



Parnokonvekcijska peč

 Pred uporabo je treba prebrati navodila

Stoječe naprave Convotherm 4

Priročnik za upravljanje CE - original, SVN

Your meal. Our mission.

Kazalo

1	Splošno	5
1.1	Izjava ES o skladnosti za električne naprave	5
1.2	Izjava ES o skladnosti za plinske naprave	7
1.3	Varovanje okolja	8
1.4	Identifikacija vaše parnokonvekcijske peči	9
1.5	Sestava dokumentacije stranke	11
1.6	Varnostne informacije, ki jih je treba obvezno prebrati	12
1.7	O tem priročniku za upravljanje	13
2	Sestava in delovanje	15
2.1	Funkcije parnokonvekcijske peči	15
2.2	Sestava in delovanje parnokonvekcijske peči	17
2.3	Sestava in delovanje upravljalne plošče	20
3	Za vašo varnost	21
3.1	Osnovni varnostni predpisi	21
3.2	Namenska uporaba vaše parnokonvekcijske peči	22
3.3	Opozorila na parnokonvekcijski peči	23
3.4	Pregled nevarnosti	25
3.5	Nevarnosti in varnostni ukrepi pri delovanju	28
3.6	Nevarnosti in varnostni ukrepi pri čiščenju	33
3.7	Nevarnosti in varnostni ukrepi pri vzdrževanju	35
3.8	Varnostne naprave	36
3.9	Zahteve glede osebja, delovnih mest	38
3.10	Osebna zaščitna oprema	39
4	Kuhanje	40
4.1	Osnovno o polnjenju parnokonvekcijske peči	40
4.1.1	Vstavljanje posod za hrano v naprave velikosti X.10	40
4.1.2	Vstavljanje posod za hrano v naprave velikosti X.20	42
4.1.3	Kapaciteta polnjenja parnokonvekcijske peči	43
4.2	Navodila za osnovno ravnanje pri kuhanju	44
4.2.1	Varno ravnanje z napravo	44
4.2.2	Vklop in izklop parnokonvekcijske peči	47
4.2.3	Kuhanje	48
4.3	Navodila za ravnanje z napravo pri kuhanju	50
4.3.1	Varno ravnanje z napravo	50
4.3.2	Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave	52
4.3.3	Polnjenje in odzemanje hrane	54
4.3.4	Odlaganje in odzemanje tipala temperature jedra	63
4.3.5	Uporaba eksternega tipala temperature jedra ali tipala sous vide	64
4.3.6	Uporaba USB-ključa	66
5	Čiščenje	67
5.1	Osnovno o čiščenju parnokonvekcijske peči	67
5.1.1	Postopki čiščenja	67
5.1.2	Načrt čiščenja	69
5.1.3	Čistilno sredstvo	71
5.1.4	Pripravljanje čistilnih sredstev	73
5.2	Navodila za osnovno ravnanje pri čiščenju	74
5.2.1	Varno delo pri čiščenju	74

5.2.2	Popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri	76
5.2.3	Popolnoma samodejno čiščenje komore z enojnim doziranjem	78
5.2.4	Delno samodejno čiščenje komore	80
5.2.5	Čiščenje komore brez uporabe čistil	83
5.2.6	Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje s profilom za čiščenje ConvoCare (samo pri easyTouch)	84
5.2.7	Čiščenje dvojnih steklenih vrat	86
5.2.8	Čiščenje komore za sesalno ploščo	87
5.2.9	Intenzivno čiščenje higienskega natičnega tesnila	88
5.3	Navodila za ravnanje z napravo pri čiščenju	89
5.3.1	Varno ravnanje z napravo	89
5.3.2	Zamenjava kanistra s sredstvom za izpiranje	90
5.3.3	Zamenjava kanistra s čistilnim sredstvom	92
5.3.4	Vstavljanje čistilnega sredstva v komoro iz plastenk z enojnim doziranjem	94
5.3.5	Praznjenje lovilnega korita za kondenzat vstavnega vozička	96
5.3.6	Sprostitev in zapahnitev sesalne plošče	98
5.3.7	Odstranjevanje in nameščanje higienskega natičnega tesnila	100
5.3.8	Sprostitev in zapahnitev notranjih steklenih vrat	102
5.3.9	Praznjenje in čiščenje lovilnega kanistra za maščobo (samo pri ConvoGrill)	105
6	Vzdrževanje	106
6.1	Osnovno o vzdrževanju	106
6.1.1	Napotki glede garancije in kontaktiranje službe za pomoč strankam	106
6.1.2	Vzdrževalni načrt	108
6.2	Odpravljanje napak	109
6.2.1	Kode napak	109
6.2.2	Zasilno obratovanje	110
6.2.3	Nepravilnosti med delovanjem	114
6.3	Vzdrževalna dela	116
6.3.1	Varno delo pri vzdrževanju	116
6.3.2	Zamenjava higienskega natičnega tesnila	118
6.3.3	Zamenjava halogenske sijalke osvetlitve komore	119

1 Splošno

Namen tega poglavja

V tem poglavju so navedene informacije za identificiranje vaše parnokonvekcijske peči in za ravnanje s tem priročnikom.

1.1 Izjava ES o skladnosti za električne naprave

Proizvajalec

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, TalstraÙe 35, 82436 Eglfing, Nemčija

Veljavnost izjave o skladnosti

Ta izjava o skladnosti velja za naslednje tipe električnih naprav:

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

Izjava o skladnosti z direktivami

Proizvajalec izjavlja, da prej navedena parnokonvekcijska peč ustreza naslednjim direktivam:

- 2006/42/ES (Direktiva o strojih)
- 2014/30/EU (Direktiva EMC)
- 2011/65/EU (Direktiva RoHS)

Varnostni cilji direktive 2014/35/EU (Niskonapetostne direktive) so bili upoštevani v skladu s točko 1.5.1 Priloge I Direktive o strojih.

Izpolnjeni standardi za električne naprave

Električne naprave izpolnjujejo zahteve naslednjih evropskih standardov:

- 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

Pooblaščenec za dokumentacijo

Za sestavljanje tehnične dokumentacije v skladu s točko 2 oddelka A Priloge II Direktive 2006/42/ES je pooblaščen podjetje Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, TalstraÙe 35, 82436 Eglfing, Nemčija.

Eglfing je 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 Izjava ES o skladnosti za plinske naprave

Proizvajalec

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

Veljavnost izjave o skladnosti

Ta izjava o skladnosti velja za naslednje tipe plinskih naprav:

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

Izjava o skladnosti z direktivami

Proizvajalec izjavlja, da prej navedena parnokonvekcijska peč ustreza naslednjim direktivam:

- 2006/42/ES (Direktiva o strojih)
- 2014/30/EU (Direktiva EMC)
- 2011/65/EU (Direktiva RoHS)
- 2009/142/ES (Direktiva o napravah na plinasto gorivo)

Varnostni cilji direktive 2014/35/EU (Nizkonapetostne direktive) so bili upoštevani v skladu s točko 1.5.1 Priloge I Direktive o strojih.

Izpolnjeni standardi za plinske naprave

Plinske naprave izpolnjujejo zahteve naslednjih evropskih standardov:

- 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

Opravljeni preizkusi tipa

Priglašen organ za preverjanje plinskih naprav in električne varnosti:

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

- Št. poročila: 140602245

Pooblaščenec za dokumentacijo

Za sestavljanje tehnične dokumentacije v skladu s točko 2 oddelka A Priloge II Direktive 2006/42/ES je pooblaščen podjetje Convotharm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Nemčija.

Eglfing je 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 Varovanje okolja

Izjava o načelih

Pričakovanja naših strank, zakonski predpisi in standardi ter sloves našega podjetja so kriteriji, ki določajo kakovost in servis vseh naših izdelkov.

Z našo politiko okoljskega upravljanja skrbimo za izvajanje vseh okoljskih uredb in zakonov ter se dodatno zavezujemo k trajnostnemu izboljševanju okoljske učinkovitosti.

Da bi lahko zagotavljali in ohranjali proizvodnjo visokokakovostnih izdelkov ter izpolnjevali naše okoljske cilje, smo razvili sistem upravljanja kakovosti in okoljskega upravljanja.

Ta sistem izpolnjuje zahteve standardov ISO 9001:2008 in ISO 14001:2004.

Postopki za varovanje okolja

Upošteujemo naslednje postopke:

- Uporaba polnilnih materialov, ki jih je mogoče kompostirati brez ostankov
- Uporaba izdelkov v skladu z direktivo RoHS
- Zakon o kemikalijah REACH
- Priporočanje in uporaba biološko razgradljivih čistilnih sredstev
- Recikliranje elektronskih odpadkov
- Okolju prijazno odstranjevanje odpadnih naprav preko proizvajalca

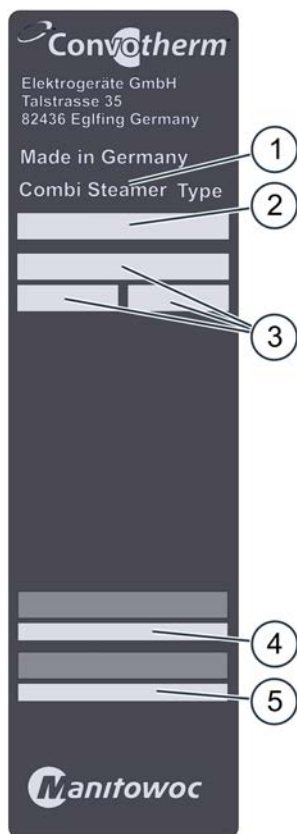
Prispevajte skupaj z nami k varovanju okolja.

1.4 Identifikacija vaše parnokonvekcijske peči

Položaj tipske ploščice

Tipska ploščica je nameščena na levi strani parnokonvekcijske peči.

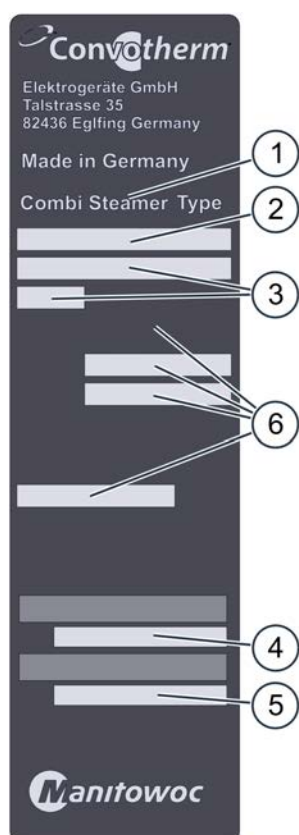
Sestava in struktura tipske ploščice pri električnih napravah



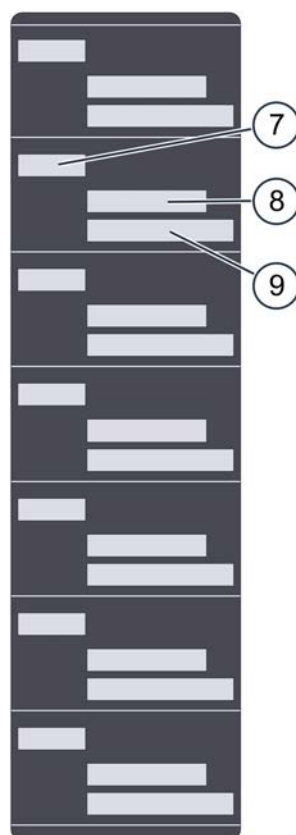
Poz.	Oznaka																
1	Oznaka naprave Combi Steamer (angleško poimenovanje za parnokonvekcijsko peč)																
2	Trgovsko poimenovanje																
	<table> <tr> <th>Sestavni del</th><th>Pomen</th></tr> <tr> <td>C4</td><td>Linija naprav Convotherm 4</td></tr> <tr> <td>eT</td><td>Krmilje easyTouch</td></tr> <tr> <td>eD</td><td>Krmilje easyDial</td></tr> <tr> <td>Številki xx.yy</td><td>Velikost naprave</td></tr> <tr> <td>EB</td><td>Električna naprava z bojlerjem</td></tr> <tr> <td>ES</td><td>Električna naprava s vbrizgavanjem vode</td></tr> <tr> <td>-N</td><td>Pri napravah s certifikatom NSF</td></tr> </table>	Sestavni del	Pomen	C4	Linija naprav Convotherm 4	eT	Krmilje easyTouch	eD	Krmilje easyDial	Številki xx.yy	Velikost naprave	EB	Električna naprava z bojlerjem	ES	Električna naprava s vbrizgavanjem vode	-N	Pri napravah s certifikatom NSF
Sestavni del	Pomen																
C4	Linija naprav Convotherm 4																
eT	Krmilje easyTouch																
eD	Krmilje easyDial																
Številki xx.yy	Velikost naprave																
EB	Električna naprava z bojlerjem																
ES	Električna naprava s vbrizgavanjem vode																
-N	Pri napravah s certifikatom NSF																
3	Električni podatki																
4	Serijska številka																
	<table> <tr> <th>Sestavni del</th><th>Pomen</th></tr> <tr> <td>Vrsta ogrevanja</td><td>Električna naprava (X, V)</td></tr> <tr> <td>Vrsta proizvodnje pare</td><td> <ul style="list-style-type: none"> Pršilnik (S) Bojler (B) </td></tr> <tr> <td>Velikost naprave</td><td> <ul style="list-style-type: none"> 12.20 (5) 20.10 (6) 20.20 (7) </td></tr> <tr> <td>Leto izdelave</td><td> <ul style="list-style-type: none"> 2014 (14) 2015 (15) ... </td></tr> <tr> <td>Mesec izdelave</td><td> <ul style="list-style-type: none"> Januar (01) Februar (02) Marec (03) ... </td></tr> <tr> <td>Zaporedna številka</td><td>4-mestna</td></tr> </table>	Sestavni del	Pomen	Vrsta ogrevanja	Električna naprava (X, V)	Vrsta proizvodnje pare	<ul style="list-style-type: none"> Pršilnik (S) Bojler (B) 	Velikost naprave	<ul style="list-style-type: none"> 12.20 (5) 20.10 (6) 20.20 (7) 	Leto izdelave	<ul style="list-style-type: none"> 2014 (14) 2015 (15) ... 	Mesec izdelave	<ul style="list-style-type: none"> Januar (01) Februar (02) Marec (03) ... 	Zaporedna številka	4-mestna		
Sestavni del	Pomen																
Vrsta ogrevanja	Električna naprava (X, V)																
Vrsta proizvodnje pare	<ul style="list-style-type: none"> Pršilnik (S) Bojler (B) 																
Velikost naprave	<ul style="list-style-type: none"> 12.20 (5) 20.10 (6) 20.20 (7) 																
Leto izdelave	<ul style="list-style-type: none"> 2014 (14) 2015 (15) ... 																
Mesec izdelave	<ul style="list-style-type: none"> Januar (01) Februar (02) Marec (03) ... 																
Zaporedna številka	4-mestna																
5	Številka izdelka																

Sestava in struktura tipske ploščice pri plinskih napravah

Tipska ploščica



Dodatna ploščica

**Oznaka**

1	Oznaka naprave Combi Steamer (angleško poimenovanje za parnokonvekcijsko peč)
2	Trgovsko poimenovanje Sestavni del Pomen C4 Linija naprav Convotherm 4 eT Krmilje easyTouch eD Krmilje easyDial Številki xx.yy Velikost naprave GB Plinska naprava z boilerjem GS Plinska naprava z vbrzgavanjem vode -N Pri napravah s certifikatom NSF
3	Električni podatki
4	Serijska številka Sestavni del Pomen Vrsta ogrevanja Plinska naprava (Y, W) Vrsta proizvodnje pare ▪ Pršilnik (S) ▪ Bojler (B) Velikost naprave ▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7) Leto izdelave ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... Mesec izdelave ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ Marec (03) ▪ ... Zaporedna številka 4-mestna
5	Številka izdelka
6	Podatki o plinu
7	Oznaka države
8	Kategorija plina
9	Prednastavitev naprave za plin

1.5 Sestava dokumentacije stranke

Deli dokumentacije stranke

Dokumentacijo stranke za parnokonvekcijsko peč sestavljajo:

- Installationshandbuch
- Priročnik za upravljanje (ta priročnik)
- Navodila za uporabo easyTouch (izvleček zaslonske pomoči)
- V easyTouch integrirana zaslonska pomoč (celotna navodila za upravljanje programske opreme)
- Navodila za uporabo easyDial

Teme priročnika za namestitve

Priročnik za namestitve je predviden za usposobljeno strokovno osebje, glejte poglavje 'Zahteve glede osebja' v priročniku za namestitve.

Vsebuje naslednje teme:

- **Sestava in delovanje:** opisuje dele, ki so pomembni za namestitve parnokonvekcijske peči
- **Varnost:** opisuje vse nevarnosti in primerne protiukrepe pri namestitvi
- **Transport:** vsebuje informacije, ki so potrebne za transport parnokonvekcijske peči
- **Postavitev:** navaja in opisuje različice postavitev parnokonvekcijske peči
- **Namestitev:** opisuje vse potrebne oskrbovalne priključke
- **Zagon:** opisuje prvi zagon parnokonvekcijske peči
- **Ustavitve obratovanja:** opisuje potrebna dela ob koncu življenjskega cikla parnokonvekcijske peči
- **Tehnični podatki, priključni načrti:** vsebujejo vse potrebne tehnične informacije o parnokonvekcijski peči
- **Kontrolni sezname:** vsebuje kontrolne seznane za namestitve in garancijo parnokonvekcijske peči

Teme priročnika za upravljanje

Priročnik za upravljanje je predviden za usposobljeno strokovno osebje, glejte poglavje 'Zahteve glede osebja' na strani 38 v priročniku za upravljanje.

Vsebuje naslednje teme:

- **Sestava in delovanje:** opisuje dele, ki so pomembni za upravljanje parnokonvekcijske peči
- **Varnost:** opisuje vse nevarnosti in primerne protiukrepe pri upravljanju parnokonvekcijske peči
- **Kuhanje:** opisuje pravila, delovne postopke, korake upravljanja in uporabo naprave pri kuhanju
- **Čiščenje:** navaja in opisuje postopke čiščenja, čistilna sredstva, postopke pri čiščenju, korake upravljanja in uporabo naprave pri čiščenju
- **Vzdrževanje:** vsebuje napotke glede garancije, vzdrževalni načrt, informacije o motnjah, napake in delovanje v sili ter delovne postopke, korake upravljanja in uporabo naprave pri vzdrževanju

Teme navodil za uporabo in zaslonske pomoči (samo easyTouch)

Navodila za uporabo in zaslonska pomoč (samo easyTouch) sta predvidena za usposobljeno strokovno osebje, glejte poglavje 'Zahteve glede osebja' na strani 38 v priročniku za upravljanje.

Pri easyTouch so navodila za uporabo izvleček zaslonske pomoči.

Navodila za uporabo in zaslonska pomoč (samo easyTouch) vključujejo naslednja poglavja:

- **Sestava upravljalne površine:** razlaga upravljalno površino parnokonvekcijske peči
- **Upravljanje programske opreme:** vsebuje navodila za vnašanje in priklic profilov za kuhanje, za priklic profilov za čiščenje, za zagon postopkov kuhanja in čiščenja; opisuje nastavitve na strani Nastavitve in uvoz ter izvoz podatkov
- **Izbrani profili za kuhanje:** navaja preizkušene profile za kuhanje

1.6 Varnostne informacije, ki jih je treba obvezno prebrati

Varnostne informacije v dokumentaciji stranke

Varnostne informacije o parnokonvekcijski peči so navedene samo v priročniku za namestitev in priročniku za upravljanje.

V priročniku za namestitev so navedene varnostne informacije za v priročniku opisane dejavnosti pri transportu, postavitvi, namestitvi, zagonu in ustavitvi obratovanja.

V priročniku za upravljanje so navedene varnostne informacije za v priročniku opisane dejavnosti pri kuhanju, čiščenju in vzdrževalnih delih.

Navodila za uporabo je treba glede varnostnih informacij vedno upoštevati v povezavi s priročnikom za upravljanje ali priročnikom za namestitev. Pri dejavnostih, ki niso zgolj upravljanje programske opreme, je treba upoštevati varnostne informacije, ki so navedene v priročniku za upravljanje in v priročniku za namestitev.

Deli tega dokumenta, ki jih je treba obvezno prebrati

Če informacij iz tega dokumenta ne boste upoštevali, obstaja nevarnost poškodb, tudi smrti in materialne škode.

Za zagotavljanje varnosti morajo vse osebe, ki ravnaajo s parnokonvekcijsko pečjo, pred izvajanjem kakršnihkoli del prebrati in razumeti naslednje dele tega dokumenta:

- poglavje 'Za vašo varnost' na strani 21
- razdelke, v katerih je opisana dejavnost, ki jo boste izvajali

Znak za nevarnost

Znak za nevarnost

Pomen



Opozarja na potencialne poškodbe. Upoštevajte vsa opozorila, ki so navedena za tem simbolom, saj je le tako mogoče preprečiti morebitne telesne poškodbe ali smrt.

Prikaz opozoril

Opozorila so razvrščena glede na naslednje stopnje nevarnosti:

Stopnja nevarnosti	Posledice	Verjetnost
▲ NEVARNOST	Smrt/hude poškodbe (trajne)	Neposredno
▲ OPOZORILO	Smrt/hude poškodbe (trajne)	Možno
▲ POZOR	Lažja poškodba (začasna)	Možno
OBVESTILO	Materialna škoda	Možno

1.7 O tem priročniku za upravljanje

Namen

Ta priročnik za upravljanje naj bi vsem osebam, ki ravnaajo s parnokonvekcijsko pečjo, nudil potrebne informacije za pravilno in varno izvajanje upravljanja, čiščenja in manjših vzdrževalnih del.

Ciljne skupine

Ime ciljne skupine	Dejavnosti
Kuhar	Izvaja predvsem organizacijske dejavnosti, kot npr. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vnašanje podatkov profila za kuhanje ▪ Urejanje profilov za kuhanje v funkciji Kuharska knjiga ▪ Razvijanje novih profilov za kuhanje ▪ Izvajanje nastavitev naprave Po potrebi izvaja tudi vse naloge uporabnika.
Uporabnik	Izvaja dejansko upravljanje, kot npr. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Polnjenje parnokonvekcijske peči ▪ Zagon profilov za kuhanje ▪ Odvzemanje hrane ▪ Čiščenje parnokonvekcijske peči ▪ Manjša vzdrževalna dela

Sestava priročnika za upravljanje

Poglavje/razdelek	Namen	Ciljna skupina
Splošno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vam pomaga pri identificiranju vaše parnokonvekcijske peči ▪ Razlaga uporabo tega priročnika za upravljanje 	Kuhar
Sestava in delovanje	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opisuje funkcije parnokonvekcijske peči ▪ Razlaga določene sestavne dele parnokonvekcijske peči in opisuje njihov položaj 	Kuhar Uporabnik
Za vašo varnost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opisuje namensko uporabo parnokonvekcijske peči ▪ Opisuje vse nevarnosti, ki izhajajo iz parnokonvekcijske peči, in primerne ukrepe <p>To poglavje preberite posebej pozorno!</p>	Kuhar Uporabnik
Kuhanje	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opisuje možnosti pri polnjenju in največje količine polnjenja parnokonvekcijske peči ▪ Razlaga vklop parnokonvekcijske peči ▪ Vsebuje navodila za delovne postopke pri kuhanju in regeneriranju ▪ Vsebuje navodila za uporabo parnokonvekcijske peči, ki se vedno znova uporabljajo pri kuhanju in regeneriranju 	Kuhar Uporabnik

Poglavje/razdelek	Namen	Ciljna skupina
Čiščenje	<ul style="list-style-type: none">▪ Razlaga osnovne postopke čiščenja▪ Vsebuje načrt čiščenja▪ Opisuje čistilna sredstva in razlaga njihovo pripravo▪ Vsebuje navodila za delovne postopke pri čiščenju▪ Vsebuje in napotuje na navodila za uporabo parnokonvekcijske peči, ki se vedno znova uporabljajo pri čiščenju	Uporabnik
Vzdrževanje	<ul style="list-style-type: none">▪ Vsebuje načrt vzdrževanja▪ Daje napotke za možno zasilno obratovanje, ko se pojavijo napake▪ Vsebuje katalog možnih napak in motenj ter opisuje potrebne odzive▪ Vsebuje navodila za vzdrževalna dela, ki jih lahko uporabnik sam izvede▪ Napotuje na navodila za uporabo parnokonvekcijske peči, ki so potrebna za vzdrževalna dela	Uporabnik

Zapis decimalnih vejic

Da bi zagotovili mednarodno enoten zapis, je uporabljena decimalna pika.

2 Sestava in delovanje

Namen tega poglavja

V tem poglavju je opisana sestava parnokonvekcijske peči in razložene so njene funkcije.

2.1 Funkcije parnokonvekcijske peči

Načini delovanja za kuhanje

V vaši parnokonvekcijski peči lahko kuhate različna živila. V ta namen so na parnokonvekcijski peči na voljo naslednji načini delovanja:

- Para
- Kombinirana para
- Vroči zrak

Standardni postopek kuhanja

Z načini delovanja za kuhanje lahko v povezavi z dodatnimi funkcijami ACS+ HumidityPro, Crips&Tasty, Hitrost ventilatorja in BakePro npr. izvajate naslednje postopke kuhanja:

- | | | |
|-----------------|-------------------|----------------------|
| ▪ Kuhanje | ▪ Kuhanje s paro | ▪ Dušenje |
| ▪ Blanširanje | ▪ Poširanje | ▪ Pečenje z dušenjem |
| ▪ Pečenje | ▪ Pečenje na žaru | ▪ Peka |
| ▪ Popekanje | ▪ Gratiniranje | ▪ Odtajanje živil |
| ▪ Konzerviranje | | |

Posebni postopki kuhanja

easyTouch v kombinaciji z načini delovanja in dodatnimi funkcijami omogoča naslednje posebne postopke kuhanja:

- | | | |
|-----------------------------|----------------------|----------------------------------|
| ▪ Nizkotemperaturno kuhanje | ▪ Kuhanje ΔT | ▪ ecoCooking |
| ▪ Cook&Hold | ▪ Nočno kuhanje | ▪ Biološko kuhanje z malo kisika |

Načini delovanja za regeneriranje

V vaši parnokonvekcijski peči lahko regenerirate različne jedi. V ta namen so na parnokonvekcijski peči na voljo naslednji trije načini delovanja:

- Regeneriranje à la Carte
- Banketno regeneriranje (samo pri easyTouch)
- Regeneriranje krožnikov (samo pri easyTouch)

Profili za kuhanje in kuharska knjiga

Profil za kuhanje je kombinacija parametrov kuhanja, kot npr. temperature kuhanja in časa kuhanja. Ustvarite lahko lastne profile za kuhanje in z njimi upravljate pod 'Kuharska knjiga'. Pod 'Kuharska knjiga' so dodatno na voljo tudi že vnaprej določeni profili za kuhanje.

