



万能蒸烤箱

 使用前阅读说明书

Convotherm 4 落地式设备

操作手册 CE - 原文，ZHO

Your meal. Our mission.

目录

1	概述	5
1.1	电气设备 EG 符合性声明	5
1.2	燃气设备 EG 符合性声明	6
1.3	环保	7
1.4	万能蒸烤箱的鉴定证书	8
1.5	客户文档的结构	10
1.6	必须阅读安全信息	11
1.7	关于本操作手册	12
2	构造和功能	13
2.1	万能蒸烤箱的功能	13
2.2	万能蒸烤箱的构造和功能	15
2.3	控制面板的构造和功能	18
3	为了您的安全	19
3.1	基本安全规章	19
3.2	万能蒸烤箱的按规定使用	20
3.3	万能蒸烤箱警示提示	21
3.4	危险概览	22
3.5	在运行时的危险和安全措施	24
3.6	在清洁时的危险和安全措施	27
3.7	在维护时的危险和安全措施	29
3.8	安全装置	30
3.9	对工作人员、工作岗位的要求	32
3.10	个人防护装备	33
4	烹制时您要这样操作	34
4.1	为万能蒸烤箱加料的基本方法	34
4.1.1	将烤盘推入规格为 X.10 的设备中。	34
4.1.2	将烤盘推入规格为 X.20 的设备中。	36
4.1.3	万能蒸烤箱的加料量	37
4.2	烹制时的基本方法说明	38
4.2.1	设备的安全使用	38
4.2.2	打开和关闭万能蒸烤箱	40
4.2.3	烹制方法	41
4.3	烹制时的设备操作说明	43
4.3.1	设备的安全使用	43
4.3.2	安全打开和关闭设备保护门	45
4.3.3	装入和取出烹制食材	47
4.3.4	收起并取出中心温度传感器	56
4.3.5	采用外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器	57
4.3.6	U 盘的使用	59
5	清洁时您要这样操作	60
5.1	万能蒸烤箱清洁的基本原则	60
5.1.1	清洁方法	60
5.1.2	清洁计划	62
5.1.3	清洁剂	64
5.1.4	清洁剂的制备	65
5.2	清洁时的基本方法说明	66
5.2.1	清洁时的安全作业	66

5.2.2	您应如此通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁	68
5.2.3	您应如此通过单次定量给料装置进行全自动炉腔清洁	69
5.2.4	您应如此进行半自动炉腔清洁	71
5.2.5	在不使用清洁剂的情况下您应如此清洁炉腔	74
5.2.6	仅可通过漂洗助剂借助 ConvoCare 清洁方案 (仅针对 easyTouch) 清洁炉腔	75
5.2.7	双层玻璃门清洁方法	77
5.2.8	您应如此清洁导风板后的炉腔	78
5.2.9	抗菌型插入式密封垫的彻底清洁方法	79
5.3	清洁时的设备操作说明	80
5.3.1	设备的安全使用	80
5.3.2	更换带有漂洗助剂的储罐	81
5.3.3	更换带有清洁剂的清洁剂罐	83
5.3.4	将单次定量给料瓶中的清洁剂注入炉腔中。	85
5.3.5	清空装料车的冷凝水收集盘	87
5.3.6	导风板的解锁和锁定	89
5.3.7	抗菌型插入式密封垫的拆卸和安装	91
5.3.8	内层玻璃门的解锁和锁定	93
5.3.9	清空并清洁油脂收集罐 (仅适用于 ConvoGrill)	96
6	维护时您要这样操作	97
6.1	维护的基本原则	97
6.1.1	保修信息和联系客户服务人员	97
6.1.2	维护计划	98
6.2	排除错误	99
6.2.1	错误代码	99
6.2.2	紧急运行	100
6.2.3	在运行中的不稳定性	103
6.3	维护工作	105
6.3.1	维护时的安全作业	105
6.3.2	更换抗菌型插入式密封垫	107
6.3.3	更换炉腔照明用卤素灯	108

1 概述

本章节之目的

在本章节中，我们将为您提供有关您的万能蒸烤箱的鉴定以及如何使用本手册的信息。

1.1 电气设备 EG 符合性声明

制造商

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

符合性声明的有效性

本符合性声明适用于以下电气设备类型：

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

指令符合性声明

制造商声明，上述万能蒸烤箱符合以下指令的要求。

- 2006/42/EG (机器指令)
- 2014/30/EU (电磁兼容性指令)
- 2011/65/EU (在电子电气设备中限制使用某些有害物质指令)

依据机器指令附件 I，第 1.5.1 条的规定，遵守了指令 2014/35/EU (低电压指令) 的保护目的。

满足的针对电气设备的标准

该电气设备满足了以下欧洲标准的要求：

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

文档委托人

依据指令 2006/42/EG 附件 II A 第 2 号的规定，制定技术文档的委托人为 Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, 德国。

Eglfing, 2016 年 4 月 20 日



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convotherm



受 Lutz Isenhardt 委托
Director Global Product Compliance



受 Gisela Rosenkranz 委托
工程/技术文档经理

1.2 燃气设备 EG 符合性声明

制造商

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

符合性声明的有效性

本符合性声明适用于以下燃气设备类型：

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

指令符合性声明

制造商声明，上述万能蒸烤箱符合以下指令的要求。

- 2006/42/EG (机器指令)
 - 2014/30/EU (电磁兼容性指令)
 - 2011/65/EU (在电子电气设备中限制使用某些有害物质指令)
 - 2009/142/EG (燃气装置)
- 依据机器指令附件 I，第 1.5.1 条的规定，遵守了指令 2014/35/EU (低电压指令)的保护目的。

满足的针对燃气设备的标准

该燃气设备满足了以下欧洲标准的要求：

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

执行的样机检验

燃气检查和电气安全性指定机构：

GASTECC Kiwa, P.O.Box 137, 7300 AC Apeldoorn, 荷兰

- 报告编号：140602245

文档委托人

依据指令 2006/42/EG 附件 II A 第 2 号的规定，制定技术文档的委托人为 Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, 德国。

Eglfing, 2016 年 4 月 20 日



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convotherm



受 Lutz Isenhardt 委托
Director Global Product Compliance



受 Gisela Rosenkranz 委托
工程/技术文档经理

1.3 环保

政策声明

客户对我们的期待，法规和标准以及我们企业的名誉决定了所有产品的质量和服务。

通过我们的环保管理系统确保了我们对与环保相关的法律法规的执行与遵守，此外，还促使我们不断提高在环保方面的成绩。

为了保证高品质产品的生产，同时兼顾环境保护，我们开发出了一整套质量和环保管理体系。

该体系符合 ISO 9001:2008 和 ISO 14001:2004 的要求。

环保规程

应务必注意以下规程：

- 采用无残渣可堆肥包装材料
- 采用符合 RoHS 规定的产品
- REACH 化学品法
- 建议并使用可生物降解清洁剂
- 电子废弃物的回收
- 通过制造商对旧设备进行符合环保规定的废弃处理

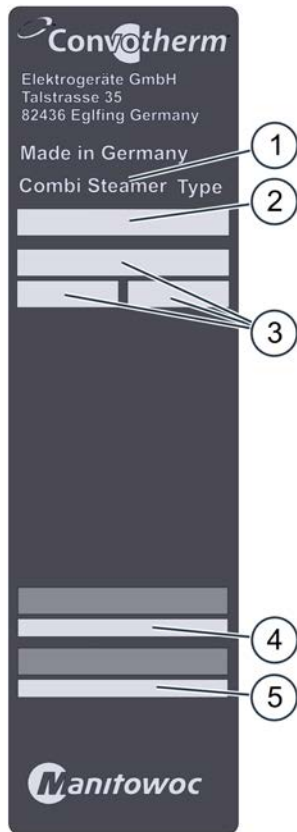
请与我们共同为环保贡献一己之力。

1.4 万能蒸烤箱的鉴定证书

型号铭牌的位置

型号铭牌位于万能蒸烤箱的左侧。

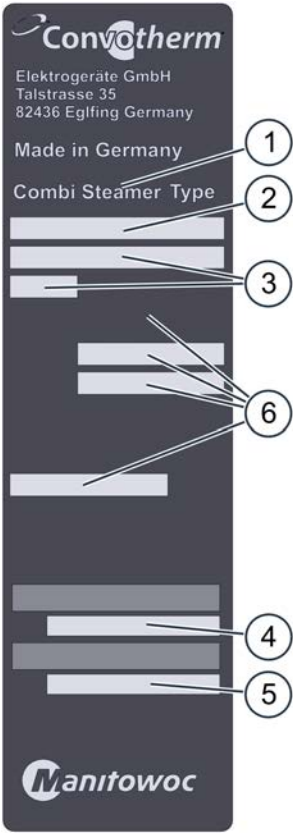
电气设备型号铭牌的构造



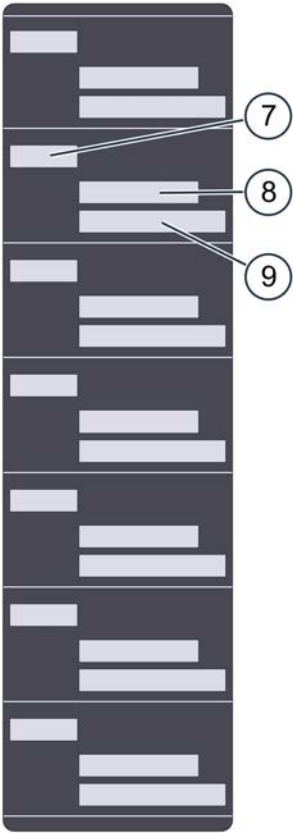
项目	名称																
1	设备名称 Combi Steamer (万能蒸烤箱的英语名称)																
2	商品名称 <table><tr><th>组成部分</th><th>含义</th></tr><tr><td>C4</td><td>设备线 Convotherm 4</td></tr><tr><td>eT</td><td>easyTouch 控制系统</td></tr><tr><td>eD</td><td>easyDial 控制系统</td></tr><tr><td>数字 xx.yy</td><td>设备规格</td></tr><tr><td>EB</td><td>带有锅炉的电气设备</td></tr><tr><td>ES</td><td>带有水喷射装置电气设备</td></tr><tr><td>-N</td><td>针带 NSF 证书的设备</td></tr></table>	组成部分	含义	C4	设备线 Convotherm 4	eT	easyTouch 控制系统	eD	easyDial 控制系统	数字 xx.yy	设备规格	EB	带有锅炉的电气设备	ES	带有水喷射装置电气设备	-N	针带 NSF 证书的设备
组成部分	含义																
C4	设备线 Convotherm 4																
eT	easyTouch 控制系统																
eD	easyDial 控制系统																
数字 xx.yy	设备规格																
EB	带有锅炉的电气设备																
ES	带有水喷射装置电气设备																
-N	针带 NSF 证书的设备																
3	电极																
4	序列号 <table><tr><th>组成部分</th><th>含义</th></tr><tr><td>加热类型</td><td>电气设备(X, V)</td></tr><tr><td>蒸汽发生类型</td><td><ul style="list-style-type: none">▪ 喷射器(S)▪ 锅炉(B)</td></tr><tr><td>设备规格</td><td><ul style="list-style-type: none">▪ 12.20 (5)▪ 20.10 (6)▪ 20.20 (7)</td></tr><tr><td>制造年份</td><td><ul style="list-style-type: none">▪ 2014 (14)▪ 2015 (15)▪ ...</td></tr><tr><td>生产月份</td><td><ul style="list-style-type: none">▪ 一月(01)▪ 二月(02)▪ 三月(03)▪ ...</td></tr><tr><td>连续编号</td><td>4 位数</td></tr></table>	组成部分	含义	加热类型	电气设备(X, V)	蒸汽发生类型	<ul style="list-style-type: none">▪ 喷射器(S)▪ 锅炉(B)	设备规格	<ul style="list-style-type: none">▪ 12.20 (5)▪ 20.10 (6)▪ 20.20 (7)	制造年份	<ul style="list-style-type: none">▪ 2014 (14)▪ 2015 (15)▪ ...	生产月份	<ul style="list-style-type: none">▪ 一月(01)▪ 二月(02)▪ 三月(03)▪ ...	连续编号	4 位数		
组成部分	含义																
加热类型	电气设备(X, V)																
蒸汽发生类型	<ul style="list-style-type: none">▪ 喷射器(S)▪ 锅炉(B)																
设备规格	<ul style="list-style-type: none">▪ 12.20 (5)▪ 20.10 (6)▪ 20.20 (7)																
制造年份	<ul style="list-style-type: none">▪ 2014 (14)▪ 2015 (15)▪ ...																
生产月份	<ul style="list-style-type: none">▪ 一月(01)▪ 二月(02)▪ 三月(03)▪ ...																
连续编号	4 位数																
5	商品编号																

燃气设备型号铭牌的构造

型号铭牌



附加铭牌



名称

1	设备名称 Combi Steamer (万能蒸烤箱的英语名称)	
2	商品名称	含义
	组成部分	
	C4	设备线 Convotherm 4
	eT	easyTouch 控制系统
	eD	easyDial 控制系统
	数字 xx.yy	设备规格
	GB	带有锅炉的燃气设备
	GS	带有水喷射装置的燃气设备
	-N	针带 NSF 证书的设备
3	电极	
4	序列号	含义
	组成部分	
	加热类型	燃气设备(Y, W)
	蒸汽发生类型	▪ 喷射器(S) ▪ 锅炉(B)
	设备规格	▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7)
	制造年份	▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	生产月份	▪ 一月(01) ▪ 二月(02) ▪ 三月(03) ▪ ...
	连续编号	4 位数
5	商品编号	
6	燃气数据	
7	国家代码	
8	燃气类别	
9	设备的燃气预设	

1.5 客户文档的结构

客户文档的组成部分

万能蒸烤箱客户文档的组成部分包括：

- 安装手册
- 操作手册（本手册）
- easyTouch 操作说明书（屏幕帮助摘录）
- 在 easyTouch 中集成的屏幕帮助（软件操作的完整说明）
- easyDial 操作说明书

安装手册的主题

该安装手册针对经过培训的专业工作人员，参见安装手册中的'工作人员要求'。

安装手册包含以下主题：

- **构造和功能**：针对万能蒸烤箱的安装对相关部件进行说明
- **安全性**：对在执行安装工作时的所有的危险以及相应的措施进行说明
- **运输**：包含万能蒸烤箱运输时的必要的信息
- **安装**：列出并说明万能蒸烤箱的各种安装方式
- **安装水电设备**：对所有的供水、供电接口进行说明
- **开始运行**：对万能蒸烤箱的首次开始运行进行说明
- **退役**：对万能蒸烤箱报废时的必要工作进行说明
- **技术数据，接线图**：包含有关万能蒸烤箱的全部必要的技术信息
- **清单**包含有关万能蒸烤箱安装和质保的检验清单。

操作手册的主题

本操作手册针对经过培训指导的专业工作人员，参见操作手册中的'工作人员要求 页码 32'

安装手册包含以下主题：

- **构造和功能**：针对万能蒸烤箱的操作对相关部件进行说明
- **安全性**：对在执行操作时的所有的危险以及相应的措施进行说明
- **烹制**：对烹制过程中的规章、工作流程、操作步骤和设备的操作进行说明
- **清洁**：列出并说明清洁时的规程、清洁剂、工作流程、操作步骤和设备操作
- **维护**：包含质保说明、维护计划、故障信息、错误和紧急操作以及维护时的工作流程、操作步骤和设备的操作

操作说明书和屏幕帮助（仅限 easyTouch）

操作说明书和屏幕帮助（仅限 easyTouch）针对经过培训指导的专业工作人员，参见操作手册中的'工作人员要求' 页码 32 对于 easyTouch，本操作说明书是屏幕帮助的摘录。

操作说明和屏幕帮助（仅限 easyTouch）包含以下主题：

- **构造和操作界面**：解释说明万能蒸烤箱的操作界面
- **软件操作**：包含输入和调取烹制方案的说明，调取清洁方案的说明，针对启动烹制和清洁过程对各项设置以及导入和导出数据进行说明
- **选定的烹制方案**列出经过验证的烹制方案

1.6 必须阅读安全信息

安全信息在客户文档中。

有关万能蒸烤箱的安全信息仅包含在安装手册和操作手册中。

在操作手册中，将为您提供有关运输、安装和开始运行以及停机时的安全信息。

在操作手册中，将为您提供有关烹制、清洁和维护工作时的安全信息。

本操作说明书在安全信息方面与操作手册和安装手册密切相关并相辅相成。在进行超出纯软件操作范围之外的作业时，应务必注意在操作手册和安装手册中包含的安全信息。

本文档中必须阅读的部分

如果不遵守本文档中的信息，则可能导致受伤甚至死亡以及物品受损。

为了确保安全，所有在万能蒸烤箱上工作的人员必须在开始工作前阅读并理解本文档中的以下部分：

- 章节'为了您的安全' 页码 19
- 对所执行工作进行说明的段落

危险标志

危险标志

含义



用于警告潜在的受伤危险。请务必遵守带有该标志的警示提示，以避免可能发生的受伤或死亡危险。

警示提示介绍

警示提示分为以下危险等级：

危险等级	后果	可能性
 危险	死亡/重伤 (不可逆转)	迫在眉睫
 警告	死亡/重伤 (不可逆转)	可能
 小心	轻伤 (可逆转)	可能
注意	物品受损	可能

1.7 关于本操作手册

目的

本操作手册将为所有使用万能蒸烤箱的工作人员提供必要的信息，以便能够正确和安全地执行操作、清洁和小规模维护工作。

目标群体

目标群体名称	工作
烹制	主要执行组织性工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 输入烹制方案数据 ▪ 编辑现有的在食谱中的烹制方案 ▪ 开发新的烹制方案 ▪ 对设备进行设置 必要时执行所有的操作人员工作。
操作人员	执行具体的操作工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 为万能蒸烤箱加料 ▪ 启动烹制方案 ▪ 取出烹制食材 ▪ 清洁万能蒸烤箱 ▪ 小规模维护工作

操作手册的构造

章节/段落	目的	目标群体
概述	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 为万能蒸烤箱的鉴定提供帮助 ▪ 解释如何使用本操作手册 	烹制
构造和功能	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 万能蒸烤箱的功能说明 ▪ 对万能蒸烤箱的某些部件及其位置进行说明 	烹制 操作人员
为了您的安全	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 万能蒸烤箱的按规定使用说明 ▪ 可能由于万能蒸烤箱引发的危险说明以及相应的措施 请仔细阅读本章节!	烹制 操作人员
烹制时您要这样操作	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 对万能蒸烤箱的送料可能性以及最大送料量进行说明 ▪ 对万能蒸烤箱的打开进行说明 ▪ 包含烹制和回温的说明 ▪ 包含万能蒸烤箱在烹制和回温时需要不断重复的操作步骤的说明 	烹制 操作人员
清洁时您要这样操作	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 对清洁方法进行说明 ▪ 包含清洁计划 ▪ 对清洁剂进行说明并解释其制备工作 ▪ 包含清洁时的工作流程说明 ▪ 包含万能蒸烤箱在清洁时需要不断重复的操作步骤的说明 	操作人员
维护时您要这样操作	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 包含维护计划 ▪ 在出现故障时针对可能存在的紧急情况的注意事项 ▪ 包含错误和故障目录并且对所应作出的反应进行说明 ▪ 包含用户自行完成的维护工作的说明 ▪ 对万能蒸烤箱在维护时需要不断重复的操作步骤进行说明 	操作人员

小数的书写方式

为了与国际单位接轨，将始终采用小数点。

2 构造和功能

本章节之目的

在本章节中将对万能蒸烤箱的构造进行说明并解释其功能。

2.1 万能蒸烤箱的功能

烹制运行模式

在万能蒸烤箱中，可烹制不同的食材。为此，万能蒸烤箱可通过以下运行模式工作：

- 蒸汽
- 组合式蒸烤
- 干烤

标准烹制方法

通过烹制运行模式结合 ACS+附加功能 HumidityPro, Crips&Tasty, 风扇速度和 BakePro 可执行以下烹制方法：

- | | | |
|--------|--------|--------|
| ▪ 烹制 | ▪ 蒸制 | ▪ 炖 |
| ▪ 灼 | ▪ 煮 | ▪ 焖 |
| ▪ 煎 | ▪ 烤 | ▪ 烘焙 |
| ▪ 稍加烘烤 | ▪ 烤成焦黄 | ▪ 食材解冻 |
| ▪ 保存 | | |

特殊烹制工艺

通过运行模式和附加功能的组合，可在 easyTouch 中完成以下特殊的烹制过程：

- | | | |
|-------------|------------------|--------------|
| ▪ 低温烹制 | ▪ ΔT -烹制 | ▪ ecoCooking |
| ▪ Cook&Hold | ▪ 隔夜烹制 | ▪ 贫氧生物烹制 |

回温烹制运行模式

在万能蒸烤箱中，可将不同的菜肴回温。为此，万能蒸烤箱可通过以下三种运行模式工作：

- 点菜食材回温
- 宴席食材回温 (仅限 easyTouch)
- 餐盘回温 (仅限 easyTouch)

烹制方案和食谱

烹制方案时各种烹制参数的组合，例如：烹制温度和烹制时间。您可以知道那个自己的烹制方案并且在'食谱'中对其进行管理。此外，您还能够在'食谱'中找到已经预定义完成的烹制方案。

针对 easyTouch 的炉腔清洁

针对炉腔清洁提供以下 2 个清洁系统：

- 全自动炉腔清洁 ConvoClean+：
 - 4 个清洁级，3 种清洁持续时间以及蒸汽消毒和烘干附加功能的任意组合
 - 在不使用清洁剂情况下的炉腔清洁，用水冲洗
 - 仅用漂洗助剂 ConvoCare 清洁炉腔
- 半自动炉腔清洁

针对 easyDial 的炉腔清洁

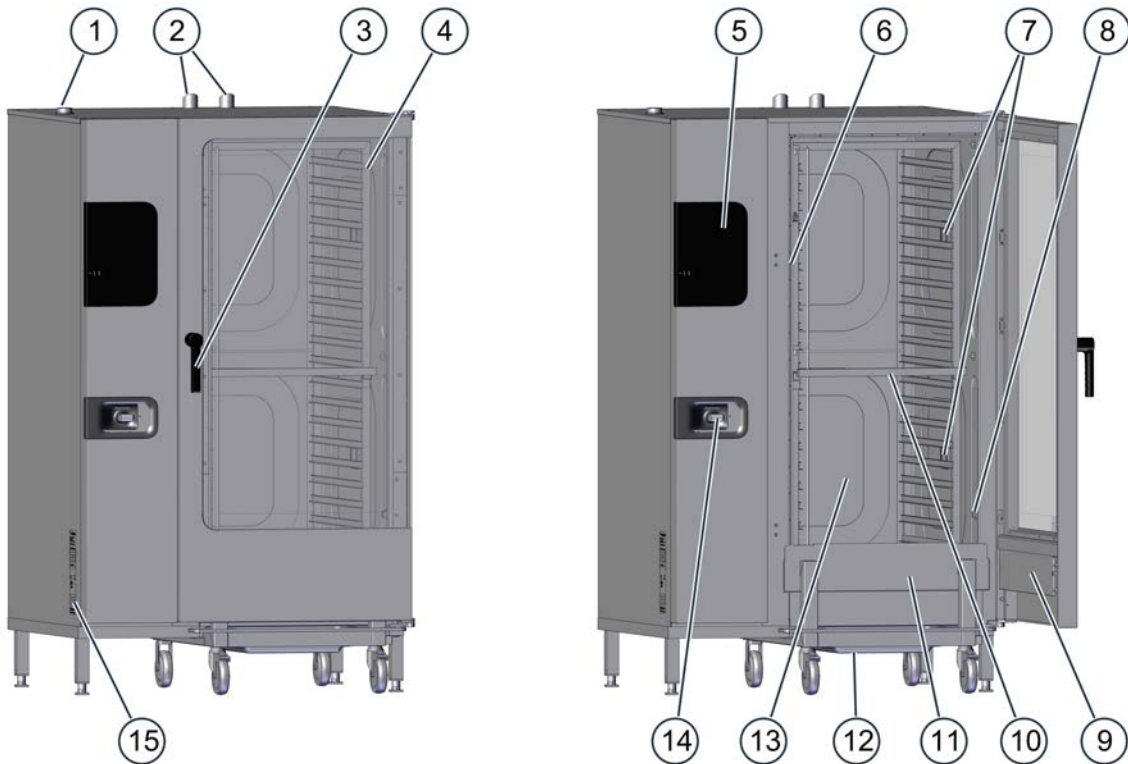
针对炉腔清洁提供以下 2 个清洁系统：

- 全自动炉腔清洁 ConvoClean：
 - 可选择针对各种不同污染程度的 8 种清洁方案（部分还包括蒸汽消毒和干燥功能）
 - 在不使用清洁剂情况下的炉腔清洁，用水冲洗
- 半自动炉腔清洁

