

iCombi® Classic

Alkuperäinen käyttöohje



Sisällys

1	Johdanto.....	6
1.1	Tuotetakuu	6
1.2	Kohderyhmä.....	6
1.3	Käyttötarkoitus ja asianmukainen käyttö.....	6
1.4	Ohjeita oppaan lukijalle	6
1.4.1	Symbolien selitykset.....	6
1.4.2	Kuvamerkkien selitykset.....	6
1.4.3	Varoitusten selitykset.....	7
1.4.4	Kuvat	7
1.4.5	Tekniset muutokset	7
2	Yleiset turvaohjeet.....	8
2.1	Kaasuliitännällisten laitteiden turvaohjeet	9
2.2	Henkilönsuojaimet.....	10
3	iCombi Classic.....	11
4	Laitteen käyttäminen	12
4.1	Laitteen käyttöönotto	12
4.2	Laitteen virran kytkeminen ja katkaiseminen.....	12
4.3	Laitteen toimintojen valitseminen	12
4.4	Suurimmat sallitut täyttömäärät	13
4.5	Kypsennystilan luukun avaaminen ja sulkeminen	13
4.6	Tuotteen täyttö laitteeseen	13
4.7	Kypsennysmittarin asettaminen	14
4.8	Käsisuihkun käyttö.....	16
4.9	Sisäänrakennettu rasvanpoistojärjestelmä	17
5	Ruokalajien valmistaminen	19
5.1	Käyttötilojen käyttäminen	19
5.2	Kypsennysparametri.....	19
5.3	Lisätoiminnot.....	20
5.4	Höyry	22
5.4.1	Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue.....	22
5.4.2	Tuotteen höyrykypsennys	22
5.5	Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä.....	23
5.5.1	Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue.....	23
5.5.2	Tuotteen kypsentaminen kiertoilman ja höyryn yhdistelmällä	23
5.6	Kiertoilma	24
5.6.1	Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue.....	24
5.6.2	Tuotteen kiertoilmakypsennys	24
6	Sous vide -kypsennys.....	26
7	Viimeistely	27
7.1	Kypsennyslämpötila.....	27
7.2	Kypsennettävän tuotteen viimeistely.....	27

8 Ohjelmointitila	29
8.1 Ohjelmointitilan käynnistäminen	29
8.2 Esiasetetut ohjelmat	29
8.3 Uuden ohjelman luominen	30
8.4 Ohjelman aloittaminen	32
8.5 Ohjelman muokkaaminen	32
8.6 Poista ohjelma	33
8.7 Ohjelmaluettelon lajittelu	33
8.8 Ohjelmien lataaminen ja siirtäminen	34
9 Asetukset	35
9.1 Asetusten hakeminen	35
9.2 Lämpötilayksikön asettaminen	35
9.3 Päivämäärän ja kellonajan asettaminen	36
9.4 Näppäimistön mukauttaminen	37
10 Keittiön johtaminen	38
10.1 Hygienian hallinta	38
10.1.1 Kirjattavat HACCP-tiedot	38
10.1.2 HACCP-tietojen lataaminen	38
10.2 Laiteverkon rakentaminen	39
10.3 ConnectedCooking (valinnainen)	39
11 automaattinen puhdistus	40
11.1 Yleiset turvaohjeet	40
11.2 Puhdistusohjelmat	40
11.3 Automaattisen puhdistuksen käynnistäminen	41
11.4 Automaattisen puhdistuksen keskeyttäminen	42
12 Kunnossapito	44
12.1 Yleiset turvaohjeet	44
12.2 Kunnossapitoaikataulut	44
12.3 Kunnossapidossa käytettävät aineet ja välineet	44
12.4 Kypsennystilan luukun puhdistus	45
12.5 Käsisuihkun puhdistus	46
12.6 Lisävarusteiden puhdistus	46
13 Vinkkejä ja neuvoja	47
13.1 Puhelintuki	47
13.2 Laitetietojen noutaminen	47
13.3 Vianetsintä	47
13.3.1 Höyrynyrkittimen lämmitys - virheilmoitukset	48
13.3.2 Kaasulaitteiden virheilmoitukset	48
13.3.3 Kuumen ilman lämmitys - virheilmoitukset	49
13.3.4 Virheilmoitukset - kosteus	49
13.3.5 Virheilmoitukset - CleanJet	50
13.3.6 Virheilmoitukset - Care	50
13.3.7 Ilmoituskeskus	50

14 Huolto	52
14.1 Ilmansuodattimen vaihto	52
14.2 Kypsennystilan luukun tiivisteen vaihto	52
15 Kuljettaminen	53
15.1 Höyrykehittimen tyhjentäminen	53
15.2 Laitteen kuljettaminen	53
16 Käytöstä poistaminen ja hävittäminen	55
16.1 Käytöstä poistaminen	55
16.2 Hävittäminen	55
17 Tekniset tiedot	56
17.1 Sähköliitännälliset laitteet	56
17.2 Kaasuliitännälliset laitteet	56
17.3 Tyypit ja mallinimet	56
17.4 Vaatimustenmukaisuus	56
17.4.1 Sähköliitännälliset laitteet	56
17.4.2 Kaasuliitännälliset laitteet	57
Hakemisto	58

1 Johdanto

Tervetuloa asiakkaaksi!

Onnittelemme sinua uuden iCombi Classic-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 Classic-laitteella saat aina erinomaisen kypsennystuloksen. Intuitiivisen käytön ansiosta se on nopeaa ja helppoa eikä vaadi pitkää opettelua.

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

Ystävällisin terveisin

RATIONAL AG

1.1 Tuotetakuu

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

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

1.2 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.

1.3 Käyttötarkoitus ja asianmukainen käyttö

iCombi Classic on tarkoitettu lämpöön perustuvaan ruoanvalmistukseen.

Laitteen käyttö on sallittua ainoastaan ammattikeittiöissä, esimerkiksi ravintolakeittiöissä sekä sairaaloiden, leipomoiden tai teurastamoiden suurtalous- ja laitoskeittiöissä. Laitte 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.

1.4 Ohjeita oppaan lukijalle

1.4.1 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.

1.4.2 Kuvamerkkien selitykset

Tässä oppaassa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

 Varo! Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä.

 Yleinen varoitusmerkki.

 Hyödyllinen ohje, joka helpottaa laitteen käyttöä.

1.4.3 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.

1.4.4 Kuvat

Tässä käyttöohjeessa käytetyt kuvat voivat poiketa todellisesta laitteesta.

1.4.5 Tekniset muutokset

Oikeudet tekniseen jatkokehitykseen tai muutoksiin pidätetään.

2 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 itseksään epätasaisesta lattiaa 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.

2.1 Kaasuliitännällisten laitteiden turvaohjeet

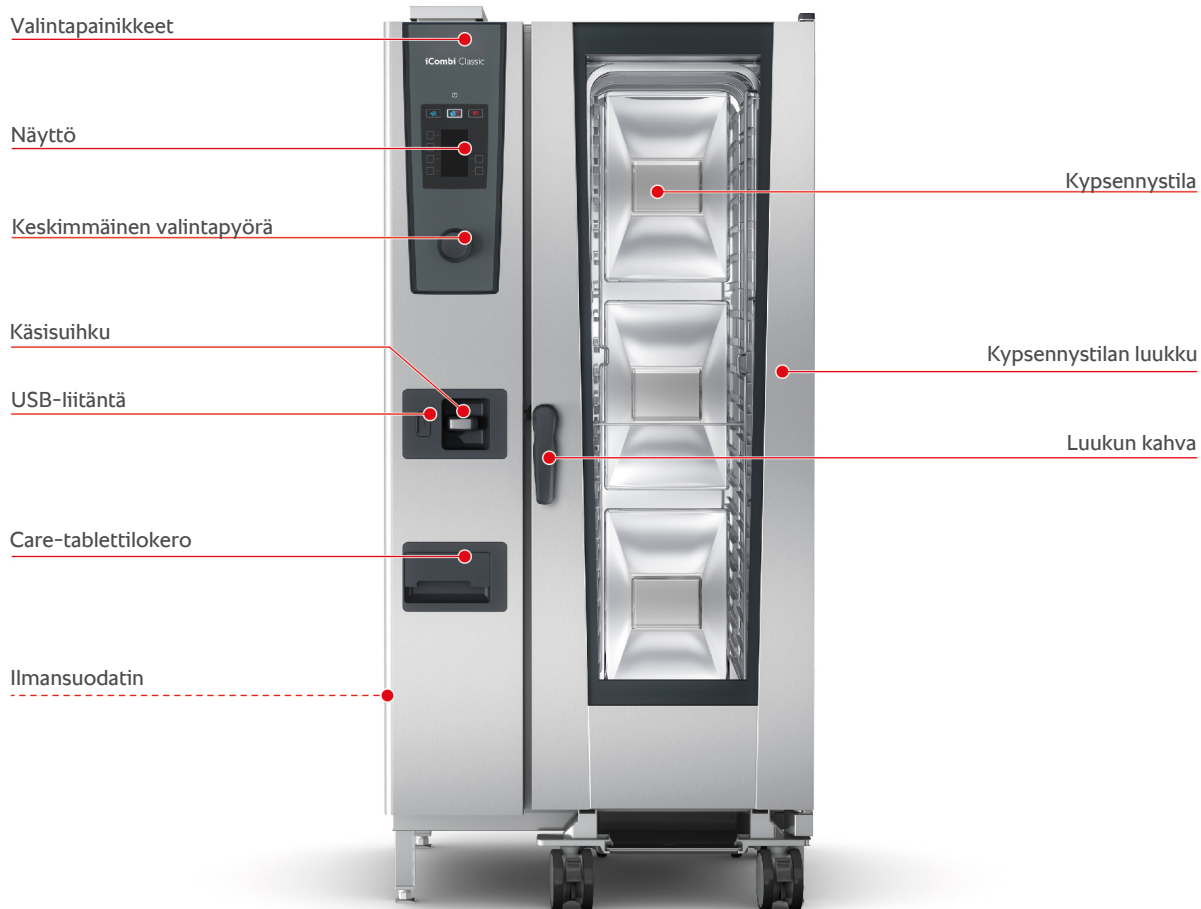
- Palovaaran välttäminen:

- 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 valokytkimiä 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.

2.2 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.

3 iCombi Classic



Tyyppi 20-1/1



Tyyppi 20-2/1

4 Laitteen käyttäminen

4.1 Laitteen käyttöönotto

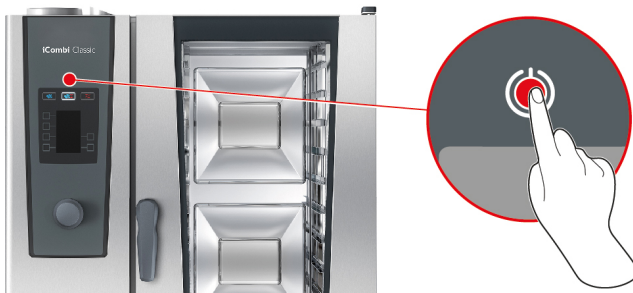
Kun laite otetaan käyttöön ensimmäistä kertaa, RATIONAL Service Partner on jo asentanut sen asianmukaisesti. Asennetun laitteen itsetestaus on tehty ja se on käyttövalmis. Kaikki asennusta koskevat tiedot ovat mukana toimitetussa asennusoppaassa.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

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

Lisätietoja on kohdassa Kunnossapito [► 44]

4.2 Laitteen virran kytkeminen ja katkaiseminen



1. Kytke laite toimintaan painamalla painiketta noin kolmen sekunnin ajan: 
 - > Laite käynnistyy. Aloitusnäyttö tulee näkyviin.
2. Kytke laite pois toiminnasta pitämällä painiketta painettuna, kunnes näytön yläreunassa näkyy koko tilapalkki: 
 - >> Laite sammuu.

4.3 Laitteen toimintojen valitseminen

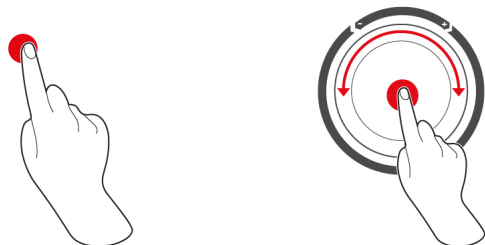
HUOMAUTUS

Näytön epäasianmukainen käyttö

Näyttö voi vaurioitua, jos sitä kosketetaan terävällä esineellä.

1. Käytä näyttöä aina käsin.

Voit käyttää laitetta yhdellä liikkeellä ja keskimmaisella valintapyörällä.



Paina

Käännä ja paina

1. Valitse haluamasi käyttötila tai toiminta painamalla valintapainikkeita.
2. Vahvista asetukset kääntämällä keskimmaista valintapyörää.
3. Vahvista asetukset painamalla keskimmaista valintapyörää.

4.4 Suurimmat sallitut täyttömäärät

HUOMAUTUS

Ylitäytön aiheuttamat laitevauriot

Laite voi vaurioitua, jos suurin sallittu täyttömäärä ylitetään.

