



اقرأ إرشاد الاستعمال 

فرن البخار المشترك

Convotherm 4 أجهزة الطاولة

كتيب الاستخدام CE - أصلي، ARA

فهرست المحتويات

5	عام	1
5	إعلان مطابقة الاتحاد الأوروبي للأجهزة الكهربائية	1.1
6	إعلان مطابقة الاتحاد الأوروبي لأجهزة الغاز	1.2
7	حماية البيئة	1.3
8	تحديد هوية فرن البخار المشترك خاصتك	1.4
10	مكونات وثائق العملاء	1.5
11	الأجزاء التي يجب بالضرورة قراءتها	1.6
12	حول كتيب الاستخدام هذا	1.7
14	التركيب والأداء الوظيفي	2
14	وظائف فرن البخار المشترك	2.1
16	التركيب والأداء الوظيفي لفرن البخار المشترك	2.2
19	التركيب والأداء الوظيفي للوحة الاستعمال	2.3
20	لسلامتك	3
20	اللوائح الأساسية الخاصة بالسلامة	3.1
21	استعمال فرن البخار المشترك خاصتك طبقا للتعليمات	3.2
22	الإرشادات التحذيرية على فرن البخار المشترك	3.3
24	نظرة عامة على الأخطار	3.4
26	الأخطار وإجراءات السلامة عند التشغيل	3.5
31	الأخطار وإجراءات السلامة عند التنظيف	3.6
35	الأخطار وإجراءات السلامة عند الصيانة	3.7
36	تجهيزات السلامة	3.8
38	اشتراطات في الموظفين وأماكن العمل	3.9
39	تجهيزات الحماية الشخصية	3.10
40	تصرف بالطريقة التالية عند الطهي	4
40	أهم نقاط تحميل فرن البخار المشترك	4.1
40	مكان وضع حوامل المصهيات في الأجهزة ذات الأحجام X.10	4.1.1
42	مكان وضع حوامل المصهيات في الأجهزة ذات الأحجام X.20	4.1.2
43	قدرة التحميل لفرن البخار المشترك	4.1.3
45	الإرشادات الخاصة بالتصرف المبدئي عند الطهي	4.2
45	التعامل الآمن مع الجهاز	4.2.1
48	تشغيل وإيقاف فرن البخار المشترك	4.2.2
49	هكذا تقوم بالطهي	4.2.3
51	هكذا تقوم بالتدخين	4.2.4
55	إرشادات استعمال الجهاز عند الطهي	4.3
55	التعامل الآمن مع الجهاز	4.3.1
57	فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة	4.3.2
59	تحميل وإخراج المصهيات	4.3.3
63	تحميل شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق بالمصهيات (ليس مع ConvoSmoke)	4.3.4
66	إخراج المصهيات من شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق (ليس مع ConvoSmoke)	4.3.5
68	تركيب هيكل الإدخال الخاص بشاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق (ليس مع ConvoSmoke)	4.3.6
70	التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)	4.3.7
75	تخزين وأخذ مستشعر درجة الحرارة الداخلية	4.3.8
76	استخدم مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي أو مستشعر معاينة الصوص	4.3.9
78	استخدم وصلة USB	4.3.10
79	فك وتركيب شاسيه التعليق	4.3.11
83	تعبئة وتركيب ونزع درج التدخين (فقط مع ConvoSmoke)	4.3.12

86	تصرف بالطريقة التالية عند التنظيف	5
86	أساسيات تنظيف فرن البخار المشترك	5.1
86	إجراءات التنظيف	5.1.1
88	مخطط التنظيف	5.1.2
90	مادة التنظيف	5.1.3
91	تجهيز مواد التنظيف	5.1.4
92	الإرشادات الخاصة بالتصرف المبدئي عند التنظيف	5.2
92	العمل الآمن عند التنظيف	5.2.1
95	هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل مع توصيل العلب	5.2.2
96	هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل بالمعايرة المفردة	5.2.3
98	هكذا تنظف حيز الطهي نصف أوتوماتيكي (شاسيهات التعليق)	5.2.4
100	هكذا تنظف حيز الطهي نصف أوتوماتيكي (شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق؛ ليس مع ConvoSmoke)	5.2.5
103	هكذا تنظف حيز الطهي بدون استخدام مواد تنظيف	5.2.6
104	هكذا تنظف حيز الطهي فقط بمادة الشطف مع بروفايل التنظيف ConvoCare (فقط مع نظام easyTouch)	5.2.7
106	هكذا تنظف الباب الزجاجي المزدوج	5.2.8
107	هكذا تنظف حيز الطهي خلف لوحة الشفط	5.2.9
108	هكذا تنظف الجوان التركيبي للنظافة الصحية بشكل مكثف	5.2.10
109	إرشادات استعمال الجهاز عند التنظيف	5.3
109	التعامل الآمن مع الجهاز	5.3.1
110	تغيير علبة مادة الشطف	5.3.2
112	تغيير علبة مادة التنظيف	5.3.3
114	ضع مادة التنظيف من زجاجات المعايرة المفردة في حيز الطهي	5.3.4
116	تحرير وتأمين أفعال لوحة الشفط	5.3.5
118	فك وتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية	5.3.6
119	تحرير وتأمين أفعال الباب الزجاجي الداخلي	5.3.7
120	تفريغ وتنظيف علبة تجميع الدهون (فقط مع ConvoGrill)	5.3.8
121	تصرف بالطريقة التالية عند الصيانة	6
121	أساسيات الصيانة	6.1
121	إرشادات الصمان والاتصال بخدمة العملاء	6.1.1
122	مخطط الصيانة	6.1.2
123	إزالة الأخطاء	6.2
123	أكواد الخطأ	6.2.1
124	التشغيل في حالة الطوارئ	6.2.2
127	حالات عدم انتظام التشغيل	6.2.3
129	أعمال الصيانة	6.3
129	العمل الآمن عند الصيانة	6.3.1
131	تغيير الجوان التركيبي للنظافة الصحية	6.3.2
132	تغيير لمبة الهالوجين الخاصة بإضاءة حيز الطهي	6.3.3

1 عام

الغرض من هذا الفصل

نقدم لك في هذا الفصل معلومات حول تحديد هوية فرن البخار المشترك خاصتك وحول التعامل مع هذا الكتيب.

1.1 إعلان مطابقة الاتحاد الأوروبي للأجهزة الكهربائية

الجهة الصانعة

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

صلاحية إعلان مطابقة الاتحاد الأوروبي

إعلان المطابقة هذا، يسري على نوع الجهاز الكهربائي التالي:

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

إعلان الموافقة مع المبادئ التوجيهية

تعلن الجهة الصانعة أن فرن البخار المشترك المذكور أعلاه يتطابق مع المبادئ التوجيهية التالية:

- 2006/42/EG (المبدأ التوجيهي للمكينات)
 - 2014/30/EU (المبدأ التوجيهي EMV)
 - 2011/65/EU (المبدأ التوجيهي RoHS)
- تم الإلتزام بأهداف حماية المبدأ التوجيهي 2014/35/EU (المبدأ التوجيهي للتيار المنخفض) طبقا للملحق 1، رقم 1.5.1 للمبدأ التوجيهي للمكينات.

المعايير المستوفاة مع الأجهزة الكهربائية

الأجهزة الكهربائية تفي بمتطلبات المعايير الأوروبية التالية:

- المواصفة 2012: DIN EN 60335-2-42
- 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

الموكل بالوثائق

يوكل بجمع المستندات الفنية طبقا للمرفق A II رقم 2 من المبدأ التوجيهي 2006/42/EG Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing ألمانيا.

20.04.2016 Eglfing الموافق



i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical
Documentation

i.A. Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convotherm

1.2 إعلان مطابقة الاتحاد الأوروبي لأجهزة الغاز

الجهة الصانعة

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

صلاحية إعلان مطابقة الاتحاد الأوروبي

إعلان المطابقة يسري على أنواع أجهزة الغاز التالية:

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

إعلان الموافقة مع المبادئ التوجيهية

تعلن الجهة الصانعة أن فرن البخار المشترك المذكور أعلاه يتطابق مع المبادئ التوجيهية التالية:

- 2006/42/EG (المبدأ التوجيهي للمكينات)
 - 2014/30/EU (المبدأ التوجيهي EMV)
 - 2011/65/EU (المبدأ التوجيهي RoHS)
 - 2009/142/EG (تجهيز استهلاك الغاز)
- تم الالتزام بأهداف حماية المبدأ التوجيهي 2014/35/EU (المبدأ التوجيهي للتيار المنخفض) طبقا للملحق 1، رقم 1.5.1 للمبدأ التوجيهي للمكينات.

المعايير المستوفاة مع أجهزة الغاز

أجهزة الغاز تفي بمتطلبات المعايير الأوروبية التالية:

- 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

الفحوص المنفذة على نموذج الصنع

إخطار الجهة المختصة باختبار الغاز والسلامة الكهربائية:

GASTECC Kiwa, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, The Netherlands
رقم التقرير: 140602245

الموكل بالوثائق

يوكل بجمع المستندات الفنية طبقا للمرفق II A رقم 2 من المبدأ التوجيهي 2006/42/EG Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing ألمانيا.

20.04.2016 الموافق Eglfing



i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical
Documentation

i.A. Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convotherm

1.3 حماية البيئة

بيان السياسة العامة

توقعات عملائنا واللوائح والمعايير القانونية وكذلك سمعة شركتنا تحدد مستوى الجودة والخدمة لكل المنتجات. مع إدارتنا البيئية نحن نعمل على الالتزام بجميع اللوائح والقوانين المتعلقة بالبيئة وعلاوة على ذلك نلزم أنفسنا بتحسين المستمر للأعمال البيئية. كى نضمن لدينا صنع منتجات عالية الجودة وتظل منتجات على نفس المستوى وكذلك لضمان تحقيق أهدافنا البيئية فقد طورنا نظاما لإدارة الجودة والبيئة. وهذا النظام يفي بمتطلبات المواصفة ISO 9001:2008 والمواصفة ISO 14001:2004.

الأعمال الخاصة بحماية البيئة

- يجب مراعاة الأعمال التالية:
- استخدام مواد حشو بدون مخلفات وقابلة للتحلل بيئيا
 - استخدام منتجات متوافقه مع RoHS
 - قانون المواد الكيماوية REACH-
 - استخدام مواد تنظيف قابلة للتحلل بيولوجيا والتوصية باستخدامها
 - إعادة تدوير الملخفات الإلكترونية
 - التخلص بطريقة سليمة بيئيا من الأجهزة القديمة بمعرفة الجهة الصانعة

آمن معنا بحماية البيئة.

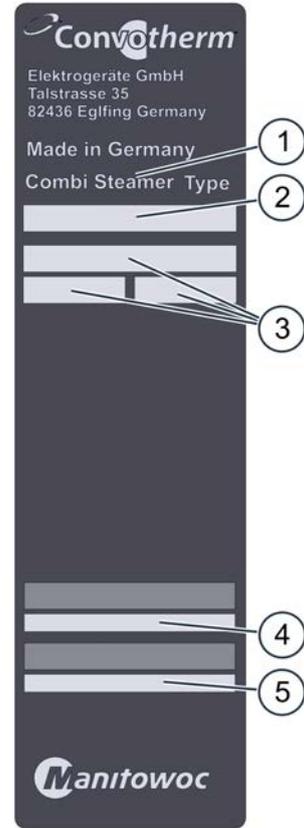
1.4 تحديد هوية فرن البخار المشترك خاصتك

مكان لوحة صنع الطراز

توجد لوحة صنع الطراز على الجهة اليسرى لفرن البخار المشترك.

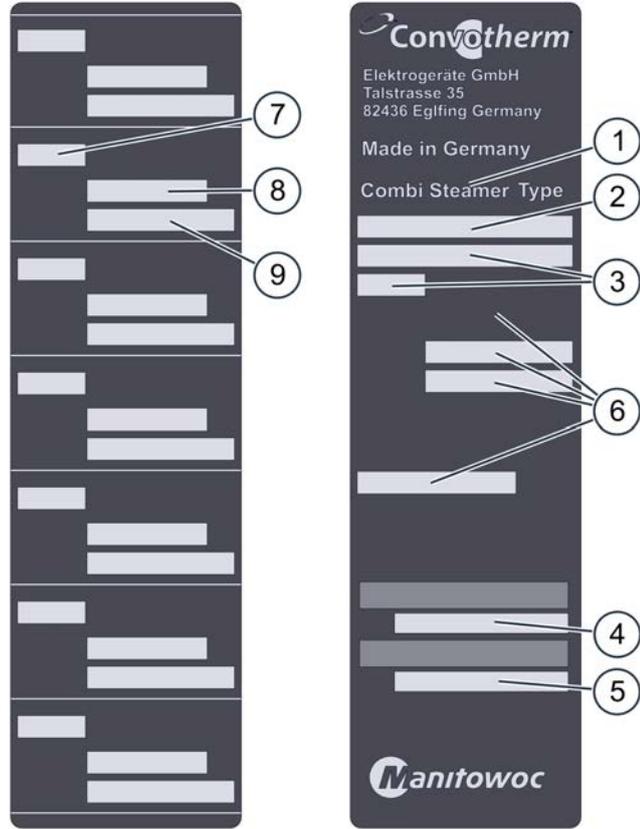
تركيب وبنية لوحة صنع الطراز مع الأجهزة الكهربائية

الموضوع	الاسم
1	اسم الجهاز Combi Steamer (الاسم الانجليزي لفرن البخار المشترك)
2	الاسم التجاري المكون الأساسي
	الأهمية
	خط الجهاز 4 Convotherm C4
	التحكم بنظام easyTouch eT
	التحكم بنظام easyDial eD
	الأرقام xx.yy حجم الجهاز
	الجهاز الكهربائي مع السخان EB
	الجهاز الكهربائي مع حقن الماء ES
	مع الأجهزة الحاصلة على شهادة NSF -N
3	البيانات الكهربائية
4	الرقم المسلسل المكون الأساسي
	الأهمية
	الجهاز الكهربائي (X, V) طريقة التسخين
	طريقة توليد البخار
	الرشاش (S)
	السخان (B)
	حجم الجهاز
	6.10 (1)
	6.20 (2)
	10.10 (3)
	10.20 (4)
	سنة الصنع
	2014 (14)
	2015 (15)
	...
	شهر التجهيز
	يناير (01)
	فبراير (02)
	مارس (03)
	...
	الأرقام على التوالي
	4 خانات
5	رقم السلعة



تركيبية وبنية لوحة صنع الطراز مع أجهزة الغاز

الاسم	لوحة صنع الطراز	اللوحة الإضافية
1 اسم الجهاز Combi Steamer (الاسم الانجليزي لفرن البخار المشترك)	1	7
2 الاسم التجاري المكون الأساسية	2	8
خط الجهاز Convotherm C4	3	9
التحكم بنظام easyTouch eT	4	
التحكم بنظام easyDial eD	5	
الأرقام xx.yy حجم الجهاز	6	
جهاز الغاز مع السخان GB		
جهاز الغاز مع حقن الماء GS		
مع الأجهزة الحاصلة على شهادة NSF -N		
3 البيانات الكهربائية		
4 الرقم المسلسل المكون الأساسية		
طريقة جهاز الغاز (Y, W) التسخين		
طريقة توليد البخار ▪ الرشاش (S) ▪ السخان (B)		
حجم الجهاز ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)		
سنة الصنع ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...		
شهر التجهيز ▪ يناير (01) ▪ فبراير (02) ▪ مارس (03) ▪ ...		
الأرقام على التوالي 4 خانات		
5 رقم السلعة		
6 بيانات الغاز		
7 التعرف على البلاد		
8 فئة الغاز		
9 الضبط الافتراضي للغاز بالجهاز		



1.5 مكونات وثائق العملاء

أجزاء من وثائق العملاء

وثائق العملاء الخاصة بفرن البخار المشترك تتكون من:

- كتيب التركيب
- كتيب الاستخدام (هذا الكتيب)
- دليل استعمال نظام easyTouch (مقتطف من المساعدة على الشاشة)
- مساعدة على الشاشة مدمجة في نظام easyTouch (الدليل الكامل لاستخدام البرنامج)
- دليل استخدام easyDial

موضوعات دليل التركيب

دليل التركيب مخصص للموظفين المدربين والمتخصصين، انظر 'اشتراطات في الموظفين' في دليل التركيب. وهو يحتوي على الموضوعات التالية:

- **التركيب والأداء الوظيفي:** يصف الأجزاء المهمة لتركيب فرن البخار المشترك
- **السلامة:** تصف جميع الأخطار والإجراءات المناسبة لتجنبها عند أعمال التركيب
- **النقل:** يحتوي على المعلومات الضرورية لنقل فرن البخار المشترك
- **النصب:** يقدم قائمة ويصف خيارات نصب فرن البخار المشترك
- **التركيب:** يصف جميع وصلات الإمداد الضرورية
- **التشغيل:** يصف أول تشغيل لفرن البخار المشترك
- **إيقاف التشغيل:** يصف الأنشطة الضرورية عند نهاية دورة حياة فرن البخار المشترك
- **المواصفات الفنية، جداول التوصيل:** تتضمن جميع المعلومات الفنية الضرورية لفرن البخار المشترك
- **قوائم الفحص:** تتضمن قوائم مرجعية خاصة بتركيب وضمان فرن البخار المشترك

موضوعات دليل الاستعمال

دليل التركيب مخصص للموظفين الأكفاء والموظفين المتخصصين المدربين، انظر 'اشتراطات في الموظفين' صفحة 38 في كتيب الاستخدام.

وهو يحتوي على الموضوعات التالية:

- **التركيب والأداء الوظيفي:** يصف الأجزاء المتعلقة باستعمال فرن البخار المشترك
- **السلامة:** تصف جميع الأخطار والإجراءات المناسبة لتجنبها عند استعمال فرن البخار المشترك
- **الطهي:** يصف القواعد ومسارات العمل وخطوات الاستخدام واستعمالات الجهاز عند الطهي
- **التنظيف:** يصف إجراءات التنظيف ومواد التنظيف ومسارات العمل وخطوات الاستخدام واستعمالات الجهاز عند التنظيف
- **الصيانة:** تتضمن إرشادات الضمان وجدول الصيانة ومعلومات عن الأعطال والأخطاء والتشغيل الاضطراري ومسارات العمل وخطوات الاستعمال واستعمالات الجهاز عند الصيانة.

موضوعات دليل الاستعمال والمساعدة على الشاشة (فقط نظام easyTouch)

دليل الاستخدام والمساعدة على الشاشة (فقط نظام easyTouch) مخصصان للموظفين الأكفاء والموظفين المتخصصين المدربين، انظر 'اشتراطات في الموظفين' صفحة 38 في كتيب الاستخدام. مع نظام easyTouch يكون دليل الاستعمال عبارة عن مقتطف من المساعدة على الشاشة.

دليل الاستعمال والمساعدة على الشاشة (فقط نظام easyTouch) تتضمنان الموضوعات التالية:

- **تركيبة سطح الاستخدام:** تشرح سطح استخدام فرن البخار المشترك
- **استعمال البرمجيات:** يتضمن إرشادات خاصة بإدخال واستدعاء بروفائلات الطهي، وباستدعاء بروفائلات التنظيف لبدء تشغيل عمليات الطهي والتنظيف؛ ويصف أوضاع الضبط واستيراد وتصدير البيانات
- **بروفائلات الطهي المختارة:** تصنع قائمة بروفائلات الطهي المجربة

1.6 الأجزاء التي يجب بالضرورة قراءتها

معلومات السلامة في وثائق العملاء

معلومات السلامة الخاصة بفرن البخار المشترك غير متضمنة إلا في دليل التركيب وفي كتيب الاستخدام. تجد في دليل التركيب معلومات السلامة الخاصة بالأنشطة الموصوفة عند النقل والنصب والتركيب والتشغيل وإيقاف التشغيل. تجد في دليل الاستعمال معلومات السلامة الخاصة بالأنشطة الموصوفة عند الطهي وعند التنظيف وعند أعمال الصيانة. في دليل الاستعمال يجب قراءة الجزء المتعلق بمعلومات السلامة دائما ارتباطا بكتيب الاستعمال أو دليل التركيب. مع الأنشطة التي تتجاوز مجرد استعمال البرمجيات يجب مراعاة معلومات السلامة المتضمنة في كتيب الاستخدام ودليل التركيب.

أجزاء من الوثيقة يجب قراءتها

إذا لم تحرص على مراعاة المعلومات الواردة في هذه الوثيقة فإنك تعرض نفسك لخطر إصابات قد تصل للموت وأضرار عينية. لضمان السلامة يجب على جميع الأشخاص الذين يتعاملون مع فرن البخار المشترك، قراءة وفهم الأجزاء التالية من هذه الوثيقة قبل بدء أي من الأعمال.

- فصل 'سلامتك' صفحة 20
- الفقرات التي تصف النشاط المطلوب القيام به

علامة الخطر

الأهمية

علامة الخطر

يستخدم التحذير من احتمالية وقوع إصابات. اتبع جميع الإرشادات التحذيرية التي تظهر بعد هذا الرمز، لتجنب الإصابات المحتملة أو الوفاة.



عرض الإرشادات التحذيرية

الإرشادات التحذيرية مصنفة في فئات حسب درجات الأخطار التالية:

الاحتمالية	التبعات	درجة الخطورة
في مواجهة	الموت / إصابة جسيمة (لا يمكن علاجها)	خطر
من المحتمل	الموت / إصابة جسيمة (لا يمكن علاجها)	تحذير
من المحتمل	إصابة خفيف (يمكن علاجها)	تنبيه
من المحتمل	الأضرار المادية	إنذار

1.7 حول كتيب الاستخدام هذا

الغرض

كتيب الاستخدام هذا يُفترض أن يقدم المعلومات الضرورية لجميع الأشخاص الذين يتعاملون مع فرن البخار المشترك، للقيام بأعمال الاستخدام والتنظيف وأعمال الصيانة البسيطة بشكل صحيح وآمن.

الفئات المستهدفة

اسم الفئة المستهدفة	الأنشطة
الطباخ	<ul style="list-style-type: none"> يؤدي في الأساس أنشطة تنظيمية، مثل إدخال بيانات بروفايل الطهي تحرير بروفايلات الطهي الموجودة في كتاب الطهي تطوير بروفايلات طهي جديدة يقوم بإجراء أوضاع ضبط الأجهزة علاوة على ذلك هو يؤدي جميع أنشطة المستخدم إذا لزم الأمر.
المستخدم	<ul style="list-style-type: none"> ينفذ الاستخدام الصحيح، مثل تحميل فرن البخار المشترك بدأ تشغيل بروفايلات الطهي إخراج المطهيات تنظيف فرن البخار المشترك تعديل فرن البخار المشترك، إذا كان ذلك ضرورة لعمليات طهي معينة أعمال الصيانة الصغيرة

مكونات دليل الاستعمال

الفصل/المقطع	الغرض	الفئة المستهدفة
عام	<ul style="list-style-type: none"> يساعد في تحديد هوية فرن البخار المشترك خاصتك يشرح التعامل مع كتيب الاستخدام هذا 	الطباخ
التركيب والأداء الوظيفي	<ul style="list-style-type: none"> يشرح وظائف فرن البخار المشترك يشرح أجزاء تركيب محددة لفرن البخار المشترك ويصف مكانها 	الطباخ المستخدم
لسلامتك	<ul style="list-style-type: none"> يصف استخدام فرن البخار المشترك حسب التعليمات يصف جميع الأخطار التي تصدر عن فرن البخار المشترك والإجراءات المصاحبة المناسبة بصفة خاصة ينبغي عليك قراءة هذا الفصل بدقة! 	الطباخ المستخدم
تصرف بالطريقة التالية عند الطهي	<ul style="list-style-type: none"> يصف إمكانيات التحميل وأقصى كميات تحميل لفرن البخار المشترك يشرح تشغيل فرن البخار المشترك يتضمن التوجيهات الخاصة بخطوات العمل عند الطهي والتجديد يتضمن التوجيهات الخاصة باستعمالات فرن البخار المشترك التي يتم الاحتياج إليها دائما عند الطهي والتجديد 	الطباخ المستخدم
تصرف بالطريقة التالية عند التنظيف	<ul style="list-style-type: none"> يشرح مبدئيا إجراءات التنظيف يتضمن مخطط التنظيف يصف مواد التنظيف ويشرح تجهيزها يتضمن التوجيهات الخاصة بخطوات العمل عند التنظيف يتضمن ويحيل إلى التوجيهات الخاصة باستعمالات فرن البخار المشترك التي يتم الاحتياج إليها دائما عند التنظيف 	المستخدم
تصرف بالطريقة التالية عند الصيانة	<ul style="list-style-type: none"> يتضمن مخطط الصيانة يقدم إرشادات حول التشغيل الاضطرابي المحتمل عند حدوث أخطاء يتضمن كتالوج بالأخطاء والأعطال المحتملة ويشرح ردود الفعل الضرورية يتضمن إرشادات الخاصة بأعمال الصيانة التي يمكن للمستخدم القيام بها بنفسه يحيل إلى التوجيهات الخاصة باستعمالات فرن البخار المشترك التي يتم الاحتياج إليها عند أعمال الصيانة 	المستخدم

طريقة كتابة كسور الأرقام

بغرض التوحيد الدولي يتم دائما استخدام النقطة العشرية.

2 التركيب والأداء الوظيفي

الغرض من هذا الفصل

في هذا الفصل نصف لك تركيبة فرن البخار المشترك ونوضح وظائفها.

2.1 وظائف فرن البخار المشترك

أوضاع تشغيل الطهي

في فرن البخار المشترك يمكنك طهي مختلف أنواع المواد الغذائية لهذا الغرض فإن فرن البخار المشترك يمكن أن يعمل في أوضاع التشغيل التالية:

- البخار
- البخار المشترك
- الهواء الساخن
- Smoker (اختياري)

إجراءات الطهي القياسية

مع أوضاع تشغيل الطهي يمكنك ارتباطا بالوظائف الإضافية ACS+ HumidityPro و Crips&Tasty و سرعة المروحة و BakePro تنفيذ إجراءات الطهي التالية:

- | | | |
|--------------------|---------------------|-------------------------------|
| ▪ الطبخ | ▪ الطهي بالبخار | ▪ القلي |
| ▪ السلق على البخار | ▪ السلق | ▪ صنع الطواجن |
| ▪ التخمير | ▪ الشوي | ▪ الخبز |
| ▪ التخمير السريع | ▪ التحميص | ▪ إزالة تجميد المواد الغذائية |
| ▪ الحفظ | ▪ التدخين (اختياري) | |

إجراءات طهي خاصة

بتوليفة من أوضاع التشغيل والوظائف الإضافية يمكنك مع نظام easyTouch تنفيذ إجراءات الطهي الخاصة التالية:

- | | | |
|--------------------------------|--------------------|------------------------------|
| ▪ الطهي على درجات حرارة منخفضة | ▪ الطهي ΔT | ▪ ecoCooking [تجهيز الأطعمة] |
| ▪ Cook&Hold | ▪ الطهي الليلي | ▪ الطهي العضوي قليل الأكسجين |

أوضاع تشغيل التجديد

في فرن البخار المشترك يمكنك تجديد مختلف أنواع المواد الغذائية لهذا الغرض فإن فرن البخار المشترك يمكن أن يعمل في أوضاع التشغيل الثلاثة التالية:

- التجديد حسب الطلب à la Carte
- تجديد الوليمة (فقط مع نظام easyTouch)
- تجديد الطبق (فقط مع نظام easyTouch)

بروفيلات الطهي وكتاب الطهي

بروفيل الطهي هو توليفة من برامترات الطهي، مثل درجة حرارة الطهي ووقت الطهي. يمكنك إعداد بروفيلات الطهي الخاصة بك وإدارتها في 'كتاب الطهي'. علاوة على ذلك تجد في 'كتاب الطهي' بروفيلات طهي محددة سلفاً.

تنظيف حيز الطهي مع نظام easyTouch

- لتنظيف حيز الطهي يتوفر عدد 2 نظام تنظيف:
- التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي ConvoClean+:
- حربة اختيار التوليفات من 4 درجات تنظيف، 3 فترات تنظيف ووظائف إضافية للتعقيم بالبخار مع التجفيف
- تنظيف حيز الطهي بدون استخدام مواد تنظيف، الشطف بالماء
- تنظيف حيز الطهي فقط باستخدام مادة الشطف ConvoCare
- التنظيف نصف الأوتوماتيكي لحيز الطهي

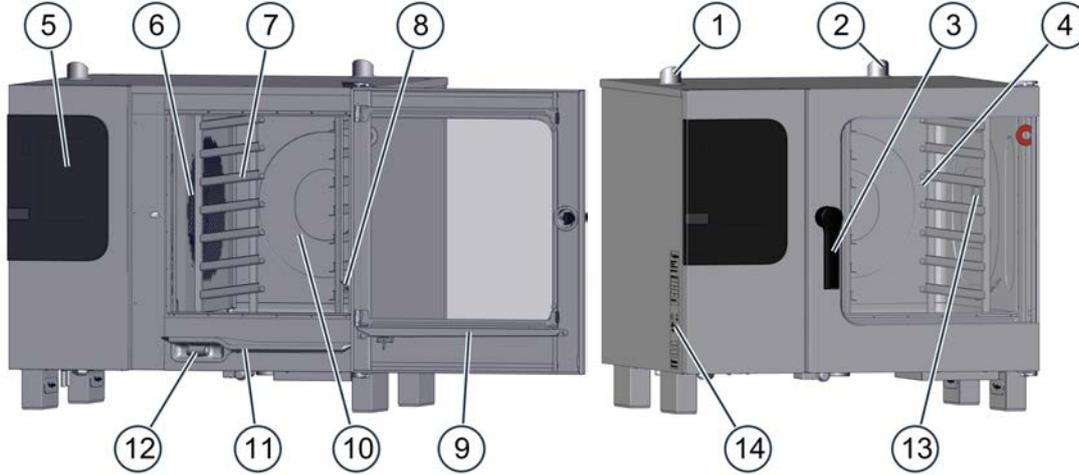
تنظيف حيز الطهي مع نظام easyDial

- لتنظيف حيز الطهي يتوفر عدد 2 نظام تنظيف:
- التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي ConvoClean:
 - 8 بروافلات طهي لدرجات مختلفة من الاتساخ شامل أحيانا اختيار التعقيم البخار والتجفيف
 - تنظيف حيز الطهي بدون استخدام مواد تنظيف، الشطف بالماء
 - التنظيف نصف الأوتوماتيكي لحيز الطهي

2.2 التركيب والأداء الوظيفي لفرن البخار المشترك

الأجزاء والأداء الوظيفي (أجهزة الطاولة - الكهربائية)

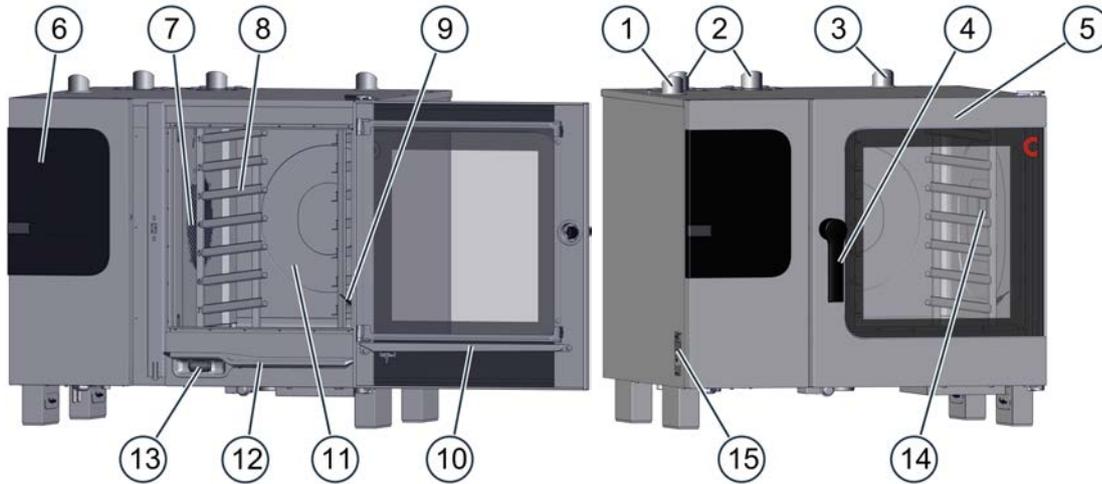
يبين الشكل التالي فرن بخار مشترك بحجم 6.10، بديلا عن جميع أجهزة الطاولة - الكهربائية:



الاسم	المو	الأداء الوظيفي
دعامة التهوية	1	<ul style="list-style-type: none"> يشغط هواء المنطقة المحيطة بغرض نزع رطوبة حيز الطهي يعادل تقلبات الضغط في حيز الطهي
فوهة تصريف الهواء	2	<ul style="list-style-type: none"> يسمح بتصريف الأبخرة الساخنة
مقبض الباب	3	<ul style="list-style-type: none"> يفتح ويغلق باب الجهاز وضع الرفع الخاص بالفتح الآمن للجهاز ("فعل الأمان") وظيفة إضافية مادة مضادة للبكتريا مع أيونات الفضة ("HygienicCare")
باب الجهاز	4	<ul style="list-style-type: none"> يغلق حيز الطهي يمكن سحبه إلى الخلف عند الفتح على جانب الجهاز، بغرض توفير مكان ("الباب السحري") (اختياري)
لوحة الاستعمال	5	<ul style="list-style-type: none"> يساعد في استخدام الجهاز مقاوم للبكتريا ("HygienicCare")
لوحة الشفط	6	<ul style="list-style-type: none"> يساعد في توازن توزيع الحرارة في حيز الطهي يفصل حيز المروحة عن حيز الطهي
شاسيه التعليق	7	<ul style="list-style-type: none"> يساعد في استيعاب حوامل المطهيات المعيارية
مستشعر درجة الحرارة الداخلية، مستشعر مشاهدة الصوص (اختياري)	8	<ul style="list-style-type: none"> يساعد في قياس درجة الحرارة الداخلية للمطهيات متوفر اختياريًا كخيار مثبت داخليا و/أو كخيار قابل للتوصيل خارجيا
حوض تقاطر الباب	9	<ul style="list-style-type: none"> يجمع على باب الجهاز من الداخل المتكثفات المنصرفة
حيز الطهي	10	<ul style="list-style-type: none"> يسجل المطهيات أثناء عملية الطهي
حوض تنقيط الجهاز	11	<ul style="list-style-type: none"> يجمع سائل أو متكثفات التنقيط من حيز الطهي
الرشاش اليدوي الدوار (في حالات استثنائية بدون هذا التجهيز)	12	<ul style="list-style-type: none"> يساعد فقط في شطف حيز الطهي بالماء بعد الاستخدام يتم سحبه أوتوماتيكيا إلى الحامل مقاوم للبكتريا ("HygienicCare")
إضاءة حيز الطهي	13	<ul style="list-style-type: none"> يضيء حيز الطهي يتم التحكم فيه من قبل النظام
لوحة صنع الطراز	14	<ul style="list-style-type: none"> تساعد في تحديد نوع الجهاز

الأجزاء والأداء الوظيفي (أجهزة الطاولة - التي تعمل بالغاز)

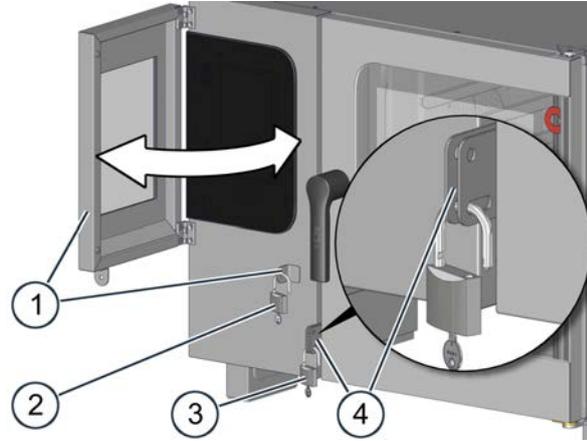
يبين الشكل التالي فرن بخار مشترك بحجم 6.10، بديلا عن جميع أجهزة الطاولة- التي تعمل بالغاز:



الموضع	الاسم	الأداء الوظيفي
1	دعامة التهوية	<ul style="list-style-type: none"> يشفط هواء المنطقة المحيطة بغرض نزع رطوبة حيز الطهي يعادل تقلبات الضغط في حيز الطهي
2	فوهة العادم	تقوم بتصريف العوادم الساخنة
3	فوهة تصريف الهواء	يسمح بتصريف الأبخرة الساخنة
4	مقبض الباب	<ul style="list-style-type: none"> يفتح ويغلق باب الجهاز وضع الرفع الخاص بالفتح الآمن للجهاز ("قفل الأمان") وظيفة إضافية مادة مضادة للبكتريا مع أيونات الفضة ("HygienicCare")
5	باب الجهاز	<ul style="list-style-type: none"> يغلق حيز الطهي يمكن سحبه إلى الخلف عند الفتح على جانب الجهاز، بغرض توفير مكان ("الباب السحري") (اختياري)
6	لوحة الاستعمال	<ul style="list-style-type: none"> يساعد في استخدام الجهاز مقاوم للبكتريا ("HygienicCare")
7	لوحة الشفط	<ul style="list-style-type: none"> يساعد في توازن توزيع الحرارة في حيز الطهي يفصل حيز المروحة عن حيز الطهي
8	شاشيه التعليق	يساعد في استيعاب حوامل المظهيات المعيارية
9	مستشعر درجة الحرارة الداخلية، مستشعر مشاهدة الصوص (اختياري)	<ul style="list-style-type: none"> يساعد في قياس درجة الحرارة الداخلية للمظهيات متوفر اختياريًا كخيار مثبت داخليا و/أو كخيار قابل للتوصيل خارجيا
10	حوض تقاطر الباب	يجمع على باب الجهاز من الداخل المتكثفات المنصرفة
11	حيز الطهي	يسجل المظهيات أثناء عملية الطهي
12	حوض تنقيط الجهاز	يجمع سائل أو متكثفات التنقيط من حيز الطهي
13	الرشاش اليدوي الدوار (في حالات استثنائية بدون هذا التجهيز)	<ul style="list-style-type: none"> يساعد فقط في شطف حيز الطهي بالماء بعد الاستخدام يتم سحبه اوتوماتيكيا إلى الحامل مقاوم للبكتريا ("HygienicCare")
14	إضاءة حيز الطهي	<ul style="list-style-type: none"> يضيء حيز الطهي يتم التحكم فيه من قبل النظام
15	لوحة صنع الطراز	تساعد في تحديد نوع الجهاز

الأجزاء والأداء الوظيفي للحماية الخاصة (فقط مع نسخة السجن)

يبين الشكل التالي التجهيز الخاص للحماية الخاصة الموجودة على فرن بخار مشترك بحجم 6.10، بديل عن جميع أحجام الأجهزة:

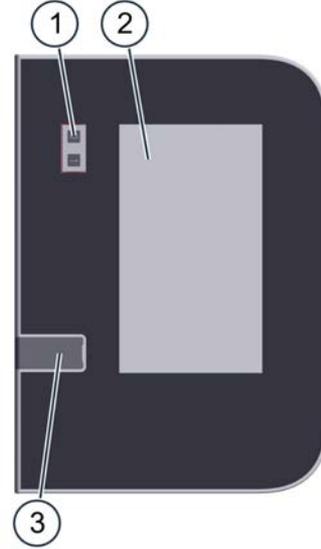
**الأداء الوظيفي**

الموضع	الاسم	الأداء الوظيفي
1	غطاء لوحة الاستعمال القابل للغلق	يمكن طي الغطاء أمام لوحة الاستعمال وتأمين الهيكل الخارجي للجهاز، لمنع الاستخدام غير المسموح به لفرن البخار المشترك.
2	قفل التعليق	<ul style="list-style-type: none"> ▪ لتأمين غطاء لوحة الاستعمال في الهيكل الخارجي للجهاز ▪ غير متضمن في حجم التوريد
3	قفل التعليق	<ul style="list-style-type: none"> ▪ لتأمين باب الجهاز في الهيكل الخارجي للجهاز ▪ غير متضمن في حجم التوريد
4	تجهيزة غلق باب الجهاز	<p>يتيح درجتين من غلق باب الجهاز لمنع فتح وغلق باب الجهاز لأشخاص غير مصرح لهم بذلك.</p> <p>طريقة تفاعل باب الجهاز:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ عند استعمال موضع الغلق العلوي يظل باب الجهاز مغلقا تماما. ▪ عند استعمال موضع الغلق السفلي يمكن فتح باب الجهاز حتى وضع الرفع.

