

iCombi® Pro

Orīģinālā lietošanas instrukcija



Modelis:
Metos iCombi Pro Gridas modelis

4352033, 4352079, 4352081, 4352082, 4352082MK, 4352082MM, 52082MO, 4352082N, 4352083, 4352084, 4352085, 4352086,
4352087, 4352088, 4352088N, 4352089, 4352090, 4352091, 4352092, 4352092MK, 4352092N, 4352093, 4352094, 4352095,
4352096, 4352096N, 4352097, 4352098, 4352099, 4352100, 4352101, 4352127, 4352240

4352082G30, 4352088G30, 4352092G20, 4352096G20, 4352126

Satura rādītājs

1	Ievads	8
1.1	Palīdzība ar iekārtu	8
1.2	Produkta garantija	8
1.3	Mērķa grupa	8
1.4	Noteikumiem atbilstoša lietošana	8
1.5	Darbs ar šo pamācību	8
1.5.1	Simbolu skaidrojums	8
1.5.2	Piktogrammu skaidrojums	9
1.5.3	Brīdinājuma padomu paskaidrojums	9
1.5.4	Attēli	9
1.5.5	Tehniskās izmaiņas	9
2	iCombi Pro	10
3	Vispārīgas drošības norādes	11
3.1	Drošības norādes iekārta ar gāzes pieslēgumu	12
3.2	Personiskais aizsargaprīkojums	13
4	Kā strādāt ar iekārtu	14
4.1	Pirmā lietošana	14
4.2	Iekārtas ieslēgšana un izslēgšana	14
4.3	Starta ekrāns	15
4.3.1	Grāmatzīmes	16
4.3.2	Datums, pulksteņa laiks, statuss	16
4.4	Mijiedarbība ar iekārtu	17
4.4.1	Žesti	17
4.4.2	Centrālā grozāmā poga	17
4.5	Maksimālie ielādes daudzumi	17
4.6	Gatavošanas kameras durvju atvēršana un aizvēršana	18
4.7	Ielādēt produktus	18
4.8	Iespraust iekš. temp. sensoru	19
4.9	Rokas dušas izmantošana	21
4.10	Integrētā tauku novade	22
5	Inteliģenta gatavošana – iCookingSuite	24
5.1	Darbības režīmi un gatavošanas paņēmieni	24
5.2	Inteliģenti gatavošanas procesi	25
5.2.1	Putnu gaļa	25
5.2.2	Gaļa	26
5.2.3	Zivis	28
5.2.4	Olu ēdieni un deserti	28
5.2.5	Dārzeņi un piedevas	29
5.2.6	Maizes izstrādājumi	31
5.2.7	Finishing	32
5.3	Inteliģenta gatavošana	33
5.3.1	Inteliģentā gatavošanas procesa atvēršana	33

5.3.2	Inteliģentā gatavošanas procesa sākšana	33
5.4	Gatavošanas rezultāta pielāgošana savām vēlmēm	34
5.4.1	Gatavošanas parametri	34
5.4.2	Papildfunkcijas.....	36
5.4.3	Instrukcijas.....	37
5.4.4	Informācija	37
5.4.5	Opcijas	37
5.5	Kontrolēt inteliģento gatavošanas procesu.....	39
5.6	Inteliģentā gatavošanas procesa pārtraukšana	39
5.7	Šķirot inteliģento gatavošanas procesu.....	39
6	Manuāla gatavošana	40
6.1	Gatavošanas rezultāta pielāgošana savām vēlmēm	40
6.1.1	Gatavošanas parametri	40
6.1.2	Papildfunkcijas.....	41
6.1.3	Aicinājumi un informācija.....	41
6.2	Tvaiks.....	42
6.2.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons.....	42
6.2.2	Produktu gatavošana tvaiku	42
6.3	Tvaika un karstā gaisa kombinācija	43
6.3.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons.....	43
6.3.2	Produktu gatavošana ar tvaika un karstā gaisa kombināciju	43
6.4	Karstais gaiss	44
6.4.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons.....	44
6.4.2	Produktu gatavošana ar karsto gaisu.....	44
6.5	Pārtraukt manuālu gatavošanu	45
7	Sous-vide (gatavots vakuumā)	46
8	Gatavošana zemā temperatūrā	47
9	Pabeigšana.....	48
9.1	Iestatīt šķīvja svaru à la carte.....	48
9.2	Iestatīt banketa šķīvja svaru	48
10	iProductionManager.....	49
10.1	Iestatīt manuālu pasūtījumu	49
10.2	Preču groza izveidošana	50
10.3	Pasūtījumu paplātes rediģēšana.....	52
10.4	Veikt pasūtījumus.....	53
10.4.1	Kombināciju pārbaude	54
10.4.2	Izvietojšanas loģika	54
10.4.3	Aizvērt plānošanas izlaidumus.....	54
10.4.4	Laikoptimizācija.....	55
10.4.5	Energooptimizācija	56
10.5	Pasūtījumu rediģēšana un dzēšana	57
10.6	Mērķa laika gatavošana.....	57
10.7	Plānošana	57

10.7.1	Izveidojiet plānus.....	58
10.7.2	Plānojumu sākšana.....	59
11	Programmēšanas režīms	60
11.1	Izveidot manuālu programmu	60
11.2	Programmēt inteligēnto gatavošanas procesu.....	62
11.3	Produktu groza programmēšana	63
11.4	Programmu rediģēšana un dzēšana	64
11.5	Programmu un produktu grozu sākšana	64
12	Pāriešana starp darbības režīmiem	66
13	Iestatījumi	67
13.1	Grāmatzīmes.....	67
13.2	Rādījums.....	67
13.2.1	Valoda	67
13.2.2	Datums un pulksteņa laiks.....	67
13.2.3	Temperatūras formāts.....	68
13.2.4	Programmas skats	68
13.3	Gaisma	69
13.3.1	Displeja spilgtums	69
13.4	Tonis.....	69
13.4.1	Kopējais skaļums.....	69
13.4.2	Ielādes/ darbības pieprasījums.....	69
13.4.3	Programmas cikla beigas.....	69
13.4.4	Gatavošanas laika beigas	70
13.4.5	Procesa apturēšana/kļūda.....	70
13.5	Gatavošanas sistēma	70
13.5.1	Iekārtas tipa informācija	70
13.5.2	Demo režīms.....	70
13.5.3	Power Steam.....	70
13.5.4	Vadības vārsts.....	71
13.5.5	Attālinātā vadība	71
13.6	Gatavošana.....	71
13.6.1	Primārās zemju virtuves	71
13.6.2	Sekundārās zemju virtuves	71
13.6.3	Šķīvja svars à la carte	72
13.6.4	Banketa šķīvja svars	72
13.6.5	Plauktu skaits	72
13.6.6	Plauktu secība	72
13.6.7	Klimata uzturēšanas ilgums	72
13.6.8	iProductionManager 3D	72
13.7	Tīrīšana	73
13.7.1	Piespiedu tīrīšana.....	73
13.7.2	Tīrīšanas grafiks	73
13.8	Datu saglabāšana	73
13.8.1	Eksportēt HACCP datus.....	73

13.8.2	Eksportēt un importēt programmas	74
13.8.3	Dzēst visas programmas	74
13.8.4	Eksportēt un importēt profilus	74
13.8.5	Dzēst visus savus profilus	74
13.8.6	Attēlu eksportēšana un importēšana	74
13.8.7	Dzēst visus savējos attēlus.....	75
13.8.8	Eksportēt un importēt iekārtas pamata iestatījumus.....	75
13.8.9	Dzēst visus lietotāja datus.....	75
13.8.10	Eksportēt izstrādātāja protokolu.....	75
13.8.11	Eksportēt kļūdu statistikas protokolu.....	75
13.9	Tīkla iestatījumi	75
13.10	Lietotāja pārvalde.....	75
13.11	Apkope	76
13.11.1	Instalētās programmatūras versijas	76
13.11.2	Programmatūras atjaunināšana informācija	76
13.12	ConnectedCooking	76
14	Virtuves pārvaldība	77
14.1	Profila un tiesību pārvaldība	77
14.1.1	Iestatīt jaunu profilu	77
14.1.2	Aktivizēt profilu.....	78
14.1.3	Profila pārņemšana uz citu iekārtu	79
14.1.4	Dzēst profilu.....	79
14.2	Higiēnas pārvaldība.....	79
14.2.1	Ierakstītie HACCP dati	79
14.2.2	Eksportēt HACCP datus.....	80
14.2.3	HACCP datu automātiska pārņemšana uz ConnectedCooking	80
14.3	Pieslēgt iekārtu tīklam.....	80
14.3.1	WLAN savienojuma izveidošana.....	80
14.3.2	Tīkla kabeļa pievienošana.....	81
14.3.3	Izveidojiet tīkla savienojumu.....	81
14.4	ConnectedCooking	82
14.4.1	Savienojiet iekārtu ar ConnectedCooking.....	82
14.5	Programmatūras atjaunināšana.....	83
15	Automātiska tīrīšana - iCareSystem	84
15.1	Vispārīgas drošības norādes	84
15.2	Tīrīšanas režīmi	85
15.3	Tīrīšanas programma.....	85
15.4	Tīrīšanas un Care funkcijas statuss.....	85
15.5	Automātiskas tīrīšanas ieslēgšana	86
15.6	Automātiskās tīrīšanas atcelšana	87
15.7	Piespiedu tīrīšana	87
15.8	Tīrīšanas grafiks	87
16	Kopšana	89
16.1	Vispārīgas drošības norādes	89

16.2	Kopšanas intervāli	89
16.3	Kopšanas līdzekļi.....	89
16.4	Gatavošanas kameras durvju tīrīšana	90
16.5	Mitrināšanas sprauslu atkalķošana	91
16.6	Rokas dušas tīrīšana.....	91
16.7	Vadības paneļa tīrīšana	92
16.8	Piederumu tīrīšana	92
17	Iedvesma un palīdzība	93
17.1	Meklēšanas asistents	93
17.2	Palīdzība ar iekārtu	93
17.3	Palīdzība pa telefonu	93
17.4	Palīdzība remonta gadījumā	93
17.4.1	Servisa datu automātiska pārņemšana uz ConnectedCooking	93
17.4.2	Servisa datu izsaukšana.....	93
17.5	Problēmu novēršana.....	94
17.5.1	Kļūdas ziņojumi apsilde tvaika ģeneratoram	94
17.5.2	Kļūdu ziņojumi gāzes iekārtām	94
17.5.3	Kļūdas ziņojumi apsilde karstais gaiss	95
17.5.4	Kļūdas ziņojumi mitrums.....	95
17.5.5	Kļūdas ziņojumi CleanJet.....	96
17.5.6	Kļūdas ziņojums Care	96
17.5.7	Paziņojumu centrs	96
18	Apkope	98
18.1	Gaisa filtra nomaiņa	98
18.2	Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu	98
19	Pārvietošana.....	99
19.1	Iekārtas pārvietošana	99
20	Ekspluatācijas izbeigšana un nodošana atkritumos	100
20.1	Ekspluatācijas izbeigšana	100
20.2	Utilizēšana	100
21	Tehniskie dati	101
21.1	Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu	101
21.2	Iekārta ar gāzes pieslēgumu	101
21.3	Tips un modeļa nosaukums	101
21.4	Atbilstība	101
21.4.1	Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu	101
21.4.2	Iekārta ar gāzes pieslēgumu	102
	Atslēgas vārdu rādītājs	103

1 Ievads

Cienījamais klient!

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

iCombi Pro ir inteligentākais Combi tvaicētājs. Tas gatavo lielu skaitu dažādu ēdienu 20 vai vairāk tūkstošiem viesu. Zivs, gaļa, mājputni, piedevas vai konditorejas izstrādājumi – apcepti, tvaicēti, grilēti vai sautēti. Pateicoties šīs iekārtas gatavošanas intelīģencei un viedajai klimata kontrolei, viss izdodas automātiski, arī maksimāla piepildījuma apstākļos.

Mēs vēlam jums daudz prieka darbā ar iCombi Pro.

Jūsu

RATIONAL AG

1.1 Palīdzība ar iekārtu

Šī lietošanas pamācība, kā arī liels skaits pielietošanas piemēru no visas pasaules palīdzēs jums lietot iekārtu. Visa informācija par šo funkciju ir pieejama šeit: Palīdzība ar iekārtu [► 93]

1.2 Produkta garantija

Reģistrējiet savu iekārtu www.rational-online.com/warranty un gūstiet labumu no 2 gadu garantijas sniegtajām iespējām. Šajā lapā atradīsiet arī vispārīgos garantijas noteikumus un garantijas seguma aprakstu.

RATIONAL neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neatļautu tehnisku modifikāciju rezultātā.

1.3 Mērķa grupa

Šis dokuments paredzēts lielās un profesionālās virtuvēs strādājošajiem.

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

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

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

1.4 Noteikumiem atbilstoša lietošana

iCombi Pro iekārta ir izstrādāta termiskai ēdiena pagatavošanai.

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

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

1.5 Darbs ar šo pamācību

1.5.1 Simbolu skaidrojums

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

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

a. šis simbols parāda sarakstu.

1.5.2 Piktogrammu skaidrojums

Šajā dokumentā tiek izmantotas turpmāk minētās piktogrammas:

 Uzmanību! Pirms iekārtas lietošanas izlasiet lietošanas pamācību.

 Vispārīgas brīdinājuma zīmes

 Noderīgi padomi vienkāršai iekārtas lietošanai.

1.5.3 Brīdinājuma padomu paskaidrojums

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

BĪSTAMI!

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

BRĪDINĀJUMS!

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

UZMANĪBU!

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

PADOMS

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

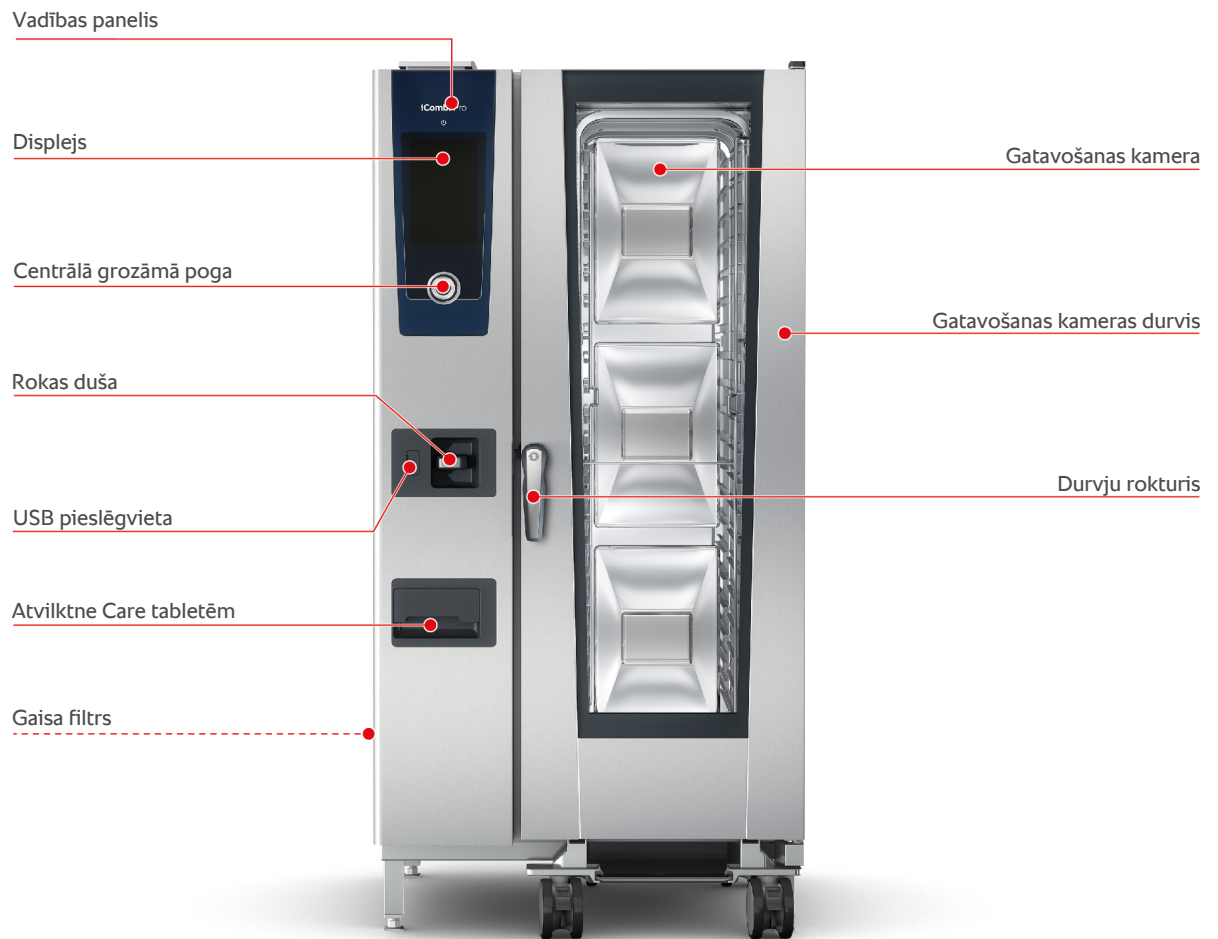
1.5.4 Attēli

Šajā lietošanas pamācībā izmantotie attēli var atšķirties no faktiskās iekārtas.

1.5.5 Tehniskās izmaiņas

Paturētas tiesības uz tehniskām izmaiņām, kas veicina attīstību.

2 iCombi Pro



Tips 20-1/1



Tips 20-2/1

3 Vispārīgas drošības norādes

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

- Ļaujiet iekārtu uzstādīt tikai savam RATIONAL servisa partnerim.
- Ļaujiet iekārtu apkopt tikai savam RATIONAL servisa partnerim.
- Neveiciet nekādas iekārtas vai jūsu RATIONAL servisa partnera veikto iekārtas instalāciju modifikācijas.
- Nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta. Bojāta iekārta nav droša un var radīt savainojumus vai izraisīt ugunsgrēku.
- Nelietojiet iekārtu, ja tās gatavošanas kameras durvju stikls ir bojāts. Sazinieties ar savu RATIONAL servisa partneri un lūdziet nomainīt gatavošanas kameras durvju stiklu.
- Nelieciet uz iekārtas nekādus priekšmetus.
- Neglabājiet iekārtas tuvumā viegli uzliesmojošas vai degošas vielas.
- Lietojiet iekārtu tikai apkārtējās vides temperatūrā no +10 °C līdz +40 °C.
- Izvairieties no karstuma avotiem iekārtas tuvumā, piem., fritēzes vai grillpannas.
- Lietošanas laikā pārliedzinieties, ka grīda iekārtas tuvumā ir sausa un neslīdoša.

Drošības norādes pirms lietošanas

- Pārliedzinieties, ka iekārta atrodas vismaz + 5°C temperatūrā.
- Pārliedzinieties, ka gaisa deflektors pirms ventilatora augšā un apakšā ir noregulēts.
- Pārliedzinieties, ka iekaramie plaukti vai paplāšu statīva ratiņi ir rūpīgi nostiprināti.
- Pārliedzinieties, ka gatavošanas kamerā nav palikušas tīrīšanas tablešu nogulsnes.
- Kad pēc ilgākas nelietošanas atkal vēlaties izmantot iekārtu, izskalojiet rokas dušu ar vismaz 10 litriem ūdens.

Drošības norādes, kas jāievēro ekspluatācijā

- Šādi izvairīties no applaucēšanās un apdegumu rašanās:
 - Lietošanas laikā gatavošanas kameras durvis atveriet piesardzīgi. No tās var izplūst karsts tvaiks.
 - Izņemot piederumus vai priekšmetus no karstas gatavošanas kameras, valkājiet personīgos aizsardzības līdzekļus.
 - Iekārtas lietošanas laikā pieskarieties tikai tās vadības panelim un gatavošanas kameras durvju rokturim. Iekārtas ārējās virsmas var sakarst virs 60°C.
 - Tvertni ar produktiem iebīdiet tikai tajā plauktu līmenī, kuru varat labi saredzēt. Ņemot ārā karstus produktus no iekārtas, tie var pārlīt pāri tvertnes malai.
- Šādi izvairīties no ugunsgrēka un eksploziju riska:

- Iekārtā negatavojiet viegli uzliesmojošus šķidrumus, piem., tādus alkoholiskus dzērienus kā vīnu. Viegli uzliesmojoši šķidrumi tvaicēšanas rezultātā var pašaiizdegties. Pirms produktu gatavošanas viegli uzliesmojošā šķidrumā, pavāriet šķidrumu ilgāku laiku, lai samazinātu tā alkohola saturu.
- Grilēšanas un cepšanas laikā zem produkta palieciet notekapoplāti tauku savākšanai.
- Turpmāk minētie padomi palīdzēs izvairīties no savainojumu rašanās, strādājot ar transportēšanas ratiņiem, paplāšu statīva ratiņiem vai šķīvju statīva ratiņiem:
 - Transportēšanas, paplāšu statīva vai šķīvju statīva ratiņus stumiet piesardzīgi pāri sliekšņiem un nelīdzenām grīdas vietām, lai tie nevarētu apgāzties.
 - Novietojot transportēšanas, paplāšu statīva vai šķīvju statīva ratiņus stāvēšanai, nospiediet to stāvbremzi, lai tie nevarētu aizripot.
 - Pirms paplāšu statīva vai šķīvju statīva iebīdīšanas iekārtā vai izņemšanas no tās, nofiksējiet transportēšanas ratiņus pie iekārtas.
 - Pārvietojot paplāšu statīva ratiņus, aizveriet trauku fiksatoru un pārsedziet karsto produktu tvertnes. Karsti produkti var izšļakstīties pāri tvertnes malām.
- Turpmāk sniegti padomi, kā izvairīties no inventāra bojājumiem, kas radušies nepareizas piederumu lietošanas rezultātā:
 - Izmantojiet tikai oriģinālos RATIONAL piederumus.
 - Produktu kūpināšanai izmantojiet tikai VarioSmoker.
- Ja gatavošanas kamerā atrodas ēdieni, kas jau ir sasnieguši lietošanas temperatūru, tad tajā vairs nedrīkst ielādēt aukstus ēdienus.

Drošības norādes pēc lietošanas

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

3.1 Drošības norādes iekārta ar gāzes pieslēgumu

- Šādi izvairīties no ugunsgrēka:
 - Ja jūsu iekārta ir pieslēgta skurstenim, regulāri sazinieties ar gāzes pieslēguma ierīkotāju, lai iztīrītu iekārtas dūmvada cauruli. Raugieties, lai tiktu ievēroti vietējie nosacījumi.
 - Nelieciet uz iekārtas izplūdes caurulēm nekādus priekšmetus.
- Šādi izvairīties no nāvējošiem negadījumiem:
 - Ja iekārtu paredzēts lietot ar nosūcēja pārsegu, tad iekārtas darbības laikā tam vienmēr jābūt ieslēgtam. Pretējā gadījumā var uzkrāties sadegšanas procesa gāzes.

- Kā pareizi rīkoties, ja sajūtat gāzes smaku:
 - Neslēdziet nekādus gaismas un iekārtu slēdžus, neatvienojiet kontaktus no kontaktligzdām un neizmantojiet mobilos un stacionāros telefonus. Šīs darbības var radīt dzirksteles, kas var izraisīt eksploziju.
 - Atveriet logus un durvis, lai kārtīgi izvēdinātu telpu. Telpas ventilēšanai neizmantojiet nosūcējus un ventilatorus. Šīs darbības var radīt dzirksteles, kas var izraisīt eksploziju.
 - Noslēdziet gāzes līnijas padevi.
 - Pametiet ēku un sazinieties ar savu gāzes piegādes uzņēmumu vai ugunsdzēsējiem.

3.2 Personiskais aizsargaprīkojums

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

4 Kā strādāt ar iekārtu

4.1 Pirmā lietošana

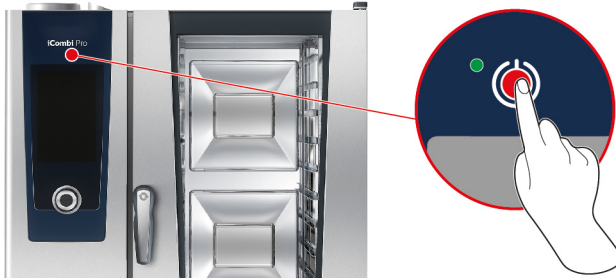
Kad iekārta tiek pirmo reizi pieņemta lietošanā, tai jau jābūt RATIONAL servisa partnera atbilstoši uzstādītai. Paštests jau ir veikts, un tādējādi iekārta ir gatava darbam. Visu informāciju par instalāciju atradīsiet komplektā pievienotajā instalācijas rokasgrāmatā.

Pirms iekārtas lietošanas pirmo reizi.

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

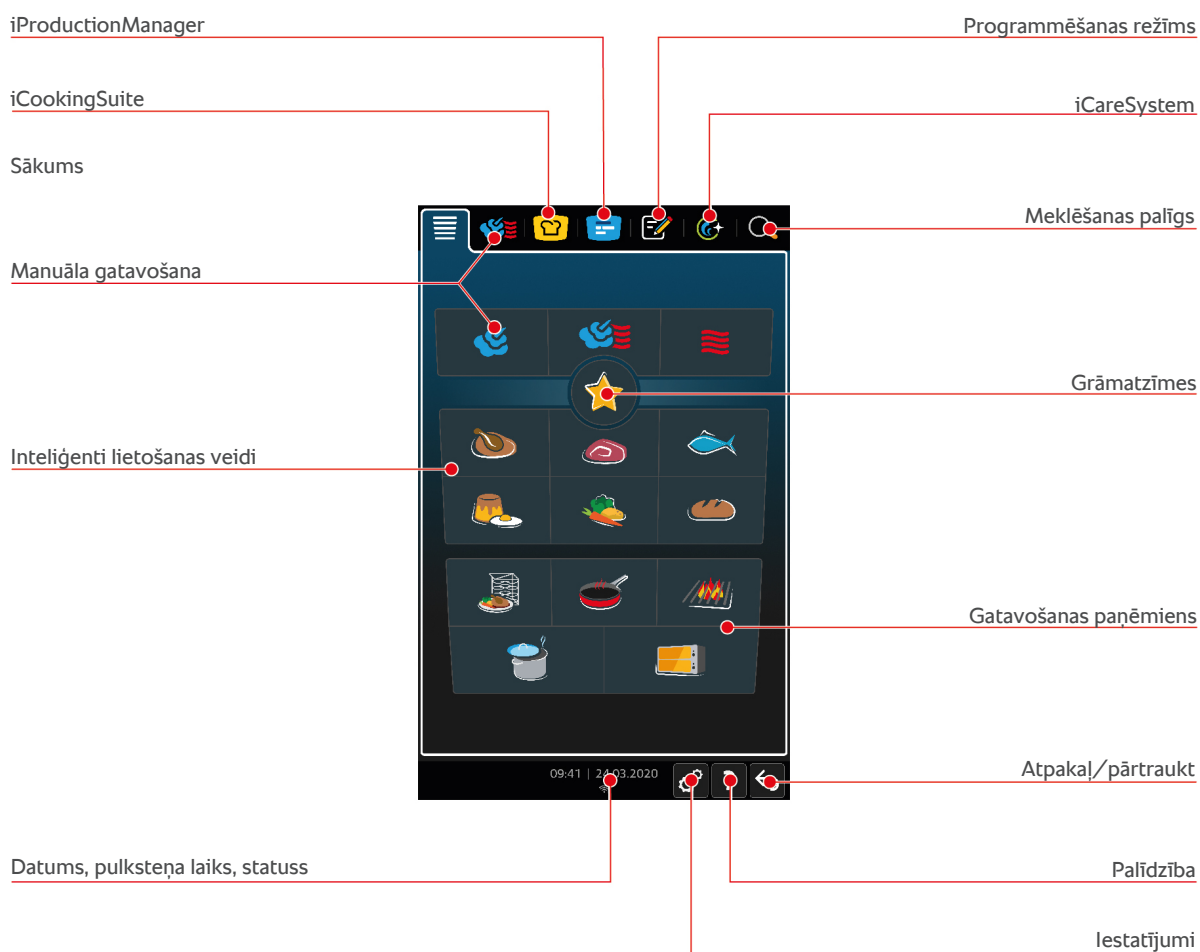
Papildu informāciju atradīsiet šeit: Kopšana [► 89]

4.2 Iekārtas ieslēgšana un izslēgšana



1. Lai ieslēgtu iekārtu, nospiediet un turiet taustiņu, līdz LED lampiņa iedegas zaļā krāsā: 
 - > Iekārta tiek ieslēgta. Parādīsies Starta ekrāns [► 15].
2. Lai izslēgtu iekārtu, nospiediet un turiet taustiņu: 
 - > Tiks jautāts, vai tiešām vēlaties izslēgt iekārtu.
3. Nospiediet taustiņu: **OK**
 - >> Iekārta tiek izslēgta.

4.3 Starta ekrāns



- iProductionManager [► 49]
- Inteliģenta gatavošana – iCookingSuite [► 24]
- Sākums
Nospiežot šo taustiņu, atvēršies sākuma ekrāns. Sākuma ekrānu varat pielāgot savām vajadzībām.
- Manuālie darbības režīmi [► 40]
- Grāmatzīmes [► 16]
- Inteliģenti lietošanas veidi [► 24]
Nospiežot šo taustiņu, tiks parādīti visi inteliģentie gatavošanas procesi, kas ir ietverti inteliģentajā gatavošanas veidā.
- Gatavošanas paņēmieni
Nospiežot šo taustiņu, tiks parādīti visi inteliģentie gatavošanas procesi, kas ir ietverti inteliģentajā gatavošanas paņēmienā.
- Programmēšanas režīms [► 60]
- Meklēšanas palīgs [► 93]
- Automātiska tīrīšana – iCareSystem [► 84]
- Datums, pulksteņa laiks, statuss [► 16]
- Iestatījumi [► 67]
- Palīdzība ar iekārtu [► 93]
- Atpakaļ/pārtraukt
Nospiežot šo taustiņu, atvēršies iepriekšējais ekrāns. Nospiežot un turot šo taustiņu, pārvietosieties vienu gatavošanas soli atpakaļ.

4.3.1 Grāmatzīmes

Inteliģentos gatavošanas procesus un programmas, kuras izmantojat biežāk, iespējams saglabāt grāmatzīmēs un atvērt no sākuma ekrāna. Tādējādi jūs varēsiet, piem., īpaši ātri tās atvērt no sezonālās ēdienkartes ēdienu klāsta.