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

Tyyppi	Suurin täyttömäärä (kg)	Pellinkannattimen enimmäiskuorma
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Kypsennystilan luukun avaaminen ja sulkeminen



Kypsennystilan luukun avaaminen

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

Kypsennystilan luukun sulkeminen

1. Sulje kypsennystilan luukku ja käännä sitten kahvaa vasemmalle pystyasentoon.

4.6 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 Kypsennysmittarin asettaminen

Seuraavissa osioissa kuvataan sekä vakiokypsennysmittarin että laitteen ulkopuolelle asennettavan kypsennysmittarin käyttö.

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

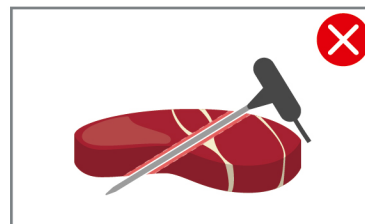
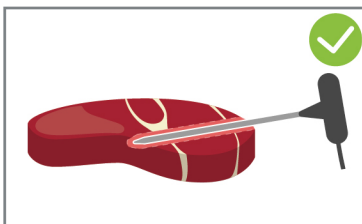
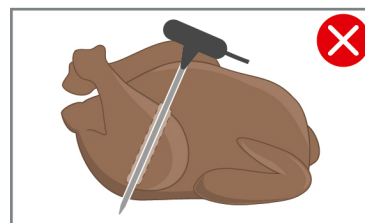
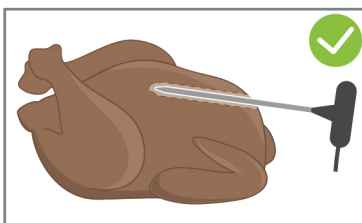
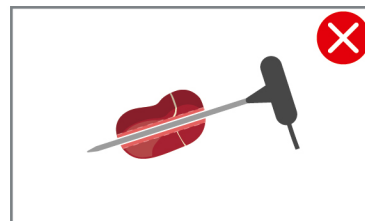
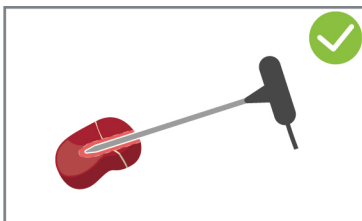
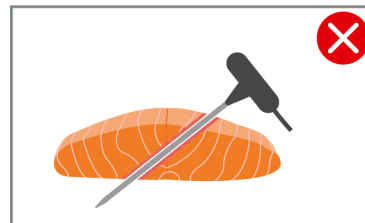
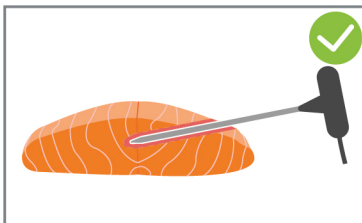
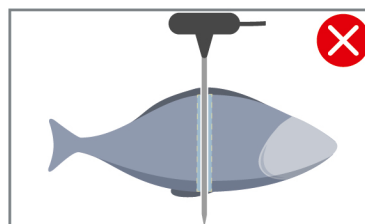
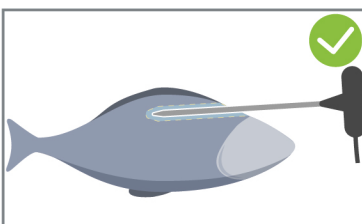
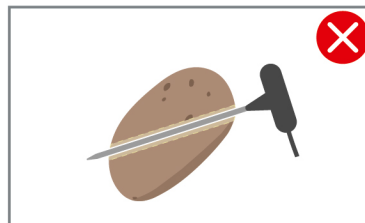
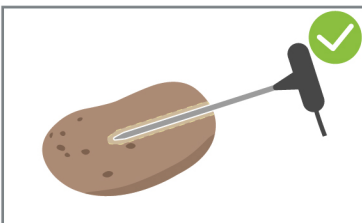
Kypsennysmittarin roikkuminen kypsennystilan ulkopuolella

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 asettimeen ja sitten kypsennettävään tuotteeseen.
- Jos kypsennysmittari on asetettua sisälämpötilaa kuumempi, jähdytä mittaria käsisuihkulla.

Liha, esim. pihvi**Kokonaiset kananpojat****Pieni kypsennettävä tuote, esim. gulassin lihanpalat****Kalafileet****Kokonaiset kalat****Kasvikset, esim. perunat****Liha, esim. pihvi**

1. Työnnä kypsennysmittari kypsennettävään tuotteeseen viistosti niin, että mittarin kärki on tuotteen paksuimmassa kohdassa.

Suuret lihanpalat, esim. paistit

1. Työnnä kypsennysmittari kypsennettävään tuotteeseen niin, että mittarin kärki on tuotteen paksuimmassa kohdassa.

Kokonaiset kananpojat

1. Työnnä kypsennysmittari rintafileen paksuimpaan kohtaan tarpeeksi kauas kylkiluista.

Älä työnnä kypsennysmittarin kärkeä kanan vatsaonteloon. Älä työnnä kypsennysmittaria koipeen.

Kalafileet

1. Työnnä kypsennysmittari kypsennettävään tuotteeseen viistosti niin, että mittarin kärki on tuotteen paksuimmassa kohdassa.

Kokonaiset kalat

1. Työnnä kypsennysmittari kypsennettävään tuotteeseen niin, että mittarin kärki on tuotteen paksuimmassa kohdassa.

Älä työnnä kypsennysmittarin kärkeä kalan vatsaonteloon.

Pieni kypsennettävä tuote, esim. gulassin lihanpalat

1. Työnnä kypsennysmittari kypsennettävään tuotteeseen niin, että mittarin kärki on tuotteen paksuimmassa kohdassa.

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.

Kasvikset, esim. perunat

1. Työnnä kypsennysmittari kypsennettävään tuotteeseen niin, että mittarin kärki on tuotteen paksuimmassa kohdassa.

Leivonnaiset

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

Käytä lisävarusteena saatavaa asetinta.

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.

Viimeistely lautastelinevaunussa

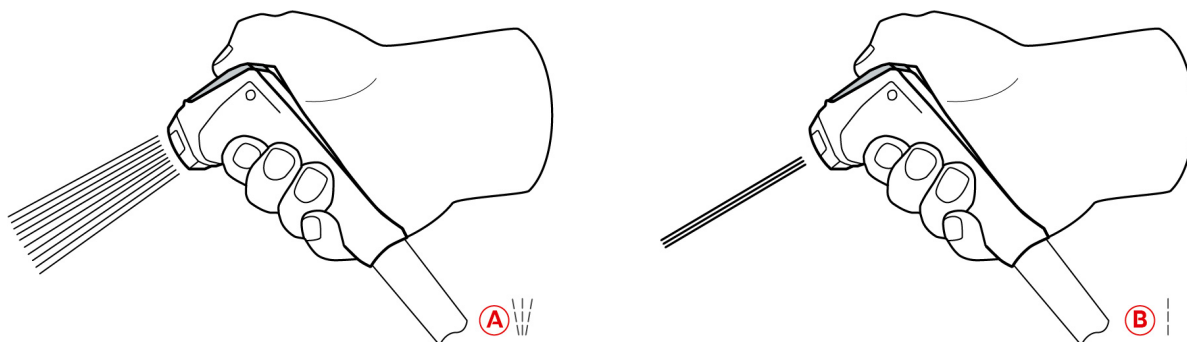
1. Aseta kypsennysmittari lautastelinevaunun valkoiseen keraamiseen putkeen.

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.

4.8 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 kuuman 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.

4.9 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	Rasvankeruustia

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

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

Rasvankeruustian vaihto



VARO

Laitteen ulkopuoli, poistoputki ja rasvankeruustia voivat olla erittäin kuumia

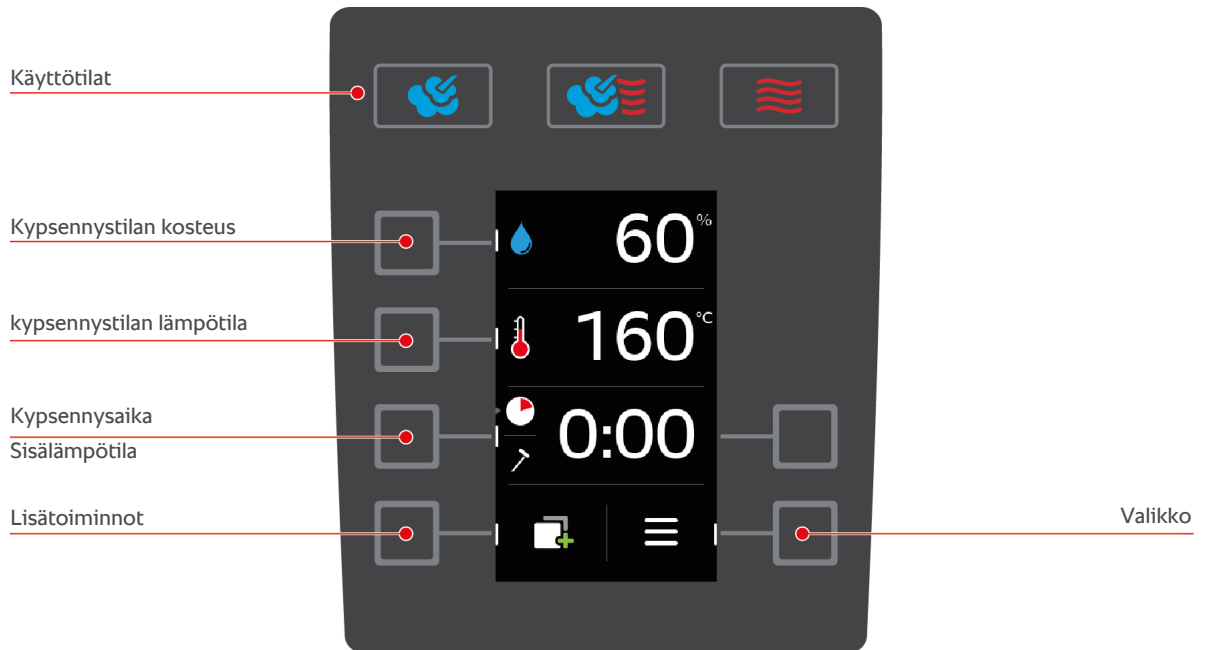
Varo koskettamasta kuumia osia, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja.

1. Käytä henkilökohtaisia suojavarusteita, kun vaihdat rasvankeruustian.

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

5 Ruokalajien valmistaminen

5.1 Käyttötilojen käyttäminen



- Käytettävissä ovat seuraavat käyttötilat:
 - Höyry [► 22]
 - Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä [► 23]
 - Kiertoilma [► 24]
- Käytettävissä ovat seuraavat kypsennysparametrit [► 19]:
 - Kypsennystilan kosteus
 - Kypsennystilan lämpötila
 - Kypsennysaika
 - Sisälämpötila
- Käytettävissä ovat seuraavat lisätoiminnot [► 20]:
 - Kuumennus
 - Jäähdytystoiminto
 - Ilman nopeus
 - Delta-T-kypsennys

5.2 Kypsennysparametri



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.

Kypsennystilan kosteuden säätäminen:

1. Paina painiketta 

2. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennystilan kosteus.
3. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.



kypsennystilan lämpötila

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennystilan lämpötilan.

Kypsennystilan lämpötilan säätäminen:

1. Paina painiketta
 2. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennystilan lämpötila.
 3. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Jos todellinen lämpötila on korkeampi kuin asetettu kypsennyslämpötila, alkaa vilkkua.
 4. Paina painiketta
 5. Paina painiketta
 - > Järjestelmä pyytää avaamaan kypsennystilan oven.
 - > **VAROITUS! Loukkaantumisvaara! Puhaltimen roottoria ei jarruteta, kun kypsennystilan luukku avataan. Älä kosketa pyörivää puhaltimen roottoria.** Puhaltimen pyörimisnopeus nousee. Kypsennystilan lämpötila laskee. Näytössä näkyy kypsennystilan lämpötila.
 6. Kun haluttu kypsennystilan lämpötila on saavutettu, paina painiketta:
- >> Jäähdytystoiminto päättyy.

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.



Kypsennysaika

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää ajan, jonka kuluessa kypsennettävän tuotteen on tarkoitus saavuttaa haluttu kypsennystulos. Voit myös antaa laitteen toimia keskeytyksellä määritettyjen asetusten perusteella. Tällöin on otettava käyttöön Jatkuva käyttö -toiminto.

Kypsennysajan asettaminen:

1. Paina painiketta
2. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennysaika.
 - > Kun asetat kypsennysajaksi 10:00, näkyviin tulee symboli: Jatkuva käyttö on kytketty.
3. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.

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



Sisälämpötila

Tällä kypsennysparametrilla voit määrittää kypsennettävälle tuotteelle tavoiteltavan sisälämpötilan tai kypsyyssasteen.

Sisälämpötilan asettaminen:

1. Paina näppäintä kahdesti:
2. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu sisälämpötila.
3. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.

