

iCombi® Pro

Originali naudojimo instrukcija



Turinys

1 Įvadas.....	9
1.1 Pagalba prietaise.....	9
1.2 Atsakomybė už gaminį.....	9
1.3 Tikslinė grupė	9
1.4 Naudojimas pagal paskirtį.....	9
1.5 Darbas su šia instrukcija.....	9
1.5.1 Simbolių aiškinimas	9
1.5.2 Piktogramų aiškinimas.....	10
1.5.3 Įspėjimų aiškinimas.....	10
1.5.4 Paveikslėliai	10
1.5.5 Techniniai pakeitimai.....	10
2 iCombi Pro.....	11
3 Bendrieji saugos nurodymai.....	12
3.1 Saugos nurodymai dujiniams prietaisams.....	13
3.2 Asmeninės apsaugos priemonės.....	13
3.3	13
4 Kaip dirbti su prietaisu.....	14
4.1 Pirmasis paleidimas.....	14
4.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas	14
4.3 Paleidimo ekranas.....	15
4.3.1 Data, laikas, būklė	16
4.3.2 Pagalba prietaise.....	16
4.4 Abipusis ryšys su prietaisu.....	16
4.4.1 Rankų judesiai.....	16
4.4.2 Centrinis nustatymo ratukas	17
4.5 Maksimalūs pakrovimo kiekiai.....	17
4.6 Darbo kameros durelių atidarymas ir uždarymas	17
4.7 Prietaiso pakrovimas	18
4.8 Termoadatos įsmeigimas.....	18
4.9 Rankinio dušo naudojimas	21
4.10 Grotelių stovo išėmimas.....	21
5 Intelligentes Garen - iCookingSuite	23
5.1 Režimai ir gaminimo procesas.....	23
5.2 Išmanus maisto gaminimas	24
5.2.1 Išmanios gaminimo eigos iškvietimas	24
5.2.2 Išmanios gaminimo eigos paleidimas	24
5.2.3 Paleidimo laiko pasirinktis	25
5.3 Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus	26
5.3.1 Gaminimo parametrai	26
5.3.2 Papildomos funkcijos	28
5.3.3 Komandos.....	28
5.3.4 Informacija.....	29

5.3.5	Pasirinkimai	29
5.4	Išmanios gaminimo eigos kontrolė	31
5.5	Išmanios gaminimo eigos nutraukimas	31
5.6	Išmanių gaminimo eigų rūšiavimas	31
6	Rankinis gaminimas.....	32
6.1	Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus	32
6.1.1	Gaminimo parametrai	32
6.1.2	Papildomos funkcijos	33
6.1.3	Komandos ir informacija	34
6.2	Garai	34
6.2.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas	34
6.2.2	Patiekalo gaminimas garuose	34
6.3	Garų ir karšto oro derinys	35
6.3.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros santykis ir temperatūros diapazonas	35
6.3.2	Patiekalo gaminimas derinant garus ir karštą orą	35
6.4	Karštas oras	36
6.4.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas	36
6.4.2	Patiekalo gaminimas karštame ore	36
6.5	Rankinio gaminimo nutraukimas	37
7	„Sous vide“ gaminimas	38
7.1	„Sous vide“ gaminimo eiga	38
8	Pasterizavimas.....	39
8.1	Pasterizavimo gaminimo eigos	39
9	Rūkymas.....	40
9.1	Rūkymo gaminimo eigos	40
10	Gaminimas žemoje temperatūroje	41
11	„Finishing“	42
11.1	Užsakomų patiekalų lėkščių svorio nustatymas	42
11.2	Banketinių lėkščių svorio nustatymas	42
12	iProductionManager	43
12.1	Rankinių čekių sukūrimas	43
12.2	Čekių lenta	44
12.2.1	Išmanios gaminimo eigos pridėjimas.....	44
12.2.2	Programų ir krepšelių pridėjimas	44
12.2.3	Čekių lentos redaktorius	45
12.3	Laikmatis	45
12.4	Čekių talpinimas.....	46
12.4.1	Derinio patikra.....	47
12.4.2	Patalpinimo logiškumas	47
12.4.3	Planavimo tarpų užpildymas	47
12.4.4	Laiko optimizavimas.....	48
12.4.5	Energijos optimizavimas	49
12.5	Čekių apdorojimas ir ištrynimasis.....	50

12.6	Gaminimas konkrečiam laikui	50
12.7	Planavimas.....	51
12.7.1	Planų sudarymas.....	51
12.7.2	Plano paleidimas.....	52
13	Programavimo režimas	53
13.1	Rankinės programos sukūrimas	53
13.2	Išmanios programos sukūrimas	55
13.3	Prekių krepšelio programavimas	57
13.4	Programų apdorojimas ir ištrynimasis	58
13.5	Programų apdorojimas ir ištrynimasis (cheminių medžiagų saugykla).....	58
13.6	Valymo programos sukūrimas (cheminių medžiagų saugykla)	58
13.7	Programų ir prekių krepšelių paleidimas	60
13.8	Planavimas.....	60
13.8.1	Planų sudarymas.....	61
13.8.2	Plano paleidimas	62
14	Perjungimas iš vieno režimo į kitą	63
15	Nustatymai	64
15.1	Mėgstamiausi.....	64
15.2	Indikatorius.....	64
15.2.1	Kalba.....	64
15.2.2	Data ir laikas.....	64
15.2.3	Temperatūros formato nustatymas	65
15.2.4	Programų vaizdavimas	65
15.3	Apšvietimas	66
15.3.1	Ekrano šviesumas.....	66
15.4	Garsas.....	66
15.4.1	Bendras garso stiprumas.....	66
15.4.2	Krovimas / veiksmo komanda.....	67
15.4.3	Programos veiksmo pabaiga	67
15.4.4	Gaminimo laiko pabaiga.....	67
15.4.5	Proceso nutraukimas / klaidos atpažinimas	68
15.5	Gaminimo sistema.....	68
15.5.1	Informacija apie prietaiso tipą	68
15.5.2	Energijos sąnaudos	68
15.5.3	„iProductionManager“ energijos taupymo režimas	69
15.5.4	Ekrano užraktas.....	69
15.5.5	Demonstracinis režimas	69
15.5.6	Power Steam	69
15.5.7	Valdymo purkštukas.....	69
15.5.8	Watchdog	69
15.5.9	Danger	70
15.5.10	Garų generatoriaus ištuštinimas	70
15.5.11	„VarioSmoker“	70
15.6	Gaminimas.....	70

15.6.1	Pradinė šalių virtuvė	70
15.6.2	Antrinė šalių virtuvė.....	70
15.6.3	Užsakomų patiekalų lėkščių svoris.....	71
15.6.4	Banketinių lėkščių svoris	71
15.6.5	Lygių kiekis.....	71
15.6.6	Lygių eiliškumas.....	71
15.6.7	Papildomo krūvio rankinėms programoms įkėlimas į „iProductionManager“	71
15.6.8	Temperatūros ir drėgmės sąlygų išlaikymo trukmė	71
15.6.9	iProductionManager 3D.....	72
15.7	Duomenų valdymas	72
15.7.1	Visų duomenų eksportavimas	72
15.7.2	Gaminimo programos.....	73
15.7.3	Naudotojų profiliai	73
15.7.4	Naudotojo paveikslėliai	73
15.7.5	Pagrindiniai prietaiso nustatymai	74
15.7.6	HACCP duomenys	74
15.7.7	Aptarnavimas	74
15.8	Tinklo nustatymai	75
15.9	Naudotojo profilis	77
15.9.1	Profilio aktyvinimas	77
15.9.2	Profilio koregavimas	77
15.9.3	Profilio įtraukimas	79
15.9.4	Ekrano apdorojimas.....	79
15.9.5	Sukurkite naują ekraną.....	80
15.10	Aptarnavimas	80
15.10.1	Programinės įrangos naujinimo informacija	80
15.10.2	Įdiegtos programinės įrangos versija	81
15.11	„ConnectedCooking“	81
16	Virtuvės valdymas	83
16.1	Higienos valdymas	83
16.1.1	Įrašyti HACCP duomenys	83
16.1.2	HACCP duomenų eksportavimas.....	83
16.1.3	Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“	83
16.2	Prietaiso įjungimas į tinklą	83
16.2.1	WLAN ryšio įrengimas.....	84
16.2.2	Tinklo kabelio prijungimas.....	85
16.2.3	Tinklo ryšio įrengimas.....	85
16.3	„ConnectedCooking“	86
16.3.1	Prietaiso prijungimas prie „ConnectedCooking“	86
16.4	Programinės įrangos naujinimas	87
17	Automatinis valymas „iCareSystem“	88
17.1	Bendrieji saugos nurodymai.....	88
17.2	Valymo režimai.....	88
17.3	Valymo programos	89

17.4	Valymo ir priežiūros būklė	89
17.5	Automatinio valymo paleidimas.....	90
17.6	Automatinio valymo nutraukimas	90
17.7	Priverstinis valymas po darbo valandų.....	91
17.8	Valymo planas.....	91
18	Priežiūra	92
18.1	Bendrieji saugos nurodymai.....	92
18.2	Priežiūros intervalai	92
18.3	Priežiūros produktai	92
18.4	Darbo kameros durelių valymas.....	93
18.5	Garų purkštuko nukalkinimas.....	94
18.6	Oro filtro valymas.....	95
18.7	Rankinio dušo valymas.....	95
18.8	Valdymo skydelio valymas.....	95
18.9	Priedų valymas	96
19	Įkvėpimas ir pagalba.....	97
19.1	Paieškos asistentas.....	97
19.2	Pagalba prietaise	97
19.3	Pagalba telefonu	97
19.4	Pagalba techninio aptarnavimo atveju	98
19.4.1	Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“	98
19.4.2	Techninio aptarnavimo duomenų iškvietimas.....	98
19.5	Problemų sprendimas	98
19.5.1	Trikčių pranešimai kaitinant garų generatorių	99
19.5.2	Dujinių prietaisų trikčių pranešimai	99
19.5.3	Trikčių pranešimai kaitinant orą.....	99
19.5.4	Su drėgmen susiję trikčių pranešimai	100
19.5.5	„iCareSystem“ klaidų pranešimai – valymas.....	100
19.5.6	„iCareSystem“ klaidų pranešimai – priežiūra	100
19.5.7	Pranešimų centras	101
20	Techninė priežiūra	102
20.1	Oro filtro keitimas	102
20.2	Darbo kameros durelių tarpinės keitimas	103
21	Gabenimas.....	104
21.1	Prietaiso gabenimas.....	104
22	Eksplotacijos pabaiga ir šalinimas	106
22.1	Eksplotacijos pabaiga	106
22.2	Šalinimas	106
23	Techniniai duomenys	107
23.1	Prietaisai su elektrine jungtimi	107
23.2	Tipai ir modelių pavadinimai	107
23.3		107
23.4	Atitiktis	107

23.4.1	Prietaisai su elektrine jungtimi	107
	Reikšminių žodžių sąrašas	108

1 Įvadas

Gerbiama kliente, gerbiamas kliente,

sveikiname įsigijus naują iCombi Pro centrą. Prieš paleisdami pirmą kartą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija užtikrina saugų elgesį su prietaisu. Saugokite šią naudojimo instrukciją taip, kad ji būtų bet kada lengvai pasiekama visiems prietaiso naudotojams!

iCombi Pro – tai sumaniausia konvekcinė krosnis. Ja galima paruošti daug skirtingų patiekalų 20-iai ar daugeliui tūkstančių svečių. Žuvį, mėsą, paukštieną, garnyrus ar kepinius, skrudintus, ruoštus garuose, keptus kepsninėje ar orkaitėje. Gaminimo sumanumas ir išmanus drėgmės ir temperatūros sąlygų valdymas pavyksta automatiškai ir tiksliai net ir esant maksimaliam pakrovimui.

Linkime daug džiaugsmo naudojantis iCombi Pro.

Jūsų

RATIONAL AG

1.1 Pagalba prietaise

Šią naudojimo instrukciją ir daug kitų naudojimo pavyzdžių iš viso pasaulio galima rasti prietaise kaip pagalbinių priemonę. Visą informaciją apie šią funkciją rasite čia: Pagalba prietaise [► 97]

1.2 Atsakomybė už gaminį

RATIONAL neatsako už žalą, patirtą atlikus techninius pakeitimus, kuriems ji nesuteikė leidimo, arba patirtą naudojant ne pagal paskirtį.

1.3 Tikslinė grupė

Šis dokumentas skirtas asmenims, dirbantiems maitinimo įstaigose ir pramoninėse virtuvėse.

Prietaiso negali naudoti, valyti ir techniškai prižiūrėti šios asmenų grupės:

- asmenys, turintys psichinių, jutiminių ir protinių sutrikimų;
- asmenys, turintys nepakankamai patirties ir žinių;
- vaikai.

Prižiūrėkite netoli prietaiso esančius vaikus. Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama.

1.4 Naudojimas pagal paskirtį

iCombi Pro buvo sukurtas termiškai apdoroti maisto produktus.

Šį prietaisą galima naudoti tik komerciniais tikslais, pavyzdžiui, restorano virtuvėje ir maitinimo įstaigose, taip pat ligoninių virtuvėse, kepyklose ar mėsinėse. Šio prietaiso naudoti lauke negalima. Šio prietaiso negalima naudoti nuolatinei, pramoninei masinei maisto produktų gamybai.

Bet koks kitas naudojimas bus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. RATIONAL AG neprisiima atsakomybės už pasekmes dėl naudojimo ne pagal paskirtį.

1.5 Darbas su šia instrukcija

1.5.1 Simbolių aiškinimas

Šiame dokumente naudojami šie simboliai, skirti suteikti jums informacijos ir padėti jums dirbti:

✓ Šis simbolis reiškia sąlygas, kurias reikia išpildyti prieš atliekant veiksmą.

1. Šis simbolis žymi veiksmo žingsnį, kurį turite atlikti.

> Šis simbolis rodo tarpinį rezultatą, kurį naudodami galite patikrinti atlikto veiksmo rezultatą.

>> Šis simbolis rodo rezultatą, kurį naudodami galite patikrinti veiksmo nurodymo rezultatą.

▪ Šis simbolis žymi išvardinimą.

a. Šis simbolis žymi sąrašą.

1.5.2 Piktogramų aiškinimas

Šiame dokumente naudojamos šios piktogramos:

  Atsargiai! Prieš naudodami prietaisą perskaitykite naudojimo instrukciją.

 Bendrasis įspėjimo ženklas

 Naudingi patarimai, kaip paprastai naudoti prietaisą.

1.5.3 Įspėjimų aiškinimas

Jeigu matote vieną iš šių įspėjimo nuorodų, reiškia esate įspėjami apie pavojingą situaciją ir teikiami nurodymai, kaip išvengti šios situacijos.

PAVOJUS

Jeigu matote PAVOJAUS pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje kyla sunkaus arba mirtino sužalojimo pavojus.

ĮSPĖJIMAS

Jeigu matote ĮSPĖJIMO pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje gali kilti sunkaus arba mirtino sužalojimo pavojus.

ATSARGIAI

Jeigu matote ATSARGIAI pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje gali kilti sužalojimo pavojus.

NUORODA

Jeigu matote šį įspėjimą, esate įspėjami apie situacijas, kuriose gali būti sugadintas prietaisas.

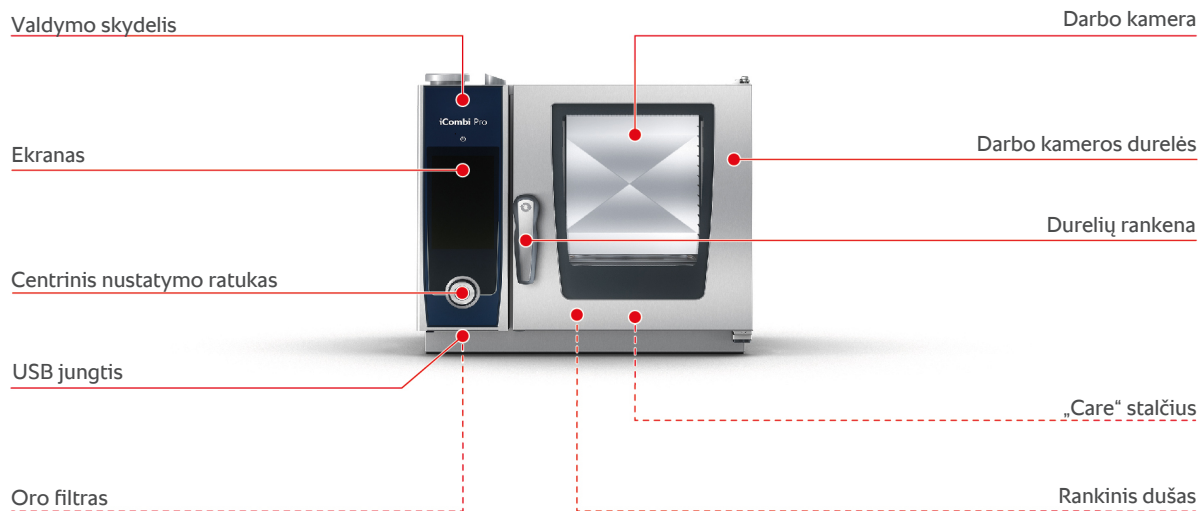
1.5.4 Paveikslėliai

Naudojimo instrukcijoje naudojami paveikslėliai gali skirtis nuo jūsų prietaiso.

1.5.5 Techniniai pakeitimai

Tobulindami įrangą pasilikame teisę daryti techninius pakeitimus.

2 iCombi Pro



3 Bendrieji saugos nurodymai

Prietaiso konstrukcija yra saugi, naudojant įprastai bei laikantis taisyklių jis nekelia pavojaus. Šioje instrukcijoje aprašytas tinkamas darbas su prietaisu.

- Prietaiso įrengimo darbus patikėkite tik savo RATIONAL techninės priežiūros partneriui.
- Prietaiso techninės priežiūros darbus patikėkite tik savo RATIONAL techninės priežiūros partneriui.
- Siekiant užtikrinti nepriekaištingą techninę būklę, jūsų prietaisą bent kartą per metus turi apžiūrėti įgaliotas RATIONAL techninės priežiūros partneris.
- Nekeiskite prietaiso arba jūsų RATIONAL techninės priežiūros partnerio nuimtų prietaiso instaliacinių dalių.
- Nenuimkite nutekėjimo filtro dugne.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas jis arba jungiamasis kabelis. Pažeistas prietaisas nėra saugus ir gali sužaloti arba sukelti gaisrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas darbo kameros stiklas. Susisiekite su RATIONAL techninės priežiūros partneriu ir paveskite pakeisti darbo kameros stiklą.
- Nestatykite ant įrenginio jokių daiktų.
Ant prietaiso nestatykite karštų skardų arba talpų su karštais skysčiais.
- Šalia prietaiso nelaikykite lengvai užsiliepsnojančių arba degių medžiagų.
- Prietaisą naudokite tik nuo +5 °C iki +40 °C aplinkos temperatūroje.
- Šalia prietaiso venkite šilumos šaltinių, pvz., gruzdintuvių ar kepsninių.
- Eksploatavimo metu užtikrinkite, kad grindys aplink prietaisą būtų sausos ir neslidžios.
- Siekiant išvengti nelaimingų atsitikimų ir prietaiso pažeidimų, griežtai reikalaujama reguliariai apmokyti su prietaisu dirbančius darbuotojus ir suteikti jiems saugos instrukcijas.
- Šį prietaisą draudžiama naudoti vaikams ir asmenims, turintiems ribotų psichinių, jutiminių ir protinių gebėjimų arba nepakankamai patirties ir (arba) nepakankamai žinių. Priešingu atveju šiuos asmenis turi prižiūrėti už saugą atsakingas asmuo ir atkreipti dėmesį į prietaiso pavojus. Paviršiai ir priedai gali būti karšti, todėl atsižvelkite į tai stebėjimo metu. Be suaugusiųjų priežiūros vaikams negalima leisti įrangos valyti ir tvarkyti.

Saugos nurodymai prieš naudojimą

- Užtikrinkite, kad prietaiso temperatūra siektų bent + 5 °C.
- Užtikrinkite, kad oro kanalas prieš ventiliatoriaus sparnuotę būtų užrakintas viršuje ir apačioje.
- Užtikrinkite, kad grotelių stovas arba grotelių vežimėlis būtų pritvirtinti.
- Užtikrinkite, kad darbo kameroje neliktų valymo tablečių likučių.
- Jeigu prietaisu pradėsite naudotis po ilgesnės pertraukos, praplaukite rankinį dušą mažiausiai 10-čia litrų vandens.
- Šildant maistą pakuotėse, reikia pasirinkti nustatymus, kuriuos nurodo pakuotės tiekėjas.

Saugos nurodymai naudojimo metu

- Taip išvengsite nusiplikymo ir nusiodeginimo:
 - Naudojimo metu darbo kameros dureles atidarinėkite atsargiai. Gali išsiveržti karšti garai.
 - Kai traukiate priedus arba daiktus iš karštos darbo kameros, dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
 - Eksploatavimo metu lieskite tik prietaiso valdymo skydelį ir darbo kameros rankeną. Išoriniai paviršiai gali įkaisti iki aukštesnės kaip 60 °C temperatūros.
 - Talpas su maistu talpinkite tik į tuos lygius, kuriuos matote. Priešingu atveju ištraukiant iš prietaiso karštas maistas gali išsipilti.
- Taip išvengsite gaisro ir sprogo pavojaus:
 - Neruoškite prietaise lengvai užsiliepsnojančių skysčių, pvz., alkoholinių gėrimų, tokių kaip vynas. Lengvai užsiliepsnojančios skysčiai garuodami gali užsidegti patys.
 - Naudodami kepsninę ir keptuvę po patiekalu naudokite indą riebalams.
- Taip išvengsite turtinės žalos dėl netinkamo priedų naudojimo.

- Naudokite tik originalius RATIONAL priedus.
- Norėdami išrūkyti patiekalus naudokite tik „VarioSmoker“.
- Jeigu darbo kameroje yra patiekalų, kurie jau pasiekė vartojimo temperatūrą, į darbo kamerą naujų šaltų patiekalų dėti nebegalima.
- Pakuotėse esančius maisto produktus galima pašildyti iki vartojimui tinkamos temperatūros tik jei laikomasi gamintojo nurodytų gaminimo sąlygų.

Taip išvengsite sužeidimų, kai dirbate su transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėliais:

- transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėlius per slenksčius ir nelygias grindis stumkite atsargiai, kad jie neapvirstų.
- Įjunkite transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėlių stabdžius, kad jie nenuriedėtų ant nelygių grindų.
- Prieš įstumdami grotelių arba lėkščių stovo vežimėlį į prietaisą arba prieš ištraukdami iš prietaiso, užfiksuokite transportavimo vežimėlį prie prietaiso.
- Prireikus stumti grotelių vežimėlį, užrakinkite grotelių vežimėlio talpų užraktą ir uždenkite talpas su karštu maistu. Priešingu atveju karštas maistas gali išsipilti.

Saugos nurodymai po naudojimo

- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Siekiant išvengti darbo kameros korozijos, ilgesnių prastovų metu ir naktį palikite darbo kameros dureles pradarytas.
- Ilgesnių prastovų metu užsukite vandens, elektros energijos ir dujų tiekimo į prietaisą linijas.
- Ilgesnių prastovų metu ir prieš gabendami prietaisą ištuštinkite garų generatorių.

3.1 Saugos nurodymai dujiniams prietaisams

- Taip išvengsite gaisro pavojaus:
 - Jeigu jūsų prietaisas prijungtas prie kamino, reguliariai susisiekite su dujininkais dėl prietaiso ištraukimo kanalo išvalymo. Užtikrinkite, kad būtų laikomasi šalyje galiojančių nuostatų.
 - Ant dujų vamzdžių nedėkite jokių daiktų.
- Taip išvengsite mirtinų nelaimingų atsitikimų:
 - Jeigu jūsų prietaise įrengtas garų ištraukimo gaubtas, eksploatacijos metu jį visada įjunkite. Priešingu atveju gali kauptis degimo dujos.
- Pajautę dujų kvapą elkitės taip:
 - Nejunkite jokių šviesos ir prietaiso jungiklių, netraukite kištukų iš lizdų ir nenaudokite mobiliųjų ar kitų telefonų. Gali susidaryti žiežirbos ir didėja sprogimo pavojus.
 - Atidarykite langus ir duris ir vėdinkite patalpą įleidami gryno oro. Norėdami išvėdinti patalpą nejunkite garų ištraukimo gaubtų ir ventiliatorių. Gali susidaryti žiežirbos ir didėja sprogimo pavojus.
 - Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.
 - Išeikite iš pastato ir susisiekite su savo dujų tiekėju arba gaisrine.

3.2 Asmeninės apsaugos priemonės

- Dirbdami su prietaisu dėvėkite tik tokius drabužius, kurie nesukels nelaimingo atsitikimo darbe, ypač dėl karščio, karštų ištryškusių skysčių ar ėsdinančių medžiagų.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad patikimai apsaugotumėte nuo karštų daiktų ir aštrių skardinių dalių.
- Valydami dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti priežiūros priemonėmis.

3.3

4 Kaip dirbti su prietaisu

4.1 Pirmasis paleidimas

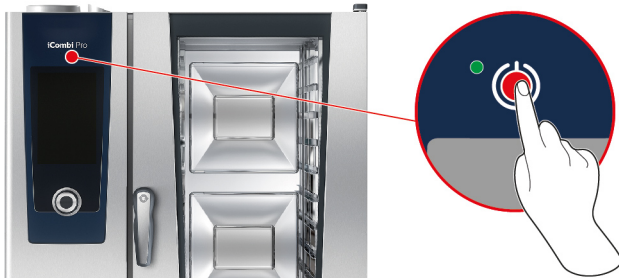
Jeigu prietaisą įjungiate pirmą kartą, reiškia, jį jau tinkamai įrengė RATIONAL techninės priežiūros partneris. Savitikros testas buvo atliktas ir prietaisas parengtas naudoti. Išsamią informaciją apie įrengimą rasite pridedame įrengimo vadove.

Prieš pirmą kartą pradedant dirbti su prietaisu

1. Prieš prietaiso eksploatavimą pirmą kartą, išvalykite patį prietaisą ir jo priedus.

Papildomą informaciją rasite čia: Priežiūra [► 92]

4.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas



Prietaiso įjungimas

1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką, kol šviesos diodas pradės šviesti žaliai: 
 - > Prietaisas paleidžiamas. Rodomas paleidimo ekranas [► 15].

Veikimas be vandens tiekimo

NUORODA

Naudokite tik su vandens jungtimi, kad išvengtumėte perkaitimo ir prietaiso sugadinimo.

Be vandens jungties prietaiso negalima naudoti garų arba kombinuotame režime. Galima naudoti tik karšto oro režimą su sausa šiluma. Aprašytos priemonės yra būtinos, kad būtų išvengta prietaiso perkaitimo ir galimos žalos.

Negalima nepertraukiamai naudoti be vandens.

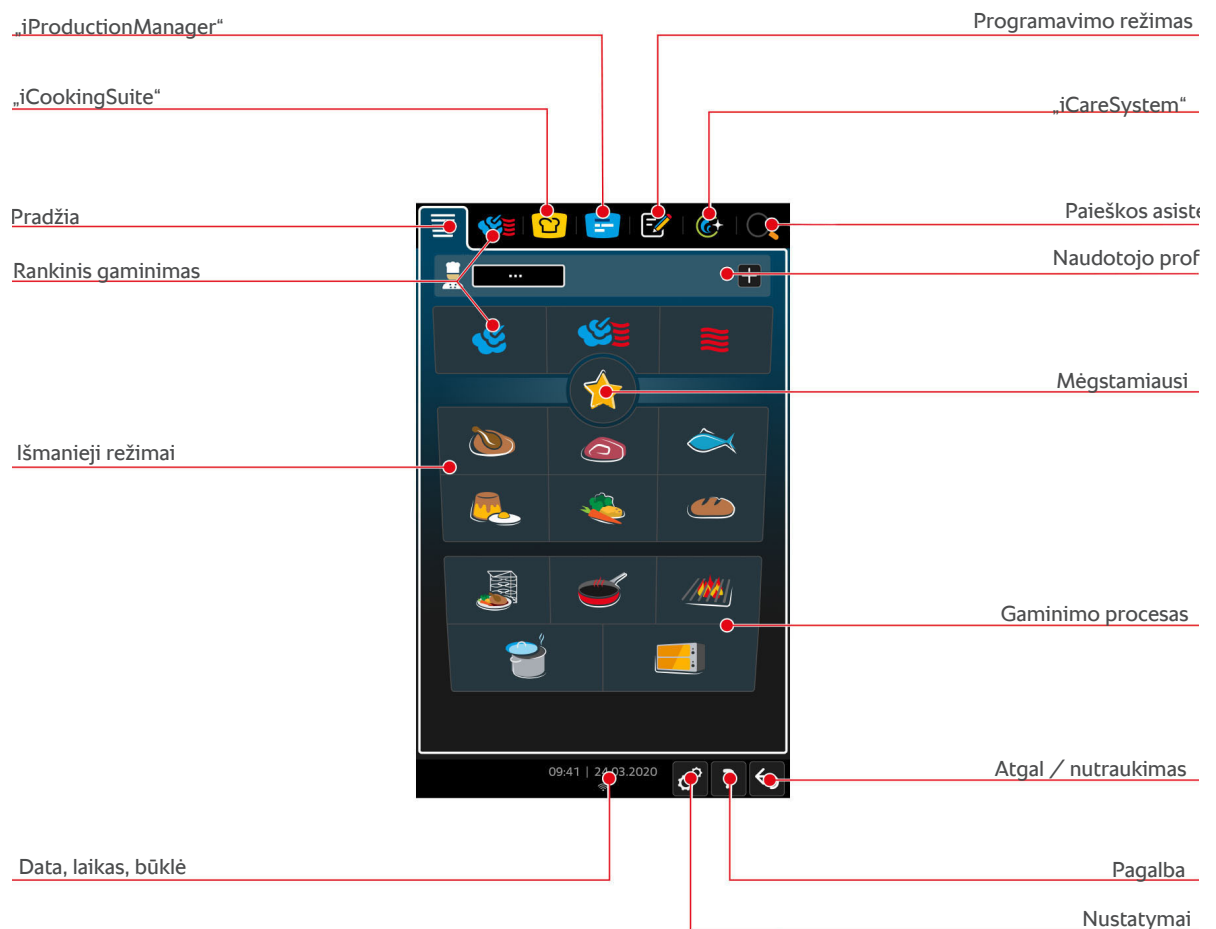
Jei prietaisą eksploatuosite neprijungę prie vandentiekio, netrukus būsite paraginti įpilti į darbo kamerą 3 litrus vandens. Apatinėje eilutėje rodomas simbolis:  Laikinas darbas be vandens tiekimo galimas šiomis sąlygomis:

1. Įpilkite 3 litrus vandens į gaminių kameros dugną, kad prietaisas neperkaistų.
2. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: .
3. Vėliausiai po 5 valandų prietaisui veikiant atlikite atvėsšinimą iki < 100 °C.
4. Po to į darbo kamerą vėl įpilkite 3 litrus vandens.
5. Kai tik vėl bus vandens, paleiskite valymą.

Prietaiso išjungimas

1. Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką, kol šviesos diodas pradės šviesti oranžine spalva: 
 - > Bus klausiama, ar tikrai norite išjungti prietaisą.
 2. Norėdami išjungti prietaisą, pastumkite juostą į dešinę.
- >> Prietaisas išjungiamas.

4.3 Paleidimo ekranas



- iProductionManager [► 43]
- Intelligentes Garen - iCookingSuite [► 23]
- Pradžia
- Rankiniai režimai [► 32]
- Mėgstamiausi
- Išmanieji režimai [► 23]

Paspaudus šį mygtuką bus atidarytas paleidimo ekranas.

- Jeigu paspausite vieną iš šių mygtukų, bus parodytos visos išmanaus gaminimo eigos, priskiriamos išmaniesiems režimams.

- Gaminimo procesas

Paspaudus vieną iš šių mygtukų, bus parodytos visos išmanaus gaminimo eigos, priskiriamos gaminimo procesui.

- Programavimo režimas [► 53]
- Automatinis valymas „iCareSystem“ [► 88]
- Data, laikas, būklė [► 16]
- Nustatymai [► 64]
- Pagalba prietaise [► 97]
- Atgal / nutraukimas

Paspaudę šį mygtuką, grįšite į ankstesnį ekraną. Jeigu paspausite ir laikysite šį mygtuką, nutrauksite gaminimo procesą.

Šia tema taip pat žiūrėkite

 Paieškos asistentas [► 97]

4.3.1 Data, laikas, būklė

Apatinėje išnašoje visada matysite aktualią datą ir laiką, šių jungčių būklę ir jungtis:

**Prijungtas USB raktas**

Šis simbolis rodo, kad prie prietaiso prijungėte USB raktą arba USB priedus.

**Tinklo jungtys**

Šis simbolis rodo, kad esate prijungtas prie maršrutizatoriaus, bet ne prie interneto: 

Šis simbolis rodo, kad jūsų prietaisas prijungtas prie LAN tinklo. Jeigu yra tinklo triktis, rodomas šis simbolis: 

**WLAN ryšys**

Šis simbolis rodo, kad jūsų prietaisas prijungtas prie WLAN. Ryšio kokybė labai gera.

Kai ryšio kokybė prastėja, rodomi šie simboliai:  

Šis simbolis rodo, kad esate prijungtas prie maršrutizatoriaus, bet ne prie interneto: 

jeigu yra ryšio triktis, rodomas šis simbolis: 

**Trikčių pranešimai**

Šis simbolis rodo, kad ekrane rodomas trikties pranešimas.

**„ConnectedCooking“ jungtis**

Šis simbolis rodo, kad jūsų prietaisas prijungtas prie „ConnectedCooking“. Jeigu jūsų prietaisas neprijungtas prie „ConnectedCooking“, rodomas šis simbolis: 

**Vandens įvadas**

Šis simbolis rodo, kad jūsų prietaisas neprijungtas prie vandens tiekimo. Įjungus prietaisą, būsite paraginti įpilti į darbo kamerą 3 litrus vandens.

Aktyvus energijos optimizavimas (parinktis: prijungimas prie energijos optimizavimo sistemos)

Jūsų RATIONAL prietaise galima įrengti papildomą sąsają su energijos optimizavimo sistema. Jei jūsų prietaiso galią riboja energijos optimizavimo sistema, ekrano apatinėje eilutėje rodomas simbolis . Jei simbolio  nematyti, vadinasi, galima naudoti visą tinklo jungties galią.

4.3.2 Pagalba prietaise**Pagalbos prietaise pasirinkimas**

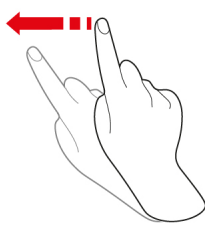
Pasirinkę klaustuko simbolį, būsite nukreipti į prietaise integruotą pagalbą. Čia skaitmeniniu formatu aprašomas Jūsų prietaiso valdymas. Pagalba prisitaiko prie konteksto, todėl visada pirmiausiai rodoma pagalba, susijusi su dabartiniu ekrano turiniu. Be to, pagalbos funkcija siūlo išsamią informaciją apie atskiras gaminimo eigas ir naudingus patarimus.

4.4 Abipusis ryšys su prietaisu**4.4.1 Rankų judesiai**

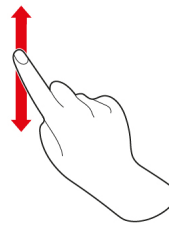
Prietaisą galite valdyti keliais paprastais rankų judesiais.



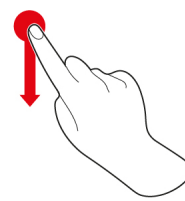
Spausti



Braukti

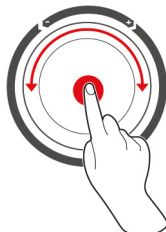


Slinkti



Vilkti ir paleisti

4.4.2 Centrinis nustatymo ratukas



Vietoje Rankų judesiai ► 16] nustatymus galite keisti sukdami centrinį nustatymo ratuką. Veiksmus patvirtinkite paspausdami centrinį nustatymo ratuką.

4.5 Maksimalūs pakrovimo kiekiai

NUORODA

Pakrovus per didelį kiekį prietaisas gali būti sugadintas

Viršijus maksimalų pakrovimo kiekį, prietaisas gali sugesti.

1. Kraukite į prietaisą tik čia nurodytą maksimalų kiekį

Tipas	maks. pakrovimo kiekis [kg]	maks. padėklo apkrova
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 Darbo kameros durelių atidarymas ir uždarymas



Darbo kameros durelių atidarymas

1. Pasukite darbo kameros durelių rankeną į dešinę.
 2. Jeigu jūsų prietaise yra įrengtas apsauginis durelių užraktas, darbo kameros durelių rankeną pirmiausiai pasukite į kairę ir po to – į dešinę.
 3. Lėtai atidarykite darbo kameros dureles. **⚠️ATSARGIAI! Nusiplikimo pavojus! Prietaiso eksploatavimo metu iš darbo kameros gali išsiveržti karštų garų kamuoliai.**
- >> Ventilatoriaus sparnuotė stabdoma.

