

iCombi® Pro

Orijinal işletim kılavuzu



İçindekiler

1 Giriş	9
1.1 Üniteye 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
3.3	14
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 Üniteye 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	18
4.7 Üniteyi yükleyin	19
4.8 Merkez sıcaklık sensörünün takılması	19
4.9 El duşunun kullanılması	22
4.10 Tepsinin çıkarılması	22
5 Akıllı pişirme - iCookingSuite	24
5.1 İşletim modları ve pişirme süreci	24
5.2 Malzemelerin akıllı pişirme sistemiyle pişirilmesi	25
5.2.1 Akıllı pişirme sürecinin başlatılması	25
5.2.2 Akıllı pişirme sürecinin başlatılması	25
5.2.3 Başlangıç zamanı ön seçimi	26
5.3 Pişirme sonucunun isteye uyarlanması	27
5.3.1 Pişirme parametreleri	27
5.3.2 Ek fonksiyonlar	29
5.3.3 Talimatlar	29
5.3.4 Bilgiler	30

5.3.5	İsteğe bağlı seçenekler	30
5.4	Akıllı pişirme sürecinin denetlenmesi	32
5.5	Akıllı pişirme sürecinin iptal edilmesi.....	32
5.6	Akıllı pişirme süreçlerinin sıralanması.....	32
6	Manuel pişirme	33
6.1	Pişirme sonucunun isteğe uyarlanması	33
6.1.1	Pişirme parametreleri.....	33
6.1.2	Ek fonksiyonlar	34
6.1.3	Talimatlar ve bilgiler	35
6.2	Buhar	35
6.2.1	Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı.....	35
6.2.2	Malzemelerin buharda pişirilmesi.....	35
6.3	Buhar ve kuru hava kombinasyonu	36
6.3.1	Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı.....	36
6.3.2	Malzemelerin buhar ve kuru hava kombinasyonu ile pişirilmesi	36
6.4	Kuru hava	36
6.4.1	Pişirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı.....	36
6.4.2	Malzemelerin kuru havayla pişirilmesi	37
6.5	Manuel pişirmeyi iptal et	38
7	Sous Vide Pişirme	39
7.1	Sous Vide pişirme süreçleri.....	39
8	Pastörizasyon	40
8.1	Pastörizasyon pişirme süreçleri.....	40
9	Tütsüleme	41
9.1	Tütsüleme pişirme süreçleri	41
10	Kısık ateşte pişirme	42
11	Finishing.....	43
11.1	À la carte tabak ağırlığının ayarlanması	43
11.2	Banket tabağı ağırlığının ayarlanması	43
12	iProductionManager	45
12.1	Manuel reçete oluşturma.....	45
12.2	Reçete tahtası.....	46
12.2.1	Akıllı pişirme süreçlerinin eklenmesi	46
12.2.2	Programların ve ürün sepetlerinin eklenmesi	46
12.2.3	Reçete tahtası düzenleyicisi.....	47
12.3	Zamanlayıcı.....	47
12.4	Reçeteleri yerleştirme	48
12.4.1	Kombinasyon kontrolü	49
12.4.2	Yerleştirme mantığı	49
12.4.3	Planlama boşluklarının kapatılması.....	49
12.4.4	Zaman optimizasyonu.....	50
12.4.5	Enerji optimizasyonu.....	51
12.5	Reçeteleri düzenle ve sil.....	52

12.6	Hedef zaman girerek pişirme	52
12.7	Planlama	52
12.7.1	Planlamalar oluşturma.....	53
12.7.2	Planlamaları başlatma	54
13	Programlama modu.....	55
13.1	Manuel program oluşturma	55
13.2	Akıllı program oluşturma.....	57
13.3	Ürün sepetinin programlanması.....	59
13.4	Programları düzenleme ve silme.....	60
13.5	Programları düzenleme ve silme (kimyasal depolama).....	60
13.6	Temizlik programı oluşturma (kimyasal depolama).....	60
13.7	Programları ve ürün sepetlerini başlatma.....	62
13.8	Planlama	62
13.8.1	Planlamalar oluşturma.....	63
13.8.2	Planlamaları başlatma	64
14	İşletim modları arasında geçiş yapma	65
15	Ayarlar	66
15.1	Sık kullanılanlar	66
15.2	Gösterim	66
15.2.1	Dil	66
15.2.2	Tarih ve saat	66
15.2.3	Sıcaklık formatını ayarlama.....	67
15.2.4	Program görünümü	67
15.3	Işık.....	68
15.3.1	Ekran aydınlık düzeyi.....	68
15.4	Ses.....	68
15.4.1	Genel ses düzeyi	68
15.4.2	Yükleme / işlem talimatları.....	69
15.4.3	Program adımı sonu	69
15.4.4	Pişirme süresi sonu.....	69
15.4.5	İşlem iptali / hata algılandı.....	70
15.5	Pişirme sistemi	70
15.5.1	Ünite tipi hakkında bilgiler	70
15.5.2	Enerji tüketimi	70
15.5.3	iProductionManager enerji tasarruf modu.....	71
15.5.4	Ekran kilidi	71
15.5.5	Demo modu	71
15.5.6	Power Steam	71
15.5.7	Kumandalı meme.....	71
15.5.8	Watchdog	72
15.5.9	Danger	72
15.5.10	Buhar jeneratörünün boşaltılması.....	72
15.5.11	VarioSmoker	72
15.6	Pişirme	72

15.6.1	Ana ülke mutfağı.....	72
15.6.2	İkinci ülke mutfağı	72
15.6.3	À la carte tabak ağırlığı.....	73
15.6.4	Banket tabak ağırlığı	73
15.6.5	Raf sayısı	73
15.6.6	Rafların sırası.....	73
15.6.7	iProductionManager sisteminde manuel programlarda aşırı yüklenme	73
15.6.8	Ortam bekleme süresi.....	74
15.6.9	iProductionManager 3D.....	74
15.7	Veri yönetimi	74
15.7.1	Tüm verileri dışa aktarma.....	75
15.7.2	Piştirme programları	75
15.7.3	Kullanıcı profili.....	75
15.7.4	Kullanıcı resimleri	75
15.7.5	Temel piştirme sistemi ayarları.....	76
15.7.6	HACCP verileri	76
15.7.7	Servis.....	77
15.8	Ağ ayarları	77
15.9	Kullanıcı profili	79
15.9.1	Profil etkinleştir	79
15.9.2	Profil düzenle.....	80
15.9.3	Profil ekle	82
15.9.4	Ekranı düzenle	82
15.9.5	Yeni ekran oluştur	82
15.10	Servis.....	83
15.10.1	Yazılım güncelleme bilgileri.....	83
15.10.2	Kurulu yazılım sürümü	83
15.11	ConnectedCooking	83
16	Mutfak yönetimi	85
16.1	Hijyen yönetimi.....	85
16.1.1	Kaydedilen HACCP verileri.....	85
16.1.2	HACCP verilerini dışa aktar	85
16.1.3	HACCP verilerinin otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarılması	85
16.2	Ünitelerin ağa bağlanması	85
16.2.1	WLAN bağlantısı oluştur	86
16.2.2	Ağ kablosunu bağlama	87
16.2.3	Ağ bağlantısı oluşturma	87
16.3	ConnectedCooking	88
16.3.1	Üniteyi ConnectesCooking ile bağlama.....	88
16.4	Yazılım güncellemesi yapma.....	89
17	Otomatik temizlik - iCareSystem.....	90
17.1	Genel güvenlik talimatları.....	90
17.2	Temizlik modları.....	91
17.3	Temizleme programları.....	91

17.4	Temizleme ve bakım durumu.....	91
17.5	Otomatik temizliğin başlatılması	92
17.6	Otomatik temizliğin iptal edilmesi	92
17.7	Çalışma saatlerine göre zorunlu temizlik	93
17.8	Temizlik planı	93
18	Bakım	94
18.1	Genel güvenlik talimatları.....	94
18.2	Bakım aralıkları	94
18.3	Bakım ürünleri	94
18.4	Pişirme haznesi kapısının temizlenmesi.....	95
18.5	Nemlendirme memesinin kirecinin giderilmesi.....	96
18.6	Hava filtresinin temizlenmesi.....	97
18.7	El duşunun temizlenmesi.....	97
18.8	Kumanda ekranının temizlenmesi.....	97
18.9	Aksesuarların temizlenmesi	98
19	İpuçları ve yardım.....	99
19.1	Arama yardımcısı	99
19.2	Ünitedeki yardım	99
19.3	Telefonla yardım	99
19.4	Servis gerektiğinde yardım.....	100
19.4.1	Servis verilerini otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarma.....	100
19.4.2	Servis verilerinin sorgulanması.....	100
19.5	Sorun giderme	100
19.5.1	Buhar jeneratörü ısıtıcısı hata mesajları	100
19.5.2	Gazlı ünitelerde hata mesajları.....	101
19.5.3	Isıtıcı sıcak hava hata mesajları	101
19.5.4	Nem hata mesajları	102
19.5.5	iCareSystem hata mesajları - Temizlik	102
19.5.6	iCareSystem hata mesajları - Bakım	102
19.5.7	Bildirim merkezi.....	102
20	Bakım	104
20.1	Hava filtresinin değiştirilmesi.....	104
20.2	Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi.....	104
21	Taşıma.....	106
21.1	Ünitenin taşınması.....	106
22	İşletim dışı bırakma ve elden çıkartma	108
22.1	İşletim dışı bırakma	108
22.2	Elden çıkartma	108
23	Teknik veriler	109
23.1	Elektrik bağlantılı üniteler.....	109
23.2	Tipler ve model adları.....	109
23.3		109
23.4	Uygunluk.....	109

23.4.1	Elektrik bağlantılı üniteler	109
Anahtar kelime dizini		110

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.

uygulanmasında olduğu gibi,

RATIONAL AG

1.1 Ünitadaki yardım

Bu kullanım kılavuzunun yanı sıra tüm dünyadan çok sayıda uygulama örneği, ünitada kullanım yardımı olarak kullanımınıza sunulmuştur. Bu fonksiyon hakkındaki bütün bilgilere şuradan ulaşabilirsiniz: Ünitadaki yardım [► 99]

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, ısıl 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.

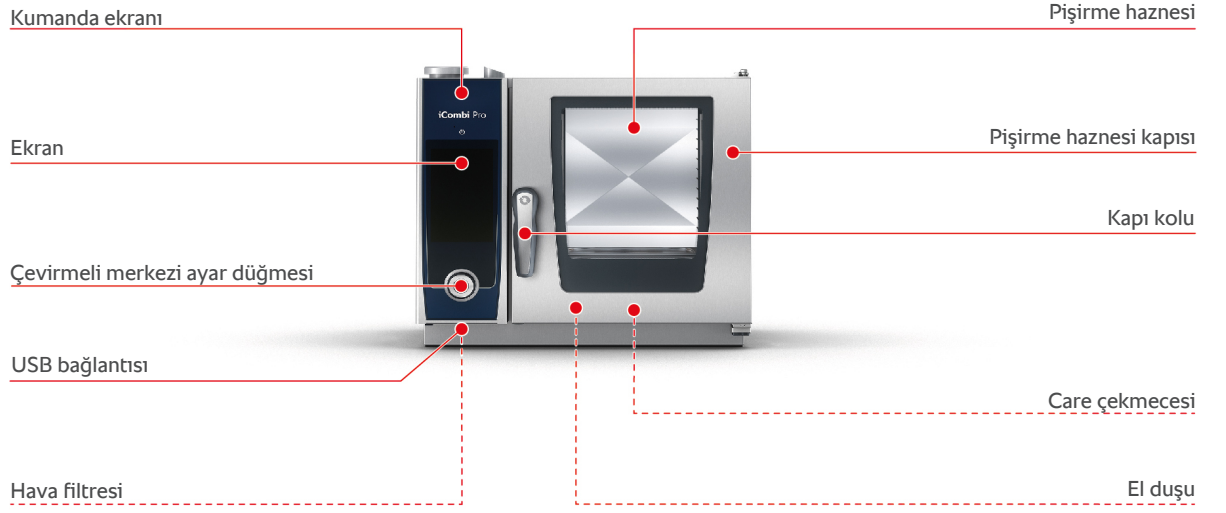
1.5.4 Resimler

Bu kullanım kılavuzunda kullanılan resimler, sizdeki üniteden farklı olabilir.

1.5.5 Teknik değişiklikler

Geliştirme amaçlı teknik değişiklikler yapma hakkı saklıdır.

2 iCombi Pro



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.

3.3

4 Üniteyle nasıl çalışılır

4.1 İşletime sokma

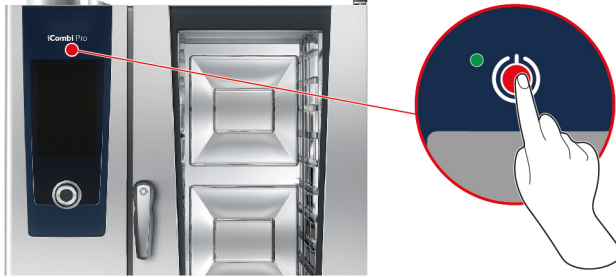
Üniteyi işleme sokacağınız zaman ünite zaten bir RATIONAL servis partneri tarafından usulüne uygun şekilde kurulmuş durumdadır. Otomatik test yapılmıştır, dolayısıyla ünite, kullanıma hazır durumdadır. Kurulum hakkındaki bütün bilgiler, ürünle birlikte verilen kurulum kılavuzunda mevcuttur.

Üniteyle ilk kez çalışmadan önce

1. Üniteyi ilk kez işleme 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.

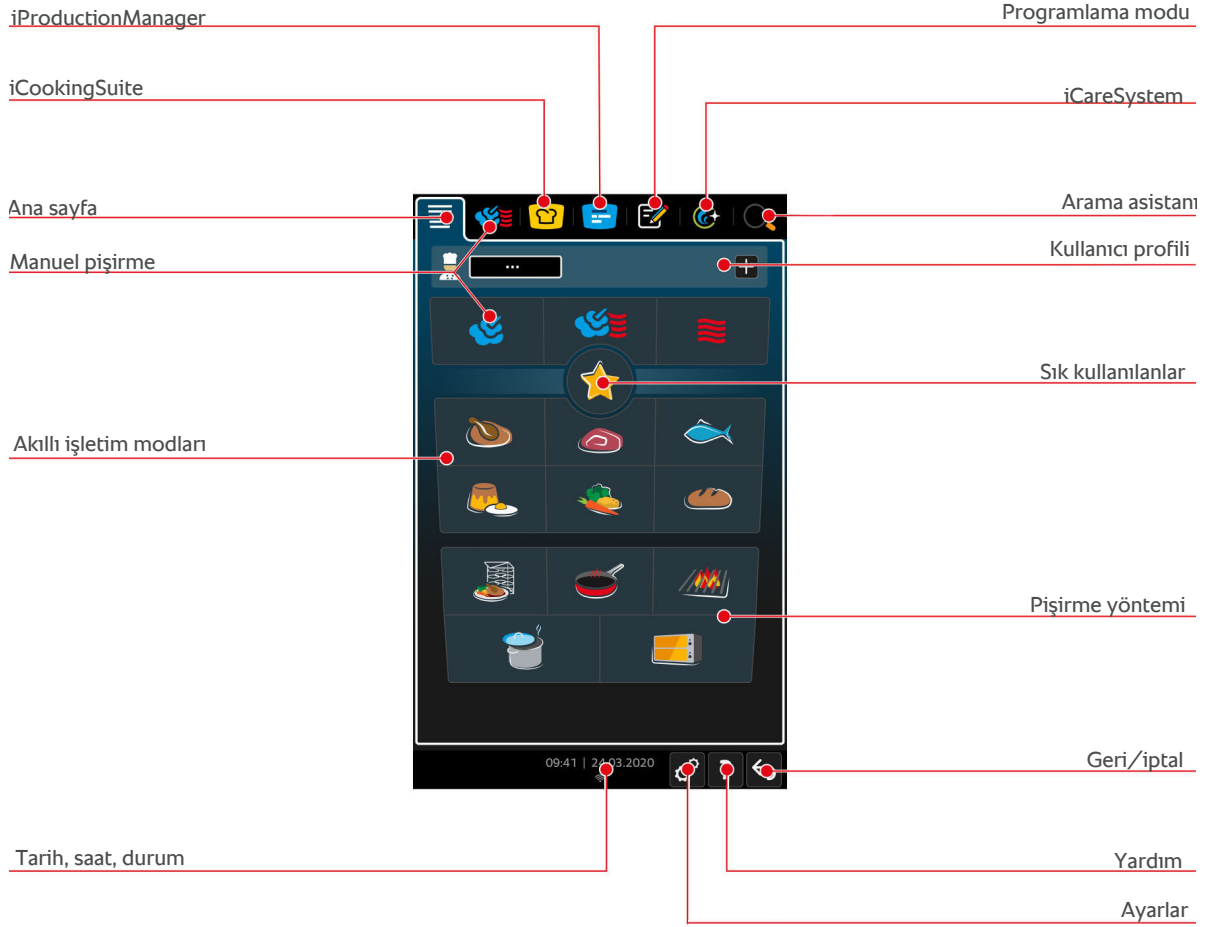
Üniteyi bir su girişine bağlamadan kullanıyorsanız pişirme kabine 3 litre su dökmeniz istenir. Alt bilgide şu sembol görüntülenir: 💧. Aşağıdaki koşullarda su girişi olmadan geçici olarak çalıştırmak mümkün:

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 [► 45]
- Akıllı pişirme - iCookingSuite [► 24]
- Ana sayfa
Bu düğmeye bastığınızda başlangıç ekranı açılır.
- Manuel işletim modları [► 33]
- Sık kullanılanlar
- Akıllı işletim modları [► 24]
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 [► 55]
- Otomatik temizlik - iCareSystem [► 90]
- Tarih, saat, durum [► 17]
- Ayarlar [► 66]
- Üniteye yardım [► 99]
- Geri/iptal

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

Ayrıca bakınız

 Arama yardımcısı [► 99]

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 kabine 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 Üniteye 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

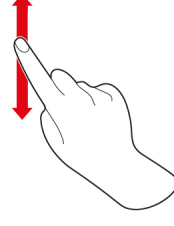
Üniteye basit birkaç hareketle kumanda edebilirsiniz.



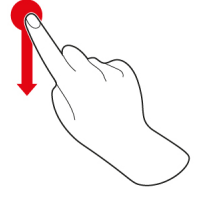
Basma



Sürtme

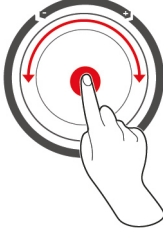


Kaydırma



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 üniteye hasar tehlikesi

Maksimum yükleme miktarını aştığınız takdirde ünite zarar görebilir.

