

ÖZET

SURGULU PİŞİRME TEPSİSİ VE SURGULU PİŞİRME TEPSİSİNE SAHİP PİŞİRME CİHAZLARI

5

Yöntem, buhar üretmeye yönelik bir ısıtılmış sürgülü pişirme tepsisi olarak bir sürgülü pişirme tepsisi (5) tasarlanmasını kapsamaktadır. Sürgülü pişirme tepsisi, bir pişirme cihazının (1) bir pişirme haznesinde (3) düzenlenmektedir ve etkin hale getirilmektedir ve su (W) ile doldurulmaktadır. Başka bir sürgülü pişirme tepsisi (6), başka bir deyişle, ısıtılmamış sürgülü pişirme tepsisi, önceki sürgülü pişirme tepsisinin üzerinden pişirme haznesinde konumlandırılmaktadır. Bir destek yüzeyinin, bir kabuk şekilli su alma bölgesini (7) kısmen kaplayan bir ızgarayı desteklemesine olanak sağlanmaktadır. Bağımsız istemler aynı zamanda şunları kapsamaktadır: (1) bir kabuk şekilli su alma bölgesini içeren bir sürgülü pişirme tepsisi (2) bir sıcaklık sensörünü içeren, bir ısıtılmış sürgülü pişirme tepsisini çalıştırmaya yönelik bir pişirme cihazıdır.

10
15

İSTEMLER

1. Üst kısmında buharlaşacak suyu (W) almaya yönelik su alma yerine (7), özellikle kâse şeklinde su alma yerine, su alma yerini (7) en azından kısmen kaplayan bir ızgarayı (12) desteklemeye yönelik bir destek alanına (13) ve yükseltilmiş bir alana (10) sahip su alma yerinin (7) bir tabanına sahip olan elektrikle ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisi (5) olup, **özellığı**;
 5
 - sürgülü pişirme tepsisinin (5), sıcaklığın ölçülmesi için en az bir sıcaklık sensörüne (9) sahip olması,
 10
 - en az bir sıcaklık sensörünün (9), yükseltilmiş alanın (10) sıcaklığını ölçebilmesi için ayarlanması ve düzenlenmesidir.
2. İstem 1'e göre bir sürgülü pişirme tepsisi (5) olup, **özellığı** sürgülü pişirme tepsisinin (5) su alma yerini (7) ve ızgarayı (12) kaplayan bir buhar davlumbazını (14) desteklemeye yönelik bir destek alanına sahip olması karakterize edilir.
 15
3. İstemler 1 veya 2'den herhangi birine göre, elektrikle ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisine (5) sahip bir pişirme cihazı (1) olup, **özellığı** bir pişirme cihazının (1); sürgülü pişirme tepsisinin (5) en az sıcaklık sensörü (9) tarafından ölçülen bir sıcaklığın, suyun (W) kaynama sıcaklığının üzerinde olan bir önceden belirlenmiş değere, özellikle yaklaşık 100°C ve yaklaşık 150°C, özellikle yaklaşık 110°C ve yaklaşık 130°C'lik bir değere çıkması durumunda sürgülü pişirme tepsisine (5) giren gücü azaltmak üzere ayarlanması ile karakterize edilir.
 20
 25
4. İstem 3'e göre bir pişirme cihazı (1) olup, **özellığı** pişirme cihazının (1), bir yemeğin (G) buhar altında işlem görmesi amacıyla ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisinin (5) etkinleştirilmesi için uyarlanan bir kontrol cihazına (11) sahip olması karakterize edilir.
5. İstem 4'e göre bir pişirme cihazı (1) olup, **özellığı** pişirme cihazının (1), seçili bir yemeğin (G) buhar altında işlem görmesi için uygun olan sürgülü pişirme tepsisine (5) yönelik olarak gerekli olan su (W) miktarını gösteren otomatik bir programa sahip olması karakterize edilir.
 30
 35

TARİFNAME**SURGULU PIŞİRME TEPSİSİ VE SURGULU PIŞİRME TEPSİSİNE SAHİP PIŞİRME CİHAZLARI**

5

Buluş, üst tarafında buharlaşacak suyu almaya yönelik bir yerin bulunduğu ve bu alanı örten bir ızgarayı desteklemeye yönelik bir destek alanının bulunduğu, elektrikli sürgülü pişirme tepsisi ile ilgilidir.

