

„iCombi® Classic“

Originali naudojimo instrukcija



Modelis:
Metos iCombi Classic grindu modelis

4352212, 4352214, 4352214G20, 4352214MK, 4352214MM, 4352214MO, 4352214N, 4352222, 4352222G20, 4352222N,
4352223,4352224, 4352224MO, 4352234, 4352234G20, 4352234MK, 4352234N, 4352238, 4352238G20, 4352238N

Turinys

1	Įvadas	6
1.1	Gaminio garantija	6
1.2	Tikslinė grupė	6
1.3	Naudojimas pagal paskirtį	6
1.4	Darbas su šia instrukcija	6
1.4.1	Simbolių aiškinimas	6
1.4.2	Piktogramų aiškinimas	6
1.4.3	Įspėjimų aiškinimas	7
1.4.4	Paveikslėliai	7
1.4.5	Techniniai pakeitimai	7
2	Bendrieji saugos nurodymai	8
2.1	Saugos nurodymai dujiniams prietaisams	9
2.2	Asmeninės apsaugos priemonės	10
3	„iCombi Classic“	11
4	Kaip dirbti su prietaisu	12
4.1	Pirmasis paleidimas	12
4.2	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	12
4.3	Abipusis ryšys su prietaisu	12
4.4	Maksimalūs pakrovimo kiekiai	13
4.5	Darbo kameros durelių atidarymas ir uždarymas	13
4.6	Prietaiso pakrovimas	13
4.7	Termoadatos įsmeigimas	14
4.8	Rankinio dušo naudojimas	16
4.9	Integruoto riebalų nutekėjimo įtaisas	17
5	Patiekalų gaminimas	19
5.1	Režimų iškvietimas	19
5.2	Gaminimo parametrai	19
5.3	Papildomos funkcijos	20
5.4	Garai	22
5.4.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas	22
5.4.2	Patiekalo gaminimo garuose	22
5.5	Garų ir karšto oro derinys	23
5.5.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros santykis ir temperatūros diapazonas	23
5.5.2	Patiekalo gaminimas derinant garus ir karštą orą	23
5.6	Karštas oras	24
5.6.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas	24
5.6.2	Patiekalo gaminimas karštame ore	24
6	„Sous-vide“ gaminimas	26
7	„Finishing“	27
7.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūra	27
7.2	Patiekalo užbaigimas	27

8 Programavimo režimas.....	29
8.1 Programavimo režimo paleidimas	29
8.2 Iš anksto nustatytos programos	29
8.3 Naujos programos sukūrimas.....	30
8.4 Programos paleidimas	32
8.5 Programos apdorojimas.....	32
8.6 Programų ištrynimasis	33
8.7 Programų sąrašo rikiavimas	33
8.8 Programų įkėlimas ir atsisiuntimas	34
9 Nustatymai.....	35
9.1 Nustatymų išskvietimas	35
9.2 Temperatūros mato vieneto nustatymas	35
9.3 Datos ir laiko nustatymas.....	36
9.4 Klaviatūros pakeitimas.....	37
10 Virtuvės valdymas.....	38
10.1 Higienos valdymas.....	38
10.1.1 Įrašyti HACCP duomenys.....	38
10.1.2 HACCP duomenų atsisiuntimas	38
10.2 Prietaiso įjungimas į tinklą.....	39
10.3 „ConnectedCooking“ (pasirinktis).....	39
11 Automatinis valymas	40
11.1 Bendrieji saugos nurodymai	40
11.2 Valymo programos	40
11.3 Automatinio valymo paleidimas	41
11.4 Automatinio valymo nutraukimas	42
12 Priežiūra	44
12.1 Bendrieji saugos nurodymai	44
12.2 Priežiūros intervalai	44
12.3 Priežiūros produktai	44
12.4 Darbo kameros durelių valymas	45
12.5 Rankinio dušo valymas	46
12.6 Priedų valymas	46
13 Įkvėpimas ir pagalba.....	47
13.1 Pagalba telefonu	47
13.2 Prietaiso duomenų išskvietimas	47
13.3 Problemų sprendimas.....	47
13.3.1 Trikčių pranešimai kaitinant garų generatorių	48
13.3.2 Dujinių prietaisų trikčių pranešimai.....	48
13.3.3 Trikčių pranešimai kaitinant orą	49
13.3.4 Su drėgmen susiję trikčių pranešimai	49
13.3.5 Su „CleanJet“ susiję trikčių pranešimai	50
13.3.6 Su priežiūra susiję trikčių pranešimai.....	50
13.3.7 Pranešimų centras	50

14 Techninė priežiūra.....	52
14.1 Oro filtro keitimas.....	52
14.2 Darbo kameros durelių tarpinės keitimas	52
15 Gabenimas	53
15.1 Garų generatoriaus ištuštinimas	53
15.2 Prietaiso gabenimas	53
16 Eksploatacijos pabaiga ir šalinimas.....	55
16.1 Eksploatacijos pabaiga.....	55
16.2 Šalinimas	55
17 Techniniai duomenys	56
17.1 Prietaisai su elektrine jungtimi	56
17.2 Prietaisai su dujų jungtimi.....	56
17.3	56
17.4 Atitiktis	56
17.4.1 Prietaisai su elektrine jungtimi	56
17.4.2 Prietaisai su dujų jungtimi.....	56
Reikšminių žodžių sąrašas	58

1 Įvadas

Gerbiama kliente, gerbiamas kliente,

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

Naudodami savo iCombi Classic pasieksite puikių rezultatų. Intuityvus naudotojo valdymas tai užtikrina be didelių mokymosi sąnaudų ir paprastai.

Linkime daug džiaugsmo naudojantis iCombi Classic.

Jūsų

RATIONAL AG

1.1 Gaminio garantija

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

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

1.2 Tikslinė grupė

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

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

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

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

1.3 Naudojimas pagal paskirtį

iCombi Classic buvo sukurtas termiškai apdoroti maisto produktus.

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

Bet koks kitas prietaiso naudojimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį ir yra pavojingas. RATIONAL AG nepriima atsakomybės už pasekmes dėl naudojimo ne pagal paskirtį.

1.4 Darbas su šia instrukcija

1.4.1 Simbolių aiškinimas

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

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

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

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

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

▪ Šis simbolis žymi išvardinimą.

a. Šis simbolis žymi sąrašą.

1.4.2 Piktogramų aiškinimas

Šiame dokumente naudojamos šios piktogramos:

 **Atsargiai!** Prieš naudodami prietaisą perskaitykite naudojimo instrukciją.

 Bendrasis įspėjimo ženklas

💡 Naudingi patarimai, kaip paprastai naudoti prietaisą.

1.4.3 Įspėjimų aiškinimas

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

PAVOJUS

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

ĮSPĖJIMAS

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

ATSARGIAI

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

NUORODA

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

1.4.4 Paveikslėliai

Naudojimo instrukcijoje naudojami paveikslėliai gali skirtis nuo jūsų prietaiso.

1.4.5 Techniniai pakeitimai

Tobulindami įrangą pasilikame teisę daryti techninius pakeitimus.

2 Bendrieji saugos nurodymai

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

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

Saugos nurodymai prieš naudojimą

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

Saugos nurodymai naudojimo metu

- Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:
 - Naudojimo metu darbo kameros dureles atidarinėkite atsargiai. Gali išsiveržti karšti garai.
 - Kai traukiate priedus arba daiktus iš karštos darbo kameros, dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
 - Eksploatavimo metu liaskite tik prietaiso valdymo skydelį ir darbo kameros rankeną. Išoriniai paviršiai gali įkaisti iki aukštesnės kaip 60 °C temperatūros.
 - Talpas su maistu talpinkite tik į tuos lygius, kuriuos matote. Priešingu atveju ištraukiant iš prietaiso karštas maistas gali išsipilti.

- Taip išvengsite gaisro ir sprogimo pavojaus:
 - Neruoškite prietaise lengvai užsiliepsnojančių skysčių, pvz., alkoholinių gėrimų, tokių kaip vynas. Lengvai užsiliepsnojančios skystosios medžiagos gali užsidegti patys. Prieš gamindami patiekalus lengvai užsiliepsnojančiuose skysčiuose, nuvirkite skysčius, kad sumažintumėte alkoholio koncentraciją.
 - Naudodami kepsninę ir keptuvę po patiekalu naudokite indą riebalams.
- Taip išvengsite sužeidimų, kai dirbate su transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėliais:
 - transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėlius per slenksčius ir nelygias grindis stumkite atsargiai, kad jie neapvirstų.
 - Įjunkite transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėlių stabdžius, kad jie nenuriedėtų ant nelygių grindų.
 - Prieš įstumdami grotelių arba lėkščių stovo vežimėlį į prietaisą arba prieš ištraukdami iš prietaiso, užfiksuokite transportavimo vežimėlį prie prietaiso.
 - Prireikus stumti grotelių vežimėlį, užrakinkite grotelių vežimėlio talpų užraktą ir uždenkite talpas su karštu maistu. Priešingu atveju karštas maistas gali išsipilti.
- Taip išvengsite turtinės žalos dėl netinkamo priedų naudojimo.
 - Naudokite tik originalius RATIONAL priedus.
 - Norėdami išrūkyti patiekalus naudokite tik „VarioSmoker“.
- Jeigu darbo kameroje yra patiekalų, kurie jau pasiekė vartojimo temperatūrą, į darbo kamerą naujų šaltų patiekalų dėti nebegalima.

Saugos nurodymai po naudojimo

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

2.1 Saugos nurodymai dujiniams prietaisams

- Taip išvengsite gaisro pavojaus:
 - Jeigu jūsų prietaisas prijungtas prie kamino, reguliariai susisieki su dujininkais dėl prietaiso ištraukimo kanalo išvalymo. Užtikrinkite, kad būtų laikomasi šalyje galiojančių nuostatų.
 - Ant dujų vamzdžių nedėkite jokių daiktų.
- Taip išvengsite mirtinų nelaimingų atsitikimų:
 - Jeigu jūsų prietaise įrengtas garų ištraukimo gaubtas, eksploatacijos metu jį visada įjunkite. Priešingu atveju gali kauptis degimo dujos.
- Pajautę dujų kvapą elkitės taip:

- Nejunkite jokių šviesos ir prietaiso jungiklių, netraukite kištukų iš lizdų ir nenaudokite mobiliųjų ar kitų telefonų. Gali susidaryti žiežirbos ir didelė sprogimo pavojus.
- Atidarykite langus ir duris ir vėdinkite patalpą įleidami gryno oro. Norėdami išvėdinti patalpą nejunkite garų ištraukimo gaubtų ir ventiliatorių. Gali susidaryti žiežirbos ir didelė sprogimo pavojus.
- Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.
- Išeikite iš pastato ir susisieki su savo dujų tiekėju arba gaisrine.

2.2 Asmeninės apsaugos priemonės

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

3 „iCombi Classic“



Tipas 20-1/1



Tipas 20-2/1

4 Kaip dirbti su prietaisu

4.1 Pirmasis paleidimas

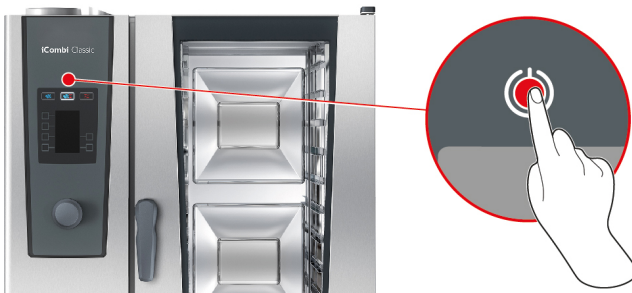
Jeigu prietaisą įjungiate pirmą kartą, reiškia, jį jau tinkamai įrengė RATIONAL techninės priežiūros partneris. Savitikros testas buvo atliktas ir prietaisas parengtas naudoti. Išsamią informaciją apie įrengimą rasite pridedame įrengimo vadove.

Prieš pirmą kartą pradedant dirbti su prietaisu

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

Papildomą informaciją rasite čia: Priežiūra [► 44]

4.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas



1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir maždaug 3 sekundes palaikykite mygtuką: (⏻)
 > Prietaisas paleidžiamas. Rodomas paleidimo ekranas.
2. Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką, kol ekrano viršuje bus parodyta visa būsenos juosta: (⏻)
 >> Prietaisas išjungiamas.

4.3 Abipusis ryšys su prietaisu

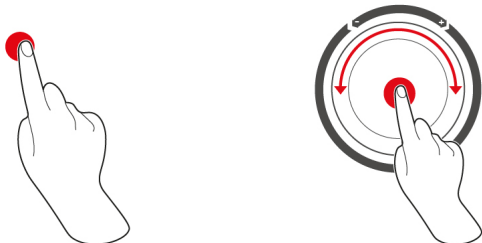
NUORODA

Netinkamas ekrano valdymas

Jeigu ekraną valdysite aštriu daiktu, galite jį pažeisti.

1. Prietaisą valdykite tik rankomis.

Savo prietaisą galite valdyti tik vienu rankų judesiu ir centriniu nustatymo ratuku.



Spausti

Sukti ir spausti

1. Norėdami pasirinkti pageidaujamą režimą arba funkciją, paspauskite valdymo skydelio mygtukus.
2. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, pasukite centrinį nustatymo ratuką.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

4.4 Maksimalūs pakrovimo kiekiai

NUORODA

Pakrovus per didelį kiekį prietaisas gali būti sugadintas

Viršijus maksimalų pakrovimo kiekį, prietaisas gali sugesti.

