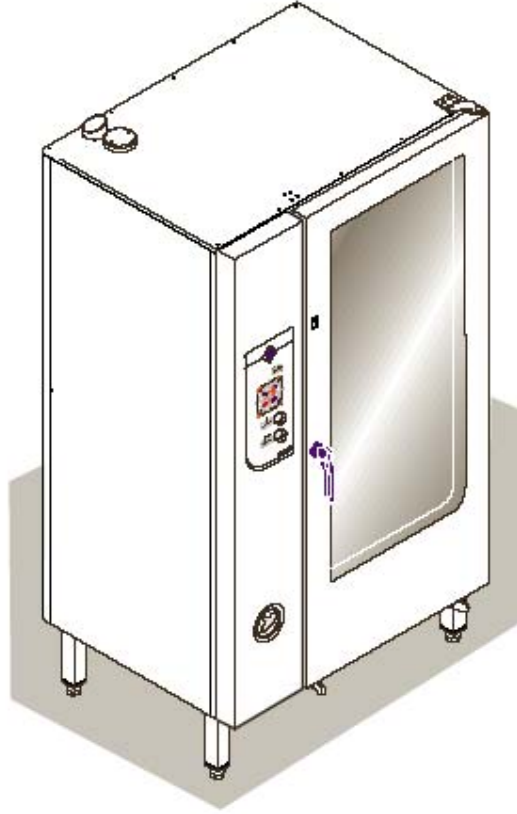


Kullanma Kılavuzu

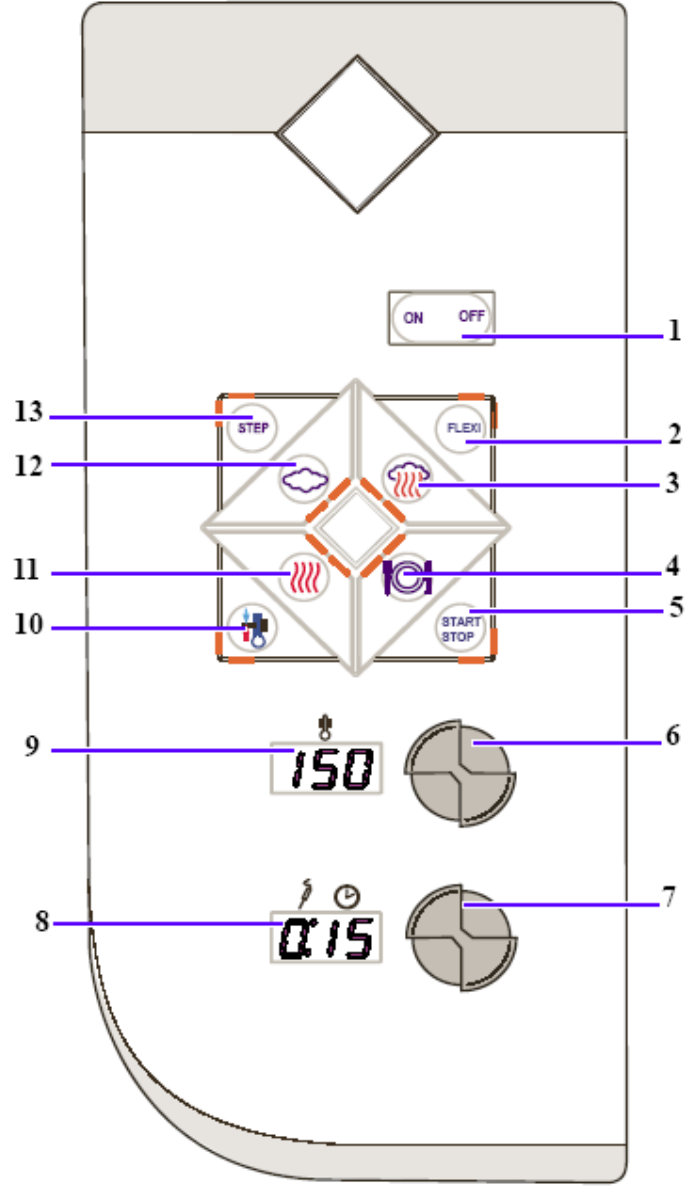
Elektrikli *ClassicCombi*™



ÇEVİRİM İÇİ GARANTİ KAYDI İÇİN WWW.HENNYPENNY.COM

Model	Model No.
Elektrikli <i>ClassicCombi</i> ™ 615	ECC61XXXX
Elektrikli <i>ClassicCombi</i> ™ 620	ECC62XXXX
Elektrikli <i>ClassicCombi</i> ™115	ECC11XXXX
Elektrikli <i>ClassicCombi</i> ™ 120	ECC12XXXX
Elektrikli <i>ClassicCombi</i> ™ 215	ECC21XXXX
Elektrikli <i>ClassicCombi</i> ™ 220	ECC22XXXX

ClassicCombi™ gösterge ve konsolu



1 ON/OFF tuşu

2 Işıklı "FLEXI" tuşu

3 Işıklı "Nemli ve Kuru Isı Birlikte" tuşu

4 Işıklı "Tekrar Isıtma" tuşu

5 Işıklı "START/STOP" tuşu

6 Üst gösterge için ayar düğmesi

7 Alt gösterge için ayar düğmesi

8 Sonda sıcaklığı ve süresi için alt gösterge

9 Sıcaklık için üst gösterge

10 Işıklı "Ön Isıtma" tuşu

11 Işıklı "Kuru Isı" tuşu

12 Işıklı "Nemli Isı" tuşu

13 Işıklı "STEP" tuşu

İçindekiler

Cihazın tanıtımı	1
Amaçlanan kullanım	1
Yanlış kullanma.....	1
Yanlış kullanmadan kaynaklanan tehlikeler	1
Kullanıcı eğitimi.....	1
Güvenlik talimatları.....	2
Pişmiş sıcak besinin taşınması	3
Hareketli raf askılarının ve arabalarının kullanılması	3
Fırın askı sehpasının kullanılışı.....	3
Temizlik	4
El duşu kullanımı	4
Arızalı Cihaz	5
Kullanmadan sonra.....	5
ClassicCombi™ 6X ve 10X kapağın kullanılışı	6
ClassicCombi™ 20X kapağın kullanılışı.....	7
ClassicCombi™ modelleri	8
Çalıştırma	9
Çalışma şekilleri	9
İlave İşlevler	9
Nemli Isı Konumu.....	10
Nemli Isı konumunun seçilmesi.....	10
Sıcaklık ayarı.....	10
Süre ayarı.....	10
Sonda sıcaklık ayarı	10
Nemli Isı konumunun başlatılması.....	11
Nemli Isı konumunun tamamlanması	11
Nemli ve Kuru Isı Konumlarının bileşimi.....	12
Kombi konumunun seçilmesi.....	12
Sıcaklık ayarı.....	12
Süre ayarı.....	12
Sonda Sıcaklık Ayarı.....	12
Combi konumunun başlatılması.....	13
Combi konumunun tamamlanması.....	13
Kuru Isı Konumu.....	14
Kuru Isı konumunun seçilmesi.....	14
Sıcaklık ayarı.....	14
Süre ayarı.....	14
Sonda Sıcaklık Ayarı.....	14
Gevreklik Kontrolü (isteğe bağlı)	15
Kuru Isı konumunun başlatılması	15
Kuru Isı konumunun tamamlanması	16
Tekrar Isıtma Konumu	17
Tekrar Isıtma konumunun seçilmesi	17
Sıcaklık ayarı.....	17
Süre ayarı.....	17
Sonda Sıcaklık Ayarı.....	17
Tekrar Isıtma konumunun başlatılması	18
Tekrar Isıtma konumunun tamamlanması	18

Piştirme işlemi sırasında bilgilerin görüntülenmesi	19
Piştirme işlemi sırasında değişiklik yapılması	19
Çok adımlı piştirme programları	20
Çok adımlı programın başlatılması	21
Hangi program adımı etkin?.....	21
Çok adımlı piştirme programının tamamlanması	21
Çok adımlı piştirme programının tekrar başlatılması	21
Sondalı Piştirme	22
Sonda tipleri	22
Sondanın konumlandırılması.....	23
Ayarların Değiştirilmesi	24
Varsayılan ayarlar	24
Ayar mönüsünün çağırılması	24
Parametrelerin seçilmesi	24
Parametrelerin değiştirilmesi.....	24
Parametrelerin onaylanması	24
Ayar listesi başlangıç görüntüsü	25
İlave İşlevler	26
Gecikmeli başlama saati.....	26
Gecikme süresinin ayarlanması.....	26
Gecikme süresinin başlatılması.....	26
Gecikme süresinin bitişı	26
Gecikmeli başlamanın iptali.....	27
Ön Isıtma	27
Ön Isıtmanın başlatılması.....	27
Ön Isıtmanın bitişı.....	27
Not.....	27
El ile Buhar İavesi	28
Pratik Öneriler	29
Nemli Isı.....	29
Nemli Isının avantajları	29
Dikkate alınması gerekenler.....	29
Nemli Isı önerileri	29
Hafif Buğulama	30
Hafif Buğulamanın avantajları	30
Dikkate alınması gerekenler.....	30
Hafif Buğulama önerileri	30
Güçlü Buğulama.....	31
Güçlü buğulamanın avantajları	31
Dikkate alınması gerekenler.....	31
Güçlü Buğulama önerileri	31
Bileşik Konum (nemli ve kuru ısı).....	31
Bileşik konumun avantajları.....	31
Dikkate alınması gerekenler.....	32
Bileşik konum önerileri	32
Kuru Isı.....	32
Sadece Kuru Isının avantajları	32
Dikkate alınması gerekenler.....	32
Kuru Isı piştirme önerileri	32
Tekrar ısıtma	33

Sadece Kuru Isının avantajları	33
Dikkate alınması gerekenler.....	33
Tekrar ısıtma önerileri	34
Tekrar ısıtma ilkeleri	34
Temizleme	35
Güvenlik notları.....	35
Cihazın dış temizliği.....	35
Cihazın iç temizliği	35
Kapağın temizlenmesi	36
Arkadan havalandırılmalı kapak.....	36
İç panelin sökülmesi ve takılması	37
Kapak contasının temizliği.....	37
El İle Temizleme	38
Pişirme haznesinin hazırlanması	38
El ile temizliğe başlama	38
Islatma	39
Temizleyicinin püskürtülmesi	39
Temizleme	40
Durulama	40
Kurutma.....	40
El ile temizleme.....	41
Kireç temizliği.....	41
"WaveClean" Temizlik (isteğe bağlı)	41
İkisi bir arada kartuşlar.....	41
Kartuşların saklanması	41
Cihazın hazırlanması	41
Temizleme düzeyi seçimi	42
WaveClean işleminin başlatılması	42
Pişirme haznesi çok sıcak.....	42
Kartuşun Takılması	43
"WaveClean" işleminin iptali.....	44
"WaveClean" işleminin tamamlanması.....	45
"WaveClean" sorunlarının giderilmesi.....	46
"WaveClean" ile kireç temizleme	46
"WaveClean uzun"	46
Ek durulama suyu kartuşu	47
Su yumuşatma	47
Hatalar	48
Hata bildirimini	48
Kontrol elektroniklerinin sıfırlanması	49
HACCP.....	50
Raporların basılması.....	50
HACCP raporu	51

Cihazın tanıtımı

Amaçlanan kullanım

*ClassicCombi*TM ler ticari amaçlarla kullanılmak üzere tasarlanmışlardır. Ev aletleri için geçerli yönetmelik ve standartlara göre test edilmemişlerdir.

Bir **ev aleti** olarak kullanılması durumunda hiç bir **sorumluluk üstlenilmez** ve herhangi bir **garanti verilmez!**

Çalıştırma ve kurulum, sadece eğitimli personel tarafından yapılmalıdır.

*ClassicCombi*TM besin pişirmek için sadece belirtilen ızgaralar, kaplar, kızartma tepsileri, hareketli raf askıları ve eklentilerle birlikte kullanılmalıdır.

Yanlış kullanma

Cihazın içinde buhar yaratmak için, sadece temiz içme suyu kullanılmalıdır.

*ClassicCombi*TM, aşağıdaki amaçlarla kullanılamaz:

- bir saklama dolabı olarak
- bir tütsüleyici olarak
- kumaş veya çatal bıçak takımı kurutmak için
- asit, kostik madde veya diğer kimyasalları ısıtmak için
- yanıcı sıvıları ısıtmak için
- yağları veya tuzları eritmek için
- odaları ısıtmak için
- kızartma yapmak için
- konserve kutusu gibi kapalı kapları ısıtmak için.
- bulaşık makinesi olarak
- hava filtrelerini temizlemek için
- raylar/taşınabilir fırın tepsileri takılı olmadan çalıştırarak



Yanlış kullanmadan kaynaklanan tehlikeler

Cihazın yanlış şekilde kullanılması maddi zarara, yaralanmaya veya ölüme yol açabilir. Bu cihazı kullanmadan önce kurulum, çalıştırma ve bakım talimatlarını dikkatle okuyunuz.

Kullanıcı eğitimi

*ClassicCombi*TM ilk kez kullanılmadan önce, cihaz doğru şekilde kullanılsa dahi mevcut olabilecek tehlikeler ile, arıza ve yangın durumunda yapılması gerekenler hakkında bilgi verilmelidir.

Güvenlik talimatları

*ClassicCombi*TM, bütün güvenlik standartları ile uyumludur. Bununla birlikte, bu durum bütün tehlikeleri, örneğin kullanıcı hataları nedeni ile ortaya çıkanları ortadan kaldırmaz.



Dolayısıyla, *ClassicCombi*TM kullanılırken aşağıdaki güvenlik talimatlarına uyulması gerekir:



- İçinde pişen besinin su (örn. et suyu, kızartma suları v.b.) ürettiği kapları göz hizasından yukarıya yerleştirmeyiniz, çünkü pişirme sırasında besinin sürekli olarak izlenmesi gerekir.
- Kapağı çok az açınız, buharın çıkmasını sağlayınız, ondan sonra kapağı sonuna kadar açınız. Özellikle buğulama yapıldığı sırada kapak açılırsa, çok miktarda buhar çıkabilir.
- Buhar çıkış deliğinin içine bakmayınız ve elinizi üstünde tutmayınız. Bir pişirme işlemi sırasında sıcak buhar düzenli olarak salınır.
- Pişirmenin ardından kapağı açarken koruyucu eldiven giyiniz. Pişirme kabı, ızgaralar, hareketli raf askısı, kapağın yanları ve sıcaklık algılayıcı, hâlâ çok sıcak olabilir.
- Pişen malzemeyi fırından çıkartmadan önce, besin sondasını içinden çıkartınız.
- Malzemeyi dışarı çekerken, algılayıcının batmamasına dikkat ediniz.
- Algılayıcıyı kapağın dışında açıkta bırakmayınız, tutucusunun içine koyunuz.