2.2 万能蒸烤箱的构造和功能

部件和功能(电子落地式设备)

下图显示了规格为 20.20 的万能蒸烤箱，代表了所有的电子落地式设备：

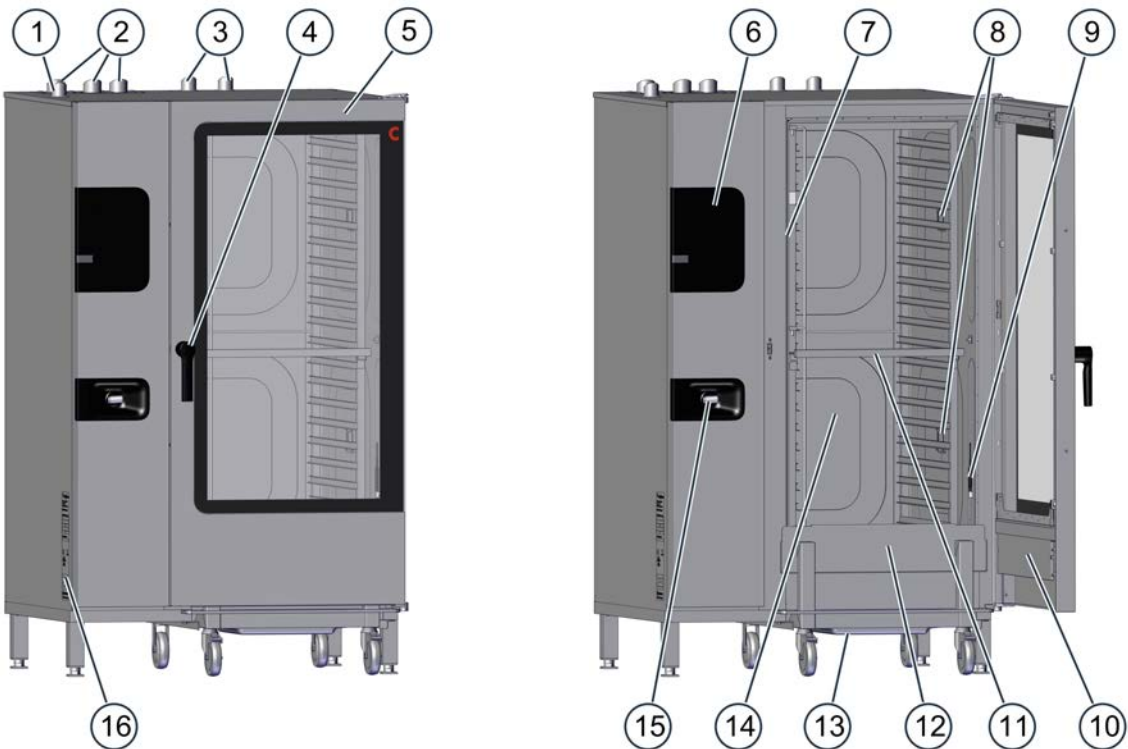


项目	名称	功能
1	通风口	<ul style="list-style-type: none">▪ 抽吸环境空气用于炉腔的除湿▪ 平衡炉腔中的压力变化
2	排气系统管道	排放热蒸汽
3	门把手	<ul style="list-style-type: none">▪ 打开和关闭设备保护门▪ 安全打开设备的预定位装置▪ 带有银离子的抗菌材料 (“HygienicCare”)
4	设备保护门	<ul style="list-style-type: none">▪ 关闭炉腔▪ 可在设备侧打开时向后推，节省空间 (“隐藏式门”) (选购)
5	控制面板	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于设备的操作▪ 抗菌 (“HygienicCare”)
6	导风板	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于炉腔中热量的均匀分配▪ 将炉腔于风扇腔室分开
7	炉腔照明装置	<ul style="list-style-type: none">▪ 为炉腔照明▪ 程序控制
8	中心温度传感器，真空低温慢煮传感器 (选购)	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于测量烹制食材的中心温度▪ 可选择采用固定连接和/或外部临时连接型号
9	在设备保护门中集成的预热桥	用于在预热时保证安全并减少能量损失
10	装料车把手	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于移动装料车的把手▪ 可拆卸
11	装料车	用于支撑标准烤盘
12	装料车上的冷凝水收集盘	收集从炉腔中滴下的液体或冷凝水

项目	名称	功能
13	炉腔	在烹制过程中接受烹制食材
14	手持水枪 (在特殊情况下无此配置)	<ul style="list-style-type: none">▪ 仅用于用水冲洗炉腔▪ 在使用后自动收回至支架上▪ 抗菌(“HygienicCare”)
15	型号铭牌	用于设备的鉴别

部件和功能(燃气落地式设备)

下图显示了规格为 20.20 的万能蒸烤箱，代表了所有的燃气落地式设备：

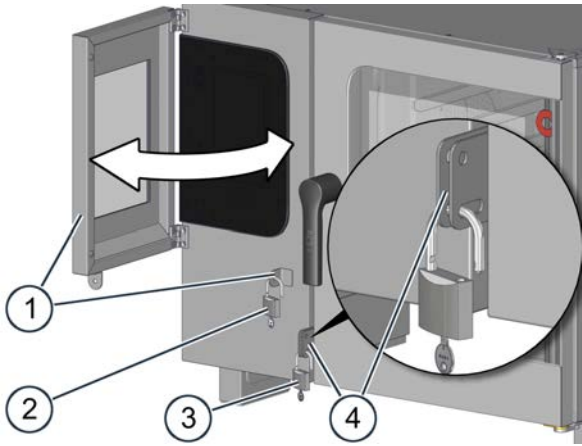


项目	名称	功能
1	通风口	<ul style="list-style-type: none">▪ 抽吸环境空气用于炉腔的除湿▪ 平衡炉腔中的压力变化
2	废气出口	将灼热的废气排放掉
3	排气系统管道	排放热蒸汽
4	门把手	<ul style="list-style-type: none">▪ 打开和关闭设备保护门▪ 安全打开设备的预定位装置▪ 带有银离子的抗菌材料(“HygienicCare”)
5	设备保护门	<ul style="list-style-type: none">▪ 关闭炉腔▪ 可在设备侧打开时向后推，节省空间(“隐藏式门”)(选购)
6	控制面板	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于设备的操作▪ 抗菌(“HygienicCare”)
7	导风板	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于炉腔中热量的均匀分配▪ 将炉腔于风扇腔室分开
8	炉腔照明装置	<ul style="list-style-type: none">▪ 为炉腔照明▪ 程序控制
9	中心温度传感器，真空低温慢煮传感器(选购)	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于测量烹制食材的中心温度▪ 可选择采用固定连接和/或外部临时连接型号

项目	名称	功能
10	在设备保护门中集成的预热桥	用于在预热时保证安全并减少能量损
11	装料车把手	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于移动装料车的把手▪ 可拆卸
12	装料车	用于支撑标准烤盘
13	装料车上的冷凝水收集盘	收集从炉腔中滴下的液体或冷凝水
14	炉腔	在烹制过程中接受烹制食材
15	手持水枪 (在特殊情况下无此配置)	<ul style="list-style-type: none">▪ 仅用于用水冲洗炉腔▪ 在使用后自动收回至支架上▪ 抗菌(“HygienicCare”)
16	型号铭牌	用于设备的鉴别

特殊保险装置的部件和功能 (仅针对监狱用版本)

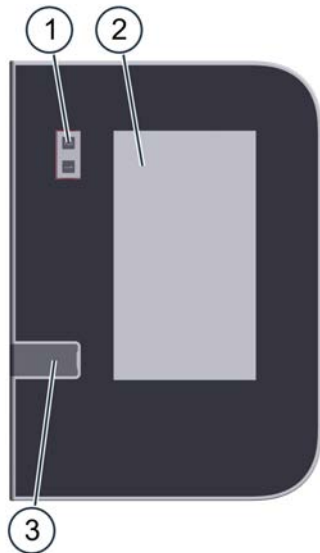
下图显示了针对规格为 6.10 的万能蒸烤箱上特殊保险装置的特别配置，代表了所有的设备规格：



项目	名称	功能
1	可锁定的盖板和控制面板	盖板可在控制面板前合上并且锁定在设备外壳上，以避免万能蒸烤箱在未经授权的情况下被操作。
2	挂锁	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于锁定设备外壳上的控制面板盖板▪ 未包含在供货范围内
3	挂锁	<ul style="list-style-type: none">▪ 用于锁定设备外壳上的设备保护门▪ 未包含在供货范围内
4	设备保护门锁定装置	能够分两级锁定设备保护门，以避免未经授权打开和关闭设备保护门 设备保护门的情况： <ul style="list-style-type: none">▪ 在使用上部锁定位置时，设备保护门将保持完全关闭。▪ 使用下部锁定位置时，设备保护门可打开至初步锁定位置。

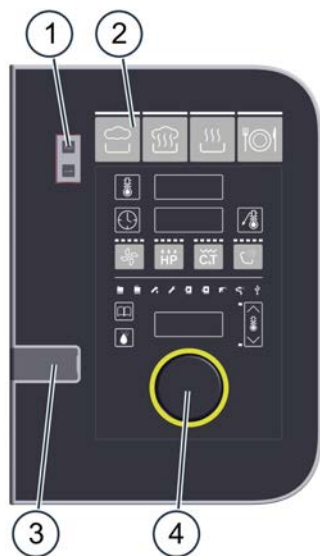
2.3 控制面板的构造和功能

easyTouch 上的控制面板的构造和部件



项目	名称	功能
1	ON/OFF 设备开关	打开和关闭设备
2	全触摸屏显示器	设备的中央操作系统 <ul style="list-style-type: none">通过触摸操作区（全触摸屏显示器）上的屏幕标识进行操作状态显示器
3	USB 接口	U 盘接口

easyDial 上的控制面板的构造和部件



项目	名称	功能
1	ON/OFF 设备开关	打开和关闭设备
2	操作区域	设备的中央操作系统 <ul style="list-style-type: none">用于输入烹制程序的按键显示设定值的显示器操作人员的提示显示
3	USB 接口	U 盘接口
4	C-Dial	通过旋转和按下脉冲式传感器设定烹制参数。

3 为了您的安全

本章节之目的

在本章节中，我们将向您讲解所有安全使用万能蒸烤箱，从而不会为您本人或其他人带来危险所必须具备的所有知识。

请仔细阅读本章节!

3.1 基本安全规章

规章的意义

本规章应确保所有使用万能蒸烤箱的工作人员彻底了解有关危险和安全措施的内容以及在操作说明书和万能蒸烤箱中的警告须知。如果不遵守这些规章，则可能导致受伤甚至死亡以及物品受损。

客户文档中的各个手册的使用

应务必遵守以下规章：

- 完整阅读章节'为了您的安全'以及您的工作所涉及的章节。
- 将客户文档的各个手册存放在随时可以取阅之处。
- 转让该万能蒸烤箱时应将该客户文档手册也一并转交。

万能蒸烤箱的使用

应务必遵守以下规章：

- 仅与本操作说明书中确定的要求相符合的工作人员可以使用本万能蒸烤箱。
- 本万能蒸烤箱仅可用于规定的用途。禁止将本万能蒸烤箱另作他用。
- 请采取所有在本操作说明书中以及在万能蒸烤箱上规定的安全措施。特别应使用规定的个人防护装备。
- 仅可在规定的工作岗位上停留。
- 在万能蒸烤箱上禁止进行任何更改，例如：拆卸部件或安装不允许的部件。特别是禁止停用安全装置。

此处继续...

应用主题

▷ 万能蒸烤箱的按规定使用	20
▷ 万能蒸烤箱警示提示	21
▷ 危险概览	22
▷ 在运行时的危险和安全措施	24
▷ 在清洁时的危险和安全措施	27
▷ 安全装置	30
▷ 对工作人员、工作岗位的要求	32
▷ 个人防护装备	33
▷ 在维护时的危险和安全措施	29

3.2 万能蒸烤箱的按规定使用

按规定使用

- 万能蒸烤箱仅设计和制造用于在标准烤盘中（例如：食物容器，符合烘烤尺寸的托盘）对不同的食材进行烹制。为此，采用了蒸汽、干烤和组合式蒸烤（无压力过热蒸汽）。
- 烤盘可由不锈钢、陶瓷、塑料、铝材、搪瓷钢或玻璃制成。玻璃烤盘不可存在损坏之处。
- 万能蒸烤箱仅可用于专业以及商业化用途。

使用限制

并非所有的材料均允许在万能蒸烤箱中加热：

- 禁止加热干燥的粉末或颗粒
- 禁止加热燃点低于 270°C 的易燃物品，如：易燃油脂、油脂、塑料
- 禁止在封闭的罐子中加热食材

对操作人员的要求

- 万能蒸烤箱仅可由符合要求的工作人员操作。对培训和资质的要求参见'对工作人员和工作岗位的要求' 页码 32。
- 工作人员必须了解处理重物时的风险和行为准则。

对万能蒸烤箱功能性的要求

- 仅当所有的安全装置均具备并且功能正常和按规定锁定时，才可运行万能蒸烤箱。
- 必须遵守万能蒸烤箱的操作和维护的制造商规章。
- 万能蒸烤箱仅可装载允许的最大装载重量，参见'万能蒸烤箱的加料量' 页码 37。

对万能蒸烤箱环境的要求

对万能蒸烤箱环境的规定

- 环境温度在+4 °C 和+35 °C 之间
- 无有毒或易爆气体
- 为了将事故危险降至最低，厨房地面应始终保持干燥

安装场所规定的特性

- 在设备正上方未安装火灾报警器，自动喷水灭火系统
- 在设备上、设备下或设备附近无易燃材料，气体或液体

应务必遵守的使用限制

- 在户外仅可在具备防雨和防风保护装置的情况下使用
- 在运行期间禁止推移设备

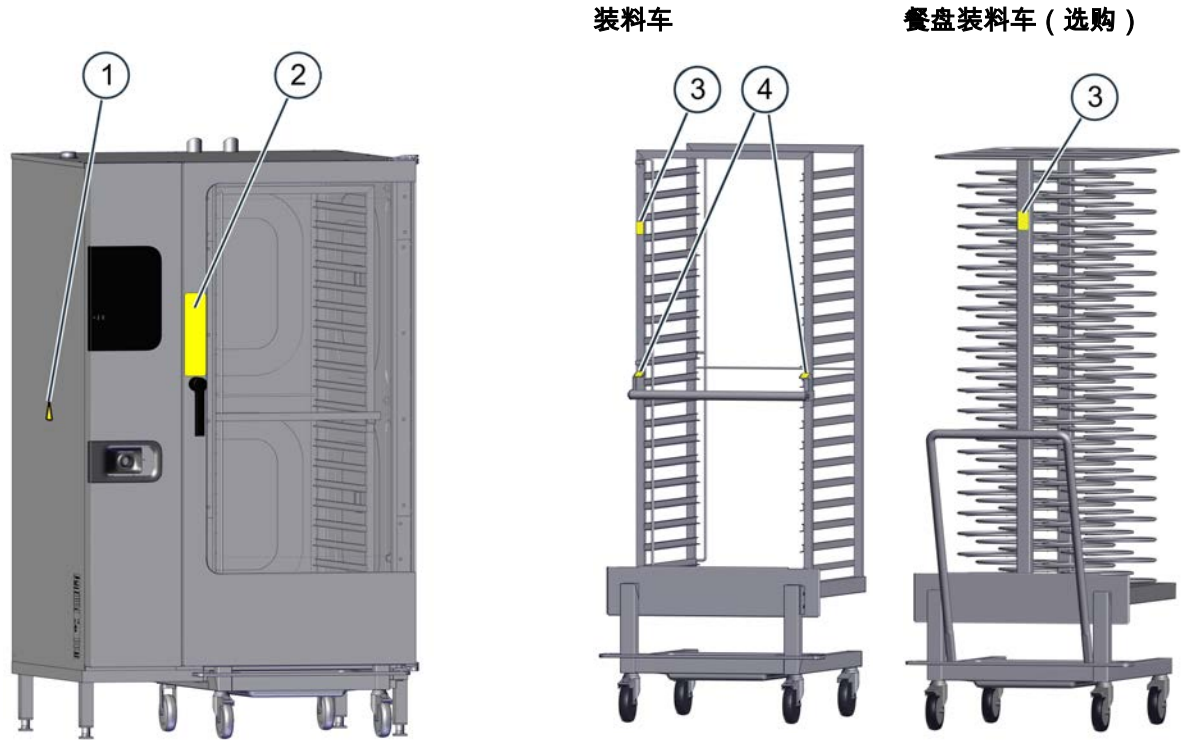
清洁时的条件

- 仅可使用经过制造商批准的清洁剂。
- 清洁时禁止使用高压清洁器。
- 禁止使用水射流清洁外部。手持水枪的水射流仅可用于炉腔清洁。
- 万能蒸烤箱禁止使用碱和酸处理或暴露在酸蒸气中，炉腔和锅炉由经过授权的维护企业依据制造商说明除钙例外。

3.3 万能蒸烤箱警示提示

警示提示的位置

下图显示了规格为 20.20 的电子万能蒸烤箱，代表了所有的落地式设备：



必要的警示提示

以下警示提示必须安装在万能蒸烤箱和配件上的标记区域，并且始终保持清晰可见。

区域	警示提示	说明
1		警告提醒危险电压/触电危险 保护盖板打开时，导电部件存在触电危险。
2		警告热蒸汽和水蒸汽 设备保护门打开时溢出的灼热的蒸汽存在导致烫伤的危险。
2 和 3		警告提醒灼热的烹制食材，烤盘和液体 如果托盘层格中的烤盘倾斜或烹制食材从倾斜的烤盘中滑落，则灼热的烹制食材和烤盘可能导致灼伤。当托盘层格高于操作人员视野时特别危险。 如果上部的托盘层格带有液体或在烹制过程中液化的食材，则在液体烹制食材洒出时存在烫伤危险。超出操作人员视野的托盘层格禁止用于液体或液化烹制食材。
3		警告炉架车或餐盘装料车可能倾覆 装料车或餐盘装料车在移动时存在倾覆危险。移动装料或餐盘装料车时应务必小心。注意在装料车或餐盘装料车移动时在地面上不要有任何障碍物或不平之处。
4 仅可用于 监狱用版 本		警告提醒灼热表面 装料车把手的灼热表面可能导致灼伤危险。

3.4 危险概览

处理危险情况和采取安全措施的一般规定

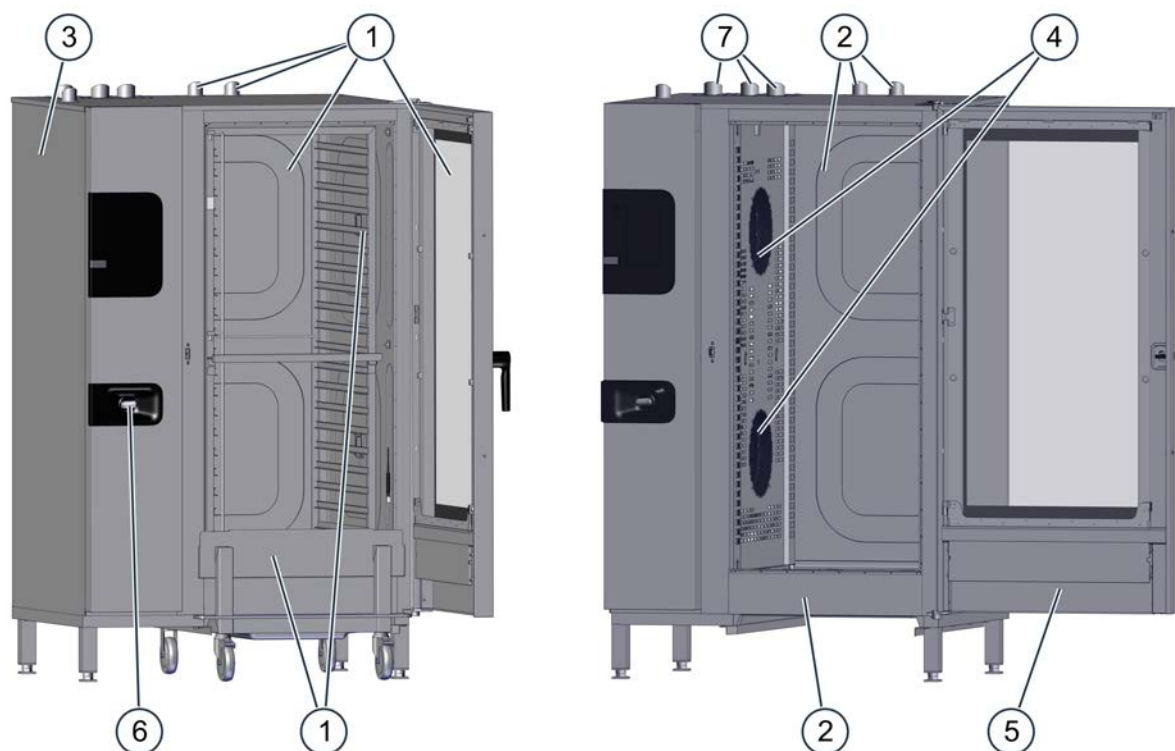
该万能蒸烤箱的设计能够避免所有设计构造上可能导致的危险。

然而由于受到万能蒸烤箱使用目的的限制，仍然存在剩余危险，必须通过采取谨慎的措施加以避免。通过采用安全装置能够在某种程度上保护您免受危险。应务必注意在您的工作岗位上已安装有这些安全装置并且功能正常。

接下来您将了解到剩余危险的类型及其后果。

危险位置

下图显示了规格为 20.20 的燃气万能蒸烤箱，代表了所有的落地式设备：



生热 (1)

万能蒸烤箱炉腔，设备保护门的内侧以及设备上部的接管处会发热。该要素将导致：

- 万能蒸烤箱散热可能导致火灾危险
- 万能蒸烤箱的外部 and 内部的灼热表面，设备内部的灼热部件，烤盘以及其他用于烹制的配件可能导致灼伤
- 在设备上部的接管处存在灼伤危险
- 装料车在烹制后从设备中取出并且放置于其他地点时，其灼热的表面存在灼伤危险

热蒸汽/水蒸汽(2)

万能蒸烤箱产生热蒸汽或水蒸气，在打开设备保护门时将会溢出并且在设备保护门关闭状态下将通过万能蒸烤箱上部的排气系统管道被排出。该要素将导致：

- 设备保护门打开时灼热的蒸汽导致烫伤危险在打开设备保护门时，如果先使用第一个止动位置，然后缓慢而小心地打开设备保护门，则能够避免被通过设备保护门的热蒸汽灼伤。注意设备保护门功能正常。
- 向灼热的油脂喷射水时，热蒸汽和热油脂会造成烫伤
- 在设备上部的接管处的高温可能导致烫伤

灼热液体

- 在万能蒸烤箱上将对食品进行烹制。这些食品可能为液态，或在烹制期间液化。该要素将导致：
- 由于未按规定操作而洒出的灼热液体会造成烫伤

导电部件 (3)

- 万能蒸烤箱包含导电部件。该要素意味着：
- 当盖板未就位时，导电部件可能导致危险发生
 - 当使用水枪清洁万能蒸烤箱外部时，可能发生触电危险

风扇叶轮 (4)

- 万能蒸烤箱依据其规格包含一个或两个风扇叶轮。该要素将导致：
- 当导风板未按规定安装就位时，炉腔中导风板后部的风扇叶轮可能导致手部受伤

与清洁剂接触

- 万能蒸烤箱必须通过特殊的清洁剂进行清洁。该要素将导致：
- 具有部分腐蚀性效果的清洁剂可能导致危险发生

相对运动的部件 (5)

在进行各种不同的工作时（如关闭/打开设备保护门或清洁设备保护门），存在挤伤或割伤手部的危险。

手持式水枪 (6)