1. Üniteyi sadece burada belirtilen maksimum yükleme miktarına kadar doldurun

Tip	Maksimum yükleme miktarı [kg]	Raf başına maksimum yük
XS 6-2/3	20 kg	10 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 piştirme haznesinin kolunu önce sola sonra sağa çevirin.
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 iyice iterek kapatın.

4.7 Üniteyi yükleyin

⚠ UYARI

Kırık cam nedeniyle yaralanma tehlikesi

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

1. Pişirme haznesi kapısını açın.
> Fan freni devreye girerek fanı durdurur.
2. Malzemeyi üniteye koyun.
3. Izgara veya fırınlama yapacağınız zaman, akan yağı tutması için malzemenin altına bir yağ toplama kabı yerleştirin. 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.

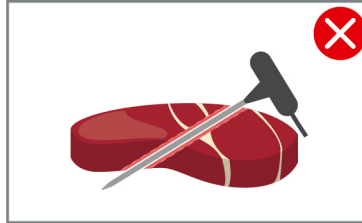
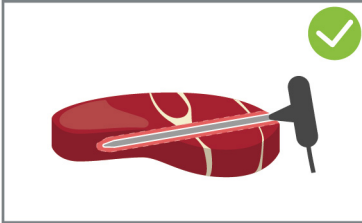
NOT**Merkez sıcaklık sensörü pişirme haznesinden dışarı sarkarsa**

Merkez sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra yerine takmazsanız sensör hasar görebilir.

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

İPUCU

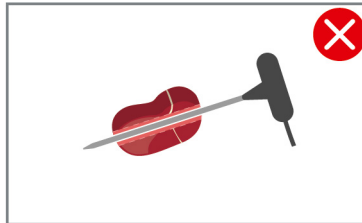
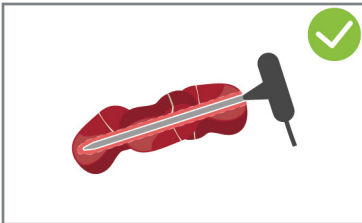
- Düzenli olarak çok ince veya sıvı malzeme hazırlıyorsanız, isteğe bağlı olarak edinebileceğiniz konumlama yardımını kullanmanızda yarar vardır. Merkez sıcaklık sensörünü önce konumlandırma yardımına, sonra malzemeye sokun.
- Merkez sıcaklık sensörü ayarlanan merkez sıcaklığından daha sıcaksa sensörü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

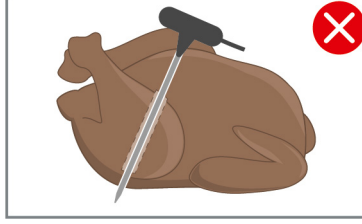
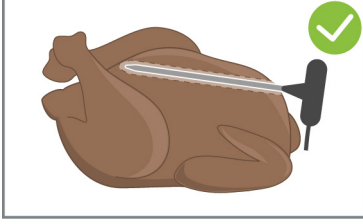
1. Merkez sıcaklık sensörünü, sensör ucundan sapına kadar malzemeyle dolacak sayıda parçaya sokun.

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.

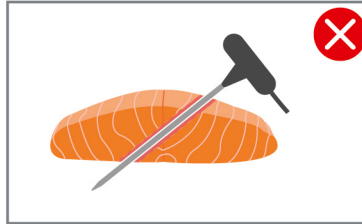
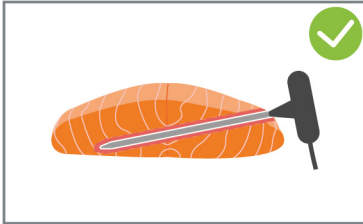
Bütün piliç



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

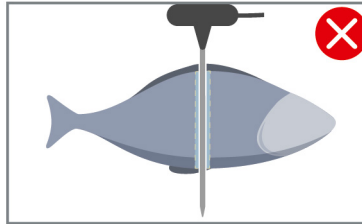
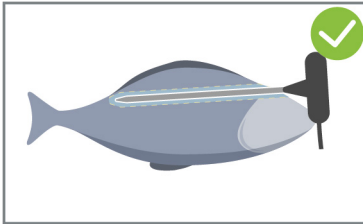
Merkez sıcaklık sensörünün, pilicin karın boşluğuna girmemesine dikkat edin. Merkez sıcaklık sensörünü but kısmına sokmayın.

Balık fileto



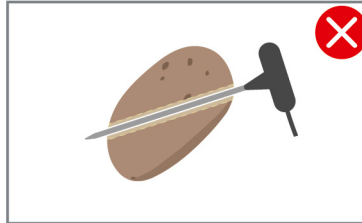
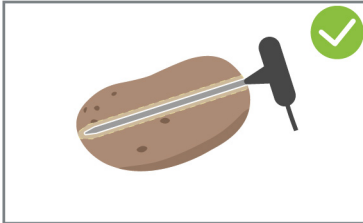
1. Merkez sıcaklık sensörünü, eğik bir açıyla, sapına kadar malzemeye sokun. Mümkünse sensörün tamamı malzemenin içinde kalsın.

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 yardımını kullanın.

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.

⚠ 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.

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**Tepsi raflığının çıkartılması**

1. Sağ tepsi raflığını ortasından tutup yukarıya doğru itin.

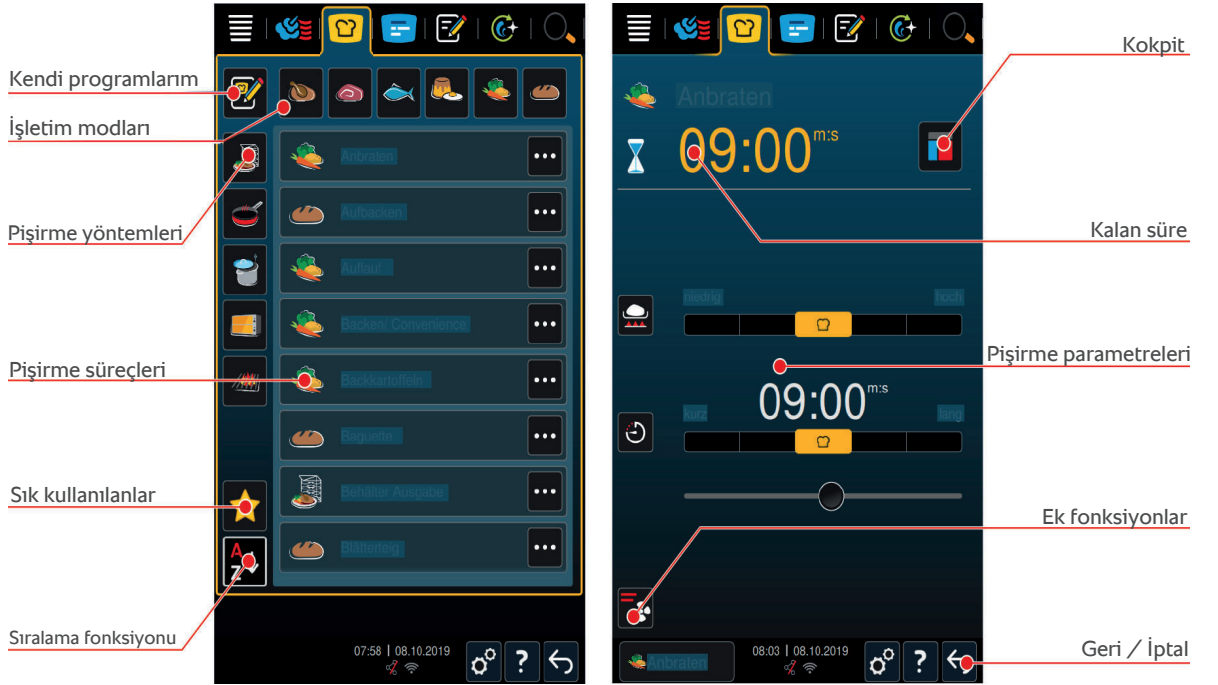
2. Tepsi raflığını askısından kurtarıp pişirme haznesinden çıkartın.
3. Sol tepsi raflığını kaldırıp pişirme haznesinin içine doğru eğin.
4. Tepsi raflığını yukarıya doğru itip pişirme haznesinden çıkartın.

5 Akıllı pişirme - iCookingSuite



iCookingSuite, iCombi Pro ünitesindeki akıllı pişirme sistemidir. Hangi malzemenin hangi pişirme yöntemiyle hazırlanacağını seçersiniz. Bu seçiminiz esas alınarak size, ideal pişirme sonucunu elde edebileceğiniz çok sayıda pişirme süreci sunulur. Gerekirse pişirme parametreleri aracılığıyla pişirme sonucunu uyarlayarak örneğin renklenme derecesini arttırabilir veya pişirme seviyesini az pişmişten çok pişmişe değiştirebilirsiniz. Pişirme sistemindeki yardımda ayrıca çok çeşitli uluslararası uygulama örnekleri de mevcuttur. Bunları doğrudan yardımdan seçebilirsiniz.

Pişirme süreci sürerken, pişirme kabini sıcaklığı, iklim, hava hızı ve pişirme süresi gibi önemli bütün pişirme parametreleri düzenli olarak uyarlanarak, istediğiniz pişirme sonucunun elde edilmesi sağlanır. Gerekirse pişirme süreci sırasında da pişirme sürecine müdahale ederek pişirme sonucunu değiştirebilirsiniz. Sizin için bu, son derece kolay kullanım, kontrol etme veya gözetim altında tutma zahmetinden kurtulmak anlamına gelir. Böylece zaman kazanır, malzeme ve enerji tasarrufu yapar ve her zaman standartlaştırılmış olağanüstü kalite elde edersiniz.



5.1 İşletim modları ve pişirme süreci

Şu işletim modlarını kullanabilirsiniz:

- Kümes hayvanları 🐔
- Et 🍖
- Balık 🐟
- Yumurtalı yemekler ve tatlılar 🥞
- Sebze ve garnitür 🥕
- Hamur işleri 🍞
- Finishing 🍰

Şu pişirme süreçleri kullanılabilir:

- Haşlama/Kaynatma 
- Kızartma
- Fırında pişirme 
- Izgara 

Her işletim moduna, akıllı pişirme süreçlerinin özel bir seti atanmıştır. Bu pişirme süreçleri birincil ülke mutfağında [► 72] ve ikincil ülke mutfağında [► 72] ayarlayabileceğiniz kültürel pişirme alışkanlıklarını yansıtır.

5.2 Malzemelerin akıllı pişirme sistemiyle pişirilmesi

5.2.1 Akıllı pişirme sürecinin başlatılması

Akıllı bir pişirme sürecini 2 farklı şekilde başlatabilirsiniz:

- iCookingSuite yardımıyla
- Programlama modu [► 55] yardımıyla

iCookingSuite

1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 
 - > iCookingSuite sisteminde akıllı bir pişirme sürecini üç farklı şekilde başlatabilirsiniz:
 - İsteddiğiniz işletim modunu, örneğin **Sebze ve garnitür** şikkını seçin.
 - İsteddiğiniz pişirme yöntemini, örneğin **Izgara** şikkını seçin.
 - İsteddiğiniz işletim modunu ve pişirme yöntemini seçin.

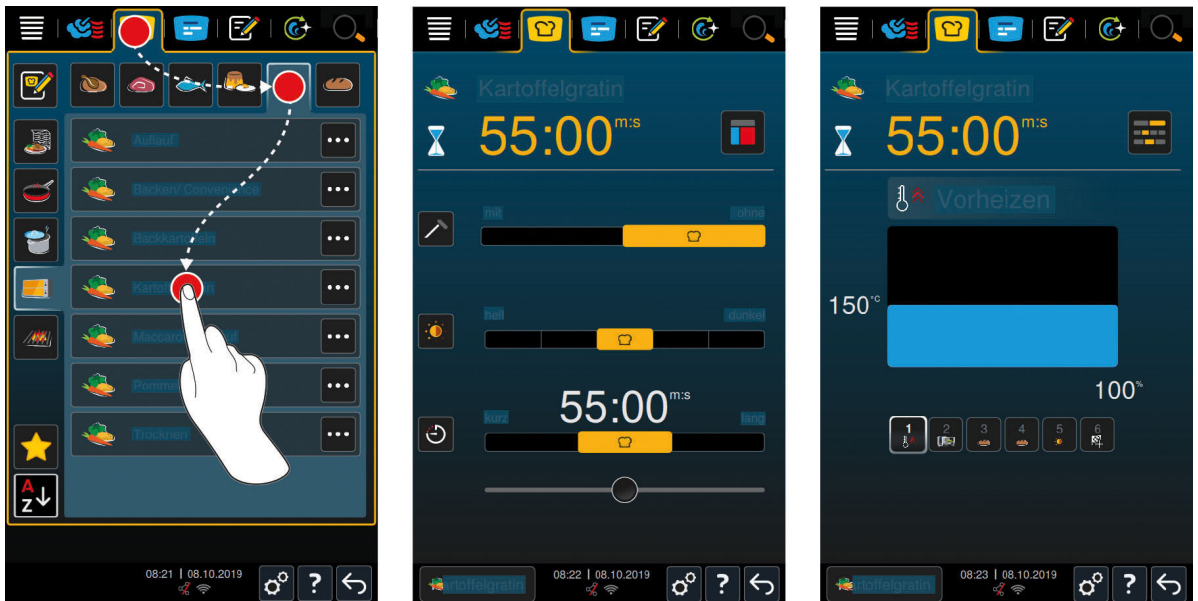
Seçiminizi yaptıktan sonra ilgili akıllı pişirme süreçleri görüntülenir.

Programlama modu

1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın: 
 - > Kayıtlı bütün akıllı pişirme süreçleri görüntülenir.

5.2.2 Akıllı pişirme sürecinin başlatılması

Bu bölümde, **Patates graten** pişirme süreci aracılığıyla, akıllı bir pişirme sürecinin nasıl seyrettiği gösterilmiştir. Her akıllı pişirme sürecinin istenen sonuca farklı pişirme parametreleriyle ve pişirme adımlarının belirli bir ideal sırayla uygulanması suretiyle ulaştırdığını unutmayın.



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 

2. Düğmeye basın: 
3. Düğmeye basın: **Patates graten**
 - > Akıllı pişirme süreci başlatılır ve pişirme haznesi, kaydedilmiş olan iklime ulaşacak şekilde ısıtılır.
4. Pişirme parametrelerini kullanarak istediğiniz pişirme sonucunu ayarlayın [► 27] Pişirme parametreleri için örnek olarak merkez sıcaklığı, kızarma seviyesi veya süre gösterilebilir.
 - > Kısa süre içinde gösterge değişerek Cockpit [► 32] açılır.
 - > Ayarlanan iklime ulaşıldığında, ünitenin yüklenmesi istenir.
5. Üniteyi yükleyin.
6. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
 - > Pişirme sürecine devam edilir.
7. Ünitadaki talimatları izleyin.
 - > Pişirme süresi sona erdiğinde veya gereken merkez sıcaklığına ulaşıldığında yemeğin istenen sonuca ulaşp ulaşmadığını kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.
8. Pişirme sonucu isteklerinize uygunsa malzemeyi pişirme haznesinden çıkartın.
9. Pişirme sonucu henüz isteklerinize uygun değilse pişirme sürecini, önerilen seçeneklerden biriyle devam ettirin.
10. Pişirme sürecini sonlandırmak istiyorsanız geri tuşuna basıp basılı tutun.

5.2.3 Başlangıç zamanı ön seçimi

Başlangıç zamanı ön seçimiyle, pişirme sürecinin başlangıç zamanı dakikası dakikasına ayarlanabilir. Bu şekilde, örneğin daha hesaplı gece tarifesinden veya değişken elektrik tarifesinden yararlanabilir ve üniteden günde 24 saat optimum şekilde yararlanmış olursunuz.

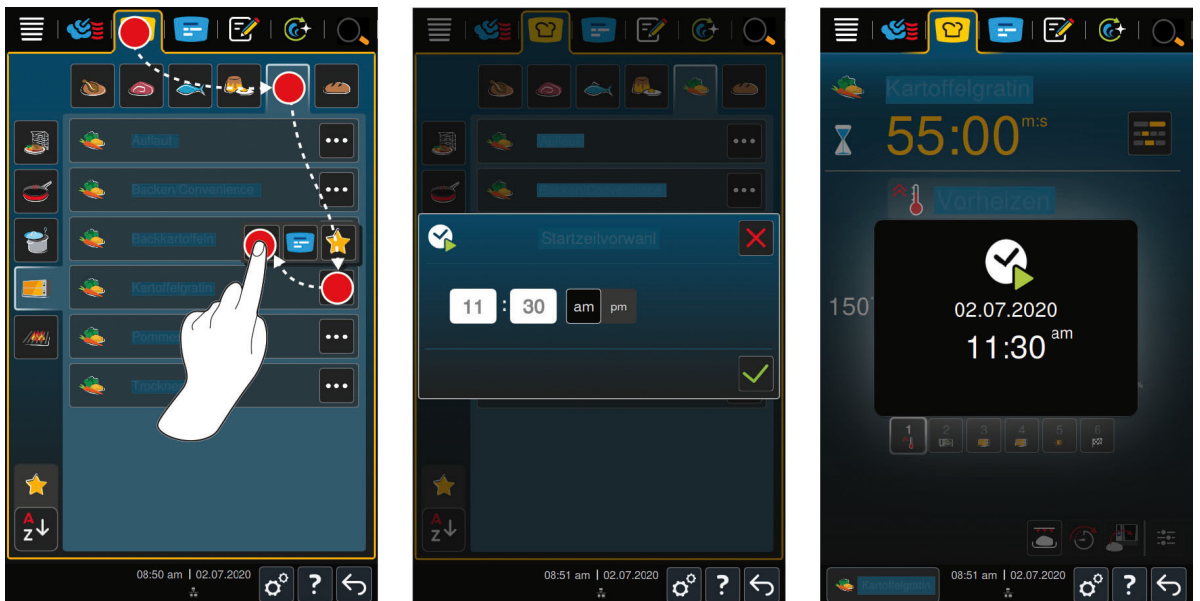
⚠ UYARI

Malzemeyi uzun bir süre ısıtılmamış pişirme kabinde bırakırsanız malzemede mikrop üreyebilir.

Mikropsuz olmayan yiyecek malzemeleri, gıda enfeksiyonlarına veya zehirlenmelerine yol açabilir.

