Manitowoc



Sıcak hava buharlı fırın

Kullanmadan önce kılavuzu okuyun

Convotherm 4 Tezgâh üstü cihazlar

Kullanıcı el kitabı CE - Orijinalin çevirisi, TUR

Your meal. Our mission.

Convotherm

İçindekiler

1 Genel 5

1.1 AB Uygunluk Beyanı Elektrikli cihazlar 5
1.2 AB Uygunluk Beyanı Gazlı cihazlar 7
1.3 Çevre koruması 8
1.4 Sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanması 9
1.5 Müşteri dokümantasyonunun yapısı 11
1.6 Mutlaka okunması gereken güvenlik bilgileri 12
1.7 Bu kullanım el kitabı hakkında 13

2 Yapı ve fonksiyon 15

2.1 Sıcak hava buharlı fırının fonksiyonları 15
2.2 Sıcak hava buharlı fırınının yapısı ve fonksiyonu 17
2.3 Kontrol panelinin yapısı ve fonksiyonu 20

3 Kendi Güvenliğiniz İçin 21

3.1 Temel güvenlik talimatları 21
3.2 Sıcak hava buharlı fırınınızın amacına uygun kullanımı 22
3.3 Sıcak hava buharlı fırınındaki uyarı notları 23
3.4 Tehlikelere genel bakış 25
3.5 Çalıştırma sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri 27
3.6 Temizlik sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri 33
3.7 Bakım sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri 37
3.8 Güvenlik tertibatları 38
3.9 Personelle ile ilgili gereklilikler, çalışma alanları 40
3.10 Kişisel koruyucu donanım 41

4 Pişirme sırasında izlemeniz gereken yöntem 42

4.1 Sıcak hava buharlı fırının yüklenmesi hakkında temel esaslar 42
4.1.1 Yemek taşıyıcılarının X.10 boyutundaki cihazlara yerleştirilmesi 42
4.1.2 Yemek taşıyıcılarının X.20 boyutundaki cihazlara yerleştirilmesi 44
4.1.3 Sıcak hava buharlı fırının yükleme kapasitesi 45
4.2 Pişirme sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları 47
4.2.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma 47
4.2.2 Sıcak hava buharlı fırınının açılması ve kapatılması 50
4.2.3 Pişirme yöntemi 51
4.2.4 Tütsüleme yöntemi 53
4.3 Pişirme sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar 57
4.3.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma 57
4.3.2 Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
4.3.3 Yemeğin yüklenmesi ve çıkartılması 61
4.3.4 Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının yemekle doldurulması (ConvoSmoke hariç) 65
4.3.5 Yemeğin kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasından alınması (ConvoSmoke hariç) 69
4.3.6 Yerleştirme çerçevesinin kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasına yerleştirilmesi (ConvoSmoke hariç) 71
4.3.7 Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73
4.3.8 Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması ve çıkartılması 78
4.3.9 Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün kullanılması 79
4.3.10 USB belleğin kullanılması 81
4.3.11 Rafın sökülmesi ve takılması 82

4.3.12 Tütsüleme çekmecesinin doldurulması, yerleştirilmesi ve çıkartılması (sadece ConvoSmoke'da) 86

5 Temizlik sırasında izlemeniz gereken yöntem 89

5.1 Sıcak hava buharlı fırının temizlenmesi hakkında temel esaslar 89
5.1.1 Temizleme yöntemleri 89
5.1.2 Temizlik planı 91
5.1.3 Temizlik maddesi 93
5.1.4 Temizlik maddelerinin hazırlanması 94
5.2 Temizlik sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları 95
5.2.1 Temizlik sırasında güvenli çalışma 95
5.2.2 Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi 98
5.2.3 Pişirme bölmesini tekli dozajla tam otomatik temizleme yöntemi 99
5.2.4 Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi (raf) 101
5.2.5 Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi (kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası, ConvoSmoke hariç) 103
5.2.6 Temizlik maddesi kullanmadan pişirme bölmesini temizleme yöntemi 106
5.2.7 Pişirme bölmesini ConvoCare temizlik profili ile sadece parlatıcı kullanarak temizlemek yöntemi (sadece easyTouch'ta) 107
5.2.8 Çift camlı kapıyı temizleme yöntemi 109
5.2.9 Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesini temizleme yöntemi 110
5.2.10 Yoğun hijyenik geçme contayı temizleme yöntemi 111
5.3 Temizlik sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar 112
5.3.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma 112
5.3.2 Parlatıcı dolu bidonun değiştirilmesi 114
5.3.3 Temizlik maddesi dolu bidonun değiştirilmesi 116
5.3.4 Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması 118
5.3.5 Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi 120
5.3.6 Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması 122
5.3.7 İç cam kapının kilidinin açılması ve kilitlenmesi 123
5.3.8 Yağ toplama bidonunun boşaltılması ve temizlenmesi (sadece ConvoGrill'de) 124

6 Bakım sırasında yapmanız gerekenler 125

6.1 Bakım hakkında temel esaslar 125
6.1.1 Garanti bilgileri ve müşteri hizmetleriyle temas kurulması 125
6.1.2 Bakım planı 126
6.2 Hataların giderilmesi 127
6.2.1 Hata kodları 127
6.2.2 Acil durum modu 128
6.2.3 Çalışma sırasında karşılaşılan anormallikler 132
6.3 Bakım çalışmaları 134
6.3.1 Bakım sırasında güvenli çalışma 134
6.3.2 Hijyenik geçme contanın değiştirilmesi 136
6.3.3 Pişirme bölmesi aydınlatmasının halojen lambasını değiştirme 137

1 Genel

Bu bölümün amacı

Bu bölümde, sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanması ve bu el kitabıyla çalışma konularıyla ilgili bilgiler sunuyoruz.

1.1 AB Uygunluk Beyanı Elektrikli cihazlar

Üretici

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

Uygunluk beyanının geçerliliği

İşbu uygunluk beyanı, aşağıdaki elektrikli cihaz tipleri için geçerlidir:

C4 6.10 ES	C4 6.20 ES	C4 10.10 ES	C4 10.20 ES
C4 6.10 EB	C4 6.20 EB	C4 10.10 EB	C4 10.20 EB

Yönetmeliklerle birlikte uygunluk beyanı

Üretici, yukarıda bahsedilen sıcak hava buharlı aşağıdaki yönetmeliklere uygun olduğunu beyan eder:

- 2006/42/EG (Makine Yönetmeliği)
- 2014/30/EU (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği)
- 2011/65/EU (RoHS Yönetmeliği)

2014/35/EU sayılı yönetmeliğin (Alçak Gerilim Yönetmeliği) koruma hedeflerine, Makine Yönetmeliği'ndeki Ek I, No. 1.5.1 uyarınca uyulmuştur.

Elektrikli cihazlarda yerine getirilen normlar

Elektrikli cihazlar, aşağıdaki Avrupa normlarının istemlerine uygundur:

- 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

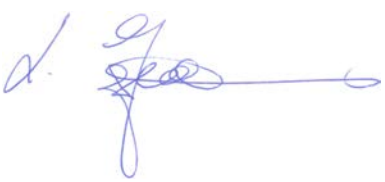
Dokümantasyon yetkilisi

2006/42/EG sayılı yönetmelikteki Ek II A No. 2'ye göre teknik belgelerin düzenlenmesinden sorumlu: Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Almanya.

Eglfing, 20.04.2016



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical Documentation

1.2 AB Uygunluk Beyanı Gazlı cihazlar

Üretici

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

Uygunluk beyanının geçerliliği

İşbu uygunluk beyanı, aşağıdaki gazlı cihaz tipleri için geçerlidir:

C4 6.10 GS	C4 6.20 GS	C4 10.10 GS	C4 10.20 GS
C4 6.10 GB	C4 6.20 GB	C4 10.10 GB	C4 10.20 GB

Yönetmeliklerle birlikte uygunluk beyanı

Üretici, yukarıda bahsedilen sıcak hava buharlı aşağıdaki yönetmeliklere uygun olduğunu beyan eder:

- 2006/42/EG (Makine Yönetmeliği)
- 2014/30/EU (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği)
- 2011/65/EU (RoHS Yönetmeliği)
- 2009/142/EG (Gaz tüketim tertibatı)

2014/35/EU sayılı yönetmeliğin (Alçak Gerilim Yönetmeliği) koruma hedeflerine, Makine Yönetmeliği'ndeki Ek I, No. 1.5.1 uyarınca uyulmuştur.

Gazlı cihazlarda yerine getirilen normlar

Gazlı cihazlar, aşağıdaki Avrupa normlarının istemlerine uygundur:

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

Uygulanan tip testleri

Gaz testi ve elektriksel güvenlik için belirtilen kurum:

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

- Rapor No. 140602245

Dokümantasyon yetkilisi

2006/42/EG sayılı yönetmelikteki Ek II A No. 2'ye göre teknik belgelerin düzenlenmesinden sorumlu: Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Almanya.

Eglfing, 20.04.2016



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical Documentation

1.3 Çevre koruması

İlke beyanı

Tüm ürünlerimizin kalitesi ve servis hizmetleri; müşterilerimizin beklentileri, yasal talimatlar ve normlar ile şirketimizin itibarı aracılığıyla belirlenir.

Çevre yönetimi politikamızla, çevreyle ilgili tüm düzenlemelere ve kanunlara uyulmasını sağlıyor ve ayrıca çevreyle ilgili uygulamaları sürekli olarak iyileştireceğimizi taahhüt ediyoruz.

Yüksek kaliteli ürünler üretebilmek ve bunu sürdürebilmek, ayrıca çevreyle ilgili hedeflerimizi gerçekleştirebilmek için bir çevre yönetim sistemi geliştirdik.

Bu sistem, ISO 9001:2008 ve ISO 14001:2004'ün istemlerine uygundur.

Çevre korumayla ilgili uygulamalar

Şu uygulamalara dikkat edilmektedir:
- Kalıntısız, gübre haline getirilebilir dolgu malzemelerinin kullanılması
- RoHS uyumlu ürünlerin kullanılması
- REACH-Kimyasal Maddeler Yasası
- Biyolojik olarak parçalanan temizlik maddelerinin önerilmesi ve kullanılması
- Elektronik atıkların geri dönüştürülmesi
- Eski cihazların üretici aracılığıyla çevreye zarar vermeden tasfiye edilmesi

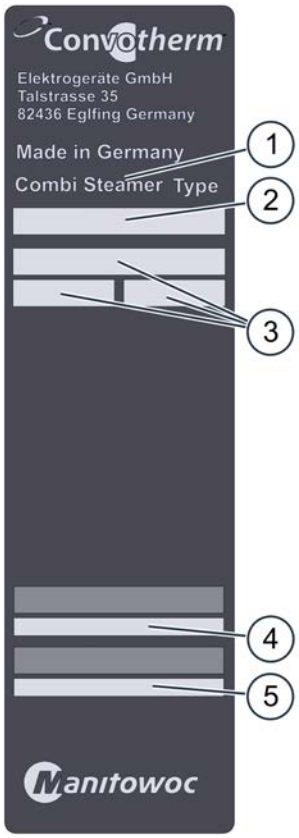
Bizle birlikte çevreyi koruma sorumluluğuna siz de katılın.

1.4 Sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanması

Tip etiketinin konumu

Tip etiketi, sıcak hava buharlı fırının sol tarafında bulunur.

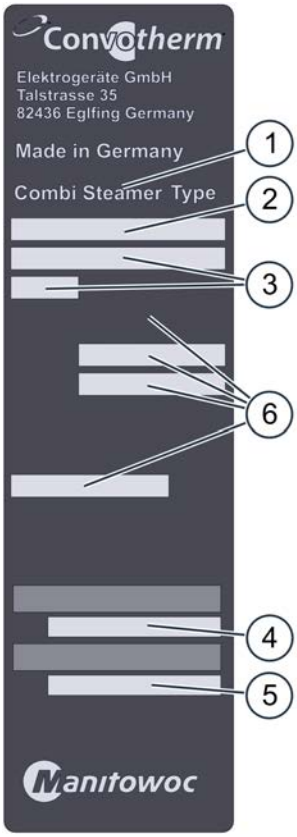
Elektrikli cihazlardaki tip etiketinin yapısı



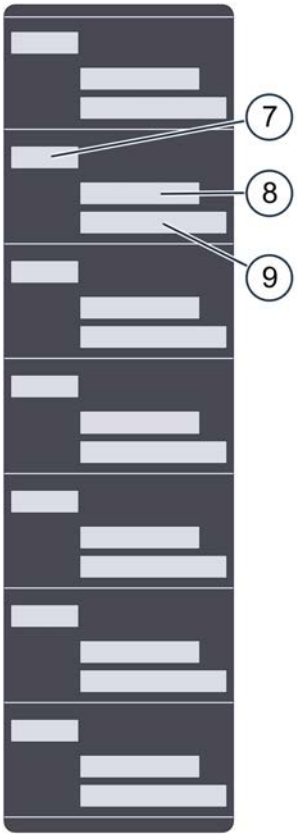
Konum	Adı	
1	**Cihazın adı** Combi Steamer (sıcak hava buharlı fırının İngilizce adı)	
2	**Ticari adı**	
	Bileşen	Anlamı
	C4	Cihaz serisi Convotherm 4
	eT	easyTouch kumanda
	eD	easyDial kumanda
	xx.yy rakamları	Cihaz boyutu
	EB	Boylerli elektrikli cihaz
	ES	Su püskürtmeli elektrikli cihaz
	-N	NFS sertifikalı cihazlarda
3	**Elektriksel veriler**	
4	**Seri numarası**	
	Bileşen	Anlamı
	Isıtma türü	Elektrikli cihaz (X, V)
	Buhar üretme türü	▪ Sprey sistemi (S) ▪ Boyler (B)
	Cihaz boyutu	▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	Üretim yılı	▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Üretildiği ay	▪ Ocak (01) ▪ Şubat (02) ▪ Mart (03) ▪ ...
	Ardışık numara	4 haneli
5	**Ürün numarası**	

Gazlı cihazlardaki tip etiketinin yapısı

Tip etiketi



Ek etiket



	Adı	
1	**Cihazın adı** Combi Steamer (sıcak hava buharlı fırının İngilizce adı)	
2	**Ticari adı**	
	Bileşen	Anlamı
	C4	Cihaz serisi Convotherm 4
	eT	easyTouch kumanda
	eD	easyDial kumanda
	xx.yy rakamları	Cihaz boyutu
	GB	Boylerli gazlı cihaz
	GS	Su püskürtmeli gazlı cihaz
	-N	NFS sertifikalı cihazlarda
3	**Elektriksel veriler**	
4	**Seri numarası**	
	Bileşen	Anlamı
	Isıtma türü	Gazlı cihaz (Y, W)
	Buhar üretme türü	▪ Sprey sistemi (S) ▪ Boyler (B)
	Cihaz boyutu	▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	Üretim yılı	▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Üretildiği ay	▪ Ocak (01) ▪ Şubat (02) ▪ Mart (03) ▪ ...
	Ardışık numara	4 haneli
5	**Ürün numarası**	
6	**Gaz verileri**	
7	**Ülke kodu**	
8	**Gaz kategorisi**	
9	**Cihazın gaz ön ayarı**	

1.5 Müşteri dokümantasyonunun yapısı

Müşteri dokümantasyonunun bölümleri

Sıcak hava buharlı fırının müşteri dokümantasyonu aşağıdakilerden oluşur:
- Installationshandbuch
- Kullanım el kitabı (bu el kitabı)
- easyTouch kullanım kılavuzu (ekran yardımının özeti)
- easyTouch'a entegre edilen ekran yardımı (yazılımın kullanılmasına yönelik tam kılavuzu)
- easyDial kullanım kılavuzu

Montaj el kitabının konuları

Montaj el kitabı, eğitimli uzman personel için belirlenmiştir bkz. montaj el kitabındaki 'Personelle ilgili gereklilikler' bölümü.

Aşağıdaki konuları içerir:
- **Yapı ve fonksiyon**: sıcak hava buharlı fırının montajıyla ilgili parçaları açıklar
- **Güvenlik**: montaj çalışmaları sırasında ortaya çıkan tüm tehlikeleri ve uygun karşı önlemleri açıklar
- **Taşıma**: sıcak hava buharlı fırının taşınmasıyla ilgili gerekli bilgileri içerir
- **Kurulum**: sıcak hava buharlı fırının kurulum alternatiflerini listeler ve açıklar
- **Tesisat**: gerekli tüm besleme bağlantılarını açıklar
- **İşletime alma**: sıcak hava buharlı fırının ilk işletime alma işlemini açıklar
- **Devre dışı bırakma**: sıcak hava buharlı fırının kullanım ömrü sonunda yapılması gereken çalışmaları açıklar
- **Teknik veriler, bağlantı planları**: sıcak hava buharlı fırının gerekli tüm teknik bilgilerini içerir
- **Kontrol listeleri**: sıcak hava buharlı fırının montajı ve garantisi için kontrol listeleri içerir

Kullanım el kitabının konular

Kullanım el kitabı, işin gösterildiği personel ve eğitimli uzman personel için belirlenmiştir bkz. kullanım el kitabındaki 'Personelle ilgili gereklilikler' sayfa 40 bölümü.

Aşağıdaki konuları içerir:
- **Yapı ve fonksiyon**: sıcak hava buharlı fırının kullanımıyla ilgili parçaları açıklar
- **Güvenlik**: sıcak hava buharlı fırının kullanılması sırasında ortaya çıkan tüm tehlikeleri ve uygun karşı önlemleri açıklar
- **Pişirme**: pişirme sırasındaki kurallar, çalışma akışlarını, kullanım adımlarını ve cihazla ilgili işlemleri açıklar
- **Temizlik**: temizleme yöntemlerini, temizlik maddelerini, çalışma akışlarını, temizlik sırasındaki kullanım adımlarını ve cihazla ilgili işlemleri açıklar
- **Bakım**: garanti bilgilerini, bakım planını, arızalar, hatalar ve acil durumda çalışma hakkında bilgileri ve çalışma akışlarını, bakım sırasındaki kullanım adımlarını ve cihazla ilgili işlemleri açıklar

Kullanım kılavuzu ve ekran yardımının konuları (sadece easyTouch)

Kullanım kılavuzu ve ekran yardımı (sadece easyTouch), işin gösterildiği personel ve eğitimli uzman personel için belirlenmiştir, bkz. kullanım el kitabındaki 'Personelle ilgili gereklilikler' sayfa 40 bölümü. easyTouch'ta, kullanım kılavuzu ekran yardımının özetidir.

Kullanım kılavuzu ve ekran yardımı (sadece easyTouch) aşağıdaki konuları içerir:
- **Yapı ve kullanıcı arayüzü**: sıcak hava buharlı fırının kullanıcı arayüzünü açıklar
- **Yazılımın kullanılması**: pişirme profillerinin girilmesi ve çağrılması, temizlik profillerinin çağrılması, pişirme ve temizlik işlemlerinin başlatılması hakkında kılavuzlar içerir, Ayarlar ve verilerin içe ve dışa aktarılmasına yönelik ayarları açıklar
- **Seçilmiş pişirme profilleri**: denenmiş pişirme profillerini listeler

1.6 Mutlaka okunması gereken güvenlik bilgileri

Müşteri dokümantasyonundaki güvenlik bilgileri

Sıcak hava buharlı fırın hakkındaki güvenlik bilgileri sadece montaj el kitabı ve kullanım el kitabında bulunmaktadır.

Montaj el kitabında, kitapta açıklanan taşıma, tesisat, işletime alma ve devre dışı bırakma çalışmalarına yönelik güvenlik bilgilerini bulabilirsiniz.

Kullanım el kitabında, kitapta açıklanan pişirme, temizlik ve bakım çalışmalarına yönelik güvenlik bilgilerini bulabilirsiniz.

Kullanım kılavuzu, güvenlik bilgileri açısından her zaman kullanım el kitabı veya montaj el kitabı ile birlikte değerlendirilmelidir. Salt yazılım kullanımını açan çalışmalarda, kullanım el kitabı ve montaj el kitabında yer alan güvenlik bilgilerine dikkat edilmelidir.

Bu belgenin mutlaka okunması gereken bölümleri

Bu belgedeki bilgilere uymadığınız takdirde, yaralanmadan ölüme kadar götüren tehlikelerle karşılaşabilir ve maddi hasarlara uğrayabilirsiniz.

Güvenliğin sağlanması için, sıcak hava buharlı fırınıyla çalışan herkes tüm çalışmalardan önce bu belgenin aşağıdaki bölümlerini okumuş ve anlamış olmalıdır:

- 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 21 bölümü
- Gerçekleştirilmesi gereken işlemlerin açıklandığı alt bölümler

Tehlike işareti

Tehlike işareti	Anlamı
	Potansiyel yaralanmalara karşı uyarıdır. Potansiyel yaralanmaları veya ölümle sonuçlanabilecek kazaları önlemek için bu sembolden sonraki tüm uyarı notlarına uyun.

Uyarı notlarının gösterimi

Uyarı notları şu tehlike kademelerine göre sınıflandırılmıştır:

Tehlike kademesi	Sonuçları	Olasılığı
⚠TEHLİKE	Ölüm/ağır yaralanma (geri döndürülemez)	Doğrudan gerçekleşebilir
⚠UYARI	Ölüm/ağır yaralanma (geri döndürülemez)	Muhtemel
⚠DİKKAT	Hafif yaralanma (geri döndürülebilir)	Muhtemel
NOT	Maddi hasar	Muhtemel

1.7 Bu kullanım el kitabı hakkında

Amaç

Bu kullanım el kitabı, sıcak hava buharlı fırınıyla çalışan herkese kullanım, temizlik ve küçük bakım çalışmalarının doğru ve güvenli bir şekilde gerçekleştirilmesi için gerekli bilgileri vermek üzere hazırlanmıştır.

Hedef gruplar

Hedef grubun adı	İşlemler
Aşçı	Temel olarak organizasyonel işlemler gerçekleştirir, örn. ▪ Pişirme profili verilerinin girilmesi ▪ Yemek kitabındaki mevcut pişirme profillerinin düzenlenmesi ▪ Yeni pişirme profillerinin geliştirilmesi ▪ Cihaz ayarlarının yapılması Ayrıca, gerekiyorsa tüm kullanıcı işlemlerini de uygular.
Kullanıcı	Somut kullanım işlemlerini uygular, örn. ▪ Sıcak hava buharlı fırının yüklenmesi ▪ Pişirme profillerinin başlatılması ▪ Yemeğin çıkartılması ▪ Sıcak hava buharlı fırının temizlenmesi ▪ Belirli pişirme işlemleri için gerekmesi durumunda sıcak hava buharlı fırının dönüştürülmesi ▪ Küçük bakım çalışmaları

Kullanım el kitabının yapısı

Bölüm/Alt bölüm	Amaç	Hedef grup
Genel	▪ Sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanmasında size yardımcı olur ▪ Bu kullanım el kitabının nasıl kullanılacağını açıklar	Aşçı
Yapı ve fonksiyon	▪ Sıcak hava buharlı fırının fonksiyonlarını açıklar ▪ Sıcak hava buharlı fırının belirli parçalarını ve bu parçaların konumunu açıklar	Aşçı Kullanıcı
Kendi Güvenliğiniz İçin	▪ Sıcak hava buharlı fırının amacına uygun şekilde kullanımını açıklar ▪ Sıcak hava buharlı fırınından kaynaklanan tüm tehlikeleri ve uygun karşı önlemleri açıklar **Özellikle bu bölümü eksiksiz olarak okumalısınız!**	Aşçı Kullanıcı
Pişirme sırasında izlemeniz gereken yöntem	▪ Yükleme olanaklarını ve sıcak hava buharlı fırının maksimum yükleme miktarlarını açıklar ▪ Sıcak hava buharlı fırınının açılması işlemini açıklar ▪ Pişirme ve rejenerasyon sırasındaki çalışma akışlarına yönelik kılavuzlar içerir ▪ Sıcak hava buharlı fırının pişirme ve rejenerasyon sırasında sürekli olarak yapılan işlemlerine yönelik kılavuzlar içerir	Aşçı Kullanıcı

Bölüm/Alt bölüm	Amaç	Hedef grup
Temizlik sırasında izlemeniz gereken yöntem	▪ Prensip olarak temizleme yöntemini açıklar ▪ Temizlik planını içerir ▪ Temizlik maddelerini ve hazırlama yöntemlerini açıklar ▪ Temizlik sırasındaki çalışma akışlarına yönelik kılavuzlar içerir ▪ Sıcak hava buharlı fırının pişirme temizlik sırasında sürekli olarak yapılan işlemlerine yönelik kılavuzlar içerir ve bu kılavuzlara referans verir	Kullanıcı
Bakım sırasında yapmanız gerekenler	▪ Bakım planını içerir ▪ Ortaya çıkan hatalarda olası acil durum moduna yönelik bilgiler verir ▪ Olası hatalar ve arızaların bir katalogunu içerir ve yapılması gereken işlemleri açıklar ▪ Kullanıcının kendi yapabileceği bakım çalışmalarına yönelik kılavuzlar içerir ▪ Sıcak hava buharlı fırının bakım çalışmaları sırasında sürekli olarak yapılan işlemlerine yönelik kılavuzlara referans verir	Kullanıcı

Ondalık sayıların yazma şekli

Uluslararası tek düzeninin korunması için her zaman bir ondalık virgülü kullanılmaktadır.

2 Yapı ve fonksiyon

Bu bölümün amacı

Bu bölümde, sıcak hava buharlı fırının yapısını ve fonksiyonlarını açıklıyoruz.

2.1 Sıcak hava buharlı fırının fonksiyonları

Pişirme modları

Sıcak hava buharlı fırınınızda çeşitli yiyecekler pişirebilirsiniz. Bunun için sıcak hava buharlı fırını şu çalışma modlarında çalışabilir:

- Buhar
- Sıcak buharlı hava
- Sıcak hava
- Smoker (opsiyonel)

Standart pişirme yöntemleri

Pişirme modlarıyla; HumidityPro, Crisp&Tasty, fan hızı ve BakePro ACS+ ek fonksiyonlarıyla birlikte örn aşağıdaki pişirme yöntemlerini uygulayabilirsiniz:

- Pişirme
- Hafif haşlama
- Kızartma
- Üstünü fırında pişirme
- Konserve yapma
- Buharda pişirme
- Suda pişirme
- Izgarada pişirme
- Fırında üstünü kızartma
- Tütsüleme (opsiyonel)
- Buğulama
- Ağır ateşte pişirme
- Fırında pişirme
- Yiyeceklerin buzunu çözme

Özel pişirme yöntemleri

Çalışma modları ve ek fonksiyonlarla birlikte easyTouch'ta aşağıdaki özel pişirme yöntemlerini uygulayabilirsiniz:

- Düşük sıcaklıkta pişirme
- Cook&Hold
- ΔT usulü pişirme
- Gece pişirme
- ecoCooking
- Oksijensiz yavaş pişirme

Rejenerasyon modları

Sıcak hava buharlı fırınınızda çeşitli yemekleri rejenere edebilirsiniz. Bunun için sıcak hava buharlı fırını üç çalışma modunda çalışabilir:

- Rejenerasyon à la Carte
- Banket rejenerasyonu (sadece easyTouch'ta)
- Tabak rejenerasyonu (sadece easyTouch'ta)

Pişirme profilleri ve yemek kitabı

Bir pişirme profili, örn. pişirme sıcaklığı ve pişirme süresi gibi pişirme parametrelerinin bir kombinasyonudur. Kendi pişirme profillerinizi oluşturabilir ve 'Yemek kitabında' yönetebilirsiniz. Bunun dışında, 'Yemek kitabında' ön tanımlı pişirme profilleri de bulabilirsiniz.

easyTouch'ta pişirme bölmesi temizliği

Pişirme bölmesi temizliği için 2 temizlik sistemi kullanıma sunulmuştur:

- ConvoClean+ tam otomatik pişirme bölmesi temizliği:
  - 4 temizleme kademesi, 3 temizleme süresi ve buharlı dezenfeksiyon ve kurutma ek fonksiyonlarından oluşan isteğe bağlı kombinasyonlar seçilebilir
  - Temizlik maddesi kullanmadan pişirme bölmesi temizliği, suyla yıkama
  - Sadece ConvoCare parlatıcı ile pişirme bölmesi temizliği
- Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği

easyDial'da pişirme bölmesi temizliği

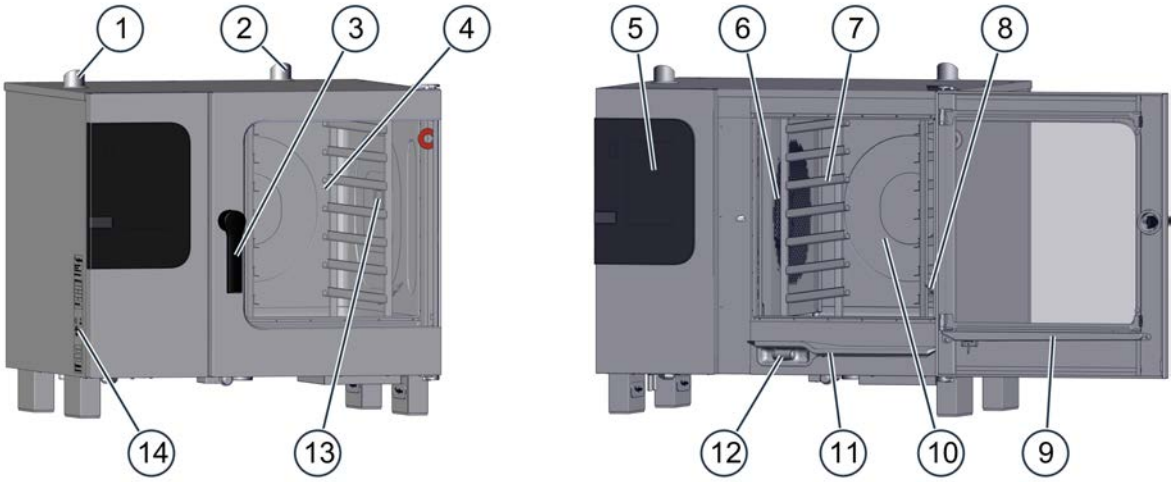
Pişirme bölmesi temizliği için 2 temizlik sistemi kullanıma sunulmuştur:

- ConvoClean tam otomatik pişirme bölmesi temizliği:
  - Kısmen buharlı dezenfeksiyon ve kurutma dahil çeşitli kirlenme dereceleri için 8 temizlik profili seçilebilir
  - Temizlik maddesi kullanmadan pişirme bölmesi temizliği, suyla yıkama
- Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği

2.2 Sıcak hava buharlı fırınının yapısı ve fonksiyonu

Parçalar ve fonksiyon (elektrikli tezgâh üstü cihazlar)

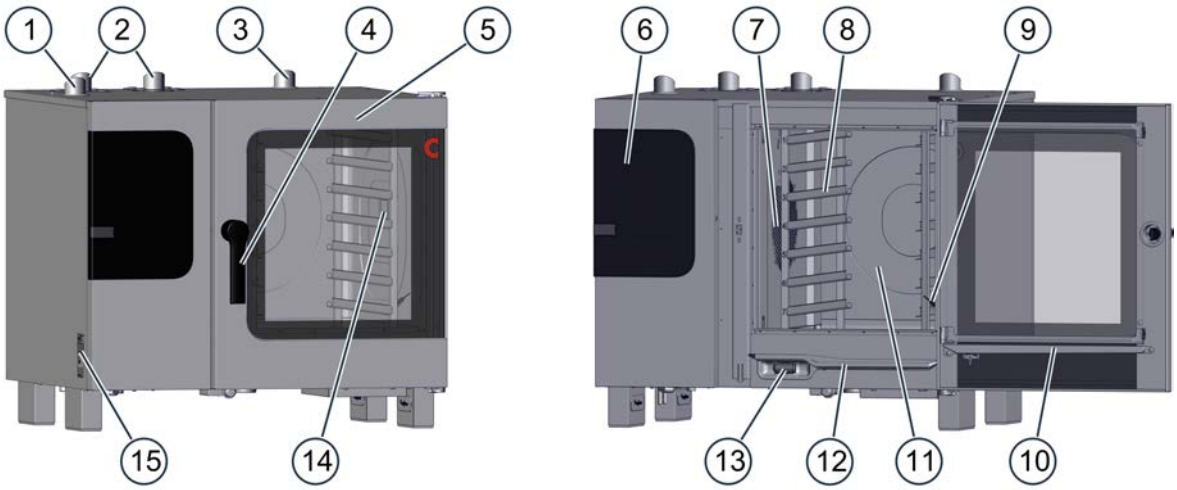
Aşağıdaki şekilde, tüm elektrikli tezgâh üstü cihazları temsilen 6.10 boyutunda bir sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Konum	Adı	Fonksiyon
1	Havalandırma ağzı	▪ Pişirme bölmesinin nemini almak için ortam havasını emer ▪ Pişirme bölmesindeki basınç dalgalanmalarını dengeler
2	Atık hava ağzı	Sıcak atık buharı dışarı bırakır
3	Kapı kolu	▪ Cihaz kapısını açar ve kapatır ▪ Cihazın güvenli şekilde açılması için havalandırma konumu ("emniyet kilidi") ▪ Kapatma fonksiyonu ▪ Gümüş iyonlu anti bakteriyel malzeme ("HygienicCare")
4	Cihaz kapısı	▪ Pişirme bölmesini kapatır ▪ Yerden kazanmak için, açma sırasında cihazın yanında arkaya doğru itilebilir ("Kaçış kapısı") (opsiyonel)
5	Kontrol paneli	▪ Cihazın kullanımında faydalanılır ▪ Anti bakteriyel ("HygienicCare")
6	Emme sacı	▪ Pişirme bölmesinde eşit ısı dağıtımını sağlar ▪ Fan bölmesini pişirme bölmesinden ayırır
7	Raf	Norm yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi için kullanılır
8	Çekirdek sıcaklık sensörü, basınç altında pişirme sensörü (opsiyonel)	▪ Yemeğin çekirdek sıcaklığının ölçülmesini sağlar ▪ Opsiyonel olarak içten sabit bağlanmış ve/veya dıştan geçici şekilde bağlanabilen varyant olarak üretilmiştir
9	Kapı damlama teknesi	Cihaz kapısının içinde dışarı akan kondensatı toplar
10	Pişirme bölmesi	Pişirme işlemi sırasında içinde yemeği barındırır
11	Cihaz damlama kabı	Pişirme bölmesinden damlayan sıvıyı veya kondensatı toplar
12	Çekilebilen otomatik el duşu (İstisnai durumlarda bu donanım olmadan)	▪ Sadece pişirme bölmesinin suyla yıkanmasını sağlar ▪ Kullanımdan sonra otomatik olarak tutucunun içine doğru geri çekilir ▪ Anti bakteriyel ("HygienicCare")
13	Pişirme bölmesi aydınlatması	▪ Pişirme bölmesini aydınlatır ▪ Program kumandalıdır
14	Tip etiketi	Cihazın tanımlanmasında faydalanılır

Parçalar ve fonksiyon (gazlı tezgâh üstü cihazlar)

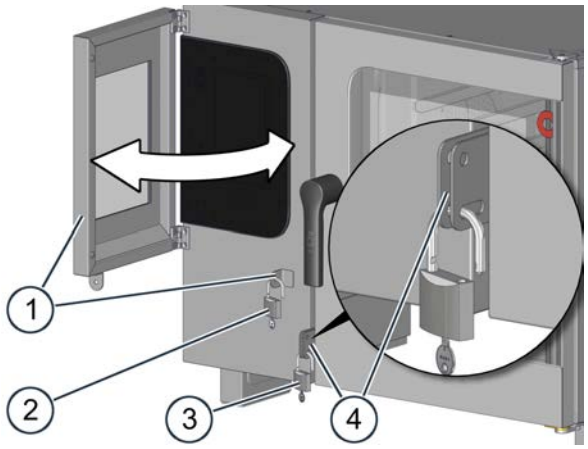
Aşağıdaki şekilde, tüm gazlı tezgâh üstü cihazları temsilen 6.10 boyutunda bir sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Konum	Adı	Fonksiyon
1	Havalandırma ağzı	▪ Pişirme bölmesinin nemini almak için ortam havasını emer ▪ Pişirme bölmesindeki basınç dalgalanmalarını dengeler
2	Atık gaz ağzı	Sıcak atık gazları boşaltırlar
3	Atık hava ağzı	Sıcak atık buharı dışarı bırakır
4	Kapı kolu	▪ Cihaz kapısını açar ve kapatır ▪ Cihazın güvenli şekilde açılması için havalandırma konumu ("emniyet kilidi") ▪ Kapatma fonksiyonu ▪ Gümüş iyonlu anti bakteriyel malzeme ("HygienicCare")
5	Cihaz kapısı	▪ Pişirme bölmesini kapatır ▪ Yerden kazanmak için, açma sırasında cihazın yanında arkaya doğru itilebilir ("Kaçış kapısı") (opsiyonel)
6	Kontrol paneli	▪ Cihazın kullanımında faydalanılır ▪ Anti bakteriyel ("HygienicCare")
7	Emme sacı	▪ Pişirme bölmesinde eşit ısı dağıtımını sağlar ▪ Fan bölmesini pişirme bölmesinden ayırır
8	Raf	Norm yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi için kullanılır
9	Çekirdek sıcaklık sensörü, basınç altında pişirme sensörü (opsiyonel)	▪ Yemeğin çekirdek sıcaklığının ölçülmesini sağlar ▪ Opsiyonel olarak içten sabit bağlanmış ve/veya dıştan geçici şekilde bağlanabilen varyant olarak üretilmiştir
10	Kapı damlama teknesi	Cihaz kapısının içinde dışarı akan kondensatı toplar
11	Pişirme bölmesi	Pişirme işlemi sırasında içinde yemeği barındırır
12	Cihaz damlama kabı	Pişirme bölmesinden damlayan sıvıyı veya kondensatı toplar
13	Çekilebilen otomatik el duşu (İstisnai durumlarda bu donanım olmadan)	▪ Sadece pişirme bölmesinin suyla yıkanmasını sağlar ▪ Kullanımdan sonra otomatik olarak tutucunun içine doğru geri çekilir ▪ Anti bakteriyel ("HygienicCare")
14	Pişirme bölmesi aydınlatması	▪ Pişirme bölmesini aydınlatır ▪ Program kumandalıdır
15	Tip etiketi	Cihazın tanımlanmasında faydalanılır

Özel güvenlik için parçalar ve fonksiyon (sadece hapishane modelinde)

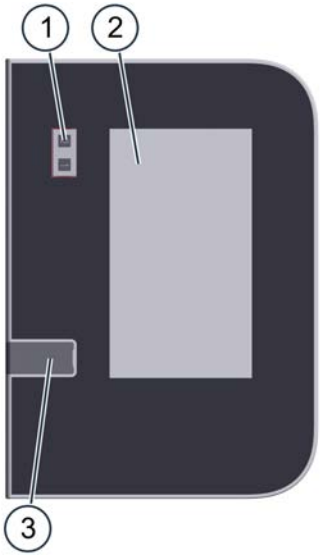
Aşağıdaki şekilde, tüm cihaz boyutlarını temsilen 6.10 boyutunda bir sıcak hava buharlı fırındaki özel güvenliğe yönelik özel donanım gösterilmektedir:



Konum	Adı	Fonksiyon
1	Kontrol panelinin kilitlenebilen kapağı	Sıcak hava buharlı fırının yetkisiz şekilde kullanılmasını önlemek için, kapak, kontrol panelinin önüne doğru katlanabilir ve cihaz muhafazasından kilitlenebilir.
2	Asma kilit	▪ Cihaz muhafazasındaki kontrol paneli kapağının kilitlenmesi için ▪ Teslimat kapsamına dahil değildir
3	Asma kilit	▪ Cihaz muhafazasındaki cihaz kapısının kilitlenmesi için ▪ Teslimat kapsamına dahil değildir
4	Cihaz kapısını kilitleme düzeneği	Cihaz kapısının yetkisiz şekilde açılması ve kapatılmasını önlemek için cihaz kapısının iki kademeli olarak kilitlenmesine olanak sağlar Cihaz kapısının tepkileri: ▪ Üst kilitleme pozisyonu kullanıldığında, cihaz kapısı komple kapalı kalır. ▪ Alt kilitleme pozisyonu kullanıldığında, cihaz kapısı havalandırma konumuna kadar açılabilir.