1. Gatavošanas procesus vai programmas, ko vēlaties saglabāt kā grāmatzīmes, izvēlieties iCookingSuite vai Programmēšanas režīmā.
 2. Nospiediet taustiņu:
 3. Nospiediet taustiņu:
- >> Tiks parādīti visi grāmatzīmēs saglabātie gatavošanas procesi un programmas.

4.3.2 Datums, pulksteņa laiks, statuss

Ekrāna apakšpusē vienmēr redzēsiet šodienas datumu un pulksteņa laiku, kā arī turpmāk minēto pieslēgumu un savienojumu statusu:



USB pievienots

Šis simbols parāda, ka iekārtai ir pievienots USB zibatmiņa.



Tīkla savienojums

Šis simbols parāda, ka iekārta ir pieslēgta LAN tīklam. Ja ir radusies tīkla kļūme, tiek parādīts šāds simbols:



WLAN savienojums

Šis simbols parāda, ka iekārta ir pieslēgta WLAN tīklam. Savienojuma kvalitāte ir ļoti laba.

Ja savienojuma kvalitāte pasliktinās, parādās šādi simboli:

Ja ir radusies savienojuma kļūme, tiek parādīts šāds simbols:



Kļūmes ziņojums

Šis simbols parāda, ka displejā tiek rādīts kļūmes ziņojums.



ConnectedCooking savienojums

Šis simbols parāda, ka iekārta ir pieslēgta ConnectedCooking. Ja iekārta nav pieslēgta ConnectedCooking, tad parādās šāds simbols:



Ūdens pieslēgums

Šis simbols parāda, ka iekārta ir nav pieslēgta pie ūdens padeves.

4.4 Mijiedarbība ar iekārtu

PADOMS

Neatbilstoša displeja lietošana

Bakstot displeju ar asiem priekšmetiem, to var sabojāt.

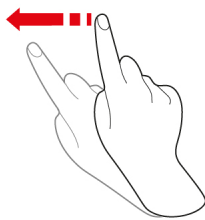
1. Lietojiet displeju tikai ar rokām.

4.4.1 Žesti

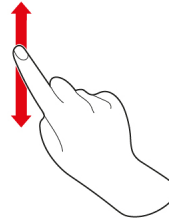
Iekārtu variet lietot ar dažiem, vienkāršiem žestiem.



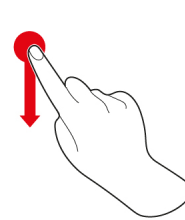
Nospiest



Pavilkt

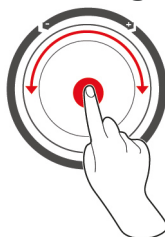


Ritināt



Pavilkt un nomest

4.4.2 Centrālā grozāmā poga



Žestu Žesti [► 17] vietā jūs varat iestatīt iekārtu, griežot centrālo grozāmo pogu. Darbības apstipriniet, nospiežot centrālo griežamo pogu.

4.5 Maksimālie ielādes daudzumi

PADOMS

Iekārtas bojājumu rašanās pārāk liela ielādes daudzuma rezultātā

Pārsniedzot maksimālos ielādes daudzumu, var tikt bojāta iekārta.

1. Ielādējiet iekārtā tikai turpmāk minētos maksimālos ielādes daudzumus

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

4.6 Gatavošanas kameras durvju atvēršana un aizvēršana



Gatavošanas kameras durvju atvēršana

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

>> Ventilators tiks nobremzēts.

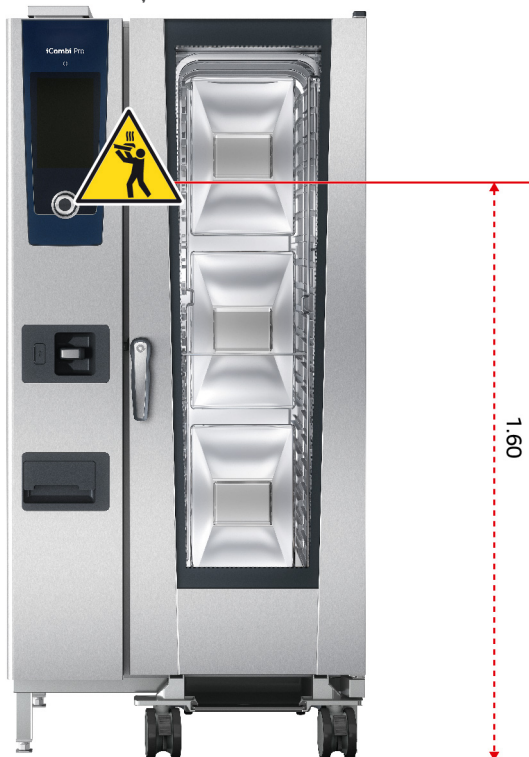
Gatavošanas kameras durvju aizvēršana

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

4.7 Ielādēt produktus

1. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
 - > Tiek aktivizēta ventilatora bremze un tā nobremzē ventilatora ratu.
2. Ielādējiet iekārtā produktus.
3. Cepot vai grilējot produktus, zem tiem ievietojiet notekpaplāti tauku savākšanai.
4. Aizveriet gatavošanas kameras durvis. Pieraugiet, lai gatavošanas kameras durvis būtu pilnībā aizvērtas un to rokturis atrastos vertikālā pozīcijā.

Plauktu līmeņi virs 1,60 m



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

4.8 Iespraust iekš. temp. sensoru

Turpmākajos teikumos aprakstīts gan darbs ar iekšējās temperatūras sensoru, gan arī darbs ar papildus pieejamajiem 2 ārēji iespraužamajiem iekšējās temperatūras sensoriem. Kopā ar iekšējās temperatūras sensoru, kas atrodas gatavošanas kamerā, kopā ir pieejami 3 iekšējās temperatūras sensori. To lietošana ir īpaši ieteicama gatavojot ar iProductionManager.

⚠ UZMANĪBU!

Karsts iekšējās temperatūras sensors

Satverot karstu iekšējās temperatūras sensoru, pastāv apdedzināšanās risks.

1. Strādājot ar karstu iekšējās temperatūras sensoru, vienmēr valkājiet aizsargcimdus.
2. Ja nepieciešams, atdzesējiet iekšējās temperatūras sensoru ar rokas dušu.

⚠ UZMANĪBU!

Ass iekšējās temperatūras sensors

Nepiesardzīgi strādājot ar iekšējās temperatūras sensoru iespējams savainoties ar tā aso galu.

1. Strādājot ar karstu iekšējās temperatūras sensoru, vienmēr valkājiet aizsargcimdus.
2. Pēc lietošanas ielieciet iekšējās temperatūras sensoru tam paredzētajā turētājā.

PADOMS

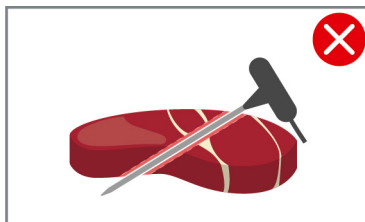
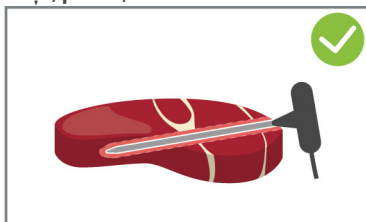
Iekšējās temperatūras sensors karājas ārā no gatavošanas kameras

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

1. Pēc lietošanas ielieciet iekšējās temperatūras sensoru tam paredzētajā turētājā.

**PADOMS**

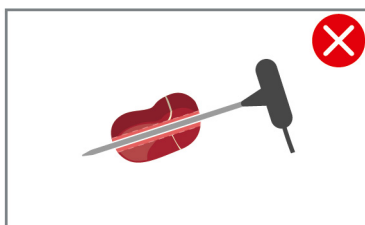
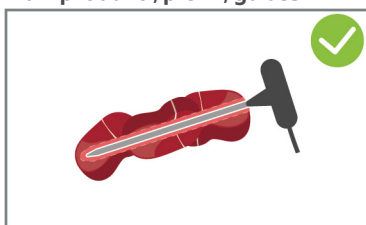
- Ja regulāri gatavojat ļoti plānus vai šķidrus produktus, ieteicams izmantot papildus pieejamo pozicionēšanas instrumentu. Vispirms iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru pozicionēšanas instrumentā un pēc tam produktā.
- Ja iekšējās temperatūras sensors ir siltāks par iestatīto iekšējo temperatūru,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

Gaļa, piem., steiks

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru līdz rokturim ieslīpi produktā, lai tas būtu pēc iespējas dziļāk ievietots produktā.

Lieli gaļas gabali, piem., cepeši

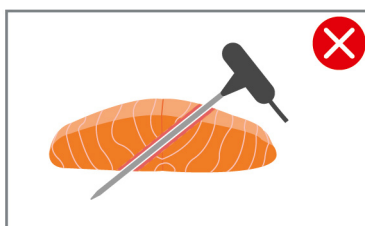
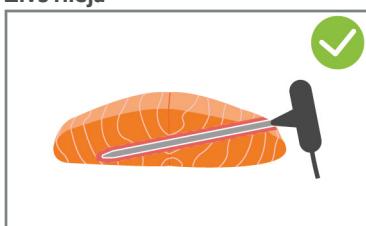
1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru līdz rokturim produkta biezākajā vietā.

Mazi produkti, piem., gulašs

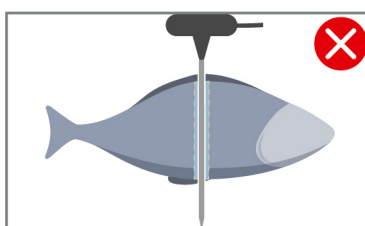
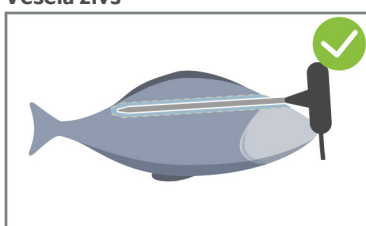
1. Uzspraudiet uz iekšējās temperatūras sensora tik daudz produkta gabalu, līdz tas ir pilns līdz rokturim.

Dažādu izmēru produkti

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

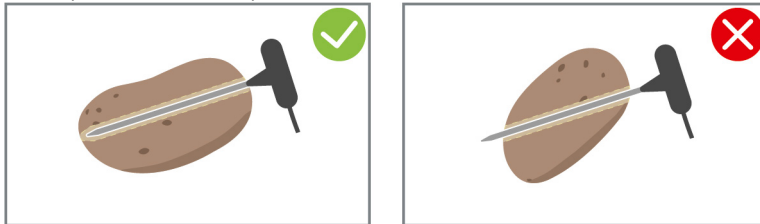
Zivs fileja

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru līdz rokturim ieslīpi produktā, lai tas būtu pēc iespējas dziļāk ievietots produktā.

Vesela zivs

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru līdz rokturim produkta biezākajā vietā.
Pieraugiet, lai iekšējās temperatūras sensora gals neatrastos zivs vēdera dobumā.

Dārzeni, piem., kartupeļi



1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru līdz rokturim produkta biezākajā vietā.

Zupas, mērces, saldie ēdieni

1. Iegremdējiet iekšējās temperatūras sensoru gastronomijas tvertnē tā, lai tas būtu pilnīgi iegremdēts šķidrumā.
2. Apmaisot šķidrumu, iekšējās temperatūras sensoru atstājat gastronomijas tvertnē.

Maizes izstrādājumi

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

Šim nolūkam izmantojiet papildus pieejamo pozicionēšanas instrumentu.

Pabeigšana ar šķīvju statīva ratiņiem

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

Iekšējās temperatūras sensors nav atpazīts

✓ Parādīsies simbols:

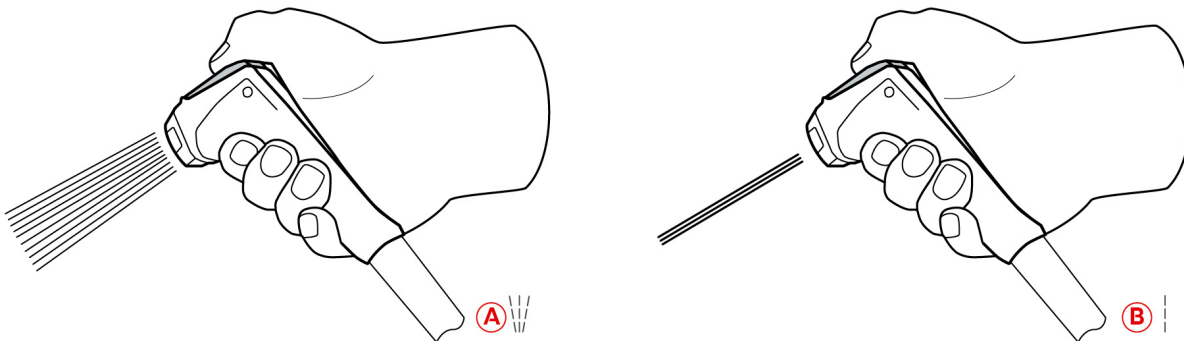
1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru tā, kā aprakstīts šajā pamācībā.
 2. Apstipriniet koriģējumu.
- >> Gatavošanas veids ir pabeigts pareizi. Ja koriģējums netiks apstiprināts, gatavošanas veids tiks pārtraukts, un jums būs jāsāk no jauna. Tikai dažī no gatavošanas veidiem, piem., **gatavošana pa nakti**, tiks turpināti neraugoties uz šo kļūmi.

Iekšējās temperatūras sensora izņemšana

1. Kad produkts ir sasniedzis vēlamo gatavošanas rezultātu, vispirms izņemiet temperatūras sensoru no produkta, un tikai tad pašu produktu no gatavošanas kameras.
2. Ielieciet iekšējās temperatūras sensoru tam paredzētajā turētājā.

4.9 Rokas dušas izmantošana

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



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

Pastāv applaucēšanās risks saskaroties ar sakarsušām daļām vai karstu ūdeni.

1. Strādājot ar rokas dušu, vienmēr valkājiet aizsargcimdus.

⚠ UZMANĪBU!**Mikrobu vairošanās ūdens caurulēs**

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

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

PADOMS**Nepareiza rokas dušas lietošana**

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

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

PADOMS**Rokas duša nav paredzēta gatavošanas kameras dzesēšanai**

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

1. Gatavošanas kameru dzesējiet tikai ar Atdzesēšanas funkciju.

1. Izvelciet rokas dušu vismaz par 20 cm no uzglabāšanas pozīcijas.
 2. Stingri turiet rokas dušas šļūteni.
 3. Pagrieziet priekšējo rokas dušas daļu, lai izvēlētos izsmidzināšanas veidu.
 - Iestatiet rokas dušu uz , lai atlasītu **punktveida strūklu**.
 - Iestatiet rokas dušu uz , lai atlasītu **dušu**.
- Ja rokas dušas priekšējā daļa netiek pagriezta kādā no abiem izsmidzināšanas veidiem, no dušas galviņas var pilēt ūdens.
1. Nospiediet rokas dušas sviru. Jo vairāk nospiedīsiet sviru, jo spēcīgāka būs ūdens strūkļa.
 2. Pēc lietošanas ļaujiet rokas dušai lēnām ieslīdēt atpakaļ korpusā. **⚠ UZMANĪBU! Pirms rokas dušas šļūtenes ieslīdēšanas atpakaļ korpusā, pārliedzieties, vai tā ir tīra.**

4.10 Integrētā tauku novade

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



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

1. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
 2. Noņemiet notekcaurules noslēgu.
 3. Ievietojiet tauku savākšanas vanniņu gatavošanas kamerā tā, lai tās atvērums būtu iesprausts notekcaurulē.
 4. Iekārtas ārpusē zem notekas novietojiet tauku savākšanas tvertni, piem., kannu.
 5. Iespraudiet integrētās tauku novades uzpildes uzgali tauku savākšanas tvertnē.
 6. Iespraudiet uzpildes uzgaļa bajonetes tipa noslēgu notekā.
 7. Nobloķējiet bajonetes tipa noslēgu.
 8. Pagrieziet lodveida krāna rokturi horizontālā stāvoklī.
- >> Lodveida krāns ir atvērts. Tagad nopilējušos taukus iespējams savākt tauku savākšanas tvertnē.

Tauku savākšanas tvertnes nomaīņa

⚠ UZMANĪBU!

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

Saskaroties ar karstām iekārtas funkcionālajām daļām iespējams apdedzināties.

1. Nomainot tauku savākšanas tvertni vienmēr valkājiet personiskos aizsarglīdzekļus.

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

5 Intelīģenta gatavošana – iCookingSuite



iCookingSuite ir gatavošanas intelīģence iCombi Pro iekārtā. Jūs izvēlaties, kādi produkti ir jāpagatavo ar kuru gatavošanas paņēmienu. Ar šīs izvēles palīdzību būs pieejams liels skaits gatavošanas veidu, ar kuriem sasniegsiet izcilus gatavošanas rezultātus. Ja nepieciešams, gatavošanas rezultātu varat pielāgot savām vēlmēm ar gatavošanas parametru palīdzību, tādējādi intensīvāk apbrūninot vai mainot gatavības pakāpi no vidēji izceptas uz pilnīgi izceptu.

Gatavošanas procesa gaitā tiek regulāri pielāgoti visi svarīgie gatavošanas parametri, piem., gatavošanas kameras temperatūra, klimats, gaisa ātrums un gatavošanas laiks, lai sasniegtu jūsu iecerēto gatavošanas rezultātu. Ja nepieciešams, gatavošanas laikā iespējams atvērt gatavošanas procesa izvēlni un mainīt gatavošanas rezultātu. Jums tas nozīmē visvienkāršāko iekārtas lietošanu, bez nekādas kontroles un uzraudzības. Tādējādi jūs iegūsiat laiku, ietaupīsiet izejvielas un enerģiju, kā arī nevainojamas kvalitātes, standartizētu ēdiena kvalitāti jebkurā laikā.



5.1 Darbības režīmi un gatavošanas paņēmieni

Ir pieejami šādi darbības režīmi:

- Mājputni 🐔
- Gaļa 🥩
- Zivis 🐟
- Olu ēdieni un deserti 🥞
- Dārzeņi un piedevas 🥦

Ir pieejamas šādas gatavošanas metodes:

- Vārīšana 🍲
- Cepšana 🍳

- Cepšana cepeškrāsnī 
- Grilēšana 
- Finishing 

Katram darbības režīmam ir iedalīts noteikts inteliģento gatavošanas procesu komplekts. Šie gatavošanas procesi atspoguļo kulturālās gatavošanas paražas, ko iespējams iestatīt primārajās zemju virtuvēs [► 71] un sekundārajās zemju virtuvēs [► 71].

5.2 Intelīgenti gatavošanas procesi

5.2.1 Putnu gaļa

Cantonese Duck

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot pīli kantoniešu gaumē.

Pīle

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot veselu pīli, pīles krūtiņas vai pīles stilbiņus.

Tvaicēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties tvaicēt mājputnu.

Fritēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties fritēt mājputnu gabalus.

Zoss

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot veselu zosi, zoss krūtiņas vai zoss stilbiņus.

Grilēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties grilēt mājputnu daļas, piemēram, cāļa krūtiņas, tītara steikus vai vistas spārniņus.

Cālis

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot veselu zosi, zoss krūtiņas vai zoss stilbiņus.

- Ja vēlaties pagatavot mazākas mājputnu daļas, izvēlieties gatavošanas procesu Īsi apcept.
- Ja jums nepieciešams īss pēcpagatavošanai nepieciešamais laiks grilētam cālim, izvēlieties gatavošanas procesu Apgraudzēt.

Vārīšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot mājputnu ēdienus, piemēram, zupas cāli vai auksto gaļu.

Īsi apcept

Izvēlieties šo gatavošanas režīmu, ja vēlaties pagatavot mazākus mājputnu gabalus, piem., stilbiņus vai vistas spārniņus vai muskuspīles krūtiņas.

Gatavot zemā temperatūrā

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot mājputnus zemā temperatūrā. Izvēlieties šo gatavošanas procesu arī tad, ja vēlaties gatavot mājputnu ar kraukšķīgu ādiņu pa nakti vai nevēlaties aizkavēties virtuvē.

Lai nodrošinātu ēdiena optimālu kvalitāti un sulīgumu arī reizēs, kad produkti tiek ilgāku laiku turēti gatavošanas kamerā ar opciju **Uzturēt siltu**, gatavošanas kameras temperatūra tiks samazināta sasniedzot vēlamo produkta iekšējo temperatūru. Arī ar šo samazināto gatavošanas kameras temperatūru tiks nodrošināts, ka tiek saražota higiēniski nevainojama pārtika.

Panēts

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot panētus mājputnus.

Pekinas pīle

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot tradicionālo Pekinas pīli.

Tītars

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot veselu tītaru vai tītara gabalus. Izvēlieties šo gatavošanas procesu arī tad, ja vēlaties pagatavot pildītu tītaru.

Sautēt

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot sautētu mājputnu.

Tandoori

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot tandoori pastā marinētu mājputnu, kas jāgatavo ideālos klimata apstākļos.

Tsukeyaki

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot Tsukeyaki mērcē marinētu mājputnu, kas jāgatavo ideālos klimata apstākļos.

5.2.2 Gaļa

Bekons

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot speķīti brokastīm.

Cepšana ar garozu

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot gaļas gabalus ar ādiņu.

Braised Pork

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties sautēt cūkgaļu ķīniešu gaumē sojas mērcē.

Plaucēšana/ vārīšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot plaucētās vai vārītās desas mākslīgajās vai dabīgajās zarnās.

Char Siu

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot ķīniešu Char Siu.

CochinitaPibil

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot meksikāņu Cochinita Pibil vai citus ēdienus, kas sautējami savā sulā. Gatavošanas kameras klimats tiks pielāgots šiem sautējumiem.

Crispy Pork Belly

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot Crispy Pork Belly.

Gaļa mīklas mundierī

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot gaļu mīklas mundierī vai sāls garozā.

Fritēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties fritēt gaļas gabalus.

Lieli cepeši

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties apcept gaļas gabalus.

Grilēt

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot gaļu ar grila rakstu.

Puskonservi

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot gaļas puskonserve, piem., plaucētās vai vārītās desas, ragū vai gulašu. Lai droši pagatavotu puskonserve, jums būs nepieciešams atsaucis trauks ar vāku.

1. Atsaucis trauka vākā izduriet caurumu. Šim nolūkam izmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.
2. Sapildiet produktus vēlamajā traukā un aizveriet to ar vāku.
3. Sāciet gatavošanas procesu un ielādējiet produktus iekārtā.
4. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru pa caurumu atsaucis trauka vākā.

Gatavošanas process **Puskonservi** noregulējas uz F-vērtību 0,3. Šādi pagatavotiem puskonserve glabāšanas termiņš ir līdz pat 6 mēnešiem, glabājot tos temperatūrā zem 10 °C.

Kebabs

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot kebabus.

Vārīšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot ēdienus, kas parasti tiek gatavoti šķidrumā, piemēram, zupas cāli vai auksto gaļu.

Īsi apcept

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot gaļu, kas parasti tiek cepta pannā, vai ļoti plānus gaļas gabalus.

Gaļas klaips

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot gaļas klaipu.

Lomo Saltado

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot peruāņu Lomo Saltado vai sautēt šķēlītēs sagrieztu liellopa gaļu.

Gatavot zemā temperatūrā

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties zemā temperatūrā pagatavot gaļu ar ādu. Izvēlieties šo gatavošanas procesu arī tad, ja vēlaties gatavot pa nakti vai nevēlaties aizkavēties virtuvē.

Nikomi

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot japāņu Nikomi ar ātri pagatavojamām nūdelēm.

Panēts

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot panētus gaļas gabalus.

Rostbifs

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot rostbifu.

Sautēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties sautēt gaļu.

Šmorēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot šmorētus ēdienus vai šmorēt smalki sagrieztu gaļu, piem., gulašu. Ja vēlaties uzsildīt šmorētus ēdienus līdz pasniegšanas temperatūrai, izvēlieties atbilstošu gatavošanas procesu darbības režīmā Finishing.

Tsukeyaki

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot gaļu, kas jāmarinē Tsukeyaki mērcē un jāgatavo ideālos klimata apstākļos.

5.2.3 Zivis

Cepeši

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties cept zivs fileju vai veselas zivis ar vai bez ādas, marinētas vai uz dārzeņiem.

Tvaicēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties tvaicēt zivis, zivs filejas, jūras veltas vai auksto gaļu.

Tvaicēšana - ķīniešu stilā

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties tvaicēt zivi ķīniešu gaumē.

Zivs sāls garozā

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot zivi sāls garozā.

Fritēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties fritēt zivs gabalus.

Grilēt

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties grilēt zivs fileju vai veselas zivis ar vai bez ādas.

Moqueca

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot brazīļu Moqueca vai citus zivs sautējumus, kur produkti sākumā ir jāapcep un pēc tam jāpiepilda ar šķidrumu.

Nizakana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties apvārīt zivis, piem., makreili vai siļķi, Daši buljonā japāņu gaumē.

Astoņkājis

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot astoņkāji vai sēpiju.

Panēts

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot panētu zivs fileju vai panētu veselu zivi.

Sautēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties sautēt zivi.

Šmorēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties šmorēt zivi.

Šmorēšana - ķīniešu stilā

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties šmorēt zivi ķīniešu gaumē.

Tsukeyaki

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot zivi, kas jāmarinē Tsukeyaki mērcē un jāgatavo ideālos klimata apstākļos.

5.2.4 Olu ēdieni un deserti

Desertu gatavošana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot svaigus, saldus sacepumus, piemēram, mannas vai rīsu sacepumus, štrūdeli, ceptus ābolus vai ķeizara pankūkas. Izvēlieties šo gatavošanas procesu arī tad, ja vēlaties gatavot pusfabrikātus.

Desertu tvaicēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot tvaicētus desertus, piemēram, tvaicētas nūdeles vai rauga mīklas knēdeļus.

Olu cepšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot vēršācis, olu kulteni vai omleti.

Olu tvaicēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties vārīt mīkstas, vidējas vai cietas olas vai vārīt olas bez čaumalas.

Vārīt olas bez čaumalas

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties vārīt olas bez čaumalas.

Olu krēms / flans

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot olu krēmu, saldu vai pikantu pudīņu.

Augļu vārīšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot augļus šķidrumā.

Onsen Tamago

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot Onsen Tamago olas.

Olu kultenis

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot olu kulteni.

Vēršācis

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot vēršācis.

5.2.5 Dārzeni un piedevas**Apcept**

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties apcept dārzeņus un piedevas.

Sacepums

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot nūdeļu vai dārzeņus sacepumu, paelju vai apceptus, pildītus dārzeņus.

Kartupelis mundierī

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot veselus kartupeļus cepeškrāsnī ar Potato Baker.

Cepšana/ pusfabrikāts

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot piedevas no plāniem pusfabrikātiem, kas parasti tiek gatavoti cepeškrāsnī.

Biryani

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot rīsu ēdienus, piemēram, indieši Biryani.

Congee

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot Congee vai ķīniešu rīsu putru.

Tvaicēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties tvaicēt dārzeņus, svaigas vai saldētas piedevas, piemēram, veselus kartupeļus.

Dim Sum

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot ķīniešu dim sum.

Double - boiled soup

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot ķīniešu Double - boiled soup.

Sutināšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties sutināt dārzeņus un piedevas, piemēram, ratatuī, sarkano kāpostu vai sīpolus.

ievārīt

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties ievārīt dārzeņus un augļus. Lai ievārītu produktus, jums būs nepieciešams atsaucis trauks ar vāku.

1. Atsaucis trauka vākā izduriel caurumu. Šim nolūkam izmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.
2. Sapildiet produktus vēlamajā traukā un aizveriet to ar vāku.
3. Sāciet gatavošanas procesu un ielādējiet produktus iekārtā.
4. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru pa caurumu atsaucis trauka vākā.

Gatavošanas process **ievārīt** noregulējas uz F-vērtību 0,1. Tādējādi netiks gatavoti puskonservi.

Fritēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties fritēt dārzeņus un piedevas.

Grilēt

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot dārzeņus un piedevas ar grila rakstu.

Indiešu dal

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot indiešu dal, kaltētas pupas vai pākšaugus.

Itamenmono

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot japāņu Itamenmono.

Kartupeļu sacepums

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot kartupeļu au gratin vai citus kartupeļu sacepumus.

Knēdeļi

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot knēdeļus.

Maccaroni casserol

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot makaronu sacepumu.

Nimono

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot japāņu Nimono.

Nūdeles ar mērci

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot īsi žāvētas nūdeles, piemēram, penne vai tortellini, bez iepriekšējas vārīšanas mērcē. Gatavošanas procesa beigās nūdeles ir gatavas tūlītējai pasniegšanai.

Frī kartupeļi

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot standarta, iepriekš fritētus kartupeļus frī.

Cept rīsus

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot ceptus rīsu ēdienus.

Rīsu tvaicēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties tvaicēt rīsus vai graudaugus, piemēram, grūbas vai kuskusu.

Suši rīsi

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot suši rīsus.

Kaltēt

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties kaltēt dārzeņus sēnes vai augļus. Lai iegūtu ideālu rezultātu, sagrieziet produktus plānās šķēlītēs.

Totopos

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot meksikāņu Totopos vai tortiljas čipsus.

5.2.6 Maizes izstrādājumi

Apcept

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties vēlreiz apcept svaigus vai saldētus produktus vai produktus no iepriekšējas pasniegšanas.

Bagetes

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties izcept svaigas vai daļēji izceptas bagetes.

Kārtainā mīkla

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot maizītes no kārtainās mīklas vai pildītus groziņus.

Maize

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties cept svaigu vai daļēji izceptu maizi.

Maizītes

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties izcept svaigas vai saldētas maizītes.

Cheesecake

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties izcept Ņujorkas siera kūku bez apbrūnināšanas. Ja vēlaties izcept vācu siera kūkas ar dažādu apbrūninājuma pakāpi, izvēlieties gatavošanas procesu Siera kūkas.

Kruasāni

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot kruasānus vai maizītes, kas pirms cepšanas ir jātvaicē.

Eklēri

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot smalkmaizītes no vārītās mīklas.

Eggtart Macau

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot ķīniešu olu artes Macau gaumē.

Raudzēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties raudzēt svaigu vai saldētu rauga vai ierauga mīklu.

Rauga mīklas izstrādājumi

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties cept kūciņas vai maizītes no svaigas rauga mīklas, piemēram, rauga pīnes, rauga maizītes, rauga plātsmaizes vai augļu plātsmaizes.

Siera kūkas

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties izcept siera kūkas ar dažādu apbrūninājuma pakāpi. Ja vēlaties izcept Ņujorkas siera kūkas ar dažādu apbrūninājuma pakāpi, izvēlieties gatavošanas procesu Cheesecake.

Kēksi

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot smilšu mīklas izstrādājumus, piemēram, kēksiņus vai cepumiņus, vai smilšu mīklas pamatnes.

Kūkas

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot kūkas un biskvītu.

Kliņģeri

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties cept kliņģerus.

Bezē

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties gatavot olas baltuma izstrādājumus, piemēram, bezē.

Mafini

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties izcept mafinus mafinu un timbāli formā.

Pão de queijo

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties izcept svaigu vai saldētu brazīļu Pão de queijo.

Kārtainā mīkla

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot maizītes, kas pirms cepšanas ir jātvaicē, piemēram, kārtainās mīklas maizītes vai bagetes.

Pica

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot picu, nostādināto mīklu vai rauga mīklu uz grila un picas plātnes.

Samosa

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot indiešu mīklas kabatiņas, kas pildītas ar kariju.

Baltās maizītes

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties pagatavot maizītes ar apbrūninātu virskārtu un kraukšķīgu garoziņu, piemēram, burgeru maizītes vai rozīņu bulciņas.

5.2.7 Finishing

Paplātes izdošana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties uzsildīt jau iepriekš pagatavotus, atdzesētus ēdienus tvertnēs līdz gatavības temperatūrai.

Apvārīt

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties uzsildīt jau pagatavotus ēdienus līdz vēlamajai iekšējai temperatūrai un to saglabāt.

Uzturēšana

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties saglabāt ēdienu siltu izdalīšanas laikā.

Šķīvis à la carte

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties uzsildīt šķīvjos sakārtotu ēdienu À-la-carte režīmā līdz gatavības temperatūrai.

Zviedru galds

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, kad vienlaikus nepieciešams nodrošināt daudz šķīvju ar ēdienu, piem., konferencēs, kāzās vai pasākumos.

Apgrauzdēt

Izvēlieties šo gatavošanas procesu, ja vēlaties uzsildīt jau iepriekš pagatavotus ēdienus līdz gatavības temperatūrai, piemēram cūkas kāju vai kraukšķīgu cepeti.

5.3 Intelīgenta gatavošana

5.3.1 Intelīgētā gatavošanas procesa atvēršana

Intelīgento gatavošanas procesu iespējams atvērt 3 veidos:

- Ar iCookingSuite
- Ar programmēšanas režīmu [► 60]
- Ar meklēšanas asistentu [► 93]

iCookingSuite

1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 

> Intelīgento gatavošanas procesu iCookingSuite intelīgētās gatavošanas sistēmā iespējams atvērt 3 veidos:

- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu, piem., **dārzeni un piedevas**.
- Izvēlieties nepieciešamo gatavošanas paņēmieni, piem., **sutināšana**.
- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu un vēlamo gatavošanas paņēmieni.

Pēc jūsu izvēles tiks parādīti atbilstošie intelīgie gatavošanas procesi.

Programmēšanas režīms

1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 

2. Nospiediet taustiņu: 

> Tiks parādīti visi atbilstošie gatavošanas procesi.

Meklēšanas palīgs

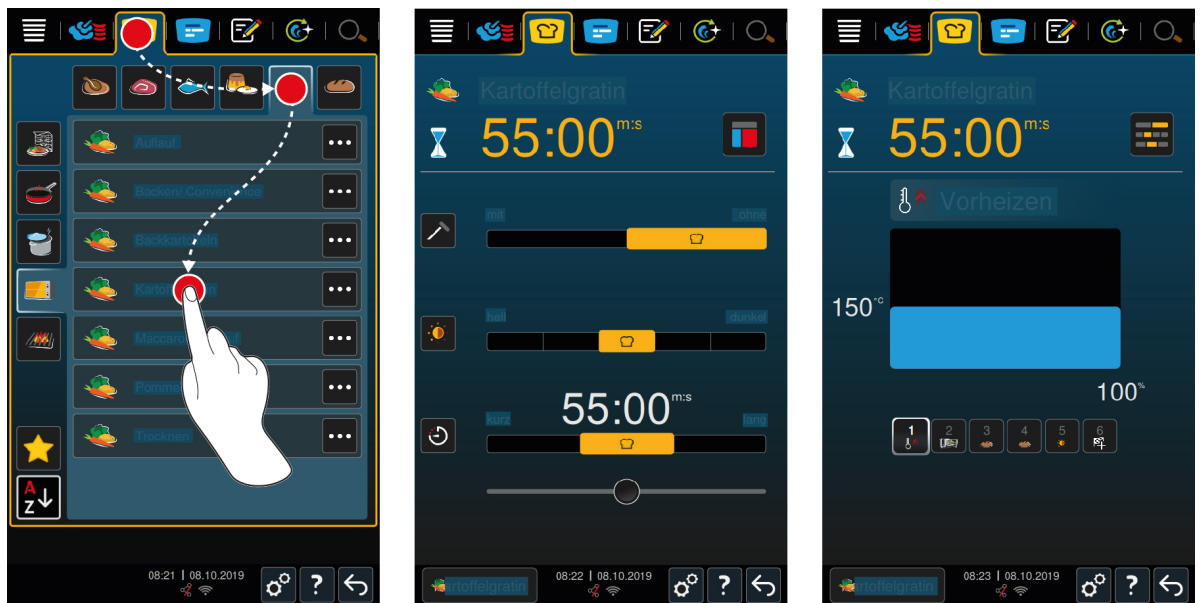
1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 

2. Ievadiet intelīgētā gatavošanas procesa nosaukumu.

> Tiks parādīts vēlmais intelīgents gatavošanas process.

5.3.2 Intelīgētā gatavošanas procesa sākšana

Šajā sadaļā ar gatavošanas procesa **Kartupeļu sacepums** palīdzību tiks parādīts, kā notiek intelīgents gatavošanas process. Lūdzu, ievērojiet, ka jebkurš gatavošanas process ar dažādiem gatavošanas parametriem un izcilu gatavošanas soļu secību ved pie vēlāmā rezultāta.



1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu: **Kartupeļu sacepums**
 - > Intelģentais gatavošanas process tiks uzsākts un gatavošanas kamera tiks uzsildīta līdz noteiktajam klimatam.
4. Iestatiet vēlamo gatavošanas rezultātu ar gatavošanas parametru starpniecību [► 34].
 - > Pēc mirkļa nomainīsies rādījums Cockpit [► 39] logā.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais klimata līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus.
5. Ielādējiet produktus iekārtā.
6. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.
 - > Tiek uzsākts gatavošanas process.
7. Izpildiet iekārtas dotās instrukcijas.
 - > Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.
8. Ja gatavošanas rezultāts atbilst vēlamajam, izņemiet produktus no gatavošanas kameras.
9. Ja gatavošanas rezultāts vēl neatbilst vēlamajam, turpiniet gatavošanas procesu ar piedāvātajām iespējām.

5.4 Gatavošanas rezultāta pielāgošana savām vēlmēm

Atkarībā no tā, kuru intelģento gatavošanas procesu esat izvēlēties, tiks arī parādīti dažādi gatavošanas parametri un funkcijas. Gatavošanas process atgriežas pie jūsu valsts standarta iestatījumiem, ar kuriem iespējams sasniegt ideālo gatavošanas rezultātu. Šos gatavošanas parametrus iespējams pielāgot savām vēlmēm un atlasīt papildu funkcijas ar dažiem vienkāršiem žestiem [► 17] vai centrālo grozāmo pogu [► 17]. Atkarībā no šiem iestatījumiem arī atšķiras gatavošanas procesa gaita. Gatavošanas procesa gaitu varat jebkurā laikā kontrolēt Cockpit izvēlnē [► 39].

5.4.1 Gatavošanas parametri



Apcepšanas pakāpe

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts, vai produkts ir jāapcep vai nē. Izvēlieties vēlamo pakāpi, lai pielāgotu apcepšanas intensitāti savām vajadzībām. Jo zemāka apcepšanas pakāpe, jo mazāki gatavošanas zudumi. Izvēlieties **bez**, gatavošanas solis **Apcepšana** tiek izlaists. Izvēlieties **bez**, ja vēlaties mazākus, jau apceptus gaļas gabalus atstāt mazliet ievilkties.

Ja gatavošanas procesa beigās vēlaties apcept produkta garoziņu, izvēlieties zemāku apcepšanas pakāpi.

Pateicoties ļoti augstai garoziņas apcepšanas temperatūrai, tiek efektīvi iznīcinātas produkta ārpusē esošās baktērijas. Arī pie zemākas iekšējās temperatūras produkts būs higiēniski nevainojami pagatavots.



Brūnums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts, cik brūnai ir jābūt produkta augšpusei. Izvēlieties vēlamo pakāpi, lai pielāgotu apbrūnināšanas intensitāti savām vajadzībām. Produkti, kas ir marinēti apbrūnēšanu pastiprinošās garšvielās, garšaugos vai pastās, apbrūninās ātrāk un intensīvāk. Šādā gadījumā izvēlieties zemāku apbrūnināšanas pakāpi.



Produkta biezums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts, vai produkts ir plāns vai biezs. Izvēlieties **plāns**, produktiem, kas ir plānāki par 2 cm. Izvēlieties **biezs**, produktiem, kas ir biezāki par 2 cm.



Produkta lielums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts, cik liels ir produkts.

- Izvēlieties **mazs** filejas strēmelītēm vai paipalas krūtiņai. Izvēlieties **liels** rostbifam, veselai pīlei vai cūkas pavēderei.
- Izvēlieties **mazs** olām, kas sver mazāk par 53 g. Izvēlieties **liels** olām, kas sver vairāk par 64 g.



Gatavošanas kameras mitrums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts mitrums gatavošanas kamerā.

Ja vēlaties beigt gatavot produktu vai gatavot vakuumā (sous-vide), izvēlieties šādus iestatījumus:

Posms	Piemērots
1. posms - sauss	Izvēlieties šo pakāpi, ja vēlaties pagatavot produktu, kam nav nepieciešams papildu mitrums, piem., panēti produkti vai kartupeļi frī.
2. posms	Izvēlieties šo pakāpi, ja vēlaties pagatavot produktu, kam nepieciešams nedaudz papildu mitrums, piem., sautēti dārzeņi.
3. posms	Izvēlieties šo pakāpi, ja vēlaties vienlaikus pagatavot dažādus produktus.
4. pakāpe - mitrs	Izvēlieties šo pakāpi, ja vēlaties pagatavot produktu, kam ir nepieciešams daudz papildu mitruma, piem., rīsi vai viegli vārīta zivs.



Gatavošanas kameras temperatūra

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīta temperatūra gatavošanas kamerā.

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

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



Gatavošanas ilgums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts laiks, kurā ir jāsasniedz vēlmais produkta gatavošanas rezultāts vai kāds noteikts gatavības līmenis. Dažos inteliģentajos gatavošanas procesos ir iespējams ļaut iekārtai nepārtraukti darboties ar jūsu noteiktajiem iestatījumiem. Šim nolūkam ieslēdziet ilgstošo darbību.

- Izvēlieties pakāpi, kas ir apzīmēta ar **Ilgums**.

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



Produkta iekšējās temperatūras sensors

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts, vai produkts ir jāgatavo ar vai bez iekšējā temperatūras sensora palīdzības. Pēc tam jūs varat iestatīt vēlamo produkta iekšējo temperatūru.



Iekšējā temperatūra

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

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

Gatavības pakāpe

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts, kādai ir jābūt produkta gatavības pakāpei. Katrai gatavības pakāpei ir piešķirta iekšējā temperatūra, kuru varat pielāgot savām vēlmēm. Ja vēlaties gatavot produktu zemā temperatūrā, tad produkta iekšējā temperatūra ir līdz 10 °C zemāka nekā citos gatavošanas procesos. Gatavojot mājputnus, vienmēr iestatiet higiēniski nevainojamu produkta iekšējo temperatūru vismaz 72 °C. Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos HACCP noteikumus.



Delta-T gatavošana

Ar šo gatavošanas parametru produkts tiek pagatavots ar konstantu atšķirību starp gatavošanas kameras temperatūru un produkta iekšējo temperatūru. Ar lēnu gatavošanas kameras temperatūras paaugstināšanos, uzturot nemainīgu atšķirību līdz produkta iekšējai temperatūrai, produkts tiek pagatavots lēnām un īpaši saudzīgi. Tiek samazināti gatavošanas zudumi. Jūs varat iestatīt atšķirību 10 °C līdz 60 °C ietvaros. Pēc tam ir jāiestata vēlāmā produkta iekšējā temperatūra.

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



Gatavošanas ātrums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīta temperatūra gatavošanas kamerā. Izvēloties **saudzīgu** gatavošanas režīmu, produkti tiks gatavoti zemākā temperatūrā ilgāku laiku. Izvēloties **normālu** gatavošanas režīmu, produkti tiks gatavoti augstākā temperatūrā īsāku laiku.

5.4.2 Papildfunkcijas



Gatavošanas kameras mitrums

Ar šo gatavošanas papildfunkciju tiek iestatīts mitrums gatavošanas kamerā. Ir pieejami 2 līmeņi. Jo augstāks ir izvēlētais līmenis, jo vairāk mitruma ir gatavošanas kamerā, un mitruma līmenis visa gatavošanas procesa laikā ir augstāks.

Gatavojot produktus, kam nav nepieciešams papildu mitrums, nospiediet taustiņu: Gatavošanas kamerā netiks padots papildu mitrums.



Raudzēšana

Ar šo papildfunkciju produkti gatavošanas kamerā tiek gatavoti optimālā temperatūrā. Ir pieejami 5 līmeņi. Jo augstāks ir izvēlētais līmenis, jo ilgāk produkts rūgst gatavošanas kamerā. Ja vēlaties pagatavot produktu bez raudzēšanas, nospiediet taustiņu: .



Tvaicēšana

Ar šo papildfunkciju gatavošanas laikā no mitrināšanas sprauslām uz sildelementa tiks uzsmidzināts ūdens. Produkta virspuse tiks samitrināta, tvaiks kondensēsies un rezultātā veidosies kraukšķīga garoziņa un produkts optimāli izcelsies. Gatavošanas kameras temperatūrai jābūt no 30 – 260 °C.

1. Nospiediet un turiet taustiņu: .

>> Ūdens tiks izsmidzināts uz ventilatora tik ilgi, kamēr turēsiet nospiestu taustiņu.



Tvaiks

Ar šo papildfunkciju gatavošanas kamerā tiks padots mitrums cepšanas sākumā. Produkta virspuse tiks samitrināta, tvaiks kondensēsies un rezultātā veidosies kraukšķīga garoziņa un produkts optimāli izcelsies. Jo augstāks ir izvēlētais līmenis, jo vairāk mitruma tiks padots gatavošanas kamerā. Ja vēlaties pagatavot produktu bez tvaika, nospiediet taustiņu: .



Gaisa ātrums

Ar šo gatavošanas papildfunkciju tiek iestatīts ventilatora griešanās ātrums. Ir pieejami 2 līmeņi. Jo augstāks ir izvēlētais līmenis, jo lielāks ir gaisa ātrums. Maziem, maigiem produktiem izvēlieties zemāku līmeni.

5.4.3 Instrukcijas



Pārtraukt

Visi aktīvie gatavošanas procesi tiks pārtraukti



Ielādēšana

Jūs saņemat uzaicinājumu ievietot iekārtā produktus.



Apstiprināt

Jūs tiek aicināts apstiprināt darbību.



Apziest

Jūs tiek aicināts apziest produktus, piem., mīklas izstrādājumus ar olu.



Iegriezt

Jūs tiek aicināts iegriezt produktus, piem., ādiņu vai mīklas izstrādājumus.

Atkārtoti ievietot iekšējās temperatūras sensoru

Jūs tiek aicināts atkārtoti iespraust produktā iekšējās temperatūras sensoru.



Iekšējās temperatūras sensors produktā

Jūs tiek aicināts iespraust produktā iekšējās temperatūras sensoru.



Iedurt

Jūs tiek aicināts iedurt produktā.



Uzpildīšana

Jūs tiek aicināts uzpildīt tvertni ar šķidrumu, piem., sutināšanas laikā.

5.4.4 Informācija

Gatavošanas procesa laikā tiks rādīts, kuru gatavošanas soli iekārta izpilda.



Uzkarsēšana

Iekārta tiek uzsildīta līdz tādai temperatūrai, kas ir kā standarta iestatījums manuālā darbības režīmā vai noteikta inteliģentajā gatavošanas procesā.



Atlikušais laiks

Inteliģentajam gatavošanas procesam ir nepieciešams vēl parādītais laiks gatavošanas pabeigšanai.



Gatavošanas procesa beigas

Ir sasniegtas gatavošanas procesa beigas.

5.4.5 Opcijas

Kad gatavošanas process jau ir iesākts, tiks parādītas visas pieejamās opcijas. Opcijas **Apgrauzdēt** un **Uzturēt** iespējams izvēlēties, kad gatavošanas process jau darbojas. Opcijas **Iespraust iekšējās temperatūras sensoru**, **Jauna partija**, **Turpināt laiku** un **Uzsildīt līdz gatavības temperatūrai** iespējams izvēlēties, kad ir sasniegtas gatavošanas procesa beigas.



Uzturēšana

Ar šo opciju kādu laiku tiks uzturēts gatavošanas kameras klimats vai arī produkta iekšējā temperatūra. Izvēloties šo opciju, produkts ar iepriekš iestatīto gatavošanas kameras temperatūru vai iekšējo temperatūru tiks uzturēts līdz 24 stundām. Tādējādi tiek novērsta arī pārgatavošanās. Lai pēc iespējas samazinātu gatavošanas zudumus, ieteicams produktus **uzturēt** gatavošanas kamerā siltus tikai īsu laiku.

Atsevišķos gatavošanas procesos, piemēram, gatavošana pa nakti, opcija **Uzturēt siltu** ir pēdējais gatavošanas solis, un tas tiek automātiski uzsākts, kad ir sasniegts vēlamo gatavošanas rezultāts. Gatavojot dažādu izmēru produktus, plānojiet garāku uzturēšanas fāzi, lai visi produkta gabali sasniegtu vēlamo iekšējo temperatūru.

Labi nogatavinātu gaļu, mazākus gaļas gabalus un medījuma gaļu nedrīkst pārāk ilgi turēt gatavošanas kamerā ar opciju **Uzturēt siltu**. Turpretī ļoti svaiga, nenogatavināta liellopa gaļa šādi kļūs īpaši maiga.

1. Lai pielāgotu opcijas **Uzturēt siltu** parametrus, nospiediet taustiņu:
2. Pielāgojiet parametru savām vajadzībām.

>> Kad ir sasniegtas gatavošanas procesa beigas, automātiski tiks ieslēgts gatavošanas solis **Uzturēt siltu**.



Pārspraust

Izvēlieties šo opciju, gatavojot dažādu lielumu produktus vai dažādus produktus ar dažādām gatavošanas pakāpēm ar iekšējās temperatūras sensora palīdzību:

1. Kad ir sasniegta iestatītā produkta iekšējā temperatūra, atveriet gatavošanas kameras durvis.
2. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru lielākā produkta gabalā vai produktā ar augstāko iekšējo temperatūru.
3. Izņemiet visus mazos produkta gabalus no gatavošanas kameras.
4. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.
5. Nospiediet taustiņu:
- > Izgaismojas logs, kurā varat iestatīt iekšējo temperatūru.
6. Izvēlieties vēlamo iekšējo temperatūru.

>> Jūsu iestatījums tiks automātiski pārņemts pēc dažām sekundēm.

Atkārtojiet šo soli tik ilgi, līdz visiem produkta gabaliem ir sasniegta vēlamo iekšējā temperatūra.



Jauna ielāde

Ar šo opciju ielādējiet iekārtā jaunu porciju produktu un turpiniet gatavošanas procesu ar noteiktajiem gatavošanas parametriem. Jums tiks prasīts vispirms izņemt produkciju no iekārtas un tad to atkal pielādēt. Kad esat pielādējis iekārtu ar jaunu produkcijas partiju un aizvēris gatavošanas kameras durvis, sāksies gatavošanas process.



Turpināt ar laiku

Ar šo opciju gatavošanas process tiks turpināts kādu noteiktu laiku. Ja šo opciju izvēlaties gatavošanas procesa beigās, tad izgaismosies lodziņš, kurā varēsiet iestatīt ilgumu, ar kuru gatavošanas process tiks paildzināts.

1. Izvēlieties nepieciešamo laiku.

>> Jūsu iestatījums tiks automātiski pārņemts pēc dažām sekundēm.

Pārslēdzoties no paneļa atpakaļ uz gatavošanas parametriem, pārskats iekrāsosies pelēkā krāsā. Tagad gatavošanas parametrus nav iespējams mainīt. Kad iestatītais laiks ir pagājis, iekārtu iespējams iztukšot vai arī turpināt gatavošanas procesu ar kādu no opcijām.



Apgrauzdēt

Ar šo opciju produkti tiek apgrauzdēti, lai iegūtu kraukšķīgu garoziņu un kārdinošu aromātu.

Jauktas ielādes gadījumā no iekārtas izņemiet tos produktus, ko nevēlaties apgrauzdēt. Tad ieslēdziet opciju **Apgrauzdēt**.

Ja produktus gatavojāt tvertnēs un gatavošanas laikā ir uzkrājušies šķidri tauki, tas pirms opcijas **Apgrauzdēt** ieslēgšanas nomainiet tvertni. Tādējādi izvairīsieties no dūmu veidošanās apgrauzdēšanas laikā.

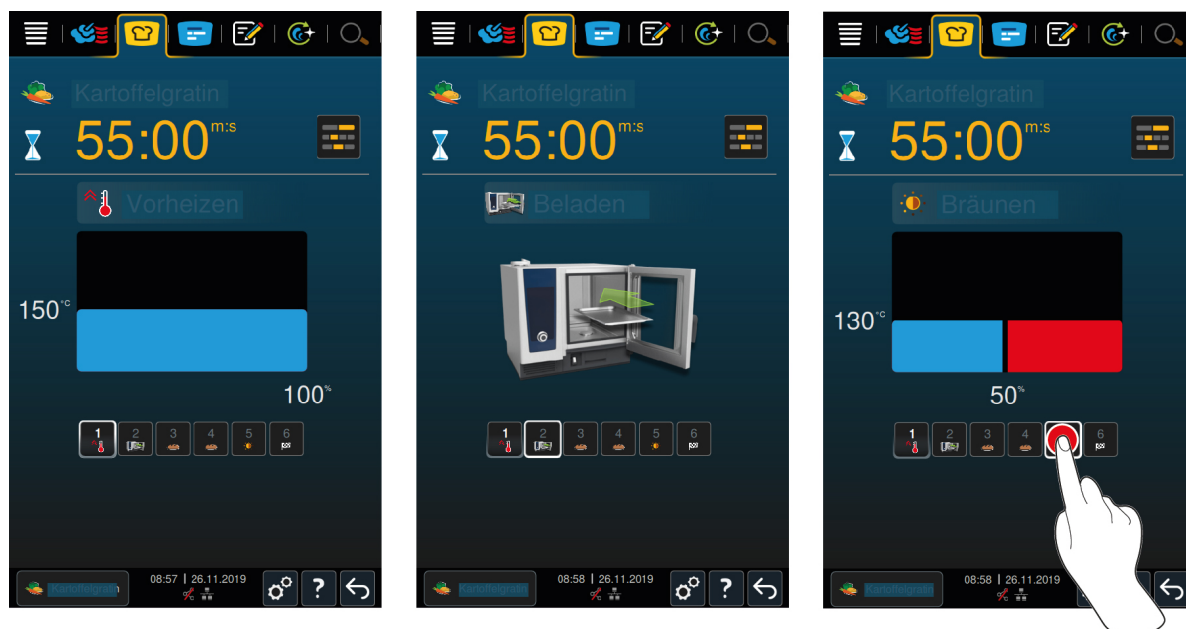
Ja pēc apgrauzdēšanas produkts vēl nav sasniedzis vēlamo kraukšķīgumu vai krāsu, izvēlieties opciju **Turpināt laiku**. Tad iespējams iestatīt, cik ilgi produktam vēl ir jāapgrauzdē garoziņa.

Sārti apcepti produkti nav piemēroti garoziņas apgrauzdēšanai. Augstās temperatūras dēļ tiem veidosies pelēka maliņa.

1. Lai pielāgotu opcijas **Apgrauzdēt** parametrus, nospiediet taustiņu: 
2. Pielāgojiet parametru savām vajadzībām.

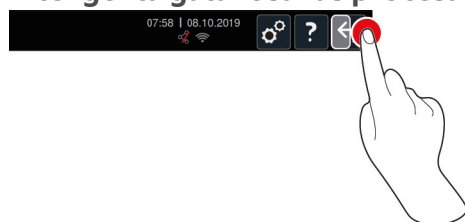
>> Kad ir sasniegtas gatavošanas procesa beigas, automātiski tiks ieslēgts gatavošanas solis **Apgrauzdēt**.

5.5 Kontrolēt inteliģento gatavošanas procesu



Kad esat uzsācis inteliģento gatavošanas procesu, pēc īsa brīža mainās rādījums panelī. Šeit tiek parādīti visi gatavošanas soļi, kurus vienu pēc otra veiks gatavošanas process. Aktīvais gatavošanas solis ir iezīmēts. Tie gatavošanas soļi, kas paredzēti nākamie, ir iezīmēti pelēkā krāsā. Kad kāds gatavošanas solis ir pabeigts, automātiski tiek parādīts nākamais gatavošanas solis.

5.6 Inteliģentā gatavošanas procesa pārtraukšana



1. Nospiediet un turiet taustiņu: 
 - > Gatavošanas process tiek pārtraukts. Parādīsies Starta ekrāns.

5.7 Šķirot inteliģento gatavošanas procesu

iCookingSuite iespējams sašķirot inteliģentos gatavošanas procesus alfabētiski vai pēc izmantošanas biežuma.

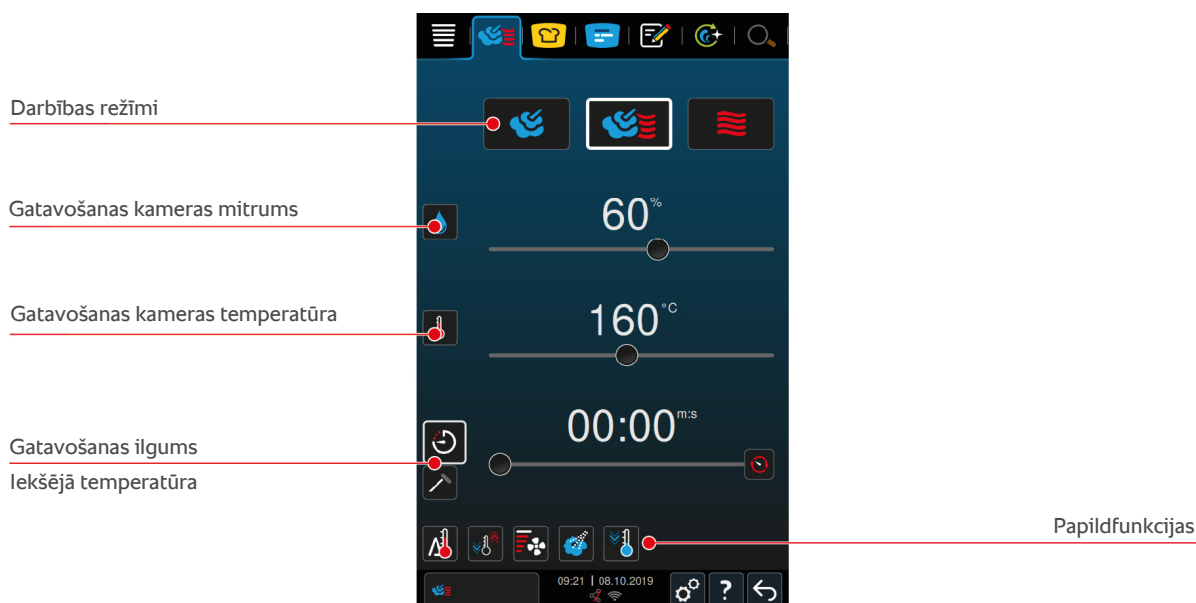
1. Lai sakārtotu gatavošanas procesus alfabētiski, nospiediet taustiņu: 
2. Lai sakārtotu gatavošanas procesus pēc izmantošanas biežuma, nospiediet taustiņu: 

6 Manuāla gatavošana



Ar manuālajiem darbības režīmiem jūs varat papildināt iCombi Pro ar savu individuālo meistarību.

Izvēloties gatavošanas veidu, iestatiet klimatu un izvēlieties, vai produktu vēlaties gatavot ar tvaiku, karsto gaisu vai tvaika un karstā gaisa kombināciju. Pēc tam iestatiet gatavošanas kameras temperatūru, gaisa ātrumu un gatavošanas laiku, un patstāvīgi pieņemiet visus svarīgos lēmumus. Tā jūs varēsiet nokontrolēt, ka produkti tiks pagatavoti tieši tā, kā vēlaties.



6.1 Gatavošanas rezultāta pielāgošana savām vēlmēm

6.1.1 Gatavošanas parametri



Gatavošanas kameras temperatūra

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīta temperatūra gatavošanas kamerā. Ja darbības režīmā **Tvaiks** iestatīsiet temperatūru uz viršanas temperatūru, tiks parādīts šāds simbols:

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

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



Gatavošanas kameras mitrums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts mitrums gatavošanas kamerā.

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



Gatavošanas ilgums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts laiks, kurā ir jāsasniedz vēlamo produkta gatavošanas rezultātu. Kad esat iestatījis gatavošanas laiku, gatavošanas parametrs **Produkta iekšējā temperatūra** nav pieejams.

Bet ir arī iespējams ļaut iekārtai nepārtraukti darboties ar jūsu noteiktajiem iestatījumiem. Šim nolūkam ieslēdziet ilgstošo darbību.