Darbo kameros durelių uždarymas

1. Tvirtai prispauskite darbo kameros dureles.

4.7 Prietaiso pakrovimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS

Sužeidimo pavojus dėl sudužusio stiklo

Visada įsitikinkite, kad priedai yra iki galo įkišti į prietaisą. Kitaip uždarant darbo kameros duris vidinis stiklas gali sudužti ir sužeisti.

NUORODA

Už prietaiso ribų išsikišę priedai

Visada įsitikinkite, kad priedai yra iki galo įkišti į prietaisą. Kitaip uždarant darbo kameros duris vidinis stiklas gali sudužti.

1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
 - > Suaktyvintas ventiliatoriaus sparnuotės stabdys stabdo ventiliatoriaus sparnuotę.
2. Įstumkite gaminamą patiekalą į prietaisą.
3. Kai kepatė ar naudojotės kepsninės funkcija, įstumkite po patiekalu talpą ištekantiems riebalams surinkti.
4. Uždarykite darbinės kameros dureles. Stebėkite, kad darbo kameros durelės būtų uždarytos iki galo ir darbo kameros durelių rankena būtų vertikalioje padėtyje. **PASTABA! Jei įrenginys buvo be maitinimo arba išjungtas trumpiau nei 15 minučių, procesas tęsiamas nuo ten, kur jis buvo pertrauktas.**

Padėklo lygio aukštis siekia daugiau kaip 1,60 m



Jeigu jūsų prietaisas įrengtas taip, kad viršutinis padėklo lygis įrengtas 1,60 m aukštyje virš grindų, tiekimo komplekte esantį įspėjamąjį ženklą turite įrengti šioje vietoje.

4.8 Termoadatos įsmeigimas

Kitose pastraipose aprašytas tiek darbas su termoadata, tiek darbas su pasirinktinai įsigyjamomis iš išorės talpinamomis USB termoadatomis. Naudojant „Sous-vide“ USB termoadatą, galima stebėti „Sous-Vide“ gaminamo maisto temperatūrą ir nesugadinti vakuumo „Sous-Vide“ maišelyje. Be to, galima naudoti išorinę USB termoadatą, jei, pvz., yra įrangos variantas be vidinės termoadatos.

⚠ ATSARGIAI**Karšta termoadata**

Jeigu karštą termoadatą imsite be apsauginių pirštinių, galite nusideginti.

1. Kai dirbate su karšta termoadata, visada mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ ATSARGIAI**Aštri termoadata**

Jeigu su termoadata dirbsite neatsargiai, galite susižeisti į termoadatos smaigalį. Tai ypač pasakytina apie „Sous-Vide“ USB termoadatą.

1. Kai dirbate su karšta termoadata, visada mūvėkite apsaugines pirštines.
2. Įkiškite „Sous Vide“ USB termoadatą į šoninį laikiklį.

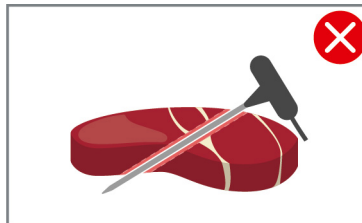
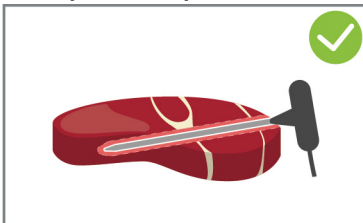
NUORODA**Termoadata kabo už darbo kameros**

Jeigu pasinaudoję termoadata, jos neįstatysite į tam skirtą vietą, termoadata gali būti pažeista.

1. Pasinaudoję termoadata, įsmeikite ją į tam skirtą grotelių stovą.

PATARIMAS

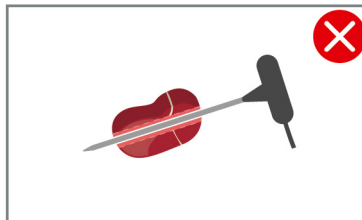
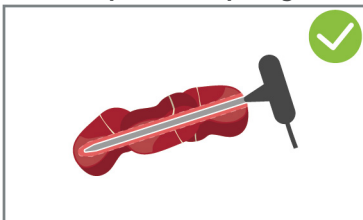
- Jeigu reguliariai ruošiate labai plonus arba skystus patiekalus, rekomenduojama, naudoti pasirinktinai įsigijamą pagalbinį laikiklį. Termoadatą įstatykite pirmiausiai į laikiklį, ir po to – į patiekalą.
- Jeigu termoadatos temperatūra aukštesnė nei nustatytoji vidaus temperatūra, pirmiausiai atvėsinkite termoadatą rankiniu dušu.

Mėsa, pvz., didkepsnis

1. Termoadatą iki koto įsmeikite į patiekalą, kad termoadata į patiekalą būtų įsmeigta kuo giliau.

Dideli mėsos gabalai, pvz., kepsniai

1. Termoadatą iki koto įsmeikite į storiausią patiekalo vietą.

Nedidelis patiekalas, pvz., guliašas

1. Termoadata pasmeikite kuo daugiau patiekalo gabaliukų, kad ji nuo smaigalio iki rankenėlės būtų prismaigstyta patiekalo gabaliukų.

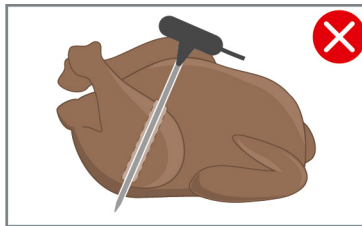
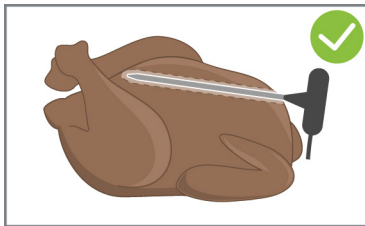
Skirtingo dydžio patiekalai

1. Pirmiausiai termoadatą įsmeikite į mažą patiekalo gabaliuką.



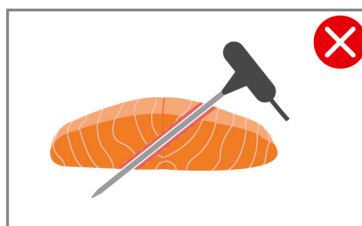
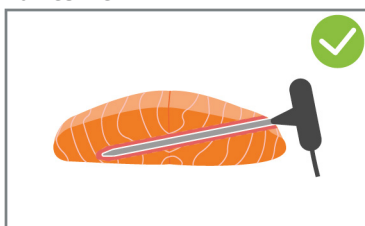
2. Kai pasiekama pageidaujama vidaus temperatūra, nuimkite mažus gabaliukus nuo termoadatos ir ištraukite juos iš darbo kameros.
3. Tuomet įsmeikite termoadatą į didesnį gabaliuką ir tęskite gaminimo eigą pasirinkdami **Vietos pakeitimas** .

Visas viščiukas



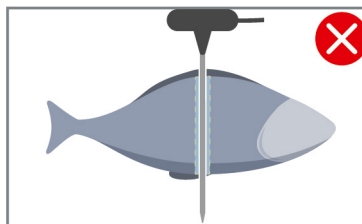
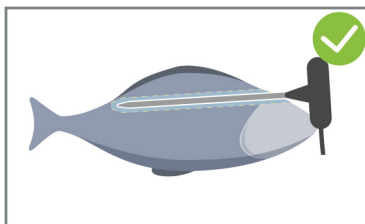
1. Įsmeikite termoadatą iki koto storiausioje krūtinėlės vietoje, ne per arti šonkaulių. Stebėkite, kad termoadatos smaigalys nepataikytų į viščiuko pilvo ertmę. Nesmeikite termoadatos į šlaunelę.

Žuvies filė



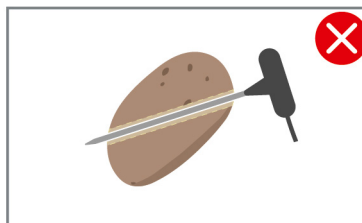
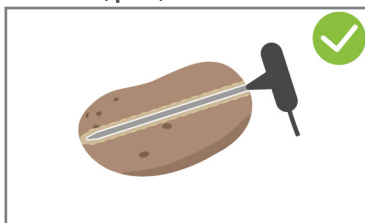
1. Termoadatą iki koto įsmeikite į patiekalą, kad termoadata į patiekalą būtų įsmeigta kuo giliau.

Visa žuvis



1. Termoadatą iki koto įsmeikite į storiausią patiekalo vietą. Stebėkite, kad termoadatos smaigalys nepataikytų į žuvies pilvo ertmę.

Daržovės, pvz., bulvės



1. Termoadatą iki koto įsmeikite į storiausią patiekalo vietą.

Sriubos, padažai, desertai

1. Įdėkite termoadatą į gastrominį indą, kad ji būtų visiškai padengta skysčiu.
2. Maišydami skystį, palikite termoadatą gastrominiame inde.

Duonos gaminiai

1. Kepiniuose, kurie kepimo metu stipriai iškyla, termoadatą smeikite vertikaliai į patiekalo centrą. Tai darykite naudodami pasirinktinai įsigyjamą pagalbinį laikiklį.

Termoadata neatpažįstama

✓ Rodomas simbolis: 

1. Įstatykite termoadatą kaip aprašyta šioje instrukcijoje.
2. Patvirtinkite korekciją.

>> Gaminimo eiga vykdoma tinkamai. Jeigu korekcijos nepatvirtinsite, gaminimo eiga bus nutraukta ir vėl turėsite pradėti iš pradžių. Kai kurios gaminimo eigos, pvz., **Gaminimas žemoje temperatūroje**, vykdomos toliau nepaisant trikties.

Termoadatos ištraukimas

1. Kai patiekalas pasiekia pageidaujamą temperatūrą, pirmiausiai ištraukite termoadatą iš patiekalo.
2. Išvalę įsmeikite termoadatą į tam skirtą laikiklį ir po to išimkite patiekalą iš darbo kameros.

4.9**Rankinio dušo naudojimas**

Atminkite, kad, pageidaujant, prietaisą galima komplektuoti be rankinio dušo.

** ATSARGIAI**

Rankinis dušas ir vanduo iš jo gali įkaisti iki daugiau kaip 60°C.

Jeigu liosite įkaitusias dalis arba karštą vandenį, galite nusideginti.

1. Kai dirbate su rankiniu dušu, mūvėkite apsaugines pirštines.

** ATSARGIAI****Mikrobų dauginimasis vandenyje**

Jeigu rankinį dušą naudojate ne kasdien, vandentiekio linijoje gali atsirasti mikrobus.

1. Rytais ir vakarais praplaukite rankinį dušą vandeniu 10 sekundžių.

NUORODA**Netinkamas rankinio dušo naudojimas**

Jeigu ištrauksite rankinį dušą daugiau, nei maksimalus žarnos ilgis arba trauksite už žarnos, gali sugesti rankinio dušo žarnos įtraukimo automatika. Tuomet rankinis dušas nebebus įtraukiamas automatiškai į korpusą.

1. Netraukite rankinio dušo daugiau nei leidžia maksimalus žarnos ilgis.

NUORODA**Rankinis dušas nėra skirtas darbo kamerai vėsinti**

Jeigu darbo kamerą vėsinate rankiniu dušu, galite pažeisti darbo kamerą, oro kanalą arba darbo kameros durelių stiklus.

1. Darbo kamerą vėsinkite tik naudodamiesi funkcija „Cool-Down“.

1. Rankinį dušą iš laikiklio ištraukite mažiausiai 20 cm.

2. Tvirtai laikykite rankinio dušo žarną.

1. Paspauskite rankinio dušo svirtį. Kuo stipriau spausite svirtį, tuo stipresnė bus vandens srovė.

2. Pasinaudoję rankiniu dušu, leiskite jam susivynioti atgal į korpusą. ** ATSARGIAI! Užtikrinkite, kad prieš susivyniodama į korpusą, rankinio dušo žarna būtų švari.**

4.10**Grotelių stovo išėmimas**

1. Suimkite dešinįjį grotelių stovą per vidurį ir paspauskite jį viršų.
2. Iškabinkite grotelių stovą ir ištraukite jį iš darbo kameros.

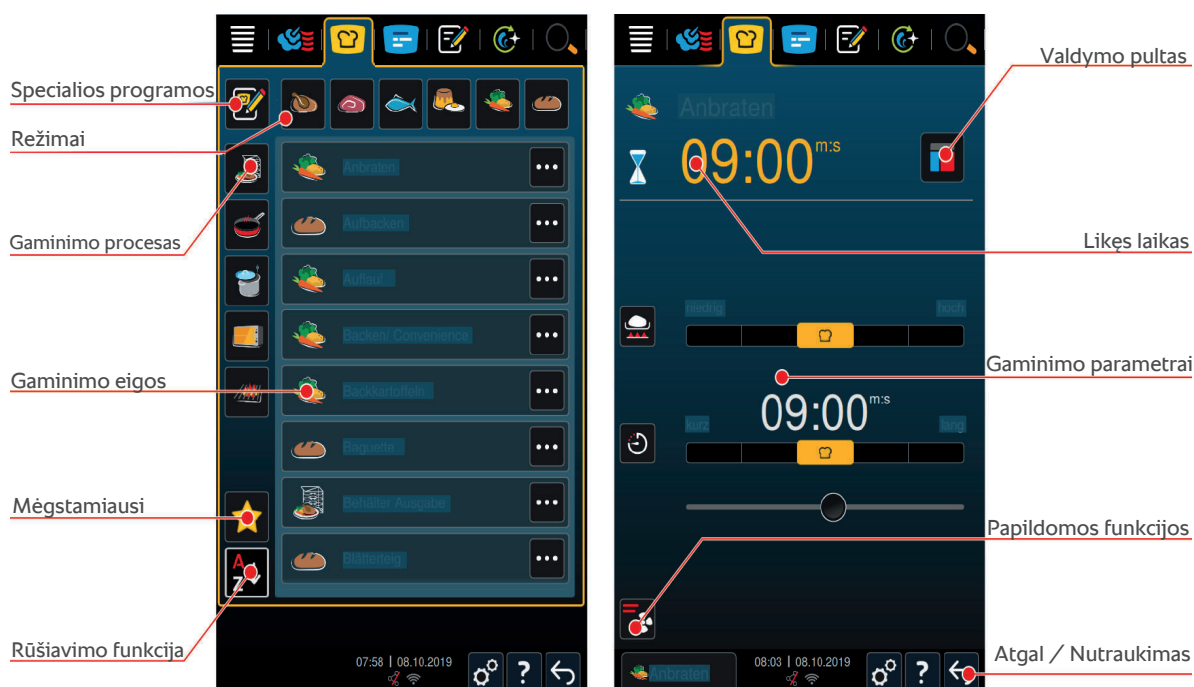
3. Iškabinkite kairįjį grotelių stovą ir pasukite jį į darbo kamerą.
4. Spauskite grotelių stovą į viršų ir ištraukite jį iš darbo kameros.

5 Intelligentes Garen - iCookingSuite



„iCookingSuite“ – tai iCombi Pro maisto gaminimo sumanymas Jūs renkatės, koks ir koku gaminimo būdu turi būti ruošiamas patiekalas. Pagal šiuos variantus bus pasiūlyta daug gaminimo eigų, su kuriomis galėsite pasiekti tobulų gaminimo rezultatų. Esant poreikiui, gaminimo rezultatą galėsite pritaikyti pagal savo pageidavimus naudodamiesi individualiais gaminimo parametrais, tokiais kaip: suintensyvinti paskrudimą arba pakeisti „vidutiniškai iškepto“ kepsnio iškepimo laipsnį iki „iškepusio“. Prietaiso pagalbos skyriuje taip pat rasite daugybę tarptautinių naudojimo pavyzdžių. Juos galite pasirinkti tiesiai iš pagalbos.

Kol vyksta gaminimo eiga, visi svarbūs gaminimo nustatymai, tokie kaip darbo kameros temperatūra, drėgmės ir temperatūros sąlygos, oro greitis ir gaminimo trukmė reguliariai koreguojami – viskas tam, kad pasiektumėte savo pageidaujamą rezultatą. Esant poreikiui, galite pertraukti gaminimo eigą ir pakeisti pageidaujamą rezultatą. Jums tai reikia vieną – paprastas valdymas ir jokios kontrolės ir priežiūros. Taip laimite laiko, taupote žaliavas ir energiją ir visuomet galite džiaugtis puikia, standartizuota patiekalo kokybe.



5.1 Režimai ir gaminimo procesas

Galite naudotis šiais režimais:

- Paukštiena 🍗
- Mėsa 🍖
- Žuvis 🐟
- Kiaušinių patiekalai ir desertai 🍳
- Daržovės ir garnyrai 🥕
- Duonos gaminiai 🍞
- „Finishing“ 🍰

Galite naudotis šiais gaminimo procesais:

- Virti 
- Kepti
- Kepti kepinus 
- Kepti ant grotelių 

Kiekvienam režimui priskirtas specialus išmanių gaminimo eigų rinkinys. Šios gaminimo eigos atspindi kultūrinius maisto gamybos įpročius, kuriuos galite nustatyti pradinėje šalių virtuvėje [► 70] ir antrinėje šalių virtuvėje [► 70].

5.2 Išmanus maisto gaminimas

5.2.1 Išmanios gaminimo eigos iškvietimas

Išmanią gaminimo eigą galite išsikviesti 2 būdais:

- Naudojantis „iCookingSuite“
- Per Programavimo režimą [► 53]

„iCookingSuite“

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
 - > Naudojantis „iCookingSuite“ gaminimo eigą galite išsikviesti 3 būdais:
 - Pasirinkite pageidaujamą režimą, pvz., **Daržovės ir garnyrai**.
 - Pasirinkite pageidaujamą gaminimo būdą, pvz., **Kepti ant grotelių**.
 - Pasirinkite pageidaujamą režimą ir pageidaujamą gaminimo būdą.

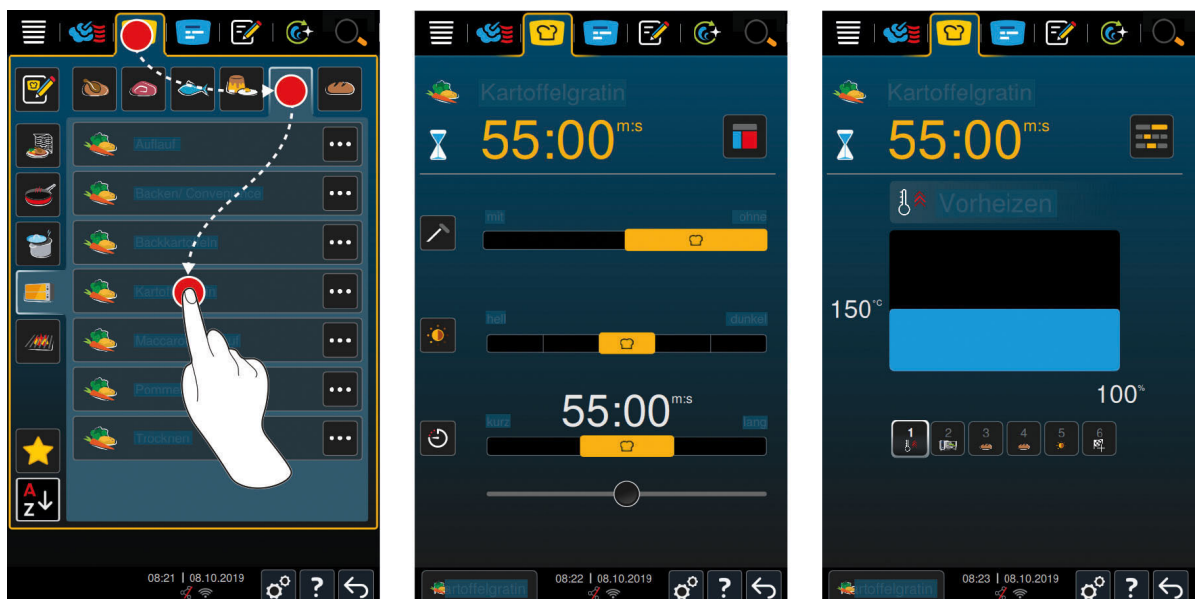
Po pasirinkimo bus parodytos atitinkamos išmaniosios gaminimo eigos.

Programavimo režimas

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. 
 - > Rodomos visos išmanios gaminimo eigos.

5.2.2 Išmanios gaminimo eigos paleidimas

Šiame skyriuje parodyta išmanioji gaminimo eiga, naudojant **Bulvių apkepo** gaminimo eigos pavyzdį. Atkreipkite dėmesį, kad pageidaujamas rezultatas pasiekiamas naudojant skirtingus gaminimo parametrus ir idealią gaminimo veiksmų seką.



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką. **Bulvių apkepas**
 - > Paleidžiama gaminimo eiga ir darbo kamera įkaitinama iki nustatytų temperatūros ir drėgmės sąlygų.
4. Nustatykite pageidaujamą gaminimo rezultatą naudodamiesi gaminimo parametrais [► 26] Gaminimo parametrai gali būti vidaus temperatūra, apskrudimo lygis arba gaminimo laikas.
 - > Po trumpo laiko indikatorius pasikeičia į Valdymo pultas [► 31].
 - > Pasiekus nustatytą drėgmės ir temperatūros santykį, pasirodys komandą sudėti maisto produktus į įrenginį.
5. Pakraukite prietaisą.
6. Uždarykite darbinės kameros dureles.
 - > Gaminimo eiga tęsiama.
7. Sekite įrenginio komandas.
 - > Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus reikiamą vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.
8. Jeigu patiekalas atitinka jūsų pageidavimus, išimkite jį iš darbo kameros.
9. Jeigu patiekalas dar neatitinka jūsų pageidavimų, gaminimo eigą galite tęsti naudodamiesi viena iš šių pasirinkčių.
10. Jei norite užbaigti gaminimo eigą, paspauskite ir palaikykite mygtuką „Atgal“.

5.2.3 Paleidimo laiko pasirinktis

Iš anksto pasirinkus paleidimo laiką, gaminimo eigos paleidimo laikas gali būti nustatytas minutėmis. Taigi galite, pvz., naudotis pigesne elektra nakties metu arba kintamais elektros tarifais ir optimaliai išnaudoti savo įrenginį iki 24 valandų per parą.

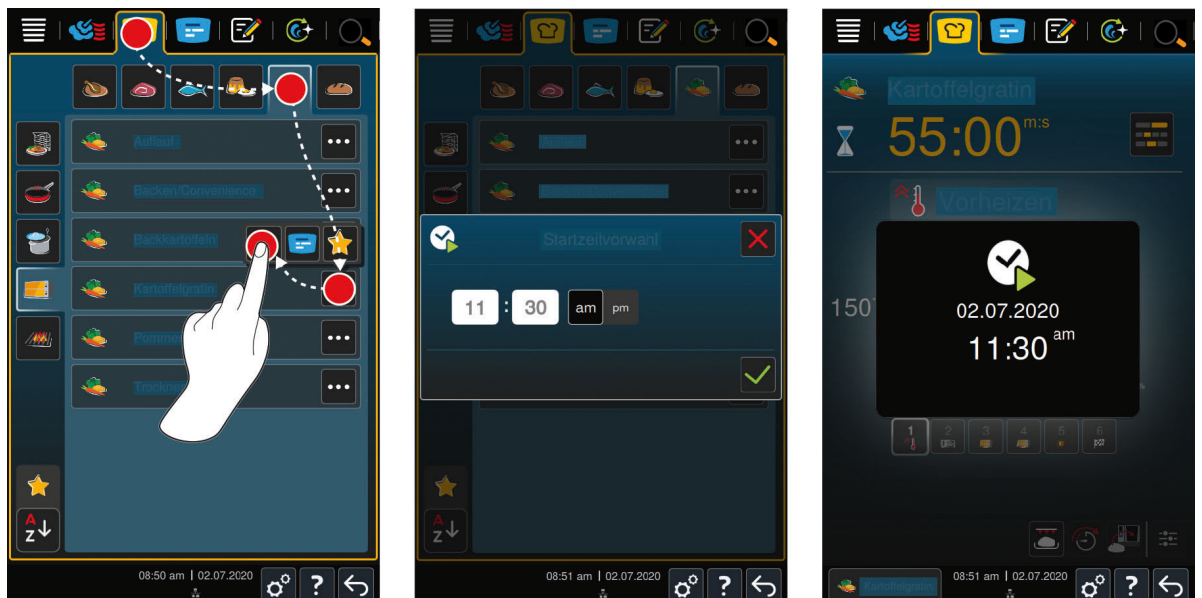
⚠ ĮSPĖJIMAS

Jei ilgam paliksite ruošti maistą nešildomoje darbo kameroje, ant maisto gali susidaryti mikrobai.

Maistas, kuris nėra aseptinis, gali sukelti maisto infekciją ar apsinuodijimą.

1. Nepalikite maisto darbo kameroje per ilgai.

Šiame skyriuje parodyta, kaip nustatyti atidėjimo pradžios laiką, naudojant būdą **Bulvių apkepas**.



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. 

3. Paspauskite mygtuką šalia gaminimo eigos **Bulvių apkepas: ...**
4. Paspauskite mygtuką. 
5. Įveskite paleidimo laiką.
6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: 
- > Rodomi gaminimo eigos gaminimo parametrai. Gaminimo rezultatą galite pritaikyti pagal savo pageidavimus. Neužilgo bus parodyta, kad suaktyvintas paleidimo atidėjimas.
7. Pakraukite prietaisą.
8. Uždarykite darbinės kameros dureles.
- >> Gaminimo eiga prasideda nustatyto laiku. Jei norite atšaukti atidėjimo pradžią, paspauskite ir palaikykite mygtuką: 

5.3 Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus

Priklausomai nuo to, kokią išmanią gaminimo eigą pasirinkote, bus rodomi skirtingi gaminimo parametrai ir funkcijos. Gaminimo eigose naudojami jūsų šaliai parinkti standartiniai nustatymai, su kuriais galite pasiekti idealių gaminimo rezultatų. Šiuos gaminimo parametrus pritaikysite ar naujas funkcijas pasirinksite paprastais rankų judesiais [► 16] arba naudodamiesi centriniu nustatymo ratuku [► 17]. Priklausomai nuo šių nustatymų keisis ir gaminimo eigos žingsniai. Eigą bet kada galite stebėti Valdymo pulte [► 31].

5.3.1 Gaminimo parametrai

NUORODA

Esama gaminimo eigų, kuriose net ir mažiausias lygis yra pakepimo stadija, pvz., „Didelių mėsos kepsnių kepimas“. Čia nėra pasirinkimo „Be apkepimo“.



Pakepimo stadija

Šiuo parametru nustatysite, ar norite pakepti savo patiekalą ar ne. Pasirinkite mėgstamą laipsnį, kad pritaikytumėte pakepimo stiprumą savo pageidavimams. Didelis pakepimo laipsnis ir trumpas gaminimo laikas, pvz., reiškia nedidelius gaminimo nuostolius. Pasirinkus **be** gaminimo žingsnis **Pakepimas** bus praleistas. Rinkitės **be**, jeigu norite tausojančiai palaikyti jau pakeptą, mažesnių mėsos gabaliukų temperatūrą.

Jeigu gaminio eigos pabaigoje norite, kad patiekalas pasidengtų plutele, pasirinkite žemesnį pakepimo laipsnį.

Dėl labai aukštos temperatūros pakepimo metu, bakterijos išorinėje patiekalo pusėje bus saugiai sunaikintos. Tokiu būdu patiekalas bus paruoštas higieniškai saugiai, naudojant žemesnę vidaus temperatūrą.



Apskrudinimas

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, koks turi būti patiekalo paviršiaus apskrudimo laipsnis. Pasirinkite bet kurį laipsnį, pritaikydami apskrudimo stiprumą savo pageidavimams. Patiekalas, kuris buvo marinuojamas apskrudimą stiprinančiais prieskoniais, žolelėmis ar tyrėmis, skrunda greičiau ir intensyviau. Tokiu atveju rinkitės žemesnį apskrudimo laipsnį.



Patiekalo storis

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, ar patiekalas yra plonas ar storas. Rinkitės **be termoadatos**, jeigu patiekalas yra plonesnis nei 2 cm. Rinkitės **su termoadata**, jeigu patiekalas yra storesnis nei 2 cm.



Patiekalo dydis

Naudodami šį gaminimo parametrą nustatysite, kokio dydžio yra patiekalas.

- Rinkitės **mažą** kiaušiniams, kurie sveria mažiau nei 53 g. Rinkitės **didelį** kiaušiniams, kurie sveria daugiau kaip 64 g.



Darbo kameros drėgmė

Šiuo gaminimo parametru nustatysite drėgmę darbo kameroje.

Kai norite baigti gaminti patiekalą, rinkitės šiuos nustatymus:

Lygis	Skirta
1-as lygis – sausa	Rinkitės šį lygį, jeigu norite gaminti patiekalą, kuriam nereikia papildomos drėgmės, pvz., paniruotas patiekalas arba bulvytės fri.
2-as lygis	Rinkitės šį lygį, jeigu norite gaminti patiekalą, kuriam reikia šiek tiek papildomos drėgmės, pvz., troškintos daržovės.
3-as lygis	Rinkitės šį lygį, jeigu vienu metu norite gaminti skirtingus patiekalus.
4-as lygis – drėgna	Rinkitės šį lygį, jeigu norite gaminti patiekalą, kuriam reikia daug papildomos drėgmės, pvz., ryžiai arba apvirta žuvis.



Darbo kameros temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite darbo kameros temperatūrą.

- Jeigu kaitinimo elementas yra aktyvus, tam, kad būtų pasiekta nustatyta darbo kameros temperatūra, rodomas šis simbolis:
- Kai darbo kameros temperatūra yra pasiekta, rodomas šis simbolis:

Taip galite išskviesti aktualią darbo kameros drėgmę ir temperatūrą:

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:
 - > po 10 sekundžių bus parodyta aktuali darbo kameros temperatūra.
2. Norėdami grąžinti nustatytąsias parametrų reikšmes, atleiskite mygtuką.



Gaminimo laikas

Šiuo parametru nustatysite laiką, per kurį patiekalas turi pasiekti pageidaujamą rezultatą arba pageidaujamą paruošimo laipsnį. Kai kuriose išmaniosiose gaminimo eigose savo prietaisą galite palikti veikti be pertrūkių su esamais nustatymais. Jei norite tai padaryti, įjunkite nuolatinį režimą.

1. Pasirinkite laipsnį, pažymėtą **Nuolatinis**.

Nustačius gaminimo laiką, negalite naudotis gaminimo parametru **Vidaus temperatūra**.



Termodata

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, ar patiekalas turi būti gaminamas naudojantis termodata, ar be jos. Po to galite nustatyti pageidaujamą patiekalo vidaus temperatūrą. Jei gaminio dydis yra didesnis nei 20 mm, rekomenduojama naudoti termoadatą.



Vidaus temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, kokia turi būti vidaus temperatūra arba koks turi būti patiekalo pagaminimo laipsnis.

Nustatydami vidaus temperatūrą atkreipkite dėmesį į jūsų šalyje galiojančias atitinkamo maisto produkto higienos normas.

Pagaminimo laipsnis

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, koks turi būti patiekalo pagaminimo laipsnis. Kiekvienam pagaminimo laipsniui yra priskirta patiekalo vidaus temperatūra, kurią galite pritaikyti pagal savo pageidavimus. Jeigu patiekalą norite ruošti žemoje temperatūroje, vidaus temperatūra bus iki 10 °C žemesnė kartu su išlaikymo trukme, nei gaminant kitas būdais. Jeigu ruošiate paukštieną, nustatykite higieniškai neprikaištingą ne žemesnę kaip 72 °C vidaus temperatūrą. Laikykitės savo šalies RVASVT nuostatų.



„Delta-T“ gaminimas

Šiuo gaminimo parametru patiekalas gaminamas esant pastoviam skirtumui tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros. Lėtai kylant darbo kameros temperatūrai ir išlaikant pastovų skirtumą vidaus temperatūros atžvilgiu patiekalas ruošiamas lėtai ir ypač tausojant. Gaminimo nuostoliai sumažinami iki minimalių. Galite nustatyti skirtumą nuo 5 °C iki 60 °C. Po to turite nustatyti pageidaujamą patiekalo vidaus temperatūrą.

Kuo mažesnis skirtumas tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros, tuo lėčiau ir labiau tausojant bus gaminamas patiekalas. Kuo didesnis skirtumas tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros, tuo greičiau patiekalas bus pagamintas.



Gaminimo greitis

Šiuo gaminimo parametru nustatysite temperatūrą darbo kameroje. Jeigu pasirinksite **tausojantis**, patiekalas bus gaminamas ilgiau tausojant temperatūrą. Jeigu pasirinksite **įprastas**, patiekalas bus gaminamas trumpiau aukštesnėje temperatūroje. **PASTABA! Gaminimo procesas gali būti greitinamas pereinant iš tausojančio į įprastą.**

5.3.2 Papildomos funkcijos



Darbo kameros drėgmė

Naudodami šią papildomą funkciją nustatysite drėgmę darbo kameroje. Galima pasirinkti vieną iš 2 pakopų. Kuo aukštesnė pasirinkta pakopa, tuo daugiau drėgmės darbo kameroje ir drėgmės lygis išlieka aukštesnis viso gaminimo metu.

Jeigu norite gaminti patiekalą, kuriam nereikia papildomos drėgmės, spauskite mygtuką: į darbo kamerą nebus paduodama papildoma drėgmė.



Fermentavimas

Naudojantis šia papildoma funkcija patiekalas darbo kameroje fermentuojamas esant optimaliai temperatūrai. Galima pasirinkti vieną iš 5 pakopų. Kuo aukštesnė pasirinkta pakopa, tuo ilgiau fermentuos patiekalas darbo kameroje. Jeigu patiekalą norite gaminti be fermentavimo, paspauskite mygtuką: .



Drėkinimas

Naudojantis šia papildoma funkcija kepimo pradžioje į darbo kamerą paduodama drėgmė. Patiekalo viršus drėkinamas, garai kondensuojasi ir gaunama traški plutelė esant optimaliam krosnies darbui. Kuo aukštesnė pasirinkta pakopa, tuo daugiau drėgmės tiekama į darbo kamerą. Jeigu patiekalą norite gaminti be drėkinimo, paspauskite mygtuką: .



Ventiliatoriaus greitis

Naudodami šią papildomą funkciją nustatysite ventiliatoriaus sparnuotės greitį. Galima pasirinkti vieną iš 2 pakopų. Kuo aukštesnė pasirinkta pakopa, tuo didesnis oro greitis. Gamindami nedidelius, trapius patiekalus rinkitės žemesnę pakopą.

5.3.3 Komandos



Nutraukimas

Nutraukiamos visos veikiančios gaminimo eigos.



Pakrauti

Bus prašoma įdėti patiekalą į prietaisą.



Patvirtinimas

Bus prašoma patvirtinti veiksma.



Patepimas

Bus prašoma patepti patiekalą, pvz., kiaušinio plakiniu.



Įpjovimas

Bus prašoma įpjauti patiekalą, pvz., odelę arba kepinius.



Pakartotinis termoadatos įstatymas

Bus prašoma dar kartą įsmeigti termoadatą į patiekalą.



Termoadata patiekale

Bus prašoma įsmeigti termoadatą į patiekalą.



Įpjovimas

Bus prašoma įpjauti patiekalą, pvz., „Crispy Pork“.



Pripildyti

Bus prašoma pripildyti talpą skysčiu, pvz., kepant kepsnius.



Permaišyti

Bus prašoma sumaišyti patiekalą, pvz., „Totopos“.

5.3.4 Informacija

Gaminimo eigos metu bus rodoma, kokius gaminimo žingsnius dabar vykdo prietaisas.



Įkaitinti

Prietaisas kaitinamas iki temperatūros, kuri yra nustatyta standartiniuose nustatymuose rankiniuose režimuose arba išmaniose gaminimo eigos.



Likęs laikas

Iki išmanios gaminimo eigos dar reikia nurodomo laiko.



Gaminimo eigos pabaiga

Pasiekta gaminimo eigos pabaiga.

5.3.5 Pasirinkimai

Kai paleidžiate gaminimo eigą, bus parodytos visos prieinamos pasirinktys. Pasirinktis **Plutelės suformavimas ir Laikymas** galite rinktis ir veikiant gaminimo eigai. Pasirinktis **Termoadatos vietos keitimas, Nauja įkrova, Tęsti kontroliuojant laiką ir Pašildyti iki patiekimo temperatūros** galite rinktis tik tuomet, kai pasiekama gaminimo eigos pabaiga.



Laikymas

Naudojant šią parinktį tam tikrą laiką išlaikomas darbo kameros temperatūros ir drėgmės santykis arba patiekalo vidaus temperatūra. Pasirinkus šį variantą patiekalas bus laikomas 24 valandas nustatytoje darbo kameros temperatūroje arba vidaus temperatūroje. Tai apsaugos nuo perkepimo. Siekiant kuo mažesnių gaminimo nuostolių, naudojantis parinktimi **Laikymas** rekomenduojama patiekalą palikti darbo kameroje tik trumpam.