1. Kraukite į prietaisą tik čia nurodytą maksimalų kiekį

Tipas	maks. pakrovimo kiekis [kg]	maks. padėklo apkrova
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Darbo kameros durelių atidarymas ir uždarymas



Darbo kameros durelių atidarymas

1. Pasukite darbo kameros durelių rankeną į dešinę.
2. Jeigu jūsų prietaise įrengtas apsauginis durelių užraktas, pirmiausiai paspauskite pedalą ir pasukite darbo kameros durelių rankeną į horizontalią padėtį.
3. Lėtai atidarykite darbo kameros dureles. **⚠️ATSARGIAI! Nusiplikymo pavojus! Prietaiso eksploatavimo metu iš darbo kameros gali išsiveržti karštų garų kamuoliai.**

>> Ventiliatoriaus sparnuotė stabdoma.

Darbo kameros durelių uždarymas

1. Uždarykite darbo kameros dureles ir pasukite rankeną į kairę, į vertikalią padėtį.

4.6 Prietaiso pakrovimas

1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
 - > Suaktyvintas ventiliatoriaus sparnuotės stabdys stabdo ventiliatoriaus sparnuotę.
2. Įstumkite gaminamą patiekalą į prietaisą.
3. Kai kepatė ar naudojotės kepsninės funkcija, įstumkite po patiekalu talpą ištekantiems riebalams surinkti.

- Uždarykite darbinės kameros dureles. Stebėkite, kad darbo kameros durelės būtų uždarytos iki galo ir darbo kameros durelių rankena būtų vertikalioje padėtyje.

Padėklo lygis siekia daugiau kaip 1,60 m



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

4.7 Termoadatos įsmeigimas

Kitose pastraipose aprašytas tiek darbas su termoadata, tiek darbas su pasirinktinai įsigyjama iš išorės talpinama termoadata.

⚠ ATSARGIAI

Karšta termoadata

Jeigu karštą termoadatą imsite be apsauginių pirštinių, galite nusideginti.

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

⚠ ATSARGIAI

Aštri termoadata

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

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

NUORODA

Termoadata kabo už darbo kameros

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

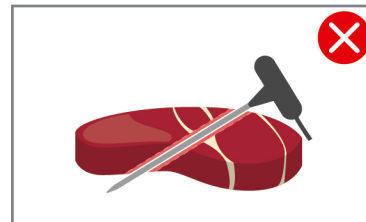
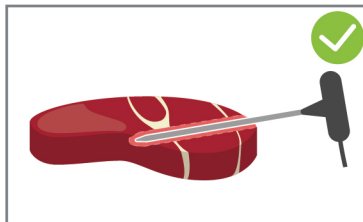
- Pasinaudoję termoadata, įsmeikite ją į tam skirtą laikiklį.



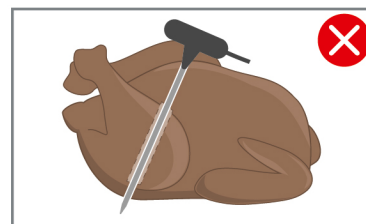
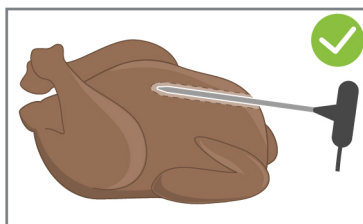
PATARIMAS

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

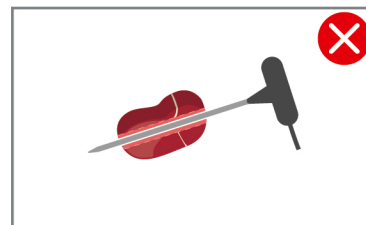
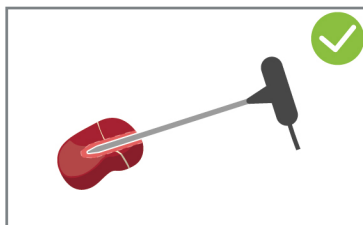
Mėsa, pvz., didkepsnis



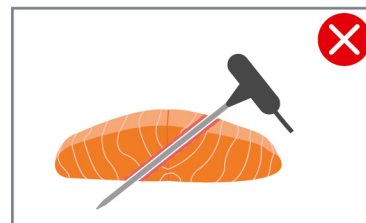
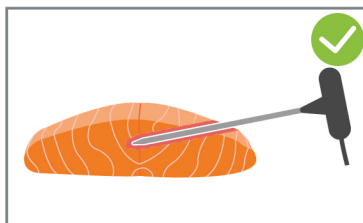
Visas viščiukas



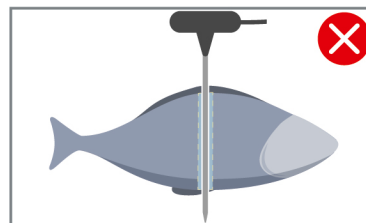
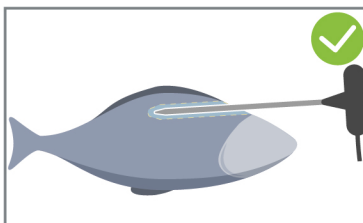
Nedidelis patiekalas, pvz., guliašas



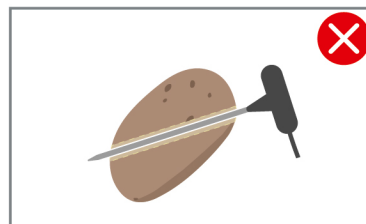
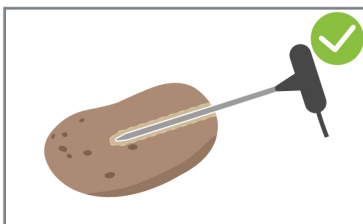
Žuvies filė



Visa žuvis



Daržovės, pvz., bulvės



Mėsa, pvz., didkepsnis

1. Termoadatą iki koto įstrižai įsmeikite į patiekalą, kad jos smaigalys būtų įsmeigtas storiausioje patiekalo vietoje.

Dideli mėsos gabalai, pvz., kepsniai

1. Termoadatą iki koto įsmeikite į patiekalą, kad jos smaigalys būtų įsmeigtas storiausioje patiekalo vietoje.

Visas viščiukas

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

Žuvies filė

1. Termoadatą iki koto įstrižai įsmeikite į patiekalą, kad jos smaigalys būtų įsmeigtas storiausioje patiekalo vietoje.

Visa žuvis

1. Termoadatą iki koto įsmeikite į patiekalą, kad jos smaigalys būtų įsmeigtas storiausioje patiekalo vietoje.
- Stebėkite, kad termoadatos smaigalys nepataikytų į žuvies pilvo ertmę.

Nedidelis patiekalas, pvz., guliašas

1. Įpjaukite patiekalą taip, kad termoadatos smaigalys būtų įsmeigtas storiausioje patiekalo vietoje.

Sriubos, padažai, desertai

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

Daržovės, pvz., bulvės

1. Termoadatą iki koto įsmeikite į patiekalą, kad jos smaigalys būtų įsmeigtas storiausioje patiekalo vietoje.

Duonos gaminiai

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

Skirtingo dydžio patiekalai

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

„Finishing“ funkcija su lėkščių stovo vežimėliu

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

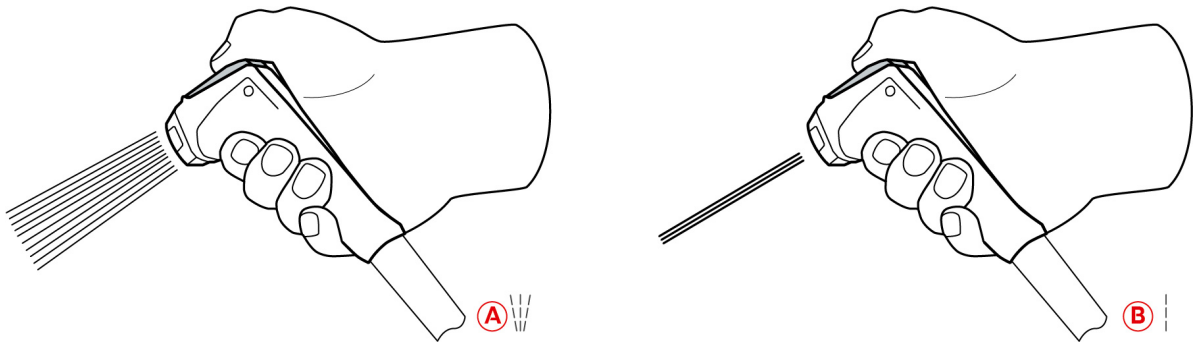
Termoadatos ištraukimas

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

4.8

Rankinio dušo naudojimas

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



⚠️ ATSARGIAI

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

Jeigu liosite įkaitusias dalis arba karštą vandenį, galite nusideginti.

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

⚠️ ATSARGIAI

Mikrobų dauginimasis vandenyje

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

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

NUORODA

Netinkamas rankinio dušo naudojimas

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

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

NUORODA

Rankinis dušas nėra skirtas darbo kamerai vėsinti

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

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

1. Rankinį dušą iš laikiklio ištraukite mažiausiai 20 cm.
2. Tvirtai laikykite rankinio dušo žarną.
3. Norėdami pasirinkti pageidaujamą srovės tipą, pasukite priekinę rankinio dušo dalį.
 - Norėdami pasirinkti taškinę | srovę nustatykite rankinį **dušą ties**.
 - Norėdami pasirinkti dušo √ srovę nustatykite rankinį **dušą ties**.

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

1. Paspauskite rankinio dušo svirtį. Kuo stipriau spausite svirtį, tuo stipresnė bus vandens srovė.
2. Pasinaudoję rankiniu dušu, leiskite jam susivynioti atgal į korpusą. **⚠️ ATSARGIAI! Užtikrinkite, kad prieš susivyniodama į korpusą, rankinio dušo žarna būtų švari.**

4.9 Integruoto riebalų nutekėjimo įtaisas

Jeigu jūsų prietaise yra įrengtas pasirinktinis riebalų nutekėjimo įtaisas, varvantys riebalai renkami darbo kameroje ir nukreipiami į riebalų surinkimo talpą.

1	Rutulinio čiaupo rankena	2	Nutekėjimo vamzdis
3	Pildymo atvamzdis su sudurtine jungtimi	4	Riebalų surinkimo talpa

1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
2. Nuimkite nutekamojo vamzdžio dangtelį.
3. Riebalų surinkimo vonelę įstatykite į darbo kamerą taip, kad riebalų surinkimo vonelės anga būtų ties nutekamuoju vamzdžiu.
4. Po nutekėjimu išorinėje prietaiso pusėje pastatykite riebalų surinkimo talpą, pvz., kanistrą.
5. Integruoto riebalų nutekėjimo įtaiso pildymo atvamzdį įstatykite į riebalų surinkimo talpą.
6. Įstatykite sudurtinę pildymo atvamzdžio jungtį į ištekėjimo angą.
7. Užrakinkite sudurtinę jungtį.
8. Rutulinio čiaupo rankeną pasukite į horizontalią padėtį.

>> Rutulinis čiaupas atidarytas. Varvantys riebalai dabar gali būti renkami riebalų surinkimo talpoje.

Riebalų surinkimo talpos keitimas

ATSARGIAI

Prietaiso išorinė pusė, nutekėjimas ir riebalų surinkimo talpa gali stipriai įkaisti

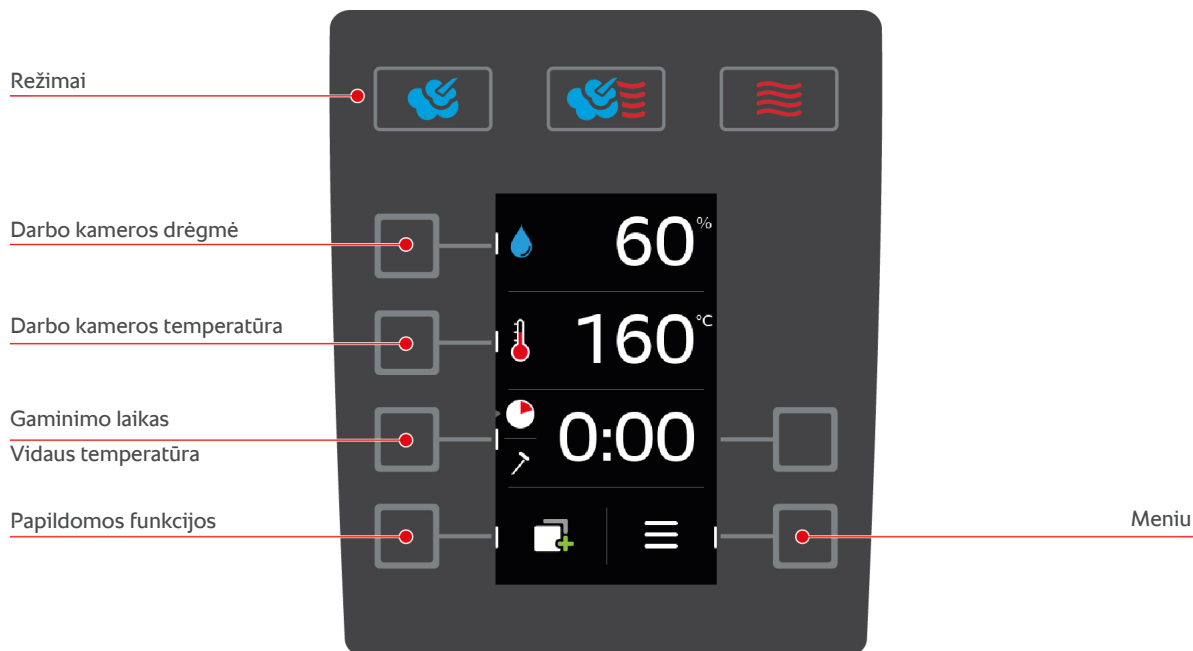
Jeigu liosite finkcines dalis, galite nusideginti.