2.3 التركيب والأداء الوظيفي للوحة الاستعمال

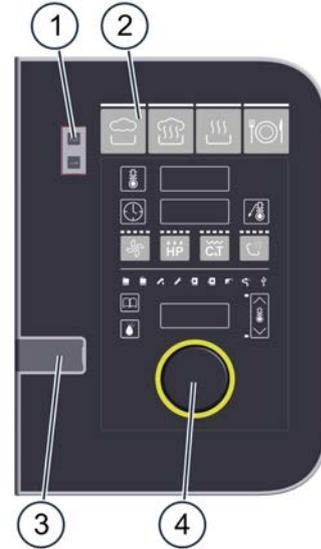
تركيبة وأجزاء لوحة الاستعمال مع نظام easyTouch

الموقع	الاسم	الأداء الوظيفي
1	فتح/غلق مفتاح الجهاز	يقوم بفتح وغلق فرن البخار المشترك
2	شاشة تعمل باللمس الكامل	الاستخدام المركزي للجهاز الاستخدام بلمس الرموز المصورة على حقل الاستعمال (شاشة تعمل باللمس الكامل) بيانات الحالة
3	وصلة USB	توصيل وصلة USB



تركيبة وأجزاء لوحة الاستعمال مع نظام easyDial

الموقع	الاسم	الأداء الوظيفي
1	فتح/غلق مفتاح الجهاز	يقوم بفتح وغلق فرن البخار المشترك
2	حقل الاستعمال	الاستخدام المركزي للجهاز أزرار إدخال برامج الطهي شاشات عرض القيم التي تم ضبطها بيانات المطالبة الخاصة بالمستخدم
3	وصلة USB	توصيل وصلة USB
4	باعث النبضات C-Dial	يضيء بارامتر الطهي من خلال تدوير وضغط باعث النبضات.



3 لسلامتك

الغرض من هذا الفصل

في هذا الفصل نقدم لك جميع المعارف التي تحتاجها كي تستطيع التعامل مع فرن البخار المشترك، دون أن تعرض نفسك والآخرين للخطر.
بصفة خاصة اقرأ هذا الفصل بدقة!

3.1 ! اللوائح الأساسية الخاصة بالسلامة

معنى هذه اللوائح

هذه اللوائح ينبغي أن تضمن أن جميع الأشخاص الذين يتعاملون مع فرن البخار المشترك يحصلون على معلومات صحيحة حول الأخطار وإجراءات السلامة وبراءون الإرشادات التحذيرية الموجودة في دليل التشغيل وعلى فرن البخار المشترك. إذا لم تتبع هذه اللوائح فإنك تعرض نفسك لخطر إصابات قد تصل للموت وأضرار عينية.

التعامل مع الكتيبات ووثائق العملاء

- اتبع اللوائح التالية:
- اقرأ فصل 'السلامتك' والفصول المتعلقة بنشاطك بالكامل.
 - اجعل كتيبات ووثائق العملاء جاهزة للاطلاع عليها في أي وقت.
 - عند تسليم فرن البخار المشترك لمشتري آخر قم بتسليم كتيبات ووثائق العملاء للمشتري الجديد.

التعامل مع فرن البخار المشترك

- اتبع اللوائح التالية:
- جميع الأشخاص الذين تنطبق عليهم المتطلبات المثبتة في دليل التشغيل هذا، يُسمح لهم بالتعامل مع فرن البخار المشترك.
 - لا تستخدم فرن البخار المشترك إلا للاستخدام المذكور. لا تستخدم فرن البخار المشترك بأي حال من الأحوال لأغراض أخرى، حتى ولو كانت قريبة من أغراض فرن البخار المشترك.
 - قم باتخاذ جميع إجراءات السلامة المذكورة في دليل التشغيل هذا وعلى فرن البخار المشترك. بصفة خاصة استخدم تجهيزات الحماية الشخصية المفروضة.
 - لا تقيم إلا في أماكن العمل المذكورة.
 - لا تقم بتنفيذ أي تغييرات على فرن البخار المشترك، على سبيل المثال فك أجزاء أو تركيب أجزاء غير مسموح بها. وبصفة خاصة لا يسمح لك بتعطيل أي من تجهيزات السلامة.

استمر من هنا ...

الموضوعات ذات الصلة

21	استعمال فرن البخار المشترك خاصتك طبقاً للتعليمات
22	الإرشادات التحذيرية على فرن البخار المشترك
24	نظرة عامة على الأخطار
26	الأخطار وإجراءات السلامة عند التشغيل
31	الأخطار وإجراءات السلامة عند التنظيف
36	تجهيزات السلامة
38	اشتراطات في الموظفين وأماكن العمل
39	تجهيزات الحماية الشخصية
35	الأخطار وإجراءات السلامة عند الصيانة

3.2 ⚠️ استعمال فرن البخار المشترك خاصتك طبقا للتعليمات

الاستعمال طبقا للتعليمات

- فرن البخار المشترك مصمم ومصنع فقط بغرض طهي مختلف المواد الغذائية على حوامل المطهيات المعيارية (على سبيل المثال أوعية المطاعم والألواح بحجم الخبز). وفي هذا الصدد يتم استخدام البخار والهواء الساخن والبخار المشترك (البخار المسخن بدون ضغط).
- حوامل المطهيات يمكن أن تكون مصنوعة من الصلب أو الكيراميك أو البلاستيك أو الألومنيوم أو الصلب المطلي بالمينا أو من الزجاج. حوامل المطهيات المصنوعة من الزجاج لا يسمح بوجود أضرار بها.
- فرن البخار المشترك مخصص فقط للاستخدام الصناعي الاحترافي.

قيود الاستعمال

- لا يُسمح بتخزين جميع الخامات في فرن البخار المشترك:
- لا مسحوق جاف ولا حبيبات
- لا أشياء سريعة الاشتعال عند نقطة اشتعال أقل من 270 درجة مئوية، مثل الزيوت، الدهون، أنواع البلاستيك سهلة الاشتعال
- لا مواد غذائية في علب مغلقة

اشتراطات في موظفي التشغيل

- لا يُسمح بتشغيل فرن البخار المشترك إلا بمعرفة موظفين لديهم اشتراطات محددة. اشتراطات التعليم والكفاءة انظر 'اشتراطات في الموظفين وأماكن العمل' صفحة 38.
- يجب على الموظف أن يعرف المخاطر وقواعد التصرف في التعامل مع الأحمال الثقيلة.

اشتراطات الكفاءة الوظيفية لفرن البخار المشترك

- لا يُسمح بتشغيل فرن البخار المشترك إلا عند توفر جميع تجهيزات الأمان ويكون الفرن جاهزا للعمل ومؤمن الغلق حسب التعليمات.
- يجب اتباع تعليمات الجهة الصانعة بخصوص تشغيل وصيانة فرن البخار المشترك.
- لا يسمح بتعبئة فرن البخار المشترك في كل مرة بحمولة أكثر من الحد الأقصى لوزن التعبئة المسموح به انظر 'قدرة التحميل لفرن البخار المشترك' صفحة 43.

متطلبات المنطقة المحيطة بفرن البخار المشترك

المواصفات المطلوبة في فرن البخار المشترك

- درجة الحرارة المحيطة بين 4+ درجة مئوية و 35+ درجة مئوية
- لا محيط مسمم أو قابل للاشتعال
- أرضية مطبخ جافة لتقليل مخاطر الحوادث

المواصفات المفروضة لمكان النصب

- لا إنذار حرائق، لا منشأة رش على الجهاز مباشرة
- لا مواد أو غازات أو سوائل قابلة للاشتعال، أعلى أو فوق أو أسفل أو بالقرب من الجهاز

قيود الاستخدام الواجب الالتزام بها

- التشغيل في الخلاء فقط مع استخدام وسيلة الحماية من المطر والرياح
- لا سحب أو تحريك للجهاز أثناء التشغيل

شروط عند التنظيف

- لا يُسمح باستخدام مواد تنظيف غير المصرح بها من الجهة الصانعة.
- لا يُسمح باستخدام أي منظف ضغط عالي للتنظيف.
- لا يُسمح باستخدام أي تدفق مائي للتنظيف الخارجي. لا يُسمح باستخدام تدفق ماء الرشاش اليدوي الدوار إلا لتنظيف حيز الطهي.
- لا يُسمح بمعالجة فرن البخار المشترك بالأحماض أو تعرضه للأبخرة الحمضية، إلا بغرض إزالة الجير عن حيز الطهي والسخان بمعرفة شركة خدمة معتمدة طبقا لإرشادات الجهة الصانعة.

3.3 ⚠️ الإرشادات التحذيرية على فرن البخار المشترك

التركيب السلفية الثابتة

التركيب السلفية الثابتة الخاصة بفرن البخار المشترك هي مائدة عمل مثبتة في المكان أو شاسيه مثبت في المكان. هذه التركيبات السلفية غير مناسبة للحركات وبناء على ذلك ليس بها أي تجهيز يدعم التحريك.

التركيب السلفية المتحركة

التركيب السلفية المتحركة الخاصة بفرن البخار المشترك هي مثلا مائدة عمل أو شاسيه بعجلات أو طقم رص.

مكان وضع الإرشادات التحذيرية

يبين الشكل التالي فرن بخار مشترك كهربائي بحجم 6.10 مع تركيب سلفية متحركة، بديلا عن جميع أجهزة الطاولة:



إرشادات تحذيرية ضرورية

الإرشادات التحذيرية التالية يجب أن تكون مركبة بشكل يجعلها مرئية بشكل جيد دائما في المناطق المميزة على فرن البخار المشترك والمحلق الاختياري.

المنطقة	الإرشاد التحذيري	الوصف
1		تحذير من تيار كهربائي خطير /صدمة كهربائية يوجد خطر صدمة كهربائية بسبب الأجزاء الحاملة للتيار الكهربائي، عندما يتم فتح غطاء الحماية.
2		تحذير من البخار الساخن والأبخرة الدخانية يوجد خطر الإصابة باكتواءات بسبب البخار الساخن والأبخرة الدخانية عند فتح باب الجهاز.

الوصف	الإرشاد التحذيري	المنطقة
<p>تحذير من المظهيات الساخنة وحوامل المظهيات الساخنة والسوائل الساخنة يوجد خطر الإصابة بحروق بسبب المظهيات الساخنة وحوامل المظهيات الساخنة، عندما ينقلب حامل المظهيات من أسطح الإدخال أو تنزلق المظهيات من حامل المظهيات المائل. ويصبح هذا الخطر شديدا جدا في حالة أسطح الإدخال التي تقع فوق مستوى رؤية المستخدم.</p> <p>يوجد خطر الإصابة باكتوءات بسبب انسكاب المظهيات السائلة عندما يتم تعبئة مستويات الإدخال بسوائل أو مظهيات تصبح سائلة أثناء الطهي. لا تستخدم مستويات الإدخال التي تقع فوق مستوى رؤيتك، للمظهيات السائلة أو التي تصبح سائلة.</p>		2 و 3 3 ليس مع Convo Smoke
<p>تحذير من انقلاب أو سقوط فرن البخار المشترك يوجد خطر انقلاب فرن البخار المشترك عندما يتم تحريكه. لهذا السبب لا تحرك فرن البخار المشترك إلا بحذر شديد.</p>		2 فقط مع التركيب السفلية المتحركة
<p>تحذير من انقلاب أو سقوط عربة الفرن يوجد خطر انقلاب عربة الفرن عندما يتم تحريكها. لهذا السبب لا تحرك عربة الفرن إلا بحذر شديد. انتبه عند تحريك عربة الفرن إلى عدم وجود أشياء معرقله أو مطبات.</p>		3 ليس مع Convo Smoke
<p>تحذير من إفساد أو فصل وصلات الجهاز يوجد خطر إفساد أو فصل وصلات الجهاز عندما يتم تحريك فرن البخار المشترك. لهذا السبب لا تحرك فرن البخار المشترك إلا باتتاه كبير حسب نطاق الحركة المتاح للتوصيلات. قم بتأمين فرن البخار المشترك ضد التدحرج بعد كل عملية تحريك.</p>		2 فقط مع التركيب السفلية المتحركة

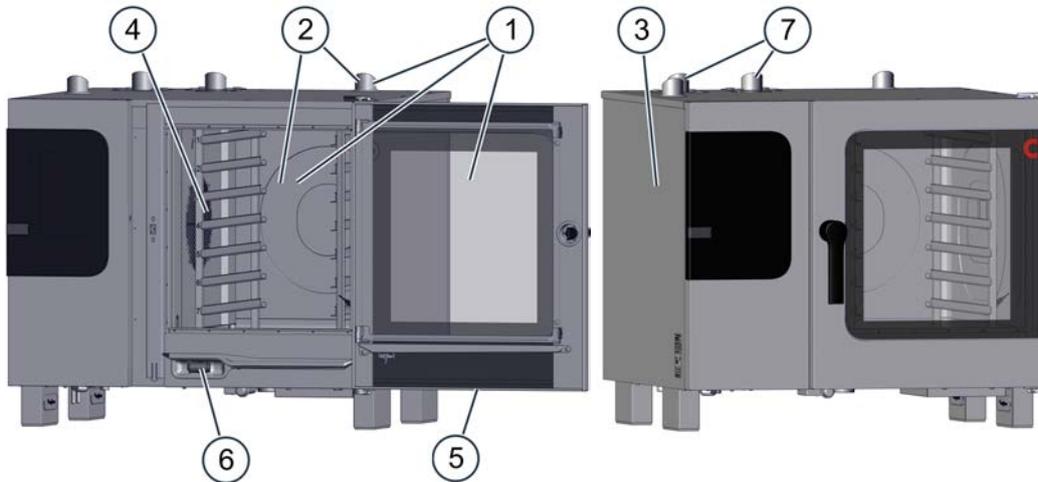
3.4 ⚠️ نظرة عامة على الأخطار

القواعد العامة للتعامل مع الأخطار وإجراءات السلامة

فرن البخار المشترك مصمم بحيث تجعل المستخدم محميا من جميع الأخطار التي يمكن تجنبها بشكل فعال. مشروطا بالعرض من فرن البخار المشترك تظل بقية الأخطار قائمة ويجب عليك اتخاذ الاحتياطات لتجنبها. يمكن أن تحميك تجهيزات السلامة من بعض هذه الأخطار إلى درجة معينة. لكن يجب عليك مراعاة أن تكون تجهيزات السلامة هذه في مكانها وتؤدي وظيفتها. تتعرف فيما يلي على نوع بقية الأخطار هذه وما هو تأثيرها.

مواضع الأخطار

يبين الشكل التالي فرن بخار مشترك يعمل بالغاز بحجم 6.10، بديل عن جميع أجهزة الطاولة:



تطوير سخونة (1)

يصبح فرن البخار المشترك ساخنا في حيز الطهي من الجهة الداخلية لباب الجهاز وعلى فوهة الجانب العلوي للجهاز. هذا العنصر يسبب:

- خطر الحرق بسبب تبيد حرارة فرن البخار المشترك
- خطر الإصابة بحروق على الأسطح الساخنة في الخارج والداخل في فرن البخار المشترك، وفي الداخل إضافيا على أجزاء الجهاز الساخنة وحوامل المطهيات وغير الملحقات الأخرى المستخدمة في الطهي
- خطر الإصابة بحروق على الفوهات على الجانب العلوي للجهاز
- خطر الإصابة بحروق على الملحق الساخن المستخدم عند الطهي، عندما يتم إخراجها من الجهاز بعد الطهي ووضعها في أماكن أخرى. ينطبق ذلك بصفة خاصة على شاسييات الفرن (ليس مع ConvoSmoke) أو درج التدخين (فقط مع ConvoSmoke).

البخار الساخن/بخار الأدخنة (2)

- فرن البخار المشترك ينتج بخارا ساخنا أو أبخرة دخانية تتسرب عند فتح باب الجهاز وأيضا بينما باب الجهاز مغلق وذلك من خلال فوهة تصريف الهواء أعلى فرن البخار المشترك. هذا العنصر يسبب:
- خطر الإصابة باكتواءات بسبب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. من خلال باب الجهاز ومن خلال قفل الأمان به فإنك محمي من البخار الساخن عندما تستخدم وضع الرفع عند فتح باب الجهاز، وبشكل عام انتبه إلى ضرورة أن يكون باب الجهاز سليما. مطلوب اهتمام خاص عند فتح باب الجهاز، عندما تكون حافة الباب العلوية أدنى من نطاق الوجه كما هو الحال في طقم الرض.
 - خطر الإصابة باكتواءات بسبب البخار الساخن والدهون الساخنة عندما يتم رش تدفق مائي في دهون ساخنة
 - خطر الإصابة بحروق بسبب درجات الحرارة المرتفعة على الفوهات على الجانب العلوي للجهاز

سوائل ساخنة

- يتم طهي مواد غذائية في فرن البخار المشترك. هذه المواد الغذائية يمكن أيضا أن تكون سائلة أو تصبح سائلة أثناء الطهي. هذا العنصر يسبب:
- خطر الإصابة باكتواءات بسبب السوائل الساخنة التي يمكن أن تتسكب في حالة التعامل بطريقة غير سليمة

الأجزاء الناقلة للتيار (3)

- فرن البخار المشترك يحتوي على الأجزاء الناقلة للتيار. هذا العنصر يعني:
- خطر بسبب الأجزاء الناقلة للتيار عندما يكون الغطاء في غير موضعه
 - خطر بسبب الصدمة الكهربائية عندما يتم تنظيف فرن البخار المشترك من الخارج باستخدام رشاش يدوي

طارة المروحة (4)

- فرن البخار المشترك يتضمن طارة مروحة أو طارتين، على حسب حجم الجهاز. هذا العنصر يسبب:
- خطر حدوث إصابات في اليد بسبب طارة المروحة الموجودة في حيز الطهي خلف لوحة الشفط عندما تكون لوحة الشفط مركبة في مكانها بشكل سليم فنيا

ملامسة مواد التنظيف

- يجب تنظيف فرن البخار المشترك بمواد تنظيف خاصة. هذا العنصر يسبب:
- خطر بسبب مواد التنظيف ذات التأثير الكاوي نسبيا

الأجزاء المتحركة تجاه بعضها (5)

مع العديد من الأنشطة مثل غلق/فتح باب الجهاز أو تنظيف باب الجهاز، يوجد خطر أن تتعرض يدك للوضوح أو القصف.

الرشاش اليدوي (6)

- يوجد على فرن البخار المشترك رشاش يدوي يمكن أن يتسبب في وقوع الكثير من الأخطار:
- خطر الإصابة باكتوءات عندما يتم رش ماء في حيز الطهي الساخن باستخدام الرشاش اليدوي، على سبيل المثال لغرض التنظيف.
 - خطر الإصابة باكتوءات عندما يكون فرن البخار المشترك على مقربة مباشرة من أجهزة خاصة بتسخين الدهون السائلة ثم يتم رش ماء في هذه الأجهزة باستخدام الرشاش اليدوي
 - خطر الإصابة باكتوءات عند وجود وعاء به دهون سائلة في حيز الطهي يتم فيه رش ماء بالرشاش اليدوي
 - خطر بسبب الصدمة الكهربائية عندما يتم تنظيف فرن البخار المشترك من الخارج باستخدام الرشاش اليدوي

قطع سلسلة التبريد

- مع التحميل المبكر لحيز الطهي، على سبيل المثال عند الاختيار المسبق لوقت بدء تشغيل برنامج الطهي، أو عند قطع عملية الطهي يمكن أن تتقطع سلسلة تبريد المواد الغذائية المبردة. هذا العنصر يسبب:
- خطر التلوث الميكروبيولوجي للمواد الغذائية الخاصة بتلائك

غاز (7)

- فرن البخار المشترك هذا جهاز غاز. ويترتب على هذه العامل أخطار إضافية:
- خطر الانفجار في حالة وجول عطب أو تسرب في توصيلة الغاز
 - خطر الإصابة بحروق بسبب العادم الساخن على فوهة العادم
 - خطر الحريق بسبب العادم الساخن عبر جهاز الغاز
 - خطر نقص الأكسجين في المطبخ في حالة ضبط الشعلة بشكل سيء وعدم كفاية هواء الاحتراق و/أو نظام العادم

3.5 ⚠️ الأخطار وإجراءات السلامة عند التشغيل

مصدر الخطر السخونة - الأسطح الساخنة

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الإصابة بحروق على الأسطح الساخنة	باب الجهاز من الخارج	لا تلامس الأسطح لفترة طويلة
	<ul style="list-style-type: none"> في حيز الطهي بالكامل، شاملاً جميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي على باب الجهاز من الداخل 	ارتدي ملابس الحماية المفروضة وبصفة خاصة قفاز حماية اليدين
	على الجانب العلوي للجهاز مع الأجهزة الكهربائية:	
	<ul style="list-style-type: none"> فوهة تصريف الهواء دعامة التهوية 	
	على الجانب العلوي للجهاز مع أجهزة الغاز:	
	<ul style="list-style-type: none"> فوهة تصريف الهواء فوهة العادم دعامة التهوية 	

مصدر الخطر السخونة - البخار/أبخرة الدخان الساخنة

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الإصابة باكتواءات بسبب ماء البخار الساخن	أمام الجهاز، في حالة أن باب الجهاز غير سليم	فحص حالة باب الجهاز
	أمام الجهاز، عندما يتم تبريد حيز الطهي باستخدام 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> ابتعد عن الجهاز، لأنه سوف يخرج من باب الجهاز المفتوح بخار ساخن وأدخنة لا تدخل رأسك في حيز الطهي
	عند فتح باب الجهاز	<ul style="list-style-type: none"> استعمل وضع الرفع لباب الجهاز لا تدخل رأسك في حيز الطهي قم بفحص الكفاءة الوظيفية لوضع الرفع
	مع الأجهزة الكهربائية:	لا تحرك أجزاء الجسم بالقرب من فوهة تصريف الهواء
	<ul style="list-style-type: none"> فوق فوهة تصريف الهواء 	
	مع أجهزة الغاز:	لا تحرك أجزاء الجسم بالقرب من فوهة تصريف الهواء وفوهة العادم
	<ul style="list-style-type: none"> فوق فوهة تصريف الهواء وفوهة العادم 	

مصدر الخطر السخونة - سائل ساخن

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الإصابة باكتواءات بسبب السائل الساخن	<ul style="list-style-type: none"> ▪ في الحيز الداخلي ▪ خارج الجهاز 	<p>لا تستخدم إلا الأوعية ذات مقاسات GN المناسبة:</p> <p>مع استخدام شاسيه أطباق (ليس مع Con-voSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ لا تستخدم إلا الأطباق المسموح بها ذات القطر المناسب:
		<p>انتبه إلى مراعاة وزن التحميل الأقصى</p> <p>أدخل حوامل المصطهيات بشكل صحيح طبقاً للقواعد على صفحة 40 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20.</p> <p>لا تدخل الأوعية أو الأطباق التي بها مصطهيات سائلة أو تسيل، إلا في مستويات الإدخال المرئية وأخرجها في وضع أفقي.</p> <p>ارتدي قفاز حماية لليدين</p> <p>عند استخدام شاسيهات التعليق:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ قم بتأمين شاسيهات التعليق بشكل صحيح
		<p>مع استخدام شاسيه فرن/ شاسيه أطباق وعربة فرن (ليس مع ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ عند تعبئة وتحريك عربة الفرن أغلق وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق ▪ أغلق وسيلة تأمين دفع شاسيه الفرن للداخل عند تحريك عربة الفرن ▪ لا تنقل السوائل الساخنة على عربة الفرن إلا وهي مغطاة ▪ انتبه كي لا تنقلب عربة الفرن. يكون هذا الخطر قائماً عندما يتم نقل عربة الفرن على مستوى مائل، أو تصطدم بعائق أو مع زيادة حمولتها.

مصدر الخطر السخونة - المظهيات الساخنة وحوامل المظهيات الساخنة

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الإصابة بحروق بسبب المظهيات الساخنة وحوامل المظهيات الساخنة	في حيز الطهي وخارج الجهاز، عندما تكون حوامل الطهي موضوعة على قضبان L.	لا تستخدم غير حوامل المظهيات (الألواح والشوايات) ذات حجم الطهي المناسب. انتبه إلى مراعاة وزن التحميل الأقصى أدخل حوامل المظهيات بشكل صحيح طبقاً للقواعد على صفحة 41 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20. اسحب حوامل المظهيات في وضع أفقي، ولا تسحبها بعيداً جداً؛ لأنها من الممكن أن تتقلب عن أسطح الإدخال ارتدي قفاز حماية لليدين عند استخدام شاسيهات التعليق: <ul style="list-style-type: none"> قم بتأمين شاسيهات التعليق بشكل صحيح
		مع استخدام شاسيه فرن وعربة فرن (ليس مع ConvoSmoke): <ul style="list-style-type: none"> عند تعبئة وتحريك عربة الفرن أغلق وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن انتبه كي لا تتقلب عربة الفرن. يكون هذا الخطر قائماً عندما يتم نقل عربة الفرن على مستوى مائل، أو تصطدم بعائق أو مع زيادة حملاتها.

مصدر الأخطار السخونة - تشغيل التدخين

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الإصابة بحروق بسبب اشتعال مواد التدخين وغاز الدخان، خطر حدوث صعوبة في التنفس بسبب استنشاق الدخان	<ul style="list-style-type: none"> عندما يتدفق هواء إلى حيز الطهي مع فتح باب الجهاز وتلتهب مادة التدخين أو غاز الدخان بسبب ذلك في شكل يشبه الانفجار عندما يتم استنشاق الدخان مع فتح باب الجهاز 	لا تفتح باب الجهاز أبداً أثناء التدخين
خطر الاحتراق والحرق بسبب تطاير اللهب	<ul style="list-style-type: none"> عندما يأتي الهواء على المواد المدخنة الساخنة 	<ul style="list-style-type: none"> لا تنزع غطاء درج التدخين إلا بعد تبريد درج التدخين تماماً في مكان بعيد عن النار ومحمي من الرياح أثناء التدخين اترك الغطاء دائماً موضوعاً على درج التدخين لا تتخلص من بقايا احتراق مواد التدخين إلا وهي باردة

مصدر الأخطار السخونة - أخرى

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الحرق بسبب تبديد حرارة الجهاز	عندما يتم تخزين مواد أو غازات أو سوائل قابلة للاشتعال بجانب أو على الجهاز	لا تقم بتخزين مواد أو غازات أو سوائل قابلة للاشتعال بجانب أو على الجهاز
خطر الإصابة باكتواءات بسبب تيار الماء	عند وجود وعاء به دهون سائلة في حيز الطهي يتم فيه رش تيار ماء	لا ترش الدهون السائلة

مصدر خطر تلوث المواد الغذائية

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر التلوث الميكروبيولوجي للمواد الغذائية	عند قطع سلسلة تبريد المواد الغذائية بسبب تعبئة حيز الطهي قبل الوقت.	انتبه إلى ضرورة الحفاظ على سلسلة التبريد: <ul style="list-style-type: none"> لا تقم بتخزين المصهيات في الجهاز تخزيننا مؤقتا الطهي على درجات حرارة منخفضة (65 < درجة مئوية) لا يقوم به إلا متخصصون
عند القطع اليدوي للطهي		<ul style="list-style-type: none"> لا تقم أبدا عن عمد بقطع عملية الطهي لا تقم بتخزين المصهيات في الجهاز تخزيننا مؤقتا
	عند قطع عملية الطهي بسبب انقطاع التيار الكهربائي	بعد إعادة تشغيل الجهاز فورا في طول وقت استعادة الجهزية بالنظر إلى حالة المصهيات
خطر التلوث الميكروبيولوجي للمواد الغذائية مع المحيط الساخن في درجة حرارة من 30 - 65 درجة مئوية.	مع الطهي على درجات حرارة منخفضة أو الاحتفاظ بالأغذية ساخنة عندما يتم بالتوازي تعبئة الجهاز بمواد غذائية باردة	إتناء الاحتفاظ بالمواد الغذائية ساخنة أو طهيها على درجات حرارة منخفضة لا تقم إضافيا بتعبئة الجهاز بمواد غذائية باردة
	مع الطهي على درجات حرارة منخفضة أو الاحتفاظ بالأغذية ساخنة بشكل عام	<ul style="list-style-type: none"> الطهي على درجات حرارة منخفضة (65 < درجة مئوية) لا يقوم به إلا متخصصون تقليل عدد الأحياء الدقيقة على المواد الغذائية قبل الطهي على درجات حرارة منخفضة، على سبيل المثال من خلال القلي الخفيف.

مصدر الأخطار تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر حدوث رضوض بأكثر من جزء من الجسم	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	<ul style="list-style-type: none"> فقط لغرض تنظيف الهيكل الخارجي لفرن البخار المشترك أو لتنظيف الأرضية أسفل الأجهزة اسحب الأجهزة للأمام طبقا لمجال حركة تجهيز التثبيت بالتركيبة السفلية على عجلات (بحد أقصى 0.5 م) عند تشغيل الأجهزة قم دائما بتأمين فرملة ووقوف العجلات مراقبة تأمين العجلات يوميا قبل التشغيل
خطر حدوث رضوض بالأيدي والأرجل		
خطر الإصابة باكتواءات بسبب ماء الصرف الساخن		
خطر الإصابة باكتواءات بسبب المصهيات الساخنة والسائلة		
خطر حدوث قفلة كهربائية من خلال الأجزاء الناقلة للتيار		
خطر الانفجار بسبب الغاز		
خطر حدوث تهيجات بالبشرة والعينين بسبب ملامسة مواد التنظيف		

مصدر الأخطار تيار كهربائي

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر حدوث قفلة كهربائية من خلال الأجزاء الناقلة للتيار	عندما تتحرك الأجهزة على التركيبة السفلية ذات العجلات وينقطع الإمداد بالتيار الكهربائي	<ul style="list-style-type: none"> قبل التشغيل افحص ما إذا كانت تجهيز التثبيت التي تحدد نطاق حركة التركيبة السفلية مع الجهاز، محددة الحركة عند تشغيل الأجهزة قم دائما بتأمين فرملة ووقوف العجلات مراقبة تأمين العجلات يوميا قبل التشغيل

مصدر الخطر الماء

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الوقوع على الأرض المبللة	عندما تتحرك الأجهزة على التركيبة السفلية ذات العجلات وينقطع الإمداد بالمياه	<ul style="list-style-type: none"> قبل التشغيل افحص ما إذا كانت تجهيزة التثبيت التي تحدد نطاق حركة التركيبة السفلية مع الجهاز، محددة الحركة عند تشغيل الأجهزة قم دائما بتأمين فرملة ووقوف العجلات مراقبة تأمين العجلات يوميا قبل التشغيل

مصدر الخطر الغاز

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الانفجار بسبب الغاز	عندما يتم تحريك الجهاز	<p>مبدئيا لا تقم بتحريك الجهاز أثناء التشغيل مع الأجهزة الموضوعة على تركيبة سفلية بعجلات مع خرطوم توصيل مرن:</p> <ul style="list-style-type: none"> فقط لغرض تنظيف الهيكل الخارجي لفرن البخار المشترك أو لتنظيف الأرضية أسفل الأجهزة اسحب الأجهزة للأمام طبقا لمجال حركة تجهيزة التثبيت بالتركيبة السفلية على عجلات (بحد أقصى 0.5 م) عند تشغيل الجهاز قم دائما بتأمين فرملة ووقوف العجلات مراقبة تأمين العجلات يوميا قبل التشغيل
خطر الاختناق بسبب نقص هواء التنفس	في مكان نصب الجهاز	<ul style="list-style-type: none"> لا تغير ضبط المنطقة السفلية من الجهاز لا تشغل الجهاز إلا في محيط ساكن الرياح انتبه إلى ضرورة أن تكون تجهيزات التهوية وتصريف الهواء ذات أداء وظيفي صحيح، وتأكد من مراعاة قواعد التهوية المفروضة من قبل فني تركيب الغاز قم بعمل صيانة للجهاز مرة كل سنة

مصدر الأخطار ميكانيكية الجهاز

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر حدوث إصابات بسبب طارة المروحة الدائرة	عندما يتم تبريد حيز الطهي مع 'Cool down' بينما باب الجهاز مفتوح ومع عدم وجود لوحة الشفط يكون الوصول لطاردة المروحة سهلا	تأكد أن لوحة الشفط في مكانها ومؤمنة الغلق
خطر الانزلاق بسبب حركة الماء المتكثف	أمام الجهاز	حافظ على كون الأرضية حول الجهاز جافة دائما
خطر حدوث رضوض بالأيدي	عند تحريك عربة الفرن	استخدم دائما مقبض عربة الفرن عندما يتم تحريك عربة الفرن
	عند إدخال شاسيه الفرن	حرك شاسيه الفرن إلى حيز الطهي أو أخرجه من حيز الطهي دائما باستخدام المقابض

3.6 ⚠️ الأخطار وإجراءات السلامة عند التنظيف

مصدر الأخطار مادة تنظيف

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر حدوث حروق وتهيجات في البشرة والعينين وأعضاء الجهاز التنفسي بسبب ملامسة مواد التنظيف وأبخرتها	مع التنظيف الأوتوماتيكي الكامل: أمام باب الجهاز	<ul style="list-style-type: none"> لا تفتح باب الجهاز أثناء التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع توصيل العلب أثناء التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي بالمعايرة المفردة لا تفتح باب الجهاز إلا بعد مطالبة البرنامج لك بذلك
مع جميع أعمال التنظيف	<ul style="list-style-type: none"> لا تجعل مادة التنظيف تلامس العينين والبشرة لا تسخن الجهاز مع مادة التنظيف التي أضفتها. فهذا غير مسموح به إلا في الخطوات المراقبة في التنظيف نصف الأوتوماتيكي أو التنظيف الأوتوماتيكي الكامل. لا تحقن مادة التنظيف في الجهاز إلا بناء على مطالبة من البرنامج أو عندما تصل درجة حرارة حيز الطهي بحد أقصى حتى 60 درجة مئوية لا تستنشق الرذاذ ارتدي تجهيزات الحماية الشخصية 	
عند التعامل مع علب مادة التنظيف	ارتدي تجهيزات الحماية الشخصية	
عند التعامل مع زجاجات المعايرة المفردة	ارتدي تجهيزات الحماية الشخصية	
عندما يتم استخدام مواد تنظيف آكالة	لا تستخدم إلا مواد التنظيف المحددة تحت 'مادة التنظيف' صفحة 90	

مصدر خطر تلوث المواد الغذائية

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر تلوث المواد الغذائية بسبب مواد التنظيف	عند التعامل غير السليم فنيا مع زجاجات المعايرة المفردة لمواد التنظيف والشطف	<ul style="list-style-type: none"> انتبه إلى أن لا يتم ترطيب سطح العمل بمادة التنظيف أو مادة الشطف لا تصنع زجاجات المعايرة المفردة على سطح العمل، فمن الممكن أن تسيل في الخارج قطرات مادة التنظيف أو مادة الشطف
خطر تلوث المواد الغذائية بسبب مواد التنظيف	عندما يتم شطف حيز الطهي بشكل غير كاف بعد التنظيف نصف الأوتوماتيكي في حالة الأجهزة غير المزودة برشاش يدوي	<ul style="list-style-type: none"> لغرض الشطف - بدلا من الرشاش اليدوي - استخدم تدفقا مائيا خارجيا أو اشطف حيز الطهي والملحق والمنطقة التي خلف لوحة الشفط جيدا بالكثير من الماء وامسحها بقطعة فماس ناعمة

