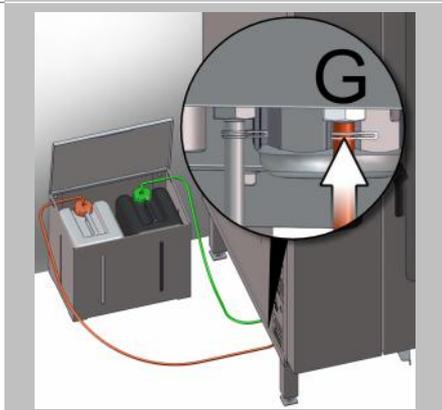
- Scegliere il bidone da collegare al raccordo (G) del detergente, nella parte in basso a sinistra dell'apparecchio, per mezzo del tubo flessibile (rosso).
- Avvitare il tubo d'alimentazione (rosso) (2) con la lancia dal bidone prescelto.
- Rimuovere il bidone vuoto del detergente.

3.



- Preparare il nuovo bidone riempito (1) con il detergente.
- Inserire il tubo d'alimentazione (rosso) con la lancia (2) nel bidone pieno (1) e avvitarlo.
- Prestare attenzione che il tubo non presenti schiacciamenti e che l'apertura per l'aerazione sul coperchio del bidone sia libera.

4.



- Verificare il montaggio del bidone.
 - Il livello di installazione dei bidoni non può trovarsi sopra il bordo sul quale i piedi dell'apparecchio toccano la cassa esterna dell'apparecchio.
 - Il livello di installazione dei bidoni non deve essere più in basso di 1 metro al di sotto di questo bordo.
- Verificare il collegamento all'allocatione corretta.
 - Il detergente deve essere montato sul raccordo G dell'apparecchio. (passaggio di colore rosso).

5.3.4 Introdurre il detergente nella camera di cottura dai flaconi di dosaggio singolo

Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 94.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Preparazione dei detergenti 76

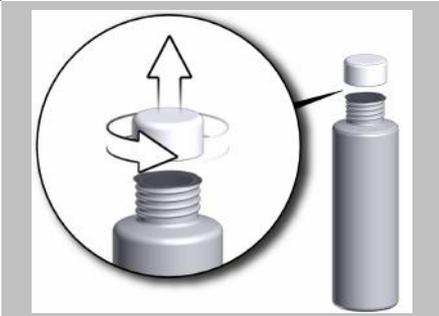
Presupposti

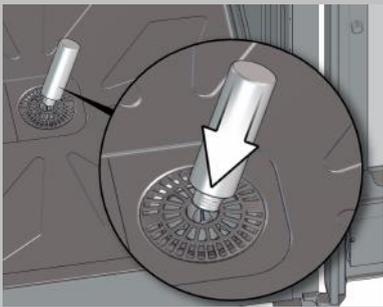
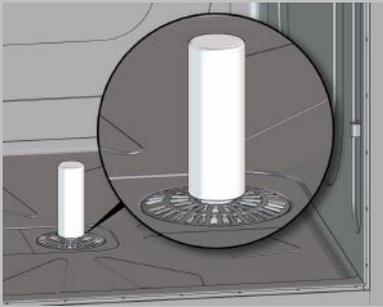
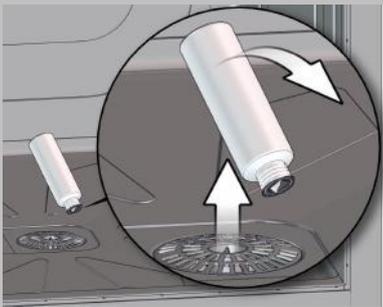
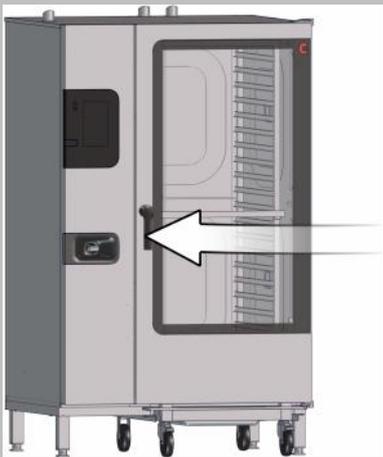
- È stato avviato un profilo di pulizia della pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo. Il software richiede di inserire nella camera di cottura il detergente o il brillantante dai flaconcini monodose.
- I flaconcini monodose necessari con il detergente e il brillantante sono stati preparati in modo corrispondente al proprio programma di pulizia. Vedere 'Preparazione del detergente a pagina 76'.

Introdurre il detergente nella camera di cottura dai flaconi di dosaggio singolo

- 
 - Aprire lo sportello dell'apparecchio solo quando il software lo richiede, durante la pulizia completamente automatica della camera di cottura.
 - Fare attenzione all'indicazione del software.
 - Tenere a portata di mano i flaconcini monodose con il detergente o con il brillantante in base all'andamento della procedura di pulizia.

AVVERTENZA! Pericolo di corrosioni e infiammazioni alla pelle, agli occhi e agli organi respiratori

 - Fare attenzione a non entrare in contatto con il detergente o il brillantante mentre si inserisce il contenuto dei flaconcini a dosaggio singolo nella camera di cottura.
 - Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.
- 
 - Svitare il coperchio del flaconcino monodose.
 - Prestare attenzione che la pellicola per la sigillatura del flacone non sia danneggiata.

3. 
- Premere il flaconcino pressappoco perpendicolarmente all'albero nel mezzo dello scarico camera di cottura, così che la pellicola sia forata.
4. 
- Lasciare il flaconcino per ca. 10 secondi verticalmente sull'albero, così che il liquido venga svuotato completamente.
 - Verificare visivamente se il liquido si è svuotato completamente. Il livello del liquido è riconoscibile tramite il materiale trasparente dei flaconcini monodose.
 - Se necessario, premere il liquido restante dai flaconcini a dosaggio singolo, mentre si trova ancora sull'albero.
5. 
- Tirare infine il flaconcino con attenzione dall'albero.
 - Rimuovere il flacone dalla camera di cottura.
 - Ripetere i passi da 2 a 5 se il software richiede di utilizzare più di un flaconcino monodose con detergente o brillantante.
- AVVERTENZA!** Pericolo di contaminazione degli alimenti a causa del detergente o del brillantante
- Fare attenzione a non bagnare la superficie di lavoro con il detergente o il brillantante.
 - Non collocare i flaconcini monodose sulla superficie di lavoro, poiché il detergente o il brillantante potrebbero gocciolare all'esterno.
6. 
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

