

iCombi® Classic

Orīģinālā lietošanas instrukcija



Satura rādītājs

1	Ievads.....	6
1.1	Atbildība par produktu	6
1.2	Mērķa grupa	6
1.3	Noteikumiem atbilstoša lietošana	6
1.4	Darbs ar šo pamācību	6
1.4.1	Simbolu skaidrojums.....	6
1.4.2	Piktogrammu skaidrojums	6
1.4.3	Brīdinājuma padomu paskaidrojums.....	7
1.4.4	Attēli.....	7
1.4.5	Tehniskās izmaiņas.....	7
2	Vispārīgas drošības norādes	8
2.1	Drošības norādes iekārta ar gāzes pieslēgumu	9
2.2	Personiskais aizsargaprīkojums.....	9
2.3	Kiberdrošība.....	10
3	iCombi Classic.....	11
4	Kā strādāt ar iekārtu	12
4.1	Pirmā lietošana	12
4.2	Iekārtas ieslēgšana un izslēgšana	12
4.3	Mijiedarbība ar iekārtu	12
4.4	Maksimālie ielādes daudzumi.....	12
4.5	Gatavošanas kameras durvju atvēršana un aizvēršana	13
4.6	Ielādēt produktus.....	13
4.7	Iespraust iekš. temp. sensoru	14
4.8	Rokas dušas izmantošana.....	17
4.9	Integrētā tauku novade	18
4.10		18
5	Ēdienu sagatavošana.....	19
5.1	Darbības režīma izsaukšana	19
5.2	Gatavošanas parametri	19
5.3	Papildfunkcijas.....	21
5.4	Tvaiks	22
5.4.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons.....	22
5.4.2	Produktu gatavošana tvaiku.....	23
5.5	Tvaika un karstā gaisa kombinācija	23
5.5.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons.....	23
5.5.2	Produktu gatavošana ar tvaika un karstā gaisa kombināciju	24
5.6	Karstais gaiss.....	24
5.6.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons.....	24
5.6.2	Produktu gatavošana ar karsto gaisu	25
6	Sous-vide (gatavots vakuumā).....	26
7	Pabeigšana.....	27

7.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūra	27
7.2	Produktu gatavošanas pabeigšana	27
8	Programmēšanas režīms	29
8.1	Programmēšanas režīma atvēršana	29
8.2	Iepriekš iestatītās programmas	29
8.3	Iestatīt jaunu programmu.....	30
8.4	Programmas ieslēgšana	32
8.5	Programmas rediģēšana	32
8.6	Dzēst programmu.....	33
8.7	Programmu saraksta šķirošana.....	33
8.8	Programmu augšupielāde un lejupielāde	34
9	Iestatījumi	35
9.1	Iestatījumu atvēršana	35
9.2	Temperatūras vienības iestatīšana	35
9.3	Datuma un pulksteņa laika iestatīšana	36
9.4	Tastatūras maiņa	37
9.5	Skaņas signāla un skaņas signāla skaļuma iestatīšana	37
9.6	Rokas dušas izskalošana	38
10	Virtuves pārvaldība.....	39
10.1	Higiēnas pārvaldība	39
10.1.1	Ierakstītie HACCP dati	39
10.1.2	HACCP datu lejupielāde	39
10.2	Pieslēgt iekārtu tīklam.....	40
10.2.1	WLAN savienojuma izveidošana	45
10.2.2	Tīkla kabeļa pievienošana.....	46
10.3	ConnectedCooking (izvēle).....	47
11	Automātiska tīrīšana	48
11.1	Vispārīgas drošības norādes.....	48
11.2	Tīrīšanas programma.....	48
11.3	Automātiskas tīrīšanas ieslēgšana	49
11.4	Automātiskās tīrīšanas atcelšana.....	52
12	Kopšana.....	53
12.1	Vispārīgas drošības norādes.....	53
12.2	Kopšanas intervāli.....	53
12.3	Kopšanas līdzekļi.....	53
12.4	Gatavošanas kameras durvju tīrīšana	54
12.5	Rokas dušas tīrīšana	55
12.6	Gaisa filtra tīrīšana	55
12.7	Piederumu tīrīšana	56
12.8	Novades posma ventilācijas caurules tīrīšana	56
13	Iedvesma un palīdzība.....	57
13.1	Palīdzība pa telefonu.....	57
13.2	Iekārtas datu izsaukšana	57

13.3	Problēmu novēršana.....	57
13.3.1	Kļūdas ziņojumi apsilde tvaika ģeneratoram.....	58
13.3.2	Kļūdu ziņojumi gāzes iekārtām.....	58
13.3.3	Kļūdas ziņojumi apsilde karstais gaiss.....	59
13.3.4	Kļūdas ziņojumi mitrums.....	59
13.3.5	Kļūdas ziņojumi CleanJet	60
13.3.6	Kļūdas ziņojums Care	60
13.3.7	Infoziņojumi	60
13.3.8	Paziņojumu centrs.....	61
14	Apkope	63
14.1	Gaisa filtra nomaiņa	63
14.2	Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu	64
15	Pārvietošana.....	65
15.1	Tvaika ģeneratora iztukšošana	65
15.2	Iekārtas pārvietošana.....	65
16	Ekspluatācijas izbeigšana un nodošana atkritumos.....	67
16.1	Ekspluatācijas izbeigšana.....	67
16.2	Utilizēšana.....	67
17	Tehniskie dati.....	68
17.1	Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu	68
17.2	Iekārta ar gāzes pieslēgumu	68
17.3	Tips un modeļa nosaukums	68
17.4		68
17.5	Atbilstība	68
17.5.1	Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu	68
17.5.2	Iekārta ar gāzes pieslēgumu	69
	Atslēgas vārdu rādītājs	70

1 Ievads

Cienījamais klient!

Priecājamies, ka iegādājāties jauno iCombi Classic. Pirms darba uzsākšanas lūdzam rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību. Lietošanas pamācībā sniegtā informācija palīdzēs jums droši rīkoties ar iekārtu. Saglabājiet šo lietošanas pamācību, lai tā vienmēr būtu pieejama visiem iekārtas lietotājiem.

Ar savu iCombi Classic iekārtu jūs sasniegsiet izcilus gatavošanas rezultātus. Pateicoties intuitīvajai lietotāja vadībai, tas tagad ir ātri un vienkārši iespējams bez ilgstošas mācīšanās.

Mēs vēlam jums daudz prieka darbā ar iCombi Classic.

Jūsu

RATIONAL AG

1.1 Atbildība par produktu

RATIONAL neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neatļautu tehnisku modifikāciju vai noteikumiem neatbilstošas lietošanas rezultātā.

1.2 Mērķa grupa

Šis dokuments paredzēts lielās un profesionālās virtuvēs strādājošajiem.

Šo iekārtu nedrīkst lietot, tīrīt vai apkopt šādu grupu cilvēki:

- Personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām
- Personas bez pieredzes un zināšanām
- Bērni

Pieskatiet bērnus, kas atrodas iekārtu tuvumā. Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu.

1.3 Noteikumiem atbilstoša lietošana

iCombi Classic iekārta ir izstrādāta termiskai ēdiena pagatavošanai.

Šī iekārta paredzēta tikai rūpnieciskai lietošanai, piemēram, restorānu virtuvēs un lielās un profesionālās virtuvēs slimnīcās, konditorejās vai gaļas pārstrādes uzņēmumos. Šo iekārtu nedrīkst lietot ārpus telpām. Šo iekārtu nedrīkst izmantot nepārtrauktai, rūpnieciskai pārtikas produktu masu ražošanai.

Jebkurš cits pielietojums ir pretējs noteikumiem un bīstams. RATIONAL AG neuzņemas nekādu atbildību par noteikumiem neatbilstošas lietošanas sekām.

1.4 Darbs ar šo pamācību

1.4.1 Simbolu skaidrojums

Šajā dokumentā tiek izmantoti turpmāk uzskaitītie simboli, lai sniegtu jums informāciju un atvieglotu iekārtas lietošanu:

- ✓ šis simbols parāda priekšnoteikumus, kas ir jāizpilda pirms darbības turpināšanas.
- 1. šis simbols parāda darbības soli, kas ir jāizpilda.
 - > šis simbols parāda starprezultātu, ar kuru iespējams pārbaudīt darbības soļa rezultātu.
- >> šis simbols parāda rezultātu, ar kuru iespējams pārbaudīt darbības instrukcijas rezultātu.
 - šis simbols parāda uzskaitījumu.
 - a. šis simbols parāda sarakstu.

1.4.2 Piktogrammu skaidrojums

Šajā dokumentā tiek izmantotas turpmāk minētās piktogrammas:

  Uzmanību! Pirms iekārtas lietošanas izlasiet lietošanas pamācību.

 Vispārīgas brīdinājuma zīmes

💡 Noderīgi padomi vienkāršai iekārtas lietošanai.

1.4.3 Brīdinājuma padomu paskaidrojums

Ja redzat kādu no turpmāk minētajiem brīdinājuma padomiem, tie brīdina par bīstamām situācijām un ļauj no tām izvairīties.

BĪSTAMI!

Ja parādās brīdinājums BĪSTAMI!, tiek brīdināts par situāciju, kas var izraisīt nopietnus savainojumus vai pat nāvi.

BRĪDINĀJUMS!

Ja parādās norāde BRĪDINĀJUMS!, tiek brīdināts par situāciju, kas var izraisīt nopietnus savainojumus vai pat nāvi.

UZMANĪBU!

Ja parādās brīdinājums UZMANĪBU!, tiek brīdināts par situāciju, kas var izraisīt nopietnus savainojumus.

PADOMS

Ja redzat šo norādi, tiek brīdināts par situāciju, kas var radīt iekārtas bojājumus.

1.4.4 Attēli

Šajā lietošanas pamācībā izmantotie attēli var atšķirties no faktiskās iekārtas.

1.4.5 Tehniskās izmaiņas

Paturētas tiesības uz tehniskām izmaiņām, kas veicina attīstību.

2 Vispārīgas drošības norādes

Iekārta ir konstruēta kā droša un normālas, instrukcijām atbilstošas lietošanas apstākļos tā nerada nekādu bīstamību. Pareiza iekārtas lietošana tiek aprakstīta šajā pamācībā.

- Ļaujiet iekārtu uzstādīt tikai savam RATIONAL servisa partnerim.
- Ļaujiet iekārtu apkopt tikai savam RATIONAL servisa partnerim.
- Lai nodrošinātu tehniski nevainojamu stāvokli, jūsu ierīce vismaz reizi gadā ir jānodod apkopes veikšanai pilnvarotam RATIONAL servisa partnerim.
- Neveiciet nekādas iekārtas vai jūsu RATIONAL servisa partnera veikto iekārtas instalāciju modifikācijas.
- Nenoņemiet pamatnes noteksietu.
- Nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai tai ir bojāts pieslēguma kabelis. Bojāta iekārta nav droša un var radīt savainojumus vai izraisīt ugunsgrēku.
- Nelietojiet iekārtu, ja tās gatavošanas kameras durvju stikls ir bojāts. Sazinieties ar savu RATIONAL servisa partneri un lūdziet nomainīt gatavošanas kameras durvju stiklu.
- Nelieciet uz iekārtas nekādus priekšmetus.
Nelieciet uz iekārtas karstus traukus vai traukus ar karstiem šķidrumiem.
- Neglabājiet iekārtas tuvumā viegli uzliesmojošas vai degošas vielas.
- Lietojiet iekārtu tikai apkārtējās vides temperatūrā no +5 °C līdz +40 °C.
- Izvairieties no karstuma avotiem iekārtas tuvumā, piem., fritēzes vai grillpannas.
- Lietošanas laikā pārliecinieties, ka grīda iekārtas tuvumā ir sausa un neslīdoša.
- Lai izvairītos no traumām un iekārtas bojājumiem, ir jāveic regulāra iekārtu izmantojošā personāla apmācība un instruēšana drošības jautājumos.
- Šo iekārtu nedrīkst lietot bērni un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un/vai zināšanām. Ja vien šīs personas neuzrauga un par iekārtas bīstamību neinstruē par drošību atbildīgā persona. Virsmas un piederumi var būt sakarsuši, lūdzu, rīkojieties piesardzīgi. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt iekārtas tīrīšanas un apkopes darbus.

Drošības norādes pirms lietošanas

- Pārliecinieties, ka iekārta atrodas vismaz + 5 °C temperatūrā.
- Pārliecinieties, ka gaisa deflektors pirms ventilatora augšā un apakšā ir noregulēts.
- Pārliecinieties, ka gatavošanas kamerā nav palikušas tīrīšanas tablešu nogulsnes.
- Kad pēc ilgākas nelietošanas atkal vēlaties izmantot iekārtu, izskalojiet rokas dušu ar vismaz 10 litriem ūdens.
- Uzsildot pārtikas produktus iepakojumos, drīkst izmantot tikai iestatījumus saskaņā ar iepakojuma izplatītāja norādījumiem.

Drošības norādes, kas jāievēro ekspluatācijā

- Šādi izvairīties no applaucēšanās un apdegumu rašanās:
 - Lietošanas laikā gatavošanas kameras durvis atveriet piesardzīgi. No tās var izplūst karsts tvaiks.
 - Izņemot piederumus vai priekšmetus no karstas gatavošanas kameras, valkājiet personīgos aizsardzības līdzekļus.
 - Iekārtas lietošanas laikā pieskarieties tikai tās vadības panelim un gatavošanas kameras durvju rokturim. Iekārtas ārējās virsmas var sakarst virs 60°C.
 - Tvertni ar produktiem iebīdiet tikai tajā plauktu līmenī, kuru varat labi saredzēt. Ņemot ārā karstus produktus no iekārtas, tie var pārlīt pāri tvertnes malai.
- Šādi izvairīties no ugunsgrēka un eksploziju riska:
 - Iekārtā negatavojiet viegli uzliesmojošus šķidrumus, piem., tādus alkoholiskus dzērienus kā vīnu. Viegli uzliesmojoši šķidrumi tvaicēšanas rezultātā var pašaizdegties.
 - Grilēšanas un cepšanas laikā zem produkta palieciet notekaplāti tauku savākšanai.
- Turpmāk sniegti padomi, kā izvairīties no inventāra bojājumiem, kas radušies nepareizas piederumu lietošanas rezultātā:

- Izmantojiet tikai oriģinālos RATIONAL piederumus.
- Ja gatavošanas kamerā atrodas ēdieni, kas jau ir sasnieguši lietošanas temperatūru, tad tajā vairs nedrīkst ielādēt aukstus ēdienus.
- Iepakotus ēdienus drīkst uzsildīt līdz ēšanas temperatūrai tikai tad, ja tas notiek ražotāja norādītajos gatavošanas klimata apstākļos.

Turpmāk minētie padomi palīdzēs izvairīties no savainojumu rašanās, strādājot ar transportēšanas ratiņiem, paplāšu statīva ratiņiem vai šķīvju statīva ratiņiem:

- Transportēšanas, paplāšu statīva vai šķīvju statīva ratiņus stumiet piesardzīgi pāri sliekšņiem un nelīdzenām grīdas vietām, lai tie nevarētu apgāzties.
- Novietojot transportēšanas, paplāšu statīva vai šķīvju statīva ratiņus stāvēšanai, nospiediet to stāvbremzi, lai tie nevarētu aizrīpot.
- Pirms paplāšu statīva vai šķīvju statīva iebīdīšanas iekārtā vai izņemšanas no tās, nofiksējiet transportēšanas ratiņus pie iekārtas.
- Pārvietojot paplāšu statīva ratiņus, aizveriet trauku fiksatoru un pārsedziet karsto produktu tvertnes. Karsti produkti var izšļakstīties pāri tvertnes malām.

Drošības norādes pēc lietošanas

- Pēc katras lietošanas iztīriet iekārtu.
- Lai novērstu korozijas rašanos gatavošanas kamerā, ilgākas nelietošanas periodā un arī pa nakti atstājiet durvis nedaudz pavērtas.
- Garākos dīkstāves laikos noslēdziet iekārtas ūdens, elektrības un gāzes pievadus.
- Ilgstošas dīkstāves laikā un pirms iekārtas pārvietošanas iztukšojiet tvaika ģeneratoru.

2.1 Drošības norādes iekārta ar gāzes pieslēgumu

- Šādi izvairīties no ugunsgrēka:
 - Ja jūsu iekārta ir pieslēgta skurstenim, regulāri sazinieties ar gāzes pieslēguma ierīkotāju, lai iztīrītu iekārtas dūmvada cauruli. Raugieties, lai tiktu ievēroti vietējie nosacījumi.
 - Nelieciet uz iekārtas izplūdes caurulēm nekādus priekšmetus.
- Šādi izvairīties no nāvējošiem negadījumiem:
 - Ja iekārtu paredzēts lietot ar nosūcēja pārsegu, tad iekārtas darbības laikā tam vienmēr jābūt ieslēgtam. Pretējā gadījumā var uzkrāties sadegšanas procesa gāzes.
- Kā pareizi rīkoties, ja sajūtat gāzes smaku:
 - Noslēdziet nekādus gaismas un iekārtu slēdzus, neatvienojiet kontaktus no kontaktligzdām un neizmantojiet mobilos un stacionāros telefonus. Šīs darbības var radīt dzirksteles, kas var izraisīt eksploziju.
 - Atveriet logus un durvis, lai kārtīgi izvēdinātu telpu. Telpas ventilēšanai neizmantojiet nosūcējus un ventilatorus. Šīs darbības var radīt dzirksteles, kas var izraisīt eksploziju.
 - Noslēdziet gāzes līnijas padevi.
 - Pametiet ēku un sazinieties ar savu gāzes piegādes uzņēmumu vai ugunsdzēsējiem.

2.2 Personiskais aizsargaprīkojums

- Strādājot ar iekārtu, valkājiet tādu apģērbu, kas nevar izraisīt nelaimes gadījumus darbā, jo īpaši karstuma, karstu šķidrumu vai kodīgu vielu izšļakstīšanās rezultātā.
- Lietojot karstus priekšmetus un metāla priekšmetus ar asām malām, valkājiet aizsargcimdus, lai droši aizsargātu sevi.
- Tīrīšanas laikā valkājiet cieši pieguļošas aizsargbrilles un ķīmiskos aizsargcimdus, lai, darbojoties ar kopšanas līdzekļiem, droši aizsargātu sevi.

2.3 Kiberdrošība

PADOMS

Kiberdrošības apdraudējums

Ierīce ir tīklā savienojama gatavošanas sistēma ar digitālu vadību, lietotāja interfeisu un programmatūras integrāciju. Lai nodrošinātu kiberdrošību, datu aizsardzību un drošu ekspluatāciju, ievērojiet šādas norādes:

1. Piekļuvi tīklā savienotām ierīcēm drīkst nodrošināt tikai pilnvarotām personām. Šo ierīci drīkst savienot ar internetu tikai ar tehniskiem aizsardzības pasākumiem, piemēram, ugunsdmūri.
2. Ierīces konfigurēšanu un apkopi drīkst veikt tikai pilnvarots un apmācīts personāls.
3. Regulāri veiciet RATIONAL nodrošinātos programmatūras atjauninājumus. Drīkst izmantot tikai autentisku un parakstītu programmatūru. Neapstiprinātas programmatūras instalēšana ir aizliegta un var apdraudēt drošību.
4. Pievienojiet ierīci tikai drošiem tīkliem (piem., WPA2/WPA3 ar WLAN, VLAN ar LAN). Komunikācijai ar RATIONAL ConnectedCooking vai citiem pakalpojumiem ir jāizmanto šifrēti savienojumi (piem., HTTPS).
5. Jebkādas manipulācijas vai neatļautas izmaiņas ierīces programmatūrā, aparatūrā vai tīkla konfigurācijā ir aizliegtas un var zaudēt ekspluatācijas drošību, kā arī iespējamās garantijas un atbildības prasības.
6. Par drošu integrāciju jūsu IT infrastruktūrā atbild operators. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, nepietiekamas drošības vai nepiederošu personu piekļuves rezultātā.

3 iCombi Classic



Tips 20-1/1



Tips 20-2/1

4 Kā strādāt ar iekārtu

4.1 Pirmā lietošana

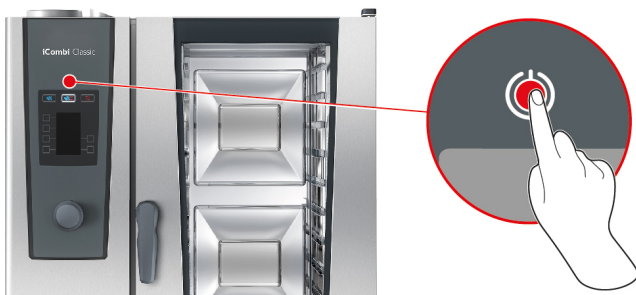
Kad iekārta tiek pirmo reizi pieņemta lietošanā, tai jau jābūt RATIONAL servisa partnera atbilstoši uzstādītai. Paštests jau ir veikts, un tādējādi iekārta ir gatava darbam. Visu informāciju par instalāciju atradīsiet komplektā pievienotajā instalācijas rokasgrāmatā.

Pirms iekārtas lietošanas pirmo reizi.