1. Malzemeleri pişirme kabinde uzun süre bırakmayın.

Bu bölümde, **Patates graten** pişirme süreci aracılığıyla, başlangıç zamanı ön seçimini nasıl ayarlayacağınızı gösterilmiştir.



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın: 

3. **Patates graten** pişirme sürecinin yanındaki şu düğmeye dokununuz: ...
 4. Düğmeye basın: 
 5. Başlangıç zamanını girin.
 6. İşlemi onaylamak için şu düğmeye basın: 
 - > Pişirme sürecinin pişirme parametreleri görüntülenir. Pişirme sonucunu isteklerinize göre uyarlayabilirsiniz. Kısa süre sonra, başlangıç zamanı ön seçiminin etkinleştirildiği gösterilir.
 7. Üniteyi yükleyin.
 8. Pişirme haznesi kapısını kapatın.
- >> Pişirme süreci, belirlenen saatte başlar. Başlangıç zamanı ön seçimini kesintiye uğratmak istediğinizde şu düğmeye basıp basılı tutun: 

5.3 Pişirme sonucunun isteğe uyarlanması

Hangi akıllı pişirme sürecini seçtiğinize bağlı olarak farklı pişirme parametreleri ve fonksiyonlar görüntülenir. Pişirme süreçlerinde, ülkenize uygun şekilde ideal pişirme sonucuna ulaşılmasını sağlayacak standart ayarlardan yararlanılır. Bu parametreleri basit parmak hareketleriyle [► 17] veya çevirmeli merkezi ayar düğmesiyle [► 18] isteklerinize uyarlayabilir ve ek fonksiyonlar seçebilirsiniz. Pişirme sürecinin seyri, bu ayarlara bağlı olarak değişiklik gösterir. İşlemin seyrini her zaman Cockpit [► 32] üzerinden gözleyebilirsiniz.

5.3.1 Pişirme parametreleri

NOT

En küçük kademesinin bile bir mühürleme kademesi olan pişirme süreçleri vardır, örneğin "Et rosto". Burada "kızartmadan" opsiyonu yoktur.



Mühürleme seviyesi

Bu pişirme parametresiyle malzemenin mühürlenmesini isteyip istemediğinizi belirleyebilirsiniz. Mühürleme seviyesini isteklerinize uyarlamak için herhangi bir seviyeyi seçin. Yüksek kızartma kademesi ve kısa pişirme süresi örneğin daha az pişirme kaybı sağlar. **Yok** seçerseniz **Mühürleme** adımı atlanır. Küçük parçalı, zaten kavrulmuş olan et pişiriyorsanız veya özenli demlendirme yapmak istiyorsanız **Yok** şıkkını seçin.

Pişirme sürecinin sonunda malzemede kırı kabuk oluşturmak istiyorsanız daha düşük bir kavrulma seviyesi seçin.

Mühürleme işlemi sırasındaki çok yüksek sıcaklıklar sayesinde malzemenin dış yüzeyindeki bakteriler güvenli şekilde yok edilir. Bu şekilde malzemeler, düşük merkez sıcaklığında bile hijyenik açıdan kusursuz şekilde pişirilir.



Kızarıklık

Bu pişirme parametreleri yardımıyla, malzemenin yüzey renginin ne kadar koyulaşacağını ayarlayabilirsiniz. Renklenme seviyesini isteklerinize uyarlamak için herhangi bir seviye seçin. Renklenmeyi arttıran baharatlar, otlar veya harçlarla marine edilmiş olan malzemeler daha çabuk ve daha kuvvetli renklenir. Bu durumda daha düşük bir renklenme seviyesi seçin.



Pişirilecek malzemenin kalınlığı

Bu pişirme parametresiyle malzemenin ince mi yoksa kalın mı olduğunu belirlersiniz. 2 cm'den ince malzemeler için **merkez sıcaklık sensörü olmadan** ayarını seçin. 2 cm'den kalın malzemeler için **merkez sıcaklık sensörü ile** ayarını seçin.



Pişirilecek malzemelerin büyüklüğü

Bu pişirme parametresiyle malzemenin ne büyüklükte olduğunu belirlersiniz.

- 53 gr'dan hafif yumurtalar için **Küçük** ayarını seçin. 64 gr'dan ağır yumurtalar için **Büyük** ayarını seçin.



Pişirme kabini nemi

Bu pişirme parametresiyle, pişirme haznesindeki nem oranını belirlersiniz.

Yemeğe Finishing işlemi uygulamak istiyorsanız şu ayarları seçin:

Düzy	Uygun olduğu işlemler
1. düzey – kuru	Ek nem gerektirmeyen malzemeler, örneğin paneller veya patates kızartması hazırlamak istiyorsanız bu düzeyi seçin.
2. düzey	Az miktarda ek nem gerektiren malzemeler, örneğin sebze buğulama hazırlamak istiyorsanız bu düzeyi seçin.
3. düzey	Aynı anda farklı farklı malzemeler hazırlamak istiyorsanız bu düzeyi seçin.
4. düzey – nemli	Çok miktarda ek nem gerektiren malzemeler, örneğin pilav veya balık buğulama hazırlamak istiyorsanız bu düzeyi seçin.



Piştirme kabini sıcaklığı

Bu piştirme parametresiyle, piştirme haznesindeki sıcaklığı belirlersiniz.

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

Piştirme haznesindeki mevcut nem seviyesini ve sıcaklığı şu şekilde görüntüleyebilirsiniz:

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



Piştirme süresi

Bu piştirme parametresiyle, malzemenin istenen piştirme sonucuna veya istenen bir piştirme seviyesine ne kadar sürede erişeceğini belirlersiniz. Bazı akıllı piştirme süreçlerinde ünitenizi, seçtiğiniz ayarlarla kesintisiz olarak çalıştırabilirsiniz. Bunun için, Sürekli işletim seçeneğini açın.

- Süre** seçeneğinde gösterilen seviyeyi seçin.

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



Merkez sıcaklık sensörü

Bu piştirme parametresiyle, malzemenin merkez sıcaklık sensörü yardımıyla pişirilip pişirilmeyeceğini belirlersiniz. Ardından istediğiniz merkez sıcaklık sensörü sıcaklığını ayarlayabilirsiniz. Kalınlığı 20 mm'den fazla olan ürün boyutları için merkez sıcaklık sensörünün kullanılması tavsiye edilir.



Merkez sıcaklığı

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

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

Piştirme derecesi

Bu piştirme parametreleri yardımıyla, malzemenin piştirme derecesinin ne kadar olması gerektiğini belirlersiniz. Her piştirme derecesi, belirli bir merkez sıcaklığıyla eşleştirilmiştir. Bu eşleştirmeleri kendi isteğinize uyarlayabilirsiniz. Malzemeleri düşük ısıda piştirmek istiyorsanız merkez sıcaklığı, diğer piştirme süreçlerine göre bekletme süresine bağlı olarak 10 °C'ye kadar daha düşüktür. Kümes hayvanları pişirirken hijyenik açıdan kusursuzluk sağlamak için daima en az 72 °C merkez sıcaklığı seçin. Ülkenizdeki HACCP yönetmeliklerine uyun.



Delta T piştirme

Bu piştirme parametresiyle malzemeler piştirme haznesi sıcaklığıyla merkez sıcaklık sensörünün sıcaklığı arasındaki sabit bir farkla pişirilir. Piştirme haznesi sıcaklığının, merkez sıcaklık sensörünün sıcaklığıyla sabit bir farkı koruyacak şekilde yavaş yavaş artırılması sayesinde malzemeler yavaş yavaş ve gayet özenli şekilde pişer. Piştirme kayıpları minimuma iner. 5 °C ile 60 °C arasında bir fark ayarlayabilirsiniz. Ardından istediğiniz merkez sıcaklık sensörü sıcaklığını ayarlamanız gerekir.

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



Piştirme hızı

Bu piştirme parametresiyle, piştirme kabinindeki ısı kontrolünü ayarlarsınız. **Hassas** seçerseniz, malzemeler, hassas sıcaklıklarda uzun süre pişirilir. **Normal** seçerseniz, malzemeler yüksek sıcaklıklarda ve daha kısa sürede pişirilir. **TALİMAT! Hassastan normale geçişte piştirme süreci hızlandırılabilir.**

5.3.2

Ek fonksiyonlar



Piştirme haznesi nemi

Bu ek fonksiyonla, piştirme haznesindeki nem oranını belirlersiniz. Kullanabileceğiniz iki düzey vardır. Seçilen düzey ne kadar yüksek olursa piştirme haznesinde o kadar çok nem olur ve nem seviyesi tüm piştirme süreci boyunca daha yüksek kalır.

Fazladan nem gerektirmeyen bir malzeme hazırlamak istiyorsanız şu düğmeye basın: Piştirme haznesine fazladan nem verilmez.



Mayalama

Bu ek fonksiyonla, piştirme haznesindeki malzeme optimum sıcaklıkta mayalanır. Kullanabileceğiniz beş düzey vardır. Seçilen düzey ne kadar yüksek olursa piştirme haznesindeki malzeme o kadar uzun süre mayalanır.

Malzemeyi mayalama aşaması olmadan hazırlamak istiyorsanız şu düğmeye basın:



Buharda soteleme

Bu ek fonksiyonla, fırınlama işleminin başlangıcında piştirme haznesine nem verilir. Malzemenin yüzeyi nemlendirilir, buhar yoğunlaşarak cıtır kaplama ve optimum fırınlama koşulları elde edersiniz. Seçilen düzey ne kadar yüksek olursa piştirme haznesine o kadar çok nem verilir. Malzemeyi buharda soteleme yapılmadan pişirmek istiyorsanız şu düğmeye basın:



Fan hızı

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

5.3.3

Talimatlar



İptal

Sürmekte olan bütün piştirme süreçleri iptal edilir



Yükleme

Üniteye malzeme yüklemeniz istenir.



Onaylayın

Bir işlemi onaylamanız istenir.



Fırçayla glase edin

Malzemeyi fırçayla glase etmeniz, örneğin unlu mamullere yumurta sürmeniz istenir.



Kesin

Malzemeyi, örneğin ekmeklerin kabuğunu veya unlu mamulleri kesmeniz istenir.



Merkez sıcaklık sensörünü yeniden takın

Merkez sıcaklık sensörünü yeniden malzemeye sokmanız istenir.



Merkez sıcaklık sensörünü malzemeye sokun

Merkez sıcaklık sensörünü malzemeye sokmanız istenir.



Delin

Malzemeyi delmeniz istenecektir, örn. Crispy Pork.



Doldurun

Örneğin yahnilerde, kaba sıvı doldurmanız istenir.



Karıştırın

Malzemeyi karıştırmanız istenecektir, örn. Totopos.

5.3.4 Bilgiler

Bir pişirme süreci sırasında, ünitenin o sırada hangi pişirme adımlarını yürüttüğü görüntülenir.



Ön ısıtma

Ünite, ya manuel işletim modlarında ya da akıllı pişirme süreçlerindeki standart ayarlarda kayıtlı olan sıcaklığa kadar ısıtılır.



Kalan süre

Akıllı pişirme sürecinin tamamlanmasına daha belirtilen kadar süre vardır.



Pişirme süreci sona erdi

Pişirme sürecinin sonuna gelinmiştir.

5.3.5 İsteğe bağlı seçenekler

Bir pişirme sürecini başlatmış olmanız halinde tüm mevcut seçenekler gösterilir. **Kıtır kaplama oluşturma** ve **Bekletme** seçenekleri, pişirme süreci devam ederken seçilebilir. **İç sıcaklık sensörünün yerini değiştirme**, **Yeni parti**, **Zamanla devam** ve **Servis sıcaklığına ısıtma** seçenekleri, ancak pişirme sürecinin sonuna ulaşıldığında seçilebilir.



Bekletme

Bu seçenekle, pişirme haznesinin iklimi ya belirli bir süre boyunca ya da malzemenin merkez sıcaklığına göre aynı koşullarda tutulur. Bu seçeneği kullandığınızda malzemeler, önceden ayarlanan pişirme haznesi sıcaklığı veya merkez sıcaklığı yardımıyla 24 saate kadar aynı sıcaklıkta tutularak bekletilir. Böylece fazla pişmesi önlenmiş olur. Pişirme kayıplarının olabildiğince düşük tutulması için, malzemenin **Bekletme** seçeneğiyle pişirme haznesinde sadece kısa bir süre bırakılması önerilir.

Düşük sıcaklıkta kızartma gibi bazı pişirme süreçlerinde **Bekletme** seçeneği son pişirme adımıdır ve istenen pişirme sonucuna ulaşıldığında otomatik olarak başlatılır. Farklı farklı büyüklüklerde malzemeleri bir arada hazırlıyorsanız, bütün parçaların istenen merkez sıcaklığına ulaşabilmesi için, daha uzun bir bekletme süresi planlayın.

İyi dinlendirilmiş et, küçük et parçaları veya av etleri, pişirme haznesinde **Bekletme** seçeneğiyle uzun süre tutulmamalıdır. Buna karşılık, çok taze, yeterince dinlendirilmemiş dana eti bu fonksiyonla gayet yumuşak olur.

1. **Bekletme** seçeneğinin parametresini uyarlamak için şu düğmeye basın:
2. Parametreleri isteklerinize uyarlayın.

>> Pişirme sürecinin sonuna ulaşıldığında otomatik olarak **Bekletme** pişirme adımı başlatılır.



Geçirme

Merkez sıcaklık sensörü yardımıyla farklı farklı büyüklüklerde veya farklı pişme derecelerindeki farklı malzemeleri bir arada hazırladığınızda bu seçeneği kullanırsınız:

1. Ayarlanan merkez sıcaklığına ulaşıldığında pişirme haznesi kapısını açın.
2. Merkez sıcaklık sensörünü daha büyük bir malzeme parçasına veya daha yüksek merkez sıcaklığı olan bir parçaya sokun.
3. Daha küçük olan bütün malzemeleri pişirme haznesinden çıkartın.
4. Pişirme haznesi kapısını kapatın.

5. Düğmeye basın:

> Merkez sıcaklığını ayarlayabileceğiniz bir pencere görüntülenir.

6. İstedığınız merkez sıcaklığını seçin.

>> Yaptığınız ayar birkaç saniye içinde otomatik olarak kaydedilir.

Bütün malzemeler istenen merkez sıcaklığına ulaşınca kadar bu adımı tekrarlayın.



Yeni parti

Bu seçenekle üniteye yeni bir parti yüklersiniz ve pişirme sürecini, tanımlanmış olan pişirme parametreleriyle devam ettirirsiniz.

Önce üniteyi boşaltmak ve ardından üniteyi tekrar doldurmak için yönlendirilirsiniz. Üniteyi yeni partiyle yüklediğinizde ve pişirme kabininin kapısını kapattığınızda pişirme süreci sürdürülür.



Zamanla devam

Bu seçenekle, pişirme süreci belirli bir süre boyunca devam ettirilir. Pişirme sürecinin sonunda seçenek seçilirse pişirme sürecinin sürdürüleceği sürenin ayarlanabileceği bir pencere açılır.

1. İstedığınız süreyi seçin.

>> Yaptığınız ayar birkaç saniye içinde otomatik olarak kaydedilir.

Cockpit'ten pişirme parametrelerine geri dönülürse genel görünüm gizlenir. Pişirme parametrelerini değiştiremezsiniz. Ayarladığınız süre dolduğunda ya ünite boşaltılabilir ya da pişirme süreci bir seçenekle sürdürülebilir.



Kaplama oluşturma

Bu seçenekle malzeme, ktır kabuk ve kızartma aromaları oluşacak şekilde fırınlanır.

Karışık yüklemelerde, üzerinde ktır kabuk oluşmasını istemediğiniz malzemeleri ünitiden çıkartın. Ardından **Kaplama oluşturma** seçeneğini başlatın.

Malzemeyi kaplar içinde pişirdiyseniz ve pişerken kabın dibinde erimiş yağ biriktiyse **Kaplama oluşturma** seçeneğini başlatmadan önce kapları değiştirin. Böylece, kaplama oluşturma sırasında duman çıkmasını önlemiş olursunuz.

Kaplama oluşturma işleminden sonra malzemeler istenen kabuğa veya renge ulaşmadığı takdirde **Zamanla devam** seçeneğini kullanın. Bu seçenekte, malzemeye fazladan ne kadar süreyle kaplama oluşturma işlemi uygulanacağını ayarlayabilirsiniz.

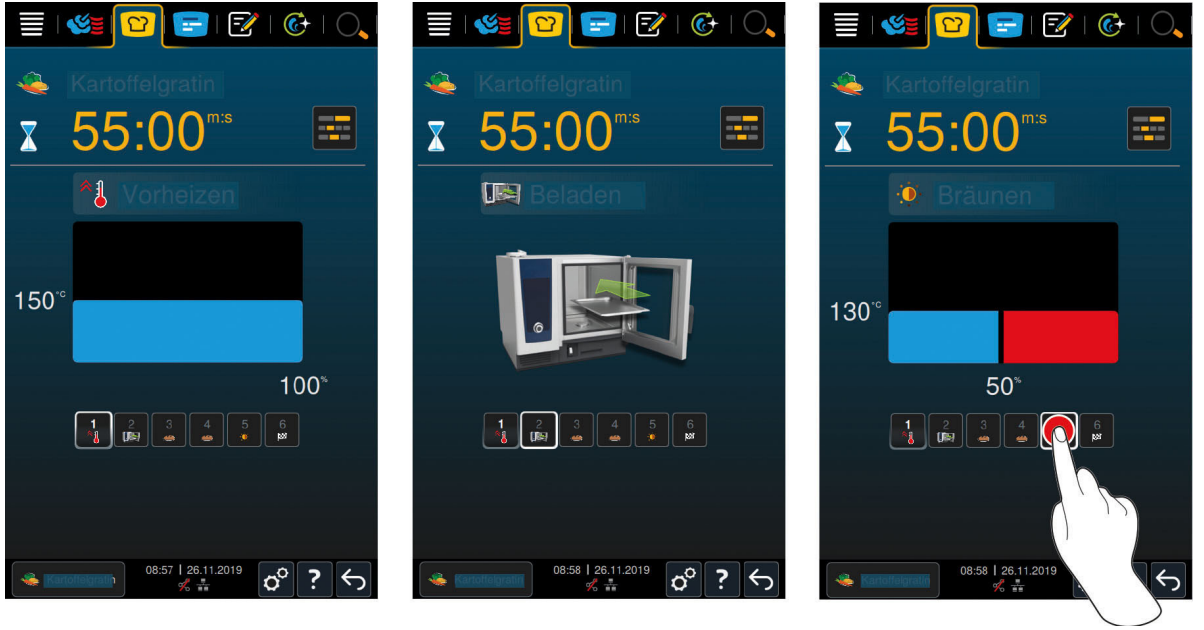
Fırında az kızartılmış malzemeler, kaplama oluşturmaya uygun değildir. Yüksek sıcaklık yüzünden gri bir kenar oluşur.

