

# iCombi<sup>®</sup> Pro

Πρωτότυπο εγχειρίδιο λειτουργίας





# Πίνακας περιεχομένων

<b>1</b>	<b>Εισαγωγή</b>	<b>9</b>
1.1	Βοήθεια στη συσκευή	9
1.2	Ευθύνη προϊόντος	9
1.3	Target Group	9
1.4	Προβλεπόμενη χρήση	9
1.5	Εργασία με αυτό το εγχειρίδιο	9
1.5.1	Επεξήγηση συμβόλων	9
1.5.2	Επεξήγηση των εικονογραμμάτων	10
1.5.3	Επεξήγηση των προειδοποιήσεων	10
1.5.4	Απεικονίσεις	10
1.5.5	Τεχνικές αλλαγές	10
<b>2</b>	<b>Το iCombi Pro</b>	<b>11</b>
<b>3</b>	<b>Γενικές οδηγίες ασφαλείας</b>	<b>12</b>
3.1	Υποδείξεις ασφαλείας για συσκευές με σύνδεση αερίου	13
3.2	Ατομικός εξοπλισμός προστασίας	14
<b>4</b>	<b>Πώς θα εργαστείτε με τη συσκευή</b>	<b>15</b>
4.1	Πρώτη χρήση	15
4.2	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής	15
4.3	Αρχική οθόνη	16
4.3.1	Αγαπημένα	17
4.3.2	Ημερομηνία, ώρα, κατάσταση	17
4.3.3	Βοήθεια στη συσκευή	18
4.4	Αλληλεπίδραση με τη συσκευή	18
4.4.1	Κινήσεις χεριών	18
4.4.2	Κεντρικός περιστροφικός διακόπτης	18
4.5	Μέγιστο φορτίο	19
4.6	Άνοιγμα και κλείσιμο πόρτας θαλάμου μαγειρέματος	19
4.7	Φόρτωση της συσκευής	19
4.8	Κάρφωμα αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	20
4.9	Χρήση ντους χειρός	23
4.10	Απομάκρυνση πλαϊνών σχαρών στήριξης	23
<b>5</b>	<b>Έξυπνο μαγείρεμα - iCookingSuite</b>	<b>24</b>
5.1	Τρόποι λειτουργίας και διαδικασίες μαγειρέματος	24
5.2	Έξυπνες ροές μαγειρέματος	25
5.2.1	Πουλερικά	25
5.2.2	Κρέας	26
5.2.3	Ψάρι	28
5.2.4	Συνταγές με αβγά και επιδόρπια	29
5.2.5	Λαχανικά και συνοδευτικά	30
5.2.6	Αρτοσκευάσματα	32
5.2.7	Finishing	33
5.2.8	Κάπνισμα	34

5.2.9	Sous vide.....	35
5.2.10	Παστερίωση.....	35
5.3	Έξυπνο μαγείρεμα τροφίμων .....	36
5.3.1	Επιλογή έξυπνης ροής μαγειρέματος .....	36
5.3.2	Έναρξη έξυπνης ροής μαγειρέματος.....	36
5.3.3	Προεπιλογή χρόνου έναρξης .....	37
5.4	Προσαρμογή αποτελέσματος στις προσωπικές επιθυμίες .....	38
5.4.1	Παράμετροι μαγειρέματος.....	38
5.4.2	Πρόσθετες λειτουργίες .....	40
5.4.3	Υποδείξεις .....	41
5.4.4	Πληροφορίες.....	41
5.4.5	Επιλογές.....	42
5.5	Επίβλεψη έξυπνης διαδικασίας μαγειρέματος.....	43
5.6	Διακοπή έξυπνης διαδικασίας μαγειρέματος.....	44
5.7	Ταξινόμηση έξυπνων ροών μαγειρέματος.....	44
<b>6</b>	<b>Χειροκίνητο μαγείρεμα .....</b>	<b>45</b>
6.1	Προσαρμογή αποτελέσματος στις προσωπικές επιθυμίες .....	45
6.1.1	Παράμετροι μαγειρέματος.....	45
6.1.2	Πρόσθετες λειτουργίες .....	46
6.1.3	Υποδείξεις και πληροφορίες .....	47
6.2	Ατμός.....	47
6.2.1	Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών .....	47
6.2.2	Μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό.....	47
6.3	Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα .....	48
6.3.1	Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών .....	48
6.3.2	Μαγείρεμα με συνδυασμό ατμού και θερμού αέρα.....	48
6.4	Θερμός αέρας.....	49
6.4.1	Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών .....	49
6.4.2	Μαγείρεμα τροφίμων με θερμό αέρα.....	49
6.5	Διακοπή χειροκίνητου μαγειρέματος.....	50
<b>7</b>	<b>Μαγείρεμα sous vide .....</b>	<b>51</b>
<b>8</b>	<b>Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία .....</b>	<b>52</b>
<b>9</b>	<b>Finishing.....</b>	<b>53</b>
9.1	Ρύθμιση βάρους πιάτου à la carte.....	53
9.2	Ρύθμιση βάρους πιάτου Banqueting .....	53
<b>10</b>	<b>iProductionManager .....</b>	<b>55</b>
10.1	Δημιουργία χειροκίνητων δελτίων εντολής.....	55
10.2	Πίνακας δελτίων εντολής .....	56
10.2.1	Προσθήκη έξυπνων ροών μαγειρέματος.....	56
10.2.2	Προσθήκη προγραμμάτων και καλαθιών προϊόντων .....	56
10.2.3	Επεξεργαστής πίνακα δελτίων εντολής .....	57
10.3	Χρονοδιακόπτης.....	58
10.4	Τοποθέτηση δελτίων εντολής.....	58

10.4.1	Συνδυαστικός έλεγχος.....	59
10.4.2	Λογική τοποθέτησης.....	59
10.4.3	Κάλυψη κενών προγραμματισμού.....	60
10.4.4	Εξοικονόμηση χρόνου.....	61
10.4.5	Εξοικονόμηση ενέργειας.....	61
10.5	Επεξεργασία και διαγραφή δελτίων εντολής.....	62
10.6	Μαγείρεμα σε συγκεκριμένο χρόνο .....	63
10.7	Προγραμματισμός.....	63
10.7.1	Δημιουργία προγραμματισμών.....	64
10.7.2	Εκκίνηση προγραμματισμών .....	65
<b>11</b>	<b>Λειτουργία προγραμματισμού .....</b>	<b>66</b>
11.1	Δημιουργία χειροκίνητου προγράμματος.....	66
11.2	Δημιουργία έξυπνου προγράμματος.....	68
11.3	Προγραμματισμός καλαθιού προϊόντων .....	70
11.4	Επεξεργασία και διαγραφή προγραμμάτων .....	71
11.5	Επεξεργασία και διαγραφή προγραμμάτων (Απόθεμα χημικών).....	72
11.6	Δημιουργία προγράμματος καθαρισμού (απόθεμα χημικών) .....	72
11.7	Εκκίνηση προγραμμάτων και καλαθιών προϊόντων .....	73
11.8	Προγραμματισμός.....	74
11.8.1	Δημιουργία προγραμματισμών.....	74
11.8.2	Εκκίνηση προγραμματισμών .....	75
<b>12</b>	<b>Εναλλαγή μεταξύ τρόπων λειτουργίας.....</b>	<b>76</b>
<b>13</b>	<b>Ρυθμίσεις.....</b>	<b>77</b>
13.1	Αγαπημένα .....	77
13.2	Ένδειξη.....	77
13.2.1	Γλώσσα.....	77
13.2.2	Ημερομηνία και ώρα.....	77
13.2.3	Μορφή θερμοκρασίας.....	78
13.2.4	Προβολή προγράμματος.....	78
13.3	Φως.....	78
13.3.1	Φωτεινότητα οθόνης.....	79
13.4	Ήχος.....	79
13.4.1	Κύρια ένταση ήχου.....	79
13.4.2	Αιτήματα φόρτωσης/ενέργειας.....	79
13.4.3	Τέλος βήματος προγράμματος.....	80
13.4.4	Τέλος χρόνου μαγειρέματος.....	80
13.4.5	Διακοπή διαδικασίας/Αναγνώριση σφάλματος.....	81
13.5	Σύστημα μαγειρέματος.....	81
13.5.1	Πληροφορίες για τον τύπο της συσκευής.....	81
13.5.2	Κατανάλωση ενέργειας .....	81
13.5.3	Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας iProductionManager .....	81
13.5.4	Κλείδωμα οθόνης.....	82
13.5.5	Λειτουργία Demo.....	82
13.5.6	Ισχύς ατμού.....	82

13.5.7	Ακροφύσιο ελέγχου .....	82
13.5.8	Watchdog .....	82
13.5.9	Κίνδυνος .....	83
13.5.10	Τηλεχειριστήριο IP.....	83
13.5.11	Εκκένωση γεννήτριας ατμού.....	83
13.5.12	VarioSmoker .....	83
<b>13.6</b>	<b>Μαγείρεμα .....</b>	<b>83</b>
13.6.1	Κύρια εθνική κουζίνα.....	83
13.6.2	Δευτερεύουσα εθνική κουζίνα.....	83
13.6.3	Βάρος πιάτου à la carte .....	84
13.6.4	Βάρος πιάτου Banqueting .....	84
13.6.5	Αριθμός ραφιών .....	84
13.6.6	Σειρά ραφιών.....	84
13.6.7	Φορτία σε χειροκίνητα προγράμματα στο iProductionManager.....	85
13.6.8	Χρόνος διατήρησης κλίματος .....	85
13.6.9	iProductionManager 3D.....	85
<b>13.7</b>	<b>Καθαρισμός.....</b>	<b>85</b>
13.7.1	Υποχρεωτικός καθαρισμός μετά από ώρες λειτουργίας .....	85
13.7.2	Πρόγραμμα καθαρισμού.....	86
<b>13.8</b>	<b>Διαχείριση δεδομένων .....</b>	<b>86</b>
13.8.1	Εξαγωγή όλων των δεδομένων .....	86
13.8.2	Διαχείριση.....	86
13.8.3	Προφίλ χρηστών .....	87
13.8.4	Εικόνες χρηστών .....	87
13.8.5	Δεδομένα χρήστη: Διαγραφή όλων.....	88
13.8.6	Βασικές ρυθμίσεις συσκευής.....	88
13.8.7	Δεδομένα HACCP .....	88
13.8.8	Service .....	88
<b>13.9</b>	<b>Ρυθμίσεις δικτύου.....</b>	<b>89</b>
<b>13.10</b>	<b>Προφίλ χρήστη .....</b>	<b>90</b>
13.10.1	Ενεργοποίηση προφίλ.....	90
13.10.2	Επεξεργασία προφίλ .....	91
13.10.3	Προσθήκη προφίλ .....	93
13.10.4	Επεξεργασία οθόνης.....	93
13.10.5	Δημιουργία νέας οθόνης .....	94
<b>13.11</b>	<b>Service.....</b>	<b>94</b>
13.11.1	Πληροφορίες ενημέρωσης λογισμικού.....	94
13.11.2	Έκδοση εγκατεστημένου λογισμικού.....	94
<b>13.12</b>	<b>ConnectedCooking .....</b>	<b>95</b>
<b>14</b>	<b>Διαχείριση κουζίνας.....</b>	<b>97</b>
<b>14.1</b>	<b>Διαχείριση υγιεινής .....</b>	<b>97</b>
14.1.1	Καταγεγραμμένα δεδομένα HACCP .....	97
14.1.2	Εξαγωγή δεδομένων HACCP .....	97
14.1.3	Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων HACCP στο ConnectedCooking .....	97

14.2	Ενσωμάτωση συσκευών σε ένα δίκτυο.....	97
14.2.1	Δημιουργία σύνδεσης WLAN .....	98
14.2.2	Σύνδεση καλωδίου δικτύου .....	98
14.2.3	Δημιουργία σύνδεσης δικτύου .....	99
14.3	ConnectedCooking .....	99
14.3.1	Σύνδεση συσκευής με το ConnectedCooking .....	100
14.4	Εκτέλεση ενημέρωσης λογισμικού .....	101
<b>15</b>	<b>Αυτόματος καθαρισμός - iCareSystem.....</b>	<b>102</b>
15.1	Γενικές οδηγίες ασφαλείας .....	102
15.2	Λειτουργίες καθαρισμού .....	103
15.3	Προγράμματα καθαρισμού .....	103
15.4	Κατάσταση καθαρισμού και Care .....	104
15.5	Έναρξη αυτόματου καθαρισμού.....	104
15.6	Διακοπή αυτόματου καθαρισμού .....	105
15.7	Υποχρεωτικός καθαρισμός μετά από ώρες λειτουργίας .....	105
15.8	Πρόγραμμα καθαρισμού.....	106
<b>16</b>	<b>Φροντίδα.....</b>	<b>107</b>
16.1	Γενικές οδηγίες ασφαλείας .....	107
16.2	Χρονικά διαστήματα φροντίδας.....	107
16.3	Προϊόντα φροντίδας.....	107
16.4	Καθαρισμός πόρτας θαλάμου μαγειρέματος.....	108
16.5	Αφαλάτωση ακροφυσίου ψεκασμού .....	109
16.6	Καθαρισμός φίλτρου αέρα.....	110
16.7	Καθαρισμός ντους χειρός.....	110
16.8	Καθαρισμός πίνακα ελέγχου .....	110
16.9	Καθαρισμός αξεσουάρ .....	111
<b>17</b>	<b>Έμπνευση και βοήθεια .....</b>	<b>112</b>
17.1	Βοηθός αναζήτησης.....	112
17.2	Βοήθεια στη συσκευή .....	112
17.3	Τηλεφωνική βοήθεια.....	112
17.4	Βοήθεια για περιπτώσεις service.....	113
17.4.1	Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων service στο ConnectedCooking .....	113
17.4.2	Αναζήτηση δεδομένων service .....	113
17.5	Επίλυση προβλημάτων.....	113
17.5.1	Μηνύματα σφάλματος συστήματος θέρμανσης γεννήτριας ατμού .....	114
17.5.2	Μηνύματα σφάλματος για συσκευές αερίου .....	114
17.5.3	Μηνύματα σφάλματος συστήματος θέρμανσης θερμού αέρα.....	115
17.5.4	Μηνύματα σφάλματος υγρασίας.....	115
17.5.5	Μηνύματα σφάλματος iCareSystem - Καθαρισμός.....	115
17.5.6	Μηνύματα σφάλματος iCareSystem - Care.....	116
17.5.7	Κέντρο ειδοποιήσεων .....	116
<b>18</b>	<b>Συντήρηση .....</b>	<b>118</b>
18.1	Αντικατάσταση φίλτρου αέρα .....	118
18.2	Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης πόρτας θαλάμου μαγειρέματος .....	119

<b>19 Μεταφορά .....</b>	<b>120</b>
19.1 Μεταφορά της συσκευής.....	120
<b>20 Εκτός λειτουργίας και απόρριψη .....</b>	<b>122</b>
20.1 Εκτός λειτουργίας.....	122
20.2 Απόρριψη.....	122
<b>21 Τεχνικά στοιχεία .....</b>	<b>123</b>
21.1 Συσκευές με ηλεκτρική σύνδεση .....	123
21.2 Τύποι και ονόματα μοντέλων.....	123
21.3 Συμμόρφωση.....	123
21.3.1 Συσκευές με ηλεκτρική σύνδεση.....	123
<b>Ευρετήριο όρων.....</b>	<b>124</b>



# 1 Εισαγωγή

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

συγχαρητήρια για το νέο σας iCombi Pro. 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.

Το iCombi Pro είναι ο πιο έξυπνος φούρνος ατμού Combi. Μαγειρεύει πολλά διαφορετικά γεύματα για 20 ή μερικές χιλιάδες πελάτες. Ψάρι, κρέας, πουλερικά, συνοδευτικά ή αρτοσκευάσματα, μαγειρεμένα στον ατμό, ψημένα στη σχάρα ή στον φούρνο. Με τη μαγειρική του ευφυΐα και την έξυπνη διαχείριση κλίματος, τα πάντα γίνονται αυτόματα και με απόλυτη ακρίβεια, ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες τροφοδοσίας.

Σας ευχόμαστε Καλή διασκέδαση με το iCombi Pro.

Η δική σας

RATIONAL AG

## 1.1 Βοήθεια στη συσκευή

Αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας, καθώς και πολλά παραδείγματα εφαρμογών από όλο τον κόσμο βρίσκονται στη διάθεσή σας ως βοήθεια χειρισμού της συσκευής. Εδώ μπορείτε να βρείτε όλες τις πληροφορίες για αυτήν τη λειτουργία: Βοήθεια στη συσκευή [▶ 112]

## 1.2 Ευθύνη προϊόντος

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

## 1.3 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.

## 1.4 Προβλεπόμενη χρήση

Το iCombi Pro 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.

## 1.5 Εργασία με αυτό το εγχειρίδιο

### 1.5.1 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.

## 1.5.2 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.

## 1.5.3 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.

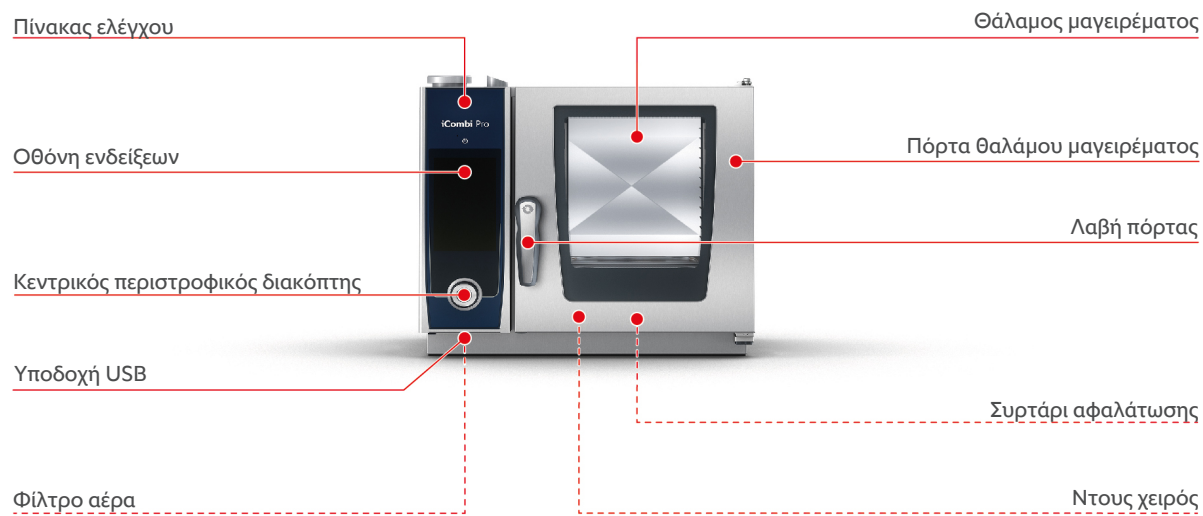
## 1.5.4 Απεικονίσεις

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

## 1.5.5 Τεχνικές αλλαγές

Με την επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών για λόγους βελτίωσης.

## 2 Το iCombi Pro



## 3 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. φριτζές 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 οι πλαϊνές σχάρες στήριξης και τα τρόλεϊ ραφιών έχουν ασφαλιστεί σωστά.
- 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. οιοπνευματώδη 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.
  - Για το κάπνισμα τροφίμων χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το VarioSmoker.
- 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.

### 3.1 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.

## 3.2 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.

## 4 Πώς θα εργαστείτε με τη συσκευή

### 4.1 Πρώτη χρήση

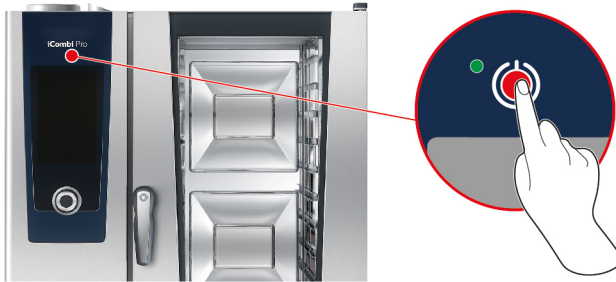
Η συσκευή σας έχει ήδη εγκατασταθεί με τον προβλεπόμενο τρόπο από τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL, όταν τη θέσετε για πρώτη φορά σε λειτουργία. Ο αυτοδιαγνωστικός έλεγχος έχει εκτελεστεί και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Στο συνημμένο εγχειρίδιο εγκατάστασης θα βρείτε όλες τις πληροφορίες σχετικά 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 [► 107]

### 4.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής



#### Ενεργοποίηση της συσκευής

1. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο μέχρι να ανάψει το LED με πράσινο χρώμα: (⏻)
- > Η συσκευή ξεκινά. Εμφανίζεται η αρχική οθόνη [► 16].

#### Λειτουργία χωρίς παροχή νερού

Δεν είναι δυνατή η συνεχής λειτουργία χωρίς νερό.

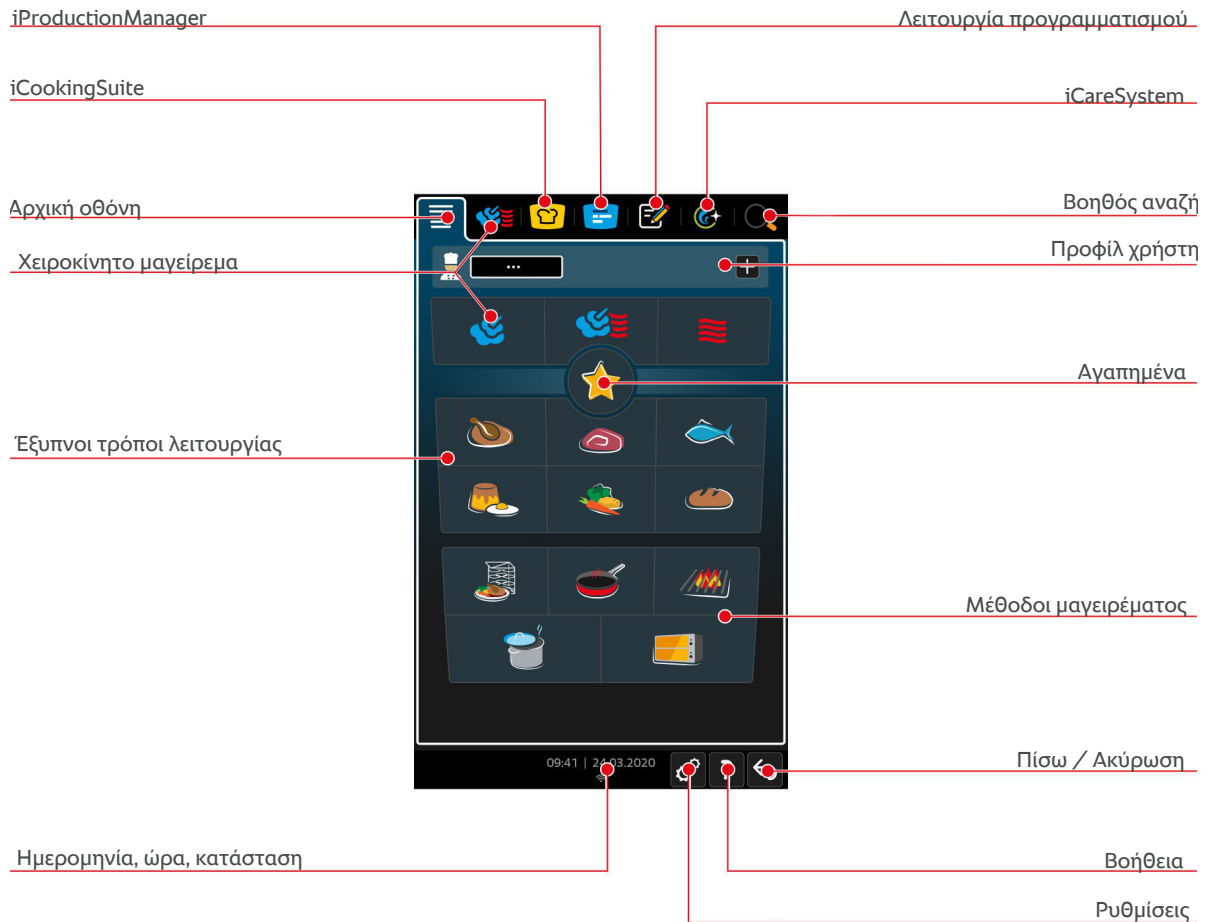
Εάν λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς σύνδεση σε παροχή νερού, θα σας ζητηθεί να χύσετε 3 λίτρα νερό στον θάλαμο μαγειρέματος. Στην κάτω γραμμή θα εμφανιστεί το σύμβολο: ♠. Η προσωρινή λειτουργία χωρίς παροχή νερού μπορεί να πραγματοποιηθεί υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

1. Χύστε 3 λίτρα νερού στο δάπεδο του θαλάμου μαγειρέματος.
2. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: ✓
3. Το αργότερο μετά από 5 ώρες συνεχούς λειτουργίας, πραγματοποιήστε ένα Cooldown στους < 100 °C.
4. Στη συνέχεια, ρίξτε πάλι 3 λίτρα νερό στον θάλαμο μαγειρέματος.
5. Όταν υπάρξει πάλι νερό, ξεκινήστε τον καθαρισμό.

#### Απενεργοποίηση της συσκευής

1. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο μέχρι να ανάψει το LED με πορτοκαλί χρώμα: (⏻)
- > Θα ερωτηθείτε εάν θέλετε πραγματικά να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, σύρετε την μπάρα προς τα δεξιά.
- >> Η συσκευή απενεργοποιείται.

## 4.3 Αρχική οθόνη



- [iProductionManager \[▶ 55\]](#)
- [Έξυπνο μαγείρεμα - iCookingSuite \[▶ 24\]](#)
- [Αρχική οθόνη](#)  
Εάν πιάσετε αυτό το πλήκτρο, μεταβαίνετε στην αρχική οθόνη.
- [Χειροκίνητοι τρόποι λειτουργίας \[▶ 45\]](#)
- [Αγαπημένα \[▶ 17\]](#)
- [Έξυπνοι τρόποι λειτουργίας \[▶ 24\]](#)  
Εάν πιάσετε ένα από αυτά τα πλήκτρα, θα εμφανιστούν όλες οι έξυπνες ροές μαγειρέματος που έχουν αντιστοιχιστεί στον έξυπνο τρόπο λειτουργίας.
- [Μέθοδοι μαγειρέματος](#)  
Εάν πιάσετε αυτό το πλήκτρο, θα εμφανιστούν όλες οι έξυπνες ροές μαγειρέματος που έχουν αντιστοιχιστεί στη μέθοδο μαγειρέματος.
- [Λειτουργία προγραμματισμού \[▶ 66\]](#)
- [Αυτόματος καθαρισμός - iCareSystem \[▶ 102\]](#)
- [Ημερομηνία, ώρα, κατάσταση \[▶ 17\]](#)
- [Ρυθμίσεις \[▶ 77\]](#)
- [Βοήθεια στη συσκευή \[▶ 112\]](#)
- [Πίσω / Ακύρωση](#)  
Εάν πιάσετε αυτό το πλήκτρο, θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη. Εάν πιάσετε και κρατήσετε πατημένο αυτό το πλήκτρο, διακόπτετε μία διαδικασία μαγειρέματος.

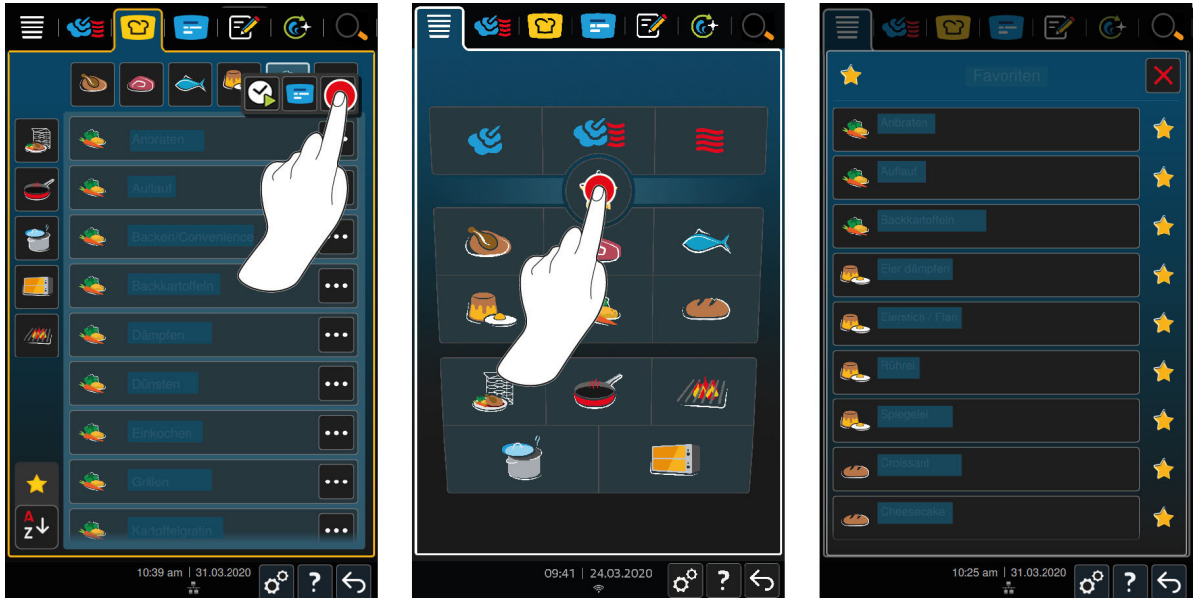


**Δείτε σχετικά και στο**

📖 Βοηθός αναζήτησης [▶ 112]

**4.3.1 Αγαπημένα**

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις έξυπνες ροές μαγειρέματος και τα προγράμματα που χρησιμοποιείτε συχνά ως Αγαπημένα και να τα ενεργοποιείτε μέσω της αρχικής οθόνης. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε π.χ. να αποκτήσετε γρήγορα πρόσβαση στα πιάτα ενός εποχικού μενού.



1. Στο iCookingSuite ή στη λειτουργία προγραμματισμού επιλέξτε τις ροές μαγειρέματος ή τα προγράμματα, που θέλετε να αποθηκεύσετε ως αγαπημένα.
  2. Πιέστε το πλήκτρο: ⋮, που θα βρείτε δίπλα στις επιλεγμένες ροές μαγειρέματος και τα προγράμματα.
  3. Πιέστε το πλήκτρο: ★
- >> Προβάλλονται όλες οι ροές μαγειρέματος και τα προγράμματα που έχουν αποθηκευτεί ως Αγαπημένα.

**4.3.2 Ημερομηνία, ώρα, κατάσταση**

Στην κάτω γραμμή βλέπετε την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία, καθώς και την κατάσταση των παρακάτω συνδέσεων:

**USB stick συνδεδεμένο**

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι έχει συνδεθεί ένα USB stick στη συσκευή.

**Σύνδεση δικτύου**

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι είστε συνδεδεμένοι με τον δρομολογητή, αλλά όχι στο διαδίκτυο: 🌐❌

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι η συσκευή σας έχει συνδεθεί σε ένα δίκτυο LAN. Εάν υπάρχει σφάλμα δικτύου, εμφανίζεται το παρακάτω σύμβολο: 🌐❌

**Σύνδεση WLAN**

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη σε ένα δίκτυο WLAN. Η ποιότητα σύνδεσης είναι πολύ καλή.

Εάν η ποιότητα σύνδεσης μειωθεί, εμφανίζονται τα ακόλουθα σύμβολα: 🌐📶

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι είστε συνδεδεμένοι με τον δρομολογητή, αλλά όχι στο διαδίκτυο: 🌐❌

Εάν υπάρχει σφάλμα σύνδεσης, εμφανίζεται το παρακάτω σύμβολο: 🌐❌



#### Μήνυμα σφάλματος

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος.



#### Σύνδεση ConnectedCooking

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι η συσκευή σας έχει συνδεθεί με το ConnectedCooking. Εάν η συσκευή σας δεν είναι συνδεδεμένη με το ConnectedCooking, εμφανίζεται το παρακάτω σύμβολο:



#### Σύνδεση νερού

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι η συσκευή σας δεν έχει συνδεθεί με την παροχή νερού. Όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, θα σας ζητηθεί μετά από λίγη ώρα να χύσετε 3 λίτρα νερό στον θάλαμο μαγειρέματος.

### 4.3.3

## Βοήθεια στη συσκευή



### Βοήθεια στη συσκευή

Επιλέγοντας το ερωτηματικό, μεταβαίνετε στην ενσωματωμένη Βοήθεια στη συσκευή. Εδώ περιγράφεται ο χειρισμός της συσκευής σας σε ψηφιακή μορφή. Η βοήθεια είναι ευδιάκριτη, επομένως εμφανίζεται πάντα πρώτα η βοήθεια για το τρέχον περιεχόμενο της οθόνης. Επιπλέον, η λειτουργία βοήθειας παρέχει λεπτομερείς πληροφορίες για τις μεμονωμένες ροές μαγειρέματος, καθώς και χρήσιμες συμβουλές για αυτές.

### 4.4

## 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.

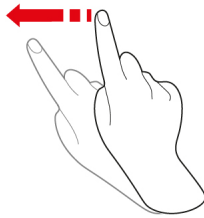
### 4.4.1

## Κινήσεις χεριών

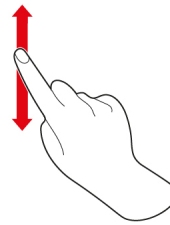
Μπορείτε να χειρίζεστε τη συσκευή με μερικές απλές κινήσεις των χεριών σας.



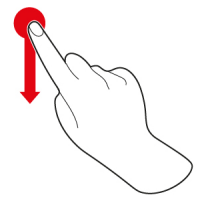
Πίεση



Σάρωση



Κύλιση



Λειτουργία Drag-and-drop

### 4.4.2

## Κεντρικός περιστροφικός διακόπτης



Αντί για τις κινήσεις χεριών, Κινήσεις χεριών [► 18] μπορείτε να πραγματοποιήσετε τις ρυθμίσεις από τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη. Επιβεβαιώστε τις ενέργειες πιέζοντας τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη.

## 4.5 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
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

## 4.6 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, γυρίστε τη λαβή της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος πρώτα προς τα αριστερά και μετά προς τα δεξιά.
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. Πιέστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος για να κλείσει.

## 4.7 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 τέτοιον τρόπο, ώστε η υψηλότερη θέση τοποθέτησης να βρίσκεται σε ύψος 1,60 m επάνω από το δάπεδο, θα πρέπει να τοποθετήσετε σε αυτό το σημείο το συνοδευτικό σήμα προειδοποίησης.

## 4.8 Κάρφωμα αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Οι ενότητες που ακολουθούν περιγράφουν την εργασία, τόσο με τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, όσο και με τον προαιρετικά διαθέσιμο αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB, που τοποθετείται εξωτερικά. Με έναν αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB sous vide, η θερμοκρασία τροφίμων που παρασκευάστηκαν με sous vide μπορεί να παρακολουθείται χωρίς να καταστρέφεται το κενό στη σακούλα sous vide. Επιπλέον μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB, όταν π.χ. υπάρχει έκδοση εξοπλισμού χωρίς εσωτερικό αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

### ⚠ 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.

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

#### Αιχμηρός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

Εάν δεν εργάζεστε με προσοχή με τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, μπορεί να τραυματιστείτε από το άκρο του. Αυτό ισχύει ειδικά για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα sous vide.

1. Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια, όταν εργάζεστε με θερμό αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
2. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB Sous Vide στην πλαϊνή βάση στήριξης.

## 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.

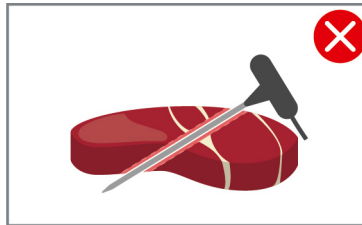
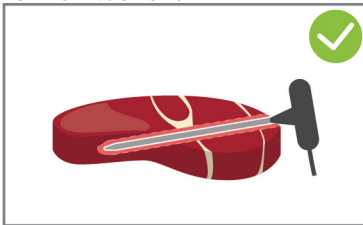
1. Στερεώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα μετά τη χρήση στο προβλεπόμενο στήριγμα στην πλαϊνή σχάρα στήριξης.



### 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

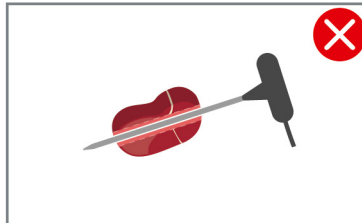
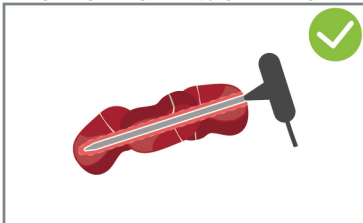


1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα λοξά στο τρόφιμο και μέχρι τη λαβή του, ώστε ο αισθητήρας να είναι όσο το δυνατόν πιο βαθιά τοποθετημένος μέσα στο τρόφιμο.

### Μεγάλα κομμάτια κρέατος, π.χ. ψητό


1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα μέχρι τη λαβή του στο πιο χοντρό σημείο του τροφίμου.

### Μικρά τρόφιμα, π.χ. γκούλας

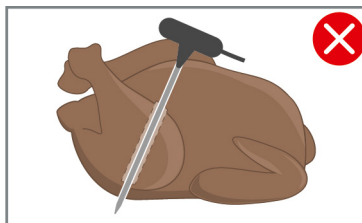
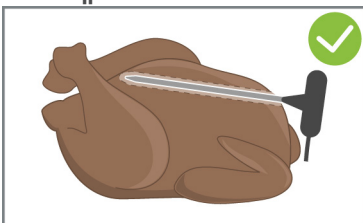


1. Καρφώστε με τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα περισσότερα τεμάχια του τροφίμου, μέχρι ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα να καλυφθεί από την άκρη μέχρι τη λαβή.

### 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 τεμάχιο τροφίμου και συνεχίστε τη ροή μαγειρέματος με την επιλογή **Αλλαγή Θέσης**.  επιλογή

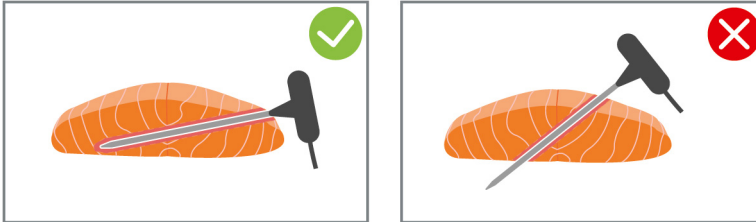
### Ολόκληρο κοτόπουλο



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

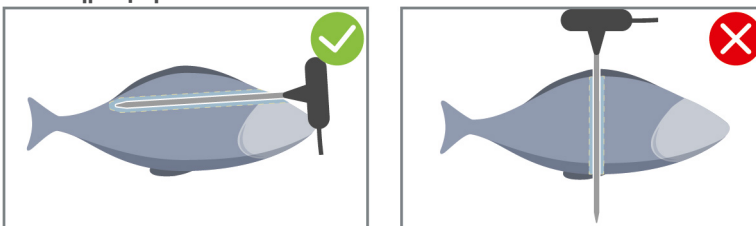
Προσέξτε ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να μην περάσει στην κοιλιά του κοτόπουλου. Μην τοποθετήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο μπουτί.

#### Φιλέτα ψαριού



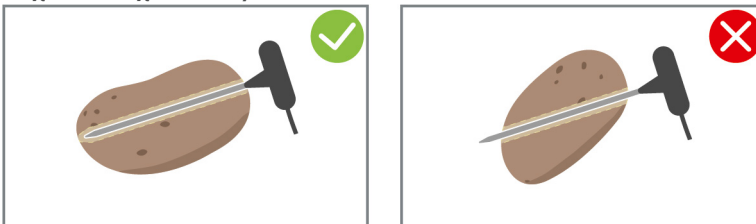
1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα λοξά στο τρώφιμο και μέχρι τη λαβή του, ώστε ο αισθητήρας να είναι όσο το δυνατόν πιο βαθιά τοποθετημένος μέσα στο τρώφιμο.