Čiščenje komore pri easyTouch

Za čiščenje komore sta na voljo 2 sistema za čiščenje:

- Popolnoma samodejno čiščenje komore ConvoClean+:
 - Izbrati je mogoče poljubne kombinacije 4 stopenj čiščenja, 3 časov trajanja čiščenja in dodatnih funkcij razkuževanja pare in sušenja
 - Čiščenje komore brez uporabe čistilnih sredstev, za spiranje se uporablja voda
 - Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje ConvoCare
- Delno samodejno čiščenje komore

Čiščenje komore pri easyDial

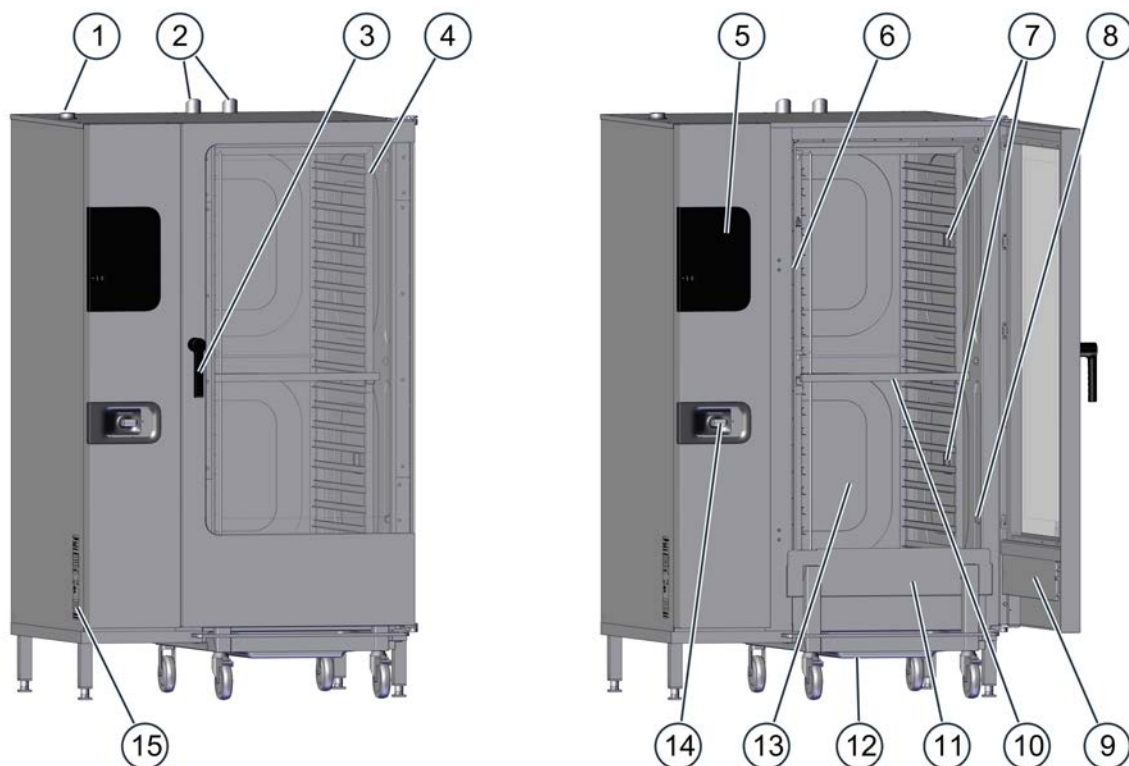
Za čiščenje komore sta na voljo 2 sistema za čiščenje:

- Popolnoma samodejno čiščenje komore ConvoClean:
 - 8 profilov za čiščenje, ki so predvideni za različne stopnje umazanosti, nekateri vključujejo razkuževanje pare in sušenje
 - Čiščenje komore brez uporabe čistilnih sredstev, za spiranje se uporablja voda
- Delno samodejno čiščenje komore

2.2 Sestava in delovanje parnokonvekcijske peči

Sestavni deli in delovanje (električne stoječe naprave)

Slika v nadaljevanju velja za vse električne stoječe naprave in prikazuje parnokonvekcijsko peč velikosti 20.20:

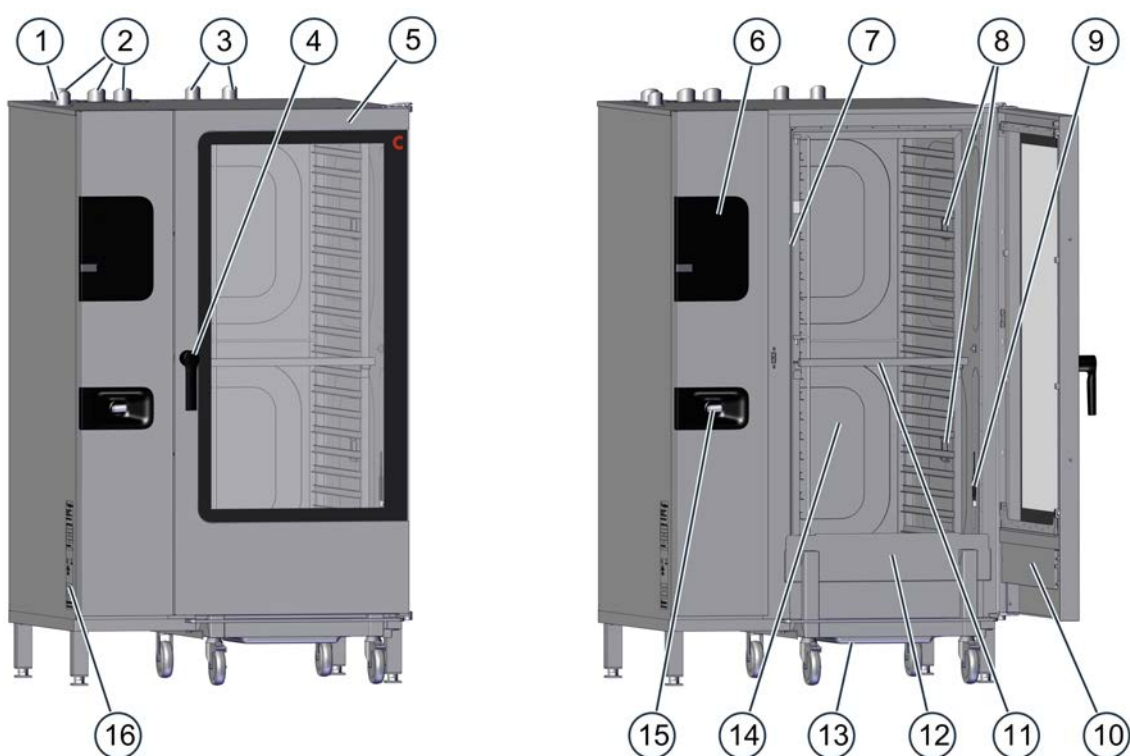


Poz.	Oznaka	Delovanje
1	Prezračevalni nastavek	<ul style="list-style-type: none"> Sesa zrak iz okolice za odvajanje vlage iz komore Izravna tlačna nihanja v komori
2	Priključek za odpadni zrak	Odvaža vročo soparo
3	Vratna kljuka	<ul style="list-style-type: none"> Odpira in zapira vrata naprave Predzaskočni položaj za varno odpiranje naprave Protibakterijski material s srebrovimi ioni ('HygienicCare')
4	Vrata naprave	<ul style="list-style-type: none"> Zapirajo komoro Odprta vrata lahko potisnete nazaj ob strani naprave, da prihranite prostor ('izginjajoča vrata') (izbirno)
5	Upravljalna plošča	<ul style="list-style-type: none"> Uporablja se za upravljanje naprave Protibakterijska ('HygienicCare')
6	Sesalna plošča	<ul style="list-style-type: none"> Uporablja se za enakomerno razdeljevanje toplote v komori Ločuje ventilator in komoro
7	Osvetlitev komore	<ul style="list-style-type: none"> Osvetli komoro Je programsko vodena
8	Tipalo temperature jedra, tipalo sous vide (izbirno)	<ul style="list-style-type: none"> Uporablja se za merjenje temperature jedra hrane Je po izbiri izvedeno kot interno fiksno priključena in/ali kot eksterno začasno priključljiva različica
9	Interni predgrelni most v vratih naprave	Uporablja se za varno predgretje in zmanjša energetske izgube
10	Ročaj vstavnega vozička	<ul style="list-style-type: none"> Ročaj za premikanje vstavnega vozička Je snemljiv

Poz.	Oznaka	Delovanje
11	Vstavni voziček	Uporablja se za vstavljanje standardnih posod za hrano
12	Lovilno korito za kondenzat na vstavnem vozičku	Zbira odtekajočo tekočino oz. kondenzat iz komore
13	Komora	Za vstavljanje hrane med kuhanjem
14	Ročna prha z navijanjem (v izjemnih primerih brez te opreme)	<ul style="list-style-type: none"> Uporablja se izključno za spiranje komore z vodo Se po uporabi samodejno uvleče v držalo Protibakterijska ('HygienicCare')
15	Tipska ploščica	Uporablja se za identificiranje naprave

Sestavni deli in delovanje (plinske stoječe naprave)

Slika v nadaljevanju velja za vse plinske stoječe naprave in prikazuje parnokonvekcijsko peč velikosti 20.20:

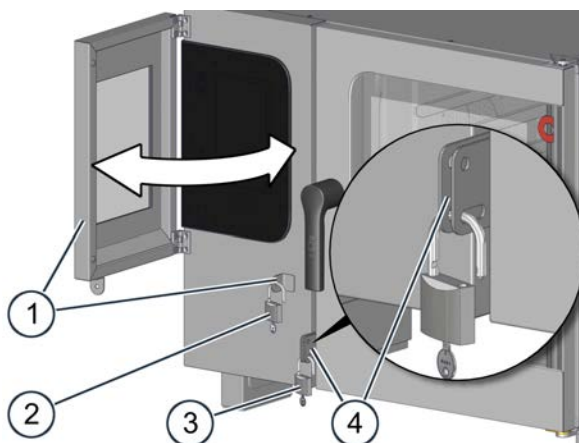


Poz.	Oznaka	Delovanje
1	Prezračevalni nastavek	<ul style="list-style-type: none"> Sesa zrak iz okolice za odvajanje vlage iz komore Izravna tlačna nihanja v komori
2	Priključek za izpušne pline	Odvajajo vroče izpušne pline
3	Priključek za odpadni zrak	Odvaja vročo soparo
4	Vratna kljuka	<ul style="list-style-type: none"> Odpira in zapira vrata naprave Predzaskočni položaj za varno odpiranje naprave Protibakterijski material s srebrovimi ioni ('HygienicCare')
5	Vrata naprave	<ul style="list-style-type: none"> Zapirajo komoro Odprta vrata lahko potisnete nazaj ob strani naprave, da prihranite prostor ('izginjajoča vrata') (izbirno)
6	Upravljalna plošča	<ul style="list-style-type: none"> Uporablja se za upravljanje naprave Protibakterijska ('HygienicCare')
7	Sesalna plošča	<ul style="list-style-type: none"> Uporablja se za enakomerno razdeljevanje toplote v komori Ločuje ventilator in komoro

Poz.	Oznaka	Delovanje
8	Osvetlitev komore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Osvetli komoro ▪ Je programsko vodena
9	Tipalo temperature jedra, tipalo sous vide (izbirno)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uporablja se za merjenje temperature jedra hrane ▪ Je po izbiri izvedeno kot interno fiksno priključena in/ali kot eksterno začasno priključljiva različica
10	Integrirani predgrelni most v vratnih naprave	Uporablja se za varno predgretje in zmanjša energetske izgube
11	Ročaj vstavnega vozička	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ročaj za premikanje vstavnega vozička ▪ Je snemljiv
12	Vstavni voziček	Uporablja se za vstavljanje standardnih posod za hrano
13	Lovilno korito za kondenzat na vstavnem vozičku	Zbira odtekajočo tekočino oz. kondenzat iz komore
14	Komora	Za vstavljanje hrane med kuhanjem
15	Ročna prha z navijanjem (v izjemnih primerih brez te opreme)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uporablja se izključno za spiranje komore z vodo ▪ Se po uporabi samodejno uvleče v držalo ▪ Protibakterijska ('HygienicCare')
16	Tipka ploščica	Uporablja se za identificiranje naprave

Deli in delovanje za posebno varovanje (samo pri različici za zapore)

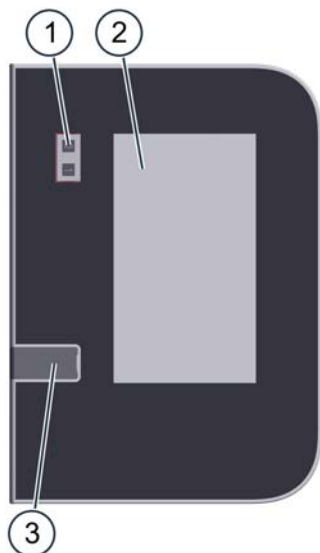
Slika v nadaljevanju velja za vse velikosti naprave in prikazuje dodatno opremo za posebno varovanje na parnokonvekcijski peči velikosti 6.10:



Poz.	Oznaka	Delovanje
1	Zaklepni pokrov upravljalne plošče	Pokrov je mogoče namestiti čez upravljalno ploščo in ga zakleniti na ohišju naprave ter tako preprečiti nepooblaščenno upravljanje parnokonvekcijske peči.
2	Obesna ključavnica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Za zaklep pokrova upravljalne plošče na ohišju naprave ▪ Ni del obsega dobave
3	Obesna ključavnica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Za zaklepanje vrat naprave na ohišju naprave ▪ Ni del obsega dobave
4	Zaklep vrat naprave	<p>Omogoča dvostopenjsko zaklepanje vrat naprave ter tako preprečuje nepooblaščenno odpiranje in zapiranje vrat naprave</p> <p>Položaji vrat naprave:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pri uporabi zgornjega zaklepnega položaja so vrata naprave do konca zaprta. ▪ Pri uporabi spodnjega zaklepnega položaja je mogoče vrata naprave odpreti do predzaskočnega položaja.

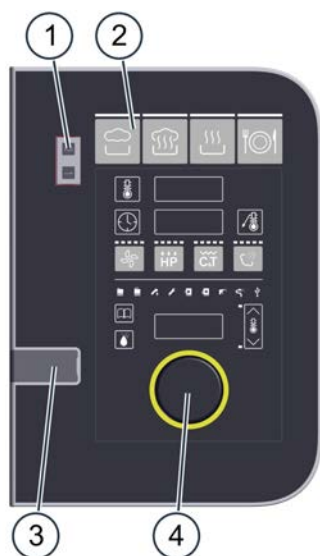
2.3 Sestava in delovanje upravljalne plošče

Sestava in deli upravljalne plošče pri easyTouch



Poz.	Oznaka	Delovanje
1	Stikalo za vklop/izklop naprave	Vklopi in izklopi parnokonvekcijsko peč
2	Zaslon na dotik	Osrednje upravljanje naprave <ul style="list-style-type: none"> ▪ Upravljanje z dotikanjem slikovnih simbolov na upravljalnem polju (zaslon na dotik) ▪ Prikazi stanj
3	USB-vmesnik	Priključitev USB-ključa

Sestava in deli upravljalne plošče pri easyDial



Poz.	Oznaka	Delovanje
1	Stikalo za vklop/izklop naprave	Vklopi in izklopi parnokonvekcijsko peč
2	Upravljalno polje	Osrednje upravljanje naprave <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gumbi za vnašanje programov kuhanja ▪ Zaslone za prikaz nastavljenih vrednosti ▪ Prikaz pozivov za uporabnika
3	USB-vmesnik	Priključitev USB-ključa
4	C-Dial	Z vrtenjem in pritiskanjem na dajalnik impulzov je mogoče nastaviti parametre kuhanja.

3 Za vašo varnost

Namen tega poglavja

V tem poglavju so navedene vse informacije, ki jih potrebujete za varno uporabo parnokonvekcijske peči, ne da bi ogrožali sebe ali druge.

To poglavje preberite posebej pozorno!

3.1 Osnovni varnostni predpisi

Namen teh predpisov

Namen teh predpisov je zagotoviti, da bodo vse osebe, ki ravnaajo s parnokonvekcijsko pečjo, dobro obveščene o nevarnostih in varnostnih ukrepih ter bodo upoštevale opozorila v navodilih za uporabo in na parnokonvekcijski peči. Če teh predpisov ne boste upoštevali, obstaja nevarnost poškodb, tudi smrti in materialne škode.

Uporaba priročnikov, ki so del dokumentacije stranke

Upošteвайте naslednje predpise:

- Preberite celotno poglavje 'Za vašo varnost' in poglavja, ki se nanašajo na vašo dejavnost.
- Priročnike, ki so del dokumentacije stranke, imejte vedno pri roki, saj jih boste morda potrebovali.
- Priročnike, ki so del dokumentacije stranke, izročite tudi morebitnim novim lastnikom parnokonvekcijske peči.

Ravnanje s parnokonvekcijsko pečjo

Upošteвайте naslednje predpise:

- S parnokonvekcijsko pečjo smejo ravnati samo osebe, ki ustrezajo zahtevam, določenim v teh navodilih za uporabo.
- Parnokonvekcijsko peč je treba uporabljati samo za tukaj opisane namene uporabe. Parnokonvekcijske peči ne uporabljajte za druge, morda podobne namene.
- Zagotovite vse varnostne ukrepe, ki so navedeni v teh navodilih za uporabo in na parnokonvekcijski peči. Uporabljajte predvsem predpisano osebno zaščitno opremo.
- Zadržujte se samo na navedenih delovnih mestih.
- Parnokonvekcijske peči ne spreminjajte, npr. z demontiranjem sestavnih delov ali montiranjem nedovoljenih delov. Predvsem ne smete izklopiti varnostnih naprav.

Naprej tukaj ...

Sorodne teme

▷ Namenska uporaba vaše parnokonvekcijske peči	22
▷ Opozorila na parnokonvekcijski peči	23
▷ Pregled nevarnosti	25
▷ Nevarnosti in varnostni ukrepi pri delovanju	28
▷ Nevarnosti in varnostni ukrepi pri čiščenju	33
▷ Varnostne naprave	36
▷ Zahteve glede osebja, delovnih mest	38
▷ Osebna zaščitna oprema	39
▷ Nevarnosti in varnostni ukrepi pri vzdrževanju	35

3.2 Namenska uporaba vaše parnokonvekcijske peči

Namenska uporaba

- Parnokonvekcijska peč je zasnovana in izdelana izključno za kuhanje različnih živil na standardnih posodah za hrano (npr. posodah gastronorm, pekačih standardnih mer). Pri tem se uporabljajo para, vroči zrak in kombinirana para (breztlačno pregreta para).
- Posode za hrano so lahko izdelane iz legiranega jekla, keramike, plastike, aluminija, emajliranega jekla ali stekla. Posode za hrano iz stekla ne smejo biti poškodovane.
- Parnokonvekcijska peč je predvidena izključno za profesionalno, komercialno uporabo.

Omejitve glede uporabe

V parnokonvekcijski peči ni dovoljeno segrevati vseh materialov:

- NE suhega prahu ali granulata
- NE lahko vnetljivih predmetov z vnetiščem pod 270 °C, kot npr. lahko vnetljivih olj, maščob, plastike
- NE živil v zaprtih pločevinkah

Zahteve glede osebja

- Parnokonvekcijsko peč sme uporabljati samo osebje, ki izpolnjuje določene zahteve. Za zahteve glede šolanja in kvalifikacij glejte 'Zahteve glede osebja, delovnih mest' na strani 38.
- Osebje mora poznati tveganja in pravila obnašanja pri ravnanju s težkimi bremenami.

Zahteve glede delovanja parnokonvekcijske peči

- Parnokonvekcijsko peč je dovoljeno uporabljati samo, če so vse varnostne naprave na voljo, delujejo in so ustrezno zapahnjene.
- Upoštevati je treba predpise proizvajalca za delovanje in vzdrževanje parnokonvekcijske peči.
- Parnokonvekcijsko peč je dovoljeno napolniti samo do maksimalno dovoljene teže polnjenja, glejte 'Kapaciteta polnjenja parnokonvekcijske peči' na strani 43.

Zahteve glede okolice parnokonvekcijske peči

Predpisi glede okolice parnokonvekcijske peči

- Temperatura okolice med +4 °C in +35 °C
- BREZ strupenih ali eksplozivnih atmosfer
- Tla v kuhinji morajo biti suha, saj se tako zmanjša nevarnost nesreč

Predpisane lastnosti mesta postavitve

- BREZ javljalnika požara, BREZ gasilnega škropilnega sistema neposredno nad napravo
- BREZ gorljivih materialov, plinov ali tekočin nad, na, pod ali v bližini naprave

Omejitve glede uporabe, ki jih je treba upoštevati

- Uporaba na prostem je dovoljena samo z zaščito pred dežjem in vetrom
- BREZ potiskanja ali premikanja naprave med delovanjem

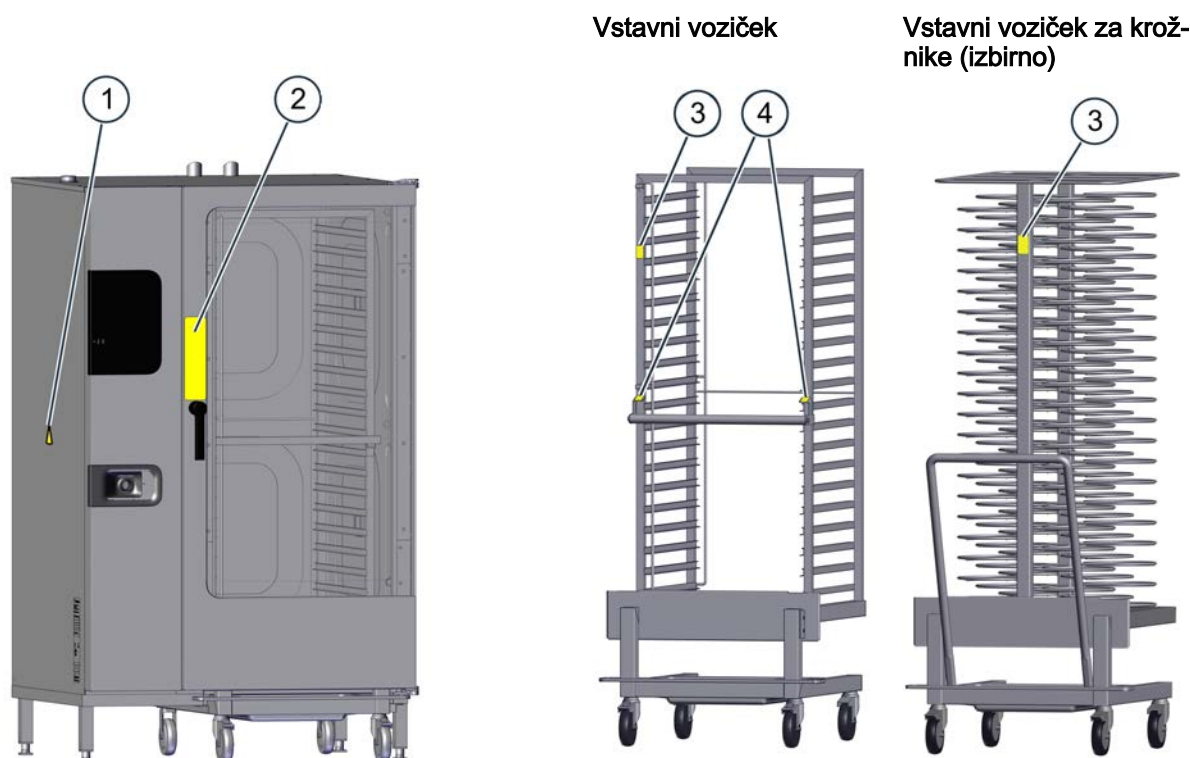
Pogoji pri čiščenju

- Uporabljati je dovoljeno samo čistilna sredstva, ki jih je odobril proizvajalec.
- Za čiščenje NI dovoljeno uporabljati visokotlačnega čistilnika.
- Za čiščenje zunanjih površin NI dovoljeno uporabljati vodnega curka. Vodni curek ročne prhe z navijanjem je dovoljeno uporabljati samo za čiščenje komore.
- Parnokonvekcijske peči NE izpostavljajte kislinam ali hlapom kislin. Za odstranjevanje vodnega kamna iz komore in boilerja jih sme v skladu z navodili proizvajalca uporabljati samo pooblaščen servisno mesto.

3.3 Opozorila na parnokonvekcijski peči




Položaj opozoril



Slika v nadaljevanju velja za vse stoječe naprave in prikazuje električno parnokonvekcijsko peč velikosti 20.20:



Potrebna opozorila

Naslednja opozorila morajo biti vedno nameščena v označenih območjih na parnokonvekcijski peči in na dodatni opremi ter morajo biti vedno dobro vidna.

Območje	Opozorilo	Opis
1		Opozorilo pred nevarno električno napetostjo/električnim udarom Obstaja nevarnost električnega udara zaradi delov pod napetostjo, ko je zaščitni pokrov odprt.
2		Opozorilo pred vročo paro in soparo Obstaja nevarnost oparin zaradi uhajanja vroče pare in sopare pri odpiranju vrat naprave.
2 in 3		Opozorilo pred vročo hrano, vročimi posodami za hrano in vročimi tekočinami Obstaja nevarnost opeklin zaradi vroče hrane in vročih posod za hrano, če se posode za hrano prekucnejo iz nivojev vstavljanja ali hrana zdrsne z nagnjenih posod za hrano. Ta nevarnost je posebej velika pri zgornjih nivojih vstavljanja, v katere uporabnik nima vpogleda. Obstaja nevarnost oparin zaradi razlitja tekoče hrane, če v zgornje nivoje vstavljanja vstavite tekočine ali hrano, ki se med kuhanjem utekočini. Zgornjih nivojev vstavljanja, v katere nimate vpogleda, ne uporabljajte za tekočo hrano ali hrano, ki se utekočini.

Območje	Opozorilo	Opis
3		Opozorilo pred prevrnitvijo in padcem vstavnega vozička ali vstavnega vozička za krožnike Obstaja nevarnost prevrnitve vstavnega vozička ali vstavnega vozička za krožnike, če ju premikate. Vstavni voziček ali vstavni voziček za krožnike premikajte zelo previdno. Pri premikanju vstavnega vozička ali vstavnega vozička za krožnike bodite pozorni na moteče predmete ali nepravilnosti tal.
4 samo pri različici za zapore		Opozorilo pred vročimi površinami Obstaja nevarnost opeklin zaradi vročih površin na ročaju vstavnega vozička.

3.4 Pregled nevarnosti

Splošna pravila za ravnanje z nevarnostmi in varnostnimi ukrepi

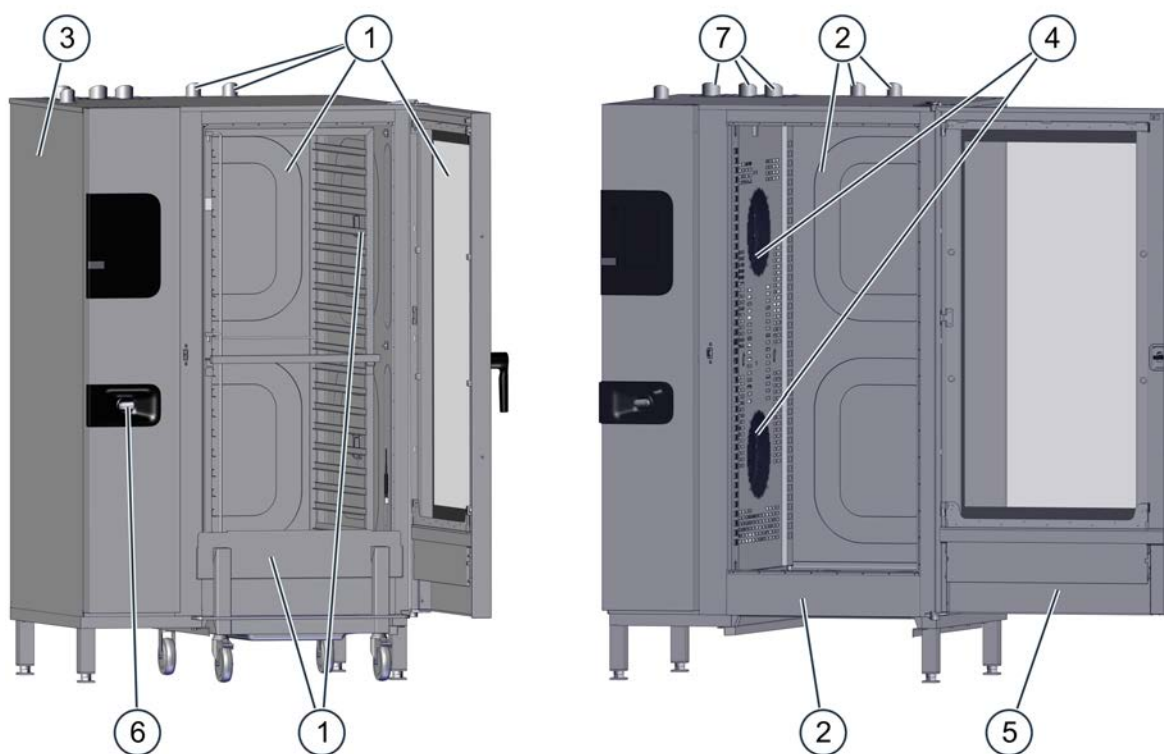
Parnokonvekcijska peč je zasnovana tako, da je uporabnik zaščiten pred vsemi nevarnostmi, ki jih je mogoče smiselno preprečiti.

Glede na namen uporabe parnokonvekcijske peči pa obstajajo preostale nevarnosti, za preprečevanje katerih je treba izvesti previdnostne ukrepe. Pred nekaterimi izmed teh nevarnosti vas lahko do določene mere varuje varnostna naprava. Vendar morate biti pozorni, da bodo te varnostne naprave nameščene na svojem mestu in bodo delovale.

V nadaljevanju boste izvedeli več o vrstah teh preostalih nevarnosti in o njihovih učinkih.

Nevarna mesta

Slika v nadaljevanju velja za vse stoječe naprave in prikazuje plinsko parnokonvekcijsko peč velikosti 20.20:



Nastajanje toplote (1)

Na parnokonvekcijski peči se segrejejo komora, notranja stran vrat naprave in priključki na zgornji strani naprave. To povzroči:

- Nevarnost požara zaradi oddajanja toplote parnokonvekcijske peči
- Nevarnost opeklin na vročih površinah na zunanji in notranji strani parnokonvekcijske peči, v notranjosti dodatno na vročih delih naprave, posodah za hrano in drugi dodatni opremi, ki se uporablja za kuhanje
- Nevarnost opeklin na priključkih na zgornji strani naprave
- Nevarnost opeklin na vročem vstavnem vozičku, ko tega po kuhanju odpeljete iz naprave in postavite na drugem mestu

Vroča para/sopara (2)

Parnokonvekcijska peč ustvarja vročo paro oz. soparo, ki uhaja skozi odprta vrata naprave in se odvaža skozi priključek za odpadni zrak zgoraj na parnokonvekcijski peči, ko so vrata naprave zaprta. To povzroči:

- Nevarnost oparin zaradi vroče pare pri odpiranju vrat naprave. Vrata naprave vas ščitijo pred vročo paro, če pri odpiranju vrat naprave uporabite predzaskočni položaj in nato vrata naprave odprete počasi in previdno. Prepričajte se, da vrata naprave niso poškodovana.
- Nevarnost oparin zaradi vroče pare in vroče maščob pri pršenju curka vode v vročo maščobo
- Nevarnost oparin zaradi visokih temperatur na priključkih na zgornji strani naprave

Vroče tekočine

V parnokonvekcijski peči se kuhajo živila. Ta živila so lahko tudi tekoča ali se med kuhanjem utekočinijo. To povzroči:

- Nevarnost oparin zaradi vročih tekočin, ki se pri nepravilnem ravnanju lahko razlijejo

Deli pod napetostjo (3)

Parnokonvekcijska peč vsebuje dele pod napetostjo. To pomeni:

- Nevarnost zaradi delov pod napetostjo, če pokrovi niso nameščeni na svojem mestu
- Nevarnost električnega udara pri čiščenju zunanosti parnokonvekcijske peči z ročno prho

Rotor ventilatorja (4)

Parnokonvekcijska peč ima glede na velikost naprave en rotor ventilatorja oz. dva rotorja ventilatorja. To povzroči:

- Nevarnost poškodb rok zaradi rotorja ventilatorja v komori za sesalno ploščo, če sesalna plošča ni pravilno montirana na svojem mestu

Stik s čistilnimi sredstvi

Za čiščenje parnokonvekcijske peči je treba uporabiti posebna čistilna sredstva. To povzroči:

- Nevarnost zaradi čistilnih sredstev z delno jedkim učinkom

Giblivi deli (5)

Pri različnih dejavnosti, kot pri odpiranju/zapiranju vrat naprave ali čiščenju vrat naprave, obstaja nevarnost zmečkanin ali odrgnin rok.

