

iCombi® Pro

Originali naudojimo instrukcija



Modelis:
Metos iCombi Pro XS

4352001, 4352001MH, 4352001MK, 4352001MM, 4352001MO, 4352001MP, 4352001N, 4352003, 4352003MH, 5352003MK,
4352003MM, 4352003MO, 4352003N, 4352005

Turinys

1	Įvadas	8
1.1	Pagalba prietaise.....	8
1.2	Gaminio garantija	8
1.3	Tikslinė grupė	8
1.4	Naudojimas pagal paskirtį.....	8
1.5	Darbas su šia instrukcija	8
1.5.1	Simbolių aiškinimas.....	8
1.5.2	Piktogramų aiškinimas	9
1.5.3	Įspėjimų aiškinimas	9
1.5.4	Paveikslėliai	9
1.5.5	Techniniai pakeitimai.....	9
2	iCombi Pro.....	10
3	Bendrieji saugos nurodymai.....	11
3.1	Saugos nurodymai dujiniams prietaisams	12
3.2	Asmeninės apsaugos priemonės	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	Mėgstamiausi.....	16
4.3.2	Data, laikas, būklė	16
4.4	Abipusis ryšys su prietaisu.....	17
4.4.1	Rankų judesiai.....	17
4.4.2	Centrinis nustatymo ratukas	17
4.5	Maksimalūs pakrovimo kiekiai	17
4.6	Darbo kameros durelių atidarymas ir uždarymas	18
4.7	Prietaiso pakrovimas.....	18
4.8	Termoadatos įsmeigimas.....	19
4.9	Rankinio dušo naudojimas.....	21
4.10	Grotelių stovo išėmimas	22
5	Intelligentes Garen - iCookingSuite	23
5.1	Režimai ir gaminimo procesas.....	23
5.2	Sumanios gaminimo eigos	24
5.2.1	Paukštiena.....	24
5.2.2	Mėsa	25
5.2.3	Žuvis	27
5.2.4	Kiaušinių patiekalai ir desertai	27
5.2.5	Daržovės ir garnyrai.....	28
5.2.6	Duonos gaminiai	30
5.2.7	„Finishing“	31
5.3	Išmanus maisto gaminimas	32
5.3.1	Išmanios gaminimo eigos iškvietimas.....	32

5.3.2	Išmanios gaminių eigos paleidimas.....	32
5.4	Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus	33
5.4.1	Gaminimo parametrai	33
5.4.2	Papildomos funkcijos	35
5.4.3	Komandos	36
5.4.4	Informacija	36
5.4.5	Pasirinkimai	36
5.5	Išmanios gaminių eigos kontrolė.....	38
5.6	Išmanios gaminių eigos nutraukimas	38
5.7	Išmanių gaminių eigos rūšiavimas.....	38
6	Rankinis gamimas	39
6.1	Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus	39
6.1.1	Gaminimo parametrai	39
6.1.2	Papildomos funkcijos	40
6.1.3	Komandos ir informacija	40
6.2	Garai	41
6.2.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas.....	41
6.2.2	Patiekalo gamimas garuose	41
6.3	Garų ir karšto oro derinys	42
6.3.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros santykis ir temperatūros diapazonas	42
6.3.2	Patiekalo gamimas derinant garus ir karštą orą	42
6.4	Karštas oras	43
6.4.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas.....	43
6.4.2	Patiekalo gamimas karštame ore	43
6.5	Rankinio gamimo nutraukimas	44
7	„Sous-vide“ gamimas.....	45
8	Gaminimas žemoje temperatūroje.....	46
9	„Finishing“	47
9.1	Užsakomų patiekalų lėkščių svorio nustatymas.....	47
9.2	Banketinių lėkščių svorio nustatymas	47
10	iProductionManager.....	48
10.1	Rankinių čekių sukūrimas.....	48
10.2	Prekių krepšelių sukūrimas.....	49
10.3	Čekių lentos apdorojimas	51
10.4	Čekių talpinimas.....	52
10.4.1	Derinio patikra	53
10.4.2	Patalpinimo logiškas.....	53
10.4.3	Planavimo tarpų užpildymas	53
10.4.4	Laiko optimizavimas.....	54
10.4.5	Energijos optimizavimas	55
10.5	Čekių apdorojimas ir ištrynimasis	56
10.6	Gaminimas konkrečiam laikui	56
10.7	Planavimas.....	56

10.7.1	Planų sudarymas	57
10.7.2	Plano paleidimas	58
11	Programavimo režimas.....	59
11.1	Rankinės programos sukūrimas	59
11.2	Išmanios gamtinimo eigos programavimas.....	61
11.3	Prekių krepšelio programavimas	62
11.4	Programų apdorojimas ir ištrynimasis	63
11.5	Programų ir prekių krepšelių paleidimas.....	63
12	Perjungimas iš vieno režimo į kitą	65
13	Nustatymai.....	66
13.1	Mėgstamiausi	66
13.2	Indikatorius	66
13.2.1	Kalba	66
13.2.2	Data ir laikas	66
13.2.3	Temperatūros formatas	67
13.2.4	Programų vaizdavimas.....	67
13.3	Apšvietimas.....	67
13.3.1	Ekrano šviesumas	68
13.4	Garsas	68
13.4.1	Bendras garso stiprumas	68
13.4.2	Krovimas / veiksmo komanda	68
13.4.3	Programos veiksmo pabaiga.....	68
13.4.4	Gaminimo laiko pabaiga	69
13.4.5	Proceso nutraukimas / klaidos atpažinimas	69
13.5	Gaminimo sistema	69
13.5.1	Informacija apie prietaiso tipą	69
13.5.2	Demonstracinis režimas	69
13.5.3	Power Steam.....	69
13.5.4	Valdymo purkštukas	70
13.5.5	Nuotolinis valdymas	70
13.6	Gaminimas.....	70
13.6.1	Pradinė šalių virtuvė	70
13.6.2	Antrinė šalių virtuvė	70
13.6.3	Užsakomų patiekalų lėkščių svoris	71
13.6.4	Banketinių lėkščių svoris	71
13.6.5	Lygių kiekis.....	71
13.6.6	Lygių eiliškumas.....	71
13.6.7	Temperatūros ir drėgmės sąlygų išlaikymo trukmė.....	71
13.6.8	iProductionManager 3D	71
13.7	Valymas	72
13.7.1	Priverstinis valymas	72
13.7.2	Valymo planas.....	72
13.8	Duomenų valdymas	72
13.8.1	HACCP duomenų eksportavimas	72

13.8.2	Programų eksportavimas ir importavimas	73
13.8.3	Visų programų ištrynimasis	73
13.8.4	Profilų eksportavimas ir importavimas.....	73
13.8.5	Ištrinti visus savo profilius	73
13.8.6	Nuotraukų eksportavimas ir importavimas	73
13.8.7	Visų savo nuotraukų ištrynimasis	74
13.8.8	Prietaiso pagrindinių nustatymų eksportavimas ir importavimas	74
13.8.9	Visų naudotojo duomenų ištrynimasis.....	74
13.8.10	Vystytojo protokolo eksportavimas	74
13.8.11	Klaidų statistikos protokolo eksportavimas	74
13.9	Tinklo nustatymai.....	74
13.10	Naudotojo valdymas	75
13.11	Aptarnavimas.....	75
13.11.1	Programinės įrangos naujinimo informacija.....	75
13.11.2	Įdiegtos programinės įrangos versija	75
13.12	„ConnectedCooking“	75
14	Virtuvės valdymas.....	76
14.1	Profilio ir teisių valdymas.....	76
14.1.1	Naujos programos sukūrimas	76
14.1.2	Profilio aktyvinimas	77
14.1.3	Profilio perkėlimas į kitus prietaisus	78
14.1.4	Profilio ištrynimasis	78
14.2	Higienos valdymas.....	78
14.2.1	Įrašyti HACCP duomenys.....	78
14.2.2	HACCP duomenų eksportavimas	79
14.2.3	Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“	79
14.3	Prietaiso įjungimas į tinklą.....	79
14.3.1	WLAN ryšio įrengimas.....	79
14.3.2	Tinklo kabelio prijungimas.....	80
14.3.3	Tinklo ryšio įrengimas.....	80
14.4	„ConnectedCooking“	81
14.4.1	Prietaiso prijungimas prie „ConnectedCooking“	81
14.5	Programinės įrangos naujinimas.....	82
15	Automatinis valymas „iCareSystem“	83
15.1	Bendrieji saugos nurodymai	83
15.2	Valymo režimai	84
15.3	Valymo programos	84
15.4	Valymo ir priežiūros būklė.....	84
15.5	Automatinio valymo paleidimas	85
15.6	Automatinio valymo nutraukimas	85
15.7	Priverstinis valymas.....	86
15.8	Valymo planas	86
16	Priežiūra	87
16.1	Bendrieji saugos nurodymai	87

16.2	Priežiūros intervalai	87
16.3	Priežiūros produktai	87
16.4	Darbo kameros durelių valymas	88
16.5	Garų purkštuko nukalkinimas	89
16.6	Oro filtro valymas	89
16.7	Rankinio dušo valymas	90
16.8	Valdymo skydelio valymas	90
16.9	Priedų valymas	90
17	Įkvėpimas ir pagalba.....	91
17.1	Paieškos asistentas	91
17.2	Pagalba prietaise.....	91
17.3	Pagalba telefonu	91
17.4	Pagalba techninio aptarnavimo atveju	91
17.4.1	Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“	91
17.4.2	Techninio aptarnavimo duomenų iškvietimas	91
17.5	Problemų sprendimas	92
17.5.1	Trikčių pranešimai kaitinant garų generatorių	92
17.5.2	Dujinių prietaisų trikčių pranešimai.....	92
17.5.3	Trikčių pranešimai kaitinant orą	93
17.5.4	Su drėgmen susiję trikčių pranešimai	93
17.5.5	Su „CleanJet“ susiję trikčių pranešimai.....	94
17.5.6	Su priežiūra susiję trikčių pranešimai.....	94
17.5.7	Pranešimų centras	94
18	Techninė priežiūra.....	96
18.1	Oro filtro keitimas.....	96
18.2	Darbo kameros durelių tarpinės keitimas	96
19	Gabenimas	97
19.1	Prietaiso gabenimas	97
20	Eksplotacijos pabaiga ir šalinimas.....	99
20.1	Eksplotacijos pabaiga.....	99
20.2	Šalinimas	99
21	Techniniai duomenys	100
21.1	Prietaisai su elektrine jungtimi	100
21.2	Tipai ir modelių pavadinimai.....	100
21.3	Atitiktis	100
21.3.1	Prietaisai su elektrine jungtimi	100
	Reikšminių žodžių sąrašas	101

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 [► 91]

1.2 Gaminio garantija

Užregistruokite savo prietaisą šiuo adresu www.rational-online.com/warranty ir naudokitės 2 metų garantija. Šiame puslapyje rasite bendrąsias garantijos sąlygas ir garantines paslaugas.

RATIONAL neatsako už žalą, patirtą atlikus techninius pakeitimus, kuriems ji nesuteikė leidimo.

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 prietaiso naudojimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį ir yra pavojingas. RATIONAL AG nepriima 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.

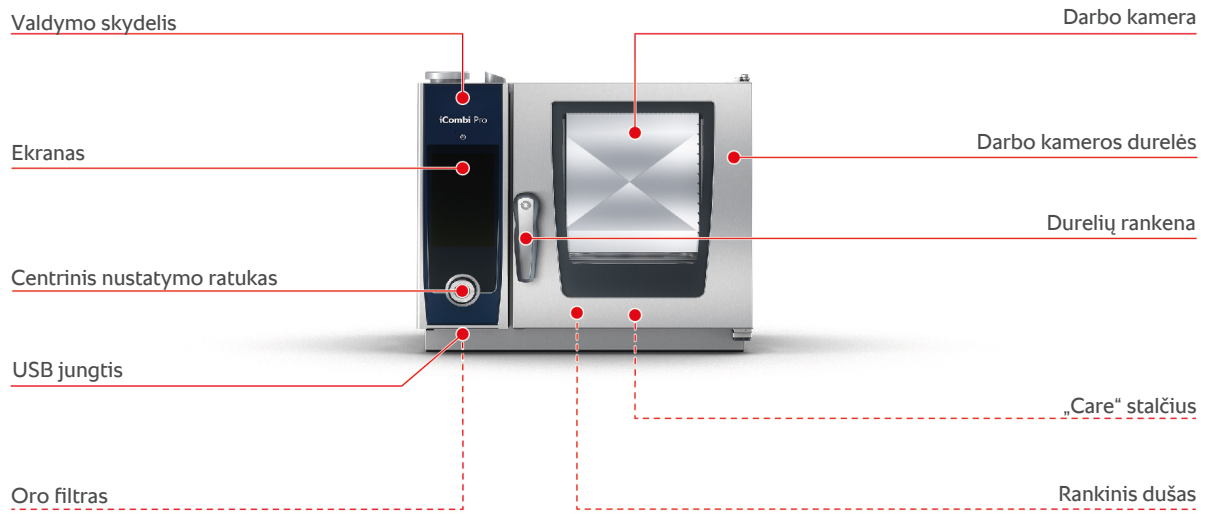
1.5.4 Paveikslėliai

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.
- Nekeiskite prietaiso arba jūsų RATIONAL techninės priežiūros partnerio nuimtų prietaiso instaliacinių dalių.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis yra pažeistas. Pažeistas prietaisas nėra saugus ir gali sužaloti arba sukelti gaisrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas darbo kameros stiklas. Susisiekiite su RATIONAL techninės priežiūros partneriu ir paveskite pakeisti darbo kameros stiklą.
- Nestatykite ant prietaiso jokių daiktų.
- Šalia prietaiso nelaikykite lengvai užsiliepsnojančių arba degių medžiagų.
- Naudokite prietaisą tik +10–40 °C laipsnių aplinkos temperatūroje.
- Šalia prietaiso venkite šilumos šaltinių, pvz., gruzdintuvių ar kepsninių.
- Eksploatavimo metu užtikrinkite, kad grindys aplink prietaisą būtų sausos ir neslidžios.

Saugos nurodymai prieš naudojimą

- Užtikrinkite, kad prietaiso temperatūra siektų mažiausiai + 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.

Saugos nurodymai naudojimo metu

- Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:
 - 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 sproginimo pavojaus:
 - Neruoškite prietaise lengvai užsiliepsnojančių skysčių, pvz., alkoholinių gėrimų, tokių kaip vynas. Lengvai užsiliepsnojančios skystosios medžiagos gali užsidegti patys. Prieš gamindami patiekalus lengvai užsiliepsnojančiuose skysčiuose, nuvirkite skysčius, kad sumažintumėte alkoholio koncentraciją.
 - Naudodami kepsninę ir keptuvę po patiekalu naudokite indą riebalams.
- 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.
- 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.

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 dujiniam prietaisams

- Taip išvengsite gaisro pavojaus:
 - Jeigu jūsų prietaisas prijungtas prie kamino, reguliariai susisieki 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 susisieki 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 esdinančių medžiagų.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad patikimai apsisaugotumėte nuo karštų daiktų ir aštrių skardinių dalių.
- Valydami dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti priežiūros priemonėmis.

4 Kaip dirbti su prietaisu

4.1 Pirmasis paleidimas

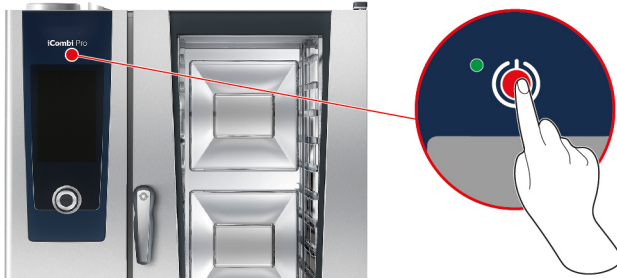
Jeigu prietaisą įjungiate pirmą kartą, reikia, jį jau tinkamai įrengė RATIONAL techninės priežiūros partneris. Savitikros testas buvo atliktas ir prietaisas parengtas naudoti. Išsamią informaciją apie įrengimą rasite pridedame įrengimo vadove.

Prieš pirmą kartą pradedant dirbti su prietaisu

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

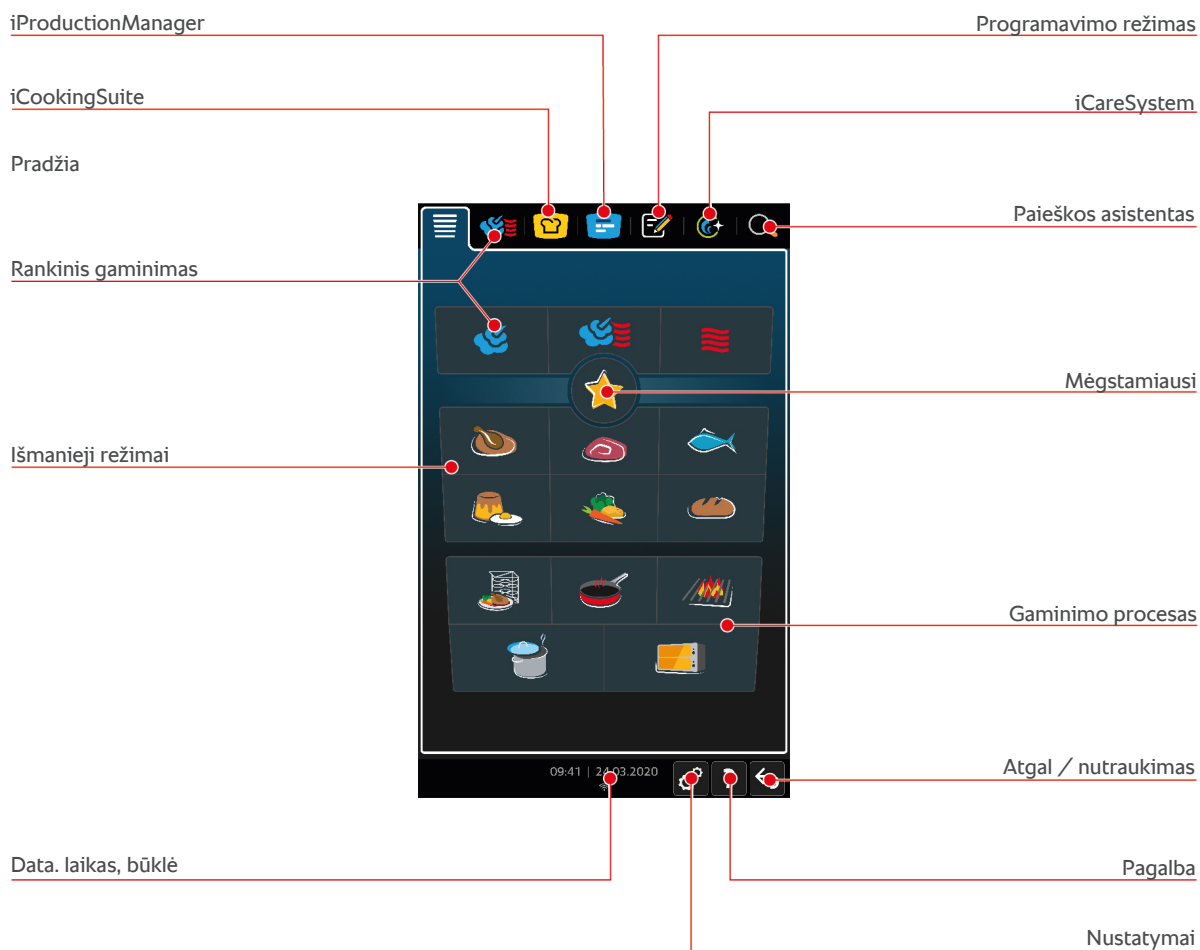
Papildomą informaciją rasite čia: Priežiūra [► 87]

4.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas



1. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką, kol šviesos diodas pradės šviesti žaliai:
⏻
> Prietaisas paleidžiamas. Rodomas paleidimo ekranas. [► 15]
2. Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: ⏻
> Bus klausiama, ar tikrai norite išjungti prietaisą.
3. Paspauskite mygtuką. **OK**
>> Prietaisas išjungiamas.

4.3 Paleidimo ekranas



- iProductionManager [► 48]
- Intelligentes Garen - iCookingSuite [► 23]
- Pradžia

Paspaudus šį mygtuką bus atidarytas paleidimo ekranas. Paleidimo ekraną galite pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Rankiniai režimai [► 39]
- Mėgstamiausi [► 16]
- Išmanieji režimai [► 23]

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

- Gaminimo procesas
- Programavimo režimas [► 59]
- Paieškos asistentas [► 91]
- Automatinis valymas „iCareSystem“ [► 83]
- Data, laikas, būklė [► 16]
- Nustatymai [► 66]
- Pagalba prietaise [► 91]
- Atgal / nutraukimas

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

4.3.1 Mėgstamiausi

Išmaniąsias gaminimo eigas ir programas, kurias itin dažnai naudojate, galite išsaugoti kaip mėgstamas ir iškviesti pradžios ekrane. Tokiu būdu ypač greitai galite iškviesti, pvz., sezoninio meniu patiekalus.