#### Ολόκληρα ψάρια



1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα μέχρι τη λαβή του στο πιο χοντρό σημείο του τροφίμου. Προσέξτε ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα να μην περάσει στην κοιλιά του ψαριού.

#### Λαχανικά, π.χ. πατάτες



1. Καρφώστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα μέχρι τη λαβή του 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.

#### 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.

#### Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα δεν αναγνωρίστηκε

✓ Εμφανίζεται το σύμβολο:

1. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα με τον τρόπο που περιγράφεται στις οδηγίες.
2. Επιβεβαιώστε τη διόρθωση.

>> Η ροή μαγειρέματος εκτελείται σωστά. Εάν δεν επιβεβαιώσετε τη διόρθωση, η ροή μαγειρέματος θα διακοπεί και πρέπει να ξεκινήσετε από την αρχή. Κάποιες ελάχιστες ροές μαγειρέματος, όπως π.χ. **Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία**, θα συνεχίσουν να εκτελούνται παρά το σφάλμα.

**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.

**4.9 Χρήση ντους χειρός**

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

**⚠ 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.
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.**

**4.10 Απομάκρυνση πλαϊνών σχαρών στήριξης**

1. Πιάστε τη δεξιά πλαϊνή σχάρα στήριξης από το κέντρο και πιέστε την προς τα επάνω.
2. Ξεκρεμάστε την πλαϊνή σχάρα στήριξης και αφαιρέστε την από τον θάλαμο μαγειρέματος.
3. Ανασηκώστε την αριστερή πλαϊνή σχάρα στήριξης και περιστρέψτε την προς τον θάλαμο μαγειρέματος.
4. Πιέστε την πλαϊνή σχάρα στήριξης προς τα επάνω και αφαιρέστε την από τον θάλαμο μαγειρέματος.

## 5 Έξυπνο μαγείρεμα - iCookingSuite



Το iCookingSuite αντιπροσωπεύει τη μαγειρική ευφυΐα στο iCombi Pro. Επιλέξτε ποια τρόφιμα θέλετε να προετοιμάσετε και με ποια μέθοδο μαγειρέματος. Σύμφωνα με αυτήν την επιλογή, σας προτείνονται διάφορες ροές μαγειρέματος με τις οποίες μπορείτε να πετύχετε άριστα αποτελέσματα. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να προσαρμόσετε το αποτέλεσμα μαγειρέματος ανάλογα με τις επιθυμίες σας, με τη βοήθεια των παραμέτρων μαγειρέματος, π.χ. να κάνετε πιο έντονο το ρόδισμα ή να αλλάξετε τον βαθμό ψησίματος από ωμό-με αίμα σε καλοψημένο. Επιπλέον, στη βοήθεια της συσκευής έχετε στη διάθεσή σας μια ευρεία γκάμα διεθνών παραδειγμάτων εφαρμογής. Μπορείτε να τις επιλέξετε απευθείας από τη βοήθεια.

Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της ροής μαγειρέματος, όλες οι σημαντικές ρυθμίσεις μαγειρέματος, όπως θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, συνθήκες κλίματος, ταχύτητα αέρα και χρόνος μαγειρέματος προσαρμόζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να επιτευχθεί το αποτέλεσμα που επιθυμείτε. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να επέμβετε στη ροή μαγειρέματος και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και να αλλάξετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. 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.





### 5.1 Τρόποι λειτουργίας και διαδικασίες μαγειρέματος





Διατίθενται οι παρακάτω τρόποι λειτουργίας:

- Πουλερικά 🍗
- Κρέας 🍖
- Ψάρι 🐟
- Συνταγές με αβγά και επιδόρπια 🥞
- Λαχανικά και συνοδευτικά 🥕



- Αρτοσκευάσματα 
- Finishing 

Διατίθενται οι παρακάτω μέθοδοι μαγειρέματος:

- Βράσιμο 
- Σοτάρισμα-πλατώ 
- Ψήσιμο 
- Ψήσιμο σε πλατώ 

Σε κάθε τρόπο λειτουργίας αντιστοιχεί ένα καθορισμένο σετ από έξυπνες ροές μαγειρέματος. Αυτές οι διαδικασίες ροές αντικατοπτρίζουν πολιτισμικές μαγειρικές συνήθειες, που μπορείτε να ρυθμίσετε στην Κύρια εθνική κουζίνα [▶ 83] και τη Δευτερεύουσα εθνική κουζίνα [▶ 83].

## 5.2 Έξυπνες ροές μαγειρέματος

Με το πλήκτρο βοήθειας [?] θα βρείτε αναλυτικές πληροφορίες για όλες τις έξυπνες ροές μαγειρέματος. Αυτές περιλαμβάνουν συμβουλές για ένα καλό και ασφαλές μαγειρικό αποτέλεσμα, καθώς και επεξήγηση όλων των δυνατοτήτων ρύθμισης. Ορισμένες ροές μαγειρέματος περιορίζονται σε συγκεκριμένες εθνικές κουζίνες. Δείτε σχετικά τις ενότητες Κύρια εθνική κουζίνα [▶ 83] και Δευτερεύουσα εθνική κουζίνα [▶ 83] για πληροφορίες σχετικά με την αλλαγή της εθνικής κουζίνας.

### 5.2.1 Πουλερικά

#### Καντονέζικη πάπια

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε καντονέζικη πάπια. (μόνο στην κινεζική εθνική κουζίνα)

#### Πάπια

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε πάπια ή μπούτια πάπιας.

#### Μαγείρεμα στον ατμό

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να μαγειρέψετε πουλερικά στον ατμό.

#### Τηγάνισμα

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να τηγανίσετε κομμάτια πουλερικών.

#### Χήνα

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε χήνα, στήθος χήνας ή μπούτια χήνας.

#### Ψήσιμο σε πλατώ

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε κομμάτια πουλερικών, όπως π.χ. στήθος κοτόπουλου, μπριζόλες γαλοπούλας ή φτερούγες κοτόπουλου.

#### Κοτόπουλο

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ολόκληρες χήνες, κοτόπουλα, πετεινάρια ή μεγάλα κομμάτια πουλερικών.

- Όταν θέλετε να ετοιμάσετε μικρότερα κομμάτια πουλερικών, επιλέξτε τη ροή μαγειρέματος Σύντομο ψήσιμο.
- Εάν χρειάζεστε σύντομους χρόνους παραγωγής για τα κοτόπουλα στη σχάρα, επιλέξτε τη ροή μαγειρέματος Κροΐστα.

#### Βράσιμο

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να μαγειρέψετε πιάτα πουλερικών, όπως π.χ. κοτόσουπα ή τερίνες.

### **Τσιγάρισμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε μικρότερα κομμάτια πουλερικών, όπως π.χ. μπούτια ή φτερούγες κοτόπουλου ή στήθος πάπιας.

### **Ψήσιμο σε χαμηλή θερμ.**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε πουλερικά σε χαμηλές θερμοκρασίες. Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος και όταν θέλετε να ψήσετε πουλερικά με τραγανή πέτσα κατά τη διάρκεια της νύχτας ή εάν δεν θέλετε να παραμείνετε στην κουζίνα.

Για να διασφαλίσετε τη βέλτιστη ποιότητα και υγιεινή, καθώς και ότι το εσωτερικό του φαγητού είναι ζουμερό, ακόμα και σε φάσεις μαγειρέματος μεγαλύτερης διάρκειας, στις οποίες το φαγητό παραμένει στον θάλαμο μαγειρέματος με την επιλογή **Διατήρηση**, η θερμοκρασία μαγειρέματος μειώνεται, εάν έχει επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα. Ακόμα και με αυτή τη μειωμένη θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος διασφαλίζεται η παραγωγή τροφίμων με τρόπο που πληροί τις απαιτήσεις υγιεινής.

### **Πανέ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε παναρισμένα κομμάτια πουλερικών.

### **Πάπια Πεκίνου**

Επιλέξτε αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε παραδοσιακές πάπιες Πεκίνου.

### **Γαλοπούλα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ολόκληρες γαλοπούλες ή κομμάτια γαλοπούλας. Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε γαλοπούλες ή γεμιστές γαλοπούλες.

### **Μπραιζέ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να μαγειρέψετε πουλερικά σε κατσαρόλα.

### **Tandoori**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε πουλερικά, που έχουν μαριναριστεί σε πάστα Tandoori και πρέπει να μαγειρευτούν σε υψηλή θερμοκρασία.

### **Tsukeyaki**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε πουλερικά, που έχουν μαριναριστεί σε πάστα Tsukeyaki και πρέπει να μαγειρευτούν σε ιδανικό κλίμα. (διατίθεται μόνο στην ιαπωνική εθνική κουζίνα)

### **Κινέζικο τραγανό κοτόπουλο**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε καντονέζικο τραγανό κοτόπουλο. (μόνο στην κινεζική εθνική κουζίνα)

## **5.2.2 Κρέας**

### **Μπέικον**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε μπέικον.

### **Ψητό με κρούστα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος με πέτσα.

### **Χοιρινό μπραιζέ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε μαγειρέψετε χοιρινό με σάλτσα σόγιας σε κατσαρόλα, με τον κινέζικο τρόπο.

### **Βράσιμο / Μαγείρεμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε βραστά ή τηγανητά λουκάνικα από συνθετικό ή φυσικό έντερο.

**Char Siu (ινδονησιακό)**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κινέζικο Char Siu.

**Cochinita Pibil**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε μεξικάνικο Cochinita Pibil ή άλλα πιάτα, που μαγειρεύονται στον ίδιο το ζωμό τους. Το κλίμα του θαλάμου μαγειρέματος έχει βελτιστοποιηθεί για αυτά τα μαγειρευτά πιάτα.

**Τραγανή κοιλιά χοιρινού**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε κινέζικο χοιρινό ψητό "Crispy Pork Belly". (μόνο στην κινεζική εθνική κουζίνα)

**Κρέας σε ζύμη**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κρέας σε φύλλο ζύμης ή σε κρούστα αλατιού.

**Τηγάνισμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να τηγανίσετε κομμάτια κρέατος.

**Μεγάλα ψητά**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος.

**Ψήσιμο σε πλατώ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κομμάτια κρέατος στη σχάρα.

**Ημι-κονσερβοποιημένα προϊόντα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κρέας, όπως π.χ. βραστά και τηγανητά λουκάνικα, ημι-κονσερβοποιημένο ραγού ή γκούλας. Για την ασφαλή παραγωγή ημι-κονσερβοποιημένων προϊόντων, χρειάζεστε ένα δοχείο αναφοράς με καπάκι.

1. Ανοίξτε μια οπή στο καπάκι του δοχείου αναφοράς. Για τον σκοπό αυτό, μη χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
2. Γεμίστε το φαγητό στο επιθυμητό δοχείο και κλείστε το με το καπάκι του.
3. Ξεκινήστε τις ροές μαγειρέματος και φορτώστε τη συσκευή.
4. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα μέσω της οπής του καπακιού του δοχείου αναφοράς.

Η ροή μαγειρέματος **Ημι-κονσερβοποιημένων προϊόντων** ρυθμίζεται σε μια τιμή F 0,3. Τα ημι-κονσερβοποιημένα προϊόντα που παράγονται με αυτόν τον τρόπο διατηρούνται έως και 6 μήνες με θερμοκρασία αποθήκευσης κάτω από 10°C.

**Κεμπάπ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κεμπάπ.

**Βράσιμο**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να μαγειρέψετε κομμάτια κρέατος, που κατά κανόνα ετοιμάζονται σε υγρό, όπως π.χ. βραστό κρέας ή τερίνες.

**Τσιγάρισμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κρέας, που κατά κανόνα ψήνεται σε τηγάνι, ή πολύ λεπτοκομμένο κρέας.

**Λεμπερκέζε**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε λεμπερκέζε.

**Lomo Saltado**

Επιλέξτε αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε μαγειρευτό στο φούρνο ή stir fry.

#### **Ψήσιμο σε χαμηλή θερμ.**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε σε χαμηλή θερμοκρασία κομμάτια κρέατος με δέρμα ή πέτσα. Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος και όταν θέλετε να ετοιμάσετε φαγητά κατά τη διάρκεια της νύχτας ή εάν δεν θέλετε να παραμείνετε στην κουζίνα.

#### **Nikomī**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να προετοιμάσετε ιαπωνικό Nikomī.

#### **Πανέ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε παναρισμένα κομμάτια κρέατος.

#### **Ροστ μπιφ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ροστ μπιφ.

#### **Σοτάρισμα**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να σοτάρετε κρέας με ιαπωνικό τρόπο. (διατίθεται μόνο στην ιαπωνική εθνική κουζίνα)

#### **Μπραιζέ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε μαγειρευτά πιάτα ή κρέας σε μικρά κομμάτια, όπως π.χ. κοκκινιστό. Εάν θέλετε να ζεστάνετε μαγειρευτά πιάτα στη θερμοκρασία σερβιρίσματος, επιλέξτε μια κατάλληλη ροή μαγειρέματος στη λειτουργία Finishing.

#### **Tsukeyaki**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κρέας, που έχει μαριναριστεί σε πάστα Tsukeyaki και πρέπει να μαγειρευτεί σε ιδανικό κλίμα.

#### **Black Char Siu**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κινέζικο Char Siu. (μόνο στην κινεζική εθνική κουζίνα)

### **5.2.3 Ψάρι**

#### **Σοτάρισμα-πλατύ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε φιλέτο ψαριού ή ολόκληρα ψάρια με ή χωρίς δέρμα, μαριναρισμένα ή πάνω σε στρώση λαχανικών.

#### **Μαγείρεμα στον ατμό**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε μαγειρέψετε ψάρι, φιλέτο ψαριού, θαλασσινά ή τερίνες στον ατμό.

#### **Μαγείρεμα στον ατμό - κινέζικος τρόπος**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε μαγειρέψετε ψάρι στον ατμό με τον κινέζικο τρόπο. (μόνο στην κινεζική εθνική κουζίνα)

#### **Φιλέτο σε κρούστα αλατιού**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ψάρι σε κρούστα αλατιού.

#### **Τηγάνισμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να τηγανίσετε ψάρι.

#### **Ψήσιμο στη σχάρα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε φιλέτο ψαριού ή ολόκληρα ψάρια με ή χωρίς δέρμα.

**Moqueca**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε βραζιλιάνικο Moqueca ή άλλο βραστό με ψάρι, κατά το οποίο το φαγητό πρέπει πρώτα να σοταριστεί και μετά να γεμίσετε με υγρό. (διατίθεται μόνο στην αμερικάνικη και μεξικάνικη εθνική κουζίνα)

**Nizakana**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ποσάρετε ψάρι, όπως σκουμπρί ή ρέγγα, σε dashi με τον ιαπωνικό τρόπο. (διατίθεται μόνο στην ιαπωνική εθνική κουζίνα)

**Χταπόδι**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε χταπόδι, θράψαλα ή σουπιές σε υγρό.

**Πανέ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε παναρισμένο φιλέτο ψαριού ή παναρισμένο ψάρι.

**Σοτάρισμα**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να σοτάρετε ή να τηγανίσετε ψάρια. (διατίθεται μόνο στην ιαπωνική εθνική κουζίνα)

**Μαγείρεμα σε κατσαρόλα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να μαγειρέψετε ψάρι σε κατσαρόλα.

**Μαγείρεμα στην κατσαρόλα - κινέζικος τρόπος**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να μαγειρέψετε ψάρι στην κατσαρόλα με τον κινέζικο τρόπο. (μόνο στην κινεζική εθνική κουζίνα)

**Tsukeyaki**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ψάρι, που έχει μαριναριστεί σε σως Tsukeyaki και πρέπει να μαγειρευτεί σε υψηλές θερμοκρασίες.

**5.2.4 Συνταγές με αβγά και επιδόρπια****Ψήσιμο επιδορπίου**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε φρέσκα, γλυκά σουφλέ, όπως π.χ. σουφλέ σιμιγδαλιού ή ρυζιού, στρούντελ, ψητό μήλο ή Kaiserschmarrn. Επιλέξτε αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε προϊόντα convenience.

**Επιδόρπια στον ατμό**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε επιδόρπια στον ατμό, όπως π.χ. ζυμαρικά ατμού ή γκέρμκνοντελ.

**Αβγά τηγανιτά**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να τηγανίσετε αβγά.

**Αβγά στον ατμό**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε αβγά μελάτα, μαλακά ή σφιχτά ή εάν θέλετε να τα ποσάρετε.

**Ποσάρισμα αβγών**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε αβγά ποσέ. (Διατίθεται μόνο στην αμερικάνικη και μεξικάνικη εθνική κουζίνα)

**Κρέμα αβγών / φλαν**

Επιλέξτε αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κρέμα αβγών ή πικάντικα φλαν.

### **Βράσιμο φρούτων**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να βράσετε φρούτα σε υγρό.

### **Αβγό Onsen**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε αβγά onsen. (Διατίθεται μόνο στην ιαπωνική, κορεάτικη, тайλανδέζικη, ινδονησιακή, κινέζικη και στην εθνική κουζίνα του Χονγκ Κονγκ)

### **Αβγά σκραμπλ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ομελέτα.

### **Αβγό μάτι**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε αβγά μάτια ή ομελέτες.

### **Παστερίωση αβγών κότας**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να παστεριώσετε αβγά για καλύτερη διατηρησιμότητα. Με βέλτιστη υγιεινή διεργασία και θερμοκρασίες αποθήκευσης < 3 °C, η διάρκεια ζωής αυξάνεται σε έως και 2 μήνες.

## **5.2.5 Λαχανικά και συνοδευτικά**

### **Σοτάρισμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε λαχανικά και συνοδευτικά.

### **Κατσαρόλα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε σουφλέ από νουντλ ή λαχανικά, παέγια ή γεμιστά λαχανικά.

### **Πατάτες φούρνου**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε πατάτες φούρνου από ολόκληρες πατάτες με το Potato Baker.

### **Ψήσιμο αρτοποιημάτων/Convenience**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε συνοδευτικά από λεπτά προϊόντα Convenience, που κατά κανόνα ετοιμάζονται σε φούρνο.

### **Biryani (ινδικό)**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε πιάτα ρυζιού ή ινδικό Biryani.

### **Congee**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε congee ή κινέζικο χυλό ρυζιού.

### **Μαγείρεμα στον ατμό**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό λαχανικά, φρέσκα ή κατεψυγμένα συνοδευτικά, καθώς και ολόκληρες πατάτες.

### **Dim Sum**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κινέζικο dim sum.

### **Σούπα διπλού βρασμού**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε σούπα διπλού βρασμού.

### **Μαγείρεμα σε ζωμό**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να αχνίσετε λαχανικά και συνοδευτικά, όπως π.χ. ρατατούι, κόκκινο λάχανο ή κρεμμύδια.

**Σιγοβράσιμο-δέσιμο**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να αφήσετε φρούτα και λαχανικά να πιουν τα υγρά τους (δέσιμο). Για να βράσετε το φαγητό, χρειάζεστε ένα δοχείο αναφοράς με καπάκι.

1. Ανοίξτε μια οπή στο καπάκι του δοχείου αναφοράς. Για τον σκοπό αυτό, μη χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
2. Γεμίστε το φαγητό στο επιθυμητό δοχείο και κλείστε το με το καπάκι του.
3. Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος και φορτώστε τη συσκευή.
4. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα μέσω της οπής του καπακιού του δοχείου αναφοράς. Η διαδικασία μαγειρέματος **Δέσιμο** ρυθμίζει μια τιμή F 0,1. Δεν παράγονται ημι-κονσερβοποιημένα προϊόντα.

**Τηγάνισμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να τηγανίσετε λαχανικά και συνοδευτικά.

**Ψήσιμο σε πλατώ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε λαχανικά και συνοδευτικά σχάρας.

**Φακές και όσπρια**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ινδικό Dal, ξηρά φασόλια ή όσπρια.

**Itamenmono**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ιαπωνικό itamenmono.

**Πατάτες ογκρατέν**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε πατάτες ογκρατέν ή άλλα σουφλέ πατάτας.

**Dumplings**

Επιλέξτε αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κνέντελ ή γκουμούλια.

**Maccaroni casserol**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε νορβηγικά maccaroni.

**Nimono**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ιαπωνικό nimono.

**Ζυμαρικά σε σάλτσα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κοντά ξηρά ζυμαρικά, όπως π.χ. πένες ή τортаλίνια, χωρίς προετοιμασία σε σάλτσα. Τα νούντλς είναι ήδη έτοιμα για σερβίρισμα, μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.

**Πατάτες τηγανητές**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε προτηγανισμένες τηγανητές πατάτες.

**Τηγανητό ρύζι**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε πιάτα με τηγανητό ρύζι.

**Ρύζι ατμού**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να μαγειρέψετε ρύζι ή σιτηρά, όπως π.χ. πλιγούρι ή κουσκούς, στον ατμό.

**Ρύζι σούσι**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ρύζι για σούσι.

### **Αφυδάτωση**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να αφυδατώσετε λαχανικά,μανιτάρια ή φρούτα. Για να πετύχετε το ιδανικό αποτέλεσμα, κόψτε το τρόφιμο σε λεπτές φέτες.

### **Totopos**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε μεξικάνικο Totopos ή τσιπ торτίγιας.

### **Σοτάρισμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να σοτάρετε λαχανικά και συνοδευτικά.

### **Γιαούρτι**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να φτιάξετε γιαούρτι.

## **5.2.6 Αρτοσκευάσματα**

### **Τελικό ξεροψήσιμο**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ζεστάνετε ξανά είτε φρέσκα, είτε κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα από προηγούμενο σερβίρισμα.

### **Μπαγκέτα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε φρέσκια ή εν μέρει προψημένη μπαγκέτα.

### **Σφολιάτα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε αρτοσκευάσματα ή πίτες.

### **Ψωμί**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε φρέσκο ή εν μέρει προψημένο ψωμί.

### **Ψωμάκια**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε φρέσκα ή προψημένα ψωμάκια.

### **Cheesecake**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ψήσετε cheesecake Νέας Υόρκης χωρίς ρόδισμα. Εάν θέλετε να ψήσετε γερμανικό cheesecake με ρόδισμα διαφορετικών βαθμίδων, επιλέξτε τη διαδρομή μαγειρέματος Γερμανικό cheesecake.

### **Κρουασάν**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε κρουασάν ή κέικ, που πρέπει να ατμιστεί πριν από το ψήσιμο.

### **Εκλέρ**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ευαίσθητα ψημένα προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

### **Τάρτα Macau**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ετοιμάσετε τάρτες macau.

### **Φούσκωμα-στοφάρισμα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ζυμώσετε φρέσκες ή κατεψυγμένες ζύμες μαγιάς και ξινές ζύμες.

### **Κέικ με μαγιά**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε γλυκά ή κέικ από φρέσκια ζύμη μαγιάς, όπως π.χ. τσουρέκι, κουλούρια ή τάρτες με μαρμελάδα φρούτων.



**Cheesecake**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ψήσετε cheesecake με ρόδισμα διαφορετικών βαθμίδων. Εάν θέλετε να ψήσετε ένα cheesecake Νέας Υόρκης, επιλέξτε τη ροή μαγειρέματος Cheesecake - New York.

**Μπισκότα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ζύμη τάρτας, όπως π.χ. μπισκότα ή cookies ή βάση για πάστα φλώρα.

**Κέικ**

Επιλέξτε αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε τούρτες και βάσεις μπισκότου.

**Προϊόντα Pretzel**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε pretzel και αλμυρά αρτοποιήματα.

**Μαρέγκα**

Επιλέξτε αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε παρασκευάσματα με ασπράδι αυγού, όπως π.χ. μαρέγκα.

**Μάφιν**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε muffin στη φόρμα Muffin και Timbal.

**Pão de Queijo**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ψήσετε φρέσκο ή κατεψυγμένο βραζιλιάνικο Pão de Queijo.

**Δανέζικα αρτοσκευάσματα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε παρασκευάσματα, που πρέπει να ατμιστούν πριν από το ψήσιμο, π.χ. αρτοσκευάσματα, όπως πλούντερ ή bagel.

**Πίτσα**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε πίτσα, ζύμη με γέμιση ή ζύμη μαγιάς στην πλάκα γκριλ και πίτσας.

**Samosa**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ινδικά πιτάκια, που είναι γεμισμένα με κάρι.

**Μαλακά ψωμάκια**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε αρτοσκευάσματα με ρόδινη επιφάνεια και μαλακή κρούστα, όπως π.χ. ψωμάκια για μπέργκερ ή σταφιδόψωμα.

**Moon cakes Su style**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ψήσετε Moon Cakes Su Style. (μόνο στην κινεζική εθνική κουζίνα)

**Μαλακό ψωμί, ευρωπαϊκός τρόπος**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ψήσετε μαλακό ψωμί με τον ευρωπαϊκό τρόπο.

**Moon cakes Cantoneese style**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ψήσετε Moon cakes Cantoneese style. (μόνο στην κινεζική εθνική κουζίνα)

## 5.2.7 Finishing

**Δοχεία σερβιρίσματος**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία κατανάλωσης ήδη μαγειρεμένα, παγωμένα φαγητά σε δοχεία.

#### **Ψήσιμο σε χαμηλή θερμ.**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε ήδη ψημένα φαγητά στην επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα και να τα διατηρήσετε σε αυτή.

#### **Διατήρηση**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά κατά το σερβίρισμα.

#### **Πιάτο à la carte**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία κατανάλωσης ήδη στημένα πιάτα κατά τη διάρκεια του à la carte.

#### **Πιάτο δεξίωσης**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ταυτόχρονα περισσότερα πιάτα, π.χ. σε συνέδρια, γάμους ή catering.

#### **Κρούστα**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία σερβιρίσματος ήδη μαγειρεμένα φαγητά, όπως χοιρινό κότσι ή ψητό με κρούστα.

#### **Ψήσιμο á la carte**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία κατανάλωσης αρτοσκευάσματα στη λειτουργία à la carte.

#### **Ψήσιμο στη σχάρα á la carte**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία κατανάλωσης γεύματα ψημένα στο γκριλ στη λειτουργία à la carte.

#### **Σύντομο ψήσιμο á la carte**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία κατανάλωσης γεύματα με σύντομο ψήσιμο στη λειτουργία à la carte.

#### **Sauté á la carte**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία κατανάλωσης σωτέ γεύματα στη λειτουργία à la carte.

#### **Μαγείρεμα στον ατμό á la carte**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία κατανάλωσης γεύματα σε ατμό στη λειτουργία à la carte.

#### **Μαγείρεμα στον ατμό á la Sauté**

Επιλέξτε αυτή τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε σε θερμοκρασία κατανάλωσης τρόφιμα με τη χρήση του κλίματος ψησίματος ή σοτέ στη λειτουργία à la Ατμός carte, αντί για ατμό.

## **5.2.8 Κάπνισμα**

Αυτές οι ροές μαγειρέματος είναι διαθέσιμες αποκλειστικά για χρήστες του νέου VarioSmoker με σύνδεση USB.

#### **Θερμό κάπνισμα Πουλερικά**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος για να καπνίσετε πουλερικά. Μπορεί να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα καθώς και ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος.

#### **Ζεστή καπνιστή γαλοπούλα**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος για να καπνίσετε γαλοπούλα. Μπορεί να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα καθώς και ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος.

**Ζεστό, καπνιστό ψάρι**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος για να καπνίσετε ψάρι. Αυτά μπορούν να μαγειρευτούν παράλληλα. Μπορεί να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα καθώς και ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος.

**Ζεστά, καπνιστά συνοδευτικά**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος για να καπνίσετε συνοδευτικά ή για να φτιάξετε πρωτότυπα χορτοφαγικά ή vegan πιάτα και συστατικά. Αυτά μπορούν να μαγειρευτούν παράλληλα. Η επιθυμητή θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος μπορούν να καθοριστούν από τον χρήστη.

**Κάπνισμα σε χαμηλή θερμοκρασία**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος για να καπνίσετε με ήπιο τρόπο τεμάχια κρέατος και να τα ψήσετε ταυτόχρονα. Μπορεί να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα καθώς και ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος.

**Μπρεζέ και κάπνισμα**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος για να καπνίσετε με ήπιο τρόπο τεμάχια κρέατος και να τα μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε κατσαρόλα. Μπορεί να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα καθώς και ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος.

**5.2.9 Sous vide**

Αυτές οι ροές μαγειρέματος είναι προσβάσιμες μόνο όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα sous vide USB.

**Πουλερικά sous vide**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να μαγειρέψετε σε sous vide τεμάχια κρέατος, συσκευασμένα σε σακούλες.

**Κρέας sous vide**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να μαγειρέψετε σε sous vide τεμάχια μοσχαρίσιου, χοιρινού, αρνίσιου κρέατος και κυνήγι, συσκευασμένα σε σακούλες vacuum.

**Ψάρι sous vide**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να μαγειρέψετε σε sous vide ψάρι, φιλέτα ψαριού ή θαλασσινά, συσκευασμένα σε σακούλες vacuum.

**Συνοδευτικά sous vide**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να μαγειρέψετε σε sous vide λαχανικά ή συνοδευτικά, συσκευασμένα σε σακούλες vacuum.

**5.2.10 Παστερίωση**

Αυτές οι ροές μαγειρέματος είναι προσβάσιμες μόνο όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα sous vide USB.

**Παστερίωση**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να παστεριώσετε δοχεία.

**Παστερίωση πουλερικών**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να παστεριώσετε κομμάτια πουλερικών σε συσκευασία κενού, για καλύτερη διατηρησιμότητα. Με βέλτιστη υγιεινή διεργασίας και θερμοκρασίες αποθήκευσης < 3 °C, η διάρκεια ζωής αυξάνεται σε έως και 2 μήνες.

**Παστερίωση κρέατος**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να παστεριώσετε δοχεία.

**Παστερίωση αβγών κότας**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να παστεριώσετε αβγά για καλύτερη διατηρησιμότητα. Με βέλτιστη υγιεινή διεργασίας και θερμοκρασίες αποθήκευσης < 3 °C, η διάρκεια ζωής αυξάνεται σε έως και 2 μήνες.

**Παστερίωση Convenience**

Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να παστεριώσετε ήδη προμαγειρεμένα προϊόντα σε συσκευασία κενού για καλύτερη διατηρησιμότητα. Αυτή η ροή μαγειρέματος είναι κατάλληλη ιδιαίτερα για την παρασκευή φαγητού convenience.

**Δοχείο παστερίωσης**


Επιλέξτε αυτήν τη ροή μαγειρέματος, εάν θέλετε να ζεστάνετε πιάτα σε δοχεία GN για διανομή και ταυτόχρονα να τα παστεριώσετε.

**5.3 Έξυπνο μαγείρεμα τροφίμων****5.3.1 Επιλογή έξυπνης ροής μαγειρέματος**

Μπορείτε να επιλέξετε μία έξυπνη ροή μαγειρέματος με 2 τρόπους:

- Από το iCookingSuite
- Από τη Λειτουργία προγραμματισμού [▶ 66]

**iCookingSuite**

1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 

> Στο iCookingSuite μπορείτε να επιλέξετε μία έξυπνη ροή μαγειρέματος με 3 τρόπους:

- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας, π.χ. **Λαχανικά και συνοδευτικά**.
- Επιλέξτε την επιθυμητή μέθοδο μαγειρέματος, π.χ. **Ψήσιμο στο γκριλ**.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας και την επιθυμητή μέθοδο μαγειρέματος.

Μετά την επιλογή σας, θα εμφανιστούν οι αντίστοιχες έξυπνες ροές μαγειρέματος.

**Λειτουργία προγραμματισμού**

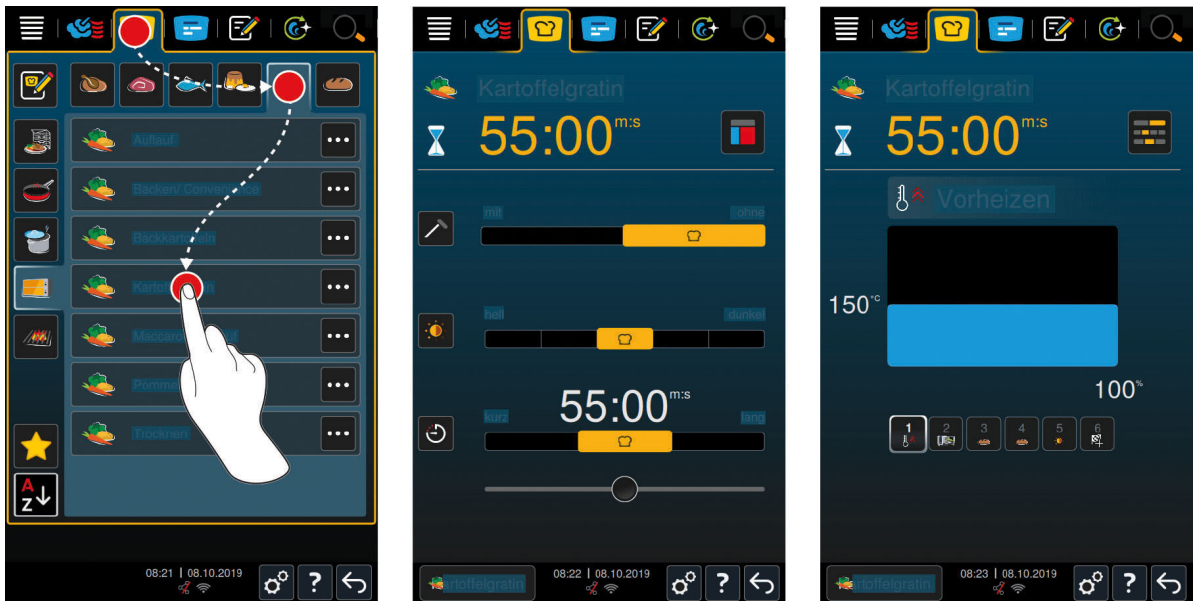
1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 



2. Πιέστε το πλήκτρο: 

> Εμφανίζονται όλες οι αποθηκευμένες έξυπνες ροές μαγειρέματος.

**5.3.2 Έναρξη έξυπνης ροής μαγειρέματος**

Σε αυτό το κεφάλαιο παρουσιάζουμε τον τρόπο εκτέλεσης μίας έξυπνης ροής μαγειρέματος, στο παράδειγμα **Πατάτες ογκρατέν**. Λάβετε υπόψη ότι κάθε έξυπνη ροή μαγειρέματος οδηγεί στο επιθυμητό αποτέλεσμα με την εφαρμογή διαφορετικών παραμέτρων μαγειρέματος και την ιδανική εκτέλεση των βημάτων μαγειρέματος.



1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: **Πατάτες ογκρατέν**
  - > Η έξυπνη ροή μαγειρέματος ξεκινά και ο θάλαμος μαγειρέματος προθερμαίνεται σύμφωνα με τις αποθηκευμένες συνθήκες κλίματος.
4. Ρυθμίστε το επιθυμητό αποτέλεσμα μαγειρέματος με τη βοήθεια των παραμέτρων μαγειρέματος, [▶ 38]
  - παραδείγματα παραμέτρων μαγειρέματος, μπορεί να είναι η θερμοκρασία πυρήνα, το επίπεδο ψησίματος ή ο χρόνος.
  - > Μετά από λίγη ώρα η ένδειξη μεταβαίνει στο Cockpit [▶ 43].
  - > Όταν επιτευχθούν οι επιθυμητές συνθήκες κλίματος, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή.
5. Φορτώστε τη συσκευή.
6. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
  - > Η ροή μαγειρέματος συνεχίζεται.
7. Ακολουθήστε τις υποδείξεις της συσκευής.
  - > 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.
8. Εάν το αποτέλεσμα μαγειρέματος ανταποκρίνεται στις επιθυμίες σας, αφαιρέστε το φαγητό από τον θάλαμο μαγειρέματος.
9. Εάν το αποτέλεσμα μαγειρέματος δεν ανταποκρίνεται στις επιθυμίες σας, συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος με μία από τις προτεινόμενες επιλογές.
10. Εάν θέλετε να τερματίσετε τη ροή μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο επιστροφής.

### 5.3.3 Προεπιλογή χρόνου έναρξης

Με την προεπιλογή χρόνου έναρξης μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης της ροής μαγειρέματος με ακρίβεια λεπτού. Έτσι μπορείτε π.χ. να επωφεληθείτε από τις χαμηλότερες χρεώσεις νυχτερινού ρεύματος ή από τις ευέλικτες χρεώσεις ρεύματος και να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας όλο το 24ωρο.

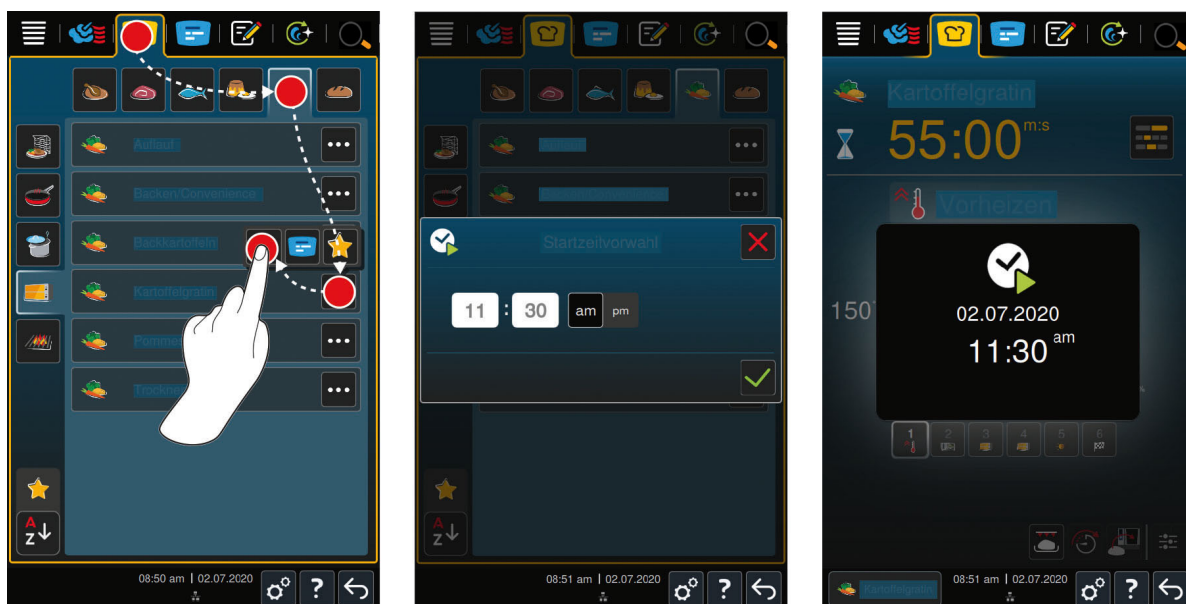
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Εάν αφήσετε τα τρόφιμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μέσα στον μη θερμαινόμενο θάλαμο μαγειρέματος ενδέχεται να σχηματιστούν μικρόβια επάνω στα τρόφιμα**

Τα επιβαρυμένα με μικρόβια τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν λοιμώξεις ή τροφικές δηλητηριάσεις.

1. Μην αφήνετε τα τρόφιμα για πολλή ώρα μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος.

Σε αυτό το κεφάλαιο παρουσιάζουμε τον τρόπο ρύθμισης της προεπιλογής χρόνου έναρξης στο παράδειγμα της ροής μαγειρέματος **Πατάτες γκρατέν**.