Soğuk bir yerden sıcak bir kuruluş alanına getirilen combi steamer'in elektrik bağlanıp çalıştırılmadan önce oda sıcaklığına gelmesi beklenmelidir.

DİKKAT

Combi steamer'i 40°F (4°C) altındaki sıcaklıklarda kullanmayınız. Cihaz doğru şekilde çalışmayabilir veya elektronik kontrollerde hasar meydana gelebilir.

Pişmiş sıcak besinin taşınması



Taşıma sırasında pişmiş sıcak besinin dökülmesi nedeniyle yanmayı veya yaralanmayı engellemek için, sıcak sıvı besinleri taşırken sadece kapaklı kaplar kullanınız (kendi başına veya hareketli raf askısında).

Her model için ürünün azami ağırlığı, aşağıda gösterilmiştir. Ancak, raf başına azami ağırlık, 1/1 GN (1 tam boy tepsi) için 33.5 lbs (15 kg) veya 2/1 GN (2 tam boy tepsi) için 44 lbs (20 kg) olmalıdır.

615	620	115	120	215	220
67 lbs (30 kg)	133 lbs (60 kg)	111 lbs (50 kg)	221 lbs (100 kg)	221 lbs (100 kg)	397 lbs (180 kg)

Hareketli raf askılarının ve arabalarının kullanılması



Çok ağır bir fırın sehpasının devrilmesinden kaynaklanacak maddi hasarı ve yaralanmaları engellemek için:

- **Kapaklarının kapalı olduğunu daima kontrol ediniz.**
- **Fırın sehpasını combi steamer'a besin doldurma / boşaltma işlemi için fırın sehpası arabasının üstüne yerleştiriniz ve tekerlek frenlerini etkinleştiriniz.**
- **Hareketli raf askısını sonuna kadar itiniz ve kilitleyiniz.**
- **Hareketli raf askısını dışarı çekmek için, verilen sapı kullanınız. Pişirme sırasında sapı çıkartınız.**



Bir damlama tepsisinin taşması nedeniyle kayarak yaralanmayı engellemek için, damlama tepsilerini düzenli olarak boşaltınız.

Fırın askı sehpasının kullanılışı

- **Menteşeli sehpa sistemini pişirme alanının dışına çıkartınız.**
- **Cihazın tabanına rayları takınız.**
- **Fırın sehpasını fırın sehpası arabasına yerleştiriniz ve kilidi çekerek kontrol ediniz.**
- **Kayar sapı çıkararak kapağı kapatınız.**

Temizlik



Pişirme haznesini paslandırıcı temizlik maddeleri kullanarak temizlerken, daima koruyucu gözlük veya maske ve koruyucu lastik eldiven giyiniz. Şiddetli yanmalar veya görme kaybı meydana gelebilir. Üreticinin talimatlarına riayet ediniz. Karışım gözünüze kaçtığı takdirde soğuk su ile durulayınız ve derhal bir doktora başvurunuz.

DİKKAT

Hasarı önlemek için, "WaveClean" özellikli cihazlar daima sert ve yumuşak suya bağı olmalıdır!



Yanmayı önlemek için, temizlik ve bakım işlemlerini sadece fırın soğuduktan sonra (140°F (60°C) altındayken) yapınız.

El duşu kullanımı

DİKKAT

Cihazda hasar meydana gelmesini önlemek için:

- *El duşu, sadece pişirme haznesini temizlemek için kullanılmalıdır, cihazın dışını temizlemek için değil!*
- *Combi steamer'in giriş ya da çıkış açıklıklarına su püskürtmeyiniz.*
- *Sıcak pişirme haznesine veya cihazın kapağına soğutma amacıyla soğuk su püskürtmeyiniz. Ani soğuma, pişirme haznesinde şekil bozukluğuna veya kapaktaki çift camlı panelin çatlamasına yol açabilir.*
- *Cihazı temizlemek için yüksek basınçlı su veya buharlı temizleyici kullanmayınız!*

UNUTMAYIN

ClassicCombi™ 215 veya 220 modelini kullanırken kapak contalarının iyice oturması için, hareketli raf askısı cihazın içine daima iyice itilmelidir.

Arızalı Cihaz

DİKKAT

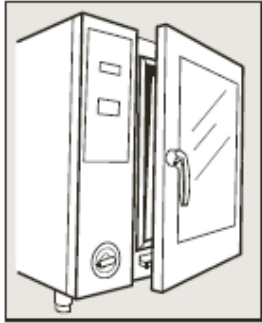
Cihazı hasarlı bir kapak contası ile çalıştırmayınız. Yırtık veya hasarlı kapak contaları, elektrikli ve elektronik bileşenlerin hasar görmesine yol açabilir.

Değiştirme işlemi, sadece yetkili bir servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Kapak contası, yerine bastırılarak takılır. Takarken tam olarak oturması, yani contanın yuvasına tam olarak itilmesi ve sıkıca oturması çok önemlidir. Yağ, yüksek sıcaklıklar ve temizlik kalıntıları, kapak contasının ömrünü kısaltır.



Yaralanma ve maddi zarar meydana gelmesini önlemek için:

- Yüksek sıcaklıklarda sürekli olarak kullanmaktan kaçınınız ve yağ ve temizlik kalıntılarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Combi steamer, sadece doğru şekilde işlev yapan bir manyetik kapak anahtarı ile çalıştırılmalıdır. Arızalıysa, servis personeline derhal haber veriniz. Otomatik temizleme sırasında kimyasallar kullanıcının gözüne veya derisine püskürtülerek tahriş veya yanmaya yol açabilir.
- Cam panel hasarlı ise, cihazı çalıştırmayınız! Cam kırık ise, cihaz çalıştırılmamalıdır (pişirme haznesi ışığı ve kapak paneli).
- Cam kırıldığı sırada fırında bulunan besinler atılmalıdır (cam parçalarının karışması tehlikesi).



Kullanmadan sonra

Kullanmadan sonra, su hattı kendiliğinden kapanır.

UNUTMAYIN

Cihazın içinde su yoğunlaşması meydana gelmesini engellemek için, kullanılmadığı zamanlarda kapağı hafifçe aralık bırakınız.

Cihaz iyi yalıtılmış olduğu için, fırının uzun süre kullanılmadığı durumda çift camlı panellerde buharlaşma meydana gelebilir. Bu durum, cihaz kullanılmaya başladıktan kısa bir süre sonra kendiliğinden düzelir.

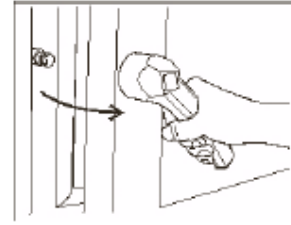
**ClassicCombi™ 6X ve
10X kapağın kullanılışı**

Açma

1. Kapağın kolunu sağa veya sola çeviriniz.
Kapak açılır.



2. Kapağı tamamen açınız.
Kapağın kolu bırakıldığında zaman,
düşey konuma geri döner.



Kapatma

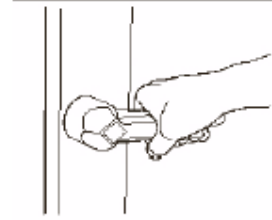
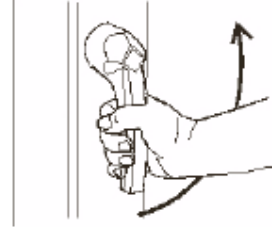
Kapağı, kolu düşey konumdayken iterek kapatınız.



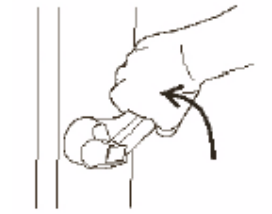
ClassicCombi™ 20X
kapağın kullanılışı

Açma

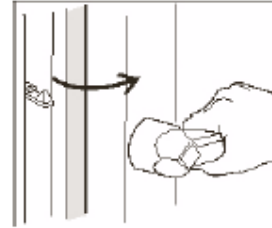
1. Kapak kolunu sağa çevirerek yatay konuma getiriniz.
Kapak açılır, fakat takılı kalır.



2. Kolu yukarı doğru biraz daha çeviriniz. Kapak o zaman serbest kalır.

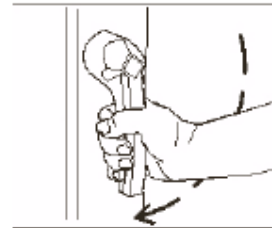
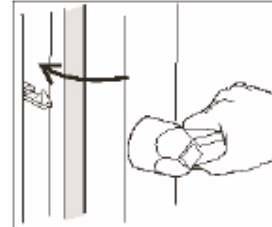


3. Kapak kolunun kendi yaylanması ile yatay konuma dönmesine izin veriniz ve kapağı tamamen açınız.

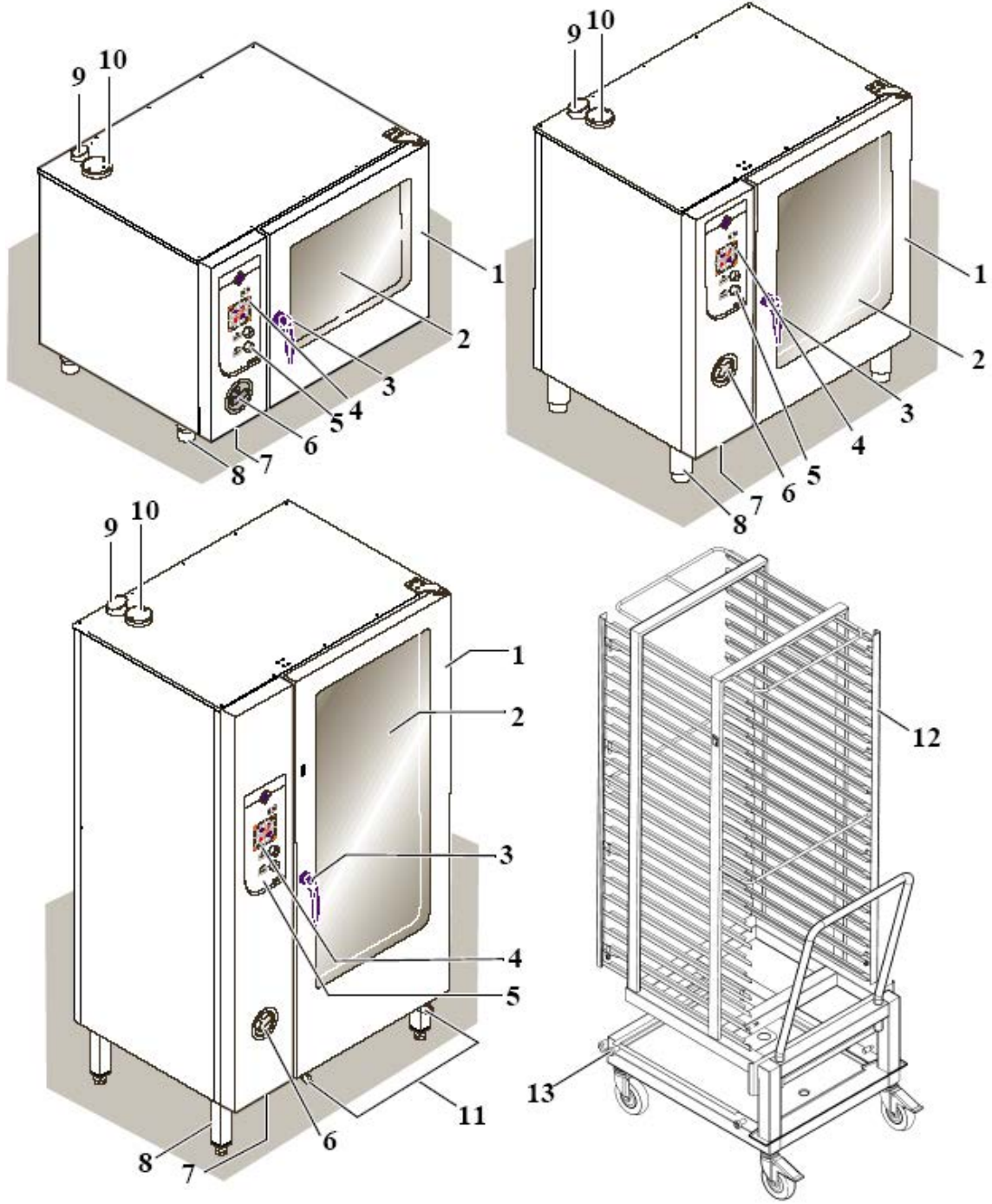


Kapatma

1. Kapağı, kolu yatay konumdayken iterek kapatınız.
2. Kapak kolunu düşey konuma getirerek kapağı kilitleyiniz.



ClassicCombi™ modelleri



Elektrikli Combi steamer'lar 6X, 10X ve 20X

- 1-Cihaz kapağı
- 2-Yalıtımlı cam panel
- 3-Kapak kolu
- 4-Ekranlı film tuş takımı
- 5-Ayar düğmeleri
- 6-Geri sarılcılı el duşu (isteğe bağlı)

- 7-Veri arabirimi
- 8-Düşey olarak ayarlanabilir cihaz ayakları
- 9-Buhar çıkış delikleri
- 10-Pişirme haznesi için hava giri delikleri (isteğe bağlı)
- 11-Taşıma arabası için kılavuz rayları
- 12-Taşınabilir raf askısı