1. **Kaplama oluşturma** seçeneğinin parametrelerini uyarlamak için şu düğmeye basın:

2. Parametreleri isteklerinize uyarlayın.

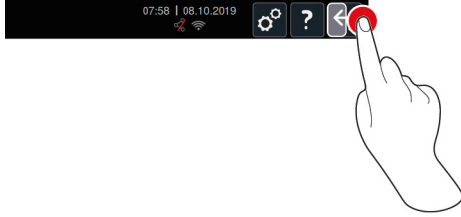
>> Pişirme sürecinin sonuna ulaşıldığında otomatik olarak **Kaplama oluşturma** pişirme adımı başlatılır.

5.4 Akıllı pişirme sürecinin denetlenmesi



Akıllı pişirme sürecini başlattığınızda gösterge kısa süre sonra Cockpit'e geçer. Burada akıllı pişirme sürecinin sırayla çalıştığı tüm pişirme adımları gösterilir. Etkin pişirme adımı işaretlenmiştir. Gelecekteki pişirme adımları gizlenir. Pişirme adımı tamamlandığında otomatik olarak sonraki pişirme adımı gösterilir.

5.5 Akıllı pişirme sürecinin iptal edilmesi



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

5.6 Akıllı pişirme süreçlerinin sıralanması

iCookingSuite'de akıllı pişirme süreçleri ya alfabetik ya da kullanım sıklığına göre sıralanabilir.

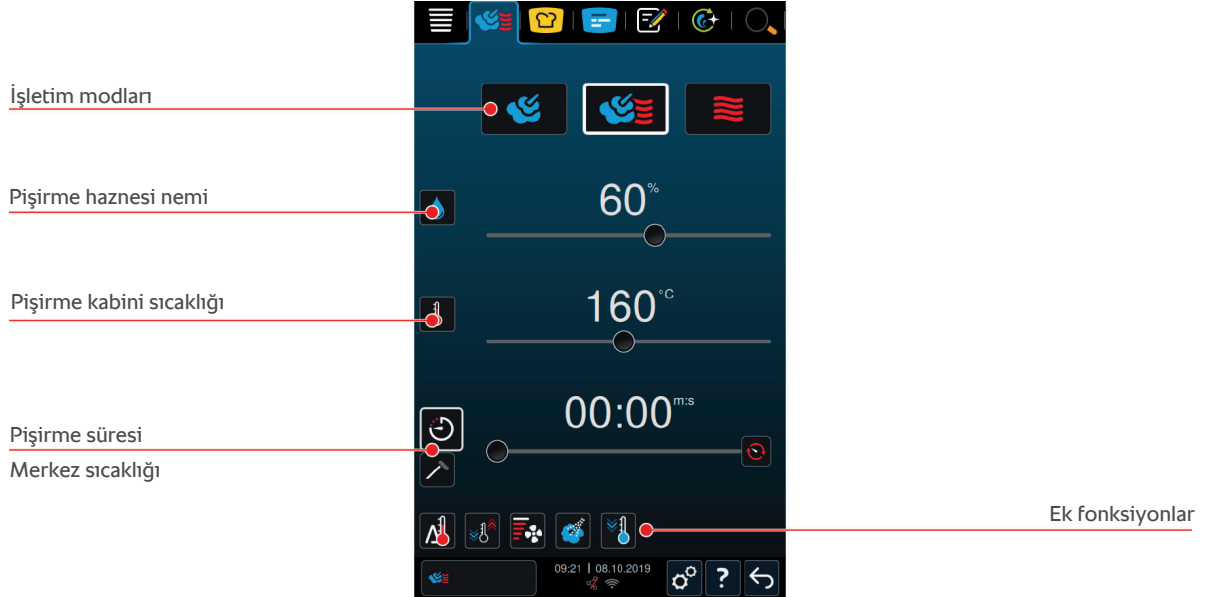
1. Akıllı pişirme süreçlerini alfabetik olarak sıralamak için şu düğmeye basın: .
2. Akıllı pişirme süreçlerini kullanım sıklığına göre sıralamak için şu düğmeye basın: . Bu tuşla, daha önce favori olarak seçilen pişirme süreçleri yukarı doğru sıralanır.

6 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.



6.1 Pişirme sonucunun isteğe uyarlanması

6.1.1 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.

6.1.2

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.**

6.1.3 Talimatlar ve bilgiler

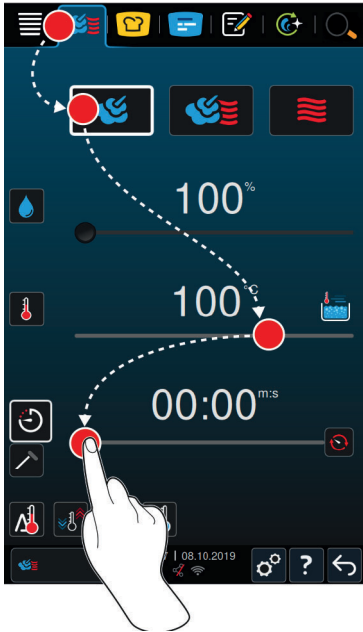
Piştirme işlemi sırasında, akıllı piştirme süreçlerinde görüntülenen talimatlarla ve bilgilerle [► 30] aynı talimatlar ve bilgiler görüntülenebilir.

6.2 Buhar

6.2.1 Piştirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı

Piştirme haznesi iklimi	Piştirme yöntemi	Piştirme haznesi nemi	Piştirme haznesi sıcaklığı
Nemli	- Buğulama/buhar - Yahni - Kısıp ateşte haşlama - Doğrudan ısıtma - Şişirme - Sous Vide Piştirme [► 39] - Çözdürme - Konserve	% 100	30 – 130 °C

6.2.2 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.

6.3 Buhar ve kuru hava kombinasyonu

6.3.1 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.

6.3.2 Malzemelerin buhar ve kuru hava kombinasyonu ile pişirilmesi



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
 - > Piştirme sistemi ayarlanan sıcaklığa ısınır.
2. İstediğiniz piştirme kabini nemini yüzde bir hassasiyetinde ayarlayın.
3. İstediğiniz 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.

6.4 Kuru hava

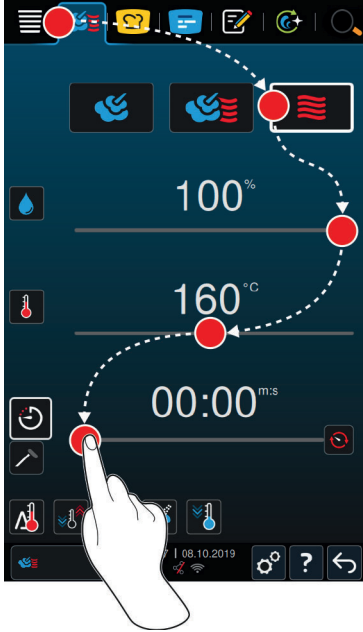
6.4.1 Piştirme haznesi iklimi ve sıcaklık aralığı

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		

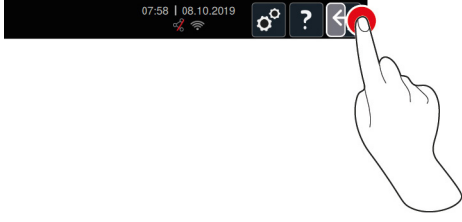
Piştirme haznesi sıcaklığı 30 dakika boyunca 260 °C'nin üzerinde kaldığında, bu süre boyunca üniteye herhangi bir işlem yapmadığınız takdirde sıcaklık otomatik olarak 260 °C'ye düşürülür. Bu 30 dakika boyunca herhangi bir işlem yaparsanız, örneğin piştirme haznesinin kapısını açarsanız piştirme haznesi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

6.4.2 Malzemelerin kuru havayla pişirilmesi



1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
 2. Düğmeye basın:
 - > Piştirme sistemi ayarlanan sıcaklığa ısınır.
 3. Düğmeye basın: için düğmeye basın.
 4. İstedığınız 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 ulaşıp ulaşmadığını kontrol etmenizi isteyen bir sinyal sesi öter.

6.5 Manuel pişirmeyi iptal et



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

7

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 [► 39].



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.

7.1

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.

8 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.

8.1 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.

9 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.

9.1 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.

10 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.

11 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.

11.1 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

11.2 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

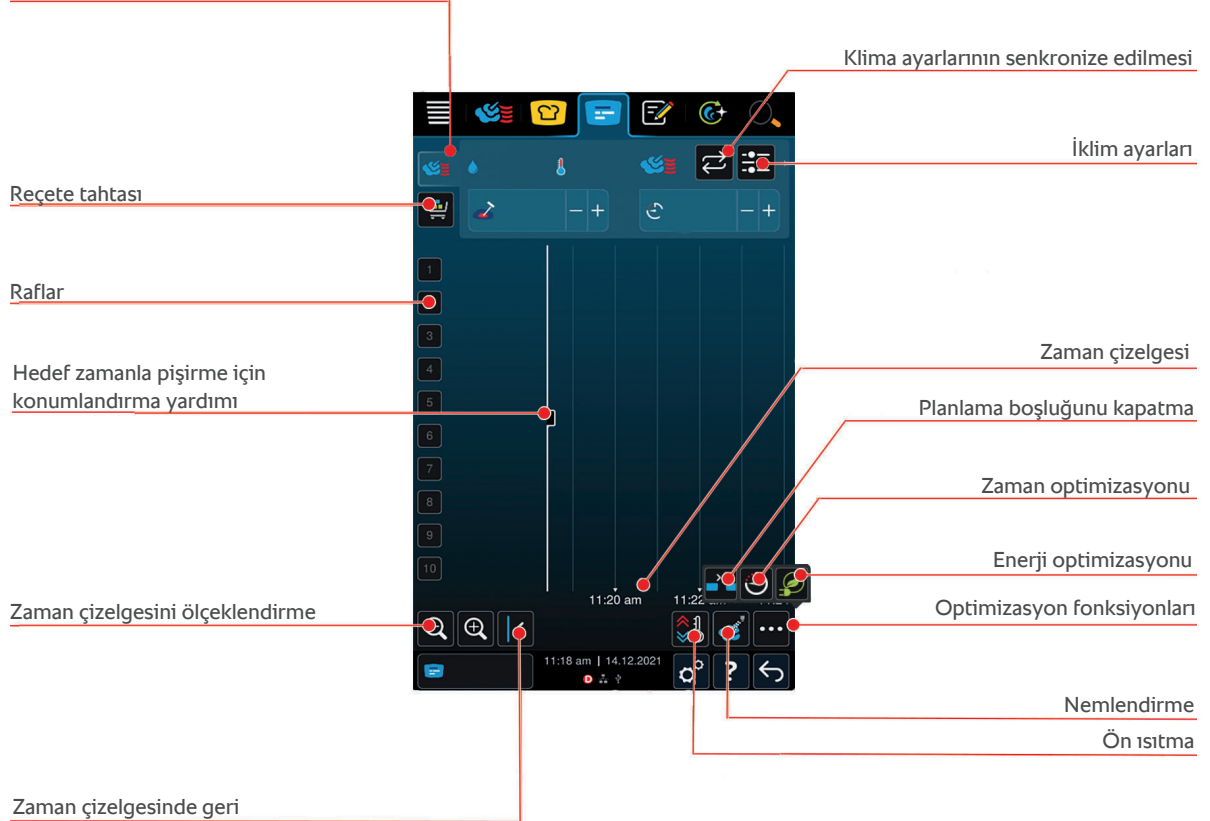
12 iProductionManager



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 yetiyecek 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



12.1 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 [▶ 35] Buhar ve sıcak hava kombinasyonunu [▶ 36] veya Sıcak hava [▶ 36] 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 [▶ 48].

12.2 Reçete tahtası

Reçete tahtasına istediğiniz akıllı pişirme süreçlerini, programları veya ürün sepetlerini ekleyebilirsiniz. Reçete tahtası ürün sepeti olarak kaydedilmezse [▶ 59], yeni bir ürün sepeti yüklendiğinde üzerine yazılır.

12.2.1 Akıllı pişirme süreçlerinin eklenmesi

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

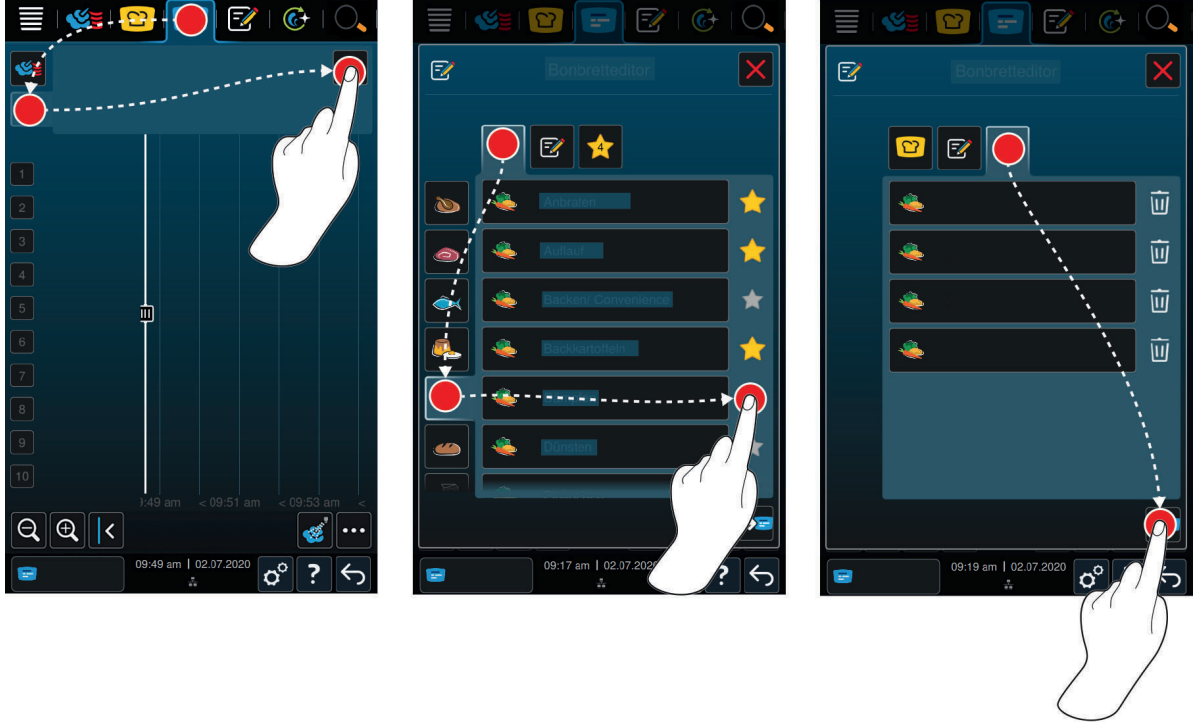
>> Akıllı pişirme süreci iProductionManager sistemine gönderilir ve reçete tahtasında görüntülenir.

12.2.2 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.

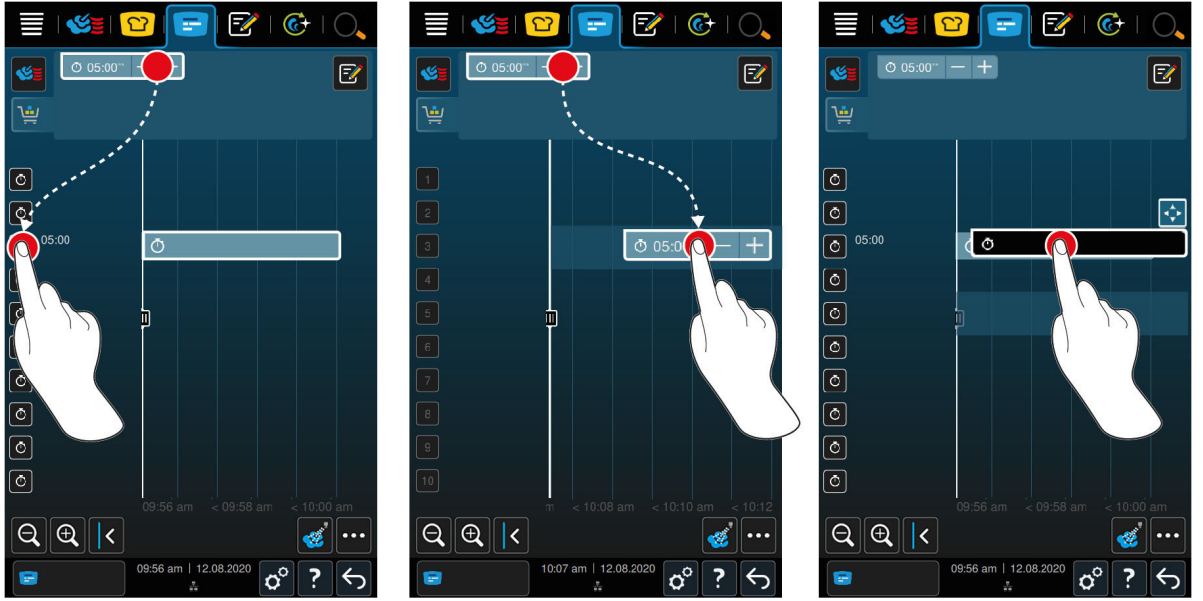
12.2.3 Reçete tahtası düzenleyicisi



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 [► 48].

12.3 Zamanlayıcı

Kombinasyon kontrolünde [► 49] bir reçetenin yerleştirilmesi önlenirse 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.

12.4 Reçeteleri yerleştirme

✓ Manuel reçeteler [► 45], Ürün sepetleri [► 46] veya bir Reçete tahtası [► 47] 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 [► 49] ve Yerleştirme mantığı [► 49]
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 [► 49]
- Zaman optimizasyonu [► 50]
- Enerji optimizasyonu [► 51]
- Hedef zaman girerek pişirme [► 52]

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.