1. „iCookingSuite“ arba programavimo režimu pasirinkite gaminimo eigas arba programas, kurias norite išsaugoti kaip mėgstamas.
 2. Paspauskite mygtuką. ☰
 3. Paspauskite mygtuką. ★
- >> Bus parodytos visos išsaugotos mėgstamos gaminimo eigos ir programos.

4.3.2 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.



Tinklo jungtis

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



WLAN jungtis

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

Kai ryšio kokybė prastėja, rodomi šie simboliai:  

Jeigu yra ryšio triktis, rodomas šis simbolis:



Trikties pranešimas

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 jungtis

Šis simbolis rodo, kad jūsų prietaisas prijungtas prie vandens tiekimo.

4.4 Abipusis ryšys su prietaisu

NUORODA

Netinkamas ekrano valdymas

Jeigu ekraną valdysite aštriu daiktu, galite jį pažeisti.

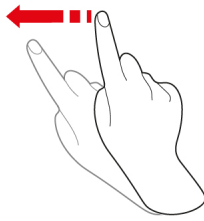
1. Prietaisą valdykite tik rankomis.

4.4.1 Rankų judesiai

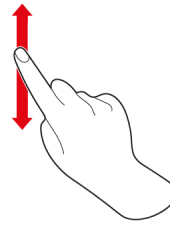
Prietaisą galite valdyti keliais paprastais rankų judesiais.



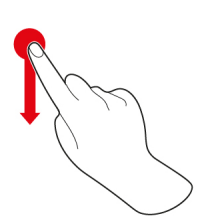
Spausti



Braukti



Slinkti



Vilksti ir paleisti

4.4.2 Centrinis nustatymo ratukas



Vietoje Rankų judesiai [► 17] 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

1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
 - > Suaktyvintas ventilatoriaus sparnuotės stabdys stabdo ventilatoriaus sparnuotę.
2. Įstumkite gaminamą patiekalą į prietaisą.
3. Kai kebate ar naudojate kepsninės funkciją, 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.

Padėklo lygis siekia daugiau kaip 1,60 m



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

4.8 Termoadatos įsmeigimas

Kitose pastraipose aprašytas tiek darbas su termoadata, tiek darbas su pasirinktinai įsigyjamomis 2 iš išorės talpinamomis termoadatomis. Kartu su darbo kameroje esančia termoadata iš viso galite naudotis 3 termoadatomis. Tai rekomenduojama daryti, jeigu gaminatė naudodamiesi „iProductionManager“.

⚠️ ATSARGIAI

Karšta termoadata

Jeigu karštą termoadatą imsite be apsauginių pirštinių, galite nusideginti.

1. Kai dirbate su karšta termoadata, visada mūvėkite apsaugines pirštines.
2. Prireikus, termoadatą atvėsinkite rankiniu dušu.

⚠️ ATSARGIAI

Aštri termoadata

Jeigu su termoadata dirbsite neatsargiai, galite susižeisti į termoadatos smaigalį.

1. Kai dirbate su karšta termoadata, visada mūvėkite apsaugines pirštines.
2. Pasinaudoję termoadata, įsmeikite ją į tam skirtą laikiklį.

NUORODA

Termoadata kabo už darbo kameros

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

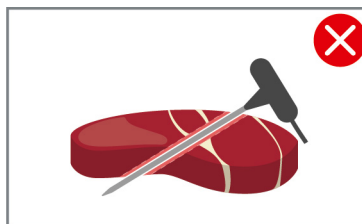
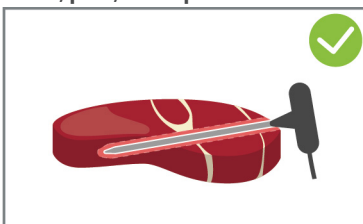
1. Pasinaudoję termoadata, įsmeikite ją į tam skirtą laikiklį.



PATARIMAS

- Jeigu reguliariai ruošiate labai plonus arba skystus patiekalus, rekomenduojama, naudoti pasirinktinai įsigyjamą 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

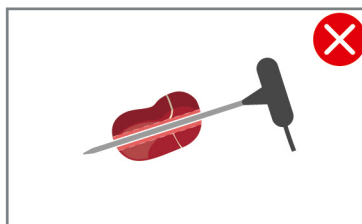
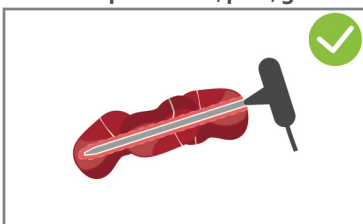


1. Termoadatą iki koto įsmeikite į patiekalą, kad termoadata į patiekalą būtų įsmeigta kuo giliau.

Dideli mėsos gabalai, pvz., kepsniai

1. Termoadatą iki koto įsmeikite į stambiausią patiekalo vietą.

Nedidelis patiekalas, pvz., guliašas

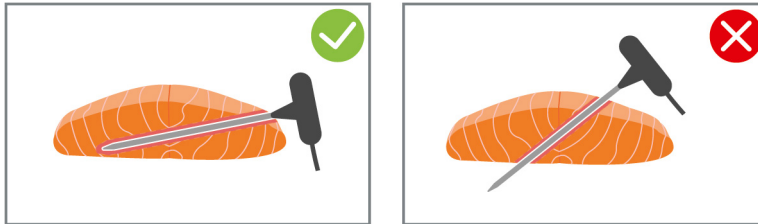


1. Termoadatą pasmeikite kuo daugiau patiekalo gabaliukų, kol ji nuo smaigalio iki rankenėlės bus prismaigstyta patiekalo gabaliukų.

Skirtingo dydžio patiekalai

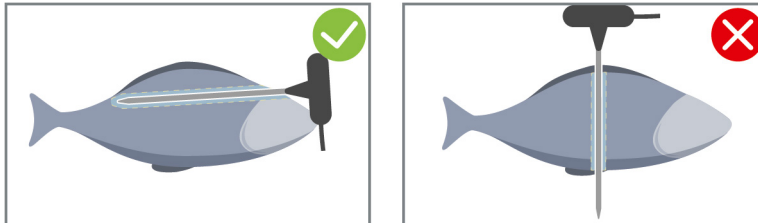
1. Pirmiausiai termoadatą įsmeikite į mažą patiekalo gabaliuką.
2. Kai pasiekama pageidaujama vidaus temperatūra, nuimkite mažus gabaliukus nuo termoadatos ir ištraukite juos iš darbo kameros.
3. Tuomet įsmeikite termoadatą į didesnį gabaliuką ir tęskite gaminimo eigą pasirinkdami **Vietos pakeitimas**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

Žuvies filė



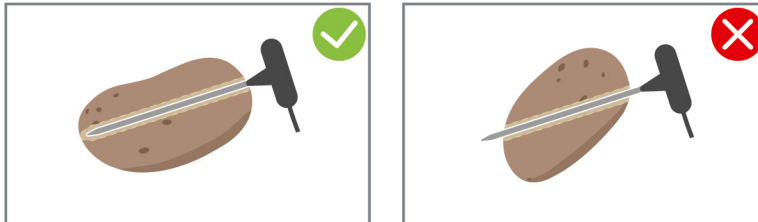
1. Termoadatą iki koto įsmeikite į patiekalą, kad termoadatą į patiekalą būtų įsmeigta kuo giliau.

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.

„Finishing“ funkcija su lėkščių stovo vežimėliu

1. Termoadatą įsmeikite į baltą keraminį vamzdį lėkščių stovo vežimėlyje.

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., **Virimas per naktį**, vykdomos toliau nepaisant trikties.

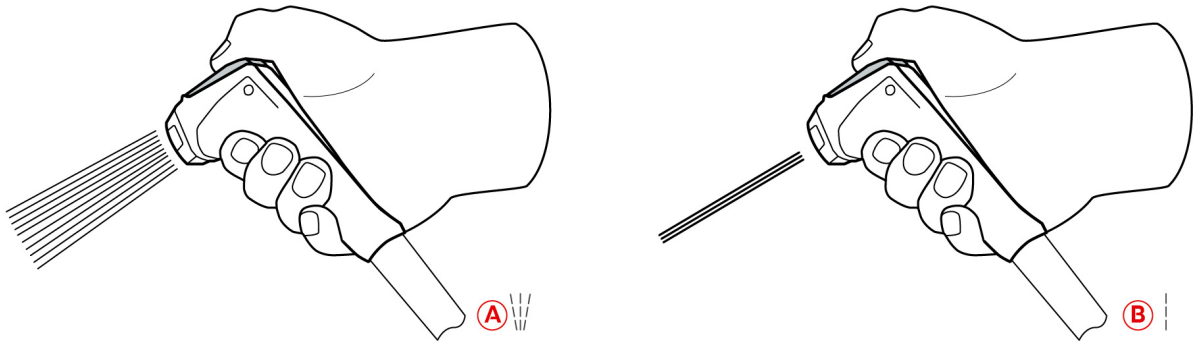
Termoadatos ištraukimas

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

4.9

Rankinio dušo naudojimas

Rankiniame duše yra du nustatomi srovės tipai: dušas  (A) ir taškinė srovė  (B).



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, mėvėkite apsaugines pirštines.

ATSARGIAI

Mikrobų dauginimasis vandenyje

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

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.
3. Norėdami pasirinkti pageidaujamą srovės tipą, pasukite priekinę rankinio dušo dalį.
 - Norėdami pasirinkti taškinę  srovę nustatykite rankinį dušą **ties**.

- Norėdami pasirinkti dušo  srovę nustatykite rankinį **dušą ties**.

Jeigu priekinės rankinio dušo dalies nepasuksite nustatydami vieną iš srovės tipų, vanduo gali lašėti iš dušo galvutės.

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 sumanumas Jūs renkatės, koks ir kokių 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 naudojamesi gaminimo parametrais ir tokiu būdu, pvz., suintensyvinti paskrudimą arba pakeisti kepsnio „su krauju“ iškepimo laipsnį iš iki „iškepusio“.

Kol vyksta gaminimas, visi svarbūs parametrai, 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 rezultatą. Jums tai reiškia 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 🥕

Galite naudotis šiais gaminimo procesais:

- Virti 🍲
- Kepti 🍳

- Kepti kepinus 🍞
- Kepti ant grotelių 🔥
- „Finishing“ 🍰

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 Sumanios gaminimo eigos

5.2.1 Paukštiena

Kantonietišškai kepta antis

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti antį kantonietišku būdu.

Antiena

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti visą antį, antienos krūtinėlę arba anties šlauneles.

Garinti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite garuose ruošti paukštieną.

Kepti gruzdintuvėje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gruzdintuvėje ruošti paukštienos gabaliukus.

Žąsis

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti visą žąsį, žąsies krūtinėlę arba žąsies šlauneles.

Kepti ant grotelių

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ant grilio ruošti paukštienos dalis, pvz., vištienos krūtinėlę, kalakutienos kepsnius arba vištienos sparnelius.

Viščiukas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti visą viščiuką, vištas, viščiukus „tabaka“, taip pat ir didesnius paukštienos gabalus.

- Jeigu norite ruošti mažesnius paukštienos gabaliukus, pasirinkite gaminimo eigą Trumpas kepimas.
- Paskutiniam ant grotelių keptam viščiuko etapui pasirinkite gaminimo eigą Plutelės suformavimas.

Virimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti paukštienos patiekalus, pvz., viščiuką sriubai arba paštetą.

Trumpas kepimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti mažesnius paukštienos gabaliukus, pvz., blauzdeles arba vištienos sparnelius, arba antienos krūtinėlę.

Kepimas žemoje temperatūroje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite paukštieną kepti žemoje temperatūroje. Šią gaminimo eigą rinkitės, jeigu paukštieną norite iškepti su paskrudusia odele per naktį arba nebūdami virtuvėje.

Siekiant užtikrinti optimalią patiekalo kokybę ir sultingumą ilgesnių fazių metu, kuomet patiekalas paliekamas darbo kameroje esant įjungtai funkcijai **Laikymas**, darbo kameros temperatūra sumažinama, kai pasiekiamas pageidaujama vidaus temperatūra. Naudojant šią sumažintą darbo kameros temperatūrą taip pat užtikrinamas higieniniu požiūriu nepriekaištingų patiekalų pagaminimas.

Pavoliojus džiovėsėliuose

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti paniruotus paukštienos gabalėlius.

Pekino antis

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti tradiciškai paruoštą Pekino antį.

Kalakutas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti visą kalakutą arba kalakuto dalis. Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti kimštą kalakutą.

Troškinti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite paukštieną troškinti.

Tandoori

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti paukštieną, marinuotą „tandoori“ pastoje ir ji turi būti gaminama esant idealioms temperatūros ir drėgmės sąlygoms.

Tsukeyaki

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti paukštieną, marinuotą „Tsukeyaki“ padaže ir ji turi būti gaminama esant idealioms temperatūros ir drėgmės sąlygoms.

5.2.2 Mėsa

Šoninė

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti šoninę.

Kepsnys su plutele

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti didelius mėsos gabalus su oda.

Troškinta kiauliena

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kiaulieną troškinti kiniškai sojų padaže.

Šutinti / virti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti šutintas arba verdamas dešreles dirbtinėse arba natūraliose žarnose.

Char Siu

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kinišką „Char Siu“.

Cochinita Pibil

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti meksikietišką „Cochinita Pibil“ arba kitus patiekalus, troškinamus savo sultyse. Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos yra optimizuotos šiems troškinamiems patiekalams.

Traški kiaulienos papilvė

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti traškią kiaulienos papilvę kiniškai.

Mėsa tešloje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti mėsą tešloje arba su druskos plutele.

Kepti gruzdintuvėje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gruzdintuvėje ruošti mėsos gabaliukus.

Didkepsnis

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti didelius mėsos gabalus.

Kepti ant grotelių

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti mėsos gabalus su grotelių atspaudu.

Iš dalies konservuoti produktai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite iš mėsos, pvz., šutintų ir virtų dešrų, ragu arba guliašo pagaminti trumpo galiojimo konservus. Norint pagaminti trumpo galiojimo konservus jums reikės indelio su dangteliu.

1. Indelio dangtelyje pradurkite skylę. Nenaudokite tam termoadatos.
2. Įpilkite patiekalą į pageidaujamas talpas ir uždarykite jas dangteliais.
3. Paleiskite gaminimo eigą ir pakraukite prietaisą.
4. Įstatykite termoadatą į angą indelio dangtelyje.

Gaminimo eiga **Trumpo galiojimo konservai** sureguliuoja iki 0,3 F reikšmės. Taip pagamintų trumpo galiojimo konservų galiojimo laikas siekia iki 6 mėnesių laikant žemesnėje nei 10°C temperatūroje.

Kebabai

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kebabus.

Virimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite virti mėsos gabalus, kurie paprastai ruošiami skystyje, pvz., „Tafelspitz“ arba paštetus.

Trumpas kepimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti mėsą, kuri paprastai kepama keptuvėje arba yra labai plonai supjaustyta.

Kepeninis paštetas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kepeninį paštetą.

Lomo Saltado

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti peruietišką „Lomo Saltado“ arba troškinti smulkintą jautieną.

Kepimas žemoje temperatūroje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti mėsos gabalus su oda žemoje temperatūroje. Šią gaminimo eigą rinkitės, jeigu patiekalą norite ruošti per naktį arba nebūdami virtuvėje.

Nikomi

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti japonišką „Nikomi“ su greitai paruošiamais makaronais.

Pavoliojus džiovėsėliuose

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti paniruotus mėsos gabalėlius.

Rostbifas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti rostbifus.

Pakepimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite mėsą pakepti.

Troškinti

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti troškinius arba troškinti smulkintą mėsą, pvz., guliašą. Jeigu norite troškinius pakaitinti iki patiekimo temperatūros, pasirinkite tinkamą režimo Finishing gaminimo eigą.

Tsukeyaki

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti „Tsukeyaki“ padaže marinuotą mėsą ir ji turi būti gaminama esant idealioms temperatūros ir drėgmės sąlygoms.

5.2.3 Žuvis

Kepti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti žuvies filė arba visą žuvį su oda arba be jos, marinuotą ar daržovėse.

Ruošti garuose

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite garuose ruošti žuvį, žuvies filė, jūros gėrybes arba paštetus.

Ruošti garuose kiniškai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite žuvį ruošti garuose kiniškai.

Žuvis su druskos plutele

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite žuvį ruošti su druskos plutele.

Kepti gruzdintuvėje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gruzdintuvėje ruošti žuvį.

Kepti ant grotelių

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti žuvies filė arba visą žuvį su oda arba be jos, kepti ant grotelių.

Moqueca

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti braziliską „Moqueca“ arba kitokį žuvies troškinį, kai patiekalas iš pradžių apkepamas, o paskui gaminamas skystyje.

Nizakana

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite žuvį, pvz., skumbę ar silkę ruošti japoniškai apverdant „dashi“ sultinyje.

Aštuonkojis

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti įvairius aštuonkojus arba sepiją.

Pavoliojus džiovėseliuose

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti paniruotą žuvies filė arba paniruotą žuvį.

Pakepimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite pakepti žuvį.

Troškinti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite troškinti žuvį.

Troškinti kiniškai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite žuvį troškinti kiniškai.

Tsukeyaki

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti žuvį, marinuotą „Tsukeyaki“ padaže ir ji turi būti gaminama esant idealioms temperatūros ir drėgmės sąlygoms.

5.2.4 Kiaušinių patiekalai ir desertai

Deserto kepimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti šviežius, saldžius apkepus, pvz., manų arba ryžių apkepus, štrudelius, keptus obuolius arba „Kaiserschmarrn“ blynelius. Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti perdirbtus produktus.

Desertų gaminimas garuose

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti garuose gaminamas bandeles „Dampfnudel“ arba mielinės tešlos kukulius „Germknödel“.

Kiaušinių kepinimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti kiaušinius, plaktą kiaušinienę arba omletą.

Kiaušinių gaminimas garuose

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti minkštus, pusiau minkštus arba kietai virtus kiaušinius arba juos apvirti skystyje.

Kiaušinių apvirimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite apvirti kiaušinius.

Garuose ruoštas omletas / flanas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti garuose ruoštą omletą arba pikantiškus flanus.

Vaisių virimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite skystyje virti vaisius.

„Onsen“ kiaušinis

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti „Onsen“ kiaušinius.

Plakta kiaušiniene

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti plaktą kiaušinienę.

Kepti kiaušiniai

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti kiaušinius.

5.2.5 Daržovės ir garnyrai

Pakepti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti daržoves ir garnyrus.

Apkepas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti makaronų ar daržovių apkepus, paeliją arba apkeptas, įdarytas daržoves.

Keptos bulvės

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti keptas nepjaustytas bulves naudodamiesi „Potato Baker“.

Kepimas / Pusgaminiai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti garnyrus iš plonų pusgaminų, kurie paprastai ruošiami orkaitėje.

Biryani

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti ryžių patiekalus, tokius kaip indiškas „Biryani“.

Congee

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti „Congee“ arba kinišką ryžių košę.

Garinti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite garuose ruošti daržoves, šviežius arba šaldytus garnyrus bei nepjaustytas bulves.

Dim Sum

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kiniškus „Dim Sum“.

„Double-boiled“ sriuba

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kinišką sriubą „Double-boiled“.

Troškinti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite troškinti savo sultyse daržoves ir garnyrus, pvz., troškinį, raudongūžius kopūstus arba svogūnus.

Konservavimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite konservuoti vaisius ir daržoves. Norint pagaminti konservus jums reikės indelio su dangteliu.

1. Indelio dangtelyje pradurkite skylę. Nenaudokite tam termoadatos.
2. Įpilkite patiekalą į pageidaujamas talpas ir uždarykite jas dangteliais.
3. Paleiskite gaminimo eigą ir pakraukite prietaisą.
4. Įstatykite termoadatą į angą indelio dangtelyje.

Gaminimo eiga **Konservai** sureguliuoja iki 0,1 F reikšmės. Gaminami ne trumpo galiojimo konservai.

Kepti gruzdintuvėje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti gruzdintuvėje daržoves ir garnyrus.

Kepti ant grotelių

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu daržoves ir garnyrus norite iškepti su grotelių atspaudu.

Indiškas Dal

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti indišką troškinį „Dal“, džiovintas pupeles arba ankštines daržoves.

Itamenmono

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti japonišką „Itamenmono“.

Bulvių apkepas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti bulvių gratiną ar kitus bulvių apkepus.

Kukuliai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kukulius ar frikadeles.

Makaronų apkepas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti makaronų apkepus „Maccaroni Casserole“.

Nimono

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti japonišką „Nimono“.

Makaronai padaže

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti nevirtus makaronus, pvz., „Penne“ arba „Tortellini“ padaže be išankstinio apvrimo. Pasibaigus gaminimo eigai makaronai būna paruošti patiekti.

Gruzdintos bulvytės

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti įprastas iš anksto apdorotas bulvytes fri.

Ryžių kepimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kepamus ryžių patiekalus.