1. Ja vēlaties iekārtu lietot ilgstošās darbības režīmā, nospiediet uz  vai pabīdiat gatavošanas laika regulatoru pilnīgi līdz galam pa labi līdz parādās šāds ziņojums: **Ilgstoša darbība**



Iekšējā temperatūra

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts, cik augstai ir jābūt produkta iekšējai temperatūrai. Kad esat iestatījis iekšējo temperatūru, gatavošanas parametrs **Gatavošanas laiks** nav pieejams.

6.1.2

Papildfunkcijas



Delta-T gatavošana

Ar šo papildfunkciju produkts tiek pagatavots ar konstantu atšķirību starp gatavošanas kameras temperatūru un produkta iekšējo temperatūru. Ar lēnu gatavošanas kameras temperatūras paaugstināšanos, uzturot nemainīgu atšķirību līdz produkta iekšējai temperatūrai, produkts tiek pagatavots lēnām un īpaši saudzīgi. Tiek samazināti gatavošanas zudumi. Jūs varat izvēlēties atšķirību 20 °C līdz 60 °C ietvaros. Pēc tam ir jāiestata vēlāmā produkta iekšējā temperatūra.

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



Iestatīt klimatu

Ar šo funkciju gatavošanas kameras temperatūra tiek pielāgota gatavošanas procesa mērķa vērtībai. Mainot gatavošanas soli, kurā, piemēram, produkti tiek grilēti, uz citu gatavošanas soli, kurā produkti tiek cepti, gatavošanas kamera tiek atdzesēta. Mainot no cepšanas uz grilēšanas funkciju, gatavošanas kamera tiks uzsildīta.



Gaisa ātrums

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



Tvaicēšana

Ar šo papildfunkciju gatavošanas laikā no mitrināšanas sprauslām uz sildelementa tiks uzsmidzināts ūdens. Produkta virspuse tiks samitrināta, tvaiks kondensēsies un rezultātā veidosies kraukšķīga garoziņa un produkts optimāli izcelsies. Gatavošanas kameras temperatūrai jābūt no 30 – 260 °C.

1. Nospiediet un turiet taustiņu: 

>> Ūdens tiks uzsmidzināts uz ventilatora tik ilgi, kamēr turēsiet nospiestu taustiņu.



Atdzesēšanas funkcija

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

- ✓ Gaisa deflektors ir pareizi noregulēts.

1. Nospiediet taustiņu: 

> Izvēlieties temperatūru, līdz kurai nepieciešams atdzesēt gatavošanas kameru.

2. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Aplaucēšanās risks! Atverot gatavošanas kameras durvis, no tās izplūst karstais tvaiks.** Atveriet gatavošanas kameras durvis.

>> **⚠ BRĪDINĀJUMS! Traumu risks! Atverot gatavošanas kameras durvis, ventilators netiek nobremzēts. Neaiztiecirot rotējošu ventilatoru.** Ventilatora kustības ātrums tiks palielināts. Gatavošanas kamera tiks atdzesēta.

6.1.3

Aicinājumi un informācija

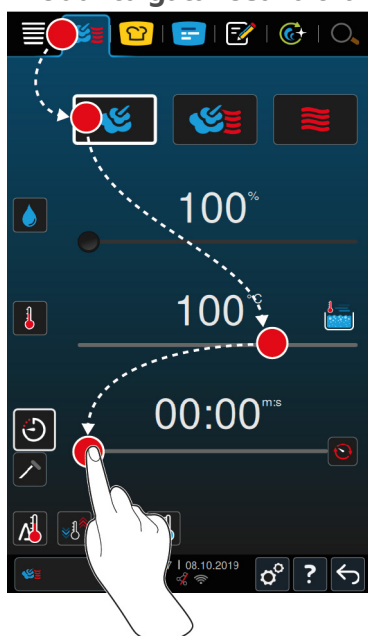
Gatavošanas soļa laikā iespējams apskatīties visus Aicinājumus un Informāciju [► 37], tāpat kā inteligentajā gatavošanas procesā.

6.2 Tvaiks

6.2.1 Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons

Gatavošanas kameras klimats	Gatavošanas paņēmieni	Gatavošanas kameras mitrums	Gatavošanas kameras temperatūra
mitrs	- Tvaicēšana - Sautēšana - Blanšēšana - Gatavošana - Uzbriedināšana - Sous-vide (gatavots vakuumā) [► 46] - Atkausēšana - Konservēšana	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Produktu gatavošana tvaiku



1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
 - > Iekārta uzsilst.
3. Iestatiet vēlamu gatavošanas kameras temperatūru.
4. Lai gatavotu produktus pēc gatavošanas laika, nospiediet taustiņu:
5. Iestatiet gatavošanas laiku.
6. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, nospiediet taustiņu:
7. Iestatiet vēlamu produkta iekšējo temperatūru.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus.
8. Ielādējiet produktus iekārtā.
- >> Tiek uzsākts gatavošanas process. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

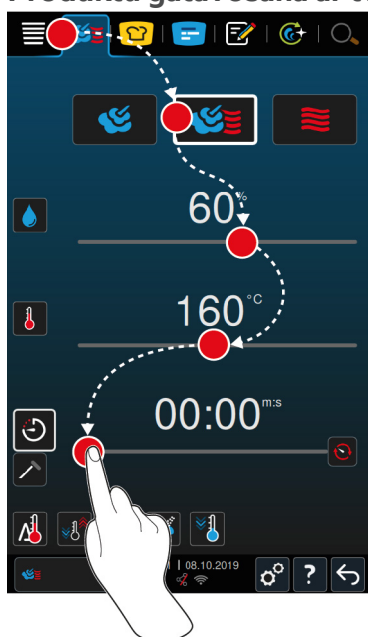
6.3 Tvaika un karstā gaisa kombinācija

6.3.1 Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons

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

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

6.3.2 Produktu gatavošana ar tvaika un karstā gaisa kombināciju



1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:
 2. Nospiediet taustiņu:
 - > Iekārta uzsilst.
 3. Iestatiet vēlamo tvaika piesātinājumu.
 4. Iestatiet vēlamo gatavošanas kameras temperatūru.
 5. Lai gatavotu produktus pēc gatavošanas laika, nospiediet taustiņu:
 6. Iestatiet gatavošanas laiku.
 7. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, nospiediet taustiņu:
 8. Iestatiet vēlamo produkta iekšējo temperatūru.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus.
 9. Ielādējiet produktus iekārtā.
- >> Tiek uzsākts gatavošanas process. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

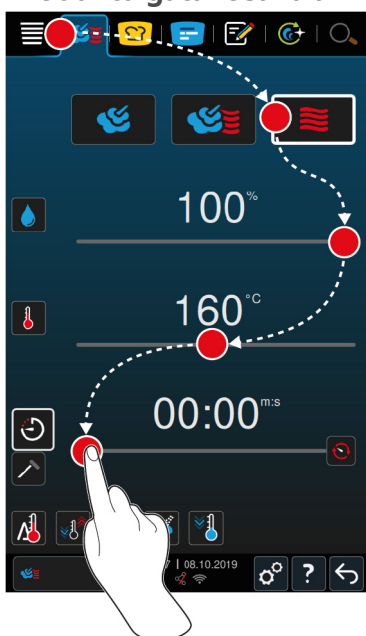
6.4 Karstais gaiss

6.4.1 Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons

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

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

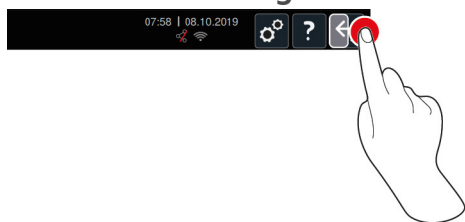
6.4.2 Produktu gatavošana ar karsto gaisu



1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:
 2. Nospiediet taustiņu:
 - > Iekārta uzsilst.
 3. Iestatiet vēlamo gatavošanas kameras temperatūru.
 4. Lai gatavotu produktus pēc gatavošanas laika, nospiediet taustiņu:
 5. Iestatiet gatavošanas laiku.
 6. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, nospiediet taustiņu:
 7. Iestatiet vēlamo produkta iekšējo temperatūru.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus.
 8. Ielādējiet produktus iekārtā.
- >> Tiek uzsākts gatavošanas process. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

6.5

Pārtraukt manuālu gatavošanu



1. Nospiediet un turiet taustiņu: ←
 - > Gatavošanas process tiek pārtraukts. Parādīsies Starta ekrāns.

7 Sous-vide (gatavots vakuumā)

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

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

- Cook and Chill

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

- Apkalpošana numurā

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

- Diētiska un veselīga pārtika

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

8 Gatavošana zemā temperatūrā

Lielu gaļas gabalu un mājputnu pagatavošana prasa intensīvu uzraudzību un ilggadēju pieredzi. Tāpēc arī jūsu iekārtas ir aizņemtas uz vairākām stundām. Ar savu gatavošanas sistēmu jūs varat mierīgi pieņemt šādus izaicinājumus: Apcept, vārīt un sutināt produktus lēnām un pie zemas temperatūras gatavošanas ziņā brīvākos laika posmos, piem., pēcpusdienās, vai laikā, kad nav citu gatavošanas uzdevumu. Jūs varat izmantot savu iekārtu optimāli līdz 24 stundām dienā. Un gatavojot produktus pa nakti, jūs varat ietaupīt enerģiju, pateicoties nakts tarifiem.



PADOMS

Ja zemas temperatūras gatavošanas laikā pārtrūkst elektrības padeve, gatavošanas process tiek pārtraukts. Ja strāvas padeves pārtraukums ilgst mazāk par 15 minūtēm, gatavošanas process tiek atjaunots. Ja strāvas padeves pārtraukums ilgst vairāk par 15 minūtēm, iekārta ieslēdzas gaidīšanas režīmā. Lai pabeigtu gatavot produkciju, šādā gadījumā gatavošanas process ir jāieslēdz no jauna.

9 Pabeigšana

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

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

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

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

9.1 Iestatīt šķīvja svaru à la carte

Pirms Finishing procesa sākšanas, iestatiet tukša šķīvja svaru. Ar šīs informācijas palīdzību iekārta pielāgos gatavošanas soļus tā, lai jūs sasniegtu izcilus Finishing rezultātus un uz šķīvjiem nekondensētos mitrums.

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **Gatavošana**
3. Nospiediet taustiņu:  **Šķīvja svars à la carte**
4. Izvēlieties vienu no šīm vērtībām:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - > 1100 g

9.2 Iestatīt banketa šķīvja svaru

Pirms Finishing procesa sākšanas, iestatiet tukša šķīvja svaru. Ar šīs informācijas palīdzību iekārta pielāgos gatavošanas soļus tā, lai jūs sasniegtu izcilus Finishing rezultātus un uz šķīvjiem nekondensētos mitrums.

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **Gatavošana**
3. Nospiediet taustiņu:  **Banketa šķīvja svars**
4. Izvēlieties vienu no šīm vērtībām:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - > 1100 g

10 iProductionManager



iProductionManager inteligēnti un elastīgi organizē visu ražošanas procesu. Tajā ietilpst, kurus produktus iespējams gatavot kopā, optimāla ēdienu secība gatavošanas procesā un gatavošanas procesa pārraudzība.

iProductionManager atgādina, kad kāds ēdiens ir jāielādē iekārtā vai jāizņem no tās. Jūs varat noteikt, vai ēdiens jāpagatavo energoefektīvi, laikefektīvi vai uz kādu noteiktu laiku. Tad attiecīgi iProductionManager inteligēnti izkārtos ēdienu gatavošanas secību. Jums tas nozīmē to, ka viss vienmēr būs pie rokas, bez kontroles un uzraudzības, bet ar augstu ēdiena gatavošanas efektivitāti.

Manuālās komandas

Inteligentās komandas

Plaukts

Pozicionēšanas palīdzība mērķa laika gatavošanai

Laika ass mērogs

Plānošana

Laika ass

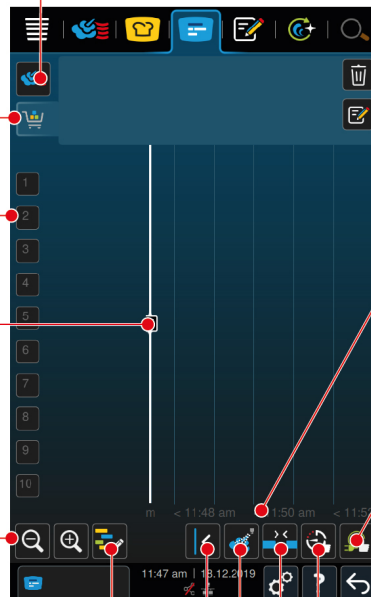
Energooptimizācija

Laiksoptimizācija

Aizvērt plānošanas izlaidumus

Tvaicēšana

Pabīdīt uz priekšu laika asi



10.1 Iestatīt manuālu pasūtījumu

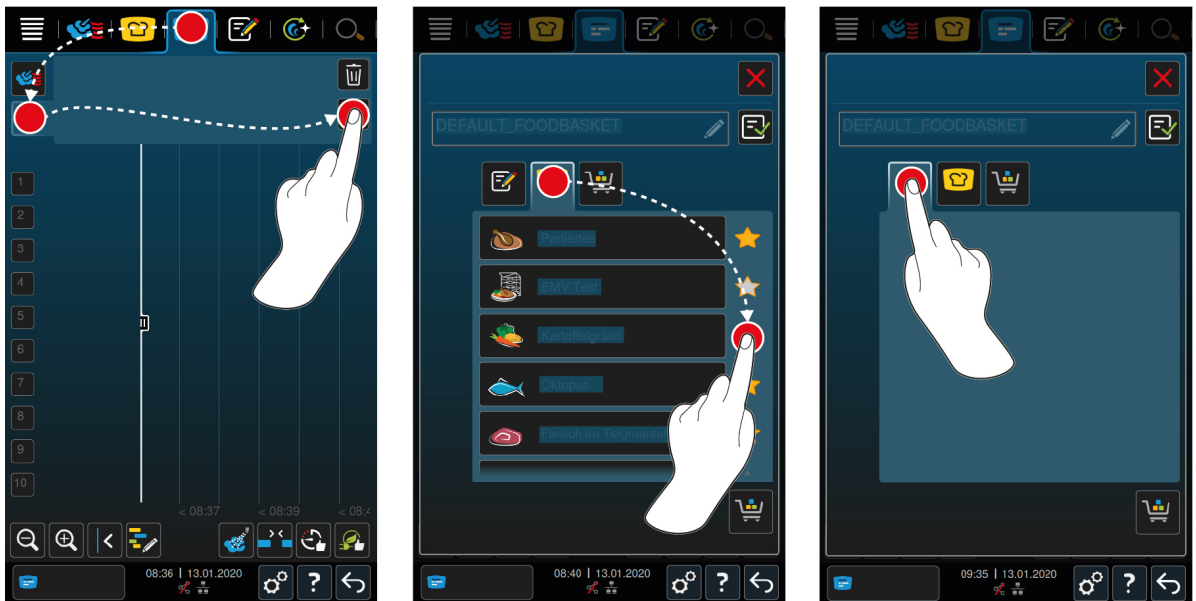
iProductionManager ir iespējams pievienot manuālas komandas. Vispirms iestatiet nepieciešamo klimatu un tad izvēlieties, vai komanda jāiestata ar gatavošanas laiku vai iekšējās temperatūras palīdzību. Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavojot produktus ar integrēto iekšējās temperatūras sensoru, vienlaikus iespējams novietot tikai vienu manuālo iekšējās temperatūras pasūtījumu uz laika asi.



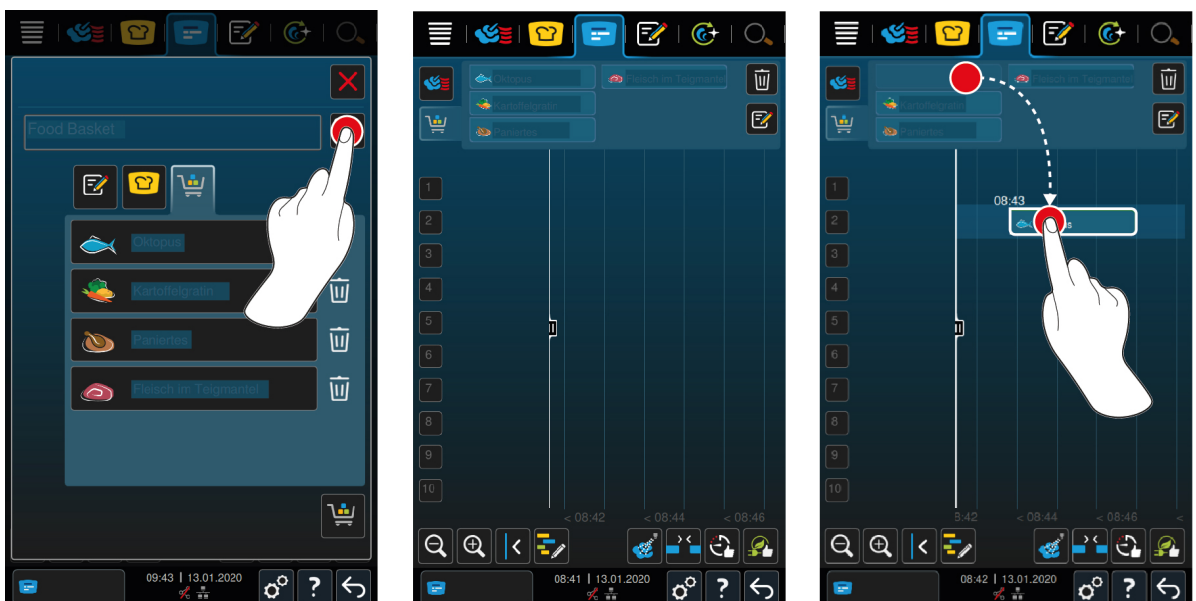
1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 
 2. Nospiediet taustiņu: 
 3. Izvēlieties darbības režīmu Tvaiks [► 42], Tvaika un karstā gaisa kombinācija [► 43]  vai Karstais gaiss [► 44] 
 4. Pielāgojiet gatavošanas parametru savām vajadzībām. Jūs varat iestatīt arī ventilatora griešanās ātrumu. Šim nolūkam nospiediet taustiņu: 
 5. Lai saglabātu izmaiņas, nospiediet taustiņu: 
 6. Ja vēlaties paaugstināt vai pazemināt iekšējo temperatūru vai pagarināt vai samazināt gatavošanas laiku, pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu vai arī nospiediet taustiņu:  vai 
 7. Spiediet taustiņu tik ilgi, līdz ir sasniegts vēlamais iestatījums.
- >> Tagad varat ievadīt komandu [► 53].

10.2 Preču groza izveidošana

Jūs varat nosūtīt uz iProductionManager jau izveidotus preču grozus no Programmēšanas režīma [► 64] vai izveidot atsevišķus grozus tieši iProductionManager.



1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu:
4. Lai pievienotu produktu grozu intelligentam gatavošanas procesam, nospiediet taustiņu:
- > Tiks parādīti visi intelligentie gatavošanas procesi.
5. Sameklējiet sarakstā vēlamo gatavošanas procesu un nospiediet uz tā.
- > Gatavošanas process tiks iezīmēts ar un pievienots preču grozam.
6. Lai pievienotu produktu groza programmu no Programmēšanas režīma, nospiediet taustiņu:
- > Tiks parādītas visas saglabātās programmas.
7. Sameklējiet sarakstā vēlamo gatavošanas programmu un nospiediet uz tās.
- > Programma ir tiks iezīmēta ar un pievienota preču grozam.
8. Lai gatavošanas procesam piešķirtu nosaukumu, nospiediet taustiņu:



9. Lai pastāvīgi saglabātu produktu grozu, nospiediet taustiņu:
- >> Produktu grozs tiks parādīts programmēšanas režīma programmu sarakstā. Tagad varat ievadīt komandu [\[53 \]](#).

>> Papildu informāciju par produktu groziem atradīsiet šeit: Programmu rediģēšana un dzēšana [► 64]

10.3 Pasūtījumu paplātes rediģēšana

Pasūtījumu paplātei ir iespējams pievienot jebkuru izvēlēto inteligēnto gatavošanas procesu vai jebkuru iecienītāko programmu. Ja šo kombināciju nesaglabāsi kā produktu grozu, tad pasūtījuma paplāte tiks pārrakstīta brīdī, kad tiks ielādēts jauns produktu grozs.

iProductionManager

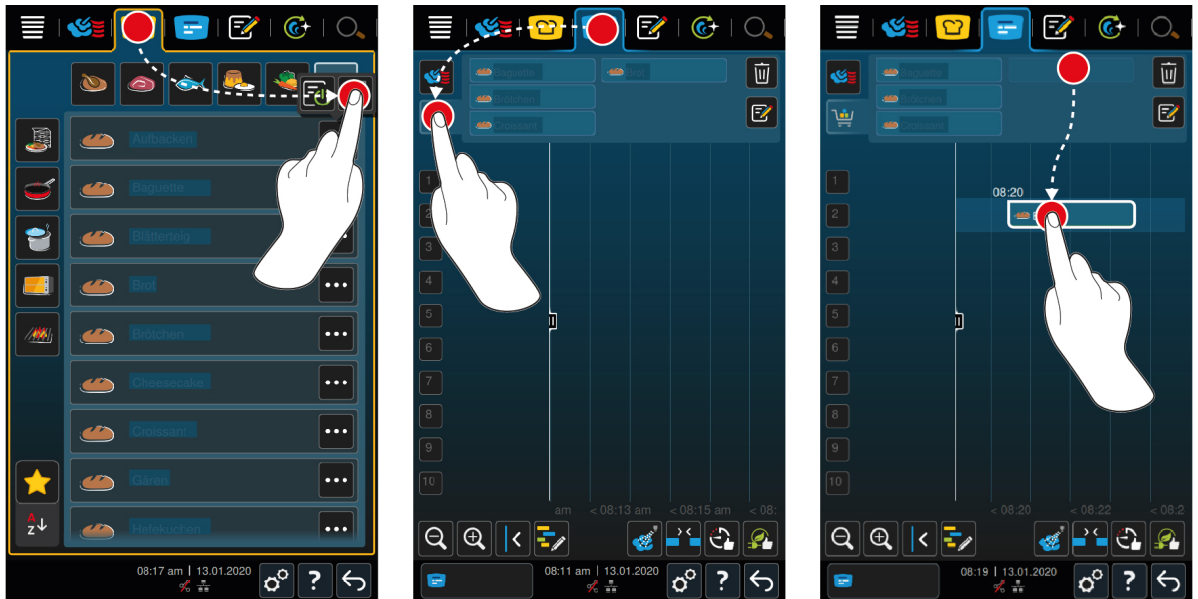


✓ Jūs esat nosūtījis produktu grozu no programmēšanas režīma uz iProductionManager.

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Lai pievienotu produktu grozu inteligēntam gatavošanas procesam, nospiediet taustiņu: 
 - > Tiks parādīti visi inteligēntie gatavošanas procesi.
3. Sameklējiet sarakstā vēlamo gatavošanas procesu un nospiediet uz tā.
 - > Gatavošanas process tiks iezīmēts ar  un pievienots preču grozam.
4. Lai pievienotu produktu groza programmu no Programmēšanas režīma, nospiediet taustiņu: 
 - > Tiks parādītas visas saglabātās programmas.
5. Sameklējiet sarakstā vēlamo gatavošanas programmu un nospiediet uz tās.
 - > Programma ir tiks iezīmēta ar  un pievienota preču grozam.
6. Nospiediet taustiņu: 

>> Programmas inteligēntie gatavošanas procesi tiks parādīti pasūtījuma paplātē. Tagad varat ievadīt komandu [► 53].

iCookingSuite un programmēšanas režīms



1. Lai pārsūtītu inteligēnto gatavošanas procesu no iCookingSuite uz iProductionManager, izvēlnes sarakstā nospiediet taustiņu: 🍳
 2. Nospiediet zem vēlāmā gatavošanas procesa taustiņu: ...
 3. Nospiediet taustiņu: 📄
 4. Lai pārsūtītu gatavošanas procesu no programmēšanas režīma uz iProductionManager, izvēlnes sarakstā nospiediet taustiņu: 📝
 5. Nospiediet zem vēlāmā gatavošanas procesa taustiņu: ...
 6. Nospiediet taustiņu: 📄
 7. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 📄
 8. Nospiediet taustiņu: 🛒
- > Inteliģēntie gatavošanas procesi tiks parādīti pasūtījuma paplātē. Tagad varat ievadīt komandu [► 53].

10.4 Veikt pasūtījumus

- ✓ Jūs esat iestatījis manuālu pasūtījumu [► 49], produktu grozu [► 50] vai pasūtījuma paplāti [► 52].
- 1. Ielieciet pasūtījumu vēlāmajā plauktā.
 - > Lai varētu labāk noorientēties, plaukts, kurā vēlaties ievietot pasūtījumu, tiks izcelts zilā krāsā. Kā turpmāks palīgiestatījums pie pasūtījuma tiks parādīts pulksteņa laiks.
 - > Ja plaukts tiek iezīmēts dzeltenā vai sarkanā krāsā, tad pasūtījumu nav iespējams ievietot, nepārbīdot jau ievietotos pasūtījumus. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Kombināciju pārbaude [► 54] un izvietošanas loģika [► 54]
- 2. Ja esat izvietojis vairākus pasūtījumus, izveidojiet laika skalas mērogu, lai varētu saglabāt pārskatu. Šim nolūkam nospiediet taustiņu: 🔍

Ir pieejamas šādas iespējas pasūtījumu izvietošanas optimizācijai:

- Aizvērt plānošanas izlaidumus [► 54]
- Laikoptimizācija [► 55]
- Energooptimizācija [► 56]
- Mērķa laika gatavošana [► 57]

Ja pasūtījumu ievietojiet uz faktisko laiku, izgaismojas viena vertikāla dzeltena vai zila josla:

- Dzeltena josla signalizē, ka gatavošanas kamera tiek uzsildīta.
- Zila josla signalizē, ka gatavošanas kamera tiks atdzesēta ar Cool Down funkciju.

- Joslu platums signalizē, cik ilga būs uzsildīšana vai atdzesēšana.

Kad ir sasniegts vēlamais temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Zem plaukta izgaismosies simbols .

Pēc tam, kad būsiet pielādējis iekārtu, zem plaukta tiks parādīts, cik ilgi produktiem vēl jābūt gatavošanas kamerā.

Kad pasūtījuma gatavošanas process ir beidzies, tiks paziņots, ka produkti jāizņem no iekārtas. Zem plaukta izgaismosies simbols . Gatavošanas laiks ir uz 00:00.

10.4.1 Kombināciju pārbaude

Katram pasūtījumam, ko vēlaties veikt iProductionManager, tiks pārbaudīts, vai jaunais pasūtījums atbilst jau veiktajiem pasūtījumiem un to ir iespējams ievietot izvēlētajā laikā. Pasūtījumi tiks sadalīti pēc turpmāk minētajām 3 vērtībām un pārbaudīti neatkarīgi viens no otra:

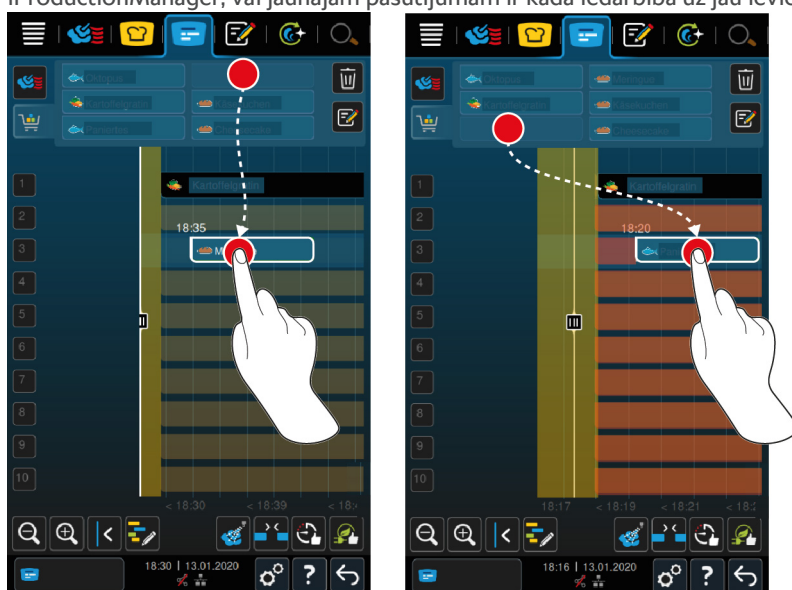
- Katram pasūtījumam tiek piešķirts savs darbības režīms. Tiks pārbaudīts, vai darbības veidi sader kopā.
- Katram pasūtījumam tiek piešķirts savs gatavošanas kameras temperatūras līmenis. Tiks pārbaudīts, vai gatavošanas kameras temperatūras sader kopā.
- Katram darbības režīmam tiek piešķirts savs gatavošanas kameras mitrums. Tiks pārbaudīts, vai gatavošanas kameras mitruma līmeņi sader kopā.

Tiks pārbaudīta gan manuālo darbības režīmu, gan inteligēnto gatavošanas procesu kombinēšanas iespējamība. Jūs varat kombinēt savā starpā tikai tos gatavošanas procesus, kas tiek veikti nemainīga klimata apstākļos.

Gatavošanas procesi, kas tiek veikti atšķirīgos klimata apstākļos, piemēram, cepšana zemā temperatūrā, nav kombinējami ar citiem pasūtījumiem.

