



Kombidamper

 Les anvisningen før bruk

Convotharm 4 gulvovner

Bruksanvisning CE - Original, NOR

Your meal. Our mission.

Innholdsfortegnelse

1	Generelt	5
1.1	EF-samsvarserklæring for elektriske ovner	5
1.2	EF-samsvarserklæring for gassovner	7
1.3	Miljøvern	8
1.4	Identifisering av kombidamperen din	9
1.5	Oppbygning av kundedokumentasjonen	11
1.6	Sikkerhetsinformasjonen som MÅ leses	12
1.7	Om denne bruksanvisningen	13
2	Oppbygning og funksjon	15
2.1	Kombidamperens funksjoner	15
2.2	Kombidamperens oppbygning og funksjon	17
2.3	Kontrollpanelets oppbygning og funksjon	20
3	For din egen sikkerhets skyld	21
3.1	Grunnleggende sikkerhetsbestemmelser	21
3.2	Riktig bruk av kombidamperen din	22
3.3	Advarsler på kombidamperen	23
3.4	Et overblikk over faremomentene	25
3.5	Farer og sikkerhetstiltak under drift	28
3.6	Farer og sikkerhetstiltak ved rengjøring	32
3.7	Farer og sikkerhetstiltak ved vedlikehold	34
3.8	Sikkerhetsinnretninger	35
3.9	Krav til personalet, arbeidsplasser	37
3.10	Personlig verneutstyr	38
4	Følg denne fremgangsmåten ved mørning	39
4.1	Grunnleggende om mating av kombidamperen	39
4.1.1	Plassering av matvarebeholderne i ovner av størrelse X.10	39
4.1.2	Plassering av matvarebeholderne i ovner av størrelse X.20	41
4.1.3	Matekapasiteten til kombidamperen	42
4.2	Prinsipiell fremgangsmåte for mørning	43
4.2.1	Sikker bruk av ovnen	43
4.2.2	Slå på og av kombidamperen	46
4.2.3	Slik mørner du	47
4.3	Håndtering av ovnen ved mørning	49
4.3.1	Sikker bruk av ovnen	49
4.3.2	Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte	51
4.3.3	Fylle på (mate) og tømme ovnen	53
4.3.4	Stue vekk og ta ut kjernetemperatursensoren	62
4.3.5	Bruk den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-føleren	63
4.3.6	Bruk USB-minnepinnen	65
5	Følg denne fremgangsmåten ved rengjøring	66
5.1	Grunnleggende om rengjøring av kombidamperen	66
5.1.1	Rengjøringsprosedyre	66
5.1.2	Rengjøringsplan	68
5.1.3	Rengjøringsmiddel	70
5.1.4	Klargjøring av rengjøringsmidlene	71
5.2	Prinsipiell fremgangsmåte for rengjøring	72
5.2.1	Sikker arbeidsmåte under rengjøring	72

5.2.2	Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med tilkoblede kanner	74
5.2.3	Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med enkeltdosering	76
5.2.4	Slik rengjør du ovnsrommet halvautomatisk	78
5.2.5	Slik rengjør du ovnsrommet uten bruk av rengjøringsmidler	81
5.2.6	Slik rengjør du ovnsrommet med bare skyllemiddel, med rengjøringsprofil ConvoCare (bare for easyTouch)	82
5.2.7	Slik rengjør du dobbeltglassdøren	84
5.2.8	Slik rengjør du ovnsrommet bak innsugningsplaten	85
5.2.9	Slik rengjør du hygienepakningen intensivt	86
5.3	Håndtering av ovnen ved rengjøring	87
5.3.1	Sikker bruk av ovnen	87
5.3.2	Skifte ut kanne med skyllemiddel	88
5.3.3	Skift ut kannen med rengjøringsmiddel	90
5.3.4	Tilsett rengjøringsmiddelet fra enkeltdoseringsflaskene i ovnsrommet.	92
5.3.5	Tømme kondensatoppsamlingskaret til matevognen	94
5.3.6	Låse og låse opp innsugningsplaten	96
5.3.7	Ut- og innmontere hygienepakningen	98
5.3.8	Låse og låse opp den innvendige glassdøren	100
5.3.9	Tømme og rengjøre fettoppsamlingskannen (bare for ConvoGrill)	103
6	Følg denne fremgangsmåten for vedlikehold	104
6.1	Grunnleggende om vedlikehold	104
6.1.1	Garantiinformasjon og kontakt med kundeservice	104
6.1.2	Vedlikeholdsplan	105
6.2	Retting av feil	106
6.2.1	Feilkoder	106
6.2.2	Nøddrift	107
6.2.3	Uregelmessigheter i driften	110
6.3	Vedlikeholdsarbeider	112
6.3.1	Sikker arbeidsmåte ved vedlikehold	112
6.3.2	Skifte ut hygienepakningen	114
6.3.3	Skifte ut halogenlampen til ovnsbelysningen	115

1 Generelt

Formålet med dette kapittelet

I dette kapittelet informerer vi deg om identifisering av kombidamperen din og om bruken av denne håndboken.

1.1 EF-samsvarserklæring for elektriske ovner

Produsent

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

Samsvarserklæringens gyldighet

Denne samsvarserklæringen gjelder for følgende elektriske ovner:

C4 12.20 ES	C4 20.10 ES	C4 20.20 ES
C4 12.20 EB	C4 20.10 EB	C4 20.20 EB

Forklaring av samsvar med direktivene

Produsenten erklærer at ovennevnte kombidamper samsvarer med følgende direktiver:

- 2006/42/EF (maskindirektivet)
- 2014/30/EU (EMC-direktivet)
- 2011/65/EU (RoHS-direktivet)

Beskyttelseskravene i direktiv 2014/35/EU (Lavspenningsdirektivet) er overholdt i henhold til vedlegg I, nr. 1.5.1 i Maskindirektivet.

Standarder som oppfylles av elektriske enheter

De elektriske enhetene oppfyller kravene til følgende europeiske standarder:

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

Dokumentasjonsfullmektig

Fullmakt til sammenstilling av de tekniske underlagene i henhold til vedlegg II A nr. 2 til direktiv 2006/42/EF er gitt til Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Tyskland.

Eglfing, 20.04.2016



Ralf Klein

Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical
Documentation

1.2 EF-samsvarserklæring for gassovner

Produsent

Convotharm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, TalstraÙe 35, 82436 Eglfing, Tyskland

Samsvarserklæringens gyldighet

Denne samsvarserklæringen gjelder for følgende gassovntyper:

C4 12.20 GS	C4 20.10 GS	C4 20.20 GS
C4 12.20 GB	C4 20.10 GB	C4 20.20 GB

Forklaring av samsvar med direktivene

Produsenten erklærer at ovennevnte kombidamper samsvarer med følgende direktiver:

- 2006/42/EF (maskindirektivet)
- 2014/30/EU (EMC-direktivet)
- 2011/65/EU (RoHS-direktivet)
- 2009/142/EF (gassapparatdirektivet)

Beskyttelseskravene i direktiv 2014/35/EU (Lavspenningsdirektivet) er overholdt i henhold til vedlegg I, nr. 1.5.1 i Maskindirektivet.

Standarder som oppfylles av gassovner

Gassovnene oppfyller kravene til følgende europeiske direktiver:

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

Utførte typeprøvinger

Teknisk kontrollorgan Gasskontroll og elektrisk sikkerhet:

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

- Rapportnr.: 140602245

Dokumentasjonsfullmektig

Fullmakt til sammenstilling av de tekniske underlagene i henhold til vedlegg II A nr. 2 til direktiv 2006/42/EF er gitt til Convotharm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, TalstraÙe 35, 82436 Eglfing, Tyskland.

Eglfing, 20.04.2016



Ralf Klein

Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical
Documentation

1.3 Miljøvern

Prinsipperklæring

Den kvalitet og service som forbindes med alle våre produkter, er bestemt av våre kunders forventninger, lovens bokstav og vårt selskaps gode navn og rykte.

Med vår miljøledelse sørger vi for å oppfylle alle lovpålagte miljøkrav, og utover dette har vi forpliktet oss til å bidra til en kontinuerlig forbedring av innsatsen for miljøet.

For at vi skal være sikre på at vi alltid produserer produkter av høy kvalitet, og at våre miljømål nås, har vi utviklet et eget kvalitets- og miljøledelsessystem.

Dette systemet oppfyller kravene i ISO 9001:2008 og ISO 14001:2004.

Prosedyrer for vern av miljøet

Vi har brukt følgende metoder:

- Bruk av fyllmaterialer som er 100 % komposterbare
- Bruk av produkter som samsvarer med RoHS-direktivet
- REACH-loven om kjemikalier
- Anbefaling og bruk av biologisk nedbrytbare rengjøringsmidler
- Resirkulering av elektronisk avfall
- Miljøvennlig kassering av gamle apparater via produsenten

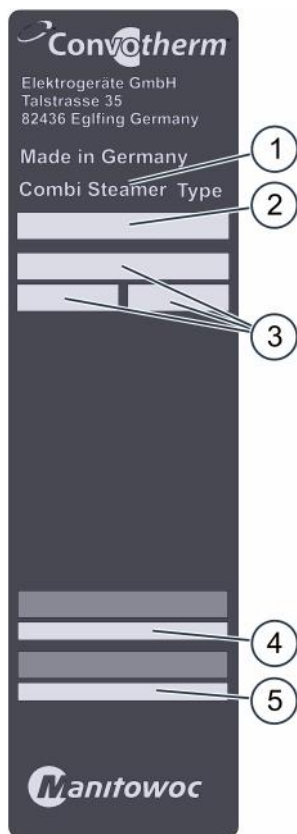
Hjelp oss å bidra til å verne om miljøet.

1.4 Identifisering av kombidamperen din

Typeskiltets plassering

Typeskiltet befinner seg på venstre side av kombidamperen.

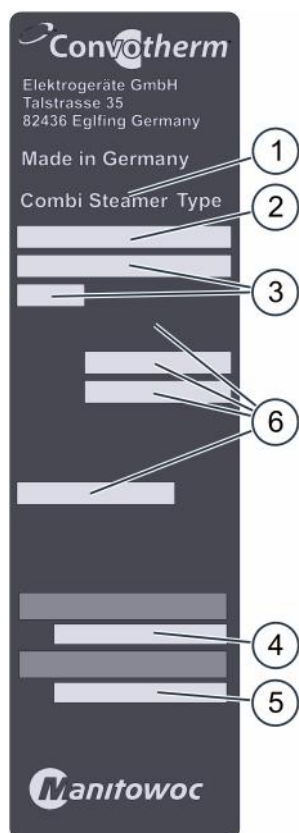
Typeskiltets oppbygning og struktur på elektriske apparater



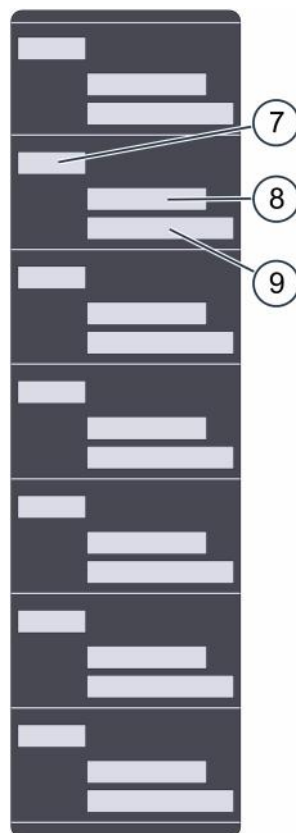
Pos.	Betegnelse	
1	Betegnelse på ovnen Combi Steamer (engelsk betegnelse på kombidamper)	
2	Handelsnavn	
	Bestanddel	Betydning
	C4	Produktlinje Convotherm 4
	eT	easyTouch-styring
	eD	easyDial-styring
	Sifre xx.yy	Ovnstørrelse
	EB	Elektrisk apparat med varmtvannsbereder
	ES	Elektrisk apparat med vanninn-sprøytning
	-N	på enheter med NSF-sertifikat
3	Elektriske data	
4	Serienummer	
	Bestanddel	Betydning
	Oppvarmingsmetode	Elektrisk apparat (X, V)
	Dampgenereringsmetode	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprut (S) ▪ Varmtvannsbereder (B)
	Ovnstørrelse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7)
	Produksjonsår	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Produksjonsmåned	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ Mars (03) ▪ ...
	Fortløpende nummerring	4-sifret
5	Artikkelnummer	

Typeskiltets oppbygning og struktur på gassovner

Typeskilt



Tilleggsskilt



Betegnelse

1	Betegnelse på ovnen Combi Steamer (engelsk betegnelse på kombidamper)																
2	Handelsnavn <table> <tr> <th>Bestanddel</th><th>Betydning</th></tr> <tr> <td>C4</td><td>Produktlinje Convotherm 4</td></tr> <tr> <td>eT</td><td>easyTouch-styring</td></tr> <tr> <td>eD</td><td>easyDial-styring</td></tr> <tr> <td>Sifre xx.yy</td><td>Ovnstørrelse</td></tr> <tr> <td>GB</td><td>Gassovn med varmtvannsbereder</td></tr> <tr> <td>GS</td><td>Gassovn med vanninnsprøytning</td></tr> <tr> <td>-N</td><td>på enheter med NSF-sertifikat</td></tr> </table>	Bestanddel	Betydning	C4	Produktlinje Convotherm 4	eT	easyTouch-styring	eD	easyDial-styring	Sifre xx.yy	Ovnstørrelse	GB	Gassovn med varmtvannsbereder	GS	Gassovn med vanninnsprøytning	-N	på enheter med NSF-sertifikat
Bestanddel	Betydning																
C4	Produktlinje Convotherm 4																
eT	easyTouch-styring																
eD	easyDial-styring																
Sifre xx.yy	Ovnstørrelse																
GB	Gassovn med varmtvannsbereder																
GS	Gassovn med vanninnsprøytning																
-N	på enheter med NSF-sertifikat																
3	Elektriske data																
4	Serienummer <table> <tr> <th>Bestanddel</th><th>Betydning</th></tr> <tr> <td>Oppvarmingsmetode</td><td>Gassovn (Y, W)</td></tr> <tr> <td>Dampgenereringsmetode</td><td> <ul style="list-style-type: none"> Sprut (S) Varmtvannsbereder (B) </td></tr> <tr> <td>Ovnstørrelse</td><td> <ul style="list-style-type: none"> 12.20 (5) 20.10 (6) 20.20 (7) </td></tr> <tr> <td>Produk-sjonsår</td><td> <ul style="list-style-type: none"> 2014 (14) 2015 (15) ... </td></tr> <tr> <td>Produk-sjonsmåned</td><td> <ul style="list-style-type: none"> Januar (01) Februar (02) Mars (03) ... </td></tr> <tr> <td>Fortløpende nummere-ring</td><td>4-sifret</td></tr> </table>	Bestanddel	Betydning	Oppvarmingsmetode	Gassovn (Y, W)	Dampgenereringsmetode	<ul style="list-style-type: none"> Sprut (S) Varmtvannsbereder (B) 	Ovnstørrelse	<ul style="list-style-type: none"> 12.20 (5) 20.10 (6) 20.20 (7) 	Produk-sjonsår	<ul style="list-style-type: none"> 2014 (14) 2015 (15) ... 	Produk-sjonsmåned	<ul style="list-style-type: none"> Januar (01) Februar (02) Mars (03) ... 	Fortløpende nummere-ring	4-sifret		
Bestanddel	Betydning																
Oppvarmingsmetode	Gassovn (Y, W)																
Dampgenereringsmetode	<ul style="list-style-type: none"> Sprut (S) Varmtvannsbereder (B) 																
Ovnstørrelse	<ul style="list-style-type: none"> 12.20 (5) 20.10 (6) 20.20 (7) 																
Produk-sjonsår	<ul style="list-style-type: none"> 2014 (14) 2015 (15) ... 																
Produk-sjonsmåned	<ul style="list-style-type: none"> Januar (01) Februar (02) Mars (03) ... 																
Fortløpende nummere-ring	4-sifret																
5	Artikkelnummer																
6	Gassdata																
7	Landkode																
8	Gasskategori																
9	Ovnens gass-forhåndsinnstilling																

1.5 Oppbygning av kundedokumentasjonen

Deler av kundedokumentasjonen

Kundedokumentasjonen til kombidamperen er bygget opp på følgende måte:

- Installasjonshåndbok
- Bruksanvisning (denne håndboken)
- Betjeningsveiledning for easyTouch (utdrag av skjermhjelpen)
- Skjermhjelp som er integrert i easyTouch (fullstendig veiledning til betjening av programvaren)
- Betjeningsveiledning for easyDial

Emner i installasjonshåndboken

Installasjonshåndboken er beregnet på utdannet fagpersonale, se Krav til personalet i installasjons-håndboken.

Den inneholder følgende emner:

- **Oppbygning og funksjon:** beskriver de av kombidamperens deler som er relevante for installasjonen
- **Sikkerhet:** beskriver alle farer og passende mottiltak i forbindelse med installasjonsaktivitetene
- **Transport:** inneholder nødvendig informasjon om transport av kombidamperen
- **Oppstilling:** lister opp og beskriver oppstillingsvarianter for kombidamperen
- **Installasjon:** beskriver de nødvendige tilførselstilkoblingene
- **Idriftsetting:** beskriver første gangs igangkjøring av kombidamperen
- **Utkobling:** beskriver nødvendige aktiviteter på slutten av kombidamperens livssyklus
- **Tekniske data, tilkoblingsskjemaer:** inneholder all nødvendig teknisk informasjon om kombidamperen
- **Sjekklistor:** inneholder kontrollister for installasjon av og garanti for kombidamperen

Emner i bruksanvisningen

Bruksanvisningen er beregnet på ansatte med opplæring og utdannet fagpersonale, se Krav til personalet på side 37 i betjeningshåndboken.

Den inneholder følgende emner:

- **Oppbygning og funksjon:** beskriver deler som er relevante for betjening av kombidamperen
- **Sikkerhet:** beskriver alle farer og passende mottiltak i forbindelse med betjening av kombidamperen
- **Møring:** beskriver regler, arbeidsgang, betjeningstrinn og håndtering av apparater ved møring
- **Rengjøring:** lister opp og beskriver rengjøringsprosedyrer, rengjøringsmidler, arbeidsgang, betjeningstrinn og håndtering av apparater ved rengjøring
- **Vedlikehold:** inneholder garantiinformasjon, vedlikeholdsplanen, informasjon om forstyrrelser, feil og nøddrift, og arbeidsgang, betjeningstrinn og håndtering av apparater ved vedlikehold

Emner i betjeningsveiledningen og skjermhjelpen (kun easyTouch)

Betjeningsveiledningen og skjermhjelpen (kun easyTouch) er beregnet på ansatte med opplæring og utdannet fagpersonale, se 'Krav til personalet' på side 37 i betjeningshåndboken. For easyTouch er betjeningsveiledningen et utdrag av skjermhjelpen.

Betjeningsveiledning og skjermhjelp (kun easyTouch) omhandler følgende emner:

- **Oppbygning av brukergrensesnittet:** forklaring av brukergrensesnittet til kombidamperen
- **Betjening av programvaren:** inneholder anvisninger for inntasting og opphenting av mørningsprofiler, opphenting av rengjøringsprofiler, starting av mørningsdrift og rengjøringsprosesser; beskriver innstillingene og import og eksport av data
- **Utvalgte mørningsprofiler:** lister opp velprøvde mørningsprofiler

1.6 Sikkerhetsinformasjonen som MÅ leses

Sikkerhetsinformasjonen i kundedokumentasjonen

Sikkerhetsinformasjon om kombidamperen finnes bare i installasjonshåndboken og i bruksanvisningen.

I installasjonshåndboken finner du sikkerhetsinformasjon om de aktivitetene som er beskrevet der, når det gjelder transport, oppstilling, installasjon, igangkjøring og varig driftsstans.

I bruksanvisningen finner du sikkerhetsinformasjon om de aktivitetene som er beskrevet der, når det gjelder mørning, rengjøring og vedlikeholdsarbeid.

Betjeningsveiledning en skal alltid ses i sammenheng med bruksanvisningen eller installasjonshåndboken når det gjelder sikkerhetsinformasjon. For aktiviteter som går ut over den rene programvarebetjeningen, må du ta hensyn til sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen og installasjonshåndboken.

Deler av dette dokumentet som MÅ leses

Hvis du ikke tar hensyn til informasjonen i dette dokumentet, kan du få helseskader, miste livet og/eller ødelegge materielle verdier.

Av hensyn til sikkerheten må alle personer som bruker kombidamperen ha lest og forstått følgende deler av dette dokumentet før arbeidsstart:

- kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld' på side 21
- avsnittene som beskriver det arbeidet som skal utføres

Faretegn

Faretegn






Betydning

Tjener til advarsel mot potensielle personskader. Ta hensyn til alle advarsler som står etter dette symbolet, for å unngå mulige personskader eller livsfare.

Fremstilling av advarslene

Advarslene er inndelt i kategorier etter følgende faretrinn:

Faretrinn	Konsekvenser	Sannsynlighet
 FARE	Død / alvorlig skade (irreversibel)	Overhengende
 ADVARSEL	Død / alvorlig skade (irreversibel)	Mulig
 FORSIKTIG	Lett skade (reversibel)	Mulig
LES DETTE	Materielle skader	Mulig

1.7 Om denne bruksanvisningen

Formål

Denne bruksanvisningen skal gi alle personer som bruker kombidamperen nødvendig informasjon for å kunne betjene enheten og utføre rengjøring og mindre vedlikeholdsoppgaver riktig og sikkert.

Målgrupper

Navn på målgruppen	Handlinger
Kokk	Utfører i det vesentlige organisatoriske oppgaver, som f. eks. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Legge inn mørningsprofilen ▪ Redigere mørningsprofiler i kokeboken ▪ Utvikle nye mørningsprofiler ▪ Foreta innstillinger av ovnen Utfører dessuten alle operatøroppgaver.
Operatør	Foretar den konkrete betjeningen, som f. eks. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fylle på kombidamperen ▪ Starte mørningsprofiler ▪ Ta ut matvarene ▪ Rengjøring av kombidamperen ▪ Mindre vedlikeholdsarbeider

Oppbygning av bruksanvisningen

Kapittel/avsnitt	Formål	Målgruppe
Generelt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Understøtter deg ved identifisering av kombidamperen din ▪ Forklarer arbeidet med denne bruksanvisningen 	Kokk
Oppbygning og funksjon	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskriver kombidamperens funksjoner ▪ Forklarer visse deler av kombidamperen og beskriver hvor de befinner seg 	Kokk Operatør
For din egen sikkerhets skyld	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskriver riktig bruk av kombidamperen ▪ Beskriver alle farer som utgår fra kombidamperen, og passende mottiltak <p>Særlig dette kapittelet bør du lese meget nøye!</p>	Kokk Operatør
Følg denne fremgangsmåten ved mørning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskriver matemulighetene og de maksimale matemengdene til kombidamperen ▪ Forklarer hvordan kombidamperen skal slås på ▪ Inneholder anvisninger for arbeidsgangen ved mørning og regenerering ▪ Inneholder anvisninger for de håndgrepene for kombidamperen som brukes ofte ved mørning og regenerering 	Kokk Operatør
Følg denne fremgangsmåten ved rengjøring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prinsipiell forklaring av rengjøringsprosedyrer ▪ Inneholder rengjøringsplanen ▪ Beskriver rengjøringsmidlene og forklarer hvordan de skal klargjøres ▪ Inneholder anvisninger for arbeidsgangen ved rengjøring ▪ Inneholder og henviser til anvisninger for de håndgrepene for kombidamperen som brukes ofte ved rengjøring 	Operatør
Følg denne fremgangsmåten for vedlikehold	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inneholder vedlikeholdsplanen ▪ Inneholder tips om mulig nøddrift ved feil ▪ Inneholder en katalog over mulige feil, og beskriver de nødvendige reaksjonene ▪ Inneholder anvisningene for vedlikeholdsarbeider som brukeren selv kan utføre ▪ Henviser til anvisninger for de håndgrepene for kombidamperen som brukes ofte under vedlikehold 	Operatør

Skrivemåte for desimaltall

Av hensyn til internasjonal enhetlighet brukes alltid desimalpunktum.

2 Oppbygning og funksjon

Formålet med dette kapittelet

I dette kapittelet beskriver vi oppbygningen av kombidamperen, og forklarer dens funksjoner.

2.1 Kombidamperens funksjoner

Driftsmodusene Mørning

I kombidamperen din kan du tilberede ulike typer matvarer. Kombidamperen kan brukes i ulike driftsmoduser:

- Damp
- Kombidamp
- Varmluft

Standard-mørningsprogrammer

Med driftsmodusene Mørning kan du, i forbindelse med ACS+ tilleggsfunksjonene HumidityPro, Crisp&Tasty, viftehastighet og BakePro for eksempel bruke følgende mørningsprogrammer:

- | | | |
|---------------------------------|--------------|----------------------|
| ▪ Tilberedning | ▪ Damping | ▪ Dampe |
| ▪ Blansjering (rask forvelling) | ▪ Posjering | ▪ Surring |
| ▪ Steking | ▪ Grille | ▪ Baking |
| ▪ Gratinerer | ▪ Gratinerer | ▪ Tining av matvarer |
| ▪ Sylting | | |

Spesielle mørningsprogrammer

Ved å kombinere driftsmoduser og tilleggsfunksjoner kan du bruke følgende spesielle mørningsprogrammer med easyTouch:

- | | | |
|------------------------|----------------------|--|
| ▪ Lavtemperaturmørning | ▪ Δ T-mørning | ▪ ecoCooking |
| ▪ Cook&Hold | ▪ Mørning om natten | ▪ Oksygenfattig økologisk tilberedning |

Driftsmodusene Regenerering

I kombidamperen din kan du tilberede ulike typer mat. Kombidamperen kan brukes i følgende tre driftsmoduser:

- Regenerering à la Carte
- Bankettregenerering (bare for easyTouch)
- Tallerkenregenerering (bare for easyTouch)

Mørningsprofiler og kokebok

En mørningsprofil er en kombinasjon av mørningsparametere, som f. eks. mørningstemperatur og mørningstid. Du kan opprette dine egne mørningsprofiler og administrere dem i 'Kokeboken'. I 'Kokeboken' finner du dessuten forhåndsdefinerte mørningsprofiler.