Çalıştırma

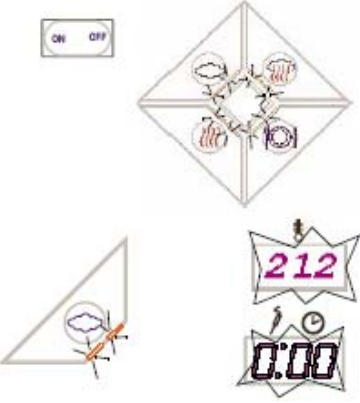

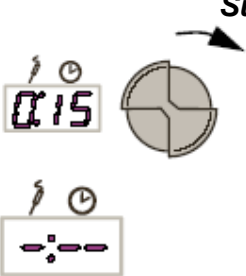
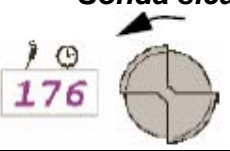
Çalışma Şekilleri Combi steamer, birkaç değişik çalışma Őekline sahiptir:

- Nemli Isı
- Nemli ve Kuru Isı bileşimi
- Kuru Isı
- Tekrar ısıtma

İlave İşlevler İlave işlevler, aşağıdaki Őekildedir:

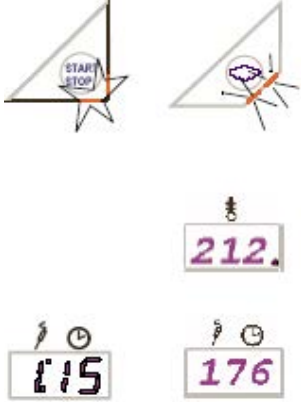
- Başlama zamanının önceden ayarlanması
- n ısıtma
- El ile buhar ilavesi
- Gevreklik kontrolü (işteğe bağlı)

Nemli Isı Konumu

<p>Nemli Isı konumunun seçilmesi</p>  <p>Sıcaklık ayarı</p>  <p>Süre ayarı</p>  <p>Sonda sıcaklık ayarı</p> 	<p>“Nemli Isı” (Moist Heat) programını kaynatma, buğulama, haşlama ve konserve hazırlama işlemleri için kullanınız.</p> <p>Combi steamer’i "ON/OFF" tuşu vasıtası ile çalıştırınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• Dört pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar. <p>“Nemli Isı” pişirme konumu tuşuna basınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar.• Üst göstergede "212°F" ("100°C") yanıp söner.• Zaman/sonda üst göstergesinde "0:00" yanıp söner. <p>Ayar düğmesini çevirerek sıcaklığı ayarlayınız.</p> <p>Hafif buğulama: 86°F ila 210°F (30 °C ila 99 °C).</p> <p>Buğulama: 212°F (100 °C).</p> <p>Güçlü buğulama: 214°F ila 266°F (101 °C ila 130 °C).</p> <p>Ayar düğmesini sağa çevirerek süreyi ayarlayınız.</p> <p>Ayar sahası: 1 dakika – 24 saat 9:59’a kadar 1 dakikalık, sonra 10 dakikalık adımlarla.</p> <p>Sürekli konum: Göstergede "0:00" yazıyorken, ayar düğmesini göstergede "---" (sürekli konum) çıkıncaya kadar sola çeviriniz.</p> <p>Sonda sıcaklığını ayarlamak için, ayar düğmesini sola çeviriniz.</p> <p>Ayar sahası: 86°F ila 210°F (30 °C ila 99 °C), 1 derecelik adımlarla.</p>
---	--

Nemli Isı konumunun başlatılması

Besini combi steamer'a yerleştiriniz ve kapağını kapatınız. Eğer buğulama işlemi sonda sıcaklığı ölçülmek suretiyle yapılacaksa, sondayı "sonda sıcaklığı ölçülmesi" bölümünde anlatıldığı şekilde önceden besinin içine koyunuz.



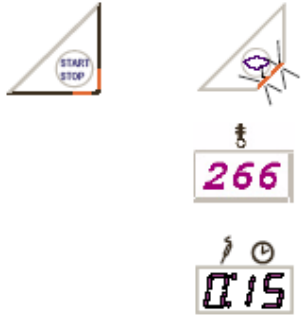
"START/STOP" tuşuna basınız.

- "START/STOP" tuşunun ışıkları yanıp sönmeye başlar.
- "Nemli Isı" tuşunun ışıkları yanar.
- Seçilen pişirme sıcaklığı, üst göstergede gösterilir. Sıcaklıktan sonraki nokta, ısıtmanın etkinleştirildiğini gösterir.
- Zaman/sonda üst göstergesinde şunlar gösterilir: **kalan pişirme süresi** (sonsuz konumda "---") veya **ayarlanmış sonda sıcaklığı**.

Nemli Isı konumunun tamamlanması

Pişirme işlemi, pişirme süresi dolduğu veya sonda sıcaklığına ulaşıldığı zaman sona erer.

"START/STOP" tuşunun ışıkları söner.

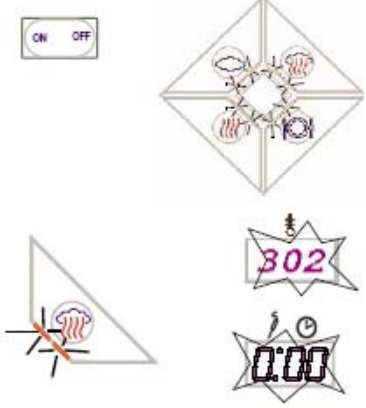


- 20 saniye süreli bir sinyal sesi duyulur. Sinyal, "START/STOP" tuşuna basarak veya cihazın kapağını açarak daha önce susturulabilir.
- "Nemli Isı" tuşunun ışıkları yanar.
- Her iki gösterge de, işlem başlatıldığı zaman geçerli olan ayarları gösterir, **yani pişirme işlemi sırasında yapılan değişiklikler korunmaz!**

Pişirme işlemi, "START/STOP" tuşuna basarak tekrar başlatılabilir.

Nemli ve Kuru Isı Konumlarının bileşimi

Kombi konumunun seçilmesi “Bileşik Buğulama” (Combi Steaming), özellikle büyük kızartmalar, kekler ve hamur işleri için uygundur.



"ON/OFF" tuşuna basarak Combi steamer'i çalıştırınız.

- Dört pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar.

“Combi Konumu” pişirme konumu tuşuna basınız.

- Pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar.
- Üst göstergede "302°F" ("150°C"), yani önceden ayarlanmış olan değer yanıp söner.
- Zaman/sonda üst göstergesinde "0:00" yanıp söner

Sıcaklık ayarı

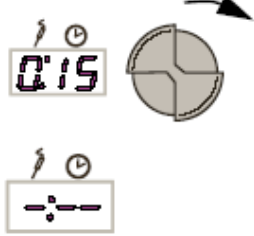


Ayar düğmesini çevirerek sıcaklığı ayarlayınız.

Sıcaklık sahası: 86°F - 482°F (30°C - 250°C), 1 derecelik adımlarla.

Ön ayar: 302°F (150 °C)

Süre ayarı



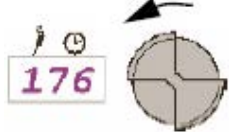
Ayar düğmesini **sağa** çevirerek pişirme süresini ayarlayınız.

Ayar sahası: 1 dakika – 24 saat

9:59'a kadar 1 dakikalık, sonra 10 dakikalık adımlarla.

Sürekli konum: Göstergede "0:00" yazıyorken, ayar düğmesini göstergede "---" (sürekli konum) çıkıncaya kadar sola çeviriniz.

Sonda Sıcaklık Ayarı

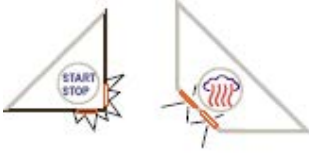


Ayar düğmesini **sola** çevirerek sonda sıcaklığını ayarlayınız.

Ayar sahası 86°F ila 210°F (30 °C ila 99 °C) , 1 derecelik adımlarla.

Combi konumunun başlatılması

Besini combi steamer'a yerleştiriniz ve kapağını kapatınız. Eğer buğulama işlemi sondayı "sonda sıcaklığı ölçülmek suretiyle yapılacaksa, sondayı "sonda sıcaklığı ölçülmesi" bölümünde anlatıldığı şekilde önceden besinin içine koyunuz.



"START/STOP" tuşuna basınız.

- "START/STOP" tuşunun ışıkları yanıp sönmeye başlar.
- "Combi Konumu" tuşunun ışıkları yanar.
- Seçilen pişirme sıcaklığı, üst göstergede gösterilir. Sıcaklıktan sonraki nokta, ısıtmanın etkinleştirildiğini gösterir.
- Zaman/sonda üst göstergesinde şunlar gösterilir: **kalan pişirme süresi** (sonsuz konumda "---") veya **ayarlanmış sonda sıcaklığı**.

302

15

176

Combi konumunun tamamlanması

Pişirme işlemi, pişirme süresi dolduğu veya sonda sıcaklığına ulaşıldığı zaman sona erer. "START/STOP" tuşunun ışıkları söner.



- 20 saniye süreli bir sinyal sesi duyulur. Sinyal, "START/STOP" tuşuna basarak veya cihazın kapağını açarak daha önce susturulabilir.
- "Combi Konumu" tuşunun ışıkları yanar.
- Her iki gösterge de, işlem başlatıldığı zaman geçerli olan ayarları gösterir, **yani pişirme işlemi sırasında yapılan değişiklikler korunmaz!**

302

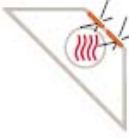
176

Pişirme işlemi, "START/STOP" tuşuna basarak tekrar başlatılabilir.

Kuru Isı Konumu

Kuru Isı konumunun seçilmesi

“Kuru Isı” (Dry Heat), herhangi bir nemlendirme gerektirmeyen ürünler için uygundur.



"ON/OFF" tuşuna basarak Combi steamer' i çalıştırınız.

- Dört pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar.

“Kuru Isı” (Dry Heat) pişirme konumu tuşuna basınız.

- Pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar.
- Üst göstergede "356°F" ("180°C"), yani önceden ayarlanmış olan değer yanıp söner.
- Zaman/sonda üst göstergesinde "0:00" yanıp söner

Sıcaklık ayarı



Ayar düğmesini çevirerek sıcaklığı ayarlayınız.

Sıcaklık sahası: 86°F - 575°F (30°C - 300°C), 1 derecelik adımlarla.

Ön ayar: 356°F (180 °C)

Süre ayarı



Ayar düğmesini **sağa** çevirerek pişirme süresini ayarlayınız.

Ayar sahası: 1 dakika – 9 saat 59 dakika

1 dakikalık adımlarla, ön ayar: 0:00

Sürekli konum: Göstergede "0:00" yazıyorken, ayar düğmesini göstergede "---" (sürekli konum) çıkıncaya kadar sola çeviriniz.

Sonda Sıcaklık Ayarı



Ayar düğmesini **sola** çevirerek sonda sıcaklığını ayarlayınız.

Ayar sahası 86°F ila 210°F (30 °C ila 99 °C) , 1 derecelik adımlarla.

Gevreklik Kontrolü (isteğe bağlı)

Kuru Isı konumunda çalışırken, buhar miktarı “Gevreklik Kontrolü” işlevi vasıtasıyla %0 veya %100 olacak şekilde ayarlanabilir.

Su içeriği yüksek olan besinlerde buhar miktarı %0 olarak ayarlanmak suretiyle, pişirme haznesinde uygun bir nem değeri sağlanabilir.

Fazla buhar, pişirme haznesinden çıkartılır, yoğunlaştırılır ve atılır.

%100 konumu seçildiği zaman, pişirme haznesindeki nem ürün tipine ve miktarına bağlı olarak %100 düzeyine kadar yükselebilir.



"FLEXI" tuşuna basınız:

- Tuşun ışıkları yanar.
- Üst göstergede Gevreklik Kontrolünü ifade eden "dry" yazısı çıkar.
- Alt göstergede %100'ü ifade eden "100" yazısı çıkar

Ayar düğmesi ile "0" veya "100" seçiniz.

"FLEXI" tuşuna tekrar basınız.

- Tuşun ışıkları söner.
- Ekran tekrar Kuru Isı konumu için sıcaklık ve süre değerlerini göstermeye başlar

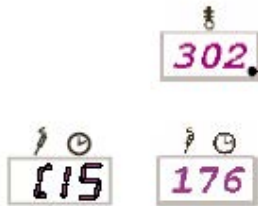
Kuru Isı konumunun başlatılması

Besini combi steamer'a yerleştiriniz ve kapağını kapatınız. Eğer Kuru Isı işlemi sonda sıcaklığı ölçülmek suretiyle yapılacaksa, sondayı “sonda sıcaklığı ölçülmesi” bölümünde anlatıldığı şekilde önceden besinin içine koyunuz.



"START/STOP" tuşuna basınız.

- "START/STOP" tuşunun ışıkları yanıp sönmeye başlar.
- "Kuru Isı Konumu" tuşunun ışıkları yanar.
- Seçilen pişirme sıcaklığı, üst göstergede gösterilir. Sıcaklıktan sonraki nokta, ısıtmanın etkinleştirildiğini gösterir.
- Zaman/sonda üst göstergesinde şunlar gösterilir: **kalan pişirme süresi** (sonsuz konumda "---") veya **ayarlanmış sonda sıcaklığı**.



**Kuru Isı konumunun
tamamlanması**

Pişirme işlemi, pişirme süresi dolduğu veya sonda sıcaklığına ulaşıldığı zaman sona erer. "START/STOP" tuşunun ışıkları söner.



- 20 saniye süreli bir sinyal sesi duyulur. Sinyal, "START/STOP" tuşuna basarak veya cihazın kapağını açarak daha önce susturulabilir.
- "Kuru Isı Konumu" tuşunun ışıkları yanar.
- Her iki gösterge de, işlem başlatıldığı zaman geçerli olan ayarları gösterir, **yani pişirme işlemi sırasında yapılan değişiklikler korunmaz!**

Pişirme işlemi, "START/STOP" tuşuna basarak tekrar başlatılabilir.

Tekrar Isıtma Konumu

Tekrar Isıtma konumunun seçilmesi



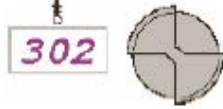
Bu konum, tabak veya servislerdeki öğünlerin, ya da tava veya ızgaraların üzerindeki pişmiş besinlerin hiç bir kalite kaybı olmaksızın tekrar pişirilmesi için kullanılır. Bu konumun önceden ayarlanmış özel bir havalandırma ayarı vardır.