12.4.1 Kombinasyon kontrolü

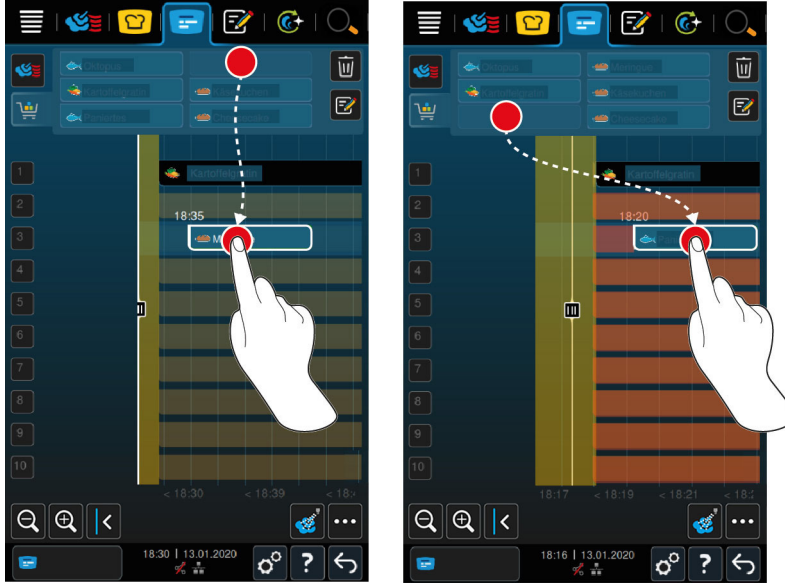
iProductionManager'de yerleştirmek istediğiniz her reçetede, yeni reçetenin yerleştirilmiş reçetelere uyup uymadığı ve seçilen zamanda yerleştirilip yerleştirilemeyeceği kontrol edilir. Reçeteler, aşağıdaki 3 değere göre ayrılır ve birbirinden bağımsız olarak kontrol edilir:

- 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.

12.4.2 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:

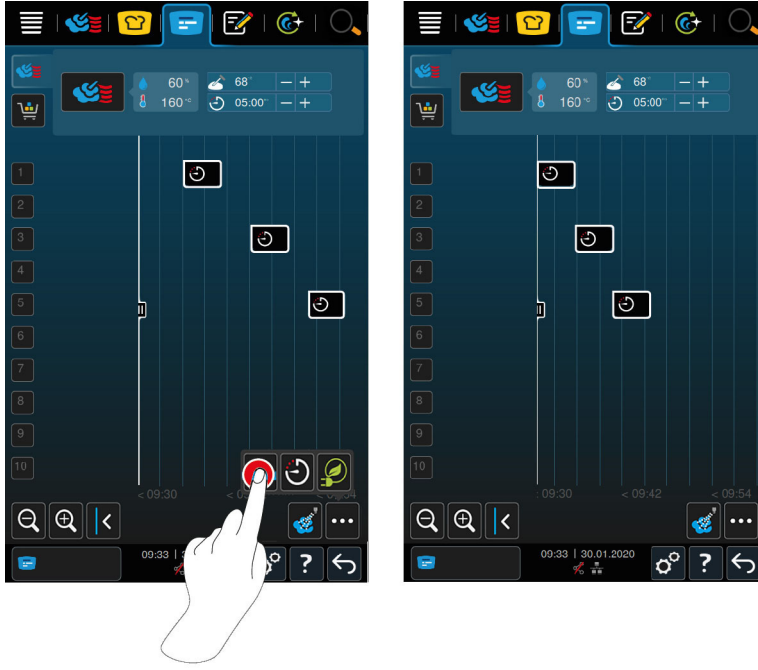


- Raf düzeyleri sarı işaretlenmişse, bir reçete yerleştirebilirsiniz, ancak yerleştirilmiş olan diğer reçeteler kaydırılır.
- Arka plan kırmızı ise reçeteyi yerleştiremezsiniz, çünkü bir reçete zaten işlenmektedir.

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

12.4.3 Planlama boşluklarının kapatılması

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



✓ Reçeteleri oluşturdunuz ve yerleştirdiniz.

1. Düğmeye basın:

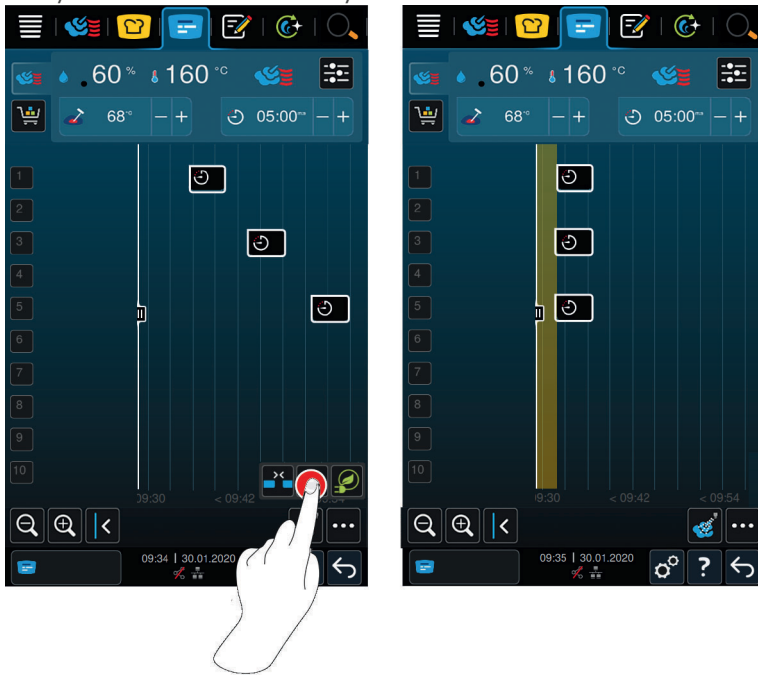
> Planlama boşluklarını gerçekten kapatmak isteyip istemediğiniz sorulur. **TALİMAT! Bu işlem geri alınmaz.**

2. Soruyu şununla onaylayın: **TAMAM**

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

12.4.4 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: 

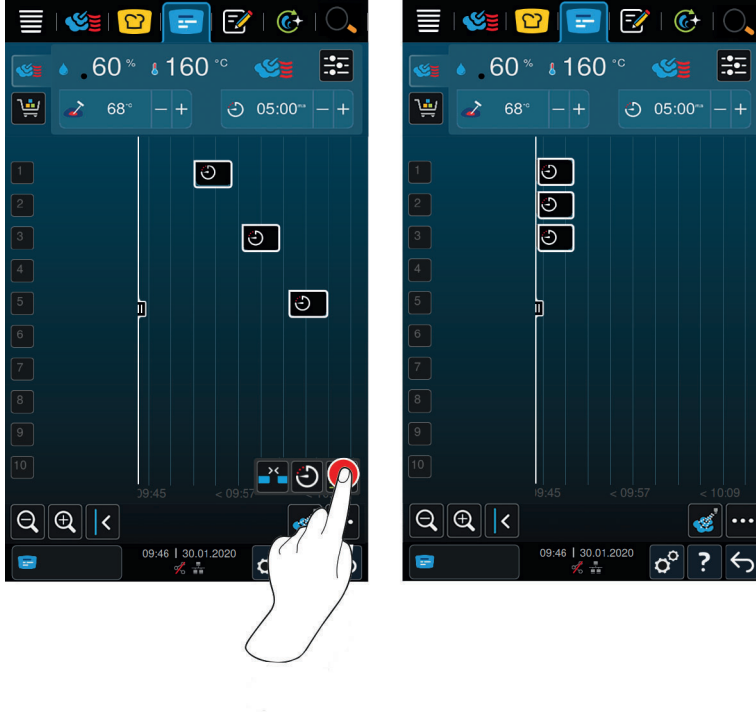
> Zaman boşluklarının gerçekten kapatılıp kapatılmayacağı sorulur. **TALİMAT! Bu işlem geri alınamaz.**

2. Soruyu şununla onaylayın: **TAMAM**

>> Kombinasyon kontrolüne [► 49] bağlı olarak reçeteler yeniden yerleştirilir.

12.4.5 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.

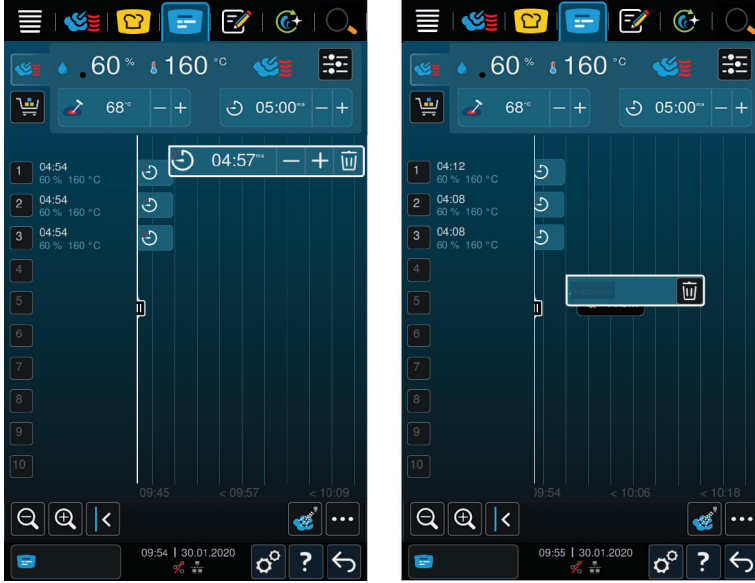
1. Düğmeye basın: 

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

2. Soruyu şununla onaylayın: **TAMAM**

>> Kombinasyon kontrolüne [► 49] bağlı olarak reçeteler yeniden yerleştirilir.

12.5 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: **🗑**

12.6 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 .

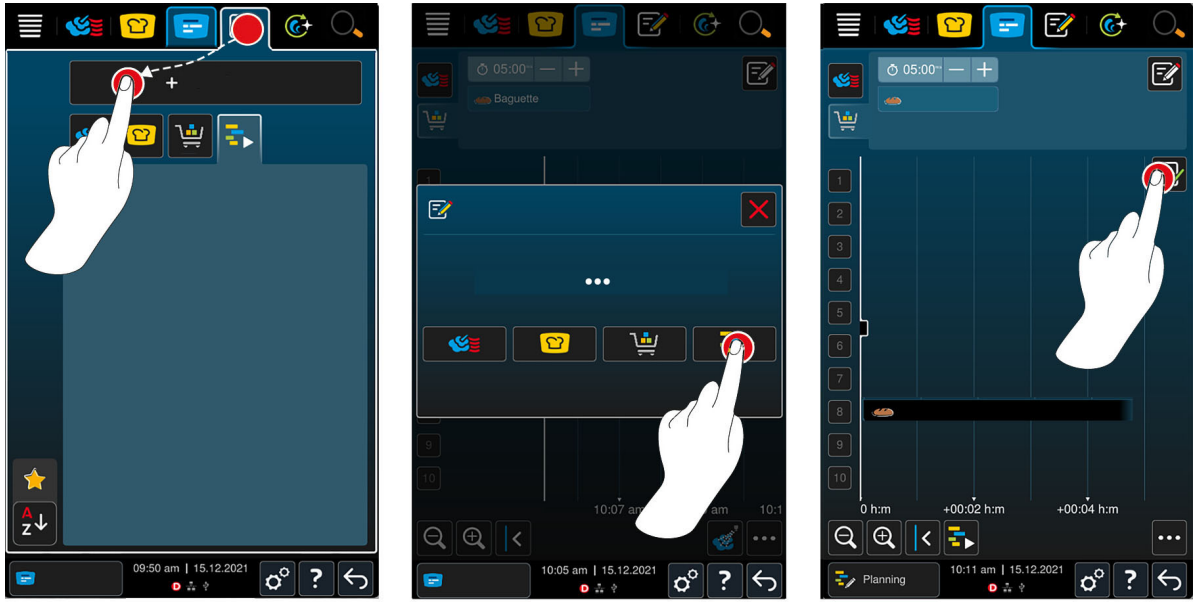
12.7 Planlama

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.

12.7.1 Planlamalar oluşturma

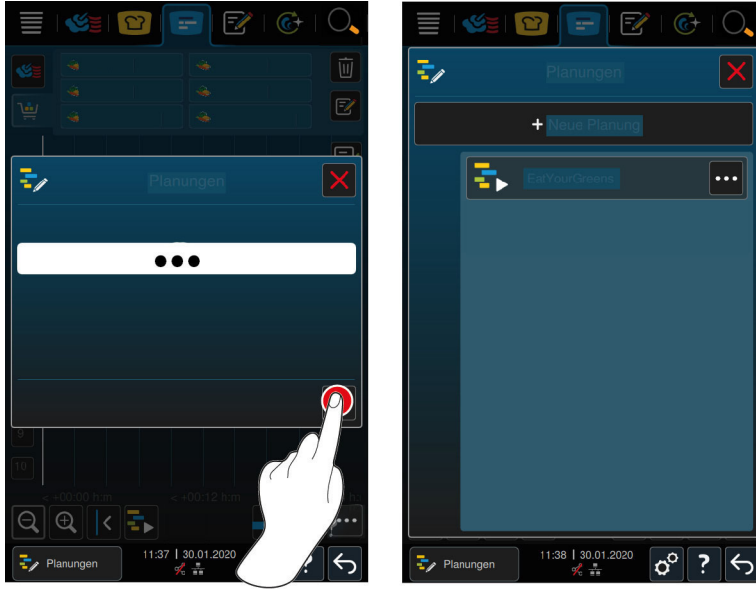


1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
3. Düğmeye basın: **+Yeni planlama**
4. Düğmeye basın:
 - > Konumlandırma yardımı, ekranın sol köşesine kayar. Zaman ekseninin ölçeklendirmesi, güncel saatten dakikaya değişir. Artık saatten bağımsız olarak reçeteleri yerleştirebilirsiniz.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

Planlama optimizasyonu için aşağıdaki fonksiyonlar mevcuttur:

- Planlama boşluklarını kapat [► 49]
- Zaman optimizasyonu [► 50]
- Enerji optimizasyonu [► 51]

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.

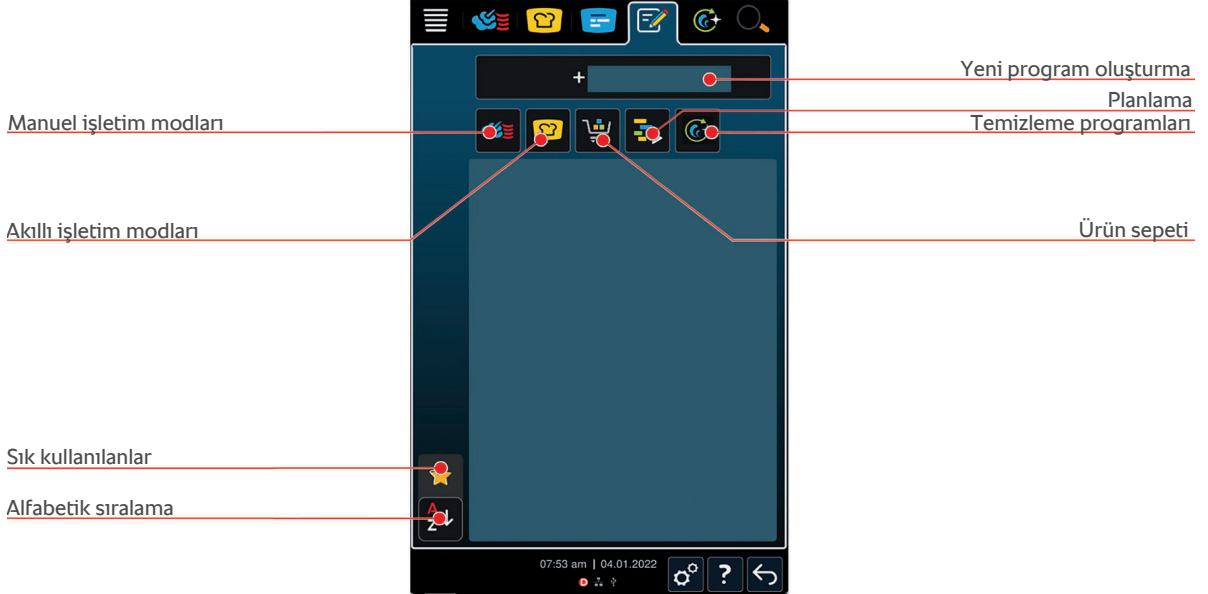
12.7.2 Planlamaları başlatma

- ✓ Planlamalar oluşturdunuz [► 53].
 - ✓ 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. İsteddiğiniz planlamaya basınız.
- >> Planlama derhal başlar. Bonlar, planlamaya göre raflara yerleştirilir. Bon tahtasındaki bonlar, planlamada mevcut olan bonlar ile değiştirilir.

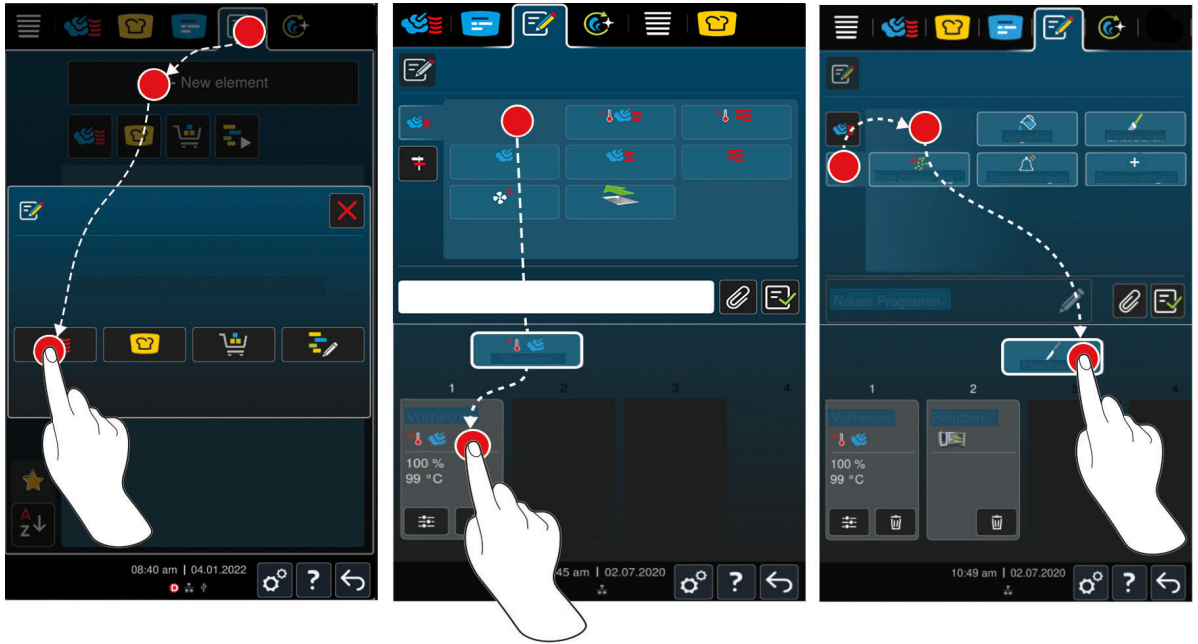
13 Programlama modu



Programlama modunda kendi manuel programlar [► 55]ınızı, akıllı pişirme süreçleri [► 57]nizi ve ürün sepetleri [► 59]nizi oluşturabilir, kaydedebilirsiniz. Bunun için bütün manuel işletim modları [► 33]ndan, akıllı pişirme süreçleri [► 24]nden, temizlik programlarından [► 60] ve hazır programlanmış ürün sepetlerinden yararlanabilirsiniz.