Ovnsromrengjøring for easyTouch

For rengjøring av ovnsrommet finnes det 2 rengjøringsystemer:

- Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet ConvoClean+
 - En hvilken som helst kombinasjon av 4 rengjøringsstrinn, 3 rengjøringsvarigheter og tilleggsfunksjonene Dampdesinfeksjon og Tørking
 - Rengjøring av ovnsrommet uten bruk av rengjøringsmiddel, spyling med vann
 - Rengjøring av ovnsrommet bare med skyllemiddel ConvoCare
- Halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet

Ovnsromrengjøring for easyDial

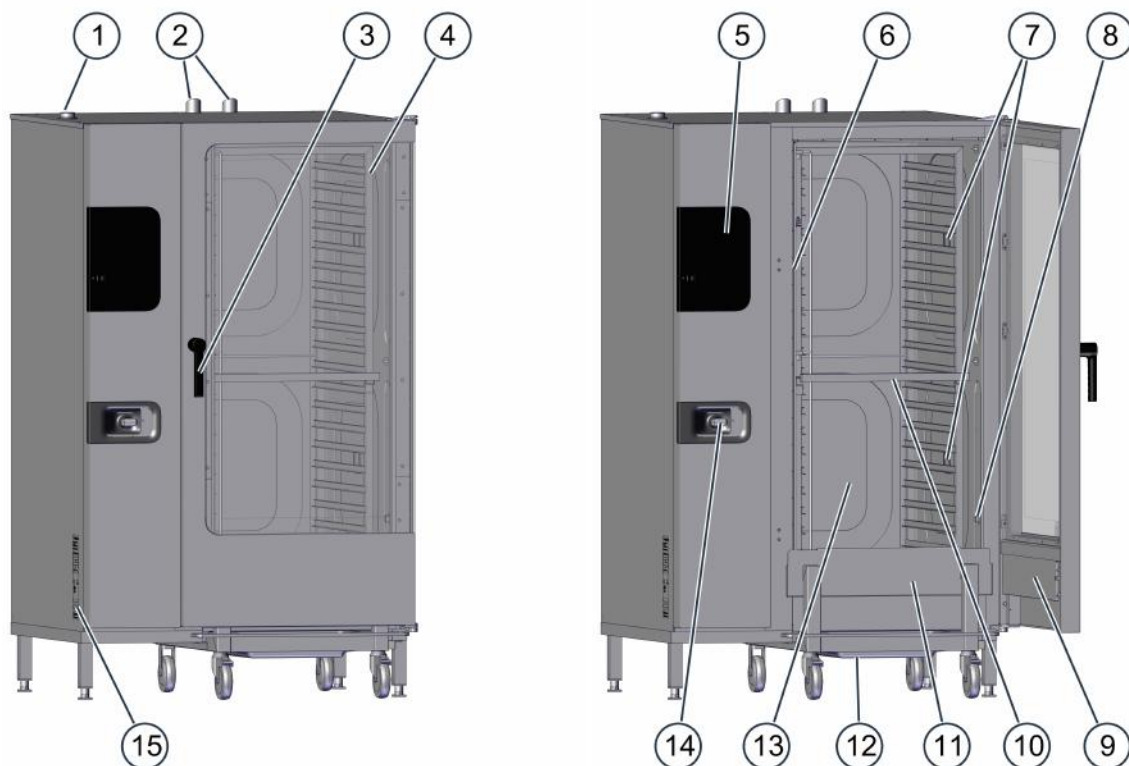
For rengjøring av ovnsrommet finnes det 2 rengjøringssystemer:

- Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet ConvoClean:
 - Valg mellom 8 rengjøringsprofiler for ulike grader av tilsmussing, delvis inkludert dampdesinfisering og tørking
 - Rengjøring av ovnsrommet uten bruk av rengjøringsmiddel, spyling med vann
- Halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet

2.2 Kombidamperens oppbygning og funksjon

Deler og funksjon (elektro-gulvovner)

Følgende illustrasjon viser en kombidamper av størrelse 20.20, som generelt eksempel på en elektrisk gulvovn:

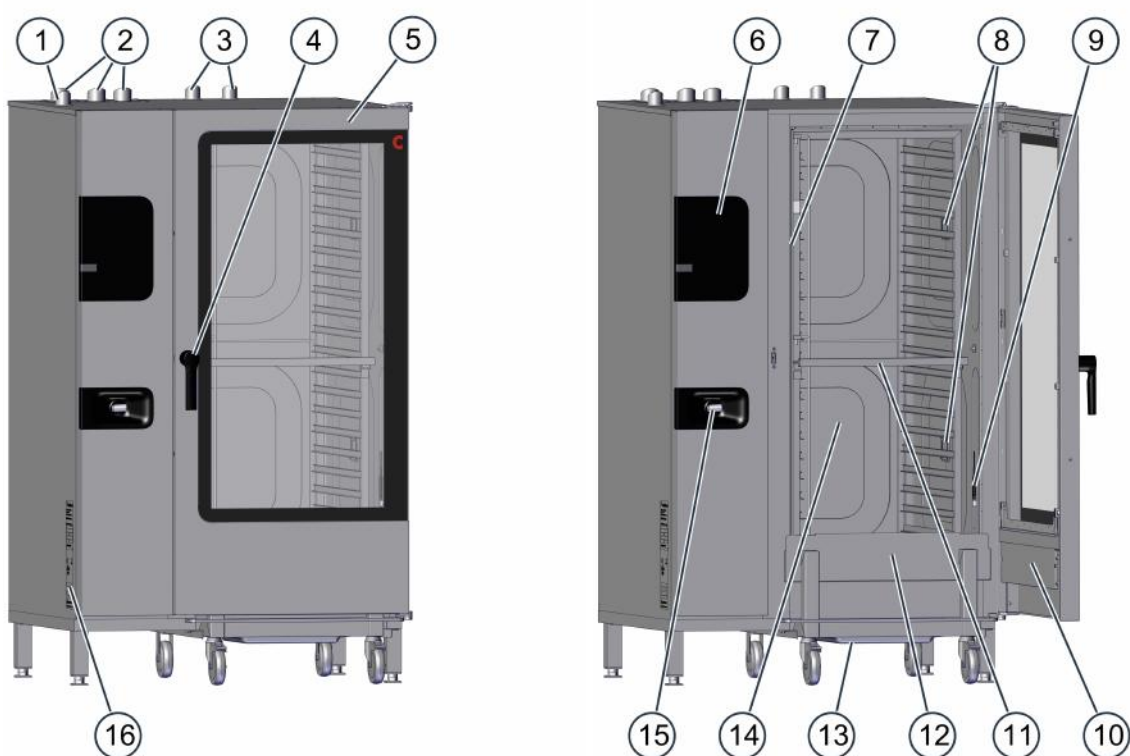


Pos.	Betegnelse	Funksjon
1	Luftestuss	<ul style="list-style-type: none"> Suger inn luft fra omgivelsene for avfukting av ovnsrommet Utlukner trykkvariasjoner i ovnsrommet
2	Luftutløp	Lar varm damp slippe ut
3	Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> Åpner og lukker ovnsdøren Låsestilling for sikker åpning av ovnen Antibakterielt materiale med sølvioner ("HygienicCare")
4	Ovnsdør	<ul style="list-style-type: none"> Lukker ovnen Når ovnsdøren åpnes kan den skyves inn bak ovnen, for å spare plass («skyvedør») (tillegg)
5	Kontrollpanel	<ul style="list-style-type: none"> Tjener til betjening av ovnen Antibakteriell ("HygienicCare")
6	Innsugningsplate	<ul style="list-style-type: none"> Tjener til jevn varmfordeling i ovnsrommet Skiller vifterommet fra ovnsrommet
7	Ovnsbelysning	<ul style="list-style-type: none"> Lyser opp ovnsrommet Er programstyrt
8	Kjernetemperatursensor, sous-vide-sensor (tillegg)	<ul style="list-style-type: none"> Tjener til måling av matvarenes kjernetemperatur Er eventuelt utført som intern, fasttilkoblet og/eller ekstern, midlertidig tilkoblet variant.
9	integrert forvarmer i ovnsdøren	Bidrar til bedre sikkerhet ved forvarming, og reduserer energitapet
10	Matevognhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> Bøyle til å bevege matevognen med: Er avtagbar

Pos.	Betegnelse	Funksjon
11	Matevogn	Brukes til plassering av standardiserte matvarebeholdere
12	Kondensatoppsamlingskar på matevogn	Samler væske, for eksempel kondensat, som drypper ut av ovnsrommet
13	Ovnsrom	Rommer matvarene under mørningen
14	Rullehånddusj (i unntakstilfeller uten dette utstyret)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brukes kun til å spyle ut av ovnsrommet med vann ▪ Trekkes automatisk tilbake i holderen etter bruk ▪ Antibakteriell ("HygienicCare")
15	Typeskilt	Identifiserer ovnen

Deler og funksjon (gass-gulvovner)

Følgende illustrasjon viser en kombidamper av størrelse 20.20, som generelt eksempel på en gass-gulvovn:

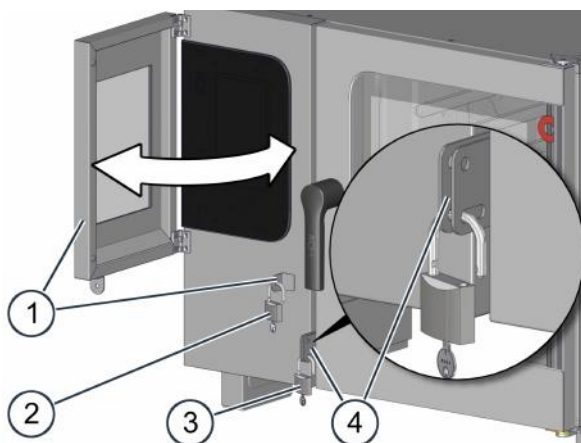


Pos.	Betegnelse	Funksjon
1	Luftestuss	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suger inn luft fra omgivelsene for avfukking av ovnsrommet ▪ Utlikner trykkvariasjoner i ovnsrommet
2	Avgass-stuss	Leder de varme avgassene bort
3	Luftutløp	Lar varm damp slippe ut
4	Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Åpner og lukker ovnsdøren ▪ Låsestilling for sikker åpning av ovnen ▪ Antibakterielt materiale med sølvioner ("HygienicCare")
5	Ovnsdør	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lukker ovnen ▪ Når ovnsdøren åpnes kan den skyves inn bak ovnen, for å spare plass («skyvedør») (tillegg)
6	Kontrollpanel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tjener til betjening av ovnen ▪ Antibakteriell ("HygienicCare")
7	Innsugningsplate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tjener til jevn varmefordeling i ovnsrommet ▪ Skiller vifterommet fra ovnsrommet

Pos.	Betegnelse	Funksjon
8	Ovnsbelysning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lyser opp ovnsrommet ▪ Er programstyrt
9	Kjernetemperatursensor, sous-vide-sensor (tillegg)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tjener til måling av matvarenes kjernetemperatur ▪ Er eventuelt utført som intern, fasttilkoblet og/eller ekstern, midlertidig tilkoblbart variant.
10	Integrert forvarmer i ovnsdøren	Bidrar til bedre sikkerhet ved forvarming, og reduserer energitapet
11	Matevognhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bøyle til å bevege matevognen med: ▪ Er avtagbar
12	Matevogn	Brukes til plassering av standardiserte matvarebeholdere
13	Kondensatoppsamlingskar på matevogn	Samler væske, for eksempel kondensat, som drypper ut av ovnsrommet
14	Ovnsrom	Rommer matvarene under mørningen
15	Rullehånddusj (i unntakstilfeller uten dette utstyret)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brukes kun til å spyle ut av ovnsrommet med vann ▪ Trekket automatisk tilbake i holderen etter bruk ▪ Antibakteriell ("HygienicCare")
16	Typeskilt	Identifiserer ovnen

Deler og funksjon for spesiell sikring (bare for fengselsversjonen)

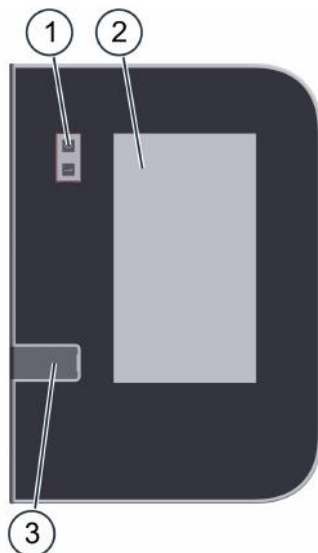
Følgende illustrasjon viser spesialutstyr for spesiell sikring på en kombidamper av størrelse 6.10, som et generelt eksempel som gjelder alle ovnsstørrelser:



Pos.	Betegnelse	Funksjon
1	Låsbart deksel på kontrollpanelet	Dekselet kan vippes inn foran kontrollpanelet og låses til ovnshuset, for å hindre uvedkommende i å betjene kombidamperen.
2	Hengelås	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Til å låse dekslet foran kontrollpanelet på ovnshuset ▪ Omfattes ikke av leveransen
3	Hengelås	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Til å låse ovnsdøren på ovnshuset ▪ Omfattes ikke av leveransen
4	Låseanordning på ovnsdøren	<p>Gjør det mulig å låse ovnsdøren i to trinn, for å hindre uvedkommende i å åpne og lukke ovnsdøren</p> <p>Ovnsdørens virkemåte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ved bruk av øvre låseposisjon forblir ovnsdøren helt lukket. ▪ Ved bruk av nedre låseposisjon kan ovnsdøren åpnes i låsestilling.

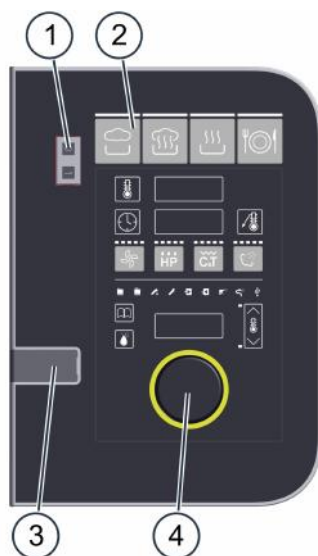
2.3 Kontrollpanelets oppbygning og funksjon

Oppbygning og deler av kontrollpanelet for easyTouch



Pos.	Betegnelse	Funksjon
1	PÅ/AV-enhetsbryter	Slår kombidamperen på og av
2	Full berørings-skjerm	Sentral betjening av ovnen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Betjening ved berøring av symbolene på betjeningsfeltet (full berørings-skjerm) ▪ Statusdisplay
3	USB-grense-snitt	Tilkobling av en USB-minnepinne

Oppbygning og deler av kontrollpanelet for easyDial



Pos.	Betegnelse	Funksjon
1	PÅ/AV-enhetsbryter	Slår kombidamperen på og av
2	Betjeningsfelt	Sentral betjening av ovnen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Skjermknapper for innlegging av mørningsprogrammer ▪ Indikatorer til visning av de innstilte verdiene ▪ Oppfordringsindikatorer for operatøren
3	USB-grense-snitt	Tilkobling av en USB-minnepinne
4	C-Dial	Brukes til å stille inn mørningsparameterne ved dreining og trykking på pulsgiveren.

3 For din egen sikkerhets skyld

Formålet med dette kapittelet

I dette kapittelet formidler vi all den kunnskapen du trenger for å kunne bruke kombidamperen på en sikker måte, uten å sette deg selv eller andre i fare.

Særlig dette kapittelet bør du lese meget nøye!

3.1 Grunnleggende sikkerhetsbestemmelser

Meningen med disse bestemmelsene

Disse bestemmelsene skal sørge for at alle personer som håndterer kombidamperen, setter seg grundig inn i farer og sikkerhetstiltak og tar hensyn til advarslene i bruksanvisningen og på kombidamperen. Hvis du ikke følger disse bestemmelsene, kan du få helseskader, miste livet og/eller ødelegge materielle verdier.

Bruk av håndbøkene i kundedokumentasjonen

Du må ta hensyn til følgende bestemmelser:

- Les grundig kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld' og de kapitlene som gjelder din virksomhet.
- Sørg for at håndbøkene i kundedokumentasjonen alltid er innen rekkevidde og kan brukes til å slå opp i.
- Når du selger eller gir bort kombidamperen, må du sørge for at håndbøkene i kundedokumentasjonen følger med.

Bruk av kombidamperen

Du må ta hensyn til følgende bestemmelser:

- Kombidamperen må kun brukes av personer som oppfyller kravene i denne bruksanvisningen.
- Kombidamperen skal kun brukes for det formålet som er beskrevet. Ikke bruk kombidamperen til andre formål (under noen omstendighet!), selv om disse måtte virke som beslektede bruksområder.
- Treff alle sikkerhetstiltak som er nevnt i denne bruksanvisningen og på kombidamperen. Pass særlig på å bruke det angitte personlige verneutstyret.
- Opphold deg kun på de angitte arbeidsplassene.
- Ikke foreta noen forandringer av kombidamperen, f. eks. avmontering av deler eller montering av ikke-tillatte deler. Særlig viktig er det at du ikke setter noen sikkerhetsanordninger ut av kraft.

Fortsettelse her...

Beslektede emner

▷ Riktig bruk av kombidamperen din	22
▷ Advarsler på kombidamperen	23
▷ Et overblikk over faremomentene	25
▷ Farer og sikkerhetstiltak under drift	28
▷ Farer og sikkerhetstiltak ved rengjøring	32
▷ Sikkerhetsinnretninger	35
▷ Krav til personalet, arbeidsplasser	37
▷ Personlig verneutstyr	38
▷ Farer og sikkerhetstiltak ved vedlikehold	34

3.2 Riktig bruk av kombidamperen din

Riktig bruk

- Kombidamperen er utelukkende designet og konstruert for å tilberede ulike matvarer i standardiserte beholdere (f. eks. GN-bakker, plater med bakemål). I denne forbindelse brukes damp, varmluft og kombidamp (trykløs, overhetet damp).
- Matvarebeholderne kan være av rustfritt stål, keramikk, plast, aluminium, emaljert stål eller glass. Matvarebeholderne av glass må ikke ha ytre skader.
- Kombidamperen er utelukkende beregnet på bruk i profesjonell, kommersiell matvareproduksjon.

Bruksbegrensninger

Ikke alle materialer kan varmes opp i kombidamperen:

- INTET tørt pulver eller granulat
- INGEN lettantennelige gjenstander med flammepunkt under 270 °C, herunder f. eks. lettantennelige oljetyper, fett, plast
- IKKE matvarer i lukkede bokser

Krav til driftspersonalet

- Kombidamperen må kun brukes av personell som oppfyller bestemte krav. Krav til opplæring og kvalifikasjoner, se 'Krav til personalet, arbeidsplasser' på side 37.
- Personellet må kjenne faremomentene og nødvendige tiltak ved omgang med tung last.

Krav til kombidamperens funksjonsevne

- Kombidamperen må bare brukes når alle sikkerhetsanordninger er på plass, virker som de skal og er låst på riktig måte.
- Produsentens forskrifter for drift og vedlikehold av kombidamperen må overholdes.
- Kombidamperen må bare fylles inntil den maksimalt tillatte påfyllingsvekten, se 'Matekapasiteten til kombidamperen' på side 42.

Krav til kombidamperens omgivelser

Krav til kombidamperens omgivelser

- Omgivelsestemperaturen må ligge mellom +4 °C og +35 °C
- INGEN giftig eller eksplosiv atmosfære
- Kjøkkengulvet må holdes tørt, for å redusere faren for ulykker

Krav til oppstillingsstedets beskaffenhet

- INGEN røykvarsler, intet sprinkleranlegg rett over ovnen
- INGEN brennbare materialer, gasser eller væsker ovenfor, på, under eller i nærheten av ovnen

Bruksbegrensninger som må overholdes

- Må ikke brukes utendørs uten tilstrekkelig vern mot regn og vind
- Ovnen må IKKE forskyves eller beveges mens den er i bruk

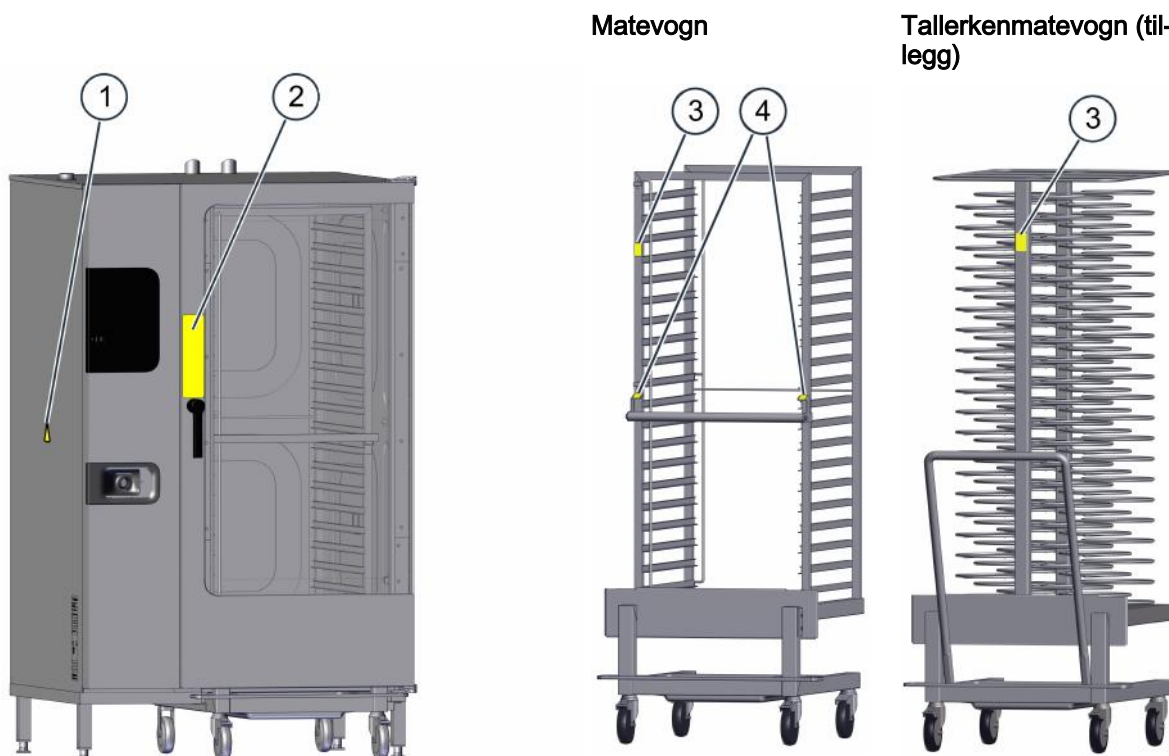
Betingelser for rengjøring

- Det må kun benyttes rengjøringsmidler som er godkjent av produsenten.
- Høytrykksspyler må IKKE brukes til rengjøringen.
- Vannstråle må IKKE brukes til utvendig rengjøring. Vannstrålen til rullehånddusjen må kun brukes til rengjøring av ovnsrommet.
- Kombidamperen må IKKE behandles med syre eller utsettes for syredamp, bortsett fra til avkalking av ovnsrom og varmtvannsbereder (må utføres av autorisert servicebedrift) iht. produsentens anvisninger.

3.3 Advarsler på kombidamperen




Plassering av advarslene



Følgende illustrasjon viser en elektrisk kombidamper av størrelse 20.20, som generelt eksempel på en gulvovn:



Nødvendige advarsler

Følgende advarsler må alltid være plassert godt synlig på kombidamperen og tilbehøret, i de avmerkede områdene.

Område	Advarsel	Beskrivelse
1		Advarsel! Farlig elektrisk spenning / Fare for støt Det er fare for elektrisk støt ved strømførende deler, når beskyttelsesdekselet åpnes.
2		Advarsel om varm damp og luft-/dampblanding Det er fare for skoldning ved varm damp og luft-/dampblanding som kan unnsnippe ved åpning av ovnsdøren.
2 og 3		Advarsel om varme matvarer, matvarebeholdere eller væsker Det er fare for forbrenninger på grunn av varme matvarer og varme matvarebeholdere, hvis matvarebeholdere faller ned fra platenivåene, eller hvis matvarer faller ut av matvarebeholdere som ikke holdes rett. Denne faren er spesielt stor for platenivåer som befinner seg høyere enn det området operatøren kan se inn i. Når flytende matvarer eller matvarer som blir flytende under mørningen, settes på de øvre platenivåene, er det fare for at væsken kan komme til å helles ut og skolde operatøren. Platenivåer som befinner seg høyere enn det området du kan se inn i, må ikke brukes til flytende matvarer eller matvarer som bli flytende.

Område	Advarsel	Beskrivelse
3		Advarsel om at matevognen eller tallerkenmatevognen kan velte Det er fare for at matevognen eller tallerkenmatevognen kan velte, hvis disse beveges. Beveg matevognen eller tallerkenmatevognen kun med ytterste forsiktighet. Ved flytting av matevogner eller tallerkenmatevogner må du være oppmerksom på forstyrrende gjenstander eller ujevnheter i gulvet.
4 bare i fengsels- versjonen		Advarsel om varme overflater Det er forbrenningsfare som følge av varme overflater på håndtaket til matevognen.

3.4 Et overblikk over faremomentene

Generelle regler for håndtering av faremomenter og sikkerhetstiltak

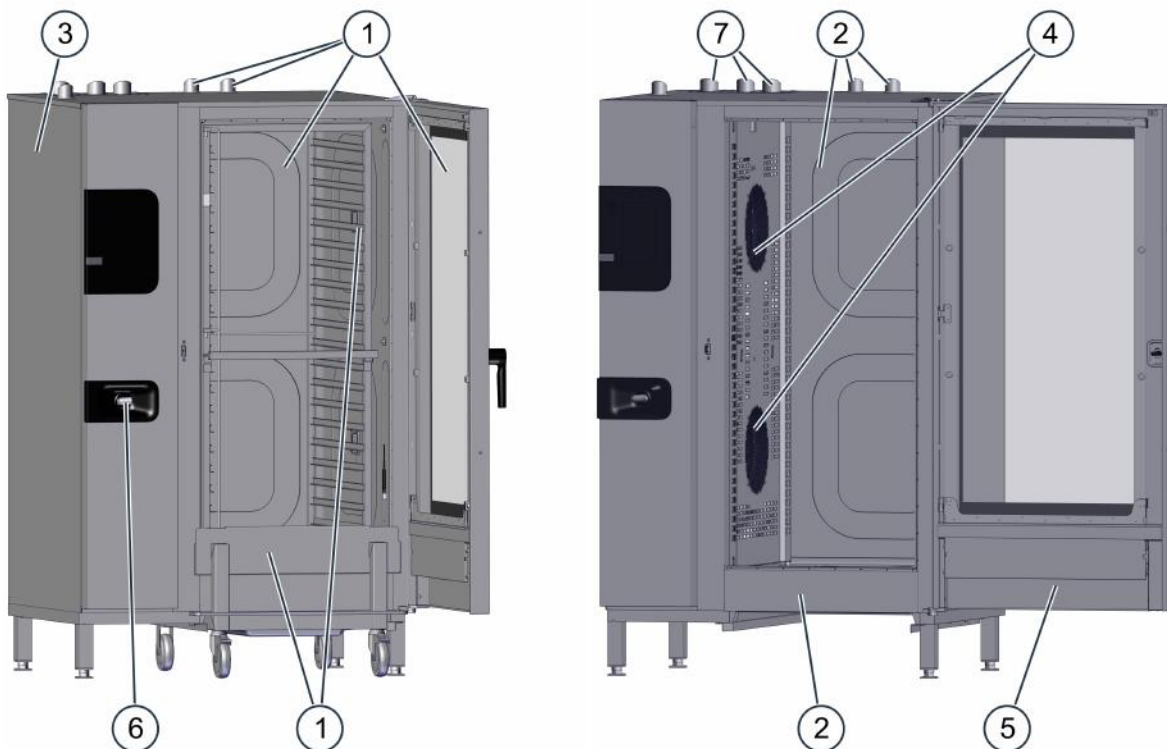
Kombidamperen er konstruert slik at brukeren er beskyttet mot alle farer det er rimelig å forhindre med konstruksjonsmessige tiltak.

Som følge av kombidamperens bruksområde finnes det imidlertid en viss restrisiko som du kan forhindre ved å ta visse forholdsregler. Mot enkelte av de aktuelle faremomentene kan du til en viss grad beskyttes av en sikkerhetsanordning. Du må imidlertid passe på at disse sikkerhetsanordningene er på plass og virker som de skal.

Nedenfor finner du informasjon om hva slags restrisiko det er snakk om, og hvilke utslag den kan gi seg.

Faresteder

Følgende illustrasjon viser en gasskombidamper av størrelse 20.20, som generelt eksempel på en gulvovn:



Varmeutvikling (1)

Kombidamperen blir varm i ovnsrommet, på innsiden av ovnsdøren og ved stussene på oversiden av ovnen. Denne faktoren forårsaker:

- Brannfare som følge av at kombidamperen avgir varme
- Fare for forbrenninger på varme overflater utvendig og innvendig i kombidamperen, innvendig dessuten på varme ovnsdeler, matvarebeholdere og annet tilbehør til mørning
- Fare for forbrenninger på stussene på oversiden av ovnen
- Fare for forbrenninger på varm matevogn, når denne er tatt ut av ovnen etter mørning, og plassert på et annet sted

Varmer damp eller luft-/dampblanding (2)

Kombidamperen genererer varm damp eller luft-/dampblanding som unnviker når ovnsdøren åpnes, og som ledes ut gjennom luftutløpet på toppen av kombidamperen når ovnsdøren forblir lukket. Denne faktoren forårsaker:

- Fare for skolding ved varm damp når ovnsdøren åpnes. Ovnsdøren selv beskytter deg mot varm damp, hvis du benytter deg av låsestillingen når du åpner ovnsdøren, og deretter åpner den langsomt og forsiktig. Pass generelt på at ovnsdøren er intakt.
- Fare for skolding ved varm damp og varmt fett hvis en vannstråle sprutes ned i varmt fett
- Fare for skolding som følge av høy temperatur på stussene på oversiden av ovnen

Varmer væsker

I kombidamperen mørnes matvarer. Disse matvarene kan også være flytende eller bli flytende under mørningen. Denne faktoren forårsaker:

- Fare for skolding ved varme væsker som søles som følge av feil håndtering.

Strømførende deler (3)

Kombidamperen inneholder strømførende deler. Denne faktoren betyr:

- Fare ved strømførende deler, når dekslet ikke er på plass
- Fare for elektrisk støt når kombidamperen rengjøres utendørs med hånddusj

Viftehjul (4)

Kombidamperen inneholder et viftehjul eller to viftehjul, avhengig av størrelsen på ovnen. Denne faktoren forårsaker:

- Fare for håndskader ved viftehjulet i ovnen bak innsugningsplaten, når innsugningsplaten ikke er montert på riktig måte

Kontakt med rengjøringsmidler

Kombidamperen må rengjøres med spesielle rengjøringsmidler. Denne faktoren forårsaker:

- Fare ved rengjøringsmidler med til dels etsende virkning

Deler (5) som beveges mot hverandre

Ved forskjellige handlinger, som lukking/åpning av ovnsdøren, eller rengjøring av ovnsdøren, er det fare for at du får hånden i klem og skærer deg.