Noudata sisälämpötilan valinnassa oman maasi hygieniamääräyksiä kyseiselle elintarvikkeelle.

5.3

Lisätoiminnot



Kuumennus

Tällä lisätoiminnoilla kypsennystila esilämmitetään niin, että syntyy lämpöpuskuri.

Laitteen kuumennuslämpötilan asettaminen:

1. Paina painiketta .
 2. Paina painiketta .
 3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu lämpötila.
 4. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Laite kuumennetaan.
 5. Voit keskeyttää kuumennuksen painamalla painiketta: .
 6. Voit näyttää reaaliaikaisen kypsennyslämpötilan pitämällä painettuna painiketta .
- >> Kun laite on kuumennettu, järjestelmä pyytää lataamaan laitteen.



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 .
 2. Paina painiketta .
 3. **VAROITUS! Palovammojen vaara! Kun kypsennystilan luukku avataan, kypsennystilasta purkautuu kuumaa höyryä.** Avaa kypsennystilan luukku. Jos kypsennystilan ovi on jo auki, sulje kypsennystilan ovi ja avaa se sitten uudelleen.
 - > **VAROITUS! Loukkaantumisvaara! Puhaltimen roottorin liikettä ei jarruteta, kun kypsennystilan luukku avataan. Älä kosketa pyörivää puhaltimen roottoria.** Puhaltimen pyörimisnopeus nousee. Kypsennystilan lämpötila laskee. Näytössä näkyy kypsennystilan lämpötila.
 4. Kun haluttu kypsennystilan lämpötila on saavutettu, paina painiketta: .
- >> Jäähdytystoiminto päättyy.



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.

Ilman nopeuden asettaminen:

1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta .
3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu ilman nopeus.
4. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.



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.

Delta-T-kypsennyksen asettaminen:

1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta  
 - > Palaat automaattisesti takaisin kypsennysparametreihin. **Kypsennysaika**-kypsennysparametri korvataan **Delta-T-kypsennystoiminnolla**. Näytössä näkyvät todellinen kypsennystilan lämpötila ja Delta-lämpötila.
3. Paina painiketta .

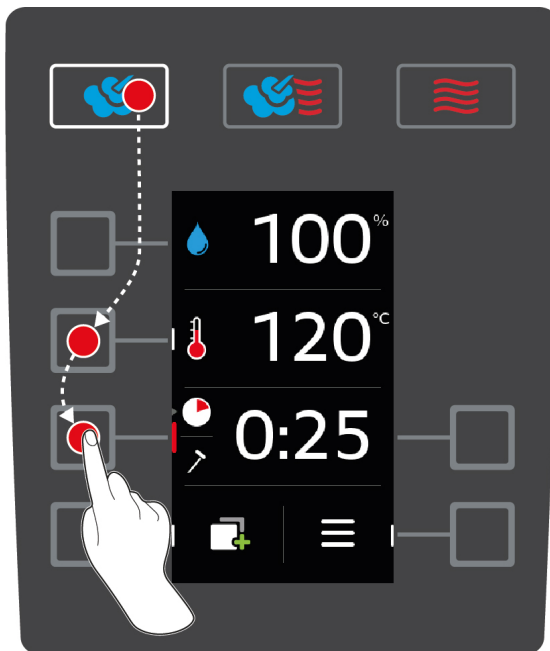
4. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu lämpötilaero.
5. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Valinta palaa automaattisesti **Sisälämpötila**-parametriin.
6. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu sisälämpötila.
7. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
- >> Kypsennysparametrit näkyvät asetusten mukaisesti.

5.4 Höyry

5.4.1 Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue

Kypsennyslämpötila	Kypsennysmenetelmä	Kypsennystilan kosteus	Kypsennystilan lämpötila
Kosteaa	▪ Höyrytys ▪ Haudutus ▪ Ryöppäys ▪ Kypsennys ▪ Höyrytys ▪ Sous vide -kypsennys ▪ Sulatus ▪ Säilöntä	100 %	30–130 °C

5.4.2 Tuotteen höyrykypsennys



1. Paina painiketta
2. Paina painiketta
3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennystilan lämpötila.
4. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Valinta palaa automaattisesti **Kypsennysaika**-parametriin .
5. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennysaika.
6. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
7. Jos haluat kypsennää tuotteen sisälämpötilan perusteella, paina kerran painiketta .

8. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu sisälämpötila.
9. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Kun kypsennystila on saavuttanut asetuslämpötilan, sinua kehoitetaan täyttämään laite. Jos et täytä laitetta, kuumennus lopetetaan 10 minuutin kuluttua.
10. Lisää kypsennettävä tuote laitteeseen.
 - > Tuote kypsennetään. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun tai haluttu sisälämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki, joka kehottaa tarkistamaan tuotteen kypsennystuloksen.

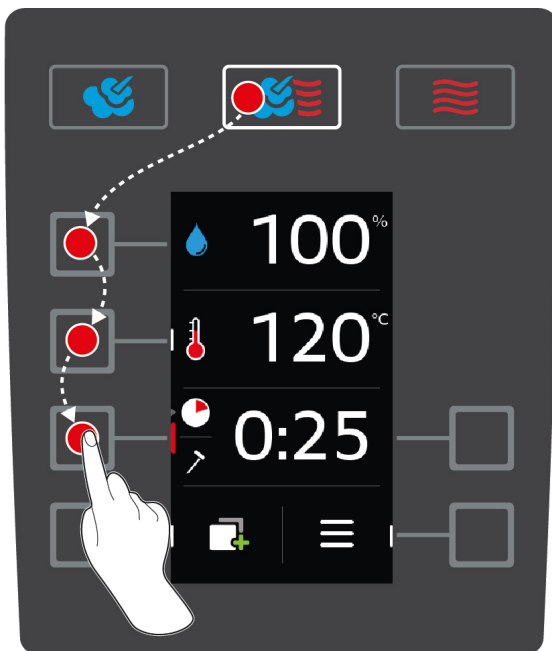
5.5 Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä

5.5.1 Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue

Kypsennyslämpötila	Kypsennysmenetelmä	Kypsennystilan kosteus	Kypsennystilan lämpötila
kosteaa 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.

5.5.2 Tuotteen kypsentaminen kiertoilman ja höyryn yhdistelmällä



1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta .
3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennystilan kosteus.
4. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Valinta palaa automaattisesti **Kypsennystilan lämpötila** -parametriin .
5. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennystilan lämpötila.
6. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Valinta palaa automaattisesti **Kypsennysaika**-parametriin .
7. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennysaika.
8. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
9. Jos haluat kypsentää tuotteen sisälämpötilan perusteella, paina kerran painiketta .

10. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu sisälämpötila.

11. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.

- > Kun kypsennystila on saavuttanut asetuslämpötilan, sinua kehoitetaan täyttämään laite. Jos et täytä laitetta, kuumennus lopetetaan 10 minuutin kuluttua.

12. Lisää kypsennettävä tuote laitteeseen.

- > Tuote kypsennetään. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun tai haluttu sisälämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki, joka kehottaa tarkistamaan tuotteen kypsennystuloksen.

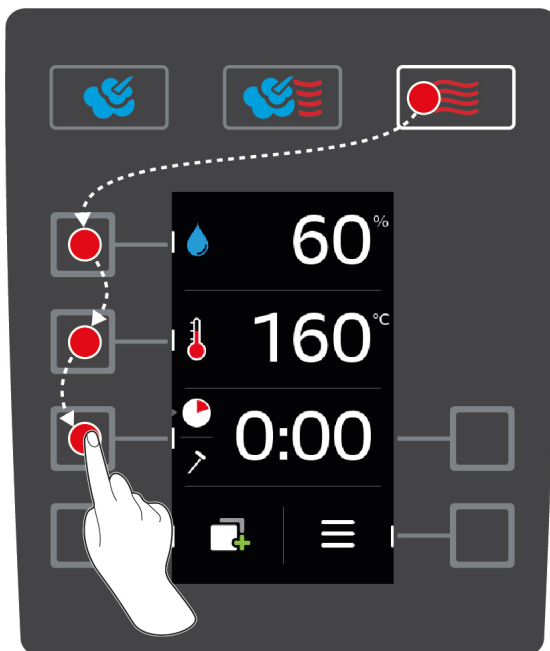
5.6 Kiertoilma

5.6.1 Kypsennyslämpötila ja lämpötila-alue

Kypsennyslämpötila	Kypsennysmenetelmä	Kypsennystilan kosteus	Kypsennystilan lämpötila
kuuma	- Paisto - Paahto - Grillaus - Friteeraus - Gratinointi - Glaseeraus	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.

5.6.2 Tuotteen kiertoilmakypsennys



1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta .
3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta kypsennystilan enimmäiskosteus.
4. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Valinta palaa automaattisesti **Kypsennystilan lämpötila** -parametriin .
5. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Valinta palaa automaattisesti **Kypsennysaika**-parametriin .

6. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennysaika.
7. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
8. Jos haluat kypsennää tuotteen sisälämpötilan perusteella, paina kerran painiketta ➤
9. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu sisälämpötila.
10. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Kun kypsennystila on saavuttanut asetuslämpötilan, sinua kehoitetaan täyttämään laite. Jos et täytä laitetta, kuumennus lopetetaan 10 minuutin kuluttua.
11. Lisää kypsennettävä tuote laitteeseen.
 - > Tuote kypsennetään. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun tai haluttu sisälämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki, joka kehottaa tarkistamaan tuotteen kypsennystuloksen.

6 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 palvelukeittäöihin. 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.

7 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.

Voit viimeistellä ruoat manuaalisen viimeistelyn [► 27] tai esiasetettujen ohjelmien avulla [► 29].

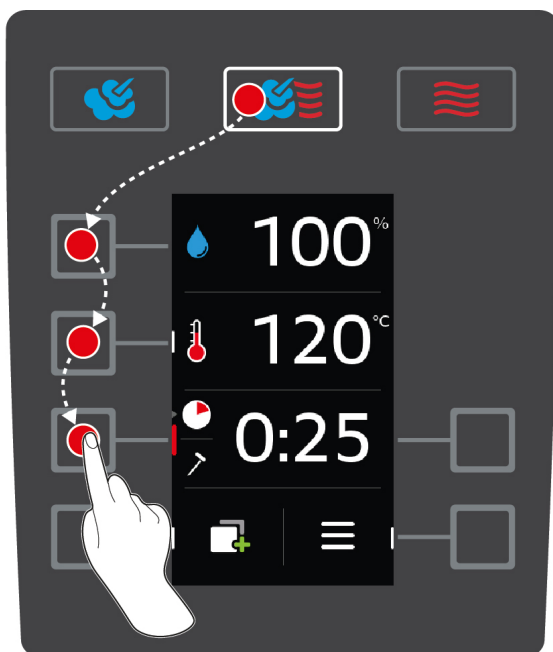
7.1 Kypsennyslämpötila

Kypsennyslämpötila	Kypsennystilan kosteus	Kypsennystilan lämpötila
kostea ja kuuma	0–100 %	Kiehumispiste – 140 °C

Lämpötila-alue kiehumispisteen ja 140 °C:n välillä on ideaali ruokalajien viimeistelyyn. Tuote ei kuivu eikä kosteus tiivisty lautasille.

