

iCombi® Pro

Orijinal işletim kılavuzu



İçindekiler

1 Giriş	9
1.1 Ünitedeki yardım	9
1.2 Ürün sorumluluğu	9
1.3 Hedef grup	9
1.4 Amacına uygun kullanım	9
1.5 Bu kılavuzla çalışma	9
1.5.1 Sembollerin açıklaması	9
1.5.2 Resimli sembollerin açıklaması	10
1.5.3 Uyarı notlarının açıklaması	10
1.5.4 Resimler	10
1.5.5 Teknik değişiklikler	10
2 iCombi Pro	11
3 Genel güvenlik talimatları	12
3.1 Gaz bağlantılı üniteler için güvenlik talimatları	13
3.2 Kişisel koruyucu ekipman	13
4 Üniteyle nasıl çalışılır	15
4.1 İşletime sokma	15
4.2 Ünitenin açılıp kapatılması	15
4.3 Başlangıç ekranı	16
4.3.1 Tarih, saat, durum	17
4.3.2 Ünitedeki yardım	17
4.4 Üniteyle etkileşim	17
4.4.1 Parmak hareketleri	17
4.4.2 Çevirmeli merkezi ayar düğmesi	18
4.5 Maksimum yükleme miktarları	18
4.6 Pişirme haznesi kapısının açılıp kapatılması	19
4.7 Üniteyi yükleyin	19
4.8 Merkez sıcaklık sensörünün takılması	20
4.9 El duşunun kullanılması	23
4.10 Entegre yağ tahliyesi	24
5 Manuel pişirme	26
5.1 Pişirme sonucunun isteğe uyarlanması	26
5.1.1 Pişirme parametreleri	26
5.1.2 Ek fonksiyonlar	27
5.1.3 Talimatlar ve bilgiler	28
5.2 Buhar	28
5.2.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı	28
5.2.2 Malzemelerin buharda pişirilmesi	28
5.3 Buhar ve kuru hava kombinasyonu	29
5.3.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı	29
5.3.2 Malzemelerin buhar ve kuru hava kombinasyonu ile pişirilmesi	29
5.4 Kuru hava	29

5.4.1	Piştirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı.....	29
5.4.2	Malzemelerin kuru havayla pişirilmesi	30
5.5	Manuel pişirmeyi iptal et	31
6	Sous Vide Piştirme	32
6.1	Sous Vide piştirme süreçler	32
7	Pastörizasyon	33
7.1	Pastörizasyon piştirme süreçleri.....	33
8	Tütsüleme	34
8.1	Tütsüleme piştirme süreçleri	34
9	Kısık ateşte piştirme	35
10	Finishing.....	36
10.1	À la carte tabak ağırlığının ayarlanması	36
10.2	Banket tabağı ağırlığının ayarlanması	36
11	iProductionManager	38
11.1	Manuel reçete oluşturma.....	38
11.2	Reçete tahtası.....	39
11.2.1	Akıllı piştirme süreçlerinin eklenmesi	39
11.2.2	Programların ve ürün sepetlerinin eklenmesi	39
11.2.3	Reçete tahtası düzenleyicisi.....	40
11.3	Zamanlayıcı.....	40
11.4	Reçeteleri yerleştirme	41
11.4.1	Kombinasyon kontrolü	42
11.4.2	Yerleştirme mantığı	42
11.4.3	Planlama boşluklarının kapatılması.....	42
11.4.4	Zaman optimizasyonu.....	43
11.4.5	Enerji optimizasyonu.....	44
11.5	Reçeteleri düzenle ve sil.....	45
11.6	Hedef zaman girerek piştirme	45
11.7	Planlama	45
11.7.1	Planlamalar oluşturma.....	46
11.7.2	Planlamaları başlatma	47
12	Programlama modu.....	48
12.1	Manuel program oluşturma	48
12.2	Akıllı program oluşturma.....	50
12.3	Ürün sepetinin programlanması.....	52
12.4	Programları düzenleme ve silme.....	53
12.5	Programları ve ürün sepetlerini başlatma.....	53
13	Programlama modu - iCareSystem AutoDose	55
13.1	Temizlik programı oluşturma (kimyasal depolama).....	55
13.2	Programları düzenleme ve silme (kimyasal depolama).....	56
14	İşletim modları arasında geçiş yapma	58
15	Ayarlar	59

15.1	Sık kullanılanlar	59
15.2	Gösterim	59
15.2.1	Dil	59
15.2.2	Tarih ve saat	59
15.2.3	Sıcaklık formatını ayarlama.....	60
15.2.4	Program görünümü	60
15.3	Işık.....	61
15.3.1	Ekran aydınlık düzeyi.....	61
15.4	Ses.....	61
15.4.1	Genel ses düzeyi	61
15.4.2	Yükleme / işlem talimatları.....	62
15.4.3	Program adımı sonu	62
15.4.4	Pişirme süresi sonu	62
15.4.5	İşlem iptali / hata algılandı.....	63
15.5	Pişirme sistemi	63
15.5.1	Ünite tipi hakkında bilgiler	63
15.5.2	Enerji tüketimi	63
15.5.3	iProductionManager enerji tasarruf modu.....	64
15.5.4	Ekran kilidi	64
15.5.5	Demo modu	64
15.5.6	Power Steam	64
15.5.7	Kumandalı meme.....	64
15.5.8	Watchdog	65
15.5.9	Danger	65
15.5.10	Buhar jeneratörünün boşaltılması.....	65
15.5.11	VarioSmoker	65
15.6	Pişirme	65
15.6.1	Ana ülke mutfağı.....	65
15.6.2	İkinci ülke mutfağı	65
15.6.3	À la carte tabak ağırlığı.....	66
15.6.4	Banket tabak ağırlığı	66
15.6.5	Raf sayısı	66
15.6.6	Rafların sırası.....	66
15.6.7	iProductionManager sisteminde manuel programlarda aşırı yüklenme	66
15.6.8	Ortam bekleme süresi.....	67
15.6.9	iProductionManager 3D.....	67
15.7	Veri yönetimi	67
15.7.1	Tüm verileri dışa aktarma.....	68
15.7.2	Pişirme programları	68
15.7.3	Kullanıcı profili.....	68
15.7.4	Kullanıcı resimleri	68
15.7.5	Temel pişirme sistemi ayarları.....	69
15.7.6	HACCP verileri	69
15.7.7	Servis.....	70
15.7.8	MyDisplay	70

15.8	Ağ ayarları	70
15.9	Kullanıcı profili	72
15.9.1	Profili etkinleştir	72
15.9.2	Profili düzenle	73
15.9.3	Profil ekle	75
15.9.4	Ekranı düzenle	75
15.9.5	Yeni ekran oluştur	75
15.10	Servis	76
15.10.1	Kurulu yazılım sürümü	76
15.10.2	Yazılım güncelleme bilgileri	76
15.11	ConnectedCooking	76
16	Mutfak yönetimi	78
16.1	Hijyen yönetimi	78
16.1.1	Kaydedilen HACCP verileri	78
16.1.2	HACCP verilerini dışa aktar	78
16.1.3	HACCP verilerinin otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarılması	78
16.2	Ünitelerin ağa bağlanması	78
16.2.1	WLAN bağlantısı oluştur	79
16.2.2	Ağ kablosunu bağlama	80
16.2.3	Ağ bağlantısı oluşturma	80
16.3	ConnectedCooking	81
16.3.1	Üniteyi ConnectesCooking ile bağlama	81
16.4	Yazılım güncellemesi yapma	82
17	Otomatik temizlik - iCareSystem	83
17.1	Genel güvenlik talimatları	83
17.2	Temizlik modları	84
17.3	Temizleme programları	84
17.4	Temizleme ve bakım durumu	84
17.5	Otomatik temizliğin başlatılması	85
17.6	Otomatik temizliğin iptal edilmesi	86
17.7	Çalışma saatlerine göre zorunlu temizlik	86
17.8	Temizlik planı	87
18	Otomatik temizlik - iCareSystem AutoDose	88
18.1	Genel güvenlik talimatları	88
18.2	Temizlik modları	88
18.3	Temizleme programları	89
18.4	Temizlik, bakım ve temizleyici kartuşu durumu	89
18.5	Temizleyici kartuşunu değiştirme	90
18.6	Otomatik temizliğin başlatılması	92
18.7	Otomatik temizliğin iptal edilmesi	92
18.8	Çalışma saatlerine göre zorunlu temizlik	93
19	Bakım	94
19.1	Genel güvenlik talimatları	94
19.2	Bakım aralıkları	94

19.3	Bakım ürünleri	94
19.4	Piştirme haznesi kapısının temizlenmesi.....	95
19.5	Nemlendirme memesinin kirecinin giderilmesi.....	96
19.6	Hava filtresinin temizlenmesi.....	96
19.7	El duşunun temizlenmesi.....	97
19.8	Kumanda ekranının temizlenmesi.....	98
19.9	Aksesuarların temizlenmesi	98
19.10	Tahliye hattının havalandırma borusunun temizlenmesi.....	99
20	iCareSystem AutoDose bakımı	100
20.1	Genel güvenlik talimatları.....	100
20.2	Bakım ürünleri	100
20.3	AutoDose bakım aralıkları	100
20.4	Piştirme haznesi kapısının temizlenmesi.....	101
20.5	Nemlendirme memesinin kirecinin giderilmesi.....	102
20.6	Hava filtresinin temizlenmesi	103
20.7	El duşunun temizlenmesi.....	103
20.8	Kumanda ekranının temizlenmesi.....	104
20.9	Aksesuarların temizlenmesi	104
20.10	Tahliye hattının havalandırma borusunun temizlenmesi.....	105
21	İpuçları ve yardım.....	106
21.1	Arama yardımcısı	106
21.2	Ünitedeki yardım	106
21.3	Telefonla yardım	106
21.4	Servis gerektiğinde yardım.....	107
21.4.1	Servis verilerini otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarma.....	107
21.4.2	Servis verilerinin sorgulanması.....	107
21.5	Sorun giderme	107
21.5.1	Buhar jeneratörü ısıtıcısı hata mesajları	107
21.5.2	Gazlı ünitelerde hata mesajları.....	108
21.5.3	Isıtıcı sıcak hava hata mesajları	108
21.5.4	Nem hata mesajları	109
21.5.5	iCareSystem hata mesajları - Temizlik	109
21.5.6	iCareSystem hata mesajları - Bakım	109
21.5.7	Bildirim merkezi.....	109
22	Bakım	111
22.1	Hava filtresinin değiştirilmesi.....	111
22.2	Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi.....	112
23	Taşıma.....	113
23.1	Ünitenin taşınması.....	113
24	İşletim dışı bırakma ve elden çıkartma.....	115
24.1	İşletim dışı bırakma	115
24.2	Elden çıkartma	115
25	Teknik veriler	116

25.1	Elektrik bağlantılı üniteler.....	116
25.2	Gaz bağlantılı üniteler.....	116
25.3	Tipler ve model adları.....	116
25.4		116
25.5	Uygunluk.....	116
25.5.1	Elektrik bağlantılı üniteler	116
25.5.2	Gaz bağlantılı üniteler.....	117
Anahtar kelime dizini		118

1 Giriş

Değerli müşterimiz,

Yeni iCombi Pro 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 Pro, en akıllı buharlı kombi fırındır. 20 veya binlerce konuk için çok sayıda farklı yemek pişirir. İster balık, et, kümes hayvanları, garnitürler veya unlu mamuller olsun, ister kızartma, buğulama, ızgara veya fırınlama olsun. Akıllı pişirme sistemi ve akıllı iklim yönetimi sayesinde, maksimum yüklemde bile her şey otomatik olarak tam kıvamında pişer.

Size iCombi Pro ile keyifli çalışmalar dileriz.

uygulamasında olduğu gibi,

RATIONAL AG

1.1 Ünitadaki yardım

Bu kullanım kılavuzunun yanı sıra tüm dünyadan çok sayıda uygulama örneği, ünite kullanım yardımı olarak kullanımınıza sunulmuştur. Bu fonksiyon hakkındaki bütün bilgilere şuradan ulaşabilirsiniz: Ünitadaki yardım [► 106]

1.2 Ürün sorumluluğu

RATIONAL, yetkisiz teknik değişikliklerinden veya uygunsuz kullanımdan kaynaklanan hasarlardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

1.3 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.

1.4 Amacına uygun kullanım

iCombi Pro, 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, usule uygun olmayan kullanım şekillerinin sonuçlarıyla ilgili olarak hiçbir sorumluluk kabul etmez.

1.5 Bu kılavuzla çalışma

1.5.1 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.

1.5.2 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.

1.5.3 Uyarı notlarının açıklaması

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

TEHLİKE

TEHLİKE tehlike seviyesindeki uyarı notuyla karşılaştığınızda bu not sizi ağır yaralanmayla veya ölümlle sonuçlanacak durumlar karşısında uyarır.

UYARI

UYARI tehlike seviyesindeki uyarı notuyla karşılaştığınızda bu not sizi ağır yaralanmayla veya ölümlle sonuçlanabilecek durumlar karşısında uyarır.

DİKKAT

DİKKAT tehlike seviyesindeki uyarı notuyla karşılaştığınızda bu not sizi yaralanmayla sonuçlanabilecek durumlar karşısında uyarır.

NOT

Bu notla karşılaştığınızda bu not sizi ünitenin hasar görmesiyle sonuçlanabilecek durumlar karşısında uyarır.

1.5.4 Resimler

Bu kullanım kılavuzunda kullanılan resimler, sizdeki üniteden farklı olabilir.

1.5.5 Teknik değişiklikler

Geliştirme amaçlı teknik değişiklikler yapma hakkı saklıdır.

2 iCombi Pro



Tip 20-1/1



Tip 20-2/1

3 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.
- Pişirme sisteminizin teknik açıdan kusursuz durumda olmasını sağlamak için en az yılda bir kez yetkili bir RATIONAL servis partneri tarafından bakımının yapılması gerekir.
- Ünite veya RATIONAL servis partneriniz tarafından gerçekleştirilen ünite kurulumu üzerinde değişiklik yapmayın.
- Zemindeki tahliye süzgecini çıkartmayın.
- Genel olarak hasar görmüş veya bağlantı kablosu hasarlıysa pişirme sistemini 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. Cihazın üzerine sıcak kaplar veya sıcak sıvı içeren kaplar koymayın.
- Ünitenin çevresinde kolay tutuşabilecek veya yanıcı maddeler bulundurmeyin.
- Üniteyi sadece +5 °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.
- Kaza tehlikesini veya pişirme sisteminin hasar görmesini önlemek için, işletim personelinin düzenli olarak eğitilmesi ve güvenlik eğitimi alması gerekir.
- Bu pişirme sistemi, çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yeteneklerinde kısıtlılık bulunan kişiler ya da yeterli tecrübeye ve/veya bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Bu kişiler grubu, güvenlikten sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında tutuluyor ve pişirme sisteminin tehlikeleri hakkında bilgilendiriliyorsa durum farklı. Yüzeyler ve aksesuarlar sıcak olabilir, kontrol sırasında lütfen dikkatli olun. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında dahi bile çocuklar tarafından yapılmamalıdır

Kullanımdan öncesine ilişkin güvenlik talimatları

- Ünitenin sıcaklığının minimum + 5 °C olmasına dikkat edin.
- Fanın önündeki hava iletim sacının üstten ve alttan kilitlemiş olduğundan emin olun.
- Tepsi raflığının veya mobil tepsi standının pişirme haznesine sabitlendiğinden emin olun.
- Pişirme haznesinde temizlik tabletlerinin 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.
- Ambalaj içindeki yiyecekler ısıtılırken sadece ambalajı piyasaya sürenin verdiği bilgiler doğrultusunda ayarlar kullanılmalıdır.

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 kapları sadece görebileceğiniz raflara koyun. Aksi takdirde kabı ünitiden çıkartırken sıcak yemek dökülebilir.
- Yangın ve patlama tehlikesinden şu şekilde korunursunuz:
 - Ünite, kolay tutuşabilecek sıvılar, örneğin şarap gibi alkolü içecekler pişirmeyin. Kolay tutuşabilecek sıvılar, buharlaşma sonucunda kendiliğinden alev alabilir.

- Izgara ve fırınlama uygulamalarında, akacak yağı toplamak için malzemenin altına bir toplama kabı yerleştirin.
- 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.
- Ambalajdaki yiyecekler sadece üretici tarafından belirtilen pişirme iklimi koşullarında tüketim sıcaklığına getirilmelidir.

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.

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.

3.1 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.

3.2 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.

4 Üniteyle nasıl çalışılır

4.1 İşletime sokma

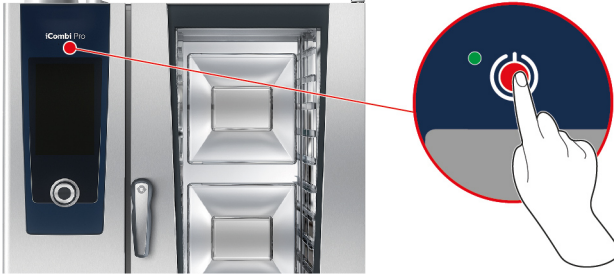
Üniteyi işletime sokacağınız zaman ünite zaten bir RATIONAL servis partneri tarafından usulüne uygun şekilde kurulmuş durumdadır. Otomatik test yapılmıştır, dolayısıyla ünite, kullanıma hazır durumdadır. Kurulum hakkındaki bütün bilgiler, ürünle birlikte verilen kurulum kılavuzunda mevcuttur.

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 [► 94]

4.2 Ünitenin açılıp kapatılması



Ünitenin açılması

1. Üniteyi açmak için, düğmeye basıp LED ışık yeşil yanıncaya kadar basılı tutun: 
 - > Ünite başlatılır. Başlangıç ekranı [► 16] görüntülenir.

Su girişi olmadan işletim

NOT

Aşırı ısınmayı ve cihazın hasar görmesini önlemek için sadece su bağlantısıyla çalıştırın.

Su bağlantısı olmadan pişirme sistemi buhar veya kombinasyon modunda kullanılamaz. Yalnızca kuru ısı kuru hava modu kullanılabilir. Pişirme sisteminin aşırı ısınmasını ve olası hasarları önlemek için açıklanan önlemler mutlaka gereklidir.

Susuz sürekli işletim mümkün değildir.

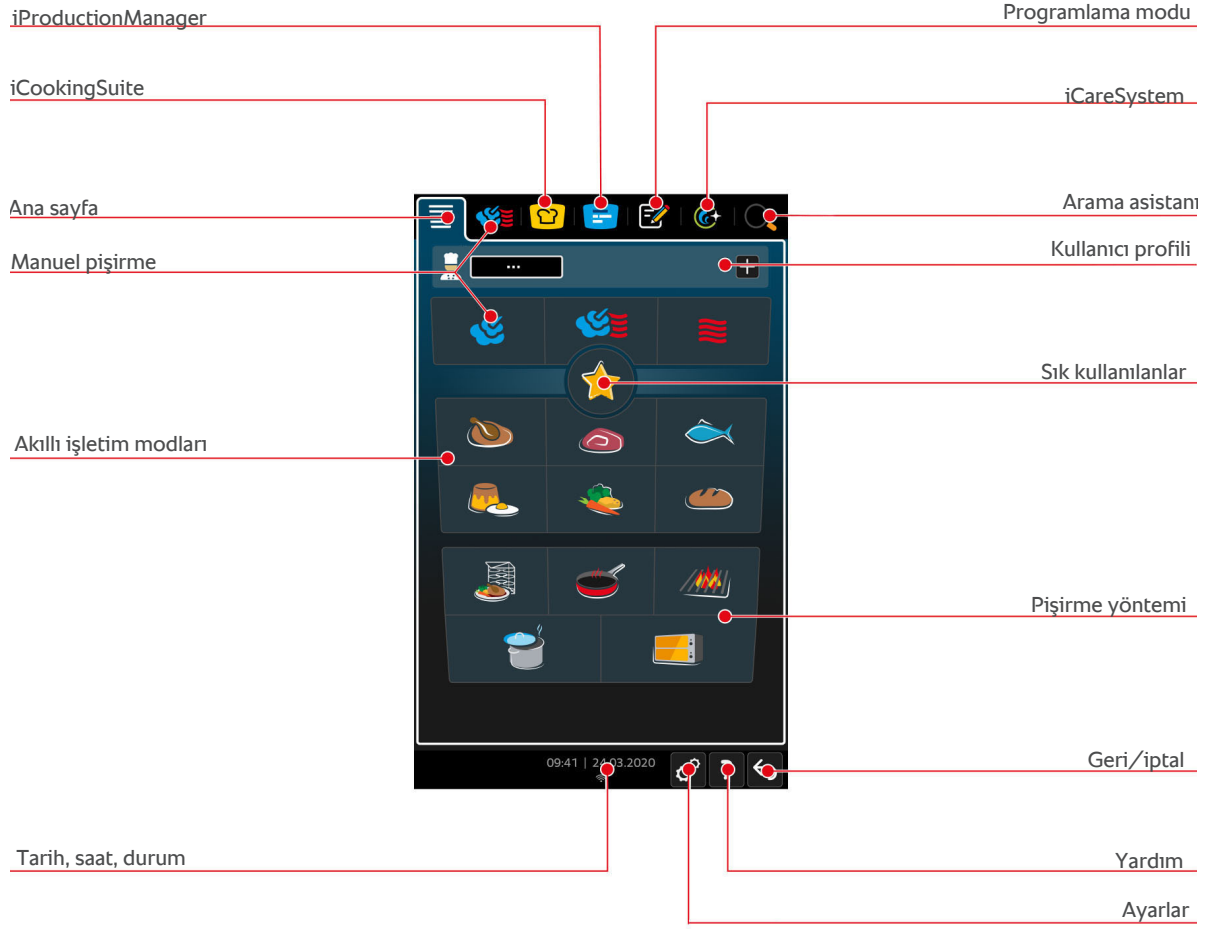
Üniteyi bir su girişine bağlamadan kullanıyorsanız pişirme kabine 3 litre su dökmeniz istenir. Alt bilgede şu sembol görüntülenir: . Aşağıdaki koşullarda su girişi olmadan geçici olarak çalıştırmak mümkün:

1. Pişirme sisteminin aşırı ısınmasını önlemek için pişirme kabine 3 litre su dökün.
2. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: 
3. Ünite 5 saat çalıştıktan sonra < 100 °C'ye kadar bir soğutma işlemi gerçekleştirin.
4. Ardından pişirme kabine 3 litre su dökün.
5. Su tekrar mevcut olduğunda temizliği başlatın.

Ünitenin kapatılması

1. Üniteyi kapatmak için, düğmeye basıp LED ışık turuncu yanıncaya kadar basılı tutun: 
 - > Üniteyi gerçekten kapatmak isteyip istemediğiniz sorulur.
 2. Pişirme sistemini kapatmak için çubuğu sağa doğru kaydırın.
- >> Ünite kapanır.

4.3 Başlangıç ekranı



- iProductionManager [► 38]
- Akıllı pişirme - iCookingSuite
- Ana sayfa
Bu düğmeye bastığınızda başlangıç ekranı açılır.
- Manuel işletim modları [► 26]
- Sık kullanılanlar
- Akıllı işletim modları
Bu düğmelerden birine bastığınızda, akıllı işletim moduna atanmış olan bütün akıllı pişirme süreçleri görüntülenir.
- Pişirme yöntemleri
Bu düğmeye bastığınızda, pişirme yöntemlerine atanmış olan bütün akıllı pişirme süreçleri görüntülenir.
- Programlama modu [► 48]
- Otomatik temizlik - iCareSystem [► 83]
- Tarih, saat, durum [► 17]
- Ayarlar [► 59]
- Üniteye yardım [► 106]
- Geri/iptal

Bu düğmeye bastığınızda bir önceki ekrana geri dönersiniz. Bu düğmeye basıp basılı tuttuğunuzda, sürmekte olan pişirme işlemini kesintiye uğratırsınız.

Ayrıca bakınız

 Arama yardımcısı [▶ 106]

4.3.1 Tarih, saat, durum

En alt satırda sürekli olarak o sıradaki tarih ve saati, ayrıca şu bağlantıların durumunu görürsünüz:



USB bellek bağlı

Bu sembol, cihaza bir USB bellek veya USB aksesuarı bağladığınızı gösterir.



Ağ bağlantısı

Bu sembol, yönlendiriciye bağlı olduğunuzu ancak internete bağlı olmadığınızı gösterir: 

Bu sembol, ünitenizin bir LAN ağına bağlı olduğunu belirtir. Bir ağ hatası olduğu takdirde şu sembol görüntülenir:



WLAN bağlantısı

Bu sembol, ünitenizin WLAN ağına bağlı olduğunu belirtir. Bağlantı kalitesi çok iyidir.

Bağlantı kalitesi düştüğünde şu semboller görüntülenir:  

Bu sembol, yönlendiriciye bağlı olduğunuzu ancak internete bağlı olmadığınızı gösterir: 

Bir bağlantı hatası olduğu takdirde şu sembol görüntülenir: 



Hata mesajı

Bu sembol, ekranda bir hata mesajı görüntülendiğini belirtir.



ConnectedCooking bağlantısı

Bu sembol, cihazınızın ConnectedCooking sistemine bağlı olduğunu belirtir. Cihazınız ConnectedCooking sistemine bağlı olmadığında şu sembol görüntülenir: 



Su bağlantısı

Bu sembol, cihazınızın su girişine bağlı olmadığını belirtir. Üniteyi açtığınızda pişirme kabinine 3 litre su dökmeniz istenir.



Aktif enerji optimizasyonu (opsiyon: enerji optimizasyon sistemine bağlantı)

RATIONAL pişirme sisteminiz, bir enerji optimizasyon sistemine isteğe bağlı bir arabirim ile donatılabilir. Pişirme sisteminizin kullanılabilir gücü enerji optimizasyon sistemi tarafından sınırlandırılırsa ekranın alt satırında  sembolü görüntülenir. Sembol  görünmüyorsa, şebeke bağlantısının tam gücü mevcuttur.

4.3.2 Üniteadaki yardım



Pişirme sistemindeki yardımı seçme

Soru işareti sembolünü seçerek pişirme sistemindeki entegre yardım bölümüne ulaşırsınız. Burada cihazınızın kullanımı dijital şekilde açıklanmaktadır. Yardım içeriğe duyarlıdır, yani her zaman önce güncel ekran içeriğine yönelik yardım gösterilir. Yardım fonksiyonu ayrıca münferit pişirme süreçleri hakkında ayrıntılı bilgiler ve bunlarla ilgili yararlı ipuçları sunar.

4.4 Üniteyle etkileşim

4.4.1 Parmak hareketleri

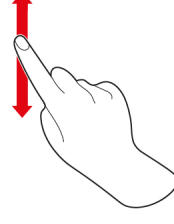
Üniteye basit birkaç hareketle kumanda edebilirsiniz.



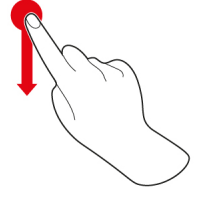
Basma



Sürtme

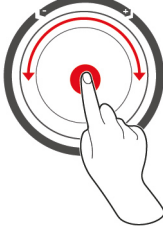


Kaydırma



Sürükleyip bırakma

4.4.2 Çevirmeli merkezi ayar düğmesi



Ayarları, Parmak hareketleri [► 17] yerine çevirmeli merkezi ayar düğmesini döndürerek de değiştirebilirsiniz. İşlemleri, çevirmeli merkezi ayar düğmesine basarak onaylayın.

4.5 Maksimum yükleme miktarları

NOT

Aşırı miktarda yükleme sonucunda ünite 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

4.6 Pişirme haznesi kapısının açılıp kapatılması



Piştirme haznesinin kapısını açma

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

>> Fan çarkı frenlenir.

Piştirme haznesinin kapısını kapatma

1. Piştirme haznesi kapısını kapatın, sonra kapı kolunu sola doğru, düşey konuma gelecek şekilde çevirin.

4.7 Üniteyi yükleyin

⚠ UYARI

Kırık cam nedeniyle yaralanma tehlikesi

Her zaman aksesuarların üniteye tamamen sokulduğundan emin olun. Aksi halde piştirme kabini kapısı kapatılırken iç cam kırılabilir ve kesilme yaralanmaları meydana gelebilir.

NOT

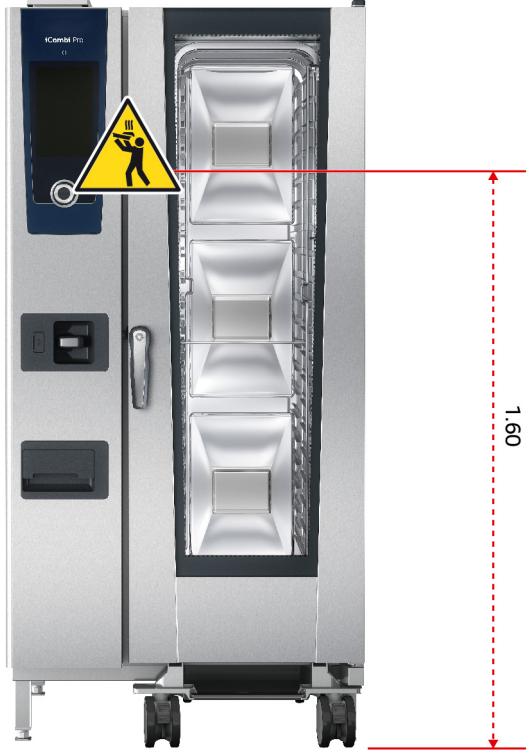
Dışta kalan aksesuarlar

Her zaman aksesuarların üniteye tamamen sokulduğundan emin olun. Aksi halde piştirme kabini kapısı kapatılırken iç cam kırılabilir.

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

3. Izgara veya fırınlama yapacağınız zaman, akan yağ tutması için malzemenin altına bir yağ toplama kabı yerleştirin. ile onaylayın.
4. Pişirme haznesi kapısını kapatın. Pişirme haznesi kapısının iyice kapandığından ve kapı kolunun düşey konumda olduğundan emin olun. **TALİMAT! Cihaz 15 dakikadan daha kısa süre gerilimsiz veya kapalı durumda kalmışsa devam eden işlem, kesintiye uğradığı yerden devam eder.**

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.

4.8 Merkez sıcaklık sensörünün takılması

Aşağıdaki paragraflar hem merkez sıcaklık sensörüyle çalışmayı hem de isteğe bağlı olarak mevcut harici USB merkez sıcaklık sensörüyle çalışmayı anlatmaktadır. Sous Vide USB merkez sıcaklık sensörüyle, Sous Vide poşetindeki vakumu bozmadan Sous Vide pişirilmiş gıdaların sıcaklığı izlenebilir. Ayrıca, örneğin dahili bir merkez sıcaklık sensörü olmayan bir ekipman varyantı varsa, harici bir USB merkez sıcaklık sensörü kullanılabilir.

⚠ 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.

⚠ DİKKAT

Merkez sıcaklık sensörünün sivri ucu

Merkez sıcaklık sensörüyle çalışırken dikkatli olmadığınız takdirde sensörün sivri ucundan yaralanabilirsiniz. Bu, özellikle Sous Vide USB merkez sıcaklık sensörü için geçerlidir.

1. Sıcak durumdaki merkez sıcaklık sensörüyle çalışırken daima koruma eldiveni takın.
2. Sous Vide USB merkez sıcaklık sensörünü yan taraftaki tutucuya takın.

NOT

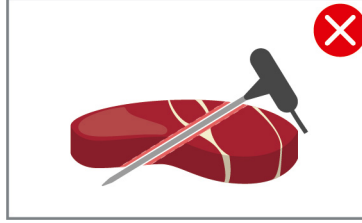
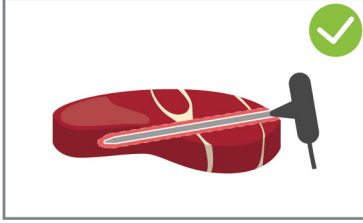
Merkez sıcaklık sensörü pişirme haznesinden dışarı sarkarsa

Merkez sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra yerine takmazsanız sensör hasar görebilir.

1. Merkez sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra tepsi rafındaki tutucuya takın.

**İPUCU**

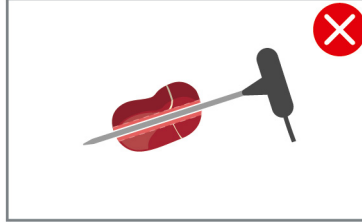
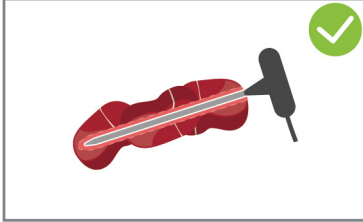
- Düzenli olarak çok ince veya sıvı malzeme hazırlıyorsanız, isteğe bağlı olarak edinebileceğiniz konumlama yardımını kullanmanızda yarar vardır. Merkez sıcaklık sensörünü önce konumlandırma yardımına, sonra malzemeye sokun.
- Merkez sıcaklık sensörü ayarlanan merkez sıcaklığından daha sıcaksa sensörü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

Et, örneğin pirzola

1. Merkez sıcaklık sensörünü, eğik bir açıyla, sapına kadar malzemeye sokun. Mümkünse sensörün tamamı malzemenin içinde kalsın.