مصدر الأخطار السخونة

تدبير مضاد	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	خطر
<ul style="list-style-type: none"> ▪ قبل بدء أعمال التنظيف انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية ▪ ارتدي ملابس الحماية المفروضة وبصفة خاصة قفاز حماية اليدين 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ باب الجهاز من الخارج ▪ في حيز الطهي بالكامل، شاملا جميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي ▪ على باب الجهاز من الداخل <p>على الجانب العلوي للجهاز مع الأجهزة الكهربائية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ فوهة تصريف الهواء ▪ دعامة التهوية <p>على الجانب العلوي للجهاز مع أجهزة الغاز:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ فوهة تصريف الهواء ▪ فوهة العادم ▪ دعامة التهوية 	<p>خطر الإصابة بحروق على الأسطح الساخنة</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ قبل بدء أعمال التنظيف انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية ▪ ارتدي ملابس الحماية المفروضة وبصفة خاصة قفاز حماية اليدين 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ في حيز الطهي بالكامل 	<p>خطر الإصابة باكتواءات بسبب ماء البخار الساخن عندما يتم رش الماء في حيز الطهي الساخن</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ابتعد عن الجهاز، لأنه سوف يخرج من باب الجهاز المفتوح بخار ساخن وأدخنة ▪ لا تمد رأسك داخل حيز الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ أمام الجهاز، عندما يتم تبريد حيز الطهي باستخدام 'Cool down' 	<p>خطر الإصابة باكتواءات بسبب ماء البخار الساخن</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ لا ترش الدهون السائلة 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ عندما يتم حقن تيار ماء في الجهاز الذي يوجد به وعاء به دهون سائلة 	<p>خطر الإصابة باكتواءات بسبب تيار الماء</p>

مصدر الأخطار تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
جميع الأخطار المذكورة	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	<ul style="list-style-type: none"> قبل التحريك قم بفصل وصلة ماء الصرف في حالة الوصلة الثابتة قبل التحريك قم بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل التحريك (على سبيل المثال لتنظيف الهيكل الخارجي فرن البخار المشترك أو الأرضية) افحص ما إذا كانت تجهيزات التثبيت، التي تحدد قطر حركة التركيبة السفلية مع الجهاز، موصلة. عند التحريك انتبه إلى لا ضرورة أن لا تخرج وصلات التوصيل (الكهرباء والغاز والماء) عن المسار
خطر حدوث رضوض بأكثر من جزء من الجسم	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	<ul style="list-style-type: none"> انتبه إلى وصلات التوصيل. قم بالتحريك بالاستعانة بعدد 2 من الأشخاص على الأقل
خطر حدوث رضوض بالأيدي والأرجل	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	احتفظ بأبواب الجهاز مغلقة
خطر الإصابة باكتواءات بسبب ماء الصرف الساخن	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	<ul style="list-style-type: none"> اترك الأجهزة تبرد قم بمسح الماء المنسكب فوراً ارتدي ملابس الحماية
خطر الإصابة باكتواءات بسبب المطهيات الساخنة والسائلة	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	لا تحرك إلا الأجهزة التي لم يعد بها أي مطهيات
خطر حدوث قفلة كهربائية من خلال الأجزاء الناقلة للتيار	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	انتبه إلى ضرورة مراعاة وصلات التوصيل (الكهرباء والماء)
خطر الانفجار بسبب الغاز	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	انتبه إلى ضرورة مراعاة وصلات توصيل الغاز
خطر حدوث تهيجات بالبشرة والعينين بسبب ملامسة مواد التنظيف	بينما يمكن تحريك الأجهزة على تركيبة سفلية بعجلات	<ul style="list-style-type: none"> احرص أن تكون الوصلات طويلة بالقدر الكافي عند تحريك التركيبة السفلية احتفظ بعلبة التنظيف مغلقة
خطر التعثر بسبب الوصلات المفتوحة	عند التنظيف خلف الأجهزة المسحوبة للأمام	توخى الحذر مع هذا النشاط
خطر الوقوع على الأرض المبللة بسبب ماء الصرف	<ul style="list-style-type: none"> عند التنظيف خلف الأجهزة المسحوبة للأمام أمام الأجهزة 	<ul style="list-style-type: none"> قم بمسح الماء المنسكب فوراً احرص أن تكون الوصلات طويلة بالقدر الكافي
خطر الوقوع على الأرض المبللة بسبب المنظف	<ul style="list-style-type: none"> عند التنظيف خلف الأجهزة المسحوبة للأمام أمام الأجهزة 	عند تحريك الأجهزة احتفظ بعلبة التنظيف مغلقة

مصدر الأخطار تيار كهربائي

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر حدوث صدمة كهربائية بسبب قفلة كهربائية	عند ملامسة الجهاز للماء	<ul style="list-style-type: none"> لا تقم برش الهيكل الخارجي بالماء احتفظ دائماً برفرف USB مغلقاً عند التنظيف
خطر حدوث قفلة كهربائية من خلال الأجزاء الناقلة للتيار	عندما تتحرك الأجهزة على التركيبة السفلية ذات العجلات وينقطع الإمداد بالتيار الكهربائي	<ul style="list-style-type: none"> قبل التشغيل افحص ما إذا كانت تجهيزات التثبيت التي تحدد نطاق حركة التركيبة السفلية مع الجهاز، محددة الحركة عند تشغيل الأجهزة قم دائماً بتأمين فرملة ووقوف العجلات مراقبة تأمين العجلات يومياً قبل التشغيل

مصدر الخطر الغاز

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الانفجار بسبب الغاز	عندما يتم تحريك الجهاز	<p>مع الأجهزة الموضوعة على تركيبة سفلية بعجلات مع خرطوم توصيل مرن:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ لا تسحب الجهاز إلا في حدود نطاق حركته، كي تقوم بتنظيف الهيكل الخارجي أو الأرضية. نطاق الحركة محدد بتجهيزه التثبيت الخاصة بالتأمين اليدوي (تقليدي 0.5 م). ▪ لا تقم في أي وقت من الأوقات بتحميل قوى سحب على وصلات التوصيل

مصدر الأخطار ميكانيكية الجهاز

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر حدوث إصابات بسبب طارة المروحة الدائرة	عندما يتم تبريد حيز الطهي مع 'Cool down' بينما باب الجهاز مفتوح ومع عدم وجود لوحة الشفط يكون الوصول لطاردة المروحة سهلا	تأكد أن لوحة الشفط في مكانها ومؤمنة الغلق
خطر حدوث رضوض بالأيدي وقطع الأصابع	عند فتح وغلق الباب الزجاجي المزدوج	توخى الحذر مع هذا النشاط

3.7 ⚠️ الأخطار وإجراءات السلامة عند الصيانة

مصدر الأخطار السخونة

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر الإصابة بحروق على الأسطح الساخنة	باب الجهاز من الخارج في حيز الطهي بالكامل، شاملاً جميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي على باب الجهاز من الداخل	<ul style="list-style-type: none"> قبل بدء أعمال الصيانة انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية ارتدي ملابس الحماية المفروضة وبصفة خاصة قفاز حماية اليدين
	على الجانب العلوي للجهاز مع الأجهزة الكهربائية: فوهة تصريف الهواء دعامة التهوية	
	على الجانب العلوي للجهاز مع أجهزة الغاز: فوهة تصريف الهواء فوهة العادم دعامة التهوية	

مصدر الأخطار تيار كهربائي

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر حدوث قفلة كهربائية من خلال الأجزاء الناقلة للتيار	تحت الغطاء تحت لوحة الاستعمال على وصلة توصيل بالشبكة الكهربائية	<ul style="list-style-type: none"> لا تسمح بتنفيذ أعمال الصيانة تحت الغطاء وتحت لوحة الاستعمال والأعمال في الأجزاء الكهربائية إلا لفنيين كهرباء تابعين لشركة خدمة معتمدة لا تقم بفك الغطاء ولوحة الاستعمال

مصدر الأخطار ميكانيكية الجهاز

خطر	أين أو في أي المواقف يظهر الخطر؟	تدبير مضاد
خطر حدوث إصابات قطعية بسبب الحواف الحادة	مع أعمال الصيانة	<ul style="list-style-type: none"> توخي الحذر مع هذا النشاط ارتدي تجهيزات الحماية الشخصية

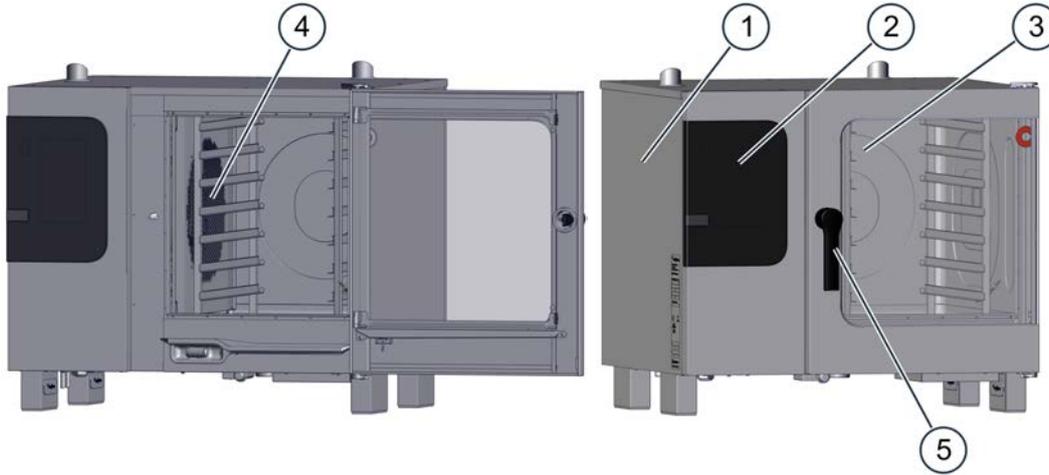
3.8 ⚠️ تجهيزات السلامة

الأهمية

فرن البخار المشترك به سلسلة من تجهيزات السلامة التي تحمي المستخدم من الأخطار. جميع تجهيزات السلامة يجب أن تكون موجودة وسليمة وظيفيا عند تشغيل فرن البخار المشترك.

الموقع والأداء الوظيفي (أجهزة الطاولة)

يبين الشكل التالي فرن بخار مشترك كهربائي بحجم 6.10، بديل عن جميع أجهزة الطاولة:



الموقع	تجهيزات السلامة	الأداء الوظيفي	الفحص
1	إتغطية، فقط باستخدام أداة يمكن نزعها	<ul style="list-style-type: none"> يمنع لمس الأجزاء الناقلة للتيار الكهربائي سهوا يمنع الدخول في طارة المروحة المتحركة الموجودة في حيز التوصيل 	فحص ما إذا كان الغطاء في مكانه
2	لوحة الاستعمال، فقط باستخدام أداة يمكن نزعها	يمنع لمس الأجزاء الناقلة للتيار الكهربائي سهوا	فحص ما إذا كانت لوحة الاستعمال في مكانها
3	باب الجهاز مع مفتاح مغناطيس الباب	باب الجهاز: يحمي المستخدم والحيز الخارجي من البخار الساخن	قم بانتظام بفحص الزجاج من حيث وجود خدوش وشقوق وحزات الخ. وفي حالة وجود أي منها قم بتغيير الزجاج
		<ul style="list-style-type: none"> مفتاح مغناطيس الباب (مستشعر كهربائي للباب): يقوم عند فتح باب الجهاز بإنهاء تشغيل: طارة المروحة (التوقف التام بعد بضعة ثوان) عنصر تسخين توزيع مادة التنظيف الخاصة بالتنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي يطلب غلق باب الجهاز 	<p>مع درجة الحرارة المنخفضة قم بفحص مفتاح مغناطيس الباب</p> <p>إجراء الأعمال:</p> <ul style="list-style-type: none"> فتح باب الجهاز تماما اضغط بدء التشغيل <p>النتيجة:</p> <p>لا يسمح ببدء تشغيل المحرك.</p>
4	لوحة الشفط في حيز الطهي، فقط باستخدام أداة يمكن نزعها	يمنع الدخول في طارة المروحة المتحركة ويعمل على التوزيع الجيد للحرارة	انظر في هذا الخصوص 'تحرير وتأمين أفعال لوحة الشفط' صفحة 116
5	وضع رفع باب الجهاز	يمنع حدوث حروق في وجه وأيدي المستخدم من خلال البخار المنصرف	مع درجة الحرارة المنخفضة قم بفحص أوضاع الباب طبقا لفصل 'فتح وعلق باب الجهاز بشكل آمن' صفحة 57

الموضع	تجهيزات السلامة	الأداء الوظيفي	الفحص
6 (بدون صورة)	محدد درجة حرارة الحماية ▪ السخان ▪ حيز الطهي	يفصل الجهاز عند درجة الحرارة المفرطة	في حالة وجود خطأ يتم إصدار كود الخطأ (لإعادة ضبط محدد درجة حرارة الحماية اتصل بمقدم خدمة معتمد)
7 (بدون صورة)	إعادة التشغيل بعد انقطاع التيار الكهربائي، في حالة وجود مادة تنظيف في الجهاز	يبدأ التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مرة أخرى بعد انقطاع التيار الكهربائي في وضع محدد	لا يوجد
8 (مركب من جهة المصنع)	تجهيزة الفصل	يستخدم لفصل الجهاز عند إجراء أعمال التنظيف والإصلاح والصيانة وكذلك في حالة الخطر	الفحص بمعرفة المستخدم غير ضروري.
9 (مركب من جهة المصنع)	محبس الغاز	يستخدم لفصل الجهاز عن مصدر إمداد الغاز عند إجراء أعمال التنظيف والإصلاح والصيانة وكذلك في حالة الخطر	الفحص بمعرفة المستخدم غير ضروري.
10 (بدون صورة)	فقط في حالة النصب على شاسيه بعجلات: تجهيزة التثبيت	تحدد من المصنع نطاق حركة التركيب (التركيب السفلية شاملة الجهاز)	افحصي ما إذا كانت تجهيزة التثبيت موصلة

3.9 ⚠️ اشتراطات في الموظفين وأماكن العمل

اشتراطات في موظفي التشغيل

الجدول يصف المؤهلات التي يجب توفرها لممارسة الأدوار المذكورة. يمكن للشخص حسب الاحتياج وتنظيم العمل، أن يمارس أكثر من دور طالما أن الشخص لديه المؤهلات الضرورية للدور المعني.

الدور	المؤهلات الضرورية	الأنشطة
الطباخ	<ul style="list-style-type: none"> لديه تعليم تخصصي مرجعي يعرف قوانين البلد بخصوص المواد الغذائية ولوائح المواد الغذائية وقوانين الصحة ولوائح الصحة يجب التوثيق طبقاً لنظام تحليل المخاطر HACCP يوجد تدريب عليه في استخدام فرن البخار المشترك 	<ul style="list-style-type: none"> يؤدي في الأساس أنشطة تنظيمية، مثل إدخال بيانات بروفايل الطهي تحرير بروفايلات الطهي الموجودة في كتاب الطهي تطوير بروفايلات طهي جديدة يقوم بإجراء أوضاع ضبط الأجهزة علاوة على ذلك هو يؤدي جميع أنشطة المستخدم إذا لزم الأمر
المستخدم	<ul style="list-style-type: none"> متعلم يوجد تدريب عليه في استخدام فرن البخار المشترك يعمل تحت رقابة يعرف قواعد التصرف في التعامل مع الأحمال الثقيلة 	<ul style="list-style-type: none"> ينفذ الاستخدام الصحيح، مثل تحميل فرن البخار المشترك بدأ تشغيل بروفايل الطهي إخراج المطهيات تنظيف فرن البخار المشترك أعمال التعديل، إذا كانت ضرورية لعمليات طهي معينة أعمال الصيانة الصغيرة

أماكن العمل عند التشغيل

مكان العمل الخاص بالموظفين عند التشغيل هو باب الجهاز.

أماكن العمل عند التنظيف والصيانة

مكان العمل الخاص بالموظفين عند التنظيف والصيانة هو كل منطقة الجهاز.

3.10 ⚠️ تجهيزات الحماية الشخصية

التشغيل والصيانة

النشاط	وسائل المساعدة المستخدمة	تجهيزات الحماية الشخصية
تحميل / إخراج المطهيات	لا يوجد	ملابس العمل طبقاً للمعايير والمبادئ التوجيهية الخاصة بكل بلد (BGR 111 في ألمانيا) الخاصة بالأعمال في شركات إدارة المطابخ، وبصفة خاصة: <ul style="list-style-type: none"> ملابس الحماية قفازات حرارية لليدين (في الاتحاد الأوروبي حسب المواصفة EN 407) حذاء أمان
التعامل مع مستشعر درجة الحرارة الداخلية	لا يوجد	ملابس العمل طبقاً للمعايير والمبادئ التوجيهية الخاصة بكل بلد (BGR 111 في ألمانيا) الخاصة بالأعمال في شركات إدارة المطابخ، وبصفة خاصة: <ul style="list-style-type: none"> ملابس الحماية قفازات حرارية لليدين (في الاتحاد الأوروبي حسب المواصفة EN 407)
فك وتركيب الأجزاء	الأداة والتجهيز حسب النشاط	ملابس العمل طبقاً للمعايير والمبادئ التوجيهية الخاصة بكل بلد (BGR 111 في ألمانيا) الخاصة بالأعمال في شركات إدارة المطابخ، وبصفة خاصة: <ul style="list-style-type: none"> ملابس الحماية قفازات حرارية لليدين (في الاتحاد الأوروبي حسب المواصفة EN 407)

التنظيف

النشاط	مادة التنظيف المستخدمة	تجهيزات الحماية الشخصية
تنظيف حيز الطهي من كل نوع استعمال أوعية مواد التنظيف	<ul style="list-style-type: none"> مادة التنظيف Convo-Clean forte مادة ConvoClean new ConvoCare K (مركّز) مادة التنظيف Convo-Clean forte S مادة ConvoClean new S ConvoCare S 	عناصر تجهيزة الحماية تختلف حسب مادة التنظيف المستخدمة وإجراء التنظيف المختار: <ul style="list-style-type: none"> حماية الجهاز التنفسي النظارة الواقية قفاز حماية لليدين ملابس الحماية/مربلة الحماية التحديد الأكثر دقة لهذه العناصر متضمن في مواصفة الاتحاد الأوروبي لسلامة المواد، حسب مادة التنظيف المعنية ويمكنك الاطلاع على هذه المواصفات في نسختها الحديثة من خلال الجهة الصانعة. انتبه إلى ضرورة مراعاة الملصق الخاص بكل مادة تنظيف.
تنظيف الباب الزجاجي المزدوج	منظف الزجاج المتداول في الأسواق	انتبه إلى ضرورة مراعاة البيانات التي يذكرها كل صانع لمواد التنظيف
تنظيف أجزاء التركيب والملحقات طبقاً للإرشادات المعنية	مادة الشطف المستخدمة في المنزل والتي تتحملها البشرة وتكون غير قلوية ومحايطة درجة الحموضة والرائحة	انتبه إلى ضرورة مراعاة البيانات التي يذكرها كل صانع لمواد التنظيف
تنظيف الهيكل الخارجي للجهاز من الخارج	منظف الفولاذ المتداول في الأسواق	انتبه إلى ضرورة مراعاة البيانات التي يذكرها كل صانع لمواد التنظيف

4 تصرف بالطريقة التالية عند الطهي

الغرض من هذا الفصل

في هذا الفصل نشرح لك الطريقة التي يُسمح لك بها بتعبئة فرن البخار المشترك. نبين لك كيف تستعمل فرن البخار المشترك عند الطهي وكيف يجب عليك التصرف عند الطهي والتجديد.
 'الإرشادات الخاصة بالتصرف المبدئي عند الطهي' تفودك خطوة بخطوة عبر عمليات الطهي والتجديد. في هذا الموضع لا يتم التطرق لاستخدام البرمجيات واستعمال أجزاء الجهاز بدقة.
 كي تتعود على استخدام البرمجيات وعلى خطوات الاستخدام، اقرأ دليل الاستعمال الخاص بفرن البخار المشترك.
 توضح لك 'إرشادات استعمال الجهاز عند الطهي' العمليات الفعلية في استعمال فرن البخار المشترك وقطعة الغيار المعنية بكل عملية.

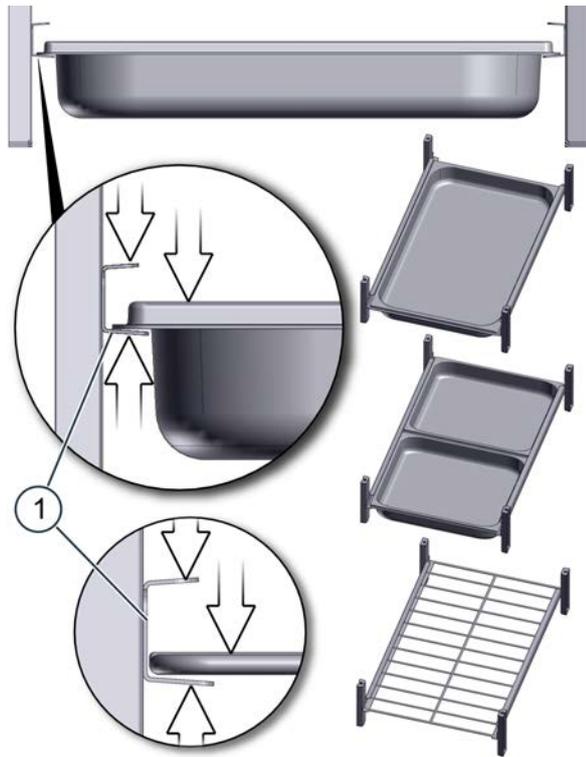
4.1 أهم نقاط تحميل فرن البخار المشترك

4.1.1 مكان وضع حوامل المظهيات في الأجهزة ذات الأحجام X.10

أوعية GN/أحجام الألواح 1/1 و 1/2؛ الشواية؛ في قضبان U (النوع القياسي)

قواعد الاستخدام

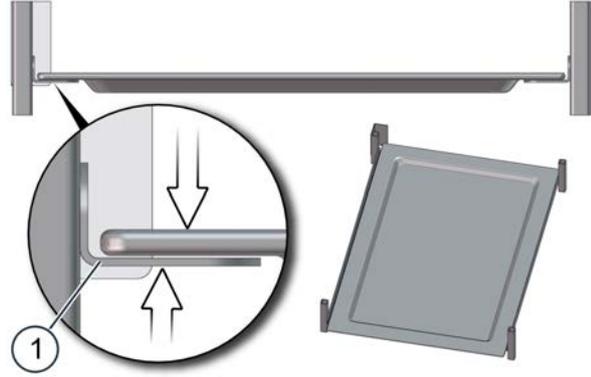
- يجب إدخال الوعاء أو الشواية بين فكي قضيب U المعني (1) حتى الاستقرار التام.
- يجب إدخال الوعاء أو الشواية يسارا ويمينا بنفس الارتفاع في القضبان التي على شكل U.
- لا يسمح بوضع ألوعاء أو الشواية على الفك العلوي لقضيب حرف U.
- لا يتم وضع أي أوعية على الشواية.



لوح مقاس الخبز 600 x 400، في قضبان L (نوع المخابز)

قواعد الاستخدام

- يجب إدخال اللوح يسارا ويمينا على قضيب الحرف L (1) حتى الاستقرار التام.
- يجب إدخال اللوح يسارا ويمينا بنفس الارتفاع في القضبان L.
- لا يسمح بتحميل اللوح بالسوائل أو بالمطهيات التي تسيل أثناء الطهي.
- طريقة التحميل المعروضة غير مسموح بها إلا للأواح (وإذا لزم الأمر للشوايات)، وليس لحوامل المطهيات.
- لا يتم وضع أي أوعية على اللوح.

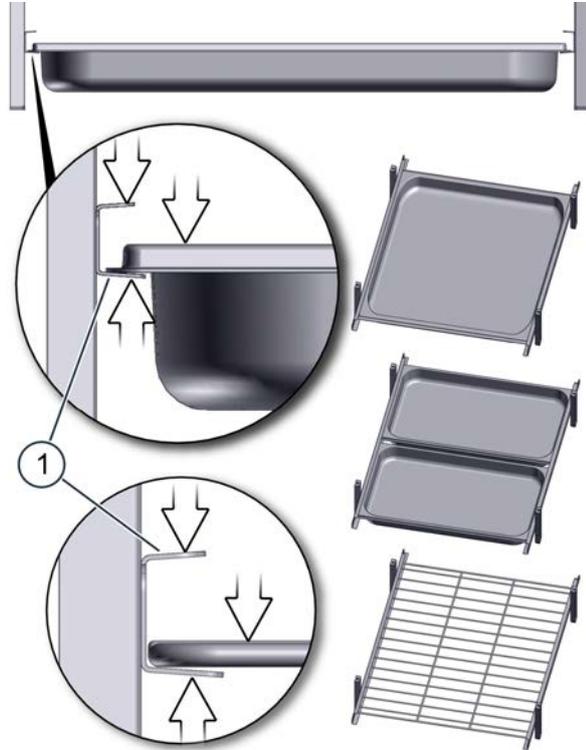


4.1.2 مكان وضع حوامل المظهيات في الأجهزة ذات الأحجام X.20

أوعية GN/أحجام الألواح 2/1 و 1/1؛ الشواية؛ في قضبان U (النوع القياسي)

قواعد الاستخدام

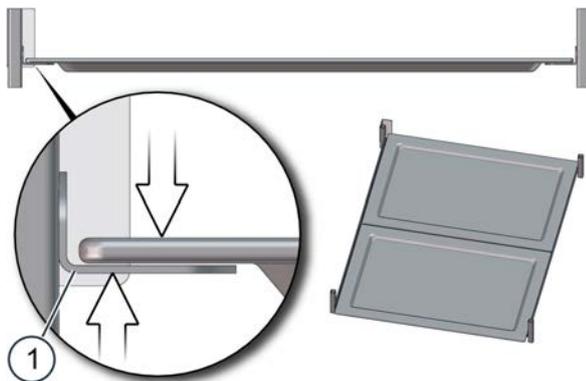
- يجب إدخال الوعاء أو الشواية بين فكي قضيب U المعني (1) حتى الاستقرار التام.
- يجب إدخال الوعاء أو الشواية يسارا ويمينا بنفس الارتفاع في القضبان التي على شكل U.
- لا يسمح بوضع ألواح أو الشواية على الفك العلوي لقضيب حرف U.
- لا يتم وضع أي أوعية على الشواية.



لوح مقاس الخبز 600 x 400، في قضبان L (نوع المخابز)

قواعد الاستخدام

- يجب إدخال اللوح يسارا ويمينا على قضيب الحرف L (1) حتى الاستقرار التام.
- يجب إدخال اللوح يسارا ويمينا بنفس الارتفاع في القضبان L.
- لا يسمح بتحميل اللوح بالسوائل أو بالمظهيات التي تسيل أثناء الطهي.
- طريقة التحميل المعروضة غير مسموح بها إلا للألواح (وإذا لزم الأمر للشوايات)، وليس لحوامل المظهيات.
- لا يتم وضع أي أوعية على اللوح.



4.1.3 قدرة التحميل لفرن البخار المشترك

وزن التحميل الأقصى عند الطهي

10.20	10.10	6.20	6.10	C4
				يسري على أوعية GN وعلى الألواح في حجم الخبز.
100	50	60	30	[كجم] وزن التحميل الأقصى لكل جهاز
15	15	15	15	[كجم] وزن التحميل الأقصى لكل رصة

وزن التحميل الأقصى عند التجديد

10.20	10.10	6.20	6.10	C4
				يسري على أوعية GN لألواح الخبز في حجم الخبز.
30	15	18	9	[كجم] وزن التحميل الأقصى لكل جهاز
1.5	1.5	1.5	1.5	[كجم] وزن التحميل الأقصى لكل حامل مطهيات GN 1/1 (65 سم)
				يسري على الأطباق Ø 32 سم
57	32	33	20	[قطعة] أقصى عدد أطباق لكل جهاز
360	360	360	360	[جرام] وزن التحميل الأقصى لكل طبق

العدد الأقصى لحومل المطهيات عند الطهي والتجديد

10.20	10.10	6.20	6.10	C4
				شاسيه التعليق GN 1/1، فاصل الرص 68 مم
22	11	14	7	[قطعة] عدد أوعية GN/الألواح
20	10	12	6	[قطعة] عدد أوعية GN/الألواح عند الاستفادة الكاملة من فاصل الرص
				شاسيه الفرن GN 1/1، فاصل الرص 67 مم
20	10	12	6	[قطعة] عدد أوعية GN/الألواح
				شاسيه التعليق GN 2/1، فاصل الرص 68 مم
11	-	7	-	[قطعة] عدد أوعية GN/الألواح
10	-	6	-	[قطعة] عدد أوعية GN/الألواح عند الاستفادة الكاملة من فاصل الرص
				شاسيه الفرن GN 2/1، فاصل الرص 67 مم
10	-	6	-	[قطعة] عدد أوعية GN/الألواح
				مقاس الخبز 600x400 لشاسيه التعليق، فاصل الرص 94 مم
16	8	10	5	[قطعة] عدد الألواح
				مقاس الخبز 600 x 400 لشاسيه الفرن، فاصل الرص 81 مم
-	8	-	5	[قطعة] عدد الألواح
				شاسيه الأطباق، فاصل الحلقات 66 مم
57	32	33	20	[قطعة] عدد الأطباق، القطر بحد أقصى 32 سم
				شاسيه الأطباق، فاصل الحلقات 79 مم
48	26	27	15	[قطعة] عدد الأطباق، القطر بحد أقصى 32 سم

العدد الأقصى لحومل المطهيات عند التدخين

10.20	10.10	6.20	6.10		C4 ES / EB
					شاسيه التعليق GN 1/1، فاصل الرص 68 مم
20	10	12	6	[قطعة]	عدد أوعية GN/الألواح
18	9	10	5	[قطعة]	عدد أوعية GN/الألواح عند الاستفادة الكاملة من فاصل الرص
					شاسيه التعليق GN 2/1، فاصل الرص 68 مم
10	-	6	-	[قطعة]	عدد أوعية GN/الألواح
9	-	5	-	[قطعة]	عدد أوعية GN/الألواح عند الاستفادة الكاملة من فاصل الرص

سطح الإدخال الأدنى لشاسيهات التعليق يجب أن يظل فارغا عند التدخين بسبب درج التدخين ولا يجوز إشغاله.

4.2 الإرشادات الخاصة بالتصرف المبدئي عند الطهي

4.2.1 ⚠️ التعامل الآمن مع الجهاز

لسلامتك وسلامة الموظفين لديك

تعرف جيدا على محتويات فصل 'لسلامتك' صفحة 20 قبل أن يبدأ الموظفون لديك بالعمل لأول مرة على فرن البخار المشترك وأصدر التعليمات المناسبة.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل وضرورة اتباعها بغرض أداء العمل بشكل آمن.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل والإرشادات التالية المذكورة في إرشادات الأخطار وضرورة اتخاذ الإجراءات الوقائية المذكورة بها.

تجهيزات الحماية الشخصية الخاصة بالموظفين لديك

أرشد الموظفين لديك إلى ارتداء تجهيزات الحماية الشخصية المذكورة في فصل 'حول سلامتك'، مقطع 'تجهيزات الحماية الشخصية' صفحة 39 بخصوص الأعمال ذات الصلة.

التصرف عن شم رائحة الغاز

- عند شم رائحة الغاز يجب اتباع النقاط التالية:
- اقطع إمداد الغاز فوراً.
 - قم بتهوية الحيز بعناية.
 - لا تستخدم أي جهاز كهربائي. تجنب حدوث شرر.
 - قم بإخلاء المبنى.
 - أبلغ مرفق إمداد الغاز أو المطافئ إذا لزم الأمر باستخدام هاتف من خارج منطقة الخطر.

القواعد الأساسية الخاصة بالتشغيل الآمن

- إذا تحرك فرن البخار المشترك عن يقين أو شك بشكل غير مسموح به بعد التركيب (عمداً أو سهواً)، فلا يُسمح بتشغيل الجهاز بعد ذلك إلا عند توفر الشروط التالية:
- الجهاز والملحق المستخدم ليس بهما أي عيوب ظاهرية.
 - وصلات الإمداد المركبة لتوصيل الكهرباء والماء والصرف ومواد التنظيف ليس بها أي عيوب ظاهرية، ومستقرة بثبات، ولا تقطر في أي موضع، وتبدو بعد المعاينة بالعين المجردة آمنة وسليمة وظيفياً.
 - تم استيفاء 'اشتراطات الكفاءة الوظيفية لفرن البخار المشترك' صفحة 21.
 - تم استيفاء 'اشتراطات المنطقة المحيطة بفرن البخار المشترك' صفحة 21.
 - توجد جميع الإرشادات التحذيرية في المكان المخصص لها.
- فقط مع أجهزة الغاز:**
- في جميع الأجزاء الناقلة للغاز في فرن البخار المشترك تم فحص الإحكام ضد التسريب لجميع مواضع الربط والتوصيل للمكونات الناقلة للغاز بمعرفة فني خدمة، وتم إحكام الربط في جميع المواضع المذكورة خارج وداخل الجهاز.

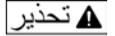
القواعد الخاصة بالتشغيل الآمن لأجهزة الطاولة

- لتجنب المخاطر يجب مراعاة القواعد التالية عند التشغيل.
- فوهة تصريف الهواء وفوهة تصريف العاد ودعامة التهوية على الجانب العلوي للجهاز وكذلك فتحات التهوية على أرضية الجهاز لا يسمح بأن تكون مغطاة أو معكوسة أو مغلقة.
 - يجب أن تكون شاسبهات التعليق مؤمنة الغلق.
 - يجب أن تكون حوامل المطهيات مدخلة بشكل صحيح طبقاً للقواعد على صفحة 40 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20.
 - يجب أن تكون لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.

قواعد إضافية لتشغيل الآمن لأجهزة الطاولة الموضوعة على تركيبية سفلية

- لتجنب المخاطر يجب مراعاة القواعد التالية عند تشغيل الأجهزة الموضوعة على تركيبية سفلية بعجلات.
- تجهيزه التثبيت التي تحدد نطاق حركة التركيبية (التركيبية العلوية شاملة الجهاز) يجب أن تكون موصلة دائما.
- قبل التشغيل راقب يوميا أن تجهيزه التثبيت موصلة.
- عند تشغيل الأجهزة يجب دائما تأمين فرامل الوقوف الخاصة بالعجلات الأمامية.
- يجب مراقبة تأمين العجلات يوميا قبل التشغيل.

الأسطح الساخنة



- خطر الإصابة بحروق بسبب ارتفاع درجات الحرارة في حيز الطهي وعلى الجهة الداخلية لباب الجهاز
- ملامسة جميع الأجزاء الداخلية في حيز الطهي، والجهة الداخلية لباب الجهاز وجميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي يمكن أن تؤدي إلى حروق.
- ارتدي تجهيزه الحماية الشخصية.

بخار ساخن / أبخرة دخانية



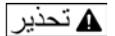
- خطر الإصابة باكتواءات بسبب البخار الساخن والأبخرة الدخانية
- البخار الساخن والأبخرة الدخانية المنصرفة يمكن أن تؤدي إلى اكتواءات في الوجه واليدين والقدمين والساقين.
- عند فتح باب الجهاز استخدم دائما وضع الرفع طبقا للإرشاد الخاص بالفتح الآمن لباب الجهاز ولا تدخل رأسك أبدا في حيز الطهي.
- ابتعد عن الجهاز عندما تقوم بتبريد حيز الطهي بنظام 'Cool down'، لأنه سوف يخرج من باب الجهاز المفتوح بخار ساخن وادخنة.

قطع سلسلة التبريد



- خطر تلوث ميكروبيولوجي للمواد الغذائية بسبب قطع سلسلة التبريد
- مع التحميل المبكر لحيز الطهي وعند قطع عملية الطهي يمكن أن تنقطع سلسلة تبريد المواد الغذائية المبردة.
- انتبه عند تخطيط وقت التحميل، على سبيل المثال عند الاختيار المسبق لوقت تشغيل برنامج الطهي، إلى إبقاء سلسلة التبريد دائما.
- لا تستخدم الجهاز أبدا للتخزين المؤقت للمطهيات.
- لا تقطع أبدا عملية الطهي عمدا.
- بعد إعادة تشغيل الجهاز فكر جيدا بعد انقطاع التيار الكهربائي في طول وقت استعادة الجهوزية بالنظر إلى حالة المطهيات.
- الطهي على درجات حرارة منخفضة (65 < درجة مئوية) لا يقوم به إلا الموظفون المتخصصون.

نمو الأحياء الدقيقة عند 30 - 65 درجة مئوية



- خطر فساد المواد الغذائية بسبب نمو الكائنات الدقيقة في محيط دافئ (نطاق درجة الحرارة 30 - 65 درجة مئوية)
- إثناء الحفاظ على السخونة أو مع طهي المواد الغذائية على درجات حرارة منخفضة يمكن أن تنخفض درجة حرارة حيز الطهي بسبب تحميل حيز الطهي بمواد غذائية باردة، لدرجة يمكن أن تسبب نمو الكائنات الدقيقة بشكل حرج.
- لا تحمل الجهاز بمواد غذائية باردة أثناء الطهي على درجات حرارة منخفضة أو مع حفظ سخونة الأطعمة.
- قبل الطهي على درجات حرارة منخفضة قلل عدد الكائنات الدقيقة على المواد الغذائية مثلا بالتحمير.
- الطهي على درجات حرارة منخفضة (65 < درجة مئوية) لا يقوم به إلا الموظفون المتخصصون.

الغاز المتسرب



خطر الانفجار بسبب الغاز المتسرب

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي عند الإشعال إلى حدوث انفجار.

- ◀ مبدئيا لا تقم بتحريك الجهاز أثناء التشغيل.
- ◀ تأكد مع الأجهزة الموضوعة على تركيبية سفلية بعجلات مع خرطوم توصيل مرن، أن تجهيزة الثبيت الخاصة بالتأمين اليدوي للجهاز موصلة، وهي التجهيزة التي تحدد نطاق حركة التركيبية السفلية مع الجهاز.

نقص الأكسجين



خطر الاختناق بسبب نقص هواء التنفس

نقص التهوية في مكان التركيب يمكن أن يؤدي إلى الاختناق عند تشغيل الجهاز.

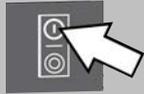
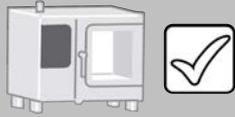
- ◀ لا تغير ضبط المنطقة السفلية من الجهاز.
- ◀ لا تشغل الجهاز إلا في محيط ساكن الرياح.
- ◀ تأكد أن تكون تجهيزات التهوية وتصريف الهواء ذات أداء وظيفي صحيح، وتأكد من مراعاة قواعد التهوية المفروضة من قبل فني تركيب الغاز.
- ◀ قم بعمل صيانة للجهاز مرة كل سنة.