5.3.5 Svotare la vasca di raccolta della condensa del carrello d'infornata

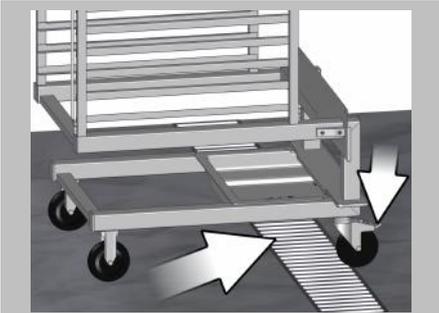
⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

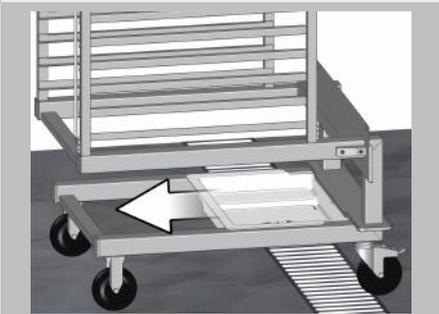
Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 94.

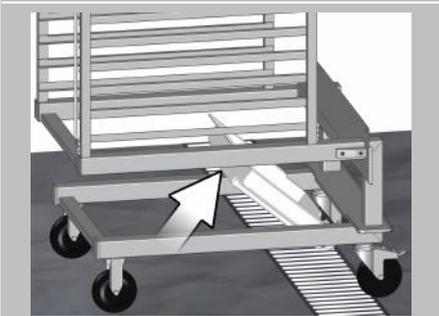
Presupposti

Dopo l'ultimo funzionamento, il carrello d'infornata è raffreddato a una temperatura < 60 °C.

Svuotare vasca di raccolta della condensa mediante scolo per l'acqua di scarico

- 

1. Collocare il carrello d'infornata su un canale dell'acqua di scarico e arrestare le ruote del carrello d'infornata.
- 

2. Tirare indietro un pezzo la vasca di raccolta della condensa. Inclinare leggermente la vaschetta per la condensa sulla battuta, in modo da poterla tirare indietro sopra la battuta.
- 

3. Ribaltare il condensato dalla vasca di raccolta della condensa nello scolo per l'acqua di scarico.

Svuotare la vasca di raccolta della condensa sopra il condotto

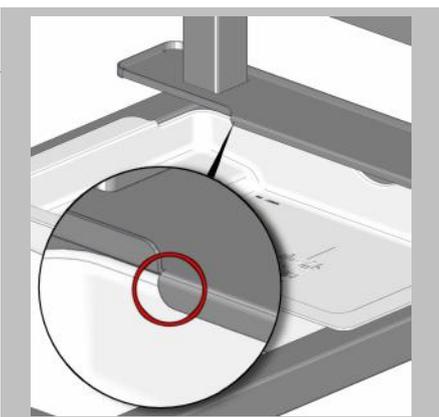
- 

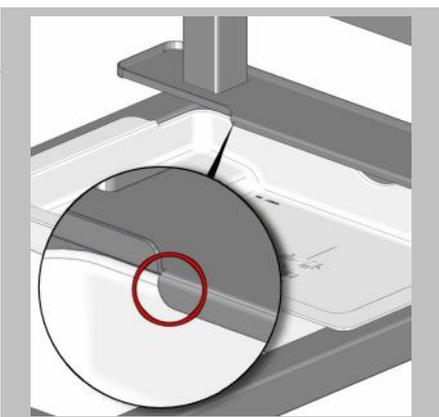
1. Tirare indietro un pezzo la vasca di raccolta della condensa. Inclinare leggermente la vaschetta per la condensa sulla battuta, in modo da poterla tirare indietro sopra la battuta.
- 

2. Sollevare la vasca di raccolta della condensa orizzontalmente dal carrello d'infornata.
- 

3. Svuotare il condensato dalla vasca di raccolta della condensa in un condotto.

Utilizzare la vasca di raccolta della condensa

- 

1. Inserire la vasca di raccolta della condensa sotto nel carrello d'infornata.
- 

2. Spostare la vasca di raccolta della condensa in avanti e inclinarla leggermente, finché è spostato dietro la battuta. Verificare che la vasca di raccolta della condensa sia correttamente collegata con la battuta.

5.3.6 Sbloccare e bloccare la grata di aspirazione

⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 94.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

54

Strumenti necessari

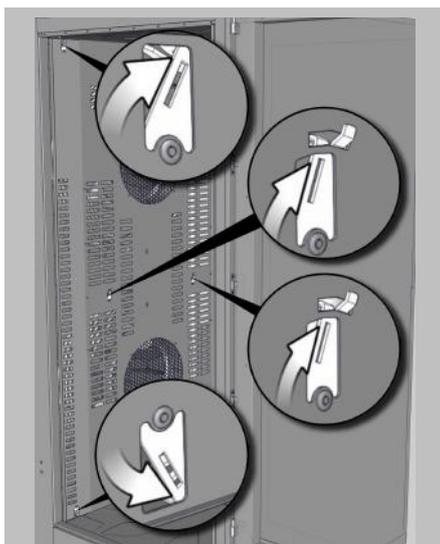
Attrezzo adatto, ad es. cacciavite per viti con intaglio per allentare le chiusure a vite

Presupposti

Dopo l'ultimo funzionamento, la camera di cottura è raffreddata a una temperatura < 60 °C.

Sbloccare e inclinare la grata di aspirazione

1.



Sbloccare le quattro chiusure (sopra, in mezzo, sotto) della grata di aspirazione con l'attrezzo.
(per le dimensioni del modello 12.20 sono presenti solo due chiusure (sopra e sotto).)

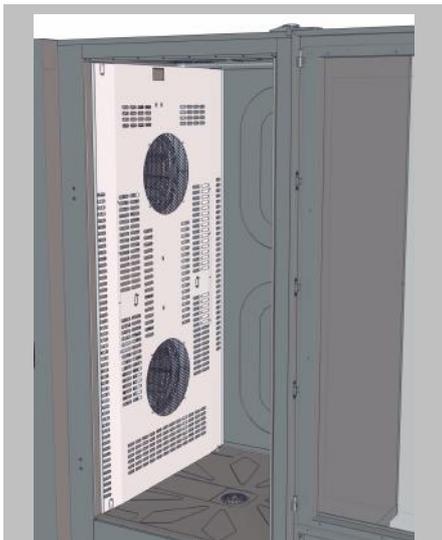
2.