1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού:
  2. Πιέστε το πλήκτρο:
  3. Πιέστε, δίπλα από τη ροή μαγειρέματος **Πατάτες γκρατέν** το πλήκτρο: **⋮**
  4. Πιέστε το πλήκτρο:
  5. Εισαγάγετε τον χρόνο έναρξης.
  6. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο:
  - > Εμφανίζονται οι παράμετροι της ροής μαγειρέματος. Μπορείτε να προσαρμόσετε το αποτέλεσμα μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Μετά από λίγο εμφανίζεται η ένδειξη ενεργοποίησης της προεπιλογής χρόνου έναρξης.
  7. Φορτώστε τη συσκευή.
  8. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
- >> Η ροή μαγειρέματος ξεκινά την επιλεγμένη ώρα. Εάν θέλετε να διακόψετε την προεπιλογή χρόνου έναρξης πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο:

## 5.4 Προσαρμογή αποτελέσματος στις προσωπικές επιθυμίες

Εμφανίζονται διάφορες παράμετροι και λειτουργίες, ανάλογα με την έξυπνη ροή μαγειρέματος που επιλέξατε. Οι ροές μαγειρέματος χρησιμοποιούν τις βασικές ρυθμίσεις για τη χώρα σας, με τις οποίες επιτυγχάνονται ιδανικά αποτελέσματα. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτές τις παραμέτρους μαγειρέματος, ανάλογα με τις προσωπικές σας επιθυμίες, με απλές κινήσεις των χεριών [**▶ 18**] ή από τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη [**▶ 18**], καθώς και να επιλέξετε πρόσθετες λειτουργίες. Η εξέλιξη της ροής μαγειρέματος εξαρτάται από αυτές τις ρυθμίσεις. Μπορείτε να επιβλέπετε κάθε στιγμή την εξέλιξη από το Cockpit [**▶ 43**].

### 5.4.1 Παράμετροι μαγειρέματος



#### Βαθμίδα σοταρίσματος

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε εάν θέλετε να σοτάρετε το τρόφιμο ή όχι. Επιλέξτε μία βαθμίδα για να προσαρμόσετε την ένταση σοταρίσματος-τηγανίσματος στις επιθυμίες σας. Από ένα υψηλό επίπεδο σοταρίσματος και έναν σύντομο χρόνο μαγειρέματος προκύπτουν π.χ. ελάχιστες απώλειες κατά το μαγείρεμα. Εάν επιλέξετε **χωρίς**, τότε το βήμα **Σοτάρισμα** θα παραλειφθεί. Επιλέξτε **χωρίς**, εάν θέλετε να μαγειρέψετε με ήπιο τρόπο μικρότερα και ήδη σοταρισμένα τεμάχια κρέατος.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Υπάρχουν ροές μαγειρέματος στις οποίες η μικρότερη βαθμίδα είναι η βαθμίδα σοταρίσματος, όπως π.χ. «Κρέας, μεγάλο ψητό». Εδώ δεν υπάρχει η επιλογή «χωρίς σοτάρισμα».

Εάν επιθυμείτε μια ξεροψημένη κρούστα στο τέλος της ροής μαγειρέματος, επιλέξτε χαμηλό επίπεδο τηγανίσματος.

Με τις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται στο τηγάνισμα, εξουδετερώνονται με ασφάλεια τα βακτήρια που υπάρχουν στην εξωτερική πλευρά του τροφίμου. Τα τρόφιμα μαγειρεύονται με υγιεινό τρόπο, ακόμα και με χαμηλή θερμοκρασία πυρήνα.



### Ρόδισμα

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε το πόσο ροδισμένη θέλετε να είναι η επιφάνεια του τροφίμου. Επιλέξτε μία βαθμίδα για να προσαρμόσετε την ένταση ροδίσματος στις επιθυμίες σας. Τα τρόφιμα που έχουν μαριναριστεί με βότανα, μυρωδικά ή αλοιφές που υποστηρίζουν το ρόδισμα, ροδίζουν πιο γρήγορα και πιο έντονα. Σε αυτές τις περιπτώσεις επιλέξτε μια χαμηλή βαθμίδα ροδίσματος.



### Πάχος τροφίμων

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε εάν το τρόφιμο έχει μικρό ή μεγάλο πάχος. Επιλέξτε **χωρίς αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα** για τρόφιμα που έχουν πάχος μικρότερο από 2 cm. Επιλέξτε **με αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα** για τρόφιμα που έχουν πάχος μεγαλύτερο από 2 cm.



### Μέγεθος τροφίμων

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε πόσο μεγάλο είναι το τρόφιμο.

- Επιλέξτε **μικρό** για αβγά που ζυγίζουν λιγότερο από 53 g. Επιλέξτε **μεγάλο** για αβγά που ζυγίζουν περισσότερο από 64 g.



### Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος

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

Εάν επιθυμείτε finishing ή μαγείρεμα με sous-vide επιλέξτε τις παρακάτω ρυθμίσεις:

Επίπεδο	Κατάλληλο για
Επίπεδο 1 – στεγνό	Επιλέξτε αυτό το επίπεδο, εάν θέλετε να προετοιμάσετε τρόφιμα που δεν απαιτούν πρόσθετη υγρασία, π.χ. παναρισμένα τρόφιμα ή τηγανιτές πατάτες.
Επίπεδο 2	Επιλέξτε αυτό το επίπεδο, εάν θέλετε να προετοιμάσετε τρόφιμα που απαιτούν ελάχιστη πρόσθετη υγρασία, π.χ. αχνισμένα λαχανικά.
Επίπεδο 3	Επιλέξτε αυτό το επίπεδο, εάν θέλετε να προετοιμάσετε ταυτόχρονα διαφορετικά τρόφιμα.
Επίπεδο 4 – υγρό	Επιλέξτε αυτό το επίπεδο, εάν θέλετε να προετοιμάσετε τρόφιμα που απαιτούν αρκετή πρόσθετη υγρασία, π.χ. ρύζι ή ψάρι ποσέ.



### 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, 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 τα τρόφιμα πρέπει να φτάσουν στο επιθυμητό αποτέλεσμα μαγειρέματος ή στον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος. Σε ορισμένες έξυπνες ροές μαγειρέματος μπορείτε να αφήσετε τη συσκευή σας να λειτουργεί αδιάκοπα, με τις ρυθμίσεις που πραγματοποιήσατε. Για να το κάνετε αυτό, ενεργοποιήστε τη συνεχή λειτουργία.

1. Επιλέξτε το επίπεδο με την ένδειξη **Διάρκεια**.

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



### Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε εάν το φαγητό θα μαγειρευτεί με τη βοήθεια του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ή όχι. Μετά μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα του τροφίμου. Σε τρόφιμα πάχους άνω των 20 mm συνιστάται η χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.



### Θερμοκρασία πυρήνα

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

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

### Βαθμός μαγειρέματος

Με αυτήν την παράμετρο μαγειρέματος ρυθμίζετε τον βαθμό μαγειρέματος του τροφίμου. Σε κάθε βαθμό μαγειρέματος έχει αντιστοιχιστεί μία θερμοκρασία πυρήνα, την οποία μπορείτε να προσαρμόσετε ανάλογα με τις επιθυμίες σας. Εάν θέλετε να μαγειρέψετε με χαμηλή θερμοκρασία, η θερμοκρασία πυρήνα είναι μέχρι και κατά 10°C χαμηλότερη, σε συνδυασμό με έναν χρόνο διατήρησης και σε σχέση με άλλες μεθόδους μαγειρέματος. Όταν μαγειρεύετε πουλερικά, ρυθμίζετε πάντοτε μια θερμοκρασία πυρήνα τουλάχιστον 72°C, για λόγους υγιεινής. Τηρείτε τις προδιαγραφές HACCP που ισχύουν στη χώρα σας.



### Delta-T

Με αυτές τις παραμέτρους 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 5°C και 60°C. Μετά θα πρέπει να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.

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.



### Ταχύτητα μαγειρέματος


Με αυτήν την παράμετρο μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος. Εάν επιλέξετε **αργά**, το τρόφιμο μαγειρεύεται σε ήπιες θερμοκρασίες για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Εάν επιλέξετε **κανονικά**, το τρόφιμο μαγειρεύεται σε υψηλότερες θερμοκρασίες και για μικρότερο χρονικό διάστημα. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ!** Η διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να επιταχυνθεί με μια αλλαγή από αργά σε κανονικά.

## 5.4.2 Πρόσθετες λειτουργίες



### Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος

Με αυτήν την πρόσθετη λειτουργία ρυθμίζετε την υγρασία στον θάλαμο μαγειρέματος. Υπάρχουν 2 επίπεδα διαθέσιμα. Όσο υψηλότερο είναι το επίπεδο που επιλέξατε, τόσο περισσότερη υγρασία υπάρχει στον θάλαμο μαγειρέματος. Το επίπεδο υγρασίας είναι υψηλότερο, καθ' όλη τη διάρκεια της ροής μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να προετοιμάσετε τρόφιμα που δεν απαιτούν πρόσθετη υγρασία, πιέστε το πλήκτρο:  Δεν θα προστεθεί επιπλέον υγρασία στον θάλαμο μαγειρέματος.





### Φούσκωμα

Με αυτήν την πρόσθετη λειτουργία μπορείτε να επιτύχετε φούσκωμα σε ιδανική θερμοκρασία, μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος. Υπάρχουν 5 επίπεδα διαθέσιμα. Όσο πιο υψηλό είναι το επιλεγμένο επίπεδο, τόσο μεγαλύτερη είναι η διάρκεια φουσκώματος στον θάλαμο μαγειρέματος. Εάν θέλετε να προετοιμάσετε τα τρόφιμα χωρίς φούσκωμα, πιέστε το πλήκτρο:



### Flash steam

Με αυτήν την πρόσθετη λειτουργία προστίθεται υγρασία στον θάλαμο μαγειρέματος κατά την έναρξη του ψησίματος. Η επιφάνεια του τροφίμου υγραίνεται, ο ατμός συμπυκνώνεται και το αποτέλεσμα είναι μία τραγανή κρούστα. Όσο πιο υψηλό είναι το επιλεγμένο επίπεδο, τόσο περισσότερη υγρασία προστίθεται στον θάλαμο μαγειρέματος. Εάν θέλετε να προετοιμάσετε τα τρόφιμα χωρίς flash steam, πιέστε το πλήκτρο:



### Ταχύτητα αέρα

Με αυτήν την πρόσθετη λειτουργία ρυθμίζετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Έχετε 2 επίπεδα στη διάθεσή σας. Όσο πιο υψηλό είναι το επιλεγμένο επίπεδο, τόσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα του αέρα. Επιλέξτε μια χαμηλή ρύθμιση για τα μικρά, ευαίσθητα τρόφιμα.

## 5.4.3 Υποδείξεις



### Διακοπή

Διακόπτονται όλες οι ροές μαγειρέματος που βρίσκονται σε εξέλιξη



### Φόρτωση

Θα σας ζητηθεί να φορτώσετε τα τρόφιμα στη συσκευή.



### Επιβεβαίωση

Θα σας ζητηθεί να επιβεβαιώσετε μία ενέργεια.



### Επάλειψη

Θα σας ζητηθεί να επαλείψετε το τρόφιμο, π.χ. αρτοσκευάσματα με αβγό.



### Χάραξη

Θα σας ζητηθεί να χαράξετε το τρόφιμο, π.χ. αρτοσκευάσματα ή κρούστες.

### Εκ νέου τοποθέτηση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Θα σας ζητηθεί να καρφώσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο τρόφιμο.



### Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα στο τρόφιμο

Θα σας ζητηθεί να καρφώσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο τρόφιμο.



### Τρύπημα

Θα σας ζητηθεί να καρφώσετε το τρόφιμο, π.χ. Crispy Pork.



### Γέμισμα

Θα σας ζητηθεί να γεμίσετε το δοχείο με υγρό, π.χ. σε μαγειρευτά.



### Ανάμιξη

Θα σας ζητηθεί να ανακατέψετε το τρόφιμο, π.χ. Totopos.

## 5.4.4 Πληροφορίες

Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης μίας ροής μαγειρέματος προβάλλονται τα βήματα μαγειρέματος που εκτελεί εκείνη τη στιγμή η συσκευή.



### Προθέρμανση

Η συσκευή προθερμαίνεται στη θερμοκρασία που έχει αποθηκευτεί ως βασική ρύθμιση στους χειροκίνητους τρόπους λειτουργίας ή στις έξυπνες ροές μαγειρέματος.



### Υπολειπόμενος χρόνος

Η έξυπνη ροή μαγειρέματος χρειάζεται τον εμφανιζόμενο χρόνο για να ολοκληρωθεί.



### Τέλος ροής μαγειρέματος

Επιτεύχθηκε ο τερματισμός της ροής μαγειρέματος.

## 5.4.5 Επιλογές

Εάν έχετε ξεκινήσει μια ροή μαγειρέματος, σας προβάλλονται όλες οι διαθέσιμες επιλογές. Οι επιλογές **Κρούστα** και **Διατήρηση** μπορούν να επιλεγθούν, όταν η διαδικασία μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη. Οι επιλογές **Επανατοποθέτηση αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα**, **Νέα παρτίδα**, **Συνέχεια στο χρόνο διαδικασίας** και **Θέρμανση σε θερμοκρασία διανομής** μπορούν να επιλεγθούν, μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.



### Διατήρηση

Με αυτήν την επιλογή διατηρείται για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα η θερμοκρασία πυρήνα του τροφίμου ή οι συνθήκες κλίματος στον θάλαμο μαγειρέματος. Εάν επιλέξετε αυτήν την επιλογή, το φαγητό διατηρείται στην προεπιλεγμένη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος ή στη θερμοκρασία πυρήνα για 24 ώρες. Έτσι, αποτρέπεται το υπερβολικό μαγείρεμα. Για να περιοριστούν στο ελάχιστο οι απώλειες, συστήνεται να αφήσετε το φαγητό μόνο για λίγο μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος με την επιλογή **Διατήρηση**.

Σε ορισμένες ροές μαγειρέματος, όπως π.χ. στο Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία, η επιλογή **Διατήρηση** είναι το τελευταίο βήμα μαγειρέματος και ξεκινά αυτόματα μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Εάν προετοιμάζετε τρόφιμα διαφορετικού μεγέθους, προγραμματίστε μία μεγαλύτερη φάση διατήρησης, ώστε όλα τα τεμάχια τροφίμων να φτάσουν στην επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.

Το καλοσιτεμένο κρέας, τα μικρότερα τεμάχια κρέατος και το κυνήγι δεν θα πρέπει να παραμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα στην επιλογή **Διατήρηση**. Αντίθετα, το φρέσκο κρέας που δεν έχει σιτέψει αρκετά, γίνεται ιδιαίτερα τρυφερό.

1. Για να προσαρμόσετε τις παραμέτρους της επιλογής **Διατήρηση**, πιέστε το πλήκτρο:
2. Προσαρμόστε τις παραμέτρους στις προτιμήσεις σας.

>> Μετά το τέλος της ροής μαγειρέματος, ξεκινά αυτόματα το βήμα μαγειρέματος **Διατήρηση**.



### Επανατοποθέτηση

Επιλέξτε αυτήν την επιλογή, όταν θέλετε να προετοιμάσετε τρόφιμα με διαφορετικό μέγεθος ή με διαφορετικούς βαθμούς μαγειρέματος, με τη βοήθεια του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα:

1. Ανοίξτε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα.
2. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα σε ένα μεγαλύτερο τεμάχιο τροφίμου ή στο τρόφιμο με την υψηλότερη θερμοκρασία πυρήνα.
3. Βγάλτε από τον θάλαμο μαγειρέματος όλα τα μικρότερα τεμάχια τροφίμων.
4. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
5. Πιέστε το πλήκτρο:

> Εμφανίζεται ένα παράθυρο, στο οποίο μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα.

6. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.

>> Η ρύθμισή σας εφαρμόζεται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Επαναλάβετε αυτό το βήμα μέχρι να φτάσουν όλα τα φαγητά στην επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα.



### Νέα παρτίδα

Με αυτήν την επιλογή φορτώνετε μία νέα παρτίδα στη συσκευή και συνεχίζετε τη ροή μαγειρέματος με τις καθορισμένες παραμέτρους μαγειρέματος.

Σας ζητείται πρώτα να ξεφορτώσετε τη συσκευή και στη συνέχεια να την φορτώσετε εκ νέου. Εάν έχετε φορτώσει στη συσκευή μια νέα παρτίδα και κλείσετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.



### Συνέχεια με χρόνο

Με αυτήν την επιλογή συνεχίζεται η ροή μαγειρέματος για συγκεκριμένο χρόνο. Εάν ενεργοποιήσετε την επιλογή στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, εμφανίζεται ένα παράθυρο, στο οποίο μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια, με την οποία πρέπει να συνεχίσει η διαδικασία μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.

>> Η ρύθμισή σας εφαρμόζεται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Εάν θέλετε να επιστρέψετε από το Cockpit πίσω στις παραμέτρους μαγειρέματος, η επισκόπηση εμφανίζεται με γκρι χρώμα. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τις παραμέτρους μαγειρέματος. Εάν λήξει ο χρόνος που έχετε ρυθμίσει, μπορείτε είτε να ξεφορτώσετε τη συσκευή είτε να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με μια επιλογή.



### Κρούστα


Με αυτήν την επιλογή δημιουργείται μια τραγανή κρούστα στο τρόφιμο και προστίθενται πλούσια αρώματα.

Σε μικτές τροφοδοσίες, αφαιρέστε από τη συσκευή τα τρόφιμα για τα οποία δεν επιθυμείτε κρούστα. Μετά ξεκινήστε την επιλογή **Κρούστα**.

Εάν έχετε μαγειρέψει σε δοχεία και έχουν συγκεντρωθεί υγρά λίπη κατά το μαγείρεμα, αλλάξτε το δοχείο προτού ξεκινήσετε την επιλογή **Κρούστα**. Έτσι θα αποφύγετε τον σχηματισμό καπνού κατά τη δημιουργία κρούστας.

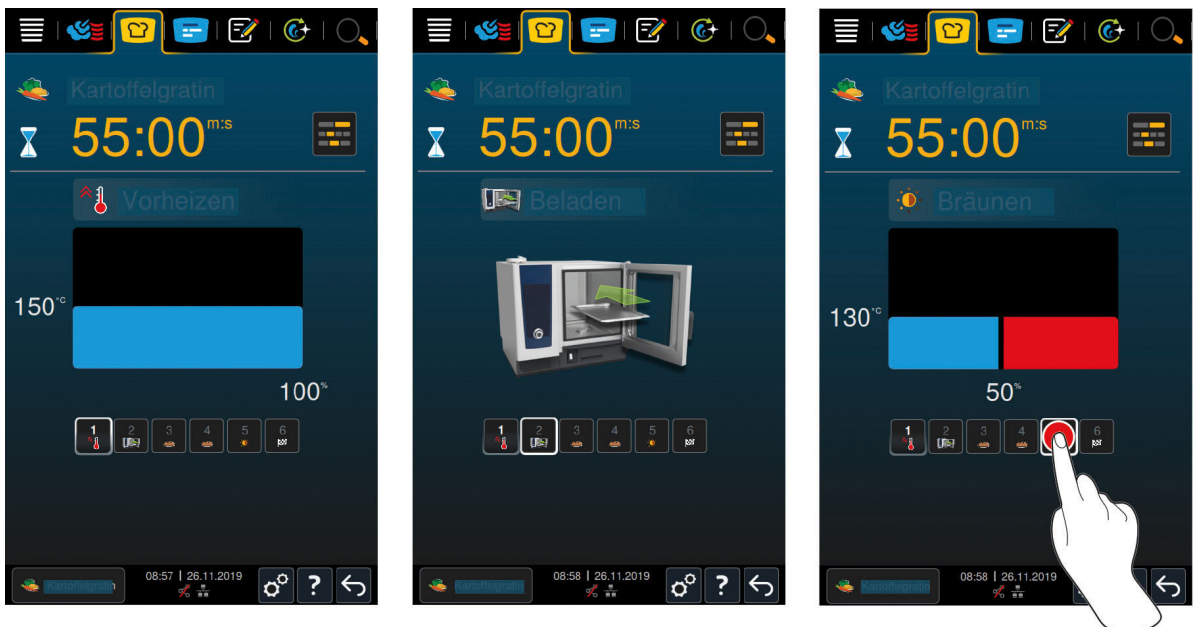
Εάν το τρόφιμο δεν έχει αποκτήσει την επιθυμητή κρούστα ή το χρώμα, επιλέξτε **Συνέχεια με χρόνο**. Τότε, μπορείτε να επιλέξετε για πόση ώρα θα ξεροψηθεί επιπλέον το τρόφιμο.

Τα ροζ, ελαφρώς ψημένα τρόφιμα δεν είναι κατάλληλα για τη δημιουργία κρούστας. Θα σχηματιστούν γκριζα σημεία από τις υψηλές θερμοκρασίες.

1. Για να προσαρμόσετε τις παραμέτρους της λειτουργίας **Κρούστα**, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο: 
2. Προσαρμόστε τις παραμέτρους στις προτιμήσεις σας.

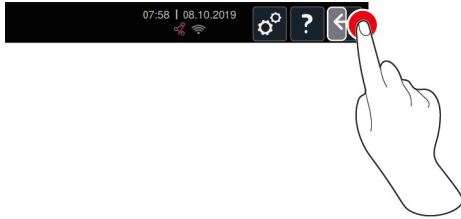
>> Μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, εκκινείται αυτόματα το βήμα **Κρούστα**.

## 5.5 Επίβλεψη έξυπνης διαδικασίας μαγειρέματος



Εάν έχετε ξεκινήσει μια έξυπνη διαδικασία μαγειρέματος, η ένδειξη στο Cockpit αλλάζει μετά από λίγο. Εδώ προβάλλονται όλα τα βήματα μαγειρέματος, στα οποία μεταβαίνει διαδοχικά ή έξυπνη διαδικασία μαγειρέματος. Εμφανίζεται το ενεργό βήμα μαγειρέματος. Τα επόμενα βήματα μαγειρέματος εμφανίζονται με γκρι χρώμα. Όταν ολοκληρωθεί το βήμα μαγειρέματος, προβάλλεται αυτόματα το επόμενο βήμα μαγειρέματος.

## 5.6 Διακοπή έξυπνης διαδικασίας μαγειρέματος



1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο: ⬅  
> Η ροή μαγειρέματος διακόπτεται. Η αρχική οθόνη εμφανίζεται.

## 5.7 Ταξινόμηση έξυπνων ροών μαγειρέματος

Στο iCookingSuite μπορείτε να ταξινομήσετε τις έξυπνες ροές μαγειρέματος, είτε αλφαβητικά, είτε με βάση τη συχνότητα χρήσης.

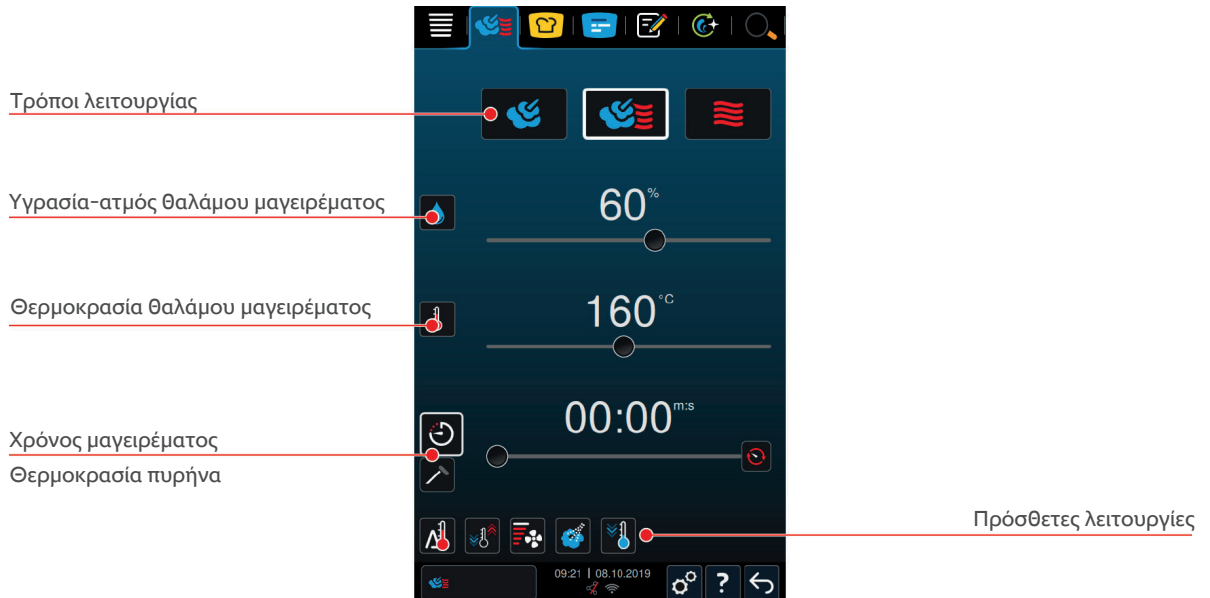
1. Για να ταξινομήσετε αλφαβητικά τις έξυπνες ροές μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο: **A** ↓
2. Για να ταξινομήσετε έξυπνες ροές μαγειρέματος με βάση τη συχνότητα χρήσης, πατήστε το πλήκτρο: **★**. Με αυτό το πλήκτρο ταξινομούνται οι ροές μαγειρέματος προς τα επάνω, που είχαν προηγουμένως επιλεγεί ως αγαπημένες.

## 6 Χειροκίνητο μαγείρεμα



Με τους χειροκίνητους τρόπους λειτουργίας το iCombi Pro σας υποστηρίζει στην τέχνη σας.

Επιλέγοντας τον τρόπο λειτουργίας ρυθμίζετε τις συνθήκες κλίματος και επιλέγετε εάν θα μαγειρέψετε με ατμό, με θερμό αέρα ή με συνδυασμό ατμού και θερμού αέρα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, την ταχύτητα αέρα και τον χρόνο μαγειρέματος και όλες οι απαραίτητες αποφάσεις λαμβάνονται αυτόματα. Έτσι θα είστε σίγουροι ότι το φαγητό θα γίνει έτσι ακριβώς όπως το επιθυμείτε.



### 6.1 Προσαρμογή αποτελέσματος στις προσωπικές επιθυμίες

#### 6.1.1 Παράμετροι μαγειρέματος



##### Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος

Με αυτήν την παράμετρο μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος. Εάν στον τρόπο λειτουργίας **Ατμός** ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε θερμοκρασία βρασμού, θα εμφανιστεί το παρακάτω σύμβολο:



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

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



##### 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 αφύγρανσή 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 αφύγρανσή του.



##### Χρόνος μαγειρέματος

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε τον χρόνο, κατά τον οποίο το φαγητό πρέπει να φτάσει στο επιθυμητό αποτέλεσμα μαγειρέματος. Αν έχετε ρυθμίσει τον χρόνο μαγειρέματος, η παράμετρος μαγειρέματος **Θερμοκρασία πυρήνα** δεν είναι διαθέσιμη.

Εναλλακτικά, μπορείτε να αφήσετε τη συσκευή σας να λειτουργεί με τις ρυθμίσεις που πραγματοποιήσατε. Για να το κάνετε αυτό, ενεργοποιήστε τη συνεχή λειτουργία.

1. Εάν θέλετε να λειτουργήσετε τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία, είτε πιέστε το  είτε μετακινήστε τον ρυθμιστή χρόνου μαγειρέματος τελείως προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί το εξής μήνυμα: **Συνεχής λειτουργία**



### Θερμοκρασία πυρήνα

Με αυτήν την παράμετρο ρυθμίζετε το πόσο υψηλή θέλετε να είναι η θερμοκρασία πυρήνα. Όταν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα, δεν θα έχετε στη διάθεσή σας την παράμετρο μαγειρέματος **Χρόνος μαγειρέματος**.

## 6.1.2

### Πρόσθετες λειτουργίες



#### 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.



### Δημιουργία συνθηκών κλίματος

Με αυτήν τη λειτουργία η θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος προσαρμόζεται στην τιμή-στόχο μίας ροής μαγειρέματος. Εάν αλλάξετε μία μέθοδο μαγειρέματος, π.χ. γκριλ, σε μία άλλη μέθοδο μαγειρέματος όπως ψήσιμο στο φούρνο, ο θάλαμος μαγειρέματος ψύχεται. Αντίθετα, αν αλλάξετε σε ψήσιμο στο γκριλ, ο θάλαμος μαγειρέματος θερμαίνεται.



### 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.



### Παροχή ατμού

Με αυτήν την πρόσθετη λειτουργία ψεκάζεται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος νερό επάνω στο θερμαντικό στοιχείο από το ακροφύσιο ψεκασμού. Η επιφάνεια του τροφίμου υγραίνεται, ο ατμός συμπυκνώνεται και το αποτέλεσμα είναι μία τραγανή κρούστα. Η θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 30°C – 260°C.

1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο: 


>> Κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο, μέχρι το ακροφύσιο ψεκασμού να αρχίσει να ψεκάζει νερό στον ανεμιστήρα.



### 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.

- ✓ Το διάφραγμα αέρα είναι σωστά ασφαλισμένο.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
  - > Επιλέξτε τη θερμοκρασία, στην οποία θέλετε να ψύξετε τον θάλαμο μαγειρέματος.
2. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Όταν ανοίγετε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, ζεστός ατμός βγαίνει απότομα από τον θάλαμο.** Άνοιγμα της πόρτας 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. Ο θάλαμος μαγειρέματος ψύχεται.**

### 6.1.3 Υποδείξεις και πληροφορίες

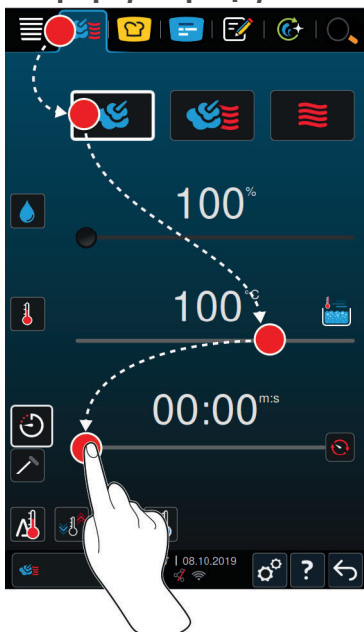
Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος μπορούν να προβληθούν οι ίδιες υποδείξεις και πληροφορίες [▶ 41], όπως και στις έξυπνες ροές μαγειρέματος.



## 6.2 Ατμός

### 6.2.1 Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών

Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος	Μέθοδοι μαγειρέματος	Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος	Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος
υγρό	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Μαγείρεμα στον ατμό</li> <li>▪ Μαγείρεμα σε ζυμό</li> <li>▪ Μπλανσάρισμα</li> <li>▪ Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία</li> <li>▪ Ποσάρισμα</li> <li>▪ Μαγείρεμα sous vide [▶ 51]</li> <li>▪ Απόψυξη</li> <li>▪ Διατήρηση</li> </ul>	100 %	30°C – 130°C

### 6.2.2 Μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό



1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
  - > Η συσκευή προθερμαίνεται. Πρέπει πρώτα να ρυθμιστεί ο χρόνος ή ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα.

3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος.
  4. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. ⌚
  5. Για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας τη θερμοκρασία πυρήνα, πιέστε το πλήκτρο: 🔪
  6. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα.
    - > Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή.
  7. Φορτώστε τη συσκευή.
- >> Η ροή μαγειρέματος συνεχίζεται. Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ή επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης, που σας ζητά να ελέγξετε, εάν το φαγητό έχει το επιθυμητό για εσάς αποτέλεσμα.

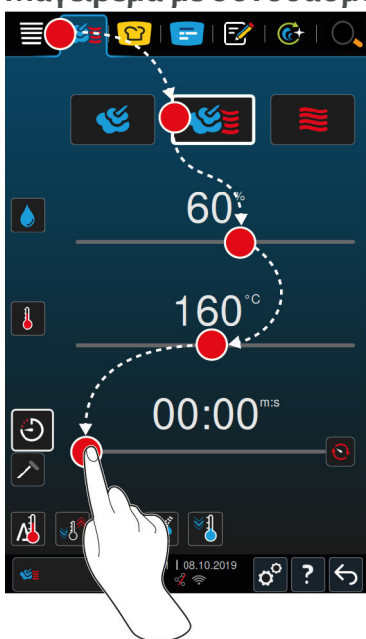
## 6.3 Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα

### 6.3.1 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"> <li>▪ Ψήσιμο με θερμό αέρα</li> <li>▪ Ψήσιμο μεγάλων κομματιών</li> </ul>	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.

### 6.3.2 Μαγείρεμα με συνδυασμό ατμού και θερμού αέρα



1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: ☁️
- > Η συσκευή προθερμαίνεται. Πρέπει πρώτα να ρυθμιστεί ο χρόνος ή ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή υγρασία θαλάμου μαγειρέματος με ακρίβεια.
3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος.
4. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. ⌚
5. Για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας τη θερμοκρασία πυρήνα, πιέστε το πλήκτρο: 🔪
6. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα.



- > Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή.
- 7. Φορτώστε τη συσκευή.
- >> Η ροή μαγειρέματος συνεχίζεται. Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ή επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης, που σας ζητά να ελέγξετε, εάν το φαγητό έχει το επιθυμητό για εσάς αποτέλεσμα.

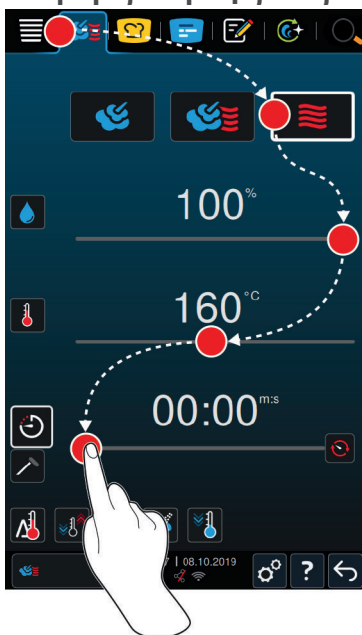
## 6.4 Θερμός αέρας





### 6.4.1 Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος και περιοχή θερμοκρασιών

Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος	Μέθοδοι μαγειρέματος	Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος	Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος
καυτό	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ψήσιμο</li> <li>▪ Τηγάνισμα</li> <li>▪ Ψήσιμο στη σχάρα</li> <li>▪ Βαθύ τηγάνισμα</li> <li>▪ Γκρατινάρισμα</li> <li>▪ Γλασάρισμα</li> </ul>	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.

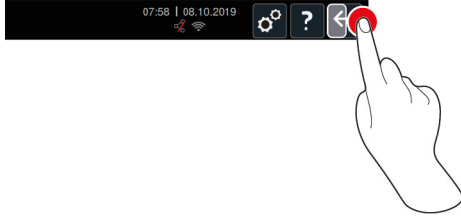
### 6.4.2 Μαγείρεμα τροφίμων με θερμό αέρα



1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: 
  - > Η συσκευή προθερμαίνεται.
3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος.
4. Για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα με τη βοήθεια του χρόνου μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο: 
5. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
6. Για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας τη θερμοκρασία πυρήνα, πιέστε το πλήκτρο: 
7. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα.

- > Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή.
- 8. Φορτώστε τη συσκευή.
- >> Η ροή μαγειρέματος συνεχίζεται. Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ή επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης, που σας ζητά να ελέγξετε, εάν το φαγητό έχει το επιθυμητό για εσάς αποτέλεσμα.

## 6.5 Διακοπή χειροκίνητου μαγειρέματος



1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο: ⏪
  - > Η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται. Η αρχική οθόνη εμφανίζεται.

## 7 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 [► 35].



### 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.

## 8 Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

Το μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος και πουλερικών απαιτεί συνεχή επίβλεψη και μακροχρόνια εμπειρία. Επιπλέον, οι συσκευές σας είναι κατειλημμένες για ώρες. Με το σύστημα μαγειρέματός σας αυτές οι απαιτήσεις καταργούνται: Ψήστε ή μαγειρέψτε τα τρόφιμα αργά και σε χαμηλές θερμοκρασίες, σε χρονικά διαστήματα με χαμηλό φόρτο παραγωγής, όπως π.χ. το απόγευμα ή σε χρονικά διαστήματα που δεν απαιτείται σεββίρισμα. Έτσι μπορείτε να αξιοποιήσετε ιδανικά τη συσκευή σας, έως και 24 ώρες την ημέρα. Εάν μαγειρεύετε κατά τη διάρκεια της νύχτας, μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας το νυχτερινό τιμολόγιο ηλεκτρικού ρεύματος.



### ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Εάν κατά τη διάρκεια μαγειρέματος χαμηλής θερμοκρασίας διακοπεί το ρεύμα, η ροή μαγειρέματος θα διακοπεί. Εάν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει λιγότερο από 15 λεπτά, η ροή μαγειρέματος θα συνεχιστεί. Εάν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει περισσότερο από 15 λεπτά, η συσκευή περνά σε κατάσταση αναμονής μετά την αποκατάσταση της παροχής ρεύματος. Πρέπει είτε να επανεκκινήσετε τη ροή μαγειρέματος από τη χρονική στιγμή που σημειώθηκε η διακοπή ρεύματος είτε να ολοκληρώσετε χειροκίνητα το μαγείρεμα.

## 9 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.

### 9.1 Ρύθμιση βάρους πιάτου à la carte

Πριν ξεκινήσετε με το Finishing, ρυθμίστε πόσο βαρύ είναι ένα άδειο πιάτο. Με τη βοήθεια αυτής της πληροφορίας, η συσκευή προσαρμόζει τα βήματα μαγειρέματος, έτσι ώστε να επιτευχθεί ένα ιδανικό αποτέλεσμα Finishing και να μη συμπυκνωθεί η υγρασία στα πιάτα.




1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Μαγείρεμα**
3. Πιέστε το πλήκτρο:  **Βάρος πιάτου à la carte**
4. Επιλέξτε μία από τις παρακάτω τιμές:
  - <750 g
  - 750 g – 899 g
  - 900 g – 1099 g
  - >1100 g

### 9.2 Ρύθμιση βάρους πιάτου Banqueting

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

**Συνδέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στον κεραμικό σωλήνα στη δεξιά πλευρά του τρόλεϊ πιάτων μετά τη φόρτωση, για να αποφύγετε υλικές ζημιές.**

Πριν ξεκινήσετε με το Finishing, ρυθμίστε πόσο βαρύ είναι ένα άδειο πιάτο. Με τη βοήθεια αυτής της πληροφορίας, η συσκευή προσαρμόζει τα βήματα μαγειρέματος, έτσι ώστε να επιτευχθεί ένα ιδανικό αποτέλεσμα Finishing και να μη συμπυκνωθεί η υγρασία στα πιάτα.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Μαγείρεμα**
3. Πιέστε το πλήκτρο:  **Βάρος πιάτου Banqueting**

4. Επιλέξτε μία από τις παρακάτω τιμές:

- <750 g
- 750 g – 899 g
- 900 g – 1099 g
- >1100 g

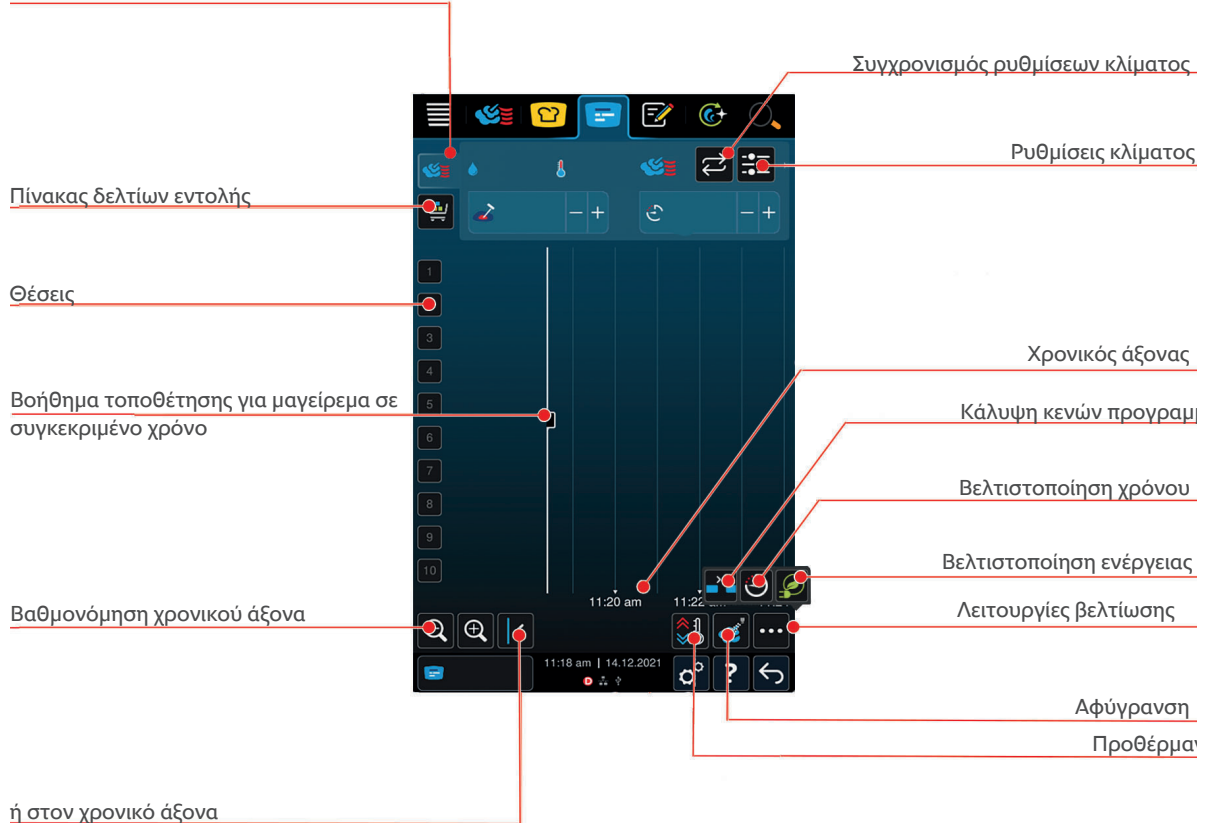
## 10 iProductionManager



Το iProductionManager οργανώνει με έξυπνο και ευέλικτο τρόπο ολόκληρη τη διαδικασία παραγωγής. Σε αυτήν περιλαμβάνεται η επιλογή των προϊόντων που θα ετοιμαστούν μαζί, η ιδανική σειρά προετοιμασίας των γευμάτων και η επιτήρηση της διαδικασίας μαγειρέματος.