Büyük et parçaları, örneğin bütün et fırınlama

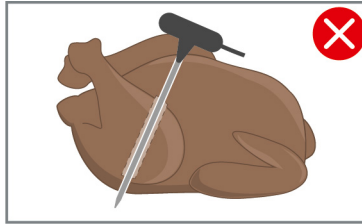
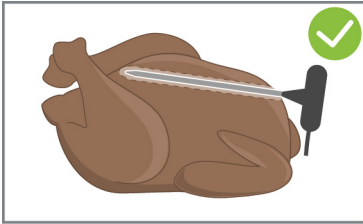
1. Merkez sıcaklık sensörünü, malzemenin en kalın yerine, sapına kadar sokun.

Küçük malzemeler, örneğin gulaş

1. Merkez sıcaklık sensörünü, sensör ucundan sapına kadar malzemeyle dolacak sayıda parçaya sokun.

Farklı farklı büyüklüklerde malzemeler

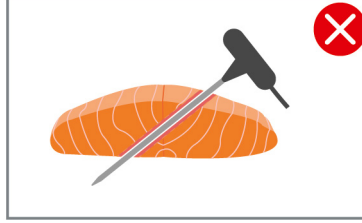
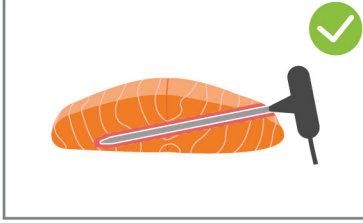
1. Merkez sıcaklık sensörünü önce küçük bir parça malzemeye sokun.
2. İstenen merkez sıcaklığına ulaşıldığında küçük malzeme parçalarını sensörden ve pişirme haznesinden çıkartın.
3. Sonra merkez sıcaklık sensörünü daha büyük bir malzemeye sokun ve pişirme sürecine, **Çıkart/tak** seçeneğiyle devam  edin.

Bütün piliç

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

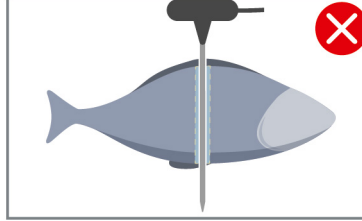
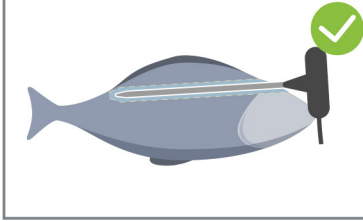
Merkez sıcaklık sensörünün, pilicin karın boşluğuna girmemesine dikkat edin. Merkez sıcaklık sensörünü but kısmına sokmayın.

Balık fileto



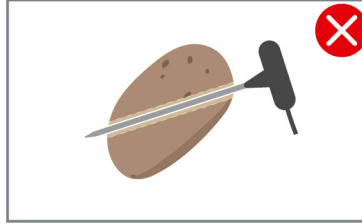
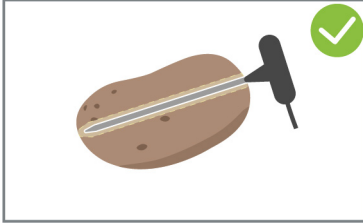
1. Merkez sıcaklık sensörünü, eğik bir açıyla, sapına kadar malzemeye sokun. Mümkünse sensörün tamamı malzemenin içinde kalsın.

Bütün balık



1. Merkez sıcaklık sensörünü, malzemenin en kalın yerine, sapına kadar sokun. Merkez sıcaklık sensörünün, balığın karın boşluğuna girmemesine dikkat edin.

Sebze, örneğin patates



1. Merkez sıcaklık sensörünü, malzemenin en kalın yerine, sapına kadar sokun.

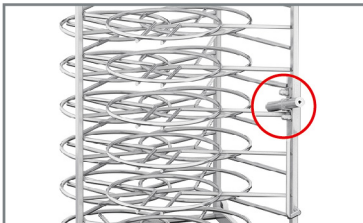
Çorbalar, soslar, tatlılar

1. Merkez sıcaklık sensörünü gastronorm kaba, tamamı sıvıyla kaplanacak şekilde daldırın.
2. Sıvıyı karıştırırken merkez sıcaklık sensörünün gastronorm kabında kalmasına dikkat edin.

Hamur işi

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

Mobil tabak standıyla Finishing



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

Merkez sıcaklık sensörü algılanmıyor

✓ Şu sembol görüntülenir: ✗

1. Merkez sıcaklık sensörünü, bu kılavuzda anlatıldığı şekilde takın.
2. Düzeltmeyi onaylayın.

>> Pişirme süreci doğru şekilde yürütülür. Düzeltmeyi onaylamazsanız pişirme süreci kesintiye uğratılır ve baştan başlatmanız gerekir. Örneğin **düşük sıcaklıkta pişirme** gibi az sayıda birkaç pişirme sürecinde hataya rağmen pişirme sürecine devam edilir.

Merkez sıcaklık sensörünün çıkartılması

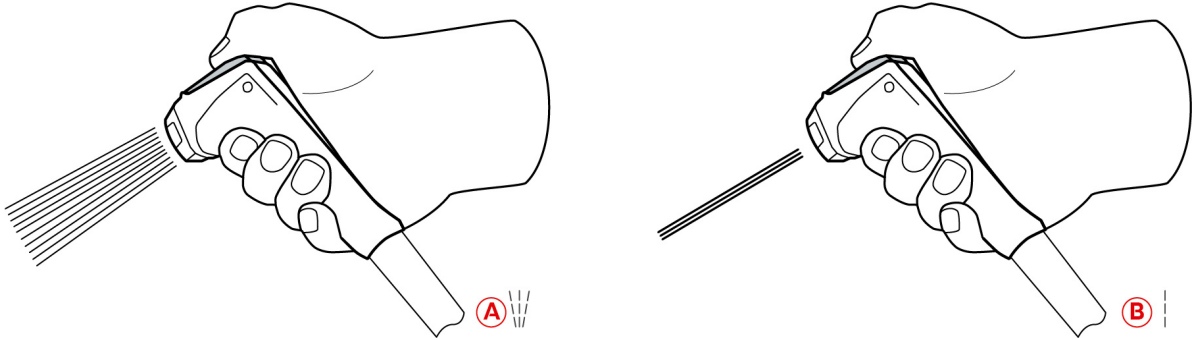
1. Malzeme istenen sonuca ulaştığında önce merkez sıcaklık sensörünü malzemeden çıkartın.
2. Merkez sıcaklık sensörünü temizledikten sonra bunun için öngörülen tutucuya takın ve ardından malzemeyi pişirme kabininden çıkartın.

4.9

El duşunun kullanılması

Lütfen, ünitenizde isteğe bağlı olarak el duşu bulunmayabileceğini unutmayın.

El duşunda, ayarlanabilen iki püskürtme şekli vardır, duş  (A) ve nokta huzme  (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 otomatiği 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 şekinden 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.**

4.10 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 tapasını çıkarın.
 3. Tapayı pişirme kabini zeminine giderin yanına yerleştirin. Zincir, tapanın kaybolmamasını sağlar.
 4. Yağ toplama kabını pişirme haznesine, yağ toplama kabının açıklığı tahliye borusuna takılacak şekilde yerleştirin.
 5. Giderin altında ünitenin dış tarafına yağ toplama kabını koyun, ör. bir bidon.
 6. Entegre yağ tahliyesinin doldurma ağzını yağ toplama kabına takın.
 7. Doldurma ağzının süngü tipi kilidini gidere takın.
 8. Süngü tipi kilidi kilitleyin.
 9. 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. Yağ toplama kabını değiştirirken kişisel koruyucu donanımlarınızı kullanın.

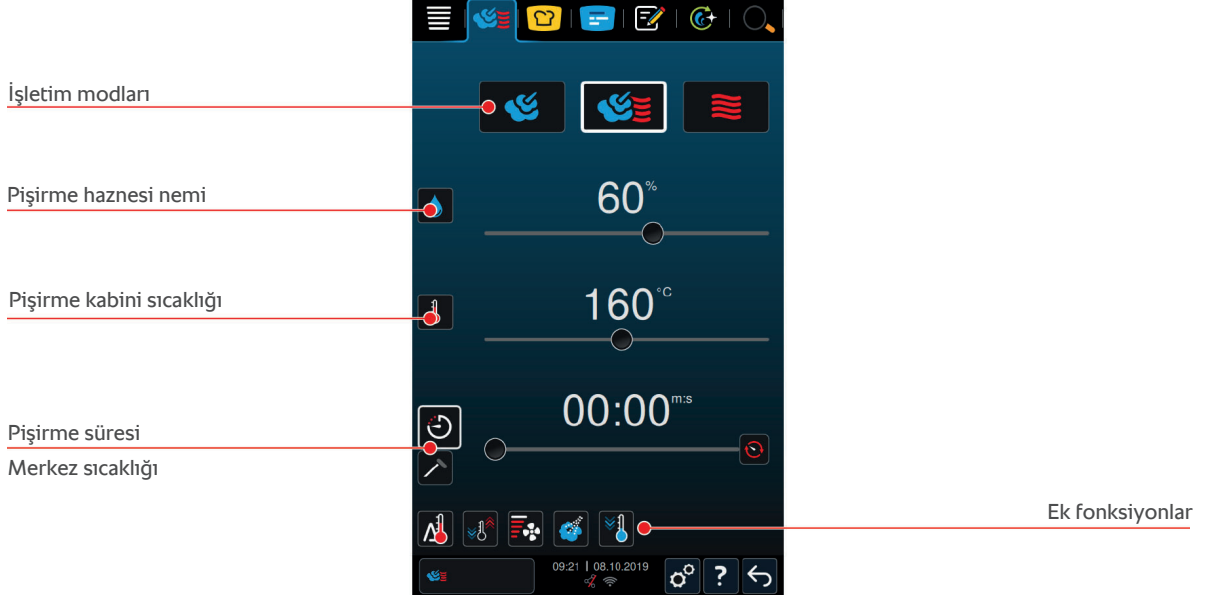
1. Yağ toplama kabı dolmuşsa, küresel vananın kolunu dikey pozisyona döndürün.
 - > Küresel vana kapatılmıştır.
2. Süngü tipi kilidi açın.
3. Yağ toplama haznesini değiştirin.
4. Yağı kurallara uygun bir şekilde imha edin. **TALİMAT! Yağ toplama kabında toplanan yağ ve diğer maddeler yasal hükümler dikkate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

5 Manuel pişirme



iCombi Pro, manuel işletim modlarıyla kendinize özgü el sanatınızda size destek verir.

İşletim modunu seçerek iklimi ayarlarsınız ve malzemeyi buharla mı sıcak havayla mı yoksa buhar ve sıcak hava kombinasyonu ile mi hazırlamak istediğinizi seçersiniz. Bunun için, pişirme haznesi sıcaklığını, hava hızını ve pişirme süresini ayarlayıp gereken bütün kararları kendiniz verin. Böylece malzemenin, tam istediğiniz gibi çıkması konusunda kontrol sizde olur.



5.1 Pişirme sonucunun isteğe uyarlanması

5.1.1 Pişirme parametreleri



Pişirme kabini sıcaklığı

Bu pişirme parametresiyle, pişirme haznesindeki sıcaklığı belirlersiniz. **Buhar** işletim modunu seçip sıcaklığı kaynama sıcaklığına getirirseniz şu sembol görüntülenir:

Pişirme haznesindeki mevcut nem seviyesini ve sıcaklığı şu şekilde görüntüleyebilirsiniz:

1. Şu düğmeye basıp basılı tutun:
 - > İki saniye sonra mevcut pişirme kabini sıcaklığı sürekli olarak görüntülenir.
2. Ayarlanmış olan parametre değerlerine dönmek için, düğmeyi tekrar basılı tutun.



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 süresi

Bu pişirme parametresiyle yemeklerin ne kadar süreyle pişeceğini ayarlarsınız. Pişirme süresini ayarladığınızda **Merkez sıcaklığı** parametresini kullanamazsınız.

Alternatif olarak ünitenizi, seçtiğiniz ayarlarla kesintisiz olarak çalıştırabilirsiniz. Bunun için, Sürekli işletim seçeneğini açın.

1. Ünitenizi sürekli işletim modunda çalıştırmak istiyorsanız ya  sembolüne basın ya da Pişirme süresi ayarını, şu mesaj görüntüleninceye kadar sağa doğru çekin: **Sürekli operasyon**



Merkez sıcaklığı

Bu pişirme parametreleri yardımıyla, malzemenin merkez sıcaklığının ne kadar olması gerektiğini belirlersiniz. Merkez sıcaklığını ayarladığınızda **Pişirme süresi** parametresini kullanamazsınız.

5.1.2

Ek fonksiyonlar



Delta T pişirme

NOT

Delta-T pişirmede pişirme süresiyle, merkez sıcaklık sensörünün de ürünün içine yerleştirilmesi gerektiğine dikkat edin.

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 artırılması sayesinde malzemeler yavaş yavaş ve gayet özenli şekilde pişer. Bu şekilde pişirme kayıpları en aza iner. 20 °C ile 60 °C arasında bir fark seçebilirsiniz. Pişirme haznesi sıcaklığıyla merkez sıcaklık sensörünün sıcaklığı arasındaki fark ne kadar düşük olursa malzeme o kadar yavaş ve hassas şekilde pişer. Pişirme haznesi sıcaklığıyla merkez sıcaklık sensörü sıcaklığı arasındaki fark ne kadar yüksek olursa malzeme o kadar hızlı pişer.

Ya hedef sıcaklık ya da istenen pişirme süresi ayarlanabilir. Ürün için bir hedef merkez sıcaklığı ayarlanırsa, pişirme haznesi sıcaklığı ayarlanan Delta sıcaklığı ile ayarlanan merkez sıcaklığı arasındaki fark otomatik olarak ayarlanır. Ürün için bir pişirme süresi ayarlanırsa, pişirme haznesi sıcaklığı ayarlanan Delta sıcaklığı farkı üzerinden ayarlanan pişirme süresi dolana kadar otomatik olarak ayarlanır.



İklim oluşturma

Bu fonksiyonla, pişirme haznesi sıcaklığı, bir pişirme sürecinin hedef değerine uyarlanır. Örneğin malzemeyi ızgara ettiğiniz bir pişirme sürecinden malzemeyi fırınladığınız bir pişirme sürecine geçiş yaptığınız takdirde pişirme haznesi soğutulur. Fırınlamadan ızgaraya geçtiğiniz takdirde pişirme haznesi ısıtılır.



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.



Nemlendirme

Bu ek fonksiyonla, pişirme işlemi sırasında nemlendirme memesinden ısıtma elemanının üzerine su püskürtülür. Malzemenin yüzeyi nemlendirilir, buhar yoğunlaşarak ızgara kaplama ve optimum fırınlama koşulları elde edersiniz. Pişirme haznesi sıcaklığı 30 ile 260 °C arasında olmalıdır.

1. Şu düğmeye basıp basılı tutun: 

>> Düğmeyi basılı tuttuğunuz sürece nemlendirme memesinden fana su püskürtülür.



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: 

> Pişirme haznesinin hangi sıcaklığa soğutulacağını seçin.

2. **⚠ UYARI! Yanma tehlikesi! Pişirme haznesi kapısını açtığınız takdirde dışarıya ani şekilde sıcak buhar püskürebilir. Pişirme haznesi kapısını açın.**

>> **⚠ UYARI! Yaralanma tehlikesi! Pişirme haznesi kapısını açtığınızda fan frenlenmez. Dönmekte olan fana dokunmayın. Fanın hızı arttırılır. Pişirme haznesi soğutulur.**

5.1.3 Talimatlar ve bilgiler

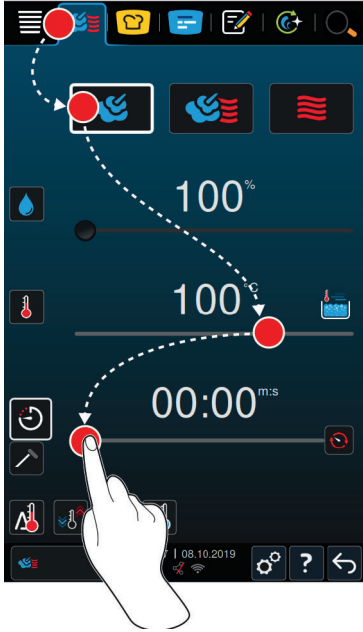
Piştirme işlemi sırasında, akıllı piştirme süreçlerinde görüntülenen talimatlarla ve bilgilerle aynı talimatlar ve bilgiler görüntülenebilir.

5.2 Buhar

5.2.1 Piştirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı

Piştirme haznesi iklimi	Piştirme yöntemi	Piştirme haznesi nemi	Piştirme haznesi sıcaklığı
Nemli	- Buğulama/buhar - Yahni - Kısık ateşte haşlama - Doğrudan ısıtma - Şişirme - Sous Vide Piştirme [32] - Çözdürme - Konserve	% 100	30 – 130 °C

5.2.2 Malzemelerin buharda pişirilmesi



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
 2. Düğmeye basın:
 - > Ünite ısınır. Bunun için önce sürenin veya merkez sıcaklık sensörünün ayarlanması gerekir.
 3. İstedığınız piştirme haznesi sıcaklığını ayarlayın.
 4. Piştirme süresini ayarlayın.
 5. Malzemeleri merkez sıcaklığı yardımıyla pişirmek için, şu düğmeye basın:
 6. Merkez sıcaklığını ayarlayın.
 - > Ayarlanan piştirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, üniteyi yüklemeniz istenir.
 7. Üniteyi yükleyin.
- >> Piştirme sürecine devam edilir. Piştirme süresi sona erdiğinde veya gereken merkez sıcaklığına ulaşıldığında yemeğin istenen sonuca ulaşmış olup olmadığını kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.

5.3 Buhar ve kuru hava kombinasyonu

5.3.1 Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı

Piştirme haznesi iklimi	Piştirme yöntemi	Piştirme haznesi nemi	Piştirme kabini sıcaklığı
Nemli ve sıcak	- Unlu mamuller - Tavada kızartma	% 0 – 100	30 – 300 °C

Piştirme 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 piştirme haznesinin kapısını açarsanız piştirme haznesi sıcaklığı 30 dakika daha 260 °C'nin üzerinde tutulur.

5.3.2 Malzemelerin buhar ve kuru hava kombinasyonu ile pişirilmesi



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
 - > Piştirme sistemi ayarlanan sıcaklığa ısınır.
2. İstedığınız piştirme kabini nemini yüzde bir hassasiyetinde ayarlayın.
3. İstedığınız piştirme haznesi sıcaklığını ayarlayın.
4. Piştirme süresini ayarlayın.
 - > Piştirme süresi, başka bir giriş yapılmadan 5 saniye sonra veya döner düğmeye basıldıktan hemen sonra başlar.
5. Malzemeleri merkez sıcaklığı yardımıyla pişirmek için, şu düğmeye basın:
6. Merkez sıcaklığını ayarlayın.
 - > Ayarlanan piştirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, üniteyi yüklemeniz istenir.
7. Üniteyi yükleyin.
 - >> Piştirme sürecine devam edilir. Piştirme süresi sona erdiğinde veya gereken merkez sıcaklığına ulaşıldığında yemeğin istenen sonuca ulaşmış olup olmadığını kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.

5.4 Kuru hava

5.4.1 Piştirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı

Piştirme haznesi iklimi	Piştirme yöntemi	Piştirme haznesi nemi	Piştirme haznesi sıcaklığı
Çok sıcak	- Unlu mamuller - Tavada kızartma	% 0 – 100	30 – 300 °C

Piştirme haznesi iklimi	Piştirme yöntemi	Piştirme haznesi nemi	Piştirme haznesi sıcaklığı
	▪ Izgara ▪ Derin yağda kızartma ▪ Graten ▪ Glaze etme		

Piştirme 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 piştirme haznesinin kapısını açarsanız piştirme haznesi sıcaklığı 30 dakika daha 260 °C'nin üzerinde tutulur.

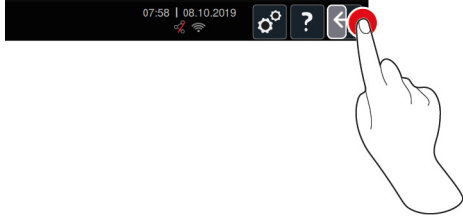
5.4.2 Malzemelerin kuru havayla pişirilmesi



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Düğmeye basın:
- > Piştirme sistemi ayarlanan sıcaklığa ısınır.
3. Düğmeye basın:
4. İsteddiğiniz piştirme haznesi sıcaklığını ayarlayın.
5. Malzemeleri piştirme süresi yardımıyla pişirmek için, şu düğmeye basın:
6. Piştirme süresini ayarlayın.
- > Piştirme süresi, başka bir giriş yapılmadan 5 saniye sonra veya döner düğmeye basıldıktan hemen sonra başlar.
7. Malzemeleri merkez sıcaklığı yardımıyla pişirmek için, şu düğmeye basın:
8. Merkez sıcaklığını ayarlayın.
- > Ayarlanan piştirme haznesi sıcaklığına ulaşıldığında, üniteyi yüklemeniz istenir.
9. Üniteyi yükleyin.
- >> Piştirme sürecine devam edilir. Piştirme süresi sona erdiğinde veya gereken merkez sıcaklığına ulaşıldığında yemeğin istenen sonuca ulaşp ulaşmadığını kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.

5.5

Manuel pişirmeyi iptal et



1. Şu düğmeye basıp basılı tutun: ↩
> Pişirme süreci iptal edilir. Başlangıç ekranı görüntülenir.

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. Bu sayede yarı vasıflı 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.

Sous Vide pişirme süreçleri hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Sous Vide pişirme süreçler ► 32].



İPUCU

Aksesuar olarak edinebileceğiniz sous vide merkez sıcaklık sensörü yardımıyla, sous vide pişirme sırasında istenen merkez sıcaklığına ulaşılmasını garantileyebilirsiniz. Merkez sıcaklığının genişletilmiş ve otomatik HACCP belgelendirmesi sayesinde, gıda hijyeni temel kurallarının gerektiği şekilde belgelenmesini güvence altına alırsınız.

Sous vide merkez sıcaklık sensörünün takılması ve diğer ayrıntılı bilgileri, web sitemizden indirebileceğiniz, USB merkez sıcaklık sensörü kullanma talimatnamesinde bulabilirsiniz.

6.1 Sous Vide pişirme süreçler

Bu pişirme süreçlerine sadece Sous Vide USB merkez sıcaklık sensörü aksesuarı kullanıldığında erişilebilir.

Sous Vide Kümes hayvanları

Vakum poşetlerinde paketlenmiş kümes hayvanları eti parçalarını sous vide pişirmek için bu pişirme sürecini seçin.

Sous Vide Et

Vakum poşetlerinde paketlenmiş dana, domuz, kuzu ve av eti parçalarını sous vide pişirmek için bu düzeyi seçin.

Sous Vide Balık

Vakum poşetlerinde paketlenmiş balık, balık filetosu veya deniz ürünlerini sous vide pişirmek için bu düzeyi seçin.

Sous Vide Garnitürler

Vakum poşetlerinde paketlenmiş sebze veya garnitürleri sous vide pişirmek için bu düzeyi seçin.

7 Pastörizasyon

Pastörizasyon işleminde, bakteri ve mikroorganizmaları azaltmak ve raf ömrünü uzatmak için malzeme ısıtılır. Malzeme hazırlanır, uygun kaplara doldurulur ve kontrollü sıcaklıklarda özenle ısıtılır. Böylece lezzet korunurken, aynı zamanda yemeklerin güvenliği ve kalitesi de sağlanır.

7.1 Pastörizasyon pişirme süreçleri

Bu pişirme süreçlerine sadece Sous Vide USB merkez sıcaklık sensörü aksesuarı kullanıldığında erişilebilir.

Pastörizasyon

Pastörize etmek istiyorsanız bu pişirme sürecini seçin.

Kümes hayvanları pastörizasyonu

Daha iyi saklama koşulları için vakumlu kümes hayvanı etlerini pastörize etmek istiyorsanız bu düzeyi seçin. Optimum proses hijyeni ve < 3°C depolama sıcaklıkları ile raf ömrü 2 aya kadar uzar.

Et pastörizasyonu

Et pastörize etmek istiyorsanız bu pişirme sürecini seçin.

Tavuk yumurtası pastörizasyonu

Daha iyi saklama koşulları için tavuk yumurtalarını pastörize etmek istiyorsanız bu düzeyi seçin. Optimum proses hijyeni ve < 3°C depolama sıcaklıkları ile raf ömrü 2 aya kadar uzar.

Convenience pastörizasyonu

Daha iyi saklama koşulları için önceden pişirilmiş vakumlu ürünleri pastörize etmek istiyorsanız bu düzeyi seçin. Bu pişirme süreci, kendi Convenience ürünlerinizi hazırlamanız için uygundur.

Kapların pastörizasyonu

Hazırlanan yemekleri GN kaplarda servis için ısıtmak ve aynı zamanda pastörize etmek için bu düzeyi seçin.

8 Tütsüleme

Tütsüleme işleminde yiyeceklere yoğun bir lezzet ve özel bir nota kazandırmak için aromatik tütsü uygulanır. Malzeme hazırlanır, baharatlanır veya marine edilir ve ardından pişirme sisteminin tütsüleme modunda aromalandırılır.

8.1 Tütsüleme pişirme süreçleri

Bu pişirme süreçleri sadece USB bağlantısı olan yeni VarioSmoker kullanıcıları için mevcuttur.

Sıcak tütsüleme Kümes hayvanları

Kümes hayvanlarını tütsülemek için bu pişirme sürecini seçin. Burada istenen merkez sıcaklık saf pişirme süresi olarak da belirlenebilir.

Sıcak tütsüleme Hindi

Hindi tütsülemek için bu pişirme sürecini seçin. Burada istenen merkez sıcaklık saf pişirme süresi olarak da belirlenebilir.

Sıcak tütsüleme Balık

Balık tütsülemek için bu pişirme sürecini seçin. Bunlar paralel olarak pişirilebilir. Burada istenen merkez sıcaklık saf pişirme süresi olarak da belirlenebilir.

Sıcak tütsüleme Garnitürler

Garnitür tütsüleme veya sıra dışı vejetaryen veya vegan yemekler ve karışımlar hazırlamak için bu pişirme sürecini seçin. Bunlar paralel olarak pişirilebilir. Burada istenen sıcaklık ve pişirme süresini kendiniz belirleyebilirsiniz.

Soğuk tütsüleme

Et parçalarını hafifçe tütsülemek ve aynı anda pişirmek için bu pişirme sürecini seçin. Burada istenen merkez sıcaklık saf pişirme süresi olarak da belirlenebilir.

Kendi suyunda pişirme ve tütsüleme

Et parçalarını hafifçe tütsülemek ve aynı anda kendi suyunda pişirmek için bu pişirme sürecini seçin. Burada istenen merkez sıcaklık saf pişirme süresi olarak da belirlenebilir.

9

Kısık ateşte pişirme

Büyük et ve kümes hayvanı ürünlerinin pişirilmesine gözetim ve yıllara dayanan deneyim çok önemlidir. Ayrıca, bunlar ünitelerinizi saatler boyunca işgal eder. Pişirme sisteminizle bu güçlükleri rahat bir şekilde ortadan kaldırabilirsiniz: Malzemeleri, fazla üretim yapılmayan zaman aralıklarında, örneğin öğleden sonraları veya servis yapılmayan zamanlarda, yavaş yavaş ve düşük sıcaklıkta fırınlatabilir, haşlayabilir veya kendi suyunda pişirebilirsiniz. Böylece ünitenizden günde 24 boyunca optimum şekilde yararlanmış olursunuz. Üstelik malzemeleri gece pişirdiğinizde gece tarifelerinden yararlanarak elektrik masraflarından tasarruf etmiş olursunuz.

**İPUCU**

Düşük sıcaklıkta pişirme sırasında elektrik kesildiği takdirde pişirme süreci kesintiye uğrar. Elektrik kesintisi 15 dakikadan kısa sürdüğü takdirde pişirme sürecine otomatik olarak devam edilir. Elektrik kesintisi 15 dakikadan uzun sürdüğü takdirde ünite kendini kapatarak bekleme moduna geçer. Ya elektrik kesintisinin meydana geldiği andan itibaren pişirme sürecini yeniden başlatmanız ya da pişen malzemeyi manüel olarak pişirmeye devam etmelisiniz.

10 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 kısalması sonucunda personel giderleriniz azalır.
- Aynı anda birkaç etkinliği birden idare edebilir ve ek masraf yapmadan gelirinizi arttırabilirsiniz.

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

- Restoranda Finishing
Yemekler tam gerektiği sırada Finishing işlemiyle tamamlanır.
- Otelde Finishing
Tabaklarda Finishing işlemi özellikle aynı anda çok sayıda tabağı birden servise hazırlamak istediğinizde, örn. 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.

10.1 À la carte tabak ağırlığının ayarlanması

Finishing'e başlamadan önce boş tabak ağırlığının ne kadar olduğunu ayarlayın. Bu bilginin yardımıyla ünite, ideal Finishing sonucu elde edilecek ve tabaklar nemlenmeyecek şekilde pişirme adımlarını uyarlar.

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **Pişirme**
3. Düğmeye basın:  **À la carte tabak ağırlığı**
4. Şu değerlerden birini seçin:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10.2 Banket tabağı ağırlığının ayarlanması

NOT

Maddi hasarları önlemek için yükleme işleminden sonra merkez sıcaklık sensörünü mobil tabak raflığının sağ tarafındaki seramik boruya takın.

Finishing'e başlamadan önce boş tabak ağırlığının ne kadar olduğunu ayarlayın. Bu bilginin yardımıyla ünite, ideal Finishing sonucu elde edilecek ve tabaklar nemlenmeyecek şekilde pişirme adımlarını uyarlar.

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **Pişirme**
3. Düğmeye basın:  **Banket tabağı ağırlığı**
4. Şu değerlerden birini seçin:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g

- >1100 g

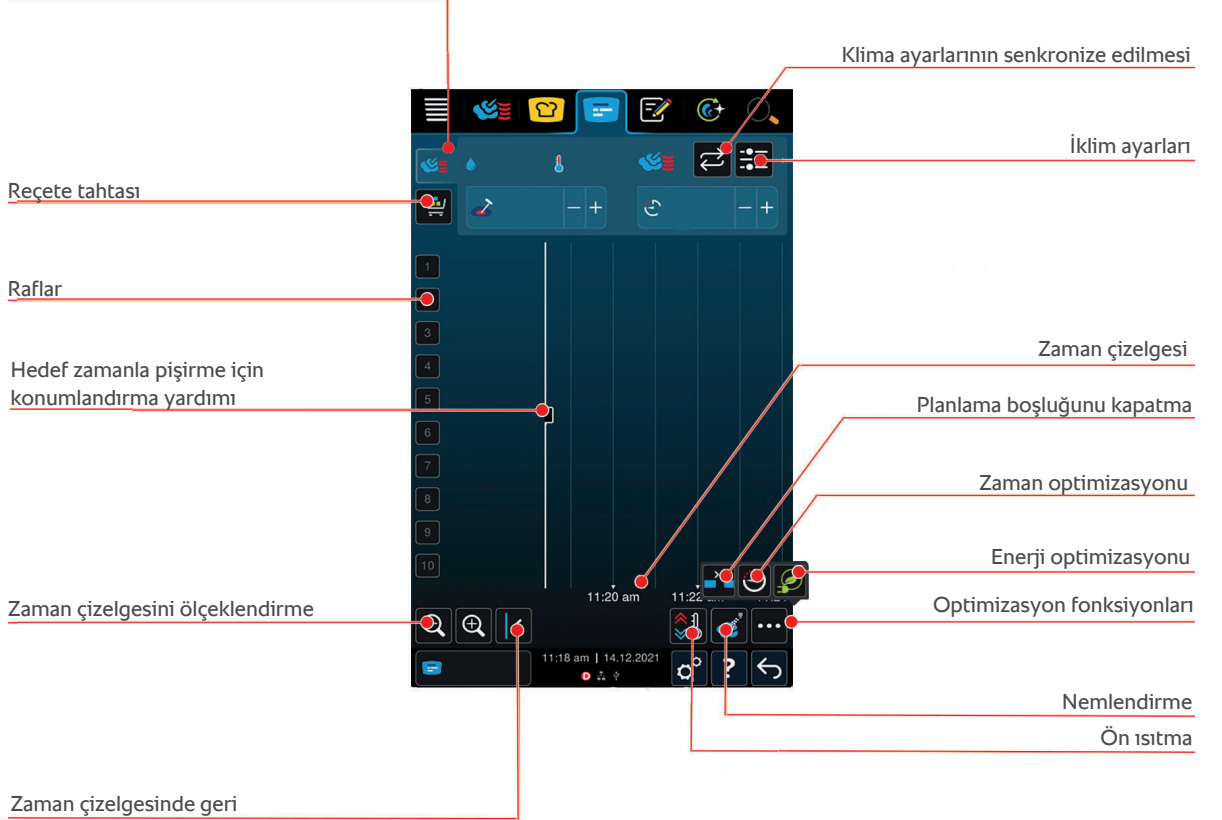
11 iProductionManager



iProductionManager, tüm üretim sürecini akıllı ve esnek şekilde organize eder. Hangi ürünlerin bir arada hazırlanabileceği, yemeklerin optimum hazırlanma sıralaması ve pişirme sürecinin gözetim altında tutulması bunlar arasındadır.

iProductionManager, bir yemeğin üniteye konması veya üniteden alınması gerektiğinde size hatırlatır. Yemeklerin pişirilmesi sırasında zaman tasarrufuna göre mi enerji tasarrufuna göre mi yoksa hedeflenen belirli bir zamana yetiştirilecek şekilde mi optimizasyon yapılacağını seçebilirsiniz. iProductionManager akıllı şekilde yemeklerin hazırlanma sıralamasını düzenler. Sizin için bu, kontrol ve gözetim zahmetine girmeksizin her zaman her şeyin kontrol altında olması, buna karşılık yemek üretiminde yüksek verim elde etmek anlamına gelir.