1. Pirms iekārtas lietošanas pirmo reizi iztīriet to un arī tās piederumus.

Papildu informāciju atradīsiet šeit: [Kopšana](#) [► 53]

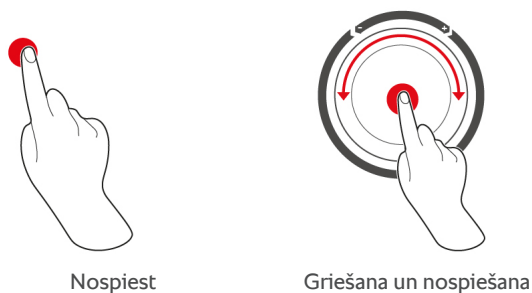
4.2 Iekārtas ieslēgšana un izslēgšana



1. Lai ieslēgtu iekārtu, nospiediet taustiņu uz 3 sekundēm: (⏻)
> Iekārta tiek ieslēgta. Parādīsies Starta ekrāns.
2. Lai izslēgtu iekārtu, nospiediet un turiet taustiņu, līdz statusa stabiņš displeja augšējā malā tiek parādīts pilnībā:
(⏻)
>> Iekārta tiek izslēgta.

4.3 Mijiedarbība ar iekārtu

Jūs varat lietot iekārtu ar tikai vienu kustību un centrālo grozāmo pogu.



1. Lai izvēlētos nepieciešamo darbības režīmu vai funkciju, nospiediet attiecīgos taustiņus vadības panelī.
2. Lai pārņemtu iestatījumus, pagrieziet centrālo grozāmo pogu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

4.4 Maksimālie ielādes daudzumi

PADOMS

Iekārtas bojājumu rašanās pārāk liela ielādes daudzuma rezultātā

Pārsniedzot maksimālos ielādes daudzumus, var tikt bojāta iekārta.

1. Ielādējiet iekārtā tikai turpmāk minētos maksimālos ielādes daudzumus

Tips	maks. ielādes daudzums [kg]	maks. slodze uz paplāti
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Gatavošanas kameras durvju atvēršana un aizvēršana



Gatavošanas kameras durvju atvēršana

1. Pagrieziet gatavošanas kameras durvju rokturi pa labi.
 2. Ja iekārta ir aprīkota ar durvju drošības slēdzi, tad vispirms nospiediet pedāli un tad pagrieziet gatavošanas kameras rokturi pa labi horizontālā stāvoklī.
 3. Atveriet gatavošanas kameras durvis lēnām. **⚠ UZMANĪBU! Applaucēšanās risks! Iekārtas lietošanas laikā no gatavošanas kameras var izplūst karsts tvaiks.**
- >> Ventilators tiks nobremzēts.

Gatavošanas kameras durvju aizvēršana

1. Aizveriet gatavošanas kameras durvis un pagrieziet rokturi pa kreisi vertikālā stāvoklī.

4.6 Ielādēt produktus

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu gūšanas risks, ko rada saplēsts stikls

Jebkurā laikā nodrošiniet, lai piederumi būtu pilnībā ievietoti iekārtā. Pretējā gadījumā, aizverot gatavošanas kameras durvis, iekšējais stikls var saplīst un radīt savainojumus.

PADOMS

Iekļautie papildpiederumi

Jebkurā laikā nodrošiniet, lai piederumi būtu pilnībā ievietoti iekārtā. Pretējā gadījumā, aizverot gatavošanas kameras durvis, iekšējais stikls var saplīst.

1. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
 - > Tiek aktivizēta ventilatora bremze un tā nobremzē ventilatora ratu.
2. Ielādējiet iekārtā produktus.
3. Cepot vai grilējot produktus, ievietojiet zem tiem notekaplati tauku savākšanai. .
4. Aizveriet gatavošanas kameras durvis. Pieraugiet, lai gatavošanas kameras durvis būtu pilnībā aizvērtas un to rokturis atrastos vertikālā pozīcijā. **PADOMS! Ja iekārta ir bijusi atslēgta no strāvas padeves vai izslēgta ne vairāk kā 15 minūtes, iesāktais process turpinās darbību no tā punkta, kurā ticis pārtraukts.**

Plauktu līmeņi virs 1,60 m



Ja iekārta ir novietota tā, ka augšējie plauktu līmeņi atrodas 1,60 m virs grīdas līmeņa, tad šajā vietā ir jāpiestiprina komplektā iekļautās brīdinājuma zīmes.

4.7 Iespraust iekš. temp. sensoru

Turpmākajos teikumos aprakstīts gan darbs ar iekšējās temperatūras sensoru, gan arī darbs ar ārēji iespraužamo iekšējās temperatūras sensoru.

⚠ UZMANĪBU!

Karsts iekšējās temperatūras sensors

Satverot karstu iekšējās temperatūras sensoru, pastāv apdedzināšanās risks.

1. Strādājot ar karstu iekšējās temperatūras sensoru, vienmēr valkājiet aizsargcimdus.

PADOMS

Iekšējās temperatūras sensors karājas ārā no gatavošanas kameras

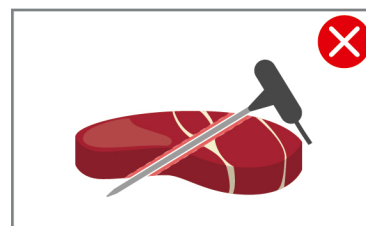
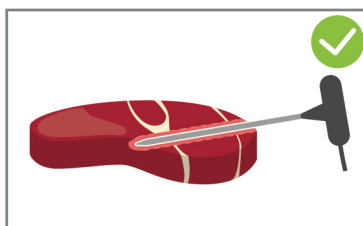
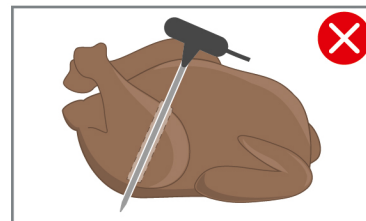
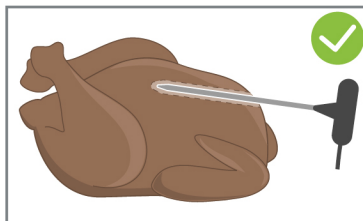
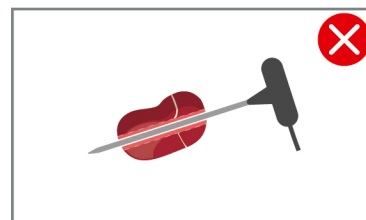
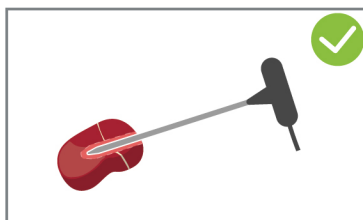
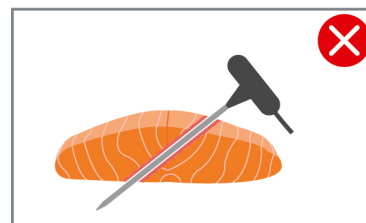
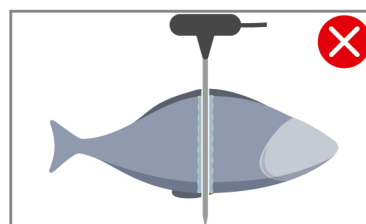
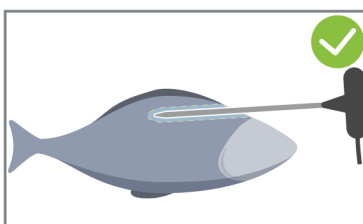
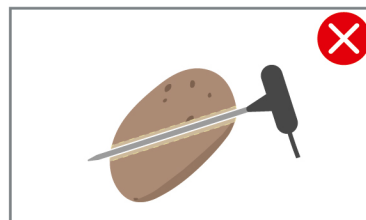
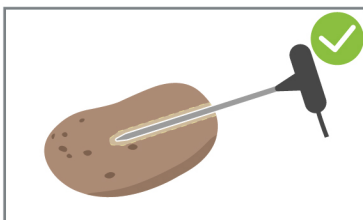
Ja pēc lietošanas iekšējās temperatūras sensoru nenovietosiet tam paredzētajā turētājā, tas var tikt bojāts.

1. Pēc lietošanas ielieciet iekšējās temperatūras sensoru tam paredzētajā turētājā iekaramo plauktu režģī.



PADOMS

- Ja regulāri gatavojat ļoti plānus vai šķidrums produktus, ieteicams izmantot papildus pieejamo pozicionēšanas instrumentu. Vispirms iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru pozicionēšanas instrumentā un pēc tam produktā.
- Ja iekšējās temperatūras sensors ir siltāks par iestatīto iekšējo temperatūru, atdzesējiet to ar rokas dušu.

Gaļa, piem., steiks**Vesela vista****Mazi produkti, piem., gulašs****Zivs fileja****Vesela zivs****Dārzeni, piem., kartupeļi****Gaļa, piem., steiks**

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru slīpi produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Lieli gaļas gabali, piem., cepeši

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Vesela vista

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru biezākajā krūtiņas daļā, ne pārāk tuvu ribām.

Pieraugiet, lai iekšējās temperatūras sensora gals neatrastos cāļa vēdera dobumā. Nespraudiet iekšējās temperatūras sensoru stilbiņos.

Zivs fileja

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru slīpi produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Vesela zivs

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Pieraugiet, lai iekšējās temperatūras sensora gals neatrastos zivs vēdera dobumā.

Mazi produkti, piem., gulašs

1. Iespraudiet sensoru produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Zupas, mērces, saldie ēdieni

1. Iegremdējiet iekšējās temperatūras sensoru gastronomijas tvertnē tā, lai tas būtu pilnīgi iegremdēts šķidrumā.
2. Apmaisot šķidrumu, pievērsiet uzmanību tam, lai iekšējās temperatūras sensors paliktu gastronomijas tvertnē.

Dārzeni, piem., kartupeļi

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Maizes izstrādājumi

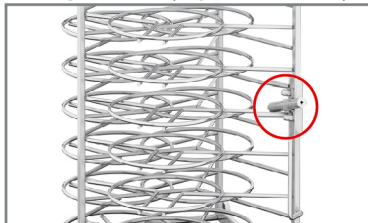
1. Maizes izstrādājumiem, kas cepšanas laikā ievērojami palielinās apjomā, iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru vertikāli produkta vidū.

Šim nolūkam izmantojiet papildus pieejamo pozicionēšanas instrumentu.

Dažādu izmēru produkti

1. Vispirms iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru mazākā gabaliņā.
2. Kad ir sasniegta vēlamo iekšējā temperatūra, noņemiet mazos produkta gabalus no iekšējās temperatūras sensora un izņemiet no gatavošanas kameras.
3. Tad iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru lielākā gabalā un turpiniet gatavošanas veidu.

Pabeigšana ar šķīvju statīva ratiņiem



1. Iespraudiet temperatūras sensoru šķīvju statīva ratiņu baltajā keramikas caurulē.

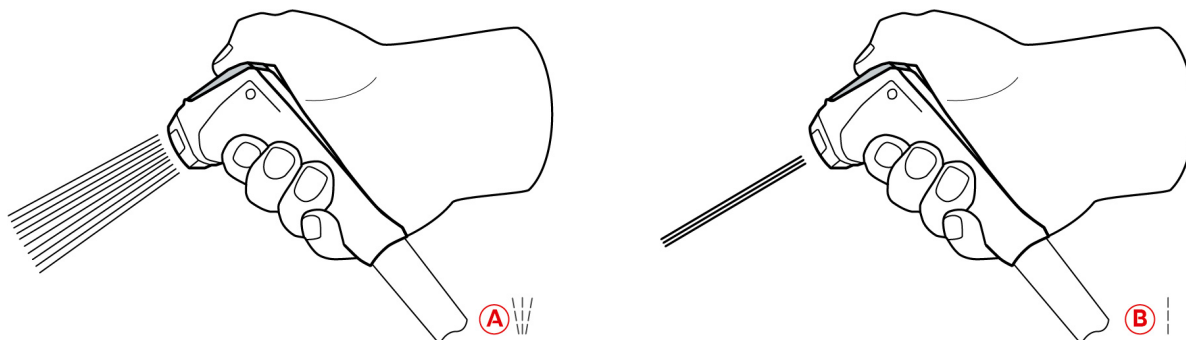
Iekšējās temperatūras sensora izņemšana

1. Kad produkts ir sasniedzis vēlamo gatavošanas rezultātu, vispirms izņemiet temperatūras sensoru no produkta.
2. Pēc tīrīšanas ievietojiet iekšējās temperatūras sensoru tam paredzētajā turētājā un pēc tam izņemiet produktu no gatavošanas kameras.

4.8 Rokas dušas izmantošana

Lūdzu, ievērojiet, ka iekārtu pēc izvēles iespējams `pasūtīt arī bez rokas dušas.

Rokas dušai ir pieejami divi iestatāmi izsmidzināšanas veidi, duša  (A) un punktveida strūkļa  (B).



UZMANĪBU!

Rokas duša un ūdens, kas nāk no tās, var būt karstāks par 60 °C

Pastāv applaucēšanās risks saskaroties ar sakarsušām daļām vai karstu ūdeni.

1. Strādājot ar rokas dušu, vienmēr valkājiet aizsargcimdus.

UZMANĪBU!

Mikrobu vairošanās ūdens caurulēs

Ja rokas duša netiek izmantota katru dienu, tad ūdens vados var veidoties mikrobi.

1. Katru dienu izskalojiet rokas dušu ar ūdeni 2 reizes no rītiem un vakaros uz 10 sekundēm.

PADOMS

Nepareiza rokas dušas lietošana

Ja rokas duša tiek izvilktā vairāk par maksimāli pieejamo šļūtenes garumu vai tā tiek saplēsta, tās automātiskās šļūtenes ievilkšanas funkcija var tikt bojāta. Šādā gadījumā rokas duša vairs netiek automātiski ievilkta atpakaļ korpusā.

1. Nekad neizvelciet rokas dušu vairāk par maksimāli pieejamo šļūtenes garumu.

PADOMS

Rokas duša nav paredzēta gatavošanas kameras dzesēšanai

Dzesējot gatavošanas kameru ar rokas dušu, var sabojāt gatavošanas kameru, gaisa deflektoru vai gatavošanas kameras stiklu.

1. Gatavošanas kameru dzesējiet tikai ar Atdzesēšanas funkciju.

1. Izvelciet rokas dušu vismaz par 20 cm no uzglabāšanas pozīcijas.
2. Stingri turiet rokas dušas šļūteni.
3. Pagrieziet priekšējo rokas dušas daļu, lai izvēlētos izsmidzināšanas veidu.
 - Iestatiet rokas dušu uz , lai atlasītu **punktveida strūkļu**.
 - Iestatiet rokas dušu uz , lai atlasītu **dušu**.

Ja rokas dušas priekšējā daļa netiek pagriezta kādā no abiem izsmidzināšanas veidiem, no dušas galviņas var pilēt ūdens.

1. Nospiediet rokas dušas sviru. Jo vairāk nospiedīsiet sviru, jo spēcīgāka būs ūdens strūkļa.

2. Pēc lietošanas ļaujiet rokas dušai lēnām ieslīdēt atpakaļ korpusā. **⚠ UZMANĪBU!** Pirms rokas dušas šļūtenes ieslīdēšanas atpakaļ korpusā, pārlicinieties, vai tā ir tīra.

4.9 Integrētā tauku novade

Ja iekārtai ir papildus integrētā tauku novade, tad nopilējušie tauki tiks savākti gatavošanas kamerā un novadīti tauku savākšanas traukā.

1	Lodveida krāna rokturis	2	Notekcaurule
3	Uzpildes uzgalis ar bajonetes tipa noslēgu	4	Tauku savākšanas tvertne

1. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
2. Izņemiet notekcaurules aizbāzni.
3. Nolieciet aizbāzni blakus notekai uz gatavošanas kameras grīdas. Ķēde nodrošina, lai aizbāžņi nepazustu.
4. Ievietojiet tauku savākšanas vanniņu gatavošanas kamerā tā, lai tās atvērums būtu iesprausts notekcaurulē.
5. Iekārtas ārpusē zem notekas novietojiet tauku savākšanas tvertni, piem., kannu.
6. Iespraudiet integrētās tauku novades uzpildes uzgali tauku savākšanas tvertnē.
7. Iespraudiet uzpildes uzgaļa bajonetes tipa noslēgu notekā.
8. Nobloķējiet bajonetes tipa noslēgu.
9. Pagrieziet lodveida krāna rokturi horizontālā stāvoklī.

>> Lodveida krāns ir atvērts. Tagad nopilējušos taukus iespējams savākt tauku savākšanas tvertnē.

Tauku savākšanas tvertnes nomaiņa

⚠ UZMANĪBU!

Iekārtas ārpuse, noteka un tauku savākšanas tvertne var kļūt ļoti karsti

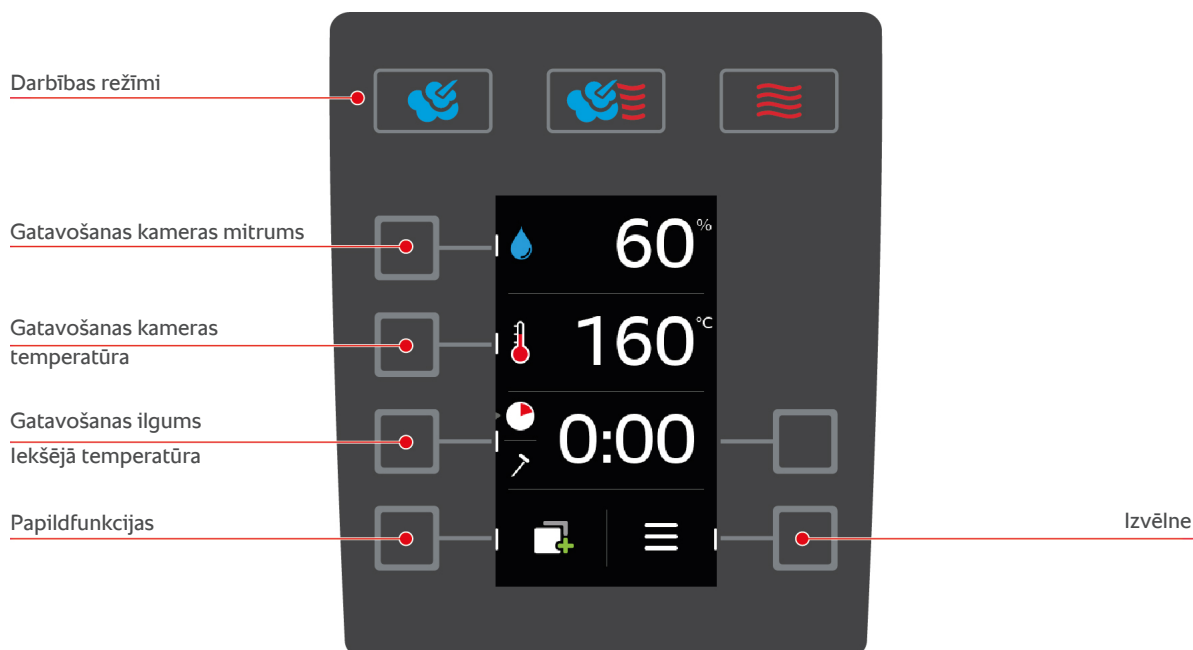
Saskaroties ar karstām iekārtas funkcionālajām daļām iespējams apdedzināties. Nomainot tauku savākšanas tvertni vienmēr valkājiet personiskos aizsarglīdzekļus.

1. Kad tauku savākšanas tvertne ir pilna, pagrieziet lodveida krāna rokturi vertikālā stāvoklī.
 - > Lodveida krāns ir aizvērts.
2. Atbrīvojiet bajonetes tipa noslēgu.
3. Nomainiet tauku savākšanas tvertni.
4. Atbrīvojieties no taukiem saskaņā ar vietējiem noteikumiem. **PADOMS!** Tauki un citi šķitrumi, kas tiek savākti tauku savākšanas tvertnē jānodod atkritumos atbilstoši vietējiem noteikumiem. Taukus nedrīkst izliet kanalizācijā. Tauku savākšanas tvertnē uzkrātos taukus nekad nedrīkst izmantot ēdienu gatavošanai vai kā pārtikas produktu.

4.10

5 Ēdienu sagatavošana

5.1 Darbības režīma izsaukšana



- Ir pieejami šādi darbības režīmi:
 - Tvaiks [► 23]
 - Tvaika un karstā gaisa kombinācija [► 24]
 - Karstais gaiss [► 25]
- Ir pieejami šādi gatavošanas parametri [► 19]:
 - Gatavošanas kameras mitrums
 - Gatavošanas kameras temperatūra
 - Gatavošanas ilgums
 - Iekšējā temperatūra
- Ir pieejamas šādas papildfunkcijas [► 21]:
 - Uzsildīšana
 - Atdzesēšanas funkcija
 - Gaisa ātrums
 - Delta-T gatavošana

5.2 Gatavošanas parametri



Gatavošanas kameras mitrums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts mitrums gatavošanas kamerā.

