

iCombi® Classic

Algupärase kasutusjuhendi tõlge



Sisukord

1	Sissejuhatus.....	6
1.1	Tootevastutus.....	6
1.2	Sihtgrupp.....	6
1.3	Otstarbekohane kasutamine	6
1.4	Selle juhendi kasutamine	6
1.4.1	Sümbolite seletus	6
1.4.2	Piktogrammide seletus.....	6
1.4.3	Hoiatuste seletus	7
1.4.4	Joonised	7
1.4.5	Tehnilised muudatused.....	7
2	Üldised ohutusjuhised	8
2.1	Ohutusjuhised gaasiühendusega seadmete jaoks	9
2.2	Isikukaitsevahendid.....	9
2.3		9
3	Kuidas seadet kasutada	10
3.1	Esmakordne kasutuselevõtt	10
3.2	Seadme sisse- ja väljalülitamine.....	10
3.3	Seadme juhtimine.....	10
3.4	Maksimaalsed täitekogused	10
3.5	Küpsetuskambri ukse avamine ja sulgemine.....	11
3.6	Seadme täitmine	11
3.6.1	Seadme täitmine aluskäru või taldrikute aluskäruga.....	12
3.6.2	Combi-Duo täitmine aluskäru või taldrikute aluskäruga	13
3.7	Temperatuurisondi sisestamine	14
3.8	Käsiduši kasutamine.....	17
3.9	Juhtsiinikomplekti eemaldamine	19
3.10	Integreeritud rasvääravool.....	19
4	Sous-vide-küpsetamine	21
5	Viimistlemine.....	22
5.1	Küpsetuskambri kliima ja temperatuur	22
5.2	Toidu viimistlemine	22
6	iCombi Classic.....	24
7	Programmeerimisrežiim	25
7.1	Programmeerimisrežiimi käivitamine	25
7.2	Eelseadistatud programmid	25
7.3	Uue programmi loomine	26
7.4	Programmi käivitamine	28
7.5	Programmi muutmine.....	28
7.6	Programmi kustutamine.....	29
7.7	Programmide nimekirja sorteerimine	29
7.8	Programmide üles- ja allalaadimine	30

8	Roogade valmistamine	31
8.1	Töörežiimide avamine.....	31
8.2	Küpsetusparameetrid	31
8.3	Lisafunktsioonid.....	33
8.4	Aur.....	34
8.4.1	Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik	34
8.4.2	Toidu aurutamine	35
8.5	Auru ja kuuma õhu kombinatsioon	35
8.5.1	Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik	35
8.5.2	Toidu küpsetamine aur ja kuuma õhu kombinatsiooniga	36
8.6	Kuum õhk.....	36
8.6.1	Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik	36
8.6.2	Toidu küpsetamine kuuma õhuga	37
9	Seadistused	38
9.1	Seadistuste avamine	38
9.2	Temperatuuriühiku seadistamine	38
9.3	Kuupäeva ja kellaaja seadistamine.....	39
9.4	Klahvistiku ümberseadmine	40
9.5	Summeri ja summeri helitugevuse seadistamine.....	40
9.6	Käsidušiga loputamine	41
10	Köögi haldamine	42
10.1	Hügieenihaldus.....	42
10.1.1	Talletatud HACCP-andmed.....	42
10.1.2	HACCP-andmete allalaadimine.....	42
10.2	Seadme ühendamine võrku	43
10.2.1	WLAN-ühenduse loomine.....	49
10.2.2	Võrgukaabli ühendamine	50
11	Automaatne puhastus.....	51
11.1	Üldised ohutusjuhised.....	51
11.2	Puhastusprogrammid.....	51
11.3	Automaatse puhastuse käivitamine	52
11.4	Automaatse puhastuse katkestamine.....	54
12	Hooldus.....	56
12.1	Üldised ohutusjuhised.....	56
12.2	Hooldusintervallid	56
12.3	Hooldustooted	56
12.4	Küpsetuskambri ukse puhastamine.....	57
12.5	Käsiduši puhastamine.....	58
12.6	Tilgavanni ja äravoolurenni puhastamine.....	58
12.7	Õhufiltri puhastamine	58
12.8	Tarvikute puhastamine.....	59
12.9	Äravooluosa õhutustoru puhastamine	59
13	Inspiratsioon ja abi	60

13.1	Abi telefoni teel	60
13.2	Seadme andmete päring	60
13.3	Probleemilahendus	60
13.3.1	Aurugeneraatori küttesüsteemi veateated	61
13.3.2	Gaasiseadmete veateated	61
13.3.3	Kuuma õhu soojendamise veateated	62
13.3.4	Niiskuse veateated	62
13.3.5	CleanJet'i veateated	63
13.3.6	Care'i veateated	63
13.3.7	Teavitused	63
13.3.8	Teadaanete keskus.....	64
13.3.9	Veateated seadme UltraVent töötamisel	65
14	Hoolitus.....	66
14.1	Õhufiltri vahetamine.....	66
14.2	Küpsetuskambri ukse tihendi vahetamine	67
15	Transport	68
15.1	Aurugeneraatori tühjendamine	68
15.2	Seadme transportimine	68
16	Kasutuselt kõrvaldamine ja jäätmekäitlus.....	70
16.1	Kasutuselt kõrvaldamine	70
16.2	Jäätmekäitlus	70
17	Tehnilised andmed	71
17.1	Elektriühendusega seadmed	71
17.2	Gaasiühendusega seadmed	71
17.3	Tüübid ja mudeli nimed	71
17.4	Võrguühendused	71
17.5	Vastavus	72
17.5.1	Elektriühendusega seadmed	72
17.5.2	Gaasiühendusega seadmed	72
	Märksõnaloend	73

1 Sissejuhatus

Väga austatud klient

Õnnitleme teid teie uue iCombi Classic ostmise puhul. Lugege kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutuselevõttu hoolikalt läbi. Kasutusjuhend võimaldab seadmega ohutult ümber käia. Hoidke seda kasutusjuhendit selliselt, et see oleks seadme kasutajatele igal ajal kättesaadav.

iCombi Classic abil saavutate kindlasti täiuslikud küpsetustulemused. Tänu intuiitiivsele kasutajaliidesele saab seda kiiresti ja hõlpsalt teha ilma palju õppimata.

Soovime teile palju edu iCombi Classic kasutamisel.

Teie

RATIONAL AG

1.1 Tootevastutus

RATIONAL ei vastuta kahju eest, mis on tekkinud heakskiitmata tehniliste muudatuste tagajärjel.

1.2 Sihtgrupp

See dokument on mõeldud suurköökide ja äriettevõtete köökide töötajatele.

Seda seadet ei tohi kasutada, puhastada ega hooldada järgmised isikud.

- Piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega inimesed
- Puudulike kogemuste ja teadmistega inimesed
- Lapsed

Valvake lapsi, kes viibivad seadme läheduses. Lapsed ei tohi selle seadmega mängida.

1.3 Otstarbekohane kasutamine

iCombi Classic arendati välja roogade termiliseks valmistamiseks.

Seda seadet tohib kasutada ainult professionaalsetes köökides, näiteks restoranide köökides ning haiglate, pagariäride ja lihatoodetega kauplevate äride suurköökides. Seda seadet ei tohi kasutada välistingimustes. Seda seadet ei tohi kasutada toiduainete pidevaks, tööstuslikuks masstootmiseks.

Iga sellest erinev kasutusviis on mitteotstarbekohane ja ohtlik. RATIONAL AG ei võta vastutust mitteotstarbekohasest kasutusest tingitud tagajärgede eest.

1.4 Selle juhendi kasutamine

1.4.1 Sümbolite seletus

Käesolevas dokumendis kasutatakse järgmisi sümboleid, et anda teile teavet ja juhendada teid toimingute tegemisel.

✓ See sümbol tähistab eeltingimusi, mis peavad olema täidetud enne toiminguga alustamist.

1. See sümbol tähistab toimingu etappi, mis tuleb teha.

> See sümbol tähistab vahetulemust, mille järgi saate kontrollida toimingu etapi tulemust.

>> See sümbol tähistab tulemust, mille järgi saate kontrollida toimingu lõpptulemust.

▪ See sümbol tähistab loendit.

a. See sümbol tähistab nimekirja.

1.4.2 Piktogrammide seletus

Selles dokumendis kasutatakse järgmisi piktogramme.

 Ettevaatust! Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhendit.

 Üldine hoiatusmärk

 Kasulikud juhised teie seadme lihtsaks kasutamiseks.

1.4.3 Hoiatuste seletus

Kui näete ühte järgmistest hoiatustest, hoiatatakse teid ohtlike olukordade eest ja soovitatakse neid olukordi vältida.

OHT

Kui näete ohuastme OHT hoiatust, hoiatatakse teid olukordade eest, mis põhjustavad raskeid vigastusi või surma.

HOIATUS

Kui näete ohuastme HOIATUS hoiatust, hoiatatakse teid olukordade eest, mis võivad põhjustada raskeid vigastusi või surma.

ETTEVAATUST

Kui näete ohuastme ETTEVAATUST hoiatust, siis hoiatatakse teid olukordade eest, mis võivad põhjustada vigastusi.

MÄRKUS

Kui näete sellist märkust, hoiatatakse teid olukordade eest, mis võivad põhjustada seadme kahjustusi.

1.4.4 Joonised

Selles kasutusjuhendis olevad joonised võivad tegelikust seadmest erineda.

1.4.5 Tehnilised muudatused

Jätame endale õiguse teha tehnoloogia arenguga seotud tehnilisi muudatusi.

2 Üldised ohutusjuhised

See seade on konstrueeritud turvalisust silmas pidades ning see ei ole tavapärasel, nõuetekohasel kasutamisel ohtlik. Käesolevas juhendis kirjeldatakse seadme kasutamiseks õigeid kasutusvõtteid.

- Laske seade paigaldada üksnes oma RATIONALi teeninduspartneril.
- Laske seadet hooldada üksnes oma RATIONALi teeninduspartneril.
- Tehniliselt laitmatu seisukorra seisukorra tagamiseks peab teie küpsetussüsteemi vähemalt kord aastas hooldama volitatud RATIONALi teeninduspartner.
- Ärge muutke seadet või seadme paigaldust, mille on heaks kiitnud RATIONALi teeninduspartner.
- Ärge eemaldage äravoolusõela.
- Ärge kasutage seadet, kui see on üldiselt kahjustatud või kui ühenduskaabel on kahjustatud. Kahjustatud seade pole ohutu ning võib põhjustada vigastusi ja tulekahju.
- Ärge kasutage seadet, kui küpsetuskambri ukse klaas on kahjustatud. Võtke ühendust oma RATIONALi teeninduspartneriga ja laske küpsetuskambri ukse klaas välja vahetada.
- Ärge asetage seadmele ühtegi eset.
Ärge asetage seadme peale kuumi anumaid ega kuumade vedelikega anumaid.
- Ärge hoidke seadme läheduses kergesti süttivaid või tuleohtlikke materjale.
- Kasutage küpsetussüsteemi ainult keskkonnatemperatuuril, mis jääb vahemikku +5 °C kuni +40 °C.
- Vältige seadme läheduses kuumusallikaid, nagu fritüür või grillplaadid.
- Tagage töö ajal, et seadme ümbruses oleks põrand kuiv ja libisemiskindel.
- Õnnetusohu või seadme kahjustuste vältimiseks peab teenindav personal tingimata läbima regulaarseid koolitusi ja ohutusalaseid instrueerimisi.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed ja vaimsed võimed on piiratud või kellel on vähesed kogemused ja/või vähesed teadmised. Välja arvatud juhul, kui need isikud tegutsevad ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all ja neid on teavitatud seadmega seotud ohtudest. Pealispinnad ja lisatarvikud võivad olla kuumad, palume olla tähelepanelik. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada isegi juhul, kui nad on järelevalve all.

Ohutusjuhised enne kasutamist

- Veenduge, et küpsetussüsteemi temperatuur oleks vähemalt +5 °C.
- Veenduge, et õhu suunamisplaat oleks ventilaatori ees ülevalt ja alt fikseeritud.
- Veenduge, et küpsetuskambris poleks puhastustablettide jääke.
- Kui te võtate seadme pärast pikemat seismist kasutusele, siis loputage seda käsiduši abil vähemalt 10 liitri veega.
- Pakendis toidu soojendamisel tohib kasutada ainult pakendi turustaja määratud seadistusi.

Ohutusjuhised kasutamise ajal

- Nii väldite kõrvetamist ja põletusi.
 - Kasutamise ajal avage küpsetuskambri uks ettevaatlikult. Sealt võib väljuda kuuma auru.
 - Kandke isikukaitsevahendeid, kui eemaldate kuumast küpsetuskambrist tarvikuid või esemeid.
 - Puudutage seadme töö ajal ainult juhtpaneeli ja küpsetuskambri ukse käepidet. Välised pinnad võivad olla kuumemad kui 60°C.
 - Pange toiduga GN-nõud ainult riilitele, mida te näete. Vastasel juhul võib kuum toit seadmest väljavõtmiselt üle ääre loksuda.
- Nii väldite tule- ja plahvatusohtu.
 - Ärge kasutage seadmes kergesti süttivaid vedelikke, nt alkoholisisaldusega jooke nagu vein. Kergesti süttivad vedelikud võivad aurustumisel iseeneslikult süttida.
 - Grillimisel ja röstimisel kasutage toidu all rasvaine kogumiseks anumad.
- Nii saate vältida tarvikute vales kasutamisest tingitud materiaalselt kahju.
 - Kasutage ainult RATIONALi originaaltarvikuid.

- Kui küpsetuskambris on road, mis on juba serveerimistemperatuurini viidud, ei tohi küpsetuskambrit külmade roogadega täis laadida.
- Pakendis olevat toitu tohib serveerimise temperatuurile viia ainult juhul, kui see toimub tootja määratud küpsetuskliima tingimustel.

Nii vältite vigastusi transpordikäru, aluskäru või taldrikute aluskäruga töötades.

- Lükake transpordikäru, aluskäru või taldrikute aluskäru ettevaatlikult üle lävepakkkude ja põranda ebatasasuste, et käru ei kukuks ümber.
- Pange transpordikäru, aluskäru või taldrikute aluskäru seisupidurid peale, et käru ei veereks ebatasasel põrandal minema.
- Kinnitage transpordikäru seadme külge, enne kui lükkate aluskäru või taldrikute aluskäru seadmesse või võtate need seadmest välja.
- Sulgege aluskäru GN-nõude kinnitus ja katke kuuma toitu sisaldavad GN-nõud kinni, kui hakkate aluskäru liigutama. Vastasel juhul võib kuum toit üle ääre loksuda.

Ohutusjuhised pärast kasutamist

- Puhastage seadet iga kord pärast kasutamist.
- Jätke küpsetuskambri uks pikemate tööpauside ajal ja ka ööseks praokile, et vältida küpsetuskambris korrosiooni tekkimist.
- Sulgege pikema seisuaaja korral kohapealne seadme vee-, elektri- ja gaasiühendus.
- Pikema seisuaaja korral ja enne seadme transportimist tühjendage aurugeneraator.

2.1 Ohutusjuhised gaasiühendusega seadmete jaoks

- Nii vältite tuleohtu.
 - Kui teie seade on ühendatud korstnaga, võtke regulaarselt ühendust gaasisüsteemi paigaldajaga, et puhastada seadme äratõmbeühendust. Jälgige, et riigis kehtivatest nõuetest peetaks kinni.
 - Ärge asetage heitgaasitorudele esemeid.
- Nii vältite surmavaid õnnetusi.
 - Kui teie seadet käitatakse väljatõmbekubuga, lülitage väljatõmbekubu töö ajaks alati sisse. Vastasel juhul võivad põlemisgaasid koguneda.
- Nii toimite õigesti, kui tunnete gaasilõhna.
 - Ärge vajutage ühtegi valgusti ega seadme lülitit, ärge tõmmake ühestki pistikupesast välja pistikut ja ärge kasutage mobiiltelefone ega telefone. Need tegevused võivad tekitada sädemeid ning plahvatusoht suureneb.
 - Avage aknad ja uksed ning laske ruumi värsket õhku. Ärge lülitage ruumi õhutamiseks sisse ühtegi väljatõmbekubu ega ventilaatorit. Need tegevused võivad tekitada sädemeid ning plahvatusoht suureneb.
 - Sulgege gaasitoru sulgemiskraan.
 - Lahkuge hoonest ja võtke ühendust gaasiettevõtte või tuletõrjega.

2.2 Isikukaitsevahendid

- Kandke seadmega töötades ainult selliseid riideid, mis ei soodusta tööõnnetusi, eriti kuumuse, kuumade vedelike pritsmete või söövitavate ainete tõttu.
- Kuumade esemete ja teravate servadega plekkdetailide käsitlemisel kandke enda kaitsmiseks kaitsekindaid.
- Kui kasutate puhastustõid tehes hooldusvahendeid, kasutage enda kaitsmiseks tihedalt vastu nägu liibuvaid kaitseprille ja kemikaalide käsitlemiseks mõeldud kaitsekindaid.

2.3

3 Kuidas seadet kasutada

3.1 Esmakordne kasutuselevõtt

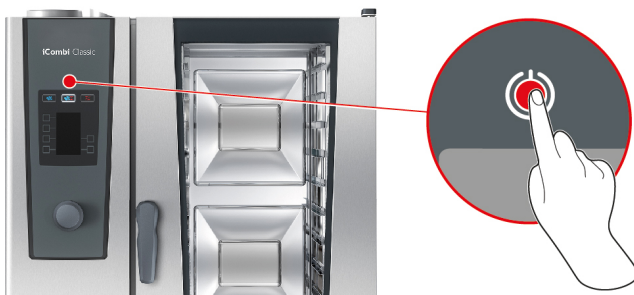
Kui võtate seadme esimest korda kasutusele, on see juba RATIONALi teeninduspartneri poolt nõuetekohaselt paigaldatud. Enesetest on juba tehtud ja seega on seade töövalmis. Kogu teabe paigaldamise kohta leiate kaasasolevast paigaldusjuhendist.

Enne seadme esmakordset kasutamist

1. Puhastage seadet ja tarvikuid enne seadme esmakordset kasutamist.

Lisateavet leiate siit: Hooldus [► 56]

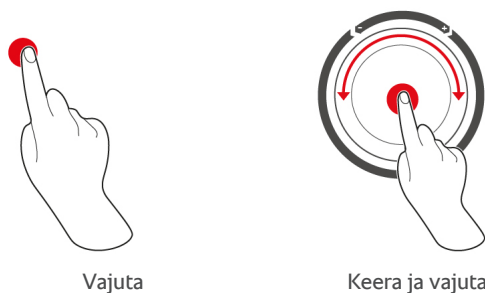
3.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine



1. Seadme sisselülitamiseks hoidke klahvi umbes 3 sekundit all: (⏻)
> Seade käivitub. Teile näidatakse stardikuva.
2. Seadme väljalülitamiseks vajutage klahv alla ja hoidke seni, kuni ekraani ülemisel serval olevaid olekutulpasid kuvatakse püsivalt: (⏻)
>> Seade lülitatakse välja.

3.3 Seadme juhtimine

Seadet saab juhtida ainult ühe liigutuse ja keskse reguleerimisnupuga.



1. Vajutage juhtpaneeli nuppe, et valida soovitud töörežiim või funktsioon.
2. Seadistuste tegemiseks keerake kesket reguleerimisnuppu.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.

3.4 Maksimaalsed täitekogused

MÄRKUS

Seadme kahjustamine liiga suure täitekoguse tõttu

Kui ületate maksimaalset täitekogust, võib see seadet kahjustada.

1. Pange seadmesse ainult siin esitatud maksimaalne täitekogus

Tüüp	max täitekogus [kg]	max koormus riiuli kohta
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

3.5 Küpsetuskambri ukse avamine ja sulgemine



Ukse turvalukk

Küpsetuskambri ukse avamine

1. Pöörake küpsetuskambri käepide paremale.
 2. Kui teie seadmel puudub turvaukse lukk, pöörake esmalt küpsetuskambri ukse käepide vasakule ja seejärel paremale.
 3. Avage küpsetuskambri uks aeglaselt. **⚠ ETTEVAATUST! Põletusohu! Kui seade töötab, võib küpsetuskambri kuuma auru välja paiskuda.**
- >> Ventilaatori ratas pidurdatakse.

Küpsetuskambri ukse sulgemine

1. Pange küpsetuskambri uks tugevalt kinni.

3.6 Seadme täitmine

⚠ HOIATUS

Purunenud klaasist tingitud vigastusohu

Veenduge alati, et tarvikud oleksid täielikult seadmesse lükatud. Vastasel juhul võib küpsetuskambri ukse sulgemisel sisemine klaas puruneda ja tekitada löikevigastusi.

MÄRKUS

Väljaulatuvad tarvikud

Veenduge alati, et tarvikud oleksid täielikult seadmesse lükatud. Vastasel juhul võib sisemine klaas küpsetuskambri ukse sulgemisel puruneda.

1. Avage küpsetuskambri uks.
 - > Ventilaatori pidur aktiveeritakse ja ventilaatorit pidurdatakse.
2. Sisestage toit seadmesse.

3. Kui soovite toitu grillida või praadida, asetage toidu alla nõu, et kogu väljuv rasvaine saaks kokku kogutud. .
4. Sulgege küpsetuskambri uks. Jälgige, et küpsetuskambri uks oleks täielikult suletud ja küpsetuskambri ukse käepide oleks vertikaalses asendis. **MÄRKUS!** Juhul kui seade oli vähem kui 15 minutit ilma vooluta või välja lülitatud, jätkatakse aktiveeritud protsessi sealt, kus see katkestati.