Tekrar Isıtma sırasında tabak kapasiteleri

ClassicCombi™ Modeli	Tabak yarıçapı		
	Tam boy raf ızgarası	Hareketli raf askısında	
	10.2" (26cm)	11" (28 cm)	12.6" (32 cm)
615/620	30	24	22
115/120	50	40	40
215	100	80	80
220	120	120	80

Combi steamer'i "ON/OFF" tuşu vasıtası ile çalıştırınız. "Tekrar Isıtma" (Retherm) tuşuna basınız. Göstergede "248°F" (120°C) ve "0:00" görünür.

Sıcaklık ayarı



Ayar düğmesini çevirerek sıcaklığı ayarlayınız. Sıcaklık sahası: 86°F - 356°F (30°C - 180°C), 1 derecelik adımlarla. Ön ayar: 248°F (120 °C)

Süre ayarı



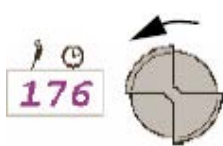
Ayar düğmesini **sağa** çevirerek pişirme süresini ayarlayınız.

Ayar sahası: 1 dakika – 9 saat 59 dakika

1 dakikalık adımlarla, ön ayar: 0:00

Sürekli konum: Göstergede "0:00" yazıyorken, ayar düğmesini göstergede "---" (sürekli konum) çıkıncaya kadar sola çeviriniz.

Sonda Sıcaklık Ayarı

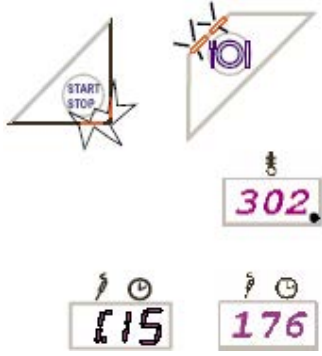


Ayar düğmesini **sola** çevirerek sonda sıcaklığını ayarlayınız.

Ayar sahası 86°F ila 210°F (30 °C ila 99 °C) , 1 derecelik adımlarla.

Tekrar Isıtma konumunun başlatılması

Besini combi steamer'a yerleştiriniz ve kapağını kapatınız. Eğer tekrar ısıtma işlemi sonda sıcaklığı ölçülmek suretiyle yapılacaksa, sondayı "sonda sıcaklığı ölçülmesi" bölümünde anlatıldığı şekilde önceden besinin içine koyunuz.



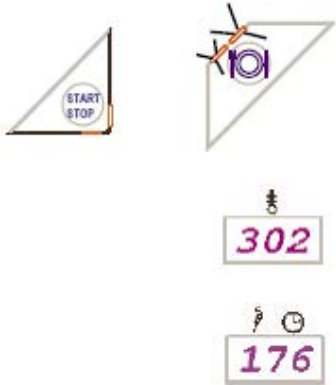
"START/STOP" tuşuna basınız.

- "START/STOP" tuşunun ışıkları yanıp sönmeye başlar.
- "Tekrar Isıtma Konumu" tuşunun ışıkları yanar.
- Seçilen pişirme sıcaklığı, üst göstergede gösterilir. Sıcaklıktan sonraki nokta, ısıtmanın etkinleştirildiğini gösterir.
- Zaman/sonda üst göstergesinde şunlar gösterilir: **kalan pişirme süresi** (sonsuz konumda "---") veya **ayarlanmış sonda sıcaklığı**.

Tekrar Isıtma konumunun tamamlanması

Pişirme işlemi, pişirme süresi dolduğu veya sonda sıcaklığına ulaşıldığı zaman sona erer.

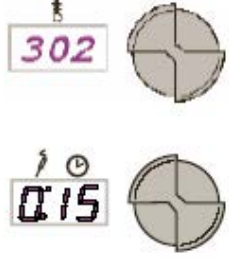
"START/STOP" tuşunun ışıkları söner.



- 20 saniye süreli bir sinyal sesi duyulur. Sinyal, "START/STOP" tuşuna basarak veya cihazın kapağını açarak daha önce susturulabilir.
- "Tekrar Isıtma Konumu" tuşunun ışıkları yanar.
- Her iki gösterge de, işlem başlatıldığı zaman geçerli olan ayarları gösterir, **yani pişirme işlemi sırasında yapılan değişiklikler korunmaz!**

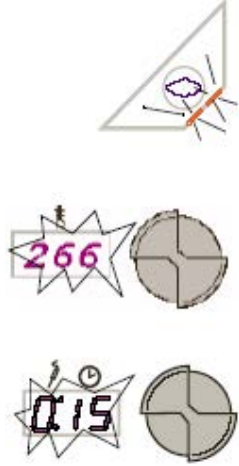
Pişirme işlemi, "START/STOP" tuşuna basarak tekrar başlatılabilir.

Pişirme işlemi sırasında bilgilerin görüntülenmesi



Pişirme işlemi sırasında, ayar düğmeleri çevrildiği takdirde geçen süre, **pişirme haznesinin o andaki sıcaklık** ve **sondanın o andaki sıcaklığı** 5 saniye süreyle görüntülenir. Sonra tekrar **pişirme haznesi sıcaklık ayarı**, **sonda sıcaklık ayarı** veya **kalan pişirme süresi** görüntülenmeye devam eder.

Pişirme işlemi sırasında değişiklik yapılması



Pişirme işlemi sırasında **pişirme süresi**, **pişirme haznesi sıcaklık ayarı** ve **sonda sıcaklık ayarı** değiştirilebilir. Değişiklik yapmak için, pişirme şekli tuşuna basınız

- Tuşun ışıkları yanar.
- Üst göstergede daha önce seçilmiş olan **pişirme haznesi sıcaklığı** yanıp sönmeye başlar.
- Alt göstergede daha önce seçilmiş **sonda sıcaklık ayarı** veya **pişirme süresi** yanıp sönmeye başlar.

Sıcaklık ve süre değerleri, ayar düğmeleri vasıtasıyla değiştirilebilir.

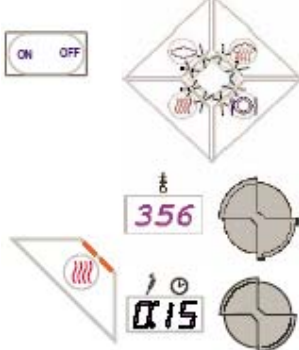
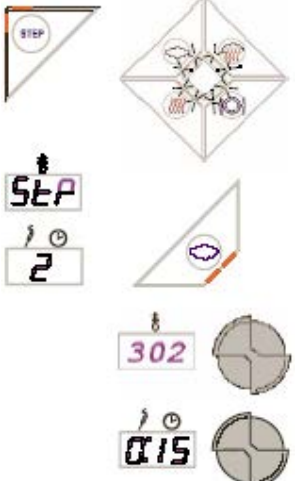
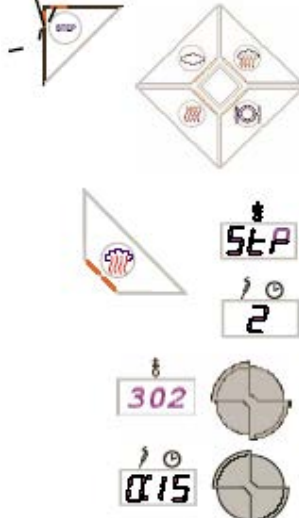
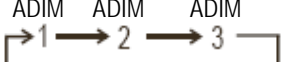
- Değişiklik yapıldıktan sonra, üst göstergede yeni **pişirme haznesi sıcaklığı** görülür.
- Alt göstergede değiştirilmiş **sonda sıcaklığı** veya değiştirilen pişirme süresinin neden olduğu yeni **kalan pişirme süresi** görülür.

İşlem tamamlandığı zaman, ilk değerler görüntülenir; işlem sırasında değiştirilen değerler dikkate alınmaz.

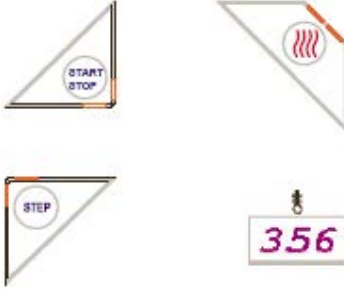
Pişirme işlemi, orijinal ayarlarla tekrar başlatılabilir.

Çok adımlı pişirme programları

ClassicCombi™ kullanılırken, üç pişirme adımına sahip pişirme programları girilebilir

	<p>Birinci program adımı: Combi steamer'i "ON/OFF" tuşuna basarak çalıştırınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• Dört pişirme şekli tuşunun ışıkları yanar. <p>Birinci pişirme adımı için gereken tuşa (örn. Kuru Isı) basınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• "Kuru Isı" tuşunun ışıkları yanar ve diğer üçünün ışıkları söner. <p>Sıcaklık ve süre değerlerini ayar düğmeleriyle ayarlayınız (Kuru Isı Konumu bölümüne de bakınız).</p>
	<p>İkinci program adımı: "STEP" (Adım) tuşuna basınız:</p> <ul style="list-style-type: none">• "STEP" tuşunun ışıkları yanar.• Dört pişirme şekli tuşunun ışıkları yanar.• Üst göstergede adım anlamına gelen "StP" yazısı çıkar.• Alt göstergede ikinci adımı ifade eden 2 yazısı çıkar. <p>İkinci pişirme adımı için gereken tuşa (örn. "Nemli Isı") basınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• "Nemli Isı" tuşunun ışıkları yanar ve diğer üçünün ışıkları söner.• "STEP" tuşunun ışıkları yanmaya devam eder. <p>Sıcaklık ve süre değerlerini ayar düğmeleriyle ayarlayınız (Nemli Isı Konumu bölümüne de bakınız).</p>
	<p>Üçüncü program adımı: "STEP" (Adım) tuşuna basınız:</p> <ul style="list-style-type: none">• "STEP" tuşunun ışıkları yanar.• Dört pişirme şekli tuşunun ışıkları yanar.• Üst göstergede adım anlamına gelen "StP" yazısı çıkar.• Alt göstergede üçüncü adımı ifade eden 3 yazısı çıkar. <p>Üçüncü pişirme adımı için gereken tuşa (örn. "Combi Konumu") basınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• "Combi Konumu" tuşunun ışıkları yanar ve diğer üçünün ışıkları söner.• "STEP" tuşunun ışıkları yanmaya devam eder. <p>Sıcaklık ve süre değerlerini ayar düğmeleriyle ayarlayınız (Combi Konumu bölümüne de bakınız)</p> <p>Üçüncü program adımı belirlendikten sonra, pişirme programı başlatılabilir.</p>
	<p>"STEP" tuşuna art arda basarak, girilmiş olan program adımlarını kontrol edebilirsiniz.</p>

Çok adımlı programın başlatılması



İkinci veya üçüncü adımı girdikten sonra, "START/STOP" tuşuna basarak pişirme programını başlatınız.

- "START/STOP" tuşu, son program adımı tamamlanincaya kadar yanıp söner.
- "STEP" tuşunun yanması, çok adımlı bir programın başlatılmış olduğunu gösterir.
- Etkin pişirme konumunun tuşunun ışıkları yanar.
- Üst göstergede pişirme haznesi sıcaklığı ayarı görüntülenir.
- Alt göstergede etkin pişirme adımı için kalan pişirme süresi veya sonda sıcaklık ayarı görüntülenir.

Pişirme adımı tamamlandıktan sonra, pişirme tuşunun ışığı ve göstergelerdeki onunla ilgili bilgiler söner.

- Bir sonraki adım için pişirme konumunun tuşunun ışıkları yanar.
- Her iki gösterge ilgili sıcaklı ve süre değerleri görüntülenir.

Hangi program adımı etkin?



Program çalışmaktayken STEP tuşuna basarsanız, etkin program adımı görüntülenir.

- Üst göstergede "StP" görüntülenir.
- Alt ekranda "1, 2 veya 3" görüntülenir.

Yaklaşık 5 saniye sonra, göstergeler etkin program adımının sıcaklık ve süre değerlerini göstermeye başlar.

Çok adımlı pişirme programının tamamlanması



Çok adımlı bir pişirme programı tamamlandığı zaman, 20 saniye süreli bir sinyal sesi duyulur. Sinyal, tuşuna basarak veya cihazın kapağını açarak daha önce susturulabilir.

Bütün göstergeler söner.
STEP tuşunun ışıkları yanar.
Birinci program adımının pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar.
Tamamlanan son pişirme programı, START/STOP tuşuna basarak tekrar çalıştırılabilir.

Çok adımlı pişirme programının tekrar başlatılması

Combi steamer kapatıldığı zaman, girilen bütün seçimler silinir, yani pişirme programları kaydedilemez.

Sondalı Pişirme

Sondalı pişirme, uzun pişirme sürelerine gereksinimi olan besinler için özellikle önerilir.

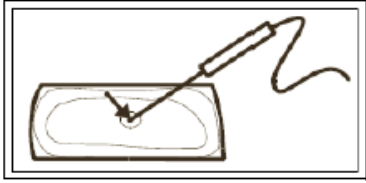
Sondalı pişirme, bütün pişirme konumları için geçerlidir. Sondanın ucundaki bir algılayıcı, ölçüm yaparak pişirme sürecini kontrol eder. Önceden ayarlanan sonda sıcaklığına erişildiği zaman, enerji ve su kesilir.

Bunun sağladığı avantajlar şunlardır:

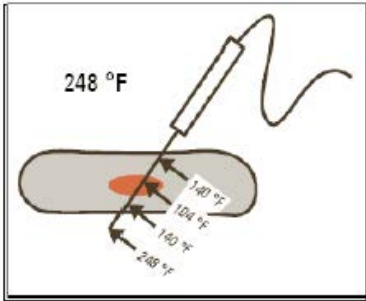
- Düşük enerji ve su tüketimi
- Ürünün aşırı pişmemesi
- Daha yüksek verim/daha düşük ağırlık kaybı

Nominal sonda sıcaklığına erişilmesini ve ürünün tümüyle pişmesini sağlamak üzere, pişirme sıcaklığının en az 7°F (5°C) yüksek olacak şekilde ayarlanması gerekir.

Sonda tipleri



Tek noktalı besin sondası, besinin merkezinde



Pişirme haznesi sıcaklığı 248°F (120 °C) iken, dört noktalı besin sondasındaki sıcaklıklar

ClassicCombi™, standart olarak bir **tek noktalı besin sondası** ile birlikte gelir.