Ročna prha (6)

Na parnokonvekcijski peči je ročna prha, ki lahko povzroči različne nevarnosti:

- Nevarnost oparin, če se ročna prha uporablja za pršenje vode v vročo komoro, npr. za čiščenje
- Nevarnost oparin, če parnokonvekcijska peč stoji v neposredni bližini naprav za segrevanje tekoče maščobe in se z ročno prho prši voda v te naprave
- Nevarnost oparin, če se ročna prha uporablja za pršenje vode v komoro, v kateri je posoda z vročo maščobo
- Nevarnost električnega udara pri čiščenju zunanosti parnokonvekcijske peči z ročno prho

Prekinitev hladilne verige

Pri predčasnem polnjenju komore, npr. če je predizbran čas začetka programa za kuhanje, ali prekinitvi kuhanja lahko pride do prekinitve hladilne verige ohlajenih živil. To povzroči:

- Nevarnost za vaše goste zaradi mikrobiološke kontaminacije živil

Plin (7)

Ta parnokonvekcijska peč je plinska naprava. Ta dejavnik pomeni dodatne nevarnosti:

- Nevarnost eksplozije pri poškodovani oz. netesni plinski napeljavi
- Nevarnost opeklin zaradi vročih izpušnih plinov na priključkih za izpušne pline
- Nevarnost požara zaradi vročih izpušnih plinov nad plinsko napravo
- Nevarnost pomanjkanja kisika v kuhinji pri slabo nastavljenem gorilniku, nezadostnem dovodu zgorevalnega zraka in/ali odvodu izpušnih plinov

3.5 Nevarnosti in varnostni ukrepi pri delovanju

Vir nevarnosti: vročina – vroče površine

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost opeklin na vročih površinah	Zunanja stran vrat naprave	Površin se ne dotikajte dlje časa
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ V celotni komori, vključno z vsemi deli, ki so med kuhanjem v notranjosti ali so se nahajali v notranjosti ▪ Na notranji strani vrat naprave 	Nosite predpisana zaščitna oblačila, predvsem zaščitne rokavice
	Na zgornji strani naprave pri električnih napravah : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Priključek za odpadni zrak ▪ Prezračevalni nastavek 	
	Na zgornji strani naprave pri plinskih napravah : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Priključek za odpadni zrak ▪ Priključek za izpušne pline ▪ Prezračevalni nastavek 	

Vir nevarnosti: vročina – vroča para/sopara

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost oparin zaradi vroče pare	Pred napravo, če so vrata naprave poškodovana	Preverite stanje vrat naprave
	Pred napravo, ko se komora ohlaja s funkcijo 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stopite vstran od naprave, saj bosta skozi odprta vrata naprave izstopila vroča para in sopara ▪ Glave ne potiskajte v komoro
	Pri odpiranju vrat naprave	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vrata naprave odprite do prvega zaskočenega položaja in počakajte za trenutek, da izstopita vroča para in sopara ▪ Vrata naprave počasi in previdno odprite do konca ▪ Glave ne potiskajte v komoro
	Pri električnih napravah : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nad priključkom za odpadni zrak 	Delov telesa ne približujte priključku za odpadni zrak
	Pri plinskih napravah : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nad priključkom za odpadni zrak in priključkom za izpušne pline 	Delov telesa ne približujte priključku za odpadni zrak in priključku za izpušne pline

Vir nevarnosti: vročina – vroča tekočina

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost oparin zaradi vroče tekočine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ V notranjosti ▪ Izven naprave 	<p>Uporabljajte samo posode s primerni merami GN</p> <hr/> <p>Pri uporabi vstavnega vozička za krožnike:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uporabljajte samo dovoljene krožnike s primernim premerom <hr/> <p>Upoštevanje maksimalne teže polnjenja</p> <hr/> <p>Posode za hrano pravilno vstavite, v skladu s pravili na strani 40 pri napravi velikosti X.10 oz. na strani 42 pri napravi velikosti X.20</p> <hr/> <p>Posode ali krožnike s tekočo ali utekočinjeno hrano vstavljajte samo na nivoje vstavljanja, v katere imate vpogled, in jih odvezemajte vodoravno</p> <hr/> <p>Uporaba zaščitnih rokavic</p> <hr/> <p>Premikanje vstavnega vozička:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zapahnite omejevalno varovalo vstavnega vozička ▪ Vroče tekočine morajo biti med transportom na vstavnem vozičku pokrite ▪ Pazite, da se vstavni voziček ne bo prevrnil. Ta nevarnost obstaja, ko vstavni voziček transportirate po naklonu, če vstavni voziček zadane ob oviro ali je prekomerno naložen v zgornjem delu.

Vir nevarnosti: vročina – vroča hrana in vroče posode za hrano

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost opeklin zaradi vroče hrane in vročih posod za hrano	V komori in izven naprave, ko so posode za hrano vstavljene na L-vodila	<p>V vstavnem vozičku je treba uporabljati samo posode za hrano (pekače, rešetke) s primernimi standardnimi merami</p> <p>Upoštevanje maksimalne teže polnjenja</p> <p>Posode za hrano pravilno vstavite, v skladu s pravili na strani 41 pri napravi velikosti X.10 oz. na strani 42 pri napravi velikosti X.20</p> <p>Posode za hrano je treba odvzemati vodoravno in jih ni dovoljeno izvleci preveč naprej iz posameznih nivojev vstavljanja</p> <p>Uporaba zaščitnih rokavic</p> <p>Premikanje vstavnega vozička:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zapahnite omejevalno varovalo vstavnega vozička ▪ Pazite, da se vstavni voziček ne bo prevrnil. Ta nevarnost obstaja, ko vstavni voziček transportirate po naklonu, če vstavni voziček zadane ob oviro ali je prekomerno naložen v zgornjem delu.

Vir nevarnosti: vročina – drugo

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost požara zaradi oddajanja toplote naprave	Če se ob ali na napravi hranijo gorljivi materiali, plini ali tekočine	Ob ali na napravi ne hranite gorljivih materialov, plinov ali tekočin
Nevarnost oparin zaradi vodnega curka	Pri pršenju vodnega curka v komoro, v kateri je posoda s tekočo maščobo	Ne pršite v tekočo maščobo

Vir nevarnosti: kontaminacija živil

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost zaradi mikrobiološke kontaminacije živil	Pri prekinitvi hladilne verige živil zaradi predčasnega polnjenja komore	Upoštevajte ohranjanje hladilne verige: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hrane začasno ne skladiščite v napravi ▪ Nizkotemperaturno kuhanje (< 65 °C) sme izvajati samo strokovno osebje
	Pri ročni prekinitvi kuhanja	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuhanja nikoli ne prekinite namešno ▪ Hrane začasno ne skladiščite v napravi
	Pri prekinitvi kuhanja zaradi izpada toka	Po ponovnem zagonu naprave upoštevajte čas ponovnega zagona glede na stanje hrane
Nevarnost zaradi mikrobiološke kontaminacije živil v toplem okolju znotraj temperaturnega območja 30 - 65 °C	Pri nizkotemperaturnem kuhanju ali ohranjanju toplote jedi in istočasnem polnjenju naprave s hladnimi živili	Naprave med ohranjanjem toplote ali nizkotemperaturnim kuhanjem dodatno ne polnite s hladnimi živili
	Pri nizkotemperaturnem kuhanju ali ohranjanju toplote jedi na splošno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nizkotemperaturno kuhanje (< 65 °C) sme izvajati samo strokovno osebje ▪ Pred nizkotemperaturnim kuhanjem zmanjšajte število mikroorganizmov na živilu, npr. popecite živilo

Vir nevarnosti: plin

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost eksplozije zaradi plina	Pri premikanju naprave	Naprave med delovanjem načeloma ne premikajte
Nevarnost zadušitve zaradi primanjkljaja zraka za dihanje	Na mestu postavitve naprave	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne zakrivajte spodnjega dela naprave ▪ Napravo uporabljajte samo v brezvetrnem okolju ▪ Zagotovite, da nameščene naprave za prezračevanje in odzračevanje delujejo ter da so upoštevana pravila glede prezračevanja, ki jih je določil plinovodni instalater ▪ Napravo dajte vzdrževati enkrat letno

Vir nevarnosti: mehanika naprave

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost poškodb zaradi vrtečega se rotorja ventilatorja	Ko se komora pri odprtih vratih naprave ohlaja s funkcijo 'Cool down' in je rotor ventilatorja prosto dostopen, ker je sesalna plošča odstranjena	Prepričajte se, da je sesalna plošča nameščena in zapahnjena
Nevarnost zdrsa zaradi odtekanja kondenzata	<ul style="list-style-type: none">▪ Pred napravo▪ Pod vstavnim vozičkom, ko se ta premakne	<ul style="list-style-type: none">▪ Tla okrog naprave morajo biti vedno suha▪ Posodo za kondenzat izpraznite vsaj enkrat dnevno
Nevarnost zmečkanin rok	Pri vstavljanju vstavnega vozička	Za premikanje vstavnega vozička vedno uporabite ročaj vstavnega vozička

3.6 Nevarnosti in varnostni ukrepi pri čiščenju

Vir nevarnosti: čistilno sredstvo

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost razjed in draženja kože, oči in dihal zaradi stika s čistilnimi sredstvi in njihovimi hlapi	Pri popolnoma samodejnem čiščenju: Pred vrati naprave	<ul style="list-style-type: none"> Med popolnoma samodejnim čiščenjem komore s priključenimi kanistri ne odpirajte vrat naprave Med popolnoma samodejnim čiščenjem komore z enojnim doziranjem vrata naprave odprite šele, ko vas k temu pozove programska oprema
	Pri vseh čiščenjih	<ul style="list-style-type: none"> Čistilna sredstva ne smejo priti v stik z očmi in kožo Naprave ne segrevajte, ko je v napravi čistilo. To je dovoljeno samo med nadzorovanim izvajanjem delno samodejnega ali popolnoma samodejnega čiščenja. Čistilno sredstvo napršite v napravo šele, ko vas k temu pozove programska oprema ali pri temperaturi komore do najv. 60 °C Ne vdihavajte meglice Nosite osebno zaščitno opremo
	Pri ravnanju s kanistri čistilnega sredstva	Nosite osebno zaščitno opremo
	Pri ravnanju s plastenkami za enojno doziranje	Nosite osebno zaščitno opremo
	Pri uporabi agresivnih čistilnih sredstev	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so navedena pod 'Čistilno sredstvo' na strani 71

Vir nevarnosti: kontaminacija živil

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost kontaminacije živil s čistilnimi sredstvi	Pri nestrokovnem ravnanju s plastenkami z enojnim doziranjem čistilnih sredstev in sredstev za izpiranje	<ul style="list-style-type: none"> Pazite, da delovna površina ne bo prišla v stik s čistilnim sredstvom ali sredstvom za izpiranje Praznih plastenk z enojnim doziranjem ne odlagajte na delovno površino, saj lahko po zunanji strani plastenk na delovno površino stečejo kapljice čistilnega sredstva ali sredstva za izpiranje
Nevarnost kontaminacije živil s čistilnimi sredstvi	Če po delno samodejnem čiščenju pri napravah brez ročne prhe komora ni zadostno sprana	Za spiranje namesto ročne prhe uporabite eksterni vodni curek ali pa komoro, dodatno opremo in območje za sesalno ploščo temeljito sperite z veliko vode in obrišite z mehko krpo

Vir nevarnosti: vročina

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost opeklin na vročih površinah	<p>Zunanja stran vrat naprave</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ V celotni komori, vključno z vsemi deli, ki so med kuhanjem v notranjosti ali so se nahajali v notranjosti ▪ Na notranji strani vrat naprave <p>Na zgornji strani naprave pri električnih napravah:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Priključek za odpadni zrak ▪ Prezračevalni nastavek <p>Na zgornji strani naprave pri plinskih napravah:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Priključek za odpadni zrak ▪ Priključek za izpušne pline ▪ Prezračevalni nastavek 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pred začetkom čiščenja počakajte, da se komora ohladi na temperaturo pod 60 °C ▪ Nosite predpisana zaščitna oblačila, predvsem zaščitne rokavice
Nevarnost oparin zaradi vroče pare pri pršenju vode v vročo komoro	V celotni komori	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pred začetkom čiščenja počakajte, da se komora ohladi na temperaturo pod 60 °C ▪ Nosite predpisana zaščitna oblačila, predvsem zaščitne rokavice
Nevarnost oparin zaradi vroče pare	Pred napravo, ko se komora ohlaja s funkcijo 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stopite vstran od naprave, saj bo ta skozi odprta vrata naprave izstopila vroča para in sopara ▪ Glave ne potiskajte v komoro
Nevarnost oparin zaradi vodnega curka	Pri pršenju vodnega curka v napravo, v kateri je posoda s tekočo maščobo	Ne pršite v tekočo maščobo

Vir nevarnosti: električni tok

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost električnega udara zaradi kratkega stika	Ob stiku naprave z vodo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zunanjega ohišja ne pršite z vodo ▪ Pokrov USB-vhoda mora biti med čiščenjem vedno zaprt

Vir nevarnosti: mehanika naprave

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost poškodb zaradi vrtečega se rotorja ventilatorja	Ko se komora pri odprtih vratih naprave ohlaja s funkcijo 'Cool down' in je rotor ventilatorja prosto dostopen, ker je sesalna plošča odstranjena	Prepričajte se, da je sesalna plošča nameščena in zapahnjena
Nevarnost zmečkanin rok in odrgnin prstov	Pri odpiranju in zapiranju dvojnih steklenih vrat	Pri tej dejavnosti bodite previdni
Nevarnost zmečkanin rok	Pri ročnem čiščenju predgrelnega mosta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pazite, saj se predgrelni most samodejno vrne v osnovni položaj, ko ga potisnete nazaj ▪ Pri tej dejavnosti bodite previdni

3.7 Nevarnosti in varnostni ukrepi pri vzdrževanju

Vir nevarnosti: vročina

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost opeklin na vročih površinah	Zunanja stran vrat naprave	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pred začetkom vzdrževalnih del počakajte, da se komora ohladi na temperaturo pod 60 °C ▪ Nosite predpisana zaščitna oblačila, predvsem zaščitne rokavice
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ V celotni komori, vključno z vsemi deli, ki so med kuhanjem v notranjosti ali so se nahajali v notranjosti ▪ Na notranji strani vrat naprave 	
	Na zgornji strani naprave pri električnih napravah :	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prikluček za odpadni zrak ▪ Prezračevalni nastavek 	
	Na zgornji strani naprave pri plinskih napravah :	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prikluček za odpadni zrak ▪ Prikluček za izpušne pline ▪ Prezračevalni nastavek 	

Vir nevarnosti: električni tok

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost električnega udara zaradi delov pod napetostjo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pod pokrovom ▪ Pod upravljalno ploščo ▪ Na omrežnem priključnem vodu 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vzdrževalna dela pod pokrovom, pod upravljalno ploščo in na omrežnem priključnem vodu smejo izvajati samo električarji pooblaščenega servisnega mesta ▪ Pokrova in upravljalne plošče ni dovoljeno demontirati

Vir nevarnosti: mehanika naprave

Nevarnost	Kje oz. v katerih situacijah se nevarnost pojavi?	Ukrep
Nevarnost ureznin zaradi ostrih robov	Pri vzdrževalnih delih	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pri tej dejavnosti bodite previdni ▪ Nosite osebno zaščitno opremo

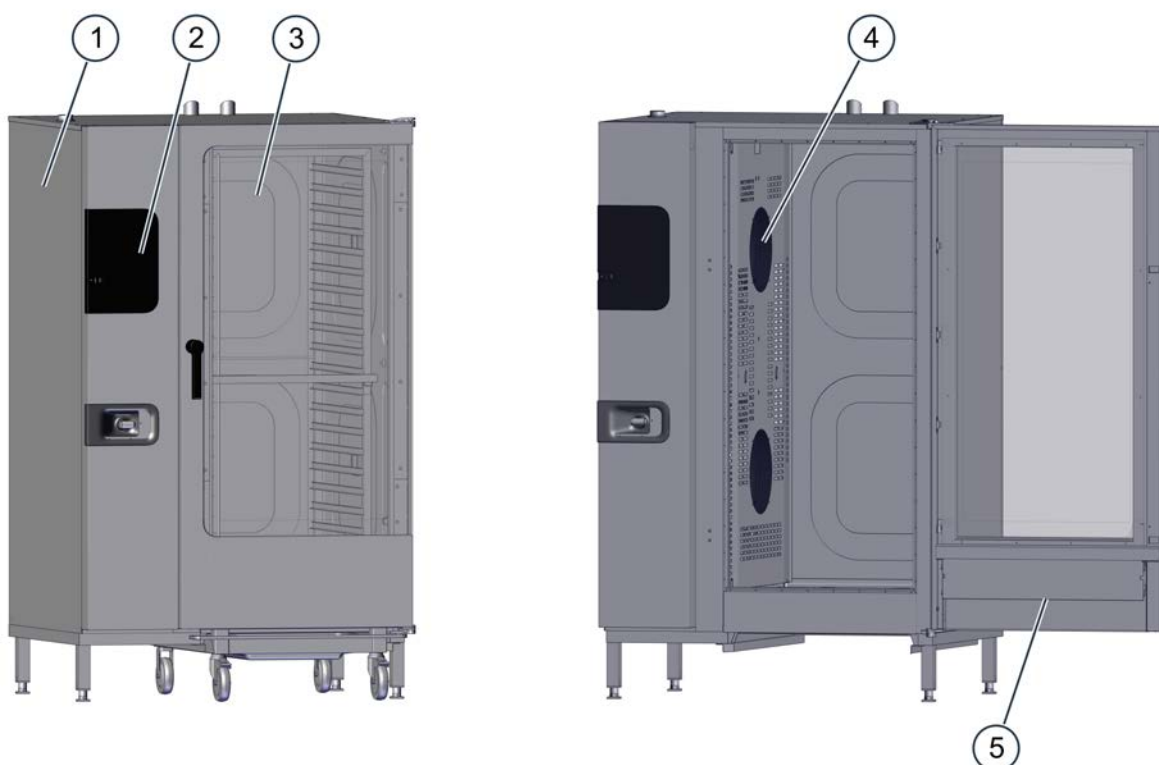
3.8 Varnostne naprave

Pomen

Parnokonvekcijska peč ima številne varnostne naprave, ki uporabnika varujejo pred nevarnostmi. Med delovanjem parnokonvekcijske peči morajo biti vse varnostne naprave na voljo in delovati.

Položaj in delovanje (stoječe naprave)

Slika v nadaljevanju velja za vse stoječe naprave in prikazuje električno parnokonvekcijsko peč velikosti 20.20:



Poz.	Varnostna naprava	Delovanje	Preverjanje
1	Pokrov, ki ga je mogoče odstraniti le z orodjem	<ul style="list-style-type: none"> Preprečuje nenamerno dotikanje sestavnih delov pod napetostjo Preprečuje seganje v gibljiv rotor ventilatorja v priključnem prostoru 	Preverite, ali je pokrov nameščen na ustreznem mestu
2	Upravljalna plošča, ki jo je mogoče odstraniti le z orodjem	Preprečuje nenamerno dotikanje sestavnih delov pod napetostjo	Preverite, ali je upravljalna plošča nameščena na ustreznem mestu
3	Vrata naprave z magnetnim stikalom vrat	Vrata naprave: Ščitijo uporabnika in zunanji prostor pred vročo paro	Redno pregledujte, ali so na šipi vidne praske, razpoke, zareze itd. ter jo zamenjajte, če jih opazite

Poz.	Varnostna naprava	Delovanje	Preverjanje
		Magnetno stikalo vrat (električni senzor vrat): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ko se odprejo vrata naprave, prekine delovanje naslednjih sestavnih delov: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rotor ventilatorja (miruje čez nekaj sekund) ▪ Grelni element ▪ Razdeljevanje čistilnega sredstva pri popolnoma samodejnem čiščenju komore ▪ Pozove uporabnika, da zapre vrata naprave 	Pri nizki temperaturi preverite magnetno stikalo vrat Postopek: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vrata naprave do konca odprite ▪ Pritisnite gumb za zagon Rezultat: Motor se ne sme zagnati.
4	Sesalna plošča v komori, ki jo je mogoče odstraniti samo z orodjem	Preprečuje seganje v gibljivi rotor ventilatorja in zagotavlja dobro porazdelitev toplote	Glejte 'Sprostitev in zapahnitev sesalne plošče' na strani 98
5	Integrirani predgrelni most v vratnih naprave	Preprečuje oparine zaradi uhajajoče pare, če vstavni voziček med predgretjem ni v napravi	Brez
6 (brez slike)	Zaščitni omejevalnik temperature <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bojler ▪ Komora 	Izkopi napravo pri previsoki temperaturi	V primeru napake se prikaže koda napake (Za ponastavitev zaščitnega omejevalnika temperature stopite v stik s pooblaščenim servisnim mestom)
7 (brez slike)	Ponovni zagon po izpadu toka, če v napravi ni bilo čistilnega sredstva	Znova zažene popolnoma samodejno čiščenje komore v določenem stanju po izpadu toka	Brez
8 (lokalno nameščeno)	Ločilna naprava	Pri čistilnih delih, popravilih in vzdrževalnih delih ter v primeru nevarnosti odklopi napravo od napetosti	Uporabniku ni treba izvesti preverjanja.
9 (lokalno nameščeno)	Zaporna naprava za plin	Pri čistilnih delih, popravilih in vzdrževalnih delih ter v primeru nevarnosti prekine oskrbo naprave s plinom.	Uporabniku ni treba izvesti preverjanja.

3.9 Zahteve glede osebja, delovnih mest

Zahteve glede osebja

V tabeli so opisane kvalifikacije, ki so potrebne za izvajanje navedenih vlog. Ena oseba lahko odvisno od potrebe in organizacije dela izvaja več vlog, če izpolnjuje kvalifikacije za posamezno vlogo.

Osebe	Potrebna kvalifikacija	Dejavnosti
Kuhar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ima zadevno strokovno izobrazbo ▪ Pozna veljavne zakone in uredbe o živilih ter zakone in uredbe o higieni živil ▪ Mora voditi dokumentacijo v skladu s HACCP ▪ Je poučen o upravljanju parnokonvekcijske peči 	<p>Izvaja predvsem organizacijske dejavnosti, kot npr.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vnašanje podatkov profila za kuhanje ▪ Urejanje profilov za kuhanje v funkciji Kuharska knjiga ▪ Razvijanje novih profilov za kuhanje ▪ Izvajanje nastavitev naprave <p>Dodatno po potrebi izvaja vse naloge uporabnika</p>
Uporabnik	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Je priučen ▪ Je poučen o upravljanju parnokonvekcijske peči ▪ Dela pod nadzorom ▪ Pozna pravila pri ravnanju s težkimi bremeni 	<p>Izvaja dejansko upravljanje, kot npr.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Polnjenje parnokonvekcijske peči ▪ Zagon profila za kuhanje ▪ Odzemanje hrane ▪ Čiščenje parnokonvekcijske peči ▪ Manjša vzdrževalna dela

Delovna mesta med delovanjem

Delovno mesto osebja med delovanjem je pred vrati naprave.

Delovna mesta med čiščenjem in vzdrževanjem

Delovno mesto osebja med čiščenjem in vzdrževanjem je celotno območje naprave.

3.10 Osebna zaščitna oprema

Delovanje in vzdrževanje

Dejavnost	Uporabljen pripomoček	Osebna zaščitna oprema
Polnjenje/odvzemanje hrane	Brez	Delovna oblačila v skladu z nacionalnimi standardi in smernicami (BGR 111 v Nemčiji) za delo v kuhinjah, predvsem: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zaščitna oblačila ▪ Rokavice za toplotno zaščito (v Evropski uniji v skladu s standardom EN 407) ▪ Varnostne rokavice
Ravnanje s tipalom temperature jedra	Brez	Delovna oblačila v skladu z nacionalnimi standardi in smernicami (BGR 111 v Nemčiji) za delo v kuhinjah, predvsem: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zaščitna oblačila ▪ Rokavice za toplotno zaščito (v Evropski uniji v skladu s standardom EN 407)
Odstranjevanje in nameščanje delov	Orodje in oprema glede na dejavnost	Delovna oblačila v skladu z nacionalnimi standardi in smernicami (BGR 111 v Nemčiji) za delo v kuhinjah, predvsem: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zaščitna oblačila ▪ Rokavice za toplotno zaščito (v Evropski uniji v skladu s standardom EN 407)

Čiščenje

Dejavnost	Uporabljeno čistilno sredstvo	Osebna zaščitna oprema
Vsakršno čiščenje ko-more Ravnanje s posodami čistilnih sredstev	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (koncentrat) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	<p>Elementi zaščitne opreme so odvisni od uporabljenega čistilnega sredstva in izbranega postopka čiščenja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zaščita dihal ▪ Zaščitna očala ▪ Zaščitne rokavice ▪ Zaščitna oblačila/zaščitni predpasnik <p>Natančne specifikacije o teh elementih so navedene v varnostnih podatkovnih listih posameznih čistilnih sredstev, katerih aktualna različica je na voljo pri proizvajalcu.</p> <p>Upoštevajte posamezne etikete čistilnih sredstev.</p>
Čiščenje dvojnih steklenih vrat	Običajno čistilo za steklo	Upoštevati je treba navedbe posameznega proizvajalca čistilnega sredstva
Čiščenje sestavnih delov in dodatne opreme v skladu s posameznimi navodili	Običajno sredstvo za pomivanje posode brez alkalija z nevtralno vrednostjo pH in nevtralnimi vonjem, ki hkrati ni škodljivo za kožo	Upoštevati je treba navedbe posameznega proizvajalca čistilnega sredstva
Čiščenje zunanosti ohišja naprave	Običajno čistilo za legirano jeklo	Upoštevati je treba navedbe posameznega proizvajalca čistilnega sredstva

4 Kuhanje

Namen tega poglavja

V tem poglavju je opisano pravilno polnjenje parnokonvekcijske peči. Izvedeli boste, kako morate ravnati s parnokonvekcijsko pečjo pri kuhanju in kako je treba postopati pri kuhanju in regeneriranju.

'Navodila za osnovno ravnanje pri kuhanju' vas bodo korak za korakom vodila skozi posamezne postopke kuhanja in regeneriranja. Upravljanje programske opreme ali ravnanje z deli naprave tukaj ni posebej opisano.

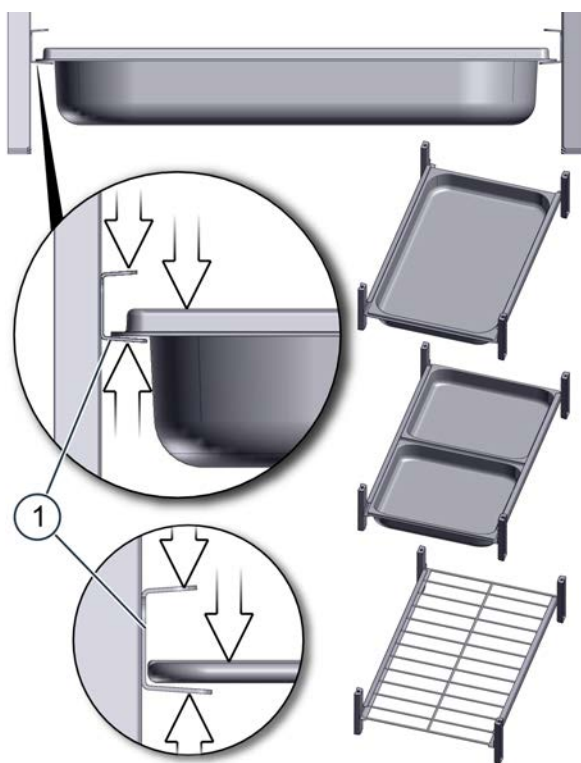
Če želite izvedeti več o upravljanju programske opreme in posameznih postopkih programske opreme, preberite navodila za uporabo parnokonvekcijske peči.

'Navodila za ravnanje z napravo pri kuhanju' vsebujejo razlage konkretnih postopkov pri ravnanju s parnokonvekcijsko pečjo in ustrezno dodatno opremo.