Hånddusj (6)

På kombidamperen finnes det en hånddusj som kan utløse ulike faremomenter:

- Fare for skolding hvis noen spruter vann inn i den varme ovnen, f. eks. i forbindelse med rengjøring.
- Fare for skolding hvis kombidamperen står i umiddelbar nærhet av beholdere for oppvarming av flytende fett, og det sprutes vann fra hånddusjen ned i disse beholderne
- Fare for skolding hvis det står en beholder med fett i ovnen og noen spruter vann fra hånddusjen inn i beholderen
- Fare for elektrisk støt når kombidamperen rengjøres utendørs med hånddusj

Brudd på kjølekjeden

Ved for tidlig mating av ovnen, f. eks. ved forvalg av starttiden til mørningsprogrammet, eller ved avbrudd i mørningen, kan kjølekjeden for kalde matvarer bli brutt. Denne faktoren forårsaker:

- Fare for gjestene ved mikrobiologisk forurensning av matvarer

Gass (7)

Denne kombidamperen er et gassovn. Denne faktoren medfører noen ekstra faremomenter:

- Eksplosjonsfare i tilfelle defekt eller utett gassledning
- Forbrenningsfare ved varme avgasser fra avgasstussene
- Brannfare ved varme avgasser over gassovnen
- Fare for oksygenmangel i kjøkkenet, hvis brenneren er dårlig innstilt, eller forbrenningslufttilførselen og/eller avgassføringen er utilstrekkelig.

3.5 Farer og sikkerhetstiltak under drift

Fare: Varme - varme overflater

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Forbrenningsfare på varme overflater	Ovnsdør utvendig	Ikke berør overflatene lenge
	<ul style="list-style-type: none"> I hele ovnsrommet, inklusive alle delene som befinner eller har befunnet seg i ovnen under drift På ovnsdøren innvendig 	Bruk foreskrevne verneklær, særlig vernehansker.
	På oversiden av ovnen for elektriske apparater :	
	<ul style="list-style-type: none"> Luftutløp Luftestuss 	
	På oversiden av ovnen for gassovner :	
	<ul style="list-style-type: none"> Luftutløp Avgass-stuss Luftestuss 	

Fare: Varme - varm damp / varm luft-/dampblanding

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for skolding ved varm damp	Foran enheten, i tilfelle ovnsdøren ikke er ordentlig lukket	Kontroller ovnsdørens tilstand
	Foran enheten, når ovnsrommet avkjøles med 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> Gå tilbake fra enheten, da varm damp og luft-/dampblanding vil komme ut av den åpne ovnsdøren Ikke stikk hodet inn i ovnen.
	Ved åpning av ovnsdøren	<ul style="list-style-type: none"> Åpne ovnsdøren til første hakk, og vent et øyeblikk på at varm damp skal slippe ut. Åpne ovnsdøren ytterligere, langsomt og forsiktig Ikke stikk hodet inn i ovnen.
	For elektriske apparater :	Ikke beveg deler av kroppen i nærheten av luftutløpet.
	<ul style="list-style-type: none"> Over luftutløpet 	
	For gassovner :	Kroppsdeler skal ikke beveges i nærheten av luftutløp og avgass-stusser
	<ul style="list-style-type: none"> Om luftutløp og avgass-stuss 	

Fare: Varme - varm væske

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Skoldingsfare ved varme væsker	<ul style="list-style-type: none">▪ Inne i ovnen▪ Utenfor ovnen	<p>Bare bruk beholdere med passende GN-mål</p> <p>Ved bruk av en tallerkenmatevogn:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Bare bruk tallerkener med passende diameter <p>Maksimal påfyllingsvekt må ikke overskrides</p> <p>Skyv matvarebeholderne inn på korrekt måte iht. reglene på Side 39 for en ovn av størrelse X.10 og på Side 41 for en ovn av størrelse X.20.</p> <p>Beholdere eller tallerkener med flytende matvarer eller matvarer som blir flytende, må bare settes inn og tas ut fra platenivåer man har innsyn i.</p> <p>Bruk vernehansker.</p> <p>Bevege matevognen:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Lås gjennomskyvningssikringen til matevognen▪ Varme væsker må være under lokk når de transporteres på matevognen.▪ Pass på at matevognen ikke tipper. Dette kan skje hvis matevognen kjøres over en skrå flate, eller støtes mot en hindring, eller er topptung.

Fare: Varme - varme matvarer og matvarebeholdere

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for forbrenninger på grunn av varme matvarer og matvarebeholdere	I ovnsrommet og utenfor ovnen, hvis matvarebeholderne er plassert på L-skiner	<p>Bruk kun matvarebeholdere (plater, rister) med passende bakemål i matevognen.</p> <p>Maksimal påfyllingsvekt må ikke overskrides</p> <p>Skyv matvarebeholderne inn på korrekt måte iht. reglene på Side 40 for en ovn av størrelse X.10 og på Side 41 for en ovn av størrelse X.20.</p> <p>Ta ut matvarebeholderne horisontalt og ikke trekk dem for langt frem, da de kan falle ned fra platenivåene.</p> <p>Bruk vernehansker.</p> <p>Bevege matevognen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lås gjennomskyvningssikringen til matevognen ▪ Pass på at matevognen ikke tipper. Dette kan skje hvis matevognen kjøres over en skrå flate, eller støtes mot en hindring, eller er toptung.

Fare: Varme - annet

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Brannfare som følge av at ovnen avgir varme	Når brennbare materialer, gasser eller væsker lagres på eller ved siden av ovnen.	Ikke oppbevar brennbare materialer, gasser eller væsker på eller ved siden av ovnen.
Fare for skolding ved vannstråle	Hvis det står en beholder med flytende fett i ovnen og det kommer en vannstråle inn i beholderen.	Ikke sprut vann i flytende fett

Fare: Forurensning av matvarer

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare som følge av mikrobiologisk forurensning av matvarer	Ved brudd på kjølekjeden for matvarer som følge av at ovnen fylles for tidlig	Ta hensyn til at kjølekjeden må opprettholdes: <ul style="list-style-type: none"> Ikke mellomlagre matvarer i ovnen. Lavtemperaturmørning (< 65 °C) må kun utføres av fagpersonell.
	Ved manuelt avbrudd av mørningen	<ul style="list-style-type: none"> Ikke avbryt mørningen med vilje Ikke mellomlagre matvarer i ovnen.
	Ved avbrudd av mørningen pga. strømbrudd	Når ovnen starter igjen, må du se oppstartstiden i sammenheng med matvarenes tilstand
Fare som følge av mikrobiologisk forurensning av matvarer hvis temperaturen i omgivelsene er 30 - 65 °C.	Ved lavtemperaturmørning eller varmholding av matvarer, når enheten samtidig mates med kalde matvarer	Under varmholding eller lavtemperaturmørning av matvarer må enheten ikke samtidig mates med kalde matvarer
	Ved lavtemperaturmørning eller varmholding av matvarer generelt	<ul style="list-style-type: none"> Lavtemperaturmørning (< 65 °C) må kun utføres av fagpersonell. Reduser antallet mikroorganismer på maten før lavtemperaturmørning, f. eks. ved å steke den raskt på begge sider

Fare: Gass

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Eksplisjonsfare som følge av gass	Når enheten beveges	Ovnen skal prinsipielt ikke beveges når den er i gang
Kvelningsfare pga. mangel på frisk luft	På oppstillingsstedet til enheten	<ul style="list-style-type: none"> Ikke juster det nedre ovnsområdet. Enheten skal kun brukes i vindstille omgivelser Pass på at de installerte utluftings- og lufteanordningene fungerer, og at utluftingsreglene gassinnsugningsplaten har angitt, følges. Sørg for at ovnen får service en gang i året.

Fare: Ovnens mekaniske deler

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for skader ved det roterende viftehjulet	Hvis ovnsrommet avkjøles med 'Cool down' og åpen ovnsdør, og viftehjulet er fritt tilgjengelig som følge av manglende innsugningsplate	Forviss deg om at innsugningsplaten er på plass og låst
Sklifare pga. kondensat som renner ut	<ul style="list-style-type: none"> Foran ovnen Under matevognen, når denne beveges 	<ul style="list-style-type: none"> Gulvet rundt enheten skal alltid holdes tørt Tøm kondensatkaret minst en gang om dagen
Fare for klemskader på hendene	Ved innskyvning av matevognen	Bruk alltid håndtaket på matevognen, når matevognen skal beveges

3.6 Farer og sikkerhetstiltak ved rengjøring

Fare: Rengjøringsmiddel

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for etseskader og irritasjon av hud, øyne og åndedretsorganer ved kontakt med rengjøringsmidler og damp fra disse	Ved helautomatisk rengjøring: Foran ovnsdøren	<ul style="list-style-type: none"> Under den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet med tilkoblede kanner må ovnsdøren ikke åpnes Under den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet med enkelt-dosering må ovnsdøren kun åpnes når programvaren ber om det
	Under alle rengjøringsaktiviteter	<ul style="list-style-type: none"> Unngå å få rengjøringsmiddel i øynene eller på huden. Ikke varm opp ovnen med rengjøringsmiddel i ovnen. Dette er kun tillatt under kontrollert utførelse av halvautomatisk eller helautomatisk rengjøring. Rengjøringsmiddel må kun sprutes inn i ovnen på oppfordring fra programvaren eller hvis temperaturen i ovnen er lavere enn 60 °C. Ikke pust inn spruttåke Bruk personlig verneutstyr.
	Ved omgang med kanner med rengjøringsmiddel	Bruk personlig verneutstyr.
	Ved omgang med flasker til enkelt-dosering	Bruk personlig verneutstyr.
	Ved bruk av aggressive rengjøringsmidler	Du må kun bruke rengjøringsmidler som er angitt under 'Rengjøringsmiddel' på side 70

Fare: Forurensning av matvarer

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for forurensning av matvarer ved rengjøringsmidler	Ved ufagmessig omgang med enkelt-doseringsflasker med rengjøringsmiddel og skyllemiddel	<ul style="list-style-type: none"> Pass på at arbeidsflaten ikke fuktes med rengjøringsmiddel eller skyllemiddel Tomme enkelt-doseringsflasker må ikke settes på arbeidsflaten, da dråper med rengjøringsmiddel eller skyllemiddel kan renne ned langs utsiden av flasken
Fare for forurensning av matvarer ved rengjøringsmidler	Hvis ovnsrommet ikke spyles skikkelig etter den halvautomatiske rengjøringen av ovner som ikke er utstyrt med hånddusj	For å skylle ovnen uten hånddusj, må du bruke en ekstern vannstråle i stedet, eller skylle ovnen innvendig, tilbehøret og området bak innsugningsplaten grundig med mye vann og tørke opp vannet med en myk klut.

Fare: Varme

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Forbrenningsfare på varme overflater	<p>Ovnsdør utvendig</p> <ul style="list-style-type: none"> I hele ovnsrommet, inklusive alle delene som befinner eller har befunnet seg i ovnen under drift På ovnsdøren innvendig <p>På oversiden av ovnen for elektriske apparater:</p> <ul style="list-style-type: none"> Luftutløp Luftestuss <p>På oversiden av ovnen for gassovner:</p> <ul style="list-style-type: none"> Luftutløp Avgass-stuss Luftestuss 	<ul style="list-style-type: none"> Før start av rengjøringsarbeidet må du vente til temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 60 °C. Bruk foreskrevne verneklær, særlig vernehansker.
Fare for skolding ved varm damp, når det sprutes vann inn i det varme ovnsrommet.	I hele ovnsrommet	<ul style="list-style-type: none"> Før start av rengjøringsarbeidet må du vente til temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 60 °C. Bruk foreskrevne verneklær, særlig vernehansker.
Fare for skolding ved varm damp	Foran enheten, når ovnsrommet avkjøles med 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> Gå tilbake fra enheten, da varm damp og luft-/dampblanding vil komme ut av den åpne ovnsdøren Ikke stikk hodet inn i ovnen.
Fare for skolding ved vannstråle	Hvis en vannstråle sendes inn i en ovn som inneholder en beholder med flytende fett	Ikke sprut vann i flytende fett

Fare: Elektrisitet

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for elektrisk støt som følge av kortslutning	Hvis ovnen kommer i kontakt med vann	<ul style="list-style-type: none"> Ikke sprut vann på utsiden av ovnen. Sørg for at USB-spjeldet alltid er lukket under rengjøring.

Fare: Ovnens mekaniske deler

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for skader ved det roterende viftehjulet	Hvis ovnsrommet avkjøles med 'Cool down' og åpen ovnsdør, og viftehjulet er fritt tilgjengelig som følge av manglende innsugningsplate	Forviss deg om at innsugningsplaten er på plass og låst
Fare for klemskader på hendene og kutt i fingrene	Ved åpning og lukking av dobbeltglassdøren	Vær forsiktig ved denne aktiviteten
Fare for klemskader på hendene	Ved manuell rengjøring av forvarmeren	<ul style="list-style-type: none"> Pass på at forvarmeren går tilbake av seg selv når den er blitt skjøvet bakover. Vær forsiktig ved denne aktiviteten

3.7 Farer og sikkerhetstiltak ved vedlikehold

Fare: Varme

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Forbrenningsfare på varme overflater	<p>Ovnsdør utvendig</p> <ul style="list-style-type: none"> I hele ovnsrommet, inklusive alle delene som befinner eller har befunnet seg i ovnen under drift På ovnsdøren innvendig <p>På oversiden av ovnen for elektriske apparater:</p> <ul style="list-style-type: none"> Luftutløp Luftestuss <p>På oversiden av ovnen for gassovner:</p> <ul style="list-style-type: none"> Luftutløp Avgass-stuss Luftestuss 	<ul style="list-style-type: none"> Før start av vedlikeholdsarbeidet må du vente til temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 60 °C. Bruk foreskrevne verneklær, særlig vernehansker.

Fare: Elektrisitet

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for elektrisk støt ved strømførende deler	<ul style="list-style-type: none"> Under dekselet Under kontrollpanelet Ved strømledningen 	<ul style="list-style-type: none"> Vedlikeholdsarbeider på strømkabelen, under dekselet eller under kontrollpanelet må kun utføres av elektrikere fra en autorisert servicebedrift Ikke demonter dekselet og kontrollpanelet

Fare: Ovnens mekaniske deler

Fare	Hvor eller under hvilke omstendigheter opptrer faren?	Mottiltak
Fare for kuttskader pga. skarpe kanter	Ved vedlikeholdsarbeider	<ul style="list-style-type: none"> Vær forsiktig ved denne aktiviteten Bruk personlig verneutstyr.

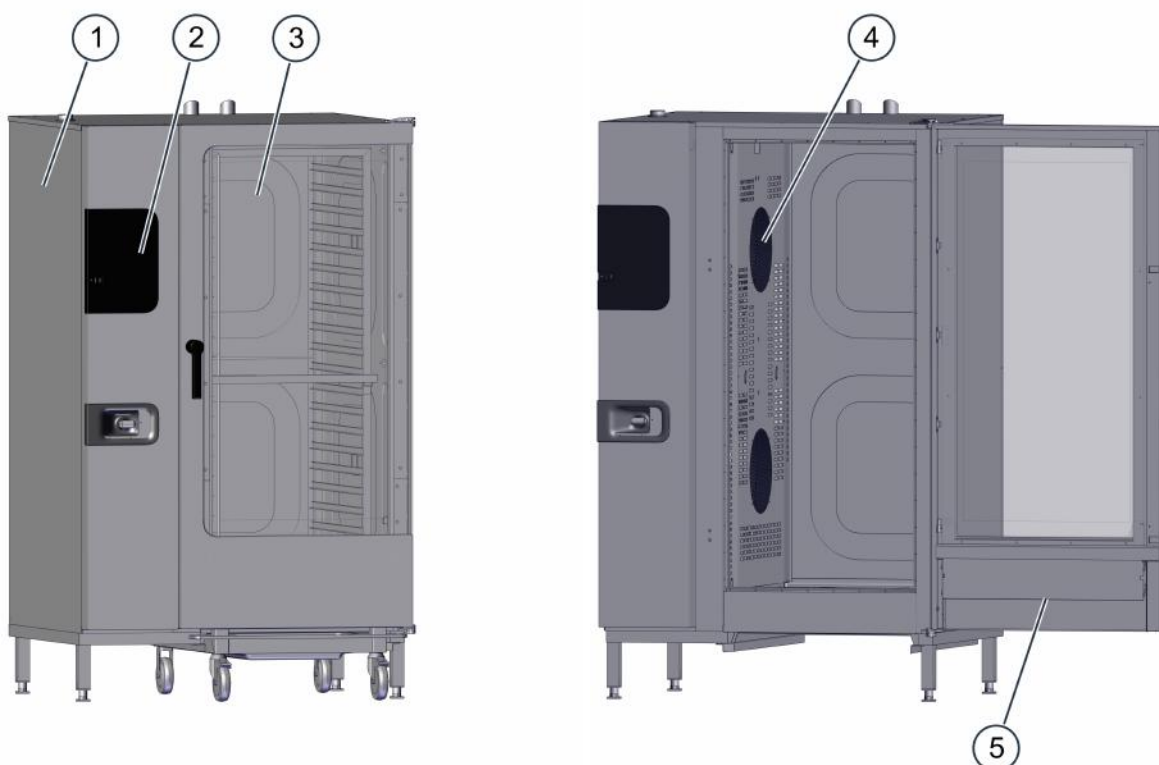
3.8 Sikkerhetsinnretninger

Betydning

Kombidamperen er utstyrt med en rekke sikkerhetsanordninger som beskytter brukeren mot fare. Under drift av kombidamperen må alle sikkerhetsanordninger være på plass og virke som de skal.

Plassering og funksjon (gulvovner)

Følgende illustrasjon viser en elektrisk kombidamper av størrelse 20.20, som generelt eksempel på en gulvovn:



Pos.	Sikkerhetsanordning	Funksjon	Kontroll
1	Deksel, kan bare tas av med verktøy	<ul style="list-style-type: none"> Forhindrer utilsiktet berøring av strømførende deler Forhindrer at noen får en hånd inn i det roterende viftehjulet i koblingsrommet. 	Kontrollere om dekslet er på plass
2	Kontrollpanel, kan bare tas av med verktøy.	Forhindrer utilsiktet berøring av strømførende deler	Kontrollere om kontrollpanelet er på plass
3	Ovnsdør med dørmagnetbryter	Ovnsdøren: Beskytter brukeren og området rundt mot varm damp	Kontroller jevnlig om glasset har fått riper, sprekker, hakk osv., og skift det eventuelt ut.

Pos.	Sikkerhetsanordning	Funksjon	Kontroll
		Dørmagnetbryter (elektrisk dørsensor): <ul style="list-style-type: none"> Ved åpning av ovnsdøren avsluttes driften av: <ul style="list-style-type: none"> Viftehjulet (stillstand etter noen sekunder) Varmeelement Fordeling av rengjøringsmidler ved helautomatisk rengjøring av ovnsrommet Oppfordrer til lukking av ovnsdøren 	Kontrollere dørmagnetbryteren ved lave temperaturer Frengangsmåte: <ul style="list-style-type: none"> Åpne ovnsdøren helt Trykk på Start Resultat: Motoren skal ikke starte.
4	Innsugningsplate i ovnsrommet, kan bare avmonteres med verktøy	Forhindrer at noen får en hånd inn i det roterende viftehjulet, og sørger for god varmefordeling	Se også 'Låse og låse opp innsugningsplaten' på side 96
5	Integrert forvarmer i ovnsdøren	Forhindrer skolding som følge av damp som unnviker, når forvarmingen pågår og matvognen ikke befinner seg i ovnen.	Ingen
6 (uten bilde)	Temperatursikring <ul style="list-style-type: none"> Varmtvannsbereder-versjon Ovnsrom 	Slår av ovnen ved overtemperatur	I tilfelle feil vises en feilkode (for tilbakestilling av temperatursikringen må du ta kontakt med en autorisert servicebedrift)
7 (uten bilde)	Omstart etter strømbrudd, hvis det var rengjøringsmiddel i ovnen	Starter den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet på nytt i definert tilstand etter strømbrudd	Ingen
8 (installert i bygningen)	Skilleanordning	Tjener til å gjøre ovnen spenningsfri i forbindelse med rengjøring, reparasjon og vedlikehold, og i tilfelle fare	Brukeren må ikke utføre noen kontroll.
9 (installert i bygningen)	Anordning for gassavstengning	Tjener til å koble ut ovnsens gasstilførsel i forbindelse med rengjøring, reparasjon og vedlikehold, og i tilfelle fare	Brukeren må ikke utføre noen kontroll.

3.9 Krav til personalet, arbeidsplasser

Krav til driftspersonalet

Tabellen beskriver de kvalifikasjonene som er nødvendige for å kunne utøve de nevnte rollene. Én person kan utøve flere roller, avhengig av behov og arbeidsorganisasjon, forutsatt at vedkommende har tilstrekkelige kvalifikasjoner for hver enkelt rolle.

Personale	Nødvendige kvalifikasjoner	Handlinger
Kokk	<ul style="list-style-type: none">▪ Har relevant fagutdannelse▪ Kjenner det aktuelle landets næringsmiddelover og matforskrifter, samt lover og bestemmelser om hygiene▪ Må dokumenteres i henhold til HACCP▪ Har fått opplæring i bruken av kombidamperen	Utfører i det vesentlige organisatoriske oppgaver, som f. eks. <ul style="list-style-type: none">▪ Legge inn mørningsprofilen▪ Redigere mørningsprofiler i kokeboken▪ Utvikle nye mørningsprofiler▪ Foreta innstillinger av ovnen Utfører dessuten alle operatøroppgaver
Operatør	<ul style="list-style-type: none">▪ Har fått en innføring▪ Har fått opplæring i bruken av kombidamperen▪ Arbeider under oppsyn▪ Vær kjent med reglene for håndtering av tung last	Foretar den konkrete betjeningen, som f. eks. <ul style="list-style-type: none">▪ Fylle på kombidamperen▪ Starte mørningsprofilen▪ Ta ut matvarene▪ Rengjøring av kombidamperen▪ Mindre vedlikeholdsarbeider

Arbeidsplasser under drift

Arbeidsplassen for personellet under drift er foran ovnsdøren.

Arbeidsplasser ved rengjøring og vedlikehold

Arbeidsplassen for personellet ved rengjøring og vedlikehold er hele området rundt ovnen.

3.10 Personlig verneutstyr

Drift og vedlikehold

Handling	Hjelpemiddel som brukes	Personlig verneutstyr
Fylle på (mate)/tømme ovnen	Intet	Arbeidsklær iht. landsspesifikke standarder og direktiver for arbeid i kjøkkenbedrifter, særlig: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verneklær ▪ Varmebeskyttende hansker (iht. EN 407 i EU) ▪ Vernesko
Håndtering av kjerne-temperatursensoren	Intet	Arbeidsklær iht. landsspesifikke standarder og direktiver for arbeid i kjøkkenbedrifter, særlig: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verneklær ▪ Varmebeskyttende hansker (iht. EN 407 i EU)
Utmonter og innmonter deler	Verktøy og utstyr avhengig av aktivitet	Arbeidsklær iht. landsspesifikke standarder og direktiver for arbeid i kjøkkenbedrifter, særlig: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verneklær ▪ Varmebeskyttende hansker (iht. EN 407 i EU)

Rengjøring

Handling	Rengjøringsmiddel som benyttes	Personlig verneutstyr
Alle typer rengjøring av ovnsrommet Bruk av rengjøringsmiddel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (konsentrat) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	<p>Elementene i verneutstyret er, avhengig av det aktuelle rengjøringsmiddelet og den valgte rengjøringsprosedyren:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Åndedrettsvern ▪ Vernebrille ▪ Vernehansker ▪ Verneklær/-forkle <p>En mer nøyaktig spesifikasjon av disse elementene befinner seg i EF-sikkerhetsdatabladene til det aktuelle rengjøringsmiddelet. Aktuelle utgaver er tilgjengelige via produsenten.</p> <p>Ta hensyn til etikettene for de ulike rengjøringsmidlene.</p>
Rengjøre dobbeltglassdøren	Vanlig glassrens	Ta hensyn til opplysningene fra den aktuelle produsenten av rengjøringsmiddel
Rengjøring av deler og tilbehør i henhold til aktuelle anvisninger	Vanlig, hudvennlig, alkalifritt, pH- og luktnøytralt spylemiddel	Ta hensyn til opplysningene fra den aktuelle produsenten av rengjøringsmiddel
Rengjøring av enhetshuset utvendig	Vanlig rengjøringsmiddel for rustfritt stål	Ta hensyn til opplysningene fra den aktuelle produsenten av rengjøringsmiddel

4 Følg denne fremgangsmåten ved mørning

Formålet med dette kapittelet

I dette kapittelet forklarer vi deg hvordan du har lov til å mate kombidamperen. Vi viser deg hvordan du skal håndtere kombidamperen ved mørning, og hvordan du må gå frem ved mørning og regenerering.

'Prinsipiell fremgangsmåte for mørning' fører deg skritt for skritt gjennom de ulike fasene av mørningen og regenereringen. Her går vi ikke nærmere inn på betjening av programvaren eller håndteringen av ovnsdelene.

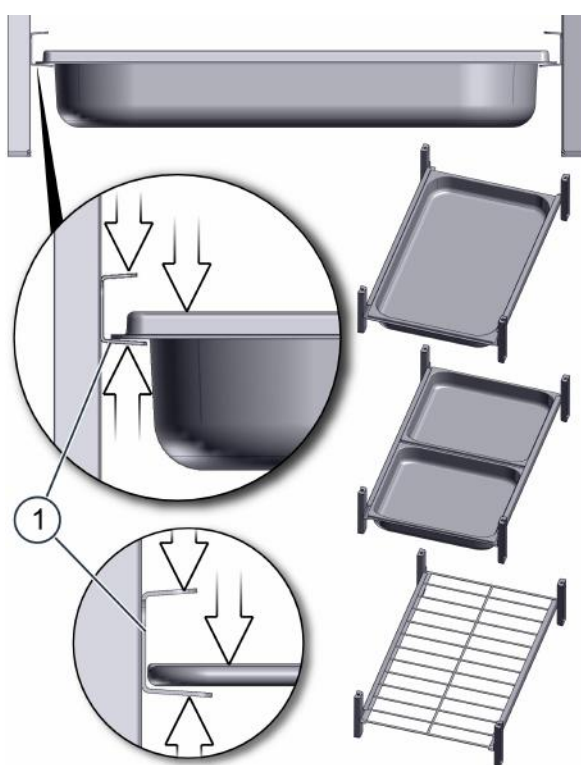
For å gjøre deg kjent med betjening av programvaren og dens ulike arbeidstrinn bør du lese betjningsveiledningen til kombidamperen.

'Håndtering av ovnen ved mørning' forklarer deg konkrete arbeidsprosesser i håndteringen av kombidamperen og tilbehøret.

4.1 Grunnleggende om mating av kombidamperen

4.1.1 Plassering av matvarebeholderne i ovner av størrelse X.10

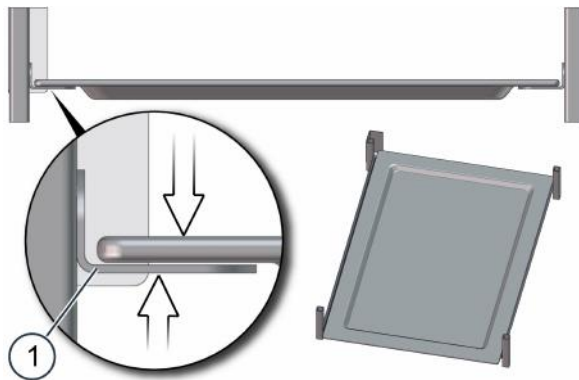
GN-bakke/plater Størrelser 1/1, 1/2; Rist; i U-skiner (standardversjon)



Regler for håndtering

- Beholderne eller risten må skyves inn MELLOM de to bena på den aktuelle U-skinnen (1) til anslag.
- Beholderne eller risten må skyves inn i U-skinnene i samme høyde på venstre og høyre side.
- Beholderne eller risten må IKKE legges på øvre ben av en U-skinne.
- Det må ikke settes noen beholdere på risten.