10 Buluş ayrıca elektrikli sürgülü pişirme tepsisini çalıştırmaya yönelik pişirme cihazları ile ilgilidir.

Buhar altında yemek pişirilmesi için, üst tarafında buharlaşacak olan suyu almaya yönelik bir alanı olan, basit sürgülü tepsiler şeklinde pişirme cihazları için özel aksesuar olarak sürgülü tepsiler bilinmektedir. Bu alan üzerine, pişirilecek gıdanın koyulabileceği bir ızgara yerleştirilmektedir ve sürgülü pişirme tepsisinin kapatılması için bir kapak yerleştirilmektedir. Suyun buharlaşması için gerekli ısı, tipik olarak pişirme cihazının alt ısıtma elemanı tarafından üretilmektedir. Bu sürgülü pişirme tepsisini kullanmaktaki dezavantaj, sürgülü pişirme tepsisine ısı girişinin ancak dolaylı olarak ve böylece zor kontrol edilebilir veya ayarlanabilmesidir. Ayrıca ısı pek verimli kullanılamamaktadır, çünkü mufla zemini ile sürgülü pişirme tepsisi arasındaki pişirme haznesinin bir kısmının da ısıtılması gerekmektedir.

Yemeğin buhar altında hazırlanması için, içi suyla dolu bir kabın veya kâsenin bir pişirme cihazının veya muflanın zeminine yerleştirildiği metot da bilinmektedir. Bu metottaki dezavantaj, buhar nüfuzunun süreceği zaman ve buhar miktarı açısından hiç kontrol edilemediği veya sadece belirsiz kontrol edilebildiğidir.

Ayrıca pişirilecek yemeğin koyulabildiği ısıtılabilir fırın tepsileri ve pişirme telleri bilinmektedir.

30 EP 1 460 342 A1 numaralı patent dokümanı, ısıtma verimliliğini iyileştirmek ve yemeği çabuk pişirmek için bir pişirme cihazı tanıtmaktadır. Pişirme cihazının pişirilecek yemeğin koyulacağı bir pişirme tepsisi bulunan ve ısıtma elemanının enerji beslemesi için bir çift bağlantısı bulunan bir ısıtma elemanı ve pişirme haznesinin arka duvarında çok sayıda ayağı bulunmaktadır. Pişirme tepsisi pişirme haznesinin bir çift taşıyıcı kızağının üzerinde durduğunda ve ısıtma elemanının bağlantıları fişlerden birine yerleştirilmiş olduğunda pişirme tepsisi, yemeği pişirmek için doğrudan ısıtma elemanı üzerinden ısıtılmaktadır. Üzerinde bulunan pişirilecek gıdanın buhar ile pişirilmesi için, pişirme tepsisine su doldurulabilmektedir.

Mevcut buluşun **amacı**, yemeğin buhar altında pişirilmesiyle ilgili olarak güncel teknik standartların getirdiği dezavantajları en azından kısmen gidermektir.

- 5 Bu amaca bağımsız istemde belirtilen özelliklerle ulaşılmaktadır. Tercih edilen yapılandırma örnekleri, özellikle bağımlı istemlerde yer almaktadır.

Sürgülü pişirme tepsisi, özellikle bir pişirme cihazının pişirme haznesine bağımsız olarak yerleştirilmesi içindir. Sürgülü pişirme tepsisi, özellikle büyük ölçüde toplam bir seviye
10 üzerinde belirli bir yükseklikte veya belirli bir seviyede yerleştirilmiş olan, genel bir pişirme tepsisi olabilmektedir. Bu arada pişirme tepsisini sürgülü, yerleştirme ve sabitleme türü sınırlı olmayıp pişirme haznesini sınırlayan muflanın yan kızak alanlarında bir kızıağı, teleskop raylar üzerinde bir sabitleyiciyi ve bir pişirme cihazı kapağının askı yapısındaki bir sabitleyiciyi vs. kapsayabilmektedir.

15

Isıtılabilir sürgülü pişirme tepsisi, örneğin bir ısıtılmış fırın tepsisi ve / veya ısıtılabilir bir pişirme teli, örneğin genel bir ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisi olabilmektedir. Genel ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisinin yeni kullanımı sayesinde, özel aksesuara gerek olmamaktadır.

20

Birinci sürgülü pişirme tepsisi, pişirme cihazı yardımıyla elektrikle beslenen en az bir ısıtma elemanına sahip olmaktadır. Isıtma elemanının gücü, özellikle yaklaşık 100 Watt ile yaklaşık 3600 Watt olabilmektedir.

