



Sıcak hava buharlı fırın



Kullanmadan önce kılavuzu okuyun

Convotherm 4 Zemine monte edilmiş cihazlar

Kullanıcı el kitabı CE - Orijinalin çevirisi, TUR

Your meal. Our mission.

İçindekiler

1	Genel	5
1.1	AB Uygunluk Beyanı Elektrikli cihazlar	5
1.2	AB Uygunluk Beyanı Gazlı cihazlar	7
1.3	Çevre koruması	8
1.4	Sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanması	9
1.5	Müşteri dokümantasyonunun yapısı	11
1.6	Mutlaka okunması gereken güvenlik bilgileri	12
1.7	Bu kullanım el kitabı hakkında	13
2	Yapı ve fonksiyon	15
2.1	Sıcak hava buharlı fırının fonksiyonları	15
2.2	Sıcak hava buharlı fırınının yapısı ve fonksiyonu	17
2.3	Kontrol panelinin yapısı ve fonksiyonu	21
3	Kendi Güvenliğiniz İçin	22
3.1	Temel güvenlik talimatları	22
3.2	Sıcak hava buharlı fırınınızın amacına uygun kullanımı	23
3.3	Sıcak hava buharlı fırınındaki uyarı notları	24
3.4	Tehlikelere genel bakış	26
3.5	Çalıştırma sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri	29
3.6	Temizlik sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri	34
3.7	Bakım sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri	37
3.8	Güvenlik tertibatları	38
3.9	Personelle ilgili gereklilikler, çalışma alanları	40
3.10	Kişisel koruyucu donanım	41
4	Pişirme sırasında izlemeniz gereken yöntem	42
4.1	Sıcak hava buharlı fırının yüklenmesi hakkında temel esaslar	42
4.1.1	Yemek taşıyıcılarının X.10 boyutundaki cihazlara yerleştirilmesi	42
4.1.2	Yemek taşıyıcılarının X.20 boyutundaki cihazlara yerleştirilmesi	44
4.1.3	Sıcak hava buharlı fırının yükleme kapasitesi	45
4.2	Pişirme sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları	46
4.2.1	Cihazla güvenli bir şekilde çalışma	46
4.2.2	Sıcak hava buharlı fırınının açılması ve kapatılması	49
4.2.3	Pişirme yöntemi	50
4.3	Pişirme sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar	52
4.3.1	Cihazla güvenli bir şekilde çalışma	52
4.3.2	Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması	54
4.3.3	Yemeğin yüklenmesi ve çıkartılması	56
4.3.4	Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması ve çıkartılması	65
4.3.5	Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün kullanılması	66
4.3.6	USB belleğin kullanılması	68
5	Temizlik sırasında izlemeniz gereken yöntem	69
5.1	Sıcak hava buharlı fırının temizlenmesi hakkında temel esaslar	69
5.1.1	Temizleme yöntemleri	69
5.1.2	Temizlik planı	71
5.1.3	Temizlik maddesi	73
5.1.4	Temizlik maddelerinin hazırlanması	74
5.2	Temizlik sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları	75

5.2.1	Temizlik sırasında güvenli çalışma	75
5.2.2	Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi	77
5.2.3	Pişirme bölmesini tekli dozajla tam otomatik temizleme yöntemi	79
5.2.4	Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi	81
5.2.5	Temizlik maddesi kullanmadan pişirme bölmesini temizleme yöntemi	84
5.2.6	Pişirme bölmesini ConvoCare temizlik profili ile sadece parlaticı kullanarak temizlemek yöntemi (sadece easyTouch'ta)	85
5.2.7	Çift camlı kapıyı temizleme yöntemi	87
5.2.8	Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesini temizleme yöntemi	88
5.2.9	Yoğun hijyenik geçme contayı temizleme yöntemi	89
5.3	Temizlik sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar	90
5.3.1	Cihazla güvenli bir şekilde çalışma	90
5.3.2	Parlaticı dolu bidonun değiştirilmesi	91
5.3.3	Temizlik maddesi dolu bidonun değiştirilmesi	93
5.3.4	Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması	95
5.3.5	Yükleme arabasının kondensat toplama teknesinin boşaltılması	97
5.3.6	Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi	99
5.3.7	Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması	101
5.3.8	İç cam kapının kilidinin açılması ve kilitlenmesi	103
5.3.9	Yağ toplama bidonunun boşaltılması ve temizlenmesi (sadece ConvoGrill'de)	106

6 Bakım sırasında yapmanız gerekenler 107

6.1	Bakım hakkında temel esaslar	107
6.1.1	Garanti bilgileri ve müşteri hizmetleriyle temas kurulması	107
6.1.2	Bakım planı	108
6.2	Hataların giderilmesi	109
6.2.1	Hata kodları	109
6.2.2	Acil durum modu	110
6.2.3	Çalışma sırasında karşılaşılan anormallikler	114
6.3	Bakım çalışmaları	116
6.3.1	Bakım sırasında güvenli çalışma	116
6.3.2	Hijyenik geçme contanın değiştirilmesi	118
6.3.3	Pişirme bölmesi aydınlatmasının halojen lambasını değiştirme	119

1 Genel

Bu bölümün amacı

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

1.1 AB Uygunluk Beyanı Elektrikli cihazlar

Üretici

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

Uygunluk beyanının geçerliliği

İşbu uygunluk beyanı, aşağıdaki elektrikli cihaz tipleri için geçerlidir:

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

Yönetmeliklerle birlikte uygunluk beyanı

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

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

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

Elektrikli cihazlarda yerine getirilen normlar

Elektrikli cihazlar, aşağıdaki Avrupa normlarının istemlerine uygundur:

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

Dokümantasyon yetkilisi

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

Eglfing, 20.04.2016



Ralf Klein

Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical
Documentation

1.2 AB Uygunluk Beyanı Gazlı cihazlar

Üretici

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

Uygunluk beyanının geçerliliği

İşbu uygunluk beyanı, aşağıdaki gazlı cihaz tipleri için geçerlidir:

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

Yönetmeliklerle birlikte uygunluk beyanı

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

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

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

Gazlı cihazlarda yerine getirilen normlar

Gazlı cihazlar, aşağıdaki Avrupa normlarının istemlerine uygundur:

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

Uygulanan tip testleri

Gaz testi ve elektriksel güvenlik için belirtilen kurum:

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

- Rapor No. 140602245

Dokümantasyon yetkilisi

2006/42/EG sayılı yönetmelikteki Ek II A No. 2'ye göre teknik belgelerin düzenlenmesinden sorumlu:

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

Eglfing, 20.04.2016



Ralf Klein

Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical
Documentation

1.3 Çevre koruması

İlke beyanı

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

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

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

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

Çevre korumayla ilgili uygulamalar

Şu uygulamalara dikkat edilmektedir:

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

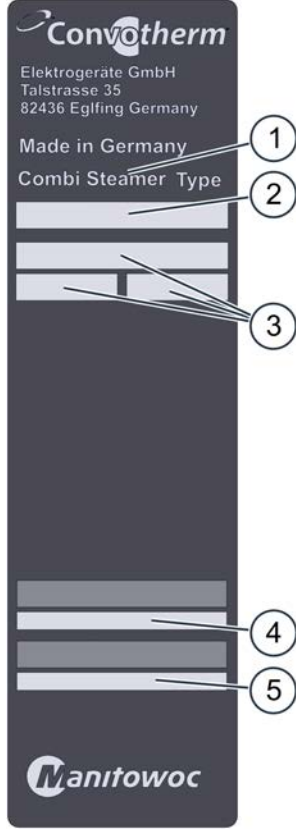
Bizle birlikte çevreyi koruma sorumluluğuna siz de katılın.

1.4 Sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanması

Tip etiketinin konumu

Tip etiketi, sıcak hava buharlı fırının sol tarafında bulunur.

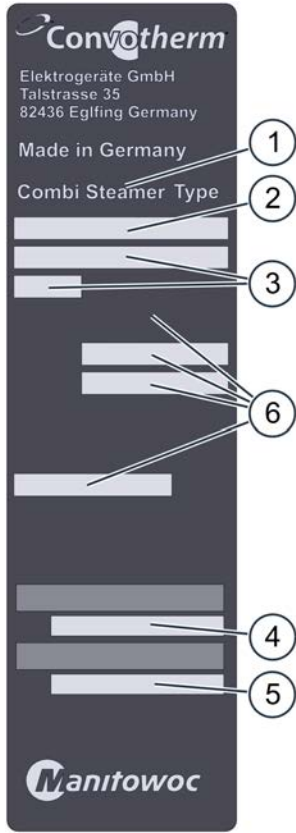
Elektrikli cihazlardaki tip etiketinin yapısı



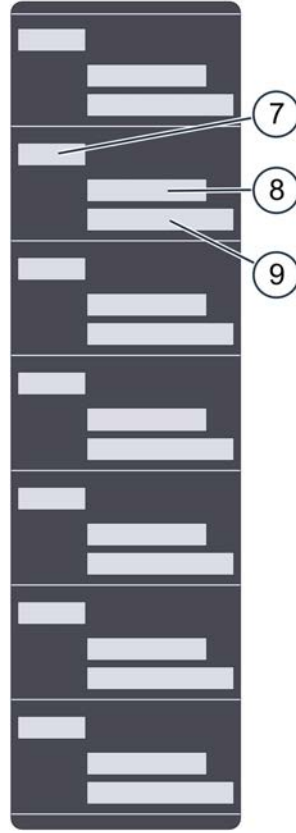
Ko-num	Adı																
1	Cihazın adı Combi Steamer (sıcak hava buharlı fırının İngilizce adı)																
2	Ticari adı																
	<table><tr><th>Bileşen</th><th>Anlamı</th></tr><tr><td>C4</td><td>Cihaz serisi Convothem 4</td></tr><tr><td>eT</td><td>easyTouch kumanda</td></tr><tr><td>eD</td><td>easyDial kumanda</td></tr><tr><td>xx.yy rakamları</td><td>Cihaz boyutu</td></tr><tr><td>EB</td><td>Boyerli elektrikli cihaz</td></tr><tr><td>ES</td><td>Su püskürtmeli elektrikli cihaz</td></tr><tr><td>-N</td><td>NFS sertifikalı cihazlarda</td></tr></table>	Bileşen	Anlamı	C4	Cihaz serisi Convothem 4	eT	easyTouch kumanda	eD	easyDial kumanda	xx.yy rakamları	Cihaz boyutu	EB	Boyerli elektrikli cihaz	ES	Su püskürtmeli elektrikli cihaz	-N	NFS sertifikalı cihazlarda
Bileşen	Anlamı																
C4	Cihaz serisi Convothem 4																
eT	easyTouch kumanda																
eD	easyDial kumanda																
xx.yy rakamları	Cihaz boyutu																
EB	Boyerli elektrikli cihaz																
ES	Su püskürtmeli elektrikli cihaz																
-N	NFS sertifikalı cihazlarda																
3	Elektriksel veriler																
4	Seri numarası																
	<table><tr><th>Bileşen</th><th>Anlamı</th></tr><tr><td>Isıtma türü</td><td>Elektrikli cihaz (X, V)</td></tr><tr><td>Buhar üretme türü</td><td><ul style="list-style-type: none">Sprey sistemi (S)Boyer (B)</td></tr><tr><td>Cihaz boyutu</td><td><ul style="list-style-type: none">12.20 (5)20.10 (6)20.20 (7)</td></tr><tr><td>Üretim yılı</td><td><ul style="list-style-type: none">2014 (14)2015 (15)...</td></tr><tr><td>Üretildiği ay</td><td><ul style="list-style-type: none">Ocak (01)Şubat (02)Mart (03)...</td></tr><tr><td>Ardışık numara</td><td>4 haneli</td></tr></table>	Bileşen	Anlamı	Isıtma türü	Elektrikli cihaz (X, V)	Buhar üretme türü	<ul style="list-style-type: none">Sprey sistemi (S)Boyer (B)	Cihaz boyutu	<ul style="list-style-type: none">12.20 (5)20.10 (6)20.20 (7)	Üretim yılı	<ul style="list-style-type: none">2014 (14)2015 (15)...	Üretildiği ay	<ul style="list-style-type: none">Ocak (01)Şubat (02)Mart (03)...	Ardışık numara	4 haneli		
Bileşen	Anlamı																
Isıtma türü	Elektrikli cihaz (X, V)																
Buhar üretme türü	<ul style="list-style-type: none">Sprey sistemi (S)Boyer (B)																
Cihaz boyutu	<ul style="list-style-type: none">12.20 (5)20.10 (6)20.20 (7)																
Üretim yılı	<ul style="list-style-type: none">2014 (14)2015 (15)...																
Üretildiği ay	<ul style="list-style-type: none">Ocak (01)Şubat (02)Mart (03)...																
Ardışık numara	4 haneli																
5	Ürün numarası																

Gazlı cihazlardaki tip etiketinin yapısı

Tip etiketi



Ek etiket

**Adı**

1	Cihazın adı Combi Steamer (sıcak hava buharlı fırının İngilizce adı)
2	Ticari adı Bileşen Anlamı C4 Cihaz serisi Convo- therm 4 eT easyTouch kumanda eD easyDial kumanda xx.yy ra- Cihaz boyutu kamları GB Boylerli gazlı cihaz GS Su püskürtmeli gazlı cihaz -N NFS sertifikalı ciha- zlarda
3	Elektriksel veriler
4	Seri numarası Bileşen Anlamı Isıtma türü Gazlı cihaz (Y, W) Buhar üre- ▪ Sprey sistemi (S) tme türü ▪ Boyler (B) Cihaz boyu- ▪ 12.20 (5) tu ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7) Üretim yılı ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... Üretildiği ay ▪ Ocak (01) ▪ Şubat (02) ▪ Mart (03) ▪ ... Ardışık nu- 4 haneli mara
5	Ürün numarası
6	Gaz verileri
7	Ülke kodu
8	Gaz kategorisi
9	Cihazın gaz ön ayarı

1.5 Müşteri dokümantasyonunun yapısı

Müşteri dokümantasyonunun bölümleri

Sıcak hava buharlı fırının müşteri dokümantasyonu aşağıdakilerden oluşur:

- Installationshandbuch
- Kullanım el kitabı (bu el kitabı)
- easyTouch kullanım kılavuzu (ekran yardımının özeti)
- easyTouch'a entegre edilen ekran yardımı (yazılımın kullanılmasına yönelik tam kılavuzu)
- easyDial kullanım kılavuzu

Montaj el kitabının konuları

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

Aşağıdaki konuları içerir:

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

Kullanım el kitabının konular

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

Aşağıdaki konuları içerir:

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

Kullanım kılavuzu ve ekran yardımının konuları (sadece easyTouch)

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

Kullanım kılavuzu ve ekran yardımı (sadece easyTouch) aşağıdaki konuları içerir:

- **Yapı ve kullanıcı arayüzü:** sıcak hava buharlı fırının kullanıcı arayüzünü açıklar
- **Yazılımın kullanılması:** pişirme profillerinin girilmesi ve çağırılması, temizlik profillerinin çağırılması, pişirme ve temizlik işlemlerinin başlatılması hakkında kılavuzlar içerir, Ayarlar ve verilerin içe ve dışa aktarılmasına yönelik ayarları açıklar
- **Seçilmiş pişirme profilleri:** denenmiş pişirme profillerini listeler

1.6 Mutlaka okunması gereken güvenlik bilgileri

Müşteri dokümantasyonundaki güvenlik bilgileri

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

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

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

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

Bu belgenin mutlaka okunması gereken bölümleri

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

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

- 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 22 bölümü
- Gerçekleştirilmesi gereken işlemlerin açıklandığı alt bölümler

Tehlike işareti

Tehlike işareti



Anlamı

Potansiyel yaralanmalara karşı uyarıdır. Potansiyel yaralanmaları veya ölümlle sonuçlanabilecek kazaları önlemek için bu sembolden sonraki tüm uyarı notlarına uyun.

Uyarı notlarının gösterimi

Uyarı notları şu tehlike kademelerine göre sınıflandırılmıştır:

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

1.7 Bu kullanım el kitabı hakkında

Amaç

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

Hedef gruplar

Hedef grubun adı	İşlemler
Aşçı	<p>Temel olarak organizasyonel işlemler gerçekleştirir, örn.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme profili verilerinin girilmesi ▪ Yemek kitabındaki mevcut pişirme profillerinin düzenlenmesi ▪ Yeni pişirme profillerinin geliştirilmesi ▪ Cihaz ayarlarının yapılması <p>Ayrıca, gerekiyorsa tüm kullanıcı işlemlerini de uygular.</p>
Kullanıcı	<p>Somut kullanım işlemlerini uygular, örn.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak hava buharlı fırının yüklenmesi ▪ Pişirme profillerinin başlatılması ▪ Yemeğin çıkartılması ▪ Sıcak hava buharlı fırının temizlenmesi ▪ Küçük bakım çalışmaları

Kullanım el kitabının yapısı

Bölüm/Alt bölüm	Amaç	Hedef grup
Genel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak hava buharlı fırınınızın tanımlanmasında size yardımcı olur ▪ Bu kullanım el kitabının nasıl kullanılacağını açıklar 	Aşçı
Yapı ve fonksiyon	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak hava buharlı fırının fonksiyonlarını açıklar ▪ Sıcak hava buharlı fırının belirli parçalarını ve bu parçaların konumunu açıklar 	Aşçı Kullanıcı
Kendi Güvenliğiniz İçin	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak hava buharlı fırının amacına uygun şekilde kullanımını açıklar ▪ Sıcak hava buharlı fırından kaynaklanan tüm tehlikeleri ve uygun karşı önlemleri açıklar <p>Özellikle bu bölümü eksiksiz olarak okumalısınız!</p>	Aşçı Kullanıcı
Pişirme sırasında izlemeniz gereken yöntem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yükleme olanaklarını ve sıcak hava buharlı fırının maksimum yükleme miktarlarını açıklar ▪ Sıcak hava buharlı fırının açılması işlemini açıklar ▪ Pişirme ve rejenerasyon sırasındaki çalışma akışlarına yönelik kılavuzlar içerir ▪ Sıcak hava buharlı fırının pişirme ve rejenerasyon sırasında sürekli olarak yapılan işlemlerine yönelik kılavuzlar içerir 	Aşçı Kullanıcı

Bölüm/Alt bölüm	Amaç	Hedef grup
Temizlik sırasında izlemeniz gereken yöntem	<ul style="list-style-type: none">▪ Prensip olarak temizleme yöntemini açıklar▪ Temizlik planını içerir▪ Temizlik maddelerini ve hazırlama yöntemlerini açıklar▪ Temizlik sırasındaki çalışma akışlarına yönelik kılavuzlar içerir▪ Sıcak hava buharlı fırının pişirme temizlik sırasında sürekli olarak yapılan işlemlerine yönelik kılavuzlar içerir ve bu kılavuzlara referans verir	Kullanıcı
Bakım sırasında yapmanız gerekenler	<ul style="list-style-type: none">▪ Bakım planını içerir▪ Ortaya çıkan hatalarda olası acil durum moduna yönelik bilgiler verir▪ Olası hatalar ve arızaların bir katalogunu içerir ve yapılması gereken işlemleri açıklar▪ Kullanıcının kendi yapabileceği bakım çalışmalarına yönelik kılavuzlar içerir▪ Sıcak hava buharlı fırının bakım çalışmaları sırasında sürekli olarak yapılan işlemlerine yönelik kılavuzlara referans verir	Kullanıcı

Ondalık sayıların yazma şekli

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

2 Yapı ve fonksiyon

Bu bölümün amacı

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

2.1 Sıcak hava buharlı fırının fonksiyonları

Pişirme modları

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

- Buhar
- Sıcak buharlı hava
- Sıcak hava

Standart pişirme yöntemleri

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

- | | | |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| ▪ Pişirme | ▪ Buharda pişirme | ▪ Buğulama |
| ▪ Hafif haşlama | ▪ Suda pişirme | ▪ Ağır ateşte pişirme |
| ▪ Kızartma | ▪ Izgarada pişirme | ▪ Fırında pişirme |
| ▪ Üstünü fırında pişirme | ▪ Fırında üstünü kızartma | ▪ Yiyeceklerin buzunu çözme |
| ▪ Konserve yapma | | |

Özel pişirme yöntemleri

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

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

Rejenerasyon modları

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

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

Pişirme profilleri ve yemek kitabı

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

easyTouch'ta pişirme bölmesi temizliği

Pişirme bölmesi temizliği için 2 temizlik sistemi kullanıma sunulmuştur:

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

easyDial'da pişirme bölmesi temizliği

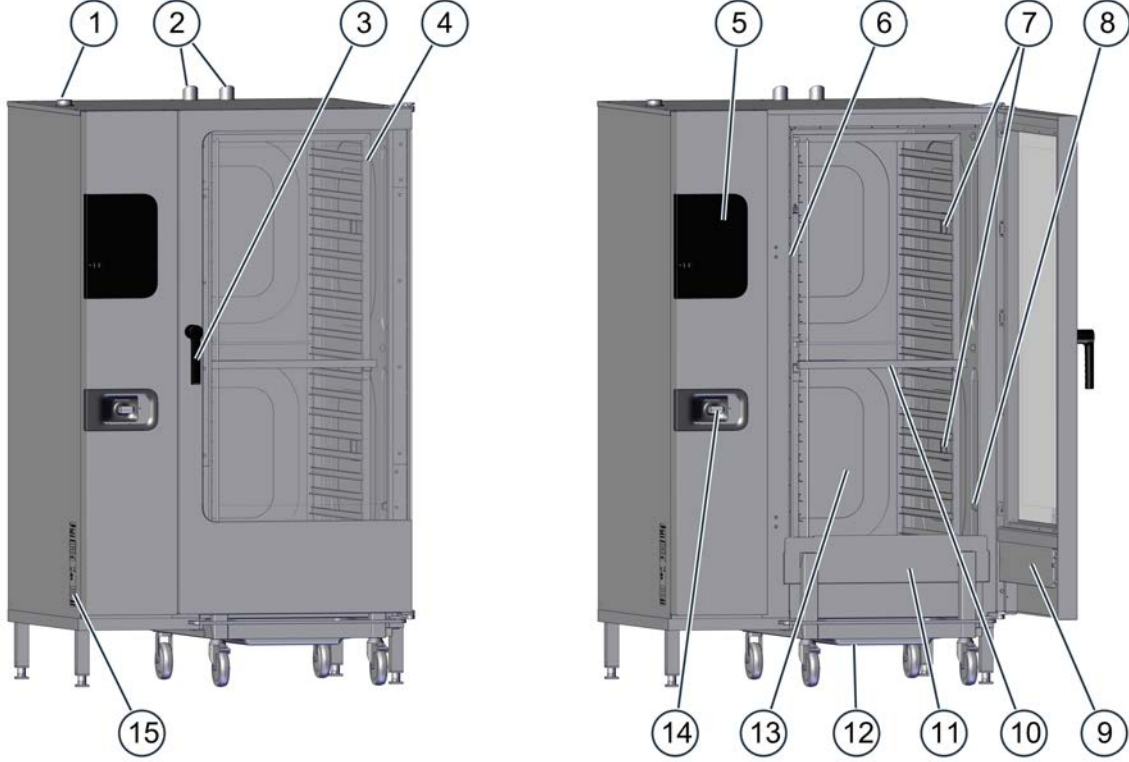
Piştirme bölmesi temizliği için 2 temizlik sistemi kullanıma sunulmuştur:

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

2.2 Sıcak hava buharlı fırınının yapısı ve fonksiyonu

Parçalar ve fonksiyon (elektrikli zemine monte edilmiş cihazlar)

Aşağıdaki şekilde, tüm zemine monte elektrikli edilmiş cihazları temsilen 20.20 boyutunda bir sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:

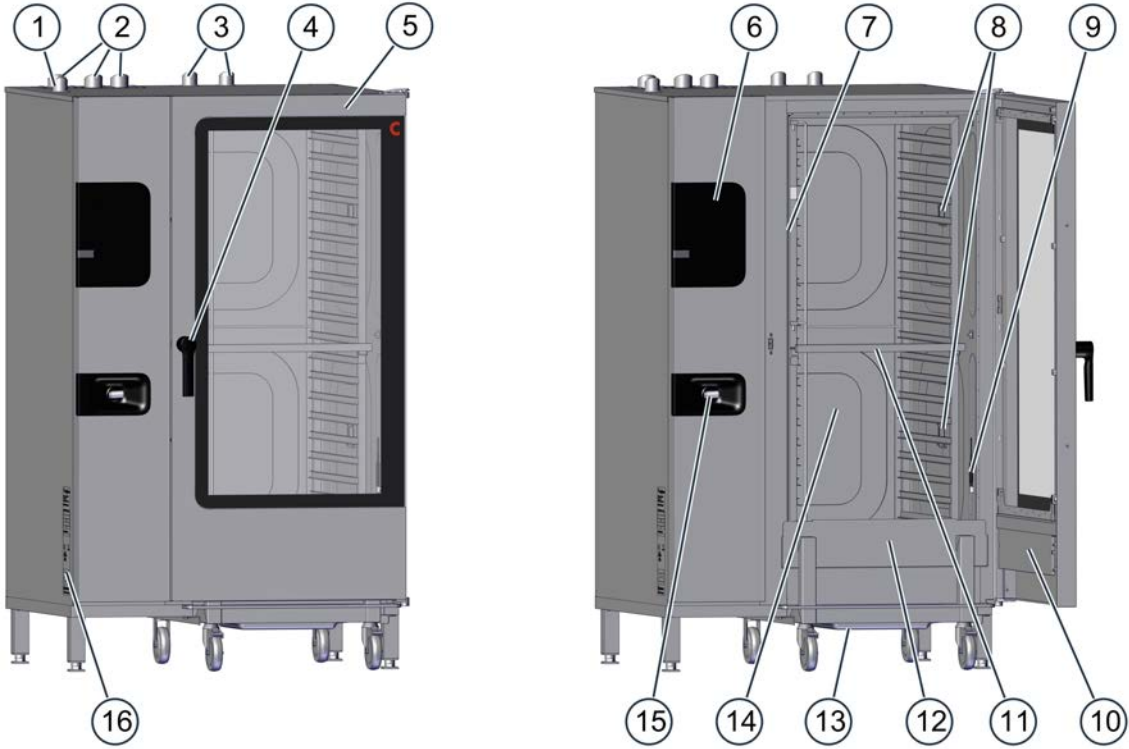


Ko- num	Adı	Fonksiyon
1	Havalandırma ağzı	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme bölmesinin nemini almak için ortam havasını emer ▪ Pişirme bölmesindeki basınç dalgalanmalarını dengeler
2	Atık hava ağzı	Sıcak atık buharı dışarı bırakır
3	Kapı kolu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihaz kapısını açar ve kapatır ▪ Cihazın güvenli şekilde açılması için ön kilitlenme konumu ▪ Gümüş iyonlu anti bakteriyel malzeme ("HygienicCare")
4	Cihaz kapısı	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme bölmesini kapatır ▪ Yerden kazanmak için, açma sırasında cihazın yanında arkaya doğru itilebilir ("Kaçış kapısı") (opsiyonel)
5	Kontrol paneli	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihazın kullanımında faydalanılır ▪ Anti bakteriyel ("HygienicCare")
6	Emme sacı	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme bölmesinde eşit ısı dağıtımını sağlar ▪ Fan bölmesini pişirme bölmesinden ayırır
7	Pişirme bölmesi aydınlatması	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme bölmesini aydınlatır ▪ Program kumandalıdır
8	Çekirdek sıcaklık sensörü, basınç altında pişirme sensörü (opsiyonel)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yemeğin çekirdek sıcaklığının ölçülmesini sağlar ▪ Opsiyonel olarak içten sabit bağlanmış ve/veya dıştan geçici şekilde bağlanabilen varyant olarak üretilmiştir
9	Cihaz kapısındaki entegre ön ısıtma köprüsü	Ön ısıtma sırasında güvenliği sağlar ve enerji kaybını azaltır

Ko- num	Adı	Fonksiyon
10	Yükleme arabası kolu	<ul style="list-style-type: none"> Yükleme arabasını hareket ettirme kolu Çıkarılabilir
11	Yükleme arabası	Norm yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi için kullanılır
12	Yükleme arabasındaki kondensat toplama teknesi	Pişirme bölmesinden damlayan sıvıyı veya kondensatı toplar
13	Pişirme bölmesi	Pişirme işlemi sırasında içinde yemeği barındırır
14	Çekilebilen otomatik el du- şu (İstisnai durumlarda bu do- nanım olmadan)	<ul style="list-style-type: none"> Sadece pişirme bölmesinin suyla yıkanmasını sağlar Kullanımdan sonra otomatik olarak tutucunun içine doğru geri çekilir Anti bakteriyel ("HygienicCare")
15	Tip etiketi	Cihazın tanımlanmasında faydalanılır

Parçalar ve fonksiyon (gazlı zemine monte edilmiş cihazlar)

Aşağıdaki şekilde, tüm gazlı zemine monte elektrikli edilmiş cihazları temsilen 20.20 boyutunda bir sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:

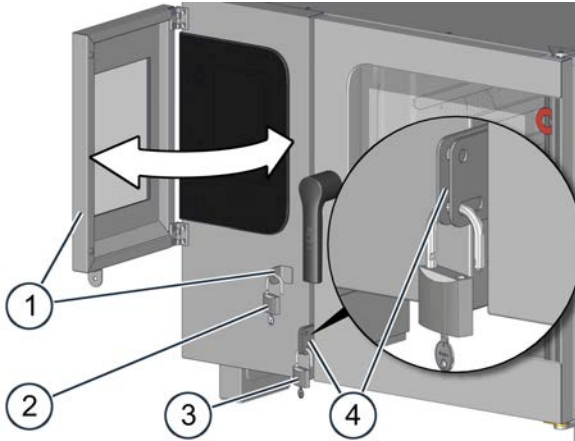


Ko- num	Adı	Fonksiyon
1	Havalandırma ağzı	<ul style="list-style-type: none"> Pişirme bölmesinin nemini almak için ortam havasını emer Pişirme bölmesindeki basınç dalgalanmalarını dengeler
2	Atık gaz ağzı	Sıcak atık gazları boşaltırlar
3	Atık hava ağzı	Sıcak atık buharı dışarı bırakır
4	Kapı kolu	<ul style="list-style-type: none"> Cihaz kapısını açar ve kapatır Cihazın güvenli şekilde açılması için ön kilitlenme konumu Gümüş iyonlu anti bakteriyel malzeme ("HygienicCare")

Ko-num	Adı	Fonksiyon
5	Cihaz kapısı	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme bölmesini kapatır ▪ Yerden kazanmak için, açma sırasında cihazın yanında arkaya doğru itilebilir ("Kaçış kapısı") (opsiyonel)
6	Kontrol paneli	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihazın kullanımında faydalanılır ▪ Anti bakteriyel ("HygienicCare")
7	Emme sacı	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme bölmesinde eşit ısı dağıtımını sağlar ▪ Fan bölmesini pişirme bölmesinden ayırır
8	Pişirme bölmesi aydınlatması	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme bölmesini aydınlatır ▪ Program kumandalıdır
9	Çekirdek sıcaklık sensörü, basınç altında pişirme sensörü (opsiyonel)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yemeğin çekirdek sıcaklığının ölçülmesini sağlar ▪ Opsiyonel olarak içten sabit bağlanmış ve/veya dıştan geçici şekilde bağlanabilen varyant olarak üretilmiştir
10	Cihaz kapısındaki entegre ön ısıtma köprüsü	Ön ısıtma sırasında güvenliği sağlar ve enerji kaybını azaltır
11	Yükleme arabası kolu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yükleme arabasını hareket ettirme kolu ▪ Çıkartılabilir
12	Yükleme arabası	Norm yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi için kullanılır
13	Yükleme arabasındaki kondensat toplama teknesi	Pişirme bölmesinden damlayan sıvıyı veya kondensatı toplar
14	Pişirme bölmesi	Pişirme işlemi sırasında içinde yemeği barındırır
15	Çekilebilen otomatik el duşu (İstisnai durumlarda bu donanım olmadan)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sadece pişirme bölmesinin suyla yıkanmasını sağlar ▪ Kullanımdan sonra otomatik olarak tutucunun içine doğru geri çekilir ▪ Anti bakteriyel ("HygienicCare")
16	Tip etiketi	Cihazın tanımlanmasında faydalanılır

Özel güvenlik için parçalar ve fonksiyon (sadece hapishane modelinde)

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

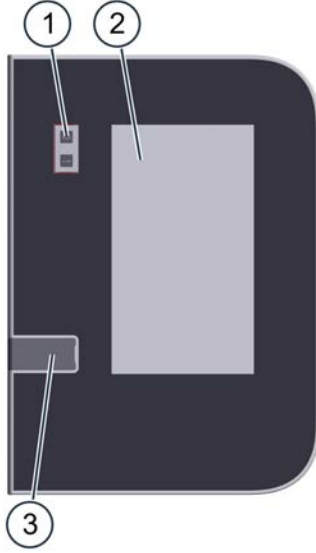


Ko-num	Adı	Fonksiyon
1	Kontrol panelinin kilitlenebilen kapağı	Sıcak hava buharlı fırının yetkisiz şekilde kullanılmasını önlemek için, kapak, kontrol panelinin önüne doğru katlanabilir ve cihaz muhafazasından kilitlenebilir.
2	Asma kilit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihaz muhafazasındaki kontrol paneli kapağının kilitlenmesi için ▪ Teslimat kapsamına dahil değildir

Ko- num	Adı	Fonksiyon
3	Asma kilit	<ul style="list-style-type: none">▪ Cihaz muhafazasındaki cihaz kapısının kilitlemesi için▪ Teslimat kapsamına dahil değildir
4	Cihaz kapısını kilitleme dü- zeneği	<p>Cihaz kapısının yetkisiz şekilde açılması ve kapatılmasını önle- mek için cihaz kapısının iki kademeli olarak kilitlemesine olanak sağlar</p> <p>Cihaz kapısının tepkileri:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Üst kilitleme pozisyonu kullanıldığında, cihaz kapısı komple ka- palı kalır.▪ Alt kilitleme pozisyonu kullanıldığında, cihaz kapısı ön kilitleme konumuna kadar açılabilir.

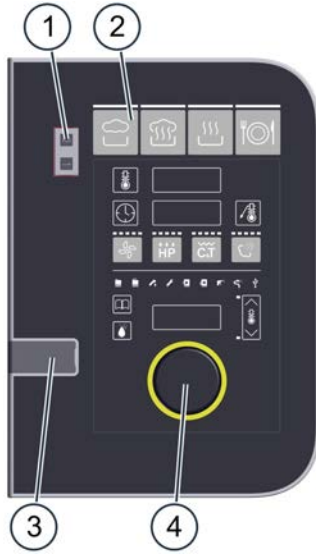
2.3 Kontrol panelinin yapısı ve fonksiyonu

easyTouch'ta kontrol panelinin yapısı ve parçaları



Ko-num	Adı	Fonksiyon
1	AÇIK/KAPALI cihaz anahtarı	Sıcak hava buharlı fırını açar ve kapatır
2	Tam dokunmatik ekran	Cihazın merkezi olarak kullanılması <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrol alanındaki resimli sembolle dokunarak kullanım (tam dokunmatik ekran) ▪ Durum göstergeleri
3	USB arabirimi	Bir USB bellek bağlantısı

easyDial'da kontrol panelinin yapısı ve parçaları



Ko-num	Adı	Fonksiyon
1	AÇIK/KAPALI cihaz anahtarı	Sıcak hava buharlı fırını açar ve kapatır
2	Kontrol alanı	Cihazın merkezi olarak kullanılması <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme programlarını girmek için kullanılan tuşlar ▪ Ayarlanan değerleri göstermek için kullanılan ekranlar ▪ Kullanıcıya yönelik talep göstergeleri
3	USB arabirimi	Bir USB bellek bağlantısı
4	C-Dial	Darbe enkoderi çevrilerek ve üzerine basılarak pişirme parametreleri ayarlanır.

3 Kendi Güvenliğiniz İçin

Bu bölümün amacı

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

Özellikle bu bölümü eksiksiz olarak okuyun!

3.1 Temel güvenlik talimatları

Bu talimatların kapsamı

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

Müşteri dokümantasyonuna ait el kitaplarıyla çalışma

Uymanız gereken talimatlar:

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

Sıcak hava buharlı fırınıyla çalışma

Uymanız gereken talimatlar:

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

Devamı burada...

İlgili konular

▷ Sıcak hava buharlı fırınınızın amacına uygun kullanımı	23
▷ Sıcak hava buharlı fırınındaki uyarı notları	24
▷ Tehlikelere genel bakış	26
▷ Çalıştırma sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri	29
▷ Temizlik sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri	34
▷ Güvenlik tertibatları	38
▷ Personelle ile ilgili gereklilikler, çalışma alanları	40
▷ Kişisel koruyucu donanım	41
▷ Bakım sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri	37

3.2 Sıcak hava buharlı fırınınızın amacına uygun kullanımı

Amacına uygun kullanım

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

Kullanımla ilgili kısıtlama

Tüm malzemeler sıcak hava buharlı fırında ısıtılamaz:

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

İşletme personeliyle ilgili gereklilikler

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

Sıcak hava buharlı fırının işlevselliğiyle ilgili gereklilikler

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

Sıcak hava buharlı fırınının bulunduğu ortamla ilgili gereklilikler

Sıcak hava buharlı fırının bulunduğu ortam

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

Kurulum yerinin öngörülen özellikleri

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

Uyulması gereken kullanım kısıtlamaları

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

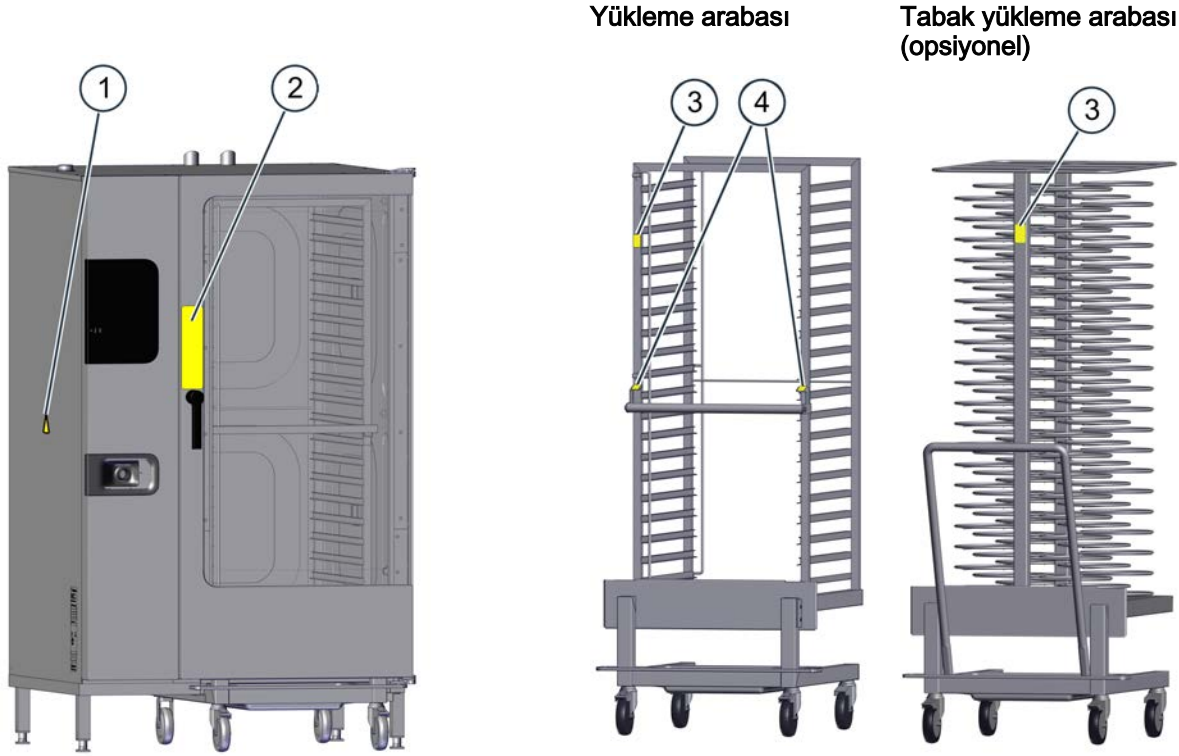
Temizlik sırasında uyulması gereken koşullar

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

3.3 Sıcak hava buharlı fırınındaki uyarı notları




Uyarı notlarının yerleştirilmesi



Aşağıdaki şekilde, tüm zemine monte edilmiş cihazları temsilen 20.20 boyutunda bir elektrikli sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Gerekli uyarı notları

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

Bölüm	Uyarı notu	Açıklama
1		Tehlikeli elektrik gerilimi / elektrik çarpmasına karşı uyarı Koruyucu kapağın açılması durumunda, akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi ortaya çıkar.
2		Sıcak buhar ve atık buhara karşı uyarı Cihaz kapısı açılırken dışarı sızan sıcak buhar ve atık buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi ortaya çıkar.
2 ve 3		Sıcak yemek, sıcak yemek taşıyıcıları ve sıcak sıvılara karşı uyarı Yemek taşıyıcıları raflardan devrilirse veya yemek, eğik tutulan yemek taşıyıcılarından kayarsa sıcak yemek veya yemek taşıyıcıları nedeniyle yanma tehlikesi bulunmaktadır. Bu tehlike, kullanıcının görüş alanının üzerinde yer alan raflarda özellikle çok yüksektir. Üst raflara sıvıların veya pişirme sırasında sıvılaştıran yemeklerin yüklenmesi durumunda, sıvı yemeklerin dökülmesi nedeniyle haşlanma tehlikesi ortaya çıkar. Göremediğiniz üst rafları sıvı veya sıvılaştıran yemekler için kullanmayın.

Bölüm	Uyarı notu	Açıklama
3		<p>Yükleme arabası veya tabak yükleme arabasının devrilmesi ve düşmesine karşı uyarı</p> <p>Hareket ettirilmeleri sırasında yükleme arabası veya tabak yükleme arabasının devrilme tehlikesi bulunmaktadır. Yüklem arabasını veya tabak yüklem arabasını sadece çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Yüklem arabası veya tabak yüklem arabasını hareket ettirirken sorun yaratan nesnelere veya zemindeki engebelere dikkat edin.</p>
4 sadece ha- pishane versiyo- nunda		<p>Sıcak yüzeylere karşı uyarı</p> <p>Yüklem arabasının tutamağındaki sıcak yüzeylere nedeniyle yanma tehlikesi bulunmaktadır.</p>

3.4 Tehlikelere genel bakış

Tehlikelerle baş etme ve güvenlik önlemleriyle ilgili genel kurallar

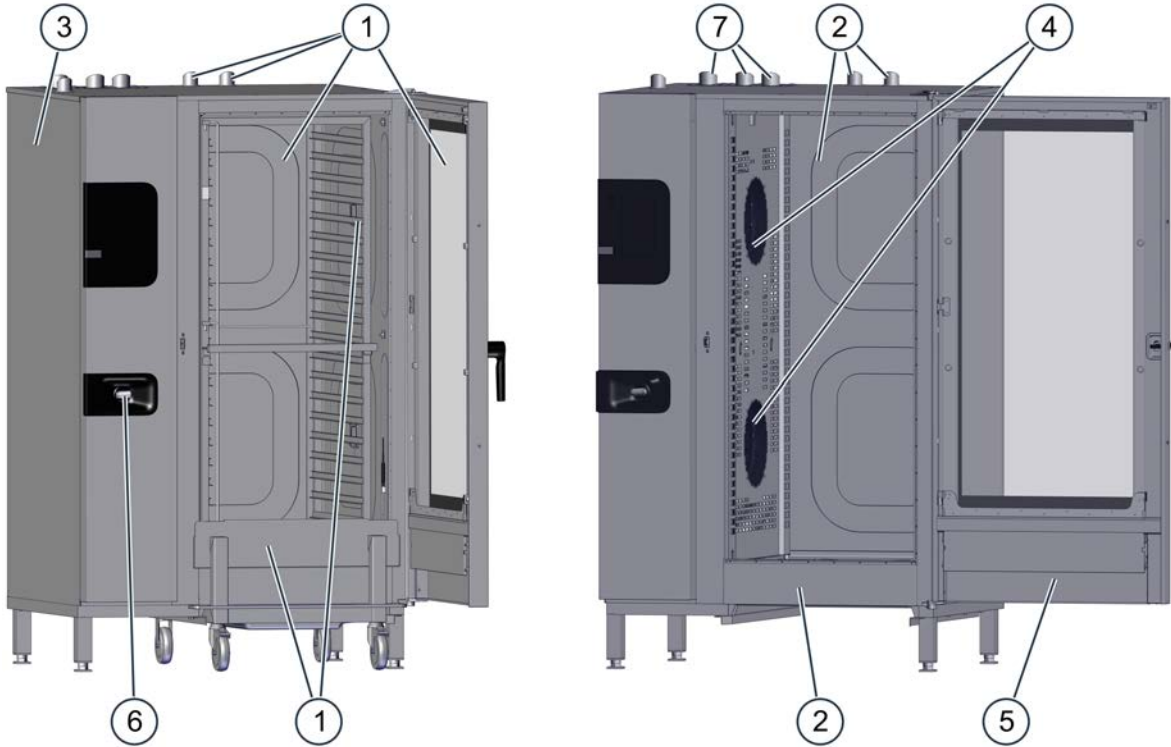
Sıcak hava buharlı fırını, kullanıcı, yapısal olarak mantıklı şekilde önlenabilir tüm tehlikelere karşı korunacak şekilde tasarlanmıştır.