Plate bakemål 600 x 400, i L-skinner (bakeriversjon)

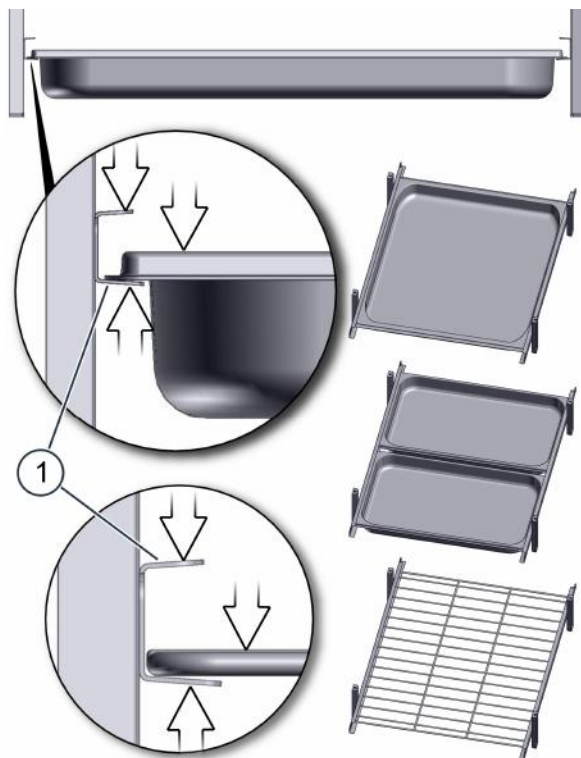


Regler for håndtering

- Platen må skyves inn på benet til den aktuelle L-skinnen (1) til anslag.
- Platen må skyves inn på L-skinnene i samme høyde på venstre og høyre side.
- Platen må ikke fylles med væsker og ikke med matvarer som blir flytende under mørningen.
- Den viste måten å foreta påfylling på, er godkjent for plater (og ev. rister), men IKKE for beholdere.
- Det må ikke settes noen beholdere på platen.

4.1.2 Plassering av matvarebeholderne i ovner av størrelse X.20

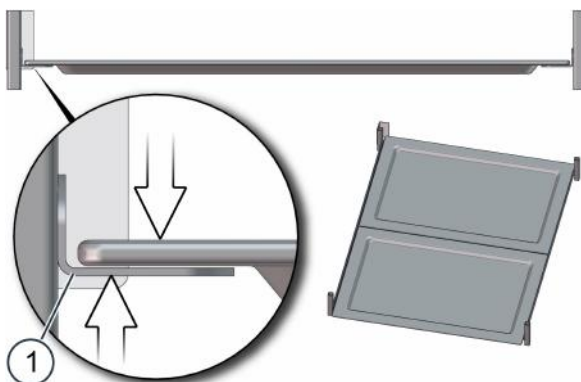
GN-bakker/plater Størrelser 2/1, 1/1; Rist; i U-skinner (standardversjon)



Regler for håndtering

- Beholderne eller risten må skyves inn MELLOM de to bena på den aktuelle U-skinnen (1) til anslag.
- Beholderne eller risten må skyves inn i U-skinnene i samme høyde på venstre og høyre side.
- Beholderne eller risten må IKKE legges på øvre ben av en U-skinne.
- Det må ikke settes noen beholdere på risten.

Plate bakemål 600 x 400, i L-skinner (bakeriversjon)



Regler for håndtering

- Platen må skyves inn på benet til den aktuelle L-skinnen (1) til anslag.
- Platen må skyves inn på L-skinnene i samme høyde på venstre og høyre side.
- Platen må ikke fylles med væsker og ikke med matvarer som blir flytende under mørningen.
- Den viste måten å foreta påfylling på, er godkjent for plater (og ev. rister), men IKKE for beholdere.
- Det må ikke settes noen beholdere på platen.

4.1.3 Matekapasiteten til kombidamperen

Maksimal påfyllingsvekt ved mørning

C4		12.20	20.10	20.20
Gjelder for GN-bakker og for plater i bakemål				
Maksimal påfyllingsvekt pr. ovn	[kg]	120	100	180
Maksimal påfyllingsvekt pr. plate	[kg]	15	15	15

Maksimal påfyllingsvekt ved regenerering

C4		12.20	20.10	20.20
Gjelder for GN-bakker og for bakeplater i bakemål				
Maksimal påfyllingsvekt pr. ovn	[kg]	36	30	60
Maksimal påfyllingsvekt pr. plate	[kg]	1.5	1.5	1.5
Gjelder for tallerken Ø 32 cm				
Maksimalt antall tallerkener pr. ovn	[Stk.]	74	61	122
Maksimal påfyllingsvekt pr. tallerken	[g]	360	360	360

Maksimalt antall matvarebærere

C4		12.20	20.10	20.20
GN 1/1 matevogn, plateavstand 68 mm				
Antall GN-bakker / plater ved full utnyttelse av plateavstanden	[Stk.]	24	20	40
GN 2/1 matevogn, plateavstand 68 mm				
Antall GN-bakker / plater ved full utnyttelse av plateavstanden	[Stk.]	12	-	20
Bakemål 600x400 matevogn, plateavstand 80 mm				
Antall plater	[Stk.]	-	17	-
Tallerkenbankettvogn, ringavstand 66 mm				
Antall tallerkener, diameter maksimalt 32 cm	[Stk.]	74	61	122
Tallerkenbankettvogn, ringavstand 79 mm				
Antall tallerkener, diameter maksimalt 32 cm	[Stk.]	59	50	98

4.2 Prinsipiell fremgangsmåte for mørning

4.2.1 Sikker bruk av ovnen

For sikkerhets skyld - for deg og dine ansatte

Gjør deg kjent med innholdet i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld' på side 21, før de ansatte begynner å jobbe med kombidamperen, og ta passende forholdsregler.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de sikkerhetsreglene som er nevnt i dette avsnittet, og om å følge dem.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de advarslene som er nevnt i dette avsnittet og i nedenstående instruksjoner, og om å treffe de mottiltakene som nevnes her.

De ansattes personlige verneutstyr

Instruer de ansatte om å bruke det personlige verneutstyret som er nevnt i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld', avsnitt 'Personlig verneutstyr' på side 38 for det aktuelle arbeidet.

Rutine ved gasslukkt

Ved gasslukkt er det absolutt nødvendig ta hensyn til følgende punkter:

- Stopp gasstilførselen omgående.
- Luft godt ut av rommet.
- Ikke bruk noen elektriske apparater. Unngå gnistdannelse.
- Evakuer bygningen.
- Informer gassleverandøren og ev. brannvesenet fra en telefon utenfor fareområdet.

Grunnleggende regel for sikker bruk

Hvis kombidamperen bevisst eller tilsynelatende er blitt flyttet etter installasjonen (med vilje eller ved en feil), må ovnen kun brukes videre hvis samtlige av følgende forutsetninger er til stede:

- Ovnen, inkludert det tilbehøret som brukes, må ikke ha åpenbare skader.
- De installerte tilførselsrørene og -ledningene for strøm, vann, avløpsvann og rengjøringsmiddel må ikke ha åpenbare skader, de må sitte godt, ikke dryppe, og ved visuell kontroll må de gi inntrykk av å være sikre og funksjonsdyktige.
- 'Krav til kombidamperens funksjonsevne' på side 22 må være oppfylt.
- 'Krav til kombidamperens omgivelser' på side 22 må være oppfylt.
- Alle advarsler må være på plass.

Bare på gassovner:

- En servicetekniker har kontrollert at alle forbindelser og tilkoblingspunkter på gassførende deler av kombidamperen er tette, og at alle de nevnte stedene utenfor og inne i ovnen er gasstette.

Regler for sikker bruk av gulvovner

For å unngå farer må du følge disse reglene ved drift av ovnen:

- Lufteutløpet, avgass-stussene og luftestussene på oversiden av ovnen, og lufteåpningene ved ovnsgulvet må ikke tildekkes, feilstilles eller blokkeres.
- Matvarebeholderne må være innskjøvet korrekt iht. reglene på Side 39 for en ovn av størrelse X.10 og på Side 41 for en ovn av størrelse X.20.
- Innsugningsplaten må være ordentlig festet.

Varme overflater

ADVARSEL

Forbrenningsfare som følge av høy temperatur i ovnen og på innsiden av ovnsdøren.

Berøring av alle innvendige deler av ovnsrommet, innsiden av ovnsdøren og alle deler som befinner eller har befunnet seg i ovnsrommet mens ovnen er i bruk, kan føre til forbrenninger.

- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

Varmedamp eller luft-/dampblanding

ADVARSEL

Fare for skolding ved damp og luft-/dampblanding

Varmedamp eller luft-/dampblanding som slipper ut, kan føre til skolding av ansikt, hender, føtter og ben.

- ▷ Åpne ovnsdøren alltid bare til første hakk, og vent et øyeblikk, til varmedamp og luft har sluppet ut. Åpne så ovnsdøren ytterligere, langsomt og forsiktig.
- ▷ Stikk aldri hodet inn i ovnsrommet.
- ▷ Når ovnsrommet avkjøles med 'Cool down', må du gå tilbake fra enheten, da varmedamp og luft-/dampblanding vil komme ut av den åpne ovnsdøren.

Brudd på kjølekjeden

ADVARSEL

Fare for mikrobiologisk forurensning ved brudd på kjølekjeden

Ved for tidlig fylling av ovnen og hvis mørningen avbrytes, kan kjølekjeden for kalde matvarer bli brutt.

- ▷ Ved tidsplanlegging av matingen, f. eks. ved forvalg av starttiden for mørningsprogrammet, må du alltid tenke på at kjølekjeden må holdes intakt.
- ▷ Ovnen må aldri brukes til mellomlagring av matvarer.
- ▷ Ikke avbryt mørningen med vilje.
- ▷ Når ovnen starter igjen etter et strømbryt, må du se oppstartstiden i sammenheng med matvarens tilstand.
- ▷ Lavtemperaturmørning (< 65 °C) må kun utføres av fagpersonell.

Mikroorganismevekst ved 30 - 65 °C

ADVARSEL

Fare for at matvarer skal bli fordervet som følge av mikroorganismevekst i varme omgivelser (temperaturområdet 30 – 65 °C)

Under varmholding eller lavtemperaturmørning av matvarer, mens ovnsrommet mates med kalde matvarer, kan ovnsromtemperaturen synke så mye at det kan oppstå en kritisk vekst av mikroorganismer.

- ▷ Ikke legg inn kalde matvarer i ovnen mens du holder matvarer varme eller utfører lavtemperaturmørning.
- ▷ Før lavtemperaturmørning bør du redusere antallet mikroorganismer på matvarene, f. eks. ved å steke dem raskt på begge sider.
- ▷ Lavtemperaturmørning (< 65 °C) må kun utføres av fagpersonell.

Utstrømmende gass

FARE

Fare for eksplosjon ved utstrømmende gass

Utstrømmende gass kan føre til utløsning av en eksplosjon.

- ▷ Ovnen skal prinsipielt ikke beveges når den er i gang.

Oksygenmangel

FARE

Kvelningsfare pga. mangel på luft

Utilstrekkelig ventilasjon på oppstillingsstedet mens enheten brukes, kan føre til kvelning.




- ▷ Ikke juster det nedre ovnsområdet.
- ▷ Ovnene må kun brukes i vindstille omgivelser.
- ▷ Forviss deg om at de installerte utluftings- og lufteanordningene fungerer, og at utluftingsreglene gassinstallatøren har angitt, følges.
- ▷ Sørg for at ovnen får service en gang i året.

4.2.2 Slå på og av kombidamperen

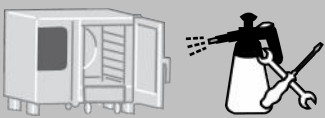


⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av kombidamperen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 43, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Slå på kombidamperen

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Slå på kombidamperen. |
| 2. |  | Kontroller om ovnsbelysningen er på mens ovnen utfører egendiagnosen. |
| 3. |  | Vent til programvaren er driftsklar. |

Slå av kombidamperen når arbeidet er slutt

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Foreta nødvendig rengjøring i henhold til rengjørings- og vedlikeholdsplanen. |
| 2. |  | Slå av kombidamperen. |
| 3. |  | Sett ovnsdøren på gløtt, for å la fuktigheten slippe ut. |

Slå av kombidamperen før lengre driftspauser

Før lengre driftspauser må du slå av vann, gass og strøm med bryter/kran i huset.

4.2.3 Slik mørner du

For din egen sikkerhets skyld ved bruk av kombidamperen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 43, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- | | |
|---|----|
| ▪ Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte | 51 |
| ▪ Fylle på (mate) og tømme ovnen | 53 |
| ▪ Stue vekk og ta ut kjernetemperatursensoren | 62 |
| ▪ Bruk USB-minnepinnen | 65 |

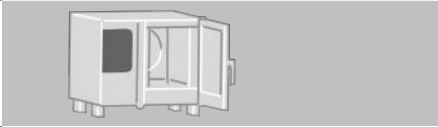
Regler

Det er kun under regenerering at du har lov til å sette inn tallerkener i kombidamperen.

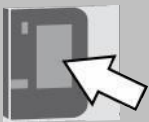
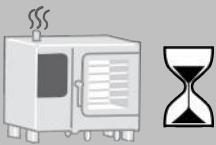




Forutsetninger

- Du er såpass godt kjent med programvaren at du kan hente opp mørningsprofiler som passer til matvarene dine, eller at du kan opprette nye mørningsprofiler og starte dem, se betjeningsveiledningen.
- Kombidamperen og det benyttede tilbehøret er rengjort på riktig måte.
- Det er ingen fremmedlegemer i ovnsrommet.
- Ovnsutløpet er åpent og ikke tilstoppet eller sperret av noen form for rester. Silen på ovnsromavløpet er på plass.
- Den innvendige glassdøren til ovnsdøren er låst på riktig måte.
- USB-spjeldet dekker USB-kontakten.
- Innsugningsplaten må være ordentlig festet.
- Du har klargjort matvarene i matevognen eller tallerkenmatevognen for innlegging i kombidamperen.

Slik mørner du

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Hent opp en mørningsprofil fra kokeboken eller legg inn en ny mørningsprofil. |
| 2. |  | Vær oppmerksom på oppfordringene fra programvaren. |
| 3. |  | Åpne ovnsdøren. |
| 4. |  | Plasser de klargjorte matvarene i kombidamperen. |
| 5. |  | Lukk ovnsdøren igjen. |

4 Følg denne fremgangsmåten ved mørning

6.		Start mørningsdriften.
7.		Avvent mørningsdriften.
8.		Så snart mørningen er avsluttet, høres et signal. Vær oppmerksom på oppfordringene fra programvaren.
9.		Åpne ovnsdøren.
10.		Ta ut matvarene.
11.		Lukk ovnsdøren igjen.

4.3 Håndtering av ovnen ved mørning

4.3.1 Sikker bruk av ovnen

For sikkerhets skyld - for deg og dine ansatte

Gjør deg kjent med innholdet i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld' på side 21, før de ansatte begynner å jobbe med kombidamperen, og ta passende forholdsregler.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de sikkerhetsreglene som er nevnt i dette avsnittet, og om å følge dem.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de advarslene som er nevnt i dette avsnittet og i nedenstående instruksjoner, og om å treffe de mottiltakene som nevnes her.

De ansattes personlige verneutstyr

Instruer de ansatte om å bruke det personlige verneutstyret som er nevnt i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld', avsnitt 'Personlig verneutstyr' på side 38 for det aktuelle arbeidet.

Rutine ved gasslukt

Ved gasslukt er det absolutt nødvendig ta hensyn til følgende punkter:

- Stopp gasstilførselen omgående.
- Luft godt ut av rommet.
- Ikke bruk noen elektriske apparater. Unngå gnistdannelse.
- Evakuer bygningen.
- Informer gassleverandøren og ev. brannvesenet fra en telefon utenfor fareområdet.

Håndtering av tung last

Gjør dine ansatte oppmerksom på at de kan bli slitne, oppleve ubehag og motoriske forstyrrelser som følge av løfting av tunge beholdere og flytting av tunge matevogner.

Varme overflater

ADVARSEL

Forbrenningsfare som følge av høy temperatur i ovnen og på innsiden av ovnsdøren.

Berøring av alle innvendige deler av ovnsrommet, innsiden av ovnsdøren og alle deler som befinner eller har befunnet seg i ovnsrommet mens ovnen er i bruk, kan føre til forbrenninger.

- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

Varm damp eller luft-/dampblanding

ADVARSEL

Fare for skolding ved damp og luft-/dampblanding

Varm damp eller luft-/dampblanding som slipper ut, kan føre til skolding av ansikt, hender, føtter og ben.

- ▷ Åpne ovnsdøren alltid bare til første hakk, og vent et øyeblikk, til varm damp og luft har sluppet ut. Åpne så ovnsdøren ytterligere, langsomt og forsiktig.
- ▷ Stikk aldri hodet inn i ovnsrommet.
- ▷ Når ovnsrommet avkjøles med 'Cool down', må du gå tilbake fra enheten, da varm damp og luft-/dampblanding vil komme ut av den åpne ovnsdøren.

Fuktig kjøkkengulv

FORSIKTIG

Sklifare pga. kondensat som renner ut

Kondensat som drypper ned på gulvet når ovnsdøren åpnes, eller som renner over når matevognen beveges, kan få operatøren til å skli foran ovnen.

- ▷ Gulvet rundt enheten skal alltid holdes tørt.
- ▷ Tøm kondensatkaret minst én gang om dagen.

Utstrømmende gass

FARE

Fare for eksplosjon ved utstrømmende gass

Utstrømmende gass kan føre til utløsning av en eksplosjon.

- ▷ Ovnen skal prinsipielt ikke beveges når den er i gang.

Oksygenmangel

FARE

Kvelningsfare pga. mangel på luft

Utilstrekkelig ventilasjon på oppstillingsstedet mens enheten brukes, kan føre til kvelning.

- ▷ Ikke juster det nedre ovnsområdet.
- ▷ Ovnen må kun brukes i vindstille omgivelser.
- ▷ Forviss deg om at de installerte utlufts- og lufteanordningene fungerer, og at utluftsreglene gassinstallatøren har angitt, følges.
- ▷ Sørg for at ovnen får service en gang i året.

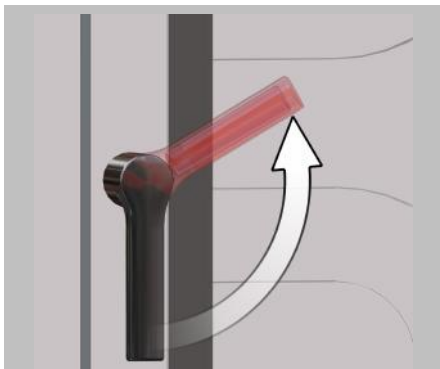
4.3.2 Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 49, og følge de instruksjonene som er angitt her.

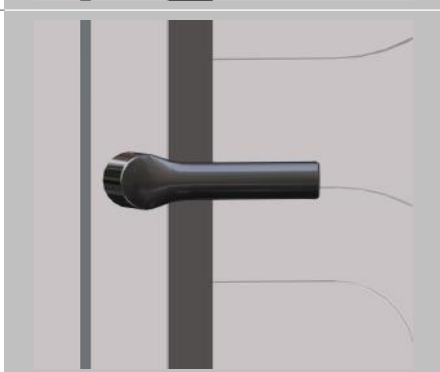
Åpne ovnsdøren på en sikker måte

1.



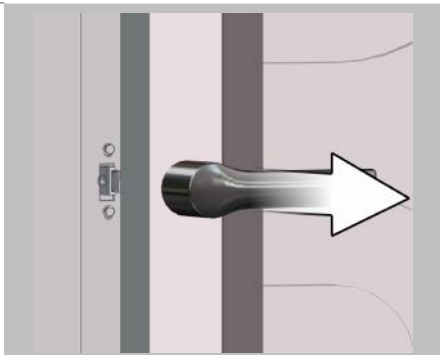
Drei dørhåndtaket opp mot høyre og åpne ovnsdøren forsiktig til første hakk.

2.



Vent et øyeblikk for å la dampen slippe ut.

3.



Åpne ovnsdøren langsomt.

4.



For ovner med høyrehengslet dør:

Åpne ovnsdøren helt.

(Bare i marineversjonen: Dette krever litt kraft, pga. dørholderen som hindrer at ovnsdøren utilsiktet beveger seg eller faller igjen ved sjøgang.)

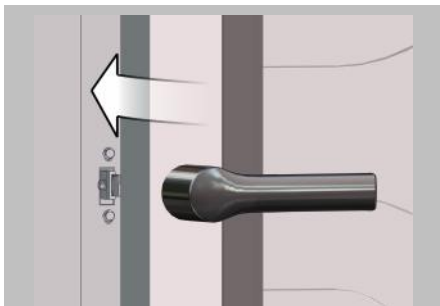
For ovner med skyvedør:

Skyv ovnsdøren bakover, på siden av kombidamperen.

(Bare i marineversjonen: Skyv ovnsdøren bakover, på siden av kombidamperen, til dobbelkulesnepperten er gått merkbart over lukkehaken på ovnshuset. Dermed kastes ikke ovnsdøren forover ved sjøgang.)

Lukke ovnsdøren på en sikker måte

1.



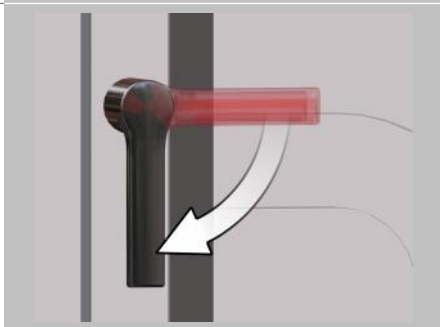
For ovner med høyrehengslet dør:

Trykk ovnsdøren igjen til låsestilling.

For ovner med skyvedør:

Trekk ovnsdøren forover, på siden av kombidamperen, og lukk den igjen til låsestilling.

2.



- Drei deretter dørhåndtaket nedover, for å låse ovnsdøren helt.
- For pågående mørningsprofiler eller rengjøringsprofiler må du forvise deg om at ovnsdøren er ordentlig lukket, ved å kontrollere om den aktuelle mørningsprofilen eller rengjøringsprofilen fortsetter å gå.

4.3.3 Fylle på (mate) og tømme ovnen

For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 49, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Varme væsker

ADVARSEL

Skoldingsfare ved varme væsker

Ved helling av flytende matvarer kan det komme til skolding av ansikt og hender.

- ▷ Ved mating av ovnen må det tas hensyn til den maksimale påfyllingsvekten.
- ▷ Bare bruk beholdere med passende GN-mål, eller bare godkjente tallerkener med passende diameter.
- ▷ Skyv matvarebeholderne inn på korrekt måte iht. reglene på Side 39 for en ovn av størrelse X.10 og på Side 41 for en ovn av størrelse X.20.
- ▷ Beholdere eller tallerkener med væske eller med råvarer som blir flytende i løpet av mørningen, må kun settes på platenivåer som alle operatører kan se. Beholdere eller tallerkener med væske eller med råvarer som blir flytende i løpet av mørningen, må alltid tas ut horisontalt.
- ▷ Lås gjennomskyvningssikringen til matevognen.
- ▷ Dekk til beholdere eller tallerkener med varme væsker under transport.
- ▷ Pass på at matevognen ikke tipper. Dette kan skje hvis matevognen kjøres over en skrå flate, eller støtes mot en hindring.
- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

Varme matvarer og matvarebeholdere

ADVARSEL

Fare for forbrenninger på grunn av varme matvarer og matvarebeholdere

Matvarebeholdere som er plassert på L-skinner, kan falle ned fra platenivåene. Det kan føre til forbrenninger over hele kroppen, særlig i ansikt og på hender.

- ▷ Ved mating av ovnen må det tas hensyn til den maksimale påfyllingsvekten.
- ▷ Bruk kun matvarebeholdere (plater, rister) med passende bakemål.
- ▷ Skyv matvarebeholderne inn på korrekt måte iht. reglene på Side 40 for en ovn av størrelse X.10 og på Side 41 for en ovn av størrelse X.20.
- ▷ Matvarebeholdere må alltid tas ut horisontalt, og ikke trekkes for langt ut av platenivåene.
- ▷ Lås gjennomskyvningssikringen til matevognen.
- ▷ Pass på at matevognen ikke tipper. Dette kan skje hvis matevognen kjøres over en skrå flate, eller støtes mot en hindring.
- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte

51

Bruk av en matevogn i serie +3

For å kunne bruke en matevogn i serie +3 i en Convotharm 4 kombidamper, kan du bestille et enkelt monterbart ettermonteringssett fra produsenten.

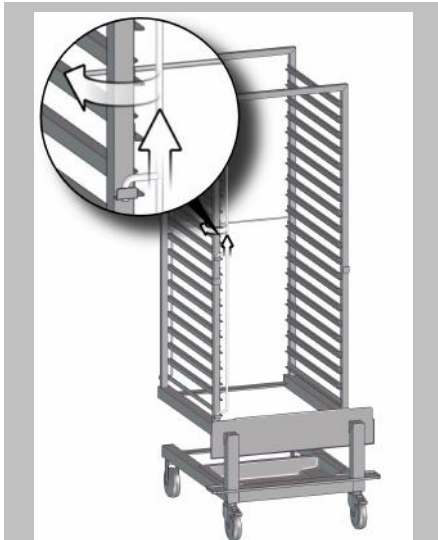
Uten dette ettermonteringssettet må du ikke kjøre en matevogn i serie +3 inn i en Convotharm 4 kombidamper. Dette kan føre til skader på ovnen.

Forutsetninger

- Matevognen er ordentlig rengjort og klargjort.
- Matevognhåndtaket er tatt av. (Ikke i fengselsversjonen)
- Bremsene til matevognen er på.

Fyll på kombidamperen med matvarer (standardversjon)

1.



Løft opp gjennomskyvningssikringen litt på forsiden av matevognen, og sving den mot venstre.

2.



Legg inn råvarer i matevognen.

- Gjør dette ved å begynne nedefra.
 - Skyv da alltid beholdere, plater eller rister inn til de ikke går lenger mot den bakre gjennomskyvningssikringen.
- Kontroller om du har skjøvet inn beholdere, plater og rister på riktig måte, iht. 'Plassering av matvarebeholderne i ovner av størrelse X.10' på side 39 eller 'Plassering av matvarebeholderne i ovner av størrelse X.20' på side 41.

ADVARSEL! Skoldingsfare ved varme væsker

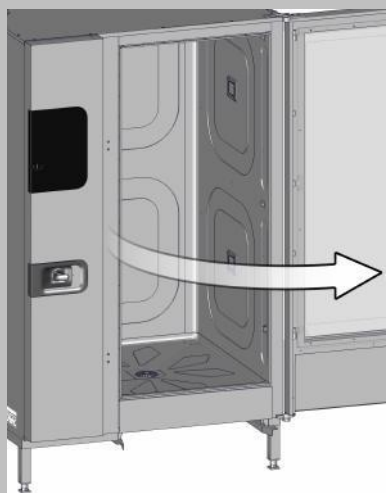
- Pass på at matevognen ikke lastes så den blir topptung, da den ellers kan velte når den beveges.

3.



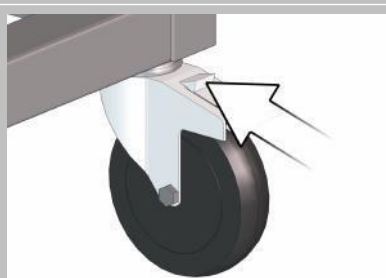
Lås den åpne gjennomskyvningssikringen igjen.

4.



Åpne ovnsdøren.

5.



Løsne bremsene til matevognen.

6.



- Sett matevognhåndtaket inn i føringene foran på matevognen.
(I fengselsversjonen av kombidamperen bortfaller dette punktet, da matevognhåndtak er fast forbundet med matevognen.)
- Ta tak i matevognhåndtaket på matevognen, og kjør vognen inn til anslag i ovnsrommet.

7.



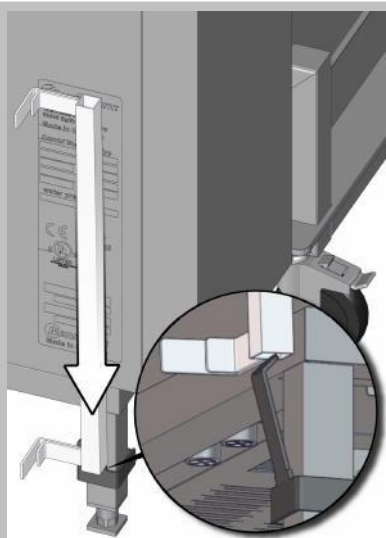
Ta av matevognhåndtaket.

ADVARSEL! Fare for forbrenninger i ovnsrommet, inkludert alle delene som befinner eller har befunnet seg i ovnen under drift

- Bruk personlig verneutstyr.
- Ta av håndtaket på matevognen etter at du har kjørt inn matevognen, så du kan kjøre den ut igjen med kaldt håndtak.

(I fengselsversjonen av kombidamperen bortfaller dette punktet, da matevognhåndtak er fast forbundet med matevognen.)

8.



