

iCombi® Pro

Alkuperäinen käyttöohje



Malli:
Metos iCombi Pro pöytämalli

4352010, 4352010MK, 4352010MM, 4352010MO, 4352010MR, 4352010N, 4352011, 4352012, 4352012N, 4352013, 4352014, 4352014N, 4352015, 4352018, 4352019, 4352020, 4352020COOP, 4352021, 4352022, 4352022COOP, 4352023, 4352024, 4352025, 4352025, 4352025, 4352027, 4352028, 4352030, 4352031, 4352032, 4352036, 4352036MK, 4352036MM, 4352036N, 4352038, 4352039, 4352040, 4352042, 4352042N, 4352044, 4352048, 4352050, 4352050MH, 4352050MK, 4352050MM, 4352050MO, 4352050N, 4352051, 4352052, 4352052MK, 4352053, 4352054, 4352055, 4352056, 4352057, 4352058, 4352058COOP, 4352059, 4352060, 4352060COOP, 4352061, 4352062, 4352063, 4352064, 4352065, 4352066, 4352067, 4352068, 4352068MK, 4352069, 4352070, 4352070MK, 4352070N, 4352071, 4352072, 4352073, 4352074, 4352074N, 4352076, 4352077, 4352080

Sisällys

1	Johdanto.....	8
1.1	Laitteen ohjetoiminto	8
1.2	Tuotetakuu	8
1.3	Kohderyhmä.....	8
1.4	Käyttötarkoitus ja asianmukainen käyttö.....	8
1.5	Ohjeita oppaan lukijalle	8
1.5.1	Symbolien selitykset.....	8
1.5.2	Kuvamerkkien selitykset.....	9
1.5.3	Varoitusten selitykset.....	9
1.5.4	Kuvat	9
1.5.5	Tekniset muutokset	9
2	iCombi Pro.....	10
3	Yleiset turvaohjeet.....	11
3.1	Kaasuliitännällisten laitteiden turvaohjeet	12
3.2	Henkilönsuojaimet.....	13
4	Laitteen käyttäminen	14
4.1	Laitteen käyttöönotto.....	14
4.2	Laitteen virran kytkeminen ja katkaiseminen.....	14
4.3	Aloituspäyttö	15
4.3.1	Suosikit	16
4.3.2	Päiväys, kellonaika ja tila.....	16
4.4	Laitteen toimintojen valitseminen	17
4.4.1	Kosketusliikkeet.....	17
4.4.2	Keskimmäinen valintapyörä	17
4.5	Suurimmat sallitut täyttömäärät	17
4.6	Kypsennystilan luukun avaaminen ja sulkeminen	18
4.7	Tuotteen täyttö laitteeseen	18
4.7.1	Johdevaunun tai lautastelinevaunun täyttäminen laitteeseen.....	19
4.7.2	Johdevaunun tai lautastelinevaunun täyttäminen Combi-Duo-laitteeseen	20
4.8	Kypsennysmittarin asettaminen	22
4.9	Käsisuihkun käyttö.....	24
4.10	Johteikkojen poistaminen.....	25
4.11	Sisäänrakennettu rasvanpoistojärjestelmä	25
5	Älykäs kypsennys – iCookingSuite	27
5.1	Käyttötavat ja kypsennysmenetelmät.....	27
5.2	Älykkäät kypsennysprosessit.....	28
5.2.1	Siipikarja	28
5.2.2	Liha.....	29
5.2.3	Kala.....	31
5.2.4	Munaruokat ja jälkiruoat	31
5.2.5	Vihannekset ja lisukkeet	32
5.2.6	Leivonnaiset	34

5.2.7	Viimeistely	35
5.3	Älykäs tuotteen kypsennys.....	36
5.3.1	Älykkään kypsennysprosessin valitseminen	36
5.3.2	Älykkään kypsennysprosessin käynnistäminen	36
5.4	Kypsennystuloksen mukauttaminen.....	37
5.4.1	Kypsennysparametrit	37
5.4.2	Lisätoiminnot.....	39
5.4.3	Kehotteet	40
5.4.4	Tiedot.....	40
5.4.5	Vaihtoehdot.....	40
5.5	Älykäs kypsennysprosessin valvonta.....	42
5.6	Älykkään kypsennysprosessin keskeyttäminen	42
5.7	Älykkäiden kypsennysprosessien lajittelu.....	42
6	Manuaalinen paisto	43
6.1	Kypsennystuloksen mukauttaminen.....	43
6.1.1	Kypsennysparametrit	43
6.1.2	Lisätoiminnot.....	44
6.1.3	Kehotteet ja tiedot	44
6.2	Höyry	45
6.2.1	Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue.....	45
6.2.2	Tuotteen höyrykypsennys	45
6.3	Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä.....	46
6.3.1	Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue.....	46
6.3.2	Tuotteen kypsentyminen kiertoilman ja höyryn yhdistelmällä	46
6.4	Kuuma ilma.....	46
6.4.1	Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue.....	46
6.4.2	Tuotteen kiertoilmakypsennys.....	47
6.5	Manuaalisen paiston keskeyttäminen	47
7	Sous vide -kypsennys.....	49
8	Kypsennys matalassa lämpötilassa	50
9	Viimeistely	51
9.1	À la carte -lautaspainon asettaminen.....	51
9.2	Seisovan pöydän lautaspainon asettaminen.....	51
10	iProductionManager.....	52
10.1	Manuaalisten bongien luominen	52
10.2	Tavarakorien luominen	53
10.3	Bonginäkymän muokkaaminen.....	55
10.4	Bongien sijoittaminen.....	56
10.4.1	Yhteensopivuustarkastus	57
10.4.2	Sijoittelulogiikka	57
10.4.3	Suunnittelun aukkojen täyttö	57
10.4.4	Ajan optimointi.....	58
10.4.5	Energian optimointi	59

10.5	Bongien muokkaaminen ja poistaminen	60
10.6	Aikaan perustuva kypsennys.....	60
10.7	Suunnittelu	60
10.7.1	Suunnitelmien luominen.....	61
10.7.2	Suunnittelman käynnistäminen	62
11	Ohjelmointitila.....	63
11.1	Manuaalisen ohjelman luonti	63
11.2	Älykkään kypsennysprosessin ohjelmointi.....	65
11.3	Tavarakorin ohjelmointi	66
11.4	Ohjelmien muokkaaminen ja poistaminen	67
11.5	Ohjelmien ja tavarakorien käynnistäminen	67
12	Vaihtaminen käyttötilojen välillä.....	69
13	Asetukset	70
13.1	Suosikit.....	70
13.2	Näyttö.....	70
13.2.1	Kieli	70
13.2.2	Päiväys ja aika	70
13.2.3	Lämpötilan yksikkö	71
13.2.4	Ohjelmanäkymä	71
13.3	Valo.....	72
13.3.1	Näytön kirkkaus	72
13.4	Ääni.....	72
13.4.1	Pää-äänenvoimakkuus	72
13.4.2	Lataus/toimintokehotteet	72
13.4.3	Ohjelmavaiheen loppu	72
13.4.4	Kypsennysajan loppu.....	73
13.4.5	Prosessin keskeytys / virhe havaittu	73
13.5	Ruuanlaittojärjestelmä	73
13.5.1	Laitetyypin tiedot	73
13.5.2	Esittelytila	73
13.5.3	Power Steam.....	73
13.5.4	Ohjaussuutin	74
13.5.5	Etäohjaus.....	74
13.6	Kypsennys	74
13.6.1	Ensisijainen maakohtainen keittiö	74
13.6.2	Toissijainen maakohtainen keittiö.....	74
13.6.3	À la carte -lautaspaino.....	75
13.6.4	Seisovan pöydän lautaspaino	75
13.6.5	Kannatintasojen määrä.....	75
13.6.6	Kannatintasojen järjestys	75
13.6.7	Pitoajan lämpötila	75
13.6.8	iProductionManager 3D	76
13.7	Puhdistaminen.....	76
13.7.1	Pakotettu puhdistus.....	76

13.7.2	Puhdistussuunnitelma	76
13.8	Tietojenhallinta.....	76
13.8.1	HACCP-tietojen vienti	77
13.8.2	Ohjelmien vienti ja tuonti.....	77
13.8.3	Poista kaikki ohjelmat	77
13.8.4	Profiilien vienti ja tuonti	77
13.8.5	Poista kaikki omat profiilit	77
13.8.6	Kuvien vienti ja tuonti	78
13.8.7	Poista kaikki omat kuvat.....	78
13.8.8	Laitteen perusasetusten vienti ja tuonti.....	78
13.8.9	Kaikkien käyttäjätietojen poistaminen	78
13.8.10	Suunnittelija-protokollan vienti	78
13.8.11	Virhetilastoprotokollan vienti	78
13.9	Verkon asetukset.....	78
13.10	Käyttäjien hallinta	79
13.11	Huolto	79
13.11.1	Ohjelmistopäivityksen tiedot	79
13.11.2	asennettu ohjelmistoversio	79
13.12	ConnectedCooking	79
14	Keittiön johtaminen.....	80
14.1	Profiilien ja käyttöoikeuksien hallinta.....	80
14.1.1	Uuden profiilin luominen	80
14.1.2	Aktivoi profiili	81
14.1.3	Profiilin siirtäminen muihin laitteisiin	82
14.1.4	Poista profiili	82
14.2	Hygienian hallinta	82
14.2.1	Kirjattavat HACCP-tiedot	82
14.2.2	HACCP-tietojen vienti	83
14.2.3	HACCP-tietojen lähettäminen automaattisesti ConnectedCooking-verkkoratkaisuun	83
14.3	Laiteverkon rakentaminen	83
14.3.1	WLAN-yhteyden muodostaminen.....	83
14.3.2	Verkkokaapelin liittäminen	84
14.3.3	Verkkoyhteyden muodostaminen	84
14.4	ConnectedCooking	85
14.4.1	Laitteen liittäminen ConnectedCookingiin	85
14.5	Ohjelmistopäivityksen suorittaminen.....	85
15	Automaattinen puhdistus – iCareSystem.....	87
15.1	Yleiset turvaohjeet	87
15.2	Puhdistustilat	88
15.3	Puhdistusohjelmat	88
15.4	Puhdistus- ja hoito-tilat	89
15.5	Automaattisen puhdistuksen käynnistäminen.....	89
15.6	Automaattisen puhdistuksen keskeyttäminen	90
15.7	Pakotettu puhdistus	90

15.8	Puhdistussuunnitelma.....	90
16	Kunnossapito	92
16.1	Yleiset turvaohjeet.....	92
16.2	Kunnossapitoaikataulut	92
16.3	Kunnossapidossa käytettävät aineet ja välineet.....	92
16.4	Kypsennystilan luukun puhdistus	93
16.5	Kostutussuuttimen kalkinpoisto	94
16.6	Ilmansuodattimen puhdistus	94
16.7	Käsisuihkun puhdistus	95
16.8	Valintapainikkeiden puhdistus.....	95
16.9	Lisävarusteiden puhdistus	95
17	Vinkkejä ja neuvoja.....	97
17.1	Hakutoiminto.....	97
17.2	Laitteen ohjetoiminto	97
17.3	Puhelintuki.....	97
17.4	Huoltotilanteiden tiedot.....	97
17.4.1	Huoltotietojen automaattinen siirto ConnectedCookingiin	97
17.4.2	Huoltotietojen noutaminen	97
17.5	Vianetsintä.....	98
17.5.1	Höyrykehittimen lämmitys - virheilmoitukset.....	98
17.5.2	Kaasulaitteiden virheilmoitukset.....	98
17.5.3	Kuuman ilman lämmitys - virheilmoitukset.....	99
17.5.4	Virheilmoitukset - kosteus	99
17.5.5	Virheilmoitukset - CleanJet	100
17.5.6	Virheilmoitukset - Care	100
17.5.7	Ilmoituskeskus.....	100
18	Huolto.....	102
18.1	Ilmansuodattimen vaihto	102
18.2	Kypsennystilan luukun tiivisteen vaihto	103
19	Kuljettaminen.....	104
19.1	Laitteen kuljettaminen	104
20	Käytöstä poistaminen ja hävittäminen.....	106
20.1	Käytöstä poistaminen	106
20.2	Hävittäminen	106
21	Tekniset tiedot.....	107
21.1	Sähköliitännälliset laitteet	107
21.2	Kaasuliitännälliset laitteet	107
21.3	Tyypit ja mallinimet	107
21.4	Vaatimustenmukaisuus.....	107
21.4.1	Sähköliitännälliset laitteet	107
21.4.2	Kaasuliitännälliset laitteet.....	108
	Hakemisto.....	109

1 Johdanto

Tervetuloa asiakkaaksi!

Onnittelemme sinua uuden iCombi Pro-laitteen hankinnasta. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Käyttöohje opastaa käyttämään laitetta turvallisesti. Säilytä tämä käyttöohje niin, että se on aina laitteen käyttäjien saatavilla.

iCombi Pro on älytoiminnoilla varustettu höyryuuni. Laitteella voi kypsentää mitä erilaisimpia ruokia parille kymmenelle tai vaikka usealle tuhannelle ruokailijalle. Se soveltuu kalan, lihan, siipikarjanlihan, lisukkeiden ja leivonnaisten kypsentämiseen paahtamalla, höyryttämällä, grillaamalla tai paistamalla. Älykkäiden kypsennysolosuhteiden säätö- ja kypsennystoimintojen ansiosta laite kypsentää automaattisesti ja tarkasti – myös uunin ollessa täynnä.

Toivomme, että iCombi Pro-laitteesta on keittiössäsi paljon iloa.

Ystävällisin terveisin

RATIONAL AG

1.1 Laitteen ohjetoiminto

Laitteessa on käytönaikainen ohjetoiminto, joka sisältää tämän käyttöohjeen sekä runsaasti käyttöesimerkkejä eri puolilta maailmaa. Katso kaikki tätä toimintoa koskevat ohjeet kohdasta Laitteen ohjetoiminto [► 97]

1.2 Tuotetakuu

Voit aktivoida laitteellesi kahden vuoden takuun rekisteröimällä sen osoitteessa www.rational-online.com/warranty. Sivulta löytyvät myös yleiset takuehdot ja takuupalvelut.

RATIONAL ei ole vastuussa sellaisista vahingoista, jotka ovat syntyneet luvattomien teknisten muutosten seurauksena.

1.3 Kohderyhmä

Tämä opas on tarkoitettu suurtalous- ja ammattikeittiöiden työntekijöille.

Seuraavassa luetellut henkilöt eivät saa käyttää, puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta:

- henkilöt, joilla ei ole laitteen käyttöön tarvittavia fyysisiä, sensorisia tai psyykkisiä valmiuksia
- henkilöt, joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa laitteesta
- lapset.

Mikäli laitteen lähistöllä oleskelee lapsia, heitä on aina valvottava tarkasti. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

1.4 Käyttötarkoitus ja asianmukainen käyttö

iCombi Pro on tarkoitettu lämpöön perustuvaan ruoanvalmistukseen.

Laitteen käyttö on sallittua ainoastaan ammattikeittiöissä, esimerkiksi ravintolakeittiöissä sekä sairaaloiden, leipomoiden tai teurastamoiden suurtalous- ja laitoskeittiöissä. Laite ei sovellu ulkokäyttöön. Laitetta ei saa käyttää elintarvikkeiden jatkuvaan teolliseen massatuotantoon.

Kaikki muu käyttö on epäasianmukaista ja vaarallista. RATIONAL AG ei ole vastuussa epäasianmukaisen käytön seurauksista.

1.5 Ohjeita oppaan lukijalle

1.5.1 Symbolien selitykset

Tässä oppaassa käytetään seuraavia symboleja käyttäjälle tarkoitettujen tietojen ja toimintaohjeiden esittämiseen:

✓ Tällä symbolilla merkitään edellytykset, joiden on täyttyttävä, ennen kuin tietyn toiminnan saa aloittaa.

1. Näin merkityt kohdat ovat pakollisia toimintavaiheita.

> Tällä symbolilla merkitään välitilanne, jonka perusteella voi tarkistaa toimintavaiheen onnistumisen.

>> Tällä symbolilla merkitään lopputilanne, jonka perusteella voi tarkistaa ohjeiden mukaisen toiminnan onnistumisen.

- Tätä symbolia käytetään järjestämättömissä luetteloissa.
- a. Tätä symbolia käytetään järjestetyissä luetteloissa.

1.5.2 Kuvamerkkien selitykset

Tässä oppaassa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

 Varo! Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä.

 Yleinen varoitusmerkki.

 Hyödyllinen ohje, joka helpottaa laitteen käyttöä.

1.5.3 Varoitusten selitykset

Seuraavat varoitustyyppit varoittavat vaaratilanteista ja sisältävät ohjeita niiden välttämiseen.

 VAARA
Vaara-teksti varoittaa tilanteista, joiden seurauksena on vakavia vammoja tai kuolema.
 VAROITUS
Varoitus-teksti varoittaa tilanteista, joiden seurauksena voi olla vakavia vammoja tai kuolema.
 VARO
Varo-teksti varoittaa tilanteista, joiden seurauksena voi olla vammoja.
HUOMAUTUS
Huomautus-teksti varoittaa tilanteista, joiden seurauksena voi olla laitevaurioita.

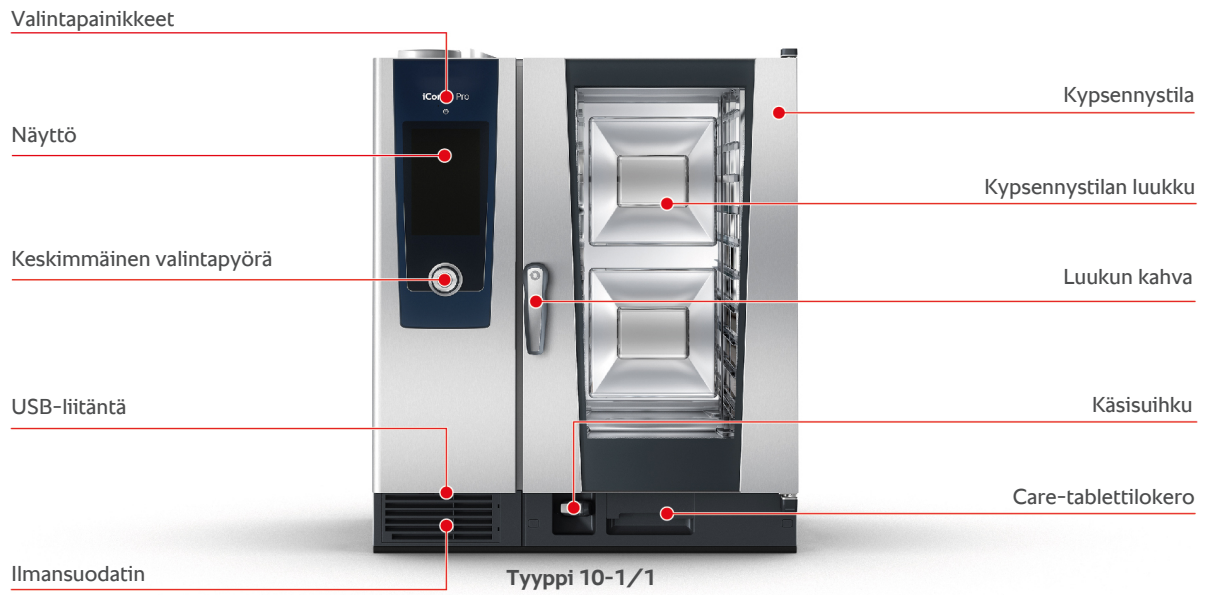
1.5.4 Kuvat

Tässä käyttöohjeessa käytetyt kuvat voivat poiketa todellisesta laitteesta.

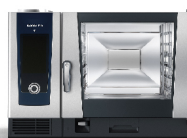
1.5.5 Tekniset muutokset

Oikeudet tekniseen jatkokehitykseen tai muutoksiin pidätetään.

2 iCombi Pro



Tyyppi 6-1/1



Tyyppi 6-2/1



Tyyppi 10-2/1

3 Yleiset turvaohjeet

Laitteen rakenne on turvallinen, eikä sen normaalista ja asianmukaisesta käytöstä aiheudu vaaraa. Tässä ohjeessa kuvataan laitteen käyttöön liittyvät asianmukaiset toimet.

- Laitteen asennuksen saa antaa vain RATIONAL Service Partnerin tehtäväksi.
- Laitteen huollon saa antaa vain RATIONAL Service Partnerin tehtäväksi.
- Laitetta tai RATIONAL Service Partnerin hyväksymää laiteasennusta ei saa muokata.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa käyttää. Vaurioitunut laite ei ole turvallinen, ja sen käytöstä voi aiheutua vammoja tai tulipalo.
- Laitetta ei saa käyttää, jos jokin kypsennystilan luukun lasilevyistä on vaurioitunut. Ota kypsennystilan luukun lasilevyn vaihtamista varten yhteys RATIONAL Service Partneriin.
- Laitteen päälle ei saa asettaa mitään.
- Laitteen läheisyyteen ei saa asettaa mitään helposti syttyviä tai palavia aineita.
- Laitteen käytön aikana ympäristön lämpötilan on oltava +10 ... +40 °C.
- Lämmönlähteitä, kuten friteerauskeittimiä tai paistolevyjä, on vältettävä asettamasta laitteen läheisyyteen.
- Käytön aikana on varmistettava, että lattia laitteen ympärillä on kuiva eikä liukastumisen vaaraa ole.

Käyttöä edeltävät turvaohjeet

- Varmista, että laitteessa näkyvä lämpötila on vähintään +5 °C.
- Varmista, että puhaltimen etupuolella sijaitseva ilmanohjain on kiinnitetty ylä- ja alaosaan.
- Varmista, että johteikot tai johdevaunu on kiinnitetty.
- Varmista, ettei kypsennystilassa ole puhdistustablettien jäämiä.
- Kun laite otetaan pitkähkön käyttämättömyyden jälkeen jälleen käyttöön, huuhtelee käsisuihku vähintään 10 litralla vettä.

Käytönaikaiset turvaohjeet

- Palovammojen välttäminen:
 - Ole varovainen avatessasi kypsennystilan luukkua käytön aikana. Kuumaa höyryä voi purkautua ulos.
 - Käytä henkilönsuojaimia, kun poistat lisävarusteita tai esineitä kuumasta kypsennystilasta.
 - Älä kosketa käytön aikana muita laitteen osia kuin valintapainikkeita ja kypsennystilan luukun kahvaa. Laitteen ulkopintojen lämpötila voi olla yli +60 °C.

- Älä aseta kypsennettävää tuotetta sisältäviä astioita niin korkealle, ettet näe niitä kunnolla. Muutoin kuumaa kypsennettävää tuotetta voi läikkyä yli laitteesta poistettaessa.
- Palo- ja räjähdysvaaran välttäminen:
 - Älä kypsennä laitteessa helposti syttyviä nesteitä, kuten viiniä tai muita alkoholipitoisia juomia. Kun helposti syttyvä neste höyrystyy, se voi syttyä palamaan. Jos kypsennät tuotetta helposti syttyvässä nesteessä, keitä nestettä ensin pidemmän aikaa, jotta alkoholia haihtuu.
 - Kun kypsennät tuotteita grilli- tai paistotoiminnolla, aseta tuotteen alle rasvan keräysastia.
- Vammojen välttäminen kuljetusvaunua, johdevaunua tai lautastelinevaunua käytettäessä:
 - Ole varovainen työntäessäsi kuljetus-, johde- tai lautastelinevaunua kynnysten tai epätasaisten lattiapintojen yli, jotta vaunu ei kaadu.
 - Kytke kuljetus-, johde- tai lautastelinevaunun seisontajarrut, jotta vaunu ei liiku itseksensä epätasaisista lattioita pitkin.
 - Kiinnitä kuljetusvaunu laitteeseen, ennen kuin täytät johdevaunun tai lautastelinevaunun laitteeseen tai poistat sen laitteesta.
 - Käytä johdevaunun astioiden lukitustoimintoa ja peitä kuumaa kypsennettävää tuotetta sisältävät astiat, kun siirrät johdevaunua. Muutoin kuumaa tuotetta voi läikkyä yli.
- Lisävarusteiden epäasianmukaiseen käyttöön liittyvien aineellisten vahinkojen välttäminen:
 - Käytä ainoastaan alkuperäisiä RATIONAL-lisävarusteita.
 - Älä käytä tuotteen savustamiseen muita laitteita kuin VarioSmoker-laitetta.
- Kypsennystilaan ei saa asettaa kylmiä ruokia, jos siellä on jo tarjoilulämpötilaan lämmitettyjä ruokia.

Käytönjälkeiset turvaohjeet

- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Jätä kypsennystilan luukku raolleen yöksi ja silloin, jos laite on pidempään käyttämättä. Muutoin kypsennystilaan voi syntyä korroosioaurioita.
- Jos laite on pidempään käyttämättä, katkaise rakennuksen veden-, virran- ja kaasunsyöttö laitteeseen.
- Tyhjennä höyrynkehitin, jos laite on pidempään käyttämättä sekä ennen laitteen kuljetusta.

3.1 Kaasuliitännällisten laitteiden turvaohjeet

- Palovaaran välttäminen:

- Jos laite on liitetty hormiin, laitteen poistoputki on puhdistettava säännöllisesti ottamalla yhteys kaasuasennuksesta vastaavaan tahoon. Noudata kaikkia maakohtaisia määräyksiä.
- Kaasun poistoputkien päälle ei saa asettaa mitään esineitä.
- Kuolemaan johtavien tapaturmien välttäminen:
 - Jos laitetta käytetään poistohuuvan kanssa, huuvan on aina oltava käytössä laitteen käytön aikana. Tämä ehkäisee palokaasujen kerääntymistä.
- Toimi näin, jos havaitset kaasun hajua:
 - Älä käytä valokytкимиä tai laitteen kytkimiä, älä irrota pistokkeita pistorasioista äläkä käytä puhelinta tai matkapuhelinta. Muutoin voi syntyä kipinöitä, jotka lisäävät räjähdysvaaraa.
 - Avaa ikkunat ja ovet ja tuuleta tila raikkaalla ilmalla. Älä käynnistä huuva tai ilmanvaihtoa huoneen tuulettamista varten. Muutoin voi syntyä kipinöitä, jotka lisäävät räjähdysvaaraa.
 - Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.
 - Poistu rakennuksesta ja ota yhteys kaasun toimittajaan tai palokuntaan.

3.2 Henkilönsuojaimet

- Käytä laitteen käytön aikana ainoastaan sellaisia vaatteita, jotka eivät voi aiheuttaa työtapaturmia (erityisesti kuumuuteen, kuumiin nesteroiskeisiin tai syövyttäviin aineisiin liittyviä tapaturmia).
- Käytä suojakäsineitä, jotka suojaavat käsiä luotettavasti, kun käsittelet kuumia esineitä ja teräväreunaisia levymäisiä osia.
- Käytä laitteen puhdistuksen aikana tiukasti kasvoille istuvia suojalaseja ja kemikaalinkestäviä suojakäsineitä, jotka suojaavat luotettavasti kunnossapidossa käytettäviltä aineilta.

4 Laitteen käyttäminen

4.1 Laitteen käyttöönotto

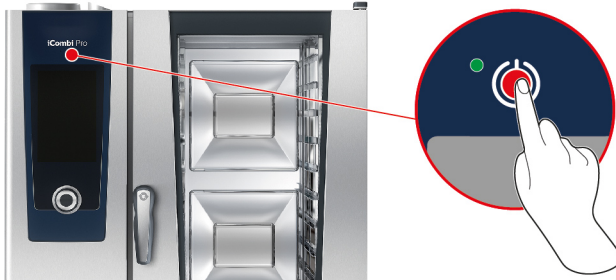
Kun laite otetaan käyttöön ensimmäistä kertaa, RATIONAL Service Partner on jo asentanut sen asianmukaisesti. Asennetun laitteen itsetestaus on tehty ja se on käyttövalmis. Kaikki asennusta koskevat tiedot ovat mukana toimitetussa asennusoppaassa.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

1. Puhdista laite ja lisävarusteet, ennen kuin otat laitteen käyttöön ensimmäistä kertaa.

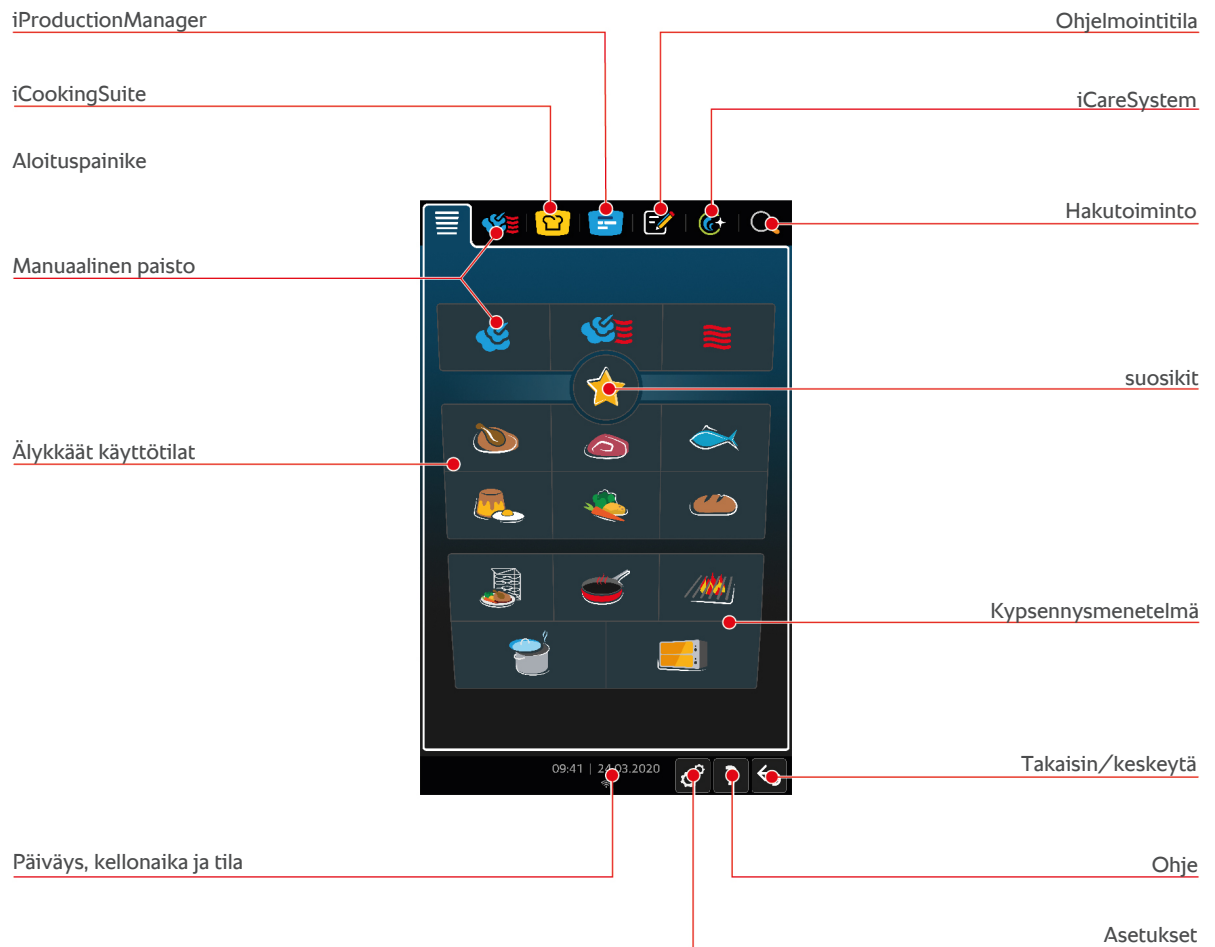
Lisätietoja on kohdassa Kunnossapito [► 92]

4.2 Laitteen virran kytkeminen ja katkaiseminen



1. Kytke laitteen virta pitämällä seuraavaa painiketta painettuna, kunnes vihreä merkkivalo syttyy: 
 - > Laite käynnistyy. Aloitusnäyttö [► 15] tulee näkyviin.
2. Katkaise laitteen virta pitämällä painettuna painiketta 
 - > Laite kysyy, haluatko varmasti katkaista virran.
3. Paina painiketta **OK**
 - >> Laite sammuu.

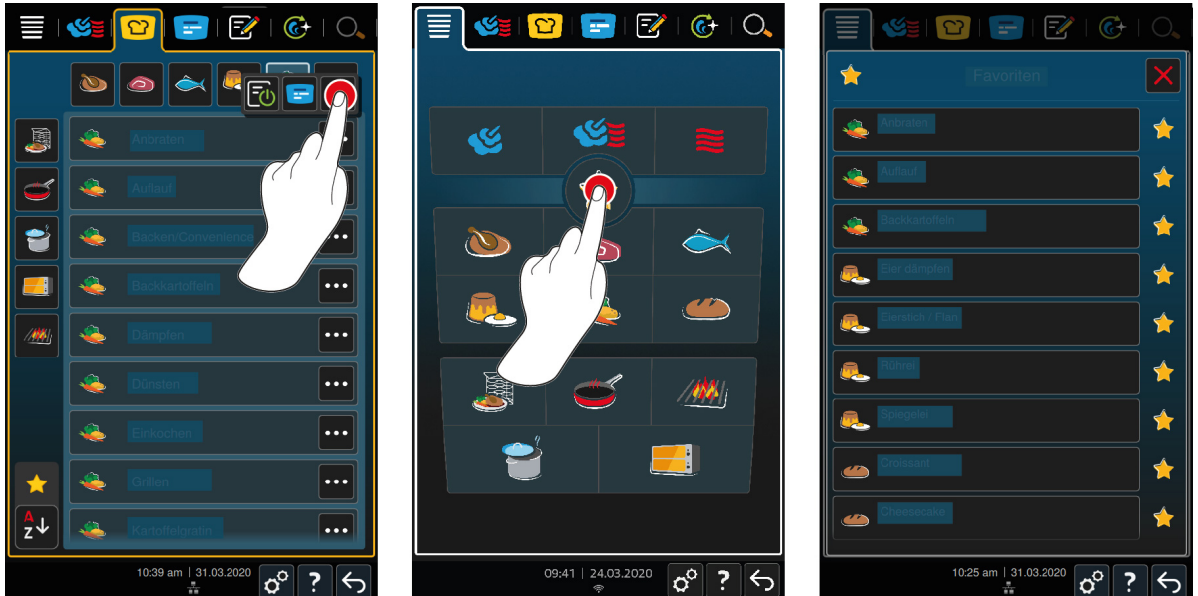
4.3 Aloitusnäyttö



- iProductionManager [► 52]
- Älykäs kypsennys – iCookingSuite [► 27]
- Aloituspainike
Tällä painikkeella voit palata aloitusnäyttöön. Voit mukauttaa aloitusnäyttöä haluamallasi tavalla.
- Manuaaliset käyttötilat [► 43]
- Suosikit [► 16]
- Älykkäät käyttötilat [► 27]
Näillä painikkeilla saat näkyviin kaikki älykkäät kypsennysprosessit, jotka on liitetty kyseiseen älykkääseen käyttötilaan.
- Kypsennysmenetelmä
Näillä painikkeilla saat näkyviin kaikki älykkäät kypsennysprosessit, jotka on liitetty kyseiseen kypsennysmenetelmään.
- Ohjelmointitila [► 63]
- Hakutoiminto [► 97]
- Automaattinen puhdistus – iCareSystem [► 87]
- Päiväys, kellonaika ja tila [► 16]
- Asetukset [► 70]
- Laitteen ohjetoiminto [► 97]
- Takaisin/keskeytä
Painamalla tätä painiketta voit palata edelliseen näyttöön. Pitämällä tätä painiketta painettuna voit keskeyttää kypsennystyönkulun.