Manuel reçeteler



11.1 Manuel reçete oluşturma

iProductionManager'e manuel reçeteler eklenebilir. Önce iklimi ayarlayın ve ardından reçetenin pişirme süresi veya iç sıcaklık yardımıyla oluşturulup oluşturulamayacağını seçin. Unutmayın: Yemekler entegre iç sıcaklık sensörüyle pişirilirse aynı zamanda sadece bir manuel iç sıcaklık reçetesi zaman ekseninde konumlandırılabilir.



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
 2. Düğmeye basın:
 3. Düğmeye basın:
 4. Buhar [► 28] Buhar ve sıcak hava kombinasyonunu [► 29] veya Sıcak hava [► 29] işletim modunu seçin.
 5. Pişirme parametrelerini isteklerinize uyarlayın. Fan çarkının hızı da ayarlanabilir. Bunun için şu düğmeye basın:
 6. Yaptığınız değişiklikleri kaydetmek için şu düğmeye basın:
 7. İç sıcaklığı artırır veya azaltırsanız veya pişirme süresini uzatır veya kısaltırsanız ya merkezi ayar çarkını döndürün ya da şu düğmelere basın: veya
 8. İstenen ayara ulaşılan kadar düğmeye basın.
- >> Reçetler artık yerleştirilebilir [► 41].

11.2 Reçete tahtası

Reçete tahtasına istediğiniz akıllı pişirme süreçlerini, programları veya ürün sepetlerini ekleyebilirsiniz. Reçete tahtası ürün sepeti olarak kaydedilmezse [► 52], yeni bir ürün sepeti yüklendiğinde üzerine yazılır.

11.2.1 Akıllı pişirme süreçlerinin eklenmesi

1. Akıllı bir pişirme sürecini iCookingSuite sisteminden iProductionManager sistemine göndermek için menü çubuğunda şu düğmeye dokunun:
2. İsteddiğiniz pişirme sürecinin yanındaki şu düğmeye dokunun: ...
3. Düğmeye basın:

>> Akıllı pişirme süreci iProductionManager sistemine gönderilir ve reçete tahtasında görüntülenir.

11.2.2 Programların ve ürün sepetlerinin eklenmesi

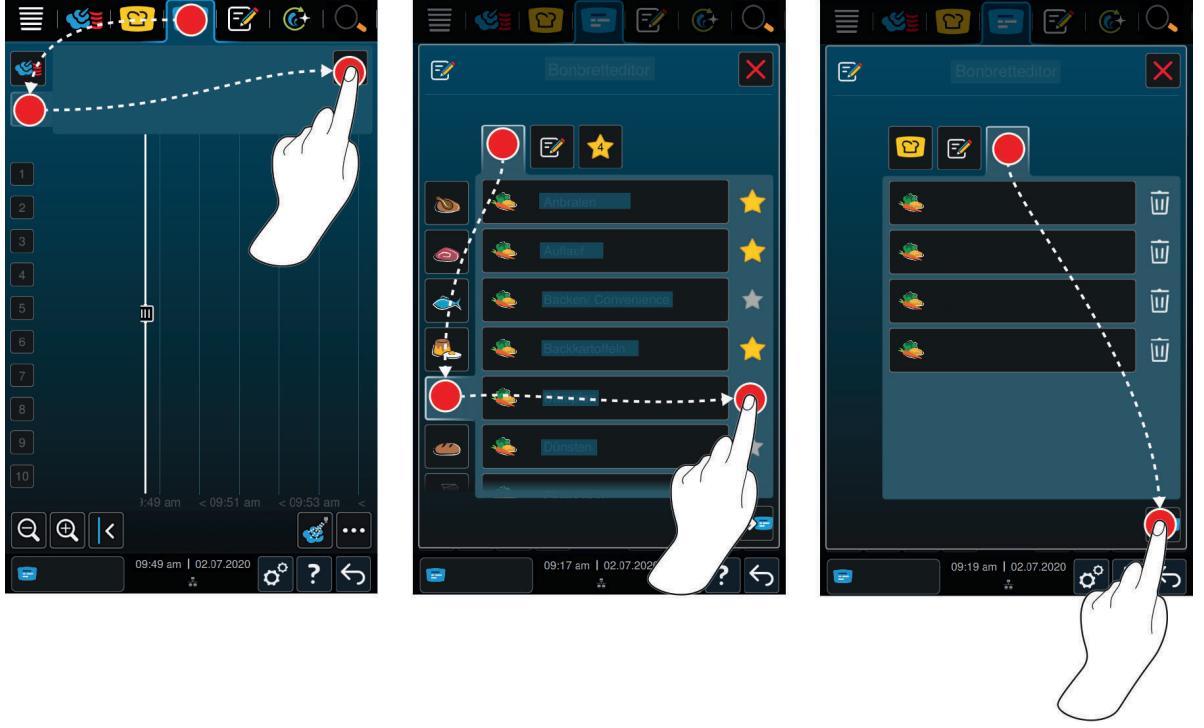
1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Manuel veya akıllı bir programı iProductionManager sistemine göndermek için, istediğiniz programın yanındaki şu düğmeye basın: ...
3. Düğmeye basın:

> Program iProductionManager sistemine gönderilir ve reçete tahtasında görüntülenir.

4. Bir ürün sepetini iProductionManager sistemine aktarmak için, istediğiniz ürün sepetine dokunun.

> Ürün sepeti, iProductionManager sistemine gönderilir. Bütün programlar reçete tahtasında görüntülenir.

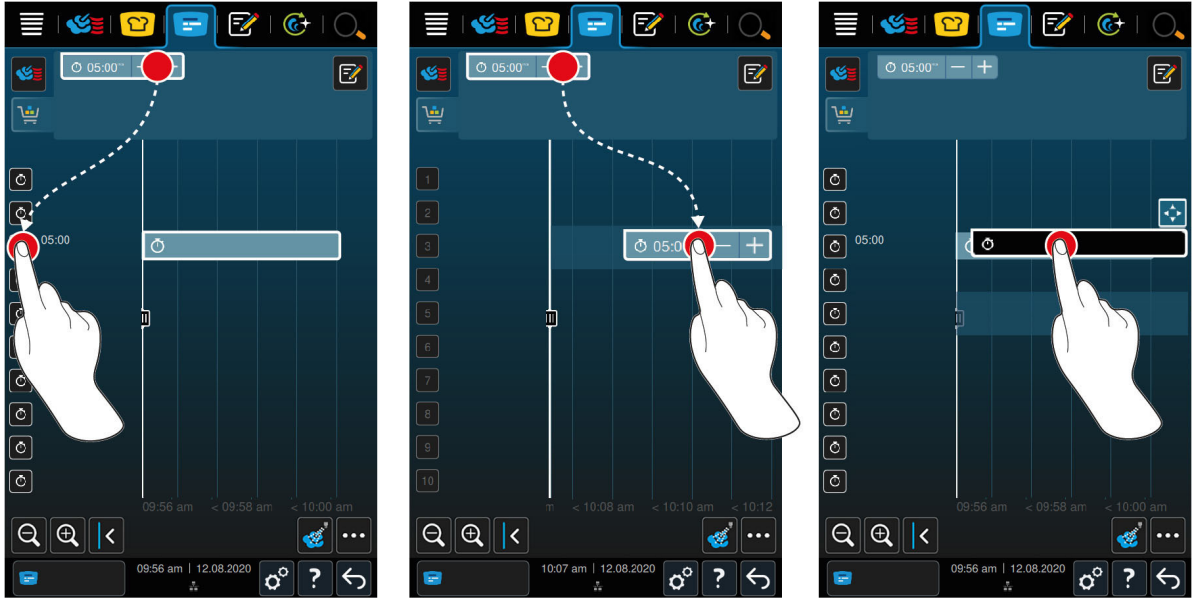
11.2.3 Reçete tahtası düzenleyicisi



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
 2. Düğmeye basın:
 3. Düğmeye basın:
 4. Ürün sepetine akıllı pişirme süreçleri eklemek için şu düğmeye basın:
 - > Tüm akıllı pişirme süreçleri görüntülenir.
 5. Listeyi kaydırın veya bir işletim modu seçin, ardından istediğiniz pişirme sürecine dokunun.
 - > Pişirme süreci ile işaretlenir ve reçete tahtasına eklenir.
 6. Ürün sepetine programlama modundan programlar eklemek için şu düğmeye dokunun:
 - > Kayıtlı tüm programlar görüntülenir. Henüz hiç program oluşturmadıysanız bu bölüm boş olur.
 7. Listeyi kaydırın ya da manuel veya akıllı programlar seçin, ardından istediğiniz programa dokunun.
 - > Program ile işaretlenir ve reçete tahtasına eklenir.
 8. Reçete tahtasının bileşimini kontrol etmek için, şu düğmeye basın:
 9. Bir akıllı pişirme sürecini veya programı silmek için, şu düğmeye basın:
 10. Reçete tahtasını yenilemek için şu düğmeye dokunun:
- >> Akıllı pişirme süreçleri veya programlar reçete tahtasında görüntülenir. Reçetler artık yerleştirilebilir [► 41].

11.3 Zamanlayıcı

Kombinasyon kontrolünde [► 42] bir reçetenin yerleştirilmesi önlense bile bir zamanlayıcı yerleştirebilirsiniz. Zamanlayıcı, standart ayarda 5 dakika atanmış olan, süreli bir bondur. Zamanlayıcıya kendi iklimi atanmamıştır, yani, sadece bir zamanlayıcı yerleştirirseniz iklim oluşturulmaz veya iklim etkilenmez. Zamanlayıcının süresini istediğinize uyarlayabilir ve o ana veya gelecekteki bir zamana yerleştirebilirsiniz.



1. Zamanlamayı o ana yerleştirmek için önce reçete tahtasında zamanlayıcıya, ardından istediğiniz raf düzeyine dokununuz.
 - > Zamanlayıcı, o ana yerleştirilir.
2. Zamanlayıcıyı gelecekteki bir zamana yerleştirmek için sürükleyip istediğiniz raf düzeyine ve istediğiniz başlangıç zamanına bırakın.
3. Zamanlayıcıyı başka bir raf düzeyine kaydırmak ve başlangıç zamanını değiştirmek için, zamanlayıcıya basılı tutun.
4. Zamanlayıcıyı sürükleyip istediğiniz konuma bırakın.
5. Zamanlayıcının süresini uzatmak veya kısaltmak için zamanlayıcıya kısa dokununuz.
6. Ya çevirmeli merkezi ayar düğmesini çevirin ya da şu düğmelere dokununuz: **+** veya **-**
 - > Kısa bir bekleme süresinden sonra ayarlar uygulanır.
- >> Zamanlayıcının süresi dolduğunda üniteyi boşaltmanız istenir. Raf seviyesinin yanında şu sembol belirir: Pişirme süresi 00:00 olur.

11.4 Reçeteleri yerleştirme

- ✓ Manuel reçeteler [► 38], Ürün sepetleri [► 39] veya bir Reçete tahtası [► 40] oluşturdunuz.
1. Bir bonu istediğiniz raf seviyesine çekiniz.
 - > Daha iyi oryantasyon için reçeteyi yerleştirmek istediğiniz raf düzeyi mavi vurgulanır. Başka bir yardım olarak reçete üzerinde saat görüntülenir.
 - > Raf seviyesi sarı veya kırmızı işaretlenmişse, yerleştirilmiş olan reçeteleri kaydırmadan reçeteyi yerleştiremezsiniz. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Kombinasyon kontrolü [► 42] ve Yerleştirme mantığı [► 42]
 2. Eğer birden fazla reçete yerleştirilmişse, genel görünüm elde etmek için zaman çizelgesini ölçeklendirin. Bunun için şu düğmeye basın:

Reçetelerin yerleştirilmesinin optimizasyonu için aşağıdaki olanaklar vardır:

- Planlama boşluklarını kapat [► 42]
- Zaman optimizasyonu [► 43]
- Enerji optimizasyonu [► 44]
- Hedef zaman girerek pişirme [► 45]

Eğer reçeteleri gerçek zamanlı yerleştirecekseniz, dikey sarı veya mavi bir çubuk belirir:

- Sarı bir çubuk, pişirme haznesinin ısındığını haber verir.
- Mavi bir çubuk, pişirme haznesinin soğutma fonksiyonu ile soğutulduğunu haber verir.

- Çubuğun genişliği, ısıtmanın veya soğutmanın ne kadar sürdüğünü haber verir.

İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında, üniteyi yüklemeniz istenir. Raf seviyesinin yanında şu sembol belirir: .

Üniteyi yükledikten sonra raf düzeyinin yanında malzemenin pişirme haznesinde ne kadar daha kalacağı görüntülenir.

Reçetenin pişirme işlemi bittiğinde, üniteyi boşaltmanız istenir. Raf seviyesinin yanında şu sembol belirir: . Pişirme süresi 00:00 olur.

11.4.1 Kombinasyon kontrolü

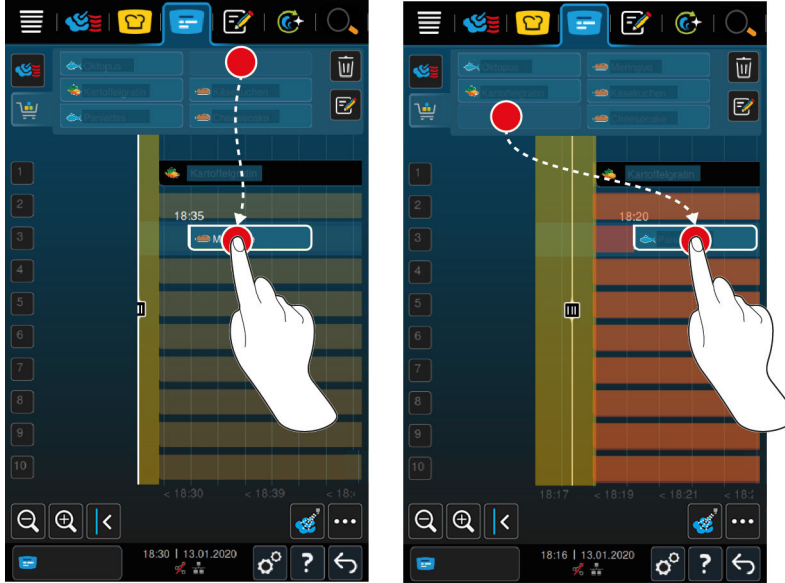
iProductionManager'de yerleştirmek istediğiniz her reçetede, yeni reçetenin yerleştirilmiş reçetelere uyup uymadığı ve seçilen zamanda yerleştirilip yerleştirilemeyeceği kontrol edilir. Reçeteler, aşağıdaki 3 değere göre ayrılır ve birbirinden bağımsız olarak kontrol edilir:

- Her reçeteye bir işletim modu atanmıştır. İşletim modlarının birbirine uyup uymadıkları kontrol edilir.
- Her reçeteye bir pişirme haznesi sıcaklığı atanmıştır. Pişirme haznesi sıcaklıklarının birbirine uyup uymadıkları kontrol edilir.
- Her işletim moduna bir pişirme haznesi nemi atanmıştır. Pişirme haznesi nemlerinin birbirine uyup uymadıkları kontrol edilir.

Hem manuel işletim modları hem de akıllı pişirme süreçleri kombine edilebilirlik bakımından kontrol edilir. Sadece eşit iklimde pişirilen pişirme süreçleri birbiriyle kombine edilebilir. Düşük sıcaklıkta kızartma gibi farklı iklimlerdeki pişirme süreçleri başka reçeteler ile kombine edilemez. Ayrıca, yalnızca tek aşamalı manuel programlar birleştirilebilir.

11.4.2 Yerleştirme mantığı

Kombinasyon kontrolüne göre iCombi Pro, reçetenin hangi noktaya yerleştirileceğine karar verir. Kontrolün sonucuna göre reçeteler iProductionManager'de optimum şekilde yerleştirilir. Raf düzeylerinin renkli bir şekilde işaretlenmesiyle iProductionManager'de yeni bir reçetenin yerleştirilmiş olan reçeteler üzerinde etkisinin olup olmadığı haber verilir:

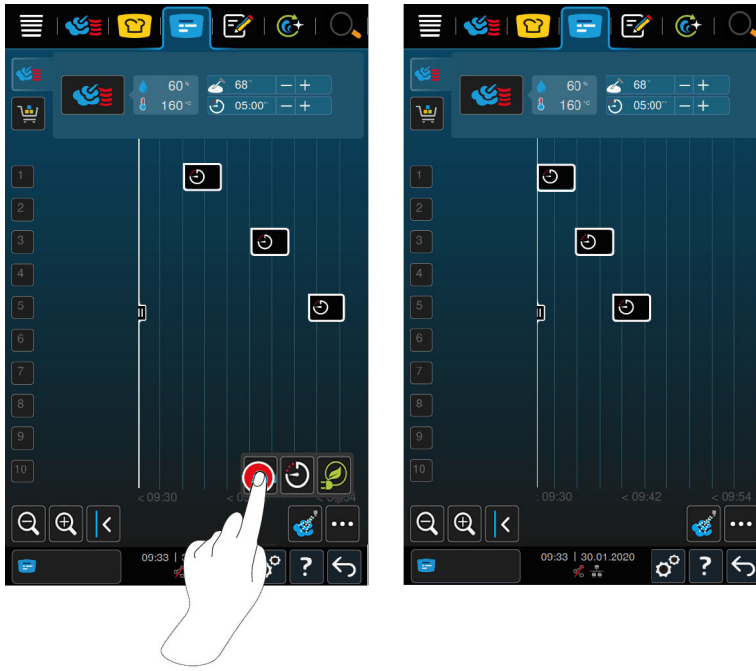


- Raf düzeyleri sarı işaretlenmişse, bir reçete yerleştirebilirsiniz, ancak yerleştirilmiş olan diğer reçeteler kaydırılır.
- Arka plan kırmızı ise reçeteyi yerleştiremezsiniz, çünkü bir reçete zaten işlenmektedir.

Eğer bir reçeteyi kaydırırsanız, reçetenin kombinasyon kontrolünden sonra yerleştirildiği komple blok kaydırılır.

11.4.3 Planlama boşluklarının kapatılması

Bonları tüm raf düzeylerine yerleştirirken oluşan zaman boşluklarının ünite tarafından otomatik olarak kapatılmasını sağlayabilirsiniz.



✓ Reçeteleri oluşturdunuz ve yerleştirdiniz.

1. Düğmeye basın:

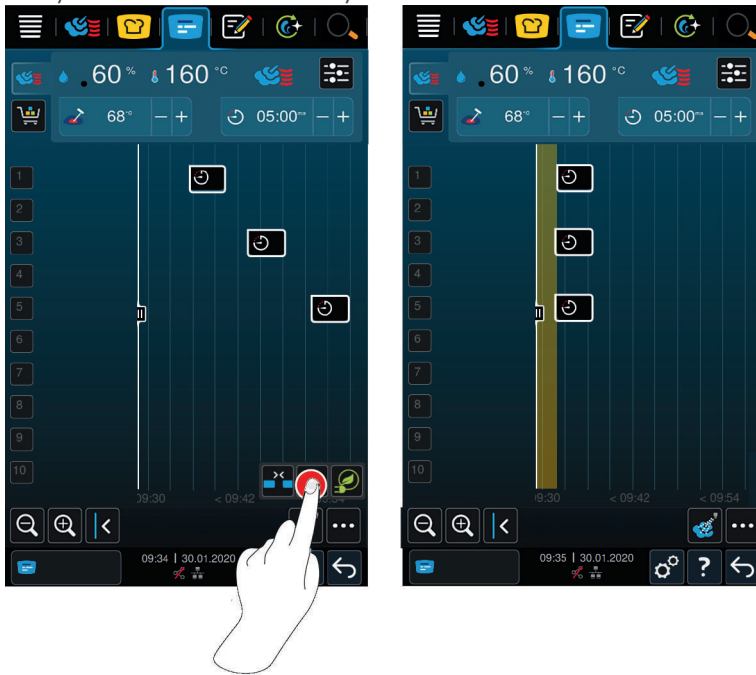
> Planlama boşluklarını gerçekten kapatmak isteyip istemediğiniz sorulur. **TALİMAT! Bu işlem geri alınmaz.**

2. Soruyu şununla onaylayın: **TAMAM**

>> Reçeteler arasındaki zaman boşlukları kapatılır. Reçetelerin birbirine göre konumları aynı kalır. Reçetelerin konumları zaman ekseninde kayabilir.

11.4.4 Zaman optimizasyonu

iProductionManager'de yerleştirdiğiniz reçeteler iCombi Pro tarafından yemekler optimum pişirme sırasıyla pişirilecek ve zaman boşlukları kapanacak şekilde otomatik olarak optimize edilebilir. Pişirme sırası ve raf düzeylerindeki konumlandırma aynı kalır.



✓ Reçeteleri oluşturdunuz ve yerleştirdiniz.

1. Düğmeye basın: 

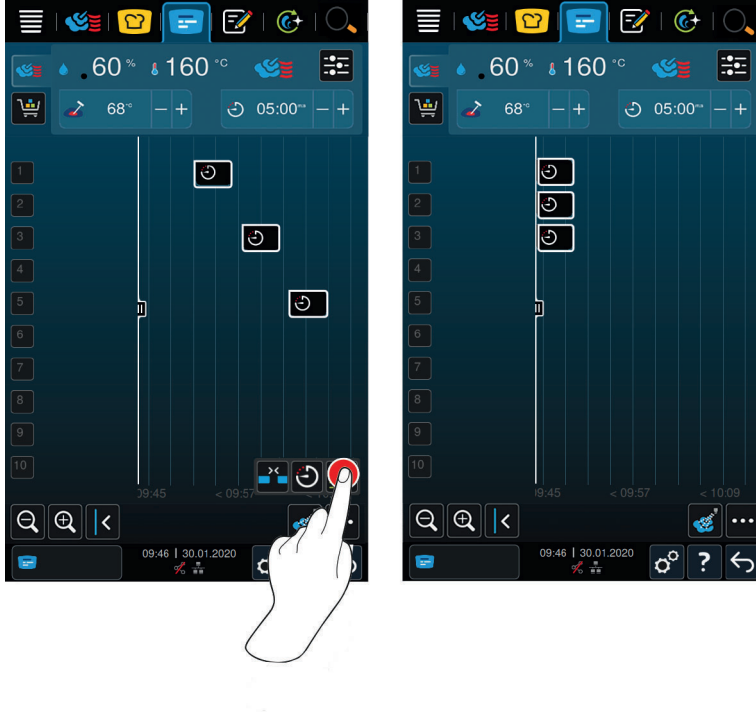
> Zaman boşluklarının gerçekten kapatılıp kapatılmayacağı sorulur. **TALİMAT! Bu işlem geri alınamaz.**

2. Soruyu şununla onaylayın: **TAMAM**

>> Kombinasyon kontrolüne [► 42] bağlı olarak reçeteler yeniden yerleştirilir.

11.4.5 Enerji optimizasyonu

iProductionManager'de yerleştirdiğiniz reçeteler iCombi Pro tarafından yemekler optimum enerjiyle pişirilecek şekilde optimize ettirebilirsiniz. Böylece üniteden maksimum ölçüde yararlanılır ve enerjiden tasarruf edilir. Lütfen reçetelerin sırasının değişebileceğine dikkat edin.



✓ Reçeteleri oluşturdunuz ve yerleştirdiniz.

1. Düğmeye basın: 

> Reçetelerin gerçekten optimize edilmiş enerjiyle düzenlenip düzenlenmeyeceği sorulur. **TALİMAT! Bu işlem geri alınamaz.**

2. Soruyu şununla onaylayın: **TAMAM**

>> Kombinasyon kontrolüne [► 42] bağlı olarak reçeteler yeniden yerleştirilir.

11.5 Reçeteleri düzenle ve sil



Manuel reçeteler

Eğer manuel bir reçete yerleştirmişseniz, ya iç sıcaklığı ya da pişirme süresini sonradan uzatabilirsiniz. Ayarlanan iklimi düzenleyemezsiniz.

1. Reçete üzerine basın.
 - > Reçetenin ayarları görüntülenir.
2. Eğer iç sıcaklığı artırmak veya azaltmak ya da pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak isterseniz şu düğmelere basın: **+** veya **-**
3. Reçeteyi silmek için şu düğmeye basın: **🗑**

Akıllı reçeteler ve programlar

Çok sayıda akıllı reçeteler veya programda, yerleştirdikten sonra ayarları sonradan değiştirebilirsiniz. Bazılarında reçeteyi sadece silebilirsiniz.

1. Eğer iç sıcaklığı artırmak veya azaltmak ya da pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak isterseniz şu düğmelere basın: **+** veya **-**
2. Reçeteyi silmek için şu düğmeye basın: **🗑**

11.6 Hedef zaman girerek pişirme

iProductionManager 'de yemekleri, yemekler aynı anda pişmeye başlayacak veya yemekler aynı anda pişmiş olacak şekilde planlayabilirsiniz. Bu planlamayı sadece şu anda değil, daha sonra da gerçekleştirebilirsiniz. Bunun için bonları konumlandırma yardımının önüne veya arkasına yerleştirin. iProductionManager'i başlatırsanız, konumlandırma yardımını gerçek zamanı işaretler. Konumlandırma yardımını sağa kaydırırsanız, zaman eksenini ileri doğru değiştirirsiniz.

1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: **📅**
2. Konumlandırma yardımını basarak etkinleştirin ve ardından istediğiniz zaman eksenine sürükleyin. Konumlandırma yardımını ekranın sağ köşesine kaydırırsanız, zaman eksenini ileri doğru kaydırılır.
3. İsteddiğiniz bonları konumlandırma yardımının sağına veya soluna yerleştirin.
 - > Bir bonu konumlandırma yardımının soluna yerleştirirseniz, bonun sonu bu zamana ayarlanır. Yemekleriniz pişmesi aynı anda biter.
 - > Bir bonu konumlandırma yardımının sağına yerleştirirseniz, bonun başlangıcı bu zamana ayarlanır. Yemeklerin pişirilmesi, konumlandırma yardımındaki kaydırma simgesine iki kez dokunduğunuzda aynı anda başlar .

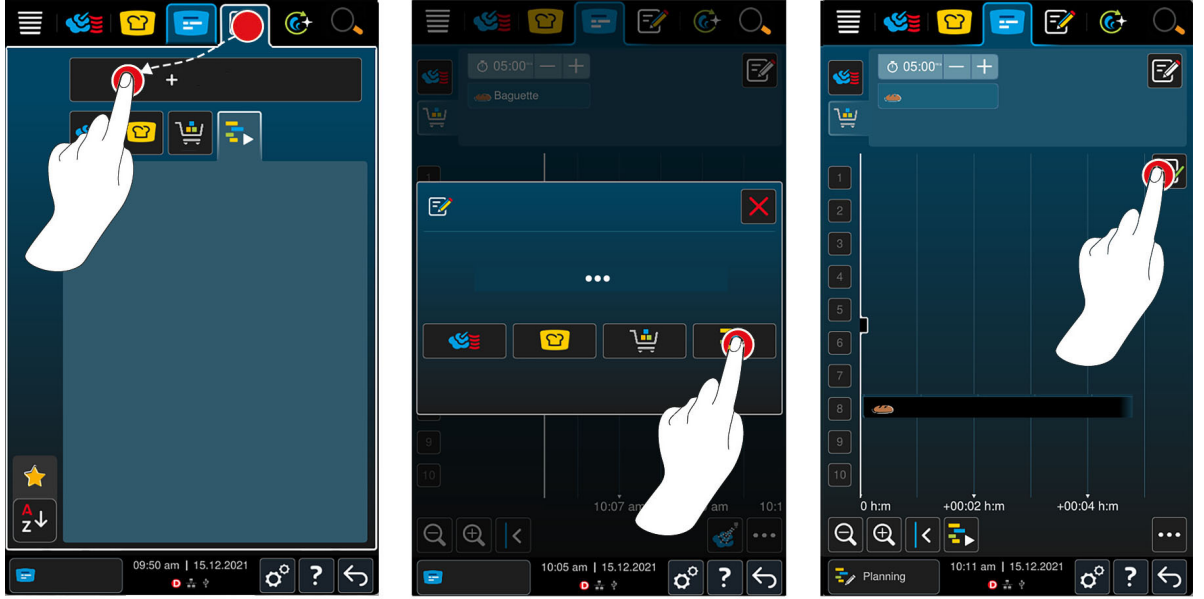
11.7 Planlama

iProductionManager'in planlama fonksiyonu ile bonları sadece bir kere yerleştirip her zaman açabilirsiniz.



- Ancak zaten işlenmiş bonları planlama olarak kaydetmek mümkün değildir.
- **Nemlendirme** ek fonksiyonu planlamada mevcut değildir.

11.7.1 Planlamalar oluşturma

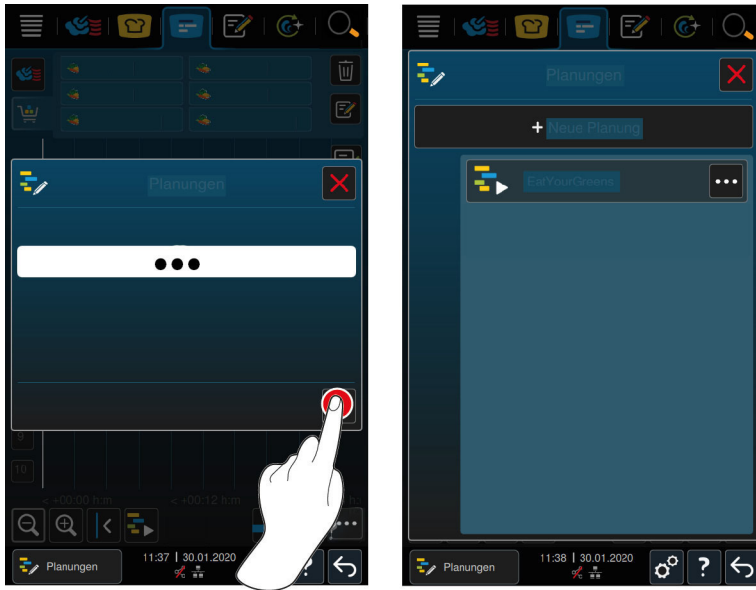


1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
3. Düğmeye basın: **+Yeni planlama**
4. Düğmeye basın:
 - > Konumlandırma yardımı, ekranın sol köşesine kayar. Zaman ekseninin ölçeklendirmesi, güncel saatten dakikaya değişir. Artık saatten bağımsız olarak reçeteleri yerleştirebilirsiniz.
5. İstediğiniz reçeteleri yerleştirin. 30 reçeteye kadar yerleştirebilirsiniz.

Planlama optimizasyonu için aşağıdaki fonksiyonlar mevcuttur:

- Planlama boşluklarını kapat [► 42]
- Zaman optimizasyonu [► 43]
- Enerji optimizasyonu [► 44]

1. Planlamayı kaydetmeden başlatmak için şu düğmeye basın:
2. Planlamayı kaydetmek için şu düğmeye basın:



3. Bir ad girin.
 4. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: ✓
- >> Planlama, planlama listesinde görüntülenir.

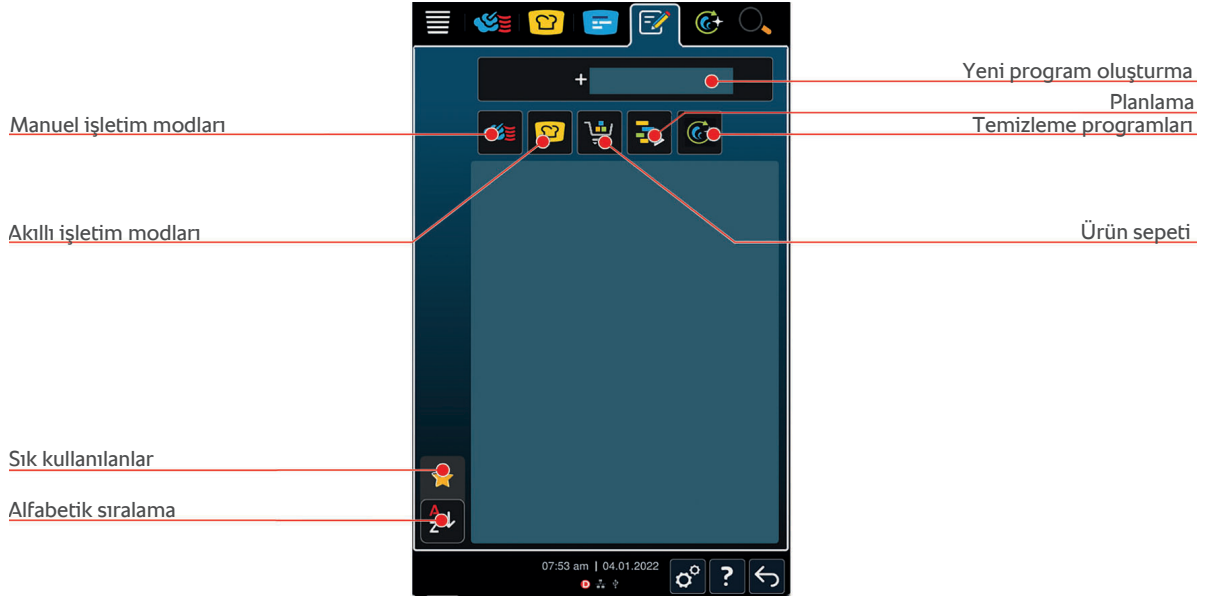
11.7.2 Planlamaları başlatma

- ✓ Planlamalar oluşturdunuz [► 46].
 - ✓ iProductionManager, şu anda hiçbir bonu işlemiyor. Bonlar işlenmişse, planlama başlatılmadan önce tüm bonların iptal edilmesi gerektiğini size bildiren bir mesaj belirir.
1. Düğmeye basın:  menüde *Programlama* altında.
 2. İstedığınız planlamaya basınız.
- >> Planlama derhal başlar. Bonlar, planlamaya göre raflara yerleştirilir. Bon tahtasındaki bonlar, planlamada mevcut olan bonlar ile değiştirilir.