1. Keisdami riebalų nutekėjimo talpą, dėvėkite asmenines apsaugos priemones.

1. Kai riebalų nutekėjimo talpa prisipildo, rutulinio čiaupo rankeną pasukite į vertikalią padėtį.
 - > Rutulinis čiaupas uždarytas.
2. Atjunkite sudurtinę jungtį.
3. Pakeiskite riebalų surinkimo talpą.
4. Tinkamai pašalinkite riebalus. **PASTABA! Riebalus ir kitas skystas medžiagas, renkamas riebalų surinkimo talpoje, reikia šalinti laikantis įstatymų nuostatų. Niekuomet nepilkite riebalų į nutekamąją kanalizaciją. Riebalų surinkimo talpoje surinktų riebalų niekuomet nenaudokite patiekalams gaminti arba maistui.**

5 Patiekalų gaminimas

5.1 Režimų iškvietimas



- Galite naudotis šiais režimais:
 - Garai [► 22]
 - Garų ir karšto oro derinys [► 23]
 - Karštas oras [► 24]
- Galite naudotis šiais Gaminimo parametrais [► 19]:
 - Darbo kameros drėgmė
 - Darbo kameros temperatūra
 - Gaminimo laikas
 - Vidaus temperatūra
- Galite naudotis šiomis Papildomomis funkcijomis [► 20]:
 - Įkaitinimas
 - Atvėsavimo funkcija
 - Ventiliatoriaus greitis
 - „Delta-T“ gaminimas

5.2 Gaminimo parametrai



Darbo kameros drėgmė

Šiuo gaminimo parametru nustatysite drėgmę darbo kameroje.

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

Nustatykite darbo kameros drėgmę:

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros drėgmę.

- Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.



Darbo kameros temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite darbo kameros temperatūrą.

Nustatykite darbo kameros temperatūrą:

- Paspauskite mygtuką.
 - Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
 - Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Kai faktinė temperatūra yra aukštesnė nei nustatyta darbo kameros temperatūra, pradeda mirksėti.
 - Paspauskite mygtuką.
 - Paspauskite mygtuką.
 - > Bus prašoma atidaryti darbinės kameros dureles.
 - > **⚠️ SPĖJIMAS! Susižeidimo pavojus! Jeigu atidarysite darbo kameros dureles, ventiliatoriaus sparnuotė nesustos. Nekiškite rankų prie besisukančios ventiliatoriaus sparnuotės. Ventiliatoriaus sparnuotės greitis didinamas. Darbo kameros temperatūra krenta. Darbo kameros temperatūra rodoma ekrane.**
 - Kai bus pasiekta norima darbo kameros temperatūra, paspauskite mygtuką:
- >> Atvėsimo funkcija baigta.
- Taip galite iškviesti aktualią darbo kameros drėgmę ir temperatūrą:
- Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:
 - > po 10 sekundžių bus parodyta aktuali darbo kameros temperatūra.
 - Norėdami grąžinti nustatytąsias parametrų reikšmes, atleiskite mygtuką.



Gaminimo laikas

Šiuo parametru nustatysite laiką, per kurį patiekalas turi pasiekti pageidaujamą rezultatą. Kaip alternatyva, savo prietaisą galite palikti veikti be pertrūkių su esamais nustatymais. Jei norite tai padaryti, įjunkite nuolatinį režimą.

Nustatykite gaminimo laiką:

- Paspauskite mygtuką.
 - Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
 - > Jeigu gaminimo laiką nustatysite ties 10:00, pasirodys simbolis: Nustatytas nuolatinis režimas.
 - Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
- Nustačius gaminimo laiką, negalite naudotis gaminimo parametru **Vidaus temperatūra**.



Vidaus temperatūra

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

Taip nustatysite vidaus temperatūrą:

- Du kartus paspauskite mygtuką:
- Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
- Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

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

5.3

Papildomos funkcijos



Įkaitinimas

Naudojantis šia papildoma funkcija darbo kamera įkaitinama, kad susidarytų šilumos buferis.

Taip nustatysite temperatūrą, iki kurios prietaisas turi būti įkaitintas.

1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite mygtuką. 
 3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą temperatūrą.
 4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Prietaisas įkaitinamas.
 5. Norėdami sustabdyti kaitinimą, paspauskite mygtuką: 
 6. Norėdami, kad būtų parodyta esama darbo kameros temperatūra, laikykite paspaustą mygtuką: 
- >> Kai prietaisas įkais, bus pateiktas prašymas pakrauti prietaisą.



Atvėsavimo funkcija

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

✓ Oro kanalas yra užrakintas tinkamai.

1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite mygtuką. 
 3. **⚠️!SPĖJIMAS! Nusiplikymo pavojus!**Jeigu atidarysite darbo kameros duris, iš darbo kameros išsiverš karštų garų kamuoliai. Atidarykite darbinės kameros dureles. Jei darbo kameros durelės jau atidarytos, jas uždarykite ir vėl atidarykite.
 - > **⚠️!SPĖJIMAS! Susižeidimo pavojus!**Jeigu atidarysite darbo kameros dureles, ventiliatoriaus sparnuotė nesustos. Nekiškite rankų prie besisukančios ventiliatoriaus sparnuotės. Ventiliatoriaus sparnuotės greitis didinamas. Darbo kameros temperatūra krenta. Darbo kameros temperatūra rodoma ekrane.
 4. Kai bus pasiekta norima darbo kameros temperatūra, paspauskite mygtuką: 
- >> Atvėsavimo funkcija baigta.



Ventiliatoriaus greitis

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

Taip nustatysite oro greitį:

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą oro greitį.
4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.



„Delta-T“ gaminimas

Naudojantis šia papildoma funkcija patiekalas gaminamas esant pastoviam skirtumui tarp darbo kameros temperatūros ir vidaus temperatūros. Lėtai kylant darbo kameros temperatūrai ir išlaikant pastovų skirtumą vidaus temperatūros atžvilgiu patiekalas ruošiamas lėtai ir ypač tausojant. Taip gaminimo nuostoliai sumažinami iki minimalių. Galite pasirinkti skirtumą tarp 20 °C ir 60 °C. Po to turite nustatyti pageidaujamą patiekalo vidaus temperatūrą.

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

Taip nustatysite „Delta-T“ gaminimą:

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką. 
 - > Automatiškai grįšite į gaminimo parametrus. Gaminimo parametras **Gaminimo laikas** pakeičiamas funkcija „Delta-T“ gaminimas. Rodoma esama darbo kameros temperatūra ir delta temperatūra.
3. Paspauskite mygtuką. 

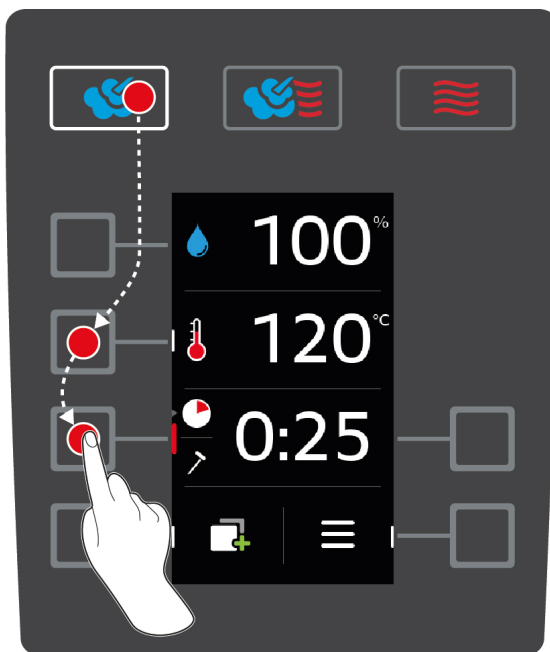
4. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą temperatūrų skirtumą.
5. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Parinktis peršoka automatiškai prie gaminimo parametro **Vidaus temperatūra**.
6. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
7. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
- >> Gaminimo parametrai parodomi atitinkamai pagal jūsų nustatymus.

5.4 Garai

5.4.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas

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

5.4.2 Patiekalo gaminimo garuose



1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką.
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Gaminimo parametrų parinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Gaminimo laikas** .
5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.

6. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
7. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, vieną kartą paspauskite mygtuką: ➤
8. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
9. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą. Jeigu prietaiso nepakrausite, įkaitinimas bus nutrauktas po 10 minučių.
10. Pakraukite prietaisą.
 - > Patiekalas gaminamas. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

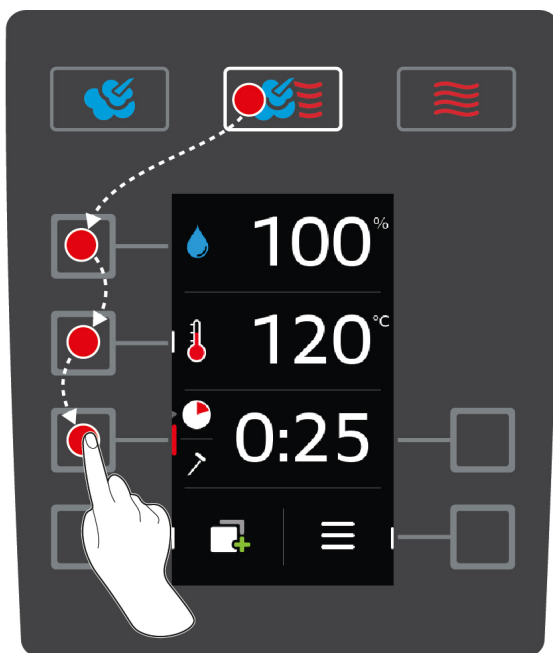
5.5 Garų ir karšto oro derinys

5.5.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros santykis ir temperatūros diapazonas

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

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

5.5.2 Patiekalo gaminimas derinant garus ir karštą orą



1. Paspauskite mygtuką. ➤
2. Paspauskite mygtuką. 💧
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros drėgmę.
4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Darbo kameros temperatūra** 🌡️.
5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
6. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

- > Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Gaminimo laikas** .
- 7. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- 8. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
- 9. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, vieną kartą paspauskite mygtuką: .
- 10. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
- 11. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
- > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą. Jeigu prietaiso nepakrausite, įkaitinimas bus nutrauktas po 10 minučių.
- 12. Pakraukite prietaisą.
- > Patiekalas gaminamas. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

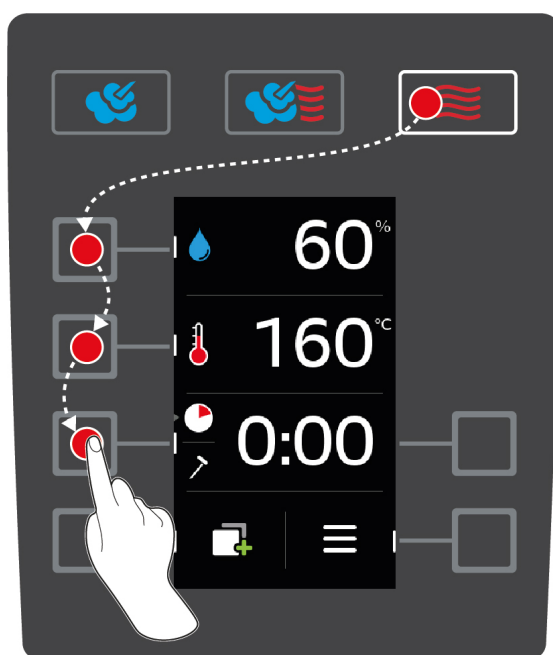
5.6 Karštas oras

5.6.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas

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

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

5.6.2 Patiekalo gaminimas karštame ore



1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką. 

3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite maksimalią darbo kameros drėgmę.
4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Darbo kameros temperatūra** .
5. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Gaminimo laikas** .
6. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
7. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
8. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, vieną kartą paspauskite mygtuką: .
9. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
10. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą. Jeigu prietaiso nepakrausite, įkaitinimas bus nutrauktas po 10 minučių.
11. Pakraukite prietaisą.
 - > Patiekalas gaminamas. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

6 „Sous-vide“ gaminimas

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

„Sous-vide“ gaminimas ypač tinka šioms sritims:

- Cook and Chill

Gaminkite patiekalus centralizuotai pagrindinėje gamybos virtuvėje ir po to tiekite patiekalus į pagalbines virtuves. Taip išvengsite brangios perprodukcijos, kadangi užbaigsite tik tuos patiekalus, kurių jums išties reikia.

- Kambarių aptarnavimas

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

- Dieta ir tausojantis maitinimas

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

7 „Finishing“

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

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

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

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

Patiekalus galima ruošti rankiniu būdu [► 27] arba naudojant iš anksto nustatytas programas [► 29].

