

MI_2221：水垢除去剤の使用 –SelfCookingCenter

SelfCookingCenter イン
デックスHおよびI

100分



標準



2022/12/22

テーマ

ここでは、スチーム発生器内の頑固な水垢の残りを落とすために水垢除去剤を正しく使用する方法についてご説明しています。

対象となる製品 / アクセサリー

SelfCookingCenter 電気式とガス式

- 6-2/3
- 6-1/1
- 6-2/1
- 10-1/1
- 10-2/1
- 20-1/1
- 20-2/1

- 標準
- 水垢除去用フットポンプ - 品番：6004.0203
- 水垢除去剤、透明、10リットル容器 - 品番：6006.0111

一般情報

ターゲットグループ

- 本書は、トレーニングコースおよび安全に関する指導を受け、メーカーから認定と研修を受けた技術者を対象としています。
- 設置、検査、メンテナンスおよび修理作業は、訓練を受けた技術者だけが行うことができます。
- 点検、メンテナンス、修理は、メーカーから認定された技術者だけが行うことをお勧めします。
- お子様はユニットを使用、洗浄、メンテナンスすることはできません。ユニットは、遊ぶために使用しないでください。これは、監視のもとであっても許可されません。
- 身体的、視聴覚的、あるいは精神的な障害のある人、または経験あるいは知識が不十分な人は、ユニットを使用、洗浄、メンテナンスすることはできません。ただし、このグループの人々が、安全に関する責任者によって監督され、この装置の危険性を認識させられている場合は、この限りではありません。
- 事故の危険や物的損害を防止するため、メーカーは技術者が定期的にトレーニングや安全説明会に参加することを推奨しています。

安全上の指示

⚠ 警告

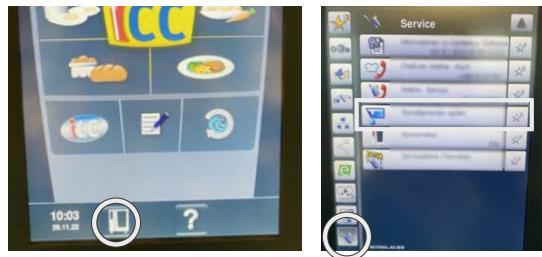
刺激の強い液状化学品による化学火傷と損傷の危険

スチーム発生器を手動で水垢除去すると、刺激の強い液状化学品の使用により、化学火傷や損傷のリスクが高くなります。水垢除去の際に、水垢除去液が強く泡立つことがあります。

- 規定に従って保護服、手袋、保護マスク、密閉型の保護めがねを装着してください。
- 弊社製の水垢除去ポンプをご使用ください。
- 水垢除去剤の安全データシートの情報を必ず順守してください。
- 水垢除去剤が泡立つ場合。
スチーム発生器の充填プロセスを中断してください。損傷を防ぐため、すぐにハンドシャワーで庫内を洗浄してください。
- 手動での水垢除去の後には、庫内をきれいな水でしっかりと洗浄してください。

作業手順 - 水垢除去剤を用いて手動で水垢除去する

1. 頂上型ユニットではエアーパッフル板と左の庫内ラックを取り外してください。(6-2/3 - 10-2/1)。床置型ユニット(20-1/1 - 20-2/1)では、モービルオーブンラックをベーキングトレイとともに庫内に置いたままにしてください。後でベーキングトレイの上に、水垢除去剤の容器を置くことができます。
2. 水垢除去剤が庫内のシミや腐食の原因となることがあるので、ハンドシャワーで庫内全体に水を噴射してください。
3. 蛇口を閉めて、ユニット扉を開けます。
4. 続いて、ユニット設定ボタンを押します。
「サービス設定」を押します。
「スチーム発生器をすぐ」を押します。



5. フットポンプのホースを、ホースの先端がスチーム発生器に完全に入るまで、スチーム注入口開口部に挿入します。
水垢除去ポンプに関する注記に記載されている印の割り当てが利用できます。



6. **警告！刺激の強い液状化学品 – 化学火傷の危険！必ず以下を用いてください：保護服、安全めがね、保護用手袋、顔面保護マスク、弊社製水垢除去ポンプ！**
7. 庫内ラックを掛けます。
8. ワイヤーフックでホースを固定します。
9. 水垢除去剤の入った容器を庫内に置き、ホースを容器に入れます。
10. 次に、水垢除去剤をとてもゆっくりとスチーム発生器にポンプで送ります。
注記：水垢除去剤は石灰分に反応するので、強く泡が立つ場合があります。スチーム排出口開口部から泡が出てくる場合は、水垢除去剤をそれ以上注入しないでください。

水垢除去剤 - 電気式ユニット用の量

6-2/3 GN - 1.8リットル
6-1/1 GN - 3.5リットル
6-2/1 GN - 6リットル
10-1/1 GN - 6リットル
10-2/1 GN - 8.5リットル
20-1/1 GN - 9リットル
20-2/1 GN - 11.5リットル

水垢除去剤 - ガス式ユニット用の量

6-1/1 GN - 4リットル
6-2/1 GN - 6.5リットル
10-1/1 GN - 7リットル
10-2/1 GN - 9リットル
20-1/1 GN - 8リットル
20-2/1 GN - 11リットル

11. 庫内から容器とアクセサリーを取り出します。アクセサリーと庫内を水（ハンドシャワー）でしっかりすすぎます。
12. エアーバッフル板と左側の庫内ラックを挿入して、ロックします。
13. 扉を閉め、水垢除去剤を45分間そのままにして、作用させます。
14. 45分間の水垢除去段階の後に、もう一度「スチーム発生器をすすぐ」を押します。ここでは、ユニット扉が開いている必要があります。
15. 蛇口を開きます。しばらくするとユニットはスチーム発生器を再び充填します。
すすぎ作業をさらに2回繰り返します。その際は、常に「スチーム発生器のすすぎ」を押してください。
16. 次に、ユニットをスチームモードで10分間稼働させます。
17. 庫内全体に水を噴射します。これを行うにはハンドシャワーなどを使用できます。

18. 手動での水垢除去の後に、スチーム発生器の容量をリセットしてください。
サービスレベルにある「基本設定」タブを押します。
「水、CleanJet / Care」タブを押します。
「手動での水垢除去後のスチーム発生器の容量」の右側にあるリセットボタンを押します。
19. ユニットが、スチーム発生器の現在の充填量を自動的に測定します。
このプロセスには数分かかります。プロセスが終了すると、これがディスプレイに表示されます。
>> これで再びユニットを調理にお使いいただけます。

水垢除去プロセスの中断。

1. 水垢除去剤がすでにスチーム発生器内にあるときに水垢除去プロセスを中断する場合は、必ずステップ11～17を実行してください。
洗浄効果が出るまでの待ち時間45分（ステップ13）は省けます。