10.4.2 Izvietošanas loģika

Ar kombinācijas pārbaudi iCombi Pro izlemj, kurā vietā jāliek pasūtījums. Atkarībā no pārbaudes rezultāta pasūtījums tiks optimāli izvietots iProductionManager. Ar krāsu marķējumu pie plauktiem, jums tiks signalizēts iProductionManager, vai jaunajam pasūtījumam ir kāda iedarbība uz jau ievietotajiem pasūtījumiem:

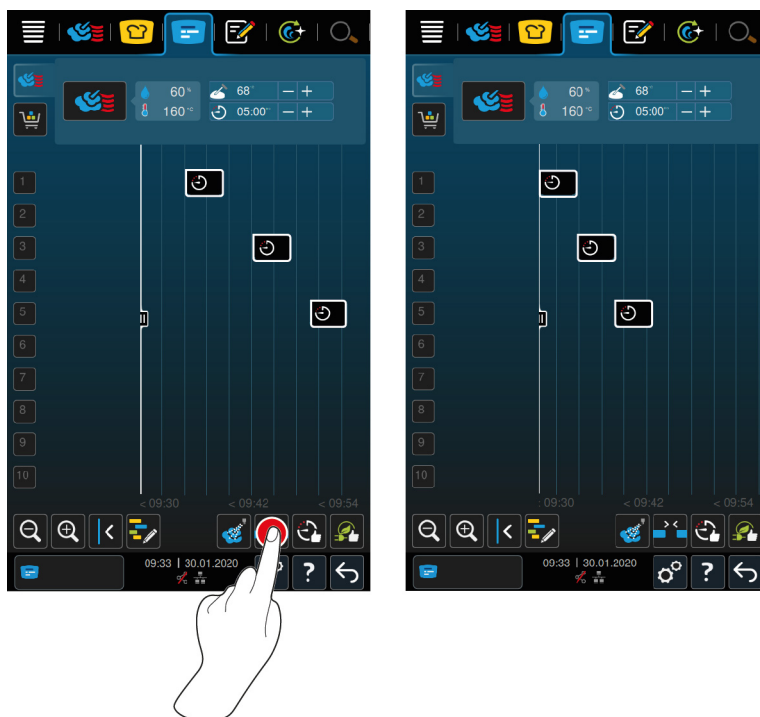


- Ja plaukts ir iezīmēts dzeltenā krāsā, jūs varat ievietot pasūtījumu, pārējie jau ievietotie pasūtījumi tiks pārbīdīti.
- Ja fons ir sarkanā krāsā, pasūtījumu nav iespējams ievietot, kamēr jau esošs pasūtījums netiks apstrādāts.

Kad viens pasūtījums tiek pārvirzīts, tad arī viss kopējais bloks, kurā pasūtījums ticis ievietots pēc kombinācijas pārbaudes, tiks pārvirzīts.

10.4.3 Aizvērt plānošanas izlaidumus

Jūs varat likt iekārtai automātiski aizpildīt laika spraugas, kas rodas, ievietojot pasūtījumus visos ievietošanas līmeņos.



✓ Jūs esat izveidojis un ievietojis pasūtījumus.

1. Nospiediet taustiņu:

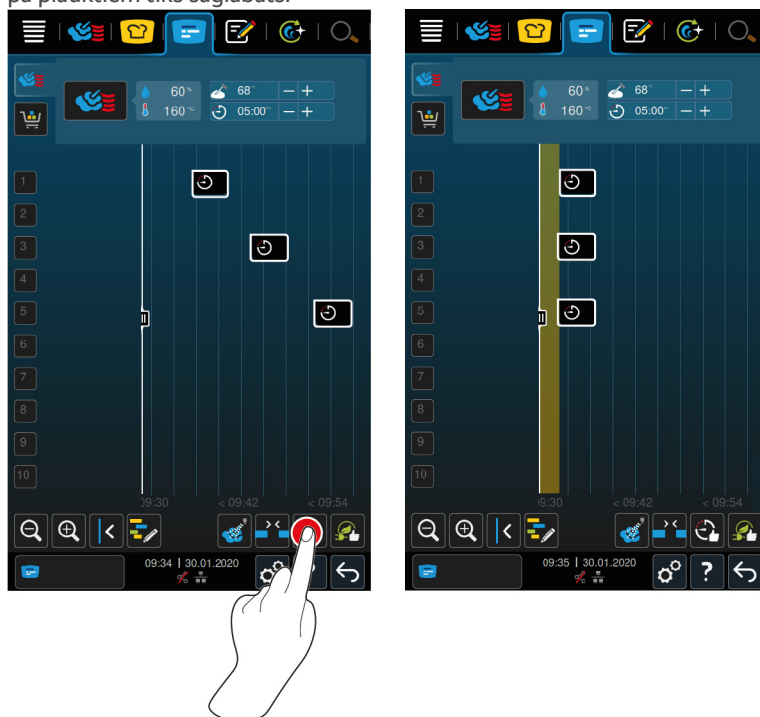
> Tiks jautāts, vai tiešām vēlaties aizvērt plānošanas atstarpes. **PADOMS! Šo darbību nebūs iespējams atsaukt.**

2. Apstipriniet jautājumu ar: **OK**

>> Laika atstarpes starp pasūtījumiem tiks aizvērtas. Pasūtījumu novietojums viens pēc otra tiks saglabāts. Pasūtījumu novietojums uz laika ass var mainīties.

10.4.4 Laikoptimizācija

Tos pasūtījumus, ko esat jau izvietojis iProductionManager, varat ļaut savam iCombi Pro automātiski optimizēt tā, lai ēdieni tiktu pagatavoti optimālā laika gaitā un tiktu aizvērtas laika spraugas. Pie kam laika secība un izvietojums pa plauktiem tiks saglabāts.



✓ Jūs esat izveidojis un ievietojis pasūtījumus.

1. Nospiediet taustiņu: 

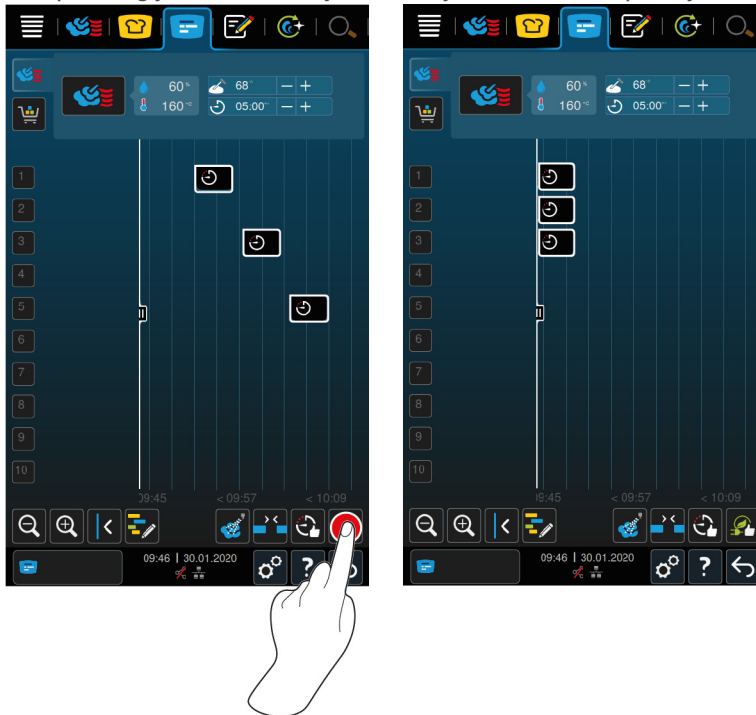
> Jums tiks jautāts, vai tiešām laika spraugas ir jāaizver. **PADOMS! Šo darbību nebūs iespējams atsaukt.**

2. Apstipriniet jautājumu ar: **OK**

>> Atkarībā no kombināciju pārbaudes [► 54] pasūtījumi tiks izvietoti no jauna.

10.4.5 Energooptimizācija

Tos pasūtījumus, ko esat jau ievietojis iProductionManager, varat ļaut savam iCombi Pro automātiski optimizēt tā, lai ēdieni tiktu pagatavoti optimāli energoefektivitātes ziņā. Tādējādi iespējams optimizēt iekārtas noslogojumu un ietaupīt enerģiju. Lūdzu, ievērojiet, ka tādējādi var mainīties pasūtījumu laika secība.



✓ Jūs esat izveidojis un ievietojis pasūtījumus.

1. Nospiediet taustiņu: 

> Jums tiks jautāts, vai tiešām pasūtījumi ir jāizkārto energooptimizēti. **PADOMS! Šo darbību nebūs iespējams atsaukt.**

2. Apstipriniet jautājumu ar: **OK**

>> Atkarībā no kombināciju pārbaudes [► 54] pasūtījumi tiks izvietoti no jauna.

10.5 Pasūtījumu rediģēšana un dzēšana



Manuālās komandas

Ja esat ievietojis manuālu pasūtījumu, pēc tam varat pagarināt vai nu pamata temperatūru, vai gatavošanas laiku. Iestatīto klimatu nevar rediģēt.

1. Nospiediet uz pasūtījuma.
 - > Tiks parādīti pasūtījuma iestatījumi.
2. Ja vēlaties paaugstināt vai pazemināt iekšējo temperatūru vai pagarināt vai samazināt gatavošanas laiku, nospiediet taustiņu: **+** vai **-**
3. Lai izdzēstu gatavošanas pasūtījumu, nospiediet taustiņu: **🗑**

Inteliģentie pasūtījumi un programmas

Ja esat izveidojis inteliģentu pasūtījumu vai programmu, to iestatījumus pēc tam nevar mainīt. Pasūtījumu iespējams tikai dzēst.

1. Lai izdzēstu gatavošanas pasūtījumu, nospiediet taustiņu: **🗑**

10.6 Mērķa laika gatavošana

Programmā iProductionManager varat plānot ēdienus tā, lai ēdiens sāk gatavoties vienlaikus vai arī ēdiens ir gatavs vienlaikus. Jūs varat veikt šo plānošanu ne tikai pašreizējā laikā, bet arī uz kādu laiku nākotnē. Lai to izdarītu, novietojiet pasūtījumus priekšā vai aiz pozicionēšanas palīga. Startējot iProductionManager, pozicionēšanas palīgs iezīmē faktisko laiku. Ja pārvietojat pozicionēšanas palīgu pa labi, jūs maināt laika asi nākotnē.

1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: **☰**
2. Velciet pozicionēšanas palīgu pa laika asi uz vēlamo laiku. Ja pārvietojat pozicionēšanas palīgu uz displeja labo malu, laika ass tiks pārvietota uz nākotni.
3. Novietojiet vēlamos pasūtījumus pa labi vai pa kreisi no pozicionēšanas palīga.
 - > Ja novietojat pasūtījumu pa kreisi no pozicionēšanas palīga, šajā laikā tiek ievietotas pasūtījuma beigas. Jūsu ēdieni tiks pagatavoti vienlaikus.
 - > Ja novietojat pasūtījumu pa labi no pozicionēšanas palīga, šajā laikā tiek ievietots pasūtījuma gatavošanas sākums. Ēdienu gatavošana sākas vienlaikus.

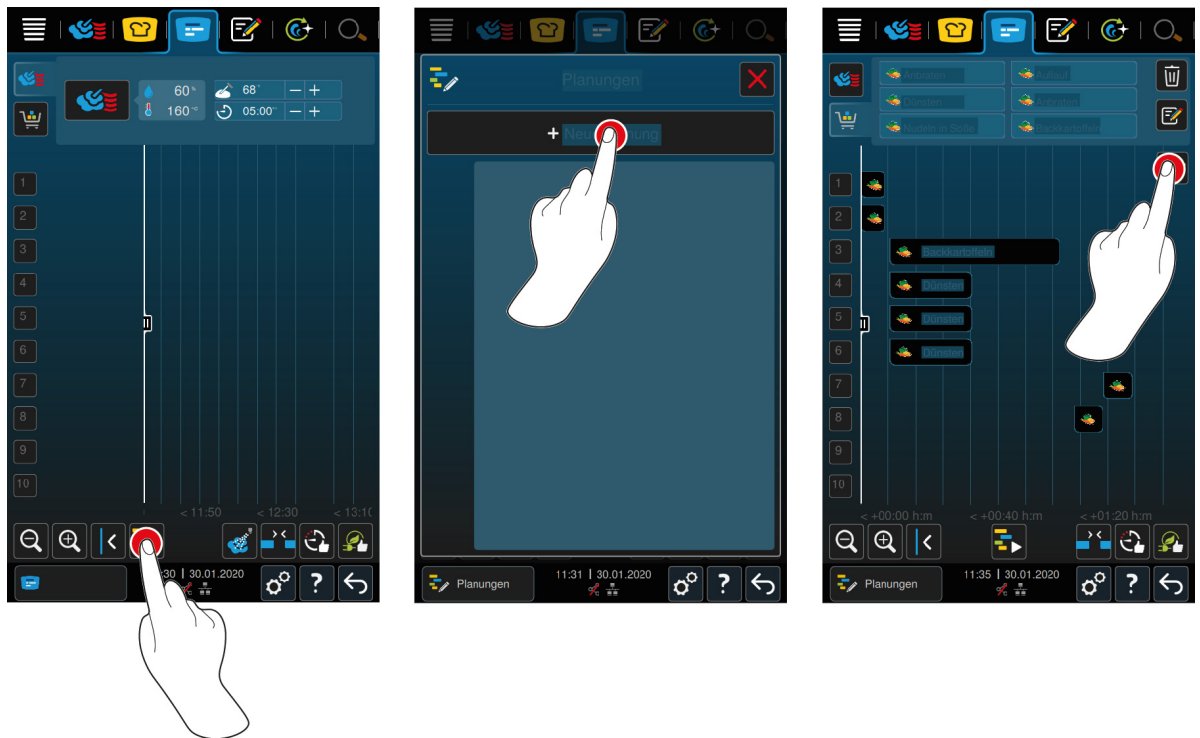
10.7 Plānošana

Izmantojot iProductionManager plānošanas funkciju, jums pasūtījums ir jāievieto tikai vienreiz, lai jūs to varētu izsaukt jebkurā laikā.



- Nav iespējams saglabāt pasūtījumus, kuri jau ir apstrādāti kā plānošana.
- Plānošanas laikā papildu **tvaicēšanas** funkcija jums nav pieejama.

10.7.1 Izveidojiet plānus

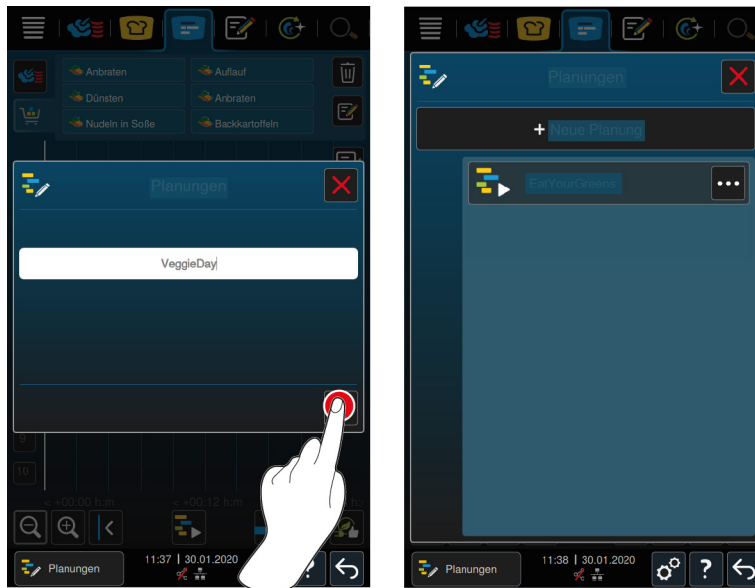


1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu: **+Jauns plānojums**
 - > Pozicionēšanas palīgs slīd displeja kreisajā malā. Laika ass mērogs mainās no pašreizējā laika uz minūtēm. Tagad pasūtījumus varat izvietot neatkarīgi no laika.
4. Novietojiet vēlamos pasūtījumus. Tagad jūs varat pievienot vēl 30 pasūtījumus.

Plānošanas optimizēšanai ir pieejamas šādas funkcijas:

- Aizvērt plānošanas izlaidumus [► 54]
- Laikoptimizācija [► 55]
- Energooptimizācija [► 56]

1. Lai sāktu plānošanu bez saglabāšanas, nospiediet taustiņu:
2. Lai saglabātu plānošanu, nospiediet taustiņu:



3. Ievadiet nosaukumu.
 4. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: ✓
- >> Plānojums tiks parādīts plānošanu sarakstā.

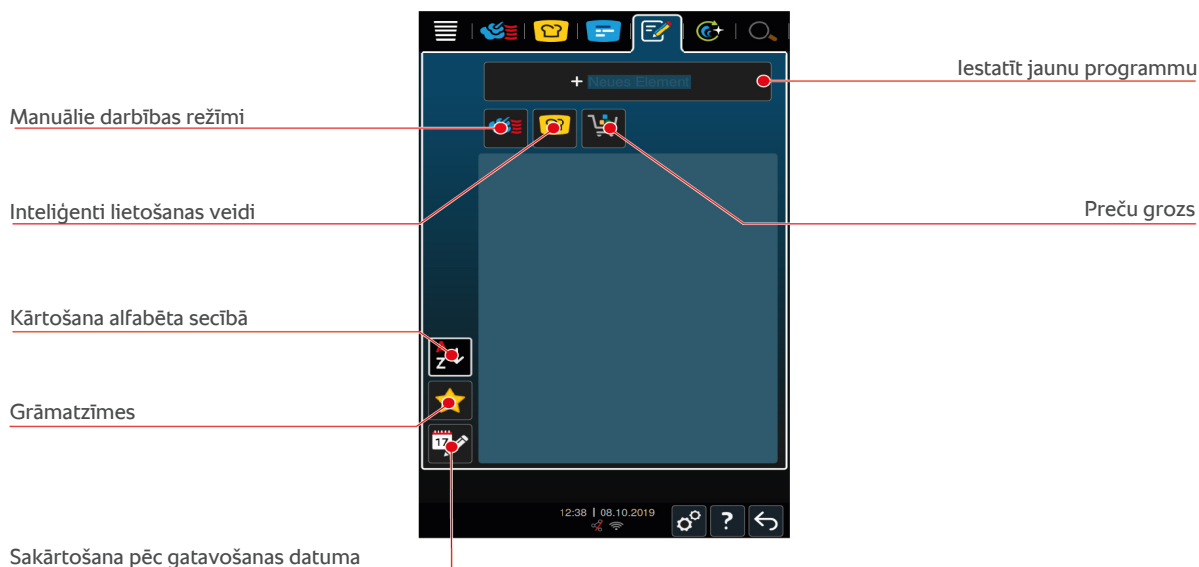
10.7.2 Plānojumu sākšana

- ✓ Jūs esat iestatījis plānojumus [► 58].
 - ✓ Pašlaik iProductionManager neapstrādā nevienu pasūtījumu. Kad tiks apstrādāti pasūtījumi, izgaismosies ziņojums, kas norādīs, ka pirms plānojumu sākšanas ir jāpārtrauc visi pasūtījumi.
1. Nospiediet taustiņu: ✎
 2. Nospiediet uz izvēlēta plānojuma.
- >> Plānojums uzreiz sākas. Pasūtījumi tiks izvietoti pa plauktiem atbilstoši plānojumam. Pasūtījumi tiks izvietoti pa paplātēm ar plānojumā ietvertajiem pasūtījumiem.

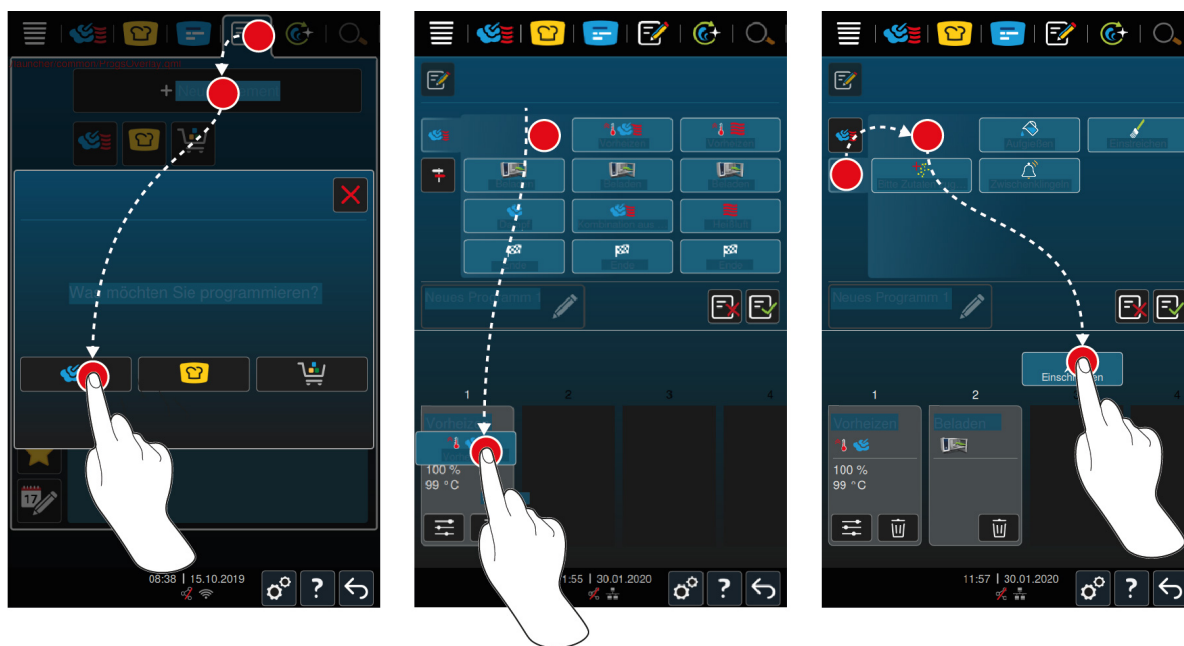
11 Programmēšanas režīms



Programmēšanas režīmā jūs varat iestatīt, saglabāt un mainīt savas manuālās programmas [► 60], inteligēntos gatavošanas procesus [► 62] un preču grozus [► 63]. Šim nolūkam ir pieejami visi manuālie darbības režīmi [► 40], inteligēntie gatavošanas procesi [► 24] un iepriekš ieprogrammēti produktu grozi.



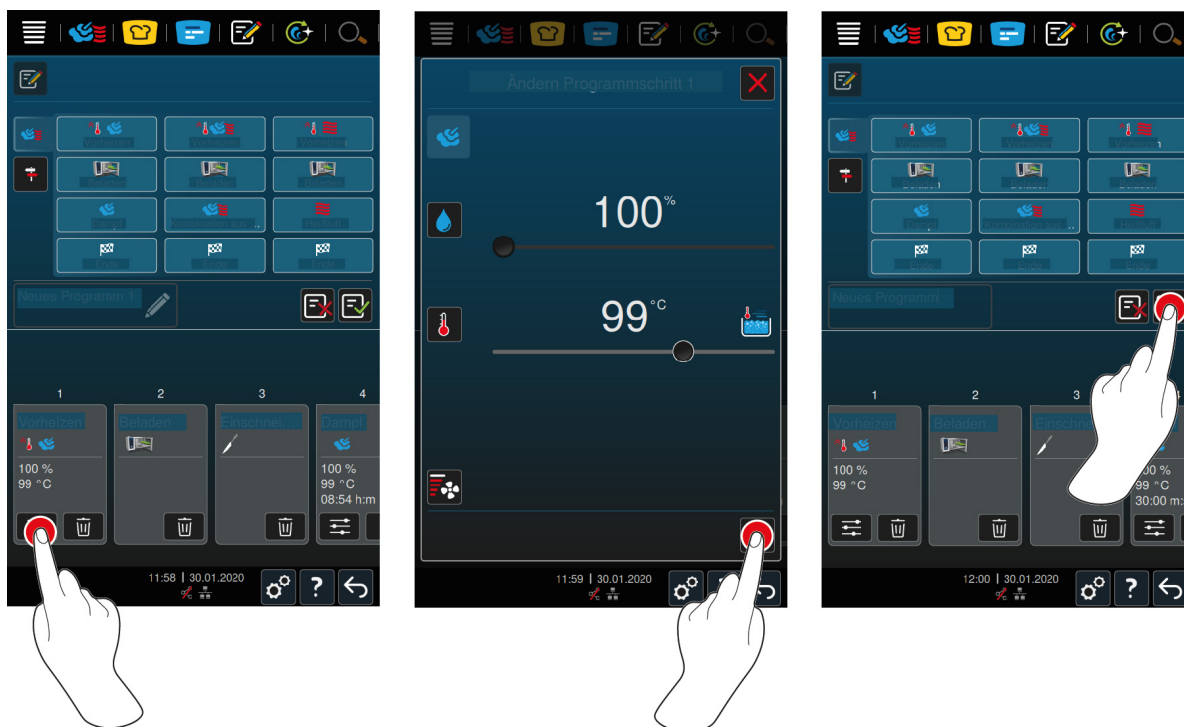
11.1 Izveidot manuālu programmu



1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu: + jauns elements
3. Nospiediet taustiņu:
- > Tiks parādīts pieejamo gatavošanas soļu pārskats.
4. Izvēlieties nepieciešamo gatavošanas soli un ievielci to apakšējā laukā. **PADOMS!** Jūs varat kombinēt tikai tos gatavošanas soļus, kas atrodas viens zem otra. Kombinējot gatavošanas soļus, kas neatrodas viens zem otra, programmu nav iespējams saglabāt.
5. Lai programmai pievienotu aicinājumus, nospiediet taustiņu:

> Tiks parādīts pieejamo gatavošanas aicinājumu pārskats.

6. Izvēlieties nepieciešamo gatavošanas aicinājumu un ievieliet to apakšējā laukā.



7. Lai rediģētu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu:

> Atkarībā no izvēlēta darbības režīma tiks parādīti iestatāmie gatavošanas parametri un papildfunkcijas.

Gatavošanas solis	Gatavošanas parametri	Papildfunkcijas
Uzkarsēšana	Gatavošanas kameras temperatūra	Gaisa ātrums
Tvaiks	Gatavošanas kameras temperatūra	- Delta-T gatavošana - Gaisa ātrums
Karstā gaisa un tvaika kombinācija	- Gatavošanas kameras mitrums - Gatavošanas kameras temperatūra - Gatavošanas ilgums - Iekšējā temperatūra	- Delta-T gatavošana - Gaisa ātrums - Tvaicēšana
Karstais gaiss	- Gatavošanas kameras mitrums - Gatavošanas kameras temperatūra - Gatavošanas ilgums - Iekšējā temperatūra	- Delta-T gatavošana - Gaisa ātrums - Tvaicēšana

1. Pielāgojiet gatavošanas soli savām vajadzībām.

2. Lai saglabātu izmaiņas, nospiediet taustiņu:

3. Lai gatavošanas procesam piešķirtu nosaukumu, nospiediet taustiņu:

4. Ievadiet nosaukumu.

5. Lai saglabātu gatavošanas procesu, nospiediet taustiņu:

>> Programma ir apstiprināta. Kad visi gatavošanas parametri ir pilnīgi iestatīti un loģiski sakārtoti viens pēc otra, programma tiks saglabāta un parādīta programmu sarakstā.

>> Ja programmā ir kļūda, tā tiks iezīmēta. Izlabojiet kļūdas, pirms atkārtoti apstiprināt programmu.

11.2 Programmēt inteligēnto gatavošanas procesu

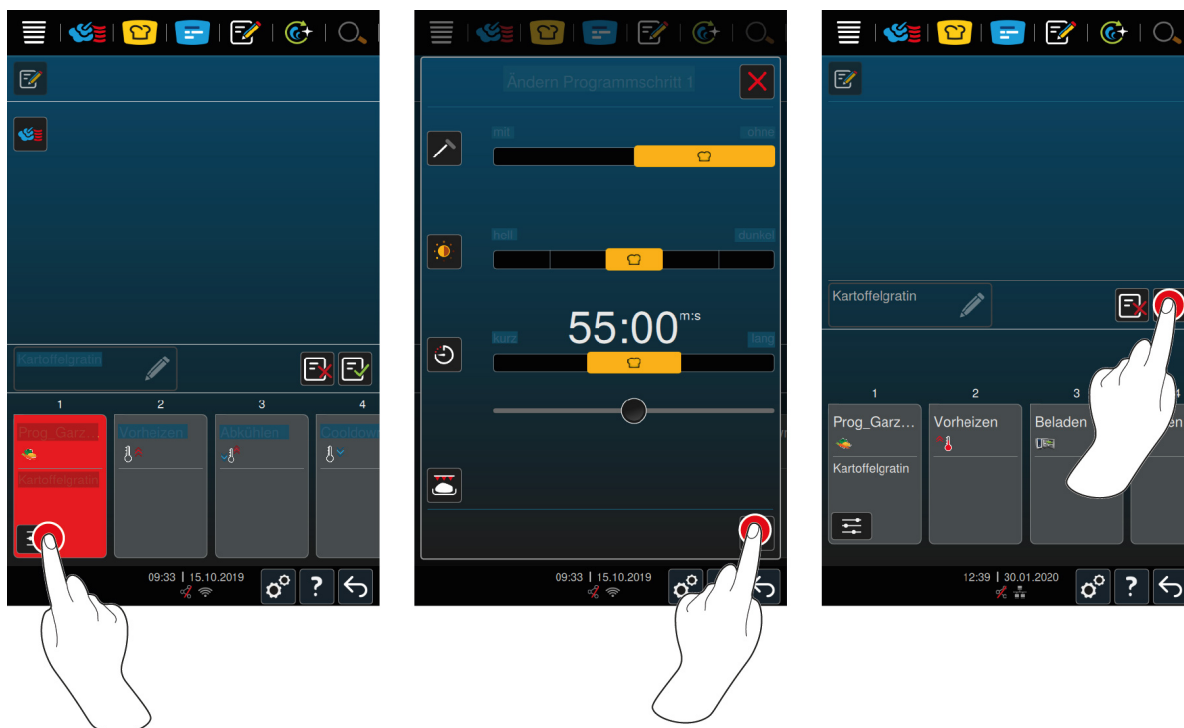
Programmējot inteligēnto gatavošanas procesu, jūs varat pielāgot arī tikai vienu gatavošanas parametru savām vajadzībām. Ir arī iespējams mainīt atsevišķu gatavošanas soļu secību.



1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu: **+ jauns elements**
3. Nospiediet taustiņu:
- > Tiks jautāts, ko vēlaties programmēt.
4. Izvēlieties vienu no šīm iespējām:
 - Darbības režīms
 - Darbības režīms un gatavošanas paņēmieni
 - Gatavošanas paņēmieni

Pēc jūsu izvēles tiks parādīti atbilstošie inteligēntie gatavošanas procesi.

1. Izvēlieties nepieciešamo inteligēnto gatavošanas procesu.
 - > Tiks parādīti atsevišķi gatavošanas soļi. Tagad gatavošanas parametru varat pielāgot savām vajadzībām. Šim nolūkam pirmais gatavošanas solis ir iezīmēts sarkanā krāsā.



2. Nospiediet taustiņu:

- > Atkarībā no izvēlēta gatavošanas procesa tiks parādīti iestatāmie gatavošanas parametri un papildfunkcijas. Gatavošanas procesa standarta iestatījumi tiks apzīmēti ar šādu simbolu:

3. Pielāgojiet gatavošanas parametru savām vajadzībām.

4. Lai saglabātu izmaiņas, nospiediet taustiņu:

- > Atkal tiks parādīti atsevišķi gatavošanas soļi.