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

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

Tehlikeli yerler

Aşağıdaki şekilde, tüm zemine monte edilmiş cihazları temsilen 20.20 boyutunda bir gazlı sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Isı oluşumu (1)

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

- Sıcak hava buharlı fırınında ısı çıkışı nedeniyle yangın tehlikesi
- Sıcak hava buharlı fırınının dışında ve içindeki sıcak yüzeylerde, iç kısımda ve ayrıca sıcak cihaz parçaları, yemek taşıyıcıları ve pişirme için kullanılan diğer aksesuarlarda yanma tehlikesi
- Cihazın üst tarafındaki ağızda yanma tehlikesi
- Pişirme işleminden sonra cihazdan çıkartılmış ve başka yerlere konmuş olması durumunda sıcak yükleme arabasında yanma tehlikesi

Sıcak buhar/atık buhar (2)

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

- Cihaz kapısı açıldığında sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi. Cihaz kapısını açarken ön kilitleme konumunu kullanır ve daha sonra cihaz kapısını yavaşça ve dikkatlice açarsanız, cihaz kapısı sayesinde sıcak buhara karşı korunmuş olursunuz. Cihaz kapısının çalışır durumda olmasına genel olarak dikkat edin.
- Sıcak yağa tazyikli su püskürtülmesi durumunda sıcak buhar ve sıcak yağ nedeniyle haşlanma tehlikesi
- Cihazın üst tarafında bulunan ağızdaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Sıcak sıvılar

Sıcak hava buharlı fırında yiyecekler pişirilir. Bu yiyecekler sıvı şeklinde de olabilir veya pişirme sırasında sıvılaşabilir. Bu faktörün neden oldukları:

- Uygun olmayan kullanım durumunda dökülebilen sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Akım taşıyan parçalar (3)

Sıcak hava buharlı fırını akım taşıyan parçalar içerir. Bu faktörün anlamı:

- Kapak yerinde değilse, akım taşıyan parçalar nedeniyle tehlike oluşur
- Sıcak hava buharlı fırını dışarıdan bir el duşuyla temizlenirse elektrik çarpması nedeniyle tehlike

Fan çarkı (4)

Sıcak hava buharlı fırın, cihaz boyutuna bağlı olarak bir fan çarkı veya iki fan çarkı içerir. Bu faktörün neden oldukları:

- Emme sacı yerine kurallara uygun şekilde takılmadıysa, pişirme bölgesinde emme sacının arkasında yer alan fan çarkı nedeniyle el yaralanmaları tehlikesi

Temizlik maddeleriyle temas

Sıcak hava buharlı fırın özel temizlik maddeleriyle temizlenmelidir. Bu faktörün neden oldukları:

- Kısmen yakıcı etkiye sahip temizlik maddeleri nedeniyle tehlike

Karşılıklı hareket eden parçalar (5)

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

El duşu (6)

Sıcak hava buharlı fırınında, çeşitli tehlikelere neden olabilecek bir el duşu mevcuttur:

- Sıcak pişirme bölgesine el duşuyla su püskürtülürse (örn. temizlik amacıyla) haşlanma tehlikesi
- Sıcak hava buharlı fırını, sıvı yağ ısıtmak için kullanılan cihazlara çok yakınsa ve el duşuyla bu cihazlara su püskürtülürse haşlanma tehlikesi
- Pişirme bölgesinde, içine el duşuyla su püskürtülen sıcak yağ dolu bir kap varsa haşlanma tehlikesi
- Sıcak hava buharlı fırını dışarıdan el duşuyla temizlenirse elektrik çarpması nedeniyle tehlike

Soğuk zincirin kopması

Pişirme bölgesi zamanından önce yüklendiğinde, örn. pişirme programının başlangıç zamanının ön seçiminde veya pişirme işleminin durdurulması durumunda soğuk yiyeceklerin soğuk zinciri kopabilir. Bu faktörün neden oldukları:

- Yiyeceklerde mikrobiyolojik kontaminasyon nedeniyle müşterileriniz açısından tehlike oluşması

Gaz (7)

Bu sıcak hava buharlı fırını bir gazlı cihazdır. Bu faktör, ek tehlikeler anlamına gelir:

- Arızalı, veya sızdıran gaz hattında patlama tehlikesi
- Atık gaz ağzındaki sıcak atık gaz nedeniyle yanma tehlikesi
- Gazlı cihaz üzerindeki sıcak atık gaz nedeniyle yangın tehlikesi
- Brülör kötü ayarlandıysa, yetersiz yakma havası beslemesi ve/veya atık gaz boşaltma durumunda mutfakta oksijen eksikliği tehlikesi

3.5 Çalıştırma sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri

Tehlike kaynağı Isı - sıcak yüzeyler

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi	<p>Cihaz kapısı, dış</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere tüm pişirme bölümünde ▪ Cihaz kapısında, iç <p>Elektrikli cihazlarda cihazın üst tarafında:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atık hava ağzı ▪ Havalandırma ağzı <p>Gazlı cihazlarda cihazın üst tarafında:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atık hava ağzı ▪ Atık gaz ağzı ▪ Havalandırma ağzı 	<p>Yüzeylere uzun süreyle dokunmayın</p> <p>Başta koruyucu eldiven olmak üzere öngörülen koruyucu giysileri giyin</p>

Tehlike kaynağı Isı - sıcak buhar/atık buhar

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi	<p>Cihaz kapısı çalışmıyorsa cihazın önünde</p> <p>Pişirme bölümü 'Cool down' ile soğutuluyorsa cihazın önünde</p> <p>Cihaz kapısı açılırken</p> <p>Elektrikli cihazlarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atık hava ağzının üzerinde <p>Gazlı cihazlarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atık hava ağzı ve atık gaz ağzının üzerinde 	<p>Cihaz kapısının durumunu kontrol edin</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Açık cihaz kapısından dışarıya sıcak buhar ve atık buhar çıkacağı için cihazdan geriye doğru çekilin ▪ Başınızı pişirme bölümünün içine sokmayın ▪ Cihaz kapısını ilk kilitleme konumuna kadar açın ve sıcak buhar ve atık buharın dışarı çıkması için kısa bir süre bekleyin ▪ Cihaz kapısını yavaşça ve dikkatlice açmaya devam edin ▪ Başınızı pişirme bölümünün içine sokmayın <p>Herhangi bir organınızı atık hava ağzının yakınına yaklaştırmayın</p> <p>Herhangi bir organınızı atık hava ağzının ve atık gaz ağzının yakınına yaklaştırmayın</p>

Tehlike kaynağı Isı - sıcak sıvı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak sıvı nedeniyle haşlanma tehlikesi	<ul style="list-style-type: none">İç bölümdeCihazın dışında	<p>Sadece uygun GN ölçülerine sahip kaplar kullanın</p> <p>Bir tabak yükleme arabasının kullanılması durumunda:</p> <ul style="list-style-type: none">Sadece uygun çaplı, izin verilen tabakları kullanın <p>Maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin</p> <p>Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 42 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44</p> <p>Sıvı veya sıvılaştırılmış yemek içeren kapları veya tabakları sadece görülebilen raflara yükleyin ve yatay olarak çıkartın</p> <p>Koruyucu eldiven takın</p> <p>Yükleme arabasının hareket ettirilmesi:</p> <ul style="list-style-type: none">Yükleme arabasının itme emniyetinin kilitlenmesiSıcak sıvıları yükleme arabasında sadece üstü örtülü şekilde taşıyınYükleme arabasının devrilmemesine dikkat edin. Bu tehlike, yükleme arabasının eğik bir düzlem üzerinde taşınması, bir engelle çarpışması veya ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklenmesi durumunda ortaya çıkar.

Tehlike kaynağı Isı - sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı nedeniyle yanma tehlikesi	Yemek taşıyıcıları L rayları üzerine yerleştirilmişse pişirme bölmesinde ve cihazın dışında	<p>Yükleme arabasında sadece uygun pişirme boyutuna sahip yemek taşıyıcıları (tepsiler, ızgaralar) kullanın</p> <p>Maksimum yüklemeye ağırlığına dikkat edin</p> <p>Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 43 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44</p> <p>Yemek taşıyıcılarını yatay şekilde çıkartın ve çok fazla öne çekmeyin, aksi taktirde raflar devrilebilir</p> <p>Koruyucu eldiven takın</p> <p>Yükleme arabasının hareket ettirilmesi:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Yüklemeye arabasının itme emniyetinin kilitlemesi▪ Yüklemeye arabasının devrilmemesine dikkat edin. Bu tehlike, yüklemeye arabasının eğik bir düzlem üzerinde taşınması, bir engelle çarpışması veya ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklenmesi durumunda ortaya çıkar.

Tehlike kaynağı Isı - Diğer

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

Tehlike kaynağı: Yiyeceklerde kontaminasyon

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Yiyeceklerde mikrobiyolojik kontaminasyondan kaynaklanan tehlike	Pişirme bölmesinin zamanından önce yüklenmesi nedeniyle yiyeceklerin soğuk zinciri kesintiye uğradığında	Soğuk zincirin korunmasına dikkat edin: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihazda yemeklere ara depolama işlemi uygulamayın ▪ Düşük sıcaklıkta pişirme (< 65 °C) işleminin sadece uzman personel tarafından uygulanmasını sağlayın
	Pişirme işlemi manüel olarak durdurulduğunda	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme işlemini asla bilerek durdurmayın ▪ Cihazda yemeklere ara depolama işlemi uygulamayın
	Pişirme işlemi elektrik kesintisi nedeniyle durduğunda	Cihaz yeniden çalıştırıldıktan sonra, yemeğin durumunu göz önünde tutarak yeniden çalıştırma süresinin uzunluğunu dikkate alın
30 - 65 °C'lik sıcaklık aralığındaki sıcak bir ortamda yemeklerde mikrobiyolojik kirlenme nedeniyle tehlike	Cihaz paralel olarak sıcak yemeklerle yüklenirken yemekleri düşük sıcaklıkta pişirme veya sıcak tutma sırasında	Yemeklerin sıcak tutulması veya düşük sıcaklıkta pişirilmesi sırasında cihaza ek olarak soğuk yemekler yüklemeyin
	Genel olarak yemeklerin düşük sıcaklıkta pişirilmesi veya sıcak tutulması sırasında	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Düşük sıcaklıkta pişirme (< 65 °C) işleminin sadece uzman personel tarafından uygulanmasını sağlayın ▪ Düşük sıcaklıkta pişirmeden önce, örn. kızartarak yemeklerdeki mikroorganizma sayısını azaltın

Tehlike kaynağı: Gaz

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Gaz nedeniyle patlama tehlikesi	Cihaz hareket ettirilirse	Prensip olarak, cihazı çalıştırma sırasında hareket ettirmeyin
Solunum havasının yetersizliği nedeniyle boğulma tehlikesi	Cihazın yerleştirme yerinde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alt cihaz bölgesinin ayarını değiştirmeyin ▪ Cihazı sadece rüzgârsız ortamda çalıştırın ▪ Takılan havalandırma ve hava tahliye tertibatlarının çalışır durumda olmasına, gaz tesisatçısı tarafından belirlenen havalandırma kurallarına uyulmasına dikkat edin ▪ Cihazın yılda bir kez bakımının yapılmasını sağlayın

Tehlike kaynağı: Cihazın mekanik bölümü

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Dönen fan çarkı nedeniyle yaralanma tehlikesi	Cihaz kapısı açıkken pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutulursa ve emme sacının eksik olması nedeniyle fan çarkına serbestçe ulaşılabilirse	Emme sacının yerinde kilitli olduğundan emin olun
Dışarı akan kondensat nedeniyle kayma tehlikesi	<ul style="list-style-type: none">▪ Cihazın önünde▪ Yükleme arabasının hareket ettirilmesi durumunda bu arabanın altında	<ul style="list-style-type: none">▪ Cihazın çevresindeki zemini sürekli kuru tutun▪ Kondensat kabını en azından günde bir kez boşaltın
Ellerin ezilmesi tehlikesi	Yükleme arabasının içeri itilmesi sırasında	Yükleme arabasını hareket ettirirken her zaman yükleme arabası kolunu kullanın

3.6 Temizlik sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri

Tehlike kaynağı: Temizlik maddesi

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Temizlik maddeleri ve bu maddelerin buharlarıyla temas nedeniyle ciltte, gözlerde ve solunum organlarında yanma ve tahriş olma tehlikesi	Tam otomatik temizlikte: Cihaz kapısının önünde	<ul style="list-style-type: none"> Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği sırasında bidonlar bağlanmış durumdayken cihaz kapısını açmayın Tekli dozajlı tam otomatik pişirme bölmesi temizliği sırasında cihaz kapısını SADECE yazılım tarafından talep edilirse açın
	Tüm temizlik faaliyetlerinde	<ul style="list-style-type: none"> Temizlik maddesini gözlerinize ve cildinize temas ettirmeyin Cihazı temizlik maddesi uygulandıktan sonra ısıtmayın. Bu işleme sadece yarı otomatik veya tam otomatik temizlik kontrollü bir şekilde yapılırken izin verilir. Temizlik maddesini sadece yazılım tarafından talep edilirse veya pişirme bölmesinin sıcaklığı 60 °C'nin altındayken cihaza püskürtün Püskürtülmüş spreyi solumayın Kişisel koruyucu donanım kullanın
	Temizlik maddesi bidonlarıyla çalışırken	Kişisel koruyucu donanım kullanın
	Tekli dozaj şişeleriyle çalışırken	Kişisel koruyucu donanım kullanın
	Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanıyorsa	Sadece 'Temizlik maddeleri' sayfa 73 bölümünde belirtilen temizlik maddelerini kullanın

Tehlike kaynağı: Yiyeceklerde kontaminasyon

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Yiyeceklerde temizlik maddelerinden kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi	Temizlik maddeleri ve parlaticılar tekli dozaj şişeleriyle hatalı şekilde kullanılırsa	<ul style="list-style-type: none"> Çalışma alanına temizlik maddesi veya parlaticı sürülmemesine dikkat edin Boş tekli dozaj şişesini çalışma alanına koymayın, çünkü dışarıda temizlik maddesi veya parlaticı damlaları akabilir
Yiyeceklerde temizlik maddelerinden kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi	El duşsuz cihazlardaki yarı otomatik temizlikten sonra pişirme bölmesi yetersiz şekilde yıkanır	Yıkama için el duşu yerine harici bir su tazyiki kullanın veya pişirme bölmesi, aksesuarlar ve emme sacının arkasındaki bölümü bol su ile iyice yıkayın ve yumuşak bir bezle silin

Tehlike kaynağı: Isı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi	<p>Cihaz kapısı, dış</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere tüm pişirme bölmesinde ▪ Cihaz kapısında, iç <p>Elektrikli cihazlarda cihazın üst tarafında:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atık hava ağzı ▪ Havalandırma ağzı <p>Gazlı cihazlarda cihazın üst tarafında:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atık hava ağzı ▪ Atık gaz ağzı ▪ Havalandırma ağzı 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temizlik faaliyetleri başlamadan önce, pişirme bölmesinin sıcaklığı 60 °C'nin altına inene kadar bekleyin ▪ Başta koruyucu eldiven olmak üzere öngörülen koruyucu giysileri giyin
Sıcak pişirme bölmesine su püskürtülmesi durumunda sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi	Tüm pişirme bölmesinde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temizlik çalışmaları başlamadan önce, pişirme bölmesinin sıcaklığı 60 °C'nin altına inene kadar bekleyin ▪ Başta koruyucu eldiven olmak üzere öngörülen koruyucu giysileri giyin
Sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi	Pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutuluyorsa cihazın önünde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Açık cihaz kapısından dışarıya sıcak buhar ve atık buhar çıkacağı için cihazdan geriye doğru çekilin ▪ Başınızı pişirme bölmesinin içine sokmayın
Su tazyiki nedeniyle haşlanma tehlikesi	İçinde sıvı yağlı bir kabın bulunduğu cihaza tazyikli su püskürtme işlemi uygulanırsa	Sıvı yağa püskürtmeyin

Tehlike kaynağı: Elektrik akımı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Kısa devre nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi	Cihaz suyla temas ettiğinde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dış muhafazaya su püskürtmeyin ▪ USB kapağını temizlik sırasında daima kapalı tutun

Tehlike kaynağı: Cihazın mekanik bölümü

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Dönen fan çarkı nedeniyle yaralanma tehlikesi	Cihaz kapısı açıkken pişirme bölmesi 'Cool down' ile soğutulursa ve emme sacının eksik olması nedeniyle fan çarkına serbestçe ulaşılabilirse	Emme sacının yerinde kilitli olduğundan emin olun
Ellerin ezilme ve parmakların kesilme tehlikesi	Çift camlı kapıyı açarken ve kapatırken	Bu işlem sırasında dikkatli davranın
Ellerin ezilmesi tehlikesi	Ön ısıtma köprüsünün elle temizlenmesi sırasında	<ul style="list-style-type: none">▪ Geriye doğru bastırılırken ön ısıtma köprüsünün kendi kendine geriye doğru gitmemesine dikkat edin▪ Bu işlem sırasında dikkatli davranın

3.7 Bakım sırasındaki tehlikeler ve güvenlik önlemleri

Tehlike kaynağı: Isı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi	<p>Cihaz kapısı, dış</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere tüm pişirme bölümünde ▪ Cihaz kapısında, iç <p>Elektrikli cihazlarda cihazın üst tarafında:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atık hava ağzı ▪ Havalandırma ağzı <p>Gazlı cihazlarda cihazın üst tarafında:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atık hava ağzı ▪ Atık gaz ağzı ▪ Havalandırma ağzı 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bakım çalışmaları başlamadan önce, pişirme bölümünün sıcaklığı 60 °C'nin altına inene kadar bekleyin ▪ Başta koruyucu eldiven olmak üzere öngörülen koruyucu giysileri giyin

Tehlike kaynağı: Elektrik akımı

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kapağın altında ▪ Kontrol panelinin altında ▪ Şebek bağlantı hattına 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kapağın altındaki, kontrol panelinin altındaki ve şebeke bağlantı hattındaki bakım çalışmalarını, sadece yetkili bir servis işletmesinin elektrik teknisyenlerine yaptırın ▪ Kapağı ve kontrol panelini sökme

Tehlike kaynağı: Cihazın mekanik bölümü

Tehlike	Tehlike nerede veya hangi durumlarda ortaya çıkıyor?	Karşı önlem
Keskin kenarlar nedeniyle kesilme yaralanmaları tehlikesi	Bakım çalışmaları sırasında	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bu işlem sırasında dikkatli davranın ▪ Kişisel koruyucu donanım kullanın

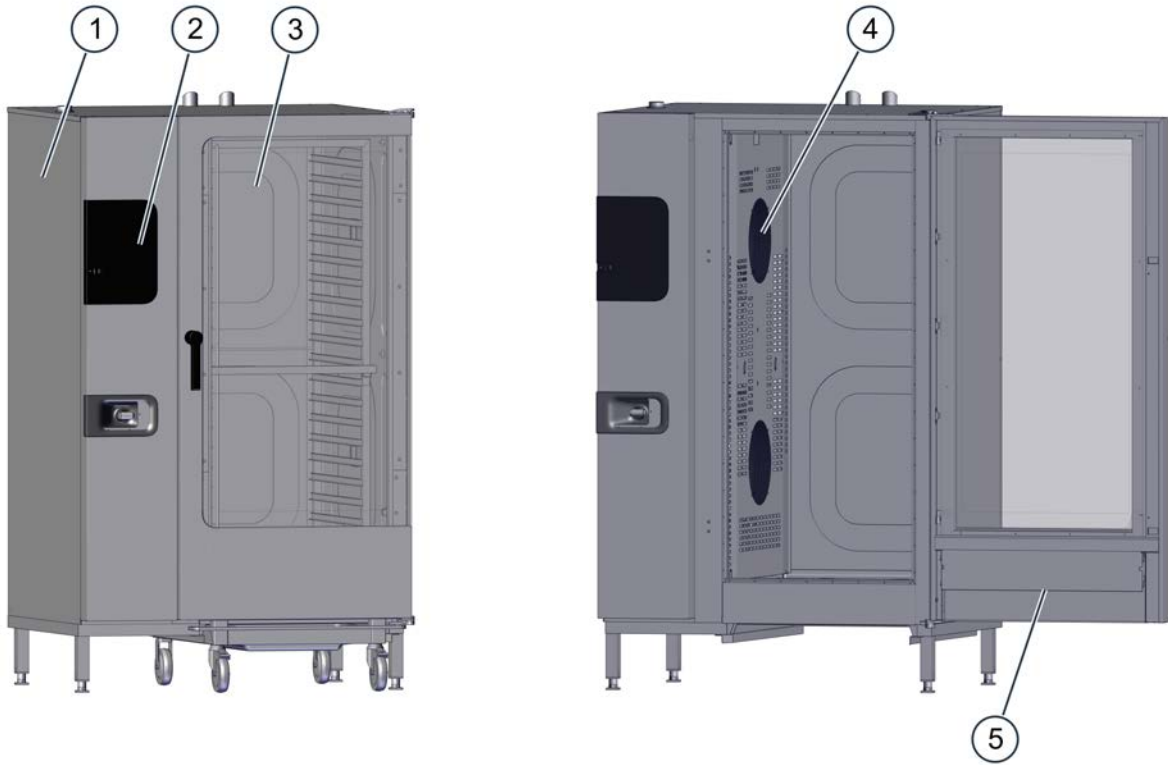
3.8 Güvenlik tertibatları

Anlamı

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

Konum ve fonksiyon (zemine monte edilmiş cihazlar)

Aşağıdaki şekilde, tüm zemine monte edilmiş cihazları temsilen 20.20 boyutunda bir elektrikli sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Konum	Güvenlik tertibatı	Fonksiyon	Kontrol
1	Kapak, sadece aletle çıkarılabilir	<ul style="list-style-type: none"> Akım taşıyan parçalara yanlışlıkla temas etmeyi engeller Bağlantı bölmesindeki hareketli fan çarkına müdahale edilmesini engeller 	Kapağın yerinde olup olmadığını kontrol edin
2	Kontrol paneli sadece aletle çıkarılabilir	Akım taşıyan parçalara yanlışlıkla temas etmeyi engeller	Kontrol panelinin yerinde olup olmadığını kontrol edin
3	Manyetik kapı anahtarlı cihaz kapısı	Cihaz kapısı: Kullanıcıyı ve dış alanı sıcak buhara karşı korur	Camı, düzenli olarak çizik, çatlak, çentik, vs. açısından kontrol edin ve bu tür izler bulduğunuzda camı değiştirin

Konum	Güvenlik tertibatı	Fonksiyon	Kontrol
		Manyetik kapı anahtarı (elektrikli kapı sensörü): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihaz kapısı açılınca aşağıdaki bileşenlerin çalışmasını durdurur: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fan çarkı (birkaç saniye sonra durur) ▪ Isıtıcı eleman ▪ Tam otomatik pişirme bölümünün temizlik maddesi dağıtımı ▪ Cihaz kapısının kapatılmasını talep eder 	Düşük sıcaklıklarda manyetik kapı anahtarını kontrol edin İzlenecek yöntem: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihaz kapısını tamamen açın ▪ Başlat'a basın Sonuç: Motor çalışmamalıdır.
4	Piştirme bölümündeki emme sacı sadece aletle sökülebilir	Hareketli fan çarkına müdahale edilmesini engeller ve iyi bir ısı dağıtımı sağlar	Bunun için bkz. 'Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi' sayfa 99
5	Cihaz kapısındaki entegre ön ısıtma köprüsü	Ön ısıtma sırasında yükleme arabası cihazda bulunmuyorsa dışarı sızan buhar nedeniyle oluşabilecek haşlanmaları engeller	Yok
6 (Resimsiz)	Koruyucu sıcaklık sınırlayıcı <ul style="list-style-type: none"> ▪ Boyler ▪ Piştirme bölümü 	Aşırı sıcaklıkta cihazı kapatır	Hata durumunda hata kodu yayınlanır (Koruyucu sıcaklık sınırlayıcısını sıfırlamak için yetkili servis işletmesine başvurun)
7 (Resimsiz)	Elektrik kesintisinden sonra yeniden çalışmaya başlama, cihazda temizlik maddesi varsa	Elektrik kesintisinden sonra tam otomatik piştirme bölümü temizliğini yeniden tanımlanmış durumda başlatır	Yok
8 (müşteri tarafından kurulur)	Ayırma tertibatı	Temizlik, onarım ve bakım çalışmalarında ve tehlike durumlarında cihazın gerilimsiz duruma getirilmesini sağlar	Kullanıcı aracılığıyla kontrol gerekmez.
9 (müşteri tarafından kurulur)	Gaz kapatma tertibatı	Temizlik, onarım ve bakım çalışmalarında ve tehlike durumlarında cihazın gaz beslemesinden ayrılmasını sağlar	Kullanıcı aracılığıyla kontrol gerekmez.

