

# iCombi® Classic

Orijinal işletim kılavuzu





# İçindekiler

<b>1 Giriş</b> .....	<b>6</b>
1.1 Ürün garantisi .....	6
1.2 Hedef grup .....	6
1.3 Amacına uygun kullanım .....	6
1.4 Bu kılavuzla çalışma .....	6
1.4.1 Sembollerin açıklaması .....	6
1.4.2 Resimli sembollerin açıklaması .....	6
1.4.3 Uyarı notlarının açıklaması .....	7
1.4.4 Resimler .....	7
1.4.5 Teknik değişiklikler .....	7
<b>2 Genel güvenlik talimatları</b> .....	<b>8</b>
2.1 Gaz bağlantılı üniteler için güvenlik talimatları .....	9
2.2 Kişisel koruyucu ekipman .....	10
<b>3 iCombi Classic</b> .....	<b>11</b>
<b>4 Üniteyle nasıl çalışılır</b> .....	<b>12</b>
4.1 İşletime sokma .....	12
4.2 Ünitenin açılıp kapatılması .....	12
4.3 Üniteyle etkileşim .....	12
4.4 Maksimum yükleme miktarları .....	13
4.5 Pişirme haznesi kapısının açılıp kapatılması .....	13
4.6 Üniteyi yükleyin .....	13
4.7 Merkez sıcaklık sensörünün takılması .....	14
4.8 El duşunun kullanılması .....	17
4.9 Entegre yağ tahliyesi .....	18
<b>5 Yemek hazırlama</b> .....	<b>20</b>
5.1 İşletim modlarının başlatılması .....	20
5.2 Pişirme parametreleri .....	20
5.3 Ek fonksiyonlar .....	22
5.4 Buhar .....	23
5.4.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı .....	23
5.4.2 Malzemelerin buharda pişirilmesi .....	23
5.5 Buhar ve kuru hava kombinasyonu .....	24
5.5.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı .....	24
5.5.2 Malzemelerin buhar ve kuru hava kombinasyonu ile pişirilmesi .....	24
5.6 Kuru hava .....	25
5.6.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı .....	25
5.6.2 Malzemelerin kuru havayla pişirilmesi .....	25
<b>6 Sous Vide pişirme</b> .....	<b>27</b>
<b>7 Finishing</b> .....	<b>28</b>
7.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklığı .....	28
7.2 Malzemeye Finishing uygulanması .....	28

<b>8</b>	<b>Programlama modu</b>	<b>30</b>
8.1	Programlama modunun başlatılması	30
8.2	Hazır programlar	30
8.3	Yeni program oluşturma	31
8.4	Programın başlatılması	33
8.5	Programın düzenlenmesi	33
8.6	Program silme	34
8.7	Program listesinin sıralanması	34
8.8	Programların yüklenmesi ve indirilmesi	35
<b>9</b>	<b>Ayarlar</b>	<b>36</b>
9.1	Ayarların görüntülenmesi	36
9.2	Sıcaklık birimi ayarı	36
9.3	Tarih ve saat ayarı	37
9.4	Klavye düzeninin değiştirilmesi	38
<b>10</b>	<b>Mutfak yönetimi</b>	<b>39</b>
10.1	Hijyen yönetimi	39
10.1.1	Kaydedilen HACCP verileri	39
10.1.2	HACCP verilerinin indirilmesi	39
10.2	Ünitelerin ağa bağlanması	40
10.3	ConnectedCooking (isteğe bağlı seçenek)	40
<b>11</b>	<b>Otomatik temizlik</b>	<b>41</b>
11.1	Genel güvenlik talimatları	41
11.2	Temizleme programları	41
11.3	Otomatik temizliğin başlatılması	42
11.4	Otomatik temizliğin iptal edilmesi	43
<b>12</b>	<b>Bakım</b>	<b>45</b>
12.1	Genel güvenlik talimatları	45
12.2	Bakım aralıkları	45
12.3	Bakım ürünleri	45
12.4	Pişirme haznesi kapısının temizlenmesi	46
12.5	El duşunun temizlenmesi	47
12.6	Hava filtresinin temizlenmesi	47
12.7	Aksesuarların temizlenmesi	47
12.8	Tahliye hattının havalandırma borusunun temizlenmesi	47
<b>13</b>	<b>İpuçları ve yardım</b>	<b>48</b>
13.1	Telefonla yardım	48
13.2	Ünite verilerinin görüntülenmesi	48
13.3	Sorun giderme	48
13.3.1	Buhar jeneratörü ısıtıcısı hata mesajları	49
13.3.2	Gazlı ünitelerde hata mesajları	49
13.3.3	Isıtıcı sıcak hava hata mesajları	50
13.3.4	Nem hata mesajları	50
13.3.5	CleanJet hata mesajları	51

13.3.6	Care hata mesajları .....	51
13.3.7	Bildirim merkezi .....	51
<b>14</b>	<b>Bakım .....</b>	<b>53</b>
14.1	Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi .....	53
<b>15</b>	<b>Taşıma .....</b>	<b>54</b>
15.1	Buhar jeneratörünün boşaltılması.....	54
15.2	Ünitenin taşınması .....	54
<b>16</b>	<b>İşletim dışı bırakma ve elden çıkartma .....</b>	<b>56</b>
16.1	İşletim dışı bırakma .....	56
16.2	Elden çıkartma .....	56
<b>17</b>	<b>Teknik veriler .....</b>	<b>57</b>
17.1	Elektrik bağlantılı üniteler .....	57
17.2	Gaz bağlantılı üniteler .....	57
17.3	Tipler ve model adları.....	57
17.4	Uygunluk.....	57
17.4.1	Elektrik bağlantılı üniteler.....	57
17.4.2	Gaz bağlantılı üniteler .....	58
	<b>Anahtar kelime dizini.....</b>	<b>59</b>

# 1 Giriş

Değerli müşterimiz,

Yeni iCombi Classic üniteniz için sizi tebrik ederiz. Üniteyi işleme sokmadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun. Kullanım kılavuzu, üniteyi güvenli bir şekilde kullanabilmenizi sağlar. Bu kullanım kılavuzunu, üniteyi kullanan personelin her zaman ulaşabileceği bir yerde saklayın.

iCombi Classic ünitenizle mükemmel pişirme sonuçları elde edeceksiniz. Sezgisel kullanıcı arabirimi sayesinde bunu, fazla öğrenme zahmetine girmeksizin çabucak ve kolayca yapabileceksiniz.

Size iCombi Classic ile keyifli çalışmalar dileriz.

uygulanmasında olduğu gibi,

RATIONAL AG

## 1.1 Ürün garantisi

Ünitenizi [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) adresinden kaydettirip 2 yıllık garantiden yararlanın. Bu sayfada ayrıca, garanti koşulları ve garanti hizmetleri de yer almaktadır.

RATIONAL, izinsiz teknik değişikliklerden kaynaklanan hasarlardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

## 1.2 Hedef grup

Bu belge, büyük ölçekli ve endüstriyel mutfaklarda çalışan kişilere yöneliktir.

Ünite, aşağıdaki nitelikteki kişiler tarafından kullanılamaz, temizlenemez veya bakımı yapılamaz:

- Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde kısıtlılık bulunan kişiler
- Yeterli deneyime ve bilgiye sahip olmayan kişiler
- Çocuklar

Ünitenin yakınında dolaşan çocukları gözetim altında tutun. Çocuklar üniteyle oynamamalıdır.

## 1.3 Amacına uygun kullanım

iCombi Classic, ısı ile işlemle yemek hazırlamak amacıyla geliştirilmiştir.

Bu ünite sadece ticari olarak, örneğin restaurant mutfaklarında veya hastanelerin, pastanelerin veya şarküterilerin büyük ölçekli ve endüstriyel mutfaklarında kullanılabilir. Bu ünite açık havada kullanılamaz. Bu ünite, gıda maddelerinin sürekli endüstriyel seri üretiminde kullanılamaz.

Bunun dışında her türlü kullanım şekli, amacına uygun olmayan kullanım olarak kabul edilir ve tehlikelidir.

RATIONAL AG, usulüne uygun olmayan kullanım şekillerinin sonuçlarıyla ilgili olarak hiçbir sorumluluk kabul etmez.

## 1.4 Bu kılavuzla çalışma

### 1.4.1 Sembollerin açıklaması

Bu belgede, size bilgi vermek ve kullanım konusunda yönlendirmek amacıyla aşağıdaki semboller kullanılmıştır:

✓ Bu sembol, bir işlem yapmadan önce yerine getirilmesi gereken önkoşulları belirtir.

1. Bu sembol, yürütmeniz gereken bir işlem adımını belirtir.

> Bu sembol, bir işlem adımının sonucunu kontrol etmenize yarayacak bir ara sonucu belirtir.

>> Bu sembol, bir kullanım talimatının nihai sonucunu kontrol etmenize yarayacak bir sonucu belirtir.


▪ Bu sembol, bir liste öğesini belirtir.

a. Bu sembol, bir listeyi belirtir.

### 1.4.2 Resimli sembollerin açıklaması

Bu belgede aşağıdaki resimli semboller kullanılmıştır:

 Dikkat! Üniteyi kullanmadan önce kullanım kılavuzunu okuyun.

 Genel uyarı işareti

💡 Ünitenizin kolay kullanımına yönelik yararlı notlar.

### 1.4.3 Uyarı notlarının açıklaması

Aşağıdaki uyarı notlarından biriyle karşılaştığınızda bu notlar sizi tehlikeli durumlar karşısında uyarır ve bu durumlardan kaçınmanız için yönlendirir.

<b>⚠️ TEHLİKE</b>
TEHLİKE tehlike seviyesindeki uyarı notuyla karşılaştığınızda bu not sizi ağır yaralanmayla veya ölümlle sonuçlanacak durumlar karşısında uyarır.
<b>⚠️ UYARI</b>
UYARI tehlike seviyesindeki uyarı notuyla karşılaştığınızda bu not sizi ağır yaralanmayla veya ölümlle sonuçlanabilecek durumlar karşısında uyarır.
<b>⚠️ DİKKAT</b>
DİKKAT tehlike seviyesindeki uyarı notuyla karşılaştığınızda bu not sizi yaralanmayla sonuçlanabilecek durumlar karşısında uyarır.
<b>NOT</b>
Bu notla karşılaştığınızda bu not sizi ünitenin hasar görmesiyle sonuçlanabilecek durumlar karşısında uyarır.

### 1.4.4 Resimler

Bu kullanım kılavuzunda kullanılan resimler, sizdeki üniteden farklı olabilir.

### 1.4.5 Teknik değişiklikler

Geliştirme amaçlı teknik değişiklikler yapma hakkı saklıdır.

## 2 Genel güvenlik talimatları

Ünite güvenli şekilde tasarlanmıştır ve usulüne uygun normal kullanımda tehlike teşkil etmez. Ünitenin doğru kullanım şekli, bu kılavuzda anlatılmıştır.

- Ünitenin kurulumunu sadece RATIONAL servis partnerinize yaptırın.
- Ünitenin bakımını sadece RATIONAL servis partnerinize yaptırın.
- Ünite veya RATIONAL servis partneriniz tarafından gerçekleştirilen ünite kurulumu üzerinde değişiklik yapmayın.
- Zemindeki tahliye süzgecini çıkartmayın.
- Hasarlıysa üniteyi kullanmayın. Hasarlı bir ünite güvenli değildir ve yaralanmaya veya yanmaya yol açabilir.
- Pişirme haznesi kapısının camlarından biri hasarlıysa üniteyi kullanmayın. RATIONAL servis partnerinizle iletişime geçin ve pişirme haznesi kapısının camını değiştirin.
- Ünitenin üzerine herhangi bir şey koymayın.
- Ünitenin çevresinde kolay tutuşabilecek veya yanıcı maddeler bulundurmuyun.
- Üniteyi sadece +10 °C ile +40 °C arasındaki ortam sıcaklığında kullanın.
- Ünitenin yakınında ısı kaynakları, örneğin fritöz, ızgara vb. bulunmamalıdır.
- Ünite çalışırken, ünitenin çevresindeki yerin kuru olduğundan ve kaymaya neden olmayacağından emin olun.

### Kullanımdan öncesine ilişkin güvenlik talimatları

- Ünitenin sıcaklığının minimum + 5°C olmasına dikkat edin.
- Fanın önündeki hava iletim sacının üstten ve alttan kilitlenmiş olduğundan emin olun.
- Tepsi raflığının veya mobil tepsi standının pişirme haznesine sabitlendiğinden emin olun.
- Pişirme haznesinde temizlik tabletlerinin kalıntılarının kalmadığından emin olun.
- Ünite uzun süre çalışmadan bekledikten sonra tekrar işleme sokulacağı zaman el düşünün içinden en az 10 litre su akıtarak hortumun içini temizleyin.

### Kullanım sırasındaki güvenlik talimatları

- Yanmaktan ve haşlanmaktan şu şekilde korunursunuz:
  - Kullanım sırasında pişirme haznesinin kapısını dikkatli şekilde açın. Sıcak buhar çıkabilir.
  - Sıcak pişirme haznesinden aksesuar veya herhangi bir nesne alacağınız zaman kişisel koruyucu donanımlarınızı kullanın.
  - İşletim sırasında ünitenin sadece kumanda ekranına ve pişirme haznesi kapısının koluna dokununuz. Dış yüzeyler 60°C'nin üzerinde sıcaklığa ulaşabilir.
  - İçinde malzeme olan kapıları sadece görebileceğiniz raflara koyun. Aksi takdirde kabı üniteden çıkartırken sıcak yemek dökülebilir.



- Yangın ve patlama tehlikesinden şu şekilde korunursunuz:
  - Üniteye, kolay tutuşabilecek sıvılar, örneğin şarap gibi alkollü içecekler pişirmeyin. Kolay tutuşabilecek sıvılar, buharlaşma sonucunda kendiliğinden alev alabilir. Kolay tutuşabilecek sıvılar içeren malzemeleri pişirmeden önce sıvıyı uzun süre kaynatarak alkol oranını düşürün.
  - Izgara ve fırınlama uygulamalarında, akacak yağı toplamak için malzemenin altına bir toplama kabı yerleştirin.
- Taşıma arabası, mobil tepsi standı veya mobil tabak standıyla çalışırken yaralanmayı şu şekilde önlersiniz:
  - Taşıma arabası, mobil tepsi standı veya mobil tabak standını eşiklerin üzerinden veya engebeli zeminlerden geçirirken devrilmemesi için dikkatle sürün.
  - Taşıma arabası, mobil tepsi standı veya mobil tabak standının eğimli zeminde kayıp gitmemesi için frenlerini çekin.
  - Bir mobil tepsi standını veya mobil tabak standını üniteye sokmadan veya üniteden çıkartmadan önce taşıma arabasını ünitenize sabitleyin.
  - Mobil tepsi standını hareket ettireceğiniz zaman, standın kap sabitleme kilidini kilitleyin ve içinde sıcak malzeme olan kapların üzerini kapatın. Aksi takdirde sıcak yemek dökülebilir.
- Aksesuarların usulüne uygun olmayan şekilde kullanılması sonucunda meydana gelebilecek mal kaybını şu şekilde önlersiniz:
  - Sadece orijinal RATIONAL aksesuarları kullanın.
  - Tütsüleme işlemleri için sadece VarioSmoker kullanın.
- Pişirme haznesinde servis ısısına gelmiş olan yemek varsa pişirme haznesi soğuk yemeklerle doldurulmamalıdır.

#### **Kullanımdan sonrasına ilişkin güvenlik talimatları**

- Üniteyi her temizlikten sonra temizleyin.
- Pişirme haznesinde korozyon meydana gelmesini önlemek için, ünite uzun süre kullanılmadığında ve geceleri pişirme haznesi kapısını aralık bırakın.
- Ünite uzun süre kullanılmayacağı zaman ünitenin bina tarafındaki su, elektrik ve gaz beslemesi bağlantılarını kapatın.
- Ünite uzun süre kullanılmayacağı zaman ve ünite taşınmadan önce buhar jeneratörünü boşaltın.

### **2.1 Gaz bağlantılı üniteler için güvenlik talimatları**

- Yangın tehlikesinden şu şekilde korunursunuz:
  - Üniteniz bir bacaya bağlıysa, düzenli aralıklarla gaz tesisatçınızla iletişime geçip ünitenin bacasını temizletin. Ülkeye özgü yasal düzenlemelere uyulmasına dikkat edin.
  - Gaz tahliye borularının üzerine herhangi bir şey koymayın.
- Ölümcül kazaları şu şekilde önlersiniz:

- Üniteniz davlumbazla çalışıyorsa kullanım sırasında mutlaka davlumbazı çalıştırın. Aksi takdirde yanıcı gaz birikebilir.
- Gaz kokusu aldığınızda doğru davranış şu şekildedir:
  - Herhangi bir ışık veya ünite şalterine basmayın, prizlerden herhangi bir fişi çekmeyin, cep telefonu veya telefon kullanmayın. Kıvılcım çıkabilir ve patlama tehlikesi artar.
  - Pencere ve kapıları açıp ortamı havalandırın. Ortamı havalandırmak için davlumbazları ve aspiratörleri açmayın. Kıvılcım çıkabilir ve patlama tehlikesi artar.
  - Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.
  - Binadan çıkın ve gaz tedarikçinizle veya itfaiyeyle iletişime geçin.

