

iCombi[®] Classic

Πρωτότυπο εγχειρίδιο λειτουργίας



Πίνακας περιεχομένων

1	Εισαγωγή	6
1.1	Ευθύνη προϊόντος	6
1.2	Target Group	6
1.3	Προβλεπόμενη χρήση	6
1.4	Εργασία με αυτό το εγχειρίδιο	6
1.4.1	Επεξήγηση συμβόλων	6
1.4.2	Επεξήγηση των εικονογραμμάτων	7
1.4.3	Επεξήγηση των προειδοποιήσεων	7
1.4.4	Απεικονίσεις	7
1.4.5	Τεχνικές αλλαγές	7
2	Γενικές οδηγίες ασφαλείας	8
2.1	Υποδείξεις ασφαλείας για συσκευές με σύνδεση αερίου	9
2.2	Ατομικός εξοπλισμός προστασίας	10
3	Το iCombi Classic	11
4	Πώς θα εργαστείτε με τη συσκευή	12
4.1	Πρώτη χρήση	12
4.2	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής	12
4.3	Αλληλεπίδραση με τη συσκευή	12
4.4	Μέγιστο φορτίο	13
4.5	Άνοιγμα και κλείσιμο πόρτας θαλάμου μαγειρέματος	13
4.6	Φόρτωση της συσκευής	14
4.7	Κάρφωμα αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	14
4.8	Χρήση ντους χειρός	18
4.9	Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους	19
4.10		19
5	Προετοιμασία γευμάτων	20
5.1	Εμφάνιση τρόπων λειτουργίας	20
5.2	Παράμετροι μαγειρέματος	20
5.3	Πρόσθετες λειτουργίες	22
5.4	Ατμός	23
5.4.1	Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών	23
5.4.2	Μαγείρεμα φαγητών στον ατμό	24
5.5	Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα	24
5.5.1	Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών	24
5.5.2	Μαγείρεμα με συνδυασμό ατμού και θερμού αέρα	25
5.6	Θερμός αέρας	26
5.6.1	Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών	26
5.6.2	Μαγείρεμα τροφίμων με θερμό αέρα	26
6	Μαγείρεμα sous vide	28
7	Finishing	29
7.1	Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και θερμοκρασία	29

7.2	Finishing τροφίμων.....	29
8	Λειτουργία προγραμματισμού	31
8.1	Έναρξη λειτουργίας προγραμματισμού	31
8.2	Προεπιλεγμένα προγράμματα	31
8.3	Δημιουργία νέου προγράμματος.....	32
8.4	Έναρξη προγράμματος	35
8.5	Επεξεργασία προγράμματος	35
8.6	Διαγραφή προγράμματος.....	36
8.7	Ταξινόμηση λίστας προγραμμάτων	36
8.8	Λήψη και μεταφόρτωση προγραμμάτων	36
9	Ρυθμίσεις.....	38
9.1	Εμφάνιση ρυθμίσεων.....	38
9.2	Ρύθμιση μονάδας μέτρησης θερμοκρασίας.....	38
9.3	Ρύθμιση ημερομηνίας και ώρας	39
9.4	Αλλαγή πληκτρολογίου	40
9.5	Ρύθμιση ήχου & έντασης ήχου	40
9.6	Πλύση ντους χειρός.....	41
10	Διαχείριση κουζίνας.....	42
10.1	Διαχείριση υγιεινής	42
10.1.1	Καταγεγραμμένα δεδομένα HACCP	42
10.1.2	Λήψη δεδομένων HACCP.....	42
10.2	Ενσωμάτωση συσκευών σε ένα δίκτυο.....	43
10.2.1	Δημιουργία σύνδεσης WLAN	48
10.2.2	Σύνδεση καλωδίου δικτύου	49
10.3	ConnectedCooking (προαιρετική επιλογή).....	50
11	Αυτόματος καθαρισμός.....	51
11.1	Γενικές οδηγίες ασφαλείας	51
11.2	Προγράμματα καθαρισμού	51
11.3	Έναρξη αυτόματου καθαρισμού.....	52
11.4	Διακοπή αυτόματου καθαρισμού.....	55
12	Φροντίδα	56
12.1	Γενικές οδηγίες ασφαλείας.....	56
12.2	Χρονικά διαστήματα φροντίδας.....	56
12.3	Προϊόντα φροντίδας.....	56
12.4	Καθαρισμός πόρτας θαλάμου μαγειρέματος.....	57
12.5	Καθαρισμός ντους χειρός.....	58
12.6	Καθαρισμός φίλτρου αέρα.....	58
12.7	Καθαρισμός αξεσουάρ	59
12.8	Καθαρισμός σωλήνα αερισμού της γραμμής εκροής.....	59
13	Έμπνευση και βοήθεια	60
13.1	Τηλεφωνική βοήθεια.....	60
13.2	Αναζήτηση δεδομένων συσκευής.....	60
13.3	Λύση προβλήματος	61

13.3.1	Μηνύματα σφάλματος συστήματος θέρμανσης γεννήτριας ατμού	61
13.3.2	Μηνύματα σφάλματος για συσκευές αερίου	61
13.3.3	Μηνύματα σφάλματος συστήματος θέρμανσης θερμού αέρα.....	62
13.3.4	Μηνύματα σφάλματος υγρασίας.....	63
13.3.5	Μηνύματα σφάλματος CleanJet.....	63
13.3.6	Μηνύματα σφάλματος Care	63
13.3.7	Ενημερωτικά μηνύματα	64
13.3.8	Κέντρο ειδοποιήσεων	65
14	Συντήρηση	66
14.1	Αντικατάσταση φίλτρου αέρα	66
14.2	Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης πόρτας θαλάμου μαγειρέματος	67
15	Μεταφορά	68
15.1	Εκκένωση γεννήτριας ατμού.....	68
15.2	Μεταφορά της συσκευής.....	68
16	Εκτός λειτουργίας και απόρριψη	71
16.1	Εκτός λειτουργίας	71
16.2	Απόρριψη.....	71
17	Τεχνικά στοιχεία	72
17.1	Συσκευές με ηλεκτρική σύνδεση	72
17.2	Συσκευές με σύνδεση αερίου	72
17.3	Τύποι και ονόματα μοντέλων.....	72
17.4	Συμμόρφωση.....	72
17.4.1	Συσκευές με ηλεκτρική σύνδεση.....	72
17.4.2	Συσκευές με σύνδεση αερίου	73
	Ευρετήριο όρων.....	74

1 Εισαγωγή

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

συγχαρητήρια για το νέο σας iCombi Classic. Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο λειτουργίας πριν από την πρώτη έναρξη λειτουργίας. Το εγχειρίδιο λειτουργίας αποσκοπεί στον ασφαλή χειρισμό της συσκευής. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο λειτουργίας σε χώρο προσβάσιμο για όλο το προσωπικό χρήσης της συσκευής.

Με το iCombi Classic θα πετύχετε εξαιρετικά μαγειρικά αποτελέσματα. Χάρη στη διαισθητική καθοδήγηση του χρήστη, αυτό μπορεί να γίνει γρήγορα και απλά, χωρίς υψηλές απαιτήσεις εκπαίδευσης.

Σας ευχόμαστε Καλή διασκέδαση με το iCombi Classic.

Η δική σας

RATIONAL AG

1.1 Ευθύνη προϊόντος

Η RATIONAL δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που έχουν προκληθεί από μη εγκεκριμένες τεχνικές τροποποιήσεις ή μη ενδεδειγμένη χρήση.

1.2 Target Group

Αυτό το έγγραφο απευθύνεται σε άτομα που εργάζονται σε μεγάλες και επαγγελματικές κουζίνες.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται, να καθαρίζεται ή να συντηρείται από τις παρακάτω ομάδες ατόμων:

- άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες
- άτομα με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων
- παιδιά

Να επιτηρείτε τα παιδιά που βρίσκονται κοντά στη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

1.3 Προβλεπόμενη χρήση

Το iCombi Classic εξελίχθηκε για την θερμική προετοιμασία γευμάτων.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για επαγγελματικούς σκοπούς, π.χ. σε κουζίνες εστιατορίων και σε μεγάλες, επαγγελματικές κουζίνες, σε νοσοκομεία, αρτοποιεία ή κρεοπωλεία. Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε υπαίθριους χώρους. Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για τη συνεχή, βιομηχανική, μαζική παραγωγή τροφίμων.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται μη κατάλληλη και επικίνδυνη. Η RATIONAL AG δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τις συνέπειες από μη κατάλληλη χρήση.

1.4 Εργασία με αυτό το εγχειρίδιο

1.4.1 Επεξήγηση συμβόλων

Σε αυτό το έγγραφο χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σύμβολα, που παρέχουν πληροφορίες και καθοδηγούν σε μια ενέργεια:

- ✓ Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται, για να εκτελέσετε μία ενέργεια.
- 1. Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ένα βήμα που πρέπει να εκτελέσετε.
 - > Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ένα ενδιάμεσο αποτέλεσμα, με το οποίο μπορείτε να ελέγξετε το αποτέλεσμα ενός βήματος.
 - >> Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ένα αποτέλεσμα, με το οποίο μπορείτε να ελέγξετε το τελικό αποτέλεσμα ενός βήματος ενέργειας.
 - Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει μία αρίθμηση.
 - a. Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει μία λίστα.

1.4.2 Επεξήγηση των εικονογραμμάτων

Σε αυτό το έγγραφο χρησιμοποιούνται τα παρακάτω εικονογράμματα:

 Προσοχή! Πριν από τη χρήση της συσκευής, διαβάστε το εγχειρίδιο λειτουργίας.

 Γενικό σύμβολο προειδοποίησης

 Χρήσιμες υποδείξεις για εύκολη χρήση της συσκευής σας.

1.4.3 Επεξήγηση των προειδοποιήσεων

Εάν δείτε μία από τις παρακάτω προειδοποιήσεις, ειδοποιείστε για πιθανές επικίνδυνες καταστάσεις και λαμβάνετε υπόδειξη για να τις αποφύγετε.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δείτε την προειδοποίηση ΚΙΝΔΥΝΟΣ, ειδοποιείστε για καταστάσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν δείτε την ένδειξη ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ, ειδοποιείστε για καταστάσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Εάν δείτε την ένδειξη ΠΡΟΣΟΧΗ, ειδοποιείστε για καταστάσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν δείτε αυτήν την ένδειξη, ειδοποιείστε για καταστάσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε πρόκληση ζημιών στη συσκευή.

1.4.4 Απεικονίσεις

Οι απεικονίσεις που χρησιμοποιούνται σε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας μπορεί να διαφέρουν από την πραγματική συσκευή.

1.4.5 Τεχνικές αλλαγές

Με την επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών για λόγους βελτίωσης.

2 Γενικές οδηγίες ασφαλείας

Η συσκευή έχει κατασκευαστεί με ασφαλή τρόπο και δεν αποτελεί πηγή κινδύνου, όταν χρησιμοποιείται με τον προβλεπόμενο τρόπο. Ο σωστός χειρισμός της συσκευής περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

- Αναθέστε την εγκατάσταση της συσκευής, αποκλειστικά, σε τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL.
- Αναθέστε τη συντήρηση της συσκευής, αποκλειστικά, σε τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL.
- Η συσκευή σας πρέπει να συντηρείται τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL για μια τεχνικά άψογη κατάσταση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή ή την εγκατάσταση της, που έχει πραγματοποιηθεί από τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL.
- Μην αφαιρείτε το φίλτρο εκροής δαπέδου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί γενικά ζημιά ή αν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά. Μία ελαττωματική συσκευή δεν είναι ασφαλής και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή πυρκαγιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν κάποιο από τα γυάλινα τζάμια στην πόρτα του φούρνου έχει υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL και αντικαταστήστε το τζάμι της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στη συσκευή. Μην τοποθετείτε πάνω στη συσκευή ζεστά δοχεία ή δοχεία που περιέχουν ζεστά υγρά.
- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά κοντά στη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από +10 °C έως +40 °C.
- Αποφύγετε τις πηγές θερμότητας κοντά στη συσκευή, π.χ. φριτέζες ή πλάκες γκριλ.
- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο και η περιοχή γύρω από τη συσκευή είναι στεγνά και μη ολισθηρά.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ατυχήματος ή ζημιάς στη συσκευή, απαιτείται τακτική εκπαίδευση και κατάρτιση σε θέματα ασφάλειας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης. Εκτός εάν τα άτομα αυτά επιβλέπονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν εκπαιδευτεί σε σχέση με την ασφαλή χρήση της συσκευής. Οι επιφάνειες και τα παρελκόμενα μπορεί να είναι πολύ θερμά, λάβετε υπόψη σας κατά την επίβλεψη. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, χωρίς επιτήρηση

Υποδείξεις ασφαλείας πριν από τη χρήση

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει θερμοκρασία τουλάχιστον +5°C.
- Βεβαιωθείτε ότι το διάφραγμα αέρα μπροστά από τον ανεμιστήρα είναι ασφαλισμένο στο επάνω και κάτω μέρος.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα από τις ταμπλέτες καθαρισμού στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Όταν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία μετά από μεγάλο διάστημα αδράνειας, ξεπλύνετε το ντους χειρός με τουλάχιστον 10 λίτρα νερού.
- Κατά τη θέρμανση τροφίμων σε συσκευασία, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο οι ρυθμίσεις που καθορίζονται από το άτομο που διαθέτει τη συσκευασία στην αγορά.

Υποδείξεις ασφαλείας κατά τη χρήση

- Έτσι, θα αποφύγετε τα εγκαύματα:
 - Ανοίγετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος με προσοχή κατά τη διάρκεια χρήσης. Ενδέχεται να εξέλθει θερμός ατμός.
 - Φοράτε τον ατομικό εξοπλισμό προστασίας, όταν αφαιρείτε αξεσουάρ ή αντικείμενα από τον θάλαμο μαγειρέματος.
 - Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τον πίνακα ελέγχου και τη λαβή της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος. Οι εξωτερικές επιφάνειες μπορεί να αναπτύξουν θερμοκρασίες άνω των 60°C.
 - Τοποθετείτε τα δοχεία με φαγητό μόνο σε θέσεις που μπορείτε να βλέπετε. Το θερμό φαγητό μπορεί να χυθεί, κατά την απομάκρυνση από τη συσκευή.

- Έτσι, θα αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς και εκρήξεων:
 - Μην μαγειρεύετε εύφλεκτα υγρά στη συσκευή, π.χ. οινοπνευματώδη ποτά, όπως κρασί. Τα εύφλεκτα υγρά μπορεί να αναφλεχθούν, κατά την εξάτμισή τους.
 - Στις εφαρμογές ψησίματος και γκριλ τοποθετήστε κάτω από το φαγητό ένα δοχείο συλλογής για τα λίπη.
- Έτσι, θα αποφύγετε τυχόν υλικές ζημιές από τη λανθασμένη χρήση των αξεσουάρ:
 - Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ RATIONAL.
- Εάν υπάρχουν φαγητά στον θάλαμο μαγειρέματος, τα οποία έχουν ήδη φτάσει σε θερμοκρασία μαγειρέματος, δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση παγωμένων φαγητών στον θάλαμο.
- Τα τρόφιμα σε συσκευασία πρέπει να έρχονται σε θερμοκρασία κατανάλωσης μόνο όταν επιτυγχάνονται οι κλιματικές συνθήκες μαγειρέματος που καθορίζονται από τον κατασκευαστή.

Έτσι, θα αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς όταν εργάζεστε με τα τρόλεϊ μεταφοράς, τα τρόλεϊ ραφιών ή τα τρόλεϊ πιάτων:

- Ωθείτε με προσοχή τα τρόλεϊ μεταφοράς, τα τρόλεϊ ραφιών ή τα τρόλεϊ πιάτων σε κατώφλια και κεκλιμένα για να μην ανατραπούν.
- Ενεργοποιήστε τα φρένα ακινητοποίησης στα τρόλεϊ μεταφοράς, στα τρόλεϊ ραφιών ή στα τρόλεϊ πιάτων για να μη μετακινηθούν σε ανώμαλο δάπεδο.
- Σταθεροποιήστε το τρόλεϊ μεταφοράς στη συσκευή πριν ωθήσετε ένα τρόλεϊ ραφιών ή ένα τρόλεϊ πιάτων μέσα ή έξω από τη συσκευή.
- Κλείστε την ασφάλεια δοχείων του τρόλεϊ ραφιών και σκεπάστε τα δοχεία που περιέχουν ζεστό φαγητό όταν μετακινείτε το τρόλεϊ. Διαφορετικά, μπορεί να χυθεί το ζεστό φαγητό.

Υποδείξεις ασφαλείας μετά τη χρήση

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Για να αποφύγετε τη διάβρωση του θαλάμου μαγειρέματος, αφήστε την πόρτα της καμπίνας μαγειρέματος ανοιχτή, όταν μεσολαβεί μεγάλο χρονικό διάστημα αδράνειας και κατά τη διάρκεια της νύχτας.
- Σε μεγαλύτερα διαστήματα αδράνειας, διακόψτε τις παροχές νερού, ηλεκτρικής ενέργειας και αερίου της συσκευής.
- Σε μεγαλύτερα διαστήματα αδράνειας και πριν από τη μεταφορά της συσκευής, αδειάστε τη γεννήτρια ατμού.

2.1 Υποδείξεις ασφαλείας για συσκευές με σύνδεση αερίου

- Έτσι, θα αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς:
 - Εάν έχετε συνδέσει τη συσκευή σας σε μία καπνοδόχο, επικοινωνείτε τακτικά με τον εγκαταστάτη αερίου για τον καθαρισμό του σωλήνα εξάτμισης της συσκευής. Τηρείτε τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα σας.
 - Μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στους σωλήνες εξαγωγής.
- Έτσι, θα αποφύγετε θανατηφόρα ατυχήματα:
 - Όταν λειτουργείτε τη συσκευή σας με απορροφητήρα, ενεργοποιήστε τον πάντα κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Διαφορετικά, μπορεί να συσσωρευτούν αέρια καύσης.
- Έτσι, θα ενεργήσετε σωστά, εάν αντιληφθείτε οσμή αερίου:
 - Μην πιέσετε κανέναν διακόπτη φωτός ή συσκευής, μη βγάλετε τα φισ από τις πρίζες και μη χρησιμοποιήσετε κινητά ή σταθερά τηλέφωνα. Μπορεί να δημιουργηθεί σπινθήρας, με αποτέλεσμα να αυξηθεί ο κίνδυνος έκρηξης.
 - Ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα και αερίστε το χώρο με καθαρό αέρα. Μην ενεργοποιείτε απορροφητήρες και ανεμιστήρες για να αερίσετε το χώρο. Μπορεί να δημιουργηθεί σπινθήρας, με αποτέλεσμα να αυξηθεί ο κίνδυνος έκρηξης.
 - Κλείστε τη διάταξη διακοπής του αγωγού αερίου.
 - Απομακρυνθείτε από το κτίριο και ειδοποιήστε τον πάροχο αερίου ή την πυροσβεστική.

2.2 Ατομικός εξοπλισμός προστασίας

- Κατά την εργασία με τη συσκευή, φοράτε μόνο ρούχα που μπορεί να αποτρέψουν ένα εργατικό ατύχημα και ειδικότερα τραυματισμούς από θερμότητα, καυτά υγρά ή καυστικές ουσίες.
- Φοράτε προστατευτικά γάντια για να προστατευτείτε αποτελεσματικά από θερμά αντικείμενα και εξαρτήματα λαμαρίνας με αιχμηρά άκρα.
- Κατά τις εργασίες καθαρισμού, φοράτε γυαλιά προστασίας που εφαρμόζουν σφικτά, καθώς και χημικά προστατευτικά γάντια, για να προστατευτείτε επαρκώς κατά τη χρήση των προϊόντων φροντίδας.

3 Το iCombi Classic



Τύπος 20-1/1



Τύπος 20-2/1

4 Πώς θα εργαστείτε με τη συσκευή

4.1 Πρώτη χρήση

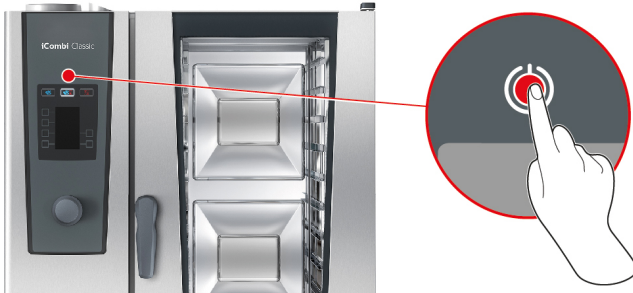
Η συσκευή σας έχει ήδη εγκατασταθεί με τον προβλεπόμενο τρόπο από τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL, όταν τη θέσετε για πρώτη φορά σε λειτουργία. Ο αυτοδιαγνωστικός έλεγχος έχει εκτελεστεί και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Στο συνημμένο εγχειρίδιο εγκατάστασης θα βρείτε όλες τις πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση.

Πριν εργαστείτε για πρώτη φορά με τη συσκευή

1. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ, πριν τη θέσετε για πρώτη φορά σε λειτουργία.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Φροντίδα [► 56]

4.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής



1. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το πλήκτρο για περίπου 3 δευτερόλεπτα: ⏻
> Η συσκευή ξεκινά. Η αρχική οθόνη εμφανίζεται.
2. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο μέχρι να εμφανιστεί πλήρως στο πάνω άκρο της οθόνης η γραμμή κατάστασης: ⏻
>> Η συσκευή απενεργοποιείται.

4.3 Αλληλεπίδραση με τη συσκευή

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μη ορθός χειρισμός της οθόνης

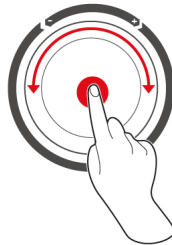
Η οθόνη μπορεί να υποστεί ζημιά εάν την χειριστείτε με αιχμηρό αντικείμενο.

1. Να χειρίζεστε τη συσκευή αποκλειστικά με τα χέρια σας.

Μπορείτε να χειρίζεστε τη συσκευή με μία και μόνο κίνηση του χεριού και τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη.



Πίεση



Περιστροφή και πίεση

1. Πιέστε τα κουμπιά του πίνακα ελέγχου για να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
2. Γυρίστε τον κεντρικό επιλογή για να πραγματοποιήσετε τη ρύθμιση.
3. Πιέστε τον κεντρικό επιλογή για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

4.4 Μέγιστο φορτίο

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Βλάβη στη συσκευή λόγω υπερβολικού φορτίου

Εάν ξεπεράσετε το μέγιστο φορτίο, μπορεί να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.

1. Φορτώνετε τη συσκευή μόνο μέχρι το μέγιστο φορτίο, που αναφέρεται εδώ

Τύπος	Μέγ. ποσότητα φόρτωσης [kg]	Μέγ. φορτίο ανά ράφι
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Άνοιγμα και κλείσιμο πόρτας θαλάμου μαγειρέματος



Άνοιγμα πόρτας θαλάμου μαγειρέματος

1. Στρέψτε τη λαβή της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος προς τα δεξιά.
2. Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με κλειδαριά ασφαλείας, πιέστε πρώτα το πεντάλ και μετά στρέψτε τη λαβή της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος προς τα δεξιά, σε οριζόντια θέση.
3. Ανοίξτε αργά την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαύματος! Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ζεστός ατμός μπορεί να βγει απότομα από τον θάλαμο μαγειρέματος.**

>> Ο ανεμιστήρας ακινητοποιείται.