4.2.2 تشغيل وإيقاف فرن البخار المشترك

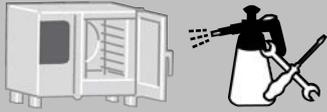
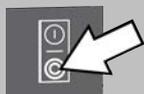
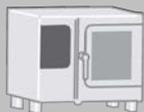
⚠ لسلامتك عند التعامل مع فرن البخار المشترك

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 45 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

تشغيل فرن البخار المشترك

1.		قم بتشغيل فرن البخار المشترك.
2.		راقب ما إذا كانت إضاءة حيز الطهي تعمل، بينما الجهاز يقوم بالتشخيص الذاتي.
3.		انتظر حتى تصبح البرمجيات جاهزة للتشغيل.

إيقاف تشغيل فرن البخار المشترك عند نهاية العمل.

1.		قم بعمليات التنظيف الضرورية طبقا لمخطط التنظيف والصيانة.
2.		قم بإيقاف تشغيل فرن البخار المشترك.
3.		قم بسند باب الجهاز حتى تتسرب الرطوبة.

قم بإيقاف تشغيل فرن البخار المشترك قبل راحات التشغيل الطويلة نسييا.

قبل راحات التشغيل الطويلة نسييا قم بقطع الماء والتيار الكهربائي.

4.2.3 هكذا تقوم بالطهي

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع فرن البخار المشترك

يجب أن تتعرف جيداً قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 45 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

	يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:
57	▪ فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
59	▪ تحميل وإخراج المصهيات
63	▪ تحميل شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق بالمصهيات (ليس مع ConvoSmoke)
70	▪ التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)
75	▪ تخزين وأخذ مستشعر درجة الحرارة الداخلية
78	▪ استخدم وصلة USB

القواعد

تحميل فرن البخار المشترك بالأطباق غير مسموح به إلا عند التجديد.

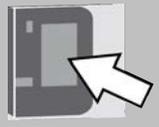
الشروط

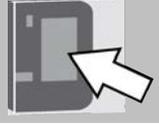
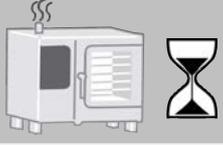
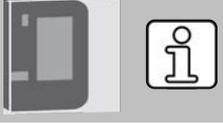
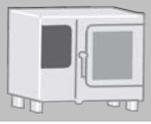
- لقد تعودت على استخدام البرمجيات إلى حد كبير بحيث تستطيع استدعاء بروفيلات الطهي الخاصة بمصهياتك أو إدخال بروفيلات جديدة للتدخين وتشغيلها، انظر دليل الاستعمال.
- فرن البخار المشترك والملحق المستخدم منظفان بطريقة سليمة.
- لا توجد أجسام غريبة في حيز الطهي.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات. الغريال على مسرب حيز الطهي في مكانه.
- باب الزجاج الداخلي لباب الجهاز مؤمن الغلق بطريقة صحيحة.
- لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.
- رقرق USB يغطي وصلة USB.
- في حالة وقوف الجهاز على شاسيه مفتوح: لا يوجد في الشاسيه أي مواد غذائية ساخنة طاردة للبخار.
- مع استخدام نسخة الشواء: اللعبة الخاصة بالدهون القديمة، فارغة وموصلة بفرن البخار المشترك.

عند استخدام شاسيهات التعليق:

- شاسيهات التعليق مركبة ومؤمنة الغلق.
- لقد قمت بتحضير المصهيات للإدخال في فرن البخار المشترك.
- مع استخدام شاسيه فرن/ شاسيه أطباق (ليس مع ConvoSmoke):
- شاسيهات التعليق مفكوكة.
- هيكل الإدخال الخاص بشاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق مركب في حيز الطهي.
- مستشعر درجة الحرارة الداخلية مخزن في الحامل.
- لقد قمت بتحضير المصهيات للإدخال في فرن البخار المشترك في شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق على عربة الفرن.

هكذا تقوم بالطهي

1.		قم باستدعاء بروفيل الطهي من كتاب الطهي وأدخل بروفيل طهي جديد.
2.		انتبه إلى مطالبات البرنامج.
3.		افتح باب الجهاز.

4.		حمل فرن البخار المشترك بالمطهيات المحضرة.
5.		أغلق باب الجهاز مرة أخرى.
6.		ابدأ مهمة الطهي.
7.		انتظر مهمة الطهي.
8.		بعد انتهاء مهمة الطهي، تصدر إشارة. انتبه إلى مطالبات البرنامج.
9.		افتح باب الجهاز.
10.		أخرج المطهيات.
11.		أغلق باب الجهاز مرة أخرى.

4.2.4 هكذا تقوم بالتدخين

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع فرن البخار المشترك

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 45 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

فتح باب الجهاز

⚠️ تحذير

خطر الإصابة بحروق بسبب اشتعال مواد التدخين وغاز الدخان، خطر حدوث صعوبة في التنفس بسبب استنشاق الدخان الهواء المتدفق في حيز الطهي يمكن أن يؤدي إلى اشتعال مواد التدخين أو غاز التدخين في شكل يشبه الانفجار، واستنشاق الدخان يمكن أن يؤدي إلى صعوبات في التنفس. < لا تفتح باب الجهاز بحال من الأحوال أثناء التدخين.

المعارف الأولية الضرورية.

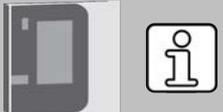
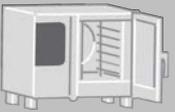
يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات

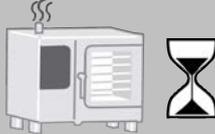
- 57 فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 59 تحميل وإخراج المصطبات
- 78 استخدم وصلة USB

الشروط

- لقد تعودت على استخدام البرمجيات إلى حد كبير بحيث تستطيع استدعاء بروفايلات الطهي الخاصة بمصطباتك أو إدخال بروفايلات جديدة للتدخين وتشغيلها. (انظر دليل الاستعمال)
- فرن البخار المشترك والملحق المستخدم منظفان بطريقة سليمة.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات.
- باب الزجاج الداخلي لباب الجهاز مؤمن الغلق بطريقة صحيحة.
- درج التدخين معبأ بشكل صحيح وجاهز.
- لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.
- شاسيهات التعليق مركبة ومؤمنة الغلق.
- رفرف USB يغطي وصلة USB.
- في حالة وقوف الجهاز على شاسيه مفتوح: لا يوجد في الشاسيه أي مواد غذائية ساخنة طاردة للبخار.
- لقد قمت بتحضير المصطبات للإدخال في فرن البخار المشترك.
- مع استخدام نسخة الشواء: العلبة الخاصة بالدهون القديمة، فارغة وموصلة بفرن البخار المشترك.

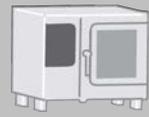
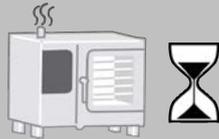
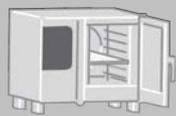
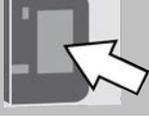
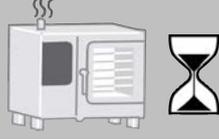
هكذا تقوم بالتدخين عندما يكون بروفايل الطهي خاصتك غير متضمن إلا التدخين.

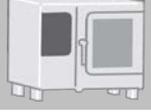
قم باستدعاء بروفايل الطهي من كتاب الطهي وأدخل بروفايل طهي جديد.		1.
انتبه إلى مطالبات البرنامج.		2.
افتح باب الجهاز.		3.
قم بتركيب درج التدخين المجهز.		4.

5.		حمل فرن البخار المشترك بالمطهيات المحضرة. سطح الإدخال الأدنى يجب أن يظل فارغا بسبب درج التدخين ولا يجوز إشغالة.
6.		أغلق باب الجهاز مرة أخرى.
7.		ابدأ مهمة التدخين.
8.		انتظر مهمة التدخين.
9.		بعد انتهاء مهمة التدخين، تصدر إشارة. انتبه إلى مطالبات البرنامج.
10.		افتح باب الجهاز.
11.		أخرج المطهيات المدخنة.
12.		أخرج درج التدخين.
13.		أغلق باب الجهاز مرة أخرى.

هكذا تقوم بالتدخين عندما يكون بروفایل الطهي خاصتك متضمنا الطهي والتدخين

1.		قم باستدعاء بروفایل الطهي من كتاب الطهي وأدخل بروفایل طهي جديد.
2.		انتبه إلى مطالبات البرنامج.
3.		افتح باب الجهاز.
4.		حمل فرن البخار المشترك بالمطهيات المحضرة. سطح الإدخال الأدنى يجب أن يظل فارغا ولا يجوز إشغالة بسبب درج التدخين الذي يتم تركيبه لاحقا.

أغلق باب الجهاز مرة أخرى.		5.
ابدأ مهمة الطهي.		6.
انتظر مهمة الطهي.		7.
عند انتهاء خطوات الطهي السابقة للتدخين، تصدر إشارة. انتبه إلى مطالبات البرنامج: ▪ يتم تبريد حيز الطهي باستخدام 'Cool down'. ▪ يتم مطالبتك بتركيب درج التدخين.		8.
افتح باب الجهاز.		9.
قم بتركيب درج التدخين المجهز.		10.
أغلق باب الجهاز مرة أخرى.		11.
ابدأ مهمة التدخين.		12.
انتظر مهمة التدخين.		13.
بعد انتهاء مهمة التدخين، تصدر إشارة. انتبه إلى مطالبات البرنامج.		14.
افتح باب الجهاز.		15.
أخرج المطهيات المدخنة.		16.

أخرج درج التدخين.		17.
أغلق باب الجهاز مرة أخرى.		18.

4.3 إرشادات استعمال الجهاز عند الطهي

4.3.1 ⚠️ التعامل الآمن مع الجهاز

لسلامتك وسلامة الموظفين لديك

تعرف جيدا على محتويات فصل 'لسلامتك' صفحة 20 قبل أن يبدأ الموظفون لديك بالعمل لأول مرة على فرن البخار المشترك وأصدر التعليمات المناسبة.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل وضرورة اتباعها بغرض أداء العمل بشكل آمن.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل والإرشادات التالية المذكورة في إرشادات الأخطار وضرورة اتخاذ الإجراءات الوقائية المذكورة بها.

تجهيزات الحماية الشخصية الخاصة بالموظفين لديك

أرشد الموظفين لديك إلى ارتداء تجهيزات الحماية الشخصية المذكورة في فصل 'حول سلامتك'، مقطع 'تجهيزات الحماية الشخصية' صفحة 39 بخصوص الأعمال ذات الصلة.

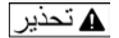
التصرف عن شم رائحة الغاز

- عند شم رائحة الغاز يجب اتباع النقاط التالية:
- اقطع إمداد الغاز فوراً.
 - قم بتهوية الحيز بعناية.
 - لا تستخدم أي جهاز كهربائي. تجنب حدوث شرر.
 - قم بإخلاء المبنى.
 - أبلغ مرفق إمداد الغاز أو المطافئ إذا لزم الأمر باستخدام هاتف من خارج منطقة الخطر.

التعامل مع الأحمال الثقيلة

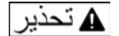
أرشد الموظفين لديك إلى أن رفع الأوعية الثقيلة وتحريك عربات الأفران الثقيلة يمكن أن يسبب الإعياء والشعور بعدم الراحة وكذلك اضطرابات في الجهاز الحركي.

الأسطح الساخنة



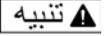
خطر الإصابة بحروق بسبب ارتفاع درجات الحرارة في حيز الطهي وعلى الجهة الداخلية لباب الجهاز
ملامسة جميع الأجزاء الداخلية في حيز الطهي، والجهة الداخلية لباب الجهاز وجميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي يمكن أن تؤدي إلى حروق.
⚠️ ارتدي تجهيزات الحماية الشخصية.

بخار ساخن / أبخرة دخانية



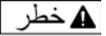
خطر الإصابة باكتوئات بسبب البخار الساخن والأبخرة الدخانية
البخار الساخن والأبخرة الدخانية المنصرفة يمكن أن تؤدي إلى اكتوئات في الوجه واليدين والقدمين والساقين.
⚠️ عند فتح باب الجهاز استخدم دائما وضع الرفع طبقا للإرشاد الخاص بالفتح الآمن لباب الجهاز ولا تدخل رأسك أبدا في حيز الطهي.
⚠️ ابتعد عن الجهاز عندما تقوم بتبريد حيز الطهي بنظام 'Cool down'، لأنه سوف يخرج من باب الجهاز المفتوح بخار ساخن وأدخنة.

أرضية المطبخ المبللة



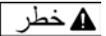
خطر الانزلاق بسبب حركة الماء المتكثف
الماء المتكثف الذي يتقاطر على أرضية الأقدام عند فتح باب الجهاز يمكن أن يسبب انزلاق المستخدم أمام الجهاز.
◀ حافظ على كون الأرضية حول الجهاز جافة دائما.

الغاز المتسرب



خطر الانفجار بسبب الغاز المتسرب
الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي عند الإشعال إلى حدوث انفجار.
◀ مبدئيا لا تقم بتحريك الجهاز أثناء التشغيل.
◀ تأكد مع الأجهزة الموضوعة على تركيبة سفلية بعجلات مع خرطوم توصيل مرن، أن تجهيزة الثبيت الخاصة بالتأمين اليدوي للجهاز موصلة، وهي التجهيزة التي تحدد نطاق حركة التركيبة السفلية مع الجهاز.

نقص الأكسجين



خطر الاختناق بسبب نقص هواء التنفس
نقص التهوية في مكان التركيب يمكن أن يؤدي إلى الاختناق عند تشغيل الجهاز.
◀ لا تغير ضبط المنطقة السفلية من الجهاز.
◀ لا تشغل الجهاز إلا في محيط ساكن الرياح.
◀ تأكد أن تكون تجهيزات التهوية وتصريف الهواء ذات أداء وظيفي صحيح، وتأكد من مراعاة قواعد التهوية المفروضة من قبل فني تركيب الغاز.
◀ قم بعمل صيانة للجهاز مرة كل سنة.

4.3.2 فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة

⚠ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

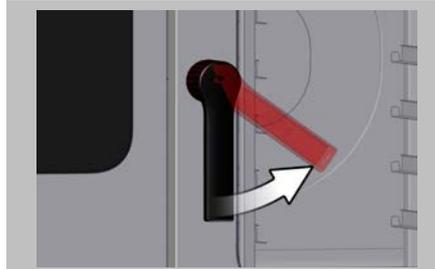
يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

الشروط

عند وضعه على مائدة العمل يكون الجهاز مؤمنا ضد الانزلاق.

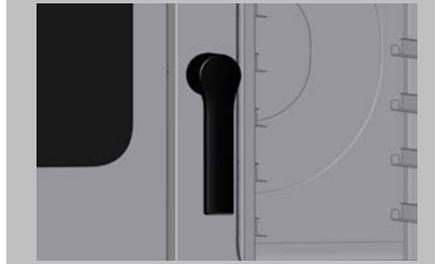
فتح باب الجهاز بطريقة آمنة

قم بتدوير مقبض الباب إلى اليمين.
النتيجة:
باب الجهاز يتجه إلى وضع الرفع ومقبض الباب يدور للخلف في وضع الاستقرار.



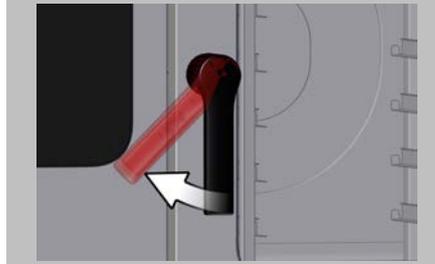
1.

انتظر لحظة للتأكد أن البخار قد انصرف بالكامل.



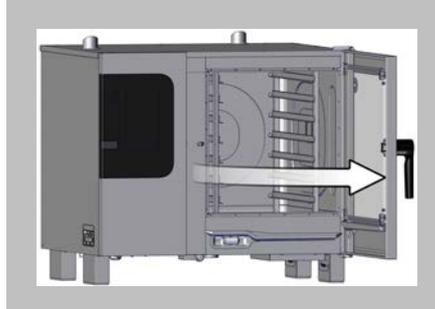
2.

قم بتدوير مقبض الباب إلى اليسار وافتح باب الجهاز ببطء.



3.

مع الأجهزة التي تفتح جهة اليمين:
افتح باب الجهاز بالكامل.
(فقط مع النسخة البحرية: يتطلب هذا بعض الجهد، على حسب مثبت الباب، الذي يمنع التارجح غير المقصود أو انغلاق باب الجهاز عند أحد المجاري المائية.)
مع الأجهزة ذات الباب السحري:
حرك باب الجهاز على جهة فرن البخار المشترك إلى الخلف.
(فقط مع النسخة البحرية: حرك باب الجهاز على جهة فرن البخار المشترك إلى الخلف حتى يتحرك القفل المزدوج بشكل ملحوظ على كباس الغلق على الهيكل الخارجي للجهاز. ومن خلال ذلك يتم تأمين باب الجهاز ضد الغلق السريع غير المقصود عند المجرى المائي.)



4.

غلق باب الجهاز بشكل آمن

مع الأجهزة التي تفتح جهة اليمين:

- اضرب باب الجهاز بضربة خفيفة.
- مع النسخة البحرية: اضغط باب الجهاز بعزم خفيف عكس مقاومة مثبت الباب. مثبت الباب يمنع التآرجح غير المقصود أو انغلاق باب الجهاز عند أحد المجاري المائية.
- تأكد في حالة وجود بروفابلات طهي أو بروفابلات تنظيف مشغلة أن باب الجهاز مغلق بشكل صحيح، وذلك بأن تفحص ما إذا كان بروفابلات الطهي أو بروفابلات التنظيف المعني مستمر في العمل.

مع الأجهزة ذات الباب السحري:

- اسحب باب الجهاز على جهة فرن البخار المشترك إلى الأمام وأغلقه بضربة خفيفة.
- تأكد في حالة وجود بروفابلات طهي أو بروفابلات تنظيف مشغلة أن باب الجهاز مغلق بشكل صحيح، وذلك بأن تفحص ما إذا كان بروفابلات الطهي أو بروفابلات التنظيف المعني مستمر في العمل.

4.3.3 تحميل وإخراج المظهيات

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

سوائل ساخنة

⚠️ تحذير

خطر الإصابة باكتواءات بسبب السوائل الساخنة

- رج المظهيات السائلة يمكن أن يؤدي إلى اكتواءات في الوجه واليدين.
- ⚠️ انتبه عند التحميل أن تكون شاسيهات التعليق مؤمنة بشكل صحيح.
- ⚠️ انتبه عند التحميل إلى مراعاة الوزن الأقصى للتحميل.
- ⚠️ لا تستخدم إلا الأوعية ذات مقاسات GN المناسبة:
- ⚠️ أدخل حوامل المظهيات بشكل صحيح طبقا للقواعد على صفحة 40 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20.
- ⚠️ ضع الأوعية المحتوية على سوائل أو مظهيات تسيل أثناء الطهي في أسطح إدخال تكون مرئية لجميع المستخدمين. خذ الأوعية المحتوية على سوائل أو مظهيات تسيل أثناء الطهي دائما في وضع أفقي.
- ⚠️ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

المظهيات الساخنة وحوامل المظهيات الساخنة

⚠️ تحذير

خطر الإصابة بحروق بسبب المظهيات الساخنة وحوامل المظهيات الساخنة

- حوامل المظهيات الموضوعة على قضبان حرف L يمكن أن تنقلب عن أسطح الإدخال. ويمكن أن يؤدي ذلك إلى حروق بالجسم بالكامل، وبصفة خاصة في الوجه واليدين.
- ⚠️ انتبه عند التحميل أن تكون شاسيهات التعليق مؤمنة بشكل صحيح.
- ⚠️ انتبه عند التحميل إلى مراعاة الوزن الأقصى للتحميل.
- ⚠️ لا تستخدم غير حوامل المظهيات (الألواح والشوايات) ذات حجم الطهي المناسب.
- ⚠️ أدخل حوامل المظهيات بشكل صحيح طبقا للقواعد على صفحة 41 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20.
- ⚠️ اسحب حوامل المظهيات دائما في وضع أفقي، ولا تسحب حوامل المظهيات الموجودة في أسطح الإدخال، بعيدا جدا إلى الأمام.
- ⚠️ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

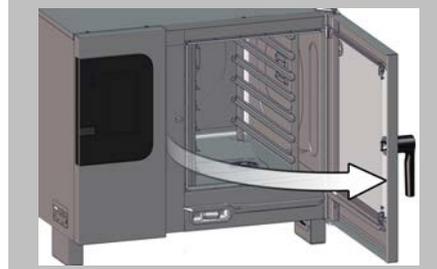
المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة

تحميل فرن البخار المشترك بالمطهيات (شاسيهات تعليق النسخة القياسية)

افتح باب الجهاز.



1.

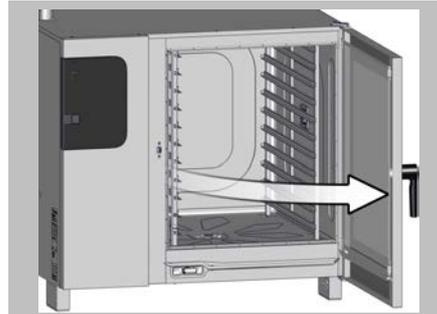
قم بتحميل أسطح الإدخال المرغوبة بالمطهيات الخاصة بك.
 ▪ وفي هذا الصدد ابدأ من أسفل.
 ▪ فقط اسحب الأوعية والألواح والشوايات حتى النهاية.
 تأكد ما إذا كان قد تم إدخال الأوعية والألواح والشوايات بشكل صحيح، طبقا لما هو وارد في 'مكان وضع حوامل المطهيات في الأجهزة ذات الحجم 'X.10' صفحة 40 أو 'مكان وضع حوامل المطهيات في الأجهزة ذات الحجم 'X.20' صفحة 42.



2.

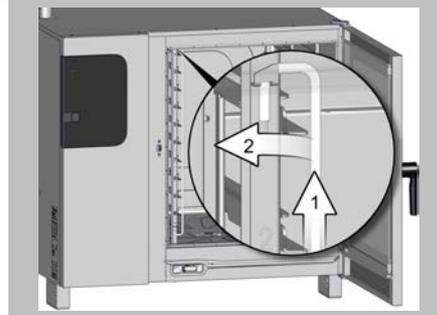
تحميل فرن البخار المشترك بالمطهيات (شاسيهات تعليق النسخة البحرية)

افتح باب الجهاز.



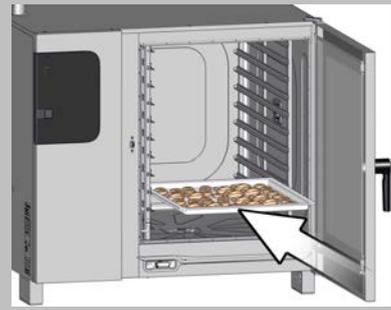
1.

افتح قفل أسطح الإدخال على شاسيه التعليق الأيسر.
عند استخدام قضبان U:
 ارفع القفل ثم حركه بمقدار 180 درجة جهة اليسار.
عند استخدام قضبان L:
 ولهذا الغرض ارفع القفل ثم حركه جهة اليسار حتى النهاية.



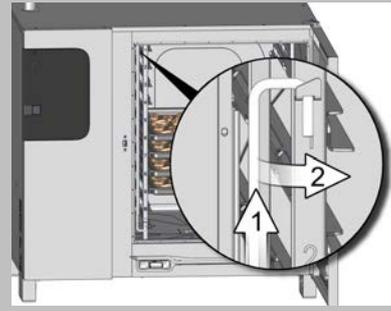
2.

قم بتحميل أسطح الإدخال المرغوبة بالمطهيات الخاصة بك.
 ▪ وفي هذا الصدد ابدأ من أسفل.
 ▪ فقط اسحب الأوعية والألواح والشوايات حتى النهاية.
 تأكد ما إذا كان قد تم إدخال الأوعية والألواح والشوايات بشكل صحيح، طبقاً لما هو وارد في 'مكان وضع حوامل المطهيات في الأجهزة ذات الحجم 10'X' صفحة 40 أو 'مكان وضع حوامل المطهيات في الأجهزة ذات الحجم 20'X' صفحة 42.



3.

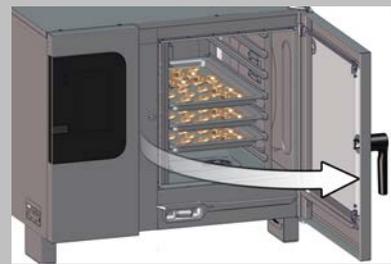
أغلق قفل أسطح الإدخال مرة أخرى.
عند استخدام قضبان U:
 ارفع القفل ثم حركه بمقدار 180 درجة جهة اليمين واترك وسيلة الغلق تسقط إلى أسفل مرة أخرى.
عند استخدام قضبان L:
 ولهذا الغرض ارفع القفل ثم حركه جهة اليمين حتى النهاية ثم اترك القفل ينخفض مرة أخرى.



4.

إخراج المطهيات (شاشيات تعليق النسخة القياسية)

افتح باب الجهاز.



1.

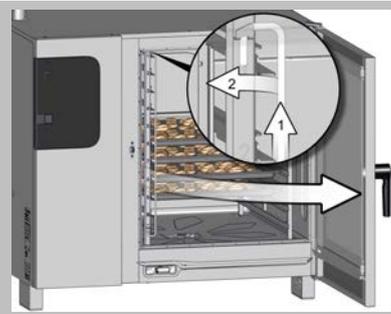
أخرج المطهيات في وضع أفقي.



2.

إخراج المطهيات (شاشيات تعليق النسخة البحرية)

افتح باب الجهاز.
 افتح قفل أسطح الإدخال على شاشيه التعليق الأيسر.
عند استخدام قضبان U:
 ارفع القفل ثم حركه بمقدار 180 درجة جهة اليسار.
عند استخدام قضبان L:
 ولهذا الغرض ارفع القفل ثم حركه جهة اليسار حتى النهاية.



1.

2.

3. أخرج المطهيات في وضع أفقي.
 4. أغلق قفل أسطح الإدخال مرة أخرى.
- عند استخدام قضبان U:**
ارفع القفل ثم حركه بمقدار 180 درجة جهة اليمين واترك وسيلة الغلق تسقط إلى أسفل مرة أخرى.
- عند استخدام قضبان L:**
ولهذا الغرض ارفع القفل ثم حركه جهة اليمين حتى النهاية ثم اترك القفل ينخفض مرة أخرى.



4.3.4 تحميل شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق بالمطهيات (ليس مع ConvoSmoke)

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

سوائل ساخنة

⚠️ تحذير

خطر الإصابة باكتواءات بسبب السوائل الساخنة

- رج المطهيات السائلة يمكن أن يؤدي إلى اكتواءات في الوجه واليدين.
- ⚠️ انتبه إلى أن تكون وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق مستقرة بثبات أثناء تحميل وتفريغ المطهيات.
- ⚠️ انتبه عند التحميل إلى مراعاة الوزن الأقصى للتحميل.
- ⚠️ لا تستخدم إلا الأوعية ذات مقاسات GN المناسبة أو الأطباق المسموح بها ذات القطر المناسب:
- ⚠️ أدخل حوامل المطهيات بشكل صحيح طبقا للقواعد على صفحة 40 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20.
- ⚠️ ضع الأوعية أو الأطباق المحتوية على سوائل أو مطهيات تسيل أثناء الطهي في أسطح إدخال تكون مرئية لجميع المستخدمين. خذ الأوعية أو الأطباق المحتوية على سوائل أو مطهيات تسيل أثناء الطهي دائما في وضع أفقي.
- ⚠️ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

المطهيات الساخنة وحوامل المطهيات الساخنة

⚠️ تحذير

خطر الإصابة بحروق بسبب المطهيات الساخنة وحوامل المطهيات الساخنة

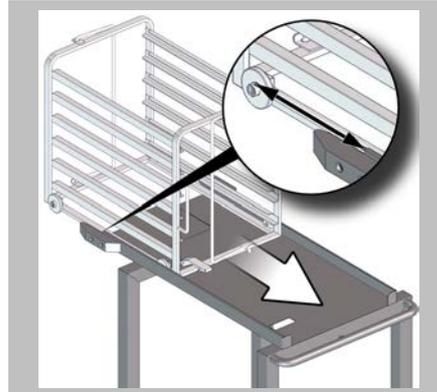
- حوامل المطهيات الموضوعة على قضبان حرف L يمكن أن تنقلب عن أسطح الإدخال. ويمكن أن يؤدي ذلك إلى حروق بالجسم بالكامل، وبصفة خاصة في الوجه واليدين.
- ⚠️ انتبه إلى أن وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن مستقرة بثبات أثناء تحميل وتفريغ المطهيات.
- ⚠️ انتبه عند التحميل إلى مراعاة الوزن الأقصى للتحميل.
- ⚠️ لا تستخدم غير حوامل المطهيات (الألواح والشوايات) ذات حجم الطهي المناسب.
- ⚠️ أدخل حوامل المطهيات بشكل صحيح طبقا للقواعد على صفحة 41 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20.
- ⚠️ اسحب حوامل المطهيات دائما في وضع أفقي، ولا تسحب حوامل المطهيات الموجودة في أسطح الإدخال، بعيدا جدا إلى الأمام.
- ⚠️ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

شروط تحميل المطهيات

- شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق منطف بشكل صحيح.
- شاسيه الفرن جاهز.
- جميع مكابح تأمين ووقوف عربة الفرن مؤمنة الغلق.

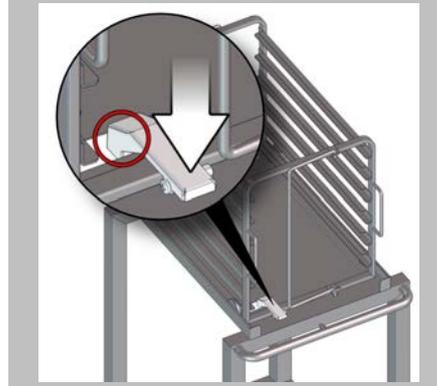
تحميل شاسيه الفرن بالمطهيات

حرك شاسيه الفرن من الخلف على عربة الفرن. وعندئذ اتبه إلى أن محاور العجلات لا تدخل أسفل طية عربة الفرن.



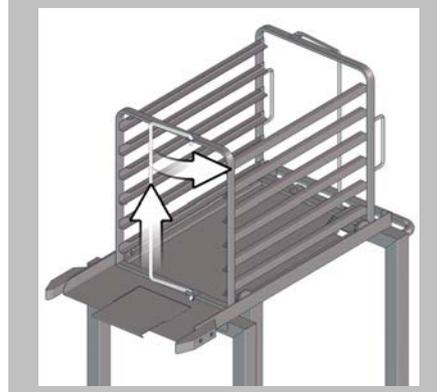
1.

ثم بثبيت وسيلة تأمين النقل.



2.

ارفع وسيلة تأمين الإدخال للجهة الخلفية من شاسيه الفرن وحركها إلى اليمين.



3.

4.

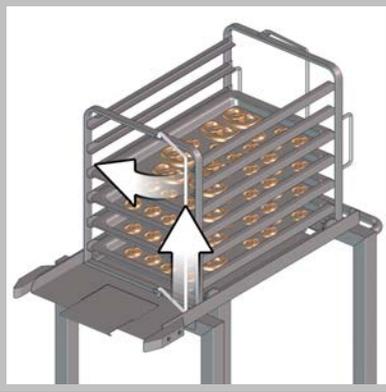
قم بتحميل شاسيه الفرن.
 ▪ وفي هذا الصدد ابدأ من أسفل.
 ▪ وفي هذا الصدد اسحب الأوعية والألواح والشوايات دائما حتى النهاية الموجودة عند وسيلة الدفع للداخل الأخرى.
 تأكد ما إذا كان قد تم إدخال الأوعية والألواح والشوايات بشكل صحيح، طبقا لما هو وارد في 'مكان وضع حوامل المصطبات في الأجهزة ذات الحجم X.10' صفحة 40 أو 'مكان وضع حوامل المصطبات في الأجهزة ذات الحجم X.20' صفحة 42.

تحذير! خطر الإصابة باكتواعات بسبب السوائل الساخنة
 ▪ انتبه إلى عدم تحميل شاسيه الفرن بأقصى حمولته والا فإن شاسيه الفرن يمكن أن ينقلب عند التحريك.



5.

قم بتأمين وسيلة الدفع للداخل المفتوحة مرة أخرى.



تحميل شاسيه الفرن في نوع المخابز بالمصطبات مع أحجام الأجهزة 6.10 و 10.10

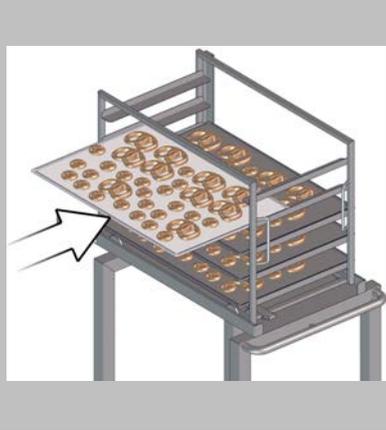
1.

ضع شاسيه الفرن من نوع المخابز بالطريقة نفسها كما هو الحال مع شاسيه الفرن القياسي على عربة الفرن وثبت وسيلة تأمين النقل، انظر 'تحميل شاسيه الفرن بالمصطبات' صفحة 64.

2.

قم بتحميل شاسيه الفرن.
 ▪ وفي هذا الصدد ابدأ من أسفل.
 ▪ فقط اسحب الألواح دائما حتى النهاية.
 ▪ تأكد ما إذا كان قد تم إدخال الألواح بشكل صحيح، طبقا لما هو وارد في 'مكان وضع حوامل المصطبات في الأجهزة ذات الحجم X.10' صفحة 41 أو 'مكان وضع حوامل المصطبات في الأجهزة ذات الحجم X.20' على صفحة 42.

تحذير! خطر الإصابة بحروق بسبب المصطبات الساخنة
 ▪ انتبه إلى عدم تحميل شاسيه الفرن بأقصى حمولته والا فإن شاسيه الفرن يمكن أن ينقلب عند التحريك.



تحميل شاسيه الأطباق بالمصطبات

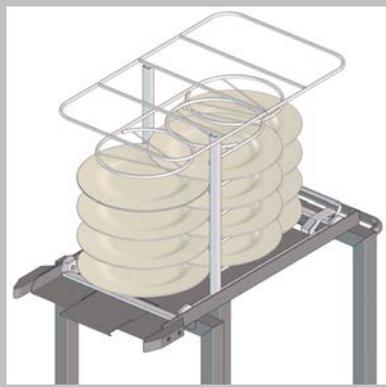
1.

ضع شاسيه الأطباق بالطريقة نفسها كما هو الحال مع شاسيه الفرن على عربة الفرن، وثبت وسيلة تأمين النقل، انظر 'تحميل شاسيه الفرن بالمصطبات' صفحة 64.

2.

قم بتحميل شاسيه الأطباق.
 ▪ وفي هذا الصدد ابدأ من أسفل.
 ▪ لا تستخدم غير الأطباق ذات الحجم والشكل المناسب وقم بتركيبها بحذر في الحلقات.

تحذير! خطر الإصابة باكتواعات بسبب السوائل الساخنة
 ▪ انتبه إلى عدم تحميل شاسيه الأطباق بأقصى حمولته والا فإن شاسيه الفرن يمكن أن ينقلب عند التحريك.



4.3.5 إخراج المظهيات من شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق (ليس مع ConvoSmoke)

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

سوائل ساخنة

⚠️ تحذير

خطر الإصابة باكتواءات بسبب السوائل الساخنة

- ⚠️ رج المظهيات السائلة يمكن أن يؤدي إلى اكتواءات في الوجه واليدين.
- ⚠️ انتبه إلى أن تكون وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق مستقرة بثبات أثناء تحميل وتفريغ المظهيات.
- ⚠️ انتبه عند التحميل إلى مراعاة الوزن الأقصى للتحميل.
- ⚠️ لا تستخدم إلا الأوعية ذات مقاسات GN المناسبة أو الأطباق المسموح بها ذات القطر المناسب:
- ⚠️ أدخل حوامل المظهيات بشكل صحيح طبقا للقواعد على صفحة 40 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20.
- ⚠️ ضع الأوعية أو الأطباق المحتوية على سوائل أو مظهيات تسيل أثناء الطهي في أسطح إدخال تكون مرئية لجميع المستخدمين. خذ الأوعية أو الأطباق المحتوية على سوائل أو مظهيات تسيل أثناء الطهي دائما في وضع أفقي.
- ⚠️ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

المظهيات الساخنة وحوامل المظهيات الساخنة

⚠️ تحذير

خطر الإصابة بحروق بسبب المظهيات الساخنة وحوامل المظهيات الساخنة

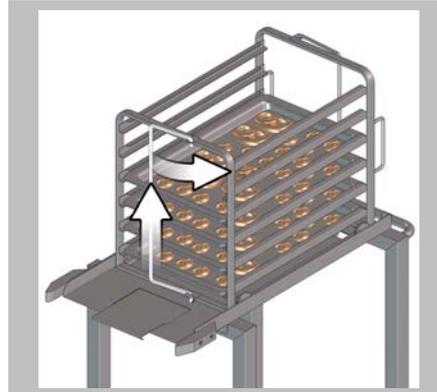
- ⚠️ حوامل المظهيات الموضوعة على قضبان حرف L يمكن أن تنقلب عن أسطح الإدخال. ويمكن أن يؤدي ذلك إلى حروق بالجسم بالكامل، وبصفة خاصة في الوجه واليدين.
- ⚠️ انتبه إلى أن وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن مستقرة بثبات أثناء تحميل وتفريغ المظهيات.
- ⚠️ انتبه عند التحميل إلى مراعاة الوزن الأقصى للتحميل.
- ⚠️ لا تستخدم غير حوامل المظهيات (الألواح والشوايات) ذات حجم الطهي المناسب.
- ⚠️ أدخل حوامل المظهيات بشكل صحيح طبقا للقواعد على صفحة 41 في حالة جهاز بحجم X.10 أو على صفحة 42 في حالة جهاز بحجم X.20.
- ⚠️ اسحب حوامل المظهيات دائما في وضع أفقي، ولا تسحب حوامل المظهيات الموجودة في أسطح الإدخال، بعيدا جدا إلى الأمام.
- ⚠️ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

شروط إخراج المظهيات

- شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق يقف بشكل آمن في مكان مناسب.
- طالما أن شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق موجود على عربة الفرن، يسري:
- تظل وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق مستقرة في عربة الفرن.
- جميع مكابح تأمين وقوف عربة الفرن مؤمنة الغلق.