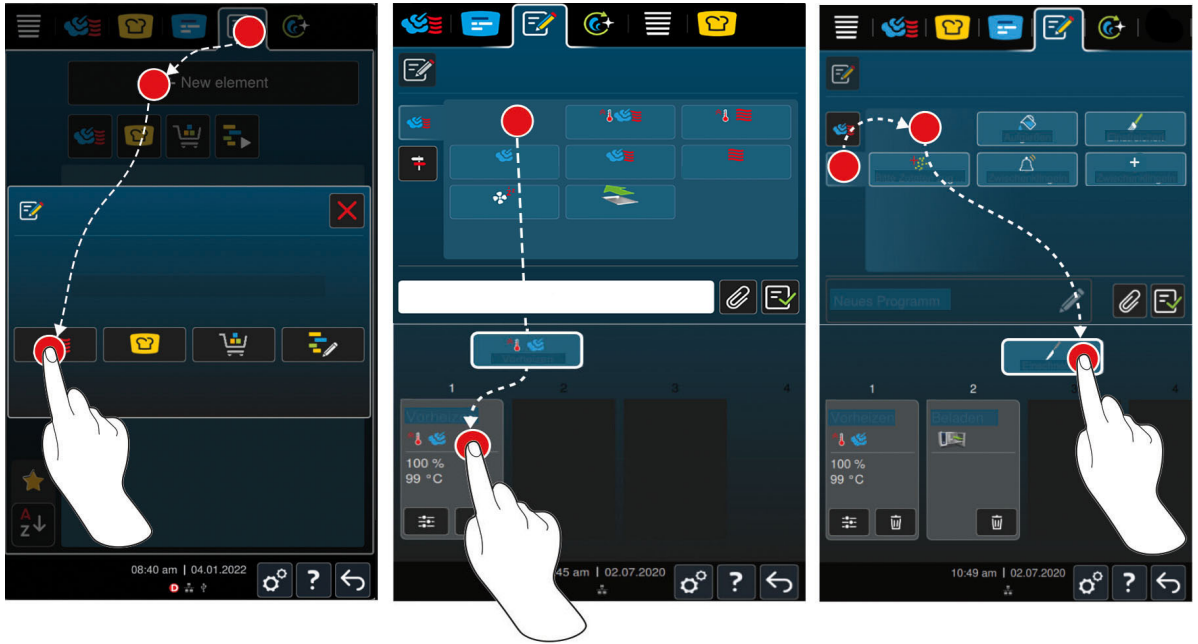
12 Programlama modu



Programlama modunda kendi manuel programlar [► 48]ınızı, akıllı pişirme süreçleri [► 50]nizi ve ürün sepetleri [► 52]nizi oluşturabilir, kaydedebilir ve yönetebilirsiniz. Bunun için bütün manuel işletim modları [► 26]ndan, akıllı pişirme süreçlerinden, temizlik programlarından [► 55] ve hazır programlanmış ürün sepetlerinden yararlanabilirsiniz.

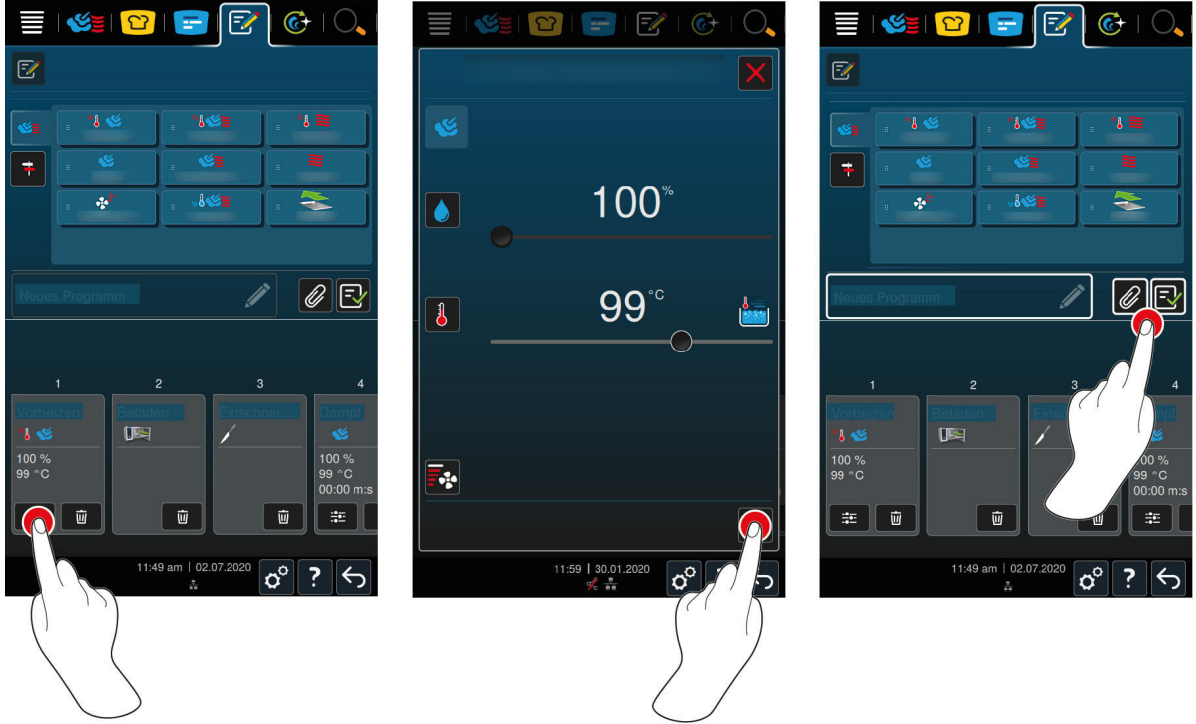


12.1 Manuel program oluşturma



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Düğmeye basın: + Yeni öğe
3. Düğmeye basın:
- > Kullanılabilecek pişirme adımlarına genel bakış görüntülenir.
4. İstedığınız pişirme adımlarını seçin ve bunları alttaki alana çekin. **TALİMAT! Pişirme adımlarını istediğiniz gibi birbiriyle kombine edemezsiniz.**
5. Programa talimatlar eklemek için şu düğmeye dokunun:

- > Kullanılabilecek talimatlara genel bakış görüntülenir. Bu yapılandırılabilir işlem kartları pişirme süreci sırasında ara adımları planlamanıza yardımcı olur. Önceden ayarlanmış işlem kartlarını kullanabilir veya kendi işlem kartlarınızı oluşturabilirsiniz.
- 6. İstedığınız talimatları seçin ve bunları alttaki alana çekin.
- 7. Kendi işlem kartlarınızı da oluşturabilirsiniz. Bunun için **+** düğmesine basın. Artık işlem kartınızı adlandırabilir, bir metin ve resim ekleyebilir ve bir sesle işaretleyebilirsiniz.



- 8. Bir pişirme adımını düzenlemek için şu düğmeye dokunun:
- > Seçilen işletim moduna göre, ayarlanabilecek pişirme parametreleri ve ek fonksiyonlar görüntülenir.

Piştirme adımı	Piştirme parametreleri	Ek fonksiyonlar
Ön ısıtma	Piştirme kabini sıcaklığı	Fan hızı
Buhar	- Piştirme kabini sıcaklığı - Piştirme süresi - Merkez sıcaklığı	- Delta T piştirme - Fan hızı
Buhar ve sıcak hava kombinasyonu	- Piştirme haznesi nemi - Piştirme kabini sıcaklığı - Piştirme süresi - Merkez sıcaklığı	- Delta T piştirme - Fan hızı - Nemlendirme
Kuru hava	- Piştirme haznesi nemi - Piştirme kabini sıcaklığı - Piştirme süresi - Merkez sıcaklığı	- Delta T piştirme - Fan hızı - Nemlendirme
Soğutma	Piştirme kabini sıcaklığı	Fan hızı

- 1. Piştirme adımını isteklerinize uyarlayın.
- 2. Yaptığınız değişiklikleri kaydetmek için şu düğmeye basın:

Başlangıç zamanı ön seçimi ve program resmi

- ✓ İçe aktardığınız resimler var [► 68].

- 1. Programa başlangıç zamanı ön seçimi eklemek için şu düğmeye dokunun:

2. Düğmeye basın: **Başlangıç zamanı ön seçimi**
3. Düğmeye basın: **AÇIK**
4. Başlangıç zamanını girin.
5. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın:
6. Programa bir resim eklemek için şu düğmeye dokunun:
7. Düğmeye basın: **Program resmi seçme**
8. Bir resim seçin.
9. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın:
10. Yüklemeden sonra düşük fan seviyesi ayarlamak için şu düğmeye basın:

Programın kaydedilmesi

1. Programa ad vermek için, şu düğmeye dokunun:
 2. Ad girin.
 3. Programı kaydetmek için şu düğmeye basın:
- >> Program kontrol edilir. Bütün pişirme parametreleri eksiksiz olarak ayarlanmış ve mantıklı bir şekilde sıralanmış durumdaysa program kaydedilir ve program listesinde görüntülenir.
- >> Programda hata varsa hatalı kısım işaretlenir. Programı tekrar kaydetmeden önce hatayı düzeltin.

12.2 Akıllı program oluşturma

Akıllı bir pişirme sürecini programladığınızda sadece pişirme parametrelerini isteklerinize uyarlayabilirsiniz. Pişirme adımlarının sırasını değiştirmek mümkün değildir.

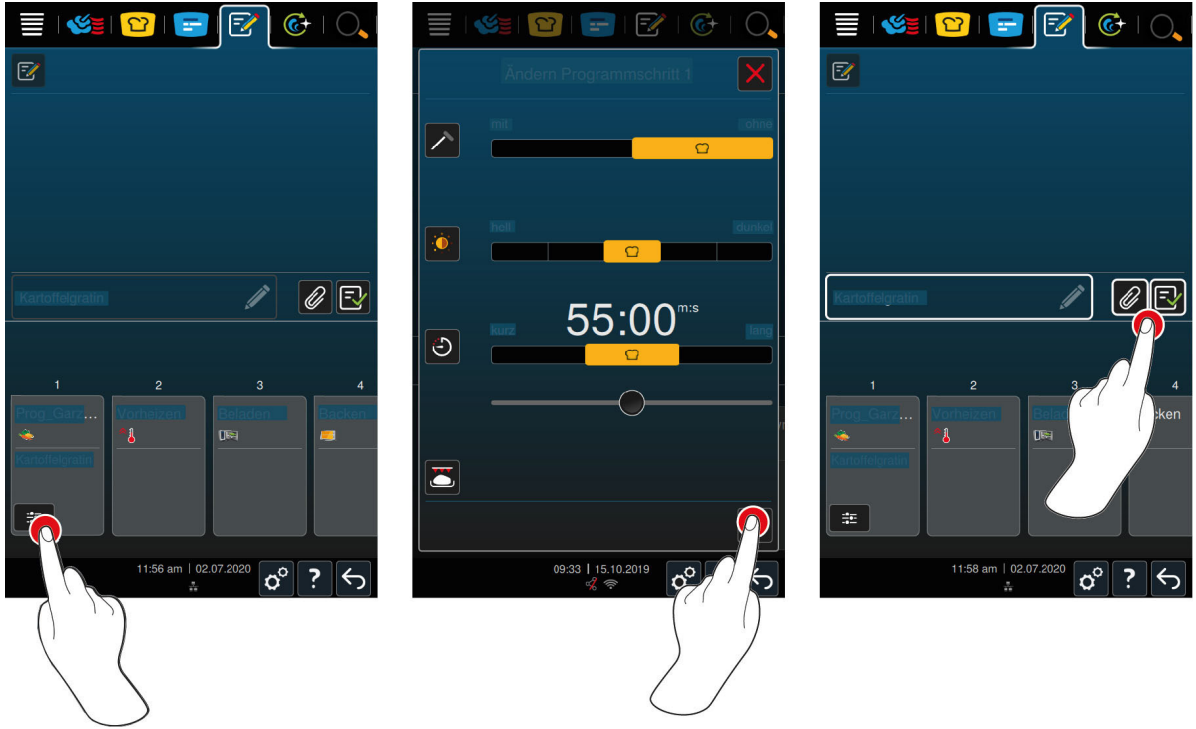


1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Düğmeye basın: **°+ Yeni öğe**
3. Düğmeye basın:
- > Neyi programlamak istediğiniz sorulur.
4. Şu şıklardan birini seçin:
 - İşletim modu
 - İşletim modu ve pişirme yöntemi
 - Pişirme yöntemi

Seçiminizi yaptıktan sonra ilgili akıllı pişirme süreçleri görüntülenir.

1. İsteddiğiniz akıllı pişirme sürecini seçin.

> Pişirme adımları görüntülenir. Şimdi pişirme parametrelerini isteklerinize uyarlayabilirsiniz.



2. Düğmeye basın:

> Seçilen pişirme sürecine göre, ayarlanabilecek pişirme parametreleri ve ek fonksiyonlar görüntülenir. Pişirme sürecinin standart ayarları, şu sembolle belirtilir:

3. Pişirme parametrelerini isteklerinize uyarlayın.

4. Yaptığınız değişiklikleri kaydetmek için şu düğmeye basın:

> Pişirme adımları tekrar görüntülenir.

Başlangıç zamanı ön seçimi ve program resmi

✓ İçe aktardığınız resimler var [▶ 68].

1. Programa başlangıç zamanı ön seçimi eklemek için şu düğmeye dokunun:

2. Düğmeye basın: **Başlangıç zamanı ön seçimi**

3. Düğmeye basın: **AÇIK**

4. Başlangıç zamanını girin.

5. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın:

6. Programa bir resim eklemek için şu düğmeye dokunun:

7. Düğmeye basın: **Program resmi seçme**

8. Bir resim seçin.

9. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın:

10. Yüklemeden sonra düşük fan seviyesi ayarlamak için şu düğmeye basın:

Programın kaydedilmesi

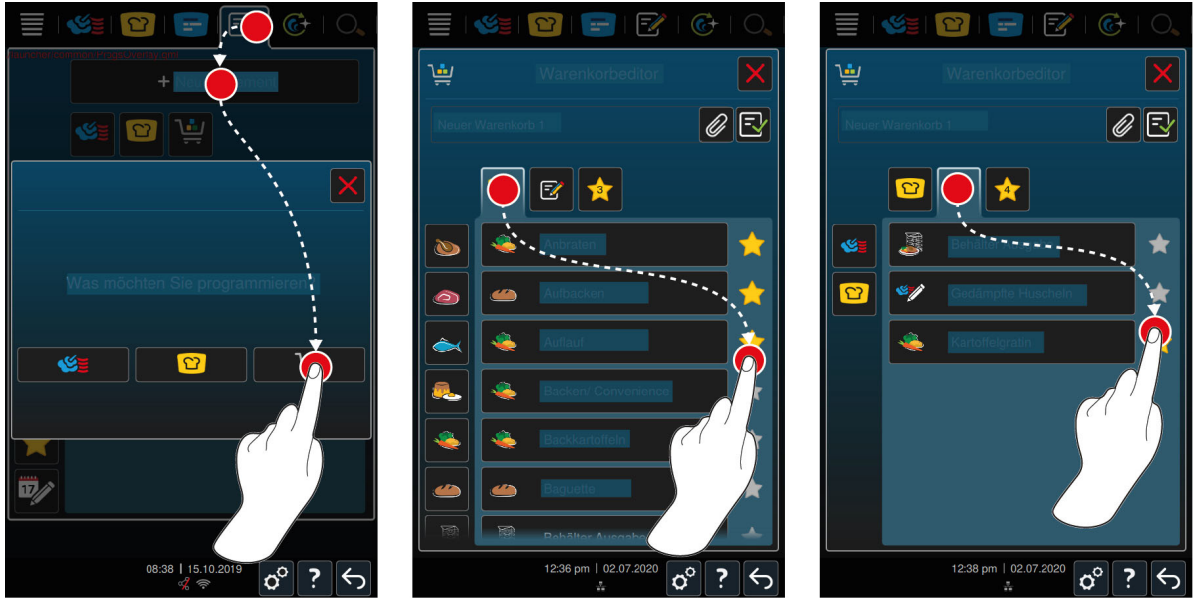
1. Programa ad vermek için, şu düğmeye dokunun:

2. Bir ad girin.

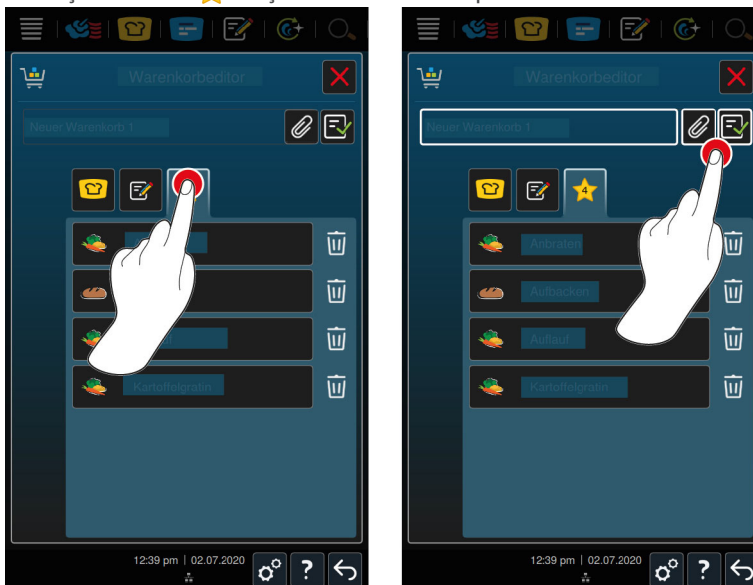
3. Programı kaydetmek için şu düğmeye basın:

>> Program, program listesinde görüntülenir.

12.3 Ürün sepetinin programlanması



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Düğmeye basın: **+ Yeni öğe**
3. Düğmeye basın:
4. Ürün sepetine akıllı pişirme süreçleri eklemek için şu düğmeye dokununuz:
- > Tüm akıllı pişirme süreçleri görüntülenir.
5. Listeyi kaydırın veya bir işletim modu seçin, ardından istediğiniz pişirme sürecine dokununuz.
 - > Pişirme süreci ile işaretlenir ve ürün sepetine eklenir. Seçilen pişirme sürecinin düğmesini daha uzun süre basılı tutarak pişirme süreçlerinin kombine edilebilirliğini de kontrol edebilirsiniz. Yeşil bir onay işareti uygulamaları kombine etme olanağını sembolize eder.
6. Ürün sepetine kayıtlı olan programları eklemek için şu düğmeye dokununuz:
- > Tüm programlar görüntülenir.
7. Listeyi kaydırın ya da manuel veya akıllı programlar seçin, ardından istediğiniz programa dokununuz.
 - > Pişirme süreci ile işaretlenir ve ürün sepetine eklenir.



Ürün sepetinin kontrol edilmesi

1. Ürün sepetini kontrol etmek için şu düğmeye dokunun: ★
- > Seçilen tüm akıllı pişirme süreçleri ve programlar görüntülenir.
2. Ürün sepetinden bir öğeyi silmek için şu düğmeye dokunun: 

Ürün sepetinin kaydedilmesi

1. Ürün sepetine ad vermek için şu düğmeye dokunun: 
 2. Bir ad girin.
 3. Ürün sepetini kaydetmek için şu düğmeye dokunun: 
- >> Ürün sepeti, program listesinde görüntülenir.

Kombine edilebilirliği kontrol etme

Uygulamaların kombine edilebilirliğini programlama modunda kontrol etme olanağına sahipsiniz.

1. Seçilen uygulamaya basın ve basılı tutun.
2. Yeşil onay işareti bulunan uygulamalar, seçilen uygulama ile kombine edilebilir.
3. Kırmızı X ile işaretlenmiş uygulamalar, seçilen uygulama ile kombine edilemez.

12.4 Programları düzenleme ve silme

✓ Manuel programlar [► 48], akıllı pişirme süreçleri [► 50] veya ürün sepetleri [► 52] programladınız.

1. Bir programı düzenlemek için şu düğmeye basın: ...

Şu düzenleme seçeneklerini kullanabilirsiniz:

- Öğeyi düzenleme 
- Öğeyi kopyalama 
- Öğeyi silme 
- Başlangıç zamanı ön seçimi ayarlama 
- Programı iProductionManager'e gönderme 
- Programı sık kullanılanlara ekleme ★

12.5 Programları ve ürün sepetlerini başlatma

Manuel program başlatma

1. Bir manuel programı başlatmak için istenen programa tıklayın.
 - > Program hemen başlar. Tüm pişirme adımları görüntülenir.
 2. iProductionManager'e manuel program göndermek için şu düğmeye basın: ...
 3. Düğmeye basın: 
- >> Manuel program reçete tahtasında görüntülenir. Artık reçete her zamanki gibi konumlandırılabilir [► 41].

Akıllı pişirme sürecinin başlatılması

1. Akıllı pişirme sürecini başlatmak için istenen programa tıklayın.
 - > Program hemen başlar. Tüm pişirme adımları görüntülenir.
 2. iProductionManager'e bir akıllı pişirme sürecini göndermek için şu düğmeye basın: ...
 3. Düğmeye basın: 
- >> Akıllı program reçete tahtasında görüntülenir. Artık reçete her zamanki gibi konumlandırılabilir [► 41].

Ürün sepetini başlatma

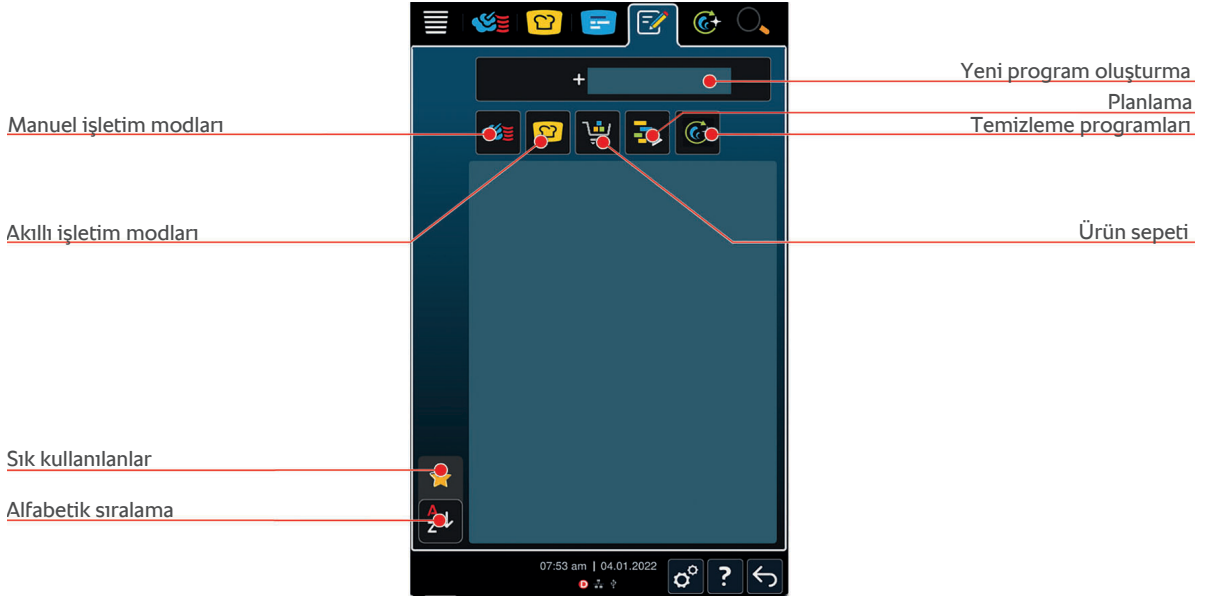
1. Bir ürün sepetini iProductionManager'e aktarmak için istenen ürün sepetine tıklayın.

- > Ürün sepetindeki tüm öğeler reçete tahtasında görüntülenir. Reçeteler artık her zamanki gibi konumlandırılabilir [► 41].

13 Programlama modu - iCareSystem AutoDose

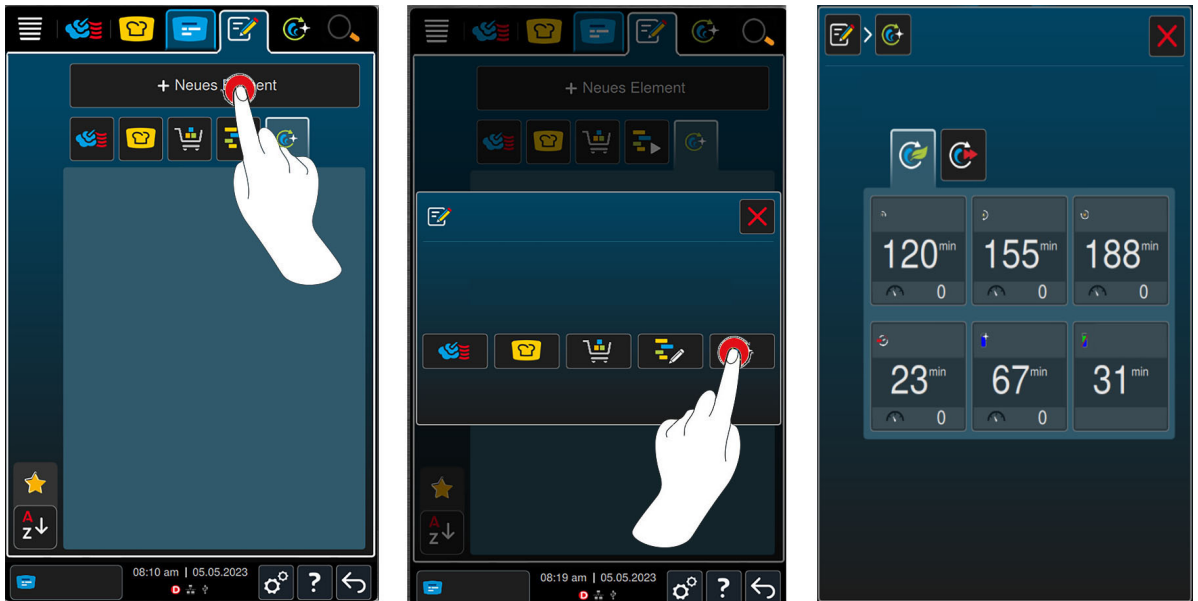


Programlama modunda kendi manuel programlar [► 48]ınızı, akıllı pişirme süreçleri [► 50]nizi ve ürün sepetleri [► 52]nizi oluşturabilir, kaydedebilir ve yönetebilirsiniz. Bunun için bütün manuel işletim modları [► 26]ndan, akıllı pişirme süreçlerinden, temizlik programlarından [► 55] ve hazır programlanmış ürün sepetlerinden yararlanabilirsiniz.

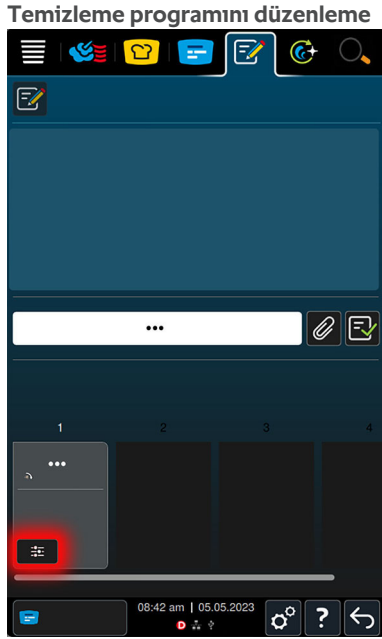


13.1 Temizlik programı oluşturma (kimyasal depolama)

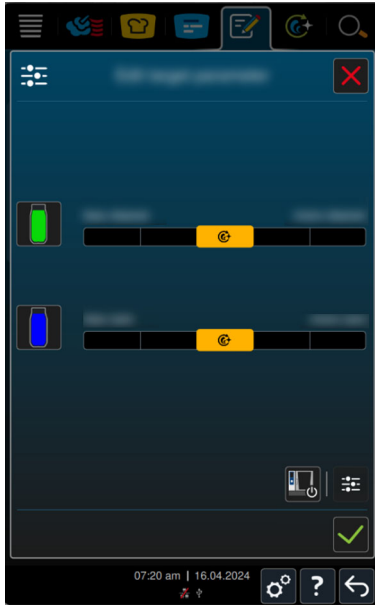
Burada kendi temizleme programınızı oluşturabilirsiniz:



1. Düğmeye basın: Programlama modu
2. Düğmeye basın: + Yeni öğe.
3. Düğmeye basın: Eco modu.
4. Düğmeye basın: İstenen temizleme programlarını ayrı ayrı programlamak için Eco modu veya Normal mod.



Bir temizleme programı seçtikten sonra, hedef parametrelerini değiştirmek için: düğmesine basın.



Seçim yaparak temizlik sırasında daha fazla veya daha az deterjan veya Care kullanılıp kullanılmayacağına karar verebilirsiniz.

- Seçiminizi onaylamak için Düğmeye basın: .
- Ayarlanan temizleme programınızı kaydetmek için Düğmeye basın: .
- Temizlikten sonra pişirme sistemini kapatmak için Düğmeye basın: .

13.2 Programları düzenleme ve silme (kimyasal depolama)

✓ Manuel programlar [► 48], akıllı pişirme süreçleri [► 50], ürün sepetleri [► 52] veya temizleme programları [► 55] programladınız.

1. Bir programı düzenlemek için şu düğmeye basın: .

Şu düzenleme seçeneklerini kullanabilirsiniz:

- Ögeyi düzenleme

- Ögeyi kopyalama 
- Ögeyi silme 
- Başlangıç zamanı ön seçimi ayarlama 
- Programı iProductionManager'e gönderme 
- Programı sık kullanılanlara ekleme 

14 İşletim modları arasında geçiş yapma

iCombi Pro ile kolayca ve her zaman manuel pişirme, iCookingSuite ve iProductionManager işletim modları arasında geçiş yapabilirsiniz. Böylece otomatik, işgücü tasarrufu sağlayan akıllı pişirme ve istediğiniz manuel kumanda seçeneklerinin optimum karışımından yararlanabilirsiniz. Aşağıdaki ana uygulamaları gerçekleştirebilirsiniz:

- iProductionManager sistemindeki bir bonu bir manuel işletim moduna dönüştürün.
- iCookingSuite sisteminin akıllı pişirme sürecini iProductionManager sistemindeki bir akıllı reçeteye dönüştürün.
- iCookingSuite sisteminin bir akıllı pişirme sürecini bir manuel işletim moduna dönüştürün.

Reçetenin manuel işletim moduna dönüştürülmesi

✓ Bir reçeteyi yerleştirdiniz [► 41]. Pişirme işlemi devam ediyor.

1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 

> Manuel işletim moduna geçiş işlemi onaylayabileceğiniz bir sorgu alanı belirir.

2. **TALİMAT! Bu işlem geri alınamaz.** Düğmeye basın: ✓

>> Reçetelerin pişirme parametreleri devralınır ve manuel modda görüntülenir.

Akıllı pişirme sürecinin akıllı reçeteye dönüştürülmesi

✓ Akıllı bir pişirme süreci başlattınız. Pişirme işlemi devam ediyor.

1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 

> iProduction Manager'e geçiş işlemi onaylayabileceğiniz bir sorgu alanı belirir.

2. **TALİMAT! Bu işlem geri alınamaz.** Düğmeye basın: ✓

>> Akıllı pişirme süreci iProductionManager sistemine gönderilir ve orta raf seviyesinde görüntülenir.

Akıllı pişirme sürecinin manuel moda dönüştürülmesi

✓ Akıllı bir pişirme süreci başlattınız. Pişirme işlemi devam ediyor.

1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 

> Manuel işletim moduna geçiş işlemi onaylayabileceğiniz bir sorgu alanı belirir.

2. **TALİMAT! Bu işlem geri alınamaz.** Düğmeye basın: ✓

>> O sırada ayarlanan akıllı pişirme sürecinin pişirme parametreleri devralınır ve manuel modda görüntülenir ve direkt başlatılır.

15

Ayarlar



Ünitenizin fabrika ayarlarını, kalıcı şekilde ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:

> Bütün ayar seçeneklerine genel bakış ekranı görüntülenir:

- Sık kullanılanlar [▶ 59]
- Gösterim [▶ 59]
- Işık [▶ 61]
- Ses [▶ 61]
- Pişirme sistemi [▶ 63]
- Pişirme [▶ 65]
- Temizlik
- Veri yönetimi [▶ 67]
- Ağ ayarları [▶ 70]
- Kullanıcı profili [▶ 72]
- Servis [▶ 76]
- ConnectedCooking [▶ 76]

Listeyi kaydırıp istediğiniz kategoriye basarak ayarları değiştirebilirsiniz. Her kategoriye, basit Parmak hareketleri [▶ 17] veya çevirmeli merkezi ayar düğmesi [▶ 18] yardımıyla değiştirebileceğiniz ayar seçenekleri atanmıştır.