- 在万能蒸烤箱上安装有一个可能会触发不同危险的手持式水枪：
- 当使用手持式水枪向灼热的炉腔内喷洒时（例如：清洁），可能导致烫伤危险
 - 当万能蒸烤箱位于加热液体脂肪设备附近并且使用手持式水枪喷洒该设备时，可能导致烫伤危险
 - 如果在炉腔中有带有液体脂肪的容器，并使用手持式水枪向其喷射水射流时，可能导致烫伤危险
 - 当使用水枪清洁万能蒸烤箱外部时，可能发生触电危险

冷冻链中断

- 在提前向炉腔装料时（例如：在预选烹制程序的启动时间时，或在中断烹制时），可能导致冷冻食品的冷冻链中断。该要素将导致：
- 微生物可能导致食品污染

燃气 (7)

- 万能蒸烤箱为燃气设备。这一因素将产生额外的危险：
- 燃气管道损坏或泄露可能导致爆炸危险
 - 废气出口中灼热的废气可能导致灼伤危险
 - 燃气设备所产生的灼热的废气可能导致火灾危险
 - 燃烧器设置错误，燃烧用空气和/或废气排放不充分可能导致厨房中氧气缺乏的危险

3.5 在运行时的危险和安全措施

热危险源 - 灼热的表面

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
灼热表面可能导致灼伤	外侧设备保护门	请勿长时接触表面
	<ul style="list-style-type: none"> 在整个炉腔中（包括所有在烹制过程中位于内部的部件） 侧设备保护门内侧 	穿着规定的防护服，特别应佩戴防护手套
	针对 电气设备 ，在设备的上部： <ul style="list-style-type: none"> 排气系统管道 通风口 	
	针对 燃气设备 ，在设备的上部： <ul style="list-style-type: none"> 排气系统管道 废气出口 通风口 	

热危险源 - 灼热的蒸汽/水蒸气

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
热蒸汽会造成烫伤	如果设备保护门存在问题，在设备前	检查设备保护门的状态
	当炉腔通过'Cool down'功能冷却时，在设备前	<ul style="list-style-type: none"> 离开设备，因为灼热蒸汽和水蒸汽可能从敞开的设备保护门中溢出 请勿将头部深入炉腔
	设备保护门打开时	<ul style="list-style-type: none"> 将设备保护门打开至第一个锁定位置并等待片刻，让灼热的蒸汽和水汽溢出。 缓慢并小心地继续打开设备保护门。 请勿将头部深入炉腔
	针对 电气设备 ： <ul style="list-style-type: none"> 通过排气系统管道 	请勿将身体部分移动至排气系统管道附近
	针对 燃气设备 ： <ul style="list-style-type: none"> 通过排气系统管道和废气出口 	请勿将身体部分移动至排气系统管道和废气出口附近

热危险源 - 灼热的液体

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
灼热液体会造成烫伤	<ul style="list-style-type: none"> 在炉腔内部 在设备之外 	<p>仅可使用具有相匹配的 GN 尺寸的容器</p> <p>使用餐盘装料车时：</p> <ul style="list-style-type: none"> 仅可使用具有相匹配直径的餐盘。 <p>注意最大装载重量</p> <p>烤盘 页码 34 在规格为 X.10 的设备或 页码 36 规格为 X.20 的设备上依据规定被正确地推入。</p> <p>带有液体或液化烹制食材的容器或餐盘仅可装入可看到的托盘层格上并且取出时应保持水平</p> <p>佩戴防护手套</p> <p>移动装料车</p> <ul style="list-style-type: none"> 锁定装料车的推动通过保护机构。 在装料车上运输灼热液体时必须覆盖。 应务必注意装料车不要发生倾斜。当装料车驶过倾斜表面时，碰撞到障碍物或头部承装食材加料时，可能发生此类危险。

热危险源 - 灼热的烹制食材和烤盘

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
灼热的烹制食材和烤盘可能导致灼伤	在炉腔中和设备之外，当烤盘被放置于 L 型导轨上时	<p>仅可在装料车上使用具有匹配的烘烤尺寸的烤盘（托盘、炉栅）</p> <p>注意最大装载重量</p> <p>烤盘 页码 35 在规格为 X.10 的设备或 页码 36 规格为 X.20 的设备上依据规定被正确地推入。</p> <p>水平取下烤盘并且切勿向前拉动过多，否则可能会从托盘层格中倾覆</p> <p>佩戴防护手套</p> <p>移动装料车</p> <ul style="list-style-type: none"> 锁定装料车的推动通过保护机构。 应务必注意装料车不要发生倾斜。当装料车驶过倾斜表面时，碰撞到障碍物或头部承装食材加料时，可能发生此类危险。

热危险源 - 其他

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
设备散热可能导致火灾危险	如果易燃材料、气体或液体存放在设备附近或之上	切勿将易燃材料、气体或液体存放在设备附近或之上
水射流会造成烫伤	如果在炉腔中有带有液体脂肪的容器，并向其喷射水射流	请勿向液体脂肪中喷射水射流

微生物污染危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
微生物可能导致食品污染	在中断食品冷冻链时，由于提前向炉腔装料	注意维持冷冻链 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 请勿在设备中临时保存烹制食材 ▪ 仅可由专业人员执行低温烹饪 (<65°C)
	手动终止烹饪	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 严禁故意终止烹饪 ▪ 请勿在设备中临时保存烹制食材
	由于停电终止烹饪	在设备重新启动后，依烹制食材食材的状态考虑延长重新启动时间
当环境温度在 30 - 65°C 之间时微生物的滋生可能导致食品污染。	在低温烹饪或食材保温时，如果设备同时装入冷食品	在食材保温或低温烹饪期间设备不可装入其他的冷食品
	在低温烹饪或食材保温时	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 仅可由专业人员执行低温烹饪 (<65°C) ▪ 在低温烹饪前降低食材的微生物数量，例如：通过煎制

燃气危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
燃气可能导致爆炸危险	设备移动时	在运行期间原则上不可移动设备
呼吸空气不足可能导致窒息	在设备的安装场所	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 请勿调节下部的设备区域 ▪ 仅可在无风的环境中运行设备 ▪ 应务必注意送风和排风装置功能正常并且由安装工规定的通风规章得到了遵守 ▪ 每年应对设备进行一次维护

设备机械装置危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
旋转的风扇叶轮可能导致受伤	如果炉腔通过'Cool down'功能在设备保护门打开的情况下冷却并且由于缺少导风板而能够自由触及风扇叶轮时	确保导风板已就位并且锁定
流出的冷凝水可能导致滑倒危险	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 在设备前 ▪ 移动装料车时，在装料车底部 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 设备周围的地板应保持干燥 ▪ 冷凝水盘至少每天清空一次
手部挤伤危险	在推入装料车时	移动装料车时，应使用利用装料车把手

3.6 在清洁时的危险和安全措施

清洁剂危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
接触清洁剂及其蒸汽可能导致烧伤或刺激皮肤、眼睛和呼吸道	在进行全自动清洁时：在设备保护门前	<ul style="list-style-type: none"> 在通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁期间请勿打开设备保护门 在通过单次定量给料装置全自动炉腔清洁期间仅可根据要求通过软件打开设备保护门。
	针对所有清洁工作	<ul style="list-style-type: none"> 请勿让眼睛和皮肤与清洁剂发生接触 禁止在加入清洁剂时加热设备。仅可在半自动或全自动清洁的控制流程中可以这样操作。 仅可在软件要求时或在炉腔温度低于 60 °C 时才可向炉腔喷射清洁剂 切勿吸入喷雾 佩戴个人防护装备
	与清洁剂桶接触时	佩戴个人防护装备
	与用于单次定量给料装置的小瓶子接触时	佩戴个人防护装备
	当采用腐蚀性清洁剂时	仅可采用'清洁剂'页码 64 下的特殊清洁剂。

微生物污染危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
清洁剂可能导致食品污染	未按规定使用清洁剂和漂洗助剂单次定量给料瓶	<ul style="list-style-type: none"> 注意工作台面不可被清洁剂或漂洗助剂弄湿。 请勿将空的单次定量给料瓶放置于工作台面上，因为清洁剂或漂洗助剂的液滴可能会流下。
清洁剂可能导致食品污染	如果无手持水枪的设备在半自动清洁后炉腔未能彻底冲洗干净	如果不采用手持式水枪，则应采用外部水射流清洁或用大量的水擦拭炉腔、附件和导风板后部区域并且用软布彻底擦干。

热危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
灼热表面可能导致灼伤	外侧设备保护门 <ul style="list-style-type: none"> 在整个炉腔中（包括所有在烹制过程中位于内部的部件） 侧设备保护门内侧 针对 电气设备 ，在设备的上部： <ul style="list-style-type: none"> 排气系统管道 通风口 针对 燃气设备 ，在设备的上部： <ul style="list-style-type: none"> 排气系统管道 废气出口 通风口 	<ul style="list-style-type: none"> 在清洁工作开始前，应等待炉腔冷却至 60 °C 以下 穿着规定的防护服，特别应佩戴防护手套
向灼热的炉腔内喷射水时，热蒸汽会造成烫伤	在整个炉腔中	<ul style="list-style-type: none"> 在清洁工作开始前，应等待炉腔冷却至 60 °C 以下 穿着规定的防护服，特别应佩戴防护手套
热蒸汽会造成烫伤	当炉腔通过'Cool down'功能冷却时，在设备前	<ul style="list-style-type: none"> 离开设备，因为灼热蒸汽和水蒸汽可能从敞开的设备保护门中溢出 请勿将头部深入炉腔
水射流会造成烫伤	如果炉腔中放置有装有液体脂肪的容器，向设备中喷射水射流时	请勿向液体脂肪中喷射水射流

电流危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
短路可能导致触电危险	设备与水接触时	<ul style="list-style-type: none"> 切勿向外壳喷水 清洁时应始终将 U 盘盖封闭

设备机械装置危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
旋转的风扇叶轮可能导致受伤	如果炉腔通过'Cool down'功能在设备保护门打开的情况下冷却并且由于缺少导风板而能够自由触及风扇叶轮时	确保导风板已就位并且锁定
手部挤伤和手指割伤危险	在打开和关闭双层玻璃门时	在进行此项工作时应小心谨慎
手部挤伤危险	手动清洁预热桥时	<ul style="list-style-type: none"> 注意如果向后按压预热桥，则会自行缩回。 在进行此项工作时应小心谨慎

3.7 在维护时的危险和安全措施

热危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
灼热表面可能导致灼伤	外侧设备保护门 ▪ 在整个炉腔中（包括所有在烹制过程中位于内部的部件） ▪ 侧设备保护门内侧 针对 电气设备 ，在设备的上部： ▪ 排气系统管道 ▪ 通风口 针对 燃气设备 ，在设备的上部： ▪ 排气系统管道 ▪ 废气出口 ▪ 通风口	▪ 在维护工作开始前，应等待炉腔冷却至 60 °C 以下 ▪ 穿着规定的防护服，特别应佩戴防护手套

电流危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
导电部件存在触电危险	▪ 在盖板下 ▪ 在控制面板下 ▪ 在电源连接线上	▪ 在盖板下，在控制面板下以及在电源连接线上进行的维护工作仅可由具有授权的维修服务企业的电气专业人员执行 ▪ 不可拆除盖板和控制面板

设备机械装置危险源

危险	在哪里或在什么情况下会出现危险？	应对措施
锋利边缘可能导致割伤	在进行维护工作时	▪ 在进行此项工作时应小心谨慎 ▪ 佩戴个人防护装备

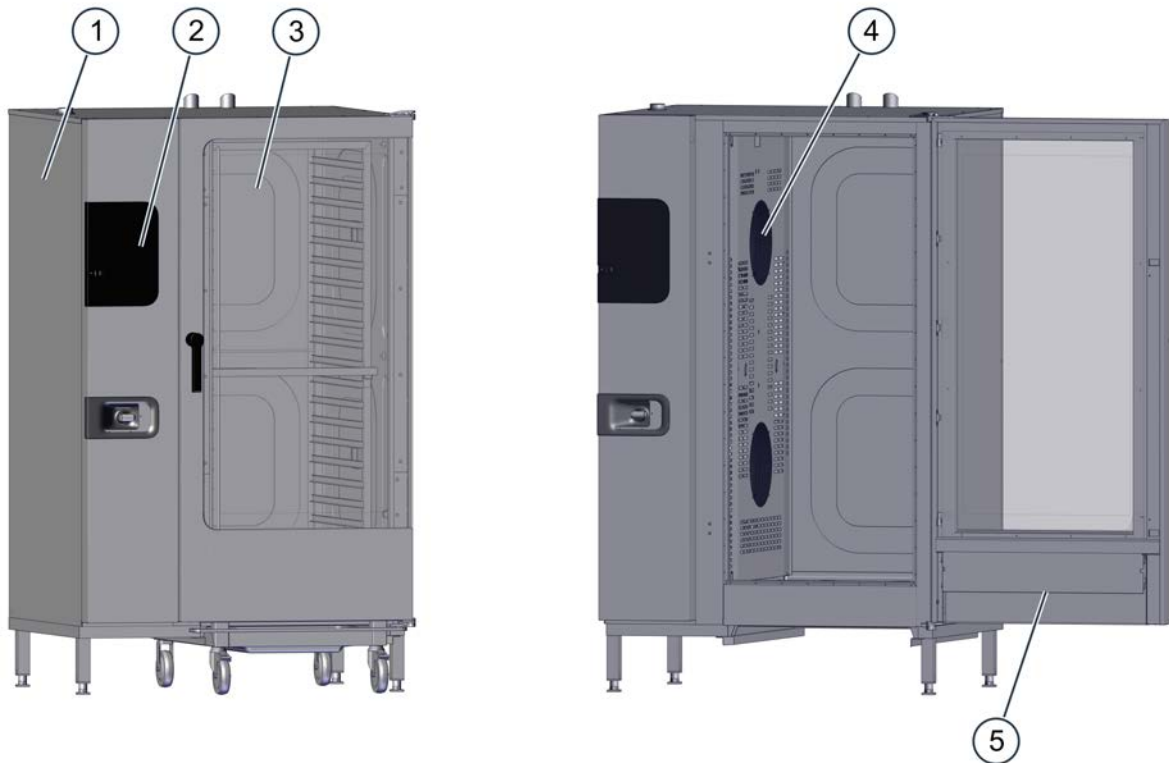
3.8 安全装置

含义

万能蒸烤箱具备一些安全装置，避免用户受到危险侵害。在万能蒸烤箱运行时所有的安全装置必须具备并且功能正常。

位置和功能(落地式设备)

下图显示了规格为 20.20 的电子万能蒸烤箱，代表了所有的落地式设备：



项目	安全装置	功能	检测
1	盖板，仅可使用工具取下	<ul style="list-style-type: none">▪ 避免由于疏忽接触导电部件▪ 避免接触接线腔中的风扇叶轮	检查，是否盖板就位
2	控制面板，仅可使用工具取下	避免由于疏忽接触导电部件	检查，是否控制面板就位
3	带有保护门磁簧开关的设备保护门	<p>设备保护门：</p> <p>保护操作人员和外部空间不受灼热蒸汽的威胁</p> <p>保护门磁簧开关（电子门传感器）：</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 设备保护门打开时操作结束：▪ 风扇叶轮（在若干秒后停止运行）▪ 加热元件▪ 全自动炉腔清洁装置的清洁剂分配系统 <p>▪ 要求关闭设备保护门</p>	<p>定期检查玻璃是否刮坏，是否存在裂缝和碎片并且出现这些情况时应立即更换</p> <p>温度较低时检查保护门磁簧开关</p> <p>方法:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 将设备保护门完全打开▪ 按下开始键 <p>结果:</p> <p>电机不可开始运转。</p>
4	在炉腔中的导风板，仅可使用工具拆卸	避免接触风扇叶轮并且改善热分配	参见'导风板的解锁和锁定' 页码 89

项目	安全装置	功能	检测
5	在设备保护门中集成的预热桥	当装料车预热时未在设备中时，避免由于溢出的蒸汽造成烫伤	无
6 (无图片)	安全温度限制器 <ul style="list-style-type: none">▪ 锅炉▪ 炉腔	在温度过高时关闭设备	在出错的情况下显示错误代码(复位安全温度限制器时应联系经过授权的维修企业)
7 (无图片)	如果设备中有清洁剂，在停电后重新启动	停电后在定义的状态下启动全自动炉腔清洁	无
8 (现场安装)	分离器	用于在清洁、维修和维护工作时以及在危险情况下切断电源。	无需由操作人员检查。
9 (现场安装)	燃气截止装置	用于在清洁、维修和维护工作时以及在危险情况下切断燃气供给。	无需由操作人员检查。

3.9 对工作人员、工作岗位的要求

对操作人员的要求

该表格对完成所述角色所赋予的任务时所必须具备的资质进行说明。依据需要和工作组织，一名工作人员可扮演若干角色，只要其具备针对相应角色的资质。

工作人员	所应具备的资质	工作
烹制	<ul style="list-style-type: none">▪ 具备相关的专业培训背景▪ 了解国家的相关食品法律以及食品规章和卫生法规▪ 必须依据 HACCP 进行记录▪ 经过针对万能蒸烤箱的培训指导	<p>主要执行组织性工作，例如：</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 输入烹制方案数据▪ 编辑现有的在食谱中的烹制方案▪ 开发新的烹制方案▪ 对设备进行设置 <p>必要时执行所有的操作人员工作</p>
操作人员	<ul style="list-style-type: none">▪ 进过培训学习▪ 经过针对万能蒸烤箱的培训指导▪ 在监督下工作▪ 了解处理重物时的行为准则	<p>执行具体的操作工作，例如：</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 为万能蒸烤箱加料▪ 启动烹制方案▪ 取出烹制食材▪ 清洁万能蒸烤箱▪ 小规模维护工作

在运行时的工作岗位

在运行时，工作人员的工作岗位位于设备保护门前

清洁和保养时的工作岗位

在清洁和保养时，工作人员的工作岗位位于整个设备区域

3.10 个人防护装备

操作和维护

工作	使用的辅助工具	个人防护装备
加料/取出烹制食材	无	工作服符合国家专门针对在厨房工作的标准和指令（在德国为 BGR 111），特别是： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 防护服 ▪ 隔热手套（在欧盟符合 EN 407 标准） ▪ 劳保鞋
通过中心温度传感器进行的操作	无	工作服符合国家专门针对在厨房工作的标准和指令（在德国为 BGR 111），特别是： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 防护服 ▪ 隔热手套（在欧盟符合 EN 407 标准）
部件的拆卸和安装	针对不同工作的工具和装备	工作服符合国家专门针对在厨房工作的标准和指令（在德国为 BGR 111），特别是： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 防护服 ▪ 隔热手套（在欧盟符合 EN 407 标准）

清洁

工作	使用的清洁剂	个人防护装备
各类炉腔清洁剂 清洁剂容器的操作规程	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (浓缩液) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	依据使用的清洁剂和选定的清洁方法，防护装备元件包括： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 呼吸面罩 ▪ 护目镜 ▪ 防护手套 ▪ 防护服/防护围裙 该元件的详细说明参见相应清洁剂的 EG 安全数据手册，最新版本可在制造商处购买。 注意清洁剂上相应的标签。
双层玻璃门的清洁	市场上常见的玻璃清洁剂	注意相应的清洁剂制造商的规定
依据相应的说明书清洁部件和配件	市场上常见的，亲肤，无碱，pH 值和无异味冲洗机	注意相应的清洁剂制造商的规定
清洁设备外壳的外侧	市场上常见的不锈钢清洁剂	注意相应的清洁剂制造商的规定

4 烹制时您要这样操作

本章节之目的

在本章节中，我们将向您说明万能蒸烤箱的加料过程。我们为您展示如何在烹制时操作万能蒸烤箱以及如何在烹制和回温时进行操作。

在'烹制时的基本方法说明'中，我们将逐步引导您完成烹饪和回温的过程。在软件操作和设备部件的操作方面，将不会在此单独讨论。

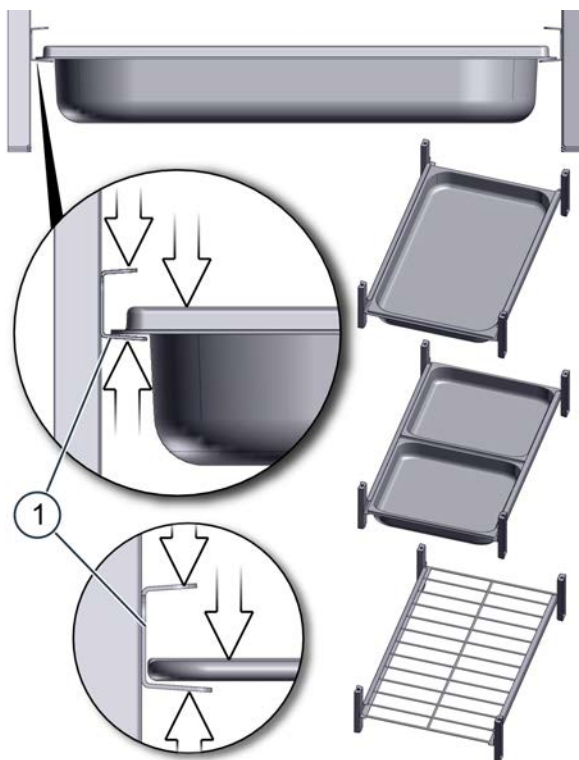
为了熟悉软件的操作以及流程，请阅读万能蒸烤箱的操作说明书。

在'烹制时的设备操作说明'中，我们将向您解释在万能蒸烤箱以及相应的配件的操作过程中的具体步骤。

4.1 为万能蒸烤箱加料的基本方法

4.1.1 将烤盘推入规格为 X.10 的设备中。

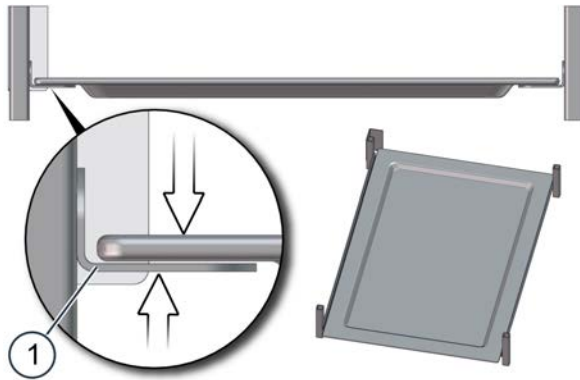
GN 烤盘/托盘规格 1/1, 1/2 ; 炉栅 , U 型导轨 (标准型号)



处理规则

- 容器和炉栅必须在相应的 U 型导轨 (1) 的分支轨道之间推移至限位挡块处。
- 容器或炉栅推入时在 L 型导轨的左右两侧的高度必须一致。
- 请勿将容器或炉栅放置于 U 型轨道的上部单轨上。
- 在炉栅上禁止放置任何容器。

托盘烘烤尺寸 600x400，带有 L 型导轨（面包房型号）

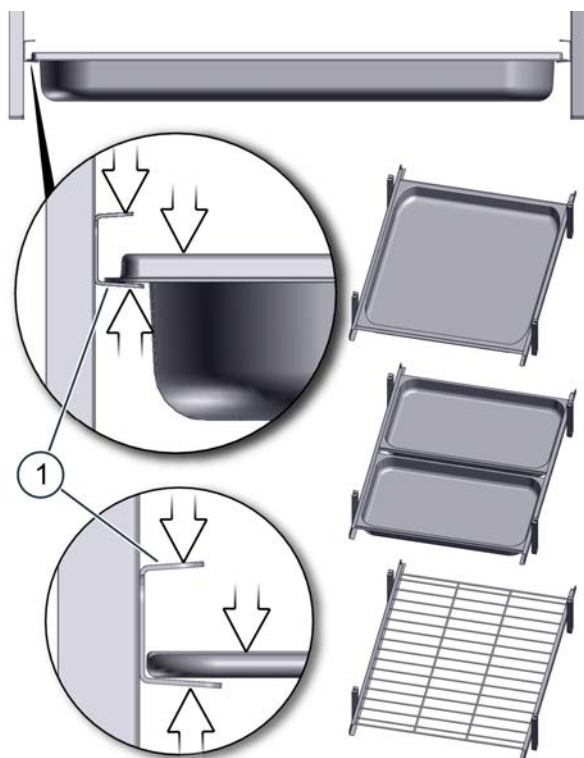


处理规则

- 托盘必须在相应 L 型导轨（1）的分支轨道上推移至限位挡块处。
- 托盘推移时在 L 型导轨的左右两侧的高度必须一致。
- 托盘不可用于承装液体和在烹制期间液化的烹制食材。
- 所示装料方式仅适用于托盘（以及炉栅），不适用于容器。
- 在托盘上禁止放置任何容器。