Stikk matevognhåndtaket med den åpne siden av firkantprofilen inn i den passende holderen (anbefalt tilbehør) på en av enhetsføttene.

Alternativt kan du legge matevognhåndtaket godt synlig på et passende sted i nærheten av ovnen, men aldri på ovnen.

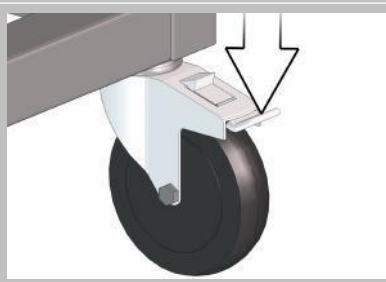
(I fengselsversjonen av kombidamperen bortfaller dette punktet, da matevognhåndtak er fast forbundet med matevognen.)

9.



Lukk ovnsdøren.

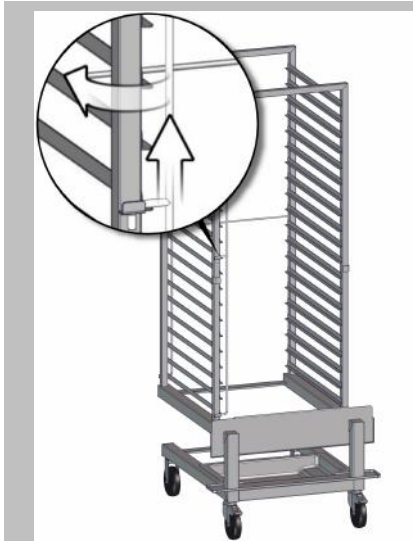
10.



Fest rullene til matevognen igjen.

Fyll på kombidamperen med matvarer (bakeriversjonen)

1.



Løft opp gjennomskyvningssikringen litt på forsiden av matevognen, og sving den mot venstre.
(Dette trinnet bortfaller for ovnsstørrelse 20.10.)

2.



Fyll på matevognen fra forsiden for ovnsstørrelse 12.20 og 20.20 og fra siden for ovnsstørrelse 20.10.

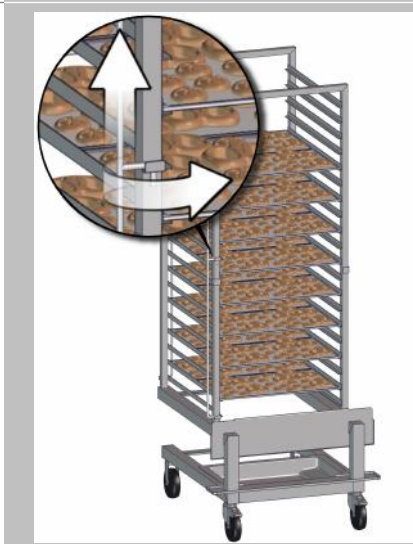
- Gjør dette ved å begynne nedefra.
- Skyv alltid platene inn til de ikke går lenger.

Kontroller om du har skjøvet inn platene på riktig måte, iht. 'Plassering av matvarebeholderne i ovner av størrelse X.10' på side 39 eller 'Plassering av matvarebeholderne i ovner av størrelse X.20' på side 41.

ADVARSEL! Fare for forbrenninger på grunn av varme matvarer og matvarebeholdere

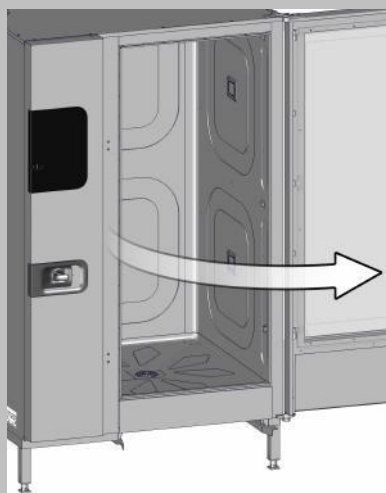
- Pass på at matevognen ikke lastes så den blir topptung, da den ellers kan velte når den beveges.

3.



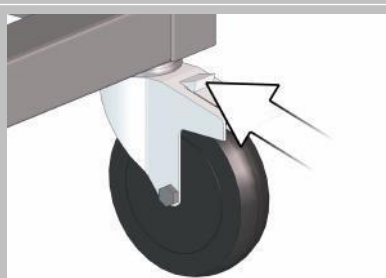
Lås den åpne gjennomskyvningssikringen igjen.
(Dette trinnet bortfaller for ovnsstørrelse 20.10.)

4.



Åpne ovnsdøren.

5.



Løsne bremsene til matevognen.

6.



- Sett matevognhåndtaket inn i føringene foran på matevognen.
(I fengselsversjonen av kombidamperen bortfaller dette punktet, da matevognhåndtak er fast forbundet med matevognen.)
- Ta tak i matevognhåndtaket på matevognen, og kjør vognen inn til anslag i ovnsrommet.

7.



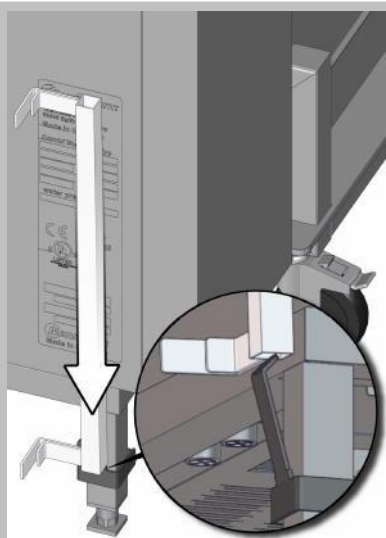
Ta av matevognhåndtaket.

ADVARSEL! Fare for forbrenninger i ovnsrommet, inkludert alle delene som befinner eller har befunnet seg i ovnen under drift

- Bruk personlig verneutstyr.
- Ta av håndtaket på matevognen etter at du har kjørt inn matevognen, så du kan kjøre den ut igjen med kaldt håndtak.

(I fengselsversjonen av kombidamperen bortfaller dette punktet, da matevognhåndtak er fast forbundet med matevognen.)

8.



Stikk matevognhåndtaket med den åpne siden av firkantprofilen inn i den passende holderen (anbefalt tilbehør) på en av enhetsføttene.

Alternativt kan du legge matevognhåndtaket godt synlig på et passende sted i nærheten av ovnen, men aldri på ovnen.

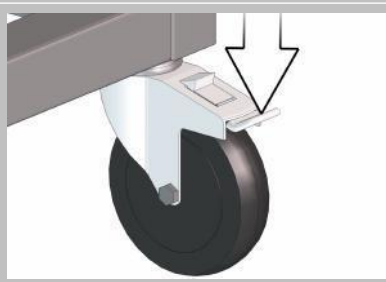
(I fengselsversjonen av kombidamperen bortfaller dette punktet, da matevognhåndtak er fast forbundet med matevognen.)

9.



Lukk ovnsdøren.

10.



Fest rullene til matevognen igjen.

Ta ut matvarene

1.



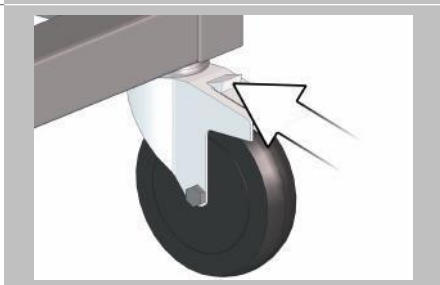
Åpne ovnsdøren.

2.



Sett matevognhåndtaket inn i føringene foran på matevognen.
(I fengselsversjonen av kombidamperen bortfaller dette trinnet, da matevognhåndtak er fast forbundet med matevognen.)

3.



Løsne bremsene til matevognen.

4.



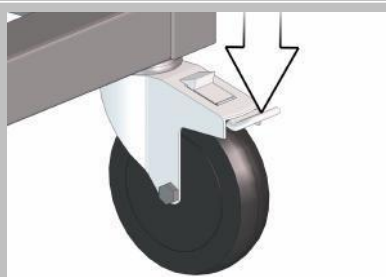
Trekk matevognen ut av ovnsrommet etter håndtaket.

I fengselsversjonen:

ADVARSEL! Fare for forbrenninger i ovnsrommet, inkludert alle delene som befinner eller har befunnet seg i ovnen under drift

- Bruk personlig verneutstyr.
- Håndtaket på matevognen blir varmt under mørningsprosessen, på tross av at det består av et spesialmateriale. Bruk varmebestandige hansker når du trekker ut matevognen etter håndtaket, etter at mørningen er avsluttet.

5.



Fest rullene til matevognen igjen.

6.



Lukk ovnsdøren.

4.3.4 Stue vekk og ta ut kjernetemperatursensoren

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 49, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte

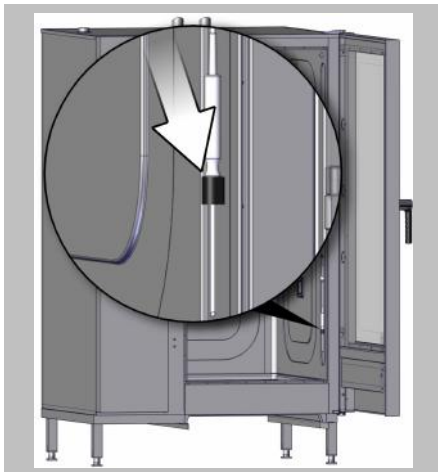
51

Formål

Når kjernetemperatursensoren ikke trengs til mørningsdriften, må den stues vekk. Ellers er det fare for at sensoren blir skadet.

Stue vekk kjernetemperatursensoren

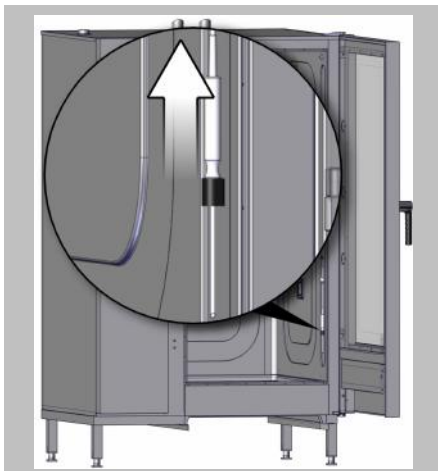
1.



Stikk kjernetemperatursensoren inn i holderen.

Ta ut kjernetemperatursensoren

1.



Trekk kjernetemperatursensoren ut av holderen.

4.3.5 Bruk den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-føleren

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 49, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte 51
- Stue vekk og ta ut kjernetemperatursensoren 62

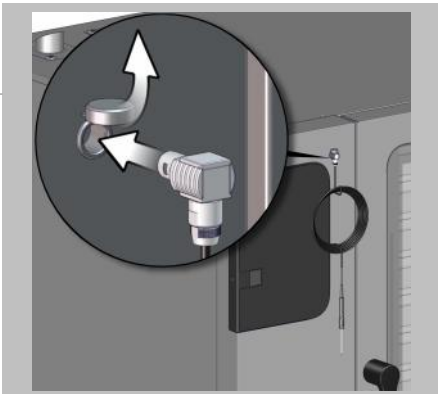
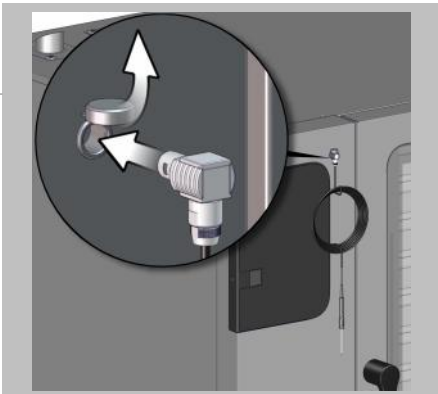
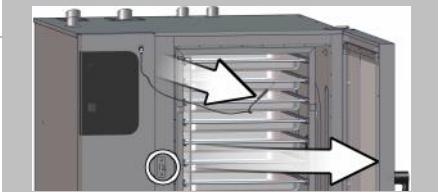
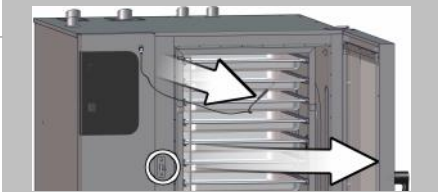
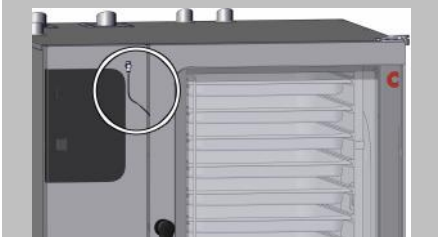
Prinsippet

I tillegg til den interne kjernetemperatursensoren som alltid er koblet til inne i ovnsrommet, kan du midlertidig også koble til en ekstern kjernetemperatursensor eller sous-vide-sensor. Så snart den eksterne kontakten er i bruk, deaktiveres den interne kjernetemperatursensoren. Det betyr at programvaren prioriterer den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren for en mørningsdrift. Det er IKKE mulig å bruke både den interne og den eksterne kjernetemperatursensoren og/eller sous-vide-sensoren samtidig for én mørningsdrift, eller å bruke den interne kjernetemperatursensoren når en ekstern kjernetemperatursensor eller sous-vide-sensor er tilkoblet.

Forutsetninger

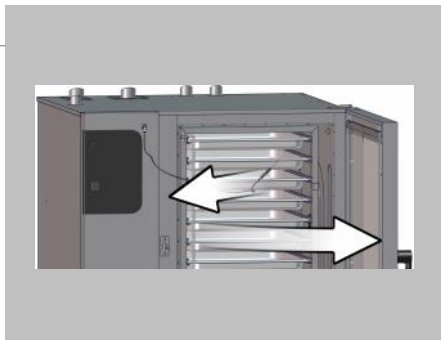
- Den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren må være rengjort, funksjonsdyktig og klar til bruk i nærheten av ovnen.
- Matvarene må være korrekt plassert i ovnsrommet.

Koble til og bruk den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Åpne beskyttelsesklaffen til kontakten for den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren til høyre over kontrollpanelet på ovnshuset. |
| 2. |  | Koble den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren til ovnen ved hjelp av kontakten. |
| 3. |  | Åpne ovnsdøren. |
| 4. |  | Stikk kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren inn i matvarene. |
| 5. |  | Lukk ovnsdøren.
Vær oppmerksom på kabelføringen. Kabelen må ikke legges inn i området rundt lukkemekanismen til dørhåndtaket i ovnsrommet. Den kan legges inn i ovnsrommet på et hvilket som helst annet sted, klemmt mellom ovnsdøren og hygienepakningen. |

Koble fra den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-føleren og rydd den bort

1.



Åpne ovnsdøren.

2.

Ta kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren ut av matvarene før du tar matvarene ut av ovnsrommet.

ADVARSEL! Fare for forbrenninger i ovnsrommet, inkludert alle delene som befinner eller har befunnet seg i ovnen under drift

- Bruk personlig verneutstyr.
- La den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren avkjøles utenfor ovnsrommet etter bruk, før du trekker den ut og rengjør den.

3.



Koble den eksterne kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren fra ovnshuset.

4.

Lukk beskyttelsesklaffen til kontakten.

5.

Rengjør og spyl kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren med en myk klut, vanlige rengjøringsmidler og vann.

6.

Oppbevar den avtørkede kjernetemperatursensoren eller sous-vide-sensoren på et passende sted, for å beskytte den mot skader og forurensninger.

4.3.6 Bruk USB-minnepinnen

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 49, og følge de instruksjonene som er angitt her.

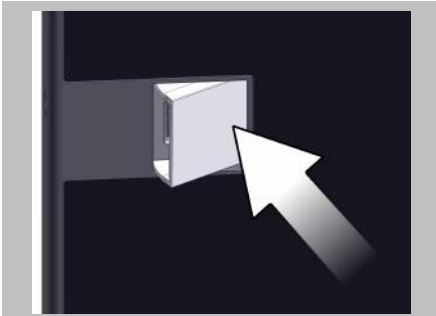
Formålet med USB-spjeldet

USB-spjeldet dekker USB-kontakten, slik at det ikke kommer vanndamp inn i styringselektronikken under mørning og rengjøring.

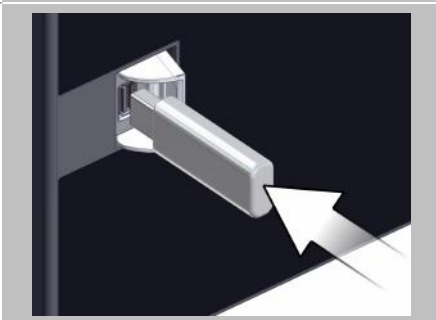
Under mørning og rengjøring må det ikke være satt inn noen USB-minnepinne, og USB-tilkoblingen må være lukket av spjeldet.

Sett inn USB-minnepinnen

1. Åpne dekselet til USB-tilkoblingen på kontrollpanelet.



2. Sett inn minnepinnen.
Hvis minnepinnen er for stor, må du bruke en vanlig adapterkabel.



5 Følg denne fremgangsmåten ved rengjøring

Formålet med dette kapittelet

I dette kapittelet gir vi deg en oversikt over rengjøringsprosedyrer, rengjøringsmidlene og håndteringen av dem, samt rengjøringsplanen. Vi viser deg hvordan du skal håndtere kombidamperen i forbindelse med rengjøringen, og hvordan du må gå frem ved rengjøring.

'Prinsipiell fremgangsmåte for rengjøring' fører deg skritt for skritt gjennom de ulike rengjøringsfasene. Her går vi ikke nærmere inn på betjening av programvaren eller håndteringen av ovnsdelene.

For å gjøre deg kjent med betjening av programvaren og dens ulike arbeidstrinn bør du lese betjeningsveiledningen til kombidamperen.

'Håndtering av ovnen ved rengjøring' forklarer deg konkrete arbeidsprosesser i håndteringen av kombidamperen og tilbehøret.

5.1 Grunnleggende om rengjøring av kombidamperen

5.1.1 Rengjøringsprosedyre

Rengjøringsprosedyre

Rengjøringsprosedyre	Beskrivelse	Brukskriterier
Rengjøring av ovnsrommet uten rengjøringsmidler	<ul style="list-style-type: none"> En helautomatisk prosess der temperatur og varighet er styrt av programvaren Ovnsrommet spyles kun med vann, uten bruk av rengjøringsmidler For easyDial: Rengjøringsprofil CL0 For easyTouch: Rengjøringsprofil H2O 	<ul style="list-style-type: none"> Mellom de enkelte mørningsprosessene, for å fjerne meget overfladisk smuss eller lukter Etter lengre tids stillstand for den intensivt rengjorte kombidamperen, f. eks. for å fjerne støv
Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet med tilkoblede kanner (ConvoClean for easyDial eller ConvoClean+ for easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> En helautomatisk prosess der temperatur, varighet, bruk av rengjøringsmidler og spyling er styrt av programvaren Rengjøringsmidlene doseres av programvaren og automatisk tilført ovnsrommet fra tilkoblede kanner For easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> Valget står mellom åtte forhånds-konfigurerte rengjøringsprofiler: CL1 til CL4 og CL1d til CL4d For easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> Valget av rengjøringstrinn: 1 til 4 Valget av rengjøringsvarighet: eco, regular, express Valget står mellom: Dampdesinfisering og/eller ovnsromtørking 	<ul style="list-style-type: none"> Daglig rengjøring etter at dagens mørningsprosesser er avsluttet Før første gangs igangkjøring av kombidamperen, for å fjerne all smuss i ovnsrommet fra transporten, oppstillingen og monteringen Etter vedlikehold på kombidamperen, for å fjerne all smuss i ovnsrommet

Rengjøringsprosedyre	Beskrivelse	Brukskriterier
Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet, med enkeltdosering (ConvoClean for easyDial eller ConvoClean+ for easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En helautomatisk prosess der temperatur, varighet, bruk av rengjøringsmidler og spyling er styrt av programvaren ▪ Operatøren tilfører ovnsrommet rengjøringsmidlene fra enkeltdoseringsflasker på oppfordring fra programvaren ▪ For easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valget står mellom åtte forhåndsconfigurerte rengjøringsprofiler: CL1 til CL4 og CL1d til CL4d ▪ For easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valget av rengjøringstrinn: 1 til 4 ▪ Valget av rengjøringsvarighet: eco, regular, express ▪ Valget står mellom: Dampdesinfisering og/eller ovnsromtørking 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daglig rengjøring etter at dagens mørningsprosesser er avsluttet ▪ Før første gangs igangkjøring av kombidamperen, for å fjerne all smuss i ovnsrommet fra transporten, oppstillingen og monteringen ▪ Etter vedlikehold på kombidamperen, for å fjerne all smuss i ovnsrommet
Halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En halvautomatisk prosess der temperatur og varighet av de enkelte rengjøringsfasene er styrt av programvaren ▪ Rengjøringsmidlene sprutes manuelt inn i ovnsrommet ▪ Ovnsrommet spyles manuelt med hånddusjen eller alternativt med mye vann, og tørkes grundig med en myk klut. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daglig rengjøring etter at dagens mørningsprosesser er avsluttet ▪ Til etterbehandling etter en helautomatisk rengjøring av ovnsrommet, hvis ikke all smuss er fjernet ▪ Før første gangs igangkjøring av kombidamperen, for å fjerne all smuss i ovnsrommet fra transporten, oppstillingen og monteringen ▪ Etter vedlikehold på kombidamperen, for å fjerne all smuss i ovnsrommet
Rengjøring av ovnsrommet kun med skyllemiddel fra tilkoblet kanne eller med enkeltdosering	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bare for easyTouch: Rengjøringsprofil ConvoCare ▪ En helautomatisk prosess der temperatur, varighet, bruk av skyllemidler og spyling er styrt av programvaren ▪ Skyllmiddel tilføres ovnsrommet enten automatisk dosert fra tilkoblede kanner, eller ved at operatøren tilfører det fra enkeltdoseringsflasker på oppfordring fra programvaren 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Til etterbehandling etter en helautomatisk eller halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet, hvis ikke all smuss er fjernet ▪ Ved hvitt belegg eller mørk misfarging av ovnsrommet
Rengjøring av ovnsrommet for hånd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En rent manuell prosess uten programvarestøtte <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnsrommet forblir kaldt ▪ Operatøren kontrollerer virketiden til rengjøringsmidlene ▪ Rengjøringsmidlene sprutes manuelt inn i ovnsrommet ▪ Ovnsrommet spyles manuelt med hånddusjen eller alternativt med mye vann, og tørkes grundig med en myk klut. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ved avkjølt ovnsrom, mellom de enkelte mørningsprosessene, for å fjerne smuss eller lukt ▪ Til etterbehandling etter en helautomatisk eller halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet, hvis ikke all smuss er fjernet ▪ For punktvis rengjøring i ovnsrommet, for eksempel ovnsutløpet ▪ Ved hvitt belegg eller mørk misfarging av ovnsrommet

5.1.2 Rengjøringsplan

Oversikt

Følgende illustrasjon viser en gasskombidamper av størrelse 20.20, som generelt eksempel på en gulvovn:



Pos.	Betegnelse
1	Enhetshuset utvendig
2	Ovnstovnsrom
3	Hygienepakning
4	Dobbelglassdør
5	Ovnstovnsdør
6	Tverrpakning over forvarmeren
7	Ovnstovnsromavløp med sil
8	Matevogn (stativ)
9	Kondensatoppsamlingskar i matevogn
10	Ventilasjonsikt

Daglig rengjøring

Hva må rengjøres?	Metode	Rengjøringsmiddel
Ovnstovnsrom	'Slik rengjør du ovnsrommet halvautomatisk' på side 78	ConvoClean new eller forte
	'Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med tilkoblede kanner' på side 74	ConvoClean new eller forte og ConvoCare
	'Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med enkeltdose-ring' på side 76	ConvoClean new S eller forte S og ConvoCare S
Ovnstovnsutløp	<ul style="list-style-type: none"> Fjerne rester Spyl for å unngå tilstopping Spray med rengjøringsmiddel og spyll med vann 	<ul style="list-style-type: none"> Med rullehånddusj ConvoClean new eller forte
Kondensatoppsamlingskar i matevogn	<ul style="list-style-type: none"> 'Tømme kondensatoppsamlingskaret til matevognen' på side 94 Rengjør manuelt med myk, ikke-slipende svamp Etterspyll med vann 	Vanlig oppvaskmiddel
Enhetshuset utvendig	Rengjør manuelt med myk klut	Vanlig rengjøringsmiddel for rustfritt stål

Hva må rengjøres?	Metode	Rengjøringsmiddel
Daglig kontroll av ovnsrommet, av om hvitt belegg eller mørk misfarging er synlig <ul style="list-style-type: none"> Rengjøring kun ved behov 	<ul style="list-style-type: none"> Manuell: <ul style="list-style-type: none"> Dusjes med rengjøringsmiddel (kald ovn) La virke i 10 min. Poler med myk, ikke-slipende svamp Spyl eller 'Slik rengjør du ovnsrommet med bare skyllemiddel, med rengjøringsprofil ConvoCare (bare for easyTouch)' på side 82 	ConvoCare
Beholdere, plater, rister og annet tilbehør til mørning	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør manuelt med myk, ikke-slipende svamp Etterspyl med vann 	Vanlig oppvaskmiddel

Ukentlig rengjøring

Hva må rengjøres?	Metode	Rengjøringsmiddel
Dobbeltglassdør innvendig	'Slik rengjør du dobbeltglassdøren' på side 84	Vanlig glassrens
Ovnsrom bak innsugningsplaten	'Slik rengjør du ovnsrommet bak innsugningsplaten' på side 85	ConvoClean new eller forte
Hygienepakning rundt ovnsdøren	<ul style="list-style-type: none"> Tørk av manuelt med myk klut og rengjøringsmiddel Ettertørk grundig med myk klut og rent vann Tørk av med en myk klut Sett ovnsdøren på gløtt for tørking av hygienepakningen (ikke lukk den ordentlig) 	Vanlig oppvaskmiddel
Tverrpakning over forvarmeren på ovnsdøren	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør manuelt med myk klut og rengjøringsmiddel Ettertørk grundig med myk klut og rent vann Tørk av med en myk klut 	ConvoClean new eller forte
Ovnsdør og stativet til matevognen (særlig området rundt kondensatoppsamlingskaret)	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør manuelt med myk klut og rengjøringsmiddel Ettertørk grundig med myk klut og rent vann Tørk av med en myk klut 	ConvoClean new eller forte
Ventilasjonsikt, ovnsbunn på venstre side	Rengjør manuelt med lett fuktet klut	Vanlig oppvaskmiddel

Månedlig rengjøring

Hva må rengjøres?	Metode	Rengjøringsmiddel
Hygienepakning intensiv	'Slik rengjør du hygienepakningen intensivt' på side 86	Vanlig oppvaskmiddel

5.1.3 Rengjøringsmiddel

Rengjøringsmiddel

Bruk utelukkende de rengjøringsmidlene som er spesifisert her, til rengjøring av kombidamperen og tilbehøret dens.

Produkt	Bruk	Bruksform
ConvoClean new for svak tilsmussing ▪ Ikke til rengjøring av beholdere, plater, rister eller annet tilbehør	Rengjøring av ovnsrommet ▪ For hånd ▪ Halvautomatisk	Sprayflaske
	Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet	Rengjøringskanne under kombidamperen, tilkoblet til rengjøringssystemet
ConvoClean forte for normal til kraftig tilsmussing ▪ Ikke til rengjøring av beholdere, plater, rister eller annet tilbehør	Rengjøring av ovnsrommet ▪ For hånd ▪ Halvautomatisk	Sprayflaske
	Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet	Rengjøringskanne under kombidamperen, tilkoblet til rengjøringsystemet
ConvoCare K (konsentrat)	Til blanding av bruksklar løsning - ConvoCare i definert blandingsforhold	-
ConvoCare Skyllemiddel i definert blandingsforhold ▪ Ikke til rengjøring av beholdere, plater, rister eller annet tilbehør	▪ Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet ▪ Ovnsromrengjøring bare med skyllemiddel (bare for easy-Touch, rengjøringsprofil ConvoCare)	Rengjøringskanne under kombidamperen, tilkoblet til rengjøringsystemet
	Manuell etterbehandling av ovnsrommet	Sprayflaske
ConvoClean new S for svak tilsmussing	Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet	Småflasker til enkeltdosering à 125 ml
ConvoClean forte S for normal til kraftig tilsmussing	Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet	Småflasker til enkeltdosering à 125 ml
ConvoCare S	▪ Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet ▪ Ovnsromrengjøring bare med skyllemiddel (bare for easy-Touch, rengjøringsprofil ConvoCare)	Småflasker til enkeltdosering à 125 ml
Vanlig rengjøringsmiddel for rustfritt stål	Pleie av kombidamperens utvendige vegger	-
Vanlig glassrens	Rengjøre dobbeltglassdøren	-
Vanlig, hudvennlig, alkalifritt, pH- og luktnøytralt spylemiddel	▪ Rengjøring av deler og tilbehør i henhold til aktuelle anvisninger ▪ Rengjøring av beholdere, plater, rister og annet tilbehør til mørning	-

Behandling av rengjøringsmidlene

Når du bruker visse rengjøringsmidler må du bruke personlig verneutstyr.