Kai kuriose gaminimo eigos, pvz., Kepimas žemoje temperatūroje, pasirinkimas **Laikymas** yra paskutinis gaminimo eigos žingsnis, kuris paleidžiamas automatiškai pasiekus pageidaujamą patiekalo rezultatą. Jeigu gaminate skirtingų dydžių patiekalą, planuokite ilgesnę laikymo fazę, kad visi patiekalo gabaliukai pasiektų pageidaujamą vidaus temperatūrą.

Gera išlaikyta mėsa, mažesni mėsos gabaliukai ir laukinių gyvūnų mėsa neturėtų per ilgai likti darbo kameroje naudojant parinktį **Laikymas**. Labai jauna, nepakankamai išlaikyta jautiena yra ypatingai švelni.

1. Norėdami pritaikyti parinkties **Laikymas** parametrus, paspauskite mygtuką:
2. Priderinkite parametrus prie savo pageidavimų.

>> Pasiekus gaminimo eigos pabaigą, bus automatiškai paleistas gaminimo veiksmas **Laikymas**.



Padėties pakeitimas

Pasirinkite šį variantą, jeigu ruošiate skirtingo dydžio patiekalus arba skirtingus įvairaus paruošimo laipsnio patiekalus naudojant termoadatą.

1. Pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, atidarykite darbo kameros duris.
2. Įsmeikite termoadatą į didesnę gabaliuką ar patiekalą, kurio vidaus temperatūra aukštesnė.
3. Visus mažesnius patiekalo gabaliukus ištraukite iš darbo kameros.
4. Uždarykite darbinės kameros dureles.
5. Paspauskite mygtuką.

> Pasirodo langas, kuriame galite nustatyti vidaus temperatūrą.

6. Pasirinkite pageidaujamą vidaus temperatūrą.

>> Jūsų nustatymas bus perimtas automatiškai po kelių sekundžių.

Kartokite šį žingsnį, kol visas patiekalas pasieks pageidaujamą vidaus temperatūrą.



Nauja įkrova

Naudojant šią parinktį įdėsite į prietaisą naują partiją ir tęssite gaminimo eigą esant nustatytiems gaminimo parametrams.

Pirmiausiai būsite paprašyti iškrauti prietaisą ir po to vėl prietaisą pakrauti. Kai pakrausite prietaisą nauja partija ir uždarysite darbo kameros duris, gaminimo eiga bus tęsiama.



Tęsti kontroliuojant laiką

Naudojantis šia funkcija gaminimo eiga pratęsiama tam tikram laikui. Jeigu pasirinktą pasirinksite gaminimo eigos pabaigoje, pasirodys langas, kuriame galėsite nustatyti trukmę gaminimo eigai tęsti.

1. Pasirinkite pageidaujamą laiką.

>> Jūsų nustatymas bus perimtas automatiškai po kelių sekundžių.

Jeigu iš valdymo pulto grįšite prie gaminimo parametrų, apžvalga papildės. Gaminimo parametrų pakeisti negalėsite. Kai pasibaigs jūsų nustatytas laikas, galėsite prietaisą arba iškrauti, arba tęsti gaminimo eigą pasirinkę kurią nors parinktį.



Plutelės suformavimas

Naudojantis šia pasirinktimi patiekalas apkepamas, kad susidarytų traški plutelė ir pasklistų kepimo aromatas.

Jeigu ruošiate kelis skirtingus patiekalus, išimkite iš prietaiso patiekalą, kuriam plutelė nereikalinga. Tuomet įjunkite parinktį **Plutelės suformavimas**.

Jeigu patiekalą ruošėte talpose ir susidarė skysti riebalai, prieš įjungdami parinktį **Plutelės suformavimas**, pakeiskite talpas. Taip išvengsite plutelės formavimo metu atsirandančių dūmų.

Jeigu po patiekalas nesuformavo pageidaujamos plutelės arba spalvos, pasirinkite parinktį **Toliau pagal laiką**. Taip nustatysite, kiek laiko patiekalas dar turi papildomai skrusti.

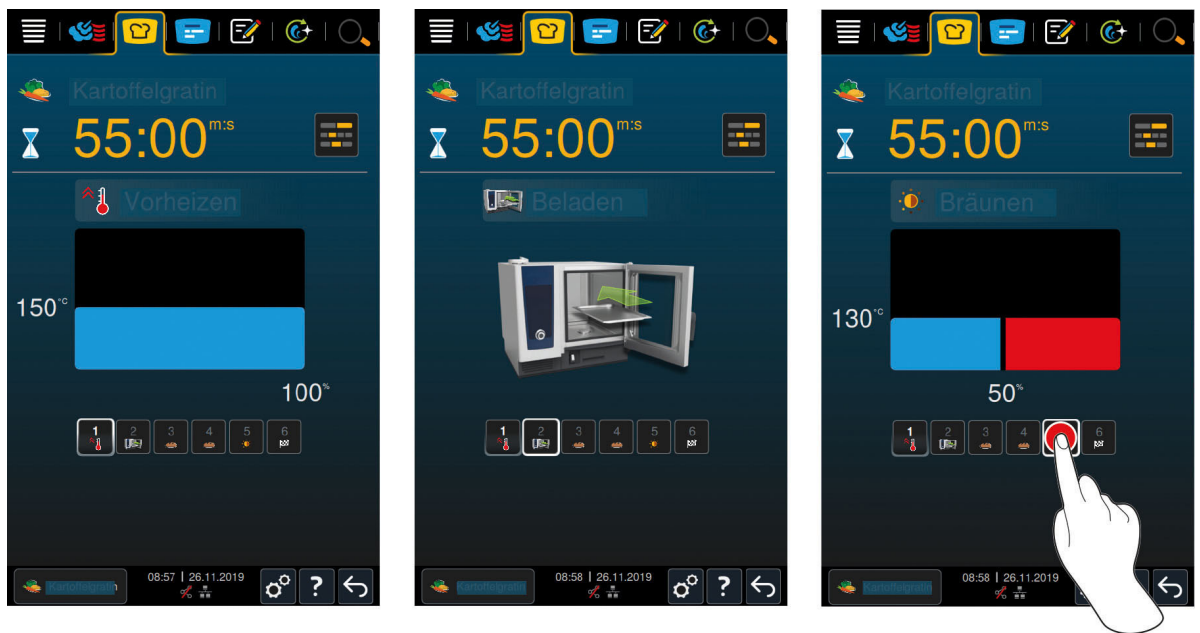
Su krauju iškeptas kepsnys netinka plutelei suformuoti. Dėl aukštos temperatūros susidarytų pilkas kraštas.

1. Norėdami pritaikyti parinktį **Plutelės suformavimas** parametrus, paspauskite ir laikykite mygtuką:

2. Priderinkite parametrus prie savo pageidavimų.

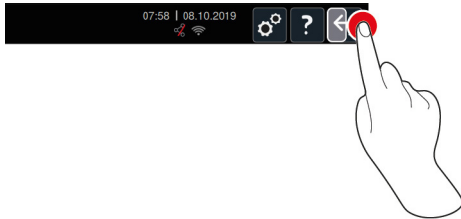
>> Pasiekus gaminimo eigos pabaigą, bus automatiškai paleistas gaminimo veiksmas **Plutelės suformavimas**.

5.4 Išmanios gaminimo eigos kontrolė



Kai paleidžiate išmaniąją gaminimo eigą, rodmenys pradeda rodyti valdymo pultelį. Čia rodomi visi gaminimo veiksmai, kurie vienas po kito atliekami išmaniojoje gaminimo eigoje. Aktyvus gaminimo veiksmas yra pažymėtas. Būsiami gaminimo veiksmai yra pilkos spalvos. Pasibaigus gaminimo veiksmui, automatiškai rodomas kitas veiksmas.

5.5 Išmanios gaminimo eigos nutraukimas



1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: 
 - > Gaminimo eiga nutraukiama. Rodomas pradžios ekranas.

5.6 Išmanių gaminimo eigų rūšiavimas

„iCookingSuite“ išmaniąsias gaminimo eigas rūšiuoti arba abėcėlės tvarka arba pagal naudojimo dažnumą.

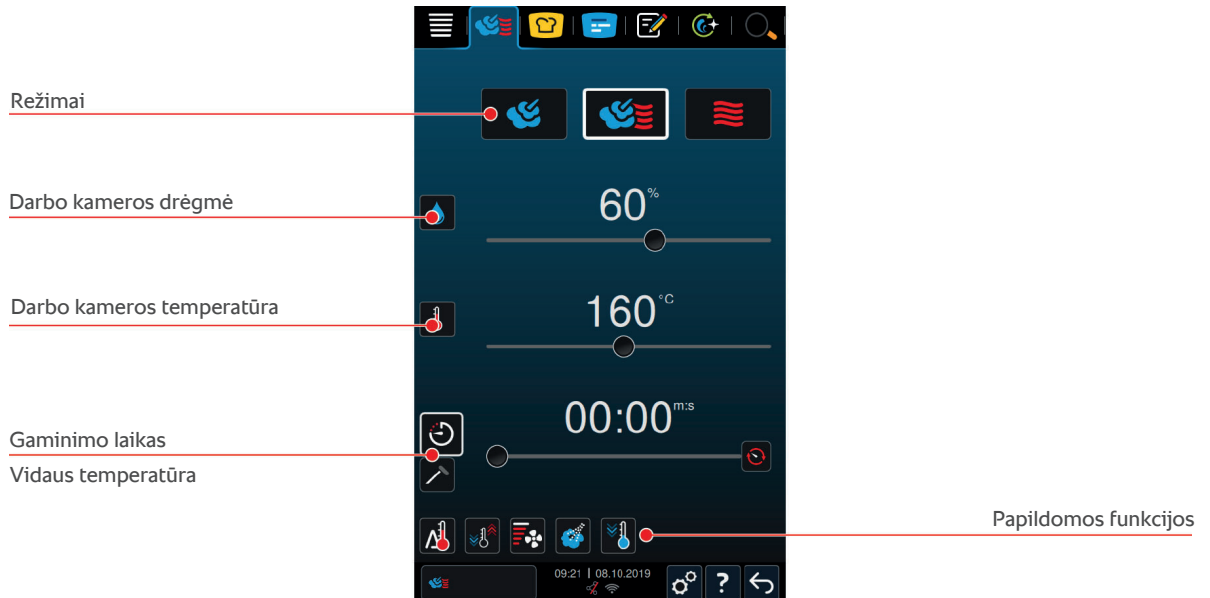
1. Norėdami gaminimo eigą surūšiuoti pagal abėcėlę, paspauskite mygtuką: .
2. Norėdami gaminimo eigą surūšiuoti pagal naudojimo dažnumą, paspauskite mygtuką: . Šiuo mygtuku gaminimo eigos surūšiuojamos į viršų, prieš tai pasirinkę jas kaip parankinius.

6 Rankinis gaminimas



Naudojantis rankiniais režimais iCombi Pro padės jums kurti individualiai.

Pasirinkdami režimą nustatysite drėgmės ir temperatūros santykį ir pasirinksite, ar patiekalą gaminsite garuose, karštame ore ar derindami garus ir karštą orą. Norėdami tai padaryti nustatykite darbo kameros temperatūrą, oro greitį ir gaminimo laiką ir visus sprendimus priimkite savarankiškai. Taip galėsite kontroliuoti patiekalo ruošimą, kad jis pavyktų taip, kaip norite.



6.1 Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus

6.1.1 Gaminimo parametrai



Darbo kameros temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite darbo kameros temperatūrą. Jeigu režimu **Garai** temperatūrą nustatysite ties virimo temperatūra, pasirodys šis simbolis:

Taip galite iškviesti aktualią darbo kameros drėgmę ir temperatūrą:

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:
 - > Po dviejų sekundžių nuolat bus rodoma esama darbo kameros temperatūra.
2. Norėdami grąžinti nustatytąsias parametrų reikšmes, dar kartą paspauskite ir palaikykite mygtuką.



Darbo kameros drėgmė

Šiuo gaminimo parametru nustatysite drėgmę darbo kameroje.

- Veikiant režimu **Garai** darbo kameros drėgmė siekia 100 % ir šios nuostatos pakeisti negalima.
- Veikiant režimu **Garų ir karšto oro derinys** be drėgmės iš patiekalo tiekama papildoma drėgmė iš garų generatoriaus. Jeigu nustatyta darbo kameros drėgmė viršijama, drėgmė iš darbo kameros šalinama.
- Veikiant režimu **Karštas oras** drėgmė tiekama ne iš garų generatoriaus, o iš patiekalo. Jeigu nustatyta darbo kameros drėgmė viršijama, drėgmė iš darbo kameros šalinama.



Gaminimo laikas

Šiuo gaminimo parametru nustatysite laiką, per kurį patiekalas bus gaminamas. Nustačius gaminimo laiką, negalite naudotis gaminimo parametru **Vidaus temperatūra**.

Kaip alternatyva, savo prietaisą galite palikti veikti be pertrūkių su esamais nustatymais. Jei norite tai padaryti, įjunkite nuolatinį režimą.

1. Jeigu savo prietaisą norite eksploatuoti nuolatiniu režimu, paspauskite arba gaminimo laiko reguliatorių pastumdami į dešinę, kol pasirodys šis pranešimas: **Nuolatinis režimas**



Vidaus temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, kokio aukščio turi būti patiekalo vidaus temperatūra. Nustačius vidaus temperatūrą, negalite naudotis gaminimo parametru **Gaminimo laikas**.

6.1.2

Papildomos funkcijos



„Delta-T“ gaminimas

NUORODA

Atkreipkite dėmesį, kad „Delta-T“ gaminimo metu gaminimo laikas, kurį termoadata taip pat turi būti patalpinta produkte.

Naudojantis šia papildoma funkcija patiekalas gaminamas esant pastoviam skirtumui tarp darbo kameros temperatūros ir vidaus temperatūros. Lėtai kylant darbo kameros temperatūrai ir išlaikant pastovų skirtumą vidaus temperatūros atžvilgiu patiekalas ruošiamas lėtai ir ypač tausojant. Taip gaminimo nuostoliai sumažinami iki minimalių. Galite pasirinkti skirtumą tarp 20 °C ir 60 °C. Kuo mažesnis skirtumas tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros, tuo lėčiau ir labiau tausojant bus gaminamas patiekalas. Kuo didesnis skirtumas tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros, tuo greičiau patiekalas bus pagamintas.

Galima nustatyti arba tikslią temperatūrą arba pageidaujamą gaminimo laiką. Nustačius tikslią produkto vidaus temperatūrą, darbo kameros temperatūra automatiškai reguliuojama pagal skirtumą nuo nustatytos delta temperatūros iki nustatytos vidaus temperatūros. Nustačius produkto gamybos laiką, darbo kameros temperatūra automatiškai reguliuojama pagal skirtumą nuo nustatytos delta temperatūros iki nustatytos gaminimo laikas temperatūros.



Drėgmės ir temperatūros nustatymas

Naudojantis šia funkcija darbo kameros temperatūra pritaikoma prie gaminimo eigos tikslinės reikšmės. Jeigu pakeičiate gaminimo veiksmą iš pvz., kepimo kepsninėje į kepinių kepimą, darbo kamera atvėsinama. Jeigu iš kepinių kepimo pereinate prie kepimo kepsninėje, darbo kamera įkaitinama.



Ventiliatoriaus greitis

Naudodami šią papildomą funkciją nustatysite ventiliatoriaus sparnuotės greitį. Kuo aukštesnė pasirinkta pakopa, tuo didesnis oro greitis. Gamindami nedidelius, trapius patiekalus rinkitės žemesnę pakopą.



Garų leidimas

Naudojantis šia funkcija gaminimo metu iš garų purkštuko ant kaitinimo elemento purškiamas vanduo. Patiekalo viršus drėkinamas, garai kondensuojasi ir gaunama traški plutelė esant optimaliam krosnies darbui. Darbo kameros temperatūra turi būti 30–260 °C.

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:

>> Kol laikote paspaustą mygtuką, iš garų purkštuko ant ventiliatoriaus sparnuotės bus purškiamas vanduo.



Atvėsavimo funkcija

Jeigu ruošiate patiekalą aukštoje temperatūroje ir pabaigoje jums reikia žemesnės darbo kameros temperatūros, darbo kamerą galite atvėsinti naudodamiesi atvėsavimo funkcija.

- ✓ Oro kanalas yra užrakintas tinkamai.

1. Paspauskite mygtuką:

> Pasirinkite temperatūrą iki kurios reikia atvėsinti darbo kamerą.

2. **⚠️ [SPĖJIMAS! Nusiplikimo pavojus!]** Jeigu atidarysite darbo kameros duris, iš darbo kameros išsiverš karštų garų kamuoliai. Atidarykite darbinės kameros dureles.

>> **⚠️ [SPĖJIMAS! Susižeidimo pavojus!]** Jeigu atidarysite darbo kameros dureles, ventiliatoriaus sparnuotė nesustos. Nekiškite rankų prie besisukančios ventiliatoriaus sparnuotės. Ventiliatoriaus sparnuotės greitis didinamas. Darbo kamera vėsinama.

6.1.3 Komandos ir informacija

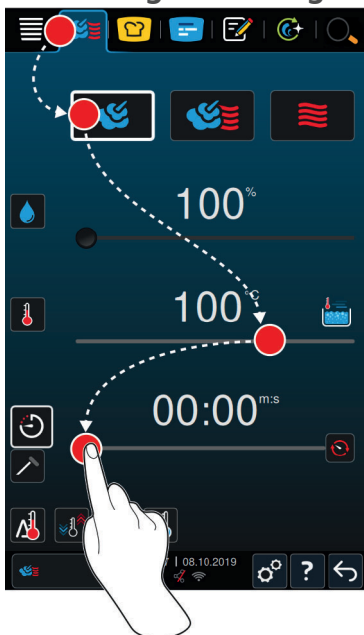
Gaminimo proceso metu gali būti parodytos tokios pačios Komandos ir Informacija [► 29], kaip ir išmaniose gaminimo eigose.

6.2 Garai

6.2.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas

Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	Gaminimo procesas	Darbo kameros drėgmė	Darbo kameros temperatūra
drėgnas	▪ Garinti ▪ Troškinti ▪ Blanširuoti ▪ Temperatūros palaikymas ▪ Brinkinti ▪ „Sous vide“ gaminimas [► 38] ▪ Atitirpinti ▪ Konservuoti	100 %	30–130 °C

6.2.2 Patiekalo gaminimas garuose



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką.
 - > Prietaisas įkaista. Tam pirmiausiai reikia nustatyti laiką arba termoadatą.
3. Nustatykite pageidaujimą darbo kameros temperatūrą.
4. Nustatykite gaminimo trukmę.
5. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadatu, paspauskite mygtuką:
6. Nustatykite vidinę temperatūrą.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą.
7. Pakraukite prietaisą.

>> Gaminimo eiga tęsiama. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

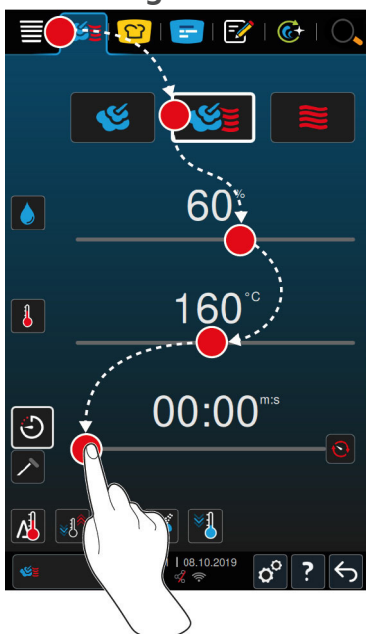
6.3 Garų ir karšto oro derinys

6.3.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros santykis ir temperatūros diapazonas

Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	Gaminimo procesas	Darbo kameros drėgmė	Darbo kameros temperatūra
drėgna ir karšta	▪ Kepimas ▪ Kepti	0–100 %	30–300 °C

Jeigu darbo kameros temperatūra 30 minučių viršija 260 °C, ji automatiškai sumažinama iki 260 °C, jeigu per šį laikotarpį nedirbate su prietaisu. Jeigu per šias 30 minučių atliekate veiksmą, pvz., atidarote darbo kameros duris, tuomet dar 30 minučių bus palaikoma aukštesnė nei 260 °C temperatūra.

6.3.2 Patiekalo gaminimas derinant garus ir karštą orą



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
 - > Prietaisas įkaitinamas iki nustatytos temperatūros.
 2. Nustatykite pageidaujamą darbo kameros drėgmę procentais.
 3. Nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
 4. Nustatykite gaminimo trukmę: 
 - > Gaminimo laikas prasideda po 5 sekundžių be papildomos įvesties arba iš karto paspaudus sukamąjį ratuką.
 5. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, paspauskite mygtuką: 
 6. Nustatykite vidinę temperatūrą.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą.
 7. Pakraukite prietaisą.
- >> Gaminimo eiga tęsiama. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

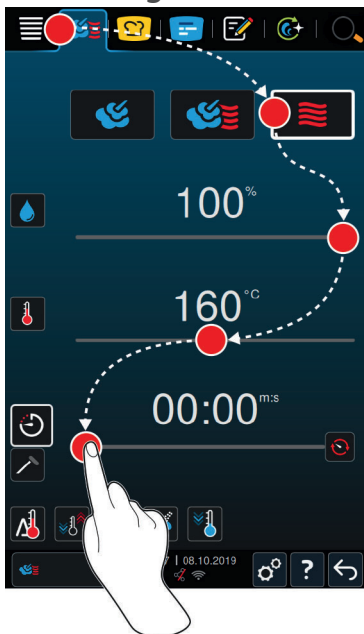
6.4 Karštas oras

6.4.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas

Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	Gaminimo procesas	Darbo kameros drėgmė	Darbo kameros temperatūra
karštai	- Kepti kepinius - Kepti - Kepti ant grotelių - Kepti frittiūriniėje - Užkepimas - Glazūravimas	0–100 %	30–300 °C

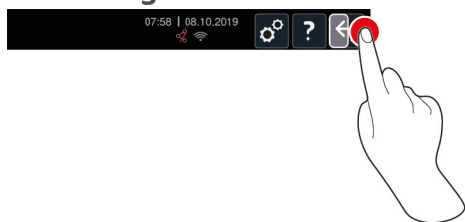
Jeigu darbo kameros temperatūra 30 minučių viršija 260 °C, ji automatiškai sumažinama iki 260 °C, jeigu per šį laikotarpį nedirbate su prietaisu. Jeigu per šias 30 minučių atliekate veiksmą, pvz., atidarote darbo kameros duris, tuomet dar 30 minučių bus palaikoma aukštesnė nei 260 °C temperatūra.

6.4.2 Patiekalo gaminimas karštame ore



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
 2. Paspauskite mygtuką.
 - > Prietaisas įkaitinamas iki nustatytos temperatūros.
 3. Paspauskite mygtuką. , norėdami nustatyti didžiausią leistiną oro drėgmę darbo kameroje.
 4. Nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
 5. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi gaminimo laiko funkcija, paspauskite mygtuką:
 6. Nustatykite gaminimo trukmę.
 - > Gaminimo laikas prasideda po 5 sekundžių be papildomos įvesties arba iš karto paspaudus sukamąjį ratuką.
 7. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, paspauskite mygtuką:
 8. Nustatykite vidinę temperatūrą.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą.
 9. Pakraukite prietaisą.
- >> Gaminimo eiga tęsiama. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

6.5 Rankinio gaminimo nutraukimas



1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: ↶
 - > Gaminimo procesas nutraukiamas. Rodomas pradžios ekranas.

7 „Sous vide“ gaminimas

Gaminant „Sous-vide“ būdu, patiekalas paruošiamas, prieskoniuojamas, marinuojamas arba pakepinamas, vakuumuojamas „Sous-vide“ maišelyje ir gaminamas. Šis tausojantis gaminimo būdas užtikrins, kad pagaminsite intensyvaus natūralaus skonio patiekalą, išsaugosite natūralias spalvas, vertingus vitaminus ir sudėtines dalis ir sumažinsite gaminimo nuostolius. Pagamintą patiekalą reikia atvėsinti. Prieš patiekiant patiekalas vėl pašildomas plastikiniame maišelyje, tada išimamas iš maišelio ir atitinkamai užbaigiamas.

„Sous-vide“ gaminimas ypač tinka šioms sritims:

- „Cook and Chill“

Gaminkite patiekalus centralizuotai pagrindinėje gamybos virtuvėje ir po to tiekite patiekalus į pagalbines virtuves. Taip išvengsite brangiai kainuojančio pertekliaus, kadangi užbaigsite tik tuos patiekalus, kurių jums ištis reikia.

- Kambarių aptarnavimas

Patiekalus arba atskiras sudėtines dalis pagaminkite iš anksto, atvėsinkite ir užbaigite gavę užsakymą. Taip ir kiti (išmokyti) darbuotojai svečius galės aptarnauti visą parą, išlaikant aukštą maisto kokybę.

- Dieta ir tausojantis maitinimas

Gaminkite tausojančius sveikus patiekalus ir išsaugokite natūralius skonius ir aromatus. Su papildomais aromatais net nesūdytų patiekalų skonis tampa natūraliai sodrus.

Išsamią informaciją apie gaminimo eigą „Sous-vide“ žr. „Sous vide“ gaminimo eiga [► 38].



PATARIMAS

Naudojantis pagalbine kaip priedas įsigijama „Sous-vide“ termoadata užtikrinsite, kad gaminant pagal „Sous-vide“ technologiją, bus pasiekta pageidaujama vidaus temperatūra. Naudodamiesi išplėtais ir automatiniais HACCP vidaus temperatūros dokumentais užtikrinsite, kad atitinkamai bus užprotokoluoti bendrieji maisto produktų higienos principai.

Papildomą informaciją apie „Sous-vide“ termoadatą rasite USB termoadatos naudojimo instrukcijoje, kurią galite atsisiųsti mūsų puslapyje.

7.1 „Sous vide“ gaminimo eiga

Šios gaminimo eigos prieinamos tik naudojant „Sous-Vide“ USB termoadatą.

„Sous-vide“ būdu paruošta paukštiena

Pasirinkite šį gaminimo procesą, jeigu norite „Sous-vide“ būdu paruošti vakuuminiuose maišeliuose supakuotus paukštienos gabaliukus.

„Sous-vide“ būdu paruošta mėsa

Pasirinkite šį gaminimo procesą jeigu norite gaminti „Sous-vide“ būdu jautienos, kiaulienos, ėrienos ir žvėrienos gabalėlius vakuume.

„Sous-Vide“ būdu paruošta žuvis

Pasirinkite šį gaminimo procesą jeigu norite gaminti žuvį, žuvies filė arba jūros gėrybes „e sous-vide“ būdu vakuuminiuose maišeliuose.

„Sous-vide“ būdu paruošti garnyrai

Pasirinkite šį gaminimo procesą jeigu norite garuose „sous-vide“ būdu gaminti daržoves arba garnyrus vakuuminiuose maišeliuose.

8 Pasterizavimas

Pasterizuojant patiekalas įkaitinamas, kad sumažėtų bakterijų ir mikroorganizmų kiekis ir pailgėtų jo galiojimo laikas. Gaminamas patiekalas paruošiamas, supilamas į tinkamas talpas ir švelniai kaitinamas kontroliuojamoje temperatūroje. Taip išlaikomas skonis, o patiekalai yra saugūs ir kokybiški.

8.1 Pasterizavimo gaminimo eigos

Šios gaminimo eigos prieinamos tik naudojant „Sous-Vide“ USB termoadatą.

Pasterizavimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite pasterizuoti.

Paukštienos pasterizavimas

Pasirinkite šį garinimo procesą, jeigu norite pasterizuoti paukštienos gabalėlius vakuuminėje pakuotėje, siekiant juos ilgiau išlaikyti. Esant optimaliai proceso higienai ir laikymo temperatūrai < 3 °C, galiojimo laikas pailgėja iki 2 mėnesių.

Mėsos pasterizavimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite pasterizuoti mėsą.

Vištų kiaušinių pasterizavimas

Pasirinkite šį garinimo procesą, jei norite pasterizuoti vištų kiaušinius, kad pailgintumėte jų galiojimo laiką. Esant optimaliai proceso higienai ir laikymo temperatūrai < 3 °C, galiojimo laikas pailgėja iki 2 mėnesių.

Konvencinis pasterizavimas

Pasirinkite šį garinimo procesą, jei norite pasterizuoti jau paruoštus produktus vakuuminėje pakuotėje, kad pagerintumėte jų išsilaikymą. Ši gaminimo eiga ypač tinka gaminant savo pačių patogumui.

Indų pasterizavimui

Pasirinkite šį garinimo procesą, jei norite pašildyti ir tuo pačiu pasterizuoti paruoštą maistą gastronominiuose induose.

9 Rūkymas

Rūkymo metu gaminamas patiekalas apdorojamas aromatingais dūmais, suteikiančiais jam intensyvių skonį ir ypatingą kvapą. Gaminamas patiekalas paruošiamas, pagardinamas arba marinuojamas ir po to apdorojamas rūkymo režimu.

9.1 Rūkymo gaminimo eigos

Šios gaminimo eigos prieinamos tik naujojo „VarioSmoker“ su USB jungtimi naudotojams.

Karšto rūkymo paukštiena

Pasirinkite šią gaminimo eigą paukštienai išrūkyti. Čia galima nustatyti norimą šerdies temperatūrą ir gryno garinimo laiką.

Karšto rūkymo kalakutiena

Pasirinkite šią gaminimo eigą kalakutienai išrūkyti. Čia galima nustatyti norimą šerdies temperatūrą ir gryno garinimo laiką.

Karšto rūkymo žuvis

Pasirinkite šią gaminimo eigą žuviai išrūkyti. Galima garinti lygiagrečiai. Čia galima nustatyti norimą šerdies temperatūrą ir gryno garinimo laiką.

Karšto rūkymo garnyras

Pasirinkite šią gaminimo eigą norėdami išrūkyti garnyrus arba gaminti neįprastus vegetariškus ar veganiškus patiekalus ir komponentus. Galima garinti lygiagrečiai. Norimą temperatūrą ir gaminimo laiką galite nustatyti patys.

Rūkymas žemoje temperatūroje

Pasirinkite šią gaminimo eigą norėdami švelniai išrūkyti ir tuo pačiu metu kepti mėsos gabalus. Čia galima nustatyti norimą šerdies temperatūrą ir gryno garinimo laiką.

Troškinimas ir rūkymas

Pasirinkite šią gaminimo eigą norėdami mėsos gabalus švelniai išrūkyti ir tuo pačiu metu ištroškinti. Čia galima nustatyti norimą šerdies temperatūrą ir gryno garinimo laiką.

10 Gaminimas žemoje temperatūroje

Didelių mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimas reikalauja didelės kontrolės ir ilgametės patirties. Todėl jūsų prietaisai būna užimti ilgas valandas. Su savo gaminimo sistema šiuos iššūkius galite priimti ramiai: kepkite, virkite arba troškinkite patiekalus lėtai ir žemoje temperatūroje laisvesniais laiko tarpais, pvz., popietėmis arba kai nėra užsakymų. Savo prietaisą optimaliai išnaudoti galite iki 24 val. per parą. O gamindami patiekalą naktį, taupysite elektros energiją naudodamiesi naktiniu elektros tarifu.



PATARIMAS

Jeigu gaminant žemoje temperatūroje nutrūksta elektros energijos tiekimas, gaminimo eiga nutraukiama. Jeigu elektros energijos tiekimas nutrūksta trumpiau nei 15 min., gaminimo eiga tęsiama toliau. Jeigu elektros energijos tiekimas nutrūksta ilgesniam nei 15 minučių laikui prietaisas po elektros energijos tiekimo nutraukimo persijungia į budėjimo režimą. Jūs turite gaminimo eigą pradėti iš naujo nuo to laiko, kai nutrūko maitinimo tiekimas, arba turite ruošti patiekalą rankiniu būdu.

11 „Finishing“

Naudodami funkciją „Finishing“ atskirsite gaminamus patiekalus nuo tiekiamų ir taip atlaisvinsite laiko svarbiems dalykams virtuvėje: planavimui, meniu ruošimui ar kūrybiškam pateikimui. Kokybės nuostoliai stengiantis išlaikyti patiekalą šiltą sumažinami iki minimumo ir užtikrinama patiekalų kokybė.

- Užbaikite patiekalus, kurių jums reikia dabar, ir ramiai reaguokite į pasikeitusį svečių skaičių.
- Venkite skubėjimo ir streso serviruodami patiekalą dėl trumpesnio gamybos ir tiekimo laiko.
- Sumažinkite išlaidas personalui veiksmingai paskirstydami laiką bei trumpindami kelią iki svečio.
- Vienu metu renkite kelis renginius ir didinkite apkrovas visiškai be papildomų išlaidų.

Naudodamiesi „Finishing“ gaminsite tobulos kokybės ir įvairovės patiekalus, nepriklausomai nuo to, ar tai būtų restoranai, viešbutis, ar visuotinio maitinimo įstaiga.

- „Finishing“ Restorane
Patiekalai užbaigiami naudojantis „finishing“ tuomet, kai jų reikia.
- „Finishing“ Viešbutyje
„Finishing“ lėkštėms tinka tuomet, kai vienu metu turite padavėjams pateikti daug lėkščių, pvz., konferencijų, vestuvių ar kitų išvažiuojamųjų pobūvių metu.
- „Finishing“ Viešajame maitinime
„Finishing“ talpa labiausiai tinka, kai turite pateikti daug skirtingų patiekalų dideliais kiekiais.

11.1 Užsakomų patiekalų lėkščių svorio nustatymas

Prieš paleisdami „Finishing“, nustatykite kiek sveria tuščia lėkštė. Naudojantis šia informacija prietaisas gaminimo veiksmus pritaikys taip, kad gautumėte idealų „Finishing“ rezultatą ir ant lėkščių nesikondensuotų drėgmė.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Gaminimas**
3. Paspauskite mygtuką.  **Užsakomų patiekalų lėkščių svoris**
4. Pasirinkite vieną iš šių reikšmių:
 - <750 g
 - 750–899 g
 - 900–1099 g
 - >1100 g

11.2 Banketinių lėkščių svorio nustatymas

NUORODA

Įkiškite termoadatą į keraminį vamzdelį dešinėje lėkščių stovo vežimėlio pusėje po pakrovimo, kad išvengtumėte materialinės žalos.

Prieš paleisdami „Finishing“, nustatykite kiek sveria tuščia lėkštė. Naudojantis šia informacija prietaisas gaminimo veiksmus pritaikys taip, kad gautumėte idealų „Finishing“ rezultatą ir ant lėkščių nesikondensuotų drėgmė.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Gaminimas**
3. Paspauskite mygtuką.  **Banketinių lėkščių svoris**
4. Pasirinkite vieną iš šių reikšmių:
 - <750 g
 - 750–899 g
 - 900–1099 g
 - >1100 g

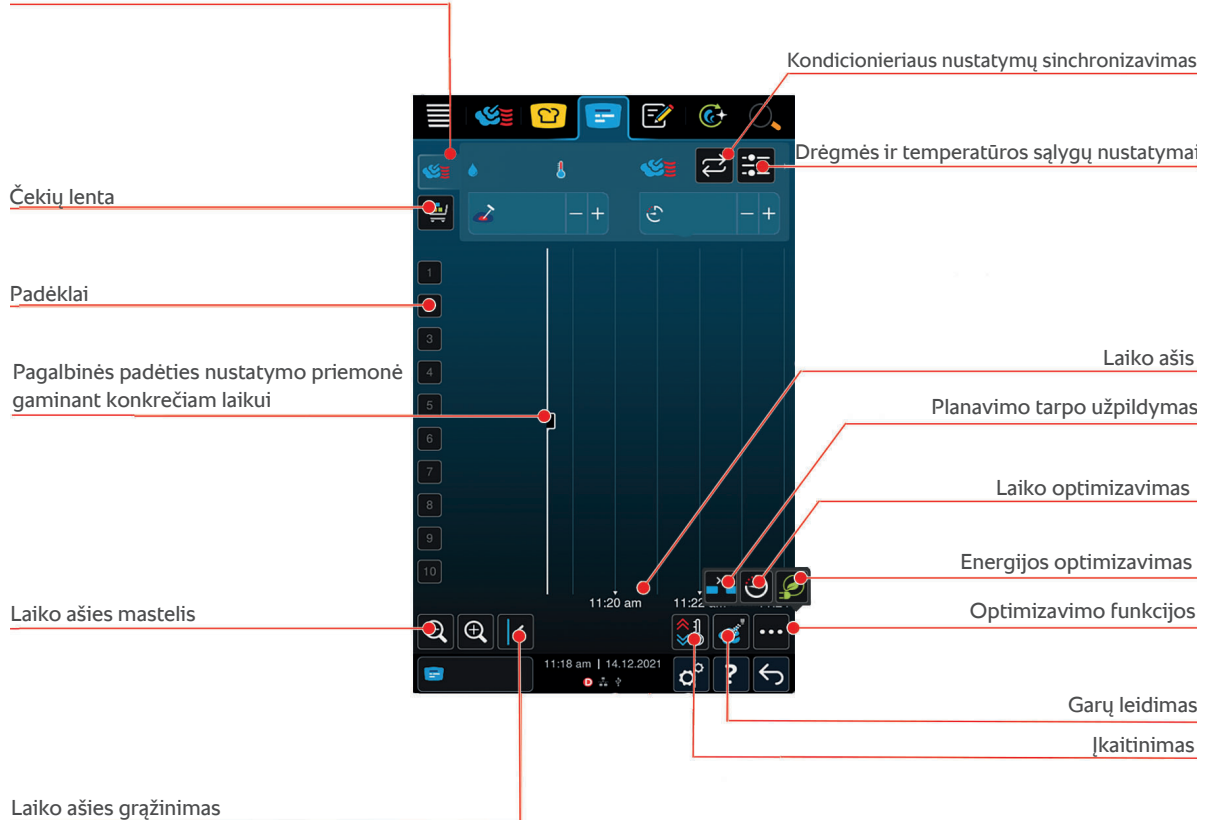
12 iProductionManager



„iProductionManager“ išmaniai ir lanksčiai organizuoja visą gamybos procesą. Tai reiškia, ji derina, kuriuos produktus galima ruošti kartu, parenka optimalų patiekalų gaminimo eiliškumą ir kontroliuoja gaminimo eigą.