15.1

Sık kullanılanlar

Favorilerde, favori olarak işaretlediğiniz tüm ayarlar gösterilir.

Ayarı favori olarak kaydetme

1. Bir ayar seçin.

2. Düğmeye basın:

>> Ayar, sık kullanılanlar olarak kayıtlıdır ve altında görüntülenir, sıralama, ekleme zamanına göre kronolojik olarak yapılır.

15.2

Gösterim

Görünümü açma

1. Düğmeye basın:

2. Düğmeye basın: **Gösterim**

15.2.1

Dil

Burada kullanıcı arayüzünün dili değiştirilebilir.

Kullanıcı arayüzü dilini ayarlama

1. Düğmeye basın: **Dil**

2. İsteddiğiniz dili seçin.

>> Kullanıcı arayüzünün dili hemen değişir.

15.2.2

Tarih ve saat

Burada şu ayarları değiştirebilirsiniz:

- **Tarih**
- **Saat**

>> Seçim hemen kabul edilir.

15.3 Işık

Işığın ayarlama

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  Işık

15.3.1 Ekran aydınlık düzeyi

Ekran parlaklığının ayarlanması

Burada ekran parlaklığı % 0 - 100 skalasında ayarlanabilir.

1. Düğmeye basın:  Ekran aydınlık düzeyi
2. Ölçekte istenen değeri seçin veya döner düğmeyi kullanarak ayarlayın.

>> Ekran parlaklığı hemen uyarlanır.

Otomatik kısma

1. Düğmeye basın:  Otomatik kısma

>> Şimdi otomatik kısma açıp kapatabilirsiniz.

Kısmının x dakika sonra ayarlanması

1. Düğmeye basın:  x dakika sonra kısma

>> Burada otomatik kısmının kaç dakika sonra aktif edileceğini ayarlayabilirsiniz.

Azami pişirme kabini parlaklığı

1. Düğmeye basın:  Azami pişirme kabini parlaklığı

>> Burada pişirme kabini parlaklığı % 0 - 100 skalasında ayarlanabilir.

Ekran koruyucunun açılması veya kapatılması

1. Düğmeye basın:  Ekran koruyucu

>> Burada ekran koruyucuyu açıp kapatabilirsiniz.

x dakika sonra ekran koruyucuyu etkinleştirme

1. Düğmeye basın:  x dakika sonra aktif ekran koruyucu

>> Burada ekran koruyucunun kaç dakika sonra aktif edileceğini ayarlayabilirsiniz.

15.4 Ses

Ses tonu ayarı

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  Ses

15.4.1 Genel ses düzeyi

Genel ses düzeyini ayarlama

Burada ünitenin genel ses düzeyi % 0 - 100 skalasında ayarlanabilir.

1. Düğmeye basın:  Genel ses düzeyi
2. Skalada istenen değeri seçin.

>> Genel ses düzeyi hemen uyarlanır.

15.4.2 Yükleme / işlem talimatları

Burada, ünitenin yüklenmesi gerektiğinde veya bir işlemin uygulanması talep edildiğinde hangi ses veya melodinin çalacağı ayarlanabilir. 25 seçenek arasından seçim yapabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **Yükleme / işlem talimatı**
2. Düğmeye basın:  **Ses**
3. İsteddiğiniz sese dokununuz.
 - > Ses çalınır.
4. Sesi kapatmak istiyorsanız, şu düğmeye dokununuz: **KAPALI**
5. Genel bakış ekranına geri dönmek için simge çubuğundaki  simgesine dokununuz.
6. Sesin, ünite dolduruluncaya veya bir işlem onaylanıncaya kadar çalması gerekiyorsa şu düğmeye dokununuz:  **Sürekli verilsin ON**
7. Sesin sadece belirli bir süre boyunca çalması gerekiyorsa şu düğmeye dokununuz:  **Sürekli verilsin OFF**
 - >  **Ses süresi** alanı etkinleşir.
8. 0 – 180 saniyelik ölçekte süreyi ayarlayınız.
9. Ayarı uygulamak için simge çubuğundaki şu simgeye dokununuz: 
- >> Genel bakışa geri dönersiniz.

15.4.3 Program adımı sonu

Burada, bir program adımı sonlandığında hangi sesin veya melodinin çalması gerektiğini ayarlayabilirsiniz. 37 seçenek arasından seçim yapabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **Program adımı sonu**
2. Düğmeye basın:  **Ses**
3. İsteddiğiniz sese dokununuz.
 - > Ses çalınır.
4. Sesi kapatmak istiyorsanız, şu düğmeye dokununuz: **KAPALI**
5. Genel bakış ekranına geri dönmek için simge çubuğundaki  simgesine dokununuz.
6. Sesin, ünite dolduruluncaya veya bir işlem onaylanıncaya kadar çalması gerekiyorsa şu düğmeye dokununuz:  **Sürekli verilsin ON**
7. Sesin sadece belirli bir süre boyunca çalması gerekiyorsa şu düğmeye dokununuz:  **Sürekli verilsin OFF**
 - >  **Ses süresi** alanı etkinleşir.
8. 0 – 180 saniyelik ölçekte süreyi ayarlayınız.
9. Ayarı uygulamak için simge çubuğundaki şu simgeye dokununuz: 
- >> Genel bakışa geri dönersiniz.

15.4.4 Pişirme süresi sonu

Burada pişirme süresi bittiğinde hangi ses veya melodinin çalması gerektiğini ayarlayabilirsiniz. 37 seçenek arasından seçim yapabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **Pişirme süresi sonu**
2. Düğmeye basın:  **Ses**
3. İsteddiğiniz sese dokununuz.
 - > Ses çalınır.
4. Sesi kapatmak istiyorsanız, şu düğmeye dokununuz: **KAPALI**
5. Genel bakış ekranına geri dönmek için simge çubuğundaki  simgesine dokununuz.

6. Sesin, ünite dolduruluncaya veya bir işlem onaylanıncaya kadar çalması gerekiyorsa şu düğmeye dokunun:  **Sürekli verilsin ON**
7. Sesin sadece belirli bir süre boyunca çalması gerekiyorsa şu düğmeye dokunun:  **Sürekli verilsin OFF**
 - >  **Ses süresi** alanı etkinleşir.
8. 0 – 180 saniyelik ölçekte süreyi ayarlayın.
9. Ayarı uygulamak için simge çubuğundaki şu simgeye dokunun: 
- >> Genel bakışa geri dönersiniz.

15.4.5 İşlem iptali / hata algılandı

Burada, bir hata tespit edildiğinde hangi ses veya melodinin çalması gerektiğini ayarlayabilirsiniz. 37 seçenek arasından seçim yapabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **İşlem iptali / hata algılandı**
2. İsteddiğiniz sese dokunun.
 - > Ses çalınır.
3. Sesi kapatmak istiyorsanız, şu düğmeye dokunun: **KAPALI**
4. Genel bakış ekranına geri dönmek için simge çubuğundaki  simgesine dokunun.
5. Sesin, ünite dolduruluncaya veya bir işlem onaylanıncaya kadar çalması gerekiyorsa şu düğmeye dokunun:  **Sürekli verilsin ON**
6. Sesin sadece belirli bir süre boyunca çalması gerekiyorsa şu düğmeye dokunun:  **Sürekli verilsin OFF**
 - >  **Ses süresi** alanı etkinleşir.
7. 0 – 180 saniyelik ölçekte süreyi ayarlayın.
8. Ayarı uygulamak için simge çubuğundaki şu simgeye dokunun: 
- >> Genel bakışa geri dönersiniz.

15.5 Pişirme sistemi

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **Pişirme sistemi**

15.5.1 Ünite tipi hakkında bilgiler

Burada ünitenizin hangi tip olduğu ve hangi yazılım sürümünün kurulduğu görüntülenebilir.

15.5.2 Enerji tüketimi

NOT

Enerji tüketimi ancak pişirme işlemi tamamlandıktan sonra kullanılabilir ve üzerine yeni bir pişirme işlemi başlatıldığında yazılır. Beyan edilen enerji değerleri ölçülmemiştir, aksine hesaplanmıştır. Gösterilen değerler ile ölçüm cihazları ile tespit edilen değerler arasında ufak bir sapma mümkündür.

Bu menü ögesi altında Energy Dashboard'u çağırabilirsiniz. Burada pişirme sisteminizin enerji tüketimini denetleyebilirsiniz. Enerji tüketimi, seçilen ayarlara göre ayrıntılı olarak hesaplanır ve ayrıca ConnectedCooking'de görüntülenebilir ve değerlendirilebilir.

Pişirme sisteminizin enerji tüketimini kontrol etmek için Düğmeye basın: .

Enerji tüketim göstergesi yardımıyla, en son yapılan pişirme işleminin enerji tüketimini görme olanağı sunuyoruz. Manüel pişirme işlemi, akıllı bir pişirme işlemi, iProductionManager sisteminin kullanımı veya bir temizlik işleminin yürütülmesi sonrasında aşağıdaki tüketim verileri sunulur:

- Pişirme süresi
- Pişirme yöntemi

- Elektrik tüketimi (kWh)

15.5.3 iProductionManager enerji tasarruf modu

Düğmeye basın: , IPM enerji tasarrufu modunu açmak veya kapatmak için.

15.5.4 Ekran kilidi

Burada ekran kilidi fonksiyonunu etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz.

- Fonksiyonu etkinleştirmek için şu düğmeye dokunun: **AÇIK**
- Fonksiyonu devre dışı bırakmak için şu düğmeye dokunun: **KAPAT**

Fonksiyon etkinleştirildiğinde, düğmesine uzun basarak ekran kilitlenebilir. Bu sayede, örneğin ekran silinirken yanlışlıkla kumanda edilmesi önlenir. Ekran kilidi, düğmesine uzun süreli basılarak tekrar devre dışı bırakılabilir.

15.5.5 Demo modu

Demo modunun açılması/kapatılması

Burada ünitenizi demo modunda açabilirsiniz. Bu fonksiyon, içinde bir şey pişirmeden pişirme sisteminizin işlevlerini tanıtmak istediğinizde yararlıdır.

1. Fonksiyonu etkinleştirmek için şu düğmeye basın: **ON**, ilerleme çubuğu her iki şalter konumu ON ve OFF geçene kadar.

>> Demo modu etkinleştirildiğinde ünite yeniden başlatılır. Alt satırda şu sembol belirir:

15.5.6 Power Steam

Burada sürekli, kesintisiz taze buhar beslemesinin gerektiği özel ürünler için buharlı [► 28] işletim modunu ayarlayabilirsiniz.

DİKKAT

Buhar püskürtme fonksiyonuyla çalışıyorsanız daha fazla sıcak su buharı oluşur.

Piştirme kabininin kapısını açtığınızda sıcak su buharı nedeniyle yaralanabilirsiniz.

1. Buhar püskürtme fonksiyonu ile çalışırken piştirme kabini kapısını dikkatlice açın.

1. Fonksiyonu etkinleştirmek için düğmeye basın: **AÇIK**

>> **Buharlı** işletim modunda kaynama sıcaklığı şu sembolle değiştirilir:

15.5.7 Kumandalı meme

Burada, ünitenin kumandalı memesinin fazla buharı yoğunlaştırıp yoğunlaştırmayacağını ayarlayabilirsiniz. Bu fonksiyonun standart ayarı ekonomik moddadır. Bu ayarla, buhar çıkışı optimize edilir. Eco modu ayarının yanı sıra kontrol memesinin fonksiyonunu etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz:

- Kontrol memesinin sürekli etkinleştirilmesi, özellikle mutfakta istenmeyen yoğunlaşmanın önlenmesi gerektiğinde yararlı olabilir.
- Kumandalı memenin devre dışı bırakılması, özellikle hava tahliye sisteminizin gücü yeterliyse anlamlı olabilir. Çünkü bu şekilde su tasarrufu yapabilirsiniz.

Fonksiyonu etkinleştirmeden veya devre dışı bırakmadan önce RATIONAL servis partnerinize danışın.

1. Düğmeye basın: **Kumandalı meme**
2. Fonksiyonu etkinleştirmek için şu düğmeye dokunun: **ON**
3. Fonksiyonu devre dışı bırakmak için şu düğmeye dokunun: **KAPALI**

15.5.8 Watchdog

Burada, ünitenin yüklenmesi sırasında pişirme kabininin kapısı gereğinden uzun süre açık kaldığında bir uyarı sesinin verilmesini ayarlayabilirsiniz. 0 – 180 saniyelik ölçekte süreyi ayarlayın.

- Watchdog ayarlarını çağırmak için Düğmeye basın: .
- Watchdog fonksiyonu 1'in saniye sayısını ayarlamak için Düğmeye basın: .
- Watchdog fonksiyonu 2'nin saniye sayısını ayarlamak için Düğmeye basın: .
- Watchdog fonksiyonunun programlama modundaki saniye sayısını ayarlamak için Düğmeye basın: .

15.5.9 Danger

Burada, pişirme işlemi sırasında pişirme kabininin kapısı gereğinden uzun süre açık kaldığında bir uyarı sesinin verilmesini ayarlayabilirsiniz. 0 – 180 saniyelik ölçekte süreyi ayarlayın.

- Tehlike ayarlarını çağırmak için Düğmeye basın: .
- Ön ısıtmada tehlike fonksiyonu veya iProductionManager ön ısıtma fonksiyonu için saniye sayısını ayarlamak için Düğmeye basın: .
- iProductionManager sisteminde tehlike kademelerinin saniye sayısını ayarlamak için Düğmeye basın: .

15.5.10 Buhar jeneratörünün boşaltılması

1. Düğmeye basın: , buhar jeneratörünü boşaltmak için.

15.5.11 VarioSmoker

Tütsüleme fonksiyonunu, VarioSmoker cihazını yerleştirip yerleştirmedığınızden bağımsız olarak etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **VarioSmokerAÇIK** veya **KAPALI**, manuel programlamada VarioSmoker cihazının etkinleştirilmesi için opsiyon tuşunun kullanılabilmesi için.

15.6 Pişirme

1. Düğmeye basın: .
2. Düğmeye basın:  **Pişirme**

15.6.1 Ana ülke mutfağı

Birincil ülke mutfaklarında kültürel yeme alışkanlıkları akıllı pişirme süreçlerine aktarılır. Bu akıllı pişirme süreçlerinin pişirme parametreleri, bu yeme alışkanlıklarını yansıtır ve yemekler, ilgili ülke veya bölgedeki misafirlerin beklediği şekilde hazırlanır. Sadece yerel mutfakları değil dünyanın bütün mutfaklarını uygulamaya koyabilirsiniz. Bu ayar, ayarlanan dilden bağımsızdır.

Ana ülke mutfağını seçme

1. Düğmeye basın:  **Ana ülke mutfağı**
 2. Listenin içinde gezin ve istediğiniz birincil ülke mutfağını seçin.
- >> Ülke mutfağı hemen devralınır. iCookingSuite'de ülke mutfağına uygun akıllı pişirme süreçleri görüntülenir. Akıllı pişirme süreçlerinin pişirme parametreleri, pişirme süreleri ve merkez sıcaklıkları kültürel yeme alışkanlıklarına uyarlanmıştır.

15.6.2 İkinci ülke mutfağı

Birincil ülke mutfağına ek olarak ikincil ülke mutfağı eklenebilir. Bu şekilde 2 ülkenin tipik yemeklerini aynı zamanda hazırlayabilirsiniz. Bu örneğin restoranınızda başka bir ülke mutfağına özgü, özel bir haftalık menü sunmak istediğinizde avantajlıdır.

İkinci ülke mutfağını seçme

1. Düğmeye basın:  **İkinci ülke mutfağı**

2. Listenin içinde gezinin ve istediğiniz ikincil ülke mutfağını seçin.

>> Ülke mutfağı hemen devralınır. iCookingSuite'te ikincil ülke mutfağının ek akıllı pişirme süreçleri görüntülenir ve 🌐 ile işaretlenir. Pişirme parametrelerinin ayarlarına hala birincil ülke mutfağı [► 65] etki eder.

15.6.3 À la carte tabak ağırlığı

Finishing'e başlamadan önce boş tabak ağırlığının ne kadar olduğunu ayarlayın. Bu bilginin yardımıyla iCombi Pro pişirme adımlarını, ideal Finishing sonucu elde edilecek ve tabaklar nemlenmeyecek şekilde uyarlar. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: À la carte tabak ağırlığının ayarlanması [► 36]

15.6.4 Banket tabak ağırlığı

Finishing'e başlamadan önce boş tabak ağırlığının ne kadar olduğunu ayarlayın. Bu bilginin yardımıyla iCombi Pro pişirme adımlarını, ideal Finishing sonucu elde edilecek ve tabaklar nemlenmeyecek şekilde uyarlar. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Banket tabağı ağırlığının ayarlanması [► 36]

15.6.5 Raf sayısı

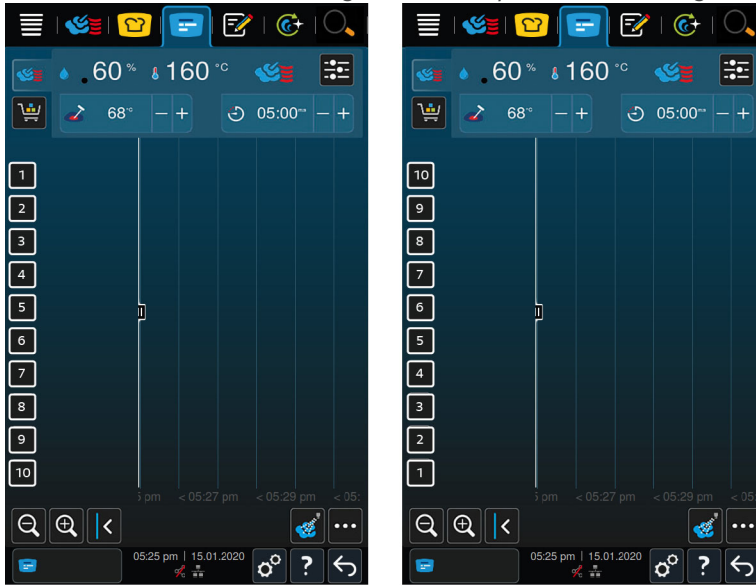
Burada iProductionManager'de kaç rafın kullanılacağını ayarlayabilirsiniz.

1. Düğmeye basın: Raf sayısı
2. Skalada istenen değeri 0 - 12 arasında seçin.

>> Ayarlar hemen devralınır.

15.6.6 Rafların sırası

Burada rafların iProductionManager'de artan veya azalan sırada mı gösterileceğini ayarlayabilirsiniz.



1. Rafları artan sıralamada göstermek için düğmeye basın: 123
2. Rafları azalan sıralamada göstermek için düğmeye basın: 321

>> Ayarlar hemen devralınır.

15.6.7 iProductionManager sisteminde manuel programlarda aşırı yüklenme

Burada, iProductionManager sisteminde manuel programlarda pişirme işlemi sırasında pişirme kabininin kapısı açılıp enerji düşüşü, seçilen ayarla pişirme sonucuna erişilemeyecek kadar fazla olduğunda pişirme süresinin uzatılmasını ayarlayabilirsiniz.

1. Fonksiyonu etkinleştirmek için şu düğmeye dokunun: **iProductionManager sisteminde manuel programlarda aşırı yüklenme ON**

15.6.8 Ortam bekleme süresi

Burada iProductionManager ile yemek hazırlamayacağınız zaman pişirme haznesindeki iklimin ne kadar süre boyunca tutulması gerektiğini ayarlayabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **Ortam bekleme süresi**
2. Skalada istenen değeri seçin.

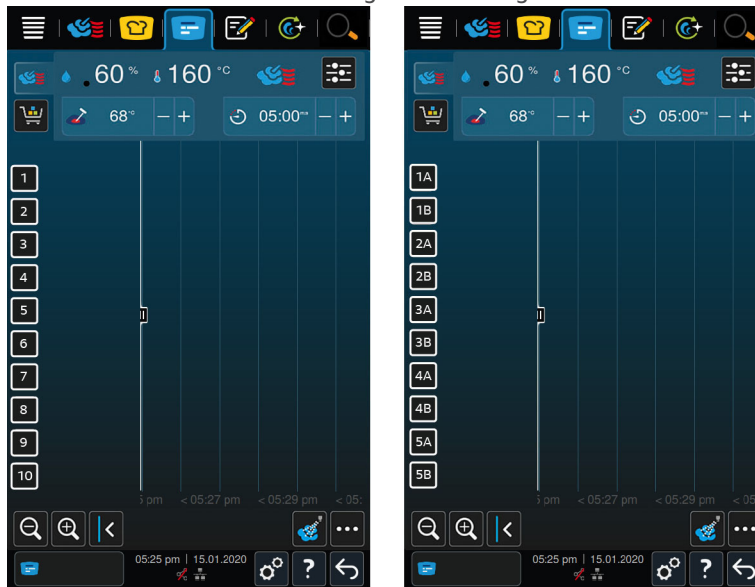
>> Bekleme süresi hemen uyarlanır.

NOT

Daha kısa bekleme süresi ile enerji tasarrufu sağlarsınız.

15.6.9 iProductionManager 3D

Burada iProductionManager'de raflara iki tepsi yüklemek istediğinizi ayarlayabilirsiniz. Her tepsi birbirinden ayrı olarak denetlenir. En fazla 12 rafın gösterilebileceğine lütfen dikkat edin.



1. Fonksiyonu etkinleştirmek için düğmeye basın: **AÇIK**

>> Ayarlar hemen devralınır.

15.7 Veri yönetimi

Veri yönetimi fonksiyonları sadece ünitinize bir USB bellek bağladığınızda kullanılabilir.

1. Düğmeye basın:  **Veri yönetimi**
2. Düğmeye basın:  **Veri yönetimi**

Şu ayarları uyarlayabilirsiniz:

- Tüm verileri dışa aktarma [► 68]
- Pişirme programları [► 68]
- Kullanıcı profili [► 68]
- Kullanıcı resimleri [► 68]
- Kullanıcı bilgileri: Tümünü sil
- Temel pişirme sistemi ayarları [► 69]
- HACCP verileri [► 69]
- Servis [► 70]
- MyDisplay [► 70]

15.7.1 Tüm verileri dışa aktarma

✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.

1. Düğmeye basın:  **Tüm verileri dışa aktarma**

>> Artık tüm verileri bir USB belleğe aktarabilirsiniz.

15.7.2 Pişirme programları

Burada oluşturduğunuz tüm programları dışa aktarabilir, içe aktarabilir veya silebilirsiniz.

Dışa program aktar

✓ Programlama modunda programları oluşturduunuz.

✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.

1. Düğmeye basın:  **Programları dışa aktar**

>> Kayıtlı programlar USB belleğe kaydedilir.

İçe program aktar

1. Dışa aktarılmış programları içeren USB belleğini üniteye bağlayın.

2. Düğmeye basın:  **Programları içe aktar**

>> Kayıtlı programlar içe aktarılır ve program modunda gösterilir.

Programlar: Kendiminkilerin hepsini sil

Burada oluşturduğunuz tüm programları silebilirsiniz.

1. Düğmeye basın: 

> Programları gerçekten silmek isteyip istemediğiniz sorulur.

2. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: 

>> Bir ileti tüm programların silindiğini teyit eder.

15.7.3 Kullanıcı profili

Dışa profil aktar

✓ Profiller oluşturduunuz.

✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.

1. Düğmeye basın:  **Profilleri dışa aktar**

>> Kayıtlı programlar USB belleğe kaydedilir.

İçe profil aktar

1. Dışa aktarılmış programları içeren USB belleğini üniteye bağlayın.

2. Düğmeye basın:  **Profilleri içe aktar**

>> Kayıtlı profiller içe aktarılır ve kullanıcı yönetimi alanında gösterilir.

15.7.4 Kullanıcı resimleri

Burada, programlara ve ürün sepetlerine atamak istediğiniz bütün resimleri içe veya dışa aktarabilirsiniz. Resimlerin şu şartlara uyması gerekir:

- Dosya türü: PNG
- Renk derinliği: 3 x 8 Bit
- Resim boyutu: 130 x 130 px
- Dosya boyutu: maks. 50 kb

İçe resim aktar

1. Resimleri bir USB bellekte, **userpix** adlı bir klasöre kaydedin.
 2. USB belleği üniteye takın.
 3. Düğmeye basın:  **Resimleri içe aktar**
- >> Kaydedilen resimler içe aktarılır.

Dışa resim aktar

- ✓ İçe aktardığınız resimler var.
 - ✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.
1. Düğmeye basın:  **Resimleri dışa aktar**
- >> Kayıtlı resimler USB belleğe kaydedilir.

Bütün özel resimleri sil

Burada içe aktardığınız tüm resimleri silebilirsiniz.

1. Düğmeye basın: **Bütün özel resimleri sil**
 - > Resimlerin gerçekten silinip silinmeyeceği sorulur.
 2. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: 
- >> Bir ileti tüm özel profillerin silindiğini teyit eder.

15.7.5 Temel pişirme sistemi ayarları

Temel ünite ayarları: Tümünü dışa aktar

- ✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.
1. Düğmeye basın:  **Temel ünite ayarları: Tümünü dışa aktar**
- >> Ünitenin temel ayarları USB belleğe kaydedilir.

Ünite ayarlarını içe aktar

1. Dışa aktarılmış ünitenin temel ayarlarını içeren USB belleğini üniteye bağlayın.
 2. Düğmeye basın:  **Temel ünite ayarları: Tümünü içe aktar**
- >> Ünitenin temel ayarları içe aktarılır.

15.7.6 HACCP verileri

Burada ünite tarafından kaydedilen tüm HACCP verileri bir USB belleğinde dışa aktarılabilir. HACCP verilerini ayrıca otomatik olarak ConnectedCooking'e aktarabilirsiniz.

HACCP verileri: Tümünü dışa aktar

- ✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.
1. Düğmeye basın:  **HACCP verileri: Tümünü dışa aktar**
- >> HACCP verileri USB belleğine kaydedilir.

HACCP verileri: Süre zarfı üzerinden dışa aktar

- ✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.
1. Düğmeye basın:  **HACCP verileri: Süre zarfı üzerinden dışa aktar**
 2. İstedığınız süre zarfını seçin ve "Dışa aktar" düğmesine basın.
- >> Seçilen süre zarfındaki HACCP verileri USB belleğe kaydedilir.

15.7.7 Servis

Geliştirici günlükleri: Tümünü dışa aktar

✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.

1. Düğmeye basın:  **Geliştirici günlükleri: Tümünü dışa aktar**

>> Artık geliştirici günlükleri bir USB belleğe indirilir.

Geliştirici günlükleri: Süre zarfı üzerinden dışa aktar

✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.

1. Düğmeye basın:  **Geliştirici günlükleri: Süre zarfı üzerinden dışa aktar**

>> Şimdi, belirli bir süre zarfındaki geliştirici günlükleri indirebilirsiniz.

Servis raporu: Tümünü dışa aktar

✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.

1. Düğmeye basın:  **Servis raporu: Tümünü dışa aktar**

>> Şimdi servis raporları bir USB belleğe indirilir.

Hata istatistiği protokolünü dışa aktar

✓ Üniteye bir USB bellek taktınız.

1. Düğmeye basın:  **Hata istatistiği protokolünü USB belleğine kopyalama**

>> Hata istatistiği protokolü USB belleğine kaydedilir.

15.7.8 MyDisplay

MyDisplay seçeneği ile cihaza kurulu olan zincir skriptleri dışa aktarılabilir. Bu sayede profillerin, programların ve resimlerin başka bir pişirme sistemine aktarılması mümkün olur. Dışa aktarmadan önce **Güncellemeden önce sil** düğmesini kullanarak zincir komut dosyası içe aktarılırken mevcut programların, profillerin ve resimlerin silinip silinmeyeceğini ayarlayabilirsiniz.

- Düğmeye basın: , daha önce yüklenen programları, profilleri ve resimleri içe aktarmadan önce silmek istiyorsanız.
- Düğmeye basın: , MyDisplay konfigürasyonlarınızı bir USB belleğe aktarmak istediğinizde.

15.8 Ağ ayarları

NOT

Siber güvenlik riski

Ünite, dijital kumandalı, kullanıcı arayüzlü ve yazılım entegrasyonlu, ağ bağlantılı bir pişirme sistemidir. Siber güvenliği, veri korumasını ve güvenli işletimi sağlamak için aşağıdaki hatırlatmaları dikkate alın:

1. Pişirme sisteminin konfigürasyonu ve bakımı sadece yetkili ve eğitimli personel tarafından yapılmalıdır.
2. RATIONAL tarafından sağlanan yazılım güncellemelerini düzenli olarak gerçekleştirin. Yalnızca orijinal ve imzalı yazılım kullanılabilir. Onaylanmamış yazılımların yüklenmesi yasaktır ve güvenliği tehlikeye atabilir.
3. Pişirme sistemini sadece güvenli ağlara (örn. WLAN'da WPA2/WPA3, LAN'da VLAN) bağlayın. RATIONAL ConnectedCooking veya diğer hizmetlerle iletişim şifreli bağlantılar (örn. HTTPS) üzerinden gerçekleşmelidir.
4. Pişirme sisteminin yazılımında, donanımında veya ağ konfigürasyonunda herhangi bir manipülasyon veya yetkisiz değişiklik yapılması yasaktır ve işletim güvenliğinin yanı sıra olası garanti ve sorumluluk taleplerinin kaybına yol açar.
5. IT altyapınıza güvenli entegrasyondan işletmecisi sorumludur. Üretici, usulüne uygun olmayan kullanım, yetersiz güvenlik veya yetkisiz kişilerin erişiminden kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.

Gerekirse, sistem ayarlarında **NTP** tabanlı bir zaman senkronizasyonunu **etkinleştirebilirsiniz**. **NTP** etkinleştirilmişse, müşteri güvenilir ve güvenli bir **NTP** sunucusunun sağlandığından emin olmalıdır.

- **NTP** sunucusu, doğru ve kurcalamaya karşı korumalı zaman verileri sağlamak için güvenilir ve kontrollü bir ortamdan gelmelidir.
- **NTP** sunucusu ile iletişim, korunan ağ segmentleri ve uygun güvenlik duvarı kuralları kullanılarak güvence altına alınmalıdır.

Üniteyi, bir web sitesi üzerinden oturum açmanız gereken bir WLAN ağına bağlamak isterseniz WLAN bağlantısı kurulamaz. Bir web sitesi üzerinden oturum açmayı gerektiren Wi-Fi ağlarına bağlanılamıyor.

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **Ağ**
3. Fonksiyonu etkinleştirmek için şu düğmeye dokunun:  **AÇIK**
4. Düğmeye basın:  **WLAN**
 - > Kullanılabilecek tüm WLAN ağlarının listesi görüntülenir. WLAN ağları, sinyal gücüne göre azalan sırada listelenir.
5. İstedığınız WLAN ağını seçin.
 - > WLAN ağının parolasını girmek için yönlendirilirsiniz.
6. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: 
 - > Bağlantı başarılı bir şekilde kurulduğunda alt satırda şu sembol belirir: 
 - > WLAN ağı, mevcut WLAN ağlarının listesinde ilk sırada gösterilir.
7. Bağlantı ayrıntılarını görüntülemek için, WLAN ağının yanındaki şu düğmeye basın: **°V**
8. Bağlantıyı kesmek için, bağlantı ayrıntılarında şu düğmeye basın: **Ayar**
9. Ağ ayarlarına genel bakışa geri dönmek için simge çubuğundaki  simgesine dokunun.
 - >> WLAN ağının adı, **WLAN** alanında görüntülenir.

Optimize edilmiş ağ ayarları, Hidden SSIDs özellikli WLAN ağlarına bağlanmayı mümkün kılar:

- Düğmeye basın:  **Wi-Fi ile manüel bağlantı**.
- Şimdi ağ adını (**SSID**) ve ilgili şifreyi girebilirsiniz.
- Düğmeye basın: , bağlanmak için.

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **Ağ ayarları**

Ünitenizi bir WLAN ağına nasıl bağlayacağınızı burada açıklanmıştır: WLAN bağlantısı kur [► 79]

Ünitenizi ağa nasıl bağlayacağınızı şurada bulabilirsiniz: Ağ bağlantısı kur [► 80]

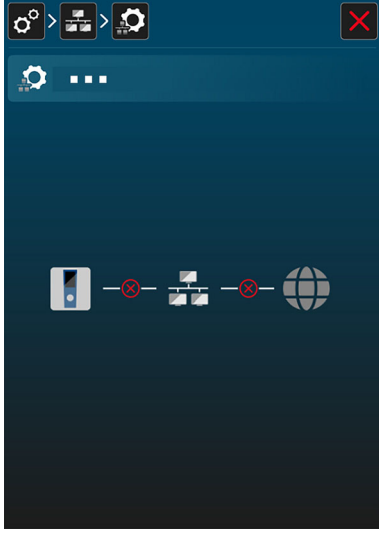
Ağ asistanını başlatma

Ağ asistanı ağ ayarlarını yaparken size destek olur.

1. Düğmeye basın: : **Ağ asistanını başlatma**
 - > Şimdi size ağ ayarlarının desteklenip desteklenmeyeceği sorulur. Ya WIFI bağlantısında ya da LAN bağlantısında destek alabilirsiniz.
2. Düğmeye basın: **IP DHCP etkin: OFF**, aşağıdaki ağ ayarlarını düzenleyebilmek için:
 - **IP adresi**
 - **IP ağ geçidi**
 - **IP ağ maskesi**
 - **DNS 1**
 - **MAC adresi**
1. Düğmeye basın: **IP DHCP etkin: ON**, aşağıdaki ağ ayarlarını düzenleyebilmek için:
 - **MAC adresi**

Bağlantı sorunlarında bir ağ teşhisi gerçekleştirebilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  Cihazınızın ağa bağlı olup olmadığını görmek için, *ağ teşhisi gerçekleştirin*.