2.3 Kontrol panelinin yapısı ve fonksiyonu

easyTouch'ta kontrol panelinin yapısı ve parçaları



Konum	Adı	Fonksiyon
1	AÇIK/KAPALI cihaz anahtarı	Sıcak hava buharlı fırınını açar ve kapatır
2	Tam dokunmatik ekran	Cihazın merkezi olarak kullanılması ▪ Kontrol alanındaki resimli sembollere dokunarak kullanım (tam dokunmatik ekran) ▪ Durum göstergeleri
3	USB arabirimi	Bir USB bellek bağlantısı

easyDial'da kontrol panelinin yapısı ve parçaları



Konum	Adı	Fonksiyon
1	AÇIK/KAPALI cihaz anahtarı	Sıcak hava buharlı fırınını açar ve kapatır
2	Kontrol alanı	Cihazın merkezi olarak kullanılması ▪ Pişirme programlarını girmek için kullanılan tuşlar ▪ Ayarlanan değerleri göstermek için kullanılan ekranlar ▪ Kullanıcıya yönelik talep göstergeleri
3	USB arabirimi	Bir USB bellek bağlantısı
4	C-Dial	Darbe enkoderi çevrilerek ve üzerine bastırılarak pişirme parametreleri ayarlanır.

3 Kendi Güvenliğiniz İçin

Bu bölümün amacı

Bu bölümde, kendinizi ve diğer insanları tehlikeye atmadan sıcak hava buharlı fırınını kullanabilmek için ihtiyacınız olan tüm bilgileri sunuyoruz.

Özellikle bu bölümü eksiksiz olarak okuyun!

3.1 ⚠ Temel güvenlik talimatları

Bu talimatların kapsamı

Bu talimatlar, sıcak hava buharlı fırınıyla çalışan herkesin ilgili tehlikeler ve güvenlik önlemleri konusunda eksiksiz bir şekilde bilgilendirilmesini ve işletme kılavuzunda ve sıcak hava buharlı fırının üzerinde yer alan uyarı notlarına uymasını sağlamak zorundadır. Bu talimatlara uymadığınız takdirde, yaralanmadan ölüme kadar götüren tehlikelerle karşılaşabilir ve maddi hasarlara uğrayabilirsiniz.

Müşteri dokümantasyonuna ait el kitaplarıyla çalışma

Uymanız gereken talimatlar:
- 'Kendi Güvenliğiniz İçin' bölümünü ve görevlerinizle ilgili bölümü eksiksiz olarak okuyun.
- Müşteri dokümantasyonuna ait el kitaplarını başvurmak üzere her zaman hazır durumda tutun.
- Müşteri dokümantasyonuna ait el kitaplarını, sıcak hava buharlı fırınının devredilmesi durumunda ilgili kişilere verin.

Sıcak hava buharlı fırınıyla çalışma

Uymanız gereken talimatlar:
- Sıcak hava buharlı fırınıyla sadece bu işletme kılavuzunda belirtilen gerekliliklere uyan kişiler çalışmalıdır.
- Sıcak hava buharlı fırınını sadece açıklanan kullanıma uygun şekilde kullanın. Sıcak hava buharlı fırınını asla başka, aslına yakın görünen amaçlarla kullanmayın.
- Bu işletme kılavuzunda ve sıcak hava buharlı fırınının üzerinde yer alan tüm güvenlik önlemlerine uyun. Özellikle öngörülen kişisel koruyucu donanımları kullanın.
- Sadece belirtilen çalışma alanlarında bulunun.
- Sıcak hava buharlı fırının üzerinde değişiklikler (örn. parçaların sökülmesi veya izin verilmeyen parçaların takılması gibi) yapmayın. Özellikle hiçbir güvenlik tertibatını devre dışı bırakmamanız gerektiğine dikkat edin.

Devamı burada...

İlgili konular

- ▷ Sıcak hava buharlı fırınınızın amacına uygun kullanımı 22
- ▷ Sıcak hava buharlı fırınındaki uyarı notları 23
- ▷ Tehlikelere genel bakış 25
- ▷ Çalıştırma sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri 27
- ▷ Temizlik sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri 33
- ▷ Güvenlik tertibatları 38
- ▷ Personelle ile ilgili gereklilikler, çalışma alanları 40
- ▷ Kişisel koruyucu donanım 41
- ▷ Bakım sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri 37

3.2 ⚠ Sıcak hava buharlı fırınınızın amacına uygun kullanımı

Amacına uygun kullanım

- Sıcak hava buharlı fırın sadece, normlara uygun yemek taşıyıcıları (örn. gastronomi kapları, pişirme boyutundaki tepsiler) üzerinde çeşitli yiyeceklerin pişirilmesi için tasarlanmış ve üretilmiştir. Bunun için buhar, sıcak hava ve sıcak buharlı hava (basınçsız olarak aşırı ısıtılmış buhar) kullanılmaktadır.
- Yemek taşıyıcıları paslanmaz çelik, seramik, plastik, alüminyum ve emaye çelik veya camdan üretilmiş olabilir. Cam yemek taşıyıcıları hasarlı olmamalıdır.
- Sıcak hava buharlı fırını sadece profesyonel, ticari kullanım için tasarlanmıştır.

Kullanımla ilgili kısıtlama

Tüm malzemeler sıcak hava buharlı fırında ısıtılamaz:

- Kuru toz veya granül ISITILMAMALIDIR
- Örn kolay tutuşan sıvı yağlar, katı yağlar, plastikler gibi alevlenme noktası 270 °C altındaki kolayca yanan nesneler ISITILMAMALIDIR
- Kapalı kutularda bulunan yiyecekler ISITILMAMALIDIR

İşletme personeliyle ilgili gereklilikler

- Sıcak hava buharlı fırını sadece belirli gereklilikleri karşılayan personel tarafından çalıştırılmalıdır. Eğitim ve kalifikasyonla ilgili gereklilikler için, bkz. 'Personelle ile ilgili gereklilikler, çalışma alanları' sayfa 40.
- Personel, ağır yüklerle çalışmayla ilgili riskleri ve davranış kurallarını bilmek zorundadır.

Sıcak hava buharlı fırının işlevselliğiyle ilgili gereklilikler

- Sıcak hava buharlı fırını sadece tüm güvenlik tertibatları mevcut, çalışır durumda ise ve doğru şekilde kilitlenmişse çalıştırılmalıdır.
- Sıcak hava buharlı fırınının çalıştırılması ve bakımıyla ilgili üretici talimatlarına uyulmalıdır.
- Sıcak hava buharlı fırını sadece izin verilen maksimum yükleme ağırlığıyla yüklenmelidir, bkz. 'Sıcak hava buharlı fırının yükleme kapasitesi' sayfa 45.

Sıcak hava buharlı fırınının bulunduğu ortamla ilgili gereklilikler

Sıcak hava buharlı fırının bulunduğu ortam

- Ortam sıcaklığı +4 °C ile +35 °C arasında
- Zehirli veya patlama tehlikesi içeren atmosfer YOK
- Kaza riskini azaltmak için kuru mutfak zemini

Kurulum yerinin öngörülen özellikleri

- Cihazın direkt olarak üstünde yangın detektörü YOK, yangın söndürme sistemi YOK
- Cihazın üstünde, altında veya yakınında yanıcı malzemeler, gazlar veya sıvılar YOK

Uyulması gereken kullanım kısıtlamaları

- Açık havada sadece yağmur koruması ve rüzgârlıkla çalışma
- Çalışma sırasında cihaz itilmez veya hareket ettirilmez

Temizlik sırasında uyulması gereken koşullar

- Sadece üretici tarafından onaylanan temizlik maddeleri kullanılmalıdır.
- Temizlik için yüksek basınçlı temizleyici KULLANILMAMALIDIR.
- Dış temizlik için tazyikli su KULLANILMAMALIDIR. Çekilebilen otomatik el duşunun tazyikli suyu sadece pişirme bölmesinin temizlenmesi için kullanılmalıdır.
- Pişirme bölmesi ve boylerdeki yetkili bir servis işletmesi tarafından üreticinin kılavuzuna göre kireç çözdürme işlemi dışında, sıcak hava buharlı fırında asitle hiçbir işlem YAPILMAMALI veya sıcak hava buharlı fırın asit buharlarına maruz bırakılmamalıdır.

3.3 Sıcak hava buharlı fırınındaki uyarı notları

Sabit alt yapı

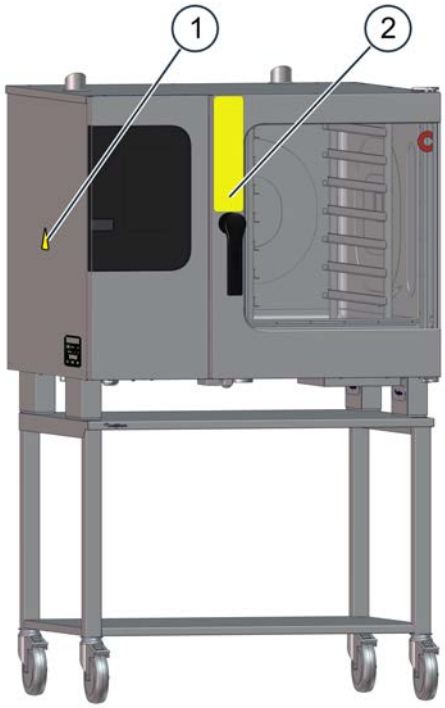
Sıcak hava buharlı fırın için sabit bir alt yapı, yeri sabit olan bir çalışma tezgâhı veya kaidedir. Bu alt yapılar hareketler için öngörülmemiştir ve buna uygun olarak, hareketi destekleyen donanıma sahip değildir.

Hareketli alt yapı

Sıcak hava buharlı fırın için hareketli bir alt yapı, örn. tekerlekler üzerindeki bir çalışma tezgahı veya kaide ya da tekerlekli bir istifleme setidir.

Uyarı notlarının yerleştirilmesi

Aşağıdaki şekilde, tüm tezgâh üstü cihazları temsilen 6.10 boyutunda, hareketli alt yapıya sahip bir elektrikli sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Kurutma sehpası arabası (opsiyonel, ConvoSmoke hariç)



Gerekli uyarı notları

Aşağıdaki uyarı notları, işaretli bölgelerde sıcak hava buharlı fırının ve opsiyonel aksesuarlarının üzerine her zaman rahatça görünecek şekilde iliştirilmiş olmalıdır.

Bölüm	Uyarı notu	Açıklama
1		Tehlikeli elektrik gerilimi / elektrik çarpmasına karşı uyarı Koruyucu kapağın açılması durumunda, akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi ortaya çıkar.
2		Sıcak buhar ve atık buhara karşı uyarı Cihaz kapısı açılırken dışarı sızan sıcak buhar ve atık buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi ortaya çıkar.

Bölüm	Uyarı notu	Açıklama
2 ve 3 Convo-Smoke'da 3 hariç		Sıcak yemek, sıcak yemek taşıyıcıları ve sıcak sıvılara karşı uyarı Yemek taşıyıcıları raflardan devrilirse veya yemek, eğik tutulan yemek taşıyıcılarından kayarsa sıcak yemek veya yemek taşıyıcıları nedeniyle yanma tehlikesi bulunmaktadır. Bu tehlike, kullanıcının görüş alanının üzerinde yer alan raflarda özellikle çok yüksektir. Üst raflara sıvıların veya pişirme sırasında sıvılaşan yemeklerin yüklenmesi durumunda, sıvı yemeklerin dökülmesi nedeniyle haşlanma tehlikesi ortaya çıkar. Göremediğiniz üst rafları sıvı veya sıvılaşan yemekler için kullanmayın.
2 sadece hareketli alt yapıda		Sıcak hava buharlı fırının devrilmesi ve yuvarlanmasına karşı uyarı Hareket ettirildiğinde sıcak hava buharlı fırının devrilme tehlikesi bulunmaktadır. Sıcak hava buharlı fırını çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin.
3 Convo-Smoke hariç		Kurutma sehpası arabasının devrilmesi ve yuvarlanmasına karşı uyarı Hareket ettirildiğinde kurutma sehpası arabasının devrilme tehlikesi bulunmaktadır. Kurutma sehpası arabasını çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Kurutma sehpası arabasını hareket ettirirken sorun yaratan nesnelere veya zemindeki engebelere dikkat edin.
2 sadece hareketli alt yapıda		Cihaz bağlantılarının hasar görmesi veya ayrılmasına karşı uyarı Sıcak hava buharlı fırın hareket ettirildiğinde cihaz bağlantılarının hasar görme veya ayrılma tehlikesi ortaya çıkar. Sıcak hava buharlı fırını, bağlantı hatlarının hareket alanına uygun olarak çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Sıcak hava buharlı fırını, her hareket ettirdikten sonra yuvarlanmaya karşı emniyete alın.

3.4 Tehlikelere genel bakış

Tehlikelerle baş etme ve güvenlik önlemleriyle ilgili genel kurallar

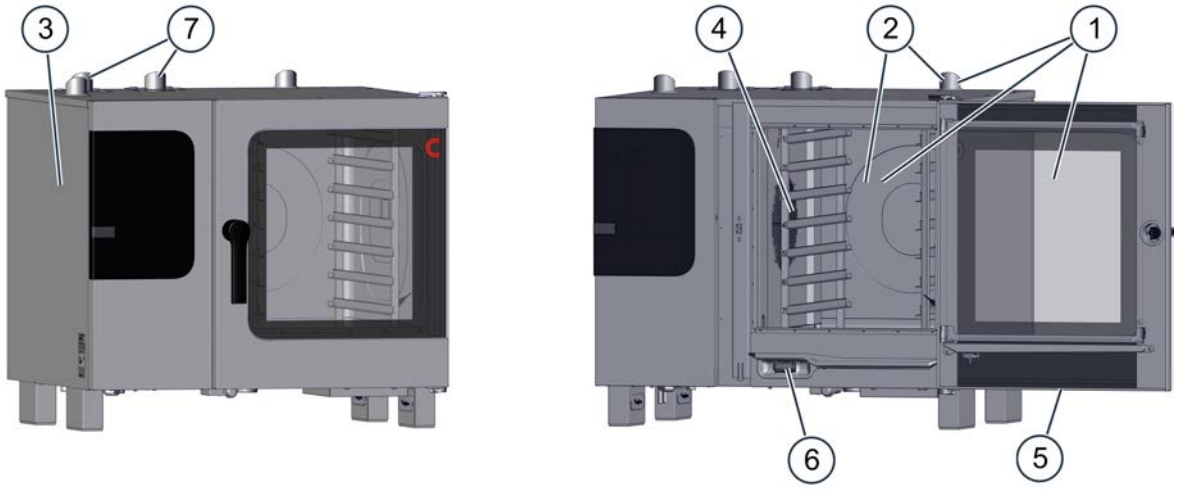
Sıcak hava buharlı fırını, kullanıcı, yapısal olarak mantıklı şekilde önlenebilir tüm tehlikelere karşı korunacak şekilde tasarlanmıştır.

Sıcak hava buharlı fırının kullanım amacıyla bağlantılı olarak, koruyucu önlemler almanızı gerektiren artık tehlikeler söz konusudur. Bir güvenlik tertibatı, bu tehlikelerden bazılarına karşı sizi belirli bir dereceye kadar koruyabilir. Ancak, bu güvenlik tertibatlarının doğru konumda ve çalışır durumda olmasına dikkat etmeniz gerekir.

Takip eden bölümde, bu artık tehlikelerin türlerini ve hangi etkilere sahip olduklarını öğreneceksiniz.

Tehlikeli yerler

Aşağıdaki şekilde, tüm tezgâh üstü cihazları temsilen 6.10 boyutunda bir gazlı sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Isı oluşumu (1)

Sıcak hava buharlı fırında; pişirme bölmesi, cihaz kapısının iç tarafı ve cihazın üst tarafındaki ağız ısınır. Bu faktörün neden oldukları:

- Sıcak hava buharlı fırınında ısı çıkışı nedeniyle yangın tehlikesi
- Sıcak hava buharlı fırınının dışında ve içindeki sıcak yüzeylerde, iç kısımda ve ayrıca sıcak cihaz parçaları, yemek taşıyıcıları ve pişirme için kullanılan diğer aksesuarlarda yanma tehlikesi
- Cihazın üst tarafındaki ağızda yanma tehlikesi
- Pişirme işleminden sonra cihazdan çıkartılmış ve başka yerlere konmuş olmaları durumunda sıcak, pişirme sırasında kullanılan aksesuarlarda yanma tehlikesi. Bu, özellikle kurutma sehpası iskeleti (ConvoSmoke hariç) veya tütsüleme çekmecesi (sadece ConvoSmoke'da) için geçerlidir.

Sıcak buhar/atık buhar (2)

Sıcak hava buharlı fırını, cihaz kapısı açıldığında dışarı kaçan ve cihaz kapısı kapalıyken sıcak hava buharlı fırınının üst kısımda yer alan atık hava ağzı üzerinden tasfiye edilen buhar ve atık buhar üretir. Bu faktörün neden oldukları:

- Cihaz kapısı açıldığında sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi. Cihaz kapısı ve cihaz kapısının emniyet kilidi sayesinde, cihaz kapısını açarken havalandırma konumunu kullanmanız durumunda sıcak havaya karşı korunmaktasınız ve genel olarak cihaz kapısının devre olmasına dikkat etmeniz gerekir. Bir istifleme setinde olduğu gibi üst kapı kenarı görüş alanının altındysa, cihaz kapısı açılırken çok dikkatli olunmalıdır.
- Sıcak yağa tazyikli su püskürtülmesi durumunda sıcak buhar ve sıcak yağ nedeniyle haşlanma tehlikesi
- Cihazın üst tarafında bulunan ağızdaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Sıcak sıvılar

Sıcak hava buharlı fırında yiyecekler pişirilir. Bu yiyecekler sıvı şeklinde de olabilir veya pişirme sırasında sıvılaşabilir. Bu faktörün neden oldukları:
- Uygun olmayan kullanım durumunda dökülebilen sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Akım taşıyan parçalar (3)

Sıcak hava buharlı fırını akım taşıyan parçalar içerir. Bu faktörün anlamı:
- Kapak yerinde değilse, akım taşıyan parçalar nedeniyle tehlike oluşur
- Sıcak hava buharlı fırını dışarıdan bir el duşuyla temizlenirse elektrik çarpması nedeniyle tehlike

Fan çarkı (4)

Sıcak hava buharlı fırın, cihaz boyutuna bağlıolarak bir fan çarkı veya iki fan çarkı içerir. Bu faktörün neden oldukları:
- Emme sacı yerine kurallara uygun şekilde takılmadıysa, pişirme bölmesinde emme sacının arkasında yer alan fan çarkı nedeniyle el yaralanmaları tehlikesi

Temizlik maddeleriyle temas

Sıcak hava buharlı fırın özel temizlik maddeleriyle temizlenmelidir. Bu faktörün neden oldukları:
- Kısmen yakıcı etkiye sahip temizlik maddeleri nedeniyle tehlike

Karşılıklı hareket eden parçalar (5)

Farklı işlemlerde (örn. cihaz kapısının kapatılması/açılması veya cihaz kapısının temizlenmesi gibi) elin ezilme ve kesilmesi tehlikesi ortaya çıkar.

El duşu (6)

Sıcak hava buharlı fırınında, çeşitli tehlikelere neden olabilecek bir el duşu mevcuttur:
- Sıcak pişirme bölmesine el duşuyla su püskürtülürse (örn. temizlik amacıyla) haşlanma tehlikesi
- Sıcak hava buharlı fırını, sıvı yağ ısıtmak için kullanılan cihazlara çok yakınsa ve el duşuyla bu cihazlara su püskürtülürse haşlanma tehlikesi
- Pişirme bölmesinde, içine el duşuyla su püskürtülen sıcak yağ dolu bir kap varsa haşlanma tehlikesi
- Sıcak hava buharlı fırını dışarıdan el duşuyla temizlenirse elektrik çarpması nedeniyle tehlike

Soğuk zincirin kopması

Pişirme bölmesi zamanından önce yüklendiğinde, örn. pişirme programının başlangıç zamanının ön seçiminde veya pişirme işleminin durdurulması durumunda soğuk yiyeceklerin soğuk zinciri kopabilir. Bu faktörün neden oldukları:
- Yiyeceklerde mikrobiyolojik kontaminasyon nedeniyle müşterileriniz açısından tehlike oluşması

Gaz (7)

Bu sıcak hava buharlı fırını bir gazlı cihazdır. Bu faktör, ek tehlikeler anlamına gelir:
- Arızalı, veya sızdıran gaz hattında patlama tehlikesi
- Atık gaz ağzındaki sıcak atık gaz nedeniyle yanma tehlikesi
- Gazlı cihaz üzerindeki sıcak atık gaz nedeniyle yangın tehlikesi
- Brülör kötü ayarlandıysa, yetersiz yakma havası beslemesi ve/veya atık gaz boşaltma durumunda mutfakta oksijen eksikliği tehlikesi

3.5 ⚠ Çalıştırma sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri

Tehlike kaynağı Isı - sıcak yüzeyler

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi	Cihaz kapısı, dış	Yüzeylere uzun süreyle dokunmayın
	▪ Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere tüm pişirme bölmesinde ▪ Cihaz kapısında, iç	Başta koruyucu eldiven olmak üzere öngörülen koruyucu giysileri giyin
	Elektrikli cihazlarda cihazın üst tarafında: ▪ Atık hava ağzı ▪ Havalandırma ağzı	
	Gazlı cihazlarda cihazın üst tarafında: ▪ Atık hava ağzı ▪ Atık gaz ağzı ▪ Havalandırma ağzı	

Tehlike kaynağı Isı - sıcak buhar/atık buhar

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi	Cihaz kapısı çalışmıyorsa cihazın önünde	Cihaz kapısının durumunu kontrol edin
	Pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutuluyorsa cihazın önünde	▪ Açık cihaz kapısından dışarıya sıcak buhar ve atık buhar çıkacağı için cihazdan geriye doğru çekilin ▪ Başınızı pişirme bölmesinin içine sokmayın
	Cihaz kapısı açılırken	▪ Cihaz kapısının havalandırma konumunu kullanın ▪ Başınızı pişirme bölmesinin içine sokmayın ▪ Havalandırma konumunun çalışır durumda olup olmadığını kontrol edin
	Elektrikli cihazlarda: ▪ Atık hava ağzının üzerinde	Herhangi bir organınızı atık hava ağzının yakınına yaklaştırmayın
	Gazlı cihazlarda: ▪ Atık hava ağzı ve atık gaz ağzının üzerinde	Herhangi bir organınızı atık hava ağzının ve atık gaz ağzının yakınına yaklaştırmayın

Tehlike kaynağı Isı - sıcak sıvı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak sıvı nedeniyle haşlanma tehlikesi	▪ İç bölümde ▪ Cihazın dışında	Sadece uygun GN ölçülerine sahip kaplar kullanın
		Bir tabak sehpasının kullanılması durumunda (ConvoSmoke hariç): ▪ Sadece uygun çaplı, izin verilen tabakları kullanın
		Maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin
		Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 42 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44
		Sıvı veya sıvılaştırılmış yemek içeren kapları veya tabakları sadece görülebilen raflara yükleyin ve yatay olarak çıkartın
		Koruyucu eldiven takın
		Rafların kullanılması durumunda: ▪ Rafları doğru şekilde kilitleyin
		Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının ve kurutma sehpası arabasının kullanılması durumunda (ConvoSmoke hariç): ▪ Yükleme ve kurutma sehpası arabasının itilmesi sırasında kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının taşıma emniyetini kilitleyin ▪ Kurutma sehpası arabasını iterken kurutma sehpası iskeletinin itme emniyetini kilitleyin ▪ Sıcak sıvıları kurutma sehpası arabasında sadece üstü örtülü şekilde taşıyın ▪ Kurutma sehpası arabasının devrilmemesine dikkat edin. Bu tehlike, kurutma sehpası arabasının eğik bir düzlem üzerinde taşınması, bir engelle çarpışması veya ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklenmesi durumunda ortaya çıkar.

Tehlike kaynağı Isı - sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı nedeniyle yanma tehlikesi	Yemek taşıyıcıları L rayları üzerine yerleştirilmişse pişirme bölmesinde ve cihazın dışında	Sadece uygun pişirme boyutuna sahip yemek taşıyıcıları (tepsiler, ızgaralar) kullanın
		Maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin
		Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 43 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44
		Yemek taşıyıcılarını yatay şekilde çıkartın ve çok fazla öne çekmeyin, aksi taktirde raflar devrilebilir
		Koruyucu eldiven takın
		Rafların kullanılması durumunda: ▪ Rafları doğru şekilde kilitleyin
		Kurutma sehpası iskeletinin ve kurutma sehpası arabasının kullanılması durumunda (ConvoSmoke hariç): ▪ Yükleme ve kurutma sehpası arabasının itilmesi sırasında kurutma sehpası iskeletinin taşıma emniyetini kilitleyin ▪ Kurutma sehpası arabasının devrilmemesine dikkat edin. Bu tehlike, kurutma sehpası arabasının eğik bir düzlem üzerinde taşınması, bir engelle çarpışması veya ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklenmesi durumunda ortaya çıkar.

Tehlike kaynağı Isı - Tütsüleme modu

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Tütsüleme malzemesi ve duman gazının alev alması nedeniyle yanma tehlikesi, dumanın solunması nedeniyle solunum şikayetleri oluşma tehlikesi	▪ Cihaz kapısı açıkken pişirme bölmesinin içine hava akarsa ve bu nedenle tütsüleme malzemesi veya duman gazı patlayarak alev alırsa ▪ Cihaz kapısı açılırken duman solunursa	Tütsüleme sırasında cihaz kapısını kesinlikle açmayın
Kıvılcım oluşumu nedeniyle yanma ve yangın tehlikesi	▪ Hava sıcak tütsüleme malzemesiyle temas ederse	▪ Tütsüleme çekmecesinin kapağını, ancak tütsüleme çekmecesi ateşe dayanıklı ve rüzgâra karşı korumalı bir yerde tamamen soğuduktan sonra çıkartın ▪ Tütsüleme işlemi sırasında kapağı her zaman tütsüleme çekmecesinin üzerinde bırakın ▪ Tütsüleme malzemesinin yanma artıklarını sadece soğuk durumda tasfiye edin

Tehlike kaynağı Isı - Diğer

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Cihazın ısı çıkışı nedeniyle yangın tehlikesi	Cihazın yanına veya üzerine yanıcı malzemeler, gazlar veya sıvılar konursa	Cihazın yanına veya üzerine yanıcı malzemeler, gazlar veya sıvılar koymayın
Su tazyiki nedeniyle haşlanma tehlikesi	Pişirme bölmesinde, içine tazyikli su püskürtülen sıvı yağ dolu bir kap varsa	Sıvı yağa püskürtmeyin

Tehlike kaynağı: Yiyeceklerde kontaminasyon

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Yiyeceklerde mikrobiyolojik kontaminasyondan kaynaklanan tehlike	Pişirme bölmesinin zamanından önce yüklenmesi nedeniyle yiyeceklerin soğuk zinciri kesintiye uğradığında	Soğuk zincirin korunmasına dikkat edin: ▪ Cihazda yemeklere ara depolama işlemi uygulamayın ▪ Düşük sıcaklıkta pişirme (< 65 °C) işleminin sadece uzman personel tarafından uygulanmasını sağlayın
	Pişirme işlemi manüel olarak durdurulduğunda	▪ Pişirme işlemini asla bilerek durdurmayın ▪ Cihazda yemeklere ara depolama işlemi uygulamayın
	Pişirme işlemi elektrik kesintisi nedeniyle durduğunda	Cihaz yeniden çalıştırıldıktan sonra, yemeğin durumunu göz önünde tutarak yeniden çalıştırma süresinin uzunluğunu dikkate alın
30 - 65 °C'lik sıcaklık aralığındaki sıcak bir ortamda yemeklerde mikrobiyolojik kirlenme nedeniyle tehlike	Cihaz paralel olarak sıcak yemeklerle yüklenirken yemekleri düşük sıcaklıkta pişirme veya sıcak tutma sırasında	Yemeklerin sıcak tutulması veya düşük sıcaklıkta pişirilmesi sırasında cihaza ek olarak soğuk yemekler yüklemeyin
	Genel olarak yemeklerin düşük sıcaklıkta pişirilmesi veya sıcak tutulması sırasında	▪ Düşük sıcaklıkta pişirme (< 65 °C) işleminin sadece uzman personel tarafından uygulanmasını sağlayın ▪ Düşük sıcaklıkta pişirmeden önce, örn. kızartarak yemeklerdeki mikroorganizma sayısını azaltın

Tekerlekli alt yapı üzerindeki cihazların hareket ettirilmesi sırasındaki tehlike kaynağı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Birden fazla uzvun ezilmesi tehlikesi	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	▪ Sadece sıcak hava buharlı fırınların muhafazalarını temizlemek veya cihazların altındaki zemini temizlemek için, cihazları alt yapının tutma tertibatının hareket alanına uygun olarak tekerlekler (maks. 0.5 m) üzerinde öne çekin ▪ Cihazlar çalıştırılırken tekerleklerin sabitleme frenini her zaman kilitleyin ▪ Tekerleklerin kilitlenmesini her gün çalıştırma öncesinde kontrol edin
Ellerin ve ayakların ezilmesi tehlikesi		
Sıcak atık su nedeniyle haşlanma tehlikesi		
Sıcak sıvı yemek nedeniyle haşlanma tehlikesi		
Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi		
Gaz nedeniyle patlama tehlikesi		
Temizlik maddeleriyle temas nedeniyle cilt ve göz tahrişi tehlikesi		

Tehlike kaynağı: Elektrik akımı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi	Tekerlekli alt yapı üzerindeki cihazlar istenmeden hareket ederse ve akım beslemesi kesilirse	▪ Çalışmadan önce, cihazla birlikte alt yapının hareket alanını sınırlayan tutma tertibatının bağlanmış olup olmadığını kontrol edin ▪ Cihazlar çalıştırılırken tekerleklerin sabitleme frenini her zaman kilitleyin ▪ Tekerleklerin kilitlenmesini her gün çalıştırma öncesinde kontrol edin

Tehlike kaynağı: Su

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Islak zeminde düşme tehlikesi	Tekerlekli alt yapı üzerindeki cihazlar istenmeden hareket ederse ve su beslemesi kesilirse	▪ Çalışmadan önce, cihazla birlikte alt yapının hareket alanını sınırlayan tutma tertibatının bağlanmış olup olmadığını kontrol edin ▪ Cihazlar çalıştırılırken tekerleklerin sabitleme frenini her zaman kilitleyin ▪ Tekerleklerin kilitlenmesini her gün çalıştırma öncesinde kontrol edin

Tehlike kaynağı: Gaz

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Gaz nedeniyle patlama tehlikesi	Cihaz hareket ettirilirse	Prensip olarak, cihazı çalıştırma sırasında hareket ettirmeyin
		Esnek bağlantı hortumlu tekerlekli alt yapı üzerindeki cihazlarda: ▪ Sadece sıcak hava buharlı fırınların muhafazalarını temizlemek veya cihazların altındaki zemini temizlemek için, cihazları alt yapının tutma tertibatının hareket alanına uygun olarak tekerlekler (maks. 0.5 m) üzerinde öne çekin ▪ Cihaz çalıştırılırken tekerleklerin sabitleme frenini her zaman kilitleyin ▪ Tekerleklerin kilitlenmesini her gün çalıştırma öncesinde kontrol edin
Solunum havasının yetersizliği nedeniyle boğulma tehlikesi	Cihazın yerleştirme yerinde	▪ Alt cihaz bölgesinin ayarını değiştirmeyin ▪ Cihazı sadece rüzgârsız ortamda çalıştırın ▪ Takılan havalandırma ve hava tahliye tertibatlarının çalışır durumda olmasına, gaz tesisatçısı tarafından belirlenen havalandırma kurallarına uyulmasına dikkat edin ▪ Cihazın yılda bir kez bakımının yapılmasını sağlayın