Riiul kõrgemal kui 1,60 m



Kui teie seade on paigaldatud nii, et ülemine riiul on põrandast kõrgemal kui 1,60m, peate seadme juurde paigaldama kaasasoleva hoiatusmärgi.

3.6.1 Seadme täitmine aluskäru või taldrikute aluskäruga

⚠ HOIATUS

Kui transpordite aluskärusid, mis on laaditud konteineritega, mis sisaldavad kuuma toitu ja mis pole kaetud, võib kuum toit üle loksuda

Võite ennast põletada, kui puutute kokku kuuma toiduga.

1. Katke mahuti, mis on täidetud kuuma vedelikuga või kuuma toiduga, kui liigutate aluskärusid.

⚠ ETTEVAATUST

Transpordi- ja aluskärud võivad täitmisel või tühjendamisel liikuda

Kui enne transpordi- ja aluskäru täitmist või tühjendamist pole seisupidureid rakendatud, võib käru liikuda ja teid vigastada.

1. Rakendage rataste seisupidurit, enne kui alustate transpordi- või aluskäru täitmist või tühjendamist.



1. Eemaldage riputusraamid.
2. Asetage aluskäru riulisiinid küpsetuskambri põrandale nii, et küpsetusruumi tagaosas olevad 2 kinnitustihvti siseneksid nende jaoks ettenähtud süvenditesse.
3. Vajutage tugevalt riulisiini esiosale, et riul fikseeruks küpsetusruumis.
4. Sõidke transpordikäru seadme piirikuni (A).
5. Vajutage transpordikäru hooba (B).
 - > Nüüd on transpordikäru riulisiini külge kinnitunud.
6. Tõmmake tugevalt transpordikäru seisupidurit (C).
7. Nihutage aluskäru või taldrikute aluskäru küpsetuskambrisse, kuni riulisiinide piirikuni.
8. Vajutage hooba (D).
 - > Transpordikäru on riivist lahti.
9. Vabastage transpordikäru seisupidurit.
10. Sõitke transpordikäru seadme juurest eemale selle hoiukohta.
11. Sulgege küpsetuskambri uks. Jälgige seda, et küpsetusruumi uks oleks täielikult suletud.

3.6.2 Combi-Duo täitmine aluskäru või taldrikute aluskäruga

⚠ HOIATUS

Kui transpordite aluskärusid, mis on laaditud konteineritega, mis sisaldavad kuuma toitu ja mis pole kaetud, võib kuum toit üle loksuda

Võite ennast põletada, kui puutute kokku kuuma toiduga.

1. Katke mahuti, mis on täidetud kuuma vedeliku või kuuma toiduga, kui liigutate aluskärusid.

⚠ ETTEVAATUST

Transpordi- ja aluskärud võivad täitmisel või tühjendamisel liikuda

Kui enne transpordi- ja aluskäru täitmist või tühjendamist pole seisupidureid rakendatud, võib käru liikuda ja teid vigastada.

1. Rakendage rataste seisupidurit, enne kui alustate transpordi- või aluskäru täitmist või tühjendamist.



1. Eemaldage riputusraamid.
2. Asetage aluskäru riulisiinid küpsetuskambri põrandale nii, et küpsetusruumi tagaosas olevad 2 kinnitustihvti siseneksid nende jaoks ettenähtud süvenditesse.
3. Vajutage tugevalt riulisiini esiosale, et riul fikseeruks küpsetusruumis.
4. Sõitke transpordikäru kuni piirikuni seadme juurde.
5. Combi-Duo ülemise seadme täitmiseks vajutage transpordikäru hooba ja tõmmake käepidet enda suunas (A).
 - > Nüüd on transpordikäru riulisiini külge kinnitunud.
6. Nihutage aluskäru või taldrikute aluskäru küpsetuskambrisse, kuni riulisiinide piirikuni.
7. Tõmmake aluskäru või taldrikute aluskäru paremal küljel olevat hooba enda suunas ja fikseerige pidur. Ainult sedasi on tagatud, et aluskäru või taldrikute aluskäru jääb kindlalt küpsetuskambrisse.
8. Tõmmake transpordikäru seisupidur peale.
9. Vajutage transpordikäru hoob tagasi selle esialgsesse asendisse.
 - > Transpordikäru on riivist lahti.
10. Combi-Duo alumise seadme täitmiseks vajutage transpordikäru hoob ette ja tõmmake seejärel käepide üles (B).
 - > Nüüd on transpordikäru riulisiini külge kinnitunud.
11. Nihutage aluskäru või taldrikute aluskäru küpsetuskambrisse, kuni riulisiinide piirikuni.
12. Tõmmake aluskäru või taldrikute aluskäru paremal küljel olevat hooba enda suunas ja fikseerige pidur. Ainult sedasi on tagatud, et aluskäru või taldrikute aluskäru jääb kindlalt küpsetuskambrisse.
13. Vajutage transpordikäru hoob tagasi selle esialgsesse asendisse.
 - > Transpordikäru on riivist lahti.
14. Sõitke transpordikäru seadme juurest eemale selle hoiukohta.
15. Sulgege küpsetuskambri uksed. Jälgige seda, et küpsetusruumi uksed oleksid täielikult suletud.

3.7 Temperatuurisondi sisestamine

Järgmistes lõikudes on kirjeldatud nii temperatuurisondi kui ka väljastpoolt ühendatava temperatuurisondi kasutamist.

ETTEVAATUST

Kuum temperatuurisond

Kui puudutate kuuma temperatuurisondi ilma kaitsekinnasteta, esineb põletusoht.

1. Kandke alati kaitsekindaid, kui töötate kuuma temperatuurisondiga.

MÄRKUS

Temperatuurisond ripub küpsetuskambrist välja

Kui te ei aseta temperatuurisondi pärast kasutamist selleks ettenähtud hoidikusse, võib temperatuurisond saada kahjustada.

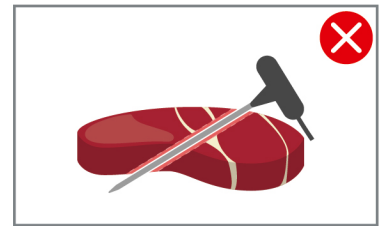
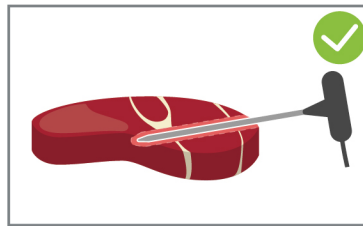
1. Pange temperatuurisond pärast kasutamist selleks ettenähtud hoidikusse riputusraamil.



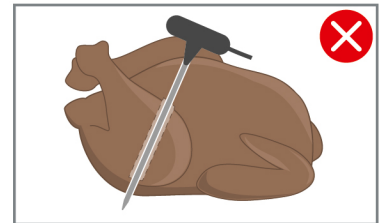
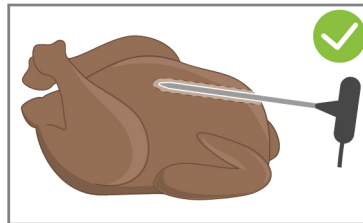
NÕUANNE

- Kui valmistate regulaarselt väga õhukest või vedelat toitu, on soovituslik kasutada lisavarustusena saadaolevat temperatuurisondi hoidikut. Esalt sisestage temperatuurisond hoidikusse ja seejärel toidu sisse.
- Kui temperatuurisond on seadistatud sisetemperatuurist soojem, jahutage temperatuurisondi käsidušiga.

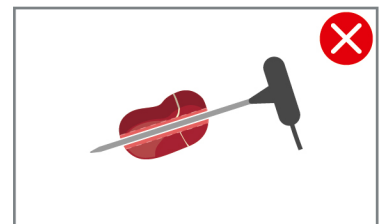
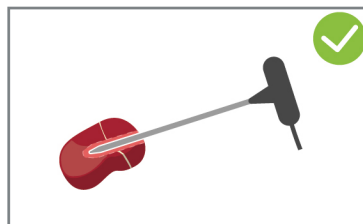
Liha, nt steik



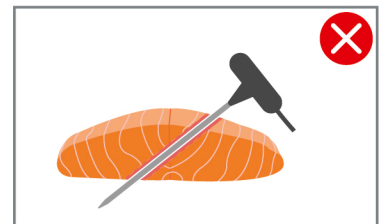
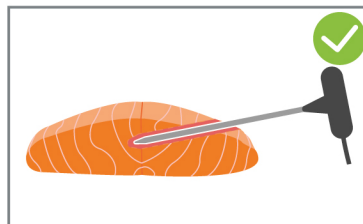
Terve kana



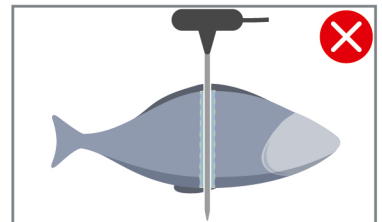
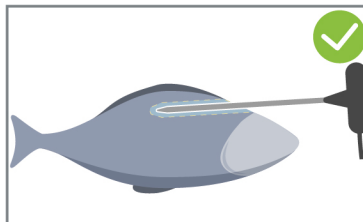
Väike toit, nt guljašš



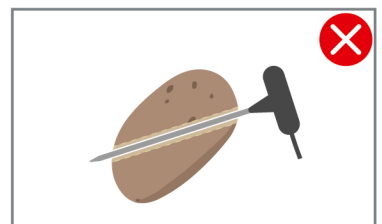
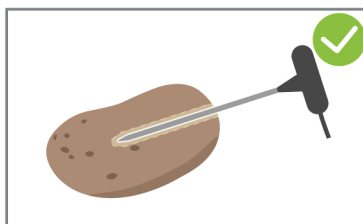
Kalafilee



Terve kala



Köögiviljad, nt kartulid



Liha, nt steik

1. Torgake temperatuurisond kaldu toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.

Suured lihatükid, nt praad

1. Torgake temperatuurisond toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.

Terve jänes

1. Torgake temperatuurisond rinnafilee kõige paksemasse kohta, kus see poleks ribidele liiga lähedal.

Jälgige seda, et temperatuurisondi ots ei ulatuks kana kõhuõõnde. Ärge torgake temperatuurisondi koiba.

Kalafilee

1. Torgake temperatuurisond kaldu toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.

Terve kala

1. Torgake temperatuurisond toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.
- Jälgige, et temperatuurisondi ots ei ulatuks kala kõhuõõnde.

Väike toit, nt guljašš

1. Torgake see toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas osas.

Supid, kastmed, magustoidud

1. Asetage temperatuurisond GN-nõusse nii, et temperatuurisond oleks täielikult vedelikuga kaetud.
2. Kui te vedelikku segate, pidage silmas, et temperatuurisond jääks Gastro-Normi anumasse.

Köögiviljad, nt kartulid

1. Torgake temperatuurisond toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.

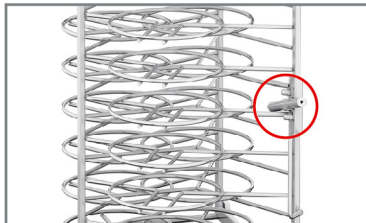
Küpsetised

1. Torgake temperatuurisond küpsemisel tugevalt kerkivate küpsetiste puhul vertikaalselt toidu keskele.
- Kasutage selleks lisatarvikuna saadaolevat hoidikut.

Erineva suurusega toiduainetükid

1. Torgake temperatuurisond esmalt väikesesse toidutükki.
2. Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, eemaldage väikesed toiduainetükid temperatuurisondilt ja ahjust.
3. Seejärel torgake temperatuurisond mõnda suuremasse toidutükki ning jätkake küpsetamist.

Viimistlemine taldrikute aluskäruga



1. Torgake temperatuuriandur taldrikute aluskäru valgesse keraamilisse torusse.

Temperatuurisondi eemaldamine

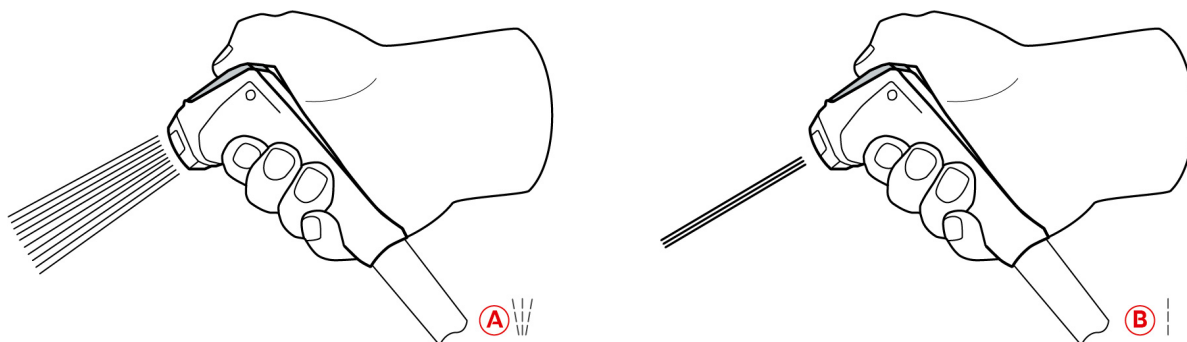
1. Kui soovitud tulemus on saavutatud, eemaldage toidust esmalt temperatuurisond.
2. Pange temperatuurisond pärast puhastamist selleks ette nähtud kinnitusse ja võtke toit küpsetuskambrist välja.

3.8

Käsiduši kasutamine

Pidage silmas, et seadmel võib olenevalt valikutest käsidušš puududa.

Käsidušil on kaks seadistatavat pihustusrežiimi - vihmajuga  (A) ja punktjuga  (B).



⚠ ETTEVAATUST

Käsidušš ja sealt tulev vesi võivad olla kuumemad kui 60 °C

Võite ennast kõrvetada, kui puudutate kuumi osi või kui puutute kokku kuuma veega.

1. Kandke kaitsekindaid, kui kasutate käsidušši.

⚠ ETTEVAATUST

Bakterite vohamine veetorustikus

Kui te käsidušši iga päev ei kasuta, võivad veetorustikus bakterid vohama hakata.

1. Loputage käsidušši hommikuti ja õhtuti, lastes sellest 10 sekundit vett läbi.

MÄRKUS

Käsiduši vale käsitlemine

Kui tõmbate käsiduši maksimaalse voolikupikkuse ulatuses välja või sikutate seda voolikust, võib käsiduši tagasitõmbeautomaatika saada kahjustada. Käsidušš ei liigu siis enam automaatselt korpusesse tagasi.

1. Ärge tõmmake käsidušši maksimaalse voolikupikkuse ulatuses välja.

MÄRKUS

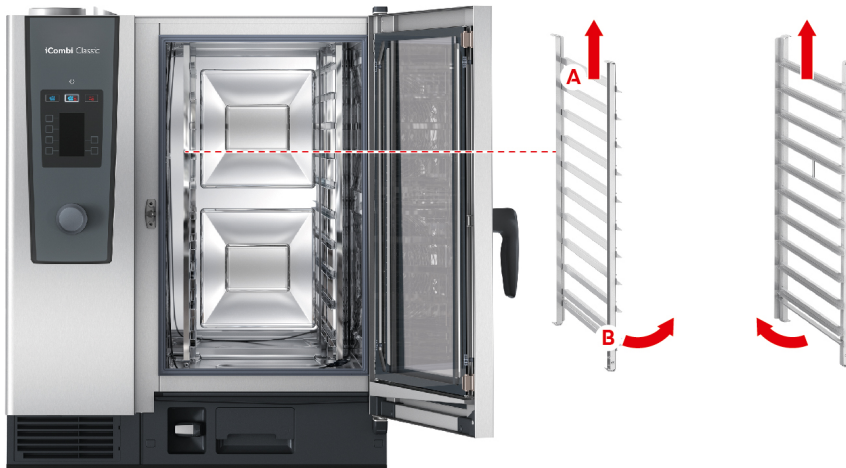
Käsidušš pole mõeldud küpsetuskambri jahutamiseks

Kui jahutate küpsetuskambrit käsiduššiga, võivad saada kahjustada küpsetuskamber, õhu suunamisplaat või küpsetuskambri ukse klaasid.

1. Jahutage küpsetuskambrit ainult Cool-Down-funktsiooniga.

1. Tõmmake käsidušš vähemalt 20 cm ulatuses hoiuasendist välja.
 2. Hoidke käsiduši voolikut kinni.
 3. Keerake käsiduši eesmist osa, et valida soovitud pihustusrežiim.
 - Seadke käsidušš asendisse | , et valida pihustusrežiim **Punktjuga**.
 - Seadke käsidušš asendisse √ , et valida pihustusrežiim **Pihustamine**.
- Kui te ei keera käsiduši eesmist osa ühele kahest pihustusrežiimist, on vett hakata dušipeast tilkuma .
1. Vajutage käsiduši hooba. Mida kõvemini te hooba vajutate, seda tugevam on veejuga.
 2. Pärast kasutamist laske käsidušil liikuda aeglaselt tagasi korpusesse. **⚠ ETTEVAATUST! Veenduge, et käsiduši voolik oleks puhas, enne kui lasete sellel tagasi oma korpusesse liikuda.**

3.9 Juhtsiinikomplekti eemaldamine



1. Haarake riputusraamil ülemise riuli keskelt.
2. Vajutage riputusraam üles (A).
3. Kallutage riputusraam küpsetuskambris (B).
4. Riputage riputusraam välja ja võtke see küpsetuskambrist välja.

3.10 Integreeritud rasvaäravool

Kui teie seade on varustatud valikulise integreeritud rasvaäravooluga, kogutakse tilkuv rasv küpsetuskambris kokku ja suunatakse rasva kogumismahutisse.

1	Kuulkraani sang	2	Väljavoolutoru
3	Bajonett-kinnitusega täitekael	4	Rasva kogumismahuti

1. Avage küpsetuskambri uks.
 2. Eemaldage äravoolutoru kork.
 3. Asetage kork äravoolu kõrvale küpsetuskambri põhjale. Kett ei lase korgil ära kaduda.
 4. Asetage rasva kogumismahuti küpsetuskambris nii, et rasva kogumismahuti ava asetseb äravoolutorul.
 5. Asetage seadme välisküljel oleva äravoolu alla rasva kogumismahuti, nt kanister.
 6. Asetage integreeritud rasvaäravoolu täitekael rasva kogumismahutisse.
 7. Asetage täitekaela bajonett-kinnitus äravoolule.
 8. Sulgege bajonett-kinnitus.
 9. Keerake kuulkraani sang horisontaalsesse asendisse.
- >> Kuulkraan on avatud. Tilguv rasva saab koguda nüüd rasva kogumismahutisse.

Rasva kogumismahuti vahetamine

ETTEVAATUST

Seadme väliskülge, äravool ja rasva kogumismahuti võivad muutuda väga kuumaks

Võite saada põletada, kui puutute kokku kuumade funktsionaalsete kohtadega. Kandke oma isiklikku kaitsevarustust, kui vahetate rasva kogumismahutit.

1. Kui rasva kogumismahuti on täis, keerake kuulkraani sang vertikaalsesse asendisse.
 - > Kuulkraan on suletud.
2. Avage bajonett-kinnitus.
3. Vahetage rasva kogumismahuti välja.

4. Visake rasv nõuetekohaselt ära. **MÄRKUS!** Rasvakogumise konteinerisse kogutud rasv ja muud vedelikud tuleb kõrvaldada kooskõlas kehtivate eeskirjadega. Ärge kunagi visake rasva kraanikaussi. Ärge kunagi kasutage rasva kogumismahutisse kogutud rasva roogade küpsetamiseks või toiduainena.

4 Sous-vide-küpsetamine

Sous vide küpsetamise puhul valmistatakse ette, vürtsitatakse, marineeritakse või praetakse toitu sous vide kotis, kus tekitatakse vaakum ja milles toimub küpsetamine. Nii saate valmistada intensiivse maitsega omas mahlas küpsenud toitu, säilitades loomuliku värvi, väärtuslikud vitamiinid ja toitained ning vähendades küpsetuskadu õrna toiduvalmistusmeetodiga. Pärast küpsetamist tuleb toitu jahutada. Enne väljastust kuumutatakse toitu uuesti kilekotis, seejärel võetakse see kilekotist välja ja viimistletakse sõltuvalt roost erinevalt.

Sous vide küpsetamine sobib eelkõige järgmiste rakendusvaldkondade jaoks.

- Valmista ja jahuta

Valmistage road tsentraalselt tootmisköögis ning saatke need seejärel harukööki. Nii väldite kulukat ületootmist, kuna saate viimistleda ainult road, mida tegelikult vajate.

- Toateenindus

Valmistage road või üksikkomponendid ette, jahutage need maha ja viimistlege üksikportsjonid tellimuse peale. See tähendab, et isegi kvalifitseerimata köögipersonal saaks külalisi ööpäevaringselt hästi teenindada.

- Dieet- ja kerge toit

Valmistage õrnalt tervislikke roogasid ning säilitage loomulik maitse ja aroom. Aroomainete lisamisel maitsevad ka soolaga maitsestatamata road rikkalikult.

Täpsemat teavet sous vide küpsetusmeetodite kohta vt Sous vide.