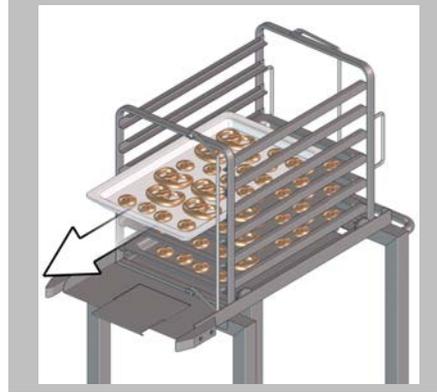
إخراج المطهيات من شاسيه الفرن (النوع القياسي)

ارفع وسيلة تأمين الإدخال للجهة الخلفية من شاسيه الفرن وحركها إلى اليمين.



1.

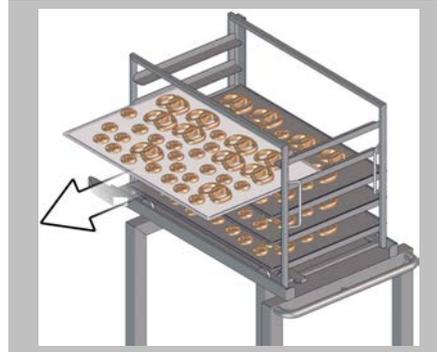
أخرج المطهيات في وضع أفقي.



2.

إخراج المطهيات من شاسيه الفرن من نوع المخابز مع أحجام الأجهزة 6.10 و 10.10

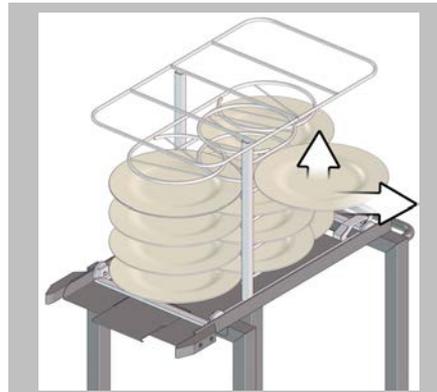
أخرج المطهيات في وضع أفقي.



1.

إخراج المطهيات من شاسيه الفرن

إرفع الأطباق الموجودة في الحلقات قليلا واحتفظ بالأطباق في وضع أفقي عند الإخراج.



1.

4.3.6 تركيب هيكل الإدخال الخاص بشاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق (ليس مع ConvoSmoke)

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيداً قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

الأسطح الساخنة

⚠️ تحذير

خطر الإصابة بحروق بسبب درجات الحرارة المرتفعة على الأجزاء الداخلية والخارجية للجهاز. ملامسة جميع الأجزاء الداخلية في حيز الطهي، والجهة الداخلية لباب الجهاز وجميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي يمكن أن تؤدي إلى حروق.

- ◀ انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية قبل بدء أعمال التعديل.
- ◀ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- فك وتركيب شاسيه التعليق

57

79

الملحق المطلوب

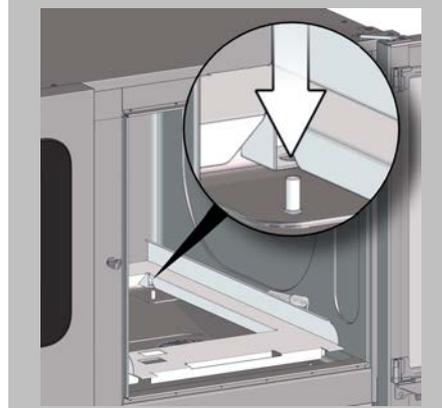
- هيكل الإدخال

الشروط

- شاسيهات التعليق مفكوكة.
- باب الجهاز مفتوح.

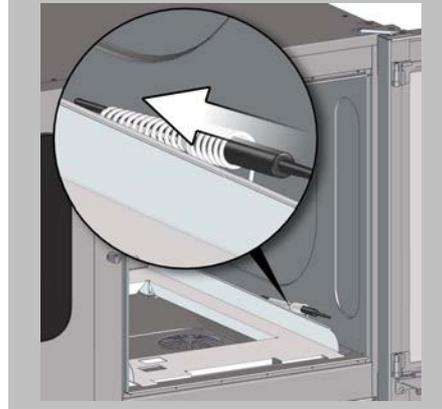
تركيب هيكل الإدخال الخاص بشاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق

ثبت هيكل الإدخال في حيز الطهي بأن تقوم بوضع الفتحات الموجودة في زوايا أرجل هيكل الإدخال على المرتكز الموجود على أرضية الجهاز.



1.

حرك مستشعر درجة الحرارة الداخلية في الحامل الحلزوني على الجهة اليمنى لهيكل الإدخال.



2.

4.3.7 التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- 63 ▪ تحميل شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق بالمطهيات (ليس مع ConvoSmoke)
- 68 ▪ تركيب هيكل الإدخال الخاص بشاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق (ليس مع ConvoSmoke)

الملحق المطلوب

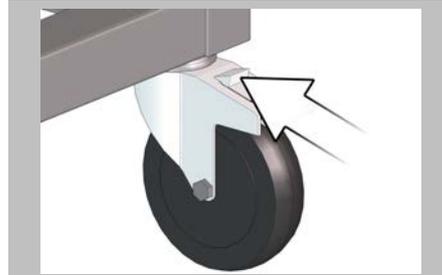
- عربة الفرن
- شاسيه الفرن أو شاسيه الأطباق

الشروط

- هيكل الإدخال الخاص بشاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق مركب في حيز الطهي.
- تمت محاذاة ارتفاع نصب فرن البخار المشترك عند النصب على ارتفاع تعبئة عربة الفرن. هيكل الإدخال الموضوع في حيز الطهي وكذلك سطح شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق على عربة الفرن يجب أن تكون على نفس المستوى بينما عربة الفرن مثبتة على فرن البخار المشترك.
- باب الجهاز مفتوح.
- المطهيات جاهزة في شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق بشكل صحيح على عربة الفرن:
 - وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق مستقرة في مكانها.
 - وسيلة تأمين دفع شاسيه الفرن للداخل مؤمنة الغلق.

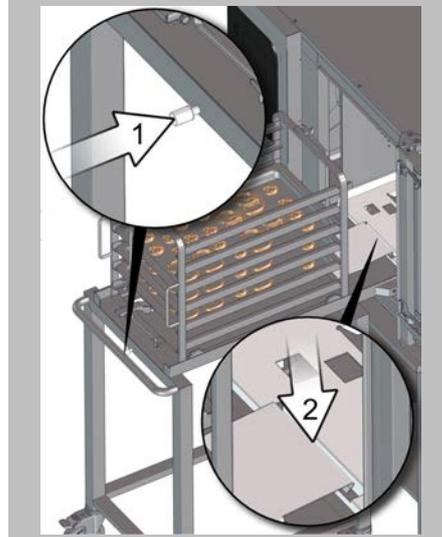
التحميل بعربة الفرن

1. قم بتحرير مكابح تأمين الوقوف لعربة الفرن وحرك عربة الفرن أمام فرن البخار المشترك.

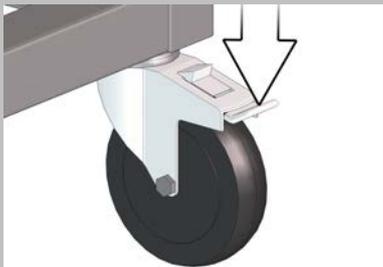
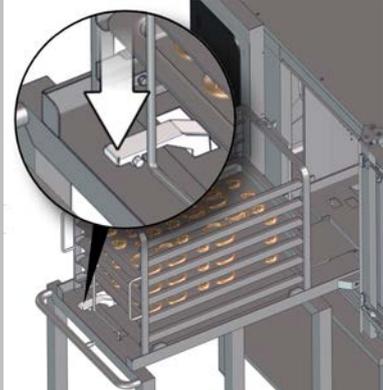
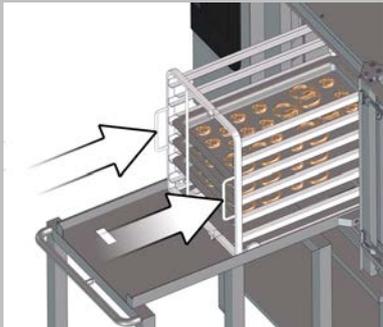
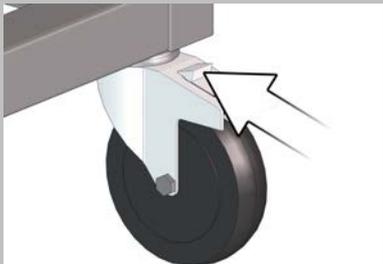


1.

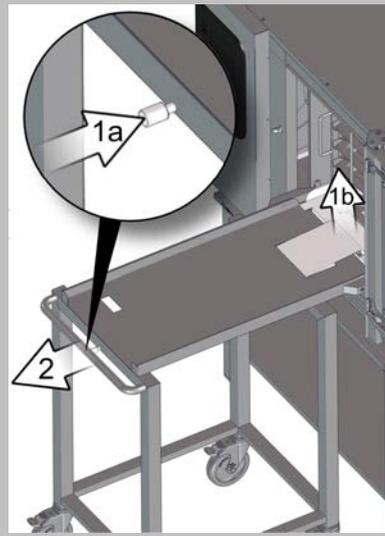
2. ثبت عربة الفرن بفرن البخار المشترك.
 ▪ اضغط الزر الموجود أسفل مقبض عربة الفرن إلى الخلف كي يرتفع لوح التثبيت في الخلف على عربة الفرن.
 ▪ ثم اترك الزر مرة أخرى كي ينخفض اللوح ويستقر في فتحة حيز الطهي.



2.

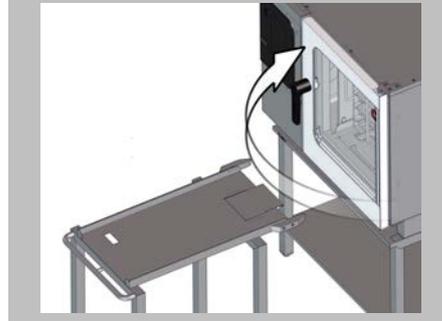
<p>3. أمن من جديد غلق جميع عجلات عربة الفرن.</p>	
<p>4. قم بحل وسيلة تأمين نقل شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق.</p>	
<p>5. حرك شاسيه الفرن من عربة الفرن/ شاسيه الأطباق إلى حيز الطهي.</p>	
<p>6. قم بتحرير مكابح تأمين الوقوف لعربة الفرن.</p>	

حرر أداة تثبيت عربة الفرن الموجودة على فتحة حيز الطهي وحرك عربة الفرن.



.7

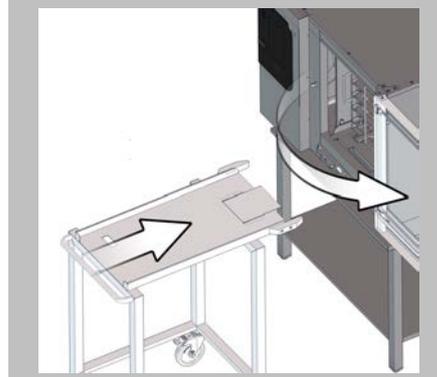
أغلق باب الجهاز.



.8

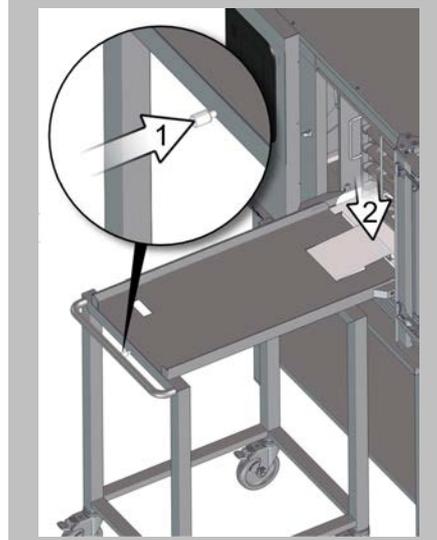
الإخراج باستخدام عربة الفرن

افتح باب الجهاز وحرك عربة الفرن أمام فرن البخار المشترك.



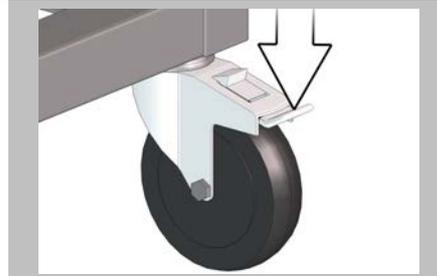
1.

ثبت عربة الفرن بفرن البخار المشترك.
 ▪ اضغط الزر الموجود أسفل مقبض عربة الفرن إلى الخلف كي يرتفع لوح التثبيت في الخلف على عربة الفرن.
 ▪ ثم أترك الزر مرة أخرى كي ينخفض اللوح ويستقر في فتحة حيز الطهي.



2.

أمن غلق جميع عجلات عربة الفرن.

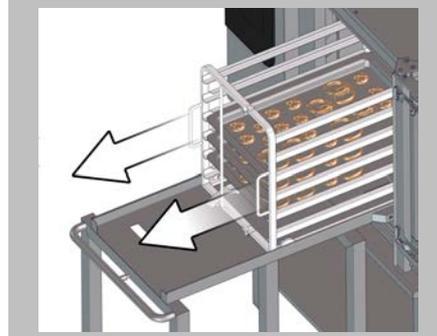


3.

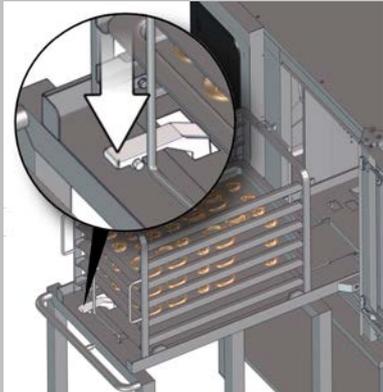
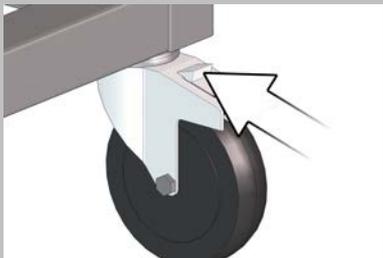
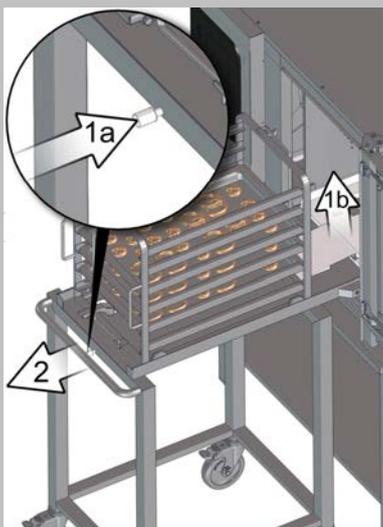
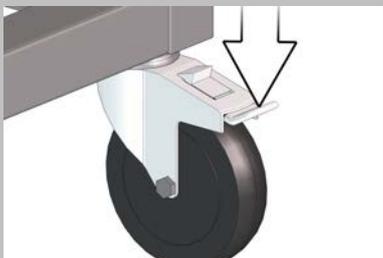
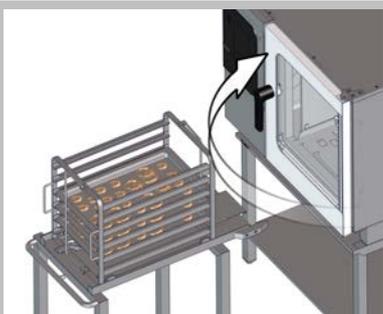
اسحب شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق من حيز الطهي إلى عربة الفرن.

تحذير! خطر الإصابة بحروق بسبب ارتفاع درجات الحرارة في حيز الطهي وعلى الجهة الداخلية لباب الجهاز وعلى شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق

▪ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.
 ▪ اسحب شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق من حيز الطهي باستخدام مقابض اليد.



4.

<p>ثم بثبيت وسيلة تأمين النقل.</p>	<p>5.</p> 
<p>قم بتحرير مكابح التوقف لعرية الفرن.</p>	<p>6.</p> 
<p>حرر أداة تثبيت عربة الفرن الموجودة على فتحة حيز الطهي وحرك عربة الفرن.</p> <p>تحذير! خطر الإصابة باكتواعات بسبب السوائل الساخنة</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ قم بتغطية الأوعية أو الأطباق المحتوية على سوائل ساخنة أثناء النقل. ▪ احرض على مراعاة أن لا تتقلب عربة الفرن مع شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق. يكون هذا الخطر قائما عندما يتم نقل عربة الفرن على مستوى مائل أو تصطدم بعائق. 	<p>7.</p> 
<p>أمن غلق جميع عجلات عربة الفرن.</p>	<p>8.</p> 
<p>أغلق باب الجهاز.</p>	<p>9.</p> 

4.3.8 تخزين وأخذ مستشعر درجة الحرارة الداخلية

⚠ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:
▪ فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة

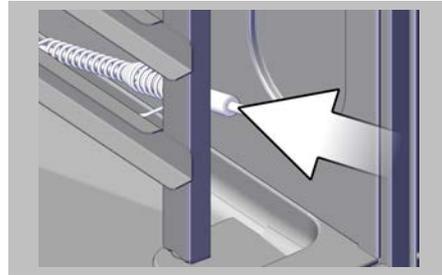
57

الغرض

عند عدم الحاجة لمستشعر درجة الحرارة الداخلية لمهمة الطهي، يجب تخزينه. وإلا فهناك خطر تعرض المستشعر للتلف.

تخزين مستشعر درجة الحرارة الداخلية

حرك مستشعر درجة الحرارة الداخلية في الحامل الحلزوني على الجهة اليمنى لشاسيه التعليق.
إنذار انتبه إلى حركة الكابل.
لا يسمح بانحصار الكابل بين باب الجهاز والجوان التركيبي للنظافة الصحية، عندما يتم غلق باب الجهاز.



1.

خذ مستشعر درجة الحرارة الداخلية

اسحب مستشعر درجة الحرارة الداخلية من الحامل الموجود على الجهة اليمنى لشاسيه التعليق.

4.3.9 استخدم مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي أو مستشعر معاينة الصوص

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

57
75

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- تخزين وأخذ مستشعر درجة الحرارة الداخلية

المبدأ

إلى جانب مستشعر درجة الحرارة الداخلية الموصل دائما بالداخل في حيز الطهي، يمكنك مؤقتا توصيل مستشعر درجة حرارة داخلية خارجي أو مستشعر معاينة الصوص على الهيكل الخارجي للجهاز. فور إشغال هذه التوصيلة الخارجية يتم إيقاف تشغيل مستشعر درجة الحرارة الداخلية الموجود بالداخل. هذا يعني أن البرمجيات تفضل مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي ومستشعر معاينة الصوص في مهمة الطهي. من غير الممكن الاستفادة من مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي والداخلي و/أو مستشعر معاينة الصوص في وقت واحد لمهمة طهي واحدة أو الاستفادة من مستشعر درجة الحرارة الداخلية الموجود بالداخل عندما يكون هناك مستشعر درجة حرارة داخلية في الخارج أو مستشعر معاينة الصوص موصلا.

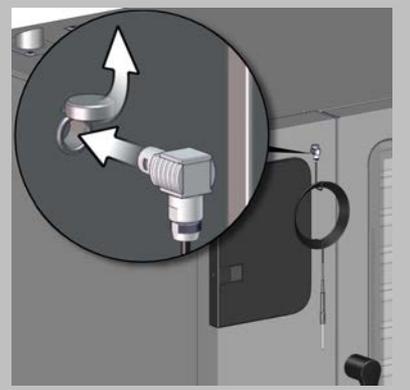
الشروط

- مستشعر درجة الحرارة الداخلية من الخارج أو مستشعر معاينة الصوص، منظف وجاهز وظيفيا وموضوع بالقرب من الجهاز.
- المطهيات موضوعة بشكل صحيح في حيز الطهي.

توصيل واستخدام مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي أو مستشعر معاينة الصوص

افتح غطاء حماية علبة التوصيل الخاصة بمستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي أو مستشعر معاينة الصوص الموجودة يمينا أعلى لوحة الاستعمال على الهيكل الخارجي للجهاز.

قم بتوصيل مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي أو مستشعر معاينة الصوص بالجهاز عبر علبة التوصيل.

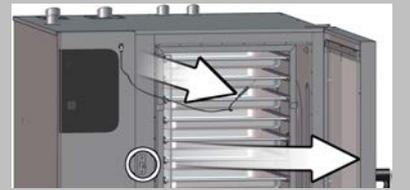


1.

2.

افتح باب الجهاز.

أدخل مستشعر درجة الحرارة الداخلية أو مستشعر معاينة الصوص في المطهيات.

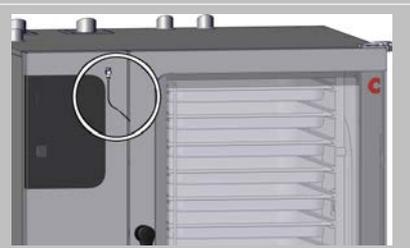


3.

4.

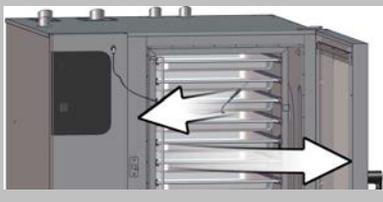
أغلق باب الجهاز.

وعندئذ انتبه إلى حركة الكابل. لا يُسمح بإدخال الكابل الموجود في نطاق آلية غلق مقبض الباب، في حيز الطهي. يمكن إدخاله من أي مكان آخر بين باب الجهاز والجوانب التركيبي للنظافة الصحية منحصرًا، في حيز الطهي.



5.

إخراج مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي أو مستشعر معاينة الصوص والاحتفاظ به

<p>افتح باب الجهاز.</p> <p>أخرج مستشعر درجة الحرارة الداخلية أو مستشعر معاينة الصوص من المطهيات قبل أن تخرج المطهيات من حيز الطهي.</p> <p>تحذير! خطر الإصابة بحروق بسبب ارتفاع درجات الحرارة في حيز الطهي على جميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية. ▪ اترك مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي أو مستشعر معاينة الصوص يبرد بعد الاستخدام خارج حيز الطهي قبل أن تنزعه وتنظفه. 	<p>1.</p> <p>2.</p> 
<p>أخرج مستشعر درجة الحرارة الداخلية الخارجي أو مستشعر معاينة الصوص من الهيكل الخارجي للجهاز.</p> <p>أغلق غطاء حماية علبة التوصيل.</p> <p>قم بتنظيف وشطف مستشعر درجة الحرارة الداخلية أو مستشعر معاينة الصوص بقطعة قماش ناعمة مع الماء وسائل تنظيف من المتداول في الأسواق.</p> <p>احتفظ بمستشعر درجة الحرارة الداخلية أو مستشعر معاينة الصوص، المجفف في مكان مناسب لحمايته من الأضرار والانساقات.</p>	<p>3.</p> <p>4.</p> <p>5.</p> <p>6.</p> 

4.3.10 استخدم وصلة USB

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

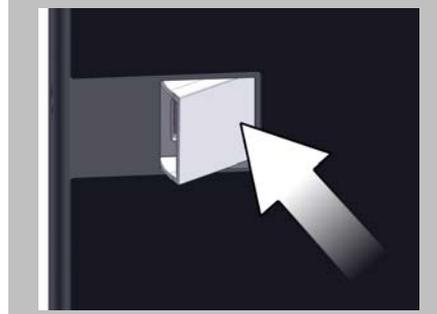
يجب أن تتعرف جيداً قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

الغرض من رفرر وصلة USB

رفرر USB يغطي وصلة USB كي لا يمكن تسلل بخار الماء إلى إلكترونيات التحكم عند الطهي والتنظيف. عند الطهي والتنظيف لا يُسمح بإدخال فلاشة USB ووصلة USB يجب أن تكون مغلقة باستخدام الرفرر الخاص بها.

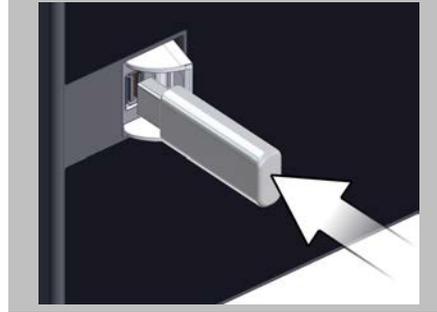
إدخال وصلة USB

افتح على لوحة الاستعمال رفررر تغطية وصلة USB.



1.

أدخل فلاشة USB. عندما تكون فلاشة USB كبيرة للغاية، استخدم كابل مهانية متوفر في الأسواق.



2.

4.3.11 فك وتركيب شاسيه التعليق

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

الأسطح الساخنة

⚠️ تحذير

خطر الإصابة بحروق بسبب درجات الحرارة المرتفعة على الأجزاء الداخلية والخارجية للجهاز. ملامسة جميع الأجزاء الداخلية في حيز الطهي، والجهة الداخلية لباب الجهاز وجميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي يمكن أن تؤدي إلى حروق.

- ◀ انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية قبل بدء أعمال التعديل.
- ◀ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة

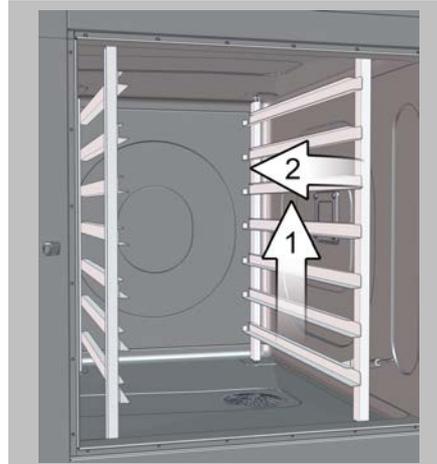
57

الشروط

- جميع حوامل المظهيات وغير ذلك من الملحقات المستخدمة لغرض الطهي يجب أخذها من حيز الطهي.

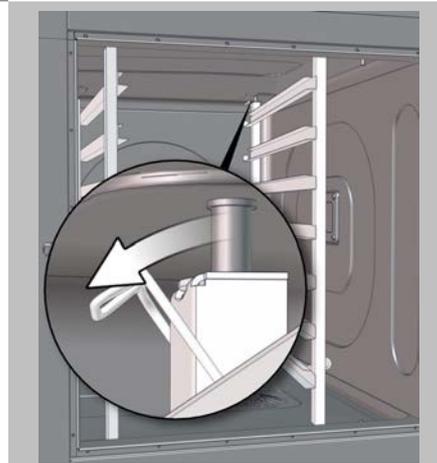
فك شاسيه التعليق (النوع القياسي)

ارفع (1) شاسيه التعليق وحركه (2) في حيز الطهي.



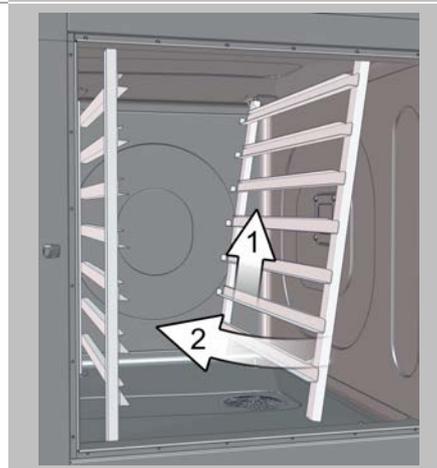
1.

قم بحل المشبك الموجود خلف شاسيه التعليق.



2.

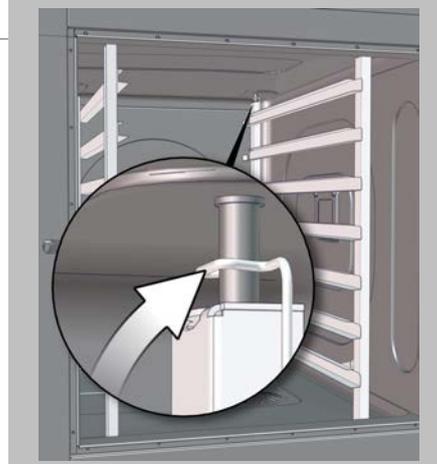
اضغط (1) شاسيه التعليق إلى أعلى وانزعه (2) من الخطاف.



3.

قم بتركيب شاسيه التعليق (النوع القياسي)

بغرض تركيب شاسيهات التعليق الاثنين اعكس خطوات الفك.
افحص ما إذا كانت مشابك شاسيهات التعليق الاثنين في الخلف في
الأعلى مؤمنة الغلق كي يتم تعليق شاسيهات التعليق بشكل صحيح.



1.
2.

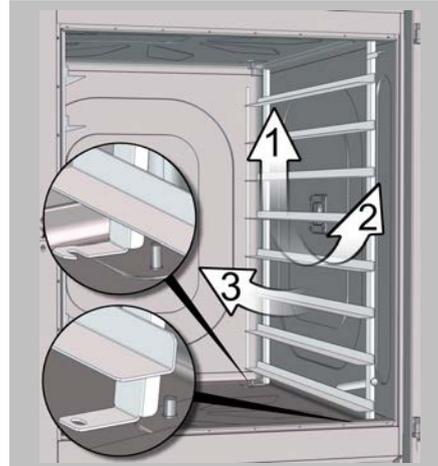
- حرك أحد الألواح لمعرفة إذا كانت شاسيهات التعليق الاثنين مركبان بشكل صحيح.
- افحص ما إذا كان قد تم إدخال اللوح طبقا لما هو وارد في 'مكان وضع حوامل المظهيات في الأجهزة ذات الحجم X.10' صفحة 40 او 'مكان وضع حوامل المظهيات في الأجهزة ذات الحجم X.20' صفحة 42 بشكل صحيح على القضبان.



3.

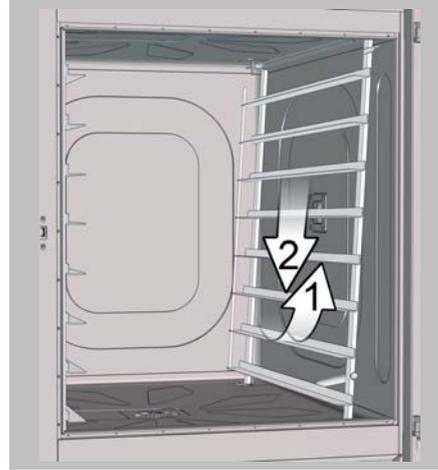
فك شاسيه التعليق (نوع المخازن)

ارفع (1) شاسيه التعليق قليلا.
حركه قليلا إلى الأمام (2) باتجاه باب الجهاز وقليلًا إلى الداخل (3)
في حيز الطهي، لتحريره من المرتكزات الموجودة في حيز الطهي
في الأسفل.
اترك شاسيه التعليق ينخفض على أرضية حيز الطهي.



1.

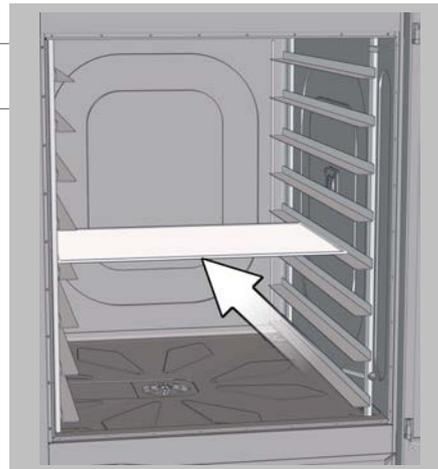
فك ارتباط شاسيه التعليق من المرتكزين العلويين في حيز الطهي
بأن ترفع شاسيه التعليق مرة أخرى قليلا، وتحركه إلى الأمام حركة
خفيفة (1) في اتجاه باب الجهاز ثم تتركه ينخفض بحذر إلى أسفل
(2) من المرتكز الأخير (أماما في الأعلى في حيز الطهي).



2.

تركيب شاسيه التعليق (نوع المخازن)

بغرض تركيب شاسيهات التعليق الاثنتين اعكس خطوات الفك.
افحص ما إذا كانت المرتكزات الثمانية كلها (أربعة لك جهة) ممسكة
بفتحات شاسيهات التعليق بشكل صحيح.
▪ حرك أحد الألواح لمعرفة إذا كانت شاسيهات التعليق الاثنتين مركبان
بشكل صحيح.
▪ افحص ما إذا كان قد تم إدخال اللوح طبقا لما هو وارد في 'مكان
وضع حوامل المظهيات في الأجهزة ذات الحجم X.10' صفحة 40
أو 'مكان وضع حوامل المظهيات في الأجهزة ذات الحجم X.20'
صفحة 42 بشكل صحيح على القضبان.



1.

2.

3.

4.3.12 تعبئة وتركيب ونزع درج التدخين (فقط مع ConvoSmoke)

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 55 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

الهواء المتدفق

⚠️ تحذير

خطر الاحتراق والحرق بسبب تطاير اللهب

- الهواء المتدفق على مادة التدخين الساخنة يمكن أن يؤدي إلى تطاير الشرر.
- ⚠️ لا تنزع غطاء درج التدخين إلا بعد تبريد درج التدخين تماما في مكان بعيد عن النار ومحمي من الرياح. أثناء التدخين يجب دائما أن يكون الغطاء موضوعا على درج التدخين
- ⚠️ لا تتخلص من بقايا احتراق مواد التدخين إلا وهي باردة.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة

57

مادة التدخين

كمادة تدخين لا تستخدم إلا حزم رقائق الخشب الصلب المحددة لغرض هذا الاستخدام. الجهة الصانعة تصحك باستخدام خشب التدخين من العلامة التجارية "BRADLEY AROMABISQUETTEN" والتي تجدها على الإنترنت (<http://www.bradleysmoker.com>) او التي يمكن أن تطلبها من التجار المتخصصين المشابهين. لا يسمح باستخدام مواد التدخين مثل نشارة الخشب، ورفائق الخشب وقطع الخشب وعيدان الخشب.

الشروط

- يجب تبريد حيز الطهي بعد التشغيل الأخير حتى يصل لدرجة الحرارة المحيطة.
- أولاً: أثناء تشغيل بروفایل طهي يطلب منك البرنامج تركيب درج التدخين. في هذه الحالة يقوم البرنامج أوتوماتيكيا قبل مطالبتك بتركيب درج التدخين، بتشغيل نظام 'Cool down' لتبريد حيز الطهي.
- سخان التدخين مركب في حيز الطهي.
- شاسبهات التعليق مركبة ومؤمنة الغلق.
- الهيكل الخارجي شامل شواية التدخين وغطاء درج التدخين منظفان بشكل صحيح ومجففان.

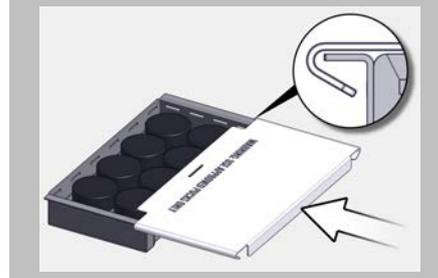
تعينة درج التدخين

لغرض تعبئة درج التدخين ضع بحد أقصى 8 قطع تدخين على شواية التدخين في درج التدخين.



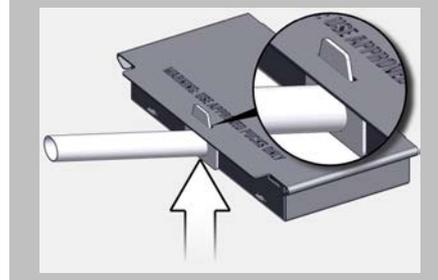
1.

حرك الغطاء من الجانب الخلفي نحو درج التدخين حتى النهاية. انتبه إلى ضرورة أن يتم إدخال الأطراف الجانبية للهيكل الخارجي في طية الغطاء.



2.

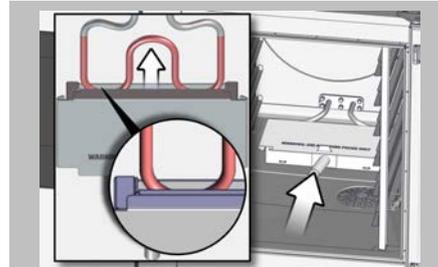
قم بتركيب المقبض الموجود على الجهة الأمامية لدرج التدخين.



3.

قم بتركيب درج التدخين

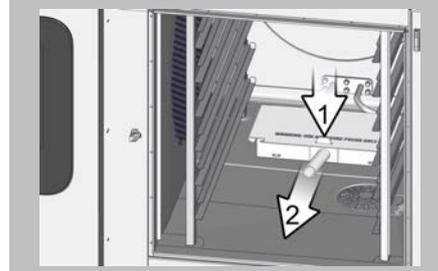
أمسك درج التدخين المعبأ من المقبض وحرك درج التدخين حتى النهاية باتجاه سخان التدخين في حيز الطهي. وعندئذ انتبه إلى أن يتم إدخال لولب التسخين في الفتحة الخاصة بسخان التدخين الموجود على درج التدخين.



1.

انزع مقبض درج التدخين.

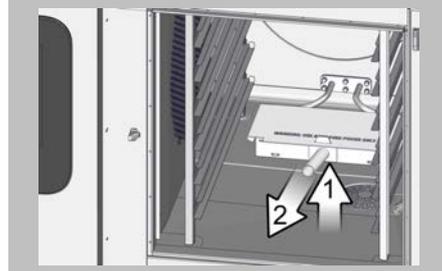
تحذير! خطر الإصابة بحروق بسبب ارتفاع درجات الحرارة في حيز الطهي وعلى الجهة الداخلية لهاب الجهاز وعلى درج التدخين
 ▪ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.
 ▪ خذ مقبض درج التدخين من حيز الطهي بعد تركيب درج التدخين كي تتمكن من خلع درج التدخين باستخدام المقبض البارد.