Κλείσιμο πόρτας θαλάμου μαγειρέματος

1. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος και γυρίστε τη λαβή προς τα αριστερά, σε κατακόρυφη θέση.

4.6 Φόρτωση της συσκευής

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από σπασμένο γυαλί

Βεβαιωθείτε ότι τα παρελκόμενα έχουν εισαχθεί τελείως στη συσκευή. Διαφορετικά, το εσωτερικό τζάμι μπορεί να σπάσει κατά το κλείσιμο της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος και να προκληθούν τραυματισμοί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Πρόσθετος εξοπλισμός που προεξέχει

Βεβαιωθείτε ότι τα παρελκόμενα έχουν εισαχθεί τελείως στη συσκευή. Διαφορετικά, το εσωτερικό τζάμι μπορεί να σπάσει κατά το κλείσιμο της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.

1. Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.
 - > Το φρένο του ανεμιστήρα ενεργοποιείται και τον επιβραδύνει.
2. Τοποθετήστε τα φαγητά στη συσκευή.
3. Όταν ψήνετε φαγητά, τοποθετήστε ένα δοχείο από κάτω για να συλλέξετε τα λίπη που θα τρέξουν. .
4. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος είναι τελείως κλειστή και η λαβή της πόρτας του βρίσκεται σε κατακόρυφη θέση. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Σε περίπτωση διακοπής της τροφοδοσίας ή της λειτουργίας της συσκευής για διάστημα μικρότερο των 15 λεπτών, η διαδικασία συνεχίζεται αυτόματα από το σημείο που διεκόπη.**

Θέση τοποθέτησης πάνω από 1,60 m



Εάν η συσκευή σας έχει εγκατασταθεί με τέτοιο τρόπο, ώστε η υψηλότερη θέση τοποθέτησης να βρίσκεται σε ύψος 1,60 m πάνω από το δάπεδο, θα πρέπει να τοποθετήσετε σε αυτό το σημείο το συνοδευτικό σήμα προειδοποίησης.

4.7 Κάρφωμα αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Οι ενότητες που ακολουθούν περιγράφουν την εργασία, τόσο με τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, όσο και με τους αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα που τοποθετούνται εξωτερικά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**Θερμός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα**

Εάν πιάσετε, χωρίς γάντια το θερμό αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, υπάρχει κίνδυνος να υποστείτε εγκαύματα.

1. Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια, όταν εργάζεστε με θερμό αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

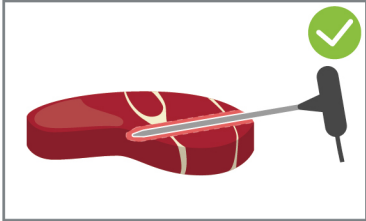
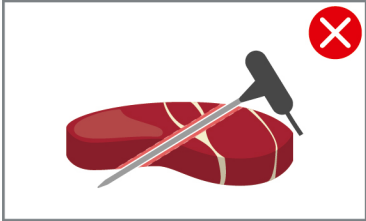
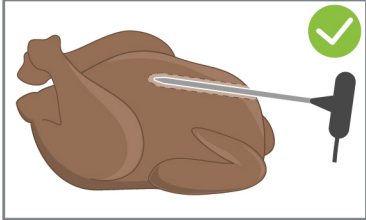
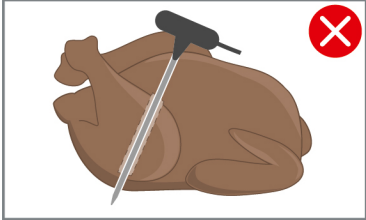
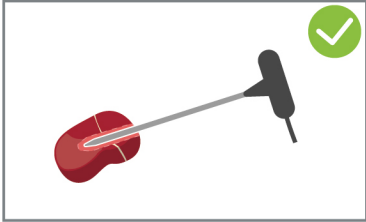
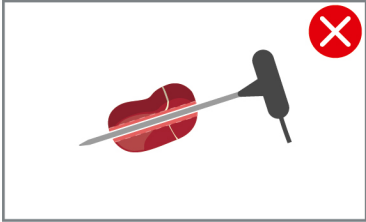
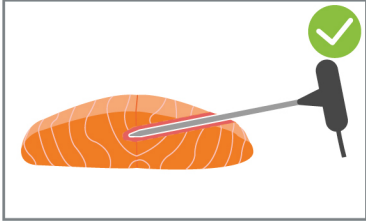
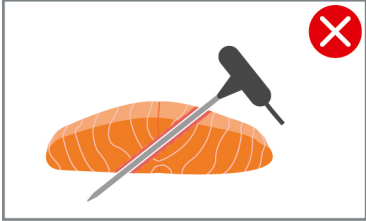
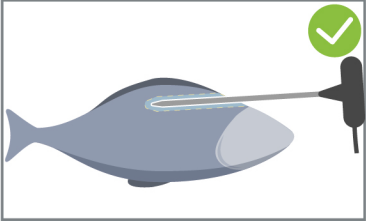
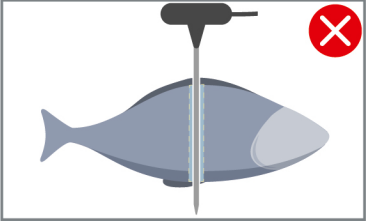
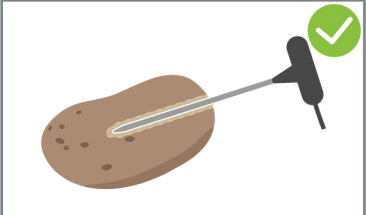
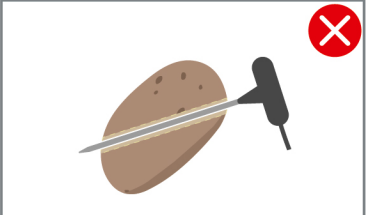
ΥΠΟΔΕΙΞΗ**Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα κρέμεται έξω από τον θάλαμο μαγειρέματος**

Εάν μετά τη χρήση δεν τοποθετήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο προβλεπόμενο στήριγμα, μπορεί να υποστεί ζημιές.

1. Στερεώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα μετά τη χρήση στο προβλεπόμενο στήριγμα στην πλαϊνή σχάρα στήριξης.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ**

- Εάν προετοιμάζετε πολύ λεπτά ή υγρά τρόφιμα, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το προαιρετικό βοήθημα τοποθέτησης. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, πρώτα στο βοήθημα τοποθέτησης και μετά καρφώστε τον στο τρόφιμο.
- Εάν ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα είναι πιο ζεστός από την επιλεγμένη θερμοκρασία, κρυώστε τον με το ντους χειρός.

Κρέας, π.χ. μπριζόλα		
Ολόκληρο κοτόπουλο		
Μικρά τρόφιμα, π.χ. γκούλας		
Φιλέτα ψαριού		
Ολόκληρα ψάρια		
Λαχανικά, π.χ. πατάτες		

Κρέας, π.χ. μπριζόλα

1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα λοξά στο τρόφιμο, ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να βρίσκεται στο πιο χοντρό σημείο του τροφίμου.

Μεγάλα κομμάτια κρέατος, π.χ. ψητό

1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο τρόφιμο, ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να βρίσκεται στο πιο χοντρό σημείο του τροφίμου.

Ολόκληρο κοτόπουλο

1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο πιο χοντρό σημείο του φιλέτου στήθους και όχι κοντά στα πλευρά.

Προσέξτε ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να μην περάσει στην κοιλιά του κοτόπουλου. Μην τοποθετήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο μπούτι.

Φιλέτα ψαριού

1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα λοξά στο τρόφιμο, ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να βρίσκεται στο πιο χοντρό σημείο του τροφίμου.

Ολόκληρα ψάρια

1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο τρόφιμο, ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να βρίσκεται στο πιο χοντρό σημείο του τροφίμου.

Προσέξτε ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να μην περάσει στην κοιλιά του ψαριού.

Μικρά τρόφιμα, π.χ. γκούλας

1. Καρφώστε το τρόφιμο, ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να βρίσκεται στο πιο χοντρό σημείο του τροφίμου.

Σούπες, σάλτσες, επιδόρπια

1. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο δοχείο Gastro-Norm με τέτοιο τρόπο, ώστε ο αισθητήρας να καλύπτεται τελείως από τα υγρά.
2. Όταν ανακατεύετε τα υγρά, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα παραμένει μέσα στο δοχείο Gastro-Norm.

Λαχανικά, π.χ. πατάτες

1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο τρόφιμο, ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να βρίσκεται στο πιο χοντρό σημείο του τροφίμου.

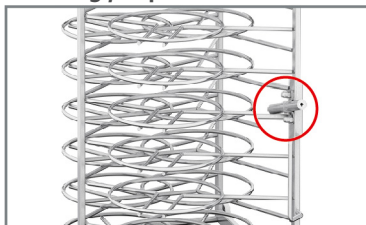
Αρτοσκευάσματα

1. Σε αρτοσκευάσματα που φουσκώνουν αρκετά κατά τα ψήσιμο, καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα κάθετα, στο κέντρο.

Για να το κάνετε αυτό, χρησιμοποιήστε το προαιρετικά διαθέσιμο βοήθημα τοποθέτησης.

Τρόφιμα με διαφορετικό μέγεθος

1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, αρχικά, σε ένα μικρό κομμάτι του τροφίμου.
2. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα, αφαιρέστε τα μικρά κομμάτια από τον αισθητήρα και από τον θάλαμο μαγειρέματος.
3. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα σε ένα μεγαλύτερο κομμάτι τροφίμου και συνεχίστε τη ροή μαγειρέματος.

Finishing με τρόλεϊ πιάτων

1. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο λευκό κεραμικό σωλήνα του τρόλεϊ πιάτων.

Απομάκρυνση αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

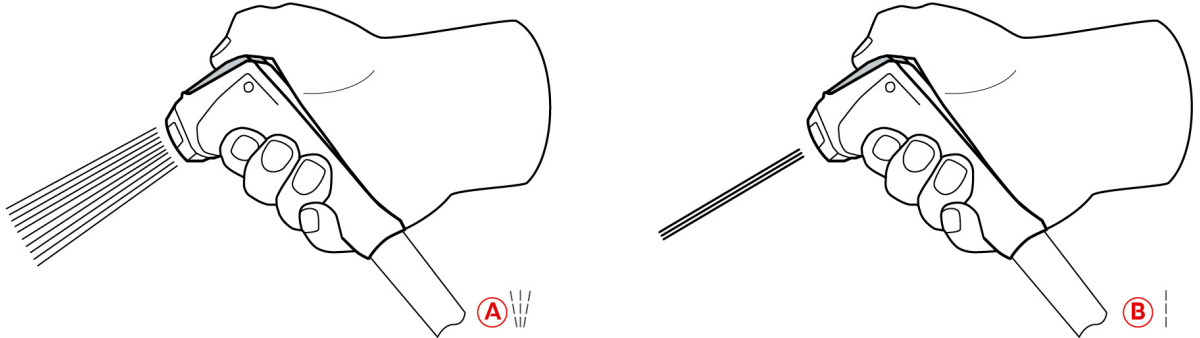
1. Όταν επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα, απομακρύνετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από το τρόφιμο.

2. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, αφού τον καθαρίσετε, στο προβλεπόμενο στήριγμα και στη συνέχεια αφαιρέστε το φαγητό από τον θάλαμο μαγειρέματος.

4.8 Χρήση ντους χειρός

Λάβετε υπόψη ότι η συσκευή σας ενδέχεται να μην εξοπλίζεται προαιρετικά με ντους χειρός.

Το ντους χειρός διαθέτει δύο ρυθμιζόμενους τρόπους ροής, ανοικτή  (A) και σημειακή ροή νερού  (B).



ΠΡΟΣΟΧΗ

Το ντους χειρός και το νερό από αυτό μπορεί να έχουν θερμοκρασία πάνω από 60°C

Μπορεί να υποστείτε εγκαύματα εάν πιάσετε θερμά εξαρτήματα ή έρθετε σε επαφή με καυτό νερό.

1. Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια, όταν εργάζεστε με το ντους χειρός.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ανάπτυξη μικροβίων στις σωληνώσεις νερού

Εάν δε χρησιμοποιείτε καθημερινά το ντους χειρός, μπορεί να σχηματιστούν μικρόβια στον αγωγό νερού.

1. Ξεπλένετε το ντους χειρός το πρωί και το βράδυ με νερό, για 10 δευτερόλεπτα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μη ορθή χρήση του ντους χειρός

Όταν τραβήξετε το ντους χειρός πέρα από το μέγιστο διαθέσιμο μήκος του λάστιχου ή κόψετε το λάστιχο σε κάποιο σημείο, ενδέχεται να υποστεί ζημιά ο μηχανισμός επαναφοράς του ντους χειρός. Το ντους χειρός δε θα μπορέσει να επιστρέψει αυτόματα στο περίβλημα.



1. Μην τραβάτε το ντους χειρός πέρα από το μέγιστο διαθέσιμο μήκος του λάστιχου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Το ντους χειρός δεν είναι κατάλληλο για τη ψύξη του θαλάμου μαγειρέματος

Εάν κρυώσετε τον θάλαμο μαγειρέματος με το ντους χειρός, ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στον θάλαμο, στην ποδιά κατεύθυνσης ροής αέρα ή στα τζάμια της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.

1. Ψύξτε τον θάλαμο μαγειρέματος μόνο με τη λειτουργία Cool Down.

1. Τραβήξτε το ντους χειρός τουλάχιστον 20 cm έξω από τη θέση του.
2. Κρατάτε σταθερά το λάστιχο του ντους χειρός.
3. Περιστρέψτε το μπροστινό τμήμα του ντους χειρός για να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο ροής.
 - Ρυθμίστε το ντους χειρός στο  για να επιλέξετε τον πίδακα-τζετ, δηλαδή τη **σημειακή ροή**.
 - Ρυθμίστε το ντους χειρός στο  για να επιλέξετε το ψεκασμό, δηλαδή την **ανοικτή ροή**.

Εάν δεν γυρίσετε το μπροστινό τμήμα του ντους χειρός σε έναν από τους δύο τρόπους ροής, μπορεί να στάξει νερό από την κεφαλή του ντους.

1. Πιέστε το μοχλό του ντους χειρός. Όσο πιο δυνατά πιέζετε το μοχλό, τόσο πιο δυνατή γίνεται η ροή νερού.
2. Μετά τη χρήση, αφήστε το ντους χειρός να επιστρέψει αργά στο περίβλημα. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο του ντους χειρός είναι καθαρό, πριν το αφήσετε να επιστρέψει ξανά μέσα στο περίβλημα.**

4.9 Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους

Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με την προαιρετικά ενσωματωμένη εκροή λιπών, τα λίπη συλλέγονται στον θάλαμο μαγειρέματος και διοχετεύονται στον συλλέκτη λίπους.

1	Λαβή βάνας	2	Σωλήνας εκροής
3	Στόμιο πλήρωσης με ασφάλεια τύπου μπαγιονέτας	4	Συλλέκτης λίπους

1. Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.
 2. Αφαιρέστε την τάπα του σωλήνα εκροής.
 3. Τοποθετήστε την τάπα δίπλα από την εκροή, στο δάπεδο του θαλάμου μαγειρέματος. Η αλυσίδα διασφαλίζει ότι το βύσμα δεν θα χαθεί.
 4. Τοποθετήστε τη λεκάνη συλλογής λιπών στον θάλαμο μαγειρέματος με τέτοιο τρόπο, ώστε το άνοιγμα της λεκάνης συλλογής λιπών να συνδέεται με τον σωλήνα εκροής.
 5. Κάτω από την εκροή στην εξωτερική πλευρά της συσκευής τοποθετήστε έναν συλλέκτη λιπών, π.χ. ένα κάνιστρο.
 6. Τοποθετήστε το στόμιο πλήρωσης της ενσωματωμένης εκροής λίπους στον συλλέκτη λιπών.
 7. Τοποθετήστε την ασφάλεια τύπου μπαγιονέτας του στομίου πλήρωσης στην εκροή.
 8. Ασφαλίστε την ασφάλεια τύπου μπαγιονέτας.
 9. Περιστρέψτε τη λαβή της βάνας σε οριζόντια θέση.
- >> Η βάνα είναι ανοιχτή. Τώρα μπορείτε να συλλέξετε τα λίπη στον συλλέκτη λιπών.

Αντικατάσταση συλλέκτη λιπών

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Η εξωτερική πλευρά της συσκευής, η εκροή και ο συλλέκτης λίπους, μπορεί να αναπτύξουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες

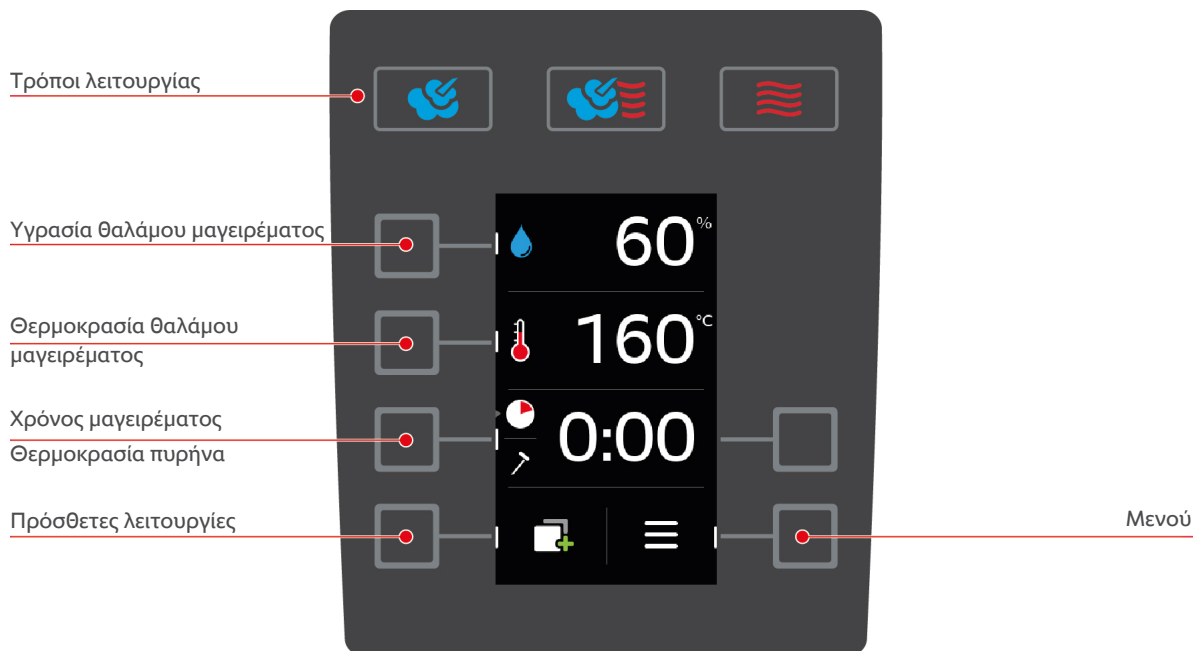
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος, εάν έλθετε σε επαφή με τα θερμά λειτουργικά εξαρτήματα. Φοράτε εξοπλισμό ατομικής προστασίας, όταν αντικαθιστάτε το συλλέκτη λίπους.

1. Εάν ο συλλέκτης λιπών είναι γεμάτος, περιστρέψτε τη λαβή της βάνας σε κάθετη θέση.
 - > Η βάνα είναι κλειστή.
2. Λύστε την ασφάλεια τύπου μπαγιονέτας.
3. Αντικαταστήστε τον συλλέκτη λιπών.
4. Απορρίψτε τα λίπη με τον κατάλληλο τρόπο. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Τα λίπη και οι άλλες υγρές ουσίες που συλλέγονται στον συλλέκτη λιπών πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τη νομοθεσία. Μην απορρίπτετε ποτέ τα λίπη στο αποχετευτικό δίκτυο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ για το μαγείρεμα φαγητών ή ως τρόφιμο τα λίπη που έχετε συλλέξει στον συλλέκτη λιπών.**

4.10

5 Προετοιμασία γευμάτων

5.1 Εμφάνιση τρόπων λειτουργίας



- Διατίθενται οι παρακάτω τρόποι λειτουργίας:
 - Ατμός [▶ 24]
 - Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα [▶ 25]
 - Θερμός αέρας [▶ 26]
- Διατίθενται οι παρακάτω παράμετροι μαγειρέματος [▶ 20]:
 - Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος
 - Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος
 - Χρόνος μαγειρέματος
 - Θερμοκρασία πυρήνα
- Διατίθενται οι παρακάτω πρόσθετες λειτουργίες [▶ 22]:
 - Ζέσταμα
 - Λειτουργία Cool Down
 - Ταχύτητα αέρα
 - Delta-T

5.2 Παράμετροι μαγειρέματος



Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος

Με αυτήν την παράμετρο μαγειρέματος ρυθμίζετε την υγρασία στον θάλαμο μαγειρέματος.

- Στη λειτουργία **Ατμού**, η υγρασία του θαλάμου μαγειρέματος είναι 100% και δε μπορεί να αλλάξει.
- Στον τρόπο λειτουργίας **Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα** προστίθεται υγρασία από τη γεννήτρια ατμού, στην ήδη υπάρχουσα υγρασία του τροφίμου. Εάν ξεπεραστεί η επιλεγμένη υγρασία του θαλάμου μαγειρέματος, τότε πραγματοποιείται αφύγρυνσή του.
- Στον τρόπο λειτουργίας **Θερμός αέρας** η υγρασία δεν παρέχεται από τη γεννήτρια ατμού, αλλά προστίθεται από το ίδιο το τρόφιμο. Εάν ξεπεραστεί η επιλεγμένη υγρασία του θαλάμου μαγειρέματος, τότε πραγματοποιείται αφύγρυνσή του.

Έτσι ρυθμίζετε την υγρασία του θαλάμου μαγειρέματος:



1. Πιέστε το πλήκτρο: 

2. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή υγρασία θαλάμου μαγειρέματος.
3. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.








Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος


Με αυτήν την παράμετρο μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος.

- Όταν το στοιχείο θέρμανσης είναι ενεργό για την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας στον θάλαμο μαγειρέματος, εμφανίζεται το παρακάτω σύμβολο: 
- Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος, εμφανίζεται το παρακάτω σύμβολο: 

Έτσι ρυθμίζετε τη θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος:

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
 2. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος.
 3. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Εάν η πραγματική θερμοκρασία είναι υψηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος, το  αρχίζει να αναβοσβήνει.
 4. Πιέστε το πλήκτρο: 
 5. Πιέστε το πλήκτρο: 
 - > Θα σας ζητηθεί να ανοίξετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
 - > **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού! Όταν ανοίγετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας δεν επιβραδύνει. Μην αγγίζετε τον ανεμιστήρα που περιστρέφεται.** Η ταχύτητα του ανεμιστήρα αυξάνεται. Η θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος μειώνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος.
 6. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο: 
- >> Η λειτουργία Cool Down τερματίζεται.