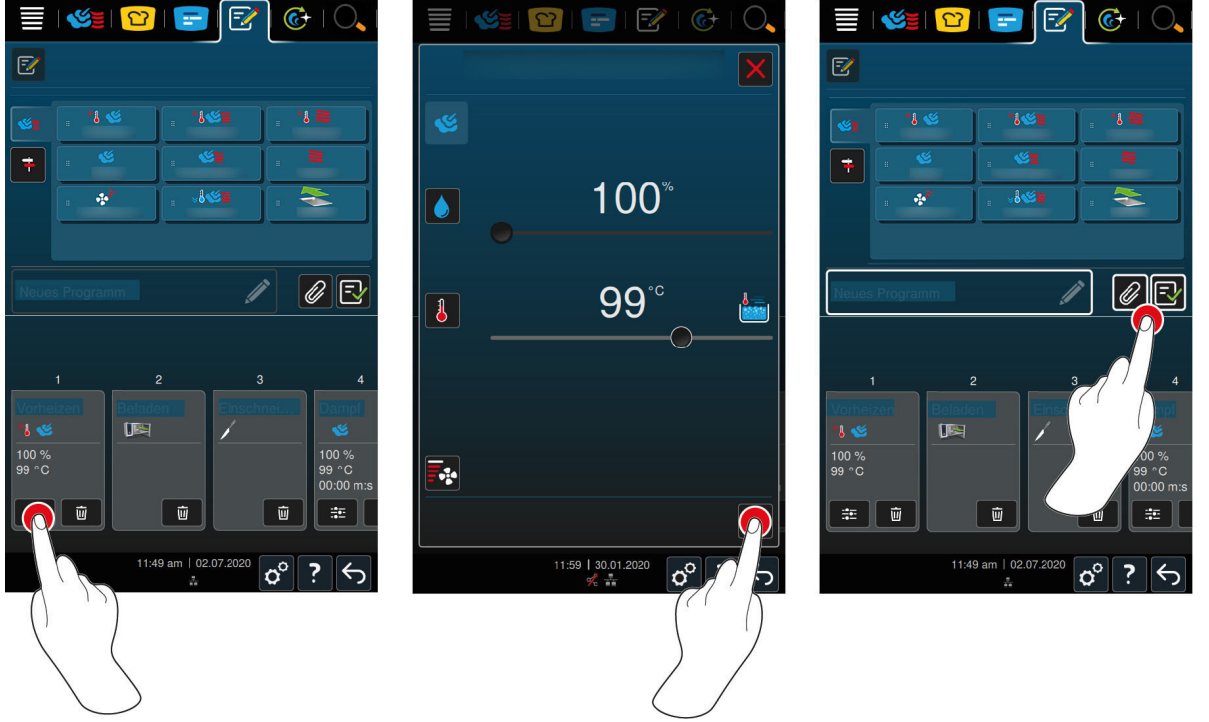


13.1 Manuel program oluşturma



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. İstediğiniz 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 [► 75].

- 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.

13.2 Akıllı program oluşturma

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

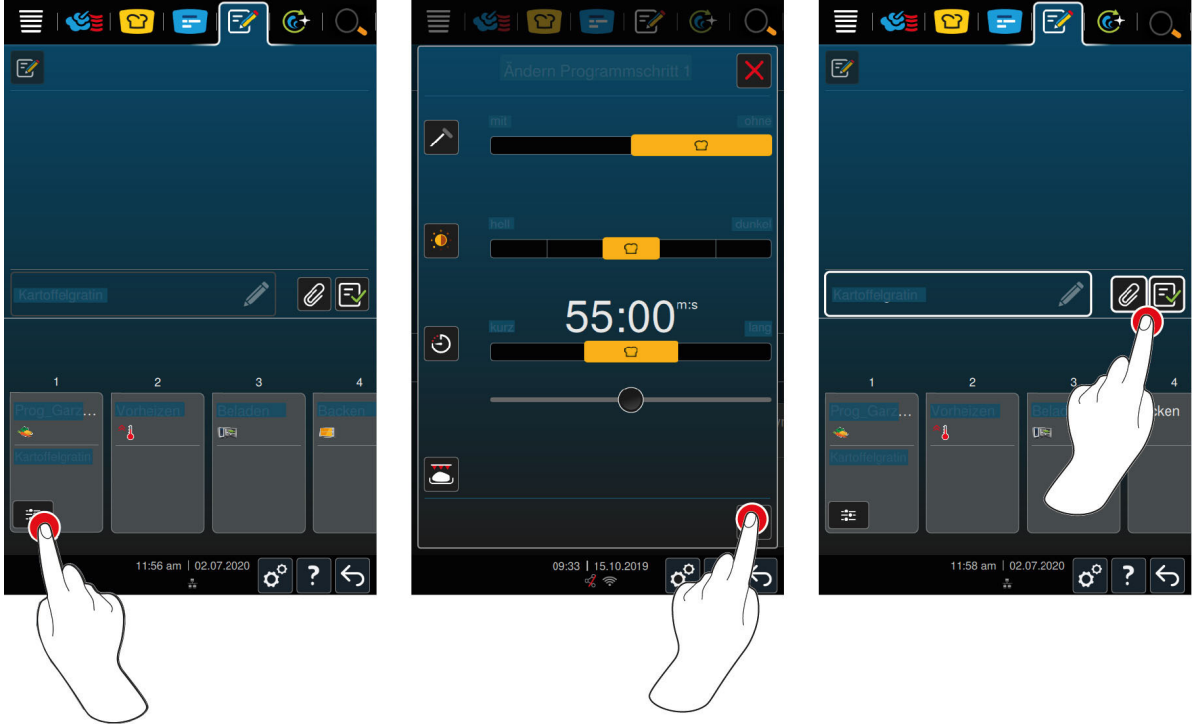


1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Düğmeye basın: **+ Yeni öğe**
3. Düğmeye basın:
- > Neyi programlamak istediğiniz sorulur.
4. Şu şıklardan birini seçin:
 - İşletim modu
 - İşletim modu ve pişirme yöntemi
 - Pişirme yöntemi

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 [▶ 75].

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

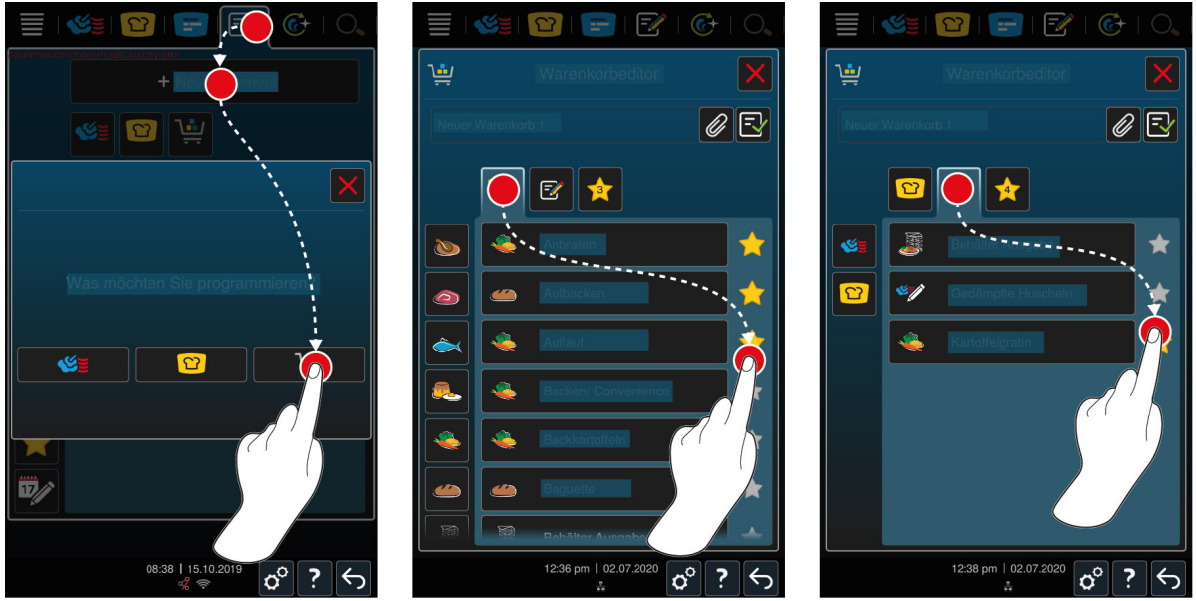
1. Programa ad vermek için, şu düğmeye dokunun:

2. Bir ad girin.

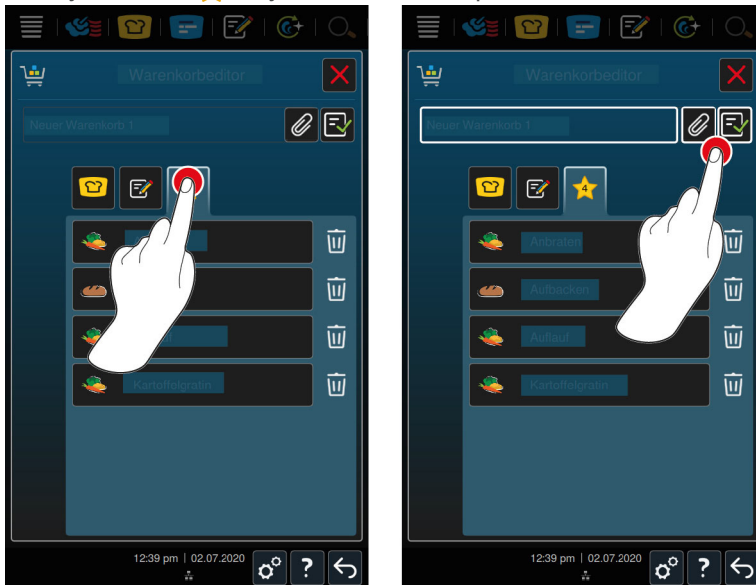
3. Programı kaydetmek için şu düğmeye basın:

>> Program, program listesinde görüntülenir.

13.3 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.

13.4 Programları düzenleme ve silme

✓ Manuel programlar [► 55], akıllı pişirme süreçleri [► 57] veya ürün sepetleri [► 59] 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 ★

13.5 Programları düzenleme ve silme (kimyasal depolama)

✓ Manuel programlar [► 55], akıllı pişirme süreçleri [► 57], ürün sepetleri [► 59] veya temizleme programları [► 60] programladınız.

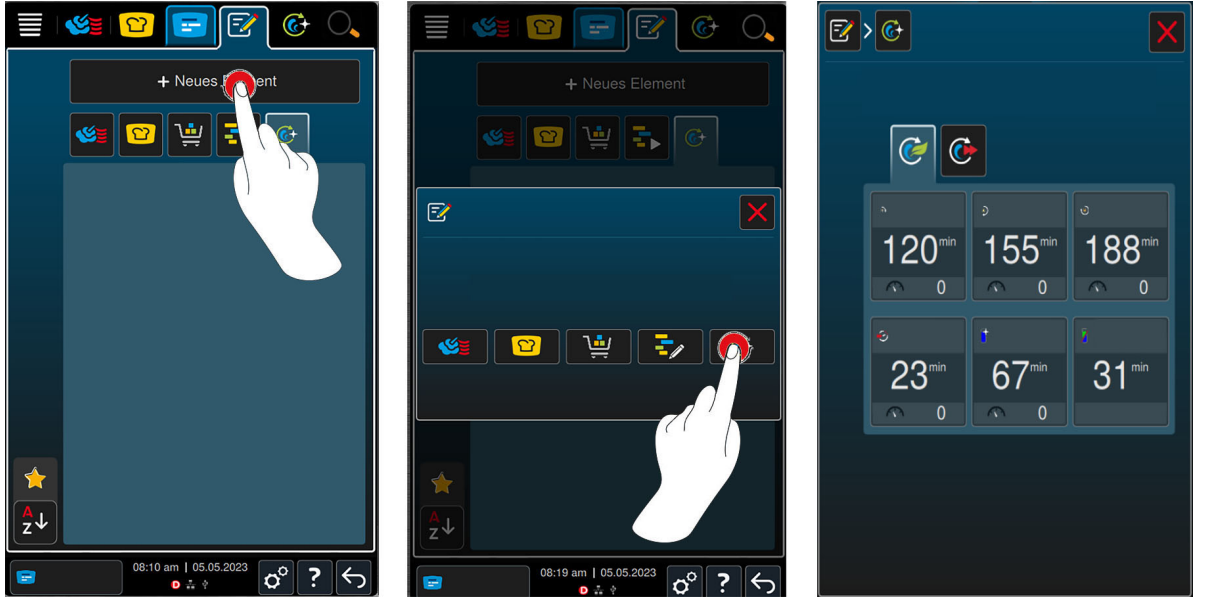
1. Bir programı düzenlemek için şu düğmeye basın: ⋮

Şu düzenleme seçeneklerini kullanabilirsiniz:

- Öğeyi düzenleme ✎
- Öğeyi kopyalama 📋
- Öğeyi silme 🗑️
- Başlangıç zamanı ön seçimi ayarlama ⚙️
- Programı iProductionManager'e gönderme ➡️
- Programı sık kullanılanlara ekleme ★

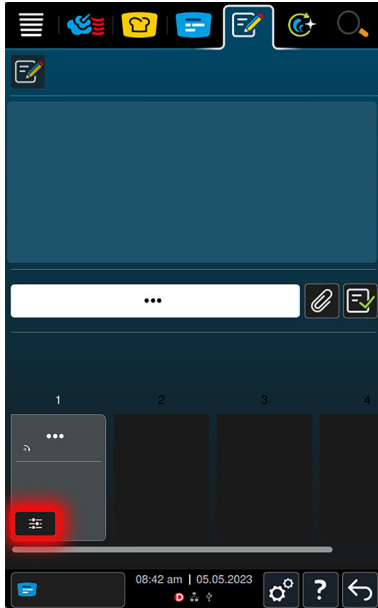
13.6 Temizlik programı oluşturma (kimyasal depolama)

Burada kendi temizleme programınızı oluşturabilirsiniz:

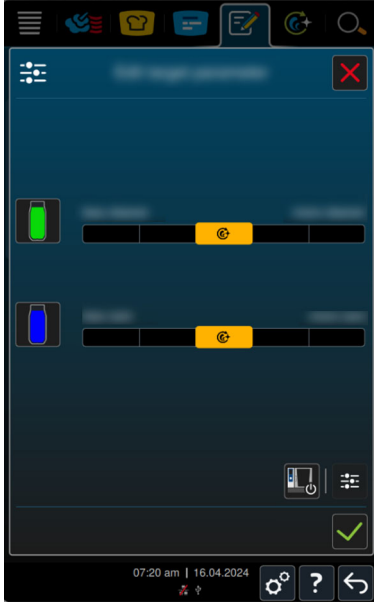


1. Düğmeye basın: Programlama modu
2. Düğmeye basın: + Yeni öğe.
3. Düğmeye basın: .
4. Düğmeye basın: İstenen temizleme programlarını ayrı ayrı programlamak için *Eco modu* veya *Normal mod*.

Temizleme programını düzenleme



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: 🏠.

13.7 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 [► 48].

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 [► 48].

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 [► 48].

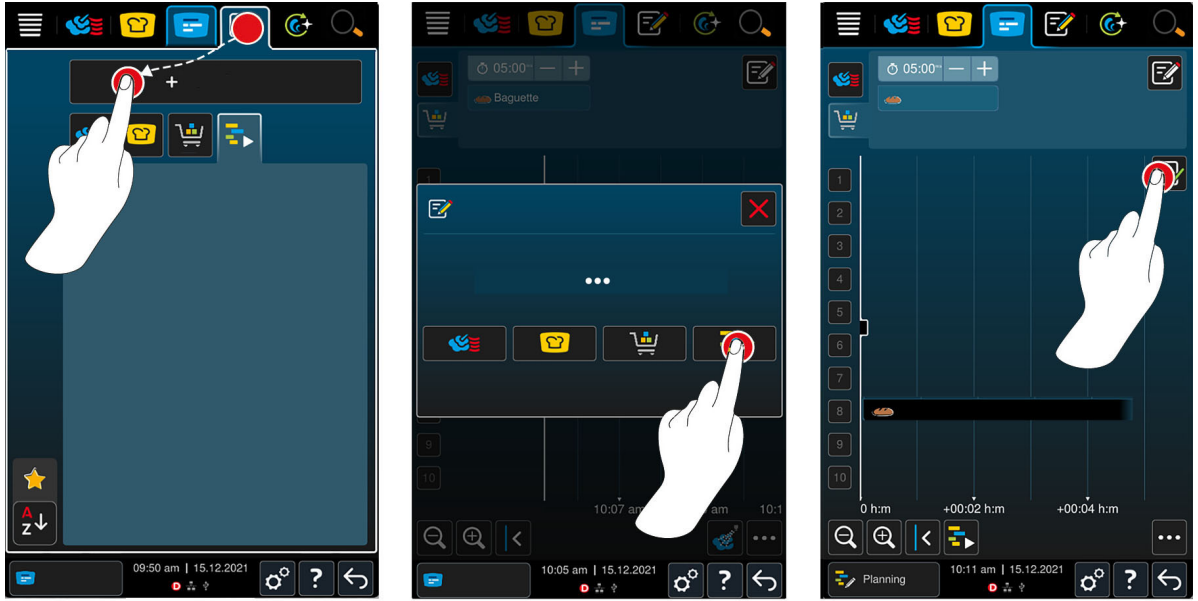
13.8 Planlama

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.