4.3.1 Suosikit

Voit tallentaa suosikeiksi usein käytettäviä kypsennysprosesseja ja ohjelmia ja avata ne aloitusnäytöstä. Näin voit tarkastella erittäin nopeasti esimerkiksi kausiruokalistan ruokalajeja.



1. Valitse iCookingSuiteissa tai ohjelmointitilassa kypsennysprosessit tai ohjelmat, jotka haluat tallentaa suosikiksi.
 2. Paina painiketta 
 3. Paina painiketta 
- >> Kaikki suosikiksi tallennetut kypsennysprosessit ja ohjelmat näytetään.

4.3.2 Päiväys, kellonaika ja tila

Alatunnisteessa näkyvät aina nykyinen päivämäärä ja kellonaika, sekä seuraavien liitäntöjen ja yhteyksien tilat:



USB-muisti liitetty

Tämä symboli osoittaa, että laitteeseen on liitetty USB-muisti.



Verkkoyhteys

Tämä symboli osoittaa, että laite on yhdistetty lähiverkkoon (LAN). Verkkovirheen sattuessa näyttöön tulee seuraava symboli: 



Langaton lähiverkkoyhteys

Tämä symboli osoittaa, että laite on yhdistetty langattomaan lähiverkkoon (WLAN). Yhteyden laatu on erittäin hyvä.

Jos yhteyden laatu heikkenee, symboli muuttuu seuraavasti: 

Yhteydenvirheen sattuessa näyttöön tulee seuraava symboli: 



Virheilmoitus

Tämä symboli osoittaa, että näytössä on virheilmoitus.



ConnectedCooking-yhteys

Tämä symboli osoittaa, että laite on yhdistetty ConnectedCooking-verkkoratkaisuun. Jos ConnectedCooking-yhteyttä ei ole, näytössä on seuraava symboli: 



Vesiliitäntä

Tämä symboli osoittaa, että laitteen vedensyöttöä ei ole kytketty.

4.4 Laitteen toimintojen valitseminen

HUOMAUTUS

Näytön epäasianmukainen käyttö

Näyttö voi vaurioitua, jos sitä kosketetaan terävällä esineellä.

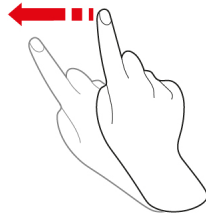
1. Käytä näyttöä aina käsin.

4.4.1 Kosketusliikkeet

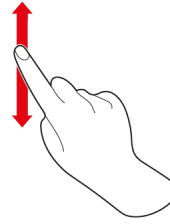
Laitteen näyttöä käytetään muutamalla yksinkertaisella liikkeellä.



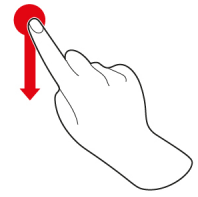
Paina



Pyyhkäise



Vieritä



Vedä ja pudota

4.4.2 Keskimäinen valintapyörä



Näytön (Kosketusliikkeet ► 17) sijaan voit muuttaa laitteen asetuksia kääntämällä keskimäistä valintapyörää. Vahvista toiminnot painamalla keskimäistä valintapyörää.

4.5 Suurimmat sallitut täyttömäärät

HUOMAUTUS

Ylitäytön aiheuttamat laitevauriot

Laitte voi vaurioitua, jos suurin sallittu täyttömäärä ylitetään.

1. Noudata laitteen täytössä aina tässä ilmoitettuja suurimpia sallittuja täyttömääriä.

Tyyppi	Suurin täyttömäärä (kg)	Pellinkannattimen enimmäiskuorma
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

4.6 Kypsennystilan luukun avaaminen ja sulkeminen



Kypsennystilan luukun avaaminen

1. Käännä kypsennystilan luukun kahvaa oikealle.
 2. Jos laitteessa on kypsennystilan luukun turvalukitus, käännä luukun kahvaa ensin vasemmalle ja sitten oikealle.
 3. Avaa kypsennystilan luukku hitaasti. **⚠ VARO! Palovammojen vaara! Laitteen käytön aikana kypsennystilasta voi purkautua kuumaa höyryä.**
- >> Siipituulettimen liike hidastuu.

Kypsennystilan luukun sulkeminen

1. Paina kypsennystilan luukku tiukasti kiinni.

4.7 Tuotteen täyttö laitteeseen

1. Avaa kypsennystilan luukku.
 - > Puhaltimen jarru aktivoituu ja jarruttaa roottorin liikettä.
2. Aseta kypsennettävä tuote laitteeseen.
3. Jos kypsennät tuotteen grillaus- tai paistotoiminnolla, aseta laitteen alapuolelle tippuvan rasvan keräysastia.
4. Sulje kypsennystilan luukku. Varmista, että kypsennystilan luukku on täysin kiinni ja sen kahva on pystyasennossa.

Yli 1,60 m korkeat kannatintasot



Jos laite on asennettu niin, että ylimmät pellinkannattimet ovat yli 1,60 metrin korkeudessa, kyseiseen kohtaan on kiinnitettävä laitteen mukana toimitettu varoitusmerkintä.

4.7.1 Johdevaunun tai lautastelinevaunun täyttäminen laitteeseen

VAROITUS

Kun siirrät johdevaunua, johon on ladattu kuumaa tuotetta sisältäviä astioita, joita ei ole mahdollista peittää, kuumaa tuotetta voi läikkyä yli.

Kuuman tuotteen joutuminen iholle voi aiheuttaa palovammoja.

1. Peitä kuumaa nestettä tai kuumaa tuotetta sisältävät astiat siksi aikaa, kun niitä kuljetetaan johdevaunussa.

VARO

Kuljetus- ja johdevaunut voivat liikkua asetettaessa tai poistettaessa

Jos kuljetus- tai johdevaunun seisontajarruja ei ole kytketty ennen vaunun laitteeseen täyttämistä tai laitteesta poistamista, vaunu voi liikkua ja aiheuttaa vammoja.

1. Kytke pyörien seisontajarrut käyttöön ennen kuljetus- tai johdevaunun laitteeseen täyttämistä tai laitteesta poistamista.



1. Poista johteikot [► 25].
2. Aseta johdevaunun työntökisko kypsennystilan pohjalle niin, että kaksi kypsennystilan takaosassa olevaa kiinnitystappia asettuvat niille tarkoitettuihin aukkoihin.
3. Paina työntökiskon etuosaa napakasti niin, että kisko kiinnittyy kypsennystilaan.
4. Työnnä kuljetusvaunu laitteen sisään pysäyttimeen saakka (A).
5. Paina kuljetusvaunun vipua (B).
 - > Kuljetusvaunu on lukittu paikalleen työntökiskoon.
6. Kytke kuljetusvaunun jarru (C).
7. Työnnä johdevaunu tai lautastelinevaunu kypsennystilaan kiskon pysäyttimeen saakka.
8. Paina vipua (D).
 - > Kuljetusvaunun lukitus avautuu.
9. Vapauta kuljetusvaunun seisontajarrut.
10. Vedä kuljetusvaunu irti laitteesta ja siirrä se säilytyspaikkaan.
11. Sulje kypsennystilan luukku. Varmista, että kypsennystilan luukku on täysin kiinni.

4.7.2 Johdevaunun tai lautastelinevaunun täyttäminen Combi-Duo-laitteeseen

VAROITUS

Kun siirrät johdevaunua, johon on ladattu kuumaa tuotetta sisältäviä astioita, joita ei ole mahdollista peittää, kuumaa tuotetta voi läikkyä yli.

Kuuman tuotteen joutuminen iholle voi aiheuttaa palovammoja.

1. Peitä kuumaa nestettä tai kuumaa tuotetta sisältävät astiat siksi aikaa, kun niitä kuljetetaan johdevaunussa.

VARO

Kuljetus- ja johdevaunut voivat liikkua asetettaessa tai poistettaessa

Jos kuljetus- tai johdevaunun seisontajarruja ei ole kytketty ennen vaunun laitteeseen täyttämistä tai laitteesta poistamista, vaunu voi liikkua ja aiheuttaa vammoja.

1. Kytke pyörien seisontajarrut käyttöön ennen kuljetus- tai johdevaunun laitteeseen täyttämistä tai laitteesta poistamista.



1. Poista johteikot [► 25].
2. Aseta johdevaunun työntökisko kypsennystilan lattialle niin, että kaksi kypsennystilan takaosassa olevaa kiinnitystappia asettuvat niille tarkoitettuihin aukkoihin.
3. Paina työntökiskon etuosaa napakasti niin, että kisko kiinnittyy kypsennystilaan.
4. Työnnä kuljetusvaunu laitteen sisään pysäyttimeen saakka.
5. Kun haluat täyttää Combi-Duo-kokoonpanon ylemmän laitteen, paina kuljetusvaunun vipua ja vedä kahvaa itseesi päin (A).
- > Kuljetusvaunu on lukittu paikalleen työntökiskoon.
6. Työnnä johdevaunu tai lautastelinevaunu kypsennystilaan kiskon pysäyttimeen saakka.
7. Kytke jarrut vetämällä johde- tai lautastelinevaunun oikealla sivulla olevaa vipua itseesi päin. Tämä on tehtävä, jotta johde- tai lautastelinevaunu pysyy varmasti paikallaan kypsennystilassa.
8. Kytke kuljetusvaunun jarrut.
9. Paina kuljetusvaunun vipu takaisin alkuasentoon.
- > Kuljetusvaunun lukitus avautuu.
10. Kun haluat täyttää Combi-Duo-kokoonpanon alemman laitteen, paina kuljetusvaunun vipua eteenpäin ja vedä sitten kahvaa ylöspäin (B).
- > Kuljetusvaunu on lukittu paikalleen työntökiskoon.
11. Työnnä johdevaunu tai lautastelinevaunu kypsennystilaan kiskon pysäyttimeen saakka.
12. Kytke jarrut vetämällä johde- tai lautastelinevaunun oikealla sivulla olevaa vipua itseesi päin. Tämä on tehtävä, jotta johde- tai lautastelinevaunu pysyy varmasti paikallaan kypsennystilassa.
13. Paina kuljetusvaunun vipu takaisin alkuasentoon.
- > Kuljetusvaunun lukitus avautuu.
14. Vedä kuljetusvaunu irti laitteesta ja siirrä se säilytyspaikkaan.
15. Sulje kypsennystilojen luukut. Varmista, että kypsennystilojen luukut ovat täysin kiinni.

4.8 Kypsennysmittarin asettaminen

Seuraavissa osioissa kuvataan sekä vakiokypsennysmittarin että kahden valinnaisen, laitteen ulkopuolelle asennettavan kypsennysmittarin käyttö. Kypsennystilassa oleva mittari mukaan lukien käytettävissä on yhteensä kolme kypsennysmittaria. Tästä on hyötyä etenkin, kun ruoanvalmistuksessa käytetään iProductionManager-toimintoa.



VARO

Kuuma kypsennysmittari

Kuuman kypsennysmittarin koskettaminen ilman suojakäsineitä voi aiheuttaa palovammoja.

1. Käytä aina suojakäsineitä, kun käsittelet kuumaa kypsennysmittaria.
2. Jäähdytä kypsennysmittaria tarvittaessa käsisuihkulla.



VARO

Terävä kypsennysmittari

Kypsennysmittarin kärki voi aiheuttaa vammoja, jos mittaria käsitellään varomattomasti.

1. Käytä aina suojakäsineitä, kun käsittelet kuumaa kypsennysmittaria.
2. Aseta kypsennysmittari käytön jälkeen sille tarkoitettuun pidikkeeseen.

HUOMAUTUS

Kypsennysmittarin roikkuminen kypsennystilan ulkopuolella

Jos kypsennysmittaria ei aseteta käytön jälkeen sille tarkoitettuun pidikkeeseen, mittari voi vaurioitua.

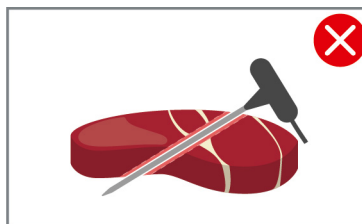
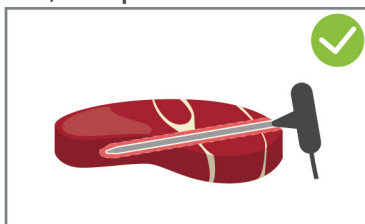
1. Aseta kypsennysmittari käytön jälkeen sille tarkoitettuun pidikkeeseen.



VINKKI

- Jos kypsennät säännöllisesti hyvin ohuita tai nestemäisiä tuotteita, on suositeltavaa käyttää lisävarusteena saatavaa asetinta. Aseta kypsennysmittari ensin asetteeseen ja sitten kypsennettävään tuotteeseen.
- Jos kypsennysmittari on asetettua sisälämpötilaa kuumempi, jäähdytä mittaria käsisuihkulla.

Liha, esim. pihvi

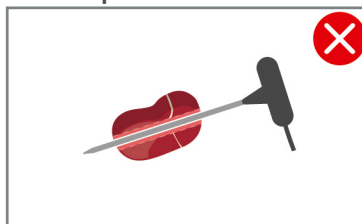
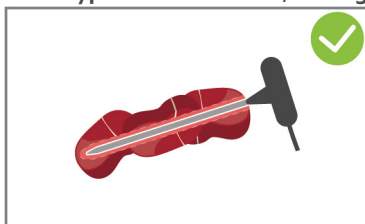


1. Työnä kypsennysmittari kahvaan asti kypsennettävään tuotteeseen viistoon asentoon, jossa mittari ulottuu mahdollisimman pitkälle tuotteen sisään.

Suuret lihanpalat, esim. paistit

1. Työnä kypsennysmittari kahvaan asti kypsennettävän tuotteen paksuimpaan kohtaan.

Pieni kypsennettävä tuote, esim. gulassin lihanpalat

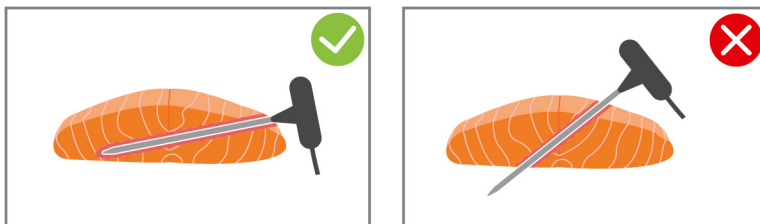


1. Varrasta kypsennysmittari kärjestä kahvaan täyteen kypsennettävän tuotteen paloja.

Erikokoiset kypsennettävät tuotteet

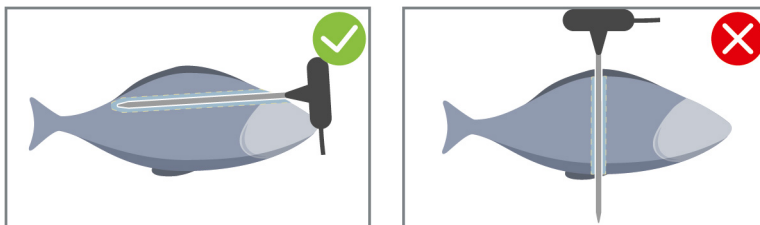
1. Aseta kypsennysmittari ensin pieneen kypsennettävään palaan.
2. Kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, poista pienet kypsennettävän tuotteen palat kypsennysmittarista ja kypsennystilasta.
3. Aseta sitten kypsennysmittari suurempaan kypsennettävään palaan ja jatka kypsennysprosessia valitsemalla **Siirrä** .

Kalafileet



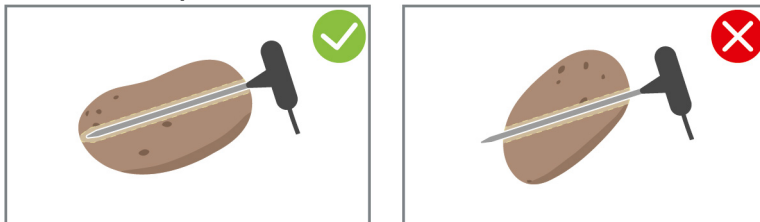
1. Työnnä kypsennysmittari kahvaan asti kypsennettävään tuotteeseen viistoon asentoon, jossa mittari ulottuu mahdollisimman pitkälle tuotteen sisään.

Kokonaiset kalat



1. Työnnä kypsennysmittari kahvaan asti kypsennettävän tuotteen paksuimpaan kohtaan. Älä työnnä kypsennysmittarin kärkeä kalan vatsaonteloon.

Kasvikset, esim. perunat



1. Työnnä kypsennysmittari kahvaan asti kypsennettävän tuotteen paksuimpaan kohtaan.

Keitot, kastikkeet ja jälkiruoat

1. Aseta kypsennysmittari Gastronorm-astiaan niin, että se on kokonaan nesteen peitossa.
2. Anna kypsennysmittarin olla Gastronorm-astiassa, kun sekoitat nestettä.

Leivonnaiset

1. Aseta kypsennysmittari pystysuoraan tuotteen keskelle, jos leivonnainen kohoaa huomattavasti paistamisen aikana.

Käytä lisävarusteena saatavaa asetinta.

Viimeistely lautastelinevaunussa

1. Aseta kypsennysmittari lautastelinevaunun valkoiseen keraamiseen putkeen.

Kypsennysmittarin tunnistusvirhe

- ✓ Näytössä näkyy symboli

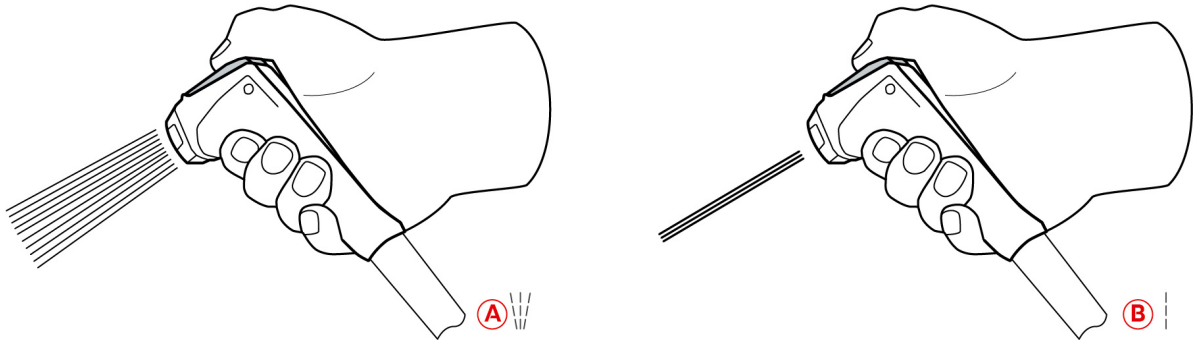
1. Aseta kypsennysmittari tässä ohjeessa kuvatulla tavalla.
 2. Vahvista korjaus.
- >> Kypsennysprosessi suoritetaan oikein. Jos et vahvista korjausta, kypsennysprosessi keskeytetään ja se on aloitettava uudelleen. Jotkin kypsennysprosessit, kuten **Yön yli haudutus**, jatkuvat virheestä huolimatta.

Kypsennysmittarin poistaminen

1. Kun haluttu kypsennystulos on saavutettu, irrota ensin kypsennysmittari kypsennettävästä tuotteesta ja poista sitten kypsennettävä tuote kypsennystilasta.
2. Aseta kypsennysmittari sille tarkoitettuun pidikkeeseen.

4.9 Käsisuihkun käyttö

Käsisuihkussa on kaksi säädettävää suihkutuskuviota: suihku  (A) ja pistesuihku  (B).



VARO

Käsisuihkun ja sen veden lämpötila voi olla yli 60 °C

Kuumeenneiden osien koskettaminen tai kuumen veden joutuminen iholle voi aiheuttaa palovammoja.

1. Käytä suojakäsineitä, kun käytät käsisuihkua.

VARO

Mikrobien kertyminen letkuun

Jollei käsisuihkua käytetä päivittäin, vesijohtoon voi kertyä bakteereja.

1. Huuhtelet käsisuihkua vedellä aamuin illoin 10 sekunnin ajan.

HUOMAUTUS

Käsisuihkun epäasianmukainen käyttö

Älä ylitä letkun käytettävissä olevaa enimmäispituutta vetäessäsi käsisuihkua ulospäin äläkä vedä letkusta, sillä tämä voi vaurioittaa käsisuihkun palautusmekanismia. Tällöin käsisuihku ei enää vetäydy automaattisesti takaisin koteloon.

1. Älä ylitä letkun käytettävissä olevaa enimmäispituutta vetäessäsi käsisuihkua ulospäin.

HUOMAUTUS

Käsisuihku ei sovellu kypsennystilan jäähdyttämiseen

Käsisuihkun käyttö kypsennystilan jäähdyttämiseen voi vaurioittaa kypsennystilaa, ilmanohjainta tai kypsennystilan luukun lasilevyjä.

1. Käytä kypsennystilan jäähdyttämiseen ainoastaan laitteen jäähdytystoimintoa.

1. Vedä letkua vähintään 20 cm lepoasennosta ulospäin.
2. Pidä käsisuihkun letkusta kiinni.

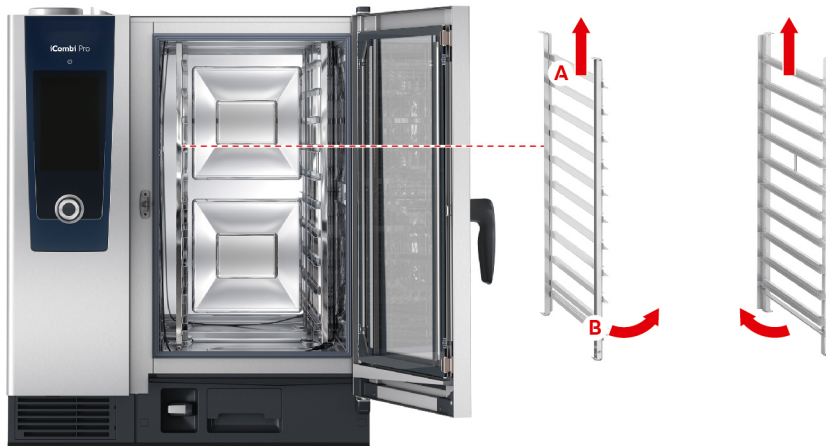
3. Valitse haluttu suihkutuskuvio kääntämällä käsisuihkun päätä.

- Valitse käsisuihkun asetukseksi , jos haluat käyttää **pistesuihkua**.
- Valitse käsisuihkun asetukseksi , jos haluat käyttää tavallista **suihkua**.

Jos käsisuihkun päätä ei käännetä jommankumman suihkutuskuvion kohdalle, käsisuihkusta voi tippua vettä.

1. Paina käsisuihkun liipaisinta. Vesisuihku on sitä voimakkaampi, mitä kovemmin liipaisinta painetaan.
2. Anna käsisuihkun vetäytyä käytön jälkeen hitaasti takaisin koteloon. **VARO!** Varmista, että käsisuihkun letku on puhdas, ennen kuin annat sen liukua takaisin koteloonsa.

4.10 Johteikkojen poistaminen



1. Tartu johteikon ylimmän pellinkannattimen keskikohtaan.
2. Työnnä johteikkoa ylöspäin (A).
3. Kallista johteikko kypsennystilaan (B).
4. Nosta johteikko kokonaan irti ja poista se kypsennystilasta.

4.11 Sisäänrakennettu rasvanpoistojärjestelmä

Jos laitteessa on valinnainen sisäänrakennettu rasvanpoistojärjestelmä, tippuva rasva kerätään kypsennystilassa, josta se ohjautuu rasvankeruuastiaan.



1	Palloventtiilin kahva	2	Poistoputki
3	Täyttästukka pikakytkimellä	4	Rasvankeruuastia

1. Avaa kypsennystilan luukku.
2. Irrota poistoputken suljin.
3. Aseta rasvankeruuastia kypsennystilaan niin, että rasvankeruuastian aukko on poistoputken kohdalla.
4. Aseta poistoliitännän kohdalle laitteen ulkopuolelle rasvankeruuastia, esimerkiksi kanisteri.
5. Aseta sisäänrakennetun rasvanpoistojärjestelmän valutusistukka rasvankeruuastiaan.
6. Aseta valutusistukan pikaliitin poistoliitännään.
7. Lukitse pikaliitin.
8. Käännä venttiilin kahva vaakasuoraan asentoon.

>> Venttiili on auki. Tippuva rasva voidaan kerätä nyt rasvankeruuastiaan.

Rasvankeruuastian vaihto



Laitteen ulkopuoli, poistoputki ja rasvankeruuastia voivat olla erittäin kuumia

Varo koskettamasta kuumia osia, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja.

1. Käytä henkilökohtaisia suojavarusteita, kun vaihdat rasvankeruuastian.

1. Kun rasvankeruuastia on täynnä, käännä venttiilihanan kahva pystysuoraan asentoon.
 - > Venttiili on nyt suljettu.
2. Avaa pikaliitin.
3. Vaihda rasvankeruuastia.
4. Hävitä rasva määräysten mukaisesti. **HUOMAUTUS! Rasva ja muu rasvankeruuastiaan kertynyt neste on hävitettävä voimassa olevien virallisten määräysten mukaisesti. Älä hävitä koskaan rasvaa kaatamalla sitä viemäriin. Rasvankeruuastiaan kerääntynyttä rasvaa ei saa koskaan käyttää ruokien paistamiseen eikä muuna elintarvikkeena.**

5 Älykäs kypsennys – iCookingSuite



iCombi Pro sisältää älykkäät iCookingSuite-kypsennystoiminnot. Valitset itse kypsennettävän tuotteen ja kypsennysmenetelmän. Laite tarjoaa valintojesi pohjalta useita soveltuvia kypsennysprosesseja, joilla paras kypsennystulos voidaan saavuttaa. Tarvittaessa voit myös säätää mieleisesi kypsennystuloksen kypsennysparametrien avulla, jos haluat esimerkiksi valita tummemman ruskistusvärin tai vaihtaa kypsäysasteen mediumista kypsäksi.

Kypsennysprosessin aikana laite säätelee kaikkia tärkeitä kypsennysparametreja (kuten kypsennyslämpötilaa ja -olosuhteita, ilman nopeutta ja kypsennysaikaa) säännöllisesti, jotta haluttu kypsennystulos saavutetaan. Tarvittaessa voit muokata kypsennysprosessia ja säätää kypsennystulosta myös kypsennyksen aikana. Tämän ominaisuuden ansiosta voit käyttää laitetta helposti ilman säätämistä ja tarkkailua. Aikaa, raaka-aineita ja energiaa säästyy, ja laite tuottaa aina erinomaisen ja tasalaatuisen lopputuloksen.



5.1 Käyttötavat ja kypsennysmenetelmät

Käytettävissä ovat seuraavat käyttötilat:

- Siipikarja 🍗
- Liha 🍖
- Kala 🐟
- Kananmuna-annokset ja jälkiruoat 🥚
- Vihannekset ja lisukkeet 🥬

Käytettävissä olevat kypsennysmenetelmät:

- Keittäminen 🍲
- Paahtaminen 🍳

- Paisto 
- Grillaus 
- Viimeistely 

Jokainen käyttötapa sisältää älykkäiden kypsennysprosessien sarjan. Nämä kypsennysprosessit on laadittu tiettyjen, kullekin kulttuurille ominaisten ruuanlaittomenetelmien mukaisesti. Käyttäjä voi valita haluamansa ruuanlaittomenetelmät valitsemalla Ensijaisen maakohtaisen keittiön [► 74] ja Toissijaisen maakohtaisen keittiön [► 74].

5.2 Älykkäät kypsennysprosessit

5.2.1 Siipikarja

Ankkaa Kantonin tapaan

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat ankkaa Kantonin tapaan.

Ankka

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kokonaisen ankan, ankanrintaa tai ankan koipipaloja.

Höyrytys

Valitse tämä kypsennysprosessi siipikarjanlihan höyrytykseen.

Friteeraus

Valitse tämä kypsennysprosessi siipikarjapalojen höyrytykseen.

Hanhi

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kokonaisen hanhen, hanhenrintaa tai hanhen koipipaloja.

Grillaaminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun grillaat siipikarjan paloja, kuten kananrintaa, kalkkunapihvejä tai kanansiipiä.

Kana

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kokonaisen kanan, broileria, kanan- tai kukonpoikaa tai suurikokoisia siipikarjapaloja.

- Jos valmistat pieniä siipikarjapaloja, valitse Pannulla paistettu.
- Kun suoritat nopean grillatun kanan jälkituotannon, valitse kypsennysprosessi Kuorrutus.

Keittäminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat siipikarjapohjaisia ruokia, kuten keittokanaa tai terriinejä.

Pannulla paistettu

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat pienikokoisia siipikarjan paloja, kuten koipipaloja, chicken wingsejä tai hanhenrintaa.

Matalassa lämpötilassa kypsentaminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat kypsentää siipikarjanlihaa matalassa lämpötilassa. Valitse tämä kypsennysprosessi myös, kun haluat kypsentää siipikarjanlihaa yli yön tai kun kukaan ei ole paikalla keittiössä, ja haluat tuotteeseen rapean kuoren.

Jotta kypsennettävän tuotteen optimaalinen laatu ja mehevyys voidaan säilyttää myös pitkäkestoisilla jaksoilla, joiden aikana kypsennettävä tuote on **Lämpösäilytys**-vaiheessa kypsennystilassa, kypsennystilan lämpötilaa alennetaan, kun haluttu keskilämpötila on saavutettu. Myös tämän alennetun kypsennystilan lämpötilan kohdalla varmistetaan hygienisesti moitteeton elintarviketuotanto.

Paneroitu

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat paneroituja siipikarjapaloja.

Pekingin ankka

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat perinteistä Pekingin ankkaa.

Kalkkuna

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kokonaisen kalkkunan, kalkkunanrintaa tai muita kalkkunan osia.
Valitse tämä kypsennysprosessi myös, kun valmistat täytettyä kalkkunaa.

Haudutus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat siipikarjanlihaa hauduttamalla.

Tandoori

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat tandoori-tahnassa marinoitus siipikarjanlihaa, joka edellyttää kypsennystä ihanteellisessa lämpötilassa.

Tsukeyaki

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat tsukeyaki-kastikkeessa marinoitua siipikarjanlihaa, joka edellyttää kypsennystä ihanteellisessa lämpötilassa.

5.2.2 Liha**Bacon**

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistaa aamiaispekonia.

Kypsennys kuoren kanssa

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat isokokoisia lihanpaloja, joissa on kamara.

Braised pork

Valitse tämä kypsennystila, kun valmistat hauduttamalla possua kiinalaiseen tapaan soijakastikkeessa.

Keittäminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat kypsentää makkaraa keino- tai luonnonsuolessa.

Char siu

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistaa kiinalaisia char siu -ruokia.

cochinita pibil

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistaa meksikolaista cochinita pibiliä tai vastaavia ruokalajeja omassa mehussaan hauduttamalla. Kypsennystilan ilmasto on tällöin optimoitu kyseisiä haudutettavia ruokia varten. ###

Crispy Pork Belly

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistaa kiinalaista rapeaa pork bellyä.

Liha taikinakuoressa

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistaa lihaa taikinakuoressa tai suolakuoressa.

Friteeraus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat friteerata lihanpaloja.

Ruskistaminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat ruskistaa isoja lihanpaloja.

Grillaaminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistaa ruokia grillauskuviolla.

Puolisäilykkeet

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat lihasta esimerkiksi makkara-, höystö- tai gulassipuolisäilykkeitä. Puolisäilykkeiden turvallinen valmistus edellyttää kannellisen viiteastian käyttöä.

1. Tee viiteastian kanteen reikä. Älä käytä tähän tarkoitukseen sisälämpötila-anturia.
2. Täytä haluamasi astia kypsennettävällä tuotteella ja sulje astia kannella.
3. Käynnistä kypsennysprosessi ja täytä laite.
4. Aseta sisälämpötila-anturi viiteastian kanteen tehdyn reiän läpi.

Puolisäilyke-kypsennysprosessin yhteydessä F-arvo on 0,3. Tällä tavalla valmistettujen puolisäilykkeiden säilyvyysaika on enintään 6 kuukautta varastointilämpötilan ollessa alle 10 °C.

Kebab

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kebabia.

Keittäminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat lihanpaloja, jotka valmistetaan tyypillisesti nesteessä, kuten mausteliemessä keitetty nauhanliha tai terriinit.

Pannulla paistettu

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat lihaa, joka kypsennetään tyypillisesti pannulla.

Maksapasteija

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat maksapasteijaa.

Lomo saltado

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat perulaista lomo saltadoa tai haudutat suikaloitua pihviä.

Matalassa lämpötilassa kypsentäminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun kypsennät alhaisella lämpötilalla lihanpaloja, joissa on kamara tai nahka. Valitse tämä kypsennysprosessi myös, kun tuotetta kypsennetään yön yli tai kun keittiössä ei oleskella valmistuksen aikana.

Nikomi

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat japanilaisia nikomi-ruokia pika-nuudeleilla.

Paneroitu

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun paneroit lihanpaloja.

Paahtopaisti

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat paahtopaistia.

Ruskistus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun ruskistat lihaa.

Haudutus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat haudutettavia ruokalajeja tai haudutat pieneksi leikattuja lihanpaloja, kuten gulassia. Kun haluat lämmittää haudutettuja ruokia tarjoilulämpötilaan, valitse kypsennysprosessiksi Viimeistely.

Tsukeyaki

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat tsukeyaki-kastikkeessa marinoitua kalaa, joka edellyttää kypsennystä ihanteellisessa lämpötilassa.

5.2.3 Kala

Paahtaminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kalafileitä tai kokonaisen kalan nahan kanssa tai ilman nahkaa, marinoituna tai vihannespedillä.

Höyrytys

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat höyryttämällä kalaa, kalafileitä, äyriäisiä tai terriinejä.

Kiinalaistyylinen höyrytys

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat höyryttämällä kalaa kiinalaiseen tapaan.

Kalaa suolakuoressa

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kalaa suolakuoressa.

Friteeraus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun friteeraat kalaa.

Grillaaminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun grillaat kalafileitä tai kokonaisen kalan nahan kanssa tai ilman nahkaa.

Moqueca

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat brasialialaista moquecaa tai muuta kalapataa, jossa kypsennettävä tuote ruskistetaan ensin ja kypsennetään sen jälkeen nesteessä.

Nizakana

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kalaa, kuten makrilia tai silliä, japanilaiseen tapaan dashi-liemessä keittämällä.

Mustekala

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat mustekalaa.

Paneroitu

Valitse tämä kypsennysprosessi kun paneroit kalafileitä tai muuta kalaa.

Ruskistus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun ruskistat kalaa.

Haudutus

Valitse tämä kypsennysprosessi kalan hauduttamista varten.

Haudutus kiinalaiseen tapaan

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haudutat kalaa kiinalaiseen tapaan.

Tsukeyaki

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat tsukeyaki-kastikkeessa marinoitua kalaa, joka edellyttää kypsennystä ihanteellisessa lämpötilassa.

5.2.4 Munaruoat ja jälkiruoat

Paistetut jälkiruoat

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat esimerkiksi makeita paistoksia, manna- tai riisipaistoksia, struudelia, uuniomenaa tai kaiserschmarrnia. Valitse tämä kypsennysprosessi myös, kun valmistat valmistuotteita.

Höyrytetyt jälkiruoat

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat höyrytettäviä jälkiruokia, kuten jälkiruokaknöödeleitä.

Paistetut kananmunat

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat paistettuja kananmunia, munakokkeita tai omeletteja.

Keitetyt munat

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat, löysiä, pehmeitä tai kovaksikeitettyjä kananmunia uppokeittämällä.

Uppomunan valmistus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat uppomunia.

Saksalainen uppomunakas / paahtovanukas

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat uppomunakasta tai makeita tai suokaisia vanukkaita.

Hilloke+hillot

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistaa hedelmiä nesteessä keittämällä.

Onsen-tamago-kananmuna

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat onsen-tamago-tyyppisiä, puoliksi keitettyjä kananmunia.

Munakokkeli

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat munakokkeita.

Paistettu kananmuna

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat paistettuja kananmunia.

5.2.5 Vihannekset ja lisukkeet

Ruskistus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun ruskistat vihanneksia tai lisukkeita.

Vuokraruuat

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat pähkinä- tai vihanneslaatikoita, paellaa tai täytettyjä kuorrutettuja vihanneksia.

Paistinperunat

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat paistinperunoita kokonaisista perunoista Potato Bakerin avulla.

Valmistuotteiden paistaminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat lisukkeita ohuista valmistuotteista, jotka valmistetaan tavallisesti leivinuunissa.

Biryani

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat intialaisia biryani-riisiruokia.

Congee

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat congeeta tai kiinalaista riisipuuroa.

Höyrytys

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun höyrytät vihanneksia ja tuoreita tai pakastelilisukkeita, kuten kokonaisia perunoita.

Dim Sum

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kiinalaista dim sumia.

Double-boiled Soup

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kiinalaista kaksiosaisessa keittopannussa valmistettavaa (double-boiled) keittoa.

Haudutus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haudutat vihanneksia ja lisukkeita, kuten ratatouillea, punakaalia tai sipuleita.

Kokoonkeittäminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat keittää kokoon hedelmiä ja vihanneksia. Kypsennettävän tuotteen kokoonkeittämistä varten tarvitset kannellisen viiteastian.

1. Tee viiteastian kanteen reikä. Älä käytä tähän tarkoitukseen sisälämpötila-anturia.
2. Täytä haluamasi astia kypsennettävällä tuotteella ja sulje astia kannella.
3. Käynnistä kypsennysprosessi ja täytä laite.
4. Aseta sisälämpötila-anturi viiteastian kanteen tehdyn reiän läpi.

Kokoonkeittäminen-kypsennysprosessin yhteydessä F-arvo on 0,1. Kyseinen prosessi ei sovellu puolisäilykkeiden valmistukseen.

Friteeraus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun friteeraat vihanneksia ja lisukkeita.

Grillaaminen

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistaa vihanneksia ja lisukkeita grillauskuviolla.

intialainen dal

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat intialaisia dal-ruokia, kuivattuja papuja tai palkokasveja.

Itame-mono

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat japanilaisia itame-mono-ruokia.

Perunagratiini

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat perunagratiinia tai muita perunalaatikkoruokia.

Knöödelit

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat knöödeleitä tai mykyjä.

Makaronilaatikko

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat makaronilaatikkaa.

Nimono

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat japanilaisia nimono-ruokia.

Pastaa kastikkeessa

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat kastikkeessa lyhyttä kuivattua pastaa, kuten penneä tai tortelliinia, ilman esikypsennystä. Pasta on tarjoiuvalmista heti kypsennysprosessin päättyessä.

Ranskanperunat

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat tavallisia esifriteerattuja ranskanperunoita.

Paistettu riisi

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat paistettuja riisiruokia.

Höyrytetty riisi

Valitse tämä kypsennysprosessi riisiin tai viljan, kuten suurimoiden tai couscousin, höyryttämiseen.

Sushiriisi

Valitse tämä kypsennysprosessi sushiriisiin valmistukseen.

Kuivatus

Valitse tämä kypsennysprosessi vihannesten, sienien tai hedelmien kuivatusta varten. Jotta lopputulos olisi mahdollisimman hyvä, leikkaa kypsennettävä tuote ohuiksi viipaleiksi.

Totopot

Valitse tämä kypsennysprosessi meksikolaisten totopos-ruokien tai tortilla-chipsien valmistukseen.

5.2.6 Leivonnaiset

Rapeutus

Valitse tämä kypsennysprosessi tuoreiden tai pakasteleivonaisten tai edellispäivän leivonnaisten rapeuttamiseen.

Patonki

Valitse tämä kypsennysprosessi raa'an tai puolivalmiin patongin paistamiseen.

Voitaikina

Valitse tämä kypsennysprosessi lehtitainiasta tai piirakkataikinasta koostuvien leivonnaisten valmistukseen.

Leipä

Valitse tämä kypsennysprosessi raa'an tai puolivalmiin leipän paistamiseen.

Sämpylät

Valitse tämä kypsennysprosessi raakojen tai puolivalmiiden sämpylöiden paistamiseen.

Cheesecake

Valitse tämä kypsennysprosessi amerikkalistyylisten juustokakkujen paistamiseen ilman ruskistusta. Jos haluat valmistaa juustokakkuja, joissa on ruskistettu pinta, valitse Cheesecake (Juustokakku) -kypsennysprosessi.

Kroissantit

Valitse tämä kypsennysprosessi kroissantien tai muiden ennen paistamista höyrytettävien leivonnaisten valmistukseen.

Eclair

Valitse tämä kypsennysprosessi herkkien, tuulihattutyypisistä massasta valmistettavien leivonnaisten paistamiseen.

Egg tart Macau

Valitse tämä kypsennysprosessi kiinalaisten Macau-tyyppisten juustokakkujen valmistukseen.

Nostatus

Valitse tämä kypsennysprosessi raa'an tai pakastetun hiiva- tai hapanjuuritaikinan nostattamiseen.

Hiivaleivät

Valitse tämä kypsennysprosessi raa'asta hiivataikinasta valmistettavien leivonnaisten, kuten pitkojen tai kierrepullien, tai hedelmillä päällystettävien hiivataikinaleivonnaisten paistamiseen.

Juustokakku

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat juustokakkuja, joissa on ruskistettu pinta. Valitse amerikkalaistyylisten juustokakkujen ("New York Cheesecake") paistamista varten Cheesecake-kypsennysprosessi.

Keksit

Valitse tämä kypsennysprosessi murotaikinasta valmistettavien leivonnaisten, kuten keksien tai pikkuleipien, tai murotaikinapohjien valmistukseen.

Kakut

Valitse tämä kypsennysprosessi kakku- ja torttupohjien valmistukseen.

Suolarinkelit

Valitse tämä kypsennysprosessi suolarinkelien paistamiseen.

Marenki

Valitse tämä kypsennysprosessi munanvalkuaisista valmistettavien leivonnaisten, kuten marenkien, valmistukseen.

Muffini

Valitse tämä kypsennysprosessi muffinien paistamiseen muffini- tai timbaalivuoissa.

Pão de queijo

Valitse tämä kypsennys tuoreiden tai pakastettujen brasiliasten pão de queijojen paistamiseen.

Viinerit

Valitse tämä kypsennysprosessi ennen paistamista höyrytettävien leivonnaisten, kuten viinerien tai bagelien, valmistukseen.

Pizza

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat päällystettyjä taikina- tai hiivataikinapohjia grilli- tai pizzalevyllä.

Samosa

Valitse tämä kypsennysprosessi intialaisten currylla täytettyjen taikinataskujen valmistukseen.

Pehmeät sämpylät

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun valmistat leivonnaisia, joissa on ohut ruskistettava kuori, kuten hampurilaissämpylöitä tai rusinapullia.

5.2.7 Viimeistely

Astiat - tarjoilu

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat lämmittää valmiiksi kypsennettyjä ja jäähdytettyjä ruokia tarjoiluastioissa tarjoilulämpötilaan.

Kypsennys

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat lämmittää jo paistettuja ruokia haluttuun sisälämpötilaan ja ylläpitää tätä sisälämpötilaa.

Lämpösäilytys

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat pitää ruokia lämpimänä aterioiden jakamisen aikana.

À la carte -lautaset

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat lämmittää tarjoiltavia à la carte -ruokia tarjoilulämpötilaan.

Seisovan pöydän lautaset

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat valmistella samanaikaisesti useita lautasia tarjoilua varten esimerkiksi konferenssien ja hää- tai catering-tilaisuuksien yhteydessä.

Kuorutus

Valitse tämä kypsennysprosessi, kun haluat lämmittää jo kypsennettyjä ruokia, kuten sianpotkaa tai rapeakuorista paistia, tarjoilulämpötilaan.

5.3 Älykäs tuotteen kypsennys**5.3.1 Älykkään kypsennysprosessin valitseminen**

Älykkään kypsennysprosessin voi valita kolmella eri tavalla:

- iCookingSuite-valikossa
- ohjelmointitilassa [► 63]
- hakutoiminnon [► 97] avulla.

iCookingSuite

1. Paina valikkorivin painiketta 

> Älykkään kypsennysprosessin voi valita iCookingSuite-valikosta kolmella eri tavalla:

- valitsemalla halutun toiminnon, esimerkiksi **perunat, kasvikset, lisukkeet**
- valitsemalla halutun kypsennysmenetelmän, esimerkiksi **Haudutus**
- valitsemalla halutun käyttötilan ja kypsennysmenetelmän.

Valintoja vastaavat älykkäät kypsennysprosessit tulevat näyttöön.

Ohjelmointitila

1. Paina valikkorivin painiketta 

2. Paina painiketta 

> Kaikki tallennetut älykkäät kypsennysprosessit näkyvät näytössä.

Hakutoiminto

1. Paina valikkorivin painiketta 

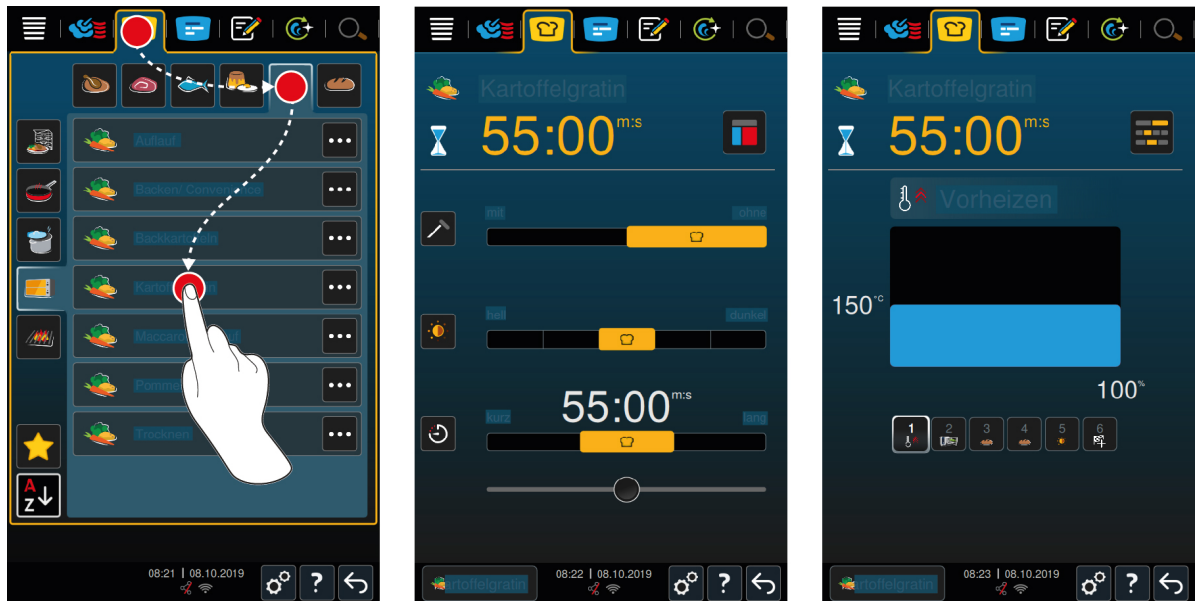
2. Kirjoita älykkään kypsennysprosessin nimi.

> Haluttu älykäs kypsennysprosessi tulee näyttöön.

5.3.2 Älykkään kypsennysprosessin käynnistäminen

Tässä osiossa esitetään älykkään kypsennysprosessin kulku käyttämällä esimerkkinä **perunagratiini**-prosessia.

Huomaa, että älykkäissä kypsennysprosesseissa voi olla erilaisia kypsennysparametreja ja suositeltuja kypsennysvaiheiden sarjoja, joiden avulla haluttuun lopputulokseen päästään.



1. Paina valikkorivin painiketta
2. Paina painiketta
3. Paina painiketta **perunagratiini**
 - > Älykäs kypsennysprosessi käynnistyy ja kypsennystila esilämmitetään asetettuihin kypsennysolosuhteisiin.
4. Määritä haluttu kypsennystulos kypsennysparametrien avulla [► 37].
 - > Hetken kuluttua näyttö siirtyy Cockpit [► 42]-näkymään.
 - > Kun laite on saavuttanut asetusten mukaiset kypsennysolosuhteet, sinua kehoitetaan täyttämään laite.
5. Lisää kypsennettävä tuote laitteeseen.
6. Sulje kypsennystilan luukku.
 - > Kypsennysprosessi jatkuu.
7. Noudata laitteen näyttöön tulevia kehotteita.
 - > Kun kypsennysaika on kulunut loppuun tai haluttu sisälämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki, joka kehottaa tarkistamaan tuotteen kypsennystuloksen.
8. Jos haluttu kypsennystulos on saavutettu, poista kypsennettävä tuote kypsennystilasta.
9. Jos haluttua kypsennystulosta ei ole vielä saavutettu, jatka kypsennysprosessia valitsemalla jokin laitteen ehdottamista vaihtoehdoista.

5.4 Kypsennystuloksen mukauttaminen

Näytössä näkyvät kypsennysparametrit ja toiminnot vaihtelevat valitun älykkään kypsennysprosessin mukaan. Kypsennysprosessit perustuvat maakohtaisiin vakioasetuksiin, jotka tuottavat parhaat kypsennystulokset. Voit mukauttaa kypsennysparametreja ja valita lisätoimintoja helposti kosketusliikkeillä [► 17] tai keskimmäisen valintapyörän [► 17] avulla. Kypsennysprosessin kulku vaihtelee asetusten mukaan. Voit seurata ohjelman kulkua Cockpit [► 42]-näkyvässä.

5.4.1 Kypsennysparametrit



Ruskistuslämpötila

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää, ruskistetaanko kypsennettävä tuote korkeassa lämpötilassa. Valitse sopiva asetus halutun ruskistuslämpötilan mukaan. Matalalla ruskistuslämpötilan asetuksilla syntyy vähemmän kypsennyshävikkiä. Jos valitset vaihtoehdon **ilman**, **Ruskistus**-vaihe ohitetaan. Valitse **ilman**, kun haluat kypsytää pienempiä, jo ruskistettuja lihanpaloja hitaasti hauduttamalla.

Valitse matalampi ruskistuslämpötilan asetus, jos haluat kuorruttaa tuotteen kypsennysprosessin loppuksi.

Kypsennettävä tuote ruskistetaan korkeassa lämpötilassa, jolloin sen ulkopinnalla olevat bakteerit tuhoutuvat varmasti. Näin tuote kypsyy täysin hygieenisesti, vaikka sisälämpötila olisi matala.



Ruskistusväri

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää, kuinka tummaksi kypsennettävän tuotteen pinta ruskistetaan. Valitse sopiva asetus halutun ruskistusvärin mukaan. Kypsennettävä tuote ruskistuu nopeammin ja voimakkaammin, kun se on marinoitu ruskistusväriä voimistavilla mausteilla, yrteillä tai tahnoilla. Tällöin kannattaa valita matala ruskistusvärin asetus.



Kypsennettävän tuotteen paksuus

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää, onko kypsennettävä tuote ohut vai paksu. Valitse **ohut**, jos kypsennettävän tuotteen paksuus on alle 2 cm. Valitse **paksu**, jos kypsennettävän tuotteen paksuus on yli 2 cm.



Kypsennettävän tuotteen koko

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennettävän tuotteen koon.

- Valitse **pieni** esimerkiksi fileesuikaleille tai viiriäisen rintapaloille. Valitse **suuri** esimerkiksi paahtopaistille, kokonaiselle ankalle tai porsaansatsalle.
- Valitse **pieni** munille, jotka painavat alle 53 g. Valitse **suuri** munille, jotka painavat yli 64 g.



Kypsennystilan kosteus

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennystilan kosteuden.

Jos haluat käyttää tuotteelle viimeistelyä tai sous vide -kypsennystä, valitse asetukset seuraavasti:

Taso	Käyttökohteet
Taso 1: kuiva	Valitse tämä asetus tuotteille, joiden kypsennyksessä ei tarvita ylimääräistä kosteutta: esimerkiksi paneroitaville tuotteille ja ranskalaisille perunoille.
Taso 2	Valitse tämä asetus tuotteille, joiden kypsennyksessä tarvitaan vain hieman ylimääräistä kosteutta: esimerkiksi haudutetuille kasviksille.
Taso 3	Valitse tämä asetus, jos kypsennät samanaikaisesti erikokoisia tuotteita.
Taso 4: kostea	Valitse tämä asetus tuotteille, joiden kypsennyksessä tarvitaan huomattavasti ylimääräistä kosteutta: esimerkiksi riisille tai nesteessä haudutetulle kalalle.



kypsennystilan lämpötila

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennystilan lämpötilan.

Voit tarkistaa kypsennystilan kosteuden ja lämpötilan ajantasaiset arvot seuraavasti:

- Pidä painettuna painiketta
 - Kypsennystilan nykyinen lämpötila tulee näyttöön 10 sekunnin kuluttua.
- Palaa takaisin säädettyihin parametriarvoihin vapauttamalla painike.



Kypsennysaika

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää ajan, jonka kuluessa kypsennettävän tuotteen on tarkoitus saavuttaa haluttu kypsennystulos tai kypsyyssaste. Joitakin älykkäitä kypsennysprosesseja käytettäessä laitteen voi antaa toimia keskeytyksettä määritettyjen asetusten perusteella. Tällöin on otettava käyttöön Jatkuva käyttö -toiminto.

- Valitse asetus, jossa on merkintä **Jatkuva**.

Kun kypsennysaika on asetettu, **Sisälämpötila**-parametri ei ole käytettävissä.



Kypsennysmittari

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää, käytetäänkö tuotteen kypsennyksessä kypsennysmittaria. Tämän jälkeen voit asettaa kypsennettävälle tuotteelle haluamasi sisälämpötilan.



Sisälämpötila

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennettävälle tuotteelle tavoiteltavan sisälämpötilan tai kypsyyssasteen.

Noudata sisälämpötilan valinnassa oman maasi hygieniamääräyksiä kyseiselle elintarvikkeelle.

Kypsyysaste

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennettävälle tuotteelle tavoiteltavan kypsyysasteen. Kukin kypsyysaste on liitetty tiettyyn sisälämpötilaan, joka on myös mukautettavissa. Jos haluat kypsennää tuotteen matalassa lämpötilassa, sisälämpötila voi olla jopa 10 °C matalampi kuin muita kypsennysmenetelmiä käytettäessä. Siipikarjanlihaa kypsennettäessä sisälämpötilaksi on aina asetettava hygieniasyistä vähintään 72 °C. Noudata oman maasi HACCP-määräyksiä.



Delta-T-kypsennys

Kun tämä kypsennysparametri on määritetty, laite pitää kypsennystilan lämpötilan ja kypsennettävän tuotteen sisälämpötilan erotuksen vakiona kypsennyksen aikana. Kun kypsennystila kuumenee hitaasti ja sen lämpötilan ja sisälämpötilan ero pysyy vakiona, tuote kypsyy hitaasti ja erityisen hellävaraisesti. Toiminto auttaa minimoimaan kypsennyshävikin. Lämpötilaeroksi voi määrittää 10–60 °C. Tämän jälkeen on asetettava haluttu sisälämpötila.

Mitä pienempi kypsennystilan lämpötilan ja sisälämpötilan erotus on, sitä hitaammin ja hellävaraisemmin tuote kypsyy. Mitä suurempi kypsennystilan lämpötilan ja sisälämpötilan erotus on, sitä nopeammin tuote kypsyy.



Kypsymisnopeus

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennystilan lämpötilan. Jos valitset **hellävaraisen** paistoasetuksen, tuotetta kypsennetään tuotetta suojaavassa lämpötilassa pidemmän aikaa. Jos valitset **normaalin** asetuksen, tuotetta kypsennetään korkealla lämpötilalla lyhyemmän aikaa.

5.4.2

Lisätoiminnot



Kypsennystilan kosteus

Tällä lisätoiminnoilla voit määrittää kypsennystilan kosteuden. Käytettävissä on kaksi tasoasetusta. Kypsennystilan kosteus on sitä korkeampi, mitä suurempi asetus on valittuna. Kosteustaso pysyy korkeana koko kypsennysprosessin ajan.

Jos kypsennät tuotetta, jonka kypsennyksessä ei tarvita ylimääräistä kosteutta, paina painiketta . Tällöin kypsennystilaan ei lisätä lainkaan ylimääräistä kosteutta.



Nostatus

Kun tämä lisätoiminto on käytössä, tuotetta nostatetaan kypsennystilassa optimaalisessa lämpötilassa. Käytettävissä on viisi tasoasetusta. Tuotetta nostatetaan sitä kauemmin, mitä suurempi asetus on valittuna. Jos et halua käyttää nostatusvaihetta lainkaan, paina painiketta .



Kosteutus

Kun tämä lisätoiminto on käytössä, kostutussuutin suihkuttaa lämmityselementtiä vedellä kypsennyksen aikana. Näin kypsennettävän tuotteen pinta kostuu, höyry tiivistyy ja tuotteen kuori rapeutuu. Toiminto varmistaa, että uuni toimii optimaalisesti. Kypsennystilan lämpötilan on oltava 30–260 °C.

1. Pidä painettuna painiketta .

>> Kun painetta pidetään painettuna, kostutussuutin suihkuttaa lämmityselementtiä vedellä.



Pikahöyrytys

Kun tämä lisätoiminto on käytössä, kypsennystilaan lisätään kosteutta paistamisen alussa. Näin kypsennettävän tuotteen pinta kostuu, höyry tiivistyy ja tuotteen kuori rapeutuu. Toiminto varmistaa, että uuni toimii optimaalisesti. Kosteutta lisätään sitä enemmän, mitä suurempi asetus on valittuna. Jos et halua käyttää pikahöyrytysvaihetta lainkaan, paina painiketta .



Ilman nopeus

Tällä lisätoiminnoilla voit määrittää puhaltimen roottorin pyörimisnopeuden. Käytettävissä on kaksi tasoasetusta. Ilma liikkuu sitä nopeammin, mitä suurempi asetus on valittuna. Valitse pienempi asetus, jos kyseessä on pieni, hellävaraisesti kypsennettävä tuote.

5.4.3 Kehotteet



Keskeytä

Kaikki käynnissä olevat kypsennysprosessit keskeytetään.



Aseta

Laite kehottaa lisäämään kypsennettävän tuotteen laitteeseen.



Vahvista

Laite kehottaa vahvistamaan toiminnon.



Voitelu

Laite kehottaa voitelemaan kypsennettävän tuotteen (esimerkiksi leivonnaisten kananmunalla).



Leikkaa

Laite kehottaa leikkaamaan viiltoja kypsennettävään tuotteeseen (esimerkiksi kamaraan tai leivonnaiseen).

Aseta kypsennysmittari uudelleen

Laite kehottaa asettamaan kypsennysmittarin uudelleen kypsennettävään tuotteeseen.



Kypsennysmittari tuotteeseen

Laite kehottaa asettamaan kypsennysmittarin kypsennettävään tuotteeseen.



Pisto

Laite kehottaa pistelemään kypsennettävää tuotetta.



Nesteen kaato

Laite kehottaa täyttämään astian nesteellä esimerkiksi haudutettavaa ruokaa valmistettaessa.

5.4.4 Tiedot

Laitteessa parhaillaan käynnissä oleva kypsennysvaihe näkyy näytössä kypsennysprosessin aikana.



Esilämmitys

Laite lämpenee manuaalisen käyttötilan vakioämpötilaan tai älykkään kypsennysprosessin asetusämpötilaan.



Jäljellä oleva aika

Älykäs kypsennysprosessi valmistuu näytössä näkyvän ajan kuluttua.



Kypsennysprosessin loppu

Kypsennysprosessi on päättynyt.

5.4.5 Vaihtoehdot

Kun käynnistät kypsennysprosessin, näet kaikki kulloinkin käytettävissä olevat vaihtoehdot. Voit valita **Kuorutus-** ja **Lämpösäilytys-**vaihtoehdot myös silloin, kun kypsennysprosessi on jo käynnissä. **Aseta sisälämpötila-anturi uudelleen-**, **Uusi lataus-**, **Aikaa jatkettu-** ja **Lämmitys asetettuun lämpötilaan** -asetukset ovat valittavissa vasta, kun kypsennysprosessi on päättynyt.



Lämpösäilytys

Valitse tämä vaihtoehto, jos haluat pitää kypsennystilan olosuhteet samoina tai säilyttää kypsennettävää tuotetta määritetyssä lämpötilassa tietyn ajan. Kun tämä vaihtoehto on valittuna, laite säilyttää kypsennettävän tuotteen määritetyssä kypsennystilan lämpötilassa tai sisälämpötilassa enintään 24 tunnin ajan. Tämä estää tuotteen ylikypsymisen. Suosittelemme, että **Lämpösäilytys**-toimintoa käytetään ja kypsennettävää tuotetta säilytetään kypsennystilassa vain lyhyitä aikoja, jotta kypsennysvälikki pysyy mahdollisimman vähäisenä.

Lämpötilan pito eli **lämpösäilytys** on tiettyjen kypsennysprosessien (esimerkiksi Yön yli haudutus) viimeinen vaihe, joka käynnistyy automaattisesti, kun haluttu kypsennystulos on saavutettu. Jos valmistat erikokoisia tuotteita, määritä pidempi lämpösäilytysvaihe, jotta kaikki tuotteen palat ehtivät saavuttaa halutun sisälämpötilan.

Hyvin riiputettua eli raakakypsytettyä lihaa, pienempiä lihanpaloja tai riistaa ei suositella säilytettäväksi liian pitkiä aikoja kypsennystilassa **Lämpösäilytys**-toiminnolla. Sen sijaan hyvin tuore naudanliha, jota ei ole riiputettu riittävästi, kypsyä toiminnon avulla mureaksi.

1. Voit säätää **Lämpösäilytys**-asetusta painamalla painiketta
2. Säädä asetukset käyttötarpeesi mukaan.

>> Kun kypsennysprosessi on päättynyt, **Lämpösäilytys**-kypsennysvaihe käynnistyy automaattisesti.



Siirrä

Valitse tämä vaihtoehto, jos kypsennät erikokoisia tuotteita tai erilaisia, vaihteleviin kypsyyssasteisiin valmistettavia tuotteita käyttämällä kypsennysmittaria:

1. Kun asetettu sisälämpötila on saavutettu, avaa kypsennystilan luukku.
2. Aseta kypsennysmittari suurempaan tuotepalaan tai tuotteeseen, jolle halutaan korkeampi sisälämpötila.
3. Poista pienemmät kypsennettävän tuotteen palat kypsennystilasta.
4. Sulje kypsennystilan luukku.
5. Paina painiketta
- > Näyttöön aukeaa ikkuna, jossa voit määrittää sisälämpötilan.
6. Valitse haluamasi sisälämpötila.

>> Määritetyt asetukset otetaan automaattisesti käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Toista näitä vaiheita, kunnes kaikki kypsennettävät tuotteet ovat saavuttaneet halutun sisälämpötilan.



Uusi lataus

Valitse tämä vaihtoehto, jos haluat ladata laitteeseen uuden valmistuserän ja jatkaa kypsennysprosessia käyttämällä asetettuja kypsennysparametreja. Järjestelmä pyytää ensin tyhjentämään laitteen ja lataamaan sen sitten uudelleen. Kun olet ladannut laitteeseen uuden erän ja sulkenut kypsennystilan luukun, kypsennysprosessi jatkuu automaattisesti.



Aikaa jatkettu

Valitse tämä vaihtoehto, jos haluat jatkaa kypsennysprosessia tietyn aikaa. Jos valitset kyseisen vaihtoehdon kypsennysprosessin lopussa, näyttöön aukeaa ikkuna, jossa voit valita keston, jonka verran kypsennysprosessia pidennetään.

1. Valitse haluamasi aika.

>> Määritetyt asetukset otetaan automaattisesti käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kun vaihdat Cockpit-näkymästä takaisin kypsennysparametreihin, yhteenveto näkyy himmennettynä taustalla. Kypsennysparametreja ei voi tällöin muuttaa. Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, voit joko tyhjentää laitteen tai jatkaa kypsennysprosessia valitsemallasi toiminnolla.



Kuorutus

Valitse tämä vaihtoehto, jos haluat saada kypsennettävään tuotteeseen rapean kuoren ja maukkaan paistopinnan.

Jos laitteessa on useita erilaisia tuotteita, poista tuotteet, joita et halua kuoruttaa. Valitse sitten **Kuorutus**.

Jos tuotteita on kypsennetty astioissa, joihin on kypsennyksen aikana kertynyt nestemäistä rasvaa, vaihda astiat ennen kuin valitset **Kuorutus**-vaihtoehdon. Muutoin kuorutusvaiheen aikana voi muodostua savua.

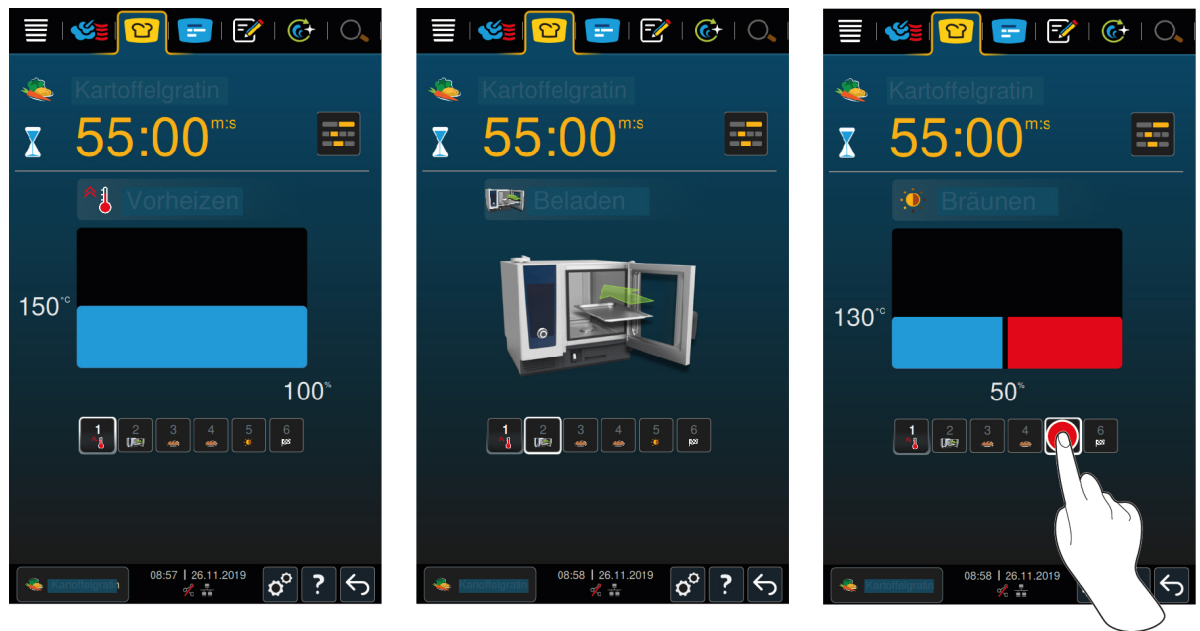
Jos kypsennettävän tuotteen pinta ei ole kuorrutustoiminnon jälkeen riittävän rapea tai sen väri ei ole oikea, valitse **Aikaa jatkettu**. Tämän jälkeen voit määrittää, kuinka kauan tuotteen kuoruttamista jatketaan.

Kuorrutustoiminto ei sovellu tuotteille, joiden kypsyyssaste on medium. Niihin muodostuu korkeassa lämpötilassa harmaa kerros.

1. Voit säätää **Kuorrutus**-toiminnon asetuksia painamalla painiketta .
2. Säädä asetus käyttötarpeen mukaan.

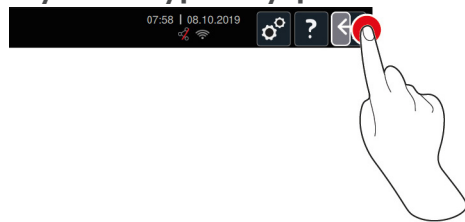
>> Kun kypsennysprosessi on päättynyt, **Kuorrutus**-kypsennysvaihe käynnistyy automaattisesti.

5.5 Älykäs kypsennysprosessin valvonta



Kun älykäs kypsennysprosessin valvonta on käynnistetty, näyttö siirtyy lyhyeksi aikaa Cockpit-näyttöön. Tässä näytössä näkyvät kaikki kypsennysvaiheet, jotka älykäs kypsennysprosessi suorittaa järjestyksessä. Aktiivinen kypsennysvaihe näkyy merkittynä. Tulevat kypsennysvaiheet näkyvät himmennettyinä. Kun kypsennysvaihe on päättynyt, seuraava kypsennysvaihe näkyy näytössä automaattisesti.