- 25 Yemeğin buhar altında işlem görmesi, örneğin kızartılması, eritilmesi, pişirilmesi, buğuda pişirilmesi veya buğulayarak pişirilmesi işlemlerini kapsayabilmektedir.

En bir, üzerinde pişirilecek yemeğin olduğu ikinci bir pişirme tepsisini (özellikle sürgülü pişirme tepsisinin) birinci sürgülü pişirme tepsisinin üst kısmına pişirme haznesine
30 yerleştirmeye izin verecek bir tasarım olup en az bir ikinci pişirme tepsisi, (doğrudan) ısıtılmayan bir pişirme tepsisi olmaktadır, yani bir ısıtma elemanı olmamaktadır. Bu diziliş sayesinde ikinci pişirme tepsisinin özellikle verimli buhar işlemi görmesi sağlanmaktadır. İkinci pişirme tepsisi, özellikle aralıklı bir pişirme tepsisi olabilmektedir, örneğin bir ızgara. Pişirilecek olan ürün, bu yapılandırmada sadece buharla ısıtılmaktadır.

35

Alternatif bir yapılandırmada üzerinde pişirilecek yemeğin olduğu ikinci bir pişirme tepsisi, birinci sürgülü pişirme tepsisinin üst kısmına pişirme haznesine yerleştirilmekte olup en az bir

ikinci pişirme tepsisi de (aktif olarak) ısıtılabilen bir pişirme tepsisi olmaktadır. Burada pişirme cihazının kontrol ayarları, tercihen iki pişirme tepsisinin birbirinden bağımsız şekilde ayarlanabilir özellikte olacak şekildedir. Pişirilecek olan ürün bu yapılandırmada hem buharla hem ikinci pişirme tepsisiyle ısıtılmaktadır.

5

Alternatif olarak ikinci pişirme tepsisi, birinci sürgülü pişirme tepsisinin altında da bulunabilmektedir.

10 Buluşa göre bu amaç, üst tarafında buharlaşacak suyu almaya yönelik bir yeri bulunan ve bu alanı en azından kısmen örten bir ızgaranın yerleştirilebileceği bir alanı bulunan bir sürgülü pişirme tepsisiyle sağlanmakta olup sürgülü pişirme tepsisi, ısıtılabilir bir pişirme tepsisidir.

Suyu almaya yönelik yer, özellikle kâse şeklinde bir alan veya kâse şeklinde çukurlaştırılmış bir alan olabilmektedir.

15

Isıtılan sürgülü pişirme tepsisinin su alma yerinin ısıtılması için en az bir ısıtma elemanı ve en az bir enerji besleme noktası bulunmaktadır; örneğin en az bir elektrikli bağlantı fişi şeklinde. Isıtma elemanının nominal gücü, yaklaşık 100 Watt ile yaklaşık 3600 Watt olabilmektedir.

20 Isıtılmış sürgülü pişirme tepsisi, örneğin ısıtılmış bir fırın tepsisi ve / veya ısıtılabilir bir pişirme teli olabilmektedir.

Izgara, özellikle serbest taşıma kapasitesi olan, üzerine yük koyulabilecek (örneğin üzerine yemek dizilebilecek) çok sayıda aralığı olan plaka şeklinde bir konstrüksiyon olabilmektedir.

25

Izgaranın koyulacağı destek alanı, entegre bir destek alanı olabilmektedir; örneğin sürgülü pişirme tepsisinin bir üst yüzeyinde daralan bir kenar gibi.

30 Buluşa göre, sürgülü pişirme tepsisinin su alma yerindeki sıcaklığın ölçülmesi için en az bir sıcaklık sensörüne sahip olması öngörülmektedir. Bu sayede buhar üretimi verimli bir şekilde ayarlanabilmektedir. Bunun dışında pişirme cihazı tarafından (suyun) kaynayarak bitmesi algılanabilmektedir; özellikle sıcaklık artışı tespit edilerek; özellikle suyla doldurulmuş olan su alma yeri için belirlenen sıcaklığın üzerindeki bir sıcaklık algılanması durumunda.