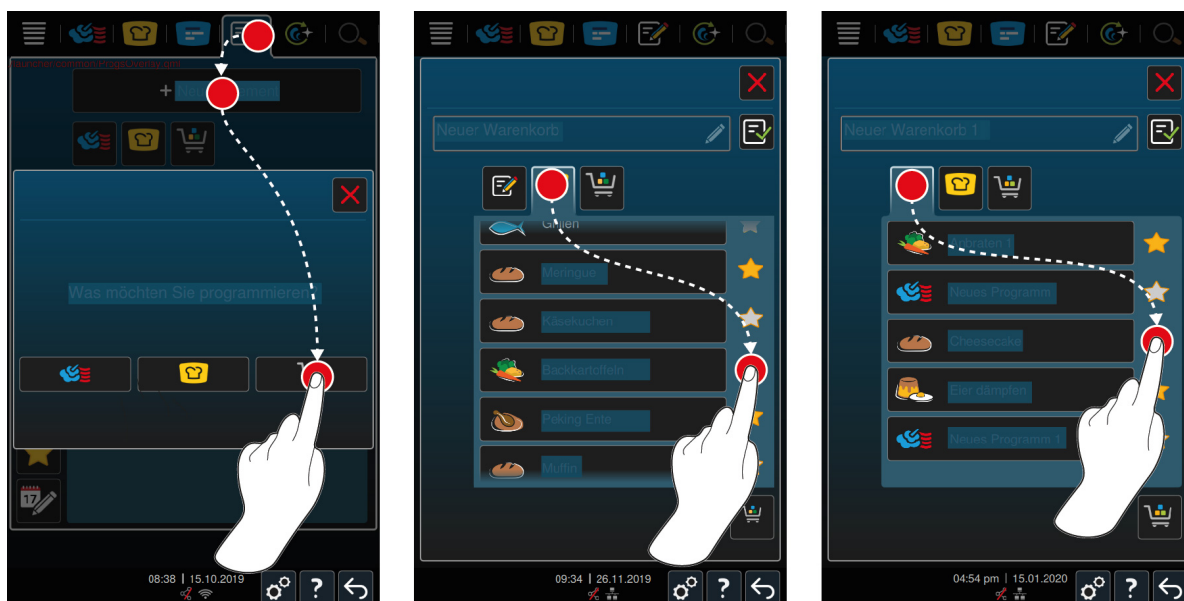
5. Lai gatavošanas procesam piešķirtu nosaukumu, nospiediet taustiņu:

6. Ievadiet nosaukumu.

7. Lai saglabātu gatavošanas procesu, nospiediet taustiņu:

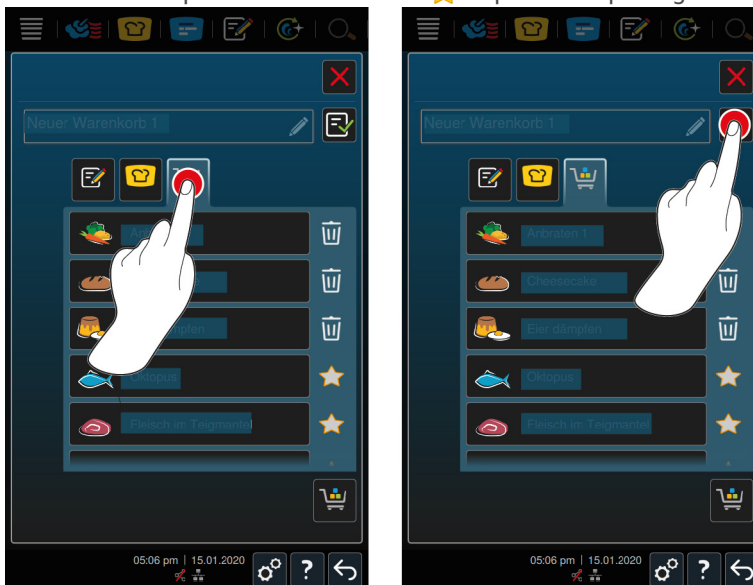
>> Gatavošanas process tiks parādīts programmu sarakstā.

11.3 Produktu groza programmēšana



1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu:

2. Nospiediet taustiņu: **+ jauns elements**
3. Nospiediet taustiņu: 
4. Lai pievienotu produktu grozu intelligentam gatavošanas procesam, nospiediet taustiņu: 
 - > Tiks parādīti visi intelligentie gatavošanas procesi.
5. Sameklējiet sarakstā vēlamo gatavošanas procesu un nospiediet uz tā.
 - > Gatavošanas process tiks iezīmēts ar  un pievienots preču grozam.
6. Lai pievienotu produktu grozu jau saglabātai programmai, nospiediet taustiņu: 
 - > Tiks parādītas visas programmas.
7. Sameklējiet sarakstā vēlamo gatavošanas programmu un nospiediet uz tās.
 - > Gatavošanas process tiks iezīmēts ar  un pievienots preču grozam.



8. Lai pārbaudītu produktu grozu, nospiediet taustiņu: 
 - > Tiks parādīti visi intelligentie gatavošanas procesi un programmas.
9. Lai izdzēstu elementu no produktu groza, nospiediet taustiņu: 
10. Lai produktu grozam piešķirtu nosaukumu, nospiediet taustiņu: 
11. Ievadiet nosaukumu.
12. Lai saglabātu produktu grozu, nospiediet taustiņu: 
- >> Produktu grozs tiks parādīts programmu sarakstā.

11.4 Programmu rediģēšana un dzēšana

✓ Jūs esat ieprogrammējis manuālas programmas [► 60], intelligentus gatavošanas procesus [► 62] vai produktu grozus [► 63].

1. Lai rediģētu programmu, nospiediet taustiņu: ...

Ir pieejamas šādas rediģēšanas iespējas:

- Rediģēt elementu 
- Kopēt elementu 
- Dzēst elementu 

11.5 Programmu un produktu grozu sāksana

Manuālas programmas

1. Lai uzsāktu manuālu programmu, nospiediet uz izvēlētās programmas.

- > Programma uzreiz sāk darboties. Tiks parādīti visi gatavošanas soļi.
- 2. Lai nosūtītu manuālu programmu uz iProductionManager, nospiediet taustiņu: ...
- 3. Nospiediet taustiņu: 
 - > Manuālā programma tiks parādīta pasūtījuma paplātē. Tagad pasūtījumu iespējams izvietot kā ierasts [► 53].

Inteliģenti gatavošanas procesi

1. Lai uzsāktu inteliģento gatavošanas procesu, nospiediet uz izvēlētās programmas.
 - > Programma uzreiz sāk darboties. Tiks parādīti visi gatavošanas soļi.
2. Lai nosūtītu inteliģento gatavošanas procesu uz iProductionManager, nospiediet taustiņu: ...
3. Nospiediet taustiņu: 
 - > Inteliģentā programma tiks parādīta pasūtījuma paplātē. Tagad pasūtījumu iespējams izvietot kā ierasts [► 53].

Produktu grozi

1. Lai pārnestu preču grozu uz iProductionManager, nospiediet uz izvēlētā produktu groza.
 - > Visi produktu groza elementi tiks parādīti pasūtījuma paplātē. Tagad pasūtījumus iespējams izvietot kā ierasts [► 53].

12 Pāriešana starp darbības režīmiem

Ar iCombi Pro jūs varat vienkārši un jebkurā laikā pārslēgties starp darbības režīmiem - manuāla gatavošana, iCookingSuite un iProductionManager. Tādējādi jums ir pieejams optimāls automatiskās, darbu taupošas gatavošanas inteliģences un individuāli izvēlētas vadības iespēju apvienojums.

- Pārveidojiet kādu pasūtījumu no iProductionManager uz manuālu darbības režīmu.
- Pārveidojiet inteliģento gatavošanas procesu no iCookingSuite uz pasūtījumu iProductionManager.
- Pārveidojiet kādu inteliģento gatavošanas procesu no iCookingSuite uz manuālo darbības režīmu.

Pārveidot pasūtījumu manuālā darbības režīmā

✓ Jūs esat ievietojis pasūtījumu [► 53]. Gatavošanas process darbojas.

1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 

> Izgaismojas ziņojums, kas norāda, ka viens gatavošanas process darbojas.

2. **PADOMS! Šo darbību nav iespējams atsaukt.** Nospiediet taustiņu: **Izslēgt darbojošos procesu**

>> Pasūtījuma gatavošanas parametrs tiks pārņemts un parādīts manuālajā režīmā.

Pārveidot inteliģento gatavošanas procesu inteliģentā pasūtījumā

✓ Jūs esat uzsācis inteliģento gatavošanas procesu [► 33]. Gatavošanas process darbojas.

1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 

> Izgaismojas ziņojums, kas norāda, ka viens gatavošanas process darbojas.

2. **PADOMS! Šo darbību nav iespējams atsaukt.** Nospiediet taustiņu: **Izslēgt darbojošos procesu**

>> Inteliģentais gatavošanas process tiks nosūtīts uz iProductionManager un parādīts vienā plauktā.

Pārveidot inteliģento gatavošanas procesu manuālā režīmā

✓ Jūs esat uzsācis inteliģento gatavošanas procesu [► 33]. Gatavošanas process darbojas.

1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 

> Izgaismojas ziņojums, kas norāda, ka viens gatavošanas process darbojas.

2. **PADOMS! Šo darbību nav iespējams atsaukt.** Nospiediet taustiņu: **Izslēgt darbojošos procesu**

>> Inteliģentā gatavošanas procesa gatavošanas parametrs tiks pārņemts un parādīts manuālajā režīmā.

13 Iestatījumi



Iekārtas rūpnīcas iestatījumus varat pielāgot savām vajadzībām.

1. Nospiediet taustiņu:

> Tiks parādīts visu iestatījumu iespēju pārskats:

- Grāmatzīmes [► 67]
- Rādījums [► 67]
- Gaisma [► 69]
- Tonis [► 69]
- Gatavošanas sistēma [► 70]
- Gatavošana [► 71]
- Tīrīšana [► 73]
- Datu saglabāšana [► 73]
- Tīkla iestatījumi [► 75]
- MyEnergie
- Messenger
- Lietotāja profils [► 75]
- Apkope [► 76]
- ConnectedCooking [► 76]

Tos varat mainīt, ritinot pa pieejamo parametru sarakstu un nospiežot uz nepieciešamās kategorijas. Katrai kategorijai ir iestatījumu iespēju izvēle, kuru var mainīt ar vienkāršiem žestiem [► 17] vai centrālo grozāmo pogu [► 17].

13.1 Grāmatzīmes

Grāmatzīmēs tiks parādīti visi iestatījumi, ko esat atzīmējis kā grāmatzīmes.

1. Izvēlieties vienu iestatījumu.

2. Nospiediet taustiņu:

>> Iestatījums tiek saglabāts kā grāmatzīme.

13.2 Rādījums

1. Nospiediet taustiņu:

2. Nospiediet taustiņu: **Rādījums**

Ir iespējams pielāgot šādus iestatījumus:

- Valoda [► 67]
- Datums un pulksteņa laiks [► 67]
- Temperatūras formāts [► 68]
- Programmas skats [► 68]

13.2.1 Valoda

Šeit jūs varat mainīt lietotāja vides valodu.

1. Nospiediet taustiņu: **Valoda**

2. Izvēlieties nepieciešamo vēlamo valodu.

>> Lietotāja vides valoda tiks uzreiz nomainīta.

13.2.2 Datums un pulksteņa laiks

Šeit iespējams mainīt šādus iestatījumus:

- **Datums** 
- **Pulksteņa laiks** 
- **Pārslēgšanās 24h/12h** 

Lūdzu, ievērojiet, ka arī pulksteņa laiku iespējams sinhronizēt ConnectedCooking.

Datums

1. Nospiediet taustiņu:  **Datums**
 - > Tiks parādīts kalendārs.
 2. Izvēlieties vēlamo datumu.
- >> Datums tiks automātiski pārņemts iekārtā.

Pulksteņa laiks

1. Nospiediet taustiņu:  **Pulksteņa laiks**
 - > Tiks parādīts pulksteņa laiks.
 2. Nospiediet uz pulksteņa laika.
 3. Iestatiet vēlamo pulksteņa laiku.
- >> Pulksteņa laiks tiks automātiski pārņemts.

Pārslēgšanās 24h/12h

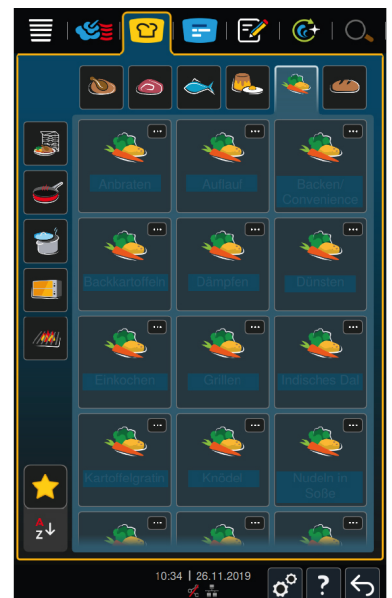
1. Izvēlieties **12**, lai iestatītu 12 stundu formātu, un **24**, lai iestatītu 24 stundu formātu.

13.2.3 Temperatūras formāts

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

13.2.4 Programmas skats

Šeit jūs varat iestatīt, vai intelligenti gatavošanas procesi iCookingSuite un programmēšanas režīmā tiek rādīti vienā, divās vai trīs kolonnās.



1. Nospiediet taustiņu:  **Programmas skats**
 2. Izvēlieties  vienā kolonnā,  divās kolonnās vai  trīs kolonnās.
- >> Izvēle tiks uzreiz pārņemta.

13.3 Gaismā

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **Gaismā**

13.3.1 Displeja spilgtums

Šeit jūs varat pielāgot displeja spilgtumu skalā no 0 – 100 %.

1. Nospiediet taustiņu:  **Displeja spilgtums**
 2. Skalā izvēlieties nepieciešamo vērtību.
- >> Displeja spilgtums tiks uzreiz pielāgots.

13.4 Tonis

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **Tonis**

Ir iespējams pārņemt šādus iestatījumus:

- Kopējais skaļums [► 69]
- Ielādes/ darbības pieprasījums [► 69]
- Programmas cikla beigas [► 69]
- Gatavošanas laika beigas [► 70]
- Procesa apturēšana/kļūda [► 70]

13.4.1 Kopējais skaļums

Šeit jūs varat pielāgot iekārtas kopējo skaļumu skalā no 0– 100 %.

1. Nospiediet taustiņu:  **Kopējais skaļums**
 2. Skalā izvēlieties nepieciešamo vērtību.
- >> Kopējais skaļums tiks uzreiz pielāgots.

13.4.2 Ielādes/ darbības pieprasījums

Šeit jūs varat iestatīt, kāds tonis vai melodija atskanēs, kad iekārta ir jāpielādē vai arī jāveic kāda cita darbība . Jūs varat izvēlēties no 37 iespējām.

1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet uz vēlamā toņa.
 - > Tonis tiks atskaņots.
 3. Ja vēlaties izslēgt toni, nospiediet taustiņu: **IZSLĒGT**
 4. Lai pārņemtu iestatījumu, ikonu rindā nospiediet taustiņu: 
- >> Tā nokļūsi atpakaļ pārskata logā. Tiks parādīts jūsu iestatījums.

13.4.3 Programmas cikla beigas

Šeit jūs varat iestatīt, kāds tonis vai melodija atskanēs, kad programmas solis ir pabeigts. Jūs varat izvēlēties no 37 iespējām.

1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet uz vēlamā toņa.
 - > Tonis tiks atskaņots.
 3. Ja vēlaties izslēgt toni, nospiediet taustiņu: **IZSLĒGT**
 4. Lai pārņemtu iestatījumu, ikonu rindā nospiediet taustiņu: 
- >> Tā nokļūsi atpakaļ pārskata logā. Tiks parādīts jūsu iestatījums.

13.4.4 Gatavošanas laika beigas

Šeit jūs varat iestatīt, kāds tonis vai melodija atskanēs, kad gatavošanas laiks ir beidzies. Jūs varat izvēlēties no 37 iespējām.

1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet uz vēlamā toņa.
 - > Tonis tiks atskaņots.
 3. Ja vēlaties izslēgt toni, nospiediet taustiņu: **IZSLĒGT**
 4. Lai pārņemtu iestatījumu, ikonu rindā nospiediet taustiņu: 
- >> Tā nokļūsiet atpakaļ pārskata logā. Tiks parādīts jūsu iestatījums.

13.4.5 Procesa apturēšana/kļūda

Šeit jūs varat iestatīt, kāds tonis vai melodija atskanēs, kad ir konstatēta kļūda. Jūs varat izvēlēties no 37 iespējām.

1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet uz vēlamā toņa.
 - > Tonis tiks atskaņots.
 3. Ja vēlaties izslēgt toni, nospiediet taustiņu: **IZSLĒGT**
 4. Lai pārņemtu iestatījumu, ikonu rindā nospiediet taustiņu: 
- >> Tā nokļūsiet atpakaļ pārskata logā. Tiks parādīts jūsu iestatījums.

13.5 Gatavošanas sistēma

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **Gatavošanas sistēma**

13.5.1 Iekārtas tipa informācija

Šeit jūs varat redzēt, kāda tipa ir jūsu iekārta un kāda ir uzinstalētā programmatūras versija.

13.5.2 Demo režīms

Šeit jūs varat pārslēgt iekārtu demo režīmā. Šī funkcija ir noderīga, ja vēlaties prezentēt savas iekārtas funkcionalitāti, bez gatavošanas tajā.

1. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet taustiņu:  **IESL.**

13.5.3 Power Steam

Šeit jūs varat iestatīt, ka darbības režīmā Tvaiks [► 42] īpaši prasīgiem produktiem tiek nodrošināts pastāvīgs, nepārtraukts svaigs tvaiks.

UZMANĪBU!

Ja strādājat ar Power Steam funkciju, rodas karsts ūdens tvaiks, arī atverot gatavošanas kameras durvis

Jūs varat applaucēties ar ūdens tvaiku, atverot gatavošanas kameras durvis.

1. Strādājot ar Power Steam funkciju, gatavošanas kameras durvis atveriet piesardzīgi.

1. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet taustiņu:  **IESL.**

>> Darbības režīmā **Tvaiks** viršanas temperatūra tiks aizvietota ar simbolu: 

13.5.4 Vadības vārsts

Šeit jūs varat iestatīt, vai iekārtas vadības vārsts kondensē vai nekondensē lieko tvaiku. Standartā šī funkcija ir ieslēgta, tāpēc jums tā ir jādeaktivizē. Tas ir īpaši saprātīgi tad, kad gaisa nosūkšanas sistēmas jauda ir pietiekama, un deaktivizējot vadības vārstu iespējams ietaupīt ūdeni.

1. Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet taustiņu:  **Izsl.**

13.5.5 Attālinātā vadība

Izmantojot Combi-Duo, šī funkcija ļauj pārvietot apakšējās iekārtas ekrānu uz augšējās iekārtas ekrānu un ērti darbināt apakšējo iekārtu no augšējās iekārtas displeja.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pārņemiet iestatījumus abās Combi-Duo iekārtās.

- ✓ Iekārtas ir savienotas savā starpā ar tīkla kabeli.

1. Nospiediet taustiņu:  **Iekārtas nosaukums**
 2. Ievadiet nepārprotamus iekārtas nosaukumus un nospiediet Enter taustiņu uz tastatūras.
 - > Ievade tiks automātiski pārņemta.
 3. Nospiediet taustiņu:  **Iekārtas krāsa**
 4. Izvēlieties krāsu, ar kuru iekārta tiks identificēta displejā.
 - > Ievade tiks automātiski pārņemta.
 5. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet taustiņu:  **Attālinātā vadība IESL.**
 - > Apakšējā rūtiņā izgaismosies simbols: 
 6. Lai pārslēgtos uz priekšu un atpakaļ starp iekārtām, nospiediet taustiņu: 
- >> Displejs tiks ierāmēts ar iestatītajām iekārtu krāsām.

13.6 Gatavošana

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **Gatavošana**

13.6.1 Primārās zemju virtuves

Primārajās zemju virtuvēs dažādu kultūru ēšanas paradumi tiks pārvērsti inteligēntos gatavošanas procesos. Šo inteligēnto gatavošanas procesu gatavošanas parametri atspoguļo ēšanas paradumus, un ēdieni tiek pagatavoti tā, kā sagaida viesi jebkurā valstī. Šī sistēma pārvalda ne tikai jūsu vietējo virtuvi, bet arī visas pasaules virtuves. Šie iestatījumi nav atkarīgi no iestatītās valodas.

1. Nospiediet taustiņu:  **Primārās zemju virtuves**
 2. Pārskatiet šo sarakstu un izvēlieties vēlamās primārās zemju virtuves.
- >> Zemju virtuvju izvēle tiks uzreiz pārņemta. iCookingSuite tiks parādīti tie gatavošanas procesi, kas atbilst attiecīgajām virtuvēm. Inteligēnto gatavošanas procesu gatavošanas parametri ir pielāgoti dažādu kultūru ēšanas paradumiem.

13.6.2 Sekundārās zemju virtuves

Primārajai valsts virtuvei iespējams pievienot papildu virtuvi. Vienlaikus iespējams pagatavot 2 zemju tipiskos ēdienus. Šī ir laba priekšrocība tad, ja, piemēram, savā restorānā vēlaties piedāvāt īpašu kādas citas zemes virtuves ēdienkarti.

1. Nospiediet taustiņu:  **Sekundārās zemju virtuves**
 2. Pārskatiet šo sarakstu un izvēlieties vēlamās sekundārās zemju virtuves.
- >> Zemju virtuvju izvēle tiks uzreiz pārņemta. iCookingSuite tiks parādīti papildu inteligēntie gatavošanas procesi atbilstoši sekundārajām virtuvēm un iezīmēti ar . Gatavošanas parametru iestatījumus joprojām ietekmēs primārā virtuve [► 71].

13.6.3 Šķīvja svars à la carte

Pirms Finishing procesa sākšanas, iestatiet tukša šķīvja svaru. Ar šīs informācijas palīdzību jūs iCombi Pro pielāgos gatavošanas soļus tā, lai jūs sasniegtu izcilus Finishing rezultātus un uz šķīvjiem nekondensētos mitrums. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Iestatīt šķīvja svaru à la carte [► 48]

13.6.4 Banketa šķīvja svars

Pirms Finishing procesa sākšanas, iestatiet tukša šķīvja svaru. Ar šīs informācijas palīdzību jūs iCombi Pro pielāgos gatavošanas soļus tā, lai jūs sasniegtu izcilus Finishing rezultātus un uz šķīvjiem nekondensētos mitrums. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Iestatīt banketa šķīvja svaru [► 48]

13.6.5 Plauktu skaits

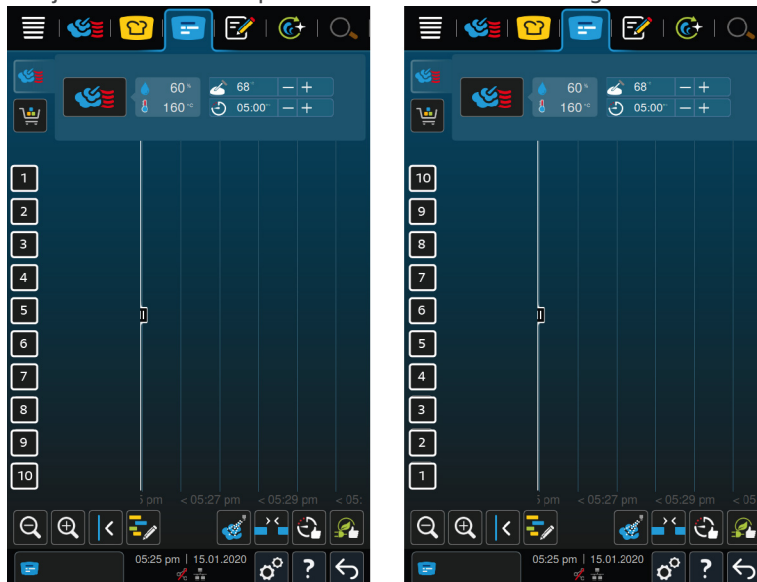
Šeit jūs varat iestatīt, cik daudz plauktu vēlaties izmantot iProductionManager vajadzībām.

1. Nospiediet taustiņu:  **Plauktu skaits**
2. Skalā izvēlieties nepieciešamo vērtību no 0 - 10.

>> Iestatījums tiks uzreiz pārņemts.

13.6.6 Plauktu secība

Šeit jūs varat iestatīt vai plauktu secība iProductionManager tiks rādīta augšupejoši vai lejupejoši.



1. Lai plauktus rādītu augšupejošā secībā, nospiediet taustiņu:  **123**
2. Lai plauktus rādītu lejupejošā secībā, nospiediet taustiņu:  **321**

>> Iestatījums tiks uzreiz pārņemts.

13.6.7 Klimata uzturēšanas ilgums

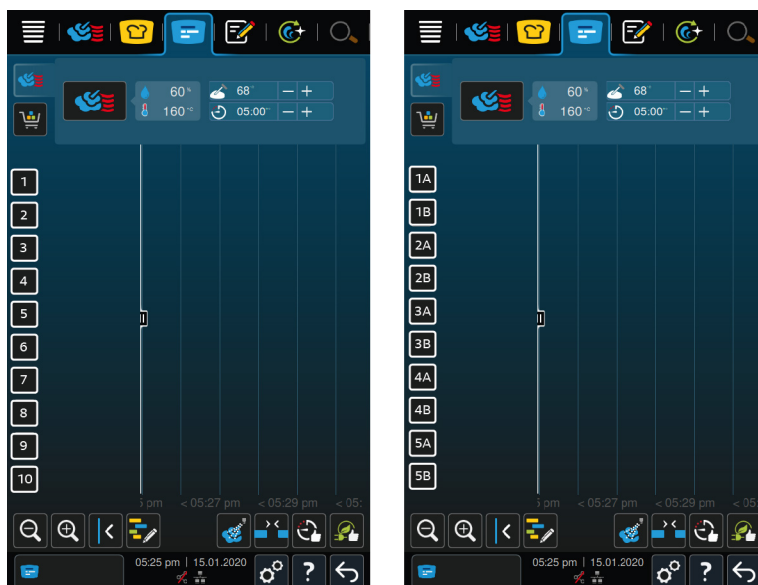
Šeit jūs varat iestatīt, cik ilgi gatavošanas kamerā tiek uzturēts klimats, ja ar iProductionManager netiek gatavoti nekādi ēdieni.

1. Nospiediet taustiņu:  **Klimata uzturēšanas ilgums**
2. Skalā izvēlieties nepieciešamo vērtību.

>> Gaidīšanas laiks tiks uzreiz pielāgots.

13.6.8 iProductionManager 3D

Šeit jūs varat iestatīt, ka iProductionManager vēlaties pielādēt plauktu ar divām plātnēm. Katra plātne tiks uzraudzīta atsevišķi no otras. Lūdzu, ievērojiet, ka iespējams parādīt maksimums 12 plauktus.



1. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet taustiņu: **IESL**.

>> Iestatījums tiks uzreiz pārņemts.

13.7 Tīrīšana

1. Nospiediet taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu: **Tīrīšana**

13.7.1 Piespiedu tīrīšana

Šeit jūs varat iestatīt, pēc cik ilga laika vēlaties tikt aicināts iztīrīt iekārtu. Turpināt darbu ar iekārtu varēsiet pēc tam, kad būs pabeigta tīrīšana. Tādējādi nodrošināsiet, ka tīrīšanas un higiēnas noteikumi tiek ievēroti it visās maiņās. Papildu informāciju atradīsiet šeit: [Piespiedu tīrīšana \[► 87\]](#)

13.7.2 Tīrīšanas grafiks

Šeit jūs varat iestatīt, kurās nedēļas dienās ir jāveic Starptīrīšana. Tādējādi nodrošināsiet, ka tīrīšanas un higiēnas noteikumi tiek ievēroti it visās maiņās. Papildu informāciju atradīsiet šeit: [Tīrīšanas grafiks \[► 87\]](#)

13.8 Datu saglabāšana

Lūdzu, ievērojiet, ka funkcija **Datu saglabāšana** ir pieejama tikai tad, ja iekārtai ir pievienota USB zibatmiņa.

1. Nospiediet taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu: **Datu saglabāšana**

Ir iespējams pielāgot šādus iestatījumus:

- Eksportēt HACCP datus [► 73]
- Eksportēt kļūdu statistikas protokolu [► 75]
- Eksportēt un importēt programmas [► 74]
- Eksportēt un importēt profilus [► 74]
- Eksportēt un importēt iekārtas pamata iestatījumus [► 75]

13.8.1 Eksportēt HACCP datus

Šeit jūs varat eksportēt visus iekārtas apkopotos HACCP datus uz USB zibatmiņu. Jūs varat arī ļaut HACCP datus automātiski pārnest ConnectedCooking.

✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet taustiņu: **Kopēt HACCP - protokolu uz USB**

>> Apkopes HACCP dati tiek saglabāti USB zibatmiņā.

13.8.2 Eksportēt un importēt programmas

Šeit jūs varat eksportēt un importēt visas programmas, ko esat izveidojis.

Eksportēt programmas

✓ Jūs esat izstrādājis programmu programmēšanas režīmā.

✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet taustiņu:  **Eksportēt programmas**

>> Saglabātās programmas tiek saglabātas USB zibatmiņā.

Importēt programmas

1. Pievienojiet iekārtai USB zibatmiņu, kurā ir jau eksportētās programmas.

2. Nospiediet taustiņu:  **Importēt programmas**

>> Saglabātās programmas tiks importētas un parādītas programmēšanas režīmā.

13.8.3 Dzēst visas programmas

Šeit jūs varat dzēst visas programmas, ko esat izveidojis.

1. Nospiediet taustiņu: **Dzēst visas programmas**

> Tiks jautāts, vai tiešām vēlaties izdzēst visas programmas.

2. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: 

>> Ziņojums apstiprinās, ka programmas tiks izdzēstas.

13.8.4 Eksportēt un importēt profilus

Eksportēt profilus

✓ Jūs esat iestatījis profilu.

✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet taustiņu:  **Eksportēt profilus**

>> Saglabātās programmas tiek saglabātas USB zibatmiņā.

Importēt profilus

1. Pievienojiet USB zibatmiņu, kurā ir jau eksportētās programmas, ar iekārtu.

2. Nospiediet taustiņu:  **Importēt profilus**

>> Saglabātie profili tiks importēti un parādīti lietotāja pārvaldības zonā.