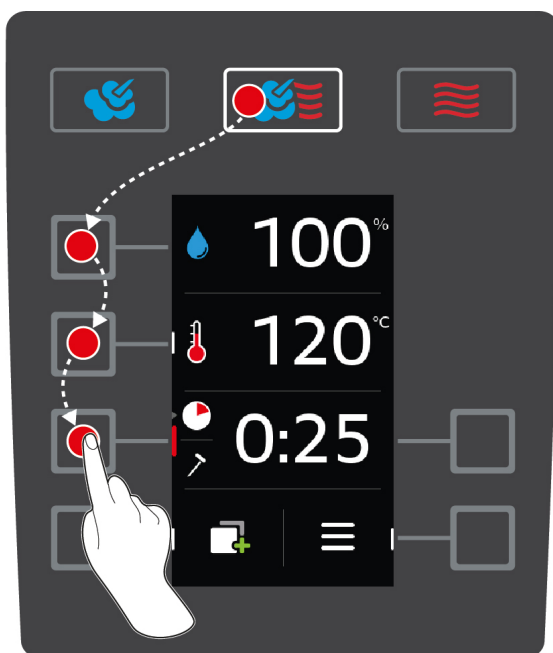
7.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūra

Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	Darbo kameros drėgmė	Darbo kameros temperatūra
drėgna ir karšta	0–100 %	Virimo temperatūra – 140 °C

Temperatūros diapazonas tarp virimo temperatūros ir 140 °C idealiai tinka užbaigti patiekalams. Patiekalas neišdžiūsta ir drėgmė nesikondensuoja ant lėkščių.

7.2 Patiekalo užbaigimas

Patiekalus taip pat galite užbaigti naudodami iš anksto nustatytas programas. Papildomą informaciją rasite čia: Iš anksto nustatytos programos [► 29]



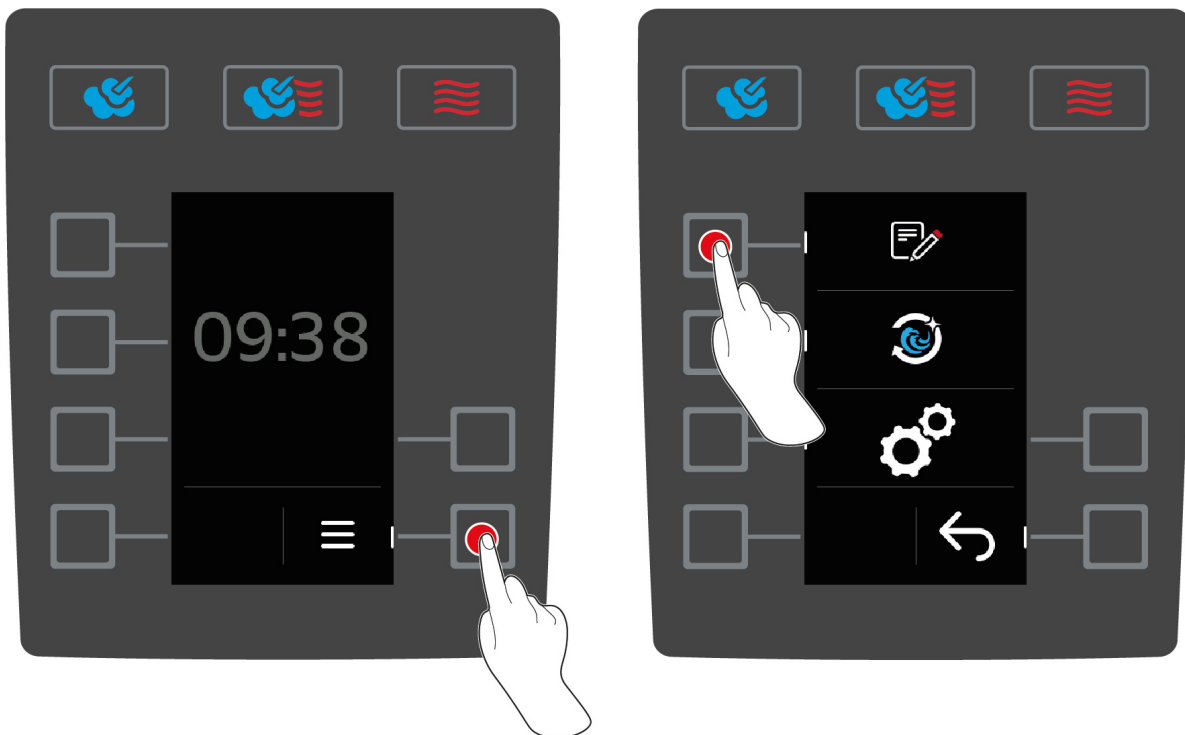
1. Paspauskite mygtuką.

2. Paspauskite mygtuką. 
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros drėgmę.
4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Darbo kameros temperatūra** .
5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite darbo kameros temperatūrą tarp virimo temperatūros ir 140 °C.
6. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Gaminimo laikas** .
7. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
8. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
9. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, vieną kartą paspauskite mygtuką:  Termoadatą įsmeikite į baltą keraminį vamzdį lėkščių stovo vežimėlyje.
10. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
11. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą. Jeigu prietaiso nepakrausite, įkaitinimas bus nutrauktas po 10 minučių.
12. Pakraukite prietaisą.
 - > Patiekalas regeneruojamas. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

8 Programavimo režimas

Programavimo režimu galite patys sukurti ir išsaugoti gaminimo programas. Galima pasirinkti vieną iš 100 programų vietų. Kiekvienai programai galite priskirti iki 12 gaminimo veiksmų. Jums tai reiškia vieną – paprastas valdymas ir jokios kontrolės ir priežiūros. Taip laimite laiko, taupote žaliavas ir energiją ir visuomet galite džiaugtis puikia, standartizuota patiekalo kokybe.

8.1 Programavimo režimo paleidimas



1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: 
 2. Paspauskite mygtuką. 
- >> Rodomas programavimo režimo programų sąrašas.

8.2 Iš anksto nustatytos programos

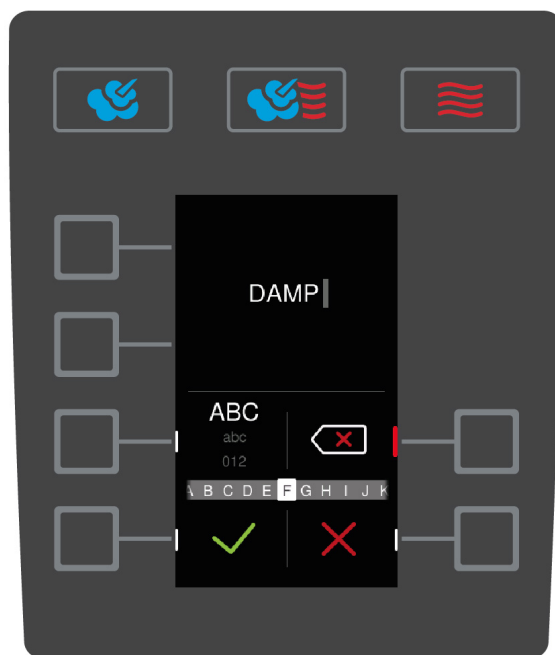
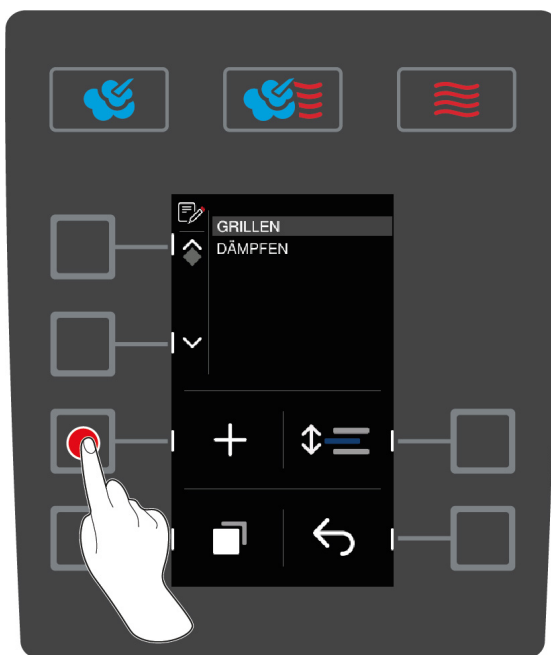
Galite naudotis šiomis iš anksto nustatytomis programomis:

Programa	Žingsniai	Nustatymai
„Finishing“ talpa naudojant laiką	1-as veiksmas	- Režimas: Garų ir karšto oro derinys - Įkaitinimas: 140 °C
	2-as veiksmas	- Darbo kameros temperatūra: 140 °C - Darbo kameros drėgmė: 60 % - Ventiliatoriaus pakopa: 4 - Vidaus temperatūra 68 °C
	3-as veiksmas	- Režimas: Karštas oras - Darbo kameros temperatūra: 140 °C - Darbo kameros drėgmė: 60 % - Ventiliatoriaus pakopa: 4 - Vidaus temperatūra: 72 °C
„Finishing“ talpa naudojant vidaus temperatūrą	1-as veiksmas	- Režimas: Garų ir karšto oro derinys - Įkaitinimas: 140 °C

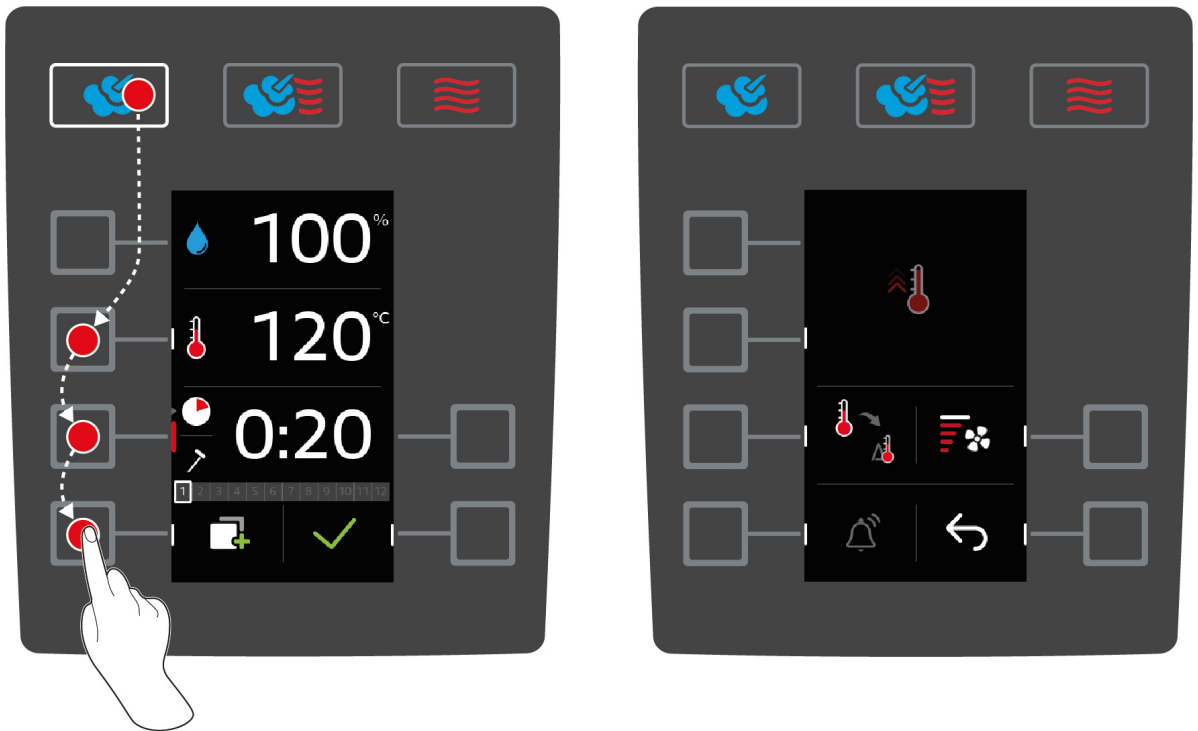
Programa	Žingsniai	Nustatymai
	2-as veiksmas	▪ Darbo kameros temperatūra: 140 °C ▪ Darbo kameros drėgmė: 60 % ▪ Ventiliatoriaus pakopa: 4 ▪ Gaminimo laikas: 24 minutės
	3-as veiksmas	▪ Režimas: Karštas oras ▪ Darbo kameros temperatūra: 140 °C ▪ Darbo kameros drėgmė: 60 % ▪ Ventiliatoriaus pakopa: 4 ▪ Gaminimo laikas: 1 minutė
„Finishing“ lėkštėms	1-as veiksmas	▪ Režimas: Garų ir karšto oro derinys ▪ Įkaitinimas: 130 °C
	2-as veiksmas	▪ Darbo kameros temperatūra: 130 °C ▪ Darbo kameros drėgmė: 80 % ▪ Ventiliatoriaus pakopa: 4 ▪ Gaminimo laikas: 8 minutės

Išsamią informaciją „Finishing“ tema rasite čia [► 27].

8.3 Naujos programos sukūrimas



1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ≡
2. Paspauskite mygtuką. ✎
3. Paspauskite mygtuką. +
4. Naudodamiesi centriniu nustatymo ratuku suteikite programai pavadinimą. Galite naudoti didžiąsias raides, mažąsias raides ir skaičius. Norėdami perjungti parinktį, spauskite mygtuką: ABC
5. Norėdami redaguoti įvestį, paspauskite mygtuką: ✖
6. Įvedę programos pavadinimą, patvirtinkite įvestį paspausdami mygtuką: ✓
 - > Režimų mygtukai pradeda mirksėti.
7. Pasirinkite pageidaujamą režimą.
 - > Režimo mygtukas pradeda šviesti.



