



Piec konwekcyjno-parowy

 Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytać instrukcję

## OES mini easyTouch

Instrukcja obsługi – Oryginał, POL



---

**Spis treści**

<b>1</b>	<b>Informacje ogólne</b>	<b>6</b>
1.1	Deklaracja zgodności WE	6
1.2	Ochrona środowiska	8
1.3	Identyfikacja pieca konwekcyjno-parowego	9
1.4	Struktura dokumentacji klienta	10
1.5	Informacje o bezpieczeństwie bezwarunkowo przeznaczone do przeczytania	11
1.6	O tym podręczniku obsługi	12
<b>2</b>	<b>Budowa i działanie</b>	<b>14</b>
2.1	Podstawowe metody funkcjonowania pieca konwekcyjno-parowego	14
2.2	Budowa i działanie pieca konwekcyjno-parowego (6.06/6.10/10.10 mini)	15
2.3	Budowa i działanie pieca konwekcyjno-parowego (6.10 mini 2in1)	16
2.4	Możliwości wsuwania i masa załadunkowa	17
2.5	Budowa i działanie panelu obsługi	18
<b>3</b>	<b>Dla bezpieczeństwa</b>	<b>19</b>
3.1	Podstawowe przepisy bezpieczeństwa	19
3.2	Zgodne z przeznaczeniem zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego	20
3.3	Wskazówki ostrzegawcze na piecu konwekcyjno-parowym (6.06/6.10/10.10 mini)	21
3.4	Wskazówki ostrzegawcze na piecu konwekcyjno-parowym (6.10 mini 2in1)	23
3.5	Przegląd zagrożeń	25
3.6	Zagrożenia i środki zabezpieczające podczas eksploatacji	27
3.7	Zagrożenia i środki zabezpieczające podczas czyszczenia	33
3.8	Zagrożenia i zabezpieczenia podczas konserwacji	39
3.9	Urządzenia zabezpieczające (6.06/6.10/10.10 mini)	42
3.10	Urządzenia zabezpieczające (6.10 mini 2in1)	44
3.11	Wymagania stawiane personelowi, stanowiska pracy	46
3.12	Osobiste wyposażenie ochronne	47
<b>4</b>	<b>Pierwsze kroki obsługi</b>	<b>49</b>
4.1	Włączanie i wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego	49
4.2	Przejdźcie z easyStart do easyTouch	50
4.3	Podstawowy przebieg pracy podczas gotowania w easyTouch	51
4.4	Podstawowy przebieg pracy podczas regenerowania w easyTouch	52
<b>5</b>	<b>Budowa stron ekranu dotykowego</b>	<b>53</b>
5.1	Strony robocze	53
5.1.1	Budowa stron roboczych (6.06/6.10/10.10 mini)	53
5.1.2	Budowa stron roboczych (6.10 mini 2in1)	55
5.1.3	Strona startowa	57
5.1.4	Strona Gotowanie	58
5.1.5	Strona easyStart	61
5.1.6	Strona Press&Go	62
5.1.7	Strona Regenerowanie	63
5.1.8	Strona Czyszczenie	66
5.2	Książka kucharska	67
5.2.1	Budowa stron książki kucharskiej (6.06/6.10/10.10 mini)	67
5.2.2	Budowa stron książki kucharskiej (6.10 mini 2in1)	69
5.2.3	Strona 'Ulubione'	71
5.2.4	Strona Grupy produktów	73
5.2.5	Strona Profile przyrządzenia	76

---

5.3	Settings	78
5.3.1	Strona Ustawienia	78
5.3.2	Menu 'Informacje ogólne'	79
5.3.3	Menu Język / Książka kucharska	81
5.3.4	Menu przenoszenie	82
5.3.5	Menu 'Dziennik'	83
5.3.6	Menu data / godzina	84
5.3.7	Menu 'Dźwięki'	85
5.3.8	Menu Hasło	86
5.3.9	Menu Kopia zapasowa / przywracanie	87
5.3.10	Menu Import / Eksport	88
<b>6</b>	<b>Tak pracuje się z ekranem dotykowym!</b>	<b>90</b>
6.1	Wprowadzanie danych garowania	90
6.1.1	Przełączanie komór pieca (6.10 mini 2in1)	90
6.1.2	Wprowadzanie programu garowania	90
6.1.3	Wprowadzenie programu regenerowania	92
6.2	Wprowadzanie funkcji dodatkowych i programów specjalnych	93
6.2.1	Wprowadzenie garowania Delta-T	93
6.3	Wprowadzanie funkcji podczas przebiegów programów	94
6.3.1	Zmiana parametrów garowania podczas przebiegu programu	94
6.3.2	Przedwczesne przerwanie przebiegu programu	94
6.4	Praca z książką kucharską	95
6.4.1	Otwarcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej	95
6.4.2	Wywoływanie profilu przyrządzenia BakePro z książki kucharskiej	97
6.4.3	Tworzenie profilu przyrządzenia	98
6.4.4	Zmiana nazwy i obrazu profilu przyrządzenia	100
6.4.5	Usunięcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej	101
6.4.6	Dodawanie / usuwanie profilu przyrządzenia do / z ulubionych	102
6.4.7	Tworzenie nowej grupy produktów	104
6.4.8	Zmiana nazwy i obrazu grupy produktów	105
6.4.9	Dodawanie / usuwanie profilu przyrządzenia do / z grupy produktów	106
6.4.10	Usuwanie grupy produktów	108
6.5	Konfigurowanie ustawień	109
6.5.1	Konfiguracja ustawień dla obu komór pieca (6.10 mini 2in1)	109
6.5.2	Opcje regulowane z poziomu serwisowego	109
<b>7</b>	<b>Gotowanie i regenerowanie</b>	<b>110</b>
7.1	Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem	110
7.2	Garowanie z Press&Go	113
7.3	Codzienny przebieg gotowania	115
7.4	Codzienny przebieg regenerowania	117
7.5	Ręczne naparowanie podczas gotowania	119
7.6	Wykorzystanie wolnych półek podczas gotowania	120
7.7	Wykorzystanie wolnych półek podczas regenerowania	121
7.8	Schładzanie komory pieca	122
7.9	Automatyczne chłodzenie komory pieca	123
<b>8</b>	<b>Tak należy wykonywać to prawidłowo!</b>	<b>124</b>
8.1	Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem	124
8.2	Bezpieczne otwieranie i zamykanie drzwi urządzenia	125
8.3	Bezpieczne otwieranie i zamykanie drzwi urządzenia (opcja zamknięcie bezpieczeństwa)	126
8.4	Załadunek i wyładunek produktów	127
8.5	Demontaż i montaż stelaży zawieszanych	129

---

---

8.6	Demontaż i montaż blach ruchomych	132
8.7	Umieszczanie i wyjmowanie czujników temperatury rdzenia produktów	134
8.8	Wetknąć pamięć USB	135
<b>9</b>	<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>136</b>
9.1	Plan czyszczenia i środki czyszczące	136
9.1.1	Plan czyszczenia	136
9.1.2	Środek czyszczący	138
9.2	Programy czyszczenia i czynności czyszczenia	140
9.2.1	Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu	140
9.2.2	Schładzanie komory pieca	143
9.2.3	Automatyczne chłodzenie komory pieca	144
9.2.4	Półautomatyczne czyszczenie ochłodzonej komory pieca	145
9.2.5	Półautomatyczne czyszczenie rozgrzanej komory pieca	148
9.2.6	Automatyczne czyszczenie zimnej komory pieca systemem ConvoClean system	151
9.2.7	Automatyczne czyszczenie gorącej komory pieca systemem ConvoClean system	154
9.2.8	Czyszczenie uszczelki higienicznej	158
9.2.9	Czyszczenie podwójnych drzwi szklanych	159
9.2.10	Czyszczenie komory pieca za blachą ruchomą	160
9.2.11	Wymiana kanistra z ConvoClean forte	162
9.2.12	Wymiana kanistra na środek czyszczący ConvoCare	163
9.2.13	Napełnianie szuflady do środków czyszczących środkiem ConvoClean forte (6.10 mini 2in1)	165
9.2.14	Napełnianie szuflady do płynu nabłyszczającego środkiem ConvoCare (6.10 mini 2in1)	166
9.3	Konserwacja	168
9.3.1	Plan konserwacji	168
9.3.2	Tryb awaryjny	169
9.3.3	Usuwanie błędów - kody błędów	171
9.3.4	Usuwanie błędów - nieprawidłowości podczas eksploatacji	173
9.3.5	Wymienić lampę halogenową oświetlenia komory pieca	175

## 1 Informacje ogólne

### Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale podajemy informacje dotyczące identyfikacji pieca konwekcyjno-parowego i obchodzenia się z niniejszym podręcznikiem.

### 1.1 Deklaracja zgodności WE

#### Producent

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Niemcy

#### Ważność deklaracji zgodności

Niniejsza deklaracja zgodności obowiązuje dla następujących-typów urządzeń:

OES 6.06 mini    OES 6.10 mini    OES 10.10 mini    OES 6.10 mini 2in1

#### Numer seryjny pieca konwekcyjno-parowego

Zgodność jest zachowana dla następujących numerów seryjnych:

- Numer seryjny, patrz z tyłu tego podręcznika.

#### Deklaracja zgodności z dyrektywami

Producent oświadcza, że wymienione wyżej piece konwekcyjno-parowe są zgodne z następującymi dyrektywami:

- 2006/42/WE (dyrektywa maszynowa)
- 2014/30/EU (dyrektywa EMC)
- 2011/65/WE (dyrektywa RoHS)

Spełnione są cele ochronne dyrektywy 2014/35/EU (dyrektywy niskonapięciowej) zgodnie z załącznikiem I punkt 1.5.1 dyrektywy maszynowej.

#### Spełnione normy

Urządzenia elektryczne spełniają wymagania następujących norm europejskich:

- 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

#### Pełnomocnik ds. dokumentacji

Pełnomocnik upoważniony do zestawiania dokumentacji technicznej zgodnie z załącznikiem II A punkt 2 dyrektywy 2006/42/WE Convotherm Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Niemcy.

Eglfing, dnia 06.03.2018



**Reine Wasner**  
Managing Director



**i.V. Gisela Rosenkranz**  
Manager Engineering / Technical  
Documentation

## 1.2 Ochrona środowiska

### Deklaracja zasad

Oczekiwania naszych klientów, prawne przepisy i normy, oraz reputacja naszej firmy określają jakość i serwis wszystkich produktów.

Naszym zaangażowaniem w ochronę środowiska zapewniamy zachowanie wszystkich zarządzeń i przepisów dotyczących środowiska i zobowiązujemy się poza tym do stałego udoskonalania świadomości na rzecz środowiska.

Aby na stałe zapewnić produkcję wysokowartościowych produktów, oraz aby nasze cele dotyczące środowiska zostały zabezpieczone, rozwinęliśmy system jakości i zaangażowania w ochronę środowiska.

System ten spełnia wymogi norm ISO 9001:2008 i ISO 14001:2004.

### Procesy dotyczące ochrony środowiska

Przestrzegane są następujące procesy:

- Stosowanie bezodpadowych, kompostowalnych materiałów wypełniających
- Stosowanie produktów zgodnych z RoHS
- Przepisy dotyczące chemikaliów REACH
- Wielokrotne wykorzystanie kartonży wysyłkowych
- Zalecenie stosowania biologicznie odnawialnych środków czyszczących
- Recykling złomu elektronicznego
- Utylizacja starych urządzeń zgodnie z przepisami z zakresu ochrony środowiska

**Weź udział z nami w ochronie środowiska.**



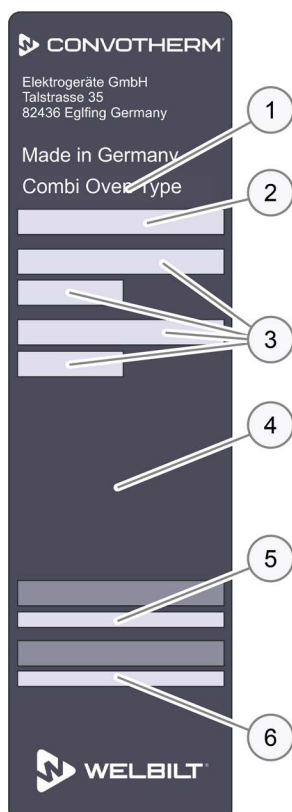
## 1.3 Identyfikacja pieca konwekcyjno-parowego

### Położenie tabliczki znamionowej

Tabliczka znamionowa znajduje się po lewej stronie pieca konwekcyjno-parowego.

### Budowa i struktura tabliczki znamionowej

Urządzenie można zidentyfikować na podstawie tabliczki znamionowej. Tabliczka znamionowa posiada następującą strukturę:



Poz.	Oznaczenie
1	<b>Oznaczenie urządzenia</b> Combi Oven (angielskie oznaczenie pieca konwekcyjno-parowego)
2	<b>Oznaczenie handlowe</b>
	Element:                                          Znaczenie:
	OES                                                  Urządzenie elektryczne z wtryskiwaniem wody
	Cyfry xx.yy                                        Wielkość urządzenia
	▪ mini                                                Seria urządzeń ▪ mini 2in1
3	Dane elektryczne
4	Kontrole urządzenia
5	Numer serii
6	Artykuł nr

## 1.4 Struktura dokumentacji klienta

### Części dokumentacji klienta

Dokumentacja klienta pieca konwekcyjno-parowego składa się z:

- Podręcznik instalacji
- Podręcznik obsługi (niniejszy podręcznik)
- Instrukcja obsługi trybu easyStart
- Pomoc zintegrowana w oprogramowaniu (wyciąg z podręcznika obsługi)

### Struktura dokumentacji klienta

Poniższa tabela przedstawia strukturę dokumentacji klienta:

Temat	Opis	Patrz
Transport	Transport pieca konwekcyjno-parowego	Podręcznik instalacji
Ustawienie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Możliwości ustawienia</li> <li>▪ Prawidłowe ustawienie pieca konwekcyjno-parowego</li> </ul>	(przeznaczone dla przeszkolonych specjalistów, patrz Wymagania stawiane personelowi)
Instalacja	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przyłącze elektryczne</li> <li>▪ Przyłącze wody</li> <li>▪ Instalacja automatycznego układu czyszczenia komory pieca: ConvoClean system (opcja)</li> </ul>	
Uruchomienie	Pierwsze uruchomienie pieca konwekcyjno-parowego	
Obsługa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objaśnienia dotyczące interfejsu obsługi</li> <li>▪ Przebiegi pracy i kroki obsługi</li> </ul>	Instrukcja obsługi
Czyszczenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan czyszczenia</li> <li>▪ Programy czyszczenia i czynności czyszczenia</li> </ul>	(przeznaczone dla poinstruowanych i przeszkolonych specjalistów, patrz Wymagania stawiane personelowi)
Konserwacja	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan konserwacji</li> <li>▪ mniejsze czynności konserwacyjne</li> </ul>	
Wyłączenie z ruchu	Wyłączenie z ruchu pieca konwekcyjno-parowego	Podręcznik instalacji
Dane techniczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Możliwości wsuwania</li> <li>▪ Maks. ciężar wsadu</li> </ul>	Instrukcja obsługi
	Wszystkie dane techniczne pieca konwekcyjno-parowego	Podręcznik instalacji
Rysunki wymiarowe i punkty podłączeń	Wszystkie rysunki wymiarowe i punkty podłączeń pieca konwekcyjno-parowego	Podręcznik instalacji
Listy kontrolne	Listy kontrolne dotyczące instalowania	

## 1.5 Informacje o bezpieczeństwie bezwarunkowo przeznaczone do przeczytania

### Informacje o bezpieczeństwie w dokumentacji dla klienta

Informacje dotyczące bezpieczeństwa pieca konwekcyjno-parowego znajdują się głównie w podręczniku instalacji i obsługi.

W podręczniku instalacji można znaleźć informacje instalacyjne o opisanych czynnościach podczas transportu, ustawienia, instalacji, rozruchu i wyłączenia z ruchu.

W podręczniku obsługi można znaleźć informacje dotyczące bezpieczeństwa w odniesieniu do opisywanych tam czynności podczas przyrządzania potraw, podczas czyszczenia i prac konserwacyjnych.

W odniesieniu do informacji o bezpieczeństwie instrukcję obsługi zawsze trzeba rozpatrywać w połączeniu z podręcznikiem eksploatacji lub instalacji. W przypadku czynności wykraczających poza obsługę oprogramowania należy przestrzegać informacji o bezpieczeństwie zamieszczonych w podręczniku obsługi i podręczniku instalacji.

### Rozdziały niniejszej dokumentacji przeznaczone bezwarunkowo do przeczytania

**Nieprzestrzeganie informacji z niniejszej dokumentacji powoduje ryzyko obrażeń nawet śmiertelnych oraz strat materialnych.**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa wszystkie osoby zatrudnione przy piecu konwekcyjno-parowym muszą przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności przeczytać i zrozumieć poniższe rozdziały niniejszej dokumentacji:

- rozdział 'Dla Waszego bezpieczeństwa', patrz Dla bezpieczeństwa na stronie 19
- Podrozdziały opisujące czynności przeznaczone do wykonywania

### Znaki zagrożenia

#### Znaki zagrożenia




#### Znaczenie



Służy do ostrzegania przed potencjalnymi urazami. Przestrzegać wszystkich zaleceń ostrzegawczych, umieszczonych za tym symbolem, aby uniknąć potencjalnych urazów lub śmierci.

### Prezentacja ostrzeżeń

Ostrzeżenia zostały skategoryzowane według następujących stopni niebezpieczeństwa:

Stopnie zagrożenia	Następstwa	Prawdopodobieństwo
 <b>ZAGROŻENIE</b>	Śmierć / ciężkie obrażenia (nieodwracalne)	Bezpośrednie
 <b>OSTRZEŻENIE</b>	Śmierć / ciężkie obrażenia (nieodwracalne)	Możliwe
 <b>UWAGA</b>	Lekkie obrażenia (odwracalne)	Możliwe
<b>WSKAZÓWKA</b>	Straty materialne	Możliwe

## 1.6 O tym podręczniku obsługi

### Cel

Niniejszy podręcznik obsługi dostarcza niezbędne informacje wszystkim osobom zatrudnionym przy piecu konwekcyjno-parowym do bezpiecznego wykonywania czynności obsługi, czyszczenia i drobniejszych konserwacji.

### Grupy docelowe

Niniejszy podręcznik obsługi skierowany jest do następujących grup docelowych:

Nazwa grupy docelowej	Czynności
Kucharz	Wykonuje ważne czynności organizacyjne, jak np. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wprowadzanie danych programowych garowania</li> <li>▪ Edycja profili dostępnych w Książce kucharskiej</li> <li>▪ Opracowywanie nowych profili pieczenia</li> <li>▪ Podejmowanie ustawień urządzenia</li> </ul> Poza tym wykonuje ewentualnie wszystkie czynności obsługi.
Obsługujący	Wykonuje konkretne czynności obsługi, jak np. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Załadunek pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Start programu garowania</li> <li>▪ Wyjmowanie produktów</li> <li>▪ Czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Usuwanie niewielkich błędów</li> </ul>

### Budowa podręcznika obsługi

Poniższa tabela opisuje treść, cel i grupy docelowe rozdziałów niniejszego podręcznika:

Rozdział/podrozdział	Cel	Grupa docelowa
Informacje ogólne	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wspomaga przy identyfikacji pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Objaśnia obchodzenie się z niniejszym podręcznikiem obsługi</li> </ul>	Kucharz
Budowa i działanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opisuje zgodne z przeznaczeniem zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Objaśnia funkcje pieca konwekcyjno-parowego i opisuje położenie jego elementów</li> <li>▪ Podaje dane techniczne dotyczące możliwości wsuwania i maksymalnego ciężaru wsadu</li> </ul>	Kucharz Obsługujący
Dla bezpieczeństwa	Opisuje wszystkie zagrożenia, które zachodzą ze strony pieca konwekcyjno-parowego i odpowiednie przeciwdziałania <b>Dlatego należy szczególnie dokładnie przeczytać niniejszy rozdział!</b>	Kucharz Obsługujący
Pierwsze kroki obsługi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Objaśnia włączenie pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Objaśnia główne przebiegi pracy</li> </ul>	Kucharz
Budowa stron ekranu dotykowego	Opisuje interfejs operatora	Kucharz Obsługujący
Tak pracuje się z ekranem dotykowym!	Zawiera instrukcje podstawowej obsługi pieca konwekcyjno-parowego przy pomocy ekranu dotykowego	Kucharz Obsługujący
Gotowanie i regenerowanie	Zawiera instrukcje gotowania i regeneracji	Obsługujący

Rozdział/podrozdział	Cel	Grupa docelowa
Tak należy wykonywać to prawidłowo!	Zawiera instrukcje kroków roboczych, które są wciąż potrzebne przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym	Obsługujący
Czyszczenie i konserwacja	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zawiera plan czyszczenia</li><li>▪ Zawiera plan konserwacji, o ile jest ważny dla obsługującego</li><li>▪ Zawiera instrukcje dotyczące czyszczenia</li></ul>	Kucharz Obsługujący

### Sposób zapisu liczb dziesiętnych

Mając na uwadze międzynarodową unifikację standardów zawsze stosuje się kropkę jako separator dziesiętny.

## 2 Budowa i działanie

### Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale opisujemy budowę pieca konwekcyjno-parowego i objaśniamy jego funkcje.

### 2.1 Podstawowe metody funkcjonowania pieca konwekcyjno-parowego

#### Podstawowe programy garowania

W piecu konwekcyjno-parowym można przyrządzać różne artykuły spożywcze. W tym celu urządzenie może pracować z następującymi podstawowymi programami garowania:

- Para
- Gorące powietrze
- Tryb konwekcyjno-parowy (para przegrzewana bezciśnieniowo)

#### Możliwe procesy garowania

Za pomocą tych podstawowych programów garowania można garować produkty spożywcze prawie wszystkimi sposobami.

Podstawowe programy garowania można stosować w następujących procesach garowania:

- |                |                                        |                                     |
|----------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
| ▪ Parowanie    | ▪ Duszenie                             | ▪ Rozmrażanie artykułów spożywczych |
| ▪ Blanszowanie | ▪ Pieczenie                            | ▪ Przyrządzanie nocne (opcja)       |
| ▪ Parzenie     | ▪ Zapiekanie                           | ▪ Garowanie sous vide (opcja)       |
| ▪ Parowanie    | ▪ Grillowanie                          | ▪ Przyrządzanie Delta-T (opcja)     |
| ▪ Gotowanie    | ▪ Gratynowanie                         | ▪ Regenerowanie (opcja)             |
| ▪ Smażenie     | ▪ Przyrządzanie w niskiej temperaturze | ▪ ecoCooking (opcja)                |

#### Podstawowe prace z piecem konwekcyjno-parowym

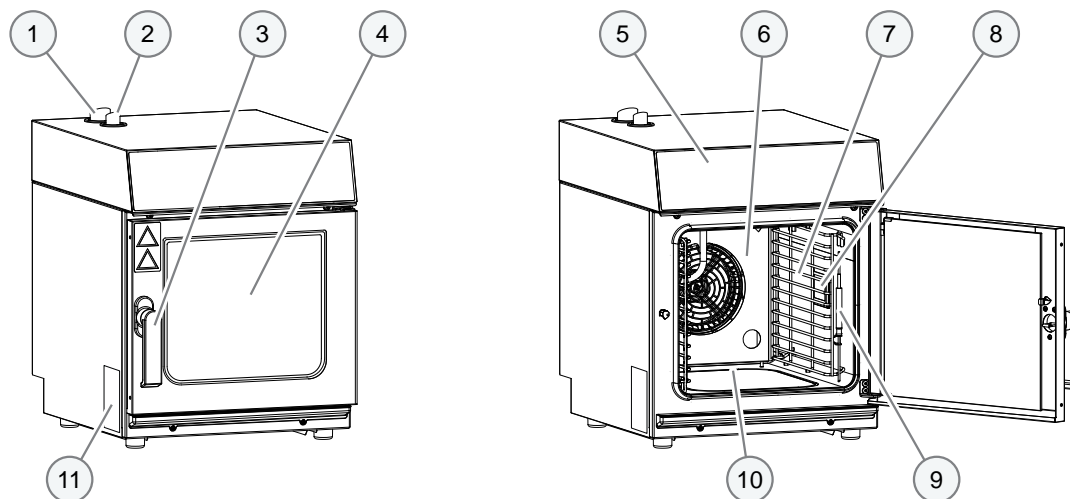
W zasadzie prace z tym urządzeniem odbywają się następująco:

- Umieścić żywność w pojemnikach lub na rusztach w swoim piecu konwekcyjno-parowym.
- Określić program garowania, czas garowania lub temperaturę rdzenia produktu i uruchomić go.
- Po zakończeniu programu garowania wyjąć żywność w żądanym stanie.

## 2.2 Budowa i działanie pieca konwekcyjno-parowego (6.06/6.10/10.10 mini)

### Budowa pieca konwekcyjno-parowego

Poniższa ilustracja przedstawia piec konwekcyjno-parowy 6.06 mini, reprezentatywnie dla wszystkich urządzeń:



### Elementy pieca konwekcyjno-parowego i jego funkcje

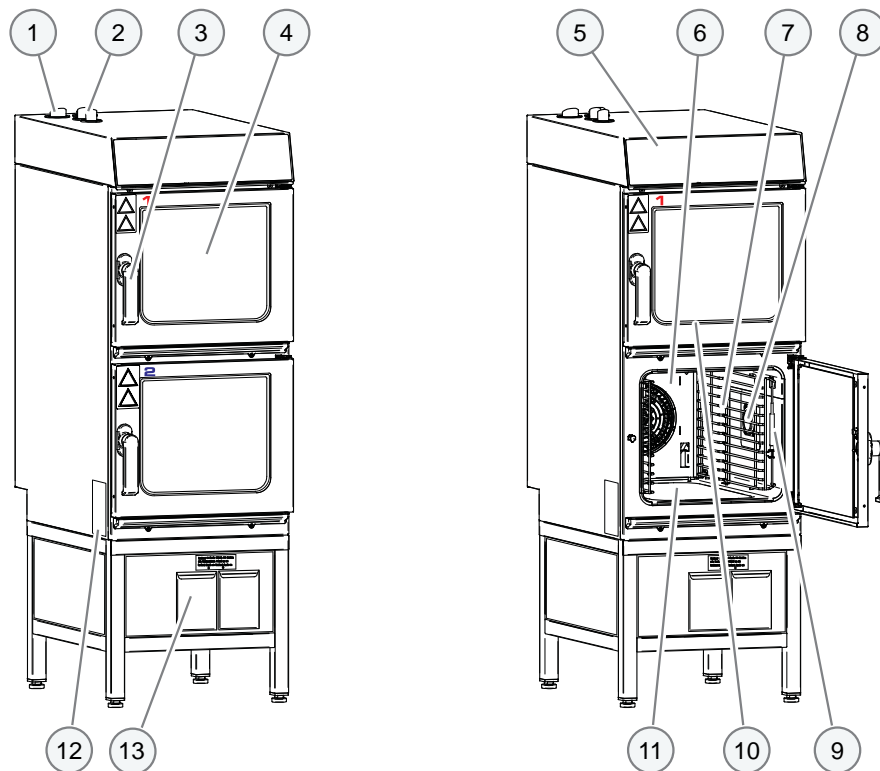
Elementy pieca konwekcyjno-parowego posiadają następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja
1	Króciec napowietrzający	Zasysa powietrze otoczenia w celu odwilgocenia
2	Króciec wentylacyjny	Pozwala na ulatnianie się oparów
3	Uchwyt drzwiowy	Otwiera i zamyka drzwi urządzenia
4	Drzwi urządzenia	Zamyka komorę pieca
5	Panel obsługi	Służy do obsługi pieca konwekcyjno-parowego
6	Błacha ruchoma	Służy do rozprowadzania ciepła w komorze pieca
7	Stelaż zawieszany	Służy do nakładania normatywnych nośników wsadu
8	Oświetlenie komory pieca	Oświetla komorę pieca
9	Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia (opcja)	Służy do pomiaru temperatury rdzenia produktu
10	Komorę pieca	Przyjmuje produkty podczas procesu przyrządzania
11	Tabliczka znamionowa	Służy do identyfikacji pieca konwekcyjno-parowego

## 2.3 Budowa i działanie pieca konwekcyjno-parowego (6.10 mini 2in1)

### Budowa pieca konwekcyjno-parowego

Poniższa ilustracja przedstawia piec konwekcyjno-parowy:



### Elementy pieca konwekcyjno-parowego i jego funkcje

Elementy pieca konwekcyjno-parowego posiadają następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie Przedstawienie	Funkcja
1	Króciec napowietrzający	Zasysa powietrze otoczenia w celu odwilgocenia
2	Króciec wentylacyjny	Pozwala na ułatwienie się oparów
3	Uchwyt drzwiowy	Otwiera i zamyka drzwi urządzenia
4	Drzwi urządzenia	Zamyka komorę pieca
5	Panel obsługi	Służy do obsługi pieca konwekcyjno-parowego
6	Blacha ruchoma	Służy do rozprowadzania ciepła w komorze pieca
7	Stelaż zawieszany	Służy do nakładania normatywnych nośników wsadu
8	Oświetlenie komory pieca	Oświetla komorę pieca
9	Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia	Służy do pomiaru temperatury rdzenia produktu
10	Komorę pieca 1	Przyjmuje produkty podczas procesu przyrządzania
11	Komorę pieca 2	Przyjmuje produkty podczas procesu przyrządzania
12	Tabliczka znamionowa	Służy do identyfikacji pieca konwekcyjno-parowego
13	Szuflady do środków czyszczących	Zawierają środki czyszczące i płuczące do automatycznego czyszczenia



## 2.4 Możliwości wsuwania i masa załadunkowa

### Możliwości wsuwania

Poniższa tabela przedstawia możliwości wsuwania:

Pojemność		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.10 mini 2in1
Liczba					
GN 2/3 głębokość 40 mm	[szt.]	6	-	-	-
GN 2/3 głębokość 65 mm	[szt.]	4	-	-	-
Talerze do $\varnothing$ 28 cm	[szt.]	4	-	-	-
GN 1/1 głębokość 40 mm	[szt.]	-	6	10	12
GN 1/1 głębokość 65 mm	[szt.]	-	4	6	8
Talerze do $\varnothing$ 26 cm	[szt.]	-	8	12	16

Stosować tylko pojemniki, ruszty i blachy typu GN z wymiarami znormalizowanymi.

### Maksymalnie dopuszczalna masa wsadu

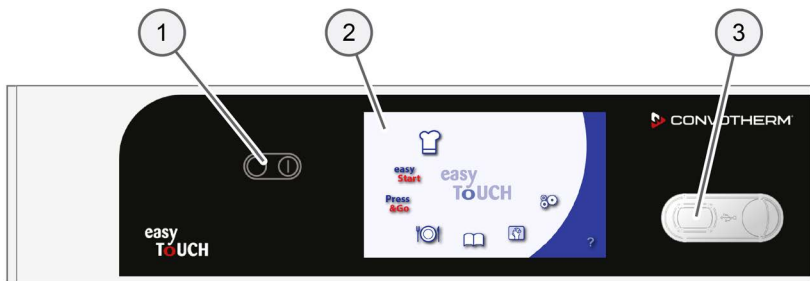
Następująca tabela przedstawia maksymalnie dopuszczalny ciężar wsadu pieców konwekcyjno-parowych. Te wartości obowiązują pod warunkiem 5 kg maksymalnego załadunku na każdą półkę.

Maksymalnie dopuszczalna masa wsadu		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.10 mini 2in1
GN (pojemniki, ruszty, blachy)					
Na jeden piec konwekcyjno-parowy	[kg]	13	20	30	40 (Na każdą komorę pieca 20 kg)
Na jedną półkę	[kg]	5	5	5	5

## 2.5 Budowa i działanie panelu obsługi

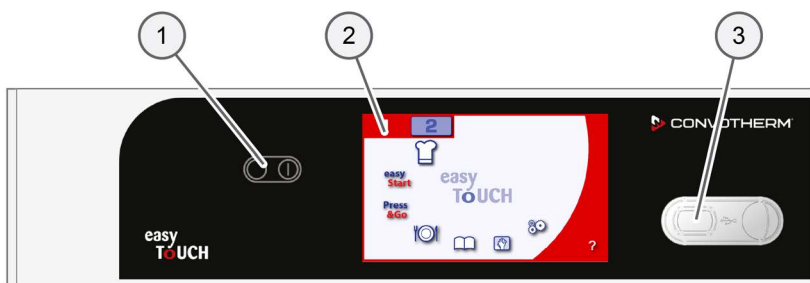
### Budowa panelu obsługi

Poniższa ilustracja przedstawia panel obsługi:



### Budowa panelu obsługi (6.10 mini 2in1)

Poniższa ilustracja przedstawia panel obsługi:



### Elementy panelu obsługi

Elementy panelu obsługi posiadają następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja
1	Wyłącznik główny	Włącza i wyłącza piec konwekcyjno-parowy
2	Ekran dotykowy	Centralna obsługa urządzenia <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Obsługa przez dotyknięcie symboli na stronach pola obsługi</li> <li>▪ Wyświetlacz stanu</li> </ul> <b>Tylko dla 6.10 mini 2in1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Centralna obsługa obu komór pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Przelączenie między komorami pieca</li> </ul>
3	Interfejs USB	Podłączenie zewnętrznych urządzeń

## 3 Dla bezpieczeństwa

### Cel niniejszego rozdziału

---

W tym rozdziale przekazujemy Państwu wszystkie wiadomości niezbędne do bezpiecznego obchodzenia się z piecem konwekcyjno-parowym, aby uchronić siebie i innych od zagrożeń.

**Dlatego należy szczególnie dokładnie przeczytać niniejszy rozdział!**

### 3.1 Podstawowe przepisy bezpieczeństwa

#### Sens tych przepisów

---

Przepisy te mają zapewnić, aby wszystkie osoby pracujące z piecem konwekcyjno-parowym zostały gruntownie poinformowane o zagrożeniach i środkach bezpieczeństwa, i aby przestrzegały informacji ostrzegawczych znajdujących się w instrukcji obsługi i na urządzeniu. Nieprzestrzeganie tych przepisów powoduje ryzyko obrażeń nawet śmiertelnych i strat materialnych.

#### Obchodzenie się z podręcznikami z dokumentacją użytkownika

---

Przestrzegać następujących przepisów:

- Przczytać całkowicie rozdział 'Bezpieczeństwo' i dany rozdział dotyczący swoich czynności.
- Przechowywać podręczniki dokumentacji użytkownika zawsze w zasięgu ręki.
- Piec konwekcyjno-parowy przekazywać dalej razem z podręcznikami z dokumentacją użytkownika.

#### Obchodzenie się z piecem konwekcyjno-parowym

---

Przestrzegać następujących przepisów:

- Tylko osoby odpowiadające ustalonym w niniejszej instrukcji obsługi wymaganiom mogą obchodzić się z piecem konwekcyjno-parowym.
- Piec konwekcyjno-parowy użytkować tylko dla opisanych zastosowań. W żadnym wypadku nie stosować pieca konwekcyjno-parowego dla nawet zbliżonych celów.
- Podejmować wszystkie środki bezpieczeństwa podane w niniejszej instrukcji obsługi i na urządzeniu. Stosować w szczególności zalecane osobiste wyposażenie ochronne.
- Przebywać tylko w wyznaczonych stanowiskach pracy.
- Nie przeprowadzać żadnych zmian konstrukcyjnych przy piecu konwekcyjno-parowym, np. demontaż części lub montaż części niedopuszczonych. W szczególności nie wolno pozbawiać działania żadnych urządzeń bezpieczeństwa.

#### Tutaj dalszy ciąg ...

---

##### Tematy pokrewne

▷ Zgodne z przeznaczeniem zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego	20
▷ Wskazówki ostrzegawcze na piecu konwekcyjno-parowym (6.06/6.10/10.10 mini)	21
▷ Wskazówki ostrzegawcze na piecu konwekcyjno-parowym (6.10 mini 2in1)	23
▷ Przegląd zagrożeń	25
▷ Zagrożenia i środki zabezpieczające podczas eksploatacji	27
▷ Zagrożenia i środki zabezpieczające podczas czyszczenia	33
▷ Zagrożenia i zabezpieczenia podczas konserwacji	39
▷ Urządzenia zabezpieczające (6.06/6.10/10.10 mini)	42
▷ Urządzenia zabezpieczające (6.10 mini 2in1)	44
▷ Wymagania stawiane personelowi, stanowiska pracy	46
▷ Osobiste wyposażenie ochronne	47

---

## 3.2 Zgodne z przeznaczeniem zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego

### Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

- Piec konwekcyjno-parowy jest zaprojektowany i skonstruowany wyłącznie do przyrządzania różnych produktów spożywczych na normatywnych nośnikach wsadu (np. w pojemnikach gastronomicznych, blachach o wymiarach piekarniczych). W tym celu stosowane są para, gorące powietrze i tryb konwekcyjno-parowy (bezcisnieniowo przegrzana para).
- Nośniki wsadu mogą być wykonane ze stali nierdzewnej, ceramiki, tworzywa sztucznego, aluminium, stali emaliowanej lub szkła. Szklane nośniki wsadu nie mogą wykazywać uszkodzeń.
- Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest wyłącznie do użytku zawodowego i przemysłowego.