3.9 Personelle ilgili gereklilikler, çalışma alanları

İşletme personeliyle ilgili gereklilikler

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

Personel	Gerekli nitelik	İşlemler
Aşçı	<ul style="list-style-type: none"> Uygun mesleki eğitime sahip Ülkeye özgü gıda maddeleri yasaları ile gıda maddeleri yönetmeliklerini ve hijyen yasalarını ile hijyen yönetmeliklerini bilir HACCP'ye uygun şekilde belgelendirme yapabilmesi gerekir Sıcak hava buharlı fırının kullanımı konusunda eğitilmiş 	<p>Temel olarak organizasyonel işlemler gerçekleştirir, örn.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pişirme profili verilerinin girilmesi Yemek kitabındaki mevcut pişirme profillerinin düzenlenmesi Yeni pişirme profillerinin geliştirilmesi Cihaz ayarlarının yapılması <p>Ayrıca, gerekiyorsa tüm kullanıcı işlemlerini de uygular</p>
Kullanıcı	<ul style="list-style-type: none"> Eğitilmiş Sıcak hava buharlı fırının kullanımı konusunda eğitilmiş Gözetim altında çalışır Ağır yüklerle çalışmada geçerli davranış kurallarını biliyor 	<p>Somut kullanım işlemlerini uygular, örn.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sıcak hava buharlı fırının yüklenmesi Pişirme profilinin başlatılması Yemeğin çıkartılması Sıcak hava buharlı fırının temizlenmesi Küçük bakım çalışmaları

Çalıştırma sırasındaki çalışma alanları

Çalıştırma sırasında personelin çalışma alanı, cihaz kapısının önüdür.

Temizlik ve bakım sırasındaki çalışma alanları

Temizlik ve bakım sırasında personelin çalışma alanı tüm cihaz bölgesidir.

3.10 Kişisel koruyucu donanım

Çalışma ve bakım

İşlem	Kullanılan yardımcı araç	Kişisel koruyucu donanım
Yemeğin yüklenmesi/ çıkartılması	Yok	Mutfak işletmelerindeki çalışmalar için ülkeye özgü normlar ve yönetmeliklere (Almanya'da BGR 111) uygun iş kıyafeti, özellikle: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Koruyucu giysi ▪ Termik koruyucu eldiven (Avrupa Birliği'nde EN 407'ye göre) ▪ Koruyucu ayakkabılar
Çekirdek sıcaklık sensörüyle çalışma	Yok	Mutfak işletmelerindeki çalışmalar için ülkeye özgü normlar ve yönetmeliklere (Almanya'da BGR 111) uygun iş kıyafeti, özellikle: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Koruyucu giysi ▪ Termik koruyucu eldiven (Avrupa Birliği'nde EN 407'ye göre)
Parçaların sökülmesi ve takılması	Çalışmaya bağlı olarak aletler ve donanım	Mutfak işletmelerindeki çalışmalar için ülkeye özgü normlar ve yönetmeliklere (Almanya'da BGR 111) uygun iş kıyafeti, özellikle: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Koruyucu giysi ▪ Termik koruyucu eldiven (Avrupa Birliği'nde EN 407'ye göre)

Temizlik

İşlem	Kullanılan temizlik maddesi	Kişisel koruyucu donanım
Her türde pişirme bölmesi temizliği	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new 	Kullanılan temizlik maddesine ve seçilen temizleme yöntemine göre koruyucu donanımın bileşenleri: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Solunum maskesi ▪ Koruyucu gözlük ▪ Koruyucu eldiven ▪ Koruyucu giysi/önlük
Temizlik maddesi kaplarıyla yapılan işlemler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoCare K (konsantre) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	Bu bileşenlerin tam spesifikasyonu, ilgili temizlik maddelerine ait olan ve güncel baskısını üretici aracılığıyla edinebileceğiniz AB güvenlik bilgi formlarında mevcuttur. Temizlik maddelerinin ilgili etiketlerine uyun.
Çift camlı kapıyı temizleme	Evde kullanılan cam temizleyicisi	İlgili temizlik maddesi üreticisinin verdiği bilgilere dikkat edin
Bileşenler ve aksesuarların ilgili talimatlara uygun şekilde temizlenmesi	Evde kullanılan, cilde zarar vermeyen, alkali içermeyen, pH nötr ve kokusuz yıkama maddesi	İlgili temizlik maddesi üreticisinin verdiği bilgilere dikkat edin
Cihaz muhafazasını temizleme, dış	Evde kullanılan paslanmaz çelik temizleyicisi	İlgili temizlik maddesi üreticisinin verdiği bilgilere dikkat edin

4 Pişirme sırasında izlemeniz gereken yöntem

Bu bölümün amacı

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

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

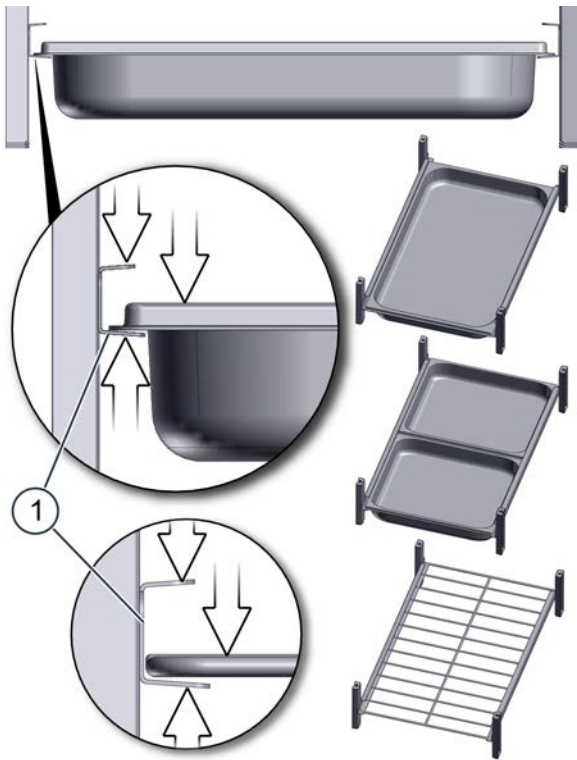
Yazılımın kullanımın ve akışlarını öğrenmek için, sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzunu okuyun.

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

4.1 Sıcak hava buharlı fırının yüklenmesi hakkında temel esaslar

4.1.1 Yemek taşıyıcılarının X.10 boyutundaki cihazlara yerleştirilmesi

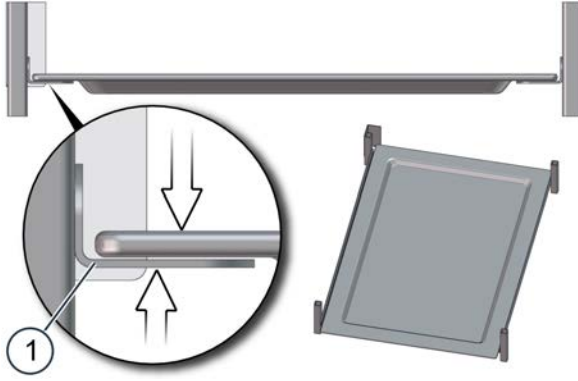
1/1, 1/2 büyüklüğünde GN kaplar/tepsiler; ızgara; U raylarda (standart model)



Kullanım kuralları

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

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

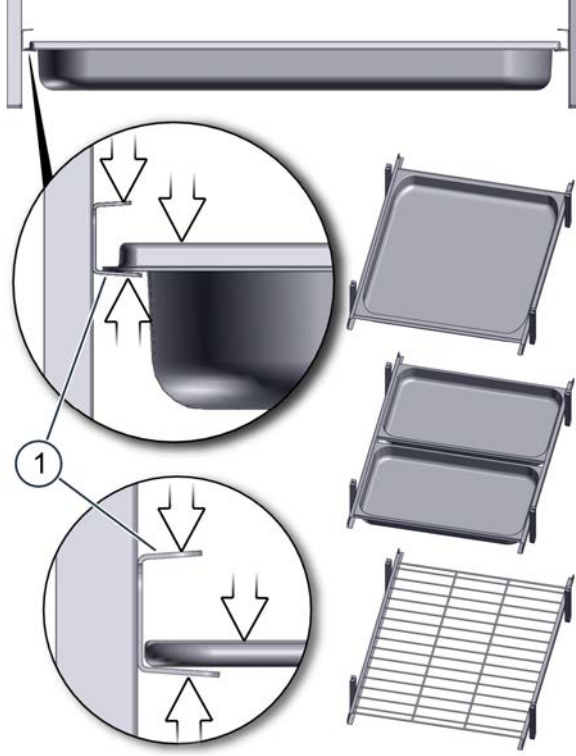


Kullanım kuralları

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

4.1.2 Yemek taşıyıcılarının X.20 boyutundaki cihazlara yerleştirilmesi

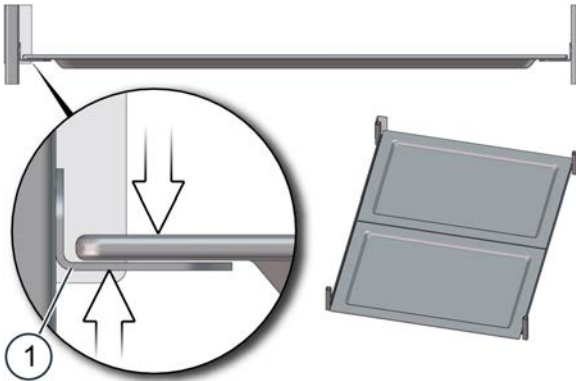
2/1, 1/1 büyüklüğünde GN kaplar/tepsiler; ızgara; U raylarda (standart model)



Kullanım kuralları

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

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



Kullanım kuralları

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

4.1.3 Sıcak hava buharlı fırının yükleme kapasitesi

Piştirme sırasındaki maksimum yükleme ağırlığı

C4		12.20	20.10	20.20
GN kapları ve piştirme boyutundaki tepsiler için geçerlidir				
Cihaz başına maksimum yükleme ağırlığı	[kg]	120	100	180
Raf başına maksimum yükleme ağırlığı	[kg]	15	15	15

Rejenerasyon sırasındaki maksimum yükleme ağırlığı

C4		12.20	20.10	20.20
GN kapları ve piştirme boyutundaki fırın tepsileri için geçerlidir				
Cihaz başına maksimum yükleme ağırlığı	[kg]	36	30	60
Raf başına maksimum yükleme ağırlığı	[kg]	1.5	1.5	1.5
Ø 32 cm tabaklar için geçerlidir				
Cihaz başına maksimum tabak sayısı	[Adet]	74	61	122
Tabak başına maksimum yükleme ağırlığı	[g]	360	360	360

Maksimum yemek taşıyıcısı sayısı

C4		12.20	20.10	20.20
GN 1/1 yükleme arabası, raf mesafesi 68 mm				
Rafın tamamen kullanılması durumunda GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	24	20	40
GN 2/1 yükleme arabası, raf mesafesi 68 mm				
Rafın tamamen kullanılması durumunda GN kabı / tepsi sayısı	[Adet]	12	-	20
600x400 piştirme boyutu Yükleme arabası, raf mesafesi 80 mm				
Tepsi sayısı	[Adet]	-	17	-
Tabak banket arabası, halka mesafesi 66 mm				
Tabak sayısı, maksimum 32 mm çap	[Adet]	74	61	122
Tabak banket arabası, halka mesafesi 79 mm				
Tabak sayısı, maksimum 32 mm çap	[Adet]	59	50	98

4.2 Pişirme sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları

4.2.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 22 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

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

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

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

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

Gaz kokusu duyulduğunda yapılacaklar

Gaz kokusu duyulduğunda aşağıdaki noktalara mutlaka uyulmalıdır:

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

Güvenli çalışmaya yönelik temel kurallar

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

- Cihazda ve kullanılan aksesuarlarda açıkça görülen hasarlar yok.
- Kurulan elektrik, su, atık su ve temizlik maddesi besleme hatlarında açıkça görülen hasarlar yok, hatlar sıkı oturuyor, hiçbir noktadan damlama yok ve görsel kontrolden sonra cihazın güvenli ve çalışır durumda olduğu düşünülüyor.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının işlevselliğiyle ilgili gereklilikler' sayfa 23 karşılandı.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının bulunduğu ortamla ilgili gereklilikler' sayfa 23 karşılandı.
- Tüm uyarı notları öngörülen yerde.

Sadece gazlı cihazlarda:

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

Zemine monte edilmiş cihazların güvenli şekilde çalıştırılması için kurallar

Tehlikeleri önlemek için çalıştırma sırasında şu kurallara uyulmalıdır:

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

Sıcak yüzeyler

⚠ UYARI

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

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

- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak buhar/atık buhar

⚠ UYARI

Sıcak buhar ve atık buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi

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

- ▷ Cihaz kapısını her zaman ilk kilit konumuna kadar açın ve sıcak buhar ve atık buharın dışarı çıkması için kısa bir süre bekleyin. Daha sonra cihaz kapısını yavaşça ve dikkatlice açmaya devam edin.
- ▷ Başınızı kesinlikle piştirme bölmesinin içine sokmayın.
- ▷ Piştirme bölümü 'Cool down' ile soğutuluyorsa cihazdan uzaklaşın, çünkü açık olan cihaz kapısından dışarı buhar ve atık buhar çıkabilir.

Soğuk zincirin kopması

⚠ UYARI

Soğuk zincirin kopması nedeniyle yiyeceklerde mikrobiyolojik kontaminasyondan kaynaklanan tehlike

Piştirme bölümü zamanından önce yüklendiğinde ve piştirme işlemi yarıda kesildiğinde soğuk yiyeceklerin soğuk zinciri kopabilir.

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

30 - 65 °C'de mikroorganizma artışı

⚠ UYARI

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

Yemeklerin sıcak tutulması veya düşük sıcaklıkta pişirilmesi sırasında, piştirme bölümüne soğuk yemeklerin yüklenmesi nedeniyle, kiritik bir mikroorganizma artışına neden olabilecek şekilde piştirme bölümü sıcaklığı düşebilir.

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

Dışarı çıkan gaz

⚠ TEHLİKE

Dışarı çıkan gaz nedeniyle patlama tehlikesi

Dışarı çıkan gaz, tutuşma durumunda patlamaya yol açabilir.

- ▷ Prensip olarak, işletim sırasında cihazı hareket ettirmeyin.

Oksijen eksikliği

⚠ TEHLİKE

Solunum havasının yetersiz olması nedeniyle boğulma tehlikesi

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




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

4.2.2 Sıcak hava buharlı fırınının açılması ve kapatılması

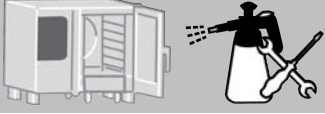


⚠ Sıcak hava buharlı fırınıyla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 46 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Sıcak hava buharlı fırınının açılması

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

Çalışma sonunda sıcak hava buharlı fırınının kapatılması

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

Uzun çalışma aralarından önce sıcak hava buharlı fırını kapatın

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

4.2.3 Pişirme yöntemi

⚠ Sıcak hava buharlı fırınıyla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 46 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- | | |
|--|----|
| ▪ Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması | 54 |
| ▪ Yemeğin yüklenmesi ve çıkartılması | 56 |
| ▪ Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması ve çıkartılması | 65 |
| ▪ USB belleğin kullanılması | 68 |

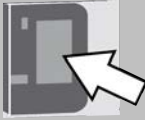



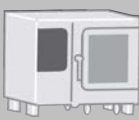
Kurallar

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

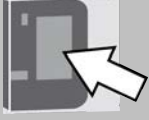
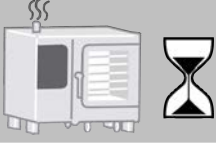




Ön koşullar

- Yemeğe uygun olarak kaydedilmiş pişirme profillerini çağırabilecek veya yeni pişirme profilleri girecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. kullanım kılavuzu.
- Sıcak hava buharlı fırın ve kullanılan aksesuarlar doğru şekilde temizlendi.
- Pişirme bölümünde yabancı nesneler yok.
- Pişirme bölümü gideri serbest ve hiçbir nedenle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölümü giderindeki süzgeç yerinde.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- USB kapağı, USB bağlantısını örtüyor.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Sıcak hava buharlı fırını yüklemek için yemekleri yükleme arabası veya tabak yükleme arabasında hazırladınız.

Pişirme yöntemi

1.		Yemek kitabından bir pişirme profili çağırın veya yeni bir pişirme profili girin.
2.		Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
3.		Cihaz kapısını açın.
4.		Sıcak hava buharlı fırını hazırlanmış yemekle yükleyin.
5.		Cihaz kapısını kapatın.

4 Pişirme sırasında izlemeniz gereken yöntem

6.		Piştirme işlemini başlatın.
7.		Piştirme işleminin bitmesini bekleyin.
8.		Piştirme işlemi tamamlanınca bir sinyal duyulur. Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
9.		Cihaz kapısını açın.
10.		Yemeği çıkartın.
11.		Cihaz kapısını kapatın.

4.3 Pişirme sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar

4.3.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 22 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

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

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

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

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

Gaz kokusu duyulduğunda yapılacaklar

Gaz kokusu duyulduğunda aşağıdaki noktalara mutlaka uyulmalıdır:

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

Ağır yüklerle çalışma

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

Sıcak yüzeyler

UYARI

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

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

- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak buhar/atık buhar

UYARI

Sıcak buhar ve atık buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi

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

- ▷ Cihaz kapısını her zaman ilk kilit konumuna kadar açın ve sıcak buhar ve atık buharın dışarı çıkması için kısa bir süre bekleyin. Daha sonra cihaz kapısını yavaşça ve dikkatlice açmaya devam edin.
- ▷ Başınızı kesinlikle piştirme bölmesinin içine sokmayın.
- ▷ Piştirme bölmesi 'Cool down' ile soğutuluyorsa cihazdan uzaklaşın, çünkü açık olan cihaz kapısından dışarı buhar ve atık buhar çıkabilir.

Nemli mutfak zemini

⚠ DİKKAT

Dışarı akan kondensat nedeniyle kayma tehlikesi

Cihaz kapısı açılırken zemine damlayan veya yükleme arabası hareket ettirilirken kondensat teknesinden taşan kondensat, cihazın önündeki kullanıcının kaymasına neden olabilir.

- ▷ Cihazın çevresindeki zemini sürekli kuru tutun.
- ▷ Kondensat kabını en azından her gün bir kez boşaltın.

Dışarı çıkan gaz

⚠ TEHLİKE

Dışarı çıkan gaz nedeniyle patlama tehlikesi

Dışarı çıkan gaz, tutuşma durumunda patlamaya yol açabilir.

- ▷ Prensip olarak, işletim sırasında cihazı hareket ettirmeyin.

Oksijen eksikliği

⚠ TEHLİKE

Solunum havasının yetersiz olması nedeniyle boğulma tehlikesi

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

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

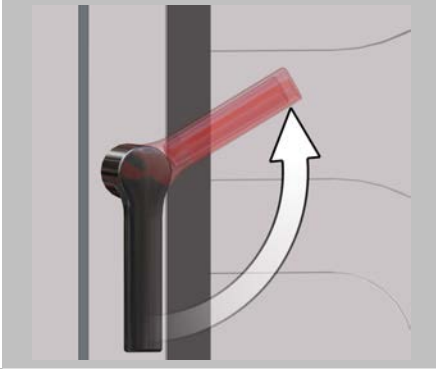
4.3.2 Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 52 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

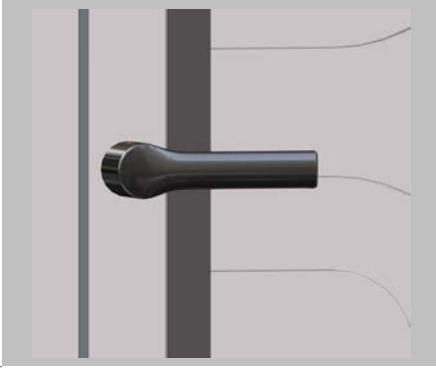
Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması

1.



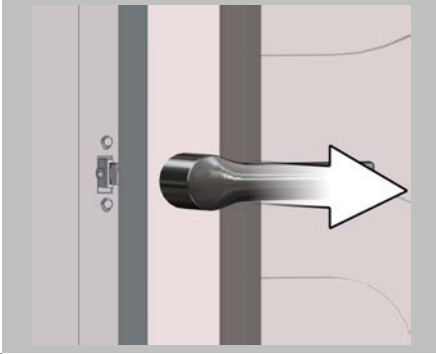
Kapı kolunu sağa doğru yukarı döndürün ve ilk kilit konumuna kadar cihaz kapısını açın.

2.



Buharın dışarı çıkması için kısa bir süre bekleyin.

3.



Cihaz kapısını yavaşça açın.

4.



Sağ dayanaklı cihazlarda:

Cihaz kapısını komple açın.

(Sadece deniz modelinde: Bu, deniz seferlerinde cihaz kapısının istenmeden titremesini veya düşmesini önleyen kapı sabitleyicisi nedeniyle biraz kuvvet gerektirir.)

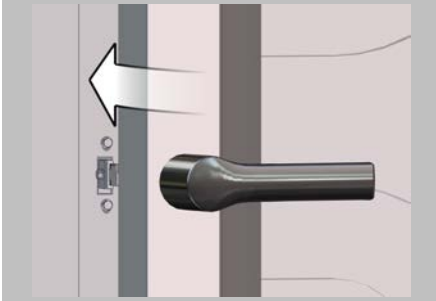
Kaçış kapılı cihazlarda:

Cihaz kapısını sıcak hava buharlı fırının yanından geriye itin.

(Sadece deniz modelinde: Çift kilit sürgüsü cihaz muhafazasındaki kilit pistonunun üstüne gidene kadar sıcak hava buharlı fırının yanındaki cihaz kapısını geriye itin. Bu sayede, deniz seferlerinde cihaz kapısı istenmeyen şekilde hızlıca kapanmaya karşı emniyete alınır.)

Cihaz kapısının güvenli bir şekilde kapatılması

1.



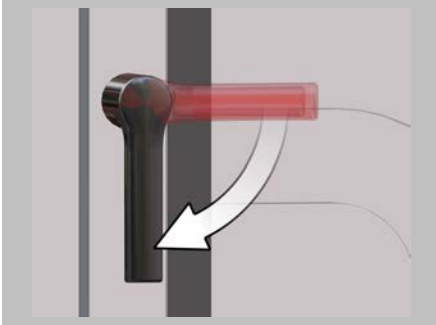
Sağ dayanaklı cihazlarda:

Cihaz kapısını ön kilitleme konumuna kadar bastırarak kapatın.

Kaçış kapılı cihazlarda:

Cihaz kapısını sıcak hava buharlı fırının yanından öne çekin ve ön kilitleme konumuna kadar bastırarak kapatın.

2.



- Daha sonra, cihaz kapısını tamamen kapatmak için kapı kolunu aşağı doğru döndürün.
- Devam eden pişirme profillerinde veya temizlik profillerinde, ilgili pişirme profili veya temizlik profilinin devam edip etmediğini kontrol ederek cihaz kapısının kapalı olduğundan emin olun.

4.3.3 Yemeğin yüklenmesi ve çıkartılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 52 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Sıcak sıvılar

⚠ UYARI

Sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi

Sıvı yemeğin dökülmesi, yüzün ve ellerin haşlanmasına neden olabilir.