4.1 Osnovno o polnjenju parnokonvekcijske peči

4.1.1 Vstavljanje posod za hrano v naprave velikosti X.10

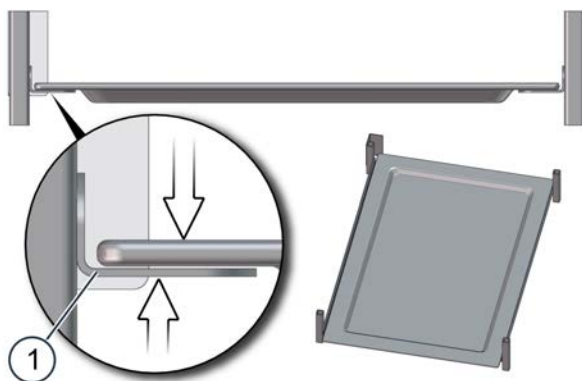
Posode GN/pekači velikosti 1/1, 1/2; rešetke; v U-vodila (standardna izvedba)



Pravila ravnanja

- Posode ali rešetko je treba potisniti MED oba kraka posameznega U-vodila (1) do naslona.
- Posode ali rešetka morajo biti na levi in desni strani potisnjena v U-vodila na isti višini.
- Posode ali rešetka NE smejo nalegati na zgornji krak U-vodila.
- Na rešetko ni dovoljeno nameščati posod.

Pekač standardne mere 600 x 400, v L-vodila (izvedba za pekarne)

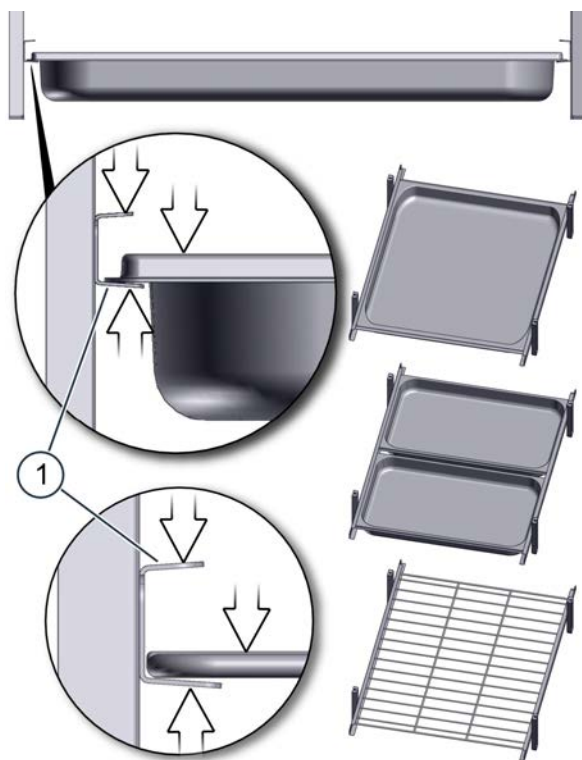


Pravila ravnanja

- Pekač mora biti na krak posameznega L-vodila (1) potisnjen do naslona.
- Pekač mora biti na levi in desni strani potisnjen na L-vodila na isti višini.
- Pekač ne sme biti napolnjen s tekočinami in ne s hrano, ki se med kuhanjem utekočini.
- Prikazani način polnjenja je dovoljen samo za pekače (in po potrebi rešetke), NE za posode.
- Na pekač ni dovoljeno nameščati posod.

4.1.2 Vstavljanje posod za hrano v naprave velikosti X.20

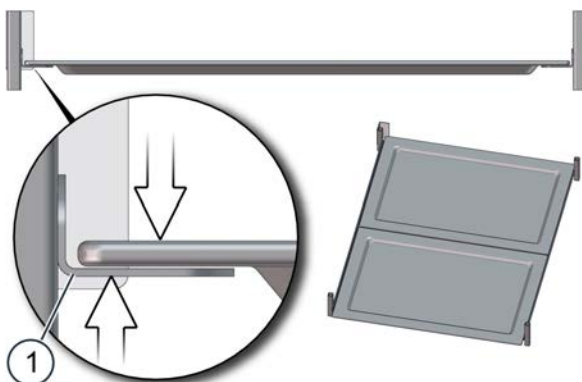
Posode GN/pekači velikosti 2/1, 1/1; rešetka; v U-vodila (standardna izvedba)



Pravila ravnanja

- Posode ali rešetko je treba potisniti MED oba kraka posameznega U-vodila (1) do naslona.
- Posode ali rešetka morajo biti na levi in desni strani potisnjena v U-vodila na isti višini.
- Posode ali rešetka NE smejo nalegati na zgornji krak U-vodila.
- Na rešetko ni dovoljeno nameščati posod.

Pekač standardne mere 600 x 400, v L-vodila (izvedba za pekarni)



Pravila ravnanja

- Pekač mora biti na krak posameznega L-vodila (1) potisnjen do naslona.
- Pekač mora biti na levi in desni strani potisnjen na L-vodila na isti višini.
- Pekač ne sme biti napolnjen s tekočinami in ne s hrano, ki se med kuhanjem utekočini.
- Prikazani način polnjenja je dovoljen samo za pekače (in po potrebi rešetke), NE za posode.
- Na pekač ni dovoljeno nameščati posod.

4.1.3 Kapaciteta polnjenja parnokonvekcijske peči

Maksimalna teža polnjenja pri kuhanju

C4		12.20	20.10	20.20
Velja za posode GN in za pekače standardnih mer				
Maksimalna teža polnjenja na napravo	[kg]	120	100	180
Maksimalna teža polnjenja na nivo vstavljanja	[kg]	15	15	15

Maksimalna teža polnjenja pri regeneriranju

C4		12.20	20.10	20.20
Velja za posode GN in za pekače za peko standardnih mer				
Maksimalna teža polnjenja na napravo	[kg]	36	30	60
Maksimalna teža polnjenja na nivo vstavljanja	[kg]	1.5	1.5	1.5
Velja za krožnike Ø 32 cm				
Maksimalno število krožnikov na napravo	[kos]	74	61	122
Maksimalna teža polnjenja na krožnik	[g]	360	360	360

Maksimalno število posod za hrano

C4		12.20	20.10	20.20
Vstavni voziček GN 1/1, razmik vstavljanja 68 mm				
Število posod GN/pekačev pri polni izkoriščenosti razmika vstavljanja	[kos]	24	20	40
Vstavni voziček GN 2/1, razmik vstavljanja 68 mm				
Število posod GN/pekačev pri polni izkoriščenosti razmika vstavljanja	[kos]	12	-	20
Vstavni voziček za standardno mero 600x400, razmik vstavljanja 80 mm				
Število pekačev	[kos]	-	17	-
Banketni voziček za krožnike, razmik obročev 66 mm				
Število krožnikov, premer maksimalno 32 cm	[kos]	74	61	122
Banketni voziček za krožnike, razmik obročev 79 mm				
Število krožnikov, premer maksimalno 32 cm	[kos]	59	50	98

4.2 Navodila za osnovno ravnanje pri kuhanju

4.2.1 Varno ravnanje z napravo

Za vašo varnost in varnost vaših sodelavcev

Preden bodo vaši sodelavci prvič delali s parnokonvekcijsko pečjo, preberite poglavje 'Za vašo varnost' na strani 21 in zagotovite ustrezne ukrepe.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati predpise za varno delo, ki so navedeni v tem razdelku, in jih obvezno upoštevati.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati varnostne napotke, ki so navedeni v tem razdelku in v navodilih v nadaljevanju, in obvezno zagotoviti tam navedene protiukrepe.

Osebna zaščitna oprema vaših sodelavcev

Vaše sodelavce opozorite, da morajo nositi osebno zaščitno opremo, ki je za posamezna dela navedena v poglavju 'Za vašo varnost', razdelek 'Osebna zaščitna oprema' na strani 39.

Če se pojavi vonj plina

Če se pojavi vonj plina, je treba obvezno upoštevati naslednje točke:

- Takoj prekinite oskrbo s plinom.
- Dobro prezračite prostor.
- Ne upravljajte nobene električne naprave. Preprečite nastajanje isker.
- Evakuirajte zgradbo.
- Po telefonu, ki se mora nahajati izven območja nevarnosti, obvestite podjetje za proizvodnjo in distribucijo plina, po potrebi tudi gasilce.

Osnovna pravila za varno delovanje

Če je bila parnokonvekcijska peč po namestitvi zavestno ali očitno nedovoljeno premaknjena (namešno ali pomotoma), je dovoljeno napravo naprej uporabljati le, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

- Naprava in uporabljena dodatna oprema niso poškodovani.
- Nameščeni napajalni vodi za elektriko, vodo, odpadno vodo in čistilno sredstvo niso poškodovani, so trdno priključeni, nikjer ne puščajo in pri vizualnem pregledu dajejo vtis, da so varni in primerni za uporabo.
- 'Zahteve glede delovanja parnokonvekcijske peči' na strani 22 so izpolnjene.
- 'Zahteve glede okolice parnokonvekcijske peči' na strani 22 so izpolnjene.
- Vsa opozorila so nameščena na predvidenem mestu.

Samo pri plinskih napravah:

- Na vseh plinovodnih sestavnih delih parnokonvekcijske peči je servisni tehnik preveril tesnost vseh povezovalnih in priključnih mest plinovodnih komponent in zagotovljena je plinotesnost na vseh omenjenih mestih izven in znotraj naprave.

Pravila za varno delovanje stoječih naprav

Da bi preprečili nevarnosti, je treba med delovanjem upoštevati naslednja pravila:

- Priključkov za odpadni zrak, priključkov za izpušne pline in prezračevalnega nastavka na zgornji strani naprave ter prezračevalnih odprtih na dnu naprave ni dovoljeno zakrivati, prestavljati ali blokirati.
- Posode za hrano morajo biti pravilno vstavljene v skladu s pravili na strani 40 pri napravi velikosti X.10 oz. na strani 42 pri napravi velikosti X.20.
- Sesalna plošča mora biti ustrezno zapahnjena.

Vroče površine

⚠ OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur v komori in na notranji strani vrat naprave.

Če se dotaknete kateregakoli dela v notranjosti komore, notranje strani vrat naprave in vseh delov, ki so med kuhanjem v komori ali so med kuhanjem bili v komori, obstaja nevarnost opeklin.

- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

Vroča para/sopara

⚠ OPOZORILO

Nevarnost oparin zaradi vroče pare in sopare

Uhajajoča vroča para in sopara lahko povzročita oparine na obrazu, rokah, stopalih in nogah.

- ▷ Vrata naprave vedno najprej odprite do prvega zaskočenega položaja in počakajte za trenutek, da izstopita vroča para in sopara. Nato vrata naprave počasi in previdno odprite do konca.
- ▷ Glave nikoli ne potiskajte v komoro.
- ▷ Stopite vstran od naprave, ko se komora ohlaja s funkcijo 'Cool down', saj bosta skozi odprta vrata naprave izstopila vroča para in sopara.

Prekinitev hladilne verige

⚠ OPOZORILO

Nevarnost mikrobiološke kontaminacije živil zaradi prekinitve hladilne verige.

Pri predčasnem polnjenju komore in prekinitvi kuhanja lahko pride do prekinitve hladilne verige ohlajenih živil.

- ▷ Pri časovnem razporejanju polnjenja, npr. če je predizbran čas začetka programa za kuhanje, vedno upoštevajte ohranjanje hladilne verige.
- ▷ Naprave nikoli ne uporabljajte za vmesno skladiščenje hrane.
- ▷ Kuhanja nikoli ne prekinite namerno.
- ▷ Po ponovnem zagonu naprave po izpadu toka upoštevajte čas ponovnega zagona glede na stanje hrane.
- ▷ Nizkotemperaturno kuhanje (< 65 °C) sme izvajati samo strokovno osebje.

Rast mikroorganizmov pri temperaturi 30–65 °C

⚠ OPOZORILO

Nevarnost kvarjenja živil zaradi rasti mikroorganizmov v toplem okolju (temperaturno območje 30 – 65 °C)

Med ohranjanjem toplote ali nizkotemperaturnim kuhanjem živil lahko zaradi polnjenja komore s hladnimi živili temperatura komore tako zelo pade, da pride do kritične rasti mikroorganizmov.

- ▷ Naprave med nizkotemperaturnim kuhanjem ali ohranjanjem toplote živil ne polnite s hladnimi živili.
- ▷ Pred nizkotemperaturnim kuhanjem zmanjšajte število mikroorganizmov na živilu, npr. popecite živilo.
- ▷ Nizkotemperaturno kuhanje (< 65 °C) sme izvajati samo strokovno osebje.

Uhajajoč plin

⚠ NEVARNOST

Nevarnost eksplozije zaradi uhajanja plina

Če se uhajajoč plin vname, lahko nastane eksplozija.

- ▷ Naprave med delovanjem načeloma ne premikajte.

Pomanjkanje kisika

NEVARNOST

Nevarnost zadužitve zaradi pomanjkanja zraka

Zaradi nezadostnega prezračevanja na mestu postavitve lahko med delovanjem naprave pride do zadužitve.




- ▷ Ne zakrivajte spodnjega dela naprave.
- ▷ Napravo uporabljajte samo v brezvetrnem okolju.
- ▷ Zagotovite, da nameščene naprave za prezračevanje in odzračevanje delujejo ter da so upoštevana pravila glede prezračevanja, ki jih je določil plinovodni instalater.
- ▷ Napravo dajte vzdrževati enkrat letno.

4.2.2 Vklon in izklop parnokonvekcijske peči

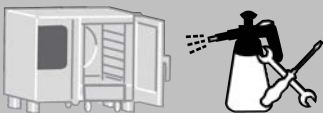


⚠ Za vašo varnost pri ravnanju s parnokonvekcijsko pečjo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 44 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Vklon parnokonvekcijske peči

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Vklonite parnokonvekcijsko peč. |
| 2. |  | Preverite, ali osvetlitev komore sveti, ko naprava izvaja samodiagnozo. |
| 3. |  | Počakajte, da bo programska oprema pripravljena za delovanje. |

Izklop parnokonvekcijske peči ob koncu dela

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Izvedite potrebna čiščenja v skladu z načrtom čiščenja in vzdrževalnim načrtom. |
| 2. |  | Izklopite parnokonvekcijsko peč. |
| 3. |  | Prislonite vrata naprave, da lahko vlaga izstopi. |

Izklop parnokonvekcijske peči pred daljšimi premori delovanja

Pred daljšimi premori delovanja lokalno izklopite vodo, plin in električni tok.

4.2.3 Kuhanje

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju s parnokonvekcijsko pečjo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 44 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- | | |
|---|----|
| ▪ Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave | 52 |
| ▪ Polnjenje in odzemanje hrane | 54 |
| ▪ Odlaganje in odzemanje tipala temperature jedra | 63 |
| ▪ Uporaba USB-ključa | 66 |

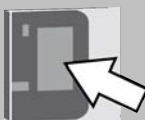




Pravila



Krožnike je v parnokonvekcijsko peč dovoljeno vstavljati samo pri regeneriranju.

Pogoji

- Upravljanje programske opreme poznate dovolj dobro, da lahko prikličete shranjene profile za kuhanje, ki ustrezajo vaši hrani, ali vnesete nove profile za kuhanje in jih zaženete, glejte navodila za uporabo.
- Parnokonvekcijska peč in uporabljena dodatna oprema so ustrezno očiščeni.
- V komori ni tujkov.
- Odtok iz komore je prost in ni zamašen ali blokiran zaradi ostankov. Sito na odtoku iz komore je nameščeno na svojem mestu.
- Notranja steklena vrata vrat naprave so ustrezno zapahnjena.
- Pokrov USB-vhoda zakriva USB-vhod.
- Sesalna plošča je ustrezno zapahnjena.
- Hrano ste za polnjenje parnokonvekcijske peči namestili na vstavni voziček ali vstavni voziček za krožnike.

Kuhanje

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Prikličite profil za kuhanje iz kuharske knjige ali vnesite novi profil za kuhanje. |
| 2. |  | Bodite pozorni na pozive programske opreme. |
| 3. |  | Odprite vrata naprave. |
| 4. |  | Vstavite pripravljeno hrano v parnokonvekcijsko peč. |
| 5. |  | Znova zaprite vrata naprave. |

6.		Zaženite postopek kuhanja.
7.		Počakajte na konec postopka kuhanja.
8.		Ob koncu postopka kuhanja se oglasi signal. Bodite pozorni na pozive programske opreme.
9.		Odprite vrata naprave.
10.		Vzemite hrano iz naprave.
11.		Znova zaprite vrata naprave.

4.3 Navodila za ravnanje z napravo pri kuhanju

4.3.1 Varno ravnanje z napravo

Za vašo varnost in varnost vaših sodelavcev

Preden bodo vaši sodelavci prvič delali s parnokonvekcijsko pečjo, preberite poglavje 'Za vašo varnost' na strani 21 in zagotovite ustrezne ukrepe.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati predpise za varno delo, ki so navedeni v tem razdelku, in jih obvezno upoštevati.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati varnostne napotke, ki so navedeni v tem razdelku in v navodilih v nadaljevanju, in obvezno zagotoviti tam navedene protiukrepe.

Osebna zaščitna oprema vaših sodelavcev

Vaše sodelavce opozorite, da morajo nositi osebno zaščitno opremo, ki je za posamezna dela navedena v poglavju 'Za vašo varnost', razdelek 'Osebna zaščitna oprema' na strani 39.

Če se pojavi vonj plina

Če se pojavi vonj plina, je treba obvezno upoštevati naslednje točke:

- Takoj prekinite oskrbo s plinom.
- Dobro prezračite prostor.
- Ne upravljajte nobene električne naprave. Preprečite nastajanje isker.
- Evakuirajte zgradbo.
- Po telefonu, ki se mora nahajati izven območja nevarnosti, obvestite podjetje za proizvodnjo in distribucijo plina, po potrebi tudi gasilce.

Ravnanje s težkimi bremen

Sodelavce opozorite, da se lahko zaradi dviganja težkih bremen in premikanja težkih vstavnih vozičkov pojavijo utrujenost, nelagodje in mišično-skeletne motnje.

Vroče površine

OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur v komori in na notranji strani vrat naprave.

Če se dotaknete kateregakoli dela v notranjosti komore, notranje strani vrat naprave in vseh delov, ki so med kuhanjem v komori ali so med kuhanjem bili v komori, obstaja nevarnost opeklin.

- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

Vroča para/sopara

OPOZORILO

Nevarnost oparin zaradi vroče pare in sopare

Uhajajoča vroča para in sopara lahko povzročita oparine na obrazu, rokah, stopalih in nogah.

- ▷ Vrata naprave vedno najprej odprite do prvega zaskočenega položaja in počakajte za trenutek, da izstopita vroča para in sopara. Nato vrata naprave počasi in previdno odprite do konca.
- ▷ Glave nikoli ne potiskajte v komoro.
- ▷ Stopite v stran od naprave, ko se komora ohlaja s funkcijo 'Cool down', saj bosta skozi odprta vrata naprave izstopila vroča para in sopara.

Vlažna tla v kuhinji

POZOR

Nevarnost zdrsar zaradi odtekanja kondenzata

Uporabnik lahko zdrsne pred napravo zaradi kondenzata, ki kaplja na tla, ko odprete vrata naprave, ali steče čez rob posode za kondenzat, ko premaknete vstavni voziček.

- ▷ Tla okrog naprave morajo biti vedno suha.
- ▷ Posodo za kondenzat izpraznite vsaj enkrat dnevno.

Uhajajoč plin

NEVARNOST

Nevarnost eksplozije zaradi uhajanja plina

Če se uhajajoč plin vname, lahko nastane eksplozija.

- ▷ Naprave med delovanjem načeloma ne premikajte.

Pomanjkanje kisika

NEVARNOST

Nevarnost zadušitve zaradi pomanjkanja zraka

Zaradi nezadostnega prezračevanja na mestu postavitve lahko med delovanjem naprave pride do zadušitve.

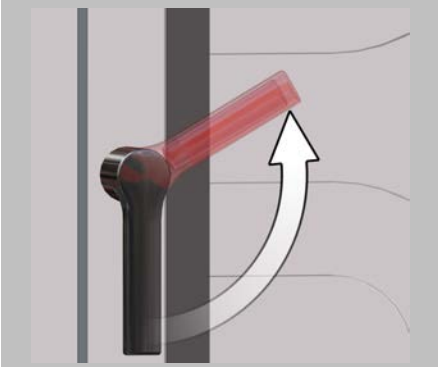
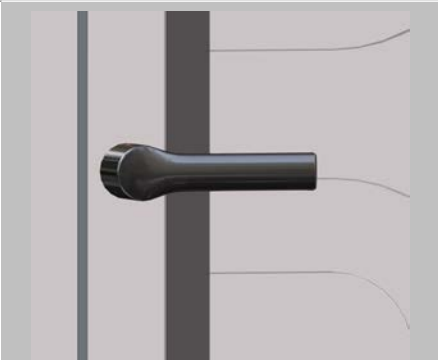
- ▷ Ne zakrivajte spodnjega dela naprave.
- ▷ Napravo uporabljajte samo v brezvetrnem okolju.
- ▷ Zagotovite, da nameščene naprave za prezračevanje in odzračevanje delujejo ter da so upoštevana pravila glede prezračevanja, ki jih je določil plinovodni instalater.
- ▷ Napravo dajte vzdrževati enkrat letno.

4.3.2 Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave

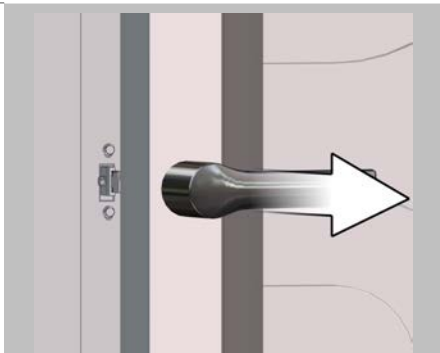
⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 50 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Varno odpiranje vrat naprave

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Vratno kljuko obrnite v desno in navzgor ter vrata naprave previdno odprite do prvega zaskočnega položaja. |
| 2. |  | Počakajte trenutek, da lahko para izstopi. |
-

3.



Počasi odprite vrata naprave.

4.



Pri napravah z odpiranjem v desno:

Vrata naprave odprite do konca.

(Samo pri različici za ladje: Za to je potrebno malo sile, saj zapiralo vrat preprečuje nenamerno nihanje ali zapiranje vrat naprave med plovbo.)

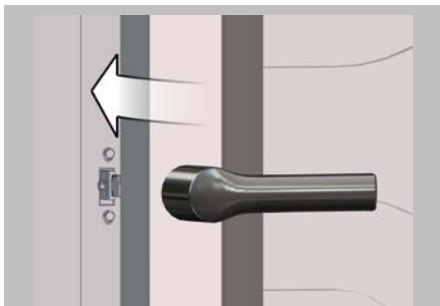
Pri napravah z izginjajočimi vrati:

Potisnite vrata naprave nazaj ob strani parnokonvekcijske peči.

(Samo pri različici za ladje: Potisnite vrata naprave nazaj ob strani parnokonvekcijske peči, dokler dvojni kroglični zaskočnik občutno ne zapelje čez nasprotni del na ohišju naprave. Tako so vrata naprave zavarovana pred nenamernim odpiranjem med plovbo.)

Varno zapiranje vrat naprave

1.



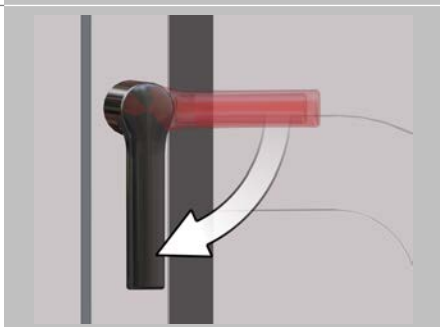
Pri napravah z odpiranjem v desno:

Potisnite vrata naprave do predzaskočnega položaja.

Pri napravah z izginjajočimi vrati:

Povlecite vrata naprave ob strani parnokonvekcijske peči naprej in jih zaprite do predzaskočnega položaja.

2.



- Nato vratno kljuko obrnite navzdol, da vrata naprave do konca zaprete.
- Med izvajanjem profilov za kuhanje ali profilov za čiščenje preverite, ali so vrata naprave pravilno zaprta. To storite tako, da preverite, ali se posamezen profil za kuhanje ali profil za čiščenje izvaja naprej.

4.3.3 Polnjenje in odvzemanje hrane

Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 50 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Vroče tekočine

OPOZORILO

Nevarnost oparin zaradi vročih tekočin

Razlita tekoča hrana lahko povzroči oparine na obrazu in rokah.

- ▷ Pri polnjenju upoštevajte maksimalno težo polnjenja.
- ▷ Uporabljajte samo posode s primerni GN-merami oz. samo dovoljene krožnike s primernim premerom.
- ▷ Posode za hrano pravilno vstavite, v skladu s pravili na strani 40 pri napravi velikosti X.10 oz. na strani 42 pri napravi velikosti X.20.
- ▷ Posode ali krožnike s tekočinami ali s hrano, ki se med kuhanjem utekočini, vstavljajte samo na nivoje vstavljanja, v katere ima uporabnik vpogled. Posode ali krožnike s tekočinami ali s hrano, ki se med kuhanjem utekočini, vedno odvezemajte vodoravno.
- ▷ Zapahnite omejevalno varovalo vstavnega vozička.
- ▷ Posode ali krožnike z vročimi tekočinami med transportom pokrijte.
- ▷ Pazite, da se vstavni voziček ne bo prevrnil. Ta nevarnost obstaja, ko vstavni voziček transportirate po naklonu ali če vstavni voziček zadane ob oviro.
- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

Vroča hrana in vroče posode za hrano

OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi vroče hrane in vročih posod za hrano

Posode za hrano na L-vodilih se lahko prevrnejo iz nivojev vstavljanja. Pride lahko do opeklin na celotnem telesu, predvsem na obrazu in rokah.

- ▷ Pri polnjenju upoštevajte maksimalno težo polnjenja.
- ▷ Uporabljajte samo posode za hrano (pekače, rešetke) s primernimi standardnimi merami.
- ▷ Posode za hrano pravilno vstavite, v skladu s pravili na strani 41 pri napravi velikosti X.10 oz. na strani 42 pri napravi velikosti X.20.
- ▷ Posode za hrano vedno odvezemajte vodoravno in jih ne izvlecite preveč naprej iz posameznih nivojev vstavljanja.
- ▷ Zapahnite omejevalno varovalo vstavnega vozička.
- ▷ Pazite, da se vstavni voziček ne bo prevrnil. Ta nevarnost obstaja, ko vstavni voziček transportirate po naklonu ali če vstavni voziček zadane ob oviro.
- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave

52

Uporaba vstavnega vozička serije +3

Da bi v napravi Convotherm 4 lahko uporabljali vstavni voziček serije +3, lahko pri proizvajalcu naročite komplet dodatne opreme, ki ga je mogoče preprosto montirati.

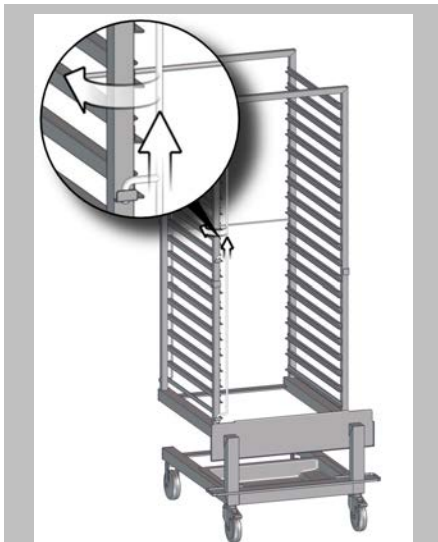
Brez te dodatne opreme v parnokonvekcijski peči Convotherm 4 ne uporabljajte vstavnega vozička serije +3. Naprava se lahko poškoduje.

Pogoji

- Vstavni voziček je ustrezno očiščen in je na voljo.
- Ročaj vstavnega vozička je odstranjen. (Ne pri različici za zapore)
- Varovalni zavori vstavnega vozička sta aktivirani.

Polnjenje parnokonvekcijske peči s hrano (standardna izvedba)

1.



Dvignite omejevalno varovalo na sprednji strani vstavnega vozička in ga pomaknite v levo.

2.



Napolnite vstavni voziček.

- Pri tem začnite od spodaj.
- Posode, pekače ali rešetke vedno potisnite do naslona ob zadnje omejevalno varovalo.

Preverite, ali ste posode, pekače in rešetke pravilno vstavili, v skladu s poglavjem 'Vstavljanje posod za hrano v naprave velikosti X.10' na strani 40 ali 'Vstavljanje posod za hrano v naprave velikosti X.20' na strani 42.

OPOZORILO! Nevarnost oparin zaradi vročih tekočin

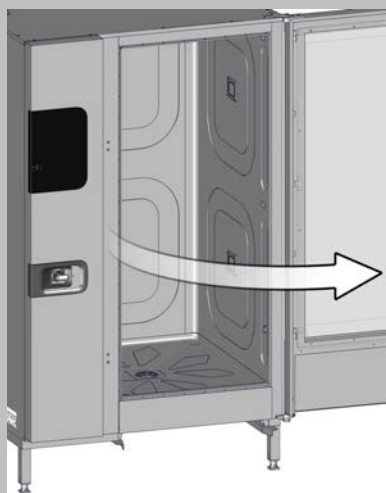
- Pazite, da vstavnega vozička ne boste preobremenili v zgornjem delu, sicer se lahko prevrne, ko ga premaknete.

3.



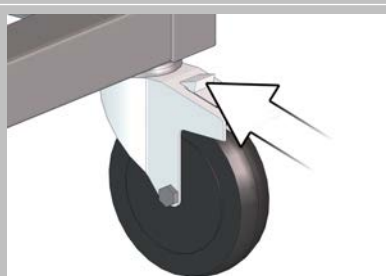
Znova zapahnite odprto omejevalno varovalo.

4.



Odprite vrata naprave.