13.8.1 Planlamalar oluşturma

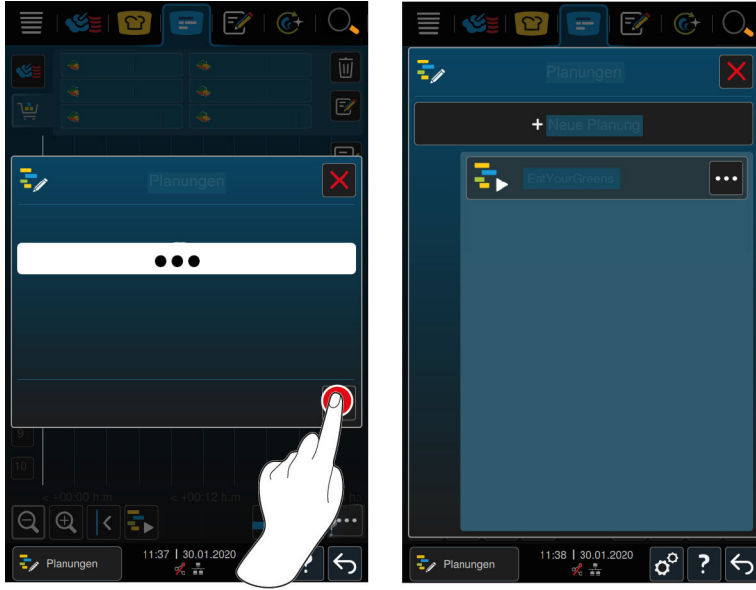


1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
2. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın:
3. Düğmeye basın: **+Yeni planlama**
4. Düğmeye basın:
- > Konumlandırma yardımı, ekranın sol köşesine kayar. Zaman ekseninin ölçeklendirmesi, güncel saatten dakikaya değişir. Artık saatten bağımsız olarak reçeteleri yerleştirebilirsiniz.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

Planlama optimizasyonu için aşağıdaki fonksiyonlar mevcuttur:

- Planlama boşluklarını kapat [► 49]
- Zaman optimizasyonu [► 50]
- Enerji optimizasyonu [► 51]

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.

13.8.2 Planlamaları başlatma

- ✓ Planlamalar oluşturdunuz [► 63].
 - ✓ 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. İsteddiğiniz planlamaya basınız.
- >> Planlama derhal başlar. Bonlar, planlamaya göre raflara yerleştirilir. Bon tahtasındaki bonlar, planlamada mevcut olan bonlar ile değiştirilir.

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 [► 48]. 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 [► 25]. 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 [► 25]. 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 [▶ 66]
- Gösterim [▶ 66]
- Işık [▶ 68]
- Ses [▶ 68]
- Pişirme sistemi [▶ 70]
- Pişirme [▶ 72]
- Temizlik
- Veri yönetimi [▶ 74]
- Ağ ayarları [▶ 77]
- Kullanıcı profili [▶ 79]
- Servis [▶ 83]
- ConnectedCooking [▶ 83]

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 kısmayı açıp kapatabilirsiniz.

Kısmının x dakika sonra ayarlanması

1. Düğmeye basın:  x dakika sonra kısma

>> Burada otomatik kısmanın 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 [► 35] 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 gezinin 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 [► 72] 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 [► 43]

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 [► 43]

15.6.5 Raf sayısı

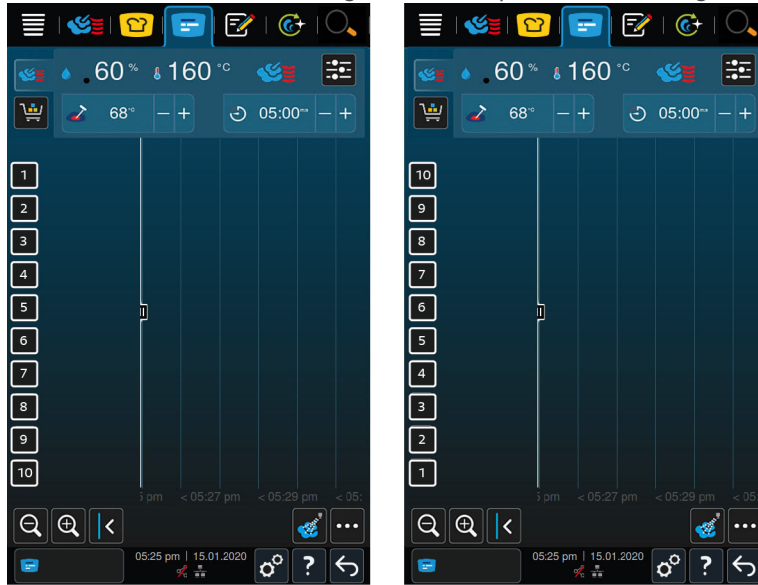
Burada iProductionManager'de kaç rafın kullanılacağını ayarlayabilirsiniz.

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.

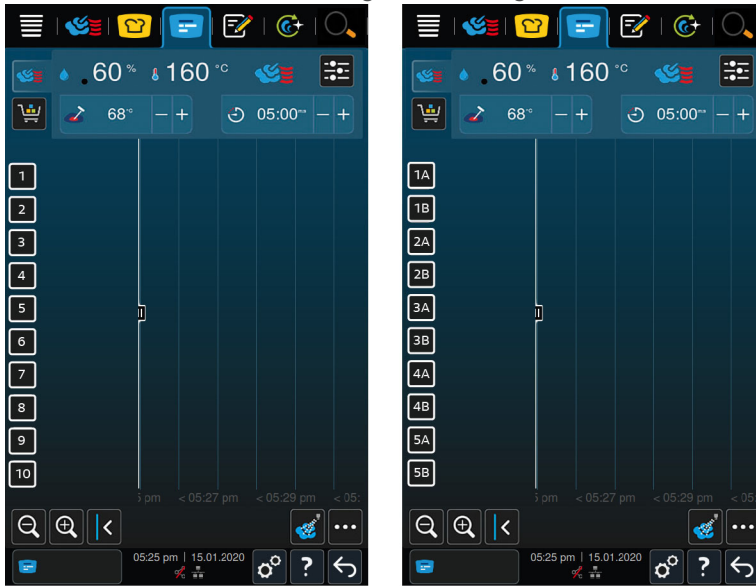
>> Bekleme süresi hemen uyarlanır.

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 [► 75]
- Pişirme programları [► 75]
- Kullanıcı profili [► 75]
- Kullanıcı resimleri [► 75]
- Kullanıcı bilgileri: Tümünü sil
- Temel pişirme sistemi ayarları [► 76]
- HACCP verileri [► 76]
- Servis [► 77]
- MyDisplay'i dışa aktar

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. İsteddiğiniz 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.

15.8 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 sisteminin 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 ortamdır.
- **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. İstediğiniz WLAN ağını seçin.
 - > WLAN ağına 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 ağına yanındaki şu düğmeye basın: 
8. Bağlantıyı kesmek için, bağlantı ayrıntılarında şu düğmeye basın: **Ayar**
9. Ağ ayarlarına genel bakışa geri dönmek için simge çubuğundaki  simgesine dokunun.
 - >> WLAN ağına 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 [► 86]

Ünitenizi ağa nasıl bağlayacağınızı burada bulabilirsiniz: Ağ bağlantısı kur [► 87]

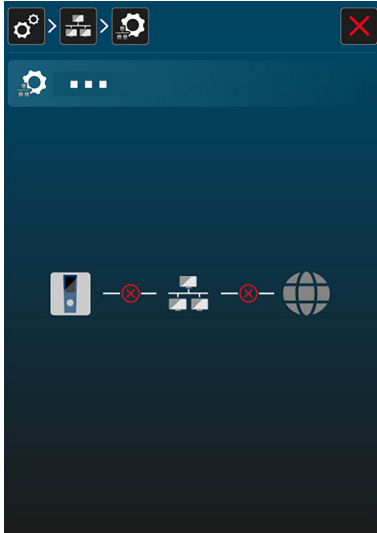
Ağ asistanını başlatma

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:  **DHCP etkin: OFF**, aşağıdaki ağ ayarlarını düzenleyebilmek için:
 - **IP adresi**
 - **IP ağ geçidi**
 - **IP ağ maskesi**
 - **DNS 1**
 - **MAC adresi**
1. Düğmeye basın:  **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:

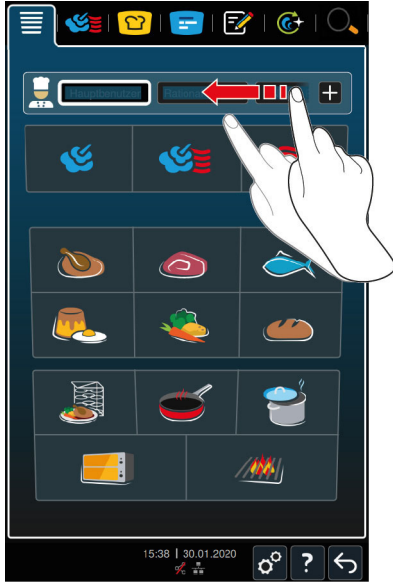
>> Profil hemen etkinleştirilir.

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

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

>> Şimdi profil ayarlarına ulaşırsınız.

>> 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 [► 82] 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 [► 82]

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 [► 80]** 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 [► 91] ve temizlik programları [► 91] 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. İstedığınız 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 [► 79] 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.

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

15.10 Servis

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **Servis**

Şu bilgiler mevcut:

- Pişirme sistemi tipi/yazılım sürümü hakkında bilgiler 
 - Seri numarası hakkında bilgiler 
 - Çağrı merkezi - Aşçı [► 99] 
 - Çağrı merkezi - Servis [► 99] 
 - Servis seviyesi 
- Bu fonksiyonu sadece RATIONAL servis ortakları kullanabilir.
- Yazılım güncelleme bilgileri [► 83] 
 - Kurulu yazılım sürümü [► 83]
 - Son 14 güne ait servis mesajları 
 - Açık kaynak lisansları 

15.10.1 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 [► 89] Bir yazılım güncellemesi mevcutsa, güncel yazılım sürümü gösterilir ve **Kurulumu başlat** düğmesi etkindir.

1. Düğmeye basın: **Kurulumu başlat**
- >> Yazılım güncellemesi yürütülür ve ünite yeniden başlatılır.

15.10.2 Kurulu yazılım sürümü

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

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"

1. Düğmeye basın: 
2. Düğmeye basın:  **ConnectedCooking**

Piştirme sisteminizi ConnectedCooking'e nasıl bağlayacağınızı ve hangi fonksiyonları kullanabileceğinizi burada bulabilirsiniz: ConnectedCooking [► 88]

Piştirme 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 piştirme 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 piştirme 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

Piştirme 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 piştirme sisteminizin ConnectedCooking bağlantısını keser. **ON** düğmesine bastığınızda piştirme sisteminiz otomatik olarak tekrar ConnectedCooking'e bağlanır.

Oturumu kapat

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

1. Düğmeye basın: 

>> ConnectedCooking'den çıkmak isteyip istemediğiniz sorulur. Bunu onayladığınızda piştirme 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. [► 76] 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 [► 88].

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 üniteye kumanda edin.
- Üniteleri ConnectesCooking ile bağlayın.

Üniteleri bir Combi-Duo kurulumuna bağlamak için lütfen RATIONAL servis ortağınıza başvurun.

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 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 dokununuz:  **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 dokununuz.
- >> 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:

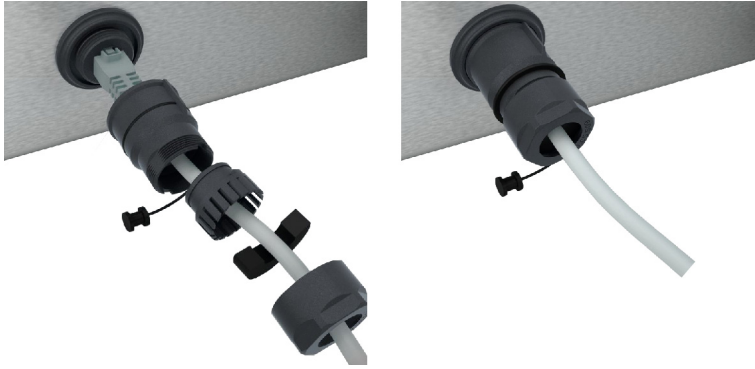
- Kategori 6 ağ kablosu
- Maksimum fiş uzunluğu 45 mm
- Fiş çapı 18,5 mm
- Kablo çapı 5,5 – 7,5 mm

⚠ 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 [► 85]
- Servis verilerini otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarma [► 100]
- 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.

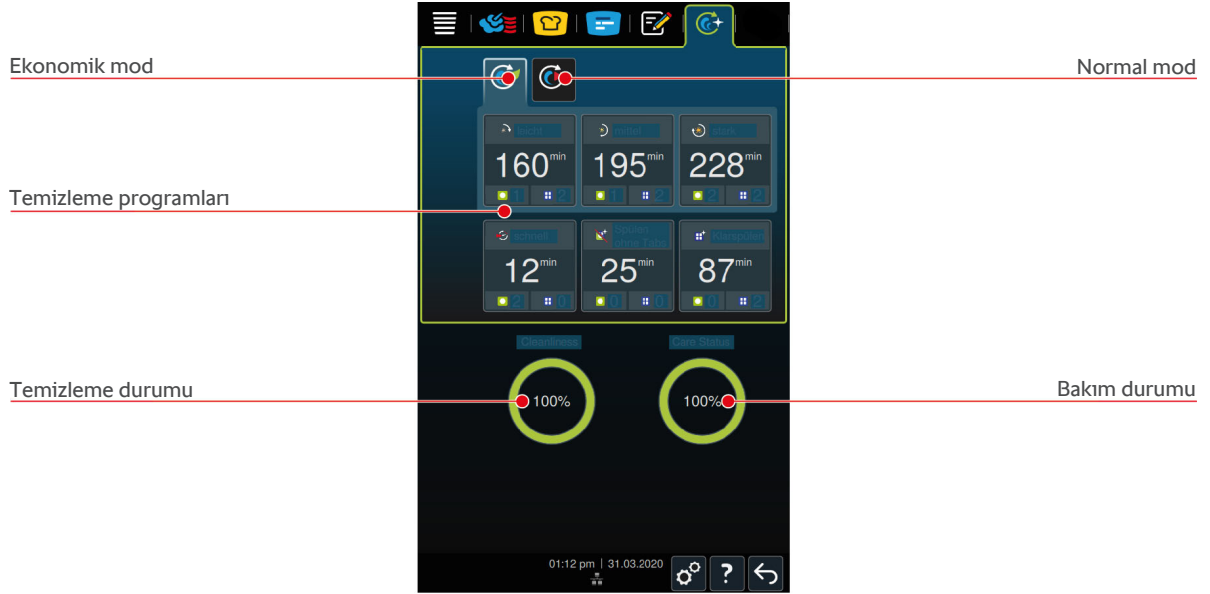
USB belleğiyle yazılım güncelleme

- ✓ 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 [► 91]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 [► 91]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

✓ Tepsî raflıkları pişirme haznesine düzgün şekilde yerleştirilmiş durumda.

1. Menü çubuğundaki şu düğmeye basın: 

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

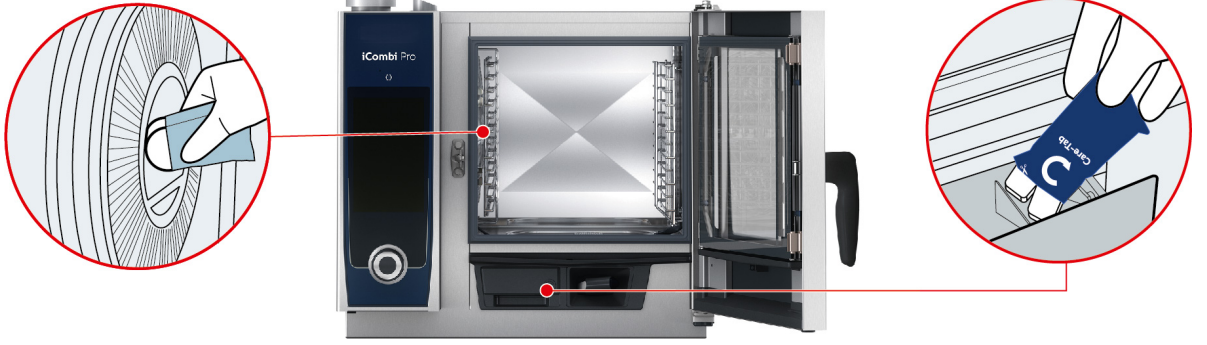
2. Pişirme haznesi sıcaklığını düşürmek için soğutma fonksiyonu [► 34]nu başlatın.

3. İsteddiğiniz temizlik programını [► 91] seçin.

4. Pişirme haznesi kapısını açın.

5. Bütün kapları ve tepsileri pişirme haznesinden çıkartın.

6. Sol taraftaki tepsî raflığını pişirme haznesinin içine doğru eğin.



7. **⚠ 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.** Ekranda gösterilen sayıda Active Green temizlik tabletini çıkartıp hava iletim sacının girintisine koyun.

8. Ekranda gösterilen sayıda bakım tableti ambalajını açıp tabletleri bakım tableti çekmecesine koyun.

9. 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.

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. Uyardan 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 [► 93] 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 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.

18.1 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.

18.2 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.

18.3 Bakım ürünleri

Uygun bakım ürünleri

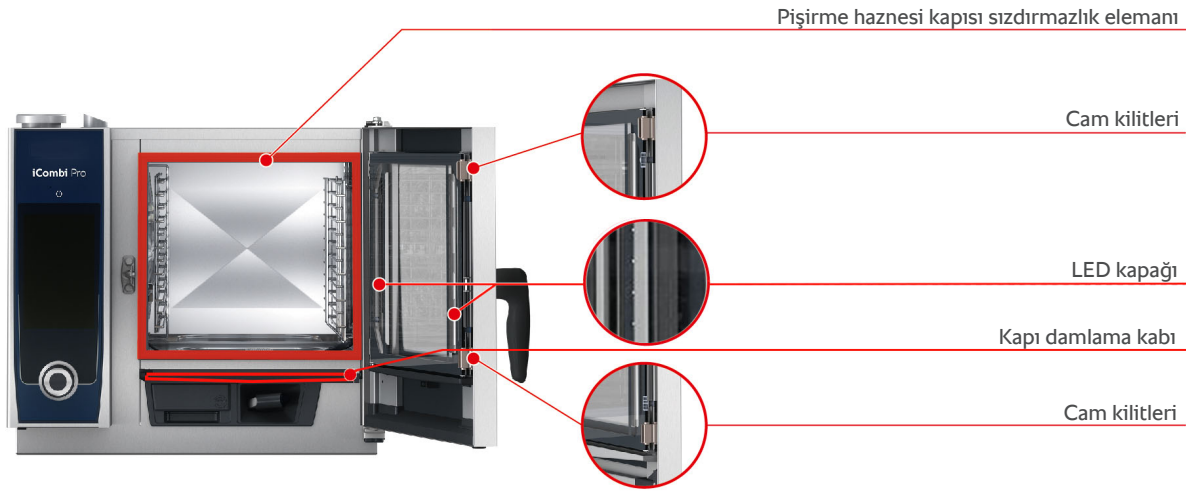
- Şu fonksiyon parçalarını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin:
 - Ünitenin dış yüzeyleri
 - Piştirme kabini kapısının camı
 - Piştirme kabinindeki LED kapağı
 - Piştirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanı
- Aksesuarları ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak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

18.4 Pişirme haznesi kapısının temizlenmesi



Camların temizlenmesi

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



LED kapaklarının temizlenmesi

Piştirme haznesi kapısının camlarını temizlerken LED kapaklarını da temizleyebilirsiniz. LED kapaklarını sadece uygun bakım ürünleri [► 94]yle temizleyin.