### Ograniczenia zastosowania

W piecu konwekcyjno-parowym nie mogą być ogrzewane wszystkie materiały:

- NIE ogrzewać suchego proszku lub granulatu
- NIE ogrzewać żadnych łatwopalnych przedmiotów z temperaturą zapłonu poniżej 270 °C, np. łatwopalnych olejów, smarów, tworzyw sztucznych
- NIE ogrzewać żadnych artykułów spożywczych w zamkniętych puszkach

### Wymagania stawiane personelowi

- Piec konwekcyjno-parowy mogą obsługiwać wyłącznie pracownicy spełniający określone wymagania. Wymagania odnośnie wykszolenia i kwalifikacji patrz 'Wymagania stawiane personelowi' na stronie 46.
- Personel musi być zapoznany z ryzykiem i regułami postępowania w obchodzeniu się z ciężarami.

### Warunki funkcjonalności pieca konwekcyjno-parowego

- Piec konwekcyjno-parowy można używać tylko wtedy, gdy istnieją i są sprawne oraz prawidłowo zablokowane wszystkie urządzenia zabezpieczające.
- Należy przestrzegać zaleceń producenta odnośnie eksploatacji i konserwacji pieca konwekcyjno-parowego.
- Piec konwekcyjno-parowy może być załadowywany tylko do danego maksymalnie dopuszczanego ciężaru wsadu 'Budowa i funkcje pieca konwekcyjno-parowego'.

### Warunki otoczenia pieca konwekcyjno-parowego

#### **Wymagane warunki otoczenia pieca konwekcyjno-parowego**

- Temperatura otoczenia pomiędzy +4 °C a +35 °C
- BRAK trującej lub wybuchowej atmosfery
- Sucha posadzka kuchenna w celu zredukowania ryzyka wypadków

#### **Wymagana charakterystyka miejsca ustawienia**

- BRAK czujników pożaru, brak instalacji tryskaczowej bezpośrednio nad urządzeniem
- NIE umieszczać materiałów palnych, gazów lub płynów powyżej urządzenia, na nim, pod nim lub w jego pobliżu.

#### **Wymagane ograniczenia**

- Eksploatacja na świeżym powietrzu tylko z ochroną przeciwdeszczową i osłoną przed wiatrem.
- NIE przesuwać urządzenia ani nie ruszać nim podczas pracy

### Warunki czyszczenia

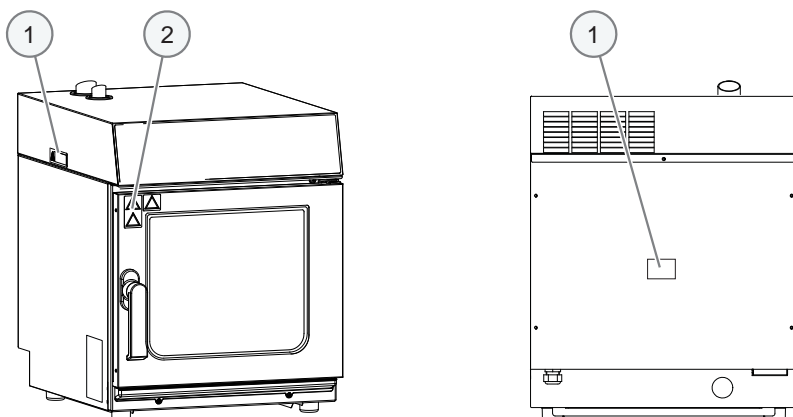
- Wolno używać tylko środków czyszczących dozwolonych przez producenta.
- Do czyszczenia NIE wolno stosować myjek wysokociśnieniowych.
- Do czyszczenia z zewnątrz NIE wolno stosować strumienia wodnego. Strumień wodny może być wykorzystywany wyłącznie do czyszczenia komory pieca.
- Pieca konwekcyjno-parowego NIE wolno poddawać działaniu kwasów lub oparów kwasów poza odwapnianiem komory pieca i bojlera, przy czym prace te mogą wykonywać wyłącznie autoryzowani serwisanci w oparciu o instrukcję producenta.

### 3.3 Wskazówki ostrzegawcze na piecu konwekcyjno-parowym (6.06/6.10/10.10 mini)

#### Gdzie umieszczone są wskazówki ostrzegawcze?




Poniższa ilustracja przedstawia piec konwekcyjno-parowy 6.06 mini, reprezentatywnie dla wszystkich urządzeń mini.



Informacje ostrzegawcze znajdują się we wskazanych poniżej miejscach.



#### Wskazówki ostrzegawcze na drzwiach urządzenia


Na drzwiach urządzenia powyżej uchwytu drzwiowego znajdują się następujące (2) wskazówki ostrzegawcze:

Wskazówka ostrzegawcza	Opis
	<p>Ostrzeżenie przed gorącym produktem, gorącymi nośnikami produktu i gorącymi płynami</p> <p>Występuje zagrożenie poparzeniem gorącym produktem i gorącymi nośnikami produktu, jeżeli nośniki przechyła się z półek albo produkt zsunie się z nośników trzymany pod kątem. Zagrożenie to jest szczególnie duże dla półek powyżej poziomu wzroku operatora.</p> <p>Istnieje zagrożenie oparzeniami przez wylanie produktów płynnych w przypadku, kiedy na górnych poziomach półek znajdują się płyny lub też produkty upłynniające się podczas przyrządzania. Półki na poziomach powyżej poziomu wzroku operatora nie mogą być stosowane do przygotowania płynnych lub upłynniających się produktów.</p>
	<p>Ostrzeżenie przed gorącą parą i oparami</p> <p>Zachodzi zagrożenie oparzeniami podczas otwierania drzwi urządzenia przez wydobywanie się gorącej pary i oparów.</p>
	<p><b>Tylko z opcją ConvoClean system</b></p> <p>Ostrzeżenie przed wytryskującym, żrącym środkiem czyszczącym</p> <p>Istnieje zagrożenie poparzeniem kwasem i podrażnieniem skóry, oczu i dróg oddechowych w wyniku kontaktu ze środkami czyszczącymi i ich oparami kiedy drzwi urządzenia zostaną otwarte podczas automatycznego czyszczenia (przez ConvoClean system).</p>

Wskazówka ostrzegawcza	Opis
	<b>Tylko przy podstawie ruchomej</b> Ostrzeżenie przed przechyleniem i przewróceniem się pieca konwekcyjno-parowego Istnieje ryzyko przewrócenia się pieca konwekcyjno-parowego jeżeli będzie przesuwany. Piec konwekcyjno-parowy przesuwac wyłącznie zachowując dużą ostrożność.
	<b>Tylko przy podstawie ruchomej</b> Ostrzeżenie przed uszkodzeniem lub odłączeniem przyłączy urządzeń Istnieje ryzyko uszkodzenia lub odłączenia przyłączy urządzeń podczas ruchu pieca konwekcyjno-parowego. Piec konwekcyjno-parowy przesuwac wyłącznie zachowując dużą ostrożność, odpowiednio do dostępnego luzu przewodów przyłączeniowych. Po każdym ruchu zabezpieczyć piec konwekcyjno-parowy przed odtoczeniem się.

### Wskazówki ostrzegawcze na obudowie pieca konwekcyjno-parowego

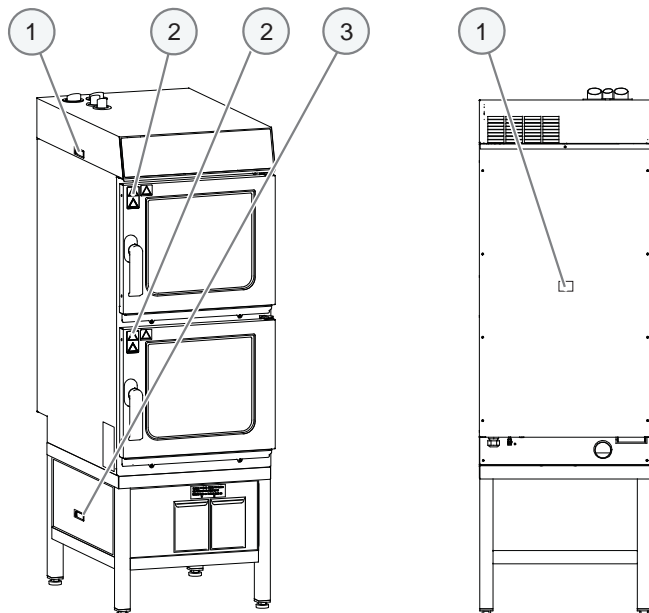
Na obudowie pieca konwekcyjno-parowego umieszczone są następujące wskazówki (1) ostrzegawcze:

Wskazówka ostrzegawcza	Opis
	Ostrzeżenie przed niebezpiecznym napięciem elektrycznym / porażeniem prądem Istnieje zagrożenie porażenia prądem przy elementach przewodzących po otwarciu osłony.

### 3.4 Wskazówki ostrzegawcze na piecu konwekcyjno-parowym (6.10 mini 2in1)




#### Gdzie umieszczone są wskazówki ostrzegawcze?

Wskazówki ostrzegawcze znajdują się w następujących miejscach na urządzeniu:




#### Wskazówki ostrzegawcze na drzwiach urządzenia

Poniższe informacje ostrzegawcze (2) umieszczone są na drzwiach urządzenia powyżej uchwytów drzwiowych:

Wskazówka ostrzegawcza	Opis
	<p>Ostrzeżenie przed gorącym produktem, gorącymi nośnikami produktu i gorącymi płynami</p> <p>Występuje zagrożenie poparzeniem gorącym produktem i gorącymi nośnikami produktu, jeżeli nośniki przechyłą się z półek albo produkt zsunie się z nośników trzymany pod kątem. Zagrożenie to jest szczególnie duże dla półek powyżej poziomu wzroku operatora.</p> <p>Istnieje zagrożenie oparzeniami przez wylanie produktów płynnych w przypadku, kiedy na górnych poziomach półek znajdują się płyny lub też produkty upłynniające się podczas przyrządzania. Półki na poziomach powyżej poziomu wzroku operatora nie mogą być stosowane do przygotowania płynnych lub upłynniających się produktów.</p>
	<p>Ostrzeżenie przed gorącą parą i oparami</p> <p>Zachodzi zagrożenie oparzeniami podczas otwierania drzwi urządzenia przez wydobywanie się gorącej pary i oparów.</p>
	<p>Ostrzeżenie przed wytryskującym, żrącym środkiem czyszczącym</p> <p>Istnieje zagrożenie poparzeniem kwasem i podrażnieniem skóry, oczu i dróg oddechowych w wyniku kontaktu ze środkami czyszczącymi i ich oparami kiedy drzwi urządzenia zostaną otwarte podczas automatycznego czyszczenia (przez ConvoClean system).</p>


### Wskazówki ostrzegawcze na obudowie pieca konwekcyjno-parowego

Na obudowie pieca konwekcyjno-parowego umieszczone są następujące wskazówki (1) ostrzegawcze:

Wskazówka ostrzegawcza	Opis
	Ostrzeżenie przed niebezpiecznym napięciem elektrycznym / porażeniem prądem Istnieje zagrożenie porażenia prądem przy elementach przewodzących po otwarciu osłony.

### Ostrzeżenia na obudowie szuflad ze środkiem czyszczącym

Na obudowie szuflad ze środkiem czyszczącym umieszczone jest następujące ostrzeżenie (3):

Wskazówka ostrzegawcza	Opis
	Ostrzeżenie przed niebezpiecznym napięciem elektrycznym / porażeniem prądem Istnieje zagrożenie porażenia prądem przy elementach przewodzących po otwarciu osłony.



## 3.5 Przegląd zagrożeń

### Ogólne zasady postępowania w przypadku zagrożeń i środki bezpieczeństwa

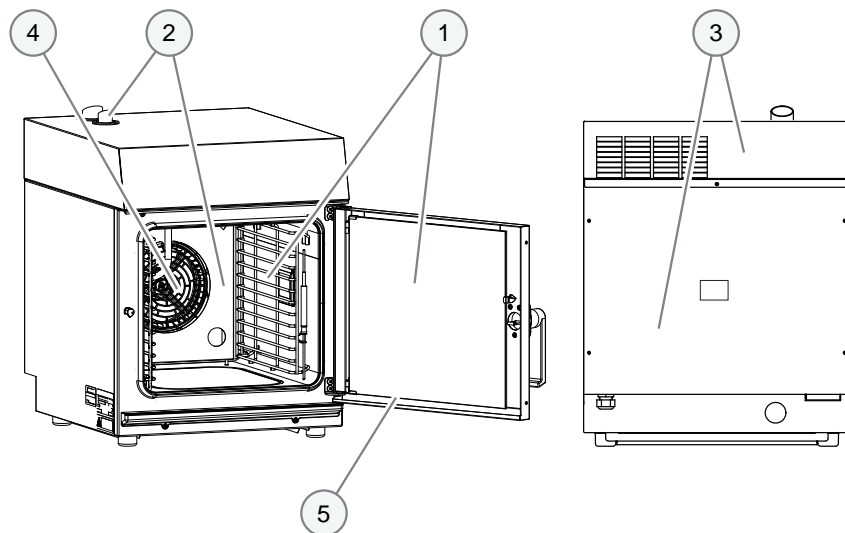
Piec konwekcyjno-parowy jest tak skonstruowany, że obsługujący jest ochroniony przed wszystkimi zagrożeniami, których można uniknąć na drodze konstrukcyjnej.

Istnieją jednak zagrożenia resztkowe uwarunkowane przeznaczeniem urządzenia, dla uniknięcia których należy podejmować środki ostrożności. Przed niektórymi z tych zagrożeń można się zabezpieczyć w pewnym stopniu przy pomocy urządzenia zabezpieczającego. Należy jednak zwrócić uwagę na to, czy te urządzenia zabezpieczające są na swoim miejscu oraz czy są sprawne.

Dalej wymienione są rodzaje zagrożeń resztkowych i ich skutki.

### Miejsca zagrożeń

Poniższa ilustracja przedstawia miejsca zagrożeń w piecu konwekcyjno-parowym 6.06 mini, reprezentatywnie dla wszystkich urządzeń.



### Nagrzewanie (1)

W piecu konwekcyjno-parowym gorąca jest komora pieca, wewnętrzna strona drzwi urządzenia i króciec na górze. Powoduje to:

- Zagrożenie pożarem w skutek oddawania ciepła przez urządzenie.
- Zagrożenie oparzeniami przez gorące powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne urządzenia, wewnątrz dodatkowo przez gorące elementy urządzenia i pojemniki z produktami.
- Niebezpieczeństwo poparzenia o króciec w górnej części urządzenia.

### Gorąca para / opary (2)

Piec konwekcyjno-parowy wytwarza gorącą parę lub opary, które muszą wydostać się przy otwieraniu drzwi oraz przy zamkniętych drzwiach są odprowadzone przez króciec wentylacyjny u góry urządzenia. Powoduje to:

- Zagrożenie oparzeniami przez gorącą parę podczas otwierania drzwi urządzenia. Ochrona zapewniana jest przez same drzwi urządzenia oraz przez ich szczególne funkcje (powolne, stopniowe otwieranie, opcja). Zwracać uwagę na to, aby drzwi urządzenia były nieuszkodzone.
- Zagrożenie oparzeniami przez gorącą parę w przypadku spryskania gorącego tłuszczu strumieniem wody.
- Niebezpieczeństwo poparzenia w wyniku wysokiej temperatury króćca w górnej części urządzenia.
- Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą i oparami twarzy i rąk w przypadku urządzenia ustawionego nisko.

### **Gorące płyny**

---

W piecu konwekcyjno-parowym przyrządzane są produkty żywnościowe. Te artykuły żywnościowe mogą być płynne lub upłynniać się podczas przyrządzania. Powoduje to:

- Zagrożenia oparzeniami przez gorące płyny, które mogą być rozlane przy nieprawidłowym postępowaniu się.

### **Elementy przewodzące prąd (3)**

---

Piec konwekcyjno-parowy posiada elementy przewodzące prąd. Oznacza to:

- Zagrożenie powodowane przez elementy przewodzące prąd, jeżeli osłony elementów elektrycznych nie znajdują się na miejscu.
- Zagrożenie porażeniem prądem podczas czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego spryskiwaczem ręcznym.

### **Wirnik wentylatora (4)**

---

Piec konwekcyjno-parowy posiada wentylator. Powoduje to:

- Zagrożenie obrażeń ręki przez wirnik wentylatora za blachą ruchomą w komorze pieca, kiedy blacha ta nie jest prawidłowo zamontowana w swoim miejscu.

### **Spryskiwacz ręczny**

---

Zastosowanie spryskiwacza ręcznego może wiązać się z różnymi zagrożeniami:

- Zagrożenie oparzeniami podczas spryskiwania wodą gorącej komory pieca za pomocą spryskiwacza, np. w celu czyszczenia.
- Zagrożenie oparzeniami, kiedy piec konwekcyjno-parowy znajduje się w bezpośredniej bliskości urządzeń do podgrzewania płynnego tłuszczu, w przypadku spryskiwania ich wodą za pomocą spryskiwacza ręcznego.
- Zagrożenie oparzeniami, kiedy w komorze pieca znajduje się pojemnik z rozgrzanym tłuszczem, w przypadku spryskiwania go wodą za pomocą spryskiwacza ręcznego.
- Zagrożenie porażeniem prądem podczas czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego spryskiwaczem ręcznym.

### **Kontakt ze środkami czyszczącymi**

---

Piec konwekcyjno-parowy musi być czyszczony specjalnymi środkami oczyszczającymi. Powoduje to:

- Zagrożenie przez środki czyszczące o działaniu częściowo podrażniającym lub żrącym.

### **Przerwanie łańcucha chłodniczego**

---

Przy przedwczesnym załadunku komory pieca, np. przy wybraniu czasu startu programu przyrządzania lub przy przeliczaniu garowania, może zostać przerwany łańcuch chłodniczy schłodzonych artykułów żywnościowych. Powoduje to:

- Zagrożenie dla konsumentów z powodu mikrobiologicznej kontaminacji artykułów żywnościowych.

### **Jednoczesne przyrządzanie i czyszczenie (tylko dla 6.10 mini 2in1)**

---

W przypadku jednoczesnego garowania w jednej komorze pieca i czyszczenia w drugiej komorze może dojść do kontaktu środka czyszczącego z garowanym produktem. Powoduje to:

- Zagrożenie dla konsumentów z powodu kontaminacji produktów żywnościowych.

### **Ruchove względem siebie elementy (5)**

---

Przy różnych czynnościach, jak zamykanie/otwieranie oraz czyszczenie drzwi urządzenia, zachodzi niebezpieczeństwo zmiążdżenia i przecięcia rąk.

Podczas czyszczenia króćca odpowietrzającego zachodzi niebezpieczeństwo przyciśnięcia ręki przy automatycznie poruszającej się kłapy odpowietrzającej w przypadku nie wyłączenia urządzenia.

### 3.6 Zagrożenia i środki zabezpieczające podczas eksploatacji

#### Źródło zagrożenia: wysoka temperatura - gorące powierzchnie

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie oparzeniami przy gorących powierzchniach	Na zewnętrznych drzwiach urządzenia	Nie dotykać dłużej powierzchni	Bez
	Przy drzwiach urządzenia wewnątrz	Nosić zalecaną odzież ochronną, w szczególności rękawice ochronne	Bez
	W całym wnętrzu komory pieca i na wszystkich elementach, znajdujących się wewnątrz komory pieca podczas pieczenia, jak np.: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stelaże</li> <li>▪ Blacha ruchoma</li> <li>▪ Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia</li> <li>▪ Ruszty itp.</li> </ul>		
	Górna strona urządzenia <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Króciec napowietrzający</li> <li>▪ Króciec wentylacyjny</li> </ul>		

**Źródło zagrożenia: wysoka temperatura – gorąca para / opary**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie oparzeniem przez gorącą parę	Przed urządzeniem, jeśli drzwi urządzenia nie są w dobrym stanie	Sprawdzić stan drzwi urządzenia	Drzwi urządzenia
	<b>z opcją Cool down:</b> Przed urządzeniem, kiedy komora pieca jest schładzana poprzez Cool down sztucznie przy otwartych drzwiach	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odsunąć się od urządzenia, ponieważ wyleci gorąca para i opary</li> <li>▪ Nie wstawiać głowy do komory pieca</li> </ul>	Bez
	Przy otwieraniu drzwi urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nie wstawiać głowy do komory pieca</li> </ul>	Bez
		<b>Z opcją zamknięcia bezpieczeństwa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sprawdzić sprawność pozycji wentylacji</li> <li>▪ Skorzystać z pozycji wentylacji drzwi urządzenia</li> </ul>	<b>Z opcją zamknięcia bezpieczeństwa:</b> Pozycja wentylacji drzwi urządzenia
	<b>z opcją Cool down:</b> Przy otwieraniu drzwi urządzenia, podczas gdy komora pieca jest schładzana sztucznie poprzez Cool down	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Liczyć się z silnym strumieniem gorącej pary i oparów</li> <li>▪ Nie wstawiać głowy do komory pieca</li> </ul>	Bez
		<b>Z opcją zamknięcia bezpieczeństwa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skorzystać z pozycji wentylacji drzwi urządzenia</li> <li>▪ Sprawdzić sprawność pozycji wentylacji</li> </ul>	<b>Z opcją zamknięcia bezpieczeństwa:</b> Pozycja wentylacji drzwi urządzenia
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nad króćcem wentylacyjnym</li> <li>▪ Nad króćcem napowietrzającym</li> </ul>	Nie zbliżaj części ciała w pobliże króćca wentylacyjnego i króćca napowietrzania	Bez

**Źródło zagrożenia: wysoka temperatura – gorący płyn**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie oparzeniami przez gorące płyny	Przy załadunku i wyładunku produktów	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pojemniki z płynnymi lub upłynniającymi się produktami ładować tylko na poziomach półek umożliwiających zajrzenie do nich i wyjmować poziomo</li> <li>▪ Prawidłowo unieruchamiać stelaże zawieszane</li> <li>▪ Stosować pojemniki z odpowiednimi wymiarami GN</li> <li>▪ Przestrzegać maksymalnego ciężaru wsadu</li> <li>▪ Nosić rękawice ochronne</li> </ul>	Bez

**Źródło zagrożenia: wysoka temperatura – inne**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie pożarem wskutek oddawania ciepła przez urządzenie	W przypadku składowania palnych materiałów, gazów lub cieczy obok lub na urządzeniu	Nie składować żadnych palnych materiałów, gazów lub cieczy obok lub na urządzeniu	Bez
Zagrożenie sparzeniami przez strumień wody	Kiedy w komorze pieca znajduje się pojemnik z płynnym tłuszczem, do którego został wtrysnięty strumieniem wody	Nie wtryskiwać do płynnego tłuszczu	Bez

**Źródło zagrożenia: skażenie produktów spożywczych**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie przez mikrobiologiczną kontaminację artykułów żywnościowych	W przypadku przerwania łańcucha chłodniczego artykułów żywnościowych przez przedwczesny załadunek komory pieca	Przestrzegać zachowania łańcucha chłodniczego: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nie przechowywać produktów w urządzeniu</li> <li>▪ Gotowanie w niskiej temperaturze (&lt; 65 °C) zlecać tylko personelowi fachowemu</li> </ul>	Bez
	W przypadku ręcznego przerwania garowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nigdy nie przerywać specjalnie garowania</li> <li>▪ Nie przechowywać produktów w urządzeniu</li> </ul>	Bez
	W przypadku przerwania garowania z powodu przerwy w zasilaniu prądem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Po ponownym uruchomieniu urządzenia uwzględnić czas powrotu do normalnego stanu pod kątem stanu produktu.</li> </ul>	Bez
Zagrożenie w wyniku skażenia mikrobiologicznego produktów spożywczych w ciepłym środowisku, w zakresie temperatur 30 - 65 °C	Podczas regenerowania w niskiej temperaturze lub utrzymywania temperatury dań, kiedy w urządzeniu można później umieszczać produkty zimne	Podczas regenerowania, podtrzymywania temperatury dań lub przyrządzania w niskiej temperaturze produktów spożywczych nie ładować do urządzenia zimnych produktów.	Bez
	Podczas gotowania w niskiej temperaturze lub utrzymywania temperatury dań ogólnie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przyrządzanie w niskiej temperaturze (&lt; 65 °C) zlecać tylko personelowi fachowemu</li> <li>▪ Ograniczyć liczbę mikroorganizmów na produktach spożywczych przed gotowaniem w niskiej temperaturze, np. poprzez podpieczenie</li> </ul>	Bez
<b>Tylko dla 6.10 mini 2in1:</b> Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące	Podczas jednoczesnego garowania w jednej komorze pieca i czyszczenia w drugiej.	Nigdy nie garować i czyścić jednocześnie	Blokada jednoczesnego garowania i czyszczenia
<b>Tylko dla 6.06/6.10/10.10 mini:</b> Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez ścieki	Przez zamknięcie rury ściekowej z urządzenia mogą wydostawać się ścieki. Jeśli urządzenie znajduje się na otwartej podstawie, w której przechowywane są produkty spożywcze, może to prowadzić do zanieczyszczenia tych produktów.	Nie przechowywać produktów spożywczych w otwartej podstawie	Bez

**Źródło zagrożenia: przemieszczanie urządzeń na podstawie z kółkami**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie zmiążdżeniem wielu części ciała	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyciągać wyłącznie w celu czyszczenia obudowy pieców konwekcyjno-parowych lub czyszczenia podłoża pod urządzeniami zgodnie z zakresem ruchu uchwytu podstawy na rolkach (na maks. 0.5 m)</li> <li>▪ Podczas pracy urządzeń zawsze blokować hamulec ustalający kół</li> <li>▪ Codziennie kontrolować zablokowanie rolek przed rozpoczęciem pracy</li> </ul>	Uchwyt
Zagrożenie zmiążdżeniem dłoni i stóp			
Zagrożenie poparzeniem gorącymi ściekami			
Zagrożenie oparzeniami gorącym, płynnym produktem			
Zagrożenie porażeniem prądem przez elementy przewodzące prąd			
Zagrożenie podrażnieniami skóry i oczu wskutek kontaktu ze środkami czyszczącymi			

**Źródło zagrożeń: prąd elektryczny**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie porażeniem prądem przez elementy przewodzące prąd	Jeżeli urządzenia na podstawie z kółkami zostaną wprawione w sposób niezamierzony w ruch i zostanie przerwane zasilanie elektryczne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przed rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić, czy podłączony jest uchwyt, ograniczający zakres ruchu podstawy wraz z urządzeniem.</li> <li>▪ Podczas pracy urządzeń zawsze blokować hamulec ustalający kół</li> <li>▪ Codziennie kontrolować zablokowanie rolek przed rozpoczęciem pracy</li> </ul>	Bez

**Źródło zagrożenia: woda**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Niebezpieczeństwo upadku na wilgotnym podłożu	Jeżeli urządzenia na podstawie z kółkami zostaną wprawione w sposób niezamierzony w ruch i zostanie przerwane zasilanie wodą.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przed rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić, czy podłączony jest uchwyt, ograniczający zakres ruchu podstawy wraz z urządzeniem.</li> <li>▪ Podczas pracy urządzeń zawsze blokować hamulec ustalający kół</li> <li>▪ Codziennie kontrolować zablokowanie rolek przed rozpoczęciem pracy</li> </ul>	Bez

**Źródło zagrożenia: układy mechaniczne urządzenia**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
<b>Tylko z opcją Cool down:</b> Zagrożenie obrażeniami przez wirujący wirnik wentylatora	Jeżeli komora pieca schładzana jest funkcją 'Cool down' przy otwartych drzwiach urządzenia, i z uwagi na brak osłony wentylatora wirnik jest swobodnie dostępny	Upewnić się, że osłona wentylatora jest na miejscu i jest zablokowana	Blacha ruchoma



### 3.7 Zagrożenia i środki zabezpieczające podczas czyszczenia

#### Źródło zagrożenia środek czyszczący

Zwrócić uwagę podczas czyszczenia urządzenia na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie poparzeniem kwasem i podrażnieniem skóry, oczu i dróg oddechowych w wyniku kontaktu ze środkami czyszczącymi i ich oparami.	Podczas pełnoautomatycznego czyszczenia: Przed drzwiami urządzenia	Nie otwierać drzwi urządzenia podczas w pełni zautomatyzowanego czyszczenia komory pieca	Bez
	Podczas wszelkich czynności z zakresu czyszczenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nie dopuszczać do kontaktu środków czyszczących z oczami i skórą</li> <li>▪ Nie rozgrzewać urządzenia z wprowadzonym środkiem czyszczącym. Jest dozwolone wyłącznie w ramach kontrolowanej procedury czyszczenia półautomatycznego i w pełni zautomatyzowanego.</li> <li>▪ Wtryskiwać środek czyszczący wyłącznie po wygenerowaniu żądania przez oprogramowanie lub przy temperaturze komory pieca do 60 °C</li> <li>▪ Nie wdychać rozpylanej mgły</li> <li>▪ Stosować środki ochrony indywidualnej</li> </ul>	Bez
	<b>Bez opcji zbiornika na środek czyszczący:</b> Przy obchodzeniu się z kanistrami ze środkiem czyszczącym	Stosować środki ochrony indywidualnej	Bez
	<b>Z opcją zbiornika na środek czyszczący:</b> Przy obsłudze szuflady na środki czyszczące i szuflady na środki płuczące	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Szufladę na środki czyszczące i płuczące zamknąć ostrożnie, nie szarpiąc, aby uniknąć wycieknięcia środków czyszczących</li> <li>▪ Stosować środki ochrony indywidualnej</li> </ul>	Bez
	Kiedy stosowane są agresywne środki czyszczące	Stosować wyłącznie środki wyszczególnione pod 'Środki czyszczące' na stronie 138	Bez

**Źródło zagrożenia: skażenie produktów spożywczych**

Zwrócić uwagę podczas czyszczenia urządzenia na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
<b>Tylko dla 6.10 mini 2in1:</b> Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące	Podczas jednoczesnego garowania w jednej komorze pieca i czyszczenia w drugiej.	Nigdy nie garować i czyścić jednocześnie	Blokada jednoczesnego garowania i czyszczenia
Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące	<b>Z opcją zbiornika na środek czyszczący:</b> Podczas czyszczenia, kiedy <ul style="list-style-type: none"> <li>szuflady ze środkiem czyszczącym zostaną błędnie napełnione</li> </ul>	Podczas napełniania szuflad ze środkiem czyszczącym zwracać uwagę na prawidłowe przydzielenie chemikaliów do szuflad	Bez
	<b>Bez opcji zbiornika na środek czyszczący:</b> Podczas czyszczenia, kiedy <ul style="list-style-type: none"> <li>Przy kanistrach ze środkiem czyszczącym nastąpi zamiana pokrywek z węzami doprowadzającymi</li> <li>kanistry ze środkiem czyszczącym zostaną błędnie napełnione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas wymiany kanistrów zwracać uwagę na prawidłowe przydzielenie do węży</li> <li>Podczas napełniania kanistrów zwracać uwagę na prawidłowe przydzielenie chemikaliów do węży</li> </ul>	Bez
Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące	Niedostateczne wypłukanie powoduje przedostanie się przy czyszczeniu półautomatycznym resztek środków czyszczących do produktów spożywczych	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmyć komorę pieca, osprzęt i obszar za osłoną wentylatora dużą ilością wody i dokładnie wytrzeć miękką szmatką.</li> <li>Jeżeli to dostępne: Przepłukać dokładnie strumieniem wody komorę pieca, osprzęt i obszar za osłoną wentylatora.</li> </ul>	Bez

**Źródło zagrożenia: wysoka temperatura**

Zwrócić uwagę podczas czyszczenia urządzenia na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie oparzeniami przy gorących powierzchniach	<p>Na zewnętrznych drzwiach urządzenia</p> <p>Przy drzwiach urządzenia wewnątrz</p> <p>W całym wnętrzu komory pieca i na wszystkich elementach, znajdujących się wewnątrz komory pieca podczas pieczenia, jak np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stelaże</li> <li>▪ Blacha ruchoma</li> <li>▪ Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia</li> <li>▪ Ruszty, itp.</li> </ul> <p>Za osłoną wentylatora. Tu znajduje się ogrzewanie.</p> <p>Górna strona urządzenia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Króciec wentylacyjny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać, aż temperatura w komorze pieca spadnie poniżej 60 °C albo uruchomić proces Cool down komory pieca, jeśli jest dostępny</li> <li>▪ Nosić zalecaną odzież ochronną, w szczególności rękawice ochronne</li> </ul>	Bez
Zagrożenie oparzeniami przez gorącą parę w przypadku opryskania wodą gorącej komory pieca	W całej komorze pieca	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać, aż temperatura w komorze pieca spadnie poniżej 60 °C albo uruchomić proces Cool down komory pieca, jeśli jest dostępny</li> <li>▪ Nosić zalecaną odzież ochronną, w szczególności rękawice ochronne</li> </ul>	Bez
<b>Tylko z opcją Cool down:</b> Zagrożenie oparzeniem przez gorącą parę	<p>Przed urządzeniem, kiedy komora pieca jest schładzana poprzez Cool down sztucznie przy otwartych drzwiach</p> <p>Przy otwieraniu drzwi urządzenia, podczas gdy komora pieca jest schładzana sztucznie poprzez Cool down</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odsunąć się od urządzenia, ponieważ wyleci gorąca para i opary</li> <li>▪ Nie wstawiać głowy do komory pieca</li> </ul> <p><b>Z opcją zamknięcia bezpieczeństwa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Liczyć się z silnym strumieniem gorącej pary i oparów</li> <li>▪ Nie wstawiać głowy do komory pieca</li> <li>▪ Skorzystać z pozycji wentylacji drzwi urządzenia</li> <li>▪ Sprawdzić sprawność pozycji wentylacji</li> </ul>	<p>Bez</p> <p>Pozycja wentylacji drzwi urządzenia</p>
Zagrożenie sparzeniami przez strumień wody	W przypadku kierowania strumienia wodnego do urządzenia, w którym znajduje się pojemnik z płynnym tłuszczem	Nie wtryskiwać do płynnego tłuszczu	Bez

**Źródło zagrożenia: przemieszczanie urządzeń na podstawie z kółkami**

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Wszystkie wymienione zagrożenia	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przed przemieszczeniem odłączyć rurę odpływu przy przyłączy stałym</li> <li>▪ Przed przesunięciem urządzenia odłączyć je od prądu</li> <li>▪ Przed przemieszczeniem (np. w celu oczyszczenia obudowy pieców konwekcyjno-parowych lub posadzki) sprawdzić, czy podłączony jest uchwyt, ograniczający promień ruchu podstawy wraz z urządzeniem.</li> <li>▪ Podczas ruchu zwracać uwagę na to, aby nie przejeżdżać po przewodach przyłączeniowych (elektrycznych i wodnych)</li> </ul>	Uchwyt
Zagrożenie zmiążdżeniem wielu części ciała	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwrócić uwagę na przewody przyłączeniowe.</li> <li>▪ Ruch wykonywać z udziałem przynajmniej 2 osób</li> </ul>	Bez
Zagrożenie zmiążdżeniem dłoni i stóp	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Drzwi urządzenia pozostawiać zamknięte</li> </ul>	Bez
Zagrożenie poparzeniem gorącymi ściekami	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pozostawić urządzenia do ostygnięcia</li> <li>▪ Natychmiast zmywać wyciekającą wodę</li> <li>▪ Nosić odzież ochronną</li> </ul>	Bez
Zagrożenie oparzeniami gorącym, płynnym produktem	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przesuwać wyłącznie urządzenia, w których nie znajduje się już produkt</li> </ul>	Bez
Zagrożenie porażeniem prądem przez elementy przewodzące prąd	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwrócić uwagę na przewody przyłączeniowe (elektryczne i wody)</li> </ul>	Bez
Zagrożenie podrażnieniami skóry i oczu wskutek kontaktu ze środkami czyszczącymi	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwrócić uwagę na to, aby przyłącza były wystarczająco długie</li> <li>▪ Podczas przesuwania podstawy kanister ze środkiem czyszczącym musi być zamknięty</li> </ul>	Bez
Niebezpieczeństwo potknięcia się na luźno ułożonych przyłączach	Podczas czyszczenia za wyciągniętymi urządzeniami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przy tej czynności zachowywać ostrożność</li> </ul>	Bez

Zagrożenie upadkiem na mokrym podłożu spowodowane przez ścieki	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas czyszczenia za wyciągniętymi urządzeniami</li> <li>Przed urządzeniami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Natychmiast zmywać wyciekającą wodę</li> <li>Zwrócić uwagę na to, aby przyłącza były wystarczająco długie</li> </ul>	Bez
Niebezpieczeństwo upadku na wilgotnym podłożu ze względu na środek czyszczący	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas czyszczenia za wyciągniętymi urządzeniami</li> <li>Przed urządzeniami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas przesuwania urządzeń kanister ze środkiem czyszczącym musi być zamknięty</li> </ul>	Bez