- Darbības režīmā **Tvaiks** gatavošanas kameras mitrums sasniedz 100 %, un to nav iespējams mainīt.
- Darbības režīmā **Tvaika un karstā gaisa kombinācija** produkta mitrums tiks papildināts ar mitrumu no tvaika ģeneratora. Kad iestatītais gatavošanas kameras mitrums tiks pārsniegts, gaiss gatavošanas kamerā tiks sausināts.
- Darbības režīmā **Karstais gaiss** mitrums netiks pievadīts no tvaika ģeneratora, bet gan izplūdis no produktiem. Kad iestatītais gatavošanas kameras mitrums tiks pārsniegts, gaiss gatavošanas kamerā tiks sausināts.

Gatavošanas kameras mitrums tiek iestatīts šādi:

1. Nospiediet taustiņu: 

2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras mitruma līmeni.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.



Gatavošanas kameras temperatūra

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīta temperatūra gatavošanas kamerā.

- Kad sildelements ir aktīvs, lai sasniegtu iestatīto gatavošanas kameras temperatūru, tiks parādīts šāds simbols:
- Kad gatavošanas kameras temperatūra ir sasniegta, tiks parādīts šāds simbols:

Gatavošanas kameras temperatūra tiek iestatīta šādi:

1. Nospiediet taustiņu:
 2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras temperatūras līmeni.
 3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Ja faktiskā temperatūra ir augstāka par iestatīto gatavošanas kameras temperatūru, sāk mirgot
 4. Nospiediet taustiņu:
 5. Nospiediet taustiņu:
 - > Jūs uzaicinās atvērt gatavošanas kameras durvis.
 - > **⚠ BRĪDINĀJUMS! Traumu risks! Atverot gatavošanas kameras durvis, ventilators netiek nobremzēts. ⚠**
BRĪDINĀJUMS! Neaiztiecirot rotējošu ventilatoru. Ventilatora kustības ātrums tiks palielināts. Gatavošanas kameras temperatūra pazeminās. Displejā ir redzama gatavošanas kameras temperatūra.
 6. Kad ir sasniegta vajadzīgā gatavošanas kameras temperatūra, nospiediet taustiņu:
- >> Atdzesēšanas funkcija Cool-Down tiek pabeigta.

Jūs varat apskatīties faktisko gatavošanas kameras mitrumu un gatavošanas kameras temperatūru:

1. Nospiediet un turiet taustiņu:
- > Pēc 10 sekundēm tiks parādīta faktiskā gatavošanas kameras temperatūra.
2. Lai atgrieztos pie iestatītajām parametru vērtībām, atlaidiet taustiņu.



Gatavošanas ilgums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts laiks, kurā ir jāsasniedz vēlmais produkta gatavošanas rezultāts. Bet ir arī iespējams ļaut iekārtai nepārtraukti darboties ar jūsu noteiktajiem iestatījumiem. Šim nolūkam ieslēdziet ilgstošo darbību.

Gatavošanas laiks tiek iestatīts šādi:

1. Nospiediet taustiņu:
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
 - > Iestatot gatavošanas laiku uz 10:00, parādās simbols: Ilgstošās darbības režīms ir ieslēgts.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

Kad esat iestatījis gatavošanas laiku, gatavošanas parametrs **Produkta iekšējā temperatūra** nav pieejams.



Iekšējā temperatūra

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts, cik augstai ir jābūt iekšējai temperatūrai vai kādai ir jābūt produkta gatavības pakāpei.

Iekšējā temperatūra tiek iestatīta šādi:

1. Divreiz nospiediet taustiņu:
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

Iestatot iekšējo temperatūru, lūdzu, ievērojiet spēkā esošās higiēnas prasības konkrētajam produktam jūsu valstī.

5.3 Papildfunkcijas



Uzsildīšana

Ar šo papildfunkciju gatavošanas kamera tiks iepriekš uzsildīta, lai varētu izveidot siltuma aiztures buferi. Šādi jāiestata temperatūra, līdz kurai jāuzsilda gatavošanas kamera.

1. Nospiediet taustiņu:
 2. Nospiediet taustiņu:
 3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo temperatūru.
 4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Iekārta tiek uzsildīta.
 5. Lai atceltu uzsildīšanu, nospiediet taustiņu:
 6. Lai parādītu pašreizējo gatavošanas kameras temperatūru, nospiediet un turiet taustiņu:
- >> Kad ir iekārta ir uzsildīta, jūs uzaicinās piepildīt iekārtu.



Atdziestēšanas funkcija

Ja produkti ir gatavoti augstā temperatūrā un beigās ir nepieciešama zemāka gatavošanas kameras temperatūra, jūs varat izmantot atdziestēšanas funkciju.

- ✓ Gaisa deflektors ir pareizi noregulēts.
1. Nospiediet taustiņu:
 2. Nospiediet taustiņu:
 3. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Aplaucēšanās risks! Atverot gatavošanas kameras durvis, karstais tvaiks no tā izplūst vāliem.** Atveriet gatavošanas kameras durvis. Ja gatavošanas kameras durvis jau ir atvērtas, aizveriet gatavošanas kameras durvis un atveriet vēlreiz.
 - > **⚠ BRĪDINĀJUMS! Traumu risks! Atverot gatavošanas kameras durvis, ventilators netiek nobremzēts.** **⚠ BRĪDINĀJUMS! Neaiztiecirot rotējošu ventilatoru.** Ventilatora kustības ātrums tiks palielināts. Gatavošanas kameras temperatūra pazeminās. Displejā ir redzama gatavošanas kameras temperatūra.
 4. Kad ir sasniegta vajadzīgā gatavošanas kameras temperatūra, nospiediet taustiņu:
- >> Atdziestēšanas funkcija Cool-Down tiek pabeigta.



Gaisa ātrums

Ar šo gatavošanas papildfunkciju tiek iestatīts ventilatora griešanās ātrums. Jo augstāks ir izvēlētais līmenis, jo lielāks ir gaisa ātrums. Maziem, maigiem produktiem izvēlieties zemāku līmeni.

Gaisa kustības ātrums tiek iestatīts šādi:

1. Nospiediet taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gaisa kustības ātrumu.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.



Delta-T gatavošana

PADOMS

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Delta-T gatavošanai ar gatavošanas laiku produktā tomēr ir jāievieto iekšējās temperatūras sensors.

Ar šo papildfunkciju produkts tiek pagatavots ar konstantu atšķirību starp gatavošanas kameras temperatūru un produkta iekšējo temperatūru. Ar lēnu gatavošanas kameras temperatūras paaugstināšanos, uzturot nemainīgu atšķirību līdz produkta iekšējai temperatūrai, produkts tiek pagatavots lēnām un īpaši saudzīgi. Tādējādi tiek samazināti gatavošanas zudumi. Jūs varat izvēlēties atšķirību 20 °C līdz 60 °C ietvaros. Jo mazāka ir atšķirība starp

gatavošanas kameras temperatūru un produkta iekšējo temperatūru, jo lēnāk un maigāk tiek pagatavots produkts. Jo lielāka ir atšķirība starp gatavošanas kameras temperatūru un produkta iekšējo temperatūru, jo ātrāk tiek pagatavots produkts.

Var iestatīt mērķa temperatūru vai vēlamo gatavošanas laiku. Ja ir iestatīta produkta mērķa temperatūra, gatavošanas kameras temperatūra tiek automātiski kontrolēta ar iestatītās Delta temperatūras atšķirību līdz iestatītajai iekšējai temperatūrai. Ja ir iestatīts produkta gatavošanas laiks, tad gatavošanas kameras temperatūra tiek automātiski regulēta ar iestatītās Delta temperatūras atšķirību līdz iestatītā gatavošanas laika beigām.

Delta-T gatavošana tiek iestatīta šādi:

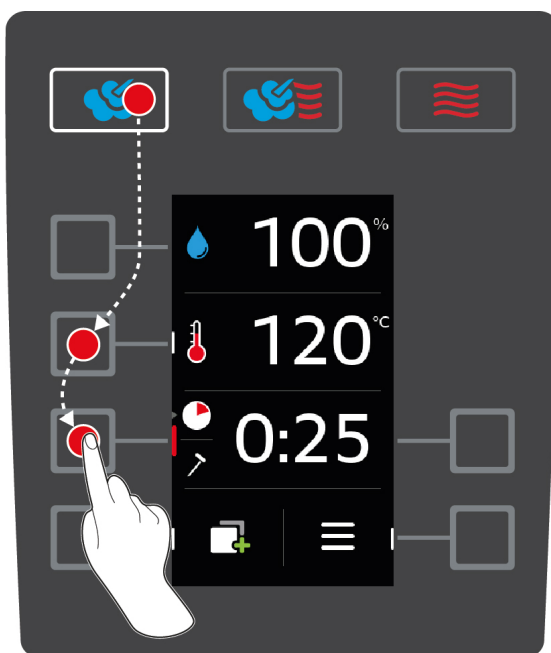
1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  
 - > Jūs automātiski pāriesiet atpakaļ pie gatavošanas parametriem. Gatavošanas parametrs **Gatavošanas laiks** tiks aizstāts ar funkciju Delta-T gatavošana. Tiek rādīta pašreizējā gatavošanas kameras temperatūra un Delta temperatūra.
3. Nospiediet taustiņu: 
4. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo temperatūras atšķirību.
5. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Izvēle automātiski pārlec uz gatavošanas parametru **Iekšējā temperatūra**.
6. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
7. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
- >> Gatavošanas parametrs tiks parādīts atbilstoši iestatījumiem.

5.4 Tvaiks

5.4.1 Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons

Gatavošanas kameras klimats	Gatavošanas paņēmieni	Gatavošanas kameras mitrums	Gatavošanas kameras temperatūra
mitrs	▪ Tvaicēšana ▪ Sautēšana ▪ Blanšēšana ▪ Gatavošana ▪ Uzbriedināšana ▪ Sous-vide (gatavots vakuumā) ▪ Atkausēšana ▪ Konservēšana	100 %	30 – 130 °C

5.4.2 Produktu gatavošana tvaiku



1. Nospiediet taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Ikona ir iestatīta kā viršanas temperatūras standarts un to vizuāli simbolizē.
4. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras temperatūras līmeni.
5. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas laiks** .
6. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
7. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
8. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, vienu reizi nospiediet taustiņu:
9. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
10. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Ja iekārtā netiek ielādēti produkti, uzkarsēšana tiek pārtraukta pēc 10 minūtēm.
11. Ielādējiet produktus iekārtā.
 - > Produkti tiek gatavoti. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

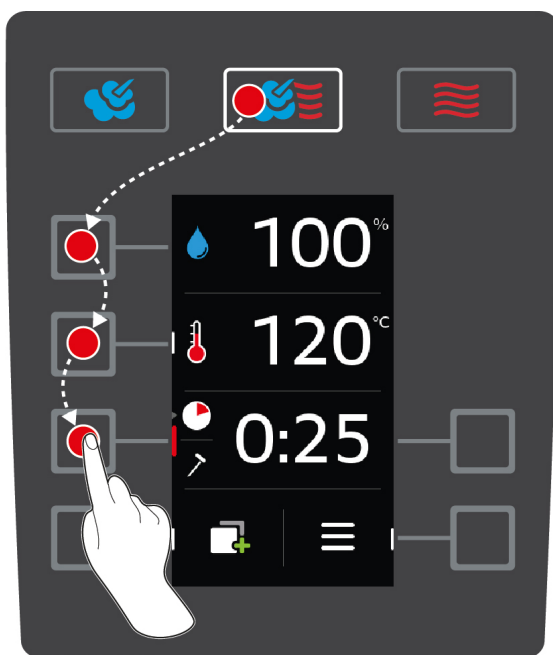
5.5 Tvaika un karstā gaisa kombinācija

5.5.1 Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons

Gatavošanas kameras klimats	Gatavošanas paņēmieni	Gatavošanas kameras mitrums	Gatavošanas kameras temperatūra
mitrs un karsts	▪ Cept ▪ Cepināšana	0 – 100 %	30 – 300 °C

Ja gatavošanas kameras temperatūra 30 minūtes pārsniedz 260 °C, tā tiek automātiski samazināta līdz 260 °C, ja šajā laikā nestrādājat ar iekārtu. Ja šajās 30 minūtēs veicat kādu darbību, piem., atverat gatavošanas kameras durvis, tad gatavošanas kameras temperatūra tiks uzturēta virs 260 °C vēl 30 minūtes.

5.5.2 Produktu gatavošana ar tvaika un karstā gaisa kombināciju



1. Nospiediet taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras mitruma līmeni.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas kameras temperatūra** .
5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras temperatūras līmeni.
6. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas laiks** .
7. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
8. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
9. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, vienu reizi nospiediet taustiņu:
10. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
11. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Ja iekārtā netiek ielādēti produkti, uzkarsēšana tiek pārtraukta pēc 10 minūtēm.
12. Ielādējiet produktus iekārtā.
 - > Produkti tiek gatavoti. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

5.6 Karstais gaiss

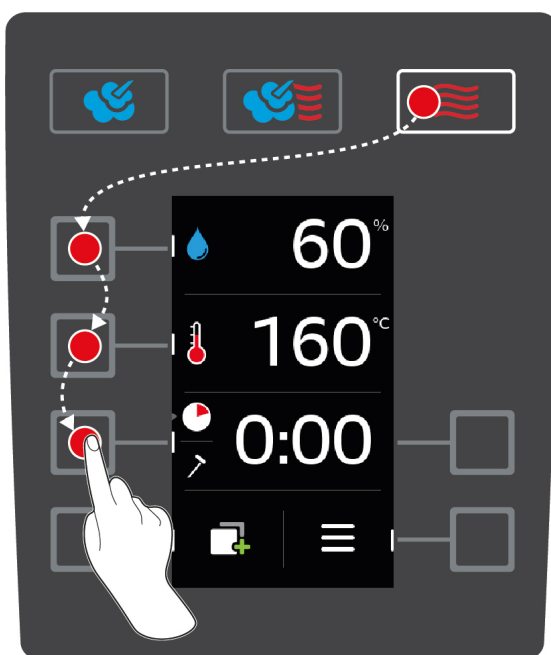
5.6.1 Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons

Gatavošanas kameras klimats	Gatavošanas paņēmieni	Gatavošanas kameras mitrums	Gatavošanas kameras temperatūra
karsts	▪ Cepšana ▪ Cepināšana ▪ Grilēšana ▪ Fritēšana	0 – 100 %	30 – 300 °C

Gatavošanas kameras klimats	Gatavošanas paņēmieni	Gatavošanas kameras mitrums	Gatavošanas kameras temperatūra
	- Gratinēšana - Glazēšana		

Ja gatavošanas kameras temperatūra 30 minūtes pārsniedz 260 °C, tā tiek automātiski samazināta līdz 260 °C, ja šajā laikā nestrādājat ar iekārtu. Ja šajās 30 minūtēs veicat kādu darbību, piem., atverat gatavošanas kameras durvis, tad gatavošanas kameras temperatūra tiks uzturēta virs 260 °C vēl 30 minūtes.

5.6.2 Produktu gatavošana ar karsto gaisu



1. Nospiediet taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet maksimālo gatavošanas kameras mitruma līmeni.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas kameras temperatūra** .
5. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas laiks** .
6. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
7. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
8. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, vienu reizi nospiediet taustiņu: .
9. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamu iekšējo temperatūru.
10. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Ja iekārtā netiek ielādēti produkti, uzkarsēšana tiek pārtraukta pēc 10 minūtēm.
11. Ielādējiet produktus iekārtā.
 - > Produkti tiek gatavoti. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

6 Sous-vide (gatavots vakuumā)

Gatavojot Sous vide procesā, produkti tiks sagatavoti, pievienotas garšvielas, marinēti vai apcepti, un tad ielikti Sous vide maisiņā vakuumā un pagatavoti. Tādējādi gatavais produkts iegūs intensīvu garšu, saglabās dabisko krāsu, vērtīgos vitamīnus un minerālvielas, kā arī maigas gatavošanas rezultātā samazināsies gatavošanas zudumi. Pēc gatavošanas produkti ir jāatdzesē. Pirms pasniegšanas produkti plastikātā maisiņā ir vēlreiz jāuzsilda, pēc tam jāizņem no tā un atkarībā no ēdiena veida pilnībā jāpabeidz sagatavot.

Sous-vide gatavošanas veids ir īpaši piemērots šādiem pielietošanas veidiem:

- **Cook and Chill**

Gatavojiet produkciju centralizēti vienā ražošanas virtuvē un piegādājat ēdienu pārējām virtuvēm. Tādējādi izvairīsieties no dārgas pārprodukcijas, sagatavojot pasniegšanai tikai tos ēdienus, kas tiešām nepieciešami.

- **Apkalpošana numurā**

Pagatavojiet ēdienus vai atsevišķas sastāvdaļas iepriekš, atdzesējiet tās un pabeidziet atsevišķas porcijas pēc pieprasījuma. Tādējādi arī neprofesionāls personāls varēs kvalitatīvi pamieļot jūsu viesus 24 stundas diennaktī.

- **Diētiska un veselīga pārtika**

Maigi pagatavojiet veselīgu ēdienu un saglabājat dabiskās garšas un aromātus. Pievienojot aromātiskas piedevas, arī nesālīts ēdiens garšo pilnīgi.

Detalizētu informāciju par Sous vide gatavošanas procesiem skatiet Sous vide.



PADOMS

Ar piederumu klāstā esošā Sous-vide iekšējās temperatūras sensora palīdzību jūs varēsiet nodrošināt, ka Sous-vide gatavošanas laikā tiek sasniegta vēlāmā produkta iekšējā temperatūra. Ar paplašinātu un automatisku iekšējās temperatūras HACCP dokumentāciju nodrošināsiet, ka visi pārtikas produktu higiēnas vispārīgie principi tiek atbilstoši dokumentēti.

Papildu informāciju par Sous-vide iekšējās temperatūras sensora montāžu un lietošanu atradīsiet USB iekšējās temperatūras sensora lietošanas pamācībā, ko iespējams lejupielādēt mūsu mājas lapā.

7 Pabeigšana

Ar pabeigšanas palīdzību jūs atdalāt ēdiena gatavošanu no pasniegšanas, un tādējādi gūstat laiku svarīgajām lietām gatavošanā: Plānošanai, ēdienkartes sastādīšanai vai mākslinieciskai porciju sagatavošanai. Tiek samazināti kvalitātes zudumi no ilgstošas ēdiena turēšanas siltumā un nodrošināts izcils rezultāts.

- Pilnībā pabeidziet tikai tos ēdienus, kas uzreiz nepieciešami, un mierīgi reaģējiet uz izmaiņām viesu skaitā.
- Izvairieties no nervozas steigas un stresa sagatavošanas laikā, pateicoties īsākiem ražošanas un pasniegšanas laikiem.
- Samaziniet personāla izmaksas ar efektīvi laicīgiem iestatījumiem un īsāku ceļu līdz klientiem.
- Īstenojiet vairākus pasākumus vienlaikus un paaugstiniet savu noslogojumu, bez nekādām papildus izmaksām.

Ar pabeigšanas funkciju jūs varēsiet sasniegt izcilu ēdiena kvalitāti un plašu ēdienu klāstu – restorānā, viesnīcā vai izbraukuma ēdināšanā:

- **Pabeigšanas funkcija restorānā**
Ēdiena gatavošana tiks pilnībā pabeigta tad, kad tas būs nepieciešams.
- **Pabeigšana viesnīcā**
Porciju pabeigšanas funkcija ir īpaši piemērota reizēs, kad vienlaikus nepieciešams nodrošināt daudz šķīvju ar ēdienu, piem., konferencēs, kāzās vai citos pasākumos.
- **Pabeigšana ēdināšanas pakalpojumu jomā**
Pabeigšanas funkcija tvertnē ir galvenokārt piemērota, kad ir nepieciešams sagatavot pasniegšanai lielu daudzumu dažādu ēdienu.

Jūs varat pabeigt ēdienu pēdējo fāzi manuāli [► 27] vai izmantot kādu no iepriekš iestatītajām programmām [► 29].

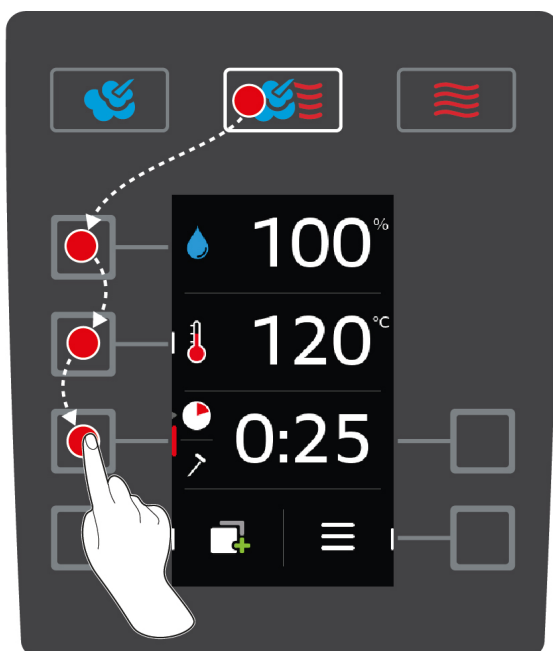
7.1 Gatavošanas kameras klimats un temperatūra

Gatavošanas kameras klimats	Gatavošanas kameras mitrums	Gatavošanas kameras temperatūra
mitrs un karsts	0 – 100 %	Viršanas temperatūra – 140 °C

Temperatūras diapazons starp viršanas temperatūru un 140 °C ir lieliski piemērots ēdiena gatavošanas pabeigšanai. Produkti neizžūst un mitrums nekondensējas uz šķīvjiem.