4.1.2 将烤盘推入规格为 X.20 的设备中。

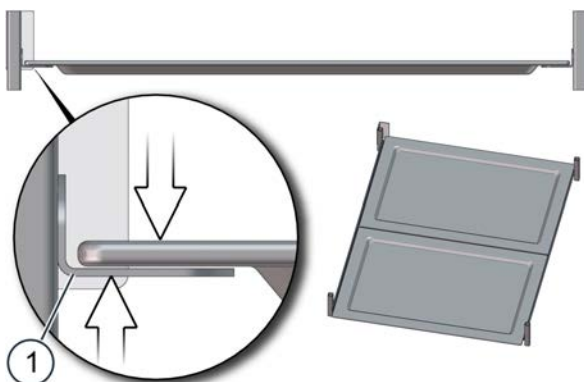
GN 烤盘/托盘规格 2/1, 1/1；炉栅，U 型导轨（标准型号）



处理规则

- 容器和炉栅必须在相应的 U 型导轨（1）的分支轨道之间推移至限位挡块处。
- 容器或炉栅推入时在 L 型导轨的左右两侧的高度必须一致。
- 请勿将容器或炉栅放置于 U 型轨道的上部单轨上。
- 在炉栅上禁止放置任何容器。

托盘烘烤尺寸 600x400，带有 L 型导轨（面包房型号）



处理规则

- 托盘必须在相应 L 型导轨（1）的分支轨道上推移至限位挡块处。
- 托盘推移时在 L 型导轨的左右两侧的高度必须一致。
- 托盘不可用于承装液体和在烹制期间液化的烹制食材。
- 所示装料方式仅适用于托盘（以及炉栅），不适用于容器。
- 在托盘上禁止放置任何容器。

4.1.3 万能蒸烤箱的加料量

在烹制时的最大装载重量

C4		12.20	20.10	20.20
适用于 GN 烤盘和符合烘烤尺寸的托盘				
每台设备的最大装载重量	[kg]	120	100	180
每托板层的最大装载重量	[kg]	15	15	15

在食材回温时的最大装载重量

C4		12.20	20.10	20.20
适用于 GN 烤盘和符合烘烤尺寸的烘烤板				
每台设备的最大装载重量	[kg]	36	30	60
每托板层的最大装载重量	[kg]	1.5	1.5	1.5
适用于盘子 Ø 32 cm				
每台设备的最大餐盘数量	[pcs]	74	61	122
每个餐盘的最大装载重量	[g]	360	360	360

最大烤盘数量

C4		12.20	20.10	20.20
GN1/1 装料车，托板层间距 68 mm				
GN 烤盘/托盘充分利用托板层间距时的数量	[pcs]	24	20	40
GN2/1 装料车，托板层间距 68 mm				
GN 烤盘/托盘充分利用托板层间距时的数量	[pcs]	12	-	20
装料车烘烤尺寸 600x400，托板层间距 80 mm				
托盘数量	[pcs]	-	17	-
宴会餐盘车，环间距 66 mm				
餐盘数量，直径最大 32 cm	[pcs]	74	61	122
宴会餐盘车，环间距 79 mm				
餐盘数量，直径最大 32 cm	[pcs]	59	50	98

4.2 烹制时的基本方法说明

4.2.1 设备的安全使用

为了您和您的员工的安全

在您的员工首次使用万能蒸烤箱工作之前应务必熟悉章节'为了您的安全' 页码 19 中的内容并采取适当的措施。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节中所述的针对安全作业的规定并务必遵守。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节以及在以下说明中列出的中所述的危险须知并务必采取其中所述的应对措施。

员工的个人防护装备

向员工说明，佩戴在章节'为了您的安全'中的'个人防护装备' 页码 33 小节中针对相应的工作所述及的个人防护装备。

发现煤气味时所应采取的行动

出现煤气味时，应务必注意以下要点：

- 立即切断燃气供应。
- 室内充分通风。
- 切勿操作任何电气设备。避免形成火花。
- 疏散建筑物中的人员。
- 通过危险区域之外的电话通知供气公司或消防部门。

安全运行的基本规章

如果知晓或发现该万能蒸烤箱在安装后发生了未经允许的移动（故意或由于疏忽），则仅当满足以下前提条件时，才可继续运行该设备：

- 设备以及所使用的配件未发现明显的损坏之处。
- 安装的电、水、污水和清洁剂管路未发现明显损坏，安装牢固，无泄漏位置并且在目视检查后确认其能够安全和正常运行。
- '对万能蒸烤箱功能性的要求' 页码 20 已得到满足。
- '对万能蒸烤箱环境的要求' 页码 20 已得到满足。
- 所有的警示提示均已就位。

仅针对燃气设备：

- 在万能蒸烤箱的所有供气部件上，维修技术人员均已检查送气组件的所有连接处，并且设备内部和外部的所有上述位置的气密性均能够得到保证。

落地式设备安全运行规章

为了避免危险发生，在操作设备时应注意以下规章：

- 禁止覆盖、调整和阻挡在设备上部的排气系统管道和通风管以及在设备底板上的通风口。
- 烤盘 页码 34 在规格为 X.10 的设备或 页码 36 规格为 X.20 的设备上必须依据规定正确地推入。
- 导风板必须按规定锁定

灼热表面



由于炉腔中和设备保护门内侧的高温可能导致灼伤危险

在烹制操作模式期间接触任何目前或曾经在炉腔中的内部部件、设备保护门内侧以及其他部件均可能导致灼伤。

- ▷ 佩戴个人防护装备。

热蒸汽/水蒸汽

警告

热蒸汽和水蒸汽会造成烫伤

溢出的热蒸汽和水蒸汽可能会烫伤面部、手、脚和腿部等。

- ▷ 始终首先将设备保护门打开至第一个锁定位置，让灼热的蒸汽和水汽溢出。缓慢并小心地打开设备保护门。
- ▷ 不得将头部伸入炉腔内。
- ▷ 如果通过'Cool down'冷却炉腔，应离开设备，因为灼热蒸汽和水蒸汽可能从敞开的设备保护门中溢出。

冷冻链中断

警告

冷冻链中断可能导致食品发生微生物污染的危险

在提前向炉腔装料时以及中断烹制时，可能导致冷冻食品的冷冻链中断。

- ▷ 在计划装料时间时注意（例如：预选烹饪程序的开始时间时）始终保持冷冻链的连续性。
- ▷ 切勿将设备用作烹制食材的临时存储位置。
- ▷ 严禁故意中断烹制过程。
- ▷ 在停电后设备重新启动时，依据烹制食材的状态考虑延长重新启动时间
- ▷ 低温烹饪（< 65 °C）仅可由专业人员执行。

温度在 30 - 65 °C 之间时的微生物生长

警告

由于在温暖的环境下（环境温度 30 – 65 °C）微生物的生长导致食品腐烂的危险

在食品保温或低温烹饪期间，可能由于为炉腔装入冷食品导致炉腔温度下降，并造成微生物大量繁殖。

- ▷ 请勿在低温烹饪或食材保温期间向设备内装入冷食品。
- ▷ 通过在低温烹饪前煎制食材可降低微生物的数量。
- ▷ 低温烹饪（< 65 °C）仅可由专业人员执行。

燃气泄漏

危险

燃气泄漏可能导致爆炸危险

泄漏的燃气可能在引燃时发生爆炸。

- ▷ 在运行期间原则上不可移动设备。

氧气缺乏

危险

呼吸空气不足导致窒息危险

安装地点的通风不足可能在运行设备是导致窒息。




- ▷ 请勿调节下部的设备区域。
- ▷ 仅可在无风的环境中运行设备。
- ▷ 应务必确保送风和排风装置功能正常并且由煤气安装工规定的通风规章得到了遵守。
- ▷ 每年应对设备进行一次维护。

4.2.2 打开和关闭万能蒸烤箱

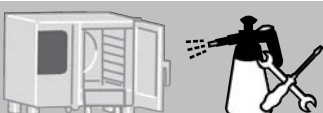


在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 38 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

打开万能蒸烤箱

- | | | |
|----|---|-----------------------|
| 1. |  | 接通万能蒸烤箱。 |
| 2. |  | 检查是否在设备自检过程中炉腔照明装置发光。 |
| 3. |  | 等待软件做好运行准备。 |

在工作结束时关闭万能蒸烤箱

- | | | |
|----|---|---------------------|
| 1. |  | 依据清洁和维护计划执行必要的清洁工作。 |
| 2. |  | 关闭万能蒸烤箱。 |
| 3. |  | 将设备保护门虚掩，以便将潮气排放掉。 |

长时间暂停运行时应将万能蒸烤箱关闭

在长时间暂停运行时应在现场将水、启和电切断。

4.2.3 烹制方法

在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 38 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- | | |
|----------------|----|
| ▪ 安全打开和关闭设备保护门 | 45 |
| ▪ 装入和取出烹制食材 | 47 |
| ▪ 收起并取出中心温度传感器 | 56 |
| ▪ U 盘的使用 | 59 |

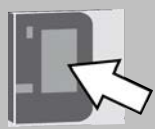
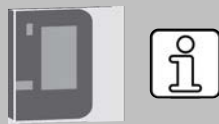
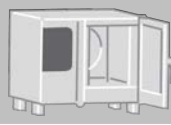


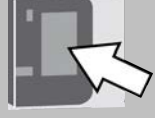
规章

带餐盘向万能蒸烤箱加料仅可在回温时进行。

前提条件

- 您已经熟悉软件的操作，并且能够针对您的烹制食材调取保存的烹制方案或输入新的烹制方案并启动，参见操作说明书。
- 万能蒸烤箱及所采用的配件已按规定清洁。
- 在炉腔内无异物。
- 炉腔泄水槽畅通并且未被残留物堵塞或封锁。炉腔泄水槽上的筛网已就位。
- 设备内部玻璃保护门已按规定锁住。
- USB 盖已将 USB 接口盖住。
- 导风板已按规定锁定。
- 您已经在装料车或在餐盘装料车上准备好送入万能蒸烤箱的烹制食材。

烹制方法

- | | | |
|----|---|----------------------|
| 1. |  | 从食谱中调出烹制方案或输入新的烹制方案。 |
| 2. |  | 注意软件的要求。 |
| 3. |  | 打开设备保护门。 |
| 4. |  | 将准备好的烹制食材送入万能蒸烤箱。 |
| 5. |  | 重新关闭设备保护门。 |
| 6. |  | 启动烹制过程。 |

4 烹制时您要这样操作

7.		等待烹制过程。
8.		如果烹制过程结束，则发出信号音。 注意软件的要求。
9.		打开设备保护门。
10.		取出烹制食材。
11.		重新关闭设备保护门。

4.3 烹制时的设备操作说明

4.3.1 设备的安全使用

为了您和您的员工的安全

在您的员工首次使用万能蒸烤箱工作之前应务必熟悉章节'为了您的安全' 页码 19 中的内容并采取适当的措施。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节中所述的针对安全作业的规定并务必遵守。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节以及在以下说明中列出的中所述的危险须知并务必采取其中所述的应对措施。

员工的个人防护装备

向员工说明，佩戴在章节'为了您的安全'中的'个人防护装备' 页码 33 小节中针对相应的工作所述及的个人防护装备。

发现煤气味时应采取的行动

出现煤气味时，应务必注意以下要点：

- 立即切断燃气供应。
- 室内充分通风。
- 切勿操作任何电气设备。避免形成火花。
- 疏散建筑物中的人员。
- 通过危险区域之外的电话通知供气公司或消防部门。

处理重物

用提醒员工注意，通过提升较重的容器以及移动较重的装料车时可能出现运动器官的疲劳、不适和疾病。

灼热表面



由于炉腔中和设备保护门内侧的高温可能导致灼伤危险

在烹制操作模式期间接触任何目前或曾经在炉腔中的内部部件、设备保护门内侧以及其他部件均可能导致灼伤。

- ▷ 佩戴个人防护装备。

热蒸汽/水蒸汽



热蒸汽和水蒸汽会造成烫伤

溢出的热蒸汽和水蒸汽可能会烫伤面部、手、脚和腿部等。

- ▷ 始终首先将设备保护门打开至第一个锁定位置，让灼热的蒸汽和水汽溢出。缓慢并小心地打开设备保护门。
- ▷ 不得将头部伸入炉腔内。
- ▷ 如果通过'Cool down'冷却炉腔，应离开设备，因为灼热蒸汽和水蒸汽可能从敞开的设备保护门中溢出。

潮湿的厨房地板



流出的冷凝水可能导致滑倒危险

在打开设备保护门时滴落在地板上的或在装料车从冷凝盘中移出时溢出的冷凝水可能导致设备操作人员滑倒。

- ▷ 设备周围的地板应保持干燥。
- ▷ 冷凝水盘至少每天清空一次

燃气泄漏



燃气泄漏可能导致爆炸危险

泄漏的燃气可能在引燃时发生爆炸。

- ▷ 在运行期间原则上不可移动设备。

氧气缺乏



呼吸空气不足导致窒息危险

安装地点的通风不足可能在运行设备是导致窒息。

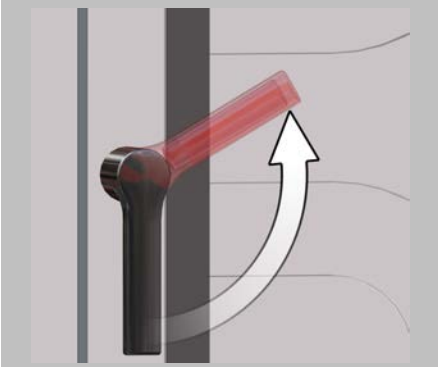
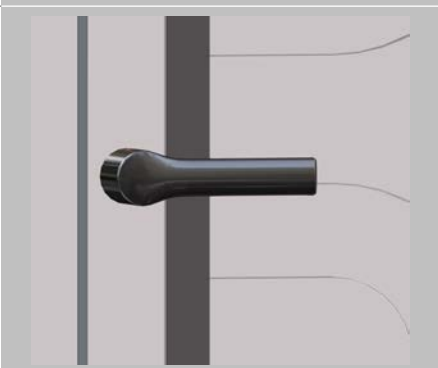
- ▷ 请勿调节下部的设备区域。
- ▷ 仅可在无风的环境中运行设备。
- ▷ 应务必确保送风和排风装置功能正常并且由煤气安装工规定的通风规章得到了遵守。
- ▷ 每年应对设备进行一次维护。

4.3.2 安全打开和关闭设备保护门

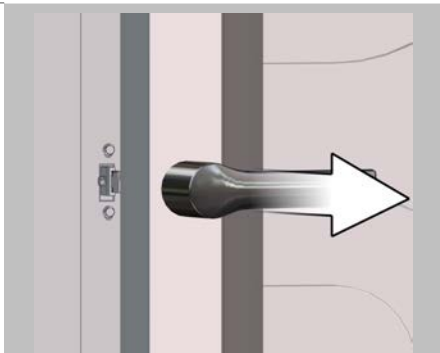
⚠ 在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 43 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

安全打开设备保护门

- 1. 向右上方旋拧门把手并且缓慢地设备保护门打开至第一个锁定位置。
- 2. 等待片刻，让蒸汽排出。

3.



缓慢打开设备保护门。

4.



针对右开门设备：

完全打开设备保护门。

(仅针对船用版本：需要用一定的力量，因为采用了防止由于海浪而导致设备保护门意外摇摆或关闭的定门器。)

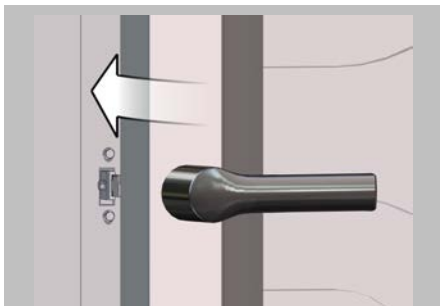
针对带有隐藏式门的设备：

将设备保护门向后推至万能蒸烤箱的一侧。

(仅针对船用版本：将设备保护门向后推至万能蒸烤箱的一侧，直至能够明显感觉到双珠夹扣通过闭合销靠在设备外壳上。由此能够避免设备保护门由于海浪导致意外转动。)

安全关闭设备保护门

1.



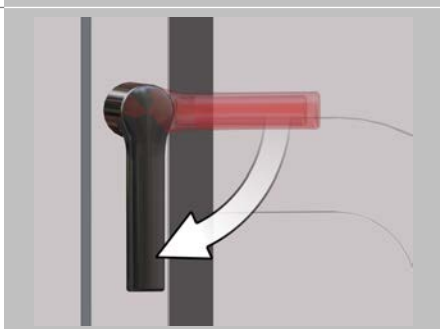
针对右开门设备：

将设备保护门压紧至预锁定位置。

针对带有隐藏式门的设备：

将设备保护门向前推至万能蒸烤箱的一侧并且压紧至预锁定位置。

2.



- 随后向下旋转门把手，将设备保护门完全关闭。
- 确保在烹制方案或清洁方案进行过程中设备保护门已正确关闭，方法是检查是否相应的烹制方案或清洁方案继续进行。

4.3.3 装入和取出烹制食材

在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 43 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

灼热液体

警告

灼热液体会造成烫伤

洒出的液态烹制食材可能导致脸部和手部烫伤。

- ▷ 注意在加料时的最大装载重量。
- ▷ 仅可使用具有相匹配的 GN 尺寸的容器或具有相匹配直径的餐盘。
- ▷ 将烤盘 页码 34 在规格为 X.10 的设备或 页码 36 规格为 X.20 的设备上依据规定正确地推入。
- ▷ 仅可将装有液体或在烹制过程中液化的烹制食材的容器或餐盘放在所有操作人员均能够看到的托盘层格上。应始终水平取出装有液体或在烹制过程中液化的烹制食材的容器或餐盘。
- ▷ 锁定装料车的推动通过保护机构。
- ▷ 在运输期间应将装有灼热液体的容器或餐盘盖好。
- ▷ 应务必注意装料车不要发生倾斜。当装料车驶过倾斜表面时或碰撞到障碍物时，可能发生此类危险。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

灼热的烹制食材和烤盘

警告

灼热的烹制食材和烤盘可能导致灼伤

在 L 型导轨上放置的烤盘可能在托盘层格上倾覆。由此导致整个身体被灼伤，特别是颜面和手部。

- ▷ 注意在加料时的最大装载重量。
- ▷ 进可使用具有匹配的烘烤尺寸的烤盘（托盘、炉栅）。
- ▷ 将烤盘 页码 35 在规格为 X.10 的设备或 页码 36 规格为 X.20 的设备上依据规定正确地推入。
- ▷ 始终水平取下烤盘并且不要将烤盘向前拉出托盘层格过多。
- ▷ 锁定装料车的推动通过保护机构。
- ▷ 应务必注意装料车不要发生倾斜。当装料车驶过倾斜表面时或碰撞到障碍物时，可能发生此类危险。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门

45

使用+3 系列装料车

要在 Convotherrm 4 万能蒸烤箱中使用+3 系列装料车，可通过制造商订购一套易安装的加装套件。

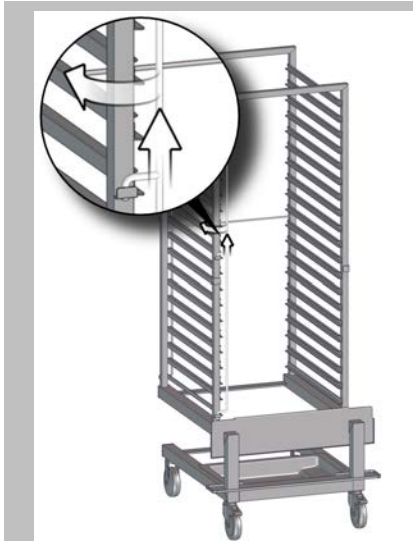
在无该加装物的情况下不要将+3 系列的装料车移入 Convotherrm 4 万能蒸烤箱中。这可能导致设备受损。

前提条件

- 按规定清洁并准备好装料车。
- 装料车把手已取下。（不适用于监狱用版本）
- 装料车的脚刹已锁定。

为万能蒸烤箱填装烹制食材（标准型号）

1.



将装料车前部的推动通过保护机构提起并将其摆动至左侧。

2.



为装料车装料。

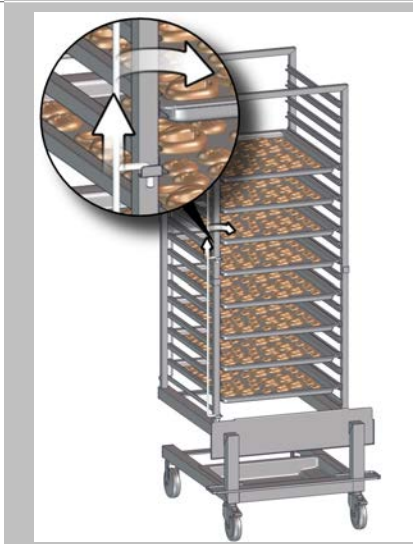
- 从下部开始。
- 始终将容器、托盘或炉栅推移至后部的推动通过保护机构的限位挡块处。

依据'在规格为 X.10 的设备中放置烤盘' 页码 34 或'在规格为 X.20 的设备中放置烤盘' 页码 36 检查是否容器、托盘和炉栅已正确推入。

警告!灼热液体会造成烫伤

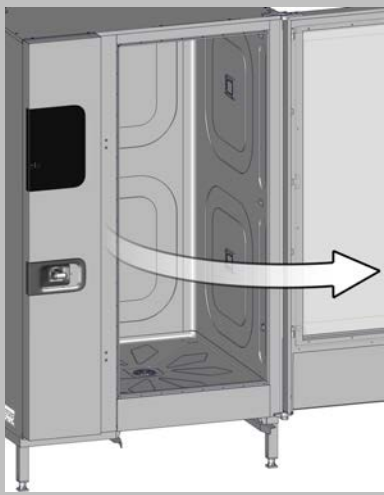
- 注意装料车的头部加料时不可负重，否则装料车在运动时会发生倾斜。

3.



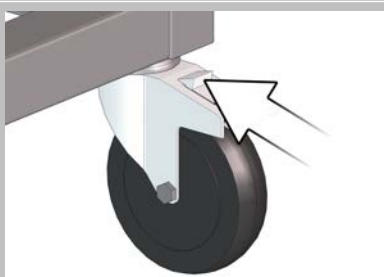
重新将打开的推进保险装置锁定。

4.



打开设备保护门。

5.



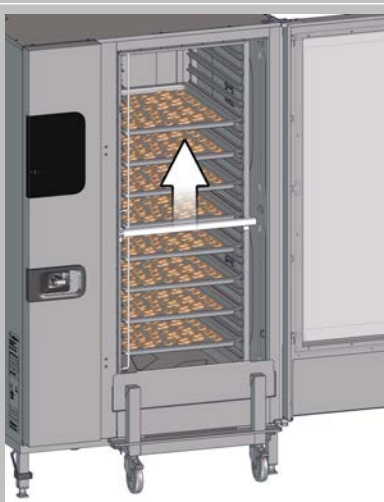
松脱装料车的脚刹。

6.



- 将装料车把手装入装料车前部的导轨中。
(万能蒸烤箱的监狱用版本不适用该要点，因为装料车把手与装料车固定连接。)
- 握住装料车把手并将装料车移入炉腔中的限位挡块处。

7.