Tek noktalı sondanın ucu, besinin orta noktasına mümkün olduğunca yakın olacak şekilde yerleştirilmelidir.

İsteğe bağlı olarak, combi steamer'in bir **dört noktalı besin sondası** ile birlikte gelmesi de mümkündür.

Ürünün merkez sıcaklığını dört ayrı noktadan ölçtüğü ve pişirme işlemi kontrol etmek için sadece en soğuk noktadan gelen bilgi kullanıldığı için, **dört noktalı besin sondası**'nın ucu besinin dışında kalabilir (ve genellikle de öyledir).

**Sondanın
konumlandırılması**

Birden fazla ürün pişirirken, sondayı daima ürünün merkez noktasına sokunuz ve ürünü de **pişirme haznesinin merkezine** (orta rafa) yerleştiriniz.



Sondayı, pişirilecek ürünün daima en kalın yerine yerleştiriniz. Pirzola gibi kemikli maddeleri pişirirken, sondayı kemiğin yanına yerleştiriniz (kemiği izole ediniz).

Rosto gibi uzun parçaları pişirirken, sondayı dikine batırınız. Eğer uzunlamasına batırırsanız, ürün kesildiği zaman parçanın ortasında bir delik kalır.



Piliç gibi kümes hayvanlarını (farklı ağırlık dağılımı) pişirirken, sondayı bacağına içine yerleştiriniz. Sondanın daima iyice itilmesi gerekir, aksi halde ölçüm hataları meydana gelebilir.

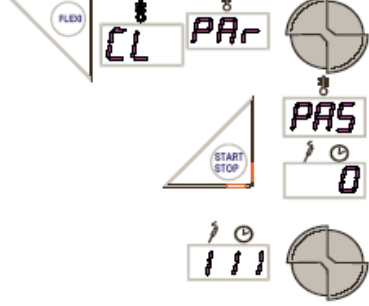


Ayarların Değiştirilmesi

Varsayılan ayarlar

ClassicCombi™, fabrikadan ön ayarlar yapılmış olarak gelir. Bu ayarlar, belli sınırlar dahilinde değiştirilebilir.

Ayar mөнüsünün çağırılması



Cihaz açık konumdayken "FLEXI" tuşuna basınız.

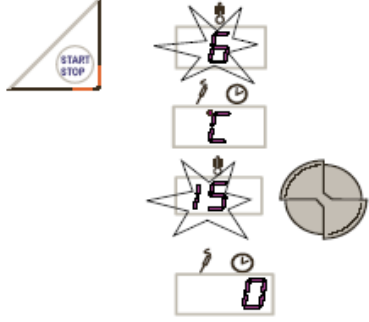
- Üst göstergede yanıp sönen "CL" veya "CLE" yazısı çıkar.

Ayar düğmesi vasıtasıyla "Par" mөнü seçeneğini seçiniz ve START/STOP tuşuna basarak onaylayınız.

- Üst göstergede şifre anlamına gelen "PAS" yazısı çıkar.
- Alt göstergede "0" görüntülenir.

Ayar düğmesi vasıtasıyla alttaki göstergede şifreyi "111" olacak şekilde ayarlayınız.

Parametrelerin seçilmesi



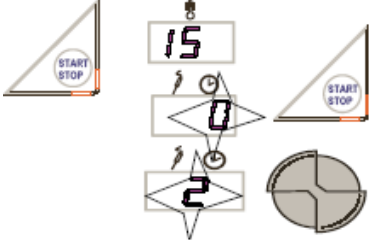
Şifreyi girdikten sonra, "START/STOP" tuşuna basınız.

- Üst göstergede ilk parametre yanıp sönmeye başlar.
- Alt göstergede parametre değeri görüntülenir.

Üst ayar düğmesini kullanarak parametreyi seçiniz.

- Üst göstergede seçilen parametre yanıp sönmeye başlar.
- Alt göstergede parametre değeri görüntülenir.

Parametrelerin değiştirilmesi

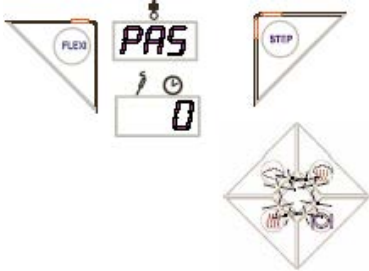


Parametreyi seçtikten sonra, "START/STOP" tuşuna basınız.

- Üst göstergede seçilen parametre görüntülenir.
- Alt göstergede ön ayarlanmış parametre değeri yanıp sönmeye başlar.

Ayar düğmesini kullanarak parametre listesinden değeri seçiniz.

Parametrelerin onaylanması



Başka bir parametreye geçmek için "START/STOP" tuşuna basınız.

Değiştirilen parametre(ler)i onaylamak için, "FLEXI" tuşuna basınız.

- Üst göstergede "PAS" yazısı çıkar.
- Alt göstergede "0" yazısı çıkar.

Ayar mөнüsünden çıkmak için, "STEP" tuşuna basınız.

- Dört pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar ve Combi steamer ilk açıldığı andaki durumuna döner.

Ayar listesi başlangıç görüntüsü				
Ayarlar	No.	Standart ayar	Ayar sahası	Açıklama
Saat/Tarih (isteğe bağlı)	000	Yerel zaman operatörü	Saat/Tarih	Otomatik Yaz Saati değişimi. Tarih formatı için parametre No. 144'e bakınız
Ön ısıtma faktörü %	082	15	%0-30	Büyük miktarlarla (rostolar, ekmekler) tam olarak yüklendiği takdirde, sıcaklığın sert şekilde düşmesini engellemek için ön ısıtma faktörünü yükseltiniz.
Sıcaklık görüntüleme	006	°C olarak	°C/°F	Sıcaklığın °F olarak okunması, metinlerin İngilizce görüntülenmesi ile bağlantılı değildir.
Gecikmeli fan	032	Kapalı	Kapalı/Açık (Off/On)	“On” konumunda iken alt çekmeceye bir buz kalıbı konur ve fan, pişirme haznesini soğutmak için gecikme süresi boyunca çalışır. Bu amaçla, delikli tavayı kapaklı kabın içine yerleştiriniz, yaklaşık 4 litre suyla doldurunuz ve dondurunuz. Delikli tavanın içindeki buz kalıbını en alt konuma yerleştiriniz. Bu işlem, 57°F düzeyinde bir sıcaklığın 6 saate kadar korunmasına olanak sağlar. (Servis teknisyenine başvurunuz)
Soğutma suyu	024	Standart	Minimum - Maximum	“Minimum” ayarı: Asgari su tüketimi, fakat daha yüksek yoğunlaşma sıcaklığı ve daha fazla buhar ziyarı. “Maximum” ayarı: Azami su tüketimi, fakat daha düşük yoğunlaşma sıcaklığı ve daha az buhar ziyarı. (Servis teknisyenine başvurunuz)
Uyarı süresi (saniye)	084	20	0 - 180	0 = uyarı kapalı Uyarıcının yanı sıra, Start/Stop tuşunun yanıp sönmeye de sağlanabilir; ayar 023'e bakınız
Yükseklik	015	0-500 m	0 - 500 m; 500 - 1000 m; 1000 - 1500 m >1500 m	En yakın meteoroloji istasyonundan bulunduğunuz rakımı öğreniniz. Eğer rakım bilinmiyorsa, 0 - 500m olarak ayarlayınız. (Servis teknisyenine başvurunuz)
Şifre	096	111	000-500	Bireysel şifreler burada ayarlanabilir.
Açılış görüntüsü	395		0-4	0 = dört pişirme konumunun hepsi, 1 = buğulama, 2 = combi buğulama, 3 = konveksiyon, 4 = rejenerasyon
Nemli Isı sıcaklığı	235	212°F (100°C)	86-266°F (30-130°C)	Pişirme konumlarına ait önceden tanımlanmış sıcaklıklar, burada kendi sınırları içinde ayrı ayrı ayarlanabilir.
Combi buğulama sıcaklığı	236	266°F (130°C)	86-482°F (30-250°C)	
Kuru Isı sıcaklığı	237	356°F (180°C)	86-482°F (30-250°C)	
Tekrar Isıtma sıcaklığı	238	248°F (120°C)	86-356°F (30 -180°C)	
Kayma yönü	225	Normal	Normal/Ters	Mönülerde ve Özel Kitaplıkta gereken CombiDial yönü, istenen şekilde ayarlanabilir.

İlave İşlevler

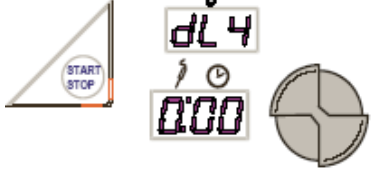
İlave işlemleri kullanarak, pişirme döngüsünü optimize edebilirsiniz.

Gecikmeli başlama saati

Gecikmeli başlama işleminde, pişirme programı ayarlanan bekleme süresi doluncaya kadar başlamaz. Geri sayma sırasında, göstergede pişirme haznesi sıcaklığı görüntülenir.



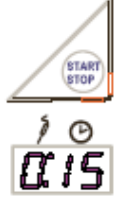
Gecikme süresinin ayarlanması



Gecikmeli başlama kullanıldığı takdirde, pişirme haznesindeki sıcaklıklar, pişirilecek besinlerin üzerinde zararlı bakterilerin üremesini kolaylaştırabilir. Besin bozulabilir, yendiği takdirde hastalığa yol açabilir.

Gecikmeli başlamayı kullanmadan önce, bunu daima göz önünde bulundurunuz. Bu, gece boyunca kullanılacak bir işlev değildir, fakat öğle yemeği ile akşam yemeği arasında yararlı olabilir. Besini kısa bir süre serin tutmak için, pişirme haznesinde buz kullanılabilir.

Gecikme süresinin başlatılması



Pişirme programını giriniz.

"START/STOP" tuşuna basınız ve tutunuz.

- Üst göstergede gecikme anlamına gelen "dLy" yazısı çıkar.
- Alt göstergede "0:00" yazısı çıkar.

Düğmeyi çevirerek bekleme süresini s:dd formatında giriniz.

Süreyi girdikten sonra, bekleme süresini başlatmak için "START/STOP" tuşuna basınız:

- "START/STOP" ışıkları yanar
- Pişirme haznesi aydınlatması yanar.
- Aşağıdaki göstergede kalan bekleme süresi görüntülenir (geri sayma).

Gecikme süresinin bitişi

Bekleme süresi sona erdiği zaman, ayarlanan pişirme programı otomatik olarak başlar.

- "START/STOP" yanıp sönmeye başlar.
- İlk pişirme adımının tuşunun ışıkları yanar.
- Göstergelerde başlayan pişirme adımı için sıcaklık ve süre değerleri görüntülenir.

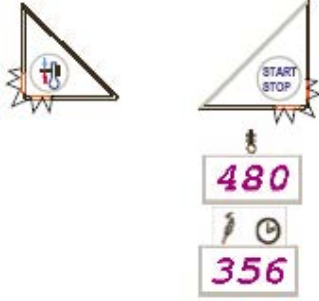
Gecikmeli başlamanın iptali Gecikmeli başlama süresini iptal etmek ve silmek için, "START/STOP" tuşuna basınız.

Ön Isıtma

Piştirme programlarının çoğu (örn. fırınlama), fırının önceden ısıtılmasını gerektirir. Ön ısıtma programı, başlangıçtaki sıcaklık ne olursa olsun piştirme haznesini doğru başlama sıcaklığına getirir.

Ön Isıtma tuşuna **kısaca bastıktan** sonra, combi steamer ilk program adımının **%15 arttırılmış olan¹ piştirme haznesi sıcaklığına** ısıtılır veya soğutulur. **Tuşa basılır ve tutulursa** (en az 3 saniye), birinci program adımı ne olursa olsun piştirme haznesi daima 527°F (275 °C)'ye ön ısıtılır.

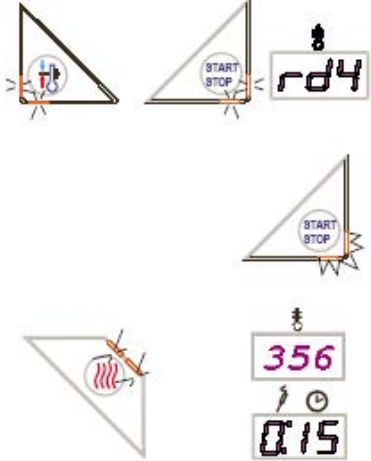
Ön Isıtmanın başlatılması



Piştirme programını girdikten sonra, Ön Isıtma tuşuna basınız:

- "Ön Isıtma" tuşunun ışıkları yanıp sönmeye başlar.
- "START/STOP" tuşunun ışıkları yanıp sönmeye başlar.
- Üst göstergede **piştirme haznesinin o andaki sıcaklığı** görüntülenir.
- Alt göstergede **piştirme haznesi sıcaklık uyarı** görüntülenir.

Ön Isıtmanın bitişi



Başlama sıcaklığına ulaşıldığı zaman, uyarı düdüğü çalar:

- "Ön Isıtma" tuşunun ışıkları yanar.
- "START/STOP" tuşunun ışıkları yanar.
- Üst göstergede hazır anlamına gelen "rdy" yazısı çıkar. Cihazın kapağını açınız, besini yerleştiriniz ve kapağı tekrar kapatınız.

Program, otomatik olarak çalışmaya başlar.

- START/STOP tuşunun ışıkları yanıp sönmeye başlar.
- Göstergelerde birinci program adımı için sıcaklık ve süre değerleri görüntülenir.
- Piştirme konumu tuşunun ışıkları yanar.

Ön Isıtma, bir piştirme adımı olarak programlanamaz. El ile başlatılması gerekir!

Not

Üretimde ve hazırlamada sıkışıklıkları önlemek için, piştirme işleminin başlamasından çok önce besini normal şekilde hazırlayabilir, *ClassicCombi*TM'ye yükleyebilir ve arzu edilen piştirme programını seçebilirsiniz. Geri sayma sırasında meydana gelebilecek herhangi bir elektrik kesintisi, piştirme programının başlama saatini değiştirmez.