Gaminimo veiksmo programavimas

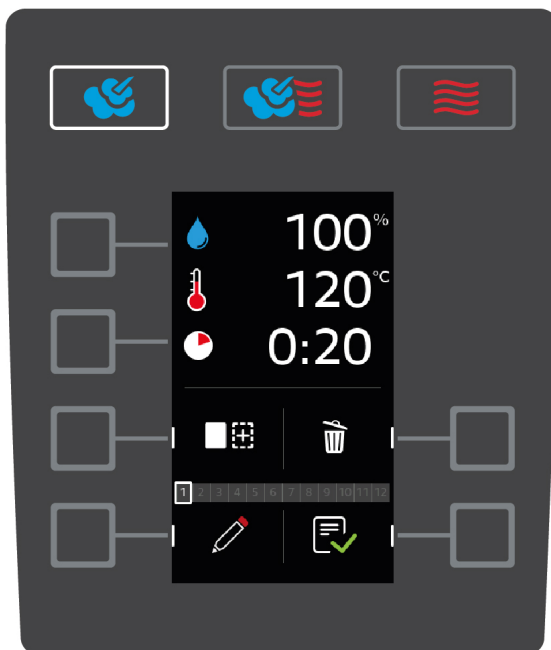
Priklausomai nuo to, kokį gaminimo veiksmą pasirinkote, galite nustatyti skirtingus Gaminimo parametrus [► 19]. Be to, galite pasirinkti skirtingas Papildomas funkcijas [► 20].

1. Paspauskite pageidaujamo gaminimo parametro mygtuką.
 2. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, pasukite centrinį nustatymo ratuką.
 3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 4. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓
- > Gaminimo veiksmas išsaugotas ir rodomas. Dabar galite pridėti iki 11 kitų gaminimo veiksmų.

Rankinis įkaitinimas

Programoje galite įvesti veiksmą, kurio metu prietaisas bus įkaitinamas. Tokiu būdu jau prieš pakraunant darbo kameroje susidarys šilumos buferis, dėl kurio itin greitai bus pasiekta pageidaujama darbo kameros temperatūra, net jeigu norėsite gaminti šaldytą patiekalą.

1. Paspauskite mygtuką.
 2. Paspauskite mygtuką.
 3. Paspauskite mygtuką.
 4. Paspauskite mygtuką.
 5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą temperatūrą.
 6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓
- > Rankinis įkaitinimas yra pirmasis programos veiksmas.
7. Norėdami suprogramuoti kitą gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką:
 - > Režimų mygtukai pradeda mirksėti.
 8. Pasirinkite pageidaujamą režimą ir tęskite gaminimo veiksmo programavimą.



Kito gaminimo veiksmo įtraukimas

1. Paspauskite mygtuką. 
 - > Režimų mygtukai pradeda mirksėti.
2. Pasirinkite pageidaujamą režimą ir tęskite gaminimo veiksmo programavimą.

Gaminimo veiksmo redagavimas

1. Norėdami apdoroti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: .
2. Pasirinkite pageidaujamą režimą ir redaguokite gaminimo parametrus.

Gaminimo veiksmo ištrynimasis

1. Norėdami ištrinti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: .
- >> Gaminimo veiksmas ištrinamas.

Programos išsaugojimas

1. Norėdami išsaugoti programą, paspauskite mygtuką: .
- >> Programa bus rodoma žemiausioje programų sąrašo vietoje. Dabar programą galite paleisti [► 32].

8.4 Programos paleidimas

1. Paspauskite mygtuką. .
 2. Paspauskite mygtuką. .
 3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
 4. Norėdami patvirtinti savo parinktį, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
- >> Programa paleidžiama ir atliekamas pirmasis gaminimo veiksmas.

8.5 Programos apdorojimas

1. Paspauskite mygtuką. .
2. Paspauskite mygtuką. .
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
4. Paspauskite mygtuką. .

5. Paspauskite mygtuką. 
6. Jeigu norite pervadinti gaminimo eigą, atlikite savo pakeitimus ir paspausdami mygtuką patvirtinkite atliktus pakeitimus: 
- > Galite naudotis šiomis apdorojimo galimybėmis:
 - Gaminimo veiksmo įtraukimas 
 - Gaminimo veiksmo ištrynimasis 
 - Gaminimo parametro apdorojimas 

Gaminimo veiksmo įtraukimas

1. Paspauskite mygtuką. 
- > Režimų mygtukai pradeda mirksėti.
2. Pasirinkite režimą, gaminimo parametrus ir papildomas funkcijas. Papildomą informaciją rasite čia: Naujos programos sukūrimas [► 30]
3. Norėdami išsaugoti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: 
4. Norėdami išsaugoti gaminimo eigą, paspauskite mygtuką: 

Gaminimo veiksmo ištrynimasis

1. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą gaminimo veiksmą.
2. Paspauskite mygtuką. 
- > Gaminimo veiksmas ištrinamas.
3. Norėdami išsaugoti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: 
4. Norėdami išsaugoti gaminimo eigą, paspauskite mygtuką: 

Gaminimo parametro apdorojimas

1. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą gaminimo veiksmą.
2. Paspauskite mygtuką. 
- > Rodomi gaminimo veiksmo parametrai.
3. Pasirinkite režimą, gaminimo parametrus ir papildomas funkcijas, kurias norite apdoroti. Papildomą informaciją rasite čia: Naujos programos sukūrimas [► 30]
4. Norėdami išsaugoti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: 
5. Norėdami išsaugoti gaminimo eigą, paspauskite mygtuką: 

8.6 Programų ištrynimasis

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
4. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką, kol bus parodyta visa būsenos juosta: 
- >> Programa ištrinta.

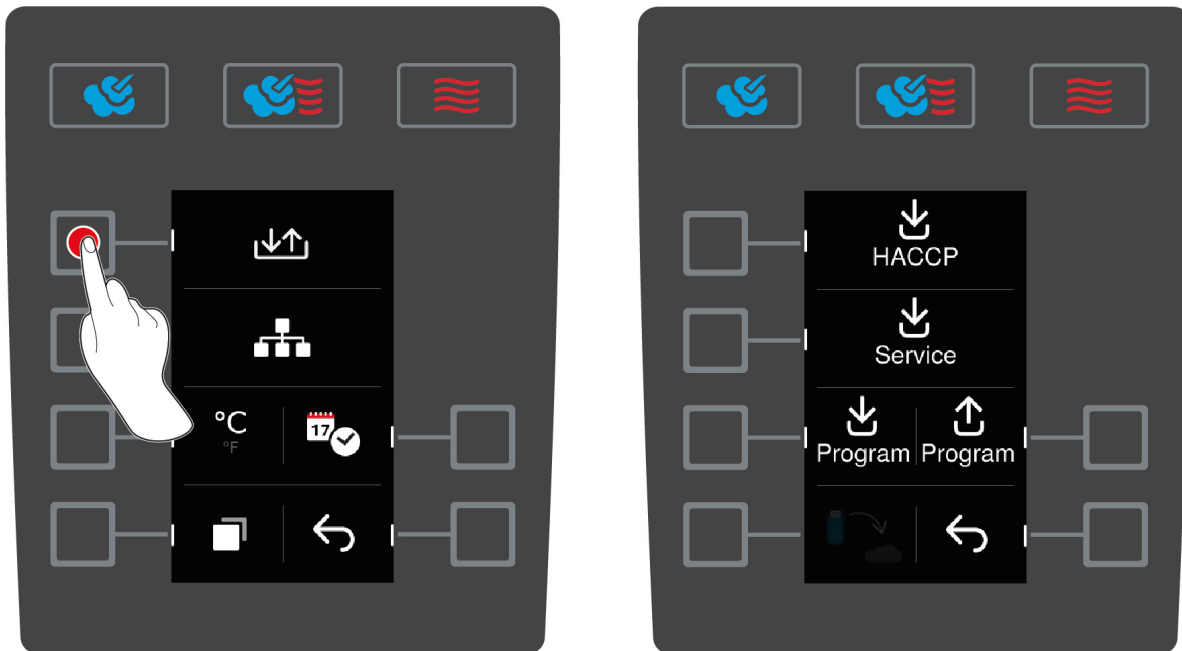
8.7 Programų sąrašo rikiavimas

Galite programų sąrašą surikiuoti taip, kad dažniausiai naudojamos programos atsidurtų sąrašo viršuje:

- ✓ Sukūrėte programas.
- 1. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
- 2. Paspauskite mygtuką. 
- 3. Sukite centrinį nustatymų ratuką tol, kol programa atsidurs pageidaujamoje vietoje.
- 4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

8.8 Programų įkėlimas ir atsisiuntimas

Programas, kurias sukūrėte viename prietaise, galite atsisiųsti ir perkelti į kitą iCombi Classic prietaisą.



✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ≡
2. Paspauskite mygtuką. ⚙
3. Paspauskite mygtuką. ↓↑

Programų atsisiuntimas

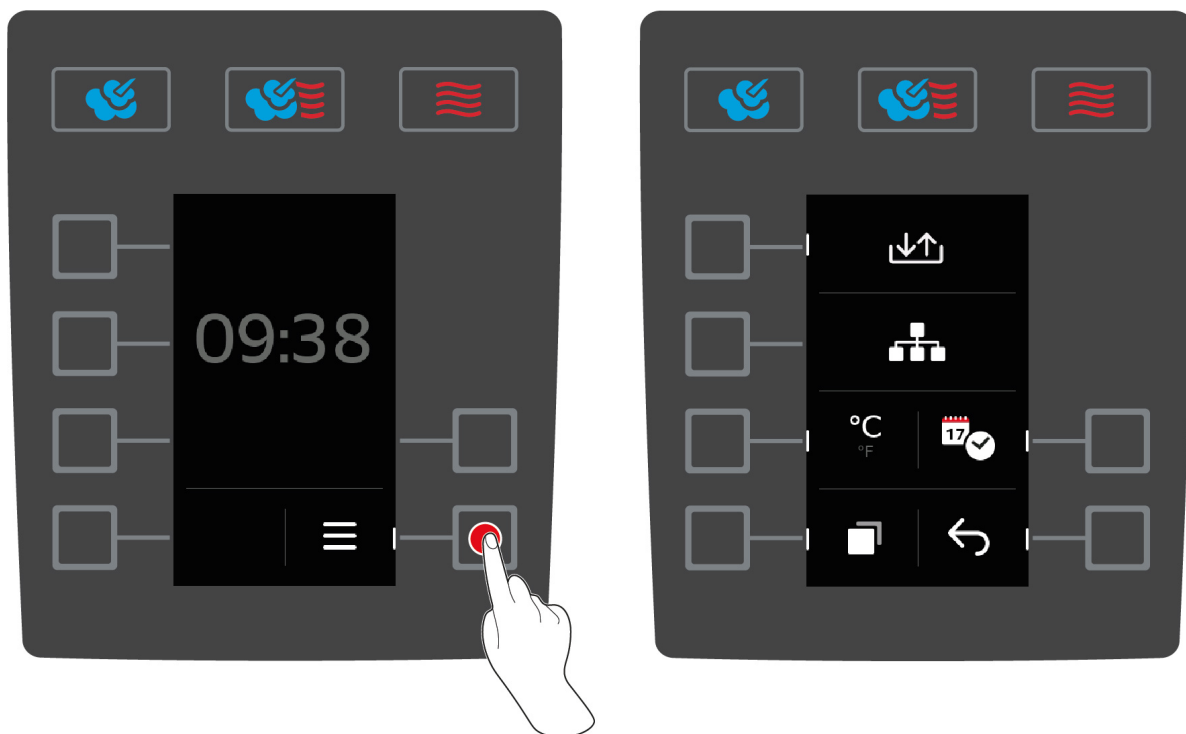
1. Paspauskite mygtuką. ↓
 - > Galite nuspręsti, ar norite atsisiųsti vieną ar visas programas.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
3. Jeigu norite atsisiųsti tik vieną programą, paspauskite mygtuką: 📄
4. Jeigu norite atsisiųsti visas programas, paspauskite mygtuką: 📁
5. Norėdami paleisti atsisiuntimą, paspauskite mygtuką: ✓
 - > Programos siunčiamos.

Programų įkėlimas

1. Paspauskite mygtuką. ↑
 - > Programos įkeliamos ir galite jomis naudotis.

9 Nustatymai

9.1 Nustatymų iškvietimas



1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: 
2. Paspauskite mygtuką. 