NÕUANNE

Tarvikuna saadaoleva sous-vide'i temperatuurisondi abiga saate tagada, et sous-vide-küpsetamisel saavutatakse soovitud sisetemperatuur. Sisetemperatuuri kohta koostatud täiendatud ja automaatse HACCP dokumentatsiooniga saate tagada, et toiduainete hügieeni üldpõhimõtted on nõuetekohaselt dokumenteeritud.

Lisateavet sous-vide'i temperatuurisondi paigaldamise ja kasutamise kohta leiate USB-temperatuurisondi kasutusjuhendist, mille saate meie veebilehelt alla laadida.

5 Viimistlemine

Viimistlemisega saate jätta aega roogade valmistamise ja serveerimise vahele ning teil on vabad käed toiduvalmistamise juures tõeliselt oluliste asjade jaoks: planeerimine, menüü koostamine või loominguline serveerimine. Soojendamisel tekkiv kvaliteedilangus jääb ära ja täiuslikud road on garanteeritud.

- Viimistlege ainult roogasid, mida tegelikult vajate, ja reageerige külaliste arvu muutumisele rahulikult.
- Vältige rabelemist ja stressi lühemate tootmis- ja väljastusaegadega serveerimisel.
- Vähendage personalikulusid aja tõhusal planeerimisel ja lühemate toiduvalmistusteedega külalisteni.
- Viige läbi mitu üritust korraga ja suurendage oma täituvust ilma lisatasuta.

Viimistlemise abil saate valmistada täiusliku kvaliteediga ja laias valikus roogasid nii restoranis, hotellis kui ka asutuste toitlustamisel.

- Viimistlemine restoranis
Road viimistletakse täpselt siis, kui neid on vaja.
- Viimistlemine hotellis
Taldrikutel viimistlemine sobib eriti hästi siis, kui soovite korraga serveerimiseks valmis seada palju taldrikuid, nt konverentside, pulmade või muude toitlustusteenuse puhul.
- Viimistlemine asutuste toitlustamisel
GN-nõus viimistlemine sobib eriti hästi siis, kui soovite väljastada suures koguses laia valikut roogasid.

Road saab kas käsitsi viimistleda [► 22] või eelseadistatud programmide [► 25] abiga.

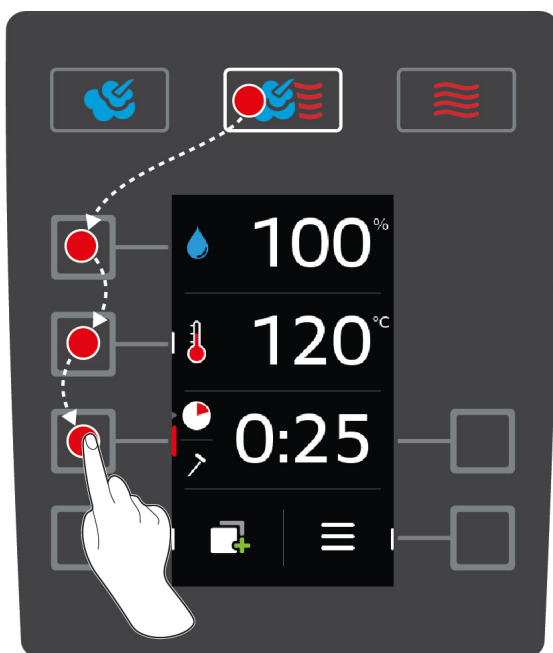
5.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuur

Küpsetuskambri kliima	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
Niiske ja kuum	0–100%	Keetmistemperatuur –140°C

Temperatuurivahemik, mis jääb keetmistemperatuuri ja 140 °C vahele, on roogade viimistlemiseks ideaalne. Toit ei kuiva ära ja niiskus ei kondenseeru taldrikutele.

5.2 Toidu viimistlemine

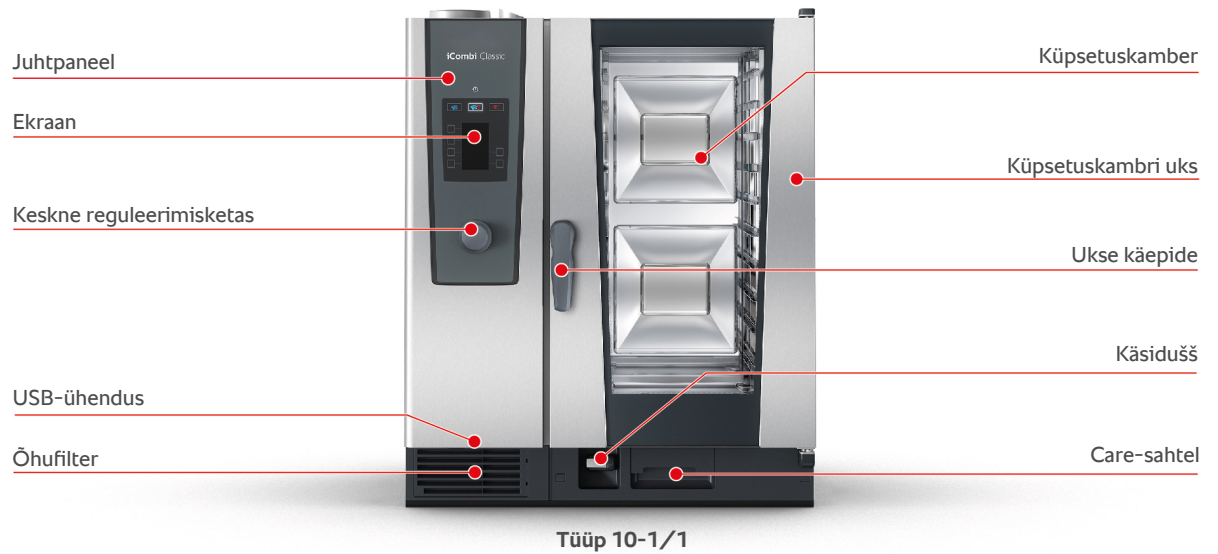
Road saab lasta viimistleda ka eelseadistatud programmide poolt. Lisateavet leiate siit: Eelseadistatud programmid [► 25]



1. Vajutage nuppu:
2. Vajutage nuppu:

3. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud küpsetuskambri niiskustase.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
 - > Küpsetusparameetri suvand hüppab automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetuskambri temperatuur** .
5. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage küpsetuskambri temperatuur, mis jääb keetmistemperatuuri ja 140 °C vahele.
6. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
 - > Küpsetusparameetri suvand hüppab automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetusaeg** .
7. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
8. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
9. Toidu valmistamiseks sisetemperatuuri põhjal vajutage seda nuppu üks kord: ➤ Torgake temperatuuriandur taldrikute aluskäru valgesse keraamilisse torusse.
10. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
11. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
 - > Kui valitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, palutakse teil seadet täita. Kui te ei lae seda seadet, katkestatakse soojendamine pärast 10 minutit.
12. Täitke seade.
 - > Toit regenereeritakse. Kui valmistusaeg on lõppenud või sisetemperatuur on saavutatud, kõlab signaal, mis kutsub teid proovima, kas toit vastab teie soovitud tulemusele.

6 iCombi Classic



Tüüp 6-1/1



Tüüp 6-2/1

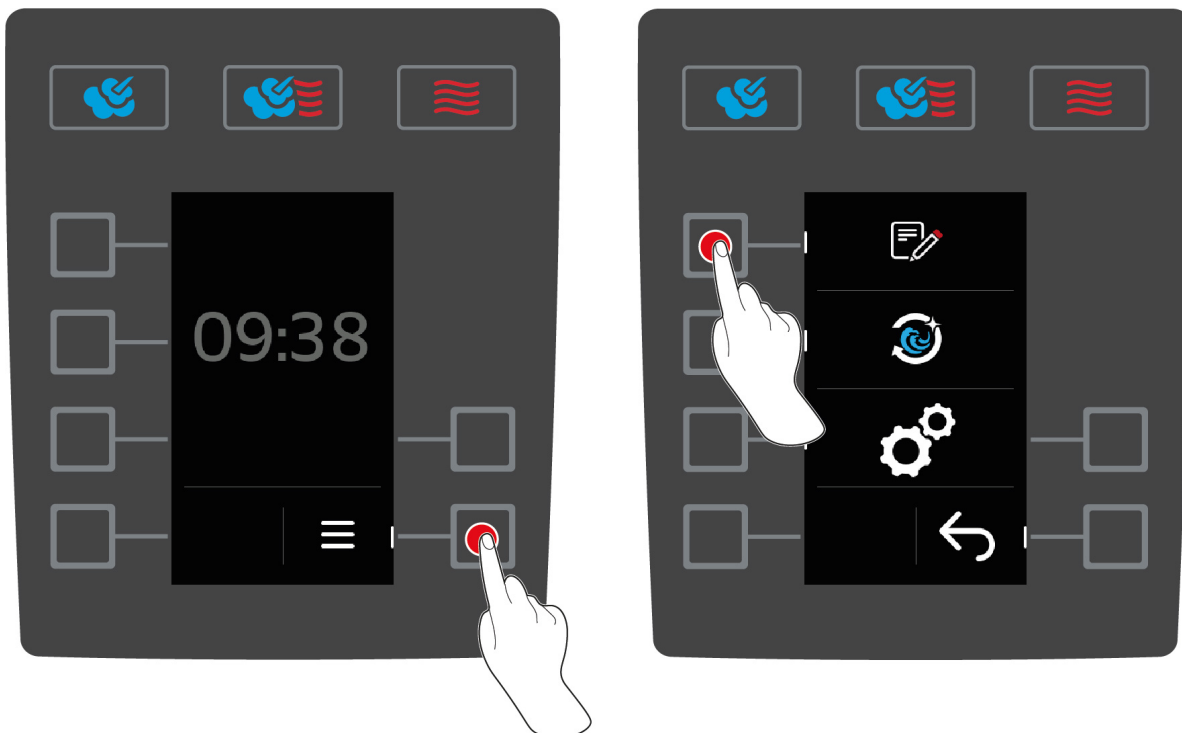


Tüüp 10-2/1

7 Programmeerimisrežiim

Programmeerimisrežiimil saate luua oma küpsetusprogrammid ja need salvestada. Saadaval on 100 programmeerimiskohta. Igale programmile saate määrata kuni 12 valmistusetappi. Teie jaoks tähendab see lihtsalt juhtimist, ilma pideva kontrollimise ja järelevalveta. Nii võidate aega, säästate toorainet ja energiat ning saavutate igal ajal silmapaistva, ühtlase roogade kvaliteedi.

7.1 Programmeerimisrežiimi käivitamine



1. Vajutage alkuval nuppu:

2. Vajutage nuppu:

>> Kuvatakse programmeerimisrežiimi programmide nimekirja.

7.2 Eelseadistatud programmid

Teil on valida järgmiste eelseadistatud programmide vahel.

Programm	Etapid	Seadistused
Nõuviimistlus koos sisetemperatuuriga	1. etapp	- Auru ja kuuma õhu kombinatsioon - Eelsoojendus: 140 °C
	2. etapp	- Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C - Küpsetuskambri niiskus: 60% - Ventilatsiooniate: 4 - Sisetemperatuur: 68 °C
	3. etapp	- Töörežiim: kuum õhk - Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C - Küpsetuskambri niiskus: 60% - Ventilatsiooniate: 4 - Küpsetusaeg: 24 minutit
Nõuviimistlus koos ajaga	1. etapp	- Auru ja kuuma õhu kombinatsioon - Eelsoojendus: 140 °C

Programm	Etapid	Seadistused
	2. etapp	- Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C - Küpsetuskambri niiskus: 60% - Ventilatsiooniaste: 4 - Sisitemperatuur: 72 °C
	3. etapp	- Töörežiim: kuum õhk - Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C - Küpsetuskambri niiskus: 60% - Ventilatsiooniaste: 4 - Küpsetusaeg: 1 minut
Taldrikuviimistlus	1. etapp	- Auru ja kuuma õhu kombinatsioon - Eelsoojendus: 130 °C
	2. etapp	- Küpsetuskambri temperatuur: 130 °C - Küpsetuskambri niiskus: 80% - Ventilatsiooniaste: 4 - Küpsetusaeg: 8 minutit

Lisateavet viimistlemise kohta leiate siit [► 22].

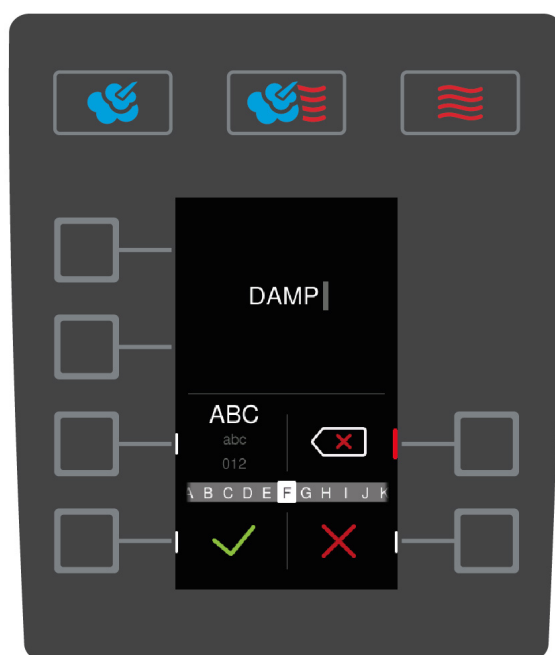
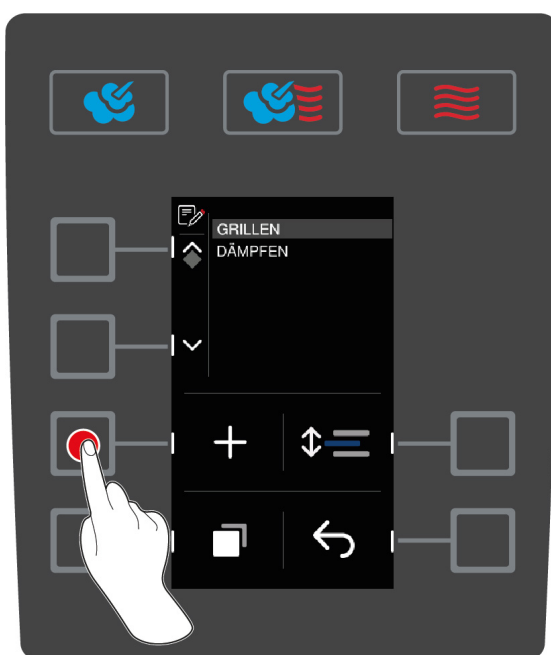
7.3 Uue programmi loomine

MÄRKUS

Täiendatud programmifunktsioon

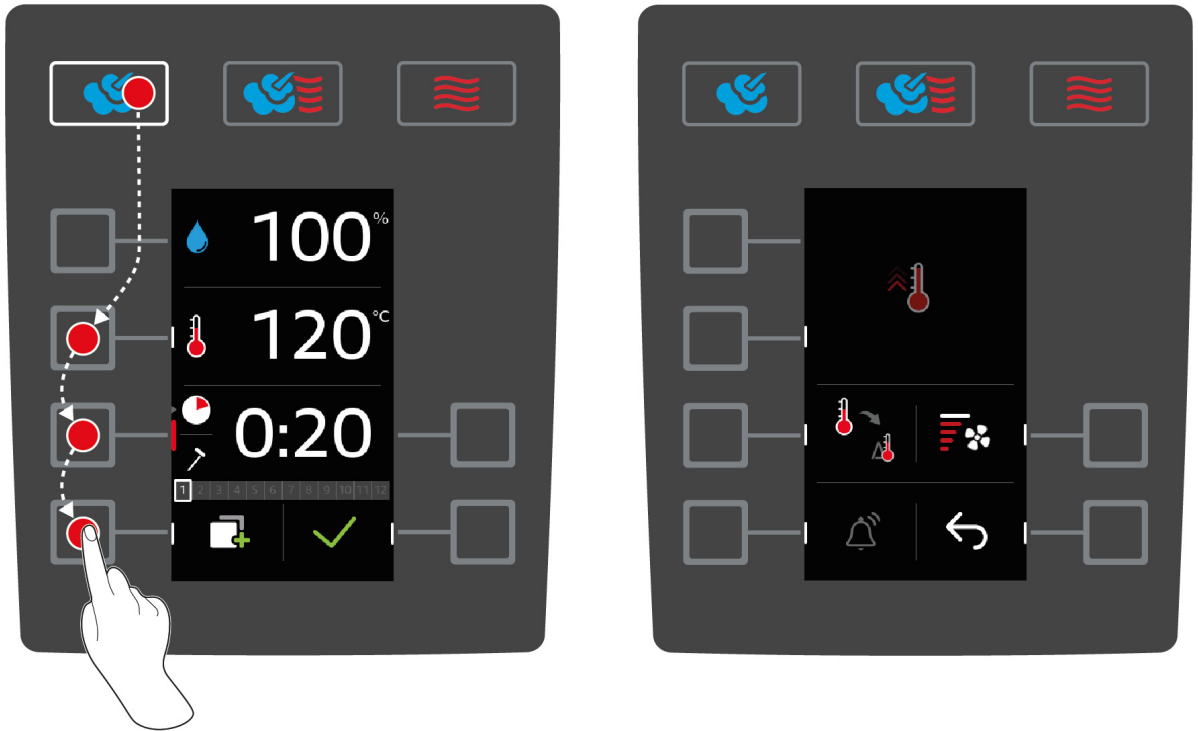
Kui loote ja salvestate programmi nimega, mis on juba programmiloendis olemas, toimub uue programmi salvestamisel automaatne indekseerimine.

Kui programme laaditakse USB-pulgalt või ConnectedCookingu kaudu seadmesse ja programmiloendis on juba vastav nimi olemas, siis kirjutatakse seadmes olemasolevad programmid üle.



1. Vajutage alkuval nuppu:
2. Vajutage nuppu:
3. Vajutage nuppu:

4. Sisestage keske reguleerimisnupu abil programmi nimi. Kasutada saate nii suuri tähti, väikseid tähti kui ka numbreid. Valikute vahel lülitamiseks vajutage nuppu: **ABC**
5. Sissekande korrigeerimiseks vajutage nuppu: 
6. Kui olete programmi nime sisestanud, vajutage klahvi, et kinnitada oma sissekande: 
 - > Töörežiimide nupud hakkavad vilkuma.
7. Valige soovitud töörežiim.
 - > Töörežiimi nupp süttib.



Toiduvalmistusetapi programmeerimine

Sõltumata sellest, millise toiduvalmistusetapi valite, saate seadistada erinevaid Küpsetusparameetreid [► 31]. Lisaks saate valida erinevaid Lisafunktsioone [► 33].

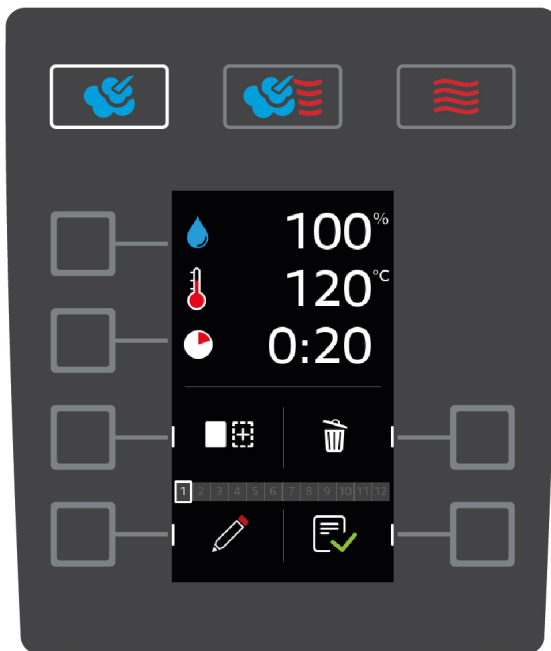
1. Vajutage soovitud küpsetusparameetri nuppu.
2. Seadistuste tegemiseks keerake kesket reguleerimisnuppu.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
4. Toimingu kinnitamiseks vajutage nuppu: 
 - > Toiduvalmistusetapp on salvestatud ja seda kuvatakse. Nüüd saate lisada kuni 11 täiendavat toiduvalmistusetappi.

Manuaalne eelkuumutus

Programmis saate määrata etapi, mille järgi hakatakse seadet eelsoojendama. Nii luuakse juba enne täitmist soojuspuhver, mille abiga saavutatakse soovitud küpsetuskambri temperatuur eriti kiiresti, isegi kui soovite kasutada sügavkülmutatud toitu.

1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Vajutage nuppu: 
4. Vajutage nuppu: 
5. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud temperatuur.
6. Toimingu kinnitamiseks vajutage nuppu: 
 - > Manuaalne eelkuumutus on määratud programmi esimeseks etapiks.

7. Täiendava toiduvalmistussammu programmeerimiseks vajutage nuppu: 
 - > Töörežiimide nupud hakkavad vilkuma.
8. Valige soovitud töörežiim ja jätkake toiduvalmistusetapi programmeerimisega.



Veel mõne toiduvalmistusetapi lisamine

1. Vajutage nuppu: 
 - > Töörežiimide nupud hakkavad vilkuma.
2. Valige soovitud töörežiim ja jätkake toiduvalmistusetapi programmeerimisega.

Toiduvalmistusetapi töötlemine

1. Toiduvalmistussammu töötlemiseks vajutage seda nuppu: 
2. Valige soovitud töörežiim ja seadistage küpsetusparameetrid.