35 Buluşa göre, en az bir sıcaklık sensörü, su alma yerinin zeminindeki yükseltinin sıcaklık artışını algılayacak şekilde ayarlanmıştır ve dizilmiştir. Bu, tercihen hafif yükseltilmiş olan alan, avantajlı bir şekilde su alma yerinin kaynayarak bitmesini önlemek için tasarlanmıştır,

çünkü su, ilk olarak onun olduğu yerde tamamen buharlaşmaktadır ve böylece lokal olarak büyük alanlı şekilde kaynarak bitmeye işaret eden bir sıcaklık değişikliği meydana gelmektedir, eğer su alma yerinin geri kalan alanı en azından sadece az miktarda suyla kaplıysa. Yükseltilmiş olan alanın yüksekliği, buhar üretimi için doldurulacak su miktarı

5 seviyesinden özellikle bariz daha düşük olabilmektedir.

Bir diğer yapılandırma örneğinde, sürgülü pişirme tepsisinin kâse şeklindeki alanı ve ızgarayı örten bir buhar davlumbazının yerleştirilmesi için bir destek alanı bulunmaktadır. Bu sayede bir yemek, bunun için amaçlanmamış olan pişirme cihazlarında bile buhar altında

10 pişirilebilmektedir.

Buluşun amacı, elektrikle ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisinin bir özelliğiyle yerine getirilmekte olup sürgülü pişirme tepsisi, üst kısmında buharlaşacak olan suyu almaya yönelik bir su alma yerine ve su alma yerindeki sıcaklığı ölçmek için en az bir sıcaklık sensörüne sahip olmaktadır.

15 Pişirme cihazı, sürgülü pişirme tepsisinin en az bir sıcaklık sensörü tarafından ölçülen bir sıcaklığın, suyun buharlaşma sıcaklığının üzerinde olan bir değere özellikle yaklaşık 100°C ila yaklaşık 150°C, özellikle yaklaşık 110°C ila yaklaşık 130°C'lik bir değere çıkması durumunda sürgülü pişirme tepsisine giren gücü azaltma özelliği bulunmaktadır. Burada, en az bir sıcaklık sensöründeki bir sıcaklığın, büyük ölçüde tüm su buharlaştığında bariz derecede

20 artma etkisinden yararlanılmaktadır. Bu yapılandırma sayesinde kaynarak bitme ve sürgülü pişirme tepsisinin zarar görmesi gibi durumlar engellenebilmektedir.

Suyun tipik kaynama sıcaklığı olan 100°C derecenin üzerindeki bir kullanım, ölçüm toleranslarının ve (örneğin en az bir sıcaklık sensörünün altta bulunması durumunda

25 meydana gelebilecek) sistematik bir sıcaklık değişimini algılamak ve bu sayede örneğin kaynarak bitme gibi bir hatayı algılamak gibi bir avantajı beraberinde getirmektedir.

Tanımlı limit değerine ulaşırsa veya bu değer aşılsa, sürgülü pişirme tepsisi devre dışı bırakılabilmektedir; özellikle ısıtma elemanı kapatılabilmektedir. Alternatif olarak sürgülü

30 pişirme tepsisinin ısıtma elemanı, yoğunlaşma sıvısının oluşmasını önlemek için, daha düşük bir sıcaklıkta veya daha düşük bir güçte ısıtmaya devam edilebilir.

Buluşun amacına aynı zamanda, sürgülü pişirme tepsisinin kullanılacağı bir pişirme cihazıyla ulaşılmaktadır, burada sürgülü pişirme tepsisinin üst kısmında buharlaşacak olan suyu

35 almaya yönelik bir su alma yeri bulunmaktadır, sürgülü pişirme tepsisi ısıtılabilir bir sürgülü pişirme tepsisidir ve pişirme cihazı

buhar altında elektrikle ısıtılabilir yiyeceğin, ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisinin kontrol

edilmesi için uyarıldığı bir kontrol düzeneğidir. Bu sayede buharlaşma özellikle tam olarak kontrol edilebilmektedir.

Piştirme tepsisi

5

Bir başka yapılandırma örneğinde piştirme cihazının bir otomatik programı bulunmakta olup bu sayede kullanıcı, seçili bir yemeğin buhar altında işlenmesi için sürgülü piştirme tepsisi için gerekli olan su miktarını göstermektedir. Bu durumda cihazın kontrol cihazı, seçilmiş olan yemek piştirme programına göre gerekli su miktarını optimal şekilde buharlaştıracaktır.

10

Alternatif olarak gerekli olan su miktarı, kullanıcıya tablolar aracılığıyla, bir kullanma talimatı, broşür veya benzeriyle de gösterilebilmektedir.