## 2.2 Kişisel koruyucu ekipman

- Üniteyle çalışırken sadece, özellikle ısıdan, sıcak sıvıların veya kimyasal aşındırıcı maddelerin sıçramasından kaynaklanacak herhangi bir iş kazasının meydana gelmemesini sağlayacak giysiler kullanın.
- Kendinizi sıcak cisimlerden veya keskin/sivri kenarlı saclardan güvenilir şekilde korumak için koruyucu eldiven takın.
- Temizlik işlemleri sırasında, temizlik maddelerinden güvenilir şekilde korunmak için, yüzünüze tam oturan bir koruyucu gözlük ve kimyasal maddelere dayanıklı eldiven takın.

### 3 iCombi Classic



Tip 20-1/1



Tip 20-2/1

## 4 Üniteyle nasıl çalışılır

### 4.1 İşletime sokma

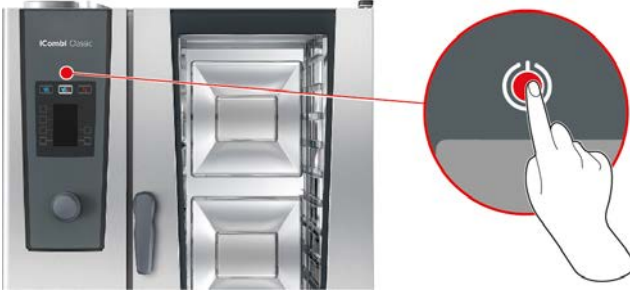
Üniteyi işletime sokacağınız zaman ünite zaten bir RATIONAL servis partneri tarafından usulüne uygun şekilde kurulmuş durumdadır. Otomatik test yapılmıştır, dolayısıyla ünite, kullanıma hazır durumdadır. Kurulum hakkındaki bütün bilgiler, ürünle birlikte verilen kurulum kılavuzunda mevcuttur.

#### Üniteyle ilk kez çalışmadan önce

1. Üniteyi ilk kez işletime sokmadan önce üniteyi ve aksesuarlarını temizleyin.

Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Bakım [► 45]

### 4.2 Ünitenin açılıp kapatılması



1. Üniteyi açmak için düğmeye yaklaşık 3 saniye basın: (⏻)  
> Ünite başlatılır. Başlangıç ekranı görüntülenir.
2. Üniteyi kapatmak için, ekranın üst kenarındaki durum çubuğu tamamen gösterilene kadar düğmeyi basılı tutun: (⏻)  
>> Ünite kapanır.

### 4.3 Üniteyle etkileşim

#### NOT

##### Ekranın usulüne uygun olmayan şekilde kullanımı

Ekranı sivri bir cisimle kullandığınız takdirde ekran zarar görebilir.

1. Üniteye sadece ellerinizle kumanda edin.

Ünitenizi sadece tek bir parmak hareketi ve çevirmeli merkezi ayar düğmesi yardımıyla kullanabilirsiniz.



Basma



Çevirme ve basma

1. Kumanda ekranındaki düğmelere basarak istediğiniz işletim modunu veya fonksiyonu seçin.
2. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirin.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.

## 4.4 Maksimum yükleme miktarları

### NOT

#### Aşırı miktarda yükleme sonucunda üniteye hasar tehlikesi

Maksimum yükleme miktarını aştığınız takdirde ünite zarar görebilir.

1. Üniteyi sadece burada belirtilen maksimum yükleme miktarına kadar doldurun

Tip	Maksimum yükleme miktarı [kg]	Raf başına maksimum yük
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

## 4.5 Pişirme haznesi kapısının açılıp kapatılması



### Pişirme haznesi kapısının açılması

1. Pişirme haznesinin kolunu sağa doğru döndürün.
2. Ünitenede kapı emniyet kilidi varsa önce pedala basın, sonra pişirme haznesi kapısının kolunu sağa çevirerek yatay konuma getirin.
3. Pişirme haznesi kapısını yavaş açın. **⚠ DİKKAT! Yanma tehlikesi! Ünite kullanılmaktayken pişirme haznesinden dışarıya sıcak buhar püskürebilir.**

>> Fan çarkı frenlenir.

### Pişirme haznesi kapısının kapatılması

1. Pişirme haznesi kapısını kapatın, sonra kapı kolunu sola doğru, dikey konuma gelecek şekilde çevirin.

## 4.6 Üniteyi yükleyin

1. Pişirme haznesi kapısını açın.
  - > Fan freni devreye girerek fanı durdurur.
2. Malzemeyi üniteye koyun.

3. Izgara veya fırınlama yapacağınız zaman, akan yağı tutması için malzemenin altına bir yağ toplama kabı yerleştirin.
4. Pişirme haznesi kapısını kapatın. Pişirme haznesi kapısının iyice kapandığından ve kapı kolunun düşey konumda olduğundan emin olun.

#### 1,60 m'nin üzerindeki raf seviyesi



Üniteniz, en üst raf seviyesinin yerden itibaren 1,60 m'den daha yukarıda kalacağı şekilde kurulduysa ünitenin bu kısmına, üniteyle birlikte verilen uyarı etiketini yapıştırmanız gerekir.

### 4.7 Merkez sıcaklık sensörünün takılması

Aşağıda, merkez sıcaklık sensörüyle çalışmanın yanı sıra dışarıdan takılabilen merkez sıcaklık sensörüyle çalışma şekli anlatılmıştır.

#### ⚠ DİKKAT

##### Sıcak merkez sıcaklık sensörü

Merkez sıcaklık sensörünü sıcakken koruma eldivensiz tuttuğunuz takdirde yanma tehlikesi mevcuttur.

1. Sıcak durumdaki merkez sıcaklık sensörüyle çalışırken daima koruma eldiveni takın.
2. Gerekirse merkez sıcaklık sensörünü el duşuyla soğutun.

#### ⚠ DİKKAT

##### Merkez sıcaklık sensörünün sivri ucu

Merkez sıcaklık sensörüyle çalışırken dikkatli olmadığınız takdirde sensörün sivri ucundan yaralanabilirsiniz.

1. Sıcak durumdaki merkez sıcaklık sensörüyle çalışırken daima koruma eldiveni takın.
2. Merkez sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra yerine takın.

**NOT****Merkez sıcaklık sensörü pişirme haznesinden dışarı sarkarsa**

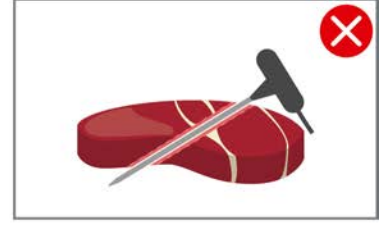
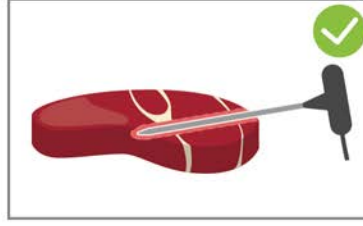
Merkez sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra yerine takmazsanız sensör hasar görebilir.

1. Merkez sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra yerine takın.

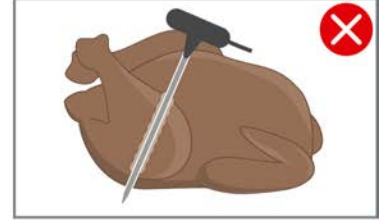
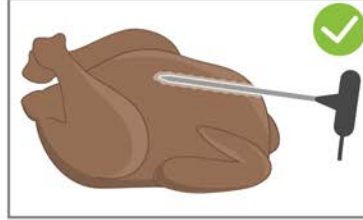
**İPUCU**

- Düzenli olarak çok ince veya sıvı malzeme hazırlıyorsanız, isteğe bağlı olarak edinebileceğiniz konumlama yardımını kullanmanızda yarar vardır. Merkez sıcaklık sensörünü önce konumlandırma yardımına, sonra malzemeye sokun.
- Merkez sıcaklık sensörü ayarlanan merkez sıcaklığından daha sıcaksa sensörü el duşuyla soğutun.

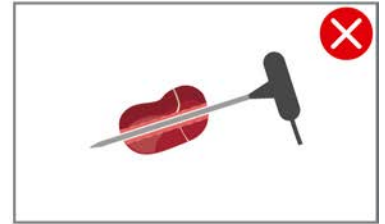
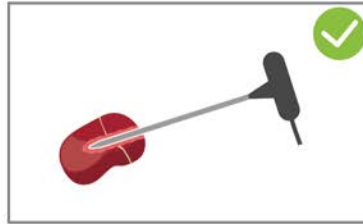
**Et, örneğin pırlzola**



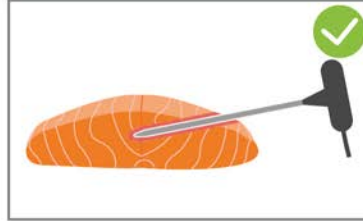
**Bütün piliç**



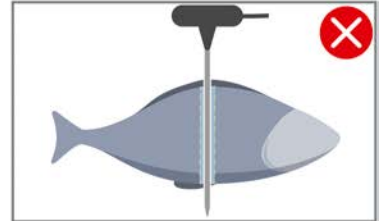
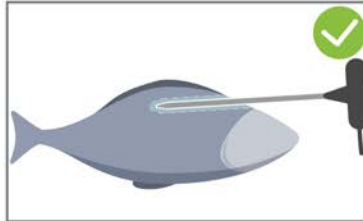
**Küçük malzemeler, örneğin gulaş**



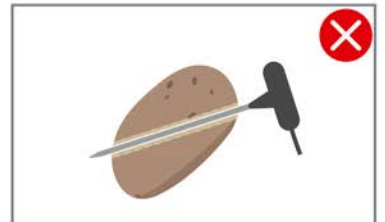
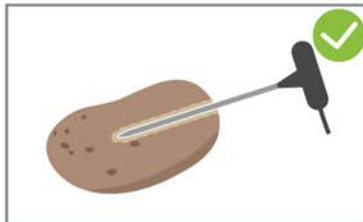
**Balık fileto**



**Bütün balık**



**Sebze, örneğin patates**



**Et, örneğin pırlzola**

1. Merkez sıcaklık sensörünü, sensörün ucu malzemenin en kalın yerine gelecek şekilde, eğik bir açıyla malzemeye sokun.

**Büyük et parçaları, örneğin bütün et fırınlama**

1. Merkez sıcaklık sensörünü, sensörün ucu malzemenin en kalın yerine gelecek şekilde malzemeye sokun.

**Bütün piliç**

1. Merkez sıcaklık sensörünü, kaburgaların fazla yakınına gelmeyecek şekilde, göğüs filetonun en kalın yerine sokun.



Merkez sıcaklık sensörünün, pilicin karın boşluğuna girmemesine dikkat edin. Merkez sıcaklık sensörünü but kısmına sokmayın.

#### **Balık fileto**

1. Merkez sıcaklık sensörünü, sensörün ucu malzemenin en kalın yerine gelecek şekilde, eğik bir açıyla malzemeye sokun.

#### **Bütün balık**

1. Merkez sıcaklık sensörünü, sensörün ucu malzemenin en kalın yerine gelecek şekilde malzemeye sokun. Merkez sıcaklık sensörünün, balığın karın boşluğuna girmemesine dikkat edin.

#### **Küçük malzemeler, örneğin gulaş**

1. Merkez sıcaklık sensörünü, sensörün ucu malzemenin en kalın yerine gelecek şekilde sokun.

#### **Çorbalar, soslar, tathlar**

1. Merkez sıcaklık sensörünü gastronom kaba, tamamı sıvıyla kaplanacak şekilde daldırın.
2. Sıvıyı karıştırırken merkez sıcaklık sensörünü gastronom kaptan çıkartmayın.

#### **Sebze, örneğin patates**

1. Merkez sıcaklık sensörünü, sensörün ucu malzemenin en kalın yerine gelecek şekilde malzemeye sokun.

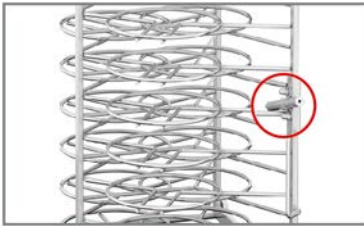
#### **Hamur işi**

1. Pişerken çok kabaran unlu mamullerde merkez sıcaklık sensörünü, dik olarak malzemenin ortasına yerleştirin. Bunun için, isteğe bağlı olarak edinebileceğiniz konumlama yardımını kullanın.

#### **Farklı farklı büyüklüklerde malzemeler**

1. Merkez sıcaklık sensörünü önce küçük bir parça malzemeye sokun.
2. İstenen merkez sıcaklığına ulaştığında küçük malzeme parçalarını sensörden ve pişirme haznesinden çıkartın.
3. Sonra merkez sıcaklık sensörünü daha büyük bir malzemeye sokun ve pişirme işlemine devam edin.

#### **Mobil tabak standıyla Finishing**



1. Merkez sıcaklık sensörünü, mobil tabak standının beyaz seramik borusuna sokun.

#### **Merkez sıcaklık sensörünün çıkartılması**

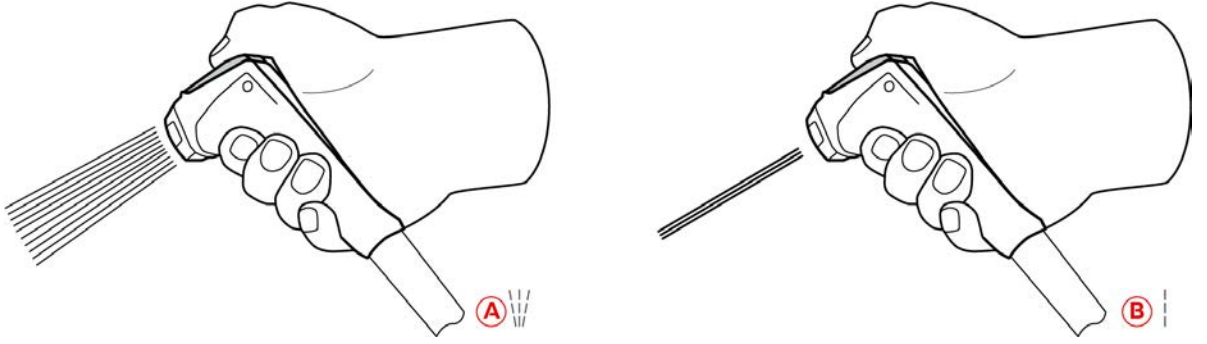
1. Malzeme istenen sonuca ulaştığında önce merkez sıcaklık sensörünü malzemenin ortasına çıkartın, sonra malzemeyi pişirme haznesinden çıkartın.
2. Merkez sıcaklık sensörünü yerine takın.

## **4.8**

### **El duşunun kullanılması**

Lütfen, ünitenizde isteğe bağlı olarak el duşu bulunmayabileceğini unutmayın.

El duşunda, ayarlanabilen iki püskürtme şekli vardır, duş  $\Psi$  (A) ve nokta huzme  $\downarrow$  (B).



### ⚠ DİKKAT

#### El duşu ve duştan çıkan su, 60 °C'den sıcak olabilir

Isınmış parçaları tuttuğunuz veya cildinize sıcak su geldiği takdirde haşlanabilirsiniz.

1. El duşuyla çalışırken koruyucu eldiven takın.

### ⚠ DİKKAT

#### Su hattında mikrop üremesi

El duşunu her gün kullanmadığınız takdirde su hattında mikrop üreyebilir.

1. El duşundan sabahları ve akşamları 10 saniye boyunca su geçirin.

### NOT

#### El duşunun usulüne uygun olmayan şekilde kullanılması

El duşunu mevcut maksimum hortum uzunluğundan daha fazla çektiğiniz veya hortuma asıldığınız takdirde el duşunun geri çekme otomatığı hasar görebilir. Bu durumda el duşu otomatik olarak yuvasına geri girmez.

1. El duşunu, mevcut maksimum hortum uzunluğundan fazla çekmeyin.

### NOT

#### El duşu, pişirme haznesini soğutmaya uygun değildir

Pişirme haznesini el duşuyla soğutursanız pişirme haznesi, hava iletim sacı veya pişirme haznesi kapısının camları hasar görebilir.

1. Pişirme haznesini sadece soğutma fonksiyonuyla soğutun.

1. El duşunu park konumundan en az 20 cm dışarı çekin.

2. El duşunun hortumunu tutun.

3. İsteddiğiniz püskürtme şeklini seçmek için, el duşunun ön kısmını çevirin.

- El duşunun başını | şekline getirerek **nokta huzme** püskürtme şeklini seçebilirsiniz.

- El duşunun başını ∨ şekline getirerek **duş** püskürtme şeklini seçebilirsiniz.

El duşunun ön kısmını bu iki püskürtme şeklinden birine getirmezseniz el duşundan su damlayabilir.

1. El duşunun koluna basın. Kola ne kadar kuvvetle basarsanız püsküren su o kadar kuvvetli olur.

2. Kullandıktan sonra el duşunu bırakıp tekrar yuvasına girmesini sağlayın. ⚠ DİKKAT! El duşunu yerine geri sokmadan önce hortumunun temiz olmasına dikkat edin.

## 4.9 Entegre yağ tahliyesi

Üniteniz opsiyonel entegre yağ tahliyesiyle donatılmışsa damlayan yağ pişirme haznesinde toplanır ve yağ toplama kabına aktarılır.