Ryžių garinimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite garuose gaminti ryžius arba grūdines kultūras, pvz., perlines kruopas arba kuskusą.

Sušių ryžiai

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti sušių ryžius.

Džiovinti

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite džiovinti daržoves, grybus arba vaisius. Siekdami idealaus rezultato supjaustykite patiekalą plonais griežinėliais.

Totopos

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti meksikietiškus „Totopos“ arba tortilijų traškučius.

5.2.6 Duonos gaminiai**Iškepimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti šviežius ar šaldytus kepinius arba norite atšviežinti ankstesnius kepinius.

Prancūziškas batonas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti šviežią arba pusiau iškeptą prancūzišką batoną.

Sluoksniuota tešla

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti kepinius iš sluoksniuotos tešlos arba pyragėlius.

Duona

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti šviežią arba pusiau iškeptą duoną.

Bandelės

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti šviežias arba pusiau iškeptas bandeles.

Sūrio pyragas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti nepaskrudusį niujorkietišką sūrio pyragą. Jeigu norite kepti vokišką įvairaus paskrudimo sūrio pyragą, pasirinkite gaminimo eigą Sūrio pyragas.

Kruasanai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti kruasanus arba kepinius, kuriuos prieš kepimą reikia apdoroti garais.

Eklerai

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti jautrius kepinius iš plikytos tešlos.

Eggtart Macau

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kiniškus pyragėlius „Eggtart“ Makau būdu.

Kildinimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kildinti šviežią arba šaldytą mielinę ar raugo tešlą.

Mieliniai pyragai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti pyragą ar kepinius iš šviežios mielinės tešlos, pvz., mielinę pynutę, mielines sraiges ar mielinės tešlos kepinius su vaisiais.

Sūrio pyragas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti skirtingo paskrudimo sūrio pyragą. Jeigu norite kepti niujorkietišką sūrio pyragą, pasirinkite gaminimo eigą Cheesecake.

Sausainiai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti trapios tešlos kepinus, pvz., sausainius ar pyragėlius ar trapios tešlos pagrindus pyragams.

Pyragas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti pyragus ar biskvitinius papločius.

Apvertos tešlos kepiniai

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti apvertos tešlos kepinus.

Morengai

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti kepinus iš kiaušinių baltymų, pvz., morengus.

Keksiukai

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu keksiukų ir apvalioje kepimo formoje norite kepti keksiukus.

Pão de Queijo

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti šviežią ar šaldytą braziliską „Pão de Queijo“.

Sluoksniuotos tešlos kepinys

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti kepinus, kuriuos prieš kepimą reikia apdoroti garais, pvz., sluoksniuotos tešlos kepinus ar rištinius.

Pica

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu picą, tešlą ar mielinę tešlą su įdaraais norite kepti ant gruzdinimo ir picos padėklo.

Samosa

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti indiškas kario troškiniu įdarytas bandeles.

Minkštos bandelės

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti apskrudusius iš viršaus ir minkštus kepinus, pvz., mėsainių bandeles ar bandeles su razinomis.

5.2.7 „Finishing“**Skarda išdavimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite iki vartojimo temperatūros pašildyti jau pagamintus, atvėsintus patiekalus indeliuose.

Temperatūros palaikymas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite jau pakeptus patiekalus pašildyti iki pageidaujamos vidaus temperatūros ir ją išlaikyti.

Laikymas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite patiekalus išdavimo metu išlaikyti šiltus.

Užsakomų patiekalų lėkštės

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite iki vartojimo temperatūros pašildyti lėkštėse paserviuotus užsakomuosius patiekalus.

Lėkštės banketui

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu vienu metu turite padavėjams pateikti daug lėkščių, pvz., konferencijų, vestuvių ar išvažiuojamųjų pobūvių metu.

Plutelės suformavimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite iki patiekimo temperatūros pašildyti jau pagamintus tokius patiekalus kaip kiaulienos karka ar kepsnys su plutele.

5.3 Išmanus maisto gaminimas

5.3.1 Išmanios gaminimo eigos iškvietimas

Išmanią gaminimo eigą galite išsikviesti 3 būdais:

- Naudojantis „iCookingSuite“
- Per Programavimo režimą [► 59]
- Per Paieškos asistentą [► 91]

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., **Troškinimas**.
- Pasirinkite pageidaujamą režimą ir pageidaujamą gaminimo būdą.

Po pasirinkimo bus parodytos atitinkamos išmanios gaminimo eigos.

Programavimo režimas

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

2. Paspauskite mygtuką. 

> Rodomos visos išmanios gaminimo eigos.

Paieškos asistentas

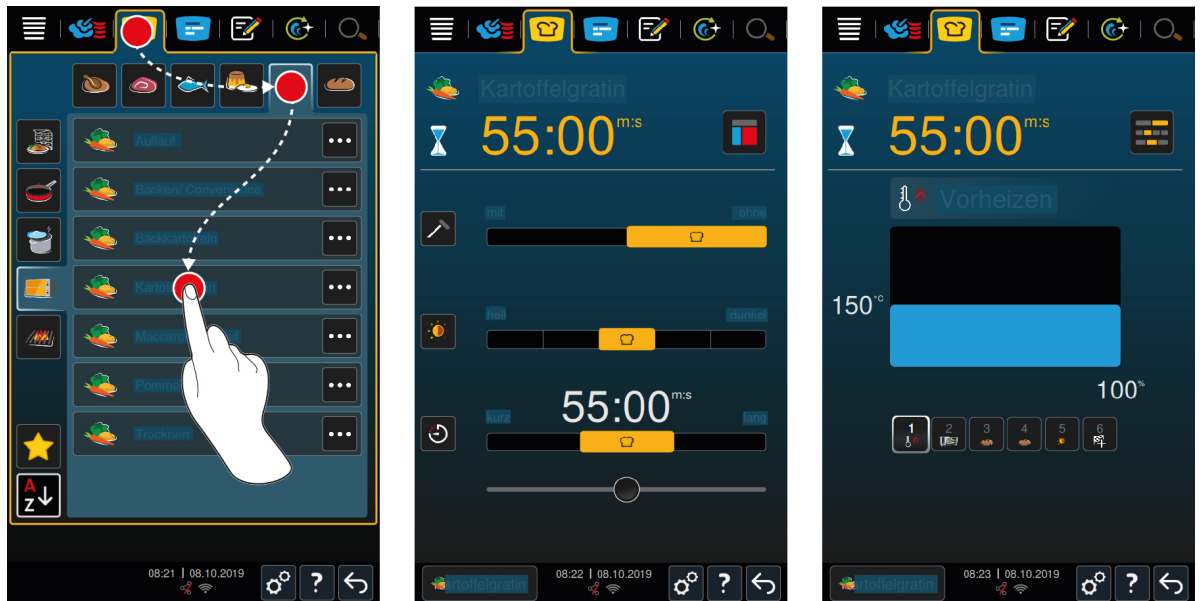
1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

2. Įveskite pageidaujamos gaminimo eigos pavadinimą.

> Bus parodyta pageidaujama išmani gaminimo eiga.

5.3.2 Išmanios gaminimo eigos paleidimas

Šiame skyriuje remiantis gaminimo eiga **Bulvių apkepamas** rodoma, kaip vyksta gaminimo eiga. Atkreipkite dėmesį, kad pageidaujamas rezultatas pasiekiamas naudojant skirtingus gaminimo parametrus ir idealią gaminimo žingsnių 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 rezultatą naudodami gaminimo parametrus [► 33].
 - > Po trumpo laiko indikatorius pasikeičia į Valdymo pultą [► 38].
 - > Pasiekus nustatytą drėgmės ir temperatūros santykį, bus pateiktas prašymas pakrauti prietaisą.
5. Pakraukite prietaisą.
6. Uždarykite darbinės kameros dureles.
 - > Gaminimo eiga tęsiama.
7. Sekite prietaiso reikalavimus.
 - > Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus 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.

5.4 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 [► 17] arba naudodamiesi centriniu nustatymo ratuku [► 17]. Priklausomai nuo šių nustatymų keisis ir gaminimo eigos žingsniai. Eigą bet kada galite stebėti Valdymo pulte [► 38].

5.4.1 Gaminimo parametrai



Pakepimo stadija

Šiuo parametru nustatysite, ar norite pakepti savo patiekalą ar ne. Pasirinkite mėgstamą laipsnį, kad pritaikytumėte pakepimo stiprumą savo pageidavimams. Kuo mažesnis pakepimo laipsnis, tuo mažesni gaminimo nuostoliai. Pasirinkus **be**, gaminimo žingsnis **Pakepimas** bus praleistas. Rinkitės **be**, jeigu norite tausodami gaminti mažesnius jau pakeptus mėsos gabaliukus.

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 hygieniškai nepriekaištingai, 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 **plonas**, jeigu patiekalas yra plonesnis nei 2 cm. Rinkitės **storas**, jeigu patiekalas yra storesnis nei 2 cm.



Patiekalo dydis

Naudodami šį gaminimo parametru nustatysite, kokio dydžio yra patiekalas.

- Rinkitės **mažas** filė juostelėms arba putpelių krūtinėlėms. Rinkitės **didelis** jautienos kepsniui, visai ančiai arba kiaulienos šoninės kepsniui.
- Rinkitės **mažas** kiaušiniams, kurie sveria mažiau nei 53 g. Rinkitės **didelis** kiaušiniams, kurie sveria daugiau kaip 64 g.



Darbo kameros drėgmė

Šiuo gaminimo parametru nustatysite drėgmę darbo kameroje.

Kai patiekalas baigiamas arba kai norite gaminti pagal technologiją „sous-vide“, 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.

Taip galite iškviesti 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 išmaniose 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**.



Termoadata

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, ar patiekalas turi būti gaminamas naudojantis termoadata, ar be jos. Po to galite nustatyti pageidaujamą patiekalo vidaus temperatūrą.



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, 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. Taip gaminimo nuostoliai sumažinami iki minimalių. Galite nustatyti skirtumą nuo 10 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. Jei pasirinksite **tausojančiai**, maistas bus ruošiamas ilgai, neaukštoje temperatūroje. Jei pasirinksite **įprastai**, maistas bus ruošiamas aukštesnėje temperatūroje ir trumpesnę laiką.

5.4.2 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: | 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 fermentuosis patiekalas darbo kameroje. Jeigu patiekalą norite gaminti be fermentavimo, paspauskite mygtuką: .



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.



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 tiekiama 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.

5.4.3 Komandos



Nutraukimas

Nutraukiamos visos veikiančios gaminimo eigos.



Pakrauti

Bus prašoma įdėti patiekalą į prietaisą.



Patvirtinimas

Bus prašoma patvirtinti veiksmą.



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.



Pripildyti

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

5.4.4 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 eigose.



Likęs laikas

Iki išmanios gaminimo eigos dar reikia nurodomo laiko.



Gaminimo eigos pabaiga

Pasiekta gaminimo eigos pabaiga.

5.4.5 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 eigose, pvz., gaminimas per naktį, 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 pasirinkties **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 naudojantis termoadata.

1. Pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, atidarykite darbo kameros duris.
2. Įsmeikite termoadatą į didesnę gabaliuką arba 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 tęsiate gaminimo eigą esant nustatytiems gaminimo parametrų. 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 paplėks. Gaminimo parametrų pakeisti negalėsite. Kai pasibaigs jūsų nustatytas laikas, galėsite prietaisą arba iškrauti, arba tęsti gaminimo eigą pasirinkę kurią nors pasirinktį.



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**.

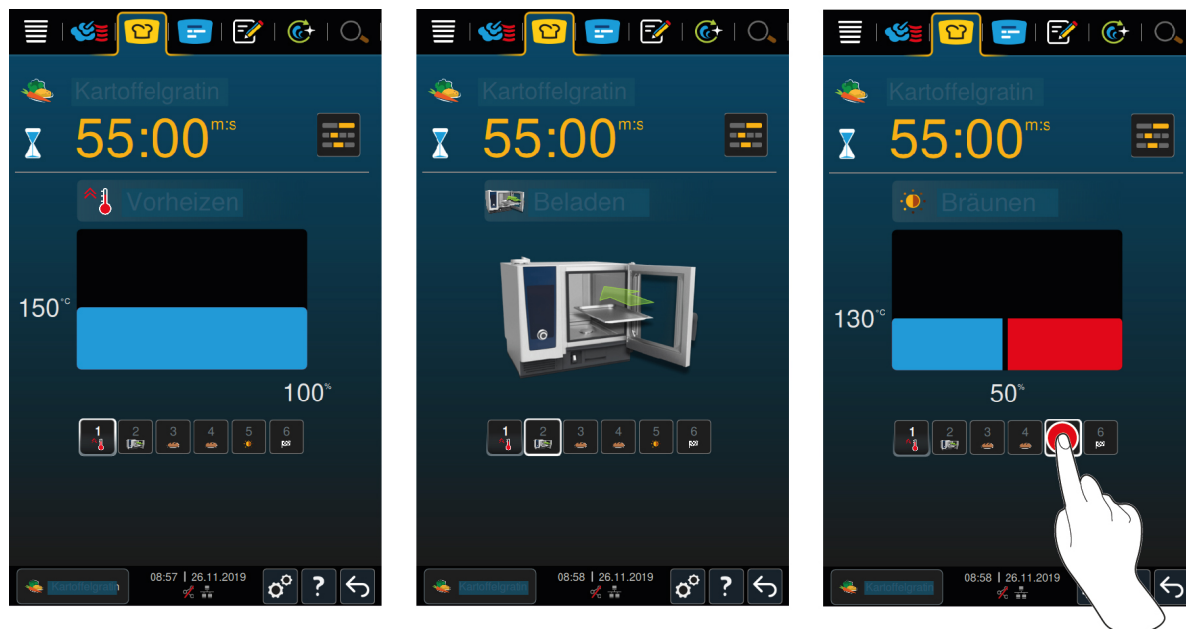
Jeigu patiekalą ruošėte talpose ir susidarė skysti riebalai, prieš įjungdami parinktį **Plutelės suformavimas**, pakeiskite talpas. Taip išvengsite plutelės formavimo metu atsirandančių dūmų.

Jeigu po plutelės formavimo patiekalas nesuformavo pageidaujamos plutelės arba spalvos, pasirinkite **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.

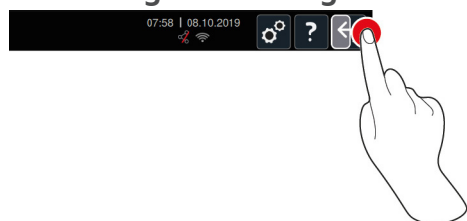
1. Norėdami pritaikyti pasirinkties **Plutelės suformavimas** parametrus, paspauskite mygtuką:
 2. Priderinkite parametrus prie savo pageidavimų.
- >> Pasiekus gaminimo eigos pabaigą, bus automatiškai paleistas gaminimo veiksmas **Plutelės suformavimas**.

5.5 Išmanios gaminimo eigos kontrolė



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

5.6 Išmanios gaminimo eigos nutraukimas



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

5.7 Išmanių gaminimo eigų rūšiavimas

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

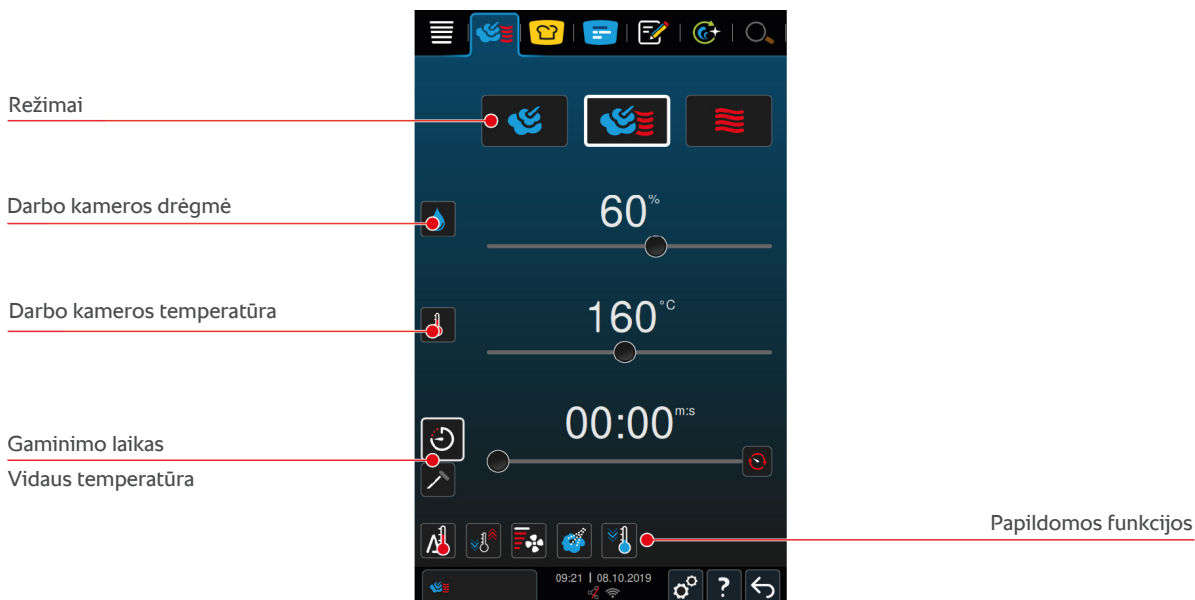
1. Norėdami gaminimo eigą surūšiuoti pagal abėcėlę, paspauskite mygtuką:
2. Norėdami gaminimo eigą surūšiuoti pagal naudojimo dažnumą, paspauskite mygtuką:

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 10 sekundžių bus parodyta aktuali darbo kameros temperatūra.
2. Norėdami grąžinti nustatytąsias parametrų reikšmes, atleiskite 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 parametru nustatysite laiką, per kurį patiekalas turi pasiekti pageidaujamą rezultatą. 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

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 tausoiant. Taip gaminimo nuostoliai sumažinami iki minimalių. Galite pasirinkti skirtumą tarp 20 °C ir 60 °C. Po to turite nustatyti pageidaujamą patiekalo vidaus temperatūrą.

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



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 kepinų kepimą, darbo kamera atvėsinama. Jeigu iš kepinų 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! Nusiplikymo 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

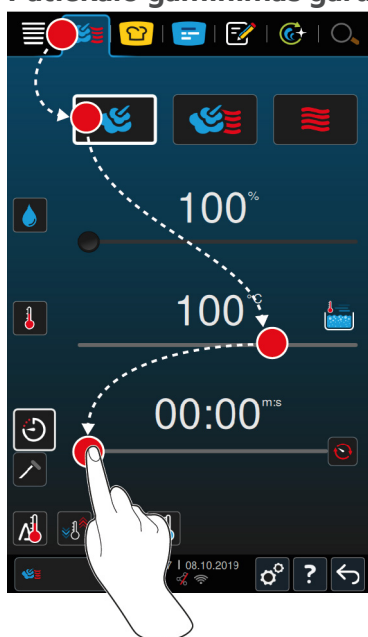
Gaminimo metu gali būti parodytos tokios pačios Komandos ir Informacija [► 36], kaip ir išmaniose gaminimo eigose.

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 [► 45] ▪ Atitirpinti ▪ Konservuoti	100 %	30–130 °C

6.2.2 Patiekalo gaminimas garuose



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką.
 - > Prietaisas įkaista.
3. Nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
4. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi gaminimo laiko funkcija, paspauskite mygtuką:
5. Nustatykite gaminimo trukmę.
6. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, paspauskite mygtuką:
7. Nustatykite vidinę temperatūrą.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą.
8. Pakraukite prietaisą.
 - >> Gaminimo eiga tęsiama. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

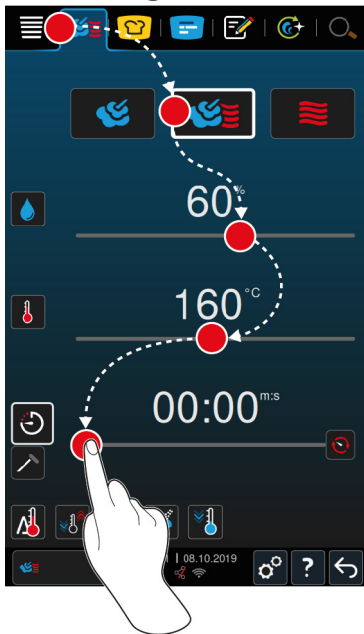
6.3 Garų ir karšto oro derinys

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	- Kepti kepinius - 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:
 2. Paspauskite mygtuką.
 - > Prietaisas įkaista.
 3. Nustatykite pageidaujamą garų prisotinimą.
 4. Nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
 5. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi gaminimo laiko funkcija, paspauskite mygtuką:
 6. Nustatykite gaminimo trukmę.
 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.