### Źródło zagrożeń: prąd elektryczny

Zwrócić uwagę podczas czyszczenia urządzenia na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie porażeniem prądem wskutek zwarcia	W przypadku kontaktu urządzenia z wodą	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie spryskiwać wodą obudowy zewnętrznej</li> <li>Podczas czyszczenia zamykać zawsze zasuwkę USB</li> </ul>	Bez
<b>Nie dotyczy 6.10 mini 2in1:</b> Zagrożenie porażeniem prądem przez elementy przewodzące prąd	Jeżeli urządzenia na podstawie z kółkami zostaną wprawione w sposób niezamierzony w ruch i zostanie przerwane zasilanie elektryczne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić, czy podłączony jest uchwyt, ograniczający zakres ruchu podstawy wraz z urządzeniem.</li> <li>Podczas pracy urządzeń zawsze blokować hamulec ustalający kół</li> <li>Codziennie kontrolować zablokowanie rolek przed rozpoczęciem pracy</li> </ul>	Bez

### Źródło zagrożenia: woda

Podczas eksploatacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Niebezpieczeństwo upadku na wilgotnym podłożu	Jeżeli urządzenia na podstawie z kółkami zostaną wprawione w sposób niezamierzony w ruch i zostanie przerwane zasilanie wodą.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić, czy podłączony jest uchwyt, ograniczający zakres ruchu podstawy wraz z urządzeniem.</li> <li>Podczas pracy urządzeń zawsze blokować hamulec ustalający kół</li> <li>Codziennie kontrolować zablokowanie rolek przed rozpoczęciem pracy</li> </ul>	Bez

**Źródło zagrożenia: układy mechaniczne urządzenia**

Zwrócić uwagę podczas czyszczenia urządzenia na następujące zagrożenia i podejmować zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie zmiążdżeniem rąk	Podczas czyszczenia w krótcu napowietrzającym może nastąpić automatyczny obrót kłapy	Przed rozpoczęciem ręcznego czyszczenia należy wyłączyć urządzenie	Bez
Zagrożenie ranami ciętymi przez ostre krawędzie	Podczas czyszczenia	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Przy tej czynności zachowywać ostrożność</li><li>▪ Stosować środki ochrony indywidualnej</li></ul>	Bez

### 3.8 Zagrożenia i zabezpieczenia podczas konserwacji

#### Źródło zagrożenia: wysoka temperatura

Podczas konserwacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podjąć zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie oparzeniami przy gorących powierzchniach	<p>Drzwi urządzenia zewnątrz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ W całym wnętrzu komory pieca, łącznie ze wszystkimi elementami znajdującymi się wewnątrz podczas pieczenia</li> <li>▪ Przy drzwiach urządzenia wewnątrz</li> </ul> <p>Górna strona urządzenia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Króciec wentylacyjny</li> <li>▪ Króciec napowietrzający</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przed rozpoczęciem konserwacji odczekać, aż temperatura komory pieca ochłodzi się poniżej 60 °C</li> <li>▪ Nosić zalecaną odzież ochronną, w szczególności rękawice ochronne</li> </ul>	Bez

**Źródło zagrożenia: przemieszczanie urządzeń na podstawie z kółkami**

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Wszystkie wymienione zagrożenia	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przed przesunięciem urządzenia odłączyć je od prądu</li> <li>▪ Przed przemieszczeniem odłączyć rurę odpływu przy przyłączy stałym</li> <li>▪ Przed wykonaniem ruchu (na przykład aby uzyskać dostęp do tylnej strony urządzenia) sprawdzić, czy podłączony jest uchwyt ograniczający promień ruchu podstawy z urządzeniem.</li> <li>▪ Podczas ruchu zwracać uwagę na to, aby nie przejeżdżać po przewodach przyłączeniowych (elektrycznych i wodnych)</li> </ul>	Uchwyt
Zagrożenie zmiążdżeniem wielu części ciała	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwrócić uwagę na przewody przyłączeniowe.</li> <li>▪ Ruch wykonywać z udziałem przynajmniej 2 osób</li> </ul>	Bez
Zagrożenie zmiążdżeniem dłoni i stóp	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	Drzwi urządzenia pozostawić zamknięte	Bez
Zagrożenie poparzeniem gorącymi ściekami	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pozostawić urządzenia do ostygnięcia</li> <li>▪ Natychmiast zmywać wyciekającą wodę</li> <li>▪ Nosić indywidualną odzież ochronną</li> </ul>	Bez
Zagrożenie oparzeniami gorącym, płynnym produktem	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	Przesuwać wyłącznie urządzenia, w których nie znajduje się już produkt	Bez
Zagrożenie porażeniem prądem przez elementy przewodzące prąd	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	Zwrócić uwagę na przewody przyłączeniowe (elektryczne i wody).	Bez
Zagrożenie podrażnieniami skóry i oczu wskutek kontaktu ze środkami czyszczącymi	Podczas gdy urządzenia przesuwane są na podstawie z kółkami	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwrócić uwagę na to, aby przyłącza były wystarczająco długie</li> <li>▪ Podczas przesuwania podstawy kanister ze środkiem czyszczącym musi być zamknięty</li> </ul>	Bez
Niebezpieczeństwo potknięcia się na luźno ułożonych przyłączach	Podczas czyszczenia za wyciągniętymi urządzeniami	Przy tej czynności zachowywać ostrożność	Bez
Zagrożenie upadkiem na mokrym podłożu spowodowane przez ścieki	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podczas czyszczenia za wyciągniętymi urządzeniami</li> <li>▪ Przed urządzeniami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Natychmiast zmywać wyciekającą wodę</li> <li>▪ Zwrócić uwagę na to, aby przyłącza były wystarczająco długie</li> </ul>	Bez



Niebezpieczeństwo upadku na wilgotnym podłożu ze względu na środek czyszczący	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podczas czyszczenia za wyciągniętymi urządzeniami</li> <li>▪ Przed urządzeniami</li> </ul>	Podczas przesuwania urządzeń kanister ze środkiem czyszczącym musi być zamknięty	Bez zabezpieczenia
-------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	--------------------

### Źródło zagrożeń: prąd elektryczny

Podczas konserwacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podjąć zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
Zagrożenie porażeniem prądem przez elementy przewodzące prąd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pod osłonami</li> <li>▪ Pod panelem obsługi</li> <li>▪ Przy kablu zasilania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Konserwację pod osłonami, pod panelem obsługi oraz przy kablu zasilania zlecać wyłącznie elektrykom lub przedstawicielom autoryzowanego serwisu</li> <li>▪ Nie demontować osłon i panelu obsługi</li> </ul>	Osłony

### Źródło zagrożenia: układy mechaniczne urządzenia

Podczas konserwacji urządzenia zwrócić uwagę na następujące zagrożenia i podjąć zalecane środki zapobiegawcze:

Niebezpieczeństwo	Gdzie lub w jakiej sytuacji zachodzi zagrożenie?	Środki zapobiegawcze	Urządzenie zabezpieczające
<b>W wersjach morskich:</b> Zagrożenie ranami ciętymi przez ostre krawędzie	Podczas konserwacji	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przy tej czynności zachowywać ostrożność</li> <li>▪ Stosować środki ochrony indywidualnej</li> </ul>	Bez zabezpieczenia

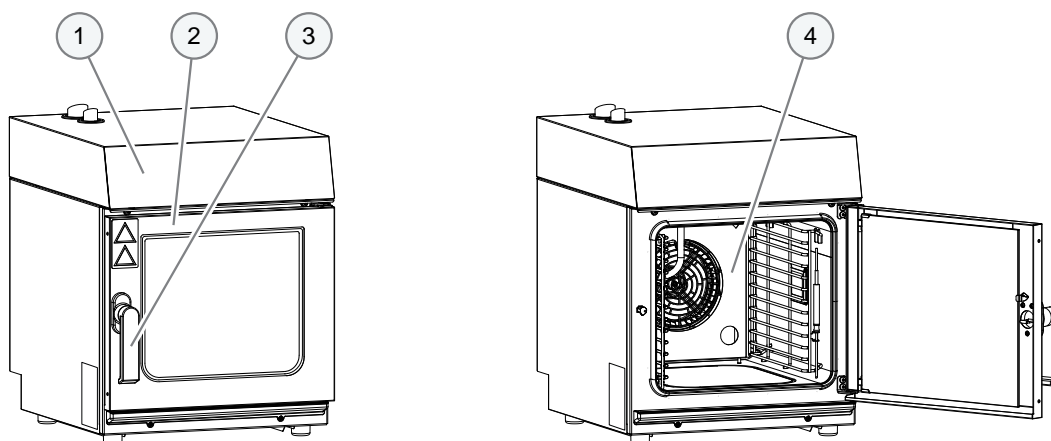
### 3.9 Urządzenia zabezpieczające (6.06/6.10/10.10 mini)

#### Znaczenie

Piec konwekcyjno-parowy dysponuje szeregiem urządzeń zabezpieczających ochraniających użytkownika przed zagrożeniami. Podczas eksploatacji pieca konwekcyjno-parowego wszystkie urządzenia zabezpieczające muszą być dostępne, sprawne i prawidłowo zablokowane.

#### Położenie

Poniższa ilustracja przedstawia lokalizację zabezpieczeń w piecu konwekcyjno-parowym rozm. 6.06 mini z opcją zamknięcia bezpieczeństwa, reprezentatywnie dla wszystkich urządzeń.



#### Funkcje

Poniższa tabela wyszczególnia wszystkie urządzenia zabezpieczające przy piecu konwekcyjno-parowym, opisuje ich funkcje i ich sprawdzenia:

Nr	Urządzenie zabezpieczające	Funkcja	Sprawdzenie
1	Ostony, zdejmowane tylko za pomocą narzędzi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zapobiega to niechcącemu dotknięciu elementów przewodzących prąd</li> <li>Zapobiega dotknięciu ruchomego wirnika wentylatora w komorze przyłączeniowej</li> </ul>	Sprawdzić prawidłowe umieszczenie osłon
2	Drzwi urządzenia	Zabezpiecza operatora i obszar zewnętrzny przed gorącą parą	Sprawdzać okresowo na zadrapania, pęknięcia, karby itp. i wymieniać w razie występowania tych usterek
	<b>Dla opcji zamknięcia bezpieczeństwa:</b> Drzwi urządzenia z łącznikiem magnetycznym	<p>Łącznik magnetyczny (sensor elektryczny drzwi):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Przy otwieraniu drzwi urządzenia kończy pracę: <ul style="list-style-type: none"> <li>wirnika wentylatora (zatrzymanie po kilku sekundach)</li> <li>Element grzewczy</li> <li>Rozprowadzenie środka czyszczącego w ramach zautomatyzowanego systemu czyszczenia komory pieca (w opcji ConvoClean system)</li> </ul> </li> <li>Wzywa do zamknięcia drzwi urządzenia</li> </ul>	<p>Sprawdzić magnetyczny wyłącznik drzwi przy niskiej temperaturze</p> <p><b>Sposób postępowania:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Drzwi urządzenia otwarte całkowicie</li> <li>Nacisnąć Start</li> </ul> <p><b>Wynik:</b> Silnik nie powinien ruszyć</p>

Nr	Urządzenie zabezpieczające	Funkcja	Sprawdzenie
3	<b>Dla opcji zamknięcia bezpieczeństwa:</b> Pozycja wentylacji drzwi urządzenia	Zapobiega oparzeniom twarzy i rąk obsługującego w razie wydostawania się pary	W niskiej temperaturze sprawdzić położenie drzwi według części 'Bezpieczne otwieranie i zamykanie drzwi urządzenia na stronie 125'
4	Blacha ruchoma w komorze pieca, demontaż tylko za pomocą narzędzi	Zapobiega przed dostępem do ruchomego wirnika wentylatora i zapewnia dobre rozprzewadzenie ciepła	Patrz 'Demontaż i montaż blachy ruchomej' na stronie 132
5 (bez rysunku)	<b>Z opcją ConvoClean system:</b> Płukanie wymuszone po awarii zasilania, jeżeli w piecu konwekcyjno-parowym znajdował się środek czyszczący	Po przerwie w dopływie energii startuje ponownie w zdefiniowanym stanie automatyczne czyszczenie (ConvoClean system)	Sprawdzanie jest funkcją oprogramowania
6 (bez rysunku)	<b>Z opcją ConvoClean system:</b> Zatrzymanie spryskiwania	Po otwarciu drzwi urządzenia zatrzymuje wtryskiwanie środka czyszczącego w systemie automatycznego czyszczenia (ConvoClean system). Wzywa do zamknięcia drzwi urządzenia	Sprawdzanie jest funkcją oprogramowania
7 (zainstalowane na miejscu)	Rozłącznik	Służy do przełączenia urządzenia w stan beznapięciowy podczas czyszczenia, napraw i konserwacji oraz w przypadku zagrożeń	Nie jest wymagane sprawdzanie przez osobę obsługującą
8 (bez rysunku)	<b>Przy ustawieniu na podstawie z kółkami:</b> Uchwyt	Konstrukcyjnie ogranicza zakres ruchów zespołu (podbudowy wraz z urządzeniem)	Sprawdzić, czy uchwyt jest podłączony

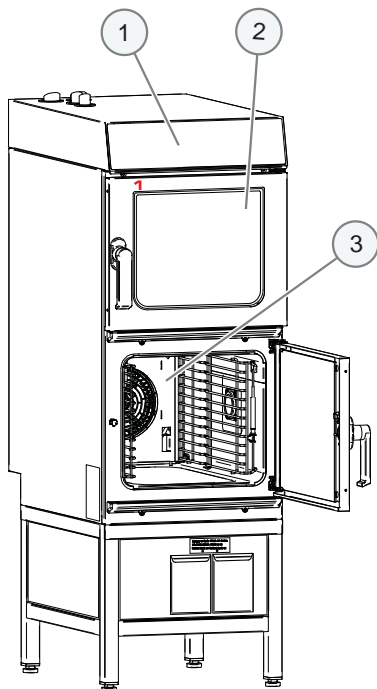
### 3.10 Urządzenia zabezpieczające (6.10 mini 2in1)

#### Znaczenie

Piec konwekcyjno-parowy dysponuje szeregiem urządzeń zabezpieczających ochraniających użytkownika przed zagrożeniami. Podczas eksploatacji pieca konwekcyjno-parowego wszystkie urządzenia zabezpieczające muszą być dostępne, sprawne i prawidłowo zablokowane.

#### Położenie

Poniższa ilustracja przedstawia położenie urządzeń zabezpieczających:



#### Funkcje

Poniższa tabela wyszczególnia wszystkie urządzenia zabezpieczające przy piecu konwekcyjno-parowym, opisuje ich funkcje i ich sprawdzenia:

Nr	Urządzenie zabezpieczające	Funkcja	Sprawdzenie
1	Ostony, zdejmowane tylko za pomocą narzędzi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zapobiega to niechcącemu dotknięciu elementów przewodzących prąd</li> <li>▪ Zapobiega dotknięciu ruchomego wirnika wentylatora w komorze przyłączeniowej</li> </ul>	Sprawdzić prawidłowe umieszczenie osłon
2	Drzwi urządzenia	Zabezpiecza operatora i obszar zewnętrzny przed gorącą parą	Sprawdzać okresowo na zardrapania, pęknięcia, karby itp. i wymieniać w razie występowania tych usterek
3	Blacha ruchoma w komorze pieca, demontaż tylko za pomocą narzędzi	Zapobiega przed dostępem do ruchomego wirnika wentylatora i zapewnia dobre rozprzodzenie ciepła	Patrz 'Demontaż i montaż blachy ruchomej' na stronie 132

Nr	Urządzenie zabezpieczające	Funkcja	Sprawdzenie
4 (bez rysunku)	Płukanie wymuszone po awarii zasilania, jeżeli w piecu konwekcyjno-parowym znajdował się środek czyszczący	Po przerwie w dopływie energii startuje ponownie w zdefiniowanym stanie automatyczne czyszczenie (ConvoClean system)	Sprawdzanie jest funkcją oprogramowania
5 (bez rysunku)	Zatrzymanie spryskiwania	Po otwarciu drzwi urządzenia zatrzymuje wtryskiwanie środka czyszczącego w systemie automatycznego czyszczenia (ConvoClean system). Wzywa do zamknięcia drzwi urządzenia	Sprawdzanie jest funkcją oprogramowania
6 (bez rysunku)	Blokada jednoczesnego garowania i czyszczenia	Zapobiega, aby jednocześnie w jednej komorze pieca odbywało się garowanie a w drugiej czyszczenie	Sprawdzanie jest funkcją oprogramowania
7 (zainstalowane na miejscu)	Rozłącznik	Służy do przełączenia urządzenia w stan beznapięciowy podczas czyszczenia, napraw i konserwacji oraz w przypadku zagrożeń	Nie jest wymagane sprawdzanie przez osobę obsługującą

### 3.11 Wymagania stawiane personelowi, stanowiska pracy

#### Wymagania stawiane personelowi

W tabeli zestawiono kwalifikacje, wymagane do wykonywania poszczególnych ról. Jedna osoba, zależnie od potrzeb i organizacji pracy może wykonywać kilka ról, o ile dla każdej z nich dysponuje wymaganymi kwalifikacjami.

Personel	Wymagane kwalifikacje	Czynności
Kucharz	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Posiada właściwe wykształcenie zawodowe</li> <li>▪ Zapoznany jest z krajowymi przepisami i zarządzeniami dotyczącymi artykułów żywnościowych i higieny</li> <li>▪ Musi udokumentować to według HACCP</li> <li>▪ Jest wprowadzony w obsługę pieca konwekcyjno-parowego</li> </ul>	<p>Wykonuje ważne czynności organizacyjne, jak np.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wprowadzanie danych profili przyrządzenia</li> <li>▪ Edycja profili dostępnych w Książce kucharskiej</li> <li>▪ Opracowywanie nowych profili pieczenia</li> <li>▪ Podejmowanie ustawień urządzenia</li> </ul> <p>Poza tym wykonuje ewentualnie wszystkie czynności obsługi.</p>
Obsługujący	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jest przyuczony</li> <li>▪ Jest wprowadzony w obsługę pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Praca pod nadzorem</li> <li>▪ Posiada znajomość zasad postępowania przy obchodzeniu się z ciężkimi ładunkami</li> </ul>	<p>Wykonuje konkretne czynności obsługi, jak np.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Załadunek pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Uruchamianie profilu przyrządzenia</li> <li>▪ Wyjmowanie produktów</li> <li>▪ Czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Zmiana osprzętu, o ile wymagana w określonych procesach przyrządzenia</li> <li>▪ Mniejsze czynności konserwacyjne</li> </ul>

#### Stanowiska pracy podczas eksploatacji

Stanowisko pracy dla personelu podczas eksploatacji znajduje się przed drzwiami urządzenia.

#### Stanowiska pracy przy czyszczeniu i konserwacji

Stanowiskiem pracy dla personelu przy czyszczeniu i konserwacji jest cały obszar urządzenia.

## 3.12 Osobiste wyposażenie ochronne

### Eksploatacja i konserwacja

Czynność	Używane środki pomocnicze	Osobiste wyposażenie ochronne
Załadunek / wyładunek produktów	Bez	Ubranie robocze zgodnie z krajowymi normami i dyrektywami (w Niemczech BGR 111) do pracy w kuchniach, w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odzież ochronna</li> <li>▪ Rękawice termoochronne (w Unii Europejskiej według En 407)</li> <li>▪ Obuwie ochronne</li> </ul>
Manipulowanie czujnikiem temperatury rdzenia produktu	Bez	Ubranie robocze zgodnie z krajowymi normami i dyrektywami (w Niemczech BGR 111) do pracy w kuchniach, w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odzież ochronna</li> <li>▪ Rękawice termoochronne (w Unii Europejskiej według En 407)</li> </ul>
Demontaż i montaż elementów	Narzędzia i wyposażenie dodatkowe w zależności od czynności	Ubranie robocze zgodnie z krajowymi normami i dyrektywami (w Niemczech BGR 111) do pracy w kuchniach, w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odzież ochronna</li> <li>▪ Rękawice termoochronne (w Unii Europejskiej według En 407)</li> </ul>

### Czyszczenie

Podczas czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego należy nosić następujące osobiste wyposażenie ochronne:

Czynność	Stosowany środek czyszczący	Osobiste wyposażenie ochronne
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego</li> <li>▪ Postępowanie z aerozolami</li> <li>▪ Obchodzenie się z kanistrami ze środkami czyszczącymi</li> <li>▪ Przygotowanie gotowego do użycia roztworu z koncentratu</li> </ul> <p><b>Dla 6.10 mini 2in1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Postępowanie z szufladą na środki czyszczące</li> <li>▪ Postępowanie z szufladą na środek płuczący</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean forte</li> <li>▪ ConvoClean new</li> <li>▪ ConvoCare K (koncentrat)</li> <li>▪ ConvoCare (gotowy do użycia roztwór w stosunku mieszaniny 1:29)</li> </ul>	<p>Elementy wyposażenia ochronnego muszą być dopasowane do stosowanych środków czyszczących:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ochrona dróg oddechowych</li> <li>▪ Okulary ochronne</li> <li>▪ Rękawice ochronne</li> <li>▪ Odzież ochronna/fartuch</li> </ul> <p>Dokładniejsza specyfikacja tych elementów zawarta jest w kartach charakterystyki produktu niebezpiecznego WE poszczególnych środków czyszczących, które w aktualnej wersji można otrzymać od producenta.</p> <p>Przestrzegać zapisów na etykietach środków czyszczących.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Czyszczenie podwójnych drzwi szklanych</li> </ul>	Stosowany w gospodarstwie domowym środek do czyszczenia szyb	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przestrzegać wymagań producenta danego środka czyszczącego</li> </ul>

Czynność	Stosowany środek czyszczący	Osobiste wyposażenie ochronne
▪ Czyszczenie elementów konstrukcyjnych i osprzętu według odpowiednich instrukcji	Zwykły, nieszkodliwy dla skóry, bezzasadowy płyn do mycia naczyń o neutralnym pH i zapachu	▪ Przestrzegać wymagań producenta danego środka czyszczącego
▪ Czyszczenie zewnętrznej obudowy urządzenia	▪ Stosowany w gospodarstwie domowym oczyszczacz do stali szlachetnej ▪ Powszechnie stosowany łagodny płyn do mycia naczyń (w przypadku czarnej obudowy)	▪ Przestrzegać wymagań producenta danego środka czyszczącego

---




## 4 Pierwsze kroki obsługi

### 4.1 Włączanie i wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego


#### Włączenie pieca konwekcyjno-parowego

W celu włączenia pieca konwekcyjno-parowego należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	<p>Włączyć piec konwekcyjno-parowy.</p> <p>Jeśli wcześniej pracowano w easyTouch, a następnie wyłączono piec konwekcyjno-parowy, piec ponownie uruchomi się w trybie easyTouch.</p> <p><b>Wynik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zostaje przeprowadzona autodiagnoza.</li> <li>▪ Włącza się oświetlenie komory pieca.</li> <li>▪ Ukazuje się strona startowa.</li> </ul> <p><b>Wynik (6.10 mini 2in1):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zostaje przeprowadzona autodiagnoza.</li> <li>▪ Świeci się oświetlenie obydwu komór pieca.</li> <li>▪ Wyświetla się strona startowa komory pieca 1.</li> </ul>	

#### Wyłączyć piec konwekcyjno-parowy po zakończeniu pracy

Po zakończeniu pracy piec konwekcyjno-parowy wyłączyć w następujący sposób:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Przeprowadzić niezbędne czyszczenie zgodnie z planem czyszczenia i konserwacji.	
2	Wyłączyć piec konwekcyjno-parowy.	
3	<p>Przymknąć drzwi urządzenia w celu ulotnienia wilgotności.</p> <p><b>Dla pieca konwekcyjno-parowego 6.10 mini 2in1:</b> Przymknąć oboje drzwi urządzenia w celu ulotnienia wilgotności.</p>	

#### Wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego przed dłuższymi przerwami zakładowymi

Przed dłuższymi przerwami zakładowymi wyłączać wodę i prąd na stanowisku pracy.

#### Tutaj dalszy ciąg ...

##### Tematy pokrewne

- ▷ Podstawowy przebieg pracy podczas gotowania w easyTouch 51
- ▷ Podstawowy przebieg pracy podczas regenerowania w easyTouch 52

## 4.2 Przejście z easyStart do easyTouch

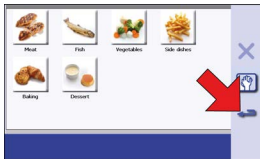

### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Jesteś na stronie startowej trybu easyStart.

### Przejście z easyStart do easyTouch

Aby przejść z easyStart do easyTouch postępuj w następujący sposób:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wybierz 'Wstecz'. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jeśli w ustawieniach, na stronie 'Hasło' zdefiniowano hasło, teraz trzeba będzie je wprowadzić.</li> </ul>	
2	Wpisz hasło, jeśli je zdefiniowano. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyświetla się strona startowa easyTouch.</li> </ul>	

### Tutaj dalszy ciąg ...

#### Tematy pokrewne

- ▷ Podstawowy przebieg pracy podczas gotowania w easyTouch 51
- ▷ Podstawowy przebieg pracy podczas regenerowania w easyTouch 52

### 4.3 Podstawowy przebieg pracy podczas gotowania w easyTouch

#### To funkcjonuje tak

Gotowanie przy pomocy pieca konwekcyjno-parowego jest bardzo proste i obejmuje 7 poniższych kroków:

Krok	Sposób postępowania	Sposób postępowania:
1	Włączyć piec konwekcyjno-parowy.	Włączanie / wyłączenie pieca konwekcyjno-parowego na stronie 49
2	Wybrać jedną z obu komór pieca.	Przełączanie komór pieca
3	Wybierz lub wprowadź program garowania.	Otwarcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej na stronie 95 Wprowadzanie programu garowania na stronie 90 Wprowadzenie programu garowania Delta-T na stronie 93
4	Uruchomić program garowania i załadować piec konwekcyjno-parowy po rozgrzaniu.	Codzienny przebieg gotowania na stronie 115
5	Podczas wykonywania programu garowania można wykorzystać różne funkcje dodatkowe.	Ręczne naparowanie podczas gotowania na stronie 119 Wykorzystanie wolnych półek podczas gotowania na stronie 120
6	Wybrać inną komorę pieca i przeprowadzić kroki 3 do 5 (tylko dla 6.10 mini 2in1).	
7	Wyjąć gotowe produkty.	

## 4.4 Podstawowy przebieg pracy podczas regenerowania w easyTouch

### To funkcjonuje tak

Regenerowanie przy pomocy pieca konwekcyjno-parowego jest bardzo proste i obejmuje 7 poniższych kroków:

Krok	Sposób postępowania	Sposób postępowania:
1	Włączyć piec konwekcyjno-parowy.	Włączanie i wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego na stronie 49
2	Wybrać jedną z obu komór pieca.	Przełączanie komór pieca
3	Wybierz lub wprowadź program regenerowania.	Otwarcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej na stronie 95 Wprowadzenie programu regenerowania na stronie 92
4	Uruchomić program garowania i załadować piec konwekcyjno-parowy po rozgrzaniu.	Codzienny przebieg regenerowania na stronie 117
5	Podczas wykonywania programu regenerowania można wykorzystać różne funkcje dodatkowe.	Wykorzystanie wolnych półek podczas regenerowania na stronie 121
6	Wybrać inną komorę pieca i przeprowadzić kroki 3 do 5 (tylko dla 6.10 mini 2in1).	
7	Wyjąć gotowe produkty.	

## 5 Budowa stron ekranu dotykowego

### Ekran dotykowy i jego przyciski

Piec konwekcyjno-parowy obsługiwany jest na ekranie dotykowym. Oznacza to, że wszystkie funkcje pieca konwekcyjno-parowego wyświetlane są jako przyciski na różnych stronach ekranu dotykowego. W celu wybrania funkcji należy po prostu dotknąć palcem dany przycisk.

W tym podrozdziale przedstawiamy strony ekranu dotykowego i objaśniamy dostępne na nich przyciski i funkcje.

### 5.1 Strony robocze

#### Funkcje gotowania, regenerowania i czyszczenia na ekranie dotykowym

W niniejszym podrozdziale przedstawiamy strony ekranu dotykowego, które są potrzebne do codziennej pracy, a więc do gotowania, regenerowania i czyszczenia i objaśniamy dostępne na nich funkcje.

#### 5.1.1 Budowa stron roboczych (6.06/6.10/10.10 mini)

##### Budowa stron ekranu dotykowego do codziennej pracy

Poniższy rysunek pokazuje budowę strony 'Gotowanie' reprezentatywnie dla wszystkich stron używanych w codziennej pracy. Na stronach występują następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja	Ilustracja
1	Górny obszar	Zawsze: <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetla stronę, na której znajdujemy się.</li> </ul> Podczas wykonywania programu garowania: <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetlenie pozostałego czasu garowania lub regeneracji.</li> </ul>	
2	Wybór podstawowy	Wybór podstawowego programu garowania lub regeneracji	
3	Wprowadzanie danych	Wprowadzenie temperatury, czasu itp.	
4	Program	Start/stop programu	
	Zarządzanie	Różne funkcje	
5	Obszar nawigacji	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcje na stronach</li> <li>Różne funkcje</li> </ul>	

##### Przyciski i ich funkcje na stronach

Poszczególne przyciski objaśnione są dla każdej strony.

W obszarze nawigacji znajdują się przyciski o znaczeniu obejmującym strony:





Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Obszar nawigacji		
	Opuszczenie strony	Na stronach głównych: Cofa z powrotem do strony startowej
	Anuluj	Na stronach wprowadzania: Przerywa wprowadzanie
	Pomoc	Wywołuje pomoc

### Wyświetlania stron i ich znaczenie

---

Wyświetlania stron są odwrotnym obrazowaniem przycisków, przy pomocy których wywołuje się dane strony. Te wyświetlania są w poniższych tabelach tylko przykładowe i nie przedstawione w pełni.

Wyświetlania mają następujące znaczenia:

Wskaźnik	Znaczenie	Opis
Górny obszar		
	Strona 'Gotowanie'	Wybrana jest strona 'Gotowanie'
	Strona 'Press&Go'	Wybrana jest strona 'Press&Go'
	Strona 'Regenerowanie'	Wybrana jest strona 'Regenerowanie'
	Strona 'Czyszczenie'	Wybrana jest strona 'Czyszczenie'

## 5.1.2 Budowa stron roboczych (6.10 mini 2in1)

### Budowa stron ekranu dotykowego do codziennej pracy

Poniższy rysunek pokazuje budowę strony 'Gotowanie' reprezentatywnie dla wszystkich stron używanych w codziennej pracy. Na stronach występują następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja	Ilustracja
1	Wybór komory pieca	<p>Zawsze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetla, która komora pieca jest wyświetlana aktualnie na ekranie dotykowym, dodatkowo sygnalizuje to czerwoną ramą (komora pieca 1) bądź niebieską ramą (komora pieca 2) wokół wyświetlenia.</li> <li>Przycisk do wyboru komory pieca, która ma być wyświetlana na ekranie dotykowym.</li> </ul> <p>Podczas przebiegu programu garowania w komorze pieca, która aktualnie nie jest wyświetlana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetlenie na przycisku stanu programu garowania nieaktywnej/niewyświetlonej komory pieca.</li> </ul>	
2	Górny obszar	<p>Zawsze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetla stronę, na której znajdujemy się.</li> </ul> <p>Podczas przebiegu programu garowania w komorze pieca, która jest aktualnie wyświetlana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetla pozostały czas garowania, regenerowania lub temperaturę rdzenia.</li> </ul>	
3	Wybór podstawowy	Wybór podstawowego programu garowania lub regeneracji.	
4	Wprowadzanie danych	Wprowadzenie temperatury, czasu itp.	
5	Program	Start/stop programu	
	Zarządzanie	Różne funkcje	
6	Obszar nawigacji	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcje na stronach</li> <li>Różne funkcje</li> </ul>	

### Przyciski i ich funkcje na stronach

Poszczególne przyciski objaśnione są dla każdej strony.




W obszarze nawigacji znajdują się przyciski o znaczeniu obejmującym strony:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór komory pieca		
	Wybór komory pieca 1	Przełącza ekran dotykowy na komorę pieca 1
	Wybór komory pieca 2	Przełącza ekran dotykowy na komorę pieca 2
Obszar nawigacji		
	Opuszczenie strony	Na stronach głównych: Cofa z powrotem do strony startowej
	Anuluj	Na stronach wprowadzania: Przerywa wprowadzanie
	Pomoc	Wywołuje pomoc

### Wyświetlanie stanu programu garowania aktualnie niewyświetlanej komory pieca

Szereg wyświetlaczy służy do wyświetlania stanu programu garowania aktualnie niewyświetlonego na ekranie dotykowym komory pieca. Te wyświetlania opisane są w poniższej tabeli jako przykład dla przypadku, w którym komora pieca 1 nie jest aktualnie wyświetlana na ekranie dotykowym. Aktualnie dotyczy to w przypadku odwrotnym.





Wyświetlania mają następujące znaczenia:

Wskaźnik	Znaczenie	Opis
Wybór komory pieca		
	Stan komory pieca 1	W zależności od programu garowania i aktualnego stanu w komorze pieca 1 ukazują się wyświetlania: <ul style="list-style-type: none"> <li>Stan nagrzania w postaci termometru</li> <li>Kryteria wyłączenia, a więc nastawialny czas garowania, regenerowania lub temperatura rdzenia</li> <li>Pozostały czas garowania lub regenerowania</li> <li>Aktualna temperatura rdzenia produktu, nastawiona temperatura garowania</li> </ul>
	Koniec programu garowania w komorze pieca 1	Program garowania w komorze pieca 1 jest zakończony.
	Brak możliwości wyboru komory pieca 1	Nie można przełączyć ekranu dotykowego na komorę pieca 1.
Miganie	Wymagana ingerencja	W aktualnie niewyświetlanej komorze pieca niezbędne jest działanie, ukończono profil przyrządzania/czyszczenie albo wystąpił błąd.

### Wyświetlania stron i ich znaczenie

Wyświetlania stron są odwrotnym obrazowaniem przycisków, przy pomocy których wywołuje się dane strony. Te wyświetlania są w poniższych tabelach tylko przykładowe i nie przedstawione w pełni.

Wyświetlania mają następujące znaczenia:

Wskaźnik	Znaczenie	Opis
Górny obszar		
	Strona 'Gotowanie'	Wybrana jest strona 'Gotowanie'
	Strona 'Press&Go'	Wybrana jest strona 'Press&Go'
	Strona 'Regenerowanie'	Wybrana jest strona 'Regenerowanie'
	Strona 'Czyszczenie'	Wybrana jest strona 'Czyszczenie'










### 5.1.3 Strona startowa

Tak ona wygląda



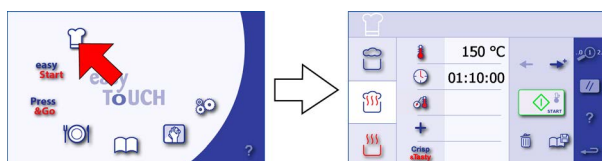
#### Przyciski i ich funkcje

Przyciski na stronie startowej mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Gotowanie	Wywołuje stronę 'Gotowanie': <ul style="list-style-type: none"> <li>Wprowadzenie danych programu gotowania z użyciem trybu pary, konwekcyjno-parowego albo gorącego powietrza</li> </ul>
	easyStart	Wywołuje tryb easyStart: <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatyczne przyrządzanie, szybki wybór</li> <li>Wypróbowane profile przyrządzania w 6 wstępnie skonfigurowanych grupach produktów</li> </ul>
	Press&Go	Wywołuje stronę 'Press&Go' (opcja): <ul style="list-style-type: none"> <li>Bezpośredni dostęp do profili przyrządzania zdefiniowanych w książce kucharskiej jako ulubione</li> </ul>
	Regenerowanie	Wywołuje stronę 'Regenerowanie' (opcja): <ul style="list-style-type: none"> <li>Wprowadzanie danych programowych do regenerowania</li> </ul>
	Książka kucharska	Wywołuje książkę kucharską: <ul style="list-style-type: none"> <li>Zmiana i uruchamianie profili przyrządzania oraz zarządzanie nimi</li> <li>Zmiana grup produktów i zarządzanie nimi</li> <li>Definiowanie i uruchamianie ulubionych</li> </ul>
	Czyszczenie	Wywołuje stronę 'Czyszczenie': <ul style="list-style-type: none"> <li>Czyszczenie półautomatyczne</li> <li>Czyszczenie pełnoautomatyczne (opcja)</li> </ul>
	Ustawienia	Wywołuje stronę 'Ustawienia'




## 5.1.4 Strona Gotowanie

Tak przechodzi się na stronę 'Gotowanie'!