Toiduvalmistusetapi kustutamine

1. Toiduvalmistussammu kustutamiseks vajutage seda nuppu: 
- >> Toiduvalmistusetapp kustutatakse.

Programmi salvestamine

1. Programmi salvestamiseks vajutage nuppu: 
- >> Programmi kuvatakse programmide loetelu kõige alumisel kohal. Nüüd saate programmi käivitada [► 28].

7.4 Programmi käivitamine

1. Vajutage nuppu: 
 2. Vajutage nuppu: 
 3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud programm.
 4. Vajutage valiku kinnitamiseks kesket reguleerimisnuppu.
- >> Programm algab ja tehakse esimene toiduvalmistusetapp.

7.5 Programmi muutmine

1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 

3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud programm.
4. Vajutage nuppu: 
5. Vajutage nuppu: 
6. Kui soovite toiduvalmistusprotsessi ümber nimetada, tehke muudatused ja vajutage muudatuste kinnitamiseks nuppu: 
- > Saadaval on järgmised muutmisvõimalused.
 - Toiduvalmistusetapi lisamine 
 - Toiduvalmistusetapi kustutamine 
 - Kõpsetusparameetri muutmine 

Toiduvalmistusetapi lisamine

1. Vajutage nuppu: 
- > Tõõrežiimide nupud hakkavad vilkuma.
2. Valige tõõrežiim, kõpsetusparameetrid ja lisafunktsioonid. Lisateavet leiate siit: Uue programmi loomine [► 26]
3. Toiduvalmistusetapi salvestamiseks vajutage nuppu: 
4. Toiduvalmistusprotsessi salvestamiseks vajutage nuppu: 

Toiduvalmistusetapi kustutamine

1. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud toiduvalmistusetapp.
2. Vajutage nuppu: 
- > Toiduvalmistusetapp kustutatakse.
3. Toiduvalmistusetapi salvestamiseks vajutage nuppu: 
4. Toiduvalmistusprotsessi salvestamiseks vajutage nuppu: 

Kõpsetusparameetri tõõtlemine

1. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud toiduvalmistusetapp.
2. Vajutage nuppu: 
- > Kuvatakse toiduvalmistusetapi kõpsetusparameetreid.
3. Valige tõõrežiim, kõpsetusparameetrid ja lisafunktsioonid, mida soovite muuta. Lisateavet leiate siit: Uue programmi loomine [► 26]
4. Toiduvalmistusetapi salvestamiseks vajutage nuppu: 
5. Toiduvalmistusprotsessi salvestamiseks vajutage nuppu: 

7.6 Programmi kustutamine

1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Keerake kesket reguleerimisketast ja valige soovitud programm.
4. Vajutage ja hoidke nuppu, kuni olekutulpasid kuvatakse püsivalt: 
- >> Programm kustutatakse.

7.7 Programmide nimekirja sorteerimine

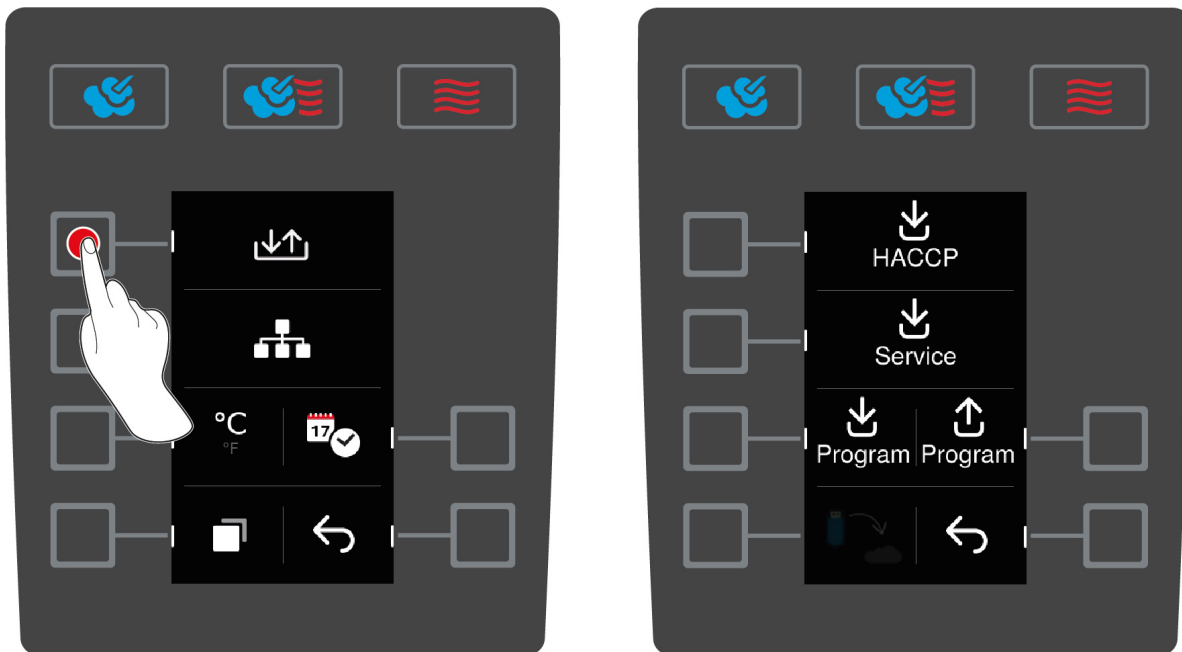
Programmide nimekirja saab sorteerida nii, et seate kõige sagedamini kasutatava programmi kõige ülemisele kohale.

- ✓ Olete programmi loonud.
- 1. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud programm.
- 2. Vajutage nuppu: 

3. Keerake keskset reguleerimisnuppu seni, kuni programm on soovitud kohal.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.

7.8 Programmide üles- ja allalaadimine

Saate seadmel loodud programmid alla laadida ja kanda mõnele teisele iCombi Classic üle.



✓ Olete ühendanud USB-pulga seadmega.

1. Vajutage algkuval nuppu:
2. Vajutage nuppu:
3. Vajutage nuppu:

Programmide allalaadimine

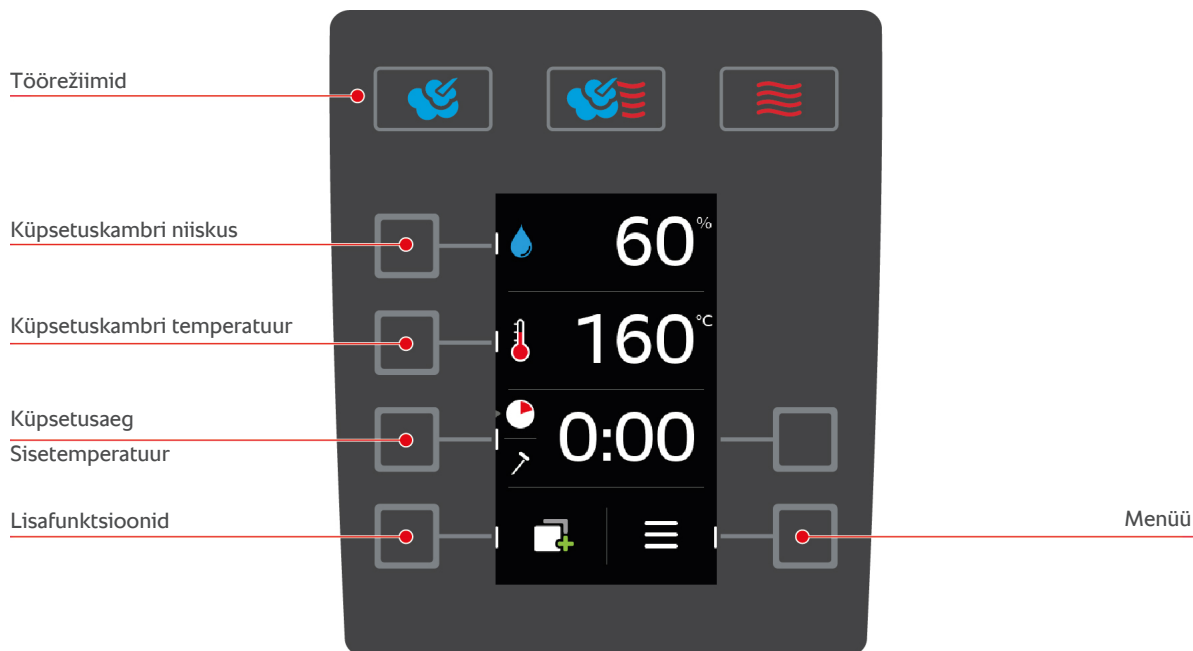
1. Vajutage nuppu:
 - > Te saate otsustada, kas soovite laadida alla ainult ühe programmi või kõik programmid.
2. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja valige soovitud programm.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
4. Valiku tühistamiseks vajutage nuppu:
5. Allalaadimise käivitamiseks vajutage nuppu:
- > Programmid laaditakse alla.

Programmide üleslaadimine

1. Vajutage nuppu:
 - > Kuvatakse saadaolevad programmid.
2. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja valige soovitud programmid.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
4. Valiku tühistamiseks vajutage nuppu:
5. Üleslaadimise käivitamiseks vajutage nuppu:
- > Programmid laaditakse üles.

8 Roogade valmistamine

8.1 Töörežiimide avamine



- Teil on valida järgmiste töörežiimide vahel.
 - Aur [► 35]
 - Auru ja kuuma õhu kombinatsioon [► 36]
 - Kuum õhk [► 37]
- Teil on valida järgmiste küpsetusparameetrite [► 31] vahel.
 - Küpsetuskambri niiskus
 - Küpsetuskambri temperatuur
 - Küpsetusaeg
 - Sisetemperatuur
- Teil on valida järgmiste lisafunktsioonide [► 33] vahel.
 - Soojendamine
 - Cool-Down-funktsioon
 - Õhu kiirus
 - Delta-T küpsetamine

8.2 Küpsetusparameetrid



Küpsetuskambri niiskus

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada küpsetuskambri niiskust.

- Töörežiimil **Aur** on küpsetuskambri niiskustase 100% ja seda ei saa muuta.
- Töörežiimil **Auru ja kuuma õhu kombinatsioon** lisatakse küpsetuskambri niiskusele niiskust aurugeneraatorist. Kui seadistatud küpsetuskambri niiskuse väärtust ületatakse, hakatakse küpsetuskambrit kuivatama.
- Töörežiimil **Kuum õhk** ei lisata aurugeneraatori kaudu niiskust, vaid seda tekitab toit. Kui seadistatud küpsetuskambri niiskuse väärtust ületatakse, hakatakse küpsetuskambrit kuivatama.

Nii saate seadistada küpsetuskambri niiskust

1. Vajutage nuppu:

2. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetuskambri niiskustase.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.



Küpsetuskambri temperatuur

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada küpsetuskambri temperatuuri.

- Kui kütteelement on aktiivne, et saavutada küpsetuskambri jaoks seadistatud temperatuuri, kuvatakse järgmine sümbol:
- Kui küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, kuvatakse järgmine sümbol:

Sedasi saate seadistada küpsetuskambri niiskust:

1. Vajutage nuppu:
 2. Keerake kesket reguleerimisketast ja seadistage soovitud küpsetuskambri niiskustase.
 3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Kui tegelik temperatuur on seadistatud küpsetuskambri temperatuurist kõrgem, hakkab vilkuma.
 4. Vajutage nuppu:
 5. Vajutage nuppu:
 - > Teid kutsutakse üles küpsetuskambri ust avama.
 - > **⚠ HOIATUS! Vigastusohk!** Kui avate küpsetuskambri ukse, siis ventilaatorit ei pidurdata. Ärge sisestage jäsemeid pöörlevasse ventilaatorisse. Ventilaatori kiirust tõstetakse. Küpsetuskambri temperatuur langeb. Ekraanil kuvatakse küpsetuskambri temperatuur.
 6. Kui soovitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, vajutage klahvi:
- >> Cool-Down funktsioon lõpetatakse.

Nii saate vaadata küpsetuskambri hetke niiskust ja küpsetuskambri hetke temperatuuri.

1. Vajutage ja hoidke nuppu:
- > 10 sekundi möödumisel kuvatakse küpsetuskambri hetke temperatuuri.
2. Seadistatud parameetriväärtuste juurde naasmiseks vabastage nupp.



Küpsetusaeg

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada aja, mille jooksul tuleks saavutada toidu soovitud küpsetustulemus. Võite ka lasta seadmel teie poolt tehtud seadistustega katkestuseta edasi töötada. Selleks lülitage sisse pidevrežiim.

Nii saate seadistada küpsetusaega

1. Vajutage nuppu:
2. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
 - > Kui seadistate küpsetusajaks 10:00, kuvatakse sümbol Pidev protsess on sisse lülitatud.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.

Kui olete küpsetusaja seadistanud, pole võimalik valida küpsetusparameetrit **Sisetemperatuur**.



Sisetemperatuur

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada, kui kõrge peaks olema toidu sisetemperatuur või küpsusaste.

Nii saate seadistada sisetemperatuuri

1. Vajutage nuppu kaks korda:
2. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.

Sisetemperatuuri seadistamisel jälgige kehtivad hügieenieeskirju, mis kehtivad teie riigis vastavate toiduainete kohta.

8.3 Lisafunktsioonid



Soojendamine

Selle lisafunktsiooniga eelsoojendatakse küpsetuskambrit, et tekiks soojuspuhver.

Sedasi saate seadistada temperatuuri, milleni peaks seade soojenema.

1. Vajutage nuppu:
 2. Vajutage nuppu:
 3. Keerake kesket reguleerimisketast ja seadistage soovitud temperatuur.
 4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Seade soojendatakse üles.
 5. Ülessoojendamise katkestamiseks vajutage klahvi:
 6. Aktuaalse küpsetuskambritemperatuuri kuvamiseks vajutage ja hoidke klahvi:
- >> Kui seade on ülessoojendatud, kutsutakse teid üles seadet täitma.



Cool-Down-funktsioon

Kui olete valmistanud toitu kõrgel temperatuuril ja vajate madalamat küpsetuskambri temperatuuri, saate küpsetuskambrit Cool-Down-funktsiooni abil jahutada.

✓ Õhu suunamisplaat on õigesti riivistatud.

1. Vajutage nuppu:
 2. Vajutage nuppu:
 3. **⚠ HOIATUS! Põletusohu! Kui avage küpsetuskambri ukse, tuleb küpsetuskambrit lainetena kuuma auru välja. Avage küpsetuskambri uks. Kui küpsetuskambri uks on juba lahti, sulgege küpsetuskambri uks ja avage see seejärel uuesti.**
 - > **⚠ HOIATUS! Vigastusohu! Kui avate küpsetuskambri ukse, siis ventilaatorit ei pidurdata. Ärge sisestage jäsemeid pöörlevasse ventilaatorisse.** Ventilaatori kiirust tõstetakse. Küpsetuskambri temperatuur langeb. Ekraanil kuvatakse küpsetuskambri temperatuur.
 4. Kui soovitud küpsetuskambritemperatuur on saavutatud, vajutage klahvi:
- >> Cool-Down funktsioon lõpetatakse.



Õhu kiirus

Selle lisafunktsiooniga saate seadistada ventilaatori kiirust. Mida kõrgem on valitud aste, seda suurem on õhu kiirus. Valige väikese, õrna toidu puhul madalam aste.

Nii saate seadistada õhuniiskust

1. Vajutage nuppu:
2. Vajutage nuppu:
3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud õhukiirus.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.



Delta-T küpsetamine

MÄRKUS

Palun pidage silmas, et Delta-T küpsetamisel küpsetusajaga tuleb tootesse panna ka temperatuurisond.

Selle lisafunktsiooniga hoitakse toidu küpsetamisel konstantset erinevust küpsetuskambri temperatuuri ja sisetemperatuuri vahel. Küpsetuskambri temperatuuri aeglane tõstmine, hoides erinevust sisetemperatuurist konstantsena, küpseb toit aeglaselt ja eriti õrnalt. Küpsetamiskadu väheneb nii miinimumini. Te saate valida erinevuse vahemikus 20 °C kuni 60 °C. Mida väiksem on erinevus küpsetuskambri temperatuuri ja sisetemperatuuri vahel, seda aeglasemalt ja õrnemalt toitu küpsetatakse. Mida suurem on erinevus küpsetuskambri temperatuuri ja sisetemperatuuri vahel, seda kiiremini toitu küpsetatakse.

Seadistada saab kas sihttemperatuuri või soovitud küpsetusaja. Kui tootele seadistatakse sihttemperatuur, reguleeritakse küpsetuskambri temperatuuri automaatselt seadistatud Delta-temperatuuri ja seadistatud sisetemperatuuri erinevuse abil. Kui tootele seadistatakse küpsetusaeg, reguleeritakse küpsetuskambri temperatuuri automaatselt seadistatud Delta-temperatuuri ja seadistatud küpsetusaja lõpu erinevuse abil.

Sedasi seadistate Delta-T küpsetamist:

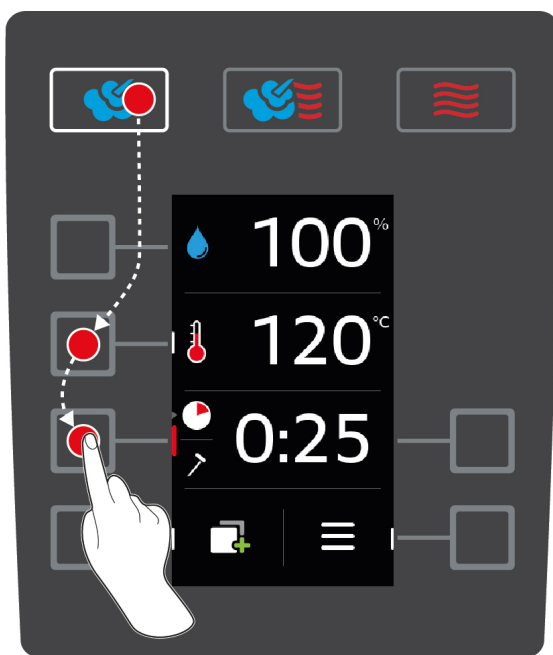
1. Vajutage nuppu: 
 2. Vajutage nuppu: 
 - > See hüppab automaatselt küpsetusparameetritele tagasi. Küpsetusparameetrit **Küpsetusaeg** asendatakse funktsiooniga Delta-T küpsetamine. Teile kuvatakse aktuaalne küpsetuskambritemperatuur ja Delta-temperatuur.
 3. Vajutage nuppu: 
 4. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud temperatuurierinevus.
 5. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
 - > Valik hüppab automaatselt küpsetusparameetritele **Temperatuurisond**.
 6. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
 7. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
- >> Küpsetusparameetrid näitavad teie seadistusi vastavalt.

8.4 Aur

8.4.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik

Küpsetuskambri kliima	Toiduvalmistusmeetod	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
Niiske	▪ Aurutamine ▪ Hautamine ▪ Blanšeerimine ▪ Pošeerimine ▪ Paisutamine ▪ Sous-vide'iga küpsetamine ▪ Sulatamine ▪ Konserveerimine	100%	30–130 °C

8.4.2 Toidu aurutamine



1. Vajutage nuppu:
2. Vajutage nuppu: .
3. Ikoon on keemistemperatuuri vaikeväärtus ja sümboliseerib seda visuaalselt.
4. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage küpsetuskambri soovitud niiskustase.
5. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetritele **Küpsetusaeg** .
6. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
7. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
8. Toidu valmistamiseks sisetemperatuuri põhjal vajutage seda nuppu üks kord: .
9. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
10. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Kui valitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, palutakse teil seadet täita. Kui te ei täida seadet, katkestatakse soojendamine 10 minuti pärast.
11. Täitke seade.
 - > Toit küpseb. Kui küpsetusaeg on lõppenud või sisetemperatuur saavutatud, kõlab signaal, mis kutsub teid proovima, kas toit vastab teie soovitud tulemusele.

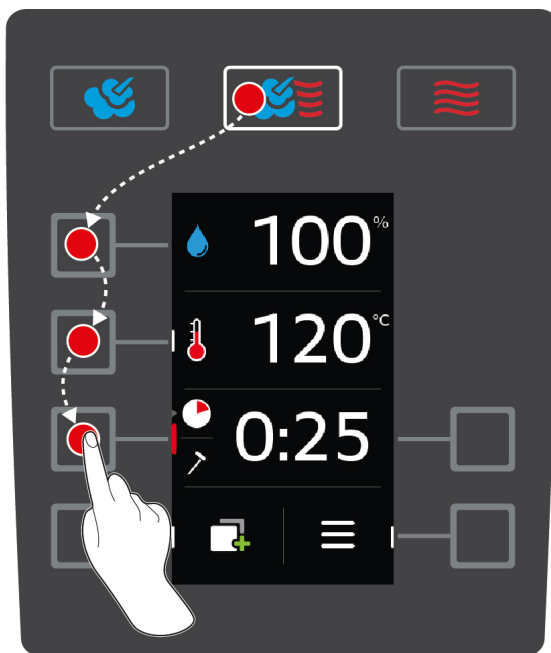
8.5 Auru ja kuuma õhu kombinatsioon

8.5.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik

Küpsetuskambri kliima	Toiduvalmistusmeetod	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
Niiske ja kuum	▪ Küpsetamine ▪ Praadimine	0–100%	30–300 °C

Kui küpsetuskambri temperatuur on 30 minutit kõrgem kui 260 °C, langetatakse temperatuur automaatselt väärtusele 260 °C, kui selles ajavahemikus ei sekkuta. Kui 30 minuti jooksul toimub mõni tegevus, nt avatakse küpsetuskambri uks, hoitakse küpsetuskambri temperatuuri veel 30 minutit kõrgemal kui 260°C.