Το iProductionManager σας υπενθυμίζει πότε πρέπει να τροφοδοτήσετε ένα γεύμα ή πότε πρέπει να το βγάλετε. Μπορείτε να επιλέξετε εάν τα γεύματα θα μαγειρευτούν με οικονομία ενέργειας, σε συντομότερο χρόνο ή σε μία συγκεκριμένη χρονική στιγμή. Αντίστοιχα, το iProductionManager ρυθμίζει με έξυπνο τρόπο τη σειρά προετοιμασίας των γευμάτων. Αυτό για εσάς σημαίνει ότι έχετε τα πάντα υπό έλεγχο, χωρίς να απαιτείται επιτήρηση, ενώ εξασφαλίζετε υψηλή αποδοτικότητα στην παραγωγή γευμάτων.











Χειροκίνητα δελτία εντολής



### 10.1 Δημιουργία χειροκίνητων δελτίων εντολής

Μπορείτε να προσθέτετε χειροκίνητα δελτία εντολής στο iProductionManager. Πρώτα ρυθμίζετε το κλίμα και στη συνέχεια επιλέγετε, εάν το δελτίο εντολής πρέπει να δημιουργηθεί με τη βοήθεια του χρόνου μαγειρέματος ή της θερμοκρασίας πυρήνα. Παρακαλούμε λάβετε υπόψη: Όταν μαγειρεύετε το φαγητό με τον ενσωματωμένο αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, μπορείτε ταυτόχρονα να τοποθετήσετε μόνο ένα χειροκίνητο δελτίο εντολής θερμοκρασίας πυρήνα στον άξονα του χρόνου.






1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
  2. Πιέστε το πλήκτρο: 
  3. Πιέστε το πλήκτρο: 
  4. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας, Ατμός [▶ 47]  Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα [▶ 48]  ή Θερμός αέρας [▶ 49] 
  5. Προσαρμόστε τις παραμέτρους μαγειρέματος στις προτιμήσεις σας. Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Πιέστε το πλήκτρο: 
  6. Για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, πιέστε το πλήκτρο: 
  7. Όταν θέλετε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία πυρήνα ή τον χρόνο μαγειρέματος, είτε γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη, είτε πατήστε τα πλήκτρα:  ή 
  8. Πιέστε το πλήκτρο μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή ρύθμιση.
- >> Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε τα δελτία εντολής [▶ 58].

## 10.2 Πίνακας δελτίων εντολής

Στον πίνακα δελτίων εντολής μπορείτε να προσθέσετε την έξυπνη ροή μαγειρέματος που επιθυμείτε, οποιοδήποτε πρόγραμμα ή καλάθια προϊόντων. Εάν δεν αποθηκεύσετε τον πίνακα δελτίων εντολής ως καλάθι προϊόντων [▶ 70], ο πίνακας δελτίων εντολής θα αντικατασταθεί όταν φορτώσετε ένα νέο καλάθι προϊόντων.

### 10.2.1 Προσθήκη έξυπνων ροών μαγειρέματος

1. Για να στείλετε μια έξυπνη ροή μαγειρέματος από το iCookingSuite στο iProductionManager, πατήστε στη γραμμή το πλήκτρο: 
  2. Πιέστε, δίπλα από την επιθυμητή ροή μαγειρέματος, το πλήκτρο: 
  3. Πιέστε το πλήκτρο: 
- >> Η έξυπνη ροή μαγειρέματος αποστέλλεται στο iProductionManager και εμφανίζεται στον πίνακα δελτίων εντολής.

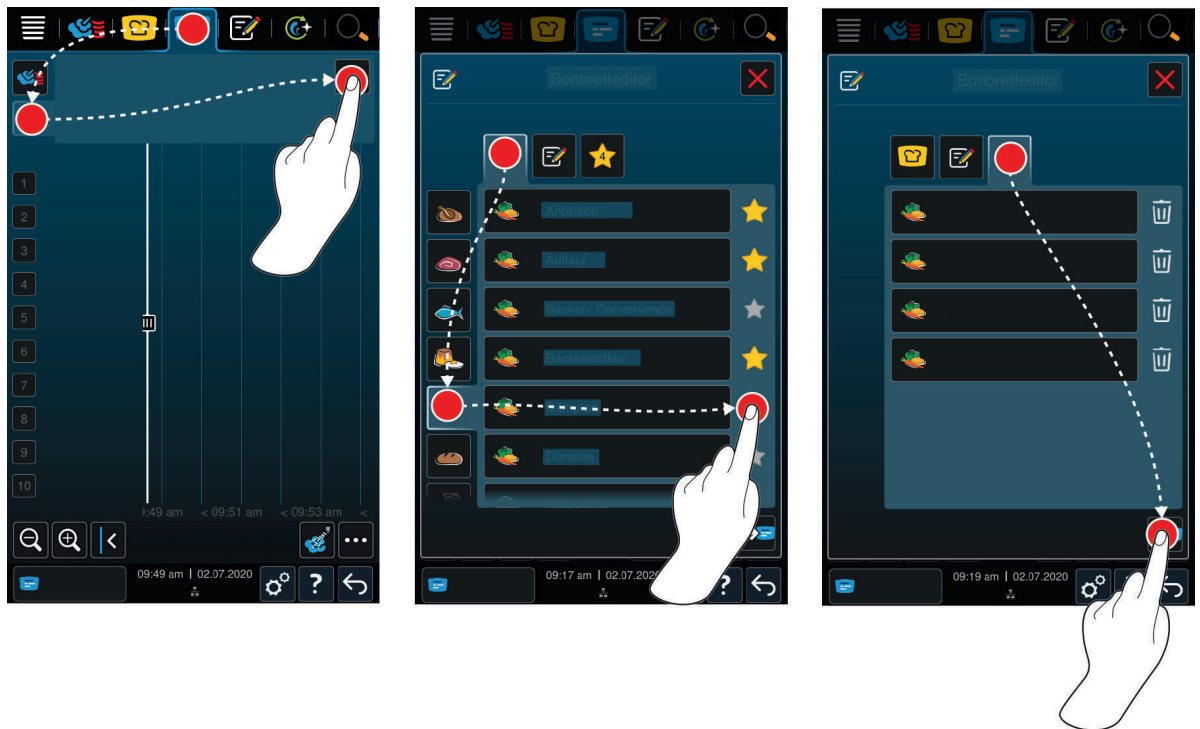
### 10.2.2 Προσθήκη προγραμμάτων και καλάθιων προϊόντων

1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 



2. Για να στείλετε ένα χειροκίνητο, έξυπνο ή αποθηκευμένο πρόγραμμα στο iProductionManager, πιέστε το πλήκτρο δίπλα από το επιθυμητό πρόγραμμα: ⋮
3. Πιέστε το πλήκτρο: ☰
  - > Το πρόγραμμα αποστέλλεται στο iProductionManager και εμφανίζεται στον πίνακα δελτίων εντολής.
4. Για να στείλετε ένα καλάθι προϊόντων στο iProductionManager, πιέστε το επιθυμητό καλάθι προϊόντων.
  - > Το καλάθι προϊόντων αποστέλλεται στο iProduction Manager. Όλα τα προγράμματα εμφανίζονται στον πίνακα δελτίων εντολής.

### 10.2.3 Επεξεργαστής πίνακα δελτίων εντολής




1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: ☰
2. Πιέστε το πλήκτρο: 🛒
3. Πιέστε το πλήκτρο: ✍️
4. Για να προσθέσετε έξυπνες ροές μαγειρέματος στο καλάθι προϊόντων πιέστε το πλήκτρο: 🍳
  - > Εμφανίζονται όλες οι έξυπνες ροές μαγειρέματος.
5. Μετακινηθείτε στη λίστα ή επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας και στη συνέχεια πιέστε τη ροή μαγειρέματος που επιθυμείτε.
  - > Η ροή μαγειρέματος επισημαίνεται με ⭐ και προστίθεται στον πίνακα δελτίων εντολής.
6. Για να προσθέσετε στο καλάθι προϊόντων προγράμματα από τη λειτουργία προγραμματισμού πιέστε το πλήκτρο: 📝
  - > Προβάλλονται όλα τα αποθηκευμένα προγράμματα. Εάν δεν έχετε δημιουργήσει ακόμα κάποια προγράμματα, αυτή η περιοχή παραμένει κενή.
7. Μετακινηθείτε στη λίστα ή επιλέξτε χειροκίνητα ή έξυπνα προγράμματα και στη συνέχεια πιέστε το πρόγραμμα που επιθυμείτε.
  - > Το πρόγραμμα επισημαίνεται με ⭐ και προστίθεται στον πίνακα δελτίων εντολής.
8. Για να ελέγξετε τη σύνθεση του πίνακα δελτίων εντολής πιέστε το πλήκτρο: ⭐
9. Για να διαγράψετε μία έξυπνη ροή μαγειρέματος ή ένα πρόγραμμα, πιέστε το πλήκτρο: 🗑️
10. Για να ενημερώσετε τον πίνακα δελτίων εντολής, πιέστε το πλήκτρο: ➡️

>> Οι έξυπνες ροές μαγειρέματος ή τα προγράμματα προβάλλονται στον πίνακα δελτίων εντολής. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε τα δελτία εντολής [► 58].

### 10.3 Χρονοδιακόπτης


Ακόμα και αν ο έλεγχος συνδυασμού [► 59] εμποδίζει την τοποθέτηση ενός δελτίου εντολής, μπορείτε να τοποθετήσετε έναν χρονοδιακόπτη. Ο χρονοδιακόπτης είναι ένα δελτίο εντολής με χρόνο, στο οποίο έχουν αντιστοιχηθεί κανονικά 5 λεπτά. Στον χρονοδιακόπτη δεν έχουν αντιστοιχηθεί χωριστές συνθήκες κλίματος, δηλαδή εάν τοποθετήσετε μόνο έναν χρονοδιακόπτη δεν θα δημιουργηθούν συνθήκες κλίματος ή δεν θα επηρεαστούν οι συνθήκες κλίματος. Μπορείτε να προσαρμόσετε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη στις επιθυμίες σας και να τον τοποθετήσετε είτε σε πραγματικό χρόνο είτε σε κάποια μελλοντική στιγμή.



1. Για να τοποθετήσετε τον χρονοδιακόπτη σε πραγματικό χρόνο, πιέστε πρώτα τον χρονοδιακόπτη στον πίνακα δελτίων εντολής και μετά την επιθυμητή θέση τοποθέτησης.
    - > Ο χρονοδιακόπτης τοποθετείται σε πραγματικό χρόνο.
  2. Για να τοποθετήσετε τον χρονοδιακόπτη σε πραγματικό χρόνο, σύρετέ τον στην επιθυμητή θέση τοποθέτησης και την επιθυμητή ώρα έναρξης.
  3. Για να μετακινήσετε τον χρονοδιακόπτη σε μία άλλη θέση τοποθέτησης και για να αλλάξετε την ώρα έναρξης, πιέστε και κρατήστε πιεσμένο τον χρονοδιακόπτη.
  4. Σύρετε τον χρονοδιακόπτη στην επιθυμητή θέση.
  5. Για να παρατείνετε ή να μειώσετε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη πιέστε στιγμιαία επάνω στον χρονοδιακόπτη.
  6. Γυρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη ή πιέστε τα πλήκτρα: **+** ή **-**
    - > Οι ρυθμίσεις εφαρμόζονται μετά από σύντομο χρόνο αναμονής.
- >> Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος θα σας ζητηθεί να ξεφορτώσετε τη συσκευή. Δίπλα από τη θέση τοποθέτησης εμφανίζεται το σύμβολο . Ο χρόνος μαγειρέματος βρίσκεται στο 00:00.

### 10.4 Τοποθέτηση δελτίων εντολής

- ✓ Έχετε δημιουργήσει χειροκίνητα δελτία εντολής [► 55], καλάθια προϊόντων [► 56] ή έναν πίνακα δελτίων εντολής [► 57].
1. Σύρετε τον χρονοδιακόπτη στην επιθυμητή θέση.
    - > Για καλύτερο προσανατολισμό, το επίπεδο θέσεων, στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε το δελτίο εντολής, επισημαίνεται με μπλε χρώμα. Για περαιτέρω βοήθεια, προβάλλεται η ώρα στο δελτίο εντολής.
    - > Όταν το επίπεδο θέσεων επισημαίνεται με κίτρινο ή κόκκινο χρώμα, δεν μπορείτε να τοποθετήσετε το δελτίο εντολής, χωρίς να μετατοπίσετε τα ήδη τοποθετημένα δελτία εντολής. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Έλεγχος συνδυασμού [► 59] και λογική τοποθέτησης [► 59]


2. Εάν έχετε τοποθετήσει πολλά δελτία εντολής, κλιμακώστε τον άξονα του χρόνου για να λάβετε μια επισκόπηση. Πιέστε το πλήκτρο: 

Οι ακόλουθες δυνατότητες βρίσκονται στη διάθεσή σας για τη βελτιστοποίηση της τοποθέτησης των δελτίων εντολής:


- Κάλυψη κενών προγραμματισμού [► 60]
- Βελτιστοποίηση χρόνου [► 61]
- Βελτιστοποίηση ενέργειας [► 61]
- Μαγείρεμα σε συγκεκριμένο χρόνο [► 63]

Όταν τοποθετείτε δελτία εντολής στον πραγματικό χρόνο, προβάλλεται μία κάθετη κίτρινη ή μπλε γραμμή:

- Μία κίτρινη γραμμή υποδεικνύει ότι ο θάλαμος μαγειρέματος έχει προθερμανθεί.
- Μία μπλε γραμμή υποδεικνύει ότι ο θάλαμος μαγειρέματος ψύχεται με τη λειτουργία Cool Down.
- Το πλάτος της γραμμής υποδεικνύει τη διάρκεια της θέρμανσης ή της ψύξης.

Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, θα σας ζητηθεί να τροφοδοτήσετε τη συσκευή. Δίπλα από τη θέση τοποθέτησης εμφανίζεται το σύμβολο .

Αφού φορτωθεί η συσκευή, δίπλα από το επίπεδο θέσεων εμφανίζεται το διάστημα που θα παραμείνει το φαγητό στον θάλαμο μαγειρέματος.

Όταν τελειώσει η διαδικασία μαγειρέματος του δελτίου εντολής, σας ζητείται να ξεφορτώσετε τη συσκευή. Δίπλα από τη θέση τοποθέτησης εμφανίζεται το σύμβολο . Ο χρόνος μαγειρέματος βρίσκεται στο 00:00.

### 10.4.1 Συνδυαστικός έλεγχος

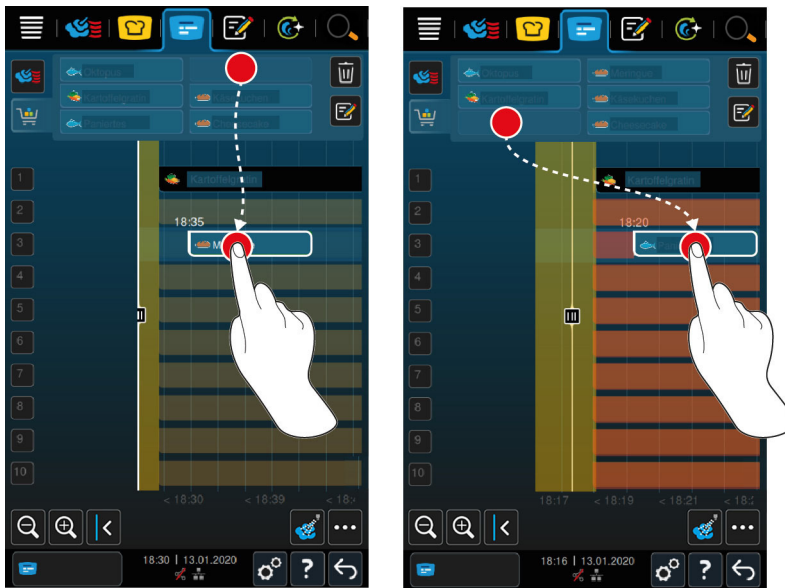
Σε κάθε δελτίο εντολής, που θέλετε να τοποθετήσετε στο iProductionManager, ελέγχεται εάν το νέο δελτίο εντολής ταιριάζει με τα ήδη τοποθετημένα και εάν μπορεί να τοποθετηθεί την επιλεγμένη χρονική στιγμή. Τα δελτία εντολής χωρίζονται βάσει των ακόλουθων 3 τιμών και ελέγχονται ξεχωριστά το ένα από το άλλο:

- Σε κάθε δελτίο εντολής αντιστοιχεί ένας τρόπος λειτουργίας. Ελέγχεται εάν ταιριάζουν μαζί οι τρόποι λειτουργίας.
- Σε κάθε δελτίο εντολής αντιστοιχεί μια θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος. Ελέγχεται εάν ταιριάζουν μαζί οι θερμοκρασίες του θαλάμου μαγειρέματος.
- Σε κάθε τρόπο λειτουργίας αντιστοιχεί μια υγρασία θαλάμου μαγειρέματος. Ελέγχεται εάν ταιριάζουν μαζί οι υγρασίες του θαλάμου μαγειρέματος.

Ελέγχεται η συμβατότητα συνδυασμού τόσο των χειροκίνητων τρόπων λειτουργίας όσο και των έξυπνων ροών μαγειρέματος. Μπορείτε να συνδυάσετε μεταξύ τους μόνο ροές μαγειρέματος, που χρησιμοποιούν το ίδιο κλίμα. Οι ροές μαγειρέματος, που περνούν από διαφορετικά κλίματα, όπως π.χ. το ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία, δεν μπορούν να συνδυαστούν με άλλα δελτία εντολής. Επιπλέον, μπορούν να συνδυαστούν μόνο χειροκίνητα προγράμματα μίας βαθμίδας.

### 10.4.2 Λογική τοποθέτησης

Με βάση τον συνδυαστικό έλεγχο το iCombi Pro αποφασίζει σε ποια θέση θα τοποθετηθεί το δελτίο εντολής. Ανάλογα με το αποτέλεσμα του ελέγχου, τα δελτία εντολής τοποθετούνται με βέλτιστο τρόπο στο iProductionManager. Μια χρωματική σήμανση των επιπέδων θέσεων υποδεικνύει στο iProductionManager, εάν ένα δελτίο εντολής έχει επιπτώσεις σε ήδη τοποθετημένα δελτία εντολής:

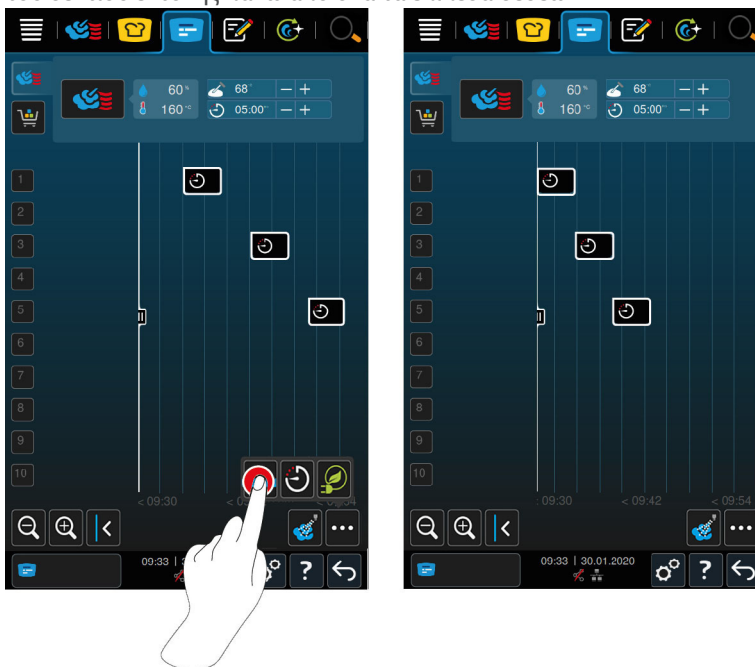



- Όταν τα επίπεδα θέσεων επισημειώνονται με κίτρινο χρώμα, μπορείτε να τοποθετήσετε ένα δελτίο εντολής, ωστόσο τα άλλα ήδη τοποθετημένα δελτία εντολής μετατοπίζονται.
- Όταν το φόντο είναι κόκκινο, δεν μπορείτε να τοποθετήσετε το δελτίο εντολής, επειδή γίνεται ήδη επεξεργασία ενός δελτίου εντολής.

Όταν μετατοπίζετε ένα δελτίο εντολής, μετατοπίζεται ολόκληρο το μπλοκ, στο οποίο τοποθετήθηκε το δελτίο εντολής μετά τον συνδυαστικό έλεγχο.

### 10.4.3 Κάλυψη κενών προγραμματισμού

Μπορείτε να αναθέσετε στη συσκευή σας να καλύψει τα χρονικά κενά, που προκλήθηκαν κατά την τοποθέτηση του δελτίου εντολής πάνω από όλα τα επίπεδα θέσεων.

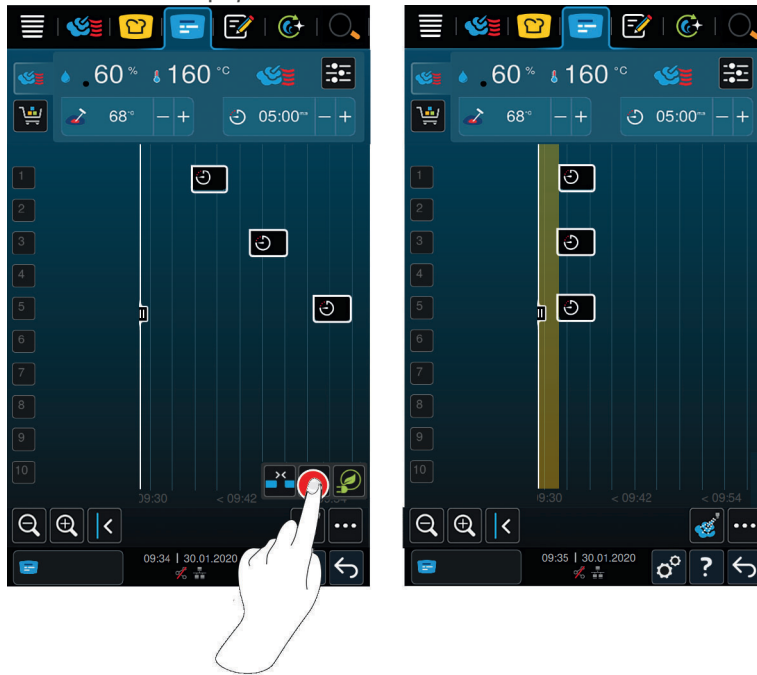


- ✓ Έχετε δημιουργήσει και τοποθετήσει δελτία εντολής.
1. Πιέστε το πλήκτρο: 
    - > Θα ερωτηθείτε εάν είστε βέβαιοι ότι θέλετε να καλύψετε τα κενά προγραμματισμού. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Η ενέργεια δε μπορεί να ανακληθεί.**
  2. Επιβεβαιώστε την ερώτηση με: **OK**

>> Τα χρονικά κενά μεταξύ των δελτίων εντολής κλείνουν. Η θέση του ενός δελτίου εντολής προς τα άλλα διατηρείται. Η θέση των δελτίων εντολής στον άξονα του χρόνου μπορεί να μετατοπιστεί.

#### 10.4.4 Εξοικονόμηση χρόνου

Μπορείτε να βελτιστοποιήσετε αυτόματα τα δελτία εντολής, που έχετε τοποθετήσει ήδη στο iProductionManager, από το δικό σας iCombi Pro, με τέτοιο τρόπο που τα φαγητά να μαγειρευτούν σε μια βέλτιστη χρονικά διαδικασία και να κλείσουν τα χρονικά κενά. Η χρονική ακολουθία και η τοποθέτηση στα επίπεδα θέσεων παραμένει.



✓ Έχετε δημιουργήσει και τοποθετήσει δελτία εντολής.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 

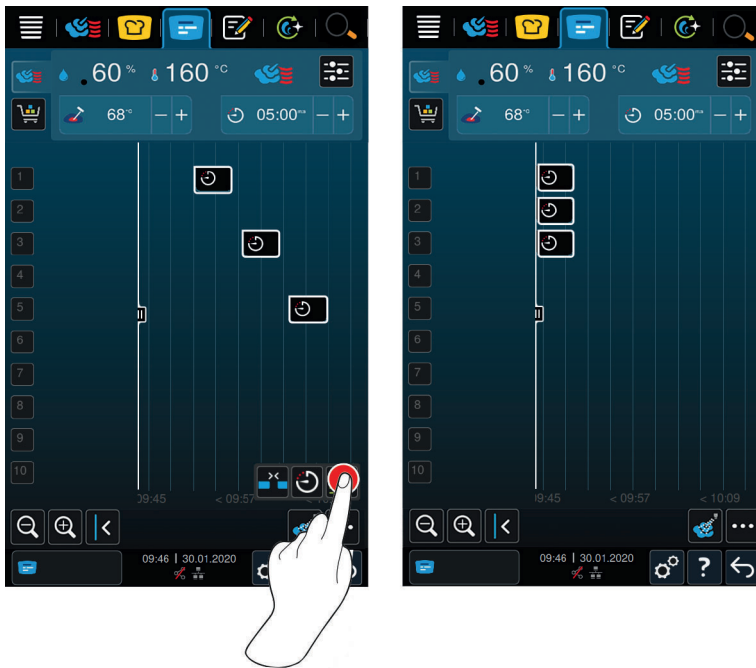
> Θα ερωτηθείτε εάν είστε βέβαιοι ότι θέλετε να καλύψετε τα χρονικά κενά. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Η ενέργεια δεν μπορεί να ανακληθεί.**

2. Επιβεβαιώστε την ερώτηση με: **OK**

>> Ανάλογα με τον συνδυαστικό έλεγχο [► 59] τα δελτία εντολής τοποθετούνται εκ νέου.

#### 10.4.5 Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να βελτιστοποιήσετε αυτόματα τα δελτία εντολής, που έχετε τοποθετήσει ήδη στο iProductionManager, από το δικό σας iCombi Pro με τέτοιο τρόπο που τα φαγητά να μαγειρευτούν με έναν ενεργειακά αποδοτικό τρόπο. Με αυτόν τρόπο οι δυνατότητες της συσκευής μπορούν να βελτιστοποιηθούν και να εξοικονομηθεί ενέργεια. Λάβετε υπόψη ότι μπορεί να αλλάξει η χρονική ακολουθία των δελτίων εντολής.



✓ Έχετε δημιουργήσει και τοποθετήσει δελτία εντολής.

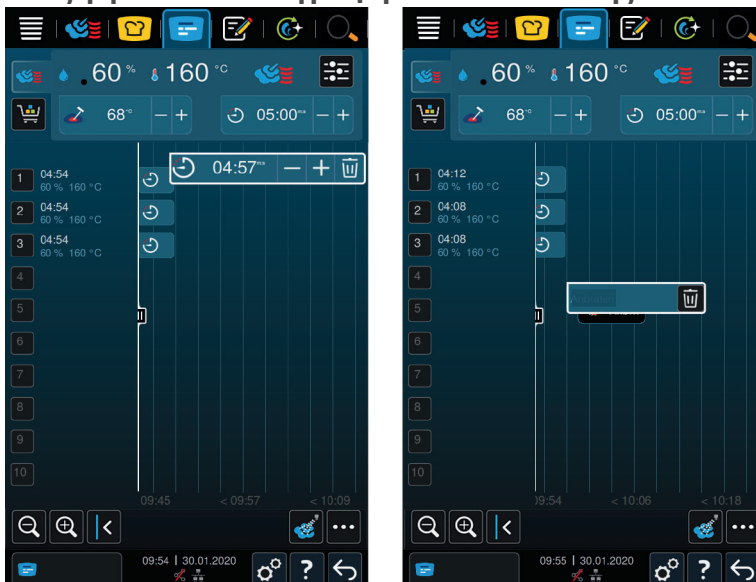
1. Πιέστε το πλήκτρο: 

> Θα ερωτηθείτε εάν είστε βέβαιοι ότι θέλετε να ταξινομήσετε τα δελτία εντολής με τρόπο ενεργειακά αποδοτικό. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Η ενέργεια δε μπορεί να αναικηθεί.**

2. Επιβεβαιώστε την ερώτηση με: **OK**

>> Ανάλογα με τον συνδυαστικό έλεγχο [► 59] τα δελτία εντολής τοποθετούνται εκ νέου.

## 10.5 Επεξεργασία και διαγραφή δελτίων εντολής



### Χειροκίνητα δελτία εντολής

Όταν έχετε τοποθετήσει ένα χειροκίνητο δελτίο εντολής, μπορείτε εκ των υστέρων να αυξήσετε, είτε τη θερμοκρασία πυρήνα, είτε το χρόνο μαγειρέματος. Δεν μπορείτε να επεξεργαστείτε το ρυθμισμένο κλίμα.

1. Πατήστε πάνω στο δελτίο εντολής.

> Εμφανίζονται οι ρυθμίσεις του δελτίου εντολής.

2. Όταν θέλετε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία πυρήνα ή το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε τα πλήκτρα: **+** ή **-**
3. Για να διαγράψετε το δελτίο εντολής, πατήστε το πλήκτρο: **⌫**


#### Έξυπνα δελτία εντολής και προγράμματα

Σε περίπτωση πολλών έξυπνων δελτίων εντολής ή προγραμμάτων, μπορείτε να αλλάξετε εκ των υστέρων τις ρυθμίσεις, αφού τις τοποθετήσετε. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορείτε μόνο να διαγράψετε το δελτίο εντολής.

1. Όταν θέλετε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία πυρήνα ή το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε τα πλήκτρα: **+** ή **-**
2. Για να διαγράψετε το δελτίο εντολής, πατήστε το πλήκτρο: **⌫**

## 10.6 Μαγείρεμα σε συγκεκριμένο χρόνο

Στο iProductionManager μπορείτε να προγραμματίσετε τα φαγητά με τέτοιο τρόπο, ώστε το μαγείρεμα τους να ξεκινήσει την ίδια στιγμή ή να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή. Μπορείτε να εκτελέσετε αυτόν τον προγραμματισμό όχι μόνο την τρέχουσα χρονική στιγμή, αλλά και στο μέλλον. Για το σκοπό αυτό, τοποθετήστε τα δελτία εντολής μπροστά ή πίσω από το βοήθημα θέσης. Όταν εκκινείται το iProductionManager, το βοήθημα θέσης επισημαίνει τον πραγματικό χρόνο. Όταν μετατοπίζετε το βοήθημα θέσης προς τα δεξιά, αλλάζετε τον χρονικό άξονα στο μέλλον.

1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
2. Ενεργοποιήστε το βοήθημα τοποθέτησης πιέζοντας και μετά σύρετέ το στο επιθυμητό χρονικό σημείο του άξονα χρόνου. Όταν μετατοπίζετε το βοήθημα τοποθέτησης στη δεξιά άκρη της οθόνης, ο χρονικός άξονας μετατοπίζεται στο μέλλον.
3. Τοποθετήστε τα επιθυμητά δελτία εντολής δεξιά ή αριστερά από το βοήθημα τοποθέτησης.
  - > Όταν τοποθετείτε ένα δελτίο εντολής αριστερά από το βοήθημα τοποθέτησης, το τέλος του δελτίου εντολής ορίζεται εκείνη τη χρονική στιγμή. Τα φαγητά σας θα είναι έτοιμα την ίδια χρονική στιγμή.
  - > Όταν τοποθετείτε ένα δελτίο εντολής δεξιά από το βοήθημα τοποθέτησης, η αρχή του δελτίου εντολής ορίζεται εκείνη τη χρονική στιγμή. Το μαγείρεμα των γευμάτων ξεκινά ταυτόχρονα, όταν κάνετε ένα διπλό κλικ στο εικονίδιο μετατόπισης στο βοήθημα τοποθέτησης.

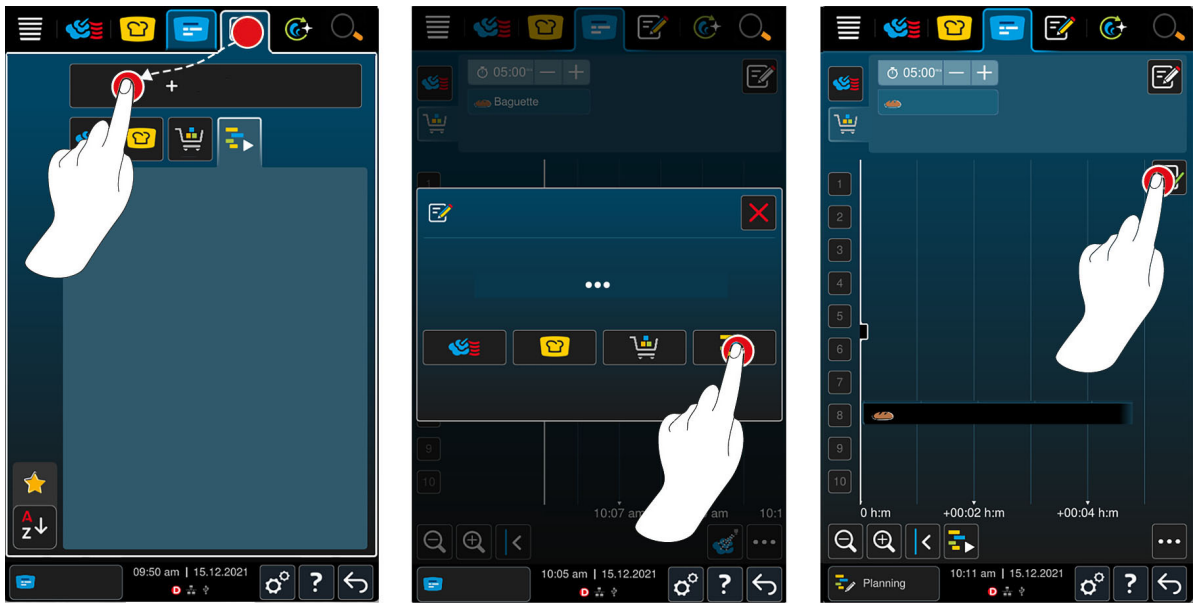
## 10.7 Προγραμματισμός




Με τη λειτουργία προγραμματισμού του iProductionManager πρέπει να τοποθετείτε τα δελτία εντολής μόνο μία φορά, ώστε να μπορείτε να τα εμφανίσετε ανά πάσα στιγμή.



- Δεν είναι δυνατή η αποθήκευση των ήδη επεξεργασμένων δελτίων εντολής, ως προγραμματισμό.
- Η πρόσθετη λειτουργία **Παροχή ατμού** δεν είναι στη διάθεσή σας κατά τον προγραμματισμό.



### 10.7.1 Δημιουργία προγραμματισμών



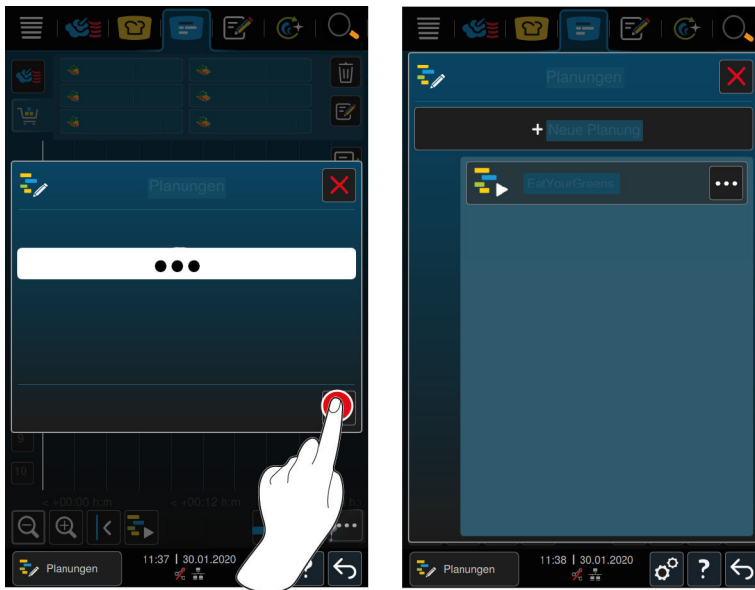
1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
2. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: **+Νέος προγραμματισμός**
4. Πιέστε το πλήκτρο: 
  - > Το βοήθημα τοποθέτησης κυλάει στην αριστερή άκρη της οθόνης. Η κλίμακα του χρονικού άξονα αλλάζει από την καταχώρηση της τρέχουσας ώρας στην καταχώρηση των λεπτών. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε δελτία εντολής ανεξάρτητα από την ώρα.
5. Τοποθετήστε τα επιθυμητά δελτία εντολής. Μπορείτε να τοποθετήσετε έως 30 δελτία εντολής.

Για τη βελτιστοποίηση του προγραμματισμού διατίθενται οι ακόλουθες λειτουργίες:

- Κάλυψη κενών προγραμματισμού [► 60]
- Βελτιστοποίηση χρόνου [► 61]
- Βελτιστοποίηση ενέργειας [► 61]


1. Για να ξεκινήσετε τον προγραμματισμό χωρίς αποθήκευση, πατήστε το πλήκτρο: 
2. Για να αποθηκεύσετε τον προγραμματισμό, πατήστε το πλήκτρο: 





3. Εισαγάγετε ένα όνομα.
  4. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: ✓
- >> Ο προγραμματισμός προβάλλεται στη λίστα προγραμματισμού.