¹ Bu arttırma, "Ayarların değiştirilmesi" bölümünde anlatılan şekilde değiştirilebilir..

El ile Buhar İlavesi

Buhar ilavesi, "Nemli Isı" dışında kalan bütün pişirme konumlarında çalışma sırasında kullanılabilir. Fazladan buhar ilave etmek için, "Moist Heat" tuşuna basınız.

Pratik Öneriler

Nemli Isı Nemli Isı konumu, Buğulama, Hafif Buğulama ve Güçlü Buğulama, yani pişirme, buğulama, haşlama, kaynatma ve konserve hazırlama için kullanılır.

- Nemli Isının avantajları**
- Yemeklerde iştah açıcı bir renk, gevrek yapı ve kendi güçlü tatları korunur.
 - Nemli Isı, vitaminleri ve mineralleri korumak için özellikle yararlıdır.
 - Balık ve sebze gibi farklı besinleri dahi birlikte buğuladığınız zaman, güçlü tatları birbirine geçmez.
 - Daha az baharat, yağ ve tuza gerek duyarsınız.
 - Buhar hızla üretildiği için, hızlı şekilde çalışabilirsiniz.

- Dikkate alınması gerekenler**
- 1-1/2 ila 2-1/2" (40 - 65 mm) derinliğe sahip delikli tavalar, buğulama için özellikle uygundur. Bunlar kısıa pişirme sürelerine olanak sağlar ve tavanın altındaki besinin aşırı pişmesine engel olur.
 - Her şeyin düzgün şekilde pişmesine olanak sağlamak için, dondurulmuş besinlerdeki toprakların kırılması çok önemlidir.
 - Bir seferde değişik besinlere buğulama yapıyorsanız, farklı besinlerin pişme sürelerine dikkat etmeniz gerekir.
 - Konserve hazırlarken, pişirme süresi ürün türüne, ambalaj büyüklüğüne ve yoğunluğa bağlıdır. **SmartCombi™**, 1/2 ila 3/4 konserveler için idealdir. Lütfen hazırlamak için her zamanki yönteminizi uygulayınız.

- Nemli Isı önerileri**
- Sebzeleri buğulamadan sonra **sudan geçiriniz, yağlayınız ve baharatlayınız.**
 - **Kıvamlı sebzeler** elde etmek için, et suyu kullanınız. Sebzeleri delikli tavalarda buğulayınız ve et suyunu deliksiz tavalarda toplayınız.
 - **Uzun taneli pirinci** deliksiz kaplarda buğulayınız. Bir ölçü pirinci pişirmek için 1½ ölçü soğuk suya veya soğuk et suyuna ihtiyacınız vardır.
 - **Noodle'ları** deliksiz kaplarda buğulayınız. Bir ölçü noodle pişirmek için en az 5 ölçü suya ihtiyacınız vardır.
 - İçi **doldurulmuş hamur parçalarını** buğulamak için, hamurları yağlı kağıt ile kaplanmış delikli bir tavanın üstüne yerleştiriniz. Piştikten sonra hemen kapağı açınız. Servis bir süre sonra yapılacaksa, nişasta ile koyulaştırılmış suda sıcak tutunuz.
 - Tuzu **patateslerin** üzerine buğulamadan önce doğruca serpiniz veya tuzlu suda 15 dakika bekletiniz.

Hafif Buğulama

Hafif Buğulamanın avantajları

- Besinler, sıcaklığı 221°F ila 266°F (105°C ila 130°C) arasında kontrol edilebilen rutubet yüklü bir ortamda pişirilir.
- Besinlerin vitaminleri daha iyi korunur.
- Etlerde ve sosislerde ağırlık kaybını azaltabilir ve en iyi tat, aroma ve kokuyu sağlayabilirsiniz.
- Sosis ürünlerini kaynatır veya ısıtırken, dış yüzeyde çatlama meydana gelmesini engellersiniz.
- Sebzeli yahniler, söğüş etler, tartlar, dolmalar, krem karamel ve perhiz yemekleri gibi hassas besinlerde en iyi besin kalitesini elde edersiniz.
- Vakumlu kapama işlemi uygulanan vakumlu torbaların kullanımına çok uygundur.
- Hassas pişirme, yumurta aklarını en iyi şekilde pişirir, yani besinden akamazlar.

Dikkate alınması gerekenler

- Pişirme süresinin 212°F (100°C)'de buğulamaya kıyasla daha uzun olduğunu unutmayınız.

Hafif Buğulama önerileri

- Mayalı hamurdan, ekmek hamurundan veya katmerden yapılmış küçük **hamur işlerinin** ve **ekmeklerin** 90°F (32°C) sıcaklıkta pişirilmesine olanak sağlar.
- Müsli gibi tam besin öğünlerinde **hububatı** güzel bir şekilde kabartabilirsiniz.
- Balığa sirke veya şarap püskürtürseniz, **mavi alabalık elde edebilirsiniz.**
- **Jambon** ve **sosis** ürünlerini kaynatabilirsiniz.

Güçlü Buğulama

Güçlü buğulamanın avantajları

- Güçlü buğulama, özellikle patates, pancar ve havuç gibi hassas olmayan besinler için uygundur.
- 212°F (100°C)'de buğulamaya kıyasla pişirme süreleri yaklaşık %10 kısadır.

Dikkate alınması gerekenler

- Miktar az ise 221°F ile 230°F (105°C ile 110°C) arasında, çok ise 230°F ile 266°F (110°C ile 130°C) arasında bir pişirme sıcaklığı seçiniz.

Güçlü Buğulama önerileri

- **Önceden porsiyonlara ayrılmış besinleri** asgari pişirme süreleri ile yeniden ısıtmak için, kapaklı tepsiler kullanınız.

Bileşik Konum (nemli ve kuru ısı)

Büyük et parçalarının ve fırın güveçlerinin nem ve ısı bileşimi kullanılarak kontrollü şekilde pişirilmesi.

Bileşik konumun avantajları

- Nemli ve kuru ısı kullanıldığı zaman, fırın koşulları daima en iyi düzeydedir.
- Besinler kurumaz, ağırlık kaybı azalır.
- Besinin tadı ve aroması, olabildiğince korunur.
- Besinler çok hızlı bir şekilde ve asgari ağırlık kaybı ile pişer.
- Aynı anda farklı besinler birlikte pişirildiği zaman, tatlar birbirine geçmez. Karışık yüklemeler daima mümkündür.
- Mayalı hamur, volovan ve ekmek hamuru gibi unlu mamuller mükemmel şekilde kabarır.
- Büyük et parçaları, buhar tarafından derhal tıkanır, bu sayede ete yüzey kızartma yapmaya gerek kalmaz.

Dikkate alınması gerekenler

- Kızartmadan önce, ön ısıtma işlevini kullanarak *ClassicCombi*TM'yi en az 10 - 15 dakika ısıtınız.
- Fırın sıcaklığı ne kadar fazla olursa, et o kadar fazla kızarır; ancak, ağırlık kaybı da o kadar fazla olur.
- Besinler, 248°F (120°C) ve üstü sıcaklıklarda kızarmaya başlarlar.
- Geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla, genel pişirme sıcaklığını %20 – 30 oranında azaltır.

Bileşik konum önerileri

- Eti bir ızgaranın **üstüne** yerleştiriniz. Bu işlem, etin her tarafındaki gözeneklerin tıkanmasını sağlar. Et, çevirmeye gerek kalmadan, eşit şekilde pişer.
- Sos yapmak için, kızartmanın bulunduğu ızgaranın altına bir kâse yerleştiriniz. Bu kâseye kemik, mirepoix (kızartılmış sebzeler), kokulu otlar koyunuz ve yavaş yavaş su veya et suyu ekleyiniz.

Kuru Isı

Kuru Isı konumu, ek rutubete gereksinimi olmayan her türlü kızartma, pasta ve hamur işleri için uygundur.

Sadece Kuru Isının avantajları

- Standard bir fırına kıyasla daha fazla kapasiteye sahip olursunuz
- Otomatik olarak ters dönen fan sayesinde eşit pişirme sonuçları elde edersiniz.
- Geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla, yağ gereksinimini %95 civarına kadar azaltabilirsiniz.

Dikkate alınması gerekenler

- Pişirmeden önce, ön ısıtma işlevini kullanarak *ClassicCombi*TM'yi en az 10 - 15 dakika ısıtınız.
- Geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla, genel pişirme sıcaklığını %20 – 30 oranında azaltır.

Kuru Isı pişirme önerileri

- Galetaya bulanmış ürünler pişirmek için, geleneksel fırınlara uygun şekilde önceden hazırlanmış ürünler kullanınız veya kızartma yağı kullanınız.

Tekrar ısıtma

Tabakların veya tepsilerin üzerindeki besinlerin kısa zamanda tekrar ısıtılmasına olanak sağlamanın yanı sıra, bu program GN boyutlu tepsilerde de tekrar ısıtma sağlar.

Sadece Kuru Isının avantajları

- Tekrar ısıtma sayesinde, daima en iyi pişirme haznesi koşullarını elde edersiniz.
- Besinleri sakın dönemlerde önceden hazırlayabilir ve tabakların veya tepsilerin üstüne yerleştirebilirsiniz.
- Birbirinden ayrı porsiyonlar, daha iyi bir besin sunumu sağlar
- Besinleri sıcak tutmak, dolayısıyla kalite kaybı, yoktur.
- Servise hazır öğünler, tekrar ısıtma sırasında kurumazlar.
- Tabakların üzerinde yoğuşma nedeniyle ıslak bölgeler veya kenarlarda kurumalar meydana gelmez.
- Ziyafetlerde istenen sayıda tabağı gerektiği zaman tekrar ısıtılabilirsiniz.
- Fırın askı raflarını bütün kenarlardan zahmetsizce yükleyebilirsiniz.

Dikkate alınması gerekenler

- Ön ısıtma işlevini kullanarak, *ClassicCombi*TM'yi daima önceden ısıtınız. Tabak tekrar ısıtması için RackControl işlevi (Sayfa 45) mevcuttur.
- Tekrar ısıtma sıcaklıkları ve süreleri için, aşağıdaki tabloyu kullanınız.
- Ön ısıtmanın ardından, hazırlanan tabakları ve tepsileri *ClassicCombi*TM'ye hızla yerleştiriniz. Bu sayede, sıcak havanın *ClassicCombi*TM'içinde kalması sağlanır.
- Etli hamurlar, doldurulmuş etler ve güveçler gibi büyük, ağır besin bileşenleri, örneğin rosto dilimleri, sebze porsiyonları, pirinç, dilimlenmiş veya bölünmüş patateslere kıyasla daha uzun tekrar ısınma sürelerine gereksinim duyarlar.
- Öğünün bileşenlerini ayrı tabaklarda, küçük ve eşit dağıtılmış porsiyonlar halinde hazırlayınız. Farklı yükseklikte bileşenlerden ve üst üste binen büyük alanlardan kaçınınız.
- Tekrar ısıtmanın ardından sosu tabağa bir sos dağıtıcı kullanarak dökünüz.

Tekrar ısıtma önerileri	<ul style="list-style-type: none"> • Düzgün bir şekilde tekrar ısınması ve tabağa yapışmaması için, balık ve eti bir ürün yastığı üzerine yerleştiriniz. • Etleri az pişmiş duruma kadar pişiriniz. Tekrar ısıtmanın ardından, orta pişmiş duruma geleceklerdir. • Sebzeler, pirinç ve noodle, tekrar ısıtmadan önce yağlanmalı ve baharatı konmalıdır. • Yoğun ürün topaklarını kesiniz veya parçalayınız. • Eğer mutfak ile servis alanı arasında uzun bir mesafe varsa, bir sıcak tutucu kapak kullanınız. Ön ısıtma sağlamak için, <i>ClassicCombi</i>TM'yi kullanmadan önce sıcak tutucu kapağı ürünün üzerine yerleştiriniz. • Büyük ziyafetlerde birden fazla fırın askı rafı kullanınız. Kapak kullanıldığı zaman, tabaklar en çok 20 dakikaya kadar sıcak durumda muhafaza edilebilir; ideali 15 dakikadır. Bu süre içinde başka partilere tekrar ısıtma uygulayabilirsiniz. Bu da, bütün konuklarınıza yemeğin aynı anda servis edilmesini sağlar. • Standart tabaklar için en çok kullandığınız tekrar ısıtma programlarını tekrar ısıtma tarif kitabına kaydediniz. Bu işlem, ziyafetlerin veya à la carte işinizin düzgün şekilde yürütmesini sağlar.
Tekrar ısıtma ilkeleri	Tekrar ısıtma süreleri ve sıcaklıkları, tabak sayısına bağlıdır.

<i>ClassicCombi</i> TM Modeli	11" (28cm) çapa kadar ızgaralarla	Fırın tabak rafı ile, 13" (32cm) çapa kadar tabaklar	Tekrar ısıtma sıcaklığı	Tekrar ısıtma süresi
ECC 6.1/6.2	24	22	248-266°F (120-130°C)	4-8 dakika
ECC 10.1/10.2	40	40	248-266°F (120-130°C)	4-8 dakika
ECC 20.1	80	80	248-266°F (120-130°C)	6-10 dakika
ECC 20.2	120	80	248-266°F (120-130°C)	6-10 dakika

Temizleme

DİKKAT

Güvenlik notları

Cihazda meydana gelebilecek hasarı önlemek için:

- El ile temizlik yapmadan önce, daima cihazı kapalı konuma getiriniz.
- Cihazı her kullanmadan sonra temizleyiniz.
- Cihazı temizlemek için yüksek basınçlı su veya buharlı temizleyici kullanmaınız.
- El duşunu, sadece pişirme haznesini temizlemek için kullanınız ve cihazın dışına asla su püskürtmeyiniz.
- Aşındırıcı temizleyiciler veya klor, brom, iyot veya amonyak gibi kimyasallar içeren temizleyici/dezenfekte ediciler kullanmayınız. Bu aşındırıcılar ve kimyasallar, paslanmaz çeliği bozar ve kasanın ömrünü azaltır.
- Temizleme maddelerinin cihazın içinde belirtilenden daha uzun süre kalmasına izin vermeyiniz.