7.2 Kypsennettävän tuotteen viimeistely

Voit viimeistellä kypsennettävät tuotteet myös esiasetettujen ohjelmien avulla. Lisätietoja on kohdassa Esiasetetut ohjelmat [► 29]



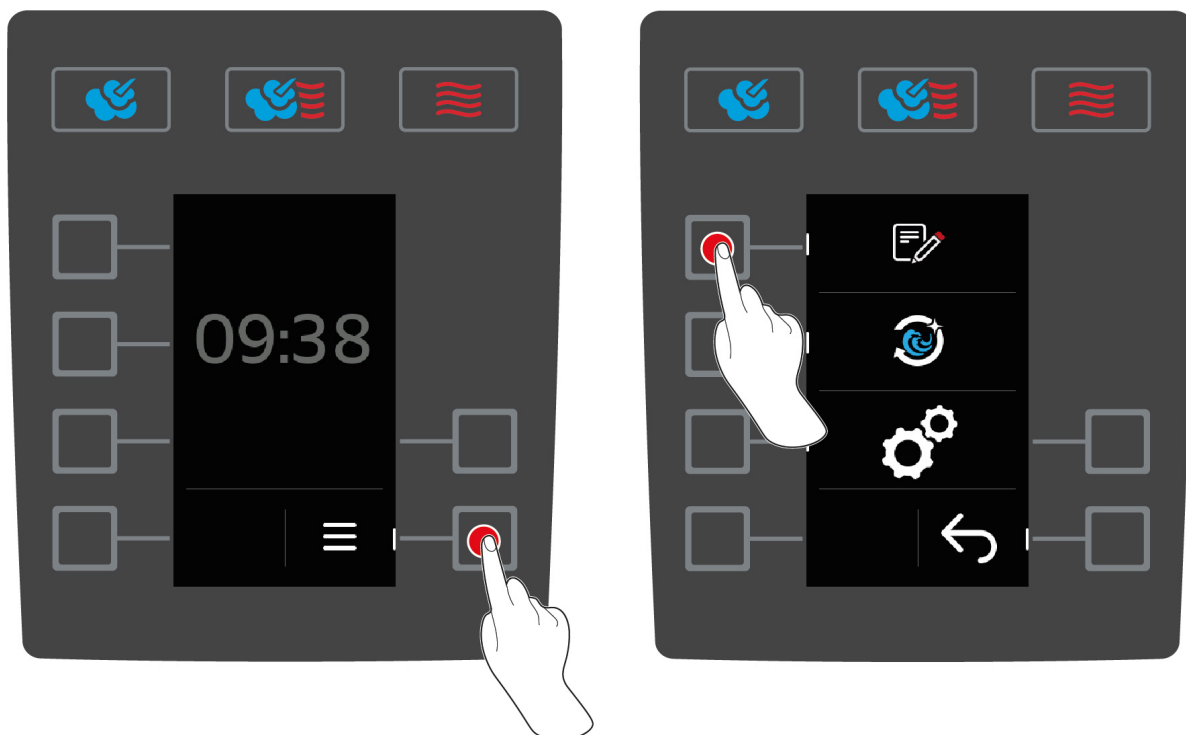
1. Paina painiketta

2. Paina painiketta .
3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennystilan kosteus.
4. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Valinta palaa automaattisesti **Kypsennystilan lämpötila** -parametriin .
5. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta kypsennystilan lämpötilaksi jotakin kiehumispisteen ja 140 °C:n väliltä.
6. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Valinta palaa automaattisesti **Kypsennysaika**-parametriin .
7. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu kypsennysaika.
8. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
9. Jos haluat kypsentää tuotteen sisälämpötilan perusteella, paina kerran painiketta  Aseta kypsennysmittari lautastelinevaunun valkoiseen keraamiseen putkeen.
10. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu sisälämpötila.
11. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 - > Kun kypsennystila on saavuttanut asetuslämpötilan, sinua kehoitetaan täyttämään laite. Jos et täytä laitetta, kuumennus lopetetaan 10 minuutin kuluttua.
12. Lisää kypsennettävä tuote laitteeseen.
 - > Tuote regeneroidaan. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun tai haluttu sisälämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki, joka kehottaa tarkistamaan tuotteen kypsennystuloksen.

8 Ohjelmointitila

Ohjelmointitilassa voit luoda ja tallentaa omia kypsennysohjelmia. Käytettävissä on 100 ohjelmapaikkaa. Jokaiseen ohjelmaan voidaan asettaa 12 kypsennysvaihetta. 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.

8.1 Ohjelmointitilan käynnistäminen



1. Paina aloitusnäytön painiketta 
 2. Paina painiketta 
- >> Ohjelmointitilan ohjelmalista tulee näkyviin.

8.2 Esiasetetut ohjelmat

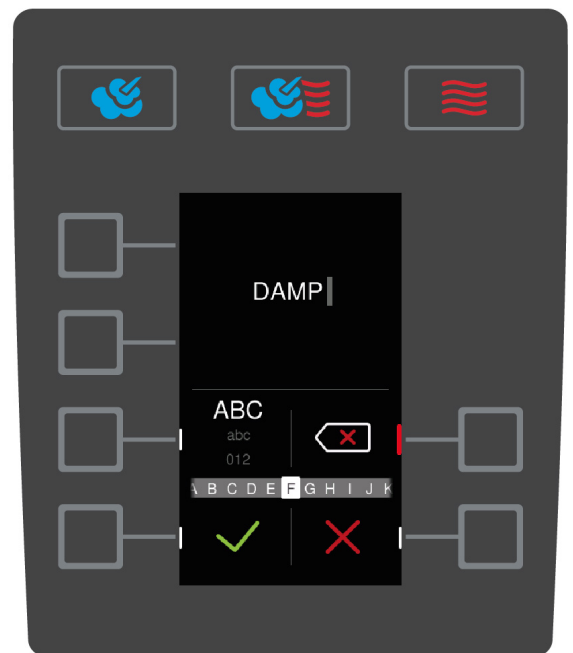
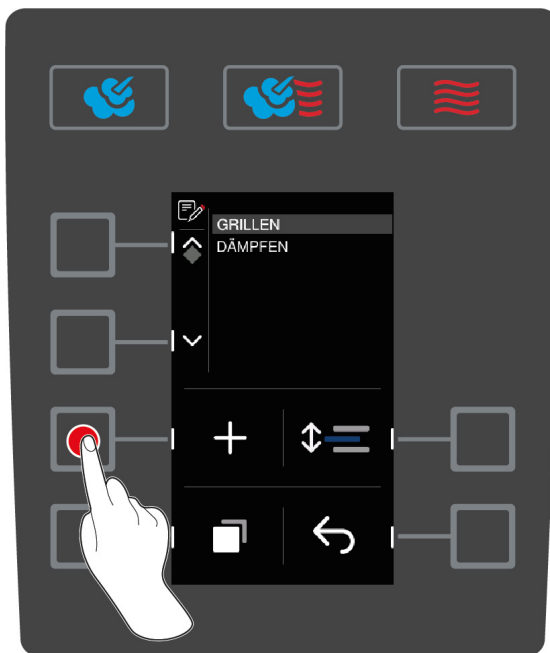
Käytettävissä ovat seuraavat esiasetetut ohjelmat:

Ohjelma	Vaiheet	Asetukset
Astiassa viimeistely, ajastettu	Vaihe 1	- Käyttötila: Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä - Esikuumennus: 140 °C
	Vaihe 2	- Kypsennystilan lämpötila: 140 °C - Kypsennystilan kosteus: 60 % - Puhaltimen asetus: 4 - Sisälämpötila: 68 °C
	Vaihe 3	- Käyttötila: Kiertoilma - Kypsennystilan lämpötila: 140 °C - Kypsennystilan kosteus: 60 % - Puhaltimen asetus: 4 - Sisälämpötila: 72 °C
Astiassa viimeistely, sisälämpötila	Vaihe 1	- Käyttötila: Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä - Esikuumennus: 140 °C

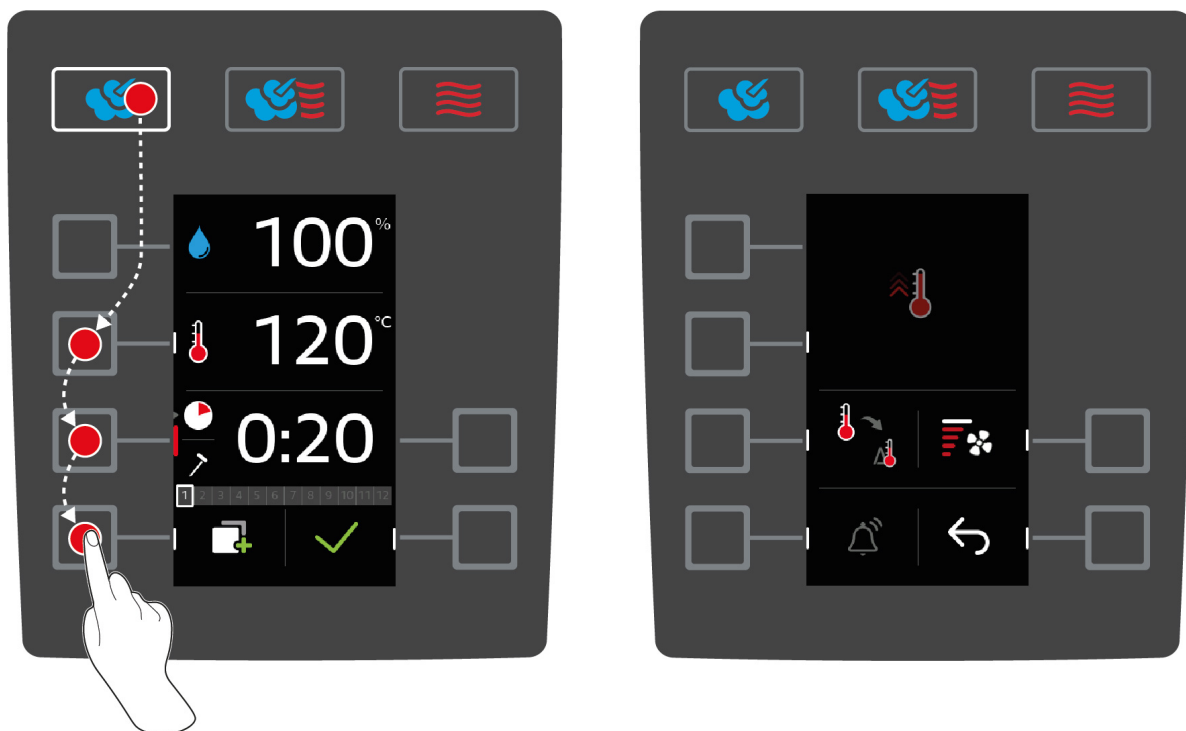
Ohjelma	Vaiheet	Asetukset
	Vaihe 2	- Kypsennystilan lämpötila: 140 °C - Kypsennystilan kosteus: 60 % - Puhaltimen asetus: 4 - Kypsennysaika: 24 minuuttia
	Vaihe 3	- Käyttötila: Kiertoilma - Kypsennystilan lämpötila: 140 °C - Kypsennystilan kosteus: 60 % - Puhaltimen asetus: 4 - Kypsennysaika: 1 minuutti
Lautasella viimeistely	Vaihe 1	- Käyttötila: Kuuman ilman ja höyryn yhdistelmä - Esikuumennus: 130 °C
	Vaihe 2	- Kypsennystilan lämpötila: 130 °C - Kypsennystilan kosteus: 80 % - Puhaltimen asetus: 4 - Kypsennysaika: 8 minuuttia

Lisätietoa viimeistelystä on saatavilla täältä [► 27].

8.3 Uuden ohjelman luominen



1. Paina aloitusnäytön painiketta
2. Paina painiketta
3. Paina painiketta
4. Syötä ohjelman nimi keskimmäisellä valintapyörällä. Voit käyttää isoja ja pieniä kirjaimia sekä numeroita. Voit siirtyä vaihtoehtojen välillä painamalla painiketta **ABC**
5. Korjaa syöttämiäsi tietoja painamalla painiketta
6. Kun olet syöttänyt ohjelman nimen, vahvista se painamalla painiketta
7. Valitse haluttu käyttötila.
 - > Käyttötilapainikkeet alkavat vilkkua.
7. Valitse haluttu käyttötila.
 - > Käyttötilapainike alkaa vilkkua.



Kypsennysvaiheen ohjelmointi

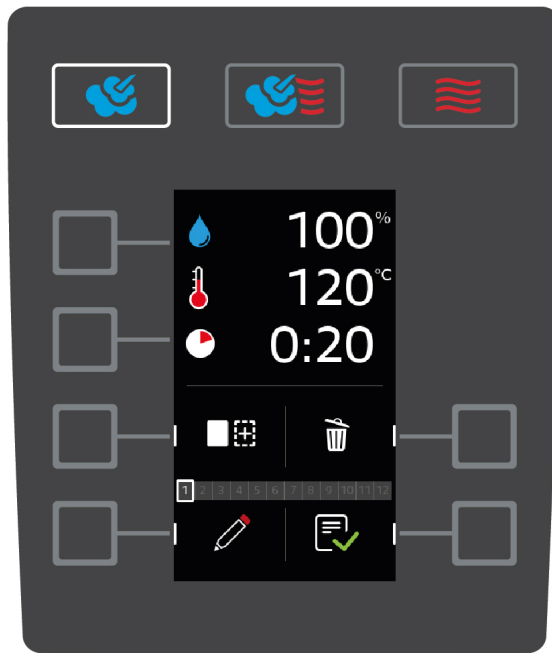
Voit asettaa erilaisia [► 19]kypsennysparametreja sen mukaan, minkä kypsennysvaiheen olet valinnut. Lisäksi voit valita erilaisia [► 20]lisätoimintoja.

1. Paina halutun kypsennysparametrin painiketta.
 2. Suorita asetukset kiertämällä keskimmäistä valintapyörää.
 3. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
 4. Vahvista toiminto painikkeella ✓
- > Kypsennysvaihe on tallennettu ja se tulee näkyviin. Voit lisätä vielä 11 kypsennysvaihetta.

Manuaalinen esikuumennus

Voit määrittää ohjelmaan vaiheen, jossa laite esikuumennetaan. Silloin kypsennystilaan muodostuu ennen täyttämistä lämpöpuskuri, jonka avulla haluttu kypsennystilan lämpötila saavutetaan erittäin nopeasti, vaikka kypsennettävä tuote olisi jäässä.