Piştirme cihazlarının genel olarak en az bir tane ısıtılabilir sürgülü piştirme tepsisinin işletilmesi için en az bir enerji besleme noktası bulunmaktadır; örneğin elektrik girişi olan bir sürgülü seviyesi gibi.

15

Aşağıdaki şekillerde buluş yapılandırma örnekleri yardımıyla şematik olarak daha açıklanmaktadır. Burada netliği sağlamak adına aynı veya aynı etkiye sahip elemanların referans işaretleri aynı olabilmektedir.

20

Şekil 1 piştirme haznesinde iki adet piştirme tepsisinin bulunduğu ve bunlardan en az bir tanesinin ısıtılabilir bir piştirme tepsinin olduğu bir piştirme cihazının kesitinin önden görünüşünü; ve

25 Şekil 2 başka bir yapılandırmaya göre ısıtılabilir piştirme tepsisinin kesitinin önden görünüşünü göstermektedir.

Şekil 1, piştirme haznesini (3) sınırlayan bir fırın muflası (2) bulunan, fırın tipinde bir piştirme cihazının (1) kesitinin önden görüntüsünü göstermektedir. Bir sol yan duvarda (2l) ve bir sağ yan duvarda (2r) tahsis edilen bir yerleştirme seviyesine (E1, E2 veya E3) göre sürgülü piştirme tepsisinin yerleştirileceği yan yerleştirme yüzeyi (4) bulunmaktadır. Yerleştirme seviyelerinden (E1, E2, E3) her birine ısıtılabilir sürgülü piştirme tepsisinin elektrik enerjisiyle beslenebilmesi için bir enerji besleme bağlantısı tahsis edilmiştir. Ayrıca yerleştirme seviyelerinden (E1, E2, E3) her birine verilerin, özellikle sıcaklık ölçüm verilerinin, sürgülü piştirme tepsisinden piştirme cihazına (ve duruma göre piştirme cihazından (1) bir sürgülü piştirme tepsisine) aktarılabilecek olan verileri aktarmak için en az bir veri bağlantısı tahsis edilmiştir.

30

35

Gösterilen şemada, pişirme haznesindeki (3) yan yerleştirme yüzeyi (4) çiftine yerleştirilmiş olan iki adet sürgülü pişirme tepsisi bulunmaktadır; ortadaki yerleştirme seviyesinde (E2) bir birinci, ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisi (5) ve onun üzerindeki yerleştirme seviyesinde (E3), aktif olarak ısıtılmayan tipteki basit bir fırın tepsisi (6) şeklinde ikinci bir sürgülü pişirme tepsisi.

Isıtılabilir sürgülü pişirme tepsisinin (5) üst kısmında buharlaşacak olan suyu (W) alacak kâse şeklinde bir su alma yeri (7) bulunmaktadır. Su alma yerinin (7) altında, ilgili enerji besleme bağlantısı üzerinden pişirme cihazıyla (1) bağlantılı olan, su alma yerini (7) ısıtmak için bir ısıtma alanı(8) bulunmaktadır. Veri bağlantısı üzerinden su alma yeri (7) altında yerleşik olan, sürgülü pişirme tepsisinin (5) bir sıcaklık sensörünün (9) ölçüm verileri, pişirme cihazına (1) aktarılabilmektedir. Sıcaklık sensörü (9) tam olarak (burada abartılarak işaret edilmiş) su alma yerinin (7) hafif yükseltilmiş merkezi bir alanın (10) altında kalmaktadır ve onun sıcaklığını ölçmektedir.

Isıtma alanı (8), pişirme cihazının (1) merkezi bir kontrol cihazı (11) yardımıyla kontrol edilebilmektedir. Kontrol cihazı (11), sıcaklık sensörü (9) ile iletişim kuracak şekilde bağlı olmaktadır ve alan ısıtmasına (8) enerji ve güç aktarımı için ve böyle buhar üretimini ayarlamak için onun ölçüm verilerini kullanmaktadır.