Yangın tehlikesini azaltmak için, cihazın temiz (mümkünse her pişirme işleminden sonra) ve yağdan arınmış şekilde tutulması gerekir. Bazı pişirme süreçlerinde, örneğin piliç kızartma sırasında, pişirme haznesinde ve cihazın dışında kalın bir yağ tabakası oluşur. Bu yağ tabakası, yangın riskini artırır.

Cihazın dış temizliği

Cihazın dışını ılık su, ev tipi bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz. Aşındırıcılar veya kazıma süngeri kullanmayınız.

Cihazın iç temizliği

ClassicCombi™'nin El ile Temizlik programı, kullanıcının cihazı temizlemesine yardımcı olur.

ClassicCombi™, isteğe bağlı olarak, cihazı herhangi bir denetime ihtiyaç olmaksızın otomatik olarak temizleyen "WaveClean" adlı otomatik temizleme sistemi ile donatılabilir.

Combi steamer ile birlikte gelen pişirme haznesi temizleme sistemi, cihaz açıldıktan sonra FLEXI tuşuna basılarak üst göstergede görüntülenebilir:

CLE = pişirme haznesini kullanıcı denetimi altında el ile temizleme sistemi

CL= WaveClean pişirme haznesi temizleme sistemi.

WaveClean Sistemi ile, pişirme haznesinde temizlik kartuşları için iki ilave yuva bulunur.

Her iki pişirme haznesi temizlik sistemi için de, *ClassicCombi*TM'nin bütünleşik el duşu (**isteğe bağlı**) ile donatılması önerilir.

Kapağın temizlenmesi

DİKKAT

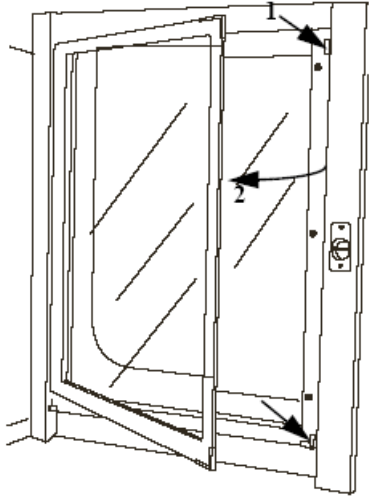
Cam panellerde özel bir enfraruj yansıtıcı kaplama mevcuttur.

Temizlemek için **aşındırıcılar veya bez kullanmayınız.**

Camın yüzeyini buğulandırabileceği için, **ızgara temizleyici kullanmayınız.**

Cam yüzeyindeki kireç artıkları, sirke veya sitrik asit ile çıkartılabilir.

Arkadan havalandırmalı kapak



Panellerin iç yüzeylerini temizlemek için, iki parçalı arkadan havalandırmalı kapağın arka paneli döndürülerek açılabilir.

Kapağı 90° açınız, tutma yaylarını [1] iterek açık konuma getiriniz ve iç paneli [2] 90° çeviriniz.

UNUTMAYIN

İç panel:

- **tam olarak açılmaz!**
- **çevirirken yukarı kaldırılmamalıdır!**
- **temizlenirken sıkı şekilde tutulmalıdır!**

Temizlikten sonra iç paneli yerine iterek yaylar tarafından tutulmasını sağlayınız.

İç panelin sökülmesi ve takılması

Dikkat: kapak paneli ağırdır! Yere montajlı cihazlarda sökme ve takma işleminin iki kişi tarafından yapılması gerekir. Sökme işlemini yalnızca soğuk iken yapınız. Dışarı açılmış durumdayken, iç paneli yaklaşık 1 cm yukarı kaldırınız. Bu durumda, alt panel yatağı dışa doğru çekilebilir. Şimdi kapağı aşağı indiriniz ve kapak kasasından çıkartınız. Takma işlemi, ters sıra ile yapılacaktır.

DİKKAT

Kapak contasının temizliği

Kapak contasının ömrünü uzatmak için, contayı temiz ve kuru durumda tutunuz. Yağ, contayı bozabilir. Temizleme işlemi (WaveClean veya el ile temizleme) sırasında kapak contasını ılık su ve standart bir sıvı deterjan ile yıkayınız ve iyice kurutunuz.

El İle Temizleme

Pişirme haznesinin hazırlanması

Model 615, 620, 115 ve 120: cihazda sadece ızgara raflarını bırakınız.

Model 215 ve 220: taşınabilir raf askısını, tepsiler ve ızgaralar olmaksızın cihazın içinde bırakınız.

DİKKAT

El ile temizliğe başlamadan önce, pişirme tepsilerini, ızgaralarını ve kapları cihazdan çıkartınız. Bu ilave parçalar, suyu saptırır ve temizleme işlemini olumsuz etkiler. Tepsileri, ızgaraları ve tavaları ayrıca, örneğin bir bulaşık makinesinde temizleyiniz.

El ile temizliğe başlama



Combi steamer'i çalıştırdıktan veya bir pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, "FLEXI" tuşuna basınız.

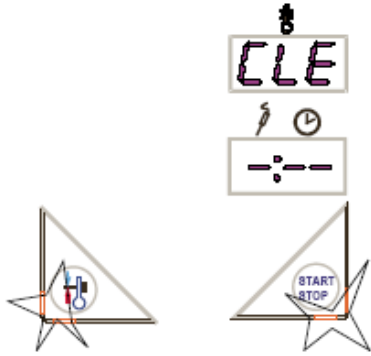
- Üst göstergede "CLE" yanıp söner.
- Alt gösterge karanlık kalır.

START/STOP tuşuna basarak el ile temizlik işlemine başlayınız.

Eğer pişirme haznesi çok sıcaksa, cihaz otomatik olarak soğutulur. Eğer çok soğuksa, ısıtma sıcaklığına kadar ısıtılacaktır. Üst göstergede "CLE" (el ile temizleme) görüntülenir.

DİKKAT

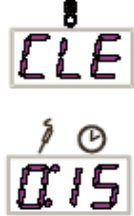
Soğutmak için sıcak pişirme haznesine veya cihazın kapağına el duşu ile su püskürtmeyiniz. Ani soğuma, cihazın içinde şekil bozukluklarına yol açabilir veya kapağın cam panelinin çatlamasına neden olabilir.



El ile temizleme, pişirme haznesi sıcaklığı 50 °C'ye ulaştığı zaman ısıtma programı ile başlar. Eğer sıcaklık 122°F (50°C)'nin altında veya üstünde ise, pişirme haznesi 122°F sıcaklığa ulaşmaya kadar soğutulur veya ısıtılır.

- Üst göstergede "CLE" yazısı çıkar.
- Alt göstergede "--:--" (sınırsız ön ısıtma/tekrar soğutma süresi) çıkar.
- Ön ısıtma ve START/STOP tuşları yanıp sönmeye başlar.

Islatma



Başlama sıcaklığına erişilir erişilmez, kısa bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma programı başlar.

- Ön ısıtma ve START/STOP tuşları söner.
- Üst göstergede "CLE" yazısı çıkar.
- Alt göstergede kalan ısıtma süresi görüntülenir (geriye sayma).

Temizleyicinin püskürtülmesi



Cihazı temizlerken daima kimyasal sıçrama gözlüğü veya yüz maskesi ve koruyucu eldiven giyiniz. Temizleme sıvısı çok alkalidir. Sıvının gözlerinize veya cildinize sıçramasından veya başka bir yolla bulaşmasından kaçınınız. Ciddi yanıklar ve görme kaybı meydana gelebilir. Temizleyicinin üstündeki talimatları dikkatle okuyunuz. Eğer solüsyon gözünüze temas ederse, soğuk su ile iyice yıkayınız ve derhal bir doktora başvurunuz. Açığa çıkan buharlar nedeniyle ilave solunum korunmasına gerek olabilir.

Isıtma işlemi tamamlandığı zaman, alt göstergede "SPr" yazısı çıkarak temizleyicinin püskürtülmesi istenir.

- Cihazın kapağını açınız ve hava saptırıcının kilidini ve kendisini açınız.
- Isıtıcıya ve fan kasnağına (havalandırma kılavuz plakasındaki açıklıklardan) temizleyici püskürtünüz.
- Hava saptırıcısını kapatarak kilitleyiniz.
- Cihazın içine temizleyici püskürtünüz.
- Cihazın kapağını tekrar kapatınız.

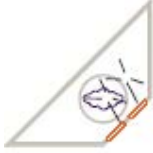


- Temizleme** Kapak kapatılınca, zamanlayıcı çalışmaya başlar.
- Kalan süre, alt göstergede görüntülenir.

DİKKAT



Temizleyiciyi programda öngörülenden daha uzun süre bekletmeyiniz, aksi halde paslanmaz çelikte paslanma meydana gelebilir.



Gerçek temizleme işlemi, 15 dakikalık bir etki etme süresinin ardından başlar (Nemli Isı konumu). Burada pişirme haznesi 176°F (80°C)'ye ısıtılır. Göstergede o andaki sıcaklık ve kalan süre görüntülenir.

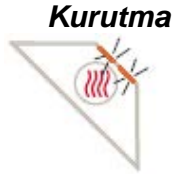


- "Buğulama" pişirme konumu düğmesinin ışıkları yanar.
- Üst göstergede o andaki sıcaklık görüntülenir.
- Alt göstergede kalan süre görüntülenir.

Durulama Etki etme süresi dolduğu zaman, alt göstergede "Sho" yazısı çıkarak pişirme haznesinin durulanması istenir.



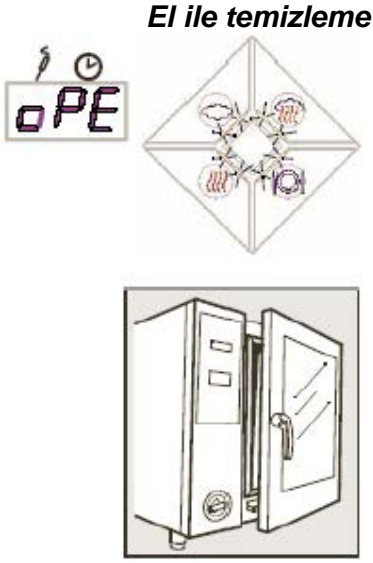
- Cihazın kapağını açınız ve hava saptırıcısının kilidini ve kendisini açınız.
- Cihazın içini, ısı kaynağını, fan kasnağını ve cihaz kapağının içini bir el duşu ile iyice (en az 3 dakika) durulayınız.
- Hava saptırıcısını kapatarak kilitleyiniz.
- Cihazın kapağını tekrar kapatınız.



Kurutma Kapak kapatılınca, kurutma işlemi başlar (266°F veya 130°C'de Kuru Isı, 5 dakika). Bu durumda pişirme haznesi 266°F 'ye ısıtılır.



- Konveksiyon tuşunun ışıkları yanar.
- Üst göstergede o andaki pişirme haznesi sıcaklığı görüntülenir.
- Alttaki göstergede kalan kuruma süresi görüntülenir.



El ile temizleme

El ile temizleme, kurutma işlemi ile sona erer. Alt göstergede "oPE" yazısı yanıp sönerek, cihazın kapağının açılması istenir.

Cihazın kapağını açınız.

- Alt gösterge söner
- Dört pişirme konumu düğmesinin ışıkları yanar. Combi steamer'i ON/OFF tuşuna basarak kapatınız. Cihazın kapağını açınız ve bir dahaki kullanımına kadar hafifçe aralık bırakınız. Bu işlem, kapak contasının ömrünü uzatır ve cihazın içinde rutubet oluşmasını önler.

Kireç temizliği

Servis Kılavuzunun Kireç temizliği Bölümüne bakınız.

"WaveClean" Temizlik (isteğe bağlı)

İkisi bir arada kartuşlar

Bu otomatik temizlik programının hiç bir denetime ihtiyacı yoktur.

UNUTMAYIN

Sadece Henny Penny 2-in-1 Kartuşlarını kullanınız. Diğer ürünlerin kullanılmasından kaynaklanacak hasar için sorumluluk üstlenmemiz mümkün değildir!

Kartuşların saklanması

Kartuşları kilitli bir yerde, tehlikeli madde yönetmeliklerine uygun şekilde saklayınız. Depolama sıcaklığı 95°F (35°C) altında, kapakların üstüne konmuş, nemden ve direkt güneş ışığından korunmuş olmalıdır.

Cihazın hazırlanması

DİKKAT

- *Temizlikten önce, zemindeki akarın tıkalı olup olmadığını kontrol ediniz, aksi halde mutfak zeminine su akabilir.*
- *"WaveClean" işlemine başlamadan önce cihazdaki bütün tavaları ve ızgaraları çıkartınız, aksi takdirde pompada hasar meydana gelebilir.*

ClassicCombi™ 215 ve 220 modellerinde hareketli raf askısını çıkartınız, 6 ve 10 modellerinde sadece tava askılarını cihazın içinde bırakınız ve kapağı kapatınız. Pişirme tepsilerini, ızgaraları ve kapları içeride bırakmayınız, bunları ayrıca, örneğin bulaşık makinesinde yıkayınız. Kaplar temizlik suyunu biriktirerek temizlik sürecinin durmasına neden olurlar. Bu durum, pompanın kuru çalışmasına yol açar ve ona zarar verebilir!

Temizleme düzeyi seçimi



Combi steamer'i çalıştırdıktan sonra veya bir pişirme işlemi sona erdiği zaman, "FLEXI" tuşuna basınız.

- Üst göstergede "CL" yanıp söner.
- Alt gösterge karanlık kalır.

START/STOP tuşuna basınız.



- Birinci Wave-Clean temizlik düzeyi için üst göstergede "CL1" görüntülenir.

Temizlik düzeyini ayar düğmesi vasıtasıyla seçiniz:

CL1->WaveClean, kısa: yaklaşık 1,0 saat

CL2->WaveClean, standart: yaklaşık 2.0 saat

CL3->WaveClean, uzun: yaklaşık 3.0 saat

Temizlik süreleri farklı olmasına karşın, bütün programlar aynı miktarda su kullanırlar..



WaveClean işleminin başlatılması

Temizlik düzeyini seçtikten sonra, "START/STOP" tuşuna basınız. Başlama sırasında pişirme haznesi çok sıcaksa önce soğutulur (bakınız "Pişirme haznesi çok sıcak").