1 Küresel vanalı kol

2 Tahliye borusu

3	Süngü tipi kilitli doldurma ağzı	4	Yağ toplama kabı
---	----------------------------------	---	------------------

1. Pişirme haznesi kapısını açın.
  2. Tahliye borusunun kapağını çıkarın.
  3. Yağ toplama kabını pişirme haznesine, yağ toplama kabının açıklığı tahliye borusuna takılacak şekilde yerleştirin.
  4. Giderin altında ünitenin dış tarafına yağ toplama kabını koyun, örn. bir bidon.
  5. Entegre yağ tahliyesinin doldurma ağzını yağ toplama kabına takın.
  6. Doldurma ağzının süngü tipi kilidini gidere takın.
  7. Süngü tipi kilidi kilitleyin.
  8. Küresel vananın kolunu yatay pozisyona döndürün.
- >> Küresel vana açılmıştır. Damlayan yağ artık yağ toplama kabında toplanabilir.

#### Yağ toplama kabını değiştirme

### DİKKAT

#### Ünitenin dış tarafı, gider ve yağ toplama kabı çok ısınabilir

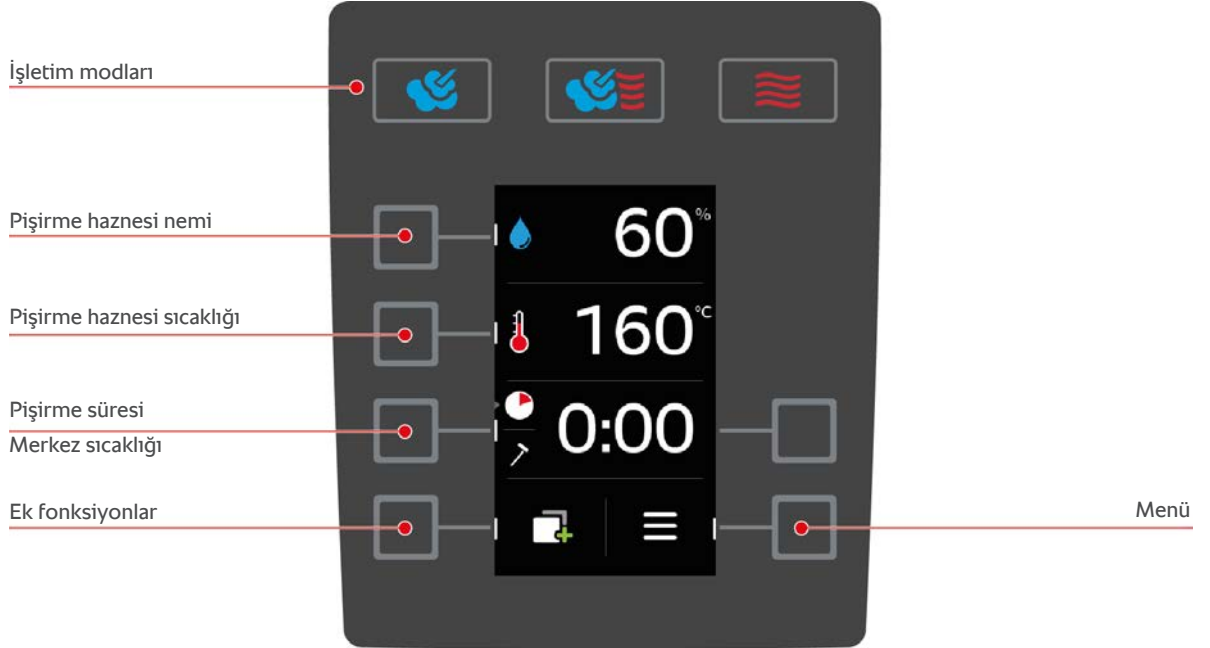
Sıcak fonksiyon parçalarına temas etmeniz halinde yanabilirsiniz.

1. Yağ toplama kabını değiştirirken kişisel koruyucu donanımlarınızı kullanın.

1. Yağ toplama kabı dolmuşsa, küresel vananın kolunu dikey pozisyona döndürün.
  - > Küresel vana kapatılmıştır.
2. Süngü tipi kilidi açın.
3. Yağ toplama haznesini değiştirin.
4. Yağı kurallara uygun bir şekilde imha edin. **TALİMAT! Yağ ve yağ toplama kabında toplanan diğer maddeler yasal kurallar dikkate alınarak imha edilmelidir. Yağı asla gider üzerinden imha etmeyin. Yağ toplama kabında toplanan yağları asla yemekleri veya gıdaları pişirmek için kullanmayın.**

## 5 Yemek hazırlama

### 5.1 İşletim modlarının başlatılması



- Şu işletim modlarını kullanabilirsiniz:
  - Buhar [► 23]
  - Buhar ve kuru hava kombinasyonu [► 24]
  - Kuru hava [► 25]
- Şu pişirme parametreleri [► 20]ni kullanabilirsiniz:
  - Pişirme haznesi nemi
  - Pişirme haznesi sıcaklığı
  - Pişirme süresi
  - Merkez sıcaklığı
- Şu ek fonksiyonlar [► 22]ı kullanabilirsiniz:
  - Isıtma
  - Soğutma fonksiyonu
  - Fan hızı
  - Delta T pişirme

### 5.2 Pişirme parametreleri



#### Pişirme haznesi nemi

Bu pişirme parametresiyle, pişirme haznesindeki nem oranını belirlersiniz.

- **Buhar** işletim modunda pişirme haznesindeki nem oranı % 100'dür ve değiştirilemez.
- **Buhar ve kuru hava kombinasyonu** işletim modunda malzemenin nemine, buhar jeneratöründen gelen fazladan nem eklenir. Ayarlanan belirli bir pişirme haznesi nem oranı aşıldığında pişirme haznesinden nem alınır.
- **Kuru hava** modunda buhar jeneratöründen nem verilmek yerine malzemeden çıkar. Ayarlanan belirli bir pişirme haznesi nem oranı aşıldığında pişirme haznesinden nem alınır.

Pişirme haznesindeki nem oranını şu şekilde ayarlarsınız:

1. Düğmeye basın:

2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip pişirme haznesinde istediğiniz nem seviyesini ayarlayın.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.



### Pişirme kabini sıcaklığı

Bu pişirme parametresiyle, pişirme haznesindeki sıcaklığı belirlersiniz.

- Isıtma elemanı ayarlanan pişirme haznesi sıcaklığına ulaşmak üzere aktif olduğunda aşağıdaki sembol gösterilir:
- Pişirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında şu sembol gösterilir:

Pişirme kabini sıcaklığını şu şekilde ayarlırsınız:

1. Düğmeye basın:
2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip pişirme kabinde istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Gerçek sıcaklık, ayarlanan pişirme haznesi sıcaklığından daha yüksek ise , yanıp sönmeye başlar.
4. Düğmeye basın:
5. Düğmeye basın:
- > Pişirme haznesi kapısını açmanız istenir.
- > **⚠ UYARI! Yaralanma tehlikesi! Pişirme haznesi kapısını açtığınızda fan frenlenmez. Dönmekte olan fana dokunmayın.** Fanın hızı arttırılır. Pişirme kabini sıcaklığı düşer. Ekranda pişirme haznesi sıcaklığı gösterilir.
6. İstenen pişirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, şu düğmeye basın:
- >> Cool-Down fonksiyonu sonlandırılır.

Pişirme haznesindeki mevcut nem seviyesini ve sıcaklığı şu şekilde görüntüleyebilirsiniz:

1. Şu düğmeye basıp basılı tutun:
- > 10 saniye sonra mevcut pişirme haznesi sıcaklığı görüntülenir.
2. Tekrar ayarlanan parametre değerlerine geri dönmek için düğmeyi bırakın.



### Pişirme süresi

Bu pişirme parametresiyle malzemenin istenen pişirme sonucuna ne kadar sürede erişeceğini belirlersiniz. Alternatif olarak ünitenizi, seçtiğiniz ayarlarla kesintisiz olarak çalıştırabilirsiniz. Bunun için, Sürekli işletim seçeneğini açın.

Pişirme süresini şu şekilde ayarlırsınız:

1. Düğmeye basın:
2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
  - > Pişirme süresini 10:00 olarak ayarlarsanız şu sembol görüntülenir: Sürekli işletim açılmıştır.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.

Pişirme süresini ayarladığınızda **Merkez sıcaklığı** parametresini kullanamazsınız.



### Merkez sıcaklığı

Bu pişirme parametresiyle malzemenin merkez sıcaklığının veya pişme derecesinin ne kadar yüksek olacağını belirlersiniz.

Merkez sıcaklığını şu şekilde ayarlırsınız:

1. Şu düğmeye çift basın:
2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz merkez sıcaklığını ayarlayın.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.

Merkez sıcaklığı ayarını yaparken lütfen, ülkenizde o gıda için geçerli olan hijyen yönetmeliklerine uyun.

### 5.3 Ek fonksiyonlar



#### Isıtma

Bu ek fonksiyon yardımıyla pişirme haznesi ısıtılarak bir sıcaklık tamponu oluşturulur.

Ünitenin kaç dereceye kadar ısınacağını şu şekilde ayarlıyorsunuz:

1. Düğmeye basın:
  2. Düğmeye basın:
  3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
  4. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
    - > Ünite ısıtılır.
  5. Isıtmayı atlamak için şu düğmeye basın:
  6. Güncel pişirme haznesi sıcaklığını görüntülemek için şu düğmeye basın ve basılı tutun:
- >> Ünite ısıtmaya tabi tutulmuşsa üniteyi doldurmaya yönlendirilirsiniz.



#### Soğutma fonksiyonu

Yüksek sıcaklıkta malzeme hazırladıysanız ve ardından daha düşük bir pişirme haznesi sıcaklığına ihtiyacınız varsa pişirme haznesini soğutma fonksiyonu yardımıyla soğutabilirsiniz.

✓ Hava iletim sacı gerektiği şekilde yerine sabitlenmiş durumda.

1. Düğmeye basın:
  2. Düğmeye basın:
  3. **⚠ UYARI! Haşlanma tehlikesi! Pişirme haznesi kapısını açtığınız takdirde dışarıya ani şekilde sıcak buhar püskürebilir.** Pişirme haznesi kapısını açın. Pişirme haznesi kapısı zaten açıksa, pişirme haznesi kapısını kapatın ve tekrar açın.
    - > **⚠ UYARI! Yaralanma tehlikesi! Pişirme haznesi kapısını açtığınızda fan frenlenmez. Dönmekte olan fana dokunmayın.** Fanın hızı arttırılır. Pişirme kabini sıcaklığı düşer. Ekranda pişirme haznesi sıcaklığı gösterilir.
  4. İstenen pişirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, şu düğmeye basın:
- >> Cool-Down fonksiyonu sonlandırılır.



#### Fan hızı

Bu ek fonksiyonla, fan hızını belirlersiniz. Seçilen düzey ne kadar yüksek olursa fan hızı da o kadar yüksek olur. Küçük parçalı, hassas malzemelerde düşük bir düzey seçin.

Hava hızını şu şekilde ayarlıyorsunuz:

1. Düğmeye basın:
2. Düğmeye basın:
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz hava hızını ayarlayın.
4. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.





#### Delta T pişirme

Bu ek fonksiyonla, malzemeler pişirme haznesi sıcaklığıyla merkez sıcaklık sensörünün sıcaklığı arasındaki sabit bir farkla pişirilir. Pişirme haznesi sıcaklığının, merkez sıcaklık sensörünün sıcaklığıyla sabit bir farkı koruyacak şekilde yavaş yavaş arttırılması sayesinde malzemeler yavaş yavaş ve gayet özenli şekilde pişer. Pişirme kayıplarını minimuma iner. 20 °C ile 60 °C arasında bir fark seçebilirsiniz. Ardından istediğiniz merkez sıcaklık sensörü sıcaklığını ayarlamamız gerekir.

Pişirme haznesi sıcaklığıyla merkez sıcaklık sensörünün sıcaklığı arasındaki fark ne kadar düşük olursa malzeme o kadar yavaş ve özenli şekilde pişer. Pişirme haznesi sıcaklığıyla merkez sıcaklık sensörü sıcaklığı arasındaki fark ne kadar yüksek olursa malzeme o kadar hızlı pişer.

Delta T pişirmeyi şu şekilde ayarlıyorsunuz:

1. Düğmeye basın:

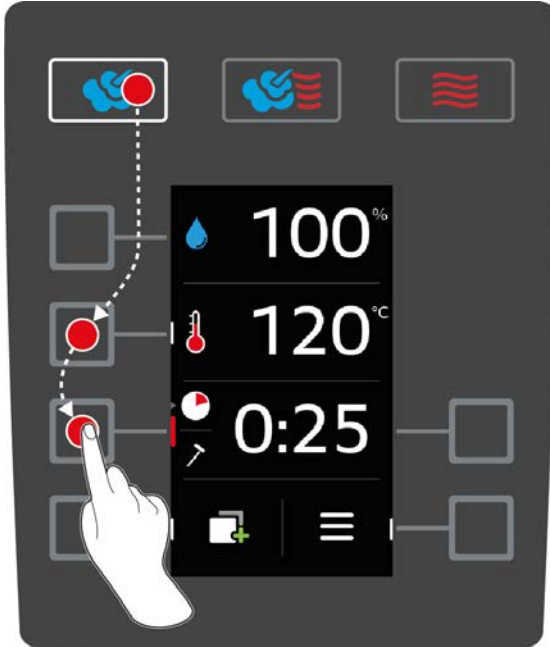
2. Düğmeye basın: 
    - > Otomatik olarak pişirme parametrelerine geri dönersiniz. **Pişirme süresi** parametresinin yerine **Delta T pişirme** gelir. Güncel pişirme haznesi sıcaklığı ve Delta sıcaklığı görüntülenir.
  3. Düğmeye basın: 
  4. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz sıcaklık farkını ayarlayın.
  5. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
    - > Seçim otomatik olarak **Merkez sıcaklığı** parametresine atlar.
  6. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz merkez sıcaklığını ayarlayın.
  7. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
- >> Ayarlarınıza uygun pişirme parametreleri görüntülenir.



## 5.4 Buhar

### 5.4.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı

Pişirme haznesi iklimi	Pişirme yöntemi	Pişirme haznesi nemi	Pişirme haznesi sıcaklığı
Nemli	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buğulama/buhar</li> <li>▪ Yahni</li> <li>▪ Kısık ateşte haşlama</li> <li>▪ Doğrudan ısıtma</li> <li>▪ Şişirme</li> <li>▪ Sous Vide pişirme</li> <li>▪ Çözdürme</li> <li>▪ Konserve</li> </ul>	% 100	30 – 130 °C

### 5.4.2 Malzemelerin buharda pişirilmesi



1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın: 
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip pişirme haznesinde istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
4. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.

- > Pişirme parametresi seçimi otomatik olarak **Pişirme süresi** 🕒 parametresine atlar.
- 5. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
- 6. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
- 7. Malzemeleri merkez sıcaklığı yardımıyla pişirmek için, şu düğmeye bir kez basın: ➤
- 8. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz merkez sıcaklığını ayarlayın.
- 9. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
- > Ayarlanan pişirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, üniteyi yüklemeniz istenir. Üniteyi yüklemeyeniz ön ısıtma işlemi 10 dakika sonra kesintiye uğratılır.
- 10. Üniteyi yükleyin.
- > Malzeme pişirilir. Pişirme süresi sona erdiğinde veya gereken merkez sıcaklığına ulaşıldığında yemeğin istenen sonuca ulaşmış olduğunu kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.

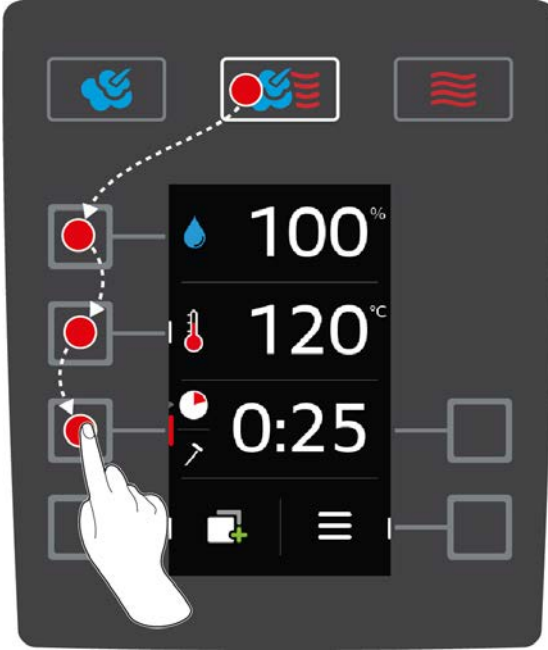
## 5.5 Buhar ve kuru hava kombinasyonu

### 5.5.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı

Pişirme haznesi iklimi	Pişirme yöntemi	Pişirme haznesi nemi	Pişirme haznesi sıcaklığı
Nemli ve sıcak	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unlu mamuller</li> <li>▪ Tavada kızartma</li> </ul>	% 0 – 100	30 – 300 °C



Pişirme haznesi sıcaklığı 30 dakika boyunca 260 °C'nin üzerinde kaldığında, bu süre boyunca üniteye herhangi bir işlem yapmadığınız takdirde sıcaklık otomatik olarak 260 °C'ye düşürülür. Bu 30 dakika boyunca herhangi bir işlem yaparsanız, örneğin pişirme haznesinin kapısını açarsanız pişirme haznesi sıcaklığı 30 dakika daha 260 °C'nin üzerinde tutulur.