7.2 Produktu gatavošanas pabeigšana

Jūs varat pabeigt gatavojamo produktu pēdējo fāzi ar kādu no iepriekš iestatītajām programmām. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Iepriekš iestatītās programmas [► 29]

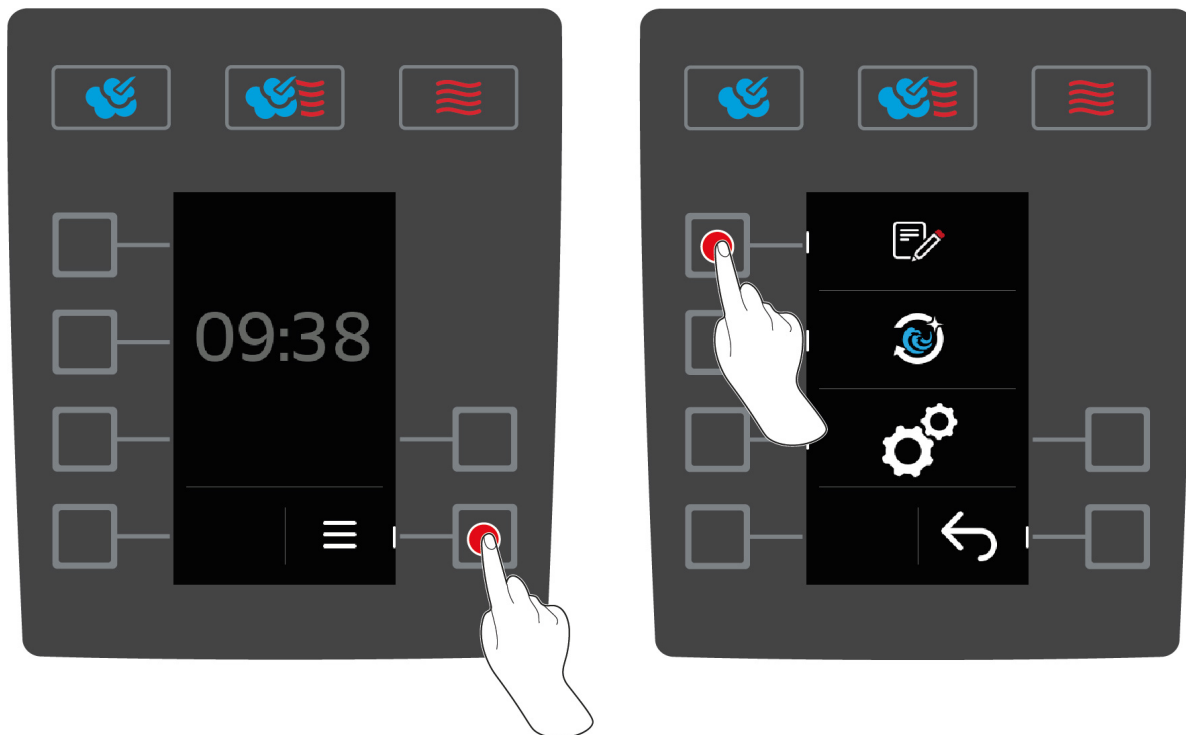


1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras mitruma līmeni.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas kameras temperatūra** .
5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet gatavošanas temperatūru, kas ir starp viršanas temperatūru un 140 °C.
6. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas laiks** .
7. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
8. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
9. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, vienu reizi nospiediet taustiņu:  iespraudiet temperatūras sensoru šķīvju statīva ratiņu baltajā keramikas caurulē.
10. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
11. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Ja iekārtā netiek ielādēti produkti, uzkarsēšana tiek pārtraukta pēc 10 minūtēm.
12. Ielādējiet produktus iekārtā.
 - > Produkti tiek atjaunoti. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

8 Programmēšanas režīms

Programmēšanas režīmā jūs varat iestatīt un saglabāt savas gatavošanas programmas. Ir pieejamas 100 programmu vietas. Katrai programmai varat ievadīt līdz pat 12 gatavošanas soļiem. Jums tas nozīmē visvienkāršāko iekārtas lietošanu, bez nekādas kontroles un uzraudzības. Tādējādi jūs iegūsiet laiku, ietaupīsiet izejvielas un enerģiju, kā arī nevainojamas kvalitātes, standartizētu ēdiena kvalitāti jebkurā laikā.

8.1 Programmēšanas režīma atvēršana



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: ≡
2. Nospiediet taustiņu:

>> Tiks parādīts programmēšanas režīma programmu saraksts.

8.2 Iepriekš iestatītās programmas

Ir pieejamas šādas iepriekš iestatītas programmas:

Programma	Solis	Iestatījumi
Tvertne - pabeigšana ar iekšējo temperatūru	1. solis	- Darbības režīms: Tvaika un karstā gaisa kombinācija - Uzsildīšana: 140 °C
	2. solis	- Gatavošanas kameras temperatūra: 140 °C - Gatavošanas kameras mitrums: 60 % - Ventilatora pakāpe: 4 - Iekšējā temperatūra: 68 °C
	3. solis	- Darbības režīms: karstais gaiss - Gatavošanas kameras temperatūra: 140 °C - Gatavošanas kameras mitrums: 60 % - Ventilatora pakāpe: 4 - Gatavošanas laiks: 24 minūtes
Tvertne - pabeigšana ar laiku	1. solis	- Darbības režīms: Tvaika un karstā gaisa kombinācija - Uzsildīšana: 140 °C

Programma	Solis	Iestatījumi
	2. solis	- Gatavošanas kameras temperatūra: 140 °C - Gatavošanas kameras mitrums: 60 % - Ventilatora pakāpe: 4 - Iekšējā temperatūra: 72 °C
	3. solis	- Darbības režīms: karstais gaiss - Gatavošanas kameras temperatūra: 140 °C - Gatavošanas kameras mitrums: 60 % - Ventilatora pakāpe: 4 - Gatavošanas laiks: 1 minūte
Šķīvji - pabeigšana	1. solis	- Darbības režīms: Tvaika un karstā gaisa kombinācija - Uzsildīšana: 130 °C
	2. solis	- Gatavošanas kameras temperatūra: 130 °C - Gatavošanas kameras mitrums: 80 % - Ventilatora pakāpe: 4 - Gatavošanas laiks: 8 minūtes

Papildu informāciju par Pabeigšanu atradīsiet šeit [► 27].

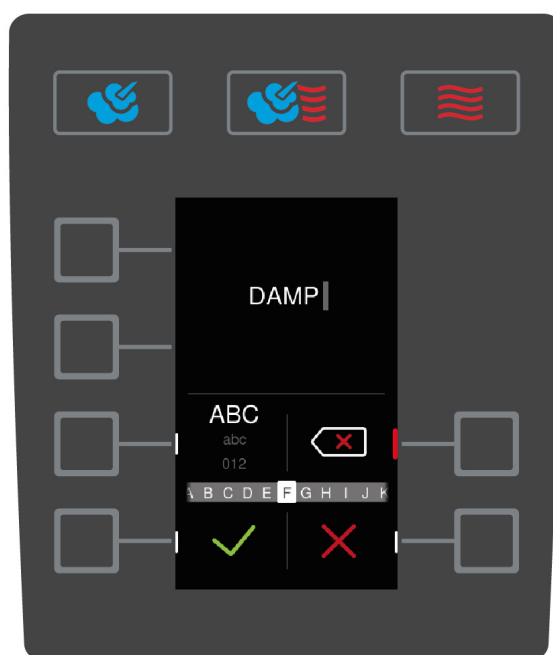
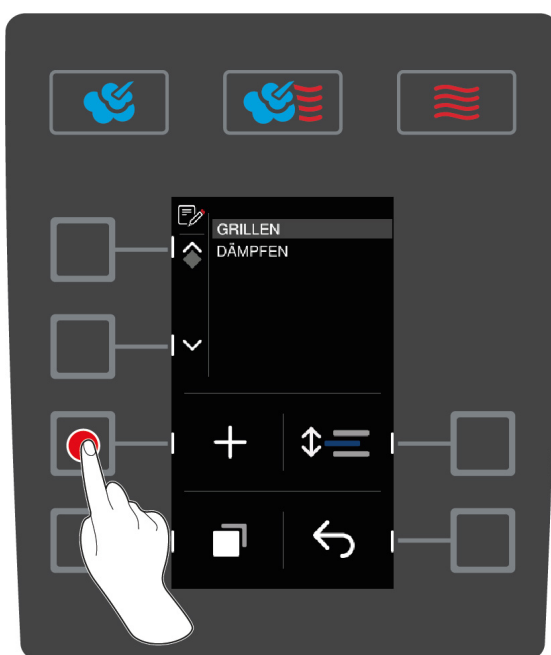
8.3 Iestatīt jaunu programmu

PADOMS

Paplašinātās programmas funkcijas

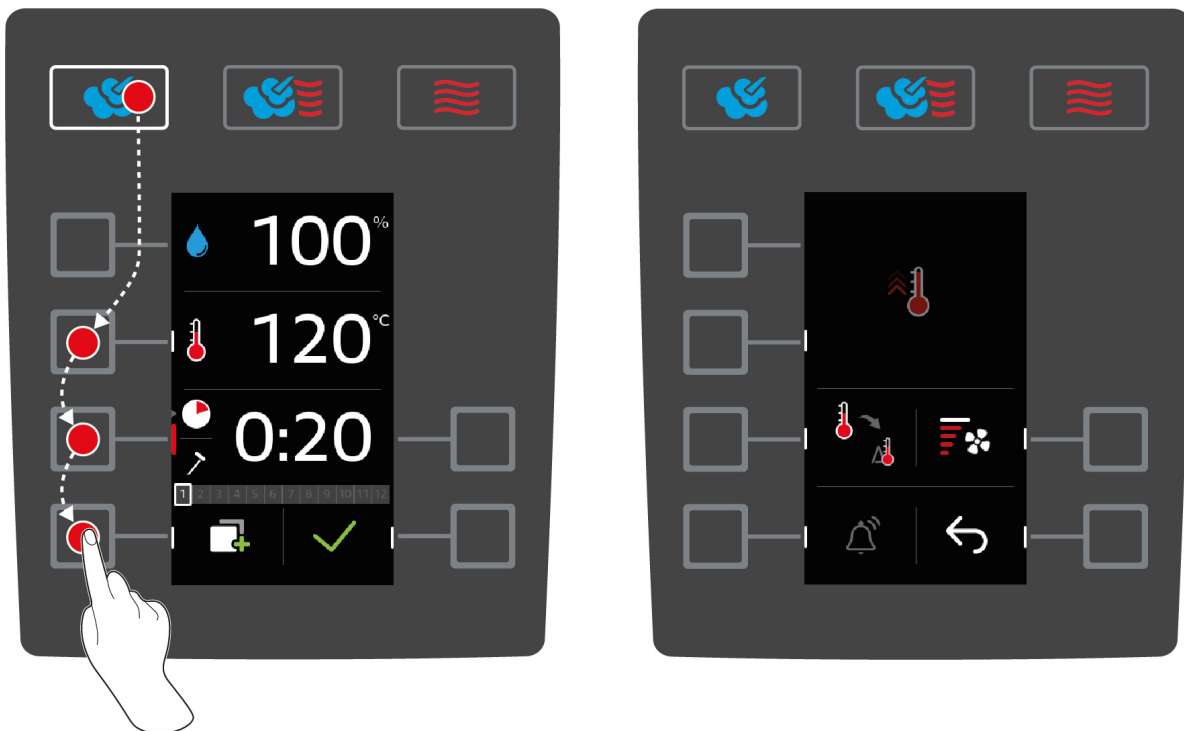
Ja izveidojat un saglabājat programmu ar programmu sarakstā jau esošu nosaukumu, tad saglabājot jauno programmu, tiek veikta automātiskā indicēšana.

Ja programma tiek augšupielādēta iekārtā no USB zibatmiņas vai no ConnectedCooking vietnes, tad iekārtā esošā programma ar tādu pašu nosaukumu tiks pārrakstīta.



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Nospiediet taustiņu: 

4. Ar centrālo iestatīšanas pogu ievadiet programmas nosaukumu. Varat izmantot lielos burtus, mazos burtus un skaitļus. Lai pārslēgtos uz priekšu un atpakaļ starp opcijām, nospiediet taustiņu: **ABC**
5. Lai saglabātu ierakstu, nospiediet taustiņu: 
6. Kad esat ievadījis programmas nosaukumu, nospiediet taustiņu, lai saglabātu ievadīto: 
 - > Sāk mirgot darbības režīmu taustiņi.
7. Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.
 - > Sāk degt darbības režīma taustiņš.



Gatavošanas soļa programmēšana

Pēc tam, atkarībā no izvēlēta gatavošanas soļa, varat iestatīt dažādus gatavošanas parametrus [► 19]. Turklāt jūs varat izvēlēties arī dažādas papildfunkcijas [► 21].

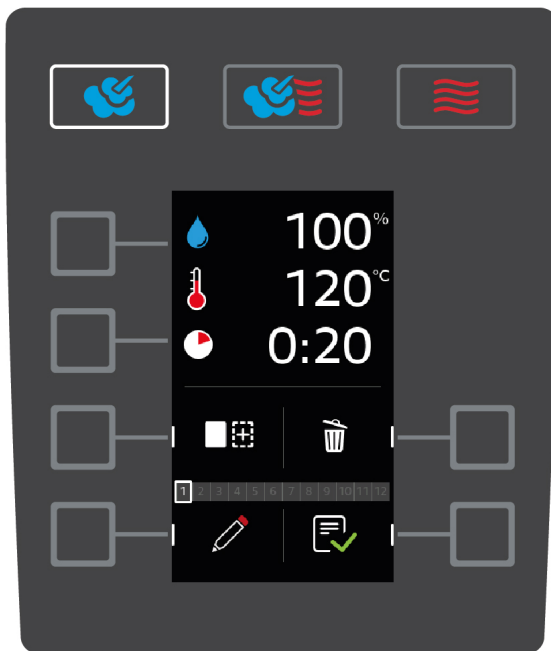
1. Nospiediet izvēlēta gatavošanas parametra taustiņu.
2. Lai pārņemtu iestatījumus, pagrieziet centrālo grozāmo pogu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
4. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: 
 - > Gatavošanas solis tiks saglabāts un tad parādīts. Tagad jūs varat pievienot vēl 11 gatavošanas soļus.

Manuāla priekšsildīšana

Programmā varat iekļaut soli, kurā iekārta tiks iepriekš uzsildīta. Tādējādi jau pirms produktu ielādes gatavošanas kamerā izveidosies siltuma buferis, ar kura palīdzību ātri vien tiks sasniegta vēlamo gatavošanas kameras temperatūra, arī tad, ja vēlaties sagatavot dziļi sasaldētus produktus.

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Nospiediet taustiņu: 
4. Nospiediet taustiņu: 
5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo temperatūru.
6. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: 
 - > Manuālā priekšsildīšana ir izkārtota kā pirmais programmas solis.

7. Lai ieprogrammētu nākamo gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: 
 - > Sāk mirgot darbības režīmu taustiņi.
8. Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu un turpiniet ar gatavošanas soļa programmēšanu.



Nākamā gatavošanas soļa pievienošana

1. Nospiediet taustiņu: 
 - > Sāk mirgot darbības režīmu taustiņi.
2. Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu un turpiniet ar gatavošanas soļa programmēšanu.

Gatavošanas soļa rediģēšana

1. Lai apstiprinātu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: .
2. Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu un rediģējiet gatavošanas parametru.

Gatavošanas soļa dzēšana

1. Lai izdzēstu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: .
- >> Gatavošanas solis ir izdzēsts.

Programmas saglabāšana

1. Lai saglabātu programmu, nospiediet taustiņu: .
- >> Programma tiks parādīta programmu saraksta pēdējā vietā. Tagad jūs varat ieslēgt programmu [► 32].

8.4 Programmas ieslēgšana

1. Nospiediet taustiņu: .
 2. Nospiediet taustiņu: .
 3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo programmu.
 4. Lai apstiprinātu izvēli, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
- >> Programma ieslēgsies un tiks izpildīts pirmais gatavošanas solis.

8.5 Programmas rediģēšana

1. Nospiediet taustiņu: .
2. Nospiediet taustiņu: .

3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo programmu.
4. Nospiediet taustiņu: 
5. Nospiediet taustiņu: 
6. Ja vēlaties pārdēvēt gatavošanas procesu, veiciet izmaiņas un pēc tam nospiediet taustiņu, lai tās apstiprinātu:



> Ir pieejamas šādas rediģēšanas iespējas:

- Gatavošanas soļa pievienošana 
- Gatavošanas soļa dzēšana 
- Gatavošanas soļa dzēšana 

Gatavošanas soļa pievienošana

1. Nospiediet taustiņu: 
 - > Sāk mirgot darbības režīmu taustiņi.
2. Izvēlieties darbības režīmu, gatavošanas parametru un papildfunkcijas. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Iestatīt jaunu programmu [► 30]
3. Lai saglabātu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: 
4. Lai saglabātu gatavošanas procesu, nospiediet taustiņu: 

Gatavošanas soļa dzēšana

1. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas soli.
2. Nospiediet taustiņu: 
 - > Gatavošanas solis ir izdzēsts.
3. Lai saglabātu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: 
4. Lai saglabātu gatavošanas procesu, nospiediet taustiņu: 

Gatavošanas soļa dzēšana

1. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas soli.
2. Nospiediet taustiņu: 
 - > Tiks parādīts gatavošanas soļa gatavošanas parametrs.
3. Izvēlieties darbības režīmu, gatavošanas parametru un papildfunkcijas, ko vēlaties rediģēt. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Iestatīt jaunu programmu [► 30]
4. Lai saglabātu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: 
5. Lai saglabātu gatavošanas procesu, nospiediet taustiņu: 

8.6

Dzēst programmu

1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet taustiņu: 
 3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo programmu.
 4. Nospiediet un turiet taustiņu, līdz statusa stabiņš tiek parādīts pilnībā: 
- >> Programma ir izdzēsta.

8.7

Programmu saraksta šķirošana

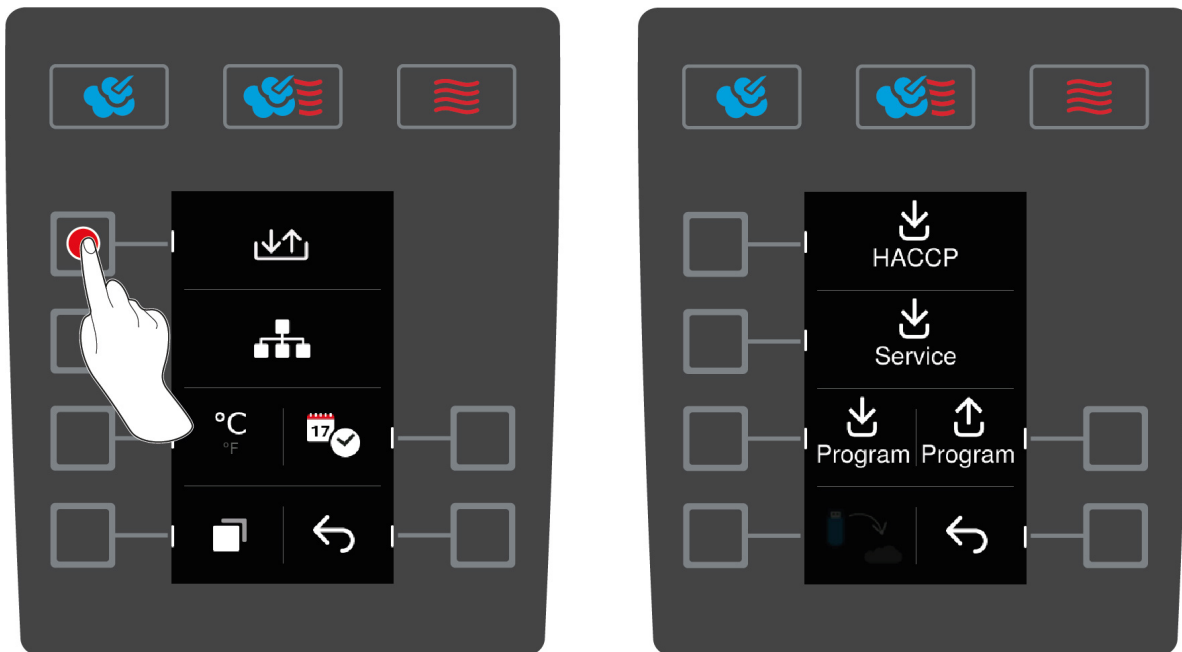
Jūs varat sašķirot programmu sarakstu, lai visbiežāk izmantotās programmas atrastos pirmajās vietās:

- ✓ Programma ir iestatīta.
1. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo programmu.
 2. Nospiediet taustiņu: 

3. Grieziet centrālo iestatīšanas pogu tik ilgi, līdz programma atrodas vēlamajā vietā.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

8.8 Programmu augšupielāde un lejupielāde

Vienā iekārtā izveidotās programmas iespējams lejupielādēt un pārnest uz citu iCombi Classic iekārtu.



✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu:

Programmas lejupielāde

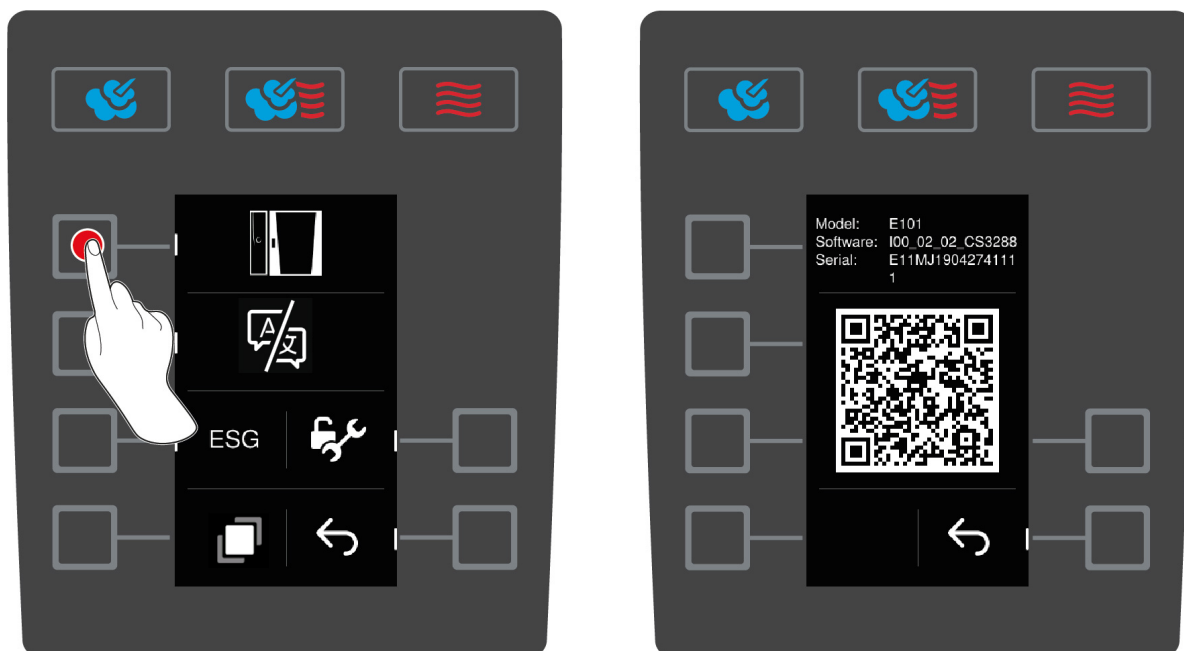
1. Nospiediet taustiņu:
 - > Jūs varat izlemt, vai ir nepieciešams lejupielādēt vienu vai visas programmas.
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo programmu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
4. Lai atceltu izvēli, nospiediet taustiņu:
5. Lai uzsāktu lejupielādi, nospiediet taustiņu:
 - > Programmas tiek lejupielādētas.

Programmu augšupielāde

1. Nospiediet taustiņu:
 - > Tiks parādītas pieejamās programmas.
2. Pagrieziet centrālo grozāmo pogu un izvēlieties nepieciešamo programmu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
4. Lai atceltu izvēli, nospiediet taustiņu:
5. Lai uzsāktu augšupielādi, nospiediet taustiņu:
 - > Programma tiks augšupielādēta.

9 Iestatījumi

9.1 Iestatījumu atvēršana



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: 

2. Nospiediet taustiņu: 

Ir iespējams mainīt šādus iestatījumus:

- Temperatūras vienības iestatīšana [► 35]
- Datuma un pulksteņa laika iestatīšana [► 36]

1. Lai atvērtu citus iestatījumus, nospiediet taustiņu: 

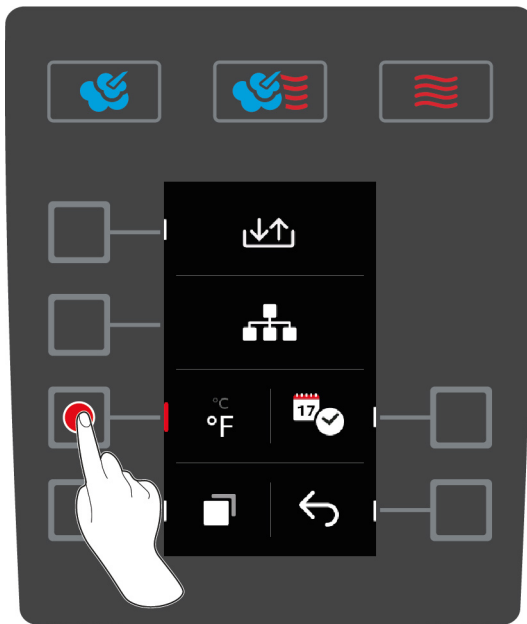
Ir iespējams mainīt šādus iestatījumus:

- Tastatūras maiņa [► 37]

1. Lai atgrieztos sākuma ekrānā, nospiediet taustiņu: 

9.2 Temperatūras vienības iestatīšana

Šeit varat iestatīt, kādā mērvienībā tiks rādīta temperatūra – °C vai °F.

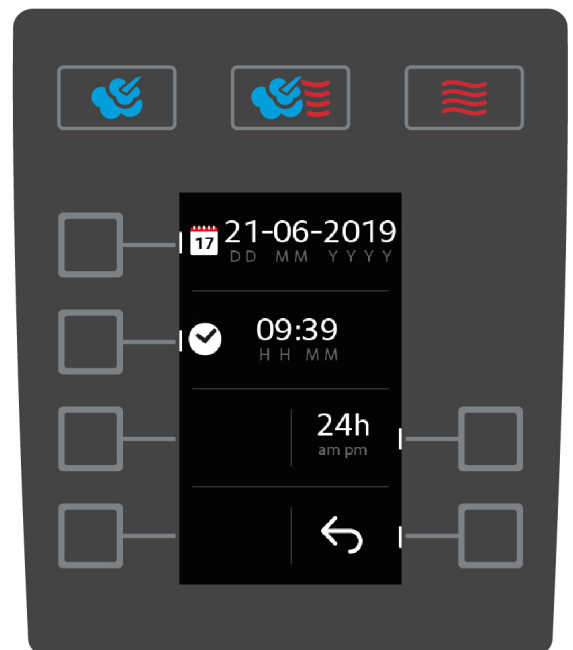
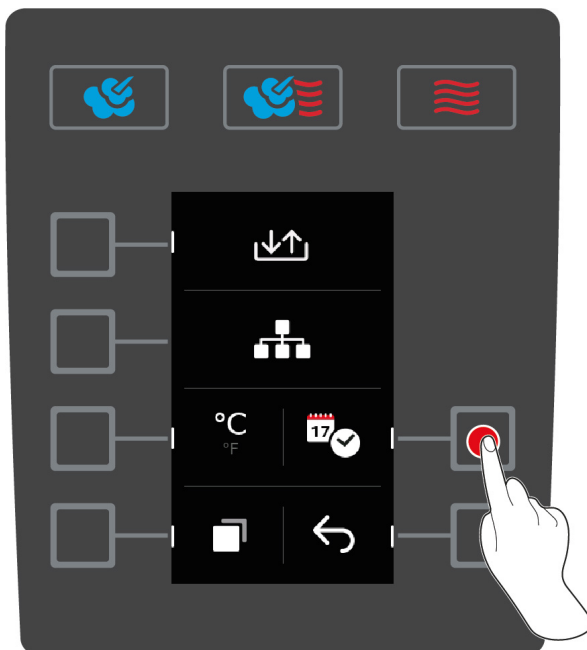


1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: ≡
2. Nospiediet taustiņu: ⚙️
3. Nospiediet taustiņu un izvēlieties temperatūras vienību °C vai °F.

9.3 Datuma un pulksteņa laika iestatīšana

Ir iespējams mainīt šādus iestatījumus:

- Datuma formāts: DDMMGGGG
- Laika formāts: HH.MM
- Reāllaika formāts 12 stundas vai 24 stundas



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: ≡
2. Nospiediet taustiņu: ⚙️
3. Nospiediet taustiņu: 📅✓

Datuma maiņa

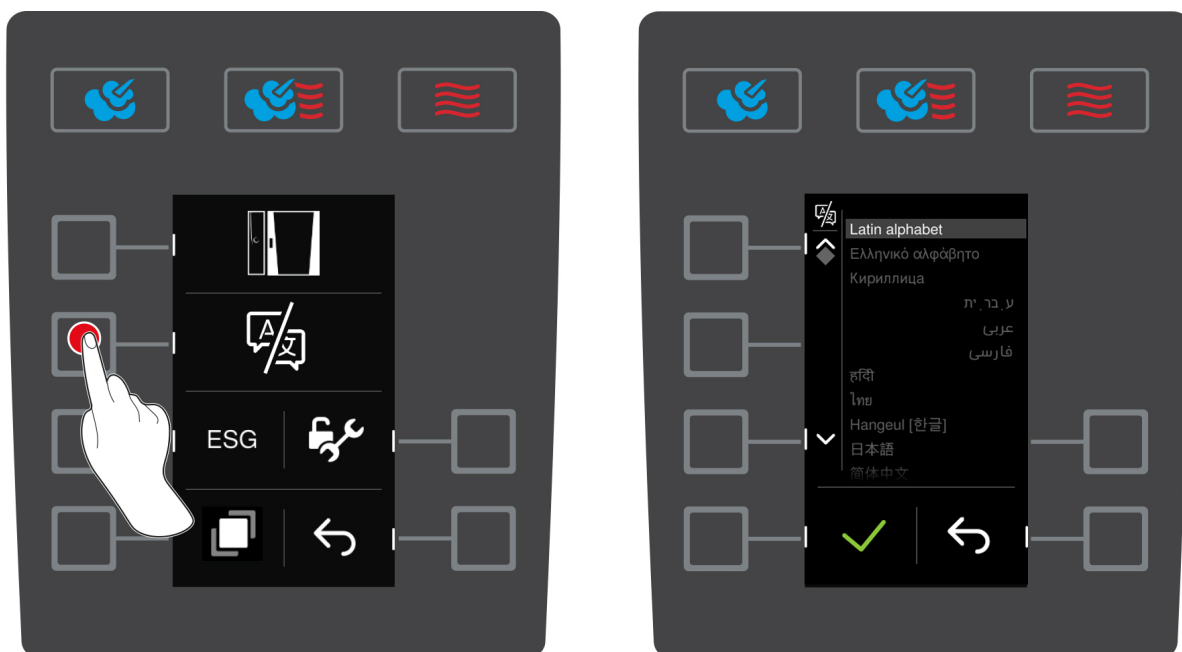
1. Nospiediet taustiņu: 
 - > Sāk mirgot **DD** vērtība.
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo dienu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
4. Atkārtojiet šo soli, līdz ir iestatīts arī mēnesis un gads.

Pulksteņa laika maiņa

1. Nospiediet taustiņu: 
 - > Sāk mirgot **HH** vērtība.
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo stundu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
4. Atkārtojiet šo soli un iestatiet arī minūtes.

Reāllaika maiņa

1. Nospiediet taustiņu: 24h
 - > Rādījums mainās uz 12 stundu formātu.

9.4**Tastatūras maiņa**

Šeit var iestatīt, kura tastatūras rakstzīmju kopa ir jāizmanto, kad veidojat jaunu programmu.

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Nospiediet taustiņu: 
4. Nospiediet taustiņu: 
 - > Tiks parādīts pieejamo rakstzīmju kopu saraksts.
5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo rakstzīmju kopu.
6. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

9.5**Skaņas signāla un skaņas signāla skaļuma iestatīšana**

Rīkojieties sekojoši, lai iestatītu skaņas signāla profilu:

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Nospiediet taustiņu:  divas reizes.
4. Nospiediet taustiņu: 
5. Lai sameklētu vēlamo skaņas signāla profilu, pagrieziet centrālo grozāmo pogu.
6. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

Skaņas signāla skaļuma iestatīšana

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Nospiediet taustiņu:  divas reizes.
4. Nospiediet taustiņu: 
5. Lai iestatītu vēlamo skaļumu, pagrieziet izvēles slēdzi.
6. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu:  atkārtot.

9.6 Rokas dušas izskalošana

Pastāv iespēja iestatīt atgādinājumu uz ekrāna, kas atgādinās regulāri izskalot rokas dušu. Rokas dušas skalošana novērš iespējamu ūdens kontamināciju šļūtenē vai rokas dušā.

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Nospiediet taustiņu:  divas reizes.
4. Nospiediet taustiņu: , lai aktivizētu rokas dušas skalošanas atgādinājumu.
5. Nospiediet taustiņu: , lai deaktivizētu rokas dušas skalošanas atgādinājumu.

Kamēr vien atgādinājums ir aktivizēts, ik pēc 72 stundām parādīsies atgādinājums 90 sekundes skalot dušu. Turpmāk atgādinājums par skalošanu parādīsies HACCP žurnālā ar laika un datuma zīmogu.

PADOMS: Nospiediet taustiņu:  pēc 30 sekundēm, lai vēlreiz apskatītos ziņojumu.

10 Virtuves pārvaldība

10.1 Higiēnas pārvaldība

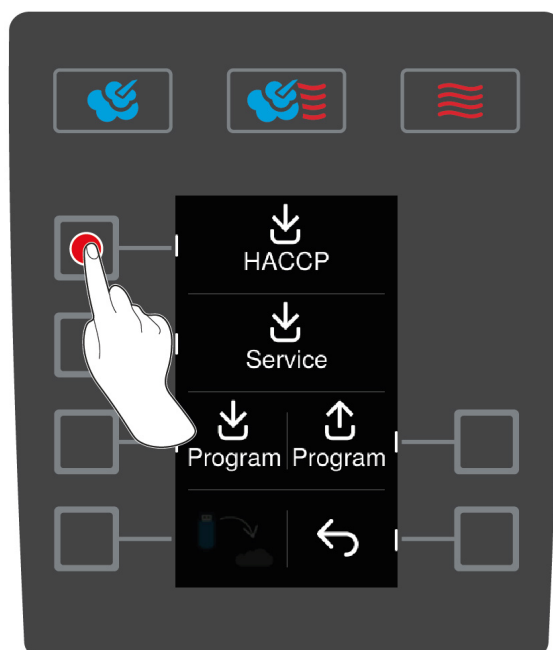
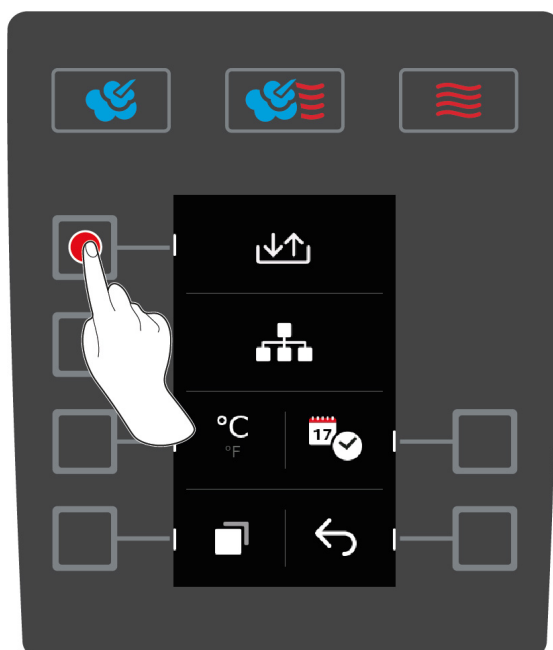
10.1.1 Ierakstītie HACCP dati

Šie HACCP dati tiks ierakstīti par katru ielādi:

- Ielādes numurs
- Iekārtas modelis
- Sērijas numurs
- Programmatūras un palīdzības versija
- Datums un pulksteņa laiks
- Tīrīšanas programma
- Skalošanas rokas duša
- Gatavošanas kameras temperatūra
- Iekšējās temperatūras nominālvērtība
- Izmērītā produkta iekšējā temperatūra
- Laiks (ss:mm:ss)
- Temperatūras mērvienība
- Pieslēgšana enerģijas optimizēšanas iekārtai
- Gatavošanas kameras durvju atvēršana un aizvēršana
- Darbības režīma maiņa
- Automātiska tīrīšana

10.1.2 HACCP datu lejupielāde

HACCP dati tiek uzglabāti iekārtā 28 dienas. Šajā laikā tos ir iespējams lejupielādēt.



✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu:

4. Nospiediet taustiņu: HACCP

>> HACCP dati tiks lejupielādēti .txt faila formātā. Šos datus būs iespējams atvērt teksta redaktorā vai izklājlapu programmā.

10.2 Pieslēgt iekārtu tīklam

Vispārīgi:

Jūsu iCombiClassic ir iespējams savienot ar tīklu. Līdz ar to iegūsiet šādas iespējas:

- ConnectecCooking vidē iespējams kontrolēt gatavošanas sistēmas statusu un gatavošanas procesu.
- ConnectedCooking sistēmā iespējams ielādēt iCombiClassic servisa ziņojumus.
- Programmas iespējams ielādēt Connected Cooking vidē no iCombiClassic, kur tās iespējams mainīt vai saglabāt.
- Programmas, kas tiek izveidotas ConnectedCooking vidē, ir iespējams ielādēt un saglabāt iCombiClassic.

Pieejamās opcijas:

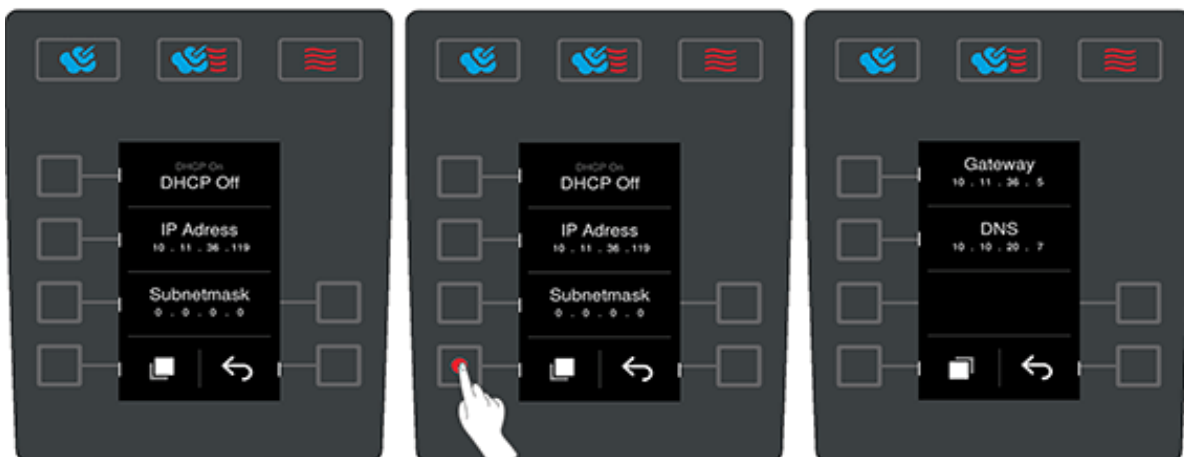
INFORMĀCIJA: Tīkla savienojumam ir nepieciešams papildu Ethernet interfeiss (LAN) vai papildu WiFi un Ethernet interfeiss (LAN vai WLAN). Tie ir jāizvēlas un jāpasūta ierīces konfigurēšanas laikā.

iCombiClassic ir pieejami šādi izvēles tīkla savienojumi:

- Savienojums ar Ethernet (LAN)
- Savienojums ar WiFi

Tīkls





Šeit tiks parādīts DHCP numurs, IP adrese, apakštīkla maska, Gateway un DNS. Turpmāk šeit tiks parādīta arī MAC adrese. Piemēram, tīkla savienojumu var piešķirt uzņēmuma vidē, izmantojot iCombi Classic tīkla adaptera unikālo identifikatoru (MAC adresi).

WiFi savienojums:



- Nospiediet  taustiņu, lai redzētu WiFi iestatījumus.



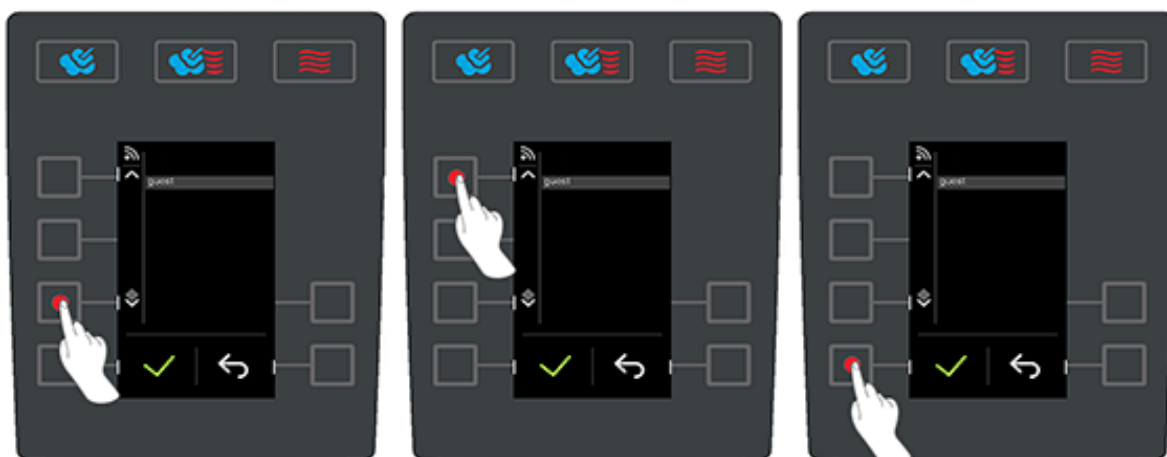
Tīks parādīts aktuālais savienojuma statuss, kā arī iepriekšējais tīkla savienojums.