Έτσι, μπορείτε να εμφανίσετε την τρέχουσα επιλεγμένη υγρασία και θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος:



1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο: 
- > Μετά από 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος.
2. Για να επιστρέψετε στις επιλεγμένες τιμές παραμέτρων, αφήστε το κουμπί.



Χρόνος μαγειρέματος

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε τον χρόνο, κατά τον οποίο το φαγητό πρέπει να φτάσει στο επιθυμητό αποτέλεσμα μαγειρέματος. Εναλλακτικά, μπορείτε να αφήσετε τη συσκευή σας να λειτουργεί με τις ρυθμίσεις που πραγματοποιήσατε. Για να το κάνετε αυτό, ενεργοποιήστε τη συνεχή λειτουργία.

Έτσι ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος:

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
 - > Εάν ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος σε 10:00, θα εμφανιστεί το σύμβολο:  Η συνεχής λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
3. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.


Αν έχετε ρυθμίσει τον χρόνο μαγειρέματος, η παράμετρος μαγειρέματος **Θερμοκρασία πυρήνα** δεν είναι διαθέσιμη.



Θερμοκρασία πυρήνα

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε το πόσο υψηλή θέλετε να είναι η θερμοκρασία πυρήνα ή ο βαθμός μαγειρέματος του τροφίμου.

Έτσι ρυθμίζετε τη θερμοκρασία πυρήνα:

1. Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο: 
2. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.

3. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

Κατά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας πυρήνα, τηρείτε τους κανονισμούς υγιεινής που ισχύουν στη χώρα σας για το αντίστοιχο τρόφιμο.

5.3 Πρόσθετες λειτουργίες



Προθέρμανση

Με αυτήν την πρόσθετη λειτουργία προθερμαίνεται ο θάλαμος μαγειρέματος, ώστε να δημιουργηθεί ένα απόθεμα θερμότητας.

Έτσι ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να θερμανθεί η συσκευή.

1. Πιέστε το πλήκτρο:
2. Πιέστε το πλήκτρο:
3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
4. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η συσκευή θερμαίνεται.
5. Για να διακόψετε τη θέρμανση, πατήστε το πλήκτρο:
6. Για να εμφανίσετε τη θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο:

>> Όταν η συσκευή έχει ζεσταθεί, θα σας ζητηθεί να φορτώσετε τη συσκευή.



Λειτουργία Cool Down

Εάν έχετε μαγειρέψει σε υψηλές θερμοκρασίες και στη συνέχεια χρειάζεστε μια χαμηλότερη θερμοκρασία στο θάλαμο μαγειρέματος, μπορείτε να ψύξετε το θάλαμο μαγειρέματος με τη βοήθεια της λειτουργίας Cool Down.

✓ Η ποδιά κατεύθυνσης ροής αέρα είναι σωστά ασφαλισμένη.

1. Πιέστε το πλήκτρο:
2. Πιέστε το πλήκτρο:
3. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος! Όταν ανοίγετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, εξέρχεται απότομα ατμός από τον θάλαμο μαγειρέματος.** Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος. Όταν πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος είναι ήδη ανοιχτή, κλείστε τη και ανοίξτε τη ξανά.
 - > **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού! Όταν ανοίγετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας δεν επιβραδύνει. Μην αγγίζετε τον ανεμιστήρα που περιστρέφεται.** Η ταχύτητα του ανεμιστήρα αυξάνεται. Η θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος μειώνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος.
4. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο:

>> Η λειτουργία Cool Down τερματίζεται.



Ταχύτητα αέρα

Με αυτήν την πρόσθετη λειτουργία ρυθμίζετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Όσο πιο υψηλό είναι το επιλεγμένο επίπεδο, τόσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα του αέρα. Επιλέξτε μια χαμηλή ρύθμιση για τα μικρά, ευαίσθητα τρόφιμα.

Έτσι ρυθμίζετε την ταχύτητα αέρα:

1. Πιέστε το πλήκτρο:
2. Πιέστε το πλήκτρο:
3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα αέρα.
4. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.



Delta-T

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Λάβετε υπόψη ότι για το μαγείρεμα Delta-T με χρόνο μαγειρέματος, ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα πρέπει επίσης να τοποθετηθεί στο προϊόν.

Με αυτήν την πρόσθετη λειτουργία το φαγητό μαγειρεύεται με σταθερή διαφορά μεταξύ της θερμοκρασίας στον θάλαμο μαγειρέματος και της θερμοκρασίας πυρήνα. Με την αργή αύξηση της θερμοκρασίας στον θάλαμο μαγειρέματος, διατηρώντας μια σταθερή διαφορά από τη θερμοκρασία πυρήνα, το φαγητό μαγειρεύεται αργά και με ιδιαίτερα ήπιο τρόπο. Οι απώλειες από το μαγείρεμα ελαχιστοποιούνται. Μπορείτε να επιλέξετε μια διαφορά μεταξύ 20°C και 60°C. Όσο μικρότερη είναι η διαφορά μεταξύ θερμοκρασίας στον θάλαμο μαγειρέματος και θερμοκρασίας πυρήνα, τόσο πιο αργά και πιο ήπια γίνεται το μαγείρεμα. Όσο μεγαλύτερη είναι η διαφορά μεταξύ θερμοκρασίας στον θάλαμο μαγειρέματος και θερμοκρασίας πυρήνα, τόσο πιο γρήγορα γίνεται το μαγείρεμα.

Μπορεί να ρυθμιστεί η θερμοκρασία-στόχος ή ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος. Εάν ρυθμιστεί μια θερμοκρασία πυρήνα για το προϊόν, η θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος ρυθμίζεται αυτόματα μέσω της διαφοράς από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία Delta μέχρι τη ρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα. Εάν ρυθμιστεί ένας χρόνος μαγειρέματος για το προϊόν, η θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος ρυθμίζεται αυτόματα μέσω της διαφοράς από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία Delta μέχρι τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος.

Έτσι ρυθμίζετε το μαγείρεμα Delta-T:

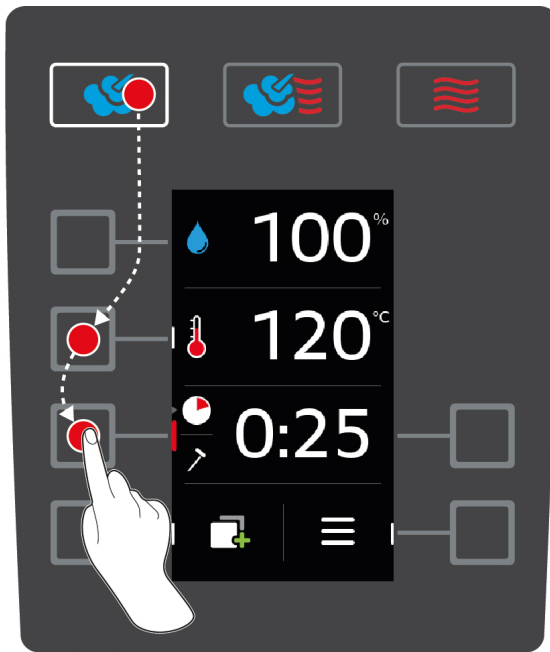
1. Πιέστε το πλήκτρο:
 2. Πιέστε το πλήκτρο:
 - > Επιστρέφεται αυτόματα στις παραμέτρους μαγειρέματος. Η παράμετρος μαγειρέματος **Χρόνος μαγειρέματος** αντικαθίσταται από τη λειτουργία **Μαγείρεμα Delta-T**. Εμφανίζονται η θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος και η θερμοκρασία Delta-T. 3. Πιέστε το πλήκτρο:
 4. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή διαφορά θερμοκρασίας.
 5. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η επιλογή επιστρέφει αυτόματα στην παράμετρο μαγειρέματος **Θερμοκρασία πυρήνα**.
 6. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.
 7. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
- >> Οι παράμετροι μαγειρέματος εμφανίζονται ανάλογα με τις ρυθμίσεις που πραγματοποιήσατε.

5.4 Ατμός

5.4.1 Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών

Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος	Μέθοδοι μαγειρέματος	Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος	Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος
υγρό	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μαγείρεμα στον ατμό ▪ Μαγείρεμα σε ζυμό ▪ Μπλανσάρισμα ▪ Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία ▪ Ποσάρισμα ▪ Μαγείρεμα sous vide ▪ Απόψυξη ▪ Διατήρηση 	100 %	30°C – 130°C

5.4.2 Μαγείρεμα φαγητών στον ατμό



1. Πιέστε το πλήκτρο:
2. Πιέστε το πλήκτρο:
3. Το εικονίδιο έχει οριστεί ως προεπιλογή για τη θερμοκρασία βρασμού και την συμβολίζει οπτικά.
4. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος.
5. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η επιλογή των παραμέτρων μεταβαίνει αυτόματα στην παράμετρο μαγειρέματος **Χρόνος μαγειρέματος**
6. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
7. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
8. Για να μαγειρέψετε με τη βοήθεια της θερμοκρασίας πυρήνα, πιέστε το πλήκτρο μία φορά:
9. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.
10. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή. Εάν δεν φορτώσετε τη συσκευή, η προθέρμανση θα διακοπεί μετά από 10 λεπτά.
11. Φορτώστε τη συσκευή.
 - > Το φαγητό μαγειρεύεται. Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ή εάν επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης, που θα σας ζητήσει να ελέγξετε, εάν το φαγητό έχει το επιθυμητό για εσάς αποτέλεσμα.

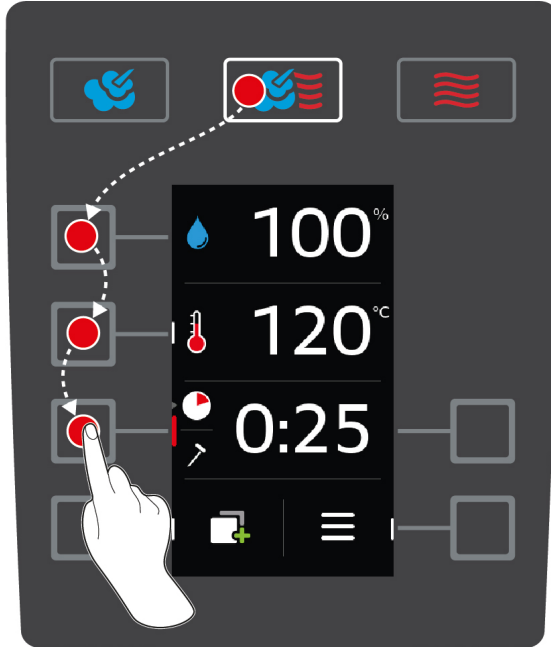
5.5 Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα






5.5.1 Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών

Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος	Μέθοδοι μαγειρέματος	Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος	Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος
υγρό και θερμό	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ψήσιμο με θερμό αέρα ▪ Ψήσιμο μεγάλων κομματιών 	0% – 100%	30°C – 300°C

Εάν η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι πάνω από 260°C για 30 λεπτά, η θερμοκρασία περιορίζεται αυτόματα στους 260°C, εάν δε χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εντός αυτού του χρονικού διαστήματος. Εάν κάνετε κάποια ενέργεια μέσα σε αυτά τα 30 λεπτά, π.χ. να ανοίξετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, τότε η θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος θα διατηρηθεί επάνω από τους 260°C για άλλα 30 λεπτά.

5.5.2 Μαγείρεμα με συνδυασμό ατμού και θερμού αέρα



1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή υγρασία θαλάμου μαγειρέματος.
4. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η επιλογή των παραμέτρων μεταβαίνει αυτόματα στην παράμετρο μαγειρέματος **Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος** .
5. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος.
6. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η επιλογή των παραμέτρων μεταβαίνει αυτόματα στην παράμετρο μαγειρέματος **Χρόνος μαγειρέματος** .
7. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
8. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
9. Για να μαγειρέψετε με τη βοήθεια της θερμοκρασίας πυρήνα, πιέστε το πλήκτρο μία φορά: .
10. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.
11. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή. Εάν δεν φορτώσετε τη συσκευή, η προθέρμανση θα διακοπεί μετά από 10 λεπτά.
12. Φορτώστε τη συσκευή.
 - > Το φαγητό μαγειρεύεται. Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ή εάν επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης που σας ζητά να ελέγξετε, εάν το φαγητό έχει το επιθυμητό για εσάς αποτέλεσμα.

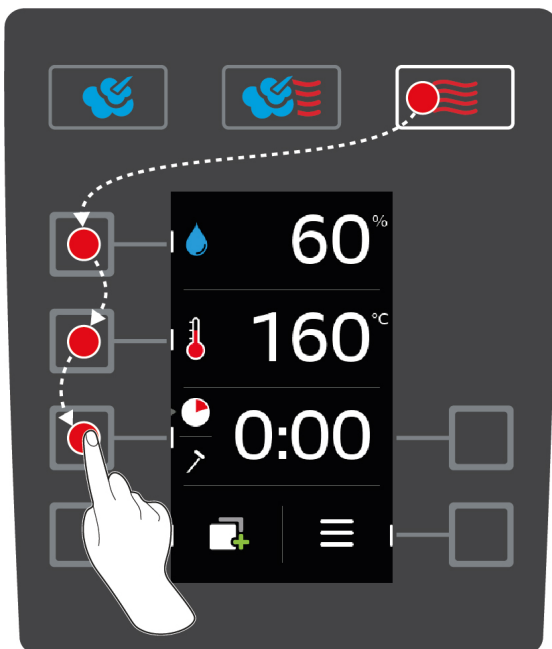
5.6 Θερμός αέρας






5.6.1 Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών

Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος	Μέθοδοι μαγειρέματος	Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος	Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος
καυτό	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ψήσιμο ▪ Τηγάνισμα ▪ Ψήσιμο στη σχάρα ▪ Βαθύ τηγάνισμα ▪ Γκρατινάρισμα ▪ Γλασάρισμα 	0% – 100%	30°C – 300°C

Εάν η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι πάνω από 260°C για 30 λεπτά, τότε περιορίζεται αυτόματα στους 260°C, εάν δεν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εντός αυτού του χρονικού διαστήματος. Εάν κάνετε κάποια ενέργεια μέσα σε αυτά τα 30 λεπτά, π.χ. να ανοίξετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, τότε η θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος θα διατηρηθεί επάνω από τους 260°C για άλλα 30 λεπτά.

5.6.2 Μαγείρεμα τροφίμων με θερμό αέρα



1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε τη μέγιστη υγρασία θαλάμου μαγειρέματος.
4. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η επιλογή των παραμέτρων μεταβαίνει αυτόματα στην παράμετρο μαγειρέματος **Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος** .
5. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η επιλογή των παραμέτρων επιστρέφει αυτόματα στην παράμετρο μαγειρέματος **Χρόνος μαγειρέματος** .
6. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
7. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
8. Για να μαγειρέψετε με τη βοήθεια της θερμοκρασίας πυρήνα, πιέστε το πλήκτρο μία φορά: .
9. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.
10. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

- > Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή. Εάν δεν φορτώσετε τη συσκευή, η θέρμανση θα διακοπεί μετά από 10 λεπτά.

11. Φορτώστε τη συσκευή.

- > Το τρόφιμο μαγειρεύεται. Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ή επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης, που θα σας ζητήσει να ελέγξετε, εάν το φαγητό έχει το επιθυμητό για εσάς αποτέλεσμα.

6 Μαγείρεμα sous vide

Στη μέθοδο sous vide, το τρόφιμο προετοιμάζεται, καρυκεύεται, μαρινάρεται ή σοτάρεται, μετά τοποθετείται σε σακούλα sous vide και στη συνέχεια μαγειρεύεται. Έτσι θα έχετε ένα αποτέλεσμα με έντονη γεύση, θα διατηρήσετε το φυσικό χρώμα, τις πολύτιμες βιταμίνες και τα συστατικά, ενώ θα περιορίσετε τις απώλειες με το ήπιο μαγείρεμα. Μετά το μαγείρεμα, το φαγητό πρέπει να κρυώσει. Πριν από τη διανομή, τα φαγητά θερμαίνονται πάλι στην πλαστική σακούλα, μετά αφαιρούνται από αυτή και ολοκληρώνονται, διαφορετικά, ανάλογα με το τελικό αποτέλεσμα που επιθυμείτε.

Το μαγείρεμα sous vide είναι ιδανικό για τους παρακάτω τομείς εφαρμογής:

- Cook and Chill

Παράγετε τα γεύματα κεντρικά σε μία κουζίνα παραγωγής και μετά τα μεταφέρετε στις περιφερειακές κουζίνες. Έτσι αποφεύγετε τις ακριβές παραγωγές, επειδή ολοκληρώνετε μόνο τα φαγητά που χρειάζεστε πραγματικά.

- Υπηρεσία δωματίου

Παρασκευάζετε τα φαγητά ή τα επιμέρους στοιχεία που θέλετε, τα κρυώνετε και μετά ολοκληρώνετε μεμονωμένες μερίδες κατά παραγγελία. Έτσι, ακόμα και το μη ειδικευόμενο προσωπικό της κουζίνας μπορεί να εξυπηρετήσει τους πελάτες, όλο το 24ωρο.

- Δίαιτα και προσαρμοσμένη διατροφή

Παράγετε υγιεινά γεύματα και διατηρείτε τις φυσικές γεύσεις και τα αρώματα. Με την προσθήκη αρωμάτων εμπλουτίζετε με φυσικό τρόπο ακόμα και τα ανάλατα γεύματα.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τις ροές μαγειρέματος sous vide, δείτε την ενότητα Sous vide.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Με τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα sous vide, που διατίθεται ως αξεσουάρ, μπορείτε να διασφαλίσετε ότι έχει επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα κατά το μαγείρεμα sous vide. Με την εκτεταμένη και αυτόματη τεκμηρίωση HACCP της θερμοκρασίας πυρήνα, διασφαλίζετε ότι έχουν τεκμηριωθεί οι γενικοί κανόνες υγιεινής τροφίμων.

Περισσότερες λεπτομέρειες για την τοποθέτηση και χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα sous vide θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB, τις οποίες μπορείτε να κατεβάσετε από την ιστοσελίδα μας.

7 Finishing

Με τη βοήθεια του Finishing, διαχωρίζετε την παραγωγή των γευμάτων, από το σερβίρισμα και δημιουργείτε ελευθερίες για τα σημαντικά πράγματα στο μαγείρεμα: Προγραμματισμός, διαμόρφωση μενού και δημιουργικό στήσιμο. Ελαχιστοποιούνται οι απώλειες ποιότητας, κατά τη διατήρηση της θερμοκρασίας και διασφαλίζεται η άριστη ποιότητα γευμάτων.

- Ολοκληρώνετε μόνο τα γεύματα που χρειάζεστε εκείνη τη στιγμή και ανταποκρίνεστε εύκολα στις ξαφνικές αλλαγές του αριθμού των εξυπηρετούμενων πελατών.
- Με τους μικρούς χρόνους παραγωγής και διανομής αποφεύγετε το άγχος και την πίεση.
- Μειώνετε το κόστος προσωπικού με τον αποδοτικό καταμερισμό του χρόνου και τη συντομότερη εξυπηρέτηση των πελατών.
- Μπορείτε να εξυπηρετήσετε ταυτόχρονα περισσότερες εκδηλώσεις και να αυξήσετε την πληρότητα, χωρίς πρόσθετο κόστος.

Με το Finishing παράγετε γεύματα άριστης ποιότητας σε μεγάλη ποικιλία, στο εστιατόριο, το ξενοδοχείο ή σε άλλες εγκαταστάσεις μαζικής εστίασης:

- Finishing στο εστιατόριο

Με το Finishing τα γεύματα ολοκληρώνονται ακριβώς τη στιγμή που θα τα χρειαστείτε.

- Finishing στο ξενοδοχείο

Το Finishing πιάτων είναι ιδανικό όταν θέλετε να ετοιμάσετε ταυτόχρονα περισσότερα πιάτα, π.χ. σε συνέδρια, γάμους ή catering.

- Finishing στην ομαδική εστίαση

Το Finishing ολόκληρων δοχείων είναι κατάλληλο για τη διανομή μεγάλης ποικιλίας γευμάτων, σε μεγάλες ποσότητες.

Μπορείτε να ετοιμάσετε τα γεύματα είτε με χειροκίνητη ολοκλήρωση [► 29] είτε με τη βοήθεια προεπιλεγμένων προγραμμάτων [► 31].

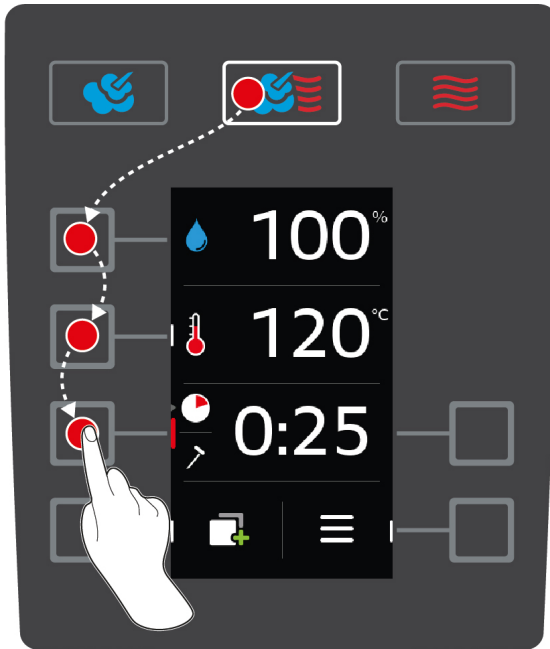
7.1 Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και θερμοκρασία






Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος	Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος	Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος
υγρό και θερμό	0% – 100%	Θερμοκρασία βρασμού – 140°C

Το εύρος θερμοκρασιών μεταξύ θερμοκρασίας βρασμού και 140°C είναι ιδανικό για το finishing των γευμάτων. Τα τρόφιμα δεν στεγνώνουν και η υγρασία δεν συμπυκνώνεται επάνω στα πιάτα.