Kapittelet 'Personlig verneutstyr' på side 38 og de aktuelle EG-sikkerhetsdatabladene, som hører til rengjøringsmidlene ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (konsentrat), ConvoClean forte S, ConvoClean new S og ConvoCare S, må følges.

Personellet skal undervises jevnlig av den driftsansvarlige for kombidamperen.

5.1.4 Klargjøring av rengjøringsmidlene

Klargjøring av rengjøringsmidlene

Klargjøringsform	Håndtering/omgang	Rengjøringsmiddel
Sprayflaske	<ul style="list-style-type: none"> Ikke la sprayflasken stå ubrukt under trykk i lenge tid. Skru pumpehodet langsomt opp, så trykkluften kan unnslippe. Vask sprayflasken hver uke. Vask dysen, dyseforlengelsen og dysestussen etter hver gangs bruk. Ikke oppbevar sprayflasker med rengjøringsmidler i umiddelbar nærhet av kombidamperen, men kun i spesielle lagerrom og ikke sammen med matvarer. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new ConvoClean forte ConvoCare
Kanne	<ul style="list-style-type: none"> Koble kannene med rengjøringsmidler til rengjøringssystemet til kombidamperen. Før hver helautomatiske ovnsromsrengjøring må du kontrollere om det er tilstrekkelig med rengjøringsmiddel i kannene. Ikke oppbevar reservekanner med rengjøringsmidler i umiddelbar nærhet av kombidamperen, men kun i spesielle lagerrom og ikke sammen med matvarer. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new ConvoClean forte ConvoCare
	<ul style="list-style-type: none"> Bruk ConvoCare K (konsentrat) kun til blanding av bruksklar løsning ConvoCare (i definert blandingsforhold) i en tomkanne. Ikke oppbevar kanner med ConvoCare K i umiddelbar nærhet av kombidamperen, men kun i spesielle lagerrom og ikke sammen med matvarer. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoCare K (konsentrat)
Småflasker til enkeltdosering à 125 ml	<ul style="list-style-type: none"> Ikke ta ut flaskene av esken de ble levert og oppbevares i før like før rengjøringsmiddelet skal brukes. Ikke skru av dekslet til flasken før like før rengjøringsmiddelet skal brukes. Skyll flasken med vann, lukk og resirkuler den. Oppbevar reserveflaskene med rengjøringsmidler kun i esken de kom i. Ikke oppbevar eskene med rengjøringsmidler i umiddelbar nærhet av kombidamperen, men kun i spesielle lagerrom og ikke sammen med matvarer. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new S ConvoClean forte S ConvoCare S

5.2 Prinsipiell fremgangsmåte for rengjøring

5.2.1 Sikker arbeidsmåte under rengjøring

For sikkerhets skyld - for deg og dine ansatte

Gjør deg kjent med innholdet i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld' på side 21, før de ansatte begynner å jobbe med kombidamperen, og ta passende forholdsregler.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de sikkerhetsreglene som er nevnt i dette avsnittet, og om å følge dem.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de advarslene som er nevnt i dette avsnittet og i nedenstående instruksjoner, og om å treffe de mottiltakene som nevnes her.

De ansattes personlige verneutstyr

Instruer de ansatte om å bruke det personlige verneutstyret som er nevnt i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld', avsnitt 'Personlig verneutstyr' på side 38 for det aktuelle arbeidet.

Grunnleggende regel for sikker bruk

Hvis kombidamperen bevisst eller tilsynelatende er blitt flyttet etter installasjonen (med vilje eller ved en feil), må ovnen kun brukes videre hvis samtlige av følgende forutsetninger er til stede:

- Ovnen, inkludert det tilbehøret som brukes, må ikke ha åpenbare skader.
- De installerte tilførselsrørene og -ledningene for strøm, vann, avløpsvann og rengjøringsmiddel må ikke ha åpenbare skader, de må sitte godt, ikke dryppe, og ved visuell kontroll må de gi inntrykk av å være sikre og funksjonsdyktige.
- 'Krav til kombidamperens funksjonsevne' på side 22 må være oppfylt.
- 'Krav til kombidamperens omgivelser' på side 22 må være oppfylt.
- Alle advarsler må være på plass.

Bare på gassovner:

- En servicetekniker har kontrollert at alle forbindelser og tilkoblingspunkter på gassførende deler av kombidamperen er tette, og at alle de nevnte stedene utenfor og inne i ovnen er gasstette.

Sprutvaske ovnen med vann

FARE

Fare for elektrisk støt ved strømførende deler

Vann på utvendige deler av ovnen kan føre til kortslutning, og hvis man berører enheten, kan man få elektrisk støt.

- ▷ Ikke sprutvaske ovnen utvendig med vann.
- ▷ Sørg for at USB-spjeldet alltid er lukket under rengjøring.

Varme overflater

ADVARSEL

Forbrenningsfare som følge av høy temperatur på innvendige og utvendige deler av enheten

Berøring av alle innvendige deler av ovnsrommet, innsiden av ovnsdøren og alle deler som befinner eller har befunnet seg i ovnsrommet mens ovnen er i bruk, kan føre til forbrenninger. Også berøring av luftutløp og avgass-stuss kan føre til forbrenninger.

- ▷ Vent til ovnsrommet er avkjølt til under 60 °C, før du begynner med rengjøringsarbeidet.
- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

Spruting av vann inn i det varme ovnsrommet

⚠ADVARSEL

Fare for skolding ved varm damp

Når vann sprutes inn i den varme ovnen (f. eks. med en hånddusj), kan den dampen som da dannes, føre til forbrenninger.

- ▷ Vent til ovnsrommet er avkjølt til under 60 °C, før du begynner med rengjøringsarbeidet.

Kontakt med rengjøringsmidler

⚠ADVARSEL

Fare for etseskader eller irritasjon av hud, øyne og åndedretsorganer

Rengjøringsmiddelet ConvoClean new (S) og skyllemiddelet ConvoCare (S) forårsaker etseskader på hud, øyne og åndedretsorganer ved direkte kontakt. Rengjøringsmiddelet ConvoClean forte (S) forårsaker etseskader på hud, øyne og åndedretsorganer ved direkte kontakt.

- ▷ Ikke pust inn damp eller sprøytetåke av rengjørings- og skyllemidler.
- ▷ Sørg for at rengjørings- og skyllemidler ikke kommer i kontakt med hud, øyne eller slimhinner.
- ▷ Ikke spray rengjørings- og skyllemiddel inn i et ovnsrom med en temperatur på mer enn 60 °C, da dette kan føre til at det i enda sterkere grad dannes etsende eller irriterende damper av rengjøringsmiddelet.
- ▷ Ikke åpne ovnsdøren under den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet med tilkoblede kanner.
- ▷ Under den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet med enkeltdosering må ovnsdøren KUN åpnes når programvaren ber om det
- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

Forurensing med rengjøringsmidler

⚠ADVARSEL

Fare for forurensning av matvarer ved rengjøringsmidler eller skyllemidler

Rengjøringsmidlene ConvoClean new, ConvoClean forte og skyllemiddelet ConvoCare (både i rengjøringsmiddelkanne og som enkeltdosering) forurenser matvarer ved direkte eller indirekte kontakt via fordamping. Dette gjelder også for skyllemidler, glassrens og stålpudd til vanlig husholdningsbruk.

- ▷ Rengjøringsmidlene ConvoClean new og ConvoClean forte og skyllemiddelet ConvoCare i sprayflaske skal kun brukes til å spraye inne i ovnsrommet.
- ▷ Ved manuell rengjøring skal alle rengjøringsmidler og skyllemidler spyles grundig ut av ovnsrommet igjen med en vannstråle. Ved manuell rengjøring skal alternativt alle rengjøringsmidler og skyllemidler tørkes grundig opp og fjernes fra ovnsrommet med mye rent vann og en myk klut.
- ▷ Vask bort alt av rengjøringsmiddel fra ovnsdøren innvendig, fra hygienepakningen rundt ovnsdøren og fra tilbehør brukt til mørning med mye rent vann.
- ▷ Etter manuell rengjøring må du bruke mye rent vann og vaske alle overflater utenfor ovnsrommet, som det kan være rester av rengjøringsmiddel eller skyllemiddel på (f. eks. etter at man har satt fra seg beholdere med rengjøringsmiddel), og som igjen skal brukes til tilberedning av matvarer.

5.2.2 Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med tilkoblede kanner

For din egen sikkerhets skyld ved rengjøringen

Før start av rengjøringsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under rengjøring' på side 72, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap




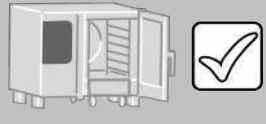
Disse håndgrepene må du kunne:

- | | |
|--|----|
| ▪ Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte | 51 |
| ▪ Tømme kondensatoppsamlingskaret til matevognen | 94 |
| ▪ Skifte ut kanne med skyllemiddel | 88 |
| ▪ Skift ut kannen med rengjøringsmiddel | 90 |



Forutsetninger

- Du er såpass godt kjent med bruken av programvaren at du kan hente opp og starte de ulike rengjøringsprofilene, se betjeningsveiledningen til kombidamperen.
- Alle matvarer må være fjernet fra ovnen. Det er ingen fremmedlegemer i ovnsrommet.
- Alle beholdere, plater og rister, og ev. annet tilbehør, må være fjernet fra ovnsrommet.
- Ovnsutløpet er åpent og ikke tilstoppet eller sperret av noen form for rester. Silen på ovnsromavløpet er på plass.
- Kondensatoppsamlingskaret i matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er tomt.
- Den tomme matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er kjørt inn i ovnsrommet.
- Den innvendige glassdøren til ovnsdøren er låst på riktig måte.
- Innsugningsplaten må være ordentlig festet.
- Ovnsdøren er lukket.
- Du har gjort klare de nødvendige hjelpemidlene som trengs til rengjøringsprogrammet ditt, se 'Klargjøring av rengjøringsmidlene' på side 71.

Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med tilkoblede kanner

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Hent frem rengjøringsprofilen og start rengjøringsprosessen. |
| 2. |  | Avvent rengjøringsprosessen. |
| 3. |  | Så snart rengjøringsprosessen er avsluttet, høres et signal.
Vær oppmerksom på oppfordringene fra programvaren. |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Åpne ovnsdøren og kontroller rengjøringsresultatet. Ovnsrommet skal være tydelig rent og hverken lukte av matrester eller rengjøringsmidler.▪ Kontroller om det kan ha blitt spylt inn fremmedlegemer i ovnsrommet. Fjern i så fall disse.▪ Hvis det er nødvendig med etterarbeid, må du rengjøre og skylle ovnsrommet manuelt, eller bruke en rengjøringsprofil en gang til. |

5 Følg denne fremgangsmåten ved rengjøring

- | | | |
|----|---|---|
| 5. |  | Tøm kondensatoppsamlingskaret til matevognen og skyll ut av det med vann. |
| 6. |  | Sett ovnsdøren på gløtt, så ovnsrommet kan tørke. |

5.2.3 Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med enkeltdosering

For din egen sikkerhets skyld ved rengjøringen

Før start av rengjøringsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under rengjøring' på side 72, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap


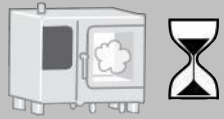

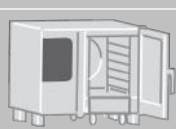
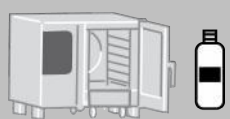

Disse håndgrepene må du kunne:








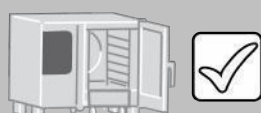


- | | |
|---|----|
| ▪ Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte | 51 |
| ▪ Tømme kondensatoppsamlingskaret til matevognen | 94 |
| ▪ Tilsett rengjøringsmiddelet fra enkeltdoseringsflaskene i ovnsrommet. | 92 |

Forutsetninger

- Du er såpass godt kjent med bruken av programvaren at du kan hente opp og starte de ulike rengjøringsprofilene, se betjeningsveiledningen til kombidamperen.
- Alle matvarer må være fjernet fra ovnen. Det er ingen fremmedlegemer i ovnsrommet.
- Alle beholdere, plater og rister, og ev. annet tilbehør, må være fjernet fra ovnsrommet.
- Ovnsutløpet er åpent og ikke tilstoppet eller sperret av noen form for rester. Silen på ovnsromavløpet er på plass.
- Kondensatoppsamlingskaret i matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er tomt.
- Den tomme matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er kjørt inn i ovnsrommet.
- Den innvendige glassdøren til ovnsdøren er låst på riktig måte.
- Innsugningsplaten må være ordentlig festet.
- Ovnsdøren er lukket.
- Du har gjort klare de nødvendige hjelpemidlene som trengs til rengjøringsprogrammet ditt, se 'Klargjøring av rengjøringsmidlene' på side 71.

Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med enkeltdosering

1.		Hent frem rengjøringsprofilen og start rengjøringsprosessen.
2.		Vent litt i oppmykningsfasen (ca. 5 - 10 minutter, avhengig av rengjøringsprofilen).
3.		<ul style="list-style-type: none">▪ Så snart oppmykningsfasen er avsluttet, høres et signal.▪ Du oppfordres til å fylle på rengjøringsmiddel.▪ Programvaren viser deg det nødvendige antallet enkeltdoseringsflasker.
4.		Åpne ovnsdøren.
5.		Plasser rengjøringsmiddelet fra enkeltdoseringsflaskene i ovnsrommet. For denne prosessen må du eventuelt trekke matevognen ut av ovnsrommet, fylle på rengjøringsmiddel og deretter skyve den tilbake i ovnsrommet igjen.
6.		Lukk ovnsdøren.

7.		Vent litt i rengjøringsfasen (ca. 30 - 60 minutter, avhengig av rengjøringsprofilen).
8.		<p>I forbindelse med easyTouch-styring bortfaller punkt 8 til 12 ved valget av rengjøringsvarigheten 'Express'.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Så snart rengjøringsfasen er avsluttet, høres et signal. ▪ Du oppfordres til å fylle på skyllemiddel. ▪ Programvaren viser deg det nødvendige antallet enkelt-doseringsflasker. <p>Avhengig av vannets hardhet og ovnsens forkalkingsgrad kan du i unntakstilfeller hoppe over tilsetting av skyllemiddel.</p>
9.		Åpne ovnsdøren.
10.		<p>Tilsett skyllemiddelet fra enkelt-doseringsflaskene i ovnsrommet.</p> <p>For denne prosessen må du eventuelt trekke matevognen ut av ovnsrommet, fylle på skyllemiddel og deretter skyve den tilbake i ovnsrommet igjen.</p>
11.		Lukk ovnsdøren.
12.		Vent litt i siste rengjøringsfase (ca. 20 - 30 minutter, avhengig av rengjøringsprofilen).
13.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Så snart den siste rengjøringsfasen er avsluttet, høres et signal. ▪ Vær oppmerksom på oppfordringene fra programvaren.
14.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Åpne ovnsdøren og kontroller rengjøringsresultatet. Ovnsrommet skal være tydelig rent og hverken lukte av matrester eller rengjøringsmidler. ▪ Kontroller om det kan ha blitt spylt inn fremmedlegemer i ovnsrommet. Fjern i så fall disse. ▪ Hvis det er nødvendig med etterarbeid, må du rengjøre og skylle ovnsrommet manuelt, eller bruke en rengjøringsprofil en gang til.
15.		Tøm kondensatoppsamlingskaret til matevognen og skyll ut av det med vann.
16.		Sett ovnsdøren på gløtt, så ovnsrommet kan tørke.

5.2.4 Slik rengjør du ovnsrommet halvautomatisk

For din egen sikkerhets skyld ved rengjøringen

Før start av rengjøringsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under rengjøring' på side 72, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- | | |
|--|----|
| ▪ Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte | 51 |
| ▪ Låse og låse opp innsugningsplaten | 96 |
| ▪ Tømme kondensatoppsamlingskaret til matevognen | 94 |

Forutsetninger



- Du er såpass godt kjent med bruken av programvaren at du kan hente opp og starte de ulike rengjøringsprofilene, se betjeningsveiledningen til kombidamperen.
- Alle matvarer må være fjernet fra ovnen. Det er ingen fremmedlegemer i ovnsrommet.
- Alle beholdere, plater og rister, og ev. annet tilbehør, må være fjernet fra ovnsrommet.
- Ovnsutløpet er åpent og ikke tilstoppet eller sperret av noen form for rester. Silen på ovnsromavløpet er på plass.
- Kondensatoppsamlingskaret i matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er tomt.
- Den tomme matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er kjørt inn i ovnsrommet.
- Den innvendige glassdøren til ovnsdøren er låst på riktig måte.
- Innsugningsplaten må være ordentlig festet.
- Ovnsdøren er lukket.
- Du har gjort klare de nødvendige hjelpemidlene som trengs til rengjøringsprogrammet ditt, se 'Klargjøring av rengjøringsmidlene' på side 71.

Slik rengjør du ovnsrommet halvautomatisk

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Hent frem rengjøringsprofilen og start rengjøringsprosessen. |
| 2. |  | Vent litt i oppmykningsfasen (ca. 10 minutter). |
| 3. |  | Så snart oppmykningsfasen er avsluttet, høres et signal. Du oppfordres til å sprute inn rengjøringsmiddel. |
| 4. |  | Åpne ovnsdøren. |
| 5. |  | Kjør matevognen (ev. tallerkenmatevognen) ut av ovnsrommet. |
| 6. |  | Sving innsugningsplaten inn i ovnsrommet. |

5 Følg denne fremgangsmåten ved rengjøring

7.		Spray ovnsrommet, innsugningsplaten og området bak innsugningsplaten og ovnsromavløpet grundig med rengjøringsmiddelet i sprayflasken.
8.		Fest innsugningsplaten igjen.
9.		Kjør matevognen (ev. tallerkenmatevognen) tilbake inn i ovnsrommet.
10.		Spray matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) med rengjøringsmiddelet i sprayflasken.
11.		Lukk ovnsdøren.
12.		Vent litt i rengjøringsfasen (ca. 10 minutter).
13.		Så snart rengjøringsfasen er avsluttet, høres et signal. Du blir oppfordret til å spyle ut av ovnsrommet.
14.		Åpne ovnsdøren.
15.		Spyl matevognen (ev. tallerkenmatevognen) grundig med hånddusjen.
16.		Kjør matevognen (ev. tallerkenmatevognen) ut av ovnsrommet.
17.		Sving innsugningsplaten inn i ovnsrommet.
18.		<p>Spyl ovnsrommet, innsugningsplaten og området bak innsugningsplaten og ovnsromavløpet grundig med hånddusjen.</p> <p>ADVARSEL! Fare for forurensning av matvarer ved rengjøringsmidler eller skyllemidler som følge av utilstrekkelig skylling</p> <ul style="list-style-type: none"> Hvis ovnen ikke er utstyrt med hånddusj, må du skylle den med en ekstern vannstråle i stedet, eller tørke grundig av ovnen innvendig, tilbehøret og området bak innsugningsplaten med mye vann og en myk klut.

19.		Fest innsugningsplaten igjen.
20.		Kontroller rengjøringsresultatet. Ovnrommet skal være tydelig rent og hverken lukte av matrester eller rengjøringsmidler. Hvis det er nødvendig med etterarbeid, må du rengjøre og skylle ovnsrommet manuelt, eller bruke en rengjøringsprofil en gang til.
21.		Tøm kondensatoppsamlingskaret til matevognen og skyll ut av det med vann.
22.		Kjør matevognen (ev. tallerkenmatevognen) tilbake inn i ovnsrommet.
23.		Sett ovnsdøren på gløtt, så ovnsrommet kan tørke.

5.2.5 Slik rengjør du ovnsrommet uten bruk av rengjøringsmidler

For din egen sikkerhets skyld ved rengjøringen

Før start av rengjøringsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under rengjøring' på side 72, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

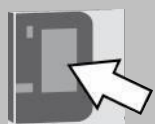



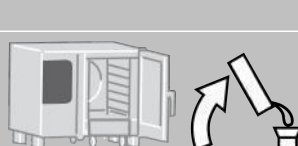

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte 51
- Tømme kondensatoppsamlingskaret til matevognen 94

Forutsetninger

- Du er såpass godt kjent med bruken av programvaren at du kan hente opp og starte de ulike rengjøringsprofilene, se betjeningsveiledningen til kombidamperen.
- Alle matvarer må være fjernet fra ovnen. Det er ingen fremmedlegemer i ovnsrommet.
- Ovnsutløpet er åpent og ikke tilstoppet eller sperret av noen form for rester. Silen på ovnsromavløpet er på plass.
- Kondensatoppsamlingskaret i matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er tomt.
- Matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er kjørt inn i ovnsrommet.
- Den innvendige glassdøren til ovnsdøren er låst på riktig måte.
- Innsugningsplaten må være ordentlig festet.
- Ovnsdøren er lukket.

Slik rengjør du ovnsrommet uten bruk av rengjøringsmidler

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Hent frem rengjøringsprofilen og start rengjøringsprosessen. |
| 2. |  | Avvent rengjøringsprosessen. |
| 3. |  | Så snart rengjøringsprosessen er avsluttet, høres et signal.
Vær oppmerksom på oppfordringene fra programvaren. |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Åpne ovnsdøren og kontroller det forventede rengjøringsresultatet er oppnådd.▪ Kontroller om det kan ha blitt spylt inn fremmedlegemer i ovnsrommet. Fjern i så fall disse.▪ Om nødvendig må du rengjøre og skylle ovnsrommet manuelt, eller ved hjelp av en annen rengjøringsprofil. |
| 5. |  | Tøm kondensatoppsamlingskaret til matevognen. |
| 6. |  | Sett ovnsdøren på gløtt, så ovnsrommet kan tørke. |

5.2.6 Slik rengjør du ovnsrommet med bare skyllemiddel, med rengjøringsprofil ConvoCare (bare for easyTouch)

For din egen sikkerhets skyld ved rengjøringen

Før start av rengjøringsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under rengjøring' på side 72, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- | | |
|---|----|
| ▪ Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte | 51 |
| ▪ Tømme kondensatoppsamlingskaret til matevognen | 94 |
| ▪ Tilsett rengjøringsmiddelet fra enkeltdoseringsflaskene i ovnsrommet. | 92 |

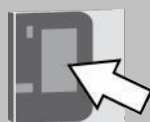


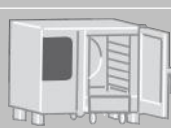
Forutsetninger

- Du er såpass godt kjent med bruken av programvaren at du kan hente opp og starte de ulike rengjøringsprofilene, se betjeningsveiledningen til kombidamperen.
- Alle matvarer må være fjernet fra ovnen. Det er ingen fremmedlegemer i ovnsrommet.
- Alle beholdere, plater og rister, og ev. annet tilbehør, må være fjernet fra ovnsrommet.
- Ovnsutløpet er åpent og ikke tilstoppet eller sperret av noen form for rester. Silen på ovnsromavløpet er på plass.
- Kondensatoppsamlingskaret i matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er tomt.
- Den tomme matevognen (eventuelt tallerkenmatevognen) er kjørt inn i ovnsrommet.
- Den innvendige glassdøren til ovnsdøren er låst på riktig måte.
- Innsugningsplaten må være ordentlig festet.
- Ovnsdøren er lukket.
- Du har gjort klare de nødvendige hjelpemidlene som trengs til rengjøringsprogrammet ditt, se 'Klargjøring av rengjøringsmidlene' på side 71.

Slik rengjør du ovnsrommet med bare skyllemiddel fra tilkoblede kanner

Rengjøringsforløpet til rengjøringsprofilen ConvoCare med tilkoblede kanner svarer nøyaktig til rengjøringsforløpet 'Slik rengjør du ovnsrommet helautomatisk med tilkoblede kanner' på side 74.

Slik rengjør du ovnsrommet med bare skyllemiddel fra enkeltdoseringsflasker

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Hent frem rengjøringsprofilen ConvoCare med enkeltdosering og start rengjøringsprosessen. |
| 2. |  | Vent litt i den første rengjøringsfasen (ca. 10 minutter). |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Så snart den første rengjøringsfasen er avsluttet, høres et signal.▪ Du oppfordres til å fylle på skyllemiddel.▪ Programvaren viser deg det nødvendige antallet enkelt-doseringsflasker. |
| 4. |  | Åpne ovnsdøren. |

5 Følg denne fremgangsmåten ved rengjøring

5.		Tilsett skyllemiddelet fra enkelt-doseringsflaskene i ovnsrommet. For denne prosessen må du eventuelt trekke matevognen ut av ovnsrommet, fylle på skyllemiddel og deretter skyve den tilbake i ovnsrommet igjen.
6.		Lukk ovnsdøren.
7.		Vent litt i den siste rengjøringsfasen (ca. 10 minutter).
8.		<ul style="list-style-type: none">▪ Så snart den siste rengjøringsfasen er avsluttet, høres et signal.▪ Vær oppmerksom på oppfordringene fra programvaren.
9.		<ul style="list-style-type: none">▪ Åpne ovnsdøren og kontroller rengjøringsresultatet. Ovnsrommet skal være tydelig rent og hverken lukte av matrester eller rengjøringsmidler.▪ Kontroller om det kan ha blitt spylt inn fremmedlegemer i ovnsrommet. Fjern i så fall disse.▪ Hvis det er nødvendig med etterarbeid, må du rengjøre og skylle ovnsrommet manuelt, eller bruke en rengjøringsprofil en gang til.
10.		Tøm kondensatoppsamlingskaret til matevognen og skyll ut av det med vann.
11.		Sett ovnsdøren på gløtt, så ovnsrommet kan tørke.

5.2.7 Slik rengjør du dobbeltglassdøren

For din egen sikkerhets skyld ved rengjøringen

Før start av rengjøringsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under rengjøring' på side 72, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

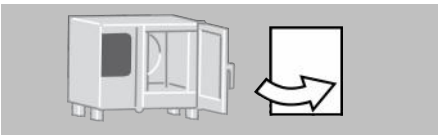
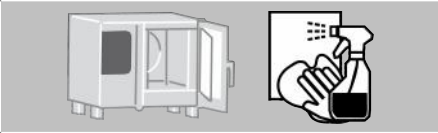
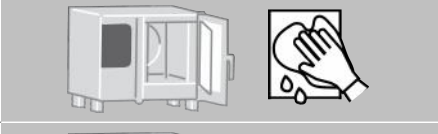
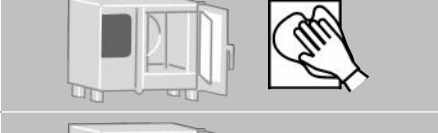

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte 51
- Låse og låse opp den innvendige glassdøren 100

Forutsetninger

- Du har satt frem det påkrevde rengjøringsmiddelet, vanlig glassrens.
- Du har lagt frem flere (minst tre) rene og myke kluter.
- Etter siste gangs drift er ovnsdøren avkjølt til romtemperatur.

Slik rengjør du dobbeltglassdøren

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Åpne ovnsdøren og sving ned det innvendige glasset i dobbeltglassdøren. |
| 2. |  | Rengjør begge sidene av det innvendige glasset og det utvendige glasset i dobbeltglassdøren med en myk, ren klut og rengjøringsmiddelet. Pass på å ikke skrape opp glasset. |
| 3. |  | Tørk av begge sidene av det innvendige glasset og det utvendige glasset i dobbeltglassdøren med en myk, ren klut og rent vann. |
| 4. |  | Tørk av begge sidene av det innvendige glasset og det utvendige glasset i dobbeltglassdøren med en myk, ren klut. |
| 5. |  | Sving tilbake det innvendige glasset i dobbeltglassdøren, og lås det. |

5.2.8 Slik rengjør du ovnsrommet bak innsugningsplaten

For din egen sikkerhets skyld ved rengjøringen

Før start av rengjøringsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under rengjøring' på side 72, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

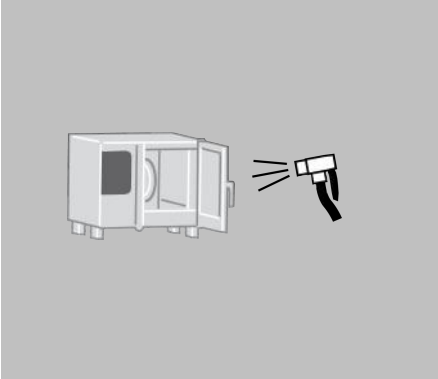
Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte 51
- Låse og låse opp innsugningsplaten 96

Forutsetninger

- Du har satt frem det påkrevde rengjøringsmiddelet, ConvoClean new eller ConvoClean forte i sprayflaske, se 'Klargjøring av rengjøringsmidlene' på side 71.
- Ovnsutløpet er åpent og ikke tilstoppet eller sperret av noen form for rester.
- Matevognen er kjørt ut av ovnsrommet.