### Przyciski 'Wybór podstawowy'

Przyciski 'Wybór podstawowy' na stronie 'Gotowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Para	Wybiera podstawowy program gotowania Para
	Tryb konwekcyjno-parowy	Wybiera podstawowy program gotowania tryb konwekcyjno-parowy
	Gorące powietrze	Wybiera podstawowy program gotowania Gorące powietrze




### Przyciski 'Wprowadzanie danych'

Przyciski 'Wprowadzanie danych' na stronie 'Gotowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Temperatura przyrządzania	Wywołuje klawiaturę do wprowadzenia temperatury gotowania
120 °C	Informacja o temperaturze gotowania, np. 120 °C	Wywołuje wskaźnik aktualnej temperatury gotowania
	Czas garowania	Wywołuje klawiaturę do wprowadzenia czasu gotowania
	Temperatura rdzenia produktu	Wywołuje klawiaturę do wprowadzania temperatury rdzenia produktu
90 °C	Informacja o temperaturze rdzenia produktu, np. 90 °C	Wywołuje wskaźnik aktualnej temperatury rdzenia
	Funkcje dodatkowe	Wywołuje podstronę 'Funkcje dodatkowe gotowania'
	Crisp&Tasty	Wywołuje stronę 'Crisp&Tasty'.








### Przyciski 'Program'

Przyciski 'Program' na stronie 'Gotowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Start z inteligentnym nagrzewaniem	Startuje program gotowania z nagrzewaniem
	Start	Startuje program garowania w gorącej już komorze pieca
	Stop	Zatrzymuje program gotowania



### Przyciski 'Zarządzanie'

Przyciski 'Zarządzanie' na stronie 'Gotowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Krok przyrządzania wstecz (podczas wprowadzania programu)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cofa się o jeden krok gotowania do tyłu</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>TrayTimer (opcja) (podczas wykonywania programu garowania)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uruchamia wykorzystanie wolnych poziomów półek podczas wykonywania programu głównego garowania</li> </ul>
	Krok garowania do przodu	Przesuwa się o jeden krok gotowania do przodu
	Wstawienie kroku garowania	Wstawia następny krok do programu gotowania po ostatnim istniejącym kroku gotowania
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasowanie danych (przed startem programu garowania)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasuje wszystkie dane aktualnego kroku gotowania</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ręczne naparowanie (opcja) (podczas wykonywania programu garowania)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uruchamia ręczne naparowanie podczas wykonywania głównego programu garowania</li> </ul>
	Zapisywanie profilu przyrządzania	Zapisuje profil przyrządzania w książce kucharskiej





### Przyciski 'Obszar nawigacji'

Przyciski 'Obszar nawigacji' na stronie 'Gotowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Aktualny krok garowania	Podczas wprowadzania programu <ul style="list-style-type: none"> <li>Pokazuje numer kroku garowania, którego dane są aktualnie wyświetlane</li> <li>Wywołuje stronę podglądu kroku garowania. Można przenieść się do dowolnego kroku garowania</li> </ul> Podczas wykonywania programu garowania <ul style="list-style-type: none"> <li>Pokazuje numer aktualnie wykonywanego kroku garowania</li> </ul>
	Usuwanie danych wszystkich kroków garowania	Kasuje wszystkie dane wszystkich wprowadzonych kroków gotowania



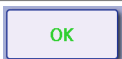

### Klawiatura do wprowadzania temperatury garowania i rdzenia produktu

Przyciski na klawiaturze mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
 	Cyfry	Wprowadzanie setek, dziesiątek i jednostek Przykład: Wprowadzenie w kolejności: 1 - 2 - 0 daje 120 °C
	Usuwanie	Kasuje wszystkie wprowadzenia
	Potwierdzenie	Powoduje zastosowanie danego wpisu w profilu przyrządzania







**Klawiatura do wprowadzania czasu garowania**

Przyciski na klawiaturze mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Cyfry	Wprowadzanie godzin, minut i sekund
	Usuwanie	Kasuje wszystkie wprowadzenia
	Potwierdzenie	Powoduje zastosowanie danego wpisu w profilu przyrządzenia
	Praca ciągła	Dezaktywuje zegar sterujący





**Strona 'Funkcje dodatkowe gotowania'**

Przyciski na stronie 'Funkcje dodatkowe gotowania' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Zredukowana liczba obrotów wirnika wentylatora	Zapobiega szybkiemu przepływowi strumienia powietrza w komorze pieca
	Przyrządzenie Delta-T	<ul style="list-style-type: none"> <li>Program garowania, w którym temperatura komory pieca wzrasta w zależności od temperatury rdzenia produktu</li> <li>Niemożliwe w połączeniu z podstawowym programem gotowania 'Tryb konwekcyjno-parowy'</li> </ul>
	ecoCooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taktowanie mocy grzewczej w fazie garowania końcowego w celu zredukowania zapotrzebowania energii</li> <li>Niemożliwe w połączeniu z programem podstawowym garowania Para</li> </ul>
	Preselekcja czasu uruchomienia	Przesuwa start programu garowania do zdefiniowanego momentu lub do zdefiniowanego końca garowania
	Reduktor oparów	Redukuje uchodzenie pary w króćcu wentylacyjnym
	Cool down	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szybko schładza komorę pieca</li> <li>Może być stosowane przy zamkniętych i otwartych drzwiach urządzenia</li> </ul>

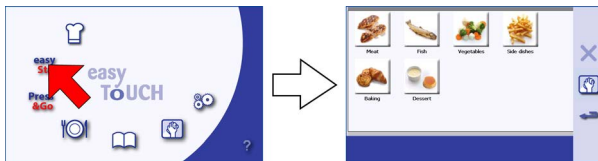
**Strona 'Crisp&Tasty'**

Przyciski na stronie 'Crisp&Tasty' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Bez odwilgacania	
	Lekkie odwilgacanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stopień Crisp&amp;Tasty; odciąganie nadmiaru wilgoci z komory pieca.</li> <li>Niemożliwe w połączeniu z programem podstawowym gotowania w parze</li> </ul>
	Średnie odwilgacanie	
	Silne odwilgacanie	

## 5.1.5 Strona easyStart

W ten sposób przechodzi się do strony 'easyStart'!

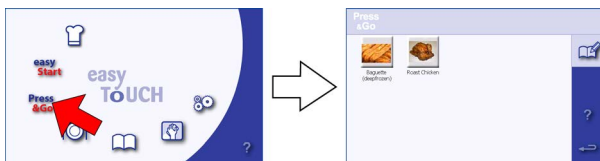


Odniesienie do instrukcji obsługi easyStart

Struktura stron roboczych easyStart, patrz instrukcja obsługi easyStart.




## 5.1.6 Strona Press&Go

Tak przechodzi się na stronę 'Press&Go'!



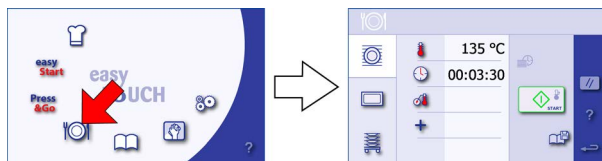
### Przyciski 'Press&Go'

Przyciski na stronie 'Press&Go' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Profil przyrządzenia, np. muffin	Startuje bezpośrednio program gotowania
	Profil przyrządzenia, np. bagietka	Startuje bezpośrednio program gotowania
	Edycja profilu przyrządzenia	Wywołuje stronę 'Zarządzanie grupą produktów'




## 5.1.7 Strona Regenerowanie

Tak przechodzi się na stronę 'Regenerowanie'!







### Przyciski 'Wybór podstawowy'

Przyciski 'Wybór podstawowy' na stronie 'Regenerowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Talerze	Wybiera program regenerowania Talerze
	Norma gastronomiczna	Wybiera program regenerowania 'Norma gastronomiczna'
	Bankiet	Wybiera program regenerowania Bankiet



### Przyciski 'Wprowadzanie danych'

Przyciski 'Wprowadzanie danych' na stronie 'Regenerowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Temperatura regenerowania	Wywołuje klawiaturę do wprowadzenia temperatury regenerowania
120 °C	Informacja o temperaturze regeneracji, np. 120 °C	Wywołuje wskaźnik aktualnej temperatury gotowania
	Czas regenerowania	Wywołuje klawiaturę do wprowadzenia czasu regenerowania
	Temperatura rdzenia produktu	Wywołuje klawiaturę do wprowadzania temperatury rdzenia produktu
90 °C	Informacja o temperaturze rdzenia produktu, np. 90 °C	Wywołuje wskaźnik aktualnej temperatury rdzenia
	Funkcje dodatkowe	Wywołuje stronę 'Funkcje dodatkowe regenerowania'



### Przyciski 'Program'

Przyciski 'Program' na stronie 'Regenerowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Start	Startuje program regenerowania
	Stop	Zatrzymuje program regenerowania

### Przyciski 'Zarządzanie'

Przyciski 'Zarządzanie' na stronie 'Regenerowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	TrayTimer (podczas wykonywania programu regenerowania)	Uruchamia wykorzystanie wolnych poziomów półek podczas wykonywania programu głównego regenerowania
	Zapisywanie profilu regenerowania	Zapisuje profil regenerowania w książce kucharskiej





### Przyciski 'Obszar nawigacji'

Przyciski 'Obszar nawigacji' na stronie 'Regenerowanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Usuwanie wszystkich danych	Kasuje wszystkie dane






### Klawiatura do wprowadzania temperatury regenerowania

Przyciski na klawiaturze mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
 	Cyfry	Wprowadzanie setek, dziesiątek i jednostek Przykład: Wprowadzenie w kolejności: 1 - 2 - 0 daje 120 °C
	Usuwanie	Kasuje wszystkie wprowadzenia
	Potwierdzenie	Powoduje zastosowanie wszystkich wpisów w profilu regenerowania

### Klawiatura do wprowadzania czasu regenerowania




Przyciski na klawiaturze mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
 	Cyfry	Wprowadzanie godzin, minut i sekund
	Usuwanie	Kasuje wszystkie wprowadzenia
	Potwierdzenie	Powoduje zastosowanie wszystkich wpisów w profilu regenerowania
	Praca ciągła	Dezaktywuje zegar sterujący



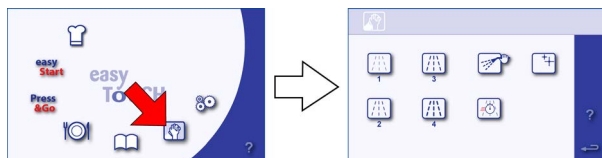
### Strona 'Funkcje dodatkowe regenerowania'

Przyciski na stronie 'Funkcje dodatkowe regenerowania' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Zredukowana liczba obrotów wirnika wentylatora	Zapobiega szybkiemu przepływowi strumienia powietrza w komorze pieca
	Reduktor oparów	Redukuje uchodzenie pary w króćcu wentylacyjnym. Podwyższa zapotrzebowanie wody
	Cool down	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Szybko schładza komorę pieca</li><li>▪ Może być stosowane przy zamkniętych i otwartych drzwiach urządzenia</li></ul>


## 5.1.8 Strona Czyszczenie

Tak przechodzi się na stronę 'Czyszczenie'!









### Przyciski 'Programy czyszczenia'

Przyciski programów czyszczenia standardowego mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Czyszczenie półautomatyczne	Uruchomić półautomatyczne czyszczenie

### Przyciski 'Czyszczenie pełnoautomatyczne'

Przyciski czyszczenia automatycznego mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Stopień czyszczenia 1: Słabe zanieczyszczenie	Startuje pełnoautomatyczne czyszczenie (ConvoClean system)
	Stopień czyszczenia 2: Średnie zanieczyszczenie	Startuje pełnoautomatyczne czyszczenie (ConvoClean system)
	Stopień czyszczenia 3: Silne zanieczyszczenie	Startuje pełnoautomatyczne czyszczenie (ConvoClean system)
	Stopień czyszczenia 4: Bardzo mocno zabrudzony	Startuje pełnoautomatyczne czyszczenie (ConvoClean system)
	Czyszczenie express: Bardzo lekkie zabrudzenie	Rozpoczyna 10-minutowe, w pełni zautomatyzowane czyszczenie
	CareStep: Czyszczenie pośrednie	Uruchamia w pełni zautomatyzowane czyszczenie z zastosowaniem środka płuczącego ConvoCare.

## 5.2 Książka kucharska

### Książka kucharska

W tym podrozdziale przedstawiamy strony książki kucharskiej i objaśniamy dostępne na nich funkcje.

#### 5.2.1 Budowa stron książki kucharskiej (6.06/6.10/10.10 mini)

##### Budowa stron głównych w książce kucharskiej

Na poniższym rysunku przedstawiono strukturę strony 'grupy produktów', reprezentatywną dla 3 głównych stron książki kucharskiej. Na stronach występują następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja	Ilustracja
1	Górny obszar	Podanie strony, na której znajdujemy się	
2	Wybór podstawowy	Wybór obszaru książki kucharskiej	
3	Wybór	Wybór profilu przyrządzania albo grupy produktów	
4	Zarządzanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dostęp do następnej podstrony</li> <li>▪ Funkcje przewijania</li> </ul>	
5	Obszar nawigacji	Funkcje na stronach	

##### Struktura podstron w książce kucharskiej





Na poniższym rysunku, reprezentatywnie dla podstron książki kucharskiej, przedstawiono stronę 'Edycja grup produktów'. Na stronach występują następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja	Ilustracja
1	Górny obszar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podanie strony, na której znajdujemy się</li> <li>▪ Pole wprowadzania nazwy</li> <li>▪ Wyświetlenie ekranu profilu przyrządzania albo grupy produktów</li> </ul>	
2	Pola wyboru	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Profile przyrządzania</li> <li>▪ Grupa produktów</li> </ul>	
3	Funkcje	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dostęp do następnych podstron</li> <li>▪ Funkcje przyporządkowania</li> <li>▪ Funkcje sortowania</li> <li>▪ Funkcje usuwania</li> <li>▪ Funkcje przewijania</li> </ul>	

### Przyciski i ich funkcje na stronach

Poszczególne przyciski objaśnione są dla każdej strony.








W obszarze nawigacji znajdują się przyciski o znaczeniu obejmującym strony:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Obszar nawigacji		
	Opuszczenie strony	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na stronach głównych: Cofa z powrotem do strony startowej</li> <li>Na podstronach: Przerwanie operacji</li> </ul>
	Pomoc	Wywołuje pomoc
	Potwierdzenie	Na stronach wprowadzania: Zatwierdza wpis.
	Anuluj	Na stronach wprowadzania: Przerywa wprowadzanie.

### Wyświetlenia stron i ich znaczenie

Wyświetlenia stron są odwrotnym obrazowaniem przycisków, przy pomocy których wywołuje się dane strony. Te wyświetlenia są w poniższych tabelach tylko przykładowe i nie przedstawione w pełni.

Wyświetlenia mają następujące znaczenia:

Wskaźnik	Znaczenie	Opis
Strony		
	Książka kucharska	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrana jest strona 'Ulubione'</li> <li>Wybrano stronę 'Grupy produktów'</li> <li>Wybrano stronę 'Profil przyrządzenia'</li> </ul>
	Grupy produktów	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrana jest strona 'Przetwarzanie ulubionych'</li> <li>Wybrano stronę 'Zarządzanie grupami produktów'</li> <li>Wybrano stronę 'Edycja grupy produktów'</li> <li>Wybrana jest strona 'Zarządzanie obrazkami'</li> </ul>
	Profile przyrządzenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrano stronę 'Zarządzanie profilami przyrządzenia'</li> <li>Wybrana jest strona 'Zarządzanie obrazkami'</li> </ul>
	Strona 'Tworzenie profilu przyrządzenia'	Wybrano stronę 'Tworzenie profilu przyrządzenia'
Pola wyboru		
	Profile przyrządzenia w grupie produktów	<ul style="list-style-type: none"> <li>Profile przyrządzenia w ulubionych</li> <li>Profile przyrządzenia w grupie produktów</li> </ul>
	Wszystkie profile przyrządzenia	Wszystkie dostępne profile przyrządzenia
	Wszystkie grupy produktów	Wszystkie dostępne grupy produktów

## 5.2.2 Budowa stron książki kucharskiej (6.10 mini 2in1)

### Budowa stron głównych w książce kucharskiej

Na poniższym rysunku przedstawiono strukturę strony 'grupy produktów', reprezentatywną dla 3 głównych stron książki kucharskiej. Na stronach występują następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja	Ilustracja
1	Wybór komory pieca	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetla, która komora pieca jest wyświetlana aktualnie na ekranie dotykowym, dodatkowo sygnalizuje to czerwoną ramą (komora pieca 1) bądź niebieską ramą (komora pieca 2) wokół wyświetlenia.</li> <li>Przycisk w celu wyboru komory pieca, która winna być wyświetlana na ekranie dotykowym.</li> </ul>	
2	Górny obszar	Podanie strony, na której znajdujemy się	
3	Wybór podstawowy	Wybór obszaru książki kucharskiej	
4	Wybór	Wybór profilu przyrządzenia albo grupy produktów	
5	Zarządzanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dostęp do następnej podstrony</li> <li>Funkcje przewijania</li> </ul>	
6	Obszar nawigacji	Funkcje na stronach	

### Struktura podstron w książce kucharskiej







Na poniższym rysunku, reprezentatywnie dla podstron książki kucharskiej, przedstawiono stronę 'Edycja grup produktów'. Na stronach występują następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja	Ilustracja
1	Wybór komory pieca	Wyświetla, która komora pieca jest wyświetlana aktualnie na ekranie dotykowym, dodatkowo sygnalizuje to czerwoną ramą (komora pieca 1) bądź niebieską ramą (komora pieca 2) wokół wyświetlenia.	
2	Górny obszar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podanie strony, na której znajdujemy się</li> <li>Pole wprowadzania nazwy</li> <li>Wyświetlenie ekranu profilu przyrządzenia albo grupy produktów</li> </ul>	
3	Pola wyboru	<ul style="list-style-type: none"> <li>Profile przyrządzenia</li> <li>Grupa produktów</li> </ul>	
4	Funkcje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dostęp do następnych podstron</li> <li>Funkcje przyporządkowania</li> <li>Funkcje sortowania</li> <li>Funkcje usuwania</li> <li>Funkcje przewijania</li> </ul>	

### Przyciski i ich funkcje na stronach

Poszczególne przyciski objaśnione są dla każdej strony.








W obszarze nawigacji znajdują się przyciski o znaczeniu obejmującym strony:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór komory pieca		
	Wybór komory pieca 1	Przełącza ekran dotykowy na komorę pieca 1
	Wybór komory pieca 2	Przełącza ekran dotykowy na komorę pieca 2
Obszar nawigacji		
	Opuszczenie strony	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na stronach głównych: Cofa z powrotem do strony startowej</li> <li>Na podstronach: Przerwanie operacji</li> </ul>
	Pomoc	Wywołuje pomoc
	Potwierdzenie	Na stronach wprowadzania: Zatwierdza wpis.
	Anuluj	Na stronach wprowadzania: Przerywa wprowadzanie.

### Wyświetlania stron i ich znaczenie

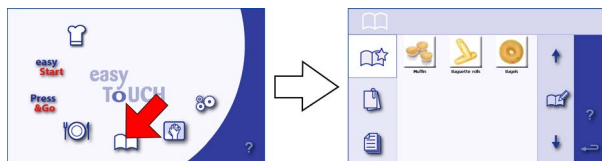
Wyświetlania stron są odwrotnym obrazowaniem przycisków, przy pomocy których wywołuje się dane strony. Te wyświetlania są w poniższych tabelach tylko przykładowe i nie przedstawione w pełni.

Wyświetlania mają następujące znaczenia:

Wskaźnik	Znaczenie	Opis
Strony		
	Książka kucharska	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrana jest strona 'Ulubione'</li> <li>Wybrano stronę 'Grupy produktów'</li> <li>Wybrano stronę 'Profil przyrządzenia'</li> </ul>
	Grupy produktów	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrana jest strona 'Przetwarzanie ulubionych'</li> <li>Wybrano stronę 'Zarządzanie grupami produktów'</li> <li>Wybrano stronę 'Edycja grupy produktów'</li> <li>Wybrana jest strona 'Zarządzanie obrazkami'</li> </ul>
	Profile przyrządzenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrano stronę 'Zarządzanie profilami przyrządzenia'</li> <li>Wybrana jest strona 'Zarządzanie obrazkami'</li> </ul>
	Strona 'Tworzenie profilu przyrządzenia'	Wybrano stronę 'Tworzenie profilu przyrządzenia'
Pola wyboru		
	Profile przyrządzenia w grupie produktów	<ul style="list-style-type: none"> <li>Profile przyrządzenia w ulubionych</li> <li>Profile przyrządzenia w grupie produktów</li> </ul>
	Wszystkie profile przyrządzenia	Wszystkie dostępne profile przyrządzenia
	Wszystkie grupy produktów	Wszystkie dostępne grupy produktów








## 5.2.3 Strona 'Ulubione'

Tak przechodzi się na stronę 'Ulubione'!








### Przyciski 'Ulubione'





Przyciski na stronie 'Ulubione' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór podstawowy		
	Ulubione	Wyświetla ulubione profile przyrządzenia dostępne do wyboru
	Grupy produktów	Wywołuje stronę 'Grupy produktów'
	Profile przyrządzenia	Wywołuje stronę 'Profile przyrządzenia'
Przykłady wyboru		
	Profil przyrządzenia	Wybór profilu przyrządzenia: bagietka
Zarządzanie		
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Edycja ulubionych	Wywołuje stronę 'Edycja ulubionych'

### Strona 'Przetwarzanie ulubionych'

Przyciski na stronie 'Edycja ulubionych' mają następujące znaczenia i funkcje:

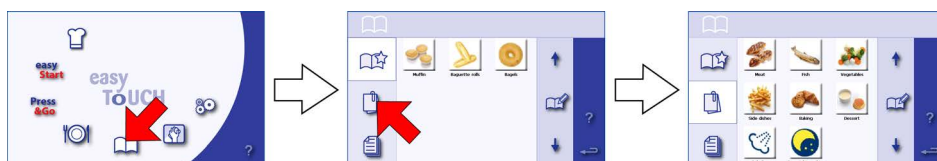
Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór podstawowy		
	Pole tekstowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wskazanie ulubionych nazwy grupy produktów</li> <li>Nie można zmienić</li> </ul>
	Przesunięcie profilu przyrządzenia w górę	Przesuwa zaznaczony profil przyrządzenia w górę listy ulubionych
	Przesuwanie profilu przyrządzenia w dół	Przesuwa zaznaczony profil przyrządzenia w dół listy ulubionych
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Usuwanie	Usuwa zaznaczony profil przyrządzenia z listy ulubionych
	Wstawianie	Wstawia zaznaczony profil przyrządzenia do listy ulubionych
	Usuwanie	Usuwa zaznaczony profil przyrządzenia z systemu
	Zmiana obrazka	Nie działa na stronie 'Edycja ulubionych'












## 5.2.4 Strona Grupy produktów

Tak przechodzi się na stronę 'Grupy produktów'!





### Przyciski ekranowe 'Grupy produktów'






Przyciski ekranowe znajdujące się na stronie 'Grupy produktów' mają następujące znaczenie i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
<b>Wybór podstawowy</b>		
	Ulubione	Wywołuje stronę 'Ulubione'
	Grupy produktów	Wyświetla wszystkie grupy produktów do wyboru
	Profile przyrządzenia	Wywołuje stronę 'Profile przyrządzenia'
<b>Przykłady wyboru</b>		
	Grupa produktów	Wybór grupy produktów: pieczenie
	BakePro	Wybór grupy produktów BakePro Wstępnie zaprogramowane profile pieczenia w 3 różnych poziomach
	Przyrządzenie nocne	Wybór grupy produktów przyrządzenie nocne Wstępnie zaprogramowane profile przyrządzenia w różnych poziomach
<b>Zarządzanie</b>		
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Zarządzanie grupami produktów	Wywołuje stronę 'Zarządzanie grupami produktów'

### Strona 'Zarządzanie grupami produktów'




Przyciski ekranowe znajdujące się na stronie 'Zarządzanie grupami produktów' mają następujące znaczenie i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
<b>Wybór podstawowy</b>		
	Przesuwanie grupy produktów w górę	Przesuwa zaznaczoną grupę produktów w górę listy
	Przesuwanie grupy produktów w dół	Przesuwa zaznaczoną grupę produktów w dół listy

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Tworzenie grupy produktów	Wywołuje stronę 'Tworzenie grupy produktów'
	Edycja grupy produktów	Wywołuje stronę 'Edycja grupy produktów' dla wybranej grupy
	Usuwanie	Usuwa zaznaczoną grupę produktów










### Strona 'Tworzenie grupy produktów'

Przyciski ekranowe znajdujące się na stronie 'Tworzenie grupy produktów' mają następujące znaczenie i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór podstawowy		
	Klawiatura	Wprowadzenie nazwy grupy produktów z klawiatury
	Zmiana obrazka	Otwiera stronę zarządzania obrazkami
	Potwierdzenie	Zachowuje wprowadzenie i zamyka stronę

### Strona 'Edycja grupy produktów'






Przyciski ekranowe znajdujące się na stronie 'Edycja grupy produktów' mają następujące znaczenie i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór podstawowy		
<input type="text" value="bakery"/> 	Edycja tekstu	Wywołuje klawiaturę do zmiany nazwy wybranej grupy produktów
	Przesunięcie profilu przyrządzenia w górę	Przesuwa zaznaczony profil przyrządzenia w górę
	Przesuwanie profilu przyrządzenia w dół	Przesuwa zaznaczony profil przyrządzenia w dół
	Usuwanie	Usuwa zaznaczony profil przyrządzenia z grupy produktów
	Wstawianie	Wstawia zaznaczony profil przyrządzenia do grupy produktów
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Zarządzanie obrazkami	Wywołuje stronę 'Zarządzanie obrazkami'
	Usuwanie	Usuwa zaznaczony profil przyrządzenia z książki kucharskiej

### Strona 'Zarządzanie obrazkami'

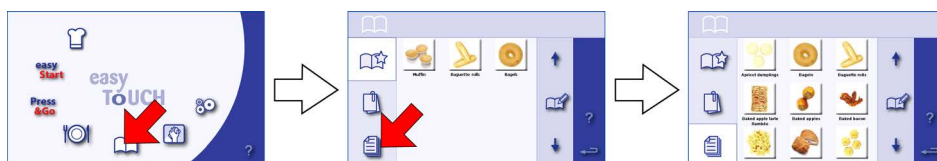
---

Przyciski na stronie 'Zarządzania obrazkami' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór podstawowy		
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Katalog	Wybiera katalog jako źródło obrazków
	USB	Wybiera interfejs USB jako źródło obrazków (aktywny tylko w przypadku podłączenia urządzenia USB)
	Potwierdzenie	Zachowuje wprowadzenie i zamyka stronę








## 5.2.5 Strona Profile przyrządzenia

W ten sposób przechodzi się do strony 'Profile przyrządzenia'!







### Przyciski ekranowe 'Profile przyrządzenia'

Przyciski ekranowe na stronie 'Profile przyrządzenia' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
<b>Wybór podstawowy</b>		
	Ulubione	Wywołuje stronę 'Ulubione'
	Grupy produktów	Wywołuje stronę 'Grupy produktów'
	Wszystkie profile przyrządzenia	Wyświetla wszystkie profile przyrządzenia do wyboru
<b>Przykłady wyboru</b>		
	Profil przyrządzenia	Wybór profilu przyrządzenia: bagietka
<b>Zarządzanie</b>		
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Zarządzanie profilami przyrządzenia	Wywołuje stronę 'Zarządzanie profilami przyrządzenia'

### Strona 'Zarządzanie profilami przyrządzenia'






Przyciski ekranowe na stronie 'Zarządzanie profilami przyrządzenia' mają następujące znaczenie i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
<b>Wybór podstawowy</b>		
<input type="text" value="bread roll"/>	Edycja tekstu	Wywołuje klawiaturę do zmiany nazwy wybranego profilu przyrządzenia
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Zarządzanie obrazkami	Wywołuje stronę 'Zarządzanie obrazkami'
	Usuwanie	Usuwa zaznaczony profil przyrządzenia z książki kucharskiej

### Strona 'Zarządzanie obrazkami'

---

Przyciski na stronie 'Zarządzania obrazkami' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór podstawowy		
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Katalog	Wybiera katalog jako źródło obrazków
	USB	Wybiera interfejs USB jako źródło obrazków (aktywny tylko w przypadku podłączenia urządzenia USB)
	Potwierdzenie	Zachowuje wprowadzenie i zamyka stronę

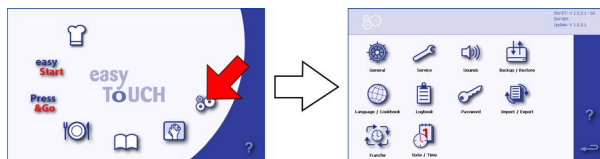
## 5.3 Settings

### Settings

W tym podrozdziale przedstawiamy strony ekranu dotykowego, na których można dokonać ustawień i objaśniamy dostępne na nich funkcje.











#### 5.3.1 Strona Ustawienia

##### Tak przechodzi się na stronę 'Ustawienia'!



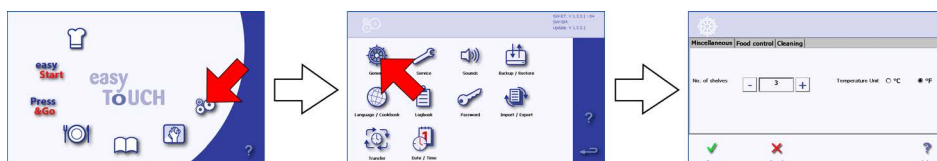
##### Przyciski 'Ustawienia'

Przyciski na stronie 'Ustawienia' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Wybór podstawowy		
	Informacje ogólne	Wywołanie menu 'Informacje ogólne': Ogólne nastawienia systemowe
	Język / Książka kucharska	Wywołanie menu 'Język / Książka kucharska': <ul style="list-style-type: none"> <li>Zmiana język interfejsu obsługi</li> <li>Wybór książki kucharskiej w żądanym języku</li> </ul>
	Transmisja	Wywołanie menu 'Transmisja': <ul style="list-style-type: none"> <li>Ustawienie transmisji danych z urządzenia do serwera</li> <li>Możliwe tylko wtedy, kiedy ustawienia są dostosowane do użytkownika</li> </ul>
	Serwis	Wywołanie menu 'Serwis': <ul style="list-style-type: none"> <li>Zabezpieczone hasłem, dostępne tylko dla serwisu</li> </ul>
	Dziennik	Wywołanie menu 'Dziennik': <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetlenie dziennika</li> <li>Usuwanie wpisów z dziennika</li> </ul>
	Data / godzina	Wywołanie menu 'Data / godzina': <ul style="list-style-type: none"> <li>Ustawianie daty i godziny</li> </ul>
	Dźwięki	Wywołanie menu 'Dźwięki': <ul style="list-style-type: none"> <li>Wybór sygnałów dźwiękowych</li> <li>Nastawienie głośności</li> </ul>
	Hasło	Wywołanie menu 'Hasło': <ul style="list-style-type: none"> <li>Ustawianie hasła dostępu do trybu easyStart</li> </ul>
	Kopia zapasowa / przywrócenie	Wywołanie strony 'Kopia zapasowa / przywrócenie': <ul style="list-style-type: none"> <li>Kopia zapasowa książki kucharskiej i danych easyTouch na karcie SD</li> <li>Przywrócenie danych easyTouch z karty SD</li> </ul>
	Import / Eksport	Wywołanie strony 'Import/Eksport': <ul style="list-style-type: none"> <li>Import i eksport danych</li> </ul>

## 5.3.2 Menu 'Informacje ogólne'

Tak przechodzi się do menu 'Informacje ogólne'!



### Karta rejestru 'Informacje ogólne'

Karta rejestru 'Varia' zawiera następujące funkcje:

Typ menu	Znaczenie	Funkcja
<input type="text" value="..."/>	Liczba półek	Wybór liczby używanych półek
<input type="radio"/>	Jednostka temperatury	Wybór jednostki temperatury °C lub °F

### Karta rejestru 'Kontrola środków spożywczych'

Karta rejestru 'Kontrola produktów spożywczych' zawiera następujące funkcje:

Typ menu	Znaczenie	Funkcja
<input type="text" value="..."/>	Czas nagrzewania (s)	Wprowadzenie czasu nagrzewania: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Czas utrzymania temperatury po osiągnięciu temperatury nagrzania</li> </ul>
<input type="text" value="..."/>	Tolerancja nagrzania (°C)	Wprowadzenie tolerancji temperatury nagrzania: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Temperatura nagrzania uchodzi za osiągniętą przy np. 20 °C mniej</li> </ul>
<input type="text" value="..."/>	HACCP okres temperatury (s)	Wprowadzenie przedziału transmisji danych HACCP: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ np. transmisja danych co 120 s</li> </ul>
<input type="text" value="..."/>	Max. czas przestoju (s)	Wprowadzenie maksymalnego czasu przerwy w zasilaniu prądowym przed ostrzeżeniem, że produkt traci wartość

### Karta rejestru 'Czyszczenie'

Karta rejestru 'Czyszczenie' zawiera następujące funkcje:

Typ menu	Znaczenie	Funkcja
<input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stopień 1 - Lekkie zanieczyszczenie</li> <li>▪ Stopień 2 - Średnie zanieczyszczenie</li> <li>▪ Stopień 3 - Silne zanieczyszczenie</li> <li>▪ Stopień 4 - Bardzo mocno zabrudzony</li> <li>▪ Czyszczenie ręczne</li> <li>▪ Express</li> <li>▪ CareStep</li> </ul>	Wybór stopni zabrudzenia, które powinny być dostępne na stronie 'Czyszczenia'
<input type="text" value="..."/>	Połysk od stopnia	Wprowadzenie poziomu czyszczenia, od którego dodawany jest krok z połyskiem
<input type="text" value="..."/>	Dozowanie środków czyszczących (1 - 10)	Wprowadzenie dozowania środka czyszczącego przy użyciu środków czyszczących innych niż oryginalne

**Karta rejestru 'Nawigacja' (6.10 mini 2in1)**

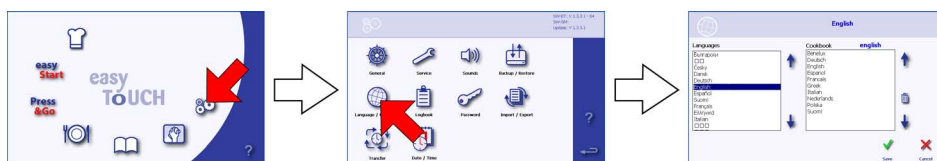
Karta rejestru 'Nawigacja' zawiera następujące funkcje:

Typ menu	Znaczenie	Funkcja
<input checked="" type="checkbox"/>	Profile przyrządzenia / Tray zakończony	Wybór funkcji przełączającej: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Jeśli profil przyrządzenia jest gotowy, ekran dotykowy automatycznie przełącza do adekwatnej komory pieca</li></ul> Ta funkcja jest ustawiona fabrycznie
<input checked="" type="checkbox"/>	Wystąpił błąd	Wybór funkcji przełączającej: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kiedy występuje błąd, ekran dotykowy przełącza się automatycznie na odpowiednią komorę pieca</li></ul>
<input checked="" type="checkbox"/>	Czyszcz. zakończ.	Wybór funkcji przełączającej: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kiedy czyszczenie jest zakończone, ekran dotykowy przełącza się automatycznie na odpowiednią komorę pieca</li></ul>



### 5.3.3 Menu Język / Książka kucharska

Tak przechodzi się do menu 'Język / Książka kucharska'!



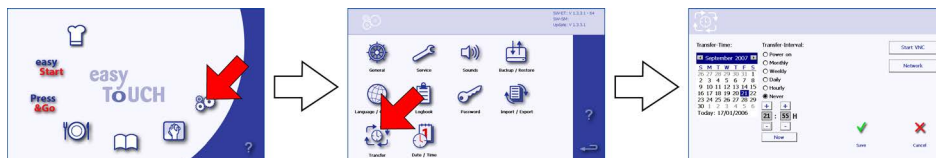
#### Menu 'Język / Książka kucharska'

Menu 'Język / Książka kucharska' zawiera następujące funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
<b>Języki</b>		
	Lista dostępnych języków	Wybór żądanego języka
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
<b>Książka kucharska</b>		
	Lista dostępnych książek kucharskich	Wybór żądanej książki kucharskiej
	W górę	Przewija do góry
	W dół	Przewija do dołu
	Usuwanie	Usuwa zaznaczoną książkę kucharską

### 5.3.4 Menu przenoszenie

Tak przechodzi się do menu 'Transmisja'!