7.2 Finishing τροφίμων

Μπορείτε να ολοκληρώσετε τα γεύματα και με τη βοήθεια προεπιλεγμένων προγραμμάτων. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Προεπιλεγμένα προγράμματα [► 31]

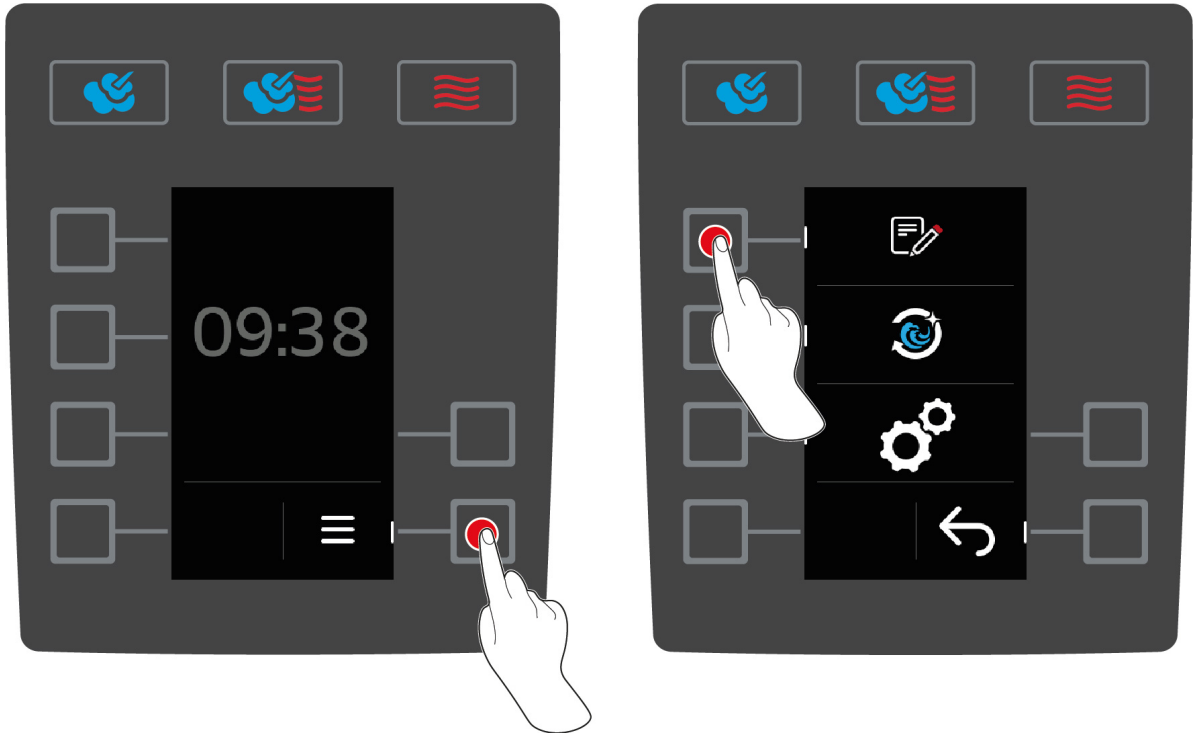




1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή υγρασία θαλάμου μαγειρέματος.
4. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η επιλογή των παραμέτρων επιστρέφει αυτόματα στην παράμετρο μαγειρέματος **Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος** .
5. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε τη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος μεταξύ θερμοκρασίας βρασμού και 140°C.
6. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Η επιλογή των παραμέτρων επιστρέφει αυτόματα στην παράμετρο μαγειρέματος **Χρόνος μαγειρέματος** .
7. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
8. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
9. Για να μαγειρέψετε με τη βοήθεια της θερμοκρασίας πυρήνα, πιέστε το πλήκτρο μία φορά:  Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στον λευκό κεραμικό σωλήνα του τρόλεϊ πιάτων.
10. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.
11. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
 - > Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή. Εάν δεν φορτώσετε τη συσκευή, η θέρμανση θα διακοπεί μετά από 10 λεπτά.
12. Φορτώστε τη συσκευή.
 - > Πραγματοποιείται αναγέννηση του τροφίμου. Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ή εάν επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης ή θα σας ζητηθεί να ελέγξετε εάν το φαγητό έχει το επιθυμητό για εσάς αποτέλεσμα.

8 Λειτουργία προγραμματισμού

Στη λειτουργία προγραμματισμού μπορείτε να δημιουργήσετε και να αποθηκεύσετε τα δικά σας προγράμματα μαγειρέματος. Έχετε στη διάθεσή σας 100 θέσεις προγραμμάτων. Σε κάθε πρόγραμμα μπορείτε να αντιστοιχήσετε έως και 12 βήματα μαγειρέματος. Αυτό για εσάς μεταφράζεται σε πανεύκολο χειρισμό, χωρίς έλεγχο και χωρίς επίβλεψη. Έτσι κερδίζετε χρόνο, εξοικονομείτε πρώτες ύλες και ενέργεια και πετυχαίνετε πάντα εξαιρετική ποιότητα γευμάτων.

8.1 Έναρξη λειτουργίας προγραμματισμού



1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
 2. Πιέστε το πλήκτρο: 
- >> Προβάλλεται η λίστα προγραμμάτων της λειτουργίας προγραμματισμού.

8.2 Προεπιλεγμένα προγράμματα

Στη διάθεσή σας έχετε τα παρακάτω προεπιλεγμένα προγράμματα:

Πρόγραμμα	Βήματα	Ρυθμίσεις
Finishing δοχείων με θερμοκρασία πυρήνα	Βήμα 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τρόπος λειτουργίας: Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα ▪ Προθέρμανση: 140 °C
	Βήμα 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος: 140 °C ▪ Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος: 60 % ▪ Βαθμίδα ανεμιστήρα: 4 ▪ Θερμοκρασία πυρήνα: 68 °C
	Βήμα 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τρόπος λειτουργίας: Θερμός αέρας ▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος: 140 °C ▪ Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος: 60 % ▪ Βαθμίδα ανεμιστήρα: 4 ▪ Χρόνος μαγειρέματος: 24 λεπτά

Πρόγραμμα	Βήματα	Ρυθμίσεις
Finishing δοχείων με χρόνο	Βήμα 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τρόπος λειτουργίας: Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα ▪ Προθέρμανση: 140 °C
	Βήμα 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος: 140 °C ▪ Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος: 60 % ▪ Βαθμίδα ανεμιστήρα: 4 ▪ Θερμοκρασία πυρήνα: 72 °C
	Βήμα 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τρόπος λειτουργίας: Θερμός αέρας ▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος: 140 °C ▪ Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος: 60 % ▪ Βαθμίδα ανεμιστήρα: 4 ▪ Χρόνος μαγειρέματος: 1 λεπτό
Finishing πιάτων	Βήμα 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τρόπος λειτουργίας: Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα ▪ Προθέρμανση: 130 °C
	Βήμα 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος: 130 °C ▪ Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος: 80 % ▪ Βαθμίδα ανεμιστήρα: 4 ▪ Χρόνος μαγειρέματος: 8 λεπτά

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το Finishing θα βρείτε εδώ [► 29].

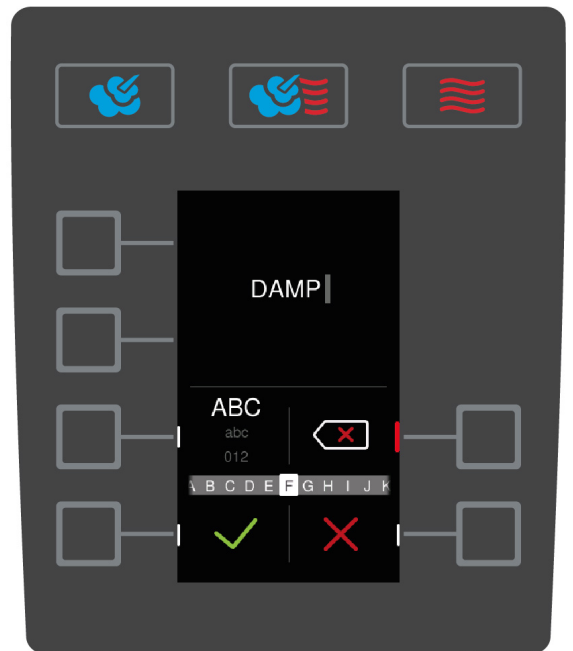
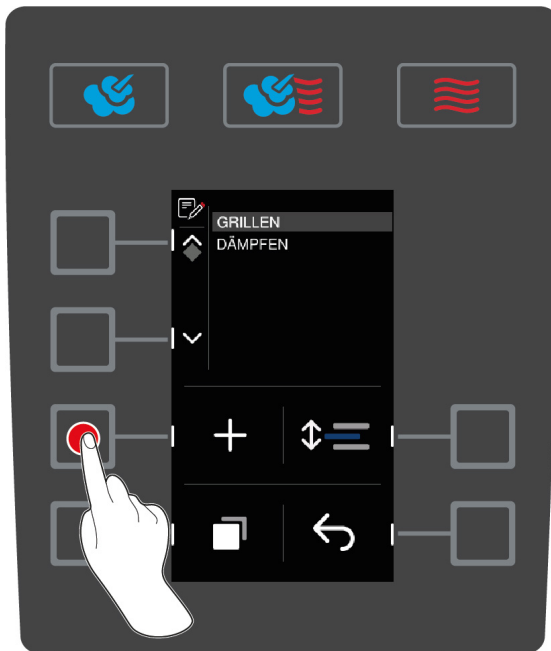
8.3 Δημιουργία νέου προγράμματος






ΥΠΟΔΕΙΞΗ

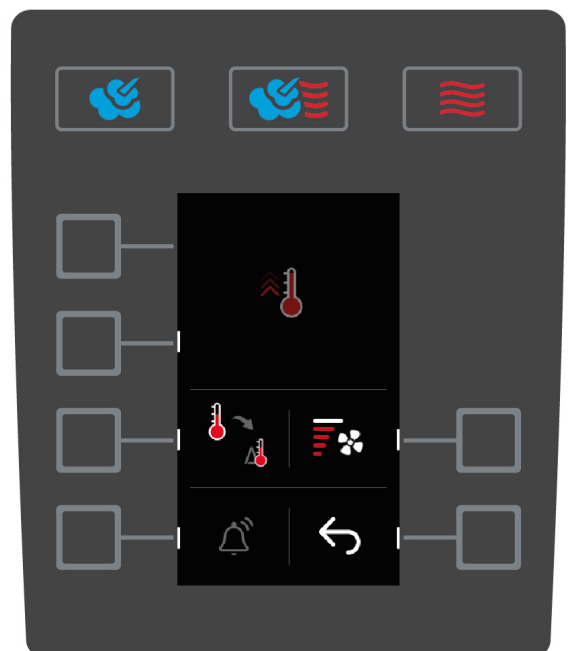
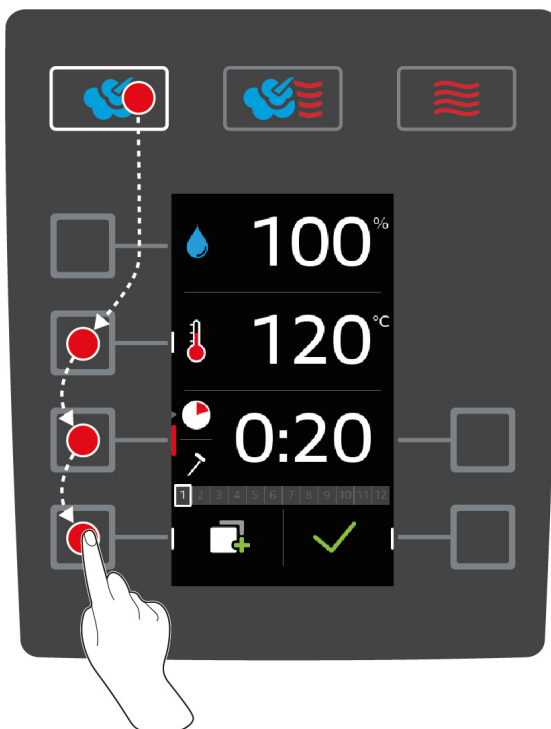
Εκτεταμένη λειτουργία προγράμματος

Εάν δημιουργήσετε και αποθηκεύσετε ένα πρόγραμμα με μία ονομασία που υπάρχει ήδη στη λίστα προγραμμάτων, θα πραγματοποιηθεί μία αυτόματη ευρετηρίαση κατά την αποθήκευση του νέου προγράμματος.

Εάν φορτωθούν προγράμματα μέσω USB stick ή μέσω του ConnectedCooking στη συσκευή, τα οποία έχουν ονομασία που υπάρχει ήδη στη λίστα προγραμμάτων, θα αντικατασταθούν τα προγράμματα που υπάρχουν στη συσκευή.



1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: 
4. Με τη βοήθεια του κεντρικού επιλογέα, εισάγετε το όνομα του προγράμματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κεφαλαίους και πεζούς χαρακτήρες, καθώς και αριθμούς. Για να μετακινηθείτε μεταξύ των επιλογών, πιέστε το πλήκτρο: **ABC**
5. Για να διορθώσετε την εισαγωγή, πιέστε το πλήκτρο: 
6. Όταν ολοκληρώσετε την εισαγωγή του ονόματος, πιέστε το πλήκτρο για να επιβεβαιώσετε την εισαγωγή: 
 - > Τα πλήκτρα των τρόπων λειτουργίας αρχίζουν να αναβοσβήνουν.
7. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
 - > Το πλήκτρο του τρόπου λειτουργίας αρχίζει να αναβοσβήνει.








Προγραμματισμός βήματος μαγειρέματος

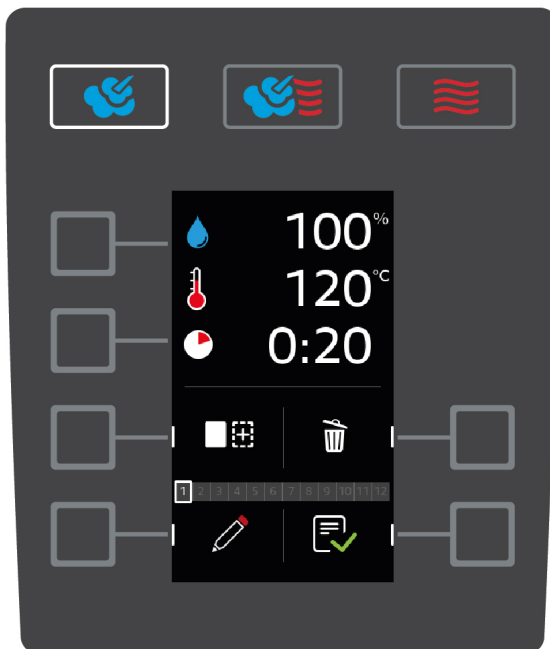
Ανάλογα με το βήμα μαγειρέματος που έχετε επιλέξει, μπορείτε να ρυθμίσετε διάφορες παραμέτρους μαγειρέματος [► 20]. Επιπλέον, μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικές πρόσθετες λειτουργίες [► 22].

1. Πιέστε το πλήκτρο μιας επιθυμητής παραμέτρου μαγειρέματος.
2. Γυρίστε τον κεντρικό επιλογή για να πραγματοποιήσετε τη ρύθμιση.
3. Πιέστε τον κεντρικό επιλογή για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
4. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: ✓
 - > Το βήμα μαγειρέματος αποθηκεύεται και προβάλλεται. Μπορείτε να προσθέσετε μέχρι και 11 επιπλέον βήματα μαγειρέματος.


Χειροκίνητη προθέρμανση

Στο πρόγραμμα μπορείτε να ορίσετε ένα βήμα, με το οποίο θα προθερμαίνεται η συσκευή. Έτσι, πριν από τη φόρτωση, δημιουργείται ένα απόθεμα θερμότητας στον θάλαμο μαγειρέματος, με το οποίο μπορεί να επιτευχθεί πολύ γρήγορα η επιθυμητή θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, ακόμα και όταν θέλετε να μαγειρέψετε κατεψυγμένα τρόφιμα.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: 
4. Πιέστε το πλήκτρο: 
5. Γυρίστε τον κεντρικό επιλογή και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
6. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: ✓
 - > Η χειροκίνητη προθέρμανση έχει οριστεί ως πρώτο βήμα του προγράμματος.
7. Για να προγραμματίσετε το επόμενο βήμα μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: 
 - > Τα πλήκτρα των τρόπων λειτουργίας αρχίζουν να αναβοσβήνουν.
8. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας και συνεχίστε με τον προγραμματισμό του βήματος μαγειρέματος.




Προσθήκη βήματος μαγειρέματος


1. Πιέστε το πλήκτρο: 
 - > Τα πλήκτρα των τρόπων λειτουργίας αρχίζουν να αναβοσβήνουν.

2. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας και συνεχίστε με τον προγραμματισμό του βήματος μαγειρέματος.


Επεξεργασία βήματος μαγειρέματος

1. Για να επεξεργαστείτε το βήμα μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: 
2. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας και επεξεργαστείτε τις παραμέτρους μαγειρέματος.



Διαγραφή βήματος μαγειρέματος

1. Για να διαγράψετε το βήμα μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: 
- >> Το βήμα μαγειρέματος διαγράφεται.









Αποθήκευση προγράμματος

1. Για να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα, πιέστε το πλήκτρο: 
- >> Το πρόγραμμα εμφανίζεται στην τελευταία θέση της λίστας προγραμμάτων. Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε το πρόγραμμα [▶ 35].




8.4 Έναρξη προγράμματος

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
 2. Πιέστε το πλήκτρο: 
 3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
 4. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.
- >> Το πρόγραμμα ξεκινά και εκτελείται το πρώτο βήμα μαγειρέματος.


8.5 Επεξεργασία προγράμματος


1. Πιέστε το πλήκτρο: 
 2. Πιέστε το πλήκτρο: 
 3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
 4. Πιέστε το πλήκτρο: 
 5. Πιέστε το πλήκτρο: 
 6. Εάν θέλετε να μετονομάσετε μία ροή μαγειρέματος, πραγματοποιήστε τις αλλαγές σας και πιέστε το πλήκτρο για να επιβεβαιώσετε αυτές τις αλλαγές: 
- > Στη διάθεσή σας έχετε τις παρακάτω δυνατότητες επεξεργασίας:
- Προσθήκη βήματος μαγειρέματος 
 - Διαγραφή βήματος μαγειρέματος 
 - Επεξεργασία παραμέτρου μαγειρέματος 

Προσθήκη βήματος μαγειρέματος



1. Πιέστε το πλήκτρο: 
- > Τα πλήκτρα των τρόπων λειτουργίας αρχίζουν να αναβοσβήνουν.
2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας, τις παραμέτρους μαγειρέματος και τις πρόσθετες λειτουργίες. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Δημιουργία νέου προγράμματος [▶ 32]
 3. Για να αποθηκεύσετε το βήμα μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: 
 4. Για να αποθηκεύσετε τη ροή μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: 

Διαγραφή βήματος μαγειρέματος




1. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό βήμα μαγειρέματος.
2. Πιέστε το πλήκτρο: 

- > Το βήμα μαγειρέματος διαγράφεται.
- 3. Για να αποθηκεύσετε το βήμα μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: ✓
- 4. Για να αποθηκεύσετε τη ροή μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: 

Επεξεργασία παραμέτρου μαγειρέματος


1. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό βήμα μαγειρέματος.
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
 - > Εμφανίζονται οι παράμετροι του βήματος μαγειρέματος.
3. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας, τις παραμέτρους μαγειρέματος και τις πρόσθετες λειτουργίες που θέλετε να επεξεργαστείτε. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Δημιουργία νέου προγράμματος [▶ 32]
4. Για να αποθηκεύσετε το βήμα μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: ✓
5. Για να αποθηκεύσετε τη ροή μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: 

8.6 Διαγραφή προγράμματος

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
 2. Πιέστε το πλήκτρο: 
 3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
 4. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο μέχρι να εμφανιστεί πλήρως η γραμμή κατάστασης: 
- >> Το πρόγραμμα έχει διαγραφεί.

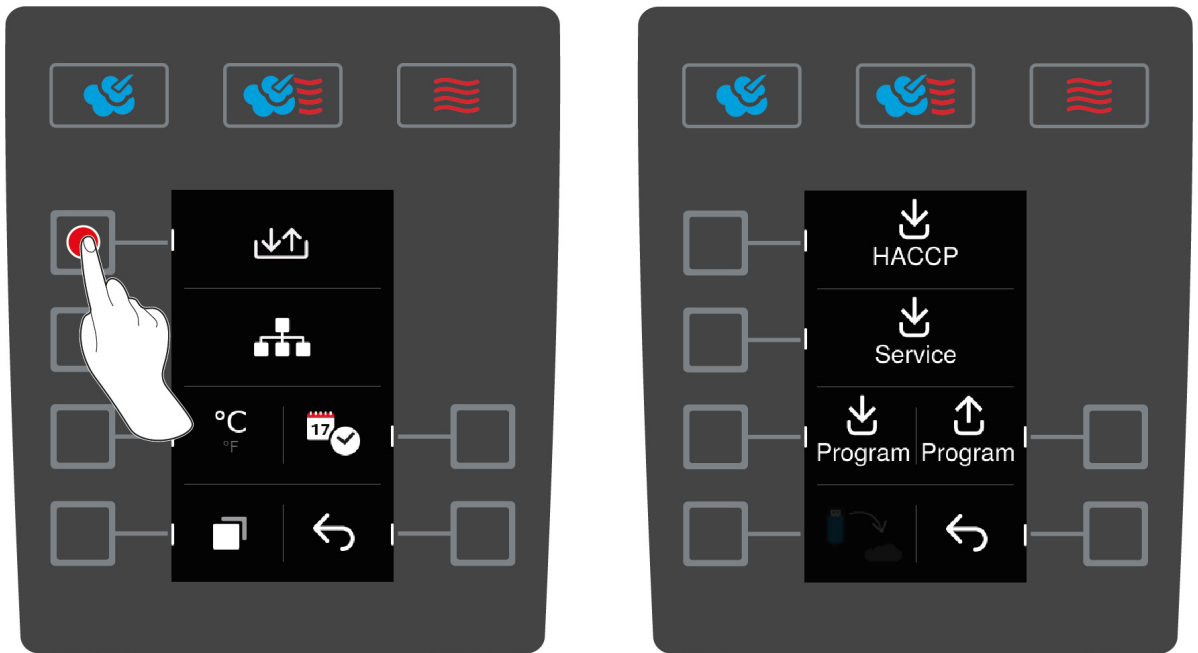
8.7 Ταξινόμηση λίστας προγραμμάτων

Μπορείτε να ταξινομήσετε τη λίστα προγραμμάτων, ώστε τα προγράμματα, που χρησιμοποιείτε συχνότερα να εμφανίζονται στην αρχή:

- ✓ Έχετε δημιουργήσει προγράμματα.
1. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
 2. Πιέστε το πλήκτρο: 
 3. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη μέχρι το πρόγραμμα να εμφανιστεί στη θέση που επιθυμείτε.
 4. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

8.8 Λήψη και μεταφόρτωση προγραμμάτων

Μπορείτε να κατεβάσετε και να μεταφέρετε τα προγράμματα που δημιουργήσατε στη συσκευή σε ένα άλλο iCombi Classic.



✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.