- ▷ Yükleme sırasında maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin.
- ▷ Sadece uygun GN ölçülerinde kaplar veya uygun çapa sahip izin verilen tabaklar kullanın.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 42 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- ▷ Sıvı veya pişirme sırasında sıvılaştıran yemekler içeren kapları veya tabakları sadece, tüm kullanıcılar tarafından görülebilen raflara yerleştirin. Sıvı veya pişirme sırasında sıvılaştıran yemek içeren kapları veya tabakları her zaman yatay konumda çıkartın.
- ▷ Yükleme arabasının itme emniyetini kilitleyin.
- ▷ Sıcak sıvılar içeren kapların veya tabakların üzerini taşıma sırasında örtün.
- ▷ Yükleme arabasının devrilmemesine dikkat edin. Bu tehlike, yükleme arabasının eğik bir düzlem üzerinde taşınması veya bir engelle çarpışması durumunda ortaya çıkar.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı

⚠ UYARI

Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı nedeniyle yanma tehlikesi

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

- ▷ Yükleme sırasında maksimum yükleme ağırlığına dikkat edin.
- ▷ Sadece uygun pişirme boyutuna sahip yemek taşıyıcılar (tepsiler, ızgaralar) kullanın.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını doğru şekilde içeri sokun; kurallara göre, X.10 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 43 veya X.20 boyutundaki bir cihazda yukarı doğru sayfa 44.
- ▷ Yemek taşıyıcılarını her zaman yatay şekilde çıkartın ve yemek taşıyıcılarını raflardan çok öne çekmeyin.
- ▷ Yükleme arabasının itme emniyetini kilitleyin.
- ▷ Yükleme arabasının devrilmemesine dikkat edin. Bu tehlike, yükleme arabasının eğik bir düzlem üzerinde taşınması veya bir engelle çarpışması durumunda ortaya çıkar.
- ▷ Kişisel koruyucu donanım kullanın.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması

54

+3 serisinden bir yükleme arabasının kullanılması

+3 serisinden bir yükleme arabasını bir Convotherm 4 sıcak hava buharlı fırında kullanabilmek için, üreticiden kolay monte edilebilen bir donanım ekleme seti temin edebilirsiniz.

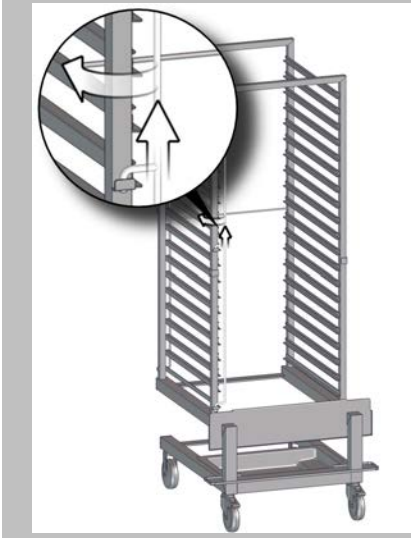
Bu donanım eklemesini yapmadan, +3 serisinden bir yükleme arabasını bir Convotherm 4 sıcak hava buharlı fırının içine sokmayın. Bu, cihazın zarar görmesine neden olabilir.

Ön koşullar

- Yükleme arabası düzgün şekilde temizlendi ve hazırlandı.
- Yükleme arabası kolu çıkartıldı. (Hapishane modeli hariç)
- Yükleme arabasının sabitleme frenleri kilitlendi.

Sıcak hava buharlı fırının yemekle doldurulması (standart model)

1.



Yükleme arabasının ön tarafındaki itme emniyetini kaldırın ve sola çevirin.

2.



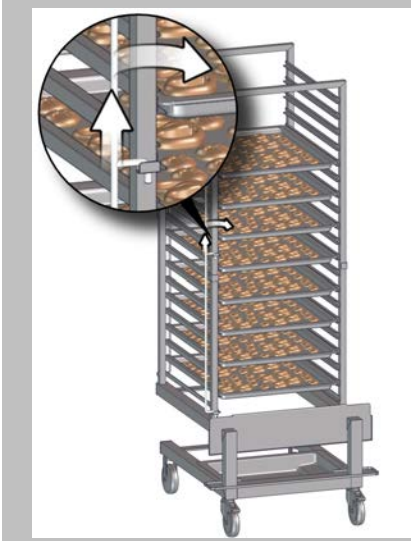
Yükleme arabasını doldurun.

- Bu işleme alttan başlayın.
- Bu sırada kapları, tepsileri veya ızgaraları daima arka itme emniyetindeki dayanak noktasına kadar içeriye itin. 'X.10 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 42 veya 'X.20 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 44 bölümüne uygun olarak kapların, tepsilerin ve ızgaraların doğru şekilde içeri sokulmuş olup olmadığını kontrol edin.

UYARI!! Sıcak sıvılar nedeniyle haşlanma tehlikesi

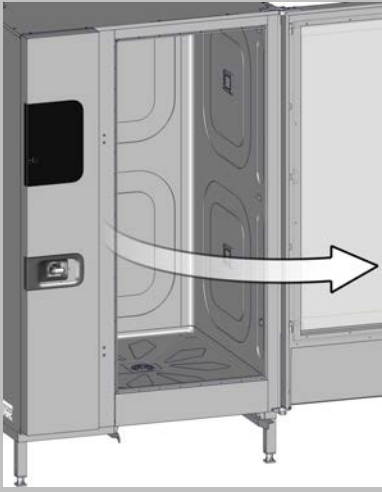
- Yükleme arabasını ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklememeye dikkat edin, aksi taktirde, hareket ettirme sırasında yükleme arabası devrilebilir.

3.



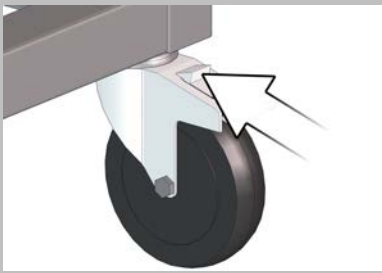
Açılan itme emniyetini kilitleyin.

4.



Cihaz kapısını açın.

5.



Yükleme arabasının sabitleme frenlerini çözün.

6.



- Yüklem arabası kolunu, yüklem arabasının önündeki kılavuzlara yerleştirin. (Sıcak hava buharlı fırının hapishane modelinde bu madde atlanır, çünkü sıcak hava buharlı fırın yüklem arabasına sabit olarak bağlanmıştır.)
- Yüklem arabasını yüklem arabası kolundan kulptan tutun ve dayanak noktasına kadar pişirme bölümünün içine sokun.

7.



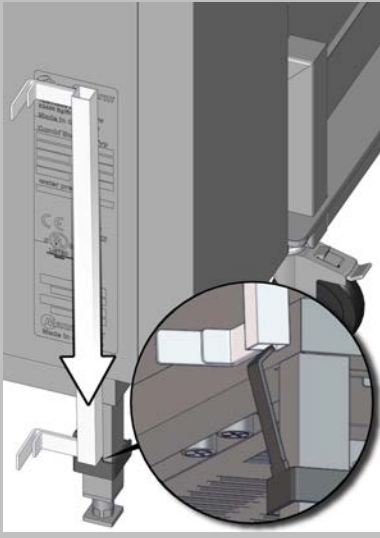
Yüklem arabası kolunu çıkartın.

UYARI! Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere pişirme bölümündeki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Yüklem arabasını tutamak soğukken dışarı çıkartmak için, yüklem arabasını içeri soktukten sonra yüklem arabasının tutamağını çıkartın.

(Sıcak hava buharlı fırının hapishane modelinde bu madde atlanır, çünkü sıcak hava buharlı fırın yüklem arabasına sabit olarak bağlanmıştır.)

8.



Yükleme arabası kolunu dört köşe profilin açık tarafı ile cihazın ayaklarından birindeki uygun tutucuya (önerilen aksesuar) takın.

Alternatif olarak, yükleme arabası kolunu cihazın yakınındaki uygun bir yere koyun, kesinlikle cihazın üzerine koymayın.

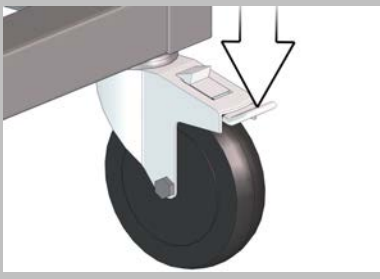
(Sıcak hava buharlı fırının hapishane modelinde bu madde atlanır, çünkü sıcak hava buharlı fırın yükleme arabasına sabit olarak bağlanmıştır.)

9.



Cihaz kapısını kapatın.

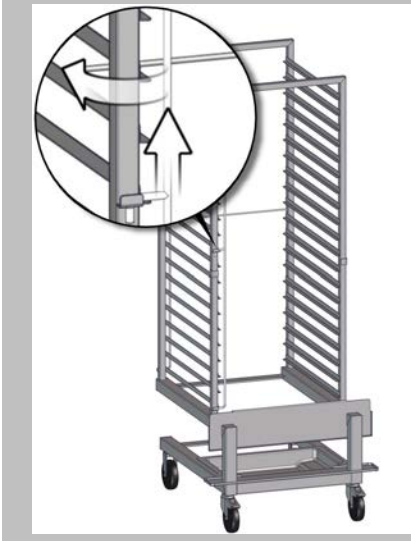
10.



Yükleme arabasının tekerleklerini kilitleyin.

Sıcak hava buharlı fırının yemekle doldurulması (fırın model)

1.



Yükleme arabasının ön tarafındaki itme emniyetini kaldırın ve sola çevirin.
(20.10 cihaz boyutunda bu adım mevcut değildir.)

2.



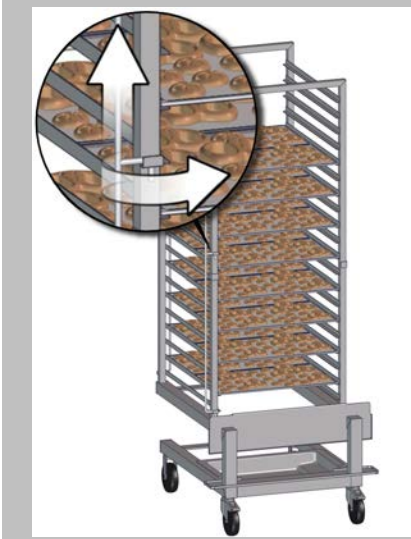
12.20 ve 20.20 cihaz boyutunda yüklem arabasını önden ve 20.10 cihaz boyutundayandan yükleyin.

- Bu işleme alttan başlayın.
 - Tepsileri daima dayanak noktasına kadar içeriye itin.
- 'X.10 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 42 veya 'X.20 boyutundaki cihazlarda yemek taşıyıcılarının yerleştirilmesi' sayfa 44 bölümüne uygun olarak tepsilerin doğru şekilde içeri sokulmuş olup olmadığını kontrol edin.

UYARI! Sıcak yemek ve yemek taşıyıcısı nedeniyle yanma tehlikesi

- Yüklem arabasını ön tarafa fazla yük gelecek şekilde yüklememeye dikkat edin, aksi taktirde, hareket ettirme sırasında yüklem arabası devrilebilir.

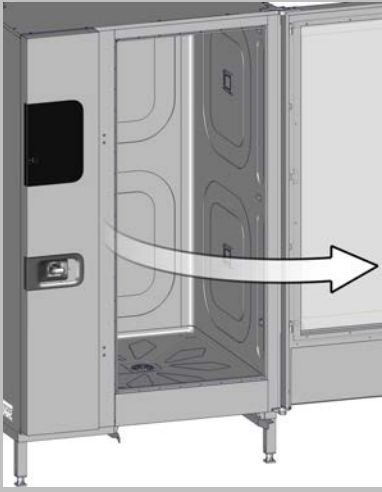
3.



Açılan itme emniyetini kilitleyin.

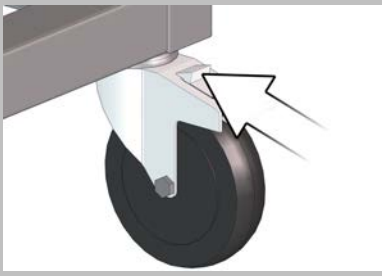
(20.10 cihaz boyutunda bu adım mevcut değildir.)

4.



Cihaz kapısını açın.

5.



Yükleme arabasının sabitleme frenlerini çözün.

6.



- Yüklem arabası kolunu, yüklem arabasının önündeki kılavuzlara yerleştirin. (Sıcak hava buharlı fırının hapishane modelinde bu madde atlanır, çünkü sıcak hava buharlı fırın yüklem arabasına sabit olarak bağlanmıştır.)
- Yüklem arabasını yüklem arabası kolundan kulptan tutun ve dayanak noktasına kadar pişirme bölümünün içine sokun.

7.



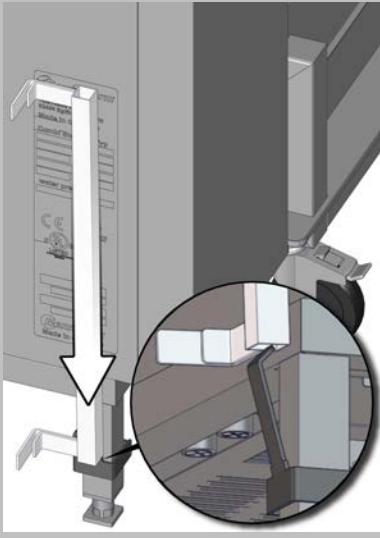
Yüklem arabası kolunu çıkartın.

UYARI! Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere pişirme bölümündeki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Yüklem arabasını tutamak soğukken dışarı çıkartmak için, yüklem arabasını içeri soktukten sonra yüklem arabasının tutamağını çıkartın.

(Sıcak hava buharlı fırının hapishane modelinde bu madde atlanır, çünkü sıcak hava buharlı fırın yüklem arabasına sabit olarak bağlanmıştır.)

8.



Yükleme arabası kolunu dört köşe profilin açık tarafı ile cihazın ayaklarından birindeki uygun tutucuya (önerilen aksesuar) takın.

Alternatif olarak, yükleme arabası kolunu cihazın yakınındaki uygun bir yere koyun, kesinlikle cihazın üzerine koymayın.

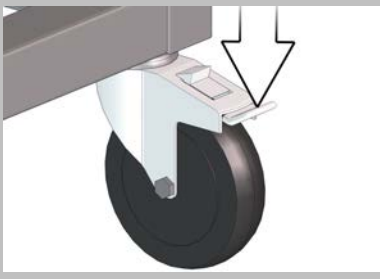
(Sıcak hava buharlı fırının hapishane modelinde bu madde atlanır, çünkü sıcak hava buharlı fırın yükleme arabasına sabit olarak bağlanmıştır.)

9.



Cihaz kapısını kapatın.

10.



Yükleme arabasının tekerleklerini kilitleyin.

Yemeğin çıkartılması

1.



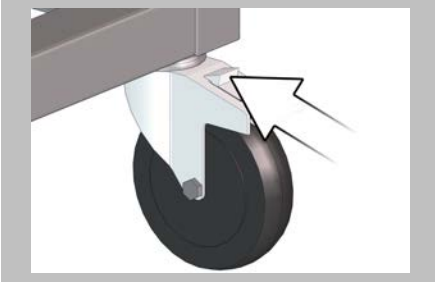
Cihaz kapısını açın.

2.



Yükleme arabası kolunu, yükleme arabasının önündeki kılavuzlara yerleştirin.
Sıcak hava buharlı fırının hapishane modelinde bu adım atlanır, çünkü sıcak hava buharlı fırın yükleme arabasına sabit olarak bağlanmıştır.

3.



Yükleme arabasının sabitleme frenlerini çözün.

4.



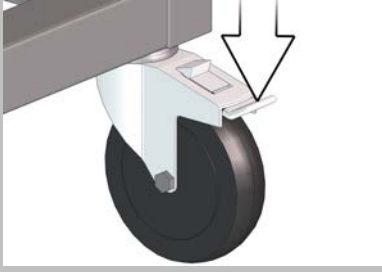
Yükleme arabasını tutamağından tutarak pişirme bölümünden dışarı çekin.

Hapishane modelinde:

UYARI! Pişirme modunda içerde bulunan tüm parçalar dahil olmak üzere pişirme bölümündeki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Yüklem arabasının tutamağı, özel malzemesine rağmen pişirme sırasında ısınır. Pişirme işleminden sonra yüklem arabasını tutamağından tutarak dışarı çıkartırken termik koruyucu eldiven takın.

5.



Yüklem arabasının tekerleklerini kilitleyin.

6.



Cihaz kapısını kapatın.

4.3.4 Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması ve çıkartılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 52 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması

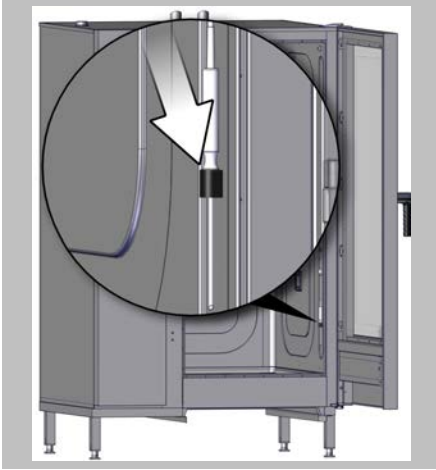
54

Amaç

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

Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması

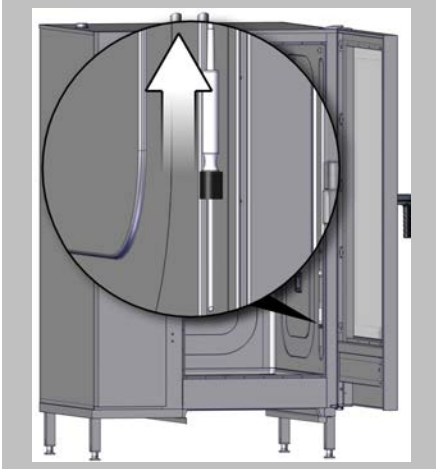
1.



Çekirdek sıcaklık sensörünü tutucuya takın.

Çekirdek sıcaklık sensörünün çıkartılması

1.



Çekirdek sıcaklık sensörünü tutucudan çekin.

4.3.5 Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün kullanılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 52 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 54
- Çekirdek sıcaklık sensörünün emniyete alınması ve çıkartılması 65

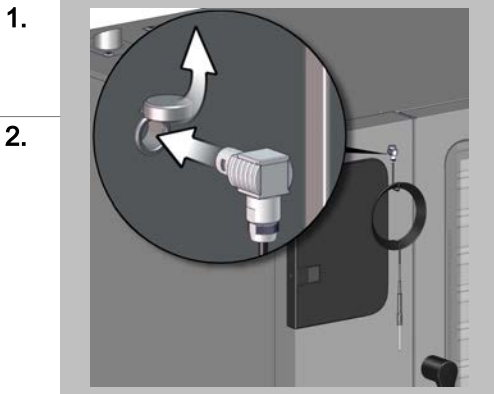
Prensip

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

Ön koşullar

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

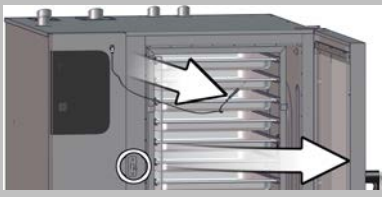
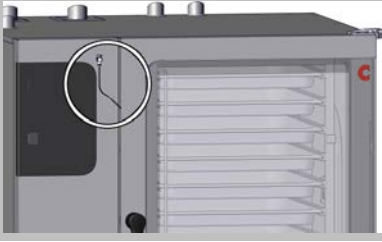
Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün bağlanması ve kullanılması



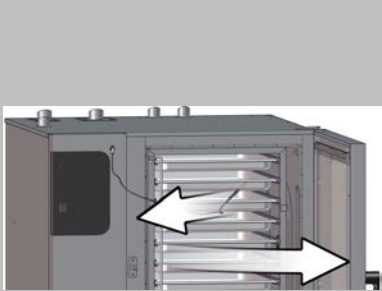
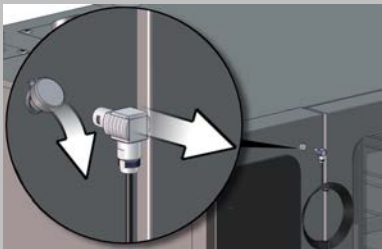
1. Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünün, cihaz muhafazasındaki kontrol panelinin üstünde sağında yer alan bağlantı soketindeki koruyucu başlığı açın.

2. Harici çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörünü bağlantı soketi üzerinden cihaza bağlayın.

4 Pişirme sırasında izlemeniz gereken yöntem

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

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

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

4.3.6 USB belleğin kullanılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 52 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

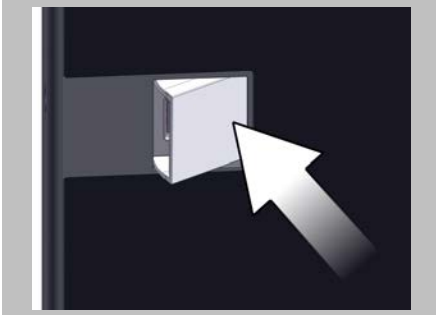
USB kapağının amacı

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

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

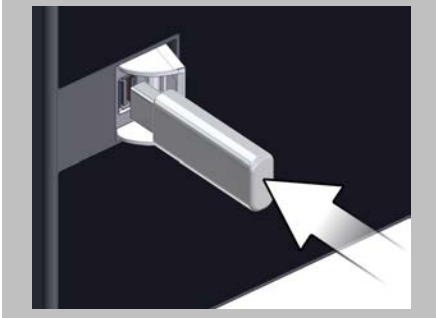
USB belleğin takılması

1.



Kontrol panelinde USB bağlantısının koruyucu kapağını açın.

2.



USB belleği takın.
USB bellek çok büyükse, piyasada bulabileceğiniz bir adaptör kablosu kullanın.