1. Paina painiketta
 2. Paina painiketta
 3. Paina painiketta
 4. Paina painiketta
 5. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja aseta haluttu lämpötila.
 6. Vahvista toiminto painikkeella ✓
- > Manuaalinen esikuumennus on asetettu ohjelman ensimmäiseksi vaiheeksi.
7. Jos haluat ohjelmoida uuden kypsennysvaiheen, paina painiketta
 - > Käyttötilapainikkeet alkavat vilkkua.
 8. Valitse haluttu käyttötila ja jatka kypsennysvaiheen ohjelmointia.



Uuden kypsennysvaiheen lisääminen

1. Paina painiketta .
> Käyttötilapainikkeet alkavat vilkkua.
2. Valitse haluttu käyttötila ja jatka kypsennysvaiheen ohjelmointia.

Kypsennysvaiheen muokkaaminen

1. Jos haluat muokata kypsennysvaihetta, paina painiketta .
2. Valitse haluttu käyttötilan ja muokkaa kypsennysparametrejä.

Kypsennysvaiheen poistaminen

1. Jos haluat poistaa kypsennysvaiheen, paina painiketta .
- >> Kypsennysvaihe poistetaan.

Ohjelman tallentaminen

1. Tallenna ohjelma painikkeella .
- >> Ohjelma näkyy ohjelmaluettelossa alimmaisena. Voit nyt aloittaa ohjelman [► 32].

8.4 Ohjelman aloittaminen

1. Paina painiketta .
 2. Paina painiketta .
 3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu ohjelma.
 4. Vahvista valinta painamalla keskimmäistä valintapyörää.
- >> Ohjelma alkaa ja ensimmäinen kypsennysvaihe käynnistyy.

8.5 Ohjelman muokkaaminen

1. Paina painiketta .
2. Paina painiketta .
3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu ohjelma.
4. Paina painiketta .

5. Paina painiketta 
6. Jos haluat nimetä kypsennysprosessin uudelleen, tee muutokset ja vahvista ne painamalla painiketta 
 - > Käytettävissä ovat seuraavat muokkausmahdollisuudet:
 - Kypsennysvaiheen lisääminen 
 - Kypsennysvaiheen poistaminen 
 - Kypsennysparametrien muokkaaminen 

Kypsennysvaiheen lisääminen

1. Paina painiketta 
 - > Käyttötilapainikkeet alkavat vilkkua.
2. Valitse käyttötila, kypsennysparametrit ja lisätoiminnot. Lisätietoja on kohdassa Uuden ohjelman luominen [► 30]
3. Tallenna kypsennysvaihe painikkeella 
4. Tallenna kypsennysprosessi painikkeella 

Kypsennysvaiheen poistaminen

1. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu kypsennysvaihe.
2. Paina painiketta 
 - > Kypsennysvaihe poistetaan.
3. Tallenna kypsennysvaihe painikkeella 
4. Tallenna kypsennysprosessi painikkeella 

Kypsennysparametrien muokkaaminen

1. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu kypsennysvaihe.
2. Paina painiketta 
 - > Kypsennysvaiheen kypsennysparametrit tulevat näkyviin.
3. Valitse käyttötila, kypsennysparametrit ja lisätoiminnot, joita haluat muokata. Lisätietoja on kohdassa Uuden ohjelman luominen [► 30]
4. Tallenna kypsennysvaihe painikkeella 
5. Tallenna kypsennysprosessi painikkeella 

8.6 Poista ohjelma

1. Paina painiketta 
 2. Paina painiketta 
 3. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu ohjelma.
 4. Pidä painiketta painettuna, kunnes tilapalkki näkyy kokonaan: 
- >> Ohjelma on poistettu.

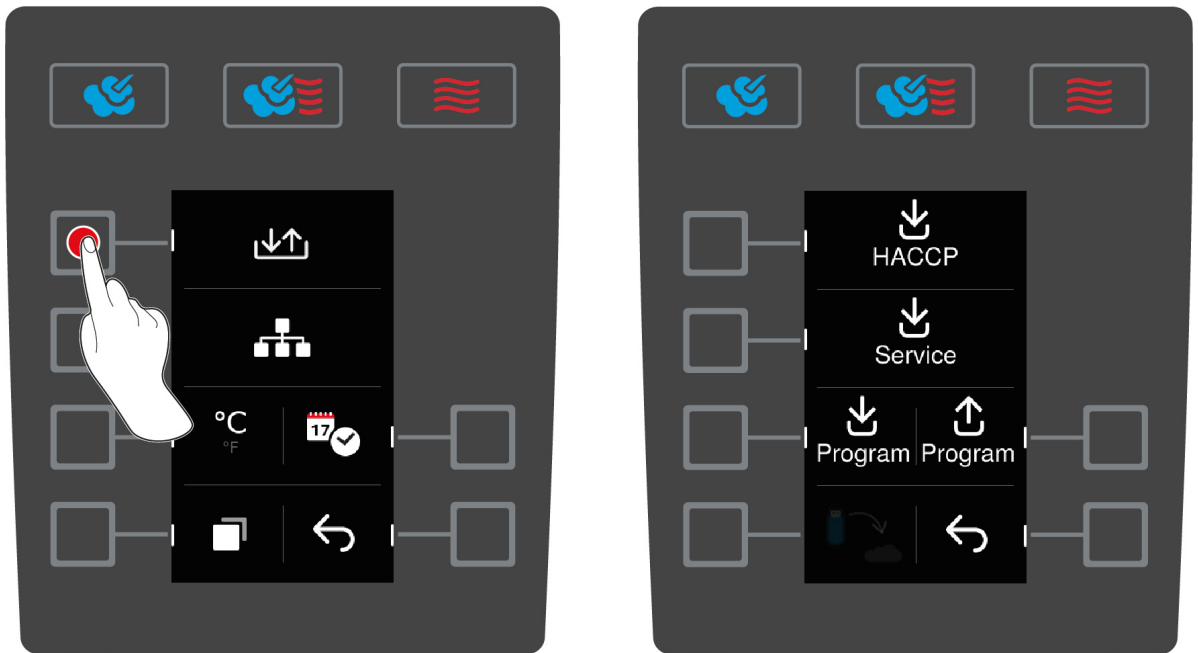
8.7 Ohjelmaluettelon lajittelu

Voit lajitella ohjelmaluettelon niin, että useimmin käytetyt ohjelmat ovat luettelon yläpäässä.

- ✓ Olet luonut ohjelmia.
1. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu ohjelma.
 2. Paina painiketta 
 3. Käännä keskimmäistä valintapyörää niin kauan, että ohjelma on halutulla paikalla.
 4. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.

8.8 Ohjelmien lataaminen ja siirtäminen

Voit ladata laitteella luotuja ohjelmia ja siirtää ne toiselle iCombi Classic-laitteelle.



✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.

1. Paina aloitusnäytön painiketta
2. Paina painiketta
3. Paina painiketta

Ohjelmien lataaminen

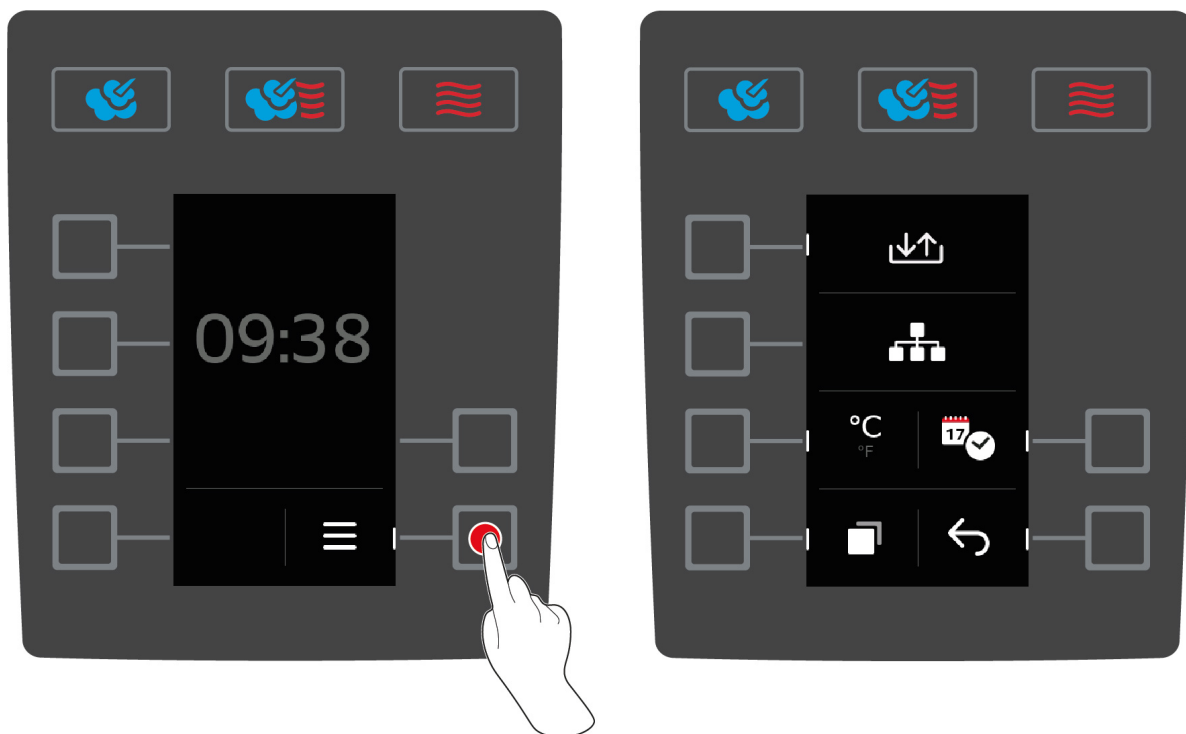
1. Paina painiketta
 - > Voit päättää, haluatko ladata yhden vai useamman ohjelman.
2. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu ohjelma.
3. Jos haluat ladata vain yhden ohjelman, paina painiketta
4. Jos haluat ladata kaikki ohjelmat, paina painiketta
5. Aloita lataaminen painamalla painiketta
 - > Ohjelmat ladataan.

Ohjelmien siirtäminen

1. Paina painiketta
 - > Ohjelmat siirretään ja ne ovat käytettävissä.

9 Asetukset

9.1 Asetusten hakeminen



1. Paina aloitusnäytön painiketta 

2. Paina painiketta 

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötilayksikön asettaminen [\[► 35\]](#)
- Päivämäärän ja kellonajan asettaminen [\[► 36\]](#)

1. Hae lisää asetuksia painikkeella 

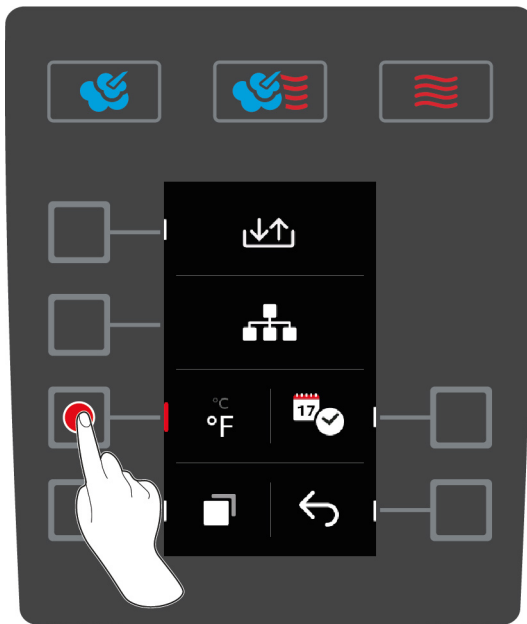
Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Näppäimistön mukauttaminen [\[► 37\]](#)

1. Palaa aloitusnäyttöön painikkeella 

9.2 Lämpötilayksikön asettaminen

Tässä voit määrittää, näytetäänkö lämpötila °C- vai °F-asteikolla.