Kontrol cihazı (11), yemeğin (G) pişirilmesi için, ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisinin (5) bulunmasıyla koordineli bir otomatik programı çalıştıracak özellikte olmaktadır. Otomatik programlama sayesinde kullanıcı, kendisinin seçmiş olduğu yemek (G) için otomatik bir pişirme programını çalıştırabilir; duruma göre yemeğin (G) ağırlığı, örneğin (ham, orta pişmiş, pişmiş) gibi istenilen son durum vs. gibi parametreler belirleyerek. Yemeğin (G) buharla pişirilmesi için, kullanıcıya otomatik programlama sayesinde sürgülü pişirme tepsisi için uygun su miktarı gösterilebilmektedir; örneğin pişirme cihazı için tahsis olmuş bir gösterge birimi (şekli bulunmamaktadır) üzerinden. Gelişmiş bir yapılandırma örneğinde ısıtılabilir bir sürgülü pişirme tepsisinin (5) mevcut olduğu ve türü, pişirme cihazı (1) tarafından otomatik olarak algılanabilmektedir, özellikle "tencere algılamasına" benzer şekilde, özellikle nominal güçle ilgili olarak, su alma yerinin (7) bir yüzeyi, duruma göre ısı girişi ile buhar üretimi arasında bir ilişki kuran parametrelerle, asgari ve / veya azami su miktarı vs. Ayrıca pişirme cihazı (1), pişirme haznesinde (3) mevcut buhar yoğunluğunun ayarlamasını yapabilmek için veya bu tür bir kontrolü veya ayarı iyileştirmek için, bir nem sensörüne sahip olabilmektedir.

Bir yemeğin (G) buharla işlem görebilmesi için, ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisinin (5) su alma yeri (7), suyla (W) doldurulmuş olup pişirilecek olan ürün veya yemek (G), fırın tepsisi (6) üzerinde bulunmaktadır. Buharlaşan su (W), üzerinde boşluklar bulunan fırın tepsisi (6) ve/veya fırın tepsisi (6) ile fırın muflası (2) arasındaki boşluk üzerinden yemeğe (G) kadar

yükselmektedir. Böylece yemek (G), sadece buharla işlem görmektedir.

Alan ısıtmasının (8) gittikçe aktif olmasıyla henüz buharlaşmamış olan suyun (W) seviyesi düşmektedir. Suyun (W) tamamen buharlaşmasını ve susuz (kaynayarak bitme) şekilde devam eden ısıtmayı önlemek için, kontrol cihazı (11), tanımlanmış, duruma göre ayarlı bir güce ve suyun (W) başlangıç hacmine bağlı olarak belirlenmiş olan bir süre sonra ısıtma alanını (8) devre dışı bırakabilmektedir. İyileştirilmiş bir kapatma veya güç azaltma, sıcaklık sensörüyle (9) sağlanabilmektedir: Bu amaçla pişirme cihazı (1), sıcaklık sensörünün (9) algıladığı bir sıcaklığın önceden tanımlı bir limit değerine kadar çıkması durumunda sürgülü pişirme tepsisine (5) veya onun alan ısıtmasına (8) giren gücü azaltacak özelliğindedir. Bu azaltma, alan ısıtmasına (8) giren gücün bağlı olarak daha düşük bir değere azaltılmasını veya alan ısıtmasının (8) kapatılması işlemlerini kapsayabilmektedir.

Bu limit değeri, özellikle suyun kaynama sıcaklığının üzerinde olabilmektedir, çünkü o zaman, en azından su (W), sıcaklık sensörü (9) alanında henüz buharlaşmadığında, yaklaşık 100°C derecede bir sıcaklık korunmaktadır. Bu limit değeri, duruma göre su alma yerinin (7) üst yüzeyinin mesafesi veya alan ısıtmasına (8) olan yakınlık nedeniyle meydana gelen bir sıcaklık değişiminin algılanması için düzeltilmiş olabilmektedir. Su (W) (lokal olarak) buharlaşmışsa, su alma yerinin (7) sıcaklığı (lokal olarak) kıyasla daha kısa bir sürede bariz artmaktadır ("ani" sıcaklık artışı). Bu ani sıcaklık artışı, kontrol cihazı (11) tarafından tespit edilmektedir. gösterilen şemada, alan ısıtmasının (8) gücü azaltılmaktadır, eğer sıcaklık sensörü (9) tarafından algılanan sıcaklık, yaklaşık 110°C ile yaklaşık 130°C olarak tanımlanmış olan bir limit değerine ulaşırsa veya onu aşarsa. Gücün azaltılması, genel olarak örneğin optik ve / veya akustik bir sinyalle birlikte gerçekleştirilebilmektedir. Sıcaklık sensörünün (9) yükseltilmiş alanda (10) yerleşik olması sebebiyle ve suyun (W), su alma yerinin (7) zeminindeki diğer yerlerinde buharlaşmadan önce yükseltilmiş alanda (10) lokal olarak buharlaşmış olması sebebiyle, suyun kaynayarak bitmesi riskine karşı zamanında önlem alınabilmektedir.