2.

أخرج درج التدخين

قم بتركيب مقبض درج التدخين واسحب درج التدخين من سخان التدخين إلى أسفل.



1.

اترك درج التدخين خارج حيز الطهي على مكان بعيد عن الحرارة ومحمي من الرياح حتى يبرد تماما.



2.

قم بتفريغ بقايا قطع التدخين من درج التدخين ونظف جميع أجزاء درج التدخين.



3.

5 تصريف بالطريقة التالية عند التنظيف

الغرض من هذا الفصل

نقدم لك في هذا الفصل نظرة عامة على إجراءات التنظيف ومواد التنظيف واستعمالها وكذلك مخطط التنظيف. نبين لك كيف تستعمل فرن البخار المشترك للتنظيف وكيف يجب عليك التصرف عند التنظيف. الإرشادات الخاصة بالتصرف المبدئي عند التنظيف 'تقودك خطوة بخطوة عبر عمليات التنظيف المختلفة. في هذا الموضوع لا يتم التطرق لاستخدام البرمجيات واستعمال أجزاء الجهاز بدقة. كي تتعود على استخدام البرمجيات وعلى خطوات الاستخدام، اقرأ دليل الاستعمال الخاص بفرن البخار المشترك. توضح لك 'إرشادات استعمال الجهاز عند التنظيف' العمليات الفعلية في استعمال فرن البخار المشترك وقطعة الغيار المعنية بكل عملية.

5.1 أساسيات تنظيف فرن البخار المشترك

5.1.1 إجراءات التنظيف

إجراءات التنظيف

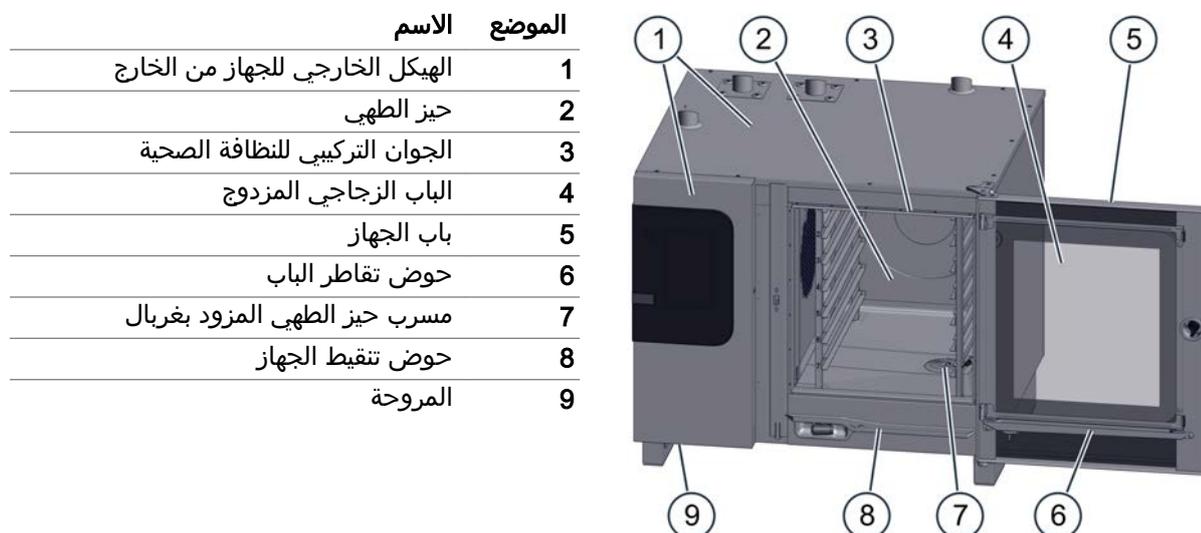
معايير الاستخدام	الوصف	إجراءات التنظيف
<ul style="list-style-type: none"> بين مهام الطهي المفردة والاتساخت الخفيفة جدا أو إزالة الروائح بعد أوقات التوقف الطويلة نسبيا لفرن البخار المشترك المنظف جيدا، على سبيل المثال لإزالة الغبار 	<ul style="list-style-type: none"> هو عملية أوتوماتيكية بالكامل يتم معها التحكم من خلال البرمجيات في درجة الحرارة والمدة الزمنية حيز الطهي يتم شطفه بالماء فقط بدون استخدام مواد تنظيف مع نظام easyDial: بروفايل التنظيف CL0 مع نظام easyTouch: بروفايل التنظيف H2O 	تنظيف حيز الطهي الخالي من مواد التنظيف
<ul style="list-style-type: none"> تنظيف يومي بعد إتمام جميع مهام الطهي لليوم قبل أول تشغيل لفرن البخار المشترك لإزالة جميع اتساختات النقل والنصب والتركيب في حيز الطهي بعد أعمال الصيانة في فرن البخار المشترك لإزالة جميع الاتساختات في حيز الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> هو عملية أوتوماتيكية بالكامل يتم معها التحكم من خلال البرمجيات في درجة الحرارة والمدة الزمنية واستخدام مواد التنظيف والشطف يتم تقسيم مواد التنظيف إلى عبوات بواسطة البرنامج ويتم الأخذ أوتوماتيكا من العلب الموصلة إلى حيز الطهي مع نظام (ConvoClean) easy Dial: اختيار واحد من ثمان بروفايلات تنظيف مجهزة سلفا: CL1 حتى CL4 و CL1d حتى CL4d مع نظام easyTouch (ConvoClean+): اختيار درجة التنظيف: 1 حتى 4 اختيار مدة التنظيف: eco, regular, express حرية اختيار أي من: التعقيم بالبخار و/أو تجفيف حيز الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع توصيل العلب (ConvoClean مع نظام easyDial أو ConvoClean+ مع نظام easyTouch)

معايير الاستخدام	الوصف	إجراءات التنظيف
<ul style="list-style-type: none"> تنظيف يومي بعد إتمام جميع مهام الطهي لليوم قبل أول تشغيل لفرن البخار المشترك لإزالة جميع اتساخات النقل والنصب والتركيب في حيز الطهي بعد أعمال الصيانة في فرن البخار المشترك لإزالة جميع الاتساخات في حيز الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> هو عملية أوتوماتيكية بالكامل يتم معها التحكم من خلال البرمجيات في درجة الحرارة والمدة الزمنية واستخدام مواد التنظيف والشطف بعد مطالبة البرنامج للمستخدم يتم إحضار مواد التنظيف من زجاجات المعايير المفردة إلى حيز الطهي مع نظام easy Dial (ConvoClean): اختيار واحد من ثمان بروفابلات تنظيف مجهزة سلفاً: CL1 حتى CL4 و CL1d حتى CL4d مع نظام easyTouch (ConvoClean+): اختيار درجة التنظيف: 1 حتى 4 اختيار مدة التنظيف: eco, regular, express حرية اختيار أي من: التعقيم بالبخار و/أو تجفيف حيز الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع المعايير المفردة (ConvoClean easyDial أو ConvoClean+ مع نظام easyTouch)
<ul style="list-style-type: none"> تنظيف يومي بعد إتمام جميع مهام الطهي لليوم لغرض المعالجة اللاحقة في توصيلة التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي، في حالة عدم إزالة جميع الاتساخات قبل أول تشغيل لفرن البخار المشترك لإزالة جميع اتساخات النقل والنصب والتركيب في حيز الطهي بعد أعمال الصيانة في فرن البخار المشترك لإزالة جميع الاتساخات في حيز الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> هو عملية نصف أوتوماتيكية يتم معها التحكم من خلال البرمجيات في درجة الحرارة والمدة الزمنية لمراحل تنظيف معينة يتم رش مواد التنظيف يدويا في حيز الطهي يتم رش حيز الطهي بالرشاش اليدوي أو بديلا عن ذلك يتم الغسل جيدا بالكثير من الماء وفضعة فماش ناعمة 	<ul style="list-style-type: none"> التنظيف نصف الأوتوماتيكي لحيز الطهي
<ul style="list-style-type: none"> لغرض المعالجة اللاحقة في توصيلة التنظيف الأوتوماتيكي الكامل أو نصف أوتوماتيكي لحيز الطهي، في حالة عدم إزالة جميع الاتساخات مع تكون النمش أو الألوان الداكنة في حيز الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> فقط مع نظام easyTouch: بروفابل التنظيف ConvoCare هو عملية أوتوماتيكية بالكامل يتم معها التحكم من خلال البرمجيات في درجة الحرارة والمدة الزمنية واستخدام مواد الشطف والشطف مادة الشطف يتم نقلها أوتوماتيكيًا إلى حيز الطهي إما من العلب الموصلة أو بعد مطالبة البرنامج للمستخدم، من زجاجات المعايير المفردة 	<ul style="list-style-type: none"> تنظيف حيز الطهي فقط باستخدام مادة الشطف من العلب الموصلة أو باستخدام المعايير المفردة
<ul style="list-style-type: none"> بينما حيز الطهي مبرد يتم إزالة الاتساخات أو الروائح بين مهام الطهي لغرض المعالجة اللاحقة في توصيلة التنظيف الأوتوماتيكي الكامل أو نصف أوتوماتيكي لحيز الطهي، في حالة عدم إزالة جميع الاتساخات تنظيف موضعي في حيز الطهي، على سبيل المثال مسرب حيز الطهي مع تكون النمش أو الألوان الداكنة في حيز الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> هو عملية يدوية خالصة بدون مساعدة من البرنامج يظل حيز الطهي غير مسخن المستخدم يتحكم في أوقات تأثير مواد التنظيف يتم رش مواد التنظيف يدويا في حيز الطهي يتم رش حيز الطهي بالرشاش اليدوي أو بديلا عن ذلك يتم الغسل جيدا بالكثير من الماء وفضعة فماش ناعمة 	<ul style="list-style-type: none"> تنظيف حيز الطهي باليد

5.1.2 مخطط التنظيف

نظرة عامة

يبين الشكل التالي فرن بخار مشترك يعمل بالغاز بحجم 6.10، بديل عن جميع أجهزة الطاولة:



التنظيفات اليومية

مادة التنظيف	الإجراءات	ما الذي يجب تنظيف؟
forte أو ConvoClean new	<ul style="list-style-type: none"> هكذا تنظف حيز الطهي نصف أوتوماتيكي (شاشيات التعليق) صفحة 98 هكذا تنظف حيز الطهي نصف أوتوماتيكي (شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق) صفحة 100 	حيز الطهي
forte أو ConvoClean new و ConvoCare	هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل مع توصيل العلب' صفحة 95	
forte S أو ConvoClean new S و ConvoCare S	هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل بالمعايرة المفردة' صفحة 96	
<ul style="list-style-type: none"> مع الرشاش اليدوي الدوار forte أو ConvoClean new 	<ul style="list-style-type: none"> إزالة البقايا الشطف لمنع الانسداد مع رش مادة التنظيف والشطف بالماء 	مسرب حيز الطهي
منظف الفولاذ المتداول في الأسواق مادة الشطف المعتادة	<ul style="list-style-type: none"> التنظيف يدويا بقطعة قماش ناعمة التنظيف يدويا بقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة استكمال الشطف بالماء 	الهيكل الخارجي للجهاز من الخارج الأوعية والألواح والشواريات وغير ذلك من الملحقات المستخدمة لغرض الطهي

مادة التنظيف	الإجراءات	ما الذي يجب تنظيف؟
ConvoCare	<ul style="list-style-type: none"> يدويا: رش الرذاذ البارد اتركه يؤدي مفعوله مدة 10 دقائق التلميع بقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة الشطف أو 'هكذا تنظف حيز الطهي فقط بمادة الشطف مع بروفايل التنظيف Con-easy voCare (فقط مع نظام easy-Touch) صفحة 104 	<ul style="list-style-type: none"> المراقبة اليومية لحيز الطهي من حيث وجود نمش أو ألوان داكنة التنظيف فقط عند الحاجة
مادة الشطف المعتادة	'تفريغ وتنظيف علبة تجميع الدهون' صفحة 120	مع استخدام نسخة الشواء: <ul style="list-style-type: none"> علبة تجميع الدهون

التنظيفات الأسبوعية

مادة التنظيف	الإجراءات	ما الذي يجب تنظيف؟
منظف الزجاج المتداول في الأسواق	'هكذا تنظف الباب الزجاجي المزدوج' صفحة 106	الباب الزجاجي المزدوج من الداخل
ConvoClean new أو forte	'هكذا تنظف حيز الطهي خلف لوحة الشفط' صفحة 107	حيز الطهي خلف لوحة الشفط
مادة الشطف المعتادة	<ul style="list-style-type: none"> المسح في جميع أنحاء يدويا بقطعة قماش ناعمة ومادة تنظيف استكمال المسح بقطعة قماش ناعمة ومادة نظيف التجفيف يدويا بقطعة قماش ناعمة إسناد باب الجهاز لتجفيف الجوان التركيبي للظافة الصحية (لا تحكم الإغلاق) 	الجوان التركيبي للظافة الصحية حول باب الجهاز
ConvoClean new أو forte	<ul style="list-style-type: none"> التنظيف يدويا بقطعة قماش ناعمة ومادة تنظيف استكمال المسح بقطعة قماش ناعمة ومادة نظيف التجفيف يدويا بقطعة قماش ناعمة 	باب الجهاز حوض تقاطر الباب، حوض تنقيط الجهاز
مادة الشطف المعتادة	التنظيف يدويا بقطعة قماش رطبة	مصفاة المروحة، أرضية حيز الطهي من الناحية اليسرى

التنظيفات الشهرية

مادة التنظيف	الإجراءات	ما الذي يجب تنظيف؟
مادة الشطف المعتادة	'هكذا تنظف الجوان التركيبي للظافة الصحية بشكل مكثف' صفحة 108	الجوان التركيبي للظافة الصحية المكثف
منظف الفولاذ المتداول في الأسواق	التنظيف يدويا بغوطة ناعمة	الشاسيه (اختياري)

5.1.3 مادة التنظيف

مادة التنظيف

لا تستخدم إلا مواد التنظيف الخاصة لتنظيف فرن البخار المشترك وملحقاته.

شكل الاستخدام	الاستعمال	المنتج
زجاجة رش	تنظيف حيز الطهي باليدي نصف أوتوماتيك	ConvoClean new للاتساخ الخفيف ليس لتنظيف الأوعية أو الألواح أو الشوايات أو غير ذلك من الملحقات
علبة مادة التنظيف الموصلة بنظام التنظيف أسفل فرن البخار المشترك	التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي	مادة التنظيف ConvoClean forte لنوع الاتساخ من العادي حتى الشديد ليس لتنظيف الأوعية أو الألواح أو الشوايات أو غير ذلك من الملحقات
زجاجة رش	تنظيف حيز الطهي باليدي نصف أوتوماتيك	مادة التنظيف ConvoClean forte لنوع الاتساخ من العادي حتى الشديد ليس لتنظيف الأوعية أو الألواح أو الشوايات أو غير ذلك من الملحقات
علبة مادة التنظيف الموصلة بنظام التنظيف أسفل فرن البخار المشترك	التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي	ConvoCare K (مركّز) لخلط محلول ConvoCare الجاهز للاستخدام بنسبة الخلط المحددة
-	-	-
علبة مادة التنظيف الموصلة بنظام التنظيف أسفل فرن البخار المشترك	التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي تنظيف حيز الطهي فقط باستخدام مادة الشطف (فقط مع نظام easyTouch، بروفايل التنظيف (ConvoCare	ConvoCare مادة الشطف بنسبة الخلط المحددة ليس لتنظيف الأوعية أو الألواح أو الشوايات أو غير ذلك من الملحقات
زجاجة رش	المعالجة اليدوية اللاحقة لحيز الطهي	
زجاجة المعايرة المفردة بحجم 125 مللي لتر	التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي	ConvoClean new S للاتساخ الخفيف
زجاجة المعايرة المفردة بحجم 125 مللي لتر	التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي	مادة التنظيف ConvoClean forte S لنوع الاتساخ من العادي حتى الشديد
زجاجة المعايرة المفردة بحجم 125 مللي لتر	التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي تنظيف حيز الطهي فقط باستخدام مادة الشطف (فقط مع نظام easyTouch، بروفايل التنظيف (ConvoCare	ConvoCare S
-	العناية بالجدران الخارجية لفرن البخار المشترك	منظف الفولاذ المتداول في الأسواق
-	تنظيف الباب الزجاجي المزدوج	منظف الزجاج المتداول في الأسواق
-	تنظيف أجزاء التركيب والملحقات طبقاً للإرشادات المعنية تنظيف الأوعية والألواح والشوايات وغير ذلك من الملحقات المستخدمة لغرض الطهي	مادة الشطف المستخدمة في المنزل والتي تتحملها البشرة وتكون غير قلوية ومحايدة درجة الحموضة والرائحة

التعامل مع مواد التنظيف

عند استعمال بعض مواد التنظيف يجب ارتداء تجهيزات الحماية الشخصية.

يجب مراعاة الإرشادات الواردة في فصل 'تجهيزات الحماية الشخصية' صفحة 39 والنسخة الحديثة من مواصفات السلامة الأوروبية التي تخص مواد التنظيف ConvoClean forte و ConvoClean new و ConvoCare K (مركّز) و Convo-Care S و ConvoClean new S.

يجب بانتظام تقديم الإرشادات للموظفين من قبل مشغل فرن البخار المشترك.

5.1.4 تجهيز مواد التنظيف

تجهيز مواد التنظيف

مادة التنظيف	الاستعمال / التعامل	شكل التجهيز
ConvoClean new مادة التنظيف ConvoClean forte ConvoCare	<ul style="list-style-type: none"> ▪ لا تترك زجاجة رش الرذاذ لفترة طويلة تحت ضغط ودون استخدام. قم بتدوير رأس المضخة ببطء كي يمكن تصريف الهواء المضغوط. ▪ قم بشطف زجاجة رش الرذاذ أسبوعياً. ▪ قم بشطف العلبة وامتداد العلبة وفوهة العلبة بعد كل استخدام. ▪ لا تخزن زجاجات رش الرذاذ المحتوية على مواد تنظيف على مقربة مباشرة من فرن البخار المشترك، بل في غرفة تخزين خاصة بعيداً عن أماكن حفظ المواد الغذائية. 	زجاجة رش
ConvoClean new مادة التنظيف ConvoClean forte ConvoCare	<ul style="list-style-type: none"> ▪ قم بتوصيل العلب المحتوية على مواد التنظيف بنظام التنظيف في فرن البخار المشترك. ▪ راقب قبل كل تنظيف أوتوماتيكي كامل لحيز الطهي ما إذا مستويات ملء مادة التنظيف في العلب كافية. ▪ لا تخزن العلب الاحتياطية المحتوية على مواد تنظيف على مقربة مباشرة من فرن البخار المشترك، بل في غرفة تخزين خاصة بعيداً عن أماكن حفظ المواد الغذائية. 	العلب
ConvoCare K (مركّز)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ لا تستخدم إلا ConvoCare K (المركّز) لخلط المحلول ConvoCare الجاهز للاستخدام (بنسبة الخلط المحددة) في علبة فارغة. ▪ لا تخزن العلب المحتوية على ConvoCare K على مقربة مباشرة من فرن البخار المشترك، بل في غرفة تخزين خاصة بعيداً عن أماكن حفظ المواد الغذائية. 	
ConvoClean new S مادة التنظيف ConvoClean forte S ConvoCare S	<ul style="list-style-type: none"> ▪ لا تنزع الزجاجات من كرتونة التوريد والتخزين قبل استعمال مادة التنظيف مباشرة. ▪ لا تقم بفك غطاء الزجاجات إلا قبل استخدام مادة التنظيف. ▪ قم بتسليم الزجاجات الفارغة بعد شطفها بالماء وعلقها مرة أخرى، إلى الجهة المختصة بإعادة التدوير. ▪ لا تخزن الزجاجات الاحتياطية المحتوية على مواد تنظيف إلا في كرتونة التوريد. لا تخزن الكراتين المحتوية على مواد تنظيف على مقربة مباشرة من فرن البخار المشترك، بل في غرفة تخزين خاصة بعيداً عن أماكن حفظ المواد الغذائية. 	زجاجة المعايير المفردة بحجم 125 مللي لتر

5.2 الإرشادات الخاصة بالتصرف المبدئي عند التنظيف

5.2.1 العمل الآمن عند التنظيف

لسلامتك وسلامة الموظفين لديك

تعرف جيدا على محتويات فصل 'لسلامتك' صفحة 20 قبل أن يبدأ الموظفون لديك بالعمل لأول مرة على فرن البخار المشترك وأصدر التعليمات المناسبة.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل وضرورة اتباعها بغرض أداء العمل بشكل آمن.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل والإرشادات التالية المذكورة في إرشادات الأخطار وضرورة اتخاذ الإجراءات الوقائية المذكورة بها.

تجهيزات الحماية الشخصية الخاصة بالموظفين لديك

أرشد الموظفين لديك إلى ارتداء تجهيزات الحماية الشخصية المذكورة في فصل 'حول سلامتك'، مقطع 'تجهيزات الحماية الشخصية' صفحة 39 بخصوص الأعمال ذات الصلة.

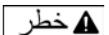
القواعد الأساسية الخاصة بالتشغيل الآمن

- إذا تحرك فرن البخار المشترك عن يقين أو شك بشكل غير مسموح به بعد التركيب (عمدا أو سهوا)، فلا يُسمح بتشغيل الجهاز بعد ذلك إلا عند توفر الشروط التالية:
 - الجهاز والملحق المستخدم ليس بهما أي عيوب ظاهرة.
 - وصلات الإمداد المركبة لتوصيل الكهرباء والماء والصرف ومواد التنظيف ليس بها أي عيوب ظاهرة، ومستقرة بثبات، ولا تقطر في أي موضع، وتبدو بعد المعاينة بالعين المجردة آمنة وسليمة وظيفيا.
 - تم استيفاء اشتراطات الكفاءة الوظيفية لفرن البخار المشترك' صفحة 21.
 - تم استيفاء اشتراطات المنطقة المحيطة بفرن البخار المشترك' صفحة 21.
 - توجد جميع الإرشادات التحذيرية في المكان المخصص لها.
- فقط مع أجهزة الغاز:**
- في جميع الأجزاء الناقلة للغاز في فرن البخار المشترك تم فحص الإحكام ضد التسرب لجميع مواضع الربط والتوصيل للمكونات الناقلة للغاز بمعرفة فني خدمة، وتم إحكام الربط في جميع المواضع المذكورة خارج وداخل الجهاز.

القواعد الخاصة بالتحريك والصف الآمن للتركيب السفلية على العجلات

- لتجنب المخاطر يجب عند تحريك التركيب السفلية على العجلات الحاملة للأجهزة، مراعاة القواعد التالية عند التشغيل.
- قبل التحريك يجب فصل وصلة ماء الصرف، في حالة استخدام وصلة ثابتة.
- عند التحريك انتبه إلى جميع وصلات التوصيل. لا يُسمح بتدحرج وصلات التوصيل. لا يُسمح أبدا بتعرض وصلات التوصيل للشد أو القطع. أطوال وصلات التوصيل (الكهرباء والغاز والماء) تم موازمتها مع خلوص حركة تجهيزات التثبيت. على الرغم من ذلك يجب الانتباه إلى طول ومسار جميع وصلات التوصيل عند التحريك.
- قبل التحريك يجب أن يكون التيار الكهربائي مفصولا عن جميع الأجهزة.
- قبل التحريك يجب أن تكون الأجهزة الموضوعة على التركيب السفلية مبردة.
- لا يسمح بوجود أي مطهيات في الأجهزة.
- يجب أن تكون أبواب الأجهزة مغلقة.
- عند تحريك التركيب السفلية مع الأجهزة يجب ارتداء ملابس الحماية.
- التركيب السفلية مع الأجهزة لا يسمح بتحريكها إلا من خلال 2 شخص على الأقل.
- بعد الإرجاع يجب ضبط الجهاز مرة أخرى.
- بعد الإرجاع يجب تأمين مكابح تأمين الوقوف مجددا.
- في كل وضع يجب مراعاة عدم انقلاب التركيب السفلية مع الجهاز.

رش الجهاز للماء



خطر حدوث قفلة كهربائية من خلال الأجزاء الناقلة للتيار

- الماء على الأجزاء الخارجية للجهاز يمكن أن يؤدي إلى قفلة كهربائية وإلى صدمة كهربائية عند لمس الجهاز.
- لا ترش الماء على الأجزاء الخارجية للجهاز.
- احتفظ دائما برفرف USB مغلقا عند التنظيف.

الأسطح الساخنة



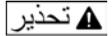
- خطر الإصابة بحروق بسبب درجات الحرارة المرتفعة على الأجزاء الداخلية والخارجية للجهاز.**
- ملامسة جميع الأجزاء الداخلية في حيز الطهي، والجهة الداخلية لباب الجهاز وجميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي يمكن أن تؤدي إلى حروق. كما أن لمس فوهة تصريف الهواء يمكن أن يؤدي إلى حروق.
- ◀ انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية قبل بدء أعمال التنظيف.
 - ◀ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

رش الماء في حيز الطهي الساخن



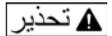
- خطر الإصابة باكتوءات بسبب ماء البخار الساخن**
- عندما يتم رش الماء في حيز الطهي الساخن (على سبيل المثال بالرشاش اليدوي)، يمكن أن يتسبب البخار الناشئ في حيز الطهي في الإصابة باكتوءات.
- ◀ انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية قبل بدء أعمال التنظيف.

ملامسة مواد التنظيف



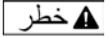
- خطر حدوث حروق أو تهيجات في البشرة والعينين وأعضاء الجهاز التنفسي**
- مادة التنظيف ConvoClean new (S) ومادة الشطف ConvoCare (S) تهيج البشرة والعينين وأعضاء الجهاز التنفسي عند ملامستها. مادة التنظيف ConvoClean forte (S) تسبب عند الملامسة المباشرة حدوث تهيجات في البشرة والعينين وأعضاء الجهاز التنفسي.
- ◀ لا تستنشق الأبخرة و الضباب المتطاير من مادة التنظيف والشطف.
 - ◀ لا تجعل مادة التنظيف والشطف تلامس العينين والبشرة والأغشية المخاطية.
 - ◀ لا ترش مادة التنظيف ومادة الشطف في حيز الطهي مع درجة حرارة تزيد عن 60 درجة مئوية، وإلا فمن الممكن أن تترايد أبخرة مادة التنظيف الأكلة أو المهيجة.
 - ◀ لا تفتح باب الجهاز أثناء التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي بينما علب موصلة باب الجهاز.
 - ◀ أثناء التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي بالمعايرة المفردة لا تفتح باب الجهاز إلا بعد مطابقة البرنامج لك بذلك.
 - ◀ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

تلوث مواد التنظيف



- خطر تلوث المواد الغذائية بسبب مواد التنظيف أو مواد الشطف**
- مواد التنظيف ConvoClean new و ConvoClean forte و مادة الشطف ConvoCare (سواء في علب مادة التنظيف مثل زجاجات المعايرة المفردة) تلوث المواد الغذائية عند ملامستها المباشرة أو غير المباشرة بسبب التبخر. يسري ذلك أيضا على مواد الشطف المنزلية، ومنظفات الزجاج المنزلية ومنظفات الفولاذ المنزلية.
- ◀ لا ترش الرذاذ من مواد التنظيف ConvoClean new و ConvoClean forte ومادة الشطف ConvoCare الموجودة في زجاجات رش الرذاذ إلا داخل حيز الطهي.
 - ◀ مع أنشطة التنظيف اليدوية قم بشطف جميع مواد التنظيف ومواد الشطف المدخلة إلى حيز الطهي جيدا باستخدام تدفق مائي. بدلا عن ذلك مع أنشطة التنظيف اليدوية قم بمسح جميع مواد التنظيف ومواد الشطف المدخلة إلى حيز الطهي جيدا باستخدام ماء نظيف وقطعة قماش ناعمة.
 - ◀ امسح جميع مواد التنظيف المستخدمة في باب الجهاز من الداخل، وعلى الجوانب التركيبية للنظافة الصحية حول باب الجهاز أو الملحق المستخدم للطهي، بالكثير من الماء النظيف.
 - ◀ بعد أعمال التنظيف اليدوية امسح جميع الأسطح خارج حيز الطهي بالكثير من الماء النظيف، والتي يمكن أن تتلبد بسبب مواد التنظيف ومواد الشطف، على سبيل المثال بسبب صف أوعية مواد التنظيف ثم وضع مواد غذائية مجهزة للطهي مكانها.

الغاز المتسرب



خطر الانفجار بسبب الغاز المتسرب

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي عند الإشعال إلى حدوث انفجار.

- ◀ مع الأجهزة الموضوعة على تركيبة سفلية بعجلات مع خرطوم توصيل مرن يمكنك سحب الجهاز في حدود نطاق حركته، كي تقوم بتنظيف الهيكل الخارجي أو الأرضية. نطاق الحركة محدد بتجهيزة الثبيت الخاصة بالتأمين اليدوي (تقليدي 0.5 م).
- ◀ لا تقم في أي وقت من الأوقات بتحميل قوى سحب على وصلات التوصيل.

5.2.2 هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل مع توصيل العلب

⚠️ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيداً قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

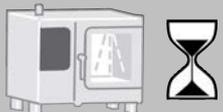
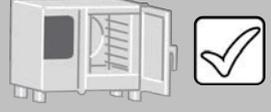
يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- 57 فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 70 التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)
- 110 تغيير علبه مادة الشطف
- 112 تغيير علبه مادة التنظيف

الشروط

- لقد تعودت على استخدام البرمجيات إلى حد كبير بحيث تستطيع استدعاء مختلف بروفيلات التنظيف وبدء تشغيلها، انظر دليل استعمال فرن البخار المشترك.
- جميع المواد الغذائية تم إزالتها من حيز الطهي. لا توجد أجسام غريبة في حيز الطهي.
- جميع الأوعية والألواح والشواريات وكذلك إذا لزم الأمر أي ملحقات أخرى، تم إزالتها من حيز الطهي.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات. الغريبال على مسرب حيز الطهي في مكانه.
- باب الزجاج الداخلي لباب الجهاز مؤمن الغلق بطريقة صحيحة.
- لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.
- باب الجهاز مغلق.
- لقد قمت بتجهيز أدوات المساعدة الضرورية لبرنامج التنظيف خاصتك. انظر 'تجهيز مواد التنظيف' صفحة 91.
- مع الأجهزة المزودة بشاشيه فرن/ شاشيه أطباق (ليس مع ConvoSmoke): هيكل الإدخال مركب وشاشيه الفرن الفارغ/ شاشيه الأطباق في حيز الطهي.

هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل مع توصيل العلب

قم باستدعاء بروفيل التنظيف وابدأ عملية التنظيف.		1.
انتظر عملية التنظيف.		2.
بعد انتهاء عملية التنظيف، تصدر إشارة. انتبه إلى مطالبات البرنامج.		3.
<ul style="list-style-type: none"> افتح باب الجهاز وافحص نتيجة التنظيف. يجب أن يكون حيز الطهي نظيفاً بشكل واضح وليس به رائحة بقايا مواد غذائية أو مواد تنظيف. راقب حيز الطهي من حيث احتمالية وجود أجسام غريبة ممسوحة. قم بإزالتها إن وجدت. عند ضرورة القيام بأعمال لاحقة، قم بتنظيف وشطف حيز الطهي يدوياً أو مجدداً باستخدام بروفيل تنظيف. 		4.
قم بسند باب الجهاز كي يمكن تجفيف حيز الطهي.		5.

5.2.3 هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل بالمعايرة المفردة

⚠️ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

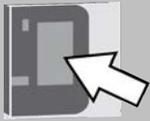
يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

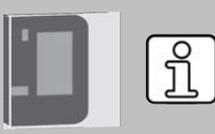
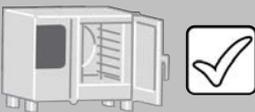
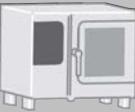
- 57 فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 70 التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)
- 114 ضع مادة التنظيف من زجاجات المعايرة المفردة في حيز الطهي

الشروط

- لقد تعودت على استخدام البرمجيات إلى حد كبير بحيث تستطيع استدعاء مختلف بروفيلات التنظيف وبدء تشغيلها، انظر دليل استعمال فرن البخار المشترك.
- جميع المواد الغذائية تم إزالتها من حيز الطهي. لا توجد أجسام غريبة في حيز الطهي.
- جميع الأوعية والألواح والشوابات وكذلك إذا لزم الأمر أي ملحق آخر، تم إزالتها من حيز الطهي.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات. الغربال على مسرب حيز الطهي في مكانه.
- باب الزجاج الداخلي لباب الجهاز مؤمن الغلق بطريقة صحيحة.
- لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.
- باب الجهاز مغلق.
- لقد قمت بتجهيز أدوات المساعدة الضرورية لبرنامج التنظيف خاصتك. انظر 'تجهيز مواد التنظيف' صفحة 91.
- مع الأجهزة المزودة بشاشيه فرن/ شاشيه أطباق (ليس مع ConvoSmoke): هيكل الإدخال مركب وشاشيه الفرن الفارغ/ شاشيه الأطباق في حيز الطهي.

هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل بالمعايرة المفردة

قم باستدعاء بروفيل التنظيف وابدأ عملية التنظيف.		1.
انتظر أثناء مرحلة النقع (حوالي 5 - 10 دقائق على حسب بروفيل التنظيف).		2.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بعد انتهاء عملية النقع، تصدر إشارة. ▪ يتم مطالبتك بإدخال مادة تنظيف. ▪ يعرض لك البرنامج العدد الضروري من زجاجات المعايرة المفردة. 		3.
افتح باب الجهاز.		4.
أخرج مادة التنظيف من زجاجات المعايرة المفردة وضعه في حيز الطهي. إذا لزم الأمر لهذه العملية أخرج شاشيه الفرن/ شاشيه الأطباق من حيز الطهي وحركه مرة أخرى للخلف داخل حيز الطهي بعد إدخال مادة التنظيف.		5.
أغلق باب الجهاز.		6.

<p>انتظر أثناء مرحلة التنظيف (حوالي 30 - 60 دقيقة على حسب بروفایل التنظيف).</p>		7.
<p>في حالة التحكم بنظام easyTouch عند اختيار مدة التنظيف 'Ex-press' في بروفایل التنظيف، يتم حساب النقاط من 8 حتى 12 من هذا الدليل.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بعد انتهاء مرحلة التنظيف، تصدر إشارة. ▪ يتم مطالبتك بإدخال مادة شطف. ▪ يعرض لك البرنامج العدد الضروري من زجاجات المعايير المفردة. ارتباطا بعسر الماء ودرجة ترسب الجير على الجهاز يمكنك تجاوز خطوة إدخال مادة الشطف في حالات استثنائية. 		8.
<p>افتح باب الجهاز.</p>		9.
<p>أخرج مادة الشطف من زجاجات المعايير المفردة وضعه في حيز الطهي. إذا لزم الأمر لهذه العملية أخرج ساشيه الفرن/شاسيه الأطباق من حيز الطهي وحركه مرة أخرى للخلف داخل حيز الطهي بعد إدخال مادة الشطف.</p>		10.
<p>أغلق باب الجهاز.</p>		11.
<p>انتظر أثناء مرحلة التنظيف الأخيرة (حوالي 20 - 30 دقيقة على حسب بروفایل التنظيف).</p>		12.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بعد انتهاء مرحلة التنظيف الأخيرة، تصدر إشارة. ▪ انتبه إلى مطالبات البرنامج. 		13.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ افتح باب الجهاز وافحص نتيجة التنظيف. يجب أن يكون حيز الطهي نظيفا بشكل واضح وليس به رائحة بقايا مواد غذائية أو مواد تنظيف. ▪ راقب حيز الطهي من حيث احتمالية وجود أجسام غريبة ممسوحة. قم بإزالتها إن وجدت. ▪ عند ضرورة القيام بأعمال لاحقة، قم بتنظيف وشطف حيز الطهي يدويا أو مجددا باستخدام بروفایل تنظيف. 		14.
<p>قم بسند باب الجهاز كي يمكن تجفيف حيز الطهي.</p>		15.

5.2.4 هكذا تنظف حيز الطهي نصف أوتوماتيكي (شاسيهات التعليق)

⚠️ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيداً قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

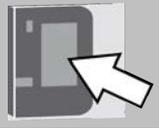
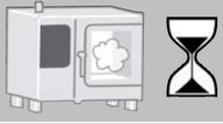
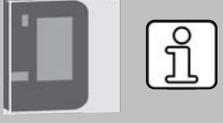
يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

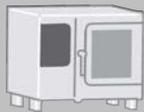
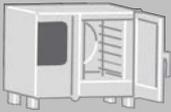
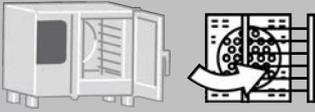
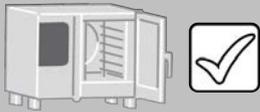
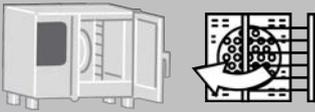
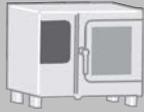
- 57 ▪ فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 79 ▪ فك وتركيب شاسيه التعليق
- 116 ▪ تحرير وتأمين أقفال لوحة الشفط

الشروط

- لقد تعودت على استخدام البرمجيات إلى حد كبير بحيث تستطيع استدعاء مختلف بروفائلات التنظيف وبدء تشغيلها، انظر دليل استعمال فرن البخار المشترك.
- جميع المواد الغذائية تم إزالتها من حيز الطهي. لا توجد أجسام غريبة في حيز الطهي.
- جميع الأوعية والألواح والشوابات وكذلك إذا لزم الأمر أي ملحقات أخرى، تم إزالتها من حيز الطهي.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات. الغربال على مسرب حيز الطهي في مكانه.
- باب الزجاج الداخلي لباب الجهاز مؤمن الغلق بطريقة صحيحة.
- لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.
- باب الجهاز مغلق.
- لقد قمت بتجهيز أدوات المساعدة الضرورية لبرنامج التنظيف خاصتك. انظر 'تجهيز مواد التنظيف' صفحة 91.