1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο:
2. Πιέστε το πλήκτρο:
3. Πιέστε το πλήκτρο:

Λήψη προγραμμάτων

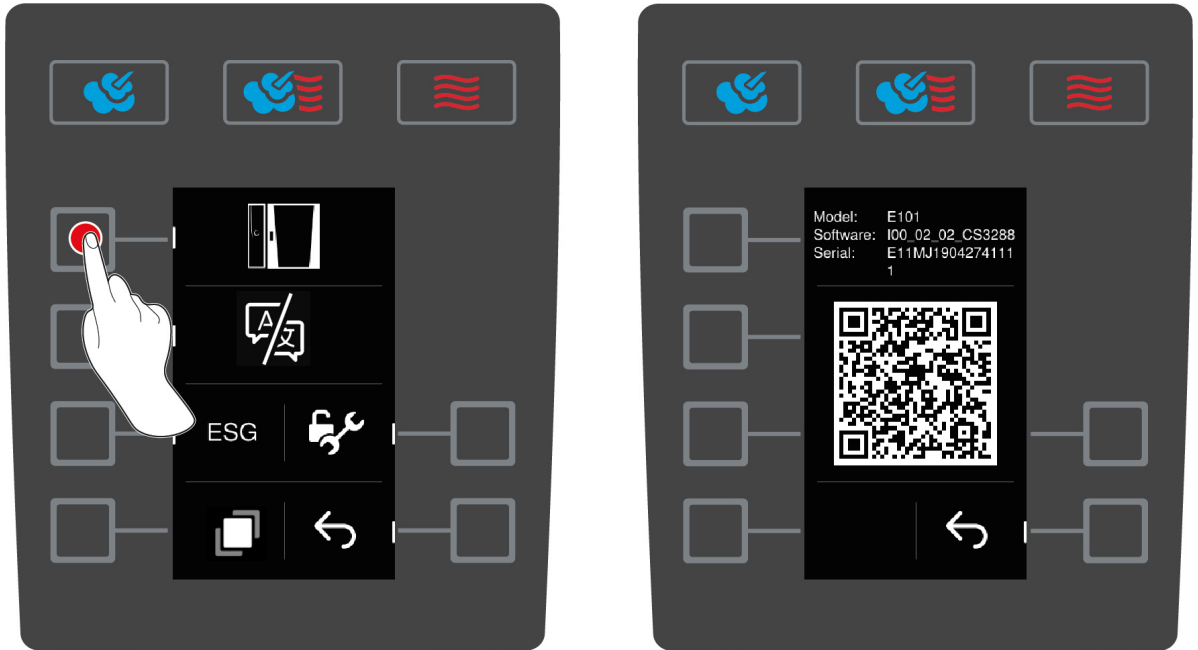
1. Πιέστε το πλήκτρο:
 - > Μπορείτε να επιλέξετε, εάν θέλετε να κατεβάσετε μόνο ένα ή όλα τα προγράμματα.
2. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
3. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
4. Για να επιστρέψετε στην επιλογή πιέστε το πλήκτρο:
5. Για να ξεκινήσετε τη λήψη, πιέστε το πλήκτρο:
 - > Γίνεται λήψη των προγραμμάτων.

Μεταφόρτωση προγραμμάτων

1. Πιέστε το πλήκτρο:
 - > Εμφανίζονται τα διαθέσιμα προγράμματα.
2. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
3. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
4. Για να επιστρέψετε στην επιλογή πιέστε το πλήκτρο:
5. Για να ξεκινήσετε τη μεταφόρτωση, πιέστε το πλήκτρο:
 - > Γίνεται μεταφόρτωση των προγραμμάτων.

9 Ρυθμίσεις

9.1 Εμφάνιση ρυθμίσεων



1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: ☰
2. Πιέστε το πλήκτρο: ⚙️

Μπορείτε να αλλάξετε τις εξής ρυθμίσεις:

- Ρύθμιση μονάδας μέτρησης θερμοκρασίας [▶ 38]
- Ρύθμιση ημερομηνίας και ώρας [▶ 39]

1. Για να εμφανίσετε πρόσθετες ρυθμίσεις, πιέστε το πλήκτρο: 📄➕

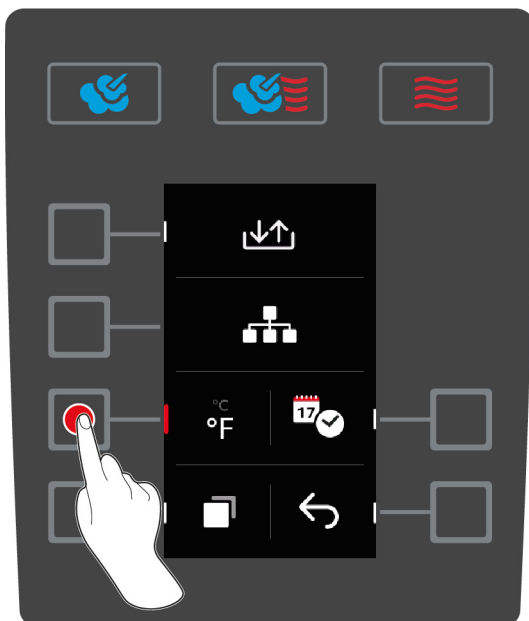
Μπορείτε να αλλάξετε τις εξής ρυθμίσεις:



- Αλλαγή πληκτρολογίου [▶ 40]

1. Για να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη, πιέστε το πλήκτρο: ⬅️

9.2 Ρύθμιση μονάδας μέτρησης θερμοκρασίας

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε εάν η θερμοκρασία θα εμφανίζεται σε °C ή °F.

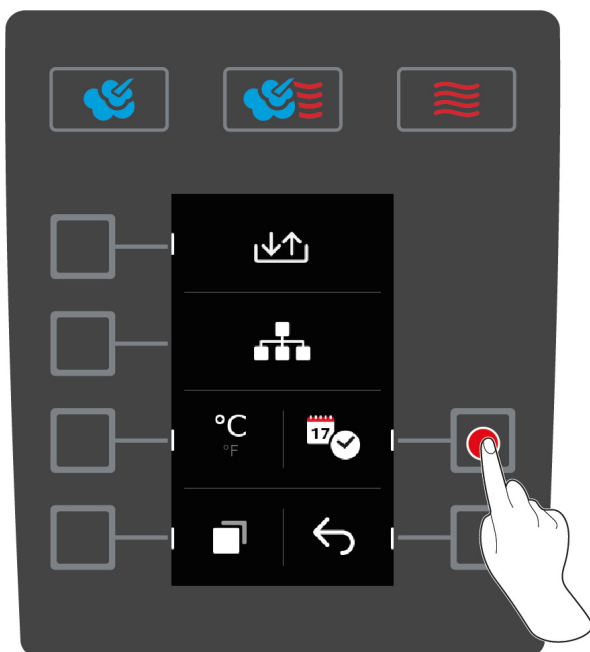





1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο και επιλέξτε τη μονάδα μέτρησης θερμοκρασίας °C ή °F.

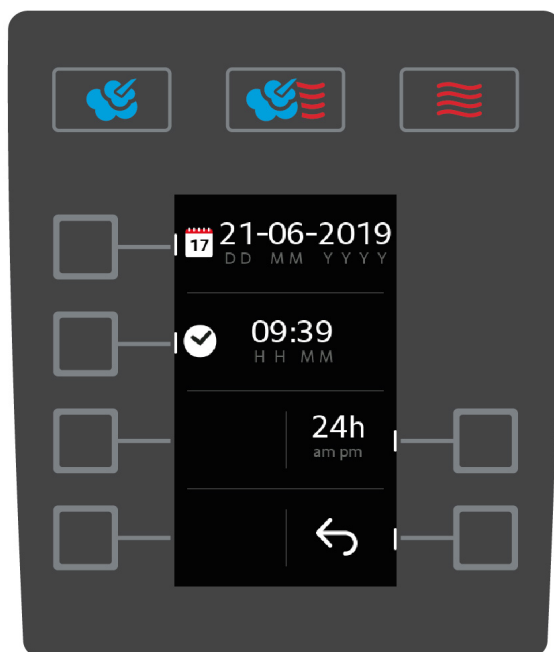
9.3 Ρύθμιση ημερομηνίας και ώρας

Μπορείτε να αλλάξετε τις εξής ρυθμίσεις:


- Ημερομηνία σε μορφή HHMMEEEE
- Ώρα σε μορφή ΩΩ:ΛΛ
- Πραγματική ώρα σε 12ωρη ή 24ωρη μορφή




1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: 



Αλλαγή ημερομηνίας

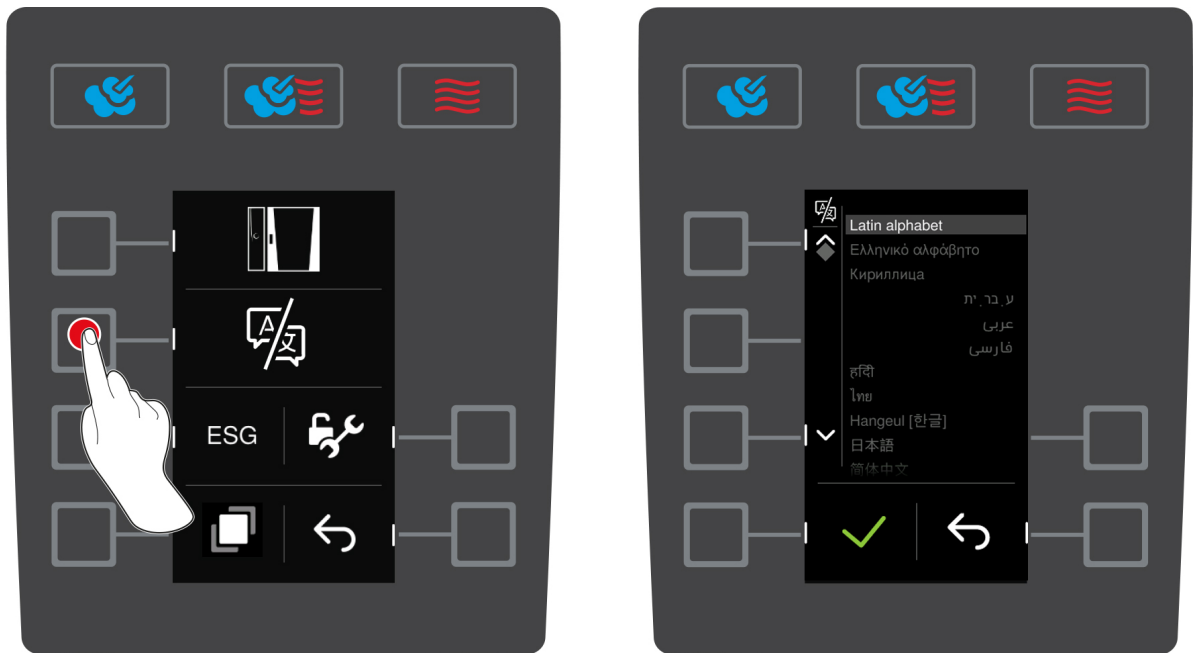
1. Πιέστε το πλήκτρο: 
 - > Η τιμή **ΗΗ** αρχίζει να αναβοσβήνει.
2. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε την επιθυμητή ημέρα.
3. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
4. Επαναλάβετε τα βήματα, μέχρι να προσαρμόσετε τα στοιχεία μήνα και έτους.

Αλλαγή ώρας





1. Πιέστε το πλήκτρο: 
 - > Η τιμή **ΩΩ** αρχίζει να αναβοσβήνει.
2. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε την επιθυμητή ώρα.
3. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
4. Επαναλάβετε τα βήματα και ρυθμίστε τα λεπτά.

Αλλαγή μορφής πραγματικής ώρας

1. Πιέστε το πλήκτρο: 24h
 - > Η ένδειξη αλλάζει σε 12ωρη μορφή.





9.4 Αλλαγή πληκτρολογίου

Εδώ μπορείτε να ορίσετε τη γραμματοσειρά που θα επιλέγεται, όταν δημιουργείτε ένα νέο πρόγραμμα.






1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: 
4. Πιέστε το πλήκτρο: 
 - > Εμφανίζεται μία λίστα με τις διαθέσιμες γραμματοσειρές.
5. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε την επιθυμητή γραμματοσειρά.
6. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

9.5 Ρύθμιση ήχου & έντασης ήχου

Ενεργήστε ως εξής για να αλλάξετε το προφίλ ήχου:






1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο:  δύο φορές.
4. Πιέστε το πλήκτρο: 
5. Γυρίστε τον κεντρικό επιλογέα για να επιλέξετε το επιθυμητό προφίλ ήχου.
6. Πιέστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

Ρύθμιση έντασης ήχου


1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο:  δύο φορές.
4. Πιέστε το πλήκτρο: 
5. Στρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ένταση.
6. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο:  εκ νέου.

9.6 Πλύση ντους χειρός

Έχετε τη δυνατότητα να προβάλλετε στην οθόνη μία υπενθύμιση για την τακτική πλύση του ντους χειρός. Η πλύση του ντους χειρός εμποδίζει πιθανή μόλυνση με μικρόβια του νερού στο λάστιχο και στο ντους χειρός.

1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο:  δύο φορές.
4. Πιέστε το πλήκτρο: , για να ενεργοποιήσετε την υπενθύμιση πλύσης του ντους χειρός.
5. Πιέστε το πλήκτρο: , για να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση πλύσης του ντους χειρός.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση θα ειδοποιείστε κάθε 72 ώρες για να πλύνετε το ντους χειρός για 90 δευτερόλεπτα. Επιπλέον, η υπενθύμιση πλύσης καταχωρείται στο αρχείο καταγραφής HACCP με χρονοσφραγίδα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Πιέστε το πλήκτρο:  μετά από 30 δευτερόλεπτα, για να κάνετε κλικ και να απομακρύνετε το μήνυμα.

10 Διαχείριση κουζίνας

10.1 Διαχείριση υγιεινής

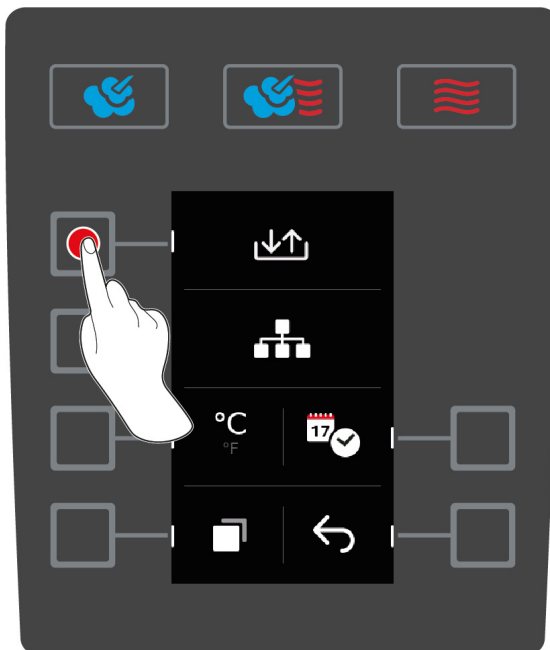
10.1.1 Καταγεγραμμένα δεδομένα HACCP

Καταγράφονται τα παρακάτω δεδομένα HACCP ανά παρτίδα:

- Αριθμός παρτίδας
- Τύπος συσκευής
- Σειριακός Αριθμός
- Έκδοση λογισμικού και βοήθειας
- Ημερομηνία και ώρα
- Πρόγραμμα καθαρισμού
- Καθαρισμός ντους χειρός
- Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος
- Ονομαστική τιμή της θερμοκρασίας πυρήνα
- Τιμή μέτρησης της θερμοκρασίας πυρήνα
- Ώρα (ωω:λλ:δδ)
- Μονάδα θερμοκρασίας
- Σύνδεση με σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας
- Άνοιγμα/κλείσιμο πόρτας θαλάμου μαγειρέματος
- Αλλαγή του τρόπου λειτουργίας
- Αυτόματος καθαρισμός

10.1.2 Λήψη δεδομένων HACCP

Τα δεδομένα HACCP αποθηκεύονται στη συσκευή για 28 ημέρες. Σε αυτό το χρονικό διάστημα μπορείτε να κατεβάσετε τα δεδομένα.



✓ Έχετε συνδεθεί ένα USB stick στη συσκευή.

1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο:
2. Πιέστε το πλήκτρο:

3. Πιέστε το πλήκτρο: 

4. Πιέστε το πλήκτρο: HACCP

>> Τα δεδομένα HACCP λαμβάνονται ως αρχείο μορφής txt. Μπορείτε να ανοίξετε το αρχείο σε προγράμματα επεξεργασίας κειμένου ή σε προγράμματα υπολογιστικών φύλλων.

10.2 Ενσωμάτωση συσκευών σε ένα δίκτυο

Γενικά:

Το iCombiClassic μπορεί να συνδεθεί σε ένα δίκτυο. Επομένως, προσφέρονται οι εξής δυνατότητες:

- Επιτήρηση της κατάστασης του συστήματος μαγειρέματος και πορείας μαγειρέματος στο ConnectedCooking.
- Φόρτωση μηνυμάτων service από το iCombiClassic στο ConnectedCooking.
- Φόρτωση προγραμμάτων από το iCombiClassic στο ConnectedCooking, τροποποίηση και αποθήκευση στο ConnectedCooking.
- Φόρτωση και αποθήκευση στο iCombiClassic των προγραμμάτων που δημιουργήθηκαν στο ConnectedCooking.

Διαθέσιμες επιλογές:

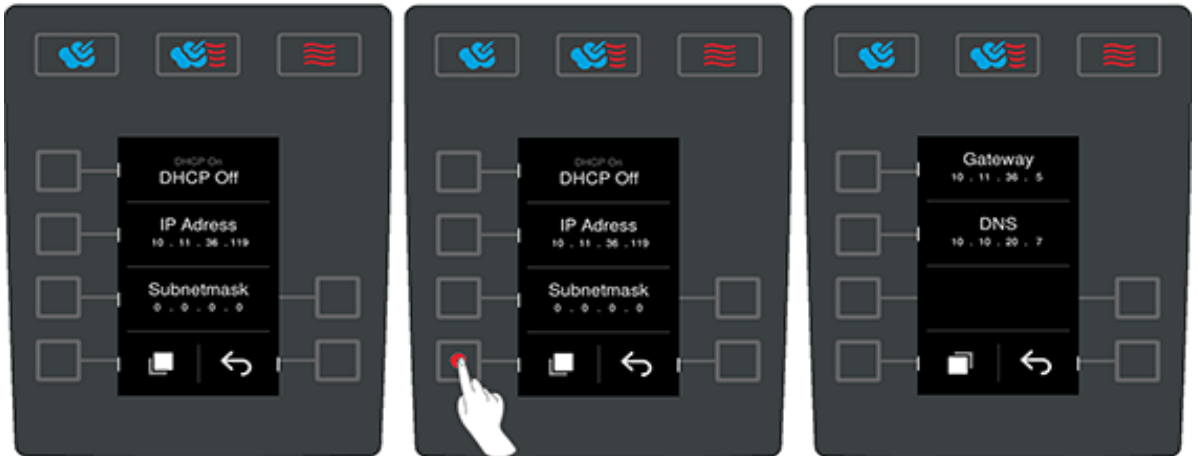
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ: Για τη σύνδεση δικτύου απαιτείται μία προαιρετική θύρα Ethernet (LAN) ή μία προαιρετική θύρα WiFi και Ethernet (LAN ή WLAN). Αυτές θα πρέπει να επιλεγθούν στη διαμόρφωση συσκευής και να παραγγελθούν μαζί με αυτή.

Το iCombi Classic διαθέτει τις παρακάτω προαιρετικές συνδέσεις δικτύου:

- Σύνδεση μέσω Ethernet (LAN)
- Σύνδεση μέσω WiFi

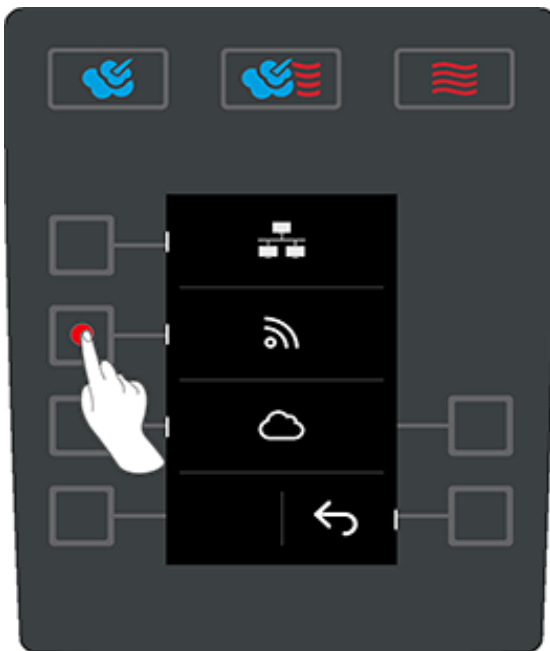
Δίκτυο:





Εδώ προβάλλεται ο αριθμός DHCP, η διεύθυνση IP, η μάσκα υποδικτύου, το Gateway και το DNS. Επιπλέον, προβάλλεται εδώ και η διεύθυνση MAC. Έτσι, η σύνδεση δικτύου μπορεί π.χ. να αντιστοιχιστεί σε ένα εταιρικό περιβάλλον με το μοναδικό αναγνωριστικό του προσαρμογέα δικτύου του iCombi Classic (διεύθυνση MAC).

Σύνδεση WiFi:



- Πιέστε το  πλήκτρο για να δείτε τις ρυθμίσεις WiFi.



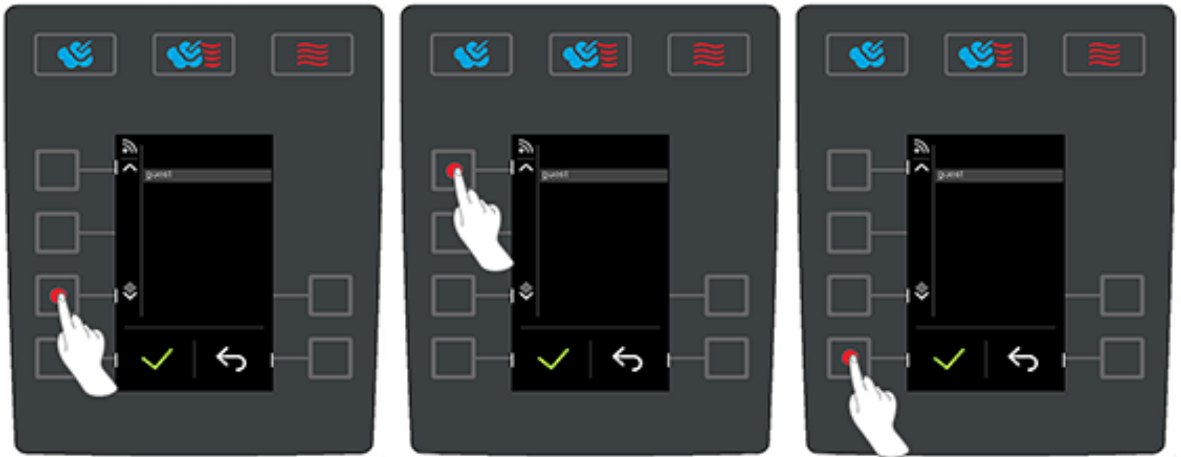
Εμφανίζεται η τρέχουσα κατάσταση σύνδεσης, καθώς και η τελευταία σύνδεση δικτύου.