5.



Sprostite varovalne zavore vstavnega vozička.

6.



- Vstavite ročaj vstavnega vozička v vodila spredaj na vstavnem vozičku.
(Pri različici parnokonvekcijske peči za zapore ta korak odpade, saj je ročaj vstavnega vozička fiksno pritrjen na vstavni voziček.)
- Primite vstavni voziček za ročaj vstavnega vozička in voziček zapeljite do naslona v komoro.

7.



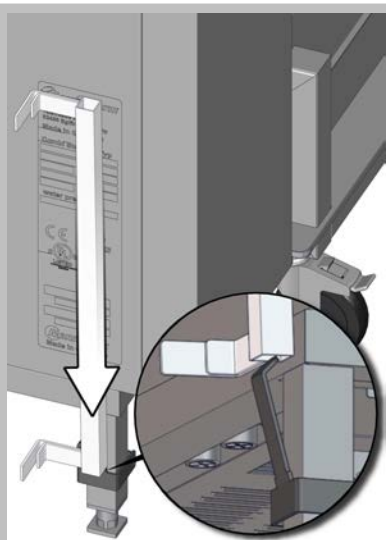
Snemite ročaj vstavnega vozička.

OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur v komori na vseh delih, ki so med kuhanjem v notranjosti ali so se nahajali v notranjosti

- Nosite osebno zaščitno opremo.
- Snemite ročaj vstavnega vozička, ko vstavni voziček zapeljete v napravo, da boste lahko vstavni voziček izvelikli s hladnim ročajem.

(Pri različici parnokonvekcijske peči za zapore ta korak odpade, saj je ročaj vstavnega vozička fiksno pritrjen na vstavni voziček.)

8.



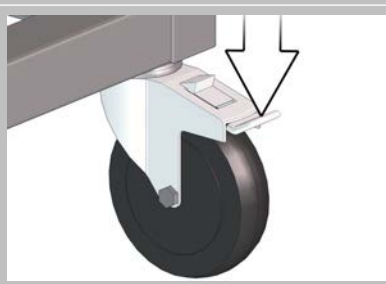
Natakните ročaj vstavnega vozička z odprto stranjo štirir-obnega profila na ustrezno držalo (priporočena dodatna oprema) na eni izmed nog naprave.
Ročaj vstavnega vozička lahko odložite tudi na dobro vidnem mestu v bližini naprave, vendar nikoli na napravi.
(Pri različici parnokonvekcijske peči za zapore ta korak odpade, saj je ročaj vstavnega vozička fiksno pritrjen na vstavni voziček.)

9.



Zaprite vrata naprave.

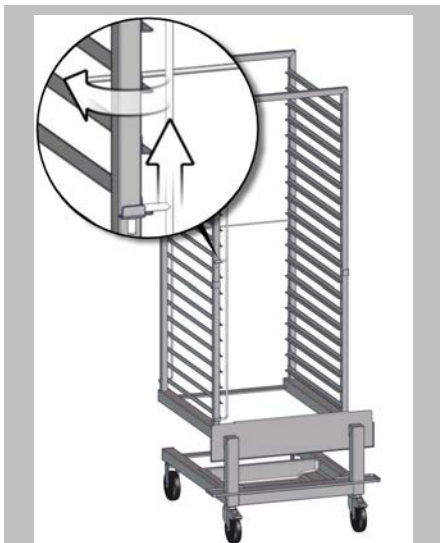
10.



Znova blokirajte kolesa vstavnega vozička.

Polnjenje parnokonvekcijske peči s hrano (izvedba za pekarno)

1.



Dvignite omejevalno varovalo na sprednji strani vstavnega vozička in ga pomaknite v levo.
(Ta korak ni potreben pri velikosti naprave 20.10.)

2.



Vstavni voziček je treba pri velikostih naprave 12.20 in 20.20 polniti od naprej in pri velikosti naprave 20.10 od strani.

- Pri tem začnite od spodaj.
- Pekače vedno potisnite do naslona.

Preverite, ali ste pekače pravilno vstavili, v skladu s poglavjem 'Vstavljanje posod za hrano v naprave velikosti X.10' na strani 40 ali 'Vstavljanje posod za hrano v naprave velikosti X.20' na strani 42.

OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi vroče hrane in vročih posod za hrano

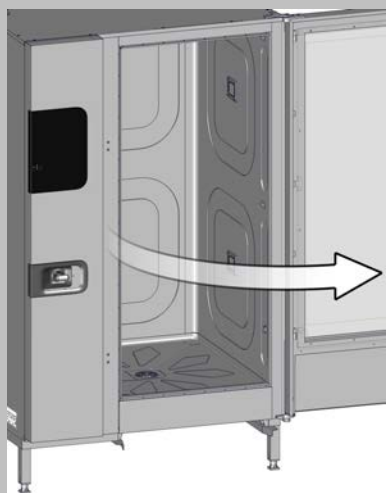
- Pazite, da vstavnega vozička ne boste preobremenili v zgornjem delu, sicer se lahko prevrne, ko ga premaknete.

3.



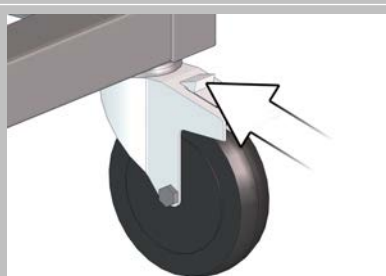
Znova zapahnite odprto omejevalno varovalo.
(Ta korak ni potreben pri velikosti naprave 20.10.)

4.



Odprite vrata naprave.

5.



Sprostite varovalne zavore vstavnega vozička.

6.



- Vstavite ročaj vstavnega vozička v vodila spredaj na vstavnem vozičku.
(Pri različici parnokonvekcijske peči za zapore ta korak odpade, saj je ročaj vstavnega vozička fiksno pritrjen na vstavni voziček.)
- Primite vstavni voziček za ročaj vstavnega vozička in voziček zapeljite do naslona v komoro.

7.



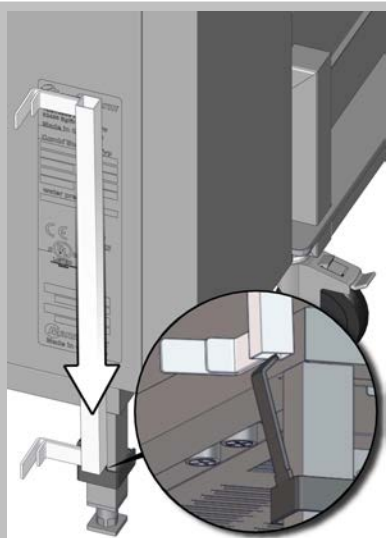
Snemite ročaj vstavnega vozička.

OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur v komori na vseh delih, ki so med kuhanjem v notranjosti ali so se nahajali v notranjosti

- Nosite osebno zaščitno opremo.
- Snemite ročaj vstavnega vozička, ko vstavni voziček zapeljete v napravo, da boste lahko vstavni voziček izvelikli s hladnim ročajem.

(Pri različici parnokonvekcijske peči za zapore ta korak odpade, saj je ročaj vstavnega vozička fiksno pritrjen na vstavni voziček.)

8.



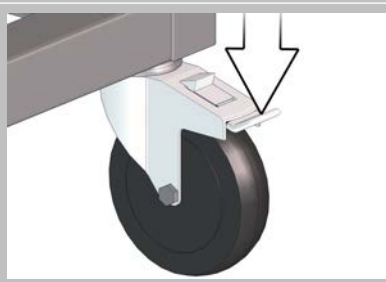
Natakните ročaj vstavnega vozička z odprto stranjo štirir-obnega profila na ustrezno držalo (priporočena dodatna oprema) na eni izmed nog naprave.
Ročaj vstavnega vozička lahko odložite tudi na dobro vidnem mestu v bližini naprave, vendar nikoli na napravi.
(Pri različici parnokonvekcijske peči za zapore ta korak odpade, saj je ročaj vstavnega vozička fiksno pritrjen na vstavni voziček.)

9.



Zaprite vrata naprave.

10.



Znova blokirajte kolesa vstavnega vozička.

Odvzemanje hrane

1.



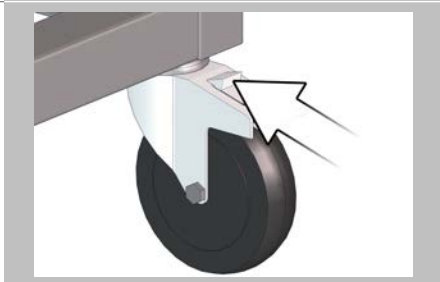
Odprite vrata naprave.

2.



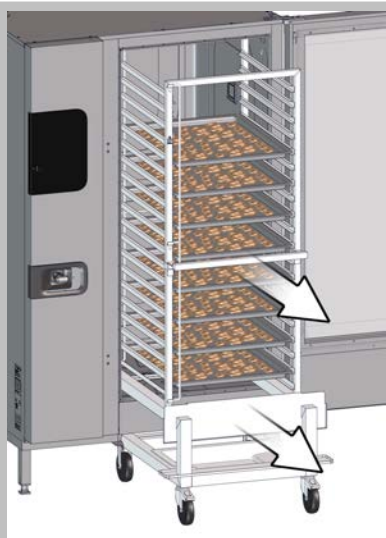
Vstavite ročaj vstavnega vozička v vodila spredaj na vstavnem vozičku.
Pri različici parnokonvekcijske peči za zapore ta korak ni potreben, saj je ročaj vstavnega vozička fiksno pritrjen na vstavni voziček.

3.



Sprostite varovalne zavore vstavnega vozička.

4.



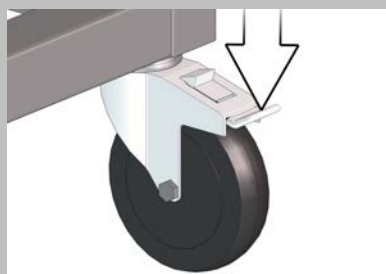
Izvlecite vstavni voziček za ročaj iz komore.

Pri različici za zapore:

OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur v komori na vseh delih, ki so med kuhanjem v notranjosti ali so se nahajali v notranjosti

- Nosite osebno zaščitno opremo.
- Ročaj vstavnega vozička se med kuhanjem segreje, čeprav je izdelan iz posebnega materiala. Nosite rokavice za toplotno zaščito, ko vstavni voziček po kuhanju izvlečete za ročaj.

5.



Znova blokirajte kolesa vstavnega vozička.

6.



Zaprite vrata naprave.

4.3.4 Odlaganje in odzemanje tipala temperature jedra

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 50 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave

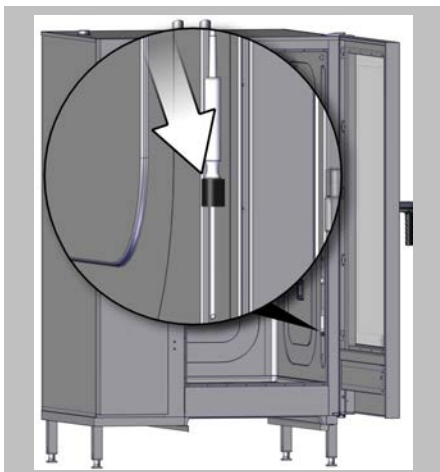
52

Namen

Tipalo temperature jedra je treba odložiti, ko ga pri kuhanju ne potrebujete. Sicer obstaja nevarnost, da se tipalo poškoduje.

Odlaganje tipala temperature jedra

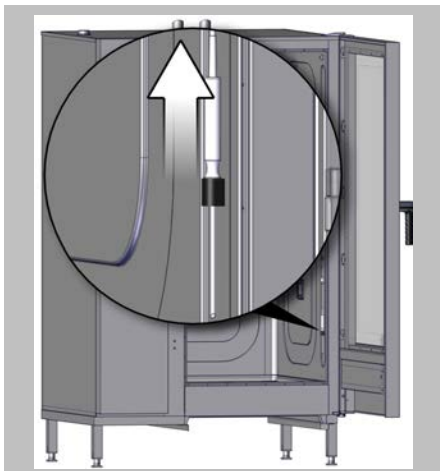
1.



Tipalo temperature jedra vstavite v držalo.

Odvzemanje tipala temperature jedra

1.



Izvlecite tipalo temperature jedra iz držala.

4.3.5 Uporaba zunanjega tipala temperature jedra ali tipala sous vide

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 50 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave 52
- Odlaganje in odvzemanje tipala temperature jedra 63

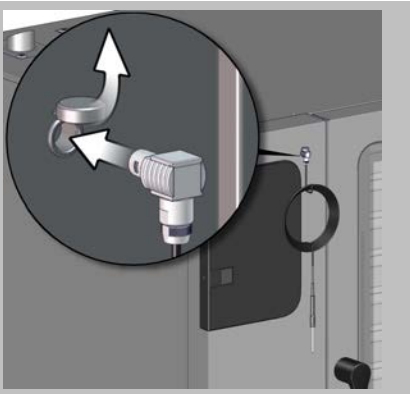
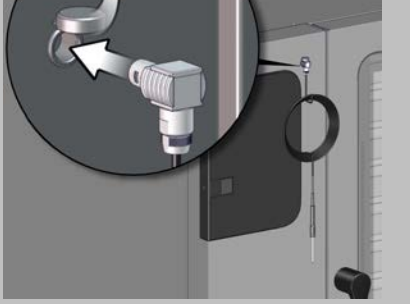
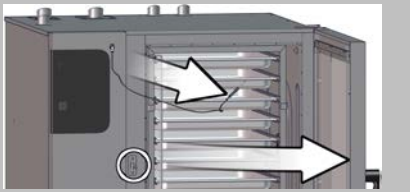
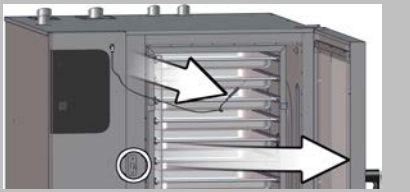
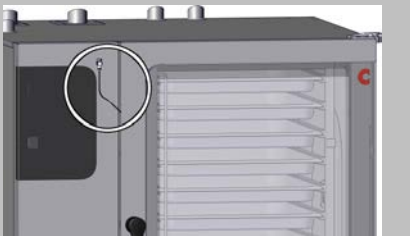
Način delovanja

Poleg fiksno priključenega internega tipala temperature jedra lahko na zunanji strani ohišja naprave začasno priključite dodatno, zunanjo tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide. Ko je zunanji priključek zaseden, je interno tipalo temperature jedra izklopljeno. To pomeni, da v tem postopku kuhanja programska oprema prednostno uporabi zunanjo tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide. V enem postopku kuhanja NI mogoče istočasno uporabljati internega in zunanjega tipala temperature jedra in/ali tipala sous vide, prav tako internega tipala temperature jedra ni mogoče uporabljati, ko je priključeno zunanje tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide.

Pogoji

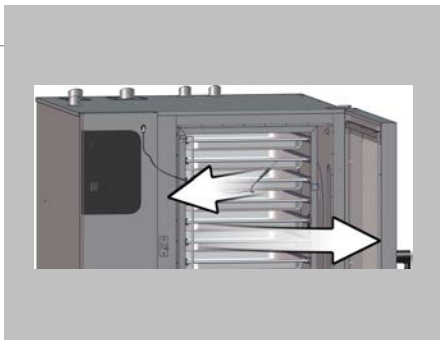
- Zunanje tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide je očiščeno, deluje in na voljo v bližini naprave.
- Hrana je pravilno vstavljena v komoro.

Priključitev in uporaba zunanjega tipala temperature jedra ali tipala sous vide

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Odprite zaščitni pokrovček priključne vtičnice za zunanje tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide desno nad upravljalno ploščo na ohišju naprave. |
| 2. |  | Priključite zunanje tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide preko priključne vtičnice na napravo. |
| 3. |  | Odprite vrata naprave. |
| 4. |  | Vstavite tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide v hrano. |
| 5. |  | Zaprite vrata naprave.
Bodite pozorni na položaj kabla. Kabel ne sme biti v komoro speljan v območju zapiralnega mehanizma vratne kljuke. V komoro je lahko speljan na kateremkoli drugem mestu in stisnjen med vrata naprave in higiensko natično tesnilo. |

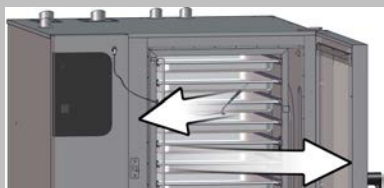
Odklapanje in shranjevanje zunanjega tipala temperature jedra ali tipala sous vide

1.



Odprite vrata naprave.

2.

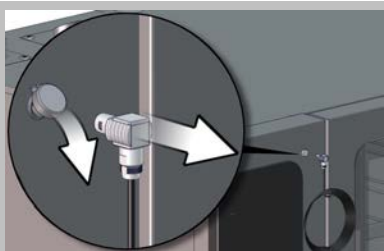


Izvlomite tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide iz hrane, preden vzamete hrano iz komore.

OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur v komori na vseh delih, ki so med kuhanjem v notranjosti ali so se nahajali v notranjosti

- Nosite osebno zaščitno opremo.
- Preden tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide odklopite in očistite, počakajte, da se ohladi izven naprave.

3.



Odklopite zunanje tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide od ohišja.

4.

Zaprite zaščitni pokrovček priključne vtičnice.

5.



Očistite in sperite tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide z mehko krpo, običajnim sredstvom za pomivanje in vodo.

6.



Posušeno tipalo temperature jedra ali tipalo sous vide shranite na primernem mestu, da bo zaščiteno pred poškodbami in umazanijo.

4.3.6 Uporaba USB-ključa

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 50 ter upoštevajte tam navedena navodila.

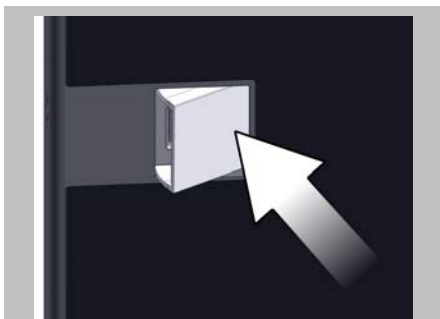
Namen pokrova USB-vhoda

Pokrov USB-vhoda zakriva USB-priključek, da med kuhanjem in čiščenjem v krmilno elektroniko ne more vstopiti vodna para.

USB-ključ ne sme biti vstavljen med kuhanjem in čiščenjem, USB-priključek pa mora biti zaprt s pokrovom.

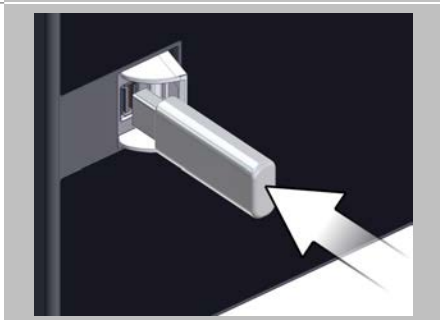
Vstavljanje USB-ključa

1.



Na upravljalni plošči odprite pokrov USB-priključka.

2.



Vstavite USB-ključ.
Če je USB-ključ prevelik, uporabite običajen adapterski kabel.

5 Čiščenje

Namen tega poglavja

To poglavje vsebuje pregled postopkov čiščenja, čistilnih sredstev in njihovih uporab ter načrt čiščenja. Izvedeli boste, kako morate ravnati s parnokonvekcijsko pečjo pri čiščenju in kako postopati pri čiščenju.

'Navodila za osnovno ravnanje pri čiščenju' vas bodo korak za korakom vodila skozi posamezne postopke čiščenja. Upravljanje programske opreme ali ravnanje z deli naprave tukaj ni posebej opisano.

Če želite izvedeti več o upravljanju programske opreme in posameznih postopkih programske opreme, preberite navodila za uporabo parnokonvekcijske pečī.

'Navodila za ravnanje z napravo pri čiščenju' vsebujejo opise konkretnih postopkov pri ravnanju s parnokonvekcijsko pečjo in ustrezno dodatno opremo.

5.1 Osnovno o čiščenju parnokonvekcijske pečī

5.1.1 Postopki čiščenja

Postopki čiščenja

Postopki čiščenja	Opis	Kriteriji uporabe
Čiščenje komore brez čistilnega sredstva	<ul style="list-style-type: none"> Je popolnoma samodejni postopek, pri katerem sta temperatura in trajanje programsko krmiljena Komora se spere samo z vodo, brez uporabe čistilnih sredstev Pri easyDial: Profil za čiščenje CL0 Pri easyTouch: Profil za čiščenje H2O 	<ul style="list-style-type: none"> Med posameznimi postopki kuhanja, za odstranjevanje zelo lahke umazanije ali vonjav Po daljših časih mirovanja intenzivno očiščene parnokonvekcijske pečī, npr. za odstranjevanje prahu
Popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri (ConvoClean pri easyDial ali ConvoClean+ pri easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> Je popolnoma samodejni postopek, pri katerem so temperatura, trajanje, uporaba čistilnih sredstev in spiranje programsko krmiljeni Čistilna sredstva so programsko krmiljeno dozirana in se iz priključenih kanistrov samodejno dovajajo v komoro Pri easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> Izbiranje enega izmed osmih predhodno konfiguriranih profilov za čiščenje: CL1 do CL4 in CL1d do CL4d Pri easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> Izbiranje stopnje čiščenja: 1 do 4 Izbiranje trajanja čiščenja: eco, regular, express Izbirno izbiranje: Razkuževanje pare in/ali sušenje komore 	<ul style="list-style-type: none"> Dnevno čiščenje po koncu vseh postopkov kuhanja za ta dan Pred prvim delovanjem parnokonvekcijske pečī za čiščenje komore in odstranjevanje vse umazanije, ki se nabere med transportom, postavitvijo in namestitvijo Po vzdrževalnih delih na parnokonvekcijski pečī za odstranjevanje vse umazanije iz komore

Postopki čiščenja	Opis	Kriteriji uporabe
Popolnoma samodejno čiščenje komore z enojnim doziranjem (ConvoClean pri easyDial ali ConvoClean+ pri easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Je popolnoma samodejni postopek, pri katerem so temperatura, trajanje, uporaba čistilnih sredstev in spiranje programsko krmiljeni ▪ Uporabnik na poziv programske opreme v komoro vstavi čistilna sredstva iz plastenk z enojnim doziranjem ▪ Pri easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Izbiranje enega izmed osmih predhodno konfiguriranih profilov za čiščenje: CL1 do CL4 in CL1d do CL4d ▪ Pri easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Izbiranje stopnje čiščenja: 1 do 4 ▪ Izbiranje trajanja čiščenja: eco, regular, express ▪ Izbirno izbiranje: Razkuževanje pare in/ali sušenje komore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dnevno čiščenje po koncu vseh postopkov kuhanja za ta dan ▪ Pred prvim delovanjem parnokonvekcijske peči za čiščenje komore in odstranjevanje vse umazanije, ki se nabere med transportom, postavitvijo in namestitvijo ▪ Po vzdrževalnih delih na parnokonvekcijski peči za odstranjevanje vse umazanije iz komore
Delno samodejno čiščenje komore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Je polsamodejni postopek, pri katerem sta temperatura in trajanje posameznih faz čiščenja programsko krmiljena ▪ Čistilna sredstva je treba v komoro napršiti ročno ▪ Komoro je treba ročno sprati z ročno prho ali temeljito obrisati z veliko vode in mehko krpo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dnevno čiščenje po koncu vseh postopkov kuhanja za ta dan ▪ Kot dodatni korak čiščenja po popolnoma samodejnem čiščenju komore, če ni bila odstranjena vsa umazanija ▪ Pred prvim delovanjem parnokonvekcijske peči za čiščenje komore in odstranjevanje vse umazanije, ki se nabere med transportom, postavitvijo in namestitvijo ▪ Po vzdrževalnih delih na parnokonvekcijski peči za odstranjevanje vse umazanije iz komore
Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje iz priključenega kanistra ali z enojnim doziranjem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Samo pri easyTouch: Profil za čiščenje ConvoCare ▪ Je popolnoma samodejni postopek, pri katerem so temperatura, trajanje, uporaba sredstev za izpiranje in izpiranje programsko krmiljeni ▪ Sredstvo za izpiranje se iz priključenih kanistrov samodejno dozira, no dovaja v komoro ali pa ga na poziv programske opreme v komoro iz plastenk z enojnim doziranjem vstavi uporabnik 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kot dodatni korak čiščenja po popolnoma samodejnem ali delno samodejnem čiščenju komore, če ni bila odstranjena vsa umazanija ▪ Pri belih lisah ali temnih obarvanjih v komori
Ročno čiščenje komore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Je v celoti ročni postopek brez programske podpore <ul style="list-style-type: none"> ▪ Komora se ne segreva ▪ Čas delovanja čistilnih sredstev nadzoruje uporabnik ▪ Čistilna sredstva je treba v komoro napršiti ročno ▪ Komoro je treba ročno sprati z ročno prho ali temeljito obrisati z veliko vode in mehko krpo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pri ohlajeni komori med posameznimi postopki kuhanja, za odstranjevanje umazanije in vonjav ▪ Kot dodatni korak čiščenja po popolnoma samodejnem ali delno samodejnem čiščenju komore, če ni bila odstranjena vsa umazanija ▪ Za točkovno čiščenje v komori, npr. odtoka iz komore ▪ Pri belih lisah ali temnih obarvanjih v komori

5.1.2 Načrt čiščenja

Pregled

Slika v nadaljevanju velja za vse stoječe naprave in prikazuje plinsko parnokonvekcijsko peč velikosti 20.20:



Poz.	Oznaka
1	Zunanost ohišja naprave
2	Komora
3	Higiensko natično tesnilo
4	Dvojna steklena vrata
5	Vrata naprave
6	Prečno tesnilo čez predgrelni most
7	Odtok iz komore s sitom
8	Vstavni voziček (ogrodje)
9	Lovilno korito za kondenzat v vstavnem vozičku
10	Prezračevalno sito

Vsakodnevna čiščenja

Kaj je treba očistiti?	Postopek	Čistilno sredstvo
Komora	'Delno samodejno čiščenje komore' na strani 80	ConvoClean new ali forte
	'Popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri' na strani 76	ConvoClean new ali forte in ConvoCare
	'Popolnoma samodejno čiščenje komore z enojnim doziranjem' na strani 78	ConvoClean new S ali forte S in ConvoCare S
Odtok iz komore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odstranjevanje ostankov ▪ Spiranje za preprečevanje zamašitev ▪ Napršite s čistilnim sredstvom in sperite z vodo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Z ročno prho z navijanjem ▪ ConvoClean new ali forte
Lovilno korito za kondenzat v vstavnem vozičku	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 'Praznjenje lovilnega korita za kondenzat v vstavnem vozičku' na strani 96 ▪ Ročno očistite z mehko, neabrazivno gobo ▪ Splaknite z vodo 	Običajno sredstvo za pomivanje
Zunanost ohišja naprave	Ročno očistite z mehko krpo	Običajno čistilo za legirano jeklo

Kaj je treba očistiti?	Postopek	Čistilno sredstvo
Vsakodnevno preverite, ali so v komori vidne bele lise ali temna obarvanja <ul style="list-style-type: none"> Čiščenje samo po potrebi 	<ul style="list-style-type: none"> Ročno: <ul style="list-style-type: none"> Napršite, ko je naprava ohlajena Pustite delovati 10 minut Spolirajte z mehko, neabrazivno gobo Sperite ali 'Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje s profilom za čiščenje ConvoCare (samo pri easyTouch)' na strani 84 	ConvoCare
Posode, pekače, rešetke in druga dodatna oprema za kuhanje	<ul style="list-style-type: none"> Ročno očistite z mehko, neabrazivno gobo Splaknite z vodo 	Običajno sredstvo za pomivanje

Tedenska čiščenja

Kaj je treba očistiti?	Postopek	Čistilno sredstvo
Notranja dvojna steklena vrata	'Čiščenje dvojnih steklenih vrat' na strani 86	Običajno čistilo za steklo
Komora za sesalno ploščo	'Čiščenje komore za sesalno ploščo' na strani 87	ConvoClean new ali forte
Higiensko natično tesnilo okoli vrat naprave	<ul style="list-style-type: none"> Ročno obrišite z mehko krpo in čistilnim sredstvom po celotnem obodu Temeljito naknadno obrišite z mehko krpo in čisto vodo Posušite z mehko krpo Prislonite vrata naprave, da se higiensko natično tesnilo lahko posuši (ne zaprite tesno) 	Običajno sredstvo za pomivanje
Prečno tesnilo čez predgrelni most na vratih naprave	<ul style="list-style-type: none"> Ročno obrišite z mehko krpo in čistilnim sredstvom Temeljito naknadno obrišite z mehko krpo in čisto vodo Posušite z mehko krpo 	ConvoClean new ali forte
Vrata naprave in ogrodje vstavnega vozička (predvsem tudi območje okoli lovilnega korita za kondenzat)	<ul style="list-style-type: none"> Ročno očistite z mehko krpo in čistilnim sredstvom Temeljito naknadno obrišite z mehko krpo in čisto vodo Posušite z mehko krpo 	ConvoClean new ali forte
Prezračevalno sito, dno komore na levi strani	Ročno očistite z rahlo navlaženo krpo	Običajno sredstvo za pomivanje

Mesečna čiščenja

Kaj je treba očistiti?	Postopek	Čistilno sredstvo
Intenzivno čiščenje higienskega natičnega tesnila	'Intenzivno čiščenje higienskega natičnega tesnila' na strani 88	Običajno sredstvo za pomivanje

5.1.3 Čistilno sredstvo

Čistilno sredstvo

Za čiščenje parnokonvekcijske peči in njene dodatne opreme uporabljajte izključno tukaj navedena čistilna sredstva.