5.6 Älykkään kypsennysprosessin keskeyttäminen



1. Pidä painettuna painiketta 
 - > Kypsennysprosessi keskeytyy. Aloitusnäyttö tulee näkyviin.

5.7 Älykkäiden kypsennysprosessien lajittelu

Voit järjestää älykkäät kypsennysprosessit iCookingSuiteissa joko aakkosjärjestykseen tai suosituimmuuden mukaan.

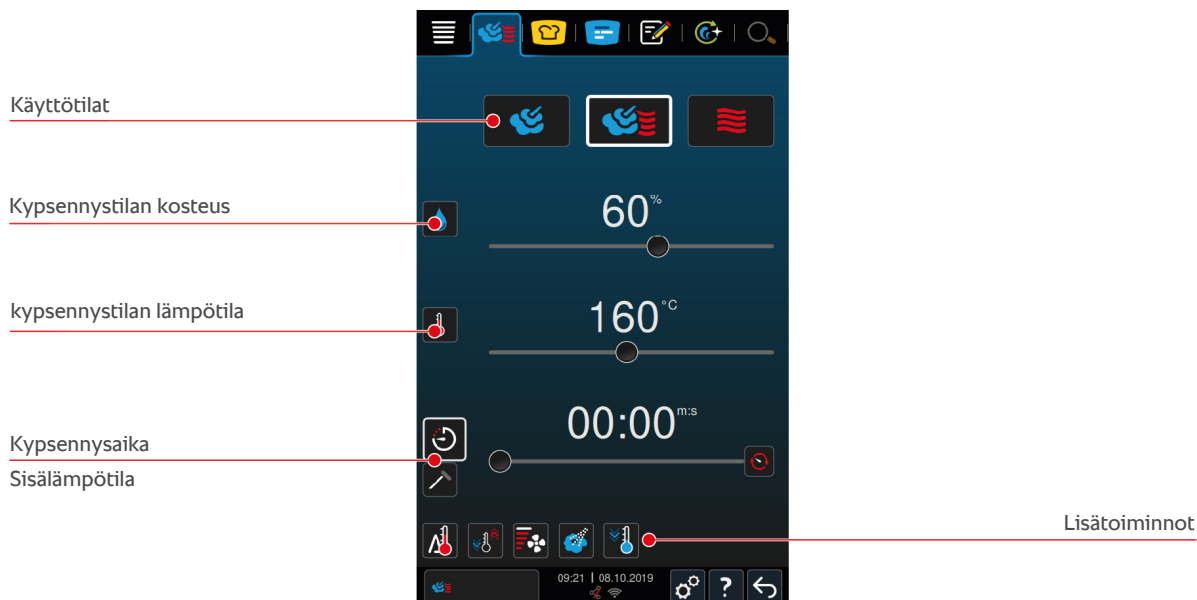
1. Järjestä älykkäät kypsennysprosessit aakkosjärjestykseen painamalla painiketta .
2. Järjestä älykkäät kypsennysprosessit suosituimmuuden mukaan painamalla painiketta .

6 Manuaalinen paisto



Manuaalisissa käyttötiloissa iCombi Pro tukee käyttäjän kädentaitoihin perustuvaa ruoanvalmistusta.

Käyttötilan valinta määrittää kypsennysolosuhteet sekä sen, käytetäänkö tuotteen kypsennykseen höyryä, kiertoilmaa vai näiden yhdistelmää. Lisäksi on säädettävä kypsennystilan lämpötila, ilman nopeus ja kypsennysaika, minkä jälkeen voit tehdä kaikki tarvittavat päätökset itse. Näin voit itse hallita tuotteen kypsennystä ja varmistaa mieleisesi lopputuloksen.



6.1 Kypsennystuloksen mukauttaminen

6.1.1 Kypsennysparametrit



Kypsennystilan lämpötila

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennystilan lämpötilan. Kun **Höyry**-käyttötila on valittuna ja lämpötilaksi asetetaan kiehumislämpötila, näyttöön tulee seuraava symboli:

Voit tarkistaa kypsennystilan kosteuden ja lämpötilan ajantasaiset arvot seuraavasti:

1. Pidä painettuna painiketta
 - > Kypsennystilan nykyinen lämpötila tulee näyttöön 10 sekunnin kuluttua.
2. Palaa takaisin säädettyihin parametriarvoihin vapauttamalla painike.



Kypsennystilan kosteus

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennystilan kosteuden.

- **Höyry**-käyttötilassa kypsennystilan kosteus on aina 100 prosenttia, eikä sitä voi muuttaa.
- **Höyryn ja kiertoilman yhdistelmä** -käyttötilassa kypsennyksessä käytetään tuotteesta haihtuvaa kosteutta sekä höyrykehittimen tuottamaa ylimääräistä kosteutta. Jos kypsennystilan kosteuden asetusarvo ylittyy, kosteutta poistetaan.
- **Kiertoilma**-käyttötilassa kypsennyksessä ei käytetä lainkaan höyrykehittimen tuottamaa kosteutta vaan ainoastaan tuotteesta haihtuvaa kosteutta. Jos kypsennystilan kosteuden asetusarvo ylittyy, kosteutta poistetaan.



Kypsennysaika

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää ajan, jonka kuluessa kypsennettävän tuotteen on tarkoitus saavuttaa haluttu kypsennystulos. Kun kypsennysaika on asetettu, **Sisälämpötila**-parametri ei ole käytettävissä.

Voit myös antaa laitteen toimia keskeytyksettä määritettyjen asetusten perusteella. Tällöin on otettava käyttöön Jatkuva käyttö -toiminto.

1. Jos haluat käyttää laitetta Jatkuva käyttö -tilassa, paina painiketta  tai vedä kypsennysajan liukusäädin aivan oikeaan reunaan niin, että näyttöön tulee seuraava ilmoitus: **Jatkuva käyttö**.



Sisälämpötila

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennettävälle tuotteelle tavoiteltavan sisälämpötilan. Kun sisälämpötila on asetettu, **Kypsennysaika**-parametri ei ole käytettävissä.

6.1.2

Lisätoiminnot



Delta-T-kypsennys

Kun tämä lisätoiminto on käytössä, laite pitää kypsennystilan lämpötilan ja kypsennettävän tuotteen sisälämpötilan erotuksen vakiona kypsennyksen aikana. Kun kypsennystila kuumenee hitaasti ja sen lämpötilan ja sisälämpötilan ero pysyy vakiona, tuote kypsyy hitaasti ja erityisen hellävaraisesti. Toiminto auttaa minimoimaan kypsennyshävikin. Lämpötilaeroksi voi valita 20–60 °C. Tämän jälkeen on asetettava haluttu sisälämpötila.

Mitä pienempi kypsennystilan lämpötilan ja sisälämpötilan erotus on, sitä hitaammin ja hellävaraisemmin tuote kypsyy. Mitä suurempi kypsennystilan lämpötilan ja sisälämpötilan erotus on, sitä nopeammin tuote kypsyy.



Olosuhteiden mukautus

Kun tämä toiminto on käytössä, kypsennystilan lämpötilaa säädetään kypsennysprosessin loppuarvon mukaan. Jos esimerkiksi ensimmäisessä kypsennystyönkulussa käytetään grillausta ja seuraavassa paistoa, kypsennystilaa jäähdytetään. Kun taas paistosta siirrytään grillaukseen, kypsennystilaa lämmitetään.



Ilman nopeus

Tällä lisätoiminnolla voit määrittää puhaltimen roottorin pyörimisnopeuden. Ilma liikkuu sitä nopeammin, mitä suurempi asetus on valittuna. Valitse pienempi asetus, jos kyseessä on pieni, hellävaraisesti kypsennettävä tuote.



Kosteutus

Kun tämä lisätoiminto on käytössä, kostutussuutin suihkuttaa lämmityselementtiä vedellä kypsennyksen aikana. Näin kypsennettävän tuotteen pinta kostuu, höyry tiivistyy ja tuotteen kuori rapeutuu. Toiminto varmistaa, että uuni toimii optimaalisesti. Kypsennystilan lämpötilan on oltava 30–260 °C.

1. Pidä painettuna painiketta .

>> Kun painetta pidetään painettuna, kostutussuutin suihkuttaa lämmityselementtiä vedellä.



Jäähdytystoiminto

Jos tuotetta on kypsennetty korkeassa lämpötilassa ja lopuksi tarvitaan matalampaa lämpötilaa, kypsennystilan lämpötilaa voi alentaa käyttämällä jäähdytystoimintoa.

✓ Ilmanohjain on kiinnitetty asianmukaisesti.

1. Paina painiketta .

> Valitse lämpötila, johon kypsennystila jäähdytetään.

2. **VAROITUS! Palovammojen vaara! Kun kypsennystilan luukku avataan, kypsennystilasta purkautuu kuumaa höyryä. Avaa kypsennystilan luukku.**

>> **VAROITUS! Loukkaantumisaara! Puhaltimen roottorin liikettä ei jarruteta, kun kypsennystilan luukku avataan. Älä kosketa pyörivää puhaltimen roottoria.** Puhaltimen pyörimisnopeus nousee. Kypsennystila jäähtyy.

6.1.3

Kehotteet ja tiedot

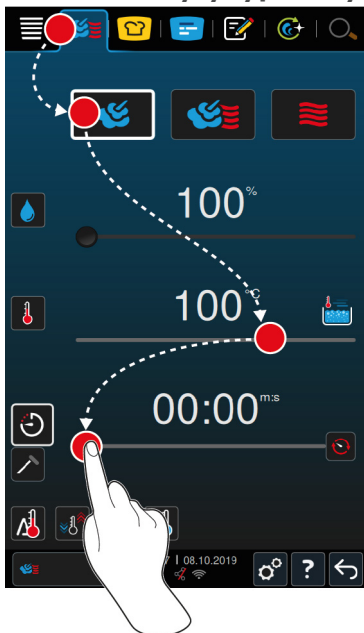
Kypsennystyönkulun aikana näyttöön voivat tulla samat kehoitteet ja tiedot [► 40] kuin älykkäiden kypsennysprosessien aikana.

6.2 Höyry

6.2.1 Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue

Kypsennyslämpötila	Kypsennysmenetelmä	Kypsennystilan kosteus	Kypsennystilan lämpötila
Kostea	- Höyrytys - Haudutus - Ryöppäys - Kypsennys - Höyrytys - Sous vide -kypsennys [► 49] - Sulatus - Säilöntä	100 %	30–130 °C

6.2.2 Tuotteen höyrykypsennys



1. Paina valikkorivin painiketta
 2. Paina painiketta
> Laite esilämmitetään.
 3. Aseta haluttu kypsennystilan lämpötila.
 4. Jos haluat kypsentää tuotteen kypsennysajan perusteella, paina painiketta
 5. Aseta kypsennysaika.
 6. Jos haluat kypsentää tuotteen sisälämpötilan perusteella, paina painiketta
 7. Aseta sisälämpötila.
> Kun kypsennystila on saavuttanut asetustemperatuurin, sinua kehoitetaan täyttämään laite.
 8. Lisää kypsennettävä tuote laitteeseen.
- >> Kypsennysprosessi jatkuu. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun tai haluttu sisälämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki, joka kehottaa tarkistamaan tuotteen kypsennystuloksen.

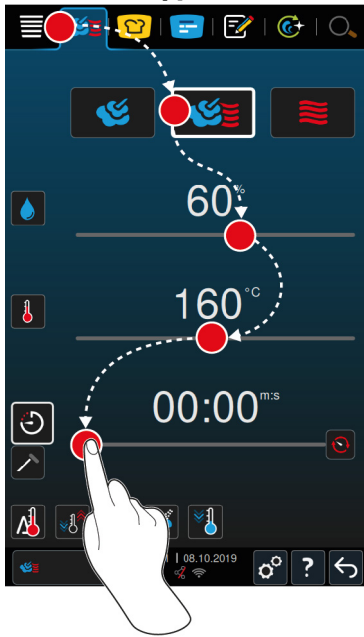
6.3 Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä

6.3.1 Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue

Kypsennyslämpötila	Kypsennysmenetelmä	Kypsennystilan kosteus	Kypsennystilan lämpötila
koste ja kuuma	- Paisto - Paahto	0–100 %	30–300 °C

Kun kypsennystilan lämpötila on yli 260 °C 30 minuutin ajan, lämpötila lasketaan automaattisesti 260 °C:seen, jos et käytä laitetta tänä aikana. Jos teet 30 minuutin aikana jotakin, esimerkiksi avaat kypsennystilan oven, kypsennystilan lämpötila pysyy yli 260 °C:ssa seuraavat 30 minuuttia.

6.3.2 Tuotteen kypsentaminen kiertoilman ja höyryn yhdistelmällä



1. Paina valikkorivin painiketta
 2. Paina painiketta
 - > Laite esilämmitetään.
 3. Aseta haluttu höyrypitoisuus.
 4. Aseta haluttu kypsennystilan lämpötila.
 5. Jos haluat kypsentää tuotteen kypsennysajan perusteella, paina painiketta
 6. Aseta kypsennysaika.
 7. Jos haluat kypsentää tuotteen sisälämpötilan perusteella, paina painiketta
 8. Aseta sisälämpötila.
 - > Kun kypsennystila on saavuttanut asetustemperatuurin, sinua kehoitetaan täyttämään laite.
 9. Lisää kypsennettävä tuote laitteeseen.
- >> Kypsennysprosessi jatkuu. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun tai haluttu sisälämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki, joka kehoittaa tarkistamaan tuotteen kypsennystuloksen.

6.4 Kuuma ilma

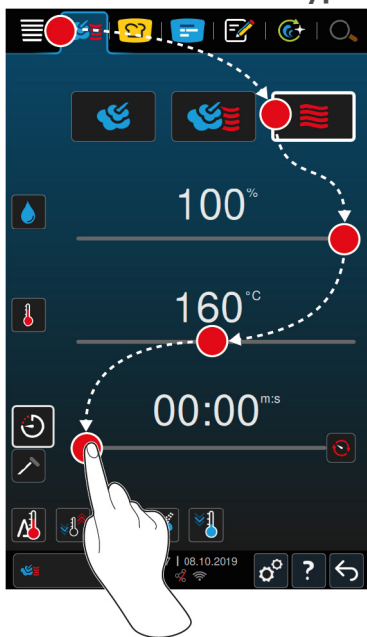
6.4.1 Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue

Kypsennyslämpötila	Kypsennysmenetelmä	Kypsennystilan kosteus	Kypsennystilan lämpötila
kuuma	Paisto	0–100 %	30–300 °C

Kypsennyslämpötila	Kypsennysmenetelmä	Kypsennystilan kosteus	Kypsennystilan lämpötila
	▪ Paahto ▪ Grillaus ▪ Friteeraus ▪ Gratinointi ▪ Glaseeraus		

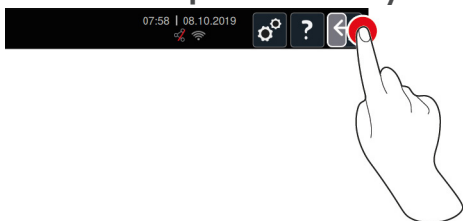
Kun kypsennystilan lämpötila on yli 260 °C 30 minuutin ajan, lämpötila lasketaan automaattisesti 260 °C:seen, jos et käytä laitetta tänä aikana. Jos teet 30 minuutin aikana jotakin, esimerkiksi avaat kypsennystilan oven, kypsennystilan lämpötila pysyy yli 260 °C:ssa seuraavat 30 minuuttia.

6.4.2 Tuotteen kiertoilmakypsennys



1. Paina valikkorivin painiketta
 2. Paina painiketta
 - > Laite esilämmitetään.
 3. Aseta haluttu kypsennystilan lämpötila.
 4. Jos haluat kypsentää tuotteen kypsennysajan perusteella, paina painiketta
 5. Aseta kypsennysaika.
 6. Jos haluat kypsentää tuotteen sisälämpötilan perusteella, paina painiketta
 7. Aseta sisälämpötila.
 - > Kun kypsennystila on saavuttanut asetuslämpötilan, sinua kehoitetaan täyttämään laite.
 8. Lisää kypsennettävä tuote laitteeseen.
- >> Kypsennysprosessi jatkuu. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun tai haluttu sisälämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki, joka kehottaa tarkistamaan tuotteen kypsennystuloksen.

6.5 Manuaalisen paiston keskeyttäminen



1. Pidä painettuna painiketta 
 - > Kypsennysprosessi keskeytyy. Aloitusnäyttö tulee näkyviin.

7 Sous vide -kypsennys

Sous vide -menetelmässä kypsennettävä tuote valmistellaan, maustetaan, marinoidaan tai ruskistetaan, minkä jälkeen se tyhjiöpakataan ja asetetaan vesihauteeseen kypsymään. Näin kypsennettävän tuotteen oma maku vahvistuu ja sen luonnolliset värit, terveelliset vitamiinit ja hivenaineet säilyvät. Hellävarainen menetelmä vähentää myös kypsennyshävikkiä. Kypsennyksen jälkeen tuote on jäädytettävä. Ennen tarjoilua tuote lämmitetään uudelleen muovipakkauksessa, poistetaan pakkauksesta ja viimeistellään kyseiselle ruokalajille soveltuvalla tavalla.

Sous vide -kypsennys soveltuu etenkin seuraaviin käyttökohteisiin:

- Kypsennä ja jäädytä -tuotanto (cook and chill)

Ruoka voidaan valmistaa keskitetysti tuotantokeittiössä, josta se kuljetetaan palvelukeittiöihin. Näin vältetään kalliilta ylituotannolta, kun ainoastaan tarvittavat ruokalajit viimeistellään.

- Huonepalvelu

Ruokalajit tai niiden osat voidaan kypsentää valmiiksi ja jäädyttää. Tämän jälkeen yksittäiset annokset viimeistellään tilauksesta. Näin asiakkaita voidaan palvella kellon ympäri, vaikka keittiöhenkilökunta olisi kokematontakin.

- Kevyt ja terveellinen ruoka

Hellävarainen kypsennysmenetelmä soveltuu terveellisen ruoan valmistukseen ja säilyttää luonnolliset maut ja aromit. Mausteiden avulla myös suolaton ruoka saadaan luonnollisesti maukkaaksi.

8 Kypsennys matalassa lämpötilassa

Suurikokoisten liha- ja siipikarjatuotteiden kypsennys edellyttää jatkuvaa tarkkailua ja pitkän kokemuksen tuomaa asiantuntemusta. Lisäksi laitteet ovat varattuina useita tunteja. Kypsennysjärjestelmän avulla täytät nämä vaatimukset: Voit paistaa, keittää ja hauduttaa tuotteita hitaasti matalissa lämpötiloissa tuotannon kannalta hiljaisempina ajankohtina, kuten iltapäivisin tai kattausaikojen ulkopuolella. Tämä mahdollistaa laitteen optimaalisen käytön jopa 24 tuntia päivässä. Käyttämällä tuotteille yön yli kypsennystä voit myös hyödyntää edullista yösähköä ja säästää energiakustannuksissa.



VINKKI

Jos virta katkeaa matalassa lämpötilassa kypsennyksen aikana, kypsennysprosessi keskeytyy. Jos virtakatkoksen kesto on alle 15 minuuttia, laite jatkaa kypsennysprosessia. Jos virtakatkos kestää pidempään kuin 15 minuuttia, laite siirtyy katkoksen jälkeen valmiustilaan. Tällöin kypsennysprosessi on käynnistettävä uudelleen tuotteen valmiiksi kypsennyksen varten.

9 Viimeistely

Viimeistelytoiminnon avulla voit erottaa ruokien valmistuksen tarjoilusta. Näin keittiössä on enemmän aikaa keskittyä muuhun olennaiseen, kuten suunnitteluun, ruokalistan laatimiseen ja annosten luovaan esillepanoon. Toiminto minimoi lämpösäilytyksen laatuhaitat ja varmistaa erinomaisen laadukkaan lopputuloksen.

- Voit viimeistellä ainoastaan tarvittavat annokset ja reagoida joustavasti ruokailijoiden määrän muutoksiin.
- Lyhyemmät tuotanto- ja tarjoiluajat vähentävät kiirettä ja stressiä annosten kokoamisvaiheessa.
- Voit alentaa henkilöstökustannuksia tehokkaan ajankäytön ja nopeamman asiakaspalvelun ansiosta.
- Voit hoitaa useita tilaisuuksia samanaikaisesti ja parantaa laitteiden käyttöastetta täysin ilman lisäkuluja.

Viimeistelytoiminnolla voidaan tuottaa laaja valikoima huippulaadukasta ruokaa esimerkiksi ravintolassa, hotellissa tai suurtalouskeittiössä:

- Viimeistelyn käyttö ravintolassa
Viimeistelytoiminnon avulla ruokalajit voidaan tehdä valmiiksi juuri silloin, kun niitä tarvitaan.
- Viimeistelyn käyttö hotellissa
Lautasella viimeistely soveltuu etenkin tilanteisiin, joissa on valmistettava useita lautasia samanaikaista tarjoilua varten, kuten konferensseihin, häihin ja pitopalvelutilaisuuksiin.
- Viimeistelyn käyttö suurtalouskeittiössä
Astiassa viimeistely soveltuu etenkin tilanteisiin, joissa tarjolle asetetaan laaja valikoima erilaisia ruokia, joita tarvitaan suuria määriä.

9.1 À la carte -lautaspainon asettaminen

Määritä tyhjän lautasen paino, ennen kuin käynnistät Viimeistely-vaiheen. Laite mukauttaa kypsennysvaiheet tämän tiedon perusteella niin, että viimeistelytulos on ihanteellinen eikä lautasille kerry kosteutta.

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **Kypsennys**
3. Paina painiketta  **À la carte -lautaspaino**
4. Valitse jokin seuraavista arvoista:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

9.2 Seisovan pöydän lautaspainon asettaminen

Määritä tyhjän lautasen paino, ennen kuin käynnistät Viimeistely-vaiheen. Laite mukauttaa kypsennysvaiheet tämän tiedon perusteella niin, että viimeistelytulos on ihanteellinen eikä lautasille kerry kosteutta.

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **Kypsennys**
3. Paina painiketta  **Seisovan pöydän lautaspaino**
4. Valitse jokin seuraavista arvoista:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10 iProductionManager



iProductionManager on tarkoitettu koko tuotantoprosessin älykkääseen ja joustavaan organisointiin. Tähän kuuluvat ohjelmat, jotka voidaan valmistaa yhdessä, ruokien optimaalinen valmistusjärjestys ja kypsennysprosessin valvonta.

iProductionManager muistuttaa käyttäjää, kun tietty ruokalaji on täytettävä laitteeseen tai poistettava siitä. Voit määrittää itse, käytetäänkö ruokalajeille energiaoptimoitua, aikaoptimoitua vai tavoiteaikaan perustuvaa kypsennystä. iProductionManager järjestää vastaavasti ruoat älykkääseen valmistusjärjestykseen. Näin kokonaisuus pysyy aina hallinnassa ilman säätämistä ja tarkkailua ja ruoantuotanto on tehokasta.

Manuaaliset bongit

Älykkäät bongit

Uunipellit

Aikaan perustuvan kypsennyksen kohdistin

Aika-akselin skaalaus

Suunnittelu

Aika-akseli

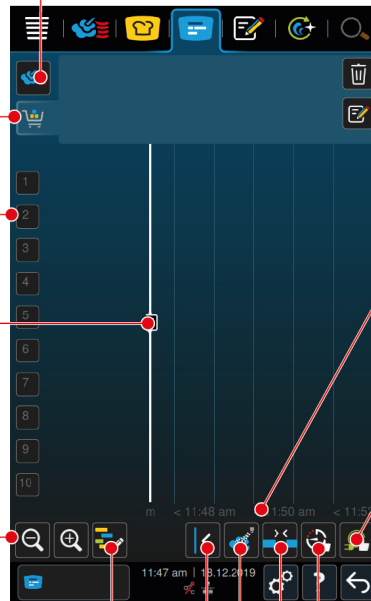
Energian optimointi

Ajan optimointi

Suunnittelun aukkojen täyttö

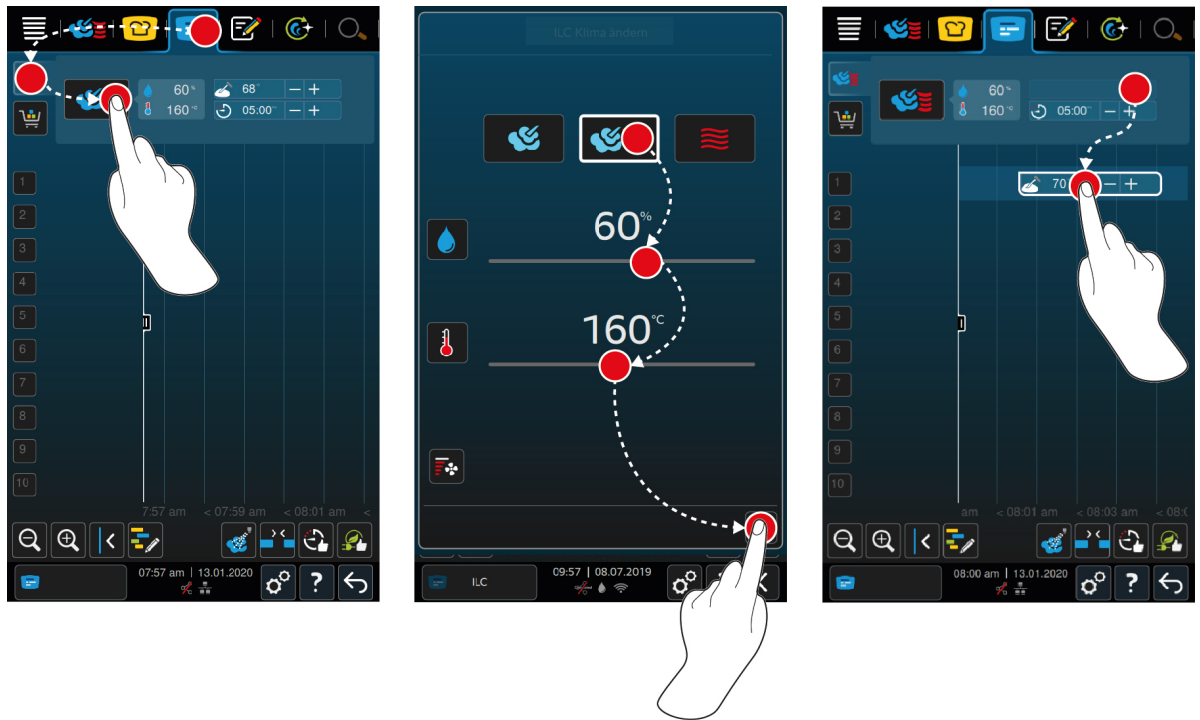
Kosteutus

Aika-akselin palautus



10.1 Manuaalisten bongien luominen

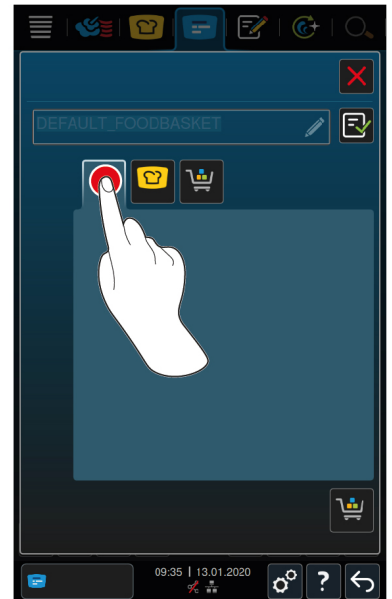
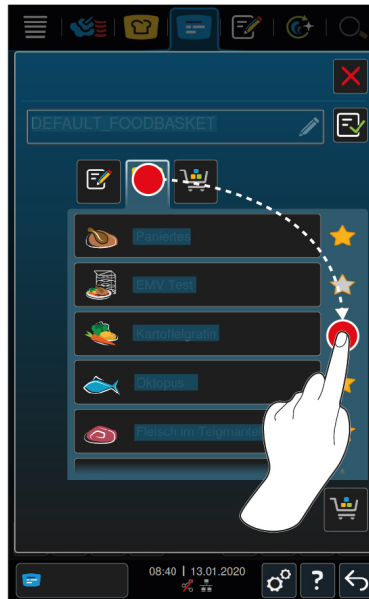
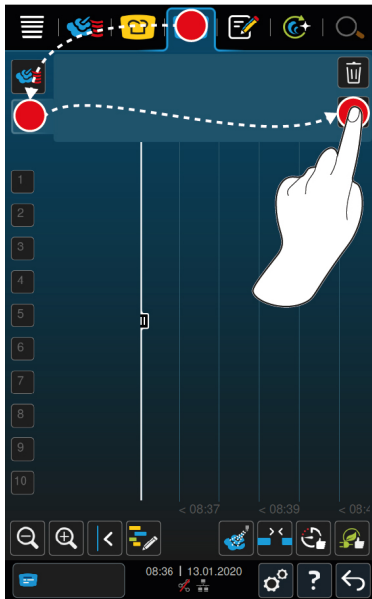
Voit lisätä iProductionManageriin manuaalisia bongejja. Määritä ensin lämpötila ja valitse sitten, luodaanko bongi kypsennysajan vai sisälämpötilan perusteella. Huom: Jos kypsennät tuotteen integroidun sisälämpötila-anturin avulla, voit sijoittaa aika-akselille samanaikaisesti vain yhden manuaalisen sisälämpötilaan perustuvan bongin.



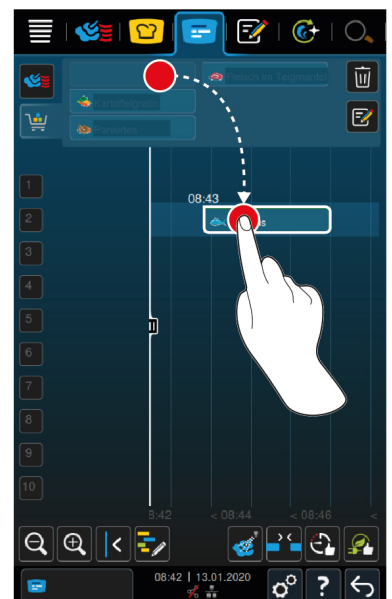
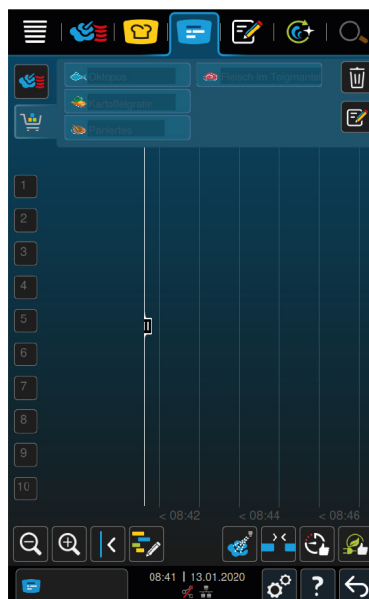
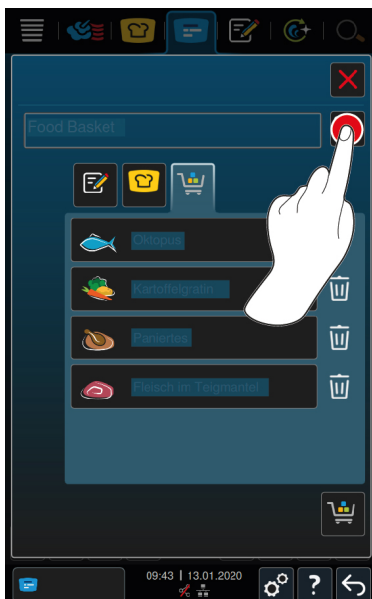
1. Paina valikkorivin painiketta
 2. Paina painiketta
 3. Valitse käyttötavaksi Höyry [► 45] , Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä [► 46] tai Kuuma ilma [► 46]
 4. Sääda kypsennysparametreja haluamallasi tavalla. Voit säätää myös siipituulettimen nopeutta. Paina painiketta
 5. Tallenna muutokset painikkeella
 6. Jos haluat suurentaa tai pienentää sisälämpötilaa tai pidentää tai lyhentää kypsennysaikaa, käännä joko keskimmäistä valintapyörää tai paina painikkeita: tai
 7. Painele painiketta, kunnes haluttu asetus on saavutettu.
- >> Nyt voit sijoittaa bongit [► 56].

10.2 Tavarakorien luominen

Voit lähettää iProductionManageriin jo luotuja tavarakoreja ohjelmointitilasta [► 67] tai luoda omia tavarakoreja iProductionManagerissa.



1. Paina valikkorivin painiketta ☰
2. Paina painiketta 🛒
3. Paina painiketta 📝
4. Voit liittää tavarakoriin älykkäitä kypsennysprosesseja painamalla painiketta 🛒
 - > Kaikki älykkäät kypsennysprosessit näkyvät näytössä.
5. Selaa luetteloa ja paina haluamaasi kypsennysprosessia.
 - > Kyseisen kypsennysprosessin kohdalla näkyy ★, ja se liitetään tavarakoriin.
6. Voit liittää tavarakoriin ohjelmia ohjelmointitilasta painamalla painiketta 📝
 - > Kaikki tallennetut ohjelmat näkyvät näytössä.
7. Selaa luetteloa ja paina haluamaasi ohjelmaa.
 - > Kyseisen ohjelman kohdalla näkyy ★, ja se liitetään tavarakoriin.
8. Voit nimetä tavarakorin painamalla painiketta ✎



9. Tallenna tavarakori pysyvästi painamalla painiketta ✓
- >> Tavarakori näkyy ohjelmointitilan ohjelmaluettelossa. Nyt voit sijoittaa bongit ▶ 56].
- >> Lue lisää tavarakoreista täältä: Ohjelmien muokkaaminen ja poistaminen ▶ 67]

10.3 Bonginäkömään muokkaaminen

Voit liittää bonginäkömään jokaiseen älykkääseen kypsennysprosessiin tai jokaiseen haluamaasi ohjelmaan. Jos kokonaisuutta ei tallenneta tavarakoriin, bonginäkömää korvautuu sillä hetkellä, kun lataat uuden tavarakorin.