- ❌ = Δεν συνδέθηκε
- 📶✓ = Συνδέθηκε

Επιλογή ή αλλαγή δικτύου



Από την επιλογή αναζήτησης μπορείτε να δείτε τα αποθηκευμένα δίκτυα και να επιλέξετε ένα από αυτά ή να βρείτε νέα δίκτυα.



Επιλέξτε ένα δίκτυο στο οποίο θέλετε να συνδεθείτε και επιβεβαιώστε με ✓.



- Εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης WiFi.

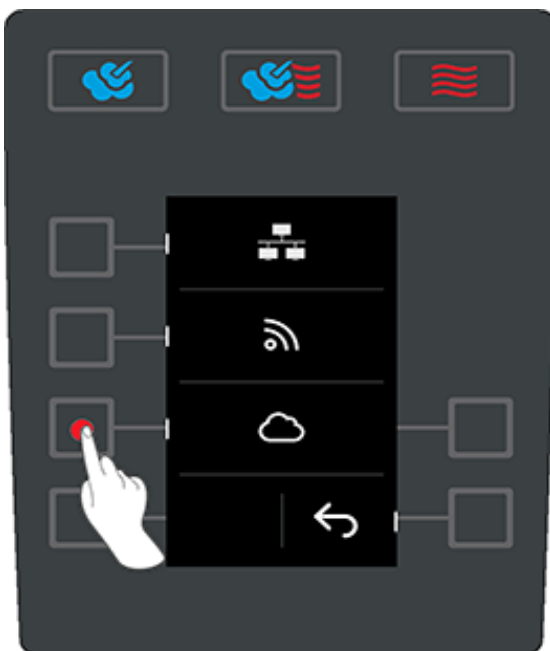
Επιβεβαίωση ή διακοπή εισαγωγής:



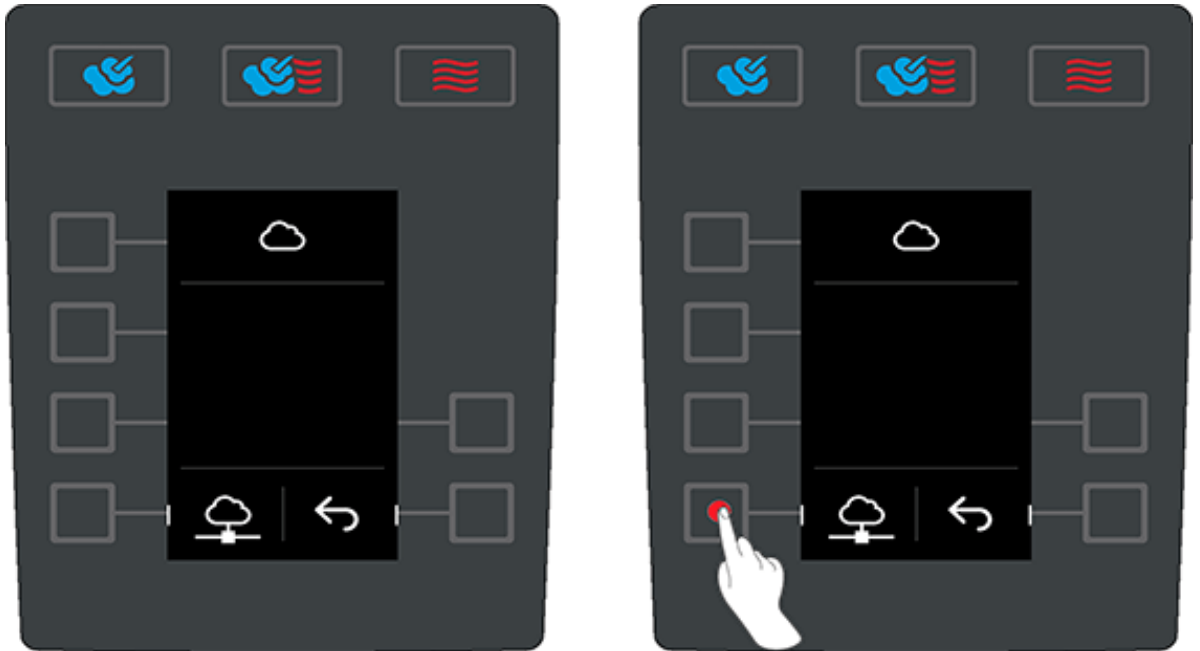
- Επιλέξτε γράμματα, αριθμούς ή ειδικούς χαρακτήρες με τον περιστροφικό διακόπτη.
- Επιβεβαιώστε την επιλογή σας πιέζοντας τον περιστροφικό διακόπτη.
- Πιέστε το ✓, για να επιβεβαιώσετε την εισαγωγή.
- Πιέστε το ✗, για να ακυρώσετε την επιλογή.

Σύνδεση με το ConnectedCooking Cloud:


Το iCombi Classic δηλώνεται στο ConnectedCooking μέσω ενός ξεχωριστού κωδικού ενεργοποίησης. Ο κωδικός ενεργοποίησης δημιουργείται στο σύστημα μαγειρέματος και πρέπει να τον καταχωρήσετε στον λογαριασμό σας στο ConnectedCooking στο www.connectedcooking.com για να δηλώσετε το σύστημα μαγειρέματος.



- Πιέστε το ☁️ πλήκτρο για να εμφανίσετε τον κωδικό ενεργοποίησης.



- Πιέστε το  για να δημιουργήσετε τον κωδικό ενεργοποίησης.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ: Πιέστε πάλι το πλήκτρο  εάν δεν εμφανίζεται ο κωδικός ενεργοποίησης, ώστε να δημιουργηθεί ένας νέος. Αυτό μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα.



Στη συνέχεια, μπορείτε να συνδέσετε το σύστημα μαγειρέματος με το ConnectedCooking χρησιμοποιώντας αυτόν τον κωδικό.

Όταν συνδεθεί το σύστημα μαγειρέματος, θα εμφανίζεται στο ConnectedCooking. Μετά την επανεκκίνηση του συστήματος μαγειρέματος μεταφέρονται αυτόματα τα δεδομένα υγιεινής (HACCP) από το σύστημα μαγειρέματος στο ConnectedCooking.

10.2.1 Δημιουργία σύνδεσης WLAN

Εάν θέλετε να συνδέσετε τη συσκευή με ένα δίκτυο WLAN, στο οποίο πρέπει να εγγραφείτε μέσω ενός ιστότοπου, μπορείτε να δημιουργήσετε μια σύνδεση WLAN.

1. Πιέστε το πλήκτρο:
 2. Πιέστε το πλήκτρο: **Δίκτυο**
 3. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο: **ON**
 4. Πιέστε το πλήκτρο: **WLAN**
 - > Εμφανίζεται μία λίστα με όλα τα διαθέσιμα δίκτυα WLAN. Τα δίκτυα WLAN είναι ταξινομημένα με φθίνουσα σειρά βάσει της έντασης του σήματος.
 5. Επιλέξτε το επιθυμητό δίκτυο WLAN.
 - > Θα σας ζητηθεί να πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης του δικτύου WLAN.
 6. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: ✓
 - > Όταν η σύνδεση δημιουργηθεί επιτυχώς, εμφανίζεται στην κάτω γραμμή το ακόλουθο σύμβολο:
 - > Το δίκτυο WLAN εμφανίζεται στη λίστα των διαθέσιμων δικτύων WLAN στην πρώτη θέση.
 7. Για να εμφανίσετε τις λεπτομέρειες της σύνδεσης, πατήστε το πλήκτρο δίπλα από το δίκτυο WLAN **V**
 8. Για την κατάργηση της σύνδεσης, πατήστε στις λεπτομέρειες της σύνδεσης το πλήκτρο: **Αποσύνδεση**
 9. Πατήστε στη γραμμή εικονιδίων στο για να επιστρέψετε στην επισκόπηση των ρυθμίσεων δικτύου.
 - >> Το όνομα του δικτύου WLAN εμφανίζεται στην ενότητα **WLAN**.
- Οι βελτιστοποιημένες ρυθμίσεις δικτύου επιτρέπουν τη δημιουργία σύνδεσης με δίκτυα WLAN με Hidden SSIDs:
- Πιέστε το πλήκτρο: **Μη αυτόματη σύνδεση με WLAN**.
 - Τώρα μπορείτε να εισαγάγετε το όνομα δικτύου (**SSID**) και τον αντίστοιχο κωδικό πρόσβασης.
 - Πιέστε το πλήκτρο: ✓, για να συνδεθείτε.

10.2.2 Σύνδεση καλωδίου δικτύου

Το σύστημα μαγειρέματος εξοπλίζεται προαιρετικά με μία θύρα σύνδεσης RJ45-Ethernet. Για να συνδέσετε το σύστημα μαγειρέματος στο δίκτυο και για να το προστατέψετε από τα νερά, από όλες τις πλευρές, χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο δικτύου με τις παρακάτω ιδιότητες:

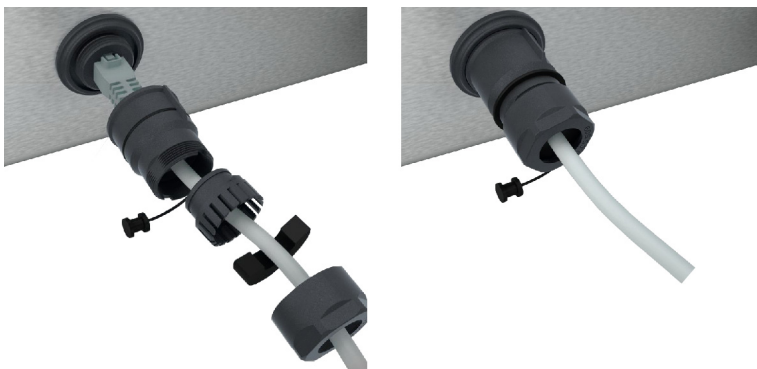
- Καλώδιο δικτύου κατηγορίας 6
- Μέγιστο μήκος βύσματος 45 mm
- Διάμετρος βύσματος 18,5 mm
- Διάμετρος καλωδίου 5,5 – 7,5 mm

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα λειτουργικά εξαρτήματα και η σύνδεση δικτύου μπορεί να φτάσουν θερμοκρασίες πάνω από 60 °C

Μπορεί να καείτε κατά τη σύνδεση ενός καλωδίου δικτύου σε μια συσκευή, η οποία είναι ή ήταν σε χρήση.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν συνδέσετε το καλώδιο δικτύου.



1. Ξεβιδώστε το προστατευτικό καπάκι.
2. Τροφοδοτήστε τα μεμονωμένα εξαρτήματα του καλύμματος στο καλώδιο δικτύου.
3. Συνδέστε το καλώδιο δικτύου στη σύνδεση δικτύου.

4. Βιδώστε το προστατευτικό κάλυμμα.

10.3 **ConnectedCooking (προαιρετική επιλογή)**

Εάν θέλετε να συνδέσετε το iCombi Classic στο ConnectedCooking, θα πρέπει η συσκευή σας να εξοπλίζεται με την προαιρετικά διαθέσιμη μονάδα WLAN ή Ethernet.

11 Αυτόματος καθαρισμός

Το iCombi Classic είναι εξοπλισμένο με αυτόματο σύστημα καθαρισμού. Εσείς επιλέγετε το πρόγραμμα καθαρισμού, τοποθετείτε τον εμφανιζόμενο αριθμό ταμπλετών Active Green και ταμπλετών φροντίδας και η συσκευή καθαρίζεται αυτόματα. Παράλληλα, το ενσωματωμένο σύστημα φροντίδας διατηρεί τη γεννήτρια ατμού καθαρή από άλατα. Έτσι, έχετε πάντα μία υγιεινά καθαρή και βέλτιστα συντηρημένη συσκευή.

11.1 Γενικές οδηγίες ασφαλείας

- Για τον αυτόματο καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο τις ταμπλέτες καθαρισμού Active Green και τις ταμπλέτες φροντίδας που προτείνει ο κατασκευαστής.
- Μην χρησιμοποιείτε κόκκινα καθαριστικά.

Έτσι, θα αποφύγετε τα εγκαύματα:

- Αφήστε τη συσκευή και όλα τα λειτουργικά της μέρη να κρυώσουν, πριν ξεκινήσετε τον αυτόματο καθαρισμό.

Έτσι θα αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα:

- Τα μέσα φροντίδας και τα χημικά προκαλούν σοβαρά εγκαύματα στο δέρμα και σοβαρές βλάβες στα μάτια. Φοράτε γυαλιά προστασίας που εφαρμόζουν σφικτά και γάντια προστασίας από χημικά, όταν καθαρίζετε τη συσκευή.
- Κρατάτε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος κλειστή, κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού. Διαφορετικά, μπορεί να διαφύγουν καυστικές ουσίες καθαρισμού και θερμός ατμός. Εάν ανοίξετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού, θα εμφανιστεί μια υπόδειξη που θα σας ζητήσει να την κλείσετε ξανά.
- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα δεν πρέπει να κρέμεται έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού. Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος μπορεί να υποστεί ζημιά και να διαφύγουν οι καυστικές ουσίες καθαρισμού.
- Μην καθαρίζετε με αυτόματο καθαρισμό, τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα που συνδέεται στην εξωτερική πλευρά.
- Απομακρύνετε όλα τα προϊόντα φροντίδας και τα υπολείμματά τους, πριν θερμάνετε τη συσκευή για να μαγειρέψετε φαγητά μέσα σε αυτήν.

Έτσι θα ενεργήσετε σωστά εάν έρθετε σε επαφή με προϊόντα φροντίδας:

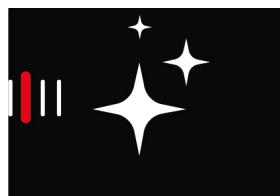
- Εάν έρθετε σε επαφή με προϊόντα φροντίδας χωρίς προστατευτικά γάντια από χημικές ουσίες ή εάν έρθουν άλλα σημεία της επιδερμίδας σας σε επαφή με τις ταμπλέτες καθαρισμού Active Green, ξεπλύνετε τα σημεία της επιδερμίδας σας με τρεχούμενο νερό για 10 λεπτά.
- Εάν πέσουν προϊόντα φροντίδας στα μάτια σας, ξεπλύνετε τα μάτια σας για 15 λεπτά με τρεχούμενο νερό. Απομακρύνετε τους φακούς επαφής, εάν φοράτε.
- Σε περίπτωση κατάποσης του μέσου φροντίδας, ξεπλύνετε το στόμα σας με νερό και πιείτε αμέσως μισό λίτρο νερού. Μην προκαλείτε εμετό.
- Καλέστε αμέσως το κέντρο δηλητηριάσεων ή έναν γιατρό.

11.2 Προγράμματα καθαρισμού

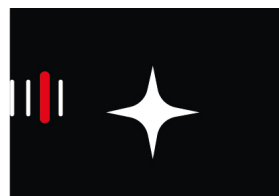
Διατίθενται τα παρακάτω προγράμματα καθαρισμού:



ισχυρό



μέτριο



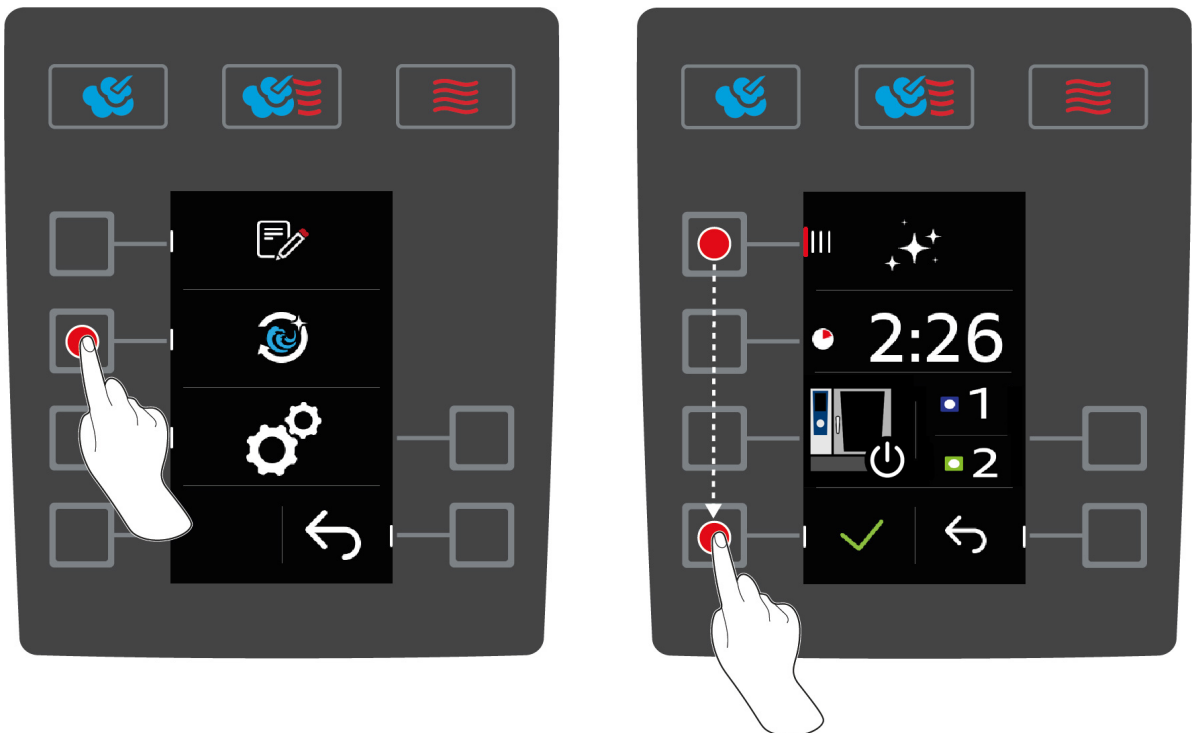
ελαφρύ



Πλύσιμο χωρίς ταμπλέτες

Πρόγραμμα καθαρισμού	Περιγραφή	Απαιτούμενα προϊόντα φροντίδας
ελαφρύ	Κατάλληλο για την απομάκρυνση ελαφρών ρύπων και αλάτων που δημιουργούνται, κατά τη χρήση της συσκευής σε θερμοκρασίες έως 200°C.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green ▪ Ταμπλέτες φροντίδας
μέτριο	Κατάλληλο για την απομάκρυνση ρύπων και αλάτων, που δημιουργούνται κατά τη χρήση ροών μαγειρέματος για γκριλ ή ψήσιμο.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green ▪ Ταμπλέτες φροντίδας
ισχυρό	Κατάλληλο για την απομάκρυνση σκληρών ρύπων και αλάτων, που δημιουργούνται κατά τη χρήση ροών μαγειρέματος για γκριλ ή ψήσιμο.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green ▪ Ταμπλέτες φροντίδας
Πλύσιμο χωρίς ταμπλέτες	Κατάλληλο για το πλύσιμο του θαλάμου μαγειρέματος με ζεστό νερό.	–

11.3 Έναρξη αυτόματου καθαρισμού



✓ Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης είναι σωστά τοποθετημένες μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος.

1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: ≡

2. Πιέστε το πλήκτρο: 🌀

> Εάν η θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 50°C, εμφανίζεται το μήνυμα: **Ο θάλαμος είναι πολύ ζεστός**

3. Ξεκινήστε τη λειτουργία Cool Down για να μειώσετε τη θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ:

4. Πιέστε το πλήκτρο: IIII

5. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα καθαρισμού [► 51].

6. Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.

7. Απομακρύνετε όλα τα δοχεία από τον θάλαμο μαγειρέματος.

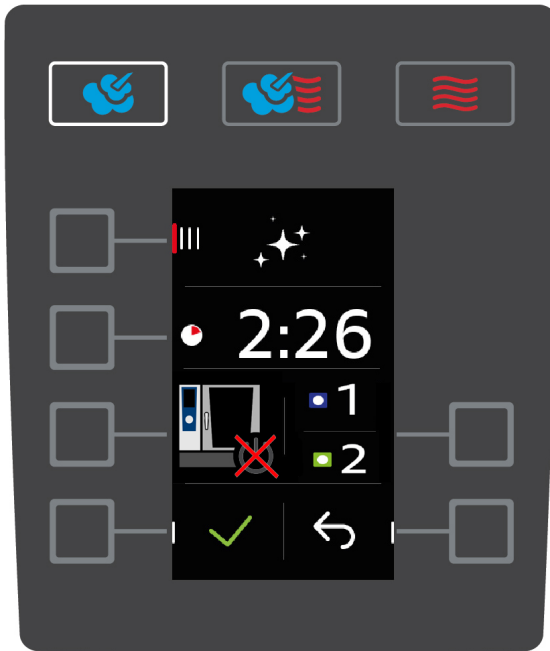


8. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος εγκαυμάτων! Φοράτε μάσκα προσώπου και γάντια προστασίας από χημικά, για να προστατευτείτε επαρκώς κατά τη χρήση των ταμπλετών καθαρισμού Active Green και των ταμπλετών φροντίδας. Βγάλτε από τη συσκευασία τον απαιτούμενο αριθμό ταμπλετών καθαρισμού Active Green και τοποθετήστε τις στο φίλτρο εκροής του θαλάμου μαγειρέματος.
9. Βγάλτε από τη συσκευασία τον απαιτούμενο αριθμό ταμπλετών φροντίδας και τοποθετήστε τις στο συρτάρι Care.
10. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
11. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: ✓
- >> Ο αυτόματος καθαρισμός ξεκινά.
- >> Όταν ολοκληρωθεί ο αυτόματος καθαρισμός, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης.

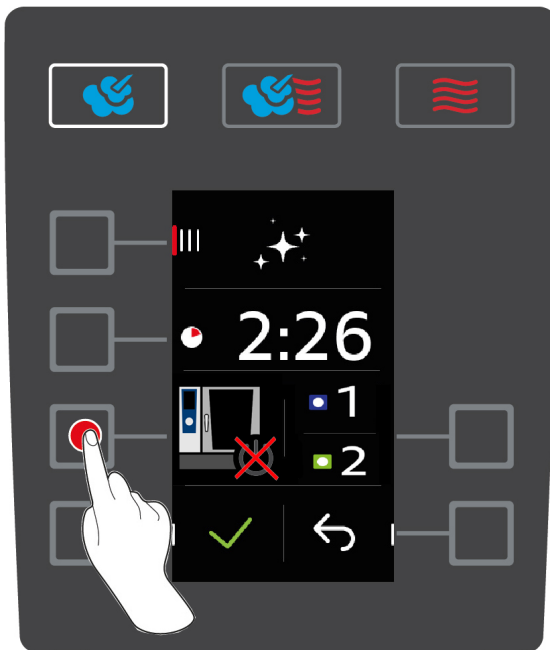
Αυτόματη απενεργοποίηση μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού

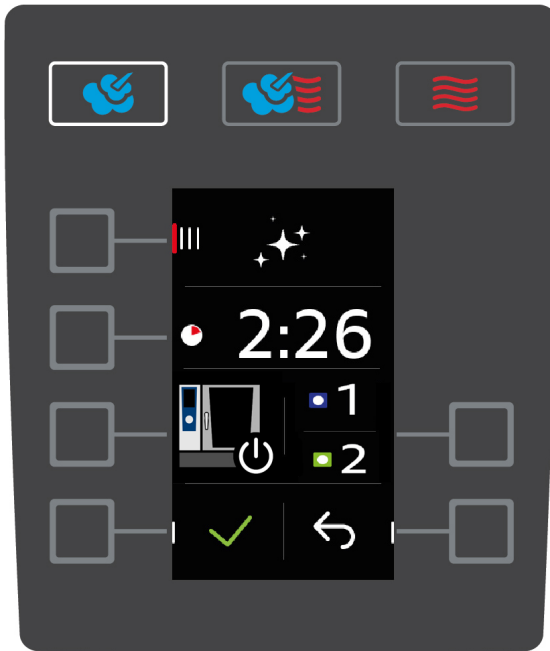
Μπορείτε να ορίσετε αν η συσκευή θα απενεργοποιείται αυτόματα μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του καθαρισμού.