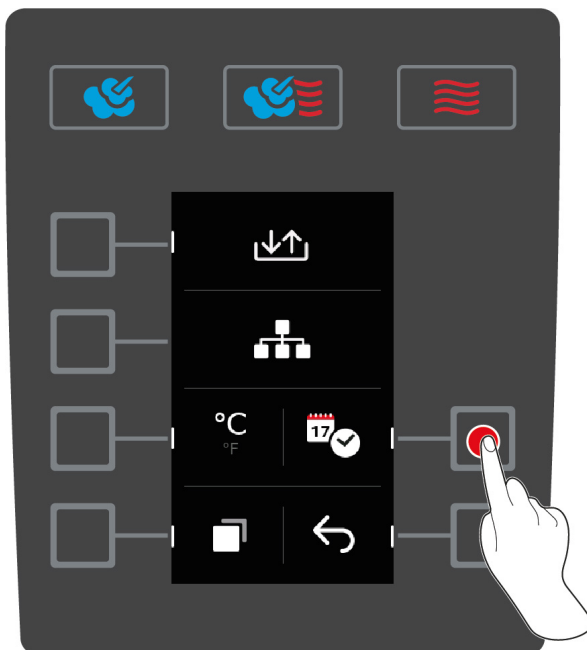


1. Paina aloitusnäytön painiketta 
2. Paina painiketta 
3. Paina näppäintä ja valitse lämpötilayksiköksi °C tai °F.

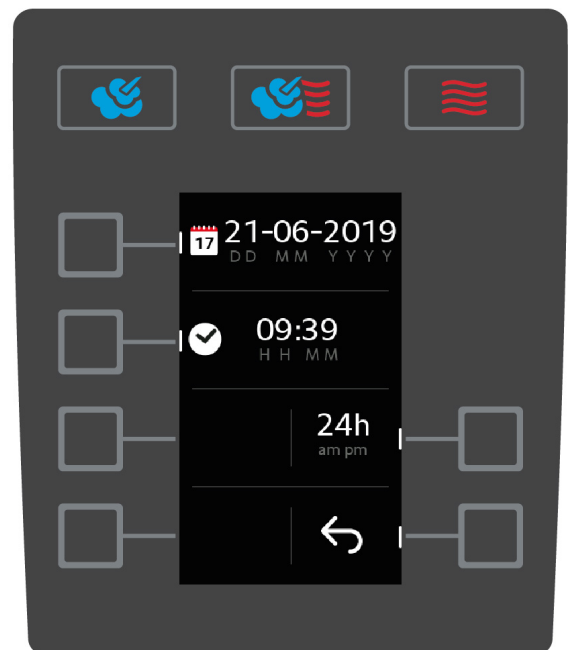
9.3 Päivämäärän ja kellonajan asettaminen

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Päivämäärä muodossa DDMMYYYY
- Kellonaika muodossa HH:MM
- Reaaliajan muotona 12 tuntia tai 24 tuntia



1. Paina aloitusnäytön painiketta 
2. Paina painiketta 
3. Paina painiketta 



Päivämäärän muuttaminen

1. Paina painiketta 
 - > Arvo **DD** alkaa vilkkua.
2. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu päivä.
3. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
4. Toista vaiheita, kunnes kuukausi ja vuosi on asetettu oikein.

Kellonajan muuttaminen

1. Paina painiketta 
 - > Arvo **HH** alkaa vilkkua.
2. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse halutut tunnit.
3. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.
4. Toista vaiheet ja aseta minuutit.

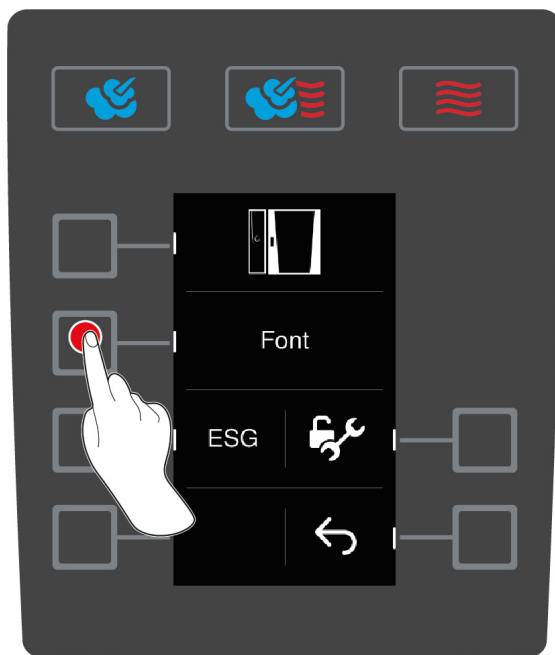
Reaaliajan muodon muuttaminen

1. Paina painiketta 24 h
 - > Näyttö siirtyy 12 tunnin esitysmuotoon.

9.4

Näppäimistön mukauttaminen

Voit määrittää, mikä merkistö valitaan, kun luot uuden ohjelman.



1. Paina aloitusnäytön painiketta 
2. Paina painiketta 
3. Paina painiketta 
4. Paina painiketta **Fontti**
 - > Käytettävissä olevat merkistöt tulevat näyttöön.
5. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu merkistö.
6. Vahvista asetukset painamalla keskimmäistä valintapyörää.

10 Keittiön johtaminen

10.1 Hygienian hallinta

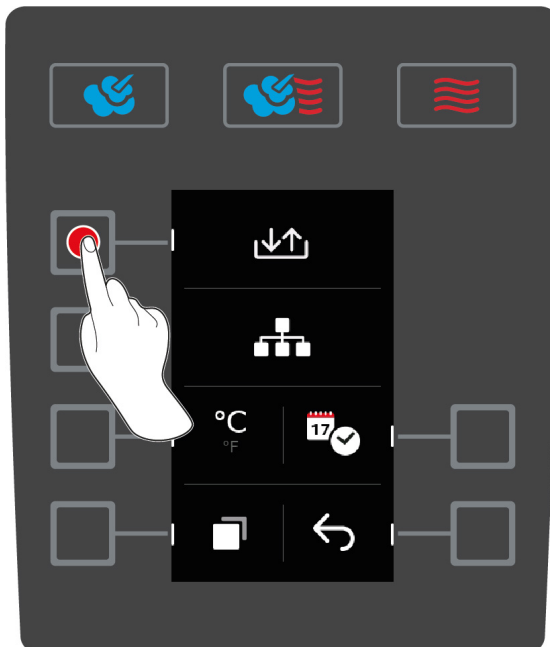
10.1.1 Kirjattavat HACCP-tiedot

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
- kypsennystilan luukun avaaminen/sulkeminen
- käyttötilan vaihto
- automaattinen puhdistus

10.1.2 HACCP-tietojen lataaminen

HACCP-tietoja säilytetään laitteessa 28 päivän ajan. Tänä aikana tiedot ovat ladattavissa laitteesta.



✓ Laitteeseen on liitetty USB-muisti.

1. Paina aloitusnäytön painiketta 
2. Paina painiketta 
3. Paina painiketta 

4. Paina painiketta HACCP

>> HACCP-tiedot ladataan tekstitiedostona (.txt). Tiedoston voi avata tekstinkäsittely- tai taulukkolaskentaohjelmassa.

10.2 Laiteverkon rakentaminen

Jos haluat liittää laitteeseen ConnectedCooking-toiminnon, laitteessa on oltava verkkoyhteys ja joko Ethernet-moduuli (lisävaruste) tai WLAN-moduuli (lisävaruste).

10.3 ConnectedCooking (valinnainen)

Jos haluat liittää iCombi Classic -laitteet ConnectedCookingiin, laitteessa on oltava valinnainen WLAN-moduuli tai Ethernet-moduuli.

11 automaattinen puhdistus

iCombi Pro-laitteessa on automaattinen puhdistusjärjestelmä. Kun valitset puhdistusohjelman ja laitat laitteeseen näytössä näkyvän määrän Active-Green- ja Care-kunnossapitotabletteja, laite puhdistaa itsensä. Sisäänrakennettu Care-järjestelmä pitää höyrykehittimen kalkittomana. Näin laite pysyy aina hygieenisenä ja hyvässä kunnossa.

11.1 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:

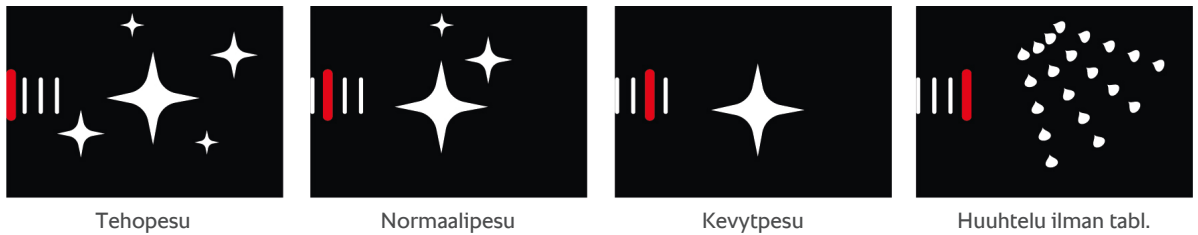
- Kunnossapidossa käytettävät aineet aiheuttavat vakavia ihon syöpymävammoja ja vakavia silmävaurioita. Käytä puhdistuksen aikana tiukasti kasvoille istuvia suojalaseja sekä kemikaalinkestäviä suojakäsineitä.
- Pidä kypsennystilan luukku kiinni automaattisen puhdistuksen aikana. Muutoin laitteesta voi vuotaa syövyttäviä kunnossapitoaineita ja kuumaa höyryä. Jos kypsennystilan luukku avataan automaattisen puhdistuksen aikana, laite antaa varoitusaänimerkin.
- 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.

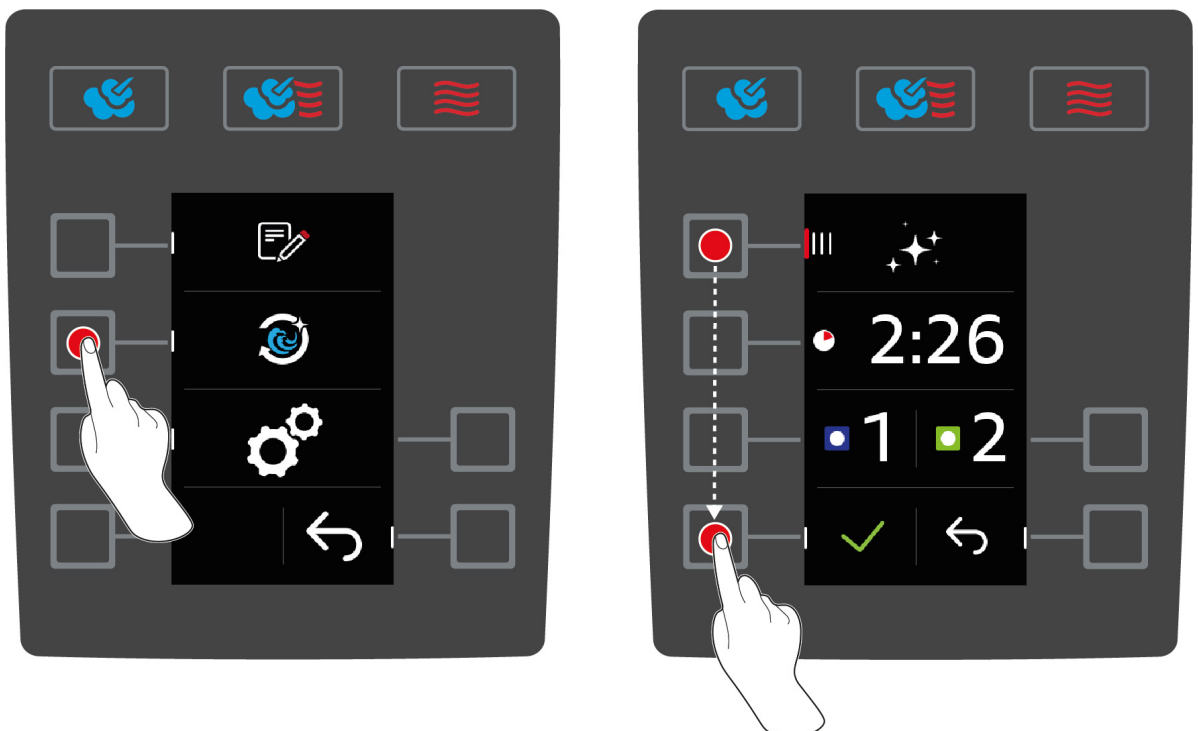
11.2 Puhdistusohjelmat

Käytettävissä ovat seuraavat puhdistusohjelmat:



puhdistusohjelma	Kuvaus	Tarvittavat kunnossapitoaineet
Kevytpesu	Poistaa vähäisen lian ja kevyet kalkkeumat, joita syntyy, kun laitetta on käytetty enintään 200 °C:n lämpötilassa.	- Active Green -puhdistustabletit - Care-kunnossapitotabletit
Normaalipesu	Poistaa lian ja kalkkeumat, joita syntyy grillausta tai paistamista (paahtamista) sisältävien kypsennysprosessien seurauksena.	- Active Green -puhdistustabletit - Care-kunnossapitotabletit
Tehopesu	Poistaa runsaan lian ja huomattavat kalkkeumat, joita syntyy grillausta tai paistamista (paahtamista) sisältävien kypsennysprosessien seurauksena.	- Active Green -puhdistustabletit - Care-kunnossapitotabletit
Huuhtelu ilman tabl.	Kypsennystilan huuhtelemiseen lämpimällä vedellä.	–

11.3 Automaattisen puhdistuksen käynnistäminen



✓ Johteikot on asetettu oikein kypsennystilaan.

1. Paina aloitusnäytön painiketta

2. Paina painiketta

> Jos kypsennystilan lämpötila on yli 50 °C, näyttöön tulee ilmoitus: **Kypsennystila liian kuuma**

3. Käynnistä jäähdytystoiminto, jotta kypsennystilan lämpötila laskee. Lisätietoja on kohdassa

4. Paina painiketta IIII
5. Käännä keskimmäistä valintapyörää ja valitse haluttu puhdistusohjelma [► 40].
6. Avaa kypsennystilan luukku.
7. Poista kypsennystilasta kaikki astiat ja uunipellit.