Tehlike kaynağı: Cihazın mekanik bölümü

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Dönen fan çarkı nedeniyle yaralanma tehlikesi	Cihaz kapısı açıkken pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutulursa ve emme sacının eksik olması nedeniyle fan çarkına serbestçe ulaşılabilirse	Emme sacının yerinde kilitli olduğundan emin olun
Dışarı akan kondensat nedeniyle kayma tehlikesi	Cihazın önünde	Cihazın çevresindeki zemini sürekli kuru tutun
Ellerin ezilmesi tehlikesi	Kurutma sehpası arabasının itilmesi sırasında	Kurutma sehpası arabasını hareket ettirirken her zaman kurutma sehpası arabası tutamağını kullanın
	Kurutma sehpası iskeleti içeri sokulurken	Kurutma sehpası iskeletini her zaman tutamaklardan tutarak pişirme bölmesine sokun veya pişirme bölmesinden dışarı çekin

3.6 ⚠ Temizlik sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri

Tehlike kaynağı: Temizlik maddesi

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Temizlik maddeleri ve bu maddelerin buharlarıyla temas nedeniyle ciltte, gözlerde ve solunum organlarında yanma ve tahriş olma tehlikesi	Tam otomatik temizlikte: Cihaz kapısının önünde	▪ Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği sırasında bidonlar bağlanmış durumdayken cihaz kapısını açmayın ▪ Tekli dozajlı tam otomatik pişirme bölmesi temizliği sırasında cihaz kapısını SADECE yazılım tarafından talep edilirse açın
	Tüm temizlik faaliyetlerinde	▪ Temizlik maddesini gözlerinize ve cildinize temas ettirmeyin ▪ Cihazı temizlik maddesi uygulandıktan sonra ısıtmayın. Bu işleme sadece yarı otomatik veya tam otomatik temizlik kontrollü bir şekilde yapılırken izin verilir. ▪ Temizlik maddesini sadece yazılım tarafından talep edilirse veya pişirme bölmesinin sıcaklığı 60 °C'nin altındayken cihaza püskürtün ▪ Püskürtülmüş spreyi solumayın ▪ Kişisel koruyucu donanım kullanın
	Temizlik maddesi bidonlarıyla çalışırken	Kişisel koruyucu donanım kullanın
	Tekli dozaj şişeleriyle çalışırken	Kişisel koruyucu donanım kullanın
	Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılıyorsa	Sadece 'Temizlik maddeleri' sayfa 93 bölümünde belirtilen temizlik maddelerini kullanın

Tehlike kaynağı: Yiyeceklerde kontaminasyon

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Yiyeceklerde temizlik maddelerinden kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi	Temizlik maddeleri ve parlatıcılar tekli dozaj şişeleriyle hatalı şekilde kullanılırsa	▪ Çalışma alanına temizlik maddesi veya parlatıcı sürülmemesine dikkat edin ▪ Boş tekli dozaj şişesini çalışma alanına koymayın, çünkü dışarıda temizlik maddesi veya parlatıcı damlaları akabilir
Yiyeceklerde temizlik maddelerinden kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi	El duşsuz cihazlardaki yarı otomatik temizlikten sonra pişirme bölmesi yetersiz şekilde yıkanırsa	Yıkama için el duşu yerine harici bir su tazyiki kullanın veya pişirme bölmesi, aksesuarlar ve emme sacının arkasındaki bölümü bol su ile iyice yıkayın ve yumuşak bir bezle silin

Tehlike kaynağı: Isı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi	Cihaz kapısı, dış ▪ Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere tüm pişirme bölmesinde ▪ Cihaz kapısında, iç **Elektrikli cihazlarda** cihazın üst tarafında: ▪ Atık hava ağzı ▪ Havalandırma ağzı **Gazlı cihazlarda** cihazın üst tarafında: ▪ Atık hava ağzı ▪ Atık gaz ağzı ▪ Havalandırma ağzı	▪ Temizlik faaliyetleri başlamadan önce, pişirme bölmesinin sıcaklığı 60 °C'nin altına inene kadar bekleyin ▪ Başta koruyucu eldiven olmak üzere öngörülen koruyucu giysileri giyin
Sıcak pişirme bölmesine su püskürtülmesi durumunda sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi	Tüm pişirme bölmesinde	▪ Temizlik çalışmaları başlamadan önce, pişirme bölmesinin sıcaklığı 60 °C'nin altına inene kadar bekleyin ▪ Başta koruyucu eldiven olmak üzere öngörülen koruyucu giysileri giyin
Sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi	Pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutuluyorsa cihazın önünde	▪ Açık cihaz kapısından dışarıya sıcak buhar ve atık buhar çıkacağı için cihazdan geriye doğru çekilin ▪ Başınızı pişirme bölmesinin içine sokmayın
Su tazyiki nedeniyle haşlanma tehlikesi	İçinde sıvı yağlı bir kabın bulunduğu cihaza tazyikli su püskürtme işlemi uygulanırsa	Sıvı yağa püskürtmeyin

Tekerlekli alt yapı üzerindeki cihazların hareket ettirilmesi sırasındaki tehlike kaynağı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Belirtilen tüm tehlikeler	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	▪ Bir sabit bağlantıda, hareket ettirmeden önce atık su hattını ayırın ▪ Hareket ettirmeden önce cihazı akımsız durumda getirin ▪ Hareket ettirmeden önce (örn. sıcak hava buharlı fırının muhafazasını veya zemini temizleme için), alt yapının cihazla olan hareket yarıçapını sınırlayan tutma tertibatının bağlı olup olmadığını kontrol edin. ▪ Hareket ettirme sırasında bağlantı hatlarının (elektrik, gaz ve su) üst üste binmemesine dikkat edin
Birden fazla uzvun ezilmesi tehlikesi	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	▪ Bağlantı hatlarına dikkat edin. ▪ Hareketi en az 2 kişiyle birlikte gerçekleştirin
Ellerin ve ayakların ezilmesi tehlikesi	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	Cihaz kapılarını kapalı tutun
Sıcak atık su nedeniyle haşlanma tehlikesi	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	▪ Cihazları soğumaya bırakın ▪ Dışarı sızan suyu derhal silerek temizleyin ▪ Koruyucu giysi giyin
Sıcak sıvı yemek nedeniyle haşlanma tehlikesi	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	Sadece içinde artık yemek bulunmayan cihazları hareket ettirin
Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	Bağlantı hatlarına (elektrik ve su) dikkat edin
Gaz nedeniyle patlama tehlikesi	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	Gaz bağlantı hattına dikkat edin
Temizlik maddeleriyle temas nedeniyle cilt ve göz tahrişi tehlikesi	Cihazlar alt yapı üzerinde tekerleklerle hareket ettirilirken	▪ Bağlantıların yeterince uzun olmasına dikkat edin ▪ Alt yapı hareket ettirilirken temizlik bidonlarını kapalı tutun
Açığa döşenmiş bağlantılar nedeniyle tökezleme tehlikesi	Öne çekilmiş cihazların arka kısmı temizlenirken	Bu işlem sırasında dikkatli davranın
Islak zeminde atık su nedeniyle düşme tehlikesi	▪ Öne çekilmiş cihazların arka kısmı temizlenirken ▪ Cihazların önünde	▪ Dışarı sızan suyu derhal silerek temizleyin ▪ Bağlantıların yeterince uzun olmasına dikkat edin
Islak zeminde deterjan nedeniyle düşme tehlikesi	▪ Öne çekilmiş cihazların arka kısmı temizlenirken ▪ Cihazların önünde	Cihazlar hareket ettirilirken temizlik bidonlarını kapalı tutun

Tehlike kaynağı: Elektrik akımı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Kısa devre nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi	Cihaz suyla temas ettiğinde	▪ Dış muhafazaya su püskürtmeyin ▪ USB kapağını temizlik sırasında daima kapalı tutun
Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi	Tekerlekli alt yapı üzerindeki cihazlar istenmeden hareket ederse ve akım beslemesi kesilirse	▪ Çalışmadan önce, cihazla birlikte alt yapının hareket alanını sınırlayan tutma tertibatının bağlanmış olup olmadığını kontrol edin ▪ Cihazlar çalıştırılırken tekerleklerin sabitleme frenini her zaman kilitleyin ▪ Tekerleklerin kilitlenmesini her gün çalıştırma öncesinde kontrol edin

Tehlike kaynağı: Gaz

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Gaz nedeniyle patlama tehlikesi	Cihaz hareket ettirilirse	Esnek bağlantı hortumlu tekerlekli alt yapı üzerindeki cihazlarda: ▪ Muhafazayı veya zemini temizlemek için cihazı sadece kendi hareket alanı dahilinde öne çekin. Hareket alanı, durdurma tertibatı aracılığıyla mekanik güvenlik için belirtilmiştir (tipik olarak 0.5 m). ▪ Bağlantı hatlarını asla çekme kuvvetlerine maruz bırakmayın

Tehlike kaynağı: Cihazın mekanik bölümü

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Dönen fan çarkı nedeniyle yaralanma tehlikesi	Cihaz kapısı açıkken pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutulursa ve emme sacının eksik olması nedeniyle fan çarkına serbestçe ulaşılabilirse	Emme sacının yerinde kilitli olduğundan emin olun
Ellerin ezilme ve parmakların kesilme tehlikesi	Çift camlı kapıyı açarken ve kapatırken	Bu işlem sırasında dikkatli davranın

3.7 ⚠ Bakım sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri

Tehlike kaynağı: Isı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi	Cihaz kapısı, dış ▪ Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere tüm pişirme bölmesinde ▪ Cihaz kapısında, iç **Elektrikli cihazlarda** cihazın üst tarafında: ▪ Atık hava ağzı ▪ Havalandırma ağzı **Gazlı cihazlarda** cihazın üst tarafında: ▪ Atık hava ağzı ▪ Atık gaz ağzı ▪ Havalandırma ağzı	▪ Bakım çalışmaları başlamadan önce, pişirme bölmesinin sıcaklığı 60 °C'nin altına inene kadar bekleyin ▪ Başta koruyucu eldiven olmak üzere öngörülen koruyucu giysileri giyin

Tehlike kaynağı: Elektrik akımı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi	▪ Kapağın altında ▪ Kontrol panelinin altında ▪ Şebek bağlantı hattına	▪ Kapağın altındaki, kontrol panelinin altındaki ve şebeke bağlantı hattındaki bakım çalışmalarını, sadece yetkili bir servis işletmesinin elektrik teknisyenlerine yaptırın ▪ Kapağı ve kontrol panelini sökmeyin

Tehlike kaynağı: Cihazın mekanik bölümü

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Keskin kenarlar nedeniyle kesilme yaralanmaları tehlikesi	Bakım çalışmaları sırasında	▪ Bu işlem sırasında dikkatli davranın ▪ Kişisel koruyucu donanım kullanın

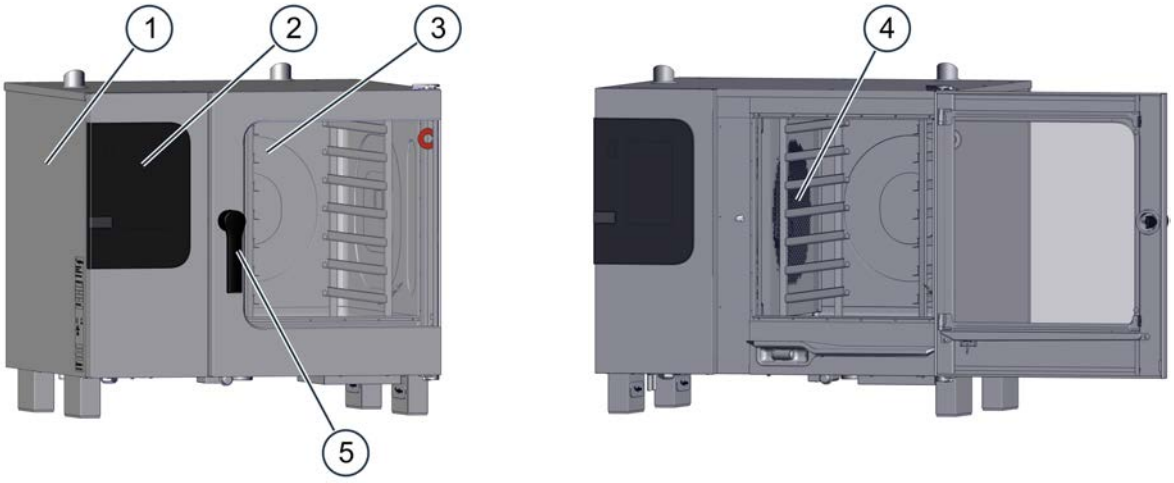
3.8 ⚠ Güvenlik tertibatları

Anlamı

Sıcak hava buharlı fırını, kullanıcıyı tehlikelere karşı koruyan bir dizi güvenlik tertibatı içerir. Tüm güvenlik tertibatları, sıcak hava buharlı fırını çalıştırılırken mutlaka mevcut ve çalışır durumda olmalıdır.

Konum ve fonksiyon (tezgâh üstü cihazlar)

Aşağıdaki şekilde, tüm tezgâh üstü cihazları temsilen 6.10 boyutunda bir elektrikli sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Konum	Güvenlik tertibatı	Fonksiyon	Kontrol
1	Kapak, sadece aletle çıkarılabilir	▪ Akım taşıyan parçalara yanlışlıkla temas etmeyi engeller ▪ Bağlantı bölmesindeki hareketli fan çarkına müdahale edilmesini engeller	Kapağın yerinde olup olmadığını kontrol edin
2	Kontrol paneli sadece aletle çıkarılabilir	Akım taşıyan parçalara yanlışlıkla temas etmeyi engeller	Kontrol panelinin yerinde olup olmadığını kontrol edin
3	Manyetik kapı anahtarlı cihaz kapısı	Cihaz kapısı: Kullanıcıyı ve dış alanı sıcak buhara karşı korur	Camı, düzenli olarak çizik, çatlak, çentik, vs. açısından kontrol edin ve bu tür izler bulduğunuzda camı değiştirin
		Manyetik kapı anahtarı (elektrikli kapı sensörü: ▪ Cihaz kapısı açılınca aşağıdaki bileşenlerin çalışmasını durdurur: ▪ Fan çarkı (birkaç saniye sonra durur) ▪ Isıtıcı eleman ▪ Tam otomatik pişirme bölmesinin temizlik maddesi dağıtımı ▪ Cihaz kapısının kapatılmasını talep eder	Düşük sıcaklıklarda manyetik kapı anahtarını kontrol edin **İzlenecek yöntem:** ▪ Cihaz kapısını tamamen açın ▪ Başlat'a basın **Sonuç:** Motor çalışmamalıdır.
4	Pişirme bölmesindeki emme sacı sadece aletle sökülebilir	Hareketli fan çarkına müdahale edilmesini engeller ve iyi bir ısı dağıtımı sağlar	Bunun için bkz. 'Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi' sayfa 120

Konum	Güvenlik tertibatı	Fonksiyon	Kontrol
5	Cihaz kapısının havalandırma konumu	Dışarı sızan buhardan kaynaklanan haşlanmalara karşı kullanıcının yüzünü ve ellerini korur	Düşük sıcaklıkta kapı konumlarını 'Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması' sayfa 59 bölümüne göre kontrol edin
6 (Resimsiz)	Koruyucu sıcaklık sınırlayıcı ▪ Boyler ▪ Pişirme bölmesi	Aşırı sıcaklıkta cihazı kapatır	Hata durumunda hata kodu yayınlanır (Koruyucu sıcaklık sınırlayıcısını sıfırlamak için yetkili servis işletmesine başvurun)
7 (Resimsiz)	Elektrik kesintisinden sonra yeniden çalışmaya başlama, cihazda temizlik maddesi varsa	Elektrik kesintisinden sonra tam otomatik pişirme bölmesi temizliğini yeniden tanımlanmış durumda başlatır	Yok
8 (müşteri tarafından kurulur)	Ayırma tertibatı	Temizlik, onarım ve bakım çalışmalarında ve tehlike durumlarında cihazın gerilimsiz duruma getirilmesini sağlar	Kullanıcı aracılığıyla kontrol gerekmez.
9 (müşteri tarafından kurulur)	Gaz kapatma tertibatı	Temizlik, onarım ve bakım çalışmalarında ve tehlike durumlarında cihazın gaz beslemesinden ayrılmasını sağlar	Kullanıcı aracılığıyla kontrol gerekmez.
10 (Resimsiz)	**Sadece tekerlekli kaide üzerine kurulum durumunda:** Tutma tertibatı	Bina tarafında, yapının (cihaz dahil alt yapı) hareket alanını sınırlar	Tutma tertibatının bağlı olup olmadığını kontrol edin

3.9 ⚠ Personelle ile ilgili gereklilikler, çalışma alanları

İşletme personeliyle ilgili gereklilikler

Tablo, belirtilen rollerin uygulanması için gerekli olan nitelikleri açıklamaktadır. Bir kişi, ilgili rol için gerekli niteliğe sahip olması durumunda, ihtiyaca ve çalışma organizasyonuna bağlı olarak birden çok rolü uygulayabilir.

Rol	Gerekli nitelikler	İşlemler
Aşçı	▪ Uygun mesleki eğitime sahip ▪ Ülkeye özgü gıda maddeleri yasaları ile gıda maddeleri yönetmeliklerini ve hijyen yasalarını ile hijyen yönetmeliklerini bilir ▪ HACCP'ye uygun şekilde belgelendirme yapabilmesi gerekir ▪ Sıcak hava buharlı fırının kullanımı konusunda eğitimli	Temel olarak organizasyonel işlemler gerçekleştirir, örn. ▪ Pişirme profili verilerinin girilmesi ▪ Yemek kitabındaki mevcut pişirme profillerinin düzenlenmesi ▪ Yeni pişirme profillerinin geliştirilmesi ▪ Cihaz ayarlarının yapılması Ayrıca, gerekiyorsa tüm kullanıcı işlemlerini de uygular
Kullanıcı	▪ Eğitimli ▪ Sıcak hava buharlı fırının kullanımı konusunda eğitimli ▪ Gözetim altında çalışır ▪ Ağır yüklerle çalışmada geçerli davranış kurallarını biliyor	Somut kullanım işlemlerini uygular, örn. ▪ Sıcak hava buharlı fırının yüklenmesi ▪ Pişirme profilinin başlatılması ▪ Yemeğin çıkartılması ▪ Sıcak hava buharlı fırının temizlenmesi ▪ Belirli pişirme işlemleri için gerekmesi durumundaki dönüştürme çalışmaları ▪ Küçük bakım çalışmaları

Çalıştırma sırasındaki çalışma alanları

Çalıştırma sırasında personelin çalışma alanı, cihaz kapısının önüdür.

Temizlik ve bakım sırasındaki çalışma alanları

Temizlik ve bakım sırasında personelin çalışma alanı tüm cihaz bölgesidir.

3.10 ⚠ Kişisel koruyucu donanım

Çalışma ve bakım

İşlem	Kullanılan yardımcı araç	Kişisel koruyucu donanım
Yemeğin yüklenmesi/ çıkartılması	Yok	Mutfak işletmelerindeki çalışmalar için ülkeye özgü normlar ve yönetmeliklere (Almanya'da BGR 111) uygun iş kıyafeti, özellikle: ▪ Koruyucu giysi ▪ Termik koruyucu eldiven (Avrupa Birliği'nde EN 407'ye göre) ▪ Koruyucu ayakkabılar
Çekirdek sıcaklık sensörüyle çalışma	Yok	Mutfak işletmelerindeki çalışmalar için ülkeye özgü normlar ve yönetmeliklere (Almanya'da BGR 111) uygun iş kıyafeti, özellikle: ▪ Koruyucu giysi ▪ Termik koruyucu eldiven (Avrupa Birliği'nde EN 407'ye göre)
Parçaların sökülmesi ve takılması	Çalışmaya bağlı olarak aletler ve donanım	Mutfak işletmelerindeki çalışmalar için ülkeye özgü normlar ve yönetmeliklere (Almanya'da BGR 111) uygun iş kıyafeti, özellikle: ▪ Koruyucu giysi ▪ Termik koruyucu eldiven (Avrupa Birliği'nde EN 407'ye göre)

Temizlik

İşlem	Kullanılan temizlik maddesi	Kişisel koruyucu donanım
Her türde pişirme bölmesi temizliği Temizlik maddesi kaplarıyla yapılan işlemler	▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (konsantre) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S	Kullanılan temizlik maddesine ve seçilen temizleme yöntemine göre koruyucu donanımın bileşenleri: ▪ Solunum maskesi ▪ Koruyucu gözlük ▪ Koruyucu eldiven ▪ Koruyucu giysi/önlük Bu bileşenlerin tam spesifikasyonu, ilgili temizlik maddelerine ait olan ve güncel baskısını üretici aracılığıyla edinebileceğiniz AB güvenlik bilgi formlarında mevcuttur. Temizlik maddelerinin ilgili etiketlerine uyun.
Çift camlı kapıyı temizleme	Evde kullanılan cam temizleyicisi	İlgili temizlik maddesi üreticisinin verdiği bilgilere dikkat edin
Bileşenler ve aksesuarların ilgili talimatlara uygun şekilde temizlenmesi	Evde kullanılan, cilde zarar vermeyen, alkali içermeyen, pH nötr ve kokusuz yıkama maddesi	İlgili temizlik maddesi üreticisinin verdiği bilgilere dikkat edin
Cihaz muhafazasını temizleme, dış	Evde kullanılan paslanmaz çelik temizleyicisi	İlgili temizlik maddesi üreticisinin verdiği bilgilere dikkat edin

4 Pişirme sırasında izlemeniz gereken yöntem

Bu bölümün amacı

Bu bölümde, sıcak hava buharlı fırını nasıl yükleyebileceğinizi anlatacağız. Pişirme sırasında sıcak hava buharlı fırını nasıl kullanmanız ve pişirme ve rejenerasyon sırasında hangi yöntemi izlemeniz gerektiğini göstereceğiz.

'Pişirme sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları', pişirme ve rejenerasyon sırasındaki akışlarda size adım adım rehberlik eder. Yazılımın kullanılması ve cihaz parçalarındaki işlemlere bu noktada özel olarak değinilmeyecektir.

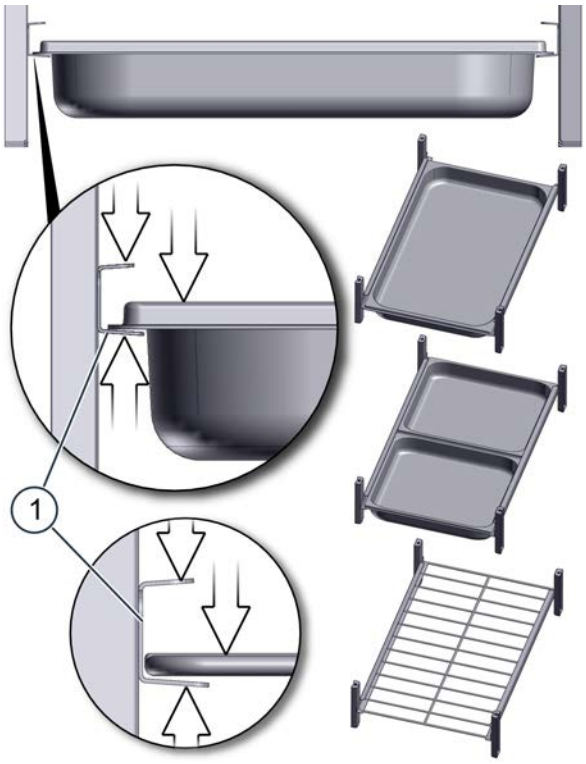
Yazılımın kullanımın ve akışlarını öğrenmek için, sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzunu okuyun.

'Pişirme sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar', sıcak hava buharlı fırının ve ilgili aksesuarlarının kullanımı sırasındaki somut işlemleri açıklamaktadır.

4.1 Sıcak hava buharlı fırının yüklenmesi hakkında temel esaslar

4.1.1 Yemek taşıyıcılarının X.10 boyutundaki cihazlara yerleştirilmesi

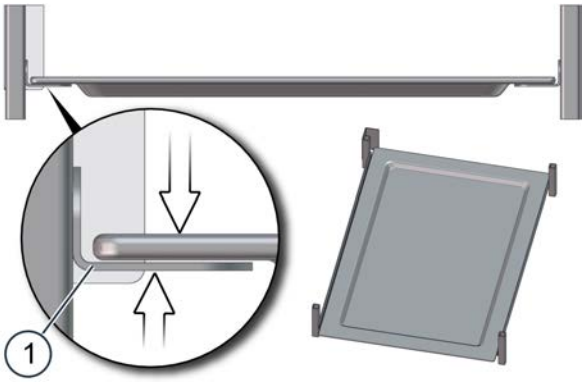
1/1, 1/2 büyüklüğünde GN kaplar/tepsiler; ızgara; U raylarda (standart model)



Kullanım kuralları

- Kaplar veya ızgara, ilgili U rayının (1) iki kolu ARASINDA dayanağa kadar içeri sokulmalıdır.
- Kaplar veya ızgara, solda ve sağda U raylarına aynı yükseklikte sokulmalıdır.
- Kaplar veya ızgara, bir U rayının üstteki koluna YERLEŞTİRİLMEMELİDİR.
- Izgaranın üzerine hiçbir kap konmamalıdır.

600 x 400 pişirme boyutunda tepsi, L raylar içinde (fırın modeli)

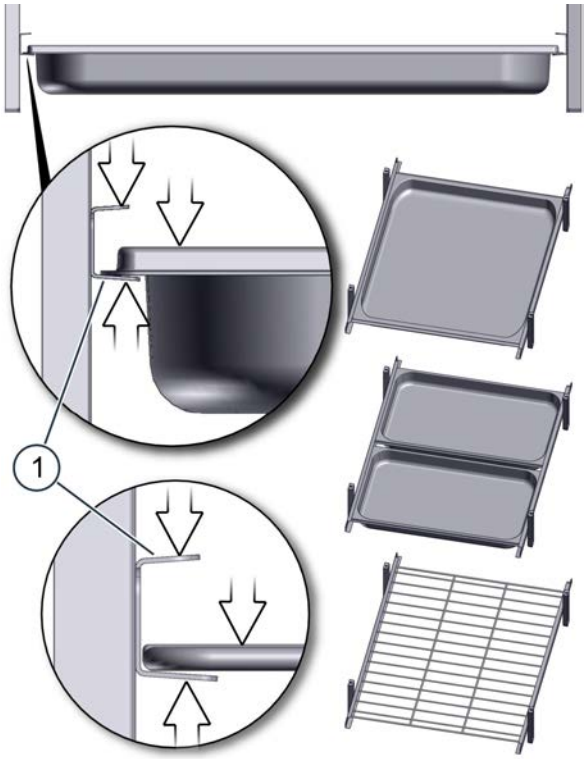


Kullanım kuralları

- Tepsi, ilgili L rayının (1) kolu üzerinde dayanağa kadar itilmelidir.
- Tepsi, solda ve sağda L raylarına aynı yükseklikte itilmelidir.
- Tepsiye sıvı ve pişirme sırasında sıvılaşan yemekler doldurulmamalıdır.
- Gösterilen yükleme türü ve şekline sadece tepsiler (ve gerekirse ızgaralar) için izin verilir, kaplar için izin VERİLMEZ.
- Tepsinin üzerine hiçbir kap konmamalıdır.

4.1.2 Yemek taşıyıcılarının X.20 boyutundaki cihazlara yerleştirilmesi

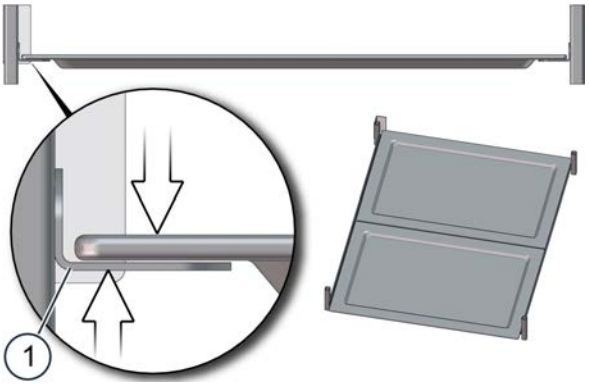
2/1, 1/1 büyüklüğünde GN kaplar/tepsiler; ızgara; U raylarda (standart model)



Kullanım kuralları

- Kaplar veya ızgara, ilgili U rayının (1) iki kolu ARASINDA dayanağa kadar içeri sokulmalıdır.
- Kaplar veya ızgara, solda ve sağda U raylarına aynı yükseklikte sokulmalıdır.
- Kaplar veya ızgara, bir U rayının üstteki koluna YERLEŞTİRİLMEMELİDİR.
- Izgaranın üzerine hiçbir kap konmamalıdır.

600 x 400 pişirme boyutunda tepsi, L raylar içinde (fırın modeli)



Kullanım kuralları

- Tepsi, ilgili L rayının (1) kolu üzerinde dayanağa kadar itilmelidir.
- Tepsi, solda ve sağda L raylarına aynı yükseklikte itilmelidir.
- Tepsiye sıvı ve pişirme sırasında sıvılaşan yemekler doldurulmamalıdır.
- Gösterilen yükleme türü ve şekline sadece tepsiler (ve gerekirse ızgaralar) için izin verilir, kaplar için izin VERİLMEZ.
- Tepsinin üzerine hiçbir kap konmamalıdır.

4.1.3 Sıcak hava buharlı fırının yükleme kapasitesi

Pişirme sırasındaki maksimum yükleme ağırlığı

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
GN kapları ve pişirme boyutundaki tepsiler için geçerlidir					
Cihaz başına maksimum yükleme ağırlığı	[kg]	30	60	50	100
Raf başına maksimum yükleme ağırlığı	[kg]	15	15	15	15

Rejenerasyon sırasındaki maksimum yükleme ağırlığı

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
GN kapları ve pişirme boyutundaki fırın tepsileri için geçerlidir					
Cihaz başına maksimum yükleme ağırlığı	[kg]	9	18	15	30
Yemek taşıyıcısı başına maksimum yükleme ağırlığı GN 1/1 (65 mm)	[kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Ø 32 cm tabaklar için geçerlidir					
Cİhaz başına maksimum tabak sayısı	[Adet]	20	33	32	57
Tabak başına maksimum yükleme ağırlığı	[g]	360	360	360	360

Pişirme ve rejenerasyon sırasında maksimum yemek taşıyıcısı sayısı

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 raf, raf mesafesi 68 mm					
GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	7	14	11	22
Rafın tamamen kullanılması durumunda GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	6	12	10	20
GN 1/1 kurutma sehpası iskeleti, raf mesafesi 67 mm					
GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	6	12	10	20
GN 2/1 raf, raf mesafesi 68 mm					
GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	-	7	-	11
Rafın tamamen kullanılması durumunda GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	-	6	-	10
GN 2/1 kurutma sehpası iskeleti, raf mesafesi 67 mm					
GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	-	6	-	10
600x400 pişirme boyutu Raf, raf mesafesi 94 mm					
Tepsi sayısı	[Adet]	5	10	8	16
600 x 400 pişirme boyutu Kurutma sehpası iskeleti, raf mesafesi 81 mm					
Tepsi sayısı	[Adet]	5	-	8	-
Tabak sehpası, halka mesafesi 66 mm					
Tabak sayısı, maksimum 32 mm çap	[Adet]	20	33	32	57
Tabak sehpası, halka mesafesi 79 mm					
Tabak sayısı, maksimum 32 mm çap	[Adet]	15	27	26	48

Tütsüleme sırasındaki maksimum yemek taşıyıcısı sayısı

C4 ES / EB		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 raf, raf mesafesi 68 mm					
GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	6	12	10	20
Rafın tamamen kullanılması durumunda GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	5	10	9	18
GN 2/1 raf, raf mesafesi 68 mm					
GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	-	6	-	10
Rafın tamamen kullanılması durumunda GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	-	5	-	9

Rafların en alttaki rafı, tütsüleme çekmecesi nedeniyle boş kalmalı ve doldurulmamalıdır.

4.2 Pişirme sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları

4.2.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 21 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, güvenli çalışmayla ilgili bu alt bölümde belirtilen kuralların öğrenilmesi ve bunlara mutlaka uyulması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, bu alt bölümde ve sonraki talimatlarda belirtilen tehlike uyarılarının öğrenilmesi ve belirtilen karşı önlemlerin mutlaka alınması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

Çalışanlarınıza, Kendi Güvenliğiniz İçin bölümünde yer alan 'Kişisel koruyucu donanım' sayfa 41 alt bölümünde ilgili çalışmalar için belirtilen kişisel koruyucu donanımların kullanılması yönünde talimat verin.

Gaz kokusu duyulduğunda yapılacaklar

Gaz kokusu duyulduğunda aşağıdaki noktalara mutlaka uyulmalıdır:

- Gaz beslemesini derhal kesin.
- Odayı dikkatli bir şekilde havalandırın.
- Elektrikli cihaz kullanmayın. Kıvılcım oluşmasına izin vermeyin.
- Binayı boşaltın.
- Gaz tedarik kurumunu ve gerekiyorsa itfaiyeyi, tehlikeli bölgenin dışında bulunan bir telefon aracılığıyla bilgilendirin.

Güvenli çalışmaya yönelik temel kurallar

Montajdan sonra sıcak hava buharlı fırın bilerek veya açıkça izin verilmeyen şekilde hareket ettirildiyse (isteyerek veya farkında olmadan), cihaz sadece aşağıdaki tüm ön koşullar karşılanmışsa çalıştırılmaya devam edebilir:

- Cihazda ve kullanılan aksesuarlarda açıkça görülen hasarlar yok.
- Kurulan elektrik, su, atık su ve temizlik maddesi besleme hatlarında açıkça görülen hasarlar yok, hatlar sıkı oturuyor, hiçbir noktadan damlama yok ve görsel kontrolden sonra cihazın güvenli ve çalışır durumda olduğu düşünülüyor.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının işlevselliğiyle ilgili gereklilikler' sayfa 22 karşılandı.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının bulunduğu ortamla ilgili gereklilikler' sayfa 22 karşılandı.
- Tüm uyarı notları öngörülen yerde.

Sadece gazlı cihazlarda:

- Sıcak hava buharlı fırının gaz taşıyan tüm parçalarında, gaz taşıyan bileşenlerin bağlantı noktalarının sızdırmazlığı bir servis teknisyeni tarafından kontrol edildi ve cihazın dışında ve içinde belirtilen tüm noktalarda gaz sızdırmazlığı sağlandı.

Tezgâh üstü cihazların güvenli şekilde çalıştırılması için kurallar

Tehlikeleri önlemek için çalıştırma sırasında şu kurallara uyulmalıdır:

- Atık hava ve atık gaz ağzı ile cihazın üst tarafındaki havalandırma ağzı ve cihaz tabanındaki havalandırma delikleri kapatılmış, üzerleri örtülmüş veya bloke edilmiş olmamalıdır.
- Raflar kilitlenmiş olmalıdır.
- Yemek taşıyıcılar, doğru şekilde içeri sokulmalıdır; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 42 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiş olmalıdır.

Hareketli alt yapı üzerindeki tezgâh üstü cihazlarda güvenli çalışmaya yönelik ek kurallar

Tehlikeleri önlemek için, tekerlekli alt yapı üzerindeki cihazlar cihazlar çalıştırılırken şu kurallara uyulmalıdır:

- Yapının (cihaz dahil alt yapı) hareket alanını sınırlayan tutma tertibatı her zaman bağlı olmalıdır. Her gün, çalıştırmadan önce tutma tertibatının bağlı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazlar çalıştırılırken ön tekerleklerin sabitleme frenleri her zaman kilitlenmiş olmalıdır.
- Tekerleklerin kilitlenmesi her gün çalıştırma öncesinde kontrol edilmelidir.

Sıcak yüzeyler

⚠UYARI

Pişirme bölmesinde ve cihaz kapısının iç tarafında yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

Pişirme bölmesinin herhangi bir iç parçasına, cihaz kapısının iç tarafına ve pişirme modu sırasında pişirme bölmesinde bulunan veya bulunmuş olan herhangi bir parçaya dokunulması yanmalara neden olabilir.

- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak buhar/atık buhar

⚠UYARI

Sıcak buhar ve atık buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Dışarı sızan sıcak buhar ve atık buhar; yüzde, ellerde, ayaklarda ve bacaklarda haşlanmalara neden olabilir.

- ▷ Cihaz kapısını açarken, her zaman cihaz kapısının güvenli açılması talimatlarına uygun havalandırma konumunu kullanın ve asla başınızı pişirme bölmesine sokmayın.
- ▷ Pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutuluyorsa cihazdan uzaklaşın, çünkü açık olan cihaz kapısından dışarı buhar ve atık buhar çıkabilir.