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

- ✓ Piştirme 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. Piştirme 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.

✓ Pişirme haznesi kapısı açık durumda.

1. Pişirme kabini kapısının sızdırmazlık elemanını ılık su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyin.
2. Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının tamamen kurumasını bekleyin.

Kapı damlama kabını temizleme

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

✓ Pişirme 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

✓ Pişirme 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.

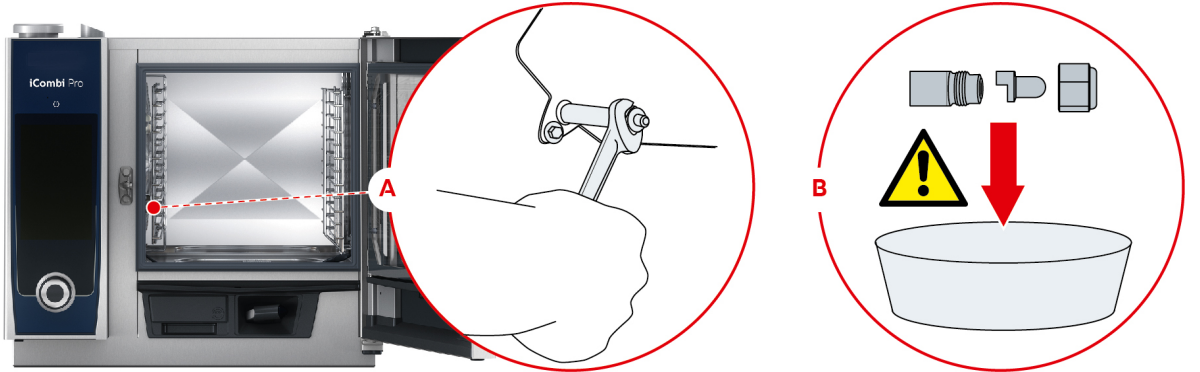
18.5

Nemlendirme memesinin kirecinin giderilmesi



Gereken alet

- Alyan anahtarı



1. Üniteyi kapatın.
2. Tepsî raflığını ve hava iletim sacını, pişirme haznesinin ortasına doğru eğin.
3. Nemlendirme memesinin somununu alyan anahtarıyla sökün (A).
4. Nemlendirme memesini çıkartın.
5. **⚠ 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).
6. Nemlendirme memesini, kireci çözülünceye kadar kireç giderme sıvısının içinde bırakın.
7. Kireci giderilen nemlendirme memesini kireç giderme sıvısından çıkartın.
8. Nemlendirme memesini suyla iyice durulayın ve iyice kurumasını bekleyin.
9. Nemlendirme memesini, sökerken izlediğiniz sıranın tersi sırayla geri takın.

18.6 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 filtresi kapağının yanığına sokup hava filtresini geriye doğru itin.
2. Hava filtresini çekip çıkartın.
3. Hava filtresini bulaşık makinesinde yıkayın ve tamamen kurumasını bekleyin.
 - > Hava filtresi, bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra yeterince temizlenmemişse yenisiyle değiştirilmesi gerekir.
4. Hava filtresi temizlendikten sonra, yerine oturacak şekilde ünitenin içine sokun.

18.7 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 kalıntıları gidermek için, el duşunu ve hortumunu, sulandırılmış yemeklik sirkeyle temizleyin.

18.8 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.

18.9 Aksesuarların temizlenmesi

NOT

Otomatik temizlik sırasında aksesuarları cihazda bırakmayın.

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

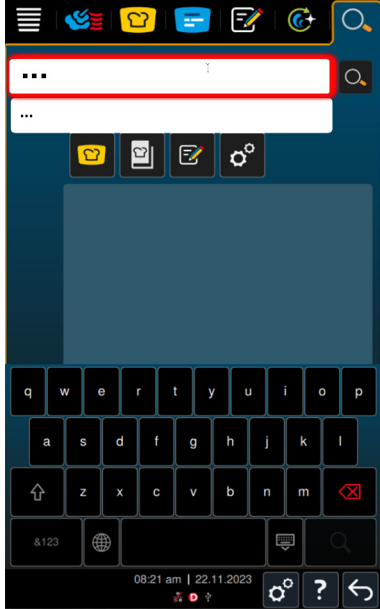
1. Temizlik işlemlerine başlamadan önce aksesuarların soğumasını bekleyin.
2. Yiyecek artıklarını ve yağ, nişasta ve protein katmanlarını yumuşak bir bezle temizleyin.
3. Aksesuarda inatçı kirler oluşmuşsa ılık suyla yumuşatın ve ardından yumuşak bir bezle kirlerden temizleyin.

19 İpuçları ve yardım

19.1 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 anlamanızı 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 anlamınıza yardımcı olur. Böylece, optimize edilmiş bir mutfak deneyimi için kapsamlı bir çözüm sunar.

19.2 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.

19.3 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

Üniterimiz 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.

19.4 Servis gerektiğinde yardım

19.4.1 Servis verilerini otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarma

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

✓ Ünitenizi ConnectedCooking sistemine bağladınız [► 88].

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

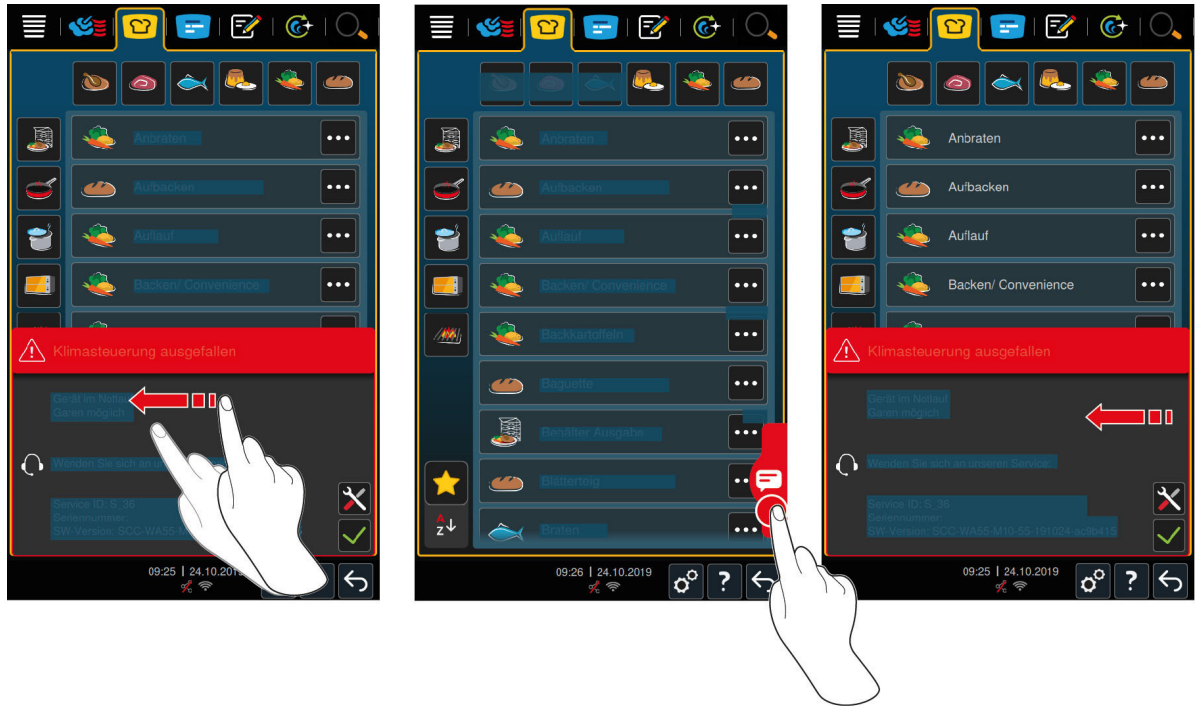
>> Servis verileri artık, otomatik olarak ConnectedCooking sistemine aktarılacaktır. Verileri hesabınızda connectedcooking.com adresinden veya ConnectedCooking uygulamasından görüntüleyebilirsiniz.

19.4.2 Servis verilerinin sorgulanması

Servis verilerini ayarlardan açabilirsiniz. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek için şuraya bakın: Servis [► 83]

19.5 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.

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

19.5.2 Gazlı ünitelerde hata mesajları

Üniteniz gaz bağlantılı bir üniteyse ayrıca aşağıdaki hata mesajları görüntülenebilir. Lütfen bütün hata mesajlarında RATIONAL servis ortağı [► 99]nızı arayın. Daima ünitenizin seri numarasını hazırda tutun.

Hata mesajı	Nedeni	Piştirme 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.	–

19.5.3 Isıtıcı sıcak hava hata mesajları

Hata mesajı	Nedeni	Piştirme yapılabilir mi
Servis 20.1	Sıcaklık sensörü arızalı.	Hayır
Servis 28.1	Buhar jeneratörünün sıcaklık sınırı aşıldı.	Hayır
Servis 28.2	Piştirme 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.

19.5.4 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.

19.5.5 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

19.5.6 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

19.5.7 Bildirim merkezi

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

Hata mesajı	Nedeni	Pişirme yapılabilir mi
Servis 29	Kartın sıcaklığı çok yüksek.	Hayır
Servis 31.1	Pişirme haznesindeki merkez sıcaklık sensörü arızalı.	Evet, ancak merkez sıcaklık sensörünü kullanamazsınız.
Servis 31.2	Pişirme 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	Pişirme haznesi aydınlatması düzgün çalışmıyordur.	Evet
Servis 52.2	Pişirme haznesi aydınlatması düzgün çalışmıyordur.	Evet
Servis 72	Bir sıcaklık sensörünün eşik değeri aşıldı.	Hayır

20 Bakım

Aşağıdaki bakım çalışmalarını kendiniz gerçekleştirebilirsiniz:

- Hava filtresinin değiştirilmesi [► 104]
- Pişirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi [► 104]

20.1 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

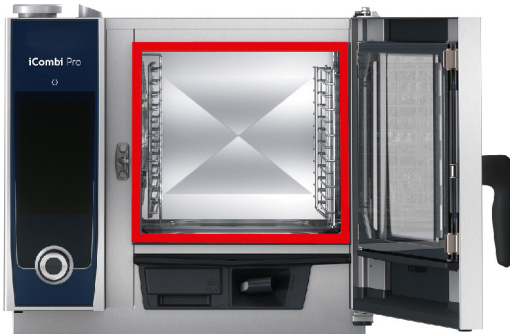
- Tornavida



- ✓ Hava filtresinin değiştirilmesi gerektiğini belirten bir mesaj görüntülenir.

1. Tornavidayı hava filtresi kapağının yarığına sokup hava filtresini geriye doğru itin.
2. Hava filtresini çekip çıkartın.
3. Yeni hava filtresini üniteye yerini iyice oturacak şekilde sokun.

20.2 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.

21 Taşıma

21.1 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 tekerleklerle dayamayın.

DİKKAT

Üniteler, eşiklerin üzerinden veya eğik yüzeylerden geçirilirken devrilebilir

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

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

DİKKAT

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

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

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

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.

22 İşletim dışı bırakma ve elden çıkartma

22.1 İşletim dışı bırakma

Üniteyi işletim dışı bırakmak istediğinizde RATIONAL servis partnerinizle iletişime geçin.

22.2 Elden çıkartma



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

23 Teknik veriler

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

23.1 Elektrik bağlantılı üniteler

	Değer
Ağırlık (ambalajsız) Tip XS 6-2/3	64 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	≤ 52 dBA

23.2 Tipler ve model adları

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

Tip	Model adı
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

23.3

23.4 Uygunluk

23.4.1 Elektrik bağlantılı üniteler

Bu ünite, aşağıdaki AB direktiflerine uygundur:

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

Bu ünite, aşağıdaki Avrupa normlarına uygundur:

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

Anahtar kelime dizini

A

Arama yardımcısı	99
Ayarlar	
Sık kullanılan olarak kaydet	66

B

Bakım	
Aksesuarlar	98
Çevirmeli merkezi ayar düğmesi	98
El duşu	97
Hava filtresinin değiştirilmesi	104
Kumanda ekranı	97
Sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi	105
Bakım ürünleri	
uygun bakım ürünleri	94
uygun olmayan temizlik maddeleri	95
Bekletme	30
Buharda soteleme	29

C

Temizlik	95
ConnectedCooking	
Akıllı telefon olmadan ünite kaydı	88
Üniteyi akıllı telefonla kaydetme	89

Ç

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

D

Delin	30
Delta T pişirme	28
Demo modunun açılması/kapatılması	71
Dil	
Kullanıcı arayüzü dilini ayarlama	66
doldurma	30
Durulama	91

E

Ekran aydınlık düzeyi	
ayarlama	68
x dakika sonra karartmayı ayarlama	68
Ekran koruyucu	
açma veya kapatma	68
x dakika sonra etkinleştirme	68
El duşu	
temizleme	97

F

Fan hızı	29, 34
Fırçayla glase edin	29

G

Gaz kokusu	13
Genel ses düzeyini ayarlama	68

Gösterim

açma	66
Güvenlik uyarıları	
Genel	12

H

HACCP verileri	
HACCP verilerini bir zaman dilimi boyunca dışa aktarma	76
tüm HACCP verilerini dışa aktarma	76
Hava filtresi	
Temizleme	97
Hava filtresinin değiştirilmesi	104

I

Işık	
ayarlama	68

i

iProductionManager	
Kombinasyon kontrolü	49
Yerleştirme mantığı	49
İptal	32, 38
İşlemin onaylanması	29

K

Kalan süre	30
Kaplama oluşturma	31
Karıştırın	30
Kaynama derecesi	33
Kendi yapabileceğiniz bakım işlemleri	104
Kesin	29
Kireç giderme	
Nemlendirme memesi	96
Kokpit	32
Kullanıcı profili	
Dışa profil aktar	75
İçe profil aktar	75
Kullanıcı resimleri	
bütün özel resimleri silme	76
Dışa resim aktar	76
İçe resim aktar	76
Kumanda ekranı	
temizleme	97

L

LED kapaklarının temizlenmesi	95
-------------------------------	----

M

Manuel pişirme	
Buhar	35
Buhar ve sıcak hava kombinasyonu	36
Kuru hava	37
Mayalama	29
Merkez sıcaklığı	28

Merkez sıcaklığını koruma	30
Merkez sıcaklık sensörü	
Balık fileto	21
Bütün balık	21
Bütün piliç	21
Büyük et parçaları	20
Çıkartma	22
geçirin	30
geçirme	20, 21
Hamur işi	21
Hata mesajı	22
Küçük malzemeler	20
Malzemeye sokma	19
Pirzola	20
Sebze	21
Merkez sıcaklık sensörünü yeniden takın	29
Merkezi ayar düğmesi	
temizleme	97
Mühürleme seviyesi	27
N	
Nemlendirme	34
Nemlendirme memesi	
kireç giderme	96
O	
Otomatik temizlik	
Temizleme programları	91
Ö	
Ön ısıtma	30
Özel aksesuarlar	99
P	
Parmak hareketleri	17
Piştirilecek malzemelerin büyüklüğü	27
Piştirilecek malzemenin kalınlığı	27
Piştirme derecesi	28
Piştirme haznesi iklimi	
Buhar	35
Buhar ve sıcak hava kombinasyonu	36
Kuru hava	36
Piştirme haznesi nemi	27, 29
Piştirme haznesi sıcaklığı	28
Buhar	35
Kuru hava	36
Piştirme kabini kapısı	
LED kapaklarının temizlenmesi	95
Sızdırmazlık elemanının temizleme	95
Temizlik	95
Piştirme kabini sıcaklığı	33
Buhar ve sıcak hava kombinasyonu	36
Piştirme sistemi	
Hareketlerle kumanda edilmesi	17
Yükleme	29
Piştirme süreci	
akıllı piştirme sürecinin başlatılması	25, 62
akıllı piştirme sürecinin denetlenmesi	32
Piştirme sürecini iptal et	29, 32, 38

Piştirme süresi	28
Profil	
etkinleştirme	79
Program	
akıllı program oluşturma	57
Bütün özel programları silme	75
dışa aktarma	75
İçeri aktar	75
kaydetme	57
Manuel oluşturma	55
manuel program başlatma	62

S

Saat	66
ayarlama	67
Saati ConnectedCooking üzerinden senkronize etme	67
Servis	
Geliştirici günlükleri süre zarfı üzerinden dışa aktarma	77
Hata istatistiği protokolünü dışa aktar	77
tüm geliştirici günlükleri dışa aktarma	77
Tüm servis raporlarını dışa aktarma	77
Ses	
ayarlama	68
Sıcaklık formatı	
ayarlama	67
Sık kullanılan	
Ayarı favori olarak kaydetme	66
Sızdırmazlık elemanının değiştirilmesi	105
Soğutma fonksiyonu	34
Sous Vide piştirme	
Diyet ve bakım yemekleri	39
Kullanım alanları	39
Oda servisi	39
Pişir ve soğut	39
Sürekli işletim	28

T

Temizleme programları	91
Talimatlar	
Yükleme	29
Tarih	66
ayarlama	67
Temel piştirme sistemi ayarları	
tüm ünite temel ayarlarını dışa aktarma	76
tüm ünite temel ayarlarını içe aktarma	76
Temizleme	
Hava filtresi	97
Temizleme programları	
Çok	91
Hafif	91
Orta	91
Temizlik	
Hızlı temizlik	91
LED kapağı	95
Piştirme haznesi kapısının sızdırmazlık elemanı	95
Piştirme kabini kapısı	95

Ü

Ülke mutfağı	
--------------	--

ana ülke mutfağını seçme	72
ikinci ülke mutfağını seçme	72
Ünite kumandası	
Çevirmeli merkezi ayar düğmesi	18
Ünitenin açılması	15
Ünitenin kapatılması	15
Ürün sepeti	
başlatma	62
kaydetme	60
kontrol	60
programlama	59

Y

Yardım	
Pişirme sistemindeki yardımı seçme	17
Ünitedeki yardım	99
Yeni parti	31

Z

Zamanla devam	31
Zorunlu temizleme	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