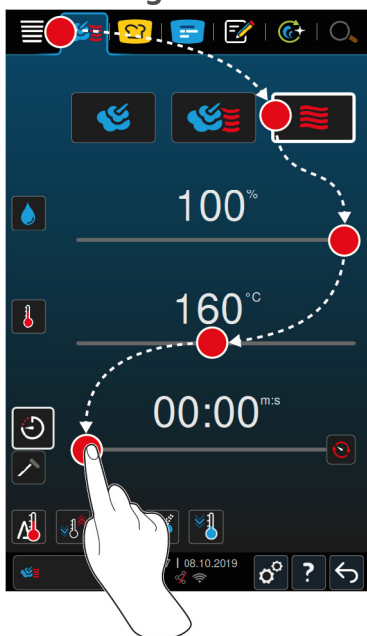
6.4 Karštas oras

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

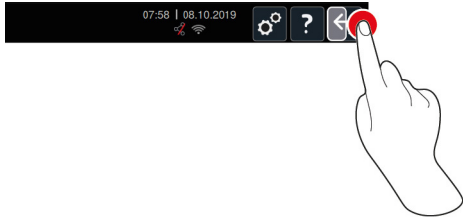
Jeigu darbo kameros temperatūra 30 minučių viršija 260 °C, ji automatiškai sumažinama iki 260 °C, jeigu per šį laikotarpį nedirbate su prietaisu. Jeigu per šias 30 minučių atliekate veiksmą, pvz., atidarote darbo kameros duris, tuomet dar 30 minučių bus palaikoma aukštesnė nei 260 °C temperatūra.

6.4.2 Patiekalo gaminimas karštame ore



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
 2. Paspauskite mygtuką.
 - > Prietaisas įkaista.
 3. Nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
 4. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi gaminimo laiko funkcija, paspauskite mygtuką:
 5. Nustatykite gaminimo trukmę.
 6. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, paspauskite mygtuką:
 7. Nustatykite vidinę temperatūrą.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą.
 8. 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. Po gaminimo patiekalą reikia atvėsinti. Prieš patiekiant patiekalas vėl pakaitinamas plastikiniame maišelyje, tada išimamas iš maišelio ir užbaigiamas atsižvelgiant į tai, kokio patiekalo norima.

„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 brangios perprodukcijos, kadangi užbaigsite tik tuos patiekalus, kurių jums išties reikia.

- Kambarių aptarnavimas

Gaminkite savo patiekalus arba atskiras sudėtines dalis iš anksto, atšaldykite jas ir užbaiginėkite pagal užsakymą. Tokiu būdu net neapmokyti darbuotojai svečius galės aptarnauti 24 valandas per parą.

- Dieta ir tausojantis maitinimas

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

8 Gaminimas žemoje temperatūroje

Didelių mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimas reikalauja didelės kontrolės ir ilgametės patirties. Todėl jūsų prietaisai būna užimti ilgas valandas. Su mūsų maisto gamybos 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. Norėdami užbaigti patiekalą, gaminimo eigą turėsite paleisti iš naujo.

9 „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 išvažiuojamųjų pobūvių metu.
- „Finishing“ Viešajame maitinime
„Finishing“ talpa labiausiai tinka, kai turite pateikti daug skirtingų patiekalų dideliais kiekiais.

9.1 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:
 - <700 g
 - 700–899 g
 - 900–1099 g
 - >1100 g

9.2 Banketinių 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.  **Banketinių lėkščių svoris**
4. Pasirinkite vieną iš šių reikšmių:
 - <700 g
 - 700–899 g
 - 900–1099 g
 - >1100 g

10 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

Išmanūs čekiai

Padėklai

Pagalbinės padėties nustatymo priemonė gaminant konkrečiam laikui

Laiko ašies mastelis

Planavimas

Laiko ašis

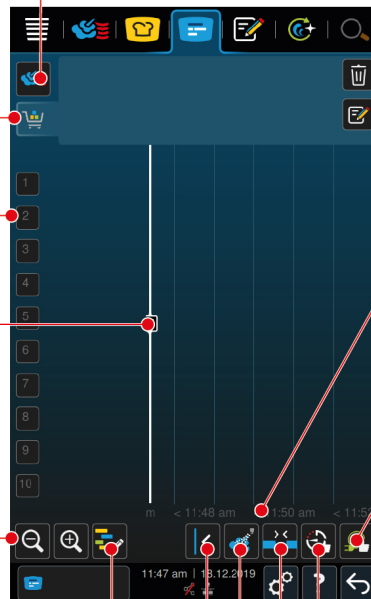
Energijos optimizavimas

Laiko optimizavimas

Planavimo tarpų užpildymas

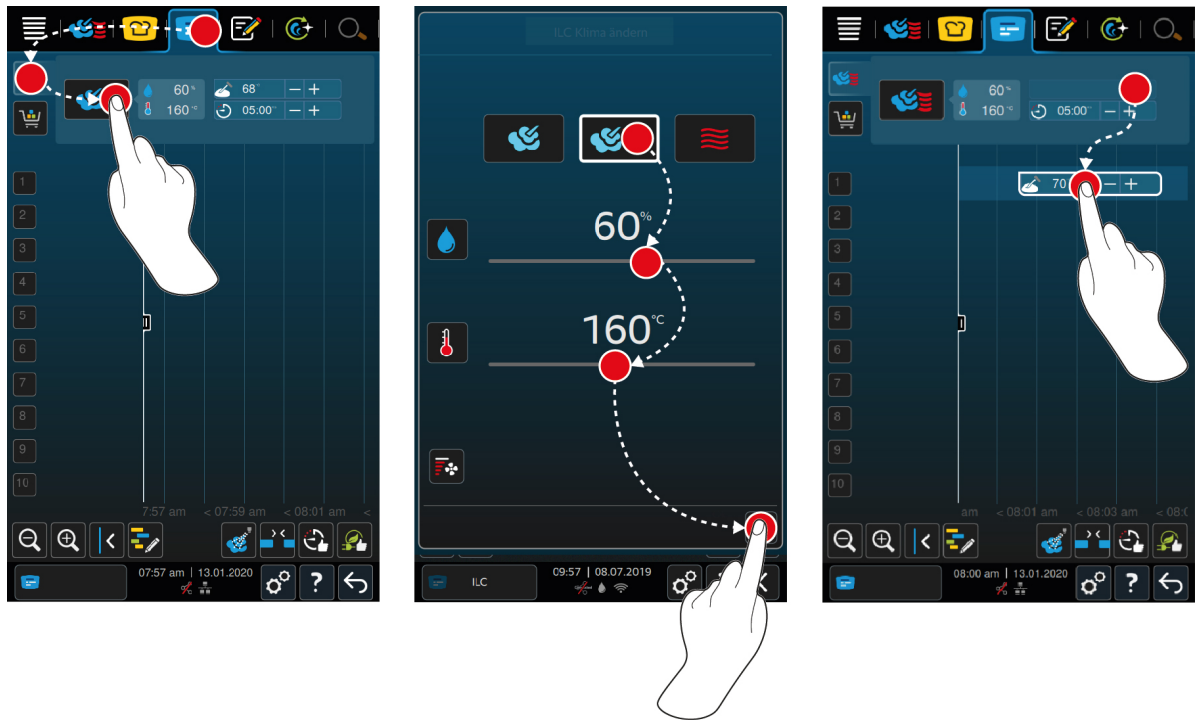
Garų leidimas

Laiko ašies grąžinimas



10.1 Rankinių čekių sukūrimas

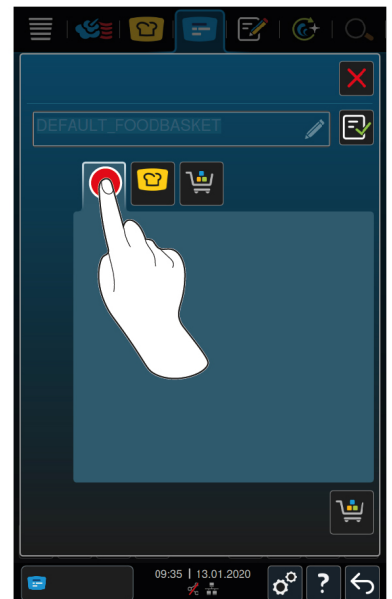
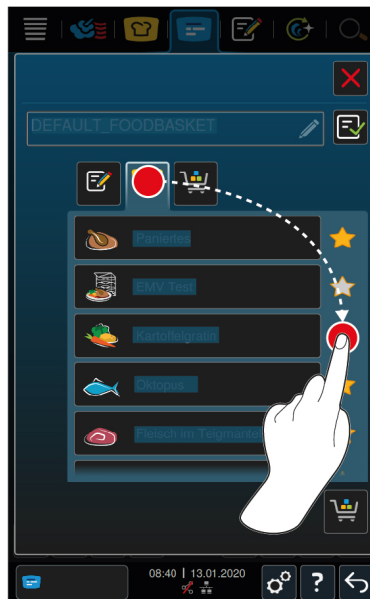
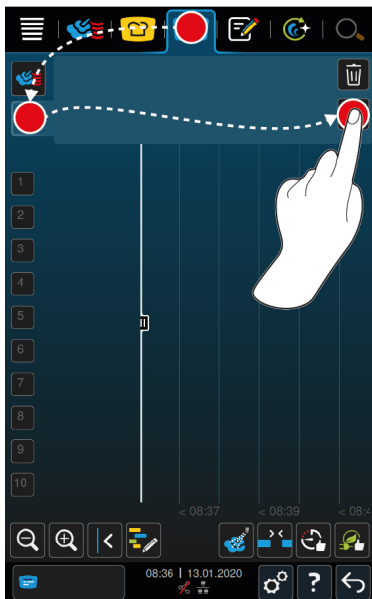
„iProductionManager“ galite pridėti rankinių čekių. Pirmiausiai reikia nustatyti temperatūros ir drėgmės sąlygas ir pasirinkti, ar čekis bus sukurtas pasirenkant gaminimo laiką ar vidaus temperatūrą. Atkreipkite dėmesį: Jeigu patiekalus gaminate naudodamiesi integruota termoadata, tuo pačiu metu laiko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



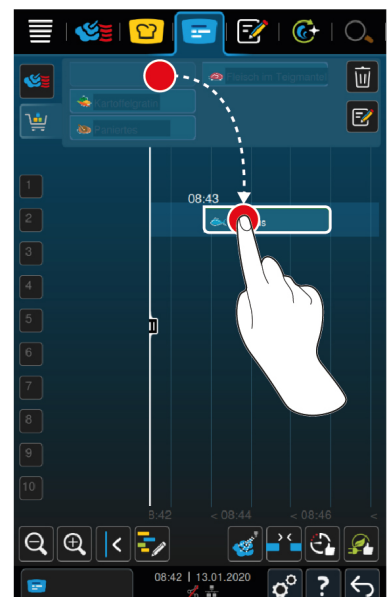
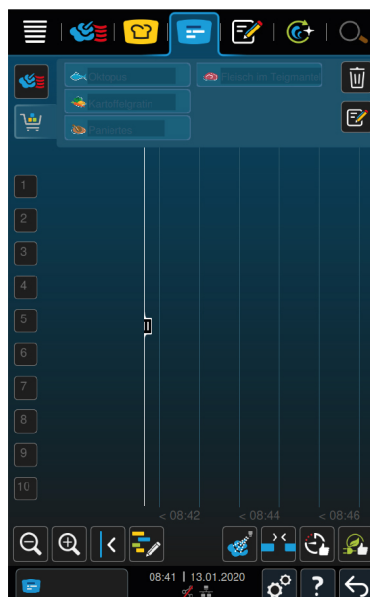
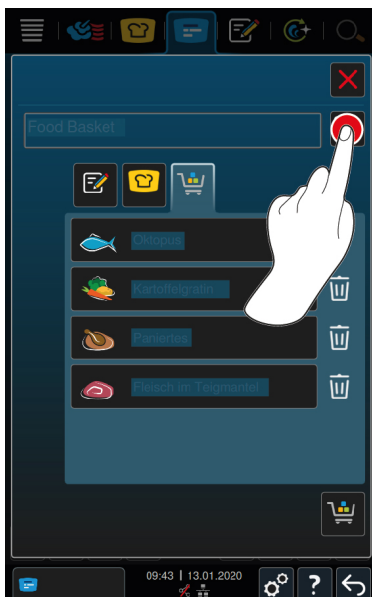
1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
 2. Paspauskite mygtuką.
 3. Pasirinkite režimą, Garai [► 41] , Garų ir karšto oro derinys [► 42] arba Karštas oras [► 43]
 4. Priderinkite gaminimo parametrus prie savo pageidavimų. Galite nustatyti ir ventiliatoriaus sparnuotės sukimosi greitį. Norėdami tai padaryti paspauskite mygtuką:
 5. Norėdami išsaugoti savo pakeitimus, paspauskite mygtuką:
 6. Jeigu norite padidinti arba sumažinti vidaus temperatūrą arba prailginti ar sutrumpinti gaminimo trukmę, pasukite arba centrinį nustatymo ratuką arba paspauskite mygtukus: arba
 7. spauskite mygtuką tiek kartų, kol pasieksite pageidaujamą nustatymą.
- >> Dabar galite patalpinti čekių [► 52].

10.2 Prekių krepšelių sukūrimas

Valdikliui „iProductionManager“ galite siųsti jau sukurtus prekių krepšelius iš Programavimo režimo [► 63] arba valdiklyje „iProductionManager“ sukurti nuosavus prekių krepšelius.



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką. 
4. Norėdami prie prekių krepšelio pridėti išmanias gaminimo eigas, paspauskite mygtuką: 
 - > Rodomos visos išmanios gaminimo eigos.
5. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą gaminimo eigą.
 - > Gaminimo eiga paženklinama  ir pridedama į prekių krepšėlį.
6. Norėdami prie prekių krepšelio pridėti programas iš programavimo režimo, paspauskite mygtuką: 
 - > Rodomos visos išsaugotos programos.
7. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą programą.
 - > Programa paženklinama  ir pridedama į prekių krepšėlį.
8. Norėdami suteikti prekių krepšeliui pavadinimą, paspauskite mygtuką: 



9. Norėdami visam laikui išsaugoti prekių krepšėlį, paspauskite mygtuką: 
 - >> Prekių krepšelis rodomas programavimo režimo programų sąraše. Dabar galite patalpinti čekius [► 52].
 - >> Papildomą informaciją apie prekių krepšelius rasite čia: Programų apdorojimas ir ištrynimasis [► 63]

10.3 Čekių lentos apdorojimas

Prie čekių lentos galite pridėti bet kurią išmanią gaminių eigą arba bet kurią programą. Jeigu naujos komplektacijos neišsaugosite kaip prekių krepšelio, čekių lenta bus perrašyta naujo krepšelio įkėlimo momentu.

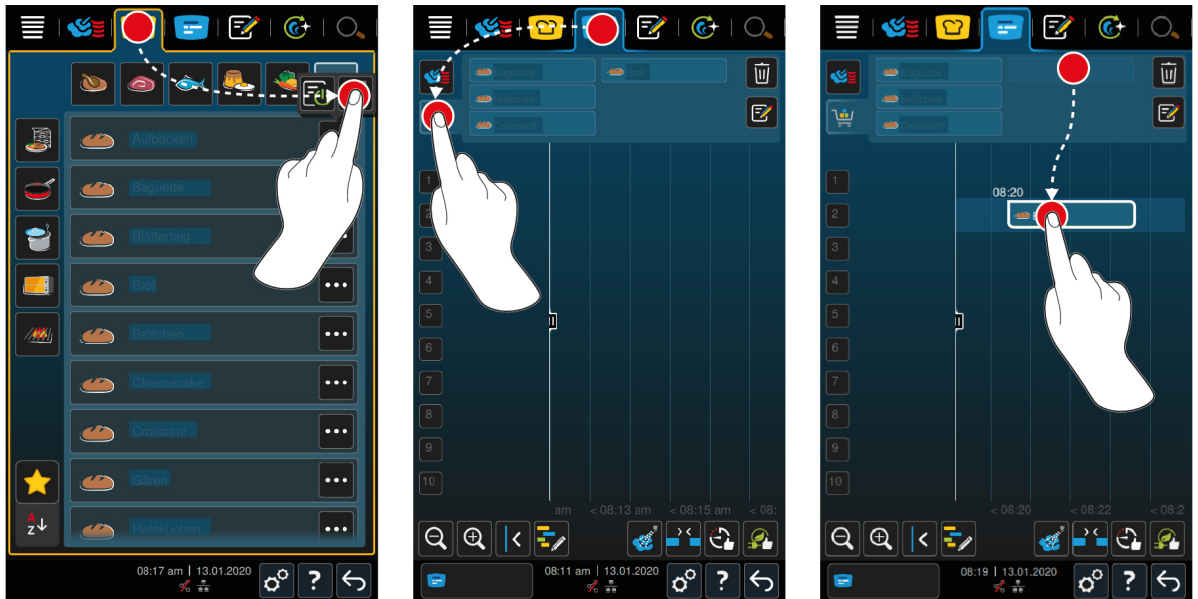
iProductionManager



✓ Iš programavimo režimo pasiuntėte prekių krepšelį į valdiklį „iProductionManager“.

1. Paspauskite mygtuką.
 2. Norėdami prie prekių krepšelio pridėti išmanias gaminių eigas, paspauskite mygtuką:
 - > Rodomos visos išmanios gaminių eigos.
 3. Slinkite sąrašu ir paspauskite pageidaujamą gaminių eigą.
 - > Gaminimo eiga paženkinama ir pridedama į prekių krepšelį.
 4. Norėdami prie prekių krepšelio pridėti programas iš programavimo režimo, paspauskite mygtuką:
 - > Rodomos visos išsaugotos programos.
 5. Slinkite sąrašu ir paspauskite pageidaujamą programą.
 - > Programa paženkinama ir pridedama į prekių krepšelį.
 6. Paspauskite mygtuką.
- >> Čekių lentoje rodomos išmaniosios gaminių eigos arba programos. Dabar galite patalpinti čekius [► 52].

„iCookingSuite“ ir programavimo režimas



1. Norėdami pasiūsti išmaniąją gaminimo eigą iš „iCookingSuite“ į „iProductionManager“, meniu juostoje paspauskite mygtuką: 📁
2. Paspauskite mygtuką už pageidaujamos gaminimo eigos: ...
3. Paspauskite mygtuką. 📄
4. Norėdami pasiūsti gaminimo eigą iš programavimo režimo į „iProductionManager“, meniu juostoje paspauskite mygtuką: 📄
5. Paspauskite mygtuką už pageidaujamos gaminimo eigos: ...
6. Paspauskite mygtuką. 📄
7. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 📄
8. Paspauskite mygtuką. 📄
 - > Čekių lentoje rodomos išmaniosios gaminimo eigos. Dabar galite patalpinti čekius [► 52].

10.4 Čekių talpinimas

- ✓ Jūs sukūrėterankinius čekius [► 48], prekių krepšelius [► 49] arba čekių lentą [► 51].
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 [► 53] ir Patalpinimo logiškumas [► 53]
 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 [► 53]
- Laiko optimizavimas [► 54]
- Energijos optimizavimas [► 55]
- Gaminimas konkrečiam laikui [► 56]

Jeigu čekių talpinate faktiniam laikui, pasirodo vertikalūs 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.

10.4.1 Derinio patikra

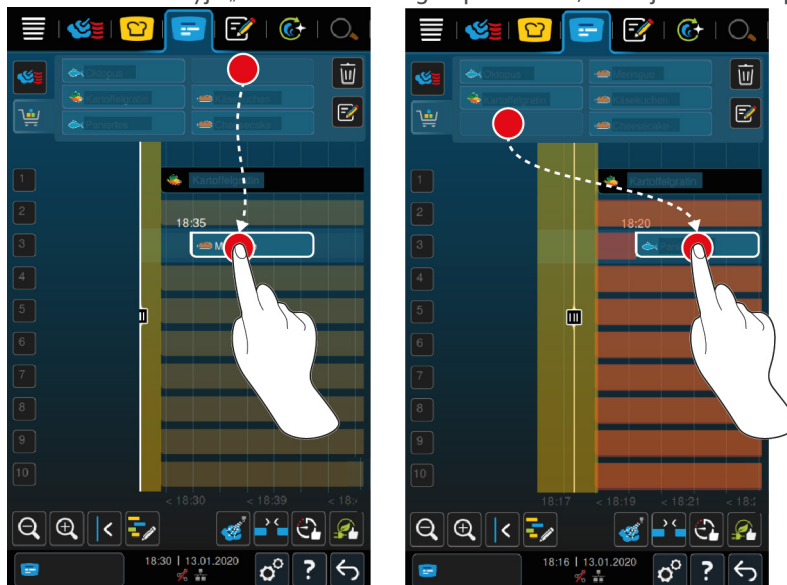
Kiekvienas čekis, kurį norite talpinti valdiklyje „iProductionManager“, tikrinamas, ar naujasis čekis tinka prie jau patalpintų čekių ir prie pasirinkto laiko. Čekiai atskiriami ir nepriklausomai vienas nuo kito tikrinami pagal 3 reikšmes:

- 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., kepat žemoje temperatūroje, negalima derinti su kitais čekiais.