Inclinare la grata di aspirazione nella camera di cottura.

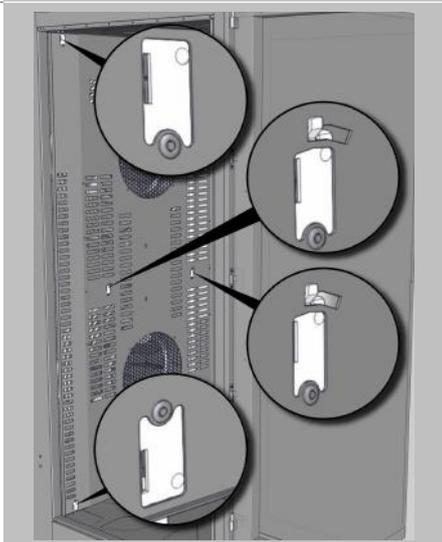
Bloccare la grata di aspirazione

1.



Per bloccare la grata di aspirazione, procedere nel modo contrario allo sbloccaggio e all'inclinazione.

2.



Verificare se le quattro chiusure (sopra, in mezzo, sotto) sono bloccate.

(per le dimensioni del modello 12.20 sono presenti solo due chiusure (sopra e sotto).)

5.3.7 Smontare e montare la guarnizione igienica

⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 94.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

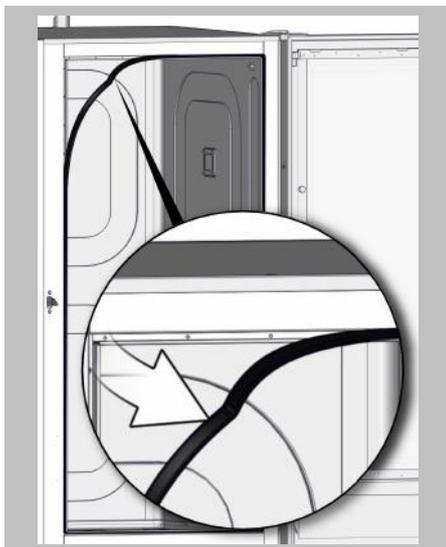
54

Presupposti

- Dopo l'ultimo funzionamento, il forno Combi è raffreddato a < 60 °C.
- Lo sportello dell'apparecchio è aperto.

Smontare la guarnizione igienica

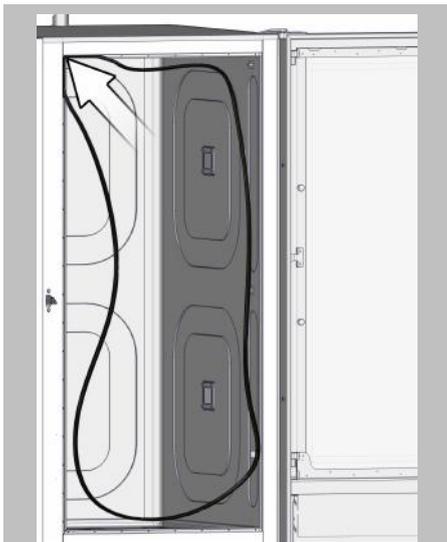
1.



Staccare la guarnizione igienica intorno all'apertura dello sportello dell'apparecchio. A tale scopo iniziare dagli angoli.

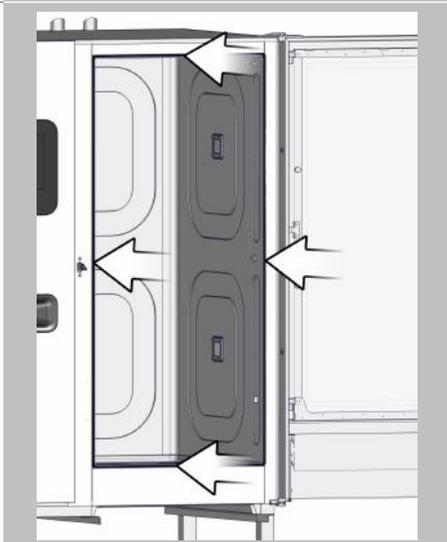
Montare la guarnizione igienica

1.



Reinserire la guarnizione igienica anzitutto ai quattro angoli. A tale scopo iniziare con uno degli angoli superiori.

2.



Se tutti gli angoli sono impegnati, premere la guarnizione igienica con attenzione sulle rette nella guida. Verificare che la guarnizione igienica sia ben assestata nella sua sede e che non vi siano ondulazioni o curvature.

5.3.8 Sbloccare e bloccare lo sportello a vetro interno

Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 94.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

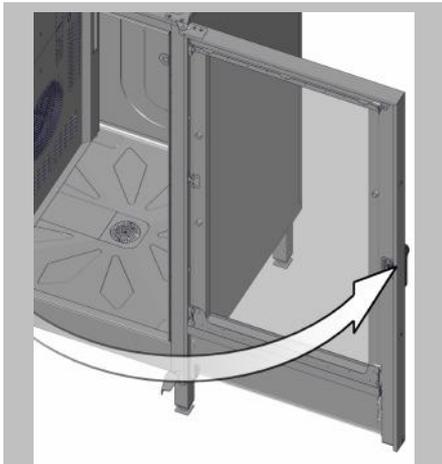
54

Presupposti

Dopo l'ultimo funzionamento, la camera di cottura è raffreddata a una temperatura < 60 °C.

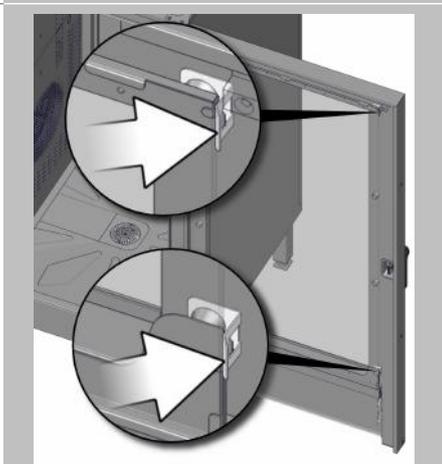
Sbloccare e inclinare lo sportello a vetro interno

1.