Izdelek	Uporaba	Način uporabe
ConvoClean new za lahko umazanijo ▪ Ne za čiščenje posod, pekačev, rešetk ali druge dodatne opreme	Čiščenje komore ▪ Ročno ▪ Delno samodejno	Pršilka
	Popolnoma samodejno čiščenje komore	Na sistem za čiščenje priključeni kanistri čistilnega sredstva pod parnokonvekcijsko pečjo
ConvoClean forte za običajno do močno umazanijo ▪ Ne za čiščenje posod, pekačev, rešetk ali druge dodatne opreme	Čiščenje komore ▪ Ročno ▪ Delno samodejno	Pršilka
	Popolnoma samodejno čiščenje komore	Na sistem za čiščenje priključeni kanistri čistilnega sredstva pod parnokonvekcijsko pečjo
ConvoCare K (koncentrat)	Za mešanje za uporabo pripravljene raztopine ConvoCare v določenem mešalnem razmerju	-
ConvoCare Sredstvo za izpiranje v določenem mešalnem razmerju ▪ Ne za čiščenje posod, pekačev, rešetk ali druge dodatne opreme	▪ Popolnoma samodejno čiščenje komore ▪ Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje (samo pri easyTouch, profil za čiščenje ConvoCare)	Na sistem za čiščenje priključeni kanistri čistilnega sredstva pod parnokonvekcijsko pečjo
	Ročni dodatni korak čiščenja komore	Pršilka
ConvoClean new S za lahko umazanijo	Popolnoma samodejno čiščenje komore	Plastenke za enojno doziranje po 125 ml
ConvoClean forte S za običajno do močno umazanijo	Popolnoma samodejno čiščenje komore	Plastenke za enojno doziranje po 125 ml
ConvoCare S	▪ Popolnoma samodejno čiščenje komore ▪ Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje (samo pri easyTouch, profil za čiščenje ConvoCare)	Plastenke za enojno doziranje po 125 ml
Običajno čistilo za legirano jeklo	Nega zunanjih sten parnokonvekcijske peči	-
Običajno čistilo za steklo	Čiščenje dvojnih steklenih vrat	-
Običajno sredstvo za pomivanje posode brez alkalija z nevtralno vrednostjo pH in nevtralnim vonjem, ki hkrati ni škodljivo za kožo	▪ Čiščenje sestavnih delov in dodatne opreme v skladu s posameznimi navodili ▪ Čiščenje posod, pekačev, rešetk in druge dodatne opreme za kuhanje	-

Ravnanje s čistilnimi sredstvi

Pri uporabi nekaterih čistilnih sredstev je treba nositi osebno zaščitno opremo.

Upoštevati je treba poglavje 'Osebna zaščitna oprema' na strani 39 in veljavne varnostne podatkovne liste ES za čistilna sredstva ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (koncentrat), ConvoClean forte S, ConvoClean new S in ConvoCare S.

Upravitelj parnokonvekcijske peči mora redno poučevati osebje.

5.1.4 Pripravljanje čistilnih sredstev

Pripravljanje čistilnih sredstev

Pripravljena oblika	Uporaba/ravnanje	Čistilno sredstvo
Pršilka	<ul style="list-style-type: none"> Ko pršilke ne uporabljate, je ne puščajte dlje časa pod tlakom. Počasi odvijte glavo črpalke, da bo stisnjen zrak lahko izstopil. Pršilko sperite vsak teden. Po vsaki uporabi sperite šobo, podaljšek šobe in nastavek šobe. Pršilk s čistilnimi sredstvi ne skladiščite v neposredni bližini parnokonvekcijske peči, temveč samo v posebnih skladiščnih prostorih in v stran od živil. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new ConvoClean forte ConvoCare
Kanister	<ul style="list-style-type: none"> Kanistre s čistilnimi sredstvi priključite na sistem za čiščenje parnokonvekcijske peči. Pred vsakim popolnoma samodejnim čiščenjem komore preverite nivoje napolnjenosti čistilnih sredstev v kanistrih. Rezervnih kanistrov čistilnih sredstev ne skladiščite v neposredni bližini parnokonvekcijske peči, temveč samo v posebnih skladiščnih prostorih in v stran od živil. ConvoCare K (koncentrat) uporabite samo za mešanje za uporabo pripravljene raztopine ConvoCare (v določenem mešalnem razmerju) v praznem kanistru. Kanistrov s ConvoCare K ne skladiščite v neposredni bližini parnokonvekcijske peči, temveč samo v posebnih skladiščnih prostorih in v stran od živil. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new ConvoClean forte ConvoCare ConvoCare K (koncentrat)
Plastenke za enojno doziranje po 125 ml	<ul style="list-style-type: none"> Šele neposredno pred uporabo čistilnega sredstva vzemite plastenke iz kartona za dobavo in skladiščenje. Pokrovček plastenke odvijte šele neposredno pred uporabo čistilnega sredstva. Prazno, z vodo sprano in znova zaprto plastenko je treba reciklirati. Rezervne plastenke čistilnih sredstev skladiščite izključno v kartonu za dobavo. Kartonov s čistilnimi sredstvi ne skladiščite v neposredni bližini parnokonvekcijske peči, temveč samo v posebnih skladiščnih prostorih in v stran od živil. 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new S ConvoClean forte S ConvoCare S

5.2 Navodila za osnovno ravnanje pri čiščenju

5.2.1 Varno delo pri čiščenju

Za vašo varnost in varnost vaših sodelavcev

Preden bodo vaši sodelavci prvič delali s parnokonvekcijsko pečjo, preberite poglavje 'Za vašo varnost' na strani 21 in zagotovite ustrezne ukrepe.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati predpise za varno delo, ki so navedeni v tem razdelku, in jih obvezno upoštevati.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati varnostne napotke, ki so navedeni v tem razdelku in v navodilih v nadaljevanju, in obvezno zagotoviti tam navedene protiukrepe.

Osebna zaščitna oprema vaših sodelavcev

Vaše sodelavce opozorite, da morajo nositi osebno zaščitno opremo, ki je za posamezna dela navedena v poglavju 'Za vašo varnost', razdelek 'Osebna zaščitna oprema' na strani 39.

Osnovna pravila za varno delovanje

Če je bila parnokonvekcijska peč po namestitvi zavestno ali očitno nedovoljeno premaknjena (name-
rno ali pomotoma), je dovoljeno napravo naprej uporabljati le, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

- Naprava in uporabljena dodatna oprema niso poškodovani.
- Nameščeni napajalni vodi za elektriko, vodo, odpadno vodo in čistilno sredstvo niso poškodovani, so trdno priključeni, nikjer ne puščajo in pri vizualnem pregledu dajejo vtis, da so varni in primerni za uporabo.
- 'Zahteve glede delovanja parnokonvekcijske peči' na strani 22 so izpolnjene.
- 'Zahteve glede okolice parnokonvekcijske peči' na strani 22 so izpolnjene.
- Vsa opozorila so nameščena na predvidenem mestu.

Samo pri plinskih napravah:

- Na vseh plinovodnih sestavnih delih parnokonvekcijske peči je servisni tehnik preveril tesnost vseh povezovalnih in priključnih mest plinovodnih komponent in zagotovljena je plinotesnost na vseh omenjenih mestih izven in znotraj naprave.

Pršenje naprave z vodo

NEVARNOST

Nevarnost električnega udara zaradi delov pod napetostjo

Voda na zunanjih sestavnih delih naprave lahko povzroči kratek stik in električni udar ob dotiku.

- ▷ Zunanjih sestavnih delov naprave ne pršite z vodo.
- ▷ Pokrov USB-vhoda mora biti med čiščenjem vedno zaprt.

Vročne površine

OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur notranjih in zunanjih sestavnih delov naprave

Če se dotaknete kateregakoli dela v notranjosti komore, notranje strani vrat naprave in vseh delov, ki so med kuhanjem v komori ali so med kuhanjem bili v komori, obstaja nevarnost opeklin. Nevarnost opeklin obstaja tudi, ko se dotaknete priključkov za odpadni zrak in priključkov za izpušne pline.

- ▷ Preden začnete s čiščenjem, počakajte, da se komora ohladi na temperaturo pod 60 °C.
- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

Pršenje vode v vročo komoro

⚠ OPOZORILO

Nevarnost oparin zaradi vroče pare

Pri pršenju vode v vročo komoro (npr. z ročno prho) lahko para, ki nastane v komori, povzroči oparine.

- ▷ Preden začnete s čiščenjem, počakajte, da se komora ohladi na temperaturo pod 60 °C.

Stik s čistilnimi sredstvi

⚠ OPOZORILO

Nevarnost razjed ali draženja kože, oči in dihal

Čistilno sredstvo ConvoClean new (S) in sredstvo za izpiranje ConvoCare (S) pri neposrednem stiku dražita kožo, oči in dihal. Čistilno sredstvo ConvoClean forte (S) pri neposrednem stiku povzroči razjede kože, oči in dihal.

- ▷ Ne vdihavajte hlapov in meglice čistilnih sredstev in sredstev za izpiranje.
- ▷ Čistilna sredstva in sredstva za izpiranje ne smejo priti v stik z očmi, kožo in sluznico.
- ▷ Čistilnih sredstev in sredstev za izpiranje ne pršite v komoro, katere temperatura je nad 60 °C, sicer bodo nastali jedki ali dražeči hlapi čistilnega sredstva.
- ▷ Med popolnoma samodejnim čiščenjem komore s priključenimi kanistri ne odpirajte vrat naprave.
- ▷ Med popolnoma samodejnim čiščenjem komore z enojnim doziranjem vrata naprave odprite SAMO, ko vas k temu pozove programska oprema.
- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

Kontaminacija s čistilnimi sredstvi

⚠ OPOZORILO

Nevarnost kontaminacije živil s čistilnimi sredstvi ali sredstvi za izpiranje

Čistilna sredstva ConvoClean new, ConvoClean forte in sredstvo za izpiranje ConvoCare (v kanistrih čistilnih sredstev in v plastenkah z enojnim doziranjem) kontaminirajo živila pri neposrednem stiku ali posrednem stiku ob izhlapevanju. To velja tudi za običajna sredstva za izpiranje, običajna čistila za steklo in običajna čistila za legirano jeklo.

- ▷ Čistilna sredstva ConvoClean new, ConvoClean forte in sredstvo za izpiranje ConvoCare v pršilki pršite samo znotraj komore.
- ▷ Vsa čistilna sredstva in sredstva za izpiranje, ki jih pri ročnem čiščenju vnesete v komoro, temeljito sperite s curkom vode. Čistilna sredstva in sredstva za izpiranje, ki jih pri ročnem čiščenju vnesete v komoro, lahko tudi temeljito obrišete z veliko čiste vode in mehko krpo.
- ▷ Vsa uporabljena čistilna sredstva sperite z veliko vode z notranje strani vrat naprave, s higienskega natičnega tesnila okoli vrat naprave ali z dodatne opreme za kuhanje.
- ▷ Po ročnem čiščenju z veliko vode obrišite vse površine izven komore, ki bi lahko prišle v stik s čistilnimi sredstvi ali sredstvi za izpiranje, npr. pri odlaganju posod čistilnih sredstev, in na katerih boste znova pripravljali živila.

5.2.2 Popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri

Za vašo varnost pri čiščenju

Pred začetkom čiščenja obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri čiščenju' na strani 74 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

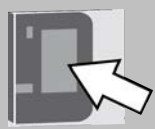



Te načine ravnanja morate poznati:


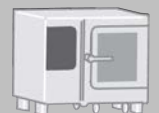
- | | |
|--|----|
| ▪ Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave | 52 |
| ▪ Praznjenje lovilnega korita za kondenzat vstavnega vozička | 96 |
| ▪ Zamenjava kanistra s sredstvom za izpiranje | 90 |
| ▪ Zamenjava kanistra s čistilnim sredstvom | 92 |

Pogoji

- Upravljanje programske opreme poznate dovolj dobro, da lahko priključite različne profile za čiščenje in jih zaženete, glejte navodila za uporabo parnokonvekcijske peči.
- Iz komore so odstranjena vsa živila. V komori ni tujkov.
- Iz komore so odstranjene vse posode, pekači in rešetke ter morebitna dodatna oprema.
- Odtok iz komore je prost in ni zamašen ali blokiran zaradi ostankov. Sito na odtoku iz komore je nameščeno na svojem mestu.
- Lovilno korito za kondenzat v vstavnem vozičku (izbirno v vstavnem vozičku za krožnike) je prazno.
- Prazen vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) je zapeljan v komoro.
- Notranja steklena vrata vrat naprave so ustrezno zapahnjena.
- Sesalna plošča je ustrezno zapahnjena.
- Vrata naprave so zaprta.
- Pripravili ste potrebne pripomočke v skladu z vašim programom čiščenja, glejte 'Pripravljanje čistilnih sredstev' na strani 73.

Popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Priključite profil za čiščenje in zaženite postopek čiščenja. |
| 2. |  | Počakajte na konec postopka čiščenja. |
| 3. |  | Ob koncu postopka čiščenja se oglasi signal. Bodite pozorni na pozive programske opreme. |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Odprite vrata naprave in preverite rezultat čiščenja. Komora mora biti vidno čista in brez vonja po ostankih hrane ali čistilih. ▪ Preverite, ali so v komoro morda bili splaknjeni tujki. Te po potrebi odstranite. ▪ Po potrebi dodatno očistite in sperite komoro ročno ali znova s pomočjo profila za čiščenje. |

- | | | |
|----|---|--|
| 5. |  | Izpraznite lovilno korito za kondenzat vstavnega vozička in ga sperite z vodo. |
| 6. |  | Prislonite vrata naprave, da se komora lahko posuši. |

5.2.3 Popolnoma samodejno čiščenje komore z enojnim doziranjem

⚠ Za vašo varnost pri čiščenju

Pred začetkom čiščenja obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri čiščenju' na strani 74 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

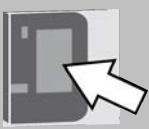





Te načine ravnanja morate poznati:








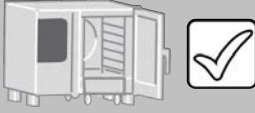
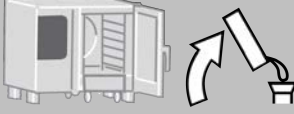

- | | |
|---|----|
| ▪ Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave | 52 |
| ▪ Praznjenje lovilnega korita za kondenzat vstavnega vozička | 96 |
| ▪ Vstavljanje čistilnega sredstva v komoro iz plastenk z enojnim doziranjem | 94 |

Pogoji

- Upravljanje programske opreme poznate dovolj dobro, da lahko priključite različne profile za čiščenje in jih zaženete, glejte navodila za uporabo parnokonvekcijske peči.
- Iz komore so odstranjena vsa živila. V komori ni tujkov.
- Iz komore so odstranjene vse posode, pekači in rešetke ter morebitna dodatna oprema.
- Odtok iz komore je prost in ni zamašen ali blokiran zaradi ostankov. Sito na odtoku iz komore je nameščeno na svojem mestu.
- Lovilno korito za kondenzat v vstavnem vozičku (izbirno v vstavnem vozičku za krožnike) je prazno.
- Prazen vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) je zapeljan v komoro.
- Notranja steklena vrata vrat naprave so ustrezno zapahnjena.
- Sesalna plošča je ustrezno zapahnjena.
- Vrata naprave so zaprta.
- Pripravili ste potrebne pripomočke v skladu z vašim programom čiščenja, glejte 'Pripravljanje čistilnih sredstev' na strani 73.

Popolnoma samodejno čiščenje komore z enojnim doziranjem

1.		Priključite profil za čiščenje in zaženite postopek čiščenja.
2.		Počakajte na konec faze namakanja (pribl. 5 – 10 minut glede na profil za čiščenje).
3.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ob koncu faze namakanja se oglasi signal. ▪ Program vas pozove, da vstavite čistilno sredstvo. ▪ Programska oprema prikazuje potrebno število plastenk z enojnim doziranjem.
4.		Odprite vrata naprave.
5.		Vstavite čistilno sredstvo iz plastenk z enojnim doziranjem v komoro. Če je potrebno, izvlecite vstavni voziček iz komore in ga znova potisnite v komoro, ko vstavite čistilno sredstvo.
6.		Zaprite vrata naprave.

7.		Počakajte na konec faze čiščenja (pribl. 30 – 60 minut glede na profil za čiščenje).
8.		<p>Pri krmilju easyTouch pri izbiranju časa čiščenja za 'Express' ni treba izvajati točk 8 do 12 iz teh navodil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ob koncu faze čiščenja se oglasi signal. ▪ Program vas pozove, da vstavite sredstvo za izpiranje. ▪ Programska oprema prikazuje potrebno število plastenkov z enojnim doziranjem. <p>Odvizno od trdote vode in poapnitve naprave lahko vstavljanje sredstva za izpiranje v izjemnih primerih preskočite.</p>
9.		Odprite vrata naprave.
10.		<p>Vstavite sredstvo za izpiranje iz plastenkov z enojnim doziranjem v komoro.</p> <p>Če je potrebno, izvlecite vstavni voziček iz komore in ga znova potisnite v komoro, ko vstavite sredstvo za izpiranje.</p>
11.		Zaprte vrata naprave.
12.		Počakajte na konec zadnje faze čiščenja (pribl. 20 – 30 minut glede na profil za čiščenje).
13.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ob koncu zadnje faze čiščenja se oglasi signal. ▪ Bodite pozorni na pozive programske opreme.
14.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odprite vrata naprave in preverite rezultat čiščenja. Komora mora biti vidno čista in brez vonja po ostankih hrane ali čistilih. ▪ Preverite, ali so v komoro morda bili splaknjeni tujki. Te po potrebi odstranite. ▪ Po potrebi dodatno očistite in sperite komoro ročno ali znova s pomočjo profila za čiščenje.
15.		Izpraznite lovilno korito za kondenzat vstavnega vozička in ga sperite z vodo.
16.		Prislonite vrata naprave, da se komora lahko posuši.

5.2.4 Delno samodejno čiščenje komore

Za vašo varnost pri čiščenju

Pred začetkom čiščenja obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri čiščenju' na strani 74 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

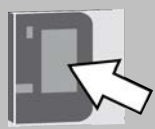




Te načine ravnanja morate poznati:

- | | |
|--|----|
| ▪ Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave | 52 |
| ▪ Sprostitev in zapahnitev sesalne plošče | 98 |
| ▪ Praznjenje lovilnega korita za kondenzat vstavnega vozička | 96 |

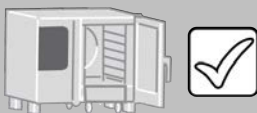



Pogoji

- Upravljanje programske opreme poznate dovolj dobro, da lahko priključite različne profile za čiščenje in jih zaženete, glejte navodila za uporabo parnokonvekcijske peči.
- Iz komore so odstranjena vsa živila. V komori ni tujkov.
- Iz komore so odstranjene vse posode, pekači in rešetke ter morebitna dodatna oprema.
- Odtok iz komore je prost in ni zamašen ali blokiran zaradi ostankov. Sito na odtoku iz komore je nameščeno na svojem mestu.
- Lovilno korito za kondenzat v vstavnem vozičku (izbirno v vstavnem vozičku za krožnike) je prazno.
- Prazen vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) je zapeljan v komoro.
- Notranja steklena vrata vrat naprave so ustrezno zapahnjena.
- Sesalna plošča je ustrezno zapahnjena.
- Vrata naprave so zaprta.
- Pripravili ste potrebne pripomočke v skladu z vašim programom čiščenja, glejte 'Pripravljanje čistilnih sredstev' na strani 73.

Delno samodejno čiščenje komore

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Priključite profil za čiščenje in zaženite postopek čiščenja. |
| 2. |  | Počakajte na konec faze namakanja (pribl. 10 minut). |
| 3. | Ob koncu faze namakanja se oglasi signal. Program vas pozove, da napršite čistilno sredstvo. | |
| 4. |  | Odprite vrata naprave. |
| 5. |  | Zapeljite vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) iz komore. |
| 6. |  | Potisnite sesalno ploščo v komoro. |

7.		S čistilnim sredstvom v pršilki napršite komoro, sesalno ploščo, območje za sesalno ploščo in odtok iz komore.
8.		Znova blokirajte sesalno ploščo.
9.		Zapeljite vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) nazaj v komoro.
10.		S čistilnim sredstvom v pršilki napršite vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike).
11.		Zaprite vrata naprave.
12.		Počakajte na konec faze čiščenja (pribl. 10 minut).
13.		Ob koncu faze čiščenja se oglasi signal. Program vas pozove, da sperete komoro.
14.		Odprite vrata naprave.
15.		Z ročno prho temeljito sperite vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike).
16.		Zapeljite vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) iz komore.
17.		Potisnite sesalno ploščo v komoro.
18.		<p>Z ročno prho temeljito sperite komoro, sesalno ploščo, območje za sesalno ploščo in odtok iz komore.</p> <p>OPOZORILO! Nevarnost kontaminacije živil s čistilnimi sredstvi ali sredstvi za izpiranje zaradi nezadostnega spiranja</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Če naprava nima ročne prhe, za spiranje namesto ročne prhe uporabite zunanji vodni curek ali pa komoro, dodatno opremo in območje za sesalno ploščo temeljito obrišite z veliko vode in mehko krpo.
19.		Znova blokirajte sesalno ploščo.

20.		Preverite rezultat čiščenja. Komora mora biti vidno čista in brez vonja po ostankih hrane ali čistilih. Po potrebi dodatno očistite in sperite komoro ročno ali znova s pomočjo profila za čiščenje.
21.		Izpraznite lovilno korito za kondenzat vstavnega vozička in ga sperite z vodo.
22.		Zapeljite vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) nazaj v komoro.
23.		Prislonite vrata naprave, da se komora lahko posuši.

5.2.5 Čiščenje komore brez uporabe čistil

⚠ Za vašo varnost pri čiščenju

Pred začetkom čiščenja obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri čiščenju' na strani 74 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

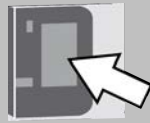


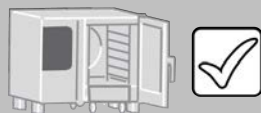


Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave 52
- Praznjenje lovilnega korita za kondenzat vstavnega vozička 96

Pogoji

- Upravljanje programske opreme poznate dovolj dobro, da lahko prikličete različne profile za čiščenje in jih zaženete, glejte navodila za uporabo parnokonvekcijske peči.
- Iz komore so odstranjena vsa živila. V komori ni tujkov.
- Odtok iz komore je prost in ni zamašen ali blokiran zaradi ostankov. Sito na odtoku iz komore je nameščeno na svojem mestu.
- Lovilno korito za kondenzat v vstavnem vozičku (izbirno v vstavnem vozičku za krožnike) je prazno.
- Vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) je zapeljan v komoro.
- Notranja steklena vrata vrat naprave so ustrezno zapahnjena.
- Sesalna plošča je ustrezno zapahnjena.
- Vrata naprave so zaprta.

Čiščenje komore brez uporabe čistil

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Prikličite profil za čiščenje in zaženite postopek čiščenja. |
| 2. |  | Počakajte na konec postopka čiščenja. |
| 3. |  | Ob koncu postopka čiščenja se oglasi signal. Bodite pozorni na pozive programske opreme. |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Odprite vrata naprave in preverite, ali je bil pričakovani rezultat čiščenja dosežen. ▪ Preverite, ali so v komoro morda bili splaknjeni tujki. Te po potrebi odstranite. ▪ Po potrebi očistite in sperite komoro ročno ali s pomočjo drugega profila za čiščenje. |
| 5. |  | Izpraznite lovilno korito za kondenzat vstavnega vozička. |
| 6. |  | Prislonite vrata naprave, da se komora lahko posuši. |

5.2.6 Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje s profilom za čiščenje ConvoCare (samo pri easyTouch)

Za vašo varnost pri čiščenju

Pred začetkom čiščenja obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri čiščenju' na strani 74 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- | | |
|---|----|
| ▪ Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave | 52 |
| ▪ Praznjenje lovilnega korita za kondenzat vstavnega vozička | 96 |
| ▪ Vstavljanje čistilnega sredstva v komoro iz plastenk z enojnim doziranjem | 94 |

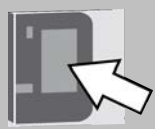

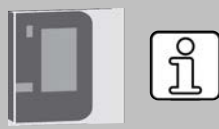
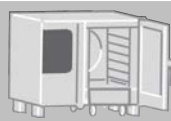
Pogoji


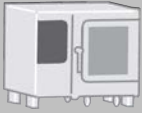


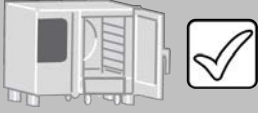


- Upravljanje programske opreme poznate dovolj dobro, da lahko prikličete različne profile za čiščenje in jih zaženete, glejte navodila za uporabo parnokonvekcijske peči.
- Iz komore so odstranjena vsa živila. V komori ni tujkov.
- Iz komore so odstranjene vse posode, pekači in rešetke ter morebitna dodatna oprema.
- Odtok iz komore je prost in ni zamašen ali blokiran zaradi ostankov. Sito na odtoku iz komore je nameščeno na svojem mestu.
- Lovilno korito za kondenzat v vstavnem vozičku (izbirno v vstavnem vozičku za krožnike) je prazno.
- Prazen vstavni voziček (izbirno vstavni voziček za krožnike) je zapeljan v komoro.
- Notranja steklena vrata vrat naprave so ustrezno zapahnjena.
- Sesalna plošča je ustrezno zapahnjena.
- Vrata naprave so zaprta.
- Pripravili ste potrebne pripomočke v skladu z vašim programom čiščenja, glejte 'Pripravljanje čistilnih sredstev' na strani 73.

Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje iz priključenih kanistrov

Potek čiščenja profila za čiščenje ConvoCare s priključenimi kanistri ustreza poteku čiščenja 'Popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri' na strani 76.

Čiščenje komore samo s sredstvom za izpiranje iz plastenk z enojnim doziranjem

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Prikličite profil za čiščenje ConvoCare z enojnim doziranjem in zaženite postopek čiščenja. |
| 2. |  | Počakajte na konec prve faze čiščenja (pribl. 10 minut). |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ob koncu prve faze čiščenja se oglasi signal. ▪ Program vas pozove, da vstavite sredstvo za izpiranje. ▪ Programska oprema prikazuje potrebno število plastenk z enojnim doziranjem. |
| 4. |  | Odprite vrata naprave. |

5.		Vstavite sredstvo za izpiranje iz plastenk z enojnim doziranjem v komoro. Če je potrebno, izvlecite vstavni voziček iz komore in ga znova potisnite v komoro, ko vstavite sredstvo za izpiranje.
6.		Zaprite vrata naprave.
7.		Počakajte na konec zadnje faze čiščenja (pribl. 10 minut).
8.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ob koncu zadnje faze čiščenja se oglasi signal. ▪ Bodite pozorni na pozive programske opreme.
9.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odprite vrata naprave in preverite rezultat čiščenja. Komora mora biti vidno čista in brez vonja po ostankih hrane ali čistilih. ▪ Preverite, ali so v komoro morda bili splaknjeni tujki. Te po potrebi odstranite. ▪ Po potrebi dodatno očistite in sperite komoro ročno ali znova s pomočjo profila za čiščenje.
10.		Izpraznite lovilno korito za kondenzat vstavnega vozička in ga sperite z vodo.
11.		Prislonite vrata naprave, da se komora lahko posuši.

5.2.7 Čiščenje dvojnih steklenih vrat

Za vašo varnost pri čiščenju

Pred začetkom čiščenja obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri čiščenju' na strani 74 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

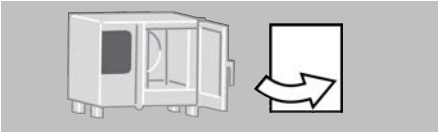
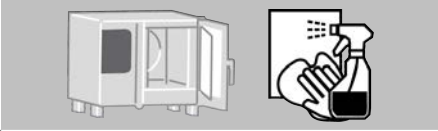
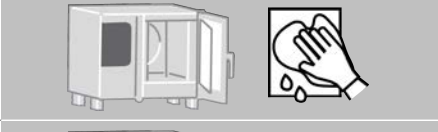


Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave 52
- Sprostitev in zapahnitev notranjih steklenih vrat 102

Pogoji

- Pripravili ste potrebno čistilno sredstvo, običajno čistilo za steklo.
- Pripravili ste več (najmanj tri) čistih in mehkih krp.
- Vrata naprave so se po zadnji uporabi ohladila na sobno temperaturo.