-  = nav savienots
-  = savienots

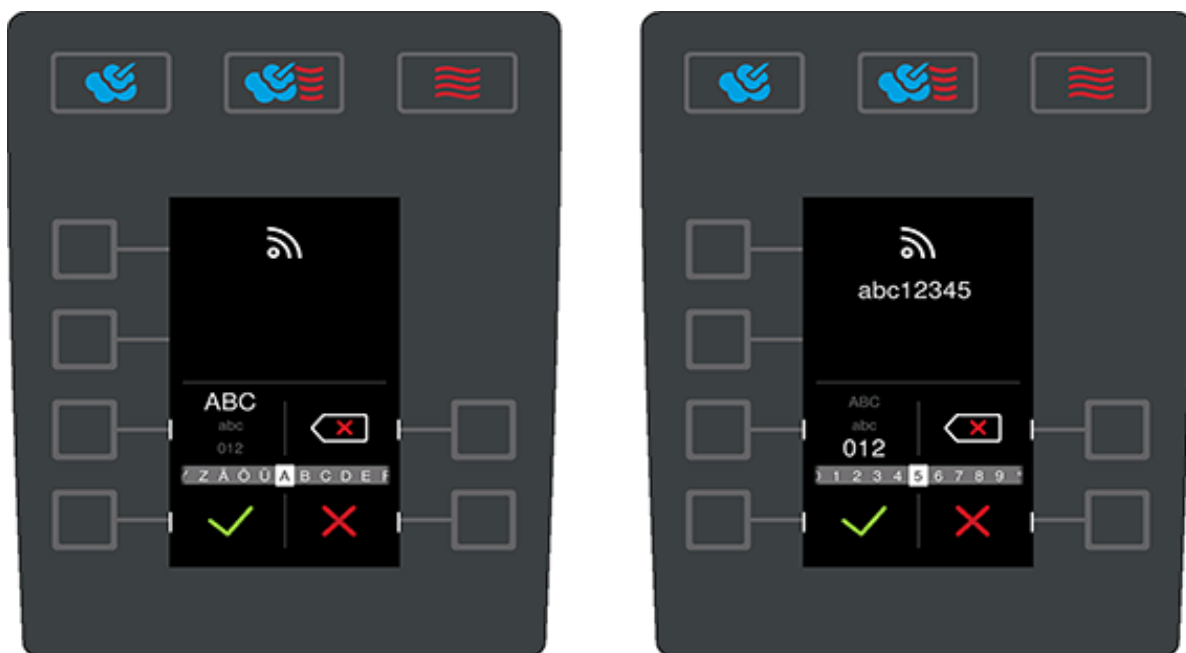
Tīkla izslēgšana vai maiņa



Izmantojot meklēšanas opciju, jūs varat apskatīt un atlasīt jau saglabātos tīklus vai atrast jaunus tīklus.



Atlasiet tīklu, lai izveidotu savienojumu, un apstipriniet ar ✓.



- Ievadiet WiFi paroli.

Ievades apstiprināšana vai atcelšana:



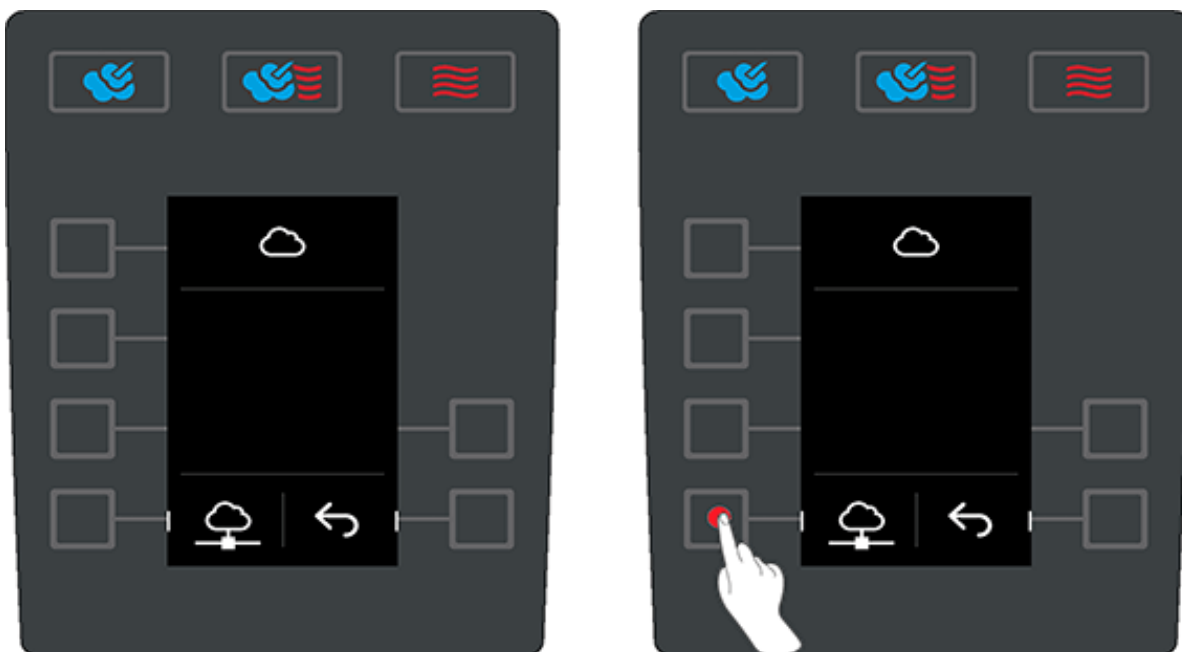
- Izmantojiet grozāmo pogu, lai atlasītu burtus, ciparus un īpašās rakstzīmes.
- Apstipriniet savu izvēli, nospiežot grozāmo pogu.
- Nospiediet ✓, lai apstiprinātu ievadi.
- Nospiediet ✗, lai atceltu izvēli.

Savienojums ar ConnectedCooking Cloud:

Jūsu iCombiClassic ir reģistrēts vietnē ConnectedCooking, izmantojot individuālu aktivizācijas kodu. Aktivizācijas kods tiek ģenerēts gatavošanas sistēmā, un tas jāievada jūsu ConnectedCooking kontā vietnē www.connectedcooking.com, lai reģistrētu gatavošanas sistēmu.



- Nospiediet ☰ taustiņu, lai izgūtu aktivizācijas kodu.



- Nospiediet  taustiņu, lai ģenerētu aktivizācijas kodu.

INFO: Vēlreiz nospiediet  taustiņu, lai ģenerētu jaunu aktivizācijas kodu, ja tas netiek parādīts. Tas var aizņemt dažas sekundes.



Pēc tam ar šo kodu jūs varat savienot savu gatavošanas sistēmu ar ConnectedCooking.

Gatavošanas sistēma ir savienota, tas tiks parādīts ConnectedCooking. Pēc gatavošanas sistēmas restartēšanas higiēnas dati (HACCP) tiek automātiski pārsūtīti no gatavošanas sistēmas uz ConnectedCooking.

10.2.1 WLAN savienojuma izveidošana

Ja vēlaties savienot iekārtu ar WLAN tīklu, kurā jums ir jāpiesakās caur mājas lapu, tad nav iespējams izveidot WLAN savienojumu. Nevar izveidot savienojumu ar WLAN tīkliem, kuriem nepieciešams pieteikties tīmekļa vietnē.

1. Nospiediet taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu: **Tīkls**

3. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet taustiņu: **IESL**.
4. Nospiediet taustiņu: **WLAN**
 - > Tiks parādīts pieejamo WLAN tīklu saraksts. WLAN tīkli ir sakārtoti dilstošā secībā, atkarībā no signāla stipruma.
5. Atlasiet vēlamo WLAN tīklu.
 - > Jums tiks prasīts ievadīt WLAN tīkla paroli.
6. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: ✓
 - > Kad savienojums ir veiksmīgi izveidots, apakšējā joslā izgaismosies šāds simbols:
 - > Pieejamo WLAN tīklu sarakstā tiek vispirms parādīti WLAN tīkli.
7. Lai parādītu savienojuma informāciju, blakus WLAN tīklam nospiediet taustiņu: **V**
8. Lai pārtrauktu savienojumu, savienojuma informācijas laukā nospiediet taustiņu: **Atvienot**
9. Lai atgrieztos uz tīkla iestatījumu pārskatu, ikonu joslā nospiediet uz .
- >> WLAN tīkla nosaukums tiks parādīts laukā **WLAN**.

Optimizētie tīkla iestatījumi ļauj izveidot savienojumu ar WLAN tīkliem ar slēptiem SSIDS:

- Nospiediet taustiņu: **Manuāla savienošana ar WLAN**.
- Tagad varat ievadīt tīkla nosaukumu (**SSID**) un attiecīgo paroli.
- Nospiediet taustiņu: ✓ savienojumu, nospiediet taustiņu:.

10.2.2 Tīkla kabeļa pievienošana

Jūsu gatavošanas sistēmu pēc izvēles ir iespējams aprīkot ar RJ45 Ethernet pieslēgumu. Lai pievienotu gatavošanas sistēmu tīklam un nodrošinātu, ka gatavošanas sistēma ir aizsargāta pret ūdens strūkļām no visām pusēm, izmantojiet tīkla kabeļi ar šādām īpašībām:

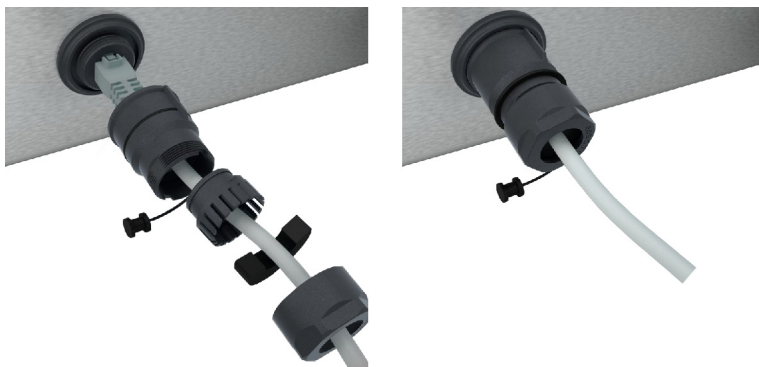
- Tīkla kabeļa kategorija 6
- Maksimālais spraudņa garums ir 45 mm
- Savienotāja diametrs 18,5 mm
- Kabeļa diametrs no 5,5 - 7,5 mm

⚠ UZMANĪBU!

Ap tīkla savienojumu esošās funkcionālās daļas var būt karstas virs 60 °C

Jūs varat apdezināties, ja tīkla kabeļi pievienojat ierīcei, kas tiek izmantota vai nesen tikusi izmantota.

1. Pirms tīkla kabeļa pievienošanas ļaujiet iekārtai atdzist.



1. Noskrūvējiet aizsargapvalku.
2. Uzskrūvējiet atsevišķās aizsargapvalka daļas uz tīkla kabeļa.
3. Pievienojiet tīkla kabeļi tīkla savienotājam.
4. Cieši pieskrūvējiet aizsargapvalku.

10.3 ConnectedCooking (izvēle)

Ja vēlaties savienot savu iCombi Classic ar ConnectedCooking, jūsu iekārtai jābūt aprīkotai ar opcionālu WLAN vai Ethernet moduli.

11 Automātiska tīrīšana

Jūsu iCombi Classic iekārta ir aprīkota ar automātisko tīrīšanas sistēmu. Jūs izvēlaties tīrīšanas programmu, ievietojiet iekārtā parādīto Active Green tablešu un Care tablešu skaitu, un iekārta pati iztīrās. Vienlaikus iebūvētā tvaika ģeneratora kopšanas sistēma tiks atbrīvota no kaļķakmens nogulsniem. Tādējādi jūsu rīcībā vienmēr ir higiēniski tīra un teicami kopta iekārta.

11.1 Vispārīgas drošības norādes

- Automātiskai tīrīšanai izmantojiet tikai ražotāja ieteiktās Active Green Cleaner tabletes un Care kopšanas tabletes.
- Neizmantojiet sarkanus tīrīšanas līdzekļus.

Šādi izvairīties no applaucēšanās un apdegumu rašanās:

- Pirms automātiskās tīrīšanas ļaujiet iekārtai un visām funkcionālajām daļām atdzist.

Šādi izvairīties no nopietniem apdegumiem:

- Kopšanas līdzekļi un ķīmikālijas izraisa smagus ādas apdegumus un nopietnus acu bojājumus. Tīrot iekārtu, valkājiet cieši pieguļošas aizsargbrilles un ķīmikālijas aizturošus aizsargcimdus.
- Automātiskās tīrīšanas laikā turiet gatavošanas kameras durvis aizvērtas. Pretējā gadījumā no tās var izplūst kodīgi kopšanas līdzekļi un karsts tvaiks. Ja automātiskās tīrīšanas laikā atvērsiet gatavošanas kameras durvis, parādās norāde, ka jums tās vēlreiz jāaizver.
- Automātiskās tīrīšanas laikā neļaujiet iekšējās temperatūras sensoram karāties no iekārtas. Var tikt sabojāts gatavošanas kameras durvju blīvējums un var izplūst kodīgi kopšanas līdzekļi.
- Netīriet ārēji iespraužamus temperatūras sensorus automātiskās tīrīšanas režīmā.
- Pirms iekārtas sildīšanas un ēdiena gatavošanas notīriet visus kopšanas līdzekļus un kopšanas līdzekļu atlikumus.

Kā pareizi rīkoties, nonākot saskarē ar kopšanas līdzekļiem:

- Ja pieskaraties kopšanas līdzekļiem bez ķīmikālijas aizturošiem aizsargcimdiem vai ja āda nonāk saskarē ar Active Green tīrīšanas tabletēm, 10 minūtes skalojiet ādu ar tekošu ūdeni.
- Ja kopšanas līdzekļi nokļūst acīs, 15 minūtes skalojiet acis ar tekošu ūdeni. Izņemiet kontaktlēcas, ja ir ieliktas.
- Kopšanas līdzekļu norīšanas gadījumā izskalojiet muti ar ūdeni un nekavējoties izdzeriet puslitru ūdens. Neizraisiet vemšanu.
- Nekavējoties sazinieties ar toksikoloģijas centru vai ārstu.

11.2 Tīrīšanas programma

Ir pieejamas šādas tīrīšanas programmas:



intensīvā



vidējā



vieglā

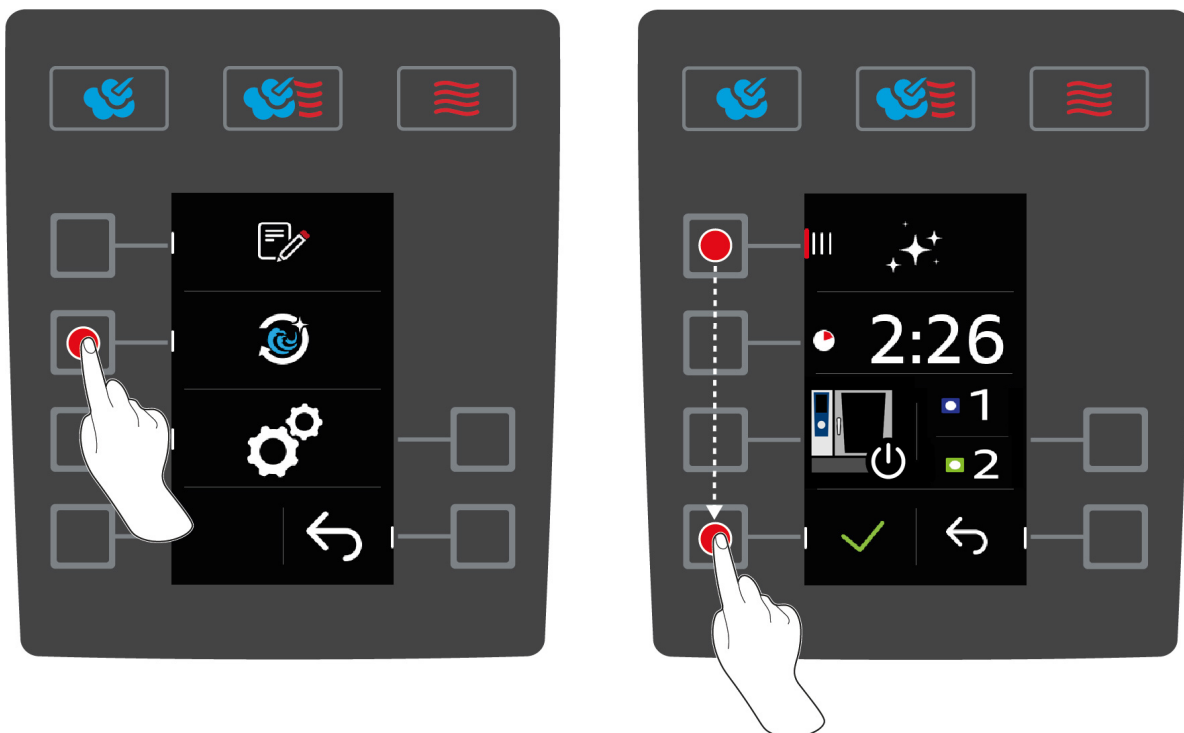


Skalošana bez tabletēm

Tīrīšanas programma	Apraksts	Nepieciešamais kopšanas līdzeklis
vieglā	Piemērota vieglu netīrumu un kaļķakmens noņemšanai, kas radušies izmantojot iekārtu līdz 200 °C.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes ▪ Kopšanas tabletes
vidējā	Piemērota tādu netīrumu un kaļķakmens noņemšanai, kas radušies grilēšanas vai cepšanas procesa laikā.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes ▪ Kopšanas tabletes

Tīrīšanas programma	Apraksts	Nepieciešamais kopšanas līdzeklis
intensīvā	Piemērota tādu lielu netīrumu un kalķakmens noņemšanai, kas radušies grilēšanas vai cepšanas procesa laikā.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes ▪ Kopšanas tabletes
Skalošana bez tabletēm	Piemērota gatavošanas kameras izskalošanai ar siltu ūdeni.	–

11.3 Automātiskas tīrīšanas ieslēgšana



✓ Iekaramie plaukti ir pareizi ievietoti gatavošanas kamerā.

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: ≡

2. Nospiediet taustiņu: ⚙️

> Ja gatavošanas kameras temperatūra ir augstāka par 50 °C, parādīsies paziņojums: **Gatavošanas kamera pārāk karsta**

3. Ieslēdziet atdzesēšanas funkciju, lai pazeminātu gatavošanas kameras temperatūru. Papildu informāciju atradīsiet šeit:

4. Nospiediet taustiņu: ||||

5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo tīrīšanas programmu [► 48].

6. Atveriet gatavošanas kameras durvis.

7. No gatavošanas kameras noņemiet visas tvertnes un pannas.

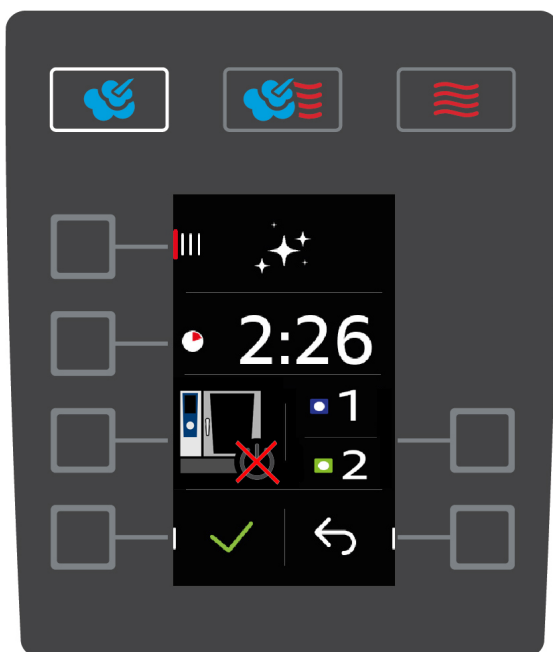


8. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Kodīgi apdegumi!** Lietojot Active Green tīrīšanas tabletes un kopšanas tabletes, valkājiet mutes aizsargu un ķīmiskos aizsargcimdus, lai pasargātu sevi. Izsaiņojiet parādīto Active Green tīrīšanas tablešu skaitu un ievietojiet tās gatavošanas kameras noteksietā.
 9. Izsaiņojiet parādīto kopšanas tablešu skaitu un ievietojiet tās kopšanas līdzekļa atvilktnē.
 10. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.
 11. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: ✓
- >> Automātiskā tīrīšana ieslēdzas.
- >> Kad automātiskā tīrīšana ir pabeigta, atskan signāls.