Η αυτόματη απενεργοποίηση μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού είναι απενεργοποιημένη ως προεπιλεγμένη ρύθμιση.



1. Πιέστε το πλήκτρο: 





Η λειτουργία «Αυτόματη απενεργοποίηση μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού» είναι πλέον ενεργοποιημένη.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Εάν κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού σχηματιστεί αφρός στον θάλαμο μαγειρέματος, παρόλο που έχετε χρησιμοποιήσει τη συνιστώμενη ποσότητα ταμπλετών καθαρισμού Active Green, θα πρέπει στον επόμενο αυτόματο καθαρισμό να μειώσετε την ποσότητα ταμπλετών. Εάν συνεχίσει να σχηματίζεται αφρός, απευθυνθείτε στον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL.
- Μπορείτε να φωτίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος με τη μπάρα LED, κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
Πιέστε το πλήκτρο:

11.4 Διακοπή αυτόματου καθαρισμού

Μπορείτε να διακόψετε όλα τα προγράμματα αυτόματου καθαρισμού 30 δευτερόλεπτα μετά από την έναρξη τους. Εάν έχει ξεκινήσει ο αυτόματος καθαρισμός, δεν μπορεί να πλέον να διακοπεί.

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο μέχρι να εμφανιστεί πλήρως η γραμμή κατάστασης: **✗**
 - > Σας ζητείται να ανοίξετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος και να αφαιρέσετε τις ταμπλέτες απορρυπαντικού Active Green.
 2. Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.
 3. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Φοράτε γυαλιά προστασίας που εφαρμόζουν σφικτά, καθώς και γάντια προστασίας από χημικά, για να προστατευτείτε επαρκώς κατά τη χρήση των ταμπλετών καθαρισμού Active Green.** Αφαιρέστε τις ταμπλέτες καθαρισμού Active Green από τον θάλαμο μαγειρέματος και απορρίψτε τις.
 4. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
 - > Σας ζητείται να πλύνετε τον θάλαμο μαγειρέματος με το ντους χειρός.
 5. Ξεπλύνετε τον θάλαμο μαγειρέματος με το ντους χειρός.
 6. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
- >> Εμφανίζεται η επισκόπηση των προγραμμάτων καθαρισμού.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Εάν κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού σημειωθεί διακοπή ρεύματος, ο αυτόματος καθαρισμός θα διακοπεί. Όταν αποκατασταθεί πάλι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, θα συνεχιστεί ο αυτόματος καθαρισμός.

12 Φροντίδα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Συσσωρευμένα λίπη ή υπολείμματα τροφίμων στον θάλαμο μαγειρέματος

Εάν δεν καθαρίσετε επαρκώς τον θάλαμο μαγειρέματος, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς από συσσωρευμένα λίπη και υπολείμματα τροφίμων.

1. Καθαρίζετε καθημερινά τη συσκευή.
2. Σε περίπτωση πυρκαγιάς κρατήστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος κλειστή. Αυτό αφαιρεί το οξυγόνο από τη φωτιά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Εάν η φωτιά εξαπλωθεί, χρησιμοποιήστε έναν πυροσβεστήρα κατάλληλο για κατάσβεση φωτιάς από λίπη. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πυροσβεστήρα αφρού ή νερού για να σβήσετε μια φωτιά από λίπη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Προτροπή για καθαρισμό

Μια προτροπή για καθαρισμό εμφανίζεται όταν δεν έχετε χρησιμοποιήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα πρόγραμμα καθαρισμού με χρήση Care (ελαφρύ, μέτριο, έντονο). Για να αποφύγετε τη συσσώρευση αλάτων στη συσκευή σας, πρέπει να πραγματοποιείτε τουλάχιστον έναν ελαφρύ καθαρισμό ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

12.1 Γενικές οδηγίες ασφαλείας

Έτσι, θα αποφύγετε τα εγκαύματα:

- Αφήστε τη συσκευή και όλα τα λειτουργικά της μέρη να κρυώσουν, πριν εκτελέσετε εργασίες καθαρισμού.

Έτσι, θα αποφύγετε υλικές ζημιές, τραυματισμούς ή θανατηφόρα ατυχήματα:

- Καθαρίζετε καθημερινά τη συσκευή, ακόμα και όταν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας ατμού.
- Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ με τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού της συσκευής.

12.2 Χρονικά διαστήματα φροντίδας

Χρονικό διάστημα φροντίδας	Λειτουργικά μέρη
Εβδομαδιαία	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Εξωτερική επιφάνεια της συσκευής ▪ Κάλυμμα LED ▪ Πίνακας ελέγχου ▪ Πλαστικά μέρη

Τα λειτουργικά μέρη θα πρέπει να καθαρίζονται σύμφωνα με το χρονικό διάστημα φροντίδας. Όμως, μπορούν να καθαρίζονται και πιο τακτικά, εάν απαιτείται.

12.3 Προϊόντα φροντίδας

Κατάλληλα προϊόντα φροντίδας

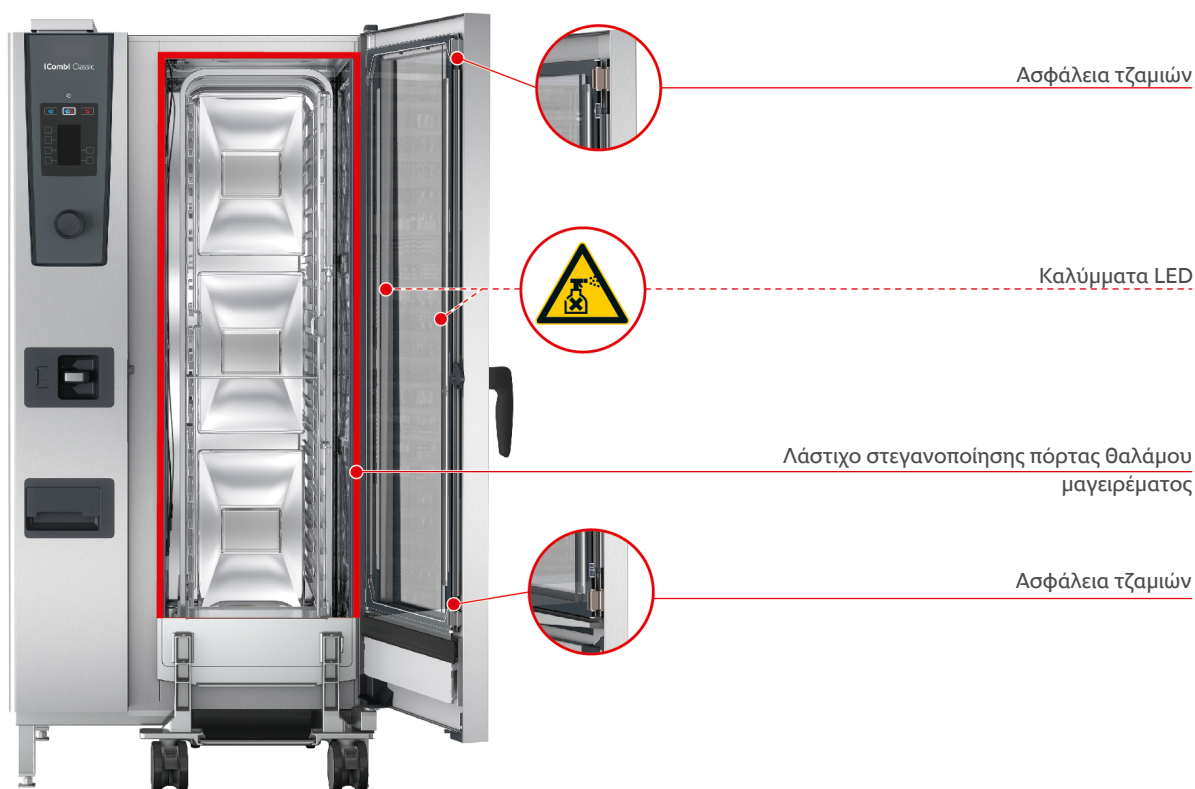
- Καθαρίστε τα παρακάτω λειτουργικά μέρη με χλιαρό νερό, ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό πανί:
 - Εξωτερική επιφάνεια συσκευής
 - Τζάμι πόρτας θαλάμου μαγειρέματος
 - Κάλυμμα LED στην πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος
 - Λάστιχο στεγανοποίησης θαλάμου μαγειρέματος
- Καθαρίστε τα αξεσουάρ με χλιαρό νερό, ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό πανί.

Ακατάλληλα προϊόντα φροντίδας

Μην καθαρίζετε τη συσκευή, τα λειτουργικά εξαρτήματα και τα αξεσουάρ με τα παρακάτω, ακατάλληλα προϊόντα φροντίδας:

- Λειαντικά καθαριστικά
- υδροχλωρικό οξύ, αλκαλικά διαλύματα, θειούχες ουσίες ή άλλες ουσίες που απορροφούν οξυγόνο
- αδιάλυτη αλκοόλη, μεθανόλη ή διαλύτες όπως ακετόνη, βενζόλιο, τολουόλη ή ξυλόλη
- καθαριστικά φούρνων ή καθαριστικά ψησταριών
- Σφουγγάρια καθαρισμού σκευών με σκληρή επιφάνεια
- ατσάλοσυρμα
- πλυντήριο υψηλής πίεσης
- κοφτερά ή αιχμηρά εργαλεία

12.4 Καθαρισμός πόρτας θαλάμου μαγειρέματος



Καθαρισμός τζαμιών

1. Ανοίγετε τελείως την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.
2. Λύστε τις ασφάλειες των τζαμιών πιέζοντας ελαφρώς.
3. Γυρίστε τα τζάμια της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος, το ένα μετά το άλλο.
4. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος με χλιαρό νερό, ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό πανί.
5. Αφήστε τα τζάμια της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος να στεγνώσουν τελείως.



Καθαρισμός καλυμμάτων LED

Όταν καθαρίσετε τα τζάμια πόρτας θαλάμου μαγειρέματος, μπορείτε να καθαρίσετε και τα καλύμματα LED. Καθαρίζετε τα καλύμματα LED μόνο με τα κατάλληλα προϊόντα φροντίδας [► 56].

Το κάλυμμα LED βρίσκεται ανάμεσα στα δύο τζάμια της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.

- ✓ Τα τζάμια της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος είναι απασφαλισμένα.

1. Καθαρίστε το κάλυμμα LED με χλιαρό νερό, ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό πανί.

2. Αφαιρέστε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό και μαλακό πανί.
3. Αφήστε το κάλυμμα LED να στεγνώσει τελείως.
4. Ασφαλίστε πάλι τα τζάμια της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.

Καθαρισμός λάστιχου στεγανοποίησης της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος

Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες θαλάμου μαγειρέματος πάνω από 260 C και μαγειρεύετε συνήθως τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε λιπαρά και ζελατίνη, το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος μπορεί να φθαρεί γρήγορα. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του λάστιχου στεγανοποίησης της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος, θα πρέπει να το καθαρίζετε καθημερινά.

- ✓ Η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος είναι ανοικτή.
1. Καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος με χλιαρό νερό, ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό πανί.
 2. Αφήστε το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος να στεγνώσει τελείως.

Καθαρισμός λεκάνης συλλογής πόρτας

Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες θαλάμου μαγειρέματος πάνω από 260°C και μαγειρεύετε συνήθως τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε λιπαρά και ζελατίνη, η λεκάνη συλλογής πόρτας μπορεί να λερωθεί πολύ. Καθαρίζετε τη λεκάνη καθημερινά, προκειμένου να διασφαλίζεται το πρότυπο υγιεινής.

- ✓ Η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος είναι ανοικτή.
1. Καθαρίστε τη λεκάνη συλλογής πόρτας με χλιαρό νερό, ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό πανί.
 2. Βεβαιωθείτε ότι έχετε απομακρύνει τα υπολείμματα τροφίμων, τα συσσωρευμένα λίπη και τις κρούστες.

Καθαρίστε το άνοιγμα εξόδου της λεκάνης συλλογής πόρτας και το επίπεδο λάστιχο της διάταξης ανοίγματος εκροής

- ✓ Η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος είναι ανοικτή.
1. Ανοίξτε τη διάταξη ανοίγματος εκροής με το ένα χέρι στη βάση χειρισμού και κρατήστε τη σταθερά.
 2. Καθαρίστε το επίπεδο λάστιχο και το άνοιγμα εξόδου με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων για να αφαιρέσετε τυχόν κρούστες. Κρατήστε τη διάταξη ανοίγματος εκροής με το χέρι σταθερά στην ανοιχτή θέση, για να αποφύγετε ακούσια απαγκίστρωση του μηχανισμού.
 3. Τοποθετήστε ξανά το επίπεδο λάστιχο στη σωστή θέση, εάν έχει γλιστρήσει κατά τον καθαρισμό.

12.5 Καθαρισμός ντους χειρός

1. Τραβήξτε πλήρως τον εύκαμπτο σωλήνα του ντους χειρός και κρατήστε τον εκεί.
2. Καθαρίστε το ντους χειρός και τον εύκαμπτο σωλήνα με ένα μαλακό σφουγγάρι.
3. Για να αφαιρεθούν οι επίμονες συσσωρεύσεις αλάτων, καθαρίστε το ντους χειρός και τον εύκαμπτο σωλήνα με αραιωμένο μαγειρικό ξύδι.

12.6 Καθαρισμός φίλτρου αέρα

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν το φίλτρο αέρα δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εισχωρήσει νερό στη συσκευή

Η προστασία από τα νερά διασφαλίζεται μόνο με σωστά τοποθετημένο φίλτρο αέρα.

1. Περάστε το φίλτρο αέρα στη συσκευή με τέτοιον τρόπο, ώστε να κουμπώσει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα

Για το άνοιγμα του καλύμματος φίλτρου αέρα, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, όπως μαχαίρι, καθώς υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά στο στήριγμα φίλτρου.



Απαιτούμενα εργαλεία

- Κατσαβίδι



1. Τοποθετήστε το κατσαβίδι στα ανοίγματα του καλύμματος φίλτρου αέρα.
2. Πιέστε τα ρύγχη προς τα μέσα.
3. Τραβήξτε προς τα έξω το φίλτρο αέρα.
4. Καθαρίστε το φίλτρο αέρα στο πλυντήριο πιάτων και αφήστε το να στεγνώσει τελείως.
 - > Εάν το φίλτρο αέρα δεν είναι καθαρό μετά το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, πρέπει να αντικατασταθεί.
5. Εάν το φίλτρο αέρα έχει καθαριστεί, τοποθετήστε το πάλι στη συσκευή.
6. Τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα του φίλτρου αέρα στη συσκευή.

12.7 Καθαρισμός αξεσουάρ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μην αφήνετε τα αξεσουάρ μέσα στη συσκευή κατά τον αυτόματο καθαρισμό.

Μην αφήνετε ποτέ τα αξεσουάρ μέσα στη συσκευή κατά τον αυτόματο καθαρισμό. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή ή στα αξεσουάρ της.

1. Αφήστε τα αξεσουάρ να κρυσώσουν, πριν τα καθαρίσετε.
2. Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων και τα στρώματα λίπους, αμύλου και πρωτεϊνών με ένα μαλακό πανί.
3. Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, βυθίστε τα αξεσουάρ σε χλιαρό νερό και στη συνέχεια, απομακρύνετε τη βρωμιά με ένα μαλακό πανί.

12.8 Καθαρισμός σωλήνα αερισμού της γραμμής εκροής

Εάν κατά την εγκατάσταση η συσκευή σας συνδέθηκε σε ένα υφιστάμενο σιφόνι του κτιρίου, τότε στη γραμμή εκροής έχει τοποθετηθεί ένας σωλήνας αερισμού. Εάν το νερό έχει χαμηλή σκληρότητα ή εάν η συσκευή έχει συνδεθεί σε σύστημα αποσκληρυνσης νερού και χρησιμοποιείτε συχνά τα προγράμματα καθαρισμού **μέτριος** και **έντονος**, ο αφρός που δημιουργείται κατά τον καθαρισμό οδηγείται στον σωλήνα αερισμού. Για να διασφαλιστεί η σωστή εκροή του αφρού, πρέπει να καθαρίζετε τον σωλήνα αερισμού μία φορά την εβδομάδα.

1. Γεμίστε τον σωλήνα αερισμού με ζεστό νερό, μέχρι ο σωλήνας αερισμού να καθαριστεί τελείως. Το νερό πρέπει να έχει θερμοκρασία 60 °C.

13 Έμπνευση και βοήθεια

13.1 Τηλεφωνική βοήθεια

ChefLine®

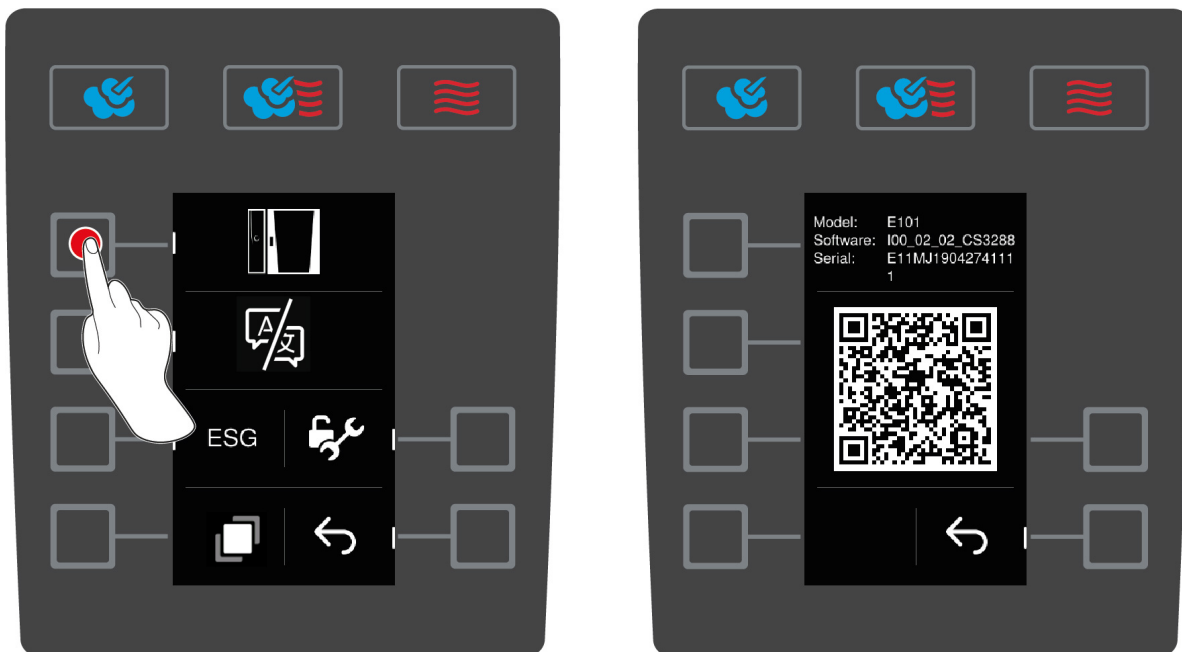
Εάν έχετε απορίες σχετικά με τις εφαρμογές ή τις συνταγές, θα χαρούμε να σας παρέχουμε συμβουλές τηλεφωνικά. Γρήγορα, εύκολα, από σεφ προς σεφ, 365 ημέρες τον χρόνο. Καλέστε απλά τη γραμμή RATIONAL ChefLine®. Τους αριθμούς θα τους βρείτε στο αυτοκόλλητο ChefLine® στην πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, στην ενότητα Service των ρυθμίσεων και στο rational-online.com.





Τεχνικοί συνεργάτες της RATIONAL

Οι συσκευές μας είναι αξιόπιστες και ανθεκτικές. Σε περίπτωση τεχνικού προβλήματος, απευθυνθείτε στον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL. Εγγυημένη προμήθεια ανταλλακτικών και υπηρεσιών έκτακτης ανάγκης ακόμα και το Σαββατοκύριακο. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό στο μενού Ρυθμίσεις > Σέρβις ή στο rational-online.com.

13.2 Αναζήτηση δεδομένων συσκευής

Μπορείτε να δείτε ποια έκδοση λογισμικού έχει εγκατασταθεί στη συσκευή και ποιος είναι ο σειριακός αριθμός της συσκευής σας. Εάν έχετε εγκαταστήσει μια εφαρμογή στο smartphone, με την οποία μπορείτε να σαρώσετε κωδικούς QR, μπορείτε να φορτώσετε τα δεδομένα και στο smartphone σας.



1. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: 
4. Πιέστε το πλήκτρο: 
 - > Εμφανίζονται οι παρακάτω πληροφορίες:
 - Τύπος συσκευής
 - Έκδοση εγκατεστημένου λογισμικού
 - Σειριακός αριθμός της συσκευής

Μπορείτε τώρα να σαρώσετε τον κωδικό QR με το smartphone, για να αποθηκεύσετε τις πληροφορίες που εμφανίζονται.

13.3 Λύση προβλήματος

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL για όλα τα μηνύματα σφάλματος [► 60]. Έχετε πάντα διαθέσιμο τον σειριακό αριθμό της συσκευής σας. Ο σειριακός αριθμός βρίσκεται στην ετικέτα τύπου.

Μπορούν να εμφανιστούν ενημερωτικά μηνύματα στα οποία πρέπει να εκτελέσετε μία ενέργεια ή έναν χειρισμό. Σε αυτές τις περιπτώσεις δεν χρειάζεται εσείς, ως χειριστής, να επικοινωνήσετε με τον τεχνικό συνεργάτη RATIONAL [► 60].

13.3.1 Μηνύματα σφάλματος συστήματος θέρμανσης γεννήτριας ατμού

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 10 SC-automatic failed	Το αυτόματο SC παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 11 Water supply steam generator failed	Υπάρχει σφάλμα στην παροχή νερού της γεννήτριας ατμού.	Ναι
Service 12 Water volume measurement failed	Υπάρχει σφάλμα στη μέτρηση της ποσότητας νερού.	Ναι
Service 13 Water detection failed	Υπάρχει σφάλμα στην ανίχνευση της στάθμης νερού στη γεννήτρια ατμού.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρουσιάζει βλάβη.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	Σημειώθηκε υπέρβαση του ορίου θερμοκρασίας της γεννήτριας ατμού.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 43.1 Solenoid valve failed	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 46.1 Pump failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 46.2 Pump failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι

13.3.2 Μηνύματα σφάλματος για συσκευές αερίου

Εάν η συσκευή σας διαθέτει σύνδεση αερίου, μπορεί να εμφανιστούν τα παρακάτω πρόσθετα μηνύματα σφάλματος. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL για όλα τα μηνύματα σφάλματος [► 60]. Έχετε πάντα διαθέσιμο τον σειριακό αριθμό της συσκευής σας.