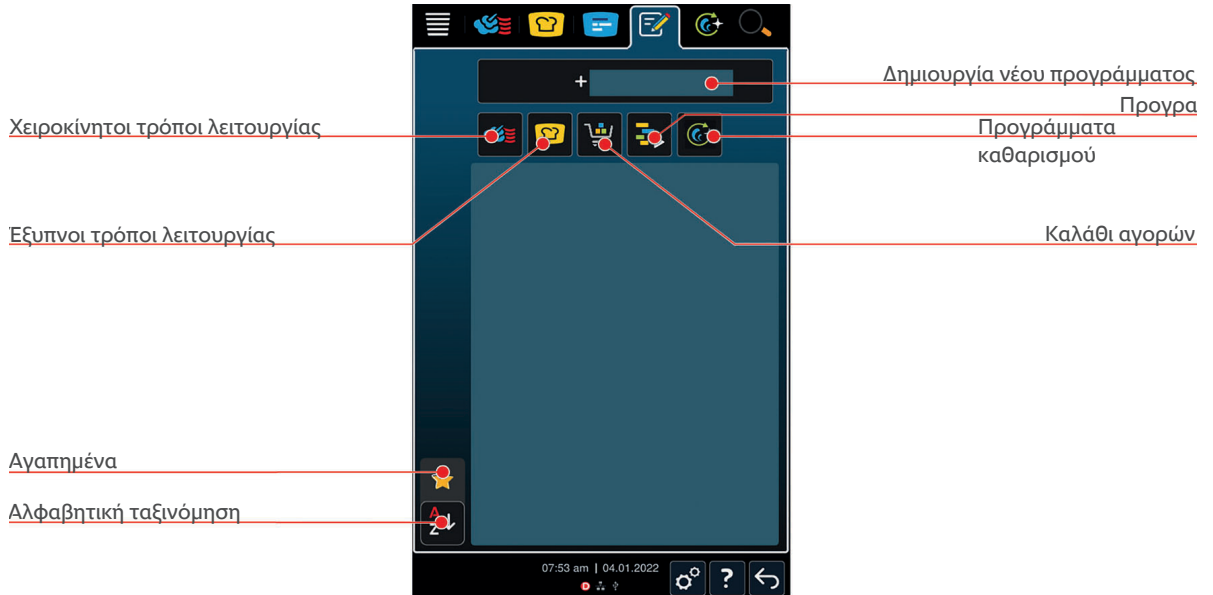
## 10.7.2 Εκκίνηση προγραμματισμών

- ✓ Έχετε δημιουργήσει προγραμματισμούς [► 64].
  - ✓ Το iProductionManager δεν επεξεργάζεται προς το παρόν κάποιο δελτίο εντολής. Όταν γίνεται επεξεργασία δελτίων εντολής, εμφανίζεται ένα μήνυμα που σας υποδεικνύει ότι πριν από την έναρξη του προγραμματισμού πρέπει να ακυρωθούν όλα τα δελτία εντολής.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  στο μενού κάτω από τον *Προγραμματισμό*.
  2. Πατήστε στον επιθυμητό προγραμματισμό.
- >> Ο προγραμματισμός ξεκινάει αμέσως. Τα δελτία εντολής τοποθετούνται στις θέσεις, ανάλογα με τον προγραμματισμό. Τα δελτία εντολής στον πίνακα αντικαθίστανται από τα δελτία εντολής που περιλαμβάνονται στον προγραμματισμό.

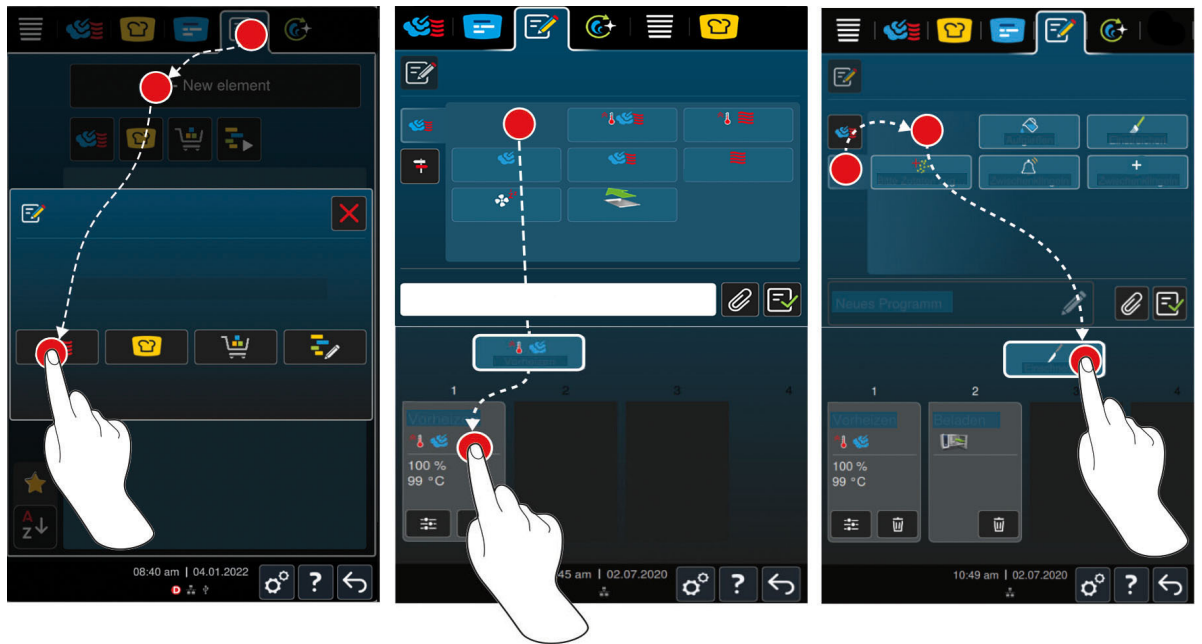
## 11 Λειτουργία προγραμματισμού



Στη λειτουργία προγραμματισμού μπορείτε να δημιουργήσετε, να αποθηκεύσετε και να διαχειριστείτε τα δικά σας χειροκίνητα προγράμματα [► 66], τις έξυπνες ροές μαγειρέματος [► 68] και τα καλάθια προϊόντων [► 70]. Έχετε στη διάθεσή σας όλους τους χειροκίνητους τρόπους λειτουργίας [► 45], τις έξυπνες ροές μαγειρέματος [► 24], τα προγράμματα καθαρισμού [► 72] και τα προεπιλεγμένα καλάθια προϊόντων.

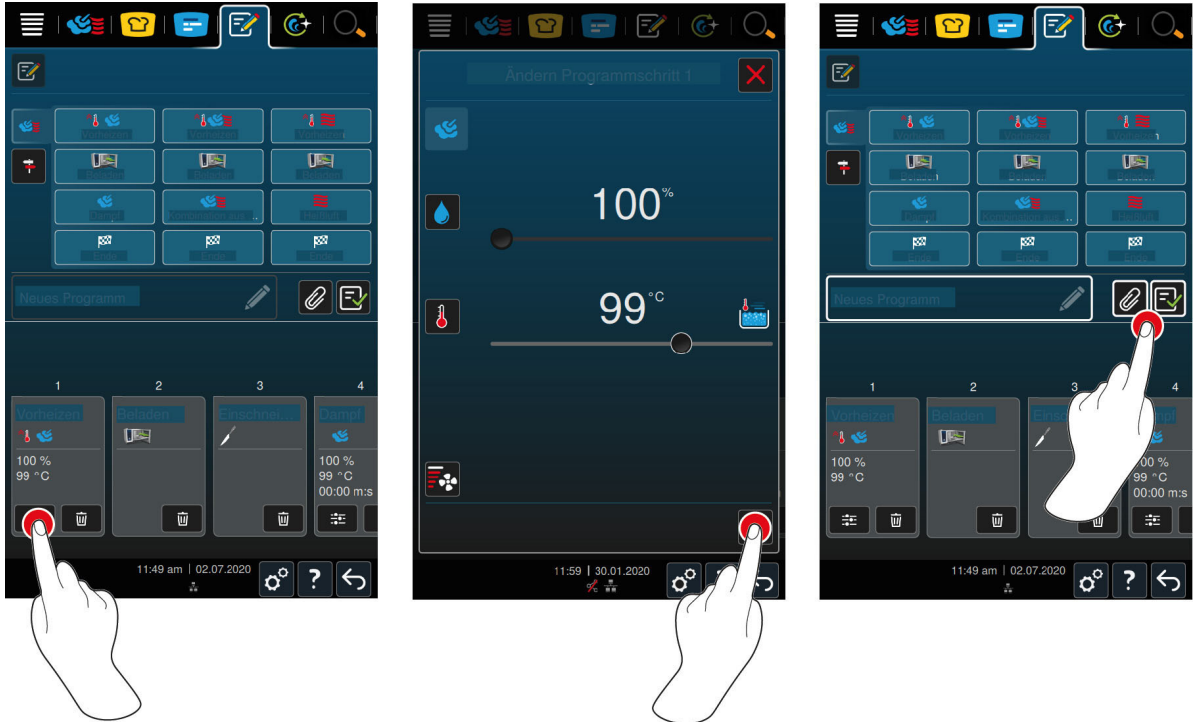



### 11.1 Δημιουργία χειροκίνητου προγράμματος




1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού:
2. Πιέστε το πλήκτρο: **+ Νέο στοιχείο**
3. Πιέστε το πλήκτρο:
  - > Εμφανίζεται η επισκόπηση των διαθέσιμων βημάτων μαγειρέματος.
4. Επιλέξτε τα επιθυμητά βήματα μαγειρέματος και σύρετέ τα στην κάτω περιοχή. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Δεν μπορείτε να συνδυάσετε μεταξύ τους τα βήματα μαγειρέματος κατά βούληση.**
5. Για να προσθέσετε Προτροπές στο πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο:

- > Εμφανίζεται η επισκόπηση των διαθέσιμων αιτημάτων. Αυτές οι προσαρμοζόμενες κάρτες ενεργειών σας βοηθούν να προγραμματίσετε ενδιάμεσα βήματα στη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Μπορείτε είτε να χρησιμοποιήσετε τις προκαθορισμένες κάρτες ενεργειών είτε να δημιουργήσετε τις δικές σας.
6. Επιλέξτε τα επιθυμητά αιτήματα και σύρετέ τα στην κάτω περιοχή.
  7. Έχετε επίσης τη δυνατότητα να δημιουργήσετε δικές σας κάρτες ενεργειών. Πιέστε το πλήκτρο **+**. Τώρα μπορείτε να ονομάσετε την κάρτα ενεργειών σας, να προσθέσετε κείμενο και εικόνα και να χρησιμοποιήσετε έναν ήχο.










8. Για να επεξεργαστείτε το βήμα μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο: 
  - > Ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος, εμφανίζονται οι ρυθμιζόμενες παράμετροι μαγειρέματος και οι πρόσθετες λειτουργίες.



Βήμα μαγειρέματος	Παράμετροι μαγειρέματος	Πρόσθετες λειτουργίες
Προθέρμανση	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ταχύτητα αέρα</li> </ul>
Ατμός	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος</li> <li>▪ Χρόνος μαγειρέματος</li> <li>▪ Θερμοκρασία πυρήνα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Delta-T</li> <li>▪ Ταχύτητα αέρα</li> </ul>
Συνδυασμός θερμού αέρα και ατμού	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος</li> <li>▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος</li> <li>▪ Χρόνος μαγειρέματος</li> <li>▪ Θερμοκρασία πυρήνα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Delta-T</li> <li>▪ Ταχύτητα αέρα</li> <li>▪ Αφύγρανση</li> </ul>
Θερμός αέρας	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος</li> <li>▪ Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος</li> <li>▪ Χρόνος μαγειρέματος</li> <li>▪ Θερμοκρασία πυρήνα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Delta-T</li> <li>▪ Ταχύτητα αέρα</li> <li>▪ Αφύγρανση</li> </ul>

1. Προσαρμόστε το βήμα μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
2. Για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, πιέστε το πλήκτρο: 

### Προεπιλογή χρόνου έναρξης και εικόνα προγράμματος

- ✓ Έχετε εισάγει εικόνες [▶ 87].
- 1. Για να αντιστοιχήσετε στο πρόγραμμα μία προεπιλογή χρόνου έναρξης πατήστε το πλήκτρο: 
- 2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Προεπιλογή χρόνου έναρξης**
- 3. Πιέστε το πλήκτρο: **ON**
- 4. Εισαγάγετε τον χρόνο έναρξης.
- 5. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: 
- 6. Για να αντιστοιχήσετε στο πρόγραμμα μία εικόνα πιέστε το πλήκτρο: 
- 7. Πιέστε το πλήκτρο:  **Επιλογή εικόνας προγράμματος**
- 8. Επιλέξτε μία εικόνα.
- 9. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: 
- 10. Για να ρυθμίσετε μία χαμηλή βαθμίδα ανεμιστήρα μετά τη φόρτωση, πατήστε το πλήκτρο: 



### Αποθήκευση προγράμματος

- 1. Για να δώσετε ένα όνομα στο πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο: 
- 2. Εισάγετε το όνομα.
- 3. Για να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο: 
- >> Γίνεται έλεγχος του προγράμματος. Όταν ρυθμιστούν όλες οι παράμετροι μαγειρέματος και τοποθετηθούν σε λογική σειρά, το πρόγραμμα αποθηκεύεται και εμφανίζεται στη λίστα προγραμμάτων.
- >> Εάν το πρόγραμμα περιέχει σφάλμα, επισημαίνεται η αντίστοιχη θέση. Διορθώστε το σφάλμα, πριν αποθηκεύσετε πάλι το πρόγραμμα.

## 11.2 Δημιουργία έξυπνου προγράμματος

Όταν προγραμματίζετε μία έξυπνη ροή μαγειρέματος, μπορείτε να προσαρμόσετε στις επιθυμίες σας μόνο τις παραμέτρους μαγειρέματος. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη σειρά μεμονωμένων βημάτων μαγειρέματος.



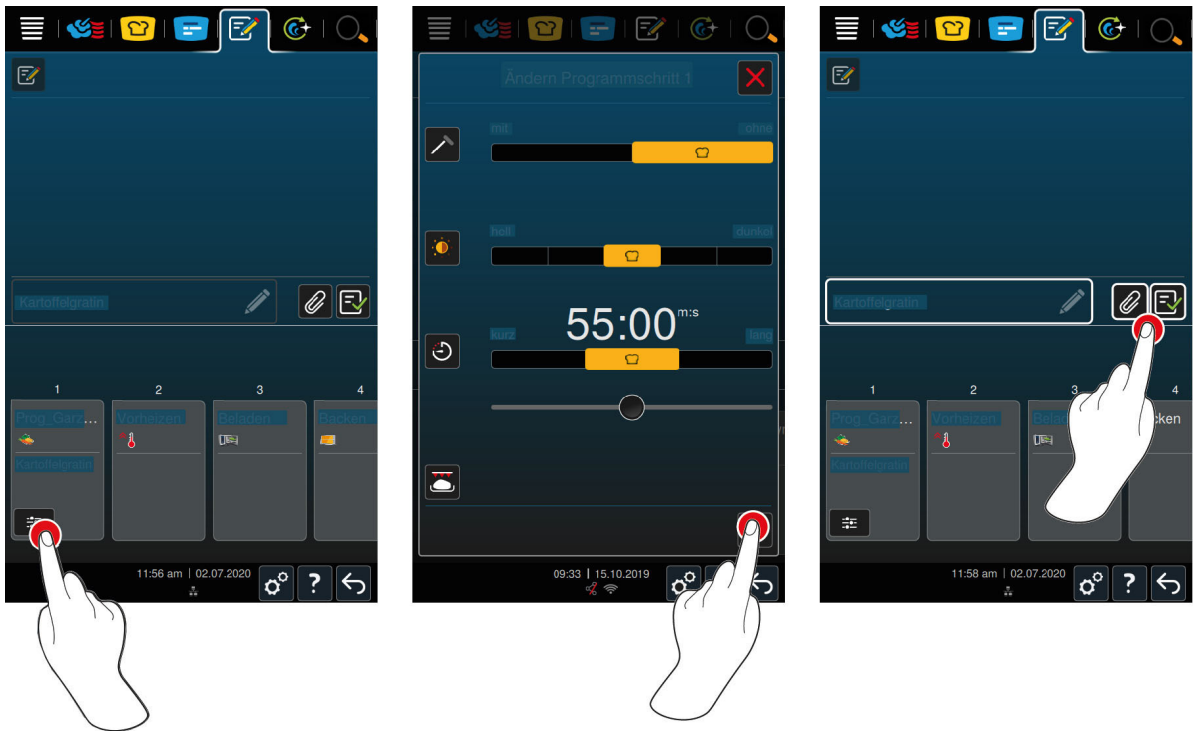
- 1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
- 2. Πιέστε το πλήκτρο: **+ Νέο στοιχείο**
- 3. Πιέστε το πλήκτρο: 
- > Θα ερωτηθείτε τι θέλετε να προγραμματίσετε.
- 4. Επιλέξτε μία από τις παρακάτω δυνατότητες:
  - Τρόπος λειτουργίας

- Τρόπος λειτουργίας και μέθοδος μαγειρέματος
- Μέθοδοι μαγειρέματος


Μετά την επιλογή σας, θα εμφανιστούν οι αντίστοιχες έξυπνες ροές μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή έξυπνη ροή μαγειρέματος.

- > Εμφανίζονται τα μεμονωμένα βήματα μαγειρέματος. Μπορείτε να προσαρμόσετε τώρα τις παραμέτρους μαγειρέματος, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.



2. Πιέστε το πλήκτρο: 

- > Ανάλογα με την επιλεγμένη ροή μαγειρέματος, εμφανίζονται οι ρυθμιζόμενες παράμετροι μαγειρέματος και οι πρόσθετες λειτουργίες. Οι τυπικές ρυθμίσεις της ροής μαγειρέματος επισημαίνονται με το παρακάτω σύμβολο: 

3. Προσαρμόστε τις παραμέτρους μαγειρέματος στις προτιμήσεις σας.

4. Για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, πιέστε το πλήκτρο: 

- > Εμφανίζονται πάλι τα μεμονωμένα βήματα μαγειρέματος.

### Προεπιλογή χρόνου έναρξης και εικόνα προγράμματος

✓ Έχετε εισάγει εικόνες [► 87].

1. Για να αντιστοιχήσετε στο πρόγραμμα μία προεπιλογή χρόνου έναρξης πατήστε το πλήκτρο: 

2. Πιέστε το πλήκτρο:  Προεπιλογή χρόνου έναρξης

3. Πιέστε το πλήκτρο: **ON**

4. Εισαγάγετε τον χρόνο έναρξης.

5. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: 

6. Για να αντιστοιχήσετε στο πρόγραμμα μία εικόνα πιέστε το πλήκτρο: 



7. Πιέστε το πλήκτρο:  Επιλογή εικόνας προγράμματος

8. Επιλέξτε μία εικόνα.

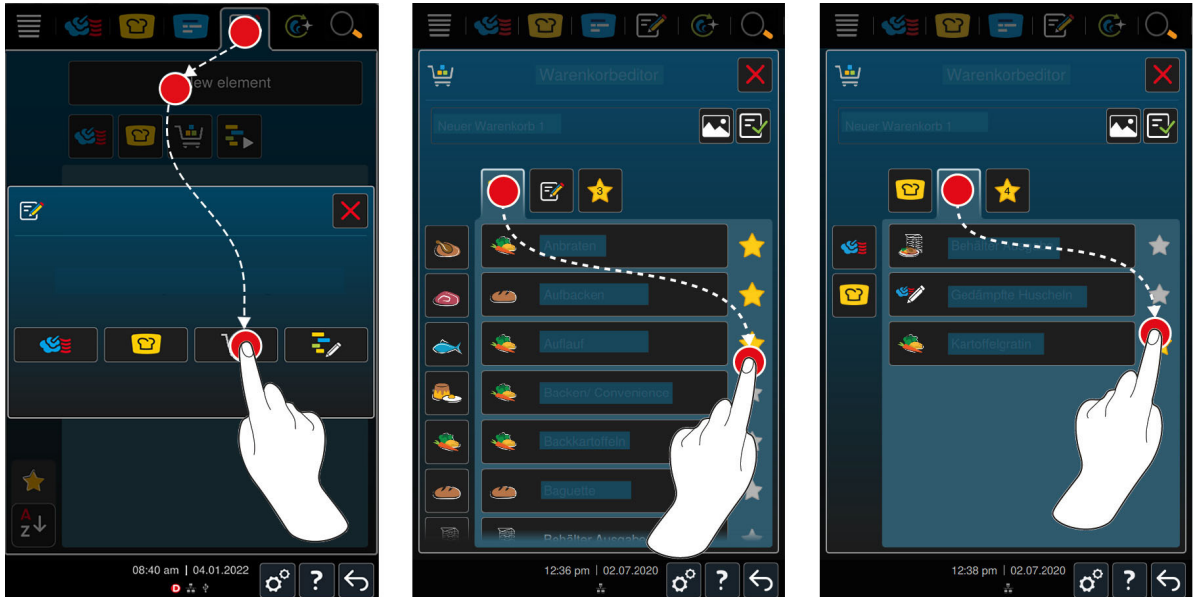
9. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: 







10. Για να ρυθμίσετε μία χαμηλή βαθμίδα ανεμιστήρα μετά τη φόρτωση, πατήστε το πλήκτρο: 

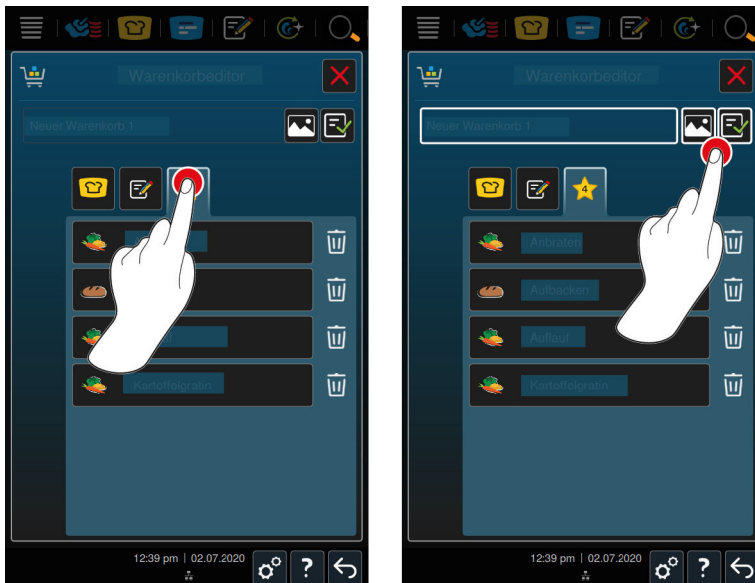
### Αποθήκευση προγράμματος

1. Για να δώσετε ένα όνομα στο πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο: 
  2. Εισαγάγετε ένα όνομα.
  3. Για να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο: 
- >> Το πρόγραμμα εμφανίζεται στη λίστα προγραμμάτων.

## 11.3 Προγραμματισμός καλαθιού προϊόντων



1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
2. Πιέστε το πλήκτρο: **+ Νέο στοιχείο**
3. Πιέστε το πλήκτρο: 
4. Για να προσθέσετε έξυπνες ροές μαγειρέματος στο καλάθι προϊόντων, πατήστε το πλήκτρο: 
  - > Εμφανίζονται όλες οι έξυπνες ροές μαγειρέματος.
5. Μετακινηθείτε στη λίστα ή επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας και στη συνέχεια πιέστε τη ροή μαγειρέματος που επιθυμείτε.
  - > Η ροή μαγειρέματος επισημαίνεται με  και προστίθεται στο καλάθι προϊόντων. Μπορείτε επίσης να ελέγξετε εάν μπορούν να συνδυαστούν οι ροές μαγειρέματος πατώντας παρατεταμένα το κουμπί της επιλεγμένη ροής μαγειρέματος. Ένα πράσινο τικ συμβολίζει τη δυνατότητα συνδυασμού ροών.
6. Για να προσθέσετε στο καλάθι προϊόντων ήδη αποθηκευμένα προγράμματα, πατήστε το πλήκτρο: 
  - > Προβάλλονται όλα τα προγράμματα.
7. Μετακινηθείτε στη λίστα ή επιλέξτε χειροκίνητα ή έξυπνα προγράμματα και στη συνέχεια πιέστε το πρόγραμμα που επιθυμείτε.
  - > Η ροή μαγειρέματος επισημαίνεται με  και προστίθεται στο καλάθι προϊόντων.



### Έλεγχος καλαθιού προϊόντος

1. Για να ελέγξετε το καλάθι προϊόντων, πατήστε το πλήκτρο: ★  
> Εμφανίζονται όλες οι αποθηκευμένες έξυπνες ροές μαγειρέματος και τα προγράμματα.
2. Για να διαγράψετε ένα στοιχείο από το καλάθι προϊόντων, πατήστε το πλήκτρο: 🗑️

### Αποθήκευση καλαθιού προϊόντος

1. Για να δώσετε ένα όνομα στο καλάθι προϊόντος, πατήστε το πλήκτρο: ✎
  2. Εισαγάγετε ένα όνομα.
  3. Για να αποθηκεύσετε το καλάθι προϊόντων, πατήστε το πλήκτρο: ✅
- >> Το καλάθι προϊόντων προβάλλεται στη λίστα προγραμμάτων.

### Έλεγχος δυνατότητας συνδυασμού

Μπορείτε να ελέγξετε τη συμβατότητα των εφαρμογών στη λειτουργία προγραμματισμού του συστήματος μαγειρέματος.

1. Πιέστε και κρατήστε πατημένη την επιλεγμένη εφαρμογή.
2. Οι εφαρμογές που επισημαίνονται με πράσινη ένδειξη μπορούν να συνδυαστούν με την επιλεγμένη εφαρμογή.
3. Οι εφαρμογές που επισημαίνονται με ένα κόκκινο X δεν μπορούν να συνδυαστούν με την επιλεγμένη εφαρμογή.

## 11.4 Επεξεργασία και διαγραφή προγραμμάτων

✓ Έχετε προγραμματίσει χειροκίνητα προγράμματα [► 66], έξυπνες ροές μαγειρέματος [► 68] ή καλάθια προϊόντων [► 70].

1. Για να επεξεργαστείτε ένα πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο: ⋮

Στη διάθεσή σας έχετε τις παρακάτω δυνατότητες επεξεργασίας:







- Επεξεργασία στοιχείου ✎
- Αντιγραφή στοιχείου 📄
- Διαγραφή στοιχείου 🗑️
- Ρύθμιση προεπιλογής χρόνου έναρξης ⌚
- Αποστολή προγράμματος στο iProduction Manager 📧
- Προσθήκη προγράμματος στα αγαπημένα ★

## 11.5 Επεξεργασία και διαγραφή προγραμμάτων (Απόθεμα χημικών)

- ✓ Έχετε προγραμματίσει χειροκίνητα προγράμματα [► 66], έξυπνες ροές μαγειρέματος [► 68], καλάθια προϊόντων [► 70] ή προγράμματα καθαρισμού [► 72].

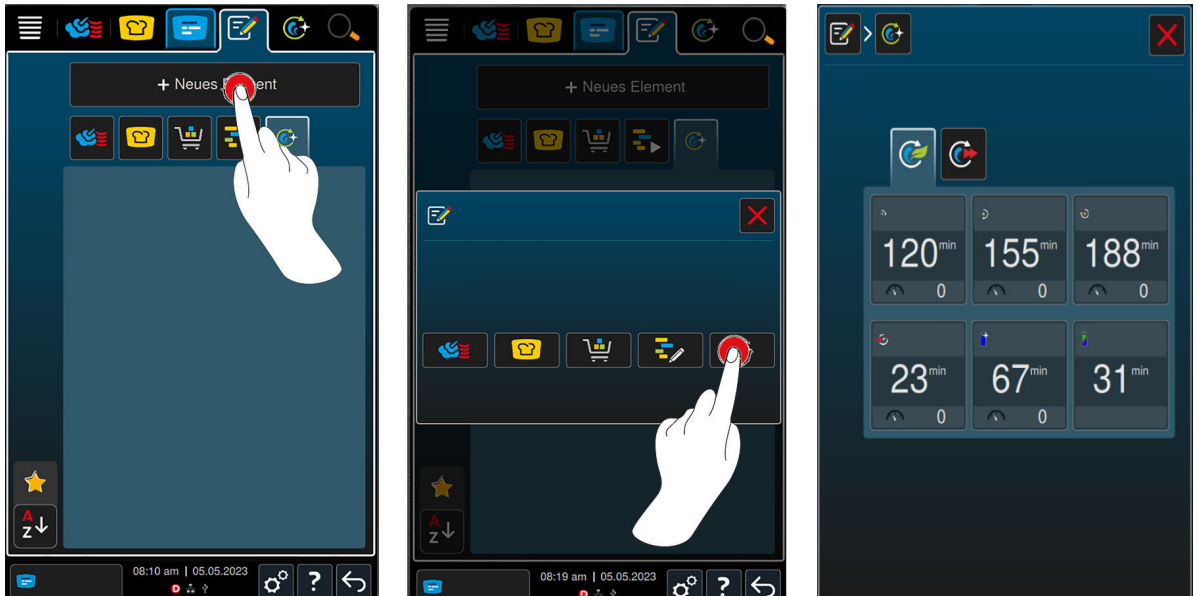
1. Για να επεξεργαστείτε ένα πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο: ⋮





Στη διάθεσή σας έχετε τις παρακάτω δυνατότητες επεξεργασίας:

- Επεξεργασία στοιχείου 
- Αντιγραφή στοιχείου 
- Διαγραφή στοιχείου 
- Ρύθμιση προεπιλογής χρόνου έναρξης 
- Αποστολή προγράμματος στο iProduction Manager 
- Προσθήκη προγράμματος στα αγαπημένα 

## 11.6 Δημιουργία προγράμματος καθαρισμού (απόθεμα χημικών)

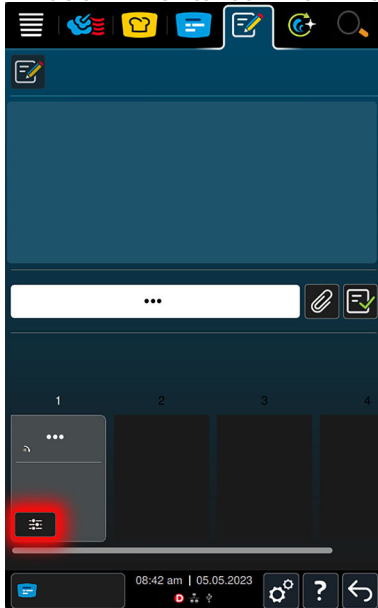
Εδώ μπορείτε να δημιουργήσετε το δικό σας πρόγραμμα καθαρισμού:



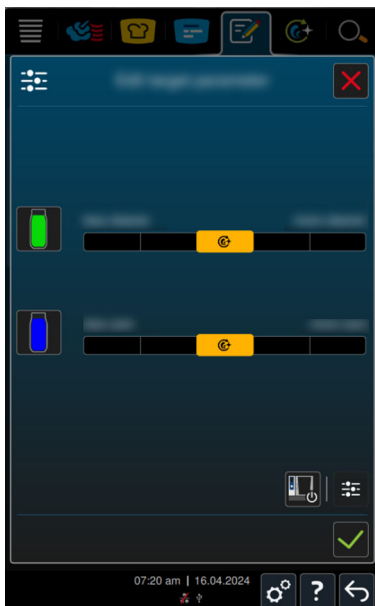
1. Πιέστε το πλήκτρο:  Λειτουργία προγραμματισμού.
2. Πιέστε το πλήκτρο: **+ Νέο στοιχείο**.
3. Πιέστε το πλήκτρο: .
4. Πιέστε το πλήκτρο:  Λειτουργία Eco ή  Κανονική λειτουργία για εξατομικευμένο προγραμματισμό των επιθυμητών προγραμμάτων καθαρισμού.





### Επεξεργασία προγράμματος καθαρισμού



Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα καθαρισμού, πατήστε το  για να αλλάξετε τις παραμέτρους στόχου.





Με επιλογή αποφασίζετε εάν θα χρησιμοποιηθεί περισσότερο ή λιγότερο απορρυπαντικό ή Care κατά τον καθαρισμό.

- Πιέστε το πλήκτρο: , για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.
- Πιέστε το πλήκτρο: , για να αποθηκεύσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα καθαρισμού.


## 11.7 Εκκίνηση προγραμμάτων και καλαθιών προϊόντων

### Χειροκίνητα προγράμματα

1. Για να ξεκινήσετε ένα χειροκίνητο πρόγραμμα, πατήστε στο επιθυμητό πρόγραμμα.
  - > Το πρόγραμμα ξεκινάει αμέσως. Προβάλλονται όλα τα βήματα μαγειρέματος.
2. Για να στείλετε ένα χειροκίνητο πρόγραμμα στο iProductionManager, πατήστε το πλήκτρο: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: 

>> Το χειροκίνητο πρόγραμμα προβάλλεται στον πίνακα δελτίων εντολής. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το δελτίο εντολής ως συνήθως [► 58].

### Έξυπνες ροές μαγειρέματος

1. Για να ξεκινήσετε μια έξυπνη ροή μαγειρέματος, πατήστε στο επιθυμητό πρόγραμμα.
    - > Το πρόγραμμα ξεκινάει αμέσως. Προβάλλονται όλα τα βήματα μαγειρέματος.
  2. Για να στείλετε μια έξυπνη διαδικασία μαγειρέματος στο iProductionManager, πατήστε το πλήκτρο: ...
  3. Πιέστε το πλήκτρο: 
- >> Το έξυπνο πρόγραμμα προβάλλεται στον πίνακα δελτίων εντολής. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το δελτίο εντολής ως συνήθως [► 58].

### Καλάθια προϊόντων

1. Για να παραδώσετε ένα καλάθι προϊόντων στο iProductionManager, πατήστε στο επιθυμητό καλάθι προϊόντων.
  - > Όλα τα στοιχεία του καλαθιού προϊόντων προβάλλονται στον πίνακα δελτίων εντολής. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε τα δελτία εντολής ως συνήθως [► 58].

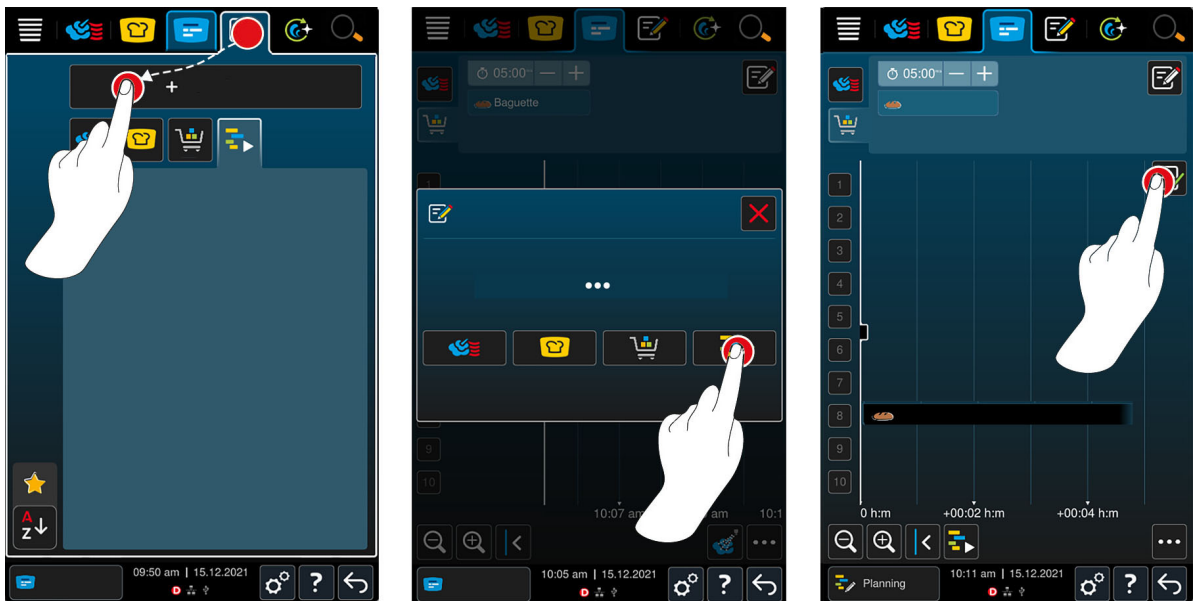
## 11.8 Προγραμματισμός




Με τη λειτουργία προγραμματισμού του iProductionManager πρέπει να τοποθετείτε τα δελτία εντολής μόνο μία φορά, ώστε να μπορείτε να τα εμφανίσετε ανά πάσα στιγμή.



- Δεν είναι δυνατή η αποθήκευση των ήδη επεξεργασμένων δελτίων εντολής, ως προγραμματισμό.
- Η πρόσθετη λειτουργία **Παροχή ατμού** δεν είναι στη διάθεσή σας κατά τον προγραμματισμό.

### 11.8.1 Δημιουργία προγραμματισμών




1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
2. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
3. Πιέστε το πλήκτρο: **+Νέος προγραμματισμός**
4. Πιέστε το πλήκτρο: 

> Το βοήθημα τοποθέτησης κυλάει στην αριστερή άκρη της οθόνης. Η κλίμακα του χρονικού άξονα αλλάζει από την καταχώρηση της τρέχουσας ώρας στην καταχώρηση των λεπτών. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε δελτία εντολής ανεξάρτητα από την ώρα.

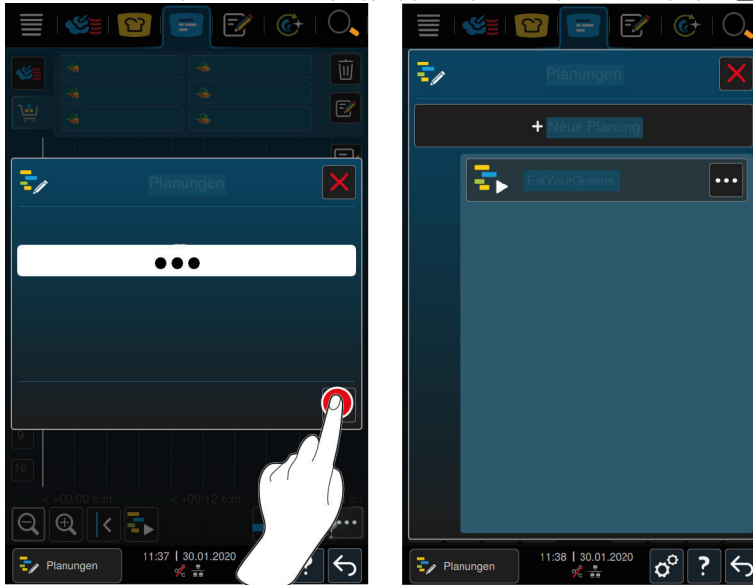
5. Τοποθετήστε τα επιθυμητά δελτία εντολής. Μπορείτε να τοποθετήσετε έως 30 δελτία εντολής.

Για τη βελτιστοποίηση του προγραμματισμού διατίθενται οι ακόλουθες λειτουργίες:

- Κάλυψη κενών προγραμματισμού [► 60]
- Βελτιστοποίηση χρόνου [► 61]
- Βελτιστοποίηση ενέργειας [► 61]

1. Για να ξεκινήσετε τον προγραμματισμό χωρίς αποθήκευση, πατήστε το πλήκτρο: 

2. Για να αποθηκεύσετε τον προγραμματισμό, πατήστε το πλήκτρο: 



3. Εισαγάγετε ένα όνομα.

4. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: 

>> Ο προγραμματισμός προβάλλεται στη λίστα προγραμματισμού.

## 11.8.2 Εκκίνηση προγραμματισμών

✓ Έχετε δημιουργήσει προγραμματισμούς [► 74].

✓ Το iProductionManager δεν επεξεργάζεται προς το παρόν κάποιο δελτίο εντολής. Όταν γίνεται επεξεργασία δελτίων εντολής, εμφανίζεται ένα μήνυμα που σας υποδεικνύει ότι πριν από την έναρξη του προγραμματισμού πρέπει να ακυρωθούν όλα τα δελτία εντολής.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  στο μενού κάτω από τον Προγραμματισμό.

2. Πατήστε στον επιθυμητό προγραμματισμό.

>> Ο προγραμματισμός ξεκινάει αμέσως. Τα δελτία εντολής τοποθετούνται στις θέσεις, ανάλογα με τον προγραμματισμό. Τα δελτία εντολής στον πίνακα αντικαθίστανται από τα δελτία εντολής που περιλαμβάνονται στον προγραμματισμό.