هكذا تنظف حيز الطهي نصف أوتوماتيكي (شاسيهات التعليق)

قم باستدعاء بروفائل التنظيف وابدأ عملية التنظيف.		1.
انتظر أثناء مرحلة النقع (حوالي 10 دقائق).		2.
بعد انتهاء عملية النقع، تصدر إشارة. يتم مطالبتك بفرش مادة التنظيف.		3.
افتح باب الجهاز.		4.
حرك شاسيهات التعليق ولوحة الشفط في حيز الطهي.		5.
قم بفرش حيز الطهي ولوحة الشفط والمنطقة خلف لوحة الشفط وشاسيهات التعليق ومسرب حيز الطهي بمادة التنظيف في زجاجة الرش.		6.
قم بتأمين غلق لوحة الشفط وشاسيهات التعليق مرة أخرى.		7.

أغلق باب الجهاز.		8.
انتظر أثناء مرحلة التنظيف (حوالي 10 دقائق).		9.
بعد انتهاء مرحلة التنظيف، تصدر إشارة. يتم مطالبتك بشطف حيز الطهي.		10.
افتح باب الجهاز.		11.
حرك شاشيات التعليق ولوحة الشفط مرة أخرى في حيز الطهي.		12.
قم بفرش حيز الطهي والملحق والمنطقة خلف لوحة الشفط ومسرب حيز الطهي رشا جيدا باستخدام الرشاش اليدوي. تحذير! خطر تلوث المواد الغذائية بمادة التنظيف أو مادة الشفط بسبب عدم الشطف جيدا ▪ في حالة عدم وجود رشاش يدوي بالجهاز استخدم للشطف - بدلا من الرشاش اليدوي - تدفقا مائيا خارجيا أو اشطف حيز الطهي والملحق والمنطقة التي خلف لوحة الشفط جيدا بالكثير من الماء وامسحها بقطعة فماس ناعمة.		13.
افحص نتيجة التنظيف. يجب أن يكون حيز الطهي نظيفا بشكل واضح وليس به رائحة بقايا مواد غذائية أو مواد تنظيف. عند ضرورة القيام بأعمال لاحقة، قم بتنظيف وشطف حيز الطهي يدويا أو مجددا باستخدام بروفابل تنظيف.		14.
قم بتأمين غلق لوحة الشفط وشاشيات التعليق مرة أخرى.		15.
قم بسند باب الجهاز كي يمكن تجفيف حيز الطهي.		16.

5.2.5 هكذا تنظف حيز الطهي نصف أوتوماتيكي (شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق؛ ليس مع ConvoSmoke)

⚠️ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيداً قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

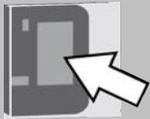
يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

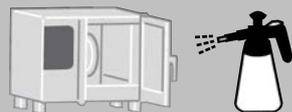
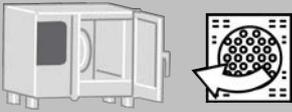
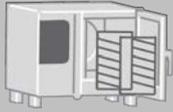
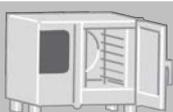
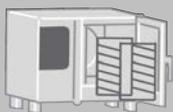
- 57 ▪ فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 70 ▪ التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)
- 116 ▪ تحرير وتأمين أقفال لوحة الشفط

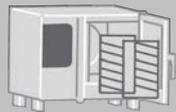
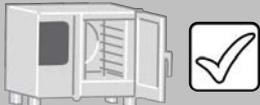
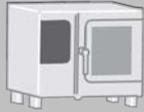
الشروط

- هيكل الإدخال مركب وشاسيه الفرن الفارغ/ شاسيه الأطباق في حيز الطهي.
- لقد تعودت على استخدام البرمجيات إلى حد كبير بحيث تستطيع استدعاء مختلف بروفيلات التنظيف وبدء تشغيلها، انظر دليل استعمال فرن البخار المشترك.
- جميع المواد الغذائية تم إزالتها من حيز الطهي. لا توجد أجسام غريبة في حيز الطهي.
- جميع الأوعية والألواح والشوابات وكذلك إذا لزم الأمر أي ملحقات أخرى، تم إزالتها من حيز الطهي.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات. الغربال على مسرب حيز الطهي في مكانه.
- باب الزجاج الداخلي لباب الجهاز مؤمن الغلق بطريقة صحيحة.
- لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.
- باب الجهاز مغلق.
- لقد قمت بتجهيز أدوات المساعدة الضرورية لبرنامج التنظيف خاصتك. انظر 'تجهيز مواد التنظيف' صفحة 91.

هكذا تنظف حيز الطهي نصف أوتوماتيكي (شاسيه الفرن/شاسيه الأطباق)

قم باستدعاء بروفيل التنظيف وابدأ عملية التنظيف.		1.
انتظر أثناء مرحلة النقع (حوالي 10 دقائق).		2.
بعد انتهاء عملية النقع، تصدر إشارة. يتم مطالبتك برش مادة التنظيف.		3.
افتح باب الجهاز.		4.
قم بإزالة شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق وهيكل الإدخال.		5.
حرك لوحة الشفط في حيز الطهي.		6.

7.		قم برش حيز الطهي ولوحة الشفط والمنطقة خلف لوحة الشفط ومسرب حيز الطهي بمادة التنظيف في زجاجة الرش.
8.		قم بتأمين غلق لوحة الشفط مرة أخرى.
9.		قم بتركيب هيكل الإدخال ثم إدخال شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق مرة أخرى.
10.		قم برش شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق وهيكل الإدخال بمادة تنظيف من زجاجة الرش.
11.		أغلق باب الجهاز.
12.		انتظر أثناء مرحلة التنظيف (حوالي 10 دقائق).
13.		بعد انتهاء مرحلة التنظيف، تصدر إشارة. يتم مطالبتك بشطف حيز الطهي.
14.		افتح باب الجهاز.
15.		قم بشطف شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق وهيكل الإدخال جيدا بالرشاش اليدوي.
16.		قم بإزالة شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق وهيكل الإدخال.
17.		حرك لوحة الشفط في حيز الطهي.
18.		قم برش حيز الطهي ولوحة الشفط والمنطقة خلف لوحة الشفط ومسرب حيز الطهي رشا جيدا باستخدام الرشاش اليدوي. تحذير! خطر تلوث المواد الغذائية بمادة التنظيف أو مادة الشطف بسبب عدم الشطف جيدا ▪ في حالة عدم وجود رشاش يدوي بالجهاز استخدم للشطف - بدلا من الرشاش اليدوي - تدفقا مائيا خارجيا أو اشطف حيز الطهي والملحق والمنطقة التي خلف لوحة الشفط جيدا بالكثير من الماء وامسحها بقطعة قماش ناعمة.
19.		قم بتأمين غلق لوحة الشفط مرة أخرى.

<p>قم بتركيب هيكل الإدخال ثم إدخال شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق مرة أخرى.</p>		20.
<p>افحص نتيجة التنظيف. يجب أن يكون حيز الطهي نظيفا بشكل واضح وليس به رائحة بقايا مواد غذائية أو مواد تنظيف. عند ضرورة القيام بأعمال لاحقة، قم بتنظيف وشطف حيز الطهي يدويا أو مجددا باستخدام بروفایل تنظيف.</p>		21.
<p>قم بسند باب الجهاز كي يمكن تجفيف حيز الطهي.</p>		22.

5.2.6 هكذا تنظف حيز الطهي بدون استخدام مواد تنظيف

⚠️ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

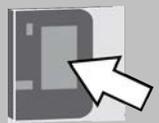
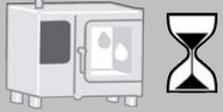
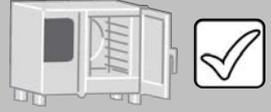
يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- 57 فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 70 التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)
- 75 تخزين وأخذ مستشعر درجة الحرارة الداخلية

الشروط

- لقد تعودت على استخدام البرمجيات إلى حد كبير بحيث تستطيع استدعاء مختلف بروفائلات التنظيف وبدء تشغيلها، انظر دليل استعمال فرن البخار المشترك.
- جميع المواد الغذائية تم إزالتها من حيز الطهي. لا توجد أجسام غريبة في حيز الطهي.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات. الغريال على مسرب حيز الطهي في مكانه.
- باب الزجاج الداخلي لباب الجهاز مؤمن الغلق بطريقة صحيحة.
- لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.
- باب الجهاز مغلق.
- مع الأجهزة المزودة بشاسيه فرن/ شاسيه أطباق (ليس مع ConvoSmoke): هيكل الإدخال مركب وشاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق موضوع في حيز الطهي.

هكذا تنظف حيز الطهي بدون استخدام مواد تنظيف

قم باستدعاء بروفائل التنظيف وابدأ عملية التنظيف.		1.
انتظر عملية التنظيف.		2.
بعد انتهاء عملية التنظيف، تصدر إشارة. انتبه إلى مطالبات البرنامج.		3.
<ul style="list-style-type: none"> افتح باب الجهاز وافحص ما إذا كان قد تم تحقيق نتيجة التنظيف المتوقعة. راقب حيز الطهي من حيث احتمالية وجود أجسام غريبة ممسوحة. قم بإزالتها إن وجدت. عند الضرورة، قم بتنظيف وشطف حيز الطهي يدويا أو باستخدام بروفائل تنظيف آخر. 		4.
قم بسند باب الجهاز كي يمكن تجفيف حيز الطهي.		5.

5.2.7 هكذا تنظف حيز الطهي فقط بمادة الشطف مع بروفایل التنظيف ConvoCare (فقط مع نظام easyTouch)

⚠️ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- 57 فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 70 التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)
- 114 صنع مادة التنظيف من زجاجات المعايير المفردة في حيز الطهي

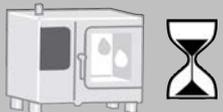
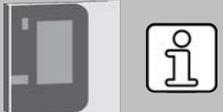
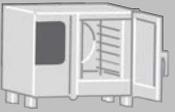
الشروط

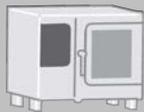
- لقد تعودت على استخدام البرمجيات إلى حد كبير بحيث تستطيع استدعاء مختلف بروفایلات التنظيف وبدء تشغيلها، انظر دليل استعمال فرن البخار المشترك.
- جميع المواد الغذائية تم إزالتها من حيز الطهي. لا توجد أجسام غريبة في حيز الطهي.
- جميع الأوعية والألواح والشوابع وكذلك إذا لزم الأمر أي ملحقات أخرى، تم إزالتها من حيز الطهي.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات. الغربال على مسرب حيز الطهي في مكانه.
- باب الزجاج الداخلي لباب الجهاز مؤمن الغلق بطريقة صحيحة.
- لوحة الشفط مؤمنة الغلق بشكل صحيح.
- باب الجهاز مغلق.
- لقد قمت بتجهيز أدوات المساعدة الضرورية لبرنامج التنظيف خاصتك. انظر 'تجهيز مواد التنظيف' صفحة 91.
- مع الأجهزة المزودة بشاشيه فرن/ شاشيه أطباق (ليس مع ConvoSmoke): هيكل الإدخال مركب وشاشيه الفرن الفارغ/ شاشيه الأطباق موضوع في حيز الطهي، في حالة ضرورة تنظيف هذه الأجزاء أيضا.

هكذا تنظف حيز الطهي فقط بمادة الشطف من العلب الموصلة

مسار التنظيف في بروفایل التنظيف ConvoCare بينما العلب موصلة يتطابق تماما مع مسار التنظيف 'هكذا تنظف حيز الطهي أوتوماتيكي بالكامل مع توصيل العلب' صفحة 95.

هكذا تنظف حيز الطهي فقط بمادة الشطف من زجاجات المعايير المفردة

قم باستدعاء بروفایل التنظيف ConvoCare مع المعايير المفردة وأبدأ عملية التنظيف.		1.
انتظر أثناء مرحلة التنظيف الأولى (حوالي 10 دقائق).		2.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بعد انتهاء مرحلة التنظيف الأولى، تصدر إشارة. ▪ يتم مطالبتك بإدخال مادة شطف. ▪ يعرض لك البرنامج العدد الضروري من زجاجات المعايير المفردة. 		3.
افتح باب الجهاز.		4.
أخرج مادة الشطف من زجاجات المعايير المفردة وضعه في حيز الطهي. إذا لزم الأمر لهذه العملية أخرج شاشيه الفرن/شاشيه الأطباق من حيز الطهي وحركه مرة أخرى للخلف داخل حيز الطهي بعد إدخال مادة الشطف.		5.

أغلق باب الجهاز.		6.
انتظر أثناء مرحلة التنظيف الأخيرة (حوالي 10 دقائق).		7.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بعد انتهاء مرحلة التنظيف الأخيرة، تصدر إشارة. ▪ انتبه إلى مطالبات البرنامج. 		8.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ افتح باب الجهاز وافحص نتيجة التنظيف. يجب أن يكون حيز الطهي نظيفاً بشكل واضح وليس به رائحة بقايا مواد غذائية أو مواد تنظيف. ▪ راقب حيز الطهي من حيث احتمالية وجود أجسام غريبة ممسوحة. قم بإزالتها إن وجدت. ▪ عند ضرورة القيام بأعمال لاحقة، قم بتنظيف وشطف حيز الطهي يدوياً أو مجدداً باستخدام بروفابل تنظيف. 		9.
قم بسند باب الجهاز كي يمكن تجفيف حيز الطهي.		10.

5.2.8 هكذا تنظف الباب الزجاجي المزدوج

⚠ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

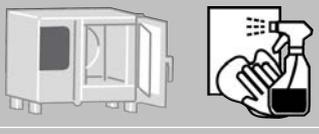
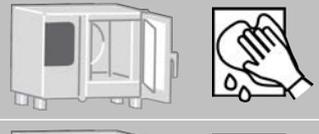
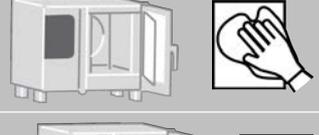
57
119

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- تحرير وتأمين أقفال الباب الزجاجي الداخلي

الشروط

- لقد قمت بتجهيز مادة التنظيف المطلوبة ومنظف الزجاج المنزلي.
- لقد قمت بتجهيز أكثر من (على الأقل ثلاثة) قطعة فماش نظيفة وناعمة.
- باب الجهاز أصبح باردا بعد التشغيل الأخير حتى درجة حرارة الغرفة.

هكذا تنظف الباب الزجاجي المزدوج

افتح باب الجهاز وحرك الزجاج الداخلي للباب الزجاجي المزدوج.		1.
نظف في كل مرة وجهي الزجاج الداخلي والزجاج الخارجي لباب الزجاج المزدوج بقطعة فماش ناعمة ونظيفة ومادة تنظيف. وعندئذ انتبه كي لا تحدث خدوشا بالزجاج.		2.
استكمل في كل مرة تنظيف وجهي الزجاج الداخلي والزجاج الخارجي لباب الزجاج المزدوج بقطعة فماش ناعمة ونظيفة وماء نظيف.		3.
جفف في كل مرة وجهي الزجاج الداخلي والزجاج الخارجي لباب الزجاج المزدوج بقطعة فماش ناعمة ونظيفة.		4.
حرك الزجاج الداخلي لباب الجهاز مرة أخرى للخلف وأمن غلقها.		5.

5.2.9 هكذا تنظف حيز الطهي خلف لوحة الشفط

⚠️ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

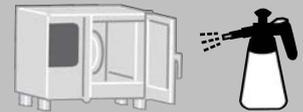
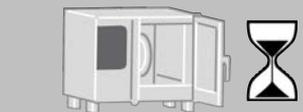
57
79
70
116

- يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:
- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
 - فك وتركيب شاسيه التعليق
 - التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)
 - تحرير وتأمين أفعال لوحة الشفط

الشروط

- لقد قمت بتجهيز مادة التنظيف المطلوبة ConvoClean new أو ConvoClean forte في زجاجة الرش انظر 'تجهيز مواد التنظيف' صفحة 91.
- مسرب حيز الطهي فارغ وغير مسدود أو مغلق بأي مخلفات.
- مع الأجهزة المزودة بشاسيه تعليق: شاسيه التعليق الأيسر مفكوك.
- مع الأجهزة المزودة بشاسيه فرن/ شاسيه أطباق (ليس مع ConvoSmoke): تم إزالة شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق وهيكل الإدخال من حيز الطهي.

هكذا تنظف حيز الطهي خلف لوحة الشفط

حرك لوحة الشفط في حيز الطهي.		1.
قم برش لوحة الشفط من جميع الجوانب والمنطقة خلف لوحة الشفط بمادة تنظيف من زجاجة الرش.		2.
اترك مادة التنظيف تؤدي عملها من 10 - 20 دقيقة.		3.
قم برش لوحة الشفط من جميع الجوانب والمنطقة خلف لوحة الشفط وحيز الطهي بالكامل رشاً جيداً بالرشاش اليدوي. مع الاتساح الشديد يمكنك تكرار عملية التنظيف.		4.
تحذير! خطر تلوث المواد الغذائية بمادة التنظيف أو مادة الشفط بسبب عدم الشطف جيدا <ul style="list-style-type: none"> ▪ في حالة عدم وجود رشاش يدوي بالجهاز استخدم للشطف - بدلا من الرشاش اليدوي - تدفقا مائيا خارجيا او اشطف حيز الطهي والملحق والمنطقة التي خلف لوحة الشفط جيدا بالكثير من الماء وامسحها بقطعة قماش ناعمة. 		
قم بتأمين غلق لوحة الشفط مرة أخرى.		5.
قم بسند باب الجهاز كي يمكن تجفيف حيز الطهي.		6.

5.2.10 هكذا تنظف الجوان التركيبي للنظافة الصحية بشكل مكثف

⚠️ لسلامتك عند التنظيف

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 92 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

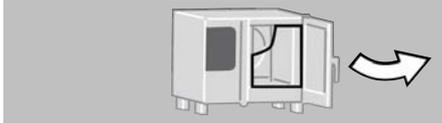
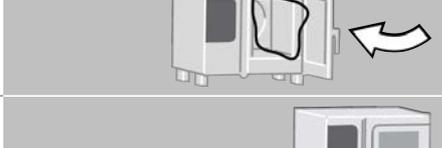
- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- فك وتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية

57
118

الشروط

- لقد قمت بتجهيز مادة التنظيف المطلوبة ومادة الشطف المنزلية.
- لقد قمت بتجهيز أكثر من (على الأقل ثلاثة) قطعة قماش نظيفة وناعمة.

هكذا تنظف الجوان التركيبي للنظافة الصحية بشكل مكثف

افتح باب الجهاز وقم بفك الجوان التركيبي للنظافة الصحية.		1.
قم بتنظيف الجوان التركيبي للنظافة الصحية بقطعة قماش ناعمة ونظيفة ومادة تنظيف في حوض شطف.		2.
قم بشطف الجوان التركيبي للنظافة الصحية بقطعة قماش ناعمة ونظيفة وماء نظيف في حوض شطف.		3.
قم بتجفيف الجوان التركيبي للنظافة الصحية جيدا بقطعة قماش ناعمة ونظيفة.		4.
قم بتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية مرة أخرى حول فتحة حيز الطهي.		5.
قم بسند باب الجهاز كي يمكن تجفيف الجوان التركيبي للنظافة الصحية بالكامل.		6.

5.3 إرشادات استعمال الجهاز عند التنظيف

5.3.1 ⚠️ التعامل الآمن مع الجهاز

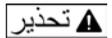
لسلامتك وسلامة الموظفين لديك

تعرف جيدا على محتويات فصل 'لسلامتك' صفحة 20 قبل أن يبدأ الموظفون لديك بالعمل لأول مرة على فرن البخار المشترك وأصدر التعليمات المناسبة.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل وضرورة اتباعها بغرض أداء العمل بشكل آمن.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل والإرشادات التالية المذكورة في إرشادات الأخطار وضرورة اتخاذ الإجراءات الوقائية المذكورة بها.

تجهيزات الحماية الشخصية الخاصة بالموظفين لديك

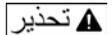
أرشد الموظفين لديك إلى ارتداء تجهيزات الحماية الشخصية المذكورة في فصل 'حول سلامتك'، مقطع 'تجهيزات الحماية الشخصية' صفحة 39 بخصوص الأعمال ذات الصلة.

الأسطح الساخنة



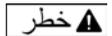
خطر الإصابة بحروق بسبب درجات الحرارة المرتفعة على الأجزاء الداخلية والخارجية للجهاز.
ملامسة جميع الأجزاء الداخلية في حيز الطهي، والجهة الداخلية لباب الجهاز وجميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي يمكن أن تؤدي إلى حروق. كما أن لمس فوهة تصريف الهواء يمكن أن يؤدي إلى حروق.
⚠️ انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية قبل بدء أعمال التنظيف.
⚠️ ارتدي تجهيزات الحماية الشخصية.

ملامسة مواد التنظيف



خطر حدوث حروق أو تهيجات في البشرة والعينين وأعضاء الجهاز التنفسي
مادة التنظيف ConvoClean new (S) ومادة الشطف ConvoCare (S) تهيج البشرة والعينين وأعضاء الجهاز التنفسي عند ملامستها. مادة التنظيف ConvoClean forte (S) تسبب عند الملامسة المباشرة حدوث تهيجات في البشرة والعينين وأعضاء الجهاز التنفسي.
⚠️ لا تستنشق الأبخرة و الصباب المتطاير من مادة التنظيف والشطف.
⚠️ لا تجعل مادة التنظيف والشطف تلامس العينين والبشرة والأغشية المخاطية.
⚠️ لا ترش مادة التنظيف ومادة الشطف في حيز الطهي مع درجة حرارة تزيد عن 60 درجة مئوية، وإلا فمن الممكن أن تترايد أبخرة مادة التنظيف الأكلة أو المهيجة.
⚠️ لا تفتح باب الجهاز أثناء التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي بينما علب موصلة باب الجهاز.
⚠️ أثناء التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي بالمعيار المفردة لا تفتح باب الجهاز إلا بعد مطالبة البرنامج لك بذلك.
⚠️ ارتدي تجهيزات الحماية الشخصية.

الغاز المتسرب



خطر الانفجار بسبب الغاز المتسرب
الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي عند الإشعال إلى حدوث انفجار.
⚠️ مع الأجهزة الموضوعة على تركيبة سفلية بعجلات مع خرطوم توصيل مرن يمكنك سحب الجهاز في حدود نطاق حركته، كي تقوم بتنظيف الهيكل الخارجي أو الأرضية. نطاق الحركة محدد بتجهيزات التثبيت الخاصة بالتأمين اليدوي (تقليدي 0.5 م).
⚠️ لا تقم في أي وقت من الأوقات بتحميل قوى سحب على وصلات التوصيل.

5.3.2 تغيير علبه مادة الشطف

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 109 واتباع الإرشادات المذكورة بها.

المساعدات المطلوبة

- عدد 1 علبه فارغة (10 لتر) لمادة الشطف ConvoCare
- الكمية الكافية (حوالي 10 لتر) من الماء البسر (المواصفات انظر 'المواصفات الفنية' موضوع 'جودة ماء الشرب' في دليل التركيب)
- ConvoCare K مركز (0.33 لتر)

خلط مادة الشطف ConvoCare في العلبه

لتجنب تكون الرغاوي غير المرغوب بها تصرف عند خلط مادة الشطف مع المركز ConvoCare K والماء البسر كما يلي:

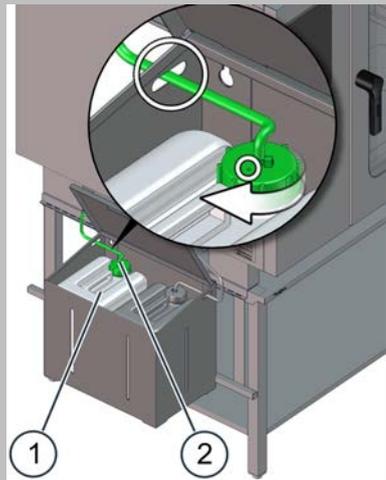
افتح العلبه الفارغة (1).		1.
املاً الماء البسر (2) أدنى قليلا من علامة 10 لتر (4) في العلبه.		2.
ثم قم بصب 0.33 لتر من المركز (3) ConvoCare K في العلبه بحذر (1).		3.
راقب مستوى السائل في العلبه: ▪ عندما يكون المستوى أدنى من علامة 10 لتر (4)، أكمل الكمية المطلوبة من الماء البسر (2). ▪ عندما يكون المستوى أعلى من علامة 10 لتر (4)، يكون مركز مادة الشطف أقل قليلا مما هو محدد. يمكنك أيضا استخدام مادة الشطف بالتركيز الأقل.		4.
قم بغلق العلبه واخلط السوائل بتقليبها جيدا.		5.

تغيير علبه مادة الشطف

قم بإزالة غطاء غلق علبه خلط مادة الشطف ConvoCare.

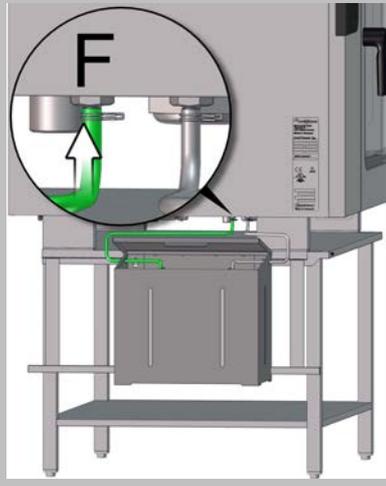
		1.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ حدد العلبه الموصلة بالخرطوم (الأخضر) بالوصلة (F) الخاصة بمادة الشطف في الأسفل على الجهة اليسرى من الجهاز. ▪ قم بفك العلبه المحددة من خرطوم الإمداد الأخضر (2) باستخدام الرمح. ▪ قم بإزالة العلبه الفارغة لمادة الشطف. 		2.

- جهز العلبة الجديدة المملوءة (1) بمادة الشطف.
- أدخل خرطوم الإمداد (الأخضر) بالرمح (2) في العلبة الممتلئة (1) ثم قم بربطها.
- انتبه إلى ضرورة أن يكون الخرطوم غير ملتو وفتحة التهوية على غطاء العلبة خالية.



3.

- قم بفحص نصب العلبة:
- لا يسمح بأن مستوى تركيب العلب أعلى من الحافة التي تصطدم عندها أرجل الجهاز بالهيكل الخارجي للجهاز.
- مستوى تركيب العلب لا يجوز أن يكون منخفضاً أكثر من 1 متر أسفل هذه الحافة.
- افحص الوصلة من حيث الترتيب الصحيح.
- مادة الشطف يجب أن تكون مركبة على وصلة الجهاز F. (المدخل الملون أخضر).



4.

5.3.3 تغيير علبه مادة التنظيف

⚠ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

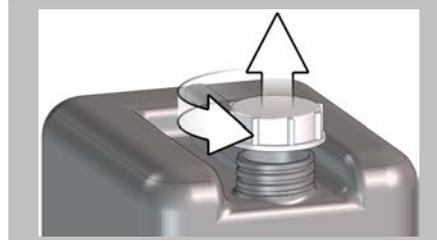
يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 109 واتباع الإرشادات المذكورة بها.

المساعدات المطلوبة

- علبه التغيير ConvoClean new أو ConvoClean forte

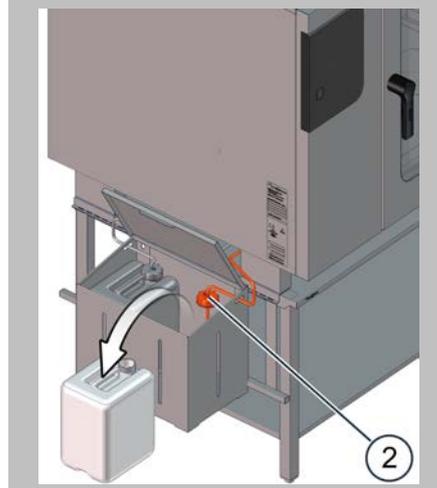
تغيير علبه مادة التنظيف

قم بإزالة القفل الموضوع على علبه تغيير مادة التنظيف ConvoClean forte أو ConvoClean new.



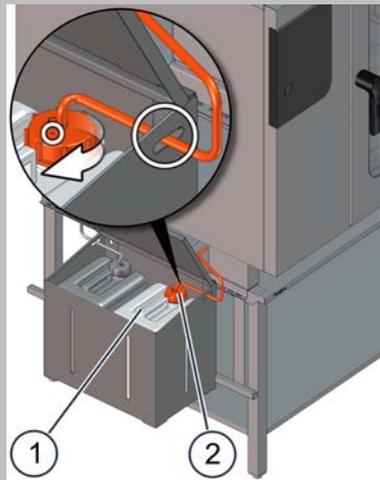
1.

- حدد العلبه الموصلة بالخرطوم (الأحمر) بالوصلة (G) الخاصة بمادة التنظيف في الأسفل على الجهة اليسرى من الجهاز.
- قم بفك العلبه المحددة من خرطوم الإمداد الأحمر (2) باستخدام الرمح.
- قم بإزالة العلبه الفارغة لمادة التنظيف.

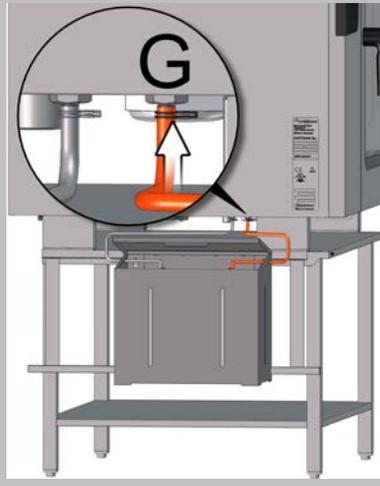


2.

- جهز العلبة الجديدة المملوءة (1) بمادة التنظيف.
- أدخل خرطوم الإمداد (الأحمر) بالرمح (2) في العلبة الممثلة (1) ثم قم بربطها.
- انتبه إلى ضرورة أن يكون الخرطوم غير ملتو وفتحة التهوية على غطاء العلبة خالية.



- قم فحوص نصب العلبة:
- لا يسمح بأن مستوى تركيب العلب أعلى من الحافة التي تصطدم عندها أرجل الجهاز بالهيكل الخارجي للجهاز.
- مستوى تركيب العلب لا يجوز أن يكون منخفضا أكثر من 1 متر أسفل هذه الحافة.
- افحص الوصلة من حيث الترتيب الصحيح.
- مادة التنظيف يجب أن تكون مركبة على وصلة الجهاز G. (المدخل الملون أحمر).



5.3.4 ضع مادة التنظيف من زجاجات المعايير المفردة في حيز الطهي

⚠ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 109 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- تجهيز مواد التنظيف

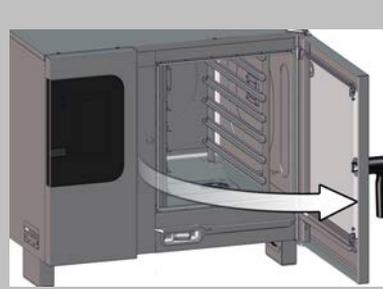
57
91

الشروط

- لقد بدأت تشغيل بروفابل التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع المعايير المفردة. يطلب منك البرنامج إما إدخال مادة التنظيف أو مادة الشطف من زجاجات المعايير المفردة في حيز الطهي.
- لقد قمت بتجهيز زجاجات المعايير المفردة من مادة التنظيف ومادة الشطف طبقا لبرنامج التنظيف خاصتك. انظر 'تجهيز مواد التنظيف' صفحة 91.

ضع مادة التنظيف من زجاجات المعايير المفردة في حيز الطهي

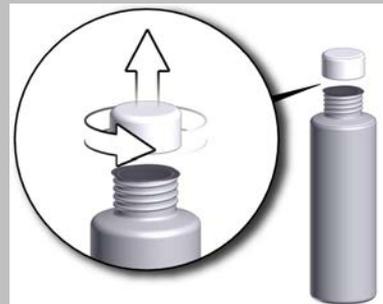
- لا تفتح باب الجهاز إلا عندما يتم مطالبتك من قبل البرنامج ضمن خطوات التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي.
- انتبه إلى البيان في البرنامج.
- طبقا لمسار عملية التنظيف تناول زجاجات المعايير المفردة إما من مادة التنظيف أو مادة الشطف.



1.

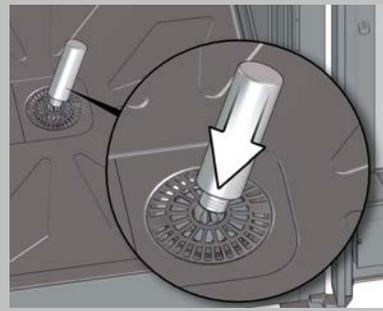
- **تحذير! خطر حدوث حروق أو تهيجات في البشرة والعينين وأعضاء الجهاز التنفسي**
- احرص على مراعاة أن لا تلمس مادة التنظيف أو مادة الشطف بينما تقوم بإدخال زجاجات المعايير المفردة في حيز الطهي.
- ارتدي تجهيز الحماية الشخصية.

- قم بفك غطاء زجاجة العبوة المفردة.
- انتبه إلى أن يظل الشريط الخاص بغلق الزجاجة الصغيرة سليما.

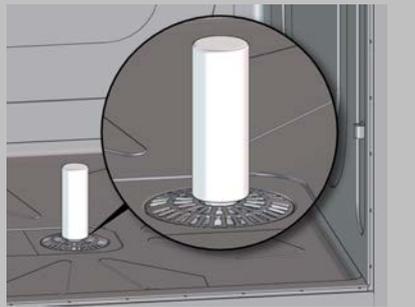
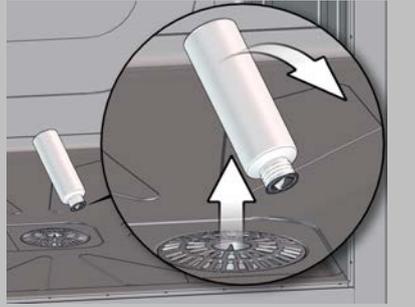
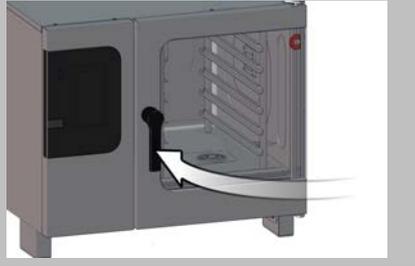


2.

- اضغط الزجاجة الصغيرة في وضع شبه عمودي على الشوكة الموجوة في منتصف مسرب حيز الطهي، بحيث يتم خرق الشريط.



3.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ اترك الزجاج الصغيرة قرابة 10 ثوان في وضع عمودي على الشوكة كي يتم تفريغ السائل تماما. ▪ افحص بالعين إذا كان قد تم تفريغ السائل تماما. مستوى السائل مميز بالمادة الشفافة لزجاجة المعايرة المفردة. ▪ عند الضرورة اضغط على السائل المتبقي في زجاجة المعايرة المفردة بينما هي موضوعة على الشوكة. 	<p>4.</p> 
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ثم قم بسحب الزجاج الصغيرة من الشوكة بحذر. ▪ قم بإزالة الزجاج الصغيرة من حيز الطهي. ▪ كرر الخطوات من 2 إلى 5، في حالة مطالبة البرنامج لك، استخدم أكثر من زجاجة معايرة مفردة من مادة التنظيف أو مادة الشطف. <p>تحذير! خطر تلوث المواد الغذائية بسبب مواد التنظيف أو مواد الشطف</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ انتبه إلى أن لا يتم ترطيب سطح العمل بمادة التنظيف أو مادة الشطف. ▪ لا تضع زجاجات المعايرة المفردة على سطح العمل، فمن الممكن أن تسيل في الخارج قطرات مادة التنظيف أو مادة الشطف. 	<p>5.</p> 
<p>أغلق باب الجهاز.</p>	<p>6.</p> 

5.3.5 تحرير وتأمين أقفال لوحة الشفط

⚠ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 109 واتباع الإرشادات المذكورة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- 57 ▪ فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 79 ▪ فك وتركيب شاسيه التعليق
- 70 ▪ التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)

المساعدات المطلوبة

أداة مناسبة، على سبيل المثال مفك شراحي لفك الأقفال

الشروط

- حيز الطهي مبرد بعد التشغيل الأخير حتى درجة حرارة $60 <$ درجة مئوية.
- مع الأجهزة المزودة بشاسيه تعليق: شاسيه التعليق الأيسر مفكوك.
- مع الأجهزة المزودة بشاسيه فرن/ شاسيه أطباق (ليس مع ConvoSmoke): تم إزالة شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق وهيكل الإدخال من حيز الطهي.

تحرير وتحريك لوحة الشفط

قم بتحرير الأقفال في الأعلى والأسفل بأداة.



1.

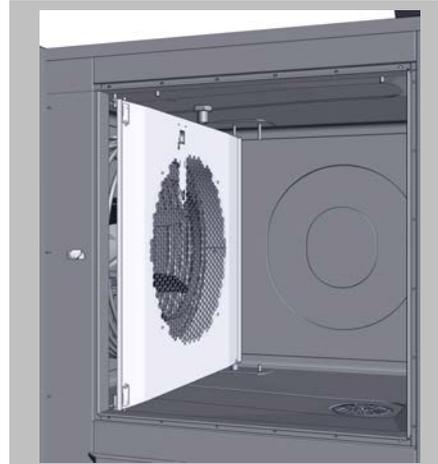
حرك لوحة الشفط في حيز الطهي.



2.

تأمين أقفال لوحة الشفط

بغرض تأمين غلق لوحة الشفط تصرف عكس خطوات التحرير والتحريك.



تأكد ما إذا كانت الأقفال في الأعلى والأسفل مؤمنة الغلق.