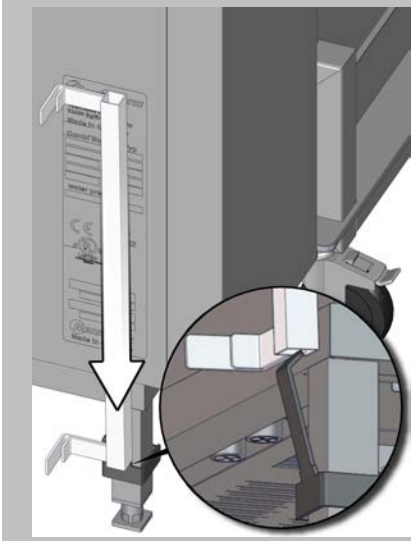


将装料车把手取下。

警告!所有在烹制过程中位于炉腔内部的部件的高温可能导致灼伤危险

- 佩戴个人防护装备。
- 装料车驶入后取下装料车把手，以便能够通过冷却的把手将装料车驶出。
(万能蒸烤箱的监狱用版本不适用该要点，因为装料车把手与装料车固定连接。)

8.



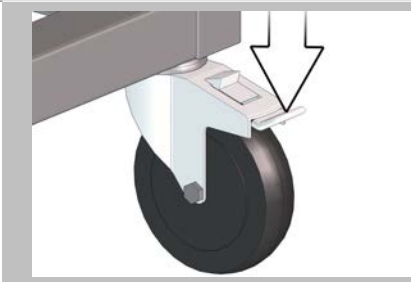
将装料车把手的正方形型材的开口一侧插入设备支脚上的相应的支架中（建议采用的配件）。
也可将装料车把手放置于设备附近明显能够看到的合适的位置，请勿放置于设备之上。
（万能蒸烤箱的监狱用版本不适用该要点，因为装料车把手与装料车固定连接。）

9.



关闭设备保护门。

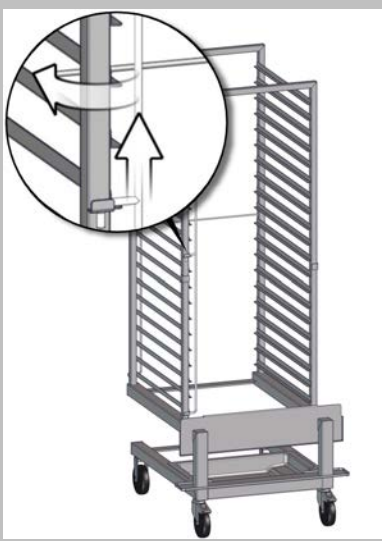
10.



重新将装料车的滚轮锁止。

为万能蒸烤箱填装烹制食材（面包房型号）

1.



将装料车前部的推动通过保护机构提起并将其摆动至左侧。
(该步骤不适用于规格 20.10 的设备。)

2.



对于规格为 12.20 和 20.20 的设备，应从前部为装料车加料，而与规格为 20.10 的设备，则应从侧面加料。

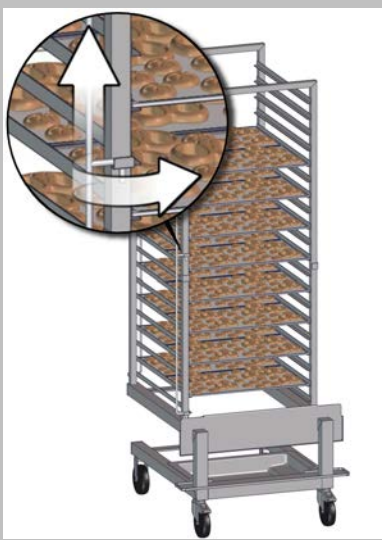
- 从下部开始。
- 始终将托盘推移至限位挡块处。

依据'在规格为 X.10 的设备中放置烤盘' 页码 34 或'在规格为 X.20 的设备中放置烤盘' 页码 36 检查是否托盘已正确推入。

警告!灼热的烹制食材和烤盘可能导致灼伤

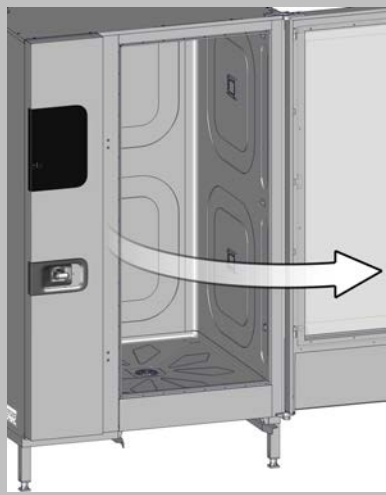
- 注意装料车的头部加料时不可负重，否则装料车在运动时会发生倾斜。

3.



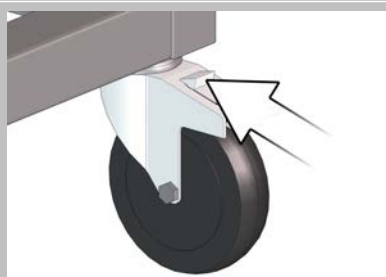
重新将打开的推进保险装置锁定。
(该步骤不适用于规格 20.10 的设备。)

4.



打开设备保护门。

5.



松脱装料车的脚刹。

6.



- 将装料车把手装入装料车前部的导轨中。
(万能蒸烤箱的监狱用版本不适用该要点，因为装料车把手与装料车固定连接。)
- 握住装料车把手并将装料车移入炉腔中的限位挡块处。

7.

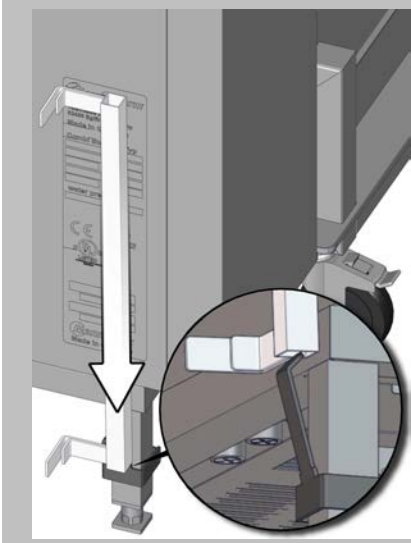


将装料车把手取下。

警告!所有在烹制过程中位于炉腔内部的部件的高温可能导致灼伤危险

- 佩戴个人防护装备。
- 装料车驶入后取下装料车把手，以便能够通过冷却的把手将装料车驶出。
(万能蒸烤箱的监狱用版本不适用该要点，因为装料车把手与装料车固定连接。)

8.



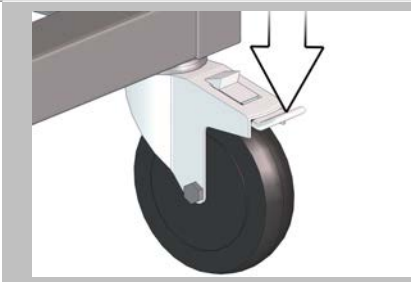
将装料车把手的正方形型材的开口一侧插入设备支脚上的相应的支架中（建议采用的配件）。
也可将装料车把手放置于设备附近明显能够看到的合适的位置，请勿放置于设备之上。
（万能蒸烤箱的监狱用版本不适用该要点，因为装料车把手与装料车固定连接。）

9.



关闭设备保护门。

10.



重新将装料车的滚轮锁止。

取出烹制食材

1.



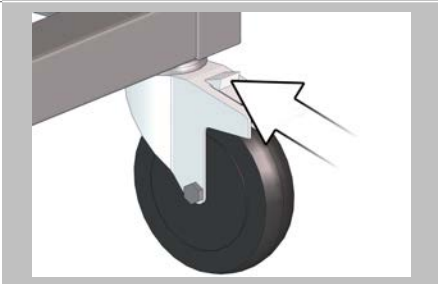
打开设备保护门。

2.



将装料车把手装入装料车前部的导轨中。
万能蒸烤箱的监狱用版本不适用该步骤，因为装料车把手与装料车固定连接。

3.



松脱装料车的脚刹。

4.



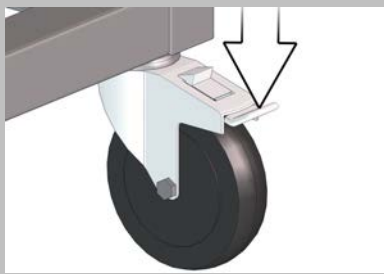
拉动装料车把手，将其从炉腔中拉出。

对于监狱用版本：

警告!所有在烹制过程中位于炉腔内部的部件的高温可能导致灼伤危险

- 佩戴个人防护装备。
- 装料车把手尽管采用了特殊材料，但温度仍然很高。在烹制完成后借助把手将装料车取出时，应佩戴隔热手套。

5.



重新将装料车的滚轮锁止。

6.



关闭设备保护门。

4.3.4 收起并取出中心温度传感器

⚠ 在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 43 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门

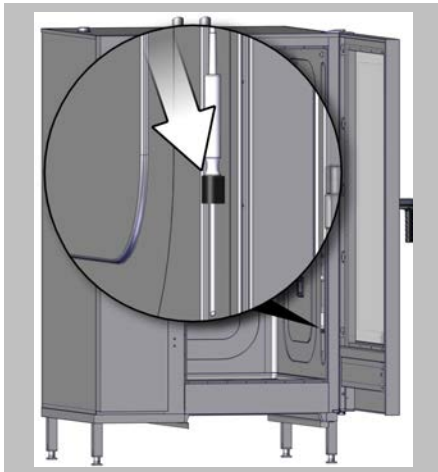
45

目的

如果烹制过程不再需要中心温度传感器，则必须将其收起。否则创奇可能损坏。

收起中心温度传感器

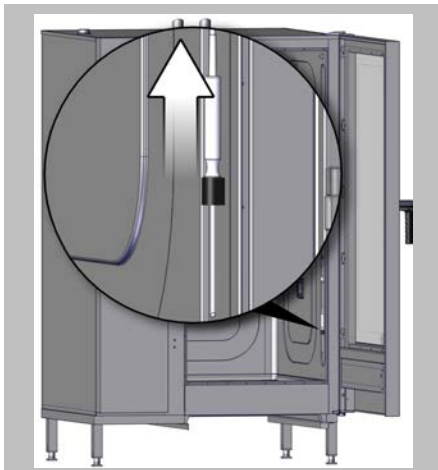
1.



将中心温度传感器插在支架上。

取出中心温度传感器

1.



将中心温度传感器从支架中拉出。

4.3.5 采用外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器

在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 43 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 收起并取出中心温度传感器 56

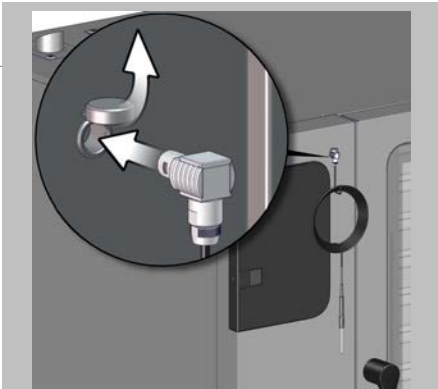

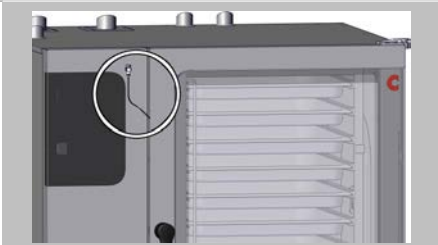
原理

除了在炉腔内部连接的永久性内部中心温度传感器之外，还可在设备的外部连接一个外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器。只要外部接口被占用，则内部中心温度传感器则失效。也就是说，针对某一烹制过程，将通过软件首先采纳外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器。在一个烹制过程中无法同时采用内部和外部中心温度传感器和/或真空低温慢煮传感器，或者在连接了外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器时，将无法使用内部中心温度传感器。

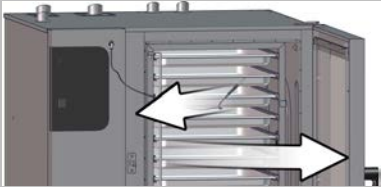
前提条件

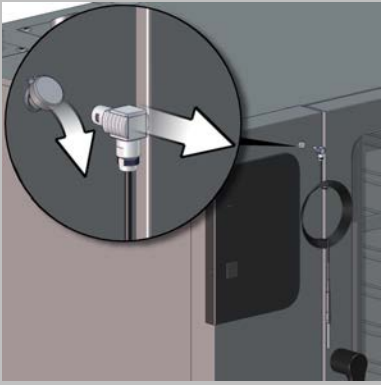
- 外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器已清洁，功能正常并且已经放置于设备附近准备投入使用。
- 烹制食材已按规定放置于炉腔中。

连接并使用外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | 打开位于设备外壳上的操作面板右上方的外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器插座的保护盖。 |
| 2. | | 通过插座将外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器插在设备上。 |
| 3. |  | 打开设备保护门。 |
| 4. | | 将外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器导入到烹制食材中。 |
| 5. |  | 关闭设备保护门。
同时注意电缆。电缆禁止通过门把手的开闭机构区域导入到炉腔中。可夹在设备保护门和抗菌型插入式密封垫之间的任意位置并导入到炉腔中。 |

拔下并保存好外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | 打开设备保护门。 |
| 2. | | 在将烹制食材从炉腔中取出前，从烹制食材中取出外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器。

警告! 所有在烹制过程中位于炉腔内部的部件的高温可能导致灼伤危险。 <ul style="list-style-type: none">▪ 佩戴个人防护装备。▪ 在拔下并清洁外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器之前，应在使用后再在炉腔外部对其进行冷却。 |
| 3. |  | 将外部中心温度传感器或真空低温慢煮传感器从设备外壳上拔下。 |
| 4. | | 盖上插座的保护盖。 |
| 5. | | 用软布，常用清洁剂和水清洁并冲洗中心温度传感器或真空低温慢煮传感器。 |
| 6. | | 将晾干的中心温度传感器或真空低温慢煮传感器保存在合适的地点，避免其受损或污染。 |

4.3.6 U 盘的使用

⚠ 在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 43 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

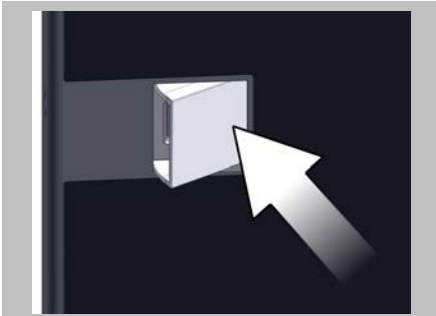
USB 盖的用途

USB 盖将 USB 接口盖住，以确保在烹制和清洁时水不会侵入控制电子系统中。

在烹制和清洁时，U 盘不可插入并且 USB 接口的盖子必须盖好。

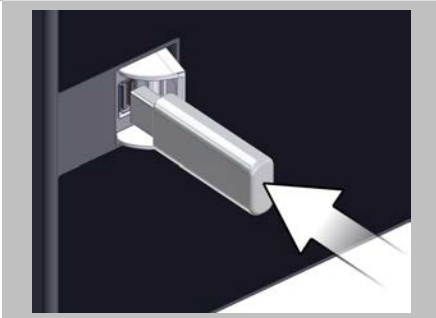
插入 U 盘

1.



打开在控制面板上的 USB 接口盖子。

2.



插入 U 盘。
如果 U 盘过大，则应使用市场上常见的适配器电缆。

5 清洁时您要这样操作

本章节之目的

在本章节中我们将为您介绍清洁过程，清洁剂及其使用以及清洁计划。我们将向您说明万能蒸烤箱在清洁时的操作以及您在清洁时所应采取的步骤。

在'清洁时的基本方法说明'中，我们将逐步引导您完成不同的清洁过程。在软件操作和设备部件的操作方面，将不会在此单独讨论。

为了熟悉软件的操作以及流程，请阅读万能蒸烤箱的操作说明书。

在'清洁时的设备操作说明'中，我们将向您解释在万能蒸烤箱以及相应的配件的操作过程中的具体步骤。

5.1 万能蒸烤箱清洁的基本原则

5.1.1 清洁方法

清洁方法

清洁方法	说明	应用标准
无清洁剂的炉腔清洁	<ul style="list-style-type: none"> 温度和持续时间均由软件控制的全自动流程 在不使用清洁剂情况下仅用水清洁炉腔 在 easyDial 上: 清洁方案 CL0 在 easyTouch 上: 清洁方案 H2O 	<ul style="list-style-type: none"> 在单个的烹制过程之间，以便清除轻微的污染或味道 在万能蒸烤箱彻底清洁并长时间停机之后，以便清除灰尘。
通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁 (ConvoClean, 在 easyDial 上或 ConvoClean+, 在 easyTouch 上)	<ul style="list-style-type: none"> 温度，持续时间，清洁剂的使用以及冲洗均由软件控制的全自动流程 清洁剂通过软件控制定量给料并且由连接的清洁剂供给装置自动导入炉腔。 在 easyDial 上 (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> 从八个预配置清洁方案中选择一个: CL1 至 CL4 和 CL1d 至 CL4d 在 easyTouch 上 (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> 选择清洁级: 1 至 4 级 选择清洁持续时间: eco, regular, express 可选: 蒸汽消毒和/或炉腔干燥 	<ul style="list-style-type: none"> 在每天的烹制过程结束后的日常清洁 在万能蒸烤箱的首次开始运行前，目的是将所有运输、安置和安装过程中对炉腔造成的污染清除 在万能蒸烤箱上进行维护之后，目的是将所有炉腔中的污染清除
通过单次定量给料装置进行全自动炉腔清洁 (ConvoClean, 在 easyDial 上或 ConvoClean+, 在 easyTouch 上)	<ul style="list-style-type: none"> 温度，持续时间，清洁剂的使用以及冲洗均由软件控制的全自动流程 清洁剂依据软件的要求由操作人员从单次定量给料瓶中导入炉腔 在 easyDial 上 (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> 从八个预配置清洁方案中选择一个: CL1 至 CL4 和 CL1d 至 CL4d 在 easyTouch 上 (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> 选择清洁级: 1 至 4 级 选择清洁持续时间: eco, regular, express 可选: 蒸汽消毒和/或炉腔干燥 	<ul style="list-style-type: none"> 在每天的烹制过程结束后的日常清洁 在万能蒸烤箱的首次开始运行前，目的是将所有运输、安置和安装过程中对炉腔造成的污染清除 在万能蒸烤箱上进行维护之后，目的是将所有炉腔中的污染清除

清洁方法	说明	应用标准
半自动炉腔清洁	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 单个清洁阶段的温度和持续时间均由软件控制的半自动流程 ▪ 清洁剂将手动喷出炉腔中 ▪ 通过手持式水枪手动冲洗炉腔或用大量的水清洗后用软布彻底擦拭干净 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 在每天的烹制过程结束后的日常清洁 ▪ 如果未能将所有的污物全部清除，则随后通过全自动炉腔清洁进行补充处理 ▪ 在万能蒸烤箱的首次开始运行前，目的是将所有运输、安置和安装过程中对炉腔造成的污染清除 ▪ 在万能蒸烤箱上进行维护之后，目的是将所有炉腔中的污染清除
通过封闭的储罐中的漂洗助剂或通过单次定量给料装置清洁炉腔	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 仅针对 easyTouch:清洁方案 ConvoCare ▪ 温度，持续时间，漂洗助剂的使用以及冲洗均由软件控制的全自动流程 ▪ 漂洗助剂或者从封闭的储罐中自动定量送入炉腔，或者依据软件的要求由操作人员从单次定量给料瓶中导入炉腔 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 如果未能将所有的污物全部清除，则随后通过全自动或半自动炉腔清洁进行补充处理 ▪ 针对炉腔中的白色浑浊点或深色变色之处
手动炉腔清洁	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 在无软件支持下的手动过程 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 炉腔将不会被加热 ▪ 操作人员控制清洁剂的作用时间 ▪ 清洁剂将手动喷出炉腔中 ▪ 通过手持式水枪手动冲洗炉腔或用大量的水清洗后用软布彻底擦拭干净 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 在炉腔冷却的情况下，在单个的烹制过程之间，以便清除污染或味道 ▪ 如果未能将所有的污物全部清除，则随后通过全自动或半自动炉腔清洁进行补充处理 ▪ 在炉腔中的目标性清洁，例如：炉腔泄水槽 ▪ 针对炉腔中的白色浑浊点或深色变色之处

5.1.2 清洁计划

概览

下图显示了规格为 20.20 的燃气万能蒸烤箱，代表了所有的落地式设备：



项目	名称
1	设备外壳外侧
2	炉腔
3	抗菌型插入式密封垫
4	双层玻璃门
5	设备保护门
6	预热桥上方的横向密封件
7	带有筛网的炉腔泄水槽
8	装料车 (装料车架)
9	装料车上的冷凝水收集盘
10	风扇格栅

日常清洁

要清洁什么？	程序	清洁剂
炉腔	'您应如此进行半自动炉腔清洁' 页码 71	ConvoClean new 或 forte
	'您应如此通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁' 页码 68	ConvoClean new 或 forte 和 ConvoCare
	'您应如此通过单次定量给料装置进行全自动炉腔清洁' 页码 69	ConvoClean new S 或 forte S 和 ConvoCare S
炉腔泄水槽	<ul style="list-style-type: none">清除残留物冲洗，以避免堵塞喷入清洁剂并用水冲洗	<ul style="list-style-type: none">使用手持水枪ConvoClean new 或 forte
装料车上的冷凝水收集盘	<ul style="list-style-type: none">'清空装料车的冷凝水收集盘' 页码 87使用软布手动清洁，但不可使用研磨海绵用水冲净	市场上常见的洗涤液
设备外壳外侧	手动使用软布清洁	市场上常见的不锈钢清洁剂

5 清洁时您要这样操作

要清洁什么？	程序	清洁剂
每天检查炉腔是否出现白色浑浊点或深色变色之处 ▪ 仅在必要时清洁	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 手动： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 冷喷射 ▪ 停留 10 分钟 ▪ 使用软布擦净，但不可使用研磨海绵 ▪ 冲净 或 ▪ '仅可通过漂洗助剂借助 ConvoCare 清洁方案（仅针对 easyTouch）清洁炉腔' 	ConvoCare
容器、托盘、炉栅和其他烹制时使用的配件	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 使用软布手动清洁，但不可使用研磨海绵 ▪ 用水冲净 	市场上常见的洗涤液

每周清洁

要清洁什么？	程序	清洁剂
双层玻璃门内侧	'双层玻璃门清洁方法' 页码 77	市场上常见的玻璃清洁剂
导风板后的炉腔	'您应如此清洁导风板后的炉腔' 页码 78	ConvoClean new 或 forte
设备保护门上的抗菌型插入式密封垫	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 手动使用软布和清洁剂擦拭 ▪ 使用软布和清水彻底擦干净 ▪ 使用软布擦干 ▪ 晾干抗菌型插入式密封垫时将设备保护门虚掩（不要关紧） 	市场上常见的洗涤液
设备保护门上的预热桥上方的横向密封件	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 手动使用软布和清洁剂擦拭 ▪ 使用软布和清水彻底擦干净 ▪ 使用软布擦干 	ConvoClean new 或 forte
设备保护门和装料车架（特别是在冷凝水收集盘四周的区域）	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 手动使用软布和清洁剂清洁 ▪ 使用软布和清水彻底擦干净 ▪ 使用软布擦干 	ConvoClean new 或 forte
风扇格栅，左侧炉腔底板	手动使用湿布清洁	市场上常见的洗涤液

每月清洁

要清洁什么？	程序	清洁剂
彻底清洁抗菌型插入式密封垫	'抗菌型插入式密封垫的彻底清洁方法' 页码 79	市场上常见的洗涤液

5.1.3 清洁剂

清洁剂

仅可使用用于清洁万能蒸烤箱及其配件的特殊清洁剂。

产品	使用	使用形式
ConvoClean new 用于轻微污染 ▪ 不可用于清洁容器、托盘、炉栅或其他配件	炉腔清洁 ▪ 手动 ▪ 半自动	冲洗瓶
	全自动炉腔清洁	万能蒸烤箱下部在清洁系统上连接的清洁剂桶
ConvoClean forte 用于普通至严重污染 ▪ 不可用于清洁容器、托盘、炉栅或其他配件	炉腔清洁 ▪ 手动 ▪ 半自动	冲洗瓶
	全自动炉腔清洁	万能蒸烤箱下部在清洁系统上连接的清洁剂桶
ConvoCare K (浓缩液)	用于以定义好的混合比例混合出可以使用的溶剂 ConvoCare	-
ConvoCare 具有定义好的混合比的漂洗助剂 ▪ 不可用于清洁容器、托盘、炉栅或其他配件	▪ 全自动炉腔清洁 ▪ 仅使用漂洗助剂清洁炉腔 (仅针对 easyTouch, 清洁方案 ConvoCare)	万能蒸烤箱下部在清洁系统上连接的清洁剂桶
	炉腔的手动后续处理	冲洗瓶
ConvoClean new S 用于轻微污染	全自动炉腔清洁	用于单次定量给料的瓶子, 每瓶 125 ml
ConvoClean forte S 用于普通至严重污染	全自动炉腔清洁	用于单次定量给料的瓶子, 每瓶 125 ml
ConvoCare S	▪ 全自动炉腔清洁 ▪ 仅使用漂洗助剂清洁炉腔 (仅针对 easyTouch, 清洁方案 ConvoCare)	用于单次定量给料的瓶子, 每瓶 125 ml
市场上常见的不锈钢清洁剂	万能蒸烤箱外侧壁板的保养	-
市场上常见的玻璃清洁剂	双层玻璃门的清洁	-
市场上常见的, 亲肤, 无碱, pH 值和无异味冲洗机	▪ 依据相应的说明书清洁部件和配件 ▪ 清洁容器、托盘、炉栅和其他烹制时使用的配件	-