## 12 Εναλλαγή μεταξύ τρόπων λειτουργίας

Με το iCombi Pro μπορείτε εύκολα και οποιαδήποτε στιγμή να αλλάξετε μεταξύ των τρόπων λειτουργίας, Χειροκίνητο μαγείρεμα, iCookingSuite και iProductionManager. Έτσι, έχετε στη διάθεσή σας το βέλτιστο συνδυασμό αυτόματης μαγειρικής ευφυΐας και εξατομικευμένες δυνατότητες ελέγχου. Μπορείτε να εκτελείτε τις ακόλουθες κύριες εφαρμογές:

- Μετατρέψτε ένα δελτίο εντολής στο iProductionManager σε χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας.
- Μετατρέψτε μια έξυπνη ροή μαγειρέματος του iCookingSuite σε ένα έξυπνο δελτίο εντολής στο iProductionManager.
- Μετατρέψτε μια έξυπνη ροή μαγειρέματος του iCookingSuite σε έναν χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας.

### Μετατροπή δελτίου εντολής σε χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας

✓ Έχετε τοποθετήσει ένα δελτίο εντολής [► 58]. Η διαδικασία μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη.

1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 


> Εμφανίζεται ένα πεδίο ερώτησης, στο οποίο μπορείτε να επιβεβαιώσετε τη διαδικασία αλλαγής στον χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας.

2. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Η ενέργεια δε μπορεί να ανακληθεί.** Πιέστε το πλήκτρο: 

>> Οι παράμετροι μαγειρέματος του δελτίου εντολής εφαρμόζονται και προβάλλονται στον χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας.

### Μετατροπή έξυπνης ροής μαγειρέματος σε έξυπνο δελτίο εντολής

✓ Έχετε ξεκινήσει μια έξυπνη ροή μαγειρέματος. [► 36] Η διαδικασία μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη.

1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 

> Εμφανίζεται ένα πεδίο ερώτησης, στο οποίο μπορείτε να επιβεβαιώσετε τη διαδικασία αλλαγής στο iProduction Manager.

2. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Η ενέργεια δε μπορεί να ανακληθεί.** Πιέστε το πλήκτρο: 

>> Η έξυπνη ροή μαγειρέματος αποστέλλεται στο iProductionManager και προβάλλεται στο μεσαίο επίπεδο θέσεων.

### Μετατροπή έξυπνης ροής μαγειρέματος σε χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας

✓ Έχετε ξεκινήσει μια έξυπνη ροή μαγειρέματος. [► 36] Η διαδικασία μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη.

1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 

> Εμφανίζεται ένα πεδίο ερώτησης, στο οποίο μπορείτε να επιβεβαιώσετε τη διαδικασία αλλαγής στον χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας.

2. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Η ενέργεια δε μπορεί να ανακληθεί.** Πιέστε το πλήκτρο: 

>> Οι ρυθμισμένες παράμετροι μαγειρέματος της έξυπνης ροής μαγειρέματος εφαρμόζονται, προβάλλονται στον χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας και μπορούν να εκτελεστούν άμεσα.

## 13 Ρυθμίσεις



Μπορείτε να προσαρμόσετε μόνιμα τις εργοστασιακές ρυθμίσεις της συσκευής στις δικές σας ανάγκες.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 

> Προβάλλεται μια επισκόπηση όλων των επιλογών ρύθμισης:

- Αγαπημένα [▶ 77]
- Ένδειξη [▶ 77]
- Φως [▶ 78]
- Ήχος [▶ 79]
- Σύστημα μαγειρέματος [▶ 81]
- Μαγείρεμα [▶ 83]
- Καθαρισμός [▶ 85]
- Διαχείριση δεδομένων [▶ 86]
- Ρυθμίσεις δικτύου [▶ 89]
- Προφίλ χρήστη [▶ 90]
- Service [▶ 94]
- ConnectedCooking [▶ 95]

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις με κύλιση στη λίστα και επιλογή της επιθυμητής κατηγορίας. Κάθε κατηγορία είναι ταξινομημένη σε μια επιλογή δυνατοτήτων ρύθμισης, που μπορείτε να αλλάξετε μέσω εύκολων κινήσεων του χεριού [▶ 18] ή τον κεντρικό τροχό ρύθμισης [▶ 18].

### 13.1 Αγαπημένα

Στα αγαπημένα προβάλλονται όλες οι ρυθμίσεις, που έχετε επισημαίνει ως αγαπημένες.

1. Επιλέξτε μια ρύθμιση.

2. Πιέστε το πλήκτρο: 

>> Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί ως αγαπημένη και εμφανίζεται ως , ενώ η ταξινόμηση εκτελείται χρονολογικά μετά τη χρονική στιγμή της προσθήκης.

### 13.2 Ένδειξη

1. Πιέστε το πλήκτρο: 

2. Πιέστε το πλήκτρο:  Ένδειξη

#### 13.2.1 Γλώσσα

Εδώ μπορείτε να αλλάξετε τη γλώσσα του περιβάλλοντος εργασίας.




1. Πιέστε το πλήκτρο:  Γλώσσα

2. Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

>> Η γλώσσα του περιβάλλοντος εργασίας αλλάζει αμέσως.

#### 13.2.2 Ημερομηνία και ώρα

Εδώ μπορείτε να αλλάξετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:


- Ημερομηνία 
- Ώρα 
- Εναλλαγή 24h/12h 

**Ημερομηνία**

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Ημερομηνία

- > Προβάλλεται ένα ημερολόγιο.
- 2. Επιλέξτε την επιθυμητή ημερομηνία.
- >> Η ημερομηνία εφαρμόζεται αυτόματα.

#### Ωρα

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Ωρα
  - > Προβάλλεται η ώρα.
2. Πατήστε στην ώρα.
3. Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα.
- >> Η ώρα εφαρμόζεται αυτόματα.

#### Εναλλαγή 24h/12h

1. Επιλέξτε **12** για να ρυθμίσετε τη 12ωρη μορφή ώρας και **24** για να ρυθμίσετε την 24ωρη μορφή ώρας.

#### ConnectedCooking

Μπορείτε να συγχρονίσετε την ώρα αυτόματα μέσω του ConnectedCooking.

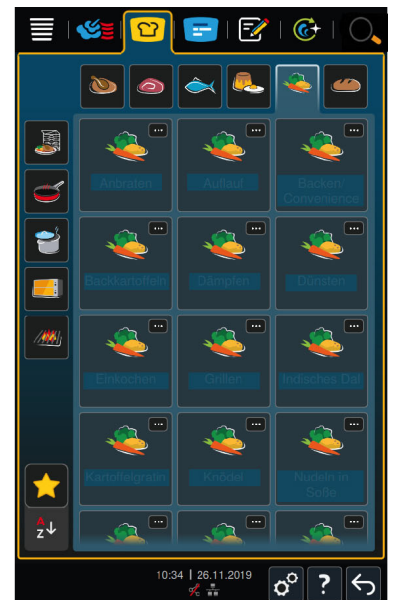
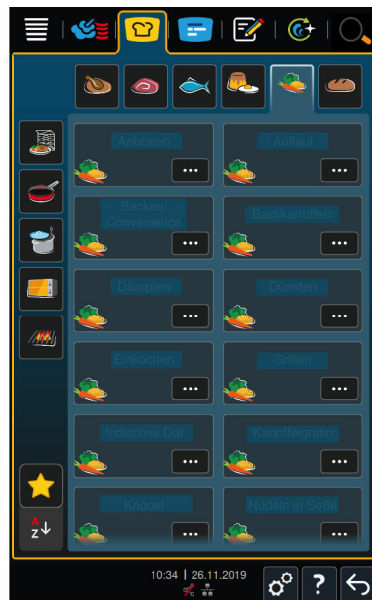
1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **ConnectedCooking**
3. Πιέστε το πλήκτρο δίπλα από τον **Αυτόματο συγχρονισμό ώρας:ON**

### 13.2.3 Μορφή θερμοκρασίας

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

### 13.2.4 Προβολή προγράμματος

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε εάν οι έξυπνες διαδικασίες μαγειρέματος στο iCookingSuite και στη λειτουργία προγραμματισμού θα εμφανίζονται σε μία, δύο ή τρεις στήλες.



1. Πιέστε το πλήκτρο:  Προβολή προγράμματος
2. Επιλέξτε  Μία στήλη,  Δύο στήλες ή  Τρεις στήλες.
- >> Η επιλογή εφαρμόζεται αμέσως.


### 13.3 Φως

1. Πιέστε το πλήκτρο: 


2. Πιέστε το πλήκτρο:  Φως

### 13.3.1 Φωτεινότητα οθόνης


Εδώ μπορείτε να προσαρμόσετε τη φωτεινότητα της οθόνης σε μια κλίμακα 0 - 100%.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Φωτεινότητα οθόνης
  2. Επιλέξτε στην κλίμακα την επιθυμητή τιμή ή ρυθμίστε την με τον περιστροφικό διακόπτη.
- >> Η φωτεινότητα της οθόνης προσαρμόζεται αμέσως.


#### Αυτόματη ρύθμιση φωτεινότητας

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Αυτόματη ρύθμιση φωτεινότητας
- >> Τώρα μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ρύθμιση φωτεινότητας.


#### Ρύθμιση μετά από x λεπτά

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Ρύθμιση μετά από x λεπτά
- >> Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε μετά από πόσα λεπτά θα ενεργοποιείται η αυτόματη ρύθμιση φωτεινότητας.


#### Μέγιστη φωτεινότητα θαλάμου μαγειρέματος

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Μέγιστη φωτεινότητα θαλάμου μαγειρέματος
- >> Εδώ μπορείτε να προσαρμόσετε τη φωτεινότητα του θαλάμου μαγειρέματος σε μια κλίμακα 0 - 100%.



#### Προστασία οθόνης

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Προστασία οθόνης
- >> Τώρα μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προστασία οθόνης.

#### Ενεργοποίηση προστασίας οθόνης μετά από x λεπτά


1. Πιέστε το πλήκτρο:  Ενεργοποίηση προστασίας οθόνης μετά από x λεπτά
- >> Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε μετά από πόσα λεπτά θα ενεργοποιείται η προστασία οθόνης.

## 13.4 Ήχος

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  Ήχος




### 13.4.1 Κύρια ένταση ήχου





Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε την κύρια ένταση ήχου της συσκευής σε μια κλίμακα 0– 100 %.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Κύρια ένταση ήχου
  2. Επιλέξτε την επιθυμητή τιμή στην κλίμακα.
- >> Η κύρια ένταση ήχου προσαρμόζεται αμέσως.

### 13.4.2 Αιτήματα φόρτωσης/ενέργειας








Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε ποιος τόνος ή ποια μελωδία θα ακούγεται, όταν η συσκευή θα πρέπει να φορτωθεί ή όταν πρέπει να εκτελέσετε κάποια ενέργεια. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 25 δυνατότητες.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  Αίτημα φόρτωσης/ενέργειας
2. Πιέστε το πλήκτρο:  Τόνος
3. Πατήστε στον επιθυμητό τόνο.
  - > Το τόνος αναπαράγεται.
4. Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τον ήχο, πιέστε το πλήκτρο: **OFF**
5. Στη γραμμή εικονιδίων πιέστε το  για να επιστρέψετε στην επισκόπηση.

6. Εάν θέλετε να ακούγεται ο ήχος μέχρι να ολοκληρωθεί η φόρτωση της συσκευής ή να επιβεβαιωθεί η ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο:  **Διαρκής αναπαραγωγή ON**
7. Εάν θέλετε να ακούγεται ο ήχος μόνο για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, πιέστε το πλήκτρο:  **Διαρκής αναπαραγωγή OFF**
  - > Η περιοχή  **Διάρκεια ήχου** ενεργοποιείται.
8. Ρυθμίστε τη διάρκεια σε εύρος από 0 – 180 δευτερόλεπτα.
9. Για την εφαρμογή της ρύθμισης, πατήστε στη γραμμή εικονιδίων το πλήκτρο: 
- >> Επιστρέψτε στην επισκόπηση.








### 13.4.3 Τέλος βήματος προγράμματος

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε ποιος τόνος ή ποια μελωδία θα ακούγεται, όταν τερματίζεται ένα βήμα προγράμματος. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα από 37 δυνατότητες.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Τέλος βήματος προγράμματος**
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Τόνος**
3. Πατήστε στον επιθυμητό τόνο.
  - > Το τόνος αναπαράγεται.
4. Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τον ήχο, πιέστε το πλήκτρο: **OFF**
5. Στη γραμμή εικονιδίων πιέστε το  για να επιστρέψετε στην επισκόπηση.
6. Εάν θέλετε να ακούγεται ο ήχος μέχρι να ολοκληρωθεί η φόρτωση της συσκευής ή να επιβεβαιωθεί η ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο:  **Διαρκής αναπαραγωγή ON**
7. Εάν θέλετε να ακούγεται ο ήχος μόνο για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, πιέστε το πλήκτρο:  **Διαρκής αναπαραγωγή OFF**
  - > Η περιοχή  **Διάρκεια ήχου** ενεργοποιείται.
8. Ρυθμίστε τη διάρκεια σε εύρος από 0 – 180 δευτερόλεπτα.
9. Για την εφαρμογή της ρύθμισης, πατήστε στη γραμμή εικονιδίων το πλήκτρο: 
- >> Επιστρέψτε στην επισκόπηση.

### 13.4.4 Τέλος χρόνου μαγειρέματος







Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε ποιος τόνος ή ποια μελωδία θα ακούγεται, όταν συμπληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα από 37 δυνατότητες.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Τέλος χρόνου μαγειρέματος**
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Τόνος**
3. Πατήστε στον επιθυμητό τόνο.
  - > Το τόνος αναπαράγεται.
4. Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τον ήχο, πιέστε το πλήκτρο: **OFF**
5. Στη γραμμή εικονιδίων πιέστε το  για να επιστρέψετε στην επισκόπηση.
6. Εάν θέλετε να ακούγεται ο ήχος μέχρι να ολοκληρωθεί η φόρτωση της συσκευής ή να επιβεβαιωθεί η ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο:  **Διαρκής αναπαραγωγή ON**
7. Εάν θέλετε να ακούγεται ο ήχος μόνο για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, πιέστε το πλήκτρο:  **Διαρκής αναπαραγωγή OFF**
  - > Η περιοχή  **Διάρκεια ήχου** ενεργοποιείται.
8. Ρυθμίστε τη διάρκεια σε εύρος από 0 – 180 δευτερόλεπτα.
9. Για την εφαρμογή της ρύθμισης, πατήστε στη γραμμή εικονιδίων το πλήκτρο: 
- >> Επιστρέψτε στην επισκόπηση.



### 13.4.5 Διακοπή διαδικασίας/Αναγνώριση σφάλματος

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε ποιος τόνος ή ποια μελωδία θα ακούγεται, όταν τερματίζεται ένα βήμα προγράμματος. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα από 37 δυνατότητες.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Διακοπή διαδικασίας/Αναγνώριση σφάλματος**
  2. Πατήστε στον επιθυμητό τόνο.
    - > Το τόνος αναπαράγεται.
  3. Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τον ήχο, πιέστε το πλήκτρο: **OFF**
  4. Στη γραμμή εικονιδίων πιέστε το  για να επιστρέψετε στην επισκόπηση.
  5. Εάν θέλετε να ακούγεται ο ήχος μέχρι να ολοκληρωθεί η φόρτωση της συσκευής ή να επιβεβαιωθεί η ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο:  **Διαρκής αναπαραγωγή ON**
  6. Εάν θέλετε να ακούγεται ο ήχος μόνο για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, πιέστε το πλήκτρο:  **Διαρκής αναπαραγωγή OFF**
    - > Η περιοχή  **Διάρκεια ήχου** ενεργοποιείται.
  7. Ρυθμίστε τη διάρκεια σε εύρος από 0 – 180 δευτερόλεπτα.
  8. Για την εφαρμογή της ρύθμισης, πατήστε στη γραμμή εικονιδίων το πλήκτρο: 
- >> Επιστρέψτε στην επισκόπηση.

## 13.5 Σύστημα μαγειρέματος


1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Σύστημα μαγειρέματος**

### 13.5.1 Πληροφορίες για τον τύπο της συσκευής

Εδώ βλέπετε σε ποιον τύπο ανήκει η συσκευή σας και ποια έκδοση λογισμικού είναι εγκατεστημένη.

### 13.5.2 Κατανάλωση ενέργειας

Σ' αυτό το πεδίο μενού μπορείτε να εμφανίσετε το Energy Dashboard. Εδώ μπορείτε να επιτηρείτε την κατανάλωση ενέργειας του συστήματος μαγειρέματος. Η κατανάλωση ενέργειας υπολογίζεται με ακρίβεια από τις επιλεγμένες ρυθμίσεις και μπορεί επίσης να εμφανιστεί και να αξιολογηθεί στο ConnectedCooking.

Πιέστε το πλήκτρο: , για να ελέγξετε την κατανάλωση ενέργειας της συσκευής σας.


Με τη βοήθεια της ένδειξης κατανάλωσης ενέργειας προσφέρουμε τη δυνατότητα προβολής της κατανάλωσης ενέργειας της τελευταίας διαδικασίας μαγειρέματος. Τα ακόλουθα δεδομένα κατανάλωσης διατίθενται μετά την ολοκλήρωση μιας χειροκίνητης διαδικασίας μαγειρέματος, μιας έξυπνης διαδικασίας μαγειρέματος, της χρήσης του iProductionManager ή της εκτέλεσης ενός καθαρισμού:

- Διάρκεια διαδικασίας μαγειρέματος
- Είδος διαδικασίας μαγειρέματος
- Κατανάλωση ενέργειας σε kWh

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Η κατανάλωση ενέργειας είναι διαθέσιμη μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος και θα αντικατασταθεί με την έναρξη μιας νέας διαδικασίας μαγειρέματος. Οι αναφερόμενες τιμές ενέργειας δεν έχουν μετρηθεί, αλλά είναι αποτέλεσμα υπολογισμού. Είναι πιθανή μια μικρή απόκλιση των εμφανιζόμενων τιμών με συσκευές μέτρησης.

### 13.5.3 Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας iProductionManager

Πιέστε το πλήκτρο: , για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας IPM.



### 13.5.4 Κλείδωμα οθόνης

Εδώ μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης.

- Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο:  **ON**
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο:  **OFF**

### 13.5.5 Λειτουργία Demo

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε τη συσκευή σας στη λειτουργία demo. Αυτή η λειτουργία είναι βοηθητική όταν θέλετε να παρουσιάσετε τις λειτουργίες της συσκευής σας, χωρίς να μαγειρέψετε σε αυτή.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο:  **ON** μέχρι η μπάρα προόδου να μετακινηθεί πάνω από τις δύο θέσεις του διακόπτη ON και OFF.
- >> Εάν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία Demo, γίνεται επανεκκίνηση της συσκευής. Στην κάτω γραμμή εμφανίζεται το σύμβολο: 

### 13.5.6 Ισχύς ατμού

Εδώ μπορείτε να κάνετε ρυθμίσεις, ώστε στον τρόπο λειτουργίας Ατμός [▶ 47] για ιδιαίτερα απαιτητικά προϊόντα να διασφαλίζεται μια σταθερή, αδιάλειπτη παροχή φρέσκου ατμού.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν εργάζεστε με τη λειτουργία Power Steam δημιουργείται μεγάλος όγκος θερμών υδρατμών

Μπορεί να πάθετε έγκαυμα από τον καυτό υδρατμό, όταν ανοίγετε την πόρτα του χώρου ψησίματος.

1. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος, όταν εργάζεστε με τη λειτουργία Power Steam.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο:  **ON**


>> Στον τρόπο λειτουργίας Ατμός η θερμοκρασία βρασμού αντικαθίσταται από το σύμβολο: 

### 13.5.7 Ακροφύσιο ελέγχου

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε σε ποιον βαθμό θα συμπυκνώνει το ακροφύσιο ελέγχου της συσκευής τον πλεονάζοντα ατμό. Αυτή η λειτουργία είναι τυπική στη λειτουργία Eco. Με αυτήν τη ρύθμιση βελτιώνεται η εξαγωγή του ατμού. Εκτός από τη ρύθμιση της λειτουργίας Eco, μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία του ακροφυσίου ελέγχου:




- Η μόνιμη ενεργοποίηση του ακροφυσίου ελέγχου αποκτά ιδιαίτερη σημασία όταν πρέπει να αποφευχθεί ο σχηματισμός ανεπιθύμητων υδρατμών στην κουζίνα.
- Η απενεργοποίηση του ακροφυσίου ελέγχου αποκτά ιδιαίτερη σημασία όταν η απόδοση του συστήματος εξαερισμού είναι επαρκής, διότι έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε νερό.


Προτού ενεργοποιήσετε ή απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, συμβουλευτείτε τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Ακροφύσιο ελέγχου**
2. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο: **ON**
3. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο: **OFF**

### 13.5.8 Watchdog




Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε να ακούγεται ένας ήχος προειδοποίησης όταν η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος παραμένει πολλή ώρα ανοικτή κατά τη φόρτωση της συσκευής. Ρυθμίστε τον χρόνο σε εύρος από 0 - 180 δευτερόλεπτα.

- Πιέστε το πλήκτρο:  , για να εμφανίσετε τις ρυθμίσεις Watchdog.
- Πιέστε το πλήκτρο:  , για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα της λειτουργίας Watchdog 1.
- Πιέστε το πλήκτρο:  , για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα της λειτουργίας Watchdog 2.






- Πιέστε το πλήκτρο: , για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα της λειτουργίας Watchdog στη λειτουργία προγραμματισμού.

### 13.5.9 Κίνδυνος

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε να ακούγεται ένας ήχος προειδοποίησης όταν η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος παραμένει πολλή ώρα ανοικτή κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. Ρυθμίστε τον χρόνο σε εύρος από 0 -180 δευτερόλεπτα.

- Πιέστε το πλήκτρο: , για να εμφανίσετε τις ρυθμίσεις κινδύνου.
- Πιέστε το πλήκτρο: , για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα κινδύνου στην προθέρμανση ή στη λειτουργία προθέρμανσης του iProductionManager.
- Πιέστε το πλήκτρο: , για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα των βαθμίδων κινδύνου στην προθέρμανση και στη λειτουργία του iProductionManager.

### 13.5.10 Τηλεχειριστήριο IP


- Πιέστε το πλήκτρο: , για να εμφανίσετε τις ρυθμίσεις του τηλεχειριστηρίου.
- Πιέστε το πλήκτρο: , για να ορίσετε ένα όνομα συσκευής.
- Πιέστε το πλήκτρο: , για να αλλάξετε το χρώμα του πλαισίου οθόνης.
- Πιέστε το πλήκτρο: , για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία τηλεχειρισμού.
- Δίπλα από το  εικονίδιο εμφανίζεται η διεύθυνση IP της τηλεχειριζόμενης συσκευής.

### 13.5.11 Εκκένωση γεννήτριας ατμού



1. Πιέστε το πλήκτρο: , για την εκκένωση της γεννήτριας ατμού.

### 13.5.12 VarioSmoker

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία καπνίσματος, ανεξάρτητα από το εάν έχετε τοποθετήσει το VarioSmoker.


1. Πιέστε το πλήκτρο:  **VarioSmokerON** ή **OFF**, για να έχετε στη διάθεσή σας το πλήκτρο επιλογής για την ενεργοποίηση του VarioSmoker κατά τον χειροκίνητο προγραμματισμό.

## 13.6 Μαγείρεμα

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Μαγείρεμα**

### 13.6.1 Κύρια εθνική κουζίνα



Σε την κύρια εθνική κουζίνα οι εθνικές μαγειρικές συνήθειες μεταφράζονται σε έξυπνες ροές μαγειρέματος. Οι παράμετροι μαγειρέματος αυτών των έξυπνων ροών μαγειρέματος αντικατοπτρίζουν αυτές τις μαγειρικές συνήθειες και τα φαγητά ετοιμάζονται με τον τρόπο που έχουν συνηθίσει οι καλεσμένοι της εκάστοτε χώρας. Δεν τα καταφέρνει μόνο με την τοπική κουζίνα, αλλά με όλες της κουζίνες του κόσμου. Αυτή η ρύθμιση είναι ανεξάρτητη από την καθορισμένη γλώσσα.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Κύρια εθνική κουζίνα**
2. Μετακινηθείτε στη λίστα και επιλέξτε την επιθυμητή κύρια εθνική κουζίνα.

>> Η εθνική κουζίνα εφαρμόζεται αμέσως. Στο iCookingSuite προβάλλονται οι έξυπνες ροές μαγειρέματος, που αντιστοιχούν στην εθνική κουζίνα. Οι παράμετροι μαγειρέματος, οι χρόνοι μαγειρέματος και οι θερμοκρασίες πυρήνα των έξυπνων ροών μαγειρέματος προσαρμόζονται στις πολιτισμικές μαγειρικές συνήθειες.

### 13.6.2 Δευτερεύουσα εθνική κουζίνα

Μπορείτε να προσθέσετε μια επιπλέον εθνική κουζίνα μαζί με την κύρια εθνική κουζίνα. Έτσι μπορείτε να ετοιμάζετε ταυτόχρονα τα παραδοσιακά πιάτα 2 χωρών. Αυτό είναι χρήσιμο όταν π.χ. θέλετε να προσφέρετε στο εστιατόριό σας ένα ειδικό εβδομαδιαίο μενού μιας άλλης εθνικής κουζίνας.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Δευτερεύουσα εθνική κουζίνα**
  2. Πλοηγηθείτε στη λίστα και επιλέξτε την επιθυμητή δευτερεύουσα εθνική κουζίνα.
- >> Η εθνική κουζίνα εφαρμόζεται αμέσως. Στο iCookingSuite προβάλλονται οι πρόσθετες έξυπνες διαδικασίες μαγειρέματος της δευτερεύουσας εθνικής κουζίνας και επισημαίνονται με . Οι ρυθμίσεις των παραμέτρων μαγειρέματος επηρεάζονται επιπλέον από την πρωτεύουσα εθνική κουζίνα [► 83].

### 13.6.3 Βάρος πιάτου à la carte


Πριν ξεκινήσετε με το Finishing, ρυθμίστε πόσο βαρύ είναι ένα άδειο πιάτο. Με τη βοήθεια αυτής της πληροφορίας το iCombi Pro προσαρμόζει τα βήματα μαγειρέματος, έτσι ώστε να επιτευχθεί ένα ιδανικό αποτέλεσμα Finishing και να μην συμπυκνωθεί η υγρασία στα πιάτα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Ρύθμιση βάρους πιάτου à la carte [► 53]

### 13.6.4 Βάρος πιάτου Banqueting

Πριν ξεκινήσετε με το Finishing, ρυθμίστε πόσο βαρύ είναι ένα άδειο πιάτο. Με τη βοήθεια αυτής της πληροφορίας το iCombi Pro προσαρμόζει τα βήματα μαγειρέματος έτσι ώστε να επιτευχθεί ένα ιδανικό αποτέλεσμα Finishing και να μην συμπυκνωθεί η υγρασία στα πιάτα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Ρύθμιση βάρους πιάτου Banqueting [► 53]

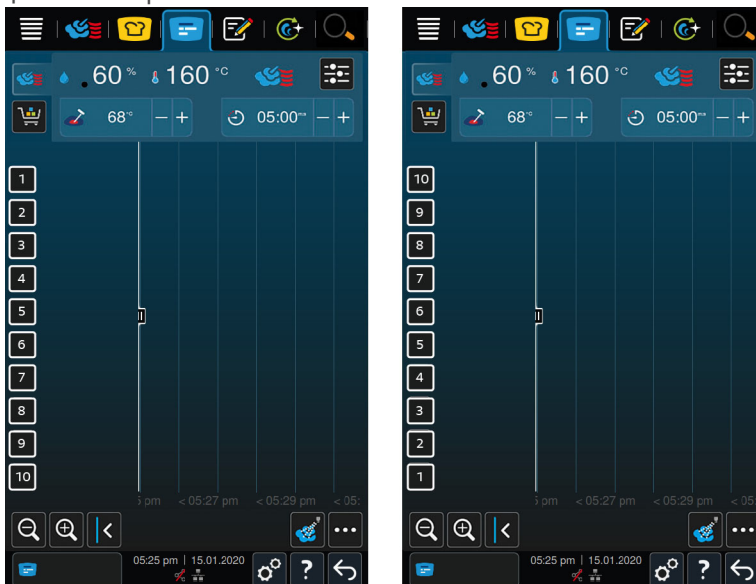
### 13.6.5 Αριθμός ραφιών



Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε πόσα ράφια θέλετε να χρησιμοποιήσετε στο iProductionManager.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Αριθμός ραφιών**
  2. Επιλέξτε στην κλίμακα την επιθυμητή τιμή από 0 - 10.
- >> Η ρύθμιση εφαρμόζεται αμέσως.

### 13.6.6 Σειρά ραφιών

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε εάν η σειρά των ραφιών στο iProductionManager θα εμφανίζεται με αύξουσα ή φθίνουσα σειρά.



1. Για να προβάλλετε τα ράφια με αύξουσα σειρά, πατήστε το πλήκτρο:  **123**
  2. Για να προβάλλετε τα ράφια με φθίνουσα σειρά, πατήστε το πλήκτρο:  **321**
- >> Η ρύθμιση εφαρμόζεται αμέσως.


### 13.6.7 Φορτία σε χειροκίνητα προγράμματα στο iProductionManager

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε εάν στα χειροκίνητα προγράμματα στο iProductionManager θα παρατείνεται ο χρόνος μαγειρέματος όταν η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος θα ανοιχθεί κατά τη διάρκεια μαγειρέματος και η μετρημένη πτώση ενέργειας είναι τόσο υψηλή που καθιστά αδύνατη την επίτευξη του αποτελέσματος με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο: **Φορτία σε χειροκίνητα προγράμματα στο iProductionManager ON**

### 13.6.8 Χρόνος διατήρησης κλίματος

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε για πόσο πρέπει να διατηρηθεί το κλίμα στον θάλαμο μαγειρέματος, όταν δεν ετοιμάζετε κανένα φαγητό με το iProductionManager.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Χρόνος διατήρησης κλίματος**
2. Επιλέξτε την επιθυμητή τιμή στην κλίμακα.

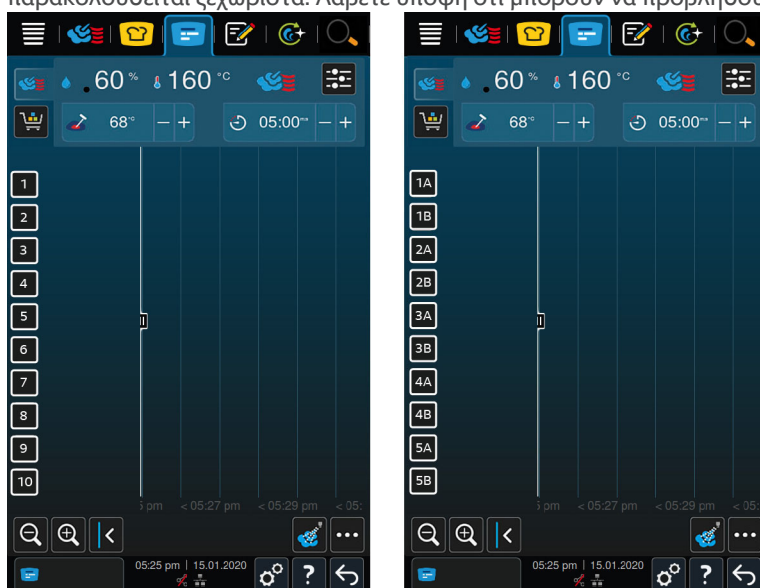
>> Ο χρόνος διατήρησης προσαρμόζεται άμεσα.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Με τον μικρότερο χρόνο διατήρησης εξοικονομείτε ενέργεια.

### 13.6.9 iProductionManager 3D



Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε εάν θέλετε στο iProductionManager να φορτώνετε τα ράφια με δύο ταψιά. Κάθε ταψί παρακολουθείται ξεχωριστά. Λάβετε υπόψη ότι μπορούν να προβληθούν έως 12 θέσεις.



1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο: **ON**

>> Η ρύθμιση εφαρμόζεται αμέσως.

## 13.7 Καθαρισμός

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Καθαρισμός**

### 13.7.1 Υποχρεωτικός καθαρισμός μετά από ώρες λειτουργίας

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε μετά από πόσο χρόνο θέλετε να σας ζητείται ο καθαρισμός της συσκευής. Μπορείτε να εργαστείτε και πάλι με τη συσκευή, αφού πραγματοποιηθεί ο καθαρισμός. Έτσι μπορείτε να διασφαλίσετε ότι τηρούνται οι προδιαγραφές καθαρισμού και υγιεινής στη συνεχή λειτουργία. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Υποχρεωτικός καθαρισμός μετά από ώρες λειτουργίας [► 105]

### 13.7.2 Πρόγραμμα καθαρισμού

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε σε ποιες ημέρες της εβδομάδας θα πραγματοποιείται ένας υποχρεωτικός καθαρισμός. Έτσι μπορείτε να διασφαλίσετε ότι τηρούνται οι προδιαγραφές καθαρισμού και υγιεινής στη λειτουργία βάρδιας.

#### Απενεργοποίηση μετά τον καθαρισμό

Για τη βελτιστοποίηση της κατανάλωσης ενέργειας, μπορεί να οριστεί στο μενού μια γενική απενεργοποίηση του συστήματος μαγειρέματος μετά από έναν καθαρισμό.

#### Δείτε σχετικά και στο

- 📖 Πρόγραμμα καθαρισμού [▶ 106]

## 13.8 Διαχείριση δεδομένων

Λάβετε υπόψη ότι οι λειτουργίες της **Διαχείρισης δεδομένων** διατίθενται μόνο όταν συνδέετε ένα USB stick με τη συσκευή.


1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Διαχείριση δεδομένων**

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- Εξαγωγή όλων των δεδομένων [▶ 86]
- Διαχείριση [▶ 86]
- Προφίλ χρηστών [▶ 87]
- Εικόνες χρηστών [▶ 87]
- Δεδομένα χρήστη: Διαγραφή όλων [▶ 88]
- Βασικές ρυθμίσεις συσκευής [▶ 88]
- Δεδομένα HACCP [▶ 88]
- Service [▶ 88]
- Εξαγωγή MyDisplay

### 13.8.1 Εξαγωγή όλων των δεδομένων

✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.


1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Εξαγωγή όλων των δεδομένων**
- >> Τώρα μπορείτε να εξαγάγετε όλα τα δεδομένα σε ένα USB stick.

### 13.8.2 Διαχείριση


Εδώ μπορείτε να εξάγετε και να εισάγετε όλα τα προγράμματα που δημιουργήσατε.

#### Εξαγωγή προγραμμάτων

- ✓ Έχετε δημιουργήσει προγράμματα στη λειτουργία προγραμματισμού.
- ✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.



1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Εξαγωγή προγραμμάτων**
- >> Τα αποθηκευμένα προγράμματα αποθηκεύονται στο USB stick.

#### Εισαγωγή προγραμμάτων

1. Συνδέστε ένα USB stick, στο οποίο υπάρχουν προγράμματα που έχουν ήδη εξαχθεί, με τη συσκευή.
  2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Εισαγωγή προγραμμάτων**
- >> Τα αποθηκευμένα προγράμματα εισάγονται και προβάλλονται στη λειτουργία προγραμματισμού.


**Προγράμματα: Διαγραφή όλων**

Εδώ μπορείτε να διαγράψετε όλα τα προγράμματα, που έχετε δημιουργήσει.


1. Πιέστε το πλήκτρο: 
    - > Σας ζητείται να επιβεβαιώσετε ότι θέλετε όντως να διαγράψετε τα προγράμματα.
  2. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: 
- >> Ένα μήνυμα επιβεβαιώνει ότι διαγράφηκαν όλα τα προγράμματα.

**13.8.3 Προφίλ χρηστών****Εξαγωγή προφίλ**

- ✓ Έχετε δημιουργήσει προφίλ.
- ✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.


1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Εξαγωγή προφίλ**
- >> Τα αποθηκευμένα προγράμματα αποθηκεύονται στο USB stick.

**Εισαγωγή προφίλ**

1. Συνδέστε ένα USB stick, στο οποίο υπάρχουν προγράμματα που έχουν ήδη εξαχθεί, με τη συσκευή.
  2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Εισαγωγή προφίλ**
- >> Τα αποθηκευμένα προφίλ εισάγονται και προβάλλονται στην περιοχή της διαχείρισης χρηστών.

**Διαγραφή όλων των προσωπικών προφίλ**

Εδώ μπορείτε να διαγράψετε όλα τα προφίλ που έχετε δημιουργήσει. Τα προεπιλεγμένα προφίλ δεν διαγράφονται.


1. Πιέστε το πλήκτρο: **Διαγραφή όλων των προσωπικών προφίλ**
    - > Σας ζητείται να επιβεβαιώσετε ότι θέλετε όντως να διαγράψετε τα προφίλ.
  2. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: 
- >> Ένα μήνυμα επιβεβαιώνει ότι διαγράφηκαν όλα τα δικά σας προφίλ.

**13.8.4 Εικόνες χρηστών**


Εδώ μπορείτε να εισάγετε και να εξαγάγετε όλες τις εικόνες που θέλετε να αντιστοιχήσετε στα προγράμματα και τα καλάθια προϊόντων. Οι εικόνες πρέπει να πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:

- Τύπος αρχείου: PNG
- Βάθος χρώματος: 3 x 8 Bit
- Διαστάσεις εικόνας: 130 x 130 px
- Μέγεθος αρχείου: μέγ. 50 kb

**Εισαγωγή εικόνων**

1. Αποθηκεύστε τις εικόνες σε ένα USB stick, σε έναν φάκελο με το όνομα **userpix**.
  2. Συνδέστε το USB stick με τη συσκευή.
  3. Πιέστε το πλήκτρο:  **Εισαγωγή εικόνων**
- >> Οι αποθηκευμένες εικόνες εισάγονται.

**Εξαγωγή εικόνων**


- ✓ Έχετε εισάγει εικόνες.
  - ✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Εξαγωγή εικόνων**
- >> Οι αποθηκευμένες εικόνες αποθηκεύονται στο USB stick.

**Διαγραφή όλων των εικόνων**


Εδώ μπορείτε να διαγράψετε όλες τις εικόνες που έχετε εισάγει.

1. Πιέστε το πλήκτρο: **Διαγραφή όλων των εικόνων**
    - > Θα ερωτηθείτε εάν θέλετε πραγματικά να διαγράψετε όλες τις εικόνες.
  2. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: ✓
- >> Ένα μήνυμα επιβεβαιώνει ότι διαγράφηκαν όλες οι εικόνες.


**13.8.5 Δεδομένα χρήστη: Διαγραφή όλων**

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Δεδομένα χρήστη: Διαγραφή όλων.**
    - > Θα ερωτηθείτε εάν θέλετε πραγματικά να διαγράψετε όλα τα δεδομένα.
  2. Πιέστε το πλήκτρο: ✓
- > Ένα μήνυμα επιβεβαιώνει ότι διαγράφηκαν όλα τα δεδομένα χρήστη - προγράμματα μαγειρέματος, προφίλ χρήστη, εικόνες και ρυθμίσεις χρήστη

**13.8.6 Βασικές ρυθμίσεις συσκευής****Βασικές ρυθμίσεις συσκευής: Εξαγωγή όλων**


- ✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Βασικές ρυθμίσεις συσκευής: Εξαγωγή όλων**
- >> Οι βασικές ρυθμίσεις της συσκευής αποθηκεύονται στο USB stick.

**Εισαγωγή βασικών ρυθμίσεων συσκευής**


1. Συνδέστε ένα USB stick με τη συσκευή, στο οποίο υπάρχουν βασικές ρυθμίσεις συσκευής που έχουν ήδη εξαχθεί.
  2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Βασικές ρυθμίσεις συσκευής: Εισαγωγή όλων**
- >> Γίνεται εισαγωγή των βασικών ρυθμίσεων της συσκευής.

**13.8.7 Δεδομένα HACCP**


Εδώ μπορείτε να εξαγάγετε όλα τα δεδομένα HACCP, που έχει καταγράψει η συσκευή σε ένα USB Stick. Μπορείτε να μεταφέρετε τα δεδομένα HACCP στο ConnectedCooking και αυτόματα.

- ✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Δεδομένα HACCP: Εξαγωγή όλων**
- >> Τα δεδομένα HACCP αποθηκεύονται στο USB stick.

**Δεδομένα HACCP: Εξαγωγή στο χρονικό διάστημα**

- ✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Δεδομένα HACCP: Εξαγωγή στο χρονικό διάστημα**
  2. Επιλέξτε το επιθυμητό χρονικό διάστημα και πιέστε το πλήκτρο "εξαγωγή".
- >> Τα δεδομένα HACCP για το επιλεγμένο χρονικό διάστημα αποθηκεύονται στο USB stick.

**13.8.8 Service****Πρωτόκολλο προγραμματιστή: Εξαγωγή όλων**

- ✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Πρωτόκολλο προγραμματιστή: Εξαγωγή όλων**
- >> Τα πρωτόκολλα προγραμματιστή φορτώνονται τώρα σε ένα USB stick.



**Πρωτόκολλο προγραμματιστή: Εξαγωγή στο χρονικό διάστημα**

✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Πρωτόκολλο προγραμματιστή: Εξαγωγή στο χρονικό διάστημα**

>> Τώρα μπορείτε να κατεβάσετε τα πρωτόκολλα προγραμματιστή για μια ορισμένη χρονική περίοδο.

**Αναφορά σέρβις: Εξαγωγή όλων**

✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Αναφορά σέρβις: Εξαγωγή όλων**

>> Οι αναφορές σέρβις φορτώνονται τώρα σε ένα USB stick.

**Εξαγωγή πρωτοκόλλου στατιστικών σφαλμάτων**

✓ Έχετε συνδέσει ένα USB stick στη συσκευή.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Αντιγραφή πρωτοκόλλου στατιστικών σφαλμάτων στο USB Stick**

>> Το πρωτόκολλο στατιστικών σφαλμάτων αποθηκεύεται στο USB stick.

## 13.9 Ρυθμίσεις δικτύου

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.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 





2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Ρυθμίσεις δικτύου**

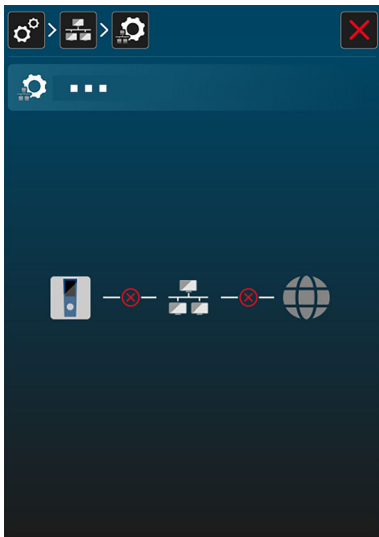
Ο τρόπος σύνδεσης της συσκευής σας με ένα δίκτυο WLAN περιγράφεται εδώ: Δημιουργία σύνδεσης WLAN [► 98]

Ο τρόπος σύνδεσης της συσκευής σας με το δίκτυο περιγράφεται εδώ: Δημιουργία σύνδεσης δικτύου [► 99]

**Εκκίνηση Βοηθού δικτύου**

Ο Βοηθός δικτύου σας υποστηρίζει κατά τη διαμόρφωση των ρυθμίσεων δικτύου.



1. Πιέστε το πλήκτρο: : **Εκκίνηση Βοηθού δικτύου**
    - > Τώρα θα ερωτηθείτε εάν επιθυμείτε υποστήριξη για τις ρυθμίσεις δικτύου. Μπορούν να δεχθείτε υποστήριξη είτε για τη σύνδεση WLAN είτε για τη σύνδεση LAN.
  2. Πιέστε το πλήκτρο:  **DHCP ενεργό: OFF** για να επεξεργαστείτε τις παρακάτω ρυθμίσεις δικτύου:
    - **Διεύθυνση IP**
    - **Πύλη IP**
    - **Μάσκα δικτύου IP**
    - **DNS 1**
    - **Διεύθυνση MAC**
  1. Πιέστε το πλήκτρο:  **DHCP ενεργό: ON** για να επεξεργαστείτε τις παρακάτω ρυθμίσεις δικτύου:
    - **Διεύθυνση MAC**
- Σε περίπτωση προβλημάτων σύνδεσης μπορείτε να πραγματοποιήσετε μια διάγνωση δικτύου.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  *Πραγματοποιήστε μια διάγνωση δικτύου* για να δείτε εάν η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο.



Με το κουμπί **κατάστασης δικτύου** μπορεί να ελεγχθεί εάν υπάρχει σύνδεση με τον δρομολογητή και το διαδίκτυο.

## 13.10 Προφίλ χρήστη


Μπορεί να συγκεντρώσετε χρήστες σε προφίλ και να αναθέσετε σε αυτά τα προφίλ δικαιώματα πρόσβασης. Κατά κανόνα στη συσκευή σας είναι αντιστοιχισμένο ένα προφίλ, το οποίο δεν μπορεί να διαγραφεί. Μπορείτε να προσθέσετε έως 10 επιπλέον προφίλ.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Προφίλ χρήστη**

Ο τρόπος δημιουργίας, αλλαγής και μεταφοράς προφίλ σε άλλες συσκευές περιγράφεται εδώ: [Διαχείριση προφίλ και δικαιωμάτων χρήσης](#)

### 13.10.1 Ενεργοποίηση προφίλ

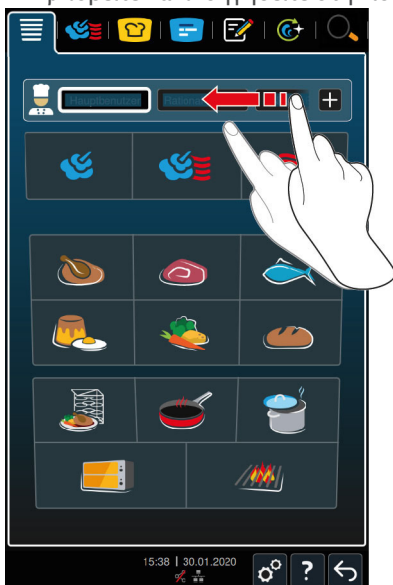
✓ Έχετε δημιουργήσει ένα προφίλ. Δείτε σχετικά και [Δημιουργία νέου προφίλ](#)

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Ενεργοποίηση προφίλ**
2. Επιλέξτε το επιθυμητό προφίλ.
3. Εάν έχετε αναθέσει στο προφίλ έναν κωδικό πρόσβασης, πληκτρολογήστε τον.

4. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: ✓

>> Το προφίλ ενεργοποιείται αμέσως.

>> Όταν ανοίξετε την αρχική οθόνη, προβάλλεται το ενεργοποιημένο προφίλ. Εάν προβάλλονται πολλά προφίλ, μπορείτε να πλοηγηθείτε στη λίστα. Για να δημιουργήσετε ένα νέο προφίλ, πατήστε το πλήκτρο +



### 13.10.2 Επεξεργασία προφίλ

✓ Έχετε δημιουργήσει ένα προφίλ.

1. Πιέστε το πλήκτρο: **Επεξεργασία προφίλ**

> Τώρα μπορείτε να επιλέξετε ένα προφίλ για επεξεργασία.

Αφού επιλέξετε ένα προφίλ, μπορείτε να πραγματοποιήσετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

#### Ρυθμίσεις προφίλ

1. Πιέστε το πλήκτρο: **Ρυθμίσεις προφίλ**.

>> Τώρα μπορείτε να πραγματοποιήσετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:



#### Επεξεργασία ονόματος προφίλ



Αλλαγή κωδικού πρόσβασης προφίλ



Αλλαγή γλώσσας



Αλλαγή τύπου προφίλ **ΥΠΟΔΕΙΞΗ!** Ο τύπος προφίλ μπορεί να αλλάξει μόνο από τον κύριο χρήστη.



Αλλαγή κύριας εθνικής κουζίνας



Αλλαγή δευτερεύουσας εθνικής κουζίνας



Διαγραφή προφίλ



Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε όλα τα στοιχεία εκτός από τα Αγαπημένα.

#### Προσαρμογή γραμμής μενού

Αυτή η επιλογή σας επιτρέπει να προσαρμόσετε τη γραμμή μενού σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

1. Πιέστε το πλήκτρο: **Προσαρμογή γραμμής μενού**

>> Μπορούν να πραγματοποιηθούν οι ακόλουθες ρυθμίσεις:






Η οθόνη εκκίνησης μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.




Οι χειροκίνητοι τρόποι λειτουργίας μπορούν να εμφανίζονται ή να αποκρύπτονται.




Το iCookingSuite μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.

-  Το **ProductionManager** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
-  Η λειτουργία **προγραμματισμού** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
-  Το **ToiCareSystem** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.








#### Δημιουργία και επεξεργασία οθόνης

1. Πιέστε το πλήκτρο: **ON** ή **OFF**, η Επιλογή : **Δημιουργία και επεξεργασία** οθόνης για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση Δημιουργία νέας οθόνης [▶ 94] της επιλογής.



















#### Προσαρμογή κάτω γραμμής




1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Προσαρμόστε την κάτω γραμμή.**
- >> Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε εάν η **? Βοήθεια στη συσκευή** θα εμφανίζεται ή θα αποκρύπτεται στην κάτω γραμμή.

#### Αλλαγή προφίλ

1. Πιέστε το πλήκτρο: **ON** ή **OFF**, της επιλογής : **Αλλαγή**, για την ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της δυνατότητας εναλλαγής ενός προφίλ
  1. Πιέστε το πλήκτρο:  **iCookingSuite**
- >> Τώρα μπορείτε να πραγματοποιήσετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:
-  **Εξουσιοδοτήσεις για παραμέτρους.** Εδώ μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε **δυνατότητα χειρισμού** και **μη ορατό**.
  -  **Υγρασία** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  **Η θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  **Η θερμοκρασία πυρήνα** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  **Η κεφαλίδα Cockpit** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.

#### iProductionManager

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **iProductionManager**
- >> Τώρα μπορείτε να πραγματοποιήσετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:
-  Η επιλογή **Λειτουργία À-la-carte** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Χειροκίνητος πίνακας δελτίων εντολής** μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί.
  -  Η επιλογή **Δελτίο εντολής με χρόνο** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Επεξεργασία πίνακα δελτίων εντολής** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Να επιτρέπεται το Drag&Drop** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Δυνατότητα συνδυασμού εντολών** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Να επιτρέπεται η αντιστοίχιση επιπέδων** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Τοποθέτηση σε πραγματικό χρόνο** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Να επιτρέπεται το Drag&Drop εκ των υστέρων** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Να επιτρέπεται η πρόσβαση Pop-over** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Κλωνοποίηση δελτίων εντολής** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Μετάβαση στην τρέχουσα ώρα** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Βοήθημα τοποθέτησης** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Να επιτρέπεται η κύλιση** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Μεγέθυνση** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Παροχή ατμού** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
  -  Η επιλογή **Προθέρμανση** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.





-  Η επιλογή **Κάλυψη κενών προγραμματισμού** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
-  Η επιλογή **Βελτιστοποίηση χρόνου** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.
-  Η επιλογή **Εξοικονόμηση ενέργειας** μπορεί να εμφανίζεται ή να αποκρύπτεται.

**Δείτε σχετικά και στο**

















 Προσθήκη προφίλ [► 93]

### 13.10.3 Προσθήκη προφίλ





Εδώ μπορείτε να προσθέσετε ένα νέο προφίλ.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Προσθήκη προφίλ**  
>> Τώρα μπορείτε να προσθέσετε ένα νέο προφίλ.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  **από ένα υπάρχον προφίλ**, για τη δημιουργία ενός προφίλ από ένα ήδη υπάρχον προφίλ. Τώρα μπορείτε να πραγματοποιήσετε όλες τις ρυθμίσεις στο νέο προφίλ που προσθέσατε στην εντολή μενού  **Επεξεργασία προφίλ** [► 91].
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **από ένα πρότυπο προφίλ**, για τη δημιουργία ενός νέου προφίλ σύμφωνα με ένα πρότυπο προφίλ.



### 13.10.4 Επεξεργασία οθόνης

- ✓ Έχετε δημιουργήσει μία νέα οθόνη.
1. Πιέστε το πλήκτρο:  **Επεξεργασία οθόνης**
    - > Εμφανίζονται οι λειτουργίες και οι έξυπνοι βοηθοί της γραμμής μενού.
  2. Πιέστε το επιθυμητό πλήκτρο.
    - > Εμφανίζονται όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες.
      - Στην περιοχή  **Χειροκίνητο μαγείρεμα** μπορείτε να επιλέξετε τους τρόπους λειτουργίας  **Ατμός**,  **Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα** και  **Θερμός αέρας**.
      - Στην περιοχή  **iCookingSuite** έχετε στη διάθεσή σας όλες τις έξυπνες ροές μαγειρέματος.
      - Στην περιοχή  **Λειτουργία προγραμματισμού** έχετε στη διάθεσή σας όλα τα χειροκίνητα και έξυπνα προγράμματα καθώς και τα καλάθια προϊόντων. Εάν δεν έχετε δημιουργήσει ακόμα κάποια προγράμματα ή καλάθια προϊόντων, αυτή η περιοχή παραμένει κενή.
      - Στην περιοχή  **iCareSystem** έχετε στη διάθεσή σας όλες τις λειτουργίες καθαρισμού [► 103] και τα προγράμματα καθαρισμού [► 103].
  1. Πιέστε σε κάθε λειτουργία που θέλετε να αντιστοιχήσετε στην οθόνη.
    - > Η λειτουργία επισημαίνεται με .
  2. Για να ελέγξετε το εύρος λειτουργιών της οθόνης, πιέστε το πλήκτρο: .
  3. Για να αφαιρέσετε μία λειτουργία από το μενού Οθόνη, πιέστε το πλήκτρο: .
  4. Για να δώσετε ένα όνομα στο μενού Οθόνη, πατήστε το πλήκτρο: .
  5. Εισαγάγετε ένα όνομα.
  6. Για να αποθηκεύσετε το μενού Οθόνη, πατήστε το πλήκτρο: .
- >> Επιστρέψτε στην επισκόπηση.
1. Για να αντιστοιχήσετε το μενού Οθόνη σε ένα προφίλ, πιέστε το πλήκτρο:  **Επεξεργασία προφίλ**
  2. Επιλέξτε το επιθυμητό προφίλ.
  3. Πιέστε το πλήκτρο:  **Προσαρμογή γραμμής μενού**
  4. Πατήστε το πλήκτρο Πίσω από το μενού Οθόνη: **ON**
  5. Πατήστε στη γραμμή εικονιδίων στο  για να επιστρέψετε στην επισκόπηση των προφίλ χρήστη.
- >> Εάν επιλέξετε την Ενεργοποίηση προφίλ [► 90], το νέο μενού Οθόνη θα προβάλλεται στη γραμμή μενού.









### 13.10.5 Δημιουργία νέας οθόνης

- ✓ Έχετε δημιουργήσει ένα μενού MyDisplay.
- 1. Πιέστε το πλήκτρο: **Επεξεργασία MyDisplay**
- 2. Επιλέξτε το επιθυμητό μενού MyDisplay.
- 3. Πιέστε σε κάθε λειτουργία που θέλετε να προσθέσετε στο μενού MyDisplay ή να αφαιρέσετε από αυτό.
- 4. Για να μετονομάσετε το μενού MyDisplay, πιέστε το πλήκτρο: 
- 5. Εισαγάγετε ένα όνομα.
- 6. Για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, πιέστε το πλήκτρο: 
- 7. Για να διαγράψετε ένα μενού MyDisplay, πιέστε το πλήκτρο: 
  - > Θα ερωτηθείτε εάν θέλετε σίγουρα να διαγράψετε το στοιχείο.
- 8. Για να επιβεβαιώσετε την ενέργεια, πιέστε το πλήκτρο: 

### 13.11 Service

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Service**

Διατίθενται οι παρακάτω πληροφορίες:

- Πληροφορίες για τον τύπο συσκευής/την έκδοση λογισμικού 
  - Πληροφορίες σχετικά με τον σειριακό αριθμό 
  - Hotline – Chef [▶ 112] 
  - Hotline - Service [▶ 112] 
  - Επίπεδο service 
- Αυτή η λειτουργία διατίθεται μόνο στους τεχνικούς συνεργάτες της RATIONAL.
- Πληροφορίες ενημέρωσης λογισμικού [▶ 94] 
  - Έκδοση εγκατεστημένου λογισμικού [▶ 94]
  - Μηνύματα service των τελευταίων 14 ημερών 
  - Άδειες ανοιχτού κώδικα 

#### 13.11.1 Πληροφορίες ενημέρωσης λογισμικού

Εδώ βλέπετε ποια έκδοση λογισμικού είναι εγκατεστημένη στη συσκευή σας. Εάν έχετε συνδέσει τη συσκευή σας με το ConnectedCooking και έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία **Αυτόματη λήψη ενημερώσεων λογισμικού**, οι ενημερώσεις λογισμικού θα είναι αυτόματα διαθέσιμες. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Αυτόματη εκτέλεση ενημερώσεων λογισμικού [▶ 101] Όταν διατίθεται μια ενημέρωση λογισμικού, προβάλλεται η τρέχουσα έκδοση λογισμικού και το πλήκτρο **Έναρξη εγκατάστασης** είναι ενεργό.

1. Πιέστε το πλήκτρο: **Έναρξη εγκατάστασης**
- >> Εκτελείται η ενημέρωση λογισμικού και συσκευή επανεκκινείται.

#### 13.11.2 Έκδοση εγκατεστημένου λογισμικού

Εδώ θα βρείτε όλες τις πληροφορίες για την εγκατεστημένη έκδοση λογισμικού και τα εγκατεστημένα βοηθητικά πακέτα.


## 13.12 ConnectedCooking

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

**Εάν δεν εμφανίζεται ο κωδικός ενεργοποίησης, τότε δεν είναι ακόμα δυνατή η σύνδεση με τον διακομιστή ConnectedCooking.**

Αυτό μπορεί να οφείλεται στα εξής:

- Πρέπει να υπάρχει επίλυση ονόματος DNS για το [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com).
- Παραλλαγή με DHCP: DHCP Ενεργό - Η διεύθυνση IP εκχωρείται από το δίκτυο.
- Παραλλαγή χωρίς DHCP: Ο πάροχος δικτύου πρέπει να διαθέτει τη διεύθυνση IP, τη μάσκα δικτύου, το Gateway, τον διακομιστή DNS, τα οποία μπορούν στη συνέχεια να εισαχθούν χειροκίνητα στη συσκευή.
- Θύρα τείχους προστασίας (firewall) 443 και 8883 (πρωτόκολλο: HTTPS και MQTT) για εξερχόμενη επικοινωνία με τον κεντρικό υπολογιστή προορισμού: [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com) (IP 185.113.124.8)
- Δίκτυο με φίλτρο MAC: Οι διευθύνσεις MAC μπορούν να διαβαστούν στον φούρνο ατμού Combi ή να ζητηθούν από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών \*Οι ρυθμίσεις αυτές αντιστοιχούν στις βασικές ρυθμίσεις ενός οικιακού δρομολογητή"

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **ConnectedCooking**

Ο τρόπος σύνδεσης της συσκευής σας με το ConnectedCooking και οι διαθέσιμες λειτουργίες περιγράφονται εδώ: [ConnectedCooking \[► 99\]](#)

Εάν η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη με το ConnectedCooking, έχετε τις ακόλουθες δυνατότητες ρύθμισης.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 

>> Μπορείτε να συνδεθείτε στο ConnectedCooking με τον ήδη υπάρχοντα λογαριασμό σας.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 

>> Μπορείτε να συνδεθείτε ανώνυμα στο ConnectedCooking, χωρίς λογαριασμό.

#### Αυτόματος συγχρονισμός ώρας

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **ON** ή **OFF**

>> Ο αυτόματος συγχρονισμός ώρας δεν πραγματοποιείται όταν πατάτε το **OFF**. Όταν πατάτε το **ON**, πραγματοποιείται αυτόματος συγχρονισμός ώρας.

#### Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων HACCP

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **ON** ή **OFF**

>> Η συσκευή σας δεν μεταδίδει αυτόματα τα δεδομένα HACCP στο ConnectedCooking, όταν πατάτε το κουμπί **OFF**. Μόλις πατήσετε το **ON**, η συσκευή μεταφέρει αυτόματα τα δεδομένα HACCP στο ConnectedCooking.

#### Απομακρυσμένη πρόσβαση

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **ON** ή **OFF**

>> Η Απομακρυσμένη Πρόσβαση δεν είναι διαθέσιμη όταν πατάτε το **OFF**. Εάν πατήσετε το **ON**, είναι εφικτός ο τηλεχειρισμός της συσκευής σας μέσω του ConnectedCooking.

#### Αναβάθμιση λογισμικού

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **ON** ή **OFF**

>> Οι ενημερώσεις λογισμικού δεν πραγματοποιούνται αυτόματα όταν πατάτε το **OFF**. Όταν πατάτε το **ON**, οι ενημερώσεις λογισμικού πραγματοποιούνται αυτόματα.

### Αυτόματη σύνδεση

Εάν χαθεί η σύνδεση δικτύου της συσκευής σας, η συσκευή σας συνδέεται ξανά αυτόματα με το ConnectedCooking μετά την αποκατάσταση της σύνδεσης. Εάν δεν επιθυμείτε κάτι τέτοιο, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

1. Πιέστε το πλήκτρο:  **ON** ή **OFF**

>> Η συσκευή σας διακόπτει τη σύνδεση με το ConnectedCooking όταν πατήσετε το **OFF**. Μόλις πατήσετε το **ON**, η συσκευή σας συνδέεται ξανά αυτόματα με το ConnectedCooking

### Διαγραφή

Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να αποσυνδεθείτε από το ConnectedCooking. Τα στοιχεία σύνδεσης θα διαγραφούν. Εάν θέλετε να συνδέσετε τη συσκευή εκ νέου με το ConnectedCooking, θα πρέπει να εγγράψετε ξανά τη συσκευή.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 

>> Θα ερωτηθείτε εάν θέλετε να αποσυνδεθείτε από το ConnectedCooking. Εάν το επιβεβαιώσετε, η συσκευή σας θα αποσυνδεθεί αμέσως από το ConnectedCooking.



## 14 Διαχείριση κουζίνας

### 14.1 Διαχείριση υγιεινής

#### 14.1.1 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
- Όνομα και ID ροής μαγειρέματος
- Άνοιγμα/κλείσιμο πόρτας θαλάμου μαγειρέματος
- Αλλαγή του τρόπου λειτουργίας
- Αυτόματος καθαρισμός

#### 14.1.2 Εξαγωγή δεδομένων HACCP

Τα δεδομένα HACCP αποθηκεύονται στη συσκευή για 14 ημέρες στη συσκευή, σε μέγιστη χρήση. Σε αυτό το χρονικό διάστημα μπορείτε να κατεβάσετε τα δεδομένα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Εξαγωγή δεδομένων HACCP. [► 88] Εάν η διάρκεια χρήσης είναι μικρότερη, θα είναι διαθέσιμη μια μεγαλύτερη περίοδος.

#### 14.1.3 Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων HACCP στο ConnectedCooking

Εάν έχετε συνδέσει τη συσκευή σας με το ConnectedCooking, μπορείτε να ρυθμίσετε να μεταβιβάζονται αυτόματα τα δεδομένα HACCP στο ConnectedCooking, όταν τερματιστεί μια ροή μαγειρέματος.

✓ Έχετε συνδέσει τη συσκευή σας με το ConnectedCooking [► 100].

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **ConnectedCooking**
3. Πιέστε το πλήκτρο δίπλα από την **Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων HACCP:  ON**

>> Τα δεδομένα HACCP μεταβιβάζονται τώρα αυτόματα, όταν τερματιστεί μια ροή μαγειρέματος. Μπορείτε να δείτε τα δεδομένα στο [connectedcooking.com](https://connectedcooking.com) ή στην εφαρμογή ConnectedCooking.

### 14.2 Ενσωμάτωση συσκευών σε ένα δίκτυο








Όταν δικτυώνετε τις συσκευές σας, έχετε στη διάθεσή σας τις ακόλουθες δυνατότητες:

- Χειριστείτε και τις δύο συσκευές σε μια εγκατάσταση Combi-Duo, μόνο σε μία συσκευή.
- Συνδέστε τις συσκευές με το ConnectedCooking.



Όταν θέλετε να συνδέσετε τις συσκευές μιας εγκατάστασης Combi-Duo σε δίκτυο, απευθυνθείτε στους τεχνικούς συνεργάτες της RATIONAL.

### 14.2.1 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.

### 14.2.2 Σύνδεση καλωδίου δικτύου

Η συσκευή σας διαθέτει στον βασικό της εξοπλισμό μια σύνδεση δικτύου. Για να συνδέσετε τη συσκευή σας με το δίκτυο και να διασφαλίσετε την προστασία της συσκευής σας από τα νερά από όλες τις πλευρές, χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο δικτύου με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

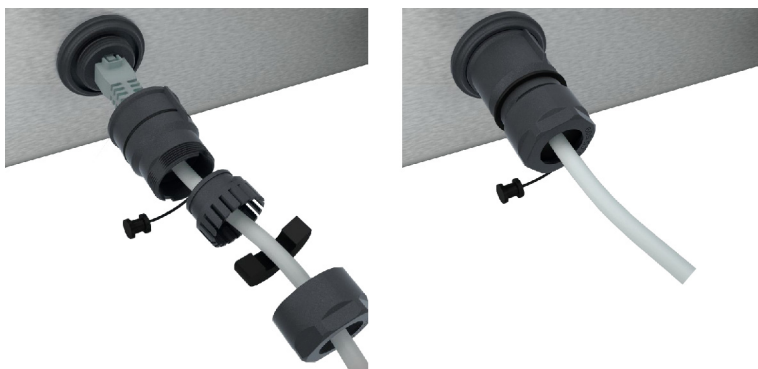
- Καλώδιο δικτύου κατηγορίας 6
- Μέγιστο μήκος βύσματος 45 mm
- Διάμετρος βύσματος 18,5 mm
- Διάμετρος καλωδίου 5,5 – 7,5 mm

#### 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.

### 14.2.3 Δημιουργία σύνδεσης δικτύου

✓ Έχετε όλα τα δεδομένα για τη σύνδεση δικτύου.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Ρυθμίσεις δικτύου**
3. Πιέστε το πλήκτρο:  **LAN**
4. Πιέστε το πλήκτρο: **IP Δίκτυο IP**
5. Πληκτρολογήστε τη διεύθυνση IP.
6. Πιέστε το πλήκτρο: **IP Πύλη IP**
7. Πληκτρολογήστε τη διεύθυνση της πύλης IP.
8. Πιέστε το πλήκτρο: **IP Μάσκα δικτύου IP**
9. Πληκτρολογήστε τη μάσκα δικτύου IP.
10. Εάν θέλετε να αναθέσετε τη διαμόρφωση δικτύου σε Client από έναν διακομιστή, ενεργοποιήστε το DHCP.  
Πιέστε το πλήκτρο: **IP DHCP ON**
- > Διεύθυνση IP, πύλη και DNS διαμορφώνονται αυτόματα.
11. Πιέστε το πλήκτρο: **IP DNS 1 (προτιμώμενο)**
12. Πληκτρολογήστε τη διεύθυνση του διακομιστή DNS.

## 14.3 ConnectedCooking

Το ConnectedCooking είναι η πλέον σύγχρονη λύση δικτύωσης από την RATIONAL. Είτε διαθέτετε μία, είτε περισσότερες συσκευές RATIONAL – το ConnectedCooking σας προσφέρει πρωτόγνωρες δυνατότητες χρήσης. Το μόνο που πρέπει να κάνετε είναι να συνδέσετε τη συσκευή RATIONAL σε ένα δίκτυο και να εγγραφείτε στο [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

Στο ConnectedCooking βλέπετε με μία ματιά την online κατάσταση, τις λεπτομέρειες καθαρισμού, τα στατιστικά στοιχεία λειτουργία και εάν πληρούνται οι προδιαγραφές HACCP. Επιπλέον, έχετε στη διάθεσή σας τις ακόλουθες λειτουργίες:

#### ▪ Ειδοποιήσεις push

Είτε πρόκειται για ειδοποιήσεις φόρτωσης και αφαίρεσης του φαγητού ή για ειδοποιήσεις για service, λαμβάνετε σε πραγματικό χρόνο όλες τις πληροφορίες που χρειάζεστε.

#### ▪ Μεταφορά και διαχείριση ροών μαγειρέματος

Μεταφέρετε αυτόματα τις δοκιμασμένες ροές μαγειρέματος σε όλες τις συσκευές της επιχείρησής σας.

#### ▪ Αυτόματες ενημερώσεις λογισμικού

Οι ενημερώσεις λογισμικού διατίθενται πάντα δωρεάν και αυτόματα.


Επιπλέον, στη διεύθυνση [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) θα βρείτε πλούσιες βιβλιοθήκες συνταγών, συμβουλές και κόλπα από τους επαγγελματίες μας, καθώς και πολλά βίντεο χρήσης.

### 14.3.1 Σύνδεση συσκευής με το ConnectedCooking


Όταν συνδέετε τη συσκευή με το ConnectedCooking, έχετε διαθέσιμες τις ακόλουθες λειτουργίες:

- Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων HACCP στο ConnectedCooking [► 97]
- Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων service στο ConnectedCooking [► 113]


Λειτουργία συσκευών από απόσταση μέσω του ConnectedCooking

- Τηλεπαρακολούθηση οθόνης συσκευής
- ✓ Έχετε δημιουργήσει μια σύνδεση δικτύου.
- ✓ Έχετε εγγραφεί στο [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).
1. Πιέστε το πλήκτρο: 
  2. Πιέστε το πλήκτρο: **ConnectedCooking**
  3. Στην πρώτη καρτέλα επιλέξτε τον διακομιστή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε για τη σύνδεση. Μπορείτε να επιλέξετε τον διεθνή διακομιστή **iot.com** ή τον κινεζικό διακομιστή **iot.cn**.
  4. Συνδεθείτε με τον λογαριασμό σας στο ConnectedCooking.
    - > Καταχωρίστε τα στοιχεία εγγραφής σας ή επιλέξτε την εγγραφή μέσω κωδικού QR.
  5. Δίπλα από τη **Σύνδεση** πιέστε το πλήκτρο: **Εγγραφή**
    - > Μετά από λίγο εμφανίζεται ένα PIN εννιά ψηφίων και ένας κωδικός QR. Εάν δεν έχετε στη διάθεσή σας ένα smartphone, μπορείτε να εγγραφείτε στο [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com). Εάν έχετε στη διάθεσή σας ένα smartphone, μπορείτε να σαρώσετε τον κωδικό QR.
  6. Εναλλακτικά, μπορείτε να εγγραφείτε μέσω της Αυτόματης εγγραφής. Σε αυτήν την περίπτωση, θα έχετε στη διάθεσή σας μόνο τα βασικά χαρακτηριστικά.

#### Εγγραφή χωρίς smartphone

1. Σημειώστε το PIN.
  2. Συνδεθείτε στο [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com).
  3. Κάντε κλικ στο σύμβολο: **Διαχείριση συσκευών**
  4. Επιλέξτε: **Επισκόπηση συσκευών**
  5. Κάντε κλικ στο σύμβολο: Κόκκινος κύκλος με +
  6. Εισαγάγετε ένα όνομα συσκευής στο πεδίο **Όνομα**.
  7. Στο πεδίο **Κλειδί ενεργοποίησης** εισαγάγετε το PIN, που προβλήθηκε στη συσκευή.
- >> Μετά από λίγο, η συσκευή θα εμφανιστεί στην επισκόπηση συσκευών του ConnectedCooking.
- >> Στην οθόνη επισημαίνεται ότι η συσκευή έχει συνδεθεί με τον διακομιστή ConnectedCooking. Στην κάτω γραμμή εμφανίζεται το σύμβολο: 
- >> Θα λάβετε ένα e-mail με την επιβεβαίωση ότι η εγγραφή της συσκευής ολοκληρώθηκε με επιτυχία.







#### Εγγραφή με smartphone

- ✓ Έχετε εγκαταστήσει μια εφαρμογή στο smartphone σας, με την οποία μπορείτε να σαρώσετε κωδικούς QR.
  - ✓ Έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή ConnectedCooking στο smartphone.
1. Σαρώνετε τον κωδικό QR.
- >> Μετά από λίγο, στη συσκευή επισημαίνεται ότι αυτή έχει συνδεθεί με τον διακομιστή ConnectedCooking. Στην κάτω γραμμή εμφανίζεται το σύμβολο: 
- >> Η συσκευή εμφανίζεται στην επισκόπηση συσκευών του ConnectedCooking.
- >> Θα λάβετε ένα e-mail με την επιβεβαίωση ότι η εγγραφή της συσκευής ολοκληρώθηκε με επιτυχία.

## 14.4 Εκτέλεση ενημέρωσης λογισμικού

### Αυτόματη ενημέρωση λογισμικού μέσω ConnectedCooking

✓ Έχετε συνδέσει τη συσκευή σας με το ConnectedCooking.

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **ConnectedCooking**
3. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία **Αυτόματη λήψη ενημερώσεων λογισμικού**, πατήστε το πλήκτρο:  **ON**
4. Πιέστε το πλήκτρο: 
5. Πιέστε το πλήκτρο:  **Service**
6. Πιέστε το πλήκτρο:  **Πληροφορίες ενημέρωσης λογισμικού**
7. Πιέστε το πλήκτρο: **Έναρξη εγκατάστασης**

>> Εκτελείται η ενημέρωση λογισμικού και συσκευή επανεκκινείται.

### Ενημέρωση λογισμικού μέσω USB Stick

✓ Έχετε συνδέσει στη συσκευή ένα USB stick, στο οποίο υπάρχει μια ενημέρωση λογισμικού.

✓ Εμφανίζεται ένα μήνυμα που σας ενημερώνει ότι αναγνωρίστηκε μια ενημέρωση λογισμικού.

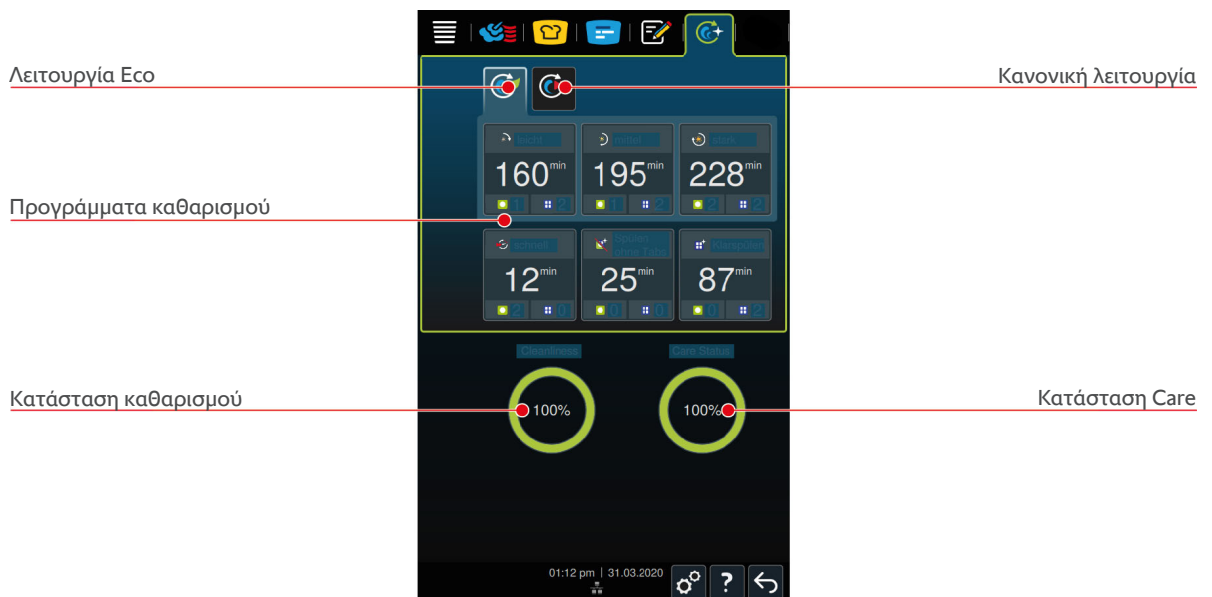
1. Επιβεβαιώστε το μήνυμα ότι πρέπει να εκτελεστεί η ενημέρωση λογισμικού.

>> Εκτελείται η ενημέρωση λογισμικού και συσκευή επανεκκινείται.

## 15 Αυτόματος καθαρισμός - iCareSystem



Το iCareSystem είναι το έξυπνο σύστημα καθαρισμού και αφαλάτωσης του iCombi Pro. Αναγνωρίζει τον βαθμό ρύπανσης της συσκευής και προτείνει το ιδανικό πρόγραμμα καθαρισμού, καθώς και την κατάλληλη ποσότητα υλικών φροντίδας.



### 15.1 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.

## 15.2 Λειτουργίες καθαρισμού

Οι παρακάτω 2 λειτουργίες καθαρισμού είναι διαθέσιμες για **ελαφριά, μέτρια** και **έντονα** προγράμματα καθαρισμού:



### Λειτουργία Eco

Εάν επιλέξετε αυτήν τη λειτουργία καθαρισμού, χρησιμοποιείται μικρότερη ποσότητα μέσου φροντίδας για τον καθαρισμό της συσκευής στα προγράμματα καθαρισμού [▶ 103]. Τα προγράμματα καθαρισμού διαρκούν περισσότερο από ό,τι στην κανονική λειτουργία.



### Κανονική λειτουργία

Εάν επιλέξετε αυτήν τη λειτουργία καθαρισμού, χρησιμοποιείται μεγαλύτερη ποσότητα μέσου φροντίδας για τον καθαρισμό της συσκευής στα προγράμματα καθαρισμού [▶ 103]. Τα προγράμματα καθαρισμού διαρκούν λιγότερο από ό,τι στη λειτουργία Eco.

## 15.3 Προγράμματα καθαρισμού

Διατίθενται τα παρακάτω προγράμματα καθαρισμού:

Πρόγραμμα	Λειτουργία	Περιγραφή	Μέσο φροντίδας
<b>Ελαφρύ</b>	Eco / κανονικά	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"> <li>▪ Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green</li> <li>▪ Ταμπλέτες φροντίδας</li> </ul>
<b>μέτριο</b>	Eco / κανονικά	Κατάλληλο για την απομάκρυνση ρύπων και αλάτων, που δημιουργούνται κατά τη χρήση ροών μαγειρέματος για γκριλ ή ψήσιμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green</li> <li>▪ Ταμπλέτες φροντίδας</li> </ul>
<b>δυνατό</b>	Eco / κανονικά	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"> <li>▪ Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green</li> <li>▪ Ταμπλέτες φροντίδας</li> </ul>
<b>γρήγορο</b>	–	Κατάλληλο για ενδιάμεσο καθαρισμό, για την απομάκρυνση ρύπων σε ελάχιστο χρόνο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green</li> </ul>
<b>Πλύση χωρίς ταμπλέτες</b>	–	Κατάλληλο για την αφαίρεση υδατοδιαλυτών ακαθαρσιών. Αυτό το πρόγραμμα καθαρισμού δεν επαναφέρει τον υποχρεωτικό καθαρισμό.	–
<b>Ξέβγαλμα</b>	–	Κατάλληλο για την απομάκρυνση ασβεστωδών ρύπων και αλάτων που δημιουργούνται κατά τη χρήση ροών μαγειρέματος για ψήσιμο ή μαγείρεμα στον ατμό. Αυτό το πρόγραμμα καθαρισμού δεν επαναφέρει τον υποχρεωτικό καθαρισμό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ταμπλέτες φροντίδας</li> </ul>

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ



Εάν η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη σε μαλακό νερό, ο διακόπτης μαλακού νερού πρέπει να βρίσκεται στη θέση «Μαλακού νερού».

## 15.4 Κατάσταση καθαρισμού και Care

Το iCareSystem αναγνωρίζει αυτόματα την κατάσταση καθαρισμού και Care της συσκευής σας.