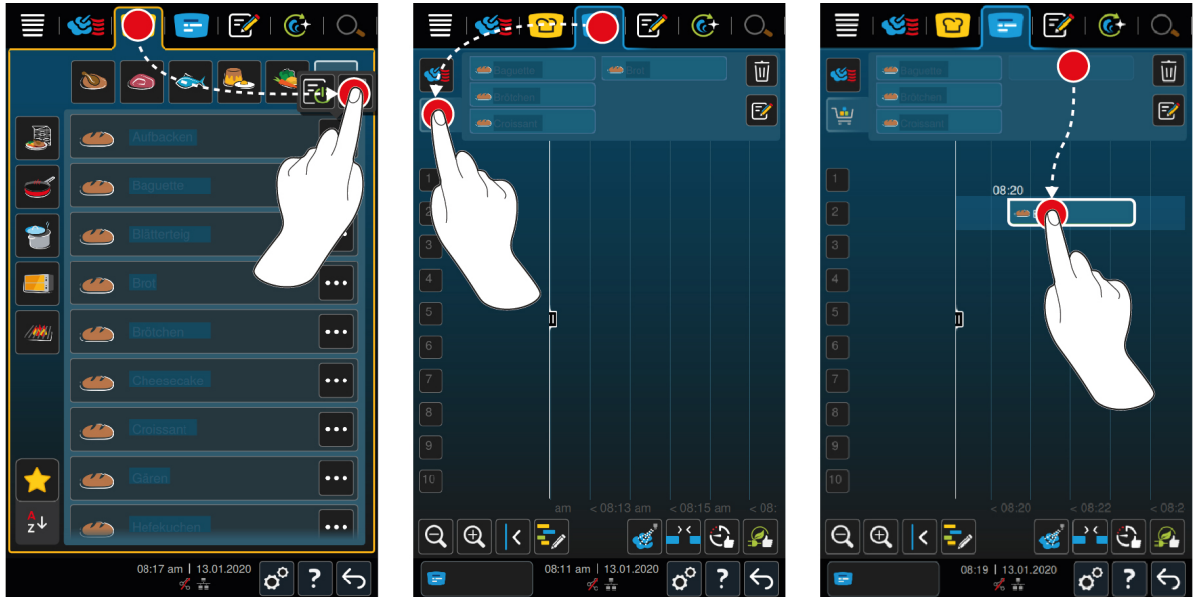
iProductionManager



✓ Olet lähettänyt tavarakorin ohjelmointitilasta iProductionManageriin.

1. Paina painiketta 
 2. Voit liittää tavarakoriin älykkäitä kypsennysprosesseja painamalla painiketta 
 - > Kaikki älykkäät kypsennysprosessit näkyvät näytössä.
 3. Selaa luetteloa ja paina haluamaasi kypsennysprosessia.
 - > Kyseisen kypsennysprosessin kohdalla näkyy , ja se liitetään tavarakoriin.
 4. Voit liittää tavarakoriin ohjelmia ohjelmointitilasta painamalla painiketta 
 - > Kaikki tallennetut ohjelmat näkyvät näytössä.
 5. Selaa luetteloa ja paina haluamaasi ohjelmaa.
 - > Kyseisen ohjelman kohdalla näkyy , ja se liitetään tavarakoriin.
 6. Paina painiketta 
- >> Älykkäät kypsennysprosessit tai ohjelmat näkyvät bonginäkömässä. Nyt voit sijoittaa bongit [\[► 56\]](#).

iCookingSuite ja ohjelmointitila



1. Voit lähettää älykkään kypsennysprosessin iCookingSuitesta iProductionManageriin painamalla valikkorivin painiketta
 2. Paina haluamasi kypsennysprosessin jäljessä olevaa ... -painiketta.
 3. Paina painiketta
 4. Lähetä kypsennysprosessi ohjelmointitilasta iProductionManageriin painamalla valikkorivin painiketta
 5. Paina haluamasi kypsennysprosessin jäljellä olevaa ... -painiketta.
 6. Paina painiketta
 7. Paina valikkorivin painiketta
 8. Paina painiketta
- > Älykkäät kypsennysprosessit näkyvät bonginäkylässä. Nyt voit sijoittaa bongit [► 56](#).

10.4 Bongien sijoittaminen

- ✓ Olet luonut manuaalisia bongveja [► 52](#), tavarakoreja [► 53](#) tai bonginäkymän [► 55](#).
1. Vedä kaikki bongit haluamallasi kannatintasolle.
 - > Kannatintaso, jolle haluat sijoittaa bongit, näytetään sinisellä korostettuna toiminnon helpottamiseksi. Bongissa näkyy myös kellonaika.
 - > Jos kannatintaso näkyy keltaisena tai punaisena, et voi sijoittaa bongia tai siirtää jo sijoitettuja bongveja. Lisätietoja on kohdassa Yhteensopivuuden tarkastus [► 57](#) ja sijoittelulogiikka [► 57](#)
 2. Jos olet sijoittanut useita bongveja, skaalaa aika-akseli saadaksesi niiden yhteenvedon. Paina painiketta
- Käytettävissä ovat seuraavat mahdollisuudet bongien sijoittamisen optimoimiseksi:
- Suunnittelun aukkojen täyttö [► 57](#)
 - Ajan optimointi [► 58](#)
 - Energian optimointi [► 59](#)
 - Aikaan perustuva kypsennys [► 60](#)
- Kun sijoitat reaaliaikaisia bongveja, näyttöön tulee pystysuora keltainen tai sininen palkki:
- Keltainen palkki ilmaisee, että kypsennystilaa lämmitetään.
 - Sininen palkki ilmaisee, että kypsennystilaa jäähdytetään Cool-Down-toiminnolla.
 - Palkin leveys osoittaa, miten kauan lämmitys tai jäähdytys kestää.

Kun haluttu lämpötila on saavutettu, laite pyytää käyttäjää lataamaan laitteen. Kannatintason vieressä näkyy symboli .

Kun laite on ladattu, kannatintason vieressä näkyy aika, jonka kypsennettävä tuote on vielä kypsennystilassa.

Kun bongin kypsennysaika on päättynyt, järjestelmä kehottaa tyhjentämään laitteen. Kannatintason vieressä näkyy symboli . Kypsennysaika on 00:00.

10.4.1 Yhteensopivuustarkastus

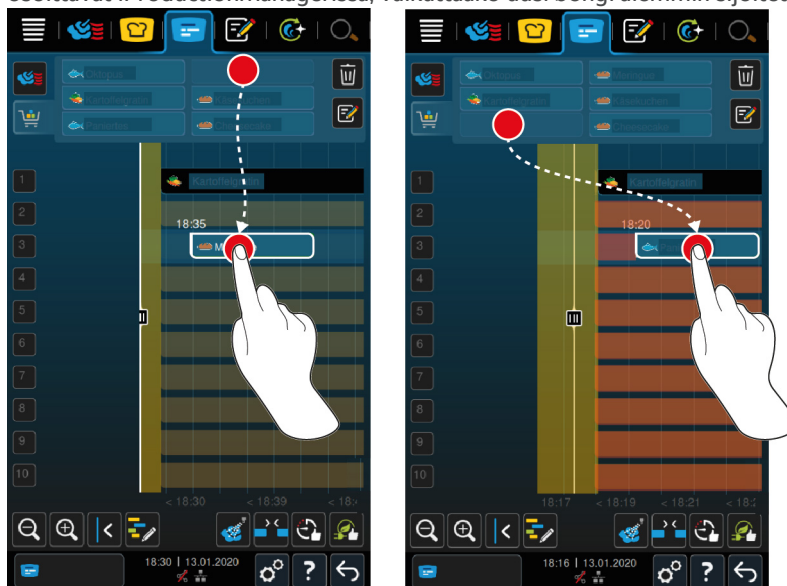
Järjestelmä tarkastaa jokaisen iProductionManagerissa sijoitettavan bongin kohdalla, onko uusi bongi yhteensopiva aiemmin sijoitettujen bongien ja valitun ajan kanssa. Bongit erotellaan ja tarkastetaan yksittäin seuraavien kolmen arvon perusteella:

- Jokaiselle bongille on määritetty käyttötapa. Järjestelmä tarkastaa, ovatko käyttötavat yhteensopivia.
- Jokaista bongia varten on määritetty kypsennystilan lämpötila. Järjestelmä tarkastaa, ovatko kypsennystilan lämpötilat yhteensopivia.
- Jokaiselle käyttötavalle on määritetty tietty kypsennystilan kosteus. Järjestelmä tarkastaa, ovatko kypsennystilan kosteusarvot yhteensopivia.

Tässä yhteydessä tarkastetaan sekä manuaalisten käyttötapojen että älykkäiden kypsennysprosessien yhteensopivuus. Voit yhdistellä keskenään vain kypsennysprosesseja, joiden kypsennyslämpötilat pysyvät samana koko prosessin ajan. Kypsennysprosesseja, joihin sisältyy useita eri lämpötiloja (esimerkiksi matalassa lämpötilassa tapahtuva kypsennys), ei voi yhdistellä muiden bongien kanssa.

10.4.2 Sijoittelulogiikka

iCombi Pro määrittää Yhteensopivuuden tarkastus -toiminnon avulla, mihin paikkaan bongi sijoitetaan. Bongit sijoitetaan tämän tarkastuksen perusteella optimaalisesti iProductionManagerissa. Kannatintasojen värimerkinnät osoittavat iProductionManagerissa, vaikuttaako uusi bongi aiemmin sijoitettuihin bongeihin:

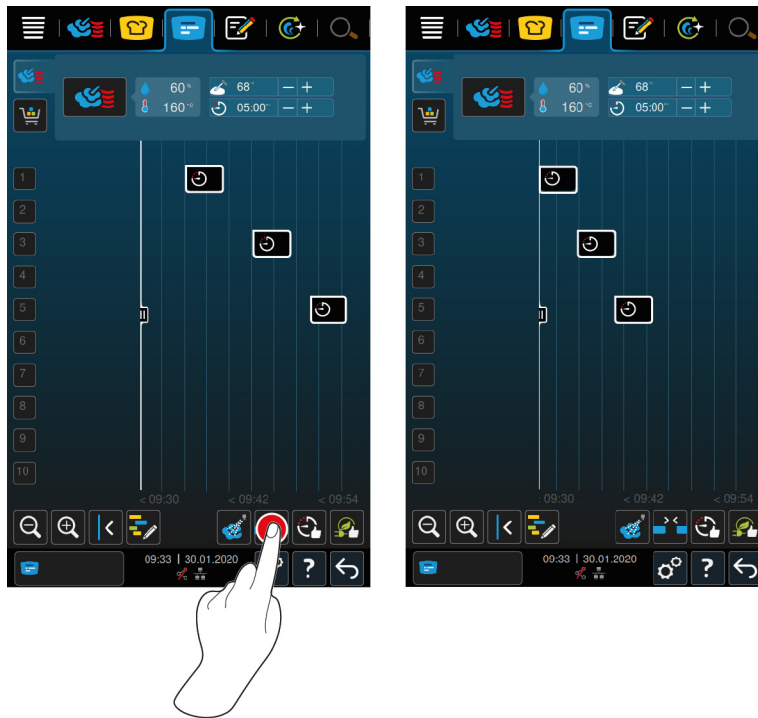


- Kun kannatintasot näkyvät keltaisina, voit sijoittaa bongin, mutta tällöin muita aiemmin sijoitettuja bongeja siirretään.
- Kun tausta näkyy punaisena, et voi sijoittaa bongia, koska toista bongia käsitellään parhaillaan.

Jos siirrät bongia, tällöin myös koko yksikkö, johon bongi on sijoitettu yhteensopivuustarkastuksen jälkeen, siirtyy.

10.4.3 Suunnittelun aukkojen täyttö

Voit antaa laitteen täyttää automaattisesti ajalliset aukot, joita on muodostunut bongien sijoittamisen yhteydessä kaikille kannatintasoille.



✓ Olet luonut ja sijoittanut bongreja.

1. Paina painiketta .

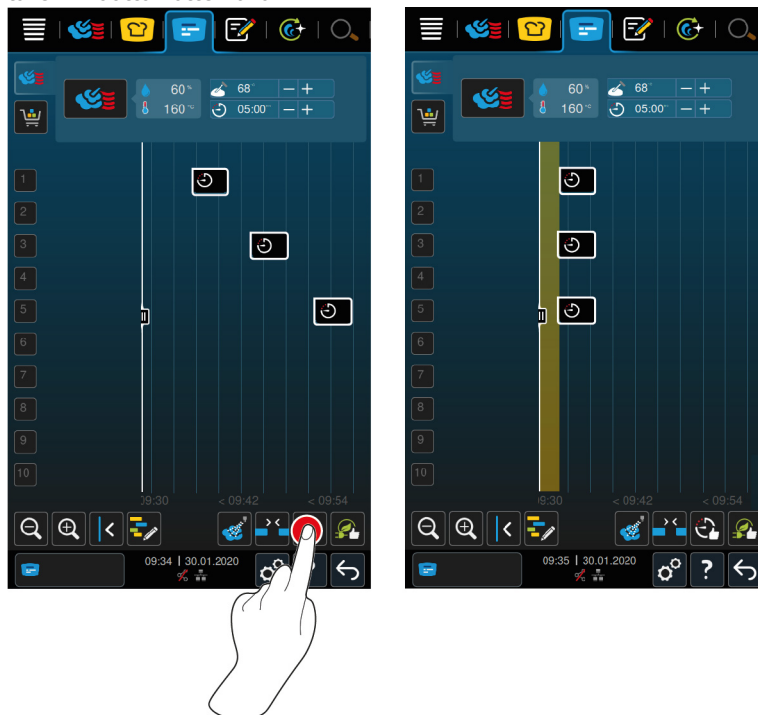
> Järjestelmä kysyy, haluatko todella täyttää suunnittelun aukot. **HUOMAUTUS! Tätä toimintoa ei voi perua.**

2. Vahvista kysymys valitsemalla **OK**

>> Bongien väliset ajalliset aukot täytetään. Bongien keskinäinen sijoittelu säilyy muuttumattomana. Bongien asettelu saattaa kuitenkin siirtyä aika-akselilla.

10.4.4 Ajan optimointi

Voit antaa iCombi Pro-järjestelmän optimoida jo iProductionManagerissa sijoitetut bongit niin, että ruoat kypsennetään ajallisesti optimaalisesti ja ajalliset aukot poistuvat. Aikajärjestys ja kannatintasoille sijoittelu pysyy tällöin muuttumattomana.



✓ Olet luonut ja sijoittanut bongejja.

1. Paina painiketta 

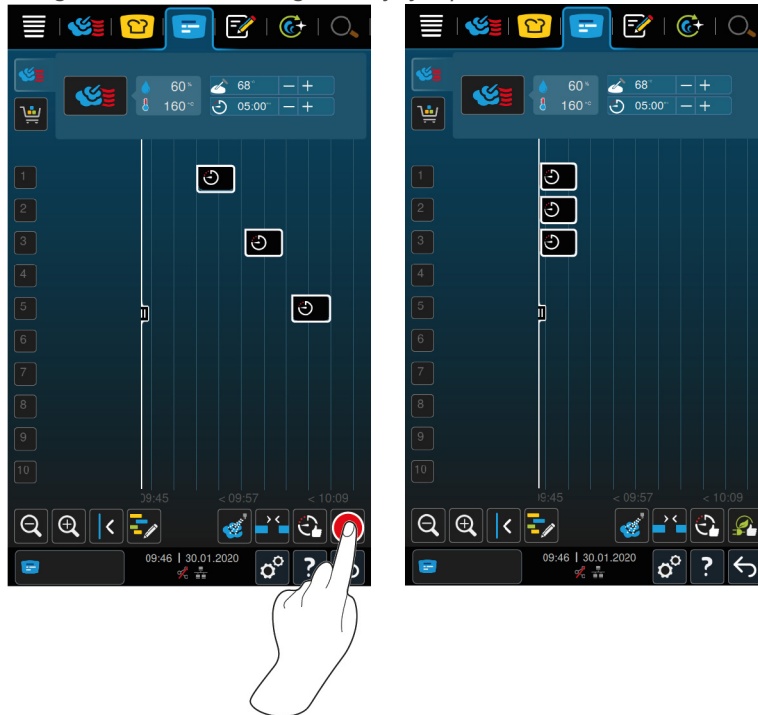
> Järjestelmä kysyy, haluatko todella täyttää ajalliset aukot. **HUOMAUTUS! Tätä toimintoa ei voi perua.**

2. Vahvista kysymys valitsemalla **OK**

>> Uudet bongit sijoitetaan yhteensopivuustarkastuksen [► 57] tuloksen mukaisesti.

10.4.5 Energian optimointi

Voit antaa iCombi Pro -järjestelmän optimoida jo iProductionManagerissa sijoitetut bongit niin, että ruoat kypsennetään energiankulutuksen kannalta optimaalisesti. Näin voidaan optimoida laitteen käyttöaste ja säästää energiaa. Huomaa, että bongien aikajärjestys saattaa tällöin muuttua.



✓ Olet luonut ja sijoittanut bongejja.

1. Paina painiketta 

> Järjestelmä kysyy, haluatko todella järjestää bongit energiankulutuksen kannalta optimaalisesti. **HUOMAUTUS! Tätä toimintoa ei voi perua.**

2. Vahvista kysymys valitsemalla **OK**

>> Uudet bongit sijoitetaan yhteensopivuustarkastuksen [► 57] tuloksen perusteella.

10.5 Bongien muokkaaminen ja poistaminen



Manuaaliset bongit

Jos olet sijoittanut manuaalisen bongin, voit lisätä keskilämpötilaa tai pidentää kypsennysaikaa jälkikäteen. Et voi kuitenkaan muuttaa asetettua kypsennyslämpötilaa.

1. Paina bongia.
 - > Bongin asetukset näytetään.
2. Jos haluat lisätä tai vähentää keskilämpötilaa tai pidentää tai lyhentää kypsennysaikaa, paina painikkeita: **+** tai **—**
3. Voit poistaa bongeja painamalla painiketta

Älykkäät bongit ja ohjelmat

Kun olet sijoittanut älykkään bongin tai ohjelman, et voi muuttaa asetuksia jälkikäteen. Bongin voi tällöin ainoastaan poistaa.

1. Voit poistaa bongeja painamalla painiketta

10.6 Aikaan perustuva kypsennys

Voit suunnitella ruokia iProductionManagerissa niin, että niiden kypsennys alkaa samanaikaisesti tai niin, että ne ovat kypsiä samaan aikaan. Suunnittelu voidaan tehdä reaaliajassa sekä myös tulevaisuudessa. Sijoita tätä varten bongit niin, että ne ovat ennen sijoittelun aputyökalua tai sen jälkeen. Kun käynnistät iProductionManagerin, sijoittelun aputoiminto näyttää korostettuna senhetkisen ajankohdan. Jos siirrät sijoittelun aputyökalua oikealle, aika-akseli siirtyy tulevaisuuteen.

1. Paina valikkorivin painiketta
2. Vedä sijoittelun aputyökalu haluamaasi ajankohtaan aika-akselilla. Jos siirrät sijoittelun aputyökalun näytön oikeaan reunaan, aika-akseli siirtyy tulevaisuuteen.
3. Sijoita haluamasi bongit sijoittelun aputyökalun oikealle tai vasemmalle puolelle.
 - > Jos sijoitat bongeja sijoittelun aputyökalun vasemmalle puolelle, bongin päättymisajankohdaksi tulee tämä ajankohta. Ruokat kypsennetään niin, että ne ovat valmiita samaan aikaan.
 - > Kun sijoitat bongit sijoittelun aputyökalun oikealle puolelle, bongien aloitusajankohdaksi tulee kyseinen ajankohta. Ruokien kypsennys aloitetaan tällöin samanaikaisesti.

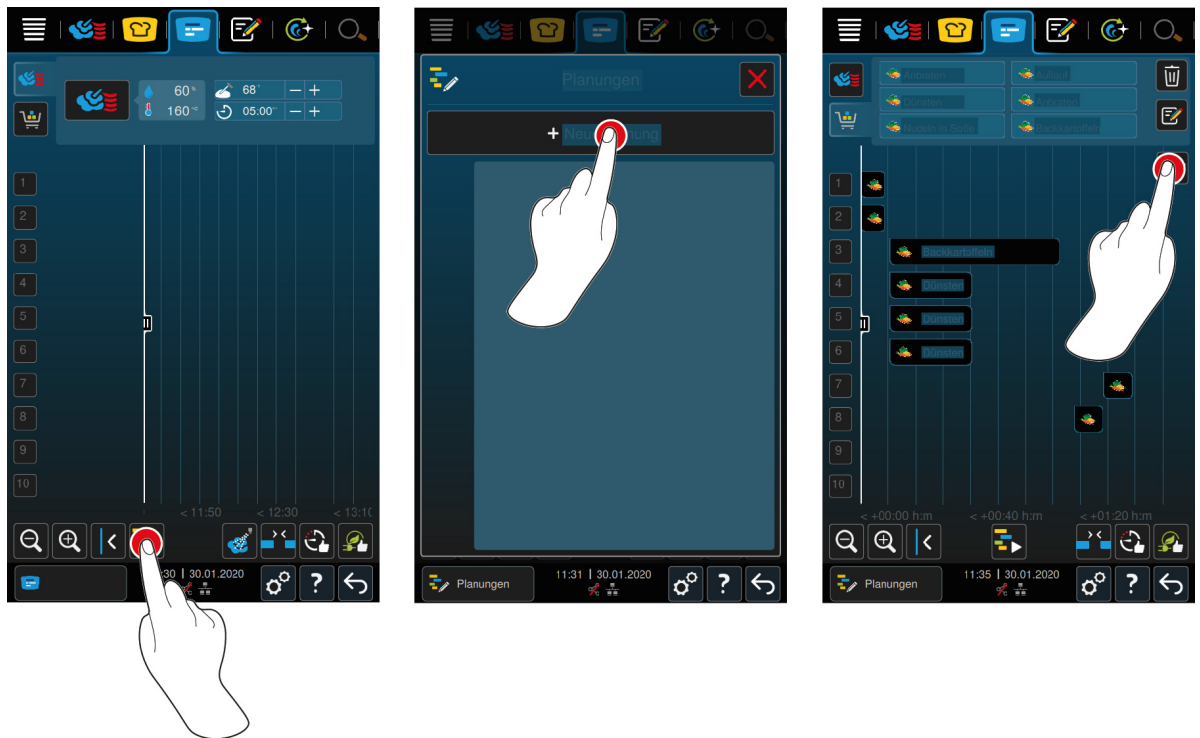
10.7 Suunnittelu

iProductionManagerin suunnittelutoiminnon ansiosta sinun tarvitsee sijoittaa bongit vain yhden kerran, minkä jälkeen voit hakea ne milloin tahansa uudelleen.



- Jo valmistettuja bongveja ei voi tallentaa suunnitelmaksi.
- **Kosteutus**-lisätoiminto ei ole käytettävissä suunnittelun yhteydessä.

10.7.1 Suunnitelmien luominen

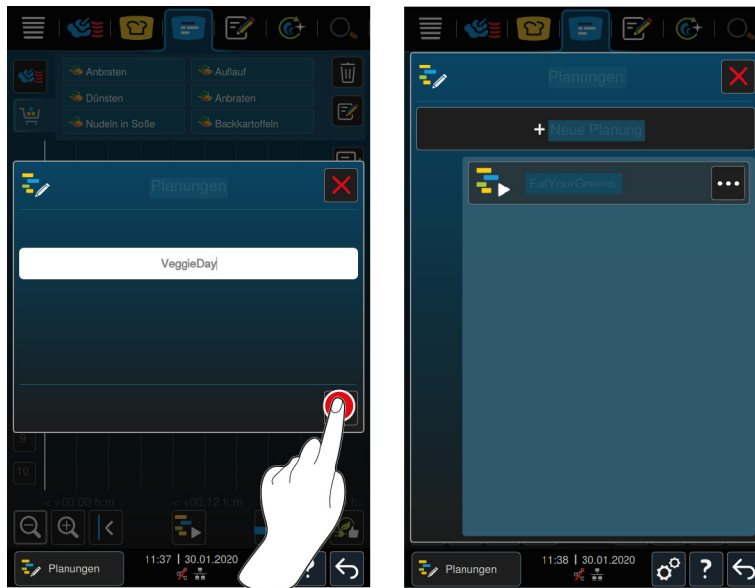


1. Paina valikkorivin painiketta
2. Paina painiketta
3. Paina painiketta **+Uusi suunnitelma**
 - > Sijoittelun aputyökalu siirtyy näytön vasempaan reunaan. Aika-akselin skaalaus muuttuu nykyisen kellonajan näytöstä minuuttinäyttöön. Voit sijoittaa bongveja nyt kellonajasta riippumatta.
4. Sijoita haluamasi bongit. Voit sijoittaa enintään 30 bongia.

Suunnittelun optimointia varten ovat käytettävissä seuraavat toiminnot:

- Suunnittelun aukkojen täyttö [\[► 57\]](#)
- Ajan optimointi [\[► 58\]](#)
- Energian optimointi [\[► 59\]](#)

1. Voit käynnistää suunnitelman tallentamatta painamalla painiketta:
2. Voit tallentaa suunnitelman painamalla painiketta:



3. Kirjoita nimi.
 4. Vahvista toiminto painikkeella ✓
- >> Suunnitelma näkyy suunnitelmaluettelossa.

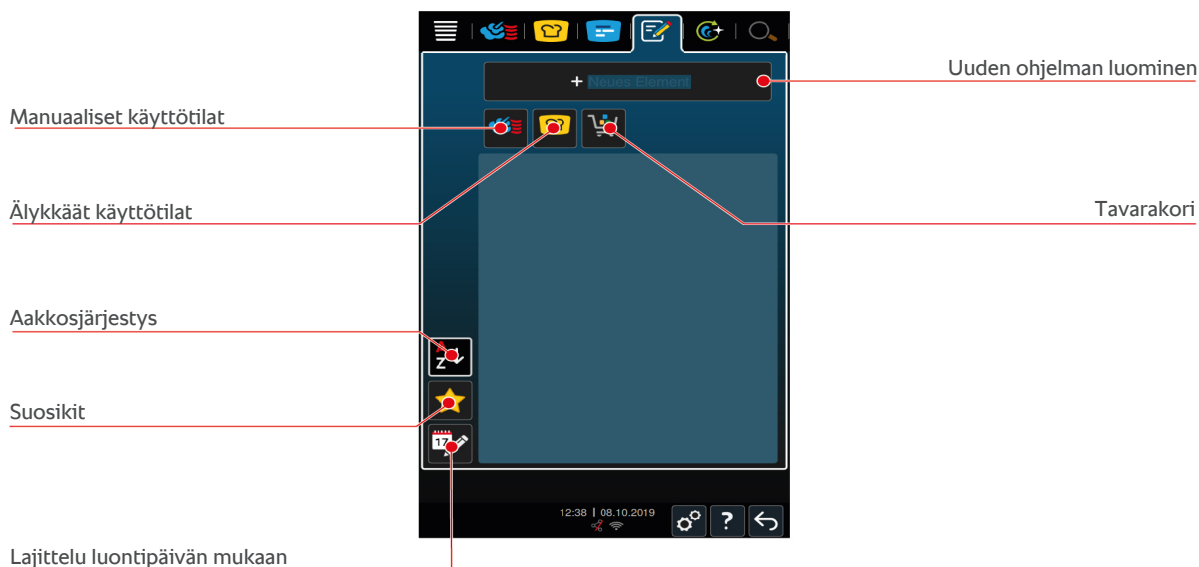
10.7.2 Suunnittelman käynnistäminen

- ✓ Olet luonut suunnitelman [► 61].
 - ✓ iProductionManager ei käsittele parhaillaan bongeja. Jos järjestelmä käsittelee bongeja, näyttön tulee ilmoitus, jossa kehoitetaan keskeyttämään kaikki bongit ennen suunnitelman aloittamista.
1. Paina painiketta 📌✎
 2. Paina haluamaasi suunnitelmaa.
- >> Suunnitelma käynnistyy heti. Bongit sijoitetaan suunnitelman mukaisesti kannatintasoille. Bonginäkymään sisältyvät bongit korvataan suunnitelmaan sisältyvillä bongeilla.

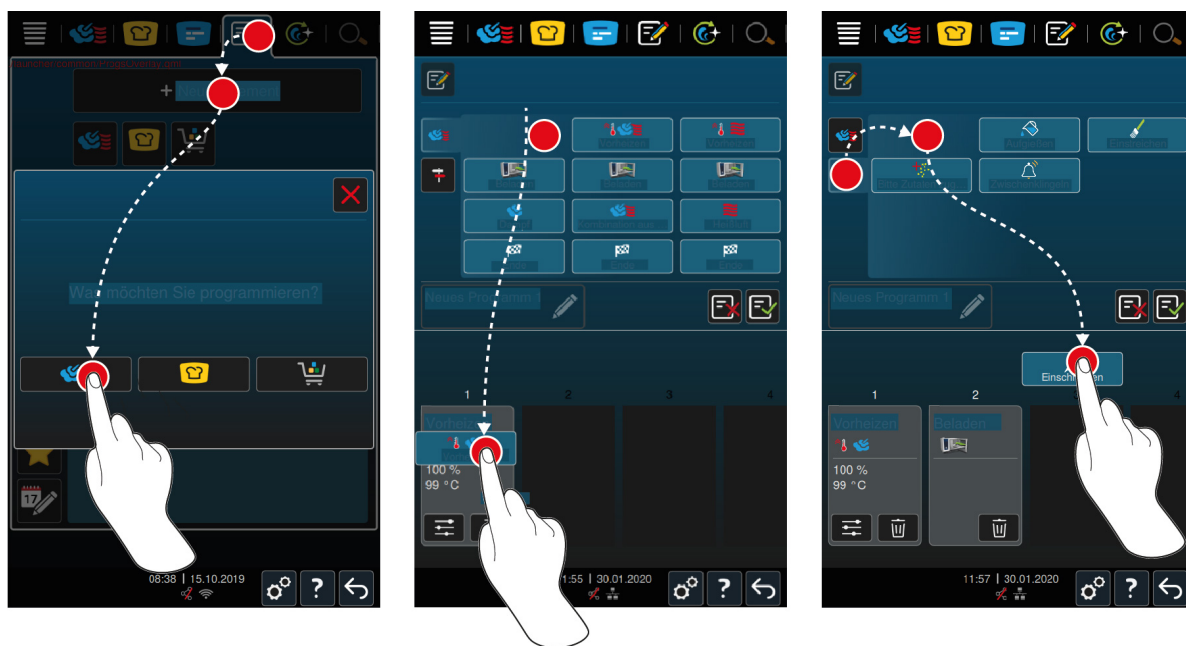
11 Ohjelmointitila



Ohjelmointitilassaa voit laatia, suunnitella ja hallita omia manuaalisia ohjelmia [► 63], älykkäitä kypsennysprosesseja [► 65] ja tavarakoreja [► 66]. Käytettävissä ovat kaikki manuaaliset käyttötilat [► 43], älykkäät kypsennysprosessit [► 27] ja valmiiksi ohjelmoitavat tavarakorit.

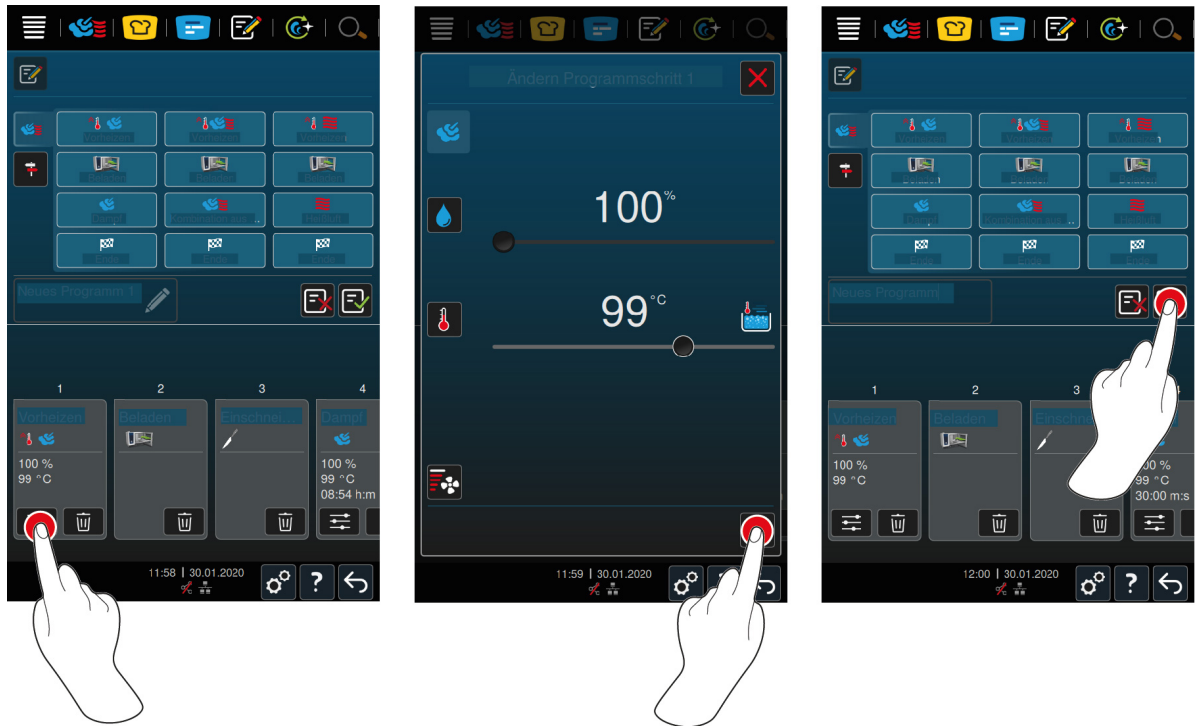


11.1 Manuaalisen ohjelman luonti



1. Paina valikkorivin painiketta
2. Paina painiketta + **Uusi elementti**
3. Paina painiketta
- > Käytettävissä olevat kypsennysvaiheet näkyvät näytössä.
4. Valitse haluamasi kypsennysvaiheet ja vedä ne alaosaan. **HUOMAUTUS!** Voit yhdistellä vain alakkain olevia kypsennysvaiheita. Jos yhdistät kypsennysvaiheita, jotka eivät ole alakkain, ohjelmaa ei voi tallentaa.
5. Voit lisätä ohjelmaan kehoitteita painamalla painiketta
- > Näyttöön aukeaa yhteenveto käytettävissä olevista kehoitteista.

6. Valitse haluamasi kehotteet ja vedä ne alasaan.



7. Voit muokata kypsennysvaihetta painamalla painiketta 

- > Näyttöön tulevat säädettävät kypsennysparametrit ja lisätoiminnot, jotka vaihtelevat valitun käyttötilan mukaan.

Kypsennysvaihe	Kypsennysparametrit	Lisätoiminnot
Esilämmitys	Kypsennystilan lämpötila	Ilman nopeus
Höyry	kypsennystilan lämpötila	- Delta-T-kypsennys - Ilman nopeus
Höyryn ja kiertoilman yhdistelmä	- Kypsennystilan kosteus - kypsennystilan lämpötila - Kypsennysaika - Sisälämpötila	- Delta-T-kypsennys - Ilman nopeus - Kosteutus
Kiertoilma	- Kypsennystilan kosteus - kypsennystilan lämpötila - Kypsennysaika - Sisälämpötila	- Delta-T-kypsennys - Ilman nopeus - Kosteutus

1. Mukauta kypsennysvaihetta haluamallasi tavalla.

2. Tallenna muutokset painikkeella 

3. Anna kypsennysprosessille nimi painamalla painiketta 

4. Kirjoita nimi.

5. Tallenna kypsennysprosessi painikkeella 

>> Laite tarkistaa ohjelman. Kun kaikki kypsennysparametrit on määritetty ja järjestetty keskenään loogiseen järjestykseen, ohjelma tallennetaan, minkä jälkeen se näkyy ohjelmaluettelossa.