10.4.2 Patalpinimo logiškumas

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:

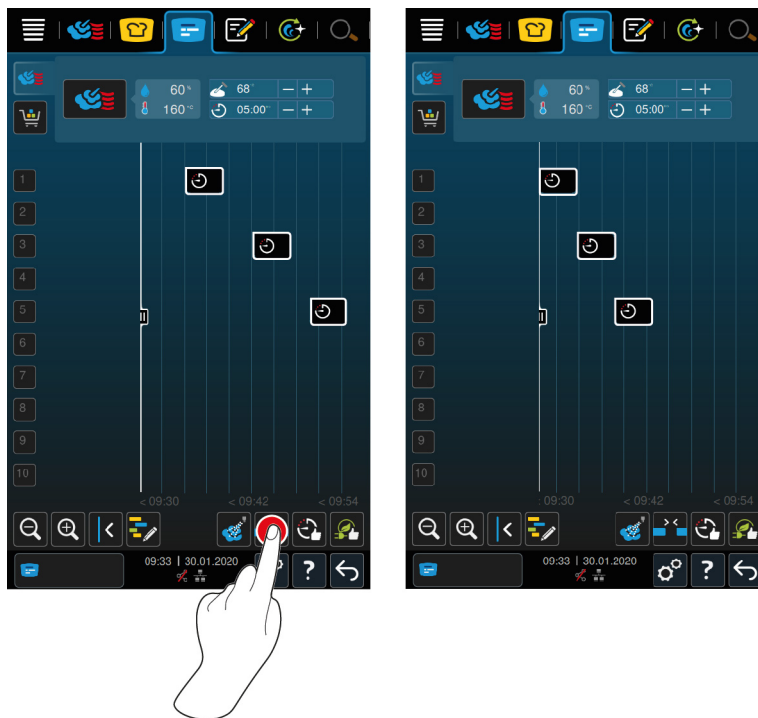


- Jeigu padėklo lygiai paženklinoti geltonai, galite patalpinti čekį, tačiau kiti jau patalpinti čekiai bus pastumti.
- Jeigu fonas yra raudonas, čekio patalpinti negalite, nes koks nors čekis jau yra apdorojamas.

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

10.4.3 Planavimo tarpų užpildymas

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



✓ Jūs sukūrėte čekius ir juos patalpinote.

1. Paspauskite mygtuką. ➡

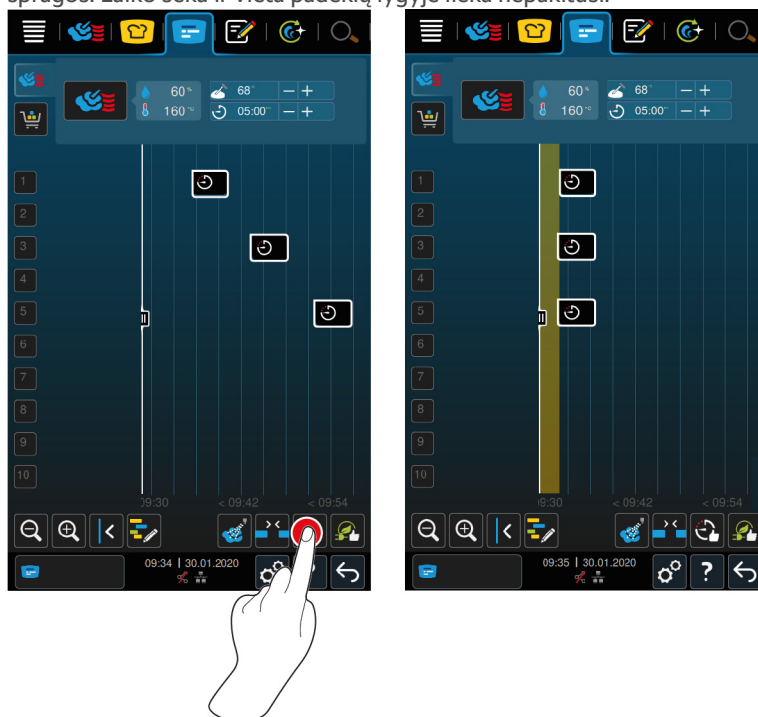
> Bus klausiama, ar tikrai norite uždaryti planavimo spragas. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.**

2. Klausimą patvirtinkite paspausdami: **OK**

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

10.4.4 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. 

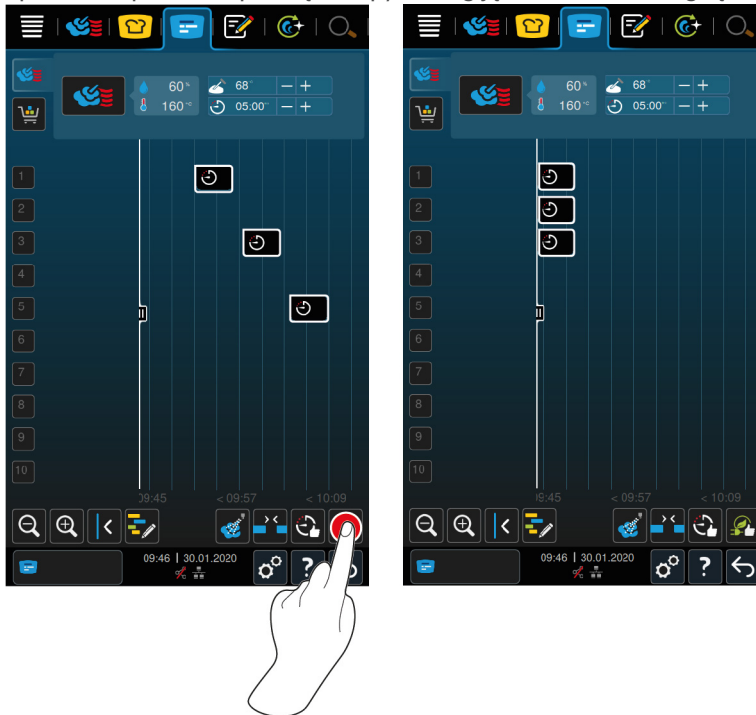
> Būsime paklausti, ar tikrai norite uždaryti laiko spragas. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.**

2. Klausimą patvirtinkite paspausdami: **OK**

>> Priklausomai nuo derinio patikros, [► 53] čekiai bus patalpinti iš naujo.

10.4.5 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, [► 53] čekiai bus patalpinti iš naujo.

10.5 Čekių apdorojimas ir ištrynimasis



Rankiniai čekiai

Patalpinę rankinį čekį, vėliau galite papildomai prailginti arba vidaus temperatūrą arba gamavimo trukmę. Nustatytų 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

Jeigu patalpinote išmanųjį čekį arba programą, vėliau nustatymų pakeisti negalėsite. Čekius galite tik ištrinti.

1. Norėdami ištrinti čekį, paspauskite mygtuką: **🗑️**

10.6 Gaminimas konkrečiam laikui

Valdiklyje „iProductionManager“ patiekalus galite suplanuoti taip, kad patiekalų gaminimas 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. Patraukite pagalbinės padėties nustatymo priemonę į pageidaujamą laiką laiko ašyje. 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 vienu metu.
 - > Jeigu čekį patalpinsite dešinėje pagalbinės padėties nustatymo priemonės pusėje, čekio pradžia bus nustatyta šiuo laiku. Patiekalų gaminimas prasidės vienu metu.

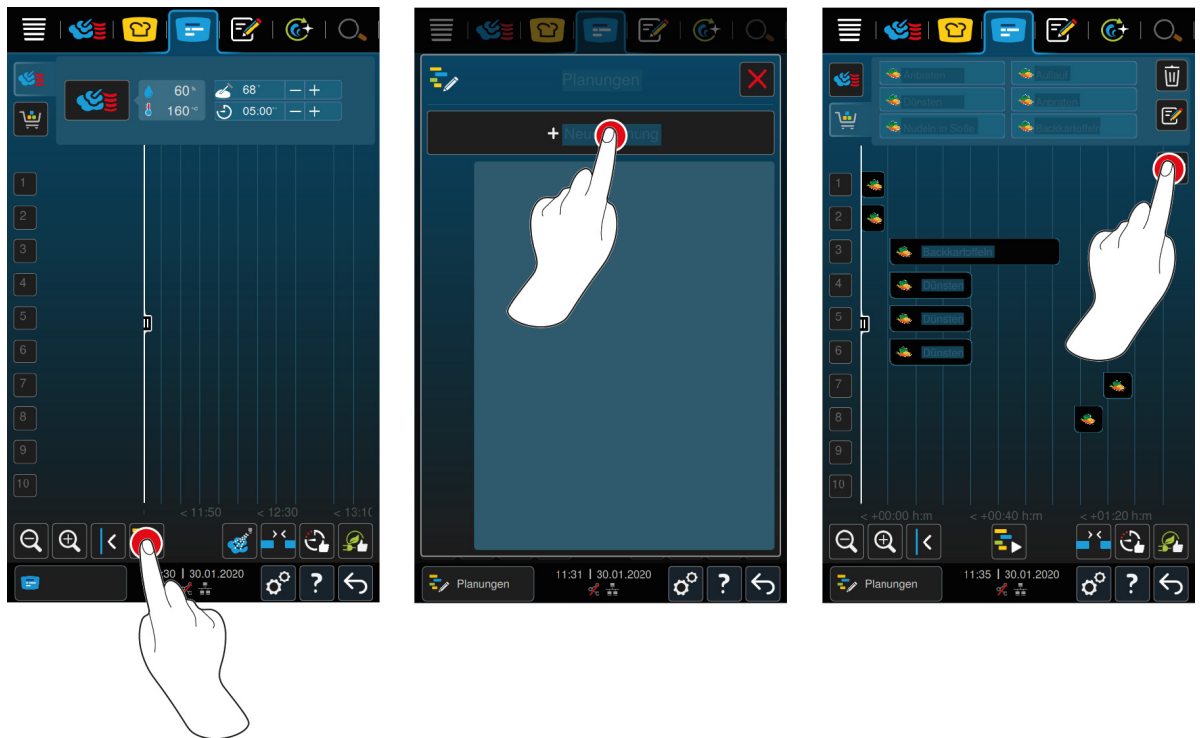
10.7 Planavimas

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

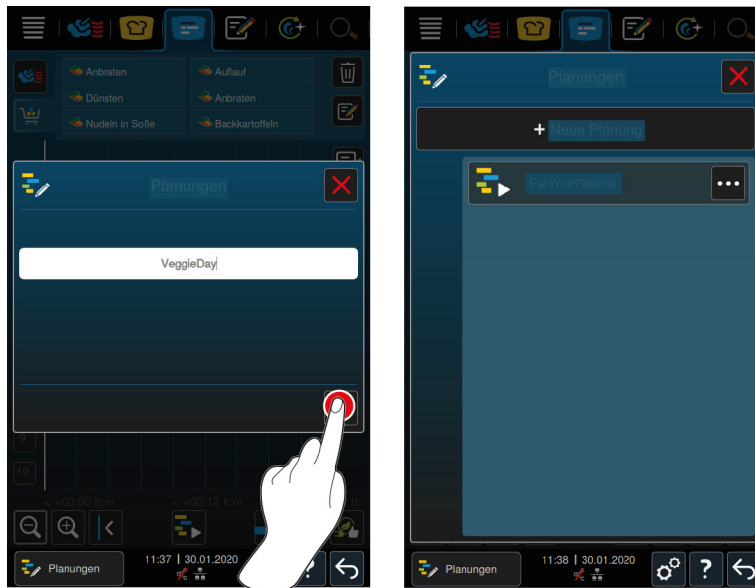


- Negalima jau atidirbtų čekių išsaugoti planavime.
- Papildoma funkcija **Garų leidimas** planavimo metu naudotis negalima.

10.7.1 Planų sudarymas



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
 2. Paspauskite mygtuką:
 3. Paspauskite mygtuką. **+Naujo plano sudarymas**
 - > Pagalbinė padėties nustatymo priemonė pasislenka į kairę displejaus pusę. Laiko ašies mastelis pasikeičia iš faktinio laiko rodmenis į minučių rodmenį. Dabar nepriklausomai nuo laiko galite talpinti čekius.
 4. Patalpinkite pageidaujamus čekius. Galite patalpinti iki 30 čekių.
- Plano optimizavimui galite naudotis šiomis funkcijomis:
- Planavimo tarpų užpildymas [► 53]
 - Laiko optimizavimas [► 54]
 - Energijos optimizavimas [► 55]
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.

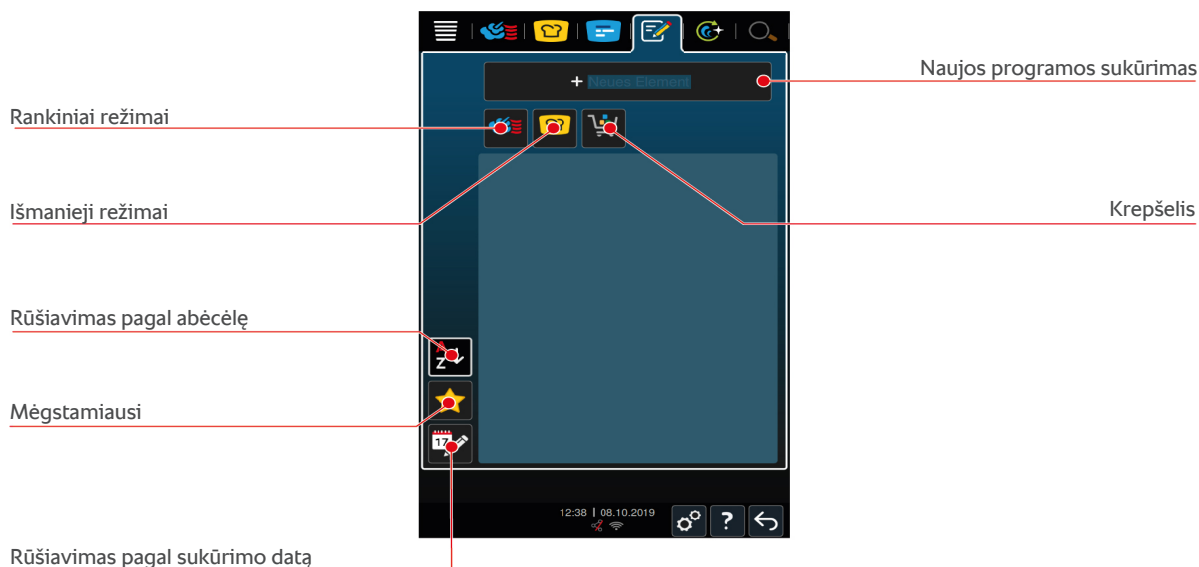
10.7.2 Plano paleidimas

- ✓ Sukūrėte planus [► 57].
 - ✓ „iProductionManager“ šiuo metu čekiai neapdorojami. Kai čekiai apdorojami, pasirodo pranešimas, kuris jums nurodo, kad prieš plano paleidimą reikia nutraukti visus čekius.
1. Paspauskite mygtuką.
 2. Paspauskite pageidaujamą planą.
- >> Planas paleidžiamas nedelsiant. Kaip numatoma plane, čekiai patalpinami ant padėklų lygių. Čekiai čekių lentoje keičiami čekiais plane.

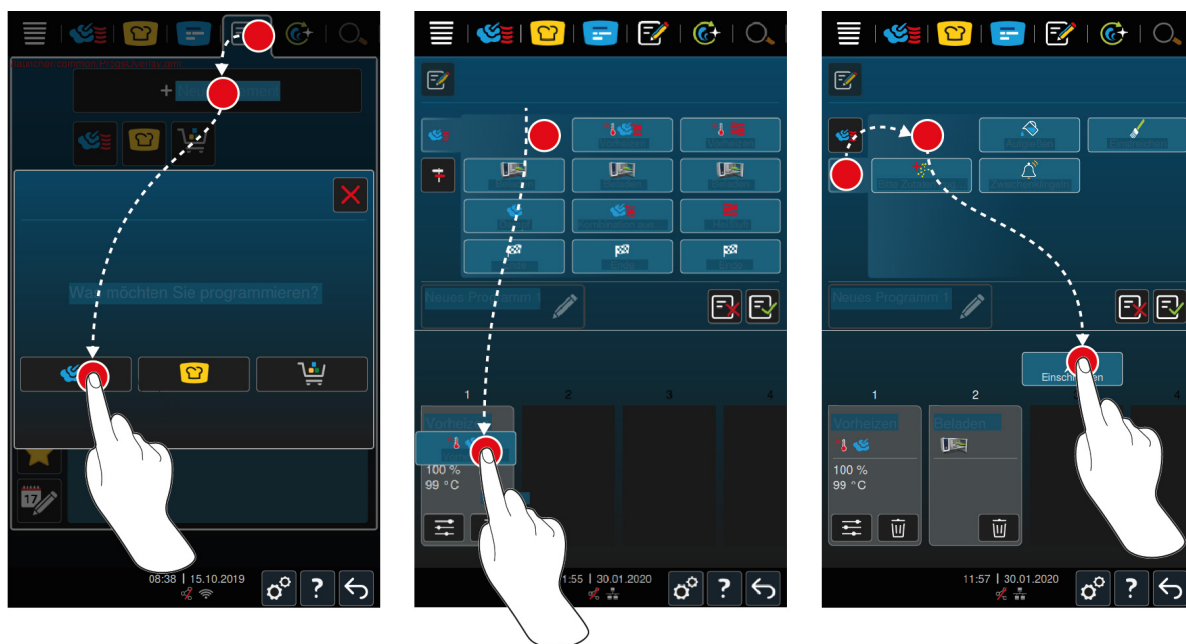
11 Programavimo režimas



Programavimo režime galite sukurti, išsaugoti ir valdyti savo nuosavasrankines programas [► 59], išmaniąsias gaminimo eigas [► 61] ir prekių krepšelius [► 62]. Tuo tikslu galite naudotis visais rankiniais režimais [► 39], išmaniomis gaminimo eigomis [► 23] ir iš anksto užprogramuotais „krepšeliais“.



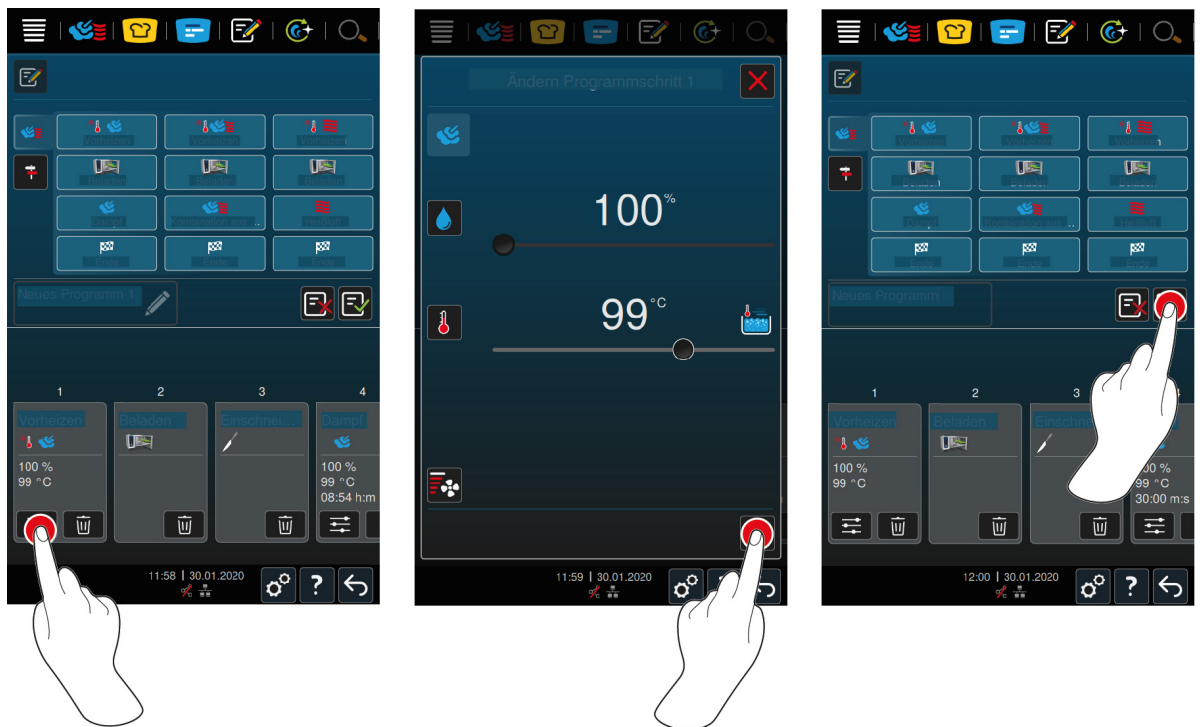
11.1 Rankinės programos sukūrimas



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką. + naujas elementas
3. Paspauskite mygtuką.
- > Parodoma visų prieinamų gaminimo veiksmų apžvalga.
4. Pasirinkite pageidaujamus gaminimo veiksmus ir traukite juos į apatinę zoną. **PASTABA! Tarpusavyje derinti galite tik tuos gaminimo veiksmus, kurie yra vienas po kitu. Jeigu derinate gaminimo veiksmus, kurie nėra vienas po kitu, programos išsaugoti negalima.**
5. Norėdami prie programos pridėti komandas, paspauskite mygtuką:

> Parodoma visų prieinamų komandų apžvalga.