### 5.5.2 Malzemelerin buhar ve kuru hava kombinasyonu ile pişirilmesi



1. Düğmeye basın: ☁️
2. Düğmeye basın: 💧
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip pişirme haznesinde istediğiniz nem seviyesini ayarlayın.
4. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
- > Pişirme parametresi seçimi otomatik olarak **Pişirme haznesi sıcaklığı** 🌡️ parametresine atlar.
5. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip pişirme haznesinde istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.



6. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Pişirme parametresi seçimi otomatik olarak **Pişirme süresi**  parametresine atlar.
7. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
8. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
9. Malzemeleri merkez sıcaklığı yardımıyla pişirmek için, şu düğmeye bir kez basın: 
10. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz merkez sıcaklığını ayarlayın.
11. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Ayarlanan pişirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, üniteyi yüklemeniz istenir. Üniteyi yüklemeyeniz ön ısıtma işlemi 10 dakika sonra kesintiye uğratılır.
12. Üniteyi yükleyin.
  - > Malzeme pişirilir. Pişirme süresi sona erdiğinde veya gereken merkez sıcaklığına ulaşıldığında yemeğin istenen sonuca ulaşıp ulaşmadığını kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.

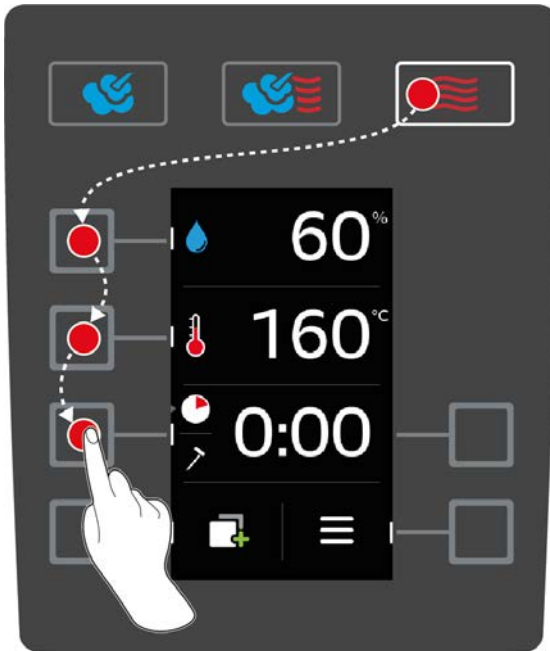
## 5.6 Kuru hava

### 5.6.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı





Pişirme haznesi iklimi	Pişirme yöntemi	Pişirme haznesi nemi	Pişirme haznesi sıcaklığı
Çok sıcak	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unlu mamuller</li> <li>▪ Tavada kızartma</li> <li>▪ Izgara</li> <li>▪ Derin yağda kızartma</li> <li>▪ Graten</li> <li>▪ Glaze etme</li> </ul>	% 0 – 100	30 – 300 °C

Pişirme haznesi sıcaklığı 30 dakika boyunca 260 °C'nin üzerinde kaldığında, bu süre boyunca üniteye herhangi bir işlem yapmadığınız takdirde sıcaklık otomatik olarak 260 °C'ye düşürülür. Bu 30 dakika boyunca herhangi bir işlem yaparsanız, örneğin pişirme haznesinin kapısını açarsanız pişirme haznesi sıcaklığı 30 dakika daha 260 °C'nin üzerinde tutulur.

### 5.6.2 Malzemelerin kuru havayla pişirilmesi



1. Düğmeye basın: 

2. Düğmeye basın: 
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip pişirme haznesinde maksimum nem seviyesini ayarlayın.
4. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Pişirme parametresi seçimi otomatik olarak **Pişirme haznesi sıcaklığı**  parametresine atlar.
5. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Pişirme parametresi seçimi otomatik olarak **Pişirme süresi**  parametresine atlar.
6. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
7. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
8. Malzemeleri merkez sıcaklığı yardımıyla pişirmek için, şu düğmeye bir kez basın: 
9. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz merkez sıcaklığını ayarlayın.
10. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Ayarlanan pişirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, üniteyi yüklemeniz istenir. Üniteyi yüklemeyeniz ön ısıtma işlemi 10 dakika sonra kesintiye uğratılır.
11. Üniteyi yükleyin.
  - > Malzeme pişirilir. Pişirme süresi sona erdiğinde veya gereken merkez sıcaklığına ulaşıldığında yemeğin istenen sonuca ulaşıp ulaşmadığını kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.

## 6 Sous Vide pişirme

Sous vide pişirme yönteminde malzeme hazırlanır, baharatlanır, marine edilir veya üstü kavrulur, bir sous vide torbada vakumlanıp pişirilir. Böylece, kendine özgü yoğun bir lezzete sahip malzemeler üretirsiniz, doğal renkler, değerli vitamin ve mineraller korunur ve özenli pişirme sayesinde pişirme kayıpları azalır. Pişirme işleminden sonra malzemenin soğutulması gerekir. Servisten önce malzeme yine torbasında ısıtılır, ardından torbadan çıkartılıp yemeğine göre farklı şekillerde tamamlanır.

Sous vide pişirme yöntemi özellikle şu kullanım alanlarına uygundur:

- Pişir ve soğut  
Yemeklerinizi merkezi bir üretim mutfağında üretir ve uydu mutfaklara gönderirsiniz. Böylece, sadece gerçekten gereken yemeklere Finishing işlemi uygulayacağınızdan dolayı, pahalıya mal olacak üretim fazlasının önüne geçmiş olursunuz.
- Oda servisi  
Yemeklerinizi veya bileşenleri önceden üretip soğutursunuz ve sipariş üzerine porsiyon bazında Finishing işlemi uygularsınız. Böylece deneyimsiz mutfak personeli bile konuklarınıza 24 saat aralıksız hizmet verebilir.
- Diyet ve bakım yemekleri  
Özenli şekilde sağlıklı yemekler üretir, doğal lezzet ve aroma maddelerinin korunmasını sağlarsınız. Aroma maddeleri ekleyerek, tuzsuz yemeklerin de doygun bir lezzete sahip olmasını sağlayabilirsiniz.

## 7 Finishing

Finishing sayesinde yemeklerinizin üretimini servisten ayırır, böylelikle mutfaktaki önemli işlere zaman ayırma olanağı bulursunuz: Planlama, menü oluşturma veya yaratıcı sunum. Sıcak bekletme yüzünden meydana gelecek kalite kayıpları en aza iner ve mükemmel yemek kalitesi garantilenir.

- Sadece o sırada gereken yemekleri tamamlar ve müşteri sayısındaki dalgalanmalara rahatça uyum sağlayabilirsiniz.
- Daha kısa üretim ve servis süresi sayesinde, tabakların düzenlenmesinde telaşa gerek kalmaz.
- Verimli zamanlama ve konuğa giden zincirin kısılması sonucunda personel giderleriniz azalır.
- Aynı anda birkaç etkinliği birden idare edebilir ve ek masraf yapmadan gelirinizi arttırabilirsiniz.

İster restorantta, ister otelde veya toplu yemek üretim sektöründe olun, Finishing yöntemiyle hem mükemmel kalitede hem de çok çeşitli yemekler üretebilirsiniz:

- Restorantta Finishing  
Yemekler tam gerektiği sırada Finishing işlemiyle tamamlanır.
- Otelde Finishing  
Tabaklarda Finishing işlemi özellikle aynı anda çok sayıda tabağı birden servise hazırlamak istediğinizde, örneğin konferanslarda, düğünlerde veya catering etkinliklerinde kullanılmaya uygundur.
- Toplu yemek üretiminde Finishing  
Kaplarda Finishing yöntemi özellikle, büyük miktarlarda ve çok çeşitli yemekler sunmak istediğinizde kullanılmaya uygundur.

Yemekleri ya manuel tamamlayabilir [► 28] ya da hazır programlar [► 30] yardımıyla.

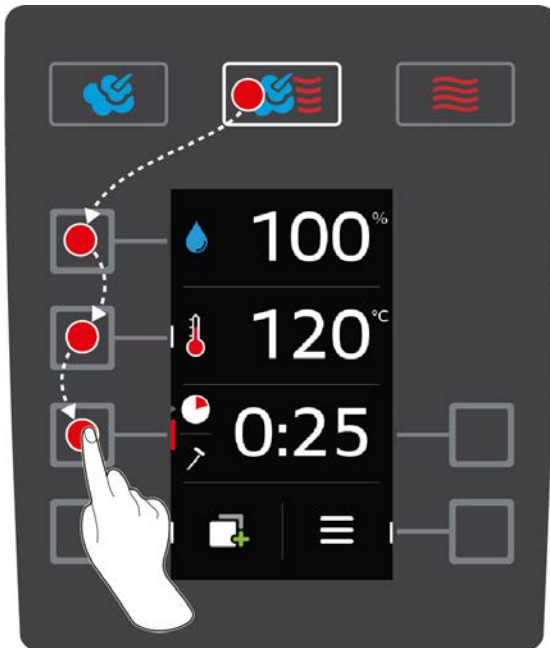
### 7.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklığı

Piştirme haznesi iklimi	Piştirme haznesi nemi	Piştirme haznesi sıcaklığı
Nemli ve sıcak	% 0 – 100	Kaynama sıcaklığı – 140 °C





Yemeklere Finishing işlemi uygulamak için, kaynama sıcaklığıyla 140 °C arasındaki sıcaklık aralığı idealdir. Malzeme kurumaz ve tabaklarda nemden kaynaklanan yoğuşma olmaz.

### 7.2 Malzemeye Finishing uygulanması

Piştirilecek malzemeyi hazır programlarla da tamamlayabilirsiniz. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Hazır programlar [► 30]



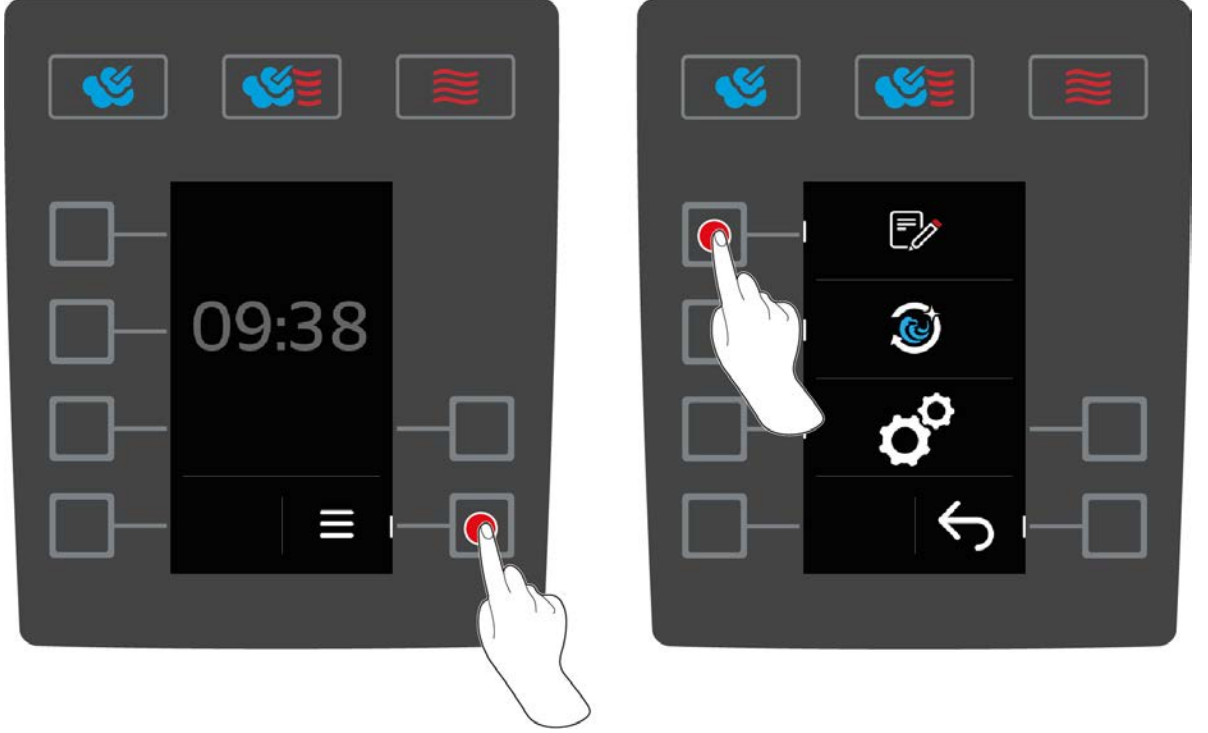
1. Düğmeye basın: 



2. Düğmeye basın: 
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip pişirme kabininde istediğiniz nem seviyesini ayarlayın.
4. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Pişirme parametresi seçimi otomatik olarak **Pişirme haznesi sıcaklığı**  parametresine atlar.
5. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip kaynama sıcaklığıyla 140 °C arasında bir pişirme haznesi sıcaklığı seçin.
6. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Pişirme parametresi seçimi otomatik olarak **Pişirme süresi**  parametresine atlar.
7. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
8. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
9. Malzemeleri merkez sıcaklığı yardımıyla pişirmek için, şu düğmeye bir kez basın:  Merkez sıcaklık sensörünü, mobil tabak standının beyaz seramik borusuna sokun.
10. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz merkez sıcaklığını ayarlayın.
11. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
  - > Ayarlanan pişirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, üniteyi yüklemeniz istenir. Üniteyi yüklemeyeniz ön ısıtma işlemi 10 dakika sonra kesintiye uğratılır.
12. Üniteyi yükleyin.
  - > Malzeme, taze bileşenlerle tamamlanır. Pişirme süresi sona erdiğinde veya gereken merkez sıcaklığına ulaşıldığında yemeğin istenen sonuca ulaşip ulaşmadığını kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.

## 8 Programlama modu

Programlama modunda kendi pişirme programlarınızı oluşturup kaydedebilirsiniz. 100 program kaydedebilirsiniz. Her programa en çok 12 adım atayabilirsiniz. Sizin için bu, son derece kolay kullanım, kontrol etme veya gözetim altında tutma zahmetinden kurtulmak anlamına gelir. Böylece zaman kazanır, malzeme ve enerji tasarrufu yapar ve her zaman standartlaştırılmış olağanüstü kalite elde edersiniz.

### 8.1 Programlama modunun başlatılması



1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: 
  2. Düğmeye basın: 
- >> Programlama modunda program listesi görüntülenir.

### 8.2 Hazır programlar

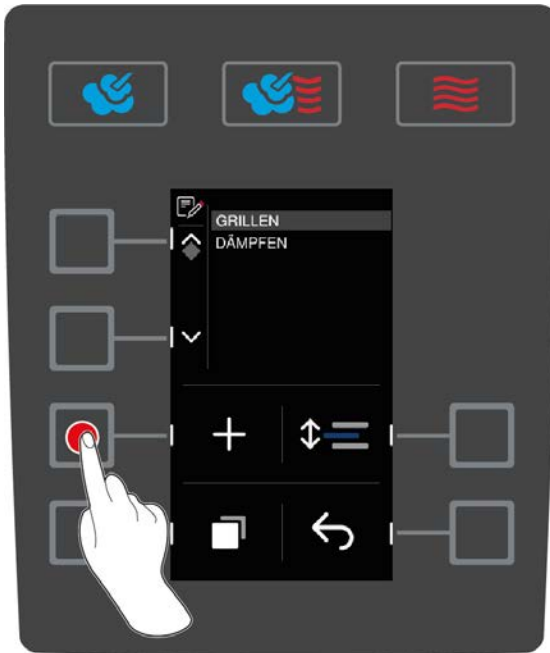
Şu hazır programlar mevcuttur:

Program	Adımlar	Ayarlar
Süreyle kaplarda Finishing	1. adım	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ İşletim modu: Buhar ve kuru hava kombinasyonu</li> <li>▪ Ön ısıtma: 140 °C</li> </ul>
	2. adım	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pişirme haznesi sıcaklığı: 140 °C</li> <li>▪ Pişirme haznesindeki nem: % 60</li> <li>▪ Fan seviyesi: 4</li> <li>▪ Merkez sıcaklığı: 68 °C</li> </ul>
	3. adım	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ İşletim modu: Kuru hava</li> <li>▪ Pişirme haznesi sıcaklığı: 140 °C</li> <li>▪ Pişirme haznesindeki nem: % 60</li> <li>▪ Fan seviyesi: 4</li> <li>▪ Merkez sıcaklığı: 72 °C</li> </ul>
Merkez sıcaklık sensörüyle kaplarda Finishing	1. adım	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ İşletim modu: Buhar ve kuru hava kombinasyonu</li> <li>▪ Ön ısıtma: 140 °C</li> </ul>