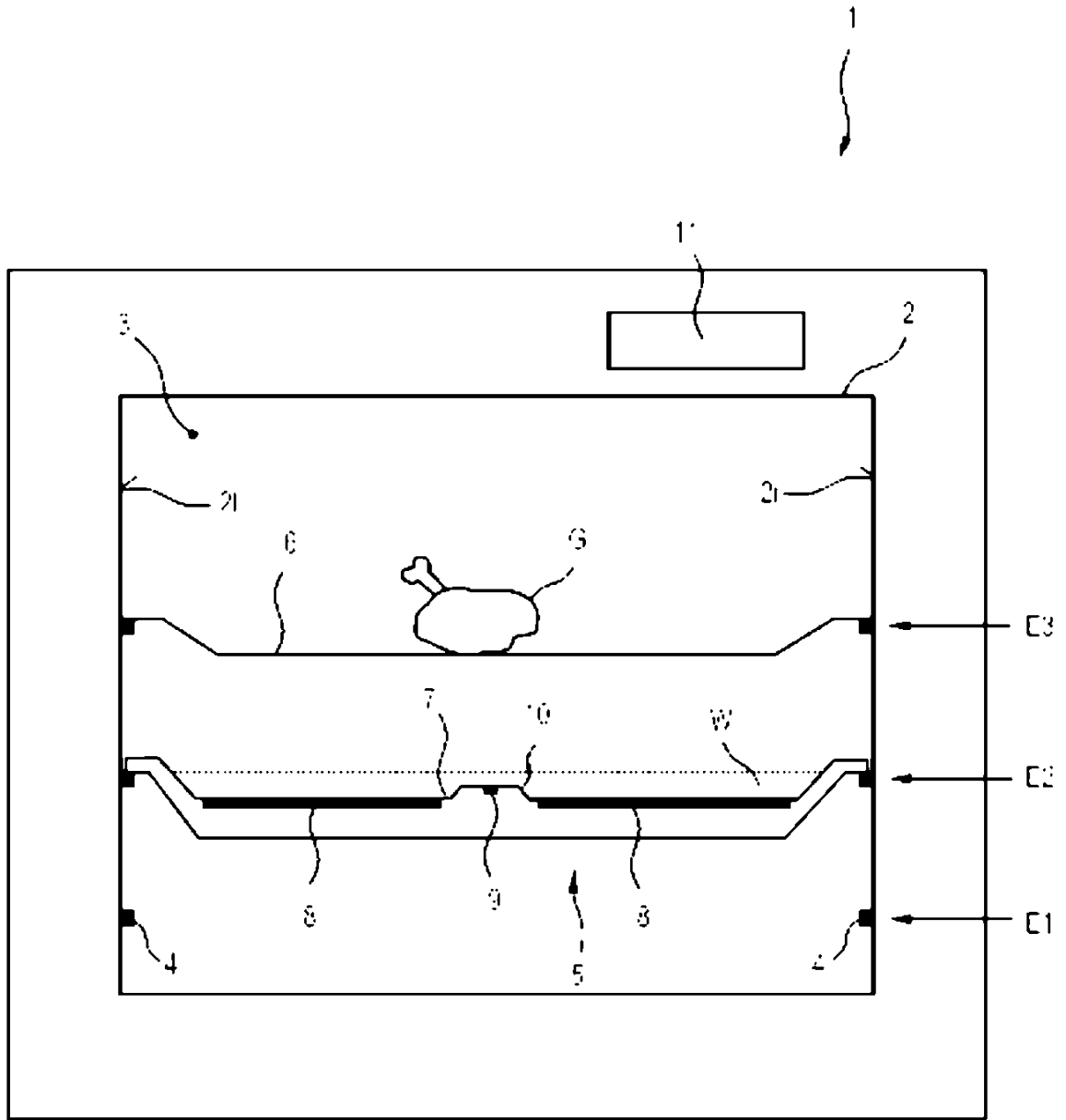
Alternatif bir yapılandırmada ikinci sürgülü pişirme tepsisi, ısıtılabilir bir sürgülü pişirme tepsisi olabilmektedir. İkinci sürgülü pişirme tepsisi örneğin birinci sürgülü pişirme tepsisiyle (5) aynı özelliklerde bir sürgülü pişirme tepsisi olabilmekte olup bu durumda ikinci sürgülü pişirme tepsisinin su alma yeri, pişirilecek ürünün koyulabileceği alan niteliğinde olmaktadır.