5 Temizlik sırasında izlemeniz gereken yöntem

Bu bölümün amacı

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

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

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

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

5.1 Sıcak hava buharlı fırının temizlenmesi hakkında temel esaslar

5.1.1 Temizleme yöntemleri

Temizleme yöntemleri

Temizleme yöntemleri	Açıklama	Uygulama kriterleri
Temizlik maddesinin kullanılmadığı, pişirme bölmesi temizliği	<ul style="list-style-type: none">Sıcaklığın ve sürenin yazılım tarafından kontrol edildiği tam otomatik bir süreçtirPişirme bölmesi, temizlik maddesi kullanılmadan sadece suyla yıkanıreasyDial'da: Temizlik profili CL0easyTouch'ta: Temizlik profili H2O	<ul style="list-style-type: none">Çok hafif kirleri veya kokuları temizlemek için münferit pişirme işlemleri arasındaÖrn. tozları temizlemek için, yoğun olarak temizlenmiş sıcak hava buharlı fırının uzun bekleme sürelerinden sonra
Bidonlar bağlanmış durumda iken tam otomatik pişirme bölmesi temizliği (easyDial'da ConvoClean veya easyTouch'ta ConvoClean+)	<ul style="list-style-type: none">Sıcaklığın, sürenin, temizlik maddesinin ve yıkamanın yazılım tarafından kontrol edildiği tam otomatik bir süreçtirTemizlik maddeleri, yazılım kontrollü şekilde dozlanır ve bağlı bidonlardan otomatik olarak pişirme bölgesine iletilireasyDial'da (ConvoClean):<ul style="list-style-type: none">Ön yapılandırılması yapılmış sekiz temizlik profilinden birinin seçilmesi: CL1 - CL4 ve CL1d - CL4deasyTouch'ta (ConvoClean+):<ul style="list-style-type: none">Bir temizleme kademesinin seçilmesi: 1 ila 4Bir temizleme süresinin seçilmesi: eco, regular, expressOpsiyonel olarak aşağıdakilerin seçilmesi: Buharlı dezenfeksiyon ve/veya pişirme bölgesini kurutma	<ul style="list-style-type: none">Gün içindeki tüm pişirme işlemlerini tamamladıktan sonra günlük temizlikSıcak hava buharlı fırının ilk çalıştırılmasından önce; taşıma, kurulum ve pişirme bölgesine montaj sırasında oluşan tüm kirleri temizlemek içinSıcak hava buharlı fırındaki bakım çalışmalarından sonra pişirme bölgesindeki kirleri temizlemek için

Temizleme yöntemleri	Açıklama	Uygulama kriterleri
Tekli dozajla tam otomatik pişirme bölmesi temizliği (easyDial'da ConvoClean veya easyTouch'ta ConvoClean+)	<ul style="list-style-type: none"> Sıcaklığın, sürenin, temizlik maddesi kullanımının ve yıkamanın yazılım tarafından kontrol edildiği tam otomatik bir süreçtir Temizlik maddeleri, yazılım tarafından talep edildikten sonra kullanıcı tarafından tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılır easyDial'da (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> Ön yapılandırılması yapılmış sekiz temizlik profilinden birinin seçilmesi: CL1 - CL4 ve CL1d - CL4d easyTouch'ta (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> Bir temizleme kademesinin seçilmesi: 1 ila 4 Bir temizleme süresinin seçilmesi: eco, regular, express Opsiyonel olarak aşağıdakilerin seçilmesi: Buharlı dezenfeksiyon ve/veya pişirme bölmesini kurutma 	<ul style="list-style-type: none"> Gün içindeki tüm pişirme işlemlerini tamamladıktan sonra günlük temizlik Sıcak hava buharlı fırının ilk çalıştırılmasından önce; taşıma, kurulum ve pişirme bölmesine montaj sırasında oluşan tüm kirleri temizlemek için Sıcak hava buharlı fırındaki bakım çalışmalarından sonra pişirme bölümündeki kirleri temizlemek için
Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği	<ul style="list-style-type: none"> Münferit temizleme aşamalarının sıcaklığının ve süresinin yazılım tarafından kontrol edildiği yarı otomatik bir süreçtir Temizlik maddeleri elle pişirme bölmesine püskürtülür Pişirme bölmesi, el duşuyla manuel olarak yıkanır veya alternatif olarak bol su ve yumuşak bir bezle silinir 	<ul style="list-style-type: none"> Gün içindeki tüm pişirme işlemlerini tamamladıktan sonra günlük temizlik Tüm kirler temizlenmemişse, bir tam otomatik pişirme bölmesi temizliğinin ardından ek işlemler yapmak için Sıcak hava buharlı fırının ilk çalıştırılmasından önce; taşıma, kurulum ve pişirme bölmesine montaj sırasında oluşan tüm kirleri temizlemek için Sıcak hava buharlı fırındaki bakım çalışmalarından sonra pişirme bölümündeki kirleri temizlemek için
Bağlı bidonlardan sadece parlaticı ile veya tekli dozajla pişirme bölmesi temizliği	<ul style="list-style-type: none"> Sadece easyTouch'ta: ConvoCare temizlik profili Sıcaklığın, sürenin, parlaticı kullanımının ve yıkamanın yazılım tarafından kontrol edildiği tam otomatik bir süreçtir Parlaticı, bağlı bidonlardan otomatik olarak dozlanarak pişirme bölmesine gönderilir veya yazılım tarafından talep edildikten sonra, kullanıcı tarafından tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılır 	<ul style="list-style-type: none"> Tüm kirler temizlenmemişse, bir tam otomatik veya yarı otomatik pişirme bölmesi temizliğinin ardından ek işlemler yapmak için Pişirme bölümündeki beyaz is tabakaları veya koyu renk değişimlerinde
Pişirme bölümünün elle temizlenmesi	<ul style="list-style-type: none"> Yazılım desteksiz salt manuel bir prosestir <ul style="list-style-type: none"> Pişirme bölmesi ısıtılmamış durumda kalır Kullanıcı, temizlik maddelerinin etki süresini kontrol eder Temizlik maddeleri elle pişirme bölmesine püskürtülür Pişirme bölmesi, el duşuyla manuel olarak yıkanır veya alternatif olarak bol su ve yumuşak bir bezle silinir 	<ul style="list-style-type: none"> Pişirme bölmesi soğumuşken, kirleri veya kokuları temizlemek için münferit pişirme işlemleri arasında Tüm kirler temizlenmemişse, bir tam otomatik veya yarı otomatik pişirme bölmesi temizliğinin ardından ek işlemler yapmak için Pişirme bölümünde örn. pişirme bölmesi gideri gibi noktasal temizlikler için Pişirme bölümündeki beyaz is tabakaları veya koyu renk değişimlerinde

5.1.2 Temizlik planı

Genel bakış

Aşağıdaki şekilde, tüm zemine monte edilmiş cihazları temsilen 20.20 boyutunda bir gazlı sıcak hava buharlı fırın gösterilmektedir:



Konum	Adı
1	Cihaz muhafazası, dış
2	Piştirme bölgesi
3	Hijyenik geçme conta
4	Çift camlı kapı
5	Cihaz kapısı
6	Ön ısıtma köprüsü üzerindeki çapraz conta
7	Süzgeçli piştirme bölgesi gideri
8	Yükleme arabası (iskelet)
9	Yükleme arabasındaki kondensat toplama teknesi
10	Fan süzgeci

Günlük temizlik işlemleri

Neyin temizlenmesi gerekiyor?	Yöntem	Temizlik maddesi
Piştirme bölgesi	'Piştirme bölgesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi' sayfa 81	ConvoClean new veya forte
	'Piştirme bölgesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi' sayfa 77	ConvoClean new veya forte ve ConvoCare
	'Piştirme bölgesini tekli dozajla tam otomatik temizleme yöntemi' sayfa 79	ConvoClean new S veya forte S ve ConvoCare S
Piştirme bölgesi gideri	<ul style="list-style-type: none"> Kalıntıları temizleyin Tıkanmaları önlemek için yıkayın Temizlik maddesi püskürtün ve suyla yıkayın 	<ul style="list-style-type: none"> Çekilebilen otomatik el duşu ile ConvoClean new veya forte
Yükleme arabasındaki kondensat toplama teknesi	<ul style="list-style-type: none"> 'Yükleme arabasının kondensat toplama teknesinin boşaltılması' sayfa 97 Yumuşak, aşındırıcı olmayan bir süngerle manüel olarak temizleyin Suyla tekrar yıkayın 	Evde kullanılan yıkama maddesi
Cihaz muhafazası, dış	Yumuşak bez kullanarak elinizle temizleyin	Evde kullanılan paslanmaz çelik temizleyici

Neyin temizlenmesi gerekiyor?	Yöntem	Temizlik maddesi
Beyaz is tabakaları veya koyu renk değişimlerinin görülüp görülmemesi açısından pişirme bölmesinin günlük kontrolü ▪ Sadece ihtiyaç anında temizlik	<ul style="list-style-type: none"> Manüel: <ul style="list-style-type: none"> Soğuk durumdayken püskürtün Etkili olması için 10 dakika bekleyin Yumuşak, aşındırıcı olmayan bir süngerle ovalayın Yıkama veya 'Pişirme bölmesini ConvoCare temizlik profili ile sadece parlatıcı kullanarak temizlemek yöntemi (sadece easyTouch'ta)' sayfa 85 	ConvoCare
Kaplar, tepsiler, ızgaralar ve pişirme için kullanılan diğer aksesuarlar	<ul style="list-style-type: none"> Yumuşak, aşındırıcı olmayan bir süngerle manüel olarak temizleyin Suyla tekrar yıkayın 	Evde kullanılan yıkama maddesi

Haftalık temizlik işlemleri

Neyin temizlenmesi gerekiyor?	Yöntem	Temizlik maddesi
Çift camlı kapı, iç	'Çift camlı kapıyı temizleme yöntemi' sayfa 87	Evde kullanılan cam temizleyici-si
Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesi	'Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesini temizleme yöntemi' sayfa 88	ConvoClean new veya forte
Cihaz kapısını çevreleyen hijyenik geçme conta	<ul style="list-style-type: none"> Yumuşak bez ve temizlik maddesi kullanarak her yeri elinizle silin Yumuşak bez ve temiz suyla iyice tekrar silin Yumuşak bezle kurutun Hijyenik geçme contayı kurutmak için cihaz kapısını aralık bırakın (sıkıca kapatmayın) 	Evde kullanılan yıkama maddesi
Cihaz kapısındaki ön ısıtma körüsünün üzerine bulunan çapraz conta	<ul style="list-style-type: none"> Yumuşak bez ve temizlik maddesi ile silin Yumuşak bez ve temiz suyla iyice tekrar silin Yumuşak bezle kurutun 	ConvoClean new veya forte
Cihaz kapısı ve yükleme arabasının iskeleti (özellikle kondensat toplama teknesinin çevresindeki bölgede)	<ul style="list-style-type: none"> Yumuşak bez ve temizlik maddesi ile temizleyin Yumuşak bez ve temiz suyla iyice tekrar silin Yumuşak bezle kurutun 	ConvoClean new veya forte
Fan süzgeci, pişirme bölmesi tabanı; sol taraf	Hafifçe nemlendirilmiş bez kullanarak elinizle temizleyin	Evde kullanılan yıkama maddesi

Aylık temizlik işlemleri

Neyin temizlenmesi gerekiyor?	Yöntem	Temizlik maddesi
Yoğun hijyenik geçme conta	'Yoğun hijyenik geçme contayı temizleme yöntemi' sayfa 89	Evde kullanılan yıkama maddesi

5.1.3 Temizlik maddesi

Temizlik maddesi

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

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

Temizlik maddeleriyle çalışma

Bir temizlik maddesi kullanılırken kişisel koruyucu donanım kullanılmalıdır.

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

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

5.1.4 Temizlik maddelerinin hazırlanması

Temizlik maddelerinin hazırlanması

Hazırlama formu	Kullanım / işlemler	Temizlik maddesi
Sprey şişesi	<ul style="list-style-type: none">▪ Sprey şişesini, basınç altında uzun süre kullanılmaz durumda kesinlikle bırakmayın. Basınçlı havanın dışarıya çıkabilmesi için pompa kafasını yavaşça döndürerek açın.▪ Sprey şişesini her hafta yıkayın.▪ Memeyi, meme uzatmasını ve meme ağzını her kullanımdan sonra yıkayın.▪ Temizlik maddesi içeren püskürtme şişelerini sıcak hava buharlı fırının hemen yakınındaki bir yer yerine sadece özel depo alanlarında ve yemeklere uzak bir yerde depolayın.	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new▪ ConvoClean forte▪ ConvoCare
Bidon	<ul style="list-style-type: none">▪ Temizlik maddesi içeren bidonları sıcak hava buharlı fırının temizlik sistemine bağlayın.▪ Her tam otomatik pişirme bölmesi temizliğinden önce bidonlardaki temizlik maddesi doluluk seviyelerinin yeterli olup olmadığını kontrol edin.▪ Temizlik maddesi içeren yedek bidonları sıcak hava buharlı fırının hemen yakınındaki bir yer yerine sadece özel depo alanlarında ve yemeklere uzak bir yerde depolayın.▪ ConvoCare K'yı (konsantre) sadece kullanıma hazır ConvoCare çözeltisini (tanımlı karışım oranında) bir boş bidonda karıştırmak için kullanın.▪ ConvoCare K içeren bidonu sıcak hava buharlı fırının hemen yakınındaki bir yer yerine sadece özel depo alanlarında ve yemeklere uzak bir yerde depolayın.	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new▪ ConvoClean forte▪ ConvoCare▪ ConvoCare K (konsantre)
Her biri 125 ml'lik tekli dozaj şişeleri	<ul style="list-style-type: none">▪ Şişeleri ancak temizlik maddesini kullanmadan hemen önce teslimat ve depolama kartonundan çıkartın.▪ Şişenin kapağını ancak temizlik maddesini kullanmadan hemen önce vidalayın.▪ Boş, suyla yıkanmış ve kapatılmış şişeyi geri dönüşüme gönderin.▪ Temizlik maddesi içeren yedek şişeleri sadece teslimat kartonu içinde depolayın. Temizlik maddesi içeren kartonları sıcak hava buharlı fırının hemen yakınındaki bir yer yerine sadece özel depo alanlarında ve yemeklere uzak bir yerde depolayın.	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean new S▪ ConvoClean forte S▪ ConvoCare S

5.2 Temizlik sırasında izlenmesi gereken prensip yöntem kılavuzları

5.2.1 Temizlik sırasında güvenli çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 22 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

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

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

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

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

Güvenli çalışmaya yönelik temel kurallar

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

- Cihazda ve kullanılan aksesuarlarda açıkça görülen hasarlar yok.
- Kurulan elektrik, su, atık su ve temizlik maddesi besleme hatlarında açıkça görülen hasarlar yok, hatlar sıkı oturuyor, hiçbir noktadan damlama yok ve görsel kontrolden sonra cihazın güvenli ve çalışır durumda olduğu düşünülüyor.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının işlevselliğiyle ilgili gereklilikler' sayfa 23 karşılandı.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının bulunduğu ortamla ilgili gereklilikler' sayfa 23 karşılandı.
- Tüm uyarı notları öngörülen yerde.

Sadece gazlı cihazlarda:

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

Cihaza su püskürtme

TEHLİKE

Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi

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

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

Sıcak yüzeyler

UYARI

Cihazın iç ve dış parçalarındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

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

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

Sıcak pişirme bölmesine su püskürtme

⚠ UYARI

Sıcak buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi

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

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

Temizlik maddeleriyle temas

⚠ UYARI

Ciltte, gözlerde ve solunum organlarında yanma ve tahriş olma tehlikesi

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

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

Temizlik maddeleriyle kontaminasyon

⚠ UYARI

Yiyeceklerde temizlik maddelerinden veya parlaticılardan kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi

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

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

5.2.2 Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi

Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 75 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

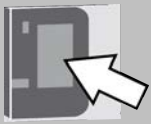
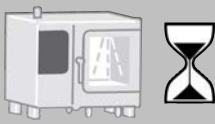


Bu işlemleri bilmelisiniz:

- | | |
|--|----|
| ▪ Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması | 54 |
| ▪ Yükleme arabasının kondensat toplama teknesinin boşaltılması | 97 |
| ▪ Parlatıcı dolu bidonun değiştirilmesi | 91 |
| ▪ Temizlik maddesi dolu bidonun değiştirilmesi | 93 |



Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Yükleme arabasındaki (opsiyonel tabak yükleme arabası) kondensat toplama teknesi boştur.
- Boş yükleme arabası (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesine itilmiştir.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 74.

Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın. |
| 2. |  | Temizlik işleminin bitmesini bekleyin. |
| 3. |  | Temizlik işlemi tamamlanınca bir sinyal duyulur. Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin. |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Cihaz kapısını açın ve temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölmesi görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir.▪ Pişirme bölmesini yıkama sırasında oluşabilecek yabancı nesnelere açısından kontrol edin. Gerekirse bu nesneleri çıkartın.▪ Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın. |

5 Temizlik sırasında izlemeniz gereken yöntem

- | | | |
|----|---|---|
| 5. |  | Yükleme arabasının kondensat toplama teknesini boşaltın ve suyla yıkayın. |
| 6. |  | Piştirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın. |

5.2.3 Pişirme bölmesini tekli dozajla tam otomatik temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğinizi için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 75 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

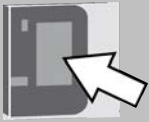




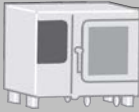
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- | | |
|--|----|
| ▪ Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması | 54 |
| ▪ Yükleme arabasının kondensat toplama teknesinin boşaltılması | 97 |
| ▪ Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması | 95 |

Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Yükleme arabasındaki (opsiyonel tabak yükleme arabası) kondensat toplama teknesi boştur.
- Boş yükleme arabası (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesine itilmiştir.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 74.

Pişirme bölmesini tekli dozajla tam otomatik temizleme yöntemi

1.		Temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın.
2.		Yumuşatma aşamasını bekleyin (temizlik profiline bağlı olarak yaklaşık 5 - 10 dakika).
3.		<ul style="list-style-type: none">▪ Yumuşatma aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur.▪ Temizlik maddesini uygulamanız istenir.▪ Gerekli tekli dozaj şişesi sayısı yazılım tarafından gösterilir.
4.		Cihaz kapısını açın.
5.		Tekli dozaj şişelerindeki temizlik maddesini pişirme bölmesine uygulayın. Gerekirse, bu işlem için yükleme arabasını pişirme bölmesinden çıkartın ve temizlik maddesini ekledikten sonra pişirme bölmesinin içine itin.
6.		Cihaz kapısını kapatın.

7.		Temizlik aşamasını bekleyin (temizlik profiline bağlı olarak yaklaşık 30 - 60 dakika).
		easyTouch kumandada, 'Express' temizleme süresi seçilirse bu kılavuzun 8. ila 12. maddeleri uygulanmaz.
8.		<ul style="list-style-type: none">▪ Temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur.▪ Parlaticıyı uygulamanız istenir.▪ Gerekli tekli dozaj şişesi sayısı yazılım tarafından gösterilir. Su sertliği ve cihazın kireçlenme derecesine bağlı olarak, istisnai durumlarda parlaticı ekleme işlemini atlayabilirsiniz.
9.		Cihaz kapısını açın.
10.		Tekli dozaj şişelerindeki parlaticıyı pişirme bölmesine uygulayın. Gerekirse, bu işlem için yükleme arabasını pişirme bölmesinden çıkartın ve parlaticı ekledikten sonra pişirme bölmesinin içine itin.
11.		Cihaz kapısını kapatın.
12.		Son temizlik aşamasını bekleyin (temizlik profiline bağlı olarak yaklaşık 20 - 30 dakika).
13.		<ul style="list-style-type: none">▪ Son temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur.▪ Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
14.		<ul style="list-style-type: none">▪ Cihaz kapısını açın ve temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölmesi görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir.▪ Pişirme bölmesini yıkama sırasında oluşabilecek yabancı nesnelere açısından kontrol edin. Gerekirse bu nesneleri çıkartın.▪ Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
15.		Yükleme arabasının kondensat toplama teknesini boşaltın ve suyla yıkayın.
16.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.4 Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 75 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

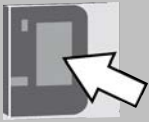





Bu işlemleri bilmelisiniz:

- | | |
|--|----|
| ▪ Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması | 54 |
| ▪ Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi | 99 |
| ▪ Yükleme arabasının kondensat toplama teknesinin boşaltılması | 97 |

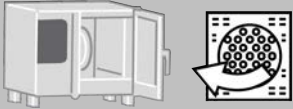
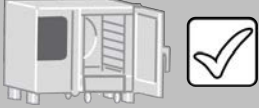



Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Yükleme arabasındaki (opsiyonel tabak yükleme arabası) kondensat toplama teknesi boştur.
- Boş yükleme arabası (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesine itilmiştir.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 74.

Pişirme bölmesini yarı otomatik olarak temizleme yöntemi

1.		Temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın.
2.		Yumuşatma aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
3.		Yumuşatma aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. Temizlik maddesini püskürtmeniz istenir.
4.		Cihaz kapısını açın.
5.		Yükleme arabasını (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesinden çıkartın.
6.		Emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.

7.		Pişirme bölmesi, emme sacı, emme sacının arkasındaki bölge ve pişirme bölmesi giderine püskürtme şişesindeki temizlik maddesini püskürtün.
8.		Emme sacını kilitleyin.
9.		Yükleme arabasını (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesinin içine itin.
10.		Yükleme arabasına (opsiyonel tabak yükleme arabası) püskürtme şişesindeki temizlik maddesini püskürtün.
11.		Cihaz kapısını kapatın.
12.		Temizlik aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
13.		Temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur. Pişirme bölmesini yıkamanız istenir.
14.		Cihaz kapısını açın.
15.		Yükleme arabasını (opsiyonel tabak yükleme arabası) el duşuyla iyice yıkayın.
16.		Yükleme arabasını (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesinden çıkartın.
17.		Emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.
18.		<p>Pişirme bölmesini, emme sacını, emme sacının arkasındaki bölümü ve pişirme bölmesi giderini el duşuyla iyice durulayın.</p> <p>UYARI! Yetersiz yıkama nedeniyle yiyeceklerde temizlik maddelerinden veya parlaticılardan kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihazda bir el duşu yoksa, yıkama için el duşu yerine harici bir su tazyiki kullanın veya pişirme bölmesi, aksesuarlar ve emme sacının arkasındaki bölümü bol su ve yumuşak bir bezle iyice silin.

19.		Emme sacını kilitleyin.
20.		Temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölmesi görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir. Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölmesini elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
21.		Yükleme arabasının kondensat toplama teknesini boşaltın ve suyla yıkayın.
22.		Yükleme arabasını (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesinin içine itin.
23.		Pişirme bölmesinin kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.5 Temizlik maddesi kullanmadan pişirme bölmesini temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 75 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

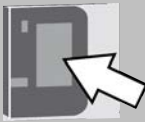





Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 54
- Yükleme arabasının kondensat toplama teknesinin boşaltılması 97

Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Yükleme arabasındaki (opsiyonel tabak yükleme arabası) kondensat toplama teknesi boştur.
- Yükleme arabası (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesine itilmiştir.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.

Temizlik maddesi kullanmadan pişirme bölmesini temizleme yöntemi

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

5.2.6 Pişirme bölmesini ConvoCare temizlik profili ile sadece parlaticı kullanarak temizlemek yöntemi (sadece easyTouch'ta)

Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 75 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- | | |
|--|----|
| ▪ Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması | 54 |
| ▪ Yükleme arabasının kondensat toplama teknesinin boşaltılması | 97 |
| ▪ Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması | 95 |

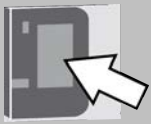



Ön koşullar

- Çeşitli temizlik profillerini çağırabilecek ve başlatabilecek kadar yazılımın kullanımı hakkında bilgi sahibisiniz, bkz. Sıcak hava buharlı fırının kullanım kılavuzu.
- Tüm yiyecekler pişirme bölmesinden çıkartılmıştır. Pişirme bölmesinde yabancı nesneler yok.
- Tüm kaplar, tepsiler ve ızgaralar ile gerektiğinde diğer aksesuarlar pişirme bölmesinden çıkartıldı.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış. Pişirme bölmesi giderindeki süzgeç yerinde.
- Yükleme arabasındaki (opsiyonel tabak yükleme arabası) kondensat toplama teknesi boştur.
- Boş yükleme arabası (opsiyonel tabak yükleme arabası) pişirme bölmesine itilmiştir.
- Cihaz kapısının iç cam kapısı doğru şekilde kilitlendi.
- Emme sacı kurallara uygun şekilde kilitlenmiştir.
- Cihaz kapısı kapalı.
- Temizlik programınıza uygun gerekli yardımcı araçları hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 74.

Pişirme bölmesini sadece bağlı bidonlardaki parlaticıyla temizleme yöntemi

Bağlı bidonlarla ConvoCare temizlik profilinin temizleme akışı, 'Pişirme bölmesini bağlı bidonlarla tam otomatik temizleme yöntemi' sayfa 77 temizleme akışı ile aynıdır.

Pişirme bölmesini sadece tekli dozaj şişesindeki parlaticıyla temizleme yöntemi

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Tekli dozajlı ConvoCare temizlik profilini çağırın ve temizlik işlemini başlatın. |
| 2. |  | İlk temizlik aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika). |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ İlk temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur.▪ Parlaticıyı uygulamanız istenir.▪ Gerekli tekli dozaj şişesi sayısı yazılım tarafından gösterilir. |
| 4. |  | Cihaz kapısını açın. |

5.		Tekli dozaj şişelerindeki parlatıcıyı pişirme bölmesine uygulayın. Gerekirse, bu işlem için yükleme arabasını pişirme bölümünden çıkartın ve parlatıcı ekledikten sonra pişirme bölümünün içine itin.
6.		Cihaz kapısını kapatın.
7.		Son temizlik aşamasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).
8.		<ul style="list-style-type: none">▪ Son temizlik aşaması tamamlanınca bir sinyal duyulur.▪ Yazılımdan gelen taleplere dikkat edin.
9.		<ul style="list-style-type: none">▪ Cihaz kapısını açın ve temizlik sonucunu kontrol edin. Pişirme bölümü görülür şekilde temiz olmalı ve yemek artıkları ve temizlik maddesi kokusu gelmemelidir.▪ Pişirme bölümünü yıkama sırasında oluşabilecek yabancı nesnelere açısından kontrol edin. Gerekirse bu nesneleri çıkartın.▪ Ek çalışmalar gerekirse, pişirme bölümünü elle veya bir temizlik profili ile tekrar temizleyin ve yıkayın.
10.		Yükleme arabasının kondensat toplama teknesini boşaltın ve suyla yıkayın.
11.		Pişirme bölümünün kuruması için cihaz kapısını aralık bırakın.