Soğuk zincirin kopması

⚠UYARI

Soğuk zincirin kopması nedeniyle yiyeceklerde mikrobiyolojik kontaminasyondan kaynaklanan tehlike

Pişirme bölmesi zamanından önce yüklendiğinde ve pişirme işlemi yarıda kesildiğinde soğuk yiyeceklerin soğuk zinciri kopabilir.

- ▷ Yükleme zaman planlamasında, örn. pişirme programının başlangıç zamanının ön seçiminde soğuk zincirin her zaman korunmasına dikkat edin.
- ▷ Cihazı asla yemeklere ara depolama uygulama amacıyla kullanmayın.
- ▷ Pişirme işlemini asla bilerek durdurmayın.
- ▷ Bir elektrik kesintisini takiben cihaz yeniden çalıştırıldıktan sonra, yemeğin durumunu göz önünde tutarak yeniden çalıştırma süresinin uzunluğunu dikkate alın.
- ▷ Düşük sıcaklıkta pişirme (< 65 °C) işlemi sadece uzman personel tarafından uygulanmalıdır.

30 - 65 °C'de mikroorganizma artışı

⚠UYARI

Sıcak bir ortamdaki mikroorganizma artışı nedeniyle yemeklerin bozulma tehlikesi (sıcaklık aralığı 30 – 65 °C)

Yemeklerin sıcak tutulması veya düşük sıcaklıkta pişirilmesi sırasında, pişirme bölmesine soğuk yemeklerin yüklenmesi nedeniyle, kiritik bir mikroorganizma artışına neden olabilecek şekilde pişirme bölmesi sıcaklığı düşebilir.

- ▷ Düşük sıcaklıkta pişirme yaparken veya yiyecekleri sıcak tutarken cihazı soğuk yemeklerle doldurmayın.
- ▷ Düşük sıcaklıkta pişirme işleminden önce, örn. kızartma yoluyla yemeklerdeki mikroorganizma sayısını azaltın.
- ▷ Düşük sıcaklıkta pişirme (< 65 °C) işlemi sadece uzman personel tarafından uygulanmalıdır.

Dışarı çıkan gaz

⚠TEHLİKE

Dışarı çıkan gaz nedeniyle patlama tehlikesi

Dışarı çıkan gaz, tutuşma durumunda patlamaya yol açabilir.

- Prensip olarak, işletim sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Esnek bağlantı hortumuna sahip tekerlekli alt yapı üstündeki cihazlarda, cihazın mekanik güvenliği için alt yapının cihazla birlikte hareket alanını sınırlayan tutma tertibatının bağlanmış olduğundan emin olun.

Oksijen eksikliği

⚠TEHLİKE

Solunum havasının yetersiz olması nedeniyle boğulma tehlikesi

Kurulum yerinde eksik havalandırma nedeniyle cihazın çalıştırılması sırasında boğulmaya neden olunabilir.

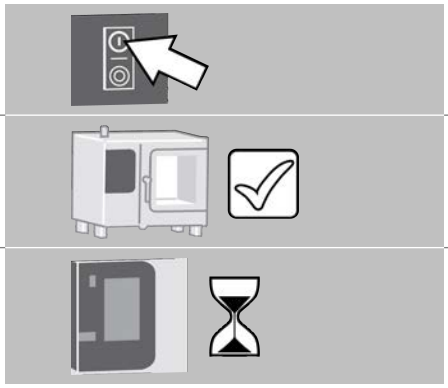
- Alt cihaz bölgesini değiştirmeyin.
- Cihazı sadece rüzgârsız ortamda çalıştırın.
- Takılan havalandırma ve hava tahliye tertibatlarının çalışır durumda olduğundan, gaz tesisatçısı tarafından belirlenen havalandırma kurallarına uyulduğundan emin olun.
- Cihaza yılda bir kez bakım yaptırın.

4.2.2 Sıcak hava buharlı fırınının açılması ve kapatılması

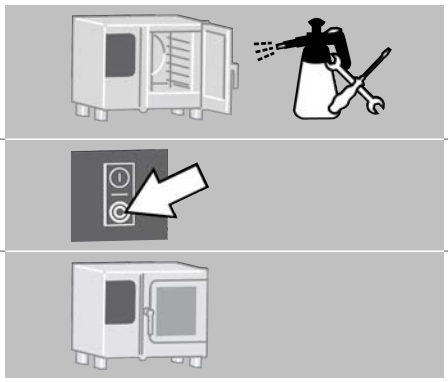
⚠ Sıcak hava buharlı fırınıyla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 47 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Sıcak hava buharlı fırınının açılması

1.		Sıcak hava buharlı fırınını açın.
2.		Cihaz otomatik diyagnoz yaparken pişirme bölmesi aydınlatmasının yanıp yanmadığını kontrol edin.
3.		Yazılımın çalışmaya hazır duruma gelmesini bekleyin.

Çalışma sonunda sıcak hava buharlı fırınının kapatılması

1.		Temizlik ve bakım planına uygun şekilde gerekli temizlik işlemlerini gerçekleştirin.
2.		Sıcak hava buharlı fırınını kapatın.
3.		Nemin dışarı sızmasını sağlamak için cihaz kapısını aralık bırakın.

Uzun çalışma aralarından önce sıcak hava buharlı fırını kapatın

Uzun süre devre dışı bırakma durumlarından önce çalışılan yerde suyu ve elektriği kesin.

4.2.3 Pişirme yöntemi

⚠ Sıcak hava buharlı fırınıyla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 47 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Yemeğin yüklenmesi ve çıkartılması 61
- Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının yemekle doldurulması (ConvoSmoke hariç) 65
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73
- Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması ve çıkartılması 78
- USB belleğin kullanılması 81

Kurallar

Sıcak hava buharlı fırının tabaklarla yüklenmesine sadece rejenerasyon sırasında izin verilir.

Ön koşullar

- Yemeğe uygun olarak kaydedilmiş pişirme profillerini çağırabilecek veya yeni pişirme profilleri girecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. kullanım kılavuzu.
- Sıcak hava buharlı fırın ve kullanılan aksesuarlar doğru şekilde temizlendi.
- Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- USB kapağı, USB bağlantısını örtüyor.
- Cihaz açık bir kaidenin üzerinde ise: Kaidede sıcak, buharı tüten yiyecek yok.
- Izgara modelinin kullanılması durumunda: Eski yağ bidonu boş ve sıcak hava buharlı fırına bağlanmış.

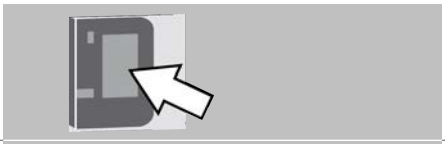
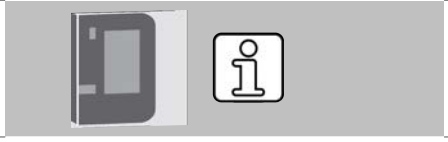
Rafların kullanılması durumunda:

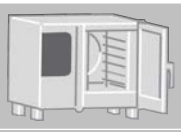
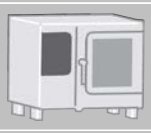
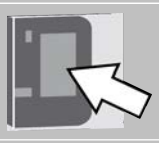
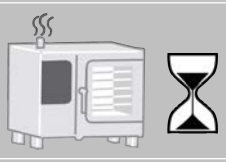
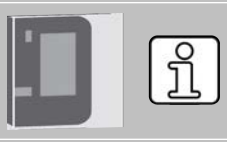
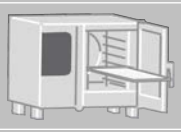
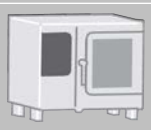
- Raflar takıldı ve kilitlendi.
- Sıcak hava buharlı fırını yüklemek için yemekleri hazırladınız.

Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının kullanılması durumunda (ConvoSmoke hariç):

- Raflar söküldü.
- Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının yerleştirme çerçevesi pişirme bölmesine takıldı.
- Çekirdek sıcaklık sensörü tutucuya yerleştirildi.
- Sıcak hava buharlı fırını yüklemek için yemekleri kurutma sehpası arabasındaki kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasında hazırladınız.

Pişirme yöntemi

1.		Yemek kitabından bir pişirme profili çağırın veya yeni bir pişirme profili girin.
2.		Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.

3.		Cihaz kapısını açın.
4.		Sıcak hava buharlı fırını hazırlanmış yemekle yükleyin.
5.		Cihaz kapısını kapatın.
6.		Pişirme işlemini başlatın.
7.		Pişirme işleminin bitmesini bekleyin.
8.		Pişirme işlemi tamamlanınca bir sinyal duyulur. Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
9.		Cihaz kapısını açın.
10.		Yemeği çıkartın.
11.		Cihaz kapısını kapatın.

4.2.4 Tütsüleme yöntemi

⚠ Sıcak hava buharlı fırınıyla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 47 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Cihaz kapısının açılması

⚠UYARI

Tütsüleme malzemesi ve duman gazının alev alması nedeniyle yanma tehlikesi, dumanın solunması nedeniyle solunum şikayetleri oluşma tehlikesi

Pişirme bölmesine akan hava, tütsüleme malzemesinin veya duman gazının patlayarak tutuşmasına, dumanın solunması ise solunum sorunlarına neden olabilir.

▷ Tütsüleme sırasında cihaz kapısını kesinlikle açmayın.

Gerekli ön bilgiler

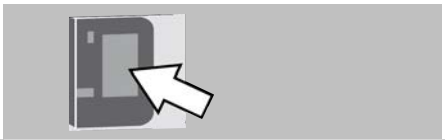
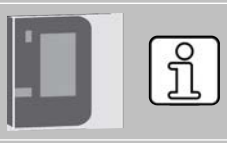
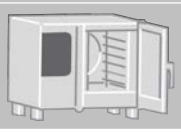
Bu işlemleri bilmelisiniz:

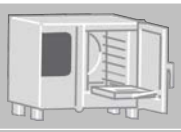
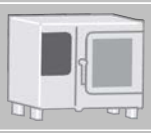
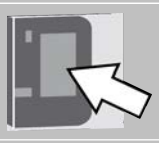
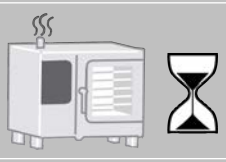
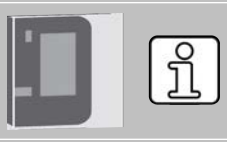
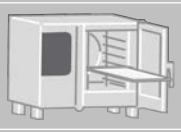
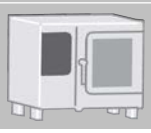
- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Yemeğin yüklenmesi ve çıkartılması 61
- USB belleğin kullanılması 81

Ön koşullar

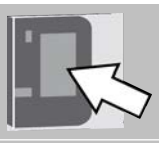
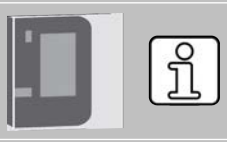
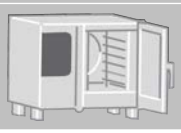
- Tütsüleme için yemeğe uygun olarak kaydedilmiş pişirme profillerini çağırabilecek veya yeni pişirme profilleri girecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz. (Bkz. Kullanım kılavuzu)
- Sıcak hava buharlı fırın ve kullanılan aksesuarlar doğru şekilde temizlendi.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Tütsüleme çekmecesi düzgün şekilde dolduruldu ve hazırlandı.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Raflar takıldı ve kilitlendi.
- USB kapağı, USB bağlantısını örtüyor.
- Cihaz açık bir kaidenin üzerinde ise: Kaidede sıcak, buharı tüten yiyecek yok.
- Sıcak hava buharlı fırını yüklemek için yemekleri hazırladınız.
- Izgara modelinin kullanılması durumunda: Eski yağ bidonu boş ve sıcak hava buharlı fırına bağlanmış.

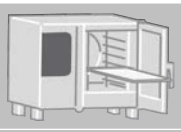
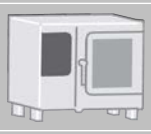
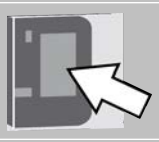
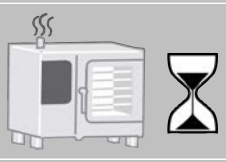
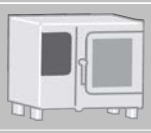
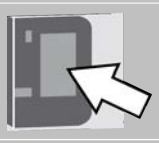
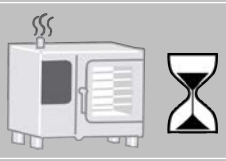
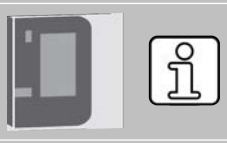
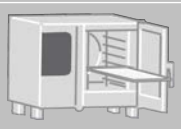
Pişirme profiliniz sadece tütsüleme içerirse tütsüleme yöntemi

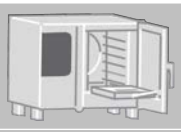
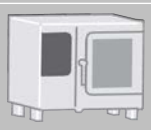
1.		Yemek kitabından bir pişirme profili çağırın veya yeni bir pişirme profili girin.
2.		Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
3.		Cihaz kapısını açın.

4.		Hazırlanan tütsüleme çekmecesini yerleştirin.
5.		Sıcak hava buharlı fırını hazırlanmış yemekle yükleyin. İlk raf, tütsüleme çekmecesi nedeniyle boş kalmalı ve doldurulmamalıdır.
6.		Cihaz kapısını kapatın.
7.		Tütsüleme işlemini başlatın.
8.		Tütsüleme işleminin bitmesini bekleyin.
9.		Tütsüleme işlemi tamamlanınca bir sinyal duyulur. Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
10.		Cihaz kapısını açın.
11.		Tütsülenen yemeği çıkartın.
12.		Tütsüleme çekmecesini çıkartın.
13.		Cihaz kapısını kapatın.

Pişirme profiliniz pişirme ve tütsüleme içerirse tütsüleme yöntemi

1.		Yemek kitabından bir pişirme profili çağırın veya yeni bir pişirme profili girin.
2.		Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
3.		Cihaz kapısını açın.

4.		Sıcak hava buharlı fırını hazırlanmış yemekle yükleyin. İlk raf, yerleştirilecek tütsüleme çekmecesi nedeniyle boş kalmalı ve doldurulmamalıdır.
5.		Cihaz kapısını kapatın.
6.		Pişirme işlemini başlatın.
7.		Pişirme işleminin bitmesini bekleyin.
8.		Tütsüleme işleminden önceki pişirme adımları tamamlanınca bir sinyal duyulur. Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin: ▪ Pişirme bölmesi, 'Cool down' ile soğutulur. ▪ Tütsüleme çekmecesini yerleştirmeniz istenir.
9.		Cihaz kapısını açın.
10.		Hazırlanan tütsüleme çekmecesini yerleştirin.
11.		Cihaz kapısını kapatın.
12.		Tütsüleme işlemini başlatın.
13.		Tütsüleme işleminin bitmesini bekleyin.
14.		Tütsüleme işlemi tamamlanınca bir sinyal duyulur. Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
15.		Cihaz kapısını açın.
16.		Tütsülenen yemeği çıkartın.

17.		Tütsüleme çekmecesini çıkartın.
18.		Cihaz kapısını kapatın.

4.3 Pişirme sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar

4.3.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 21 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, güvenli çalışmayla ilgili bu alt bölümde belirtilen kuralların öğrenilmesi ve bunlara mutlaka uyulması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, bu alt bölümde ve sonraki talimatlarda belirtilen tehlike uyarılarının öğrenilmesi ve belirtilen karşı önlemlerin mutlaka alınması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

Çalışanlarınıza, Kendi Güvenliğiniz İçin bölümünde yer alan 'Kişisel koruyucu donanım' sayfa 41 alt bölümünde ilgili çalışmalar için belirtilen kişisel koruyucu donanımların kullanılması yönünde talimat verin.

Gaz kokusu duyulduğunda yapılacaklar

Gaz kokusu duyulduğunda aşağıdaki noktalara mutlaka uyulmalıdır:

- Gaz beslemesini derhal kesin.
- Odayı dikkatli bir şekilde havalandırın.
- Elektrikli cihaz kullanmayın. Kıvılcım oluşmasına izin vermeyin.
- Binayı boşaltın.
- Gaz tedarik kurumunu ve gerekiyorsa itfaiyeyi, tehlikeli bölgenin dışında bulunan bir telefon aracılığıyla bilgilendirin.

Ağır yüklerle çalışma

Ağır kapların kaldırılması ve ağır olan kurutma sehpası arabasının hareket ettirilmesi nedeniyle yorulma ve hareket kabiliyetinde sorunlar yaşayabilecekleri konusunda çalışanlarınızı bilgilendirin.

Sıcak yüzeyler

⚠UYARI

Pişirme bölmesinde ve cihaz kapısının iç tarafında yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

Pişirme bölmesinin herhangi bir iç parçasına, cihaz kapısının iç tarafına ve pişirme modu sırasında pişirme bölmesinde bulunan veya bulunmuş olan herhangi bir parçaya dokunulması yanmalara neden olabilir.

▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak buhar/atık buhar

⚠UYARI

Sıcak buhar ve atık buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Dışarı sızan sıcak buhar ve atık buhar; yüzde, ellerde, ayaklarda ve bacaklarda haşlanmalara neden olabilir.

▷ Cihaz kapısını açarken, her zaman cihaz kapısının güvenli açılması talimatlarına uygun havalandırma konumunu kullanın ve asla başınızı pişirme bölmesine sokmayın.
▷ Pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutuluyorsa cihazdan uzaklaşın, çünkü açık olan cihaz kapısından dışarı buhar ve atık buhar çıkabilir.

Nemli mutfak zemini

⚠DİKKAT

Dışarı akan kondensat nedeniyle kayma tehlikesi

Cihaz kapısı açılırken zemine damlayan kondensat, cihazın önündeki kullanıcının kaymasına neden olabilir.

- ▷ Cihazın çevresindeki zemini sürekli kuru tutun.

Dışarı çıkan gaz

⚠TEHLİKE

Dışarı çıkan gaz nedeniyle patlama tehlikesi

Dışarı çıkan gaz, tutuşma durumunda patlamaya yol açabilir.

- ▷ Prensip olarak, işletim sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- ▷ Esnek bağlantı hortumuna sahip tekerlekli alt yapı üstündeki cihazlarda, cihazın mekanik güvenliği için alt yapının cihazla birlikte hareket alanını sınırlayan tutma tertibatının bağlanmış olduğundan emin olun.

Oksijen eksikliği

⚠TEHLİKE

Solunum havasının yetersiz olması nedeniyle boğulma tehlikesi

Kurulum yerinde eksik havalandırma nedeniyle cihazın çalıştırılması sırasında boğulmaya neden olunabilir.

- ▷ Alt cihaz bölgesini değiştirmeyin.
- ▷ Cihazı sadece rüzgârsız ortamda çalıştırın.
- ▷ Takılan havalandırma ve hava tahliye tertibatlarının çalışır durumda olduğundan, gaz tesisatçısı tarafından belirlenen havalandırma kurallarına uyulduğundan emin olun.
- ▷ Cihaza yılda bir kez bakım yaptırın.

4.3.2 Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması

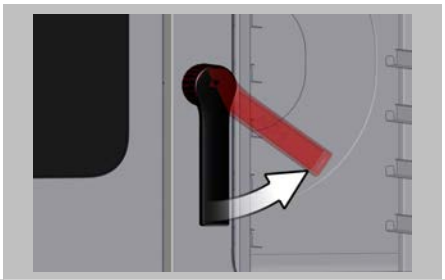
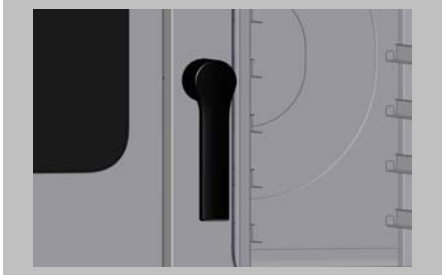
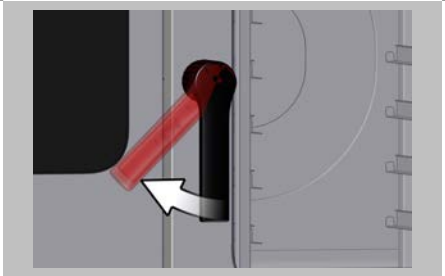
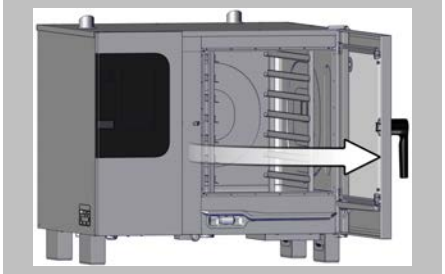
⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Ön koşullar

Bir çalışma tezgâhına yerleştirme sırasında cihaz kaymaya karşı emniyete alınmıştır.

Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması

1.		Kapı kolunu sağa doğru çevirin. **Sonuç:** Cihaz kapısı havalandırma konumuna gider ve kapı kolu kilit konumuna geri döner.
2.		Buharın komple dışarı çıktığından emin olmak için kısa bir süre bekleyin.
3.		Kapı kolunu sola çevirin ve cihaz kapısını yavaşça açın.
4.		**Sağ dayanaklı cihazlarda:** Cihaz kapısını komple açın. (Sadece deniz modelinde: Bu, deniz seferlerinde cihaz kapısının istenmeden titremesini veya düşmesini önleyen kapı sabitleyicisi nedeniyle biraz kuvvet gerektirir. **Kaçış kapılı cihazlarda:** Cihaz kapısını sıcak hava buharlı fırının yanından geriye itin. (Sadece deniz modelinde: Çift kilit sürgüsü cihaz muhafazasındaki kilit pistonunun üstüne gidene kadar sıcak hava buharlı fırının yanındaki cihaz kapısını geriye itin. Bu sayede, deniz seferlerinde cihaz kapısı istenmeyen şekilde hızlıca kapanmaya karşı emniyete alınır.)

Cihaz kapısının güvenli bir şekilde kapatılması

Sağ dayanaklı cihazlarda:

- Cihaz kapısını hafifçe iterek kapatın.
  Deniz modelinde: Cihaz kapısını, kapı sabitleyicisinin direncine karşı az bir kuvvetle bastırın. Kapı sabitleyicisi, deniz seferlerinde cihaz kapısının istenmeden titremesini veya düşmesini önler.
- Devam eden pişirme profillerinde veya temizlik profillerinde, ilgili pişirme profili veya temizlik profilinin devam edip etmediğini kontrol ederek cihaz kapısının kapalı olduğundan emin olun.

Kaçış kapılı cihazlarda:

- Cihaz kapısını sıcak hava buharlı fırının yanından öne çekin ve hafifçe iterek kapatın.
- Devam eden pişirme profillerinde veya temizlik profillerinde, ilgili pişirme profili veya temizlik profilinin devam edip etmediğini kontrol ederek cihaz kapısının kapalı olduğundan emin olun.

4.3.3 Yemeğin yüklenmesi ve çıkartılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Sıcak sıvılar

⚠UYARI

Sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Sıvı yemeğin dökülmesi, yüzün ve ellerin haşlanmasına neden olabilir.

- ▷ Yükleme sırasında, rafın doğru şekilde kilitlenmiş olmasına dikkat edin.
- ▷ Yükleme sırasında maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin.
- ▷ Sadece uygun GN ölçülerine sahip kaplar kullanın.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 42 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- ▷ Sıvı veya pişirme sırasında sıvılaşan yemekler içeren kapları sadece, tüm kullanıcılar tarafından görülebilen raflara yerleştirin. Sıvı veya pişirme sırasında sıvılaşan yemek içeren kapları her zaman yatay konumda çıkartın.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı

⚠UYARI

Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı nedeniyle yanma tehlikesi

L raylar üzerine yerleştirilmiş yemek taşıyıcıları raflardan devrilebilir. Bu, başta yüz ve eller olmak üzere vücudun tamamında yanıklara neden olabilir.

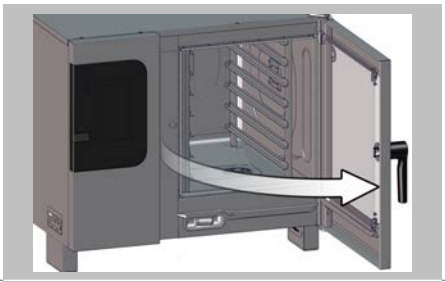
- ▷ Yükleme sırasında, rafın doğru şekilde kilitlenmiş olmasına dikkat edin.
- ▷ Yükleme sırasında maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin.
- ▷ Sadece uygun pişirme boyutuna sahip yemek taşıyıcılar (tepsiler, ızgaralar) kullanın.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 43 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını her zaman yatay şekilde çıkartın ve yemek taşıyıcılarını raflardan çok öne çekmeyin.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Gerekli ön bilgiler

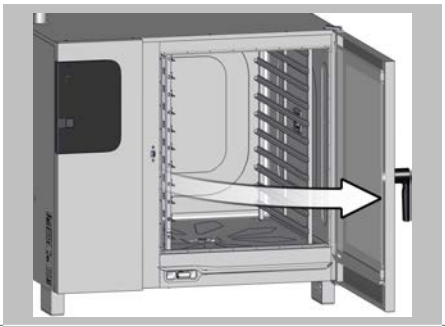
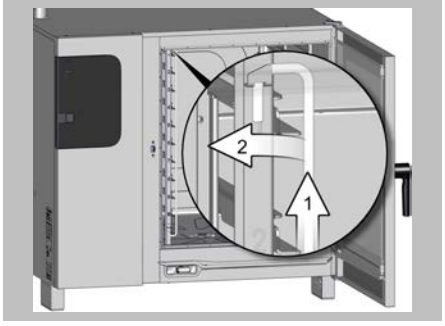
Bu işlemleri bilmelisiniz:

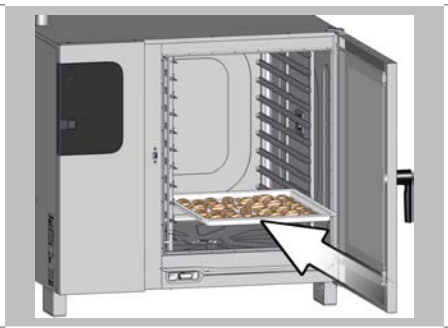
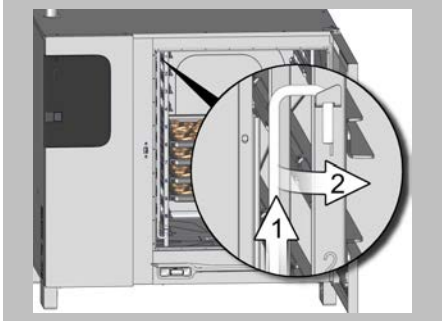
- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59

Sıcak hava buharlı fırının yemekle doldurulması (standart modeldeki raf)

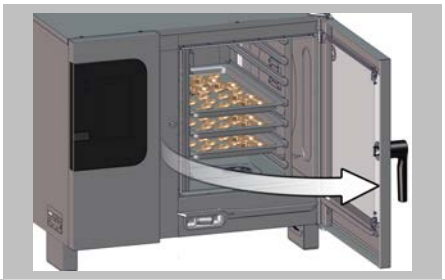
1.		Cihaz kapısını açın.
2.		İstenen rafları yemeklerinizle yükleyin. ▪ Bu işleme alttan başlayın. ▪ Kapları, tepsileri veya ızgaraları daima dayanak noktasına kadar içeriye itin. 'X.10 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 42 veya 'X.20 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 44 bölümüne uygun olarak kapların, tepsilerin ve ızgaraların doğru şekilde içeri sokulmuş olup olmadığını kontrol edin.

Sıcak hava buharlı fırının yemekle doldurulması (Deniz modelindeki raf)

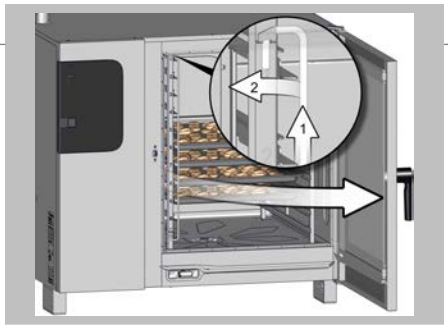
1.		Cihaz kapısını açın.
2.		Sol raftaki yükleme düzlemlerinin kilidini açın. **U rayların kullanılması durumunda:** Kilidi kaldırın ve daha sonra 180° sola çevirin. **L rayların kullanılması durumunda:** Kilidi kaldırın ve daha sonra dayanağa kadar sola çevirin.

3.		İstenen rafları yemeklerinizle yükleyin. ▪ Bu işleme alttan başlayın. ▪ Kapları, tepsileri veya ızgaraları daima dayanak noktasına kadar içeriye itin. 'X.10 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 42 veya 'X.20 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 44 bölümüne uygun olarak kapların, tepsilerin ve ızgaraların doğru şekilde içeri sokulmuş olup olmadığını kontrol edin.
4.		Yükleme düzlemlerinin kilidini kapatın. **U rayların kullanılması durumunda:** Kilidi kaldırın, daha sonra 180° sağa çevirin ve kilidin inmesini sağlayın. **L rayların kullanılması durumunda:** Kilidi kaldırın, daha sonra dayanağa kadar sağa çevirin ve kilidin inmesini sağlayın.

Yemeğin çıkartılması (standart modeldeki raf)

1.		Cihaz kapısını açın.
2.		Yemeği yatay olarak çıkartın.

Yemeğin çıkartılması (Deniz modelindeki raf)

1.		Cihaz kapısını açın.
2.		Sol raftaki yükleme düzlemlerinin kilidini açın. **U rayların kullanılması durumunda:** Kilidi kaldırın ve daha sonra 180° sola çevirin. **L rayların kullanılması durumunda:** Kilidi kaldırın ve daha sonra dayanağa kadar sola çevirin.

3.		Yemeği yatay olarak çıkartın.
4.		Yükleme düzlemlerinin kilidini kapatın. **U rayların kullanılması durumunda:** Kilidi kaldırın, daha sonra 180° sağa çevirin ve kilidin inmesini sağlayın. **L rayların kullanılması durumunda:** Kilidi kaldırın, daha sonra dayanağa kadar sağa çevirin ve kilidin inmesini sağlayın.

4.3.4 Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının yemekle doldurulması (ConvoSmoke hariç)

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Sıcak sıvılar

⚠UYARI

Sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Sıvı yemeğin dökülmesi, yüzün ve ellerin haşlanmasına neden olabilir.

- ▷ Yemeği yüklerken veya çıkartırken kurutma sehpası iskeletinin / tabak sehpasının taşıma emniyetinin yerine oturmuş olmasına dikkat edin.
- ▷ Yükleme sırasında maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin.
- ▷ Sadece uygun GN ölçülerinde kaplar veya uygun çapa sahip izin verilen tabaklar kullanın.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 42 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- ▷ Sıvı veya pişirme sırasında sıvılaşan yemekler içeren kapları veya tabakları sadece, tüm kullanıcılar tarafından görülebilen raflara yerleştirin. Sıvı veya pişirme sırasında sıvılaşan yemek içeren kapları veya tabakları her zaman yatay konumda çıkartın.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı

⚠UYARI

Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı nedeniyle yanma tehlikesi

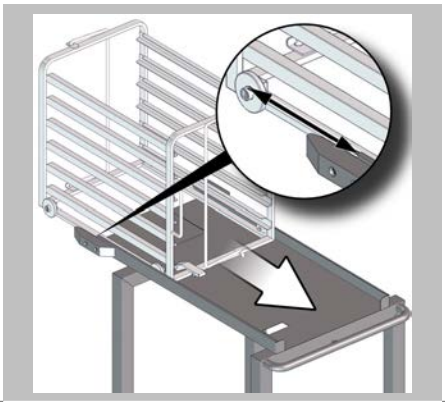
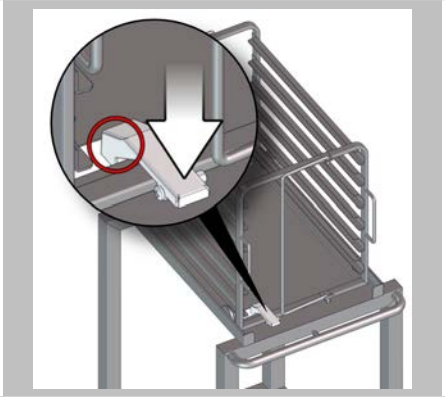
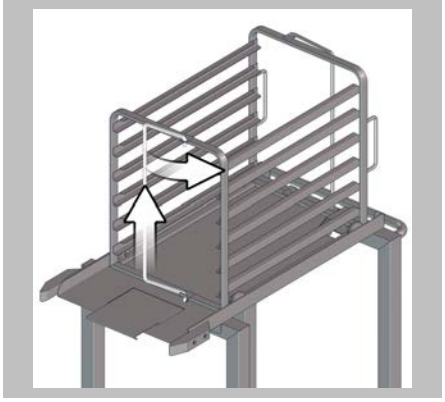
L raylar üzerine yerleştirilmiş yemek taşıyıcıları raflardan devrilebilir. Bu, başta yüz ve eller olmak üzere vücudun tamamında yanıklara neden olabilir.

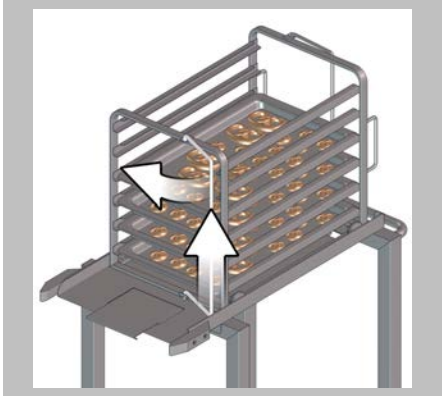
- ▷ Yemeği yüklerken veya çıkartırken kurutma sehpası iskeletinin taşıma emniyetinin yerine oturmuş olmasına dikkat edin.
- ▷ Yükleme sırasında maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin.
- ▷ Sadece uygun pişirme boyutuna sahip yemek taşıyıcılar (tepsiler, ızgaralar) kullanın.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 43 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını her zaman yatay şekilde çıkartın ve yemek taşıyıcılarını raflardan çok öne çekmeyin.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Yemekle doldurmaya yönelik ön koşullar

- Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası doğru şekilde temizlendi.
- Kurutma sehpası arabası hazırlandı.
- Kurutma sehpası arabasının tüm sabitleme frenleri kilitlendi.

Kurutma sehpası iskeletinin yemekle doldurulması

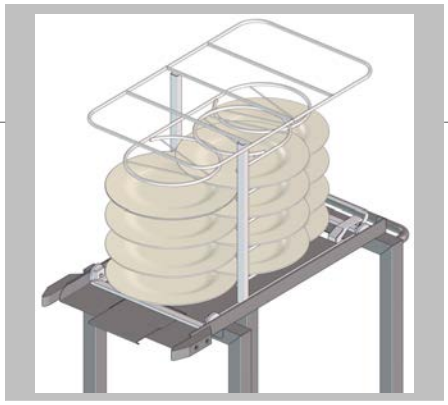
1.		Kurutma sehpası iskeletini arkadan kurutma sehpası arabasının üzerine itin. Bu sırada tekerlek akslarının kurutma sehpası arabasının yivi altında kılavuzlanmasına dikkat edin.
2.		Taşıma güvenlik elemanını kilitleyin.
3.		Kurutma sehpası iskeletinin arka tarafındaki itme emniyetini kaldırın ve sağa çevirin.

4.		Kurutma sehpası iskeletini yükleyin. ▪ Bu işleme alttan başlayın. ▪ Bu sırada kapları, tepsileri veya ızgaraları daima diğer itme emniyetindeki dayanak noktasına kadar içeriye itin. 'X.10 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 42 veya 'X.20 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 44 bölümüne uygun olarak kapların, tepsilerin ve ızgaraların doğru şekilde içeri sokulmuş olup olmadığını kontrol edin. **UYARI!** Sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi ▪ Kurutma sehpası iskeletini ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklememeye dikkat edin, aksi taktirde, hareket ettirirken kurutma sehpası arabası devrilebilir.
5.		Açılan itme emniyetini kilitleyin.