#### Przyciski 'Przenoszenie'

Przyciski na stronie 'Przenoszenie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
<b>Czas transferu</b>		
	Kalendarz	Wybór daty transferu
<b>Odstęp transferu</b>		
<input checked="" type="radio"/>	Okresy	Wybór możliwych okresów <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Włącz</li> <li>▪ Miesięczny</li> <li>▪ Tygodniowy</li> <li>▪ Dzienny</li> <li>▪ Godzinowy</li> <li>▪ Nigdy</li> </ul>
<input type="text" value="00:00:00"/>	Czas	Ustawienie czasu transferu
<input type="text" value=""/>	Teraz	Natychmiast uruchamia transfer
<b>Połączenia</b>		
<input type="text" value=""/>	Start VNC	Aktywacja / dezaktywacja serwera VNC
<input type="text" value=""/>	Sieć	Wprowadzanie ustawień sieciowych

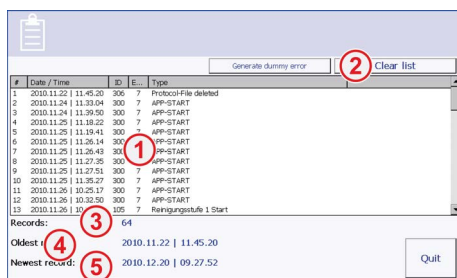
### 5.3.5 Menu 'Dziennik'

Tak przechodzi się do menu 'Dziennik'!



#### Struktura menu 'Dziennik'

Poniższa ilustracja przedstawia strukturę menu 'Dziennik':



#### Punkty menu 'Dziennik' i ich funkcje

Punkty menu 'Dziennik' posiadają następujące funkcje:

Nr	Typ menu	Oznaczenie	Funkcja
1		Tabela	Tabela dziennika z listą zdarzeń
2		Kasowanie listy	Bez funkcji dla obsługującego
3	<input type="text" value="00.0"/>	Zapisy	Ilość wpisów w liście
4	<input type="text" value="00.0"/>	Najstarszy zapis	Najwcześniejszy wpis w liście
5	<input type="text" value="00.0"/>	Najnowszy zapis	Najbardziej aktualny wpis w liście

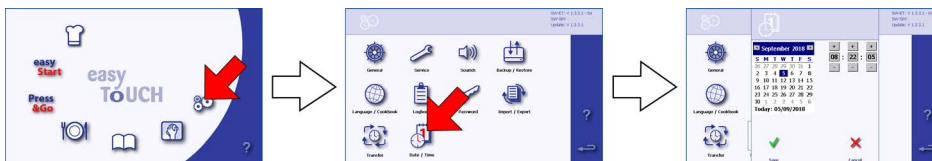
#### Tabela dziennika

W kolumnach tabeli dziennika wyświetlane są następujące szczegóły:

Oznaczenie	Funkcja
#	Bieżący numer zdarzenia
Data / godzina	Data i godzina zdarzenia
ID	Identyfikacja zdarzenia przez ID błędu i ID zdarzenia
Komunikat o zdarzeniu	Klasyfikacja typu zdarzenia: 2: Błąd 7: Zdarzenie
Typ	Rodzaj zdarzenia opisany tekstem


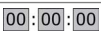
### 5.3.6 Menu data / godzina

Tak przechodzi się do menu 'Data / godzina'!



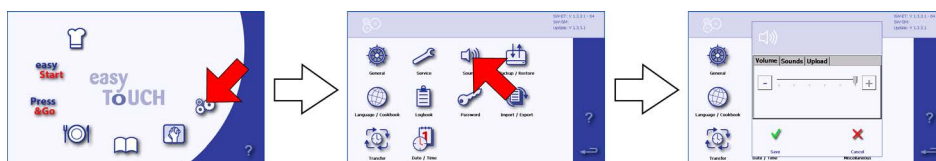
#### Menu 'Data / godzina'

Menu 'Data / godzina' zawiera następujące funkcje:

Typ menu	Znaczenie	Funkcja
	Kalendarz	Ustawienie aktualnej daty
	Czas	Ustawienie aktualnej godziny

### 5.3.7 Menu 'Dźwięki'

Tak przechodzi się do menu 'Dźwięki'!



#### Karta rejestru 'Głośność'

Karta rejestru 'Głośność' zawiera następujące funkcje:

Typ menu	Znaczenie	Funkcja
	Głośność	Ustawienie głośności

#### Karta rejestru 'Dźwięki'

Karta rejestru 'Dźwięki' zawiera następujące funkcje:

Typ menu	Znaczenie	Funkcja
	Wskazówka	Wybór dźwięku sygnału dla wskazówek
	Odtwarzanie	Odtwarzanie wybranego dźwięku sygnału dla wskazówek
	Profil przyrządzenia gotowy	Wybór sygnału dźwiękowego dla stanu 'Profil przyrządzenia gotowy'
	Odtwarzanie	Odtwarzanie wybranego sygnału dźwiękowego dla stanu 'profil przyrządzenia gotowy'

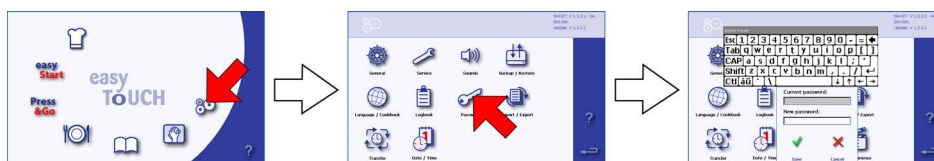
#### Karta rejestru 'Załadowanie'

Karta rejestru 'Upload' zawiera następujące funkcje:

Typ menu	Znaczenie	Funkcja
	Załadowanie, dźwięk 1	Dostęp do wyboru dźwięku 'Indywidualny 1' do załadowania
	Załadowanie, dźwięk 2	Dostęp do wyboru dźwięku 'Indywidualny 2' do załadowania

### 5.3.8 Menu Hasło

Tak przechodzi się do menu 'Hasło'!



#### Menu 'Hasło'

Menu 'Hasło' zawiera następujące funkcje:

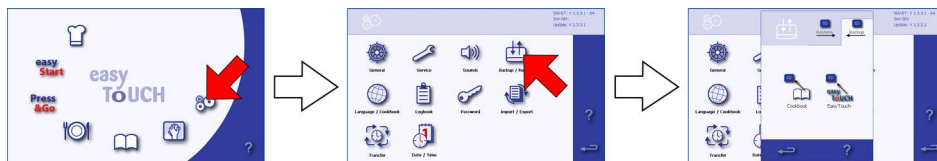
Typ menu	Znaczenie	Funkcja
*****	Aktualne hasło	Zaszyfrowane wskazanie aktualnego hasła dostępu do easyStart
0 9 a z	Nowe hasło	Wprowadzenie nowego hasła dostępu do easyStart

#### Fabrycznie ustawione hasło

Fabrycznie nie ustawiono żadnego hasła.



### 5.3.9 Menu Kopia zapasowa / przywracanie

Tak przechodzi się do menu 'Kopia zapasowa / przywracanie'!





#### Przyciski 'Kopia zapasowa / przywracanie'

Przyciski na stronie 'Kopia zapasowa / przywracanie' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Kopia zapasowa	Wybór karty rejestru 'Kopia zapasowa': <ul style="list-style-type: none"> <li>Przenoszenie danych z urządzenia na kartę SD</li> </ul>
	Przywracanie	Wybór karty rejestru 'Przywracanie': <ul style="list-style-type: none"> <li>Przenoszenie danych z karty SD do urządzenia</li> </ul>


#### Karta rejestru 'Kopia zapasowa'

Karta rejestru 'Kopia zapasowa' zawiera następujące funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Książka kucharska	Zapisuje książkę kucharską.
	easyTouch	Zachowuje dane easyTouch-Daten (kopia zapasowa systemu).

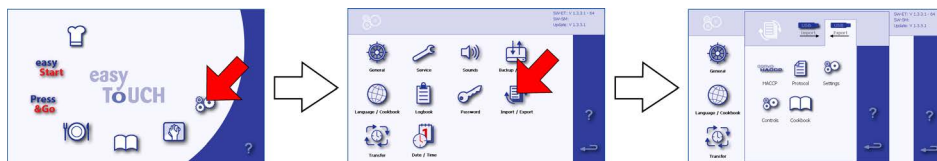
#### Karta rejestru 'Przywracanie'

Karta rejestru 'Przywracanie' zawiera następujące funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	easyTouch	Przywraca dane easyTouch.



### 5.3.10 Menu Import / Eksport

Tak przechodzi się do menu 'Import / Eksport'!






#### Przyciski ekranowe 'Import / eksport'

Przyciski na stronie 'Import / Eksport' mają następujące znaczenia i funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Import	Wybór karty rejestru 'Import': <ul style="list-style-type: none"> <li>Przeniesienie danych z pamięci USB do urządzenia</li> </ul>
	Eksport	Wybór karty rejestru 'Eksport': <ul style="list-style-type: none"> <li>Przenoszenie danych z urządzenia do pamięci USB Stick</li> </ul>




#### Karta rejestru 'Import'

Karta rejestru 'Import' zawiera następujące funkcje:



Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Książka kucharska	Importuje książkę kucharską
	Logo początkowe	Importuje logo klienta dla strony startowej
	Aktualizacja	Startuje ręczną aktualizację modułu obsługi

#### Karta rejestru 'Eksport'

Karta rejestru 'Eksport' zawiera następujące funkcje:

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	HACCP	Eksportuje dane HACCP Format: DAT
	Protokół	Eksportuje zawartość dziennika Format: DAT
	Ustawienia	Eksportuje ustawienia użytkownika Cel: <ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdzenie stanu Format: XML</li> </ul> Dane w każdym ustawieniu: <ul style="list-style-type: none"> <li>Oznaczenie</li> <li>Aktualnie ustawiona wartość</li> </ul>



Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Elementy sterowania	Eksportuje parametry robocze Cel: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sprawdzenie stanu</li></ul> Format: XML Dane w każdym parametrze roboczym: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ID</li><li>▪ Oznaczenie</li><li>▪ Jednostka</li><li>▪ Wartość minimalna</li><li>▪ Wartość maksymalna</li><li>▪ Wartość ustawiona fabrycznie</li><li>▪ Aktualnie ustawiona wartość</li></ul>
	Książka kucharska	Eksportuje książkę kucharską Cel: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Import do innych urządzeń</li><li>▪ Zapis na oddzielnym nośniku danych</li></ul> Format: SDF

## 6 Tak pracuje się z ekranem dotykowym!

### Podstawy obsługi ekranu dotykowego

W tym rozdziale znajdują się instrukcje krok po kroku dla podstawowych czynności na ekranie dotykowym.

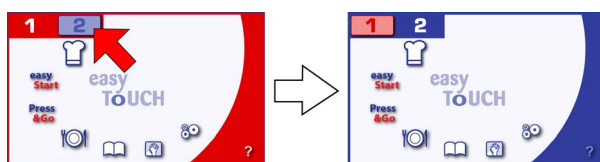
### 6.1 Wprowadzanie danych garowania

#### Podstawowa obsługa

W tym podrozdziale przedstawiamy podstawową obsługę pieca konwekcyjno-parowego.

#### 6.1.1 Przełączanie komór pieca (6.10 mini 2in1)

##### Przełączanie komór pieca



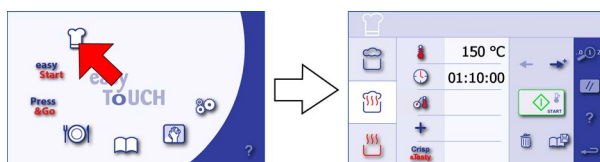
##### Zachowanie się ekranu dotykowego podczas przełączania

Ekran dotykowy zachowuje się podczas przełączania następująco:

- Ekran dotykowy po przełączeniu na inną komorę pieca wyświetla zawsze tę stronę, która w odniesieniu do tej komory była wyświetlana.  
Przykład: Obsługiwana była komora pieca 1 na stronie 'Gotowanie' i został tam uruchomiony jeden z programów garowania. Potem nastąpiło przełączenie na komorę pieca 2 i wywołana została tam strona 'Regenerowanie'. Po ponownym przełączeniu na komorę pieca 1 następuje bezpośrednie przeniesienie znów na stronę 'Gotowanie'.
- Jeśli nastąpi przełączenie z komory pieca 1 na komorę 2, podczas kiedy w komorze 1 przebiega jeden z programów garowania, dane stanu tego programu są wyświetlane w przycisku 'Komora pieca 1'.
- Przy określonych zdarzeniach ekran dotykowy przełącza się automatycznie na inną komorę pieca. Można ustawić wstępnie, przy jakich zdarzeniach winno to nastąpić.




#### 6.1.2 Wprowadzanie programu garowania

##### Tak przechodzi się na stronę 'Gotowanie'!



##### Wprowadzanie programu garowania

W celu wprowadzenia programu garowania należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wybierz program podstawowy.	 lub  lub 

## 6 Tak pracuje się z ekranem dotykowym!

---

2	Wprowadź temperaturę garowania.	
3	Podaj kryteria wyłączeń: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Czas garowania lub</li><li>▪ Temperatura rdzenia produktu</li></ul>	 lub 
4	Wybrać stronę 'Funkcje dodatkowe gotowania'.	
5	Zależnie od potrzeb wybierz jedną z poniższych funkcji dodatkowych: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zredukowana liczba obrotów wirnika wentylatora</li><li>▪ Reduktor oparów</li><li>▪ Preselekcja czasu uruchomienia</li><li>▪ ecoCooking</li><li>▪ Przyrządzenie Delta-T, w tym celu zapoznaj się z instrukcją 'Wprowadzenie programu gotowania Delta-T'</li></ul>	    
6	Wybrać w zależności od potrzeby stopień odwilgacania Crisp&Tasty. <b>Wynik:</b> Wprowadzanie programu garowania jest teraz zakończone, o ile program powinien zawierać tylko jeden krok garowania lub był to ostatni krok.	
7	Jeśli do tego programu garowania powinien być dodany następny krok garowania, należy przejść do kroku 8.	
8	Wstawienie kroku garowania.	
9	Powtórzyć kroki 1 do 7. Stronę 'Przegląd kroków garowania' można wywołać przy pomocy:	

Tutaj dalszy ciąg ...

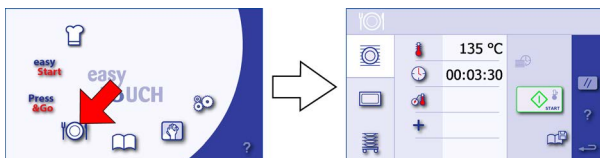
### Następne kroki

- ▷ Codzienny przebieg gotowania

115










### 6.1.3 Wprowadzenie programu regenerowania

Tak przechodzi się na stronę 'Regenerowanie'!



#### Wprowadzenie programu regenerowania

W celu wprowadzenia programu regenerowania należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wybrać podstawowy program regenerowania.	 lub  lub 
2	Wprowadź temperaturę regenerowania.	
3	Podaj kryteria wyłączeń: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Czas regenerowania</li><li>lub</li><li>▪ Temperatura rdzenia produktu</li></ul>	 lub 
4	Wybrać stronę 'Funkcje dodatkowe regenerowania'.	
5	W zależności od potrzeb wybrać funkcję dodatkową: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zredukowana liczba obrotów wirnika wentylatora</li><li>▪ Reduktor oparów</li></ul> <b>Wynik:</b> Wprowadzenie programu regenerowania jest teraz zakończone.	 

Tutaj dalszy ciąg ...

#### Następne kroki

- ▷ Codzienny przebieg regenerowania

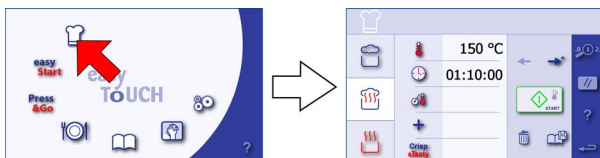
## 6.2 Wprowadzanie funkcji dodatkowych i programów specjalnych

### Podstawowa obsługa

W tym podrozdziale przedstawiamy podstawową obsługę pieca konwekcyjno-parowego.










### 6.2.1 Wprowadzenie garowania Delta-T

Tak przechodzi się na stronę 'Gotowanie'!



#### Wprowadzenie garowania Delta-T

Postępuj następująco, aby wprowadzić program gotowania z przyrządzeniem Delta-T:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wybrać jeden z podstawowych programów: para lub gorące powietrze.	 lub 
2	Wybrać stronę 'Funkcje dodatkowe gotowania'.	
3	Wybierz przyrządzenie Delta-T. <b>Wynik:</b> Teraz znajdujesz się w trybie Delta-T, na co wskazuje:	 lub 
4	Wprowadź temperaturę Delta.	
5	Wprowadź końcową temperaturę rdzenia produktu. <b>Wynik:</b> Wprowadzanie programu garowania jest teraz zakończone, o ile program powinien zawierać tylko jeden krok garowania lub był to ostatni krok.	
6	Jeśli do tego programu garowania powinien być dodany następny krok garowania, należy przejść do kroku 7.	
7	Wstawienie kroku garowania.	
8	Powtórzyć kroki 1 do 6. Stronę 'Przegląd kroków garowania' można wywołać przy pomocy:	

Tutaj dalszy ciąg ...

#### Następne kroki

- ▶ Codzienny przebieg gotowania

## 6.3 Wprowadzanie funkcji podczas przebiegów programów

### Podstawowa obsługa

---

W tym podrozdziale przedstawiamy podstawową obsługę pieca konwekcyjno-parowego.

### 6.3.1 Zmiana parametrów garowania podczas przebiegu programu

#### Warunki

---




Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Został wybrany program garowania lub regenerowania.
- Jeden z tych programów jest wykonywany.

#### Zmiana parametrów garowania podczas przebiegu programu

---

W celu zmiany przebiegów programów należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Zależnie od potrzeb wybierz jeden z poniższych przycisków: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Temperatura przyrządzenia</li><li>▪ Czas garowania lub temperatura rdzenia</li></ul>	  lub 
2	Skorygować wartości.	

---

### 6.3.2 Przedwczesne przerwanie przebiegu programu

#### Warunki

---


Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Został wybrany program garowania lub regenerowania.
- Jeden z tych programów jest wykonywany.

#### Przedwczesne przerwanie przebiegu programu

---

W celu przedwczesnego przerwania przebiegów programu należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wybrać przycisk 'Stop'.	

---

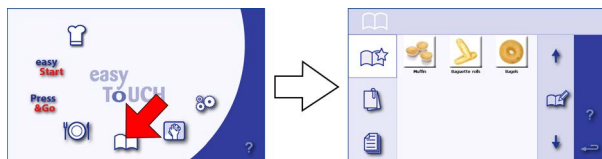
## 6.4 Praca z książką kucharską

### Książka kucharska dla pieca konwekcyjno-parowego

W tej części wyjaśniamy, w jaki sposób tworzyć i zmieniać profile przyrządzenia w książce kucharskiej, a także jak nimi zarządzać.





#### 6.4.1 Otwarcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej

Tak przechodzi się na stronę 'Ulubione'!



#### Wywoływanie profilu przyrządzenia z ulubionych

Aby wywołać profil przyrządzenia z ulubionych, postępuj zgodnie z poniższym opisem:







Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wybrać pożądany przepis, np. bagietka. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetlają się dane profilu przyrządzenia.</li> <li>Można uruchomić profil przyrządzenia.</li> </ul>	
2		W razie potrzeby podczas wybierania profilu przyrządzenia można przewijać w górę i w dół.	

Tak przechodzi się na stronę 'Grupy produktów'!



#### Wywoływanie profilu przyrządzenia z grupy produktów

Aby wywołać profil przyrządzenia z grupy produktów, postępuj zgodnie z poniższym opisem:





Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wybierz żadaną grupę produktów, np. pieczenie.	
2		Wybrać pożądany przepis, np. bagietka. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetlają się dane profilu przyrządzenia.</li> <li>Można uruchomić profil przyrządzenia.</li> </ul>	
3		W razie potrzeby podczas wybierania grupy produktów i profilu przyrządzenia można przewijać w górę i w dół.	

**W ten sposób przechodzi się do strony 'Profile przyrządzenia'!**



**Wywołanie profilu przyrządzenia z utworzonych profili**

Aby wywołać jeden z profili przyrządzenia utworzonych w książce kucharskiej, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wybrać pożądany przepis, np. bagietka. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Wyświetlają się dane profilu przyrządzenia.</li><li>Można uruchomić profil przyrządzenia.</li></ul>	
2		W razie potrzeby podczas wybierania profilu przyrządzenia można przewijać w górę i w dół.	

**Nie znaleziono profilu przyrządzenia?**

Powodem nieodnalezienia wybranego profilu przyrządzenia w książce kucharskiej może być brak importu prawidłowej książki. Zaimportować książkę kucharską lub porozmawiać z administratorem systemu.

**Tutaj dalszy ciąg ...**

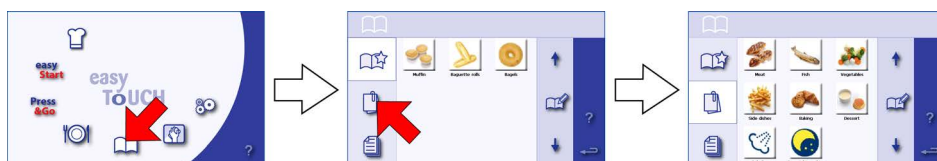
**Następne kroki**

- ▷ Codzienny przebieg gotowania 115
- ▷ Codzienny przebieg regenerowania 117








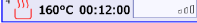


## 6.4.2 Wywoływanie profilu przyrządzenia BakePro z książki kucharskiej

Tak przechodzi się na stronę 'Grupy produktów'!



### Wywoływanie profilu przyrządzenia BakePro z książki kucharskiej

BakePro to wstępnie zaprogramowany profil pieczenia w 3 poziomach. Każdy profil przyrządzenia BakePro składa się z 4 kroków. Pierwsze trzy kroki przyrządzenia są wstępnie zaprogramowane. Ostatni krok można wprowadzić indywidualnie. Aby wywołać profil przyrządzenia BakePro, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wybierz dowolną grupę produktów BakePro.	
2		Wybierz pożądany profil przyrządzenia, np. poziom 1 <b>Wynik:</b> ▪ Wyświetlają się dane profilu przyrządzenia.	
3		W razie potrzeby dopasuj dane przyrządzenia dla ostatniego kroku. <b>Wynik:</b> ▪ Można uruchomić profil przyrządzenia.	
4		Ewentualnie zapisz w książce kucharskiej zmieniony profil przyrządzenia pod nową nazwą.	

Tutaj dalszy ciąg ...










#### Następne kroki

- ▷ Codzienny przebieg gotowania 115
- ▷ Codzienny przebieg regenerowania 117

## 6.4.3 Tworzenie profilu przyrządzenia










### Tworzenie profilu przyrządzenia

W celu utworzenia profilu przyrządzenia postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wprowadź program garowania. Do tego celu użyć strony 'Gotowania'.	
2		Zapisz program jako profil przyrządzenia.	
3		Wprowadź nazwę profilu przyrządzenia.	<input type="text"/>
4		Przyporządkuj obraz do profilu przyrządzenia.	
5		Potwierdź nazwę i obraz.	






### Tworzenie profilu przyrządzenia ze wstępnie zdefiniowanymi półkami

W celu utworzenia profilu przyrządzenia postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wprowadź program garowania. Do tego celu użyć strony 'Gotowania'.	
2		Zapisz program jako profil przyrządzenia.	
3		Wprowadź nazwę profilu przyrządzenia i zdefiniuj wybrane półki w nawiasach kwadratowych, np. bagietka [1,3,5].	<input type="text"/>
4		Przyporządkuj obraz do profilu przyrządzenia.	
5		Potwierdź nazwę i obraz.	





### Tworzenie profilu regenerowania

Aby utworzyć profil regenerowania, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wprowadź program regenerowania. Do tego celu użyć strony 'Regenerowanie'.	
2		Zapisz program jako profil regenerowania.	
3		Wprowadź nazwę profilu regenerowania.	<input type="text"/>

## 6 Tak pracuje się z ekranem dotykowym!

---

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
4		Przyporządkuj obraz do profilu regenerowania.	
5		Potwierdź nazwę i obraz.	

---

### Tutaj dalszy ciąg ...

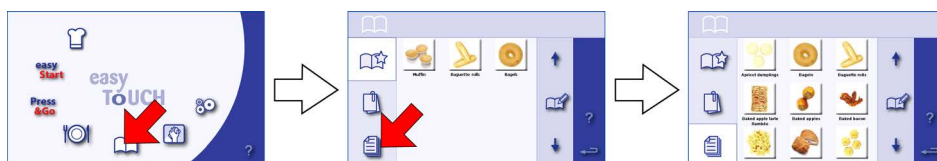
---

#### Następne kroki

- ▷ Dodawanie / usuwanie profilu przyrządzenia do / z ulubionych 102
  - ▷ Dodawanie / usuwanie profilu przyrządzenia do / z grupy produktów 106
-

## 6.4.4 Zmiana nazwy i obrazu profilu przyrządzenia

W ten sposób przechodzi się do strony 'Profile przyrządzenia'!



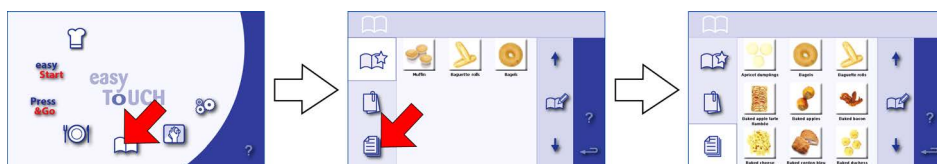
### Zmiana nazwy i obrazu profilu przyrządzenia

Aby zmienić nazwę i obraz profilu przyrządzenia, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wywołaj stronę 'Zarządzanie profilami przyrządzenia'.	
2		Wybierz profil przyrządzenia, którego nazwę i obraz chcesz zmienić.	
3		Wywołaj klawiaturę.	
4		Wprowadź nazwę na klawiaturze.	
5		Potwierdź wprowadzenie. Klawiaturę można wyłączyć przyciskiem Esc.	
6		Wywołaj stronę 'Zarządzanie obrazkami'.	
7		Wybierz źródło ilustracji: katalog lub pamięć USB Stick	
8		Wybrać ilustrację.	
9		Potwierdź wybór.	








## 6.4.5 Usunięcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej

W ten sposób przechodzi się do strony 'Profile przyrządzenia'!



### Usunięcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej

Aby usunąć profil przyrządzenia z książki kucharskiej, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wywołaj stronę 'Zarządzanie profilami przyrządzenia'.	
2		Wybierz profil przyrządzenia do usunięcia z książki kucharskiej.	
3		Usuń profil przyrządzenia z książki kucharskiej.	
4		Potwierdź usunięcie.	












## 6.4.6 Dodawanie / usuwanie profilu przyrządzenia do / z ulubionych

Tak przechodzi się na stronę 'Ulubione'!










### Dodawanie profilu przyrządzenia do ulubionych

Aby dodać profil przyrządzenia do ulubionych, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Pole	Sposób postępowania	Przycisk
1			Wywołaj stronę 'Zarządzanie ulubionymi'.	
2			Wybierz profil przyrządzenia, który chcesz dodać do ulubionych.	
3			Dodaj profil przyrządzenia do ulubionych.	
4			Zmień ewentualnie kolejność w 'ulubionych'.	 lub 









### Usuwanie profilu przyrządzenia z ulubionych

Aby usunąć profil przyrządzenia z ulubionych, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Pole	Sposób postępowania	Przycisk
1			Wywołaj stronę 'Zarządzanie ulubionymi'.	
2			Wybierz profil przyrządzenia, który chcesz usunąć z ulubionych.	
3			Usuń profil przyrządzenia z ulubionych.	

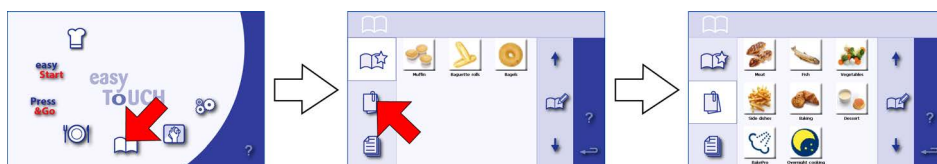
### Usunięcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej

Profil przyrządzenia można usunąć z książki kucharskiej także na stronie Ulubione. W tym celu postąpić następująco:

Krok	Strona	Pole	Sposób postępowania	Przycisk
1			Wywołaj stronę 'Zarządzanie ulubionymi'.	
2			Wybierz profil przyrządzenia do usunięcia z książki kucharskiej.	
3			Usuń profil przyrządzenia z książki kucharskiej.	
4			Potwierdź usunięcie.	










## 6.4.7 Tworzenie nowej grupy produktów

Tak przechodzi się na stronę 'Grupy produktów'!



### Tworzenie nowej grupy produktów

Aby utworzyć nową grupę produktów, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Sposób postępowania	Przycisk
1		Wywołaj stronę 'Zarządzanie grupą produktów'.	
2		Wywołaj stronę 'Tworzenie grupy produktów'.	
3		Wprowadź nazwę grupy produktów.	<input data-bbox="1235 904 1406 943" type="text"/>
4		Przypisz obraz do grupy produktów.	
5		Potwierdź nazwę i obraz.	

Tutaj dalszy ciąg ...

#### Następne kroki

- ▷ Dodawanie / usuwanie profilu przyrządzenia do / z grupy produktów




## 6.4.8 Zmiana nazwy i obrazu grupy produktów

Tak przechodzi się na stronę 'Grupy produktów'!



### Zmiana nazwy i obrazu grupy produktów

Aby zmienić nazwę i obraz grupy produktów, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Pole	Sposób postępowania	Przycisk
1			Wywołaj stronę Zarządzanie grupą produktów.	
2			Wybierz grupę produktów, której nazwę i obraz chcesz zmienić.	
3			Wywołaj stronę 'Edycja grupy produktów'.	
4			Wywołaj klawiaturę.	
5			Wprowadź nazwę na klawiaturze.	
6			Potwierdź wprowadzenie. Klawiaturę można wyłączyć przyciskiem Esc.	
7			Wywołaj stronę 'Zarządzanie obrazkami'.	
8			Wybierz źródło ilustracji: katalog lub pamięć USB Stick	 lub 
9			Wybrać ilustrację.	
10			Potwierdź wybór.	

## 6.4.9 Dodawanie / usuwanie profilu przyrządzenia do / z grupy produktów

Tak przechodzi się na stronę 'Grupy produktów'!



### Tworzenie profilu przyrządzenia w grupie produktów

Aby utworzyć profil przyrządzenia w grupie produktów, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Pole	Sposób postępowania	Przycisk
1			Wywołaj stronę 'Zarządzanie grupą produktów'.	
2			Wybierz grupę produktów, do której chcesz dodać profil przyrządzenia.	
3			Wywołaj stronę 'Edycja grupy produktów'.	
4			Wybierz profil przyrządzenia, który chcesz dodać do grupy produktów.	
5			Dodaj profil przyrządzenia do grupy produktów.	
6			W razie potrzeby zmień kolejność w danej grupie produktów.	lub









### Usuwanie profilu przyrządzenia z grupy produktów

Aby usunąć profil przyrządzenia z grupy produktów, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Pole	Sposób postępowania	Przycisk
1			Wywołaj stronę 'Zarządzanie grupą produktów'.	
2			Wybierz grupę produktów, z której chcesz usunąć profil przyrządzenia.	
3			Wywołaj stronę 'Edycja grupy produktów'.	
4			Wybierz profil przyrządzenia, który chcesz usunąć z grupy produktów.	
5			Usuń profil przyrządzenia z grupy produktów.	

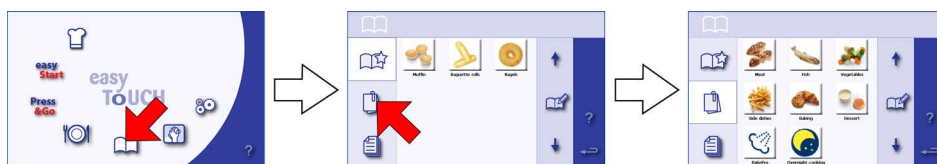
### Usunięcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej

Profil przyrządzenia możesz usunąć z książki kucharskiej także na stronie Grupa produktów. W tym celu postąpić następująco:

Krok	Strona	Pole	Sposób postępowania	Przycisk
1			Wywołaj stronę 'Zarządzanie grupą produktów'.	
2			Wybierz profil przyrządzenia do usunięcia z książki kucharskiej.	
3			Usuń profil przyrządzenia z książki kucharskiej.	
4			Potwierdź usunięcie.	

## 6.4.10 Usuwanie grupy produktów

Tak przechodzi się na stronę 'Grupy produktów'!



### Usuwanie grupy produktów

Aby usunąć grupę produktów, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Strona	Pole	Sposób postępowania	Przycisk
1			Wywołaj stronę 'Zarządzanie grupą produktów'.	
2			Wybierz grupę produktów, którą chcesz usunąć.	
3			Usuń grupę produktów.	
4			Potwierdź usunięcie.	

## 6.5 Konfigurowanie ustawień

### Konfigurowanie ustawień

---

W tym rozdziale opisano sposób postępowania w celu skonfigurowania ustawień.

### 6.5.1 Konfiguracja ustawień dla obu komór pieca (6.10 mini 2in1)

#### Konfiguracja ustawień

---

Przy konfiguracji ustawień istnieją następujące zasady:

- Ustawienia konfigurowane są zawsze dla obu komór pieca.
- Aby móc skonfigurować wszystkie funkcje strony 'Ustawienia', ekran dotykowy w odniesieniu do drugiej komory pieca musi przed przełączeniem mieć wyświetloną swoją stronę startową. W innym przypadku na stronie 'Ustawienia' nie stoją do dyspozycji wszystkie funkcje.
- Ze strony 'Ustawienia' i wszystkich jej podstron nie można przełączać na inną komorę pieca.

### 6.5.2 Opcje regulowane z poziomu serwisowego

#### Opcje regulowane

---

Aby obsługa pieca konwekcyjno-parowego była jeszcze bezpieczniejsza, zapewniliśmy dodatkowe funkcje, które można aktywować z poziomu serwisowego. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem klienta.

Te funkcje umożliwiają częściową zmianę procesów przyrządzania albo czyszczenia. Można aktywować następujące funkcje:

- SteamProtect: Automatyczne odwilżanie komory pieca
- SafeCoolDown: zmniejszanie temperatury komory pieca przy zamkniętych drzwiach urządzenia

#### SteamProtect

---

Funkcja SteamProtect powoduje następujące zmiany podczas gotowania z easyTouch:

- Para wytworzona w komorze pieca zostaje niemal całkowicie odprowadzona króćcem wentylacyjnym przed zakończeniem przyrządzania.
- Znacznie redukuje to wyrzut gorącej pary/oparów podczas otwierania drzwi urządzenia.

#### SafeCoolDown

---

W przeciwieństwie do fabrycznie skonfigurowanej funkcji Cool down, SafeCoolDown powoduje następujące zmiany podczas gotowania z easyTouch:

- Drzwi urządzenia mogą być zamknięte podczas schładzania komory pieca.
- Para/opary utworzone w dużych ilościach przez SafeCoolDown zostają niemal całkowicie odprowadzone przez króciec wentylacyjny.

W przypadku czyszczenia z easyTouch funkcja SafeCoolDown jest ustawiona fabrycznie.

## 7 Gotowanie i regenerowanie

### Szczegóły garowania

W tym podrozdziale przedstawiamy sposób postępowania podczas gotowania i regenerowania i metod wykorzystania do garowania wszystkich funkcji pieca konwekcyjno-parowego.

### 7.1 Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem

#### Dla bezpieczeństwa własnego i współpracowników

Zanim personel po raz pierwszy rozpocznie pracę z piecem konwekcyjno-parowym należy zapoznać się z treścią rozdziału Dla bezpieczeństwa na stronie 19 i podjąć odpowiednie postanowienia.

Przed rozpoczęciem pracy poinstruować personel o obowiązku zapoznania się z wymienionymi w tym podrozdziale zasadami dotyczącymi bezpieczeństwa pracy i o ich bezwzględny przestrzeganiu.

Przed rozpoczęciem pracy poinstruować personel o obowiązku zapoznania się ze wskazówkami bezpieczeństwa wymienionymi w tym podrozdziale oraz w następnych instrukcjach i o podejmowaniu wymienionych w nich środków zapobiegawczych.

#### Osobiste wyposażenie ochronne personelu

Poinstruować personel o noszeniu osobistego wyposażenia ochronnego wymienionego dla danych prac w podrozdziale 'Dla Waszego bezpieczeństwa', rozdział 'Osobiste wyposażenie ochronne' na stronie 47.

#### Podstawowe zasady bezpiecznej pracy

W przypadku świadomego lub przypadkowego niedozwolonego przesunięcia pieca konwekcyjno-parowego po montażu (zamierzonego lub omyłkowego), z urządzenia można dalej korzystać tylko wtedy, gdy spełnione są wszystkie warunki:

- Urządzenie i stosowany osprzęt nie wykazują oczywistych uszkodzeń.
- Zamontowane przewody zasilające do instalacji elektrycznej, wodnej, ściekowej i środków czyszczących nie wykazują oczywistych uszkodzeń, są mocno osadzone, w żadnym miejscu nie ciekną i po kontroli wzrokowej sprawiają wrażenie bezpiecznych i sprawnych.
- 'Warunki funkcjonalności pieca konwekcyjno-parowego' są spełnione.
- 'Warunki otoczenia pieca konwekcyjno-parowego' na stronie 20 są spełnione.
- Wszystkie informacje ostrzegawcze znajdują w przewidzianych miejscach.