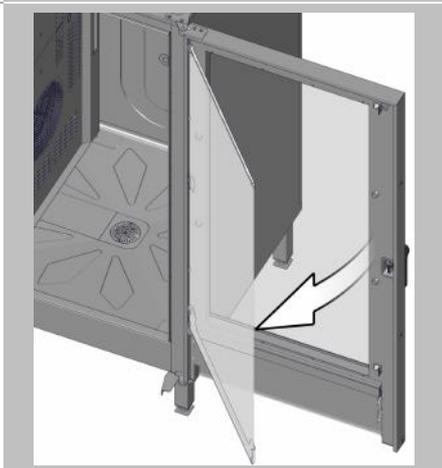
Aprire lo sportello dell'apparecchio.

2.



Spingere indietro le staffe a molla superiore e inferiore.

3.



Inclinare il vetro interno.

5 Per la pulizia, procedere come segue

Bloccare lo sportello a vetro interno

1.



2.

Per bloccare lo sportello a vetro interno, procedere nel modo contrario allo sbloccaggio e all'inclinazione.

Controllare che le staffe a molla del vetro interno si riblochino correttamente in alto e in basso. Solo dopo è possibile chiudere lo sportello dell'apparecchio.

5.3.9 Svuotare e pulire il bidone di raccolta del grasso (solo per ConvoGrill)

⚠ Per la sicurezza nell'uso dell'apparecchio

Prima di iniziare a lavorare prendere confidenza con le regole e le indicazioni di sicurezza riportate in 'Uso più sicuro dell'apparecchio' a pagina 94.

Trattamento del grasso pompato fuori/del grasso vecchio

- Gli oli e i grassi vecchi devono essere smaltiti secondo le leggi e le disposizioni regionali, nonché secondo le disposizioni locali delle aziende di fornitura e delle autorità locali.
- I grassi vecchi non devono essere smaltiti attraverso i canali di scarico.
- Il grasso pompato fuori/grasso vecchio non può essere utilizzato per l'elaborazione successiva delle pietanze.
- Raccogliere il grasso vecchio negli appositi contenitori di raccolta e portarlo al riciclaggio dei rifiuti.
- Il personale deve essere aggiornato dal gestore del forno Combi.

Strumenti necessari

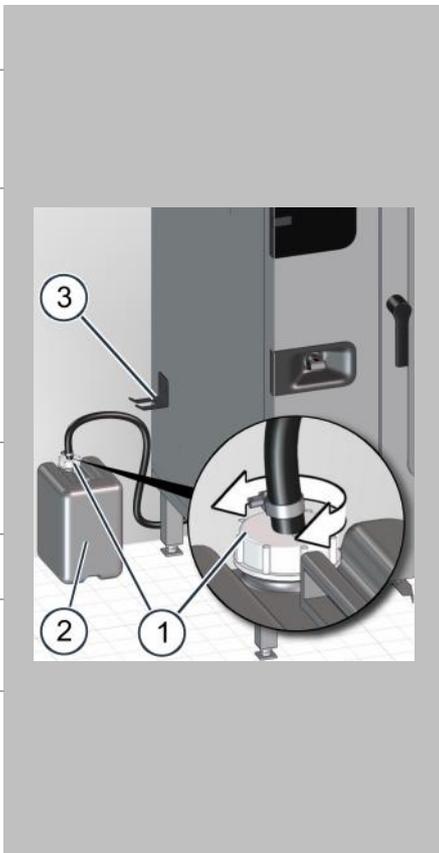
- Spazzolino grande per bottiglie
- Detersivo solitamente in commercio
- Apposito contenitore di raccolta per grasso pompato fuori (capienza >> 10 litri)

Consistenza bidone di raccolta del grasso

Può essere utilizzato solo il bidone originale di raccolta del grasso in dotazione, poiché il materiale con il quale è realizzato corrisponde ai requisiti per la raccolta di grasso bollente.

Svuotamento e pulizia del bidone di raccolta del grasso

1. Rimuovere la chiusura a vite (1) con il tubo collegato dal bidone di raccolta del grasso (2).
2. Appendere la chiusura a vite (1) con il tubo collegato con l'apertura verso l'alto nel supporto a forchetta (3). In questo modo si evita che il grasso in uscita sporchi il pavimento e lo renda scivoloso.
3. Prestare attenzione che maneggiando il bidone di raccolta del grasso (2) il grasso in uscita sporchi il pavimento e lo renda scivoloso. In particolare, questo va evitato durante il trasporto del bidone di raccolta (2) del grasso pieno e aperto. Versare il grasso pompato fuori dal bidone di raccolta del grasso (2) nel contenitore di raccolta per il grasso pompato fuori. Ribaltare il bidone di raccolta del grasso (2) lateralmente per evitare un traboccamento del grasso.
4. Pulire il bidone di raccolta del grasso (2) dall'interno con il detersivo, molta acqua calda e lo spazzolino per bottiglie.
5. Risciacquare il bidone di raccolta del grasso (2) con acqua e farlo gocciolare bene.
6. Ruotare la chiusura a vite (1) con il tubo collegato per la separazione del grasso sul bidone di raccolta del grasso (2).
7. Posizionare il bidone di raccolta del grasso (2) verticalmente su una superficie piatta vicino all'apparecchio. Il livello di installazione del bidone (2) può trovarsi al massimo 15 cm più in alto rispetto al livello di installazione dell'apparecchio. L'area di lavoro dell'operatore deve essere tenuta libera.



6 Procedura di manutenzione

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo illustriamo quali lavori di manutenzione devono essere eseguiti sul forno Combi a quali intervalli. Viene spiegato come manipolare il forno Combi durante la manutenzione e quali sono le procedure di manutenzione da eseguire. Inoltre viene fornita una panoramica delle possibili anomalie dell'apparecchio e degli errori che possono verificarsi durante il funzionamento.

6.1 Nozioni di base per la manutenzione

6.1.1 Informazioni di garanzia e come contattare il servizio clienti

Informazioni di garanzia

Per potersi avvalere dei diritti di garanzia per il forno Combi l'apparecchio deve essere installato da un tecnico dell'assistenza qualificato di una ditta di assistenza autorizzata, nel rispetto dei dati riportati nel presente manuale di installazione. La garanzia è applicabile solo se il produttore è in possesso dell'elenco di controllo compilato dal manuale di installazione.

La garanzia decade nel caso di danni causati da posizionamento, installazione, uso, pulizia, impiego di detergenti, manutenzione, riparazione o decalcificazione non conformi.