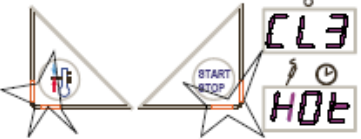
Eğer pişirme haznesi başlama sıcaklığında ise, soğutma adımı atlanır ve kartuşun takılması ile devam edilir (bakınız "Kartuşun Takılması").



DİKKAT

Pişirme haznesi çok sıcak

Cihazın içi sıcaksa, soğuk su püskürterek veya içine buz doldurarak soğutmayınız. Ani soğuma, pişirme haznesinde şekil bozukluğuna veya kapaktaki cam panelin çatlamasına yol açabilir.



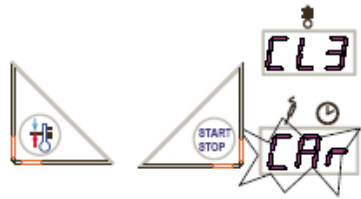
"WaveClean" işlemi, pişirme haznesinin sıcaklığı 122°F (50°C) veya altında olmadıkça başlamaz.

Eğer sıcaklık çok yüksekse, cihaz **otomatik** olarak soğutulur.

- Alt göstergede "Hot" yazısı çıkar.
- Ön ısıtma ve START/STOP tuşları yanıp sönmeye başlar.

Başlama sıcaklığına ulaştığı zaman kısa bir sinyal sesi duyulur.

- Ön ısıtma ve START/STOP tuşları söner.
- Alt göstergede "CAr" yazısı yanıp sönmeye başlar.

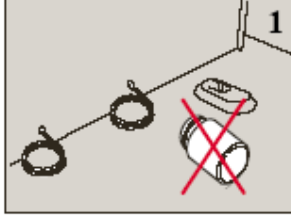


Kartuşun Takılması

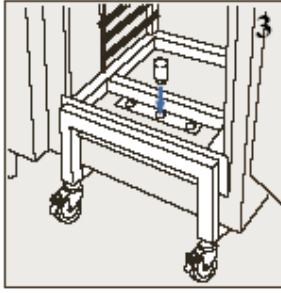
Alt göstergede yanıp sönen "CAr" yazısı, kartuşun takılması gerektiği anlamına gelir.



DİKKAT



2



4

Kartuşun mumlu kapağının zarar görmesini engellemek için:

- Kartuşu sadece göstergede uyarı çıktığı zaman takınız.
- Kartuşu fırın tabanına koymayınız, yuvasına yerleştiriniz [1].
- Sadece mumlu kapağı zarar görmemiş kartuşlar kullanınız. Eğer mumlu kapak zarar görmüşse temizleyici ya da durulayıcı madde temizlik sürecine çok erken karışabilir veya hiç erimeyebilir. Tam bir temizlik işlemi meydana gelmeyebilir.

Aşırı kirlenme durumunda iki kartuş yerleştirebilir ve **WaveClean uzun**'u seçebilirsiniz.

Kartuşun kapağını açınız, cihazın kapağını açınız ve bir kartuş yerleştiriniz:

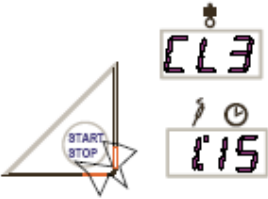
- • model 215/220' de hareketli askı rafına [3]
- • model 615/620 ve 115/120' de fan kapağının altındaki Katlanabilir Kartuş Grubu'na [4].



Kapağı tekrar kapatınız:

- START/STOP tuşunun ışıkları yanar ve combi steamer çalışmaya hazır duruma gelir (bekleme).
- Üst göstergede temizlik düzeyi görüntülenir
- Alt göstergede "CAr" yazısı yanıp söner

START/STOP tuşuna basarak WaveClean işlemini başlatınız:



- START/STOP tuşunun ışıkları yanıp sönmeye başlar
- Üst göstergede temizlik düzeyi, örneğin "CL3" çıkar
- Alt göstergede kalan temizlik süresi görüntülenir (geri sayma)

"WaveClean" işleminin iptali

Bu komut, otomatik olarak bir Durulama döngüsü başlatır (süresi: yaklaşık 5 dakika). Elektrik kesintisi de bu döngüyü başlatır.

Güvenlik nedenleriyle, "WaveClean" programı sadece bir Zorunlu Durulama döngüsü ile bitirilebilir.

Not: İşlemin durdurulamayacağı kısa bir süre mevcuttur (kartuş boşaltılırken)

"WaveClean", STEP tuşuna basılarak iptal edilebilir.

- Pişirme haznesi yaklaşık 5 dakika durulanır.
- Alt göstergede "CAr" yazısı görüntülenerek kartuşu çıkartma uyarısı verilir.

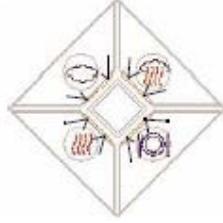


Durulama tamamlandığı zaman, cihazın kapağını açınız ve kartuşu çıkarınız. Kapağı tekrar kapatınız.

- STEP tuşunun ışıkları yanar
- Alt göstergede "CAr" yazısı yanıp söner

Kartuşun çıkarıldığını ifade etmek için, STEP tuşuna basınız.

- STEP tuşunun ışıkları söner.
- Alt göstergedeki "CAr" yazısı kaybolur.
- Combi steamer, tekrar ilk açıldığı andaki durumuna döner.
- Dört pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar.



**"WaveClean" işleminin
tamamlanması**

"WaveClean" işlemi tamamlandığı zaman, combi steamer bekleme konumunda kalır.



- STEP tuşunun ışıkları yanar.
- Alt göstergede "CAr" yazısı görüntülenerek kartuşu çıkartma uyarısı verilir.

Kapağı açarak boş kartuşu çıkarınız. Temizleyici veya durulama suyu kalıntılarını bir el duşu ile iyice temizleyiniz.

Kapağı tekrar kapatınız ve kartuşun çıkarıldığını ifade etmek için, STEP tuşuna basınız.



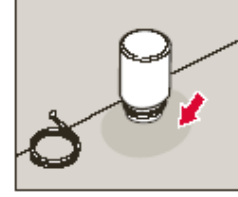
- STEP tuşunun ışıkları söner.
- Alt göstergedeki "CAr" yazısı kaybolur.
- Combi steamer, tekrar ilk açıldığı andaki durumuna döner.
- Dört pişirme konumu tuşunun ışıkları yanar.

"WaveClean" sorunlarının giderilmesi

Hata	Olası nedeni	Çözümü
<ul style="list-style-type: none">• Kartuşlar doğru şekilde boşalmamış• Kartuşta temizleyici ve durulayıcı kalmış• Durulayıcı, temizleyici ile birlikte boşalmış	Fırın düz değil	Fırını teraziye alın
	Elektrik kesintisi Cihaz arızası	Servis
	Tutucu eğildiği için kartuş tabana çok yakın	Kartuş tutucuyu yerine getirin
	Isıtma elemanı arızası	Servis
Sirkülasyon pompası arızalı		



Pişirme haznesinin tabanında, kartuşun altında kahverengi/siyah renk değişimi meydana gelebilir. Bu renk değişimi zararsızdır ve hiç bir olumsuz etkisi yoktur. Bir sonraki kullanıma kadar kapağı hafifçe açık bırakınız. Bu işlem, kapak contasının ömrünü uzatır ve pişirme haznesinde rutubet birikmesine engel olur.



"WaveClean" ile kireç temizleme

Combi steamer 5 DH düzeyine kadar sertliğe sahip sularla herhangi bir önlem gerektirmeksizin kullanılabilir. Bununla birlikte, toplam sertlik düzeyi 0 DH'ten fazla olan sular kireçlidir ve bu kireç, zamanla pişirme haznesinde birikebilir.

"WaveClean" temizleme veya el ile temizleme görece seyrek olarak yapılırsa dahi, kireç kalıntısı o kadar azdır ki, teknik açıdan bakıldığında cihaz genellikle hiç bir olumsuz etki ile karşılaşmaz. Bununla birlikte, pişirme haznesinde beyaz kalıntılar (kireç) görülebilir.

"WaveClean uzun"

"İkisi bir arada" kartuş, özellikle aşırı yağlı ve yanmış kirleri temizlemek üzere geliştirilmiştir. Sadece belli miktarda kireci temizleyebilir. Aşırı kireçlenme olan durumlarda, pişirme haznesi beyaz kalabilir. Böyle durumlarda, kirlenme az olsa dahi, düzenli olarak "WaveClean uzun" (örn. günlük olarak) yapılmalıdır.

Ek durulama suyu kartuğu “İkisi bir arada” kartuğa ek olarak, bir durulama suyu kartuğu kullanılabilir. Bu kartuğ, "WaveClean" temizlik sırasında kireç çözme gücünü artırır.

Su yumuşatma Kireç kalıntılarını önlemek için ek bir önlem de, suyun 0 DH düzeyine yumuşatılmasıdır

Hatalar

Hata bildirimi Çalışma sırasında bir hata meydana geldiği takdirde, hata numarası üst göstergede yanıp sönerek görüntülenir.

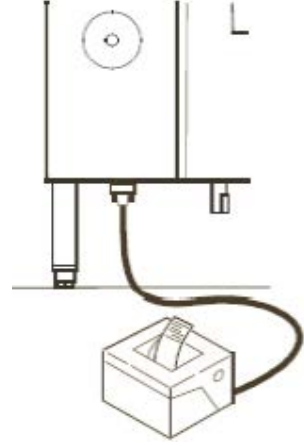


No.	Hata mesajı	Nedeni	Çözümü
66	Su yok	Kesici valf kapalı Cihaz arızası	Valfi açınız; yetkili servisi arayınız
9	Cihaz aşırı ısındı	Cihaz arızası	Cihazı kullanmayı durdurunuz; yetkili servisi arayınız
11	Elektronik ısındı	Soğutma arızası, çevre sıcaklığı çok yüksek	Cihaz kullanılabilir, daha düşük bir sıcaklığa ayarlayınız. Yetkili servisi arayınız
10	Elektronik aşırı ısındı	Yukarıya bakınız	Cihaz kullanılamaz. yetkili servisi arayınız
1	Besin sondası arızalı	Sonda arızalı	Merkez sıcaklığı olmayan pişirme programları kullanılabilir. Yetkili servisi arayınız
2 veya 3	Hazne sıcaklık sondası arızalı	Sonda arızalı	Merkez sıcaklığı olmayan pişirme programları kullanılabilir. Merkez sıcaklık sondasının yerine kullanılabilir. Merkez sıcaklık sondasını ürünün içine sokmayınız. Merkez sıcaklık sondasının pişirme haznesi içinde kalması gerekir. Yetkili servisi arayınız
30	Fan çalışmıyor	Elektriğin bir fazı yok Cihaz arızası	Elektriksel bağlantıyı kontrol ediniz (sigortalar). Aksi takdirde yetkili servisi arayınız
8	Donma hasarı tehlikesi	Sıcaklık <32°F (0°C)	Cihazı sadece 32°F (0°C) ve üstündeki sıcaklıklarda çalıştırınız. Donma, boruların ve bileşenlerin çatlamasına yol açabilir.
101	Yapılandırma programını uygula	Elektronik devre değişti, fakat yapılandırma işlemi yapılmadı	Yetkili servisi arayınız. Yapılandırma programını uygulayınız
-C-	Yapılandırmayı uygula	Elektronik devre değişti, fakat yapılandırma işlemi yapılmadı	Müşteri temsilcinizi arayınız. Yapılandırma uygulanması gerekir.
5	Tahliye sondası arızalı	Tahliye suyu sıcaklık ölçümü arızalı. Soğutma suyu ara sıra akabilir. Onun dışında normal çalışma mümkün	Yetkili servisi arayınız
121	HW-Arızası UREF0 sıcaklığı çok yüksek	Orta sıcaklık sondası veya tuş takımı arızalı	Merkez sıcaklık sondasını veya tuş takımını değiştiriniz. Müşteri temsilcinizi arayınız.

Kontrol elektronığının sıfırlanması Program alışma hataları (örn. girilen ayarlar hafızada kalmadı) cihazı kapatıp tekrar açarak düzeltilebilir

HACCP

Raporların basılması *ClassicCombi™*, program sayısına bağılı olarak 200 adede kadar HACCP raporunu, hafızada saklayabilir. Raporları RS-232 arabirimi vasıtası ile almak için bir notebook veya seri mini yazıcı¹ kullanılır. RS-232 kablosunun azami uzunluğu 3 metreyi geçmemelidir. HACCP belleğindeki raporların numaraları arasında atlamalar bulunabilir. Bunun sebebi, bir dakikadan kısa süren pişirme programlarının kaydedilmemesidir.



¹ 1.Seri yazıcı, 40 kolon, RS 232 arabirim, ayarlar: 9600, N, 8.1

HACCP raporu Ürün merkez sıcaklık ayarlarının bir özeti, saatlik bloklar halinde basılır. Döngü süresi (5, 10 veya 15 dk), zaman bilgisinden sonra gösterilir.

Basılı tutulduğu zaman, seçilen kayıttan en yeni kayda ("000") kadar bütün kayıtlar (günlük veya haftalık kontrol için) basılır.

Veri, bir metin dosyası olarak PC'ye de aktarılabilir. Bunun için, PC'de yüklü bir terminal programını (örn. Hyperterminal) çalıştırınız.

Appliance No.: 01234567	
Appliance type: 6.1	
Print date: 23/06/2003	
Abbreviation: CM = cooking mode,	
S = Steaming,	
CS = Combisteaming,	
HC = Convection	
R = Regeneration,	
CT = Core temperature	
: knuckles	
Cooking date: 19/06/2003 8:59 End:	
10:38	
Cooking time: 1:39	
Pişirme Şekli	Temp Time
Adım No.	No. CM Min, Max CT set act.
Bu adım için azami ve asgari sıcaklık	1 S 96, 133 - 1:00 0:49
	2 CS 99, 99 75 - 0:00
	3 CS 99, 161 85 - 0:11
	4 CS 157, 179 90 - 0:06
	5 HC 179, 199 95 - 0:27
Özel olaylar	Core-temperature values
	8:59 45, 25, 30, 38, 45, 52 5 min.
	58, 62, 68, 72, 75, 78 5 min.
	9:58 82, 84, 89, 92, 93, 94 5 min.
	94, 95 5 min.
	Door was opened