„iProductionManager“ primena, kada patiekalą reikia įdėti į krosnį ar išimti. Jūs galite spręsti, ar patiekalus ruošite optimaliai naudodami energiją, laiką, ar jie bus gaminami tam tikrai konkrečiai valandai. Tuomet „iProductionManager“ atitinkamai surikiuos patiekalų gaminimo seką. Jums tai reiškia kontrolę nekontroliuojant ir neprižiūrint bei didesnę patiekalų ruošimo veiksmingumą.

Rankiniai čekiai



12.1 Rankinių čekių sukūrimas

Prie „iProductionManager“ galite pridėti rankinių čekių. Pirmiausiai reikia nustatyti temperatūros ir drėgmės sąlygas ir pasirinkti, ar čekis bus sukurtas pasirenkant gaminimo laiką ar vidaus temperatūrą. Atkreipkite dėmesį: Jeigu patiekalus gaminate naudodamiesi integruota termoadata, tuo pačiu metu laiko ašyje galite patalpinti tik vieną rankinį čekį, gaminamą pasirinkus vidaus temperatūrą.



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
 2. Paspauskite mygtuką.
 3. Paspauskite mygtuką.
 4. Pasirinkite režimą, Garai [► 34] , Garų ir karšto oro derinys [► 35] arba Karštas oras [► 36]
 5. Priderinkite gaminimo parametrus prie savo pageidavimų. Galite nustatyti ir ventiliatoriaus sparnuotės sukimosi greitį. Norėdami tai padaryti paspauskite mygtuką:
 6. Norėdami išsaugoti savo pakeitimus, paspauskite mygtuką:
 7. Jeigu norite padidinti arba sumažinti vidaus temperatūrą arba prailginti ar sutrumpinti gaminimo trukmę, pasukite arba centrinį nustatymo ratuką arba paspauskite mygtukus: arba
 8. spauskite mygtuką tiek kartų, kol pasieksite pageidaujamą nustatymą.
- >> Dabar galite patalpinti čekių [► 46].

12.2 Čekių lenta

Prie čekių lentos galite pridėti norimas išmanaus gaminimo eigas, programas ar krepšelius. Jei čekių lenta neišsaugoma pasirinkus išsaugoti krepšelį [► 57], ji bus perrašyta, kai tik bus įkeltas naujas prekių krepšelis.

12.2.1 Išmanios gaminimo eigos pridėjimas

1. Norėdami pasiųsti išmaniąją gaminimo eigą iš „iCookingSuite“ į „iProductionManager“, meniu juostoje paspauskite mygtuką:
2. Paspauskite mygtuką šalia norimos gaminimo eigos: ...
3. Paspauskite mygtuką.

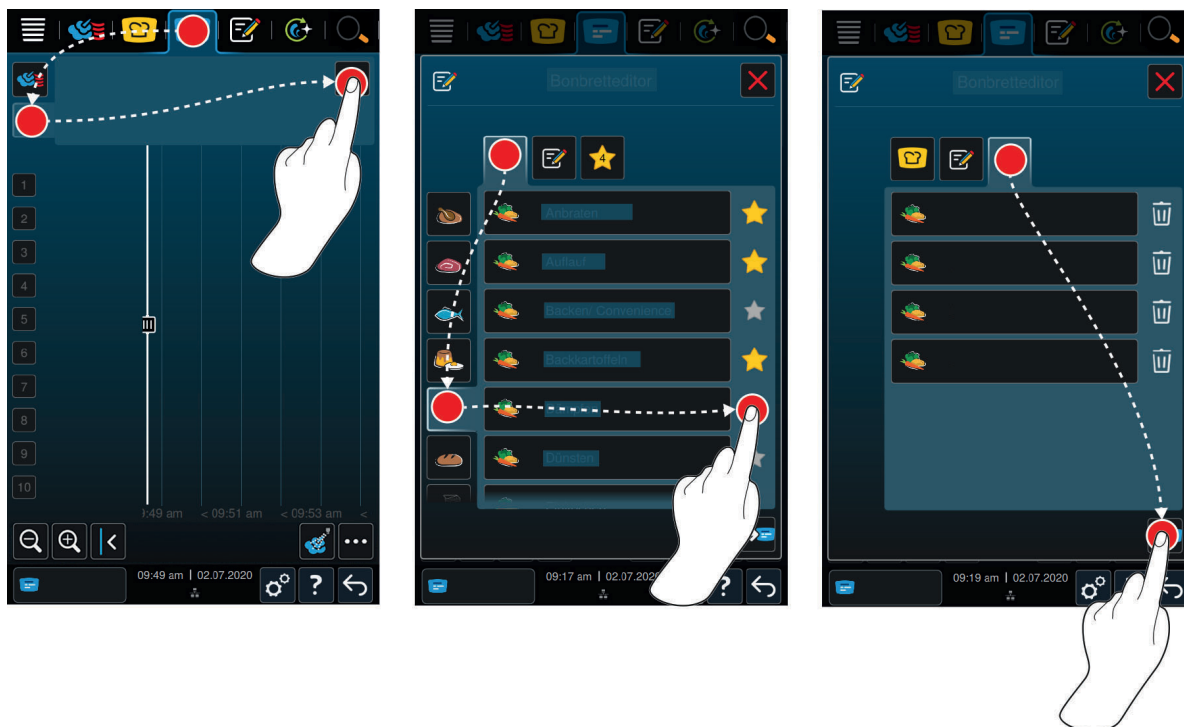
>> Išmanioji gaminimo eiga siunčiama į „iProductionManager“ ir rodoma ant čekių lentos.

12.2.2 Programų ir krepšelių pridėjimas

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Norėdami nusiųsti rankinę, išmaniąją ar išsaugotą programą į „iProductionManager“, paspauskite mygtuką šalia norimos programos: ...
3. Paspauskite mygtuką.

- > Programa siunčiama į „iProductionManager“ ir rodoma ant čekių lentos.
- 4. Norėdami išsiųsti krepšelį į „iProductionManager“, spustelėkite norimą krepšelį.
 - > Krepšelis siunčiamas „iProduction Manager“. Visos programos rodomos čekių lentoje.

12.2.3 Čekių lentos redaktorius



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
 2. Paspauskite mygtuką.
 3. Paspauskite mygtuką.
 4. Norėdami prie prekių krepšelio pridėti išmanius garinimo procesus, paspauskite mygtuką:
 - > Rodomos visos išmanios gaminimo eigos.
 5. Slinkite sąrašu arba pasirinkite režimą ir paspauskite norimą gaminimo eigą.
 - > Gaminimo eiga paženklinama naudojantis ir pridedama prie čekių lentos.
 6. Norėdami į krepšelį įtraukti programas iš programavimo režimo, paspauskite mygtuką:
 - > Rodomos visos išsaugotos programos. Jei dar nesukūrėte jokių programų, ši sritis bus tuščia.
 7. Slinkite sąrašu arba pasirinkite rankines ar išmaniąsias programas, tada paspauskite norimą programą.
 - > Programa pažymima ir pridedama prie čekių lentos.
 8. Norėdami patikrinti čekių lentos sudėtį, paspauskite mygtuką:
 9. Norėdami ištrinti išmanųjį garinimo procesą ar programą, paspauskite mygtuką:
 10. Norėdami atnaujinti čekių lentą, paspauskite mygtuką:
- >> Čekių lentoje rodomos išmaniosios gaminimo eigos arba programos. Dabar galite patalpinti čekius [► 46].

12.3 Laikmatis

Net jei kombinuotas patikrinimas [► 47], neleidžia pateikti čekio, galite įdėti laikmatį. Laikmatis – tai laiko čekis, kuriam pagal numatytąjį nustatymą skiriamos 5 minutės. Laikmačiui nėra priskirtas drėgmės ir temperatūros nustatymas, t. y., jei įdedate tik laikmatį, drėgmės ir temperatūros nustatymas nesukuriamas arba neturi įtakos. Galite pritaikyti laikmačio trukmę pagal savo poreikius ir nustatyti jį esamu laiku arba į ateityje.



1. Norėdami nustatyti laikmatį realiuoju laiku, pirmiausia paspauskite laikmatį čekių lentoje, tada norimą padėklo lygį.
 - > Laikmatis nustatomas realiuoju laiku.
 2. Norėdami nustatyti laikmačius ateityje, vilkite laikmatį į norimą padėklų lygį ir norimą pradžios laiką.
 3. Norėdami perkelti laikmatį į kitą lentynos lygį ir pakeisti pradžios laiką, palaikykite paspaudę laikmatį.
 4. Nuvilkite laikmatį į norimą padėtį.
 5. Norėdami pailginti arba sutrumpinti laikmačio trukmę, trumpai paspauskite laikmatį.
 6. Pasukite centrinį nustatymo ratuką arba paspauskite mygtukus: + arba —
 - > Nustatymai bus pritaikyti po trumpo laukimo laikotarpio.
- >> Praėjus laikmačio laikui, bus pateiktas prašymas iškrauti prietaisą. Šalia padėklo lygio pasirodo simbolis 🇺🇸. Gaminimo laikas rody 00:00.

12.4 Čekių talpinimas

- ✓ Jūs sukūrėterankinius čekius [► 43], prekių krepšelius [► 44] arba čekių lentą [► 45].
1. Patraukite čekį į pageidaujamą padėklo lygį.
 - > Geresniam orientavimuisi padėklo lygis, kuriame norite patalpinti čekį, paryškintas mėlyna spalva. Kaip papildoma pagalba čekyje rodomas laikas.
 - > Jeigu padėklo lygis pažymėtas geltona arba raudona spalva, čekio patalpinti negalite nepastūmę jau patalpintų čekių. Papildomą informaciją rasite čia: Derinio patikra [► 47] ir talpinimo logiškumas [► 47]
 2. Jeigu patalpinote kelis čekius, sugraduokite laiko ašį, kad turėtumėte geresnį bendrą vaizdą. Norėdami tai padaryti paspauskite mygtuką: 🔍

Čekių talpinimo optimizavimui galite naudotis šiomis galimybėmis:

- Planavimo tarpų užpildymas [► 47]
- Laiko optimizavimas [► 48]
- Energijos optimizavimas [► 49]
- Gaminimas konkrečiam laikui [► 50]

Jeigu čekių talpinate faktiniam laikui, pasirodo vertikalus geltonas arba mėlynas stulpelis:

- Geltonas stulpelis praneša, kad darbo kamera kaitinama.
- Mėlynas stulpelis signalizuoja, kad darbo kamera vėsinama naudojantis „Cool-Down“ funkcija.
- Stulpelio plotis nurodo, kaip ilgai truks kaitinimas arba vėsinimas.

Pasiekus pageidaujamą temperatūrą, būsite paprašyti pakrauti prietaisą. Šalia padėklo lygio pasirodo simbolis 🇺🇸.

Pakrovus prietaisą šalia padėklo lygio bus parodyta, kiek ilgai patiekalas dar liks darbo kameroje.

Pasibaigus čekio gaminimo procesui, būsite paprašyti iškrauti prietaisą. Šalia padėklo lygio pasirodo simbolis . Gaminimo laikas rodys 00:00.

12.4.1 Derinio patikra

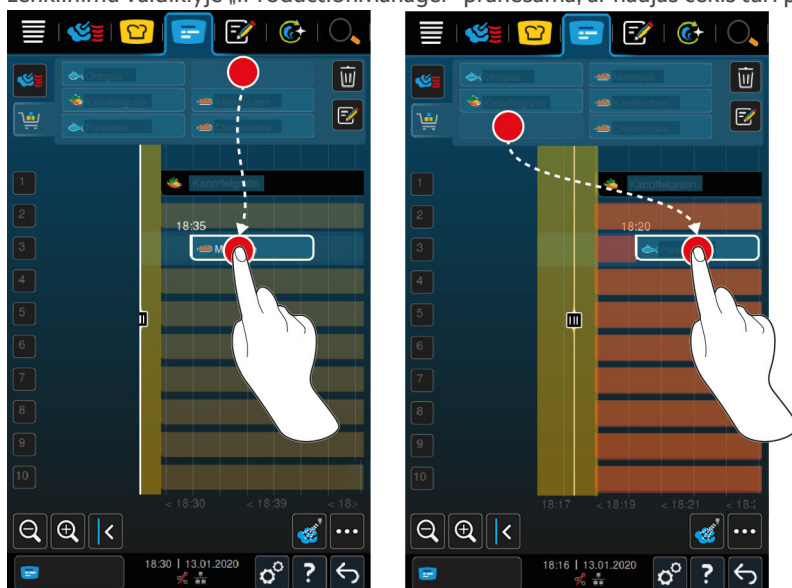
Kiekvienas čekis, kurį norite talpinti valdiklyje „iProductionManager“, tikrinamas, ar naujasis čekis tinka prie jau patalpintų čekių ir prie pasirinkto laiko. Čekiai atskiriami ir nepriklausomai vienas nuo kito tikrinami pagal 3 reikšmes:

- Kiekvienam čekiui priskiriamas režimas. Tikrinama, ar režimai yra suderinami.
- Kiekvienam čekiui priskiriama darbo kameros temperatūra. Tikrinama, ar darbo kameros temperatūros yra suderinamos.
- Kiekvienam režimui priskiriama darbo kameros drėgmė. Tikrinama, ar darbo kameros drėgmės yra suderinamos.

Dėl suderinamumo tikrinami tiek rankiniai režimai, tiek išmaniosios gaminimo eigos. Derinti galite tik tas gaminimo eigas, kurios vykdomos tokiomis pačiomis temperatūros ir drėgmės sąlygomis. Gaminimo eigų, kurių metu kinta temperatūros ir drėgmės sąlygos, pvz., kepant žemoje temperatūroje, negalima derinti su kitais čekiais. Be to, galima derinti tik vienpakopes rankinio valdymo programas.

12.4.2 Patalpinimo logiškas

Atlikus derinio patikrą Combi Prosprendžia, kurioje vietoje turi būti patalpintas čekis. Priklausomai nuo to, kaip pasibaigia patikra, čekiai optimaliai patalpinami valdiklyje „iProductionManager“. Spalviniu padėklų lygių ženkliniu valdiklyje „iProductionManager“ pranešama, ar naujas čekis turi poveikį jau patalpintiems čekiams:

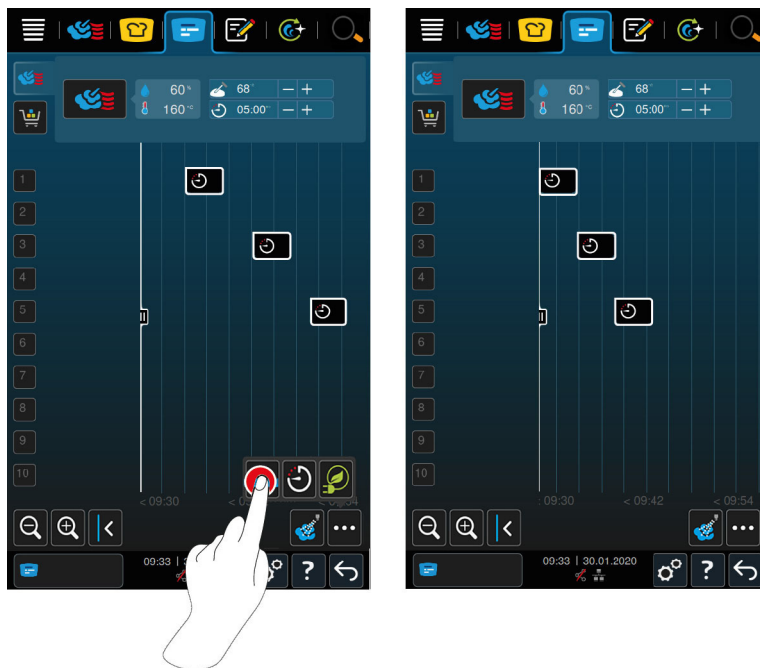


- Jeigu padėklo lygiai paženklinėti geltonai, galite patalpinti čekį, tačiau kiti jau patalpinti čekiai bus pastumti.
- Jeigu fonas yra raudonas, čekio patalpinti negalite, nes koks nors čekis jau yra apdorojamas.

Jeigu pastumiate čekį, pastumiamas ir visas blokas, kuriame čekis buvo patalpintas po derinio patikros.

12.4.3 Planavimo tarpų užpildymas

Laiko spragas, kurios atsirado talpinant čekius visuose padėklų lygiuose, galite pavesti automatiškai uždaryti prietaisui.



✓ Jūs sukūrėte čekius ir juos patalpinote.

1. Paspauskite mygtuką.

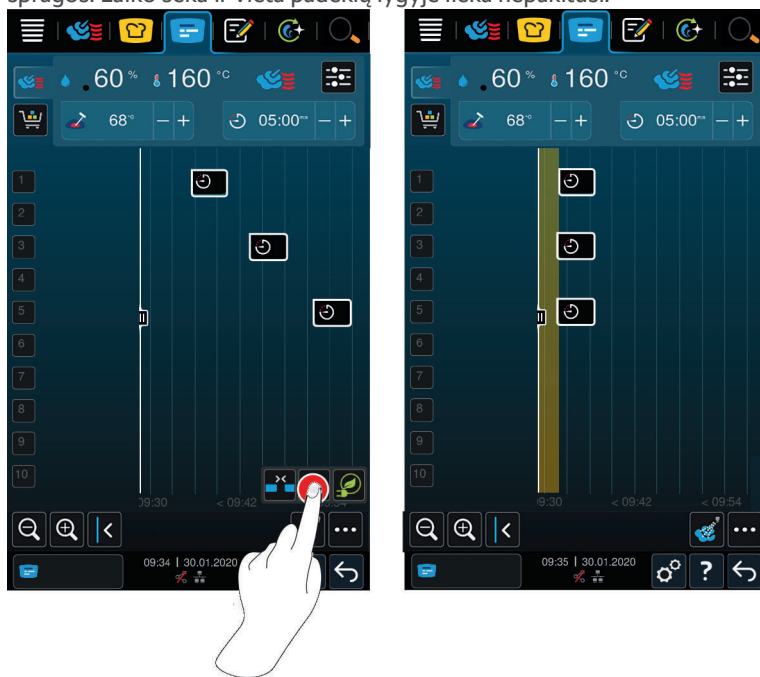
> Bus klausiama, ar tikrai norite uždaryti planavimo spragas. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.**

2. Klausimą patvirtinkite paspausdami: **OK**

>> Laiko spragos tarp čekių uždaromos. Čekių padėtis vienas kito atžvilgiu išsaugoma. Čekių padėtis laiko ašyje gali pasislinkti.

12.4.4 Laiko optimizavimas

Čekius, kuriuos jau patalpinote „iProductionManager“ valdiklyje, naudodamiesi savo iCombi Pro galite automatiškai optimizuoti taip, kad patiekalai būtų gaminami laikantis optimalios laiko sekos ir būtų uždarytos laiko spragos. Laiko seka ir vieta padėklų lygyje lieka nepakitusi.



✓ Jūs sukūrėte čekius ir juos patalpinote.

1. Paspauskite mygtuką. 

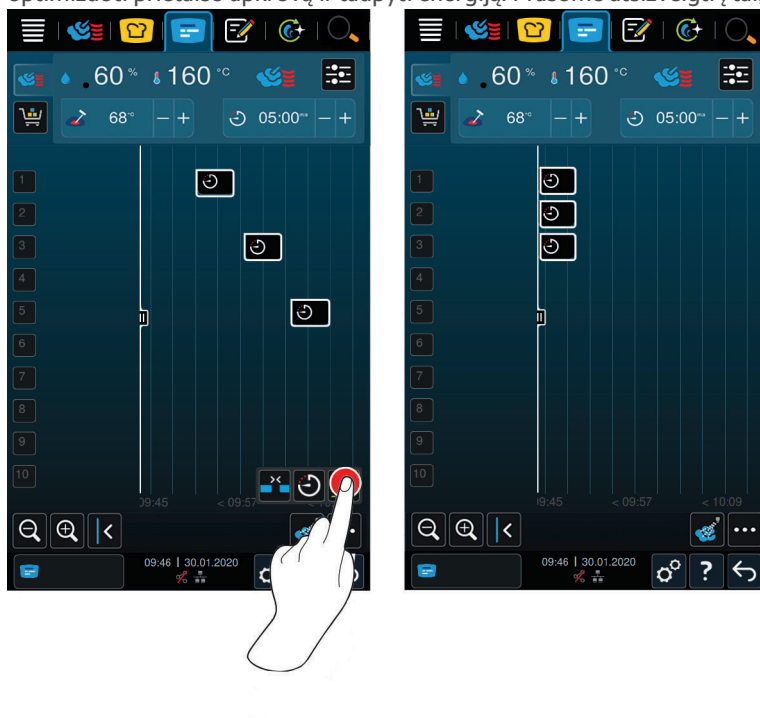
> Būsime paklausti, ar tikrai norite uždaryti laiko spragas. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.**

2. Klausimą patvirtinkite paspausdami: **OK**

>> Priklausomai nuo derinio patikros, [► 47] čekiai bus patalpinti iš naujo.

12.4.5 Energijos optimizavimas

Čekius, kuriuos jau patalpinote „iProductionManager“ valdiklyje, naudodamiesi savo iCombi Pro galite automatiškai optimizuoti taip, kad patiekalai būtų gaminami siekiant energijos optimalumo. Tokiu būdu galima optimizuoti prietaiso apkrovą ir taupyti energiją. Prašome atsižvelgti į tai, kad gali pasikeisti čekių laiko seka.



✓ Jūs sukūrėte čekius ir juos patalpinote.

1. Paspauskite mygtuką. 

> Būsime paklausti, ar tikrai norite čekius paskirstyti atsižvelgiant į energijos optimizavimą. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.**

2. Klausimą patvirtinkite paspausdami: **OK**

>> Priklausomai nuo derinio patikros, [► 47] čekiai bus patalpinti iš naujo.

12.5 Čekių apdorojimas ir ištrynimasis



Rankiniai čekiai

Patalpinę rankinį čekį, vėliau galite papildomai prailginti arba vidaus temperatūrą arba gamavimo trukmę. Nustatytą temperatūros ir drėgmės sąlygų keisti negalite.

1. Paspauskite čekį.
 - > Rodomi čekio nustatymai.
2. Jeigu norite padidinti arba sumažinti vidaus temperatūrą arba prailginti ar sutrumpinti gamavimo trukmę, paspauskite mygtukus: **+** arba **—**
3. Norėdami ištrinti čekį, paspauskite mygtuką: **🗑**

Išmanieji čekiai ir programos

Jei turite daug išmaniųjų čekių arba programų, po to galite pakeisti nustatymus. Kai kuriais atvejais čekių galite tik ištrinti.

1. Jeigu norite padidinti arba sumažinti vidaus temperatūrą arba prailginti ar sutrumpinti gamavimo trukmę, paspauskite mygtukus: **+** arba **—**
2. Norėdami ištrinti čekį, paspauskite mygtuką: **🗑**

12.6 Gamimas konkrečiam laikui

Valdiklyje „iProductionManager“ patiekalus galite suplanuoti taip, kad patiekalų gamimas prasidėtų arba būtų užbaigtas vienu metu. Toks planavimas galimas ne tik esamu laiku, bet ir ateityje. Tam čekių patalpinkite prieš arba už pagalbinės padėties nustatymo priemonės. Jeigu paleidžiate „iProductionManager“, pagalbinės padėties nustatymo priemonė pasižymi faktinį laiką. Jeigu pagalbinės padėties nustatymo priemonė pastumiama į dešinę, laiko ašis pastumiama į ateitį.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: **☰**
2. Aktyvinkite pagalbinę padėties nustatymo priemonę paspausdami ir nutempdami jos simbolį iki pageidaujamo laiko ašies taško. Jeigu pagalbinės padėties nustatymo priemonė pastumiama į dešinį displejaus kraštą, laiko ašis pastumiama į ateitį.
3. Patalpinkite pageidaujamą čekį kairėje arba dešinėje pagalbinės padėties nustatymo priemonės pusėje.
 - > Jeigu čekį patalpinsite kairėje pagalbinės padėties nustatymo priemonės pusėje, čekio pabaiga bus nustatyta šiuo laiku. Jūsų patiekalai bus gaminami iki galo vienu metu.
 - > Jeigu čekį patalpinsite dešinėje pagalbinės padėties nustatymo priemonės pusėje, čekio pradžia bus nustatyta šiuo laiku. Patiekalų gamimas prasideda tuo pačiu metu, kai du kartus greitai spustelėsite ant pagalbinės padėties nustatymo priemonės padėties nustatymo piktogramos.

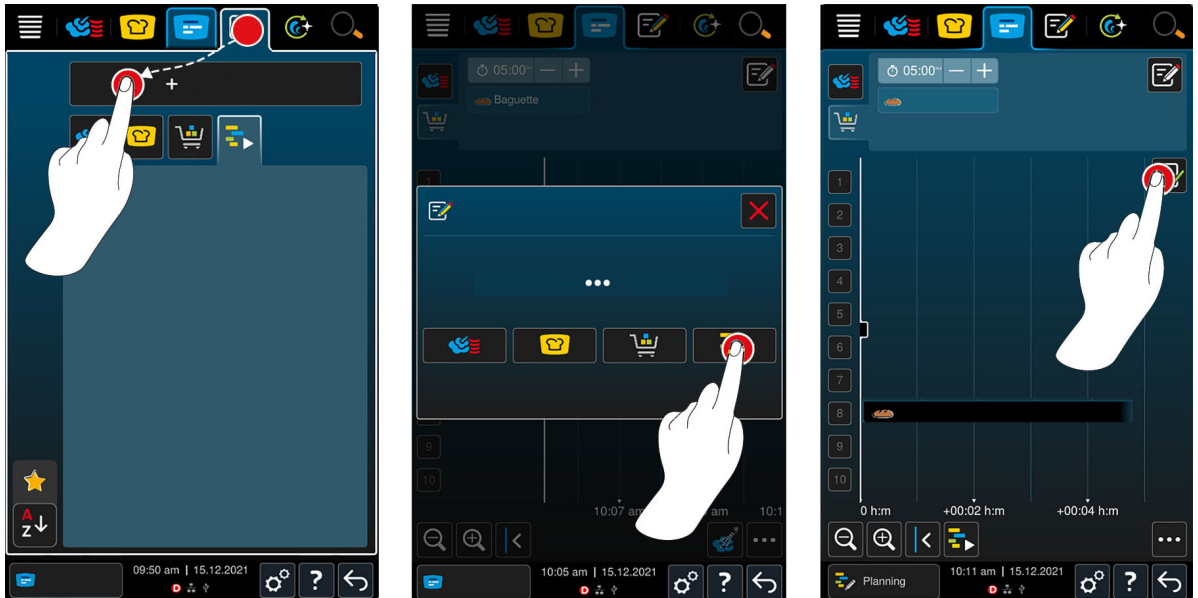
12.7 Planavimas

Naudojantis „iProductionManager“ planavimo funkcija čekius turėsite patalpinti tik vieną kartą, kad juos bet kada galėtumėte iškviešti.



- Negalima jau atidirbtų čekių išsaugoti planavime.
- Papildoma funkcija **Garų leidimas** planavimo metu naudotis negalima.

12.7.1 Planų sudarymas

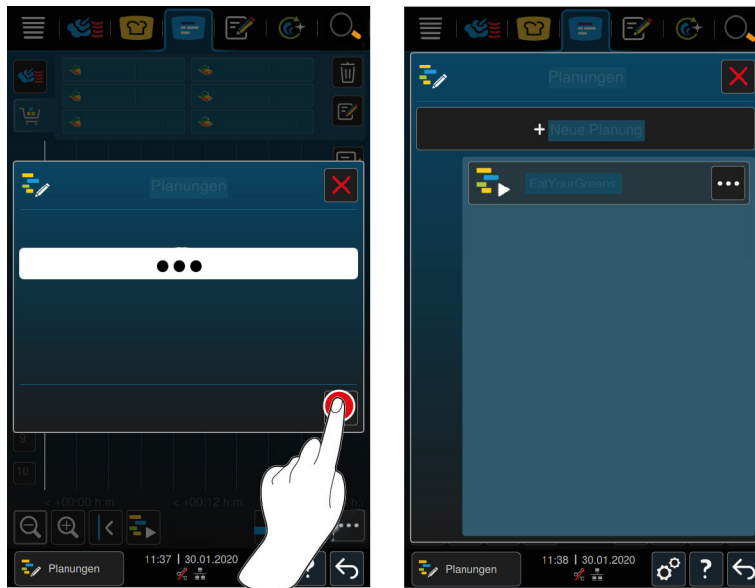


1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
3. Paspauskite mygtuką. **+Naujo plano sudarymas**
4. Paspauskite mygtuką.
- > Pagalbinė padėties nustatymo priemonė pasislenka į kairę displejaus pusę. Laiko ašies mastelis pasikeičia iš faktinio laiko rodmenį į minučių rodmenį. Dabar nepriklausomai nuo laiko galite talpinti čekius.
5. Patalpinkite pageidaujamus čekius. Galite patalpinti iki 30 čekių.

Plano optimizavimui galite naudotis šiomis funkcijomis:

- Planavimo tarpų užpildymas [► 47]
- Laiko optimizavimas [► 48]
- Energijos optimizavimas [► 49]

1. Norėdami paleisti planą be išsaugojimo, paspauskite mygtuką:
2. Norėdami išsaugoti planą, paspauskite mygtuką:



3. Įveskite pavadinimą.
 4. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓
- >> Planas bus rodomas planų sąrašė.

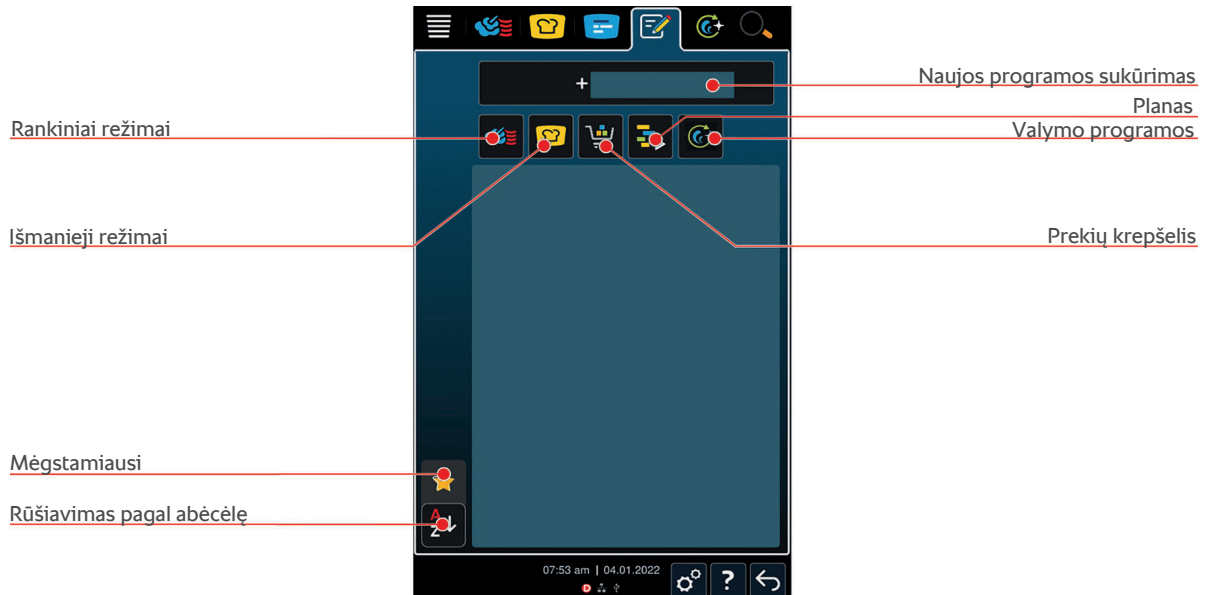
12.7.2 Plano paleidimas

- ✓ Sukūrėte planus [► 51].
 - ✓ „iProductionManager“ šiuo metu čekiai neapdorojami. Kai čekiai apdorojami, pasirodo pranešimas, kuris jums nurodo, kad prieš plano paleidimą reikia nutraukti visus čekius.
1. Paspauskite mygtuką. meniu punkte *Programavimas*.
 2. Paspauskite pageidaujamą planą.
- >> Planas paleidžiamas nedelsiant. Kaip numatoma plane, čekiai patalpinami ant padėklų lygių. Čekiai čekių lentoje keičiami čekiais plane.

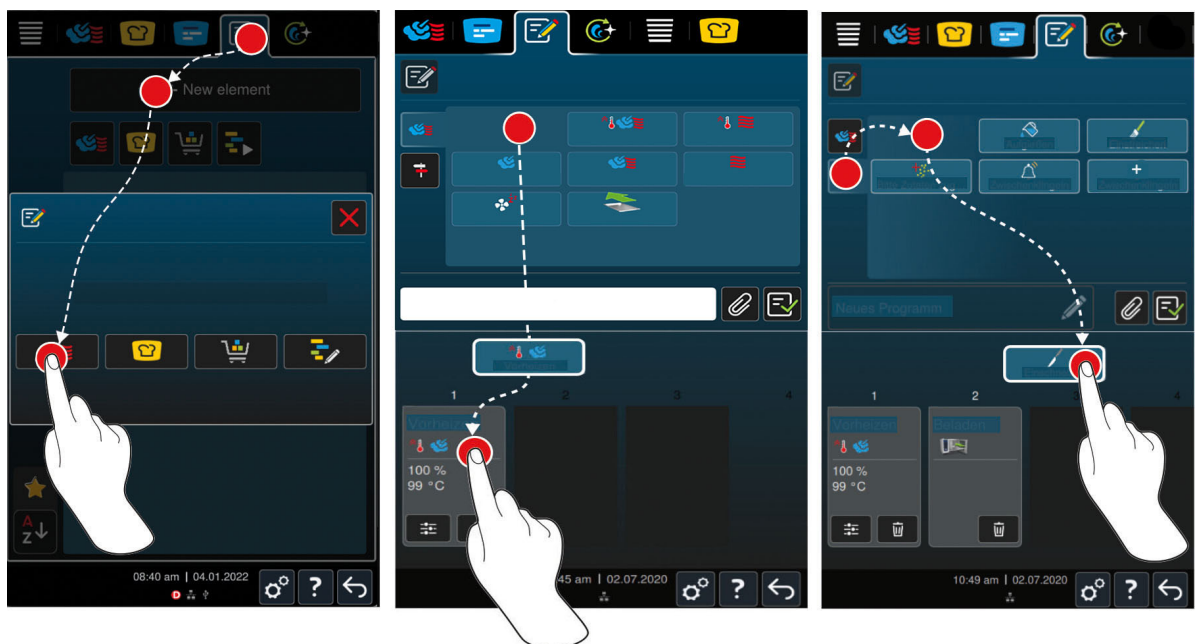
13 Programavimo režimas



Programavimo režime galite sukurti, išsaugoti ir valdyti savo individualias rankines programas [► 53], išmaniąsias gaminimo eigas [► 55] ir prekių krepšelius [► 57]. Tuo tikslu galite naudotis visais rankiniais režimais [► 32], išmaniosiomis gaminimo eigomis [► 23], valymo programomis [► 58] ir iš anksto užprogramuotais prekių krepšeliais.