Ağ durumu butonu üzerinden yönlendiriciye ve internete bir bağlantı olup olmadığı kontrol edilebilir.

15.9 Kullanıcı profili

Kullanıcıları profillerde birleştirebilir ve bu profillere erişim yetkileri atayabilirsiniz. Standart olarak ünitenize silinemeyen bir profil atanmıştır. En çok 10 profil daha ekleyebilirsiniz.

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **Kullanıcı profili**

Nasıl profil oluşturulacağını, değiştirileceğini ve diğer cihazlara nasıl aktarılacağını burada bulabilirsiniz: Profil ve yetki yönetimi

15.9.1 Profili etkinleştir

✓ Bir profil oluşturduunuz. Bunun için bkz. Yeni profil oluştur

1. Düğmeye basın:  **Profili etkinleştir**
2. İstedığınız profili seçin.
3. Profil için bir parola belirlediyseniz bu parolayı girin.
4. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: 

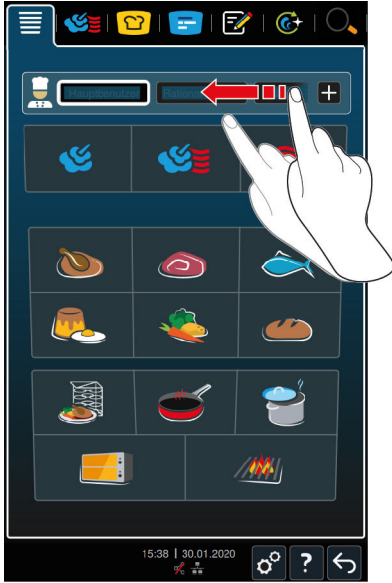
>> Profil hemen etkinleştirilir.

>> Başlangıç ekranını açarsanız etkin profil gösterilir. Birçok profilin gösterilmesi halinde listeyi kaydırabilirsiniz.

>> Yeni bir profil oluşturmak için şu düğmeye basın: +

>> Şimdi profil ayarlarına ulaşabilirsiniz.

>> Düğmeye basın: Yeni profil oluştur.



15.9.2 Profili düzenle

✓ Bir profil oluşturdunuz.

1. Düğmeye basın: **Profili düzenle**

> Şimdi düzenlenecek olan bir profil seçebilirsiniz.

Profil ayarları

1. Düğmeye basın: **Profil ayarları**.

>> Şimdi aşağıdaki ayarları yapabilirsiniz:



Profil adını değiştir



Profil parolasını değiştir



Dili değiştir



Profil tipini değiştirme TALİMAT! Profil tipi sadece ana kullanıcı tarafından değiştirilebilir.



Birincil ülke mutfağını değiştir



İkincil ülke mutfağını değiştir



Profili sil



Sık kullanılanlar hariç tüm öğeleri gizle açılabilir veya kapatılabilir.

Menü çubuğunu uyarlama

Bu seçenek ile menü çubuğunu isteklerinize göre uyarlayabilirsiniz.

1. Düğmeye basın: **Menü çubuğunu uyarlama**

>> Aşağıdaki ayarlar yapılabilir:

- **Başlangıç ekranı** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Manuel işletim modları** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **iCookingSuite** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **iProductionManager** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Programlama modu** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **iCareSystem** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Arama yardımı** görüntülenebilir veya gizlenebilir.

Ekran oluşturma ve düzenleme

1. Düğmeye basın: **ON** veya **OFF**, seçenek : **Ekran oluşturma ve düzenleme**, Yeni ekran oluştur [▶ 75] seçeneğini etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için.

En alt satırı uyarla

1. Düğmeye basın: **Alt Bilgiyi uyarla**.

>> Şimdi, **pişirme sistemindeki yardımın** alt bilgide gösterilmesini veya gizlenmesini ayarlayabilirsiniz.

Profil değiştirme

1. Düğmeye basın: **ON** veya **OFF**, **Değiştir** seçeneği , bir profili değiştirme imkanını etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için.

iCookingSuite uyarlama

1. Düğmeye basın: **iCookingSuite**

>> Şimdi aşağıdaki ayarları yapabilirsiniz:

- **Parametre yetkileri**. Burada **kumanda edilebilir** veya **görünmez** arasında seçim yapabilirsiniz.
- **Nem** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Pişirme kabini sıcaklığı** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Merkez sıcaklığı** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Kokpit başlık satırı** görüntülenebilir veya gizlenebilir.

iProductionManager

1. Düğmeye basın: **iProductionManager**

>> Şimdi aşağıdaki ayarları yapabilirsiniz:

- **À-la-carte Modu** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Manüel reçete tahtası** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Sürelili bon** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Reçete tahtasını düzenle** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Sürükle ve Bırak'a izin ver** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Reçete kombine edilebilirliği** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Seviye atamasına izin ver** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Gerçek saatte yerleştirme** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Sonradan Sürükle ve Bırak'a izin ver** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Açılır pencereye erişime izin ver** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Reçeteleri kopyala** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Güncel zamana atla** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Konumlandırma yardımı** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Kayıdırmaya izin ver** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Zoom** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Buhar püskürtme** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Ön ısıtma** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Planlama boşluklarını kapat** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Zaman optimizasyonu** görüntülenebilir veya gizlenebilir.
- **Enerji optimizasyonu** görüntülenebilir veya gizlenebilir.

Ayrıca bakınız

📄 Profil ekle [► 75]

15.9.3 Profil ekle

Burada yeni bir profil ekleyebilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **Profil ekle**

>> Şimdi yeni bir profil ekleyebilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **mevcut bir profilden**, zaten var olan bir profilden bir profil oluşturmak için. Artık yeni eklenen profil için tüm ayarları  **Profili düzenle** [► 73] menü seçeneği altında yapabilirsiniz.
2. Düğmeye basın:  **bir profil şablonundan**, bir profil şablonuna dayalı yeni bir profil oluşturmak için.

15.9.4 Ekranı düzenle

✓ Yeni bir ekran oluşturduunuz.

1. Düğmeye basın:  **Ekranı düzenle**

> Menü çubuğunun fonksiyonları ve akıllı yardımcı fonksiyonlar görüntülenir.

2. İstedığınız düğmeye dokununuz.

> Mevcut bütün fonksiyonlar görüntülenir.

▪  **Manuel pişirme** alanında  **Buhar**,  **buharla kuru hava kombinasyonu** ve  **kuru hava** işletim modlarını seçebilirsiniz.

▪  **iCookingSuite** alanında bütün akıllı pişirme süreçleri yer alır.

▪  **Programlama modu** alanında bütün manuel ve akıllı programlar, ayrıca ürün sepetleri yer alır. Henüz hiç program veya ürün sepeti oluşturmadıysanız bu bölüm boş olur.

▪  **iCareSystem** alanında bütün temizlik modları [► 84] ve temizlik programları [► 84] yer alır.

1. Ekranı atamak istediğiniz her fonksiyona basın.

> Fonksiyon,  ile işaretlenir.

2. Ekranın fonksiyon kapsamını kontrol etmek için, şu düğmeye basın: 

3. Ekran menüsünden bir fonksiyonu kaldırmak için, şu düğmeye basın: 

4. Ekran menüsüne bir isim vermek için şu düğmeye basın: 

5. Bir ad girin.

6. Ekran menüsünü kaydetmek için şu düğmeye basın: 

>> Genel bakışa geri dönersiniz.

1. Ekran menüsüne bir profile atamak için, şu düğmeye basın:  **Profili düzenle**

2. İsteddiğiniz profili seçin.

3. Düğmeye basın:  **Menü çubuğunu uyarla**

4. Ekran menüsünün arkasında şu düğmeye basın: **ON**

5. Kullanıcı profillerine genel bakışa geri dönmek için simge çubuğundaki  simgesine dokununuz.

>> Profili etkinleştirdiğinizde [► 72] yeni ekran menüsü, menü çubuğunda görüntülenir.

15.9.5 Yeni ekran oluştur

1. Düğmeye basın: 

2. Düğmeye basın: 

3. Düğmeye basın: 

4. **Editör ekranında** artık kendi ekranınızı oluşturabilirsiniz.

5. Ekranı eklemek veya kaldırmak istediğiniz her fonksiyona basın.

- Ekranınızı adlandırmak için metin alanına bir başlık girin.
- Yaptığınız değişiklikleri kaydetmek için şu düğmeye basın: 

15.10 Servis

- Düğmeye basın: 
- Düğmeye basın:  **Servis**

Şu bilgiler mevcut:

- Piştirme sistemi tipi/yazılım sürümü hakkında bilgiler 
- Seri numarası hakkında bilgiler 
- Çağrı merkezi - Aşçı [► 106] 
- Çağrı merkezi - Servis [► 106] 
- Servis seviyesi 
- Bu fonksiyonu sadece RATIONAL servis ortakları kullanabilir.
- Yazılım güncelleme bilgileri [► 76] 
- Kurulu yazılım sürümü [► 76]
- Son 14 güne ait servis mesajları 
- Açık kaynak lisansları 

15.10.1 Kurulu yazılım sürümü

Kurulu yazılım sürümüne ve kurulu yardımcı paketlere ilişkin tüm bilgileri burada bulabilirsiniz.

15.10.2 Yazılım güncelleme bilgileri

Ünitenizde hangi yazılım sürümünün kurulu olduğuna buradan bakabilirsiniz. Ünitenizi ConnectedCooking ile bağladıysanız ve **Yazılım güncellemelerini otomatik olarak indir** fonksiyonunu etkinleştirdiyseniz yazılım güncellemelerini otomatik olarak kullanabilirsiniz. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Yazılım güncellemesini otomatik olarak yürüt [► 82] Bir yazılım güncellemesi mevcutsa, güncel yazılım sürümü gösterilir ve **Kurulumu başlat** düğmesi etkindir.

- Düğmeye basın: **Kurulumu başlat**

>> Yazılım güncellemesi yürütülür ve ünite yeniden başlatılır.

15.11 ConnectedCooking

NOT

"Etkinleştirme kodu görüntülenmezse" ConnectedCooking sunucusuna bağlantı kurulamaz.

Bunun nedenleri şunlar olabilir:

- www.connectedcooking.com için DNS ad çözünürlüğü mevcut olmalıdır.
- DHCP'li varyant: DHCP etkin - IP adresi ağ tarafından verilir.
- DHCP'siz varyant: Şebeke işletmecisinin IP adresini, ağ maskesini, ağ geçidini, DNS sunucusunu sunması gerekir, ardından manüel olarak cihaza girilebilir.
- Hedef ana bilgisayara giden iletişim için Firewall Port 443 ve 8883 (Protokol: HTTPS ve MQTT) boş: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- MAC filtreli ağ: MAC adresleri buharlı kombi fırında okunabilir veya müşteri hizmetleri üzerinden sorgulanabilir *Bu ayarlar, bir ana yönlendiricinin standart ayarlarına uygundur"

- Düğmeye basın: 
- Düğmeye basın:  **ConnectedCooking**

Pişirme sisteminizi ConnectedCooking'e nasıl bağlayacağınızı ve hangi fonksiyonları kullanabileceğinizi burada bulabilirsiniz: ConnectedCooking [► 81]

Pişirme sisteminiz ConnectedCooking'e bağlıysa aşağıdaki ayar seçeneklerine sahipsiniz.

1. Düğmeye basın: 

>> Mevcut hesabınızla ConnectedCooking sistemine giriş yapabilirsiniz.

1. Düğmeye basın: 

>> Hesabınız olmadan ConnectedCooking sisteminde anonim olarak oturum açabilirsiniz.

Otomatik zaman senkronizasyonu

1. Düğmeye basın:  **ON** veya **OFF**

>> **OFF** tuşuna bastığınızda otomatik zaman senkronizasyonu gerçekleşmez. **ON** tuşuna basarsanız, otomatik zaman senkronizasyonu gerçekleşir.

HACCP verilerini otomatik olarak aktar

1. Düğmeye basın:  **ON** veya **OFF**

>> **OFF** tuşuna bastığınızda pişirme sisteminiz HACCP verilerini otomatik olarak ConnectedCooking'e aktarmaz. **ON** tuşuna bastığınızda cihaz, HACCP verilerini otomatik olarak ConnectedCooking'e aktarır.

Uzaktan erişim

1. Düğmeye basın:  **ON** veya **OFF**

>> **OFF** tuşuna basıldığında uzaktan erişim kullanılamaz. **ON** tuşuna bastığınızda pişirme sisteminiz ConnectedCooking ile uzaktan kontrolü mümkündür.

Yazılım güncellemesi

1. Düğmeye basın:  **ON** veya **OFF**

>> **OFF** tuşuna basıldığında yazılım güncellemeleri otomatik olarak yapılmaz. **ON** tuşuna bastığınızda yazılım güncellemeleri otomatik olarak yapılır.

Otomatik bağlanma

Pişirme sisteminizin ağ bağlantısı kaybolacak olursa, bağlantı tekrar kurulduktan sonra cihazınız otomatik olarak ConnectedCooking'e bağlanır. Bunu istemiyorsanız, bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:  **ON** veya **OFF**

>> **OFF** tuşuna bastığınızda pişirme sisteminizin ConnectedCooking bağlantısını keser. **ON** düğmesine bastığınızda pişirme sisteminiz otomatik olarak tekrar ConnectedCooking'e bağlanır.

Oturumu kapat

İstediğiniz zaman ConnectedCooking oturumunu kapatabilirsiniz. Bağlantı ayrıntıları silinir. Pişirme sistemini tekrar ConnectedCooking'e bağlamak istediğinizde pişirme sistemini yeniden kayıt etmeniz gerekir.

1. Düğmeye basın: 

>> ConnectedCooking'den çıkmak isteyip istemediğiniz sorulur. Bunu onayladığınızda pişirme sisteminizin ConnectedCooking oturumu hemen kapatılır.

16 Mutfak yönetimi

16.1 Hijyen yönetimi

16.1.1 Kaydedilen HACCP verileri

Her partide şu HACCP verileri kaydedilir:

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

16.1.2 HACCP verilerini dışa aktar

HACCP verileri, maksimum kullanımda 14 gün boyunca cihazda saklanır. Bu süre zarfında verileri indirebilirsiniz. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: HACCP verilerini dışa aktarma. [► 69] Buna göre daha kısa kullanım süresinde daha uzun bir periyot kullanılabilir.

16.1.3 HACCP verilerinin otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarılması

Ünitenizi ConnectedCooking sistemine bağladıysanız, bir pişirme süreci tamamlandığında HACCP verilerinin otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarılmasını sağlayabilirsiniz.

✓ Ünitenizi ConnectedCooking sistemine bağladınız [► 81].

1. Düğmeye basın: 

2. Düğmeye basın:  **ConnectedCooking**

3. **HACCP verilerini otomatik olarak aktar** seçeneğinin yanındaki şu düğmeye basın:  **AÇIK**

>> Artık, bir pişirme süreci tamamlandığında HACCP verileri otomatik olarak aktarılır. Verileri connectedcooking.com adresinden veya ConnectedCooking uygulamasından görüntüleyebilirsiniz.

16.2 Ünitelerin ağa bağlanması

Üniteleri ağa bağlarsanız şu seçenekleriniz vardır:

- Combi-Duo kurulumunun her iki ünitesini sadece tek bir ünite kumanda edin.
- Üniteleri ConnectedCooking ile bağlayın.

NOT

Siber güvenlik riski

Ünite, dijital kumandalı, kullanıcı arayüzlü ve yazılım entegrasyonlu, ağ bağlantılı bir pişirme sistemidir. Siber güvenliği, veri korumasını ve güvenli işletimi sağlamak için aşağıdaki hatırlatmaları dikkate alın:

1. Pişirme sisteminin konfigürasyonu ve bakımı sadece yetkili ve eğitilmiş personel tarafından yapılmalıdır.
2. RATIONAL tarafından sağlanan yazılım güncellemelerini düzenli olarak gerçekleştirin. Yalnızca orijinal ve imzalı yazılım kullanılabilir. Onaylanmamış yazılımların yüklenmesi yasaktır ve güvenliği tehlikeye atabilir.
3. Pişirme sistemini sadece güvenli ağlara (örn. WLAN'da WPA2/WPA3, LAN'da VLAN) bağlayın. RATIONAL ConnectedCooking veya diğer hizmetlerle iletişim şifreli bağlantılar (örn. HTTPS) üzerinden gerçekleşmelidir.
4. Pişirme sisteminin yazılımında, donanımında veya ağ konfigürasyonunda herhangi bir manipülasyon veya yetkisiz değişiklik yapılması yasaktır ve işletim güvenliğinin yanı sıra olası garanti ve sorumluluk taleplerinin kaybına yol açar.
5. IT altyapınıza güvenli entegrasyondan işletmeci sorumludur. Üretici, usulüne uygun olmayan kullanım, yetersiz güvenlik veya yetkisiz kişilerin erişiminden kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.

Gerekirse, sistem ayarlarında **NTP** tabanlı bir zaman senkronizasyonunu **etkinleştirebilirsiniz**. **NTP** etkinleştirilmişse, müşteri güvenilir ve güvenli bir **NTP** sunucusunun sağlandığından emin olmalıdır.

- **NTP** sunucusu, doğru ve kurcalamaya karşı korumalı zaman verileri sağlamak için güvenilir ve kontrollü bir ortamdan gelmelidir.
- **NTP** sunucusu ile iletişim, korunan ağ segmentleri ve uygun güvenlik duvarı kuralları kullanılarak güvence altına alınmalıdır.

16.2.1 WLAN bağlantısı oluşturun

Üniteyi, bir web sitesi üzerinden oturum açmanız gereken bir WLAN ağına bağlamak isterseniz WLAN bağlantısı kurulamaz. Bir web sitesi üzerinden oturum açmayı gerektiren Wi-Fi ağlarına bağlanılamıyor.

1. Düğmeye basın: 
 2. Düğmeye basın:  **Ağ**
 3. Fonksiyonu etkinleştirmek için şu düğmeye dokunun:  **AÇIK**
 4. Düğmeye basın:  **WLAN**
 - > Kullanılabilecek tüm WLAN ağlarının listesi görüntülenir. WLAN ağları, sinyal gücüne göre azalan sırada listelenir.
 5. İsteddiğiniz WLAN ağını seçin.
 - > WLAN ağının parolasını girmek için yönlendirilirsiniz.
 6. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: 
 - > Bağlantı başarılı bir şekilde kurulduğunda alt satırda şu sembol belirir: 
 - > WLAN ağı, mevcut WLAN ağlarının listesinde ilk sırada gösterilir.
 7. Bağlantı ayrıntılarını görüntülemek için, WLAN ağının yanındaki şu düğmeye basın: **°V**
 8. Bağlantıyı kesmek için, bağlantı ayrıntılarında şu düğmeye basın: **Ayar**
 9. Ağ ayarlarına genel bakışa geri dönmek için simge çubuğundaki  simgesine dokunun.
- >> WLAN ağının adı, **WLAN** alanında görüntülenir.

Optimize edilmiş ağ ayarları, Hidden SSIDs özellikli WLAN ağlarına bağlanmayı mümkün kılar:

- Düğmeye basın:  **Wi-Fi ile manüel bağlantı**.
- Şimdi ağ adını (**SSID**) ve ilgili şifreyi girebilirsiniz.
- Düğmeye basın: , bağlanmak için.

16.2.2 Ağ kablosunu bağlama

Ünite seri olarak bir ağ bağlantısıyla donatılmıştır. Ünitenizi ağa bağlamak ve üniteyi tüm taraflardan sıçrayan suya karşı korumak için şu özelliklere sahip bir ağ kablosu kullanın:

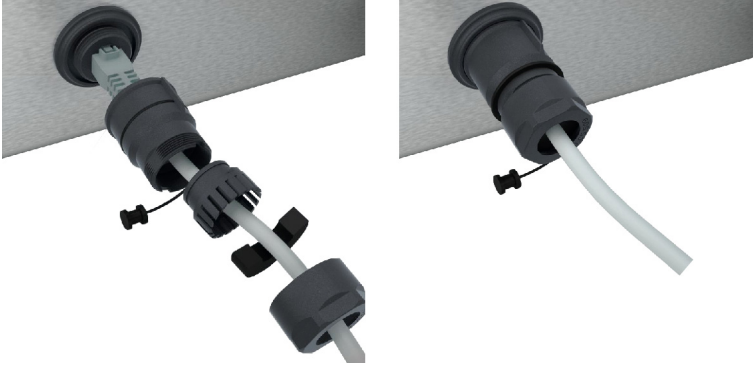
- Kategori 6 ağ kablosu
- Maksimum fiş uzunluğu 45 mm
- Fiş çapı 18,5 mm
- Kablo çapı 5,5 – 7,5 mm

⚠ DİKKAT

Ağ bağlantısının etrafındaki fonksiyonel parçaların ısı 60 °C'nin üstünde olabilir

Ağ kablosunu şu anda veya az önce kullanılan bir üniteye bağlarken yanabilirsiniz.

1. Ağ kablosunu bağlamadan önce ünitenin soğumasını bekleyin.



1. Koruyucu kapağı vidalarını açarak çıkarın.
2. Koruyucu kapağın münferit parçalarını ağ kablosuna geçirin.
3. Ağ kablosunu ağ bağlantısına takın.
4. Koruyucu kapağı vidalayın.

16.2.3 Ağ bağlantısı oluşturma

✓ Ağ bağlantısı için tüm veriler mevcut.

1. Düğmeye basın:
2. Düğmeye basın: **Ağ ayarları**
3. Düğmeye basın: **LAN**
4. Düğmeye basın: **IP IP ağı**
5. IP adresini girin.
6. Düğmeye basın: **IP IP ağ geçidi**
7. IP ağ geçidinin adresini girin.
8. Düğmeye basın: **IP IP ağ maskesi**
9. IP ağ maskesini girin.
10. Ağ yapılandırmasını bir sunucu üzerinden istemcilere atamak için DHCP'yi etkinleştirin. Düğmeye basın: **IP DHCP AÇIK**
 - > IP adresi, ağ geçidi ve DNS şimdi otomatik olarak yapılandırılır.
11. Düğmeye basın: **IP DNS 1 (tercih edilen)**
12. DNS sunucusunun adresini girin.

16.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking, RATIONAL'ın en modern ağ bağlantı çözümüdür. İster tek ister birden fazla RATIONAL üniteniz olsun, ConnectedCooking size yepyeni ve rahat uygulama olanakları sunar. Bunun için yapmanız gereken tek şey, RATIONAL ünitenizi bir ağa bağlamak ve connectedcooking.com adresinden kaydetmektir.

ConnectedCooking'de online durum, temizlik detayları, işletim istatistiği ve HACCP talimatlarına uyulup uyulmadığı gösterilir. Ayrıca size aşağıdaki özellikler sunulmaktadır:

- **Bilgi mesajları**
Yükleme, tamamlanma veya servis uyarısı gibi işlemler hakkında gerçek zamanlı olarak bütün bilgiler, istediğiniz yere otomatik olarak gönderilir.
- **Pişirme süreçlerinin aktarımı ve yönetimi**
Denenmiş pişirme süreçlerini otomatik olarak işletmenizin tüm ünitelerine aktarın.
- **Otomatik yazılım güncellemeleri**
Yazılım güncellemeleri size daima ücretsiz ve otomatik olarak sunulur.

Ayrıca connectedcooking.com adresinde kapsamlı reçete kitaplıkları, profesyonellerimiz tarafından sunulan ipuçları ve öneriler ve ayrıca çok sayıda uygulama videosu bulabilirsiniz.

16.3.1 Üniteyi ConnectesCooking ile bağlama

Ünitenizi ConnectedCooking sistemine bağladıysanız aşağıdaki özellikleri kullanabilirsiniz:

- HACCP verilerinin otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarılması [► 78]
- Servis verilerini otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarma [► 107]
- Üniteleri uzaktan ConnectedCooking üzerinden kullanma
- Ünite ekranını uzaktan denetleme

✓ Bir ağ bağlantısı oluşturdunuz.

✓ connectedcooking.com adresinde kayıt yaptırdınız.

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın: **ConnectedCooking**
3. İlk sekmede bağlantı için hangi sunucuyu kullanmak istediğinizi seçin. Uluslararası sunucu **iot.com** veya Çin sunucusu **iot.cn** seçilebilir.
4. ConnectedCooking hesabınızla oturum açın.
 - > Kayıt verilerinizi girin veya QR kodu ile kayıt işlemini seçin.
5. **Bağlan** seçeneğinin yanındaki şu düğmeye dokunun: **Kaydol**
 - > Kısa bir bekleme süresinden sonra dokuz haneli bir PIN ve bir QR kodu gösterilir. Akıllı telefonunuz yoksa www.connectedcooking.com sitesinden kayıt yaptırabilirsiniz. Akıllı telefonunuz varsa QR kodunu taratabilirsiniz.
6. Alternatif olarak otomatik kayıt üzerinden kayıt olabilirsiniz. Burada sadece temel özellikler kullanıma sunulur.

Akıllı telefon olmadan kayıt

1. PIN kodunu not edin.
 2. www.connectedcooking.com adresinde kayıt yaptırın.
 3. Şu simgeyi tıklatın: **Ünite yönetimi**
 4. Şu şıkkı seçin: **Ünitelere genel bakış**
 5. Şu simgeyi tıklatın: + işaretli kırmızı daire
 6. **Adı** alanına bir ünite adı girin.
 7. **Etkinleştirme anahtarı** alanına, üniteye görüntülenen PIN kodunu girin.
- >> Kısa süre sonra ünite, ConnectedCooking sisteminin ünitelere genel bakış ekranında görüntülenir.
- >> Ekranda, ünitenin ConnectedCooking sunucusuna bağlanmış olduğu gösterilir. Alt satırda şu sembol belirir: 
- >> Size, ünitenin başarılı şekilde kaydedildiğini onaylayan bir e-posta gönderilir.

Akıllı telefon ile kayıt

- ✓ Akıllı telefonunuza QR kodlarını tarayabileceğiniz bir uygulama kurdunuz.
- ✓ ConnectedCooking uygulamasını akıllı telefonunuza kurdunuz.
- 1. QR kodunu tarayın.
- >> Kısa süre sonra üniteye, ünitenin ConnectedCooking sunucusuna bağlanmış olduğu gösterilir. Alt satırda şu sembol belirir: 
- >> Ünite, ConnectedCooking sisteminin ünitelere genel bakış ekranında görüntülenir.
- >> Size, ünitenin başarılı şekilde kaydedildiğini onaylayan bir e-posta gönderilir.

16.4 Yazılım güncellemesi yapma**ConnectedCooking üzerinden otomatik yazılım güncellemesi**

- ✓ Ünitenizi ConnectedCooking sistemine bağladınız.
- 1. Düğmeye basın: 
- 2. Düğmeye basın:  **ConnectedCooking**
- 3. **Yazılım güncellemelerini otomatik indir** fonksiyonunu etkinleştirmek için şu düğmeye basın:  **AÇIK**
- 4. Düğmeye basın: 
- 5. Düğmeye basın:  **Servis**
- 6. Düğmeye basın:  **Yazılım güncelleme bilgisi**
- 7. Düğmeye basın: **Kurulumu başlat**
- >> Yazılım güncellemesi yürütülür ve ünite yeniden başlatılır.

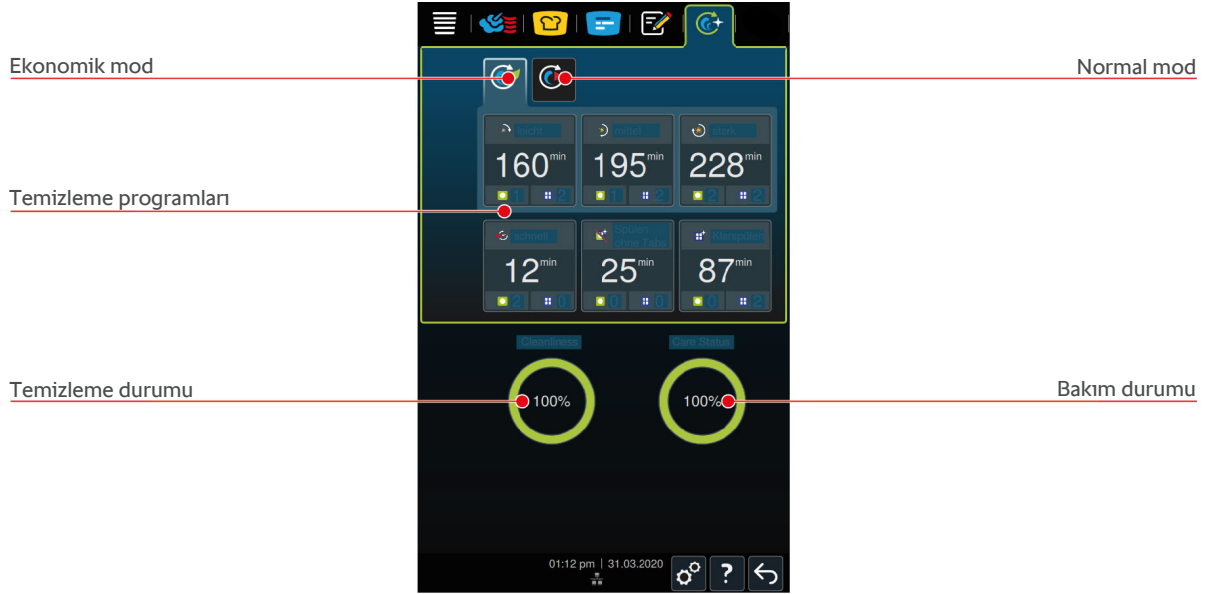
USB belleğiyle yazılım güncelleme

- ✓ Yazılım güncellemesinin bulunduğu bir USB belleğini üniteye takın.
- ✓ Yazılım güncellemesinin tespit edildiğine yönelik bir mesaj gösterilir.
- 1. Yazılım güncellemesinin yürütülmesi için mesajı onaylayın.
- >> Yazılım güncellemesi yürütülür ve ünite yeniden başlatılır.

17 Otomatik temizlik - iCareSystem



iCareSystem, iCombi Pro ünitesinin akıllı temizlik ve kireç giderme sistemidir. Ünitenin o sıradaki kirlilik düzeyini algılar ve size hem ideal temizleme programını hem de optimum temizlik maddesi miktarını önerir.



17.1 Genel güvenlik talimatları

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

Yanmaktan ve haşlanmaktan şu şekilde korunursunuz:

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

Ciddi kimyasal yanık tehlikesini şu şekilde önlersiniz:

- Temizlik maddeleri ve kimyasallar ciddi cilt yanıklarına ve ciddi göz hasarına neden olur. 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 kabının kapısını açtığınızda, kapıyı tekrar kapatmanız gerektiğini belirten bir uyarı görünür.
- Otomatik temizlik işlemi sırasında merkez sıcaklık sensörünün üniteden dışarı sarkmamasına dikkat edin. Pişirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanı hasar görebilir ve kimyasal yanığa yol açan temizlik maddesi çıkabilir.
- Dışarıdan takılan merkez sıcaklık sensörlerini otomatik temizlik işleminde temizlemeyin.
- Ünitelerde 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 ağzınızı suyla çalkalayın ve hemen yarım litre su için. Kendinizi zorla kusturmayın.
- Hemen zehir yardım merkezini arayın veya bir doktora başvurun.

17.2 Temizlik modları

Hafif, Orta ve Yoğun temizleme programlarında şu iki temizlik modunu kullanabilirsiniz:



Ekonomik mod

Bu temizlik modunu seçtiğinizde temizleme programları [► 84]nda, pişirme sistemini temizlemek için daha az temizlik maddesi ve daha az su kullanılır. Buna karşılık temizlik programları, normal modda olduğundan daha uzun sürer.



Normal mod

Bu temizlik modunu seçtiğinizde temizleme programları [► 84]nda, pişirme sistemini temizlemek için daha çok temizlik maddesi kullanılır. Buna karşılık temizlik programları, ekonomik modda olduğundan daha kısa sürer.

17.3 Temizleme programları

Şu temizlik programlarını kullanabilirsiniz:

Program	Mod	Açıklaması	Temizlik maddesi
Hafif	Ekonomik / Normal	Ünitenin 200 °C'ye kadar kullanımı sonucunda meydana gelen hafif kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	- Active Green temizlik tabletleri - Bakım tabletleri
Orta	Ekonomik / Normal	Izgara veya fırınlama yapılan pişirme süreçleri sonucunda oluşan kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	- Active Green temizlik tabletleri - Bakım tabletleri
Çok	Ekonomik / Normal	Izgara veya fırınlama yapılan pişirme süreçleri sonucunda oluşan güçlü kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	- Active Green temizlik tabletleri - Bakım tabletleri
Hızlı	–	Kirlenmeleri kısa sürede gidermek için ara temizlik için uygundur.	Active Green temizlik tabletleri
Tabletsiz yıkama	–	Suda çözünen kirlenmeleri gidermeye uygundur. Bu temizlik programı, zorunlu temizliği sıfırlamaz.	–
Durulama	–	Unlu mamuller veya buğulama yapılan pişirme süreçleri sonucunda oluşan kireçli kirlenmeleri gidermeye uygundur. Bu temizlik programı, zorunlu temizliği sıfırlamaz.	Bakım tabletleri



İPUCU

Pişirme sisteminiz yumuşak suya bağlıysa yumuşak su şalterini "yumuşak su" konumuna getirin.

17.4 Temizleme ve bakım durumu

iCareSystem otomatik olarak ünitenin temizleme ve bakım durumunu algılar.