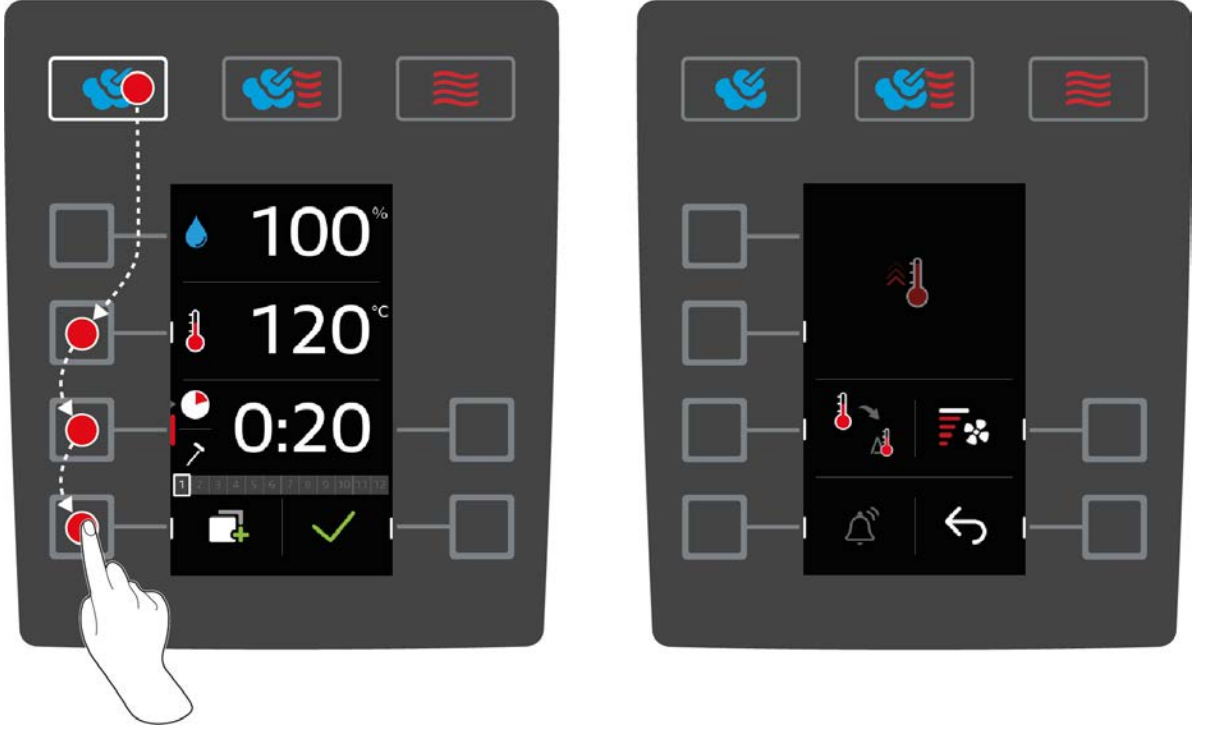
Program	Adımlar	Ayarlar
	2. adım	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pişirme haznesi sıcaklığı: 140 °C</li> <li>▪ Pişirme haznesindeki nem: % 60</li> <li>▪ Fan seviyesi: 4</li> <li>▪ Pişirme süresi: 24 dakika</li> </ul>
	3. adım	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ İşletim modu: Kuru hava</li> <li>▪ Pişirme haznesi sıcaklığı: 140 °C</li> <li>▪ Pişirme haznesindeki nem: % 60</li> <li>▪ Fan seviyesi: 4</li> <li>▪ Pişirme süresi: 1 dakika</li> </ul>
Tabaklarda Finishing	1. adım	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ İşletim modu: Buhar ve kuru hava kombinasyonu</li> <li>▪ Ön ısıtma: 130 °C</li> </ul>
	2. adım	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pişirme haznesi sıcaklığı: 130 °C</li> <li>▪ Pişirme haznesindeki nem: % 80</li> <li>▪ Fan seviyesi: 4</li> <li>▪ Pişirme süresi: 8 dakika</li> </ul>

Finishing konusunda daha fazla bilgi edinmek için buraya [► 28] bakın.

### 8.3 Yeni program oluşturma



1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: ☰
2. Düğmeye basın: 📝
3. Düğmeye basın: +
4. Çevirmeli merkez ayar düğmesi yardımıyla program adını girin. Büyük harfler, küçük harfler ve rakamlar kullanabilirsiniz. Seçenekler arasında geçiş yapmak için şu düğmeye basın: ABC
5. Bir girişi düzeltmek için şu düğmeye basın: ⬅️❌
6. Program adını girdikten sonra girişinizi onaylamak için şu düğmeye basın: ✅
  - > İşletim modu düğmeleri yanıp sönmeye başlar.
7. İstedığınız işletim modunu seçin.
  - > O işletim modunun düğmesi yanmaya başlar.



#### Pişirme adımının programlanması

Hangi pişirme adımını seçtiğinize bağlı olarak farklı farklı pişirme parametreleri [► 20]ni ayarlayabilirsiniz. Ayrıca, çeşitli ek fonksiyonlar [► 22] seçebilirsiniz.

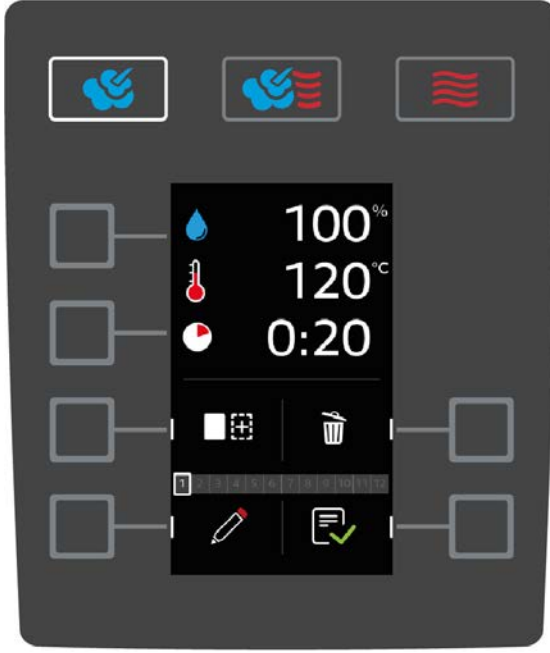
1. İsteddiğiniz pişirme parametresine basın.
2. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirin.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
4. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: ✓  
> Pişirme adımı kaydedilir ve görüntülenir. Şimdi en çok 11 pişirme adımı daha ekleyebilirsiniz.

#### Manuel ön ısıtma

Ünitede ön ısıtma yapılmasını sağlayacak bir program adımı oluşturabilirsiniz. Böylece daha yükleme yapılmadan önce pişirme alanında bir ısı tamponu oluşur. Bu sayede, derin dondurulmuş malzemeler kullansanız bile istenen pişirme haznesi sıcaklığına son derece çabuk ulaşılır.

1. Düğmeye basın:
2. Düğmeye basın:
3. Düğmeye basın:
4. Düğmeye basın:
5. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
6. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: ✓  
> Programın ilk adımı olarak manuel ön ısıtma oluşturulmuş olur.
7. Bir pişirme adımı daha programlamak için şu düğmeye basın:   
> İşletim modu düğmeleri yanıp sönmeye başlar.
8. İsteddiğiniz işletim modunu seçin ve pişirme adımını programlamaya devam edin.





#### Başka pişirme adımları eklenmesi

1. Düğmeye basın:
  - > İşletim modu düğmeleri yanıp sönmeye başlar.
2. İstedığınız işletim modunu seçin ve pişirme adımını programlamaya devam edin.

#### Pişirme adımının düzenlenmesi

1. Pişirme adımını düzenlemek için şu düğmeye basın:
2. İsteddiğiniz pişirme modunu seçin ve pişirme parametrelerini düzenleyin.

#### Pişirme adımının silinmesi

1. Pişirme adımını silmek için şu düğmeye basın:
- >> Pişirme adımı silinir.

#### Programın kaydedilmesi






1. Programı kaydetmek için şu düğmeye basın:
- >> Program, program listesinin en alt satırında görüntülenir. Artık programı başlatabilirsiniz [► 33].

## 8.4 Programın başlatılması




1. Düğmeye basın:
  2. Düğmeye basın:
  3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz programı seçin.
  4. Seçiminizi onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
- >> Program başlatılıp ilk pişirme adımı yürütülür.

## 8.5 Programın düzenlenmesi




1. Düğmeye basın:
2. Düğmeye basın:
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz programı seçin.
4. Düğmeye basın:

5. Düğmeye basın: 
6. Pişirme sürecinin adını değiştirmek isterseniz gereken değişiklikleri yapın ve yaptığınız değişiklikleri onaylamak için şu düğmeye basın: 
- > Şu düzenleme seçeneklerini kullanabilirsiniz:
  - Pişirme adımı ekleme 
  - Pişirme adımını silme 
  - Pişirme parametrelerini düzenleme 




#### Pişirme adımı ekleme

1. Düğmeye basın: 
- > İşletim modu düğmeleri yanıp sönmeye başlar.
2. İşletim modunu, pişirme parametrelerini ve ek fonksiyonları seçin. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Yeni program oluşturma [▶ 31]
3. Pişirme adımını kaydetmek için şu düğmeye basın: 
4. Pişirme sürecini kaydetmek için şu düğmeye basın: 




#### Pişirme adımının silinmesi

1. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz pişirme adımını seçin.
2. Düğmeye basın: 
- > Pişirme adımı silinir.
3. Pişirme adımını kaydetmek için şu düğmeye basın: 
4. Pişirme sürecini kaydetmek için şu düğmeye basın: 

#### Pişirme parametrelerini düzenleme


1. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz pişirme adımını seçin.
2. Düğmeye basın: 
- > Pişirme adımının pişirme parametreleri görüntülenir.
3. Düzenlemek istediğiniz işletim modunu, pişirme parametrelerini ve ek fonksiyonları seçin. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Yeni program oluşturma [▶ 31]
4. Pişirme adımını kaydetmek için şu düğmeye basın: 
5. Pişirme sürecini kaydetmek için şu düğmeye basın: 

## 8.6 Program silme

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın: 
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz programı seçin.
4. Durum çubuğu tamamen gösterilene kadar düğmeyi basılı tutun: 
- >> Program silinir.

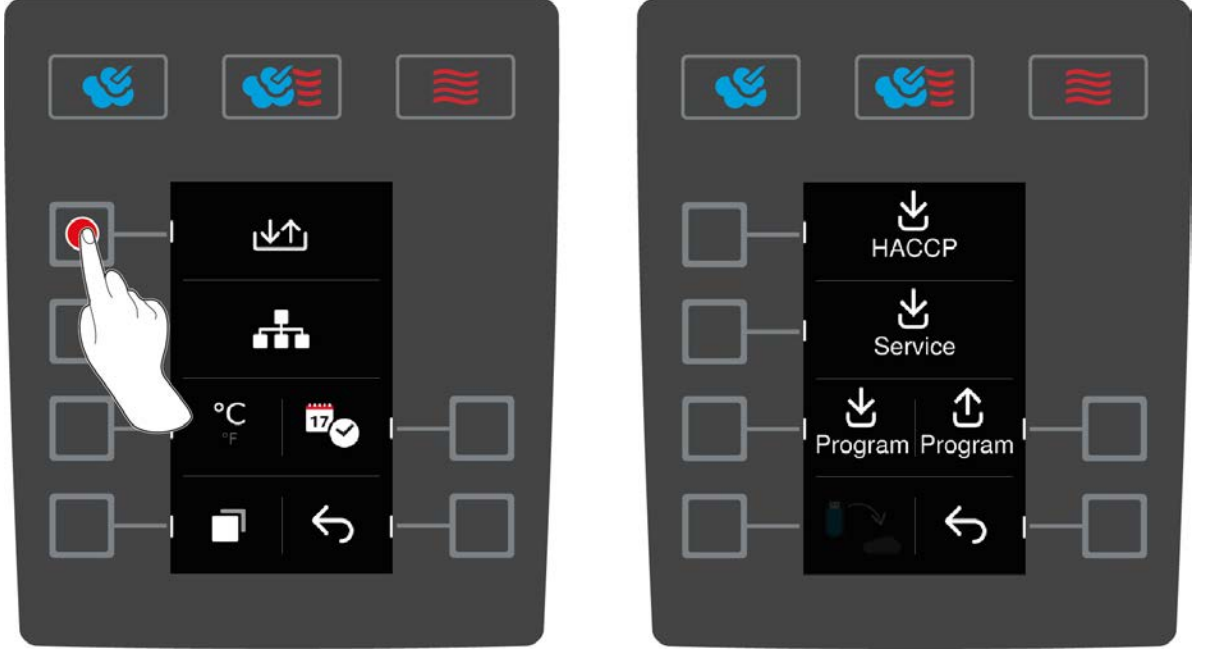
## 8.7 Program listesinin sıralanması




Program listesini, en sık kullandığınız programların en başta gösterilmesini sağlayacak şekilde sıralayabilirsiniz:

- ✓ Programlar oluşturduunuz.
- 1. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz programı seçin.
- 2. Düğmeye basın: 
- 3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini, o program istediğiniz konuma gelinceye kadar çevirin.
- 4. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.




## 8.8 Programların yüklenmesi ve indirilmesi

Bir üniteye oluşturduğunuz programları indirip başka bir iCombi Classic ünitesine aktarabilirsiniz.






- ✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.
- 1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: 
- 2. Düğmeye basın: 
- 3. Düğmeye basın: 

### Programların indirilmesi

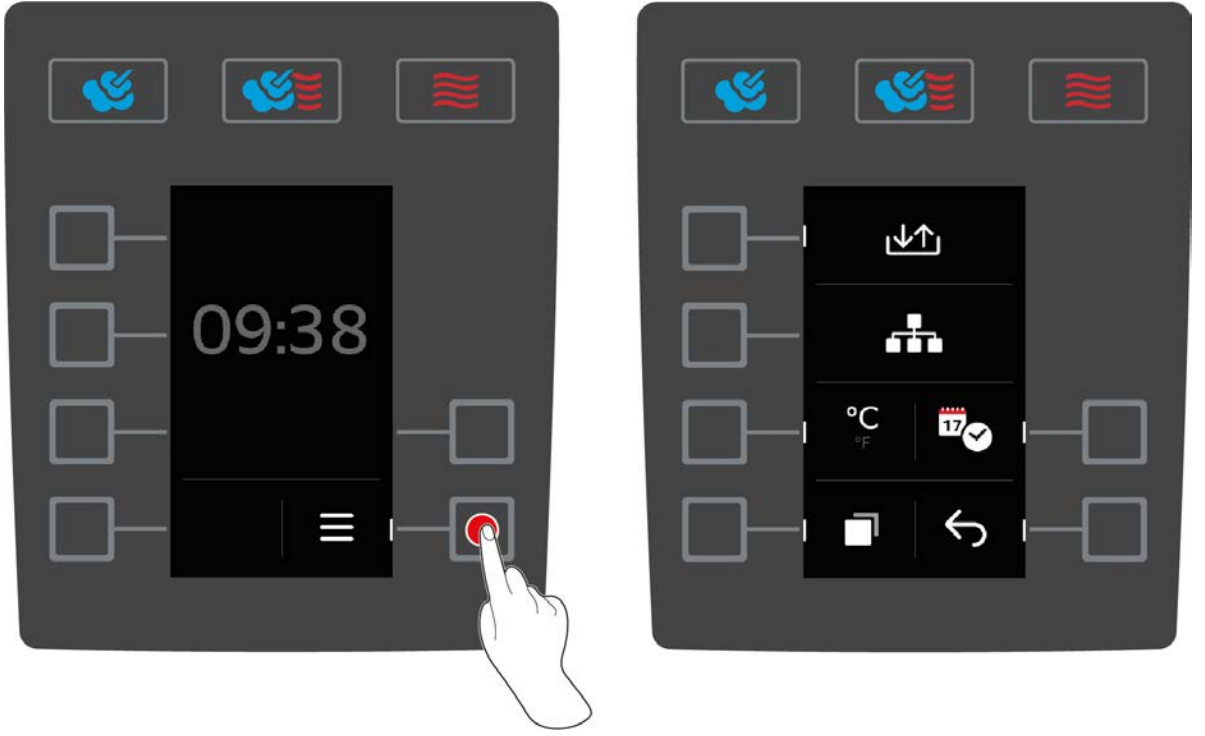
1. Düğmeye basın: 
  - > Sadece bir programı mı yoksa bütün programları mı indireceğinizi seçebilirsiniz.
2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz programı seçin.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
4. Seçimi sıfırlamak için şu düğmeye basın: 
5. İndirme işlemi başlatmak için şu düğmeye basın: 
  - > Programlar indirilir.

### Programların yüklenmesi

1. Düğmeye basın: 
  - > Kullanılabilir durumda olan programlar gösterilir.
2. Merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz programları seçin.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
4. Seçimi sıfırlamak için şu düğmeye basın: 
5. Yükleme işlemi başlatmak için şu düğmeye basın: 
  - > Programlar yüklenir.

## 9 Ayarlar

### 9.1 Ayarların görüntülenmesi



1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: ☰

2. Düğmeye basın: ⚙️

Şu ayarları değiştirebilirsiniz:

- Sıcaklık birimi ayarı [▶ 36]
- Tarih ve saat ayarı [▶ 37]

1. Ayarları görüntülemek için şu düğmeye basın: 📄

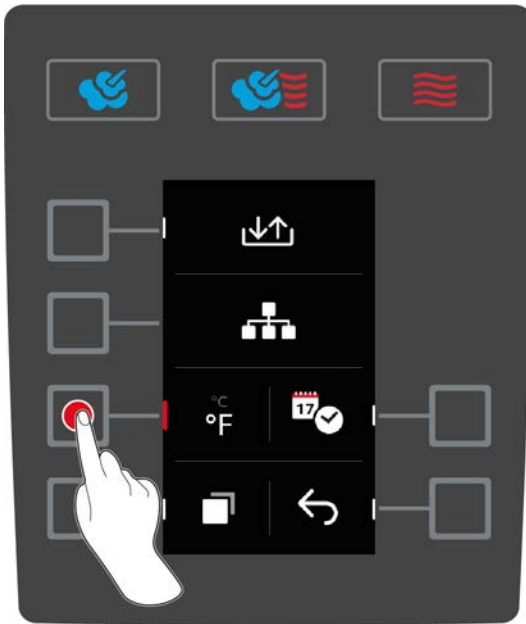
Şu ayarları değiştirebilirsiniz:

- Klavye düzeninin değiştirilmesi [▶ 38]

1. Başlangıç ekranına geri dönmek için şu düğmeye basın: ⬅️

### 9.2 Sıcaklık birimi ayarı

Burada, sıcaklığın °C cinsinden mi yoksa °F cinsinden mi gösterileceğini belirleyebilirsiniz.