>> Jos ohjelmassa on jokin virhe, kyseiseen kohtaan ilmestyy merkki. Korjaa virhe, ennen kuin yrität tallentaa ohjelman uudelleen.

11.2 Älykkään kypsennysprosessin ohjelmointi

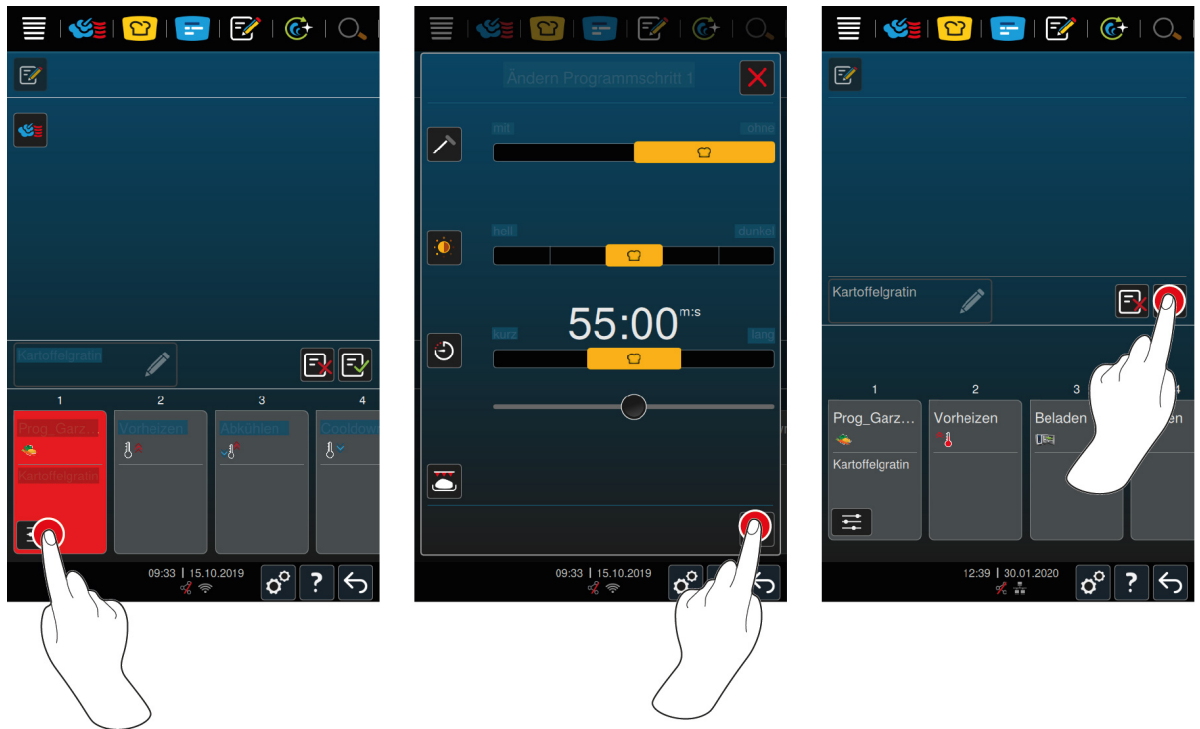
Älykkään kypsennysprosessin ohjelmoinnissa ainoastaan kypsennysparametrit ovat mukautettavissa. Yksittäisten kypsennysvaiheiden järjestystä ei voi muuttaa.



1. Paina valikkorivin painiketta
2. Paina painiketta + **Uusi elementti**
3. Paina painiketta
- > Laite kysyy, mitä haluat ohjelmoida.
4. Valitse jokin seuraavista vaihtoehtoista:
 - käyttötila
 - käyttötila ja kypsennysmenetelmä
 - kypsennysmenetelmä.

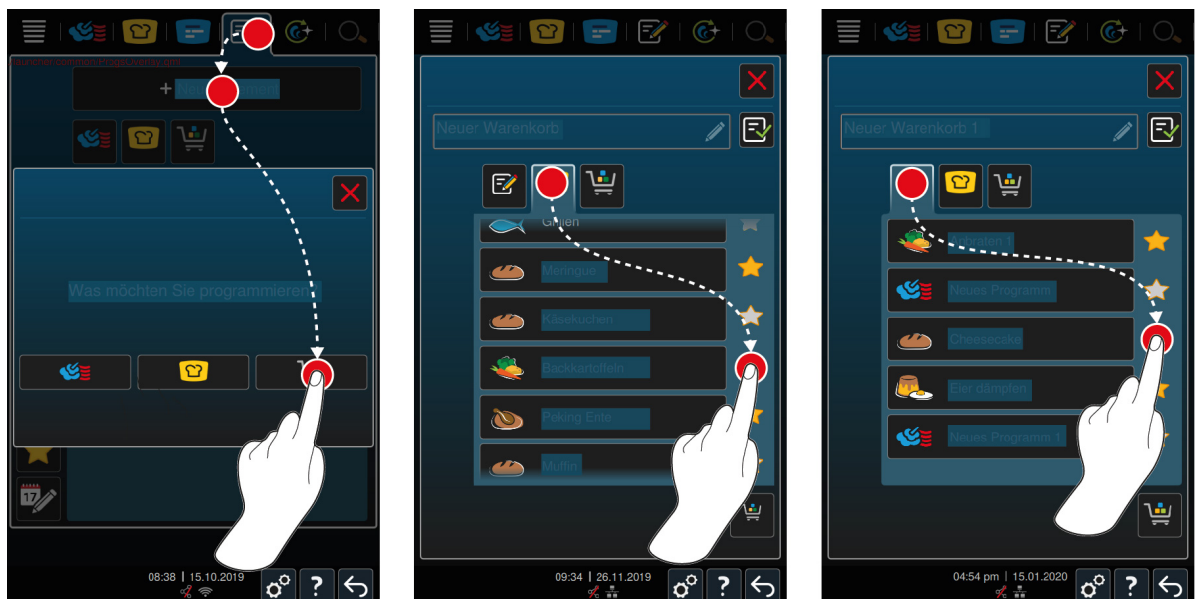
Valintoja vastaavat älykkäät kypsennysprosessit tulevat näyttöön.

1. Valitse haluttu älykäs kypsennysprosessi.
 - > Yksittäiset kypsennysvaiheet tulevat näyttöön. Voit mukauttaa kypsennysparametreja haluamallasi tavalla. Ensimmäinen kypsennysvaihe näkyy punaisella merkittynä.



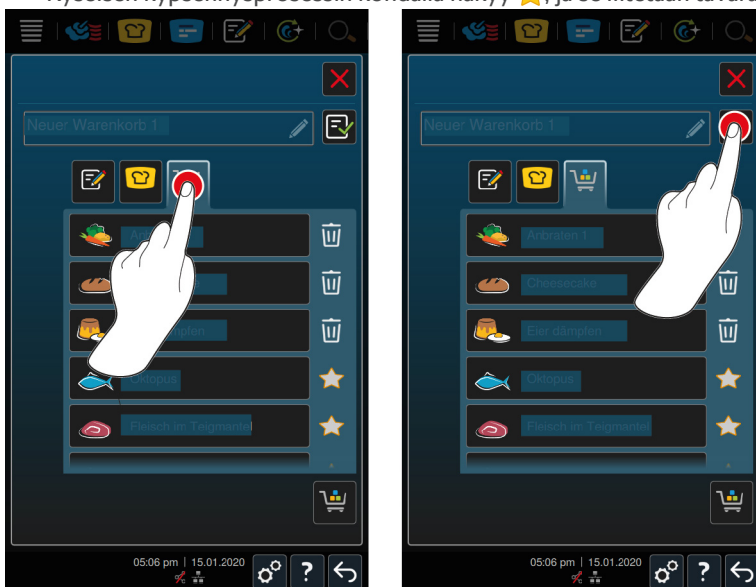
2. Paina painiketta
- > Näyttöön tulevat säädettävät kypsennysparametrit ja lisätoiminnot, jotka vaihtelevat valitun kypsennysprosessin mukaan. Kypsennysprosessin vakioasetusten kohdalla on seuraava merkintä:
3. Mukauta kypsennysparametreja haluamallasi tavalla.
4. Tallenna muutokset painikkeella
- > Yksittäiset kypsennysvaiheet tulevat jälleen näyttöön.
5. Anna kypsennysprosessille nimi painamalla painiketta
6. Kirjoita nimi.
7. Tallenna kypsennysprosessi painikkeella
- >> Kypsennysprosessi näkyy ohjelmaluettelossa.

11.3 Tavarakorin ohjelmointi



1. Paina valikkorivin painiketta

2. Paina painiketta + **Uusi elementti**
3. Paina painiketta 🛒
4. Voit liittää tavarakoriin älykkäitä kypsennysprosesseja painamalla painiketta 🍳
 - > Kaikki älykkäät kypsennysprosessit näkyvät näytössä.
5. Selaa luetteloa ja paina haluamaasi kypsennysprosessia.
 - > Kyseisen kypsennysprosessin kohdalla näkyy ★, ja se liitetään tavarakoriin.
6. Voit liittää tavarakoriin jo tallennettuja ohjelmia painamalla painiketta 📝
 - > Kaikki ohjelmat näkyvät näytössä.
7. Selaa luetteloa ja paina haluamaasi ohjelmaa.
 - > Kyseisen kypsennysprosessin kohdalla näkyy ★, ja se liitetään tavarakoriin.



8. Tarkista tavarakori painamalla painiketta 🛒
 - > Näytössä näkyvät kaikki valitut älykkäät kypsennysprosessit ja ohjelmat.
9. Voit poistaa yksittäisen kohteen tavarakorista painamalla painiketta 🗑️
10. Voit nimetä tavarakorin painamalla painiketta ✎
11. Kirjoita nimi.
12. Tallenna tavarakori painamalla painiketta 📝✓
- >> Tavarakori näkyy ohjelmaluettelossa.

11.4 Ohjelmien muokkaaminen ja poistaminen

✓ Olet ohjelmoinut manuaalisia ohjelmia [► 63], älykkäitä kypsennysprosesseja [► 65] tai tavarakoreja [► 66].

1. Voit muokata ohjelmaa painamalla painiketta ...

Käytettävissä ovat seuraavat muokausmahdollisuudet:

- Muokkaa kohdetta: ✎
- Kopioi kohde: 📋
- Poista kohde: 🗑️

11.5 Ohjelmien ja tavarakorien käynnistäminen

Manuaaliset ohjelmat

1. Käynnistä manuaalinen ohjelma painamalla haluamaasi ohjelmaa.

- > Ohjelma käynnistyy heti. Näytössä näkyvät kaikki kypsennysvaiheet.
- 2. Lähetä manuaalinen ohjelma iProductionManageriin painamalla painiketta ...
- 3. Paina painiketta 
 - > Manuaalinen ohjelma näkyy bonginäkylässä. Voit sijoittaa bongin nyt tavalliseen tapaan [► 56].

Älykkäät kypsennysprosessit

1. Käynnistä älykäs kypsennysprosessi painamalla haluamaasi ohjelmaa.
 - > Ohjelma käynnistyy heti. Näytössä näkyvät kaikki kypsennysvaiheet.
2. Lähetä älykäs kypsennysprosessi iProductionManageriin painamalla painiketta ...
3. Paina painiketta 
 - > Älykäs ohjelma näkyy bonginäkylässä. Voit sijoittaa bongin nyt tavalliseen tapaan [► 56].

Tavarakorit

1. Siirrä tavarakori iProductionManageriin painamalla haluamaasi tavarakoria.
 - > Kaikki tavarakoriin sisältyvät yksiköt näkyvät bonginäkylässä. Voit sijoittaa bongin nyt tavalliseen tapaan [► 56].

12 Vaihtaminen käyttötilojen välillä

Voit vaihdella iCombi Pro -laitteessa Manuaalinen paisto-, iCookingSuite- ja iProductionManager-käyttötiloja helposti milloin tahansa. Tämä tarjoaa käyttöösi automaattisten, työtäsäästävien ja älykkäiden kypsennystoimintojen sekä yksilöllisten ohjausmahdollisuuksien optimaalisen yhdistelmän.

- Voit muuttaa bongin iProductionManagerissa manuaaliseksi käytettäväksi.
- Voit muuttaa iCookingSuiten älykkään kypsennysprosessin älykkääksi iProductionManagerin bongiksi.
- Voit muuttaa iCookingSuiten älykkään kypsennysprosessin manuaaliseksi käytettäväksi.

Bongin muuttaminen manuaaliseksi käytettäväksi

✓ Olet sijoittanut bongin [► 56]. Kypsennysprosessi on käynnissä.

1. Paina valikkorivin painiketta 
 - > Näytössä näkyy ilmoitus käynnissä olevasta kypsennysprosessista.
 2. **HUOMAUTUS! Toimintoa ei voi perua.** Paina painiketta **Käynnissä olevan tapahtuman vaihto**
- >> Bongin kypsennysparametrit siirtyvät, ja ne näytetään manuaalisessa tilassa.

Älykkään kypsennysparametrin vaihto älykkääksi bongiksi

✓ Olet käynnistänyt älykkään kypsennysprosessin [► 36]. Kypsennysprosessi on käynnissä.

1. Paina valikkorivin painiketta 
 - > Näytössä näkyy ilmoitus käynnissä olevasta kypsennysprosessista.
 2. **HUOMAUTUS! Toimintoa ei voi perua.** Paina painiketta **Käynnissä olevan tapahtuman vaihto**
- >> Älykäs kypsennysprosessi lähetetään iProductionManageriin, ja se näkyy kannatintasolla.

Älykkään kypsennysprosessin muuttaminen manuaaliseen tilaan

✓ Olet käynnistänyt älykkään kypsennysprosessin [► 36]. Kypsennysprosessi on käynnissä.

1. Paina valikkorivin painiketta 
 - > Näytössä näkyy ilmoitus käynnissä olevasta kypsennysprosessista.
 2. **HUOMAUTUS! Toimintoa ei voi perua.** Paina painiketta **Käynnissä olevan tapahtuman vaihto**
- >> Älykkään kypsennysprosessin kypsennysparametrit siirtyvät, ja ne näkyvät manuaalisessa tilassa.

13 Asetukset



Laitteen tehdasasetuksia voi mukauttaa käyttäjän tarpeisiin, ja laite säilyttää tehdyt muutokset.

1. Paina painiketta

> Kaikki säädettävissä olevat asetukset tulevat näyttöön:

- Suosikit [► 70]
- Näyttö [► 70]
- Valo [► 72]
- Ääni [► 72]
- Ruuanlaittojärjestelmä [► 73]
- Kypsennys [► 74]
- Puhdistaminen [► 76]
- Tietojenhallinta [► 76]
- Verkon asetukset [► 78]
- MyEnergie
- Messenger
- Käyttäjäprofiili [► 79]
- Huolto [► 79]
- ConnectedCooking [► 79]

Voit muuttaa asetuksia vierittämällä luetteloa näytössä ja painamalla haluamaasi kategoriala. Kukin kategoria sisältää tietyn sarjan asetuksia, joita voi muuttaa helposti kosketusliikkeellä [► 17] tai keskimmäisen valintapyörän [► 17] avulla.

13.1 Suosikit

Suosikeissa näkyvät kaikki asetukset, jotka olet merkinnyt suosikeiksi.

1. Valitse aset.

2. Paina painiketta

>> Asetus on tallennettu suosikiksi.

13.2 Näyttö

1. Paina painiketta

2. Paina painiketta **Näyttö**

Tässä kohdassa voit määrittää seuraavat asetukset:

- Kieli [► 70]
- Päiväys ja aika [► 70]
- Lämpötilan yksikkö [► 71]
- Ohjelmanäkymä [► 71]

13.2.1 Kieli

Tässä kohdassa voit muuttaa käyttöliittymän kielen.

1. Paina painiketta **Kieli**

2. Valitse haluamasi kieli.

>> Käyttöliittymän kieli vaihtuu heti.

13.2.2 Päiväys ja aika

Tässä kohdassa voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- **Päivämäärä**  17 ✓
- **Kellonaika**  17 ✓
- **24h/12h** 

Huomaa, että voit synkronoida kellonajan myös automaattisesti ConnectedCookingin kautta.

Päiväys

1. Paina painiketta  **Päivämäärä**
 - > Näyttöön aukeaa kalenteri.
2. Valitse päivämäärä.
- >> Päivämäärä otetaan käyttöön automaattisesti.

Kellonaika

1. Paina painiketta  **Kellonaika**
 - > Näytössä näkyy kellonaika.
2. Paina kellonaikaa.
3. Aseta kellonaika.
- >> Kellonaika otetaan käyttöön automaattisesti.

Vaihto: 24h/12h

1. Valitse **12**, jos haluat ottaa käyttöön 12 tunnin ajan esityksen, tai **24**, jos haluat ottaa käyttöön 24 tunnin ajan esityksen.

13.2.3 Lämpötilan yksikkö

Tässä voit valita lämpötilan yksiköksi °C tai °F.

13.2.4 Ohjelmanäkymä

Tässä kohdassa voit määrittää, näytetäänkö älykkäät kypsennysprosessit iCookingSuitessa ja ohjelmointitilassa yksi-, kaksi- vai kolmipalstaisena.



1. Paina painiketta  **Ohjelmanäkymä**
2. Valitse  yksipalstainen,  kaksipalstainen tai  kolmipalstainen.
- >> Valittu asetus tulee heti käyttöön.

13.3 Valo

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **Valo**

13.3.1 Näytön kirkkaus

Tässä kohdassa voit säätää näytön kirkkautta asteikolla 0 – 100 %.

1. Paina painiketta  **Näytön kirkkaus**
 2. Valitse haluamasi arvo asteikolta.
- >> Näytön kirkkaus muuttuu heti asetettuun arvoon.

13.4 Ääni

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **Ääni**

Tässä kohdassa voit määrittää seuraavat asetukset:

- Pää-äänenvoimakkuus [► 72]
- Lataus/toimintokehotteet [► 72]
- Ohjelmavaiheen loppu [► 72]
- Kypsennysajan loppu [► 73]
- Prosessin keskeytys / virhe havaittu [► 73]

13.4.1 Pää-äänenvoimakkuus

Tässä kohdassa voit asettaa kokonaisäänenvoimakkuuden asteikolla 0 – 100 %.

1. Paina painiketta  **Pää-äänenvoimakkuus**
 2. Valitse haluamasi arvo asteikolta.
- >> Kokonaisäänenvoimakkuus muuttuu heti asetettuun arvoon.

13.4.2 Lataus/toimintokehotteet

Tässä kohdassa voit määrittää, mikä ääni tai melodia kuuluu, kun laite täytyy lastata tai laite edellyttää käyttäjän toimia . Voit valita jonkin 37 vaihtoehdosta.

1. Paina painiketta 
 2. Paina haluamaasi ääntä.
 - > Laitteesta kuuluu valittu ääninäyte.
 3. Jos haluat kytkeä äänen pois toiminnasta, paina painiketta: **POIS**
 4. Jos haluat valita asetuksen käyttöön, paina kuvakerivin painiketta 
- >> Näyttöön aukeaa yhteenvetonäkymä. Valittu asetus näkyy näytössä.

13.4.3 Ohjelmavaiheen loppu

Tässä kohdassa voit määrittää, mikä ääni tai melodia kuuluu, kun ohjelmavaihe on päättynyt . Voit valita jonkin 37 vaihtoehdosta.

1. Paina painiketta 
 2. Paina haluamaasi ääntä.
 - > Laitteesta kuuluu valittu ääninäyte.
 3. Jos haluat kytkeä äänen pois toiminnasta, paina painiketta: **POIS**
 4. Jos haluat valita asetuksen käyttöön, paina kuvakerivin painiketta 
- >> Näyttöön aukeaa yhteenvetonäkymä. Valittu asetus näkyy näytössä.

13.4.4 Kypsennysajan loppu

Tässä kohdassa määritetään, mikä ääni tai melodia kuuluu, kun kypsennysaika on päättynyt. Voit valita jonkin 37 vaihtoehdosta.

1. Paina painiketta 
 2. Paina haluamaasi ääntä.
> Laitteesta kuuluu valittu ääninäyte.
 3. Jos haluat kytkeä äänen pois toiminnasta, paina painiketta: **POIS**
 4. Jos haluat valita asetuksen käyttöön, paina kuvakerivin painiketta 
- >> Näyttöön aukeaa yhteenvetönäkymä. Valittu asetus näkyy näytössä.

13.4.5 Prosessin keskeytys / virhe havaittu

Tässä kohdassa voit määrittää, mikä ääni tai melodia kuuluu, kun laitteessa on havaittu virhe. Voit valita jonkin 37 vaihtoehdosta.

1. Paina painiketta 
 2. Paina haluamaasi ääntä.
> Laitteesta kuuluu valittu ääninäyte.
 3. Jos haluat kytkeä äänen pois toiminnasta, paina painiketta: **POIS**
 4. Jos haluat valita asetuksen käyttöön, paina kuvakerivin painiketta 
- >> Näyttöön aukeaa yhteenvetönäkymä. Valittu asetus näkyy näytössä.

13.5 Ruuanlaittojärjestelmä

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **Ruuanlaittojärjestelmä**

13.5.1 Laitetyypin tiedot

Tässä kohdassa näkyvät laitetyyppi ja asennettu ohjelmistoversio.

13.5.2 Esittelytila

Tässä kohdassa voit kytkeä laitteen demo-tilaan. Tämä toiminto on hyödyllinen, kun haluat esitellä laitteen toimintoja kypsentämättä laitteella ruokia.

1. Ota toiminto käyttöön painamalla painiketta  **ON**

13.5.3 Power Steam

Tässä kohdassa voit määrittää, että Höyry [► 45]-käyttötilassa käytetään erityisen vaativia tuotteita varten tasaista, keskeytymätöntä höyrynsyöttöä.



Power Steam -toiminnon käytön yhteydessä muodostuu kuumaa vesihöyryä – myös silloin, kun avaat kypsennystilan luukun.

Kuuma vesihöyry voi aiheuttaa palovammoja, kun kypsennystilan luukku avataan.

1. Avaa kypsennystilan luukku varovasti, kun käytät Power Steam -toimintoa.

1. Ota toiminto käyttöön painamalla painiketta  **ON**

>> Kun **Höyry**-käyttötapa on valittuna, kiehumispiste korvautuu symbolilla 

13.5.4 Ohjaussuutin

Tässä kohdassa voit määrittää, tiivistääkö laitteen ohjaussuutin ylimääräisen höyryn vai ei. Tämä toiminto on kytketty oletusarvoisesti toimintaan, ja se pitää kytkeä tarvittaessa erikseen pois toiminnasta. Tämä on hyödyllinen ominaisuus etenkin silloin, kun tuuletusjärjestelmän teho on riittävä, sillä kytkemällä ohjaussuutin pois toiminnasta tässä tilanteessa voidaan säästää vettä.

1. Kytke toiminto pois päältä painamalla painiketta  **OFF**

13.5.5 Etäohjaus

Tämä toiminto mahdollistaa Combi-Duo-laitteissa alemman laitteen näytön siirron ylemmän laitteen näyttöön, jolloin alemmaa laitetta voidaan ohjata kätevästi ylemmän laitteen näytöstä.

Huom: Määritä kummankin Combi-Duo-laitteen asetukset.

- ✓ Laitteet on liitetty toisiinsa verkkokaapelin avulla.

1. Paina painiketta  **Laitteen nimi**
 2. Anna laitteelle yksiselitteinen nimi ja paina näppäimistön Enter-painiketta.
 - > Valittu väri tulee käyttöön automaattisesti.
 3. Paina painiketta  **Laitteen väri**
 4. Valitse väri, jonka perusteella tunnistat kyseisen laitteen näytössä.
 - > Valittu väri tulee käyttöön automaattisesti.
 5. Ota toiminto käyttöön painamalla painiketta  **Etäohjaus PÄÄLLE**
 - > Alaviitteessä näkyy symboli: 
 6. Voit siirtyä laitteiden välillä painamalla painiketta 
- >> Näyttöä ympäröi valitun värinen reunus.

13.6 Kypsennys

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **Kypsennys**

13.6.1 Ensisijainen maakohtainen keittiö

Ensisijainen maakohtainen keittiö -kohdassa kulttuurikohtaiset ruoanlaittotavat muunnetaan älykkäiden kypsennysprosessien muotoon. Näiden älykkäiden kypsennysprosessien kypsennysparametrit vastaavat kyseisiä ruoanlaittomenetelmiä, joten ruoat valmistetaan kyseisen maan asiakkaiden toivomalla tavalla. Tämän ansiosta et hallitse ainoastaan omaa paikallista keittiötäsi vaan maailman kaikki keittiöt. Tämä asetus ei ole riippuvainen valitusta kieliasetuksesta.

1. Paina painiketta  **Ensisijainen maakohtainen keittiö**
2. Selaa luetteloa ja valitse haluamasi ensisijainen maakohtainen keittiö.

>> Valittu maakohtainen keittiö valikoituu käyttöön heti. Maakohtaista keittiötä vastaavat älykkäät kypsennysprosessit näkyvät iCookingSuitessa. Älykkäiden kypsennysprosessien kypsennysparametrit on mukautettu kulttuurikohtaisten ruoanlaittotottumusten mukaan.

13.6.2 Toissijainen maakohtainen keittiö

Voit liittää ensisijaiseen keittiöön myös toisen maakohtaisen keittiön. Näin voit valmistaa samanaikaisesti kahden eri maan tyyppisiä ruokalajeja. Tämä on hyödyllinen ominaisuus esimerkiksi, kun ravintolassa halutaan tarjota erillinen viikkoruokalista, joka sisältää jonkin toisen maan ruokia.

1. Paina painiketta  **Toissijainen maakohtainen keittiö**
2. Selaa luetteloa ja valitse haluamasi toissijainen maakohtainen keittiö.

>> Valittu maakohtainen keittiö valikoituu käyttöön heti. Toissijaisen maakeittiön älykkäät kypsennysprosessit näkyvät iCookingSuitessa, ja niiden kohdalla näkyy  -symboli. Ensisijaisen maakeittiön [► 74] kypsennysparametrien asetukset vaikuttavat myös toissijaiseen maakeittiöön.

13.6.3 À la carte -lautaspaino

Määritä tyhjän lautasen paino, ennen kuin käynnistät Viimeistely-vaiheen. Näiden tietojen avulla iCombi Pro mukauttaa kypsennysvaiheet niin, että viimeistelytulos on ihanteellinen eikä lautasille keräänny kosteutta. Lisätietoja on kohdassa À la carte -lautaspainon asettaminen [► 51]

13.6.4 Seisovan pöydän lautaspaino

Määritä tyhjän lautasen paino, ennen kuin käynnistät Viimeistely-vaiheen. Näiden tietojen avulla iCombi Pro mukauttaa kypsennysvaiheet niin, että viimeistelytulos on ihanteellinen eikä lautasille keräänny kosteutta. Lisätietoja on kohdassa Seisovan pöydän lautaspainon asettaminen [► 51]

13.6.5 Kannatintasojen määrä

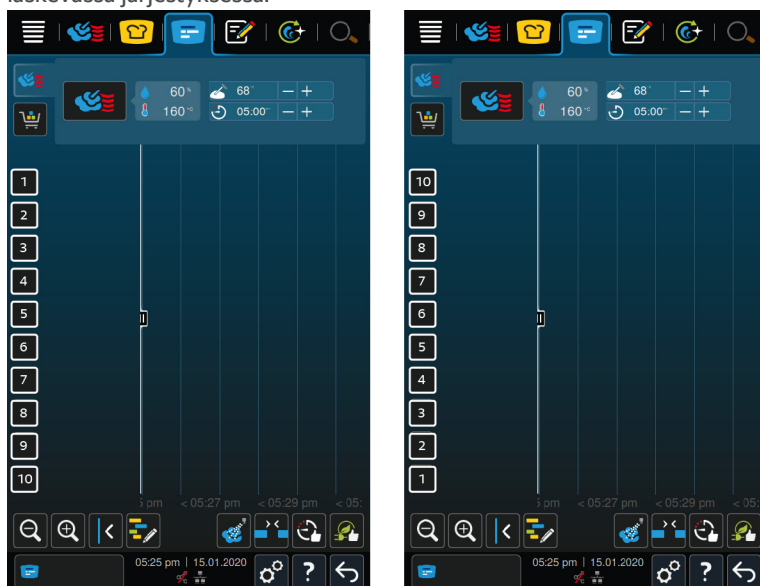
Tässä kohdassa voit määrittää, kuinka montaa kannatintasoa haluat käyttää iProductionManagerissa.

1. Paina painiketta  **Kannatintasojen määrä**
2. Valitse haluamasi arvo välillä 0 - 10.

>> Valittu asetus tulee käyttöön heti.

13.6.6 Kannatintasojen järjestys

Tässä kohdassa määritetään, näytetäänkö kannatintasojen järjestys iProductionManagerissa nousevassa vai laskevassa järjestyksessä.



1. Näytä kannatintasot nousevassa järjestyksessä valitsemalla:  **123**
2. Näytä kannatintasot laskevassa järjestyksessä valitsemalla:  **321**

>> Valittu asetus tulee käyttöön heti.

13.6.7 Pitoajan lämpötila

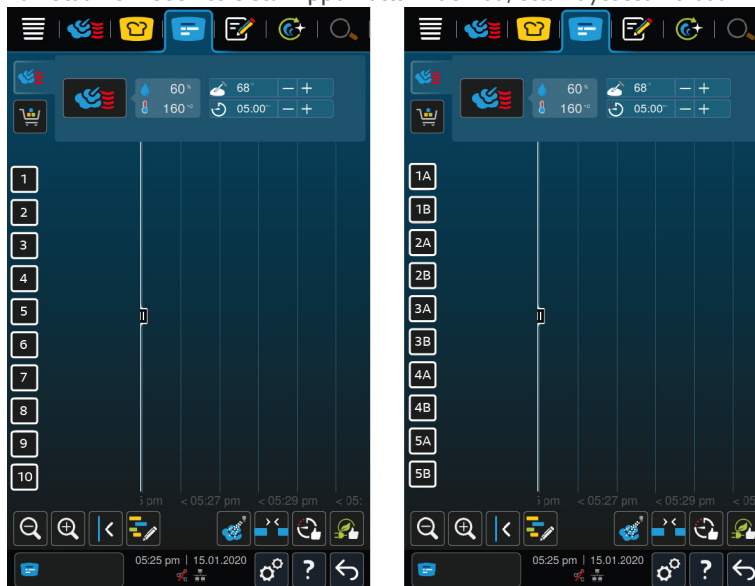
Tässä kohdassa voit määrittää, miten kauan pitoajan lämpötilaa ylläpidetään kypsennystilassa silloin, kun iProductionManagerilla ei valmisteta ruokia.

1. Paina painiketta  **Pitoajan lämpötila**
2. Valitse haluamasi arvo asteikolta.

>> Pitoaika säätyy heti uuteen arvoon.

13.6.8 iProductionManager 3D

Tässä kohdassa voit määrittää, ladataanko kannatintasoille iProductionManagerissa kaksi peltiä. Kutakin peltiä valvotaan erikseen toisista riippumatta. Huomaa, että näytössä voidaan näyttää kerralla enintään 12 kannatintasoa.



1. Ota toiminto käyttöön painamalla painiketta **ON**.

>> Valittu asetus tulee käyttöön heti.

13.7 Puhdistaminen

1. Paina painiketta
2. Paina painiketta **Puhdistaminen**

13.7.1 Pakotettu puhdistus

Tässä kohdassa määritetään, kuinka pitkän ajan jälkeen laite puhdistetaan. Voit käyttää tällöin laitetta vasta sen jälkeen, kun puhdistus on suoritettu. Näin voidaan varmistaa puhdistus- ja hygieniasäädöksien noudattaminen myös vuorotyön aikana. Lisätietoja on kohdassa Pakotettu puhdistus [► 90]

13.7.2 Puhdistussuunnitelma

Tässä kohdassa määritetään, minä viikonpäivinä pakotettu puhdistus suoritetaan. Näin voidaan varmistaa puhdistus- ja hygieniasäädöksien noudattaminen myös vuorotyön aikana. Lisätietoja on kohdassa Puhdistussuunnitelma [► 90]

13.8 Tietojenhallinta

Huomaa, että **Tietojenhallinta**-toiminto on käytettävissä vain silloin, kun laitteeseen on liitetty USB-muisti.

1. Paina painiketta
2. Paina painiketta **Tietojenhallinta**

Tässä kohdassa voit määrittää seuraavat asetukset:

- HACCP-tietojen vienti [► 77]
- Virhetilastoprotokollan vienti [► 78]
- Ohjelmien vienti ja tuonti [► 77]
- Profiilien vienti ja tuonti [► 77]
- Laitteen perusasetusten vienti ja tuonti [► 78]

13.8.1 HACCP-tietojen vienti

Tässä kohdassa voit viedä laitteen keräämät HACCP-tiedot USB-muistilaitteelle. Voit myös siirtää HACCP-tiedot automaattisesti ConnectedCookingiin.

✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.

1. Paina painiketta  **Kopioi HACCP-protokolla USB-muistilaitteelle**

>> HACCP-tiedot tallennetaan USB-muistilaitteelle.

13.8.2 Ohjelmien vienti ja tuonti

Tässä kohdassa voit viedä ja tuoda kaikki luomasi ohjelmat.

Ohjelmien vienti

✓ Olet luonut ohjelmia ohjelmointitilassa.

✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.

1. Paina painiketta  **Ohjelmien vienti**

>> Tallennetut ohjelmat tallennetaan USB-muistilaitteeseen.

Ohjelmien tuonti

1. Liitä laitteeseen USB-muistilaite, johon ohjelmat on jo viety.

2. Paina painiketta  **Ohjelmien tuonti**

>> Tallennetut ohjelmat tuodaan, minkä jälkeen ne näkyvät ohjelmointitilassa.

13.8.3 Poista kaikki ohjelmat

Tässä kohdassa voit poistaa luomiasi ohjelmia.

1. Paina painiketta **Poista kaikki ohjelmat**

> Järjestelmä kysyy, haluatko varmasti poistaa ohjelmat.

2. Vahvista toiminto painikkeella 

>> Näyttöön tuleva ilmoitus vahvistaa, että kaikki ohjelmat on poistettu.

13.8.4 Profiilien vienti ja tuonti

Profiilien vienti

✓ Olet luonut profiileja.

✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.

1. Paina painiketta  **Profiilien vienti**

>> Tallennetut ohjelmat tallennetaan USB-muistilaitteeseen.