Galite pakeisti šiuos nustatymus:

- Temperatūros matavimo vieneto nustatymas [► 35]
- Datos ir laiko nustatymas [► 36]

1. Norėdami iškviešti kitus nustatymus, paspauskite mygtuką. 

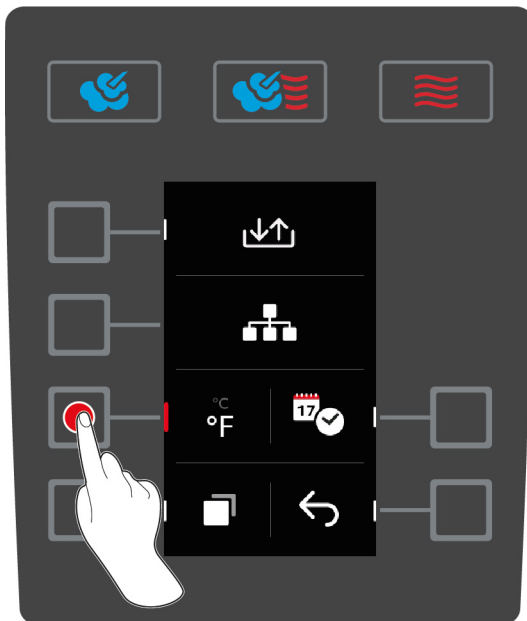
Galite pakeisti šiuos nustatymus:

- Klaviatūros pakeitimas [► 37]

1. Norėdami grįžti į pradinį ekraną, paspauskite mygtuką: 

9.2 Temperatūros matavimo vieneto nustatymas

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

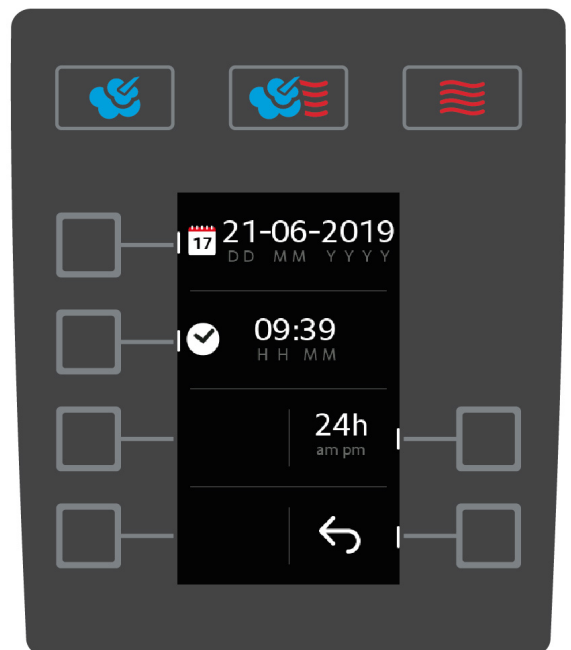
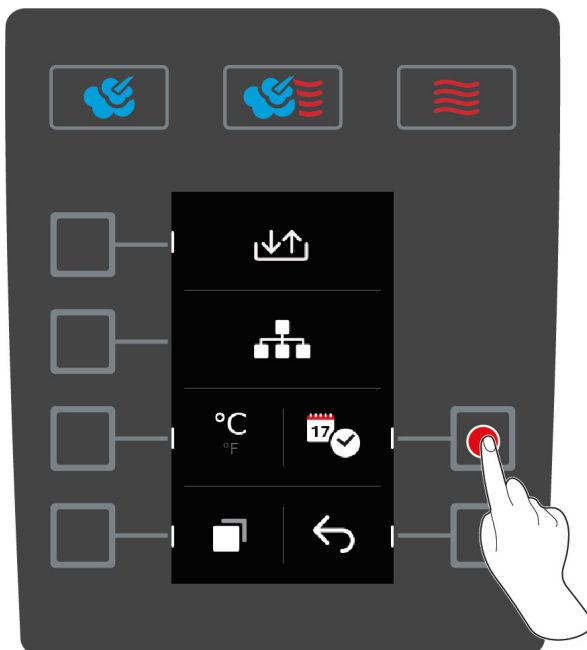


1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ≡
2. Paspauskite mygtuką. ⚙️
3. Paspauskite mygtuką ir pasirinkite temperatūros matavimo vienetą °C arba °F.

9.3 Datos ir laiko nustatymas

Galite pakeisti šiuos nustatymus:

- Data formatu DDMMYYYY
- Laikas formatu HH:MM
- Realus laikas 12 valandų arba 24 valandų formatu



1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ≡
2. Paspauskite mygtuką. ⚙️
3. Paspauskite mygtuką. 📅

Datos pakeitimas

1. Paspauskite mygtuką. 
 - > Reikšmė **DD** pradeda mirksėti.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą dieną.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
4. Kartokite veiksmus, kol pritaikysite mėnesio ir metų duomenis.

Laiko pakeitimas

1. Paspauskite mygtuką. 
 - > Reikšmė **HH** pradeda mirksėti.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą valandą.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
4. Kartokite veiksmus ir nustatykite minutes.

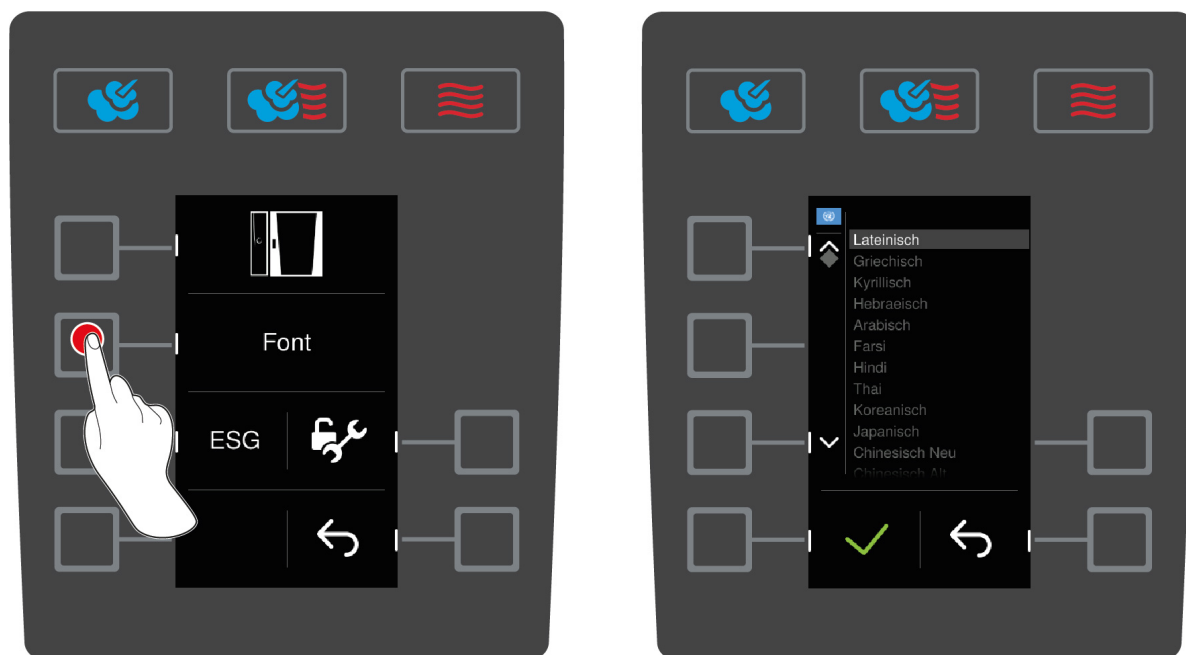
Realaus laiko formato pakeitimas

1. Paspauskite mygtuką. 24h
 - > Rodmenys pasikeis į 12 valandų formatą.

9.4

Klaviatūros pakeitimas

Čia galite nustatyti, kokių ženklų rinkinį pasirinkti kuriant naują programą.



1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką. 
4. Paspauskite mygtuką. **Šriftas**
 - > Parodomi visų prieinami ženklų rinkiniai.
5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą ženklų rinkinį.
6. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

10 Virtuvės valdymas

10.1 Higienos valdymas

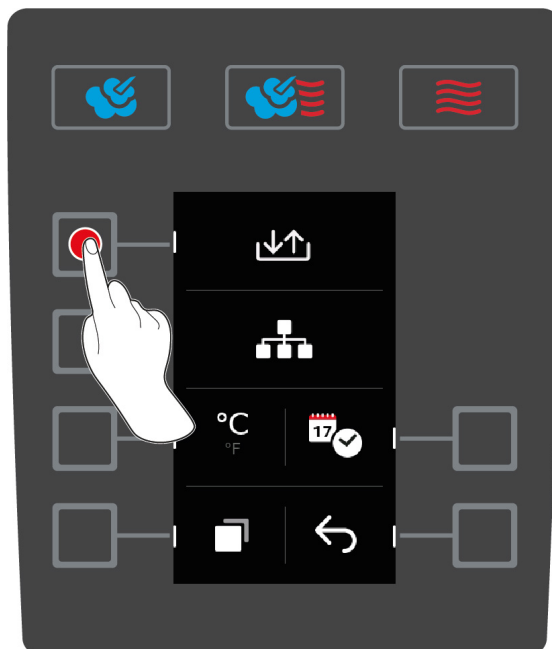
10.1.1 Įrašyti HACCP duomenys

Įrašomi šie kiekvienos partijos HACCP duomenys:

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

10.1.2 HACCP duomenų atsisiuntimas

HACCP duomenys prietaise saugomi 28 dienų. Šiuo laikotarpiu galite duomenis atsisiųsti.



✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ≡
2. Paspauskite mygtuką. ⚙
3. Paspauskite mygtuką. ↕

4. Paspauskite mygtuką. HACCP

>> HACCP duomenys atsiunčiami kaip txt rinkmena. Rinkmeną galite atsidaryti teksto apdorojimo programose arba elektroninių lentelių programose.

10.2 Prietaiso įjungimas į tinklą.

Jeigu savo prietaisus norite sujungti su „ConnectedCooking“, jūsų prietaisai turi būti prijungti prie tinklo ir arba juose turi būti įrengtas pasirinktinis „Ethernet“ modulis arba pasirinktinis WLAN modulis.

10.3 „ConnectedCooking“ (pasirinktis)

Jeigu savo prietaisą iCombi Classic norite sujungti su „ConnectedCooking“, jūsų prietaise turi būti įrengtas pasirinktinis WLAN modulis arba ethernet modulis.

11 Automatinis valymas

Jūsų iCombi Pro įrengta automatinė valymo sistema. Jūs pasirenkate valymo programą, įdedate nurodytą kiekį „Active-Green“ ir „Care“ tablečių ir prietaisas išsivalo pats. Tuo pat metu įrengta „Care“ priežiūros sistema pasirūpina, kad garų generatorius neužkalkėtų. Tokiu būdu visada turėsite higieniškai švarų ir puikiai prižiūrėtą prietaisą.

11.1 Bendrieji saugos nurodymai

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

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

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

Taip išvengsite sunkių cheminių nudegimų:

- Priežiūros priemonės sukelia sunkius cheminius odos nudegimus ir sunkius akių sužalojimus. Valydami prietaisą dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir atsparias cheminėms medžiagoms apsaugines pirštines.
- Automatinio valymo metu darbo kameros durelės turi būti uždarytos. Priešingu atveju gali išsiveržti įsiskaldančių priemonių ir karštų garų. Jeigu automatinio valymo metu atidarysite darbo kameros duris, pasigirs įspėjamasis signalas.
- Automatinio valymo metu nepalikite termoadatos kabėti iš prietaiso. Gali būti pažeista darbo kameros tarpinė ir ištekti įsiskaldančios priežiūros priemonės.
- Nevalykite iš išorės įstatomos termoadatos automatinio valymo būdu.
- Prieš įkaitindami prietaisą ir prieš pradėdami gaminti patiekalus, pašalinkite visus priežiūros produktus ir jų likučius.

Dirbdami su priežiūros priemonėmis, elkitės tinkamai:

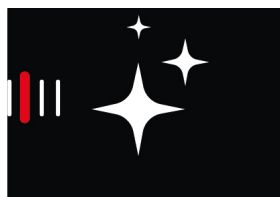
- Jeigu priežiūros priemonės liečiate be atsparių cheminėms medžiagoms pirštinių arba jūsų oda lietsi prie „Active Green“ valymo tablečių, paveiktas odos vietas 10 minučių plaukite tekančiu vandeniu.
- Jeigu priežiūros priemonių patenka į akis, akis 15 minučių skalaukite tekančiu vandeniu. Išimkite dėvimus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

11.2 Valymo programos

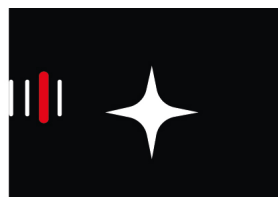
Galite naudotis šiomis valymo programomis:



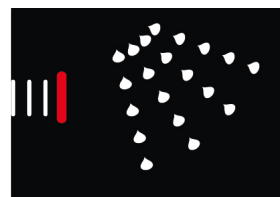
stiprus



vidutinis



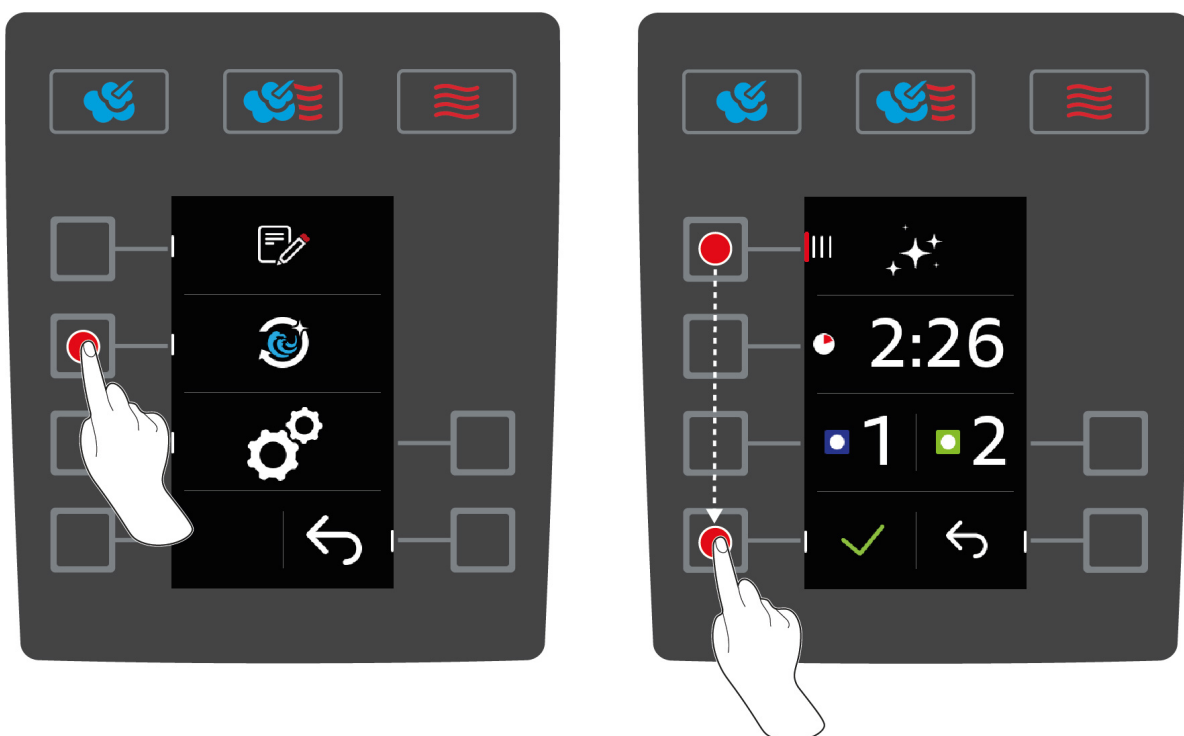
lengva



Plovimas be tablečių

Valymo programa	Aprašymas	Reikalingos priežiūros priemonės
lengva	Tinka šalinti nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminant prietaise iki 200°C.	- Valymo tabletės „Active Green“ - Priežiūros tabletės
vidutinis	Tinka šalinti nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminimo eigų su kepimu (kepsninėje arba įprastai) metu.	- Valymo tabletės „Active Green“ - Priežiūros tabletės
stiprus	Tinka šalinti stiprius nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminimo eigų su kepimu (kepsninėje arba įprastai) metu.	- Valymo tabletės „Active Green“ - Priežiūros tabletės
Plovimas be tablečių	Tinka plauti darbo kamerą su šiltu vandeniu.	–

11.3 Automatinio valymo paleidimas



- ✓ Grotelių stovai tinkamai patalpinti darbo kameroje.
- 1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: 
- 2. Paspauskite mygtuką. 
 - > Jeigu darbo kameros temperatūra viršija 50 °C, parodomas pranešimas: **Darbo kamera per karšta**
- 3. Norėdami sumažinti darbo kameros temperatūrą, paleiskite atvėsinimo funkciją. Papildomą informaciją rasite čia:
- 4. Paspauskite mygtuką. 
- 5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą Valymo programą [► 40].
- 6. Atidarykite darbinės kameros dureles.
- 7. Iš darbo kameros ištraukite visas talpas ir skardas.



8. **⚠️ISPĖJIMAS! Cheminio nudegimo pavojus! Dėvėkite burnos apsaugą ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti naudodami valymo tabletes „Active Green“ ir „Care“.** Išpakuokite nurodytą valymo tablečių „Active Green“ kiekį ir sudėkite jas į darbo kameros nutėkėjimo filtrą.
 9. Išpakuokite nurodytą priežiūros tablečių kiekį ir sudėkite jas į priežiūros stalčių.
 10. Uždarykite darbinės kameros dureles.
 11. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓
- >> Automatinis valymas paleidžiamas.
- >> Pasibaigus automatiniam valymui, pasigirsta signalas.



PATARIMAI

- Jeigu automatinio valymo metu darbo kameroje susidaro putų nors naudojote rekomenduojamą valymo tablečių „Active Green“ kiekį, kito automatinio valymo metu sumažinkite tablečių kiekį. Jeigu ir toliau susidaro putų, kreipkitės į savo RATIONAL techninės priežiūros partnerį.
- Darbo kamerą galite pasišviesti šviesos diodų juostele. Norėdami tai padaryti paspauskite mygtuką: 💡

11.4 Automatinio valymo nutraukimas

Visas automatinės programos galite nutraukti 30 sekundžių laikotarpiu po paleidimo. Paleidę automatinį valymą, jo nutraukti nebegalite.

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką, kol bus parodyta visa būsenos juosta: ✗
 - > bus prašoma atidaryti darbinės kameros dureles ir išimti valymo tabletes „Active Green“.
2. Atidarykite darbinės kameros dureles.
3. **⚠️ISPĖJIMAS! Cheminio nudegimo pavojus! Dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti naudodami valymo tabletes „Active Green“.** Ištraukite valymo tabletes „Active Green“ iš darbo kameros ir jas išmeskite.
4. Uždarykite darbinės kameros dureles.
 - > Bus prašoma praskalauti darbinę kamerą rankiniu dušu.
5. Praplaukite darbo kamerą rankiniu dušu.

6. Uždarykite darbinės kameros dureles.

>> Parodoma valymo programų apžvalga.

**PATARIMAS**

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

12 Priežiūra

ĮSPĖJIMAS

Riebalų ir maisto likučiai darbo kameroje.

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

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

12.1 Bendrieji saugos nurodymai

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

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

Taip išvengsite materialinės žalos, sužeidimų arba mirtinų nelaimingų atsitikimų:

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

12.2 Priežiūros intervalai

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

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

12.3 Priežiūros produktai

Tinkami priežiūros produktai

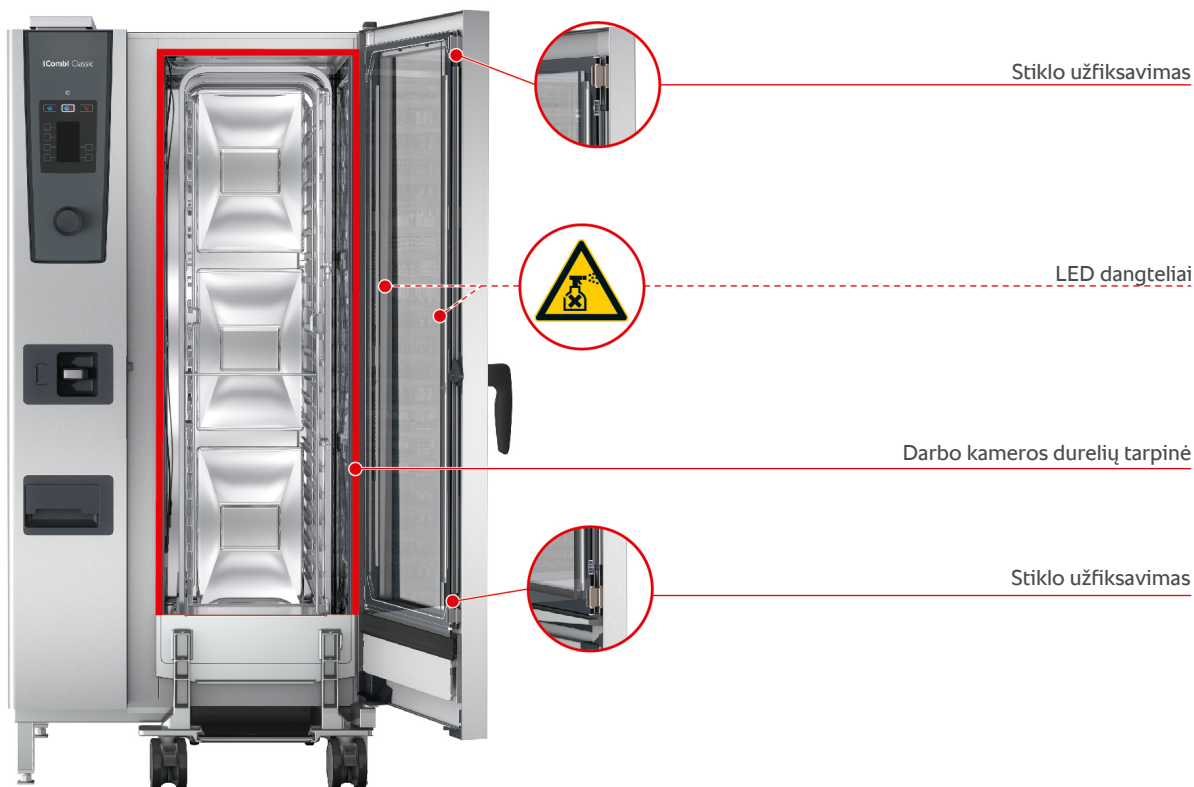
- Šias funkcines dalis valykite šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu:
 - išorinės prietaiso pusės
 - darbo kameros stiklą
 - LED dangtelius darbo kameroje
 - darbo kameros tarpinę
- Priedus valykite šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu.

Netinkami priežiūros produktai

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

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

12.4 Darbo kameros durelių valymas



Stiklo valymas

1. Iki galo atidarykite darbo kameros dureles, kol jos užsifiksuos.
2. Lengvai paspausdami atlaisvinkite stiklų fiksatorius.
3. Išstumkite darbo kameros durelių stiklą.
4. Darbo kameros stiklus valykite šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu.
5. Palaukite, kol darbo kameros durelių stiklai visiškai išdžius.



LED dangtelių valymas

Išvalę darbo kameros stiklus galite išvalyti ir LED dangtelius. LED dangtelius valykite tik tinkamomis priežiūros priemonėmis [► 44].

LED dangtelis įrengtas tarp abiejų darbo kameros stiklų.

✓ Darbo kameros stiklai yra atrakinti.

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

Darbo kameros durelių tarpinės valymas

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

✓ Darbo kameros durelės atidarytos.

1. Darbo kameros durelių tarpinę valykite šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu.
2. Palaukite, kol darbo kameros durelių tarpinė visiškai išdžius.

12.5 Rankinio dušo valymas

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

12.6 Priedų valymas

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

13 Įkvėpimas ir pagalba

13.1 Pagalba telefonu

ChefLine®

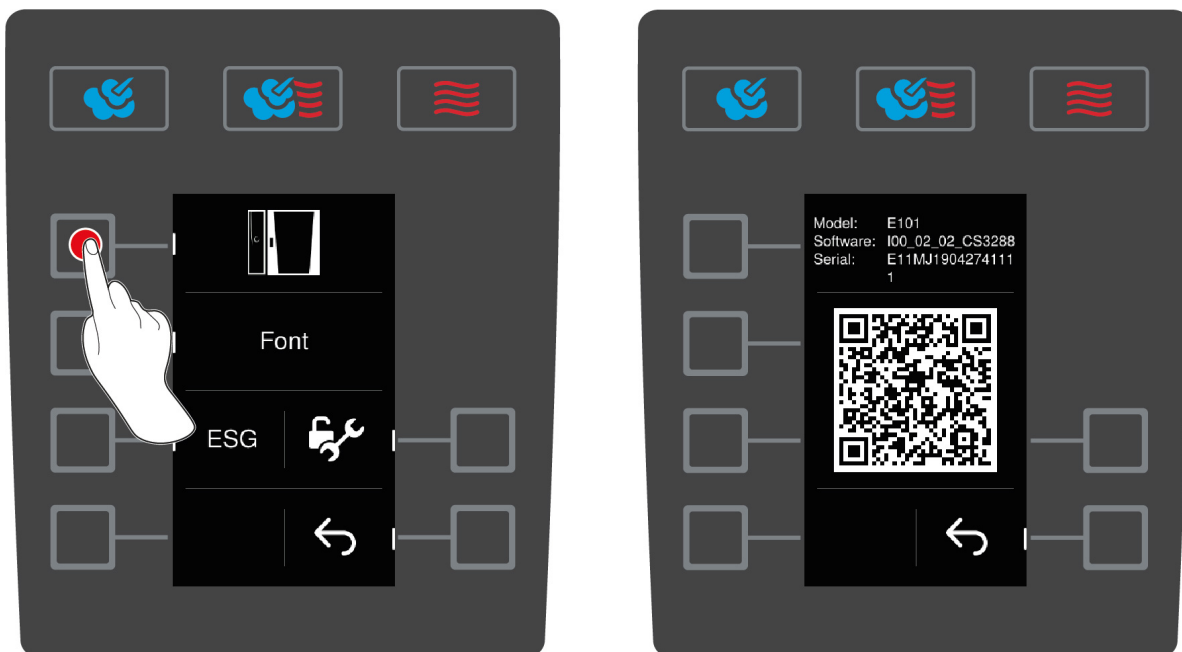
Jei tik jums kils su programomis ar receptais susijusių klausimų, visada mielai pakonsultuosime telefonu. Greitai, nesudėtingai, virėjas–virėjui ir 365 dienas per metus. Tiesiog paskambinkite „ChefLine®“. Numerius rasite ant „ChefLine®“ lipduko po darbo kameros durelėmis ir adresu rational-online.com.

RATIONAL techninės priežiūros partneriai

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

13.2 Prietaiso duomenų iškvietimas

Prietaise galite užklausti, kokia programinė įrangos versija yra įdiegta ir koks jūsų prietaiso serinis numeris. Jeigu savo išmaniajame telefone įdiegėte programėlę, su kuria galite nuskaityti QR kodus, duomenis galite įkelti ir į savo išmanųjį telefoną.



1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane:
 2. Paspauskite mygtuką.
 3. Paspauskite mygtuką.
 4. Paspauskite mygtuką.
- > Bus parodyta ši informacija:
- Prietaiso tipas
 - Įdiegtos programinės įrangos versija
 - Prietaiso serinis numeris

Parodytą QR kodą dabar galite nuskaityti savo išmaniuoju telefonu, kad galėtumėte išsaugoti parodytą informaciją.