8.5.2 Toidu küpsetamine auru ja kuuma õhu kombinatsiooniga



1. Vajutage nuppu:
2. Vajutage nuppu:
3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetuskambri niiskustase.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetuskambri temperatuur** .
5. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetuskambri temperatuur.
6. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetusaeg** .
7. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
8. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
9. Toidu valmistamiseks sisetemperatuuri järgi vajutage nuppu üks kord:
10. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
11. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Kui valitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, palutakse teil seadet täita. Kui te ei täida seadet, katkestatakse soojendamine 10 minuti pärast.
12. Täitke seade.
 - > Toit küpseb. Kui küpsetusaeg on lõppenud või sisetemperatuur saavutatud, kõlab signaal, mis kutsub teid proovima, kas toit vastab teie soovitud tulemusele.

8.6 Kuum õhk

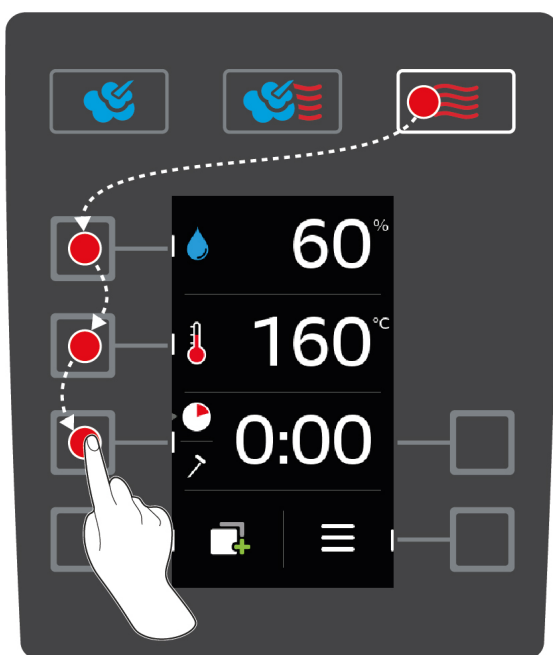
8.6.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik

Küpsetuskambri kliima	Toiduvalmistusmeetod	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
Kuum	▪ Küpsetamine ▪ Praadimine ▪ Grillimine ▪ Fritüürimine	0–100%	30–300 °C

Küpsetuskambri kliima	Toiduvalmistusmeetod	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
	- Gratineerimine - Glasuurimine		

Kui küpsetuskambri temperatuur on 30 minutit kõrgem kui 260 °C, langetatakse temperatuur automaatselt väärtusele 260 °C, kui selles ajavahemikus ei sekkuta. Kui 30 minuti jooksul toimub mõni tegevus, nt avatakse küpsetuskambri uks, hoitakse küpsetuskambri temperatuuri veel 30 minutit kõrgemal kui 260°C.

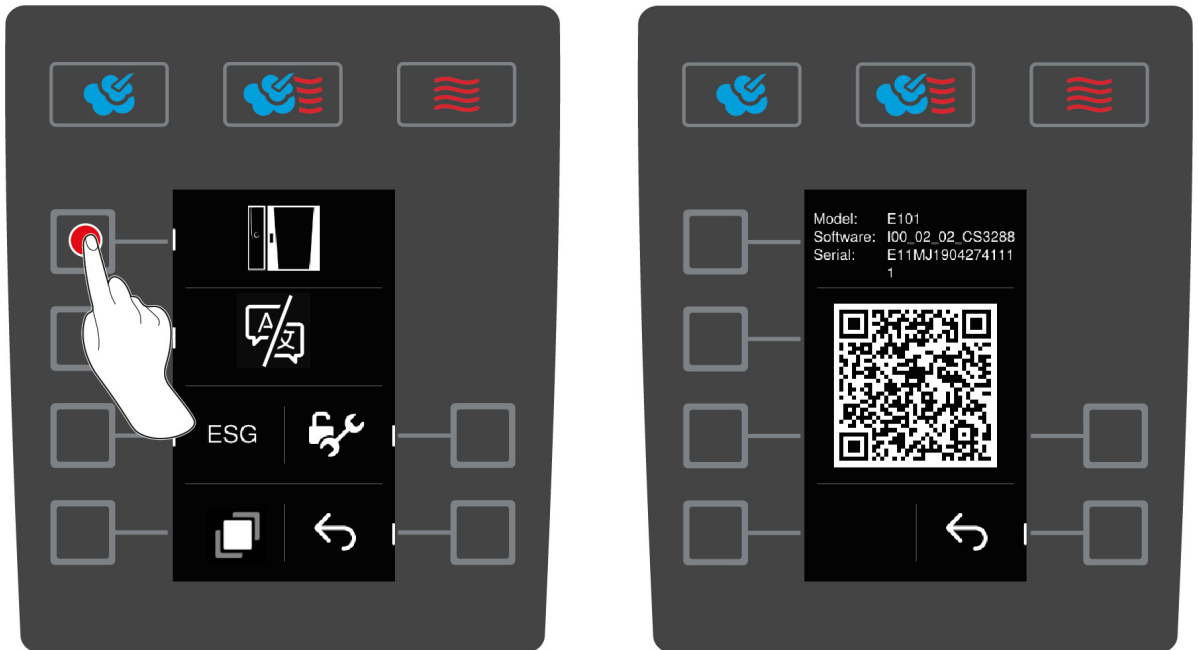
8.6.2 Toidu küpsetamine kuuma õhuga



1. Vajutage nuppu:
2. Vajutage nuppu:
3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage maksimaalne küpsetuskambri niiskustase.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetuskambri temperatuur** .
5. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetusaeg** .
6. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
7. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
8. Toidu valmistamiseks sisetemperatuuri järgi vajutage nuppu üks kord:
9. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
10. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
 - > Kui valitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, palutakse teil seadet täita. Kui te ei täida seadet, katkestatakse soojendamine 10 minuti pärast.
11. Täitke seade.
 - > Toit küpseb. Kui küpsetusaeg on lõppenud või sisetemperatuur saavutatud, kõlab signaal, mis kutsub teid proovima, kas toit vastab teie soovitud tulemusele.

9 Seadistused

9.1 Seadistuste avamine



1. Vajutage alkuval nupp: ≡

2. Vajutage nupp: ⚙️

Saate muuta järgmisi seadistusi.

- Temperatuuriühiku seadistamine [► 38]
- Kuupäeva ja kellaaja seadistamine [► 39]

1. Täiendavate seadistuste avamiseks vajutage nupp: 📄➕

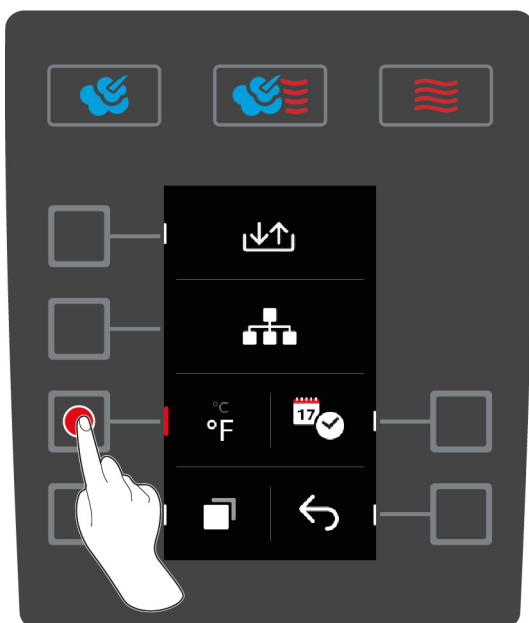
Saate muuta järgmisi seadistusi.

- Klahvistiku ümberseadmine [► 40]

1. Alkuvale naasmiseks vajutage nupp: ⬅️

9.2 Temperatuuriühiku seadistamine

Siin saate seadistada, kas temperatuuri kuvatakse ühikuga °C või °F.

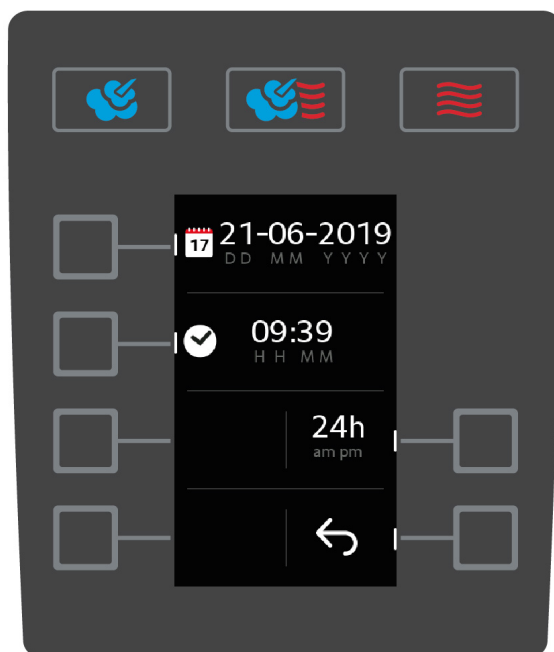
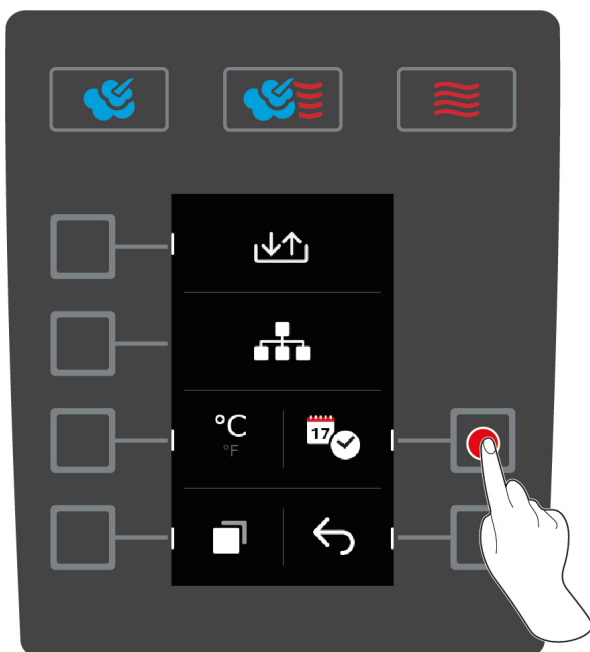


1. Vajutage alkuval nuppu: ≡
2. Vajutage nuppu: ⚙️
3. Vajutage nuppu ja valige temperatuuriühik °C või °F.

9.3 Kuupäeva ja kellaaja seadistamine

Saate muuta järgmisi seadistusi.

- Kuupäev vormingus PPKKAAAA
- Kellaeg vormingus TT:MM
- Reaalajavorming 12 tunni vormingus või 24 tunni vormingus



1. Vajutage alkuval nuppu: ≡
2. Vajutage nuppu: ⚙️
3. Vajutage nuppu: 📅

Kuupäeva muutmine

1. Vajutage nuppu: 
 - > Väärtus **PP** hakkab vilkuma.
2. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja valige soovitud päev.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
4. Korrake etappe, kuni kuu ja aasta on kohandatud.

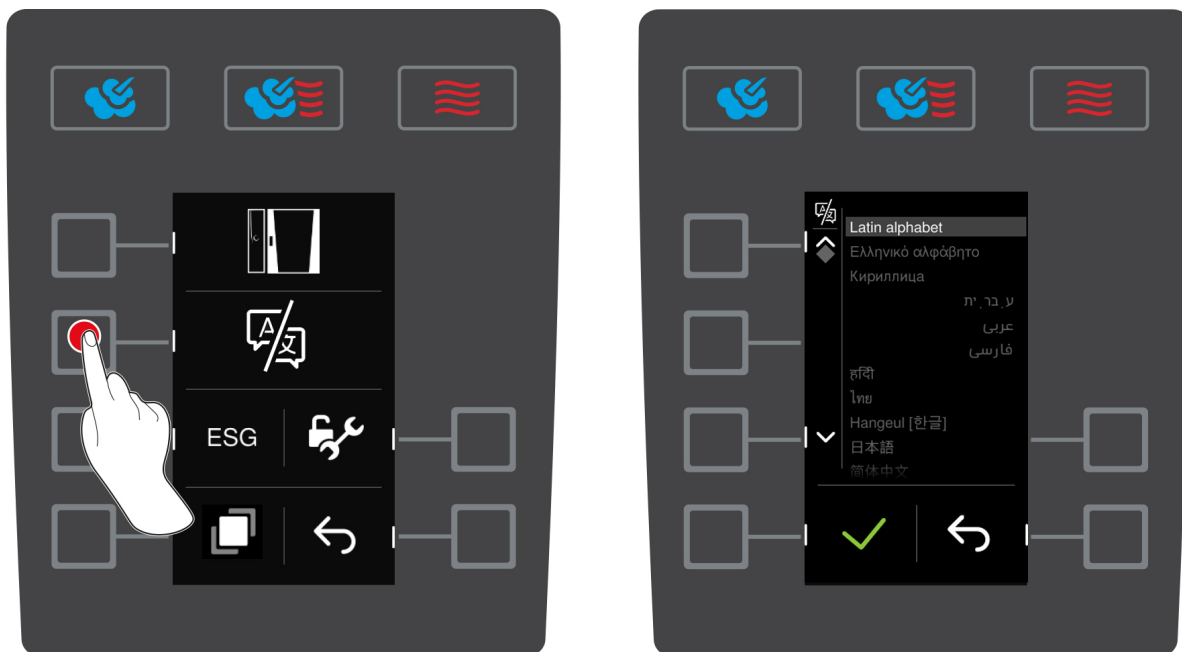
Kellaaja muutmine

1. Vajutage nuppu: 
 - > Väärtus **TT** hakkab vilkuma.
2. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja valige soovitud tund.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
4. Korrake etappe ja seadistage minutid.

Reaalajavormingu muutmine

1. Vajutage nuppu: 24h
 - > Näit lülitub 12 tunni vormingule.

9.4 Klahvistiku ümberseadmine



Siin saate seadistada, milline sümbolite komplekt tuleks uue programmi loomisel valida.

1. Vajutage alkuval nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Vajutage nuppu: 
4. Vajutage nuppu: 
 - > Kuvatakse olemasolevate sümbolite komplekti nimekirja.
5. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja valige soovitud sümbolite komplekt.
6. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.

9.5 Summeri ja summeri helitugevuse seadistamine

Tehke järgmist, et muuta summeri heliprofiili.

1. Vajutage algkuval nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Vajutage nuppu:  kaks korda.
4. Vajutage nuppu: 
5. Keerake keskset reguleerimisnuppu, et valida soovitud heliprofiil.
6. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.

Summeri helitugevuse seadistamine

1. Vajutage algkuval nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Vajutage nuppu:  kaks korda.
4. Vajutage nuppu: 
5. Keerake valikulülitit, et valida soovitud helitugevus.
6. Toimingu kinnitamiseks vajutage nuppu:  uuesti.

9.6

Käsidušiga loputamine

Te saate lasta ekraanil kuvada meeldetuletuse, et käsidušiga regulaarselt loputada. Käsidušiga loputamine hoiab ära bakterite tekke voolikurullis ja käsidušis olevas vees.

1. Vajutage algkuval nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Vajutage nuppu:  kaks korda.
4. Vajutage nuppu: , et käsiduši loputuse meeldetuletus aktiveerida.
5. Vajutage nuppu: , et käsiduši loputuse meeldetuletus inaktiveerida.

Kohe, kui meeldetuletus on aktiveeritud, tuletatakse teile iga 72 tunni tagant meelde loputada käsidušiga 90 sekundit. Lisaks sellele salvestatakse loputuse meeldetuletus HACCP logisse koos aja- ja kuupäevamärkega.

NÕUANNE: Vajutage nuppu:  30 sekundi möödudes, et teadet eemaldada.

10 Köögi haldamine

10.1 Hügieenihaldus

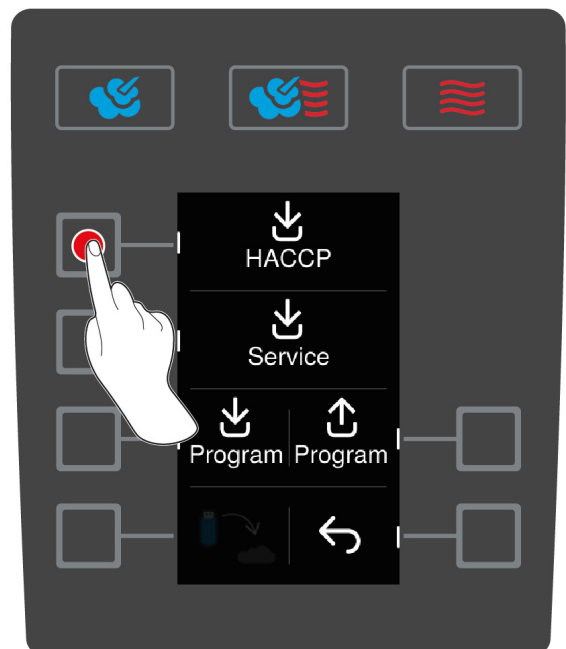
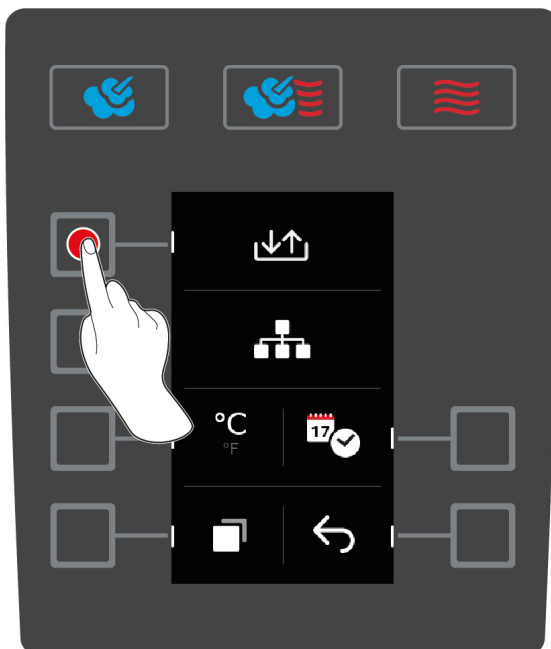
10.1.1 Talletatud HACCP-andmed

Järgmised HACCP-andmed talletatakse iga partii kohta.

- Partii number
- Seadme tüüp
- Seerianumber
- Tarkvara- ja abiversioon
- Kuupäev ja kellaaeg
- Puhastusprogramm
- Käsidušiga puhastamine
- Küpsetuskambri temperatuur
- Sisetemperatuuri sihtväärtus
- Mõõdetud sisetemperatuur
- Aeg (tt:mm:ss)
- Temperatuuriühik
- Ühendus energia optimeerimise süsteemiga
- Küpsetuskambri ukse avamine/sulgemine
- Töörežiimi vahetus
- Automaatne puhastus

10.1.2 HACCP-andmete allalaadimine

HACCP-andmeid hoitakse seadmel 28 päeva. Selles ajaperioodis saab andmed alla laadida.



✓ Olete ühendanud USB-pulga seadmega.

1. Vajutage alkuval nuppu: ≡
2. Vajutage nuppu: ⚙
3. Vajutage nuppu: ↕

4. Vajutage nuppu: HACCP

>> HACCP-andmed laaditakse alla txt-failina. Teie saate avada andmed tekstitöötlusprogrammides või tabelite kalkuleerimisprogrammides.

10.2 Seadme ühendamine võrku

MÄRKUS

Oht küberturvalisusele

Seade on võrku ühendatav küpsetussüsteem digitaalse juhtimise, kasutajaliidese ja tarkvara integreerimisega. Küberturvalisuse, andmekaitse ja ohutu töö tagamiseks järgige järgmisi suuniseid.

1. Küpsetussüsteemi tohivad seadistada ja hooldada ainult volitatud ja väljaõppe saanud isikud.
2. Tehke regulaarselt RATIONALi pakutavaid tarkvarauuendusi. Kasutada tohib ainult autentset ja allkirjastatud tarkvara. Heakskiitmata tarkvara paigaldamine on keelatud ja võib ohustada ohutust.
3. Ühendage küpsetussüsteem ainult turvalistesse võrkudesse (nt WPA2/WPA3 WLANi korral, VLAN LANi korral). Side RATIONAL ConnectedCooking'u või muude teenustega peab toimuma krüpteeritud ühenduste (nt HTTPS) kaudu.
4. Seadme tarkvara, riistvara või võrgukonfiguratsiooni manipuleerimine või volitamata muutmine on keelatud ja ohustab küpsetussüsteemi töökindlust ning võib muuta kehtetuks garantii- ja vastutusnõuded.
5. Käitaja vastutab seadme turvalise integreerimise eest teie IT-infrastruktuuri. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on tekkinud ebaõigest kasutamisest, ebapiisavast küpsiste turvalisusest või volitamata isikute juurdepääsust küpsistele.

Üldine

Teie iCombiClassicut saab ühendada võrguga. Selleks on teil alljärgnevad võimalused.

- Köögisüsteemi olekut ja küpsetamise protsessi saab jälgida ConnectedCookingu abil.
- Hooldusteated laaditakse iCombiClassicust ConnectedCookingusse.
- Programme saab laadida iCombiClassicust ConnectedCookingusse ja neid seal muuta või sinna salvestada.
- ConnectedCookingus loodud programme saab iCombiClassicusse laadida ja sinna salvestada.