#### Zasady bezpiecznej eksploatacji urządzenia (6.06/6.10/10.10 mini)

W celu uniknięcia zagrożeń należy przestrzegać poniższych zasad podczas eksploatacji urządzenia:

- Króciec wentylacyjny i króciec napowietrzający na górze urządzenia, a także szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia i otwór z przodu między nogami urządzenia nie mogą być zakrywane, zastawiane lub blokowane.
- Stelaże zawieszane muszą być zablokowane.
- Blacha ruchoma musi być prawidłowo zablokowana.

#### Zasady bezpiecznej eksploatacji urządzenia (6.10 mini 2in1)

W celu uniknięcia zagrożeń należy przestrzegać poniższych zasad podczas eksploatacji urządzenia:

- Króciec wentylacyjny na górze urządzenia oraz szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia i szczeliny wywiewu przy dnie urządzenia nie mogą być zakrywane, zastawiane ani blokowane.
- Stelaże zawieszane muszą być zablokowane.
- Blacha ruchoma musi być prawidłowo zablokowana.
- Nie wolno nigdy czyścić w jednej komorze pieca, podczas gdy w drugiej odbywa się garowanie.

### **Dodatkowe zasady dotyczące bezpiecznej pracy urządzenia na ruchomej podstawie (6.06/6.10/10.10 mini)**

Aby uniknąć zagrożeń podczas pracy urządzeń na podstawach z kółkami należy przestrzegać następujących zasad:

- Uchwyt, ograniczający zakres ruchów nadbudowy (podstawa wraz z urządzeniem), musi być zawsze podłączony.  
Codziennie, przed rozpoczęciem pracy, sprawdzić czy uchwyt jest podłączony.
- Podczas pracy urządzeń hamulce ustalające kółek przednich muszą być zawsze zablokowane.
- Blokadę kółek kontrolować codziennie, przed rozpoczęciem pracy.

### **Gorące powierzchnie**

#### **▲ OSTRZEŻENIE**

**Zagrożenie oparzeniami wskutek wysokiej temperatury w komorze pieca i przy wewnętrznej stronie drzwi urządzenia**

Dotknięcie wszystkich elementów wewnętrznych komory pieca, wewnętrznej strony drzwi urządzenia i wszystkich części, które znajdują się w komorze podczas przyrządzania, może prowadzić do oparzeń.

- ▷ Nosić osobiste wyposażenie ochronne.

### **Gorąca para / opary**

#### **▲ UWAGA**

**Zagrożenie oparzeniami przez gorącą parę i opary**

Wydobywająca się para i opary mogą prowadzić do oparzeń twarzy, rąk, stóp i nóg.

- ▷ Drzwi urządzenia należy otwierać zgodnie z instrukcją dotyczącą bezpiecznego otwierania drzwi i w żadnym przypadku nie wstawiać głowy do komory pieca.
- ▷ Przy opcji zamknięcia bezpieczeństwa podczas otwierania drzwi urządzenia zawsze korzystać z pozycji wentylacji.
- ▷ W przypadku schładzania komory pieca funkcją Cool down przy otwartych drzwiach urządzenia, odsunąć się, ponieważ wyleci gorąca para i opary (opcja Cool down).
- ▷ W przypadku otwarcia drzwi urządzenia podczas schładzania komory funkcją Cool down, należy liczyć się z silnym strumieniem gorącej pary i oparów (opcja Cool down).

### **Przerwanie łańcucha chłodniczego**

#### **▲ OSTRZEŻENIE**

**Zagrożenie skażeniem mikrobiologicznym środków spożywczych przez przerwanie łańcucha chłodniczego**

Przy przedwczesnym załadunku komory pieca i przy przerwaniu garowania może nastąpić przerwanie łańcucha chłodniczego ochłodzonych produktów spożywczych.

- ▷ W harmonogramie załadunku, np. przy wyborze momentu uruchomienia programu garowania zwrócić uwagę na utrzymanie łańcucha chłodniczego.
- ▷ Nie używać nigdy urządzenia do przechowywania garowanych produktów.
- ▷ Nigdy nie przerywać specjalnie przyrządzania.
- ▷ Po ponownym uruchomieniu urządzenia po przerwie w zasilaniu prądem uwzględnić czas powrotu do normalnego stanu pod kątem stanu produktu.
- ▷ Przyrządzanie w niskiej temperaturze (< 65 °C) może przeprowadzać tylko personel fachowy.

### Przyrost mikroorganizmów w ciepłym otoczeniu

#### **▲ OSTRZEŻENIE**

**Zagrożenie zepsuciem się produktów spożywczych w konsekwencji przyrostu mikroorganizmów w gorącym środowisku (zakres temperatur 30 – 65 °C)**

Podczas podtrzymywania temperatury lub gotowania produktów spożywczych w niskiej temperaturze, załadunek komory pieca zimnymi produktami może spowodować obniżenie temperatury w komorze do tego stopnia, że może wystąpić krytyczny przyrost liczby mikroorganizmów.

- ▷ Nie ładować do urządzenia zimnych produktów spożywczych podczas gotowania niskiej temperaturze lub podtrzymywania temperatury dań.
- ▷ Przed gotowaniem w niskiej temperaturze zmniejszyć liczbę mikroorganizmów na produktach, np. poprzez ich opieczenie.
- ▷ Przyrządzanie w niskiej temperaturze (< 65 °C) może przeprowadzać tylko personel fachowy.



## 7.2 Garowanie z Press&Go

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

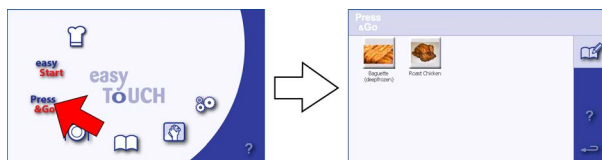
Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

#### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Piec konwekcyjno-parowy jest prawidłowo oczyszczony.
- Owiewki znajdują się na swoim miejscu.
- Zasuwa zakrywa przyłącze USB.
- W przypadku ustawienia pieca konwekcyjno-parowego na otwartej podstawie: W podstawie nie znajdują się żadne produkty spożywcze.
- Zapoznano się już z wykonywaniem czynności wymienionych w ustępie 'Tak należy wykonywać to prawidłowo!'.

#### Tak przechodzi się na stronę 'Press&Go'!



#### Garowanie

W celu garowania należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wybierz żądany profil przyrządzenia, np. bułki. <b>Wynik:</b> Piec konwekcyjno-parowy nagrzewa się.	
2	Załadować komorę pieca, kiedy zakończy się nagrzewanie wstępne i nastąpi wezwanie do tego.	
3	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Program garowania jest wykonywany, pozostały czas garowania wyświetlany jest w nagłówku strony.</li> <li>▪ Po zakończeniu programu garowania słychać sygnał dźwiękowy.</li> </ul>	
4	Otworzyć drzwi urządzenia i wyjąć gotowe produkty.	

**Tutaj dalszy ciąg ...**

---

**Tak należy wykonywać to prawidłowo!**

▷ Bezpieczne otwieranie i zamykanie drzwi urządzenia	125
▷ Załadunek i wyładunek produktów	127
▷ Demontaż i montaż stelaży zawieszanych	129
▷ Demontaż i montaż blach ruchomych	132
▷ Umieszczanie i wyjmowanie czujników temperatury rdzenia produktów	134
▷ Wetknięcie pamięci USB	135

---

## 7.3 Codzienny przebieg gotowania

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.








#### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Piec konwekcyjno-parowy jest prawidłowo oczyszczony.
- Owiewki znajdują się na swoim miejscu.
- Zasuwa zakrywa przyłącze USB.
- W przypadku ustawienia pieca konwekcyjno-parowego na otwartej podstawie: W podstawie nie znajdują się żadne produkty spożywcze.
- Zapoznano się już z wykonywaniem czynności wymienionych w ustępie 'Tak należy wykonywać to prawidłowo!'.








#### Gotowanie z nagrzewaniem wstępnym

Kiedy piec konwekcyjno-parowy jest jeszcze zimny, postąpić w celu gotowania następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wprowadź żądany program lub wywołaj go z książki kucharskiej. <b>Wynik:</b> Program dostępny jest na stronie 'Gotowanie'.	 lub 
2	Uruchom program garowania. <b>Wynik:</b> Piec konwekcyjno-parowy nagrzewa się automatycznie.	
3	Załadować komorę pieca, kiedy zakończy się nagrzewanie wstępne i nastąpi wezwanie do tego.	
4	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Program garowania jest wykonywany, pozostały czas garowania wyświetlany jest w nagłówku strony.</li> <li>▪ Przed zakończeniem programu przyrządzania komora pieca zostaje automatycznie odwilżona, jeśli dostępna jest funkcja SteamProtect.</li> <li>▪ Po zakończeniu programu garowania słychać sygnał dźwiękowy.</li> </ul>	 
5	Otworzyć drzwi urządzenia i wyjąć gotowe produkty.	

**Gotowanie w już gorącej komorze pieca**

Kiedy piec konwekcyjno-parowy osiągnął już wymaganą temperaturę, należy w celu gotowania postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Jeśli poprzednio ten sam program był już używany, odpada ten krok. W przeciwnym wypadku: Wprowadź żądany program lub wywołaj go z książki kucharskiej. <b>Wynik:</b> Program dostępny jest na stronie 'Gotowanie'.	 lub 
2	Uruchom program garowania.	
3	Załadować zaraz po wezwaniu komorę pieca.	
4	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Program garowania jest wykonywany, pozostały czas garowania wyświetlany jest w nagłówku strony.</li> <li>▪ Przed zakończeniem programu przyrządzenia komora pieca zostaje automatycznie odwilżona, jeśli dostępna jest funkcja SteamProtect.</li> <li>▪ Po zakończeniu programu garowania słychać sygnał dźwiękowy.</li> </ul>	 
5	Otworzyć drzwi urządzenia i wyjąć gotowe produkty.	

**Tutaj dalszy ciąg ...**

**To funkcjonuje tak**

- ▷ Wprowadzanie programu garowania 90
- ▷ Wprowadzenie garowania Delta-T 93
- ▷ Otwarcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej 95

**Następne kroki**

- ▷ Ręczne naparowanie podczas gotowania 119
- ▷ Wykorzystanie wolnych półek podczas gotowania 120

**Tak należy wykonywać to prawidłowo!**

- ▷ Załadunek i wyładunek produktów 127
- ▷ Demontaż i montaż stelaży zawieszanych 129
- ▷ Demontaż i montaż blach ruchomych 132
- ▷ Umieszczanie i wyjmowanie czujników temperatury rdzenia produktów 134
- ▷ Wetknąć pamięć USB 135

## 7.4 Codzienny przebieg regenerowania

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.








#### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Piec konwekcyjno-parowy jest prawidłowo oczyszczony.
- Owiewki znajdują się na swoim miejscu.
- Zasuwa zakrywa przyłącze USB.
- W przypadku ustawienia pieca konwekcyjno-parowego na otwartej podstawie: W podstawie nie znajdują się żadne produkty spożywcze.
- Zapoznano się już z wykonywaniem czynności wymienionych w ustępie 'Tak należy wykonywać to prawidłowo!'.








#### Regenerowanie z nagrzewaniem wstępnym

Kiedy piec konwekcyjno-parowy jest jeszcze zimny, w celu regenerowania postąpić następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wprowadź żądany program regenerowania lub wywołaj go z książki kucharskiej. <b>Wynik:</b> Program regenerowania dostępny jest na stronie 'Regenerowanie'.	 lub 
2	Załącz program regenerowania. <b>Wynik:</b> Piec konwekcyjno-parowy nagrzewa się.	
3	Włóż produkty do komory pieca, kiedy zakończy się nagrzewanie wstępne i nastąpi wezwanie do tego.	
4	Zamknij drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Program regenerowania jest wykonywany, pozostały czas regenerowania wyświetlany jest w nagłówku strony.</li> <li>▪ Po zakończeniu programu regenerowania słychać sygnał dźwiękowy.</li> </ul>	 
5	Otwórz drzwi urządzenia i wyjmij regenerowane produkty.	

**Regenerowanie w już gorącej komorze pieca**

Kiedy piec konwekcyjno-parowy osiągnął już wymaganą temperaturę, należy w celu regenerowania postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Jeśli poprzednio ten sam program regenerowania był już używany, odpada ten krok. W przeciwnym wypadku: Wprowadź żądany program regenerowania lub wywołaj go z książki kucharskiej. <b>Wynik:</b> Program regenerowania dostępny jest na stronie 'Regenerowanie'.	 lub 
2	Zastartuj program regenerowania.	
3	Załadować zaraz po wezwaniu komorę pieca.	
4	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Program regenerowania jest wykonywany, pozostały czas regenerowania wyświetlany jest w nagłówku strony.</li> <li>▪ Po zakończeniu programu regenerowania słychać sygnał dźwiękowy.</li> </ul>	 
5	Otworzyć drzwi urządzenia i wyjąć regenerowane produkty.	

**Tutaj dalszy ciąg ...****To funkcjonuje tak**

- ▷ Otwarcie profilu przyrządzenia z książki kucharskiej 95
- ▷ Wprowadzenie programu regenerowania 92

**Następne kroki**

- ▷ Wykorzystanie wolnych półek podczas regenerowania 121

**Tak należy wykonywać to prawidłowo!**

- ▷ Bezpieczne otwieranie i zamykanie drzwi urządzenia 125
- ▷ Załadunek i wyładunek produktów 127
- ▷ Demontaż i montaż stelaży zawieszanych 129
- ▷ Demontaż i montaż blach ruchomych 132
- ▷ Umieszczanie i wyjmowanie czujników temperatury rdzenia produktów 134
- ▷ Wetknąć pamięć USB 135

## 7.5 Ręczne naparowanie podczas gotowania

### Warunki

---


Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Wybrano jeden z programów gotowania 'tryb konwekcyjno-parowy' albo 'gorące powietrze'.
- Jeden z tych programów jest wykonywany.

### Ręczne naparowanie podczas gotowania

---

Aby podczas gotowania naparować produkt, należy postąpić w następujący sposób:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Na stronie 'Gotowanie' wybrać funkcję 'Parowanie ręczne'. <b>Wynik:</b> Produkt jest naparowany.	

---

## 7.6 Wykorzystanie wolnych półek podczas gotowania

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.


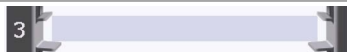



#### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Niezależnie od czasu garowania dodatkowe produkty wymagają takich samych warunków, jak produkty aktualnie wykonywanego programu.
- Odpowiedni program garowania jest wykonywany.

#### Sposób postępowania

W celu wykorzystania wolnych półek podczas gotowania należy postąpić w następujący sposób:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Na stronie 'Gotowanie' wybrać funkcję Tray Timer. <b>Wynik:</b> Następuje otwarcie strony 'Tray Timer'.	
2	Wybrać jedną z wolnych półek. <b>Wynik:</b> Zostaje otwarta klawiatura do wprowadzania czasu garowania dla tej półki.	
3	Wprowadź żądany czas garowania. <b>Wynik:</b> Czas garowania dla tej półki biegnie.	
4	Załadować komorę pieca i zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Po zakończeniu czasu dodatkowego słychać sygnał dźwiękowy i ukazuje się wyświetlenie, z której półki może być wyjęty produkt.	
5	Otworzyć drzwi urządzenia i wyjąć produkty z tej półki.	

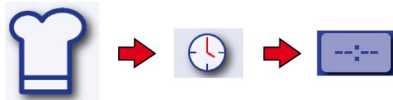
#### Przedwczesne przerwanie przebiegów programu na jednej z półek

Przy pomocy **✗** można w każdej chwili przerwać program dla danej półki.

#### Optymalizacja procesu roboczego przez nastawienie pracy ciągłej

Jeśli przez dłuższy zachodzi potrzeba garowania w trybie z półkami, zaleca się nastawienie pracy ciągłej.

Pracę ciągłą można znaleźć przez wybór poniższych przycisków, wychodząc ze strony głównej:





## 7.7 Wykorzystanie wolnych półek podczas regenerowania

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.



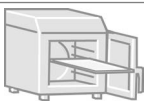

#### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Niezależnie od czasu regenerowania dodatkowe produkty wymagają takich samych warunków, jak produkty aktualnie wykonywanego programu.
- Odpowiedni program regenerowania jest wykonywany.

#### Sposób postępowania

W celu wykorzystania wolnych półek podczas regenerowania należy postąpić w następujący sposób:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Na stronie 'Regenerowanie' wybrać funkcję Tray Timer. <b>Wynik:</b> Następuje otwarcie strony 'Tray Timer'.	
2	Wybrać jedną z wolnych półek. <b>Wynik:</b> Zostaje otwarta klawiatura do wprowadzania czasu regenerowania dla tej półki.	
3	Wprowadź żądany czas regenerowania. <b>Wynik:</b> Czas regenerowania dla tej półki biegnie.	
4	załadować komorę pieca i zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Po zakończeniu czasu regenerowania dla tej półki, słychać sygnał dźwiękowy i ukazuje się wyświetlenie, z której półki może być wyjęty produkt.	
5	Otworzyć drzwi urządzenia i wyjąć regenerowane produkty.	

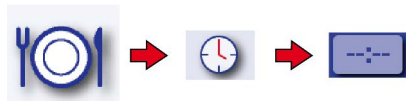
#### Przedwczesne przerwanie przebiegów programu na jednej z półek

Przy pomocy **✗** można w każdej chwili przerwać program regenerowania dla danej półki.

#### Optymalizacja procesu roboczego przez nastawienie pracy ciągłej

Jeśli przez dłuższy czas zachodzi potrzeba regenerowania w trybie z półkami, zaleca się nastawienie pracy ciągłej.

Pracę ciągłą można znaleźć przez wybór poniższych przycisków, wychodząc ze strony głównej:



## 7.8 Schładzanie komory pieca

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

#### Cel

Za pomocą funkcji dodatkowej 'Cool down' można szybko schłodzić komorę pieca, aby uruchomić program garowania o niższej temperaturze niż dotychczas.

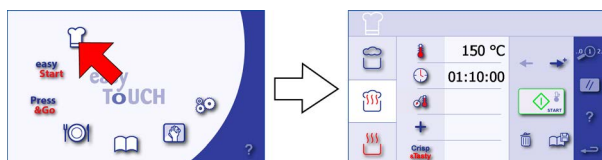
Funkcję dodatkową 'Cool down' można uruchamiać przy otwartych i zamkniętych drzwiach urządzenia.

#### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:



- Wszystkie programy garowania zakończone.

#### Tak przechodzi się na stronę 'Gotowanie!'



#### Schładzanie komory pieca

W celu schłodzenia komory pieca należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wybrać stronę 'Funkcje dodatkowe gotowania'.	
2	Wybrać stronę funkcję dodatkową 'Cool down'. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kiedy drzwi urządzenia są otwarte, komora pieca schładzana jest natychmiast, bez przyciskania 'Start'.</li> <li>▪ Kiedy drzwi urządzenia są zamknięte pojawia się wezwanie do ich otwarcia.</li> </ul> <b>OSTRZEŻENIE!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ W przypadku sztucznego Cool down komory pieca przy otwartych drzwiach urządzenia, odsunąć się, ponieważ wyleci gorąca para i opary.</li> <li>▪ W przypadku otwarcia drzwi urządzenia podczas sztucznego Cool down, należy liczyć się z silnym strumieniem gorącej pary i oparów.</li> </ul>	

## 7.9 Automatyczne chłodzenie komory pieca

### Cel

---

Za pomocą funkcji 'SafeCooldown' komora pieca zostaje automatycznie schłodzona przed załadunkiem, aby móc uruchomić program gotowania o niższej temperaturze niż poprzednio.

Podczas automatycznego schładzania drzwi urządzenia pozostają zamknięte, co zwiększa bezpieczeństwo korzystania z pieca konwekcyjno-parowego.

### Warunki

---

Aby móc skorzystać z tej funkcji, trzeba aktywować ją z poziomu serwisowego easyTouch.

## 8 Tak należy wykonywać to prawidłowo!

### Ważne czynności ręczne przy piecu konwekcyjno-parowym

W tym rozdziale przedstawiamy kilka ważnych czynności ręcznych przy piecu konwekcyjno-parowym, które są ciągle potrzebne podczas obsługi.

### 8.1 Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem

#### Dla bezpieczeństwa własnego i współpracowników

Zanim personel po raz pierwszy rozpocznie pracę z piecem konwekcyjno-parowym należy zapoznać się z treścią rozdziału Dla bezpieczeństwa na stronie 19 i podjąć odpowiednie postanowienia.

Przed rozpoczęciem pracy poinstruować personel o obowiązku zapoznania się z wymienionymi w tym podrozdziale zasadami dotyczącymi bezpieczeństwa pracy i o ich bezwzględny przestrzeganiu.

Przed rozpoczęciem pracy poinstruować personel o obowiązku zapoznania się ze wskazówkami bezpieczeństwa wymienionymi w tym podrozdziale oraz w następnych instrukcjach i o podejmowaniu wymienionych w nich środków zapobiegawczych.

#### Osobiste wyposażenie ochronne personelu

Poinstruować personel o noszeniu osobistego wyposażenia ochronnego wymienionego dla danych prac w podrozdziale 'Dla Waszego bezpieczeństwa', rozdział 'Osobiste wyposażenie ochronne' na stronie 47.

#### Postępowanie z dużymi ciężarami

Poinstruować pracowników o tym, że unoszenie ciężkich pojemników i przesuwanie ciężkich wózków bankietowych może powodować zmęczenie, dyskomfort oraz uszkodzenia aparatu ruchowego.

#### Gorące powierzchnie

##### **OSTRZEŻENIE**

**Zagrożenie oparzeniami wskutek wysokiej temperatury w komorze pieca i przy wewnętrznej stronie drzwi urządzenia**

Dotknięcie wszystkich elementów wewnętrznych komory pieca, wewnętrznej strony drzwi urządzenia i wszystkich części, które znajdują się w komorze podczas przyrządzania, może prowadzić do oparzeń.

- ▷ Nosić osobiste wyposażenie ochronne.

#### Gorąca para / opary

##### **UWAGA**

**Zagrożenie oparzeniami przez gorącą parę i opary**

Wydobywająca się para i opary mogą prowadzić do oparzeń twarzy, rąk, stóp i nóg.

- ▷ Drzwi urządzenia należy otwierać zgodnie z instrukcją dotyczącą bezpiecznego otwierania drzwi i w żadnym przypadku nie wstawiać głowy do komory pieca.
- ▷ Przy opcji zamknięcia bezpieczeństwa podczas otwierania drzwi urządzenia zawsze korzystać z pozycji wentylacji.
- ▷ W przypadku schładzania komory pieca funkcją Cool down przy otwartych drzwiach urządzenia, odsunąć się, ponieważ wyleci gorąca para i opary (opcja Cool down).
- ▷ W przypadku otwarcia drzwi urządzenia podczas schładzania komory funkcją Cool down, należy liczyć się z silnym strumieniem gorącej pary i oparów (opcja Cool down).

## 8.2 Bezpieczne otwieranie i zamykanie drzwi urządzenia

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

#### Warunki

Przy umieszczeniu na stole roboczym urządzenie zabezpieczone jest przed przesuwaniem się.

#### Bezpieczne otwieranie drzwi urządzenia

W celu otworzenia drzwi urządzenia należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Przekręcić uchwyt drzwiowy do góry (1). Przy mocowaniu z lewej strony przekręcić uchwyt drzwiowy w górę, w lewą stronę (bez ilustracji).	
2	Otworzyć powoli drzwi (2).	

#### Bezpieczne zamykanie drzwi urządzenia

W celu zamknięcia drzwi urządzenia należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania
1	Drzwi urządzenia zamykać delikatnie.

## 8.3 Bezpieczne otwieranie i zamykanie drzwi urządzenia (opcja zamknięcie bezpieczeństwa)

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym


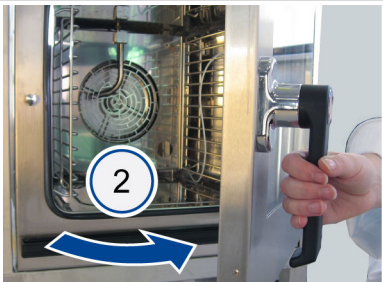
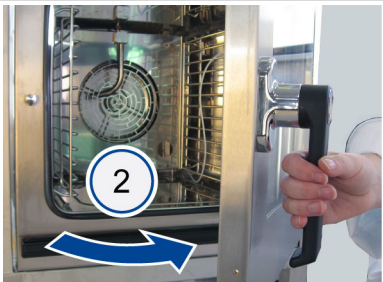
Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

#### Warunki

Przy umieszczeniu na stole roboczym urządzenie zabezpieczone jest przed przesuwaniem się.

#### Bezpieczne otwieranie drzwi urządzenia

W celu otworzenia drzwi urządzenia należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Przekręcić uchwyt drzwiowy w prawo do góry w pozycję wentylacji (1) i odczekać krótko na wydostanie się pary. Przy mocowaniu z lewej strony przekręcić uchwyt drzwiowy w górę, w lewą stronę (bez ilustracji).	
2	Przekręcić uchwyt drzwiowy ponownie w prawo do góry (1). Przy mocowaniu z lewej strony ponownie przekręcić uchwyt drzwiowy w górę, w lewą stronę.	
3	Otworzyć powoli drzwi (2).	

#### Bezpieczne zamykanie drzwi urządzenia

W celu zamknięcia drzwi urządzenia należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania
1	Drzwi urządzenia zamykać delikatnie.

## 8.4 Załadunek i wyładunek produktów

### **⚠ Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym**

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

#### Gorące płyny

#### **⚠ OSTRZEŻENIE**

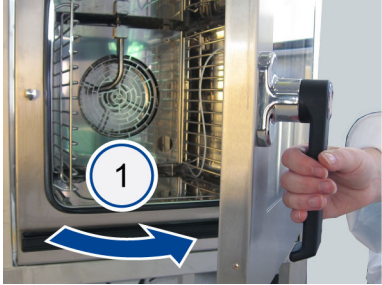
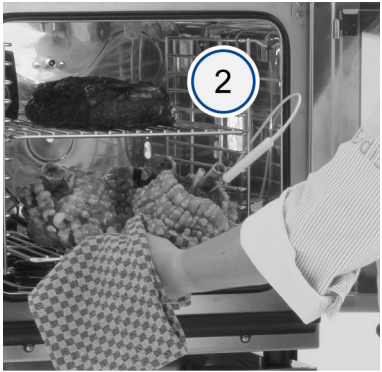
##### Zagrożenie oparzeniami przez gorące płyny

Wylanie płynnych produktów garowanych może prowadzić do oparzeń twarzy i rąk.

- ▷ Pojemniki z płynami lub z produktami upłynniającymi się podczas garowania wstawiać tylko na poziomach półek, które znajdują się poniżej wskazówki ostrzegawczej 'Gorące płyny' zaznaczonej na urządzeniu wysokości (1.60 m). Tylko te poziomy półek umożliwiają wszystkim obsługującym zajrzenie do nich.
- ▷ Zwracać uwagę przy załadunku na to, aby stelaże zawieszane były prawidłowo unieruchomione.
- ▷ Stosować tylko pojemniki z odpowiednimi wymiarami GN.
- ▷ Przy załadunku przestrzegać maksymalnego ciężaru wsadu.
- ▷ Przykrywać pojemniki z gorącymi płynami podczas transportu.
- ▷ Nosić osobiste wyposażenie ochronne.

#### Załadunek

W celu załadunku postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Otworzyć drzwi urządzenia (1).	
2	Załadować żądane poziomy półek produktami do garowania (2). <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rozpocząć przy tym od dołu.</li><li>▪ Pojemniki, blachy i ruszty wsuwać zawsze do oporu.</li><li>▪ Przy załadunku za pomocą rusztów najniższy poziom półek pozostawić wolny.</li></ul>	

8 Tak należy wykonywać to prawidłowo!

---

### **Wymowanie produktów garowanych**

W celu wyjęcia produktów garowanych należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania
1	Otworzyć drzwi urządzenia.
2	Wymować produkty poziomo.

**Tutaj dalszy ciąg ...**

---

**Tak należy wykonywać to prawidłowo!**

▷ Bezpieczne otwieranie i zamykanie drzwi urządzenia

125

---



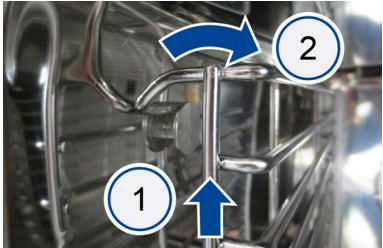
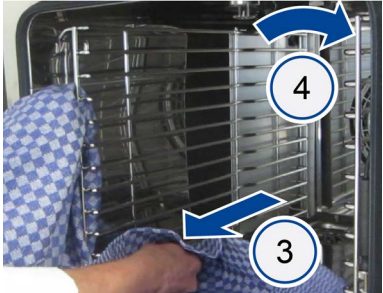
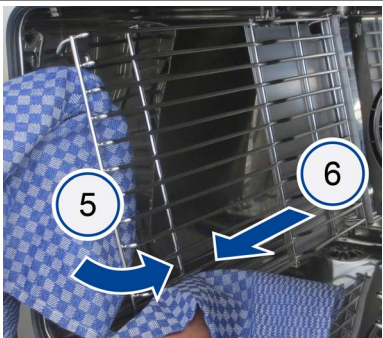
## 8.5 Demontaż i montaż stelaży zawieszanych

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

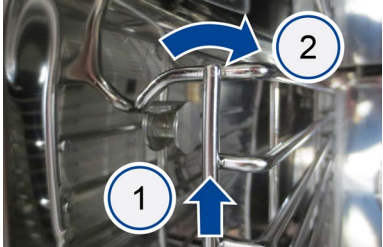
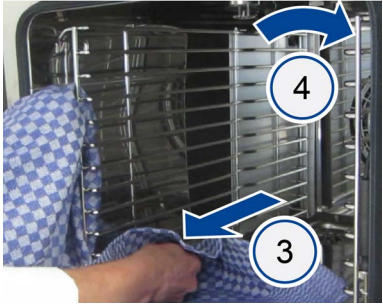
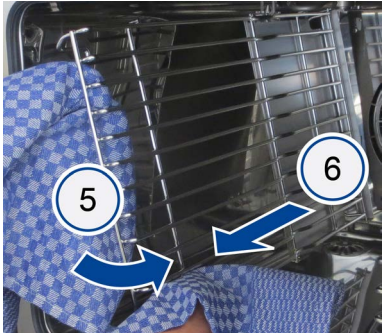
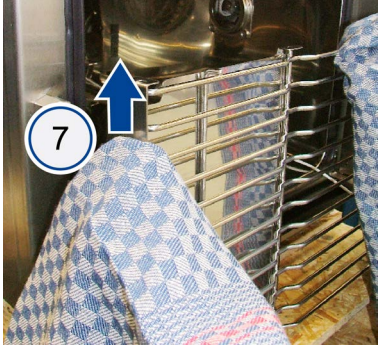
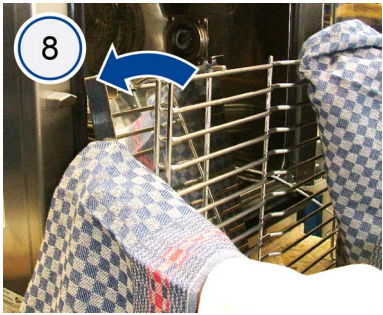
#### Demontaż stelaży zawieszanych (6.06 mini)

W celu demontażu stelaża zawieszanego należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Lekko unieś stelaż zawieszany do przodu (1) i przemieść nad przedni uchwyt (2).	
2	Lekko pociągnij stelaż zawieszany do przodu (3) i przemieść nad tylny uchwyt (4).	
3	Wychyl stelaż zawieszany w pozycji lekko na ukos do wnętrza komory pieca (5) i wyjmij go z komory (6). <b>Uwaga:</b> Zwrócić uwagę na to, aby szyny nie uległy wygięciu, ponieważ inaczej ruszty, blachy i pojemniki nie będą już pewnie przytrzymywane.	

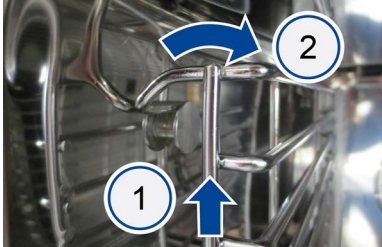
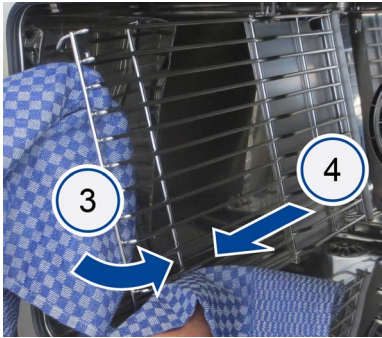
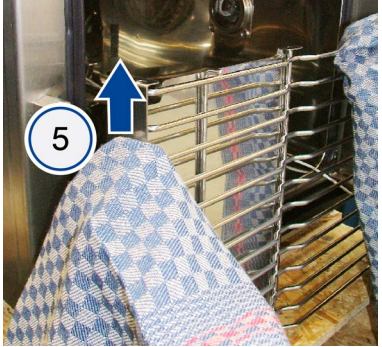
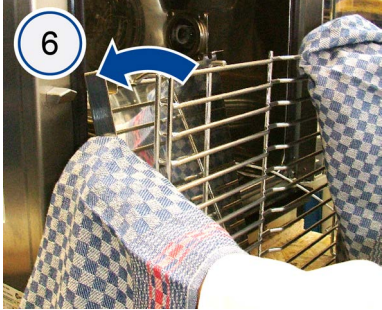
### Demontaż stelaży zawieszanych (6.10 mini/6.10 mini 2in1)

W celu demontażu stelaża zawieszanego należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Lekko unieś stelaż zawieszany do przodu (1) i przemieść nad przedni uchwyt (2).	
2	Lekko pociągnij stelaż zawieszany do przodu (3) i przemieść nad tylny uchwyt (4).	
3	Wychyl stelaż zawieszany w pozycji lekko na ukos do wnętrza komory pieca (5) i wyjmij go z komory (6). <b>Uwaga:</b> Zwrócić uwagę na to, aby szyny nie uległy wygięciu, ponieważ inaczej ruszty, blachy i pojemniki nie będą już pewnie przytrzymywane.	
4	Przesuń owiewkę do góry (7).	
5	Wykręć owiewkę do tyłu (8) i oddziel stelaż zawieszany od owiewki.	

### Demontaż stelaży zawieszanych (10.10 mini)

W celu demontażu stelaża zawieszanego należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Popchnij stelaż zawieszany do góry (1) i podnieś nad uchwyty (2).	
2	Wychyl stelaż zawieszany w pozycji lekko na ukos do wnętrza komory pieca (3) i wyjmij go z komory (4). <b>Uwaga:</b> Zwrócić uwagę na to, aby szyny nie uległy wygięciu, ponieważ inaczej ruszty, blachy i pojemniki nie będą już pewnie przytrzymywane.	
3	Przesuń owiewkę do góry (5).	
4	Wykręć owiewkę do tyłu (6) i oddziel stelaż zawieszany od owiewki.	

### Montaż stelaży zawieszanych

Aby zamontować podwieszane stelaże postępować w następujący sposób:

Krok	Sposób postępowania
1	W celu demontażu obu podwieszanych stelaży postępować w sposób odwrotny do montażu.
2	Sprawdź, czy stelaże są prawidłowo podwieszane.
3	Sprawdzić, czy blachy łatwo się wsuwają. W ten sposób można się upewnić, że nie zamieniono ze sobą stelaży.

## 8.6 Demontaż i montaż blach ruchomych

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

#### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Stelaż zawieszany jest wymontowany.

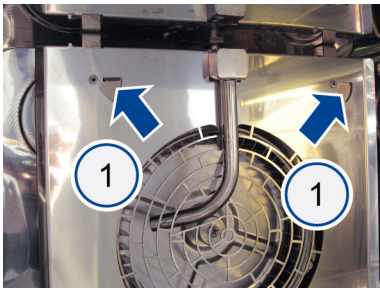
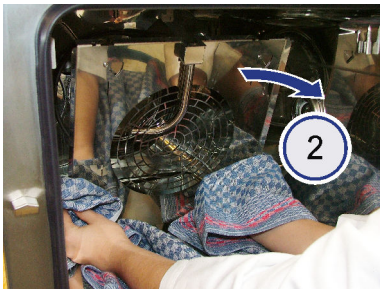
#### Niezbędne środki pomocnicze

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Odpowiednie narzędzie, np. klucz płaski do odkręcania zamknięć

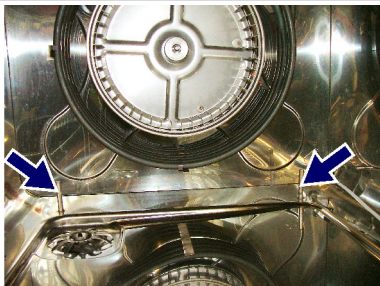
#### Demontaż blachy ruchomej

W celu demontażu blachy ruchomej należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. śrubokrętu) odrygluj zamknięcia z lewej (1) i prawej (1) strony.	
2	Nacisnąć blachę ruchomą do góry i wywiesić ją (2).	