### Κατάσταση καθαρισμού

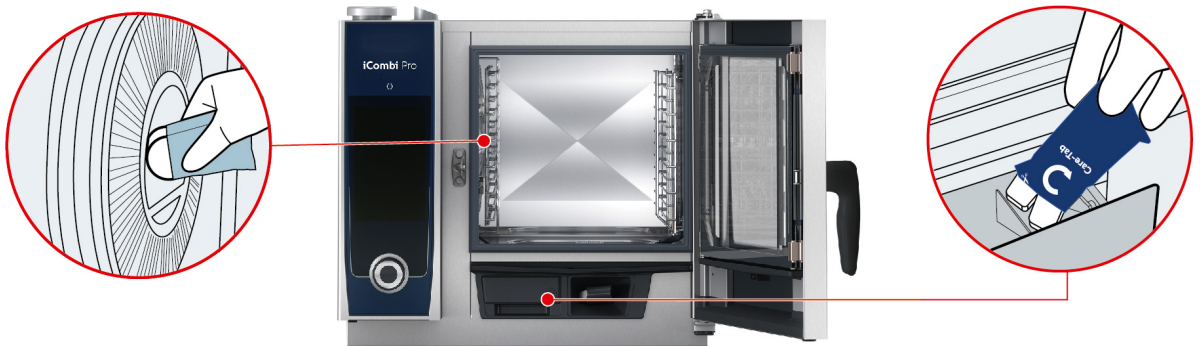
- Όταν η ένδειξη είναι πράσινη, η συσκευή είναι καθαρή.
- Όταν η ένδειξη είναι κίτρινη, η συσκευή είναι βρώμικη. Ωστόσο, μπορείτε να συνεχίσετε να προετοιμάζετε γεύματα με τη συσκευή, μέχρι να σας ζητηθεί ο καθαρισμός.
- Όταν η ένδειξη είναι κόκκινη, η συσκευή είναι πολύ βρώμικη. Εκκινήστε άμεσα το πρόγραμμα καθαρισμού, το αργότερο όμως όταν σας ζητηθεί ο επόμενος καθαρισμός.
- Όταν η ένδειξη γίνει λευκή, τότε η κατάσταση καθαρισμού είναι 0%.

### Κατάσταση Care

- Όταν η κατάσταση Care είναι πράσινη, η γεννήτρια ατμού δεν έχει άλατα.
- Όταν η ένδειξη είναι κίτρινη, η γεννήτρια ατμού έχει λίγα άλατα
- Όταν η ένδειξη είναι κόκκινη, η γεννήτρια ατμού έχει πολλά άλατα. Εκκινήστε άμεσα το πρόγραμμα καθαρισμού, το αργότερο όμως όταν σας ζητηθεί ο επόμενος καθαρισμός.

## 15.5 Έναρξη αυτόματου καθαρισμού

- ✓ Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης είναι σωστά τοποθετημένες μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος.
1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
    - > Εάν η θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 50°C, εμφανίζεται το μήνυμα: **Θάλαμος είναι πολύ ζεστός**
  2. Ξεκινήστε τη λειτουργία Cool Down [► 46] για να μειώσετε τη θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος.
  3. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα καθαρισμού [► 103].
  4. Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.
  5. Απομακρύνετε όλα τα δοχεία από τον θάλαμο μαγειρέματος.
  6. Γυρίστε την αριστερή πλαϊνή σχάρα στήριξης προς τον θάλαμο μαγειρέματος.



7. **⚠ 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 και των ταμπλετών φροντίδας. Αποσυσκευάστε τον απαιτούμενο αριθμό ταμπλετών καθαρισμού Active Green και τοποθετήστε τις στο άνοιγμα του διαφράγματος αέρα.
8. Βγάλτε από τη συσκευασία τον απαιτούμενο αριθμό ταμπλετών φροντίδας και τοποθετήστε τις στο συρτάρι Care.
9. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
  - >> Ο αυτόματος καθαρισμός ξεκινά.
  - >> Όταν ολοκληρωθεί ο αυτόματος καθαρισμός, θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης.



**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.

**15.6 Διακοπή αυτόματου καθαρισμού**

Μπορείτε να διακόψετε οποιαδήποτε στιγμή όλα τα προγράμματα αυτόματου καθαρισμού.

1. Πιέστε το πλήκτρο:
  - > Θα ερωτηθείτε εάν θέλετε πραγματικά να διακόψετε τον καθαρισμό. Εμφανίζεται η διάρκεια της διακοπής.
2. Πιέστε το πλήκτρο:
3. Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.
4. **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Φοράτε γυαλιά προστασίας που εφαρμόζουν σφικτά, καθώς και γάντια προστασίας από χημικά, για να προετοιμαστείτε και να προστατευτείτε επαρκώς κατά τη χρήση των ταμπλετών καθαρισμού Active Green.** Αφαιρέστε τις ταμπλέτες καθαρισμού Active Green από τον θάλαμο μαγειρέματος και απορρίψτε τις.
5. Ξεπλύνετε τον θάλαμο μαγειρέματος με νερό για να απομακρύνετε τα υπολείμματα από τις ταμπλέτες καθαρισμού Active Green.
6. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
  - > Η διακοπή συνεχίζεται.
  - > Μόλις ολοκληρωθεί η διακοπή, θα σας ζητηθεί να ελέγξετε τον θάλαμο μαγειρέματος για υπολείμματα των ταμπλετών καθαρισμού Active Green.
7. Άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου μαγειρέματος.
8. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος.
  - >> Η συσκευή είναι και πάλι έτοιμη για χρήση. Εμφανίζεται η αρχική οθόνη.

**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.




**15.7 Υποχρεωτικός καθαρισμός μετά από ώρες λειτουργίας**

Όταν έχετε ενεργοποιήσει τον υποχρεωτικό καθαρισμό, θα σας ζητηθεί να καθαρίσετε τη συσκευή μετά από ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα. Μπορείτε να εργαστείτε και πάλι με τη συσκευή, αφού πραγματοποιηθεί ο καθαρισμός.

1. Πιέστε το πλήκτρο:
2. Πιέστε το πλήκτρο: **Καθαρισμός**
3. Πιέστε το πλήκτρο: **Υποχρεωτικός καθαρισμός**
4. Για να ενεργοποιήσετε τον υποχρεωτικό καθαρισμό, πατήστε το πλήκτρο: **ON**
5. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο, μετά τον οποίο θέλετε να σας ζητηθεί να καθαρίσετε τη συσκευή, πατήστε το πλήκτρο: **Χρόνος μέχρι απαίτηση καθαρισμού** Λάβετε υπόψη ότι εδώ ρυθμίζετε τον χρόνο λειτουργίας, όχι τον χρόνο που έχει περάσει.
6. Επιλέξτε στην κλίμακα μια τιμή μεταξύ 1 – 24 ωρών.
7. Για να ρυθμίσετε πόσες ώρες μπορεί να καθυστερήσει ο καθαρισμός μετά το αίτημα, πατήστε το πλήκτρο: **Χρόνος καθυστέρησης υποχρεωτικού καθαρισμού**
8. Επιλέξτε στην κλίμακα μια τιμή μεταξύ 1 – 24 ωρών.
  - >> Στην κάτω γραμμή υποδεικνύεται το πόσες πολλές ώρες λειτουργίας απομένουν μέχρι να καταστεί απαραίτητος ένας καθαρισμός.

## 15.8 Πρόγραμμα καθαρισμού

Με τη βοήθεια ενός προγράμματος καθαρισμού προσδιορίστε ποιες ημέρες της εβδομάδας πρέπει να πραγματοποιηθεί ένας υποχρεωτικός καθαρισμός [► 105].

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **Καθαρισμός**
3. Πιέστε το πλήκτρο:  **Πρόγραμμα καθαρισμού**
4. Για να καθορίσετε τον τρόπο με τον οποίο θα συμπεριφέρεται η συσκευή σε μία προτροπή για καθαρισμό, πιέστε το πλήκτρο: **Πρόγραμμα καθαρισμού Χρονική στιγμή**
5. Εάν δεν επιθυμείτε ειδοποίηση για τη χρονική στιγμή καθαρισμού, πιέστε το πλήκτρο: **OFF**
6. Εάν θέλετε να προβάλλεται μία ειδοποίηση κατά τη χρονική στιγμή καθαρισμού, πιέστε το πλήκτρο: **Προειδοποίηση**
7. Εάν η συσκευή πρέπει να καθαριστεί αμέσως μόλις εμφανιστεί μια προτροπή για καθαρισμό, πιέστε το πλήκτρο: **Αναγκαστικός καθαρισμός**
8. Πατήστε στη γραμμή εικονιδίων στο για να επιστρέψετε στην επισκόπηση των προγραμμάτων καθαρισμού.
9. Επιλέξτε την ημέρα στην οποία πρέπει να πραγματοποιηθεί ένας καθαρισμός.
10. Πιέστε το πλήκτρο: **ON**
11. Ρυθμίστε την ώρα στην οποία πρέπει να πραγματοποιηθεί ένας καθαρισμός.
12. Πατήστε στη γραμμή εικονιδίων στο για να επιστρέψετε στην επισκόπηση των προγραμμάτων καθαρισμού.

## 16 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.

### 16.1 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:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ενέργειας πριν από όλες τις εργασίες καθαρισμού, εκτός από τον αυτόματο καθαρισμό.
- Μην ξεπλένετε τα χημικά με το ντους χειρός ή οποιοδήποτε άλλο είδος υγρού.
- 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.

### 16.2 Χρονικά διαστήματα φροντίδας

Χρονικό διάστημα φροντίδας	Λειτουργικά μέρη
Καθημερινά	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Θάλαμος μαγειρέματος</li> <li>▪ Λάστιχο στεγανοποίησης θαλάμου μαγειρέματος</li> <li>▪ Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος</li> <li>▪ Δοχείο συλλογής και κανάλι αποστράγγισης</li> <li>▪ Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα</li> <li>▪ Αξεσουάρ</li> <li>▪ Ντους χειρός</li> </ul>
Εβδομαδιαία	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Εξωτερική επιφάνεια της συσκευής</li> <li>▪ Κάλυμμα LED</li> <li>▪ Πίνακας ελέγχου</li> <li>▪ Πλαστικά μέρη</li> </ul>
Μηνιαία	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ακροφύσιο ψεκασμού</li> </ul>

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

### 16.3 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

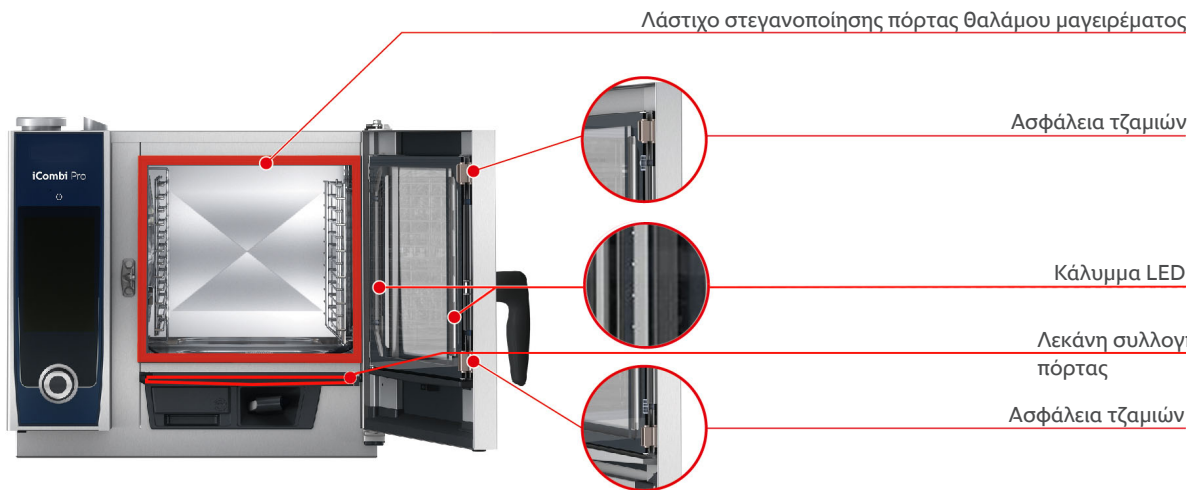
- Λάστιχο στεγανοποίησης θαλάμου μαγειρέματος
- Καθαρίστε τα αξεσουάρ με χλιαρό νερό, ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό πανί.

#### 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
- ατσάλουσμα
- πλυντήριο υψηλής πίεσης
- κοφτερά ή αιχμηρά εργαλεία

## 16.4 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 [► 107].

Το κάλυμμα LED βρίσκεται ανάμεσα στο μεσαίο και μπροστινό τζάμι 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 όλα 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

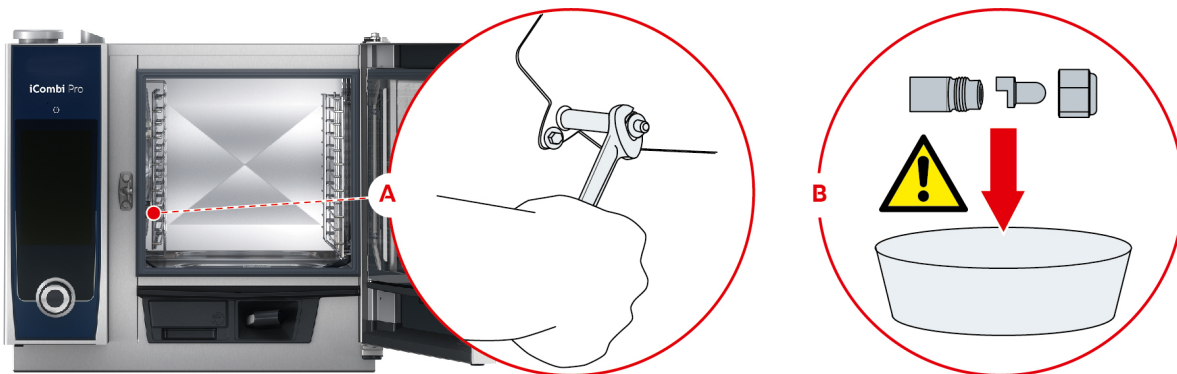
- ✓ Η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος είναι ανοικτή.
- 1. Ανοίξτε τη διάταξη ανοίγματος εκροής με το ένα χέρι στη βάση χειρισμού και κρατήστε τη σταθερά.
- 2. Καθαρίστε το επίπεδο λάστιχο και το άνοιγμα εξόδου με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων για να αφαιρέσετε τυχόν κρούστες.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

## 16.5 Αφαλάτωση ακροφυσίου ψεκασμού



### Απαιτούμενα εργαλεία

- Εξάγωνο κλειδί



1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Γυρίστε την πλαϊνή σχάρα στήριξης και την ποδιά κατεύθυνσης ροής αέρα στο κέντρο του θαλάμου μαγειρέματος.
3. Λύστε το παξιμάδι του ακροφυσίου ψεκασμού με το εξάγωνο κλειδί (A).
4. Απομακρύνετε το ακροφύσιο ψεκασμού.
5. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Φοράτε προστασία στόματος και γάντια προστασίας από χημικά, για να προστατευτείτε επαρκώς κατά τη χρήση του υγρού αφαλάτωσης.** Τοποθετήστε το ακροφύσιο ψεκασμού στον αφαλατωτή (B).
6. Αφήστε το ακροφύσιο ψεκασμού μέσα στο υγρό αφαλάτωσης, μέχρι να διαλυθούν τα άλατα.

7. Βγάλτε το ακροφύσιο ψεκασμού από το υγρό αφαλάτωσης.
8. Ξεπλύνετε το ακροφύσιο ψεκασμού με άφθονο νερό και αφήστε το να στεγνώσει τελείως.
9. Τοποθετήστε ξανά το ακροφύσιο ψεκασμού με την αντίθετη σειρά.

## 16.6 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 τέτοιο 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 στη σχισμή του καλύμματος του φίλτρου αέρα και πιέστε το φίλτρο αέρα προς τα πίσω.
2. Τραβήξτε προς τα έξω το φίλτρο αέρα.
3. 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.
4. Εάν το φίλτρο αέρα έχει καθαριστεί, τοποθετήστε το συσκευή με τέτοιο τρόπο, ώστε να κουμπώσει.

## 16.7 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.





## 16.8 Καθαρισμός πίνακα ελέγχου

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού! Ο κεντρικός περιστροφικός διακόπτης έχει αιχμηρές ακμές. Φοράτε γάντια προστασίας, όταν καθαρίζετε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και τις επιφάνειες που βρίσκονται από κάτω.**

1. Τραβήξτε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη με το χέρι και χωρίς τη χρήση εργαλείου.
2. Καθαρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και τις επιφάνειες που βρίσκονται από κάτω με ένα μαλακό πανί.
3. Τοποθετήστε ξανά τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη.

Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με ένα ασφαλιζόμενο ταμπλό χειρισμού, πρέπει να κλείσετε το ασφαλιζόμενο ταμπλό χειρισμού και να ανοίξετε το κάλυμμα προτού καθαρίσετε το ταμπλό χειρισμού.

Πριν καθαρίσετε την οθόνη, μπορείτε να την κλειδώσετε. Έτσι, θα αποτρέψετε τυχόν ακούσια εκκίνηση ροών μαγειρέματος, εκτέλεση ενεργειών και ενεργοποίηση λειτουργιών.

1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο: 
  - > Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ενεργοποιείται το κλειδωμα οθόνης και εμφανίζεται το σύμβολο: 
2. Καθαρίστε την οθόνη με ένα μαλακό πανί.
3. Για να ξεκλειδώσετε την οθόνη, πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο: 
  - > Εμφανίζεται το σύμβολο: 
4. Τραβήξτε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη με το χέρι και χωρίς τη χρήση εργαλείου.
5. Καθαρίστε τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη και τις επιφάνειες που βρίσκονται από κάτω με ένα μαλακό πανί.
6. Τοποθετήστε ξανά τον κεντρικό περιστροφικό διακόπτη.

## 16.9 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.

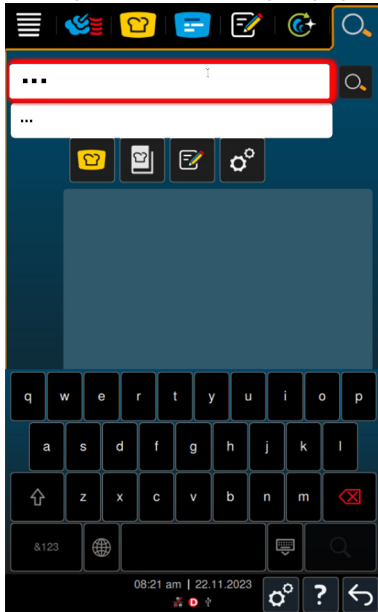
1. Αφήστε τα αξεσουάρ να κρυσώσουν, πριν τα καθαρίσετε.
2. Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων και τα στρώματα λίπους, αμύλου και πρωτεϊνών με ένα μαλακό πανί.
3. Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, βυθίστε τα αξεσουάρ σε χλιαρό νερό και στη συνέχεια, απομακρύνετε τη βρωμιά με ένα μαλακό πανί.





## 17 Έμπνευση και βοήθεια

### 17.1 Βοηθός αναζήτησης

Η λειτουργία αναζήτησης του μαγειρικού σας συστήματος διευκολύνει την αναζήτηση έξυπνων ρών μαγειρέματος, δικών σας προγραμμάτων, ρυθμίσεων και παραδειγμάτων εφαρμογής.

1. Πιέστε το πλήκτρο στη γραμμή μενού: 
2. Εισάγετε τον όρο αναζήτησης. Η ενσωματωμένη αναζήτηση στο κείμενο εξασφαλίζει ακριβή αποτελέσματα παρά τα πιθανά λάθη πληκτρολόγησης ή παρόμοια γραφή.



- > Ενώ πληκτρολογείτε, προτείνονται αποτελέσματα αναζήτησης εντός της ρυθμισμένης γλώσσας της συσκευής. Η εμφανιζόμενη διαδρομή επιτρέπει τον εντοπισμό της τοποθεσίας του αποτελέσματος που βρέθηκε στη συσκευή.
  - > Τα αποτελέσματα αναζήτησης χωρίζονται στις κατηγορίες **iCookingSuite** , **Παραδείγματα εφαρμογών** , **Προσωπικά προγράμματα**  και **Ρυθμίσεις** 
  - > Μπορείτε να φιλτράρετε τα αποτελέσματα βάσει των έξυπνων ρών μαγειρέματος, των δικών σας προγραμμάτων, των ρυθμίσεων και των παραδειγμάτων εφαρμογής.
3. Πιέστε στο εικονίδιο που θέλετε για να δείτε τα αποτελέσματα αναζήτησης.

Η λειτουργία αναζήτησης επιτρέπει την απευθείας εκκίνηση των ρών μαγειρέματος, των δικών σας προγραμμάτων ή των παραδειγμάτων εφαρμογής από τη βοήθεια. Επιπλέον, σας βοηθά να κατανοήσετε ποια γεύματα βρίσκονται σε ποιες ροές μαγειρέματος. Έτσι, προσφέρει μια ολοκληρωμένη λύση για βελτιστοποιημένη μαγειρική εμπειρία.

### 17.2 Βοήθεια στη συσκευή

Αυτές οι οδηγίες λειτουργίας είναι διαθέσιμες στη συσκευή για την βοήθεια χειρισμού. Επιπλέον, θα βρείτε όλες τις πληροφορίες σχετικά με τις ποσότητες φόρτωσης και τη χρήση γνήσιων αξεσουάρ RATIONAL.

Πατώντας το πλήκτρο  Βοήθεια στη συσκευή, εμφανίζεται πάντα το τελευταίο περιεχόμενο βοήθειας, ανάλογα με το τρέχον εμφανιζόμενο πεδίο.

### 17.3 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](http://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](http://rational-online.com).

## 17.4 Βοήθεια για περιπτώσεις service

### 17.4.1 Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων service στο ConnectedCooking

Εάν έχετε συνδέσει τη συσκευή σας με το ConnectedCooking, μπορείτε να ρυθμίσετε να μεταβιβάζονται αυτόματα και σε τακτά χρονικά διαστήματα τα δεδομένα service στο ConnectedCooking.

✓ Έχετε συνδέσει τη συσκευή σας με το ConnectedCooking [▶ 100].

1. Πιέστε το πλήκτρο: 
2. Πιέστε το πλήκτρο:  **ConnectedCooking**
3. Πιέστε το πλήκτρο δίπλα από την **Αυτόματη μεταβίβαση δεδομένων service: ON**

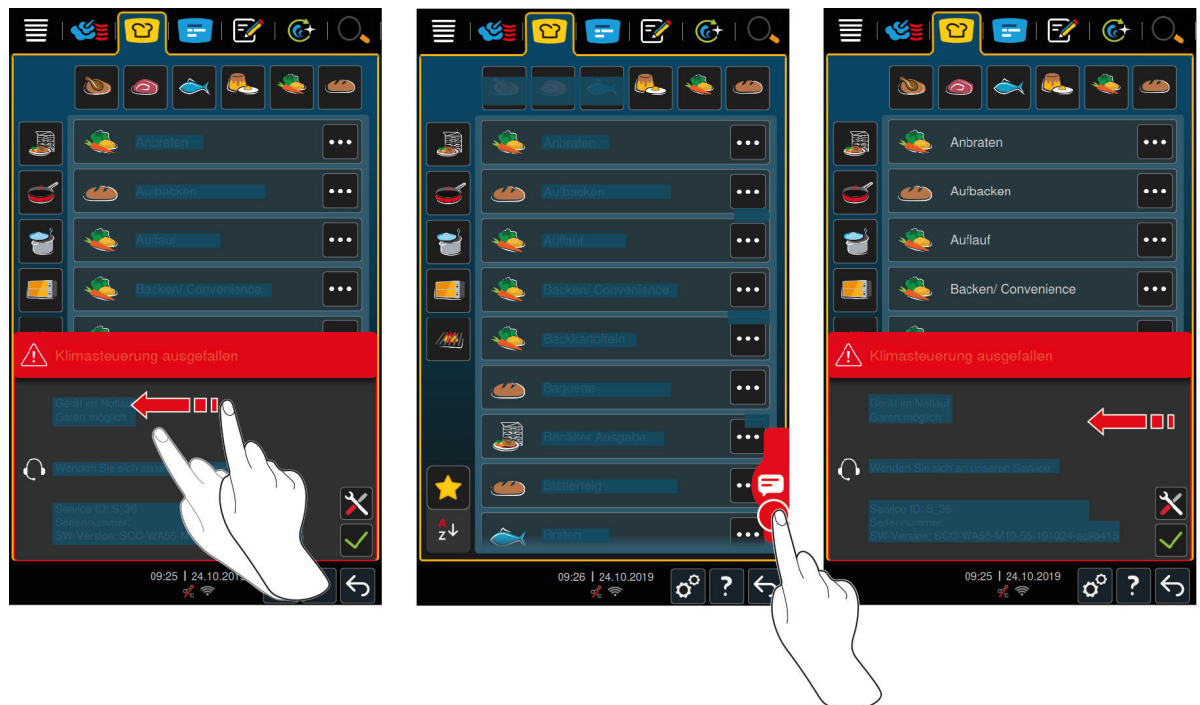
>> Τα δεδομένα service μεταβιβάζονται αυτόματα στο ConnectedCooking. Μπορείτε να δείτε τα δεδομένα στον λογαριασμό σας στο [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) ή στην εφαρμογή ConnectedCooking.

### 17.4.2 Αναζήτηση δεδομένων service

Μπορεί να εμφανίσετε τα δεδομένα service στις ρυθμίσεις. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ: Service [▶ 94]

## 17.5 Επίλυση προβλημάτων

Εάν εμφανιστούν μηνύματα σφάλματος μπορείτε να τα μετακινήσετε στην άκρη, ενώ περιμένετε για βοήθεια. Το μήνυμα σφάλματος ελαχιστοποιείται και απεικονίζεται στο πλάι ως κόκκινο σύμβολο. Εάν πιέσετε αυτό το σύμβολο, θα εμφανιστεί και πάλι το μήνυμα σφάλματος μεγεθυμένο.



Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL για όλα τα μηνύματα σφάλματος. Έχετε πάντοτε διαθέσιμο τον αριθμό σειράς της συσκευής σας και τον αριθμό έκδοσης του εγκατεστημένου λογισμικού. Αυτές τις δύο πληροφορίες θα τις βρείτε στο μήνυμα σφάλματος.

### 17.5.1 Μηνύματα σφάλματος συστήματος θέρμανσης γεννήτριας ατμού

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Το μαγείρεμα είναι εφικτό
Service 10	Το αυτόματο SC παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 11	Υπάρχει σφάλμα στην παροχή νερού της γεννήτριας ατμού.	Ναι
Service 12	Υπάρχει σφάλμα στη μέτρηση της ποσότητας νερού.	Ναι
Service 13	Υπάρχει σφάλμα στην αναγνώριση στάθμης νερού στη γεννήτρια ατμού.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 20.8	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρουσιάζει βλάβη.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 28.4	Σημειώθηκε υπέρβαση του ορίου θερμοκρασίας του θαλάμου μαγειρέματος.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 42.1	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 43.1	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε μόνο τη λειτουργία θερμού αέρα.
Service 46.1	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι

### 17.5.2 Μηνύματα σφάλματος για συσκευές αερίου

Εάν η συσκευή σας διαθέτει σύνδεση αερίου, μπορεί να εμφανιστούν τα παρακάτω πρόσθετα μηνύματα σφάλματος. Σε όλα τα μηνύματα σφάλματος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τεχνικό συνεργάτη της RATIONAL [► 112]. Έχετε πάντοτε διαθέσιμο τον αριθμό σειράς της συσκευής σας.

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 32.1	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη διάταξη αποκλεισμού του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 32.2	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη διάταξη αποκλεισμού του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 32.3	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη διάταξη αποκλεισμού του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 33.1	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη διάταξη αποκλεισμού του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 33.2	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη διάταξη αποκλεισμού του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 33.3	Ο καυστήρας αερίου παρουσιάζει σφάλμα. Κλείστε τη διάταξη αποκλεισμού του αγωγού αερίου.	Όχι
Service 34.32	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 60	Η αρχικοποίηση του κουτιού ανάφλεξης παρουσιάζει σφάλμα.  Απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά ενεργοποιήστε την ξανά. Εάν συνεχίζει να εμφανίζεται το σφάλμα, καλέστε τον τεχνικό συνεργάτη.	–

### 17.5.3 Μηνύματα σφάλματος συστήματος θέρμανσης θερμού αέρα

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 20.1	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρουσιάζει βλάβη.	Όχι
Service 28.1	Σημειώθηκε υπέρβαση του ορίου θερμοκρασίας της γεννήτριας ατμού.	Όχι
Service 28.2	Σημειώθηκε υπέρβαση του ορίου θερμοκρασίας του θαλάμου μαγειρέματος.	Όχι
Service 34.1	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Όχι
Service 34.2	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Όχι
Service 34.4	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Όχι
Service 42.3	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Δεν έχετε στη διάθεσή σας τη λειτουργία <b>Παροχή ατμού</b> .
Service 42.6	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 43.3	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε τον τρόπο λειτουργίας θερμού αέρα.

### 17.5.4 Μηνύματα σφάλματος υγρασίας

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 20.2	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 20.4	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 30	Η μέτρηση είναι λανθασμένη.	Ναι
Service 36	Ο αισθητήρας διαφορικής πίεσης παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 37	Ο αισθητήρας διαφορικής πίεσης παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 42.2	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 43.2	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε τον τρόπο λειτουργίας θερμού αέρα.

### 17.5.5 Μηνύματα σφάλματος iCareSystem - Καθαρισμός

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 25	Η ποσότητα νερού που απαιτείται από το iCareSystem είναι πολύ χαμηλή.	–

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 26	Η βάνα δεν μπορεί να ρυθμιστεί στην <b>ανοικτή</b> θέση.	Όχι
Service 27	Η βάνα δεν μπορεί να ρυθμιστεί στην <b>κλειστή</b> θέση.	Όχι
Service 34.8	Ο αυτόματος καθαρισμός δεν λειτουργεί.	Ναι
Service 43.6	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε τον τρόπο λειτουργίας θερμού αέρα.
Service 47.1	Η αντλία απόνερων παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 47.2	Η αντλία απόνερων παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 48.1	Η αντλία κυκλοφορίας παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 48.2	Η αντλία κυκλοφορίας παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 110	Παρουσιάστηκε σφάλμα στην αντλία SC κατά τον αυτόματο καθαρισμό.	Όχι
Service 120	Παρουσιάστηκε σφάλμα στην αναγνώριση στάθμης νερού κατά τον αυτόματο καθαρισμό.	Όχι

### 17.5.6 Μηνύματα σφάλματος iCareSystem - Care

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 40	Η ποσότητα υγρού φροντίδας που απαιτείται από το iCareSystem είναι πολύ χαμηλή.	Ναι
Service 42.4	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 43.4	Η εσωτερική παροχή νερού δεν κλείνει.	Στη διάθεσή σας έχετε τον τρόπο λειτουργίας θερμού αέρα.
Service 49.1	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 49.2	Η παροχή νερού παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι

### 17.5.7 Κέντρο ειδοποιήσεων

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 17	Λανθασμένος τύπος συσκευής.	Όχι
Service 29	Η θερμοκρασία της πλακέτας είναι πολύ υψηλή.	Όχι
Service 31.1	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα στον θάλαμο μαγειρέματος παρουσιάζει βλάβη.	Ναι, αλλά δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
Service 31.2	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα στον θάλαμο μαγειρέματος παρουσιάζει βλάβη.	Ναι, αλλά δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
Service 34.16	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι
Service 34.64	Η εσωτερική επικοινωνία δεδομένων παρουσιάζει σφάλμα.	Ναι

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Δυνατότητα μαγειρέματος
Service 34.400	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 <b>Παροχή ατμού</b> .
Service 50	Το ρολόι πραγματικού χρόνου της CPU δεν έχει αρχικοποιηθεί. Ρυθμίστε την ημερομηνία και την ώρα.	Ναι
Service 51	Η μπαταρία παρουσιάζει βλάβη.	Ναι
Service 52.1	Ο φωτισμός του θαλάμου μαγειρέματος δεν λειτουργεί σωστά.	Ναι
Service 52.2	Ο φωτισμός του θαλάμου μαγειρέματος δεν λειτουργεί σωστά.	Ναι
Service 72	Ξεπεράστηκε η θερμοκρασία απόκρισης ενός αισθητήρα θερμοκρασίας.	Όχι

## 18 Συντήρηση

Μπορείτε να εκτελέσετε μόνοι σας τις εξής εργασίες συντήρησης:

- Αντικατάσταση φίλτρου αέρα [▶ 118]
- Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης πόρτας θαλάμου μαγειρέματος [▶ 119]

### 18.1 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.



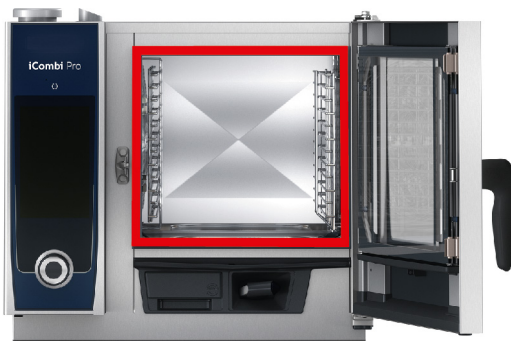
#### Απαιτούμενα εργαλεία

- Κατσαβίδι



- ✓ Εμφανίζεται ένα μήνυμα που υποδηλώνει ότι πρέπει να αντικατασταθεί το φίλτρο αέρα.
1. Τοποθετήστε το κατσαβίδι στη σχισμή του καλύμματος του φίλτρου αέρα και πιέστε το φίλτρο αέρα προς τα πίσω.
  2. Τραβήξτε προς τα έξω το φίλτρο αέρα.
  3. Περάστε το νέο φίλτρο αέρα στη συσκευή με τέτοιο τρόπο, ώστε να κουμπώσει στη θέση του.

## 18.2 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.

## 19 Μεταφορά

### 19.1 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

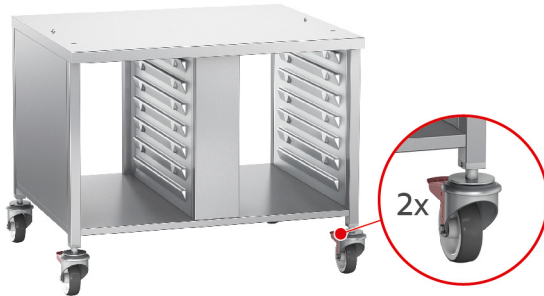
**Ζητήστε από τον τεχνικό συνεργάτη να μεταφέρει τη συσκευή σας, για να είναι εγγυημένη η ορθή διαδικασία.**

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. **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.

## 20 Εκτός λειτουργίας και απόρριψη

### 20.1 Εκτός λειτουργίας

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

### 20.2 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.

## 21 Τεχνικά στοιχεία

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

### 21.1 Συσσκευές με ηλεκτρική σύνδεση

	Τιμή
Βάρος (χωρίς συσκευασία) Τύπος XS 6-2/3	64 kg
Βαθμός προστασίας	IPX5
Περιβαλλοντικές συνθήκες	10 – 40 °C
Πρότυπο WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Συχνότητα και μέγ. ισχύς εκπομπής WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Αερομεταφερόμενη εκπομπή θορύβου	≤52 dBA

### 21.2 Τύποι και ονόματα μοντέλων

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

Τύπος	Όνομα μοντέλου
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

### 21.3 Συμμόρφωση

#### 21.3.1 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

## Ευρετήριο όρων

### Σύμβολα

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα		Κινήσεις χεριών	18
Απομάκρυνση	23	Κλίμα θαλάμου μαγειρέματος	
Αρτοσκευάσματα	22	Ατμός	47
Κάρφωμα στο τρόφιμο	20	Θερμός αέρας	49
Λαχανικά	22	Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα	48
Μεγάλα κομμάτια κρέατος	21	Κρούστα	43
Μήνυμα σφάλματος	22	Λειτουργία Cool Down	46
Μικρά τρόφιμα	21	Μαγείρεμα sous vide	
Μπριζόλες	21	Cook and Chill	51
Ολόκληρα ψάρια	22	Δίαιτα και προσαρμοσμένη διατροφή	51
Ολόκληρο κοτόπουλο	21	Τομείς εφαρμογής	51
Φιλέτα ψαριού	22	Υπηρεσία δωματίου	51
Ακροφύσιο ψεκασμού		Μέγεθος τροφίμων	39
Αφαλάτωση	109	Νέα παρτίδα	42
Ακύρωση ροής μαγειρέματος	41	Ξέβγαλμα	103
Αλλαγή θέσης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	42	Οσμή αερίου	13
Ανάμιξη	41	Παροχή ατμού	46
Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης	119	Πάχος τροφίμων	39
Αντικατάσταση φίλτρου αέρα	118	Πίνακας ελέγχου	
Απενεργοποίηση της συσκευής	15	Καθαρισμός	111
Αυτόματος καθαρισμός		Καθαρισμός κεντρικού περιστροφικού διακόπτη	111
Προγράμματα καθαρισμού	103	Προγράμματα καθαρισμού	103
Αφαλάτωση		Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος	
Ακροφύσιο ψεκασμού	109	Καθαρισμός	108
Βαθμίδα σοταρίσματος	38	Καθαρισμός καλύμματος LED	108
Βαθμός μαγειρέματος	40	Καθαρισμός λάστιχου στεγανοποίησης	109
Βοήθεια στη συσκευή	18	Ποσότητες φόρτωσης	112
Βοηθός αναζήτησης	112	Προγράμματα καθαρισμού	
Γέμισμα	41	Δυνατό	103
Διακοπή	44, 50	Ελαφρύ	103
Διακοπή ροής μαγειρέματος	44, 50	Μέτριο	103
Διατήρηση	42	Προθέρμανση	42
Διατήρηση θερμοκρασίας πυρήνα	42	Προϊόντα φροντίδας	
Ειδικά αξεσουάρ	112	Ακατάλληλα μέσα καθαρισμού	108
Εκ νέου τοποθέτηση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	41	Κατάλληλα μέσα καθαρισμού	107
Ενεργοποίηση της συσκευής	15	Συνέχεια με χρόνο	43
Επάλειψη	41	Συνεχής λειτουργία	40
Επιβεβαίωση ενέργειας	41	Συντήρηση	
Εργασίες συντήρησης, που μπορείτε να εκτελέσετε οι ίδιοι	118	Αντικατάσταση λάστιχου στεγανοποίησης	119
Θερμοκρασία βρασμού	45	Αντικατάσταση φίλτρου αέρα	118
Θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος	39, 45	Ταχύτητα αέρα	41, 46
Ατμός	47	Τρύπημα	41
Θερμός αέρας	49	Υγρασία θαλάμου μαγειρέματος	39, 40
Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα	48	Υπολειπόμενος χρόνος	42
Θερμοκρασία πυρήνα	40	Υποχρεωτικός καθαρισμός	105
Καθαρισμός		Φίλτρο αέρα	
Γρήγορος καθαρισμός	103	Καθαρισμός	110
Κάλυμμα LED	108	Φόρτωση της συσκευής	41
Λάστιχο στεγανοποίησης πόρτας θαλάμου μαγειρέματος	109	Φούσκωμα	41
Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος	108	Φροντίδα	
Φίλτρο αέρα	110	Αξεσουάρ	111
Καθαρισμός καλύμματος LED	108	Πίνακας ελέγχου	111
Καθαρισμός	108	Χάραξη	41
Κεντρικός περιστροφικός διακόπτης	18	Χειρισμός της συσκευής	
		Κεντρικός περιστροφικός διακόπτης	18
		Κινήσεις χεριών	18
		Χειροκίνητο μαγείρεμα	

Ατμός	47
Θερμός αέρας	49
Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα	48
Χρόνος μαγειρέματος	40

## C

---

Cockpit	43
ConnectedCooking	
Εγγραφή συσκευής με smartphone	100
Εγγραφή συσκευής χωρίς smartphone	100

## D

---

Delta-T	40
---------	----

## F

---

Flash steam	41
-------------	----

## I

---

iProductionManager	
Λογική τοποθέτησης	59
Συνδυαστικός έλεγχος	59

## O

---

Online βοήθεια	112
----------------	-----





**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