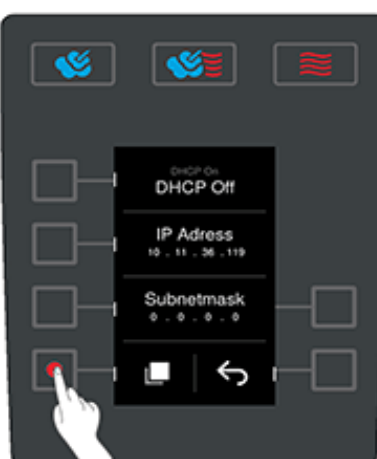
Saadaolev valikvarustus

INFO. Võrguühenduse jaoks on vajalik valikuline Etherneti liides (LAN) või valikuline WiFi- ja Etherneti liides (LAN või WLAN). Need tuleb valida seadme konfigureerimise käigus ja lisaks tellida.

iCombi Classicut juhitakse alljärgnevate valikuliste võrguühendustega:

- Etherneti (LAN) ühendus
- WiFi-ühendus

Võrk



Siin kuvatakse DHCP-numbrit, IP-aadressi, alamvõrgu maski, lüüsi ja DNSi. Lisaks kuvatakse siin ka MAC-aadress. Nii saab võrguühendust nt ettevõtte keskkonnas seostada, kasutades iCombi Classicu võrguadapteri ainulaadset identifikaatorit (MAC-aadress).

WiFi-ühendus



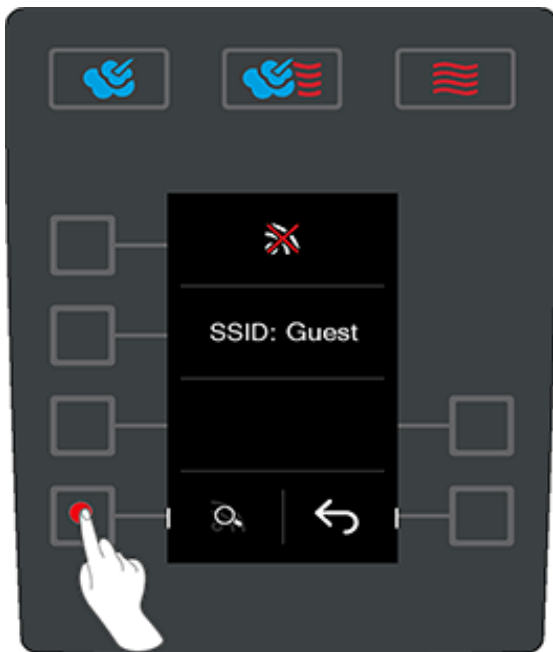
- Vajutage  nuppu, et näha WiFi-seadistusi.



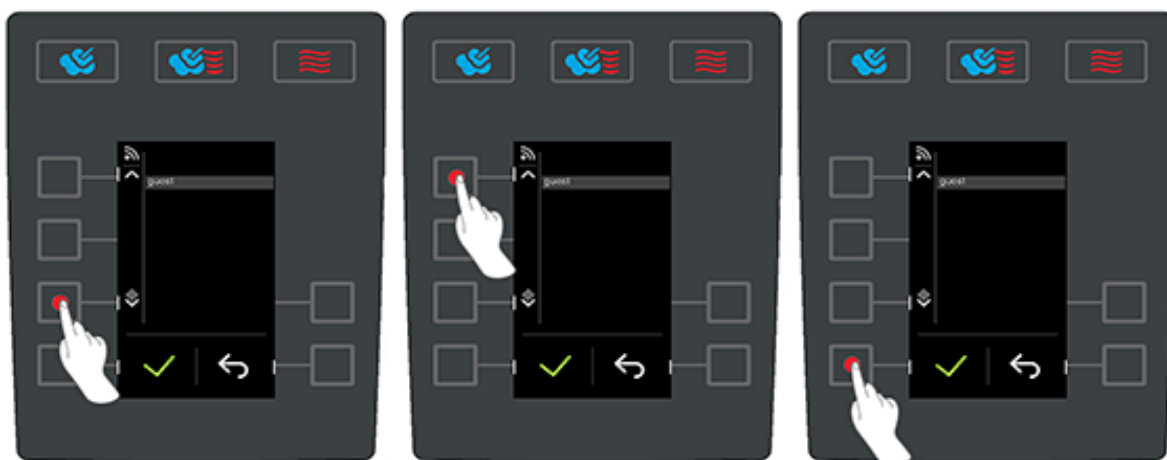
Kuvatakse hetke ühendusolekut ja viimase võrguühendust.

-  = pole ühendatud
-  = ühendatud

Võrgu otsimine või muutmine



Otsingufunktsiooni abil saate juba salvestatud võrke vaadata ja valida või leida uusi võrke.



Valige ühenduse loomiseks võrk ja kinnitage nupuga ✓.



- Sisestage WiFi-parool.

Sisestuse kinnitamine või tühistamine:



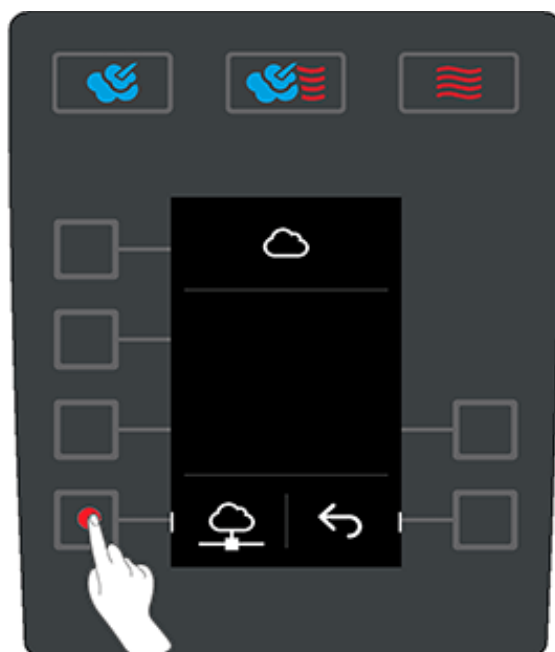
- Valige kerimisnupuga tähti, arve ja erimärke.
- Kinnitage oma valik kerimisnuppu vajutades.
- Vajutage ✓, et oma sisestus kinnitada.
- Vajutage ✗, et oma sisestus tühistada.

Ühendus ConnectedCooking-Cloudiga:

Teie iCombi Classic annab ConnectedCookingus teate individuaalse aktiveerimiskoodiga. Aktiveerimiskood genereeritakse köögisüsteemis ja see tuleb köögisüsteemi registreerimiseks sisestada teie ConnectedCookingu kontole aadressil www.connectedcooking.com.



- Vajutage ☁ nuppu, et aktiveerimiskood tühistada.



- Vajutage ☁ nuppu, et aktiveerimiskood luua.

INFO: Vajutage veel kord ☁ nuppu, kui aktiveerimiskoodi ei kuvata (uue loomiseks). Selleks võib kuluda mõni sekund.



Seejärel saate selle koodi abil ühendada oma köögisüsteemi ConnectedCookinguga.

Kui köögisüsteem on ühendatud, kuvatakse seda ConnectedCookingus. Pärast köögisüsteemi taaskäivitamist edastatakse hügieeniandmed (HACCP) automaatselt ConnectedCookingusse.

10.2.1 WLAN-ühenduse loomine

Kui soovite ühendada seadme WLAN-võrku, milles peab veebisaidi kaudu sisse logima, ei ole WLAN-ühenduse loomine võimalik. Ühendust WLAN-võrkudega, mis nõuavad veebilehe kaudu sisselogimist, ei saa luua.

1. Vajutage nuppu:
 2. Vajutage nuppu: **Võrk**
 3. Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage seda nuppu: **ON**
 4. Vajutage nuppu: **WLAN**
 - > Teile kuvatakse nimekirja kõikidest saadaolevatest WLAN-võrkudest. WLAN-võrgud on sorteeritud signaali tugevuse järgi langevalt.
 5. Valige soovitud WLAN-võrk.
 - > Teid kutsutakse üles salasõna WLAN-võrku sisestama.
 6. Toimingu kinnitamiseks vajutage nuppu: ✓
 - > Kui ühendus on edukalt loodud, kuvatakse jaluses järgmine sümbol:
 - > WLAN-võrk kuvatakse saadaolevate WLAN-võrkude loendis esimesel kohal.
 7. Ühenduse detailide kuvamiseks vajutage WLAN-võrgu kohal nuppu **V**
 8. Ühenduse katkestamiseks vajutage ühenduste detailide all nuppu **Katkesta**
 9. Vajutage ikooniribal nuppu, et naasta võrguseadete ülevaatesse.
- >> WLAN-võrgu nimi kuvatakse alas **WLAN**.

Tänu optimeeritud võrguseadetele saab luua ühenduse varjatud SSIDS-iga Wi-Fi-võrkudega:

- Vajutage nuppu: **Käsitsi ühendamine WLANiga**.
- Nüüd saate sisestada võrgunime (**SSID**) ja vastava parooli
- Vajutage nuppu: ✓.

10.2.2 Võrgukaabli ühendamine

Teie köögisüsteem on valikuliselt varustatud RJ45 Etherneti ühendusega. Teie köögisüsteemi ühendamiseks võrguga ja köögisüsteemi igast küljest veepritsmete eest kaitsmiseks kasutage võrgukaablit, millel on järgmised spetsifikatsioonid:

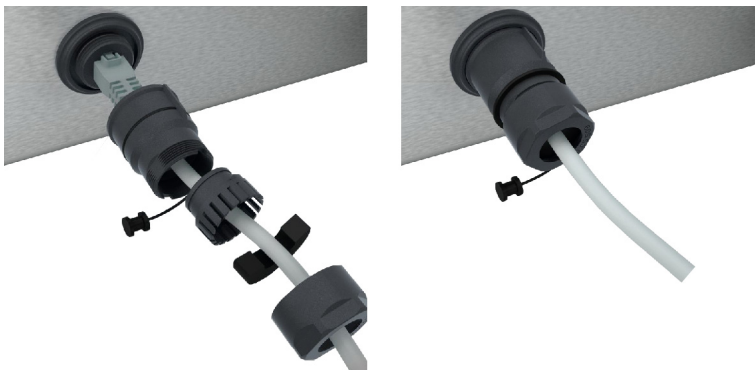
- Võrgukaabli kategooria 6
- Maksimaalne pistiku pikkus 45 mm
- Pistiku läbimõõt 18,5 mm
- Kaabli läbimõõt 5,5 – 7,5 mm

ETTEVAATUST

Võrguühendust ümbritsevad funktsionaalsed osad võivad saavutada kuni üle 60 °C kuumuse

Võite end põletada, kui ühendate võrgukaabli seadmega, mis on parasjagu kasutuses või oli äsja kasutuses.

1. Laske seadmel jahtuda, enne kui hakkate võrgukaablit ühendama.



1. Kruvige kaitsekate lahti.
2. Keerake kaitsekate üksikud osad võrgukaabli külge.
3. Pistke võrgukaabel võrguühendusse.
4. Kruvige kaitsekate kinni.

11 Automaatne puhastus

Seadmel iCombi Classic on automaatne puhastussüsteem. Teie valite puhastusprogrammi, sisestate näidatud arvu tablette Active-Green ja Care ning seade puhastab end ise. Samal ajal hoiab integreeritud Care-süsteem aurugeneraatori katlakivist puhta. Nii on seade alati hügieeniliselt puhas ja hästi hooldatud.

11.1 Üldised ohutusjuhised

- Kasutage automaatseks puhastuseks ainult tootja soovitatud puhastustablette Active Green ja Care.
- Ärge kasutage punaseid puhastusaineid.

Nii vältite kõrvetamist ja põletusi.

- Laske seadmel ja kõikidel funktsionaalsetel osadel jahtuda, enne kui käivitate automaatse puhastuse.

Nii vältite raskeid söövitusi.

- Hooldusvahendid ja kemikaalid põhjustavad rasket nahasöövitust ja raskeid silmakahjustusi. Seadme puhastamisel kandke tihedalt vastu nägu liibuvaid kaitseprille ja kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekindaid.
- Hoidke küpsetuskambri ust automaatse puhastuse ajal suletuna. Vastasel juhul võivad söövitavad hooldusvahendid ja kuum aur välja pääseda. Kui te avate küpsetuskambri ukse automaatse puhastamise ajal, kuvatakse teade, milles palutakse uks sulgeda.
- Automaatse puhastuse ajal ei tohi lasta temperatuurisondil seadmest välja rippuda. Küpsetuskambri ukse tihend võib saada kahjustada ja söövitavad hooldusvahendid võivad välja pääseda.
- Automaatse puhastusega ei tohi puhastada väljastpoolt ühendatavat temperatuurisondi.
- Enne seadme kuumutamist toidu valmistamiseks eemaldage kõik hooldusvahendid ja hooldusvahendite jäägid.

Nii toimite õigesti, kui puutute kokku hooldusvahenditega:

- Kui peaksite hooldusvahendit puudutama kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekindaid kasutamata või kui muud kehaosad peaksid puutuma kokku puhastustablettidega Active Green, siis loputage seda kehaosa 10 minutit jooksva vee all.
- Kui hooldusvahend peaks silma sattuma, loputage silmi 15 minutit jooksva vee all. Eemaldage silmadest kontaktläätsed.
- Kui olete hooldusvahendit alla neelanud, loputage suud veega ja jooge kohe pool liitrit vett. Sealjuures ärge kutsuge esile oksendamist.
- Helistage kohe mürgistusinfotelefonil või pöörduge arsti poole.

11.2 Puhastusprogrammid

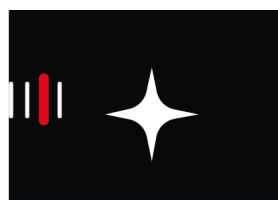
Te saate valida järgmiste puhastusprogrammide vahel:



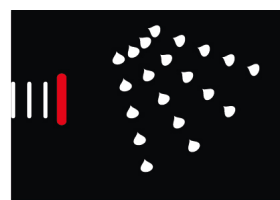
Tugev



Keskmine



Kerge

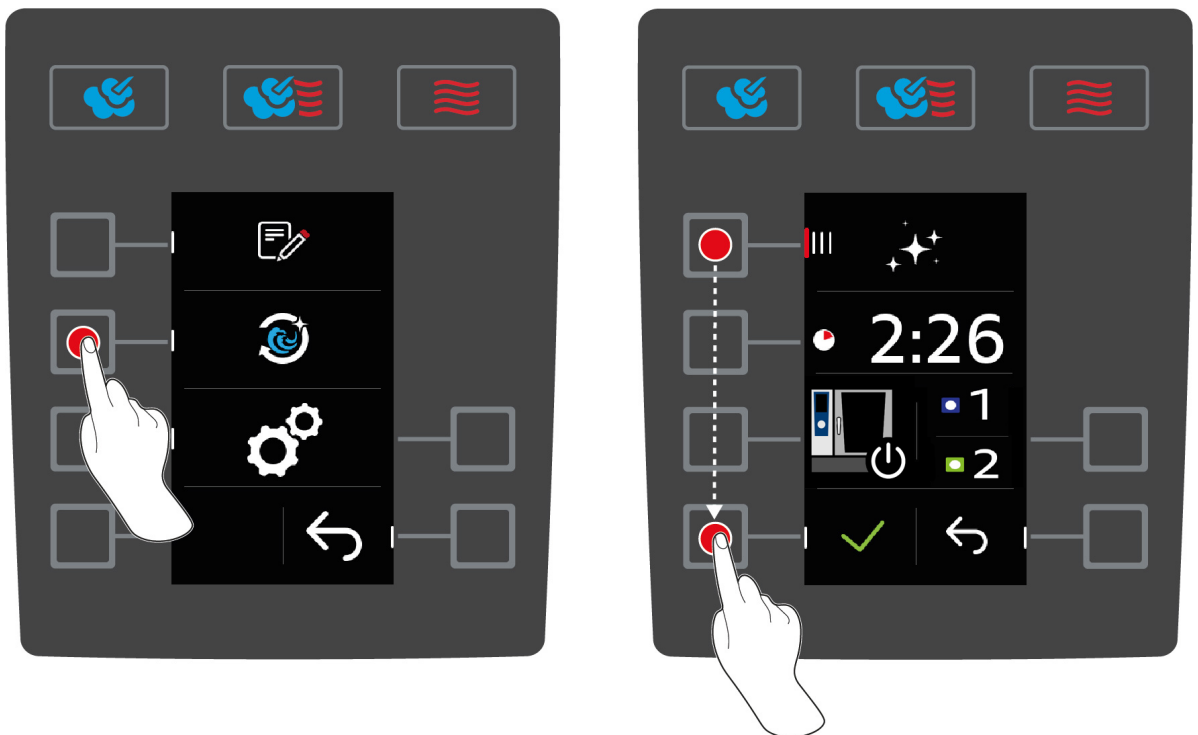


Ilma tablettideta pesemine

Puhastusprogramm	Kirjeldus	Vajalik hooldusvahend	Soovitav puhastusintervall
kerge	Sobib kerge mustuse ja katlakivi eemaldamiseks, mis on tekkinud seadme kuni 200 °C juures kasutamisel.	▪ Puhastustabletid Active Green ▪ Pesutabletid	▪ 1–2 korda nädalas
keskmine	Sobib mustuse ja katlakivi eemaldamiseks, mis on tekkinud	▪ Puhastustabletid Active Green ▪ Pesutabletid	▪ Keskmise karedusega pehme vesi: iga 14 päeva järel või

Puhastusprogramm	Kirjeldus	Vajalik hooldusvahend	Soovitav puhastusintervall
	küpsetusprotsesside käigus, mis hõlmavad grillimist või praadimist.		
tugev	Sobib tugeva mustuse ja katlakivi eemaldamiseks, mis on tekkinud küpsetusprotsesside käigus, mis hõlmavad grillimist või praadimist.	▪ Puhastustabletid Active Green ▪ Pesutabletid	▪ kare vesi: iga 14 päeva järel
Loputa tablettideta	Sobib ahju pesemiseks sooja veega.	–	▪ Vastavalt vajadusele

11.3 Automaatse puhastuse käivitamine



✓ Juhtsiinipakett asetseb ahjus õigesti.

1. Vajutage alkuval nuppu:
2. Vajutage nuppu:
- > Kui ahju temperatuur on kõrgem kui 50 °C, kuvatakse teade **Garraum zu heiß**
3. Käivitage Cool-Down-funktsioon küpsetuskambri temperatuuri langetamiseks. Lisateavet leiate siit:
4. Vajutage nuppu:
5. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud Puhastusprogramm [► 51].
6. Avage küpsetuskambri uks.
7. Eemaldage kõik GN-nõud ja küpsetusplaadid küpsetuskambrist.

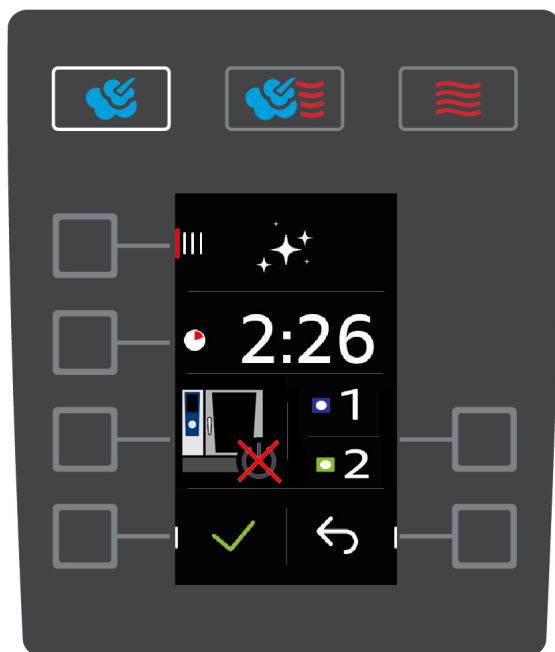


8. **⚠ HOIATUS! Söövitusoht! Puhastustablettide Active Green ja Care-tablettide ohutuks kasutamiseks ja enda kaitsmiseks kandke tihedalt vastu nägu suumaski ja kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekindaid.** Võtke pakendist välja näidatud arv puhastustablette Active Green ja asetage need küpsetuskambri äravoolusõelale.
9. Võtke pakendist välja näidatud arv Care-tablette ja pange need Care-sahtlisse.
10. Sulgege küpsetuskambri uks.
11. Toimingu kinnitamiseks vajutage nuppu: ✓
- >> Algab automaatne puhastus.
- >> Kui automaatne puhastus on lõpetatud, kõlab signaal.