#### Montaż blachy ruchomej

W celu zamontowania blachy ruchomej należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	W celu zamontowania blachy ruchomej postępować odwrotnie. Zwrócić uwagę na konieczność zawieszenia blachy ruchomej na trzpieniach na spodzie.	

8 Tak należy wykonywać to prawidłowo!

---

Tutaj dalszy ciąg ...

---

**Tak należy wykonywać to prawidłowo!**

▷ Demontaż i montaż stelaży zawieszanych

129

---

## 8.7 Umieszczanie i wyjmowanie czujników temperatury rdzenia produktów

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

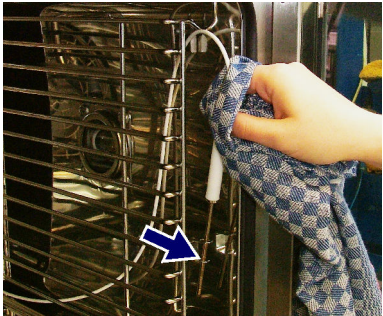
Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

#### Cel

Kiedy czujnik temperatury rdzenia produktu nie jest już potrzebny dla danego procesu garowania, musi zostać schowany. Inaczej istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia czujnika.

#### Schowanie czujnika temperatury rdzenia produktu

W celu schowania czujnika temperatury rdzenia produktu należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Wsunąć czujnik temperatury rdzenia produktu w zawieszenie. Inaczej istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia czujnika.	

#### Wyjmowanie czujnika temperatury rdzenia

W celu wyjęcia czujnika temperatury rdzenia postępować w odwrotnej kolejności.

## 8.8 Wetknąć pamięć USB

### **⚠** Bezpieczeństwo przy obchodzeniu się z piecem konwekcyjno-parowym

Przed rozpoczęciem pracy należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne obchodzenie się z urządzeniem na stronie 124 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

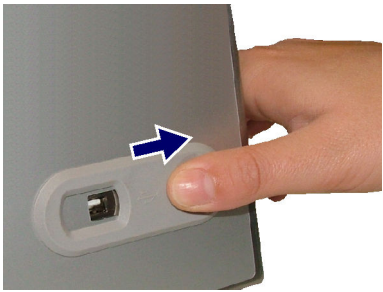

### Cel zasuwki przyłącza USB

Zasuwka zakrywa przyłącze USB, aby podczas garowania i czyszczenia do układu elektroniki sterującej nie wniknęła żadna para wodna.

Przyłącze USB musi być zawsze zakryte zasuwką podczas garowania i czyszczenia.

### Wetknąć pamięć USB

W celu wetknięcia pamięci USB należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Przesunąć zasuwkę przyłącza USB w prawo.	
2	Wetknąć pamięć USB. Jeśli pamięć USB jest za duża, należy zastosować dostępny w handlu kabel połączeniowy.	

---

## 9 Czyszczenie i konserwacja

### Czyszczenie i konserwacja pieca konwekcyjno-parowego

W tym rozdziale zapoznajemy z planem czyszczenia i konserwacji i objaśniamy czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego.

### 9.1 Plan czyszczenia i środki czyszczące

#### Czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego

W tym rozdziale następuje zapoznanie z planem czyszczenia i środkami czyszczącymi.

#### 9.1.1 Plan czyszczenia

##### Czyszczenie codzienne

Następująca tabela przedstawia przegląd czynności czyszczenia, które muszą być wykonywane co dzień:

Co należy czyścić?	Proces	Środek czyszczący
Komora pieca	Półautomatyczne czyszczenie komory pieca na stronie 145	ConvoClean new lub ConvoClean forte
	<b>Z opcją ConvoClean system:</b> Automatyczne czyszczenie komory pieca na stronie 151	ConvoClean forte i ConvoCare
Obszar wentylatora za blachą ruchomą	Czyszczenie komory pieca za blachą ruchomą na stronie 160	ConvoClean new lub ConvoClean forte
	<b>Z opcją ConvoClean system:</b> Automatyczne czyszczenie komory pieca na stronie 151	ConvoClean forte i ConvoCare
Uszczelka higieniczna także wokół drzwi urządzenia	Czyszczenie uszczelki higienicznej na stronie 158	Dostępny w handlu środek do mycia
Odpyw komory pieca	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Usunąć resztki</li> <li>▪ Spryskać środkiem czyszczącym i spłukać wodą</li> </ul>	ConvoClean new lub ConvoClean forte
Obudowa urządzenia, zewnątrz	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyłączyć urządzenie</li> <li>▪ Czyścić ręcznie miękką szmatką</li> </ul>	Stosowany w gospodarstwie domowym oczyszczacz do stali szlachetnej Powszechnie stosowany łagodny płyn do mycia naczyń (w przypadku czarnej obudowy)
Komora pieca, jeśli widoczne są zadymienia lub ciemne zabarwienia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spryskać na zimno</li> <li>▪ Poddać działaniu przez 10 min</li> <li>▪ Polerować miękką nieszorstką gąbką</li> <li>▪ Spłukać</li> </ul>	ConvoCare
Zbiorniki, blachy, ruszty i inne akcesoria do pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Czyścić ręcznie, nieszorstką gąbką</li> <li>▪ Płukać wodą</li> </ul>	Dostępny w handlu środek do mycia



### **Czyszczenie cotygodniowe**

---

Następująca tabela przedstawia przegląd czynności czyszczenia, które muszą być wykonywane co tydzień:

<b>Co należy czyścić?</b>	<b>Proces</b>	<b>Środek czyszczący</b>
Podwójne drzwi szklane, wewnętrzne	Czyszczenie podwójnych drzwi szklanych na stronie 159	Stosowany w gospodarstwie domowym środek do czyszczenia szyb
Drzwi i wanna odciekowa urządzenia	Czyścić ręcznie	ConvoClean new lub ConvoClean forte

---

### **Czyszczenie comiesięczne**

---

Następująca tabela przedstawia przegląd czynności czyszczenia, które muszą być wykonywane co miesiąc:

<b>Co należy czyścić?</b>	<b>Proces</b>	<b>Środek czyszczący</b>
Podstawa	Czyścić ręcznie miękką szmatką	Stosowany w gospodarstwie domowym oczyszczacz do stali szlachetnej
Zestaw - stos	Czyścić ręcznie miękką szmatką	Stosowany w gospodarstwie domowym oczyszczacz do stali szlachetnej

---

**Tutaj dalszy ciąg ...**

---

#### **Tematy pokrewne**

▷ Środek czyszczący

138

---

## 9.1.2 Środek czyszczący

### Środek czyszczący

Do czyszczenia komory pieca stosować wyłącznie wymienione tu środki czyszczące.

Oznaczenie	Produkt	Kolor naklejki
Środek czyszczący	ConvoClean forte	czerwony
Środek płuczający	ConvoCare	zielony

#### WSKAZÓWKA:

Przy uszkodzeniach, które powstały przez nieprawidłowe czyszczenie i zastosowanie nieprawidłowego środka czyszczącego, wygasają wszelkie roszczenia gwarancyjne.

W poniższej tabeli zestawione są wyspecyfikowane środki czyszczące, ich przeznaczenie i sposób zastosowania:

Produkt	Zastosowanie	Sposób zastosowania
ConvoClean new Do lekkich zabrudzeń (Nie do automatycznego czyszczenia komory pieca: ConvoClean system) (Nie do czyszczenia pojemników, blach, rusztów lub innych akcesoriów)	Czyszczenie komory pieca <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ręcznie</li> <li>▪ Półautomatycznie</li> </ul>	Butelka do spryskiwania
ConvoClean forte Od zwykłych do silnych zabrudzeń (Nie do czyszczenia pojemników, blach, rusztów lub innych akcesoriów)	Czyszczenie komory pieca <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ręcznie</li> <li>▪ Półautomatycznie</li> </ul> <b>Z opcją ConvoClean system:</b> Automatyczne czyszczenie komory pieca	Butelka do spryskiwania <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podłączony do systemu czyszczenia kanister na środek czyszczący pod piecem konwekcyjno-parowym (6.06/6.10/10.10 mini)</li> <li>▪ Podłączony jako system czyszczący zbiornik w szufladzie ze środkiem czyszczącym (6.10 mini 2in1)</li> </ul>
ConvoCare K (koncentrat)	Roztwór gotowy do użycia, do wymieszania, ConvoCare w stosunku mieszaniny 1:29	-
ConvoCare gotowy do użytku środek płuczający (Nie do czyszczenia pojemników, blach, rusztów lub innych akcesoriów)	<b>Z opcją ConvoClean system:</b> Automatyczne czyszczenie komory pieca	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podłączony do systemu czyszczenia kanister na środek czyszczący pod piecem konwekcyjno-parowym (6.06/6.10/10.10 mini)</li> <li>▪ Podłączony do systemu czyszczenia zbiornik szuflady na środek płuczający (6.10 mini 2in1)</li> </ul>
	Ręczne czyszczenie uzupełniające komory pieca	Butelka do spryskiwania
Stosowany w gospodarstwie domowym oczyszczacz do stali szlachetnej	Pielęgnacja zewnętrznych ścian pieca konwekcyjno-parowego (w przypadku obudowy ze stali szlachetnej)	-
Powszechnie stosowany łagodny płyn do mycia naczyń	Pielęgnacja zewnętrznych ścian pieca konwekcyjno-parowego (w przypadku czarnej obudowy)	-

Produkt	Zastosowanie	Sposób zastosowania
Stosowany w gospodarstwie domowym środek do czyszczenia szyb	Czyszczenie podwójnych drzwi szklanych	-
Zwykły, nieszkodliwy dla skóry, bezzasadowy płyn do mycia naczyń o neutralnym pH i zapachu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Czyszczenie elementów konstrukcyjnych i osprzętu według odpowiednich instrukcji</li> <li>▪ Czyszczenie pojemników, blach, rusztów i innych akcesoriów stosowanych przy pieczeniu</li> </ul>	-

### Zużycie środka czyszczącego i płuczącego

W poniższej tabeli zestawione są środki czyszczące i płuczące w ml dla każdego czyszczenia:

Środek	Zużycie (ml) / zużycie na jedną komorę pieca (ml)					
	Etap 1	Etap 2	Etap 3	Etap 4	Express	CareStep
ConvoClean forte	320	540	760	770	120	-
ConvoCare	200	200	200	500	270	500

### Postępowanie ze środkami czyszczącymi

Przy stosowaniu środka czyszczącego należy stosować wyposażenie ochronne.

Przestrzegać zapisów w rozdziale 'Środki ochrony indywidualnej' na stronie 47 i aktualnych kart charakterystyki dołączonych do środków czyszczących ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K oraz ConvoCare.

Personel winien być okresowo instruowany przez użytkownika (przedsiębiorcę) pieca konwekcyjno-parowego.

### Tutaj dalszy ciąg ...

#### Tematy pokrewne

- ▷ Wymiana kanistra z ConvoClean forte 162
- ▷ Wymiana kanistra na środek czyszczący ConvoCare 163
- ▷ Napełnianie szuflady do środków czyszczących środkiem ConvoClean forte (6.10 mini 2in1) 165
- ▷ Napełnianie szuflady do płynu nabłyszczającego środkiem ConvoCare (6.10 mini 2in1) 166

## 9.2 Programy czyszczenia i czynności czyszczenia

### Czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego

W tym podrozdziale objaśnione jest czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego.

### 9.2.1 Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu

#### Dla bezpieczeństwa własnego i współpracowników

Zanim personel po raz pierwszy rozpocznie pracę z piecem konwekcyjno-parowym należy zapoznać się z treścią rozdziału Dla bezpieczeństwa na stronie 19 i podjąć odpowiednie postanowienia.

Przed rozpoczęciem pracy poinstruować personel o obowiązku zapoznania się z wymienionymi w tym podrozdziale zasadami dotyczącymi bezpieczeństwa pracy i o ich bezwzględnym przestrzeganiu.

Przed rozpoczęciem pracy poinstruować personel o obowiązku zapoznania się ze wskazówkami bezpieczeństwa wymienionymi w tym podrozdziale oraz w następnych instrukcjach i o podejmowaniu wymienionych w nich środków zapobiegawczych.

#### Osobiste wyposażenie ochronne personelu

Poinstruować personel o noszeniu osobistego wyposażenia ochronnego wymienionego dla danych prac w podrozdziale 'Dla Waszego bezpieczeństwa', rozdział 'Osobiste wyposażenie ochronne' na stronie 47.

#### Podstawowe zasady bezpiecznej pracy

W przypadku świadomego lub przypadkowego niedozwolonego przesunięcia pieca konwekcyjno-parowego po montażu (zamierzonego lub omyłkowego), z urządzenia można dalej korzystać tylko wtedy, gdy spełnione są wszystkie warunki:

- Urządzenie i stosowany osprzęt nie wykazują oczywistych uszkodzeń.
- Zamontowane przewody zasilające do instalacji elektrycznej, wodnej, ściekowej i środków czyszczących nie wykazują oczywistych uszkodzeń, są mocno osadzone, w żadnym miejscu nie ciekną i po kontroli wzrokowej sprawiają wrażenie bezpiecznych i sprawnych.
- 'Warunki funkcjonalności pieca konwekcyjno-parowego' są spełnione.
- 'Warunki otoczenia pieca konwekcyjno-parowego' na stronie 20 są spełnione.
- Wszystkie informacje ostrzegawcze znajdują w przewidzianych miejscach.

#### Zasady bezpiecznego czyszczenia urządzenia

Aby uniknąć zagrożeń podczas czyszczenia urządzenia należy przestrzegać następujących zasad:

- Błacha ruchoma musi być prawidłowo zablokowana.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe zamknięcie osłony wentylatora, w szczególności po czyszczeniu obszaru za osłoną oraz ponownym montażu osłony.
- Nie wolno nigdy przeprowadzać czyszczenia w jednej komorze pieca, podczas gdy w drugiej przyrządzane są potrawy (dla 6.10 mini 2in1).

### **Zasady bezpiecznego ruchu i odstawiania podstawy na kółkach**

Aby uniknąć zagrożeń, przy przesuwaniu podstawy na kółkach z założonymi urządzeniami należy przestrzegać następujących zasad:

- Przed rozpoczęciem ruchu należy odłączyć rurę odpływu o ile stosowane jest przyłącze stałe.
- Przy przemieszczaniu zwrócić uwagę na wszystkie przewody przyłączeniowe. Nie przejeżdżać nad przewodami przyłączeniowymi. Przewody przyłączeniowe nie mogą w żadnym wypadku być nacięte czy wręcz zostać zerwane. Długości przewodów przyłączeniowych (przyłącza elektrycznego i wody) dostosowane są do zakresu ruchu uchwytu. Przy przemieszczeniu należy mimo tego zwrócić uwagę na położenie i przebieg wszystkich przewodów przyłączeniowych.
- Przed przesunięciem urządzenia muszą być odłączone od napięcia.
- Przed przesunięciem urządzenia na podstawie muszą być schłodzone.
- W urządzeniach nie może znajdować się produkt.
- Drzwi urządzenia muszą być zamknięte.
- Przy przesuwaniu podstawy wraz z urządzeniami nosić odzież ochronną.
- Podstawę wraz z urządzeniami wolno przesuwać tylko przynajmniej w dwie osoby.
- Po wsunięciu z powrotem urządzenie musi być ponownie wypoziomowane.
- Po wsunięciu z powrotem hamulce ustalające muszą zostać ponownie zablokowane.
- W każdej pozycji należy zwrócić uwagę na to, aby podstawa wraz z urządzeniem nie przewróciły się.

### **Opryskanie pieca konwekcyjno-parowego wodą**

#### **▲ZAGROŻENIE**

#### **Zagrożenie porażeniem prądem przez elementy przewodzące prąd**

Woda na elementach zewnętrznych urządzenia może prowadzić do zwarcia i przy dotknięciu do porażenia prądem.

- ▷ Nie spryskiwać wodą elementów zewnętrznych urządzenia.
- ▷ Podczas czyszczenia zamykać zawsze zasuwkę przyłącza USB.
- ▷ Podczas eksploatacji na świeżym powietrzu stosować ochronę przed deszczem.

### **Gorące powierzchnie**

#### **▲OSTRZEŻENIE**

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia wskutek wysokiej temperatury elementów wewnętrznych i zewnętrznych urządzenia**

Dotknięcie wszystkich elementów wewnętrznych komory pieca, w szczególności osłony wentylatora po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia i wszystkich części, które znajdują się w komorze podczas garowania, może prowadzić do oparzeń. Również dotknięcie króćca wentylacyjnego i wylotowego na górze urządzenia może prowadzić do oparzeń.

- ▷ Odczekać do schłodzenia komory pieca do temperatury poniżej 60 °C przed rozpoczęciem prac z zakresu czyszczenia albo zastosować procedurę Cool down komory pieca.
- ▷ Nosić osobiste wyposażenie ochronne.

### **Spryskiwanie wodą gorącej komory pieca**

#### **▲OSTRZEŻENIE**

#### **Zagrożenie oparzeniem przez gorącą parę**

W przypadku spryskiwania wodą gorącej komory pieca (np. za pomocą spryskiwacza ręcznego) powstająca w komorze pieca para może prowadzić do oparzeń.

- ▷ Odczekać do schłodzenia komory pieca do temperatury poniżej 60 °C przed rozpoczęciem prac z zakresu czyszczenia albo zastosować procedurę Cool down komory pieca.

### Kontakt ze środkami czyszczącymi

#### **▲ OSTRZEŻENIE**

##### **Zagrożenie poparzeniem i podrażnieniami skóry, oczu i dróg oddechowych**

Środek czyszczący ConvoClean new i środek płuczący ConvoCare podrażniają skórę, oczy i drogi oddechowe po bezpośrednim kontakcie. Środek czyszczący ConvoClean forte powoduje przy bezpośrednim kontakcie poparzenia skóry, oczu i dróg oddechowych.

- ▷ Nie wdychać oparów i mgieł ze środków czyszczących i płuczających.
- ▷ Nie dopuszczać do kontaktu środków czyszczących i płuczających z oczami, skórą i śluzówkami.
- ▷ Nie rozpylać środków czyszczących/płuczających w komorze pieca o temperaturze powyżej 60 °C, ponieważ prowadzi to do wytwarzania się kwaśnych lub drażniących oparów środków czyszczących.
- ▷ Nosić osobiste wyposażenie ochronne.
- ▷ **Dla 6.10 mini 2in1:** Ostrożnie i bez użycia siły zamykać szufladę na środki czyszczące, aby zapobiec wychłapywaniu tych środków.

## 9.2.2 Schładzanie komory pieca

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Cel

Za pomocą funkcji dodatkowej 'Cool down' można szybko schłodzić komorę pieca, aby móc ją oczyścić.

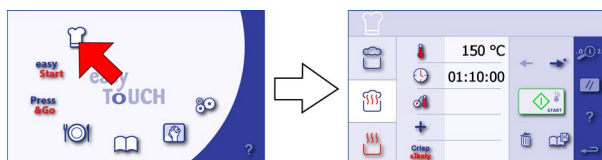
Funkcję dodatkową 'Cool down' można uruchamiać przy otwartych i zamkniętych drzwiach urządzenia.

### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:



- Wszystkie programy gotowania zakończone.

### Tak przechodzi się na stronę 'Gotowanie!'



### Schładzanie komory pieca

W celu schłodzenia komory pieca należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Wybrać stronę 'Funkcje dodatkowe gotowania'.	
2	Wybrać stronę funkcję dodatkową 'Cool down'. <b>Wynik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kiedy drzwi urządzenia są otwarte, komora pieca schładzana jest natychmiast, bez przyciskania 'Start'.</li> <li>▪ Kiedy drzwi urządzenia są zamknięte pojawia się wezwanie do ich otwarcia.</li> </ul> <b>OSTRZEŻENIE!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ W przypadku sztucznego Cool down komory pieca przy otwartych drzwiach urządzenia, odsunąć się, ponieważ wyleci gorąca para i opary.</li> <li>▪ W przypadku otwarcia drzwi urządzenia podczas sztucznego Cool down, należy liczyć się z silnym strumieniem gorącej pary i oparów.</li> </ul>	

### 9.2.3 Automatyczne chłodzenie komory pieca

#### Cel

---

Za pomocą funkcji 'SafeCooldown' komora pieca zostaje automatycznie schłodzona przed załadunkiem, aby móc uruchomić program gotowania o niższej temperaturze niż poprzednio.

Podczas automatycznego schładzania drzwi urządzenia pozostają zamknięte, co zwiększa bezpieczeństwo korzystania z pieca konwekcyjno-parowego.

#### Warunki

---

Aby móc skorzystać z tej funkcji, trzeba aktywować ją z poziomu serwisowego easyTouch.



## 9.2.4 Półautomatyczne czyszczenie ochłodzonej komory pieca

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Jednoczesne garowanie i czyszczenie

#### **⚠** OSTRZEŻENIE

##### Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące

W przypadku jednoczesnego garowania w jednym urządzeniu i czyszczenia drugiego urządzenia może dojść do kontaktu środka czyszczącego z garowanym produktem.

- ▷ Nigdy nie czyścić jednego z urządzeń, podczas garowania w drugim urządzeniu.

### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Zapoznano się już z wykonywaniem czynności wymienionych w ustępie 'Tak należy wykonywać to prawidłowo!'.
- Wszystkie produkty spożywcze są usunięte z komory pieca.
- Wszystkie pojemniki, blachy i ruszty i ewentualne inne akcesoria usunąć z komory pieca.
- Większe pozostałości potraw zostały w razie potrzeby usunięte z komory pieczenia.

### Niezbędne środki pomocnicze

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Środek czyszczący ConvoClean new lub ConvoClean forte w rozpylaczu





### Obchodzenie się z butelką do spryskiwania

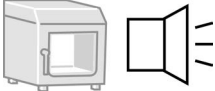


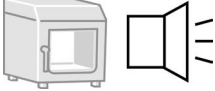


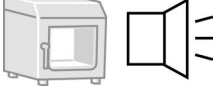




Przy obchodzeniu się z butelką do spryskiwania przestrzegać następujących punktów:

- Nie pozostawiać nieużywanej butelki do spryskiwania przez dłuższy czas pod ciśnieniem. Powoli odkręcić głowicę pompy, aby mogło wydostać się sprężone powietrze.
- Co tydzień płukać butelkę do spryskiwania.
- Słukiwać po każdym użyciu dyszę, przedłużenie dyszy i króciec dyszy.

### Półautomatyczne czyszczenie ochłodzonej komory pieca

W celu wykonania półautomatycznego czyszczenia ochłodzonej komory pieca postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Otworzyć drzwi urządzenia i usunąć z komory pieca większe pozostałości dania.	
2	Zamknąć drzwi urządzenia.	
3	Wywołać stronę Czyszczenie i wybrać półautomatyczny program czyszczenia. <b>Wynik:</b> Piec konwekcyjno-parowy rozpoczyna czyszczenie półautomatyczne. Komora pieca jest ogrzewana przez ok. 10 minut.	 

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
4	Otworzyć drzwi urządzenia po usłyszeniu pierwszego sygnału.	
5	Spryskać komorę pieca, osłonę wentylatora i obszar za nią, stelaże zawieszane oraz wylot w dnie środkiem ConvoClean new albo ConvoClean forte w aerozolu.	
6	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Program przebiega dalej automatycznie (ok. 10 minut).	
7	Otworzyć drzwi urządzenia po usłyszeniu kolejnego sygnału.	
8	Dokładnie spłukać strumieniem wody osłonę wentylatora i obszar za nią.	
9	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Program przebiega dalej automatycznie (ok. 10 minut).	
10	Odczekać, aż na koniec czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
11	Po wezwaniu przez system potwierdzić koniec czyszczenia półautomatycznego.	
12	Otworzyć drzwi urządzenia i skontrolować efekt czyszczenia.	
13	Dokładnie spłukać komorę pieca i stelaże zawieszane, osłonę wentylatora i obszar za nią strumieniem wody lub zmyć komorę i osprzęt miękką szmatką z dużą ilością wody i wytrzeć miękkim ściwem. Przy silnym zanieczyszczeniu można powtórzyć przebieg czyszczenia.	
14	Wyłączyć piec konwekcyjno-parowy i oprzeć drzwi urządzenia, aby komora pieca mogła wyschnąć.	

**Tutaj dalszy ciąg ...**

---

**Tak należy wykonywać to prawidłowo!**

- |                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| ▷ Demontaż i montaż blach ruchomych      | 132 |
| ▷ Demontaż i montaż stelaży zawieszanych | 129 |

**Tematy pokrewne**

- |                     |     |
|---------------------|-----|
| ▷ Środek czyszczący | 138 |
| ▷ Plan czyszczenia  | 136 |
-

## 9.2.5 Półautomatyczne czyszczenie rozgrzanej komory pieca

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Jednoczesne garowanie i czyszczenie

#### **⚠** OSTRZEŻENIE

##### Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące

W przypadku jednoczesnego garowania w jednym urządzeniu i czyszczenia drugiego urządzenia może dojść do kontaktu środka czyszczącego z garowanym produktem.

- ▷ Nigdy nie czyścić jednego z urządzeń, podczas garowania w drugim urządzeniu.

### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Zapoznano się już z wykonywaniem czynności wymienionych w ustępie 'Tak należy wykonywać to prawidłowo!'.
- Wszystkie produkty spożywcze są usunięte z komory pieca.
- Wszystkie pojemniki, blachy i ruszty i ewentualne inne akcesoria usunąć z komory pieca.

### Niezbędne środki pomocnicze

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Środek czyszczący ConvoClean new lub ConvoClean forte w rozpylaczu





### Obchodzenie się z butelką do spryskiwania



















Przy obchodzeniu się z butelką do spryskiwania przestrzegać następujących punktów:



- Nie pozostawiać nieużywanej butelki do spryskiwania przez dłuższy czas pod ciśnieniem. Powoli odkręcić głowicę pompy, aby mogło wydostać się sprężone powietrze.
- Co tydzień płukać butelkę do spryskiwania.
- Słukiwać po każdym użyciu dyszę, przedłużenie dyszy i króciec dyszy.

### Półautomatyczne czyszczenie rozgrzanej komory pieca

W celu wykonania półautomatycznego czyszczenia rozgrzanej komory pieca postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Zamknąć drzwi urządzenia.	
2	Wywołać stronę Czyszczenie i wybrać półautomatyczny program czyszczenia. <b>Wynik:</b> Sprawdzanie temperatury komory pieca.	 
3	Jeśli temperatura komory pieca jest zbyt wysoka, należy odczekać przy zamkniętych drzwiach urządzenia, aż komora pieca automatycznie schłodzi się do temperatury poniżej 60 °C, i dopiero wtedy przystąpić do czyszczenia.	

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
4	Po usłyszeniu pierwszego sygnału otworzyć drzwi urządzenia i na wezwanie przez system z ostygniętej komory pieca wyciągnąć większe pozostałości dania.	
5	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Piec konwekcyjno-parowy rozpoczyna czyszczenie półautomatyczne.	 
6	Otworzyć drzwi urządzenia po usłyszeniu drugiego sygnału.	 
7	Spryskać komorę pieca, osłonę wentylatora i obszar za nią, stelaże zawieszane oraz wylot w dnie środkiem ConvoClean new albo ConvoClean forte w aerozolu.	
8	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Program przebiega dalej automatycznie (ok. 10 minut).	 
9	Otworzyć drzwi urządzenia po usłyszeniu kolejnego sygnału.	 
10	Dokładnie spłukać strumieniem wody osłonę wentylatora i obszar za nią.	
11	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Program przebiega dalej automatycznie (ok. 10 minut).	 
12	Odczekać, aż na koniec czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	 
13	Po wezwaniu przez system potwierdzić koniec czyszczenia półautomatycznego.	
14	Otworzyć drzwi urządzenia i skontrolować efekt czyszczenia.	 

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
15	<p>Dokładnie spłukać komorę pieca i stelaże zawieszane, osłonę wentylatora i obszar za nią strumieniem wody lub zmyć komorę i osprzęt miękką szmatką z dużą ilością wody i wytrzeć miękkim czyściwem. Przy silnym zanieczyszczeniu można powtórzyć przebieg czyszczenia.</p>	
16	<p>Wyłączyć piec konwekcyjno-parowy i oprzeć drzwi urządzenia, aby komora pieca mogła wyschnąć.</p>	

**Tutaj dalszy ciąg ...**

**Tak należy wykonywać to prawidłowo!**

- ▷ Demontaż i montaż stelaży zawieszanych 129
- ▷ Demontaż i montaż blach ruchomych 132

**Tematy pokrewne**

- ▷ Środek czyszczący 138
- ▷ Plan czyszczenia 136

## 9.2.6 Automatyczne czyszczenie zimnej komory pieca systemem ConvoClean system

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Jednoczesne garowanie i czyszczenie

#### **⚠** OSTRZEŻENIE

##### Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące

W przypadku jednoczesnego garowania w jednym urządzeniu i czyszczenia drugiego urządzenia może dojść do kontaktu środka czyszczącego z garowanym produktem.

- ▷ Nigdy nie czyścić jednego z urządzeń, podczas garowania w drugim urządzeniu.

### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Wszystkie produkty spożywcze są usunięte z komory pieca.
- Wszystkie pojemniki, blachy i ruszty i ewentualne inne akcesoria usunąć z komory pieca.
- Poziom środków do mycia i płukania jest dostateczny


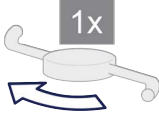


### Niezbędne środki pomocnicze

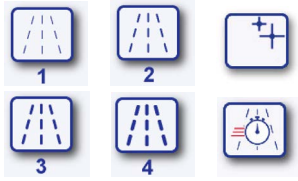

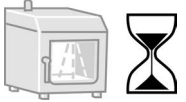



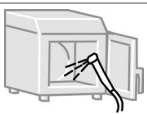

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Środek czyszczący ConvoClean forte w kanistrze z czerwoną naklejką albo w szufladzie na środek czyszczący
- Środek płuczający ConvoCare w kanistrze z zieloną naklejką albo w szufladzie na środek płuczający.
- Środek czyszczący ConvoClean new lub ConvoClean forte w butelce do rozpylania do czyszczenia uzupełniającego
- Środek płuczający ConvoCare w butelce do rozpylania do czyszczenia uzupełniającego

### Automatyczne czyszczenie zimnej komory pieca systemem ConvoClean system

Aby przeprowadzić automatyczne czyszczenie komory pieca należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Otworzyć drzwi urządzenia i usunąć z komory pieca większe pozostałości dania.	
2	Obrócić 1 raz dyszę obrotową pod sufitem komory pieca, aby sprawdzić jej łatwość ruchu.	
3	Zamknąć drzwi urządzenia.	
4	Wywołać stronę Czyszczenie.	

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
5	Zastartować pełnoautomatyczny program czyszczenia poprzez wybór stopnia czyszczenia.	
6	Po wezwaniu przez system otworzyć drzwi urządzenia i skontrolować komorę pieca.	
7	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Piec konwekcyjno-parowy startuje pełnoautomatyczne czyszczenie. <b>Ostrzeżenie:</b> W żadnym wypadku nie przerywać tego procesu. Nie otwierać drzwi urządzenia.	
8	Odczekać, aż na koniec czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
9	Po wezwaniu przez system potwierdzić koniec w pełni zautomatyzowanego czyszczenia.	
10	Otworzyć drzwi urządzenia i skontrolować efekt czyszczenia.	
11	W razie potrzeby wyczyścić odpływ komory pieca.	
12	Wyłączyć piec konwekcyjno-parowy i oprzeć drzwi urządzenia, aby komora pieca mogła wyschnąć.	

### Dodatkowe oczyszczenie komory pieca

Przy bardzo silnym zanieczyszczeniu poleca się przeprowadzić półautomatyczne czyszczenie, aby celowo usunąć pozostałości zanieczyszczeń.

### Możliwe powstałe błędy

Poniższa tabela przedstawia możliwe powstałe błędy i odpowiednie reakcje:

Powstałe błędy	Reakcja
Wyświetlony zostaje 'Brak wody'	Sprawdzić przyłącze wody.
Ukazuje się 'Sprawdzić stan napełnienia oczyszczaczy i węży doprowadzających na załamania i potwierdzić'	Skontroluj, w którym z kanistrów brakuje środka czyszczącego i uzupełnij go. Sprawdzić, czy węże doprowadzające posiadają załamania i usunąć je.
<b>Dla 6.10 mini 2in1:</b> Wyświetla się 'Sprawdzić stan napełnienia płynu czyszczącego i potwierdzić'	Sprawdzić, która z szuflad ze środkiem czyszczącym nie jest dostatecznie napełniona i uzupełnić.
Awaria zasilania energią elektryczną Pełnoautomatyczne czyszczenie zostało przerwane przez obsługę	Jeśli środek czyszczący został już wprowadzony, piec konwekcyjno-parowy przeprowadzi dla bezpieczeństwa wymuszone płukanie komory pieca i dopiero po tym będzie można przejść do eksploatacji.



**Tutaj dalszy ciąg ...**

---

**Tematy pokrewne**

- ▷ Plan czyszczenia 136
  - ▷ Środek czyszczący 138
  - ▷ Wymiana kanistra na środek czyszczący ConvoCare 163
  - ▷ Wymiana kanistra z ConvoClean forte 162
-

## 9.2.7 Automatyczne czyszczenie gorącej komory pieca systemem ConvoClean system

### **▲** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Jednoczesne garowanie i czyszczenie

#### **▲** **OSTRZEŻENIE**

##### Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące

W przypadku jednoczesnego garowania w jednym urządzeniu i czyszczenia drugiego urządzenia może dojść do kontaktu środka czyszczącego z garowanym produktem.

- ▷ Nigdy nie czyścić jednego z urządzeń, podczas garowania w drugim urządzeniu.

### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Wszystkie produkty spożywcze są usunięte z komory pieca.
- Wszystkie pojemniki, blachy i ruszty i ewentualne inne akcesoria usunąć z komory pieca.
- Poziom środków do mycia i płukania jest dostateczny



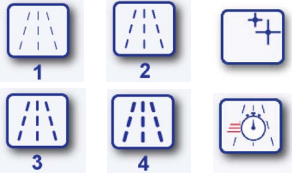
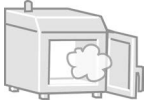
### Niezbędne środki pomocnicze



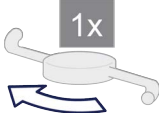

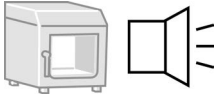




Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Środek czyszczący ConvoClean forte w kanistrze z czerwoną naklejką albo w szufladzie na środek czyszczący
- Środek płuczający ConvoCare w kanistrze z zieloną naklejką albo w szufladzie na środek płuczający.
- Środek czyszczący ConvoClean new lub ConvoClean forte w butelce do rozpylania do czyszczenia uzupełniającego
- Środek płuczający ConvoCare w butelce do rozpylania do czyszczenia uzupełniającego

### Automatyczne czyszczenie gorącej komory pieca systemem ConvoClean system (z opcją Cool down)



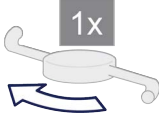

Aby przeprowadzić automatyczne czyszczenie komory pieca należy postępować następująco:


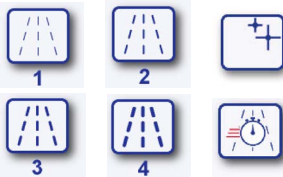


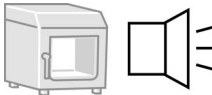



Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Zamknąć drzwi urządzenia.	
2	Wywołać stronę Czyszczenie.	
3	Zastartować pełnoautomatyczny program czyszczenia poprzez wybór stopnia czyszczenia.	
4	Po wezwaniu przez system otworzyć drzwi urządzenia i niezwłocznie zamknąć je ponownie, bez sięgania do wnętrza nadal gorącej komory pieca. <b>Wynik:</b> Sprawdzanie temperatury komory pieca. Schładzanie komory pieca rozpoczyna się automatycznie.	

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
5	Przy zamkniętych drzwiach urządzenia odczekać, aż komora pieca spadnie poniżej 60 °C.	
6	Po wezwaniu przez system otworzyć drzwi urządzenia i ze schłodzonej komory pieca usunąć większe pozostałości dania.	
7	Obrócić 1 raz dyszę obrotową pod sufitem komory pieca, aby sprawdzić jej łatwość ruchu.	
8	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Piec konwekcyjno-parowy startuje pełnoautomatyczne czyszczenie. <b>Ostrzeżenie:</b> W żadnym wypadku nie przerywać tego procesu. Nie otwierać drzwi urządzenia.	
9	Odczekać, aż na koniec czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
10	Po wezwaniu przez system potwierdzić koniec w pełni zautomatyzowanego czyszczenia.	
11	Otworzyć drzwi urządzenia i skontrolować efekt czyszczenia.	
12	W razie potrzeby wyczyścić odpływ komory pieca.	
13	Wyłączyć piec konwekcyjno-parowy i oprzeć drzwi urządzenia, aby komora pieca mogła wyschnąć.	