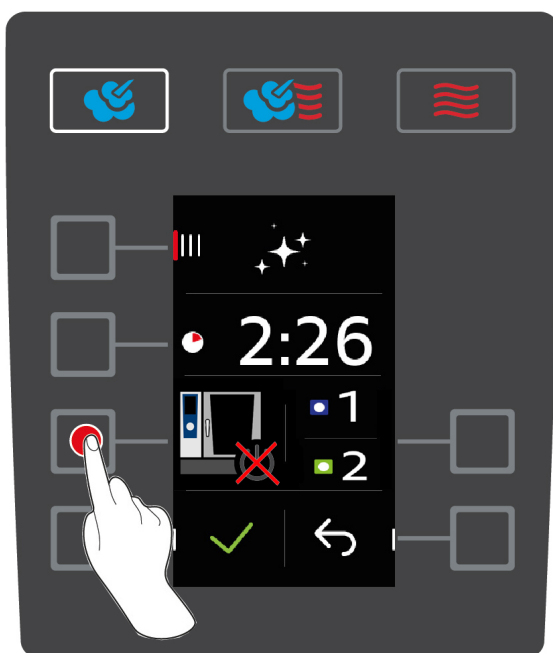
Automātiska izslēgšanās pēc tīrīšanas beigām

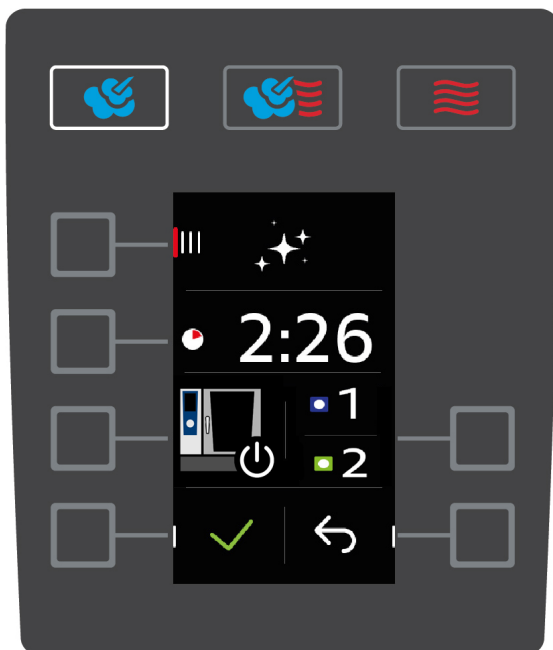
Jūs varat aktīvi noteikt, vai iekārtai automātiski jāizslēdzas pēc veiksmīgas tīrīšanas beigām .

Automātiskā izslēgšanās pēc tīrīšanas beigām pēc noklusējuma ir deaktivizēta.



1. Nospiediet taustiņu: 





Tagad funkcija "Automātiska izslēgšanās pēc tīrīšanas beigām" ir aktivizēta.



PADOMI

- Ja automātiskās tīrīšanas laikā gatavošanas kamerā veidojas putas, kaut arī esat izmantojis ieteicamo Active Green tablešu daudzumu, nākamās automātiskās tīrīšanas laikā samaziniet to daudzumu. Ja putas turpina veidoties, lūdzu, sazinieties ar RATIONAL servisa partneri.
- Tīrīšanas laikā varat arī izgaismot gatavošanas kameru ar LED līniju. Šim nolūkam nospiediet taustiņu:

11.4 Automātiskās tīrīšanas atcelšana

Visas automātiskās tīrīšanas programmas, varat atcelt 30 sekundes pēc to palaišanas. Ja automātiska tīrīšana ir ieslēgta, to vairs nevar pārtraukt.

1. Nospiediet un turiet taustiņu, līdz statusa stabiņš tiek parādīts pilnībā:
- > Jūs uzaicinās atvērt gatavošanas kameras durvis un izņemt Active Green tīrīšanas tabletes.
2. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
3. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Kodīgi apdegumi! Lietojot Active Greem tīrīšanas tabletes, valkājiet cieši pieguļošas aizsargbrilles un ķīmiskos aizsargcimdus, lai pasargātu sevi.** Izņemiet Active Green tīrīšanas tabletes no gatavošanas kameras un izmetiet atkritumos.
4. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.
- > Jūs uzaicinās izskalot gatavošanas kameru ar rokas dušu.
5. Izskalojiet gatavošanas kameru ar rokas dušu.
6. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.
- >> Tiek parādīts tīrīšanas programmu pārskats.



PADOMS

Ja automātiskās tīrīšanas laikā pazūd strāvas padeve, automātiskā tīrīšana tiek pārtraukta. Kad strāvas padeve tiek atjaunota, automātiskā tīrīšana tiks turpināta.

12 Kopšana

BRĪDINĀJUMS!

Uzkrājušies tauki vai pārtikas atliekas gatavošanas kamerā

Ja nepietiekami iztīrat gatavošanas kameru, pastāv aizdegšanās risks uzkrājušos tauku vai ēdiena palieku dēļ.

1. Iztīriet iekārtu katru dienu.
2. Ugunsgrēka gadījumā atstājiet cepeškrāsns durvis aizvērtas. Tādējādi ugunij tiek pārtraukta skābekļa pieplūde. Izslēdziet iekārtu. Ja uguns ir izplatījusies, izmantojiet ugunsdzēsamo aparātu, kas piemērots degošu tauku dzēšanai. Nekad nelietojiet ugunsdzēsamos aparātus ar ūdeni vai putām.

PADOMS

Tīrīšanas pieprasījums

Tīrīšanas pieprasījums parādās, ja ilgāku laiku nav tikusi izmantota tīrīšanas programma ar kopšanas līdzekli (viegls, vidējs, spēcīgs). Lai novērstu iekārtas apkalpošanas, regulāri veiciet vismaz viegļu tīrīšanu.

12.1 Vispārīgas drošības norādes

Šādi izvairīties no applaucēšanās un apdegumu rašanās:

- Pirms tīrīšanas darbu veikšanas ļaujiet iekārtai un visām funkcionālajām daļām atdzist.

Šādi izvairīties no īpašuma bojājumiem, savainojumiem vai nāvējošiem negadījumiem:

- Iztīriet iekārtu katru dienu, pat ja izmantojat tikai tvaika manuālo režīmu.
- Netīriet piederumus ar automātisko iekārtas tīrīšanas funkciju.

12.2 Kopšanas intervāli

Kopšanas intervāls	Funkcionālās daļas
Katru nedēļu	▪ Iekārtas ārpuse ▪ LED pārsegs ▪ Vadības panelis ▪ Plastmasas daļas

Funkcionālās daļas jātīra atbilstoši apkopes intervāliem, bet vajadzības gadījumā tās var tīrīt biežāk.

12.3 Kopšanas līdzekļi

Piemērotie kopšanas līdzekļi

- Šīs funkcionālās daļas tīriet ar remdenu ūdeni, maigu roku mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu:
 - Iekārtas ārpuse
 - Gatavošanas kameras durvju stikls
 - LED pārsegs gatavošanas kameras durvīs
 - Gatavošanas kameras blīvējums
- Šos piederumus tīriet ar remdenu ūdeni, maigu roku mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu.

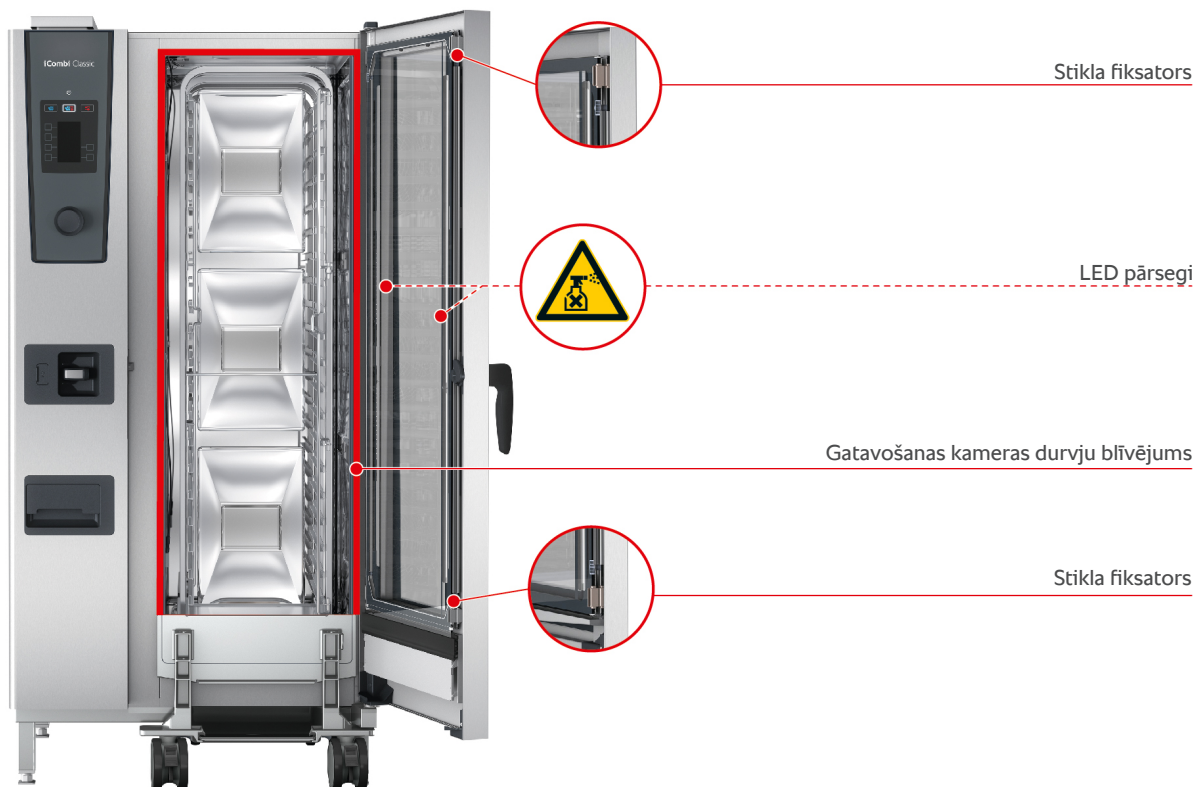
Nepiemērotie kopšanas līdzekļi

Iekārtu, tās funkcionālās daļas un piederumus nemazgājiet ar šādiem nepiemērotiem kopšanas līdzekļiem:

- Skābi saturošiem tīrīšanas līdzekļiem
- Sāļsskābi, sārmu, sēru saturošas vielām vai citām skābekli patērējošām vielām
- Neatšķaidītu spirtu, metanolu vai šķīdinātājiem, piemēram, acetonu, benzolu, toluolu vai ksilolu
- Cepeškrāsns tīrītāju vai grila tīrītāju

- Virsmu tīrīšanas sūklis ar skrāpi
- Tērauda sūkliem
- Augstspiediena mazgātāju
- Asiem vai smailiem instrumentiem

12.4 Gatavošanas kameras durvju tīrīšana



Stikla tīrīšana

1. Pilnībā atveriet gatavošanas kameras durvis.
2. Nedaudz atlaidiet stikla rūšu aizbīdņus.
3. Atveriet gatavošanas kameras durvju stikla rūti.
4. Notīriet gatavošanas kameras durvju stikla rūtis ar remdenu ūdeni, maigu roku mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu.
5. Ļaujiet gatavošanas kameras durvju stikla rūtīm pilnībā izžūt.



LED pārsegu tīrīšana

Ja esat iztīrījis gatavošanas kameras durvju stikla rūtis, varat tīrīt arī LED pārsegus. Tīriet LED pārsegus tikai ar atbilstošiem kopšanas līdzekļiem [► 53].

LED pārsegs atrodas starp abiem gatavošanas kameras durvju stikliem.

- ✓ Gatavošanas kameras durvju stikla rūtis ir atbloķēta.
1. Notīriet LED vāku ar remdenu ūdeni, maigu roku mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu.
 2. Tīrīšanas līdzekļa paliekas notīriet ar tīru ūdeni un mīkstu drānu.
 3. Ļaujiet LED pārsegam pilnībā nožūt.
 4. Vēlreiz aizslēdziet gatavošanas kameras durvju stikla rūti.

Gatavošanas kameras durvju blīvējuma tīrīšana

Ja strādājat ar iekārtu nepārtrauktā darbībā un ar augstu gatavošanas kameras temperatūru virs 260 °C un gatavojat galvenokārt pārtiku, kas satur taukus un želatīnu, gatavošanas kameras durvju blīvējums var ātri nolietoties. Lai pagarinātu gatavošanas kameras durvju blīvējuma kalpošanas ilgumu, tīriet to katru dienu.

✓ Gatavošanas kameras durvis ir atvērtas.

1. Notīriet gatavošanas kameras durvju blīvējumu ar remdenu ūdeni, maigu roku mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu.
2. Ļaujiet gatavošanas kameras durvju blīvējumam pilnībā izžūt.

Durvju notekvertnes tīrīšana

Ja strādājat ar iekārtu nepārtrauktā darbībā un ar augstu gatavošanas kameras temperatūru virs 260 °C un gatavojat galvenokārt pārtiku, kas satur taukus un želatīnu, gatavošanas kameras durvju notekvertne var kļūt ļoti netīra. Iztīriet to katru dienu, lai nodrošinātu higiēniskos standartus.

✓ Gatavošanas kameras durvis ir atvērtas.

1. Notīriet durvju notekvertni ar remdenu ūdeni, maigu roku mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu.
2. Pārliecinieties, ka tiek notīrīti pārtikas atlikumi, tauki un nosēdumi.

Iztīriet durvju notekas atvēršanu un izplūdes atveres blīvējumu

✓ Gatavošanas kameras durvis ir atvērtas.

1. Ar vienu roku atveriet izplūdes krānu pie darbības kājiņas un stingri pieturiet.
2. Notīriet blīvslēgu un izplūdes atveri ar mīkstu drānu, remdenu ūdeni un maigu roku mazgāšanas līdzekli, lai noberztu piedegumus. Turiet drenāžas vārstu stingri atvērtā stāvoklī ar roku, lai novērstu nejaušu mehānisma atvēršanos.
3. Ja pēc tīrīšanas blīve ir izkustējusies, ievietojiet to atpakaļ pareizā pozīcijā.

12.5 Rokas dušas tīrīšana

1. Pilnībā izvelciet rokas dušas šļūteni un cieši turiet to.
2. Notīriet rokas dušu un šļūteni ar mīkstu sūkli.
3. Lai noņemtu cietas kaļķakmens nogulsnes, notīriet rokas dušu un šļūteni ar atšķaidītu etiķi.

12.6 Gaisa filtra tīrīšana

PADOMS

Ja gaisa filtrs nav pareizi uzstādīts, iekārtā iekļūst strūkļas ūdens

Aizsardzība pret ūdens strūkļu no visiem virzieniem tiek nodrošināta tikai ar pareizi uzstādītu gaisa filtru.

1. Iebīdiet gaisa filtru iekārtā tā, lai tas nofiksētos vietā.

PADOMS

Nelietojiet asus priekšmetus.

Gaisa filtra korpusa atvēršanai neizmantojiet asus priekšmetus, piem., nažus, jo pastāv filtra turētāja sabojāšanas.



Nepieciešamie darbarīki

- Skrūvgriezis



1. Ievietojiet skrūvgriezi gaisa filtra pārsega padziļinājumos.
2. Nedaudz saspiediet tapiņas.
3. Izņemiet gaisa filtru.
4. Izmazgājiet gaisa filtru trauku mazgājamajā mašīnā un ļaujiet tam pilnībā nožūt.
 - > Ja pēc mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā gaisa filtrs nav tīrs, tas ir jānomaina.
5. Kad gaisa filtrs ir tīrs, iespiediet to atpakaļ iekārtā.
6. Ielieciet gaisa filtra pārsegu atpakaļ iekārtā.

12.7 Piederumu tīršana

PADOMS

Mazgāšanas laikā neatstājiet piederumus iekārtā, kad veicat automātisko tīršanu.

Nekad neatstājiet piederumus iekārtā, kad veicat automātisko tīršanu. Tas var sabojāt jūsu ierīci vai tās piederumus.

1. Pirms tīršanas veikšanas ļaujiet piederumiem atdzist.
2. Ar mīkstu drāniņu notīriet pārtikas atlikumus un taukus, cieti un olu baltumus.
3. Ja piederums ir apkaltis, iemērciet to remdenā ūdenī un pēc tam notīriet netīrumus ar mīkstu drānu.

12.8 Novades posma ventilācijas caurules tīršana

Ja iekārta uzstādota tiek pieslēgta pie izbūves vietā esoša sifona, tad pie novades posma tiek piemontēta ventilācijas caurule. Ja ūdens ir mīksts vai arī iekārta ir pieslēgta ūdens mīkstināšanas ierīcei, un bieži tiek izmantota **vidējā** un **stiprā** tīršanas programma, tad tīršanas laikā radušās putas tiek novadītas ventilācijas caurulē. Lai nodrošinātu optimālu putu novadi, tīriet ventilācijas cauruli reizi nedēļā.

1. Lejiet ventilācijas caurulē tik daudz silta ūdens, līdz ventilācijas caurule ir tīra no nogulsņiem. Ūdens temperatūrai jābūt 60 °C.

13 Iedvesma un palīdzība

13.1 Palīdzība pa telefonu

ChefLine®

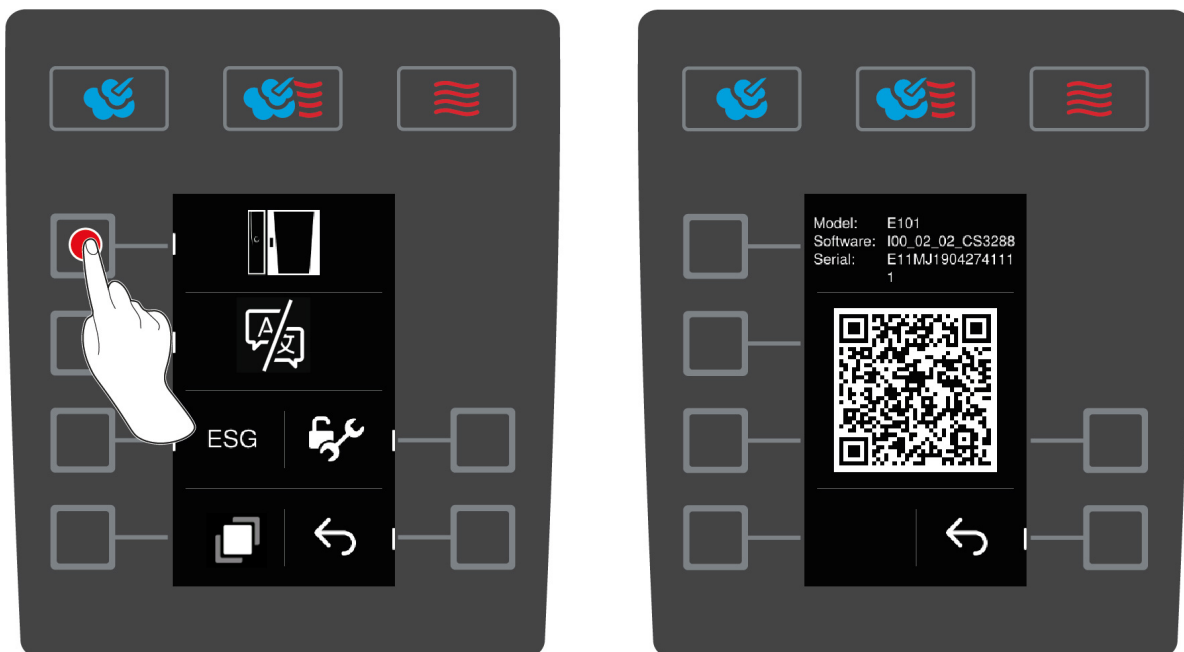
Kad vien jums radīsies jautājumi par pielietojumiem vai receptēm, mēs labprāt sniegsim konsultācijas pa telefonu. Ātri, vienkārši, pavārs iesaka pavāram, 365 dienas gadā. Vienkārši piezvaniet mūsu RATIONAL ChefLine®. Tālruna numuru atradīsiet uz ChefLine® uzlīmes uz gatavošanas kameras durvīm, iestatījumos sadaļā Serviss un vietnē rational-online.com.

RATIONAL Servisa partneris

Mūsu iekārtas ir drošas un ilgmūžīgas. Ja tomēr rodas tehniskas problēmas, RATIONAL Servisa partneri ātri sniegs palīdzību. Ieskaitot garantētu rezerves daļu piegādi un avārijas dienestu nedēļas nogalēs. Tālruna numuru atradīsiet sadaļā Iestatījumi > Serviss vai rational-online.com.

13.2 Iekārtas datu izsaukšana

Jūs varat iekārtā noskaidrot, kura lietotnes versija ir uzinstalēta, un kāds ir iekārtas sērijas numurs. Ja jūsu viedtālrunī ir uzinstalēta QR kodu skenēšanas aplikācija, tad šos datus varēsiet lejupielādēt arī savā viedtālrunī.



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu:
4. Nospiediet taustiņu:

> Tiks parādīta šāda informācija:

- Iekārtas modelis
- Instalētās programmatūras versijas
- Iekārtas sērijas numurs

Lai saglabātu parādīto informāciju, jūs varat noskenēt parādīto QR kodu ar savu viedtālruni.