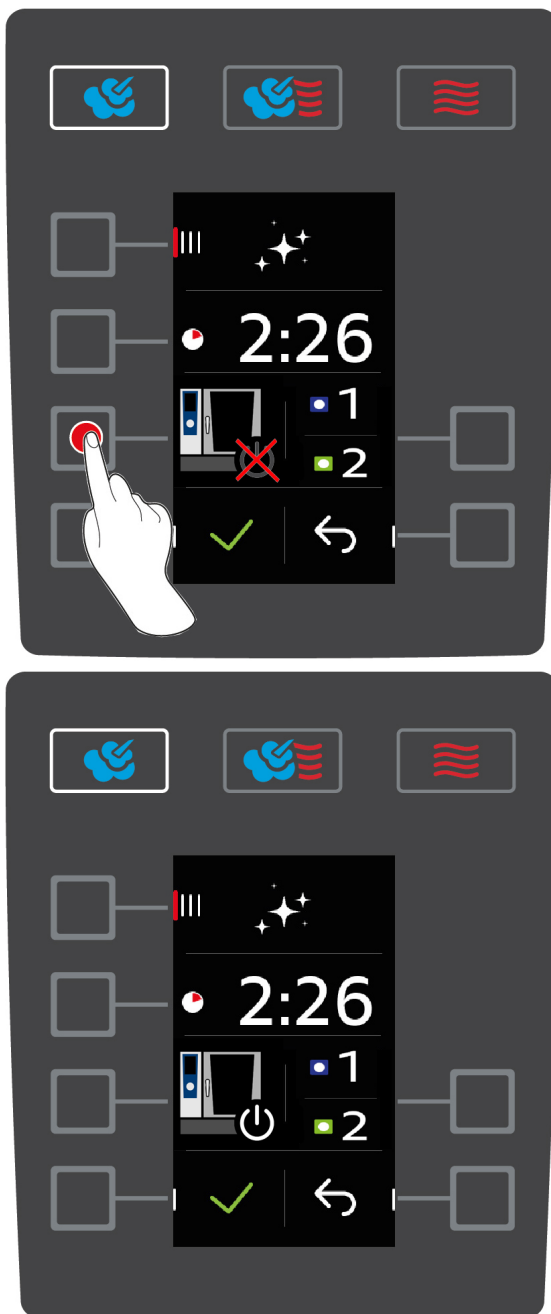
Automaatne väljalülitus pärast puhastamise lõppu

Saate aktiivselt määrata, kas seade tuleks pärast puhastamise edukat lõpetamist automaatselt välja lülitada .

Automaatne väljalülitus pärast puhastuse lõppu on vaikimisi inaktiveeritud.



1. Vajutage nuppu:



Nüüd on aktiveeritud funktsioon Automaatne väljalülitamine pärast puhastamist.



NÕUANDED

- Järgmise automaatse puhastuse korral tuleks tablettide kogust vähendada, kui automaatse puhastuse ajal tekib küpsetuskambris vaht, kuigi olete kasutanud soovitud koguses puhastustablette Active Green. Pöörduge oma RATIONALi teeninduspartneri poole, kui vaht tekib sellegipoolest.
- Puhastamise ajal võite valgustada küpsetuskambrit LED-ribaga. Selleks vajutage nuppu: 

11.4 Automaatse puhastuse katkestamine

30 sekundit pärast käivitamist saab kõik automaatsed puhastusprogrammid katkestada. Kui automaatne puhastus on käivitatud, ei saa seda enam katkestada.

1. Vajutage ja hoidke nuppu, kuni olekutulpasid kuvatakse püsivalt: 
 - > Teid kutsutakse üles küpsetuskambri ust avama ja Active Green puhastustablette eemaldama.
2. Avage küpsetuskambri uks.

3. **⚠ HOIATUS! Söövitusoht! Active Green puhastustablettidega ohutuks ümberkäimiseks ja enda kaitsmiseks kandke tihedalt vastu nägu istuvaid kaitseprille ja kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekindaid. Võtke Active Green puhastustabletid küpsetuskambri välja ja visake need ära.**
4. Sulgege küpsetuskambri uks.
 - > Teid kutsutakse üles loputama küpsetuskambrit käsidušiga.
5. Loputage küpsetuskamber käsidušiga puhtaks.
6. Sulgege küpsetuskambri uks.
 - >> Teile kuvatakse puhastusprogrammide ülevaade.

**NÕUANNE**

Kui automaatse puhastuse ajal peaks esinema voolukatkestus, siis automaatne puhastus katkestatakse. Kui voolutoide on taastub, siis automaatne puhastus jätkub.

12 Hooldus

⚠ HOIATUS

Ladestunud rasvaine- või toidujäägid küpsetuskambris

Kui te ei puhasta küpsetuskambrit piisavalt, esineb ladestunud rasvaine- või toidujääkide tõttu tuleoht.

1. Puhastage seadet iga päev.
2. Jätke tulekahju korral küpsetuskambri uks kinni. See jätab tulekahju ilma hapnikuta. Lülitage seade välja. Kui tuli on levinud, kasutage rasvainest põhjustatud tulekahju kustutamiseks sobivat tulekustutit. Ärge kunagi kasutage tulekahju kustutamiseks vee või vahuga tulekustutit.

MÄRKUS

Puhastustaotlus

Puhastustaotlus kuvatakse siis, kui te pole tükk aega kasutanud Care-puhastusprogrammi (kerge, keskmine, tugev). Seadmesse katlakivi kogunemise vältimiseks peate regulaarselt kasutama vähemalt kerget puhastamist.

12.1 Üldised ohutusjuhised

Nii vältite kõrvetamist ja põletusi.

- Laske seadmel ja kõikidel funktsionaalsetel osadel jahtuda, enne kui alustate puhastustöödega.

Nii vältite materiaalselt kahju, vigastusi ja surmavaid õnnetusi.

- Puhastage seadet ka siis iga päev, kui kasutate ainult auruga manuaalset töörežiimi.
- Ärge puhastage tarvikuid seadme automaatse puhastusega.

12.2 Hooldusintervallid

Hooldusintervall	Funktsionaalsed osad
Iga nädal	▪ Seadme välisküljed ▪ LED-i kate ▪ Juhtpaneel ▪ Plastosad

Funktsionaalseid osi tuleb puhastada hooldusintervalli järgi, kuid vajaduse korral võib seda sagedamini teha.

12.3 Hooldustooted

Sobivad hooldustooted

- Puhastage järgmisi funktsionaalseid osi leige veega, õrnatoimelise nõude käsipesuvahendi ja pehme lapiga.
 - Seadme väliskülg
 - Küpsetuskambri ukse klaas
 - LED-i kate küpsetuskambri ukse
 - Küpsetuskambri tihend
- Puhastage tarvikuid leige veega, õrnatoimelise nõude käsipesuvahendi ja pehme lapiga.

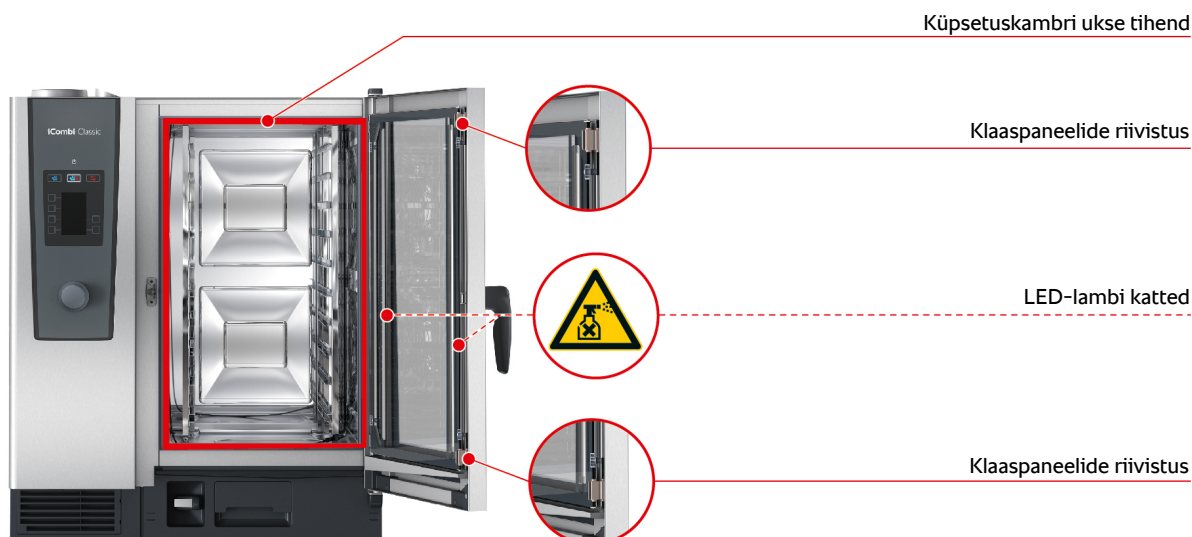
Ebasobivad hooldustooted

Ärge puhastage seadet, selle funktsionaalseid osi ega tarvikuid järgmiste, ebasobivate hooldustoodetega.

- Abrasiivsed puhastusvahendid
- Vesinikkloriidhape, leelis, värvlit sisaldavad ained või muud hapnikku tarbivad ained
- Lahjendamata alkohol, metanool või lahustid, nagu atsetoon, bensool, toluen või ksüüol
- Ahju puhastusvahend või grilli puhastusvahend

- Pannipuhastuskäsna küürimisvildiga
- Terasvill
- Kõrgsurvepesur
- Teravad tööriistad

12.4 Küpsetuskambri ukse puhastamine



Klaaside puhastamine

1. Avage küpsetuskambri uks täielikult, kuni see fikseerub.
2. Vabastage klaasi kinnitused kergelt survet avaldades.
3. Pöörake küpsetuskambri ukse klaas lahti.
4. Puhastage küpsetuskambri ukse klaase leige vee, õrnatoimelise nõude käsipesuvahendi ja pehme lapiga.
5. Laske küpsetuskambri ukse klaasidel täielikult kuivada.



LED-i katete puhastamine

Kui küpsetuskambri ukse klaasid on puhastatud, saate puhastada ka LED-i katted. Puhastage LED-lambi katteid ainult sobivate hooldustoodetega [► 56].

LED-i kate on mõlema küpsetuskambri klaasi vahel.

- ✓ Küpsetuskambri ukse klaasid on vabastatud.
1. Puhastage tarvikuid leige veega, õrnatoimelise nõude käsipesuvahendi ja pehme lapiga.
 2. Eemaldage puhastusvahendi jäägid puhta vee ja pehme lapiga.
 3. Laske LED-i kattel täielikult kuivada.
 4. Kinnitage küpsetuskambri ukse klaas uuesti.

Küpsetuskambri ukse tihendi puhastamine

Kui kasutate seadet püsirežiimil ja kõrgel küpsetuskambri temperatuuril, mis ületab 260 °C, ja kui küpsetate peamiselt suure rasvasisaldusega ja želatiini sisaldavaid toite, võib küpsetuskambri ukse tihend kiiresti kuluda. Küpsetuskambri ukse tihendi kasutusaja pikendamiseks puhastage seda iga päev.

- ✓ Küpsetuskambri uks on lahti.
1. Puhastage küpsetuskambri ukse tihendit leige vee, õrnatoimelise nõude käsipesuvahendi ja pehme lapiga.
 2. Laske küpsetuskambri ukse tihendil täielikult kuivada.

Ukse tilgavanni puhastamine

Kui kasutate seadet püsirežiimil ja kõrgel küpsetuskambri temperatuuril, mis ületab 260 °C, ja kui küpsetate peamiselt suure rasvasisaldusega ja želatiini sisaldavaid toite, võib ukse tilgavann kiiresti määrduda. Hügieenistandardi tagamiseks puhastage seda iga päev.

✓ Küpsetuskambri uks on lahti.

1. Puhastage ukse tilgavanni leige veega, õrnatoimelise nõudpesuvahendi ja pehme lapiga.
2. Eemaldage toidujäägid, rasvaladestused ja kinnikõrbenud mustus.

Ukse tilgavanni ja väljalaskeava tihendi puhastamine

✓ Küpsetuskambri uks on lahti.

1. Avage väljavooluavaja ühe käega tugijalast ja hoidke seda kindlalt kinni.
2. Puhastage lametihend ja väljalaskeava pehme lapi, leige vee ja õrnatoimelise nõudepesuvahendiga, et eemaldada kinnikõrbenud mustus. Selleks et vältida mehhanismi tahtmatut lahtitulekut, hoidke äravooluavajat käega avatud asendis paigal.
3. Kui lametihend on puhastamise käigus maha libisenud, siis pange see tagasi oma kohale.

12.5 Käsiduši puhastamine

1. Tõmmake käsiduši voolik täielikult välja ja hoidke seda kinni.
2. Puhastage käsiduši ja voolikut pehme käsnaaga.
3. Raskesti eemaldatava katlakivi eemaldamiseks puhastage käsiduši ja voolikud lahjendatud söögiäädikaga.

12.6 Tilgavanni ja äravoolurenni puhastamine

MÄRKUS

Ärge puhastage tilgavanni käsidušiga. See võib seadet kahjustada.

Ukse tilgavanni püsiva lekkekindluse tagamiseks tuleb äravoolutihendit iga päev suuremast mustusest puhastada.

1. Avage küpsetuskambri uks.
2. Tilgavanni ja äravoolurenni puhastamiseks valage tilgavanni iga päev 1–2 liitrit sooja vett.
3. Kasutage pehmet lappi ja ainult RATIONALi soovitatud puhastusvahendeid.

12.7 Õhufiltri puhastamine

MÄRKUS

Veejuga tungib seadmesse, kui õhufilter pole õigesti paigaldatud

Kaitse igast suunast tuleva veejoa eest on tagatud ainult õigesti paigaldatud õhufiltriga.

1. Lükake õhufilter seadmesse nii, et see fikseeruks.

MÄRKUS

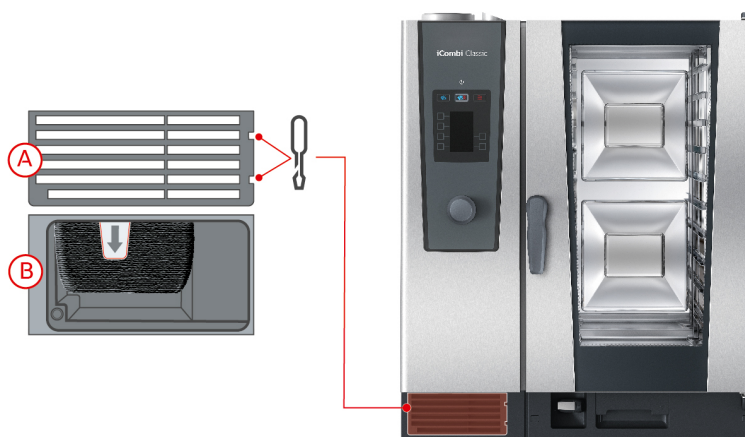
Ärge kasutage teravaid esemeid.

Ärge kasutage õhufiltri katte avamiseks teravaid esemeid, nagu nuga, vastasel juhul võib filtri kinnitus kahjustada saada.



Vajalik tööriist

- Kruvikeeraja



1. Sisestage kruvikeeraja õhufiltri katte süvenditesse (A).
2. Eemaldage õhufiltri kate.
3. Tõmmake õhufilter välja (B).
4. Puhastage õhufiltrit nõudepesumasinas ja laske sellel seejärel täielikult kuivada.
 - > Kui õhufilter pole pärast nõudepesumasinas pesemist puhas, tuleb see asendada.
5. Kui õhufilter on puhastatud, lükake see tagasi seadmesse.
6. Asetage õhufiltri kate tagasi seadmesse.

12.8 Tarvikute puhastamine

MÄRKUS

Ärge jätke tarvikuid puhastamise ajaks automaatse puhastamise korral seadmesse.

Ärge jätke tarvikuid kunagi automaatse puhastamise ajaks seadmesse. Teie seade või tarvikud võivad kahjustada saada.

1. Laske tarvikutel jahtuda, enne kui alustate puhastustöödega.
2. Eemaldage toiduainejäägid ning rasvaine, tärklis ja munavalge pehme lapiga.
3. Kui tarvikutel on raskesti eemaldatav mustus, leotage neid leiges vees ja seejärel eemaldage mustus pehme lapiga.

12.9 Äravooluosa õhutustoru puhastamine

Kui teie seade ühendati paigaldamisel kohapealse sifooniga, paigaldati äravooluosasse õhutustoru. Kui vesi on pehme või kui seade on ühendatud veepehmendusseadmega ning te kasutate sageli puhastusprogramme **keskmine** ja **tugev**, suunatakse puhastamisel tekkiv vaht õhutustorusse. Vahu optimaalse äravoolu tagamiseks puhastage õhutustoru kord nädalas.

1. Kallake õhutustorusse nii palju sooja vett, kuni õhutustoru on täiesti puhas. Vesi peab olema 60 °C.

13 Inspiratsioon ja abi

13.1 Abi telefoni teel

ChefLine®

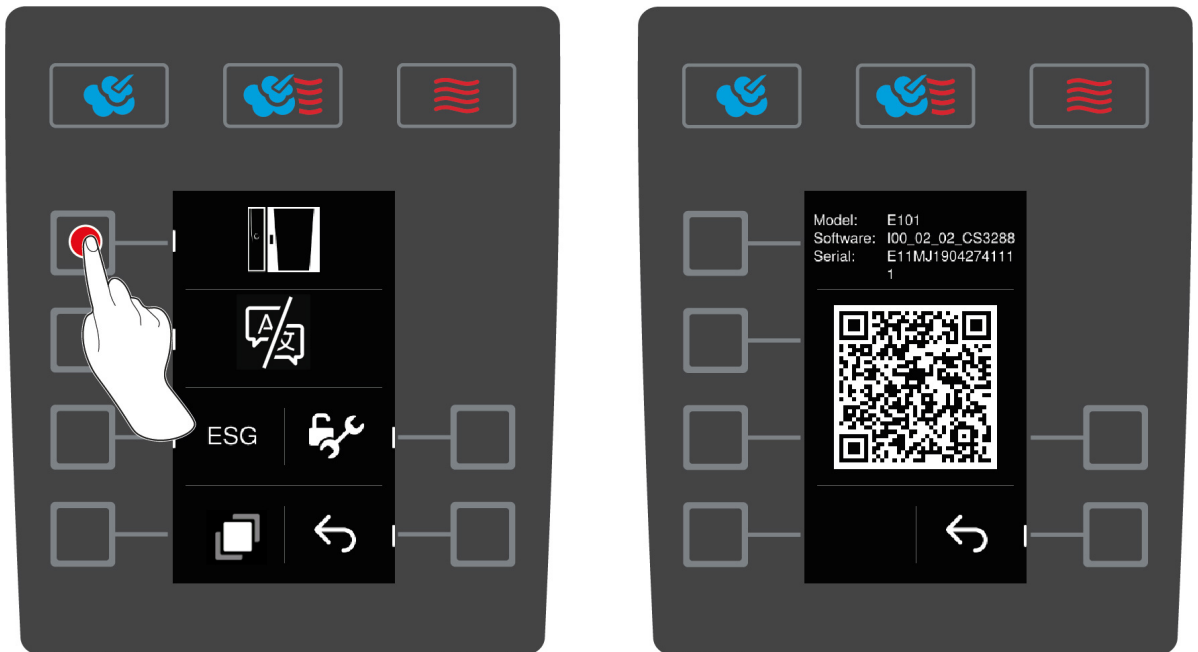
Alati, kui on küsimusi seadmete kasutamise või retseptide kohta, nõustame teid meeleldi telefoni teel. Kiire ja lihtne kokalt kokale suhtlus 365 päeval aastas. Helistage lihtsalt meie RATIONAL ChefLine®-i numbril Numbri leiate ChefLine®-i kleebiselt, mis on küpsetuskambri uksele, seadistustes teeninduse menüüs ja aadressil rational-online.com.

RATIONALi teeninduspartner

Meie seadmed on töökindlad ja pika kasutusajaga. Kui siiski juhtub, et tekib tehnilisi probleeme, aitavad RATIONALi teeninduspartnerid teid kiirelt. See hõlmab ka garanteeritud varuosade tarnet ja hädaabiteenust nädalavahetustel. Numbri leiate menüüst Seadistused > Teenindus või aadressilt rational-online.com.

13.2 Seadme andmete päring

Seadmest saate vaadata, milline tarkvaraversioon on installitud ja mis on teie seadme seerianumber. Kui olete installinud oma nutitelefonil rakenduse, millega saate QR-koodi skannida, saate laadida need andmed ka oma nutitelefonil.



1. Vajutage alkuval nuppu: ☰
 2. Vajutage nuppu: ⚙️
 3. Vajutage nuppu: 📄
 4. Vajutage nuppu: 📶
- > Kuvatakse järgmist teavet.
- Seadme tüüp
 - Installitud tarkvaraversioon
 - Seadme seerianumber

Nüüd saate oma nutitelefoni skannida kuvatavat QR-koodi, et kuvatavad andmed salvestada.

13.3 Probleemilahendus

Helistage kõikide veateadete korral oma RATIONALi teeninduspartnerile [► 60]. Hoidke oma seadme seerianumbrit alati käepärast. Seerianumbri leiate andmesildilt.

Võivad esineda teated, millele peate reageerima või midagi tegema. Sellistes olukordades ei pea te kasutajana oma RATIONALi teeninduspartneriga [► 60] kontakteeruma.

13.3.1 Aurugeneraatori küttesüsteemi veateated

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 10 SC-automatic failed	SC-automaatika on vigane.	Jah
Service 11 Water supply steam generator failed	Aurugeneraatori vee pealevool on vigane.	Jah
Service 12 Water volume measurement failed	Veekoguse mõõtmine on vigane.	Jah
Service 13 Water detection failed	Veetaseme tuvastamine aurugeneraatoris on vigane.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Temperatuuriandur on vigane.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	Aurugeneraatori temperatuuripiir ei ole saavutatud.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Service 43.1 Solenoid valve failed	Sisemine veevarustus ei sulgu.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Service 46.1 Pump failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Service 46.2 Pump failed	Veega varustamine on vigane.	Jah

13.3.2 Gaasiseadmete veateated

Kui teie seadmel on gaasiühendus, võidakse kuvada järgmisi täiendavaid veateateid. Helistage kõikide veateadete korral oma RATIONALi teeninduspartnerile [► 60]. Hoidke oma seadme seerianumbrit alati käepärast.