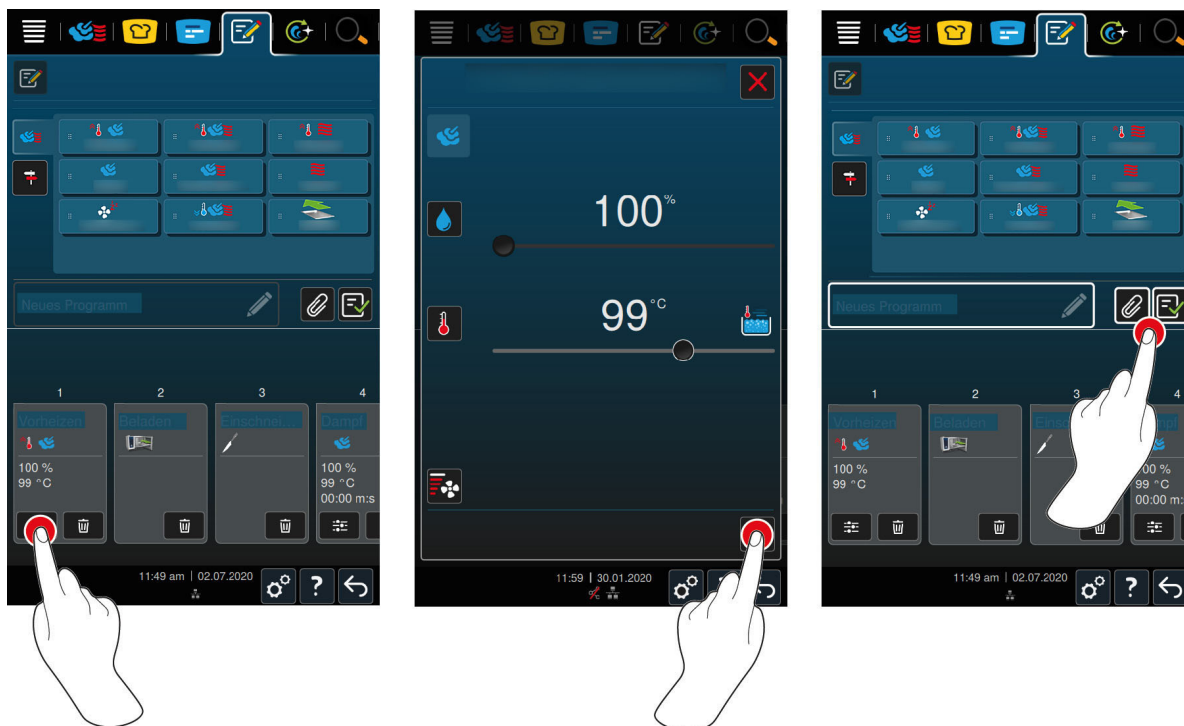


13.1 Rankinės programos sukūrimas



1. Paspauskite mygtuką menu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką. + **Naujas elementas**
3. Paspauskite mygtuką.
- > Parodoma visų prieinamų gaminimo veiksmų apžvalga.
4. Pasirinkite pageidaujamus gaminimo veiksmus ir vilkite juos į apatinę sritį. **PASTABA! Gaminimo veiksmų negalite derinti tarpusavyje kaip panorėję.**
5. Norėdami prie programos pridėti komandas, paspauskite mygtuką:

- > Parodoma visų prieinamų komandų apžvalga. Šie konfigūruojami veiksmų žemėlapiai padės jums planuoti įvairius veiksmus gaminimo proceso metu. Galite naudoti iš anksto nustatytas veiksmų korteles arba sukurti savo.
- 6. Pasirinkite pageidaujamas komandas ir įtraukite jas į apatinę zoną.
- 7. Taip pat turite galimybę sukurti savo veiksmų korteles. Norėdami tai padaryti paspauskite mygtuką . Dabar galite pavadinti savo veiksmų kortelę, pridėti tekstą, vaizdą bei garsą.



- 8. Norėdami koreguoti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: 
 - > Priklausomai nuo pasirinkto režimo, parodomi visi nustatomi gaminimo parametrai ir papildomos funkcijos.

Gaminimo veiksmas	Gaminimo parametrai	Papildomos funkcijos
Įkaitinimas	Darbo kameros temperatūra	Ventiliatoriaus greitis
Garai	- Darbo kameros temperatūra - Gaminimo laikas - Vidaus temperatūra	„Delta-T“ gaminimas - Ventiliatoriaus greitis
Karšto oro ir garų derinys	- Darbo kameros drėgmė - Darbo kameros temperatūra - Gaminimo laikas - Vidaus temperatūra	„Delta-T“ gaminimas - Ventiliatoriaus greitis - Garų leidimas
Karštas oras	- Darbo kameros drėgmė - Darbo kameros temperatūra - Gaminimo laikas - Vidaus temperatūra	„Delta-T“ gaminimas - Ventiliatoriaus greitis - Garų leidimas
Atvėsėjimas	Darbo kameros temperatūra	Ventiliatoriaus greitis

- Priderinkite gaminimo veiksmą prie savo pageidavimų.
- Norėdami išsaugoti savo pakeitimus, paspauskite mygtuką: 

Paleidimo laiko pasirinkimas ir programos vaizdavimas

✓ Importavote vaizdus [► 73].

- Norėdami programai priskirti atidėto paleidimo laiką, paspauskite mygtuką: 

2. Paspauskite mygtuką. **Paleidimo laiko pasirinktis**
3. Paspauskite mygtuką.
4. Įveskite paleidimo laiką.
5. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:
6. Norėdami programai priskirti vaizdą, paspauskite mygtuką:
7. Paspauskite mygtuką. **Pasirinkti programos vaizdą**
8. Pasirinkite paveikslėlį.
9. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:
10. Norėdami nustatyti žemą ventiliatoriaus pakopą po pakrovimo, paspauskite mygtuką:

Programos išsaugojimas

1. Norėdami suteikti programai pavadinimą, paspauskite mygtuką:
 2. Suteikite pavadinimą.
 3. Norėdami išsaugoti programą, paspauskite mygtuką:
- >> Programa tikrinama. Kai visi gaminimo parametrai iki galo nustatomi ir logiškai išdėstomi, programa išsaugoma ir rodoma programų sąrašė.
- >> Jeigu programoje yra klaida, atitinkama vieta pažymima. Pašalinkite klaidą prieš dar kartą išsaugodami programą.

13.2 Išmanios programos sukūrimas

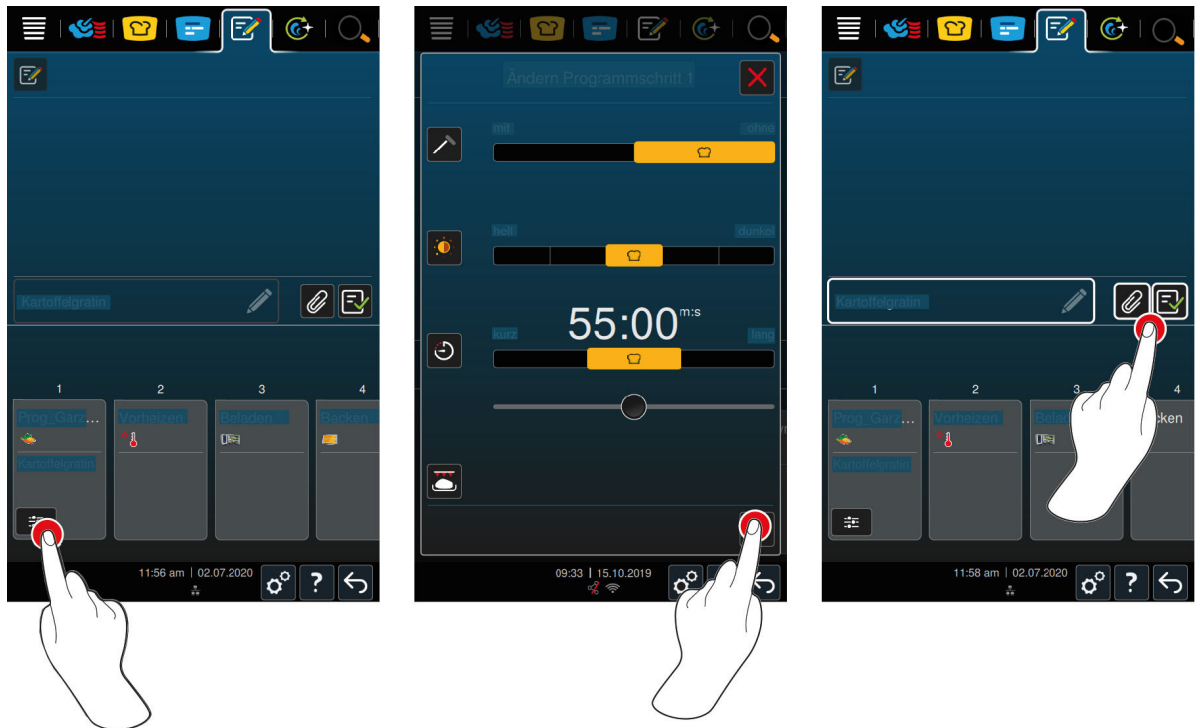
Jeigu programuojate išmanią gaminimo eigą, pagal savo pageidavimus galite pritaikyti tik gaminimo parametrus. Atskirų gaminimo veiksmų eiliškumo pakeisti negalima.



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką. **+ Naujas elementas**
3. Paspauskite mygtuką.
- > Bus klausama, ką norėtumėte programuoti.
4. Pasirinkite vieną iš šių galimybių:
 - Režimas
 - Režimas ir gaminimo procesas
 - Gaminimo procesas

Po pasirinkimo bus parodytos atitinkamos išmaniosios gaminimo eigos.

1. Pasirinkite pageidaujama išmaniąją gaminimo eigą.
 - > Bus parodyti atskiri gaminimo veiksmi. Dabar gaminimo parametrus galite pritaikyti pagal savo pageidavimus.



2. Paspauskite mygtuką.
- > Priklausomai nuo pasirinktos gaminimo eigos, parodomi visi nustatomi gaminimo parametrai ir papildomos funkcijos. Standartiniai gaminimo eigos nustatymai paženklinėti šiuo simboliu:
3. Priderinkite gaminimo parametrus prie savo pageidavimų.
4. Norėdami išsaugoti savo pakeitimus, paspauskite mygtuką:
- > Vėl bus parodyti atskiri gaminimo veiksmi.

Paleidimo laiko pasirinkimas ir programos vaizdavimas

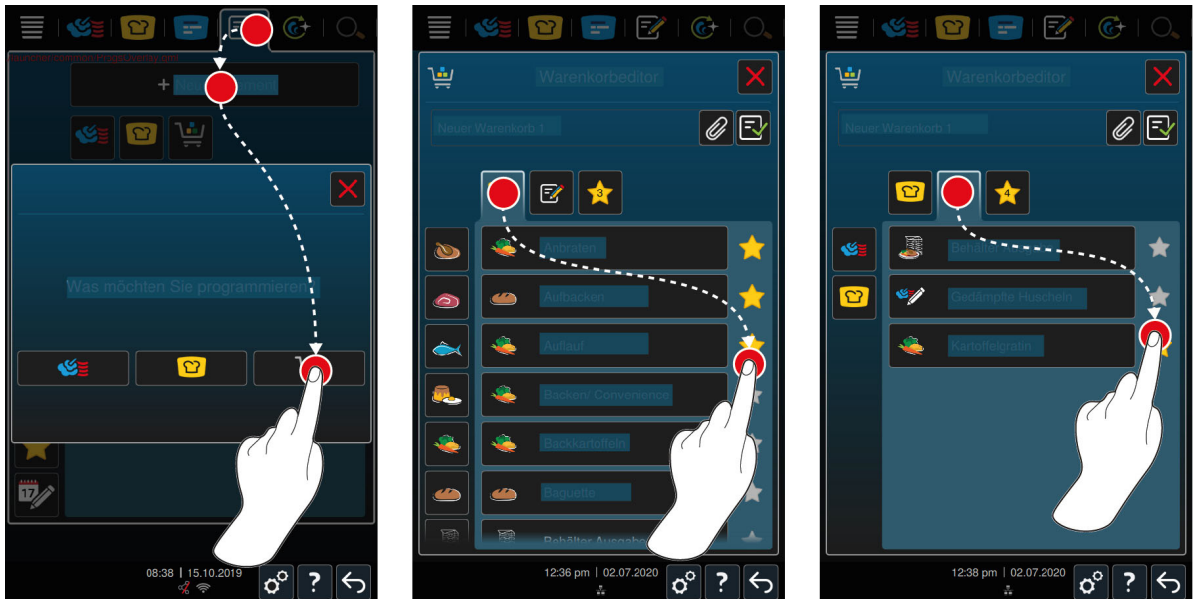
- ✓ Importavote vaizdus [► 73].
- 1. Norėdami programai priskirti atidėto paleidimo laiką, paspauskite mygtuką:
- 2. Paspauskite mygtuką. **Paleidimo laiko pasirinktis**
- 3. Paspauskite mygtuką.
- 4. Įveskite paleidimo laiką.
- 5. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:
- 6. Norėdami programai priskirti vaizdą, paspauskite mygtuką:
- 7. Paspauskite mygtuką. **Pasirinkti programos vaizdą**
- 8. Pasirinkite paveikslėlį.
- 9. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:
- 10. Norėdami nustatyti žemą ventiliatoriaus pakopą po pakrovimo, paspauskite mygtuką:

Programos išsaugojimas

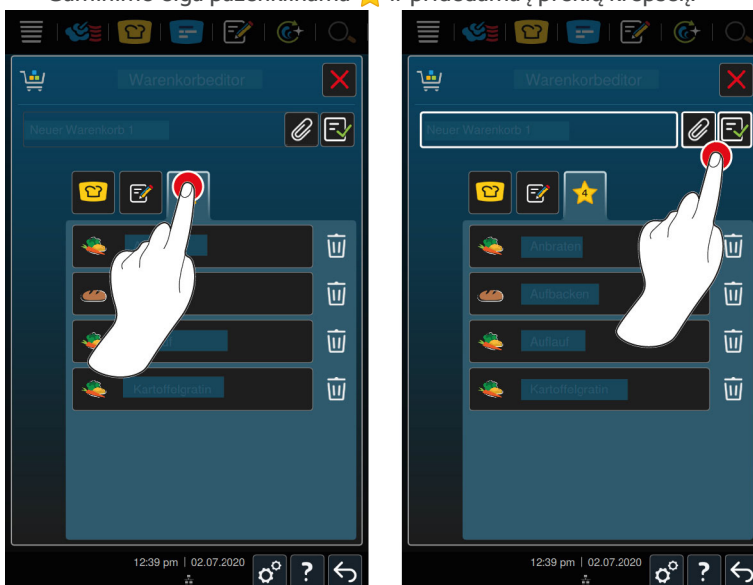
1. Norėdami suteikti programai pavadinimą, paspauskite mygtuką:
2. Įveskite pavadinimą.
3. Norėdami išsaugoti programą, paspauskite mygtuką:

>> Programa rodoma programų sąrašė.

13.3 Prekių krepšelio programavimas



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką. + **Naujas elementas**
3. Paspauskite mygtuką.
4. Norėdami į krepšėlį įtraukti išmanias gaminimo eigas, paspauskite mygtuką:
- > Rodomos visos išmaniosios gaminimo eigos.
5. Slinkite sąrašu arba pasirinkite režimą ir paspauskite norimą gaminimo eigą.
 - > Gaminimo eiga paženklinama ir įdedama į krepšėlį. Taip pat galite patikrinti gaminimo eigų suderinamumą ilgiau spausdami pasirinktų gaminimo eigų mygtukus. Žalia varnelė simbolizuoja galimybę derinti programas.
6. Norėdami į krepšėlį įdėti jau išsaugotas programas, paspauskite mygtuką:
- > Rodomos visos programos.
7. Slinkite sąrašu arba pasirinkite rankines ar išmaniąsias programas, tada paspauskite norimą programą.
 - > Gaminimo eiga paženklinama ir pridėjama į prekių krepšėlį.



Prekių krepšelio tikrinimas

1. Norėdami patikrinti krepšėlį, paspauskite mygtuką: ★
- > Rodomos visos pasirinktos išmaniosios gaminimo eigos ir programos.
2. Norėdami ištrinti kokį nors elementą iš krepšelio, paspauskite mygtuką: 🗑️

Prekių krepšelio išsaugojimas

1. Norėdami suteikti krepšeliui pavadinimą, paspauskite mygtuką: ✎
 2. Įveskite pavadinimą.
 3. Norėdami išsaugoti krepšėlį, paspauskite mygtuką: ✅
- >> Prekių krepšelis rodomas programų sąrašė.

Patikrinti suderinamumą

Programavimo režimu galite patikrinti taikomųjų programų suderinamumą.

1. Paspauskite ir laikykite pasirinktą taikomąją programą.
2. Taikomąsias programas, pažymėtas žaliu kabliuku, galima derinti su pasirinkta programa.
3. Prie pasirinktos taikomosios programos negalima jungti programų, paženklintų raudonu X.

13.4 Programų apdorojimas ir ištrynimasis

- ✓ Jūs užprogramavote rankines programas [► 53], išmaniąsias gaminimo eigas [► 55] arba prekių krepšelius [► 57].

1. Norėdami koreguoti programą, paspauskite mygtuką: ⋮

Galite naudotis šiomis koregavimo galimybėmis:

- Elemento koregavimas ✎
- Elemento dubliavimas 📄
- Elemento ištrynimasis 🗑️
- Pradžios laiko pasirinkimo nustatymas ⌚
- Programų siuntimas į „iProduction Manager“ 📡
- Programos pridėjimas prie parankinių ★

13.5 Programų apdorojimas ir ištrynimasis (cheminių medžiagų saugykla)

- ✓ Jūs užprogramavote rankines programas [► 53], išmaniąsias gaminimo eigas [► 55], prekių krepšelius [► 57] arba valymo programas [► 58].

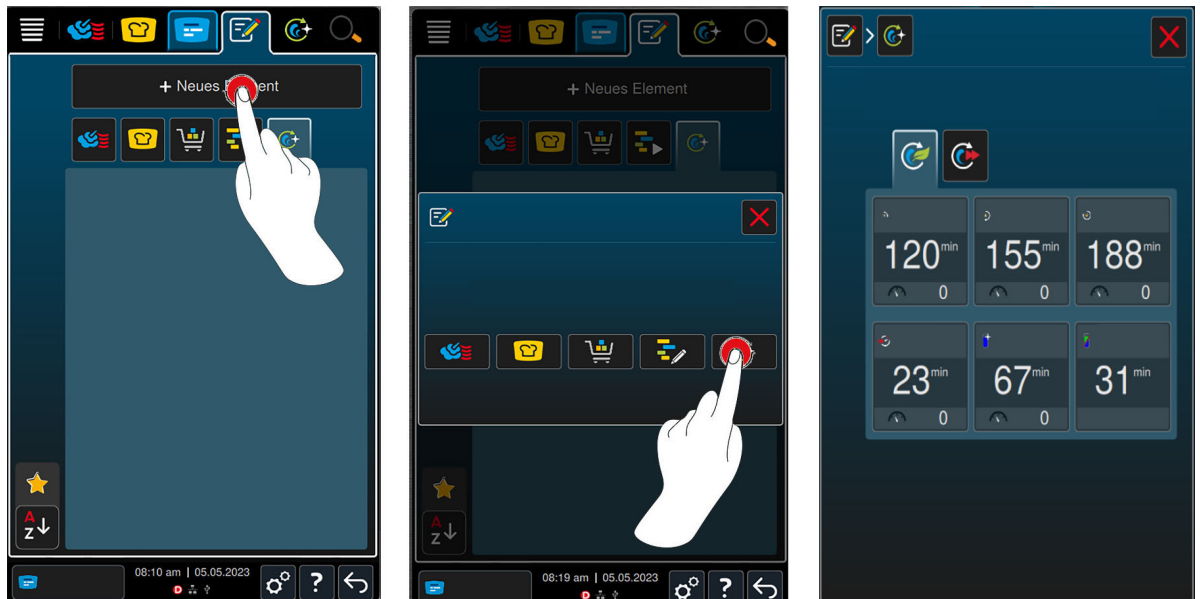
1. Norėdami koreguoti programą, paspauskite mygtuką: ⋮

Galite naudotis šiomis koregavimo galimybėmis:

- Elemento koregavimas ✎
- Elemento dubliavimas 📄
- Elemento ištrynimasis 🗑️
- Pradžios laiko pasirinkimo nustatymas ⌚
- Programų siuntimas į „iProduction Manager“ 📡
- Programos pridėjimas prie parankinių ★

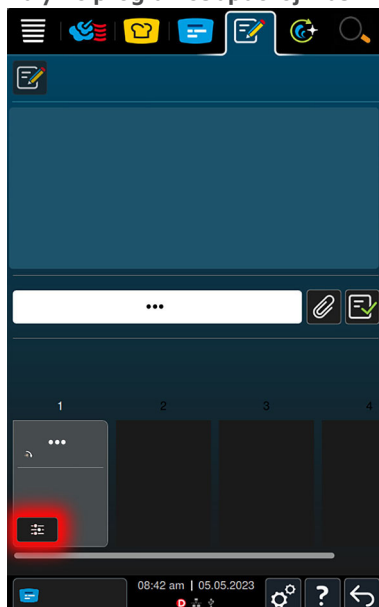
13.6 Valymo programos sukūrimas (cheminių medžiagų saugykla)

Čia galite sukurti savo valymo programą:

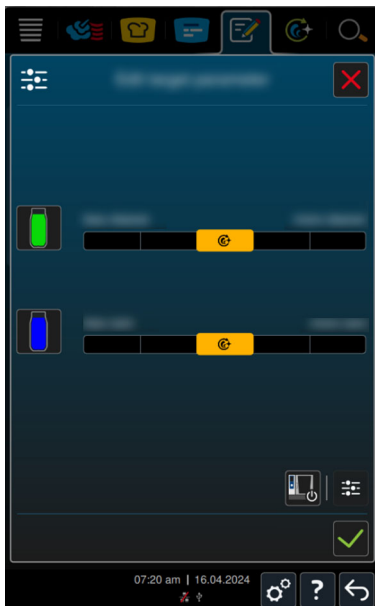


1. Paspauskite mygtuką. Programavimo režimas.
2. Paspauskite mygtuką. + naujas elementas.
3. Paspauskite mygtuką. .
4. Paspauskite mygtuką. Ekologiškas režimas arba įprastas režimas, kad būtų galima individualiai užprogramuoti pageidaujamas valymo programas.

Valymo programos apdorojimas



Pasirinkę valymo programą, paspauskite , kad pakeistumėte tikslinius parametrus.



Pasirinkę galite nuspręsti, ar valymo metu reikės naudoti daugiau ar mažiau ploviklio ir priežiūros priemonių.

- Paspauskite mygtuką. ✓.
- Paspauskite mygtuką. ☑, norėdami išsaugoti savo nustatytą valymo programą.
- Paspauskite mygtuką. ⏻, norėdami po valymo išjungti prietaisą.

13.7 Programų ir prekių krepšelių paleidimas

Rankinės programos paleidimas

1. Norėdami paleisti rankinę programą, paspauskite pageidaujamą programą.
 - > Programa nedelsiant paleidžiama. Rodomos visos gaminimo eigos.
 2. Norėdami pasiųsti rankinę programą į „iProductionManager“, paspauskite mygtuką: ...
 3. Paspauskite mygtuką. ☰
- >> Rankinė programa bus rodoma čekių lentoje. Dabar čekį galite talpinti kaip įprasta [► 46].

Išmanios gaminimo eigos paleidimas

1. Norėdami paleisti išmaniąją gaminimo eigą, paspauskite pageidaujamą programą.
 - > Programa nedelsiant paleidžiama. Rodomos visos gaminimo eigos.
 2. Norėdami pasiųsti išmaniąją gaminimo eigą į „iProductionManager“, paspauskite mygtuką: ...
 3. Paspauskite mygtuką. ☰
- >> Išmanioji programa bus rodoma čekių lentoje. Dabar čekį galite talpinti kaip įprasta [► 46].

Prekių krepšelio paleidimas

1. Norėdami prekių krepšėlį perduoti į „iProductionManager“, paspauskite pageidaujamą prekių krepšėlį.
 - > Visi prekių krepšelio elementai bus rodomi čekių lentoje. Dabar čekius galite talpinti kaip įprasta [► 46].

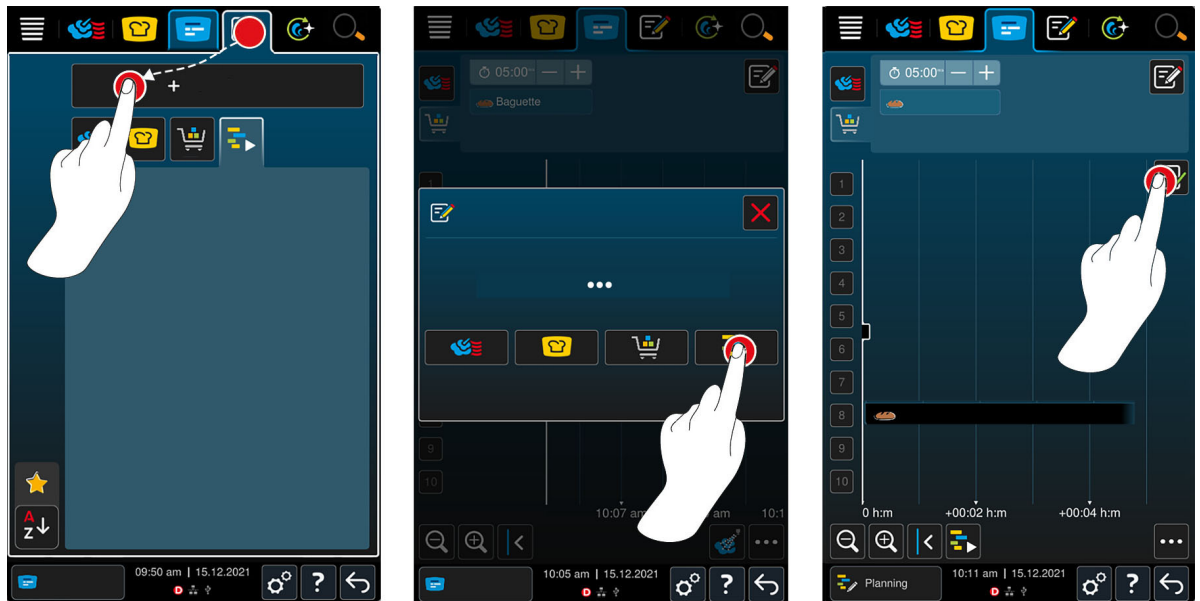
13.8 Planavimas

Naudojantis „iProductionManager“ planavimo funkcija čekius turėsite patalpinti tik vieną kartą, kad juos bet kada galėtumėte iškviešti.



- Negalima jau atidirbtų čekių išsaugoti planavime.
- Papildoma funkcija **Garų leidimas** planavimo metu naudotis negalima.

13.8.1 Planų sudarymas

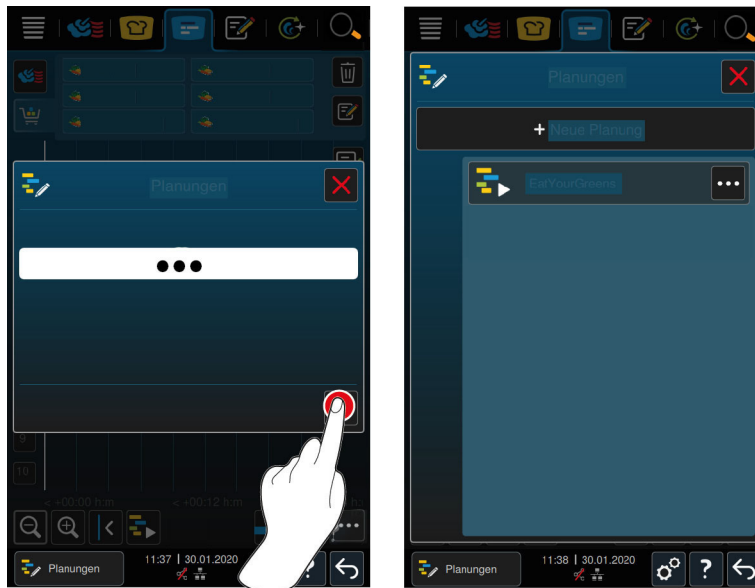


1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
3. Paspauskite mygtuką. **+Naujo plano sudarymas**
4. Paspauskite mygtuką. 
 - > Pagalbinė padėties nustatymo priemonė pasislenka į kairę displejaus pusę. Laiko ašies mastelis pasikeičia iš faktinio laiko rodmens į minučių rodmens. Dabar nepriklausomai nuo laiko galite talpinti čekius.
5. Patalpinkite pageidaujamus čekius. Galite patalpinti iki 30 čekių.

Plano optimizavimui galite naudotis šiomis funkcijomis:

- Planavimo tarpų užpildymas [► 47]
- Laiko optimizavimas [► 48]
- Energijos optimizavimas [► 49]

1. Norėdami paleisti planą be išsaugojimo, paspauskite mygtuką: 
2. Norėdami išsaugoti planą, paspauskite mygtuką: 



3. Įveskite pavadinimą.
 4. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓
- >> Planas bus rodomas planų sąrašė.

13.8.2 Plano paleidimas

- ✓ Sukūrėte planus [► 61].
 - ✓ „iProductionManager“ šiuo metu čekiai neapdorojami. Kai čekiai apdorojami, pasirodo pranešimas, kuris jums nurodo, kad prieš plano paleidimą reikia nutraukti visus čekių.
1. Paspauskite mygtuką. meniu punkte *Programavimas*.
 2. Paspauskite pageidaujamą planą.
- >> Planas paleidžiamas nedelsiant. Kaip numatoma plane, čekiai patalpinami ant padėklų lygių. Čekiai čekių lentoje keičiami čekiais plane.

14 Perjungimas iš vieno režimo į kitą

Naudodamiesi iCombi Pro galite paprastai ir bet kuriuo metu perjungti rankinį, „iCookingSuite“ ir „iProductionManager“ darbo režimus. Tokiu būdu galite naudotis optimaliu deriniu iš automatinų, darbo sąnaudas mažinančių gaminimo funkcijų ir pageidaujamų valdymo galimybių. Galite atlikti šiuos pagrindinius veiksmus:

- Čekį valdiklyje „iProductionManager“ pakeiskite rankiniu režimu.
- Išmaniąją gaminimo eigą „iCookingSuite“ pakeiskite išmaniuoju čekių valdiklyje „iProductionManager“.
- Išmaniąją gaminimo eigą „iCookingSuite“ pakeiskite rankiniu režimu.

Čekio keitimas rankiniu režimu

✓ Jūs patalpinote čekį [► 46]. Gaminimo procesas vyksta.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

> Pasirodo užklauso laukas, kuriame galite patvirtinti perjungimą į rankinį režimą.

2. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.** Paspauskite mygtuką. ✓

>> Perimami čekio gaminimo parametrai ir rodomi rankiniame režime.

Išmaniosios gaminimo eigos keitimas išmaniuoju čekių

✓ Jūs paleidote išmaniąją gaminimo eigą [► 24]. Gaminimo procesas vyksta.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

> Pasirodo užklauso laukas, kuriame galite patvirtinti keitimo procesą į „iProduction Manager“.

2. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.** Paspauskite mygtuką. ✓

>> Išmanioji eiga siunčiama į valdiklį „iProductionManager“ ir rodoma viduriniame padėklų lygyje.

Išmaniosios gaminimo eigos keitimas rankiniu režimu

✓ Jūs paleidote išmaniąją gaminimo eigą [► 24]. Gaminimo procesas vyksta.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

> Pasirodo užklauso laukas, kuriame galite patvirtinti perjungimą į rankinį režimą.

2. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.** Paspauskite mygtuką. ✓

>> Tuo metu nustatyti išmaniojo gaminimo proceso gaminimo parametrai priimami ir rodomi rankiniame režime bei paleidžiami tiesiogiai.

15 Nustatymai



Gamyklinius šio prietaiso nustatymus galite nuolat pritaikyti pagal savo poreikius.

1. Paspauskite mygtuką.

> Bus parodyta visų nustatymo galimybių apžvalga:

- Mėgstamiausi [► 64]
- Indikatorius [► 64]
- Apšvietimas [► 66]
- Garsas [► 66]
- Gaminimo sistema [► 68]
- Gaminimas [► 70]
- Valymas
- Duomenų valdymas [► 72]
- Tinklo nustatymai [► 75]
- Naudotojo profilis [► 77]
- Aptarnavimas [► 80]
- „ConnectedCooking“ [► 81]

Nustatymus galėsite keisti slinkdami sąrašą ir spausdami pageidaujamą kategoriją. Rankų judesiais [► 16] arba centriniu nustatymo ratuku [► 17].

15.1 Mėgstamiausi

Mėgstamiausiuose rodomi visi nustatymai, kuriuos pažymėjote kaip mėgstamiausius.

Nustatymo išsaugojimas kaip mėgstamiausio

1. Pasirinkite vieną nustatymą.

2. Paspauskite mygtuką.

>> Nustatymas išsaugotas kaip mėgstamiausias ir rodomas , rūšiavimas atliekamas chronologiniu būdu pagal pridėjimo laiką.

15.2 Indikatorius

Rodmens atidarymas

1. Paspauskite mygtuką.

2. Paspauskite mygtuką. **Indikatorius**

15.2.1 Kalba

Čia galite pakeisti naudotojo sąsajos kalbą.

Naudotojo sąsajos kalbos nustatymas

1. Paspauskite mygtuką. **Kalba**

2. Pasirinkite pageidaujamą kalbą.

>> Naudotojo sąsajos kalba bus nedelsiant pakeista.

15.2.2 Data ir laikas

Čia galite pakeisti šiuos nustatymus:

- **Data**
- **Laikas**

▪ Perjungimas 24h/12h

Datos nustatymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Data**
 - > Pasirodo kalendorius.
2. Pasirinkite pageidaujamą datą.
- >> Data perimama automatiškai.

Laiko nustatymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Laikas**
 - > Rodomas laikas.
2. Paspauskite laiką.
3. Nustatykite pageidaujamą laiką.
- >> Laikas perimamas automatiškai.

24 h / 12 h perjungimo nustatymas

1. Pasirinkite **12** norėdami nustatyti 12 valandų formatą, o norėdami nustatyti 24 valandų formatą pasirinkite **24**.

Laiko sinchronizavimas naudojant „ConnectedCooking“

Laiką taip pat galite sinchronizuoti automatiškai naudodamiesi „ConnectedCooking“.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**
3. Paspauskite mygtuką, esantį šalia **Automatinio laiko sinchronizavimo: ON**

15.2.3 Temperatūros formato nustatymas

Čia galite nustatyti, ar temperatūra bus rodoma °C ar °F.

15.2.4 Programų vaizdavimas

Čia galite nustatyti, ar išmaniosios gaminimo eigos „iCookingSuite“ ir programavimo režime bus pateikiamos vienoje skiltyje, dvejose ar trijose skiltyse.



1. Paspauskite mygtuką.  **Programų vaizdavimas**
2. Pasirinkite  **Viena skiltis**,  **Dvi skiltys** arba  **Trys skiltys**.

>> Pasirinktis perimama nedelsiant.

15.3 Apšvietimas

Apšvietimo reguliavimas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Apšvietimas**

15.3.1 Ekranų šviesumas

Ekranų ryškumo nustatymas

Čia galite nustatyti ekranų šviesumą skalėje nuo 0 iki 100%.

1. Paspauskite mygtuką.  **Ekranų ryškumas**
2. Skalėje pasirinkite pageidaujamą reikšmę arba ją pakoreguokite sukamuoju ratuku.

>> Ekranų ryškumas pritaikomas nedelsiant.

Automatinis pritemdymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Automatinis pritemdymas**

>> Automatinį pritemdymą čia galite įjungti arba išjungti.

Pritemdymo po x min. nustatymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Reguliuoti apšvietimą po x min.**

>> Čia galite nustatyti, po kiek minučių turi būti įjungtas automatinis pritemdymas.

Maksimalus darbo kameros ryškumas

1. Paspauskite mygtuką.  **Maksimalus darbo kameros ryškumas**

>> Čia galite reguliuoti darbo kameros ryškumą skalėje nuo 0 iki 100 %.

Ekranų užsklandos įjungimas arba išjungimas

1. Paspauskite mygtuką.  **Ekranų užsklanda**

>> Ekranų užsklandą čia galite įjungti arba išjungti.

Ekranų užsklandos įjungimas po x min

1. Paspauskite mygtuką.  **Ekranų užsklandos įjungimas po x min.**

>> Čia galite nustatyti, po kiek minučių turi būti įjungta ekranų užsklanda.

15.4 Garsas

Garso nustatymas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Garsas**

15.4.1 Bendras garso stiprumas

Bendro garso stiprumo nustatymas

Čia galite nustatyti bendrą prietaiso garso lygį skalėje nuo 0 iki 100%.

1. Paspauskite mygtuką.  **Bendras garso stiprumas**
2. Skalėje pasirinkite pageidaujamą reikšmę.

>> Bendras garso stiprumas pritaikomas nedelsiant.

15.4.2 Krovimas / veiksmo komanda

Čia galite nustatyti, koks garsas ar melodija turi skambėti, kai turite pakrauti prietaisą arba jūsų prašoma atlikti tam tikrą veiksmą. Galite rinktis iš 25 galimybių.

1. Paspauskite mygtuką.  **Įkrovimas / veiksmo komanda**
2. Paspauskite mygtuką.  **Garsas**
3. Paspauskite pageidaujamą garsą.
 - > Garsas bus pademonstruotas.
4. Norėdami išjungti garsą, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**
5. Norėdami grįžti į apžvalgą, paspauskite piktogramų juostoje .
6. Jei norite, kad garsas skambėtų, kol įrenginys nebus pakrautas arba veiksmas nebus patvirtintas, paspauskite mygtuką:  **Nenutrūkstamas atkūrimas ON**
7. Jei norite, kad garsas skambėtų tik tam tikrą laiką, paspauskite mygtuką:  **Nenutrūkstamas atkūrimas OFF**
 - >  **Garso ilgio** sritis tampa aktyvi.
8. Trukmę nustatykite nuo 0 iki 180 sekundžių.
9. Norėdami perimti nustatymą, simbolių juostoje paspauskite mygtuką: 
- >> Grįšite prie apžvalgos.