清洁剂的使用

使用有些清洁剂时需要佩戴个人防护装备。

应务必注意章节'个人防护装备' 页码 33 和 ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (浓缩液), ConvoClean forte S, ConvoClean new S 和 ConvoCare S 附带的当前的 EG 安全数据手册中的规定。

万能蒸烤箱运营商应定期对工作人员进行培训指导。

5.1.4 清洁剂的制备

清洁剂的制备

制备形式	操作/处理	清洁剂
冲洗瓶	<ul style="list-style-type: none">▪ 冲洗瓶在长时间不用时不可具备压力。缓慢旋转泵头，将压力释放。▪ 每周冲洗冲洗瓶。▪ 在每次使用后冲洗喷嘴、喷嘴延长件和喷嘴口。▪ 不要将带有清洁剂的冲洗瓶保存在万能蒸烤箱的附近，而应保存在特殊的仓库中并且远离食品。	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new▪ ConvoClean forte▪ ConvoCare
清洁剂罐	<ul style="list-style-type: none">▪ 将带有清洁剂的清洁剂罐与万能蒸烤箱的清洁系统连接。▪ 在每次全自动炉腔清洁之前检查是否清洁剂罐中的清洁剂液位达标。▪ 不要将带有清洁剂的清洁剂罐保存在万能蒸烤箱的附近，而应保存在特殊的仓库中并且远离食品。	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new▪ ConvoClean forte▪ ConvoCare
	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoCare K (浓缩液) 仅可用于在空储罐中混合即可使用的溶剂 ConvoCare (以定义好的混合比)。▪ 不要将带有 ConvoCare K 的清洁剂罐保存在万能蒸烤箱的附近，而应保存在特殊的仓库中并且远离食品。	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoCare K (浓缩液)
用于单次定量给料的瓶子，每瓶 125 ml	<ul style="list-style-type: none">▪ 仅可在使用清洁剂之前将小瓶子从供货和仓储箱中取出。▪ 小瓶子的盖子仅可在使用清洁剂之前旋下。▪ 将已空的用水冲洗过的小瓶子的盖子重新盖紧并后回收处理。▪ 仅可使用供货时附带的纸箱保存带有清洁剂的清洁剂小瓶子。不要将带有清洁剂的纸箱保存在万能蒸烤箱的附近，而应保存在特殊的仓库中并且远离食品。	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new S▪ ConvoClean forte S▪ ConvoCare S

5.2 清洁时的基本方法说明

5.2.1 清洁时的安全作业

为了您和您的员工的安全

在您的员工首次使用万能蒸烤箱工作之前应务必熟悉章节'为了您的安全' 页码 19 中的内容并采取适当的措施。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节中所述的针对安全作业的规定并务必遵守。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节以及在以下说明中列出的中所述的危险须知并务必采取其中所述的应对措施。

员工的个人防护装备

向员工说明，佩戴在章节'为了您的安全'中的'个人防护装备' 页码 33 小节中针对相应的工作所述及的个人防护装备。

安全运行的基本规章

如果知晓或发现该万能蒸烤箱在安装后发生了未经允许的移动（故意或由于疏忽），则仅当满足以下前提条件时，才可继续运行该设备：

- 设备以及所使用的配件未发现明显的损坏之处。
- 安装的电、水、污水和清洁剂管路未发现明显损坏，安装牢固，无泄漏位置并且在目视检查后确认其能够安全和正常运行。
- '对万能蒸烤箱功能性的要求' 页码 20 已得到满足。
- '对万能蒸烤箱环境的要求' 页码 20 已得到满足。
- 所有的警示提示均已就位。

仅针对燃气设备：

- 在万能蒸烤箱的所有供气部件上，维修技术人员均已检查送气组件的所有连接处，并且设备内部和外部的所有上述位置的气密性均能够得到保证。

用水喷洒设备

危险

导电部件存在触电危险

设备外部部件上的水可能导致短路，并且在接触设备时导致触电。

- ▷ 切勿用水喷洒设备的外部部件。
- ▷ 清洁时应始终将 U 盘盖封闭。

灼热表面

警告

在设备内部和外部部件上的高温可能导致烫伤。

在烹制操作模式期间接触任何目前或曾经在炉腔中的内部部件、设备保护门内侧以及其他部件均可能导致灼伤。接触排气系统管道和废气出口也可能导致灼伤。

- ▷ 在清洁工作开始前，应等待炉腔冷却至 60 °C 以下。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

向灼热的炉腔喷水

警告

热蒸汽会造成烫伤

向灼热的炉腔内喷射水时（例如：使用手持式水枪），炉腔中产生的蒸汽会造成烫伤。

- ▷ 在清洁工作开始前，应等待炉腔冷却至 60 °C 以下。

与清洁剂接触

警告

可能导致烧伤或刺激皮肤、眼睛和呼吸道的危险

直接接触清洁剂 ConvoClean new (S)以及漂洗助剂 ConvoCare (S)时可能刺激皮肤、眼睛和呼吸道。清洁剂 ConvoClean forte (S)在直接接触时会导致皮肤、眼睛和呼吸道受伤。

- ▷ 切勿吸入清洁剂和漂洗助剂的蒸汽和喷雾。
- ▷ 切勿让清洁剂和漂洗助剂与眼睛、皮肤和粘膜接触。
- ▷ 在炉腔温度高于 60 °C 时请勿向其喷射清洁剂和漂洗助剂，否则可能导致腐蚀性或刺激性清洁剂蒸汽的大量产生。
- ▷ 在通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁期间请勿打开设备保护门
- ▷ 在通过单次定量给料装置全自动炉腔清洁期间仅可根据要求通过软件打开设备保护门。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

沾染清洁剂

警告

清洁剂或漂洗助剂可能导致食品污染

ConvoClean new、ConvoClean forte 清洁剂以及 ConvoCare 漂洗助剂（无论是在清洁剂桶中，亦或是在单次定量给料瓶中）可能通过蒸发直接或间接污染食品。该情况也适用于常用洗涤剂、玻璃清洁剂和不锈钢清洁剂。

- ▷ 仅可在炉腔范围内喷洒 ConvoClean new、ConvoClean forte 清洁剂以及喷雾瓶中的 ConvoCare 漂洗助剂。
- ▷ 手动清洁时，应使用水射流重新彻底冲洗所有在炉腔中使用的清洁剂和漂洗助剂。手动进行清洁工作时，也可使用大量的水冲洗所有在炉腔中使用的清洁剂和漂洗助剂并用软布彻底擦拭干净。
- ▷ 用大量清水擦拭所有在设备保护门上，保护门周围的抗菌型插入式密封垫上或烹制用配件上所使用的清洁剂。
- ▷ 在手动清洁之后，用大量清水擦拭炉腔之外的所有可能沾染到清洁剂或漂洗助剂的表面，例如：由于放置清洁剂容器以及之后要重新准备食材的表面。

5.2.2 您应如此通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁

⚠ 清洁时为了您的安全

在开始清洁工作之前应务必熟悉在'清洁时的安全作业' 页码 66 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

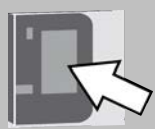

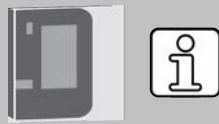
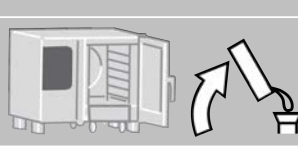

您必须了解的操作过程：

- | | |
|----------------|----|
| ▪ 安全打开和关闭设备保护门 | 45 |
| ▪ 清空装料车的冷凝水收集盘 | 87 |
| ▪ 更换带有漂洗助剂的储罐 | 81 |
| ▪ 更换带有清洁剂的清洁剂罐 | 83 |

前提条件

- 您已经熟悉软件的操作，并且能够调取并启动不同的清洁方案，参见万能蒸烤箱的操作说明书。
- 所有食品均已移出炉腔。在炉腔内无异物。
- 所有的容器、托盘和炉栅以及其他附件均已移出炉腔。
- 炉腔泄水槽畅通并且未被残留物堵塞或封锁。炉腔泄水槽上的筛网已就位。
- 装料车上的冷凝水收集盘（可选餐盘装料车）已空。
- 空装料车(可选餐盘装料车) 已经驶入炉腔。
- 设备内部玻璃保护门已按规定锁住。
- 导风板已按规定锁定。
- 设备保护门已关闭。
- 已经依据您的清洁程序准备好辅助工具。参见'清洁剂的准备' 页码 65。

您应如此通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | 调取清洁方案并启动清洁过程。 |
| 2. |  | 等待清洁过程。 |
| 3. |  | 如果清洁过程结束，则发出信号音。
注意软件的要求。 |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ 打开设备保护门并检查清洁结果。炉腔应保持干净并且不应残留有食品或清洁剂的味道。▪ 检查炉腔中是否存在可能被冲入的异物。必要时将其移除。▪ 如过后续工作需要，应手动或再次借助其他的清洁方案清洁和冲洗炉腔。 |
| 5. |  | 清空装料车的冷凝水收集盘并用水冲洗。 |
| 6. |  | 将设备保护门虚掩，以便将炉腔晾干。 |

5.2.3 您应如此通过单次定量给料装置进行全自动炉腔清洁

清洁时为了您的安全

在开始清洁工作之前应务必熟悉在'清洁时的安全作业' 页码 66 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 清空装料车的冷凝水收集盘 87
- 将单次定量给料瓶中的清洁剂注入炉腔中。 85

前提条件

- 您已经熟悉软件的操作，并且能够调取并启动不同的清洁方案，参见万能蒸烤箱的操作说明书。
- 所有食品均已移出炉腔。在炉腔内无异物。
- 所有的容器、托盘和炉栅以及其他附件均已移出炉腔。
- 炉腔泄水槽畅通并且未被残留物堵塞或封锁。炉腔泄水槽上的筛网已就位。
- 装料车上的冷凝水收集盘（可选餐盘装料车）已空。
- 空装料车(可选餐盘装料车) 已经驶入炉腔。
- 设备内部玻璃保护门已按规定锁住。
- 导风板已按规定锁定。
- 设备保护门已关闭。
- 已经依据您的清洁程序准备好辅助工具。参见'清洁剂的准备' 页码 65。

您应如此通过单次定量给料装置进行全自动炉腔清洁

1.		调取清洁方案并启动清洁过程。
2.		在浸润阶段等待（约 5 - 10 分钟，依据清洁方案）。
3.		<ul style="list-style-type: none">▪ 如果浸润阶段结束，则发出信号音。▪ 要求您喷入清洁剂。▪ 所需的单次定量给料瓶数量将通过软件显示出来。
4.		打开设备保护门。
5.		将单次定量给料瓶中的清洁剂注入炉腔中。 如必要，针对该过程将装料车从炉腔中拉出并在输入清洁剂后将其再次推入炉腔。
6.		关闭设备保护门。
7.		在清洁阶段等待（约 30 - 60 分钟，依据清洁方案）。

		针对 easyTouch 控制系统，当选择了清洁持续时间'Express'时，无需考虑本操作说明书中的第 8 至 12 点。
8.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 如果清洁过程结束，则发出信号音。 ▪ 要求您喷入漂洗助剂。 ▪ 所需的单次定量给料瓶数量将通过软件显示出来。 依据水的硬度和设备的钙化程度可跳过输入漂洗助剂。
9.		打开设备保护门。
10.		将单次定量给料瓶中的漂洗助剂注入炉腔中。 如必要，针对该过程将装料车从炉腔中拉出并在输入漂洗助剂后将其再次推入炉腔。
11.		关闭设备保护门。
12.		在最后的清洁阶段等待（约 20 - 30 分钟，依据清洁方案）。
13.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 如果最后的清洁过程结束，则发出信号音。 ▪ 注意软件的要求。
14.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 打开设备保护门并检查清洁结果。炉腔应保持干净并且不应残留有食品或清洁剂的味道。 ▪ 检查炉腔中是否存在可能被冲入的异物。必要时将其移除。 ▪ 如过后续工作需要，应手动或再次借助其他的清洁方案清洁和冲洗炉腔。
15.		清空装料车的冷凝水收集盘并用水冲洗。
16.		将设备保护门虚掩，以便将炉腔晾干。

5.2.4 您应如此进行半自动炉腔清洁

清洁时为了您的安全

在开始清洁工作之前应务必熟悉在'清洁时的安全作业' 页码 66 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 导风板的解锁和锁定 89
- 清空装料车的冷凝水收集盘 87

前提条件



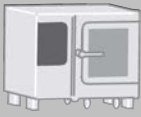
- 您已经熟悉软件的操作，并且能够调取并启动不同的清洁方案，参见万能蒸烤箱的操作说明书。
- 所有食品均已移出炉腔。在炉腔内无异物。
- 所有的容器、托盘和炉栅以及其他附件均已移出炉腔。
- 炉腔泄水槽畅通并且未被残留物堵塞或封锁。炉腔泄水槽上的筛网已就位。
- 装料车上的冷凝水收集盘（可选餐盘装料车）已空。
- 空装料车(可选餐盘装料车) 已经驶入炉腔。
- 设备内部玻璃保护门已按规定锁住。
- 导风板已按规定锁定。
- 设备保护门已关闭。
- 已经依据您的清洁程序准备好辅助工具。参见'清洁剂的准备' 页码 65。

您应如此进行半自动炉腔清洁

1.		调取清洁方案并启动清洁过程。
2.		在浸润阶段等待（约 10 分钟）。
3.		如果浸润阶段结束，则发出信号音。 要求您喷入清洁剂。
4.		打开设备保护门。
5.		将装料车(可选餐盘装料车) 从炉腔中驶出。
6.		将导风板摆入炉腔中。
7.		向炉腔、导风板及其后部区域和炉腔泄水槽喷射喷雾瓶中的清洁剂。

8.		重新锁定导风板。
9.		将装料车(可选餐盘装料车) 推回炉腔中。
10.		向装料车 (可选餐盘装料车) 喷射喷雾瓶中的清洁剂。
11.		关闭设备保护门。
12.		在清洁期间等待 (约 10 分钟) 。
13.		如果清洁过程结束，则发出信号音。 要求您冲洗炉腔。
14.		打开设备保护门。
15.		使用手持式水枪彻底冲洗装料车 (可选餐盘装料车) 。
16.		将装料车(可选餐盘装料车) 从炉腔中驶出。
17.		将导风板摆入炉腔中。
18.		使用手持式水枪彻底冲洗炉腔、导风板、导风板后部区域和炉腔泄水槽。 警告! 清洁剂或漂洗助剂未彻底冲洗干净可能导致食品污染 ▪ 如果设备不带手持式水枪，则应采用外部水射流清洁或用大量的水擦拭炉腔、附件和导风板后部区域并且用软布彻底擦干。
19.		重新锁定导风板。
20.		检查清洁结果。炉腔应保持干净并且不应残留有食品或清洁剂的味道。 如过后续工作需要，应手动或再次借助其他的清洁方案清洁和冲洗炉腔。

5 清洁时您要这样操作

21.		清空装料车的冷凝水收集盘并用水冲洗。
22.		将装料车(可选餐盘装料车) 推回炉腔中。
23.		将设备保护门虚掩，以便将炉腔晾干。

5.2.5 在不使用清洁剂的情况下您应如此清洁炉腔

清洁时为了您的安全

在开始清洁工作之前应务必熟悉在'清洁时的安全作业' 页码 66 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 清空装料车的冷凝水收集盘 87

前提条件

- 您已经熟悉软件的操作，并且能够调取并启动不同的清洁方案，参见万能蒸烤箱的操作说明书。
- 所有食品均已移出炉腔。在炉腔内无异物。
- 炉腔泄水槽畅通并且未被残留物堵塞或封锁。炉腔泄水槽上的筛网已就位。
- 装料车上的冷凝水收集盘（可选餐盘装料车）已空。
- 装料车(可选餐盘装料车) 已经驶入炉腔。
- 设备内部玻璃保护门已按规定锁住。
- 导风板已按规定锁定。
- 设备保护门已关闭。

在不使用清洁剂的情况下您应如此清洁炉腔

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 调取清洁方案并启动清洁过程。 |
| 2. |  | 等待清洁过程。 |
| 3. |  | 如果清洁过程结束，则发出信号音。
注意软件的要求。 |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ 打开设备保护门并检查是否达到所要求的清洁结果。▪ 检查炉腔中是否存在可能被冲入的异物。必要时将其移除。▪ 如必要，应手动或通过其他的清洁方案清洁和冲洗炉腔。 |
| 5. |  | 清空装料车的冷凝水收集盘。 |
| 6. |  | 将设备保护门虚掩，以便将炉腔晾干。 |

5.2.6 仅可通过漂洗助剂借助 ConvoCare 清洁方案 (仅针对 easyTouch) 清洁炉腔

清洁时为了您的安全

在开始清洁工作之前应务必熟悉在'清洁时的安全作业' 页码 66 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 清空装料车的冷凝水收集盘 87
- 将单次定量给料瓶中的清洁剂注入炉腔中。 85



前提条件

- 您已经熟悉软件的操作，并且能够调取并启动不同的清洁方案，参见万能蒸烤箱的操作说明书。
- 所有食品均已移出炉腔。在炉腔内无异物。
- 所有的容器、托盘和炉栅以及其他附件均已移出炉腔。
- 炉腔泄水槽畅通并且未被残留物堵塞或封锁。炉腔泄水槽上的筛网已就位。
- 装料车上的冷凝水收集盘 (可选餐盘装料车) 已空。
- 空装料车(可选餐盘装料车) 已经驶入炉腔。
- 设备内部玻璃保护门已按规定锁住。
- 导风板已按规定锁定。
- 设备保护门已关闭。
- 已经依据您的清洁程序准备好辅助工具。参见'清洁剂的准备' 页码 65。

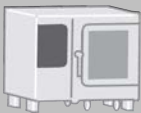


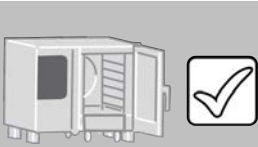


您应如此仅通过连接的储罐中的漂洗助剂清洁炉腔

通过连接的储罐进行的 ConvoCare 清洁方案的清洁流程与清洁流程'您应如此通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁' 页码 68 完全一致。

您应如此仅通过单次定量给料瓶中的漂洗助剂清洁炉腔

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 调取通过单次定量给料装置进行的 ConvoCare 清洁方案并启动清洁过程。 |
| 2. |  | 在首次清洁期间等待 (约 10 分钟) 。 |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 如果首次清洁过程结束，则发出信号音。 ▪ 要求您喷入漂洗助剂。 ▪ 所需的单次定量给料瓶数量将通过软件显示出来。 |
| 4. |  | 打开设备保护门。 |
| 5. |  | <p>将单次定量给料瓶中的漂洗助剂注入炉腔中。</p> <p>如必要，针对该过程将装料车从炉腔中拉出并在输入漂洗助剂后将其再次推入炉腔。</p> |

5 清洁时您要这样操作

6.		关闭设备保护门。
7.		在最后一次清洁期间等待（约 10 分钟）。
8.		<ul style="list-style-type: none">▪ 如果最后的清洁过程结束，则发出信号音。▪ 注意软件的要求。
9.		<ul style="list-style-type: none">▪ 打开设备保护门并检查清洁结果。炉腔应保持干净并且不应残留有食品或清洁剂的味道。▪ 检查炉腔中是否存在可能被冲入的异物。必要时将其移除。▪ 如过后续工作需要，应手动或再次借助其他的清洁方案清洁和冲洗炉腔。
10.		清空装料车的冷凝水收集盘并用水冲洗。
11.		将设备保护门虚掩，以便将炉腔晾干。

5.2.7 双层玻璃门清洁方法

清洁时为了您的安全

在开始清洁工作之前应务必熟悉在'清洁时的安全作业' 页码 66 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 内层玻璃门的解锁和锁定 93

前提条件

- 已经准备好所需的清洁剂，市场上常见的玻璃清洁剂。
- 已经准备好若干（至少 3 块）干净的软布。
- 设备保护门在最后一次运行后已冷却至室温。

双层玻璃门清洁方法

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 打开设备保护门并将双层玻璃门的内层玻璃转向一侧。 |
| 2. |  | 用柔软干净的抹布和清洁剂分别清洁双层玻璃门的内层玻璃以及外层玻璃的两个面。
注意不要划伤玻璃。 |
| 3. |  | 用柔软干净的抹布和清水分别擦拭双层玻璃门的内层玻璃和外层玻璃。 |
| 4. |  | 用柔软干净的抹布分别擦干双层玻璃门的内外两个面。 |
| 5. |  | 将设备保护门的内层玻璃重新转回并锁定。 |

5.2.8 您应如此清洁导风板后的炉腔

清洁时为了您的安全

在开始清洁工作之前应务必熟悉在'清洁时的安全作业' 页码 66 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

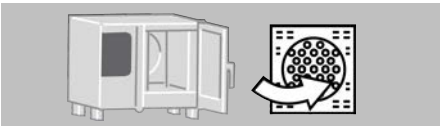
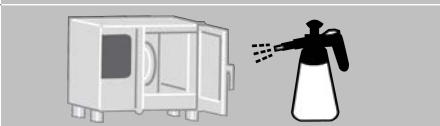
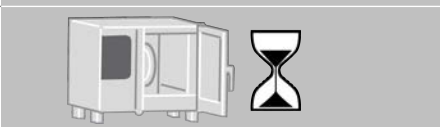
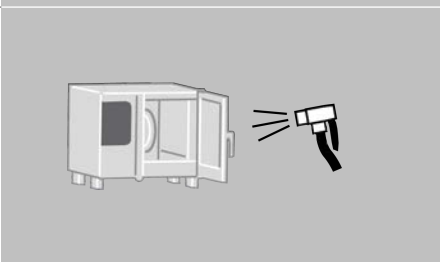
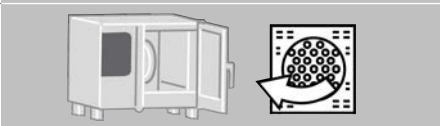

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 导风板的解锁和锁定 89

前提条件

- 已经在喷雾瓶中准备好所需的清洁剂，ConvoClean new 或 ConvoClean forte。参见'清洁剂的制备' 页码 65。
- 炉腔泄水槽畅通并且未被残留物堵塞或封锁。
- 装料车已从炉腔中驶出。

您应如此清洁导风板后的炉腔

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 将导风板摆入炉腔中。 |
| 2. |  | 使用喷雾瓶中的清洁剂从各个侧面喷射并喷射导风板后部区域。 |
| 3. |  | 让清洁剂停留 10 - 20 分钟。 |
| 4. |  | <p>使用手持式水枪从各个侧面彻底冲洗导风板，导风板后部区域和整个炉腔。
污染较严重时，可重复清洁过程。</p> <p>警告!清洁剂或漂洗助剂未彻底冲洗干净可能导致食品污染</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 如果设备不带手持式水枪，则应采用外部水射流清洁或用大量的水擦拭炉腔、附件和导风板后部区域并且用软布彻底擦干。 |
| 5. |  | 重新锁定导风板。 |
| 6. |  | 将设备保护门虚掩，以便将炉腔晾干。 |

5.2.9 抗菌型插入式密封垫的彻底清洁方法

清洁时为了您的安全

在开始清洁工作之前应务必熟悉在'清洁时的安全作业' 页码 66 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 抗菌型插入式密封垫的拆卸和安装 91