Profiilien tuonti

1. Liitä laitteeseen USB-muistilaite, johon ohjelmat on jo viety.

2. Paina painiketta  **Profiilien tuonti**

>> Tallennetut profiilit tuodaan, minkä jälkeen ne näkyvät Käyttäjien hallinta -alueella.

13.8.5 Poista kaikki omat profiilit

Tässä kohdassa voit poistaa kaikki luomasi profiilit. Esiasennettuja profiileja ei kuitenkaan poisteta.

1. Paina painiketta **Poista kaikki omat profiilit**

> Järjestelmä kysyy, haluatko varmasti poistaa profiilit.

2. Vahvista toiminto painikkeella 

>> Näyttöön tuleva ilmoitus vahvistaa, että kaikki omat profiilit on poistettu.

13.8.6 Kuvien vienti ja tuonti

Tässä kohdassa voit tuoda ja viedä kaikkia luotuja kuvia.

Kuvien tuonti

1. Liitä laitteeseen USB-muisti, joka sisältää tuotavat kuvat.
2. Paina painiketta  **Tuo kuvat**

>> Tallennetut kuvat tuodaan.

Kuvien vienti

- ✓ Olet tuonut kuvia.
- ✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.

1. Paina painiketta  **Vie kuvat**

>> Tallennetut kuvat tallennetaan USB-muistiin.

13.8.7 Poista kaikki omat kuvat

Tässä kohdassa voit poistaa kaikki tuodut kuvat.

1. Paina painiketta **Poista kaikki omat kuvat**
 - > Järjestelmä kysyy, haluatko varmasti poistaa ohjelmat.
2. Vahvista toiminto painikkeella 

>> Näyttöön tuleva ilmoitus vahvistaa, että kaikki omat kuvat on poistettu.

13.8.8 Laitteen perusasetusten vienti ja tuonti

Laitteen perusasetusten vienti

- ✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.
- 1. Paina painiketta  **Laitteen perusasetusten vienti**

>> Laitteen perusasetukset tallennetaan USB-muistilaitteeseen.

Laitteasetusten tuonti

1. Liitä laitteeseen USB-tikku, johon on jo viety laitteen perusasetukset.
2. Paina painiketta  **Laitteen perusasetusten tuonti**

>> Laitteen perusasetukset tuodaan.

13.8.9 Kaikkien käyttäjätietojen poistaminen

13.8.10 Suunnittelija-protokollan vienti

13.8.11 Virhetilastoprotokollan vienti

Tässä kohdassa voit viedä virhetilastoprotokollan USB-muistilaitteeseen.

- ✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.
 - 1. Paina painiketta  **Kopioi virhetilastoprotokolla USB-muistilaitteeseen**
- >> Virhetilastoprotokolla tallennetaan USB-muistilaitteeseen.

13.9 Verkon asetukset

1. Paina painiketta 

2. Paina painiketta  **Verkon asetukset**

Katso ohjeet laitteen liittämiseen WLAN-verkkoon täältä: WLAN-yhteyden muodostaminen [► 83]

Katso ohjeet laitteen verkkoyhteyden luomiseen täältä: Verkkoyhteyden muodostaminen [► 84]

13.10 Käyttäjien hallinta

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **Käyttäjien hallinta**

Lue lisää profiilien luomisesta, muuttamisesta ja niiden siirtämisestä muihin laitteisiin, täältä: Profiilien ja käyttöoikeuksien hallinta [► 80]

13.11 Huolto

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **Huolto**

Käytettävissä ovat seuraavat tiedot:

- Laitetyypin tiedot 
- ChefLine [► 97] 
- Huollon palvelupuhelin [► 97] 
- Huoltotaso 

Tätä toimintoa voivat käyttää RATIONAL-huoltokumppanit.

- Ohjelmistopäivityksen tiedot [► 79] 
- asennettu ohjelmistoversio [► 79]

13.11.1 Ohjelmistopäivityksen tiedot

Tästä kohdasta voit tarkistaa, mikä ohjelmistoversio on asennettu laitteeseen. Kun laite on liitetty ConnectedCookingiin ja **Ohjelmistopäivitysten automaattinen lataus** -toiminto on otettu käyttöön, saat ohjelmistopäivitykset käyttöösi automaattisesti. Lisätietoja on kohdassa Ohjelmistopäivitysten automaattinen asennus [► 85] Kun uusi ohjelmistopäivitys on saatavilla, nykyinen ohjelmistoversio näkyy näytössä ja **Aloita asennus** -painike on aktiivinen.

1. Paina painiketta **Aloita asennus**

>> Ohjelmistopäivitys asennetaan ja laite käynnistetään uudelleen.

13.11.2 asennettu ohjelmistoversio

Tästä kohdasta löytyvät kaikki ohjelmistoversio- ja ohjepakettien tiedot.

13.12 ConnectedCooking

1. Paina painiketta 
2. Paina painiketta  **ConnectedCooking**

Lue lisää ConnectedCookingiin liittämisestä ja käytettävissä olevista toiminnoista täällä: ConnectedCooking [► 85]

14 Keittiön johtaminen

14.1 Profiilien ja käyttöoikeuksien hallinta

Voit luoda käyttäjille profiileja ja myöntää näille profiileille käyttöoikeuksia. Laitteessa on vakiona yksi profiili, jota ei ole mahdollista poistaa. Voit lisätä enintään 10 profiilia.

14.1.1 Uuden profiilin luominen

1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta  **Käyttäjäprofiili**
3. Paina painiketta **Lisää uusi profiili**
4. Jos haluat luoda profiilin jo olemassa olevasta profiilista, paina painiketta: **Olemassa olevasta profiilista**
5. Jos haluat luoda profiilin valmiiden profiilimallipohjien avulla, paina painiketta: **Profiilipohjasta**
 - > Näyttöön tuleva ilmoitus vahvistaa, että uusi profiili on lisätty.
6. Palaa käyttäjäprofiilin yleiskuvaukseen painamalla kuvakerivin kohtaa .
7. Paina painiketta  **Profiilin muokkaaminen**
8. Paina painiketta  **Uusi profiili**

Profiiliasetusten muokkaaminen

1. Paina painiketta  **Profiiliasetukset**
2. Voit nimetä profiilin painamalla painiketta  **Muuta profiilin nimeä**
3. Anna profiilille yksiselitteinen nimi ja paina näppäimistön Enter-painiketta.
 - > Siirryt takaisin profiilin yleiskuvaukseen.
4. Voit liittää profiilin myös salasanan painamalla painiketta:  **Muuta profiilin salasana**
5. Anna salasana ja paina näppäimistön Enter-painiketta. Merkitse salasana muistiin paikkaan, josta ulkopuoliset eivät pääse käyttämään sitä. Jos salasana unohtuu, et voi avata asetuksia enää myöhemmin. Ota tässä tapauksessa yhteyttä RATIONAL-huoltoyritykseen.
 - > Siirryt takaisin profiilin yleiskuvaukseen.
6. Voit määrittää profiilille käyttöliittymän kielen napsauttamalla painiketta  **Muuta kieli**
7. Selaa luetteloa ja valitse haluamasi kieli.
 - > Siirryt takaisin profiilin yleiskuvaukseen.
8. Määritä, onko kyseisellä profiililla pääkäyttäjän käyttöoikeudet vai rajoitetut käyttöoikeudet, painamalla painiketta:  **Profiilityypin muuttaminen**
9. Valitse  **Pääkäyttäjä**, jos haluat myöntää kyseiselle käyttäjäprofiilille kaikkien profiilien muokkausoikeudet. Jos valitset tämän profiilityypin, kaikilla käyttäjillä on täydet käyttöoikeudet laitteeseen.
10. Valitse  **Rajattu käyttäjä**, jos haluat myöntää kyseiselle profiilille rajoitetut käyttöoikeudet. Kun valitset tämän profiilityypin, voit piilottaa kaikki käyttöliittymän osiot lukuun ottamatta suosikkeja.
 - > Siirryt takaisin profiilin yleiskuvaukseen.
11. Voit määrittää profiilille ensisijaisen maakohtaisen keittiön painamalla painiketta:  **Muuta ensisijaista maakohtaista keittiötä**
12. Selaa luetteloa ja valitse haluamasi ensisijainen maakohtainen keittiö.
 - > Siirryt takaisin profiilin yleiskuvaukseen.
13. Jos haluat lisätä profiilille toissijaisen maakohtaisen keittiön, paina painiketta:  **Muuta toissijaista maakohtaista keittiötä**
14. Selaa luetteloa ja valitse haluamasi toissijainen maakohtainen keittiö.
 - > Siirryt takaisin profiilin yleiskuvaukseen.

15. Jos haluat piilottaa kaikki käyttöliittymän osiot lukuun ottamatta suosikkeja, valitse **Piilota kaikki muut osat paitsi suosikit** ja valitse sen jälkeen **ON**.

16. Palaa käyttäjäprofiiliin yleiskuvaukseen painamalla kuvakerivin kohtaa .

Valikkorivin mukauttaminen

Määritä valikkorivillä näytettävät toiminnot ja älykkäät avustimet.

1. Paina painiketta  **Valikkorivin mukauttaminen**
2. Jos haluat piilottaa jonkin toiminnon tai älykkäät avustimet, valitse seuraavien osioiden kohdalla: **OFF**
 - Aloituspainike 
 - Manuaaliset käyttötilat 
 - iCookingSuite 
 - iProductionManager 
 - Ohjelmointitila 
 - iCareSystem 
 - Hakuavustin 

1. Palaa käyttäjäprofiiliin yleiskuvaukseen painamalla kuvakerivin kohtaa .

Kypsennysparametrien oikeudet

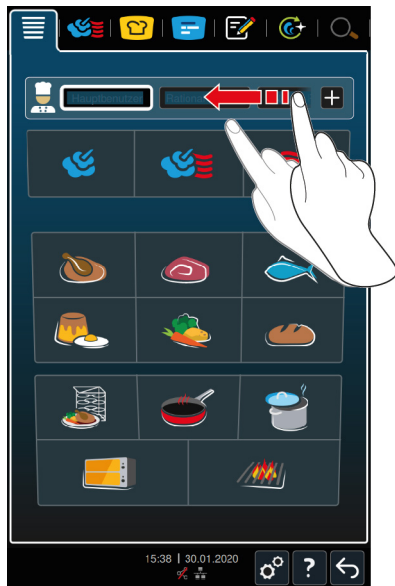
1. Paina painiketta  **Kypsennysparametrien oikeudet**
2. Jos haluat sallia, että käyttäjäprofiilit voivat muuttaa kypsennysparametreja kypsennyksen aikana, paina painiketta  **käytettävissä**
3. Voit estää sen, etteivät käyttäjäprofiilit saa muuttaa kypsennysparametreja kypsennyksen aikana, painamalla painiketta:  **ei näkyvissä**

iProductionManager

1. Paina painiketta **Profiiliasetukset**
2. Jos haluat piilottaa jonkin muun toiminnon, valitse seuraavien osien kohdalla: **OFF**
 - Kosteutus 
 - Muokkaa bonginäkyä 
 - Suunnittelut 
 - Optimointitoiminnot
 - Manuaalinen bonginäky 
1. Palaa käyttäjäprofiiliin yleiskuvaukseen painamalla kuvakerivin kohtaa .

14.1.2 Aktivoi profiili

- ✓ Olet luonut profiilin [► 80].
- 1. Paina painiketta  **Aktivoi profiili**
- 2. Valitse haluamasi profiili.
- 3. Jos profiilille on määritetty salasana, syötä salasana.
- 4. Vahvista toiminto painikkeella 
- >> Profiili aktivoidaan heti.



>> Kun avaat aloitusnäytön, aktivoitu profiili näkyy aloitusnäytössä. Jos näytössä näkyy useita profiileja, selaa luetteloa oikean profiilin kohdalle. Voit lisätä uuden profiilin [► 80] painamalla painiketta: +

14.1.3 Profiilin siirtäminen muihin laitteisiin

Voit siirtää yhdessä laitteessa luomiasi profiileja muihin laitteisiin:

✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.

1. Paina painiketta
2. Paina painiketta **Käyttäjäprofiili**
3. Paina painiketta **Profiilien vienti**
 - > Kaikki luodut profiilit ladataan USB-muistilaitteeseen.
4. Kytke ladatut profiilit sisältävä USB-tikku toiseen laitteeseen.
5. Paina painiketta
6. Paina painiketta **Käyttäjien hallinta**
7. Paina painiketta **Profiilin tuonti**

>> Kaikki profiilit ladataan laitteeseen, jossa ne näkyvät hetken kuluttua.

14.1.4 Poista profiili

Voit poistaa kaikkia profiileja Pääkäyttäjä-vakioprofiilia lukuun ottamatta.

✓ Olet luonut profiilin [► 80].

1. Paina painiketta **Profiilin muokkaaminen**
2. Valitse haluamasi profiili.
3. Paina painiketta **Profiiliasetukset**
4. Paina painiketta **Poista profiili**

>> Profiili on poistettu.

14.2 Hygienian hallinta

14.2.1 Kirjattavat HACCP-tiedot

Jokaisesta valmistuserästä kirjataan seuraavat HACCP-tiedot:

- eränumero
- laitteen tyyppi

- sarjanumero
- ohjelmistoversio
- päiväys ja aika
- puhdistusohjelma
- kypsennystilan lämpötila
- sisälämpötilan asetusarvo
- sisälämpötilan mittausarvo
- aika (hh:mm:ss)
- lämpötilayksikkö
- liitäntä energiankulutuksen optimointilaitteeseen
- säästötila
- kypsennysprosessin nimi
- kypsennystilan luukun avaaminen/sulkeminen
- käyttötilan vaihto
- automaattinen puhdistus

14.2.2 HACCP-tietojen vienti

HACCP-tietoja säilytetään laitteessa 40 päivän ajan. Tänä aikana tiedot ovat ladattavissa laitteesta. Lisätietoja on kohdassa HACCP-tietojen vienti [► 77]

14.2.3 HACCP-tietojen lähettäminen automaattisesti ConnectedCooking-verkkoratkaisuun

Kun laite on yhdistetty ConnectedCooking-verkkoratkaisuun, voit määrittää HACCP-tiedot lähetettäväksi automaattisesti ConnectedCooking-verkkoratkaisuun kypsennysprosessin päätyttyä.

✓ Laite on yhdistetty ConnectedCooking-verkkoratkaisuun [► 85].

1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta  **ConnectedCooking**
3. Paina kohdan **HACCP-tietojen automaattinen lähetys** vieressä olevaa painiketta  **ON**.

>> HACCP-tiedot lähetetään nyt automaattisesti aina kypsennysprosessin päätyttyä. Tietoja voi tarkastella osoitteessa connectedcooking.com tai ConnectedCooking-sovelluksessa.

14.3 Laiteverkon rakentaminen

Kun laite on liitetty verkkoon, käytettävissä ovat seuraavat mahdollisuudet:

- Molempien Combi-Duo-kokoonpanon laitteiden käyttö vain toisesta laitteesta.
- Laitteiden liittäminen ConnectedCookingiin.

Jos haluat liittää Combi-Duo-kokoonpanon laitteet verkkoon, ota yhteyttä RATIONAL-jälleenmyyjään.

14.3.1 WLAN-yhteyden muodostaminen

1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta  **Verkko**
3. Ota toiminto käyttöön painamalla painiketta  **ON**
4. Paina painiketta  **WLAN**
 - > Näytössä näkyy käytettävissä olevien WLAN-verkkojen luettelo.
5. Valitse haluamasi WLAN-verkko.
 - > Järjestelmä pyytää antamaan WLAN-verkon salasanan.
6. Vahvista toiminto painikkeella **OK**

>> Kun yhteys on muodostettu, alarivillä näkyy kuvake 

14.3.2 Verkkokaapelin liittäminen

Laitteessa on vakiovarusteena verkkoliitäntä. Liitä laite verkkoon ja suojaa laite eri suunnista tulevalta roiskevedeltä käyttämällä verkkokaapelia, jolla on seuraavat ominaisuudet:

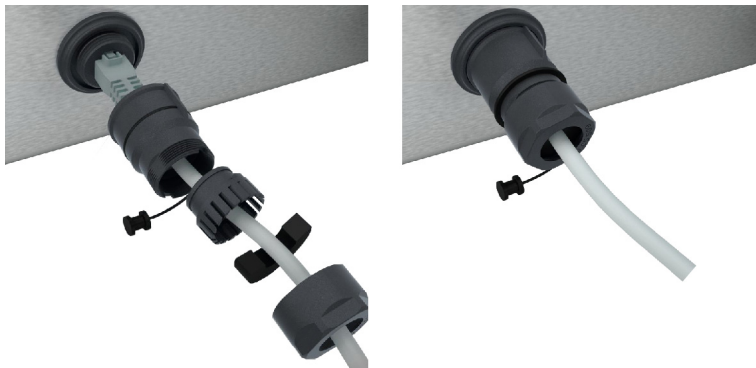
- Cat 6 -verkkokaapeli
- Pistokkeen enimmäispituus: 45 mm
- Pistokkeen läpimitta: 18,5 mm
- Kaapelin läpimitta: 5,5 – 7,5 mm



Verkkoliitäntäosat voivat olla kuumia (yli 60 °C)

Verkkokaapelin liittäminen laitteeseen, joka on parhaillaan käytössä tai on ollut hetki sitten käytössä, voi aiheuttaa palovammavaaran.

1. Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin liität verkkokaapelin.



1. Ruuvaa suojakansi auki.
2. Avaa verkkokaapelin suojaosat.
3. Kytke verkkokaapeli verkkoliitäntään.
4. Ruuvaa suojus kiinni.

14.3.3 Verkkoyhteyden muodostaminen

✓ Kaikki verkkoyhteyden tiedot ovat saatavilla.

1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta  **Verkon asetukset**
3. Paina painiketta  **LAN**
4. Paina painiketta **IP IP-verkko**
5. Kirjoita IP-osoite.
6. Paina painiketta **IP IP-yhdyskäytävä**
7. Anna IP-yhdyskäytävän osoite.
8. Paina painiketta **IP IP-verkon peite**
9. Anna IP-verkon peite.
10. Jos haluat liittää verkon konfiguraation Client-laitteille palvelimen kautta, aktivoi DHCP. Paina painiketta **IP DHCP ON**
 - > IP-osoite, yhdyskäytävä ja DNS konfiguroidaan automaattisesti.
11. Paina painiketta **IP DNS 1 (ensisijainen)**
12. Kirjoita DNS-palvelimen nimi.

14.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking on uusi RATIONAL-verkkoratkaisu. ConnectedCooking tarjoaa aivan uusia, vaivattomia käyttömahdollisuuksia RATIONAL-laitteille huolimatta siitä, onko niitä käytössä yksi tai useampia. Palvelun käyttöönotto on helppoa: yhdistä RATIONAL-laite verkkoon ja rekisteröidy osoitteessa connectedcooking.com.

ConnectedCookingissa näet yhdellä silmäyksellä online-tilan, puhdistustiedot, käyttötilastot ja sen, onko saatavilla HACCP-tietoja. Lisäksi käytettävissä ovat seuraavat toiminnot:

- **Push-ilmoitukset**

Saat reaaliajassa kaikki tiedot, kuten lataus-, valmistumis- tai huoltotiedot helposti minne tahansa.

- **Kypsennysprosessien siirto ja hallinta**

Voit siirtää tallennetut kypsennysprosessit automaattisesti kaikkiin yrityksesi laitteisiin.

- **Automaattiset ohjelmistopäivitykset**

Saat käyttöösi ohjelmistopäivitykset aina maksutta ja automaattisesti.

Osoitteessa connectedcooking.com on lisäksi kattava valikoima reseptikirjastoja ja ammattilaistemme vinkkejä ja ohjeita sekä paljon sovellusvideoita.

14.4.1 Laitteen liittäminen ConnectedCookingiin

Kun laite on liitetty ConnectedCookingiin, käytettävissä ovat seuraavat tiedot:

- HACCP-tietojen lähettäminen automaattisesti ConnectedCooking-verkkoratkaisuun [► 83]
- Huoltotietojen automaattinen siirto ConnectedCookingiin [► 97]

✓ Verkkoysteys on muodostettu.

✓ Olet rekisteröitynyt osoitteessa connectedcooking.com.

1. Paina painiketta 

2. Paina painiketta **ConnectedCooking**

3. Paina **ConnectedCooking aktiivinen** -kohdan vieressä olevaa painiketta **ON**.

> Hetken kuluttua näytössä näkyy 9-numeroinen PIN-koodi ja QR-koodi.

Rekisteröityminen ilman älypuhelimta

1. Merkitse PIN-koodi muistiin.

2. Kirjaudu sisään osoitteessa www.connectedcooking.com.

3. Valitse: **Omat laitteet > Yleiskuvaus > + Lisää laite**

4. Syötä PIN-koodi.

> Laite rekisteröidään ConnectedCookingiin.

> Lyhyen odotusajan jälkeen näytössä näkyy: **ConnectedCooking** ✓

> Alarivillä näkyy symboli: 

Rekisteröityminen älypuhelimella

✓ Olet asentanut älypuhelimien sovelluksen, jolla voit skannata QR-koodeja.

✓ Olet asentanut älypuhelimien ConnectedCooking-sovelluksen.

1. Skannaa QR-koodi.

> Laite rekisteröidään ConnectedCookingiin.

> Lyhyen odotusajan jälkeen näytössä näkyy: **ConnectedCooking** ✓

> Alarivillä näkyy symboli: 

14.5 Ohjelmistopäivityksen suorittaminen

Automaattiset ohjelmistopäivitykset ConnectedCookingin välityksellä

✓ Laite on yhdistetty ConnectedCooking-verkkoratkaisuun.

1. Paina painiketta 
 2. Paina painiketta  **ConnectedCooking**
 3. Aktivoi **Ohjelmistopäivitysten automaattinen lataus** painamalla painiketta  **ON**.
 4. Paina painiketta 
 5. Paina painiketta  **Huolto**
 6. Paina painiketta  **Ohjelmistopäivityksen tiedot**
 7. Paina painiketta **Aloita asennus**
- >> Ohjelmistopäivitys suoritetaan ja laite käynnistetään uudelleen.

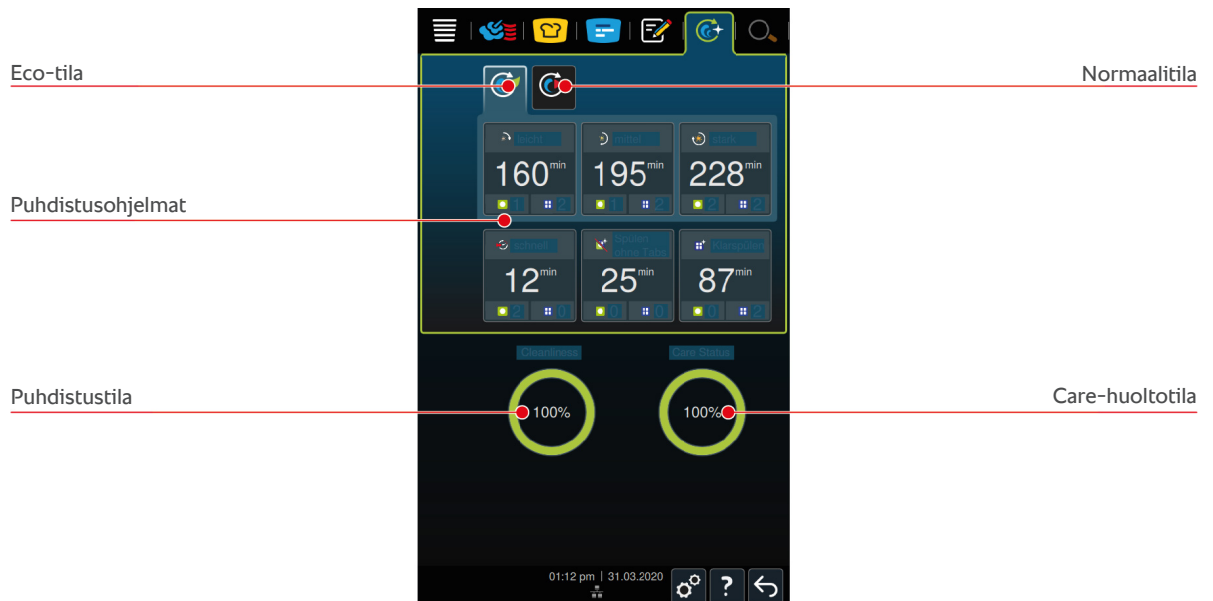
Ohjelmistopäivitys USB-muistilaitteen kautta

- ✓ Olet liittänyt USB-muistilaitteen laitteeseen, johon on saatavilla ohjelmistopäivitys.
 - ✓ Näytössä näkyy ilmoitus tunnistetusta ohjelmistopäivityksestä.
1. Vahvista ilmoitus ohjelmistopäivityksen suorittamisesta.
- >> Ohjelmistopäivitys suoritetaan ja laite käynnistetään uudelleen.

15 Automaattinen puhdistus – iCareSystem



iCareSystem on iCombi Pro-laitteen älykäs puhdistus- ja kalkinpoistojärjestelmä. Se tunnistaa laitteen likaantumistasen ja ehdottaa sille parhaiten soveltuvaa puhdistusohjelmaa sekä sopivaa kunnossapitoaineiden määrää.



15.1 Yleiset turvaohjeet

- Automaattiseen puhdistukseen saa käyttää vain valmistajan suosittelemia Active Green -puhdistustabletteja ja Care-kunnossapitotabletteja.

Palovammojen välttäminen:

- Anna laitteen ja kaikkien sen osien jäähtyä ennen automaattisen puhdistuksen käynnistämistä.

Vakavien syöpymävammojen välttäminen:

- Kunnossapidossa käytettävät aineet aiheuttavat vakavia ihon syöpymävammoja ja vakavia silmävaurioita. Käytä puhdistuksen aikana tiukasti kasvoille istuvia suojalaseja sekä kemikaalinkestäviä suojakäsineitä.
- Pidä kypsennystilan luukku kiinni automaattisen puhdistuksen aikana. Muutoin laitteesta voi vuotaa syövyttäviä kunnossapitoaineita ja kuumaa höyryä. Jos kypsennystilan luukku avataan automaattisen puhdistuksen aikana, laite antaa varoitusäänimerkin.
- Kypsennysmittari ei saa roikkua laitteen ulkopuolella automaattisen puhdistuksen aikana. Muutoin kypsennystilan luukku saattaa vaurioitua ja laitteesta voi vuotaa syövyttäviä kunnossapitoaineita.
- Automaattista puhdistustoimintoa ei saa käyttää ulkopuolelle asennettaville kypsennysmittareille.
- Poista kaikki kunnossapidossa käytetyt aineet ja ainejäämät, ennen kuin laite lämmitetään seuraavan kerran jonkin tuotteen kypsennystä varten.

Toimi näin, jos kunnossapidossa käytettyjä aineita joutuu iholle:

- Jos käsittelet kunnossapitoainetta ilman kemikaalinkestäviä suojakäsineitä tai jokin muu ihoalue joutuu kosketuksiin Active Green -puhdistustablettien kanssa, huuhtelee ihoa juoksevilla vedellä 10 minuutin ajan.
- Jos kunnossapitoainetta joutuu silmiin, huuhtelee silmiä juoksevilla vedellä 15 minuutin ajan. Poista mahdolliset piilolinssit.
- Jos kunnossapitoainetta niellään, huuhtelee suu vedellä ja juo välittömästi puoli litraa vettä. Älä oksennuta.
- Ota välittömästi yhteys myrkytystietokeskukseen tai lääkäriin.

15.2 Puhdistustilat

Voit valita puhdistusohjelmille **kevytpesu**, **normaalipesu** ja **nopea** jommankumman seuraavista puhdistustiloista:



Eco-tila

Tässä puhdistustilassa laitetta puhdistavien puhdistusohjelmien [► 88] aikana käytetään vähemmän kunnossapitoainetta ja vähemmän vettä. Tästä syystä puhdistusohjelmat kestävät pidemmän aikaa kuin normaalitilassa.



Normaalitila

Tässä puhdistustilassa laitetta puhdistavien puhdistusohjelmien [► 88] aikana käytetään enemmän kunnossapitoainetta ja vähemmän vettä. Tästä syystä puhdistusohjelmat kestävät lyhyemmän aikaa kuin Eco-tilassa.

15.3 Puhdistusohjelmat

Käytettävissä ovat seuraavat puhdistusohjelmat:

Ohjelma	Tila	Kuvaus	Kunnossapitoaineet
Kevytpesu	Eco/normaali	Poistaa vähäisen lian ja kevyet kalkkeumat, joita syntyy, kun laitetta on käytetty enintään 200 °C:n lämpötilassa.	▪ Active Green - puhdistustabletit
Normaalipesu	Eco/normaali	Poistaa lian ja kalkkeumat, joita syntyy grillausta tai paistamista (paahtamista) sisältävien kypsennysprosessien seurauksena.	▪ Active Green - puhdistustabletit ▪ Care-kunnossapitotabletit
Tehopesu	Eco/normaali	Poistaa runsaan lian ja huomattavat kalkkeumat, joita syntyy grillausta tai paistamista (paahtamista) sisältävien kypsennysprosessien seurauksena.	▪ Active Green - puhdistustabletit ▪ Care-kunnossapitotabletit
Nopea pesu	–	Poistaa vähäisen lian.	▪ Active Green - puhdistustabletit
Huuhtelu ilman tabl.	–	Soveltuu vesiliukoisten epäpuhtauksien poistamiseen.	–
Huuhtelu tabletilla	–	Poistaa kalkkipitoisen lian, jota syntyy paistamista (leivontaa) tai höyryttämistä sisältävien kypsennysprosessien seurauksena.	▪ Active Green - puhdistustabletit



VINKKI

Jos laitteeseen syötettävä vesi on pehmeää, Active Green -puhdistustablettien suositeltua määrää voi vähentää enintään 50 prosentilla.

15.4 Puhdistus- ja hoito-tilat

iCareSystem tunnistaa automaattisesti laitteen puhdistus- ja hoitotilat.

Puhdistustila

- Kun näyttö on vihreä, laite on puhdas.
- Kun näyttö on keltainen, laite on likaantunut. Voit kuitenkin valmistaa laitteessa edelleen ruokia, kunnes järjestelmä kehottaa puhdistamaan laitteen.
- Kun näyttö on punainen, laite on erittäin likainen. Käynnitä puhdistusohjelma välittömästi, viimeistään silloin, kun saat uuden puhdistuskehotuksen.

Care-huoltotila

- Kun Care-huoltotila on vihreä, höyrygeneraattorissa ei ole kalkkia.
- Kun tila on keltainen, höyrygeneraattorissa on jonkin verran kalkkia.
- Kun näyttötila on punainen, höyrygeneraattoriin on kertynyt runsaasti kalkkia. Käynnitä puhdistusohjelma välittömästi, viimeistään silloin, kun saat uuden puhdistuskehotuksen.

15.5 Automaattisen puhdistuksen käynnistäminen

- ✓ Johteikot on asetettu oikein kypsennystilaan.
- ✓ Johdevaunu on asetettu oikein kypsennystilaan.
- ✓ Jos laitteessa on valinnainen sisäänrakennettu rasvan poistojärjestelmä, poista rasvan keräysastia kypsennystilasta ja sulje poistoputki. Voit määrittää laitteen muistuttamaan sisäänrakennetun rasvanpoistojärjestelmän sulkemisesta, ennen kuin automaattinen puhdistus käynnistetään. Lisätietoja on kohdassa Sisäänrakennettu rasvanpoistojärjestelmä

1. Paina valikkorivin painiketta 
 - > Jos kypsennystilan lämpötila on yli 50 °C, näyttöön tulee ilmoitus: **Uunitila liian kuuma.**
2. Käynnistä jäähdytystoiminto [► 44], jotta kypsennystilan lämpötila laskee.
3. Valitse haluttu puhdistusohjelma [► 88].
4. Avaa kypsennystilan luukku.
5. Poista kypsennystilasta kaikki astiat ja uunipellit.



6. **VAROITUS!** Syöpymävammojen vaara! Käytä tiukasti kasvoille istuvia suojalaseja ja kemikaalinkestäviä suojakäsineitä käsitellessäsi Active Green -puhdistustabletteja ja Care-kunnossapitotabletteja. Ota pakkauksesta näytössä näkyvä määrä Active Green -puhdistustabletteja ja aseta ne lattiassa olevan poistoaukon suodattimeen.
 7. Ota pakkauksesta näytössä näkyvä määrä Care-kunnossapitotabletteja ja aseta ne Care-tablettilokeroon.
 8. Sulje kypsennystilan luukku.
- >> Automaattinen puhdistus käynnistyy.

>> Kun automaattinen puhdistus on päättynyt, laite antaa äänimerkin.



VINKKI

- Jos kypsennostilaan muodostuu vaahtoa automaattisen puhdistuksen aikana, vaikka olet käyttänyt suositellun määrän Active Green -puhdistustabletteja, vähennä tablettien määrää seuraavan kerran, kun käytät automaattista puhdistusta. Jos vaahtoa muodostuu edelleen, ota yhteys RATIONAL Service Partneriin.

15.6 Automaattisen puhdistuksen keskeyttäminen

Kaikki automaattiset puhdistusohjelmat nopeaa pesua lukuun ottamatta voi keskeyttää 30 sekunnin kuluessa ohjelman käynnistämisestä. Automaattista puhdistusta ei voi keskeyttää enää myöhemmin.

✓ Näyttöön tulee ilmoitus: **Poista astiat**

1. Paina painiketta

> Näyttöön tulee ilmoitus: **Poista pesutabletit – huuhtelu käsin**

2. Avaa kypsennostilan luukku.

3. **! VAROITUS! Syöpymävammojen vaara! Käytä tiukasti kasvoille istuvia suojalaseja ja kemikaalinkestäviä suojakäsineitä käsitellessäsi Active Green -puhdistustabletteja.** Poista Active Green -puhdistustabletit kypsennostilasta ja hävitä ne.

4. Sulje kypsennostilan luukku.

5. Paina painiketta

6. Huuhtele kypsennostila käsisuihkulla.

7. Sulje kypsennostilan luukku.

> Näytössä näkyy, milloin laite on taas käytettävissä. Kun aika on kulunut, laite antaa äänimerkin.

> Näyttöön tulee ilmoitus: **Keskeytys onnistui – tarkista, ettei kypsennostilassa ole puhdistusainejäämiä**



VINKKI

Jos virta katkeaa automaattisen puhdistuksen aikana, automaattinen puhdistus keskeytyy. Automaattista puhdistusta jatketaan, kun virransyöttö on palautunut.

15.7 Pakotettu puhdistus

Kun pakotettu puhdistustoiminto on valittu käyttöön, järjestelmä kehottaa puhdistamaan laitteen määritetyn ajan kuluttua. Voit käyttää tällöin laitetta vasta sen jälkeen, kun puhdistus on suoritettu.