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 32.1 Check gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemiskraan.	Ei
Service 32.2 Check gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemiskraan.	Ei
Service 32.3 Check gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemiskraan.	Ei
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemiskraan.	Ei
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemiskraan.	Ei
Service 33.3 Gas burner failed close gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemiskraan.	Ei

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Gas burner failed close gas supply		
Service 34.32 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Jah
Service 60 Gas system failed	Süüteploki algseadistamine on vigane. Lülitage seade välja ja uuesti sisse. Kui viga kuvatakse edasi, helistage oma teeninduspartnerile.	–

13.3.3 Kuuma õhu soojendamise veateated

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 20.1 Cabinet sensor failed	Temperatuuriandur on vigane.	Ei
Service 28.1 Steam generator too hot	Aurugeneraatori temperatuuripiir on ületatud.	Ei
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	Küpsetuskambri temperatuuripiir on ületatud.	Ei
Service 34.1 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Ei
Service 34.2 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Ei
Service 34.4 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Ei
Service 42.3 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Teil puudub funktsioon Pihustamine .
Service 42.6 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Service 43.3 Solenoid valve failed	Sisemine veevarustus ei sulgu.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.

13.3.4 Niiskuse veateated

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 20.2 Control sensor failed	Temperatuuriandur on vigane.	Jah
Service 20.4 Humidity sensor failed	Temperatuuriandur on vigane.	Jah
Service 30 Humidity control failed	Niiskusemõõdik on vigane.	Jah
Service 36 Humidity control failed	Diferentsiaalrõhu andur on vigane.	Jah
Service 37 Humidity control failed	Diferentsiaalrõhu andur on vigane.	Jah
Service 42.2 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Jah

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 43.2 Solenoid valve failed	Sisemine veevarustus ei sulgu.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.

13.3.5 CleanJet'i veateated

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 34.8 Data communication failed	Automaatne puhastus ei tööta.	Ei
Service 43.6 Solenoid valve failed	Sisemine veevarustus ei sulgu.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Service 47.1 Pump failed	Heitveepump on vigane.	Jah
Service 47.2 Pump failed	Heitveepump on vigane.	Jah
Service 110 Cleanjet failed	Automaatse puhastuse ajal ilmnes SC-pumbal viga.	Ei
Service 120 Cleanjet failed	Automaatse puhastuse ajal ilmnes veetaseme tuvastuses viga.	Ei
Service 121 Pour Water 3l	Puhastuskastis ei ole piisavalt vett	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim. Valage puhastuskasti 3 liitrit vett.

13.3.6 Care'i veateated

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 42.4 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Service 43.4 Solenoid valve failed	Sisemine veevarustus ei sulgu.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Service 49.1 Pump failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Service 49.2 Pump failed	Veega varustamine on vigane.	Jah

13.3.7 Teavitused

Teavitused kuvatakse sinise raamiga tekstiväljale ja need viitavad olukordadele, mida teie kasutajana peate jälgima. Ilmuda võivad järgmised teavitused:

Sümbolite selgitused:

-  Puudub veevool

Informatsioon	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Energy optimization active	Energia optimeerimine aktiivne	Jah
Steam generator too cold Hot air possible	Aurugeneraatori temperatuuripiir ei ole saavutatud.	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Initialise timer	CPU reaaliajakesel pole algseadistatud. Seadistage kuupäev ja kellaaeg.	Jah

Battery low	Aku on vigane.	Jah
Cabinet light failed	Küpsetuskambri valgustus ei tööta õigesti.	Jah
Selftest with water requested	Enesetest toimus ilma veeta	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Pour water 3 litres	Nõue lisada puhastuskasti 3 liitrit vett	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Check Watersupply	Elektroodide nivoo time out	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Check USB Stick	USB-mälupulk on vigane	Jah
Pour Water 3l	Kui teavitus kustutatakse ja seejärel ikka veel tuvastatakse impulss	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
Program import error	Programmiviga	Jah
Selftest with water requested	Enesetest toimus ilma veeta	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
 Check Watersupply	Elektroodide nivoo time out	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
 Check Watersupply	Käivitamise ajal puudub vesi	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.
 Pour Water 3l	Aurugeneraatoris ei ole piisavalt vett	Saadaval on ainult kuuma õhu töörežiim.

13.3.8 Teadaannete keskus

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 17 Unit data failed	Seadmetüüp on vigane.	Ei
Service 29 Electric compartment too hot	Trükkplaadi temperatuur on liiga kõrge.	Ei
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Küpsetuskambri temperatuurisond on vigane.	Jah, kuid temperatuurisondi ei tohi kasutada.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Küpsetuskambri temperatuurisond on vigane.	Jah, kuid temperatuurisondi ei tohi kasutada.
Service 34.16 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Jah
Service 34.64 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Jah
Service 34.400 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Jah
Service 41	Pihustusdüüsid või pihustustoru on katlakiviga kattunud.	Teil puudub funktsioon Pihustamine .
Service 52.1 Cabinet light failed	Küpsetuskambri valgustus ei tööta õigesti.	Jah

Veateade	Põhjus	Võimalik küpsetamine
Service 52.2 Cabinet light failed	Küpsetuskambri valgustus ei tööta õigesti.	Jah
Service 72 Temperatuuri kaitsepiirik on aktiveerunud	Temperatuurianduri aktiveerimistemperatuur on ületatud.	Ei
Service 1017 USB Stick error	USB-mälupulk on vigane	Jah

13.3.9 Veateated seadme UltraVent töötamisel

Järgmisi veateateid võidakse kuvada, kui teie seadmel on UltraVent. Helistage kõikide veateadete korral oma RATIONALi teeninduspartnerile [► 60]. Hoidke oma seadme seerianumbrit alati käepärast.

Veateade	Põhjus
Service (E) 35	Kondensatsioonikubu ja kubu ei tuvastata.
Service (E) 35.1	Kondensatsioonikubu ja kubu mootor on defektne.
Service (E) 35.2	Kondensatsioonikubu ja kubu põhifiltrit ei tuvastata.
Service (E) 35.3	Juhtsüsteemi termoelement on vigane.
Service (E) 35.4	Mootorikaitsme termoelement on vigane.
Service (E) 35.6	Ultravent Plusi peafilter on määrdunud.

14 Hooldus

Järgmisi hooldustöid saate teha iseseisvalt.

- Õhufiltri vahetamine [► 66]
- Küpsetuskambri ukse tihendi vahetamine [► 67]

14.1 Õhufiltri vahetamine

MÄRKUS

Ärge kasutage teravaid esemeid.

Ärge kasutage õhufiltri katte avamiseks teravaid esemeid, nagu nuga, vastasel juhul võib filtri kinnitus kahjustada saada.

MÄRKUS

Veejuga tungib seadmesse, kui õhufilter pole õigesti paigaldatud

Kaitse igast suunast tuleva veejoa eest on tagatud ainult õigesti paigaldatud õhufiltriga.

1. Lükake õhufilter seadmesse nii, et see fikseeruks.

MÄRKUS

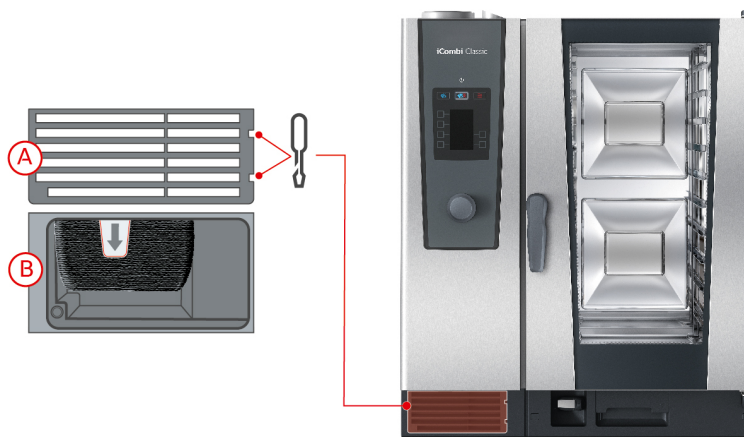
Paigaldage ainult kuivasid õhufiltreid.

Varaliste kahjude vältimiseks veenduge, et uus õhufilter on enne vahetamist kuiv.



Vajalik tööriist

- Kruvikeeraja



✓ Kuvatakse teade, et õhufilter tuleb välja vahetada.

1. Sisestage kruvikeeraja õhufiltri katte süvenditesse.
2. Eemaldage õhufiltri kate.
3. Tõmmake õhufilter välja.
4. Lükake uus õhufilter seadmesse nii, et see fikseeruks.
5. Asetage õhufiltri kate tagasi seadmesse.

14.2 Küpsetuskambri ukse tihendi vahetamine

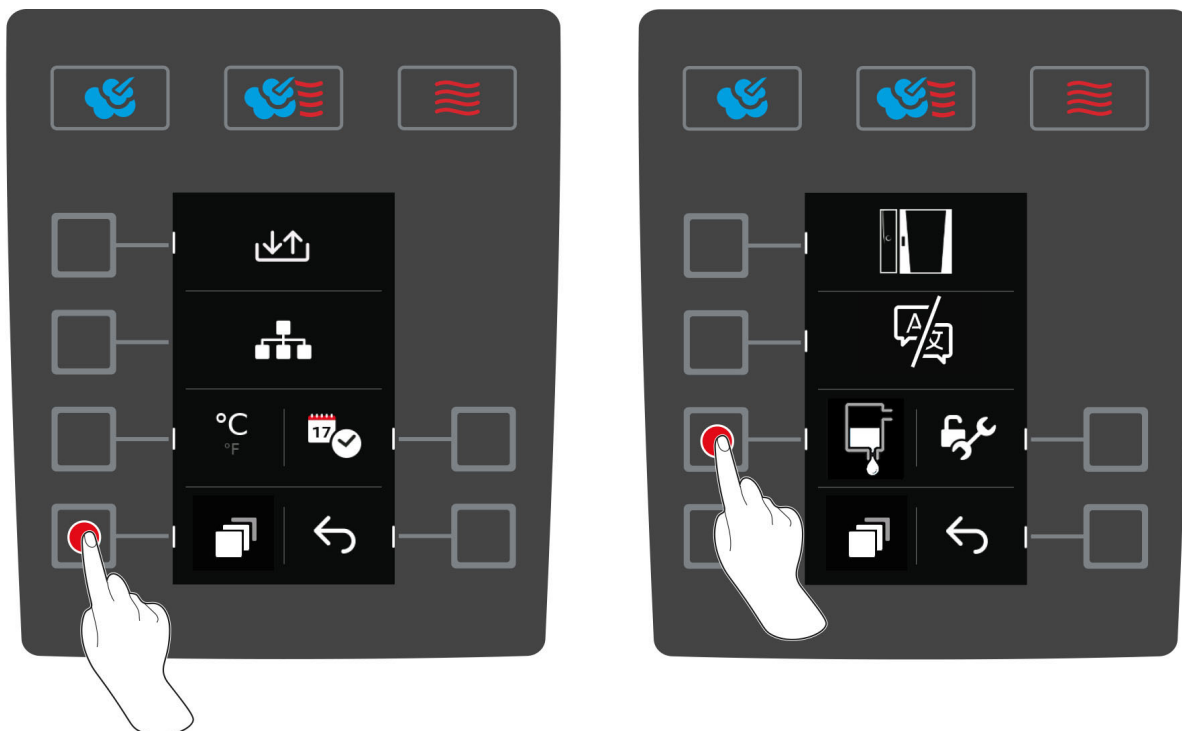


1. Avage küpsetuskambri uks.
2. Tõmmake küpsetuskambri ukse tihend juhikust välja ja visake see ära.
3. Niisutage uue tihendi kinnitusserva seebiveega.
4. Vajutage esmalt tihendi nurk juhiku nurka.
5. Seejärel vajutage ülejäänud tihendist juhikusse.

15 Transport

15.1 Aurugeneraatori tühjendamine

Enne seadme transportimist peate aurugeneraatori tühjendama.



1. Eraldage seade veevarustusest.
 2. Vajutage alkuval nuppu: ≡
 3. Vajutage nuppu:
 4. Vajutage nuppu: □
 5. Vajutage nuppu: 🚰
- >> Aurugeneraatorit tühjendatakse.

15.2 Seadme transportimine

⚠ HOIATUS

Seadme või Combi-Duo liigutamine rakendatud seisupiduritega võib rattaid kahjustada

Kui rattad on kahjustatud, võib seade või Combi-Duo ümber minna ja te võite saada raskelt vigastada.

1. Enne seadme või Combi-Duo transportimist või nihutamist vabastage rataste seisupidurid.
2. Teisaldage seadet või Combi-Duot alati ainult kahekesi, et tagada ohutu transport.

⚠ HOIATUS

Kui seisupidurid on rakendatud ja te muudate samal ajal rataste asendit, võite rattaid kahjustada.

Kui rattad on kahjustatud, võib seade või Combi-Duo ümber minna ja te võite saada raskelt vigastada.

1. Kui rattad ulatuvad seadme või alusraami alt välja ja te soovite rataste asendit muuta, siis vabastage esmalt seisupidurid ning seejärel pöörake rattaid.
2. Ärge astuge ratastele.

⚠ ETTEVAATUST

Seadmed võivad üle lävepakkude ja kaldus pindade transportimisel ümber minna

Kui nihutate seadet üle lävepakkude või kaldus pindade, võib seade ümber minna ja võite saada viga.

1. Lükake seade ettevaatlikult üle lävepakkude ja kaldus pindade.

⚠ ETTEVAATUST

Ratastel seadmed ja Combi-Duo võivad transportimisel või nihutamisel ümber minna

Kui ratastega seade või ratastega raamil olev Combi-Duo seisab ja jätate enne seadme transportimist või nihutamist seisupidurid vabastamata, võib seade või Combi-Duo ümber minna ja teid vigastada.

1. Enne seadme või Combi-Duo transportimist või nihutamist vabastage rataste seisupidurid.
2. Pärast transportimist rakendage taas rataste seisupidurid.

MÄRKUS

Õige äravoolu tagamiseks laske oma seadet transportida hoolduspartneril.

Te saate liigutada seadmeid, mis on mobiilsetel alusraamidel või ratastel.

- ✓ Aurugeneraator on tühjendatud ja puhastuskast tühjaks pumbatud [► 68]. **Nimetatud punkte tohivad teha ainult hoolduspartnerid.**

1. Enne seadme transportimist peate selle nõuetekohaselt vooluvõrgust, vee- ja äravooluühendusest eraldama.
2. Kui olete seadme uude kohta transportinud, peate selle taas nõuetekohaselt vooluvõrku, vee- ja äravooluvarustusega ühendama ning mobiilse alusraami või rataste seisupidurid rakendama.



3. Kui soovite tõmmata seadet kõõgi puhastamise ajal veidi ettepoole, vabastage mobiilse alusraami või rataste seisupidurid.
4. Tõmmake seadet ettevaatlikult ettepoole.
5. Kui olete kõõgi puhastamise lõpetanud, lükake seade taas ettevaatlikult tagasi ja rakendage seisupidurid.

16 Kasutuselt kõrvaldamine ja jäätmekäitus

16.1 Kasutuselt kõrvaldamine

Võtke ühendust oma RATIONALi teeninduspartneriga, kui soovite seadme kasutuselt kõrvaldada.

16.2 Jäätmekäitus



Vana seade sisaldab ümbertöödeldavaid materjale. Andke vana seade keskkonnahoidlikult jäätmekäitusse, viies selle vastavasse kogumispunkti.

17 Tehnilised andmed

Järgige andmesildile märgitud tehnilisi andmeid. Andmesilt on vasakul juhtpaneeli kõrval.

17.1 Elektriühendusega seadmed

	Väärtus
Kaal (ilma pakendita) tüüp 6-1/1	128 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 6-2/1	96 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 10-1/1	123 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 10-2/1	165 kg
Kaitseklass	IPX5
Tekitav õhumüra	≤ 60 dBA
Keskkonnatingimused	5–40 °C
WLANi standard	IEEE 802.11 b/g/n
Sagedus ja maksimaalne saatevõimsus WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Gaasiühendusega seadmed

	Väärtus
Kaal (ilma pakendita) tüüp 6-1/1	111 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 6-2/1	148 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 10-1/1	143 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 10-2/1	188 kg
Kaitseklass	IPX5
Tekitav õhumüra	≤ 60 dBA
Keskkonnatingimused	5–40 °C
WLANi standard	IEEE 802.11 b/g/n
Sagedus ja maksimaalne saatevõimsus WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.3 Tüübid ja mudeli nimed

Tüübi tähistus ja mudelite nimed andmeplaadil erinevad. Kasutage antud tabelis esitatud vastavusi.

Tüüp	Mudeli nimi
LMxxxB	iCombi Classic 6-1/1
LMxxxC	iCombi Classic 6-2/1
LMxxxD	iCombi Classic 10-1/1
LMxxxE	iCombi Classic 10-2/1

17.4 Võrguühendused

Järgmises tabelis on loetletud kasutatavad pordid ja nende kasutamine. Pordid tähisega **Standardne** on tehases avatud, tähisega **Valikuline** saab konfigureerida suvandite ja seadme sätete kaudu.

Port	Protokollid	Kasutusotstarve	Konfiguratsioon
53	TCP/UDP	DNS	Standard
443	TCP	HTTPS	Standard
8883	TCP	MQTT over SSL/TLS	Standard

17.5 Vastavus

17.5.1 Elektriühendusega seadmed

See seade on kooskõlas järgmiste EL-i direktiividega.

- Direktiiv 2014/53/EL raadioseadmete turul kättesaadavaks tegemist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2006/42/EL masinate kohta
- Direktiiv 2014/30/EL elektromagnetilist ühilduvust käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2011/65/EL teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise kohta elektri- ja elektroonikaseadmetes, sealhulgas 2015/863/EL

See seade on kooskõlas järgmiste Euroopa standarditega.

- 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 Gaasiühendusega seadmed

See seade on kooskõlas järgmiste EL-i direktiividega.

- Määrus (EL) 2016/426 küttegaasi põletavate seadmete kohta
- Direktiiv 2014/53/EL raadioseadmete turul kättesaadavaks tegemist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2006/42/EL masinate kohta
- Direktiiv 2014/30/EL elektromagnetilist ühilduvust käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2011/65/EL teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise kohta elektri- ja elektroonikaseadmetes, sealhulgas 2015/863/EL

See seade on kooskõlas järgmiste Euroopa standarditega.

- 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

Märksõnaloend

C

Cool-Down-funktsioon	33
----------------------	----

G

Gaasilõhn	9
-----------	---

H

Hooldus	
Käsidušš	58
Tarvikud	59
Tihendi vahetamine	67
Õhufiltri vahetamine	66
Hooldustooted	
ebasobivad puhastusvahendid	56
sobivad hooldustooted	56

I

Iseseisvalt hoolduse tegemine	66
-------------------------------	----

K

Keskne reguleerimisnupp	10
Puhastamine	57
Käsidušš	
kasutamine	17
Pihustusrežiimid	17
puhastamine	58
Küpsetusaeg	32
Küpsetuskambri kliima	
Aur	34
Auru ja kuuma õhu kombinatsioon	35
Kuum õhk	36
Viimistlemine	22
Küpsetuskambri temperatuur	32
Aur	34
Auru ja kuuma õhu kombinatsioon	35
Kuum õhk	36
Viimistlemine	22
Küpsetuskambri uks	
LED-i katte puhastamine	57
Puhastamine	57
Tihendi puhastamine	57

L

LED-i katte puhastamine	57
Loputa tablettideta	52

M

Manuaalse eelsoojendamise programmeerimine	27
--	----

O

Ohutusjuhised	
---------------	--

üldine	8
--------	---

P

Pidevrežiim	32
Programmeerimisrežiim	
Küpsetusparameetri töötlemine	29
Toiduvalmistusetapi kustutamine	29
Toiduvalmistusetapi lisamine	29
Programmide käivitamine	28
Puhastamine	
Küpsetuskambri uks	57
Küpsetuskambri ukse tihend	57
LED-i kate	57
Õhufilter	59
Puhastusprogrammid	
Kerge	51
Keskmine	51
Loputa tablettideta	52
Tugev	52

S

Seadme kasutamine	
Keskne reguleerimisnupp	10
Liigutused	10
Seadme sisselülitamine	10
Seadme väljalülitamine	10
Sisetemperatuur	32
Soojendamine	33
Sous vide küpsetamine	
Dieet- ja kerge toit	21
Rakendusvaldkonnad	21
Toateenindus	21
Valmista ja jahuta	21

T

Temperatuurisond	
Eemaldamine	17
Kalafilee	17
Köögiviljad	17
Küpsetised	17
sisestamine	16, 17
Steik	16
Suured lihatükid	16
Terve jänes	16
Terve kala	17
Toidu sisse torkamine	14
Väike toit	17
Tihendi vahetamine	67
Toiduvalmistusetapi programmeerimine	27

W

Õhu kiirus	33
Õhufilter	
Puhastamine	59
Õhufiltri vahetamine	66

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