13.8.5 Dzēst visus savus profilus

Šeit jūs varat dzēst visus profilus, ko esat izveidojis. Iepriekš iestatītie profili netiks dzēsti.

1. Nospiediet taustiņu: **Dzēst visus savus profilus**

> Tiks jautāts, vai tiešām vēlaties izdzēst visus profilus.

2. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: 

>> Ziņojums apstiprinās, ka profili tiks izdzēsti.

13.8.6 Attēlu eksportēšana un importēšana

Šeit jūs varat eksportēt un importēt visus attēlus, ko esat izveidojis.

Importēt attēlus

1. Pievienojiet iekārtai USB zibatmiņu, kurā jau atrodas attiecīgie attēli.

2. Nospiediet taustiņu:  **Importēt attēlus**

>> Saglabātie attēli tiks importēti.

Eksportēt bildes

✓ Jūs esat importējis attēlus.

✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet taustiņu:  **Eksportēt attēlus**

>> Saglabātie attēli tiek saglabāti USB zibatmiņā.

13.8.7 Dzēst visus savējos attēlus

Šeit jūs varat dzēst importētos attēlus.

1. Nospiediet taustiņu: **Dzēst visus savus attēlus**

> Tiks jautāts, vai tiešām vēlaties izdzēst visas programmas.

2. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: ✓

>> Ziņojums apstiprinās, ka visi savi attēli tiks izdzēsti.

13.8.8 Eksportēt un importēt iekārtas pamata iestatījumus

Eksportēt iekārtas pamata iestatījumus

✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet taustiņu:  **Iekārtas pamata iestatījumu eksports**

>> Iekārtas pamata iestatījumi tiks saglabāti USB zibatmiņā.

Importēt iekārtas pamata iestatījumus

1. Pievienojiet USB zibatmiņu, kurā ir jau eksportētie iekārtas pamata iestatījumi, ar iekārtu.

2. Nospiediet taustiņu:  **Iekārtas pamata iestatījumu imports**

>> Tiks importēti iekārtas pamata iestatījumi.

13.8.9 Dzēst visus lietotāja datus

13.8.10 Eksportēt izstrādātāja protokolu

13.8.11 Eksportēt kļūdu statistikas protokolu

Šeit jūs varat eksportēt kļūdu statistikas protokolu uz USB zibatmiņu.

✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet taustiņu:  **Kopēt kļūdu statistikas protokolu uz USB**

>> Kļūdu statistikas protokols tiks saglabāts USB zibatmiņā.

13.9 Tīkla iestatījumi

1. Nospiediet taustiņu: 

2. Nospiediet taustiņu:  **Tīkla iestatījumi**

Kā savienot iekārtu ar WLAN tīklu, atradīsiet šeit: WLAN savienojuma izveidošana [► 80]

Kā savienot iekārtu ar tīklu, atradīsiet šeit: Tīkla savienojuma izveidošana [► 81]

13.10 Lietotāja pārvalde

1. Nospiediet taustiņu: 

2. Nospiediet taustiņu:  **Lietotāja pārvaldība**

Kā izveidot, mainīt un pārņemt profilu uz citām iekārtām, uzzināsiet šeit: Profila un tiesību pārvaldība [► 77]

13.11 Apkope

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **Serviss**

Ir pieejama šāda informācija:

- Iekārtas tipa informācija 
- ChefLine [► 93] 
- Karstā līnija - Serviss [► 93] 
- Servisa līmenis 
Šī funkcija ir pieejama tikai RATIONAL Servisa partneriem.
- Programmatūras atjaunināšana informācija [► 76] 
- Instalētās programmatūras versijas [► 76]

13.11.1 Instalētās programmatūras versijas

Šeit atradīsiet visu informāciju par instalēto programmatūras versiju un instalētajām palīdzības pakotnēm.

13.11.2 Programmatūras atjaunināšana informācija

Šeit varat redzēt, kura programmatūras versija ir instalēta. Ja esat savienojis savu iekārtu ar ConnectedCooking un aktivizējis funkciju **Automātiski lejupielādēt programmatūras atjauninājumus**, tad programmatūras atjauninājumi tiks automātiski nodrošināti izmantošanai. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Automātiski instalēt programmatūras atjauninājumus [► 83] Ja ir pieejams programmatūras atjauninājums, tad tiks parādīta aktuālā programmatūras versija un taustiņš **Sākt instalāciju** ir aktīvs.

1. Nospiediet taustiņu: **Sākuma instalācija**
- >> Tiks veikta programmatūras atjaunināšana un pārstartēta iekārta.

13.12 ConnectedCooking

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **ConnectedCooking**

Kā savienot iekārtu ar ConnectedCooking un kādas funkcijas ir pieejamas, atradīsiet šeit: ConnectedCooking [► 82]

14 Virtuves pārvaldība

14.1 Profila un tiesību pārvaldība

Jūs varat apkopot lietotājus profilos un šiem profiliem piešķirt piekļuves tiesības. Standartā iekārtai ir piešķirts viens profils, kuru nav iespējams izdzēst. Tagad jūs varat pievienot vēl 10 profilus.

14.1.1 Iestatīt jaunu profilu

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **Lietotāja profils**
3. Nospiediet taustiņu: **Pievienot jaunu profilu**
4. Ja vēlaties novirzīt profilu uz jau esošu profilu, nospiediet taustiņu: **uz esošu profilu**
5. Ja vēlaties novirzīt profilu uz profila paraugu, nospiediet taustiņu: **uz profila paraugu**
 - > Tiks parādīts ziņojums, ka jaunais profils ir veiksmīgi izveidots.
6. Lai atgrieztos uz lietotāja profilu pārskatu, ikonu joslā noklikšķiniet uz .
7. Nospiediet taustiņu:  **Rediģēt profilu**
8. Nospiediet taustiņu:  **Jauns profils**

Profila iestatījumu pielāgošana

1. Nospiediet taustiņu:  **Profila iestatījumi**
2. Lai profilam piešķirtu nosaukumu, nospiediet taustiņu:  **Mainīt profila nosaukumu**
3. Ievadiet nepārprotamus profila nosaukumus un nospiediet Enter taustiņu uz tastatūras.
 - > Tā nokļūsi atpakaļ profila pārskatā.
4. Lai profilam piešķirtu paroli, nospiediet taustiņu:  **Mainīt profila paroli**
5. Ievadiet profila paroli un nospiediet Enter taustiņu uz tastatūras. Saglabāji šo paroli un sargāji to no nepilnvarotu trešo pušu piekļuves. Ja esat aizmirsis paroli, iestatījumus vairs nebūs iespējams izsaukt. Šajā gadījumā, lūdz, vērsieties pie sava RATIONAL Servisa partnera.
 - > Tā nokļūsi atpakaļ profila pārskatā.
6. Lai profilam piešķirtu iekārtas lietošanas valodu, nospiediet taustiņu:  **Mainīt valodu**
7. Pārskatiet šo sarakstu un izvēlieties vēlamu valodu.
 - > Tā nokļūsi atpakaļ profila pārskatā.
8. Lai profilā norādītu, vai tas ir galvenā lietotāja vai profils ar ierobežotām tiesībām, nospiediet taustiņu:  **Mainīt profila tipu**
9. Izvēlieties  **Galvenais lietotājs**, ja lietotāja profilam ir jābūt visām profila rediģēšanas tiesībām. Izvēloties šo profila tipu, visiem lietotājiem ir pilna piekļuve iekārtai
10. Izvēlieties  **Ierobežots lietotājs**, ja lietotāja profilam ir jābūt ar ierobežotām tiesībām. Izvēloties šo profila tipu, jūs varat paslēpt visus lietotāja saskarnes elementus, izņemot grāmatzīmes.
 - > Tā nokļūsi atpakaļ profila pārskatā.
11. Lai profilam piešķirtu vienu primāro zemju virtuvi, nospiediet taustiņu:  **Mainīt primārās zemju virtuves**
12. Pārskatiet šo sarakstu un izvēlieties vēlamās primārās zemju virtuves.
 - > Tā nokļūsi atpakaļ profila pārskatā.
13. Lai profilam piešķirtu sekundāro zemju virtuvi, nospiediet taustiņu:  **Mainīt sekundārās zemju virtuves**
14. Pārskatiet šo sarakstu un izvēlieties vēlamās sekundārās zemju virtuves.
 - > Tā nokļūsi atpakaļ profila pārskatā.
15. Ja vēlaties paslēpt visus lietotāja saskarnes elementus, izņemot grāmatzīmes, nospiediet zem **Paslēpt visus elementus, izņemot favorītus** taustiņu: **IESL.**

16. Lai atgrieztos uz lietotāja profilu pārskatu, ikonu joslā noklikšķiniet uz .

Izvēlnes joslas pielāgošana

Definējiet, kuras funkcijas un inteligētie asistenti ir jārāda izvēlnes joslā.

1. Nospiediet taustiņu:  **Izvēlnes joslas pielāgošana**
2. Ja vēlaties noslēpt kādu funkciju vai inteligēnto asistentu, nospiediet zem šiem elementiem taustiņu: **IZSL.**

- Sākums 
- Manuālie darbības režīmi 
- iCookingSuite 
- iProductionManager 
- Programmēšanas režīms 
- iCareSystem 
- Meklēšanas asistents 

1. Lai atgrieztos uz lietotāja profilu pārskatu, ikonu joslā noklikšķiniet uz .

Gatavošanas parametra atļauja

1. Nospiediet taustiņu:  **Gatavošanas parametru atļaujas**
2. Lai lietotāja profilam atļautu gatavošanas laikā mainīt gatavošanas parametrus, nospiediet taustiņu:  **lietojams**
3. Lai lietotāja profilam aizliegtu gatavošanas laikā mainīt gatavošanas parametrus, nospiediet taustiņu:  **nav redzams**

iProductionManager

1. Nospiediet taustiņu: **Profila iestatījumi**
2. Ja vēlaties noslēpt kādu funkciju, nospiediet zem šiem elementiem taustiņu: **IZSL.**

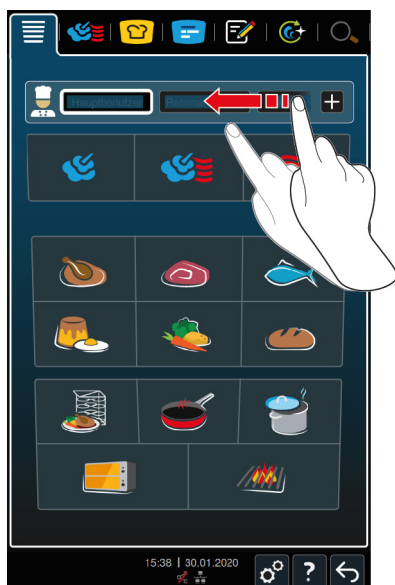
- Tvaicēšana 
- Rediģēt čeku dēli 
- Plānojumi 
- Optimizācijas funkcijas
- Manuāls čeku dēlis 

1. Lai atgrieztos uz lietotāja profilu pārskatu, ikonu joslā noklikšķiniet uz .

14.1.2 Aktivizēt profilu

✓ Jūs esat iestatījis profilu [► 77].

1. Nospiediet taustiņu:  **Aktivizēt profilu**
 2. Izvēlieties nepieciešamo profilu.
 3. Ja profilam esat piešķīris paroli, tad ievadiet to.
 4. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: 
- >> Profils tiks uzreiz aktivizēts.



>> Atverot standarta ekrānu, tiks parādīts aktivizētais profils. Ja tiek parādīti vairāki profili, tad tos iespējams apskatīt sarakstā. Lai pievienotu jaunu profilu [► 77], nospiediet taustiņu: +

14.1.3 Profila pārņemšana uz citu iekārtu

Vienā iekārtā izveidotus profilus iespējams pārnest uz citu iekārtu:

✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet taustiņu: ⚙️
2. Nospiediet taustiņu: 👤 **Lietotāja profils**
3. Nospiediet taustiņu: 📁 **Profila eksports**
 - > Visi izveidotie profili tiks ielādēti USB zibatmiņā.
4. Pievienojiet USB zibatmiņu, kas satur lejupielādētos profilus, citai iekārtai.
5. Nospiediet taustiņu: ⚙️
6. Nospiediet taustiņu: 👤 **Lietotāja pārvaldība**
7. Nospiediet taustiņu: 📁 **Profila imports**

>> Visi profili tiks ielādēti iekārtā un parādīti pēc neilga brīža.

14.1.4 Dzēst profilu

Varat izdzēst visus profilus, izņemot administratora profilu, kas piešķirts pēc noklusējuma.

✓ Jūs esat iestatījis profilu [► 77].

1. Nospiediet taustiņu: ✏️ **Rediģēt profilu**
2. Izvēlieties nepieciešamo profilu.
3. Nospiediet taustiņu: 👤 **Profila iestatījumi**
4. Nospiediet taustiņu: 🗑️ **Dzēst profilu**

>> Profils ir izdzēsts.

14.2 Higiēnas pārvaldība

14.2.1 Ierakstītie HACCP dati

Šie HACCP dati tiks ierakstīti par katru ielādi:

- Ielādes numurs
- Iekārtas modelis

- Sērijas numurs
- Programmatūras versija
- Datums un pulksteņa laiks
- Tīrīšanas programma
- Gatavošanas kameras temperatūra
- Iekšējās temperatūras nominālvērtība
- Izmērītā produkta iekšējā temperatūra
- Laiks (ss:mm:ss)
- Temperatūras mērvienība
- Pieslēgšana enerģijas optimizēšanas iekārtai
- Puse jaudas
- Gatavošanas procesa nosaukums
- Gatavošanas kameras durvju atvēršana un aizvēršana
- Darbības režīma maiņa
- Automātiska tīrīšana

14.2.2 Eksportēt HACCP datus

HACCP dati tiek uzglabāti iekārtā 40 dienas. Šajā laikā datus ir iespējams lejupielādēt. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Eksportēt HACCP datus [► 73]

14.2.3 HACCP datu automātiska pārņemšana uz ConnectedCooking

Ja esat savienojis savu iekārtu ar ConnectedCooking, jūs varat iestatīt, ka HACCP dati tiek automātiski pārnesti uz ConnectedCooking gatavošanas procesa beigās.

✓ Jūs esat savienojis savu iekārtu ar ConnectedCooking [► 82].

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **ConnectedCooking**
3. Blakus **Pārnest HACCP datus automātiski** nospiediet taustiņu:  **IESL.**

>> Tagad HACCP dati tiks automātiski pārnesti gatavošanas procesa beigās. Šos datus varēsiet apskatīt vietnē connectedcooking.com vai ConnectedCooking lietotnē.

14.3 Pieslēgt iekārtu tīklam

Savienojot savas iekārtas tīklā, jums ir pieejamas šādas iespējas:

- Abām iekārtām lietot vienu Combi-Duo instalāciju uz vienas iekārtas.
- Savienot iekārtu ar ConnectedCooking.

14.3.1 WLAN savienojuma izveidošana

1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet taustiņu:  **Tīkls**
 3. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet taustiņu:  **iesl.**
 4. Nospiediet taustiņu:  **WLAN**
 - > Tiks parādīts pieejamo WLAN tīklu saraksts.
 5. Atlasiet vēlamo WLAN tīklu.
 - > Jums tiks prasīts ievadīt WLAN tīkla paroli.
 6. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: **OK**
- >> Kad savienojums ir veiksmīgi izveidots, apakšējā joslā izgaismosies šāds simbols: 

14.3.2 Tīkla kabeļa pievienošana

Jūsu iekārta standarta aprīkojumā ir aprīkota ar tīkla savienojumu. Lai iekārtu savienotu ar tīklu un aizsargātu iekārtu no ūdens strūkļām no visām pusēm, izmantojiet tīkla kabeli ar šādām īpašībām:

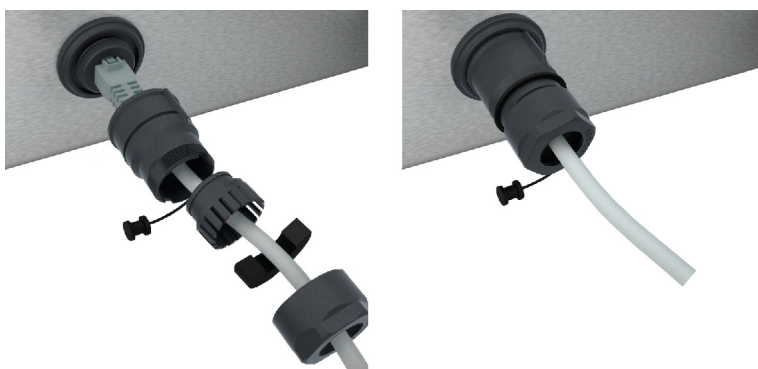
- Tīkla kabeļa kategorija 6
- Maksimālais spraudņa garums ir 45 mm
- Savienotāja diametrs 18,5 mm
- Kabeļa diametrs no 5,5 - 7,5 mm

⚠ UZMANĪBU!

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

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

1. Pirms tīkla kabeļa pievienošanas ļaujiet iekārtai atdzist.



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

14.3.3 Izveidojiet tīkla savienojumu

✓ Jums ir visi tīkla savienojuma dati.

1. Nospiediet taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu: **Tīkla iestatījumi**
3. Nospiediet taustiņu: **LAN**
4. Nospiediet taustiņu: **PIP tīkls**
5. Ievadiet IP adresi.
6. Nospiediet taustiņu: **IP Gateway**
7. Ievadiet IP Gateway adresi.
8. Nospiediet taustiņu: **IP Netmask**
9. Ievadiet IP Netmask.
10. Ja vēlaties, lai serveris klientiem piešķirtu tīkla konfigurāciju, aktivizējiet DHCP. Nospiediet taustiņu: **IP IESL.**
 - > Tagad IP adrese, Gateway un DNS tiks automātiski konfigurēti.
11. Nospiediet taustiņu: **DNS 1 (pirmām kārtām)**
12. Ievadiet DNS servera adresi.

14.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking ir modernākais RATIONAL izstrādātais tīkla risinājums. Ir vienalga, vai Jums ir viena vai vairākas RATIONAL iekārtas – ConnectedCooking piedāvā pilnīgi jaunas, ērtas lietošanas iespējas. Vienīgais, kas Jums ir jādara, ir jāpievieno sava RATIONAL iekārta tīklam un jāreģistrējas vietnē connectedcooking.com.

Vietnē ConnectedCooking īsumā varat redzēt tiešsaistes statusu, tīrīšanas informāciju, darbības statistiku un to, vai tiek ievērotas HACCP prasības. Ir pieejamas arī šādas funkcijas:

- **Piespiedu paziņojumi**
Neatkarīgi no tā, vai tas ir ielādes, gatavības vai servisa paziņojums, visa informācija jums tiek nosūtīta reāllaikā, kur vien vēlaties.
- **Gatavošanas procesu pārņemšana un pārvaldība**
Automātiski pārsūtiet pārbaudītos gatavošanas procesus uz visām jūsu uzņēmuma iekārtām.
- **Automātiski programmatūras atjauninājumi**
Programmatūras atjauninājumi jums vienmēr ir pieejami bez maksas un automātiski.

Vietnē connectedcooking.com atradīsiet arī plašas recepšu bibliotēkas, padomus un ieteikumus no mūsu profesionāļiem, kā arī dažādus lietojuma videoklipus.

14.4.1 Savienojiet iekārtu ar ConnectedCooking

Savienojot iekārtu ar ConnectedCooking, ir pieejamas šādas funkcijas:

- HACCP datu automātiska pārņemšana uz ConnectedCooking [► 80]
 - Servisa datu automātiska pārņemšana uz ConnectedCooking [► 93]
- ✓ Jūs esat izveidojis tīkla savienojumu.
- ✓ Jūs esat pieteicies connectedcooking.com.
1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet taustiņu: **ConnectedCooking**
 3. Blakus **ConnectedCooking aktīvs** nospiediet taustiņu: **IESL**.
> Pēc īsa brīža tiks parādīts deviņu zīmju PIN un QR kods.

Reģistrēšanās bez viedtālruņa

1. Pierakstiet PIN.
2. Pierakstieties www.connectedcooking.com.
3. Izvēlieties: **Manas iekārtas > Pārskats + Pievienot iekārtu**
4. Ievadiet PIN.
> Iekārta ir reģistrēta ConnectedCooking.
> Pēc īsa brīža displejā parādīsies: **ConnectedCooking** ✓
> Apakšējā joslā parādās simbols: 

Reģistrēšanās ar viedtālruni

- ✓ Jūs savā viedtālrunī esat instalējis aplikāciju, ar kuru iespējams skenēt QR kodus.
- ✓ Jūs savā viedtālrunī esat instalējis lietotni ConnectedCooking.
1. Skenējiet QR kodu.
> Iekārta ir reģistrēta ConnectedCooking.
> Pēc īsa brīža displejā parādīsies: **ConnectedCooking** ✓
> Apakšējā joslā parādās simbols: 

14.5 Programmatūras atjaunināšana

Automātiska programmatūras atjauninājuma ar ConnectedCooking

✓ Jūs esat savienojis savu iekārtu ar ConnectedCooking.

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  **ConnectedCooking**
3. Lai aktivizētu funkciju **Automātiska programmatūras atjauninājumu lejupielāde**, nospiediet taustiņu:  **IESL.**
4. Nospiediet taustiņu: 
5. Nospiediet taustiņu:  **Serviss**
6. Nospiediet taustiņu:  **Programmatūras atjaunināšana informācija**
7. Nospiediet taustiņu: **Sākuma instalācija**

>> Tiks veikta programmatūras atjaunināšana un pārstartēta iekārta.

Programmatūras atjaunināšana, izmantojot USB zibatmiņu

✓ Jūs esat savienojis USB atmiņu ar iekārtu, kurā ir programmatūras atjauninājums.

✓ Parādās ziņojums, ka jums ir atrasts programmatūras atjauninājums.

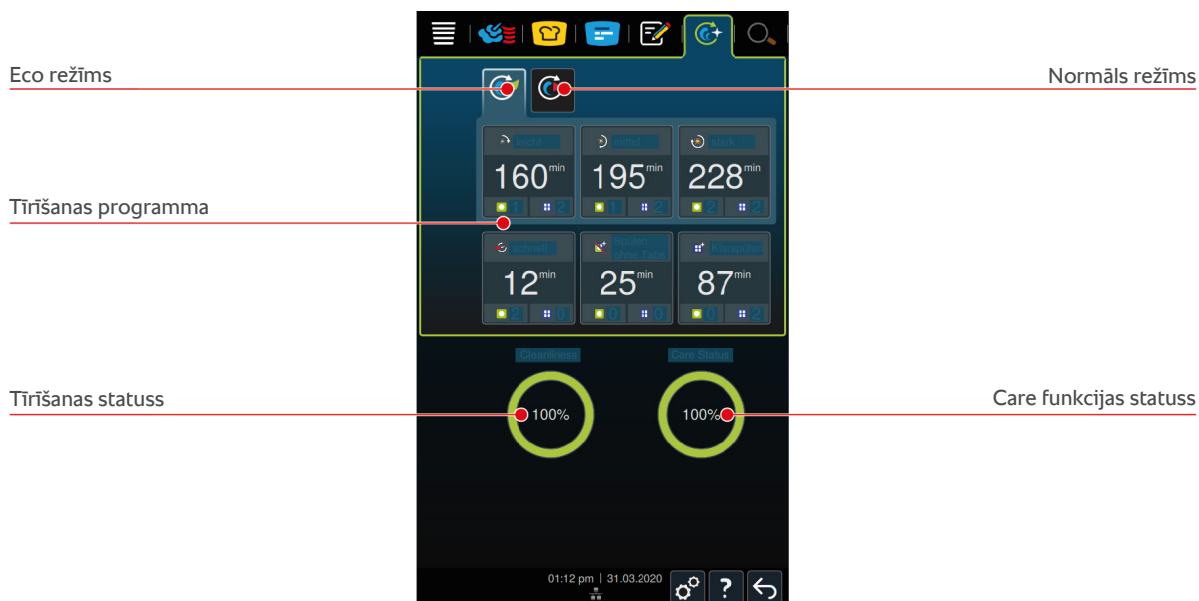
1. Apstipriniet ziņojumu, ka jāveic programmatūras atjaunināšana.

>> Tiks veikta programmatūras atjaunināšana un pārstartēta iekārta.

15 Automātiska tīrīšana - iCareSystem



iCareSystem ir iCombi Pro iekārtas inteligentā tīrīšanas un atkalķošanas sistēma. Tā atpazīst faktisko iekārtas netīrības pakāpi un piedāvā optimālāko tīrīšanas programmu, kā arī optimālo kopšanas līdzekļu daudzumu.



15.1 Vispārīgas drošības norādes

- Automātiskai tīrīšanai izmantojiet tikai ražotāja ieteiktās Active Green Cleaner tabletes un Care kopšanas tabletes.

Šādi izvairīties no applaucēšanās un apdegumu rašanās:

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

Šādi izvairīties no nopietniem apdegumiem:

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

Kā pareizi rīkoties, nonākot saskarē ar kopšanas līdzekļiem:

- Ja pieskaraties kopšanas līdzekļiem bez ķīmikālijas aizturošiem aizsargcimdiem vai ja āda nonāk saskarē ar Active Green tīrīšanas tabletēm, 10 minūtes skalojiet ādu ar tekošu ūdeni.

- Ja kopšanas līdzekļi nokļūst acīs, 15 minūtes skalojiet acis ar tekošu ūdeni. Izņemiet kontaktlēcas, ja ir ieliktas.
- Kopšanas līdzekļu norīšanas gadījumā izskalojiet muti ar ūdeni un nekavējoties izdzeriet puslitru ūdens. Neizraisiet vemšanu.
- Nekavējoties sazinieties ar toksikoloģijas centru vai ārstu.

15.2 Tīrīšanas režīmi

Šie 2 tīrīšanas režīmi ir pieejami tīrīšanas programmām **viegli**, **vidēji** un **ātri**:



Eco režīms

Izvēloties šo tīrīšanas režīmu, iekārtas tīrīšanas programmās [► 85] tiks izmantots mazāks kopšanas līdzekļa un ūdens daudzums. Tādēļ tīrīšanas programma ir garāka nekā parastajā režīmā.



Normāls režīms

Izvēloties šo tīrīšanas režīmu, iekārtas tīrīšanas programmās [► 85] tiks izmantots lielāks kopšanas līdzekļa un ūdens daudzums. Tādēļ tīrīšanas programma ir īsāka nekā ekoloģiskajā režīmā.

15.3 Tīrīšanas programma

Ir pieejamas šādas tīrīšanas programmas:

Programma	Režīms	Apraksts	Kopšanas līdzeklis
vieglā	Eco/normāla	Piemērota vieglu netīrumu un kaļķakmens noņemšanai, kas radušies izmantojot iekārtu līdz 200 °C.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes
vidējā	Eco/normāla	Piemērota tādu netīrumu un kaļķakmens noņemšanai, kas radušies grīlēšanas vai cepšanas procesu laikā.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes ▪ Kopšanas tabletes
intensīvā	Eco/normāla	Piemērota tādu lielu netīrumu un kaļķakmens noņemšanai, kas radušies grīlēšanas vai cepšanas procesu laikā.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes ▪ Kopšanas tabletes
Ātrā tīrīšana	–	Piemērota vieglu netīrumu noņemšanai.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes
Skal. bez tabl.	–	Piemērota ūdenī šķīstošu netīrumu noņemšanai.	–
Tīrā skalošana	–	Piemērota kaļķakmens netīrumu noņemšanai, kas radušies cepšanas vai tvaicēšanas procesu laikā.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes



PADOMS

Ja jūsu iekārta ir pievienota mīksta ūdens padevei, ieteicamo Active Green tīrīšanas tablešu daudzumu var samazināt pat par 50%.

15.4 Tīrīšanas un Care funkcijas statuss

iCareSystem automātiski atpazīst jūsu iekārtas tīrīšanas un Care funkcijas statusu.

Tīrīšanas statuss

- Ja rādījums ir zaļā krāsā, iekārta ir tīra.
- Ja rādījums ir dzeltenā krāsā, iekārta ir netīra. Tomēr jūs joprojām varat izmantot iekārtu gatavošanai, līdz tiks prasīts veikt tīrīšanu.

- Ja rādījums ir sarkanā krāsā, iekārta ir ļoti netīra. Nekavējoties sāciet tīrīšanas programmu, bet ne vēlāk kā nākamreiz, kad jums lūgs veikt tīrīšanu.

Care funkcijas statuss

- Ja Care funkcijas statuss ir zaļā krāsā, tvaika ģenerators ir tīrs no kaļķa nogulsnēm.
- Ja rādījums ir dzeltenā krāsā, tvaika ģenerators ir nedaudz apkaļķojies
- Ja rādījums ir sarkanā krāsā, tvaika ģenerators ir ļoti apkaļķojies. Nekavējoties sāciet tīrīšanas programmu, bet ne vēlāk kā nākamreiz, kad jums lūgs veikt tīrīšanu.

15.5 Automātiskas tīrīšanas ieslēgšana

- ✓ Iekaramie plaukti ir pareizi ievietoti gatavošanas kamerā.
 - ✓ Paplāšu statīva ratiņi ir pareizi ievietoti gatavošanas kamerā.
 - ✓ Ja jūsu iekārta ir aprīkota ar izvēles integrēto tauku noteku, noņemiet izņemiet notekaplati no gatavošanas kameras un aizveriet notekcauruli. Pirms automātiskās tīrīšanas uzsākšanas jūs varat iestatīt brīdinājumu par iebūvētās tauku notekas aizvēršanu. Papildu informāciju atradīsit šeit: Integrētā tauku novade
1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: 
 - > Ja gatavošanas kameras temperatūra ir augstāka par 50 °C, parādīsies paziņojums: **Gatavošanas kamera pārāk karsta**
 2. Ieslēdziet atdzesēšanas funkciju [► 41], lai pazeminātu gatavošanas kameras temperatūru.
 3. Izvēlieties vēlamo tīrīšanas programmu [► 85].
 4. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
 5. No gatavošanas kameras noņemiet visas tvertnes un pannas.



6. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Kodīgi apdegumi!** Lietojot Active Greem tīrīšanas tabletes un kopšanas tabletes, valkājiet cieši pieguļošas aizsargbrilles un ķīmiskos aizsargcimdus, lai pasargātu sevi. Izsaiņojiet parādīto Active Green tīrīšanas tablešu skaitu un ievietojiet tās pamatnes noteksieta.
7. Izsaiņojiet parādīto kopšanas tablešu skaitu un ievietojiet tās kopšanas līdzekļa atvilktnē.
8. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.