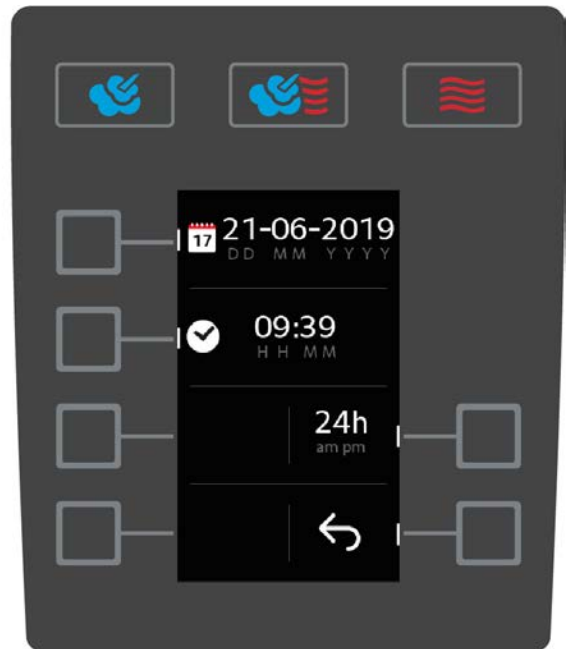
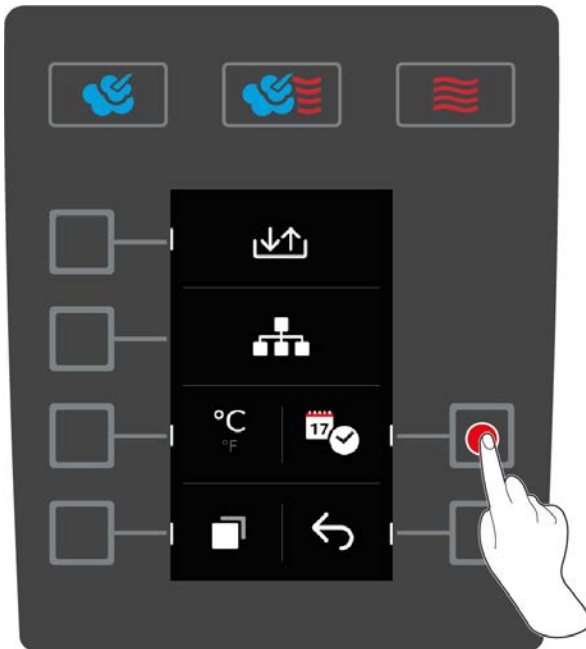
1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: ☰
2. Düğmeye basın: ⚙️
3. Düğmeye basıp °C veya °F sıcaklık birimini seçin.

### 9.3

#### Tarih ve saat ayarı


Şu ayarları değiştirebilirsiniz:

- DDMMYYYY tarih formatı
- HH:MM saat formatı
- 12 saatlik veya 24 saatlik gerçek zamanlı saat formatı




1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: ☰
2. Düğmeye basın: ⚙️
3. Düğmeye basın: 📅

### Tarihin değiştirilmesi

1. Düğmeye basın: 
  - > **DD** değeri yanıp sönmeye başlar.
2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz günü seçin.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
4. Ay ve yıl girişlerini ayarlayınca kadar aynı adımları tekrarlayın.

### Saatin değiştirilmesi

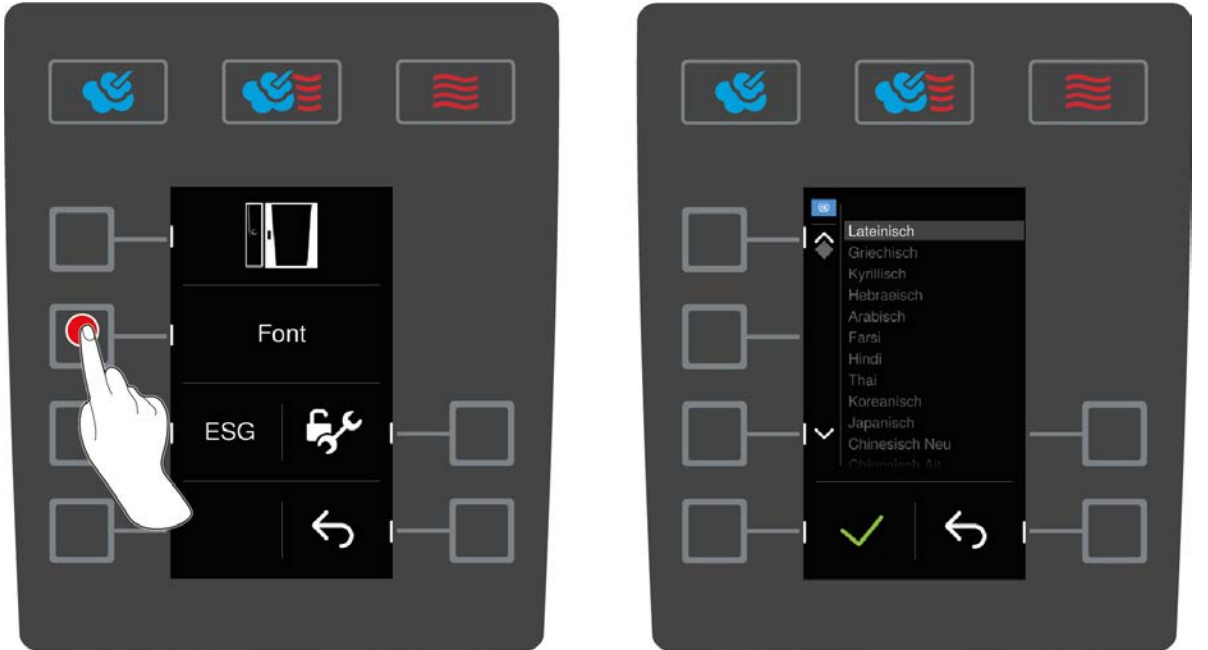
1. Düğmeye basın: 
  - > **HH** değeri yanıp sönmeye başlar.
2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz saati seçin.
3. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.
4. Aynı adımları tekrarlayıp dakika ayarını yapın.




### Gerçek zamanlı saatin değiştirilmesi

1. Düğmeye basın: 24 saat
  - > Gösterim, 12 saatlik formata geçer.

## 9.4 Klavye düzeninin değiştirilmesi

Burada, yeni bir program oluştururken hangi karakter kümesinin kullanılacağını belirleyebilirsiniz.



1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın: 
3. Düğmeye basın: 
4. Düğmeye basın: **Yazı tipi**
  - > Kullanılabilecek karakter kümelerinin listesi görüntülenir.
5. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz karakter kümesini seçin.
6. Yaptığınız ayarı onaylamak için, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basın.

## 10 Mutfak yönetimi

### 10.1 Hijyen yönetimi

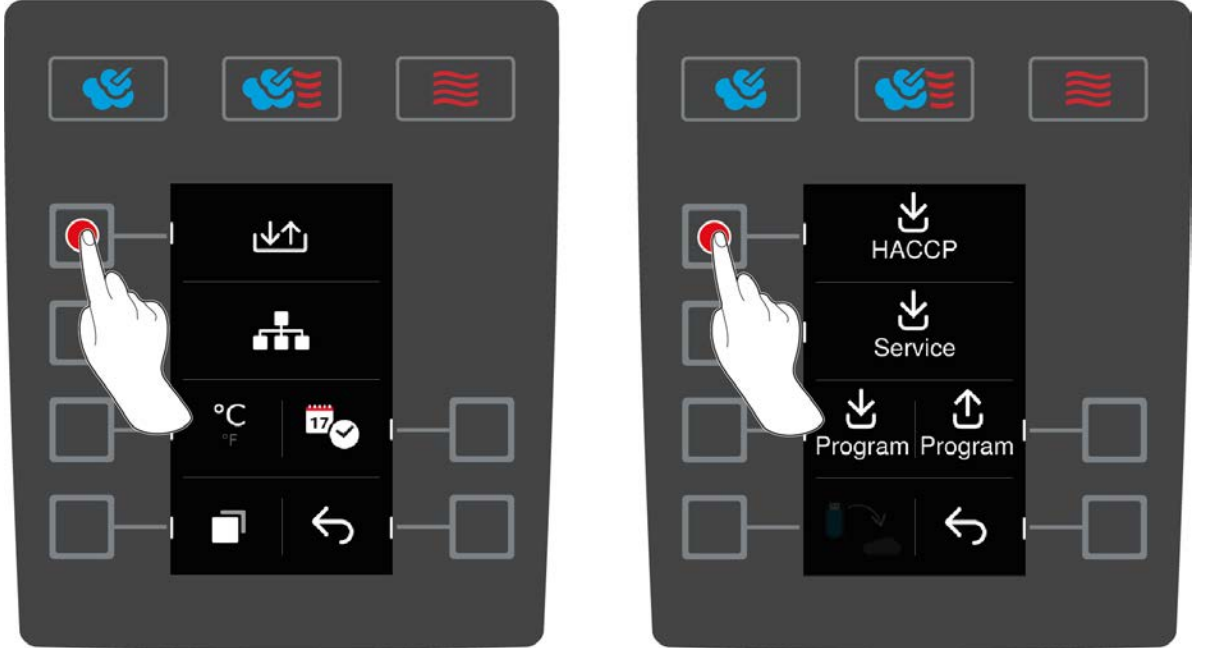
#### 10.1.1 Kaydedilen HACCP verileri




Her partide şu HACCP verileri kaydedilir:

- Parti numarası
- Ünite tipi
- Seri numarası
- Yazılım sürümü
- Tarih ve saat
- Temizleme programı
- Pişirme haznesi sıcaklığı
- Merkez sıcaklığı nominal değeri
- Ölçülen merkez sıcaklığı
- Süre (hh:mm:ss)
- Sıcaklık birimi
- Enerji optimizasyon sistemi bağlantısı
- Yarım enerji
- Pişirme haznesi kapısının açılması/kapatılması
- İşletim modu değişikliği
- Otomatik temizlik

#### 10.1.2 HACCP verilerinin indirilmesi

HACCP verileri 28 gün süreyle üniteye kaydedilir. Bu süre içinde verileri indirebilirsiniz.



- ✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.
- 1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: 
- 2. Düğmeye basın: 
- 3. Düğmeye basın: 

4. Düğmeye basın: HACCP

>> HACCP verileri txt dosyası olarak indirilir. Dosyayı metin işleme programlarıyla veya elektronik tablo programlarıyla açabilirsiniz.

## 10.2 Ünitelerin ağa bağlanması

Ünitelerinizi ConnectedCooking ile bağlamak isterseniz üniteleriniz ağa bağlanmalı veya opsiyonel Ethernet modülü ya da opsiyonel WLAN modülü ile donatılmalıdır.

## 10.3 ConnectedCooking (isteğe bağlı seçenek)

iCombi Classic ünitenizi ConnectedCooking sistemine bağlamak istiyorsanız ünitenizde, isteğe bağlı seçenek olan WLAN modülünün veya Ethernet modülünün bulunması gerekir.



## 11 Otomatik temizlik

iCombi Classic ünitenizde otomatik temizleme sistemi var. Temizlik programını seçin, ekranda görüntülenen sayıda Active Green tablet yerleştirin. Ünite, kendi kendine temizlik işlemi uygular. Aynı zamanda entegre Care-System, buhar jeneratörünü kireçten arındırır. Böylece cihazınız her zaman hijyenik temizlikte ve bakımlı kalır.

### 11.1 Genel güvenlik talimatları

- Otomatik temizlikte sadece üretici tarafından tavsiye edilen Active Green temizlik tabletlerini ve bakım tabletlerini kullanın.

Yanmaktan ve haşlanmaktan şu şekilde korunursunuz:

- Otomatik temizliği başlatmadan önce ünitenin ve bütün fonksiyon parçalarının soğumasını bekleyin.

Ciddi kimyasal yanık tehlikesini şu şekilde önlersiniz:

- Temizlik maddeleri ciltte ciddi kimyasal yanıklara ve ağır göz hasarına yol açar. Üniteyi temizlerken yüzünüze tam oturan bir koruyucu gözlük ve kimyasal maddelere dayanıklı eldiven takın.
- Otomatik temizlik işlemi sırasında pişirme haznesinin kapısını kapalı tutun. Aksi takdirde kimyasal yanıklara yol açacak temizlik maddesi ve sıcak buhar çıkabilir. Otomatik temizlik işlemi sırasında pişirme haznesinin kapısını açtığınız takdirde bir uyarı sinyali verilir.
- Otomatik temizlik işlemi sırasında merkez sıcaklık sensörünün üniteden dışarı sarkmamasına dikkat edin. Pişirme haznesinin sızdırmazlık elemanı hasar görebilir ve kimyasal yanığa yol açan temizlik maddesi çıkabilir.
- Dışarıdan takılan merkez sıcaklık sensörlerini otomatik temizlik işleminde temizlemeyin.
- Üniteye malzeme pişirmek için üniteyi ısıtmadan önce, içindeki bütün bakım ürünlerini boşaltın ve kalıntıları temizleyin.

Temizlik maddeleriyle temasa geçtiğinizde doğru davranış şekli şöyledir:

- Elinizde kimyasal maddelere dayanıklı koruma eldivenleri yokken temizlik maddesine dokunduğunuz veya vücudunuzun başka kısımları Active Green temizlik tabletlerine temas ettiği takdirde, cildinizin temas eden kısımlarını 10 dakika boyunca akan su altında durulayın.
- Temizlik maddesi gözünüze kaçtığı takdirde gözlerinizi 15 dakika boyunca akan su altında durulayın. Kontakt lensiniz varsa çıkartın.
- Temizlik maddesi yuttuğunuz takdirde ağızınızı suyla çalkalayın ve hemen yarım litre su için. Kendinizi zorla kusturmayın.
- Hemen zehir yardım merkezini arayın veya bir doktora başvurun.

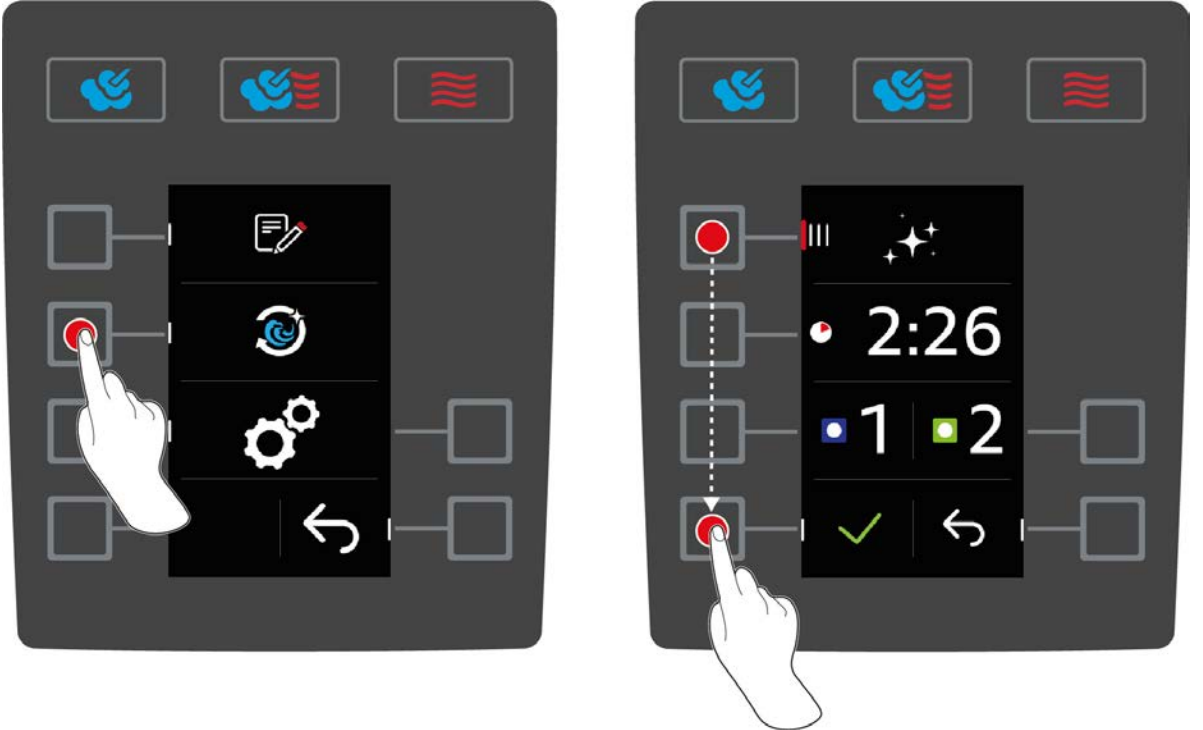
### 11.2 Temizleme programları

Şu temizlik programlarını kullanabilirsiniz:



Temizleme programı	Açıklaması	Gereken temizlik maddeleri
Hafif	Ünitenin 200 °C'ye kadar kullanımı sonucunda meydana gelen hafif kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Active Green temizlik tabletleri</li> <li>Bakım tabletleri</li> </ul>
Orta	Izgara veya fırınlama yapılan pişirme süreçleri sonucunda oluşan kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Active Green temizlik tabletleri</li> <li>Bakım tabletleri</li> </ul>
Çok	Izgara veya fırınlama yapılan pişirme süreçleri sonucunda oluşan güçlü kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Active Green temizlik tabletleri</li> <li>Bakım tabletleri</li> </ul>
Tabletsiz yıkama	Pişirme haznesini sıcak suyla durulamaya uygundur.	–

### 11.3 Otomatik temizliğin başlatılması



✓ Tepsi raflıkları pişirme haznesine düzgün şekilde yerleştirilmiş durumda.