### Automatyczne czyszczenie gorącej komory pieca systemem ConvoClean system (bez opcji Cool down)

Aby przeprowadzić automatyczne czyszczenie komory pieca należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
1	Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać na ochłodzenie się komory pieca poniżej 60 °C.	
2	Ze schłodzonej komory pieca usunąć większe pozostałości dania i zamknąć drzwi urządzenia.	
3	Obrócić 1 raz dyszę obrotową pod sufitem komory pieca, aby sprawdzić jej łatwość ruchu.	
4	Zamknąć drzwi urządzenia.	

Krok	Sposób postępowania	Przycisk
5	Wywołaj stronę Czyszczenie.	
6	Zastartować pełnoautomatyczny program czyszczenia poprzez wybór stopnia czyszczenia.	
7	Po wezwaniu przez system otworzyć drzwi urządzenia i skontrolować komorę pieca.	
8	Zamknąć drzwi urządzenia. <b>Wynik:</b> Piec konwekcyjno-parowy startuje pełnoautomatyczne czyszczenie. <b>Ostrzeżenie:</b> W żadnym wypadku nie przerywać tego procesu. Nie otwierać drzwi urządzenia.	
9	Odczekać, aż na koniec czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
10	Otworzyć drzwi urządzenia i skontrolować efekt czyszczenia.	
11	W razie potrzeby wyczyścić odpływ komory pieca.	
12	Wyłączyć piec konwekcyjno-parowy i oprzeć drzwi urządzenia, aby komora pieca mogła wyschnąć.	

### Dodatkowe oczyszczenie komory pieca

Przy bardzo silnym zanieczyszczeniu poleca się przeprowadzić półautomatyczne czyszczenie, aby celowo usunąć pozostałości zanieczyszczeń.

### Możliwe powstałe błędy

Poniższa tabela przedstawia możliwe powstałe błędy i odpowiednie reakcje:

Powstałe błędy	Reakcja
Wyświetlony zostaje 'Brak wody'	Sprawdzić przyłącze wody.
Ukazuje się 'Sprawdzić stan napełnienia oczyszczaczy i węży doprowadzających na załamania i potwierdzić'	Skontroluj, w którym z kanistrów brakuje środka czyszczącego i uzupełnij go. Sprawdzić, czy węże doprowadzające posiadają załamania i usunąć je.
<b>Dla 6.10 mini 2in1:</b> Wyświetla się 'Sprawdzić stan napełnienia płynu czyszczącego i potwierdzić'	Sprawdzić, która z szuflad ze środkiem czyszczącym nie jest dostatecznie napełniona i uzupełnić.
Awaria zasilania energią elektryczną Pełnoautomatyczne czyszczenie zostało przerwane przez obsługę	Jeśli środek czyszczący został już wprowadzony, piec konwekcyjno-parowy przeprowadzi dla bezpieczeństwa wymuszone płukanie komory pieca i dopiero po tym będzie można przejść do eksploatacji.

**Tutaj dalszy ciąg ...**

---

**Tematy pokrewne**

- ▷ Wymiana kanistra z ConvoClean forte 162
  - ▷ Wymiana kanistra na środek czyszczący ConvoCare 163
  - ▷ Plan czyszczenia 136
  - ▷ Środek czyszczący 138
-

## 9.2.8 Czyszczenie uszczelki higienicznej

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

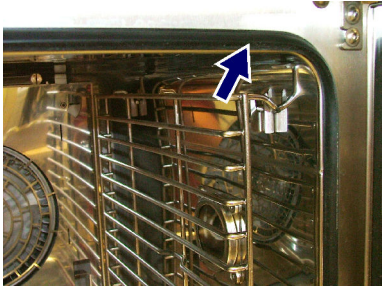
### Niezbędne środki pomocnicze

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Zwykły, nieszkodliwy dla skóry, bezzasadowy płyn do mycia naczyń o neutralnym pH i zapachu
- Miękka szmatka
- Bez narzędzi

### Czyszczenie uszczelki higienicznej

W celu czyszczenia uszczelki higienicznej należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Umyć uszczelkę higieniczną wskazanym środkiem czyszczącym i wytrzeć miękkim, suchym ściściwem.	
2	Dokładnie przemyć uszczelkę higieniczną czystą wodą i dokładnie wytrzeć miękką, czystą szmatką.	
3	Osuszyć gruntownie uszczelkę higieniczną.	

Tutaj dalszy ciąg ...

#### Tematy pokrewne

- ▷ Plan czyszczenia

136

## 9.2.9 Czyszczenie podwójnych drzwi szklanych

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### **Niezbędne środki pomocnicze**

- Wymagane są następujące środki pomocnicze:
- dostępny w handlu środek do czyszczenia szyb

### **Czyszczenie podwójnych drzwi szklanych**

W celu czyszczenia podwójnych drzwi szklanych należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Obrócić szybkie zamknięcie (1) podwójnych drzwi szklanych.	
2	Podwójne drzwi szklane czyścić z środkiem do mycia okien. Zwrócić uwagę, aby nie porysować szkła.	
3	Zamknąć z powrotem podwójne drzwi szklane za pomocą szybkich zamknięć (1).	

[Tutaj dalszy ciąg ...](#)

#### Tematy pokrewne

- ▷ Plan czyszczenia

## 9.2.10 Czyszczenie komory pieca za blachą ruchomą

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Niezbędne środki pomocnicze

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Środek czyszczący ConvoClean new lub ConvoClean forte w rozpylaczu



### Obchodzenie się z butelką do spryskiwania

Przy obchodzeniu się z butelką do spryskiwania przestrzegać następujących punktów:

- Nie pozostawiać nieużywanej butelki do spryskiwania przez dłuższy czas pod ciśnieniem. Powoli odkręcić głowicę pompy, aby mogło wydostać się sprężone powietrze.
- Co tydzień płukać butelkę do spryskiwania.
- Słukać po każdym użyciu dyszę, przedłużenie dyszy i króciec dyszy.

### Czyszczenie komory pieca za blachą ruchomą

Przy czyszczeniu obszaru za blachą ruchomą postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Wymontować zawieszane stelaże i blachę ruchomą.	
2	Spryskać strefę z tyłu komory pieca i blachę ruchomą środkiem ConvoClean new lub ConvoClean forte w aerozolu.	
3	Pozostawić ConvoClean new albo ConvoClean forte na 10-20 minut, aby zaczął działać.	
4	Słukać gruntownie strumieniem wody komorę pieca i blachę ruchomą. lub: Przetrzeć dokładnie komorę pieca i akcesoria dużą ilością wody i miękką ścierką. Przy silnym zanieczyszczeniu można powtórzyć przebieg czyszczenia.	
5	Przymknąć drzwi urządzenia w celu umożliwienia wysuszenia komory pieca.	



**Tutaj dalszy ciąg ...**

---

**Tak należy wykonywać to prawidłowo!**

- ▷ Demontaż i montaż stelaży zawieszanych 129
- ▷ Demontaż i montaż blach ruchomych 132

**Tematy pokrewne**

- ▷ Środek czyszczący 138
  - ▷ Plan czyszczenia 136
-

## 9.2.11 Wymiana kanistra z ConvoClean forte

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Zamiana środków czyszczących i myjących

#### **⚠** OSTRZEŻENIE

##### Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące

Przez zamianę ConvoClean i ConvoCare istnieje niebezpieczeństwo szkodliwości dla zdrowia po spożyciu garowanych potraw.

- ▷ Podczas wymiany kanistrów na środek czyszczący zwrócić uwagę na prawidłowe przyporządkowanie do węży.
- ▷ Podczas napełniania kanistrów zwracać uwagę na prawidłowe przedzielenie chemikaliów do węży.

### Miejsce ustawienia kanistrów na środek czyszczący i płuczający

Kanistry ustawić następująco:

- Kanistry powinny być dobrze dostępne i znajdować się na równej powierzchni obok urządzenia.
- Kanistry nie powinny znajdować się powyżej powierzchni posadowienia urządzenia.
- Poziomą powierzchnię ustawienia kanistrów nie może znajdować się więcej niż 1 m poniżej złączyek wkręcanych grodzi.

### Niezbędne środki pomocnicze

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Kanister wymienny ConvoClean forte

### Wymiana kanistra z ConvoClean forte

W celu wymiany kanistra z ConvoClean forte postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Usunąć zamknięcie z kanistra wymiennego ConvoClean forte (1).	
2	Odkręcić czerwony wąż doprowadzający z lancą z pustego kanistra.	
3	Wprowadzić czerwony wąż doprowadzający z lancą do kanistra wymiennego i zakręcić.	
4	Sprawdzić podłączenie na barwę przepływu (czerwona).	

Tutaj dalszy ciąg ...

#### Tematy pokrewne

- ▷ Plan czyszczenia 136
- ▷ Środek czyszczący 138
- ▷ Automatyczne czyszczenie gorącej komory pieca systemem ConvoClean system 154
- ▷ Automatyczne czyszczenie zimnej komory pieca systemem ConvoClean system 151

## 9.2.12 Wymiana kanistra na środek czyszczący ConvoCare

### **⚠** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Zamiana środków czyszczących i myjących

#### **⚠** OSTRZEŻENIE

##### Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące

Przez zamianę ConvoClean i ConvoCare istnieje niebezpieczeństwo szkodliwości dla zdrowia po spożyciu garowanych potraw.

- ▷ Podczas wymiany kanistrów na środek czyszczący zwrócić uwagę na prawidłowe przyporządkowanie do węży.
- ▷ Podczas napełniania kanistrów zwracać uwagę na prawidłowe przedzielenie chemikaliów do węży.

### Miejsce ustawienia kanistrów na środek czyszczący i płuczący

Kanistry ustawić następująco:

- Kanistry powinny być dobrze dostępne i znajdować się na równej powierzchni obok urządzenia.
- Kanistry nie powinny znajdować się powyżej powierzchni posadowienia urządzenia.
- Poziom powierzchni ustawienia kanistrów nie może znajdować się więcej niż 1 m poniżej złączy wkręcanych grodzi.

### Niezbędne środki pomocnicze

Przy przygotowywaniu gotowego do użytku roztworu środka płuczącego z koncentratu potrzebne są następujące materiały pomocnicze:

- Pusty kanister ConvoCare (10 l)
- Koncentrat ConvoCare (0.33 l)
- dostateczną ilość miękkiej wody

Przy stosowaniu gotowych do użytku środków płuczących producenta, potrzebne są następujące materiały pomocnicze:

- Kanister wymienny ConvoCare

### Domieszanie środka płuczącego ConvoCare

W celu uniknięcia niepożądanego tworzenia się piany podczas mieszania koncentratu ConvoCare z wodą należy postąpić następująco:

Krok	Sposób postępowania
1	Otworzyć pusty kanister i nalać najpierw do pustego kanistra 0.33 l koncentratu ConvoCare.
2	Napełnić teraz ten kanister wymaganą ilością miękkiej wody, aż do znaku 10 l.
3	Zamknąć kanister i wymieszać dobrze ze sobą obydwa składniki przez przechylenie.

**Wymiana kanistra na środek czyszczący ConvoCare**

W celu wymiany kanistra z ConvoCare postępuj zgodnie z poniższym opisem:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Usunąć zamknięcie z kanistra domieszkującego lub kanistra wymiennego środka ConvoCare (2).	
2	Odkręcić zielony wąż doprowadzający z laną z pustego kanistra z ConvoCare (2).	
3	Wprowadzić zielony wąż doprowadzający z laną do pełnego kanistra i zakręcić go.	
4	Sprawdzić podłączenie na barwę przepływu (zielona).	

Tutaj dalszy ciąg ...

**Tematy pokrewne**

▷ Plan czyszczenia	136
▷ Środek czyszczący	138
▷ Automatyczne czyszczenie gorącej komory pieca systemem ConvoClean system	154
▷ Automatyczne czyszczenie zimnej komory pieca systemem ConvoClean system	151

## 9.2.13 Napełnianie szuflady do środków czyszczących środkiem ConvoClean forte (6.10 mini 2in1)

### **▲** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Zamiana środków czyszczących i myjących

#### **▲** **OSTRZEŻENIE**

##### Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące

Przez zamianę ConvoClean i ConvoCare istnieje niebezpieczeństwo szkodliwości dla zdrowia po spożyciu garowanych potraw.

- ▷ Podczas napełniania szuflad ze środkiem czyszczącym zwracać uwagę na prawidłowe przedzielenie chemikaliów do szuflad.


### Niezbędne środki pomocnicze

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Kanister ze środkiem czyszczącym ConvoClean forte
- Urządzenie pomocnicze do napełniania szuflad

### Napełnianie szuflady do środków czyszczących środkiem ConvoClean forte

W celu napełnienia szuflady na środek czyszczący ConvoClean forte postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Usunąć zamknięcie z kanistra ze środkiem czyszczącym ConvoClean forte.	
2	Otworzyć pojemnik szuflady do środków czyszczących z napisem ConvoClean forte.	
3	Napełnić pojemnik środkiem ConvoClean forte.	
4	Zamknąć pokrywę pojemnik szuflady do środka czyszczącego.	
5	Starannie usunąć przelany środek czyszczący ConvoClean forte.	

### Tutaj dalszy ciąg ...

#### Tematy pokrewne

- ▷ Plan czyszczenia 136
- ▷ Środek czyszczący 138
- ▷ Automatyczne czyszczenie gorącej komory pieca systemem ConvoClean system 154
- ▷ Automatyczne czyszczenie zimnej komory pieca systemem ConvoClean system 151

## 9.2.14 Napełnianie szuflady do płynu nablyszczającego środkiem ConvoCare (6.10 mini 2in1)

### **▲** Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwarunkowo zapoznać się z zasadami i wskazówkami bezpieczeństwa wyszczególnionymi w rozdziale Bezpieczne wykonywanie czynności przy czyszczeniu na stronie 140 i postępować według zawartych w nim instrukcji.

### Zamiana środków czyszczących i myjących

#### **▲** **OSTRZEŻENIE**

##### **Zagrożenie skażeniem produktów spożywczych przez środki czyszczące**

Przez zamianę ConvoClean i ConvoCare istnieje niebezpieczeństwo szkodliwości dla zdrowia po spożyciu garwanych potraw.

- ▷ Podczas napełniania szuflad ze środkiem czyszczącym zwracać uwagę na prawidłowe przedzielenie chemikaliów do szuflad.

### Niezbędne środki pomocnicze

Przy przygotowywaniu gotowego do użytku roztworu środka płuczącego z koncentratu potrzebne są następujące materiały pomocnicze:

- Pusty kanister ConvoCare (10 l)
- Koncentrat ConvoCare (0.33 l)
- Wystarczająca ilość miękkiej wody (9.67 l)
- Urządzenie pomocnicze do napełniania szuflad

Przy stosowaniu gotowych do użytku środków płuczących producenta, potrzebne są następujące materiały pomocnicze:

- Kanister na środek płuczący ConvoCare
- Urządzenie pomocnicze do napełniania szuflad


### Domieszanie środka płuczącego ConvoCare

W celu uniknięcia niepożądanego tworzenia się piany podczas mieszania koncentratu ConvoCare z wodą należy postąpić następująco:

Krok	Sposób postępowania
1	Otworzyć pusty kanister i nalać najpierw do pustego kanistra 0.33 l koncentratu ConvoCare.
2	Napełnić teraz ten kanister wymaganą ilością miękkiej wody, aż do znaku 10 l.
3	Zamknąć kanister i wymieszać dobrze ze sobą obydwie składniki przez przechylenie.

### Napełnianie szuflady do płynu nablyszczającego środkiem ConvoCare

W celu napełnienia szuflady środka płuczącego środkiem ConvoCare, należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Usunąć zamknięcie z kanistra ze środkiem czyszczącym ConvoCare.	
2	Otworzyć zbiornik szuflady na środek płuczący z napiem ConvoCare.	
3	Napełnić pojemnik domieszanym ConvoCare.	
4	Zamknąć pokrywę zbiornik szuflady środka płuczącego.	
5	Starannie usunąć przelany środek płuczący ConvoCare.	

### Tutaj dalszy ciąg ...

#### Tematy pokrewne

- ▷ Plan czyszczenia 136
  - ▷ Środek czyszczący 138
  - ▷ Automatyczne czyszczenie gorącej komory pieca systemem ConvoClean system 154
  - ▷ Automatyczne czyszczenie zimnej komory pieca systemem ConvoClean system 151
-

## 9.3 Konserwacja

### Konserwacja pieca konwekcyjno-parowego

W tym podrozdziale zapoznajemy z planem konserwacyjnym i objaśniamy, które konserwacje należy przeprowadzić.

### Skontaktować się z serwisem

W przypadku kontaktu z naszym serwisem prosimy przygotować następujące dane dotyczące urządzenia:

- Numer artykułu na nalepce na urządzeniu
- Numer serii na nalepce na urządzeniu

### 9.3.1 Plan konserwacji

#### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Konserwacje muszą być okresowo przeprowadzane przez serwis.

#### Konserwacje, które musi przeprowadzić serwis

Następująca tabela przedstawia przegląd okresów prac konserwacyjnych, które muszą być przeprowadzane przez autoryzowany serwis:

Jak często?	Co należy konserwować?
Co roku	Konserwacja ogólna
W przypadku białego osadu w komorze pieca	Uzdatnianie wody musi być dokładnie nastawione

#### Tutaj dalszy ciąg ...

##### Tematy pokrewne

- ▷ Usuwanie błędów - kody błędów 171
  - ▷ Usuwanie błędów - nieprawidłowości podczas eksploatacji 173
-



## 9.3.2 Tryb awaryjny

### Obsługa pieca konwekcyjno-parowego w trybie awaryjnym

Aby w przypadku krótkotrwałego nieusuwalnego błędu można było mimo kontynuować eksploatację pieca konwekcyjno-parowego, dysponuje on trybem awaryjnym.

Umożliwia to mimo uszkodzenia ograniczoną eksploatację urządzenia. W każdym przypadku należy poinformować serwis.


#### Warunki

Należy przestrzegać poniższych warunków:

- Urządzenie znajduje się w trybie błędu.
- Rozbrzmiewa sygnał.
- Na wyświetlaczu wyświetlony jest kod błędu.

#### Eksplatacja urządzenia w trybie awaryjnym

W celu eksploatacji urządzenia w trybie awaryjnym postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Sposób postępowania:
1	Potwierdź błąd <b>Wynik:</b> Do dyspozycji stoją tylko programy nieobjęte błędem.	
2	Uruchomić dostępny program garowania.	Codzienny przebieg gotowania na stronie 115 Codzienny przebieg regenerowania na stronie 117






#### Ograniczenia






Należy przestrzegać poniższych ograniczeń:

- Czasy garowania mogą ulec znacznej zmianie. Dlatego należy zwrócić szczególną uwagę na proces i stan garowania produktów.
- Zużycie wody może ulec znacznej zmianie.
- Można tylko wybierać funkcje, które nie są utrudnione przez zaistniały błąd.
- Eksploatowanie urządzenia przy powtarzającym się występowaniu danego błędu może prowadzić do następnym zakłóceń urządzenia.

#### Stosowalne programy garowania w trybie awaryjnym

Poniższa tabela przedstawia przegląd możliwych trybów awaryjnych przy danych błędach i w danych programach garowania:

ID błędu	Kod błędu	Wyświetlenia na wyświetlaczu						Uwaga
33	E01.0	Brak wody	-	-	do 180 ° C	--	do 180 ° C	Bez programu z parą
24	E02.0	Temp. EL za wysoka	X	do 140 ° C	do 140 ° C	do 140 ° C	do 140 ° C	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ochłodzić urządzenie</li> <li>▪ Garować produkt do końca w niższej temperaturze garowania</li> </ul>
36	E04.0	Zakłócenia powietrza EL	X	do 140 ° C	do 140 ° C	do 140 ° C	do 140 ° C	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ochłodzić urządzenie</li> <li>▪ Garować produkt do końca w niższej temperaturze garowania</li> </ul>

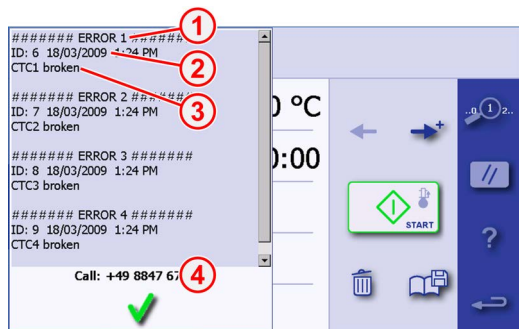
ID błędu	Kod błędu	Wyświetlenia na display						Uwaga
21	E15.0	Skrapacz, nadmierna temperatura	-	-	do 180 °C	-	do 180 °C	Podwyższone zużycie wody ze względu na ciągłe chłodzenie skraplacza
6-9	E22. ..	Uszkodzony czujnik temperatury rdzenia	X	X	X	X	X	Eksploracja bez czujnika temperatury rdzenia
3	E25.0	Usterka czujnika skraplacza	X	do 180 °C	do 180 °C	do 180 °C	do 180 °C	Podwyższone zużycie wody ze względu na ciągłe chłodzenie skraplacza
47	E83.0	Błąd algorytmu	X	X	X	X	X	Błąd zazwyczaj zostaje usunięty po wyłączeniu i ponownym włączeniu urządzenia
48	-	Błąd IDM	X	X	X	X	X	

- x Eksploatacja możliwa
- Eksploatacja niemożliwa

### 9.3.3 Usuwanie błędów - kody błędów

#### Struktura komunikatu błędu

Poniższa ilustracja przedstawia strukturę jednego z komunikatów jako przykład dla wszystkich komunikatów błędów:



#### Człony komunikatów błędów i ich funkcje

Człony komunikatów błędów posiadają następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja
1	Numer błędu	Bieżący numer liczby zarejestrowanych błędów
2	ID błędu	Numer ID dla identyfikacji błędu
	Data	Data wystąpienia błędu
	Czas	Godzina wystąpienia błędu
3	Kody i opis błędów	Kod błędu i krótki opis błędu
4	Numer serwisowy	Numer telefoniczny serwisu

#### Błędy i wymagane reakcje

Poniższa tabela objaśnia wyświetlane na wyświetlaczu kody błędów:

ID błędu	Referencja	Opis błędu	Wymagana reakcja
3	E25.0	Czujnik skraplacza (B3) przerwany	Skontaktować się z serwisem
5	E21.0	Czujnik komory pieca (B6) przerwany	Skontaktować się z serwisem
6	E22.1	Czujnik temperatury rdzenia produktu (B10) przerwany	Skontaktować się z serwisem
7	E22.2		
8	E22.3		
9	E22.4		
12	E25.1	Czujnik skraplacza (B3) posiada zwarcie z masą	Skontaktować się z serwisem
14	E21.1	Czujnik komory pieca (B6) posiada zwarcie z masą	Skontaktować się z serwisem
15	E29.1	Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia (B10) posiada zwarcie z masą	Skontaktować się z serwisem
16	E29.2		

17	E29.3		
18	E29.4		
21	E15.0	Czujnik skraplacza (B3) wykrywa nadmierną temperaturę	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Otworzyć dopływ wody</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
23	E11.0	Czujnik komory pieca (B6) wykrywa nadmierną temperaturę	Skontaktować się z serwisem
24	E02.0	Nadmierna temperatura w elektrycznej komorze przyłączeniowej	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oczyszczyć siatkę do usuwania kłaczeków z tyłu urządzenia</li> <li>▪ Zapewnić dopływ powietrza z tyłu urządzenia</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
25	E12.1	Czujnik temperatury rdzenia (B10) wykrywa nadmierną temperaturę	Skorygować pozycję czujnika
26	E12.2		
27	E12.3		
28	E12.4		
29	E03.0	Zakłócenia wentylatora / zadziałał silnik TP (temperaturowy wyłącznik ochronny) lub błąd przetwornicy częstotliwości.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sprawdzić bezpieczniki w budynku</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
30	E96.0	Zakłócenia komunikacji między SM i BM	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyłączyć urządzenie na ok. 10 sekund z sieci i ponownie zrestartować</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
31	E99.0	Zakłócenia interfejsu komunikacyjnego	Wyłączyć urządzenie na ok. 10 sekund z sieci i ponownie zrestartować
32	E99.9	Ogólny błąd inicjowania	
33	E01.0	Brak wody: Ciśnienie wody 5 sekundy po przełączeniu przelotowym poniżej 0.5 bar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Otworzyć dopływ wody</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
36	E04.0	Zakłócenia wentylatora dodatkowego w elektrycznej komorze przyłączeniowej	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oczyszczyć siatkę do usuwania kłaczeków z tyłu urządzenia</li> <li>▪ Uwolnić przestrzeń dla doprowadzania powietrza z tyłu urządzenia</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
38	E16.0	Błąd klapy do odwilgacania: Brak inicjalizacji klapy do odwilgacania	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uruchomić ponownie urządzenie</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
47	E83.0	Niedopuszczalny algorytm garowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ponownie napisać program garowania</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
48	–	Dane w module identyfikacyjnym (IDM) są nieważne	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyłączyć urządzenie na ok. 10 sekund z sieci i ponownie zrestartować</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
49	–	Nie można pobrać tekstu błędu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyłączyć i włączyć urządzenie</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>
72	E03.0	Zakłócenia wentylatora / zadziałał silnik TP (temperaturowy wyłącznik ochronny) lub błąd przetwornicy częstotliwości.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sprawdzić bezpieczniki w budynku</li> <li>▪ Skontaktować się z serwisem</li> </ul>

### 9.3.4 Usuwanie błędów - nieprawidłowości podczas eksploatacji

#### Nieprawidłowości przy garowaniu produktu

Poniższa tabela objaśnia możliwe nieprawidłowości podczas eksploatacji i ich usuwanie:

Nieprawidłowość	Możliwe przyczyny	Wymagana reakcja
Nierównomierne zbrązowienie	Nieprawidłowo zamknięta blacha ruchoma	Demontaż i montaż blach ruchomych na stronie 132
	Nieprawidłowo zamontowane owiewki lub brak ich	Zamocować owiewkę przy stelażu zawieszonym, postępowanie patrz Demontaż i montaż blachy ruchomej na stronie 132
	Nierozgrzana wstępnie komora pieca	Rozgrzać komorę pieca
	Za wysoka temperatura komory pieca	Wybrać niższą temperaturę i wydłużyć czas przyrządzenia
	Częściowo lub całkowicie uszkodzony system ogrzewania	Skontaktować się z serwisem

#### Nieprawidłowości urządzenia

Poniższa tabela objaśnia możliwe nieprawidłowości podczas eksploatacji i ich usuwanie:

Nieprawidłowość	Możliwe przyczyny	Wymagana reakcja / Tutaj dalszy ciąg ...
Oświetlenie komory pieca nie działa	Oświetlenie komory pieca uruchamiane jest przez program.	Aby skontrolować działanie żarówki halogenowej, wyłącz i włącz piec konwekcyjno-parowy. Włączanie i wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego na stronie 49
	Lampa halogenowa oświetlenia komory pieca jest uszkodzona.	Wymienić lampę halogenową oświetlenia komory pieca na stronie 175
Urządzenie nie reaguje przez 10-20 sekund na wprowadzenia	Zawieszenie się programu	Nacisnąć i trzymać naciśnięty przez 5 sekund ZAŁ/WYŁ lub odłączyć urządzenie na 5 sekund od sieci
Nie można już włączyć lub wyłączyć urządzenia	ZAŁ/WYŁ jest zablokowany na 3 sekundy	Ponowić próbę po 3 sekundach.
Woda wycieka z urządzenia przy zamykaniu drzwi	Przy wszystkich przyczynach	<b>Uwaga - zagrożenie skażeniem:</b> Produkty żywnościowe, które miały styczność z wodą, należy zniszczyć.
	Zapchanie lub przewężenie rury ściekowej	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sprawdzić system odpływu na miejscu i w razie potrzeby oczyścić</li> <li>▪ Założyć syfon lejowy</li> </ul>
	Stałe przyłącze ścieków	
	Zapchany lub zakryty króciec wentylacyjny	Usunąć przedmioty
	Zapchany odpływ urządzenia	Oczyścić odpływ
Woda stoi w komorze pieca	Zapchany odpływ urządzenia	Przeplukać odpływ

**Nieprawidłowości przy czyszczeniu**

Poniższa tabela objaśnia możliwe nieprawidłowości podczas eksploatacji i ich usuwanie:

Nieprawidłowość	Możliwe przyczyny	Wymagana reakcja / Tutaj dalszy ciąg ...
Czarne plamy w komorze pieca	Nieodpowiedni środek czyszczący	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stosowanie ConvoClean forte do automatycznego czyszczenia</li> <li>▪ Do półautomatycznego czyszczenia stosować ConvoClean forte lub ConvoClean new</li> </ul>
	Twardość wody za wysoka	Ustaw twardości wody, patrz Dane techniczne w podręczniku instalacyjnym
Zły wynik czyszczenia	Ciśnienie wody za niskie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sprawdzić ciśnienie wody</li> <li>▪ W razie potrzeby przeprowadzić na miejscu podwyższenie ciśnienia wody</li> </ul>
	Nastawiony nieprawidłowy stopień zanieczyszczenia	Wybrać wyższy stopień czyszczenia
	Zastosowany nieprawidłowy środek czyszczący	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stosowanie ConvoClean forte do automatycznego czyszczenia</li> <li>▪ Do półautomatycznego czyszczenia stosować ConvoClean forte lub ConvoClean new</li> </ul>

## 9.3.5 Wymienić lampę halogenową oświetlenia komory pieca

### Elementy przewodzące prąd

#### **▲ZAGROŻENIE**

##### Zagrożenie porażeniem prądem przez elementy przewodzące prąd

Dotykanie elementów przewodzących prąd pod osłonami i pod panelem obsługi może być przyczyną porażenia prądem.

- ▷ Upewnić się, że osłony i panel obsługi są zamontowane.
- ▷ Upewnić się, że prace serwisowe pod osłonami, pod panelem obsługi i przy kablu zasilania wykonuje wyłącznie elektryk, będący pracownikiem autoryzowanego serwisu klienta.

### Gorące powierzchnie

#### **▲OSTRZEŻENIE**

##### Zagrożenie oparzeniami wskutek wysokiej temperatury w komorze pieca i przy wewnętrznej stronie drzwi urządzenia

Dotknięcie wszystkich elementów wewnętrznych komory pieca, wewnętrznej strony drzwi urządzenia i wszystkich części, które znajdowały się w komorze podczas pieczenia, może powodować oparzenia.

- ▷ Przed rozpoczęciem konserwacji odczekać na ochłodzenie się komory pieca poniżej 60 °C.
- ▷ Nosić osobiste wyposażenie ochronne.

### Ostrokrawędziowe elementy blaszane

#### **▲OSTRZEŻENIE**

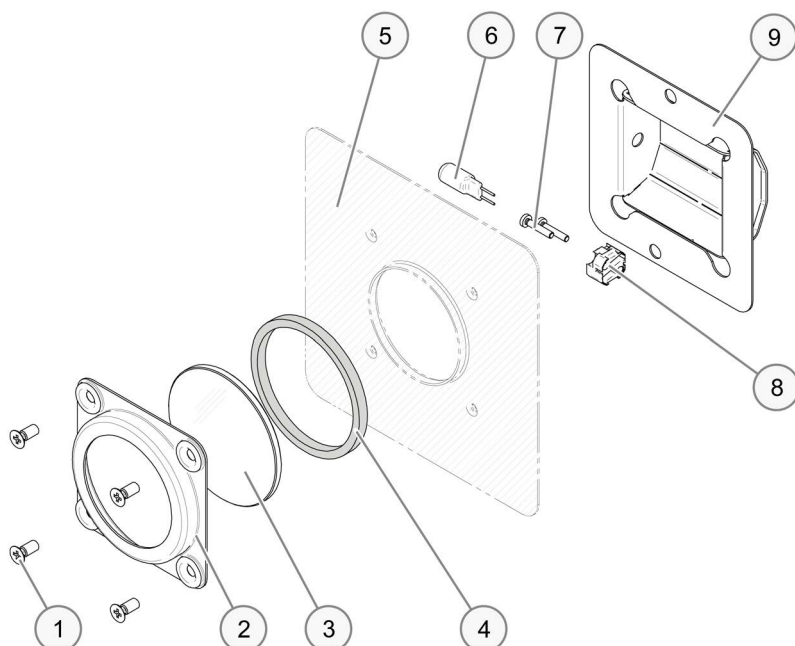
##### Zagrożenie skaleczeniem o elementy blaszane o ostrych krawędziach

Prace z elementami blaszanymi o ostrych krawędziach lub wykonywane za nimi mogą powodować skaleczenie dłoni.

- ▷ Zachować ostrożność.
- ▷ Nosić osobiste wyposażenie ochronne zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.

### Budowa lampy komory pieca

Na poniższej ilustracji przedstawiono budowę lampy komory pieca;



### Elementy lampy komory pieca i ich funkcje

Elementy lampy komory pieca mają następujące funkcje:

Nr	Oznaczenie	Funkcja
1	Śruby wpuszczane	Materiały mocujące do przykrycia lampy komory pieca
2	Rama pokrywy	Umożliwia dostęp do lampy halogenowej
3	Szkło	Chroni lampę halogenową przed wilgocią
4	Uszczelnienie	Uszczelnia lampę komory pieca
5	Ścianka komory pieca	Mocowanie do lampy komory pieca
6	Lampa halogenowa 12 V	Źródło światła
7	Śruby z łbem kulistym	Materiały mocujące do oprawy lampy halogenowej
8	Oprawa lampy	Uchwyt lampy halogenowej
9	Obudowa reflektora	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Uchwyt zmontowanej lampy halogenowej</li><li>▪ Odbicie światła</li></ul>

### Zakres dostawy części zamiennych

Wymaganymi częściami zamiennymi są:

- Lampa halogenowa 12 V
- Uszczelnienie

### Niezbędne środki pomocnicze

Wymagane są następujące środki pomocnicze:

- Wkrętak do śrub z rowkiem krzyżowym
- Klucz imbusowy
- Klucz zewnętrzny
- Czysta, miękka szmatka lub rękawiczka do manipulacji lampą halogenową
- Materiał do zakrycia dna komory pieca (np. tkanina)

### Postępowanie z lampą halogenową

Dotykać sprawną lampę halogenową wyłącznie w rękawiczkach lub przez tkaninę. Nie dotykać szklanego cylindra nowej lub ponownie używanej lampy halogenowej bezpośrednio dłońmi.

Jeżeli przy demontażu nie można całkowicie usunąć lampy, np. przyłącza pozostają w gniazdach, niezwłocznie skontaktować się z serwisantem.

### Warunki

Sprawdzić czy spełnione zostały następujące założenia:

- Piec konwekcyjno-parowy jest odłączony od napięcia i zabezpieczony przed ponownym włączeniem.
- Komora pieca, po ostatnim procesie, zostaje schłodzona do temperatury <60 °C.
- Stelaż zawieszany jest wymontowany.
- Dno komory pieca jest zakryte celem ochrony przed zarysowaniami w wyniku upadku elementów.
- Lampa halogenowa nie świeci i jest schłodzona.
- Nowe, dostarczone uszczelnienie zostało skontrolowane pod kątem uszkodzeń i jest nieuszkodzone.



**Demontaż lampy halogenowej**

W celu demontażu lampy halogenowej należy postępować następująco:

Krok	Sposób postępowania	Ilustracja
1	Wykręcić śruby wpuszczane (1).	
2	Zdjąć ramkę osłony (2), szybę (3) i uszczelkę (4) ze ścianki komory pieca (5).	
3	Zdemontowaną uszczelkę (4) zutylizować.	
4	Przez otwór w ścianie komory pieca (5) sięgnąć do wnętrza obudowy reflektora (9) i wyjąć prosto lampę halogenową (6).	

**Montaż lampy halogenowej**

Przy montażu lampy halogenowej postępować w poniższy sposób:

Krok	Sposób postępowania
1	Umieścić nową lampę halogenową (6) w oprawie (8).
2	Zamontować nową uszczelkę (4), szybę (3) i osłonę (2) za pomocą wcześniej usuniętych śrub wpuszczanych (1). Najpierw lekko wkręcić wszystkie śruby wpuszczane (1) a następnie ostrożnie je dokręcić.
3	Sprawdzić osłonę (2), i szybę (3) pod kątem swobody ruchu. Jeżeli osłonę (2) albo szybę (3) można jeszcze poruszać ostrożnie jeszcze bardziej dokręcić śruby (1).
4	Zdjąć osłonę dna komory pieca i wyjąć z komory wszystkie przedmioty.
5	Ponownie zamontować stelaż zawieszany.
6	Wymyć lub wypłukać komorę pieca.
7	Włączyć piec konwekcyjno-parowy i skontroluj żarówkę halogenową (6) pod kątem prawidłowego działania.

**Tutaj dalszy ciąg ...**

---

**Tematy pokrewne**

- ▷ Demontaż i montaż stelaży zawieszanych 129
  - ▷ Włączanie i wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego 49
-



## Piec konwekcyjno-parowy OES mini easyTouch

Serial no.

Item no.

Order no.

Additional technical documentation can be found in the download center at :  
[www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

*Bringing innovation to the table • [welbilt.com](http://welbilt.com)*