Fırın modelindeki kurutma sehpası iskeletinin 6.10 ve 10.10 cihaz boyutlarında yemekle doldurulması

1.		Fırın modelindeki kurutma sehpası iskeletini, standart kurutma sehpası iskeletinde olduğu gibi kurutma sehpası arabasına yerleştirin ve taşıma emniyetini yerine oturtun, bkz. 'Kurutma sehpası iskeletinin yemekle doldurulması' sayfa 66.
2.		Kurutma sehpası iskeletini yükleyin. ▪ Bu işleme alttan başlayın. ▪ Tepsileri daima dayanak noktasına kadar içeriye itin. ▪ 'X.10 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 43 veya 'X.20 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 44 bölümüne uygun olarak tepsilerin doğru şekilde içeri sokulmuş olup olmadığını kontrol edin. **UYARI!** Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı nedeniyle yanma tehlikesi ▪ Kurutma sehpası iskeletini ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklememeye dikkat edin, aksi taktirde, hareket ettirirken kurutma sehpası arabası devrilebilir.

Tabak sehpasının yemekle doldurulması

1. 

Tabak sehpasını, kurutma sehpası iskeletinde olduğu gibi kurutma sehpası arabasına yerleştirin ve taşıma emniyetini yerine oturtun, bkz. 'Kurutma sehpası iskeletinin yemekle doldurulması' sayfa 66.

2. Tabak sehpasını yükleyin.
   - Bu işleme alttan başlayın.
   - Sadece uygun boyutta ve formda tabaklar kullanın ve tabakları dikkatli şekilde halkalara yerleştirin.

UYARI! Sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi
- Tabak sehpasını ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklememeye dikkat edin, aksi taktirde, hareket ettirirken kurutma sehpası arabası devrilebilir.

4.3.5 Yemeğin kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasından alınması (ConvoSmoke hariç)

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Sıcak sıvılar

⚠UYARI

Sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Sıvı yemeğin dökülmesi, yüzün ve ellerin haşlanmasına neden olabilir.

- ▷ Yemeği yüklerken veya çıkartırken kurutma sehpası iskeletinin / tabak sehpasının taşıma emniyetinin yerine oturmuş olmasına dikkat edin.
- ▷ Yükleme sırasında maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin.
- ▷ Sadece uygun GN ölçülerinde kaplar veya uygun çapa sahip izin verilen tabaklar kullanın.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 42 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- ▷ Sıvı veya pişirme sırasında sıvılaşan yemekler içeren kapları veya tabakları sadece, tüm kullanıcılar tarafından görülebilen raflara yerleştirin. Sıvı veya pişirme sırasında sıvılaşan yemek içeren kapları veya tabakları her zaman yatay konumda çıkartın.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı

⚠UYARI

Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı nedeniyle yanma tehlikesi

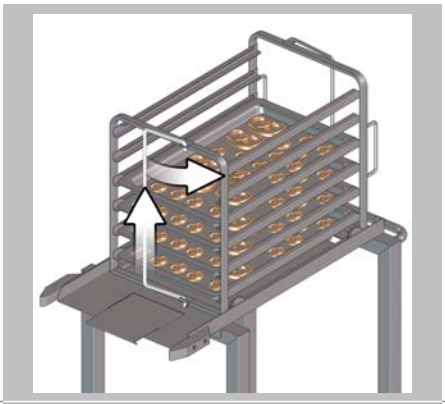
L raylar üzerine yerleştirilmiş yemek taşıyıcıları raflardan devrilebilir. Bu, başta yüz ve eller olmak üzere vücudun tamamında yanıklara neden olabilir.

- ▷ Yemeği yüklerken veya çıkartırken kurutma sehpası iskeletinin taşıma emniyetinin yerine oturmuş olmasına dikkat edin.
- ▷ Yükleme sırasında maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin.
- ▷ Sadece uygun pişirme boyutuna sahip yemek taşıyıcılar (tepsiler, ızgaralar) kullanın.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 43 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını her zaman yatay şekilde çıkartın ve yemek taşıyıcılarını raflardan çok öne çekmeyin.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

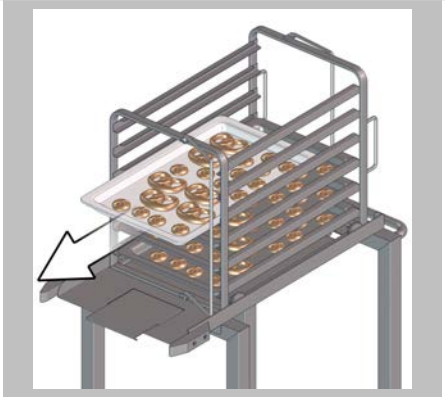
Yemeği çıkartmaya yönelik ön koşullar

- Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası uygun bir yere güvenli şekilde konuldu.
- Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası hâlâ kurutma sehpası arabasındaysa:
  - Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının taşıma emniyeti kurutma sehpası arabasında yerine oturdu.
  - Kurutma sehpası arabasının tüm sabitleme frenleri kilitlendi.

Yemeğin kurutma sehpası iskeletinden alınması (standart model)

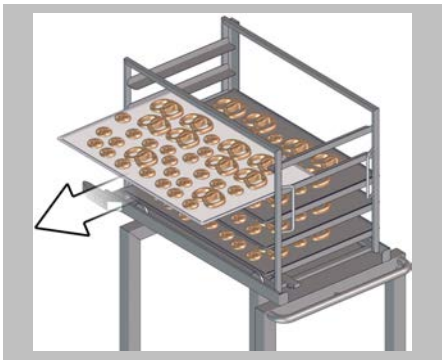
1. 

Kurutma sehpası iskeletinin arka tarafındaki itme emniyetini kaldırın ve sağa çevirin.

2. 

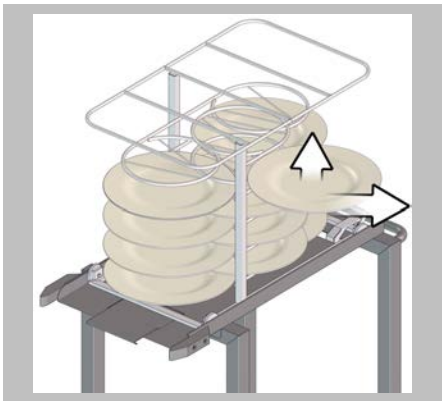
Yemeği yatay olarak çıkartın.

6.10 ve 10.10 cihaz boyutlarındaki fırın modelinde yemeğin kurutma sehpası iskeletinden alınması

1. 

Yemeği yatay olarak çıkartın.

Yemeğin tabak sehpasından alınması

1. 

Tabakları halkaların içinde biraz kaldırın ve yatay konumda tutun.

4.3.6 Yerleştirme çerçevesinin kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasına yerleştirilmesi (ConvoSmoke hariç)

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Sıcak yüzeyler

⚠UYARI

Cihazın iç ve dış parçalarındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

Pişirme bölmesinin herhangi bir iç parçasına, cihaz kapısının iç tarafına ve pişirme modu sırasında pişirme bölmesinde bulunan veya bulunmuş olan herhangi bir parçaya dokunulması yanmalara neden olabilir.

- ▷ *Dönüştürme çalışmalarına başlamadan önce, pişirme bölmesinin soğuyarak sıcaklığının 60 °C'nin altına inmesini bekleyin.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Rafın sökülmesi ve takılması 82

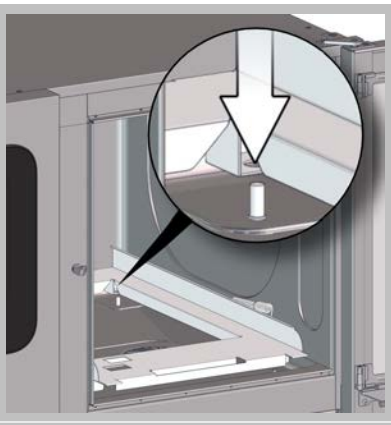
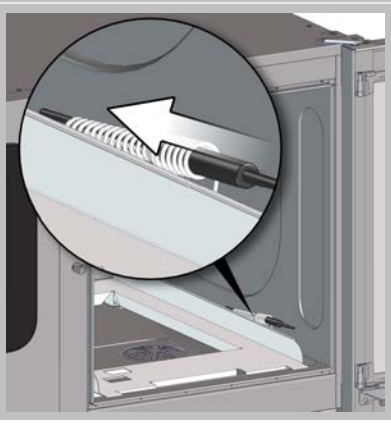
İhtiyaç duyulan aksesuarlar

- Yerleştirme çerçevesi

Ön koşullar

- Raflar söküldü.
- Cihaz kapısı açık.

Yerleştirme çerçevesinin kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasına yerleştirilmesi

1.		Yerleştirme çerçevesini, yerleştirme çerçevesinin ayak köşebentlerindeki delikleri cihaz tabanındaki muyluya kılavuzlayarak pişirme bölmesine sabitleyin.
2.		Çekirdek sıcaklık sensörünü yerleştirme çerçevesimim sağ tarafındaki spiral tutucunun içine doğru itin.

4.3.7 Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç)

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının yemekle doldurulması (ConvoSmoke hariç) 65
- Yerleştirme çerçevesinin kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasına yerleştirilmesi (ConvoSmoke hariç) 71

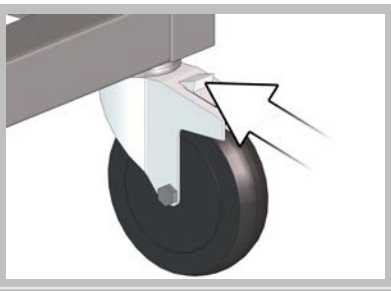
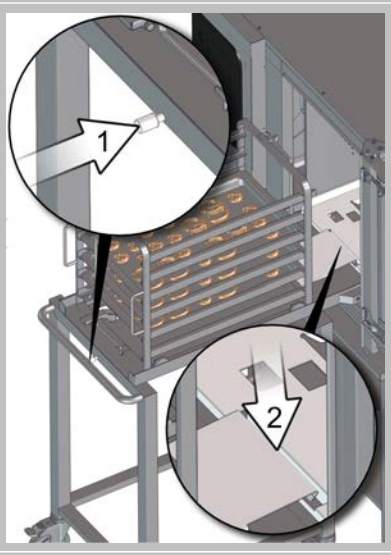
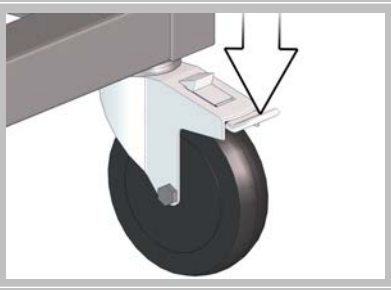
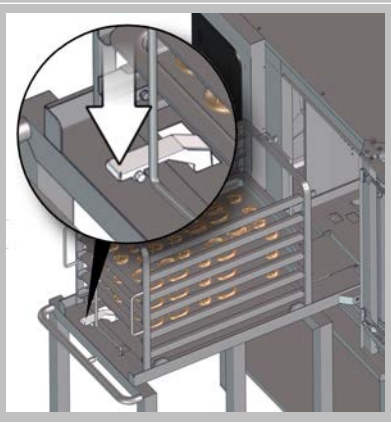
İhtiyaç duyulan aksesuarlar

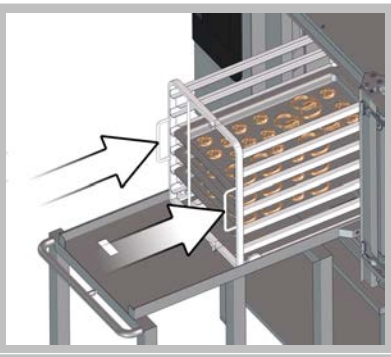
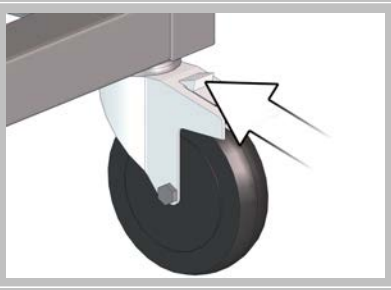
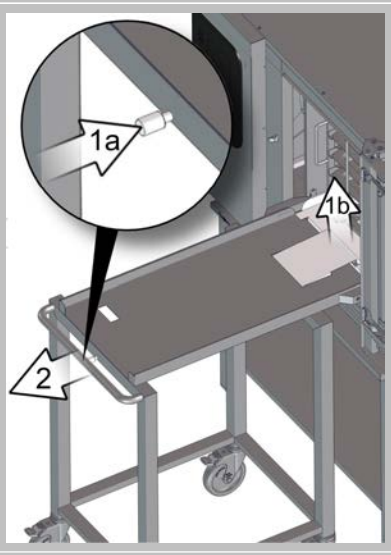
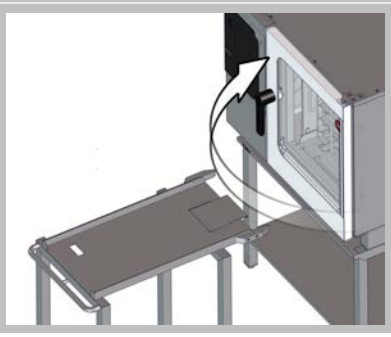
- Kurutma sehpası arabası
- Kurutma sehpası iskeleti veya tabak sehpası

Ön koşullar

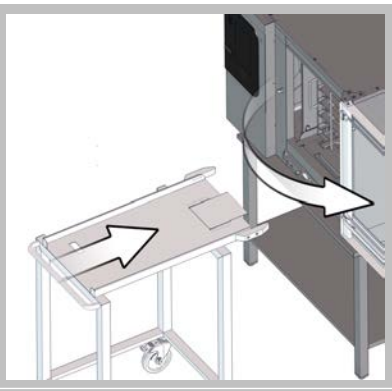
- Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının yerleştirme çerçevesi pişirme bölmesine takıldı.
- Sıcak hava buharlı fırının kurulum yüksekliği, kurulum sırasında kurutma sehpası arabasının yükleme yüksekliğine hizalandı. Pişirme bölmesine yerleştirilen yerleştirme çerçevesi ve kurutma sehpası arabası üzerindeki kuruma iskeleti / tabak sehpasının kurulum alanı, kurutma sehpası arabası sıcak hava buharlı fırına sabitlenmişse aynı yükseklikte olmalıdır.
- Cihaz kapısı açık.
- Yemek, kurutma sehpası arabasındaki kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasında doğru şekilde hazırlandı:
  - Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının taşıma emniyeti yerine oturdu.
  - Kurutma sehpası iskeletinin itme emniyeti kilitlendi.

Kurutma sehpası arabasıyla yükleme

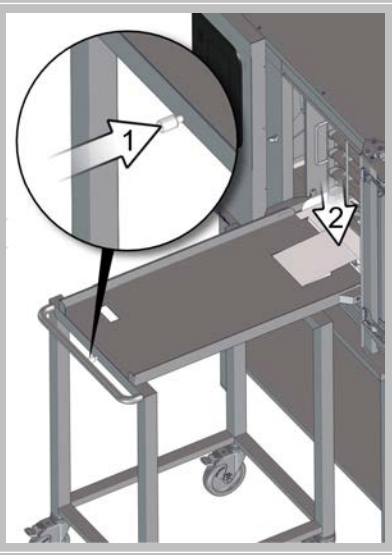
1.		Kurutma sehpası arabasının sabitleme frenlerini çözün ve kurutma sehpası arabasını sıcak hava buharlı fırının önüne itin.
2.		Kurutma sehpası arabasını sıcak hava buharlı fırına sabitleyin. ▪ Kurutma sehpası arabasının arkasındaki yerleştirme tepsisinin kalkması için kurutma sehpası arabası tutamağının altındaki düğmeye basın. ▪ Tepsinin inmesi ve pişirme bölümü açıklığına oturması için düğmeyi bırakın.
3.		Kurutma sehpası arabasının tüm tekerleklerini kilitleyin.
4.		Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasının taşıma emniyetini çözün.

5.		Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasını kurutma sehpası arabasından pişirme bölmesinin içine itin.
6.		Kurutma sehpası arabasının sabitleme frenlerini çözün.
7.		kurutma sehpası arabasının pişirme bölmesi açıklığındaki sbaitlemesini gevşetin ve kurutma sehpası arabasını dışarı doğru hareket ettirin.
8.		Cihaz kapısını kapatın.

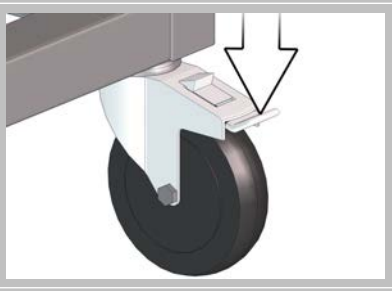
Kurutma sehpası arabasıyla çıkartma

1. 

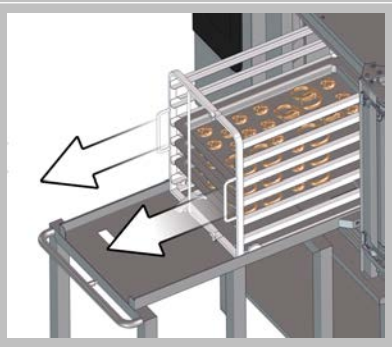
Cihaz kapısını açın ve kurutma sehpası arabasını sıcak hava buharlı fırının önüne itin.

2. 

Kurutma sehpası arabasını sıcak hava buharlı fırına sabitleyin.
- Kurutma sehpası arabasının arkasındaki yerleştirme tepsisinin kalkması için kurutma sehpası arabası tutamağının altındaki düğmeye basın.
- Tepsinin inmesi ve pişirme bölümü açıklığına oturması için düğmeyi bırakın.

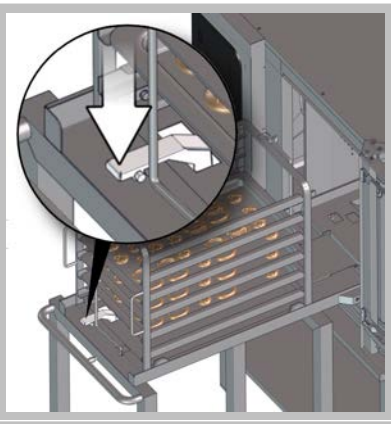
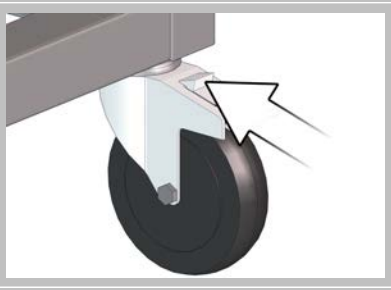
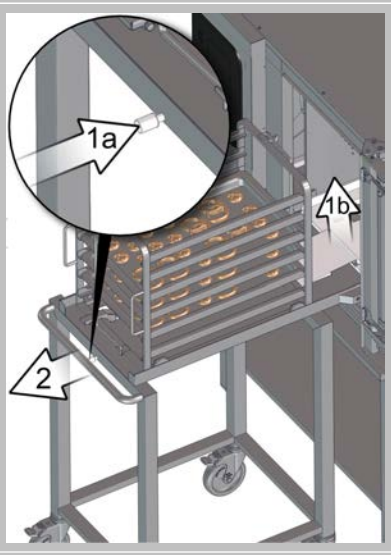
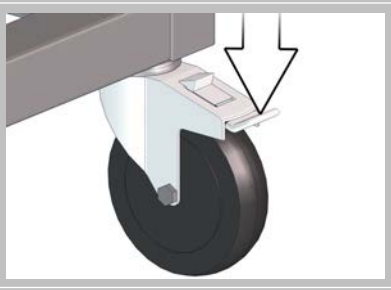
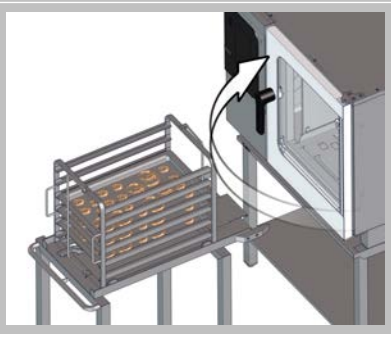
3. 

Kurutma sehpası arabasının tüm tekerleklerini kilitleyin.

4. 

Kurutma sehpası iskeletini / tabak sehpasını pişirme bölmesinden kurutma sehpası arabasının üzerine çekin.

UYARI! Pişirme bölmesinde, cihaz kapısının iç tarafında veya kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Kurutma sehpası iskeletini / tabak sehpasını tutmaklarından tutarak pişirme bölmesinden çekin.

5.		Taşıma güvenlik elemanını kilitleyin.
6.		Kurutma sehpası arabasının sabitleme frenlerini çözün.
7.		kurutma sehpası arabasının pişirme bölmesi açıklığındaki sbaitlemesini gevşetin ve kurutma sehpası arabasını dışarı doğru hareket ettirin. **UYARI!** Sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi ▪ Sıcak sıvılar içeren kapların veya tabakların üzerini taşıma sırasında örtün. ▪ Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasını taşıyan kurutma sehpası arabasının devrilmemesine dikkat edin. Bu tehlike, kurutma sehpası arabasının eğik bir düzlem üzerinde taşınması veya bir engelle çarpışması durumunda ortaya çıkar.
8.		Kurutma sehpası arabasının tüm tekerleklerini kilitleyin.
9.		Cihaz kapısını kapatın.

4.3.8 Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması ve çıkartılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

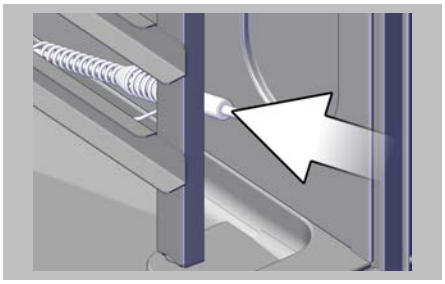
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59

Amaç

Pişirme işlemi için çekirdek sıcaklık sensörüne ihtiyaç duyulmazsa, sensör bir yerleştirilmelidir. Aksi takdirde sensörün hasar görme tehlikesiyle karşılaşılır.

Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması

1. 

Çekirdek sıcaklık sensörünü sağ raftaki spiral tutucunun içine doğru itin.

NOT! Kablo kılavuzuna dikkat edin.
Cihaz kapısı kapatılırken, kablo, cihaz kapısı ile hijyenik geçme conta arasında sıkıştırılmamalıdır.

Çekirdek sıcaklık sensörünün çıkartılması

Çekirdek sıcaklık sensörünü sağ raftaki tutucudan dışarı çekin.

4.3.9 Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün kullanılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması ve çıkartılması 78

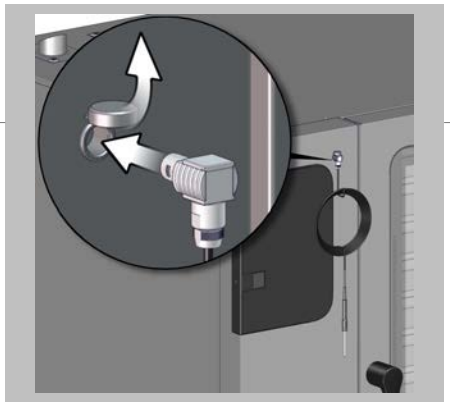
Prensip

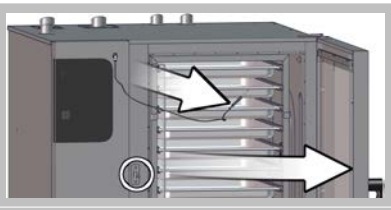
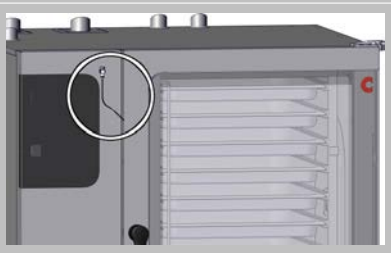
Pişirme bölmesine sürekli olarak bağlı, dahili çekirdek sıcaklık sensörü için, cihaz muhafazasının dışına bir ek, harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörü bağlayabilirsiniz. Bu harici bağlantı dolunca, dahili çekirdek sıcaklık sensörü devre dışı bırakılır. Bu, bir pişirme işlemi için harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörü yazılım tarafından kabul edilir. Dahili ve harici çekirdek sıcaklık sensörü ve/veya basınç altında pişirme sensörünün bir pişirme işleminde aynı anda kullanılması veya harici bir çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörü bağlanmışken dahili çekirdek sıcaklık sensörünün kullanılması mümkün DEĞİLDİR.

Ön koşullar

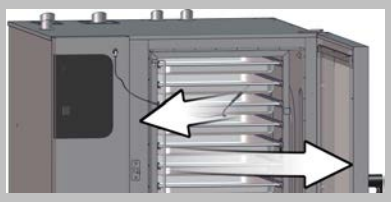
- Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörü temizlendi, çalışır durumda ve cihazın yakınına yerleştirildi.
- Yemek, pişirme bölmesinde doğru şekilde hazırlandı.

Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün bağlanması ve kullanılması

1. 
   Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün, cihaz muhafazasındaki kontrol panelinin üstünde sağında yer alan bağlantı soketindeki koruyucu başlığı açın.
2. Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünü bağlantı soketi üzerinden cihaza bağlayın.

3.		Cihaz kapısını açın.
4.		Çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünü yemeğin içine sokun.
5.		Cihaz kapısını kapatın. Bu sırada kablo kılavuzuna dikkat edin. Kablo, kapı kolunun kapatma mekanizması bölgesinden pişirme bölmesine sokulmamalıdır. Cihaz kapısı veya hijyenik geçme conta arasındaki herhangi bir noktada sıkıştırılarak pişirme bölmesine sokulabilir.

Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün çıkartılması ve saklanması

1.		Cihaz kapısını açın.
2.		Yemeği pişirme bölmesinden çıkartmadan önce çekirdek sıcaklık sensörünü veya basınç altında pişirme sensörünü çıkartın. **UYARI!** Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere pişirme bölmesindeki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi ▪ Kişisel koruyucu donanım kullanın. ▪ Çıkartmadan ve temizlemeden önce, kullandıktan sonra harici çekirdek sıcaklık sensörünü veya basınç altında pişirme sensörünü pişirme bölmesinin dışında soğumaya bırakın.
3.		Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünü cihaz muhafazasından çıkartın.
4.		Bağlantı soketinin koruyucu başlığını kapatın.
5.		Çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünü yumuşak bir bez, piyasada bulunan deterjan ve suyla temizleyin ve yıkayın.
6.		Hasarlara ve kirlenmeye karşı korumak için, kurutulmuş çekirdek sıcaklık sensörünü veya basınç altında pişirme sensörünü uygun bir yerde saklayın.

4.3.10 USB belleğin kullanılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

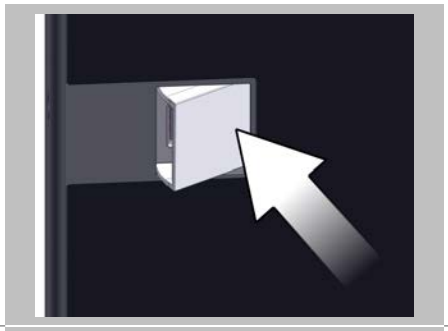
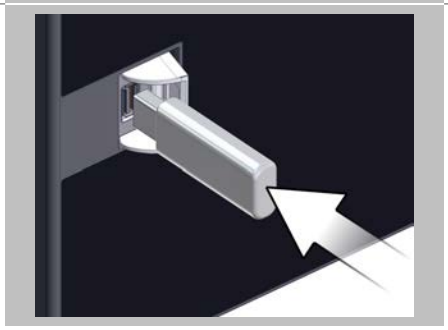
Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

USB kapağının amacı

USB kapağı, pişirme ve temizleme sırasında elektronik kontrol sistemine su buharının girmemesi için USB bağlantısının üzerini örter.

Pişirme ve temizlik sırasında hiçbir USB bellek takılmış olmamalı ve USB bağlantısı kapak tarafından kapatılmış olmalıdır.

USB belleğin takılması

1.		Kontrol panelinde USB bağlantısının koruyucu kapağını açın.
2.		USB belleği takın. USB bellek çok büyükse, piyasada bulabileceğiniz bir adaptör kablosu kullanın.

4.3.11 Rafın sökülmesi ve takılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Sıcak yüzeyler

⚠UYARI

Cihazın iç ve dış parçalarındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

Pişirme bölmesinin herhangi bir iç parçasına, cihaz kapısının iç tarafına ve pişirme modu sırasında pişirme bölmesinde bulunan veya bulunmuş olan herhangi bir parçaya dokunulması yanmalara neden olabilir.

- ▷ *Dönüştürme çalışmalarına başlamadan önce, pişirme bölmesinin soğuyarak sıcaklığının 60 °C'nin altına inmesini bekleyin.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Gerekli ön bilgiler

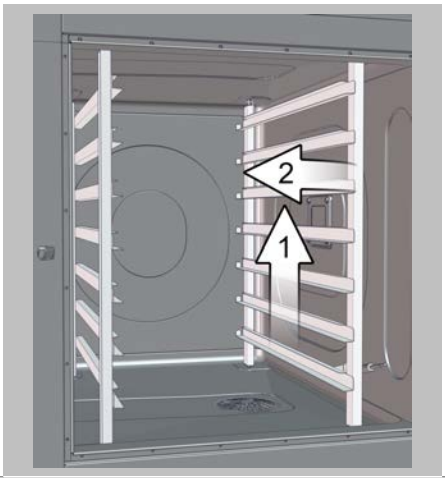
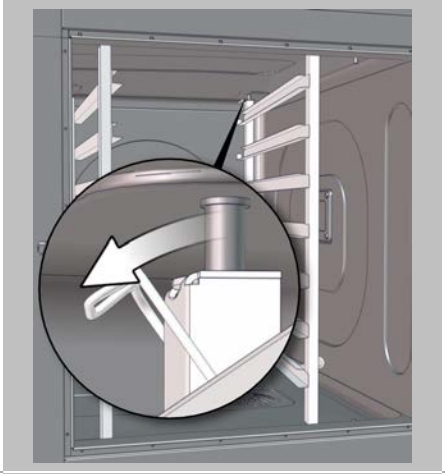
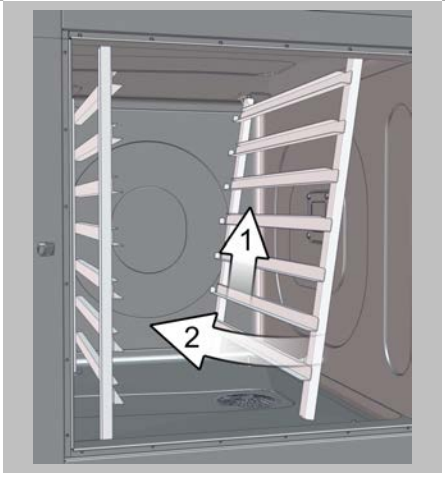
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59

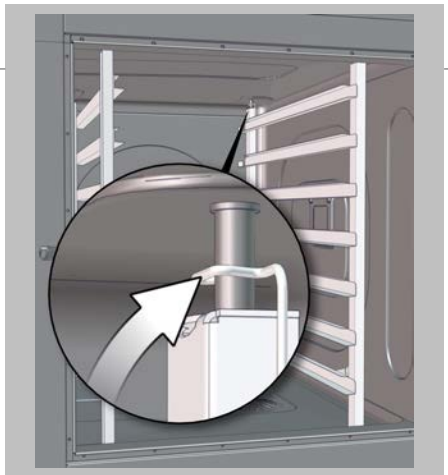
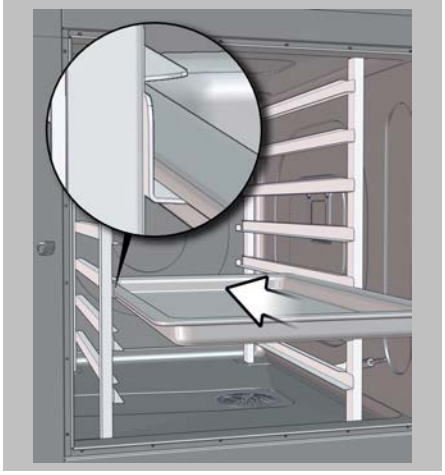
Ön koşullar

- Tüm yemek taşıyıcılar ve pişirme için kullanılan diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.

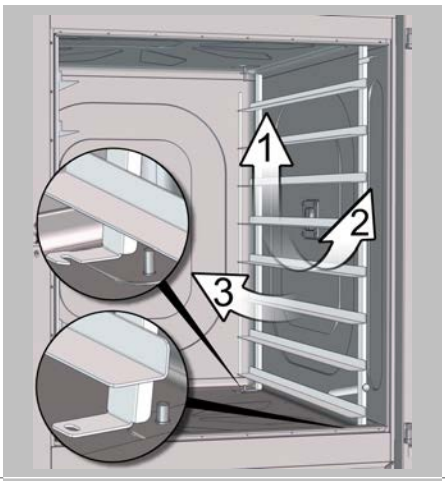
Rafın (standart model) sökülmesi

1.		Rafı kaldırın (1) ve pişirme bölmesinin içine çevirin (2).
2.		Rafın arkasında üstteki mandalı açın.
3.		Rafı yukarıya doğru bastırın (1) ve çıkartın (2).

Rafın (standart model) takılması

1.		İki rafı takmak için sökme işlemlerini ters sırayla uygulayın.
2.		İki rafın mandallarının arkada üstte kilitlenmiş olup olmadığını ve bununla birlikte rafın doğru şekilde asılmış olup olmadığını kontrol edin.
3.		▪ İki rafın da doğru şekilde takılmış olup olmadığını kontrol etmek için bir tepsiyi içeri sokun. ▪ 'X.10 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 42 veya 'X.20 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 44 bölümüne göre tepsinin doğru şekilde veya rayların üzerinde durup durmadığını kontrol edin.

Rafın (fırın modeli) sökülmesi

1. 

Rafı biraz kaldırın (1).
Pişirme bölmesinin altındaki muyludan çıkartmak için bir miktar öne doğru (2) cihaz kapısı yönünde ve bir miktar içe doğru (3) pişirme bölmesi yönünde çevirin.
Rafı pişirme bölmesi tabanının üzerine indirin.

2. 

Rafı tekrar bir miktar yukarı doğru cihaz kapısı yönünde çevirerek (1) ve daha sonra dikkatlice aşağı doğru (2) son muyludan (pişirme bölmesinin önünde üstte) çıkartarak, rafı pişirme bölmesinin üstündeki iki muyludan çıkartın.

Rafın (fırın modeli) takılması

1. 

İki rafı takmak için sökme işlemlerini ters sırayla uygulayın.

2. Tüm muyluların (her tarafta dört adet) rafın kılavuzlarını doğru şekilde kavrayıp kavramadığını kontrol edin.

3.
- İki rafın da doğru şekilde takılmış olup olmadığını kontrol etmek için bir tepsiyi içeri sokun.
- 'X.10 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 42 veya 'X.20 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 44 bölümüne göre tepsinin doğru şekilde veya rayların üzerinde durup durmadığını kontrol edin.

4.3.12 Tütsüleme çekmecesinin doldurulması, yerleştirilmesi ve çıkartılması (sadece ConvoSmoke'da)

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 57 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

İçeri akan hava

⚠UYARI

Kıvılcım oluşumu nedeniyle yanma ve yangın tehlikesi

Sıcak tütsüleme malzemesine akan hava, kıvılcımların uçuşmasına neden olabilir.

- ▷ Tütsüleme çekmecesinin kapağını, ancak tütsüleme çekmecesi ateşe dayanıklı ve rüzgâra karşı korumalı bir yerde tamamen soğuduktan sonra çıkartın. Tütsüleme işlemi sırasında kapak her zaman tütsüleme çekmecesinin üzerinde olmalıdır.
- ▷ Tütsüleme malzemesinin yanma artıklarını sadece soğuk durumda tasfiye edin.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59

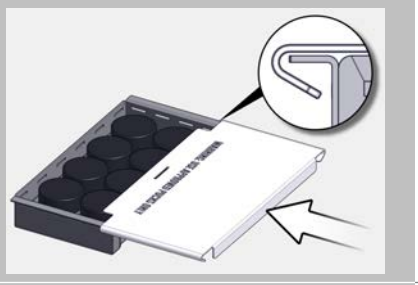
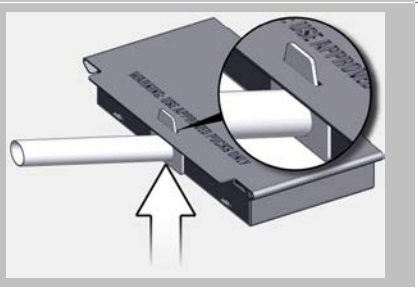
Tütsüleme malzemesi

Tütsüleme malzemesi olarak sadece, bu kullanım amacı için uygun ahşap talaşlarından üretilmiş briketler kullanın.
Üretici, internette (http://www.bradleysmoker.com) veya ilgili marketlerde bulabileceğiniz "BRADLEY AROMABISQUETTEN" markasının tütsüleme disklerini önerir.
Gevşek testere unu, testere talaşı veya parçalanmış ağaç parçaları veya çıralar gibi tütsüleme malzemeleri KULLANILMAMALIDIR.