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 32.1 Check gas supply	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη βαλβίδα διακοπής του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 32.2 Check gas supply	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη βαλβίδα διακοπής του αγωγού αερίου.	Όχι

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 32.3 Check gas supply	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη βαλβίδα διακοπής του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη βαλβίδα διακοπής του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη βαλβίδα διακοπής του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 33.3 Gas burner failed close gas supply	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη βαλβίδα διακοπής του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 34.32 Data communication failed	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 60 Gas system failed	Η αρχικοποίηση του κουτιού ανάφλεξης παρουσιάζει σφάλμα. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή . Εάν συνεχίζει να εμφανίζεται το σφάλμα, καλέστε τον τεχνικό συνεργάτη σας.	–

13.3.3 Μηνύματα σφάλματος συστήματος θέρμανσης θερμού αέρα

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 20.1 Cabinet sensor failed	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρουσιάζει βλάβη.	Όχι
Service 28.1 Steam generator too hot	Έχει γίνει υπέρβαση του ορίου θερμοκρασίας της γεννήτριας ατμού.	Όχι
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	Έχει γίνει υπέρβαση του ορίου θερμοκρασίας του θαλάμου μαγειρέματος.	Όχι
Service 34.1 Data communication failed	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Όχι
Service 34.2 Data communication failed	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Όχι
Service 34.4 Data communication failed	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Όχι
Service 42.3 Solenoid valve failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Δεν έχετε στη διάθεσή σας τη λειτουργία Ατμού .
Service 42.6 Solenoid valve failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 43.3 Solenoid valve failed	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.

13.3.4 Μηνύματα σφάλματος υγρασίας

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 20.2 Control sensor failed	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 20.4 Humidity sensor failed	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 30 Humidity control failed	Η μέτρηση υγρασίας παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 36 Humidity control failed	Ο αισθητήρας διαφορικής πίεσης παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 37 Humidity control failed	Ο αισθητήρας διαφορικής πίεσης παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 42.2 Solenoid valve failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 43.2 Solenoid valve failed	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.

13.3.5 Μηνύματα σφάλματος CleanJet

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 34.8 Data communication failed	Ο αυτόματος καθαρισμός δεν λειτουργεί.	Όχι
Service 43.6 Solenoid valve failed	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 47.1 Pump failed	Η αντλία υγρών αποβλήτων παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 47.2 Pump failed	Η αντλία υγρών αποβλήτων παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 110 Cleanjet failed	Παρουσιάστηκε σφάλμα στην αντλία SC, κατά τον αυτόματο καθαρισμό.	Όχι
Service 120 Cleanjet failed	Παρουσιάστηκε σφάλμα στην ανίχνευση στάθμης νερού, κατά τον αυτόματο καθαρισμό.	Όχι
Service 121 Pour Water 3I	Δεν υπάρχει αρκετό νερό στο κουτί καθαρισμού	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα. Ρίξτε 3I νερό στο κουτί καθαρισμού.

13.3.6 Μηνύματα σφάλματος Care

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 42.4 Solenoid valve failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 43.4 Solenoid valve failed	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 49.1 Pump failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 49.2 Pump failed	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι

13.3.7 Ενημερωτικά μηνύματα

Τα ενημερωτικά μηνύματα εμφανίζονται σε ένα πεδίο κειμένου με μπλε πλαίσιο τα οποία πρέπει εσείς, ως χρήστης, να προσέξετε.

Μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω ενημερωτικά μηνύματα:

Επεξήγηση συμβόλων:

-  Χωρίς ροή νερού

Πληροφορίες	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Energy optimization active	Βελτιστοποίηση ενέργειας ενεργή	Ναι
Steam generator too cold Hot air possible	Σημειώθηκε υπέρβαση του ορίου θερμοκρασίας της γεννήτριας ατμού.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Initialise timer	Το ρολόι πραγματικού χρόνου της CPU δεν έχει αρχικοποιηθεί. Ρυθμίστε την ημερομηνία και την ώρα.	Ναι
Battery low	Η μπαταρία παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Cabinet light failed	Ο φωτισμός του θαλάμου μαγειρέματος δεν λειτουργεί σωστά.	Ναι
Selftest with water requested	Ο αυτοέλεγχος πραγματοποιήθηκε χωρίς νερό	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Pour water 3 litres	Προτροπή για προσθήκη 3l νερού στο κουτί καθαρισμού	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Check Watersupply	Λήξη χρονικού ορίου ηλεκτροδίου στάθμης	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Check USB Stick	Το USB stick είναι ελαττωματικό	Ναι
Pour Water 3l	Εάν το ενημερωτικό μήνυμα αποκρυφτεί και συνεχίζουν να εντοπίζονται παλμοί	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Program import error	Σφάλμα προγράμματος	Ναι
Selftest with water requested	Ο αυτοέλεγχος πραγματοποιήθηκε χωρίς νερό	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
 Check Watersupply	Λήξη χρονικού ορίου ηλεκτροδίου στάθμης	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
 Check Watersupply	Χωρίς νερό κατά τη ρουτίνα ενεργοποίησης	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
 Pour Water 3l	Δεν υπάρχει αρκετό νερό στη γεννήτρια ατμού	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.

13.3.8 Κέντρο ειδοποιήσεων

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 17 Unit data failed	Λανθασμένος τύπος συσκευής.	Όχι
Service 29 Electric compartment too hot	Η θερμοκρασία του πίνακα είναι πολύ υψηλή.	Όχι
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα στον θάλαμο μαγειρέματος παρουσιάζει βλάβη.	Ναι, αλλά δε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα στον θάλαμο μαγειρέματος παρουσιάζει βλάβη.	Ναι, αλλά δε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
Service 34.16 Data communication failed	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 34.64 Data communication failed	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 34.400 Data communication failed	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 41	Έχουν συσσωρευτεί άλατα στο ακροφύσιο ψεκασμού ή στον σωλήνα ψεκασμού.	Δεν έχετε στη διάθεσή σας τη λειτουργία Ατμού .
Service 52.1 Cabinet light failed	Ο φωτισμός του θαλάμου μαγειρέματος δεν λειτουργεί σωστά.	Ναι
Service 52.2 Cabinet light failed	Ο φωτισμός του θαλάμου μαγειρέματος δεν λειτουργεί σωστά.	Ναι
Service 72 Ενεργοποιήθηκε ο περιοριστής θερμοκρασίας ασφαλείας	Ξεπεράστηκε η θερμοκρασία ενεργοποίησης ενός αισθητήρα θερμοκρασίας.	Όχι
Service 1017 USB Stick error	Το USB stick είναι ελαττωματικό	Ναι

14 Συντήρηση

Μπορείτε να αντικαταστήσετε μόνοι σας το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης πόρτας θαλάμου μαγειρέματος [► 67]

Απευθυνθείτε στον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL για τις παρακάτω εργασίες συντήρησης:

- Αντικατάσταση φίλτρου αέρα

14.1 Αντικατάσταση φίλτρου αέρα

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα

Για το άνοιγμα του καλύμματος φίλτρου αέρα, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, όπως μαχαίρι, καθώς υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά στο στήριγμα φίλτρου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν το φίλτρο αέρα δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εισχωρήσει νερό στη συσκευή

Η προστασία από τα νερά διασφαλίζεται μόνο με σωστά τοποθετημένο φίλτρο αέρα.

1. Περάστε το φίλτρο αέρα στη συσκευή με τέτοιο τρόπο, ώστε να κουμπώσει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο στεγνά φίλτρα αέρα.

Βεβαιωθείτε ότι το νέο φίλτρο αέρα είναι στεγνό πριν το αντικαταστήσετε για να αποφύγετε την πρόκληση υλικής ζημιάς.



Απαιτούμενα εργαλεία

- Κατσαβίδι

14.2 Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης πόρτας θαλάμου μαγειρέματος

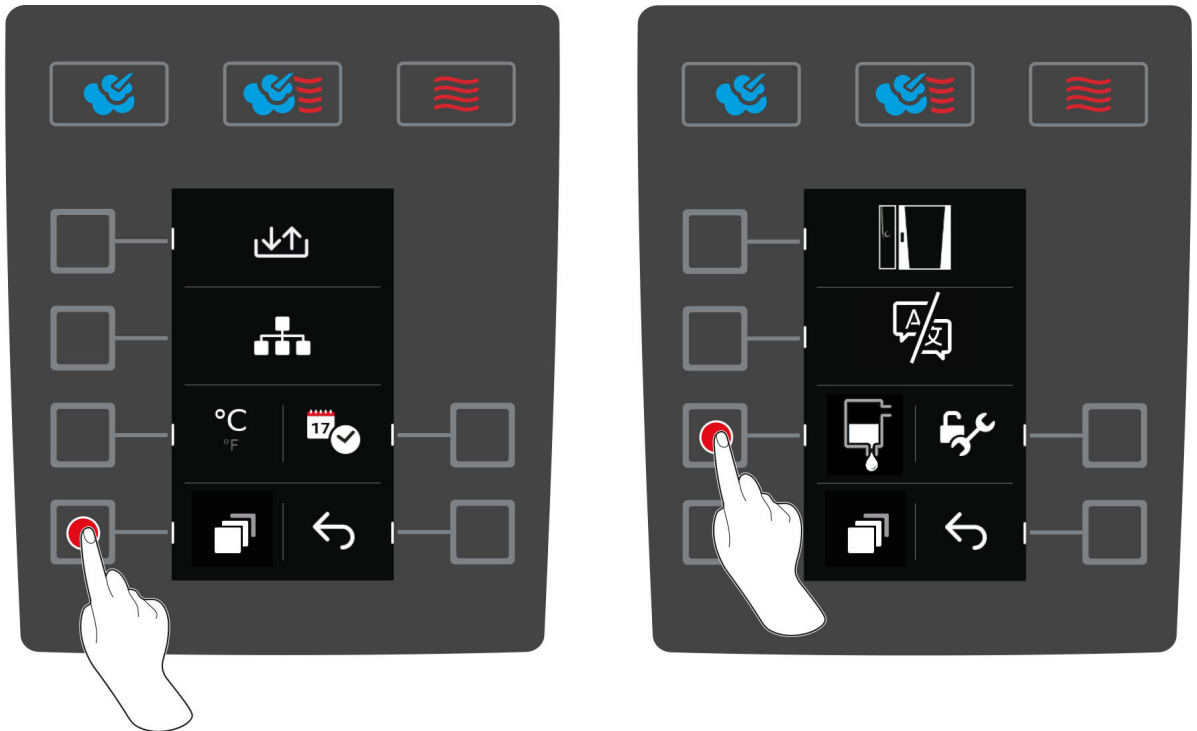






1. Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.
2. Τραβήξτε το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος από τον οδηγό και απορρίψτε το.
3. Βρέξτε τα χείλη συγκράτησης του νέου λάστιχου στεγανοποίησης με σαπουνόνερο.
4. Πιέστε πρώτα τις γωνίες του λάστιχου στεγανοποίησης στις γωνίες του οδηγού.
5. Πιέστε μετά το υπόλοιπο λάστιχο στεγανοποίησης στον οδηγό.

15 Μεταφορά

15.1 Εκκένωση γεννήτριας ατμού

Πριν από τη μεταφορά της συσκευής, θα πρέπει να αδειάζετε τη γεννήτρια ατμού.



1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή νερού.
 2. Στην αρχική οθόνη πιέστε το πλήκτρο: 
 3. Πιέστε το πλήκτρο: 
 4. Πιέστε το πλήκτρο: 
 5. Πιέστε το πλήκτρο: 
- >> Η γεννήτρια ατμού εκκενώνεται.

15.2 Μεταφορά της συσκευής

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οι περιστρεφόμενες ρόδες μπορεί να υποστούν ζημιά, εάν η συσκευή ή το Combi-Duo μετακινηθεί με ενεργοποιημένα τα φρένα ακινητοποίησης

Εάν οι περιστρεφόμενες ρόδες υποστούν ζημιά, ενδέχεται να ανατραπεί η συσκευή ή το Combi-Duo και να σας τραυματίσει σοβαρά.

1. Λύστε τα φρένα ακινητοποίησης στις ρόδες, πριν μεταφέρετε ή μετακινήσετε τη συσκευή ή το Combi-Duo.
2. Για ασφαλή μεταφορά, η μετακίνηση της συσκευής ή του Combi-Duo πρέπει να γίνεται πάντα από δύο άτομα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οι περιστρεφόμενες ρόδες μπορεί να υποστούν ζημιά, εάν επιχειρήσετε να αλλάξετε την κατεύθυνση κίνησης τους με ενεργοποιημένα τα φρένα ακινητοποίησης

Εάν οι περιστρεφόμενες ρόδες υποστούν ζημιά, ενδέχεται να ανατραπεί η συσκευή ή το Combi-Duo και να σας τραυματίσει σοβαρά.

1. Εάν οι περιστρεφόμενες ρόδες προεξέχουν κάτω από τη συσκευή ή την κάτω βάση και επιθυμείτε να αλλάξετε την κατεύθυνση κίνησής τους, λύστε πρώτα το φρένο ακινητοποίησης και μετά στρίψτε τις ρόδες.
2. Μην κλωτσάτε τις ρόδες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Οι συσκευές μπορεί να ανατραπούν, κατά τη μεταφορά πάνω από κατώφλια

Όταν ωθείτε τις συσκευές πάνω από κατώφλια ή σε κεκλιμένες επιφάνειες, υπάρχει κίνδυνος να ανατραπεί η συσκευή και να σας τραυματίσει.

1. Ωθείτε προσεκτικά τις συσκευές σε κατώφλια και κεκλιμένες επιφάνειες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Οι συσκευές και τα Combi-Duo σε περιστρεφόμενες ρόδες μπορεί να ανατραπούν, κατά τη μεταφορά ή τη μετακίνηση

Εάν η συσκευή σας στηρίζεται επάνω σε περιστρεφόμενες ρόδες ή το Combi-Duo στηρίζεται σε κάτω βάση με περιστρεφόμενες ρόδες και δε λύσετε το φρένο ακινητοποίησης, πριν από τη μεταφορά ή μετακίνηση της συσκευής, ενδέχεται να ανατραπεί η συσκευή ή το Combi-Duo και να σας τραυματίσει.

1. Λύστε τα φρένα ακινητοποίησης στις ρόδες, πριν μεταφέρετε ή μετακινήσετε τη συσκευή ή το Combi-Duo.
2. Ενεργοποιήστε τα φρένα ακινητοποίησης των ροδών μετά τη μεταφορά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ζητήστε από τον τεχνικό συνεργάτη να μεταφέρει τη συσκευή σας, για να είναι εγγυημένη η ορθή διαδικασία.

Μπορείτε να μετακινήσετε τις συσκευές που στηρίζονται επάνω σε τροχήλατες κάτω βάσεις ή σε περιστρεφόμενες ρόδες.

- ✓ Η γεννήτρια ατμού είναι άδεια και το κουτί καθαρισμού έχει εκκενωθεί [► 68]. **Και τα δύο αναφερόμενα σημεία επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από έναν τεχνικό συνεργάτη.**
1. Προτού μεταφέρετε τη συσκευή σε άλλο σημείο, θα πρέπει να την αποσυνδέσετε με τον προβλεπόμενο τρόπο από το ηλεκτρικό ρεύμα, την παροχή νερού και τον αγωγό απόνευρων.
 2. Όταν έχετε μεταφέρει τη συσκευή στη νέα της θέση, θα πρέπει να τη συνδέσετε πάλι με τον προβλεπόμενο τρόπο στο ηλεκτρικό ρεύμα, στην παροχή νερού και στον αγωγό υγρών αποβλήτων και να ενεργοποιήσετε τα φρένα ακινητοποίησης της τροχήλατης κάτω βάσης ή των περιστρεφόμενων ροδών.



3. Εάν θέλετε να τραβήξετε τη συσκευή προς τα μπροστά κατά τη διάρκεια καθαρισμού της κουζίνας, λύστε τα φρένα ακινητοποίησης της τροχήλατης κάτω βάσης ή των περιστρεφόμενων ροδών.

4. Τραβήξτε τη συσκευή με προσοχή προς τα μπροστά.
5. Όταν ολοκληρώσετε το καθάρισμα της κουζίνας, σπρώξτε πάλι τη συσκευή προς τα πίσω και ενεργοποιήστε τα φρένα ακινητοποίησης.

16 Εκτός λειτουργίας και απόρριψη

16.1 Εκτός λειτουργίας

Επικοινωνήστε με τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL, εάν θέλετε να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή.

16.2 Απόρριψη



Οι παλιές συσκευές περιέχουν υλικά, που μπορούν να ανακυκλωθούν. Απορρίψτε τις παλιές συσκευές με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο και με κατάλληλα συστήματα συλλογής.

17 Τεχνικά στοιχεία

Προσέξτε τα τεχνικά στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στην αριστερή πλευρά, δίπλα από τον πίνακα ελέγχου.

17.1 Συσσκευές με ηλεκτρική σύνδεση

	Τιμή
Βάρος (χωρίς συσκευασία) Τύπος 20-1/1	313 kg
Βάρος (χωρίς συσκευασία) Τύπος 20-2/1	243 kg
Βαθμός προστασίας	IPX5
Αερομεταφερόμενη εκπομπή θορύβου	≤60 dBA
Περιβαλλοντικές συνθήκες	10 – 40 °C
Πρότυπο WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Συχνότητα και μέγ. ισχύς εκπομπής WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.2 Συσσκευές με σύνδεση αερίου

	Τιμή
Βάρος (χωρίς συσκευασία) Τύπος 20-1/1	265 kg
Βάρος (χωρίς συσκευασία) Τύπος 20-2/1	346 kg
Βαθμός προστασίας	IPX5
Αερομεταφερόμενη εκπομπή θορύβου	≤60 dBA
Περιβαλλοντικές συνθήκες	10 – 40 °C
Πρότυπο WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Συχνότητα και μέγ. ισχύς εκπομπής WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.3 Τύποι και ονόματα μοντέλων

Η περιγραφή τύπου και τα ονόματα μοντέλων στην πινακίδα τύπου διαφέρουν. Ανατρέξτε στην αντιστοίχιση αυτού του πίνακα.

Τύπος	Όνομα μοντέλου
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 Συμμόρφωση

17.4.1 Συσσκευές με ηλεκτρική σύνδεση

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις παρακάτω Ευρωπαϊκές Οδηγίες:

- Οδηγία 2014/53/ΕΕ περί εναρμόνισης της νομοθεσίας των χωρών-μελών για τη διάθεση ραδιοεξοπλισμού στην αγορά
- Οδηγία 2006/42/ΕΕ περί μηχανημάτων
- Οδηγία 2014/30/ΕΕ περί εναρμόνισης της νομοθεσίας των χωρών-μελών για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα
- Οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, συμπεριλαμβανομένης της Οδηγίας 2015/863/ΕΕ

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα παρακάτω ευρωπαϊκά πρότυπα:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013

- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011, EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

17.4.2 Συσσκευές με σύνδεση αερίου

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις παρακάτω Ευρωπαϊκές Οδηγίες:

- Κανονισμός (ΕΕ) 2016/426 περί συσκευών καύσης αέριων καυσίμων
- Οδηγία 2014/53/ΕΕ περί εναρμόνισης της νομοθεσίας των χωρών-μελών για τη διάθεση ραδιοεξοπλισμού στην αγορά
- Οδηγία 2006/42/ΕΕ περί μηχανημάτων
- Οδηγία 2014/30/ΕΕ περί εναρμόνισης της νομοθεσίας των χωρών-μελών για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα
- Οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, συμπεριλαμβανομένης της Οδηγίας 2015/863/ΕΕ

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα παρακάτω ευρωπαϊκά πρότυπα:

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

Ευρετήριο όρων

Σύμβολα

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα		Ελαφρύ	52
Απομάκρυνση	17	ισχυρό	52
Αρτοσκευάσματα	17	Μέτριο	52
Κάρφωμα στο τρόφιμο	14	Πλύσιμο χωρίς ταμπλέτες	52
Λαχανικά	17	Προγραμματισμός βήματος μαγειρέματος	34
Μεγάλα κομμάτια κρέατος	16	Προγραμματισμός χειροκίνητης προθέρμανσης	34
Μικρά τρόφιμα	17	Προθέρμανση	22
Μπιριζόλες	16	Προϊόντα φροντίδας	
Ολόκληρα ψάρια	17	Ακατάλληλα μέσα καθαρισμού	57
Ολόκληρο κοτόπουλο	17	Κατάλληλα μέσα καθαρισμού	56
Φιλέτα ψαριού	17	Συνεχής λειτουργία	21
Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης	67	Συντήρηση	
Απενεργοποίηση της συσκευής	12	Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης	67
Έναρξη προγραμμάτων	35	Ταχύτητα αέρα	22
Ενεργοποίηση της συσκευής	12	Φίλτρο αέρα	
Εργασίες συντήρησης, που μπορείτε να εκτελέσετε οι ίδιοι	66	Καθαρισμός	59
Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος	21	Φροντίδα	
Finishing	29	Αξεσουάρ	59
Ατμός	23	Χειρισμός της συσκευής	
Θερμός αέρας	26	Κεντρικός περιστροφικός διακόπτης	12
Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα	24	Κινήσεις χεριών	12
Θερμοκρασία πυρήνα	21	Χρόνος μαγειρέματος	21
Καθαρισμός			
Κάλυμμα LED	57		
Λάστιχο στεγανοποίησης πόρτας θαλάμου μαγειρέματος	58		
Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος	57		
Φίλτρο αέρα	59		
Καθαρισμός καλύμματος LED	57		
Καθαρισμός	57		
Κεντρικός περιστροφικός διακόπτης	12		
Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος			
Finishing	29		
Ατμός	23		
Θερμός αέρας	26		
Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα	24		
Λειτουργία Cool Down	22		
Λειτουργία προγραμματισμού			
Διαγραφή βήματος μαγειρέματος	35		
Επεξεργασία παραμέτρου μαγειρέματος	36		
Προσθήκη βήματος μαγειρέματος	35		
Μαγείρεμα sous vide			
Cook and Chill	28		
Δίαιτα και προσαρμοσμένη διατροφή	28		
Τομείς εφαρμογής	28		
Υπηρεσία δωματίου	28		
Ντους χειρός	18		
Τρόποι ροής	18		
Οσμή αερίου	9		
Πλύσιμο χωρίς ταμπλέτες	52		
Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος			
Καθαρισμός	57		
Καθαρισμός καλύμματος LED	57		
Καθαρισμός λάστιχου στεγανοποίησης	58		
Προγράμματα καθαρισμού			

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