前提条件

- 已经准备好所需的清洁剂，市场上常见的清洗剂。
- 已经准备好若干（至少 3 块）干净的软布。

抗菌型插入式密封垫的彻底清洁方法

- | | | |
|----|---|--------------------------------|
| 1. |  | 打开设备保护门并拆除抗菌型插入式密封垫。 |
| 2. |  | 使用柔软干净的抹布和清洁剂在洗涤槽中清洁抗菌型插入式密封垫。 |
| 3. |  | 使用柔软干净的抹布和清水在洗涤槽中冲洗抗菌型插入式密封垫。 |
| 4. |  | 使用柔软干净的抹布彻底将抗菌型插入式密封垫擦干。 |
| 5. |  | 将抗菌型插入式密封垫重新放入炉腔开口。 |
| 6. |  | 将设备保护门虚掩，以便抗菌型插入式密封垫晾干。 |

5.3 清洁时的设备操作说明

5.3.1 设备的安全使用

为了您和您的员工的安全

在您的员工首次使用万能蒸烤箱工作之前应务必熟悉章节'为了您的安全' 页码 19 中的内容并采取适当的措施。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节中所述的针对安全作业的规定并务必遵守。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节以及在以下说明中列出的中所述的危险须知并务必采取其中所述的应对措施。

员工的个人防护装备

向员工说明，佩戴在章节'为了您的安全'中的'个人防护装备' 页码 33 小节中针对相应的工作所述及的个人防护装备。

灼热表面



在设备内部和外部部件上的高温可能导致烫伤。

在烹制操作模式期间接触任何目前或曾经在炉腔中的内部部件、设备保护门内侧以及其他部件均可能导致灼伤。接触排气系统管道和废气出口也可能导致灼伤。

- ▷ 在清洁工作开始前，应等待炉腔冷却至 60 °C 以下。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

与清洁剂接触



可能导致烧伤或刺激皮肤、眼睛和呼吸道的危险

直接接触清洁剂 ConvoClean new (S)以及漂洗助剂 ConvoCare (S)时可能刺激皮肤、眼睛和呼吸道。清洁剂 ConvoClean forte (S)在直接接触时会导致皮肤、眼睛和呼吸道受伤。

- ▷ 切勿吸入清洁剂和漂洗助剂的蒸汽和喷雾。
- ▷ 切勿让清洁剂和漂洗助剂与眼睛、皮肤和粘膜接触。
- ▷ 在炉腔温度高于 60 °C 时请勿向其喷射清洁剂和漂洗助剂，否则可能导致腐蚀性或刺激性清洁剂蒸汽的大量产生。
- ▷ 在通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁期间请勿打开设备保护门
- ▷ 在通过单次定量给料装置全自动炉腔清洁期间仅可根据要求通过软件打开设备保护门。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

5.3.2 更换带有漂洗助剂的储罐

⚠ 在使用万能蒸烤箱时的安全

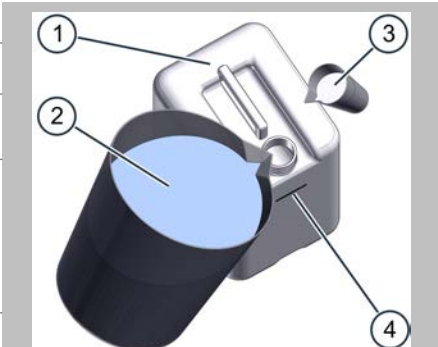
在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 80 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所需的辅助工具

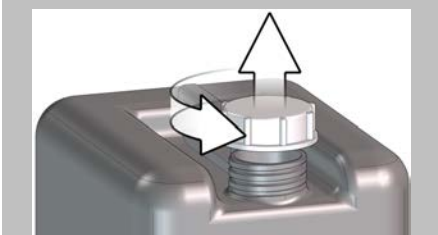
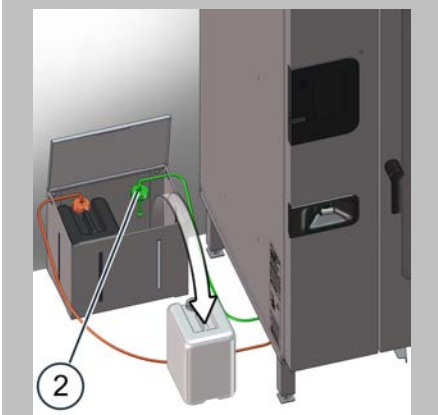
- 1 个漂洗助剂空清洁剂罐 (10 l) ConvoCare
- 足够量的软水(约 10 l) (详细说明参见安装手册中的'技术数据'章节, '水质量'主题)
- ConvoCare K 浓缩液 (0.33 l)

在储罐中混合漂洗助剂 ConvoCare

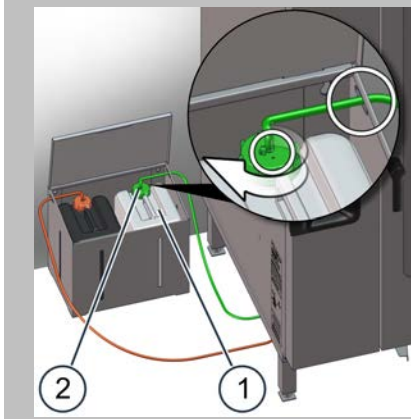
为避免出现不必要的泡沫, 在通过浓缩液 ConvoCare K 和软水混合漂洗助剂时应按照以下步骤进行:

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | 打开空罐 (1)。 |
| 2. | | 将软水 (2) 灌注至储罐将近 10 l 标记 (4) 处。 |
| 3. | | 随后将 0.33l 的 ConvoCare K 浓缩液 (3) 小心充入储罐 (1) 中。 |
| 4. | | 检查储罐中的液位: <ul style="list-style-type: none">▪ 如果液位在 10 l 标记 (4) 的下方, 则应小心地充入所需的软水量 (2)。▪ 如果液位在 10 l 标记 (4) 的上方, 则应让漂洗助剂浓缩液略微低于规定值。也可使用浓度较低的漂洗助剂。 |
| 5. | | 封闭储罐并且通过摇晃让液体充分混合。 |

更换带有漂洗助剂的储罐

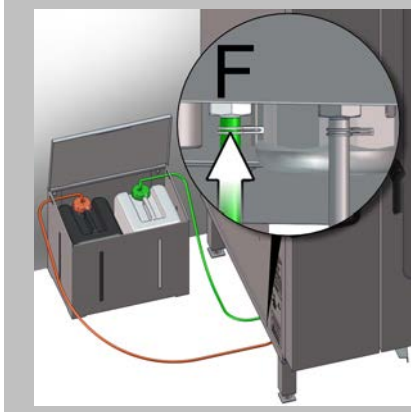
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 移除漂洗助剂 ConvoCare 混合罐的旋塞。 |
| 2. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ 确定清洁剂罐, 该清洁剂罐通过 (绿色) 软管连接到左侧设备侧下方的漂洗助剂接口 (F) 上。▪ 从确定的储罐上旋下带有喷枪的 (绿色) 进料软管 (2)。▪ 移除漂洗助剂的空罐。 |

3.



- 准备好新的，已充满漂洗助剂的储罐（1）。
- 将带有喷枪（2）的（绿色）进料软管导入到充满的储罐（1）中并将其旋紧。
- 注意软管不可发生扭结并且储罐罩盖上的排气孔必须畅通。

4.



- 检查储罐安装情况：
 - 清洁剂罐的承重面禁止超出设备支脚顶住设备外壳的边缘。
 - 清洁剂罐的承重面禁止低于该边缘 1m 以上。
- 检查连接是否正确。
 - 漂洗助剂必须安装在设备接口 F 上。（通体颜色为绿色。）

5.3.3 更换带有清洁剂的清洁剂罐

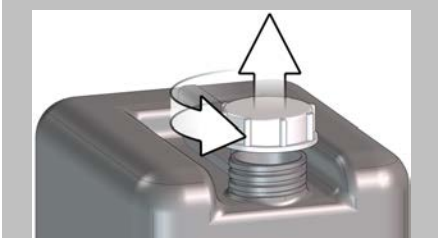
⚠ 在使用万能蒸烤箱时的安全

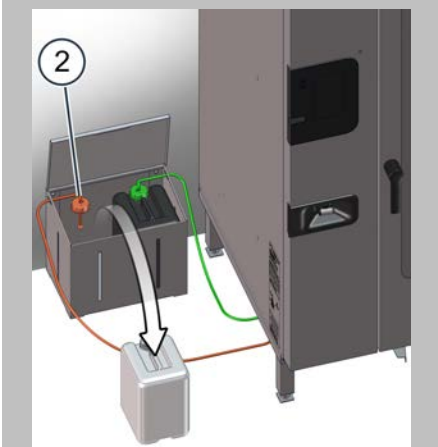
在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 80 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所需的辅助工具

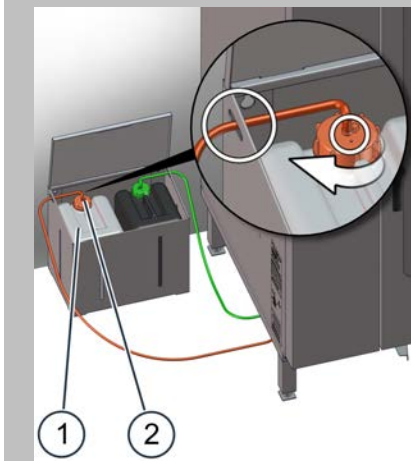
- ConvoClean new 或 ConvoClean forte 替换罐

更换带有清洁剂的清洁剂罐

- 

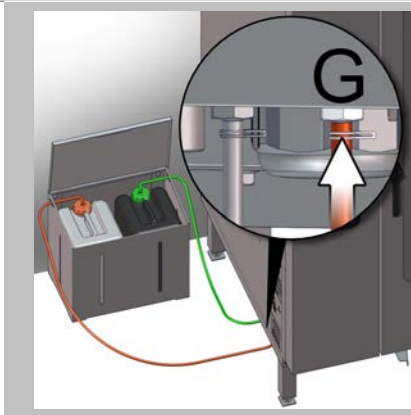
移除清洁剂 ConvoClean new 或 ConvoClean forte 的替换罐的旋塞。
- 
 - 确定清洁剂罐，该清洁剂罐通过（红色）软管连接到左侧设备侧下方的清洁剂接口（G）上。
 - 从确定的储罐上旋下带有喷枪的（红色）进料软管（2）。
 - 移除清洁剂的空罐。

3.



- 准备好新的，已充满清洁剂剂的储罐（1）。
- 将带有喷枪（2）的（红色）进料软管导入到充满的储罐（1）中并将其旋紧。
- 注意软管不可发生扭结并且储罐罩盖上的排气孔必须畅通。

4.



- 检查储罐安装情况：
- 清洁剂罐的承重面禁止超出设备支脚顶住设备外壳的边缘。
- 清洁剂罐的承重面禁止低于该边缘 1m 以上。
- 检查连接是否正确。
- 清洁剂必须安装在设备接口 G 上。（通体颜色为红色。）

5.3.4 将单次定量给料瓶中的清洁剂注入炉腔中。

在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 80 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 清洁剂的制备 65

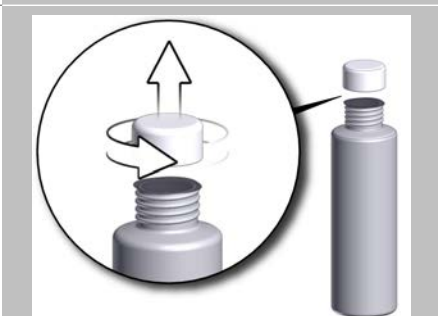
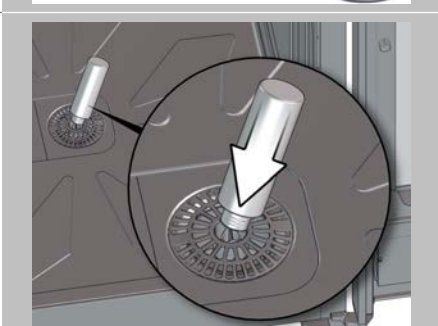
前提条件

- 您已经通过单次定量给料装置启动全自动炉腔清洁的清洁方案。软件要求将单次定量给料瓶中的清洁剂或漂洗助剂送入炉腔。
- 已经依据您的清洁程序准备好所需的带有清洁剂和漂洗助剂的单次定量给料瓶。参见'清洁剂的准备' 页码 65。

将单次定量给料瓶中的清洁剂注入炉腔中。

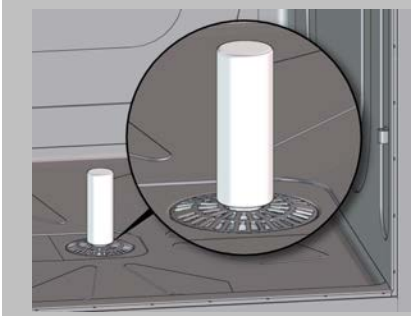
- 
 - 仅当通过软件进行全自动炉腔清洁过程中要求时，才可打开设备保护门。
 - 注意软件显示。
 - 依据清洁过程准备好带有清洁剂或漂洗助剂的单次定量给料瓶。

警告!可能导致烧伤或刺激皮肤、眼睛和呼吸道的危险

 - 应务必注意在将单次定量给料瓶中的制剂送入炉腔时，请勿与清洁剂或漂洗助剂发生接触。
 - 佩戴个人防护装备。
- 
 - 旋下单次定量给料瓶的盖子。
 - 注意封闭小瓶的薄膜完好无损。
- 

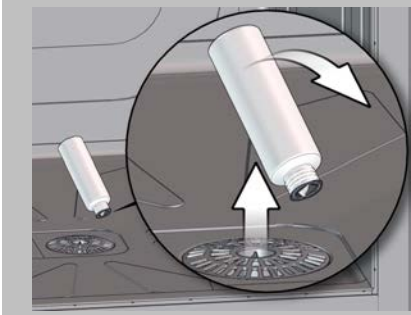
将瓶子几乎垂直地按压在炉腔泄水槽中间的销子上，将薄膜刺破。

4.



- 让小瓶子垂直在销子上大约 10 秒钟，以便液体能够完全排空。
- 目视检查是否液体已经完全排空。通过透明材料制成的单次定量给料瓶可轻易观察到液位情况。
- 如必要，在单次定量给料瓶尚在销子上时将剩余的液体从中挤出。

5.

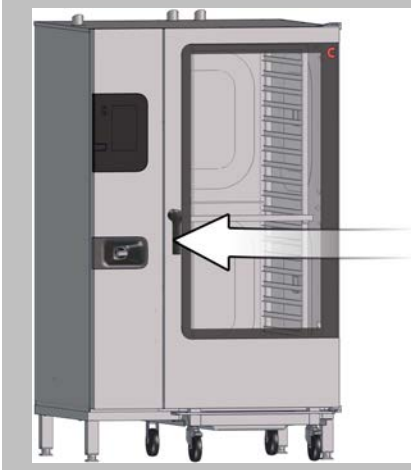


- 随后将小瓶子小心地从销子上拉下。
- 从炉腔中移除瓶子。
- 如果软件要求放入一个以上的带有清洁剂或漂洗助剂的单次定量给料瓶，则重复步骤 2 至 5。

警告!清洁剂或漂洗助剂可能导致食品污染

- 注意工作台面不可被清洁剂或漂洗助剂弄湿。
- 请勿将空的单次定量给料瓶放置于工作台面上，因为清洁剂或漂洗助剂的液滴可能会流下。

6.



关闭设备保护门。

5.3.5 清空装料车的冷凝水收集盘

⚠ 在使用万能蒸烤箱时的安全

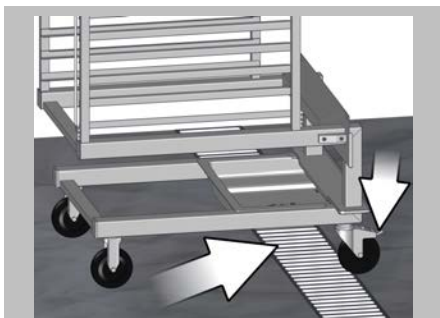
在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 80 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

前提条件

装料车在最后一次运行后应冷却至温度 < 60 °C。

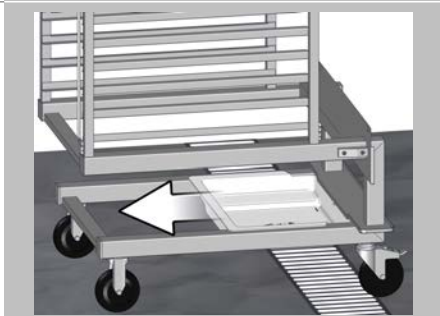
通过污水通道排空冷凝水收集盘

1.



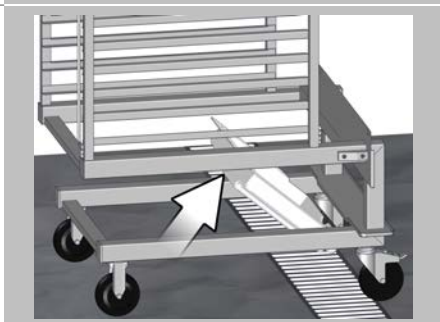
将装料车驶过污水通道并且将装料车的滚轮锁止。

2.



将冷凝水收集盘略微后部拉动。略微倾斜限位挡块上的冷凝水收集盘，以便能够将抬过限位挡块并向后拉出。

3.



将冷凝水收集盘中的冷凝水倾斜倒入污水通道中。

通过下水道将冷凝水收集盘排空

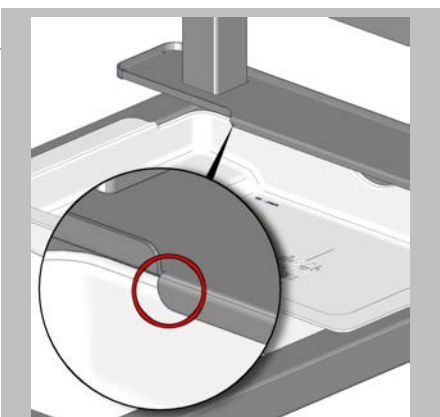
- 

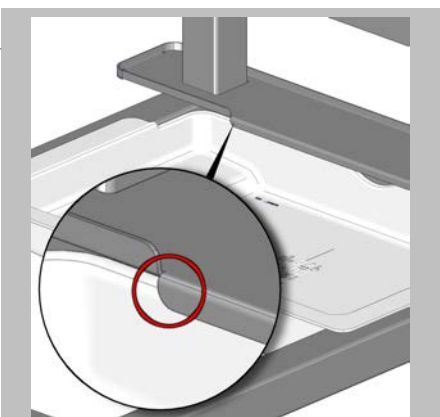
将冷凝水收集盘略微后部拉动。略微倾斜限位挡块上的冷凝水收集盘，以便能够将抬过限位挡块并向后拉出。
- 

将冷凝水收集盘水平从装料车上取出。
- 

将冷凝水收集盘中的冷凝水排空至下水道中。

装入冷凝水收集盘

- 

将冷凝水收集盘放入装料车下部。
- 

向前推动冷凝水收集盘并且将其略微倾斜，直至推至限位挡块后为止。
检查是否冷凝水收集盘已卡紧在限位挡块处。

5.3.6 导风板的解锁和锁定

在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 80 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门

45

所需的辅助工具

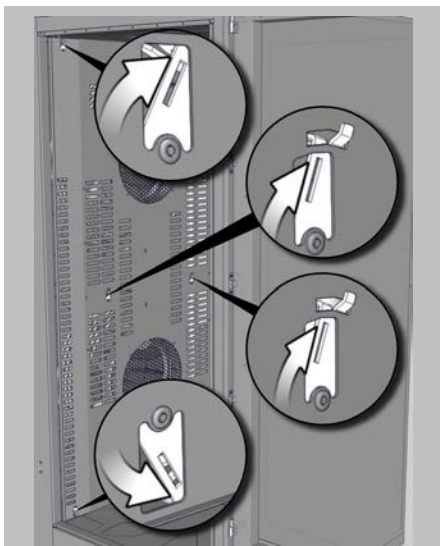
合适的工具，如：一字头螺丝刀，用于松脱锁头

前提条件

炉腔在最后一次运行后应冷却至温度 $<60^{\circ}\text{C}$ 。

导风板的解锁和旋出

1.



使用工具将导风板的四个锁扣（上、中、下）解开。
在型号尺寸 12.20 上，仅配备有两个塞子（上部和下部）。

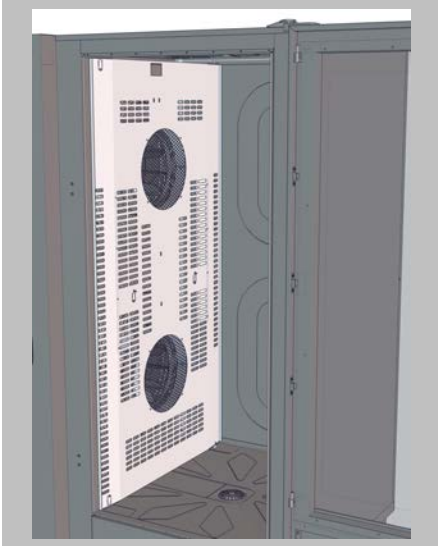
2.



将导风板摆入炉腔中。

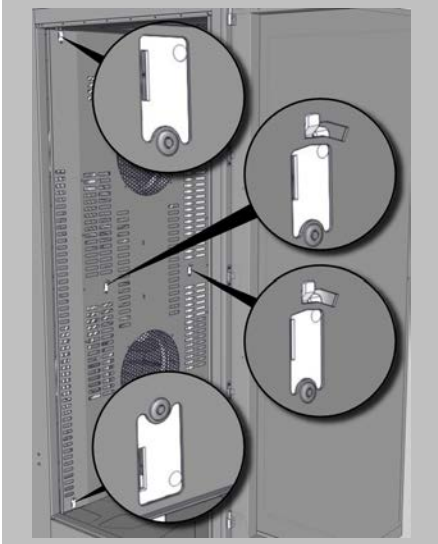
导风板锁定

1.



锁定导风板的顺序与解锁顺序相反。

2.



检查是否全部四个锁头（上、中、下）均已锁定。
在型号尺寸 12.20 上，仅配备有两个塞子（上部和下部）。

5.3.7 抗菌型插入式密封垫的拆卸和安装

⚠ 在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 80 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门

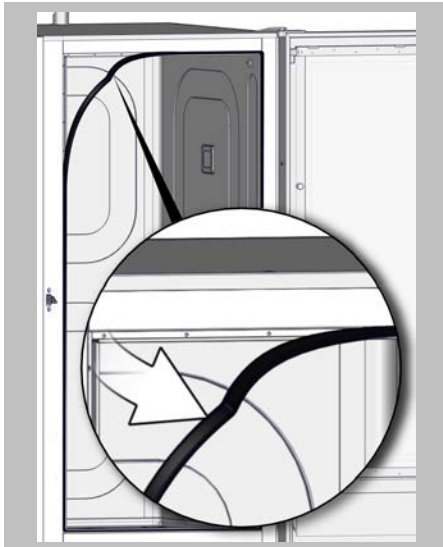
45

前提条件

- 万能蒸烤箱在最后一次运行后应冷却至<60°C。
- 设备保护门已打开。

拆除抗菌型插入式密封垫

1.



将设备保护门开口四周上的抗菌型插入式密封垫拉下。从转角处开始。

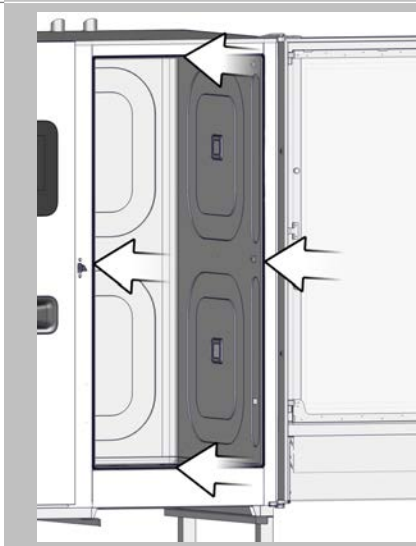
安装抗菌型插入式密封垫

1.



将抗菌型插入式密封垫首先在四个角上重新装好。从上部的某一个转角处开始。

2.