1. Paina painiketta

2. Paina painiketta **Puhdistus**

3. Paina painiketta **Pakotettu puhdistus**

4. Ota pakotettu puhdistus käyttöön painamalla painiketta **ON**.

5. Voit määrittää ajan, jonka jälkeen haluat järjestelmän kehottavan puhdistamaan laitteen, painamalla painiketta **Aika puhdistuspyyntöön** Huomaa, että tässä yhteydessä tarkoitetaan käyttöaikaa, ei todellista kulunutta aikaa.

6. Valitse arvo asteikolta 1 – 24 tuntia.

7. Määritä, kuinka monen tunnin kuluttua puhdistuskehotuksesta puhdistustoiminto siirretään taustalle, painamalla painiketta: **Pakotetun puhdistuksen viiveaika**

8. Valitse arvo asteikolta 1 – 24 tuntia.

>> Alaviitteessa näkyy, kuinka monen käyttötunnin kuluttua puhdistus täytyy suorittaa.

15.8 Puhdistussuunnitelma

Puhdistussuunnitelman avulla määritetään, minä viikonpäivinä pakotettu puhdistus [► 90] on suoritettava.

1. Paina painiketta

2. Paina painiketta **Puhdistus**

3. Paina painiketta **Puhdistussuunnitelma**

4. Jos haluat, että puhdistusta on mahdollista siirtää määritetyn ajan verran, valitse: **Puhdistuksen käyttötapa**
 5. Paina painiketta **Varoitus**
 6. Kun haluat, että laite on puhdistettava heti puhistuskehotuksen tullessa näkyviin, valitse: **Puhdistuksen käyttötapa**
 7. Paina painiketta **Pakotettu**.
 8. Valitse haluamasi viikonpäivä.
 9. Paina painiketta **KÄYTTÖÖN**.
 10. Määritä kellonaika, jolloin järjestelmä kehottaa puhdistamaan laitteen.
- >> Alatunnisteessa näkyy, miten kauan kestää, kunnes puhdistus täytyy suorittaa.

16 Kunnossapito

VAROITUS

Rasva- tai elintarvikejäämien kertyminen kypsennystilaan

Jos kypsennystilaa ei puhdisteta asianmukaisesti, laitteeseen kertyvät rasva- ja elintarvikejäämät aiheuttavat palovaaran.

1. Puhdista laite päivittäin.
2. Jos tulipalo syttyy, pidä kypsennystilan luukku suljettuna. Näin tuli ei saa hapetta. Katkaise laitteen virta. Jos tuli on levinnyt, sammuta se rasvapalolle soveltuvalla sammuttimella. Älä koskaan yritä sammuttaa rasvapalaa vesi- tai vaahtosammuttimella.

16.1 Yleiset turvaohjeet

Palovammojen välttäminen:

- Anna laitteen ja kaikkien sen osien jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Aineellisten vahinkojen, vammojen ja kuolemaan johtavien tapaturmien välttäminen:

- Kytke laite irti virtalähteestä kaikkien muiden puhdistustöiden paitsi automaattisen puhdistuksen ajaksi.
- Puhdista laite päivittäin, vaikka käyttäisit ainoastaan manuaalista Höyry-käyttötilaa.
- Laitteen automaattista puhdistustoimintoa ei saa käyttää lisävarusteille.

16.2 Kunnossapitoaikataulut

Kunnossapitoväli	Toiminto-osat
Päivittäin	▪ Kypsennystila ▪ Kypsennystilan tiiviste ▪ Kypsennystilan luukku ▪ Keräysastia ja poistokouru ▪ Kypsennysmittari ▪ Lisävarusteet ▪ Käsisiuhku
Viikoittain	▪ Laitteen ulkopinnat ▪ LED-listan kansi ▪ Valintapainikkeet ▪ Muoviosat
Kuukausittain	▪ Kostutussuutin

Laitteen osat pitää puhdistaa suositellun hoitovälin mukaisesti, mutta ne voidaan puhdistaa myös useammin tarpeen vaatiessa.

16.3 Kunnossapidossa käytettävät aineet ja välineet

Soveltuvat kunnossapitoaineet ja -välineet

- Puhdista seuraavat osat haalealla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla:
 - laitteen ulkopinnat
 - kypsennystilan luukun lasilevyt
 - kypsennystilan luukun LED-listan kansi

✓ Kypsennystilan luukku on auki.

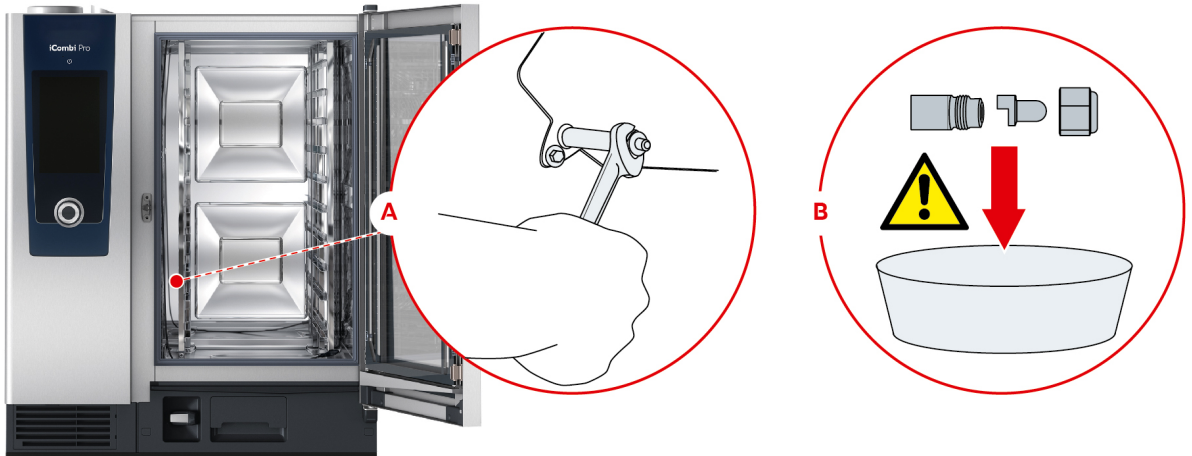
1. Puhdista kypsennystilan luukun tiiviste haalealla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.
2. Anna kypsennystilan luukun tiivisteen kuivua kokonaan.

16.5 Kostutussuuttimen kalkinpoisto



Tarvittavat työkalut

- Kuusiokoloavain



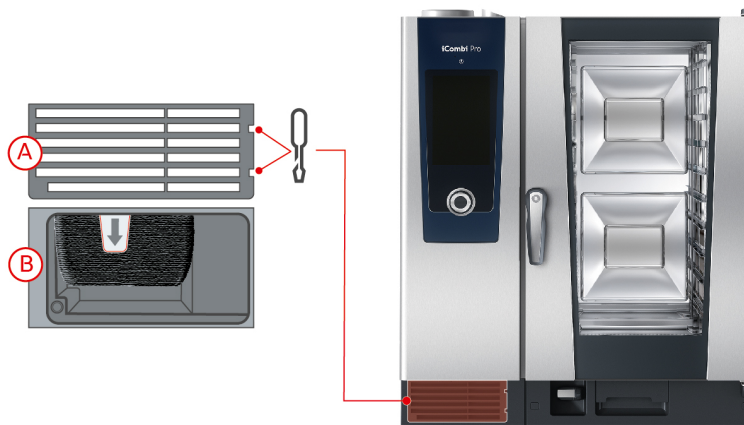
1. Katkaise laitteen virta.
2. Poista vasen johteikko ja käännä ilmanohjain kypsennystilan keskelle.
3. Avaa kostutussuuttimen mutterit kuusiokoloavaimella (A).
4. Poista kostutussuutin.
5. **VAROITUS! Syöpymävammojen vaara! Käytä maskia ja kemikaalinkestäviä suojakäsineitä käsitellessäsi kalkinpoistoainetta.** Upota kostutussuutin kalkinpoistoaineeseen (B).
6. Anna kostutussuuttimen olla kalkinpoistoaineessa, kunnes kalkki on irronnut.
7. Poista puhdas kostutussuutin kalkinpoistoaineesta.
8. Huuhtelee kostutussuutin huolellisesti vedellä ja anna sen kuivua kokonaan.
9. Asenna kostutussuutin takaisin paikalleen noudattamalla ohjeita käänteisessä järjestyksessä.

16.6 Ilmansuodattimen puhdistus



Tarvittavat työkalut

- Ruuvitaltta



1. Työnnä ruuvitaltta ilmansuodattimen kannen aukkoihin (A).

- Poista ilmansuodattimen kansi.
- Vedä ilmansuodatin ulos (B).
- Puhdista ilmansuodatin astianpesukoneessa ja anna sen kuivua kokonaan.
 - > Jos ilmansuodatin ei puhdistu astianpesukoneessa, se on vaihdettava.
- Kun ilmansuodatin on puhdas, työnnä se takaisin paikalleen laitteeseen.
- Aseta ilmansuodattimen kansi takaisin paikalleen.

HUOMAUTUS

Suihkuavan veden pääsy laitteeseen, jonka ilmansuodatin on asennettu virheellisesti

Laite on suojattu kaikista suunnista suihkuavalta vedeltä vain, kun ilmansuodatin on asennettu oikein.

- Työnnä ilmansuodatin laitteeseen niin, että se lukittuu paikalleen.

16.7 Käsिसuihkun puhdistus

- Vedä käsisisuihkun letku kokonaan ulos ja pidä siitä kiinni.
- Puhdista käsisisuihku ja sen letku pehmeällä pesusienellä.
- Poista käsisisuihkun ja sen letkun pinttyneet kalkkeumat laimennetulla etikkaliuoksella.

16.8 Valintapainikkeiden puhdistus



Jos laitteessa on lukittavat valintapainikkeet, avaa ensin valintapainikkeet ja avaa sitten suojus ennen valintapainikkeiden puhdistamista.

Voit lukita näytön ennen sen puhdistamista. Näin et voi vahingossa käynnistää kypsennysprosessia etkä suorittaa tai valita toimintoja.

- Pidä painettuna painiketta
 - > Näytön lukitus aktivoituu muutaman sekunnin kuluessa ja näyttöön tulee symboli .
- Puhdista näyttö pehmeällä liinalla.
- Avaa näytön lukitus pitämällä painettuna painiketta
 - > Näytössä näkyy symboli .
- VARO! Viiltovaara! Keskimmäisen valintapyörän reunat ovat terävät. Käytä suojakäsineitä puhdistaussasi keskimmäistä valintapyörää ja sen alla olevia pintoja.** Irrota keskimmäinen valintapyörä käsin ilman työkaluja.
- Puhdista keskimmäinen valintapyörä ja sen alla olevat pinnat pehmeällä liinalla.
- Kiinnitä keskimmäinen valintapyörä takaisin paikalleen.

16.9 Lisävarusteiden puhdistus

- Anna lisävarusteiden jäähtyä, ennen kuin aloitat niiden puhdistamisen.
- Poista elintarvikkejäämät sekä rasva-, tärkkelys- ja proteiinikerrostumat pehmeällä liinalla.

3. Jos lisävarusteissa on pinttynyttä likaa, laita ne likoamaan haaleaan veteen ja poista lika sitten pehmeällä liinalla.

17 Vinkkejä ja neuvoja

17.1 Hakutoiminto

Hakutoiminto on kypsennysjärjestelmän hakukone. Sillä voi hakea älykkäitä kypsennysprosesseja, asetuksia, käyttöesimerkkejä sekä laitteen käyttöohjeen sisältöjä.

1. Paina valikkorivin painiketta .
2. Paina hakukenttää ja kirjoita haettava merkkijono.
 - > Hakutulokset tulevat näyttöön kirjoittamisen aikana. Hakutulokset jaotellaan kolmeen luokkaan: **iCookingSuite** , **asetukset**  ja **käyttöohje** .
3. Voit tuoda tietyn luokan hakutulokset näyttöön painamalla haluttua kuvaketta.
4. Pääset tarkastelemaan hakutuloksia painamalla haluamaasi ohjetietuetta.

17.2 Laitteen ohjetoiminto

Laitteessa on käytönaikainen ohjetoiminto, joka sisältää tämän käyttöohjeen sekä runsaasti käyttöesimerkkejä eri puolilta maailmaa. Käyttöesimerkit havainnollistavat, mille elintarvikkeille älykäs kypsennysohjelma soveltuu parhaiten. Lisäksi saatavana ovat kaikki tarvittavat tiedot täyttömääristä ja erikoislisävarusteiden käytöstä.

Laitteen ohjetoiminto on kontekstisidonnainen. Tämä tarkoittaa, että toiminto tuo näyttöön aina ne ohjesisällöt, jotka liittyvät näytössä parhaillaan olevaan aiheeseen.

1. Paina painiketta 
 - > Ohje avautuu asianmukaisen sisällön kohdalta.

17.3 Puhelintuki

ChefLine®

Tarjoamme mielellämme tukea puhelimitse, jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä tai resepteistä. Nopeasti, mutkattomasti, koki kille ja vuoden jokaisena päivänä. Jos tarvitset apua, soita ChefLine®-tukinumeroon. Numeron saat kypsennystilan luokun ChefLine®-tarrasta ja osoitteesta rational-online.com.

RATIONAL-huoltokumppanit

Laitteemme ovat luotettavia ja pitkäikäisiä. Jos laitteessasi kuitenkin ilmenee teknisiä haasteita, saat nopeasti apua RATIONAL Service Partnerilta. Huoltokumppaniemme kautta saat taatusti sopivat varaosat ja kiireellistä apua myös viikonloppuisin. Katso numero osoitteesta rational-online.com.

17.4 Huoltotilanteiden tiedot

17.4.1 Huoltotietojen automaattinen siirto ConnectedCookingiin

Kun laite on yhdistetty ConnectedCooking-verkkoratkaisuun, voit määrittää huoltotiedot lähetettäväksi automaattisesti ja säännöllisin väliajoin ConnectedCooking-verkkoratkaisuun.

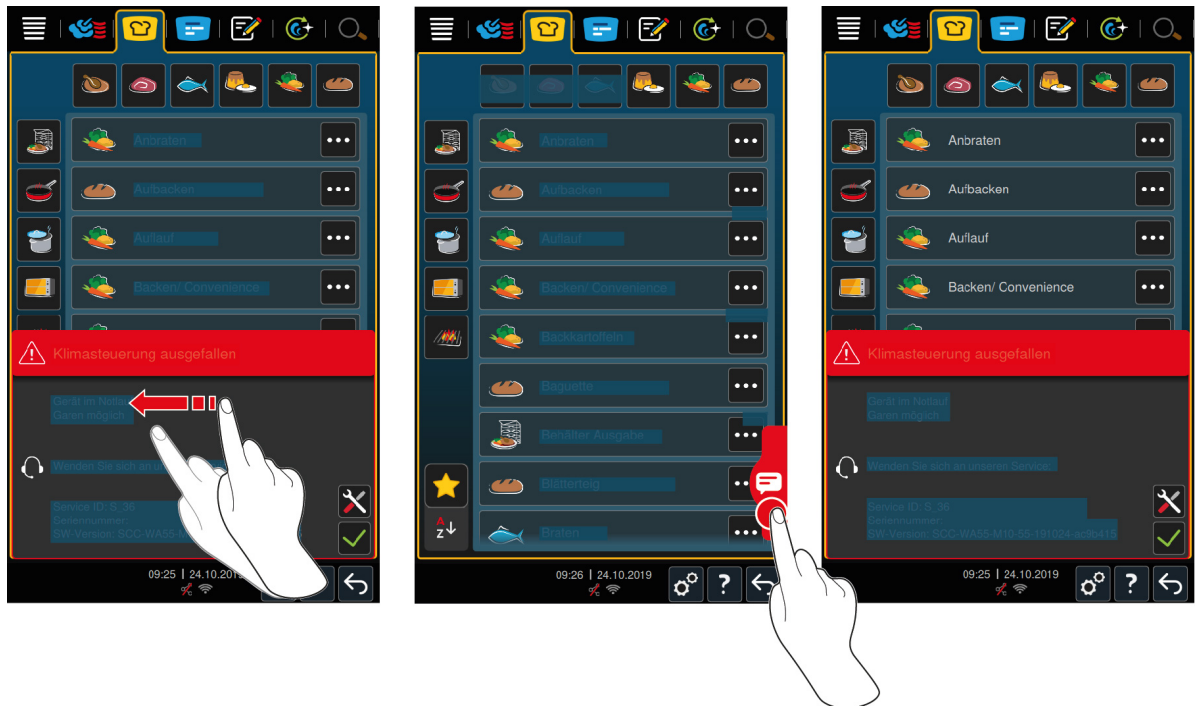
- ✓ Laite on yhdistetty ConnectedCooking-verkkoratkaisuun [► 85].
- 1. Paina painiketta .
- 2. Paina painiketta  **ConnectedCooking**
- 3. Valitse kohdan **Huoltotietojen automaattinen lähetys** asetukseksi **ON**.
- >> Huoltotiedot lähetetään nyt automaattisesti ConnectedCooking-verkkoratkaisuun. Tietoja voi tarkastella osoitteessa connectedcooking.com tai ConnectedCooking-sovelluksessa.

17.4.2 Huoltotietojen noutaminen

Voit hakea huoltotiedot Asetukset-valikosta. Lisätietoja on kohdassa **Huolto** [► 79]

17.5 Vianetsintä

Jos näyttöön tulee virheilmoitus, voit pyyhkäistä sen sivuun ongelman korjausta odotellessa. Virheilmoitus pienennetään, ja se näkyy näytön sivussa punaisena symbolina. Voit tuoda pienennetyn virheilmoituksen takaisin näyttöön painamalla symbolia.



Jos laite antaa jonkin virheilmoituksen, ota aina yhteys RATIONAL Service Partneriin. Varaa laitteen sarjanumero valmiiksi. Katso sarjanumero laitteen tyyppikilvestä.

17.5.1 Höyrykehittimen lämmitys - virheilmoitukset

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 10	SC-puhdistusautomaatiikan virhe.	Kyllä
Service 11	Höyrykehittimen vedensyötön virhe.	Kyllä
Service 12	Vesimäärän mittausrvirhe.	Kyllä
Service 13	Höyrykehittimen vesitäytön tunnistusvirhe.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service 20.8	Lämpötila-anturin vika.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service 28.4	Kypsennystilan lämpötilaraja ylittyi.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service 42.1	Vedensyötön vika.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service 43.1	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service 46.1	Vedensyötön vika.	Kyllä

17.5.2 Kaasulaitteiden virheilmoitukset

Jos laitteessa on kaasuliitäntä, näyttöön voivat tulla myös seuraavat virheilmoitukset edellä lueteltujen lisäksi. Jos laite antaa jonkin virheilmoituksen, ota aina yhteys RATIONAL Service Partneriin [► 97]. Varaa laitteen sarjanumero valmiiksi.

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 32.1	Kaasupolttimen virhe.	Ei

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
	Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	
Service 32.2	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service 32.3	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service 33.1	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service 33.2	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service 33.3	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service 34.32	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Kyllä
Service 60	Käynnistinrasian alustusvirhe. Katkaise laitteen virta ja kytke se uudelleen. Jos vika ei poistu, ota yhteys Service Partneriin.	–

17.5.3 Kuuman ilman lämmitys - virheilmoitukset

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 20.1	Lämpötila-anturin vika.	Ei
Service 28.1	Höyrykehittimen lämpötilaraja ylittyi.	Ei
Service 28.2	Kypsennystilan lämpötilaraja ylittyi.	Ei
Service 34.1	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Ei
Service 34.2	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Ei
Service 34.4	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Ei
Service 42.3	Vedensyötön vika.	Kosteutus -toiminto ei käytettävissä.
Service 42.6	Vedensyötön vika.	Kyllä
Service 43.3	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä

17.5.4 Virheilmoitukset - kosteus

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 20.2	Lämpötila-anturin vika.	Kyllä
Service 20.4	Lämpötila-anturin vika.	Kyllä
Service 30	Kosteuden mittausvirhe.	Kyllä
Service 36	Paine-eroanturin vika.	Kyllä
Service 37	Paine-eroanturin vika.	Kyllä
Service 42.2	Vedensyötön vika.	Kyllä

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 43.2	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä

17.5.5 Virheilmoitukset - CleanJet

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 25	Vesimäärä ei riitä iCareSystem-järjestelmän käyttöön.	–
Service 26	Palloventtiilin auki -asentoa ei löydy.	Ei
Service 27	Palloventtiilin kiinni -asentoa ei löydy.	Ei
Service 34.8	Automaattinen puhdistus ei toimi.	Kyllä
Service 43.6	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service 47.1	Jätevesipumpun vika.	Kyllä
Service 47.2	Jätevesipumpun vika.	Kyllä
Service 48.1	Kiertopumpun vika.	Kyllä
Service 48.2	Kiertopumpun vika.	Kyllä
Service 110	SC-pumpun virhe automaattisen puhdistuksen aikana.	Ei
Service 120	Vesitäytön tunnistusvirhe automaattisen puhdistuksen aikana.	Ei

17.5.6 Virheilmoitukset - Care

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 40	Care-nestemäärä ei riitä iCareSystem-järjestelmän käyttöön.	Kyllä
Service 42.4	Vedensyötön vika.	Kyllä
Service 43.4	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service 49.1	Vedensyötön vika.	Kyllä
Service 49.2	Vedensyötön vika.	Kyllä

17.5.7 Ilmoituskeskus

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 17	Laitetyypin virhe.	Ei
Service 29	Piirikortin lämpötila liian korkea.	Ei
Service 31.1	Kypsennystilan kypsennysmittarin vika.	Kyllä; kypsennysmittari ei käytettävissä
Service 31.2	Kypsennystilan kypsennysmittarin vika.	Kyllä; kypsennysmittari ei käytettävissä
Service 34.16	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Kyllä
Service 34.64	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Kyllä
Service 34 400	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Kyllä
Service 41	Kostutussuutin tai -putki kalkkeutunut.	Kosteutus -toiminto ei käytettävissä.
Service 50	Keskusyksikön reaaliaikakelloa ei ole alustettu. Aseta päivämäärä ja kellonaika.	Kyllä

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service 51	Akun vika.	Kyllä
Service 52.1	Kypsennystilan sisävalo ei toimi oikein.	Kyllä
Service 52.2	Kypsennystilan sisävalo ei toimi oikein.	Kyllä
Service 72	Lämpötila-anturin laukaisulämpötila ylittyi.	Ei

18 Huolto

Käyttäjä voi tehdä itse seuraavat huoltotyöt:

- Ilmansuodattimen vaihto [► 102]
- Kypsennystilan luukun tiivisteiden vaihto [► 103]

Seuraavat huoltotyöt on annettava RATIONAL Service Partnerin tehtäväksi:

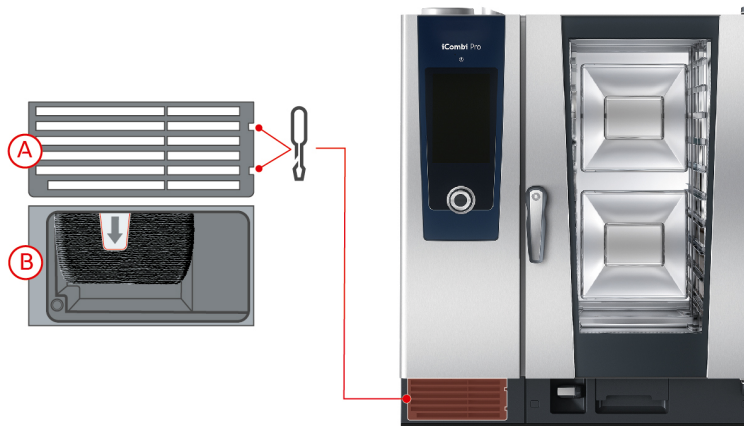
- LED-listan kannen vaihto

18.1 Ilmansuodattimen vaihto



Tarvittavat työkalut

- Ruuvitaltta



- ✓ Näyttöön tulee ilmoitus, kun ilmansuodatin on vaihdettava.
1. Työnnä ruuvitaltta ilmansuodattimen kannen aukkoihin.
 2. Poista ilmansuodattimen kansi.
 3. Vedä ilmansuodatin ulos.
 4. Työnnä uusi ilmansuodatin laitteeseen niin, että se lukittuu paikalleen.
 5. Aseta ilmansuodattimen kansi takaisin paikalleen.

HUOMAUTUS

Suihkuavan veden pääsy laitteeseen, jonka ilmansuodatin on asennettu virheellisesti

Laite on suojattu kaikista suunnista suihkuavalta vedeltä vain, kun ilmansuodatin on asennettu oikein.

1. Työnnä ilmansuodatin laitteeseen niin, että se lukittuu paikalleen.

18.2 Kypsennystilan luukun tiivisteiden vaihto



1. Avaa kypsennystilan luukku.
2. Vedä kypsennystilan luukun tiiviste irti urasta ja hävitä se.
3. Kostuta uuden tiivisteiden huulet saippuavedellä.
4. Paina ensin tiivisteiden kulmat uran kulmiin.
5. Paina sitten loput tiivisteistä uraan.

19 Kuljettaminen

19.1 Laitteen kuljettaminen

VAROITUS

Kääntyvät pyörät voivat vaurioitua, jos laitetta tai Combi-Duo-kokoonpanoa siirretään seisontajarrujen ollessa kytkettynä

Jos kääntyvät pyörät ovat vaurioituneet, laite tai Combi-Duo voi keikahtaa kumoon ja aiheuttaa vakavia vammoja.

1. Vapauta pyörien seisontajarrut ennen laitteen tai Combi-Duo-kokoonpanon kuljettamista tai siirtämistä.

VAROITUS

Kääntyvät pyörät voivat vaurioitua, jos niitä yritetään kääntää seisontajarrujen ollessa kytkettynä

Jos kääntyvät pyörät ovat vaurioituneet, laite tai Combi-Duo voi keikahtaa kumoon ja aiheuttaa vakavia vammoja.

1. Jos laitteen tai sen rungon alla on kääntyvät pyörät ja haluat kääntää niitä, vapauta ensin seisontajarrut ja käännä pyöriä vasta sitten.
2. Kääntyviä pyöriä ei saa potkia.

VARO

Laitteet voivat kaatua kynnysten yli tai epätasaisien pintojen poikki kuljetettaessa

Jos työntävät laitteita kynnysten yli tai epätasaisilla pinnoilla, ne voivat kaatua ja aiheuttaa vammoja.

1. Ole varovainen työntäessäsi laitteita kynnysten yli tai epätasaisilla pinnoilla.

VARO

Laite tai pyörällinen Combi-Duo voi kaatua kuljetuksen tai siirron aikana

Jos laitteessa tai Combi-Duo-kokoonpanossa on kääntyvät pyörät, eikä seisontajarruja vapauteta ennen laitteen kuljettamista tai siirtämistä, laite tai Combi-Duo voi kaatua ja aiheuttaa vammoja.

1. Vapauta pyörien seisontajarrut ennen laitteen tai Combi-Duo-kokoonpanon kuljettamista tai siirtämistä.
2. Kytke pyörien seisontajarrut jälleen kuljetuksen jälkeen.

Laitetta voi siirtää, jos sen runko on siirrettävä tai sen alla on kääntyvät pyörät.

✓ Höyrynsäiliön on tyhjennetty.

1. Ennen toiseen paikkaan siirtämistä laitteen virran- ja vedensyöttö sekä viemäriiliitäntä on kytkettävä asianmukaisesti irti.
2. Kun laite on kuljetettu uuteen paikkaan, se on kytkettävä jälleen asianmukaisesti virtalähteeseen, vesijohtoon ja viemäriin. Lisäksi siirrettävän rungon tai kääntyvien pyörien seisontajarrut on kytkettävä käyttöön.



3. Jos haluat vetää laitetta hieman eteenpäin keittiön siivouksen yhteydessä, vapauta siirrettävän rungon tai kääntyvien pyörien seisontajarrut.

4. Vedä laitetta varovaisesti eteenpäin.
5. Kun keittiön siivous on valmis, työnnä laite varovasti takaisin paikalleen ja kytke seisonajarrut.

20 Käytöstä poistaminen ja hävittäminen

20.1 Käytöstä poistaminen

Ota laitteen käytöstä poistamista varten yhteys RATIONAL Service Partneriin.

20.2 Hävittäminen



Vanhat laitteet sisältävät kierrätettäviä materiaaleja. Hävitä vanhat laitteet ympäristöystävällisellä tavalla toimittamalla osat asianmukaisiin keräyspisteisiin.

21 Tekniset tiedot

Huomioi tyyppikilvessä mainitut tekniset tiedot. Tyyppikilpi on laitteen vasemmalla puolella valintapainikkeiden lähellä.

21.1 Sähköliitännälliset laitteet

	Arvo
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 6-1/1	99 kg
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 6-2/1	99 kg
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 10-1/1	127 kg
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 10-2/1	179 kg
Kotelointiluokka	IPX5
Ympäristöolosuhteet	10 – 40 °C
Ilmassa etenevä melu	≤70 dBA
WLAN - taajuus ja maksimilähetysteho	2,4 GHz / 19,5 mW

21.2 Kaasuliitännälliset laitteet

	Arvo
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 6-1/1	117 kg
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 6-2/1	144 kg
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 10-1/1	155 kg
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 10-2/1	192 kg
Kotelointiluokka	IPX5
Ympäristöolosuhteet	10 – 40 °C
Ilmassa etenevä melu	≤70 dBA
WLAN - taajuus ja maksimilähetysteho	2,4 GHz / 19,5 mW

21.3 Tyypit ja mallinimet

Tyyppikilpeen merkityt tyypit ja mallinimet vaihtelevat. Noudata tämän taulukon luokittelua.

Tyyppi	Mallinimi
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

21.4 Vaatimustenmukaisuus

21.4.1 Sähköliitännälliset laitteet

Laite täyttää seuraavien EU-direktiivien vaatimukset:

- direktiivi 2014/53/EU radiolaitteiden asettamista saataville markkinoilla koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön yhdenmukaistamisesta
- konedirektiivi 2006/42/EU
- direktiivi 2014/30/EU sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön yhdenmukaistamisesta
- direktiivi 2011/65/EU tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa, mukaan lukien direktiivi 2015/863/EU.

Laite täyttää seuraavien eurooppalaisten standardien vaatimukset:

- 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

21.4.2 Kaasuliitännälliset laitteet

Laite täyttää seuraavien EU-direktiivien vaatimukset:

- asetus (EU) 2016/426 kaasumaisia polttoaineita polttavista laitteista
- direktiivi 2014/53/EU radiolaitteiden asettamista saataville markkinoilla koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön yhdenmukaistamisesta
- konedirektiivi 2006/42/EU
- direktiivi 2014/30/EU sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön yhdenmukaistamisesta
- direktiivi 2011/65/EU tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa, mukaan lukien direktiivi 2015/863/EU.

Laite täyttää seuraavien eurooppalaisten standardien vaatimukset:

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

Hakemisto

A

Aikaa jatkettu	41
Aseta kypsennysmittari uudelleen	40
automaattinen puhdistus	
Puhdistusohjelmat	88

C

Cockpit	42
ConnectedCooking	
Laitteen rekisteröinti ilman älypuhelinta	85
Laitteen rekisteröinti älypuhelimella	85

D

Delta-T-kypsennys	39
-------------------	----

E

Erikoislisävarusteet	97
Esilämmitys	40

H

Huolto	
Ilmansuodattimen vaihto	102
Tiivisteen vaihto	103
Puhdistusohjelmat	88
Huuhtelu tabletilla	88

I

Ilman nopeus	39, 44
Ilmansuodatin	
Puhdistaminen	94
Ilmansuodattimen vaihto	102
iProductionManager	
Sijoittelulogiikka	57
Yhteensopivuustarkastus	57

J

Jatkuva käyttö	38
Jäljellä oleva aika	40
Jäähdytystoiminto	44

K

Kaasun haju	13
Kalkinpoisto	
Kostutussuutin	94
Keskeytä	42, 48
Keskimmäinen valintapyörä	17
Kiehumislämpötila	43
Kosketusliikkeet	17
Kosteutus	39, 44
Kostutussuutin	
Kalkinpoisto	94
Kunnossapidossa käytettävät aineet ja välineet	

Soveltumattomat puhdistusaineet	93
Soveltuvat puhdistusaineet	92
Kunnossapito	
Lisävarusteet	95
Valintapainikkeet	95
Kuorrutus	41
Kypsennettävän tuotteen koko	38
Kypsennettävän tuotteen paksuus	38
Kypsennysaika	38
Kypsennyslämpötila	
Höyry	45
Kiertoilma	46
Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä	46
Kypsennysmittari	
Asettaminen kypsennettävään tuotteeseen	22
Kalafileet	23
Kasvikset	23
Kokonaiset kalat	23
Leivonnaiset	23
Pieni kypsennettävä tuote	22
Pihvi	22
Poistaminen	24
Suuret lihanpalat	22
Virheilmoitus	23
Kypsennysprosessin keskeyttäminen	40, 42, 48
Kypsennystilan kosteus	38, 39
Kypsennystilan luukku	
LED-listan kannen puhdistus	93
Puhdistaminen	93
Tiivisteen puhdistus	93
Kypsennystilan lämpötila	38, 43
Höyry	45
Kiertoilma	46
Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä	46
Kypsyysaste	39
Kytke laitteen virta uudelleen.	14
Käsisiuhku	24
Suihkutuskuviot	24
Käyttäjän huoltotyöt	102
Käyttöesimerkit	97
Käytönaikainen ohje	97

L

Laitteen toimintojen valinta	
Keskimmäinen valintapyörä	17
Kosketusliikkeet	17
Laitteen virran katkaiseminen	14
Puhdistaminen	93
LED-listan kannen puhdistus	93
Leikkaa	40
Lämpösäilytys	41

M

Manuaalinen paisto	
--------------------	--

Höyry	45
Kuuma ilma	47
Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä	46

N

Nesteen kaato	40
Nostatus	39

P

Pakotettu puhdistus	90
Pikahöyrytys	39
Pisto	40
Puhdistaminen	
Ilmansuodatin	94
Kypsennystilan luukku	93
Kypsennystilan luukun tiiviste	93
LED-listan kansi	93
Nopea pesu	88
Puhdistusohjelmat	
Kevytpesu	88
Normaalipesu	88
Tehopesu	88

R

Ruskistuslämpötila	37
--------------------	----

S

Sisälämpötila	38
Sisälämpötilan pito	41
Sous vide -kypsennys	
Huonepalvelu	49
Kevyt ja terveellinen ruoka	49
Kypsennä ja jäädytä -tuotanto (cook and chill)	49
Käyttökohteet	49

T

Tiivisteiden vaihto	103
Toiminnon vahvistaminen	40
Tuotteen täyttö laitteeseen	40
Täyttömäärät	97

U

Uusi lataus	41
-------------	----

W

Vaihda kypsennysmittarin paikkaa	41
Valintapainikkeet	
Keskimmäisen valintapyörän puhdistus	95
Puhdistaminen	95
Voitelu	40



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

www.metos.com