8. **VAROITUS!** Syöpymävammojen vaara! Käytä maskia ja kemikaalinkestäviä suojakäsineitä käsitellessäsi Active Green -puhdistustabletteja ja Care-kunnossapitotabletteja. Ota pakkauksesta näytössä näkyvä määrä Active Green -puhdistustabletteja ja aseta ne kypsennystilan poistoritilään.
 9. Ota pakkauksesta näytössä näkyvä määrä Care-kunnossapitotabletteja ja aseta ne Care-tablettilokeroon.
 10. Sulje kypsennystilan luukku.
 11. Vahvista toiminto painikkeella ✓
- >> Automaattinen puhdistus käynnistyy.
- >> Kun automaattinen puhdistus on päättynyt, laite antaa äänimerkin.



VINKKI

- Jos kypsennystilaan 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.
- Kypsennystila voidaan valaista LED-listalla puhdistuksen aikana. Paina painiketta 💡

11.4 Automaattisen puhdistuksen keskeyttäminen

Kaikki automaattiset puhdistusohjelmat voi keskeyttää 30 sekunnin kuluessa ohjelman käynnistämisestä. Kun automaattinen puhdistus on alkanut, ohjelmaa ei voi enää keskeyttää.

1. Pidä painiketta painettuna, kunnes tilapalkki näkyy kokonaan: ✗
 - > Järjestelmä pyytää avaamaan kypsennystilan oven ja poistamaan Active Green -puhdistustabletit.
2. Avaa kypsennystilan luukku.
3. **VAROITUS!** Syöpymävammojen vaara! Käytä tiukasti kasvoille istuvia suojalaseja ja kemikaalinkestäviä suojakäsineitä käsitellessäsi Active Green -puhdistustabletteja. Poista Active Green -puhdistustabletit kypsennystilasta ja hävitä ne.

4. Sulje kypsennystilan luukku.
 - > Järjestelmä pyytää huuhtelemaan kypsennystilan käsisuihkulla.
 5. Huuhtele kypsennystila käsisuihkulla.
 6. Sulje kypsennystilan luukku.
- >> Näytössä näkyy puhdistusohjelmien yhteenveto.

**VINKKI**

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

12 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.

12.1 Yleiset turvaohjeet

Palovammojen välttäminen:

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

Aineellisten vahinkojen, vammojen ja kuolemaan johtavien tapaturmien välttäminen:

- Puhdista laite päivittäin, vaikka käyttäisit ainoastaan manuaalista Höyry-käyttötilaa.
- Laitteen automaattista puhdistustoimintoa ei saa käyttää lisävarusteille.

12.2 Kunnossapitoaikataulut

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

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

12.3 Kunnossapidossa käytettävät aineet ja välineet

Soveltuvat kunnossapitoaineet ja -välineet

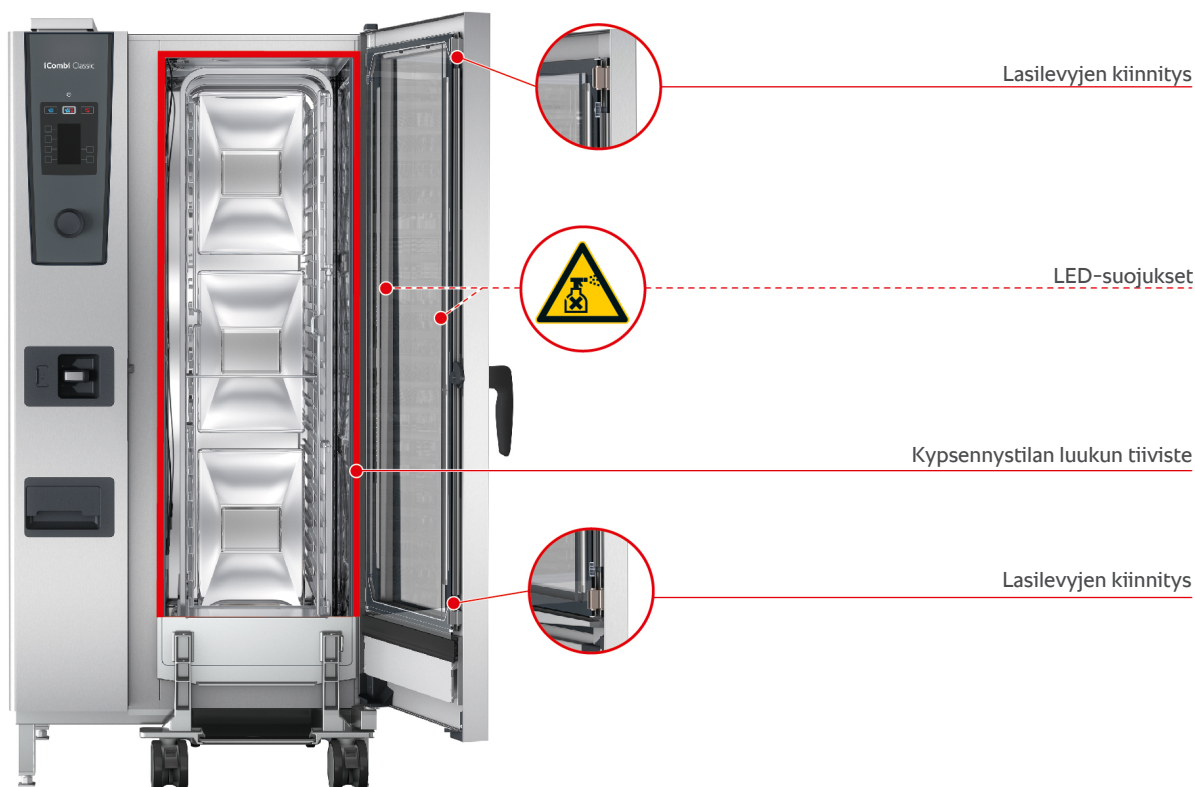
- Puhdista seuraavat osat haalealla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla:
 - laitteen ulkopinnat
 - kypsennystilan luukun lasilevyt
 - kypsennystilan luukun LED-listan kansi
 - kypsennystilan tiiviste.
- Puhdista lisävarusteet haalealla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja pehmeällä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

Soveltumattomat kunnossapitoaineet ja -välineet

Laitteen tai sen osien tai lisävarusteiden puhdistuksessa ei saa käyttää seuraavia aineita tai välineitä:

- vaahtoavat puhdistusaineet
- suolahappo, lipeä, rikkihappo, aineet tai muut hapettumista aiheuttavat aineet
- laimentamaton alkoholi, metanoli tai liuottimet (esimerkiksi asetoni, bentseeni, tolueeni tai ksyleeni)
- uunin pesuaine tai grillin pesuaine
- teräsvilla
- painepesuri
- terävät työkalut.

12.4 Kypsennystilan luukun puhdistus



Lasilevyjen puhdistus

1. Avaa kypsennystilan luukku kokonaan, kunnes se lukittuu avoimeen asentoon.
2. Vapauta lasilevyt painamalla kevyesti.
3. Käännä kypsennystilan luukun lasilevy auki.
4. Puhdista kypsennystilan luukun lasilevyt haalealla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.
5. Anna kypsennystilan luukun lasilevyjen kuivua kokonaan.



LED-listojen kansiin puhdistus

Puhdistettuasi kypsennystilan luukun lasilevyt voit puhdistaa myös LED-listojen kansiin. Käytä LED-listojen kansiin puhdistukseen ainoastaan soveltuvia kunnossapitoaineita ja -välineitä ► 44].

LED-listan kansi on kypsennystilan luukun lasilevyjen välissä.

- ✓ Kypsennystilan luukun lasilevyjen kiinnitykset on vapautettu.
1. Puhdista LED-listan kansi haalealla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.
 2. Anna LED-listan kuivua kokonaan.
 3. Kiinnitä kypsennystilan luukun lasilevy uudelleen.

Kypsennystilan luukun tiivisteiden puhdistus

Jos laitteessa käytetään Jatkuva käyttö -tilaa ja korkeita kypsennystilan lämpötila-asetuksia (yli 260 °C) ja sillä kypsennetään pääasiassa rasva- ja gelatiinipitoisia tuotteita, kypsennystilan luukun tiiviste voi kulua loppuun hyvin nopeasti. Kypsennystilan luukun tiivisteiden käyttöikä voi pidentää puhdistamalla sen päivittäin.

✓ Kypsennystilan luukku on auki.

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

12.5 Käsisuihkun puhdistus

1. Vedä käsisuihkun letku kokonaan ulos ja pidä siitä kiinni.
2. Puhdista käsisuihku ja sen letku pehmeällä pesusienellä.
3. Poista käsisuihkun ja sen letkun pinttyneet kalkkeumat laimennetulla etikkaliuoksella.

12.6 Lisävarusteiden puhdistus

1. Anna lisävarusteiden jäähtyä, ennen kuin aloitat niiden puhdistamisen.
2. Poista elintarvikejäämät sekä rasva-, tärkkelys- ja proteiinerrostumat pehmeällä liinalla.
3. Jos lisävarusteissa on pinttynyttä likaa, laita ne likoamaan haaleaan veteen ja poista lika sitten pehmeällä liinalla.

13 Vinkkejä ja neuvoja

13.1 Puhelintuki

ChefLine®

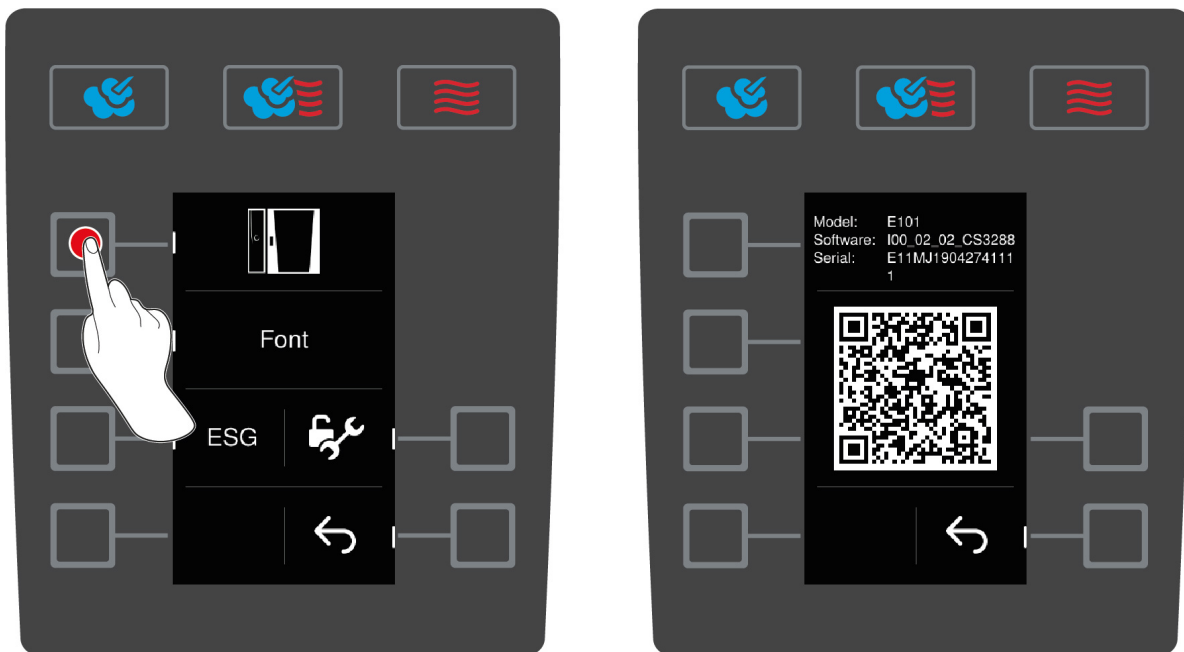
Tarjoamme mielellämme tukea puhelimitse, jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä tai resepteistä. Nopeasti, mutkattomasti, kokilta kokille ja vuoden jokaisena päivänä. Jos tarvitset apua, soita ChefLine®-tukiinumeroon. Numeron saat kypsennystilan luukun ChefLine®-tarrasta ja osoitteesta rational-online.com.

RATIONAL-huoltokumppanit

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

13.2 Laitetietojen noutaminen

Voit tarkistaa laitteesta, mikä ohjelmistoversio siihen on asennettu ja mikä laitteen sarjanumero on. Jos olet asentanut älypuhelimellesi sovelluksen, jolla voit lukea QR-koodeja, voit ladata tiedot myös puhelimeesi.



1. Paina aloitusnäytön painiketta
 2. Paina painiketta
 3. Paina painiketta
 4. Paina painiketta
- > Seuraavat tiedot näytetään:
- laitteen tyyppi
 - asennettu ohjelmistoversio
 - laitteen sarjanumero

Voit nyt lukea QR-koodin älypuhelimella ja tallentaa näytetyt tiedot.

13.3 Vianetsintä

Jos laite antaa jonkin virheilmoituksen, ota aina yhteys RATIONAL Service Partneriin [► 47]. Varaa laitteen sarjanumero valmiiksi. Katso sarjanumero laitteen tyyppikilvestä.