Per prolungare la garanzia per i pezzi di ricambio a 2 anni, dopo l'installazione è necessario registrare l'apparecchio tramite la homepage del produttore (www.convotherm.de).

Informazioni necessarie

Contattare il nostro servizio clienti avendo a disposizione i seguenti dati dell'apparecchio:

- Numero di articolo dell'apparecchio (vedere 'Identificazione del forno Combi' a pagina 9)
- Numero di serie dell'apparecchio (vedere 'Identificazione del forno Combi' a pagina 9)

Dati di contatto

Convotherm Elektrogeräte GmbH

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

Ricezione

Telefono (centralino) (+49) (0) 8847 67-0

Fax (+49) (0) 8847 414

Internet

www.convotherm.com
www.manitowocfoodservice.com

Consulenza sull'utilizzo

Numero verde (+49) (0) 8847 67-899

E-mail con-dl-chefshotline@manitowoc.com
con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com

Vendita

E-mail apparecchi/accessori con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com

E-mail pezzi di ricambio convotherm-spares@manitowoc.com

Servizio clienti

Numero verde reparto tecnico (ufficio) (+49) (0) 8847 67 541

E-mail convotherm-service@manitowoc.com

6.1.2 Piano di manutenzione

Regole per la manutenzione dell'apparecchio

Per il funzionamento sicuro del forno Combi, i lavori di manutenzione devono essere eseguiti regolarmente sul dispositivo. Questo interessa i lavori di manutenzione che l'operatore può eseguire autonomamente, nonché i lavori di manutenzione che devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza qualificato di una ditta di assistenza autorizzata (servizio clienti).

Interventi di manutenzione eseguibili dall'operatore

| Cosa deve essere sottoposto a manutenzione? | Quando? | Materiale necessario |
|---|---|---|
| Sostituire la guarnizione igienica | Quando la guarnizione igienica presenta delle fenditure o è unta | Conforme all'elenco dei pezzi di ricambio: 1 guarnizione igienica |
| Sostituire la lampada alogena dell'illuminazione camera di cottura | Quando la lampada alogena non si accende in alcun stato di funzionamento | Conforme all'elenco dei pezzi di ricambio: 1 lampada alogena da 12 V |
| Capacità funzionale della sonda per la temperatura al cuore dell'alimento e sensore sotto vuoto | Verificare la visualizzazione della temperatura settimanale nell'acqua bollente | - |

Manutenzione che deve essere eseguita dal Servizio Clienti

| Cosa deve essere sottoposto a manutenzione? | Con che frequenza? / Quando? |
|--|---|
| Manutenzione generale | Annualmente |
| Il trattamento dell'acqua deve essere impostato in modo corretto | In caso di copertura bianca nella camera di cottura |
| Decalcificazione del boiler | A richiesta |

6.2 Eliminazione di errori

6.2.1 Codici errore

Errore e necessarie reazioni

La tabella seguente elenca gli errori che l'operatore può risolvere da solo a determinate condizioni. Se l'errore persiste anche dopo il tentativo di risolverlo, contattare il servizio clienti.

Nel caso di un messaggio di errore diverso da quelli elencati in questa tabella, contattare sempre il servizio clienti per la risoluzione dell'errore.

| N. errore | Descrizione errore | Reazione necessaria |
|------------------|---------------------------------------|--|
| E01.x | Mancanza d'acqua | Aprire alimentazione dell'acqua/aprire le due alimentazioni dell'acqua |
| E02 | Temp. el. troppo alta | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulire il filtro del ventilatore sul pavimento esterno ▪ Liberare l'alimentazione d'aria sul fondo dell'apparecchio |
| E05 | nessun gas | Aprire il dispositivo di blocco del gas e riavviare l'apparecchio |
| E10 | Errore Filtro d'acqua | Sostituire la cartuccia di preparazione dell'acqua |
| E34.0 | Errore pompa del boiler | Staccare l'apparecchio per circa 10 secondi dalla rete e riavviare |
| E58.0 | Errore pompa di dosaggio detergente | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riempire il bidone con il rispettivo detergente e riavviare l'apparecchio ▪ Eventualmente ripetere finché le linee si riempiono di detergente |
| E59.0 | Errore pompa di dosaggio brillantante | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riempire il bidone con il brillantante e riavviare l'apparecchio ▪ Eventualmente ripetere finché le linee si riempiono di brillantante |
| E81.0 | Errore modalità di cottura | Scrivere di nuovo il profilo di cottura |
| E99 | Interruzione comunicazione | Staccare l'apparecchio per circa 10 secondi dalla rete e riavviare |
| E99.9 | Errore di inizializzazione | Staccare l'apparecchio per circa 10 secondi dalla rete e riavviare |

6.2.2 Modalità di emergenza

Funzionamento del forno Combi in modalità di emergenza

Al fine di poter lavorare con il forno Combi in tempi rapidi anche in presenza di errori non risolti, il forno dispone di una modalità di emergenza.

Questo consente un funzionamento limitato dell'apparecchio malgrado un difetto.

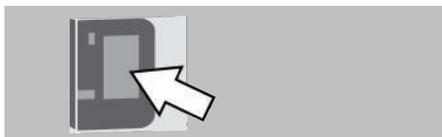
In ogni caso contattare il servizio clienti!

Presupposti

- Il dispositivo si trova in modalità di errore.
- Viene emesso un segnale acustico.
- Sul display appare un codice di errore.

Uso dell'apparecchio in modalità di emergenza

1.



Confermare l'errore visualizzato e avviare un profilo di cottura o un profilo di pulizia basato su una modalità operativa disponibile.

Limitazioni

- Sono possibili tempi di cottura più lunghi e risultati di cottura non uniformi. Fare particolare attenzione alla procedura di cottura e allo stato di cottura del prodotto.
- È possibile un maggiore consumo d'acqua.
- In determinate condizioni non è possibile eseguire o è possibile eseguire solo in modo limitato la pulizia completamente automatica e semiautomatica della camera di cottura.
- In alcune circostanze la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento e, opzionalmente, il sensore di sottovuoto non sono pronti per l'uso.
- Possono essere selezionate solo le funzioni che non sono compromesse dagli errori presenti.