13.3 Problēmu novēršana

Lai uzzinātu visus kļūdu ziņojumus, lūdzu, zvaniet savam RATIONAL servisa partnerim [► 57]. Vienmēr sagatavojiet ierīces sērijas numuru. Sērijas numuru var atrast uz datu plāksnītes.

Var tikt parādīts informācijas ziņojums, pēc kura jums jāveic kāda darbība. Šajā situācijā jums, kā lietotājam, nav jāsaazinās ar savu RATIONAL servisa partneri [► 57].

13.3.1 Kļūdas ziņojumi apsilde tvaika ģeneratoram

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 10 SC-automatic failed	SC automātikas kļūda.	Jā
Service 11 Water supply steam generator failed	Ūdens padeves kļūda uz tvaika ģeneratoru.	Jā
Service 12 Water volume measurement failed	Ūdens daudzuma mērījuma kļūda.	Jā
Service 13 Water detection failed	Ūdens līmeņa atpazīšanas tvaika ģeneratorā kļūda.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Temperatūras sensora defekts.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	Ir pārsniegta tvaika ģeneratora temperatūras robeža.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Service 43.1 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Service 46.1 Pump failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Service 46.2 Pump failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā

13.3.2 Kļūdu ziņojumi gāzes iekārtām

Ja jums ir iekārta ar gāzes pieslēgumu, tad var tikt parādīti arī šādi papildu kļūdu ziņojumi. Lai uzzinātu visus kļūdu ziņojumus, lūdzu, zvaniet savam RATIONAL servisa partnerim [► 57]. Vienmēr sagatavojiet ierīces sērijas numuru.

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 32.1 Check gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Service 32.2 Check gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Service 32.3 Check gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Service 33.3 Check gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Gas burner failed close gas supply		
Service 34.32 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Service 60 Gas system failed	Aizdedzes kastes inicializācijas defekts. Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet iekārtu. Ja kļūda tiek joprojām rādīta, sazinieties ar savu servisa partneri.	–

13.3.3 Kļūdas ziņojumi apsilde karstais gaiss

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 20.1 Cabinet sensor failed	Temperatūras sensora defekts.	Nē
Service 28.1 Steam generator too hot	Ir pārsniegta tvaika ģenerators temperatūras robeža.	Nē
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	Ir pārsniegta gatavošanas kameras temperatūras robeža.	Nē
Service 34.1 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Service 34.2 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Service 34.4 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Service 42.3 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Nav pieejama funkcija Mitrināšana .
Service 42.6 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Service 43.3 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.

13.3.4 Kļūdas ziņojumi mitrums

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 20.2 Control sensor failed	Temperatūras sensora defekts.	Jā
Service 20.4 Humidity sensor failed	Temperatūras sensora defekts.	Jā
Service 30 Humidity control failed	Kļūdainis mitruma mērījums.	Jā
Service 36 Humidity control failed	Diferenciālā spiediena sensora defekts.	Jā
Service 37 Humidity control failed	Diferenciālā spiediena sensora defekts.	Jā
Service 42.2 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 43.2 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.

13.3.5 Kļūdas ziņojumi CleanJet

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 34.8 Data communication failed	Nedarbojas automātiskā tīrīšana.	Nē
Service 43.6 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Service 47.1 Pump failed	Ūdens noteksūkņa defekts.	Jā
Service 47.2 Pump failed	Ūdens noteksūkņa defekts.	Jā
Service 110 Cleanjet failed	Automātiskās tīrīšanas laikā radusies SC sūkņa kļūda.	Nē
Service 120 Cleanjet failed	Automātiskās tīrīšanas laikā radusies ūdens līmeņa noteikšanas kļūda.	Nē
Service 121 Pour Water 3l	Tīrītāja kastē nav pietiekami daudz ūdens.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu. Tīrītāja kastē ielejiet 3 l ūdens.

13.3.6 Kļūdas ziņojums Care

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 42.4 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Service 43.4 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Service 49.1 Pump failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Service 49.2 Pump failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā

13.3.7 Infoziņojumi

Zili ierāmētajā teksta laukā parādās infoziņojumi, kas norāda uz situācijām, kas jums kā lietotājam ir jāņem vērā.

Var tikt parādīti šādi infoziņojumi:

Simbolu izskaidrojumi:

-  Nav ūdens plūsmas

Informācija	Iemesls	Gatavošana iespējama
Energy optimization active	Enerģijas optimizēšana aktīva	Jā
Steam generator too cold Hot air possible	Ir pārsniegta tvaika ģeneratora temperatūras robeža.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Initialise timer	CPU reāllaika pulkstenis nav inicializēts. Ievadiet datumu un pulksteņa laiku.	Jā

Battery low	Baterijas defekts.	Jā
Cabinet light failed	Gatavošanas kameras apgaismojums nedarbojas.	Jā
Selftest with water requested	Paštests tiks veikts bez ūdens	Jums ir pieejams vēl tikai karstā gaisa gatavošanas režīms.
Pour water 3 litres	Pieprasījums ieliet 3 l ūdens tīrītāja kastē	Jums ir pieejams vēl tikai karstā gaisa gatavošanas režīms.
Check Watersupply	Elektrodu līmeņa taimauts	Jums ir pieejams vēl tikai karstā gaisa gatavošanas režīms.
Check USB Stick	USB zibatmiņas kļūme	Jā
Pour Water 3l	Ja infoziņojums tiek atcelts un pēc tam jāprojām tiek atpazīts impulss.	Jums ir pieejams vēl tikai karstā gaisa gatavošanas režīms.
Program import error	Programmas kļūme	Jā
Selftest with water requested	Paštests tiks veikts bez ūdens	Jums ir pieejams vēl tikai karstā gaisa gatavošanas režīms.
 Check Watersupply	Elektrodu līmeņa taimauts	Jums ir pieejams vēl tikai karstā gaisa gatavošanas režīms.
 Check Watersupply	Ieslēgšanas darba gaitā nav ūdens	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
 Pour Water 3l	Tvaika ģeneratorā nav pietiekams daudzums ūdens	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.

13.3.8 Paziņojumu centrs

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 17 Unit data failed	Iekārtas tipa kļūda.	Nē
Service 29 Electric compartment too hot	Plāksnes temperatūra ir pārāk augsta.	Nē
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Iekšējās temperatūras sensors gatavošanas kamerā ir bojāts.	Jā, bet iekšējās temperatūras sensoru nedrīkst lietot.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Iekšējās temperatūras sensors gatavošanas kamerā ir bojāts.	Jā, bet iekšējās temperatūras sensoru nedrīkst lietot.
Service 34.16 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Service 34.64 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Service 34.400 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Service 41	Mitrināšanas sprauslas vai mitrināšanas caurule ir aizkalļojusies.	Nav pieejama funkcija Mitrināšana .
Service 52.1 Cabinet light failed	Gatavošanas kameras apgaismojums nedarbojas.	Jā

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Service 52.2 Cabinet light failed	Gatavošanas kameras apgaismojums nedarbojas.	Jā
Service 72 Drošības temperatūras ierobežotājs ir iedarbojies.	Temperatūras sensora darba temperatūra ir pārsniegta.	Nē
Service 1017 USB Stick error	USB zibatmiņas defekts	Jā

14 Apkope

Gatavošanas kameras durvju blīvējumu varat nomainīt paši. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu [► 64]

Turpmāk minētos apkopes darbus uzticiet savam RATIONAL Servisa partnerim:

- Gaisa filtra nomaiņa

14.1 Gaisa filtra nomaiņa

PADOMS

Nelietojiet asus priekšmetus.

Gaisa filtra korpusa atvēršanai neizmantojiet asus priekšmetus, piem., nažus, jo pastāv filtra turētāja sabojāšanas.

PADOMS

Ja gaisa filtrs nav pareizi uzstādīts, iekārtā iekļūst strūkļas ūdens

Aizsardzība pret ūdens strūkļu no visiem virzieniem tiek nodrošināta tikai ar pareizi uzstādītu gaisa filtru.

1. Iebīdiet gaisa filtru iekārtā tā, lai tas nofiksētos vietā.

PADOMS

Izmantojiet tikai sausu gaisa filtru.

Lai novērstu bojājumus, pirms nomaiņas pārlicinieties, ka jaunais gaisa filtrs ir sauss.



Nepieciešamie darbarīki

- Skrūvgriezis

14.2 Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu

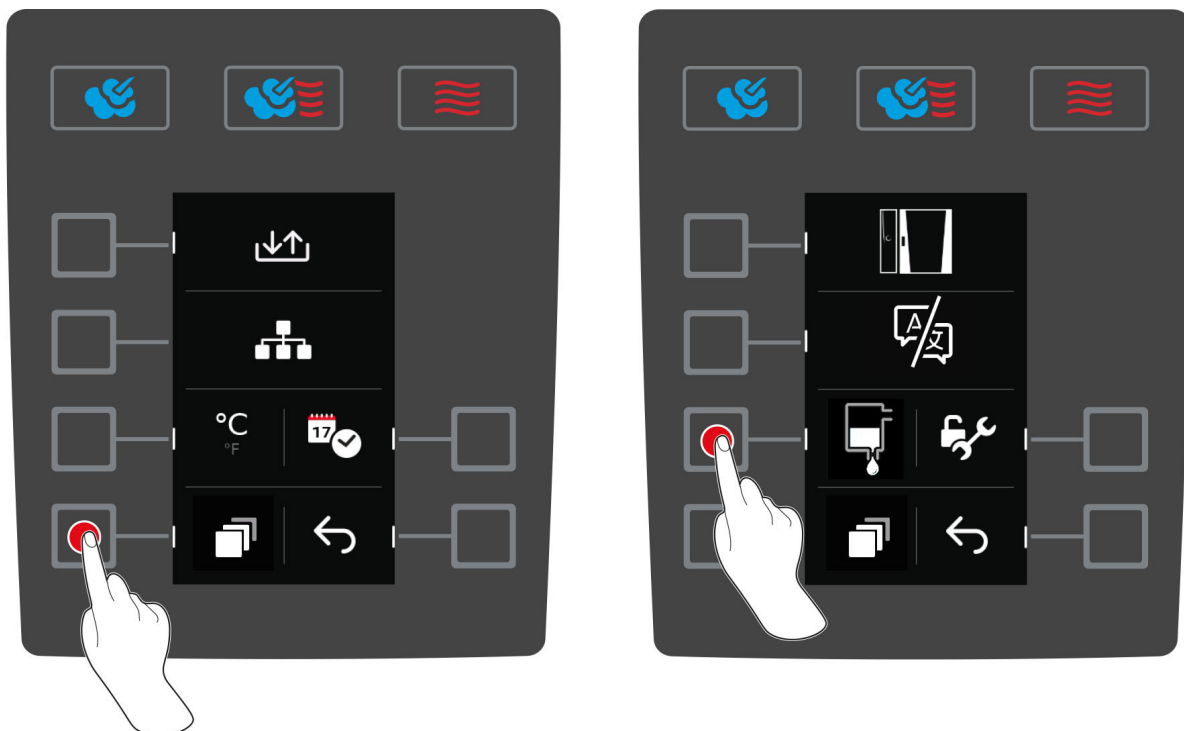


1. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
2. Izvelciet gatavošanas kameras durvju blīvējumu no tā gropes un izmetiet atkritumos.
3. Samitriniet jaunā blīvējuma atbalsta malas ar ziepjūdeni.
4. Vispirms iespiediet blīvējuma galus gropes galos.
5. Pēc tam iespiediet pārējo blīvējumu gropē.

15 Pārvietošana

15.1 Tvaika ģeneratora iztukšošana

Pirms iekārtas transportēšanas ir jāiztukšo tvaika ģenerators.



1. Atvienojiet iekārtu no ūdens padeves.
 2. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
 3. Nospiediet taustiņu:
 4. Nospiediet taustiņu:
 5. Nospiediet taustiņu:
- >> Tvaika ģenerators tiks iztukšots.

15.2 Iekārtas pārvietošana

BRĪDINĀJUMS!

Ja iekārta vai Combi-Duo tiek kustināta ar nospiestu stāvbremzi, var tikt bojāti riteņi

Ja riteņi ir bojāti, iekārta vai Combi-Duo var apgāzties un radīt nopietnus savainojumus.

1. Pirms iekārtas vai Combi-Duo iekārtas pārvietošanas vai pārbīdīšanas atbrīvojiet stāvbremzi.
2. Pārvietojiet iekārtu vai Combi-Duo tikai divatā, lai nodrošinātu drošu transportēšanu.

BRĪDINĀJUMS!

Ja riteņu virziens tiek mainīts ar nospiestu stāvbremzi, tie var tikt bojāti.

Ja riteņi ir bojāti, iekārta vai Combi-Duo var apgāzties un radīt nopietnus savainojumus.

1. Ja riteņi zem iekārtas vai statīva ir izbīdījušies uz āru, un jūs vēlaties mainīt to virzienu, vispirms atbrīvojiet stāvbremzi un tad tikai pagrieziet riteņus.
2. Negrieziet riteņus ar kāju.

⚠ UZMANĪBU!**Pārvietojot pāri sliekšņiem un slīpu grīdu, iekārta var apgāzties**

Pārvietojot iekārtu pāri sliekšņiem vai slīpu grīdu, tā var apgāzties un jūs savainot.

1. Stumiet iekārtu piesardzīgi pāri sliekšņiem un grīdas slīpumiem.

⚠ UZMANĪBU!**Pārvietošanas un stumšanas laikā iekārtas un Combi-Duo iekārtas uz riteņiem var apgāzties**

Ja jūsu iekārta ir uz riteņiem vai Combi-Duo iekārta ir uz statīva ar riteņiem, un pirms pārvietošanas vai pārstumšanas netiek atbrīvota bremze, tad iekārta vai Combi-Duo iekārta var apgāzties un radīt savainojumus.

1. Pirms iekārtas vai Combi-Duo iekārtas pārvietošanas vai pārbīdīšanas atbrīvojiet stāvbremzi.
2. Pēc transportēšanas atkal droši nostipriniet riteņu stāvbremzi.

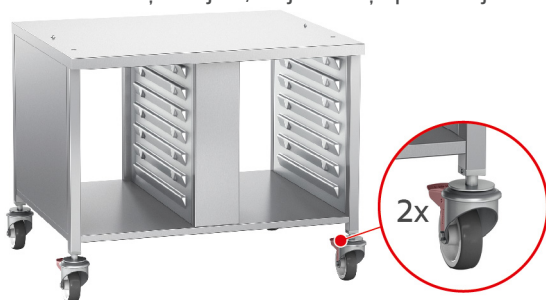
PADOMS

Lai nodrošinātu pareizu procesu, iekārtas transportēšanu uzticiet savam servisa partnerim.

Iekārtas, kas ir uz pārvietojama statīva vai riteņiem, iespējams kustināt.

- ✓ Tvaika ģenerators ir iztukšots, un tīrīšanas nodaļējums ir izsūknēts [► 65]. **Darbus iepriekš minētajos punktos drīkst veikt tikai viens servisa partneris.**

1. Pirms iekārtas transportēšanas uz citu vietu, tā ir pareizi jāatvieno no strāvas padeves tīkla, ūdens un notekūdeņu līnijām.
2. Kad iekārta ir aiztransportēta uz jauno vietu, tā atkal ir atbilstoši jāpievieno strāvas padeves tīklam, ūdens un notekūdeņu līnijām, un jānobloķē pārvietojamā statīva vai iekārtas riteņu stāvbremze.



3. Ja virtuves mazgāšanas laikā vēlaties nedaudz pabīdīt iekārtu, atbrīvojiet pārvietojamā statīva vai riteņu stāvbremzi.
4. Piesardzīgi pavelciet iekārtu uz priekšu.
5. Kad virtuves tīrīšana ir pabeigta, iebīdiet iekārtu atpakaļ vietā un nobloķējiet stāvbremzi.

16 Eksploatācijas izbeigšana un nodošana atkritumos

16.1 Eksploatācijas izbeigšana

Ja vēlaties izbeigt iekārtas eksploatāciju, sazinieties ar savu RATIONAL Servisa partneri.

16.2 Utilizēšana



Vecajās iekārtās ir pārstrādājami materiāli. Nododiet tās videi draudzīgai pārstrādei piemērotā savākšanas punktā.

17 Tehniskie dati

Lūdzu, ņemiet vērā arī uz datu plāksnītes minētos tehniskos datus. Datu plāksnīte atrodas vadības paneļa kreisajā pusē.

17.1 Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu

	Vērtība
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-1/1	313 kg
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-2/1	243 kg
Aizsardzības klase	IPX5
Gaisa skaņas emisija	≤60 dBA
Vides apstākļi	5 – 40 °C
WLAN standarts	IEEE 802.11 b/g/n
Dažnis ir maks. perdavimo galia WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Iekārta ar gāzes pieslēgumu

	Vērtība
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-1/1	265 kg
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-2/1	346 kg
Aizsardzības klase	IPX5
Gaisa skaņas emisija	≤60 dBA
Vides apstākļi	5 – 40 °C
WLAN standarts	IEEE 802.11 b/g/n
Dažnis ir maks. perdavimo galia WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.3 Tips un modeļa nosaukums

Tipa apzīmējums un modeļa nosaukums uz datu plāksnītes atšķiras. Lūdzu, skatiet šajā tabulā norādīto klasifikāciju.

Tips	Modeļa nosaukums
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4

17.5 Atbilstība

17.5.1 Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu

Šī iekārta atbilst turpmāk minētajām ES direktīvām:

- Direktīva 2014/53/ES par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz radioiekārtu pieejamību tirgū.
- Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2006/42/EK (2006. gada 17. maijs) par mašīnām
- Direktīva 2014/30/ES par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz elektromagnētisko savietojamību
- Direktīva 2011/65/ES par dažu bīstamu vielu lietošanas ierobežošanu elektriskās un elektroniskās iekārtās, ietverot 2015/863/ES

Šī iekārta atbilst turpmāk minētajiem Eiropas standartiem:

- 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

17.5.2 Iekārta ar gāzes pieslēgumu

Šī iekārta atbilst turpmāk minētajām ES direktīvām:

- Regula (ES) 2016/426 par gāzveida kurināmā sadedzināšanas ierīcēm
- Direktīva 2014/53/ES par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz radioiekārtu pieejamību tirgū.
- Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2006/42/EK (2006. gada 17. maijs) par mašīnām
- Direktīva 2014/30/ES par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz elektromagnētisko savietojamību
- Direktīva 2011/65/ES par dažu bīstamu vielu lietošanas ierobežošanu elektriskās un elektroniskās iekārtās, ietverot 2015/863/ES

Šī iekārta atbilst turpmāk minētajiem Eiropas standartiem:

- 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

Atslēgas vārdu rādītājs

A

Apkope	
Nomainīt blīvējumu	64
Atdzesēšanas funkcija	21

C

Centrālā grozāmā poga	12
-----------------------	----

D

Drošības norādes	
vispārīgi	8

G

Gaisa ātrums	21
Gaisa filtrs	
Tīrīšana	56
Gatavošanas ilgums	20
Gatavošanas kameras durvis	
LED pārsega tīrīšana	54
Notīrīt blīvējumu	54
Tīrīšana	54
Gatavošanas kameras klimats	
Karstais gaiss	24
Pabeigšana	27
Tvaika un karstā gaisa kombinācija	23
Tvaiks	22
Gatavošanas kameras temperatūra	20
Karstais gaiss	24
Pabeigšana	27
Tvaika un karstā gaisa kombinācija	23
Tvaiks	22
Gatavošanas soļa programmēšana	31
Gāzes smaka	9

I

Iekārtas ieslēgšana	12
Iekārtas izslēgšana	12
Iekārtas lietošana	
Centrālā grozāmā poga	12
Žesti	12
Iekšējā temperatūra	20
Ilgstoša darbība	20

K

Kopšana	
Piederumi	56
Rokas duša	55
Kopšanas līdzekļi	
nepiemērots tīrīšanas līdzeklis	53
piemērotie kopšanas līdzekļi	53

L

LED pārsega tīrīšana	54
----------------------	----

M

Manuālas priekšsildīšanas ieprogrammēšana	31
---	----

N

Nomainīt blīvējumu	64
--------------------	----

P

Pašu veikta apkope	63
Produkta iekšējās temperatūras sensors	
Dārzeni	16
iespiest	15, 16
Iespraušana produktā	14
Izņemšana	16
Lielī gaļas gabali	16
Maizes izstrādājumi	16
Mazi produkti	16
Steiks	15
Vesela vista	16
Vesela zivs	16
Zivs fileja	16
Programmas ieslēgšana	32
Programmēšanas režīms	
Gatavošanas soļa dzēšana	33
Gatavošanas soļa pievienošana	33

R

Rokas duša	
izmantot	17
Izsmidzināšanas veidi	17
tīrīšana	55

S

Skalošana bez tabletēm	49
Sous vide (gatavots vakuumā)	
Apkalpošana numurā	26
Cook and Chill	26
Diētiska un veselīga pārtika	26
Sous-vide (gatavots vakuumā)	
Pielietošanas veids	26
Tīrīšana	54

T

Tīrīšana	
Gaisa filtrs	56
Gatavošanas kameras durvis	54
Gatavošanas kameras durvju blīvējumu	54
LED pārsegs	54
Tīrīšanas programma	
Intensīvā	49
Skalošana bez tabletēm	49
Vidējā	48
Vieglā	48

U

Uzsildīšana	21
-------------	----

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com