1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: ≡

2. Düğmeye basın: 🌀

> Pişirme haznesi sıcaklığı 50 °C'nin üzerindeyse şu mesaj görüntülenir: **Pişirme kabini çok sıcak**

3. Pişirme haznesi sıcaklığını düşürmek için soğutma fonksiyonunu başlatın. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın:
4. Düğmeye basın: **IIII**
5. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirip istediğiniz temizlik programını seçin. [► 41]
6. Pişirme haznesi kapısını açın.
7. Bütün kapları ve tepsileri pişirme haznesinden çıkartın.



8. **⚠ UYARI! Yaralanma tehlikesi! Active Green temizlik tabletleriyle ve bakım tabletleriyle çalışırken güvenli bir şekilde korunmak için, ağız koruması ve kimyasal maddelere dayanıklı eldiven takın.** Ekranda gösterilen sayıda Active Green temizlik tabletini çıkartıp pişirme haznesindeki tahliye süzgecinde koyun.
  9. Ekranda gösterilen sayıda bakım tableti ambalajını açıp tabletleri bakım tableti çekmecisine koyun.
  10. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
  11. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: **✓**
- >> Otomatik temizlik işlemi başlar.
- >> Otomatik temizlik işlemi tamamlandığında bir sinyal sesi çıkar.



#### İPUÇLARI

- Önerilen miktarda Active Green temizlik tableti kullandığınız halde otomatik temizlik işlemi sırasında pişirme haznesinde köpüklenme olursa bir dahaki otomatik temizlik işleminde tablet sayısını azaltmanız gerekir. Yine de köpük birikmeye devam ediyorsa lütfen RATIONAL servis partnerinize başvurun.
- Temizlik sırasında pişirme haznesinin LED şeritle aydınlatılmasını sağlayabilirsiniz. Bunun için şu düğmeye basın: **🟡**

## 11.4 Otomatik temizliğin iptal edilmesi

Bütün otomatik temizlik işlemlerini, başlattıktan sonra 30 saniye içinde iptal edebilirsiniz. Otomatik temizlik işlemi başlatıldıktan sonra artık iptal edilemez.

1. Durum çubuğu tamamen gösterilene kadar düğmeye basılı tutun: **✗**
  - > Pişirme kabini kapısını açmanız ve Active Green temizlik tabletlerini çıkarmanız istenir.
2. Pişirme haznesi kapısını açın.

3. **⚠ UYARI! Yaralanma tehlikesi! Active Green temizlik tabletleriyle çalışırken güvenli bir şekilde korunmak için, yüzünüze tam oturan bir koruyucu gözlük ve kimyasal maddelere dayanıklı eldiven takın.** Active Green temizlik tabletlerini pişirme haznesinden çıkartıp atın.
  4. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
    - > Pişirme haznesini el duşuyla durulamanız istenir.
  5. Pişirme haznesini el duşuyla durulayın.
  6. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
- >> Temizlik programlarına genel bakış ekranı görüntülenir.



#### İPUCU

Otomatik temizlik işlemi sırasında elektrik kesintisi olduğu takdirde otomatik temizlik işlemi kesintiye uğrar. Tekrar elektrik geldiğinde otomatik temizlik işlemine devam edilir.

## 12 Bakım

### ⚠ UYARI

#### Piştirme haznesinde biriken yağ veya gıda maddesi artıkları

Piştirme haznesini yeterli şekilde temizlemediğiniz takdirde, biriken yağ veya gıda maddesi artıkları yüzünden yangın tehlikesi mevcuttur.

1. Üniteyi her gün temizleyin.
2. Artıklar alev aldığı takdirde piştirme haznesi kapısını kapalı tutun. Böylece ateş oksijensiz kahr. Üniteyi kapatın. Alevler yayıldığı takdirde, yanan yağı söndürmeye uygun özellikte bir yangın söndürücü kullanın. Yanan yağı söndürmek için asla su veya yangın söndürücü köpük kullanmayın.

### 12.1 Genel güvenlik talimatları

Yanmaktan ve haşlanmaktan şu şekilde korunursunuz:

- Temizlik çalışmalarına başlamadan önce ünitenin ve bütün fonksiyon parçalarının soğumasını bekleyin.

Mal kaybı, yaralanma veya ölümcül kazalardan şu şekilde korunursunuz:

- Sadece manuel buharlı piştirme modunu bile kullansanız ünitenizi her gün temizleyin.
- Aksesuarları, ünitenin otomatik temizlik işleminde temizlemeyin.

### 12.2 Bakım aralıkları

Bakım aralıkları	Fonksiyonel parçalar
Her gün	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Piştirme haznesi</li> <li>▪ Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanı</li> <li>▪ Piştirme haznesi kapısı</li> <li>▪ Damlama teknesi ve tahliye kanalı</li> <li>▪ Merkez sıcaklık sensörü</li> <li>▪ Aksesuarlar</li> <li>▪ El duşu</li> </ul>
Haftada bir	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ünitenin dış yüzeyleri</li> <li>▪ LED kapağı</li> <li>▪ Kumanda ekranı</li> <li>▪ Plastik parçalar</li> </ul>

Fonksiyonel parçaların temizlik aralıklarına uyularak temizlenmesi gerekir, ancak ihtiyaç halinde daha sık da temizlenebilir.

### 12.3 Bakım ürünleri

#### Uygun bakım ürünleri

- Şu fonksiyon parçalarını ılık su, yumuşak bir temizlik maddesi ve yumuşak bir bezle temizleyin:
  - Ünitenin dış yüzeyleri
  - Piştirme kabini kapısının camı
  - Piştirme kabinindeki LED kapağı
  - Piştirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanı
- Aksesuarları ılık su, yumuşak bir temizlik maddesi ve yumuşak bir bezle temizleyin.

### Uygun olmayan bakım ürünleri

Üniteyi, fonksiyonel parçaları ve aksesuarları aşağıdaki, uygun olmayan bakım ürünleriyle temizlemeyin:

- Aşındırıcı özellikteki temizlik maddeleri
- Hidroklorik asit, alkalik çözeltiler, sülfür içeren veya oksijen tüketen diğer maddeler
- Sulandırılmamış alkol, metanol veya aseton, benzol, toluol veya ksilol gibi çözücü maddeler
- Fırın temizleme veya ızgara temizleme maddesi
- Aşındırıcı tencere temizlik süngerleri
- Temizlik teli
- Tazyikli temizleyici
- Keskin veya sivri aletler

## 12.4 Pişirme haznesi kapısının temizlenmesi



### Camların temizlenmesi

1. Pişirme haznesinin kapısını, açık durumda sabitlendiği noktaya kadar açın.
2. Hafifçe bastırarak camların kilidini açın.
3. Pişirme haznesi kapısının camlarını eğin.
4. Pişirme haznesi kapısının camlarını ılık su, yumuşak bir temizlik maddesi ve yumuşak bir bezle temizleyin.
5. Pişirme haznesi kapısının camlarının tamamen kurumasını bekleyin.



### LED kapaklarının temizlenmesi

Pişirme haznesi kapısının camlarını temizlerken LED kapaklarını da temizleyebilirsiniz. LED kapaklarını sadece uygun bakım ürünleri [► 45]yle temizleyin.

LED kapağı, pişirme haznesi kapısının iki camının arasında yer alır.

- ✓ Pişirme haznesi kapısının camlarının kilitleri açılmış durumda.
1. LED kapağını ılık su, yumuşak bir temizlik maddesi ve yumuşak bir bezle temizleyin.
  2. LED kapağının tamamen kurumasını bekleyin.

3. Pişirme haznesi kapısının camlarını tekrar kilitleyin.

#### Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının temizlenmesi

Ünitenizi sürekli işletimde ve 260 °C'nin üzerindeki yüksek pişirme haznesi sıcaklıklarında kullanıyorsanız ve ağırlıkla yağlı ve jelatinli malzemeler pişiriyorsanız pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanı çabuk eskiyebilir. Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının kullanım ömrünü uzatmak için, sızdırmazlık elemanını her gün temizleyin.

- ✓ Pişirme haznesi kapısı açık durumda.
- 1. Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanını ılık su, yumuşak bir temizlik maddesi ve yumuşak bir bezle temizleyin.
- 2. Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının tamamen kurumasını bekleyin.

### 12.5 El duşunun temizlenmesi

1. El duşunun hortumunu sonuna kadar çıkartın ve sabit durumda tutun.
2. Yumuşak bir süngerle el duşunu ve hortumunu temizleyin.
3. İnatçı kireç kalıntıları gidermek için, el duşunu ve hortumunu, sulandırılmış yemeklik sirkeyle temizleyin.

### 12.6 Hava filtresinin temizlenmesi



#### Gereken alet

- Tornavida

Hava filtresini temizlemek istediğinizde lütfen RATIONAL servis partnerinize başvurun.

#### NOT

#### Hava filtresi düzgün takılmadığı takdirde püsküren su ünitenin içine kaçır

Püsküren suya karşı her yönden koruma, ancak hava filtresi doğru şekilde takılı olduğunda mümkündür.

1. Hava filtresini üniteye iyice oturacak şekilde sokun.

### 12.7 Aksesuarların temizlenmesi

1. Temizlik işlemlerine başlamadan önce aksesuarların soğumasını bekleyin.
2. Yiyecek artıklarını ve yağ, nişasta ve protein katmanlarını yumuşak bir bezle temizleyin.
3. Aksesuarda inatçı kirler oluşmuşsa ılık suyla yumuşatın ve ardından yumuşak bir bezle kirlerden temizleyin.

### 12.8 Tahliye hattının havalandırma borusunun temizlenmesi

Üniteniz kurulum sırasında, binadaki mevcut bir sifona bağlandıysa tahliye hattına bir havalandırma borusu takılmıştır. Su sertliği yumuşak aralığındaysa veya ünite bir su yumuşatma sistemine bağlandıysa ve sık sık **orta** ve **çok** ayarındaki temizlik programlarını kullanıyorsanız temizlik sırasında oluşan köpük, havalandırma borusuna yönlendirilir. Köpüğün optimum şekilde tahliye edilmesini sağlamak için, havalandırma borusunu haftada bir kez temizleyin.

1. Havalandırma borusunda kalıntı kalmaksızın temizleninceye kadar içine sıcak su doldurun. Suyun sıcaklığı 60 °C olmalıdır.

## 13 İpuçları ve yardım

### 13.1 Telefonla yardım

#### ChefLine®

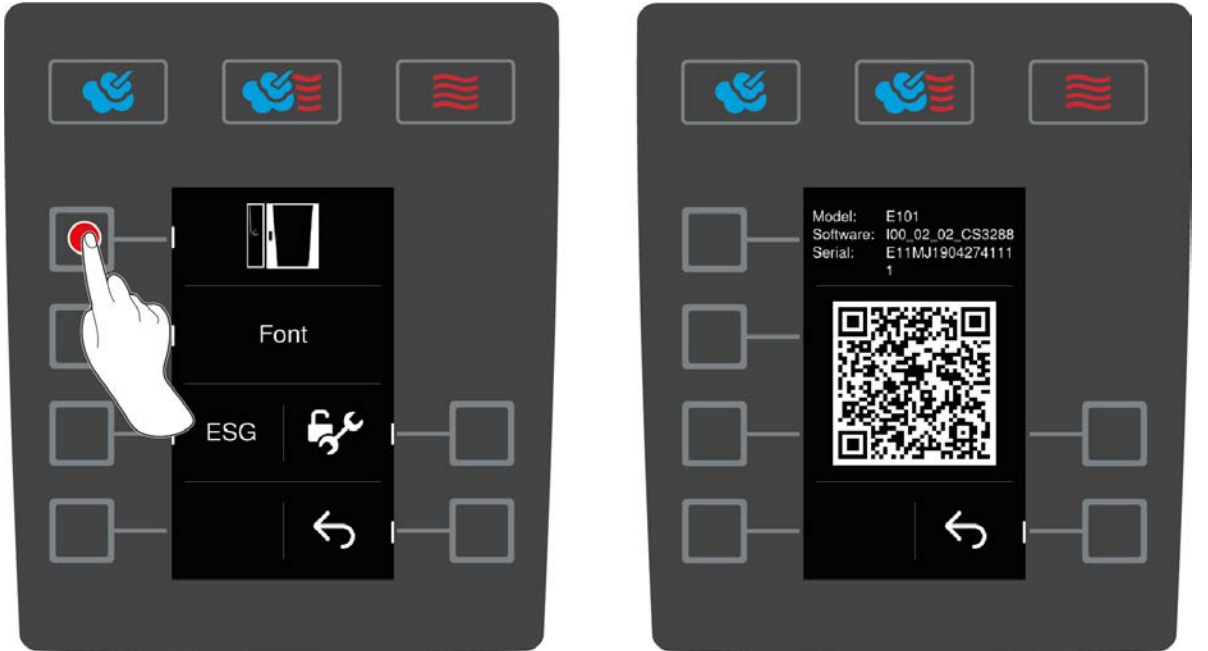
Uygulamalar veya tarifler hakkındaki sorularınız olduğunda size telefonda danışmanlık hizmeti vermeye hazırız. Yılın 365 günü şefler arasında hızlı ve kolay iletişim. ChefLine® hattını arayın, yeter. Telefon numarası, pişirme haznesi kapısındaki ChefLine® çıkartmasında ve [rational-online.com](http://rational-online.com) adresinde mevcuttur.

#### RATIONAL servis partnerleri

Ünitelerimiz güvenilir ve uzun ömürlüdür. Yine de teknik sorunlarla karşılaşırsanız RATIONAL servis partnerleri size hızlı şekilde yardımcı olur. Garantili yedek parça temini ve hafta sonu acil yardım hizmeti de dahildir. Numarasını [rational-online.com](http://rational-online.com) adresinden öğrenebilirsiniz.

### 13.2 Ünite verilerinin görüntülenmesi

Hangi yazılım sürümünün kurulu olduğunu ve ünitenin seri numarasını üniteye görüntüleyebilirsiniz. Akıllı telefonunuza QR kodlarını taramakta kullanılan bir uygulama yüklediyseniz verileri akıllı telefonunuza da yükleyebilirsiniz.



1. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: ☰
  2. Düğmeye basın: ⚙️
  3. Düğmeye basın: 📄
  4. Düğmeye basın: 📷
- > Şu bilgiler görüntülenir:
- Ünite tipi
  - Kurulu yazılım sürümü
  - Ünitenin seri numarası

Şimdi, görüntülenen QR kodunu akıllı telefonunuzla tarayarak görüntülenen bilgileri kaydedebilirsiniz.

### 13.3 Sorun giderme

Lütfen bütün hata mesajlarında RATIONAL servis ortağı [▶ 48]nızı arayın. Daima ünitenizin seri numarasını hazırda tutun. Seri numarası, model etiketinde yer alır.



### 13.3.1 Buhar jeneratörü ısıtıcısı hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 10 SC-automatic failed	SC otomatığı arızalı.	Evet
Servis (E) 11 Water supply steam generator failed	Buhar jeneratörünün su girişi arızalı.	Evet
Servis (E) 12 Water volume measurement failed	Su miktar ölçümü hatalı.	Evet
Servis (E) 13 Water detection failed	Buhar jeneratöründeki su seviyesinin algılanması hatalı.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Sıcaklık sensörü arızalı.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Pişirme haznesinin sıcaklık sınırı aşıldı.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis (E) 42.1 Solenoid valve failed	Su beslemesi hatalı.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis (E) 43.1 Solenoid valve failed	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis (E) 46.1 Pump failed	Su beslemesi hatalı.	Evet
Servis (E) 46.2 Pump failed	Su beslemesi hatalı.	Evet

### 13.3.2 Gazlı ünitelerde hata mesajları

Üniteniz gaz bağlantılı bir üniteyse ayrıca aşağıdaki hata mesajları görüntülenebilir. Lütfen bütün hata mesajlarında RATIONAL servis ortağı [► 48]nızı arayın. Daima ünitenizin seri numarasını hazırda tutun.