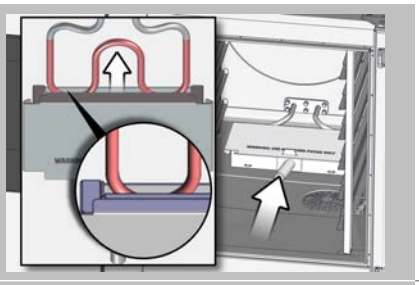
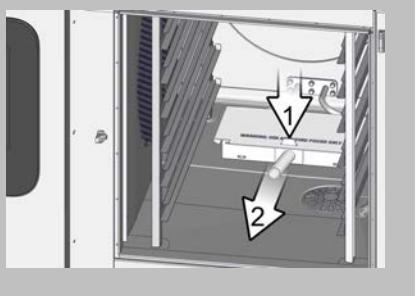
Ön koşullar

- Pişirme bölmesi, son çalıştırmadan sonra ortam sıcaklığına soğutuldu.
  veya:
  Devam eden bir pişirme profili sırasında yazılım tütsüleme çekmecesinin yerleştirilmesini talep eder. Bu durumda, yazılım, tütsüleme çekmecesinin yerleştirilmesini talep etmeden önce pişirme bölmesinin soğutulması için otomatik olarak bir 'Cool down' işlemi uygular.
- Tütsüleme ısıtıcısı pişirme bölmesine takıldı.
- Raflar takıldı ve kilitlendi.
- Tütsüleme ızgarası ve tütsüleme çekmecesinin kapağı dahil muhafaza, düzgün şekilde temizlendi ve kurutuldu.

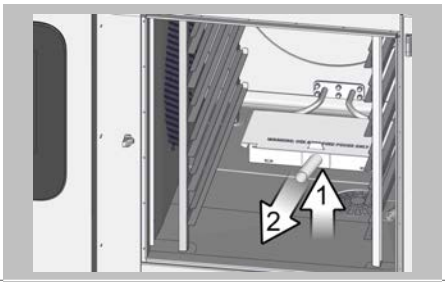
Tütsüleme çekmecesinin doldurulması

1.		Tütsüleme çekmecesini doldurmak için, tütsüleme çekmecesindeki tütsüleme ızgarasına en fazla 8 tütsüleme diski yerleştirin.
2.		Kapağı, arka taraftan tütsüleme çekmecesinin üzerine doğru dayanağa kadar itin. Muhafazanın yandaki kollarının kapağın kanalı içinde kılavuzlanmasına dikkat edin.
3.		Tutamağı, tütsüleme çekmecesinin ön tarafına yerleştirin.

Tütsüleme çekmecesinin yerleştirilmesi

1.		Doldurulmuş tütsüleme çekmecesini tutamaktan tutun ve tütsüleme çekmecesini, dayanağa kadar pişirme bölmesindeki tütsüleme ısıtıcısının üstüne itin. Isıtma spiralinin, tütsüleme çekmecesindeki tütsüleme ısıtıcısının deliğine yerleşmesine dikkat edin.
2.		Tütsüleme çekmecesinin tutamağını çıkartın. **UYARI!** Pişirme bölmesinde, cihaz kapısının iç tarafında veya tütsüleme çekmecesindeki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi ▪ Kişisel koruyucu donanım kullanın. ▪ Tütsüleme çekmecesini tutamağı soğukken çıkarabilmek için, tütsüleme çekmecesini yerleştirdikten sonra tütsüleme çekmecesinin tutamağını pişirme bölmesinden çıkartın.

Tütsüleme çekmecesinin çıkartılması

1.		Tütsüleme çekmecesinin tutamağını takın ve tütsüleme çekmecesini tütsüleme ısıtıcısından aşağı doğru çekin.
2.		Tütsüleme çekmecesini, pişirme bölmesinin dışında ateşe dayanıklı ve rüzgâra karşı korumalı bir yerde tamamen soğumaya bırakın.
3.		Tütsüleme disklerinin artıklarını tütsüleme çekmecesinden boşaltın ve tütsüleme çekmecesinin tüm parçalarını iyice temizleyin.

5 Temizlik sırasında izlemeniz gereken yöntem

Bu bölümün amacı

Bu bölümde; temizleme yöntemleri, temizlik maddeleri ve kullanımı ve temizlik planı hakkında size bir genel bakış sunacağız. Temizlik sırasında sıcak hava buharlı fırını nasıl kullanmanız ve temizlik sırasında hangi yöntemi izlemeniz gerektiğini göstereceğiz.

'Temizlik sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları', farklı temizleme işlemleri sırasındaki akışlarda size adım adım rehberlik eder. Yazılımın kullanılması ve cihaz parçalarındaki işlemlere bu noktada özel olarak değinilmeyecektir.

Yazılımın kullanımın ve akışlarını öğrenmek için, sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzunu okuyun.

'Temizlik sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar', sıcak hava buharlı fırının ve ilgili aksesuarlarının kullanımı sırasındaki somut işlemleri açıklamaktadır.

5.1 Sıcak hava buharlı fırının temizlenmesi hakkında temel esaslar

5.1.1 Temizleme yöntemleri

Temizleme yöntemleri

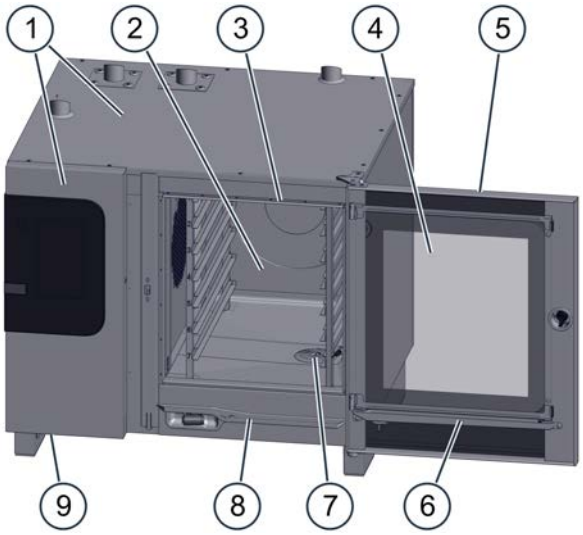
Temizleme yöntemleri	Açıklama	Uygulama kriterleri
Temizlik maddesinin kullanılmadığı pişirme bölmesi temizliği	▪ Sıcaklığın ve sürenin yazılım tarafından kontrol edildiği tam otomatik bir süreçtir ▪ Pişirme bölmesi, temizlik maddesi kullanılmadan sadece suyla yıkanır ▪ **easyDial'da:** Temizlik profili CL0 ▪ **easyTouch'ta:** Temizlik profili H2O	▪ Çok hafif kirleri veya kokuları temizlemek için münferit pişirme işlemleri arasında ▪ Örn. tozları temizlemek için, yoğun olarak temizlenmiş sıcak hava buharlı fırının uzun bekleme sürelerinden sonra
Bidonlar bağlanmış durumdayken tam otomatik pişirme bölmesi temizliği (easyDial'da ConvoClean veya easyTouch'ta ConvoClean+)	▪ Sıcaklığın, sürenin, temizlik maddesi kullanımının ve yıkamanın yazılım tarafından kontrol edildiği tam otomatik bir süreçtir ▪ Temizlik maddeleri, yazılım kontrollü şeklinde dozlanır ve bağlı bidonlardan otomatik olarak pişirme bölmesine iletilir ▪ **easyDial'da (ConvoClean):** ▪ Ön yapılandırılması yapılmış sekiz temizlik profilinden birinin seçilmesi: CL1 - CL4 ve CL1d - CL4d ▪ **easyTouch'ta (ConvoClean+):** ▪ Bir temizleme kademesinin seçilmesi: 1 ila 4 ▪ Bir temizleme süresinin seçilmesi: eco, regular, express ▪ Opsiyonel olarak aşağıdakilerin seçilmesi: Buharlı dezenfeksiyon ve/veya pişirme bölmesini kurutma	▪ Gün içindeki tüm pişirme işlemlerini tamamladıktan sonra günlük temizlik ▪ Sıcak hava buharlı fırının ilk çalıştırılmasından önce; taşıma, kurulum ve pişirme bölmesine montaj sırasında oluşan tüm kirleri temizlemek için ▪ Sıcak hava buharlı fırındaki bakım çalışmalarından sonra pişirme bölmesindeki kirleri temizlemek için

Temizleme yöntemleri	Açıklama	Uygulama kriterleri
Tekli dozajla tam otomatik pişirme bölmesi temizliği (easyDial'da ConvoClean veya easyTouch'ta ConvoClean+)	▪ Sıcaklığın, sürenin, temizlik maddesi kullanımının ve yıkamanın yazılım tarafından kontrol edildiği tam otomatik bir süreçtir ▪ Temizlik maddeleri, yazılım tarafından talep edildikten sonra kullanıcı tarafından tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılır ▪ **easyDial'da (ConvoClean):** ▪ Ön yapılandırılması yapılmış sekiz temizlik profilinden birinin seçilmesi: CL1 - CL4 ve CL1d - CL4d ▪ **easyTouch'ta (ConvoClean+):** ▪ Bir temizleme kademesinin seçilmesi: 1 ila 4 ▪ Bir temizleme süresinin seçilmesi: eco, regular, express ▪ Opsiyonel olarak aşağıdakilerin seçilmesi: Buharlı dezenfeksiyon ve/veya pişirme bölmesini kurutma	▪ Gün içindeki tüm pişirme işlemlerini tamamladıktan sonra günlük temizlik ▪ Sıcak hava buharlı fırının ilk çalıştırılmasından önce; taşıma, kurulum ve pişirme bölmesine montaj sırasında oluşan tüm kirleri temizlemek için ▪ Sıcak hava buharlı fırındaki bakım çalışmalarından sonra pişirme bölmesindeki kirleri temizlemek için
Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği	▪ Münferit temizleme aşamalarının sıcaklığının ve süresinin yazılım tarafından kontrol edildiği yarı otomatik bir süreçtir ▪ Temizlik maddeleri elle pişirme bölmesine püskürtülür ▪ Pişirme bölmesi, el duşuyla manüel olarak yıkanır veya alternatif olarak bol su ve yumuşak bir bezle silinir	▪ Gün içindeki tüm pişirme işlemlerini tamamladıktan sonra günlük temizlik ▪ Tüm kirler temizlenmemişse, bir tam otomatik pişirme bölmesi temizliğinin ardından ek işlemler yapmak için ▪ Sıcak hava buharlı fırının ilk çalıştırılmasından önce; taşıma, kurulum ve pişirme bölmesine montaj sırasında oluşan tüm kirleri temizlemek için ▪ Sıcak hava buharlı fırındaki bakım çalışmalarından sonra pişirme bölmesindeki kirleri temizlemek için
Bağlı bidonlardan sadece parlatıcı ile veya tekli dozajla pişirme bölmesi temizliği	▪ **Sadece easyTouch'ta:** ConvoCare temizlik profili ▪ Sıcaklığın, sürenin, parlatıcı kullanımının ve yıkamanın yazılım tarafından kontrol edildiği tam otomatik bir süreçtir ▪ Parlatıcı, bağlı bidonlardan otomatik olarak dozlanarak pişirme bölmesine gönderilir veya yazılım tarafından talep edildikten sonra, kullanıcı tarafından tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılır	▪ Tüm kirler temizlenmemişse, bir tam otomatik veya yarı otomatik pişirme bölmesi temizliğinin ardından ek işlemler yapmak için ▪ Pişirme bölmesindeki beyaz is tabakaları veya koyu renk değişimlerinde
Pişirme bölmesinin elle temizlenmesi	▪ Yazılım desteksiz salt manüel bir prosestir ▪ Pişirme bölmesi ısıtılmamış durumda kalır ▪ Kullanıcı, temizlik maddelerinin etki süresini kontrol eder ▪ Temizlik maddeleri elle pişirme bölmesine püskürtülür ▪ Pişirme bölmesi, el duşuyla manüel olarak yıkanır veya alternatif olarak bol su ve yumuşak bir bezle silinir	▪ Pişirme bölmesi soğumuşken, kirleri veya kokuları temizlemek için münferit pişirme işlemleri arasında ▪ Tüm kirler temizlenmemişse, bir tam otomatik veya yarı otomatik pişirme bölmesi temizliğinin ardından ek işlemler yapmak için ▪ Pişirme bölmesinde örn. pişirme bölmesi gideri gibi noktasal temizlikler için ▪ Pişirme bölmesindeki beyaz is tabakaları veya koyu renk değişimlerinde

5.1.2 Temizlik planı

Genel bakış

Aşağıdaki şekilde, tüm tezgâh üstü cihazları temsilen 6.10 boyutunda bir gazlı sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Konum	Adı
1	Cihaz muhafazası, dış
2	Pişirme bölmesi
3	Hijyenik geçme conta
4	Çift camlı kapı
5	Cihaz kapısı
6	Kapı damlama teknesi
7	Süzgeçli pişirme bölmesi gideri
8	Cihaz damlama kabı
9	Fan süzgeci

Günlük temizlik işlemleri

Neyin temizlenmesi gerekiyor?	Yöntem	Temizlik maddesi
Pişirme bölmesi	▪ 'Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi (raf)' sayfa 101 ▪ 'Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi (kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası)' sayfa 103	ConvoClean new veya forte
	'Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi' sayfa 98	ConvoClean new veya forte ve ConvoCare
	'Pişirme bölmesini tekli dozajla tam otomatik temizleme yöntemi' sayfa 99	ConvoClean new S veya forte S ve ConvoCare S
Pişirme bölmesi gideri	▪ Kalıntıları temizleyin ▪ Tıkanmaları önlemek için yıkayın ▪ Temizlik maddesi püskürtün ve suyla yıkayın	▪ Çekilebilen otomatik el duşu ile ▪ ConvoClean new veya forte
Cihaz muhafazası, dış	Yumuşak bez kullanarak elinizle temizleyin	Evde kullanılan paslanmaz çelik temizleyicisi
Kaplar, tepsiler, ızgaralar ve pişirme için kullanılan diğer aksesuarlar	▪ Yumuşak, aşındırıcı olmayan bir süngerle manüel olarak temizleyin ▪ Suyla tekrar yıkayın	Evde kullanılan yıkama maddesi

Neyin temizlenmesi gerekiyor?	Yöntem	Temizlik maddesi
Beyaz is tabakaları veya koyu renk değişimlerinin görülüp görülmemesi açısından pişirme bölmesinin günlük kontrolü ▪ Sadece ihtiyaç anında temizlik	▪ Manüel: ▪ Soğuk durumdayken püskürtün ▪ Etkili olması için 10 dakika bekleyin ▪ Yumuşak, aşındırıcı olmayan bir süngerle ovalayın ▪ Yıkama veya ▪ 'Pişirme bölmesini ConvoCare temizlik profili ile sadece parlatıcı kullanarak temizlemek yöntemi (sadece easyTouch'ta)' sayfa 107	ConvoCare
Izgara modelinin kullanılması durumunda: ▪ Yağ toplama bidonu	'Yağ toplama bidonunun temizlenmesi ve boşaltılması' sayfa 124	Evde kullanılan yıkama maddesi

Haftalık temizlik işlemleri

Neyin temizlenmesi gerekiyor?	Yöntem	Temizlik maddesi
Çift camlı kapı, iç	'Çift camlı kapıyı temizleme yöntemi' sayfa 109	Evde kullanılan cam temizleyicisi
Emme sacının akasındaki pişirme bölmesi	'Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesini temizleme yöntemi' sayfa 110	ConvoClean new veya forte
Cihaz kapısını çevreleyen hijyenik geçme conta	▪ Yumuşak bez ve temizlik maddesi kullanarak her yeri elinizle silin ▪ Yumuşak bez ve temiz suyla iyice tekrar silin ▪ Yumuşak bezle kurutun ▪ Hijyenik geçme contayı kurutmak için cihaz kapısını aralık bırakın (sıkıca kapatmayın)	Evde kullanılan yıkama maddesi
Cihaz kapısı, kapı damlama teknesi ve cihaz damlama teknesi	▪ Yumuşak bez ve temizlik maddesi ile temizleyin ▪ Yumuşak bez ve temiz suyla iyice tekrar silin ▪ Yumuşak bezle kurutun	ConvoClean new veya forte
Fan süzgeci, pişirme bölmesi tabanı; sol taraf	Hafifçe nemlendirilmiş bez kullanarak elinizle temizleyin	Evde kullanılan yıkama maddesi

Aylık temizlik işlemleri

Neyin temizlenmesi gerekiyor?	Yöntem	Temizlik maddesi
Yoğun hijyenik geçme conta	'Yoğun hijyenik geçme contayı temizleme yöntemi' sayfa 111	Evde kullanılan yıkama maddesi
Kaide (opsiyonel)	Yumuşak bez kullanarak elinizle temizleyin	Evde kullanılan paslanmaz çelik temizleyicisi

5.1.3 Temizlik maddesi

Temizlik maddesi

Sıcak hava buharlı fırını ve aksesuarlarını temizlemek için sadece burada belirtilen temizlik maddelerini kullanın.

Ürün	Kullanım	Uygulama şekli
ConvoClean new Hafif kirlenme için ▪ Kaplar, tepsiler, ızgaralar ve diğer aksesuarların temizlenmesi için kullanılmaz	Pişirme bölmesi temizliği ▪ Elle ▪ Yarı otomatik	Sprey şişesi
	Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği	Sıcak hava buharlı fırınının altında temizlik sistemine bağlı temizlik maddesi bidonu
ConvoClean forte normal ila yoğun kirlenme için ▪ Kaplar, tepsiler, ızgaralar ve diğer aksesuarların temizlenmesi için kullanılmaz	Pişirme bölmesi temizliği ▪ Elle ▪ Yarı otomatik	Sprey şişesi
	Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği	Sıcak hava buharlı fırınının altında temizlik sistemine bağlı temizlik maddesi bidonu
ConvoCare K (konsantre)	Kullanıma hazır ConvoCare çözeltisini tanımlı karışım oranında karıştırmak için	-
ConvoCare Tanımlı karışım oranında parlatıcı ▪ Kaplar, tepsiler, ızgaralar ve diğer aksesuarların temizlenmesi için kullanılmaz	▪ Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ▪ Sadece parlatıcı ile pişirme bölmesi temizliği (sadece easyTouch'te, ConvoCare temizlik profili)	Sıcak hava buharlı fırınının altında temizlik sistemine bağlı temizlik maddesi bidonu
	Pişirme bölmesinin manüel ek işlemleri	Sprey şişesi
ConvoClean new S Hafif kirlenme için	Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği	Her biri 125 ml'lik tekli dozaj şişeleri
ConvoClean forte S normal ila yoğun kirlenme için	Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği	Her biri 125 ml'lik tekli dozaj şişeleri
ConvoCare S	▪ Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ▪ Sadece parlatıcı ile pişirme bölmesi temizliği (sadece easyTouch'te, ConvoCare temizlik profili)	Her biri 125 ml'lik tekli dozaj şişeleri
Evde kullanılan paslanmaz çelik temizleyicisi	Sıcak hava buharlı fırının dış duvarlarının bakımı	-
Evde kullanılan cam temizleyicisi	Çift camlı kapının temizlenmesi	-
Evde kullanılan, cilde zarar vermeyen, alkali içermeyen, pH nötr ve kokusuz yıkama maddesi	▪ Bileşenler ve aksesuarların ilgili talimatlara uygun şekilde temizlenmesi ▪ Kaplar, tepsiler, ızgaralar ve pişirme için kullanılan diğer aksesuarların temizlenmesi	-

Temizlik maddeleriyle çalışma

Bir temizlik maddesi kullanılırken kişisel koruyucu donanım kullanılmalıdır.

'Kişisel koruyucu donanım' sayfa 41 bölümüne ve ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (konsantre), ConvoClean forte S, ConvoClean new S ve ConvoCare S'nin güncel AT güvenlik bilgi formlarına dikkat edilmelidir.

Personel, sıcak hava buharlı fırınının işletmecisi tarafından düzenli olarak eğitilmelidir.

5.1.4 Temizlik maddelerinin hazırlanması

Temizlik maddelerinin hazırlanması

Hazırlama formu	Kullanım / işlemler	Temizlik maddesi
Sprey şişesi	▪ Sprey şişesini, basınç altında uzun süre kullanılmaz durumda kesinlikle bırakmayın. Basınçlı havanın dışarıya çıkabilmesi için pompa kafasını yavaşça döndürerek açın. ▪ Sprey şişesini her hafta yıkayın. ▪ Memeyi, meme uzatmasını ve meme ağzını her kullanımdan sonra yıkayın. ▪ Temizlik maddesi içeren püskürtme şişelerini sıcak hava buharlı fırının hemen yakınındaki bir yer yerine sadece özel depo alanlarında ve yemeklere uzak bir yerde depolayın.	▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
Bidon	▪ Temizlik maddesi içeren bidonları sıcak hava buharlı fırının temizlik sistemine bağlayın. ▪ Her tam otomatik pişirme bölmesi temizliğinden önce bidonlardaki temizlik maddesi doluluk seviyelerinin yeterli olup olmadığını kontrol edin. ▪ Temizlik maddesi içeren yedek bidonları sıcak hava buharlı fırının hemen yakınındaki bir yer yerine sadece özel depo alanlarında ve yemeklere uzak bir yerde depolayın.	▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
	▪ ConvoCare K'yı (konsantre) sadece kullanıma hazır ConvoCare çözeltisini (tanımlı karışım oranında) bir boş bidonda karıştırmak için kullanın. ▪ ConvoCare K içeren bidonu sıcak hava buharlı fırının hemen yakınındaki bir yer yerine sadece özel depo alanlarında ve yemeklere uzak bir yerde depolayın.	▪ ConvoCare K (konsantre)
Her biri 125 ml'lik tekli dozaj şişeleri	▪ Şişeleri ancak temizlik maddesini kullanmadan hemen önce teslimat ve depolama kartonundan çıkartın. ▪ Şişenin kapağını ancak temizlik maddesini kullanmadan hemen önce vidalayın. ▪ Boş, suyla yıkanmış ve kapatılmış şişeyi geri dönüşüme gönderin. ▪ Temizlik maddesi içeren yedek şişeleri sadece teslimat kartonu içinde depolayın. Temizlik maddesi içeren kartonları sıcak hava buharlı fırının hemen yakınındaki bir yer yerine sadece özel depo alanlarında ve yemeklere uzak bir yerde depolayın.	▪ ConvoClean new S ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoCare S

5.2 Temizlik sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları

5.2.1 ⚠ Temizlik sırasında güvenli çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 21 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, güvenli çalışmayla ilgili bu alt bölümde belirtilen kuralların öğrenilmesi ve bunlara mutlaka uyulması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, bu alt bölümde ve sonraki talimatlarda belirtilen tehlike uyarılarının öğrenilmesi ve belirtilen karşı önlemlerin mutlaka alınması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

Çalışanlarınıza, Kendi Güvenliğiniz İçin bölümünde yer alan 'Kişisel koruyucu donanım' sayfa 41 alt bölümünde ilgili çalışmalar için belirtilen kişisel koruyucu donanımların kullanılması yönünde talimat verin.

Güvenli çalışmaya yönelik temel kurallar

Montajdan sonra sıcak hava buharlı fırın bilerek veya açıkça izin verilmeyen şekilde hareket ettirildiyse (isteyerek veya farkında olmadan), cihaz sadece aşağıdaki tüm ön koşullar karşılanmışsa çalıştırılmaya devam edebilir:

- Cihazda ve kullanılan aksesuarlarda açıkça görülen hasarlar yok.
- Kurulan elektrik, su, atık su ve temizlik maddesi besleme hatlarında açıkça görülen hasarlar yok, hatlar sıkı oturuyor, hiçbir noktadan damlama yok ve görsel kontrolden sonra cihazın güvenli ve çalışır durumda olduğu düşünülüyor.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının işlevselliğiyle ilgili gereklilikler' sayfa 22 karşılandı.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının bulunduğu ortamla ilgili gereklilikler' sayfa 22 karşılandı.
- Tüm uyarı notları öngörülen yerde.

Sadece gazlı cihazlarda:

- Sıcak hava buharlı fırının gaz taşıyan tüm parçalarında, gaz taşıyan bileşenlerin bağlantı noktalarının sızdırmazlığı bir servis teknisyeni tarafından kontrol edildi ve cihazın dışında ve içinde belirtilen tüm noktalarda gaz sızdırmazlığı sağlandı.

Tekerlekler üstündeki alt yapının güvenli şekilde hareket ettirilmesi ve durdurulmasına yönelik kurallar

Tehlikeleri önlemek için, tekerlekler üzerindeki alt yapının cihazlarla birlikte hareket ettirilmesi sırasında şu kurallara uyulmalıdır:

- Bir sabit bağlantı kullanılıyorsa, hareket ettirmeden önce atık su hattı ayrılmalıdır.
- Hareket ettirme sırasında tüm bağlantı hatlarına dikkat edin. Bağlantı hatları ezilmemelidir. Bağlantı hatları kesinlikle çekilmemeli veya kopmamalıdır. Bağlantı hatlarının (elektrik, gaz ve su) uzunlukları, tutma tertibatının hareket alanına uyarlanmıştır. Buna rağmen, hareket ettirme sırasında tüm bağlantı hatlarının konumuna ve ilerleyişine dikkat edilmelidir.
- Hareket ettirmeden önce cihazlar gerilimsiz duruma getirilmelidir.
- Hareket ettirmeden önce, alt yapı üzerindeki cihazlar soğutulmuş olmalıdır.
- Cihazların içinde artık yemek bulunmamalıdır.
- Cihaz kapıları kapatılmış olmalıdır.
- Cihazlarla birlikte alt yapı hareket ettirilirken koruyucu giysi giyilmelidir.
- Cihazlarla birlikte alt yapı en az 2 kişi tarafından hareket ettirilmelidir.
- Geriye itme işleminden sonra cihaz tekrar terazide durmalıdır.
- Geriye itme işleminden sonra sabitleme frenleri tekrar kilitlenmelidir.
- Her pozisyonda cihazla birlikte alt yapının devrilmemesine dikkat edilmelidir.

Cihaza su püskürtme

⚠TEHLİKE

Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi

Cihazın dış kısımlarındaki su, kısa devreye ve cihaza temas edilmesi durumunda elektrik çarpmasına neden olabilir.

- Cihazın dış kısımlarına kesinlikle su püskürtmeyin.
- USB kapağını temizlik sırasında daima kapalı tutun.

Sıcak yüzeyler

⚠UYARI

Cihazın iç ve dış parçalarındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

Pişirme bölmesinin herhangi bir iç parçasına, cihaz kapısının iç tarafına ve pişirme modu sırasında pişirme bölmesinde bulunan veya bulunmuş olan herhangi bir parçaya dokunulması yanmalara neden olabilir. Atık hava ağzına temas edilmesi de yanmalara neden olabilir.

- Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, pişirme bölmesinin soğuyarak sıcaklığının 60 °C'nin altına inmesini bekleyin.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak pişirme bölmesine su püskürtme

⚠UYARI

Sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Sıcak pişirme bölmesine su püskürtüldüğü takdirde (örn. bir el duşuyla), pişirme bölmesinde oluşan buhar haşlanmalara neden olabilir.

- Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, pişirme bölmesinin soğuyarak sıcaklığının 60 °C'nin altına inmesini bekleyin.

Temizlik maddeleriyle temas

⚠UYARI

Ciltte, gözlerde ve solunum organlarında yanma ve tahriş olma tehlikesi

ConvoClean new (S) temizlik maddesi ve ConvoCare (S) parlatıcı, doğrudan temasta cildi, gözleri ve solunum organlarını tahriş eder. ConvoClean forte (S) temizlik maddesi, doğrudan temasta ciltte, gözlerde ve solunum organlarında kimyasal yanıklara neden olur.

- Temizlik maddeleri ve parlatıcılarının buharlarını ve sprey buharlarını solumayın.
- Temizlik maddeleri ve parlatıcıları cildiniz, gözleriniz ve mukozanızla temas ettirmeyin.
- Temizlik maddeleri ve parlatıcıları sıcaklığı 60 °C'nin üzerinde olan bir pişirme bölmesinin içine püskürtmeyin, aksi takdirde yüksek oranda tahriş edici ve yakıcı temizlik maddesi buharları oluşur.
- Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği sırasında bidonlar bağlanmış durumdayken cihaz kapısını açmayın.
- Tekli dozajlı tam otomatik pişirme bölmesi temizliği sırasında cihaz kapısını SADECE yazılım tarafından talep edilirse açın.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Temizlik maddeleriyle kontaminasyon

⚠UYARI

Yiyeceklerde temizlik maddelerinden veya parlatıcılardan kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi

ConvoClean new, ConvoClean forte temizlik maddeleri ve ConvoCare parlatıcılar (hem temizlik maddesi bidonlarında, hem de tekli dozaj şişelerindeki), direkt temas veya endirekt temas durumunda buharlaşma yoluyla yemekleri kirletir. Bu, evde kullanılan deterjanlar, cam temizleyiciler ve paslanmaz çelik temizleyicileri için geçerlidir.

- Püskürtme şişesi içindeki ConvoClean new, ConvoClean forte temizlik maddelerini ve ConvoCare parlatıcıyı sadece pişirme bölmesi dahilinde püskürtün.
- Manüel temizlik faaliyetlerinde, pişirme bölmesine uygulanan tüm temizlik maddeleri ve parlatıcıları tazyikli suyla iyice yıkayarak temizleyin. Alternatif olarak, manüel temizlik faaliyetlerinde, pişirme bölmesine uygulanan tüm temizlik maddeleri ve parlatıcıları bol temiz su ve yumuşak bir bezle silerek temizleyin.
- Cihaz kapısının içinde, cihaz kapısının çevresindeki hijyenik geçme contada veya pişirme için kullanılan aksesuarlarda kullanılan tüm temizlik maddelerini bol suyla yıkayarak temizleyin.
- Manüel temizlik faaliyetlerinden sonra, örn. temizlik maddesi kaplarının konması nedeniyle pişirme bölmesinin dışında temizlik maddeleri veya parlatıcılarla kirlenmiş olabilecek ve daha sonra üzerlerinde yemek hazırlanacak tüm yüzeyleri bol suyla silerek temizleyin.

Dışarı çıkan gaz

⚠TEHLİKE

Dışarı çıkan gaz nedeniyle patlama tehlikesi

Dışarı çıkan gaz, tutuşma durumunda patlamaya yol açabilir.

- Esnek bağlantı hortumlu tekerlekli alt yapıya sahip cihazlarda, muhafazayı veya tabanı temizlemek için cihazı kendi hareket alanı içinde öne doğru çekebilirsiniz. Hareket alanı, durdurma tertibatı aracılığıyla mekanik güvenlik için belirtilmiştir (tipik olarak 0.5 m).
- Bağlantı hatlarını asla çekme kuvvetlerine maruz bırakmayın.

5.2.2 Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

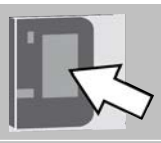
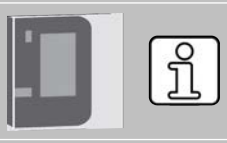
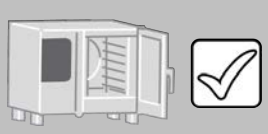
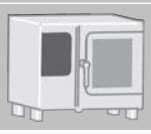
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73
- Parlatıcı dolu bidonun değiştirilmesi 114
- Temizlik maddesi dolu bidonun değiştirilmesi 116

Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 94.
- **Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpalı cihazlarda (ConvoSmoke hariç):** Yerleştirme çerçevesi yerleştirildi ve boş kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası pişirme bölmesinde.

Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi

1.		Temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın.
2.		Temizlik işleminin bitmesini bekleyin.
3.		Temizlik işlemi tamamlanınca bir sinyal duyulur. Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
4.		▪ Cihaz kapısını açın ve temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölmesi görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir. ▪ Pişirme bölmesini yıkama sırasında oluşabilecek yabancı nesnelere açısından kontrol edin. Gerekirse bu nesneleri çıkartın. ▪ Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
5.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.3 Pişirme bölmesini tekli dozajla tam otomatik temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

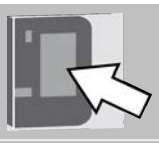
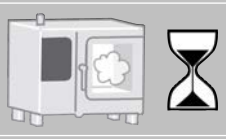
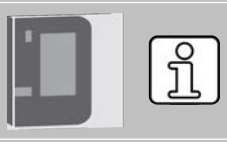
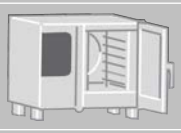
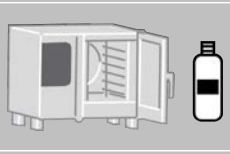
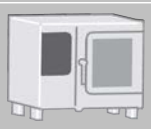
Bu işlemleri bilmelisiniz:

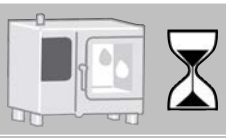
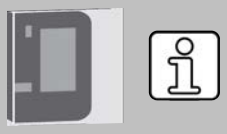
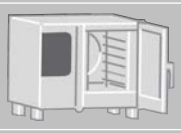
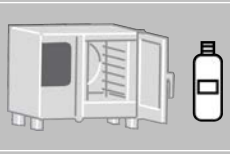
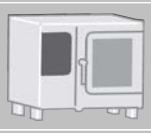
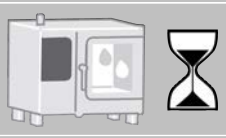
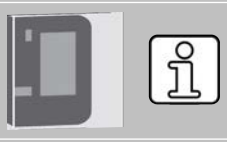
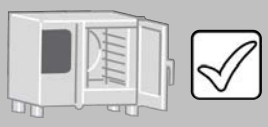
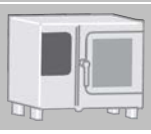
- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73
- Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması 118

Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 94.
- **Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpalı cihazlarda (ConvoSmoke hariç):** Yerleştirme çerçevesi yerleştirildi ve boş kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası pişirme bölmesinde.

Pişirme bölmesini tekli dozajla tam otomatik temizleme yöntemi

1.		Temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın.
2.		Yumuşatma aşamasını bekleyin (temizlik profiline bağlı olarak yaklaşık 5 - 10 dakika).
3.		▪ Yumuşatma aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. ▪ Temizlik maddesini uygulamanız istenir. ▪ Gerekli tekli dozaj şişesi sayısı yazılım tarafından gösterilir.
4.		Cihaz kapısını açın.
5.		Tekli dozaj şişelerindeki temizlik maddesini pişirme bölmesine uygulayın. Gerekirse, bu işlem için kurutma sehpası iskeletini / tabak sehpasını pişirme bölmesinden çıkartın ve temizlik maddesini ekledikten sonra pişirme bölmesinin içine itin.
6.		Cihaz kapısını kapatın.