Şekil 2, bir başka yapılandırma örneğinde veya tasarımda ısıtılabilir sürgülü pişirme tepsisinin (5) kesitini önden göstermektedir. Bu yapılandırma örneğinde su alma yeri (7), bir ızgara (12) ile örtülmüş olmaktadır.

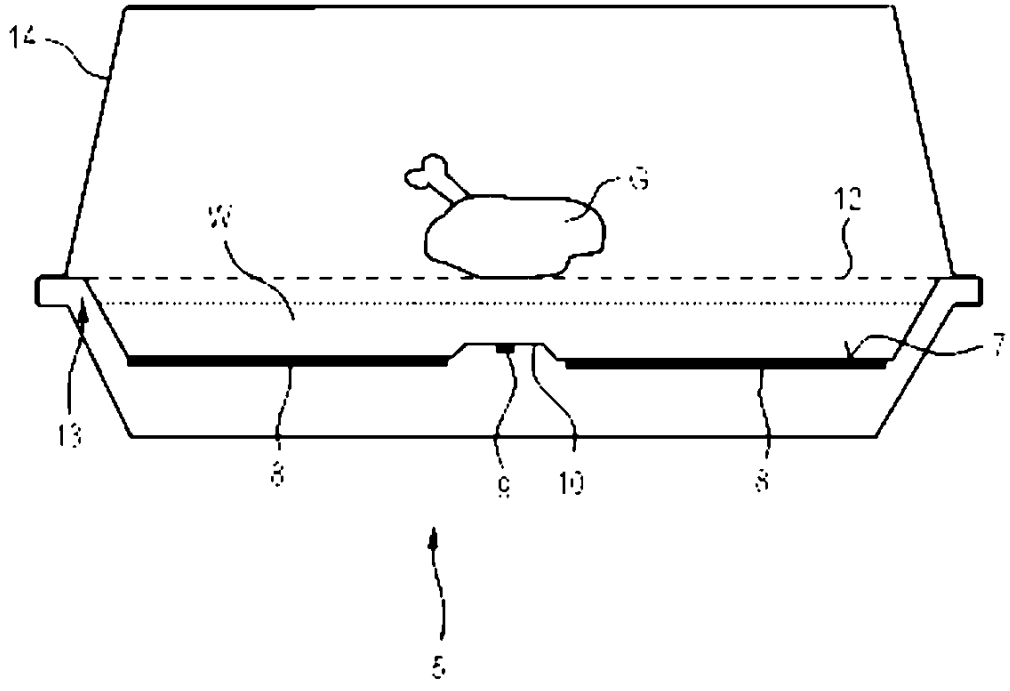
Izgara (12), sürgülü pişirme tepsisinin (5) bir üst kenarına yerleştirilmiş olabilmektedir, özellikle entegre, daralan bir destek alanında (13). Su alma yeri (7) ve ızgara (12), bir buhar davlumbazıyla (14) örtülmüştür. Bu şekilde yapılandırılmış veya donatılmış bir sürgülü pişirme tepsisiyle (5) yemek (G) ikinci bir tepsi olmadan da pişirilebilmektedir. Bu şekilde yapılandırılmış sürgülü pişirme tepsisi (5) iki pişirme tepsisi (5 ve 6) yerine bir pişirme cihazında (1) kullanılabilmektedir.

Referans işaretleri listesi

10	1	Pişirme cihazı
	2	Fırın muflası
	2l	Muflanın sol yan duvarı
	2r	Muflanın sağ yan duvarı
	3	Pişirme haznesi
15	4	Yerleştirme yüzeyi
	5	Isıtılabilir sürgülü pişirme tepsisi
	6	Aktif olarak ısıtılmamış fırın tepsisi
	7	Su alma yeri
	8	Isıtma alanı
20	9	Sıcaklık sensörü
	10	Su alma yerinin yükseltilmiş alanı
	11	Kontrol cihazı
	12	Izgara
	13	Izgara için destek alanı
25	14	Buhar davlumbazı
	E1	Alt yerleştirme düzlemi
	E2	Orta yerleştirme düzlemi
	E3	Üst yerleştirme düzlemi
	G	Yemek
30	W	Su



Şekil 1



Şekil 2