15.4.3 Programos veiksmo pabaiga

Čia galite nustatyti, koks garsas ar kokia melodija turi skambėti pasibaigus programos veiksmui. Galite rinktis iš 37 galimybių.

1. Paspauskite mygtuką.  **Programos veiksmo pabaiga**
2. Paspauskite mygtuką.  **Garsas**
3. Paspauskite pageidaujamą garsą.
 - > Garsas bus pademonstruotas.
4. Norėdami išjungti garsą, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**
5. Norėdami grįžti į apžvalgą, paspauskite piktogramų juostoje .
6. Jei norite, kad garsas skambėtų, kol įrenginys nebus pakrautas arba veiksmas nebus patvirtintas, paspauskite mygtuką:  **Nenutrūkstamas atkūrimas ON**
7. Jei norite, kad garsas skambėtų tik tam tikrą laiką, paspauskite mygtuką:  **Nenutrūkstamas atkūrimas OFF**
 - >  **Garso ilgio** sritis tampa aktyvi.
8. Trukmę nustatykite nuo 0 iki 180 sekundžių.
9. Norėdami perimti nustatymą, simbolių juostoje paspauskite mygtuką: 
- >> Grįšite prie apžvalgos.

15.4.4 Gaminimo laiko pabaiga

Čia galite nustatyti, koks garsas ar kokia melodija turi skambėti pasibaigus programos veiksmui. Galite rinktis iš 37 galimybių.

1. Paspauskite mygtuką.  **Gaminimo laiko pabaiga**
2. Paspauskite mygtuką.  **Garsas**
3. Paspauskite pageidaujamą garsą.
 - > Garsas bus pademonstruotas.
4. Norėdami išjungti garsą, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**
5. Norėdami grįžti į apžvalgą, paspauskite piktogramų juostoje .

6. Jei norite, kad garsas skambėtų, kol įrenginys nebus pakrautas arba veiksmas nebus patvirtintas, paspauskite mygtuką:  **Nenutrūkstamas atkūrimas ON**
7. Jei norite, kad garsas skambėtų tik tam tikrą laiką, paspauskite mygtuką:  **Nenutrūkstamas atkūrimas OFF**
 - >  **Garso ilgio** sritis tampa aktyvi.
8. Trukmę nustatykite nuo 0 iki 180 sekundžių.
9. Norėdami perimti nustatymą, simbolių juostoje paspauskite mygtuką: 
- >> Grįšite prie apžvalgos.

15.4.5 Proceso nutraukimas / klaidos atpažinimas

Čia galite nustatyti, koks garsas ar kokia melodija turi skambėti aptikus klaidą. Galite rinktis iš 37 galimybių.

1. Paspauskite mygtuką.  **Proceso nutraukimas / klaidos atpažinimas**
2. Paspauskite pageidaujamą garsą.
 - > Garsas bus pademonstruotas.
3. Norėdami išjungti garsą, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**
4. Norėdami grįžti į apžvalgą, paspauskite piktogramą .
5. Jei norite, kad garsas skambėtų, kol įrenginys nebus pakrautas arba veiksmas nebus patvirtintas, paspauskite mygtuką:  **Nenutrūkstamas atkūrimas ĮJ.**
6. Jei norite, kad garsas skambėtų tik tam tikrą laiką, paspauskite mygtuką:  **Nenutrūkstamas atkūrimas IŠJ.**
 - >  **Garso ilgio** sritis tampa aktyvi.
7. Trukmę nustatykite nuo 0 iki 180 sekundžių.
8. Norėdami perimti nustatymą, simbolių juostoje paspauskite mygtuką: 
- >> Grįšite prie apžvalgos.

15.5 Gaminimo sistema

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Gaminimo sistema**

15.5.1 Informacija apie prietaiso tipą

Čia matote, kokio tipo yra jūsų prietaisas ir kokia programinės įrangos versija jame įdiegta.

15.5.2 Energijos sąnaudos

NUORODA

Energijos sąnaudos pateikiamos tik baigus gaminimo procesą ir perrašomos pradedant naują gaminimo procesą. Nurodytos energijos vertės nėra matuojamos, jos apskaičiuojamos. Matavimo prietaisais galima nustatyti nedidelį rodymų verčių nuokrypį.

Šiame meniu punkte galite atverti energijos prietaisų skydelį. Čia galite stebėti savo gaminimo sistemos energijos sąnaudas. Energijos sąnaudos skaičiuojamos pagal pasirinktus nustatymus, be to, gali būti rodomos ir įvertinamos „ConnectedCooking“.

Paspauskite mygtuką. , norėdami patikrinti savo prietaiso energijos sąnaudas.

Naudodami energijos sąnaudų rodmenį siūlome galimybę peržiūrėti paskutinio gaminimo proceso energijos sąnaudas. Baigus rankinį gaminimo procesą, išmanųjį gaminimo procesą, naudojant „iProductionManager“ arba atliekant valymą pateikiami šie sąnaudų duomenys:

- gaminimo proceso trukmė;
- gaminimo proceso tipas;
- energijos sąnaudos, kWh.

15.5.3 „iProductionManager“ energijos taupymo režimas

Paspauskite mygtuką , IPM energijos taupymo režimo įjungimui / išjungimui.

15.5.4 Ekranų užraktas

Čia galite įjungti arba išjungti ekranų užrakto funkciją.

- Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką:  **ON**
- Norėdami išjungti funkciją, paspauskite mygtuką:  **IŠJ.**

Kai funkcija įjungta, ekraną galima užrakinti ilgai spaudžiant mygtuką . Taip išvengsite netyčinio valdymo, pvz., nuvalant ekraną. Ekranų užraktą galima vėl išjungti ilgai spaudžiant mygtuką .

15.5.5 Demonstracinis režimas

Demonstracinio režimo įjungimas / išjungimas

Čia galite savo prietaisą perjungti į demonstracinį režimą. Ši funkcija yra naudinga tuomet, kai norite pademonstruoti savo prietaiso funkcionalumą negaminant jame.

1. Norėdami įjungti funkciją, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:  **ON**, kol progreso juosta bus nukreipta į abi jungiklio padėtis – ON ir OFF.

>> Suaktyvinus demonstracinį režimą, įrenginys bus paleistas iš naujo. Apatinėje eilutėje pasirodo simbolis: .

15.5.6 Power Steam

Čia galite nustatyti, ar režimu Garai [► 34] ypač jautriems produktams turi būti užtikrintas nuolatinis, nepertraukiamas garų tiekimas.

ATSARGIAI

Kai dirbate su funkcija „Power Steam“, susidaro daugiau karšto garo

Karšti vandens garai gali jus nudeginti, kai atidarote darbinės kameros dureles.

1. Kai dirbate su „Power Steam“ funkcija, darbo kameros dureles atidarykite atsargiai.

1. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką: .

>> Režimu **Garai** virimo temperatūra pakeičiama simboliu: .

15.5.7 Valdymo purkštukas

Čia galite nustatyti laipsnį, iki kurio prietaiso valdymo antgalis turėtų kondensuoti garų perteklių. Pagal numatytąjį nustatymą ši funkcija veikia ekonominiu režimu. Šis nustatymas optimizuoja garų pašalinimą. Be ekonominio režimo nustatymo, galite įjungti arba išjungti valdymo antgalio funkciją:

- Suaktyvinti visam laikui valdymo antgalį gali būti ypač naudinga, jei norite išvengti nepageidaujamo kondensato susidarymo virtuvėje.
- Valdymo antgalį išjungti gali būti ypač naudinga, jei jūsų išmetamo oro sistemos veikia pakankamai, nes tokiu būdu sutaupysite vandens.

Prieš įjungdami ar išjungdami funkciją, pasitarkite su RATIONAL techninės priežiūros partneriu.

1. Paspauskite mygtuką.  **Valdymo antgalis**
2. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką: .
3. Norėdami išjungti funkciją, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**

15.5.8 Watchdog

Čia galite nustatyti įspėjamąjį toną, kuris girdėsis, jei darbo kameros durelės lieka atidarytos per ilgai pakrovimo metu. Laiką nustatykite nuo 0 iki 180 sekundžių.

- Paspauskite mygtuką , norėdami iškviešti stebėjimo skaitiklio nustatymus.
- Paspauskite mygtuką , norėdami nustatyti 1 stebėjimo skaitiklio funkcijos sekundžių skaičių.
- Paspauskite mygtuką , norėdami įjungti 2 stebėjimo skaitiklio funkcijos sekundžių skaičių.
- Paspauskite mygtuką , norėdami nustatyti stebėjimo skaitiklio funkcijos sekundžių skaičių programavimo režimu.

15.5.9 Danger

Čia galite nustatyti įspėjamąjį toną, kuris girdėsis, jei darbo kameros durelės lieka atidarytos per ilgai gaminimo metu. Laiką nustatykite nuo 0 iki 180 sekundžių.

- Paspauskite mygtuką , norėdami iškviešti pavojaus nustatymus.
- Paspauskite mygtuką , norėdami nustatyti pavojaus funkcijos įkaitinimo metu arba „iProductionManager“ įkaitinimo trukmę sekundėmis.
- Paspauskite mygtuką , norėdami nustatyti pavojaus lygių sekundžių skaičių „iProductionManager“.

15.5.10 Garų generatoriaus ištuštinimas

1. Paspauskite mygtuką , norėdami ištuštinti garų generatorių.

15.5.11 „VarioSmoker“

Rūkymo funkciją galite įjungti arba išjungti nepriklausomai nuo to, ar jau pritaistėte „VarioSmoker“.

1. Paspauskite mygtuką , „VarioSmoker“ **ON** arba **OFF** padėtyje, norint naudotis parinkčių mygtuku, skirtu „VarioSmoker“ aktyvinti, kai programuojama rankiniu būdu.

15.6 Gaminimas

1. Paspauskite mygtuką .
2. Paspauskite mygtuką  **Gaminimas**

15.6.1 Pradinė šalių virtuvė

Pradinėje šalių virtuvėje kultūriniai mitybos ypatumai paverčiami išmaniosiomis gaminimo eigomis. Šių išmaniųjų gaminimo eigų gaminimo parametrai atspindi šiuos mitybos ypatumus ir patiekalai ruošiami taip, ko tikisi atitinkamos šalies ar regiono svečiai. Tokiu būdu jūs valdote ne tik savo vietinę virtuvę, bet ir viso pasaulio virtuves. Šis nustatymas nepriklauso nuo nustatytos kalbos.

Pradinės šalių virtuvės pasirinkimas

1. Paspauskite mygtuką  **Pradinė šalių virtuvė**
 2. Slinkite sąrašu ir paspauskite pageidaujamą pradinę šalių virtuvę.
- >> Šalių virtuvė perimama nedelsiant. „iCookingSuite“ rodomos išmaniosios gaminimo eigos, kurios atitinka šalių virtuvę. Išmaniųjų gaminimo eigų gaminimo parametrai, gaminimo laikas ir vidaus temperatūros pritaikyti prie kultūrinių mitybos ypatumų.

15.6.2 Antrinė šalių virtuvė

Prie pradinės šalių virtuvės galite pridėti papildomą šalių virtuvę. Vienu metu galite gaminti tipinius 2 šalių patiekalus. Tai suteikia privalumų tuomet, kai pvz., savo restorane siūlote specialų kitos šalies savaitės meniu.

Antrinės šalių virtuvės pasirinkimas

1. Paspauskite mygtuką  **Antrinė šalių virtuvė**
 2. Slinkite sąrašu ir paspauskite pageidaujamą antrinę šalių virtuvę.
- >> Šalių virtuvė perimama nedelsiant. „iCookingSuite“ rodomos papildomos antrinių šalių išmaniosios gaminimo eigos ir ženklinamos . Gaminimo parametrų nustatymus ir toliau įtakoja pradinė šalių virtuvė [► 70].

15.6.3 Užsakomų patiekalų lėkščių svoris

Prieš paleisdami „Finishing“, nustatykite kiek sveria tuščia lėkštė. Naudojantis šia informacija jūsų iCombi Progaminimo veiksmus pritaikys taip, kad gautumėte idealų „Finishing“ rezultatą ir ant lėkščių nesikondensuotų drėgmė. Papildomą informaciją rasite čia: Užsakomų patiekalų lėkščių svorio nustatymas [► 42]

15.6.4 Banketinių lėkščių svoris

Prieš paleisdami „Finishing“, nustatykite kiek sveria tuščia lėkštė. Naudojantis šia informacija jūsų iCombi Progaminimo veiksmus pritaikys taip, kad gautumėte idealų „Finishing“ rezultatą ir ant lėkščių nesikondensuotų drėgmė. Papildomą informaciją rasite čia: Banketinių lėkščių svorio nustatymas [► 42]

15.6.5 Lygių kiekis

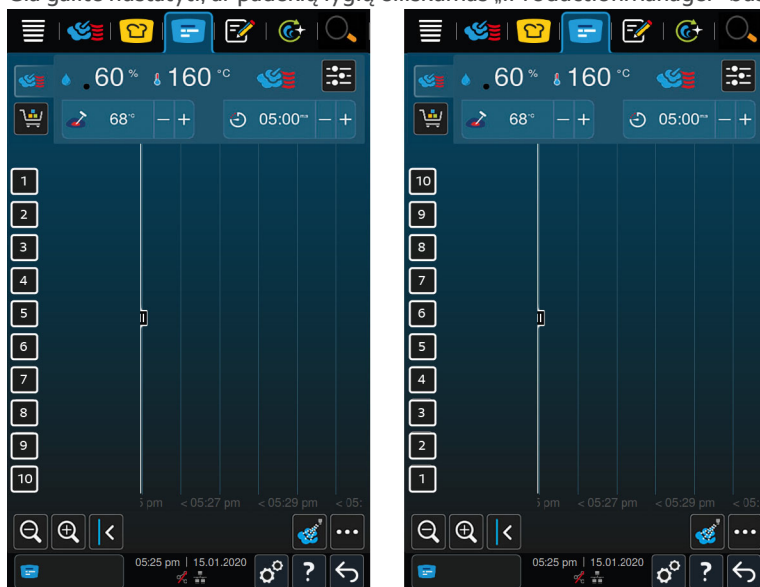
Čia galite nustatyti, kiek padėklų lygių norite naudoti „iProductionManager“.

1. Paspauskite mygtuką.  **Lygių kiekis**
2. Skalėje pasirinkite pageidaujamą reikšmę nuo 0 iki 12.

>> Nustatymas perimamas nedelsiant.

15.6.6 Lygių eiliškumas

Čia galite nustatyti, ar padėklų lygių eiliškumas „iProductionManager“ bus rodomas didėjimo ar mažėjimo tvarka.



1. Norėdami, kad padėklai būtų rodomi didėjančia tvarka, paspauskite mygtuką:  **123**
2. Norėdami, kad padėklai būtų rodomi mažėjančia tvarka, paspauskite mygtuką:  **321**

>> Nustatymas perimamas nedelsiant.

15.6.7 Papildomo krūvio rankinėms programoms įkėlimas į „iProductionManager“

Čia galite nustatyti, ar „iProductionManager“ rankinių programų gaminimo laikas turėtų būti pratęstas, jei gaminimo metu atidaromos orkaitės durelės, o išmatuotas energijos sumažėjimas yra toks didelis, kad kepimo rezultato negalima pasiekti naudojant esamą nustatymą.

1. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką: **Papildomo krūvio rankinėms programoms įkėlimas į „iProductionManager“**  **IJ**.

15.6.8 Temperatūros ir drėgmės sąlygų išlaikymo trukmė

Čia galite nustatyti, kaip ilgai darbo kameroje turi būti palaikomos temperatūros ir drėgmės sąlygos, jeigu patiekalai gaminami nesinaudojant „iProductionManager“.

1. Paspauskite mygtuką.  **Temperatūros ir drėgmės sąlygų išlaikymo trukmė**
2. Skalėje pasirinkite pageidaujamą reikšmę.

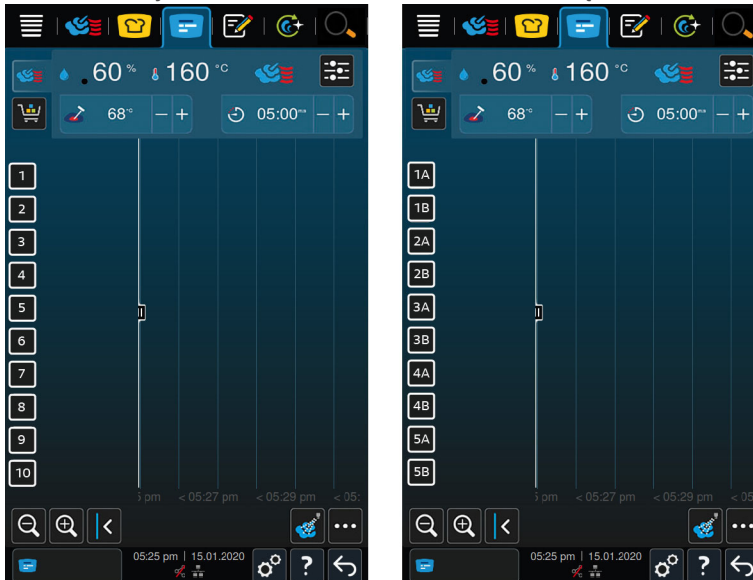
>> Išlaikymo trukmė pritaikoma iš karto.

NUORODA

Su trumpesniu išlaikymo laiku sutaupysite energijos.

15.6.9 iProductionManager 3D

Čia galite nustatyti, kad valdiklyje „iProductionManager“ padėklų lygiuose talpinsite dvi skardas. Kiekviena skarda bus kontroliuojama atskirai viena nuo kitos. Atsižvelkite į tai, kad maksimaliai rodomi 12 padėklų.



1. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką: **IJ**.

>> Nustatymas perimamas nedelsiant.

15.7 Duomenų valdymas

Atsižvelkite į tai, kad **Duomenų valdymo** funkcijomis galite naudotis tik tuomet, jeigu prie prietaiso prijungsite USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką. **Duomenų valdymas**

Galite koreguoti šiuos nustatymus:

- Visų duomenų eksportavimas [► 72]
- Gaminimo programos [► 73]
- Naudotojų profiliai [► 73]
- Naudotojo paveikslėliai [► 73]
- Naudotojo duomenys: Ištrinti visus
- Pagrindiniai prietaiso nustatymai [► 74]
- HACCP duomenys [► 74]
- Aptarnavimas [► 74]
- Eksportuoti MyDisplay

15.7.1 Visų duomenų eksportavimas

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką. **Visų duomenų eksportavimas**

>> Dabar galite eksportuoti visus duomenis į USB raktą.

15.7.2 Gaminimo programos

Čia galite eksportuoti, importuoti arba ištrinti visas programas, kurias sukūrėte.

Programų eksportavimas

- ✓ Sukūrėte programas ir programavimo režimus.
 - ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
1. Paspauskite mygtuką.  **Programų eksportavimas**
- >> Išsaugotos programos išsaugomos USB rakte.

Programų importavimas

1. Prijunkite USB raktą su eksportuotomis programomis prie prietaiso.
 2. Paspauskite mygtuką.  **Programų importavimas**
- >> Išsaugotos programos importuojamos ir rodomos programavimo režimu.

Programos: Ištrinti visus savo profilius

Čia galite ištrinti visas programas, kurias sukūrėte.

1. Paspauskite mygtuką. 
 - > Bus klausiama, ar tikrai norite ištrinti programas.
 2. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: 
- >> Pranešimas patvirtina, kad visos programos buvo ištrintos.

15.7.3 Naudotojų profiliai

Profilių eksportavimas

- ✓ Sukūrėte profilius.
 - ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
1. Paspauskite mygtuką.  **Profilių eksportavimas**
- >> Išsaugotos programos išsaugomos USB rakte.

Profilių importavimas

1. Prijunkite USB raktą su eksportuotomis programomis prie prietaiso.
 2. Paspauskite mygtuką.  **Profilių importavimas**
- >> Išsaugoti profiliai importuojami ir rodomi naudotojo administravimo zonoje.

15.7.4 Naudotojo paveikslėliai

Čia galite importuoti ir eksportuoti visus paveikslėlius, kuriuos norite priskirti programoms ir krepšeliams. Paveikslėliai turi atitikti šiuos reikalavimus:

- Failo tipas: PNG
- Spalvos intensyvumas: 3 x 8 bitai
- Vaizdo dydis: 130 x 130 px
- Failo dydis: maks. 50 kb

Importuoti vaizdus

1. Išsaugokite paveikslėlius USB atmintinės aplanke, pavadintame **userpix**.
 2. Prijunkite USB raktą prie prietaiso.
 3. Paspauskite mygtuką.  **Importuoti vaizdus**
- >> Išsaugoti vaizdai importuojami.

Eksportuoti vaizdus

- ✓ Importavote vaizdus.
- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
- 1. Paspauskite mygtuką.  **Eksportuoti vaizdus**
- >> Išsaugoti vaizdai išsaugomi USB rakte.

Visų savo nuotraukų ištrynimasis

Čia galite importuoti visus vaizdus, kuriuos sukūrėte.

- 1. Paspauskite mygtuką. **Visų savo vaizdų ištrynimasis**
 - > Jūsų paklaus, ar tikrai norite ištrinti paveikslėlius.
- 2. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓
- >> Pranešimas patvirtina, kad visi nuosavi vaizdai buvo ištrinti.

15.7.5 Pagrindiniai prietaiso nustatymai**Pagrindiniai prietaiso nustatymai: Eksportuoti visus**

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
- 1. Paspauskite mygtuką.  **Pagrindiniai prietaiso nustatymai: Eksportuoti visus**
- >> Pagrindiniai prietaiso nustatymai išsaugomi USB rakte.

Pagrindinių prietaiso nustatymų importavimas

- 1. Prijunkite USB raktą su eksportuotais pagrindiniais prietaiso nustatymais prie prietaiso.
- 2. Paspauskite mygtuką.  **Pagrindiniai prietaiso nustatymai: Importuoti visus**
- >> Pagrindiniai prietaiso nustatymai importuojami.

15.7.6 HACCP duomenys

Visus prietaiso užregistruotus HACCP duomenis galite eksportuoti į USB raktą. HACCP duomenis į „ConnectedCooking“ galite perkelti ir automatiškai.

HACCP duomenys: Eksportuoti visus

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
- 1. Paspauskite mygtuką.  **HACCP duomenys: Eksportuoti visus**
- >> HACCP duomenys išsaugomi USB rakte.

HACCP duomenys: Eksportuoti per tam tikrą laikotarpį

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
- 1. Paspauskite mygtuką.  **HACCP duomenys: Eksportuoti per tam tikrą laikotarpį**
- 2. Pasirinkite norimą laikotarpį ir paspauskite mygtuką „Eksportuoti“.
- >> HACCP duomenys apie pasirinktą laikotarpį išsaugomi USB rakte.

15.7.7 Aptarnavimas**Vystytojų protokolai: Eksportuoti visus**

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
- 1. Paspauskite mygtuką.  **Vystytojų protokolai: Eksportuoti visus**
- >> Dabar vystytojų protokolai įkeliami į USB raktą.

Vystytojų protokolai: Eksportuoti per tam tikrą laikotarpį

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Vystytojų protokolai: Eksportuoti per tam tikrą laikotarpį**

>> Dabar galite atsisiųsti tam tikro laikotarpio vystytojų protokolus.

Aptarnavimo ataskaita: Eksportuoti visus

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Aptarnavimo ataskaita: Eksportuoti visus**

>> Dabar aptarnavimo ataskaitos įkeliamos į USB raktą.

Klaidų statistikos žurnalų eksportavimas

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Nukopijuokite klaidų statistikos protokolą į USB raktą**

>> Klaidų statistikos protokolas išsaugomas USB rakte.

15.8 Tinklo nustatymai

NUORODA

Kibernetinio saugumo grėsmė

Prietaisas yra prijungiamas prie tinklo gaminimo sistema su skaitmeniniu valdymu, naudotojo sąsaja ir programinės įrangos integracija. Siekdami užtikrinti kibernetinį saugumą, duomenų apsaugą ir saugų naudojimą, laikykitės šių nurodymų:

1. Prietaiso konfigūravimą ir techninę priežiūrą gali atlikti tik įgalioti ir išmokyti darbuotojai.
2. Reguliariai atnaujinkite RATIONAL programinę įrangą. Galima naudoti tik autentišką ir patvirtintą programinę įrangą. Draudžiama įdiegti nepatvirtintą programinę įrangą – ji gali kelti pavojų saugumui.
3. Prietaisą prijunkite tik prie saugių tinklų (pvz., WPA2/WPA3 WLAN, VLAN LAN). Ryšys su RATIONAL „ConnectedCooking“ ar kitomis paslaugomis turi būti užšifruotas (pvz., HTTPS).
4. Draudžiama atlikti bet kokius neleistinus prietaiso programinės įrangos, aparatinės įrangos ar tinklo konfigūracijos pakeitimus ir tai gali panaikinti prietaiso eksploatavimo saugumą bei garantines ir žalos atlyginimo pretenzijas.
5. Atsakomybė už saugią integraciją į jūsų IT infrastruktūrą tenka operatoriui. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo, nepakankamo apsaugojimo ar neįgaliotų asmenų prieigos.

Jei reikia, sistemos nustatymuose galite aktyvuoti **NTP** pagrįstą laiko sinchronizavimą. Jei **NTP** yra aktyvuotas, klientas turi įsitikinti, ar pateiktas patikimas ir saugus **NTP** serveris.

- **NTP** serveris turi būti kilęs iš patikimos ir kontroliuojamos aplinkos, kad būtų užtikrinti tikslūs ir nuo manipuliavimo apsaugoti laiko duomenys.
- Ryšys su **NTP** serveriu turi būti saugiai užtikrinamas naudojant apsaugotus tinklo segmentus ir tinkamas užkardos taisykles.

Jei norite prijungti įrenginį prie „Wi-Fi“ tinklo, prie kurio reikia jungtis per svetainę, „Wi-Fi“ ryšio užmegzti negalima. Neįmanoma prisijungti prie WLAN tinklų, kuriuose reikia registruotis naudojant svetainę.

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką.  **Tinklas**

3. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką:  **ON**

4. Paspauskite mygtuką.  **WLAN**

> Parodomas visų prieinamų WLAN tinklų sąrašas. WLAN tinklai rikiuojami mažėjančia tvarka, atsižvelgiant į signalo stiprumą.

5. Pasirinkite pageidaujamą WLAN tinklą.

> Būsime paprašyti įvesti WLAN tinklo slaptažodį.

6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓
 - > Sėkmingai sukūrus ryšį, apatinėje eilutėje pasirodo šis simbolis: 
 - > WLAN tinklas pirmiausia rodomas galimų WLAN tinklų sąraše.
 7. Norėdami peržiūrėti išsamią ryšio informaciją, paspauskite šalia WLAN tinklo esantį mygtuką: **V**
 8. Norėdami atsijungti, išsamioje prisijungimo srityje paspauskite mygtuką: **Atsijungti**
 9. Norėdami grįžti į tinklo nustatymų apžvalgą, piktogramų juostoje paspauskite .
- >> **WLAN** tinklo pavadinimas rodomas WLAN srityje.

Optimizuoti tinklo nustatymai leidžia prisijungti prie WLAN tinklų su „Hidden SSID“:

- Paspauskite mygtuką.  **Jungimasis prie WLAN rankiniu būdu.**
- Dabar galite įrašyti tinklo pavadinimą (**SSID**) ir atitinkamą slaptažodį.
- Paspauskite mygtuką. ✓, kad prisijungtumėte.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Tinklo nustatymai**

Informaciją, kaip savo prietaisą prijungti prie WLAN tinklo, rasite čia: WLAN ryšio sukūrimas [► 84]

Informaciją, kaip savo prietaisą prijungti prie tinklo, rasite čia: Tinklo ryšio sukūrimas [► 85]

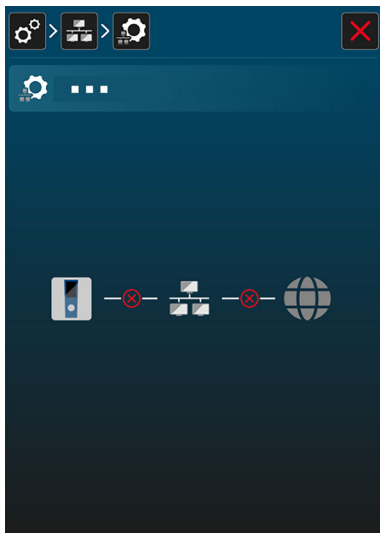
Pradėti tinklo vedlį

Tinklo vedlys padeda jums nustatyti tinklo nustatymus.

1. Paspauskite mygtuką. : **Pradėti tinklo vedlį**
 - > Dabar jūsų bus paklausta, ar reikia pagalbos atliekant tinklo sąrankos nustatymus. Pagalba gali būti suteikta „Wi-Fi“ ryšiu arba LAN ryšiu.
2. Paspauskite mygtuką.  **DHCP aktyvus: OFF**, kad galėtumėte redaguoti šiuos tinklo nustatymus:
 - **IP adresas**
 - **Tinklų sietuvo IP**
 - **Tinklo kaukės IP**
 - **DNS 1**
 - **MAC adresas**
1. Paspauskite mygtuką.  **DHCP aktyvus: ON**, kad galėtumėte redaguoti šiuos tinklo nustatymus:
 - **MAC adresas**

Jei kyla ryšio problemų, galite atlikti tinklo diagnostiką.

1. Paspauskite mygtuką.  *Atlikite tinklo diagnostiką*, kad pamatytumėte, ar jūsų prietaisas prijungtas prie tinklo.



Mygtuku **Tinklo būseną** galima patikrinti, ar yra ryšys su maršrutizatoriumi ir internetu.

15.9 Naudotojo profilis

Naudotojams galite sukurti profilius ir šiems profiliams suteikti prieigos teises. Standartiškai jūsų prietaisui priskiriamas profilis, kurio negalima ištrinti. Galite pridėti iki 10 kitų profilių.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Naudotojo profilis**

Informaciją, kaip sukurti profilius, juos keisti ir perkelti į kitus prietaisus, rasite čia: [Profilio ir teisių valdymas](#)

15.9.1 Profilio aktyvinimas

✓ Sukūrėte profilį. Šia tema taip pat žiūrėkite [Naujos programos sukūrimas](#)

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilio aktyvinimas**
2. Pasirinkite pageidaujamą profilį.
3. Jeigu profiliui priskyrėte slaptažodį, įveskite jį.
4. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓

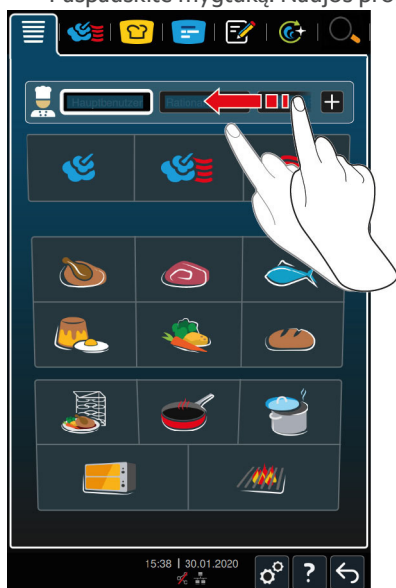
>> Profilis bus nedelsiant suaktyvintas.

>> Kai atidarysite pradinį ekraną, bus rodomas suaktyvintas profilis. Jeigu rodomi keli profiliai, galite slinkti jų sąrašą.

>> Norėdami sukurti naują profilį, paspauskite mygtuką: +

>> Dabar pateksite į profilio nustatymus.

>> Paspauskite mygtuką. [Naujos programos sukūrimas](#).



15.9.2 Profilio koregavimas

✓ Sukūrėte profilį.

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilio apdorojimas**
 - > Dabar galite pasirinkti apdorojamą profilį.

Profilio nustatymai

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilio nustatymai**.

>> Dabar galite atlikti šiuos nustatymus:

- 

Profilio pavadinimo keitimas

-  **Profilio slaptažodžio keitimas**
-  **Kalbos keitimas**
-  **Keisti profilio tipą PASTABA! Profilio tipą gali keisti tik pagrindinis naudotojas.**
-  **Pradinės šalių virtuvės keitimas**
-  **Antrinės šalių virtuvės keitimas**
-  **Profilio ištrynimasis**
-  **Visus elementus, išskyrus parankinius, galima įjungti arba išjungti.**

Meniu juostos pritaikymas

Šia parinktimi galite pasirinkti meniu juostą pagal savo pageidavimus.

1. Paspauskite mygtuką.  **Meniu juostos pritaikymas**

>> Galima reguliuoti šiuos nustatymus:

-  **Pradinis ekranas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Rankiniai režimai** gali būti rodomi arba paslėpti.
-  **iCookingSuite** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **iProductionManager** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Programavimo režimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **iCareSystem** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Paieškos pagalbiklis** gali būti rodomas arba paslėptas.

Ekrano sukūrimas ir apdorojimas

1. Paspauskite mygtuką **ON** arba **OFF**, parinktis : Norėdami įjungti arba išjungti parinktį, Sukurkite naują ekraną [▶ 80] sukurkite ir redaguokite ekraną.

Apatinės išnašos reguliavimas

1. Paspauskite mygtuką.  **Apatinės išnašos reguliavimas.**

>> Dabar galite nustatyti, ar pagalba turi būti rodoma ar paslėpta prietaise apatinėje eilutėje. ?

Profilio keitimas

1. Paspauskite mygtuką **ON** arba **OFF**, perjungimo parinktis,  **kadbūtų** galima įjungti arba išjungti profilį

„iCookingSuite“ pritaikymas

1. Paspauskite mygtuką.  **iCookingSuite**

>> Dabar galite atlikti šiuos nustatymus:

-  **Gaminimo parametrų įgaliojimai.** Čia galite pasirinkti parinktį **valdomas** ir **nematomas**.
-  **Drėgmė** gali būti rodoma arba paslėpta.
-  **Darbo kameros temperatūra** gali būti rodoma arba paslėpta.
-  **Vidaus temperatūra** gali būti rodoma arba paslėpta.
-  **Valdymo pulto viršutinė eilutė** gali būti rodoma arba paslėpta.

„iProductionManager“

1. Paspauskite mygtuką.  **„iProductionManager“**

>> Dabar galite atlikti šiuos nustatymus:

-  **Užsakomųjų patiekalų režimas** gali būti rodomas arba paslėptas.

-  **Rankinė čekių lenta** gali būti įjungta arba išjungta.
-  **Laiko čekis** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Čekių lentos redagavimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **„Drag & Drop“ funkcijos leidimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Čekių derinimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Lygmenų priskyrimo leidimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Talpinimas į faktinį laiką** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Papildomas „Drag & Drop“ funkcijos leidimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **„Pop-over“ prieigos leidimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Čekių klonavimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **< Peršokimas į dabartinį laiką** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Pagalbinė padėties nustatymo priemonė** gali būti rodoma arba paslėpta.
-  **Leidimas slinkti** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Mastelio keitimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Garų leidimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Įkaitinimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Planavimo tarpų užpildymas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Laiko optimizavimas** gali būti rodomas arba paslėptas.
-  **Energijos optimizavimas** gali būti rodomas arba paslėptas.

Šia tema taip pat žiūrėkite

-  [Profilio įtraukimas \[► 79\]](#)

15.9.3 Profilio įtraukimas

Čia galite pridėti naują profilį.

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilio įtraukimas**

>> Dabar galite pridėti naują profilį.

1. Paspauskite mygtuką.  **iš esamo profilio sukurti profilį iš jau esančio profilio**. Dabar galite redaguoti visus naujai pridėto profilio nustatymus meniu punkte  **Profilio redagavimas**. [► 77]
2. Paspauskite mygtuką.  **iš profilio šablono, kad sukurtumėte naują profilį pagal profilio šablono**.

15.9.4 Ekranų apdorojimas

✓ Jūs sukūrėte naują ekraną.

1. Paspauskite mygtuką.  **Redaguoti ekraną**

> Rodomos meniu juostos funkcijos ir sumanieji pagalbininkai.

2. Paspauskite norimą mygtuką.

> Rodomos visos galimos funkcijos.

-  **Rankiniu būdu gamindami maistą**, galite pasirinkti  **garo**,  **garo**, **garo ir karšto oro derinį** ir  **karšto oro režimus**.
-  **iCookingSuite** „iCookingSuite“ srityje galima rasti visas išmanaus gamtinimo eigas.
-  **Programavimo režimo** srityje yra visos rankinės ir išmaniosios programos, taip pat krepšeliai. Jei dar nesukūrėte jokių programų ar krepšelių, ši sritis bus tuščia.
-  **iCareSystem** srityje galima rasti visus valymo režimus [► 88] ir valymo programas [► 89].