Čiščenje dvojnih steklenih vrat

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Odprite vrata naprave in potisnite notranje steklo v stran od dvojnih steklenih vrat. |
| 2. |  | Očistite obe površini notranjega stekla in zunanjega stekla dvojnih steklenih vrat z mehko, čisto krpo in čistilnim sredstvom. Pazite, da stekla ne boste opraskali. |
| 3. |  | Obe površini notranjega stekla in zunanjega stekla dvojnih steklenih vrat obrišite z mehko, čisto krpo in čisto vodo. |
| 4. |  | Posušite obe površini notranjega stekla in zunanjega stekla dvojnih steklenih vrat z mehko, suho krpo. |
| 5. |  | Potisnite notranje steklo vrat naprave nazaj in ga zapahnite. |

5.2.8 Čiščenje komore za sesalno ploščo

⚠ Za vašo varnost pri čiščenju

Pred začetkom čiščenja obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri čiščenju' na strani 74 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

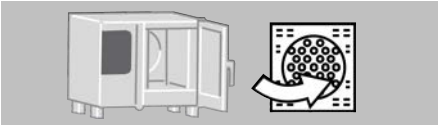
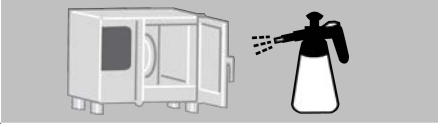
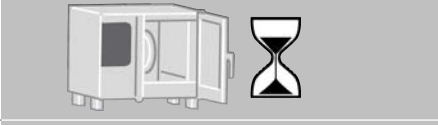
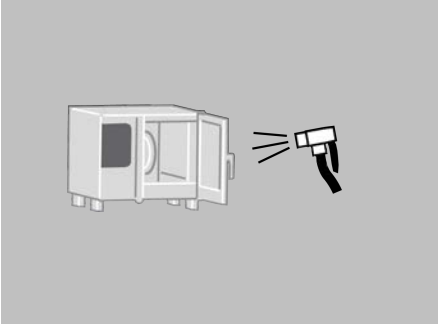
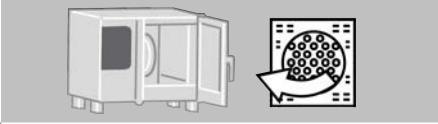

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave 52
- Sprostitev in zapahnitev sesalne plošče 98

Pogoji

- Pripravili ste potrebno čistilno sredstvo ConvoClean new ali ConvoClean forte v pršilki, glejte 'Pripravljanje čistilnih sredstev' na strani 73.
- Odtok iz komore je prost in ni zamašen ali blokiran zaradi ostankov.
- Vstavni voziček je zapeljan iz komore.

Čiščenje komore za sesalno ploščo

1.  Potisnite sesalno ploščo v komoro.
2.  S čistilnim sredstvom v pršilki napršite sesalno ploščo z vseh strani in območje za sesalno ploščo.
3.  Pustite čistilno sredstvo delovati 10–20 minut.
4.  Z ročno prho temeljito sperite sesalno ploščo z vseh strani, območje za sesalno ploščo in celotno komoro. Pri močnejši umazaniji lahko postopek čiščenja ponovite.
OPOZORILO! Nevarnost kontaminacije živil s čistilnimi sredstvi ali sredstvi za izpiranje zaradi nezadostnega spiranja
 - Če naprava nima ročne prhe, za spiranje namesto ročne prhe uporabite eksterni vodni curek ali pa komoro, dodatno opremo in območje za sesalno ploščo temeljito obrišite z veliko vode in mehko krpo.
5.  Znova blokirate sesalno ploščo.
6.  Prislonite vrata naprave, da se komora lahko posuši.

5.2.9 Intenzivno čiščenje higienskega natičnega tesnila

⚠ Za vašo varnost pri čiščenju

Pred začetkom čiščenja obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri čiščenju' na strani 74 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

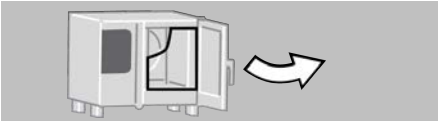



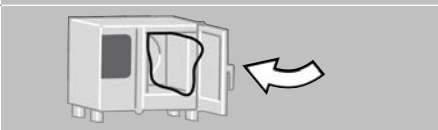

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave 52
- Odstranjevanje in nameščanje higienskega natičnega tesnila 100

Pogoji

- Pripravili ste potrebno čistilno sredstvo, običajno sredstvo za pomivanje posode.
- Pripravili ste več (najmanj tri) čistih in mehkih krp.

Intenzivno čiščenje higienskega natičnega tesnila

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Odprite vrata naprave in odstranite higiensko natično tesnilo. |
| 2. |  | Očistite higiensko natično tesnilo z mehko, čisto krpo in čistilnim sredstvom v pomivalnem koritu. |
| 3. |  | Sperite higiensko natično tesnilo z mehko, čisto krpo in čisto vodo v pomivalnem koritu. |
| 4. |  | Higiensko natično tesnilo temeljito posušite z mehko, čisto krpo. |
| 5. |  | Znova namestite higiensko natično tesnilo okrog odprtine komore. |
| 6. |  | Prislonite vrata naprave, da se lahko higiensko natično tesnilo do konca posuši. |

5.3 Navodila za ravnanje z napravo pri čiščenju

5.3.1 Varno ravnanje z napravo

Za vašo varnost in varnost vaših sodelavcev

Preden bodo vaši sodelavci prvič delali s parnokonvekcijsko pečjo, preberite poglavje 'Za vašo varnost' na strani 21 in zagotovite ustrezne ukrepe.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati predpise za varno delo, ki so navedeni v tem razdelku, in jih obvezno upoštevati.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati varnostne napotke, ki so navedeni v tem razdelku in v navodilih v nadaljevanju, in obvezno zagotoviti tam navedene protiukrepe.

Osebna zaščitna oprema vaših sodelavcev

Vaše sodelavce opozorite, da morajo nositi osebno zaščitno opremo, ki je za posamezna dela navedena v poglavju 'Za vašo varnost', razdelek 'Osebna zaščitna oprema' na strani 39.

Vroče površine

OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur notranjih in zunanjih sestavnih delov naprave

Če se dotaknete kateregakoli dela v notranjosti komore, notranje strani vrat naprave in vseh delov, ki so med kuhanjem v komori ali so med kuhanjem bili v komori, obstaja nevarnost opeklin. Nevarnost opeklin obstaja tudi, ko se dotaknete priključkov za odpadni zrak in priključkov za izpušne pline.

- ▷ Preden začnete s čiščenjem, počakajte, da se komora ohladi na temperaturo pod 60 °C.
- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

Stik s čistilnimi sredstvi

OPOZORILO

Nevarnost razjed ali draženja kože, oči in dihal

Čistilno sredstvo ConvoClean new (S) in sredstvo za izpiranje ConvoCare (S) pri neposrednem stiku dražita kožo, oči in dihal. Čistilno sredstvo ConvoClean forte (S) pri neposrednem stiku povzroči razjede kože, oči in dihal.

- ▷ Ne vdihavajte hlapov in meglice čistilnih sredstev in sredstev za izpiranje.
- ▷ Čistilna sredstva in sredstva za izpiranje ne smejo priti v stik z očmi, kožo in sluznico.
- ▷ Čistilnih sredstev in sredstev za izpiranje ne pršite v komoro, katere temperatura je nad 60 °C, sicer bodo nastali jedki ali dražeči hlapi čistilnega sredstva.
- ▷ Med popolnoma samodejnim čiščenjem komore s priključenimi kanistri ne odpirajte vrat naprave.
- ▷ Med popolnoma samodejnim čiščenjem komore z enojnim doziranjem vrata naprave odprite SAMO, ko vas k temu pozove programska oprema.
- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

5.3.2 Zamenjava kanistra s sredstvom za izpiranje

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 89 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebni pripomočki

- 1 prazen kanister (10 l) za sredstvo za izpiranje ConvoCare
- Zadostna količina (pribl. 10 l) mehke vode (za specifikacije glejte poglavje 'Tehnični podatki', tema 'Kakovost vode' v priročniku za namestitev)
- ConvoCare K (koncentrat) (0.33 l)

Mešanje sredstva za izpiranje ConvoCare v kanistru

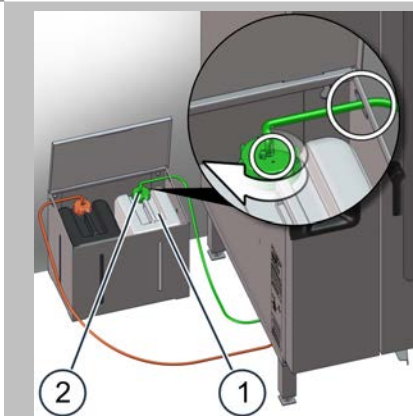
Da bi pri mešanju sredstva za izpiranje iz koncentrata ConvoCare K in mehke vode preprečili nenamerno nastajanje pene, storite naslednje:

- | | | |
|----|--|--|
| 1. | | Odprite prazen kanister (1). |
| 2. | | Nalijte mehko vodo (2) v kanister neposredno do oznake za 10 l (4). |
| 3. | | Nato v kanister (1) previdno nalijte 0.33 l koncentrata ConvoCare K (3). |
| 4. | | Preverite nivo tekočine v kanistru: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Če je nivo pod oznako za 10 l (4), previdno dolijte manjkajočo količino mehke vode (2). ▪ Če je nivo nad oznako za 10 l (4), je koncentracija sredstva za izpiranje nekoliko manjša od navedene. Sredstvo za izpiranje lahko uporabljate tudi v manjši koncentraciji. |
| 5. | | Zaprite kanister in ga pretresite, da tekočini dobro premešate. |

Zamenjava kanistra s sredstvom za izpiranje

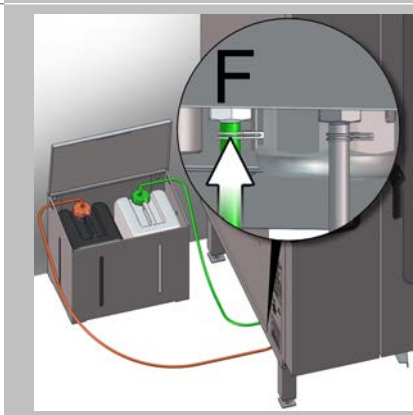
- | | | |
|----|--|---|
| 1. | | Odstranite zapiralo kanistra za mešanje sredstva za izpiranje ConvoCare. |
| 2. | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Določite kanister, ki je z (zeleno) gibko cevjo priključen na priključek (F) za sredstvo za izpiranje spodaj na levi strani naprave. ▪ S tega kanistra odvijte (zeleno) dovodno gibko cev (2) s sulico. ▪ Odstranite prazen kanister sredstva za izpiranje. |

3.



- Pripravite novi, napolnjeni kanister (1) sredstva za izpiranje.
- Speljite (zeleno) dovodno gibko cev s sulico (2) v polni kanister (1) in ga privijte.
- Pazite, da gibka cev ne bo prepognjena in da bo pre-zračevalna odprtina na pokrovu kanistra prosta.

4.



- Preverite postavitve kanistrov:
 - Nivo postavitve kanistrov ne sme biti nad robom, kjer se noge naprave dotikajo ohišja naprave.
 - Nivo postavitve kanistrov ne sme biti več kot 1 meter pod tem robom.
- Preverite pravilno dodelitev priključkov.
 - Sredstvo za izpiranje mora biti priključeno na priključek naprave F.
(Povsod je uporabljena zelena barva.)

5.3.3 Zamenjava kanistra s čistilnim sredstvom

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

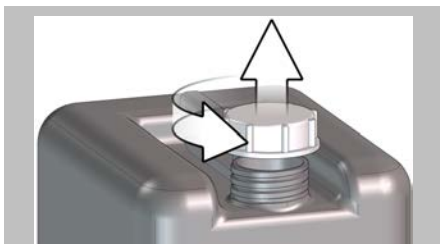
Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 89 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebni pripomočki

- Kanister ConvoClean new ali ConvoClean forte za zamenjavo

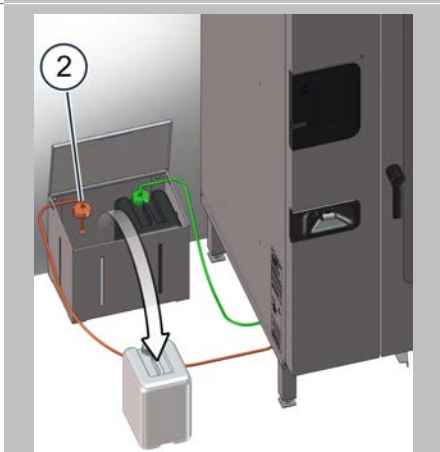
Zamenjava kanistra s čistilnim sredstvom

1.



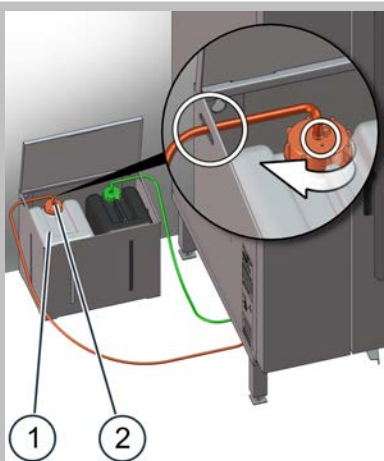
Odstranite zapiralo kanistra za zamenjavo čistilnega sredstva ConvoClean new ali ConvoClean forte

2.



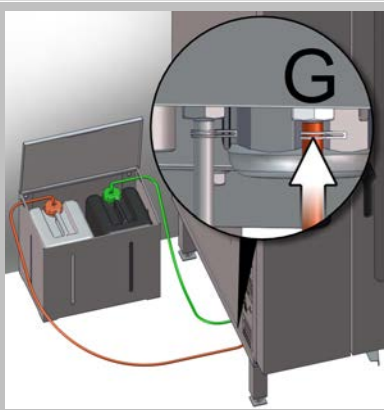
- Določite kanister, ki je z (rdečo) gibko cevjo priključen na priključek (G) za čistilno sredstvo spodaj na levi strani naprave.
- S tega kanistra odvijte (rdečo) dovodno gibko cev (2) s sulico.
- Odstranite prazen kanister čistilnega sredstva.

3.



- Pripravite novi, poln kanister (1) čistilnega sredstva.
- Speljite (rdečo) dovodno gibko cev s sulico (2) v polni kanister (1) in ga privijte.
- Pazite, da gibka cev ne bo prepognjena in da bo prezračevalna odprtina na pokrovu kanistra prosta.

4.



- Preverite postavitev kanistrov:
 - Nivo postavitve kanistrov ne sme biti nad robom, kjer se noge naprave dotikajo ohišja naprave.
 - Nivo postavitve kanistrov ne sme biti več kot 1 meter pod tem robom.
- Preverite pravilno dodelitev priključkov.
 - Čistilno sredstvo mora biti priključeno na priključek naprave G.
(Povsod je uporabljena rdeča barva.)

5.3.4 Vstavljanje čistilnega sredstva v komoro iz plastenk z enojnim doziranjem

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 89 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja


Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave 52
- Pripravljanje čistilnih sredstev 73

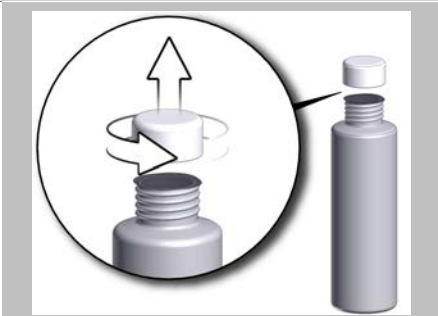
Pogoji

- Zagnali ste profil za čiščenje popolnoma samodejnega čiščenja komore z enojnim doziranjem. Programska oprema vas pozove, da v komoro vstavite čistilno sredstvo ali sredstvo za izpiranje iz plastenk z enojnim doziranjem.
- Pripravili ste potrebne plastenke z enojnim doziranjem čistilnega sredstva in sredstva za izpiranje v skladu z vašim programom čiščenja, glejte 'Pripravljanje čistilnih sredstev' na strani 73.

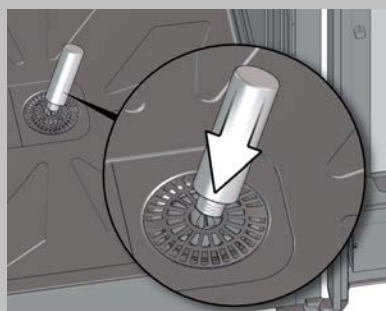
Vstavljanje čistilnega sredstva v komoro iz plastenk z enojnim doziranjem

1. 
 - Vrata naprave odprite šele, ko vas med izvajanjem popolnoma samodejnega čiščenja komore k temu pozove programska oprema.
 - Bodite pozorni na prikaz programske opreme.
 - Glede na potek postopka čiščenja pripravite plastenke z enojnim doziranjem čistilnega sredstva **ali** sredstva za izpiranje.

OPOZORILO! Nevarnost razjed ali draženja kože, oči in dihal

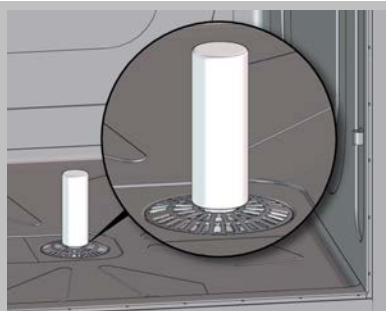
 - Pazite, da pri vstavljanju vsebine plastenk z enojnim doziranjem v komoro ne boste prišli v stik s čistilnim sredstvom ali sredstvom za izpiranje.
 - Nosite osebno zaščitno opremo.
2. 
 - Odvijte pokrov plastenke za enojno doziranje.
 - Pazite, da ne boste poškodovali zatesnitvene folije plastenke.

3.



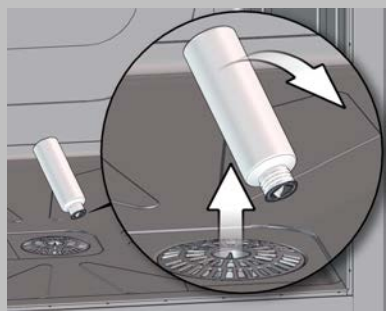
Potisnite plastenko skorajda navpično na trn na sredini odtoka iz komore, da prebodete folijo.

4.



- Pustite plastenko na trnu navpično stati pribl. 10 sekund, da izteče vsa tekočina.
- Preverite, ali je iztekla vsa tekočina. Nivo tekočine je viden skozi prozoren material plastenk z enojnim doziranjem.
- Po potrebi iztisnite preostalo tekočino iz plastenke z enojnim doziranjem, ko je ta še na trnu.

5.

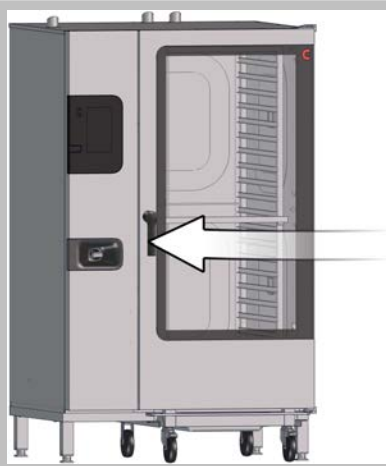


- Nato plastenko previdno povlecite s trna.
- Odstranite plastenko iz komore.
- Korake od 2 do 5 po potrebi ponovite, če vas programska oprema pozove, da je treba vstaviti več kot eno plastenko z enojnim doziranjem čistilnega sredstva ali sredstva za izpiranje.

OPOZORILO! Nevarnost kontaminacije živil s čistilnimi sredstvi ali sredstvi za izpiranje

- Pazite, da delovna površina ne bo prišla v stik s čistilnim sredstvom ali sredstvom za izpiranje.
- Praznih plastenk z enojnim doziranjem ne odlagajte na delovno površino, saj lahko po zunanji strani plastenk na delovno površino stečejo kapljice čistilnega sredstva ali sredstva za izpiranje.

6.



Zaprite vrata naprave.

5.3.5 Praznjenje lovilnega korita za kondenzat vstavnega vozička

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

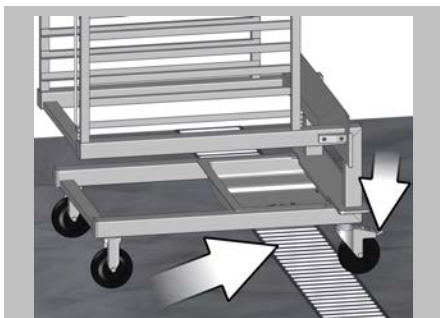
Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 89 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Pogoji

Vstavni voziček se je po zadnji uporabi ohladil na temperaturo $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

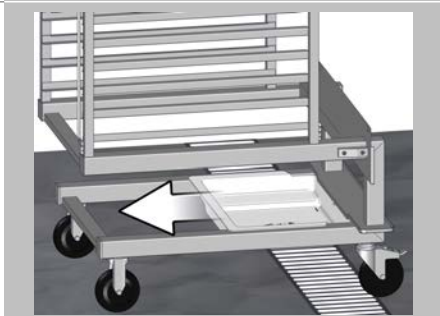
Praznjenje lovilnega korita za kondenzat nad kanaletto za odpadno vodo

1.



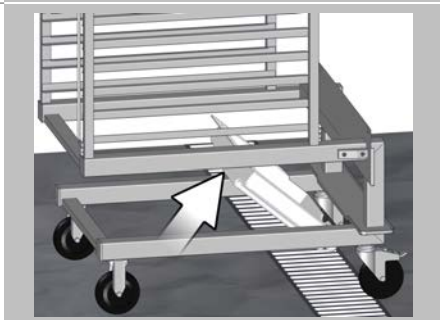
Zapeljite vstavni voziček nad kanaletto za odpadno vodo in blokirajte kolesa vstavnega vozička.

2.



Lovilno korito za kondenzat povlecite nekoliko nazaj. Korito za kondenzat na naslonu nekoliko nagnite, da ga boste lahko povlekli nazaj čez naslon.

3.



Zlijte kondenzat iz lovilnega korita za kondenzat v kanaletto za odpadno vodo.

Praznjenje lovilnega korita za kondenzat nad odtokom

1.



Lovilno korito za kondenzat povlecite nekoliko nazaj. Korito za kondenzat na naslonu nekoliko nagnite, da ga boste lahko povlekli nazaj čez naslon.

2.



Dvignite lovilno korito za kondenzat v vodoravnem položaju iz vstavnega vozička.

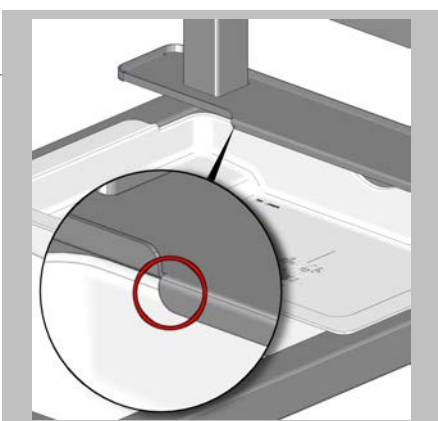
3.



Izpraznite kondenzat iz lovilnega korita za kondenzat v odtok.

Vstavljanje lovilnega korita za kondenzat

1.



Lovilno korito za kondenzat vstavite spodaj v vstavni voziček.

2.

Potisnite lovilno korito za kondenzat naprej in ga nekoliko nagnite, da ga potisnete za naslon. Preverite, ali je lovilno korito za kondenzat pravilno zataknjeno pod naslon.

5.3.6 Sprostitev in zapahnitev sesalne plošče

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 89 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave

52

Potrebni pripomočki

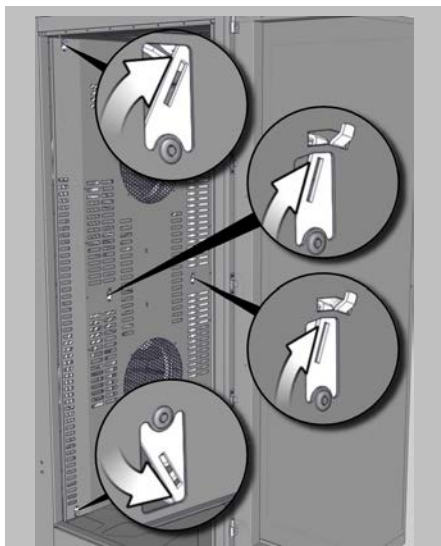
Primerno orodje, npr. ravni odvijač za sprostitvev zapiral

Pogoji

Komora se je po zadnji uporabi ohladila na temperaturo $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Sprostitev in odpiranje sesalne plošče

1.



Sprostite štiri zapirala (zgoraj, na sredini, spodaj) sesalne plošče z orodjem.
Pri velikosti modelov 12.20 sta samo dve zapirali (zgoraj in spodaj).

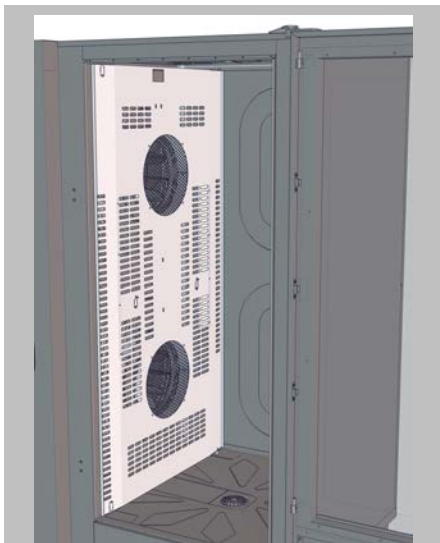
2.



Potisnite sesalno ploščo v komoro.

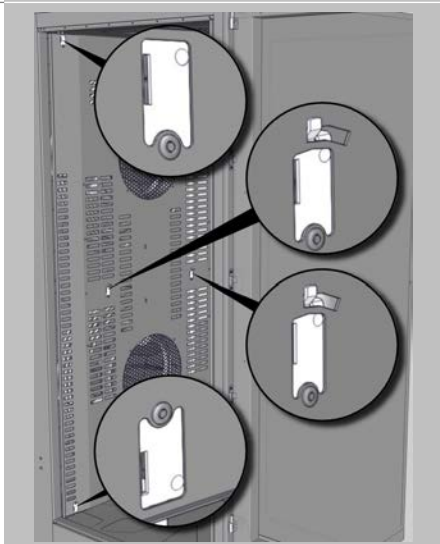
Zapahnitev sesalne plošče

1.



Da bi sesalno ploščo zapahnili, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu kot pri sprostitvi in odpiranju.

2.



Preverite, ali so vsa štiri zapirala (zgoraj, na sredini, spodaj) zapahnjena.

Pri velikosti modelov 12.20 sta samo dve zapirali (zgoraj in spodaj).

5.3.7 Odstranjevanje in nameščanje higienskega natičnega tesnila

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 89 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave

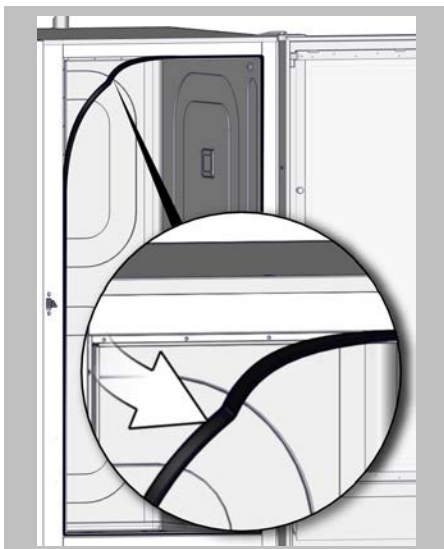
52

Pogoji

- Parnokonvekcijska peč se je po zadnji uporabi ohladila na temperaturo < 60 °C.
- Vrata naprave so odprta.

Odstranjevanje higienskega natičnega tesnila

1.



Snemite higiensko natično tesnilo okoli odprtine vrat naprave. Pri tem začnite na vogalih.

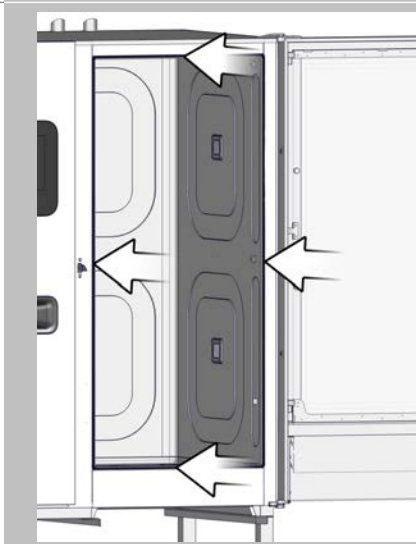
Nameščanje higienskega natičnega tesnila

1.



Higiensko natično tesnilo najprej namestite na štirih vogalih. Pri tem začnite na zgornjih vogalih.

2.



Ko je tesnilo vstavljeno na vseh vogalih, ga na ravnih straneh previdno potisnite v vodilo. Pazite, da se bo higiensko natično tesnilo dobro prilegalo in ne bo zvito ali nagubano.

5.3.8 Sprostitev in zapahnitev notranjih steklenih vrat

Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 89 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave

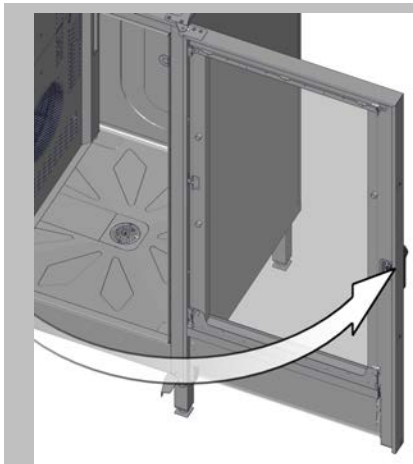
52

Pogoji

Komora se je po zadnji uporabi ohladila na temperaturo $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

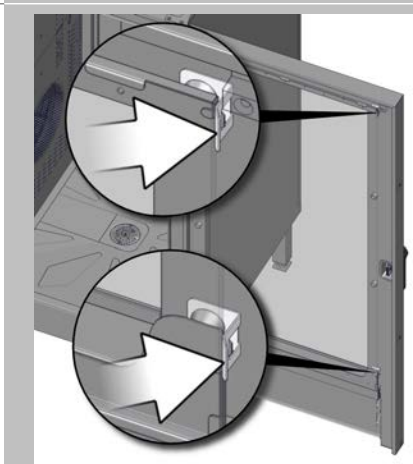
Sprostitev in odpiranje notranjih steklenih vrat

1.