6. Pasirinkite pageidaujamas komandas ir įtraukite jas į apatinę zoną.



7. Norėdami apdoroti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką:

> Priklausomai nuo 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	„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

1. Priderinkite gaminimo veiksmą prie savo pageidavimų.

2. Norėdami išsaugoti savo pakeitimus, paspauskite mygtuką:

3. Norėdami suteikti gaminimo eigai pavadinimą, paspauskite mygtuką:

4. suteikite pavadinimą.

5. Norėdami išsaugoti gaminimo eigą, 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.

11.2 Išmanios gaminimo eigos programavimas

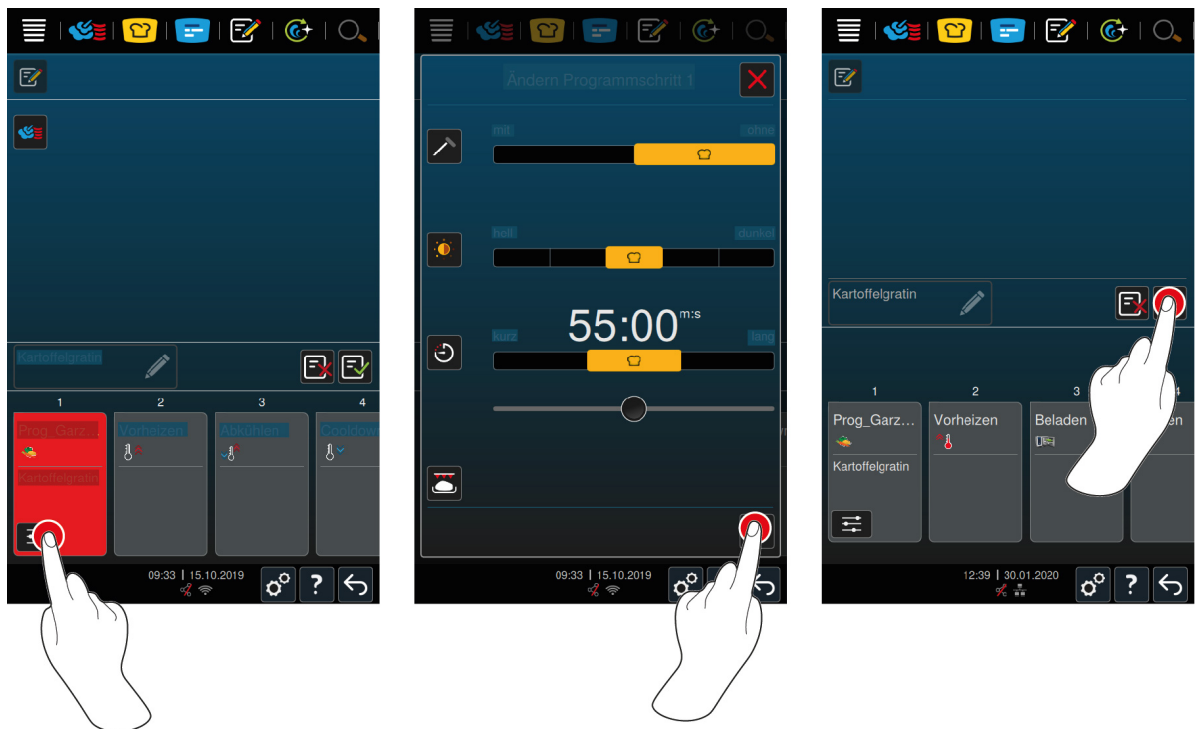
Jeigu programuojate išmanią gaminimo eigą, pagal savo pageidavimus galite pritaikyti tik gaminimo parametrus. Atskirų gaminimo veiksmų eiliškumo pakeisti negalima.



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

Po pasirinkimo bus parodytos atitinkamos išmanios gaminimo eigos.

1. Pasirinkite pageidaujamą išmanią gaminimo eigą.
 - > Bus parodyti atskiri gaminimo veiksmai. Dabar gaminimo parametrus galite pritaikyti pagal savo pageidavimus. Tuo tikslu pirmasis gaminimo veiksmas pažymimas raudonai.



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 pakeitimus, paspauskite mygtuką:

- > Vėl bus parodyti atskiri gaminimo veiksmai.

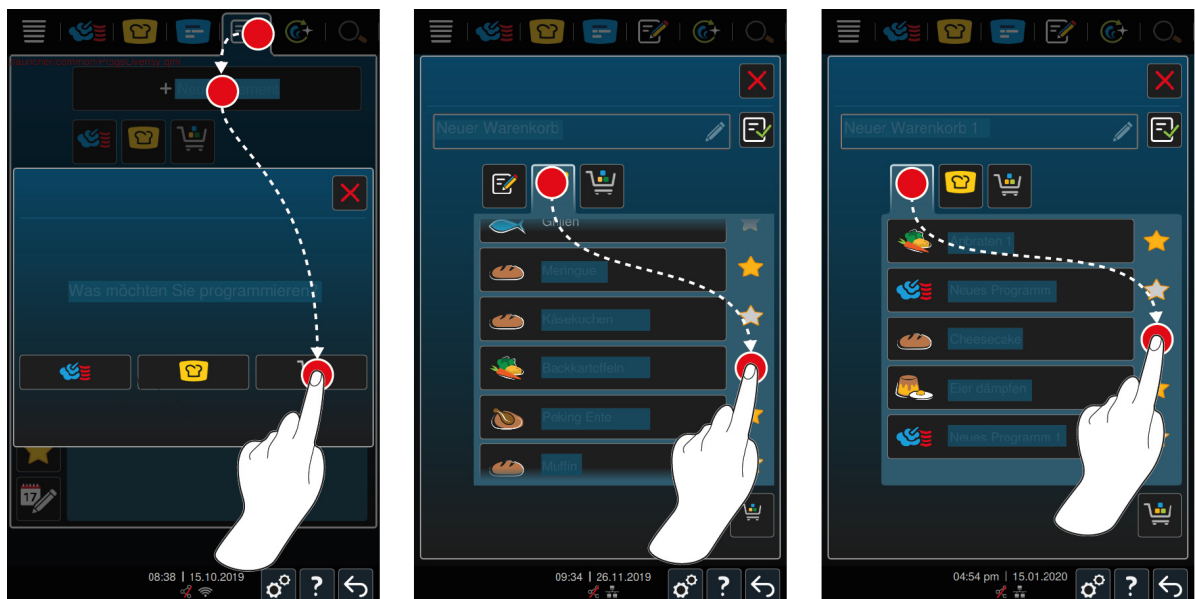
5. Norėdami suteikti gaminimo eigai pavadinimą, paspauskite mygtuką:

6. Įveskite pavadinimą.

7. Norėdami išsaugoti gaminimo eigą, paspauskite mygtuką:

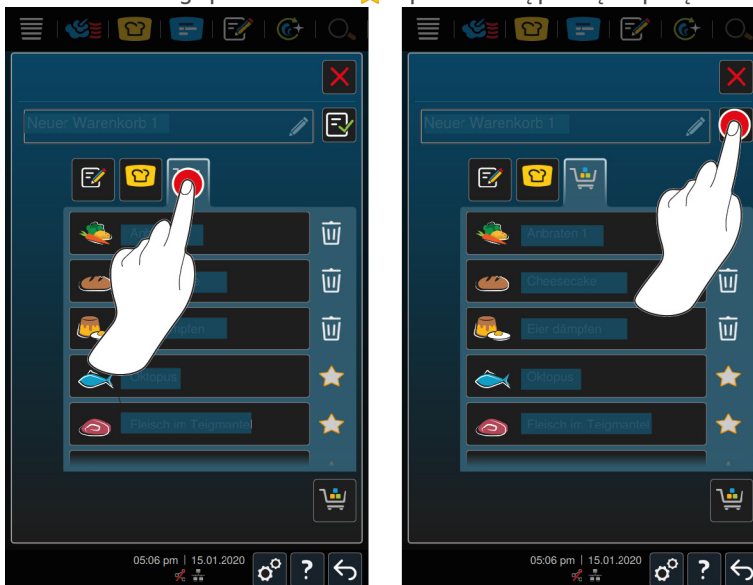
>> Gaminimo eiga rodoma programų sąrašė.

11.3 Prekių krepšelio programavimas



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:

2. Paspauskite mygtuką. **+ naujas elementas**
3. Paspauskite mygtuką. 🛒
4. Norėdami prie prekių krepšelio pridėti išmanias gaminimo eigas, paspauskite mygtuką: 📋
 - > Rodomos visos išmanios gaminimo eigos.
5. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą gaminimo eigą.
 - > Gaminimo eiga paženklinama ★ ir pridedama į prekių krepšelį.
6. Norėdami prie prekių krepšelio pridėti išsaugotas programas, paspauskite mygtuką: 📌
 - > Rodomos visos programos.
7. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą programą.
 - > Gaminimo eiga paženklinama ★ ir pridedama į prekių krepšelį.



8. Norėdami patikrinti prekių krepšelį, paspauskite mygtuką: 🛒
 - > Rodomos visos pasirinktos išmanios gaminimo eigos ir programos.
9. Norėdami ištrinti kokį nors elementą iš prekių krepšelio, paspauskite mygtuką: 🗑️
10. Norėdami suteikti prekių krepšeliui pavadinimą, paspauskite mygtuką: ✎
11. Įveskite pavadinimą.
12. Norėdami išsaugoti prekių krepšelį, paspauskite mygtuką: 📌
- >> Prekių krepšelis rodomas programų sąrašė.

11.4 Programų apdorojimas ir ištrynimasis

- ✓ Jūs užprogramavote rankines programas [► 59], išmaniąsias gaminimo eigas [► 61] arba prekių krepšelius [► 62].

1. Norėdami apdoroti programą, paspauskite mygtuką: ⋮

Galite naudotis šiomis apdorojimo galimybėmis:

- Elemento apdorojimas ✎
- Elemento duplikavimas 📋
- Elemento ištrynimasis 🗑️

11.5 Programų ir prekių krepšelių paleidimas

Rankinės programos

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 [► 52].

Sumanios gaminimo eigos

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 [► 52].

Prekių krepšeliai

1. Norėdami prekių krepšelį perduoti į „iProductionManager“, paspauskite pageidaujamą prekių krepšelį.
 - > Visi prekių krepšelio elementai bus rodomi čekių lentoje. Dabar čekius galite talpinti kaip įprasta [► 52].

12 Perjungimas iš vieno režimo į kitą

Naudodamiesi iCombi Pro galite paprastai ir bet kuriuo metu persijungti iš vieno režimo į kitą tarp rankinio gaminimo, „iCookingSuite“ ir „iProductionManager“. Tokiu būdu galite naudotis optimaliu deriniu iš automatinių, darbo sąnaudas mažinančių gaminimo funkcijų ir pageidaujamų valdymo galimybių.

- 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 [► 52]. Gaminimo procesas vyksta.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

> Pasirodo pranešimas, kuris praneša, kad jau vyksta gaminimo procesas.

2. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.** Paspauskite mygtuką. **Vykstančio proceso perjungimas**

>> Perimami čekio gaminimo parametrai ir rodomi rankiniame režime.

Išmaniosios gaminimo eigos keitimas išmaniuoju čekių.

✓ Jūs paleidote išmaniąją gaminimo eigą [► 32]. Gaminimo procesas vyksta.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

> Pasirodo pranešimas, kuris praneša, kad jau vyksta gaminimo procesas.

2. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.** Paspauskite mygtuką. **Vykstančio proceso perjungimas**

>> Išmanioji eiga siunčiama į valdiklį „iProductionManager“ ir rodoma viename iš padėklų lygių.

Išmaniosios gaminimo eigos keitimas rankiniu režimu.

✓ Jūs paleidote išmaniąją gaminimo eigą [► 32]. Gaminimo procesas vyksta.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

> Pasirodo pranešimas, kuris praneša, kad jau vyksta gaminimo procesas.

2. **PASTABA! Veiksmo atšaukti nebegalima.** Paspauskite mygtuką. **Vykstančio proceso perjungimas**

>> Perimami išmaniosios eigos gaminimo parametrai ir rodomi rankiniame režime.

13 Nustatymai



Gamyklinius šio prietaiso nustatymus galite nuolat pritaikyti pagal savo poreikius.

1. Paspauskite mygtuką.

> Bus parodyta visų nustatymo galimybių apžvalga:

- Mėgstamiausi [► 66]
- Indikatorius [► 66]
- Apšvietimas [► 67]
- Garsas [► 68]
- Gaminimo sistema [► 69]
- Gaminimas [► 70]
- Valymas [► 72]
- Duomenų valdymas [► 72]
- Tinklo nustatymai [► 74]
- MyEnergie
- Messenger
- Naudotojo profilis [► 75]
- Aptarnavimas [► 75]
- „ConnectedCooking“ [► 75]

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

13.1 Mėgstamiausi

Parankiniuose rodomi visi nustatymai, kuriuos pažymėjote kaip parankinius.

1. Pasirinkite vieną nustatymą.

2. Paspauskite mygtuką.

>> Nustatymas išsaugotas kaip parankinis.

13.2 Indikatorius

1. Paspauskite mygtuką.

2. Paspauskite mygtuką. **Indikatorius**

Galite pritaikyti šiuos nustatymus:

- Kalba [► 66]
- Data ir laikas [► 66]
- Temperatūros formatas [► 67]
- Programų vaizdavimas [► 67]

13.2.1 Kalba

Čia galite pakeisti naudotojo sąsajos kalbą.

1. Paspauskite mygtuką. **Kalba**

2. Pasirinkite pageidaujamą kalbą.

>> Naudotojo sąsajos kalba bus nedelsiant pakeista.

13.2.2 Data ir laikas

Čia galite pakeisti šiuos nustatymus:

- **Data**

- **Laikas** 
- **Perjungimas 24h/12h** 

Atsižvelkite į tai, kad laiką galite sinchronizuoti ir automatiškai naudojantis „ConnectedCooking“.

Data

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

Laikas

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

Perjungimas 24h/12h

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

13.2.3 Temperatūros formatas

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

13.2.4 Programų vaizdavimas

Čia galite nustatyti, ar išmaniosios gamtinio 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.

13.3 Apšvietimas

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką.  **Apšvietimas**

13.3.1 Ekranų šviesumas

Čia galite pritaikyti displejaus šviesumą skalėje nuo 0 iki 100%.

1. Paspauskite mygtuką.  **Displejaus šviesumas**
 2. Skalėje pasirinkite pageidaujamą reikšmę.
- >> Displejaus šviesumas pritaikomas nedelsiant.

13.4 Garsas

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

Galite atlikti šiuos nustatymus:

- Bendras garso stiprumas [► 68]
- Krovimas / veiksmo komanda [► 68]
- Programos veiksmo pabaiga [► 68]
- Gaminimo laiko pabaiga [► 69]
- Proceso nutraukimas / klaidos atpažinimas [► 69]

13.4.1 Bendras garso stiprumas

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.

13.4.2 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 37 galimybių.

1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite pageidaujamą garsą.
 - > Garsas bus pademonstruotas.
 3. Jeigu norite garsą išjungti, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**
 4. Norėdami perimti nustatymą, simbolių juostoje paspauskite mygtuką: 
- >> Grįžite prie apžvalgos. Bus parodytas Jūsų nustatymas.

13.4.3 Programos veiksmo pabaiga

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

1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite pageidaujamą garsą.
 - > Garsas bus pademonstruotas.
 3. Jeigu norite garsą išjungti, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**
 4. Norėdami perimti nustatymą, simbolių juostoje paspauskite mygtuką: 
- >> Grįžite prie apžvalgos. Bus parodytas Jūsų nustatymas.

13.4.4 Gaminimo laiko pabaiga

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

1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite pageidaujamą garsą.
 - > Garsas bus pademonstruotas.
 3. Jeigu norite garsą išjungti, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**
 4. Norėdami perimti nustatymą, simbolių juostoje paspauskite mygtuką: 
- >> Grįšite prie apžvalgos. Bus parodytas Jūsų nustatymas.

13.4.5 Proceso nutraukimas / klaidos atpažinimas

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

1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite pageidaujamą garsą.
 - > Garsas bus pademonstruotas.
 3. Jeigu norite garsą išjungti, paspauskite mygtuką: **IŠJ.**
 4. Norėdami perimti nustatymą, simbolių juostoje paspauskite mygtuką: 
- >> Grįšite prie apžvalgos. Bus parodytas Jūsų nustatymas.

13.5 Gaminimo sistema

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

13.5.1 Informacija apie prietaiso tipą

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

13.5.2 Demonstracinis režimas

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

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

13.5.3 Power Steam

Čia galite nustatyti, ar režimu Garai [► 41] ypač jautriems produktams turi būti užtikrintas nuolatinis, nepertraukiamas garų tiekimas.

ATSARGIAI

Kai dirbate su „Power Steam“ funkcija, susidaro karšti vandens garai, net kai atidarote darbo kameros dureles.

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

13.5.4 Valdymo purkštukas

Čia galite nustatyti, ar prietaiso valdymo purkštukas turi kondensuoti perteklinius garus ar ne. Ši funkcija paprastai būna įjungta – jūs turite ją išjungti. Tai rekomenduojama ypač tuomet, jeigu jūsų oro ištraukimo sistemos galia yra pakankama, kadangi išjungdami valdymo purkštuką taupsite vandenį.

1. Norėdami išjungti funkciją, paspauskite mygtuką:  **IŠJ.**

13.5.5 Nuotolinis valdymas

Naudodamiesi šia funkcija „Combi-Duo“ prietaisuose apatinio prietaiso ekraną galėsite perkelti į viršutinį prietaisą ir apatinį prietaisą patogiai valdyti iš viršutinio prietaiso ekrano.

Atkreipkite dėmesį: atlikite nustatymus abiejuose „Combi-Duo“ prietaisuose.

- ✓ Prietaisai tarpusavyje yra sujungti tinklo kabeliu.

1. Paspauskite mygtuką.  **Prietaiso pavadinimas**
 2. Suteikite konkretų prietaiso pavadinimą ir klaviatūroje paspauskite mygtuką „Enter“.
 - > Įvestis perimama automatiškai.
 3. Paspauskite mygtuką.  **Prietaiso spalva**
 4. Pasirinkite spalvą, pagal kurią prietaisą galima identifikuoti displejuje.
 - > Įvestis perimama automatiškai.
 5. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką:  **Nuotolinis valdymas ĮJ.**
 - > Apatinėje eilutėje pasirodo šis simbolis: 
 6. Norėdami perjungti iš vieno prietaiso į kitą ir atvirkščiai, paspauskite mygtuką: 
- >> Displėjus bus apvestas nustatyta prietaiso spalva.

13.6 Gaminimas

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

13.6.1 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 svečiai. Toku būdu jūs valdote ne tik savo vietinę virtuvę, bet ir viso pasaulio virtuves. Šis nustatymas nepriklauso nuo nustatytos kalbos.

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

13.6.2 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.

1. Paspauskite mygtuką.  **Antrinė šalių virtuvė**
 2. Slinkite sąrašą 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].

13.6.3 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 [► 47]

13.6.4 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 [► 47]

13.6.5 Lygių kiekis

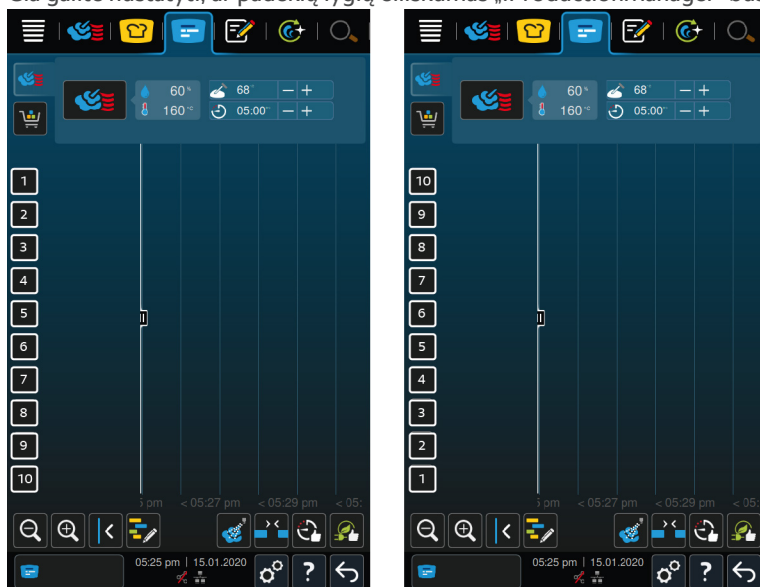
Čia galite nustatyti, kiek padėklų lygių norite naudoti „iProductionManager“.

1. Paspauskite mygtuką.  **Padėklų kiekis**
2. Skalėje pasirinkite pageidaujamą reikšmę nuo 0 iki 10.

>> Nustatymas perimamas nedelsiant.

13.6.6 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.