Funzioni disponibili nella modalità di emergenza

La tabella seguente elenca gli errori che rendono possibile almeno limitatamente un funzionamento dell'apparecchio in modalità di emergenza con un errore risolvibile solo per un breve periodo, o con un errore non risolvibile.

| N. errore | E B | E S | G B | G S | Funzioni disponibili nella modalità di emergenza | Limitazioni / Procedura |
|-----------|--------|--------|--------|--------|---|--|
| E00.0 | x | x | x | x | tutte le funzioni | L'errore precedente non è più presente |
| E01.x | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda fino a 140 °C ▪ Aria calda cottura Delta-T fino a 140 °C ▪ Aria calda Cook&Hold fino a 140 °C ▪ Smoker ▪ Aria calda ecoCooking fino a 140 °C | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nessun preriscaldamento del boiler ▪ Pulizia non possibile |
| E03.x | x | - | x | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapore a 100 °C precisi ▪ Smoker | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tempo di cottura prolungato ▪ Possibili risultati di cottura non uniformi ▪ Solo elemento riscaldante del boiler, nessun elemento riscaldante della camera di cottura ▪ Pulizia non possibile |

| N. errore | E B | E S | G B | G S | Funzioni disponibili nella modalità di emergenza | Limitazioni / Procedura |
|--|--------|--------|--------|--------|---|--|
| E05.1.x E05.3.x | # | # | x | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapore a 100 °C precisi ▪ Smoker | Pulizia non possibile |
| E05.2.x | # | # | x | # | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda ▪ Cottura Delta-T Aria calda ▪ Cook&Hold Aria calda ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Aria calda | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nessun preriscaldamento del boiler ▪ Pulizia non possibile |
| E10 | x | x | x | x | tutte le funzioni | - |
| E21.1 | x | - | x | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapore a 100 °C precisi ▪ Smoker | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tempo di cottura prolungato ▪ Possibili risultati di cottura non uniformi ▪ Solo elemento riscaldante del boiler, nessun elemento riscaldante della camera di cottura ▪ Pulizia non possibile |
| E21.3 | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapore a 100 °C precisi ▪ Smoker | Pulizia non possibile |
| E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le funzioni, AD ECCEZIONE DI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cottura Delta-T Vapore ▪ Cottura Delta-T Combinata a vapore ▪ Cottura Delta-T Aria calda | Nessuna funzione con sonda per la temperatura al cuore dell'alimento oppure sensore di sotto vuoto per meno di due punti di misurazione disponibili |
| E22.5.x | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le funzioni, AD ECCEZIONE DI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cottura Delta-T Vapore ▪ Cottura Delta-T Combinata a vapore ▪ Cottura Delta-T Aria calda | Nessuna funzione con sonda per la temperatura al cuore dell'alimento oppure sensore di sotto vuoto |
| E23.1 E23.3 | x | # | x | # | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda ▪ Cottura Delta-T Aria calda ▪ Cook&Hold Aria calda ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Aria calda | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nessun preriscaldamento del boiler ▪ Pulizia non possibile |
| E24.1 E24.3 | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda ▪ Cottura Delta-T Aria calda ▪ Cook&Hold Aria calda ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Aria calda | Pulizia non possibile |
| E25.1 E25.3 | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda fino a 140 °C ▪ Aria calda cottura Delta-T fino a 140 °C ▪ Aria calda Cook&Hold fino a 140 °C ▪ Smoker ▪ Aria calda ecoCooking fino a 140 °C | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maggiore consumo d'acqua per un raffreddamento costante del raccoglitore ▪ Pulizia non possibile |
| E26.1 E26.3 | x | # | x | # | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda ▪ Cottura Delta-T Aria calda ▪ Cook&Hold Aria calda ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Aria calda | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nessun preriscaldamento del boiler ▪ Pulizia non possibile |

| N. errore | E B | E S | G B | G S | Funzioni disponibili nella modalità di emergenza | Limitazioni / Procedura |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--|---|
| E27.1 E27.3 E27.4 | x | x | x | x | tutte le funzioni | - |
| E28.1.x | x | - | # | # | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapore a meno di 100 °C ▪ Vapore cottura Delta-T a meno di 100 °C ▪ Vapore Cook&Hold a meno di 100 °C ▪ Cottura manuale | Pulizia non possibile |
| E28.2.1 E28.2.3 | x | # | # | # | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda ▪ Cottura Delta-T Aria calda ▪ Cook&Hold Aria calda ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Aria calda | Pulizia non possibile |
| E30.1 E30.3 | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le funzioni, AD ECCEZIONE DI: ▪ Pulizia completamente automatica della camera di cottura | Effetti solo sulla pulizia |
| E33.0 | x | # | x | # | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda ▪ Cook&Hold Aria calda ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Aria calda | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nessun preriscaldamento del boiler ▪ Pulizia non possibile |
| E34.0 | x | # | x | # | <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le funzioni, AD ECCEZIONE DI: ▪ Pulizia completamente automatica della camera di cottura ▪ Pulizia semiautomatica della camera di cottura | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nessun lavaggio del boiler ▪ Effetti sulla pulizia |
| E35.0 | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le funzioni, AD ECCEZIONE DI: ▪ Crisp&Tasty ▪ Pulizia completamente automatica della camera di cottura ▪ Pulizia semiautomatica della camera di cottura | Effetti sulla pulizia e Crisp&Tasty |
| E58.0 | x | x | x | x | tutte le funzioni | L'errore riguarda solo la pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati |
| E59.0 | x | x | x | x | tutte le funzioni | L'errore riguarda solo la pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati |
| E61.0 | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le funzioni, AD ECCEZIONE DI: ▪ Pulizia completamente automatica della camera di cottura ▪ Pulizia semiautomatica della camera di cottura | Effetti solo sulla pulizia |
| E62.0 | x | x | x | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le funzioni, AD ECCEZIONE DI: ▪ Pulizia completamente automatica della camera di cottura ▪ Pulizia semiautomatica della camera di cottura | Effetti solo sulla pulizia |
| E63.0 | # | x | # | x | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aria calda ▪ Cottura Delta-T Aria calda ▪ Cook&Hold Aria calda ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Aria calda | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nessun preriscaldamento del boiler ▪ Pulizia non possibile |

| N. errore | E B | E S | G B | G S | Funzioni disponibili nella modalità di emergenza | Limitazioni / Procedura |
|---------------|--------|--------|--------|--------|--|-------------------------|
| E72.x | x | x | x | x | tutte le funzioni | - |
| E73.1 | x | x | x | x | tutte le funzioni | - |
| E91.x | x | x | x | x | tutte le funzioni | - |
| E92.x | x | x | x | x | tutte le funzioni | - |
| E200.x | x | x | x | x | tutte le funzioni | - |

x Modalità di emergenza possibile

- Modalità di emergenza non possibile

Il messaggio di errore non esiste in questo tipo di apparecchio e pertanto il funzionamento delle funzioni disponibili non è limitato da questi errori (le limitazioni nella tabella valgono solo per gli altri tipi di apparecchi).