- >> Automātiskā tīršana ieslēdzas.
- >> Kad automātiskā tīršana ir pabeigta, atskan signāls.



PADOMI

- Ja automātiskās tīršanas laikā gatavošanas kamerā veidojas putas, kaut arī esat izmantojis ieteicamo Active Green tablešu daudzumu, nākamās automātiskās tīršanas laikā samaziniet to daudzumu. Ja putas turpina veidoties, lūdzu, sazinieties ar RATIONAL servisa partneri.

15.6 Automātiskās tīršanas atcelšana

Visas automātiskās tīršanas programmas, izņemot ātro tīršanu, varat atcelt 30 sekundes pēc to palaišanas. Vēlāk automātisko tīršanu vairs nevar atcelt.

- ✓ Tiks parādīts ziņojums: **Izņemt restes/tvertnes**

1. Nospiediet taustiņu:

- > Tiks parādīts ziņojums: **Izņemt tīršanas tabletes – manuāla izskalošana**

2. Atveriet gatavošanas kameras durvis.

3. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Kodīgi apdegumi!** Lietojot Active Green tīršanas tabletes, valkājiet cieši pieguļošas aizsargbrilles un ķīmiskos aizsargcimdus, lai pasargātu sevi. Izņemiet Active Green tīršanas tabletes no gatavošanas kameras un izmetiet atkritumos.

4. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.

5. Nospiediet taustiņu:

6. Izskalojiet gatavošanas kameru ar rokas dušu.

7. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.

- > Displejā tiks parādīts, kad iekārtu var turpināt lietot. Kad šis laiks ir beidzies, atskan signāls.

- > Tiks parādīts ziņojums: **Pārtraukšana veiksmīga, lūdzu, pārbaudiet, vai gatavošanas kamerā nav tīršanas līdzekļa atlikumi**



PADOMS

Ja automātiskās tīršanas laikā pazūd strāvas padeve, automātiskā tīršana tiek pārtraukta. Kad strāvas padeve tiek atjaunota, automātiskā tīršana tiks turpināta.

15.7 Piespiedu tīršana

Ja esat aktivizējis piespiedu tīršanu, jums tiks lūgts iztīrīt iekārtu pēc noteikta laika. Turpināt darbu ar iekārtu varēsiet pēc tam, kad būs pabeigta tīršana.

1. Nospiediet taustiņu:

2. Nospiediet taustiņu: **Tīršana**

3. Nospiediet taustiņu: **Piespiedu tīršana**

4. Lai aktivizētu piespiedu tīršanu, nospiediet taustiņu: **IESL**.

5. Lai iestatītu laiku, pēc kura jums tiek lūgts iztīrīt iekārtu, nospiediet taustiņu: **Laiks līdz tīršanas pieprasījumam**
Lūdzu, ņemiet vērā, ka šeit ir iestatīts darbības laiks, nevis faktiski pagājušais laiks.

6. Skalā atlasiet vērtību no 1 līdz 24 stundām.

7. Lai iestatītu stundu skaitu, kad tīršanu var atlikt pēc pieprasījuma, nospiediet pogu: **Piespiedu tīršanas aiztures laiks**

8. Skalā atlasiet vērtību no 1 līdz 24 stundām.

- >> Apakšējā joslā parādīts, cik daudz darba stundu vēl nepieciešams, pirms jāveic tīršana.

15.8 Tīršanas grafiks

Izmantojot tīršanas grafiku, jūs nosakāt, kurās nedēļas dienās jāveic piespiedu tīršana [► 87].

1. Nospiediet taustiņu:

2. Nospiediet taustiņu:  **Tīrīšana**
 3. Nospiediet taustiņu:  **Tīrīšanas grafiks**
 4. Ja vēlaties, lai ka tīrīšana tiek atlikta uz noteiktu laiku, nospiediet taustiņu: **Tīrīšanas darbības režīms**
 5. Nospiediet taustiņu: **Brīdinājums!**
 6. Lai iestatītu, ka iekārtai jāveic tūlītēja tīrīšana, kad parādās tīrīšanas pieprasījums, nospiediet taustiņu: **Tīrīšanas darbības režīms**
 7. Nospiediet taustiņu: **Piespiedu tīrīšana.**
 8. Izvēlieties vēlamo nedēļas dienu.
 9. Nospiediet taustiņu: **IESL.**
 10. Iestatiet pulksteņa laiku, kurā vēlaties, lai jums prasītu iztīrīt iekārtu.
- >> Apakšējā joslā parādīts, cik daudz laika vēl paies, pirms jāveic tīrīšana.

16 Kopšana

BRĪDINĀJUMS!

Uzkrājušies tauki vai pārtikas atliekas gatavošanas kamerā

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

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

16.1 Vispārīgas drošības norādes

Šādi izvairīsties no applaucēšanās un apdegumu rašanās:

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

Šādi izvairīsties no īpašuma bojājumiem, savainojumiem vai nāvējošiem negadījumiem:

- Pirms visu tīrīšanas darbu veikšanas (izņemot automātisko tīrīšanu), atvienojiet iekārtu no strāvas padeves.
- Iztīriet iekārtu katru dienu, pat ja izmantojat tikai tvaika manuālo režīmu.
- Netīriet piederumus ar automātisko iekārtas tīrīšanas funkciju.

16.2 Kopšanas intervāli

Kopšanas intervāls	Funkcionālās daļas
Katru dienu	▪ Gatavošanas kamera ▪ Gatavošanas kameras blīvējums ▪ Gatavošanas kameras durvis ▪ Notekpaplāte un noteka ▪ Produkta iekšējās temperatūras sensors ▪ Piederumi ▪ Rokas duša
Katru nedēļu	▪ Iekārtas ārpuse ▪ LED pārsegs ▪ Vadības panelis ▪ Plastmasas daļas
Katru mēnesi	▪ Mitrināšanas sprauslas

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

16.3 Kopšanas līdzekļi

Piemērotie kopšanas līdzekļi

- Šīs funkcionālās daļas tīriet ar remdenu ūdeni, maigu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu:
 - Iekārtas ārpuse
 - Gatavošanas kameras durvju stikls
 - LED pārsegs gatavošanas kameras durvīs

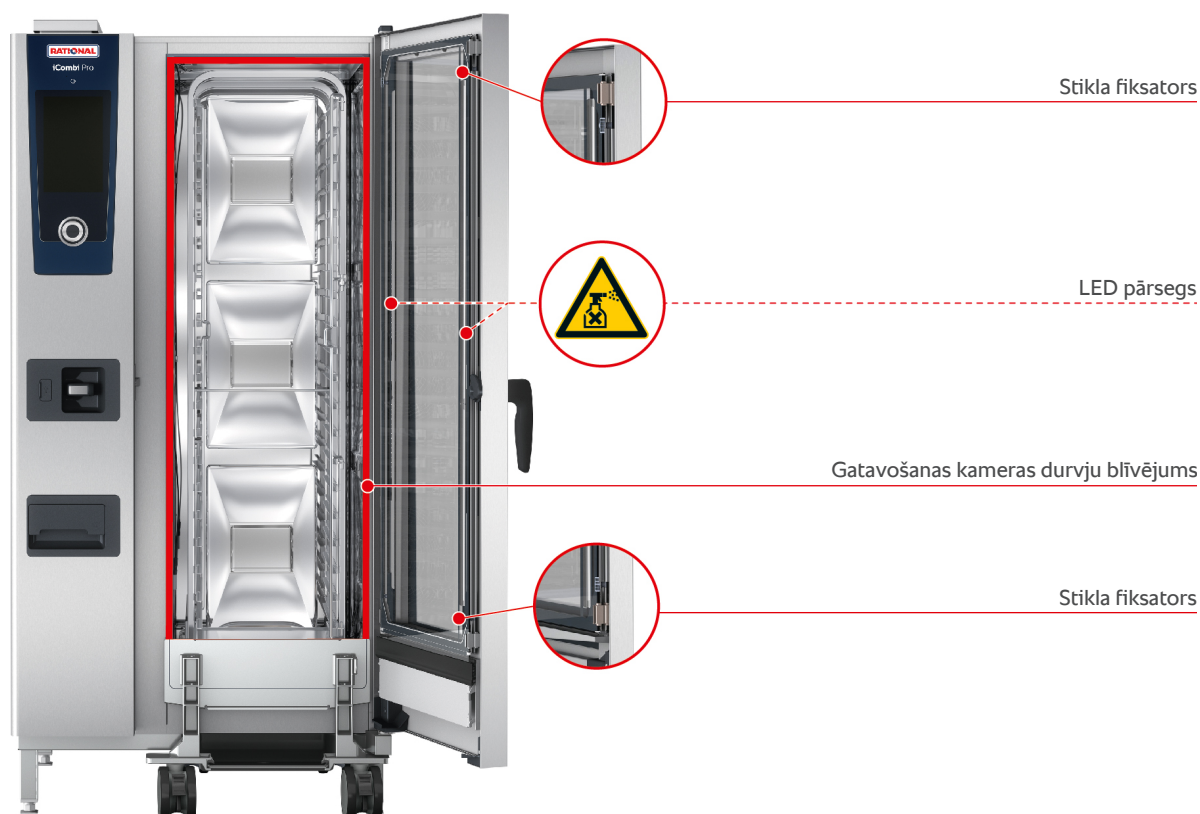
- Gatavošanas kameras blīvējums
- Šos piederumus tīriet ar remdenu ūdeni, maigu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu:

Nepiemērotie kopšanas līdzekļi

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

- Skābi saturošiem tīrīšanas līdzekļiem
- Sālsskābi, sārmu, sēru saturošas vielām vai citām skābekli patērējošām vielām
- Neatšķaidītu spirtu, metanolu vai šķīdinātājiem, piemēram, acetonu, benzolu, toluolu vai ksilolu
- Cepeškrāsns tīrītāju vai grila tīrītāju
- Tērauda sūkļiem
- Augstspiediena mazgātāju
- Asiem vai smailiem instrumentiem

16.4 Gatavošanas kameras durvju tīrīšana



Stikla tīrīšana

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



LED pārsegu tīrīšana

Ja esat iztīrījis gatavošanas kameras durvju stikla rūtis, varat tīrīt arī LED pārsegus. Tīriet LED pārsegus tikai ar atbilstošiem kopšanas līdzekļiem [► 89].

LED pārsegs atrodas starp gatavošanas kameras durvju vidējo un priekšējo stiklu.

- ✓ Gatavošanas kameras durvju stikla rūtis ir atbloķēta.

1. Notīriet LED vāku ar remdenu ūdeni, maigu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu.
2. Ļaujiet LED pārsegam pilnībā nožūt.
3. Vēlreiz aizslēdziet visas gatavošanas kameras durvju stikla rūtis.

Gatavošanas kameras durvju blīvējuma tīrīšana

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

- ✓ Gatavošanas kameras durvis ir atvērtas.

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

16.5 Mitrināšanas sprauslu atkalķošana



Nepieciešamie darbarīki

- Sešstūra uzgriežņu atslēga

1. Izslēdziet iekārtu.
2. Atskrūvējiet mitrināšanas sprauslas uzgriezni ar sešstūra uzgriežņu atslēgu (A).
3. Noņemiet mitrināšanas sprauslu.
4. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Kodīgi apdegumi! Tīrīšanas laikā valkājiet mutes aizsegu, lai, darbojoties ar atkalķotāju, droši aizsargātu sevi.** Ievietojiet mitrināšanas sprauslu atkalķotājā (B).
5. Atstājiet mitrināšanas sprauslu atkalķotājā, līdz kaļķis ir izšķīdis.
6. Izņemiet atkalķoto mitrināšanas sprauslu no atkalķotāja.
7. Rūpīgi izskalojiet mitrināšanas sprauslu ar ūdeni un ļaujiet tai pilnībā nožūt.
8. Atkārtoti uzstādiet mitrināšanas sprauslu, veicot darbības apgrieztā secībā.

16.6 Rokas dušas tīrīšana

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

16.7 Vadības paneļa tīrīšana



Ja iekārta ir aprīkota ar pieslēdzamu vadības paneli, tad pirms tā tīrīšanas panelis ir jāatslēdz un tā pārsegs jāatver.

Pirms displeja tīrīšanas varat bloķēt displeju. Tas novērsīs nejaušu gatavošanas procesu sākšanu, darbību apstiprināšanu vai funkciju izsaukšanu.

1. Nospiediet un turiet taustiņu: 
 - > Pēc dažām sekundēm aktivizēsies displeja bloķēšana un tiks parādīts šāds simbols: 
2. Notīriet displeju ar mīkstu drānu.
3. Lai atbloķētu displeju, nospiediet un turiet taustiņu: 
 - > Parādīsies simbols: 
4. **⚠ UZMANĪBU! Griezta traumu risks! Centrālajai grozāmajai pogai ir asas malas. Tīrot centrālo grozāmo pogu un zem tās esošās virsmas, valkājiet aizsargcimdus.** Ar roku bez instrumentiem noņemiet centrālo grozāmo pogu.
5. Notīriet centrālo pogu un virsmu zem tās ar mīkstu drānu.
6. Uzlieciet atpakaļ centrālo grozāmo pogu.

16.8 Piederumu tīrīšana

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

17 Iedvesma un palīdzība

17.1 Meklēšanas asistents

Meklēšanas palīgs ir jūsu gatavošanas sistēmas meklētājprogramma. Tajā tiek meklēti gan viedie gatavošanas procesi, gan iestatījumi un lietojuma piemēri, gan arī jūsu iekārtas rokasgrāmata.

1. Nospiediet izvēlnes sarakstā taustiņu: .
2. Nospiediet uz meklēšanas lauka un ievadiet meklēšanas vienumu.
 - > Rakstot, meklēšanas rezultāti tiks parādīti. Meklēšanas rezultāti ir sadalīti kategorijās **iCookingSuite** , **Iestatījumi**  un **Lietošanas instrukcijas** .
3. Nospiediet vēlamu ikonu, lai parādītu meklēšanas rezultātus.
4. Nospiediet vajadzīgo palīdzības ierakstu, lai piekļūtu meklēšanas rezultātiem.

17.2 Palīdzība ar iekārtu

Šī lietošanas pamācība, kā arī liels skaits pielietošanas piemēru no visas pasaules palīdzēs jums lietot iekārtu. Lietošanas piemēri parāda, kādus ēdienus vislabāk var pagatavot ar vienu inteligento gatavošanas procesu. Turklāt jūs atradīsiet visu informāciju par ielādes apjomiem un speciālo piederumu izmantošanu.

Iekārtas palīdzība ir atkarīga no konteksta. Tas nozīmē, ka jums vienmēr aktuālais palīdzības saturs par parādīto jomu tiks attēlots displejā.

1. Nospiediet taustiņu: 
 - > Palīdzība tiks atvērta un parādīsies atbilstošais palīdzības saturs.

17.3 Palīdzība pa telefonu

ChefLine®

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

RATIONAL Servisa partneris

Mūsu iekārtas ir drošas un ilgmūžīgas. Ja tomēr rodas tehniskas problēmas, RATIONAL Servisa partneri ātri sniegs palīdzību. Ieskaitot garantētu rezerves daļu piegādi un avārijas dienestu nedēļas nogalēs. Tālruņa numuru atradīsiet vietnē www.rational-online.com.

17.4 Palīdzība remonta gadījumā

17.4.1 Servisa datu automātiska pārņemšana uz ConnectedCooking

Ja esat savienojis savu iekārtu ar ConnectedCooking, jūs varat iestatīt, ka servisa dati tiek automātiski un regulāri pārnesti uz ConnectedCooking.

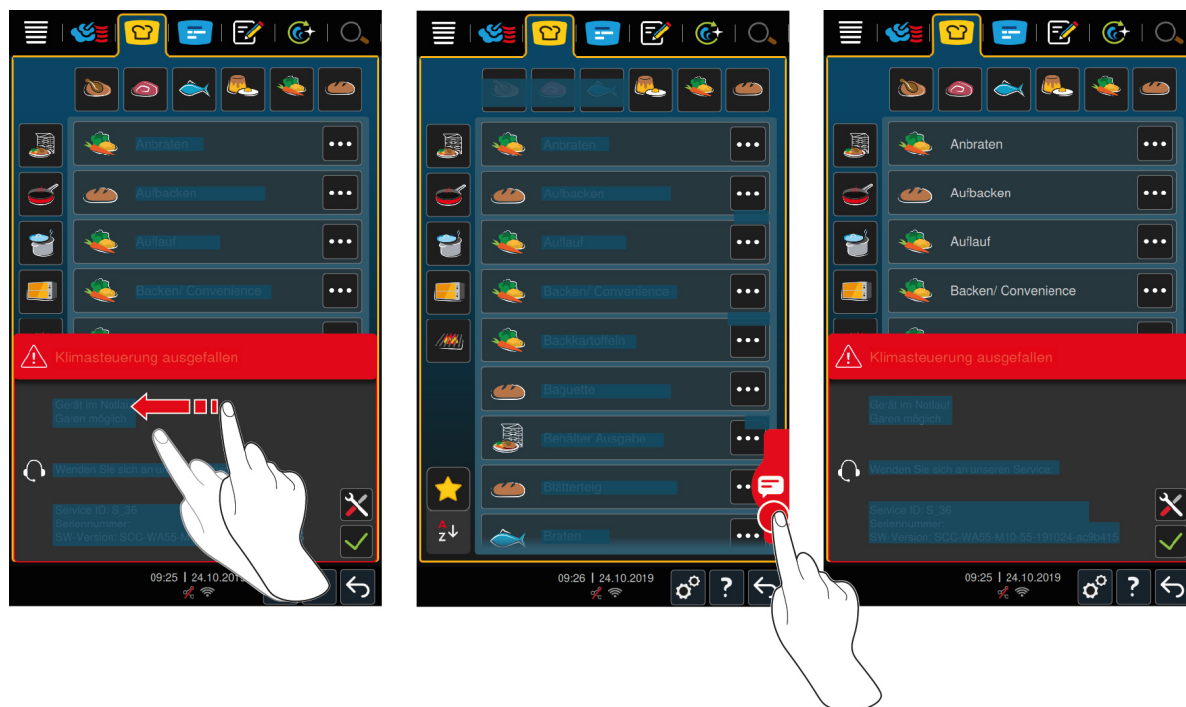
- ✓ Jūs esat savienojis savu iekārtu ar ConnectedCooking [► 82].
 - 1. Nospiediet taustiņu: .
 - 2. Nospiediet taustiņu:  **ConnectedCooking**
 - 3. Blakus **Pārnest servisa datus automātiski** nospiediet taustiņu: **IESL**.
- >> Tagad servisa dati tiks automātiski pārnesti uz ConnectedCooking. Šos datus varēsiet apskatīt vietnē connectedcooking.com vai ConnectedCooking lietotnē.

17.4.2 Servisa datu izsaukšana

Servisa datus iespējams atvērt iestatījumos. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Apkope [► 76]

17.5 Problēmu novēršana

Ja saņemat kļūdas ziņojumu, varat to pārvilkt malā, gaidot atbildi. Kļūdas ziņojums tiek minimizēts, un tas tiek parādīts lapā kā sarkana ikona. Nospiežot šo ikonu, kļūdas ziņojums atkal tiks palielināts.



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

17.5.1 Kļūdas ziņojumi apsilde tvaika ģeneratoram

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 10	SC automātikas kļūda.	Jā
Serviss 11	Ūdens padeves kļūda uz tvaika ģeneratoru.	Jā
Serviss 12	Ūdens daudzuma mērījuma kļūda.	Jā
Serviss 13	Ūdens līmeņa atpazīšanas tvaika ģeneratorā kļūda.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss 20.8	Temperatūras sensora defekts.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss 28.4	Ir pārsniegta gatavošanas kameras temperatūras robeža.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss 42.1	Ūdens padeves kļūme.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss 43.1	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss 46.1	Ūdens padeves kļūme.	Jā

17.5.2 Kļūdu ziņojumi gāzes iekārtām

Ja jums ir iekārta ar gāzes pieslēgumu, tad var tikt parādīti arī šādi papildu kļūdu ziņojumi. Lai uzzinātu visus kļūdu ziņojumus, lūdzu, zvaniet savam RATIONAL servisa partnerim ► 93]. Vienmēr sagatavojiet ierīces sērijas numuru.

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 32.1	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 32.2	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss 32.3	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss 33.1	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss 33.2	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss 33.3	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss 34.32	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Serviss 60	Aizdedzes kastes inicializācijas defekts. Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet iekārtu. Ja kļūda tiek joprojām rādīta, sazinieties ar savu servisa partneri.	–

17.5.3 Kļūdas ziņojumi apsilde karstais gaiss

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 20.1	Temperatūras sensora defekts.	Nē
Serviss 28.1	Ir pārsniegta tvaika ģeneratora temperatūras robeža.	Nē
Serviss 28.2	Ir pārsniegta gatavošanas kameras temperatūras robeža.	Nē
Serviss 34.1	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Serviss 34.2	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Serviss 34.4	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Serviss 42.3	Ūdens padeves kļūme.	Nav pieejama funkcija Mitrināšana .
Serviss 42.6	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss 43.3	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.

17.5.4 Kļūdas ziņojumi mitrums

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 20.2	Temperatūras sensora defekts.	Jā
Serviss 20.4	Temperatūras sensora defekts.	Jā
Serviss 30	Kļūdainis mitruma mērījums.	Jā
Serviss 36	Diferenciālā spiediena sensora defekts.	Jā
Serviss 37	Diferenciālā spiediena sensora defekts.	Jā
Serviss 42.2	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss 43.2	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.

17.5.5 Kļūdas ziņojumi CleanJet

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 25	iCareSystem nepieciešamais ūdens daudzums ir pārāk mazs.	–
Serviss 26	Lodveida krāns nav atvērtā pozīcijā.	Nē
Serviss 27	Lodveida krāns nav aizvērtā pozīcijā.	Nē
Serviss 34.8	Nedarbojas automātiskā tīrīšana.	Jā
Serviss 43.6	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss 47.1	Ūdens noteksūkņa defekts.	Jā
Serviss 47.2	Ūdens noteksūkņa defekts.	Jā
Serviss 48.1	Ūdens uzpildes sūkņa defekts.	Jā
Serviss 48.2	Ūdens uzpildes sūkņa defekts.	Jā
Serviss 110	Automātiskās tīrīšanas laikā radusies SC sūkņa kļūda.	Nē
Serviss 120	Automātiskās tīrīšanas laikā radusies ūdens līmeņa noteikšanas kļūda.	Nē

17.5.6 Kļūdas ziņojums Care

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 40	iCareSystem nepieciešamais kopšanas līdzekļa daudzums ir pārāk mazs.	Jā
Serviss 42.4	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss 43.4	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss 49.1	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss 49.2	Ūdens padeves kļūme.	Jā

17.5.7 Paziņojumu centrs

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 17	Iekārtas tipa kļūda.	Nē
Serviss 29	Plāksnes temperatūra ir pārāk augsta.	Nē
Serviss 31.1	Iekšējās temperatūras sensors gatavošanas kamerā ir bojāts.	Jā, bet iekšējās temperatūras sensoru nedrīkst lietot.
Serviss 31.2	Iekšējās temperatūras sensors gatavošanas kamerā ir bojāts.	Jā, bet iekšējās temperatūras sensoru nedrīkst lietot.
Serviss 34.16	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Serviss 34.64	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Serviss 34 400	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Serviss 41	Mitrināšanas sprauslas vai mitrināšanas caurule ir aizkalļojusies.	Nav pieejama funkcija Mitrināšana .
Serviss 50	CPU reāllaika pulkstenis nav inicializēts. Ievadiet datumu un pulksteņa laiku.	Jā
Serviss 51	Baterijas defekts.	Jā
Serviss 52.1	Gatavošanas kameras apgaismojums nedarbojas.	Jā

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss 52.2	Gatavošanas kameras apgaismojums nedarbojas.	Jā
Serviss 72	Temperatūras sensora darba temperatūra ir pārsniegta.	Nē

18 Apkope

Gatavošanas kameras durvju blīvējumu varat nomainīt paši. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu [► 98]

- Gaisa filtra nomaiņa
- LED pārsega nomaiņa

18.1 Gaisa filtra nomaiņa



Nepieciešamie darbarīki

- Skrūvgriezis

PADOMS

Ja gaisa filtrs nav pareizi uzstādīts, iekārtā iekļūst strūklas ūdens

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

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

18.2 Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu



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

19 Pārvietošana

19.1 Iekārtas pārvietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

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

1. Pirms iekārtas vai Combi-Duo iekārtas pārvietošanas vai pārbīdīšanas atbrīvojiet stāvbremzi.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

⚠ UZMANĪBU!

Pārvietojot pāri sliekšņiem un slīpu grīdu, iekārta var apgāzties

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

1. Stumiet iekārtu piesardzīgi pāri sliekšņiem un grīdas slīpumiem.

⚠ UZMANĪBU!

Pārvietošanas un stumšanas laikā iekārtas un Combi-Duo iekārtas uz riteņiem var apgāzties

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

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

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

✓ Tvaika ģenerators ir iztukšots.

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



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

20 Eksploatācijas izbeigšana un nodošana atkritumos

20.1 Eksploatācijas izbeigšana

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

20.2 Utilizēšana



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

21 Tehniskie dati

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

21.1 Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu

	Vērtība
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-1/1	263 kg
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-2/1	336 kg
Aizsardzības klase	IPX5
Vides apstākļi	10 – 40 °C
Gaisa skaņas emisija	≤70 dBA
Frekvence un maks. nosūtīšanas jauda WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.2 Iekārta ar gāzes pieslēgumu

	Vērtība
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-1/1	284 kg
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-2/1	379 kg
Aizsardzības klase	IPX5
Vides apstākļi	10 – 40 °C
Gaisa skaņas emisija	≤70 dBA
Frekvence un maks. nosūtīšanas jauda WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.3 Tips un modeļa nosaukums

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

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

21.4 Atbilstība

21.4.1 Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu

Šī iekārta atbilst turpmāk minētajām ES direktīvām:

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

Šī iekārta atbilst turpmāk minētajiem Eiropas standartiem:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

21.4.2 Iekārta ar gāzes pieslēgumu

Šī iekārta atbilst turpmāk minētajām ES direktīvām:

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

Šī iekārta atbilst turpmāk minētajiem Eiropas standartiem:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

Atslēgas vārdu rādītājs

Simboli

Žesti	17
-------	----

A

Apcepšanas pakāpe	34
Apgrauzdēt	38
Apkope	
Nomainīt blīvējumu	98
Apstiprināt darbību	37
Apziest	37
Atdzesēšanas funkcija	41
Atkaļķošana	
Mitrināšanas sprauslas	91
Atkārtoti ievietot iekšējās temperatūras sensoru	37
Atlikušais laiks	37
Automātiska tīrīšana	
Tīrīšanas programma	85

C

Centrālā grozāmā poga	17
Cockpit	39
ConnectedCooking	
Reģistrēt iekārtu ar viedtālruni	82
Reģistrēt iekārtu bez viedtālruna	82

D

Delta-T gatavošana	36
--------------------	----

G

Gaisa ātrums	36, 41
Gatavības pakāpe	36
Gatavošanas ilgums	35
Gatavošanas kameras durvis	
LED pārsega tīrīšana	90
Notīrīt blīvējumu	91
Tīrīšana	90
Gatavošanas kameras klimats	
Karstais gaiss	44
Tvaika un karstā gaisa kombinācija	43
Tvaiks	42
Gatavošanas kameras mitrums	35, 36
Gatavošanas kameras temperatūra	35, 40
Karstais gaiss	44
Tvaika un karstā gaisa kombinācija	43
Tvaiks	42
Gāzes smaka	13

I

Iedurt	37
Iegriezt	37
Iekārtas ieslēgšana	14
Iekārtas izslēgšana	14
Iekārtas lietošana	

Centrālā grozāmā poga	17
Žesti	17
Iekšējā temperatūra	35
Ielādes apjomi	93
Ielādēt produktus	37
Ilgstoša darbība	35
iProductionManager	
Izvietotā logika	54
Kombināciju pārbaude	54

J

Jauna ielāde	38
--------------	----

K

Kopšana	
Piederumi	92
Vadības panelis	92
Kopšanas līdzekļi	
Nepiemērots tīrīšanas līdzeklis	90
Piemērotais tīrīšanas līdzeklis	89

L

LED pārsega tīrīšana	90
----------------------	----

M

Manuāla gatavošana	
Karstais gaiss	44
Tvaika un karstā gaisa kombinācija	43
Tvaiks	42
Mitrināšanas sprauslas	
Atkaļķošana	91

N

Nomainīt blīvējumu	98
--------------------	----

P

Palīdzība tiešsaistē	93
Pašu veikta apkope	98
Pārspraut iekš. temp. sensoru	38
Pārtraukšana	39, 45
Pārtraukt gatavošanas procesu	37, 39, 45
Pielietošanas piemēri	93
Piespiedu tīrīšana	87
Produkta biezums	35
Produkta iekšējās temperatūras sensors	

Dārzeņi	21
Iespraušana produktā	19
Izņemšana	21
Kļūmes ziņojums	21
Lieli gaļas gabali	20
Maizes izstrādājumi	21
Mazi produkti	20
Steiks	20
Vesela zivs	20
Zivs fileja	20
Produkta lielums	35

R

Raudzēšana	36
Rokas duša	21
Izsmidzināšanas veidi	21

S

Tīrīšanas programma	85
Sous-vide (gatavots vakuumā)	
Apkalpošana numurā	46
Cook and Chill	46
Diētiska un veselīga pārtika	46
Pielietošanas veids	46
Speciālie piederumi	93
Tīrīšana	90

T

Tīrā skalošana	85
Tīrīšana	
Ātrā tīrīšana	85
Gatavošanas kameras durvis	90
Gatavošanas kameras durvju blīvējums	91
LED pārsegs	90
Tīrīšanas programma	
Intensīvā	85
Vidējā	85
Vieglā	85
Turpināt ar laiku	38
Tvaicēšana	36, 41
Tvaiks	36

U

Uzkarsēšana	37
Uzpildīt	37
Uzturēšana	38
Uzturēt iekšējo temperatūru	38

V

Vadības panelis	
Centrālās grozāmās pogas tīrīšana	92
Tīrīšana	92
Viršanas temperatūra	40



Metos SIA

Dricanu iela 2, Rīga, LV-1019, Latvia

tel. +371 67 288 333

metos.latvia@metos.lv

www.metos.lv