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 32.1 Check gas supply	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis (E) 32.2 Check gas supply	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis (E) 32.3 Check gas supply	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis (E) 34.32 Data communication failed	Dahili veri iletişimi hatalı.	Evet

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 60 Gas system failed	Ateşleme kutusunun başlatılması hatalı. Üniteyi kapatıp tekrar açın. Aynı hata yine görüntülediği takdirde servis ortağınızı arayın.	–

### 13.3.3 Isıtıcı sıcak hava hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Sıcaklık sensörü arızalı.	Hayır
Servis (E) 28.1 Steam generator too hot	Buhar jeneratörünün sıcaklık sınırı aşıldı.	Hayır
Servis (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Pişirme haznesinin sıcaklık sınırı aşıldı.	Hayır
Servis (E) 34.1 Data communication failed	Dahili veri iletişimi hatalı.	Hayır
Servis (E) 34.2 Data communication failed	Dahili veri iletişimi hatalı.	Hayır
Servis (E) 34.4 Data communication failed	Dahili veri iletişimi hatalı.	Hayır
Servis (E) 42.3 Solenoid valve failed	Su beslemesi hatalı.	<b>Nemlendirme</b> fonksiyonundan yararlanamazsınız.
Servis (E) 42.6 Solenoid valve failed	Su beslemesi hatalı.	Evet
Servis (E) 43.3 Solenoid valve failed	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.

### 13.3.4 Nem hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 20.2 Control sensor failed	Sıcaklık sensörü arızalı.	Evet
Servis (E) 20.4 Humidity sensor failed	Sıcaklık sensörü arızalı.	Evet
Servis (E) 30 Humidity control failed	Nem ölçümü hatalı.	Evet
Servis (E) 36 Humidity control failed	Basınç fark sensörü arızalı.	Evet
Servis (E) 37 Humidity control failed	Basınç fark sensörü arızalı.	Evet
Servis (E) 42.2 Solenoid valve failed	Su beslemesi hatalı.	Evet
Servis (E) 43.2 Solenoid valve failed	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.

### 13.3.5 CleanJet hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 25 Water volume cleanjet too low	iCareSystem tarafından ihtiyaç duyulan su miktarı çok azdır.	–
Servis (E) 26 Drain valve does not open	Bilyalı valf <b>açık</b> konumunu bulamıyor.	Hayır
Servis (E) 27 Drain valve does not close	Bilyalı valf <b>kapalı</b> konumunu bulamıyor.	Hayır
Servis (E) 34.8 Data communication failed	Otomatik temizleme çalışmıyor.	Evet
Servis (E) 43.6 Solenoid valve failed	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis (E) 47.1 Pump failed	Su tahliye pompası arızalı.	Evet
Servis (E) 47.2 Pump failed	Su tahliye pompası arızalı.	Evet
Servis (E) 110 Cleanjet failed	Otomatik temizlik işlemi sırasında SC pompasında bir hata ortaya çıkmıştır.	Hayır
Servis (E) 120 Cleanjet failed	Otomatik temizlik işlemi sırasında su seviyesi algılamasında bir hata ortaya çıkmıştır.	Hayır

### 13.3.6 Care hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 42.4 Solenoid valve failed	Su beslemesi hatalı.	Evet
Servis (E) 43.4 Solenoid valve failed	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis (E) 49.1 Pump failed	Su beslemesi hatalı.	Evet
Servis (E) 49.2 Pump failed	Su beslemesi hatalı.	Evet

### 13.3.7 Bildirim merkezi

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 17 Unit data failed	Ünite tipi hatalı.	Hayır
Servis (E) 29 Electric compartment too hot	Kartın sıcaklığı çok yüksek.	Hayır
Servis (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Pişirme haznesindeki merkez sıcaklık sensörü arızalı.	Evet, ancak merkez sıcaklık sensörünü kullanamazsınız.
Servis (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Pişirme haznesindeki merkez sıcaklık sensörü arızalı.	Evet, ancak merkez sıcaklık sensörünü kullanamazsınız.

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis (E) 34.16 Data communication failed	Dahili veri iletişimi hatalı.	Evet
Servis (E) 34.64 Data communication failed	Dahili veri iletişimi hatalı.	Evet
Servis (E) 34.400 Data communication failed	Dahili veri iletişimi hatalı.	Evet
Servis (E) 41	Nemlendirme memesi veya nemlendirme borusu kireçlenmiş.	<b>Nemlendirme</b> fonksiyonundan yararlanamazsınız.
Servis (E) 50 Initialise timer	CPU'nun gerçek zamanlı saati başlatılmadı. Tarih ve saati ayarlayın.	Evet
Servis (E) 51 Battery failed	Pil arızalı.	Evet
Servis (E) 52.1 Cabinet light failed	Pişirme haznesi aydınlatması düzgün çalışmıyordur.	Evet
Servis (E) 52.2 Cabinet light failed	Pişirme haznesi aydınlatması düzgün çalışmıyordur.	Evet
Servis (E) 72 Emniyet sıcaklık sınırlayıcısı tetiklendi	Bir sıcaklık sensörünün eşik değeri aşıldı.	Hayır

## 14 Bakım

Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanını kendiniz değiştirebilirsiniz. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi [► 53]

Aşağıdaki bakım işlemleri için RATIONAL servis partnerinize başvurun:

- Hava filtresinin değiştirilmesi
- LED kapaklarının değiştirilmesi

### 14.1 Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi

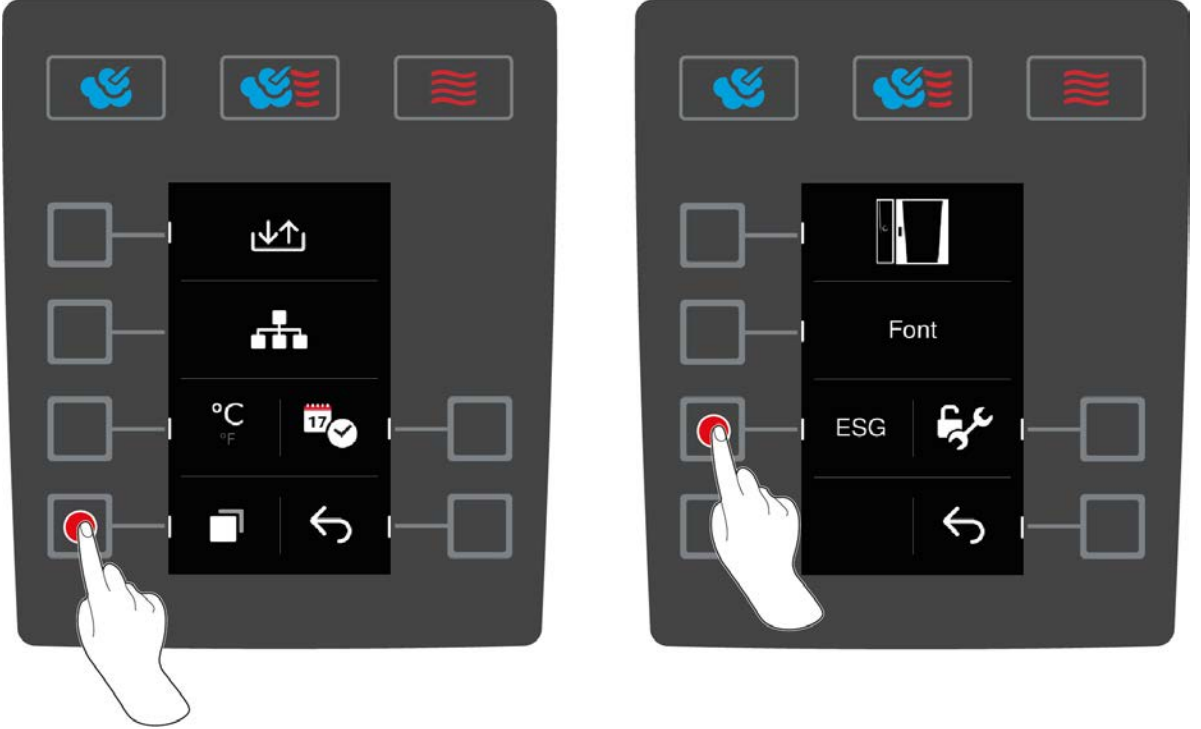




1. Pişirme haznesi kapısını açın.
2. Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanını çekerek yuvasından çıkartın ve atın.
3. Yeni sızdırmazlık elemanının yuvaya oturacak olan kenarlarını sabunlu suyla nemlendirin.
4. Önce sızdırmazlık elemanının köşelerini, bastırarak yuvanın köşelerine takın.
5. Ardından sızdırmazlık elemanının geri kalanını bastırarak yuvaya takın.

## 15 Taşıma

### 15.1 Buhar jeneratörünün boşaltılması

Üniteyi taşımadan önce buhar jeneratörünü boşaltmanız gerekir.



1. Üniteyi su beslemesinden ayırın.
  2. Başlangıç ekranında şu düğmeye basın: 
  3. Düğmeye basın:
  4. Düğmeye basın: 
  5. Düğmeye basın: **ESG**
- >> Buhar jeneratörü boşaltılır.

### 15.2 Ünitenin taşınması

#### UYARI

**Ünite veya Combi-Duo ünitesi çekili frenle hareket ettirildiği takdirde tekerlekler hasar görebilir**

Tekerlekler hasar gördüğünde ünite veya Combi-Duo ünitesi devrilerek ağır yaralanmanıza neden olabilir.

1. Üniteyi veya Combi-Duo ünitesini taşımadan veya yerini değiştirmeden önce sabitleme frenlerini gevşetin.

#### UYARI

**Frenler çekiliyken tekerleklerin yönünü değiştirmeye çalıştığınız takdirde tekerlekler hasar görebilir**

Tekerlekler hasar gördüğünde ünite veya Combi-Duo ünitesi devrilerek ağır yaralanmanıza neden olabilir.

1. Tekerlekler ünitenin veya tezgahın altındayken tekerleklerin yönünü değiştirmek istiyorsanız önce sabitleme frenini gevşetip tekerleklerin yönünü ondan sonra değiştirin.
2. Ayağınızı tekerleklerle dayamayın.

### ⚠ DİKKAT

#### Üniteler, eşiklerin üzerinden veya eğik yüzeylerden geçirilirken devrilebilir

Üniteleri iterek eşiklerin üzerinden veya eğik yüzeylerden geçirirken ünite devrilerek yaralanmanıza neden olabilir.

1. Üniteleri iterek eşiklerin üzerinden ve eğik düzlemlerden geçirirken dikkatli olun.

### ⚠ DİKKAT

#### Tekerlekli üniteler ve Combi-Duo üniteleri taşıma veya yer değiştirme sırasında devrilebilir

Üniteniz tekerlekliyse veya Combi-Duo üniteniz tekerlekli tezgah üzerindeyse ve üniteyi taşımadan veya yerini değiştirmeden önce frenleri boşaltmazsanız ünite veya Combi-Duo ünitesi devrilerek yaralanmanıza neden olabilir.

1. Üniteyi veya Combi-Duo ünitesini taşımadan veya yerini değiştirmeden önce sabitleme frenlerini gevşetin.
2. Taşıma işlemi bittikten sonra sabitleme frenlerini tekrar çekin.

Sürülebilir tezgah üzerindeki veya tekerlekli üniteleri hareket ettirebilirsiniz.

✓ Buhar jeneratörü boşaltılmış durumda [► 54].

1. Üniteyi başka bir yere taşımadan önce üniteyi usulüne uygun şekilde şebeke elektriğinden, su ve atık su hattından ayırmanız gerekir.
2. Üniteyi yeni yerine taşıdıktan sonra üniteyi tekrar usulüne uygun şekilde şebeke elektriğine, su ve atık su hattına bağlamanız ve ünitenin veya sürülebilir tezgahın tekerlek frenlerini çekmeniz gerekir.



3. Mutfak temizliği sırasında üniteyi biraz öne çekmek isterseniz ünitenin veya sürülebilir tezgahın tekerlek frenlerini gevşetin.
4. Üniteyi dikkatli şekilde öne çekin.
5. Mutfak temizliği bittiğinde üniteyi tekrar dikkatle geri itin ve frenleri çekin.

## 16 İşletim dışı bırakma ve elden çıkartma

### 16.1 İşletim dışı bırakma

Üniteyi işletim dışı bırakmak istediğinizde RATIONAL servis partnerinizle iletişime geçin.

### 16.2 Elden çıkartma



Eski ünitelerde geri dönüştürülebilir malzemeler mevcuttur. Eski üniteleri çevreyi koruyacak şekilde ve uygun toplama sistemleri aracılığıyla elden çıkartın.



## 17 Teknik veriler

Lütfen ayrıca, model etiketindeki teknik verilere de dikkat edin. Tip etiketi, kumanda ekranının sol tarafında yer alır.

### 17.1 Elektrik bağlantılı üniteler

	Değer
Ağırlık (ambalajsız) Tip 20-1/1	334 kg
Ağırlık (ambalajsız) Tip 20-2/1	207 kg
Koruma sınıfı	IPX5
Çevreye yayılan gürültü	≤70 dBA
Ortam şartları	10 – 40 °C
Standart WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frekans ve maks. verici güç WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.2 Gaz bağlantılı üniteler

	Değer
Ağırlık (ambalajsız) Tip 20-1/1	284 kg
Ağırlık (ambalajsız) Tip 20-2/1	354 kg
Koruma sınıfı	IPX5
Çevreye yayılan gürültü	≤70 dBA
Ortam şartları	10 – 40 °C
Standart WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frekans ve maks. verici güç WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.3 Tipler ve model adları

Model etiketindeki tip tanımları ve model adları farklılık gösterir. Lütfen bu tablodaki eşleştirmelere bakın.

Tip	Model adı
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

### 17.4 Uygunluk

#### 17.4.1 Elektrik bağlantılı üniteler

Bu ünite, aşağıdaki AB direktiflerine uygundur:

- Üye devletlerin telsizli ekipmanların piyasaya sürülmesi hakkındaki yasal hükümlerinin uyumlaştırılması hakkındaki 2014/53/AB sayılı direktifi
- Makineler hakkındaki 2006/42/AB sayılı direktif
- Üye devletlerin elektromanyetik uyumluluk hakkındaki yasal hükümlerinin uyumlaştırılması hakkındaki 2014/30/AB sayılı direktif
- Belirli tehlikeli maddelerin elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanımının sınırlandırılması hakkındaki, 2015/863/AB sayılı direktifi de kapsayan 2011/65/AB sayılı direktif

Bu ünite, aşağıdaki Avrupa normlarına uygundur:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015

- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

## 17.4.2 Gaz bağlantılı üniteler

Bu ünite, aşağıdaki AB direktiflerine uygundur:

- Gaz halindeki yakıtların yakılması konusunda, cihazlar hakkındaki (AB) 2016/426 sayılı yönetmelik
- Üye devletlerin telsizli ekipmanların piyasaya sürülmesi hakkındaki yasal hükümlerinin uyumlaştırılması hakkındaki 2014/53/AB sayılı direktifi
- Makineler hakkındaki 2006/42/AB sayılı direktif
- Üye devletlerin elektromanyetik uyumluluk hakkındaki yasal hükümlerinin uyumlaştırılması hakkındaki 2014/30/AB sayılı direktif
- Belirli tehlikeli maddelerin elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanımının sınırlandırılması hakkındaki, 2015/863/AB sayılı direktifi de kapsayan 2011/65/AB sayılı direktif

Bu ünite, aşağıdaki Avrupa normlarına uygundur:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

## Anahtar kelime dizini

### B

Bakım	
Aksesuarlar	47
Sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi	53
Bakım ürünleri	
Uygun olmayan temizlik maddeleri	46
Uygun temizlik maddeleri	45

### C

Temizleme	46
-----------	----

### Ç

Çevirmeli merkezi ayar düğmesi	12
--------------------------------	----

### E

El duşu	17
Püskürtme şekilleri	17

### F

Fan hızı	22
----------	----

### G

Gaz kokusu	10
------------	----

### I

Isıtma	22
--------	----

### K

Kendi yapabileceğiniz bakım işlemleri	53
---------------------------------------	----

### L

LED kapaklarının temizlenmesi	46
-------------------------------	----

### M

Manuel ön ısıtmanın programlanması	32
Merkez sıcaklığı	21
Merkez sıcaklık sensörü	
Balık fileto	17
Bütün balık	17
Bütün piliç	16
Büyük et parçaları	16
Çıkartma	17
Hamur işi	17
Küçük malzemeler	17
Malzemeye sokma	14
Pirzola	16
Sebze	17

### P

Pişirme adımının programlanması	32
Pişirme haznesi iklimi	

Buhar	23
Buhar ve kuru hava kombinasyonu	24
Finishing	28
Kuru hava	25

Pişirme haznesi kapısı	
LED kapaklarının temizlenmesi	46
Sızdırmazlık elemanını temizleme	47
Temizleme	46
Pişirme haznesi sıcaklığı	21
Buhar	23
Buhar ve kuru hava kombinasyonu	24
Finishing	28
Kuru hava	25
Pişirme süresi	21
Programlama modu	
Pişirme adımı ekleme	34
Pişirme adımının silinmesi	34
Pişirme parametrelerini düzenleme	34
Programların başlatılması	33

### S

Sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi	53
Soğutma fonksiyonu	22
Sous Vide pişirme	
Diyet ve bakım yemekleri	27
Kullanım alanları	27
Oda servisi	27
Pişir ve soğut	27
Sürekli işletim	21

### T

Tabletsiz yıkama	42
Temizleme	
LED kapağı	46
Pişirme haznesi kapısı	46
Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanı	47
Temizleme programları	
Çok	42
Hafif	42
Orta	42
Tabletsiz yıkama	42

### Ü

Ünite kumandası	
Çevirmeli merkezi ayar düğmesi	12
Parmak hareketleri	12
Ünitenin açılması	12
Ünitenin kapatılması	12

**RATIONAL AG**

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)