6.2.3 Irregolarità di funzionamento

Irregolarità di funzionamento con alimenti da cucinare

| Irregolarità | Causa possibile | Reazione necessaria |
|----------------------|---|---|
| Brunitura irregolare | Grata di aspirazione chiusa non correttamente | 'Sbloccare e bloccare la grata di aspirazione' a pagina 103 |
| | Camera di cottura non preriscaldata | Preriscaldare la camera di cottura |
| | Temperatura camera di cottura troppo elevata | Selezionare una temperatura di cottura più bassa e prolungare il tempo di cottura |
| | Riscaldamento totalmente o in parte difettoso | Contattare il servizio clienti |

Irregolarità di funzionamento dell'apparecchio

| Irregolarità | Causa possibile | Reazione necessaria |
|---|---|--|
| L'apparecchio non reagisce alle immissioni in 10 - 20 s | Avaria programma | Premere per 5 secondi ON/OFF o staccare il dispositivo per 5 secondi dalla rete |
| Impossibile attivare o disattivare il dispositivo | ON/OFF è bloccato per 3 secondi | Provare dopo 3 secondi. |
| L'acqua fuoriesce da sotto l'apparecchio quando si chiude lo sportello dell'apparecchio | Per tutte le cause | ATTENZIONE! Pericolo di contaminazione Buttare via tutti gli alimenti che sono entrati in contatto con questa acqua. |
| | Intasamento o restringimento del tubo di scarico dell'acqua o della rete fognaria | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllare il tubo di scarico dell'acqua e la rete fognaria in loco ed eventualmente pulirli ▪ Montare eventualmente un sifone ad imbuto |
| | Collegamento dell'acqua di scarico fisso per apparecchi con pulizia della camera di cottura completamente automatica, automatica o semiautomatica | |
| | Bocchetta di scarico dell'aria intasata o coperta | Rimuovere l'oggetto |
| | Scarico dell'apparecchio intasato | Pulire lo scarico dell'apparecchio |
| Con EB: Durante il funzionamento schizza acqua nella camera di cottura | Con EB: Il lavaggio automatico del boiler non è stato eseguito quotidianamente | Con EB: Svuotare e lavare il boiler |
| Presenza di acqua nella camera di cottura | Scarico della camera di cottura intasato | Lavare lo scarico della camera di cottura |
| Dal bocchettone di ventilazione sulla parte superiore dell'apparecchio fuoriesce vapore | Valvola nel bocchettone di ventilazione difettosa | AVVERTENZA! Pericolo di scottatura da vapore caldo e sfiato Contattare il servizio clienti |

Irregolarità di funzionamento per la pulizia

| Irregolarità | Causa possibile | Reazione necessaria |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Macchie nere nella camera di cottura | Detergente errato | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare ConvoClean forte per la pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati ▪ Utilizzare ConvoClean forte S per la pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo ▪ Utilizzare ConvoClean forte o ConvoClean new per la pulizia semiautomatica della camera di cottura |
| | Durezza dell'acqua elevata | Impostare la durezza dell'acqua, vedere 'Specifiche tecniche' nel manuale di installazione |
| Risultato di pulizia insoddisfacenti | Impostare il grado di sporco errato | Selezionare un maggiore livello di pulizia |
| | Errato detergente utilizzato | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare ConvoClean forte o ConvoClean new per la pulizia completamente automatica della camera di cottura con bidoni collegati ▪ Utilizzare ConvoClean forte S o ConvoClean new S per la pulizia completamente automatica della camera di cottura con dosaggio singolo ▪ Utilizzare ConvoClean forte o ConvoClean new per la pulizia semiautomatica della camera di cottura |

6.3 Lavori di manutenzione

6.3.1 Lavori sicuri durante la manutenzione

Per la sicurezza propria e dei collaboratori

Prima che i collaboratori inizino a utilizzare il forno Combi, devono prendere confidenza con il contenuto del capitolo 'Per la sicurezza' a pagina 22 e osservare quanto prescritto.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle regole per lavori sicuri riportate in questo paragrafo e accertarsi che vengano osservate.

Prima di iniziare a lavorare istruire i collaboratori in merito alle indicazioni di pericolo contenute in questo paragrafo e provvedere alle contromisure prescritte.

Equipaggiamento di protezione personale dei collaboratori

Istruire i collaboratori in merito all'equipaggiamento di sicurezza personale da indossare, che è riportato nel capitolo 'Per la sicurezza', paragrafo 'Equipaggiamento di protezione personale' a pagina 41 per i relativi lavori.

Regole fondamentali per un funzionamento sicuro

Se il forno Combi dovesse essere spostato consapevolmente o apparentemente dopo l'installazione (volutamente oppure involontariamente), l'apparecchio può essere azionato ulteriormente se sono presenti tutti i presupposti indicati:

- L'apparecchio e gli accessori utilizzati non presentano danni visibili.
- Le linee di alimentazione installate per l'elettricità, l'acqua, l'acqua di scarico e i detersivi non presentano danni visibili, sono salde, non gocciolano in alcun punto e dopo un'ispezione visiva danno un'impressione sicura e funzionante.
- Le 'richieste di funzionalità del forno Combi' a pagina 23 sono soddisfatte.
- Le 'richieste relative all'ambiente del forno Combi' a pagina 23 sono soddisfatte.
- Tutti i segnali di avvertenza si trovano nell'apposito spazio.

Solo in caso di apparecchi a gas:

- Su tutti i componenti di conduzione del gas del forno Combi, la tenuta di tutti i punti di raccordo e di collegamento dei componenti di conduzione del gas è stata verificata da un tecnico di assistenza ed è presente la tenuta del gas su tutti i punti indicati all'esterno e all'interno dell'apparecchio.

Regole per la sostituzione delle parti dell'apparecchio

Per garantire la sicurezza di funzionamento dell'apparecchio, nella sostituzione delle parti dello stesso devono essere utilizzati solo ricambi originali del produttore.

Pezzi sotto corrente

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente

Il contatto con pezzi sotto corrente protetti dalla copertura e dal pannello di comando può provocare scosse elettriche.