5.2.7 Çift camlı kapıyı temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 75 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

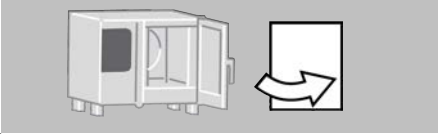
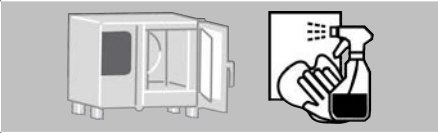
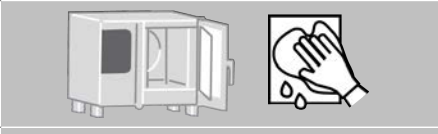
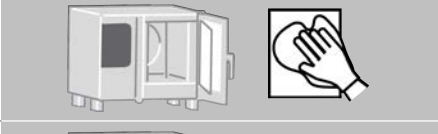
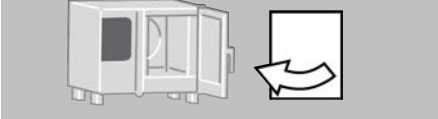
Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 54
- İç cam kapının kilidinin açılması ve kilitlemesi 103

Ön koşullar

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

Çift camlı kapıyı temizleme yöntemi

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

5.2.8 Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesini temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 75 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

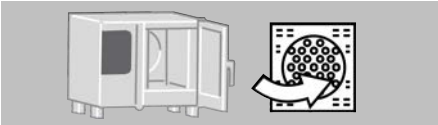
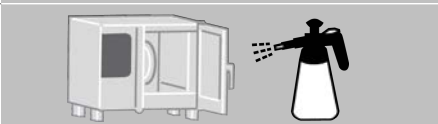

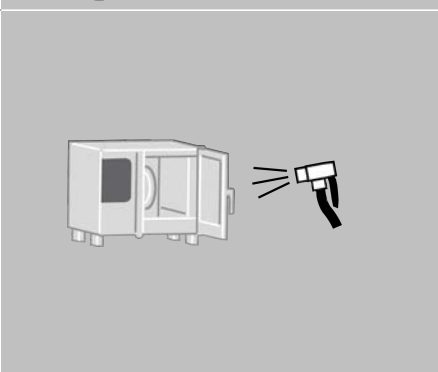
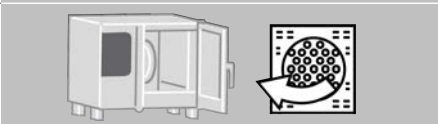

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 54
- Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi 99

Ön koşullar

- Gerekli ConvoClean new veya ConvoClean forte temizlik maddelerini püskürtme şişesinde hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 74.
- Pişirme bölmesi gideri serbest ve hiçbir artık nedeniyle tıkanmamış veya bloke olmamış.
- Yükleme arabası pişirme bölmesinden çıkartıldı.

Emme sacının arkasındaki pişirme bölmesini temizleme yöntemi

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

5.2.9 Yoğun hijyenik geçme contayı temizleme yöntemi

⚠ Temizlik sırasında kendi güvenliğiniz için

Temizlik çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Temizlik sırasında güvenli çalışma' sayfa 75 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

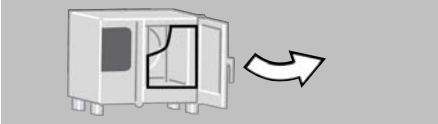



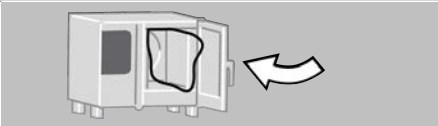

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 54
- Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması 101

Ön koşullar

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

Yoğun hijyenik geçme contayı temizleme yöntemi

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

5.3 Temizlik sırasında cihazın kullanımına yönelik kılavuzlar

5.3.1 Cihazla güvenli bir şekilde çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 22 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

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

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

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

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

Sıcak yüzeyler

UYARI

Cihazın iç ve dış parçalarındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

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

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

Temizlik maddeleriyle temas

UYARI

Ciltte, gözlerde ve solunum organlarında yanma ve tahriş olma tehlikesi

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

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

5.3.2 Parlaticı dolu bidonun değiştirilmesi

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

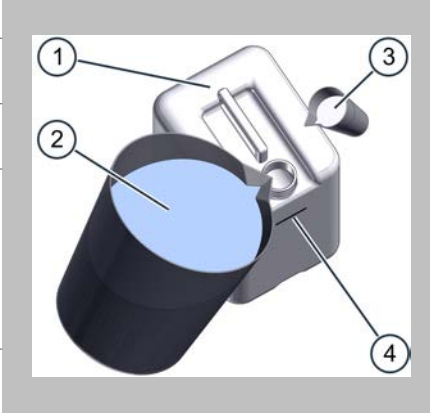
Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 90 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

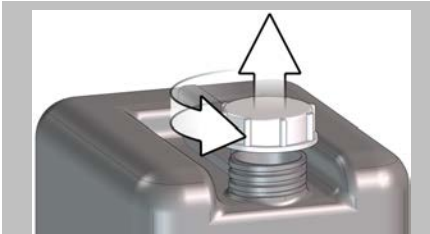
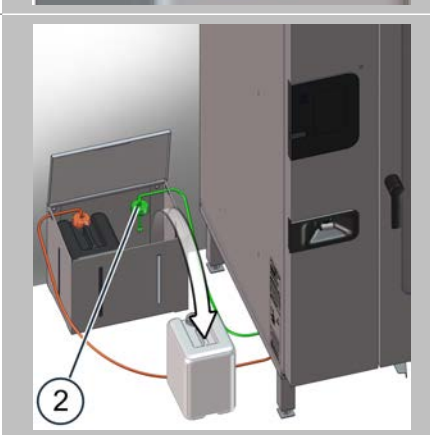
- ConvoCare parlaticı için 1 boş bidon (10 l)
- Yeterli miktarda (yaklaşık 10 l) yumuşak su (Spesifikasyon için bkz. montaj el kitabındaki 'Teknik veriler' bölümü, 'Su kalitesi' konusu)
- ConvoCare K konsantre (0.33 l)

ConvoCare parlaticının bidon içinde karıştırılması

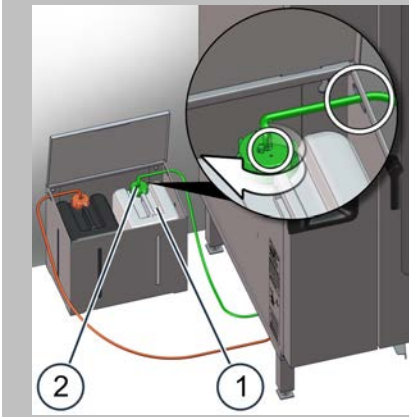
İstenmeyen köpük oluşumunu önlemek için, ConvoCare K konsantresi ve yumuşak sudan oluşan parlaticıyı karıştırırken aşağıdaki yöntemi izleyin:

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Boş bidonu (1) açın. |
| 2. | | Yumuşak suyu (2) 10 l işaretinin (4) hemen altına kadar bidona doldurun. |
| 3. | | Daha sonra, 0.33 l ConvoCare K konsantreyi (3) yavaşça bidona (1) dökün. |
| 4. | | Bidondaki sıvı seviyesini kontrol edin: <ul style="list-style-type: none">▪ Seviye 10 l işaretinin (4) altındaysa, gerekli miktarda yumuşak suyu (2) dikkatlice ekleyin.▪ Seviye 10 l işaretinin (4) stndeysse, parlaticı konsantresi belirtilenden bir miktar azdır. Parlaticıyı daha düşük konsantrasyonlarda da kullanabilirsiniz. |
| 5. | | Bidonu kapatın ve çalkalayarak sıvıları birbiriyle iyice karıştırın. |

Parlaticı dolu bidonun değiştirilmesi

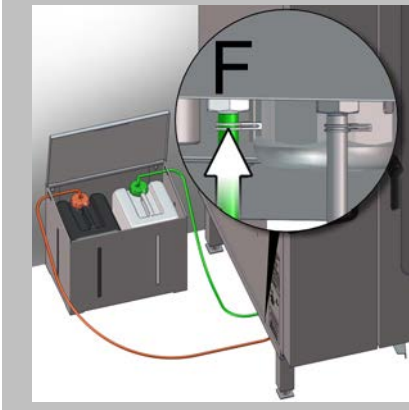
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | ConvoCare parlaticının karıştırma bidonunun kilidini çıkartın. |
| 2. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Parlaticı bağlantısındaki (F) hortumla (yeşil) cihazın sol tarafında alt kısma bağlanmış olan bidonu belirleyin.▪ Belirlediğiniz bidondan, çubukla birlikte (yeşil) besleme hortumunu (2) skn.▪ Boş parlaticı bidonunu çıkartın. |

3.



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

4.



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

5.3.3 Temizlik maddesi dolu bidonun değiştirilmesi

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

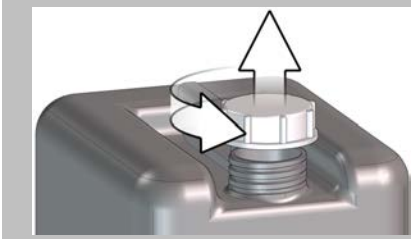
Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 90 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

- ConvoClean new veya ConvoClean forte değiştirme bidonu

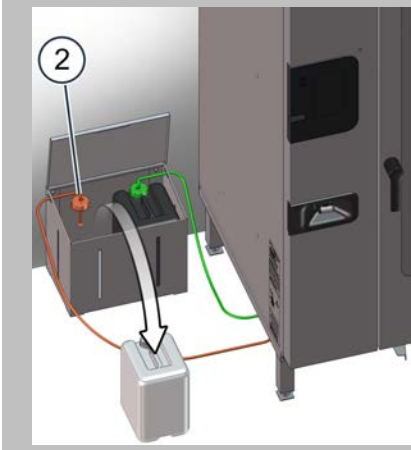
Temizlik maddesi dolu bidonun değiştirilmesi

1.



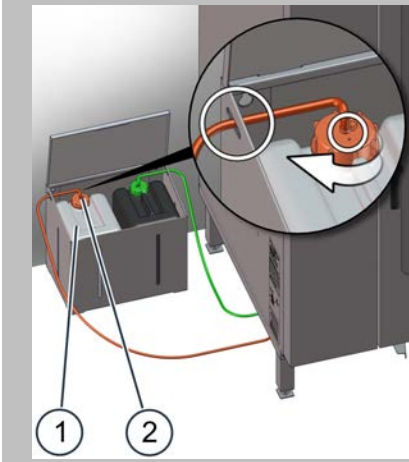
ConvoClean new veya ConvoClean forte temizlik maddesi değiştirme bidonundaki kilidi çıkartın.

2.



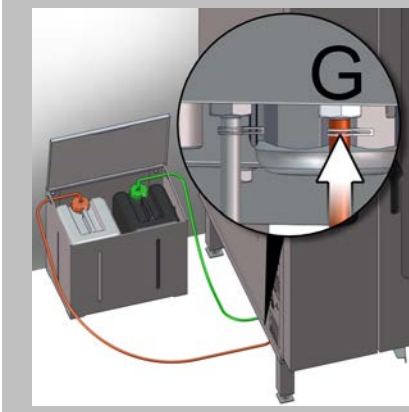
- Temizlik maddesi bağlantısındaki (G) hortumla (kırmızı) cihazın sol tarafında alt kısma bağlanmış olan bidonu belirleyin.
- Belirlediğiniz bidondan, çubukla birlikte (kırmızı) besleme hortumunu (2) sökün.
- Boş temizlik maddesi bidonunu çıkartın.

3.



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

4.



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

5.3.4 Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 90 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 54
- Temizlik maddelerinin hazırlanması 74

Ön koşullar

- Tekli dozajlı tam otomatik pişirme bölmesi temizliğinin bir temizlik profilini başlattınız. Yazılım, tekli dozaj şişelerinden temizlik maddesi veya parlaticıyı pişirme bölmesine aktarmanızı istiyor.
- Temizlik programınıza uygun gerekli temizlik maddesi ve parlaticı içeren tekli dozaj şişelerini hazırladınız, bkz. 'Temizlik maddelerinin hazırlanması' sayfa 74.

Temizlik maddesinin tekli dozaj şişelerinden pişirme bölmesine aktarılması

1.

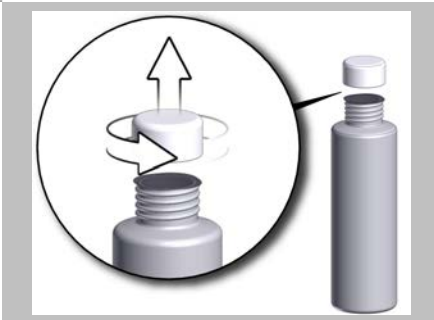


- Cihaz kapısını, ancak tam otomatik pişirme bölmesi temizliğinin başlatılması yazılım tarafından istendikten sonra açın.
- Yazılımdaki göstergeye dikkat edin.
- Temizleme işleminin seyrine uygun olarak temizlik maddesi **veya** parlaticı içeren tekli dozaj şişelerini elinize alın.

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

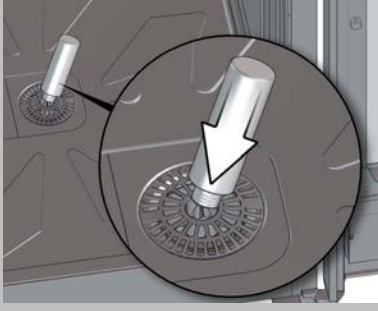
- Tekli dozaj şişesinin içeriğini pişirme bölmesine sokarken temizlik maddesi veya parlaticı ile temas etmemeye dikkat edin.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.

2.



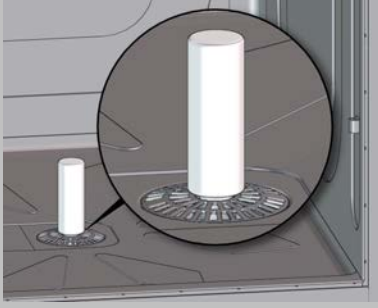
- Tekli dozaj şişesinin kapağını sökün.
- Şişeyi mühürlemek için kullanılan folyonun zarar görmemesine dikkat edin.

3.



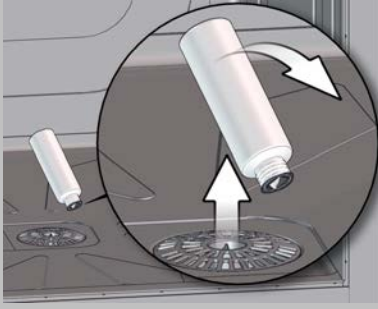
Şişeyi yaklaşık olarak dikey şekilde pişirme bölümü giderinin ortasındaki malafaya bastırarak folyoyu yırtın.

4.



- Sıvının komple boşalması için şişeyi yaklaşık 10 saniye malafanın üzerinde dikey konumda bırakın.
- Sıvının komple boşalmış olup olmadığını görsel olarak kontrol edin. Sıvı seviyesi, tekli dozaj şişelerinin şeffaf malzemesinden anlaşılabilir.
- Gerekirse, hâlâ malafanın üzerindeyken kalan sıvıyı tekli dozaj şişesinden bastırın.

5.

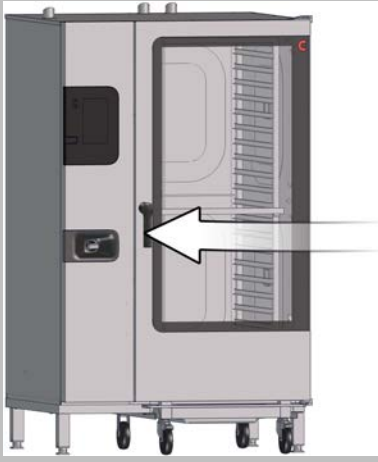


- Daha sonra şişeyi dikkatlice malafadan çekin.
- Şişeyi pişirme bölümünden çıkartın.
- Yazılımın temizlik maddesi veya parlaticı içeren birden çok tekli dozaj şişesi takılmasını istemesi durumunda 2. ile 5. arasındaki adımları tekrarlayın.

UYARI! Yiyeceklerde temizlik maddelerinden veya parlaticılardan kaynaklanan kontaminasyon tehlikesi

- Çalışma alanına temizlik maddesi veya parlaticı sürmemeye dikkat edin.
- Boş tekli dozaj şişesini çalışma alanına koymayın, çünkü dışarıda temizlik maddesi veya parlaticı damlaları akabilir.

6.



Cihaz kapısını kapatın.

5.3.5 Yükleme arabasının kondensat toplama teknesinin boşaltılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

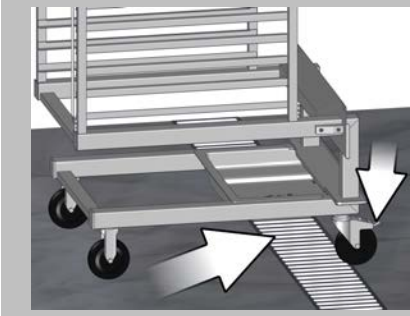
Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 90 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Ön koşullar

Yükleme arabası, son çalıştırmadan sonra < 60 °C sıcaklığa soğutuldu.

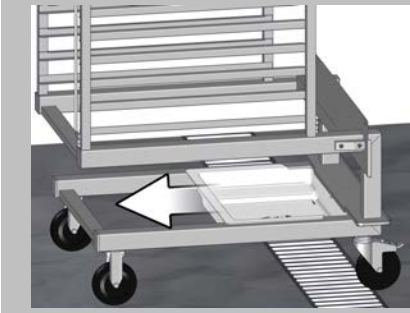
Kondensat toplama teknesinin atık su oluşu üzerinden boşaltılması

1.



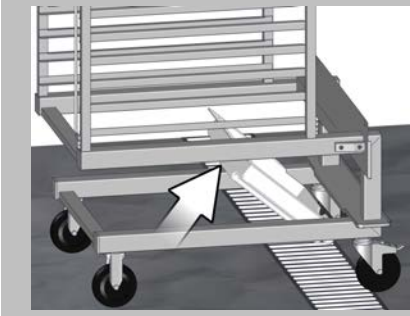
Yükleme arabasını bir atık su oluşunun üzerine götürün ve yükleme arabasının tekerleklerini kilitleyin.

2.



Kondensat toplama teknesini bir parça arkaya doğru çekin. Dayanağın üzerinden dışarı doğru geriye çekebilmek için kondensat teknesini dayanaktan hafifçe yatırın.

3.



Kondensatı, kondensat toplama teknesinden atık su oluşuna boşaltın.

Kondensat toplama teknesinin boşaltma deliği üzerinden boşaltılması

1.



Kondensat toplama teknesini bir parça arkaya doğru çekin. Dayanağın üzerinden dışarı doğru geriye çekebilmek için kondensat teknesini dayanaktan hafifçe yatırın.

2.



Kondensat toplama teknesini yatay konumda yükleme arabasından yukarıya doğru kaldırın.

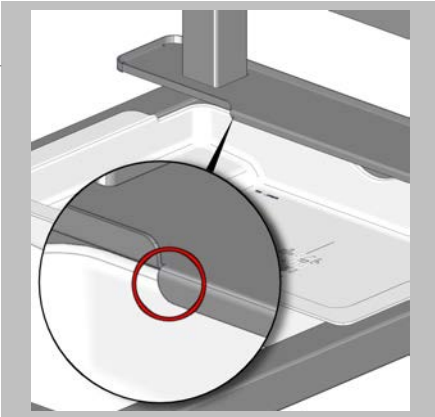
3.



Kondensatı, kondensat toplama teknesinden bir boşaltma deliğine boşaltın.

Kondensat toplama teknesinin yerleştirilmesi

1.



2.

Kondensat toplama teknesini yükleme arabasının altına yerleştirin.

Kondensat toplama teknesini öne doğru itin ve dayanağın arkasına itilene kadar bir miktar yatırın. Kontrol edinnin dayanağın altına doğru şekilde takılmış olup olmadığını kontrol edin.

5.3.6 Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 90 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması

54

İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

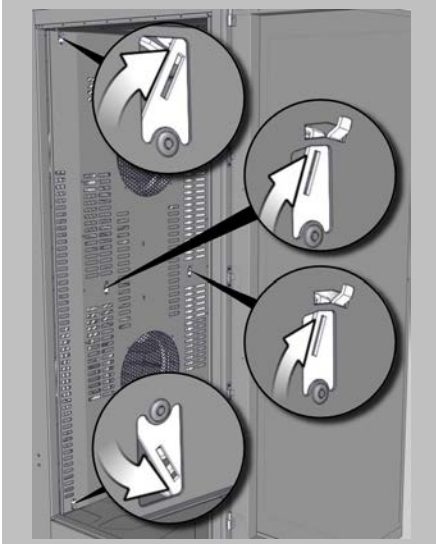
Uygun aletler, örn. kilitleme elemanlarını gevşetmek için düz tornavida

Ön koşullar

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

Emme sacının kilidinin açılması ve çevrilmesi

1.



Emme sacının dört kilidini (üst, orta, alt) bir aletle açın. 12.20 model boyutunda sadece iki kilit bulunmaktadır (üst ve alt).

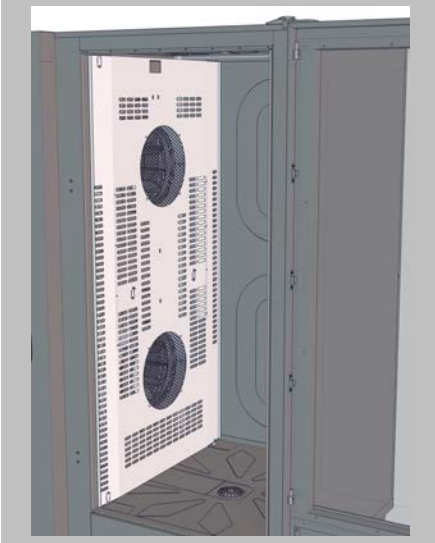
2.



Emme sacını pişirme bölmesinin içine doğru çevirin.

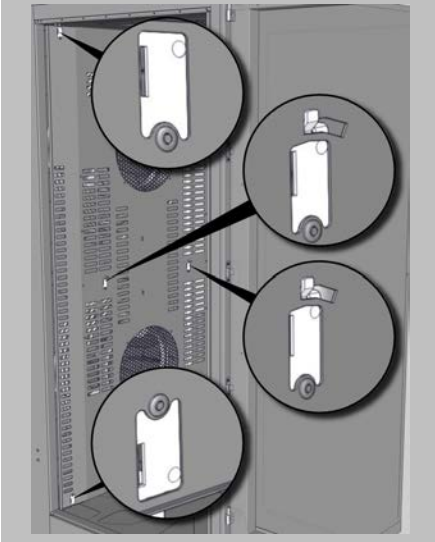
Emme sacının kilitlemesi

1.



Emme sacını kilitlemek için kilidini açma ve çevirme işlemlerini ters sırayla uygulayın.

2.