5.3.6 فك وتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية

⚠ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 109 واتباع الإرشادات المذكورة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة

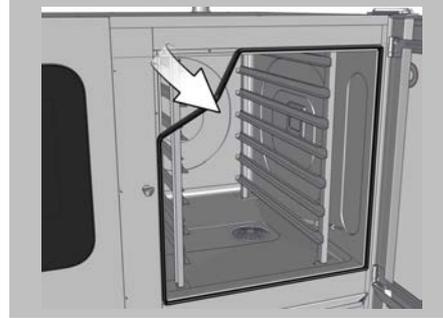
57

الشروط

- فرن البخار المشترك مبرد بعد التشغيل الأخير حتى درجة حرارة < 60 درجة مئوية.
- باب الجهاز مفتوح.

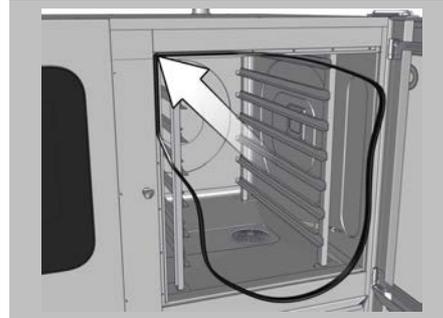
فك الجوان التركيبي للنظافة الصحية

اسحب الجوان التركيبي للنظافة الصحية حول فتحة باب الجهاز. وفي هذا الصدد ابدأ بالأركان.

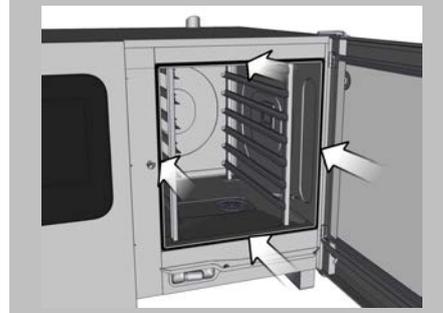


تركيب وتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية

قم بتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية أولا على الأركان الأربعة مرة أخرى. وفي هذا الصدد ابدأ بالأركان العلوية.



عندما تكون جميع الأركان مركبة، اضغط الجوان التركيبي للنظافة الصحية بحذر على المستقيمات في الفتحة الدليلية. انتبه عندئذ إلى أن يكون الجوان التركيبي للنظافة الصحية مستقرا بثبات وعدم وجود منحنيات أو تموجات.



5.3.7 تحرير وتأمين أقفال الباب الزجاجي الداخلي

⚠ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 109 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:
▪ فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة

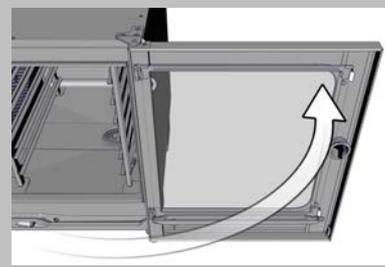
57

الشروط

حيز الطهي مبرد بعد التشغيل الأخير حتى درجة حرارة $60 <$ درجة مئوية.

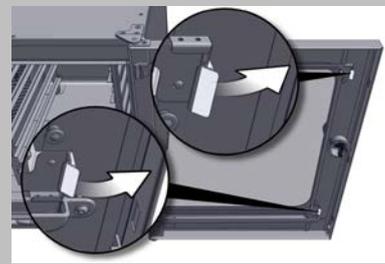
تحرير وتحريك الباب الزجاجي الداخلي

افتح باب الجهاز.



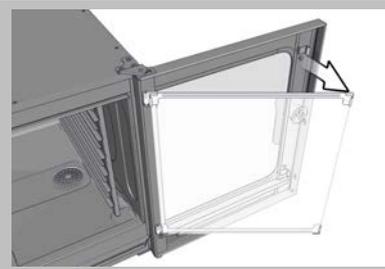
1.

اضغط مشبك النوابض العلوية والسفلية.



2.

قم بتحريك الزجاج الداخلي.



3.

تأمين أقفال الباب الزجاجي الداخلي

بغرض تأمين غلق باب الزجاج الداخلي تصرف عكس خطوات التحرير والتحريك.

راقب ما إذا كانت مشابك النوابض تؤمن الزجاج الداخلي في الأعلى والأسفل بشكل صحيح. فقط عندئذ يمكن غلق باب الجهاز.



1.

2.

5.3.8 تفريغ وتنظيف علبة تجميع الدهون (فقط مع ConvoGrill)

⚠️ لسلامتك عند التعامل مع الجهاز

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء الأعمال على القواعد والإرشادات التحذيرية المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الجهاز' صفحة 109 واتبع الإرشادات المذكورة بها.

التعامل مع الدهون/الدهون القديمة التي تم ضخها

- الزيوت القديمة والدهون القديمة يجب التخلص منها طبقا للقوانين واللوائح الحكومية وكذلك طبقا للوائح المحلية لمرفق التخلص من النفايات ولوائح الجهات الرسمية.
- الدهون القديمة لا يسمح بالتخلص منها بسبكها في قنوات الصرف.
- الدهون/الدهون القديمة التي تم ضخها لا يسمح باستخدامها لاستكمال معالجة المواد الغذائية.
- قم بجمع الدهون القديمة في أوعية مخصصة لذلك وانقلها إلى الجهة المختصة بالتخلص من النفايات.
- يجب تقديم الإرشادات للموظفين من قبل مشغل فرن البخار المشترك.

المساعدات المطلوبة

- فرشاة الزجاجات الكبيرة
- مادة الشطف المعتادة
- وعاء تجميع مناسب لتجميع الدهون التي يتم ضخها (السعة << 10 لتر)

خصائص علبة تجميع الدهون

لا يسمح إلا باستخدام علبة تجميع الدهون الأصلية الموردة، لأن خامتها متطابقة مع متطلبات استيعاب الدهون الساخنة.

تفريغ وتنظيف علبة تجميع الدهون

قم بإزالة غطاء الغلق (1) مع الخرطوم الموصل من علبة تجميع الدهون (2).

قم بتعليق غطاء الغلق (1) مع الخرطوم الموصل بينما الفتحة إلى أعلى، في الحامل الذي على شكل شوكة (3). وبذلك فإنك تتجنب أن يتسبب الدهن المتسربة في اتساخ الأرضية وجعلها زلقة.

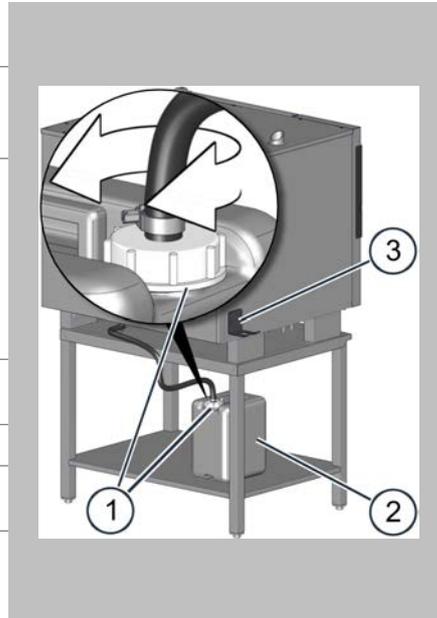
وفي هذا الصدد احرص عند التعامل مع علبة تجميع الدهون (2) أن لا تؤدي الدهون لانتساخ الأرضية وجعلها زلقة. ويجب مراعاة ذلك بصفة خاصة عند نقل علب تجميع الدهون (2) الممتلئة والمفتوحة. قم بسكب الدهون التي تم ضخها، من علبة تجميع الدهون (2) في وعاء التجميع الخاص بالدهون التي تم ضخها. وعندئذ قم بإمالة علبة تجميع الدهون (2) جانبا في وعاء التجميع الخاص بالدهون التي يتم ضخها.

نظف علبة تجميع الدهون (2) من الداخل بمادة التنظيف والكثير من الماء الساخن وفرشاة العلب.

استكمل شطف علبة تجميع الدهون (2) بالماء واتركها تجف جيدا.

قم بتدوير غطاء الغلق (1) مع الخرطوم الموصل الخاص بفصل الدهون مرة أخرى على علبة تجميع الدهون (2).

ضع علبة تجميع الدهون (2) معتدلة على سطح مستو عند الجهاز. لا يسمح بأن يكون مستوى تركيب العلبة (2) أكثر من 15 سم أعلى من مستوى تركيب الجهاز. يجب جعل نطاق عمل المستخدم خاليا.



- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

6 تصرف بالطريقة التالية عند الصيانة

الغرض من هذا الفصل

في هذا الفصل نبين لكم أعمال الصيانة ومواعيدها التي يجب تنفيذها على فرن البخار المشترك. نوضح لك كيف تستعمل فرن البخار المشترك عند الصيانة وكيف يجب عليك التصرف عند الصيانة. كما نقدم لك نظرة عامة على الأعطال المحتملة للجهاز والأخطاء التي يمكن أن تنشأ عند الاستخدام.

6.1 أساسيات الصيانة

6.1.1 إرشادات الضمان والاتصال بخدمة العملاء

إرشادات الضمان

لتفعيل مطالبات الضمان الخاصة بفرن البخار المشترك، يجب أن يكون قد تم تركيب الجهاز طبقاً للبيانات المذكورة في دليل التركيب هذا وبمعرفة فني خدمة مؤهل تابع لشركة خدمة معتمدة. لا يتم تنفيذ الضمان إلا عند وجود قائمة الفحص المعبأة بالكامل من دليل التركيب لدى الجهة الصانعة.

مع الأضرار التي يُفترض أن سببها راجع إلى النصب، التركيب، الاستخدام، التنظيف، استخدام مواد تنظيف، الصيانة، الإصلاح، إزالة الجيز، بطريقة غير سليمة فنياً، يتتفى أي حق في المطالبة بضمان.

بخصوص تمديد الضمان لقطع الغيار لمدة 2 سنة يجب تسجيل الجهاز بعد نصبه، على صفحة الإنترنت الخاصة بالجهة الصانعة (www.convotherm.de).

المعلومات الضرورية

عند الاتصال بخدمة العملاء لدينا نرجو تجهيز بيانات الجهاز التالية:

- رقم المنتج الخاص بالجهاز (انظر 'تحديد هوية فرن البخار المشترك' خاصتك' صفحة 8
- الرقم المسلسل الخاص بالجهاز (انظر 'تحديد هوية فرن البخار المشترك' خاصتك' صفحة 8)

بيانات الاتصال

Convotherm Elektrogeräte GmbH

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

الاستقبال

(+49) (0) 8847 67-0	الهاتف (الستترال)
(+49) (0) 8847 414	فاكس
www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com	موقع الإنترنت

استشارة الاستخدام

(+49) (0) 8847 67-899	الخط الساخن
con-dl-chefshotline@manitowoc.com con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com	البريد الإلكتروني

المبيعات

con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com	البريد الإلكتروني الأجهزة/الملحقات
convotherm-spares@manitowoc.com	البريد الإلكتروني لقطع الغيار

خدمة العملاء

(+49) (0) 8847 67 541	الخط الساخن للدعم الفني (المكتب)
convotherm-service@manitowoc.com	البريد الإلكتروني

6.1.2 مخطط الصيانة

القواعد الخاصة بصيانة الجهاز

لضمان التشغيل الآمن لفرن البخار المشترك يجب إجراء أعمال صيانة الجهاز بانتظام. ينطبق ذلك على أعمال الصيانة التي يمكن للمشغل القيام بها بنفسه وكذلك على أعمال الصيانة التي يجب إجراؤها بمعرفة فني خدمة مؤهل تابع لشركة خدمة معتمدة (خدمة العملاء).

حالات الصيانة التي يستطيع المستخدم تنفيذها بنفسه

الخامة الضرورية	متى؟	ما الذي يجب صيانته؟
طبقا لقائمة قطع الغيار: عدد 1 جوان تركيبى للنظافة الصحية	عند وجود شقوق بالجوان التركيبى للنظافة الصحية او عندما يكون به دهون	تغيير الجوان التركيبى للنظافة الصحية
طبقا لقائمة قطع الغيار: عدد 1 لمبة هالوجين 12 فولت	عندما لا تضئ لمبة الهالوجين في أي وضع تشغيل	تغيير لمبة الهالوجين الخاصة بإضاءة حيز الطهي
-	فحص مؤشر بيان درجة الحرارة أسبوعيا في ماء يغلي	القدرة الوظيفية لمستشعر درجة الحرارة الداخلية ومستشعر معاينة الصوص

حالات الصيانة التي يجب أن تقوم بها خدمة العملاء

عدد المرات؟ / متى؟	ما الذي يجب صيانته؟
سنويا	صيانة عامة
في حالة النمش الأبيض في حيز الطهي	تحضير الماء يجب أن يكون مضبوطة بشكل صحيح
عند الطلب	إزالة الترسبات الجيرية من السخان

6.2 إزالة الأخطاء

6.2.1 أكواد الخطأ

الأخطاء وردود الفعل الضرورية

الجدول التالي يقدم قائمة بالأخطاء التي يمكنك إصلاحها بنفسك عند الضرورة. عندما يعرض لك فرن البخار المشترك الخطأ بعد محاولة إصلاح الخطأ، اتصل بخدمة العملاء. مع بلاغات الأخطاء الأخرى غير المذكورة هنا اتصل دائما بخدمة العملاء لإصلاح الخطأ.

رقم الخطأ	وصف الخطأ	رد الفعل الضروري
E01.x	نقص الماء	افتح الإمداد بالمياه / افتح وصلتي الإمداد بالمياه
E02	درجة الحرارة الكهربائية مرتفعة للغاية	<ul style="list-style-type: none"> ▪ نظف مصفاة المروحة على الأرضية الخارجية ▪ وسع حيزا لإدخال الهواء إلى أرضية الجهاز
E05	لا يوجد غاز	افتح محبس الغاز ثم ابدأ تشغيل الجهاز مجددا
E10	خطأ فلتر الماء	قم بتغيير نظام تحضير الماء
E34.0	خطأ مضخة السخان	افصل الجهاز لمدة 10 ثوان تقريبا من الشبكة ثم أعد تشغيله
E58.0	خطأ مضخة معايرة مادة التنظيف	<ul style="list-style-type: none"> ▪ قم بتعبئة العلبة بمادة التنظيف المعنية ثم ابدأ تشغيل الجهاز مجددا. ▪ إذا لزم الأمر كرر الأمر حتى تصبح الوصلات مملوءة بمادة التنظيف
E59.0	خطأ مضخة معايرة مادة الشطف	<ul style="list-style-type: none"> ▪ قم بتعبئة العلبة بمادة الشطف المعنية ثم ابدأ تشغيل الجهاز مجددا. ▪ إذا لزم الأمر كرر الأمر حتى تصبح الوصلات مملوءة بمادة الشطف
E81.0	خطأ وضع الطهي	اكتب بروفایل الطهي مجددا
E99	فشل الاتصالات	افصل الجهاز لمدة 10 ثوان تقريبا من الشبكة ثم أعد تشغيله
E99.9	خطأ في التهينة	افصل الجهاز لمدة 10 ثوان تقريبا من الشبكة ثم أعد تشغيله

6.2.2 التشغيل في حالة الطوارئ

تشغيل فرن البخار المشترك في حالة الطوارئ

كي يمكنك العمل مع فرن البخار المشترك خاصتك على الرغم من حدوث خطأ لا يمكن علاجه خلال وقت قصير، فإن الفرن مزود بخاصية التشغيل في حالة الطوارئ. وهذه الخاصية تتيح لك تشغيل الجهاز بشكل محدود على الرغم من العطل.

استعلم في جميع الأحوال لدى خدمة العملاء!

الشروط

- الجهاز موجود في وضع تشغيل في حالة الأخطاء
- تصدر إشارة.
- يتم عرض كود الخطأ على الشاشة.

تشغيل الجهاز في وضع التشغيل في حالة الطوارئ

أكد الخطأ المعروض وابدأ بروفایل طهي أو بروفایل تنظيف يستند إلى وضع تشغيل متاح.



1.

القيود

- يمكن أن تطول أوقات الطهي ويحدث عدم انتظام في نتائج الطهي. انتبه بصفة خاصة إلى مهمة الطهي وحالة الطهي الخاصة بالمنتج.
- يمكن أن يزيد استهلاك المياه.
- التنظيف الأوتوماتيكي الكامل أو نصف الأوتوماتيكي لحيز الطهي لا يمكن تنفيذهما في بعض الحالات أو توجد قيود على تنفيذهما.
- مستشعر درجة الحرارة الداخلية واختياريا مستشعر معاينة الصوص لا يمكن تشغيلهما في بعض الحالات.
- لا يمكن اختيار إلا الوظائف التي لم تتعرض للضرر بسبب الخطأ الحادث.

الوظائف المتاحة في التشغيل الاضطراري

الجدول التالي يقدم قائمة بالأخطاء التي يكون معها التشغيل الاضطراري للجهاز - على الأقل - محدودا في حالة حدوث خطأ لا يمكن إصلاحه لوقت قصير.

القيود / طريقة التصرف	الوظائف المتاحة في التشغيل الاضطراري	G S	G B	E S	E B	رقم الخطأ
الخطأ السابق لم يعد موجودا	جميع الوظائف	x	x	x	x	E00.0
<ul style="list-style-type: none"> ▪ لا تسخين أولي للسخان ▪ التنظيف غير ممكن 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ هواء ساخن عند درجة حرارة تصل إلى 140 درجة مئوية ▪ الطهي Delta-T بهواء ساخن عند درجة حرارة تصل إلى 140 درجة مئوية ▪ Cook&Hold هواء ساخن عند درجة حرارة تصل إلى 140 درجة مئوية ▪ Smoker ▪ ecoCooking هواء ساخن عند درجة حرارة تصل إلى 140 درجة مئوية 	x	x	x	x	E01.x
<ul style="list-style-type: none"> ▪ وقت الطهي المطول ▪ يمكن وجود نتائج طهي غير منتظمة ▪ فقط عنصر تسخين السخان، ليس عنصر تسخين حيز الطهي ▪ التنظيف غير ممكن 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ بخار بالضغط عند 100 درجة مئوية ▪ Smoker 	-	x	-	x	E03.x
التنظيف غير ممكن	<ul style="list-style-type: none"> ▪ بخار بالضغط عند 100 درجة مئوية ▪ Smoker 	-	x	#	#	E05.1.x E05.3.x

رقم الخطأ	E B	E S	G B	G S	الوظائف المتاحة في التشغيل الاضطراري	القيود / طريقة التصرف
E05.2.x	#	#	x	#	الهواء الساخن الطهي بالهواء الساخن Delta-T Cook&Hold الهواء الساخن Smoker Crisp&Tasty ecoCooking الهواء الساخن	<ul style="list-style-type: none"> لا تسخين أولي للسخان التنظيف غير ممكن
E10	x	x	x	x	جميع الوظائف	-
E21.1	-	x	-	x	بخار بالضبط عند 100 درجة مئوية Smoker	<ul style="list-style-type: none"> وقت الطهي المطول يمكن وجود نتائج طهي غير منتظمة فقط عنصر تسخين السخان، ليس عنصر تسخين حيز الطهي التنظيف غير ممكن
E21.3	x	x	x	x	بخار بالضبط عند 100 درجة مئوية Smoker	التنظيف غير ممكن
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	جميع الوظائف، ما عدا: الطهي Delta-T البخار الطهي Delta-T البخار المشترك الطهي بالهواء الساخن Delta-T	لا وظائف مع مستشعر درجة الحرارة الداخلية أو مستشعر مشاهدة الصوص في حالة توفر أقل من نقطتي قياس
E22.5.x	x	x	x	x	جميع الوظائف، ما عدا: الطهي Delta-T البخار الطهي Delta-T البخار المشترك الطهي بالهواء الساخن Delta-T	لا وظائف مع مستشعر درجة الحرارة الداخلية أو مستشعر مشاهدة الصوص
E23.1 E23.3	#	#	x	x	الهواء الساخن الطهي بالهواء الساخن Delta-T Cook&Hold الهواء الساخن Smoker Crisp&Tasty ecoCooking الهواء الساخن	<ul style="list-style-type: none"> لا تسخين أولي للسخان التنظيف غير ممكن
E24.1 E24.3	x	x	x	x	الهواء الساخن الطهي بالهواء الساخن Delta-T Cook&Hold الهواء الساخن Smoker Crisp&Tasty ecoCooking الهواء الساخن	التنظيف غير ممكن
E25.1 E25.3	x	x	x	x	هواء ساخن عند درجة حرارة تصل إلى 140 درجة مئوية الطهي Delta-T بهواء ساخن عند درجة حرارة تصل إلى 140 درجة مئوية Cook&Hold هواء ساخن عند درجة حرارة تصل إلى 140 درجة مئوية Smoker ecoCooking هواء ساخن عند درجة حرارة تصل إلى 140 درجة مئوية	<ul style="list-style-type: none"> زيادة استهلاك الماء بسبب التبريد المستمر للمجمع التنظيف غير ممكن
E26.1 E26.3	#	#	x	x	الهواء الساخن الطهي بالهواء الساخن Delta-T Cook&Hold الهواء الساخن Smoker Crisp&Tasty ecoCooking الهواء الساخن	<ul style="list-style-type: none"> لا تسخين أولي للسخان التنظيف غير ممكن
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	جميع الوظائف	-

القيود / طريقة التصريف	الوظائف المتاحة في التشغيل الاضطراري	G S	G B	E S	E B	رقم الخطأ
التنظيف غير ممكن	بخار عند أقل من 100 درجة مئوية الطهي Delta-T بخار عند أقل من 100 درجة مئوية Cook&Hold بخار عند أقل من 100 درجة مئوية التبخير اليدوي	#	#	-	x	E28.1.x
التنظيف غير ممكن	الهواء الساخن الطهي بالهواء الساخن Delta-T Cook&Hold الهواء الساخن Smoker Crisp&Tasty ecoCooking الهواء الساخن	#	#	#	x	E28.2.1 E28.2.3
التأثيرات فقط على التنظيف	جميع الوظائف، ما عدا: التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي	x	x	x	x	E30.1 E30.3
لا تسخين أولى للسخان التنظيف غير ممكن	الهواء الساخن Cook&Hold الهواء الساخن Smoker Crisp&Tasty ecoCooking الهواء الساخن	#	x	#	x	E33.0
لا شطف للسخان التأثيرات على التنظيف	جميع الوظائف، ما عدا: التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي التنظيف نصف الأوتوماتيكي لحيز الطهي	#	x	#	x	E34.0
التأثيرات على التنظيف و Crisp&Tasty	جميع الوظائف، ما عدا: Crisp&Tasty التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي التنظيف نصف الأوتوماتيكي لحيز الطهي	x	x	x	x	E35.0
الخطأ يخص فقط التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع توصيل العلب	جميع الوظائف	x	x	x	x	E58.0
الخطأ يخص فقط التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع توصيل العلب	جميع الوظائف	x	x	x	x	E59.0
التأثيرات فقط على التنظيف	جميع الوظائف، ما عدا: التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي التنظيف نصف الأوتوماتيكي لحيز الطهي	x	x	x	x	E61.0
التأثيرات فقط على التنظيف	جميع الوظائف، ما عدا: التنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي التنظيف نصف الأوتوماتيكي لحيز الطهي	x	x	x	x	E62.0
لا تسخين أولى للسخان التنظيف غير ممكن	الهواء الساخن الطهي بالهواء الساخن Delta-T Cook&Hold الهواء الساخن Smoker Crisp&Tasty ecoCooking الهواء الساخن	x	#	x	#	E63.0
-	جميع الوظائف	x	x	x	x	E72.x
-	جميع الوظائف	x	x	x	x	E73.1
-	جميع الوظائف	x	x	x	x	E91.x
-	جميع الوظائف	x	x	x	x	E92.x
-	جميع الوظائف	x	x	x	x	E200.x

x التشغيل في حالة الطوارئ ممكن

- التشغيل في حالة الطوارئ غير ممكن

لا يوجد بلاغ خطأ مع نوع الجهاز هذا؛ وبذلك فإن تشغيل الوظائف المتاحة من خلال هذا المستشعر لا يكون مقيدا (القيود الواردة في الجدول تسري فقط على أنواع الأجهزة الأخرى).

6.2.3 حالات عدم انتظام التشغيل

حالات عدم الانتظام مع المطهيات

حالات عدم الانتظام	السبب المحتمل	رد الفعل الضروري
عدم تساوي الاحمرار	لوحة الشفط غير موصلة بشكل صحيح	'تحرير وتأمين أقفال لوحة الشفط' صفحة 116
	حيز الطهي غير مسخن تسخيناً مبدئياً	سخن حيز الطهي تسخيناً مبدئياً
	درجة حرارة حيز الطهي مرتفعة للغاية	اختر درجة حرارة منخفضة وطول وقت الطهي
	التسخين معطوب كلياً أو جزئياً	اتصل بخدمة العملاء

حالات عدم الانتظام مع الجهاز

حالات عدم الانتظام	السبب المحتمل	رد الفعل الضروري
الجهاز لا يبدي رد فعل 10 - 20 ثانية بعد الإدخال	سقوط البرنامج	اضغط لمدة 5 ثوان على تشغيل/إيقاف أو افصل الجهاز لمدة 5 ثوان من شبكة التيار الكهربائي
لا يمكن تشغيل أو إيقاف تشغيل الجهاز	مفتاح التشغيل/الإيقاف معطل لمدة 3 ثوان	حاول مجدداً بعد 3 ثوان.
الماء يتسرب في الأسفل من الجهاز عند غلق باب الجهاز	مع جميع الأسباب	تنبيه! التلوث الميكروبيولوجي قم بإعدام جميع المواد الغذائية التي لامست هذا الماء.
	انسداد أو ضيق وصلة ماء الصرف أو نظام ماء الصرف	<ul style="list-style-type: none"> افحص وصلة ماء الصرف ونظام ماء الصرف من المصنع ونظفها إذا لزم الأمر إذا لزم الأمر قم بتركيب قمع التصريف
	وصلة ماء الصرف الثابتة مع أجهزة التنظيف الأوتوماتيكي الكامل أو الأوتوماتيك أو نصف أوتوماتيك	إزالة العائق
	فوهة تصريف الهواء مسدودة ومغطاة	تنظيف مسرب الجهاز
	مسرب الجهاز مسدود	مع EB: قم بتفريغ وشطف سخان مع EB:
	مع EB: الشطف الأوتوماتيكي للسخان لم يتم تنفيذه يومياً.	شطف مسرب حيز الطهي
	مسرب حيز الطهي مسدود	تحذير! خطر الإصابة باكتوابات بسبب البخار الساخن والابخرة الدخانية اتصل بخدمة العملاء
	الصمام في دعامة التهوية معطوب	

حالات عدم الانتظام عند التنظيف

حالات عدم الانتظام	السبب المحتمل	رد الفعل الضروري
بقع سوداء في حيز الطهي	مادة تنظيف غير صحيحة	<ul style="list-style-type: none"> استخدم ConvoClean forte للتنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع توصيل العلب استخدم ConvoClean forte S للتنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع المعايير المفردة استخدم ConvoClean forte أو ConvoClean new للتنظيف نصف أوتوماتيك لحيز الطهي
	درجة عسر الماء مرتفعة للغاية	ضبط عسر الماء، انظر 'المواصفات الفنية' في دليل التركيب

رد الفعل الضروري	السبب المحتمل	حالات عدم الانتظام
اختر درجة تنظيف أعلى	تم ضبط درجة اتساخ خاطئة	نتيجة تنظيف سيئة
<ul style="list-style-type: none"> ▪ استخدم ConvoClean forte أو ConvoClean new للتنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع توصيل العلب ▪ استخدم ConvoClean forte S أو ConvoClean new S للتنظيف الأوتوماتيكي الكامل لحيز الطهي مع المعايير المفردة ▪ استخدم ConvoClean forte أو ConvoClean new للتنظيف نصف أوتوماتيك لحيز الطهي 	تم استخدام مادة تنظيف غير صحيحة	

6.3 أعمال الصيانة

6.3.1 العمل الآمن عند الصيانة

لسلامتك وسلامة الموظفين لديك

تعرف جيدا على محتويات فصل 'لسلامتك' صفحة 20 قبل أن يبدأ الموظفون لديك بالعمل لأول مرة على فرن البخار المشترك وأصدر التعليمات المناسبة.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل وضرورة اتباعها بغرض أداء العمل بشكل آمن.
أرشد الموظفين لديك إلى التعرف جيدا قبل بداية العمل على القواعد المذكورة في هذا الفصل والإرشادات التالية المذكورة في إرشادات الأخطار وضرورة اتخاذ الإجراءات الوقائية المذكورة بها.

تجهيزات الحماية الشخصية الخاصة بالموظفين لديك

أرشد الموظفين لديك إلى ارتداء تجهيزات الحماية الشخصية المذكورة في فصل 'حول سلامتك'، مقطع 'تجهيزات الحماية الشخصية' صفحة 39 بخصوص الأعمال ذات الصلة.

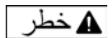
القواعد الأساسية الخاصة بالتشغيل الآمن

- إذا تحرك فرن البخار المشترك عن يقين أو شك بشكل غير مسموح به بعد التركيب (عمدا أو سهوا)، فلا يُسمح بتشغيل الجهاز بعد ذلك إلا عند توفر الشروط التالية:
 - الجهاز والملحق المستخدم ليس بهما أي عيوب ظاهرة.
 - وصلات الإمداد المركبة لتوصيل الكهرباء والماء والصرف ومواد التنظيف ليس بها أي عيوب ظاهرة، ومستقرة بثبات، ولا تقطر في أي موضع، وتبدو بعد المعاينة بالعين المجردة آمنة وسليمة وظيفيا.
 - تم استيفاء اشتراطات الكفاءة الوظيفية لفرن البخار المشترك' صفحة 21.
 - تم استيفاء اشتراطات المنطقة المحيطة بفرن البخار المشترك' صفحة 21.
 - توجد جميع الإرشادات التحذيرية في المكان المخصص لها.
- فقط مع أجهزة الغاز:**
- في جميع الأجزاء الناقلة للغاز في فرن البخار المشترك تم فحص الإحكام ضد التسرب لجميع مواضع الربط والتوصيل للمكونات الناقلة للغاز بمعرفة فني خدمة، وتم إحكام الربط في جميع المواضع المذكورة خارج وداخل الجهاز.

القواعد الخاصة باستبدال أجزاء الجهاز

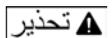
لضمان السلامة التشغيلية للجهاز، لا يسمح عند استبدال أجزاء الجهاز إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية من الجهة الصانعة.

الأجزاء الناقلة للتيار



- خطر حدوث قفلة كهربائية من خلال الأجزاء الناقلة للتيار**
- لمس الأجزاء الحاملة للتيار الكهربائي تحت الغطاء أو تحت لوحة الاستعمال يمكن أن يؤدي إلى صدمة كهربائية.
- ◀ تأكد أن الغطاء ولوحة الاستعمال في وضع التركيب.
 - ◀ تأكد أن تنفيذ أعمال الصيانة تحت الأغشية وتحت لوحة الاستعمال وعلى خط توصيل التيار الكهربائي لا يتم إلا بمعرفة فنيين كهرباء تابعين شركة خدمة معتمدة.

الأسطح الساخنة



- خطر الإصابة بحروق بسبب درجات الحرارة المرتفعة على الأجزاء الداخلية والخارجية للجهاز.**
- ملامسة جميع الأجزاء الداخلية في حيز الطهي، والجهة الداخلية لباب الجهاز وجميع الأجزاء التي توجد أو كانت موجودة أثناء تشغيل الطهي يمكن أن تؤدي إلى حروق. كما أن لمس فوهة تصريف الهواء وفوهة تصريف العادم يمكن أن يؤدي إلى حروق.
- ◀ انتظر حتى يصبح حيز الطهي عند درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية قبل بدء أعمال الصيانة.
 - ◀ ارتدي تجهيزات الحماية الشخصية.

أجزاء اللوح ذات الحواف الحادة

⚠ تحذير

- خطر حدوث إصابة قطعية بسبب أجزاء اللوح حادة الحواف**
العمل في أو خلف أجزاء اللوح حادة الحواف يمكن أن يؤدي إلى إصابات قطعية في الأيدي.
- ◀ توجى الحذر.
 - ◀ ارتدي تجهيزة الحماية الشخصية.

6.3.2 تغيير الجوان التركيبي للنظافة الصحية

⚠ لسلامتك عند الصيانة

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء أعمال الصيانة على القواعد وإرشادات الأخطار المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الصيانة' صفحة 129 واتبع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- فك وتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية

57

118

حجم توريد قطع الغيار

قطعة الغيار المطلوبة طبقا لقائمة قطع الغيار

- عدد 1 جوان تركيب للنظافة الصحية

الشروط

تأكد من استيفاء الشروط التالية:

- فرن البخار المشترك مبرد بعد التشغيل الأخير حتى درجة حرارة $60 <$ درجة مئوية.
- باب الجهاز مفتوح.
- وسيلة الإحكام الموردة حديثا تم فحصها من حيث الأضرار وهي سليمة

تغيير الجوان التركيبي للنظافة الصحية

لفك الجوان التركيبي للنظافة الصحية القديم وتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية الجديد تصرف بالطريقة الموصوفة في 'فك وتركيب الجوان التركيبي للنظافة الصحية' صفحة 118.

6.3.3 تغيير لمبة الهالوجين الخاصة بإضاءة حيز الطهي

⚠️ لسلامتك عند الصيانة

يجب أن تتعرف جيدا قبل بدء أعمال الصيانة على القواعد وإرشادات الأخطار المذكورة تحت 'التعامل الآمن مع الصيانة' صفحة 129 واتباع الإرشادات المتضمنة بها.

المعارف الأولية الضرورية.

يجب عليك أن تعرف هذه التطبيقات:

- 57 ▪ فتح وغلق باب الجهاز بطريقة آمنة
- 79 ▪ فك وتركيب شاسيه التعليق
- 70 ▪ التحميل والإخراج بعربة الفرن (ليس مع ConvoSmoke)

حجم توريد قطع الغيار

قطعة الغيار المطلوبة طبقا لقائمة قطع الغيار

- عدد 1 لمبة هالوجين 12 فولت

المساعدات المطلوبة

أنت بحاجة إلى المساعدات التالية:

- مفتاح صندوقي SW 8

التعامل مع لمبة الهالوجين

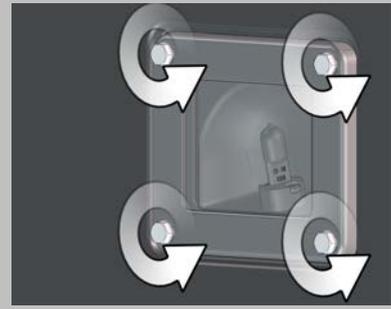
لا تمسك لمبات الهالوجين الصالحة للعمل إلا باستخدام قفازات نظيفة أو قطعة قماش. لا تلمس قارورة لمبات الهالوجين الجديدة أو المخصصة لإعادة الاستخدام، بالأصابع العارية. وفي حالة عدم خروج لمبة الهالوجين كاملة عند فكها، على سبيل المثال تظل الوصلات، توجه فورا إلى فني خدمة.

الشروط

- تأكد من استيفاء الشروط التالية:
- تم فصل التيار الكهربائي عن فرن البخار المشترك وتأمينه ضد إعادة التشغيل.
- حيز الطهي مبرد بعد التشغيل الأخير حتى درجة حرارة $60 <$ درجة مئوية.
- مع الأجهزة المزودة بشاسيه تعليق: شاسيه التعليق الأيمن تم إدخاله في حيز الطهي.
- مع الأجهزة المزودة بشاسيه فرن/ شاسيه أطباق (ليس مع ConvoSmoke): تم إزالة شاسيه الفرن/ شاسيه الأطباق وهيكّل الإدخال من حيز الطهي.
- لمبة الهالوجين مبردة.
- لمبة الهالوجين الجديدة تم فحصها من حيث الأضرار وهي سليمة.

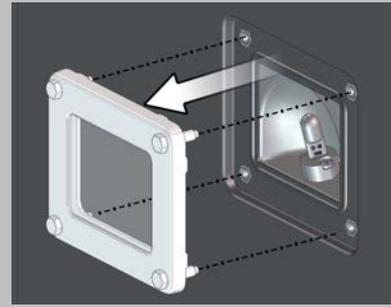
فك لمبة الهالوجين

فك البراغي الأربعة سداسية الحواف من لمبة حيز الطهي باستخدام مفتاح صندوقي.
مع التركيبة الخاصة تظل مجموعة الصنع المكونة من البراغي وإطار التغطية واللوح الزجاجي ووسيلة الإحكام شاملاً الحالة، عند فك البراغي معا.



1.

اخلع مجموعة الصنع بالكامل من جدار حيز الطهي .



2.

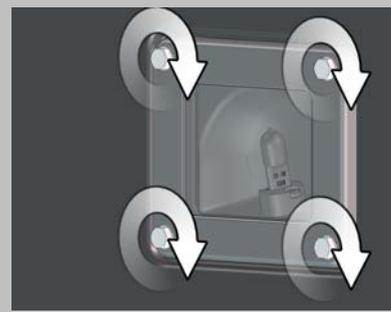
لا تلمس غطاء العاكس عبر فتحة جدار حيز الطهي وأخرج لمبة الهالوجين إلى أعلى في شكل مستقيم.



3.

تركيب لمبة الهالوجين

- لتركيب لمبة الهالوجين اعكس خطوات الفك.
- وعندئذ قم بثبيت البراغي بدون عزم قوي؛ كي يتم جعل الهيكل الخارجي للعاكس محكماً ضد الرطوبة. (في حالة الربط القوي للبراغي من الممكن أن يتدفق الغاز).
- بعد إتمام الأعمال قم بإزالة جميع الأشياء من حيز الطهي ثم قم بمسح أو شطف حيز الطهي.



1.

فرن البخار المشترك Convotherm 4 أجهزة الطاولة

Serial no.

Item no.

Order no.

إن Manitowoc Foodservice هي واحدة من كبرى الشركات العالمية المتخصصة في تصنيع وبيع تقنيات المواد الغذائية بشكل احترافي. نحن نقدم لعملائنا من مصدر واحد، تقنيات موفرة للطاقة وموثوق بها ورائدة في مجالها.

إذا كنت تريد معرفة المزيد عن شركة Manitowoc Foodservice وعلاماتها التجارية بالتفصيل
فتفضل بزيارة موقعنا على الإنترنت: www.manitowocfoodservice.com