Slik rengjør du ovnsrommet bak innsugningsplaten

-  Sving innsugningsplaten inn i ovnsrommet.
-  Spray innsugningsplaten fra alle kanter og området bak innsugningsplaten grundig med rengjøringsmiddelet i sprayflasken.
-  La rengjøringsmiddelet virke i 10 - 20 minutter.
- 

Spyl innsugningsplaten fra alle kanter og området bak innsugningsplaten og hele ovnsrommet grundig med hånddusjen.

Hvis ovnen er svært skitten, kan du gjenta rengjøringsprosedyren.

ADVARSEL! Fare for forurensning av matvarer ved rengjøringsmidler eller skyllemidler som følge av utilstrekkelig skylling

 - Hvis ovnen ikke er utstyrt med hånddusj, må du skylle den med en ekstern vannstråle i stedet, eller tørke grundig av ovnen innvendig, tilbehøret og området bak innsugningsplaten med mye vann og en myk klut.
-  Fest innsugningsplaten igjen.
-  Sett ovnsdøren på gløtt, så ovnsrommet kan tørke.

5.2.9 Slik rengjør du hygienepakningen intensivt

For din egen sikkerhets skyld ved rengjøringen

Før start av rengjøringsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under rengjøring' på side 72, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte 51
- Ut- og innmontere hygienepakningen 98

Forutsetninger

- Du har satt frem det påkrevde rengjøringsmiddelet, vanlig skyllemiddel.
- Du har lagt frem flere (minst tre) rene og myke kluter.

Slik rengjør du hygienepakningen intensivt

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Åpne ovnsdøren og utmonter hygienepakningen. |
| 2. |  | Rengjør hygienepakningen med en myk, ren klut og rengjøringsmiddel i en vaskekum. |
| 3. |  | Skyll hygienepakningen med en myk, ren klut og rent vann i en vaskekum. |
| 4. |  | Tørk grundig av hygienepakningen med en myk, ren klut. |
| 5. |  | Sett inn hygienepakningen rundt ovnsromåpningen igjen. |
| 6. |  | Sett ovnsdøren på gløtt, så hygienepakningen kan tørke helt. |

5.3 Håndtering av ovnen ved rengjøring

5.3.1 Sikker bruk av ovnen

For sikkerhets skyld - for deg og dine ansatte

Gjør deg kjent med innholdet i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld' på side 21, før de ansatte begynner å jobbe med kombidamperen, og ta passende forholdsregler.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de sikkerhetsreglene som er nevnt i dette avsnittet, og om å følge dem.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de advarslene som er nevnt i dette avsnittet og i nedenstående instruksjoner, og om å treffe de mottiltakene som nevnes her.

De ansattes personlige verneutstyr

Instruer de ansatte om å bruke det personlige verneutstyret som er nevnt i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld', avsnitt 'Personlig verneutstyr' på side 38 for det aktuelle arbeidet.

Varme overflater

ADVARSEL

Forbrenningsfare som følge av høy temperatur på innvendige og utvendige deler av enheten

Berøring av alle innvendige deler av ovnsrommet, innsiden av ovnsdøren og alle deler som befinner eller har befunnet seg i ovnsrommet mens ovnen er i bruk, kan føre til forbrenninger. Også berøring av luftutløp og avgass-stuss kan føre til forbrenninger.

- ▷ Vent til ovnsrommet er avkjølt til under 60 °C, før du begynner med rengjøringsarbeidet.
- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

Kontakt med rengjøringsmidler

ADVARSEL

Fare for etseskader eller irritasjon av hud, øyne og åndedretsorganer

Rengjøringsmiddelet ConvoClean new (S) og skyllemiddelet ConvoCare (S) forårsaker etseskader på hud, øyne og åndedretsorganer ved direkte kontakt. Rengjøringsmiddelet ConvoClean forte (S) forårsaker etseskader på hud, øyne og åndedretsorganer ved direkte kontakt.

- ▷ Ikke pust inn damp eller sprøytetåke av rengjørings- og skyllemidler.
- ▷ Sørg for at rengjørings- og skyllemidler ikke kommer i kontakt med hud, øyne eller slimhinner.
- ▷ Ikke spray rengjørings- og skyllemiddel inn i et ovnsrom med en temperatur på mer enn 60 °C, da dette kan føre til at det i enda sterkere grad dannes etsende eller irriterende damper av rengjøringsmiddelet.
- ▷ Ikke åpne ovnsdøren under den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet med tilkoblede kanner.
- ▷ Under den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet med enkeltdosering må ovnsdøren KUN åpnes når programvaren ber om det
- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

5.3.2 Skifte ut kanne med skyllemiddel

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

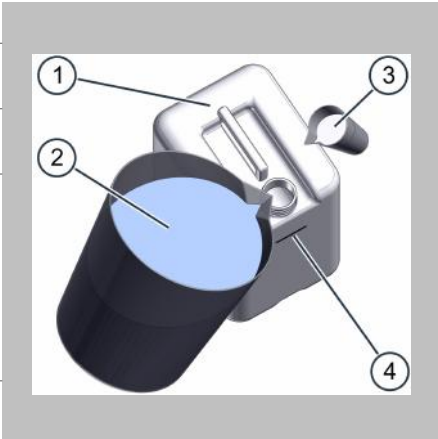
Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 87, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendige hjelpemidler

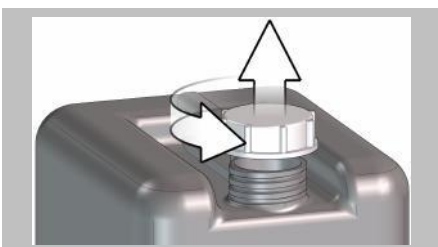
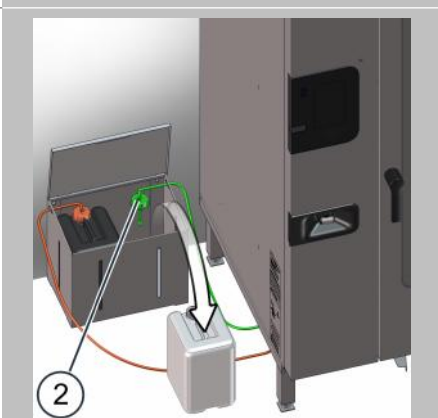
- 1 tomkanne (10 l) for skyllemiddel ConvoCare
- Tilstrekkelig mengde (ca. 10 l) mykt vann (spesifikasjon se kapittel 'Tekniske data', tema 'Vannkvalitet' i installasjonshåndboken)
- ConvoCare K konsentrat (0.33 l)

Bland skyllemiddel ConvoCare i kannen

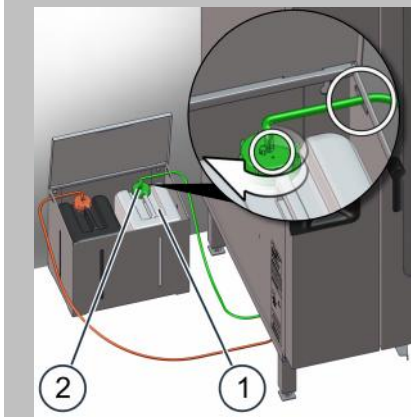
For å unngå uønsket skumdannelse må du gå frem på følgende måte for å blande skyllemiddelet av ConvoCare K og mykt vann:

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Åpne tomkannen (1). |
| 2. | | Fyll mykt vann (2) i kannen til like nedenfor 10 l-merket (4). |
| 3. | | Fyll deretter 0.33 l av konsentratet ConvoCare K (3) forsiktig i kannen (1). |
| 4. | | Kontroller væsknivået i kannen: <ul style="list-style-type: none">▪ Hvis nivået er lavere enn 10 l-merket (4), må du forsiktig fylle på den nødvendige mengden mykt vann (2).▪ Hvis nivået er høyere enn 10 l-merket (4), er konsentrasjonen av skyllemiddelet litt lavere enn angitt. Du kan også bruke skyllemiddelet i den lavere konsentrasjonen. |
| 5. | | Lukk kannen og bland væskene godt ved å svinge kannen rundt. |

Skifte ut kanne med skyllemiddel

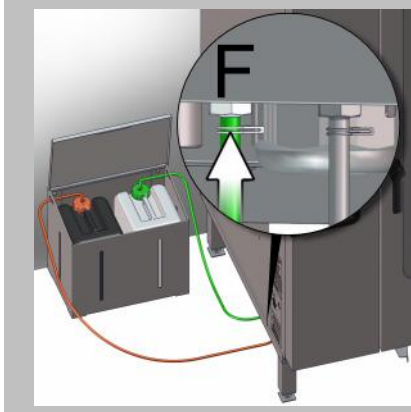
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Fjern lokket fra blandekannen med skyllemiddelet ConvoCare. |
| 2. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Bestem den kannen som er koblet til med en (grønn) slange til tilkobling (F) for skyllemiddelet nederst på venstre side av apparatet.▪ Skru av den grønne tilførselsslangen (2) fra den aktuelle kannen, ved hjelp av lansen.▪ Fjern den tomme skyllemiddelkannen. |

3.



- Sett klar den nye, fylte kannen (1) med skyllemiddelet.
- Før den grønne tilførselsslangen med lansen (2) ned i den fulle kannen (1), og skru den på.
- Sørg for at slangen ligger uten knekk, og at utluftingsåpningen i dekselet til kannen ikke er tildekket.

4.



- Kontroller oppstillingen av kannene:
 - Nivået på underlaget til kannene må ikke befinne seg høyere enn kanten der ovnsføttene støter mot ovns-
huset.
 - Nivået på underlaget til kannene må ikke ligge mer
enn 1 meter under denne kanten.
- Kontroller tilkoblingen med tanke på riktig tilordning.
- Skyllemiddelet må være installert i ovnstilkobling F.
(Gjennomgangsfargen er grønn.)

5.3.3 Skift ut kannen med rengjøringsmiddel

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

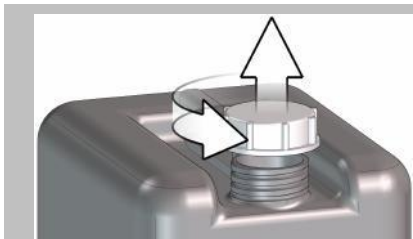
Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 87, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendige hjelpemidler

- Reservekanne ConvoClean new eller ConvoClean forte

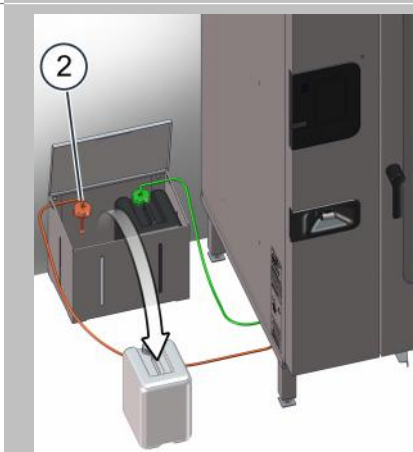
Skift ut kannen med rengjøringsmiddel

1.



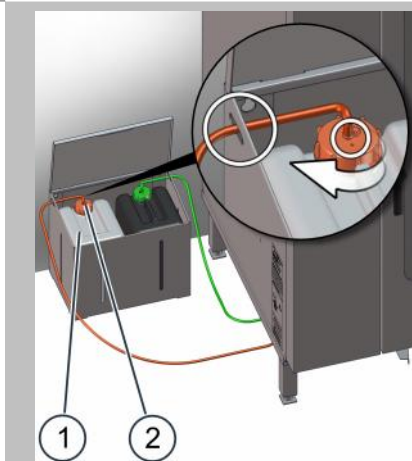
Fjern lokket fra reservekannen med rengjøringsmiddelet ConvoClean new eller ConvoClean forte.

2.



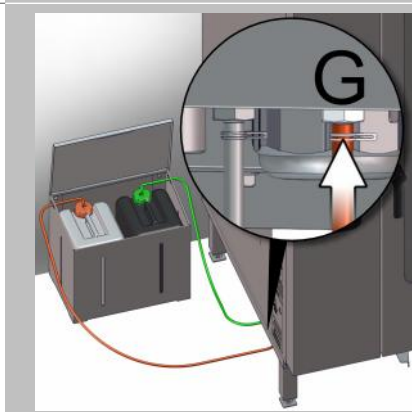
- Bestem den kannen som er koblet til med en (rød) slange til tilkobling (G) for rengjøringsmiddelet nederst på venstre side av ovnen.
- Skru av den røde tilførselsslangen (2) fra den aktuelle kannen, ved hjelp av lansen.
- Fjern den tomme rengjøringsmiddelkannen.

3.



- Sett klar den nye, fulle kannen (1) med rengjøringsmiddel.
- Før den røde tilførselsslangen med lansen (2) ned i den fulle kannen (1), og skru den på.
- Sørg for at slangen ligger uten knekk, og at utluftingsåpningen i dekslet til kannen ikke er tildekket.

4.



- Kontroller oppstillingen av kannene:
 - Nivået på underlaget til kannene må ikke befinne seg høyere enn kanten der ovnsføttene støter mot ovns-
huset.
 - Nivået på underlaget til kannene må ikke ligge mer
enn 1 meter under denne kanten.
- Kontroller tilkoblingen med tanke på riktig tilordning.
 - Rengjøringsmiddelet må være installert i ovnstilkob-
ling G.
(Gjennomgangsfargen er rød.)

5.3.4 Tilsett rengjøringsmiddelet fra enkeltdoseringsflaskene i ovnsrommet.

For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 87, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap


Disse håndgrepene må du kunne:

- | | |
|---|----|
| ▪ Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte | 51 |
| ▪ Klargjøring av rengjøringsmidlene | 71 |

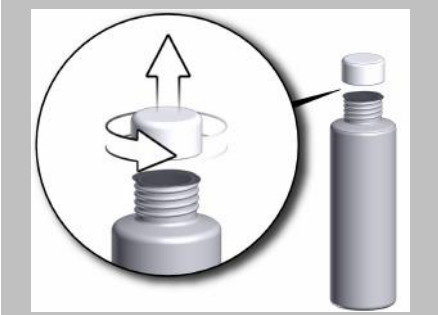
Forutsetninger

- Du har startet en rengjøringsprofil for den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet, med enkeltdosering. Programvaren oppfordrer deg til enten å tilsette rengjøringsmiddel eller skyllemiddel fra enkeltdoseringsflaskene i ovnsrommet.
- Du har gjort klare de nødvendige enkeltdoseringsflaskene med rengjøringsmiddel og skyllemiddel som trengs til rengjøringsprogrammet ditt, se 'Klargjøring av rengjøringsmidlene' på side 71.

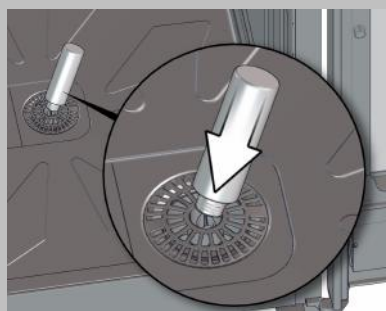
Tilsett rengjøringsmiddelet fra enkeltdoseringsflaskene i ovnsrommet.

- 
 - Åpne ovnsdøren først når programvaren oppfordrer deg til det i løpet av den helautomatiske rengjøringen av ovnsrommet.
 - Følg med på displayet til programvaren.
 - Sett frem enkeltdoseringsflasker med enten rengjøringsmiddel **eller** skyllemiddel, avhengig av rengjøringsprosedyren.

ADVARSEL! Fare for etseskader eller irritasjon av hud, øyne og åndedretsorganer

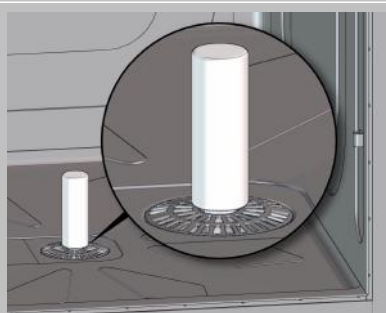
 - Pass på at du ikke kommer i berøring med rengjøringsmiddel eller skyllemiddel mens du tilfører ovnsrommet innholdet i enkeltdoseringsflaskene.
 - Bruk personlig verneutstyr.
- 
 - Skru av dekselet fra enkeltdoseringsflasken.
 - Pass på at folien som skal forsegle flasken, ikke skades.

3.



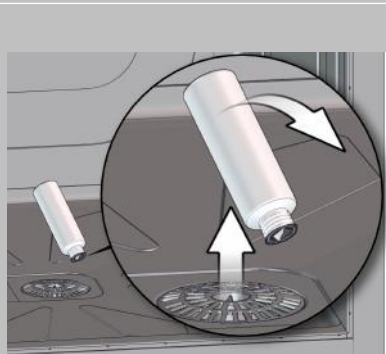
Trykk flasken tilnærmet loddrett ned på stiften i midten av ovnsutløpet, slik at folien penetreres.

4.



- La flasken stå loddrett på stiften i ca. 10 sekunder, so væsken renner helt ut.
- Kontroller visuelt at væsken har rent helt ut. Væskenivået vises gjennom det transparente materialet i enkelt-doseringsflaskene.
- Om nødvendig bør du trykke den resterende væsken ut av enkelt-doseringsflasken mens den fortsatt står på stiften.

5.



- Trekk deretter flasken forsiktig av stiften.
- Fjern flasken fra ovnsrommet.
- Gjenta trinnene 2 til 5, hvis programvaren oppfordrer deg til å tilføre mer enn én enkelt-doseringsflaske med rengjøringsmiddel eller skyllemiddel.

ADVARSEL! Fare for forurensning av matvarer ved rengjøringsmidler eller skyllemidler

- Pass på at arbeidsflaten ikke fuktes med rengjøringsmiddel eller skyllemiddel
- Tomme enkelt-doseringsflasker må ikke settes på arbeidsflaten, da dråper med rengjøringsmiddel eller skyllemiddel kan renne ned langs utsiden av flasken

6.



Lukk ovnsdøren.

5.3.5 Tømme kondensatoppsamlingskaret til matevognen

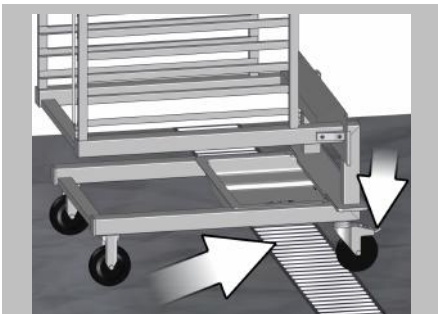
For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

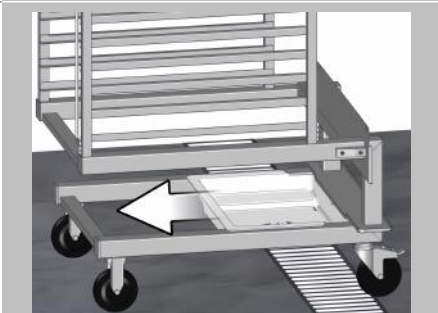
Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 87, og følge de instruksjonene som er angitt her.

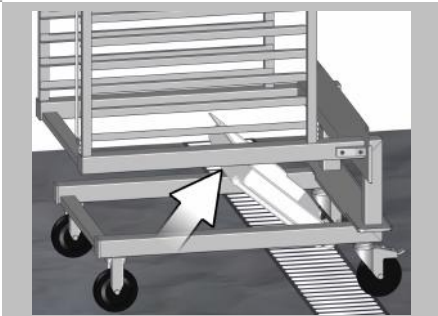
Forutsetninger

Etter siste gangs bruk er matevognen avkjølt til en temperatur på $< 60^{\circ}\text{C}$.

Tømme kondensatoppsamlingskaret via avløpsrennen

- 

Kjør matevognen over en avløpsrenne, og fest rullene på matevognen.
- 

Trekk kondensatoppsamlingskaret et stykke tilbake. Vipp litt på kondensatkaret til anslag, for deretter å kunne trekke det enda lenger bakover.
- 

Hell ut kondensatet av kondensatoppsamlingskaret og ned i avløpsrennen.

Tømme kondensatoppsamlingskaret via avløp

1.



Trekk kondensatoppsamlingskaret et stykke tilbake. Vipp litt på kondensatkaret til anslag, for deretter å kunne trekke det enda lenger bakover.

2.



Løft kondensatoppsamlingskaret vannrett ut av matevognen.

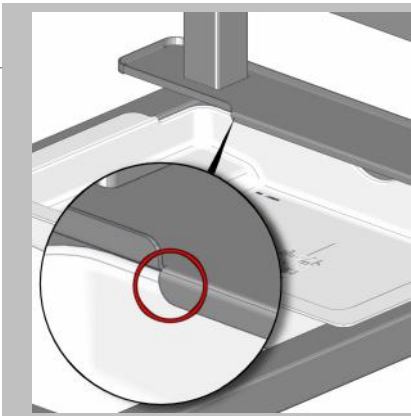
3.



Hell ut kondensatet av kondensatoppsamlingskaret og ned i et avløp.

Sett inn kondensatoppsamlingskaret

1.



2.

Legg inn kondensatoppsamlingskaret nederst i matevognen.

Skyv kondensatoppsamlingskaret forover og tipp det litt, til det er skjøvet inn bak anslaget. Kontroller at kondensatoppsamlingskaret er heftet korrekt inn under anslaget.

5.3.6 Låse og låse opp innsugningsplaten

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 87, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte

51

Nødvendige hjelpemidler

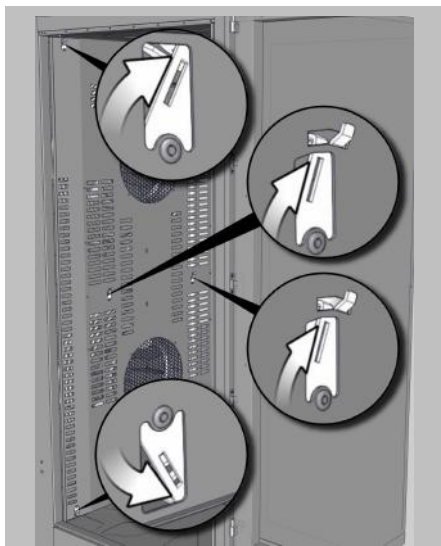
Passende verktøy, f. eks. flat skrutrekker til å løsne låsene med

Forutsetninger

Etter siste gangs bruk er ovnsrommet avkjølt til en temperatur på $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Låse opp og svinge bort innsugningsplaten

1.



Løsne de fire låsene (oppe, i midten og nede) til innsugningsplaten med verktøyet.
(Ved modellstørrelse 12.20 er det bare to låser (oppe og nede)).

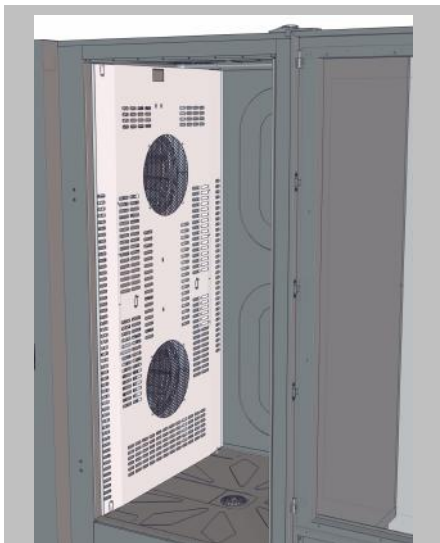
2.



Sving innsugningsplaten inn i ovnsrommet.

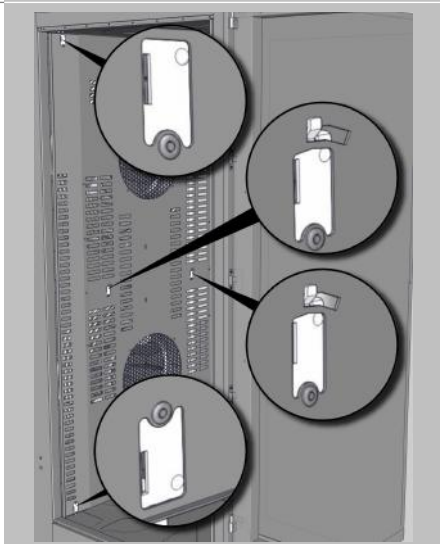
Låse innsugningsplaten

1.



Ved låsing av innsugningsplaten må du gå frem i omvendt rekkefølge av opplåsing og bortsvingningen.

2.



Kontroller om alle fire låsene (oppe, i midten og nede) er forriglet.

(Ved modellstørrelse 12.20 er det bare to låser (oppe og nede)).

5.3.7 Ut- og innmontere hygienepakningen

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 87, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte

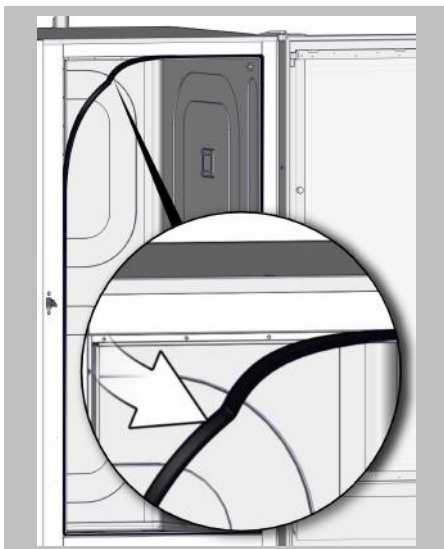
51

Forutsetninger

- Etter siste gangs bruk er kombidamperen avkjølt til $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Ovnsdøren er åpen.

Utmontere hygienepakningen

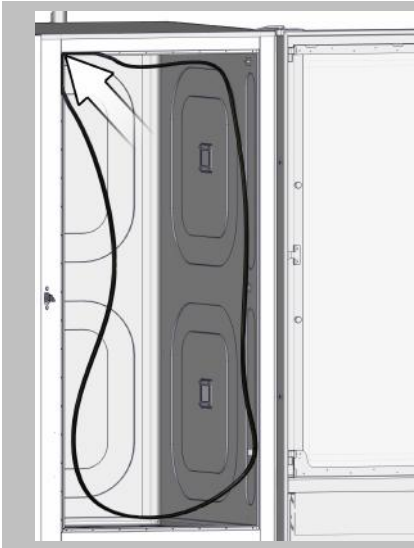
1.



Trekk av hygienepakningen rundt ovnsdøren. Begynn ved hjørnene når du skal gjøre dette.

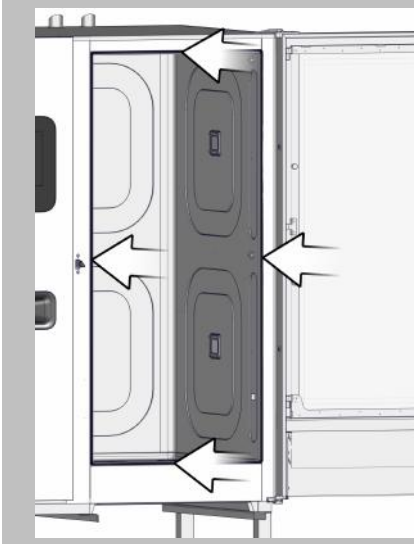
Innmontere hygienepakningen

1.



Sett hygienepakningen først inn igjen i de fire hjørnene. Begynn ved et av de øvre hjørnene når du skal gjøre dette.

2.



Når hygienepakningen er satt inn alle hjørnene, må du trykke den grundig inn i sporet på rettsidene. Pass på at hygienepakningen ligger godt inntil, og at den ikke er vridd eller bølget.

5.3.8 Låse og låse opp den innvendige glassdøren

For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 87, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte

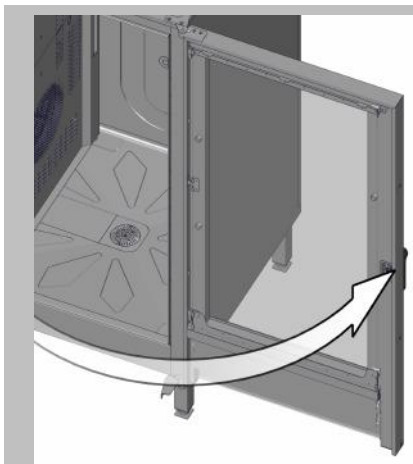
51

Forutsetninger

Etter siste gangs bruk er ovnsrommet avkjølt til en temperatur på $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

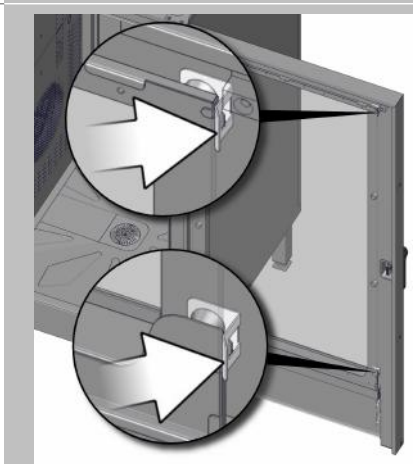
Låse opp og svinge bort den innvendige glassdøren

1.