Dört kilidin (üst, orta, alt) de kilitlenip kilitlemediğini kontrol edin.
12.20 model boyutunda sadece iki kilit bulunmaktadır (üst ve alt).

5.3.7 Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 90 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli n bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması

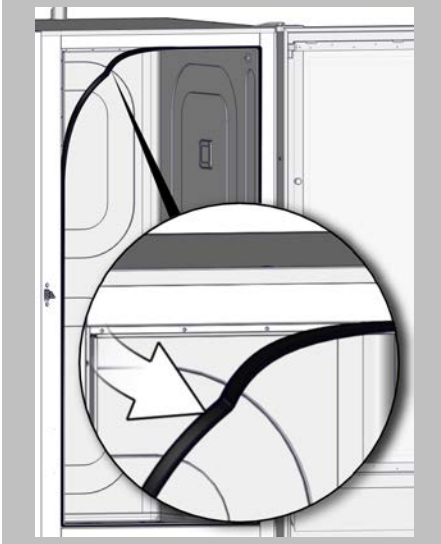
54

n koşullar

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

Hijyenik geçme contanın sökülmesi

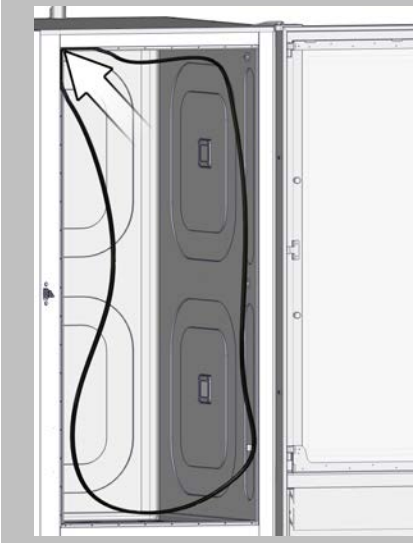
1.



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

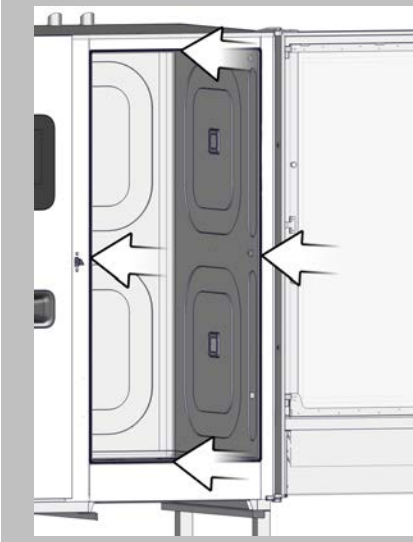
Hijyenik geçme contanın takılması

1.



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

2.



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

5.3.8 İç cam kapının kilidinin açılması ve kilitlenmesi

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 90 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması

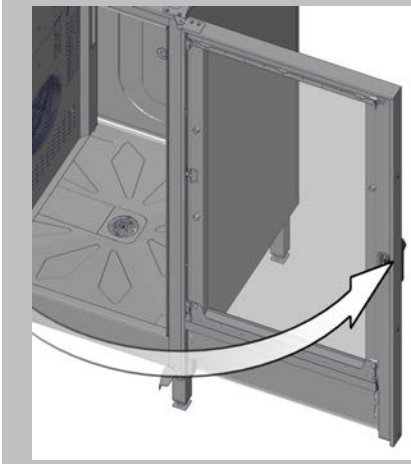
54

Ön koşullar

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

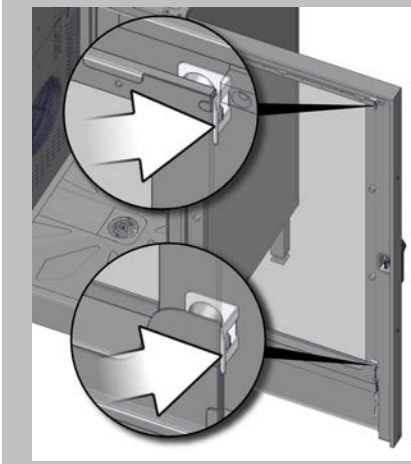
İç cam kapının kilidinin açılması ve çevrilmesi

1.



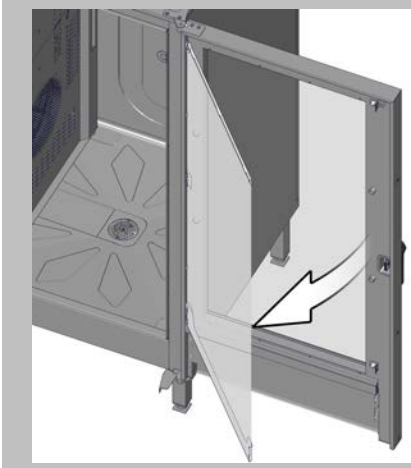
Cihaz kapısını açın.

2.



Üst ve alt yaylı kolu geriye doğru bastırın.

3.



İç camı çevirin.

İç cam kapının kilitlenmesi

1.

2.



İç cam kapıyı kilitlemek için kilidini açma ve çevirme işlemlerini ters sırayla uygulayın.

İç cam kapının ist ve alt yaylı kollarının doğru şekilde kilitlenmış olup olmadığını kontrol edin. Ancak daha sonra cihaz kapısı kapatılabilir.

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

⚠ Cihazla çalışırken kendi güvenliğiniz için

Çalışmaya başlamadan önce, mutlaka 'Cihazla güvenli bir şekilde çalışma' sayfa 90 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Dışarı pompalanan yağ/eski yağla yapılacak işlemler

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

İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

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

Yağ toplama bidonunun özellikleri

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

Yağ toplama bidonunun temizlenmesi ve boşaltılması

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



6 Bakım sırasında yapmanız gerekenler

Bu bölümün amacı

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

6.1 Bakım hakkında temel esaslar

6.1.1 Garanti bilgileri ve müşteri hizmetleriyle temas kurulması

Garanti bilgileri

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

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

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

Gerekli bilgiler

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

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

İletişim bilgileri

Convotherm Elektrogeräte GmbH

Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice
Talstraße 35
82436 Egling
Almanya

Resepsiyon

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

6.1.2 Bakım planı

Cihazın bakımı için kurallar

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

Kullanıcının yapabileceği bakımlar

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

Müşteri hizmetlerinin gerçekleştirilmesi gereken bakım işlemleri

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

6.2 Hataların giderilmesi

6.2.1 Hata kodları

Hatalar ve yapılması gereken işlemler

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

Hata No.	Hata açıklaması	Yapılması gereken işlem
E01.x	Su eksikliği	Su girişini açın / her iki su girişini açın
E02	EL sic. çok yüksek	<ul style="list-style-type: none"> Dış zemindeki fan süzgecini temizleyin Cihaz zeminindeki hava girişini temizleyin
E05	Gaz yok	Gaz kapatma tertibatını açın ve cihazı yeniden başlatın
E10	Hata Su filtresi	Su hazırlama kartuşunu değiştirin
E34.0	Hata Boyler pompası	Cihazı yaklaşık 10 saniye süreyle şebekeden ayırın ve yeniden çalıştırın
E58.0	Hata Temizlik maddesi dozaj pompası	<ul style="list-style-type: none"> Bidona uygun temizlik maddesi doldurun ve cihazı yeniden başlatın Gerekirse, hatlar temizlik maddesi ile dolana kadar işlemi tekrarlayın
E59.0	Hata Parlatıcı dozaj pompası	<ul style="list-style-type: none"> Bidona uygun parlatıcı doldurun ve cihazı yeniden başlatın Gerekirse, hatlar parlatıcı ile dolana kadar işlemi tekrarlayın
E81.0	Hata Pişirme modu	Pişirme profilini yeniden yazın
E99	İletişim kesildi	Cihazı yaklaşık 10 saniye süreyle şebekeden ayırın ve yeniden çalıştırın
E99.9	Başlangıç ayarlarına getirme hatası	Cihazı yaklaşık 10 saniye süreyle şebekeden ayırın ve yeniden çalıştırın

6.2.2 Acil durum modu

Acil durum modunda sıcak hava buharlı fırınının kullanımı

Kısa süre içinde giderilemeyen bir hatayla karşılaştığınızda, buna rağmen sıcak hava buharlı fırınıyla çalışabilmeniz için fırınınız bir acil durum moduyla donatılmıştır.

Bu özellik, bir arızaya rağmen cihazı kısıtlı olarak çalıştırmanıza olanak sağlar.

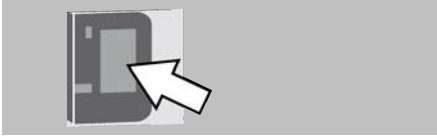
Her durumda müşteri hizmetleri yetkilinize haber verin!

Ön koşullar

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

Cihazın acil durum modunda çalıştırılması

1.



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

Kısıtlamalar

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

Acil durum modundaki mevcut fonksiyonlar

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

Hata No.	E B	E S	G B	G S	Acil durum modundaki mevcut fonksiyonlar	Kısıtlamalar / izlenecek yöntem
E00.0	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	Önceki hata artık mevcut değil
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Delta-T pişirme Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Cook&Hold Maks. 140 °C'de sıcak hava ▪ Smoker ▪ ecoCooking Maks. 140 °C'de sıcak hava 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Boylerde ön ısıtma yok ▪ Temizlik mümkün değil
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tam olarak 100 °C'de buhar ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uzatılmış pişirme süresi ▪ Pişirme sonuçları eşit olmayabilir ▪ Sadece boyler ısıtıcı elemanı, pişirme bölmesi ısıtıcı elemanı hariç ▪ Temizlik mümkün değil

Hata No.	E B	E S	G B	G S	Acil durum modundaki mevcut fonksiyonlar	Kısıtlamalar / izlenecek yöntem
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Tam olarak 100 °C'de buhar Smoker 	Temizlik mümkün değil
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak hava Delta-T pişirme Sıcak hava Cook&Hold Sıcak hava Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Sıcak hava 	<ul style="list-style-type: none"> Boylerde ön ısıtma yok Temizlik mümkün değil
E10	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> Tam olarak 100 °C'de buhar Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> Uzatılmış pişirme süresi Pişirme sonuçları eşit olmayabilir Sadece boyler ısıtıcı elemanı, pişirme bölmesi ısıtıcı elemanı hariç Temizlik mümkün değil
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Tam olarak 100 °C'de buhar Smoker 	Temizlik mümkün değil
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARIÇ: <ul style="list-style-type: none"> Delta-T pişirme Buhar Delta-T pişirme Sıcak buharlı hava Delta-T pişirme Sıcak hava 	İkinin altında mevcut ölçüm noktasında çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörü çalışmaz
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARIÇ: <ul style="list-style-type: none"> Delta-T pişirme Buhar Delta-T pişirme Sıcak buharlı hava Delta-T pişirme Sıcak hava 	Çekirdek sıcaklık sensörü veya basınç altında pişirme sensörü çalışmaz
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak hava Delta-T pişirme Sıcak hava Cook&Hold Sıcak hava Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Sıcak hava 	<ul style="list-style-type: none"> Boylerde ön ısıtma yok Temizlik mümkün değil
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak hava Delta-T pişirme Sıcak hava Cook&Hold Sıcak hava Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Sıcak hava 	Temizlik mümkün değil
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Maks. 140 °C'de sıcak hava Delta-T pişirme Maks. 140 °C'de sıcak hava Cook&Hold Maks. 140 °C'de sıcak hava Smoker ecoCooking Maks. 140 °C'de sıcak hava 	<ul style="list-style-type: none"> Manifoldun sürekli soğutulması nedeniyle artan su tüketimi Temizlik mümkün değil
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak hava Delta-T pişirme Sıcak hava Cook&Hold Sıcak hava Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Sıcak hava 	<ul style="list-style-type: none"> Boylerde ön ısıtma yok Temizlik mümkün değil
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-

Hata No.	E B	E S	G B	G S	Acil durum modundaki mevcut fonksiyonlar	Kısıtlamalar / izlenecek yöntem
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> 100 °C altında buhar Delta-T pişirme 100 °C altında buhar Cook&Hold 100 °C altında buhar Manüel buhar ekleme 	Temizlik mümkün değil
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak hava Delta-T pişirme Sıcak hava Cook&Hold Sıcak hava Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Sıcak hava 	Temizlik mümkün değil
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği 	Sadece temizlik üzerinde etkiler söz konusu
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak hava Cook&Hold Sıcak hava Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Sıcak hava 	<ul style="list-style-type: none"> Boylerde ön ısıtma yok Temizlik mümkün değil
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği 	<ul style="list-style-type: none"> Boyler yıkanmıyor Temizlik üzerinde etkiler söz konusu
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: Crisp&Tasty Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği 	Temizlik ve Crisp&Tasty üzerinde etkiler söz konusu
E58.0	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	Hata, sadece bidonlar bağlanmış durumdayken tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ile ilgilidir
E59.0	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	Hata, sadece bidonlar bağlanmış durumdayken tam otomatik pişirme bölmesi temizliği ile ilgilidir
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği 	Sadece temizlik üzerinde etkiler söz konusu
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Tüm fonksiyonlar, aşağıdakiler HARİÇ: Tam otomatik pişirme bölmesi temizliği Yarı otomatik pişirme bölmesi temizliği 	Sadece temizlik üzerinde etkiler söz konusu
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak hava Delta-T pişirme Sıcak hava Cook&Hold Sıcak hava Smoker Crisp&Tasty ecoCooking Sıcak hava 	<ul style="list-style-type: none"> Boylerde ön ısıtma yok Temizlik mümkün değil
E72.x	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E73.1	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E91.x	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E92.x	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-
E200.x	x	x	x	x	Tüm fonksiyonlar	-

- x Acil durum modu kullanılabilir
- Acil durum modu kullanılamaz
- # Bu cihaz tipinde hata mesajı ve bu nedenle bu hata nedeniyle mevcut fonksiyonlarda kısıtlama yoktur (tablodaki kısıtlamalar sadece diğer cihaz tipleri için geçerlidir).

6.2.3 Çalışma sırasında karşılaşılan anormallikler

Yemekteki anormallikler

Anormallik	Olası neden	Yapılması gereken işlem
Düzensiz esmerleşme	Emme sacı doğru kapanmamış	'Emme sacının kilidinin açılması ve kilitlenmesi' sayfa 99
	Pişirme bölmesi önceden ısıtılmadı	Pişirme bölmesini önceden ısıtın
	Pişirme bölmesi sıcaklığı çok yüksek	Daha düşük bir pişirme sıcaklığı seçin ve pişirme süresini uzatın
	Isıtıcı tamamen veya kısmen arızalı	Müşteri hizmetleriyle temas kurun

Cihazdaki anormallikler

Anormallik	Olası neden	Yapılması gereken işlem
Cihaz 10 - 20 saniye süreyle girişlere yanıt vermiyor	Program çökmesi	AÇIK/KAPALI'ya 5 saniye süreyle basın ve cihazı 5 saniye süreyle şebekeden ayırın
Cihaz artık açılmıyor veya kapanmıyor	AÇIK/KAPALI 3 saniye süreyle bloke	3 saniye sonra tekrar deneyin.
Cihaz kapısı kapatılırken cihazın alt kısmından su akıyor	Tüm nedenlerde	DİKKAT! Kontaminasyon tehlikesi Bu suyla temas eden tüm yiyecekleri imha edin.
	Atık su hattı veya atık su sisteminin tıkanması veya daralması	<ul style="list-style-type: none"> Atık su hattını ve müşteri tarafından kurulan atık su sistemi kontrol edin ve gerekirse temizleyin Gerekiyorsa huni sifonu kullanın
	Tam otomatik, otomatik veya yarı otomatik pişirme bölmesi temizlik sistemli cihazlarda sabit atık su bağlantısı	
	Atık hava ağzı tıkanmış veya üstü örtülmüş	İlgili nesneyi çıkartın
	Cihaz gideri tıkanmış	Cihaz tahliye kanalını temizleyin
EB'de: Çalıştırma sırasında pişirme bölmesine su sızıyor	EB'de: Otomatik boyler yıkama her gün uygulanmadı	EB'de: Boyleri boşaltın ve yıkayın
Pişirme bölgesinde su var	Pişirme bölgesi gideri tıkanmış	Pişirme bölmesi giderini yıkayın
Cihazın üst tarafındaki havalandırma ağzından buhar çıkıyor	Havalandırma ağzındaki valf arızalı	UYARI! Sıcak buhar ve atık buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi Müşteri hizmetleriyle temas kurun

Temizlikteki anormallikler

Anormallik	Olası neden	Yapılması gereken işlem
Piştirme bölgesinde siyah lekeler var	Yanlış temizlik maddesi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bidonlar bağlanmış durumda tam otomatik piştirme bölgesi temizliği için ConvoClean forte kullanın ▪ Tekli dozajla tam otomatik piştirme bölgesi temizliği için ConvoClean forte S kullanın ▪ Yarı otomatik piştirme bölgesi temizliği için ConvoClean forte veya ConvoClean new kullanın
	Su sertliği çok yüksek	Su sertliğini ayarlayın, bkz. montaj el kitabındaki 'Teknik veriler' bölümü
Kötü temizlik sonucu	Yanlış kirlenme derecesi ayarlanmış	Daha yüksek bir temizleme kademesi seçin
	Yanlış temizlik maddesi kullanılmış	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bidonlar bağlanmış durumda tam otomatik piştirme bölgesi temizliği için ConvoClean forte veya ConvoClean new kullanın ▪ Tekli dozajla tam otomatik piştirme bölgesi temizliği için ConvoClean forte S veya ConvoClean new S kullanın ▪ Yarı otomatik piştirme bölgesi temizliği için ConvoClean forte veya ConvoClean new kullanın

6.3 Bakım çalışmaları

6.3.1 Bakım sırasında güvenli çalışma

Kendi güvenliğiniz ve çalışanlarınızın güvenliği için

Çalışanlarınız sıcak hava buharlı fırınıyla ilk kez çalışmaya başlamadan önce, 'Kendi Güvenliğiniz İçin' sayfa 22 bölümünün içeriğini öğrenin ve ilgili talimatlara uyun.

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

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

Çalışanlarınızın kişisel koruyucu donanımı

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

Güvenli çalışmaya yönelik temel kurallar

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

- Cihazda ve kullanılan aksesuarlarda açıkça görülen hasarlar yok.
- Kurulan elektrik, su, atık su ve temizlik maddesi besleme hatlarında açıkça görülen hasarlar yok, hatlar sıkı oturuyor, hiçbir noktadan damlama yok ve görsel kontrolden sonra cihazın güvenli ve çalışır durumda olduğu düşünülüyor.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının işlevselliğiyle ilgili gereklilikler' sayfa 23 karşılandı.
- 'Sıcak hava buharlı fırınının bulunduğu ortamla ilgili gereklilikler' sayfa 23 karşılandı.
- Tüm uyarı notları öngörülen yerde.

Sadece gazlı cihazlarda:

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

Cihaz parçalarını değiştirme kuralları

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

Akım taşıyan parçalar

TEHLİKE

Akım taşıyan parçalar nedeniyle elektrik çarpması tehlikesi

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

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

Sıcak yüzeyler

UYARI

Cihazın iç ve dış parçalarındaki yüksek sıcaklıklar nedeniyle yanma tehlikesi

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

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

Keskin kenarlı tepsi parçaları

UYARI

Keskin kenarlı tepsi parçaları nedeniyle kesilmeden kaynaklanan yaralanması tehlikesi

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

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

6.3.2 Hijyenik geçme contanın değiştirilmesi

Bakım sırasında kendi güvenliğiniz için

Bakım çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Bakım sırasında güvenli çalışma' sayfa 116 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması 54
- Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması 101

Yedek parçaların teslimat kapsamı

Yedek parça listesine göre ihtiyaç duyulan yedek parçalar:

- 1 Hijyenik geçme conta

Ön koşullar

Şu ön koşulların yerine getirilip getirilmediğini kontrol edin:

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

Hijyenik geçme contanın değiştirilmesi

Eski hijyenik geçme contayı değiştirmek ve yeni hijyenik geçme contayı takmak için, 'Hijyenik geçme contanın sökülmesi ve takılması' sayfa 101 bölümünde açıklanan yöntemi izleyin.

6.3.3 Pişirme bölmesi aydınlatmasının halojen lambasını değiştirme

Bakım sırasında kendi güvenliğiniz için

Bakım çalışmalarına başlamadan önce, mutlaka 'Bakım sırasında güvenli çalışma' sayfa 116 başlığında belirtilen kuralları ve tehlike uyarılarını öğrenin ve burada yer alan talimatlara uyun.

Gerekli ön bilgiler

Bu işlemleri bilmelisiniz:

- Cihaz kapısının güvenli bir şekilde açılması ve kapatılması

54

Yedek parçaların teslimat kapsamı

Yedek parça listesine göre ihtiyaç duyulan yedek parçalar:

- 1 Halojen lamba 12 V

İhtiyaç duyulan yardımcı araçlar

İhtiyacınız olan yardımcı araçlar:

- Lokma anahtar SW 8

Halojen lambayla çalışma

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

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

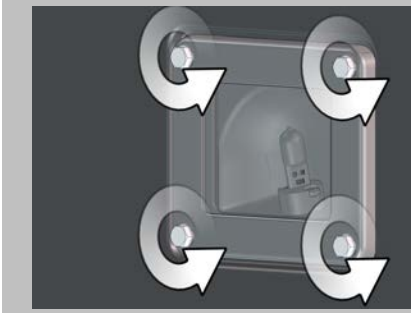
Ön koşullar

Şu ön koşulların yerine getirilip getirilmediğini kontrol edin:

- Sıcak hava buharlı fırın gerilimsiz duruma getirildi ve tekrar açılmaya karşı emniyete alındı.
- Pişirme bölmesi, son çalıştırmadan sonra < 60 °C sıcaklığa soğutuldu.
- Yükleme arabası pişirme bölgesinden çıkartıldı.
- Halojen lamba soğudu.
- Yeni halojen lamba hasar açısından kontrol edildi ve hasarsız durumda.

Halojen lambayı sökme

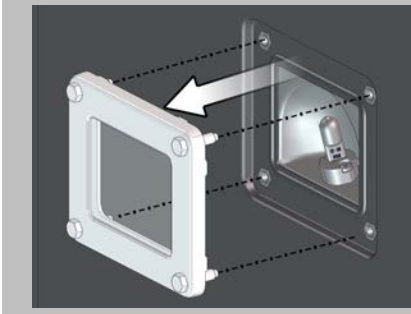
1.



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

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

2.



Komple yapı grubunu pişirme bölmesi duvarından çıkartın.

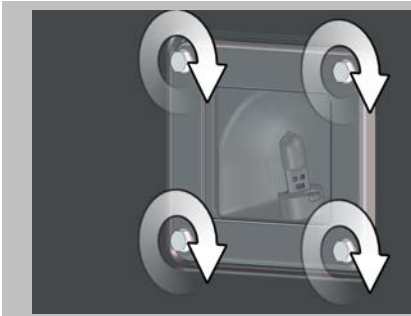
3.



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

Halojen lambayı takma

1.



▪ Halojen lambayı takmak için sökme sırasındaki işlemleri ters sırayla uygulayın.

Bu sırada, reflektör muhafazasının neme karşı izole edilmesi için cıvataları çok fazla kuvvet harcamadan vidalayın. (Cıvatalar çok fazla sıkılırsa cam fırlayabilir.)

▪ Çalışmalar tamamlandıktan sonra tüm nesneleri pişirme bölgesinden çıkartın ve pişirme bölgesini silin veya yıkayın.

Sıcak hava buharlı fırın Convotherm 4 Zemine monte edilmiş cihazlar

Serial no.

Item no.

Order no.

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

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