13.6.7 Temperatūros ir drėgmės sąlygų išlaikymo trukmė

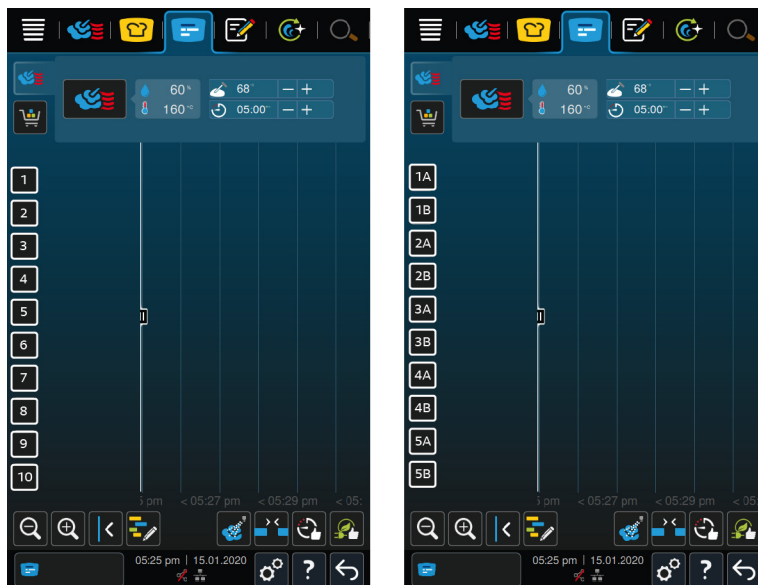
Čia galite nustatyti, kaip ilgai darbo kameroje turi būti palaikomos temperatūros ir drėgmės sąlygos, jeigu patiekalai gaminami nesinaudojant „iProductionManager“.

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

>> Išlaikymo trukmė pritaikoma iš karto.

13.6.8 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: **1J**.

>> Nustatymas perimamas nedelsiant.

13.7 Valymas

1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką. **Valymas**

13.7.1 Priverstinis valymas

Čia galite nustatyti, po kiek laiko norite, kad jums būtų priminta išvalyti prietaisą. Su prietaisu galėsite dirbti tik tuomet, kai bus atliktas valymas. Taip užtikrinsite, kad dirbant pamainomis bus laikomasi valymo ir higienos reikalavimų. Papildomą informaciją rasite čia: [Priverstinis valymas](#) [► 86]

13.7.2 Valymo planas

Čia galite nustatyti, kuriomis savaitės dienomis bus atliekamas priverstinis valymas. Taip užtikrinsite, kad dirbant pamainomis bus laikomasi valymo ir higienos reikalavimų. Papildomą informaciją rasite čia: [Valymo planas](#) [► 86]

13.8 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 pritaikyti šiuos nustatymus:

- HACCP duomenų eksportavimas [► 72]
- Klaidų statistikos protokolo eksportavimas [► 74]
- Programų eksportavimas ir importavimas [► 73]
- Profilių eksportavimas ir importavimas [► 73]
- Prietaiso pagrindinių nustatymų eksportavimas ir importavimas [► 74]

13.8.1 HACCP duomenų eksportavimas

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

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką. **Kopijuokite HACCP protokolą į USB raktą**

>> HACCP duomenys išsaugomi USB rakte.

13.8.2 Programų eksportavimas ir importavimas

Čia galite eksportuoti ir importuoti 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.

13.8.3 Visų programų ištrynimasis

Čia galite ištrinti visas programas, kurias sukūrėte.

1. Paspauskite mygtuką. **Visų programų ištrynimasis**

> Bus klausama, ar tikrai norite ištrinti programas.

2. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓

>> Pranešimas patvirtina, kad visos programos buvo ištrintos.

13.8.4 Profilių eksportavimas ir importavimas

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.

13.8.5 Ištrinti visus savo profilius

Čia galite ištrinti visus profilius, kuriuos sukūrėte. Iš anksto nustatyti profiliai ištrinti nebus.

1. Paspauskite mygtuką. **Visų savo profilių ištrynimasis**

> Bus klausama, ar tikrai norite ištrinti profilius.

2. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓

>> Pranešimas patvirtina, kad visi nuosavi profiliai buvo ištrinti.

13.8.6 Nuotraukų eksportavimas ir importavimas

Čia galite eksportuoti ir importuoti visus vaizdus, kurias sukūrėte.

Importuoti vaizdus

1. Prijunkite USB raktą su vaizdais prie prietaiso.
 2. 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.

13.8.7 Visų savo nuotraukų ištrynimasis

Čia galite importuoti visus vaizdus, kuriuos sukūrėte.

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

13.8.8 Prietaiso pagrindinių nustatymų eksportavimas ir importavimas**Pagrindinių prietaiso nustatymų eksportavimas**

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
1. Paspauskite mygtuką.  **Pagrindinių prietaiso nustatymų eksportavimas**
- >> Pagrindinių prietaiso nustatymai išsaugomi USB rakte.

Pagrindinių prietaiso nustatymų importavimas

1. Prijunkite USB raktą su eksportuotais pagrindiniais prietaiso nustatymais prie prietaiso.
 2. Paspauskite mygtuką.  **Pagrindinių prietaiso nustatymų importavimas**
- >> Pagrindiniai prietaiso nustatymai importuojami.

13.8.9 Visų naudotojo duomenų ištrynimasis**13.8.10 Vystytojo protokolo eksportavimas****13.8.11 Klaidų statistikos protokolo eksportavimas**

Čia galite eksportuoti klaidų statistikos protokolą į USB raktą.

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.
1. Paspauskite mygtuką.  **Kopijuokite klaidų statistikos protokolą į USB raktą**
- >> Klaidų statistikos protokolas išsaugomas USB rakte.

13.9 Tinklo nustatymai

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

Informaciją, kaip savo prietaisą prijungti prie WLAN tinklo, rasite čia: WLAN ryšio įrengimas [► 79]

Informaciją, kaip savo prietaisą prijungti prie tinklo, rasite čia: Tinklo ryšio įrengimas [► 80]

13.10 Naudotojo valdymas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Naudotojo valdymas**

Informaciją, kaip sukurti profilius, juos keisti ir perkelti į kitus prietaisus, rasite čia: Profilio ir teisių valdymas [► 76]

13.11 Aptarnavimas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Aptarnavimas**

Galite naudotis šia informacija:

- Informacija apie prietaiso tipą 
- ChefLine [► 91] 
- Karštoji linija – techninis aptarnavimas [► 91] 
- Aptarnavimo lygmuo 

Šia funkcija gali naudotis tik RATIONAL techninės priežiūros partneriai.

- Progr. įrangos naujinimo informacija [► 75] 
- Įdiegtos programinės įrangos versija [► 75]

13.11.1 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 atsisuntimas**, programinės įrangos naujinimais galėsite naudotis automatiškai. Papildomą informaciją rasite čia: Automatinis programinės įrangos naujinimas [► 82] 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.

13.11.2 Įdiegtos programinės įrangos versija

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

13.12 „ConnectedCooking“

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**

Informaciją, kaip prijungti savo prietaisą prie „ConnectedCooking“ ir kokiomis funkcijomis galite naudotis, rasite čia: „ConnectedCooking“ [► 81]

14 Virtuvės valdymas

14.1 Profilio ir teisių valdymas

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

14.1.1 Naujos programos sukūrimas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Naudotojo profilis**
3. Paspauskite mygtuką. **Naujo profilio įtraukimas**
4. Jeigu norite išvesti profilį iš jau esančio, paspauskite mygtuką: **iš esančio profilio**
5. Jeigu norite išvesti profilį iš profilio šablono, paspauskite mygtuką: **iš profilio šablono**
 - > Bus parodytas pranešimas, kad naujas profilis buvo sėkmingai sukurtas.
6. Norėdami grįžti prie naudotojo profilio apžvalgos, simbolių juostoje paspauskite .
7. Paspauskite mygtuką.  **Profilio apdorojimas**
8. Paspauskite mygtuką.  **Naujas profilis**

Profilio nustatymų pritaikymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilio nustatymai**
2. Norėdami suteikti profiliui pavadinimą, paspauskite mygtuką:  **Profilio pavadinimo keitimas**
3. Suteikite konkretų profilio pavadinimą ir klaviatūroje paspauskite mygtuką „Enter“.
 - > Grįšite prie profilio apžvalgos.
4. Norėdami priskirti profiliui slaptažodį, paspauskite mygtuką:  **Profilio slaptažodžio keitimas**
5. Suteikite slaptažodį ir klaviatūroje paspauskite mygtuką „Enter“. Išsaugokite slaptažodį užrašuose ir saugokite jį nuo pašalinių asmenų. Jeigu pamiršite slaptažodį, nebegalėsite iškviešti nustatymų. Tokiu atveju prašom kreiptis į RATIONAL techninės priežiūros partnerius.
 - > Grįšite prie profilio apžvalgos.
6. Norėdami priskirti profiliui prietaiso kalbą, paspauskite mygtuką:  **Kalbos keitimas**
7. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą kalbą.
 - > Grįšite prie profilio apžvalgos.
8. Norėdami priskirti profiliui pagrindinio arba apriboto naudotojo teises, paspauskite mygtuką:  **Profilio tipo keitimas**
9. Jeigu naudotojo profilis turės visas profilių apdorojimo teises, pasirinkite  **Pagrindinis naudotojas**. Jeigu pasirinksite šį profilio tipą, visi naudotojai turės pilnas prieigos teises prie prietaiso.
10. Jeigu naudotojo profilis turės apribotas teises, pasirinkite  **Apribotas naudotojas**, Jeigu pasirinksite šį profilio tipą, galėsite išjungti visus naudotojo sąsajos elementus, išskyrus mėgstamuosius.
 - > Grįšite prie profilio apžvalgos.
11. Norėdami priskirti profiliui pradinę šalių virtuvę, paspauskite mygtuką:  **Pradinės šalių virtuvės keitimas**
12. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą pradinę šalių virtuvę.
 - > Grįšite prie profilio apžvalgos.
13. Norėdami priskirti profiliui antrinę šalių virtuvę, paspauskite mygtuką:  **Antrinės šalių virtuvės keitimas**
14. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą antrinę šalių virtuvę.
 - > Grįšite prie profilio apžvalgos.
15. Jeigu norite išjungti visus naudotojo sąsajos elementus, išskyrus mėgstamuosius, paspauskite už **Išjungti visus elementus išskyrus mėgstamuosius** mygtuką: [J].

16. Norėdami grįžti prie naudotojo profilio apžvalgos, simbolių juostoje paspauskite .

Meniu juostos pritaikymas

Nustatykite, kokios funkcijos ir išmanieji asistentai turės būti rodomi meniu juostoje.

1. Paspauskite mygtuką.  **Meniu juostos pritaikymas**
2. Jeigu norite išjungti funkciją arba išmanųjį asistentą, paspauskite mygtuką už šių elementų: **IŠJ.**

- Pradžia 
- Rankiniai režimai 
- iCookingSuite 
- iProductionManager 
- Programavimo režimas 
- iCareSystem 
- Paieškos asistentas 

1. Norėdami grįžti prie naudotojo profilio apžvalgos, simbolių juostoje paspauskite .

Gaminimo parametrų įgaliojimas

1. Gaminimo parametrų įgaliojimai Paspauskite mygtuką. 
2. Norėdami naudotojo profiliui suteikti teisę gaminimo metu keisti gaminimo parametrus, paspauskite mygtuką:  **valdomas**
3. Norėdami naudotojo profiliui uždrausti gaminimo metu keisti gaminimo parametrus, paspauskite mygtuką:  **nematomas**

„iProductionManager“

1. Paspauskite mygtuką. **Profilio nustatymai**
2. Jeigu norite išjungti funkciją, paspauskite mygtuką už šių elementų: **IŠJ.**

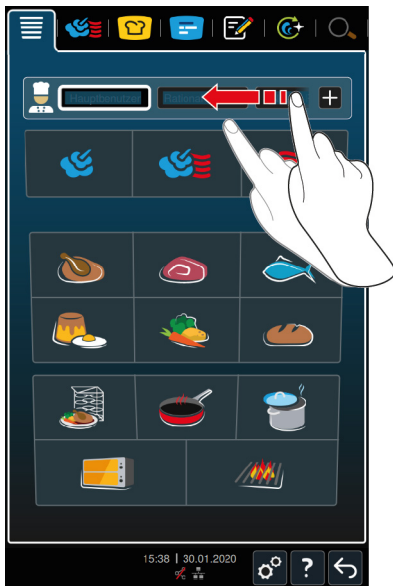
- Garų leidimas 
- Čekių lentos redagavimas 
- Planavimas 
- Optimizavimo funkcijos
- Rankinė čekių lenta 

1. Norėdami grįžti prie naudotojo profilio apžvalgos, simbolių juostoje paspauskite .

14.1.2 Profilio aktyvinimas

✓ Sukūrėte profilį [► 76].

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



>> Kai atidarysite pradinį ekraną, bus rodomas suaktyvintas profilis. Jeigu rodomi keli profiliai, galis slinkti jų sąrašą. Norėdamisukurti naują profilį [► 76], paspauskite mygtuką: +

14.1.3 Profilio perkėlimas į kitus prietaisus

Profilius, kuriuos sukūrėte viename prietaise, galite perkelti į kitus prietaisus.

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.
 2. Paspauskite mygtuką. **Naudotojo profilis**
 3. Paspauskite mygtuką. **Profilų eksportavimas**
 - > Visi sukurti profiliai įkeliami į USB raktą.
 4. Prijunkite USB raktą su atsisiųstais profiliais prie kito prietaiso.
 5. Paspauskite mygtuką.
 6. Paspauskite mygtuką. **Naudotojo valdymas**
 7. Paspauskite mygtuką. **Profilų importavimas**
- >> Visi profiliai įkeliami į prietaisą ir netrukus parodomi.

14.1.4 Profilio ištrynimasis

Galite ištrinti visus profilius išskyrus standartiškai priskirtą administratoriaus profilį.

✓ Sukūrėte profilį [► 76].

1. Paspauskite mygtuką. **Profilio apdorojimas**
 2. Pasirinkite pageidaujamą profilį.
 3. Paspauskite mygtuką. **Profilio nustatymai**
 4. Paspauskite mygtuką. **Profilio ištrynimasis**
- >> Profilis ištrintas.

14.2 Higienos valdymas

14.2.1 Įrašyti HACCP duomenys

Įrašomi šie kiekvienos partijos HACCP duomenys:

- Partijos numeris
- Prietaiso tipas

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

14.2.2 HACCP duomenų eksportavimas

HACCP duomenys prietaise saugomi 40 dienų. Šiuo laikotarpiu galite duomenis atsisiųsti. Papildomą informaciją rasite čia: HACCP duomenų eksportavimas [► 72]

14.2.3 Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“

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

✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ [► 81].

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

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

14.3 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.

14.3.1 WLAN ryšio įrengimas

1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite mygtuką.  **Tinklas**
 3. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką:  **IJ.**
 4. Paspauskite mygtuką.  **WLAN**
 - > Parodomas visų prieinamų WLAN tinklų sąrašas.
 5. Pasirinkite pageidaujamą WLAN tinklą.
 - > Būssite paprašyti įvesti WLAN tinklo slaptažodį.
 6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: **OK**
- >> Sėkmingai sukūrus ryšį, apatinėje eilutėje pasirodo šis simbolis: 

14.3.2 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:

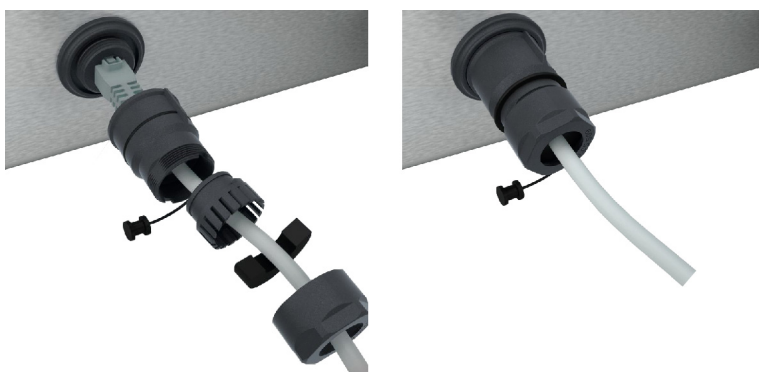
- 6 kategorijos tinklo kabelis
- maksimalus kištuko ilgis 45 mm
- kištuko skersmuo 18,5 mm
- kabelio skersmuo nuo 5,5 iki 7,5 mm

⚠ 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.

14.3.3 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.

14.4 „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:

- **tiesioginiais pranešimais**

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.

14.4.1 Prietaiso prijungimas prie „ConnectedCooking“

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

- Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“ [► 79]
- Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“ [► 91]

✓ Sukūrėte tinklo ryšį.

✓ Prisiregistravote svetainėje connectedcooking.com.

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką. **ConnectedCooking**

3. Šalia „**ConnectedCooking**“ **aktyvus** paspauskite mygtuką: **[J]**.

> Netrukus bus parodytas devynženklis PIN kodas ir QR kodas.

Registracija be išmaniojo telefono

1. Pasižymėkite PIN kodą.

2. Prisijunkite svetainėje www.connectedcooking.com.

3. Pasirinkite: **Mano prietaisai> Apžvalga> + Pridėti prietaisą**

4. Įveskite PIN kodą.

> Prietaisas bus priregistruotas „ConnectedCooking“.

> Netrukus displėjuje pasirodys: „**ConnectedCooking**“ ✓

> Apatinėje eilutėje pasirodo simbolis: 

Registracija naudojantis išmaniuoju telefonu

✓ Savo išmaniajame telefone įdiekite programėlę, kuria naudodamiesi galite skenuoti QR kodus.

✓ Savo išmaniajame telefone įdiekite „ConnectedCooking“ programėlę.

1. Nuskenokite QR kodą.

> Prietaisas bus priregistruotas „ConnectedCooking“.

> Netrukus displėjuje pasirodys: „**ConnectedCooking**“ ✓

> Apatinėje eilutėje pasirodo simbolis: 

14.5 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 atsisiuontimas**, paspauskite mygtuką:  **IJ.**
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.

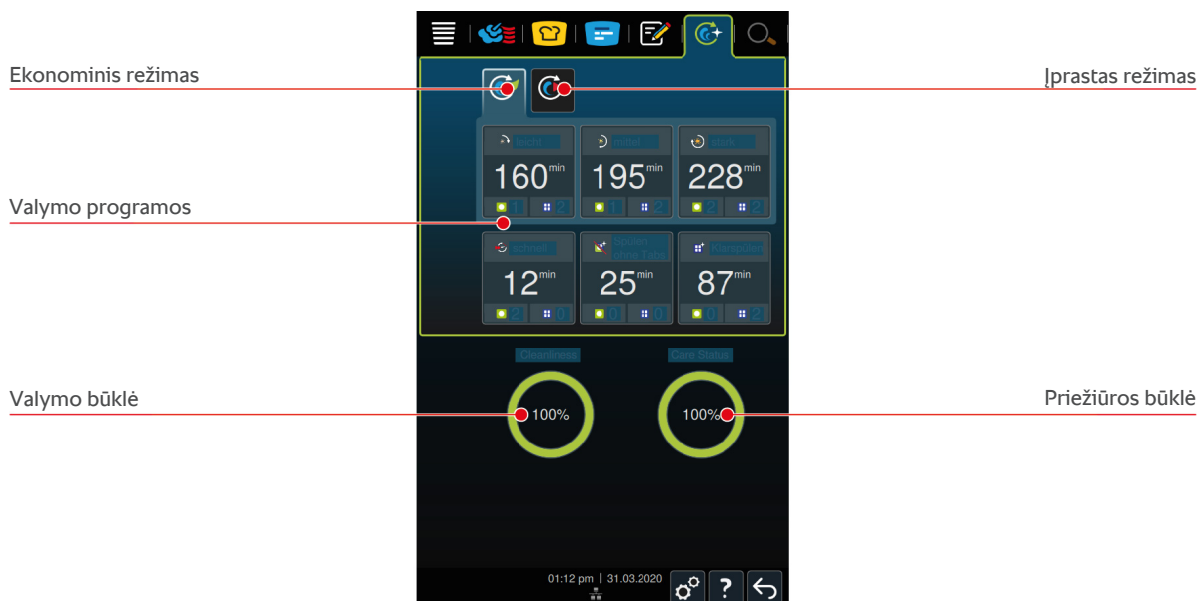
1. Patvirtinkite pranešimą, kad reikia atlikti programinės įrangos naujinimą.

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

15 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.



15.1 Bendrieji saugos nurodymai

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

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

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

Taip išvengsite sunkių cheminių nudegimų:

- Priežiūros priemonės sukelia sunkius cheminius odos nudegimus ir sunkius 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 įsiskendinančių priemonių ir karštų garų. Jeigu automatinio valymo metu atidarysite darbo kameros duris, pasigirs įspėjamasis signalas.
- Automatinio valymo metu nepalikite termoadatos kabėti iš prietaiso. Gali būti pažeista darbo kameros tarpinė ir ištekti įsiskendinančios priežiūros priemonės.
- Nevalykite iš išorės įstatomos termoadatos automatinio valymo būdu.
- Prieš įkaitindami prietaisą ir prieš pradėdami gaminti patiekalus, pašalinkite visus priežiūros produktus ir jų likučius.