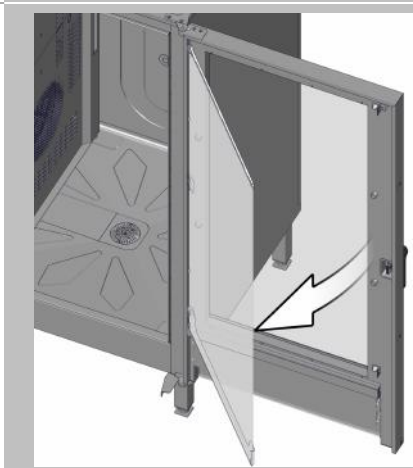
Åpne ovnsdøren.

2.



Trykk tilbake den øvre og den nedre fjærbraketten.

3.



Sving ned det innvendige glasset.

Låse den innvendige glassdøren

1.

2.



Ved låsing av innsugningsplaten må du gå frem i omvendt rekkefølge av opplåsing og nedsvingningen.

Kontroller om fjærbrakettene fester det innvendige glasset korrekt igjen oppe og nede. Først da kan ovnsdøren lukkes.

5.3.9 Tømme og rengjøre fettoppsamlingskannen (bare for ConvoGrill)

⚠ For din egen sikkerhets skyld ved bruk av ovnen

Før arbeidsstart må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker bruk av ovnen' på side 87, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Behandling av utpumpet fett / brukt fett

- Brukt olje og fett må kasseres i henhold til nasjonale lover og bestemmelser samt i henhold til lokale bestemmelser fra stedlige avfallsbehandlingsselskaper og myndigheter.
- Brukt fett må ikke kastes i vanlige sluk så det havner i avløpssystemet.
- Utpumpet fett / brukt fett må ikke brukes til viderebehandling av matvarer.
- Samle opp brukt fett i passende oppsamlingsbeholdere og lever det til en kommunal miljøstasjon e.l.
- Den driftsansvarlige for kombidamperen skal med jevne mellomrom sørge for at personalet får relevant opplæring.

Nødvendige hjelpemidler

- Stor flaskebørste
- Vanlig oppvaskmiddel
- Passende oppsamlingsbeholder for avpumpet fett (volum >> 10 liter)

Fettoppsamlingskannens beskaffenhet

Det skal ikke benyttes andre beholdere enn den originale fettoppsamlingskannen, da denne er laget av et materiale som oppfyller kravene til oppsamling av varmt fett.

Tømme og rengjøre fettoppsamlingskannen

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Fjern skrukoblingen (1) og den tilkoblede slangen fra fettoppsamlingskannen (2). |
| 2. | | Heng opp skrukoblingen (1) og den tilkoblede slangen med åpningen opp i den gaffelformede holderen (3). Dermed unngår du at fett renner ut og forurensrer gulvet og gjør det glatt. |
| 3. | | Ved bruk av fettoppsamlingskannen (2) må du passe på at fett ikke renner ut og forurensrer gulvet og gjør det glatt. Dette gjelder spesielt ved transport av den fulle og åpne fettoppsamlingskannen (2).
Hell det avpumpede fett ut av fettoppsamlingskannen (2) og over i oppsamlingsbeholderen for avpumpet fett. Hold da fettoppsamlingskannen (2) slik at fett helles ut sideveis, for å unngå at det skvalper ut. |
| 4. | | Gjør ren fettoppsamlingskannen (2) innvendig med rengjøringsmiddel, mye varmt vann og flaskebørsten. |
| 5. | | Skyll så godt ut av fettoppsamlingskannen (2) med vann, og la vannet dryppe helt ut. |
| 6. | | Skru skrukoblingen (1) og den tilkoblede slangen for fettutskilling på fettoppsamlingskannen (2) igjen. |
| 7. | | Fettoppsamlingskannen (2) må stå rett på en jevn flate ved ovnen. Nivået på underlaget til kannen (2) må maksimalt være 15 cm høyere enn underlaget til ovnen. Arbeidsområdet til operatøren må holdes åpent. |

6 Følg denne fremgangsmåten for vedlikehold

Formålet med dette kapittelet

I dette kapittelet viser vi deg hvilke vedlikeholdsarbeider som skal utføres på kombidamperen, og i hvilke intervaller. Vi forklarer hvordan du skal håndtere kombidamperen i forbindelse med vedlikeholdet, og hvordan du må gå frem ved vedlikehold. Videre gir vi deg et overblikk over mulige feil på ovnen og feil som kan oppstå under betjening.

6.1 Grunnleggende om vedlikehold

6.1.1 Garantiinformasjon og kontakt med kundeservice

Garantiinformasjon

For at du skal kunne gjøre gjeldende garantikrav for kombidamperen må ovnen være installert av en kvalifisert servicetekniker i en autorisert servicebedrift, i henhold til anvisningene i installasjonshåndboken. Garantibehandling kan bare finne sted når produsenten har mottatt en fullstendig utfylt sjekkliste fra installasjonshåndboken.

I tilfelle skader som skyldes feilaktig oppstilling, installasjon, bruk, rengjøring, bruk av rengjøringsmidler, vedlikehold, reparasjon eller avkalking, opphører garantien.

For at reservedelsgarantien skal kunne forlenges til 2 år, må ovnen, etter at installasjonen er avsluttet, registreres på nettstedet til produsenten (www.convotherm.de).

Nødvendig informasjon

Når du tar kontakt med kundetjenesten vår, bør du ha følgende ovnsdata innenfor rekkevidde:

- Artikkelnummeret til ovnen (se 'Identifisering av kombidamperen din' på side 9)
- Serienummeret til ovnen (se 'Identifisering av kombidamperen din' på side 9)

Kontaktdata

Convotherm Elektrogeräte GmbH

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

Resepsjon

Telefon (sentral)	(+49) (0) 8847 67-0
-------------------	---------------------

Faks	(+49) (0) 8847 414
------	--------------------

Internett	www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com
-----------	--

Bruksrådgivning

Servicetelefon	(+49) (0) 8847 67-899
----------------	-----------------------

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

Salg

E-post ovner/tilbehør	con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com
-----------------------	--

E-post reservedeler	convotherm-spares@manitowoc.com
---------------------	--

Kundeservice

Teknisk servicetelefon (kontor)	(+49) (0) 8847 67 541
---------------------------------	-----------------------

E-post	convotherm-service@manitowoc.com
--------	--

6.1.2 Vedlikeholdsplan

Regler for vedlikehold av ovnen

For sikker bruk av kombidamperen må ovnen vedlikeholdes med jevne mellomrom. Dette gjelder vedlikeholdsarbeider som operatøren selv kan utføre, i tillegg til vedlikeholdsarbeider som må utføres av en kvalifisert servicetekniker i en servicebedrift (kundeservice).

Vedlikehold som kan utføres av brukeren

Hva må vedlikeholdes?	Når?	Nødvendig materiale
Skifte ut hygienepakningen	Når hygienepakningen har sprekker eller er oljet.	Iht. reservedelsliste: 1 Hygienepakning
Skifte ut halogenlampen til ovnsbelysningen	Når halogenlampen ikke lyser i noen driftsmodus	Iht. reservedelsliste: 1 Halogenlampe 12 V
Funksjonsdyktighet for kjerne-temperatursensor og sous-vide-sensor	Kontroller temperaturvisningen i kokende vann hver uke	-

Vedlikehold som kundeservice må utføre

Hva må vedlikeholdes?	Hvor ofte? / Når?
Generelt vedlikehold	Årlig
Vannbehandlingen må stilles inn riktig.	Når hvitt belegg er synlig i ovnsrommet
Avkalking av varmtvannsberederen	På oppfordring

6.2 Retting av feil

6.2.1 Feilkoder

Feil og påkrevde tiltak

Nedenstående tabell lister opp de feilene du under visse omstendigheter selv kan utbedre. Hvis kombidamperen fortsatt har samme feil etter dine forsøk på å utbedre den, må du ta kontakt med kundeservice.

I tilfelle andre feilmeldinger som ikke er oppført her, må du alltid ta kontakt med kundeservice for å utbedre feilen.

Feilnr.	Feilbeskrivelse	Påkrevet tiltak
E01.x	Vannmangel	Åpne vanninnløpet / åpne begge vanninnløpene
E02	EL.-temp for høy	<ul style="list-style-type: none">▪ Rengjør ventilasjonssikten på utvendig gulv▪ Frigjøre lufttilførselen til ovnsgulvet
E05	ingen gass	Åpne anordningen for gassavstengning og start ovnen på nytt
E10	Feil: vannfilter	Skift ut vannbehandlingspatronen
E34.0	Feil på varmtvannsberederpumpe	Bryt enhetens tilkobling til strømmettet i ca. 10 sekunder, og start den på nytt
E58.0	Feil på doseringspumpe for rengjøringsmiddel	<ul style="list-style-type: none">▪ Fyll kannen med passende rengjøringsmiddel og start ovnen på nytt▪ Gjenta ved behov, til rørene er fylt med rengjøringsmiddel
E59.0	Feil på doseringspumpe for skyllemiddel	<ul style="list-style-type: none">▪ Fyll kannen med skyllemiddel og start ovnen på nytt▪ Gjenta ved behov, til rørene er fylt med skyllemiddel
E81.0	Feil på kokemodus	Skriv mørningsprofilen på nytt
E99	Kommunikasjonssvikt	Bryt enhetens tilkobling til strømmettet i ca. 10 sekunder, og start den på nytt
E99.9	Initialiseringsfeil	Bryt enhetens tilkobling til strømmettet i ca. 10 sekunder, og start den på nytt

6.2.2 Nøddrift

Betjening av kombidamperen i nøddrift

For at du skal kunne fortsette å arbeide med kombidamperen din, selv om det har oppstått en feil som ikke kan rettes med en gang, er ovnen utstyrt med en nøddrift.

Denne gjør det mulig å fortsette å bruke ovnen på tross av en feil, om enn med visse innskrenkninger.

Uansett må kundeservice informeres!

Forutsetninger

- Ovnens er i feilmodus.
- Et signal lyder.
- Det vises en feilkode i displayet.

Bruk ovnen i nøddriftsmodus

1.



Bekreft den viste feilen og start en mørningsprofil eller en rengjøringsprofil som baserer seg på en tilgjengelig driftsmodus.

Innskrenkninger

- Forlengede mørningstider og ujevne mørningsresultater er mulige. Pass derfor særlig på mørningsdriften og mørningstilstanden til produktet ditt.
- Det er mulig vannforbruket vil øke.
- Den helautomatiske eller halvautomatiske rengjøringen av ovnsrommet kan eventuelt ikke gjennomføres, eller bare i begrenset omfang.
- Kjernetemperatursensoren og sous-vide-føleren (tilleggsutstyr) er eventuelt ikke klar til bruk.
- Det er kun mulig å velge funksjoner som ikke er påvirket av den aktuelle feilen.

Tilgjengelige funksjoner i nøddrift

Nedenstående tabell lister opp de feilene som gjør at det i hvert fall delvis er mulig å bruke ovnen i nøddrift, selv om det ikke skulle la seg gjøre å rette feilen raskt.

Feilnr.	E B	E S	G B	G S	Tilgjengelige funksjoner i nøddrift	Innskrenkninger / fremgangsmåte
E00.0	x	x	x	x	alle funksjoner	Forrige feil finnes ikke lenger
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmluft ved opptil 140 °C ▪ Delta-T-mørning varmluft ved opptil 140 °C ▪ Cook&Hold varmluft ved opptil 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking varmluft ved opptil 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingen forvarming av varmtvannsberederen ▪ Rengjøring ikke mulig
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Damp ved nøyaktig 100 °C ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forlenget mørningstid ▪ Ujevne mørningsresultater mulig ▪ Bare varmeelement i varmtvannsbereder, intet varmeelement i ovnsrommet ▪ Rengjøring ikke mulig
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Damp ved nøyaktig 100 °C ▪ Smoker 	Rengjøring ikke mulig

Feilnr.	E B	E S	G B	G S	Tilgjengelige funksjoner i nøddrift	Innskrenkninger / fremgangsmåte
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Varmluft Delta-T-mørning varmluft Cook&Hold varmluft Smoker Crisp&Tasty ecoCooking varmluft 	<ul style="list-style-type: none"> Ingen forvarming av varmtvannsberederen Rengjøring ikke mulig
E10	x	x	x	x	alle funksjoner	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Damp ved nøyaktig 100 °C Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> Forlenget mørningstid Ujevne mørningsresultater mulig Bare varmeelement i varmtvannsbereder, intet varmeelement i ovnsrommet Rengjøring ikke mulig
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Damp ved nøyaktig 100 °C Smoker 	Rengjøring ikke mulig
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> alle funksjoner, UNNTATT: <ul style="list-style-type: none"> Delta-T-mørning damp Delta-T-mørning kombidamp Delta-T-mørning varmluft 	Ingen funksjoner med kjernetemperatursensor eller sous-vides-sensor ved mindre enn to tilgjengelige målepunkter
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> alle funksjoner, UNNTATT: <ul style="list-style-type: none"> Delta-T-mørning damp Delta-T-mørning kombidamp Delta-T-mørning varmluft 	Ingen funksjoner med kjernetemperatursensor eller sous-vides-sensor
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Varmluft Delta-T-mørning varmluft Cook&Hold varmluft Smoker Crisp&Tasty ecoCooking varmluft 	<ul style="list-style-type: none"> Ingen forvarming av varmtvannsberederen Rengjøring ikke mulig
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Varmluft Delta-T-mørning varmluft Cook&Hold varmluft Smoker Crisp&Tasty ecoCooking varmluft 	Rengjøring ikke mulig
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Varmluft ved opptil 140 °C Delta-T-mørning varmluft ved opptil 140 °C Cook&Hold varmluft ved opptil 140 °C Smoker ecoCooking varmluft ved opptil 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> Økt vannforbruk pga. kontinuerlig kjøling av samleren Rengjøring ikke mulig
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Varmluft Delta-T-mørning varmluft Cook&Hold varmluft Smoker Crisp&Tasty ecoCooking varmluft 	<ul style="list-style-type: none"> Ingen forvarming av varmtvannsberederen Rengjøring ikke mulig
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	alle funksjoner	-
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> Damp ved mindre enn 100 °C Delta-T-mørning damp ved mindre enn 100 °C Cook&Hold damp ved mindre enn 100 °C Manuell damping 	Rengjøring ikke mulig

Feilnr.	E B	E S	G B	G S	Tilgjengelige funksjoner i nøddrift	Innskrenkninger / fremgangsmåte
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmluft ▪ Delta-T-mørning varmluft ▪ Cook&Hold varmluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking varmluft 	Rengjøring ikke mulig
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle funksjoner, UNNTATT: ▪ Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet 	Konsekvenser kun for rengjøringen
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmluft ▪ Cook&Hold varmluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking varmluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingen forvarming av varmtvannsberederen ▪ Rengjøring ikke mulig
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle funksjoner, UNNTATT: ▪ Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet ▪ Halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingen skylling av varmtvannsberederen ▪ Konsekvenser for rengjøringen
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle funksjoner, UNNTATT: ▪ Crisp&Tasty ▪ Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet ▪ Halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet 	Konsekvenser for rengjøring og Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	alle funksjoner	Feilen gjelder kun helautomatisk rengjøring av ovnsrommet med tilkoblede kanner
E59.0	x	x	x	x	alle funksjoner	Feilen gjelder kun helautomatisk rengjøring av ovnsrommet med tilkoblede kanner
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle funksjoner, UNNTATT: ▪ Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet ▪ Halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet 	Konsekvenser kun for rengjøringen
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle funksjoner, UNNTATT: ▪ Helautomatisk rengjøring av ovnsrommet ▪ Halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet 	Konsekvenser kun for rengjøringen
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmluft ▪ Delta-T-mørning varmluft ▪ Cook&Hold varmluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking varmluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingen forvarming av varmtvannsberederen ▪ Rengjøring ikke mulig
E72.x	x	x	x	x	alle funksjoner	-
E73.1	x	x	x	x	alle funksjoner	-
E91.x	x	x	x	x	alle funksjoner	-
E92.x	x	x	x	x	alle funksjoner	-
E200.x	x	x	x	x	alle funksjoner	-

x Nøddrift mulig

- Nøddrift ikke mulig

Det finnes ingen feilmeldinger for denne ovnstypen, så dermed blir driften av de tilgjengelige funksjonene ikke innskrenket av denne feilen (innskrenkningene i tabellen gjelder for de andre ovnstypene).

6.2.3 Uregelmessigheter i driften

Uregelmessigheter ved matvarene

Uregelmessighet	Mulig årsak	Påkrevet tiltak
Ujevn bruning	Innsugningsplaten er ikke riktig tilkoblet	'Låse og låse opp innsugningsplaten' på side 96
	Ovnsrommet er ikke forvarmet	Forvarm ovnsrommet
	Ovnstemperaturen er for høy	Velg en lavere mørningstemperatur, og forleng mørningstiden
	Varme helt eller delvis defekt	Ta kontakt med kundeservice

Uregelmessigheter ved ovnen

Uregelmessighet	Mulig årsak	Påkrevet tiltak
Det tar 10 - 20 s før enheten reagerer på innlagte data	Programkræsje	Trykk på PÅ/AV i 5 sekunder, eller koble ovnen fra strømmettet i 5 sekunder.
Ovnen lar seg ikke lenger slås på eller av.	PÅ/AV er sperret i 3 sekunder.	Forsøk på nytt etter 3 sekunder.
Vanner renner ut av ovnen nede når ovnsdøren lukkes.	For alle årsaker	FORSIKTIG! Fare for matsmitte Matvarer som kommer i kontakt med dette vannet, må destrueres.
	Tilstopping eller innsnevring av avløpsvannledningen eller avløpssystemet	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller avløpsvannledningen og bygningens avløpssystem, og rengjør dem ved behov Bruk eventuelt en traktsifong
	Fast avløpsvanntilkobling for ovner med helautomatisk, automatisk eller halvautomatisk ovnsromrengjøring	
	Luftutløpet er tilstoppet eller tildekket	Fjern gjenstanden
	Ovnsavløpet tilstoppet	Rengjøre ovnsavløpet
For EB: Under mørningen spruter det vann inn i ovnen.	For EB: Automatisk varmtvannsberederspyling er ikke utført daglig.	For EB: Tøm og spyl varmtvannsberederen
Det står vann i ovnen.	Ovnsromavløpet tilstoppet	Spyle ovnsromavløpet
Det kommer ut damp av lufttestussene på oversiden av ovnen:	Defekt ventil i lufttestussen	ADVARSEL! Fare for skolding ved damp og luft-/dampblanding Ta kontakt med kundeservice

Uregelmessigheter ved rengjøring

Uregelmessighet	Mulig årsak	Påkrevet tiltak
Svarte flekker i ovnen	Feil rengjøringsmiddel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bruk ConvoClean forte for helautomatisk rengjøring av ovnsrommet med tilkoblede kanner ▪ Bruk ConvoClean forte S for helautomatisk rengjøring av ovnsrommet med enkeltdosering ▪ Bruk ConvoClean forte eller ConvoClean new for halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet
	Vannet er for hardt.	Juster hardhetsgraden til vannet, se 'Tekniske data' i installasjonshåndboken
Dårlig rengjøringsresultat	Feil tilsmussingsgrad er innstilt.	Velg et høyere rengjøringstrinn.
	Det er brukt feil rengjøringsmiddel.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bruk ConvoClean forte eller ConvoClean new for helautomatisk rengjøring av ovnsrommet med tilkoblede kanner ▪ Bruk ConvoClean forte S eller ConvoClean new S for halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet med enkeltdosering ▪ Bruk ConvoClean forte eller ConvoClean new for halvautomatisk rengjøring av ovnsrommet

6.3 Vedlikeholdsarbeider

6.3.1 Sikker arbeidsmåte ved vedlikehold

For sikkerhets skyld - for deg og dine ansatte

Gjør deg kjent med innholdet i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld' på side 21, før de ansatte begynner å jobbe med kombidamperen, og ta passende forholdsregler.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de sikkerhetsreglene som er nevnt i dette avsnittet, og om å følge dem.

Instruer dine ansatte om før arbeidsstart å gjøre seg kjent med de advarslene som er nevnt i dette avsnittet og i nedenstående instruksjoner, og om å treffe de mottiltakene som nevnes her.

De ansattes personlige verneutstyr

Instruer de ansatte om å bruke det personlige verneutstyret som er nevnt i kapittelet 'For din egen sikkerhets skyld', avsnitt 'Personlig verneutstyr' på side 38 for det aktuelle arbeidet.

Grunnleggende regel for sikker bruk

Hvis kombidamperen bevisst eller tilsynelatende er blitt flyttet etter installasjonen (med vilje eller ved en feil), må ovnen kun brukes videre hvis samtlige av følgende forutsetninger er til stede:

- Ovnene, inkludert det tilbehøret som brukes, må ikke ha åpenbare skader.
- De installerte tilførselsrørene og -ledningene for strøm, vann, avløpsvann og rengjøringsmiddel må ikke ha åpenbare skader, de må sitte godt, ikke dryppe, og ved visuell kontroll må de gi inntrykk av å være sikre og funksjonsdyktige.
- 'Krav til kombidamperens funksjonsevne' på side 22 må være oppfylt.
- 'Krav til kombidamperens omgivelser' på side 22 må være oppfylt.
- Alle advarsler må være på plass.

Bare på gassovner:

- En servicetekniker har kontrollert at alle forbindelser og tilkoblingspunkter på gassførende deler av kombidamperen er tette, og at alle de nevnte stedene utenfor og inne i ovnen er gasstette.

Regler for utskifting av ovnsdeler

For å sikre ovns driftssikkerhet må det kun brukes originalreservedeler fra produsenten ved utskifting av ovnsdeler.

Strømførende deler

FARE

Fare for elektrisk støt ved strømførende deler

Berøring av strømførende deler under dekslet og under kontrollpanelet kan gi elektrisk støt.

- ▷ Forviss deg om at dekslet og kontrollpanelet er montert.
- ▷ Forviss deg om at vedlikeholdsarbeider under dekslene, under kontrollpanelet og på strømkabelen kun utføres av elektrikere fra en autorisert servicebedrift.

Varme overflater

ADVARSEL

Forbrenningsfare som følge av høy temperatur på innvendige og utvendige deler av enheten

Berøring av alle innvendige deler av ovnsrommet, innsiden av ovnsdøren og alle deler som befinner eller har befunnet seg i ovnsrommet mens ovnen er i bruk, kan føre til forbrenninger. Også berøring av luftutløp og avgass-stuss kan føre til forbrenninger.

- ▷ Vent til ovnsrommet er avkjølt til under 60 °C, før du begynner med rengjøringsarbeidet.
- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

Metalldele med skarpe kanter

⚠ ADVARSEL

Fare for kuttskader pga. skarpe metallkanter

Arbeid med eller bak metalldele med skarpe kanter kan føre til kuttskader på hendene.

- ▷ Vær forsiktig.
- ▷ Bruk personlig verneutstyr.

6.3.2 Skifte ut hygienepakningen

For din egen sikkerhets skyld ved vedlikehold

Før start av vedlikeholdsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under vedlikehold' på side 112, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte 51
- Ut- og innmontere hygienepakningen 98

Omfanget av reservedelsleveransen

Iht. reservedelslisten er den påkrevde reservedelen:

- 1 Hygienepakning

Forutsetninger

Kontroller om følgende forutsetninger er oppfylt:

- Etter siste gangs bruk er kombidamperen avkjølt til $< 60^{\circ}\text{C}$.
- Ovnsdøren er åpen.
- Den nyleverte pakningen er kontrollert med tanke på skader, og den er uskadd.

Skifte ut hygienepakningen

For utmontering av den gamle hygienepakningen og innmontering av den nye hygienepakningen må du gå frem på den måten som er beskrevet under 'Ut- og innmontere hygienepakningen' på side 98.

6.3.3 Skifte ut halogenlampen til ovnsbelysningen

For din egen sikkerhets skyld ved vedlikehold

Før start av vedlikeholdsarbeidet må du gjøre deg kjent med de reglene og advarslene som er oppført under 'Sikker arbeidsmåte under vedlikehold' på side 112, og følge de instruksjonene som er angitt her.

Nødvendig forhåndskunnskap

Disse håndgrepene må du kunne:

- Åpne og lukke ovnsdøren på en sikker måte

51

Omfanget av reservedelsleveransen

Iht. reservedelslisten er den påkrevde reservedelen:

- 1 Halogenlampe 12 V

Nødvendige hjelpemidler

Du trenger følgende hjelpemidler:

- Pipenøkkel med nøkkelvidde 8

Behandling av halogenlampen

Ikke ta på intakte halogenlamper uten å bruke rene hansker eller et tøystykke. Ikke berør glasset på nye eller halogenlamper eller på halogenlamper som skal brukes om igjen med bare fingrene.

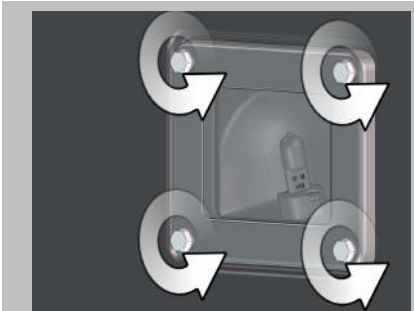
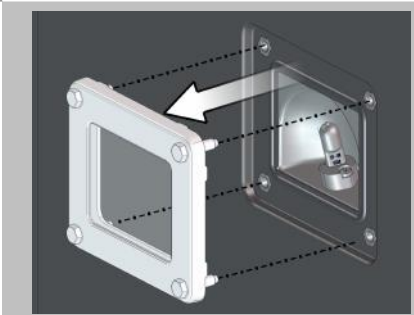

Hvis det ikke lar seg gjøre å fjerne halogenlampen komplett ved utmonteringen, og f. eks. tilkoblingene blir sittende igjen, må du omgående ta kontakt med en servicetekniker.

Forutsetninger

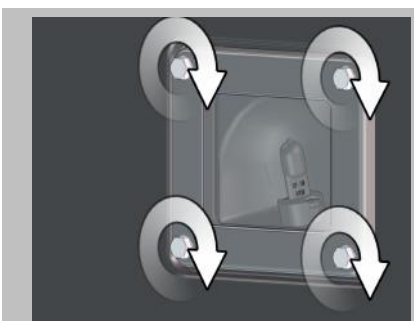
Kontroller om følgende forutsetninger er oppfylt:

- Kombidamperen må være gjort spenningsløst og sikret mot ny innkobling.
- Etter siste gangs bruk er ovnsrommet avkjølt til en temperatur på $< 60^{\circ}\text{C}$.
- Matevognen er fjernet fra ovnsrommet.
- Halogenlampen er avkjølt.
- Den nye halogenlampen er kontrollert med tanke på skader, og den er uskadd.

Utmontere halogenlampen

1.  Demonter de fire sekskantskruene til ovnsromlampen med pipenøkkelen.
På grunn av den spesielle konstruksjonen holdes modulen av skruer, dekkramme, glassrute og pakning inkludert holder sammen når skruene løsnes.
2.  Ta hele modulen av ovnsromveggen .
3.  Grip gjennom ovnsromveggen og inn i reflektorhuset og trekk halogenlampen opp og rett ut.

Innmontere halogenlampen

1. 
 - Ved innmontering av halogenlampen må du gå frem i omvendt rekkefølge av utmonteringen.
 - Skru inn skruene uten å bruke noe særlig kraft, så reflektorhuset er tett nok til å sperre for fuktighet. (Hvis skruene trekkes til for hardt, kan glasset sprekke.)
 - Etter at arbeidene er avsluttet, må du fjerne alle gjenstander fra ovnsrommet, og tørke eller skylle ut av ovnsrommet.

Kombidamper Convotherm 4 gulvovner

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice er en av verdens største produsenter og tilbydere av profesjonelt utstyr for gastronomien.
Vi tilbyr kundene våre energisparende, pålitelige og markedsledende teknologi fra én leverandør.

Hvis du vil vite mer om Manitowoc Foodservice og selskapets enkelte varemerker,
kan du besøke oss på www.manitowocfoodservice.com.