1. Paspauskite kiekvieną funkciją, kurią norite priskirti ekranui.

- > Funkcija pažymima ★.
- 2. Norėdami patikrinti ekrano funkcijų spektrą, paspauskite mygtuką: ★
- 3. Norėdami pašalinti funkciją iš ekrano meniu, paspauskite mygtuką: 🗑️
- 4. Norėdami suteikti ekrano meniu pavadinimą, paspauskite mygtuką: ✎
- 5. Įveskite pavadinimą.
- 6. Norėdami išsaugoti ekrano meniu, paspauskite mygtuką: ☑️
- >> Grįšite prie apžvalgos.
- 1. Norėdami profiliui priskirti ekrano meniu, paspauskite mygtuką: 🍷 **Apdoroti profilį**
- 2. Pasirinkite pageidaujamą profilį.
- 3. Paspauskite mygtuką. 📺 **Meniu juostos pritaikymas**
- 4. Paspauskite mygtuką, esantį už ekrano meniu: **Ijungti**
- 5. Norėdami grįžti į naudotojo profilių apžvalgą, piktogramų juostoje paspauskite 🍷.
- >> Suaktyvinus profilį [► 77], meniu juostoje pasirodo naujas ekrano meniu.

15.9.5 Sukurkite naują ekraną

1. Paspauskite mygtuką. ⚙️
2. Paspauskite mygtuką. 🍷
3. Paspauskite mygtuką. 📺
4. **Redakatoriaus ekrane** dabar galite sukurti savo ekraną.
5. Paspauskite kiekvieną funkciją, kurią norite priskirti ekranui arba iš jo pašalinti.
6. Norėdami pavadinti ekraną, teksto laukelyje įveskite pavadinimą.
7. Norėdami išsaugoti savo pakeitimus, paspauskite mygtuką: ☑️

15.10 Aptarnavimas

1. Paspauskite mygtuką. ⚙️
2. Paspauskite mygtuką. 🛠️ **Aptarnavimas**

Galite naudotis šia informacija:

- Informacija apie prietaiso tipą / programinės įrangos versiją 📄
- Informacija apie serijos numerį 📄
- Karštoji linija – virėjas [► 97] 🍷
- Karštoji linija – techninis aptarnavimas [► 97] 🛠️
- Aptarnavimo lygmuo 🛠️

Šia funkcija gali naudotis tik RATIONAL techninės priežiūros partneriai.

- Programinės įrangos naujinimo informacija [► 80] 📄
- Įdiegtos programinės įrangos versija [► 81]
- Aptarnavimo pranešimai per pastarąsias 14 dienų 🛠️
- Atvirojo kodo licencijos 📄.

15.10.1 Programinės įrangos naujinimo informacija

Čia pamatysite, kokia programinės įrangos versija įdiegta jūsų prietaise. Jeigu savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ ir suaktyvinote funkciją **Automatinis programinės įrangos naujinimo atsisaiuntimas**, programinės įrangos naujinimais galėsite naudotis automatiškai. Papildomą informaciją rasite čia: Automatinis programinės įrangos naujinimas [► 87] Jeigu pasirodo nauja programinės įrangos versija, rodoma aktuali programinės įrangos versija ir mygtukas **Įdiegimo paleidimas** yra aktyvus.

1. Paspauskite mygtuką.  **Įdiegimo paleidimas**

>> Bus atliktas programinės įrangos naujinimas ir prietaisas bus paleistas iš naujo.

15.10.2 Įdiegtos programinės įrangos versija

Čia rasite visą informaciją apie įdiegtą programinės įrangos versiją ir įrengtus pagalbos paketus.

15.11 „ConnectedCooking“

NUORODA

Jeį nerodomas „aktyvinimo kodas“, dar negalima prisijungti prie „ConnectedCooking“ serverio.

Galimos priežastys:

- Turi būti įdiegtas DNS vardo skyra, skirta www.connectedcooking.com.
- Variantas su DHCP: DHCP aktyvus – IP adresą suteikia tinklas.
- Variantas be DHCP: tinklo operatorius turi pateikti IP adresą, potinklio šabloną, tinklų sietuvą, DNS serverį, tada juos galima prietaise įvesti rankiniu būdu.
- Užkardos prievadai 443 ir 8883 laisvi (protokolas: HTTPS ir MQTT) išeinančiam ryšiui su paskirties priegloba: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Tinklas su MAC filtru: MAC adresus galima nuskaityti kombinuotojo garinėje orkaitėje arba jų užklausti klientų aptarnavimo tarnyboje *Šie nustatymai atitinka namų maršrutizatoriaus standartinius nustatymus“

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**

Informaciją, kaip prijungti savo prietaisą prie „ConnectedCooking“ ir kokiomis funkcijomis galite naudotis, rasite čia: „ConnectedCooking“ [► 86]

Jeigu jūsų prietaisas prijungtas prie „ConnectedCooking“, galite pasirinkti toliau nurodytas nustatymo galimybes.

1. Paspauskite mygtuką. 

>> Galite prisijungti prie „ConnectedCooking“ naudodamiesi jau turima savo paskyra.

1. Paspauskite mygtuką. 

>> Galite anonimiškai prisijungti prie „ConnectedCooking“ be paskyros.

Automatinis laiko sinchronizavimas

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Automatinis laiko sinchronizavimas nebus atliekamas paspaudus **OFF**. Paspaudus **ON**, įvyksta automatinis laiko sinchronizavimas.

Automatinis HACCP duomenų perdavimas

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Jūsų prietaisas HACCP duomenų į „ConnectedCooking“ automatiškai neperduoda, kai paspaudžiate **OFF**. Kai tik paspaudžiate mygtuką **ON**, prietaisas automatiškai perduoda HACCP duomenis į „ConnectedCooking“.

Nuotolinė prieiga

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Nuotolinė prieiga negalima, kai paspaudžiate **OFF**. Jeigu paspausite **ON**, jūsų įrenginį galima bus valdyti nuotoliniu būdu per „ConnectedCooking“.

Programinės įrangos naujinimas

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Programinės įrangos atnaujinimai nebus atliekami automatiškai, paspaudus **OFF**. Jeigu paspausite **ON**, programinės įrangos atnaujinimas bus atliktas automatiškai.

Prijungti automatiškai

Jei prietaiso tinklo ryšys prarastas, jūsų įrenginys automatiškai prisijungs iš naujo prie „ConnectedCooking“ atkūrus tinklo ryšį. Jei to nenorite, galite išjungti šią funkciją.

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Jūsų prietaisas atjungia ryšį su „ConnectedCooking“ paspaudus **OFF**. Paspaudus **JUNGIMO** mygtuką, prietaisas vėl automatiškai prisijungia prie „ConnectedCooking“

Atsijungti

Bet kuriuo metu galite atsisakyti „ConnectedCooking“ prenumeratos. Ryšio duomenys ištrinami. Jei norite iš naujo prijungti įrenginį naudodami „ConnectedCooking“, turite iš naujo jį priregistruoti.

1. Paspauskite mygtuką. 

>> Jūsų paklaus, ar norite atsijungti nuo „ConnectedCooking“. Patvirtinus šį procesą, jūsų prietaisas nedelsiant atjungiamas nuo „ConnectedCooking“.

16 Virtuvės valdymas

16.1 Higienos valdymas

16.1.1 Įrašyti HACCP duomenys

Įrašomi šie kiekvienos partijos HACCP duomenys:

- Partijos numeris
- Prietaiso tipas
- Serinis numeris
- Programinės įrangos ir pagalbos versija
- Data ir laikas
- Valymo programa
- Rankinio dušo plovimas
- Darbo kameros temperatūra
- Nustatytoji vidaus temperatūra
- Išmatuotoji vidaus temperatūra
- Laikas (hh:mm:ss)
- Temperatūros mato vienetas
- Prijungimas prie energijos optimizavimo sistemos
- Gaminimo eigos pavadinimas ir ID
- Darbo kameros durelių atidarymas / uždarymas
- Režimo pakeitimas
- Automatinis valymas

16.1.2 HACCP duomenų eksportavimas

Esant maksimaliam naudojimui HACCP duomenys prietaise saugomi 14 dienų. Šiuo laikotarpiu galite duomenis atsisiųsti. Papildomą informaciją rasite čia: HACCP duomenų eksportavimas [► 74] Esant atitinkamai trumpesnei eksploataavimo trukmei, galimas ilgesnis laikotarpis.

16.1.3 Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“

Jeigu sujungėte savo prietaisą su „ConnectedCooking“, galite nustatyti, kad HACCP duomenys būtų automatiškai perkeliama į „ConnectedCooking“ užbaigus gaminimo eigą.

✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ [► 86].

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**
3. Šalia **Automatinis HACCP duomenų perkėlimas** paspauskite mygtuką:  **IJ.**

>> Dabar gaminimo eigos pabaigoje HACCP duomenys bus perkeliama automatiškai. Duomenis galite peržiūrėti connectedcooking.com arba „ConnectedCooking“ programėlėje.

16.2 Prietaiso įjungimas į tinklą.

Kai sujungiate savo prietaisus, galite naudotis šiomis galimybėmis:

- Abiejų „Combi-Duo“ prietaisų valdymas vienu prietaisu.
- Prietaisų prijungimas prie „ConnectedCooking“.

Jeigu norite sujungti „Combi-Duo“ prietaisus, kreipkitės į savo RATIONAL techninės priežiūros partnerius.

NUORODA

Kibernetinio saugumo grėsmė

Prietaisas yra prijungiamas prie tinklo gaminimo sistema su skaitmeniniu valdymu, naudotojo sąsaja ir programinės įrangos integracija. Siekdami užtikrinti kibernetinį saugumą, duomenų apsaugą ir saugų naudojimą, laikykitės šių nurodymų:

1. Prietaiso konfigūravimą ir techninę priežiūrą gali atlikti tik įgalioti ir išmokyti darbuotojai.
2. Reguliariai atnaujinkite RATIONAL programinę įrangą. Galima naudoti tik autentišką ir patvirtintą programinę įrangą. Draudžiama įdiegti nepatvirtintą programinę įrangą – ji gali kelti pavojų saugumui.
3. Prietaisą prijunkite tik prie saugių tinklų (pvz., WPA2/WPA3 WLAN, VLAN LAN). Ryšys su RATIONAL „ConnectedCooking“ ar kitomis paslaugomis turi būti užšifruotas (pvz., HTTPS).
4. Draudžiama atlikti bet kokius neleistinus prietaiso programinės įrangos, aparatinės įrangos ar tinklo konfigūracijos pakeitimus ir tai gali panaikinti prietaiso eksploatavimo saugumą bei garantines ir žalos atlyginimo pretenzijas.
5. Atsakomybė už saugią integraciją į jūsų IT infrastruktūrą tenka operatoriui. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo, nepakankamo apsaugojimo ar neįgaliotų asmenų prieigos.

Jei reikia, sistemos nustatymuose galite aktyvuoti **NTP** pagrįstą laiko sinchronizavimą. Jei **NTP** yra aktyvuotas, klientas turi įsitikinti, ar pateiktas patikimas ir saugus **NTP** serveris.

- **NTP** serveris turi būti kilęs iš patikimos ir kontroliuojamos aplinkos, kad būtų užtikrinti tikslūs ir nuo manipuliavimo apsaugoti laiko duomenys.
- Ryšys su **NTP** serveriu turi būti saugiai užtikrinamas naudojant apsaugotus tinklo segmentus ir tinkamas užkardos taisyklės.

16.2.1 WLAN ryšio įrengimas

Jei norite prijungti įrenginį prie „Wi-Fi“ tinklo, prie kurio reikia jungtis per svetainę, „Wi-Fi“ ryšio užmegzti negalima. Neįmanoma prisijungti prie WLAN tinklų, kuriuose reikia registruotis naudojant svetainę.

1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite mygtuką.  **Tinklas**
 3. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką:  **ON**
 4. Paspauskite mygtuką.  **WLAN**
 - > Parodomas visų prieinamų WLAN tinklų sąrašas. WLAN tinklai rikiuojami mažėjančia tvarka, atsižvelgiant į signalo stiprumą.
 5. Pasirinkite pageidaujamą WLAN tinklą.
 - > Būsime paprašyti įvesti WLAN tinklo slaptažodį.
 6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: 
 - > Sėkmingai sukūrus ryšį, apatinėje eilutėje pasirodo šis simbolis: 
 - > WLAN tinklas pirmiausia rodomas galimų WLAN tinklų sąraše.
 7. Norėdami peržiūrėti išsamią ryšio informaciją, paspauskite šalia WLAN tinklo esantį mygtuką: **V**
 8. Norėdami atsijungti, išsamioje prisijungimo srityje paspauskite mygtuką: **Atsijungti**
 9. Norėdami grįžti į tinklo nustatymų apžvalgą, piktogramų juostoje paspauskite .
- >> **WLAN** tinklo pavadinimas rodomas WLAN srityje.

Optimizuoti tinklo nustatymai leidžia prisijungti prie WLAN tinklų su „Hidden SSID“:

- Paspauskite mygtuką.  **Jungimasis prie WLAN rankiniu būdu.**
- Dabar galite įrašyti tinklo pavadinimą (**SSID**) ir atitinkamą slaptažodį.
- Paspauskite mygtuką. , kad prisijungtumėte.

16.2.2 Tinklo kabelio prijungimas

Prietaise seriniu būdu yra tinklo kabelis. Norėdami prietaisą prijungti prie tinklo ir užtikrinti prietaiso apsaugą nuo vandens srovės iš visų pusių, naudokite šių savybių tinklo kabelį:

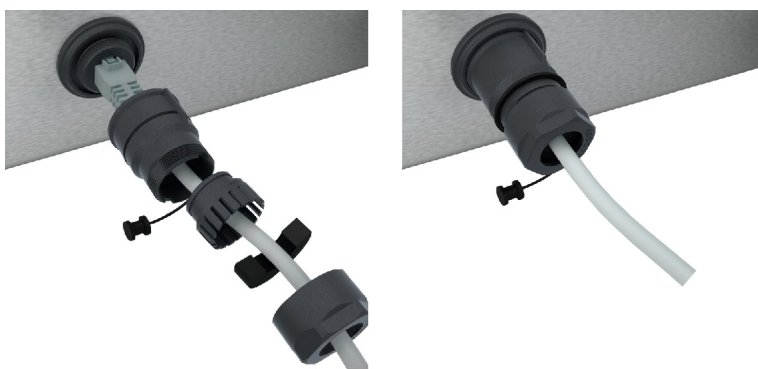
- 6 kategorijos tinklo kabelis
- maksimalus kištuko ilgis 45 mm
- kištuko skersmuo 18,5 mm
- kabelio skersmuo nuo 5,5 iki 7,5 mm

⚠ ATSARGIAI

Funkcinės dalys aplink tinklo jungtį gali įkaisti daugiau kaip 60°C

Galite nudegti, jeigu tinklo kabelį prijungiate prie prietaiso, kuris kaip tik yra naudojamas arba ką tik buvo naudojamas.

1. Prieš prijungdami tinklo kabelį leiskite prietaisui atvėsti.



1. Nusukite apsauginį dangtelį.
2. Užmaukite atskiras apsauginio dangtelio dalis ant tinklo kabelio.
3. Įkiškite tinklo kabelį į tinklo jungtį.
4. Priveržkite apsauginį dangtelį.

16.2.3 Tinklo ryšio įrengimas

- ✓ Turite visus tinklo ryšio duomenis.

1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką. **Tinklo nustatymai**
3. Paspauskite mygtuką. **LAN**
4. Paspauskite mygtuką. **IP IP tinklas**
5. Įveskite tinklo IP adresą.
6. Paspauskite mygtuką. **IP Tinklų sietuvo IP**
7. Įveskite tinklų sietuvo IP adresą.
8. Paspauskite mygtuką. **IP IP Netmask**
9. Įveskite IP potinklio adresą (IP Netmask).
10. Norėdami klientui per serverį siųsti tinklo konfigūraciją, suaktyvinkite DHCP. Paspauskite mygtuką. **IP DHCP**.
 - > Dabar IP adresas, tinklų sietuvas ir DNS konfigūruojami automatiškai.
11. Paspauskite mygtuką. **IP DNS 1 (tinkamesnis)**
12. Įveskite DNS serverio adresą.

16.3 „ConnectedCooking“

„ConnectedCooking“ yra moderniausias RATIONAL jungimo į tinklą sprendinys. Nesvarbu, kiek „RATIONAL“ prietaisų turite – vieną ar kelis – „ConnectedCooking“ siūlo visiškai naujas, patogias naudojimo galimybes. Vienintelis dalykas, kurį turėtumėte padaryti – prijungti savo RATIONAL prietaisą prie tinklo ir prisiregistruoti connectedcooking.com.

„ConnectedCooking“ vienu metu matote „Online“ būklę, išsamią valymo informaciją, darbo statistiką ir ar laikomasi HACCP nuostatų. Be to, galite naudotis šiomis ypatybėmis:

- **Tiesioginiai pranešimai**

Visa informacija apie pakrovimą, paruošimą ar aptarnavimą jums bus siunčiama realiu laiku ten, kur tik panorėsite.

- **Gaminimo eigų perkėlimas ir administravimas**

Perkelkite pasiteisinusias gaminimo eigas automatiškai į visus jūsų įmonės prietaisus.

- **Automatiniai programinės įrangos naujiniai**

Programinės įrangos naujiniai Jums visuomet bus pateikiami nemokamai ir automatiškai.

Be to, svetainėje connectedcooking.com rasite daug mūsų profesionalų pateikiamų receptų bibliotekų, patarimų ir triukų bei daugybę vaizdo įrašų apie taikymą.

16.3.1 Prietaiso prijungimas prie „ConnectedCooking“

Kai prijungiate savo įrenginį prie „ConnectedCooking“, galite naudotis šiomis ypatybėmis:

- Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“ [► 83]
- Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“ [► 98]

Prietaiso valdymas naudojantis „ConnectedCooking“

- įrenginių valdymo kontrolė nuotoliniu būdu

✓ Sukūrėte tinklo ryšį.

✓ Prisiregistravote svetainėje connectedcooking.com.

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką „**ConnectedCooking**“

3. Pirmajame skirtuke pasirinkite, kurį serverį norite naudoti ryšiui. Galima pasirinkti tarptautinį serverį **iot.com** arba kinų serverį **iot.cn**.

4. Prisijunkite prie savo „ConnectedCooking“ paskyros.

> Įveskite savo registracijos duomenis arba pasirinkite registraciją naudojant QR kodą.

5. Paspauskite mygtuką, esantį šalia **Prisijungti: Prisijungti**

> Netrukus bus parodytas devynženklis PIN kodas ir QR kodas. Jei po ranka neturite išmaniojo telefono, galite užsiregistruoti www.connectedcooking.com. Jei turite išmanųjį telefoną, galite nuskaityti QR kodą.

6. Taip pat galite užsiregistruoti naudodami automatinį registratorių. Tačiau tokiu atveju galėsite naudotis tik pagrindinėmis funkcijomis.

Registracija be išmaniojo telefono

1. Pasižymėkite PIN kodą.

2. Prisijunkite svetainėje www.connectedcooking.com.

3. Spustelėkite piktogramą: **Įrenginio valdymas**

4. Pasirinkite: **Prietaisų apžvalga**

5. Spustelėkite piktogramą: Raudonas apskritimas su +

6. Įveskite įrenginio pavadinimą laukelyje **Pavadinimas**.

7. Laukelyje **Aktyvinimo raktas** įveskite PIN kodą, kuris buvo rodomas įrenginyje.

>> Netrukus įrenginys bus rodomas „ConnectedCooking“ įrenginių apžvalgoje.

- >> Ekrane rodoma, kad įrenginys yra prijungtas prie „ConnectedCooking“ serverio. Apatinėje eilutėje pasirodo simbolis: 
- >> Gausite el. laišką su patvirtinimu, kad įrenginys sėkmingai užregistruotas.

Registracija naudojantis išmaniuoju telefonu

- ✓ Savo išmaniajame telefone įdiekite programėlę, kuria naudodamiesi galite skenuoti QR kodus.
- ✓ Savo išmaniajame telefone įdiekite „ConnectedCooking“ programėlę.
- 1. Nuskenуйте QR kodą.
- >> Netrukus įrenginys parodys, kad jis yra prijungtas prie „ConnectedCooking“ serverio. Apatinėje eilutėje pasirodo simbolis: 
- >> Įrenginys rodomas „ConnectedCooking“ įrenginių apžvalgoje.
- >> Gausite el. laišką su patvirtinimu, kad įrenginys sėkmingai užregistruotas.

16.4 Programinės įrangos naujinimas

Automatinis programinės įrangos naujinimas naudojantis „ConnectedCooking“

- ✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“.
- 1. Paspauskite mygtuką. 
- 2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**
- 3. Norėdami suaktyvinti funkciją **Automatinis programinės įrangos naujinio atsisiuntimas**, paspauskite mygtuką:  **!J.**
- 4. Paspauskite mygtuką. 
- 5. Paspauskite mygtuką.  **Aptarnavimas**
- 6. Paspauskite mygtuką.  **Programinės įrangos naujinimo informacija**
- 7. Paspauskite mygtuką. **Įdiegimo paleidimas**
- >> Bus atliktas programinės įrangos naujinimas ir prietaisas bus paleistas iš naujo.

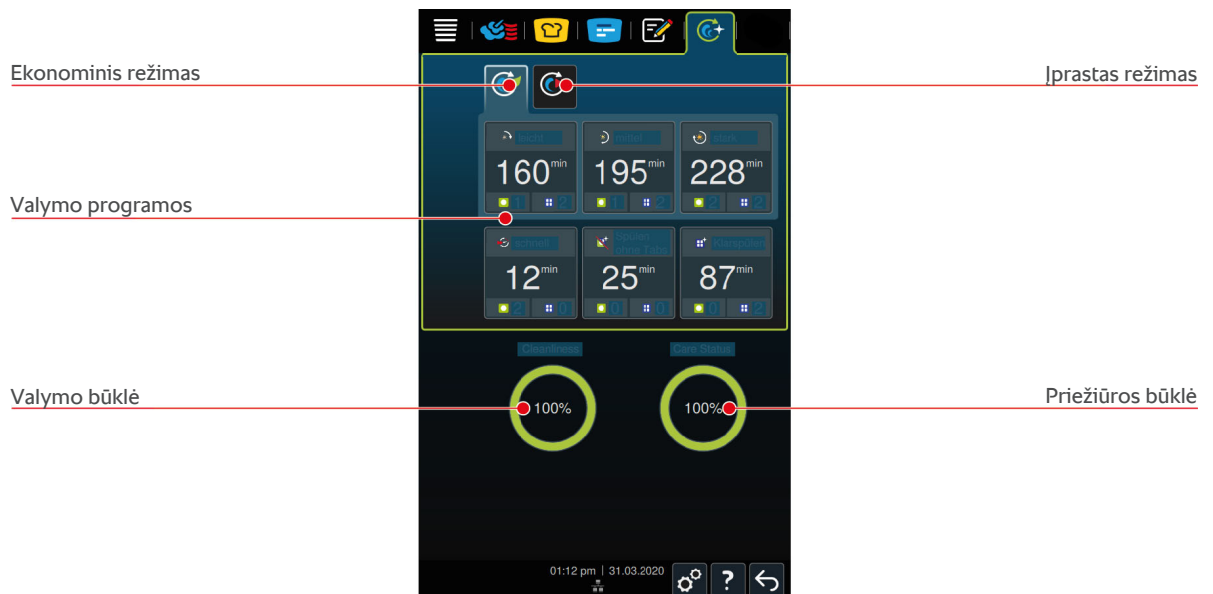
Programinės įrangos naujinimas naudojantis USB

- ✓ Prijungėte USB raktą prie prietaiso su programinės įrangos naujiniu.
- ✓ Pasirodys pranešimas, kad buvo aptiktas programinės įrangos naujinys.
- 1. Patvirtinkite pranešimą, kad reikia atlikti programinės įrangos naujinimą.
- >> Bus atliktas programinės įrangos naujinimas ir prietaisas bus paleistas iš naujo.

17 Automatinis valymas „iCareSystem“



„iCareSystem“ yra išmani iCombi Pro valymo ir kalkių šalinimo sistema. Ji atpažįsta esamą prietaiso užterštumo laipsnį ir pasiūlo idealią valymo programą bei optimalius priežiūros priemonių kiekius.



17.1 Bendrieji saugos nurodymai

- Automatiniam valymui naudokite tik gamintojo rekomenduojamas „Active Green“ valymo tabletes ir priežiūros tabletes.
- Nenaudokite jokių raudonų valiklių.

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

- Prieš paleisdami automatinį valymą, palaukite, kol įrenginys ir visos funkcinės dalys atvės.

Taip išvengsite sunkių cheminių nudegimų:

- Priežiūros ir cheminės priemonės sukelia sunkius cheminius odos nudegimus ir rimtus akių sužalojimus. Valydami prietaisą dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir atsparias cheminėms medžiagoms apsaugines pirštines.
- Automatinio valymo metu darbo kameros durelės turi būti uždarytos. Priešingu atveju gali išsiveržti esdinančių priemonių ir karštų garų. Jeigu automatinio valymo metu atidarysite darbo kameros dureles, pasirodys komanda vėl uždaryti dureles.
- Automatinio valymo metu nepalikite termoadatos kabėti iš įrenginio. Gali būti pažeista darbo kameros tarpinė ir ištėkėti esdinančios priežiūros priemonės.
- Nevalykite iš išorės įstatomos termoadatos automatinio valymo būdu.
- Prieš įkaitindami įrenginį ir prieš pradėdami gaminti patiekalus, pašalinkite visus priežiūros produktus ir jų likučius.

Tinkamai elkitės su priežiūros priemonėmis:

- Jeigu priežiūros priemonės liečiate be atsparių cheminėms medžiagoms pirštinių arba jūsų oda lietsi prie „Active Green“ valymo tablečių, paveiktas odos vietas 10 minučių plaukite tekančiu vandeniu.
- Jeigu priežiūros priemonių patenka į akis, 15 minučių skalaukite tekančiu vandeniu. Išimkite dėvimus akių lęšius.
- Jeigu prarijote priežiūros priemonių, skalaukite burną vandeniu ir nedelsdami išgerkite pusę litro vandens. Nesistenkite sukelti vėmimo.
- Nedelsdami skambinkite apsinuodijimų centrui arba gydytojui.

17.2 Valymo režimai

Naudojant valymo programas **lengvas**, **vidutinis** ir **stiprus** galimi 2 valymo režimai:



Ekonominis režimas

Jeigu pasirinksite šį valymo režimą, Valymo programos [► 89] prietaisui valyti naudos mažiau priežiūros priemonių. Tačiau valymo programos veiks ilgiau, nei įprastu režimu.



Įprastas režimas

Jeigu pasirinksite šį valymo režimą, Valymo programos [► 89] prietaisui valyti naudos daugiau priežiūros priemonių. Valymo programos veiks trumpiau, nei ekonominiu režimu.

17.3 Valymo programos

Galite naudotis šiomis valymo programomis:

Programa	Režimas	Aprašymas	Priežiūros priemonė
Lengva	Ekonominė / įprasta	Tinka šalinti nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminant prietaise iki 200 °C.	- Valymo tabletės „Active Green“ - Priežiūros tabletės
vidutinis	Ekonominė / įprasta	Tinka šalinti nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminimo eigų su kepimu (kepsninėje arba įprastai) metu.	- Valymo tabletės „Active Green“ - Priežiūros tabletės
stiprus	Ekonominė / įprasta	Tinka šalinti stiprius nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminimo eigų su kepimu (kepsninėje arba įprastai) metu.	- Valymo tabletės „Active Green“ - Priežiūros tabletės
greitai	–	Tinka tarpiniam valymui, kad per trumpą laiką būtų pašalinti dideli nešvarumai.	Valymo tabletės „Active Green“
Plovimas be tablečių	–	Tinka lengviems tirpiems vandenyje nešvarumams šalinti. Ši valymo programa neatstato priverstinio valymo.	–
Skalavimas	–	Tinka šalinti kalkingus nešvarumus, kurie atsirado gaminimo eigų su kepimu ar gaminimo garuose metu. Ši valymo programa neatstato priverstinio valymo.	Priežiūros tabletės



PATARIMAS

Jeigu jūsų prietaisas prijungtas prie minkšto vandens tiekimo, reikia minkšto vandens perjungiklį nustatyti į padėtį „Minkštas vanduo“.

17.4 Valymo ir priežiūros būklė

„iCareSystem“ automatiškai atpažįsta jūsų prietaiso valymo ir priežiūros būklę.

Valymo būklė

- Jeigu indikatorius yra žalias, prietaisas yra švarus.
- Jeigu indikatorius yra geltonas, prietaisas yra užsiteršęs. Tačiau ir toliau prietaisu galite gaminti patiekalus, kol bus paprašyta atlikti valymą.
- Jeigu indikatorius yra raudonas, prietaisas yra stipriai užsiteršęs. Nedelsdami paleiskite valymo programą, bet ne vėliau kaip tada, kai kitą kartą bus paprašyta atlikti valymą.
- Jei indikatorius yra baltas, tuomet valymo būseną yra ties 0 %.

Priežiūros būklė

- Jeigu priežiūros būklės indikatorius yra žalias, garų generatoriuje kalkių nėra.

- Jeigu indikatorius yra geltonas, garų generatorius yra lengvai užkalkėjęs
- Jeigu indikatorius yra raudonas, garų generatorius yra stipriai užkalkėjęs. Nedelsdami paleiskite valymo programą, bet ne vėliau kaip tada, kai kitą kartą bus paprašyta atlikti valymą.

17.5 Automatinio valymo paleidimas

- ✓ Grotelių stovai tinkamai patalpinti darbo kameroje.
- 1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
 - > Jeigu darbo kameros temperatūra viršija 50 °C, parodomas pranešimas: **Darbo kamera per karšta**
- 2. Norėdami sumažinti darbo kameros temperatūrą, paleiskite Atvėsavimo funkciją [► 33].
- 3. Pasirinkite pageidaujamą Valymo programą [► 89].
- 4. Atidarykite darbinės kameros dureles.
- 5. Iš darbo kameros ištraukite visas talpas ir skardas.
- 6. Paverskite kairįjį grotelių stovą į darbo kamerą.



- 7. **⚠️ISPĖJIMAS! Cheminio nudegimo pavojus! Dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti naudodami valymo tabletes „Active Green“ ir priežiūros priemones.** Išpakuokite nurodytą valymo tablečių „Active Green“ kiekį ir sudėkite jas į oro kanalo įgilinimą.
- 8. Išpakuokite nurodytą priežiūros tablečių kiekį ir sudėkite jas į priežiūros stalčių.
- 9. Uždarykite darbinės kameros dureles.
- >> Automatinis valymas paleidžiamas.
- >> Pasibaigus automatiniam valymui, pasigirsta signalas.



PATARIMAI

- Jeigu automatinio valymo metu darbo kameroje susidaro putų nors naudojote rekomenduojamą valymo tablečių „Active Green“ kiekį, kito automatinio valymo metu sumažinkite tablečių kiekį. Jeigu ir toliau susidaro putų, kreipkitės į savo RATIONAL techninės priežiūros partnerį.

17.6 Automatinio valymo nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti visas automatines valymo programas.

- 1. Paspauskite mygtuką. 
 - > Bus klausiama, ar tikrai norite atšaukti valymą. Rodoma, kiek laiko užtruks nutraukimo procesas.
- 2. Paspauskite mygtuką. 
- 3. Atidarykite darbinės kameros dureles.
- 4. **⚠️ISPĖJIMAS! Cheminio nudegimo pavojus! Dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti naudodami valymo tabletes „Active Green“.** Ištraukite valymo tabletes „Active Green“ iš darbo kameros ir jas išmeskite.
- 5. Nuplaukite darbo kamerą vandeniu, kad pašalintumėte valymo tablečių „Active Green“ likučius.
- 6. Uždarykite darbinės kameros dureles.

- > Nutraukimas tęsiamas.
- > Pasibaigus nutraukimui, bus prašoma patikrinti darbo kamerą, ar nėra „Active Green“ valymo tablečių likučių.
- 7. Atidarykite darbinės kameros dureles.
- 8. Uždarykite darbinės kameros dureles.
- >> Dabar įrenginys vėl paruoštas naudoti. Rodomas paleidimo ekranas.



PATARIMAS

Jeigu automatinio valymo metu nutrūko elektros energijos tiekimas, automatinis valymas nutraukiamas. Atsinaujinus elektros energijos tiekimui automatinis valymas tęsiamas.

17.7 Priverstinis valymas po darbo valandų

Suaktyvinus priverstinio valymo funkciją, po tam tikro laiko būsite paprašytas išvalyti prietaisą. Su prietaisu galėsite dirbti tik tuomet, kai bus atliktas valymas.

1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką. **Valymas**
3. Paspauskite mygtuką. **Priverstinis valymas**
4. Norėdami suaktyvinti priverstinį valymą, paspauskite mygtuką: **IJ**.
5. Norėdami nustatyti laiką, kuriam praėjus norėsite, kad jūsų būtų paprašyta išvalyti prietaisą, paspauskite mygtuką: **Laikas iki priminimo dėl valymo atlikimo** Prašome atkreipti dėmesį į tai, kad turite nustatyti darbo laiką, o ne fiziškai praėjusį faktinį laiką.
6. Skalėje pasirinkite reikšmę nuo 1 iki 24 valandų.
7. Norėdami nustatyti, kiek valandų po priminimo galima atidėti valymą, paspauskite mygtuką: **Priverstinio valymo uždelsimas**
8. Skalėje pasirinkite reikšmę nuo 1 iki 24 valandų.
- >> Apatinėje eilutėje rodoma, kiek darbo valandų dar užtruks iki valymo atlikimo.

17.8 Valymo planas

Naudodamiesi valymo planu nustatykite, kuriomis savaitės dienomis reikia atlikti priverstinį valymą [► 91]. Jei nustatėte priverstinį valymą, valymo plano sukurti negalima.

1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką. **Valymas**
3. Paspauskite mygtuką. **Valymo planas**
4. Norėdami nustatyti, kaip prietaisas turėtų atsakyti į valymo komandą, paspauskite mygtuką: **Valymo plano laikas**
5. Jei nenorite pranešimo apie valymo laiką, paspauskite mygtuką: **Išjungti**
6. Jei norite, kad valymo metu būtų rodomas įspėjimas, paspauskite mygtuką: **Įspėjimas**
7. Jei prietaisą reikia išvalyti nedelsiant, kai tik pasirodo valymo prašymas, paspauskite mygtuką: **Priverstinis valymas**
8. Norėdami grįžti į valymo tvarkaraščio apžvalgą, paspauskite piktogramų juostoje.
9. Pasirinkite savaitės dieną, kurią turėtų būti atliekamas valymas.
10. Paspauskite mygtuką: **Ijungti**
11. Nustatykite laiką, kada turėtų būti atliekamas valymas.
12. Norėdami grįžti į valymo tvarkaraščio apžvalgą, paspauskite piktogramų juostoje.

18 Priežiūra

ĮSPĖJIMAS

Riebalų ir maisto likučiai darbo kameroje.

Jeigu nepakankamai išvalysite darbo kamerą, kils gaisro pavojus dėl riebalų ir maisto likučių.

1. Prietaisą valykite kasdien.
2. Gaisro atveju darbo kameros duris palikite uždarytas. Taip iš ugnies pašalinamas deguonis. Išjunkite prietaisą. Jeigu ugnis išplito, naudokite gesintuvą, tinkantį gesinti degančius riebalus. Norėdami užgesinti degančius riebalus, niekada nenaudokite vandens ar putų gesintuvų.

18.1 Bendrieji saugos nurodymai

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

- Prieš pradėdami valymo darbus, leiskite prietaisui ir visoms funkcinėms dalims atvėsti.

Taip išvengsite materialinės žalos, sužeidimų arba mirtinų nelaimingų atsitikimų:

- Valydami prietaisą, išskyrus atvejus, kai vykdomas automatinis valymas, atjunkite jį nuo elektros energijos tiekimo.
- Nepurškite cheminių medžiagų atsargų rankiniu dušu ar su bet koku skysčiu.
- Valykite prietaisą kasdien ir tuomet, jeigu naudojate tik rankinį režimą „Garai“.
- Priedų nevalykite naudodami automatinę valymo programą.

18.2 Priežiūros intervalai

Priežiūros intervalas	Funkcinės dalys
Kasdien	▪ Darbo kamera ▪ Darbinės kameros tarpinė ▪ Darbo kameros duralės ▪ Nutekėjimo vonelė ir lovelis ▪ Termoadata ▪ Priedai ▪ Rankinis dušas
Kas savaitę	▪ Išorinės prietaiso pusės ▪ LED dangteliai ▪ Valdymo skydelis ▪ Plastikinės dalys
Kas mėnesį	▪ Garų purkštukas

Funkcinės dalys reikia valyti laikantis priežiūros intervalo, tačiau esant poreikiui jas galima valyti dažniau.