7.		Temizlik aşamasını bekleyin (temizlik profiline bağlı olarak yaklaşık 30 - 60 dakika).
		easyTouch kumandada, 'Express' temizleme süresi seçilirse bu kılavuzun 8. ila 12. maddeleri uygulanmaz.
8.		▪ Temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. ▪ Parlatıcıyı uygulamanız istenir. ▪ Gerekli tekli dozaj şişesi sayısı yazılım tarafından gösterilir. Su sertliğiş ve cihazın kireçlenme derecesine bağlı olarak, istisnai durumlarda parlatıcı ekleme işlemini atlayabilirsiniz.
9.		Cihaz kapısını açın.
10.		Tekli dozaj şişelerindeki parlatıcıyı pişirme bölmesine uygulayın. Gerekirse, bu işlem için kurutma sehpası iskeletini / tabak sehpasını pişirme bölmesinden çıkartın ve parlatıcıyı ekledikten sonra pişirme bölmesinin içine itin.
11.		Cihaz kapısını kapatın.
12.		Son temizlik aşamasını bekleyin (temizlik profiline bağlı olarak yaklaşık 20 - 30 dakika).
13.		▪ Son temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. ▪ Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
14.		▪ Cihaz kapısını açın ve temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölmesi görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir. ▪ Pişirme bölmesini yıkama sırasında oluşabilecek yabancı nesnelere açısından kontrol edin. Gerekirse bu nesneleri çıkartın. ▪ Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
15.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.4 Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi (raf)

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

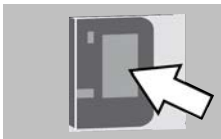
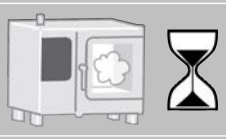
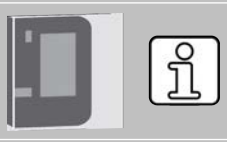
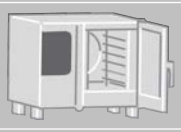
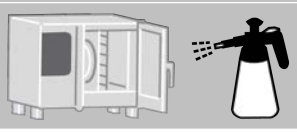
Bu işlemleri bilmelisiniz:

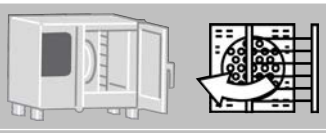
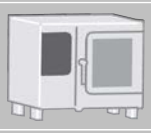
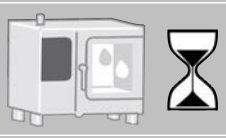
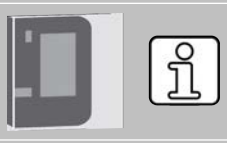
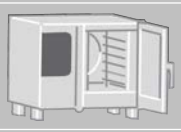
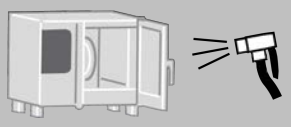
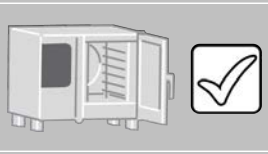
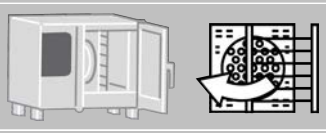
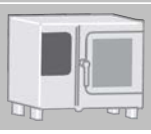
- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Rafın sökülmesi ve takılması 82
- Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi 120

Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 94.

Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi (raf)

1.		Temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın.
2.		Yumuşatma aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
3.		Yumuşatma aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. Temizlik maddesini püskürtmeniz istenir.
4.		Cihaz kapısını açın.
5.		Rafı ve emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.
6.		Pişirme bölmesi, emme sacı, emme sacının arkasındaki bölge, raf ve pişirme bölmesi giderine püskürtme şişesindeki temizlik maddesini püskürtün.

7.		Emme sacını ve rafları kilitleyin.
8.		Cihaz kapısını kapatın.
9.		Temizlik aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
10.		Temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. Pişirme bölmesini yıkamanız istenir.
11.		Cihaz kapısını açın.
12.		Rafı ve emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.
13.		Pişirme bölmesini, aksesuarları, emme sacının arkasındaki bölümü ve pişirme bölmesi giderini el duşuyla iyice durulayın. **UYARI!** Yetersiz yıkama nedeniyle yiyeceklerde temizlik maddelerinden veya parlatıcılardan kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi ▪ Cihazda bir el duşu yoksa, yıkama için el duşu yerine harici bir su tazyiki kullanın veya pişirme bölmesi, aksesuarlar ve emme sacının arkasındaki bölümü bol su ve yumuşak bir bezle iyice silin.
14.		Temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölmesi görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir. Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
15.		Emme sacını ve rafları kilitleyin.
16.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.5 Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi (kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası, ConvoSmoke hariç)

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

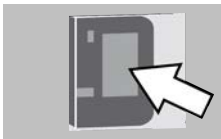
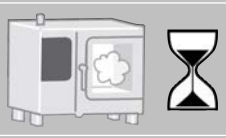
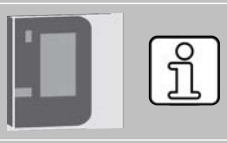
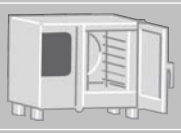
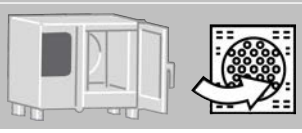
Bu işlemleri bilmelisiniz:

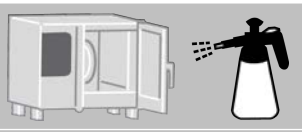
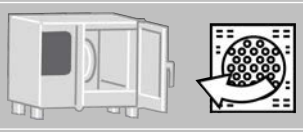
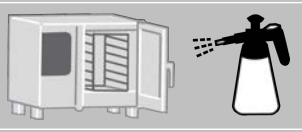
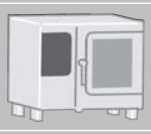
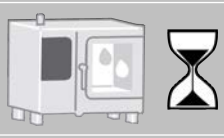
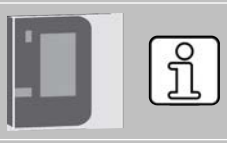
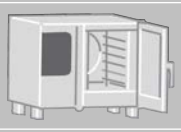
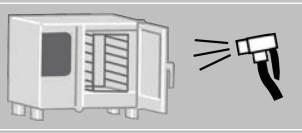
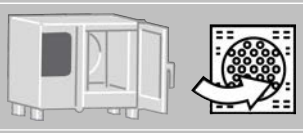
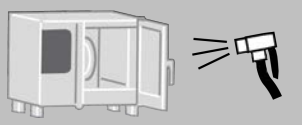
- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73
- Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi 120

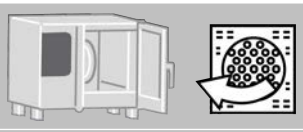
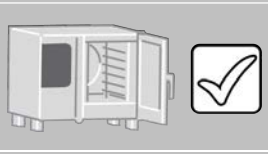
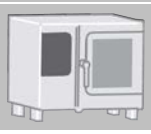
Ön koşullar

- Yerleştirme çerçevesi yerleştirildi ve boş kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası pişirme bölmesinde.
- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 94.

Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi (kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası)

1.		Temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın.
2.		Yumuşatma aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
3.		Yumuşatma aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. Temizlik maddesini püskürtmeniz istenir.
4.		Cihaz kapısını açın.
5.		Kurutma sehpası iskeletini / tabak sehpasını ve yerleştirme çerçevesini çıkartın.
6.		Emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.

7.		Pişirme bölmesi, emme sacı, emme sacının arkasındaki bölge ve pişirme bölmesi giderine püskürtme şişesindeki temizlik maddesini püskürtün.
8.		Emme sacını kilitleyin.
9.		Yerleştirme çerçevesini yerleştirin ve kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasını içeri sokun.
10.		Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası ve yerleştirme çerçevesine püskürtme şişesindeki temizlik maddesini püskürtün.
11.		Cihaz kapısını kapatın.
12.		Temizlik aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
13.		Temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. Pişirme bölmesini yıkamanız istenir.
14.		Cihaz kapısını açın.
15.		Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası ve yerleştirme çerçevesini el duşu ile iyice durulayın.
16.		Kurutma sehpası iskeletini / tabak sehpasını ve yerleştirme çerçevesini çıkartın.
17.		Emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.
18.		Pişirme bölmesini, emme sacını, emme sacının arkasındaki bölümü ve pişirme bölmesi giderini el duşuyla iyice durulayın. **UYARI!** Yetersiz yıkama nedeniyle yiyeceklerde temizlik maddelerinden veya parlatıcılardan kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi ▪ Cihazda bir el duşu yoksa, yıkama için el duşu yerine harici bir su tazyiki kullanın veya pişirme bölmesi, aksesuarlar ve emme sacının arkasındaki bölümü bol su ve yumuşak bir bezle iyice silin.

19.		Emme sacını kilitleyin.
20.		Yerleştirme çerçevesini yerleştirin ve kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpasını içeri sokun.
21.		Temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölmesi görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir. Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
22.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.6 Temizlik maddesi kullanmadan pişirme bölmesini temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

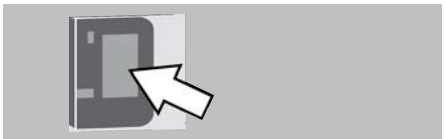
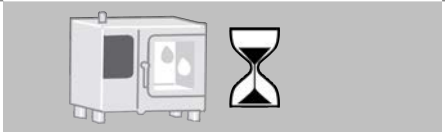
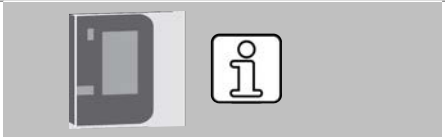
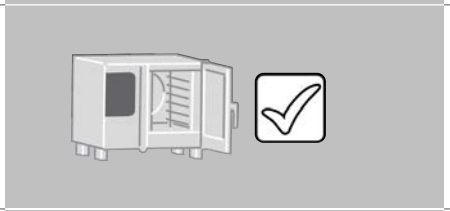
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73

Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- **Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpalı cihazlarda (ConvoSmoke hariç):** Yerleştirme çerçevesi yerleştirildi ve kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası pişirme bölmesinde.

Temizlik maddesi kullanmadan pişirme bölmesini temizleme yöntemi

1.		Temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın.
2.		Temizlik işleminin bitmesini bekleyin.
3.		Temizlik işlemi tamamlanınca bir sinyal duyulur. Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
4.		▪ Cihaz kapısını açın ve beklenen temizlik sonucunun elde edilmiş olup olmadığını kontrol edin. ▪ Pişirme bölmesini yıkama sırasında oluşabilecek yabancı nesnelere açısından kontrol edin. Gerekirse bu nesneleri çıkartın. ▪ Gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
5.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.7 Pişirme bölmesini ConvoCare temizlik profili ile sadece parlatıcı kullanarak temizlemek yöntemi (sadece easyTouch'ta)

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73
- Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması 118

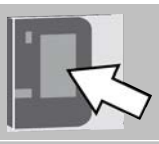
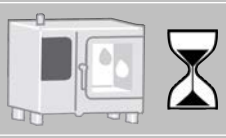
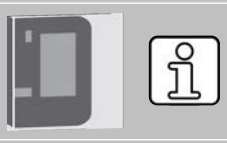
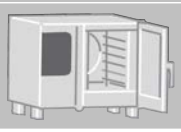
Ön koşullar

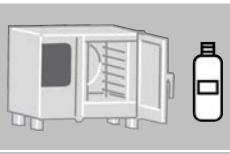
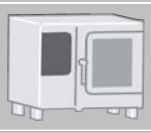
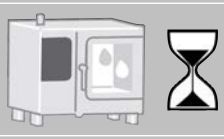
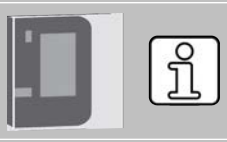
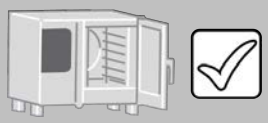
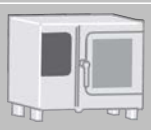
- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 94.
- **Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpalı cihazlarda (ConvoSmoke hariç):** Bu parçaların da temizlenmesi gerekirse, yerleştirme çerçevesi yerleştirildi ve boş kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası pişirme bölmesinde.

Pişirme bölmesini sadece bağlı bidonlardaki parlatıcıyla temizleme yöntemi

Bağlı bidonlarla ConvoCare temizlik profilinin temizleme akışı, 'Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi' sayfa 98 temizleme akışı ile aynıdır.

Pişirme bölmesini sadece tekli dozaj şişesindeki parlatıcıyla temizleme yöntemi

1.		Tekli dozajlı ConvoCare temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın.
2.		İlk temizlik aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
3.		▪ İlk temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. ▪ Parlatıcıyı uygulamanız istenir. ▪ Gerekli tekli dozaj şişesi sayısı yazılım tarafından gösterilir.
4.		Cihaz kapısını açın.

5.		Tekli dozaj şişelerindeki parlatıcıyı pişirme bölmesine uygulayın. Gerekirse, bu işlem için kurutma sehpası iskeletini / tabak sehpasını pişirme bölmesinden çıkartın ve parlatıcıyı ekledikten sonra pişirme bölmesinin içine itin.
6.		Cihaz kapısını kapatın.
7.		Son temizlik aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
8.		▪ Son temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. ▪ Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
9.		▪ Cihaz kapısını açın ve temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölmesi görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir. ▪ Pişirme bölmesini yıkama sırasında oluşabilecek yabancı nesnelere açısından kontrol edin. Gerekirse bu nesneleri çıkartın. ▪ Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
10.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.8 Çift camlı kapıyı temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

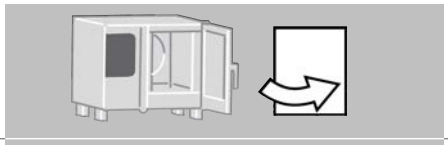
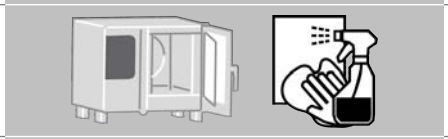
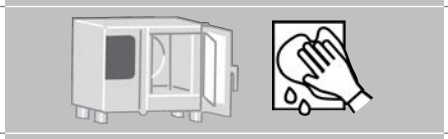
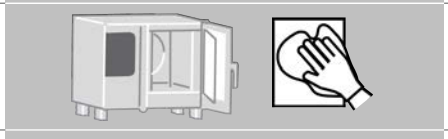
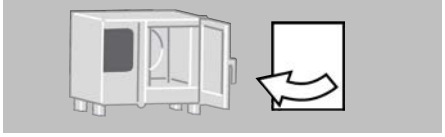
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- İç cam kapının kilidinin açılması ve kilitlenmesi 123

Ön koşullar

- Gerekli temizlik maddelerini, piyasada bulunan cam temizleyicileri hazırladınız.
- Birkaç (en az üç) temiz ve yumuşak bez hazırladınız.
- Cihaz kapısı son çalışmadan sonra oda sıcaklığına soğudu.

Çift camlı kapıyı temizleme yöntemi

1.		Cihaz kapısını açın ve çift camlı kapının iç camını çevirin.
2.		Çift camlı kapıdaki iç cam ve dış camın her iki yüzeyini yumuşak, temiz bir bez ve temizlik maddesi ile temizleyin. Camın çizilmemesine dikkat edin.
3.		Çift camlı kapıdaki iç cam ve dış camın her iki yüzeyini yumuşak, temiz bir bez ve suyla silin.
4.		Çift camlı kapıdaki iç cam ve dış camın her iki yüzeyini yumuşak, temiz bir bezle kurutun.
5.		Cihaz kapısının iç camını geriye doğru çevirin ve kilitleyin.

5.2.9 Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesini temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

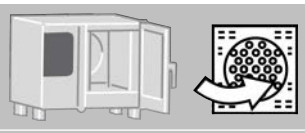
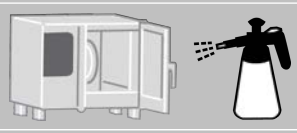
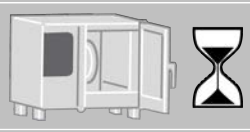
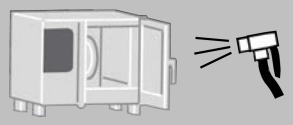
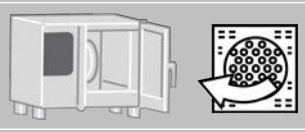
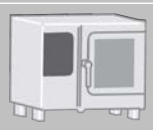
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Rafın sökülmesi ve takılması 82
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73
- Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi 120

Ön koşullar

- Gerekli ConvoClean new veya ConvoClean forte temizlik maddelerini püskürtme şişesinde hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 94.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış.
- **Raflı cihazlarda:** Sol raf söküldü.
- **Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpalı cihazlarda (ConvoSmoke hariç):** Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası ve yerleştirme çerçevesi pişirme bölmesinden çıkartıldı.

Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesini temizleme yöntemi

1.		Emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.
2.		Emme sacının her tarafına ve emme sacının arkasındaki bölüme, püskürtme şişesi içindeki temizlik maddesini püskürtün.
3.		Temizlik maddesinin 10 - 20 dakika süreyle etki etmesini sağlayın.
4.		Emme sacının her tarafını, emme sacının arkasındaki bölümü ve tüm pişirme bölmesini el duşuyla iyice durulayın. Yoğun kirlenme durumlarında temizleme işlemini tekrarlayabilirsiniz. **UYARI!** Yetersiz yıkama nedeniyle yiyeceklerde temizlik maddelerinden veya parlatıcılardan kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi ▪ Cihazda bir el duşu yoksa, yıkama için el duşu yerine harici bir su tazyiki kullanın veya pişirme bölmesi, aksesuarlar ve emme sacının arkasındaki bölümü bol su ve yumuşak bir bezle iyice silin.
5.		Emme sacını kilitleyin.
6.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.10 Yoğun hijyenik geçme contayı temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 95 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

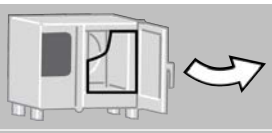
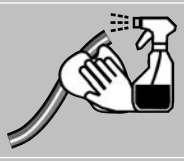
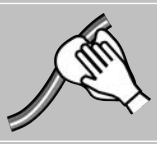
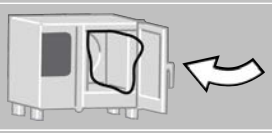
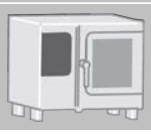
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması 122

Ön koşullar

- Gerekli temizlik maddelerini, piyasada bulunan deterjanı hazırladınız.
- Birkaç (en az üç) temiz ve yumuşak bez hazırladınız.

Yoğun hijyenik geçme contayı temizleme yöntemi

1.		Cihaz kapısını açın ve hijyenik geçme contayı sökün.
2.		Hijyenik geçme contayı yumuşak, temiz bir bez ve temizlik maddesi ile bir evye içinde temizleyin.
3.		Hijyenik geçme contayı yumuşak, temiz bir bez ve temiz suyla bir evye içinde durulayın.
4.		Hijyenik geçme contayı yumuşak, temiz bir bezle iyice kurutun.
5.		Hijyenik geçme contayı pişirme bölmesi açıklığını etrafına yerleştirin.
6.		Hijyenik geçme contanın komple kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.3 Temizlik sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar

5.3.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 21 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, güvenli çalışmayla ilgili bu alt bölümde belirtilen kuralların öğrenilmesi ve bunlara mutlaka uyulması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, bu alt bölümde ve sonraki talimatlarda belirtilen tehlike uyarılarının öğrenilmesi ve belirtilen karşı önlemlerin mutlaka alınması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

Çalışanlarınıza, Kendi Güvenliğiniz İçin bölümünde yer alan 'Kişisel koruyucu donanım' sayfa 41 alt bölümünde ilgili çalışmalar için belirtilen kişisel koruyucu donanımların kullanılması yönünde talimat verin.

Sıcak yüzeyler

⚠UYARI

Cihazın iç ve dış parçalarındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

Pişirme bölmesinin herhangi bir iç parçasına, cihaz kapısının iç tarafına ve pişirme modu sırasında pişirme bölmesinde bulunan veya bulunmuş olan herhangi bir parçaya dokunulması yanmalara neden olabilir. Atık hava ağzına temas edilmesi de yanmalara neden olabilir.

- Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, pişirme bölmesinin soğuyarak sıcaklığının 60 °C'nin altına inmesini bekleyin.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Temizlik maddeleriyle temas

⚠UYARI

Ciltte, gözlerde ve solunum organlarında yanma ve tahriş olma tehlikesi

ConvoClean new (S) temizlik maddesi ve ConvoCare (S) parlatıcı, doğrudan temasta cildi, gözleri ve solunum organlarını tahriş eder. ConvoClean forte (S) temizlik maddesi, doğrudan temasta ciltte, gözlerde ve solunum organlarında kimyasal yanıklara neden olur.

- Temizlik maddeleri ve parlatıcılarının buharlarını ve sprey buharlarını solumayın.
- Temizlik maddeleri ve parlatıcıları cildiniz, gözleriniz ve mukozanızla temas ettirmeyin.
- Temizlik maddeleri ve parlatıcıları sıcaklığı 60 °C'nin üzerinde olan bir pişirme bölmesinin içine püskürtmeyin, aksi takdirde yüksek oranda tahriş edici ve yakıcı temizlik maddesi buharları oluşur.
- Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği sırasında bidonlar bağlanmış durumdayken cihaz kapısını açmayın.
- Tekli dozajlı tam otomatik pişirme bölmesi temizliği sırasında cihaz kapısını SADECE yazılım tarafından talep edilirse açın.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Dışarı çıkan gaz

⚠TEHLİKE

Dışarı çıkan gaz nedeniyle patlama tehlikesi

Dışarı çıkan gaz, tutuşma durumunda patlamaya yol açabilir.

- ▷ Esnek bağlantı hortumlu tekerlekli alt yapıya sahip cihazlarda, muhafazayı veya tabanı temizlemek için cihazı kendi hareket alanı içinde öne doğru çekebilirsiniz. Hareket alanı, durdurma tertibatı aracılığıyla mekanik güvenlik için belirtilmiştir (tipik olarak 0.5 m).
- ▷ Bağlantı hatlarını asla çekme kuvvetlerine maruz bırakmayın.

5.3.2 Parlatıcı dolu bidonun değiştirilmesi

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

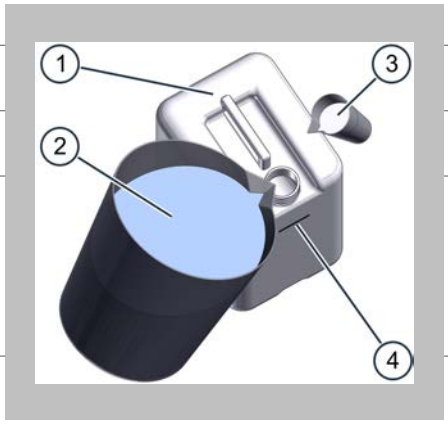
Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 112 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

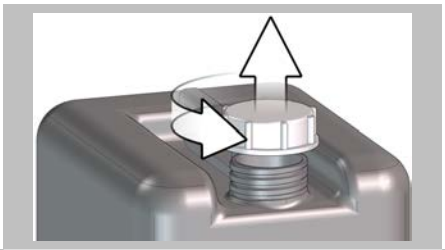
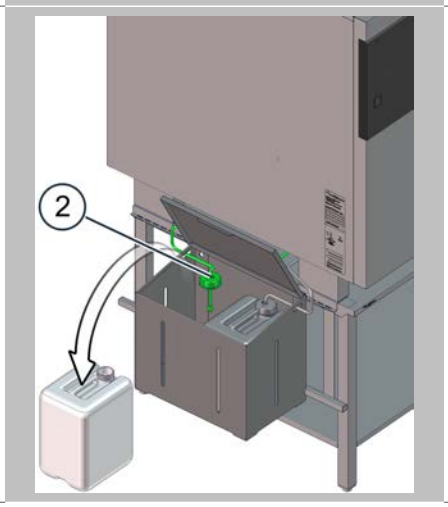
- ConvoCare parlatıcı için 1 boş bidon (10 l)
- Yeterli miktarda (yaklaşık 10 l) yumuşak su (Spesifikasyon için bkz. montaj el kitabındaki 'Teknik veriler' bölümü, 'Su kalitesi' konusu)
- ConvoCare K konsantre (0.33 l)

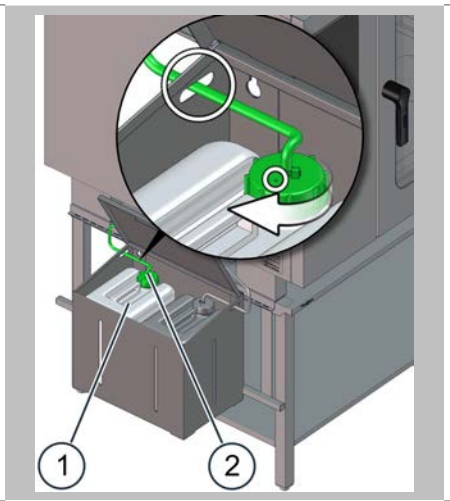
ConvoCare parlatıcının bidon içinde karıştırılması

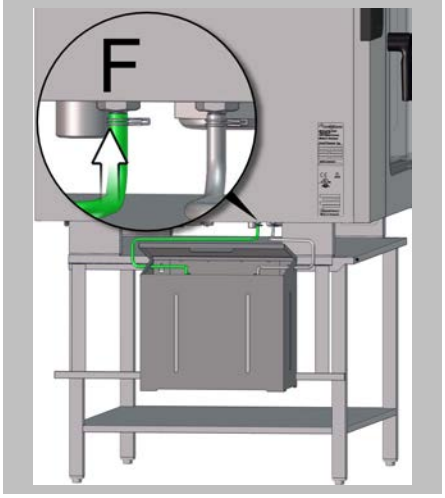
İstenmeyen köpük oluşumunu önlemek için, ConvoCare K konsantresi ve yumuşak sudan oluşan parlatıcıyı karıştırırken aşağıdaki yöntemi izleyin:

1.		Boş bidonu (1) açın.
2.		Yumuşak suyu (2) 10 l işaretinin (4) hemen altına kadar bidona doldurun.
3.		Daha sonra, 0.33 l ConvoCare K konsantreyi (3) yavaşça bidona (1) dökün.
4.		Bidondaki sıvı seviyesini kontrol edin: ▪ Seviye 10 l işaretinin (4) altındaysa, gerekli miktarda yumuşak suyu (2) dikkatlice ekleyin. ▪ Seviye 10 l işaretinin (4) üstündeyse, parlatıcı konsantresi belirtilenden bir miktar azdır. Parlatıcıyı daha düşük konsantrasyonlarda da kullanabilirsiniz.
5.		Bidonu kapatın ve çalkalayarak sıvıları birbiriyle iyice karıştırın.

Parlatıcı dolu bidonun değiştirilmesi

1.		ConvoCare parlatıcının karıştırma bidonunun kilidini çıkartın.
2.		▪ Parlatıcı bağlantısındaki (F) hortumla (yeşil) cihazın sol tarafında alt kısma bağlanmış olan bidonu belirleyin. ▪ Belirlediğiniz bidondan, çubukla birlikte (yeşil) besleme hortumunu (2) sökün. ▪ Boş parlatıcı bidonunu çıkartın.

3.		▪ Yeni, doldurulmuş parlatıcı bidonunu (1) hazırlayın. ▪ (Yeşil) besleme hortumunu çubukla (2) birlikte dolu bidonun (1) içine sokun ve vidalayın. ▪ Hortumun bükülmemesine ve bidondaki kapağın havalandırma deliğinin serbest olmasına dikkat edin.

4.		▪ Bidonların kurulumunu kontrol edin:
		  ▪ Bidonların durma düzlemi, cihazın ayaklarının cihaz muhafazasına değdiği kenarın üzerinde olmamalıdır.
		  ▪ Bidonların durma düzlemi, bu kenarın 1 metreden fazla altında olmamalıdır.
		▪ Bağlantıyı doğru atama açısından kontrol edin.
		  ▪ Parlatıcı, F cihaz bağlantısına takılmış olmalıdır. (Renkli geçiş, yeşildir.)

5.3.3 Temizlik maddesi dolu bidonun değiştirilmesi

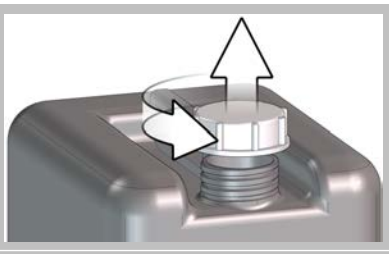
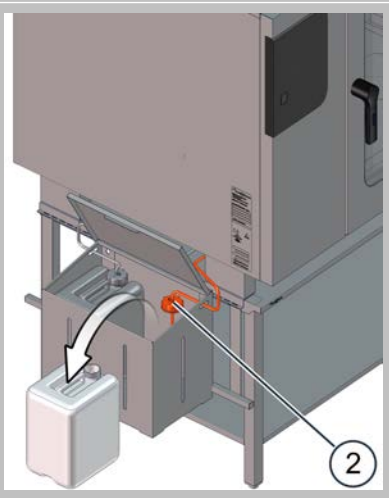
⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

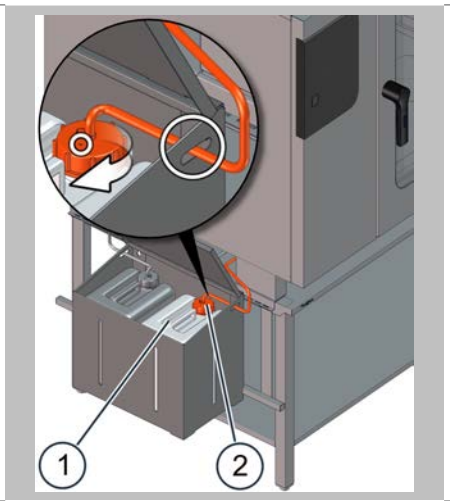
Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 112 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

- ConvoClean new veya ConvoClean forte değiştirme bidonu

Temizlik maddesi dolu bidonun değiştirilmesi

1.		ConvoClean new veya ConvoClean forte temizlik maddesi değiştirme bidonundaki kilidi çıkartın.
2.		▪ Temizlik maddesi bağlantısındaki (G) hortumla (kırmızı) cihazın sol tarafında alt kısma bağlanmış olan bidonu belirleyin. ▪ Belirlediğiniz bidondan, çubukla birlikte (kırmızı) besleme hortumunu (2) sökün. ▪ Boş temizlik maddesi bidonunu çıkartın.

3.		▪ Yeni, doldurulmuş temizlik maddesi bidonunu (1) hazırlayın. ▪ (Kırmızı) besleme hortumunu çubukla (2) birlikte dolu bidonun (1) içine sokun ve vidalayın. ▪ Hortumun bükülmemesine ve bidondaki kapağın havalandırma deliğinin serbest olmasına dikkat edin.

4.		▪ Bidonların kurulumunu kontrol edin:
		  ▪ Bidonların durma düzlemi, cihazın ayaklarının cihaz muhafazasına değdiği kenarın üzerinde olmamalıdır.
		  ▪ Bidonların durma düzlemi, bu kenarın 1 metreden fazla altında olmamalıdır.
		▪ Bağlantıyı doğru atama açısından kontrol edin.
		  ▪ Temizlik maddesi, G cihaz bağlantısına takılmış olmalıdır.
		  (Renkli geçiş, kırmızıdır.)

5.3.4 Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 112 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

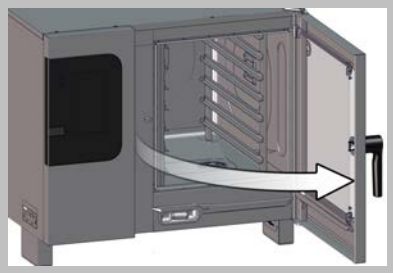
- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Temizlik maddelerinin hazırlanması 94

Ön koşullar

- Tekli dozajlı tam otomatik pişirme bölmesi temizliğinin bir temizlik profilini başlattınız. Yazılım, tekli dozaj şişelerinden temizlik maddesi veya parlatıcıyı pişirme bölmesine aktarmanızı istiyor.
- Temizlik programınıza uygun gerekli temizlik maddesi ve parlatıcı içeren tekli dozaj şişelerini hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 94.

Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması

1.

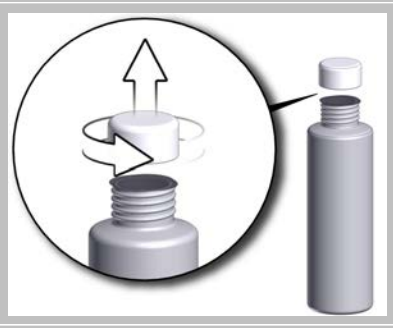


- Cihaz kapısını, ancak tam otomatik pişirme bölmesi temizliğinin başlatılması yazılım tarafından istendikten sonra açın.
- Yazılımdaki göstergeye dikkat edin.
- Temizleme işleminin seyrine uygun olarak temizlik maddesi **veya** parlatıcı içeren tekli dozaj şişelerini elinize alın.

UYARI! Ciltte, gözlerde ve solunum organlarında yanma ve tahriş olma tehlikesi

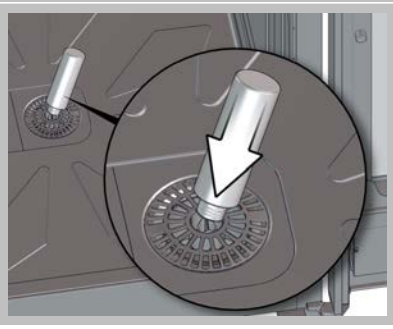
- Tekli dozaj şişesinin içeriğini pişirme bölmesine sokarken temizlik maddesi veya parlatıcı ile temas etmemeye dikkat edin.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.

2.

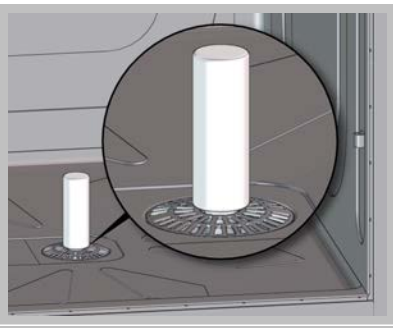
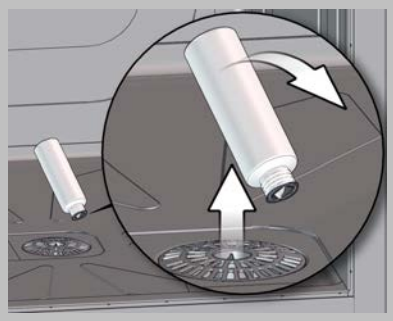
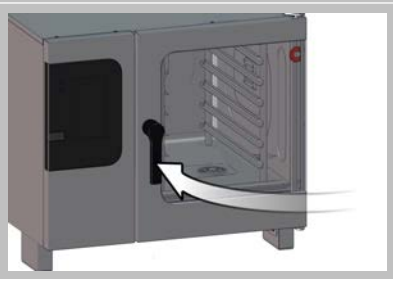


- Tekli dozaj şişesinin kapağını sökün.
- Şişeyi mühürlemek için kullanılan folyonun zarar görmemesine dikkat edin.

3.



Şişeyi yaklaşık olarak dikey şekilde pişirme bölmesi gideriinin ortasındaki malafaya bastırarak folyoyu yırtın.

4.		▪ Sıvının komple boşalması için şişeyi yaklaşık 10 saniye malafanın üzerinde dikey konumda bırakın. ▪ Sıvının komple boşalmış olup olmadığını görsel olarak kontrol edin. Sıvı seviyesi, tekli dozaj şişelerinin şeffaf malzemesinden anlaşılabilir. ▪ Gerekirse, hâlâ malafanın üzerindeyken kalan sıvıyı tekli dozaj şişesinden bastırın.
5.		▪ Daha sonra şişeyi dikkatlice malafadan çekin. ▪ Şişeyi pişirme bölmesinden çıkartın. ▪ Yazılımın temizlik maddesi veya parlatıcı içeren birden çok tekli dozaj şişesi takılmasını istemesi durumunda 2. ile 5. arasındaki adımları tekrarlayın. **UYARI!** Yiyeceklerde temizlik maddelerinden veya parlatıcılardan kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi ▪ Çalışma alanına temizlik maddesi veya parlatıcı sürmemeye dikkat edin. ▪ Boş tekli dozaj şişesini çalışma alanına koymayın, çünkü dışarıda temizlik maddesi veya parlatıcı damlaları akabilir.
6.		Cihaz kapısını kapatın.