- ▷ Assicurarsi che la copertura e il pannello di comando siano montati.
- ▷ Assicurarsi che i lavori di manutenzione sotto le coperture, sotto il pannello di comando e sul cavo di alimentazione siano eseguiti solo da un elettricista specializzato di un'azienda di servizi autorizzata.

Superfici incandescenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni provocato da temperature elevate nella parte interna ed esterna dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano o si trovavano all'interno della camera di cottura durante la modalità di cottura. Anche toccando la bocchetta di scarico dell'aria e il bocchettone di scarico del gas è possibile ustionarsi.

- ▷ Attendere fino a quando la camera di cottura si è raffreddata al di sotto dei 60 °C prima di iniziare gli interventi di manutenzione.
- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

Parti di lamiera affilate

⚠AVVERTENZA

Pericolo di lesioni da tagli dovute a parti di lamiera affilate

I lavori con o dietro parti di lamiera affilate possono causare lesioni da tagli alle mani.

- ▷ Fare molta attenzione.
- ▷ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale.

6.3.2 Sostituire la guarnizione igienica

⚠ Per la sicurezza durante la manutenzione

Prima di iniziare i lavori di manutenzione, prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo contenute in 'Lavori sicuri durante la manutenzione' a pagina 120 e seguirle.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 54
- Smontare e montare la guarnizione igienica 105

Fornitura di pezzi di ricambio

Il pezzo di ricambio necessario è conforme all'elenco dei pezzi di ricambio:

- 1 guarnizione igienica

Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Dopo l'ultimo funzionamento, il forno Combi è raffreddato a < 60 °C.
- Lo sportello dell'apparecchio è aperto.
- La nuova guarnizione fornita è stata controllata per verificare la presenza di danni ed è risultata integra.

Sostituire la guarnizione igienica

Per smontare la vecchia guarnizione igienica e montare la nuova guarnizione dello stesso tipo, procedere come descritto in 'Smontare e montare la guarnizione igienica' a pagina 105.

6.3.3 Sostituire la lampada alogena dell'illuminazione camera di cottura

⚠ Per la sicurezza durante la manutenzione

Prima di iniziare i lavori di manutenzione, prendere confidenza con le regole e le indicazioni di pericolo contenute in 'Lavori sicuri durante la manutenzione' a pagina 120 e seguirle.

Conoscenze preliminari necessarie

È necessario conoscere queste manovre:

- Aprire e chiudere in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

54

Fornitura di pezzi di ricambio

Il pezzo di ricambio necessario è conforme all'elenco dei pezzi di ricambio:

- 1 lampada alogena da 12 V

Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- Chiave a tubo SW 8

Manipolazione della lampada alogena

Afferrare le lampade alogene funzionanti solo utilizzando guanti puliti o un panno. Non toccare a mani nude il bulbo delle lampade alogene nuove o progettate per il riutilizzo.

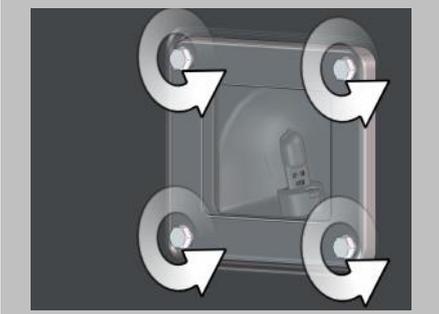
Se durante lo smontaggio la lampada alogena non fosse rimossa completamente, ad es. se i collegamenti dovessero rimanere inseriti, rivolgersi immediatamente all'assistenza tecnica.

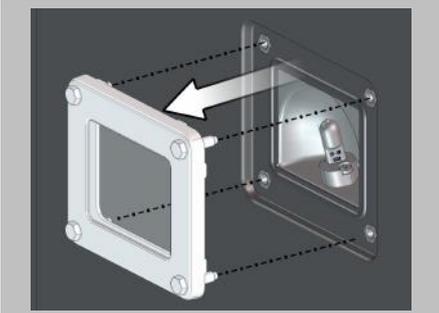
Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Il forno Combi è stato scollegato dall'alimentazione di rete e assicurato in modo da impedirne la riattivazione.
- Dopo l'ultimo funzionamento, la camera di cottura è raffreddata a una temperatura < 60 °C.
- Il carrello d'infornata è rimosso dalla camera di cottura.
- La lampada alogena è raffreddata.
- La nuova lampada alogena è stata controllata per verificare la presenza di danni ed è risultata integra.

Smontare la lampada alogena

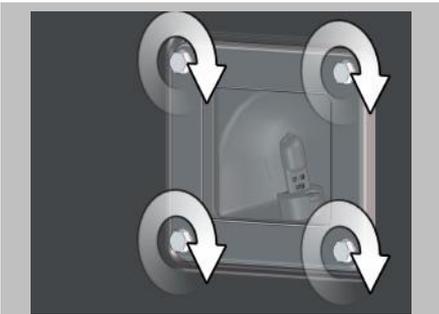
- 

1. Smontare le quattro viti a testa esagonale della luce della camera di cottura con la chiave a tubo.
Grazie al design speciale, il gruppo strutturale costituito da viti, copertura, piastra in vetro e guarnizione, compreso il supporto, resta insieme durante l'allentamento delle viti.
- 

2. Rimuovere il gruppo strutturale completo dalla parete della camera di cottura .
- 

3. Tenere per l'apertura della parete della camera di cottura nell'alloggiamento del riflettore ed estrarre la lampada alogena verso l'alto.

Montare la lampada alogena

- 

1.
 - Per montare la lampada alogena, procedere nel modo contrario allo smontaggio.
Ruotare le viti saldamente senza applicare troppa forza, in modo che l'alloggiamento del riflettore sia sigillato contro l'umidità (se si stringono le viti con troppa forza, il vetro potrebbe rompersi).
 - Dopo la fine dei lavori, rimuovere tutti gli oggetti dalla camera di cottura e pulire o lavare la camera di cottura.

Forno Combi Apparecchi a libera installazione Convotherm 4

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice è uno dei maggiori produttori e fornitori al mondo di attrezzature professionali per la ristorazione. Offriamo ai nostri clienti tecnologie volte al risparmio energetico, affidabili e leader nel settore.

Per maggiori informazioni su Manitowoc Foodservice e sui suoi marchi unici:
www.manitowocfoodservice.com