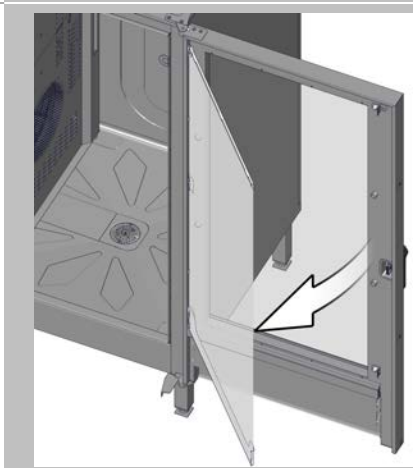
Odprite vrata naprave.

2.



Potisnite zgornje in spodnje vzmetno zapiralo nazaj.

3.



Odmaknite notranje steklo.

Zapahnitev notranjih steklenih vrat

1.

2.



Da bi notranja steklena vrata zapahnili, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu kot pri sprostitvi in odpiranju.

Preverite, ali je notranje steklo znova pravilno blokirano v vzmetnih zapiralih zgoraj in spodaj. Šele nato lahko zaprete vrata naprave.

5.3.9 Praznjenje in čiščenje lovilnega kanistra za maščobo (samo pri ConvoGrill)

⚠ Za vašo varnost pri ravnanju z napravo

Pred začetkom del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno ravnanje z napravo' na strani 89 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Ravnanje z izčrpano maščobo/odpadno maščobo

- Odpadna olja in odpadne maščobe je treba odstraniti v skladu z lokalnimi zakoni in predpisi ter v skladu s predpisi lokalnih obratov za odstranjevanje odpadkov in uradov.
- Odpadnih maščob ni dovoljeno preko odtoka odstranjevati v kanalizacijo.
- Izčrpane maščobe/odpadne maščobe ni dovoljeno uporabljati za pripravo jedi.
- Odpadno maščobo zberite v za to primernih zbiralnih posodah in jo ustrezno odstranite med odpadke.
- Upravitelj parnokonvekcijske peči mora poučiti osebje.

Potrebni pripomočki

- Velika ščetka za steklenice
- Običajno sredstvo za pomivanje
- Primerna zbiralna posoda za izčrpano maščobo (prostornina >> 10 litrov)

Lastnosti lovilnega kanistra za maščobo

Uporabiti je dovoljeno samo priloženi originalni lovilni kanister za maščobo, saj njegov material ustreza zahtevam za zbiranje vroče maščobe.

Praznjenje in čiščenje lovilnega kanistra za maščobo

- | | | |
|----|--|--|
| 1. | | Odstranite čep z navojem (1) s priključeno gibko cevjo z lovilnega kanistra za maščobo (2). |
| 2. | | Čep z navojem (1) s priključeno gibko cevjo obesite v viličasto držalo (3), tako da bo odprtina cevi gledala navzgor. Tako preprečite, da bi se tla zaradi iztečene maščobe umazala ali bi postala spolzka. |
| 3. | | Pazite, da se tla pri ravnanju z lovilnim kanistrom za maščobo (2) zaradi iztečene maščobe ne bodo umazala in ne bodo postala spolzka. To je treba upoštevati predvsem pri transportu polnega in odprtega lovilnega kanistra za maščobo (2). |
| 4. | | Izčrpano maščobo vlijte iz lovilnega kanistra za maščobo (2) v zbiralno posodo za izčrpano posodo. Pri tem nagnite lovilni kanister za maščobo (2) na stran, da preprečite pljuskanje maščobe. |
| 5. | | Notranjost lovilnega kanistra za maščobo (2) očistite s čistilnim sredstvom, veliko vroče vode in ščetko za steklenice. |
| 6. | | Lovilni kanister za maščobo (2) nato sperite z vodo in pustite, da se odcedi. |
| 7. | | Na lovilni kanister za maščobo (2) znova privijte čep z navojem (1) s priključeno gibko cevjo za odstranjevanje maščobe. |
| | | Lovilni kanister za maščobo (2) odložite v stoječem položaju na ravno površino ob napravi. Nivo postavitve kanistra (2) je lahko največ 15 cm nad nivojem postavitve naprave. Delovno območje uporabnika mora biti prosto. |

6 Vzdrževanje

Namen tega poglavja

V tem poglavju so navedena vzdrževalna dela, ki jih je treba izvajati na parnokonvekcijski peči, in intervali izvajanja teh vzdrževalnih del. Izvedeli boste, kako je treba ravnati s parnokonvekcijsko pečjo pri vzdrževanju in kako je treba izvajati vzdrževanje. Dodatno je naveden pregled možnih motenj na napravi in napak, ki se lahko pojavijo med upravljanjem.

6.1 Osnovno o vzdrževanju

6.1.1 Napotki glede garancije in kontaktiranje službe za pomoč strankam

Napotki glede garancije

Da bi lahko uveljavljali garancijske zahteve za parnokonvekcijsko peč, mora napravo v skladu z navodili v priročniku za namestitvev namestiti kvalificirani servisni tehnik pooblaščenega servisnega mesta. Garancijski zahtevek je mogoče obdelati samo, če je bil proizvajalcu izročen v celoti izpolnjen kontrolni seznam iz priročnika za namestitvev.

Garancija ne velja za škodo, ki nastane zaradi nestrokovne postavitve, namestitve, uporabe, čiščenja, uporabe čistilnih sredstev, vzdrževanja, popravil ali odstranjevanja vodnega kamna.

Za podaljšanje garancije za nadomestne dele na 2 leti je treba napravo po namestitvi registrirati na domači strani proizvajalca (www.convotherm.de).

Potrebne informacije

Ko kontaktirate našo službo za pomoč strankam, morate pripraviti naslednje podatke o napravi:

- Številka izdelka naprave (glejte 'Identifikacija vaše parnokonvekcijske peči' na strani 9)
- Serijska številka naprave (glejte 'Identifikacija vaše parnokonvekcijske peči' na strani 9)

Kontaktne podatki

Convotherm Elektrogeräte GmbH

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

Sprejem

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

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

Internetni naslov	www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com
-------------------	--

Svetovanje o uporabi

Odprta telefonska številka	(+49) (0) 8847 67-899
----------------------------	-----------------------

E-poštni naslov	con-dl-chefshotline@manitowoc.com con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com
-----------------	--

Prodaja

E-poštni naslov oddelka za naprave/dodatno opremo	con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com
---	--

E-poštni naslov oddelka za nadomestne dele	convotherm-spares@manitowoc.com
--	--

Služba za pomoč strankam

Odprta telefonska številka tehničnega oddelka (pisarna)	(+49) (0) 8847 67 541
---	-----------------------

E-poštni naslov	convotherm-service@manitowoc.com
-----------------	--

6.1.2 Vzdrževalni načrt

Pravila za vzdrževanje naprave

Parnokonvekcijska peč lahko varno deluje le, če je redno vzdrževana. To vključuje vzdrževalna dela, ki jih lahko uporabnik izvede sam, in vzdrževalna dela, ki jih mora opraviti usposobljen servisni tehnik pooblaščenega servisnega mesta (služba za pomoč strankam).

Vzdrževalna dela, ki jih lahko izvede uporabnik

Kaj je treba vzdrževati?	Kdaj?	Potreben material
Zamenjava higienskega natičnega tesnila	Če so na higienskem tesnilu vidne razpoke ali je higiensko tesnilo mastno	V skladu s seznamom nadomestnih delov: 1 higiensko natično tesnilo
Zamenjava halogenske sijalke osvetlitve komore	Če halogenska sijalka ne sveti v nobenem obratovalnem stanju	V skladu s seznamom nadomestnih delov: 1 halogenska sijalka 12 V
Delovanje tipala temperature jedra in tipala sous vide	Tedensko preverjanje prikaza temperature v vreli vodi	-

Vzdrževalna dela, ki jih mora izvesti služba za pomoč strankam

Kaj je treba vzdrževati?	Kako pogosto/kdaj?
Splošno vzdrževanje	Letno
Pravilno je treba nastaviti pripravljanje vode	Če so v komori bele obloge
Odstranjevanje vodnega kamna iz boilerja	Po pozivu

6.2 Odpravljanje napak

6.2.1 Kode napak

Napake in potrebni odzivi

V tabeli v nadaljevanju so navedene napake, ki jih v določenih pogojih lahko odpravite sami. Če ste napako poskusili odpraviti, vendar parnokonvekcijska peč napako še vedno prikazuje, stopite v stik s službo za pomoč strankam.

Če se pojavijo druga sporočila o napakah, ki tukaj niso navedena, morate za odpravljanje napak vedno stopiti v stik s službo za pomoč strankam.

Št. napake	Opis napake	Potreben odziv
E01.x	Pomanjkanje vode	Odprite dovod vode/odprite oba dovoda vode
E02	Previsoka temperatura električnih komponent	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Očistite prezračevalno sito na zunanjem dnu ▪ Sprostite dovod zraka na dnu naprave
E05	Ni plina	Odprite zaporno napravo za plin in znova zaženite napravo
E10	Napaka vodnega filtra	Zamenjajte patrono za pripravo vode
E34.0	Napaka črpalke bojlerja	Napravo za pribl. 10 sekund odklopite od omrežja in jo znova zaženite
E58.0	Napaka dozirne črpalke za čistilno sredstvo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kanister napolnite z ustreznim čistilnim sredstvom in znova zaženite napravo ▪ Postopek po potrebi ponavljajte, dokler vodi niso napolnjeni s čistilnim sredstvom
E59.0	Napaka dozirne črpalke za sredstvo za izpiranje	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kanister napolnite s sredstvom za izpiranje in znova zaženite napravo ▪ Postopek po potrebi ponavljajte, dokler vodi niso napolnjeni s sredstvom za izpiranje
E81.0	Napaka načina kuhanja	Znova ustvarite profil za kuhanje
E99	Izpad komunikacije	Napravo za pribl. 10 sekund odklopite od omrežja in jo znova zaženite
E99.9	Napaka inicializacije	Napravo za pribl. 10 sekund odklopite od omrežja in jo znova zaženite

6.2.2 Zasilno obratovanje

Upravljanje parnokonvekcijske peči v zasilnem obratovanju

Da boste v primeru kratkoročne napake, ki je ni mogoče odpraviti, lahko parnokonvekcijsko peč kljub temu uporabljali, ta omogoča zasilno obratovanje.

Kljub okvari je omogočeno omejeno delovanje naprave.

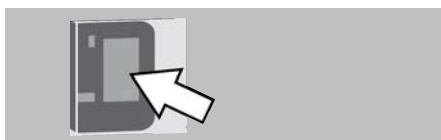
V vsakem primeru obvestite službo za pomoč strankam

Pogoji

- Naprava deluje v načinu napake.
- Oglasi se signalni zvok.
- Na zaslonu se prikaže koda napake.

Uporaba naprave v zasilnem obratovanju

1.



Potrdite prikazano napako in zaženite profil za kuhanje ali profil za čiščenje, ki temelji na razpoložljivem načinu delovanja.

Omejitve

- Časi kuhanja so lahko daljši, rezultati kuhanja pa so lahko neenakomerni. Bodite posebej pozorni na postopek kuhanja in stanje vašega izdelka.
- Poraba vode je lahko večja.
- Popolnoma samodejno in delno samodejno čiščenje komore v določenih pogojih morda ne bosta na voljo ali pa bosta na voljo le omejeno.
- Tipalo temperature jedra in tipalo sous vide v določenih pogojih nista na voljo za uporabo.
- Izbrati je mogoče samo funkcije, na katere zadevna napaka ne vpliva.

Razpoložljive funkcije med zasilnim obratovanjem

V tabeli v nadaljevanju so navedene napake, ob pojavu katerih je zasilno obratovanje naprave možno vsaj v omejeni obliki, če napake kratkoročno ni mogoče odpraviti.

Št. napake	E B	E S	G B	G S	Razpoložljive funkcije med zasilnim obratovanjem	Omejitve/ravnanje
E00.0	x	x	x	x	vse funkcije	Prejšnje napake ni več
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vroči zrak pri temperaturi do 140 °C ▪ Kuhanje Delta-T Vroči zrak pri temperaturi do 140 °C ▪ Cook&Hold Vroči zrak pri temperaturi do 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking Vroči zrak pri temperaturi do 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brez predgretja boilerja ▪ Čiščenje ni možno
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para pri temperaturi točno 100 °C ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Podaljšani čas kuhanja ▪ Možni so neenakomerni rezultati kuhanja ▪ Samo grelni element boilerja, brez grelnega elementa komore ▪ Čiščenje ni možno

Št. napake	E B	E S	G B	G S	Razpoložljive funkcije med zasilnim obratovanjem	Omejitve/ravnanje
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Para pri temperaturi točno 100 °C Smoker 	Čiščenje ni možno
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Vroči zrak Kuhanje Delta-T Vroči zrak Cook&Hold Vroči zrak Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Vroči zrak 	<ul style="list-style-type: none"> Brez predgretja boilerja Čiščenje ni možno
E10	x	x	x	x	vse funkcije	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Para pri temperaturi točno 100 °C Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> Podaljšani čas kuhanja Možni so neenakomerni rezultati kuhanja Samo grelni element boilerja, brez grelnega elementa komore Čiščenje ni možno
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Para pri temperaturi točno 100 °C Smoker 	Čiščenje ni možno
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> vse funkcije, RAZEN: <ul style="list-style-type: none"> Kuhanje Delta-T Para Kuhanje Delta-T Kombinirana para Kuhanje Delta-T Vroči zrak 	Brez funkcij s tipalom temperature jedra ali tipalom sous vide pri manj kot dveh razpoložljivih merilnih točkah
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> vse funkcije, RAZEN: <ul style="list-style-type: none"> Kuhanje Delta-T Para Kuhanje Delta-T Kombinirana para Kuhanje Delta-T Vroči zrak 	Brez funkcij s tipalom temperature jedra ali tipalom sous vide
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Vroči zrak Kuhanje Delta-T Vroči zrak Cook&Hold Vroči zrak Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Vroči zrak 	<ul style="list-style-type: none"> Brez predgretja boilerja Čiščenje ni možno
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Vroči zrak Kuhanje Delta-T Vroči zrak Cook&Hold Vroči zrak Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Vroči zrak 	Čiščenje ni možno
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Vroči zrak pri temperaturi do 140 °C Kuhanje Delta-T Vroči zrak pri temperaturi do 140 °C Cook&Hold Vroči zrak pri temperaturi do 140 °C Smoker ecoCooking Vroči zrak pri temperaturi do 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> Večja poraba vode zaradi nenehnega hlajenja zbiralnika Čiščenje ni možno
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Vroči zrak Kuhanje Delta-T Vroči zrak Cook&Hold Vroči zrak Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Vroči zrak 	<ul style="list-style-type: none"> Brez predgretja boilerja Čiščenje ni možno

Št. napake	E B	E S	G B	G S	Razpoložljive funkcije med zasilnim obratovanjem	Omejitve/ravnanje
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	vse funkcije	-
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> Para pri temperaturi manj kot 100 °C Kuhanje Delta-T Para pri temperaturi manj kot 100 °C Cook&Hold Para pri temperaturi manj kot 100 °C Ročno dodajanje pare 	Čiščenje ni možno
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> Vroči zrak Kuhanje Delta-T Vroči zrak Cook&Hold Vroči zrak Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Vroči zrak 	Čiščenje ni možno
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> vse funkcije, RAZEN: Popolnoma samodejno čiščenje komore 	Učinki samo na čiščenje
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Vroči zrak Cook&Hold Vroči zrak Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Vroči zrak 	<ul style="list-style-type: none"> Brez predgretja boilerja Čiščenje ni možno
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> vse funkcije, RAZEN: Popolnoma samodejno čiščenje komore Delno samodejno čiščenje komore 	<ul style="list-style-type: none"> Brez spiranja boilerja Učinki na čiščenje
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> vse funkcije, RAZEN: Crisp&Tasty Popolnoma samodejno čiščenje komore Delno samodejno čiščenje komore 	Učinki na čiščenje in Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	vse funkcije	Napaka zadeva samo popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri
E59.0	x	x	x	x	vse funkcije	Napaka zadeva samo popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> vse funkcije, RAZEN: Popolnoma samodejno čiščenje komore Delno samodejno čiščenje komore 	Učinki samo na čiščenje
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> vse funkcije, RAZEN: Popolnoma samodejno čiščenje komore Delno samodejno čiščenje komore 	Učinki samo na čiščenje
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> Vroči zrak Kuhanje Delta-T Vroči zrak Cook&Hold Vroči zrak Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Vroči zrak 	<ul style="list-style-type: none"> Brez predgretja boilerja Čiščenje ni možno
E72.x	x	x	x	x	vse funkcije	-
E73.1	x	x	x	x	vse funkcije	-
E91.x	x	x	x	x	vse funkcije	-
E92.x	x	x	x	x	vse funkcije	-
E200.x	x	x	x	x	vse funkcije	-

- x Zasilno obratovanje je možno
- Zasilno obratovanje ni možno
- # Sporočila o napakah pri tem tipu naprave niso na voljo in zato ta napaka ne omejuje delovanja razpoložljivih funkcij (omejitve v tabeli veljajo samo za druge tipe naprav).

6.2.3 Nepravilnosti med delovanjem

Nepravilnosti hrane

Nepravilnost	Množen vzrok	Potreben odziv
Neenakomerno pečenje	Sesalna plošča ni pravilno zaprta	'Sprostitev in zapahnitev sesalne plošče' na strani 98
	Komora ni predogreta	Predgrejte komoro
	Temperatura komore je previsoka	Izberite nižjo temperaturo kuhanja in podaljšajte čas kuhanja
	Ogrevanje je popolnoma ali delno okvarjeno	Stopite v stik s službo za pomoč strankam

Nepravilnosti naprave

Nepravilnost	Množen vzrok	Potreben odziv
Naprava se 10 - 20 sekund ne odziva na vnose	Zrušitev programa	5 sekund pritiskajte gumb VKLOP/IZKLOP ali napravo za 5 sekund odklopite od omrežja
Naprave več ni mogoče vklopiti ali izklopiti	Gumb VKLOP/IZKLOP je 3 sekunde blokiran	Znova poskusite po 3 sekundah.
Pri zapiranju vrat naprave spodaj iz naprave odteka voda	Pri vseh vzrokih	POZOR! Nevarnost kontaminacije Uničite vsa živila, ki so prišla v stik s to vodo.
	Zamašitev ali zoženje odvoda odpadne vode ali sistema odpadne vode	<ul style="list-style-type: none"> Preverite in po potrebi očistite odvod odpadne vode in lokalni sistem odpadne vode Po potrebi vstavite lijakasti sifon
	Fiksni priključek za odpadno vodo pri napravah s popolnoma samodejnim, samodejnim ali delno samodejnim čiščenjem komore	
	Priključek za odpadni zrak je zamašen ali zakrit	Odstranite predmet
	Iztok iz naprave je zamašen	Očistite iztok iz naprave
Pri EB: Med delovanjem v komoro prši voda	Pri EB: Samodejno izpiranje bojlerja ni bilo izvedeno vsak dan	Pri EB: Izpraznite in izperite bojler
V komori stoji voda	Odtok iz komore je zamašen	Sperite odtok iz komore
Iz prezračevalnega nastavka na zgornji strani naprave izstopa para	Ventil v prezračevalnem nastavku je pokvarjen	OPOZORILO! Nevarnost oparin zaradi vroče pare in sopare Stopite v stik s službo za pomoč strankam

Nepravilnosti pri čiščenju

Nepravilnost	Množen vzrok	Potreben odziv
Črni madeži v komori	Napačno čistilno sredstvo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uporabite ConvoClean forte za popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri ▪ Uporabite ConvoClean forte S za popolnoma samodejno čiščenje komore z enojnim doziranjem ▪ Uporabite ConvoClean forte ali ConvoClean new za delno samodejno čiščenje komore
	Preveč trda voda	Nastavite trdoto vode, glejte 'Tehnični podatki' v priročniku za namestitve
Slab rezultat čiščenja	Nastavljena je napačna stopnja umazanosti	Izberite višjo stopnja čiščenja
	Uporabljeno je napačno čistilno sredstvo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uporabite ConvoClean forte ali ConvoClean new za popolnoma samodejno čiščenje komore s priključenimi kanistri ▪ Uporabite ConvoClean forte S ali ConvoClean new S za popolnoma samodejno čiščenje komore z enojnim doziranjem ▪ Uporabite ConvoClean forte ali ConvoClean new za delno samodejno čiščenje komore

6.3 Vzdrževalna dela

6.3.1 Varno delo pri vzdrževanju

Za vašo varnost in varnost vaših sodelavcev

Preden bodo vaši sodelavci prvič delali s parnokonvekcijsko pečjo, preberite poglavje 'Za vašo varnost' na strani 21 in zagotovite ustrezne ukrepe.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati predpise za varno delo, ki so navedeni v tem razdelku, in jih obvezno upoštevati.

Vaše sodelavce opozorite, da morajo pred začetkom del prebrati varnostne napotke, ki so navedeni v tem razdelku in v navodilih v nadaljevanju, in obvezno zagotoviti tam navedene protiukrepe.

Osebna zaščitna oprema vaših sodelavcev

Vaše sodelavce opozorite, da morajo nositi osebno zaščitno opremo, ki je za posamezna dela navedena v poglavju 'Za vašo varnost', razdelek 'Osebna zaščitna oprema' na strani 39.

Osnovna pravila za varno delovanje

Če je bila parnokonvekcijska peč po namestitvi zavestno ali očitno nedovoljeno premaknjena (namešno ali pomotoma), je dovoljeno napravo naprej uporabljati le, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

- Naprava in uporabljena dodatna oprema niso poškodovani.
- Nameščeni napajalni vodi za elektriko, vodo, odpadno vodo in čistilno sredstvo niso poškodovani, so trdno priključeni, nikjer ne puščajo in pri vizualnem pregledu dajejo vtis, da so varni in primerni za uporabo.
- 'Zahteve glede delovanja parnokonvekcijske peči' na strani 22 so izpolnjene.
- 'Zahteve glede okolice parnokonvekcijske peči' na strani 22 so izpolnjene.
- Vsa opozorila so nameščena na predvidenem mestu.

Samo pri plinskih napravah:

- Na vseh plinovodnih sestavnih delih parnokonvekcijske peči je servisni tehnik preveril tesnost vseh povezovalnih in priključnih mest plinovodnih komponent in zagotovljena je plinotesnost na vseh omenjenih mestih izven in znotraj naprave.

Pravila glede zamenjave delov naprave

Da bi zagotovili varno delovanje naprave, je pri zamenjavi delov naprave dovoljeno uporabljati izključno originalne nadomestne dele proizvajalca.

Deli pod napetostjo

NEVARNOST

Nevarnost električnega udara zaradi delov pod napetostjo

Če se dotaknete delov pod pokrovom in pod upravljalno ploščo, ki so pod napetostjo, lahko pride do električnega udara.

- ▷ Preverite, ali sta pokrov in upravljalna plošča montirana.
- ▷ Vzdrževalna dela pod pokrovi, pod upravljalno ploščo in na omrežnem priključnem vodu sme izvajati samo električar pooblaščenega servisnega mesta

Vroče površine

OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi visokih temperatur notranjih in zunanjih sestavnih delov naprave

Če se dotaknete kateregakoli dela v notranjosti komore, notranje strani vrat naprave in vseh delov, ki so med kuhanjem v komori ali so med kuhanjem bili v komori, obstaja nevarnost opeklin. Nevarnost opeklin obstaja tudi, ko se dotaknete priključkov za odpadni zrak in priključkov za izpušne pline.

- ▷ Preden začnete s vzdrževanjem, počakajte, da se komora ohladi na temperaturo pod 60 °C.
- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

Pločevinasti deli z ostrimi robovi

OPOZORILO

Nevarnost ureznin zaradi pločevinastih delov z ostrimi robovi

Pri delu z ali za pločevinastimi deli z ostrimi robovi lahko pride do ureznin na rokah.

- ▷ Bodite previdni.
- ▷ Nosite osebno zaščitno opremo.

6.3.2 Zamenjava higienskega natičnega tesnila

Za vašo varnost pri vzdrževanju

Pred začetkom vzdrževalnih del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri vzdrževanju' na strani 116 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- | | |
|--|-----|
| ▪ Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave | 52 |
| ▪ Odstranjevanje in nameščanje higienskega natičnega tesnila | 100 |

Obseg dobave nadomestnih delov

Potrebni nadomestni del je v skladu s seznamom nadomestnih delov:

- 1 higiensko natično tesnilo

Pogoji

Preverite, ali so izpolnjeni naslednji pogoji:

- Parnokonvekcijska peč se je po zadnji uporabi ohladila na temperaturo < 60 °C.
- Vrata naprave so odprta.
- Novo dobavljeno tesnilo je bilo pregledana glede poškodb in ni poškodovano.

Zamenjava higienskega natičnega tesnila

Pri odstranjevanju starega higienskega natičnega tesnila in nameščanju novega higienskega natičnega tesnila ravnajte, kot je opisano v poglavju 'Odstranjevanje in nameščanje higienskega natičnega tesnila' na strani 100.

6.3.3 Zamenjava halogenske sijalke osvetlitve komore

Za vašo varnost pri vzdrževanju

Pred začetkom vzdrževalnih del obvezno preberite pravila in varnostne napotke v poglavju 'Varno delo pri vzdrževanju' na strani 116 ter upoštevajte tam navedena navodila.

Potrebna predznanja

Te načine ravnanja morate poznati:

- Varno odpiranje in zapiranje vrat naprave

52

Obseg dobave nadomestnih delov

Potrebni nadomestni del je v skladu s seznamom nadomestnih delov:

- 1 halogenska sijalka 12 V

Potrebni pripomočki

Potrebujete naslednje pripomočke:

- Natični ključ SW 8

Ravnanje s halogensko sijalko

Delujočih halogenskih sijalk se dotikajte samo s čistimi rokavicami ali krpo. Steklene bučke novih halogenskih sijalk ali halogenskih sijalk za ponovno uporabo se ne dotikajte z golimi prsti.

Če ne boste mogli odstraniti celotne halogenske sijalke, npr. brez priključkov, takoj stopite v stik s servisnim tehnikom.

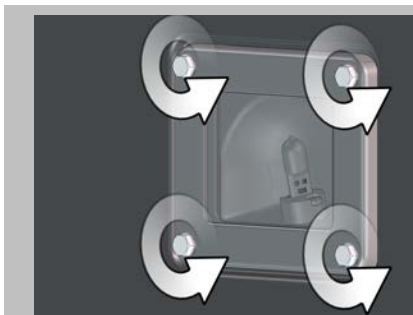
Pogoji

Preverite, ali so izpolnjeni naslednji pogoji:

- Parnokonvekcijska peč je bila odklopljena od napetosti in zavarovana pred ponovnim vklopom.
- Komora se je po zadnji uporabi ohladila na temperaturo < 60 °C.
- Vstavni voziček je odstranjen iz komore.
- Halogenska sijalka je ohlajena.
- Nova halogenska sijalka je bila pregledana glede poškodb in ni poškodovana.

Odstranjevanje halogenske sijalke

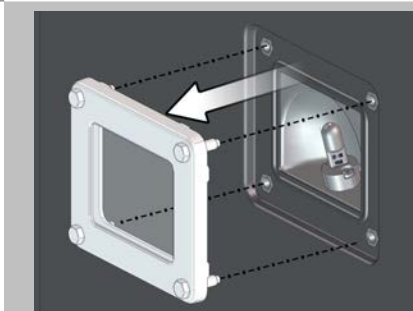
1.



Z natičnim ključem demontirajte štiri vijake s šestrobimi glavami na luči v komori.

Sklop, ki ga sestavljajo vijaki, prekrivni okvir, steklena plošča in tesnilo z držalom, ostane zaradi posebne konstrukcije pri odvijanju vijakov skupaj.

2.



Snemite celotni sklop s stene komore.

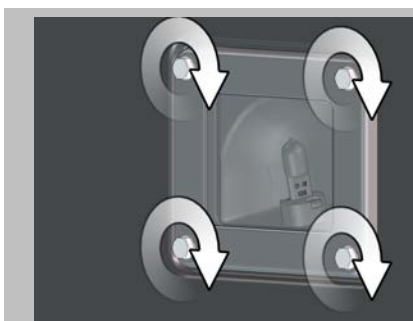
3.



Skozi odprtino v steni komore sezite v ohišje reflektorja in izvlecite halogensko sijalko navzgor navzven.

Nameščanje halogenske sijalke

1.



- Da bi namestili halogensko sijalko, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu kot pri odstranjevanju. Pri tem vijake privijte brez večjega napora, da bo ohišje reflektorja zatesnjeno pred vlago. (Če vijake preveč pritegnete, lahko steklo poči.)
- Po koncu del odstranite vse predmete iz komore in jo obrišite ali sperite.

Parnokonvekcijska peč Stoječe naprave Convotherm 4

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice je eden največjih svetovnih proizvajalcev in ponudnikov profesionalne gastronomske opreme.
Našim strankam na enem mestu ponujamo energijsko varčne, zanesljive in na trgu vodilne tehnologije.

Če želite izvedeti več o podjetju Manitowoc Foodservice in njegovih posameznih znamkah,
nas obiščite na spletni strani www.manitowocfoodservice.com