5.3.5 Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 112 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Rafın sökülmesi ve takılması 82
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73

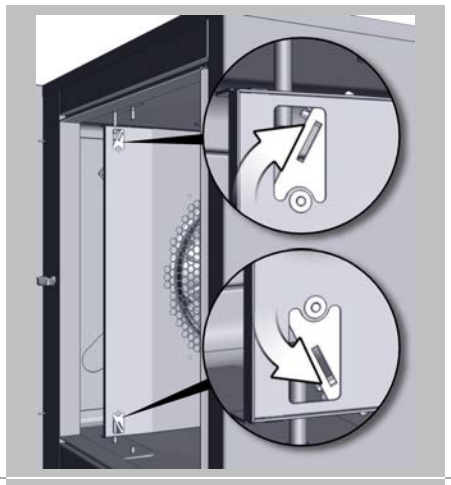
İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

Uygun aletler, örn. kilitleme elemanlarını gevşetmek için düz tornavida

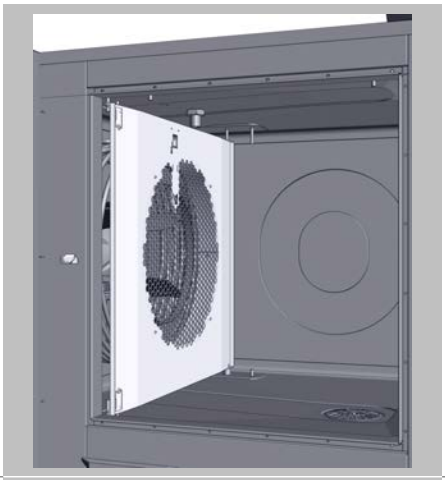
Ön koşullar

- Pişirme bölmesi, son çalıştırmadan sonra < 60 °C sıcaklığa soğutuldu.
- **Raflı cihazlarda:** Sol raf söküldü.
- **Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpalı cihazlarda (ConvoSmoke hariç):** Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası ve yerleştirme çerçevesi pişirme bölmesinden çıkartıldı.

Emme sacının kilidinin açılması ve çevrilmesi

1.  Üst ve alt kilitleri bir aletle açın.
2.  Emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.

Emme sacının kilitlenmesi

1.		Emme sacını kilitlemek için kilidini açma ve çevirme işlemlerini ters sırayla uygulayın.
2.		Kilitleme elemanlarının üstte ve altta kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.

5.3.6 Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 112 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

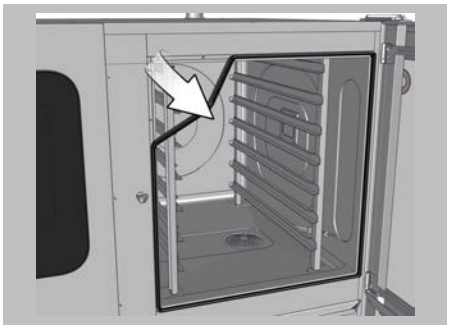
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59

Ön koşullar

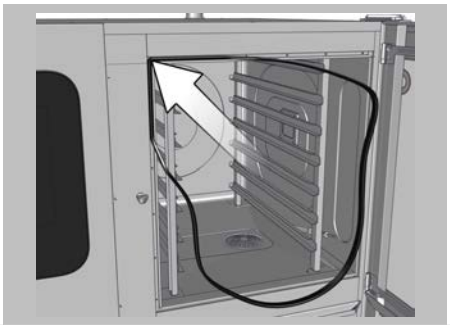
- Sıcak hava buharlı fırın, son çalıştırmadan sonra < 60 °C sıcaklığa soğutuldu.
- Cihaz kapısı açık.

Hijyenik geçme contanın sökülmesi

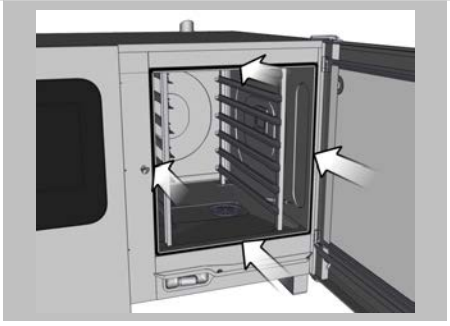
1. 

Hijyenik geçme contayı pişirme bölümü açıklığının etrafından çekerek çıkarın. Bu işleme köşelerden başlayın.

Hijyenik geçme contanın takılması

1. 

Hijyenik geçme contayı önce dört köşeye yerleştirin. Bu işleme üstteki köşelerden birinden başlayın.

2. 

Tüm köşeler yerleştirildikten sonra, hijyenik geçme contayı dikkatlice düz kısımlardan kılavuzun içine bastırın. Hijyenik geçme contanın sıkı şekilde dayanmasına ve bükülme veya kırışma olmamasına dikkat edin.

5.3.7 İç cam kapının kilidinin açılması ve kilitlenmesi

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 112 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

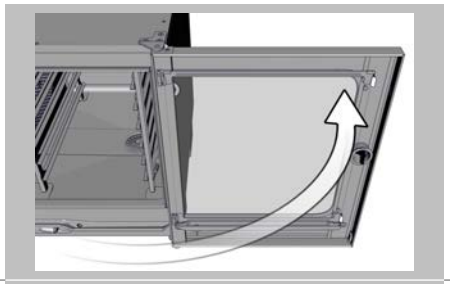
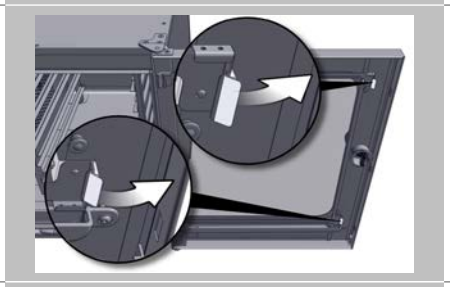
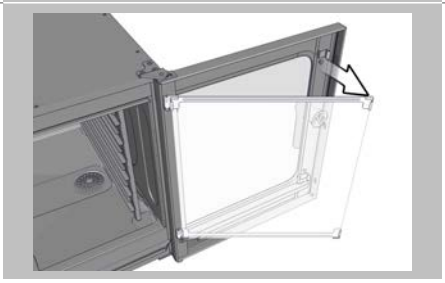
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59

Ön koşullar

Pişirme bölmesi, son çalıştırmadan sonra < 60 °C sıcaklığa soğutuldu.

İç cam kapının kilidinin açılması ve çevrilmesi

1.  Cihaz kapısını açın.
2.  Üst ve alt yaylı kolu geriye doğru bastırın.
3.  İç camı çevirin.

İç cam kapının kilitlenmesi

1.  İç cam kapıyı kilitlemek için kilidini açma ve çevirme işlemlerini ters sırayla uygulayın.
2. İç cam kapının ist ve alt yaylı kollarının doğru şekilde kilitlenmiş olup olmadığını kontrol edin. Ancak daha sonra cihaz kapısı kapatılabilir.

5.3.8 Yağ toplama bidonunun boşaltılması ve temizlenmesi (sadece ConvoGrill'de)

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz İçin

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 112 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Dışarı pompalanan yağ/eski yağla yapılacak işlemler

- Eski sıvı yağlar ve eski yağlar, ülkeye özel yasalara ve yönetmeliklere ve yerel tasfiye kurumu ve resmi makamların lokal yönetmeliklerine uygun şekilde tasfiye edilmelidir.
- Eski yağlar, akıtma kısmı üzerinden atık su kanalizasyonuna tasfiye edilmemelidir.
- Dışarı pompalanan yağ/eski yağ, yemeklerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.
- Eski yağı, bu iş için uygun olan toplama kaplarında toplayın ve atık değerlendirmeye gönderin.
- Personel, sıcak hava buharlı fırınının işletmecisi tarafından eğitilmiştir.

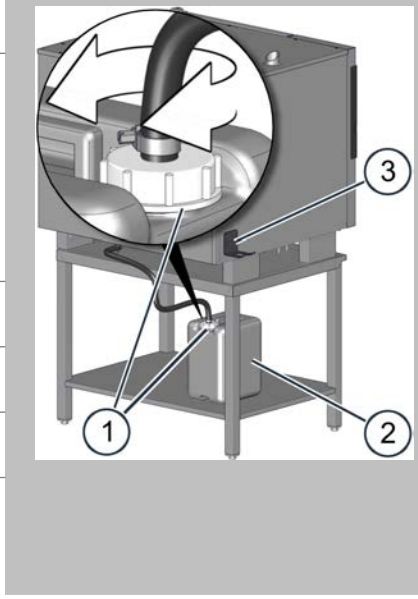
İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

- Büyük şişe fırçası
- Evde kullanılan yıkama maddesi
- Dışarı pompalanan yağ için uygun toplama kabı (kapasite >> 10 litre)

Yağ toplama bidonunun özellikleri

Sadece birlikte teslim edilen orijinal yağ toplama bidonları kullanılmamlıdır, çünkü bidonun malzemesi, sıcak yağın toplanmasına yönelik gerekliliklere uygundur.

Yağ toplama bidonunun temizlenmesi ve boşaltılması



1.	Bağlı hortumla birlikte vidalı kilidi (1) yağ toplama bidonundan (2) çıkartın.
2.	Bağlı hortumla birlikte vidalı kilidi (1), açıklığı yukarı bakacak şekilde çatal şeklindeki tutucuya (3) asın. Bu sayede, dışarı çıkan yağın zemini kirletmemesini ve kaygan hâle getirmemesini sağlayabilirsiniz.
3.	Yağ toplama bidonunu (2) kullanırken yağın zemini kirletmemesine ve zemini kaygan hâle getirmemesine dikkat edin. Özellikle dolu ve açık yağ toplama bidonunun (2) taşınması sırasında buna dikkat edilmelidir. Yağ toplama bidonundan (2) dışarı pompalanan yağı, dışarı pompalanan yağı toplama kabına dökün. Bu sırada, yağın taşmasını önlemek için yağ toplama bidonunu (2) yana yatırın.
4.	Yağ toplama bidonunu (2) temizlik maddesi, bol sıcak su ve şişe fırçası ile içten temizleyin.
5.	Yağ toplama bidonunu (2) suyla yıkayın ve damlatarak iyice kurutun.
6.	Bağlı yağ ayırma hortumuyla birlikte vidalı kilidi (1) yağ toplama bidonuna (2) vidalayın.
7.	Yağ toplama bidonunu (2) dik konumda cihazın yanındaki düz bir alana yerleştirin. Bidonun (2) durma düzlemi, cihazın durma düzleminin en fazla 15 cm üstünde olmalıdır. Kullanıcının çalışma alanı boş tutulmalıdır.

6 Bakım sırasında yapmanız gerekenler

Bu bölümün amacı

Bu bölümde, sıcak hava buharlı fırında hangi bakım çalışmalarının hangi aralıklarla yapılması gerektiğini göstereceğiz. Bakım sırasında sıcak hava buharlı fırını nasıl kullanmanız ve bakım için hangi yöntemi izlemeniz gerektiğini açıklayacağız. Bunun dışında, kullanım sırasında cihazda ortaya çıkabilen arızalara ve hatalara yönelik bir genel bakış sunacağız.

6.1 Bakım hakkında temel esaslar

6.1.1 Garanti bilgileri ve müşteri hizmetleriyle temas kurulması

Garanti bilgileri

Sıcak hava buharlı fırına yönelik garanti taleplerinin geçerli olmasını sağlamak için, cihaz, bu montaj el kitabındaki bilgilere göre yetkili bir servis işletmesinin kalifiye servis teknisyeni tarafından monte edilmiş olmalıdır. Garanti süreci, sadece montaj el kitabındaki tamamen doldurulmuş kontrol listesinin, üreticinin elinde olması durumunda yürütülür.

Uygun olmayan kurulum, montaj, kullanım, temizlik, temizlik maddesi kullanımı, bakım, onarım veya kireç çözdürme işlemlerinden kaynaklanan hasarlarda garanti geçerliliğini yitirir.

Yedek parçalar için verilen garantinin 2 yıla uzatılması için, montaj tamamlandıktan sonra cihaz üreticinin internet sitesinde (www.convotherm.de) kaydedilmelidir.

Gerekli bilgiler

Müşteri hizmetleri departmanımızla temas kurarken lütfen şu cihaz verilerini hazır bulundurun:

- Cihazın ürün numarası (bkz. 'Sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanması' sayfa 9)
- Cihazın seri numarası (bkz. 'Sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanması' sayfa 9)

İletişim bilgileri

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

Resepsiyon	
Telefon (Santral)	(+49) (0) 8847 67-0
Faks	(+49) (0) 8847 414
Web sitesi	www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com
Uygulamayla ilgili danışma	
Yardım hattı	(+49) (0) 8847 67-899
E-posta	con-dl-chefshotline@manitowoc.com con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com
Satış	
Cihazlar/Aksesuarlar için e-posta	con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com
Yedek parçalar için e-posta	convotherm-spares@manitowoc.com
Müşteri hizmetleri	
Teknik Yardım Hattı (Büro)	(+49) (0) 8847 67 541
E-posta	convotherm-service@manitowoc.com

6.1.2 Bakım planı

Cihazın bakımı için kurallar

Sıcak hava buharlı fırının güvenli şekilde çalışması için cihazda düzenli olarak bakım çalışmaları yapılmalıdır. Bu, kullanıcının kendi başına yapabileceği bakım çalışmaları ve ayrıca yetkili bir servis işletmesinin (müşteri hizmetleri) kalifiye bir servis teknisyeni tarafından yapılması gereken bakım çalışmalarını kapsar.

Kullanıcının yapabileceği bakımlar

Neyin bakımının yapılması gerekiyor?	Ne zaman?	Gerekli malzeme
Hijyenik geçme contanın değiştirilmesi	Hijyenik geçme contada çatlaklar varsa veya conta yağlanmışsa	Yedek parça listesine göre: 1 Hijyenik geçme conta
Pişirme bölmesi aydınlatmasının halojen lambasını değiştirme	Halojen lamba hiçbir çalışma durumunda yanmıyorsa	Yedek parça listesine göre: 1 Halojen lamba 12 V
Çekirdek sıcaklık sensörü ve basınç altında pişirme sensörünün çalışması	Sıcaklık göstergesini haftada bir kez kaynar su içinde kontrol edin	-

Müşteri hizmetlerinin gerçekleştirmesi gereken bakım işlemleri

Neyin bakımının yapılması gerekiyor?	Ne sıklıkla? / Ne zaman?
Genel bakım	Her yıl
Su hazırlama uygulamasının doğru ayarlanması gerekir	Pişirme bölmesinde beyaz tabaka varsa
Boylerde kirecin çözdürülmesi	Talep üzerine

6.2 Hataların giderilmesi

6.2.1 Hata kodları

Hatalar ve yapılması gereken işlemler

Aşağıdaki tablo, koşullara bağlı olarak kendinizin giderebileceği hataları listeler. Hata giderme denemelerinden sonra sıcak hava buharlı fırın hatayı tekrar gösterirse, müşteri hizmetlerine başvurun. Burada belirtilmeyen diğer hata mesajlarında, hatanın giderilmesi için her zaman müşteri hizmetlerine başvurmanız gerekir.

Hata No.	Hata açıklaması	Yapılması gereken işlem
E01.x	Su eksikliği	Su girişini açın / her iki su girişini açın
E02	EL sıc. çok yüksek	▪ Dış zemindeki fan süzgecini temizleyin ▪ Cihaz zeminindeki hava girişini temizleyin
E05	Gaz yok	Gaz kapatma tertibatını açın ve cihazı yeniden başlatın
E10	Hata Su filtresi	Su hazırlama kartuşunu değiştirin
E34.0	Hata Boyler pompası	Cihazı yaklaşık 10 saniye süreyle şebekeden ayırın ve yeniden çalıştırın
E58.0	Hata Temizlik maddesi dozaj pompası	▪ Bidona uygun temizlik maddesi doldurun ve cihazı yeniden başlatın ▪ Gerekirse, hatlar temizlik maddesi ile dolana kadar işlemi tekrarlayın
E59.0	Hata Parlatıcı dozaj pompası	▪ Bidona uygun parlatıcı doldurun ve cihazı yeniden başlatın ▪ Gerekirse, hatlar parlatıcı ile dolana kadar işlemi tekrarlayın
E81.0	Hata Pişirme modu	Pişirme profilini yeniden yazın
E99	İletişim kesildi	Cihazı yaklaşık 10 saniye süreyle şebekeden ayırın ve yeniden çalıştırın
E99.9	Başlangıç ayarlarına getirme hatası	Cihazı yaklaşık 10 saniye süreyle şebekeden ayırın ve yeniden çalıştırın

6.2.2 Acil durum modu

Acil durum modunda sıcak hava buharlı fırınının kullanımı

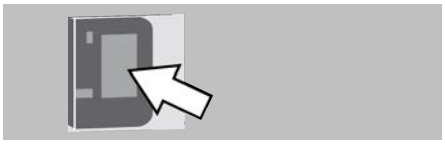
Kısa süre içinde giderilemeyen bir hatayla karşılaştığınızda, buna rağmen sıcak hava buharlı fırınınızla çalışabilmeniz için fırınınız bir acil durum moduyla donatılmıştır.
Bu özellik, bir arızaya rağmen cihazı kısıtlı olarak çalıştırmanıza olanak sağlar.

Her durumda müşteri hizmetleri yetkilinize haber verin!

Ön koşullar

- Cihaz hata modunda.
- Bir sinyal duyuluyor.
- Ekranda bir hata kodu görüntüleniyor.

Cihazın acil durum modunda çalıştırılması

1. 

Gösterilen hatayı onaylayın ve mevcut çalışma modunu temel alan bir pişirme profili veya temizlik profili başlatın.

Kısıtlamalar

- Pişirme süreleri uzayabilir ve pişirme sonuçları homojen olmayabilir. Bu nedenle, pişirme işlemine ve ürününüzün pişme durumuna özellikle dikkat edin.
- Su tüketimi artabilir.
- Tam otomatik ve yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği, koşullara bağlı olarak uygulanamayabilir veya sınırlı şekilde uygulanabilir.
- Çekirdek sıcaklık sensörü ve opsiyonel basınç altında pişirme sensörü koşullara bağlı olarak kullanıma hazır değildir.
- Sadece mevcut hatadan etkilenmeyen fonksiyonlar seçilebilir.

Acil durum modundaki mevcut fonksiyonlar

Aşağıdaki tablo, kısa süre içinde giderilemeyen bir hatada cihazın acil durum modunun en azından kısıtlı şekilde mümkün olduğu hataları listeler.

Hata No.	EB	ES	GB	GS	Acil durum modundaki mevcut fonksiyonlar	Kısıtlamalar / izlenecek yöntem
E00.0	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	Önceki hata artık mevcut değil
E01.x	x	x	x	x	▪ Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Cook&Hold Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Smoker ▪ ecoCooking Maks. 140 °C'de sıcak hava	▪ Boylerde ön ısıtma yok ▪ Temizlik mümkün değil
E03.x	x	-	x	-	▪ Tam olarak 100 °C'de buhar ▪ Smoker	▪ Uzatılmış pişirme süresi ▪ Pişirme sonuçları eşit olmayabilir ▪ Sadece boyler ısıtıcı elemanı, pişirme bölmesi ısıtıcı elemanı hariç ▪ Temizlik mümkün değil

Hata No.	EB	ES	GB	GS	Acil durum modundaki mevcut fonksiyonlar	Kısıtlamalar / izlenecek yöntem
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	▪ Tam olarak 100 °C'de buhar ▪ Smoker	Temizlik mümkün değil
E05.2.x	#	#	x	#	▪ Sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Sıcak hava ▪ Cook&Hold Sıcak hava ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Sıcak hava	▪ Boylerde ön ısıtma yok ▪ Temizlik mümkün değil
E10	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E21.1	x	-	x	-	▪ Tam olarak 100 °C'de buhar ▪ Smoker	▪ Uzatılmış pişirme süresi ▪ Pişirme sonuçları eşit olmayabilir ▪ Sadece boyler ısıtıcı elemanı, pişirme bölmesi ısıtıcı elemanı hariç ▪ Temizlik mümkün değil
E21.3	x	x	x	x	▪ Tam olarak 100 °C'de buhar ▪ Smoker	Temizlik mümkün değil
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	▪ Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: ▪ Delta-T pişirme Buhar ▪ Delta-T pişirme Sıcak buharlı hava ▪ Delta-T pişirme Sıcak hava	İkinin altında mevcut ölçüm noktasında çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörü çalışmaz
E22.5.x	x	x	x	x	▪ Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: ▪ Delta-T pişirme Buhar ▪ Delta-T pişirme Sıcak buharlı hava ▪ Delta-T pişirme Sıcak hava	Çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörü çalışmaz
E23.1 E23.3	x	#	x	#	▪ Sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Sıcak hava ▪ Cook&Hold Sıcak hava ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Sıcak hava	▪ Boylerde ön ısıtma yok ▪ Temizlik mümkün değil
E24.1 E24.3	x	x	x	x	▪ Sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Sıcak hava ▪ Cook&Hold Sıcak hava ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Sıcak hava	Temizlik mümkün değil
E25.1 E25.3	x	x	x	x	▪ Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Cook&Hold Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Smoker ▪ ecoCooking Maks. 140 °C'de sıcak hava	▪ Manifoldun sürekli soğutulması nedeniyle artan su tüketimi ▪ Temizlik mümkün değil
E26.1 E26.3	x	#	x	#	▪ Sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Sıcak hava ▪ Cook&Hold Sıcak hava ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Sıcak hava	▪ Boylerde ön ısıtma yok ▪ Temizlik mümkün değil
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-

Hata No.	EB	ES	GB	GS	Acil durum modundaki mevcut fonksiyonlar	Kısıtlamalar / izlenecek yöntem
E28.1.x	x	-	#	#	▪ 100 °C altında buhar ▪ Delta-T pişirme 100 °C altında buhar ▪ Cook&Hold 100 °C altında buhar ▪ Manüel buhar ekleme	Temizlik mümkün değil
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	▪ Sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Sıcak hava ▪ Cook&Hold Sıcak hava ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Sıcak hava	Temizlik mümkün değil
E30.1 E30.3	x	x	x	x	▪ Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: ▪ Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği	Sadece temizlik üzerinde etkiler söz konusu
E33.0	x	#	x	#	▪ Sıcak hava ▪ Cook&Hold Sıcak hava ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Sıcak hava	▪ Boylerde ön ısıtma yok ▪ Temizlik mümkün değil
E34.0	x	#	x	#	▪ Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: ▪ Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ▪ Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği	▪ Boyler yıkanmıyor ▪ Temizlik üzerinde etkiler söz konusu
E35.0	x	x	x	x	▪ Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: ▪ Crisp&Tasty ▪ Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ▪ Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği	Temizlik ve Crisp&Tasty üzerinde etkiler söz konusu
E58.0	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	Hata, sadece bidonlar bağlanmış durumdayken tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ile ilgilidir
E59.0	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	Hata, sadece bidonlar bağlanmış durumdayken tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ile ilgilidir
E61.0	x	x	x	x	▪ Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: ▪ Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ▪ Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği	Sadece temizlik üzerinde etkiler söz konusu
E62.0	x	x	x	x	▪ Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: ▪ Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ▪ Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği	Sadece temizlik üzerinde etkiler söz konusu
E63.0	#	x	#	x	▪ Sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Sıcak hava ▪ Cook&Hold Sıcak hava ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Sıcak hava	▪ Boylerde ön ısıtma yok ▪ Temizlik mümkün değil
E72.x	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E73.1	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E91.x	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E92.x	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E200.x	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-

x Acil durum modu kullanılabilir

\- Acil durum modu kullanılamaz

\# Bu cihaz tipinde hata mesajı ve bu nedenle bu hata nedeniyle mevcut fonksiyonlarda kısıtlama yoktur (tablodaki kısıtlamalar sadece diğer cihaz tipleri için geçerlidir).

6.2.3 Çalışma sırasında karşılaşılan anormallikler

Yemekteki anormallikler

Anormallik	Olası neden	Yapılması gereken işlem
Düzensiz esmerleşme	Emme sacı doğru kapanmamış	'Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi' sayfa 120
	Pişirme bölmesi önceden ısıtılmadı	Pişirme bölmesini önceden ısıtın
	Pişirme bölmesi sıcaklığı çok yüksek	Daha düşük bir pişirme sıcaklığı seçin ve pişirme süresini uzatın
	Isıtıcı tamamen veya kısmen arızalı	Müşteri hizmetleriyle temas kurun

Cihazdaki anormallikler

Anormallik	Olası neden	Yapılması gereken işlem
Cihaz 10 - 20 saniye süreyle girişlere yanıt vermiyor	Program çökmesi	AÇIK/KAPALI'ya 5 saniye süreyle basın ve cihazı 5 saniye süreyle şebekeden ayırın
Cihaz artık açılmıyor veya kapanmıyor	AÇIK/KAPALI 3 saniye süreyle bloke	3 saniye sonra tekrar deneyin.
Cihaz kapısı kapatılırken cihazın alt kısmından su akıyor	Tüm nedenlerde	**DİKKAT! Kontaminasyon tehlikesi** Bu suyla temas eden tüm yiyecekleri imha edin.
	Atık su hattı veya atık su sisteminin tıkanması veya daralması	▪ Atık su hattını ve müşteri tarafından kurulan atık su sistemi kontrol edin ve gerekirse temizleyin ▪ Gerekiyorsa huni sifonu kullanın
	Tam otomatik, otomatik veya yarı otomatik pişirme bölmesi temizlik sistemli cihazlarda sabit atık su bağlantısı	
	Atık hava ağzı tıkanmış veya üstü örtülmüş	İlgili nesneyi çıkartın
	Cihaz gideri tıkanmış	Cihaz tahliye kanalını temizleyin
EB'de: Çalıştırma sırasında pişirme bölmesine su sıçrıyor	EB'de: Otomatik boyler yıkama her gün uygulanmadı	EB'de: Boyleri boşaltın ve yıkayın
Pişirme bölmesinde su var	Pişirme bölgesi gideri tıkanmış	Pişirme bölmesi giderini yıkayın
Cihazın üst tarafındaki havalandırma ağzından buhar çıkıyor	Havalandırma ağzındaki valf arızalı	**UYARI! Sıcak buhar ve atık buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi** Müşteri hizmetleriyle temas kurun

Temizlikteki anormallikler

Anormallik	Olası neden	Yapılması gereken işlem
Pişirme bölmesinde siyah lekeler var	Yanlış temizlik maddesi	▪ Bidonlar bağlanmış durumdayken tam otomatik pişirme bölmesi temizliği için ConvoClean forte kullanın ▪ Tekli dozajla tam otomatik pişirme bölmesi temizliği için ConvoClean forte S kullanın ▪ Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği için ConvoClean forte veya ConvoClean new kullanın
	Su sertliği çok yüksek	Su sertliğini ayarlayın, bkz. montaj el kitabındaki 'Teknik veriler' bölümü
Kötü temizlik sonucu	Yanlış kirlenme derecesi ayarlanmış	Daha yüksek bir temizleme kademesi seçin
	Yanlış temizlik maddesi kullanılmış	▪ Bidonlar bağlanmış durumdayken tam otomatik pişirme bölmesi temizliği için ConvoClean forte veya ConvoClean new kullanın ▪ Tekli dozajla tam otomatik pişirme bölmesi temizliği için ConvoClean forte S veya ConvoClean new S kullanın ▪ Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği için ConvoClean forte veya ConvoClean new kullanın

6.3 Bakım çalışmaları

6.3.1 Bakım sırasında güvenli çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 21 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, güvenli çalışmayla ilgili bu alt bölümde belirtilen kuralların öğrenilmesi ve bunlara mutlaka uyulması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınıza; çalışmaya başlamadan önce, bu alt bölümde ve sonraki talimatlarda belirtilen tehlike uyarılarının öğrenilmesi ve belirtilen karşı önlemlerin mutlaka alınması yönünde talimat verin.

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

Çalışanlarınıza, Kendi Güvenliğiniz İçin bölümünde yer alan 'Kişisel koruyucu donanım' sayfa 41 alt bölümünde ilgili çalışmalar için belirtilen kişisel koruyucu donanımların kullanılması yönünde talimat verin.

Güvenli çalışmaya yönelik temel kurallar

Montajdan sonra sıcak hava buharlı fırın bilerek veya açıkça izin verilmeyen şekilde hareket ettirildiyse (isteyerek veya farkında olmadan), cihaz sadece aşağıdaki tüm ön koşullar karşılanmışsa çalıştırılmaya devam edebilir:

- Cihazda ve kullanılan aksesuarlarda açıkça görülen hasarlar yok.
- Kurulan elektrik, su, atık su ve temizlik maddesi besleme hatlarında açıkça görülen hasarlar yok, hatlar sıkı oturuyor, hiçbir noktadan damlama yok ve görsel kontrolden sonra cihazın güvenli ve çalışır durumda olduğu düşünülüyor.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının işlevselliğiyle ilgili gereklilikler' sayfa 22 karşılandı.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının bulunduğu ortamla ilgili gereklilikler' sayfa 22 karşılandı.
- Tüm uyarı notları öngörülen yerde.

Sadece gazlı cihazlarda:

- Sıcak hava buharlı fırının gaz taşıyan tüm parçalarında, gaz taşıyan bileşenlerin bağlantı noktalarının sızdırmazlığı bir servis teknisyeni tarafından kontrol edildi ve cihazın dışında ve içinde belirtilen tüm noktalarda gaz sızdırmazlığı sağlandı.

Cihaz parçalarını değiştirme kuralları

Cihazın çalışma güvenliğini sağlamak için, cihaz parçaları değiştirilirken sadece üreticinin orijinal yedek parçaları kullanılmalıdır.

Akım taşıyan parçalar

⚠TEHLİKE

Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi

Kapağın altındaki ve kontrol panelinin altındaki akım taşıyan parçalara temas edilmesi, elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▷ Kapağın ve kontrol panelinin takılmış olduğundan emin olun.
- ▷ Kapakların altındaki, kontrol panelinin altındaki ve şebeke bağlantı kablosundaki bakım çalışmalarının sadece yetkili müşteri hizmetlerinin bir elektrik teknisyeni tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.

Sıcak yüzeyler

⚠UYARI

Cihazın iç ve dış parçalarındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

Pişirme bölmesinin herhangi bir iç parçasına, cihaz kapısının iç tarafına ve pişirme modu sırasında pişirme bölmesinde bulunan veya bulunmuş olan herhangi bir parçaya dokunulması yanmalara neden olabilir. Atık hava ağzına ve atık gaz ağzına temas edilmesi de yanmalara neden olabilir.

- ▷ Bakım çalışmalarına başlamadan önce, pişirme bölmesinin soğuyarak sıcaklığının 60 °C'nin altına inmesini bekleyin.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Keskin kenarlı tepsi parçaları

⚠UYARI

Keskin kenarlı tepsi parçaları nedeniyle kesilmeden kaynaklanan yaralanması tehlikesi

Keskin kenarlı tepsi parçalarıyla veya bu parçaların arkasında çalışmak, ellerde kesilmeden kaynaklanan yaralanmalara neden olabilir.

- ▷ Dikkatli davranın.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

6.3.2 Hijyenik geçme contanın değiştirilmesi

⚠ Bakım sırasında kendi güvenliğiniz için

Bakım çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Bakım sırasında güvenli çalışma' sayfa 134 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması 122

Yedek parçaların teslimat kapsamı

Yedek parça listesine göre ihtiyaç duyulan yedek parçalar:

- 1 Hijyenik geçme conta

Ön koşullar

Şu ön koşulların yerine getirilip getirilmediğini kontrol edin:

- Sıcak hava buharlı fırın, son çalıştırmadan sonra < 60 °C sıcaklığa soğutuldu.
- Cihaz kapısı açık.
- Birlikte teslim edilen yeni conta hasar açısından kontrol edildi ve hasarsız durumda.

Hijyenik geçme contanın değiştirilmesi

Eski hijyenik geçme contayı değiştirmek ve yeni hijyenik geçme contayı takmak için, 'Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması' sayfa 122 bölümünde açıklanan yöntemi izleyin.

6.3.3 Pişirme bölmesi aydınlatmasının halojen lambasını değiştirme

⚠ Bakım sırasında kendi güvenliğiniz için

Bakım çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Bakım sırasında güvenli çalışma' sayfa 134 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 59
- Rafın sökülmesi ve takılması 82
- Kurutma sehpası arabasının doldurulması ve çıkartılması (ConvoSmoke hariç) 73

Yedek parçaların teslimat kapsamı

Yedek parça listesine göre ihtiyaç duyulan yedek parçalar:

- 1 Halojen lamba 12 V

İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

İhtiyacınız olan yardımcı araçlar:

- Lokma anahtar SW 8

Halojen lambayla çalışma

Çalışır durumdaki halojen lambaları sadece temiz eldiven veya bir bez kullanarak tutun. Yeni veya tekrar kullanılması düşünülen halojen lambaların cam tüpüne çıplak elle dokunmayın.

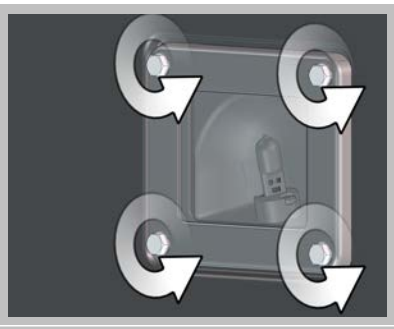
Sökme sırasında halojen lamba tamamen çıkarılmayacaksa, örn. bağlantılar takılı kalacaksa derhal bir servis teknisyenine başvurun.

Ön koşullar

Şu ön koşulların yerine getirilip getirilmediğini kontrol edin:

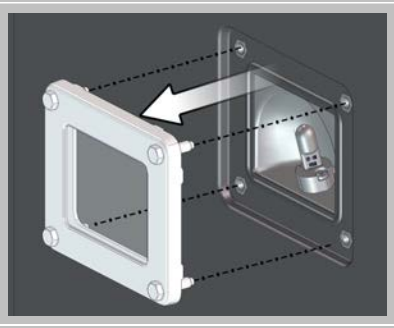
- Sıcak hava buharlı fırın gerilimsiz duruma getirildi ve tekrar açılmaya karşı emniyete alındı.
- Pişirme bölmesi, son çalıştırmadan sonra < 60 °C sıcaklığa soğutuldu.
- **Raflı cihazlarda:** Sağ raf pişirme bölmesine doğru döndürüldü.
- **Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpalı cihazlarda (ConvoSmoke hariç):** Kurutma sehpası iskeleti / tabak sehpası ve yerleştirme çerçevesi pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Halojen lamba soğudu.
- Yeni halojen lamba hasar açısından kontrol edildi ve hasarsız durumda.

Halojen lambayı sökme

1. 

   Pişirme bölmesi aydınlatmasının dört altı köşeli cıvatasını bir lokma anahtarla sökün.

   Özel konstrüksiyon sayesinde cıvatalar, kapak çerçeve, cam ve contadan oluşan yapı grubu, cıvatalar gevşetilirken tutucu dahil bir arada kalır.

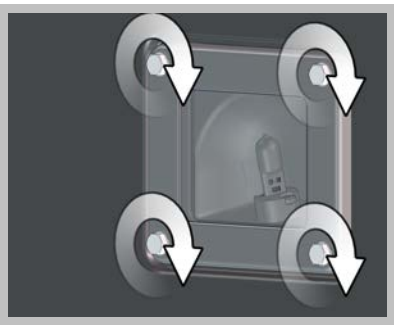
2. 

   Komple yapı grubunu pişirme bölmesi duvarından çıkartın.

3. 

   Pişirme bölmesi duvarının açıklığının içinden reflektör muhafazasını tutun ve halojen lambayı dışarıya çekin.

Halojen lambayı takma

1. 

   - Halojen lambayı takmak için sökme sırasındaki işlemleri ters sırayla uygulayın.
     Bu sırada, reflektör muhafazasının neme karşı izole edilmesi için cıvataları çok fazla kuvvet harcamadan vidalayın. (Cıvatalar çok fazla sıkılırsa cam fırlayabilir.)
   - Çalışmalar tamamlandıktan sonra tüm nesneleri pişirme bölmesinden çıkartın ve pişirme bölmesini silin veya yıkayın.

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE,
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

Sıcak hava buharlı fırın
Convotherm 4 Tezgâh üstü cihazlar

Serial no.
Item no.
Order no.

Manitowoc Foodservice, menü, servis, fayda ve verimlilik iyileştirici, gerçek hayata dair oldukça bireyselleştirilmiş yanıtlar teçhiz etmek suretiyle, yiyecek servisi operatörlerine değer kazandırmayı amaç edinmiş global bir şirkettir.

Manitowoc Foodservice'in ve öncü markalarının sizi nasıl donanımlı hale getirebileceğini öğrenmek için, www.manitowocfoodservice.com global internet adresimizi ziyaret edip, size uygun bölgesel veya yerel kaynakları bulunuz.

© 2016 Manitowoc Foodservice Inc. Aksini açıkça belirtilmediği sürece. Tüm haklar saklıdır.

9761654_03 TUR 04/16