将抗菌型插入式密封垫在所有的角部装好后，仔细地将其压入导槽中。应务必注意抗菌型插入式密封垫固定牢靠并且无曲线或波浪。

5.3.8 内层玻璃门的解锁和锁定

在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 80 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门

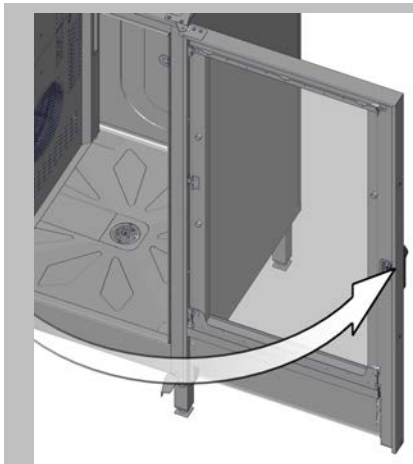
45

前提条件

炉腔在最后一次运行后应冷却至温度<60°C。

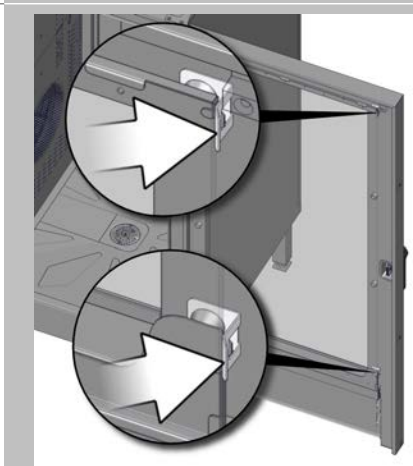
将内层玻璃门解锁并旋向一侧

1.



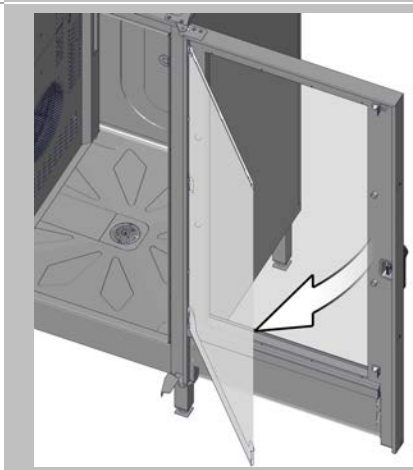
打开设备保护门。

2.



将上部和下部的弹簧夹压回。

3.



将内层玻璃旋至一侧。

锁定内层玻璃门

- 1.
- 2.



锁定内层玻璃门的顺序与解锁顺序相反。

检查是否弹簧夹再次在上部和下部将内层玻璃正确锁定。
之后可关闭设备保护门

5.3.9 清空并清洁油脂收集罐 (仅适用于 ConvoGrill)

在使用万能蒸烤箱时的安全

在开始工作之前应务必熟悉在'安全使用设备' 页码 80 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

泵出油脂/旧油的处理

- 旧油脂必须依据国家法规以及当地废弃处理企业和部门的规定进行废弃处理
- 旧油脂禁止通过排水口排入污水渠中。
- 泵出的油脂/旧油禁止用于食品加工。
- 将旧油收集到合适的容器中并将其送至废物回收机构。
- 万能蒸烤箱运营商应对工作人员进行培训指导。

所需的辅助工具

- 大瓶刷
- 市场上常见的洗涤液
- 用于泵出油脂的合适的收集容器 (容积>> 10 升)

油脂收集罐属性

仅可使用附带的原装油脂收集罐，因为其材料符合承装热油脂的要求。

清空并清洁油脂收集罐

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 将旋塞 (1) 与连接的软管一同从油脂收集罐 (2) 上取下。 |
| 2. | | 将旋塞 (1) 与连接的软管一同开口冲上悬挂在叉形支架 (3) 上。由此避免了油脂溢出，污染地板并导致地板变滑。 |
| 3. | | 应务必注意，在使用油脂收集罐 (2) 时，切勿让油脂污染地板并导致地板变滑。在运输装满并打开的油脂收集罐 (2) 时应务必注意这一点。
将从油脂收集罐 (2) 中泵出的油脂倒入泵出油脂收集容器中。同时应从一侧倾倒油脂收集罐 (2)，避免油脂溅出。 |
| 4. | | 从内部用清洁剂，大量的热水和瓶刷清洁油脂收集罐 (2)。 |
| 5. | | 用水冲洗油脂收集罐 (2) 并将其控干。 |
| 6. | | 将旋塞 (1) 与连接的油脂离析软管一同重新旋紧在油脂收集罐 (2) 上。 |
| 7. | | 将油脂收集罐 (2) 立放于设备的一个平面上。收集罐 (2) 的放置面最高不要超过设备放置面 15cm。操作人员的工作区域必须保持通畅。 |

6 维护时您要这样操作

本章节之目的

在本章节中，我们将向您说明在万能蒸烤箱上应以多长的间隔进行什么样的维护工作。我们将向您说明万能蒸烤箱在维护时的操作以及您在维护时所应采取的步骤。此外，还将为您提供设备上可能出现的故障概览以及在操作时可能出现的错误。

6.1 维护的基本原则

6.1.1 保修信息和联系客户服务人员

保修信息

为了确保万能蒸烤箱的保修索赔的有效性，设备必须依照本安装手册的规定由经过授权的维修服务企业的具备资质的维修服务技术人员进行安装。仅当向制造商提交了填写完整的安装手册中的清单时，才能够获得保修服务管理。

由于未按规定进行安置、安装、使用、清洁、使用清洁剂、维护和维修或除钙所造成损坏时，担保失效。

要将备件担保延长至 2 年，必须在成功安装完成后通过制造商主页 (www.convotherm.de) 为设备注册。

必要的信息

在联系我们的客户服务人员时，请准备好以下设备数据：

- 设备的商品编号 (参见'万能蒸烤箱的鉴定证书' 页码 8)
- 设备的序列号 (参见'万能蒸烤箱的鉴定证书' 页码 8)

联系方式

Convotherm Elektrogeräte GmbH

Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice

Talstraße 35

82436 Eglfing

德国

接待

电话 (总机)	(+49) (0) 8847 67-0
---------	---------------------

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

互联网	www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com
-----	--

应用咨询

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

电子邮件	con-dl-chefshotline@manitowoc.com con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com
------	--

销售

设备/附件电子邮件	con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com
-----------	--

备件电子邮件	convotherm-spares@manitowoc.com
--------	--

联系客户服务人员

技术热线 (办公室)	(+49) (0) 8847 67 541
--------------	-----------------------

电子邮件	convotherm-service@manitowoc.com
------	--

6.1.2 维护计划

设备维护规定

为了确保万能蒸烤箱的安全运行，必须定期在设备上执行维护工作。维护工作包括操作人员自行在设备上执行的维护工作和由经过授权的维修公司（客户服务部门）的具备资质的维修技术人员所执行的维护工作。

操作人员可执行的维护工作

必须维护哪些内容？	什么时间？	必要的材料
更换抗菌型插入式密封垫	如果密封垫出现裂纹或沾满油污	依据备件列表： 1 抗菌型插入式密封垫
更换炉腔照明用卤素灯	如果卤素灯在任何运行状态下均不发光	依据备件列表： 1 个卤素灯 12V
中心温度传感器和真空低温慢煮传感器功能性	每周在沸水中检查温度显示	-

必须由客户服务人员执行的维护工作

必须维护哪些内容？	多久？/什么时间？
一般性维护	每年
水的制备必须正确设置	在炉腔中出现白色沉积物
锅炉除钙	依据要求

6.2 排除错误

6.2.1 错误代码

错误和所应作出的反应

以下表格列出了可由您自行排除的错误。如果万能蒸烤箱在您尝试排除故障后依然显示出错，则应联系客户服务人员。

此外，未在此处列出的错误提示信息应始终联系客户服务人员进行排除。

故障编号	故障说明	所应作出的反应
E01.x	水不足	打开给水装置/打开两个供水口
E02	EL-温度过高	<ul style="list-style-type: none"> 清洁在外侧底板上的风扇格栅 清空在设备底板上的送风装置
E05	无燃气	打开燃气截止装置并重新启动设备
E10	水过滤器故障	更换水处理设备滤芯
E34.0	锅炉泵机故障	将设备的电源切断大约 10 秒钟并重新启动
E58.0	清洁剂定量给料泵故障	<ul style="list-style-type: none"> 为清洁剂罐加注相应的清洁剂并重新启动设备 必要时重复，直至管路中也已灌注清洁剂
E59.0	漂洗助剂定量给料泵故障	<ul style="list-style-type: none"> 为清洁剂罐加注漂洗助剂并重新启动设备 必要时重复，直至管路中也已灌注漂洗助剂
E81.0	烹煮模式故障	重新写入烹制方案
E99	通讯故障	将设备的电源切断大约 10 秒钟并重新启动
E99.9	初始化错误	将设备的电源切断大约 10 秒钟并重新启动

6.2.2 紧急运行

万能蒸烤箱在紧急操作中的操作

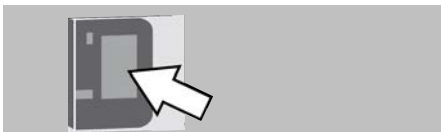
为了能够在无法在短期内排除故障的情况下仍能够继续使用万能蒸烤箱，产品具有紧急操作功能。从而实现了设备在有限条件下的运行。

请在出现该情况时联系客户服务人员！

前提条件

- 设备处于故障运行中。
- 发出信号音。
- 错误代码将显示在显示器上。

设备进入紧急操作状态

1.  确认显示的错误并启动基于可用的操作模式的烹制方案和清洁方案。

限制

- 可能出现延长的烹制时间和不均匀的烹制效果。因此应务必注意烹制过程和烹制状态。
- 耗水量可能增加。
- 全自动和半自动炉腔清洁可能无法执行或受到限制。
- 中心温度传感器和 Sous-Vide 传感器选项可能无法使用。
- 仅可选择未受故障影响的功能。

在紧急运行中的可用功能

下表列出了当无法在短期内解决故障的情况下设备仍能够在有限条件下进行紧急操作的故障。

故障编号	E B	E S	G B	G S	在紧急运行中的可用功能	限制/方法
E00.0	x	x	x	x	全部功能	之前的故障已不存在
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 低于 140 °C 干烤 ▪ 低于 140 °C 德尔塔 T 烹制干烤 ▪ 低于 140 °C 的 Cook&Hold 干烤 ▪ 烟熏器 ▪ 低于 140 °C 干烤的 ecoCooking 干烤 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 锅炉无预热 ▪ 无法清洁
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 温度正好在 100 °C 时的蒸汽 ▪ 烟熏器 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 延长的烹制时间 ▪ 可能出现不均匀的烹制结果 ▪ 仅锅炉加热元件，无炉腔加热元件 ▪ 无法清洁
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 温度正好在 100 °C 时的蒸汽 ▪ 烟熏器 	无法清洁
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 干烤 ▪ Delta-T 烹制干烤 ▪ Cook&Hold 干烤 ▪ 烟熏器 ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking 干烤 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 锅炉无预热 ▪ 无法清洁
E10	x	x	x	x	全部功能	-

故障编号	E B	E S	G B	G S	在紧急运行中的可用功能	限制/方法
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> 温度正好在 100 °C 时的蒸汽 烟熏器 	<ul style="list-style-type: none"> 延长的烹制时间 可能出现不均匀的烹制结果 仅锅炉加热元件，无炉腔加热元件 无法清洁
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 温度正好在 100 °C 时的蒸汽 烟熏器 	无法清洁
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 全部功能，除： <ul style="list-style-type: none"> Delta-T 烹制蒸汽 Delta-T 烹制组合式蒸烤 Delta-T 烹制干烤 	当少于两个可用测量点时，则不具备中心温度传感器或真空低温烹调传感器功能
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 全部功能，除： <ul style="list-style-type: none"> Delta-T 烹制蒸汽 Delta-T 烹制组合式蒸烤 Delta-T 烹制干烤 	不具备中心温度传感器或真空低温烹调传感器功能
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> 干烤 Delta-T 烹制干烤 Cook&Hold 干烤 烟熏器 Crisp&Tasty ecoCooking 干烤 	<ul style="list-style-type: none"> 锅炉无预热 无法清洁
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 干烤 Delta-T 烹制干烤 Cook&Hold 干烤 烟熏器 Crisp&Tasty ecoCooking 干烤 	无法清洁
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 低于 140 °C 干烤 低于 140 °C 德尔塔 T 烹制干烤 低于 140 °C 的 Cook&Hold 干烤 烟熏器 低于 140 °C 干烤的 ecoCooking 干烤 	<ul style="list-style-type: none"> 由于总管道不断冷却导致耗水量增加 无法清洁
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> 干烤 Delta-T 烹制干烤 Cook&Hold 干烤 烟熏器 Crisp&Tasty ecoCooking 干烤 	<ul style="list-style-type: none"> 锅炉无预热 无法清洁
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	全部功能	-
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> 温度低于 100 °C 时的蒸汽 温度低于 100 °C 时的德尔塔 T 烹制蒸汽 温度低于 100 °C 时的 Cook&Hold 蒸汽 手动喷射蒸汽 	无法清洁
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> 干烤 Delta-T 烹制干烤 Cook&Hold 干烤 烟熏器 Crisp&Tasty ecoCooking 干烤 	无法清洁
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 全部功能，除： <ul style="list-style-type: none"> 全自动炉腔清洁 	仅对清洁有效

故障编号	E B	E S	G B	G S	在紧急运行中的可用功能	限制/方法
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> 干烤 Cook&Hold 干烤 烟熏器 Crisp&Tasty ecoCooking 干烤 	<ul style="list-style-type: none"> 锅炉无预热 无法清洁
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> 全部功能，除： <ul style="list-style-type: none"> 全自动炉腔清洁 半自动炉腔清洁 	<ul style="list-style-type: none"> 锅炉不冲洗 对清洁有效
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 全部功能，除： <ul style="list-style-type: none"> Crisp&Tasty 全自动炉腔清洁 半自动炉腔清洁 	对清洁和 Crisp&Tasty 有效
E58.0	x	x	x	x	全部功能	错误仅涉及通过连接的储罐进行全自动炉腔清洁
E59.0	x	x	x	x	全部功能	错误仅涉及通过连接的储罐进行全自动炉腔清洁
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 全部功能，除： <ul style="list-style-type: none"> 全自动炉腔清洁 半自动炉腔清洁 	仅对清洁有效
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> 全部功能，除： <ul style="list-style-type: none"> 全自动炉腔清洁 半自动炉腔清洁 	仅对清洁有效
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> 干烤 Delta-T 烹制干烤 Cook&Hold 干烤 烟熏器 Crisp&Tasty ecoCooking 干烤 	<ul style="list-style-type: none"> 锅炉无预热 无法清洁
E72.x	x	x	x	x	全部功能	-
E73.1	x	x	x	x	全部功能	-
E91.x	x	x	x	x	全部功能	-
E92.x	x	x	x	x	全部功能	-
E200.x	x	x	x	x	全部功能	-

x 可实现紧急运行

- 无法实现紧急运行

在该设备型号上不存在该故障提示，因此可用的功能的执行不会受到该故障的限制（在表格中的各项限制仅适用于其他设备类型）。

6.2.3 在运行中的不稳定性

烹制食材的不均匀

不稳定	可能的原因	所应作出的反应
褐变均匀	导风板未正确关闭	'导风板的解锁和锁定' 页码 89
	炉腔为预热	预热炉腔
	炉腔温度过高	选择较低的炉腔温度并延长烹制时间
	加热装置完全或部分损坏	联系客户服务人员

设备的不稳定性

不稳定	可能的原因	所应作出的反应
设备在 10 - 20 秒内对于输入未做出反应	程序崩溃	按下打开/关闭 5 秒钟或将设备从电源上断开 5 秒钟
设备无法打开和关闭	打开/关闭锁定 3 秒钟	在 3 秒钟后重新尝试
在关闭设备保护门时设备下部有水流出	针对所有的原因	小心!污染危险 将所有与水接触的食材丢弃。
	排水管路或污水处理系统堵塞	<ul style="list-style-type: none"> 检查并清洁排水管路和现场的污水处理系统 必要时使用漏斗形虹吸管
	在带有全自动、自动或半自动炉腔清洁功能的设备上的固定的排水接口	
	排气系统管道堵塞或盖住	清除物体
	设备排水口堵塞	清洁设备排水口
EB : 在运行期间水喷入炉腔	EB : 未每天进行自动锅炉冲洗	EB : 排空并冲洗锅炉
在炉腔中有水	炉腔泄水槽堵塞	冲洗炉腔泄水槽
从设备上方的通风口中溢出蒸汽	通风口上的阀门损坏	警告!热蒸汽和水蒸汽会造成烫伤 联系客户服务人员

清洁时的不稳定性

不稳定	可能的原因	所应作出的反应
在炉腔中出现黑斑	错误的清洁剂	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean forte 用于通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁 ConvoClean forte S 用于通过单次定量给料装置进行全自动炉腔清洁 ConvoClean forte 或 ConvoClean new 用于半自动炉腔清洁
	水硬度过高	水硬度设置参见安装手册中的'技术数据'

不稳定	可能的原因	所应作出的反应
糟糕的清洁结果	设置了错误的污染程度	选择较高的清洁级
	使用了错误的清洁剂	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean forte 或 ConvoClean new 用于通过连接的清洁剂供给装置进行全自动炉腔清洁▪ ConvoClean forte S 或 ConvoClean new S 用于通过单次定量给料装置进行全自动炉腔清洁▪ ConvoClean forte 或 ConvoClean new 用于半自动炉腔清洁

6.3 维护工作

6.3.1 维护时的安全作业

为了您和您的员工的安全

在您的员工首次使用万能蒸烤箱工作之前应务必熟悉章节'为了您的安全' 页码 19 中的内容并采取适当的措施。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节中所述的针对安全作业的规定并务必遵守。

向员工说明，在工作开始前应熟悉本章节以及在以下说明中列出的中所述的危险须知并务必采取其中所述的应对措施。

员工的个人防护装备

向员工说明，佩戴在章节'为了您的安全'中的'个人防护装备' 页码 33 小节中针对相应的工作所述及的个人防护装备。

安全运行的基本规章

如果知晓或发现该万能蒸烤箱在安装后发生了未经允许的移动（故意或由于疏忽），则仅当满足以下前提条件时，才可继续运行该设备：

- 设备以及所使用的配件未发现明显的损坏之处。
- 安装的电、水、污水和清洁剂管路未发现明显损坏，安装牢固，无泄漏位置并且在目视检查后确认其能够安全和正常运行。
- '对万能蒸烤箱功能性的要求' 页码 20 已得到满足。
- '对万能蒸烤箱环境的要求' 页码 20 已得到满足。
- 所有的警示提示均已就位。

仅针对燃气设备：

- 在万能蒸烤箱的所有供气部件上，维修技术人员均已检查送气组件的所有连接处，并且设备内部和外部的所有上述位置的气密性均能够得到保证。

更换设备部件的规定

为了确保设备的安全运行，在更换设备部件时仅可采用制造商原装备件。

导电部件



导电部件存在触电危险

接触在盖板下或在控制面板下的导电部件可能导致触电。

- ▷ 确保盖板和控制面板已安装。
- ▷ 确保在盖板下或在控制面板下以及在电源连接线上进行的维护工作仅可由具有授权的维修服务企业的电气专业人员执行。

灼热表面



在设备内部和外部部件上的高温可能导致烫伤。

在烹制操作模式期间接触任何目前或曾经在炉腔中的内部部件、设备保护门内侧以及其他部件均可能导致灼伤。接触排气系统管道和废气出口也可能导致灼伤。

- ▷ 在维护工作开始前，应等待炉腔冷却至 60 °C 以下。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

边缘锋利的托盘部件



锋利的板材边缘可能导致割伤

在具有锋利边缘的板材上或在其后部工作时可能导致手部割伤。

- ▷ 应小心作业。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

6.3.2 更换抗菌型插入式密封垫

在维护时为了您的安全

在开始维护工作之前应务必熟悉在'维护时的安全作业' 页码 105 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门 45
- 抗菌型插入式密封垫的拆卸和安装 91

备件供货范围

依据备件列表，所需的备件包括：

- 1 抗菌型插入式密封垫

前提条件

检查是否满意以下前提条件：

- 万能蒸烤箱在最后一次运行后应冷却至<60°C。
- 设备保护门已打开。
- 检查新供货的密封件是否损坏。

更换抗菌型插入式密封垫

拆卸旧的抗菌型插入式密封垫和安装新的抗菌型插入式密封垫时，应按照'抗菌型插入式密封垫的拆卸和安装' 页码 91 中所述进行。

6.3.3 更换炉腔照明用卤素灯

在维护时为了您的安全

在开始维护工作之前应务必熟悉在'维护时的安全作业' 页码 105 中列出的规章和危险注意事项并遵守其中所包含的说明。

所应具备的基础知识

您必须了解的操作过程：

- 安全打开和关闭设备保护门

45

备件供货范围

依据备件列表，所需的备件包括：

- 1 个卤素灯 12V

所需的辅助工具

您需要以下辅助工具：

- 套筒扳手 SW 8

卤素灯的使用

仅可在佩戴干净的手套和使用软布的情况下才可抓握功能正常的卤素灯。请勿用手指碰触新的或要重新使用的卤素灯的玻璃罩。

如果在拆卸卤素灯时无法完全拆除，例如：接头插入无法卸下，则应立即通知维修技术人员。

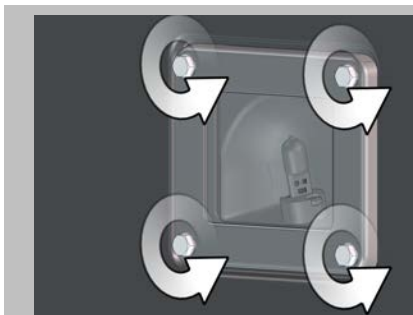
前提条件

检查是否满意以下前提条件：

- 万能蒸烤箱电源已切断并且确保不会被意外打开。
- 炉腔在最后一次运行后应冷却至温度 $<60^{\circ}\text{C}$ 。
- 装料车已从炉腔中取出。
- 卤素灯已冷却。
- 已检查新卤素灯是否损坏并且一切完好。

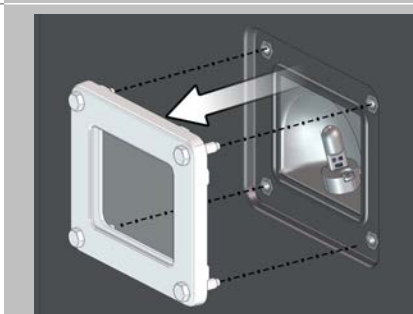
拆除卤素灯

1.



使用套筒扳手拆卸炉腔照明系统上的四个六角螺栓。
通过特殊的设计构造，由螺栓、盖板框架、玻璃窗和密封件以及支架组成的组件在松脱螺栓时仍会保持在一起。

2.



将整个组件从炉腔壁上取下。

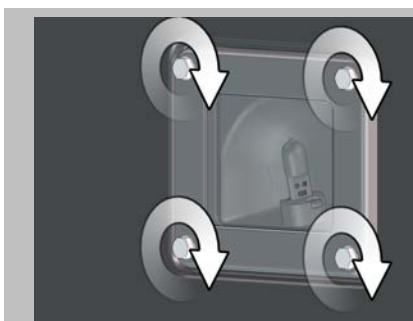
3.



通过炉腔壁的开口握住反射器罩并且将卤素灯向上笔直地拉出。

安装卤素灯

1.



- 安装卤素灯的顺序与拆卸顺序相反。
- 同时在不使用更大力量的情况下将螺栓旋入，以确保反射器壳体的防潮密封。（如果螺栓拧紧力量过大，则可能导致玻璃开裂。）
- 在工作结束后将所有的物体从炉腔中取出，擦拭或冲洗炉腔。

万能蒸烤箱 Convotherm 4 落地式设备

Serial no.

Item no.

Order no.

马尼托瓦克餐饮设备公司是世界上最大的专业餐饮设备制造商和供应商之一。
我们通过一站式的形式为客户提供节能、可靠且领先市场的技术。

如果您想了解更多有关马尼托瓦克餐饮设备公司以及其旗下各品牌的信息，请访问
www.manitowocfoodservice.com。