13.3.1 Höyrykehittimen lämmitys - virheilmoitukset

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 10 SC-automatic failed	SC-puhdistusautomaatiikan virhe.	Kyllä
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	Höyrykehittimen vedensyötön virhe.	Kyllä
Service (E) 12 Water volume measurement failed	Vesimäärän mittausvirhe.	Kyllä
Service (E) 13 Water detection failed	Höyrykehittimen vesitäytön tunnistusvirhe.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Lämpötila-anturin vika.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Kypsennystilan lämpötilaraja ylittyi.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	Vedensyötön vika.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service (E) 46.1 Pump failed	Vedensyötön vika.	Kyllä
Service (E) 46.2 Pump failed	Vedensyötön vika.	Kyllä

13.3.2 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 [► 47]. Varaa laitteen sarjanumero valmiiksi.

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 32.1 Check gas supply	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service (E) 32.2 Check gas supply	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service (E) 32.3 Check gas supply	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Kaasupolttimen virhe. Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	Ei
Service (E) 33.3	Kaasupolttimen virhe.	Ei

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Gas burner failed close gas supply	Katkaise kaasun syöttö kaasuputken sulkulaitteella.	
Service (E) 34.32 Data communication failed	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Kyllä
Service (E) 60 Gas system failed	Käynnistinrasian alustusvirhe. Katkaise laitteen virta ja kytke se uudelleen. Jos vika ei poistu, ota yhteys Service Partneriin.	–

13.3.3 Kuuman ilman lämmitys - virheilmoitukset

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Lämpötila-anturin vika.	Ei
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	Höyrykehittimen lämpötilaraja ylittyi.	Ei
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Kypsennystilan lämpötilaraja ylittyi.	Ei
Service (E) 34.1 Data communication failed	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Ei
Service (E) 34.2 Data communication failed	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Ei
Service (E) 34.4 Data communication failed	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Ei
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	Vedensyötön vika.	Kosteutus -toiminto ei käytettävissä.
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	Vedensyötön vika.	Kyllä
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä

13.3.4 Virheilmoitukset - kosteus

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 20.2 Control sensor failed	Lämpötila-anturin vika.	Kyllä
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	Lämpötila-anturin vika.	Kyllä
Service (E) 30 Humidity control failed	Kosteuden mittausvirhe.	Kyllä
Service (E) 36 Humidity control failed	Paine-eroanturin vika.	Kyllä
Service (E) 37 Humidity control failed	Paine-eroanturin vika.	Kyllä
Service (E) 42.2 Solenoid valve failed	Vedensyötön vika.	Kyllä

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä

13.3.5 Virheilmoitukset - CleanJet

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	Vesimäärä ei riitä iCareSystem-järjestelmän käyttöön.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	Palloventtiilin auki -asentoa ei löydy.	Ei
Service (E) 27 Drain valve does not close	Palloventtiilin kiinni -asentoa ei löydy.	Ei
Service (E) 34.8 Data communication failed	Automaattinen puhdistus ei toimi.	Kyllä
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service (E) 47.1 Pump failed	Jätevesipumpun vika.	Kyllä
Service (E) 47.2 Pump failed	Jätevesipumpun vika.	Kyllä
Service (E) 110 Cleanjet failed	SC-pumpun virhe automaattisen puhdistuksen aikana.	Ei
Service (E) 120 Cleanjet failed	Vesitäytön tunnistusvirhe automaattisen puhdistuksen aikana.	Ei

13.3.6 Virheilmoitukset - Care

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	Vedensyötön vika.	Kyllä
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	Sisäinen vedenjako ei sulkeudu.	Vain Kiertoilma-käyttötila käytettävissä
Service (E) 49.1 Pump failed	Vedensyötön vika.	Kyllä
Service (E) 49.2 Pump failed	Vedensyötön vika.	Kyllä

13.3.7 Ilmoituskeskus

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 17 Unit data failed	Laitetyypin virhe.	Ei
Service (E) 29 Electric compartment too hot	Piirikortin lämpötila liian korkea.	Ei
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Kypsennystilan kypsennysmittarin vika.	Kyllä; kypsennysmittari ei käytettävissä

Virheilmoitus	Syy	Kypsennys mahdollista
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Kypsennystilan kypsennysmittarin vika.	Kyllä; kypsennysmittari ei käytettävissä
Service (E) 34.16 Data communication failed	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Kyllä
Service (E) 34.64 Data communication failed	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Kyllä
Service (E) 34 400 Data communication failed	Sisäinen tiedonsiirtovirhe.	Kyllä
Service (E) 41	Kostutussuutin tai -putki kalkkeutunut.	Kosteutus -toiminto ei käytettävissä.
Service (E) 50 Initialise timer	Keskusyksikön reaaliaikakelloa ei ole alustettu. Aseta päivämäärä ja kellonaika.	Kyllä
Service (E) 51 Battery failed	Akun vika.	Kyllä
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	Kypsennystilan sisävalo ei toimi oikein.	Kyllä
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	Kypsennystilan sisävalo ei toimi oikein.	Kyllä
Service (E) 72 Lämpötilan turvarajoin on lauennut	Lämpötila-anturin laukaisulämpötila ylittyi.	Ei

14 Huolto

Voit vaihtaa kypsennystilan luukun tiivisteeseen itse. Lisätietoja on kohdassa Kypsennystilan luukun tiivisteeseen vaihto [► 52]

- Ilmansuodattimen vaihto
- LED-listan kannen vaihto

14.1 Ilmansuodattimen vaihto



Tarvittavat työkalut

- Ruuvitaltta

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.

14.2 Kypsennystilan luukun tiivisteeseen vaihto

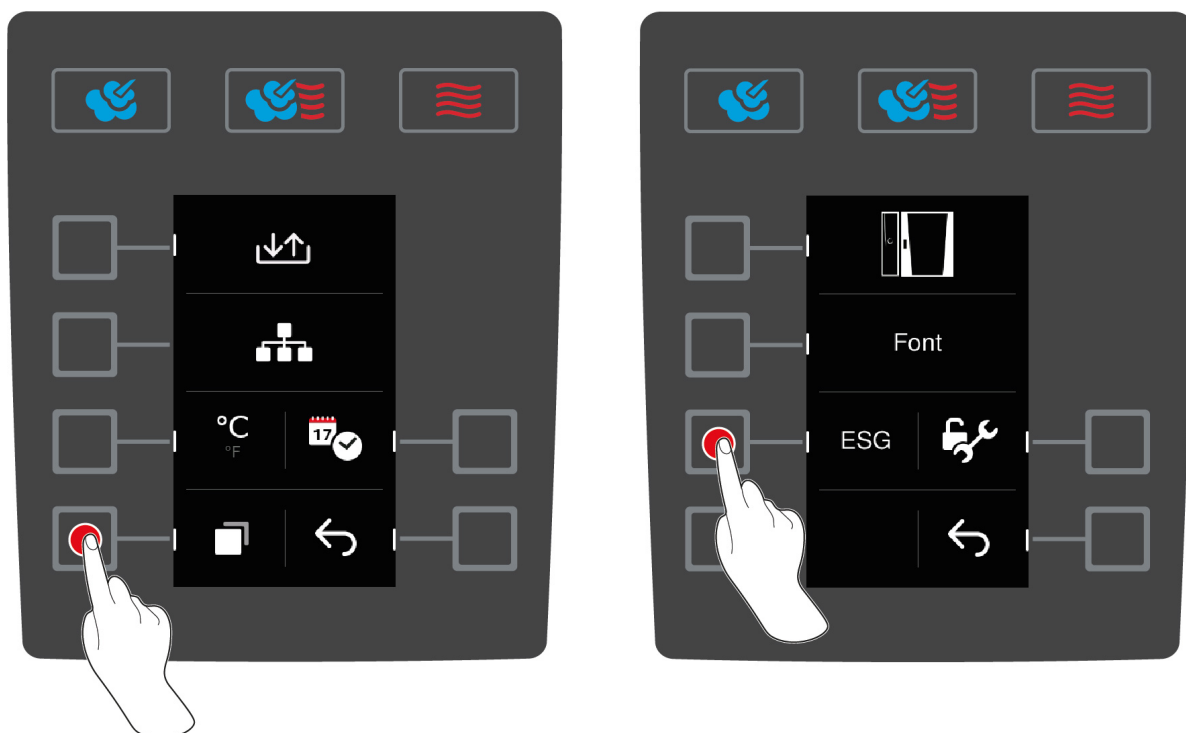


1. Avaa kypsennystilan luukku.
2. Vedä kypsennystilan luukun tiiviste irti urasta ja hävitä se.
3. Kostuta uuden tiivisteeseen huulet saippuavedellä.
4. Paina ensin tiivisteeseen kulmat uran kulmiin.
5. Paina sitten loput tiivisteestä uraan.

15 Kuljettaminen

15.1 Höyrykehittimen tyhjentäminen

Höyrykehitin on tyhjennettävä ennen laitteen siirtämistä.



1. Kytke laite irti vesijohdosta.
 2. Paina aloitusnäytön painiketta
 3. Paina painiketta
 4. Paina painiketta
 5. Paina painiketta **ESG**
- >> Höyrykehitin tyhjennetään.

15.2 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 työnnät 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 [► 53].

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 seisontajarrut.

16 Käytöstä poistaminen ja hävittäminen

16.1 Käytöstä poistaminen

Ota laitteen käytöstä poistamista varten yhteys RATIONAL Service Partneriin.

16.2 Hävittäminen



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

17 Tekniset tiedot

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

17.1 Sähköliitännälliset laitteet

	Arvo
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 20-1/1	334 kg
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 20-2/1	207 kg
Kotelointiluokka	IPX5
Ilmassa etenevä melu	≤70 dBA
Ympäristöolosuhteet	10 – 40 °C
WLAN - taajuus ja maksimilähetysteho	2,4 GHz / 40,7 mW

17.2 Kaasuliitännälliset laitteet

	Arvo
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 20-1/1	284 kg
Paino (ilman pakkausta) Tyyppi 20-2/1	354 kg
Kotelointiluokka	IPX5
Ilmassa etenevä melu	≤70 dBA
Ympäristöolosuhteet	10 – 40 °C
WLAN - taajuus ja maksimilähetysteho	2,4 GHz / 40,7 mW

17.3 Tyypit ja mallinimet

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

Tyyppi	Mallinimi
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 Vaatimustenmukaisuus

17.4.1 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

17.4.2 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

H

Huolto	
Tiivisteen vaihto	52
Huuhtelu ilman tabl.	41

I

Ilman nopeus	21
--------------	----

J

Jatkuva käyttö	20
Jäähdytystoiminto	21

K

Kaasun haju	10
Keskimmäinen valintapyörä	12
Kunnossapidossa käytettävät aineet ja välineet	
Soveltumattomat puhdistusaineet	45
Soveltuvat puhdistusaineet	44
Kunnossapito	
Lisävarusteet	46
Kuumennus	20
Kypsennysaika	20
Kypsennyslämpötila	
Höyry	22
Kiertoilma	24
Kuumen ilman ja höyryn yhdistelmä	23
Viimeistely	27
Kypsennysmittari	
Asettaminen kypsennettävään tuotteeseen	14
Kalafileet	16
Kasvikset	16
Kokonaiset kalat	16
Kokonaiset kananpojat	16
Leivonnaiset	16
Pieni kypsennettävä tuote	16
Pihvi	15
Poistaminen	16
Suuret lihanpalat	16
Kypsennystilan luukku	
LED-listan kannen puhdistus	45
Puhdistaminen	45
Tiivisteen puhdistus	46
Kypsennystilan lämpötila	20
Höyry	22
Kiertoilma	24
Kuumen ilman ja höyryn yhdistelmä	23
Viimeistely	27
Kypsennysvaiheen ohjelmointi	31
Käsisuihku	16
Suihkutuskuviot	16
Käyttäjän huoltotyöt	52

L

Laitteen toimintojen valinta	
------------------------------	--

Keskimmäinen valintapyörä	12
Kosketusliikkeet	12
Laitteen virran katkaiseminen	12
Laitteen virran kytkeminen	12
Puhdistaminen	45
LED-listan kannen puhdistus	45

M

Manuaalisen esikuumennuksen ohjelmointi	31
---	----

O

Ohjelmien aloittaminen	32
Ohjelmointitila	
Kypsennysparametrien muokkaaminen	33
Kypsennysvaiheen lisääminen	33
Kypsennysvaiheen poistaminen	33

P

Puhdistaminen	
Kypsennystilan luukku	45
Kypsennystilan luukun tiiviste	46
LED-listan kansi	45
Puhdistusohjelmat	
Huuhtelu ilman tabl.	41
Kevytpesu	41
Normaalipesu	41
Tehopesu	41

S

Sisälämpötila	20
Sous vide -kypsennys	
Huonepalvelu	26
Kevyt ja terveellinen ruoka	26
Kypsennä ja jäähdytä -tuotanto (cook and chill)	26
Käyttökohteet	26

T

Tiivisteen vaihto	52
-------------------	----



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

www.metos.com