Temizleme durumu

- Gösterge yeşil ise, ünite temizdir.
- Gösterge sarı ise, ünite kirlidir. Temizlik istenene kadar ünite ile yemek hazırlamaya devam edebilirsiniz.
- Gösterge kırmızı ise, ünite aşırı kirlidir. Hemen bir temizlik programı başlatın, fakat en geç bir dahaki sefer temizlik yapmanız istendiğinde.
- Gösterge beyaza döndüğünde, temizleme durumu %0'dır.

Bakım durumu

- Bakım durumu yeşil ise, buhar jeneratörü kireçsizdir.
- Gösterge sarı ise, buhar jeneratörü hafif kireçlidir.
- Gösterge kırmızı ise, buhar jeneratörü aşırı kireçlidir. Hemen bir temizlik programı başlatın, fakat en geç bir dahaki sefer temizlik yapmanız istendiğinde.

17.5 Otomatik temizliğin başlatılması

- ✓ Tepsi raflıkları pişirme haznesine düzgün şekilde yerleştirilmiş durumda.
- ✓ Mobil tepsi standı pişirme haznesine düzgün şekilde yerleştirilmiş durumda. **TALİMAT! Mobil tepsi standının sabitleme freni devrede olmamalıdır.**
- 1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 
- 2. İsteddiğiniz temizlik programını [► 84] seçin.
 - > Tüm temizleme programlarında pişirme kabini sıcaklığı 90 °C'nin üzerindeyse Cooldown fonksiyonu otomatik olarak başlar.
- 3. Pişirme haznesi kapısını açın.
- 4. Bütün kapları ve tepsileri pişirme haznesinden çıkartın. **⚠ UYARI! Yanma tehlikesi! Tepsileri ve kapları pişirme kabininden çıkartırken koruyucu eldiven giyin.**



- 5. Ekranda gösterilen sayıda Active Green temizlik tabletini çıkartıp zemindeki tahliye süzgecine yerleştirin. **⚠ UYARI! Yaralanma tehlikesi! Active Green temizlik tabletleriyle ve bakım tabletleriyle çalışırken güvenli bir şekilde korunmak için, yüzünüze tam oturan bir koruyucu gözlük ve kimyasal maddelere dayanıklı eldiven takın.**
- 6. Ekranda gösterilen sayıda bakım tableti ambalajını açıp tabletleri bakım tableti çekmecisine koyun.
- 7. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
 - >> 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.

Ayrıca bakınız

Ek fonksiyonlar [► 27]

17.6 Otomatik temizliğin iptal edilmesi

Tüm otomatik temizleme programlarını istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Düğmeye basın:
 - > Temizleme işleminin gerçekten iptal edilip edilmeyeceği sorulur. İptal işleminin ne kadar süreceği gösterilir.
 2. Düğmeye basın:
 3. Pişirme haznesi kapısını açın.
 4. **⚠ 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 kabininden çıkartıp atın.
 5. Active Green temizlik tabletlerinin kalıntılarını gidermek için, pişirme kabinini suyla durulayın.
 6. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
 - > İptal süresi devam eder.
 - > İptal işlemi tamamlandığında, pişirme kabininde Active Green temizlik tabletlerinin artıkları olup olmadığını kontrol etmeniz istenir.
 7. Pişirme haznesi kapısını açın.
 8. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
- >> Pişirme sistemi şimdi tekrar kullanıma hazırdır. Başlangıç ekranı görüntülenir.



İPUCU

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

17.7 Çalışma saatlerine göre zorunlu temizlik

Zorunlu temizliği etkinleştirdiyseniz belli bir süre sonra üniteyi temizlemek için yönlendirilirsiniz. Üniteyi ancak temizlik yapıldıktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.

1. Düğmeye basın:
 2. Düğmeye basın: **Temizlik**
 3. Düğmeye basın: **Zorunlu temizlik**
 4. Zorunlu temizlemeyi etkinleştirmek için düğmeye dokunun: **ON**
 5. Ünitenin temizlenmesi için ne kadar süre sonra uyarılmak istediğinizi ayarlamak için şu düğmeye dokunun: **Temizleme talebine kadar geçecek süre** Lütfen burada gerçekte geçen süreyi değil, işletim süresini ayarladığınızı unutmayın.
 6. Ölçekte 1 – 24 saat arasında bir değer seçin.
 7. Uyandıktan sonra temizliğin kaç saat ertelenebileceğini ayarlamak için şu düğmeye dokunun: **Zorunlu temizlemenin gecikme süresi**
 8. Ölçekte 1 – 24 saat arasında bir değer seçin.
- >> Alt satırda temizlemeye kadar kaç işletim saatinin kaldığı gösterilir.

17.8 Temizlik planı

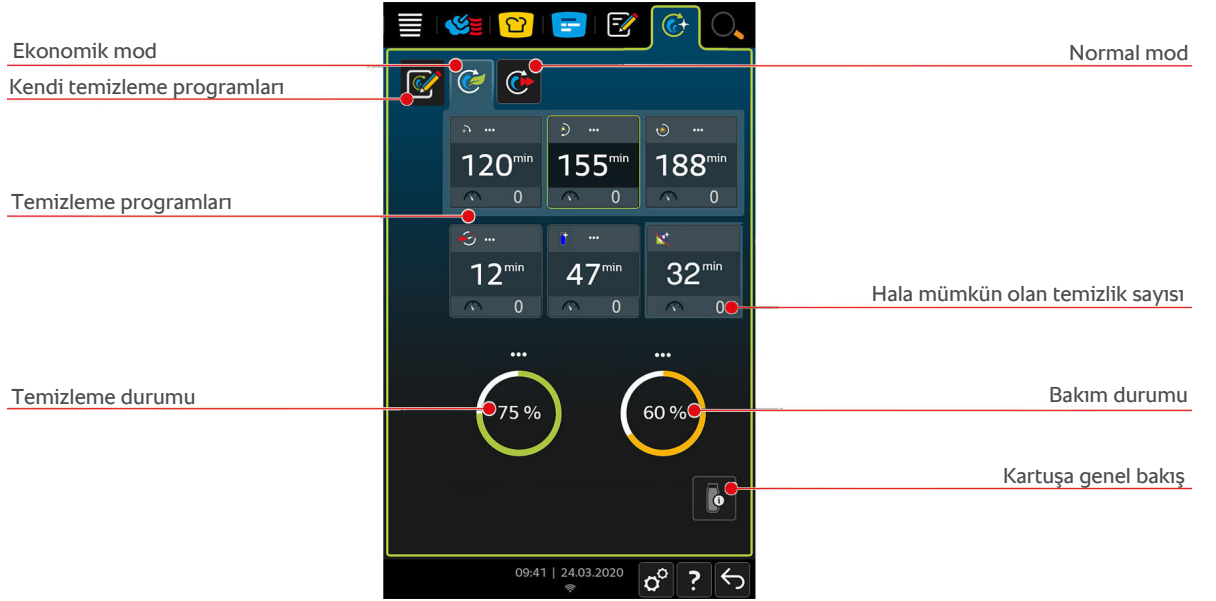
Bir temizlik planının yardımıyla haftanın hangi günleri zorunlu temizlik [► 86] yapılması gerektiğini belirleyin. Zorunlu temizlik ayarladıysanız temizlik planı oluşturulamaz.

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **Temizlik**
3. Düğmeye basın:  **Temizlik planı**
4. Pişirme sisteminin temizleme bildiriminde nasıl davranması gerektiğini belirlemek için şu düğmeye dokunun: **Temizlik planı zamanı**
5. Temizlik zamanına ilişkin bildirim almak istemiyorsanız şu düğmeye basın: **KAPALI**
6. Temizleme zamanında bir uyarı gösterilmesi gerekiyorsa şu düğmeye dokunun: **Uyarı**
7. Temizleme bildirimi görüntülendiğinde pişirme sisteminin hemen temizlenmesi gerekiyorsa, şu düğmeye dokunun: **Zorunlu**
8. Temizlik planlarına genel bakış ekranına geri dönmek için, simge çubuğundaki şu simgeye dokunun:
9. Haftanın, temizlik yapılacak gününü seçin.
10. Şu düğmeye basın: **ON**
11. Günün, temizlik yapılacak saatini seçin.
12. Temizlik planlarına genel bakış ekranına geri dönmek için, simge çubuğundaki şu simgeye dokunun:

18 Otomatik temizlik - iCareSystem AutoDose



iCareSystem, iCombi Pro ünitesinin akıllı temizlik ve kireç giderme sistemidir. Ünitenin o sıradaki kirlilik düzeyini algılar ve size hem ideal temizleme programını hem de optimum temizlik maddesi miktarını önerir.



18.1 Genel güvenlik talimatları

- Otomatik temizlikte sadece üretici tarafından tavsiye edilen temizleyicileri kullanın.
- Acil durum taşma hattına hortum bağlamayın.

Yanmaktan ve haşlanmaktan şu şekilde korunursunuz:

- Otomatik temizliği başlatmadan önce pişirme sisteminin 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 kabini kapısını kapalı tutun. Aksi takdirde kimyasal yanıklara yol açacak temizlik maddesi ve sıcak buhar çıkabilir. Otomatik temizlik işlemi sırasında pişirme kabini kapısını açtığınız takdirde bir uyarı sinyali verilir.
- Otomatik temizlik işlemi sırasında merkez sıcaklık sensörünün pişirme sisteminden dışarı sarkmamasına dikkat edin. Pişirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanı hasar görebilir ve kimyasal yanığa yol açan temizlik maddesi çıkabilir.
- Dışarıdan takılan merkez sıcaklık sensörlerini otomatik temizlik işleminde temizlemeyin.

Temizlik maddeleriyle temasa geçtiğinizde doğru davranış şekli şöyledir:

- Elinizde kimyasal maddelere dayanıklı koruma eldivenleri yokken temizlik maddesine dokunduğunuz veya vücudunuzun başka kısımları temizlik maddelerine 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 ağzınızı suyla çalkalayın ve hemen yarım litre su için. Kendinizi zorla kusturmayın.
- Hemen zehir yardım merkezini arayın veya bir doktora başvurun.

18.2 Temizlik modları

Hafif, Orta ve Yoğun temizleme programlarında şu iki temizlik modunu kullanabilirsiniz:



Ekonomik mod

Bu temizleme modunu seçtiğinizde temizlik programları [► 84]nda, pişirme sistemini temizlemek için daha az temizlik maddesi ve daha az su kullanılır. Buna karşılık temizlik programları, normal modda olduğundan daha uzun sürer.



Normal mod

Bu temizleme modunu seçtiğinizde temizleme programları [► 84]nda, pişirme sistemini temizlemek için daha çok temizlik maddesi kullanılır. Buna karşılık temizleme programları, ekonomik modda olduğundan daha kısa sürer.

18.3 Temizleme programları

Şu temizleme programlarını kullanabilirsiniz:

Program	Mod	Açıklaması	Temizlik maddesi
hafif	Ekonomik / Normal	Pişirme sisteminin 200 °C'ye kadar kullanımı sonucunda meydana gelen hafif kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	- Active Green temizleyici kartuşu - Bakım kartuşu
orta	Ekonomik / Normal	Izgara veya fırınlama yapılan pişirme süreçleri sonucunda oluşan kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	- Active Green temizleyici kartuşu - Bakım kartuşu
yoğun	Ekonomik / Normal	Izgara veya fırınlama yapılan pişirme süreçleri sonucunda oluşan güçlü kirlenmeleri ve kireçlenmeleri gidermeye uygundur.	- Active Green temizleyici kartuşu - Bakım kartuşu
hızlı	–	Güçlü kirlenmeleri kısa süre içinde gidermek için ara temizliğe uygundur. Bu temizleme programı, zorunlu temizliği sıfırlamaz.	Active Green temizleyici kartuşu
Temizleyici olmadan durulama	–	Suda çözünen kirlenmeleri gidermeye uygundur. Bu temizleme programı, zorunlu temizliği sıfırlamaz.	–
Durulama	–	Unlu mamuller veya buğulama yapılan pişirme süreçleri sonucunda oluşan kireçli kirlenmeleri gidermeye uygundur.	Bakım kartuşu

Mevcut temizleme programlarını ayrı ayrı değiştirebilir ve kaydedebilirsiniz. Daha sonra bunları dışarı aktarıp başka pişirme sistemlerine aktarabilirsiniz.



İPUCU

Pişirme sisteminiz yumuşatılmış suya bağlıysa yumuşak su şalterini "yumuşatılmış su" konumuna getirin.

18.4 Temizlik, bakım ve temizleyici kartuşu durumu

iCareSystem otomatik olarak pişirme sisteminin temizleme ve bakım durumunu algılar.

Temizleme durumu

- Gösterge yeşil ise, pişirme sistemi temizdir.
- Gösterge sarı olduğunda cihaz kirli demektir. Temizlik istenene kadar pişirme sistemi ile yemekler hazırlamaya devam edebilirsiniz.

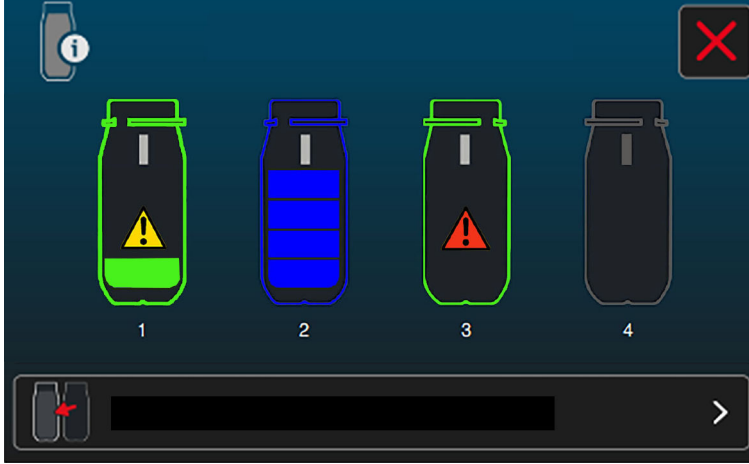
- Gösterge kırmızı olduğunda cihaz çok kirli demektir. Hemen bir temizleme programı başlatın, fakat bunu en geç bir dahaki sefer temizlik yapmanız istendiğinde gerçekleştirin.

Bakım durumu

- Bakım durumu yeşil ise, buhar jeneratörü kireçsizdir.
- Gösterge sarı ise, buhar jeneratörü hafif kireçlidir.
- Gösterge kırmızı ise, buhar jeneratörü aşırı kireçlidir. Hemen bir temizleme programı başlatın, fakat en geç bir dahaki sefer temizlik yapmanız istendiğinde.

Kartuşa genel bakış

Bir gösterim yardımıyla temizleyici kartuşlarının durumu kontrol edilebilir.



- İlgili yuvalar ve temizleyici kartuşlarının durumu gösterilir.
- Dört dolu sütun (karş. Yuva 2) dolu bir durumu sembolize eder.
- Sarı uyarı bilgisine ve dolu bir çubuğa sahip temizlik kartuşları (karş. Yuva 1), sadece %25 oranında dolu olan bir temizlik maddesi kartuşunu sembolize eder.
- Kırmızı uyarı işareti olan temizlik maddesi kartuşları (karş. Yuva 3) boş bir temizleyici kartuşunu sembolize eder.
- Grileşmiş bir temizlik maddesi kartuşu (karş. Yuva 4) bu noktada temizleyici kartuşunun takılı olmadığını sembolize eder.
- Düğmeye basın: , kılavuzlu kartuş değişimine ulaşmak için.
- Ekrandaki talimatları izleyin.
- Temizleyici kartuşlarını değiştirdikten sonra, dolu temizleyici kartuşlarını taktığınızı ekranda onaylayın.

18.5 Temizleyici kartuşunu değiştirme

DİKKAT

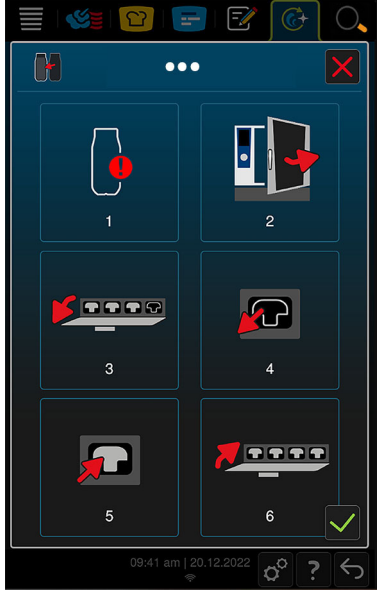
Yaralanma tehlikesi!

Temizleyici kartuşlarıyla çalışırken güvenli bir şekilde korunmak için, yüzünüze tam oturan bir koruyucu gözlük ve kimyasal maddelere dayanıklı eldiven takın.

NOT

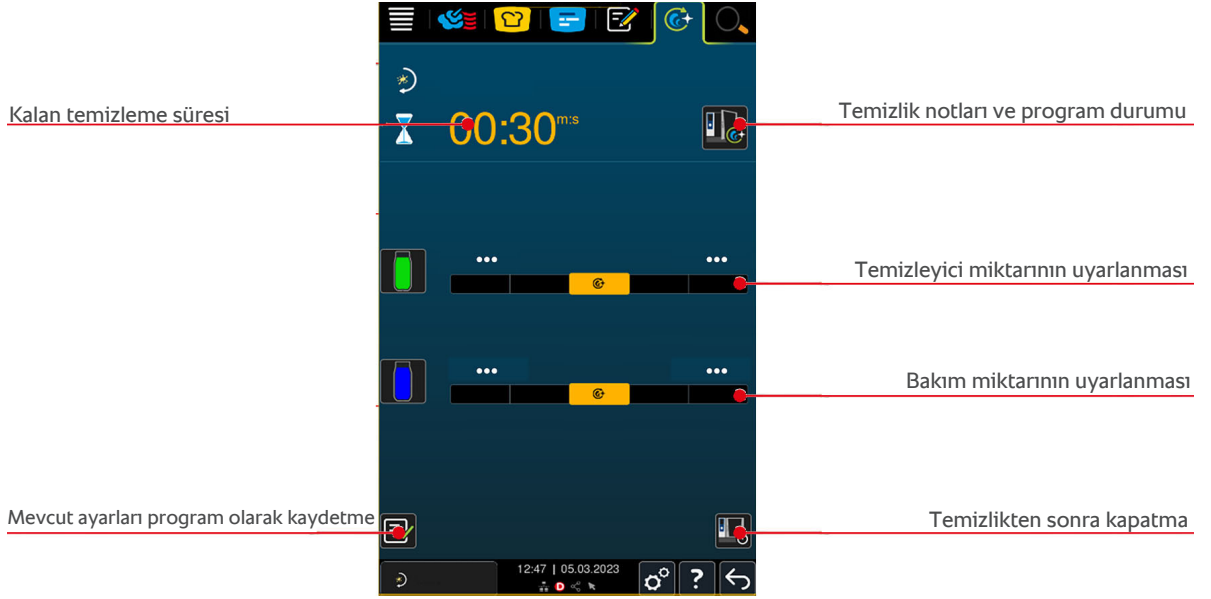
Temizleyici kartuşlarının kullanımı

- Temizleyici kartuşlarının keyfi çıkarılması veya takılması yasaktır! Sadece boş olan kartuşları dolu kartuşlarla değiştirin.
 - Hasarlı temizleyici kartuşları kullanmayın!
 - Boş temizleyici kartuşlarını, temizlik dışında da, sadece sizden istendiğinde değiştirin.
 - Daha önce düşmüşse temizleyici kartuşunda hasar olup olmadığını kontrol edin.
- Temizleyici kartuşlarının doğru kullanımı ile ilgili başka sorularınız için RATIONAL servis partnerinize başvurun.



1. Düğmeye basın: .
2. Pişirme kabini kapısını açın.
3. Temizleme kapağını açın **TALİMAT! 7 kg'dan ağır olan hiçbir şeyi açık olan temizleme kapağına koymayın!** Kartuşların durumu otomatik olarak gösterilir.
4. Boş kartuşları yuvadan dışarı çekmek için girintili tutamaçları kullanın.
5. Active Green temizleyici kartuşlarını veya bakım temizleyici kartuşlarını ambalajından çıkarın, kapağı çıkarın ve kartuşu kimyasal depolama sisteminin boş bir yuvasına yerleştirin. Kaç tane temizleyici kartuşu kullanmak istediğinize kendiniz karar verebilirsiniz. Ancak iki bakım temizleyici kartuşu ve iki Active Green temizleyici kartuşu kullanmanız önerilir.
6. Yeni bir temizleyici kartuş takıp takmadığınız sorulacaktır.
7. Temizleme kapağını kapatın.
8. Şu şekilde onaylayın: , dolu temizleyici kartuşları kullandınız.
9. Pişirme haznesi kapısını kapatın.

18.6 Otomatik temizliğin başlatılması



- ✓ Tepsi raflıkları pişirme kabinine düzgün şekilde yerleştirilmiş durumda.
- ✓ Mobil tepsi standı pişirme haznesine düzgün şekilde yerleştirilmiş durumda. **TALİMAT! Mobil tepsi standının sabitleme freni devrede olmamalıdır.**
- 1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
- > Pişirme haznesi sıcaklığı 50°C'nin üzerindeyse **Pişirme haznesi çok sıcak** mesajı gösterilir.
- 2. İstedığınız temizleme programını [► 84] seçin.
- 3. Artık temizleyici ve bakım miktarını ayarlama olanağına sahipsiniz, temizlikten sonra pişirme sisteminin kapatılıp kapatılmayacağını seçebilir ve programlama tuşuna basabilirsiniz.
- 4. Pişirme haznesi kapısını açın.
- 5. Bütün kapları ve tepsileri pişirme kabininden çıkartın.
- 6. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
- 7. Pişirme kabini sıcaklığını düşürmek için soğutma fonksiyonu [► 27] başlatılır.
- 8. Otomatik temizlik işlemi başlar.
- 9. Otomatik temizlik işlemi tamamlandığında bir sinyal sesi çıkar.
- 10. Boş kartuşları geri dönüşüm kutusuna atın.



İPUÇLARI

- Önerilen miktarda Active Green temizleyici kullandığınız halde otomatik temizlik sırasında pişirme kabininde köpüklenme olursa, köpük şalteri servis ortağı (Servis düzeyi) tarafından ayarlanmalıdır. Yine de köpük birikmeye devam ediyorsa lütfen RATIONAL servis partnerinize başvurun.

18.7 Otomatik temizliğin iptal edilmesi

Tüm otomatik temizleme programlarını istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Şu düğmeye basıp basılı tutun:
- > Temizleme işleminin gerçekten iptal edilip edilmeyeceği sorulur. İptal işleminin ne kadar süreceği gösterilir.
2. Düğmeye basın:
- >> Otomatik temizlik iptal edilir.



İPUCU

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

18.8 Çalışma saatlerine göre zorunlu temizlik

Zorunlu temizliği etkinleştirdiyseniz belli bir süre sonra pişirme sisteminin temizlemek için yönlendirilirsiniz. Pişirme sisteminin ancak temizlik yapıldıktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.

1. Düğmeye basın: 
 2. Düğmeye basın:  **Temizlik**
 3. Düğmeye basın:  **Çalışma saatlerine göre zorunlu temizlik**
 4. Zorunlu temizliği etkinleştirmek için düğmeye dokunun: **AÇIK**
 5. Pişirme sisteminin temizlenmesi için ne kadar süre sonra uyarılmak istediğinizi ayarlamak için şu düğmeye dokunun: **Temizleme bildirimine kadar geçecek süre** Lütfen burada gerçekte geçen süreyi değil, işletim süresini ayarladığınızı unutmayın.
 6. Ölçekte 1 – 24 saat arasında bir değer seçin.
 7. Uyardan sonra temizliğin kaç saat ertelenebileceğini ayarlamak için şu düğmeye dokunun: **Zorunlu temizliğin gecikme süresi**
 8. Ölçekte 1 – 24 saat arasında bir değer seçin.
 9. Düğmeye basın: . Artık ya standart ya da kendi oluşturduğunuz **temizleme programlarından** birini seçebilirsiniz.
 10. Otomatik temizleme başlangıcını **açmak veya kapatmak için**. Düğmeye basın: .
- >> Alt bilgide temizlemeye kadar kaç işletim saatinin kaldığı gösterilir.

19 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.

19.1 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:

- Otomatik temizlik işlemi dışında bütün temizlik çalışmalarında üniteyi elektrik beslemesinden ayırın.
- Depolanan kimyasalları ne el duşuyla ne de herhangi bir sıvıyla temizlemeyin.
- Sadece manuel buharlı piştirme modunu bile kullansanız ünitenizi her gün temizleyin.
- Aksesuarları, ünitenin otomatik temizlik işleminde temizlemeyin.

19.2 Bakım aralıkları

Bakım aralıkları	Fonksiyonel parçalar
Her gün	▪ Piştirme haznesi ▪ Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanı ▪ Piştirme haznesi kapısı ▪ Damlama teknesi ve tahliye kanalı ▪ Merkez sıcaklık sensörü ▪ Aksesuarlar ▪ El duşu
Haftada bir	▪ Ünitenin dış yüzeyleri ▪ LED kapağı ▪ Kumanda ekranı ▪ Plastik parçalar
Ayda bir	▪ Buhar püskürtme başlığı

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

19.3 Bakım ürünleri

Uygun bakım ürünleri

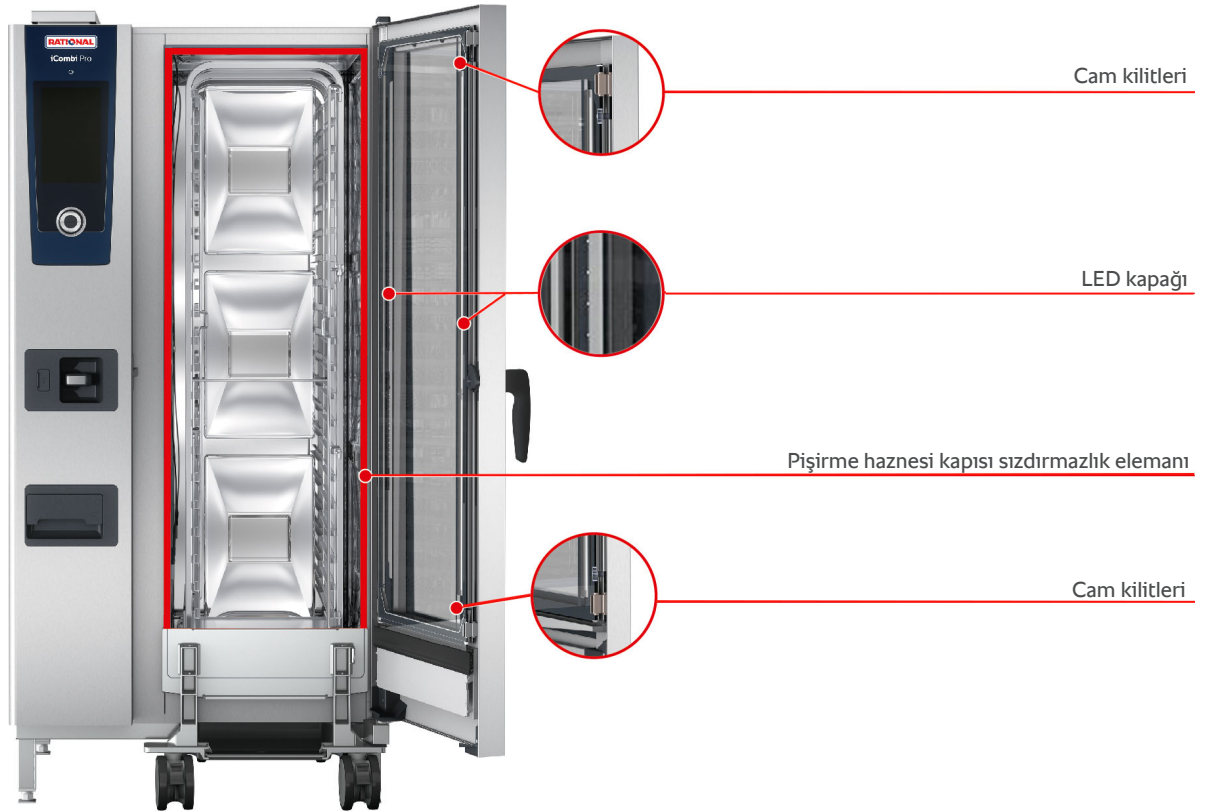
- Şu fonksiyon parçalarını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin:
 - Ünitenin dış yüzeyleri
 - Piştirme kabini kapısının camı
 - Piştirme kabinindeki LED kapağı
 - Piştirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanı
- Aksesuarları ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak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

19.4 Pişirme haznesi kapısının temizlenmesi



Camların temizlenmesi

1. Pişirme kabininin kapısını, açık durumda sabitlendiği noktaya kadar açın.
2. Hafifçe bastırarak camların kilidini açın.
3. Pişirme haznesi kapısının camlarını birer birer eğin.
4. Pişirme kabini kapısının camlarını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı 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 [► 94]yle temizleyin.

LED kapağı, pişirme haznesi kapısının orta camıyla ön camı arasında yer alır.

- ✓ Pişirme haznesi kapısının camlarının kilitleri açılmış durumda.
- 1. LED kapağını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin.
- 2. Temizlik maddesi kalıntılarını temiz su ve yumuşak bir bezle temizleyin.

3. LED kapağının tamamen kurumasını bekleyin.
4. Pişirme haznesi kapısının bütün camlarını tekrar kilitleyin.

Piştirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanının temizlenmesi

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

- ✓ Piştirme haznesi kapısı açık durumda.
1. Piştirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin.
 2. Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının tamamen kurumasını bekleyin.

Kapı damlama kabını temizleme

Ünitenizi sürekli işletimde ve 260 °C'nin üzerindeki yüksek piştirme kabini sıcaklıklarında kullanıyorsanız ve ağırlıklı yağlı ve jelatinli malzemeler pişiriyorsanız, kapı damlama kabı çok kirlenebilir. Hijyen standardını korumak için bunları her gün temizleyin.

- ✓ Piştirme haznesi kapısı açık durumda.
1. Kapı damlama kabını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin.
 2. Yiyecek kalıntılarını, yağ kalıntılarını ve kabuklaşmaları temizlediğinizden emin olun.

Kapı damlama kabının çıkış deliğini ve tahliye deliğinin düz contasını temizleme

- ✓ Piştirme haznesi kapısı açık durumda.
1. Tahliye deliğini tek elle çalıştırma ayağından açın ve sıkıca tutun.
 2. Kabuklaşmaları gidermek için düz contayı ve tahliye deliğini yumuşak bir bez, ılık su ve hafif bir bulaşık deterjanı ile temizleyin. Mekanizmanın istem dışı olarak yerinden çıkmasını engellemek için tahliye deliğini elinizle açık pozisyonunda sıkıca tutun.
 3. Temizleme sırasında yerinden oynarsa düz contayı tekrar doğru konuma geri getirin.

19.5 Nemlendirme memesinin kirecinin giderilmesi



Gereken alet

- Alyan anahtarı

1. Üniteyi kapatın.
2. Nemlendirme memesinin somununu alyan anahtarıyla sökün (A).
3. Nemlendirme memesini çıkartın.
4. **⚠ UYARI! Yaralanma tehlikesi! Kireç giderme maddesiyle çalışırken güvenilir şekilde korunmak için, ağız maskesi ve kimyasal maddelere dayanıklı eldiven takın.** Nemlendirme memesini kireç giderme sıvısının içine koyun (B).
5. Nemlendirme memesini, kireci çözülünceye kadar kireç giderme sıvısının içinde bırakın.
6. Kireci giderilen nemlendirme memesini kireç giderme sıvısından çıkartın.
7. Nemlendirme memesini suyla iyice durulayın ve iyice kurumasını bekleyin.
8. Nemlendirme memesini, sökerken izlediğiniz sıranın tersi sırayla geri takın.

19.6 Hava filtresinin temizlenmesi

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 yerine iyice oturacak şekilde sokun.

NOT**Sivri uçlu nesneler kullanmayın**

Hava filtresi kapağını açmak için bıçak gibi keskin nesneler kullanmayın, aksi halde filtre tutucusu zarar görebilir.

**Gereken alet**

- Tornavida



1. Tornavidayı, hava filtresinin yanıklarına sokun.
2. Tırnakları hafifçe bastırın.
3. Hava filtresini çekip çıkartın.
4. Hava filtresini bulaşık makinesinde yıkayın ve tamamen kurumasını bekleyin.
 - > Hava filtresi, bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra yeterince temizlenmemişse yenisiyle değiştirilmesi gerekir.
5. Hava filtresi temizlendikten sonra, üniteye geri takın.
6. Hava filtresinin kapağını yerine geri takın.

19.7**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 kalıntılarını gidermek için, el duşunu ve hortumunu, sulandırılmış yemeklik sirkeyle temizleyin.

19.8 Kumanda ekranının temizlenmesi



⚠ DİKKAT! Kesilme tehlikesi! Çevirmeli merkezi ayar düğmesinin kenarları keskindir. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini ve altında kalan yüzeyleri temizlerken koruyucu eldiven takın.

1. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini, herhangi bir alet kullanmaksızın elinizle çekip çıkartın.
2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini ve altında kalan yüzeyleri yumuşak bir bezle temizleyin.
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini tekrar yerine takın.

Pişirme sisteminizde kilitlenebilen kumanda ekranı varsa ekranı temizlemeden önce kilitlenebilen ekranın kilidini açıp kapağını kaldırmanız gerekir.