18.3 Priežiūros produktai

Tinkami priežiūros produktai

- Šias funkcines dalis valykite drungnu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu:
 - išorinės prietaiso pusės
 - darbo kameros stiklą
 - LED dangtelius darbo kameroje
 - Darbinės kameros tarpinę

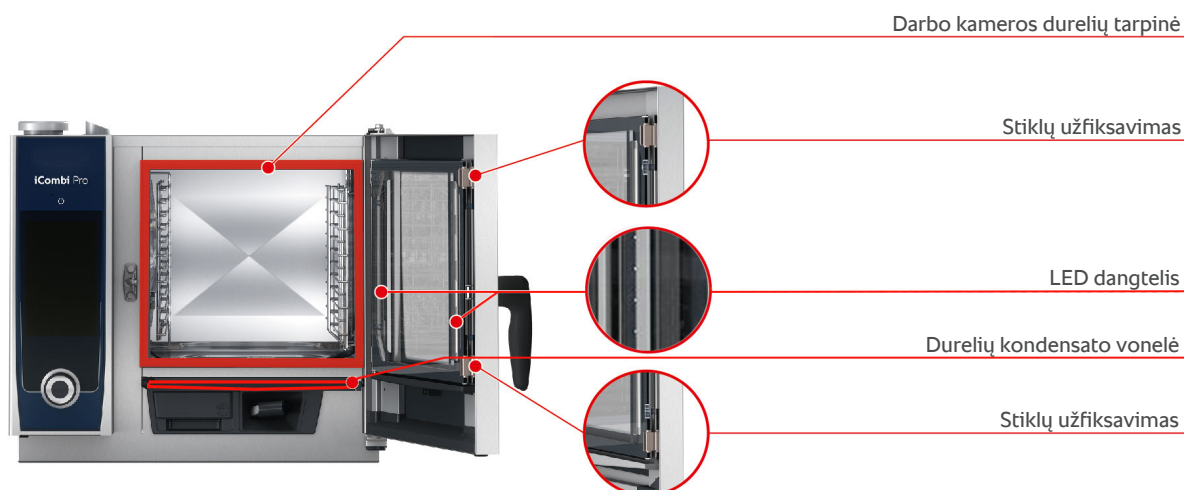
- Priedus valykite šiltu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu.

Netinkami priežiūros produktai

Prietaiso, jo funkcinių dalių ir priedų nevalykite šiomis, netinkamomis priemonėmis:

- abrazyvinėmis valymo priemonėmis
- druskos rūgštimi, medžiagomis, kurių sudėtyje yra sieros ar kitomis deguonį naudojančių medžiagų
- neskiestu alkoholiu, metanoliu ar tirpikliais tokiais, kaip acetonas, benzolis, toluolis ar ksilolis
- orkaičių ir grilio valikliu
- Šveitimo kempinės su šveitimo vilna
- plieno vilna
- aukšto slėgio valymo įtaisais
- aštriais ar smailiais įrankiais

18.4 Darbo kameros durelių valymas



Stiklo valymas

1. Iki galo atidarykite darbo kameros dureles, kol jos užsifiksuos.
2. Lengvai paspausdami atlaisvinkite stiklų fiksatorius.
3. Paeiliui išstumkite darbo kameros durelių stiklus.
4. Darbo kameros stiklus valykite šiltu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu.
5. Palaukite, kol darbo kameros durelių stiklai visiškai išdžius.



LED dangtelių valymas

Išvalę darbo kameros stiklus galite išvalyti ir LED dangtelius. LED dangtelius valykite tik tinkamomis priežiūros priemonėmis ► 92].

LED dangtelis yra tarp vidurinio ir priekinio darbo kameros stiklo.

- ✓ Darbo kameros stiklai yra atrakinti.

1. LED dangtelius valykite šiltu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu.
2. Ploviklio likučius nuvalykite švariu vandeniu ir minkšta šluoste.
3. Palaukite, kol LED dangteliai visiškai išdžius.
4. Vėl užfiksuokite darbo kameros durelių stiklus.

Darbo kameros durelių tarpinės valymas

Jeigu prietaisą eksploatuojate pastoviai ir naudodami aukštą darbo kameros temperatūrą siekiančią virš 260 °C bei gaminatė dažniausiai riebius bei želatinos sudėtyje turinčius patiekalus, darbo kameros durelių tarpinė gali greitai susidėvėti. Siekiant pailginti darbo kameros durelių tarpinės tarnavimo trukmę, ją reikia kasdien valyti.

- ✓ Darbo kameros durelės atidarytos.
- 1. Darbo kameros durelių tarpinę valykite drungnu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu.
- 2. Palaukite, kol darbo kameros durelių tarpinė visiškai išdžius.

Durų kondensato vonelės valymas

Jeigu prietaisą eksploatuojate pastoviai ir naudodami aukštą darbo kameros temperatūrą, siekiančią virš 260 °C, bei gaminatė dažniausiai riebius bei sudėtyje turinčius želatinos patiekalus, darbo kameros durelių tarpinė gali greitai užsiteršti. Kasdien išvalykite, kad užtikrintumėte higienos lygį.

- ✓ Darbo kameros durelės atidarytos.
- 1. Durų kondensato vonelę valykite šiltu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone ir minkštu skudurėliu.
- 2. Įsitikinkite, kad pašalinote maisto likučius, riebalų sankaupas ir apnašas.

Durų kondensato vonelės išleidimo angos ir plokščiojo angos atidarytuvo sandariklio valymas

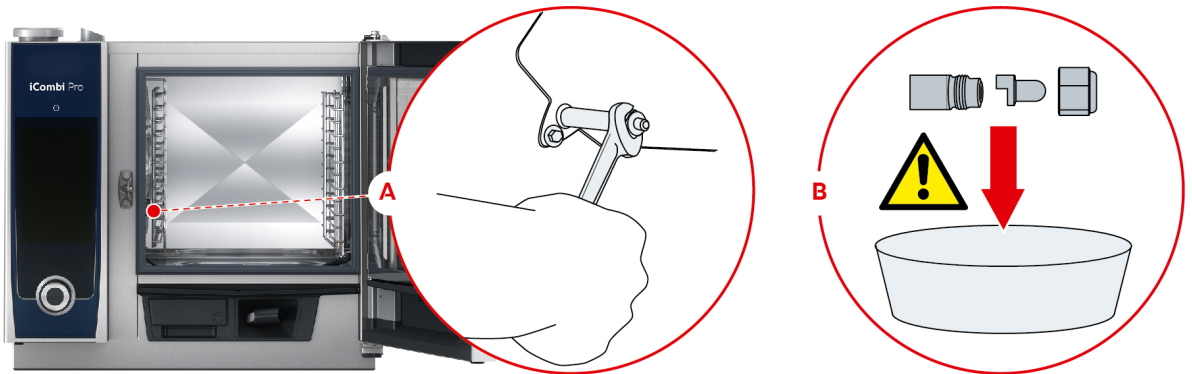
- ✓ Darbo kameros durelės atidarytos.
- 1. Viena ranka atidarykite išleidimo angos atidarytuvą už darbinės kojelės ir tvirtai laikykite.
- 2. Plokščiąjį sandariklį ir išleidimo angą valykite minkštu skudurėliu, drungnu vandeniu ir švelniu plovikliu, kad pašalintumėte apnašas. Tvirtai ranka laikykite išleidimo angos atidarytuvą atviroje padėtyje, kad mechanizmas netyčia neatsikabintų.
- 3. Jei valymo metu plokščiasis sandariklis pasislinktų, vėl įdėkite jį į tinkamą padėtį.

18.5 Garų purkštuko nukalkinimas



Reikalingi įrankiai

- Šešiabriaunis raktas



1. Išjunkite prietaisą.
2. Pakreipkite grotelių stovą ir oro kanalą į darbo kameros centrą.
3. Šešiabriauniu raktu atlaisvinkite garų purkštuko veržlę (A).
4. Nuimkite garų purkštuką.
5. **⚠ SPĖJIMAS! Cheminio nudegimo pavojus! Dėvėkite burnos apsaugą ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti naudodami nukalkinimo priemones.** Įdėkite garų purkštuką į nukalkinimo priemonę (B).
6. Garų purkštuką palikite gulėti nukalkinimo priemonėje, kol ištirps kalkės.
7. Išimkite nukalkintą garų purkštuką iš nukalkinimo priemonės.
8. Kruopščiai praskalaukite garų purkštuką vandeniu ir palikite jį visiškai išdžiūti.
9. Atlikdami veiksmus priešinga eilės tvarka sumontuokite garų purkštuką.

18.6 Oro filtro valymas

NUORODA

Jeigu oro filtras sumontuotas neteisingai, vandens srovė gali įsiskverbti į prietaisą.

Apsauga nuo vandens srovės visomis kryptimis užtikrinama tik kai oro filtras sumontuotas tinkamai.

1. Oro filtrą įstumkite į prietaisą kol jis užsifiksuos.

NUORODA

Nenaudokite smailių daiktų.

Nenaudokite aštrių įrankių, tokių kaip peiliai, norėdami atidaryti oro filtro dangtį, nes galite sugadinti filtro laikiklį.



Reikalingi įrankiai

- Atsuktuvas



1. Įstatykite atsuktuvą į oro filtro dangtelio tarpą ir įspauskite oro filtrą atgal.
2. Ištraukite oro filtrą.
3. Išplaukite oro filtrą indaplovėje ir palaukite, kol jis pilnai išdžius.
 - > Jeigu po plovimo indaplovėje oro filtras lieka nešvarus, jį reikia pakeisti.
4. Kai oro filtras išvalytas, įstumkite jį į prietaisą, kol jis užsifiksuos.

18.7 Rankinio dušo valymas

1. Iki galo ištraukite rankinio dušo žarną ir tvirtai ją laikykite.
2. Rankinį dušą ir žarną nuvalykite minkšta kempine.
3. Norėdami pašalinti įsisenėjusius užkalkėjimus, nuvalykite rankinį dušą ir žarną skiestu maistiniu actu.

18.8 Valdymo skydelio valymas

⚠️ATSARGIAI! Įsipjovimo pavojus! Centrinis nustatymo ratukas yra aštriabriaunis. Valydami centrinį nustatymo ratuką ir po juo esančius paviršius, mūvėkite apsaugines pirštines.

1. Nutraukite centrinį nustatymo ratuką ranka ir nenaudodami įrankių.
2. Išvalykite centrinį nustatymo ratuką ir po juo esančius paviršius minkštu skudurėliu.
3. Vėl užmaukite centrinį nustatymo ratuką.

Jeigu jūsų prietaise įrengtas rakinamas valdymo skydelis, prieš valydami jį atrakinkite ir atidarykite dangtį.

Prieš valydami ekraną, galite jį užrakinti. Tai neleis netyčia įjungti gaminimo eigų, veiksmų ar funkcijų.

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: 
 - > Po kelių sekundžių suaktyvinamas ekrano užraktas ir parodomas simbolis: 
2. nuvalykite ekraną minkštu skudurėliu.
3. Norėdami atrakinti ekraną, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: 

> Rodomas simbolis: 

4. Nutraukite centrinį nustatymo ratuką ranka ir nenaudodami įrankių.
5. Išvalykite centrinį nustatymo ratuką ir po juo esančius paviršius minkštu skudurėliu.
6. Vėl užmaukite centrinį nustatymo ratuką.

18.9 Priedų valymas

NUORODA

Vykdamat automatinį valymą, prietaise nepalikite jokių priedų.

Priedų nepalikite prietaise, jeigu naudojate automatinę valymo programą. Galite sugadinti savo įrenginį ar jo priedus.

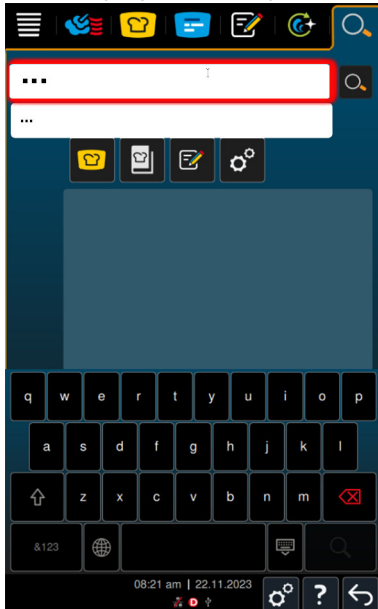
1. Prieš atlikdami valymo darbus, leiskite priedams atvėsti.
2. Minkštu skudurėliu pašalinkite maisto, riebalų, krakmolo ir baltymų sluoksnių likučius.
3. Jeigu priedai stipriai užšiteršę, užmerkite juos šiltame vandenyje ir po to pašalinkite nešvarumus minkštu skudurėliu.

19 Įkvėpimas ir pagalba

19.1 Paieškos asistentas

Jūsų gaminimo sistemos paieškos asistentas palengvina išmaniųjų gaminimo eigų, nuosavų programų, nustatymų ir naudojimo pavyzdžių paiešką.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: .
2. Įveskite paieškos terminą. Integruota tekstinė paieška užtikrina tikslius rezultatus, nepaisant galimų rašybos klaidų ar panašios rašybos.



- > Bakstelėjus, paieškos rezultatai pateikiami nustatyta prietaiso kalba. Kadangi rodomas kelias, galima atsekti rasto rezultato vietą prietaise.
 - > Paieškos rezultatai skirstomi į šias kategorijas: „iCookingSuite“ , naudojimo pavyzdžiai , nuosavos programos  ir nustatymai .
 - > Rezultatus galite filtruoti pagal išmaniąsias gaminimo eigas, nuosavas programas, nustatymus ir naudojimo pavyzdžius.
3. Norėdami pamatyti paieškos rezultatus, paspauskite pageidaujimą piktogramą.

Naudojantis paieškos asistentu, gaminimo eigą, savo programas arba naudojimo pavyzdžius galima paleisti tiesiogiai iš paieškos. Be to, jis padeda atsekti, kuriuos patiekalus kokiose gaminimo eigose galima rasti. Tokiu būdu jis siūlo išsamų sprendimą, skirtą optimizuoti gaminimo patirtį.

19.2 Pagalba prietaise

Ši naudojimo instrukcija yra prietaiso valdymo pagalbinė priemonė. Be to, čia rasite visą informaciją apie pakrovimo kiekius ir originalių RATIONAL priedų naudojimą.

Paspaudus mygtuką , prietaiso ekrane visada rodoma esama pagalbinė informacija, atsižvelgiant į šiuo metu rodomą sritį.

19.3 Pagalba telefonu

ChefLine®

Jei tik jums kils su programomis ar receptais susijusių klausimų, visada mielai pakonsultuosime telefonu. Greitai, nesudėtingai, virėjas–virėjui ir 365 dienas per metus. Tiesiog paskambinkite mūsų RATIONAL "ChefLine®". Numerius rasite ant „ChefLine“® lipduko po darbo kameros durelėmis ir adresu rational-online.com.

RATIONAL techninės priežiūros partneriai

Mūsų prietaisai patikimi ir ilgaamžiai. Jei visgi susidurtumėte su techniniais iššūkiais, RATIONAL aptarnavimo partneriai suteiks skubią pagalbą. Atsarginių dalių tiekimas ir remonto tarnyba savaitgaliais. Numerius rasite „Nustatymai“ > „Aptarnavimas“ arba rational-online.com.

19.4 Pagalba techninio aptarnavimo atveju

19.4.1 Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“

Jeigu sujungėte savo prietaisą su „ConnectedCooking“, galite nustatyti, kad techninio aptarnavimo duomenys būtų automatiškai ir reguliariai perkeltami į „ConnectedCooking“.

✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ [► 86].

1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką. „ConnectedCooking“
3. Paspauskite mygtuką šalia **Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas: ĮJ**.

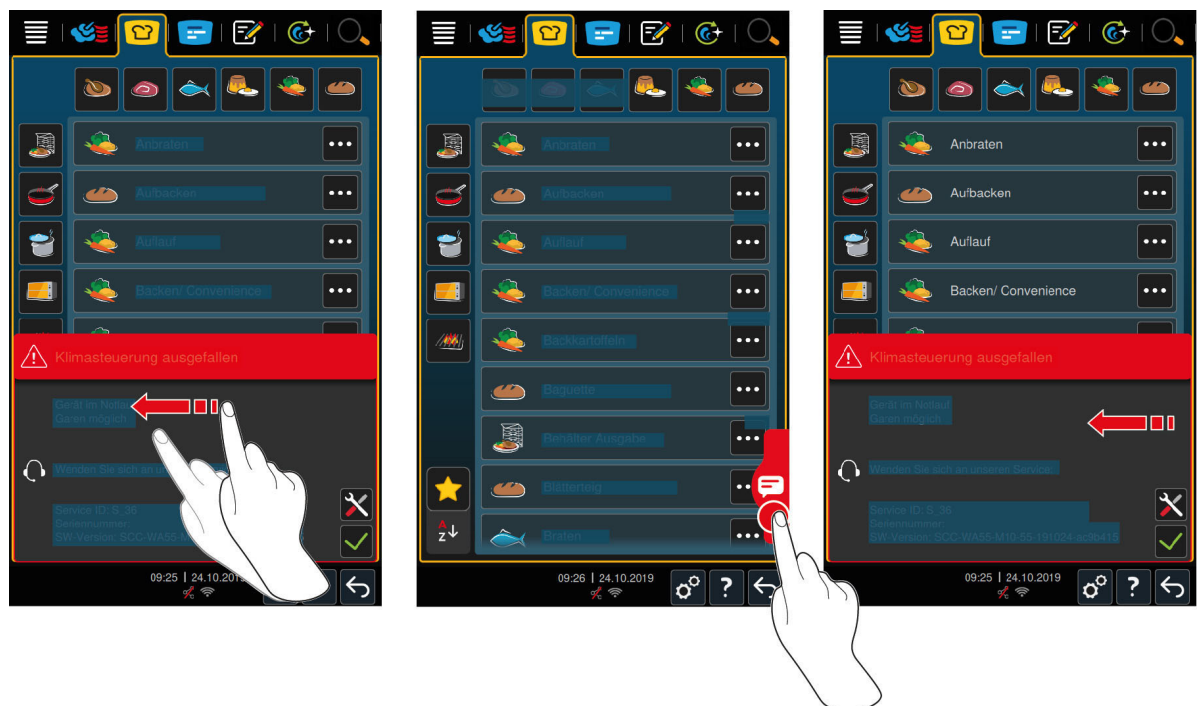
>> Dabar techninio aptarnavimo duomenys bus perkeltami į „ConnectedCooking“. Duomenis galite peržiūrėti adresu connectedcooking.com arba „ConnectedCooking“ programėlėje.

19.4.2 Techninio aptarnavimo duomenų išskvietimas

Techninio aptarnavimo duomenis galite išskvisti nustatymuose. Papildomą informaciją rasite čia: Aptarnavimas [► 80]

19.5 Problemų sprendimas

Jeigu jums rodomas trikties pranešimas, kol laukiate pagalbos galite jį pastumti į šoną. Trikties pranešimas sumažinamas ir šone rodomas kaip raudonas simbolis. Jeigu paspausite šį simbolį, trikties pranešimas vėl bus parodytas išdidintas.



Bet kokių trikčių pranešimų atvejais skambinkite savo RATIONAL techninės priežiūros partneriams. Visada turėkite parengtą įrenginio serijos numerį ir įdiegtos programinės įrangos versijos numerį. Trikties pranešime galite rasti abi informacijos dalis.

19.5.1 Trikčių pranešimai kaitinant garų generatorių

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 10	Sutriko SC automatika.	Taip
Aptarnavimas 11	Sutriko vandens tiekimas į garų generatorių.	Taip
Aptarnavimas 12	Sutriko vandens kiekio matavimas.	Taip
Aptarnavimas 13	Sutriko vandens lygio atpažinimas garų generatoriuje.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas 20.8	Sugedo temperatūros jutiklis.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas 28.4	Viršyta darbo kameros temperatūros riba.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas 42.1	Sutriko vandens tiekimas.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas 43.1	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas 46.1	Sutriko vandens tiekimas.	Taip

19.5.2 Dujinių prietaisų trikčių pranešimai

Jeigu jūsų prietaisas turi dujų jungtį, gali būti parodyti šie papildomi trikčių pranešimai. Bet kokių trikčių pranešimų atvejais skambinkite savo RATIONAL techninės priežiūros partneriams [► 97]. Visuomet turėkite po ranka prietaiso serinį numerį.

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 32.1	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas 32.2	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas 32.3	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas 33.1	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas 33.2	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas 33.3	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas 34.32	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Aptarnavimas 60	Uždegimo dėžutės inicializavimas netinkamas. Išjunkite prietaisą ir vėl įjunkite. Jeigu triktis rodoma ir toliau, kreipkitės į savo techninės priežiūros partnerį.	–

19.5.3 Trikčių pranešimai kaitinant orą

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 20.1	Sugedo temperatūros jutiklis.	Ne
Aptarnavimas 28.1	Viršyta garų generatoriaus temperatūros riba.	Ne
Aptarnavimas 28.2	Viršyta darbo kameros temperatūros riba.	Ne

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 34.1	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Ne
Aptarnavimas 34.2	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Ne
Aptarnavimas 34.4	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Ne
Aptarnavimas 42.3	Sutriko vandens tiekimas.	Funkcija Garų leidimas negalima.
Aptarnavimas 42.6	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Aptarnavimas 43.3	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.

19.5.4 Su drėgmen susiję trikčių pranešimai

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 20.2	Sugedo temperatūros jutiklis.	Taip
Aptarnavimas 20.4	Sugedo temperatūros jutiklis.	Taip
Aptarnavimas 30	Sutriko drėgmės matavimas.	Taip
Aptarnavimas 36	Sugedo slėgio skirtumo jutiklis.	Taip
Aptarnavimas 37	Sugedo slėgio skirtumo jutiklis.	Taip
Aptarnavimas 42.2	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Aptarnavimas 43.2	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.

19.5.5 „iCareSystem“ klaidų pranešimai – valymas

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 25	„iCareSystem“ reikiamas vandens kiekis yra per mažas.	–
Aptarnavimas 26	Rutulinis čiaupas neranda padėties atidarytas .	Ne
Aptarnavimas 27	Rutulinis čiaupas neranda padėties uždarytas .	Ne
Aptarnavimas 34.8	Automatinis valymas neveikia.	Taip
Aptarnavimas 43.6	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas 47.1	Nuotekų siurblys sugedo.	Taip
Aptarnavimas 47.2	Nuotekų siurblys sugedo.	Taip
Aptarnavimas 48.1	Cirkuliacinis siurblys sugedo.	Taip
Aptarnavimas 48.2	Cirkuliacinis siurblys sugedo.	Taip
Aptarnavimas 110	Automatinio valymo metu SC siurblyje įvyko triktis.	Ne
Aptarnavimas 120	Automatinio valymo metu vandens lygio atpažinimo įtaise įvyko triktis.	Ne

19.5.6 „iCareSystem“ klaidų pranešimai – priežiūra

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 40	„iCareSystem“ reikalingas „Care“ skysčio kiekis yra per mažas.	Taip
Aptarnavimas 42.4	Sutriko vandens tiekimas.	Taip

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 43.4	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas 49.1	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Aptarnavimas 49.2	Sutriko vandens tiekimas.	Taip

19.5.7 Pranešimų centras

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 17	Neteisingas prietaiso tipas.	Ne
Aptarnavimas 29	Plokštės temperatūra per aukšta.	Ne
Aptarnavimas 31.1	Sugedo termoadata darbo kameroje.	Taip, tačiau termoadatos naudoti negalite.
Aptarnavimas 31.2	Sugedo termoadata darbo kameroje.	Taip, tačiau termoadatos naudoti negalite.
Aptarnavimas 34.16	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Aptarnavimas 34.64	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Aptarnavimas 34 400	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Aptarnavimas 41	Užkalkėjo garų purkštukas arba garų vamzdelis.	Funkcija Garų leidimas negalima.
Aptarnavimas 50	CPU sisteminis laikrodis neinicializuotas. Nustatykite datą ir laiką.	Taip
Aptarnavimas 51	Sugedo baterija.	Taip
Aptarnavimas 52.1	Netinkamai veikia darbo kameros apšvietimas.	Taip
Aptarnavimas 52.2	Netinkamai veikia darbo kameros apšvietimas.	Taip
Aptarnavimas 72	Viršyta temperatūros jutiklio suveikimo temperatūra.	Ne

20 Techninė priežiūra

Šiuos techninės priežiūros darbus galite atlikti savarankiškai:

- Oro filtro keitimas [► 102]
- Darbo kameros durelių tarpinės keitimas [► 103]

20.1 Oro filtro keitimas

NUORODA

Nenaudokite smailių daiktų.

Nenaudokite aštrių įrankių, tokių kaip peiliai, norėdami atidaryti oro filtro dangtį, nes galite sugadinti filtro laikiklį.

NUORODA

Jeigu oro filtras sumontuotas neteisingai, vandens srovė gali įsiskverbti į prietaisą.

Apsauga nuo vandens srovės visomis kryptimis užtikrinama tik kai oro filtras sumontuotas tinkamai.

1. Oro filtrą įstumkite į prietaisą kol jis užsifiksuos.

NUORODA

Naudokite tik sausus oro filtrus.

Užtikrinkite, kad prieš keičiant naują oro filtrą, jis turi būti sausas, kad būtų išvengta materialinės žalos.



Reikalingi įrankiai

- Atsuktuvus



- ✓ Rodomas pranešimas, kad reikia pakeisti oro filtrą.

1. Įstatykite atsuktuvą į oro filtro dangtelio tarpą ir įspauskite oro filtrą atgal.
2. Ištraukite oro filtrą.
3. Oro filtrą įstumkite į prietaisą, kol jis užsifiksuos.

20.2 Darbo kameros durelių tarpinės keitimas



1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
2. Ištraukite darbo kameros durelių tarpinę iš kreipiamosios ir ją išmeskite.
3. Sudrėkinkite naujos tarpinės laikomąsias sienėles muiluotu vandeniu.
4. Pirmiausiai įspauskite tarpinės kampus į kreipiamosios kampus.
5. Po to į kreipiamąją įspauskite likusią tarpinės dalį.

21 Gabenimas

21.1 Prietaiso gabenimas

ĮSPĖJIMAS

Vairavimo ratukus galima sugadinti, jeigu prietaisas arba „Combi-Duo“ stumiami įjungus stovėjimo stabdžius

Jeigu vairavimo ratukai sugadinti, prietaisas arba „Combi-Duo“ gali apvirsti ir jus sunkiai sužeisti.

1. Prieš gabendami arba perstumdami prietaisą arba „Combi-Duo“, atleiskite ratukų stovėjimo stabdžius.
2. Norėdami užtikrinti saugų transportavimą, prietaisą arba „Combi-Duo“ visada judinkite tik dviese.

ĮSPĖJIMAS

Vairavimo ratukus galima sugadinti, jeigu norite pakeisti vairavimo ratukų kryptį kai įjungti stovėjimo stabdžiai.

Jeigu vairavimo ratukai sugadinti, prietaisas arba „Combi-Duo“ gali apvirsti ir jus sunkiai sužeisti.

1. Jeigu vairavimo ratukai po prietaisu arba rėmu išsikiša ir jūs norite pakeisti jų kryptį, visų pirma atleiskite stovėjimo stabdžius ir pasukite ratukus.
2. Nespirkite į vairavimo ratukus.

ATSARGIAI

Gabenant per slenksčius ir nelygiais paviršiais prietaisai gali apvirsti.

Jeigu stumiate prietaisus per slenksčius arba ant nelygių paviršių, prietaisas gali apvirsti ir jus sužeisti.

1. Per slenksčius ir ant nelygių paviršių stumkite prietaisus atsargiai.

ATSARGIAI

Prietaisai arba „Combi-Duo“ ant vairavimo ratukų gabenant arba stumiant gali apvirsti.

Jeigu šis prietaisas arba „Combi-Duo“ stovi ant rėmo su vairavimo ratukais ir prieš gabendami arba stumdami prietaisą neatleiskite stovėjimo stabdžių, prietaisas arba „Combi-Duo“ gali apvirsti ir jus sužeisti.

1. Prieš gabendami arba perstumdami prietaisą arba „Combi-Duo“, atleiskite ratukų stovėjimo stabdžius.
2. Po gabenimo vėl užtraukite ratukų stovėjimo stabdį.

NUORODA

Kreipkitės į savo techninės priežiūros atstovą, kad užtikrintumėte tinkamą prietaiso veikimą.

Prietaisus, kurie pastatyti ant važiuojančių rėmų arba vairavimo ratukų, galite stumdyti.

- ✓ Garų generatorius ištuštintas ir valymo dėžė išsiurbta. **Abu nurodytus darbus turi atlikti tik techninės priežiūros partneris.**

1. Prieš gabendami prietaisą į kitą vietą, jį reikia tinkamai atjungti nuo elektros srovės, vandens tiekimo ir nuotekų pašalinimo sistemų.
2. Perkėlę prietaisą į naują vietą jį vėl tinkamai turite prijungti prie elektros srovės, vandens tiekimo ir nuotekų pašalinimo sistemų ir užtraukti važiuojančio rėmo arba vairavimo ratukų stovėjimo stabdžius.



3. Jeigu valydami virtuvę norite prietaisą šiek tiek patraukti į priekį, atleiskite važiuojančio rėmo arba vairavimo ratukų stovėjimo stabdžius.
4. Atsargiai patraukite prietaisą į priekį.
5. Kai baigiate valyti virtuvę, prietaisą vėl atsargiai pastumkite atgal ir užtraukite stovėjimo stabdžius.

22 Eksploatacijos pabaiga ir šalinimas

22.1 Eksploatacijos pabaiga

Jeigu norite nutraukti prietaiso eksploatavimą, susisiekite su RATIONAL techninės priežiūros partneriais.

22.2 Šalinimas



Senuose prietaisuose yra perdirbamų medžiagų. Senus prietaisus šalinkite tinkamai ir per tinkamas surinkimo sistemas.

23 Techniniai duomenys

Atsižvelkite į techninius duomenis gamyklinių duomenų lentelėje. Gamyklinių duomenų lentelę rasite kairėje pusėje šalia valdymo skydelio.

23.1 Prietaisai su elektrine jungtimi

	Reikšmė
Svoris (be pakuotės) Tipas XS 6-2/3	64 kg
Apsaugos klasė	IPX5
Aplinkos sąlygos	5–40 °C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Dažnis ir maks. WLAN perdavimo galia	2,4 GHz / 19,5 mW
Triukšmo emisija	≤ 52 dBA

23.2 Tipai ir modelių pavadinimai

Tipo žymėjimai ir modelių pavadinimai duomenų skydelyje skiriasi. Remkitės šioje lentelėje priskirta užduotimi.

Tipas	Modelio pavadinimas
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

23.3

23.4 Atitiktis

23.4.1 Prietaisai su elektrine jungtimi

Prietaisas atitinka šių ES Direktyvų reikalavimus:

- 2014/53/ES Direktyva dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su radijo įrenginių tiekimu rinkai, suderinimo
- 2006/42/ES mašinų Direktyva
- 2014/30/ES Direktyva dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su elektromagnetiniu suderinamumu, suderinimo
- 2011/65/ES Direktyva dėl tam tikrų pavojingų medžiagų naudojimo elektros ir elektroninėje įrangoje apribojimo, įskaitant 2015/863/ES

Šis prietaisas atitinka šių Europos standartų reikalavimus:

- 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

Reikšminių žodžių sąrašas

Simboliai

„ConnectedCooking“	
Įrenginio registravimas be išmaniojo telefono	86
Įrenginio registravimas naudojantis išmaniuoju telefonu	87
„Delta-T“ gaminimas	27
„iProductionManager“	
Derinio patikra	47
„Sous vide“ gaminimas	
„Cook and Chill“	38
Dieta ir tausojantis maitinimas	38
Kambarių aptarnavimas	38
Sritys	38

A

Apšvietimas	
nustatymas	66
Aptarnavimas	
Klaidų statistikos žurnalų eksportavimas	75
Vystytojų protokolų eksportavimas per tam tikrą laikotarpį	75
visų aptarnavimo ataskaitų eksportavimas	75
visų vystytojo protokolų eksportavimas	74
Atvėsimo funkcija	33
Automatinis valymas	
Valymo programos	89

B

Bendro garso stiprumo nustatymas	66
----------------------------------	----

C

Centrinis nustatymo ratukas	17
-----------------------------	----

D

Darbo kameros drėgmė	26, 28
Darbo kameros drelės	
LED dangtelio valymas	93
Tarpinės valymas	94
Valymas	93
Darbo kameros temperatūra	27, 32
Garai	34
Garų ir karšto oro derinys	35
Karštas oras	36
Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	
Garai	34
Garų ir karšto oro derinys	35
Karštas oras	36
Data	64
nustatymas	65
Demonstracinio režimo įjungimas / išjungimas	69
Drėkinimas	28
Dujų kvapas	13

E

Ekrano ryškumas	
-----------------	--

nustatymas	66
pritemdymo po x min. nustatymas	66
Ekrano užsklanda	
įjungimas arba išjungimas	66
įjungimas po x min.	66

F

Fermentavimas	28
---------------	----

G

Gaminimo eiga	
išmaniosios gaminimo eigos iškvietimas	24
išmaniosios gaminimo eigos kontrolė	31
išmaniosios gaminimo eigos paleidimas	60
Gaminimo eigos nutraukimas	28, 31, 37
Gaminimo laikas	27
Garsas	
nustatymas	66
Garų leidimas	33
Garų purkštukas	
Nukalkinimas	94

H

HACCP duomenys	
HACCP duomenų eksportavimas per tam tikrą laikotarpį	74
visų HACCP duomenų eksportavimas	74

Y

Įkaitinimas	29
Indikatorius	
atidarymas	64
Įpvovimas	28, 29
iProductionManager	
Patalpinimo logiškumas	47

K

Kalba	
Naudotojo sąsajos kalbos nustatymas	64
Komandos	
krovimas	28

L

Laikas	64
Laiko sinchronizavimas naudojant „ConnectedCooking“	65
nustatymas	65
Laikymas	29
LED dangtelio valymas	93
Likęs laikas	29

M

Mėgstamiausi	
--------------	--

Nustatymo išsaugojimas kaip mėgstamiausio	64	Centrinis nustatymo ratukas	96
N		Priedai	96
Naudotojo paveikslėliai		Rankinis dušas	95
Eksportuoti vaizdus	74	Valdymo skydelis	95
Importuoti vaizdus	73	Priežiūros produktai	
visų savo nuotraukų ištrynimasis	74	netinkami valymo produktai	93
Naudotojų profiliai		tinkami priežiūros produktai	92
Profilių eksportavimas	73	pripildymas	29
Profilių importavimas	73	Priverstinis valymas	91
Nauja įkrova	30	Profilis	
Nukalkinimas		aktyvinti	77
Garų purkštukas	94	Programa	
Nuolatinis režimas	27	eksportavimas	73
Nustatymai		importavimas	73
išsaugoti kaip mėgstamiausią	64	Išmaniosios programos sukūrimas	55
Nustatymo ratukas		išsaugojimas	55
valymas	95	rankinės programos paleidimas	60
Nutraukimas	31, 37	sukūrimas rankiniu būdu	53
		visų savo programų ištrynimasis	73
		R	
O		Rankinis dušas	
Oro filtras		valymas	95
Valymas	95	Rankinis gaminimas	
Oro filtro keitimas	102	Garai	34
		Garų ir karšto oro derinys	35
P		Karštas oras	36
Pagalba		Rankų judesiai	16
Pagalba prietaise	97	S	
Pagalbos prietaise pasirinkimas	16	Saugos nurodymai	
Pagaminimo laipsnis	27	bendrieji	12
Pagrindiniai prietaiso nustatymai		Savarankiškas techninės priežiūros darbų atlikimas	102
visų pagrindinių prietaiso nustatymų eksportavimas	74	Skalavimas	89
visų pagrindinių prietaiso nustatymų importavimas	74	Specialūs priedai	97
Paieškos asistentas	97	Valymas	93
Pakartotinis termoadatos įstatymas	28	Šalių virtuvė	
Pakepimo stadija	26	antrinės šalių virtuvės pasirinkimas	70
Patepimas	28	pradinės šalių virtuvės pasirinkimas	70
Patiekalo dydis	26	T	
Patiekalo storis	26	Tarpinės keitimas	103
Permaišyti	29	Techninė priežiūra	
Valymo programos	89	Oro filtro keitimas	102
Plutelės suformavimas	30	Tarpinės keitimas	103
Prekių krepšelis		Temperatūros formatas	
išsaugojimas	58	nustatymas	65
paleidimas	60	Termoadata	
patikrinimas	58		
programavimas	57		
Prietaiso			
krovimas	28		
valdymas rankų judesiais	16		
Prietaiso įjungimas	14		
Prietaiso išjungimas	14		
Prietaiso valdymas			
Centrinis nustatymo ratukas	17		
Priežiūra			

Daržovės	20
Dideli mėsos gabalai	19
Didkepsnis	19
Duonos gaminiai	20
Įsmeigimas	19, 20
Įsmeigimas į patiekalą	18
Ištraukimas	21
Nedidelis patiekalas	19
padėties pakeitimas	29
Trikties pranešimas	21
Visa žuvis	20
Visas viščiukas	20
Žuvies filė	20
tęsti kontroliuojant laiką	30

V

Valdymo pultas	31
Valdymo skydelis	
valymas	95
Valymas	
Darbo kameros durelės	93
Darbo kameros durelių tarpinė	94
Greitas valymas	89
LED dangtelis	93
Oro filtras	95
Valymo programos	
Lengva	89
Stiprus	89
Vidutinis	89
Veiksmo patvirtinimas	28
Ventiliatoriaus greitis	28, 33
Vidaus temperatūra	27
Vidaus temperatūros išlaikymas	29
Virimo temperatūra	32

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