Dirbdami su priežiūros priemonėmis, elkitės tinkamai:

- 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, 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 skubiai detoksikacijos pagalbai arba gydytojui.

15.2 Valymo režimai

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



Ekonominis režimas

Jeigu pasirinksite šį valymo režimą, Valymo programos [► 84] prietaisui valyti naudos mažiau priežiūros priemonių ir vandens. Tačiau valymo programos veiks ilgiau, nei įprastu režimu.



Įprastas režimas

Jeigu pasirinksite šį valymo režimą, Valymo programos [► 84] prietaisui valyti naudos daugiau priežiūros priemonių ir vandens. Valymo programos veiks trumpiau, nei ekonominiu režimu.

15.3 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“
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
Greitasis valymas	–	Tinka lengviems nešvarumams šalinti.	▪ Valymo tabletės „Active Green“
Plovimas be tablečių	–	Tinka lengviems tirpiems vandenyje nešvarumams šalinti.	–
Skalavimas	–	Tinka šalinti kalkingus nešvarumus, kurie atsirado gaminimo eigų su kepimu ar gaminimo garuose metu.	▪ Valymo tabletės „Active Green“



PATARIMAS

Jeigu jūsų prietaisas prijungtas prie minkšto vandens tiekimo, rekomenduojamų valymo tablečių „Active Green“ kiekis gali būti sumažintas iki 50 %.

15.4 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, be ne vėliau kaip tada, kai kitą kartą bus paprašyta atlikti valymą.

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.

15.5 Automatinio valymo paleidimas

- ✓ Grotelių stovai tinkamai patalpinti darbo kameroje.
 - ✓ Grotelių vežimėliai 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 Atvėsinimo funkciją [► 40].
 3. Pasirinkite pageidaujamą Valymo programą [► 84].
 4. Atidarykite darbinės kameros dureles.
 5. Iš darbo kameros ištraukite visas talpas ir skardas.
 6. Paverskite kairįjį grotelių stovą į darbo kamerą.



7. **⚠ SPĖJIMAS! 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.

15.6 Automatinio valymo nutraukimas

Visas automatinės programos, išskyrus greitą valymą, galima nutraukti 30 sekundžių po paleidimo. Vėliau automatinį valymo programų nutraukti nebegalima.

- ✓ Rodomas pranešimas: **Grotelių / talpų išėmimas**
1. Paspauskite mygtuką. 
 - > Rodomas pranešimas: **Valymo tablečių išėmimas / rankinis praplovimas**

2. Atidarykite darbinės kameros dureles.
3. **⚠️ ĮSPĖJIMAS! 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.
4. Uždarykite darbinės kameros dureles.
5. Paspauskite mygtuką.
6. Praskalaukite darbo kamerą rankiniu dušu.
7. Uždarykite darbinės kameros dureles.
 - > Ekrane bus rodoma, kada vėl bus galima naudotis prietaisu. Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas.
 - > Rodomas pranešimas: **Nutraukimas sėkmingas – patikrinkite, ar darbo kameroje neliko valiklio likučių**



PATARIMAS

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

15.7 Priverstinis valymas

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.

15.8 Valymo planas

Naudodamiesi valymo planu nustatykite, kuriomis savaitės dienomis reikia atlikti priverstinį valymą [► 86].

1. Paspauskite mygtuką.
 2. Paspauskite mygtuką. **Valymas**
 3. Paspauskite mygtuką. **Valymo planas**
 4. Jei įmanoma nukelti valymą tam tikram nustatytam laikui, paspauskite mygtuką: **Valymo režimas**
 5. ĮSPĖJIMAS Paspauskite mygtuką.
 6. Norėdami nustatyti, kad prietaisas būtų pradėtas valyti nedelsiant, kai tik pasirodo valymo komanda, paspauskite mygtuką: **Valymo režimas**
 7. Paspauskite mygtuką. **Priverstiniai**.
 8. Pasirinkite pageidaujamą savaitės dieną.
 9. **IJ**. Paspauskite mygtuką.
 10. Nustatykite laiką, kada jūsų turėtų būti prašoma išvalyti prietaisą.
- >> Apatinėje eilutėje rodoma, kiek dar yra laiko iki valymo atlikimo.

16 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.

16.1 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.
- Valykite prietaisą kasdien ir tuomet, jeigu naudojate tik rankinį režimą „Garai“.
- Priedų nevalykite naudodami automatinę valymo programą.

16.2 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.

16.3 Priežiūros produktai

Tinkami priežiūros produktai

- Šias funkcines dalis valykite šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu:
 - išorinės prietaiso pusės
 - darbo kameros stiklą
 - LED dangtelius darbo kameroje
 - darbo kameros tarpinę

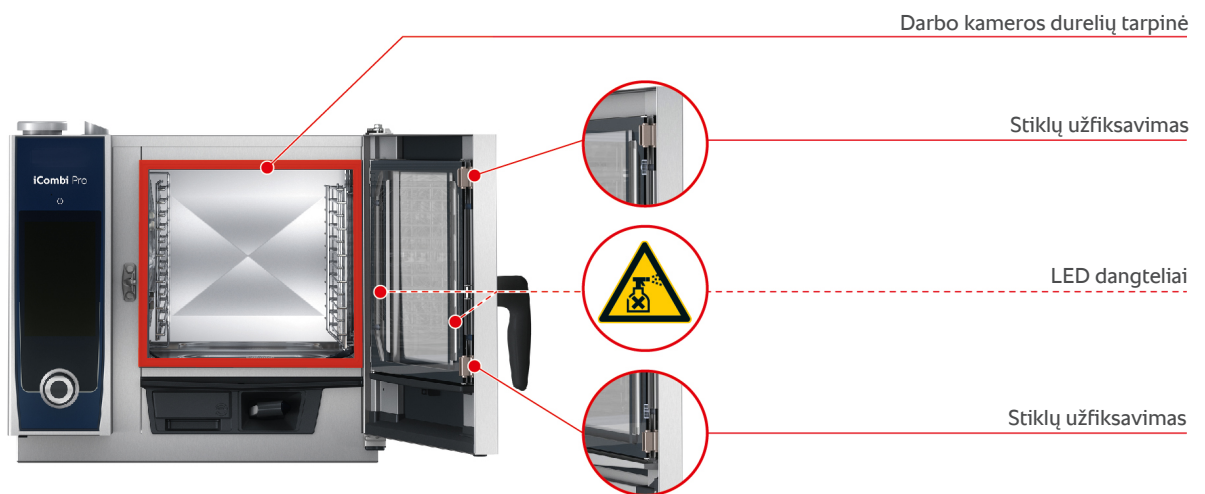
- Priedus valykite šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu.

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
- orkaitių ir grilio valikliu
- plieno vilna
- aukšto slėgio valymo įtaisais
- aštriais ar smailiais įrankiais

16.4 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 valymo priemone 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 [► 87].

LED dangtelis yra tarp vidurinio ir priekinio darbo kameros stiklo.

- ✓ Darbo kameros stiklai yra atrakinti.

1. LED dangtelius valykite šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu.
2. Palaukite, kol LED dangteliai visiškai išdžius.
3. Vėl užfiksavokite darbo kameros durelių stiklus.

Darbo kameros durelių tarpinės valymas

Jeigu prietaisą eksploatuojate pastoviai ir naudodami aukštą darbo kameros temperatūrą siekiančią virš 260 °C bei gaminate 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 šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu.

2. Palaukite, kol darbo kameros durelių tarpinė visiškai išdžius.

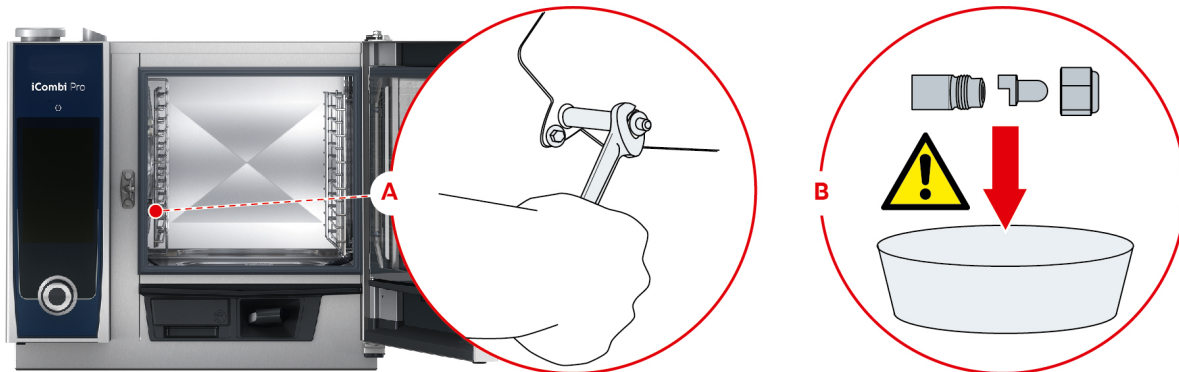
16.5

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. **⚠️ISPĖJIMAS! 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.

16.6

Oro filtro valymas



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.

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.

16.7 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.

16.8 Valdymo skydelio valymas

Jei jūsų įrenginyje yra rakinamas valdymo skydelis, prieš valydami valdymo skydelį, turite jį atrakinti ir atidaryti dangtelį.

Prieš valydami ekraną, jį užrakinkite. 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. **⚠ATSARGIAI! Įsipjovimo pavojus! Centrinis nustatymo ratukas yra aštriabriaunis. Valydami centrinį nustatymo ratuką ir po juo esančius paviršius, mūvėkite apsaugines pirštines.** 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.

16.9 Priedų valymas

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

17 Įkvėpimas ir pagalba

17.1 Paieškos asistentas

Paieškos asistentas jūsų maisto gamybos sistemoje yra paieškos sistema. Jis ieško tiek išmaniose gaminimo eigose, nustatymuose ir taikymo pavyzdžiuose, tiek prietaiso naudojimo instrukcijoje.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: .
2. Paspauskite paieškos laukelį ir įveskite ieškomą frazę.
 - > Kol spaudžiate raides, rodomi paieškos rezultatai. Paieškos rezultatai skirstomi į kategorijas **iCookingSuite** , **Nustatymai**  ir **Naudojimo instrukcija** .
3. Norėdami pamatyti paieškos rezultatus, paspauskite pageidaujamą ikoną.
4. Norėdami pasinaudoti paieškos rezultatais, paspauskite pageidaujamą pagalbinį įrašą.

17.2 Pagalba prietaise

Šią naudojimo instrukciją ir daug kitų naudojimo pavyzdžių iš viso pasaulio galima rasti prietaise kaip pagalbinių priemonę. Naudojimo pavyzdžiai parodys, kokius maisto produktus geriausia gaminti naudojantis išmania gaminimo eiga. Be to, čia rasite visą informaciją apie pakrovimo kiekius ir specialių priedų naudojimą.

Prietaise teikiama pagalba priklauso nuo konteksto. Tai reiškia, kad ekrane visada bus rodomas aktualus rodomos srities pagalbos įrašo turinys.

1. Paspauskite mygtuką. .
- > Pagalba atidaroma ir rodo tinkamą pagalbinio įrašo turinį.

17.3 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 „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 svetainėje rational-online.com.

17.4 Pagalba techninio aptarnavimo atveju

17.4.1 Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“

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

- ✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ [► 81].

1. Paspauskite mygtuką. .
2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**
3. Paspauskite mygtuką šalia **Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas: [J]**.

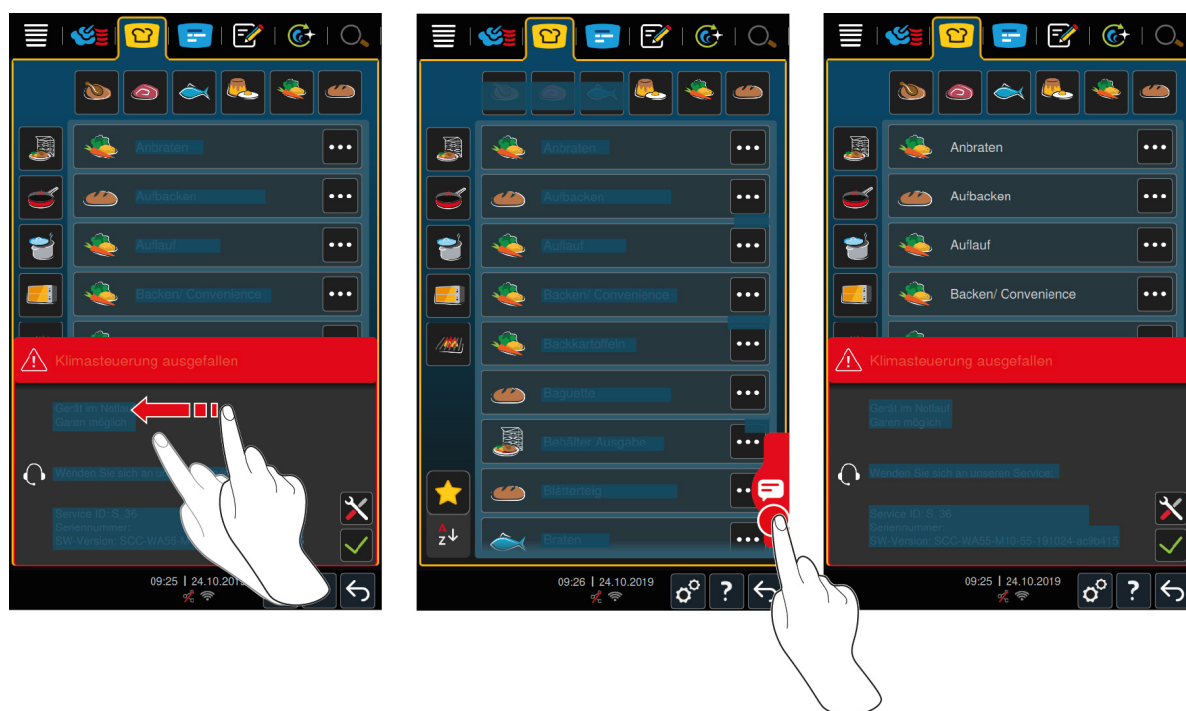
>> Dabar techninio aptarnavimo duomenys bus perkeliama į „ConnectedCooking“. Duomenis galite peržiūrėti connectedcooking.com arba „ConnectedCooking“ programėlėje.

17.4.2 Techninio aptarnavimo duomenų iškvietimas

Techninio aptarnavimo duomenis galite iškviešti nustatymuose. Papildomą informaciją rasite čia: Aptarnavimas [► 75]

17.5 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. Visuomet turėkite po ranka prietaiso serinį numerį. Serinis numeris nurodytas gamyklinių duomenų lentelėje.

17.5.1 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

17.5.2 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 [► 91]. 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.	–

17.5.3 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
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.

17.5.4 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.

17.5.5 Su „CleanJet“ susiję trikdžių pranešimai

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

17.5.6 Su priežiūra susiję trikdžių pranešimai

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

17.5.7 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

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas 52.2	Netinkamai veikia darbo kameros apšvietimas.	Taip
Aptarnavimas 72	Viršyta temperatūros jutiklio suveikimo temperatūra.	Ne

18 Techninė priežiūra

Šiuos techninės priežiūros darbus galite atlikti savarankiškai:

- Oro filtro keitimas [► 96]
- Darbo kameros durelių tarpinės keitimas [► 96]

Dėl šių techninės priežiūros darbų kreipkitės į RATIONAL techninės priežiūros partnerius:

- LED dangtelių keitimas

18.1 Oro filtro keitimas



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.

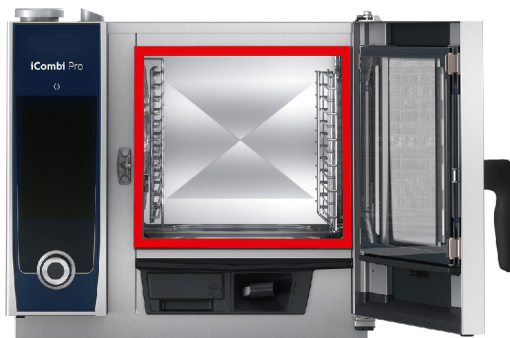
NUORODA

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.

18.2 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 sieneles muiluotu vandeniu.
4. Pirmiausiai įspauskite tarpinės kampus į kreipiamosios kampus.
5. Po to į kreipiamąją įspauskite likusią tarpinės dalį.

19 Gabenimas

19.1 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.

⚠ 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.

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

✓ Garų generatorius ištuštintas.

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.

20 Eksploatacijos pabaiga ir šalinimas

20.1 Eksploatacijos pabaiga

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

20.2 Šalinimas



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

21 Techniniai duomenys

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

21.1 Prietaisai su elektrine jungtimi

	Reikšmė
Svoris (be pakuotės) Tipas XS 6-2/3	67 kg
Apsaugos klasė	IPX5
Aplinkos sąlygos	10–40 °C
Triukšmo emisija	≤70 dBA
Dažnis ir maks. WLAN perdavimo galia	2,4 GHz / 19,5 mW

21.2 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

21.3 Atitiktis

21.3.1 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“	
Prietaiso registravimas be išmaniojo telefono	81
Prietaiso registravimas naudojantis išmaniuoju telefonu	81

„Delta-T“ gaminimas	35
„Online“ pagalba	91
„Sous-vide“ gaminimas	
Cook and Chill	45
Dieta ir tausojantis maitinimas	45
Kambarių aptarnavimas	45
Sritys	45

A

Atvėsimo funkcija	40
Automatinis valymas	
Valymo programos	84

C

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

D

Darbo kameros drėgmė	34, 35
Darbo kameros drelės	
LED dangtelių valymas	88
Tarpinės valymas	88
Valymas	88
Darbo kameros temperatūra	34, 39
Garai	41
Garų ir karšto oro derinys	42
Karštas oras	43
Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	
Garai	41
Garų ir karšto oro derinys	42
Karštas oras	43
Drėkinimas	35
Dujų kvapas	12

F

Fermentavimas	35
---------------	----

G

Gaminimo eigos nutraukimas	36, 38, 44
Gaminimo laikas	34
Garų leidimas	35, 40
Garų purkštukas	
Nukalkinimas	89

Y

Įkaitinimas	36
Įpjovimas	36
iProductionManager	

Derinio patikra	53
Patalpinimo logiškumas	53

L

Laikymas	37
LED dangtelių valymas	88
Likęs laikas	36

N

Naudojimo pavyzdžiai	91
Nauja įkrova	37
Nukalkinimas	
Garų purkštukas	89
Nuolatinis režimas	34
Nutraukimas	38, 44

O

Oro filtras	
Valymas	89
Oro filtro keitimas	96

P

Pagaminimo laipsnis	35
Pakartotinis termoadatos įstatymas	36
Pakepimo stadija	33
Pakrovimo kiekiai	91
Patepimas	36
Patiekalo dydis	34
Patiekalo storis	34
Valymo programos	84
Plutelės suformavimas	37
Prietaiso įjungimas	14
Prietaiso išjungimas	14
Prietaiso pakrovimas	36
Prietaiso valdymas	
Centrinis nustatymo ratukas	17
Rankų judesiai	17
Priežiūra	
Priedai	90
Valdymo skydelis	90
Priežiūros produktai	
Netinkami valymo produktai	88
Tinkami valymo produktai	87
Pripildymas	36
Priverstinis valymas	86

R

Rankinis dušas	21
Srovės tipai	21
Rankinis gaminimas	
Garai	41
Garų ir karšto oro derinys	42
Karštas oras	43
Rankų judesiai	17

S

Savarankiškas techninės priežiūros darbų atlikimas	96
Skalavimas	84
Specialūs priedai	91
Valymas	88

T

Tarpinės keitimas	96
Techninė priežiūra	
Oro filtro keitimas	96
Tarpinės keitimas	96
Termoadata	
Daržovės	20
Dideli mėsos gabalai	19
Didkepsnis	19
Duonos gaminiai	20
Įsmeigimas į patiekalą	19
Ištraukimas	21
Nedidelis patiekalas	19
Trikties pranešimas	20
Visa žuvis	20
Žuvies filė	20
Termoadatos padėties pakeitimas	37
Tęsti kontroliuojant laiką	37

V

Valdymo pultas	38
Valdymo skydelis	
Centrinio nustatymo ratuko valymas	90
Valymas	90
Valymas	
Darbo kameros durelės	88
Darbo kameros durelių tarpinė	88
Greitas valymas	84
LED dangteliai	88
Oro filtras	89
Valymo programos	
Lengva	84
Stiprus	84
Vidutinis	84
Veiksmo patvirtinimas	36
Ventiliatoriaus greitis	35, 40
Vidaus temperatūra	34
Vidaus temperatūros išlaikymas	37
Virimo temperatūra	39



Metos UAB

Kalvariju g. 163A, LT-08311 Vilnius, Lithuania

+370 612 49 900

metos.lithuania@metos.lt

www.metos.lt