Ekranı temizlemeden önce ekranı kilitleyebilirsiniz. Böylece, kazayla herhangi bir pişirme sürecinin başlatılmasını, herhangi bir işlem yürütülmesini veya fonksiyonların çalıştırılmasını önlemiş olursunuz.

1. Şu düğmeye basıp basılı tutun: 
 - > Birkaç saniye sonra ekran kilidi etkinleşir ve şu sembol görüntülenir: 
2. Ekranı yumuşak bir bezle temizleyin.
3. Ekran kilidini açmak için, şu düğmeye basıp basılı tutun: 
 - > Şu sembol görüntülenir: 
4. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini, herhangi bir alet kullanmaksızın elinizle çekip çıkartın.
5. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini ve altında kalan yüzeyleri yumuşak bir bezle temizleyin.
6. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini tekrar yerine takın.

19.9 Aksesuarların temizlenmesi

NOT

Otomatik temizlik sırasında aksesuarları cihazda bırakmayın.

Otomatik temizlik sırasında aksesuarları kesinlikle cihazın içinde bırakmayın. Aksi takdirde cihazınız veya aksesuarlarınız zarar görebilir.

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.

19.10 Tahliye hattının havalandırma borusunun temizlenmesi

Üniteniz kurulum sırasında, binadaki mevcut bir sifona bağlandıysa tahliye hattına bir havalandırma borusu takılmıştır. Su sertliği yumuşak aralıdaysa 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.

20 iCareSystem AutoDose bakımı



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.

20.1 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:

- Otomatik temizlik işlemi dışında bütün temizlik çalışmalarında üniteyi elektrik beslemesinden ayırın.
- Depolanan kimyasalları ne el duşuyla ne de herhangi bir sıvıyla temizlemeyin.
- Sadece manuel buharlı piştirme modunu bile kullansanız ünitenizi her gün temizleyin.
- Aksesuarları, ünitenin otomatik temizlik işleminde temizlemeyin.

20.2 Bakım ürünleri

Uygun bakım ürünleri

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

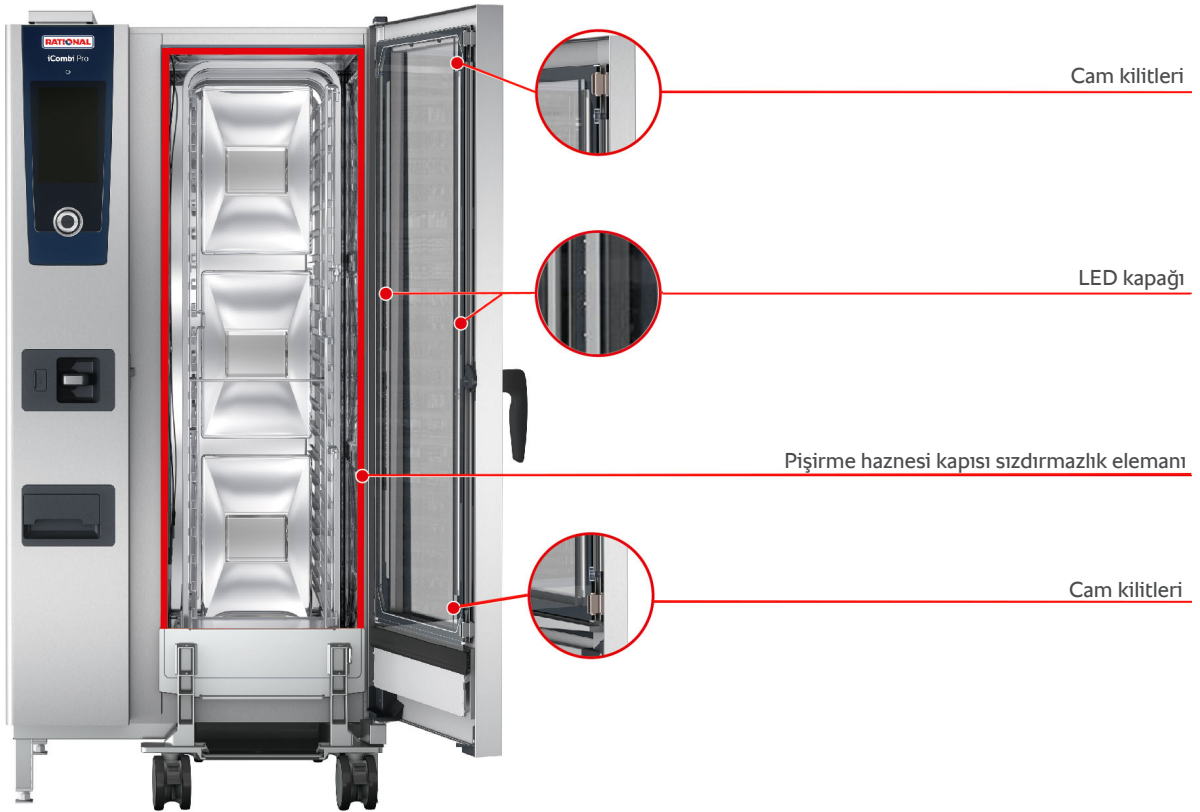
20.3 AutoDose bakım aralıkları

Bakım aralıkları	Fonksiyonel parçalar
Her gün	▪ Piştirme haznesi ▪ Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanı ▪ Piştirme haznesi kapısı

Bakım aralıkları	Fonksiyonel parçalar
	▪ Damlama teknesi ve tahliye kanalı ▪ Merkez sıcaklık sensörü ▪ Aksesuarlar ▪ El duşu
Haftada bir	▪ Ünitenin dış yüzeyleri ▪ LED kapağı ▪ Kumanda ekranı ▪ Plastik parçalar
Ayda bir	▪ Buhar püskürtme başlığı ▪ Temizleyici kapağı

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

20.4 Pişirme haznesi kapısının temizlenmesi



Camların temizlenmesi

1. Pişirme kabininin kapısını, açık durumda sabitlendiği noktaya kadar açın.
2. Hafifçe bastırarak camların kilidini açın.
3. Pişirme haznesi kapısının camlarını birer birer eğin.
4. Pişirme kabini kapısının camlarını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin.
5. Pişirme haznesi kapısının camlarının tamamen kurummasını bekleyin.



LED kapaklarının temizlenmesi

Pişirme haznesi kapısının camlarını temizlerken LED kapaklarını da temizleyebilirsiniz. LED kapaklarını sadece uygun bakım ürünleri [► 100]yle temizleyin.

LED kapağı, pişirme haznesi kapısının orta camıyla ön camı arasında yer alır.

- ✓ Pişirme haznesi kapısının camlarının kilitleri açılmış durumda.
- 1. LED kapağını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin.
- 2. Temizlik maddesi kalıntılarını temiz su ve yumuşak bir bezle temizleyin.
- 3. LED kapağının tamamen kurumasını bekleyin.
- 4. Pişirme haznesi kapısının bütün camlarını tekrar kilitleyin.

Piştirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanının temizlenmesi

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

- ✓ Piştirme haznesi kapısı açık durumda.
- 1. Piştirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin.
- 2. Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının tamamen kurumasını bekleyin.

Kapı damlama kabını temizleme

Ünitenizi sürekli işletimde ve 260 °C'nin üzerindeki yüksek piştirme kabini sıcaklıklarında kullanıyorsanız ve ağırlıklı yağlı ve jelatinli malzemeler pişiriyorsanız, kapı damlama kabı çok kirlenebilir. Hijyen standardını korumak için bunları her gün temizleyin.

- ✓ Piştirme haznesi kapısı açık durumda.
- 1. Kapı damlama kabını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin.
- 2. Yiyecek kalıntılarını, yağ kalıntılarını ve kabuklaşmaları temizlediğinizden emin olun.

Kapı damlama kabının çıkış deliğini ve tahliye deliğinin düz contasını temizleme

- ✓ Piştirme haznesi kapısı açık durumda.
- 1. Tahliye deliğini tek elle çalıştırma ayağından açın ve sıkıca tutun.
- 2. Kabuklaşmaları gidermek için düz contayı ve tahliye deliğini yumuşak bir bez, ılık su ve hafif bir bulaşık deterjanı ile temizleyin. Mekanizmanın istem dışı olarak yerinden çıkmasını engellemek için tahliye deliğini elinizle açık pozisyonda sıkıca tutun.
- 3. Temizleme sırasında yerinden oynarsa düz contayı tekrar doğru konuma geri getirin.

20.5 Nemlendirme memesinin kirecinin giderilmesi



Gereken alet

- Ayan anahtarı

1. Üniteyi kapatın.
2. Nemlendirme memesinin somununu ayan anahtarıyla sökün (A).
3. Nemlendirme memesini çıkartın.
4. **⚠ UYARI! Yaralanma tehlikesi! Kireç giderme maddesiyle çalışırken güvenilir şekilde korunmak için, ağız maskesi ve kimyasal maddelere dayanıklı eldiven takın.** Nemlendirme memesini kireç giderme sıvısının içine koyun (B).
5. Nemlendirme memesini, kireci çözülünceye kadar kireç giderme sıvısının içinde bırakın.
6. Kireci giderilen nemlendirme memesini kireç giderme sıvısından çıkartın.
7. Nemlendirme memesini suyla iyice durulayın ve iyice kurumasını bekleyin.
8. Nemlendirme memesini, sökerken izlediğiniz sıranın tersi sırayla geri takın.

20.6 Hava filtresinin temizlenmesi

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 yerine iyice oturacak şekilde sokun.

NOT

Sivri uçlu nesneler kullanmayın

Hava filtresi kapağını açmak için bıçak gibi keskin nesneler kullanmayın, aksi halde filtre tutucusu zarar görebilir.



Gereken alet

- Tornavida



1. Tornavidayı, hava filtresinin yanlarına sokun.
2. Tırnakları hafifçe bastırın.
3. Hava filtresini çekip çıkartın.
4. Hava filtresini bulaşık makinesinde yıkayın ve tamamen kurumasını bekleyin.
 - > Hava filtresi, bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra yeterince temizlenmemişse yenisiyle değiştirilmesi gerekir.
5. Hava filtresi temizlendikten sonra, üniteye geri takın.
6. Hava filtresinin kapağını yerine geri takın.

20.7 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 kalıntılarını gidermek için, el duşunu ve hortumunu, sulandırılmış yemeklik sirkeyle temizleyin.

20.8 Kumanda ekranının temizlenmesi



⚠ DİKKAT! Kesilme tehlikesi! Çevirmeli merkezi ayar düğmesinin kenarları keskindir. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini ve altında kalan yüzeyleri temizlerken koruyucu eldiven takın.

1. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini, herhangi bir alet kullanmaksızın elinizle çekip çıkartın.
2. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini ve altında kalan yüzeyleri yumuşak bir bezle temizleyin.
3. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini tekrar yerine takın.

Pişirme sisteminizde kilitlenebilen kumanda ekranı varsa ekranı temizlemeden önce kilitlenebilen ekranın kilidini açıp kapağını kaldırmanız gerekir.

Ekranı temizlemeden önce ekranı kilitleyebilirsiniz. Böylece, kazayla herhangi bir pişirme sürecinin başlatılmasını, herhangi bir işlem yürütülmesini veya fonksiyonların çalıştırılmasını önlemiş olursunuz.

1. Şu düğmeye basıp basılı tutun: 
 - > Birkaç saniye sonra ekran kilidi etkinleşir ve şu sembol görüntülenir: 
2. Ekranı yumuşak bir bezle temizleyin.
3. Ekran kilidini açmak için, şu düğmeye basıp basılı tutun: 
 - > Şu sembol görüntülenir: 
4. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini, herhangi bir alet kullanmaksızın elinizle çekip çıkartın.
5. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini ve altında kalan yüzeyleri yumuşak bir bezle temizleyin.
6. Çevirmeli merkezi ayar düğmesini tekrar yerine takın.

20.9 Aksesuarların temizlenmesi

NOT

Otomatik temizlik sırasında aksesuarları cihazda bırakmayın.

Otomatik temizlik sırasında aksesuarları kesinlikle cihazın içinde bırakmayın. Aksi takdirde cihazınız veya aksesuarlarınız zarar görebilir.

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.

20.10 Tahliye hattının havalandırma borusunun temizlenmesi

Üniteniz kurulum sırasında, binadaki mevcut bir sifona bağlandıysa tahliye hattına bir havalandırma borusu takılmıştır. Su sertliği yumuşak aralıdaysa 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.

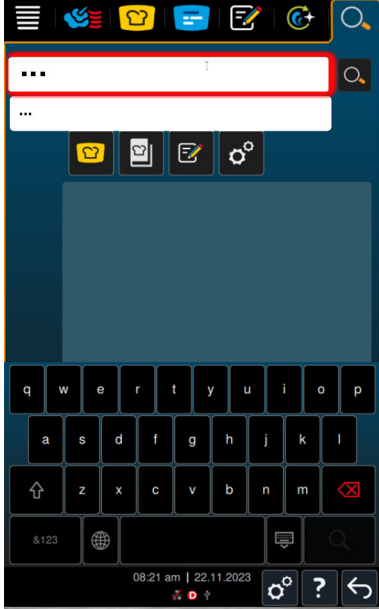
1. Havalandırma borusunda kalıntı kalmaksızın temizleninceye kadar içine sıcak su doldurun. Suyun sıcaklığı 60 °C olmalıdır.

21 İpuçları ve yardım

21.1 Arama yardımcısı

Pişirme sisteminizin arama yardımcısı akıllı pişirme süreçlerini, kendi programlarınızı, ayarlarınızı ve uygulama örneklerinizi aramanızı kolaylaştırır.

1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: .
2. Lütfen aradığınız kelimeyi girin. Entegre metin içi arama, olası yazım hatalarına veya benzer yazım biçimlerine rağmen hassas sonuçlar sağlar.



- > Dokunduğunuz süreç, ayarlanan cihaz dili dahilinde arama sonuçları önerilir. Gösterilen yol, pişirme sisteminde bulunan sonucun yerini anlamamanızı sağlar.
 - > Arama sonuçları **iCookingSuite** , **Uygulama örnekleri** , **Kendi programlarınız**  ve **Ayarlar**  kategorilerine ayrılır.
 - > Sonuçları akıllı pişirme süreçlerine, kendi programlarınıza, ayarlarınıza ve uygulama örneklerine göre filtreleyebilirsiniz.
3. Arama sonuçlarını görüntülemek için, istediğiniz simgeye basın.

Arama yardımcısı aramadan pişirme süreçlerini, kendi programlarınızı veya uygulama örneklerini doğrudan başlatmanızı sağlar. Ayrıca hangi yemeklerin hangi pişirme süreçlerinde bulunduğunu anlamamanıza yardımcı olur. Böylece, optimize edilmiş bir mutfak deneyimi için kapsamlı bir çözüm sunar.

21.2 Ünitedeki yardım

Bu kullanım kılavuzu, pişirme sisteminde kullanıma yardımcı olmak üzere mevcuttur. Ayrıca, yükleme miktarları ve orijinal RATIONAL aksesuarların kullanımı hakkındaki bütün bilgiler görüntülenir.

? düğmesine basıldığında, pişirme sistemindeki yardım, ekranda size her zaman o anda gösterilen alana uygun olan güncel yardım içeriğini gösterir.

21.3 Telefonla yardım

ChefLine®

Uygulamalar veya tarifler hakkındaki sorularınız olduğunda size telefonda danışmanlık hizmeti vermeye hazırız. Yılın 365 günü şefler arasında hızlı ve kolay iletişim. RATIONAL ChefLine® destek hattımızı arayın. Numarayı, pişirme kabini kapısındaki ChefLine® çıkartmasında, ayarlarda Servis kısmında ve rational-online.com altında bulabilirsiniz.

RATIONAL Servis Partneri

Üniteniz 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. Numarayı Ayarlar > Servis kısmında veya rational-online.com altında bulabilirsiniz.

21.4 Servis gerektiğinde yardım

21.4.1 Servis verilerini otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarma

Ünitenizi ConnectedCooking sistemine bağladıysanız, servis verilerinin düzenli aralıklarla ConnectedCooking sistemine aktarılmasını sağlayabilirsiniz.

✓ Ünitenizi ConnectedCooking sistemine bağladınız [► 81].

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **ConnectedCooking**
3. **Servis verilerini otomatik olarak aktar** seçeneğinin yanındaki şu düğmeye basın: **AÇIK**

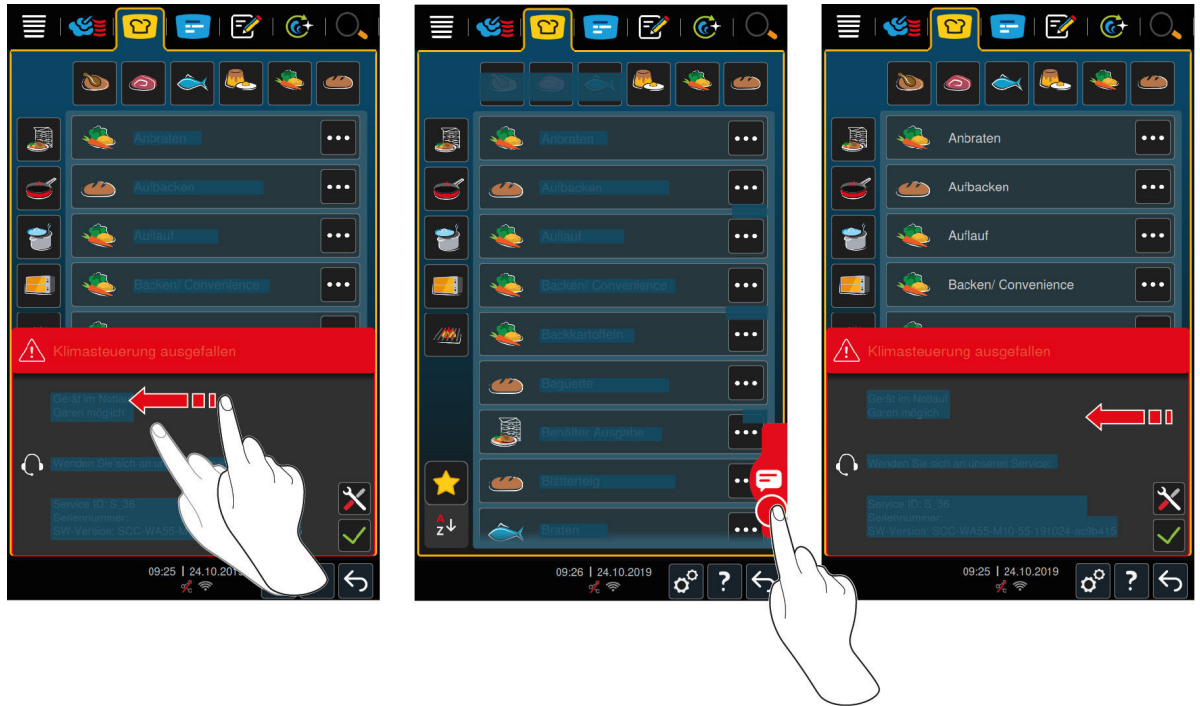
>> Servis verileri artık, otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarılacaktır. Verileri hesabınızda connectedcooking.com adresinden veya ConnectedCooking uygulamasından görüntüleyebilirsiniz.

21.4.2 Servis verilerinin sorgulanması

Servis verilerini ayarlardan açabilirsiniz. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Servis [► 76]

21.5 Sorun giderme

Hata mesajı görüntülediğinde, yardım beklerken bu mesajı sürükleyerek yana atıp görüntüden kaldırabilirsiniz. Hata mesajı simge durumuna küçülür ve yan tarafta kırmızı bir sembol olarak gösterilir. Bu sembole bastığınızda hata mesajı tekrar normal boyutunda görüntülenir.



Lütfen bütün hata mesajlarında RATIONAL servis partnerinizi arayın. Daima ünitenizin seri numarasını ve kurulu yazılımın sürüm numarasını hazırda tutun. Bu bilgileri hata mesajından görebilirsiniz.

21.5.1 Buhar jeneratörü ısıtıcısı hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme işlemi yapılabilir
Servis 10	SC otomatığı arızalı.	Evet
Servis 11	Buhar jeneratörünün su girişi arızalı.	Evet

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme işlemi yapılabilir
Servis 12	Su miktarı ölçümü hatalı.	Evet
Servis 13	Buhar jeneratöründeki su seviyesinin algılanması hatalı.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis 20.8	Sıcaklık sensörü arızalı.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis 28.4	Pişirme haznesinin sıcaklık sınırı aşıldı.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis 42.1	Su beslemesi hatalı.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis 43.1	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis 46.1	Su beslemesi hatalı.	Evet

21.5.2 Gazlı ünitelerde hata mesajları

Üniteniz gaz bağlantılı bir üniteyse ayrıca aşağıdaki hata mesajları görüntülenebilir. Lütfen bütün hata mesajlarında RATIONAL servis ortağı [► 106]nızı arayın. Daima ünitenizin seri numarasını hazırda tutun.

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis 32.1	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis 32.2	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis 32.3	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis 33.1	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis 33.2	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis 33.3	Gaz brülörü hatalı. Gaz hattının kapatma tertibatını kapatın.	Hayır
Servis 34.32	Dahili veri iletişimi hatalı.	Evet
Servis 60	Ateşleme kutusunun başlatılması hatalı. Üniteyi kapatıp tekrar açın. Aynı hata yine görüntülediği takdirde servis ortağınızı arayın.	–

21.5.3 Isıtıcı sıcak hava hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis 20.1	Sıcaklık sensörü arızalı.	Hayır
Servis 28.1	Buhar jeneratörünün sıcaklık sınırı aşıldı.	Hayır
Servis 28.2	Pişirme haznesinin sıcaklık sınırı aşıldı.	Hayır
Servis 34.1	Dahili veri iletişimi hatalı.	Hayır
Servis 34.2	Dahili veri iletişimi hatalı.	Hayır
Servis 34.4	Dahili veri iletişimi hatalı.	Hayır
Servis 42.3	Su beslemesi hatalı.	Nemlendirme fonksiyonundan yararlanamazsınız.
Servis 42.6	Su beslemesi hatalı.	Evet

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis 43.3	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.

21.5.4 Nem hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis 20.2	Sıcaklık sensörü arızalı.	Evet
Servis 20.4	Sıcaklık sensörü arızalı.	Evet
Servis 30	Nem ölçümü hatalı.	Evet
Servis 36	Basınç fark sensörü arızalı.	Evet
Servis 37	Basınç fark sensörü arızalı.	Evet
Servis 42.2	Su beslemesi hatalı.	Evet
Servis 43.2	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.

21.5.5 iCareSystem hata mesajları - Temizlik

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis 25	iCareSystem tarafından ihtiyaç duyulan su miktarı çok azdır.	–
Servis 26	Bilyalı valf açık konumunu bulamıyor.	Hayır
Servis 27	Bilyalı valf kapalı konumunu bulamıyor.	Hayır
Servis 34.8	Otomatik temizleme çalışmıyor.	Evet
Servis 43.6	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis 47.1	Su tahliye pompası arızalı.	Evet
Servis 47.2	Su tahliye pompası arızalı.	Evet
Servis 48.1	Devridaim pompası arızalı.	Evet
Servis 48.2	Devridaim pompası arızalı.	Evet
Servis 110	Otomatik temizlik işlemi sırasında SC pompasında bir hata ortaya çıkmıştır.	Hayır
Servis 120	Otomatik temizlik işlemi sırasında su seviyesi algılamasında bir hata ortaya çıkmıştır.	Hayır

21.5.6 iCareSystem hata mesajları - Bakım

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis 40	iCareSystem tarafından ihtiyaç duyulan bakım sıvısı miktarı çok azdır.	Evet
Servis 42.4	Su beslemesi hatalı.	Evet
Servis 43.4	Dahili su besleme kapanmıyor.	Sadece kuru hava modunda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Servis 49.1	Su beslemesi hatalı.	Evet
Servis 49.2	Su beslemesi hatalı.	Evet

21.5.7 Bildirim merkezi

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis 17	Ünite tipi hatalı.	Hayır

Hata mesajı	Nedeni	Piştirme yapılabilir mi
Servis 29	Kartın sıcaklığı çok yüksek.	Hayır
Servis 31.1	Piştirme haznesindeki merkez sıcaklık sensörü arızalı.	Evet, ancak merkez sıcaklık sensörünü kullanamazsınız.
Servis 31.2	Piştirme haznesindeki merkez sıcaklık sensörü arızalı.	Evet, ancak merkez sıcaklık sensörünü kullanamazsınız.
Servis 34.16	Dahili veri iletişimi hatalı.	Evet
Servis 34.64	Dahili veri iletişimi hatalı.	Evet
Servis 34.400	Dahili veri iletişimi hatalı.	Evet
Servis 41	Nemlendirme memesi veya nemlendirme borusu kireçlenmiş.	Nemlendirme fonksiyonundan yararlanamazsınız.
Servis 50	CPU'nun gerçek zamanlı saati başlatılamadı. Tarih ve saati ayarlayın.	Evet
Servis 51	Pil arızalı.	Evet
Servis 52.1	Piştirme haznesi aydınlatması düzgün çalışmıyordur.	Evet
Servis 52.2	Piştirme haznesi aydınlatması düzgün çalışmıyordur.	Evet
Servis 72	Bir sıcaklık sensörünün eşik değeri aşıldı.	Hayır

22 Bakım

Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanını kendiniz değiştirebilirsiniz. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi [► 112]

Aşağıdaki bakım işlemleri için RATIONAL servis partnerinize başvurun:

- Hava filtresinin değiştirilmesi

22.1 Hava filtresinin değiştirilmesi

NOT

Sivri uçlu nesneler kullanmayın

Hava filtresi kapağını açmak için bıçak gibi keskin nesneler kullanmayın, aksi halde filtre tutucusu zarar görebilir.

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 yerini iyice oturacak şekilde sokun.

NOT

Sadece kuru hava filtreleri kullanın.

Maddi hasarları önlemek için, değiştirmeden önce yeni hava filtresinin kuru olduğundan emin olun.



Gereken alet

- Tornavida



1. Kapağın tırnaklarını hafifçe bastırın.
2. Kapağı çıkarın ve hava filtresi gövdesini çıkarın.
3. Hava filtresini değiştirin.
4. Hava filtresi gövdesini, yerine oturacak şekilde takın.
5. Kapağı yeniden takın.

22.2 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.

23 Taşıma

23.1 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.
2. Güvenli bir taşıma sağlamak için üniteyi veya Combi-Duo'yu her zaman iki kişi hareket ettirin.

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 tekerleklere 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.

NOT

Düzgün bir iş akışını garanti etmek için servis partnerinizin cihazınızı taşımasına izin verin.

Sürülebilir tezgah üzerindeki veya tekerlekli üniteleri hareket ettirebilirsiniz.

✓ Buhar jeneratörü boşaltıldı ve temizleme kutusu boşaltıldı. **Belirtilen her iki nokta da sadece bir servis partneri tarafından gerçekleştirilebilir.**

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.

24 İşletim dışı bırakma ve elden çıkartma

24.1 İşletim dışı bırakma

Üniteyi işletim dışı bırakmak istediğinizde RATIONAL servis partnerinizle iletişime geçin.

24.2 Elden çıkartma



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

25 Teknik veriler

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

25.1 Elektrik bağlantılı üniteler

	Değer
Ağırlık (ambalajsız) Tip 20-1/1	252 kg
Ağırlık (ambalajsız) Tip 20-2/1	325 kg
Koruma sınıfı	IPX5
Ortam şartları	5 – 40 °C
Çevreye yayılan gürültü	≤60 dBA
Standart WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frekans ve maks. verici güç WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

25.2 Gaz bağlantılı üniteler

	Değer
Ağırlık (ambalajsız) Tip 20-1/1	271 kg
Ağırlık (ambalajsız) Tip 20-2/1	358 kg
Koruma sınıfı	IPX5
Ortam şartları	5 – 40 °C
Standart WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frekans ve maks. verici güç WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Çevreye yayılan gürültü	≤65 dBA

25.3 Tipler ve model adları

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

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

25.4

25.5 Uygunluk

25.5.1 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

25.5.2 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

A

Arama yardımcısı	106
Ayarlar	
Sık kullanılan olarak kaydet	59

B

Bakım	
Aksesuarlar	99, 105
Çevirmeli merkezi ayar düğmesi	98, 104
El duşu	97, 103
Kumanda ekranı	98, 104
Sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi	112
Bakım ürünleri	
uygun bakım ürünleri	94, 100
uygun olmayan temizlik maddeleri	95, 100

C

Temizlik	95, 101
ConnectedCooking	
Akıllı telefon olmadan ünite kaydı	81
Üniteyi akıllı telefonla kaydetme	82

Ç

Çevirmeli merkezi ayar düğmesi	18
--------------------------------	----

D

Demo modunun açılması/kapatılması	64
Dil	
Kullanıcı arayüzü dilini ayarlama	59
Durulama	84, 89

E

Ekran aydınlık düzeyi	
ayarlama	61
x dakika sonra karartmayı ayarlama	61
Ekran koruyucu	
açma veya kapatma	61
x dakika sonra etkinleştirme	61
El duşu	
kullanma	23
Püskürtme şekilleri	23
temizleme	97, 103

F

Fan hızı	27
----------	----

G

Gaz kokusu	13
Genel ses düzeyini ayarlama	61
Gösterim	
açma	59
Güvenlik uyarıları	

Genel	12
-------	----

H

HACCP verileri	
HACCP verilerini bir zaman dilimi boyunca dışa aktarma	69
tüm HACCP verilerini dışa aktarma	69
Hava filtresi	
Temizlik	97, 103

I

Işık	
ayarlama	61

i

iProductionManager	
Kombinasyon kontrolü	42
Yerleştirme mantığı	42
İptal	31

K

Kaynama derecesi	26
Kendi yapabileceğiniz bakım işlemleri	111
Kireç giderme	
Nemlendirme memesi	96, 102
Kullanıcı profili	
Dışa profil aktar	68
İçe profil aktar	68
Kullanıcı resimleri	
bütün özel resimleri silme	69
Dışa resim aktar	69
İçe resim aktar	69
Kumanda ekranı	
temizleme	98, 104

L

LED kapaklarının temizlenmesi	95, 101
-------------------------------	---------

M

Manuel pişirme	
Buhar	28
Buhar ve sıcak hava kombinasyonu	29
Kuru hava	30
Merkez sıcaklık sensörü	

Balık fileto	22
Bütün balık	22
Bütün piliç	21
Büyük et parçaları	21
Çıkartma	23
geçirme	21, 22
Hamur işi	22
Hata mesajı	22
Küçük malzemeler	21
Malzemeye sokma	20
Pirzola	21
Sebze	22
Merkezi ayar düğmesi	
temizleme	98, 104

N

Nemlendirme	27
Nemlendirme memesi	
kireç giderme	96, 102

O

Otomatik temizlik	
Temizleme programları	84, 89

Ö

Özel aksesuarlar	106
------------------	-----

P

Parmak hareketleri	17
Pişirme haznesi iklimi	
Buhar	28
Buhar ve sıcak hava kombinasyonu	29
Kuru hava	29
Pişirme haznesi sıcaklığı	
Buhar	28
Kuru hava	29
Pişirme kabini kapısı	
LED kapaklarının temizlenmesi	95, 101
Sızdırmazlık elemanını temizleme	96, 102
Temizlik	95, 101
Pişirme kabini sıcaklığı	26
Buhar ve sıcak hava kombinasyonu	29
Pişirme sistemi	
Hareketlerle kumanda edilmesi	17
Pişirme süreci	
akıllı pişirme sürecinin başlatılması	53
Pişirme sürecini iptal et	31
Profil	
etkinleştirme	72
Program	

akıllı program oluşturma	50
Bütün özel programları silme	68
dışa aktarma	68
İçeri aktar	68
kaydetme	50
Manuel oluşturma	48
manuel program başlatma	53

S

Saat	59
ayarlama	60
Saati ConnectedCooking üzerinden senkronize etme	60
Servis	
Geliştirici günlükleri süre zarfı üzerinden dışa aktarma	70
Hata istatistiği protokolünü dışa aktar	70
tüm geliştirici günlükleri dışa aktarma	70
Tüm servis raporlarını dışa aktarma	70
Ses	
ayarlama	61
Sıcaklık formatı	
ayarlama	60
Sık kullanılan	
Ayarı favori olarak kaydetme	59
Sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi	112
Soğutma fonksiyonu	27
Sous Vide pişirme	
Diyet ve bakım yemekleri	32
Kullanım alanları	32
Oda servisi	32
Piştir ve soğut	32

T

Temizleme programları	84
Tarih	59
ayarlama	60
Temel pişirme sistemi ayarları	
tüm ünite temel ayarlarını dışa aktarma	69
tüm ünite temel ayarlarını içe aktarma	69
Temizleme programları	
Çok	84
Hafif	84, 89
Orta	84, 89
Yoğun	89
Temizleme programları (temizleyici olmadan durulama)	89
Temizlik	
Hava filtresi	97, 103
Hızlı temizlik	84, 89
LED kapağı	95, 101
Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanı	96, 102
Pişirme kabini kapısı	95, 101

Ü

Ülke mutfağı	
ana ülke mutfağını seçme	65
ikinci ülke mutfağını seçme	65
Ünite kumandası	
Çevirmeli merkezi ayar düğmesi	18
Ünitenin açılması	15
Ünitenin kapatılması	15

Ürün sepeti	
başlatma	53
kaydetme	53
kontrol	53
programlama	52

Y

Yardım	
Piştirme sistemindeki yardımı seçme	17
Ünitedeki yardım	106

Z

Zorunlu temizleme	86
Zorunlu temizlik	93

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com