13.3 Problemų sprendimas

Bet kokių trikčių pranešimų atvejais skambinkite savo RATIONAL techninės priežiūros partneriams [► 47]. Visuomet turėkite po ranka prietaiso serinį numerį. Serinis numeris nurodytas gamyklinių duomenų lentelėje.

13.3.1 Trikčių pranešimai kaitinant garų generatorių

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas (E) 10 SC-automatic failed	Sutriko SC automatika.	Taip
Aptarnavimas (E) 11 Water supply steam generator failed	Sutriko vandens tiekimas į garų generatorių.	Taip
Aptarnavimas (E) 12 Water volume measurement failed	Sutriko vandens kiekio matavimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 13 Water detection failed	Sutriko vandens lygio atpažinimas garų generatoriuje.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Sugedo temperatūros jutiklis.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Viršyta darbo kameros temperatūros riba.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas (E) 42.1 Solenoid valve failed	Sutriko vandens tiekimas.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas (E) 43.1 Solenoid valve failed	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas (E) 46.1 Pump failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 46.2 Pump failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip

13.3.2 Dujinių prietaisų trikčių pranešimai

Jeigu jūsų prietaisas turi dujų jungtį, gali būti parodyti šie papildomi trikčių pranešimai. Bet kokių trikčių pranešimų atvejais skambinkite savo RATIONAL techninės priežiūros partneriams [► 47]. Visuomet turėkite po ranka prietaiso serinį numerį.

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas (E) 32.1 Check gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas (E) 32.2 Check gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas (E) 32.3 Check gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Aptarnavimas (E) 34.32	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Data communication failed		
Aptarnavimas (E) 60 Gas system failed	Uždegimo dėžutės inicializavimas netinkamas. Išjunkite prietaisą ir vėl įjunkite. Jeigu triktis rodoma ir toliau, kreipkitės į savo techninės priežiūros partnerį.	–

13.3.3 Trikčių pranešimai kaitinant orą

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Sugedo temperatūros jutiklis.	Ne
Aptarnavimas (E) 28.1 Steam generator too hot	Viršyta garų generatoriaus temperatūros riba.	Ne
Aptarnavimas (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Viršyta darbo kameros temperatūros riba.	Ne
Aptarnavimas (E) 34.1 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Ne
Aptarnavimas (E) 34.2 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Ne
Aptarnavimas (E) 34.4 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Ne
Aptarnavimas (E) 42.3 Solenoid valve failed	Sutriko vandens tiekimas.	Funkcija Garų leidimas negalima.
Aptarnavimas (E) 42.6 Solenoid valve failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 43.3 Solenoid valve failed	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.

13.3.4 Su drėgmen susiję trikčių pranešimai

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas (E) 20.2 Cabinet sensor failed	Sugedo temperatūros jutiklis.	Taip
Aptarnavimas (E) 20.4 Humidity sensor failed	Sugedo temperatūros jutiklis.	Taip
Aptarnavimas (E) 30 Humidity control failed	Sutriko drėgmės matavimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 36 Humidity control failed	Sugedo slėgio skirtumo jutiklis.	Taip
Aptarnavimas (E) 37 Humidity control failed	Sugedo slėgio skirtumo jutiklis.	Taip
Aptarnavimas (E) 42.2 Solenoid valve failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 43.2 Solenoid valve failed	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.

13.3.5 Su „CleanJet“ susiję trikčių pranešimai

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas (E) 25 Water volume cleanjet too low	„iCareSystem“ reikiamas vandens kiekis yra per mažas.	–
Aptarnavimas (E) 26 Drain valve does not open	Rutulinis čiaupas neranda padėties atidarytas .	Ne
Aptarnavimas (E) 27 Drain valve does not close	Rutulinis čiaupas neranda padėties uždarytas .	Ne
Aptarnavimas (E) 34.8 Data communication failed	Automatinis valymas neveikia.	Taip
Aptarnavimas (E) 43.6 Solenoid valve failed	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas (E) 47.1 Pump failed	Nuotekų siurblys sugedo.	Taip
Aptarnavimas (E) 47.2 Pump failed	Nuotekų siurblys sugedo.	Taip
Aptarnavimas (E) 110 Cleanjet failed	Automatinio valymo metu SC siurblyje įvyko triktis.	Ne
Aptarnavimas (E) 120 Cleanjet failed	Automatinio valymo metu vandens lygio atpažinimo įtaise įvyko triktis.	Ne

13.3.6 Su priežiūra susiję trikčių pranešimai

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas (E) 42.4 Solenoid valve failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 43.4 Solenoid valve failed	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Aptarnavimas (E) 49.1 Pump failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 49.2 Pump failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip

13.3.7 Pranešimų centras

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Aptarnavimas (E) 17 Unit data failed	Neteisingas prietaiso tipas.	Ne
Aptarnavimas (E) 29 Electric compartment too hot	Plokštės temperatūra per aukšta.	Ne
Aptarnavimas (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Sugedo termoadatos darbo kameroje.	Taip, tačiau termoadatos naudoti negalite.
Aptarnavimas (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Sugedo termoadatos darbo kameroje.	Taip, tačiau termoadatos naudoti negalite.
Aptarnavimas (E) 34.16	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Data communication failed		
Aptarnavimas (E) 34.64 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Aptarnavimas (E) 34 400 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Aptarnavimas (E) 41	Užkalkėjo garų purkštukas arba garų vamzdelis.	Funkcija Garų leidimas negalima.
Aptarnavimas (E) 50 Initialise timer	CPU sisteminis laikrodis neinicializuotas. Nustatykite datą ir laiką.	Taip
Aptarnavimas (E) 51 Battery failed	Sugedo baterija.	Taip
Aptarnavimas (E) 52.1 Cabinet light failed	Netinkamai veikia darbo kameros apšvietimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 52.2 Cabinet light failed	Netinkamai veikia darbo kameros apšvietimas.	Taip
Aptarnavimas (E) 72 Suveikė apsauginis temperatūros ribotuvas	Viršyta temperatūros jutiklio suveikimo temperatūra.	Ne

14 Techninė priežiūra

Darbo kameros durelių tarpinės galite pakeisti savarankiškai. Papildomą informaciją rasite čia: Darbo kameros durelių tarpinės keitimas ► 52

- Oro filtro keitimas
- LED dangtelių keitimas

14.1 Oro filtro keitimas



Reikalingi įrankiai

- Atsuktuvus

NURODA

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

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

1. Oro filtrą įstumkite į prietaisą kol jis užsifiksuos.

14.2 Darbo kameros durelių tarpinės keitimas

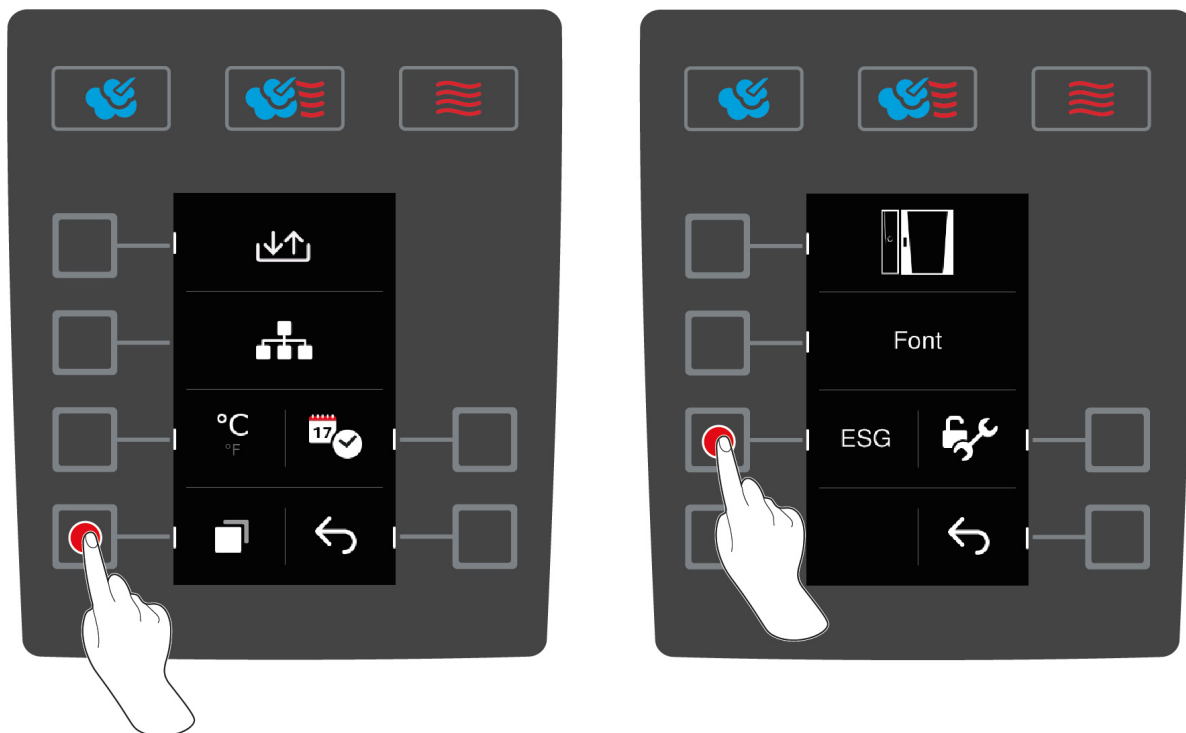


1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
2. Ištraukite darbo kameros durelių tarpinę iš kreipiamosios ir ją išmeskite.
3. Sudrėkinkite naujos tarpinės laikomąsias sieneles muiluotu vandeniu.
4. Pirmiausiai įspauskite tarpinės kampus į kreipiamosios kampus.
5. Po to į kreipiamąją įspauskite likusią tarpinės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

15 Gabenimas

15.1 Garų generatoriaus ištuštinimas

Prieš transportuodami šį prietaisą, ištuštinkite garų generatorių.



1. Atjunkite prietaisą nuo vandens tiekimo.
 2. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: 
 3. Paspauskite mygtuką.
 4. Paspauskite mygtuką. 
 5. Paspauskite mygtuką. **ESG**
- >> Garų generatorius ištuštinamas.

15.2 Prietaiso gabenimas

ĮSPĖJIMAS

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

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

1. Prieš gabendami arba perstumdami prietaisą arba „Combi-Duo“, atleiskite ratukų stovėjimo stabdžius.

ĮSPĖJIMAS

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

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

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

⚠️ ATSARGIAI

Gabenant per slenksčius ir nelygiais paviršiais prietaisai gali apvirsti.

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

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

⚠️ ATSARGIAI

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

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

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

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

✓ Garų generatorius ištuštintas [► 53].

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



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

16 Eksploatacijos pabaiga ir šalinimas

16.1 Eksploatacijos pabaiga

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

16.2 Šalinimas



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

17 Techniniai duomenys

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

17.1 Prietaisai su elektrine jungtimi

	Reikšmė
Svoris (be pakuotės) Tipas 20-1/1	334 kg
Svoris (be pakuotės) Tipas 20-2/1	207 kg
Apsaugos klasė	IPX5
Triukšmo emisija	≤70 dBA
Aplinkos sąlygos	10–40 °C
Dažnis ir maks. WLAN perdavimo galia	2,4 GHz / 40,7 mW

17.2 Prietaisai su dujų jungtimi

	Reikšmė
Svoris (be pakuotės) Tipas 20-1/1	284 kg
Svoris (be pakuotės) Tipas 20-2/1	354 kg
Apsaugos klasė	IPX5
Triukšmo emisija	≤70 dBA
Aplinkos sąlygos	10–40 °C
Dažnis ir maks. WLAN perdavimo galia	2,4 GHz / 40,7 mW

17.3

17.4 Atitiktis

17.4.1 Prietaisai su elektrine jungtimi

Prietaisas atitinka šių ES Direktyvų reikalavimus:

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

Šis prietaisas atitinka šių Europos standartų reikalavimus:

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

17.4.2 Prietaisai su dujų jungtimi

Prietaisas atitinka šių ES Direktyvų reikalavimus:

- Reglamentas (ES) 2016/426 dėl dujinį kurą deginančių prietaisų
- 2014/53/ES Direktyva dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su radijo įrenginių tiekimu rinkai, suderinimo

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

Šis prietaisas atitinka šių Europos standartų reikalavimus:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 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

Reikšminių žodžių sąrašas

Simboliai

„Sous-vide“ gaminimas	
Cook and Chill	26
Dieta ir tausojantis maitinimas	26
Kambarių aptarnavimas	26
Sritys	26

A

Atvėsimo funkcija	21
-------------------	----

C

Centrinis nustatymo ratukas	12
-----------------------------	----

D

Darbo kameros durelės	
LED dangtelių valymas	45
Tarpinės valymas	46
Valymas	45
Darbo kameros temperatūra	20
„Finishing“	27
Garai	22
Garų ir karšto oro derinys	23
Karštas oras	24
Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	
„Finishing“	27
Garai	22
Garų ir karšto oro derinys	23
Karštas oras	24
Dujų kvapas	9

G

Gaminimo laikas	20
Gaminimo veiksmo programavimas	31

Y

Įkaitinimas	20
-------------	----

L

LED dangtelių valymas	45
-----------------------	----

N

Nuolatinis režimas	20
--------------------	----

P

Plovimas be tablečių	41
Prietaiso įjungimas	12
Prietaiso išjungimas	12
Prietaiso valdymas	
Centrinis nustatymo ratukas	12
Rankų judesiai	12
Priežiūra	
Priedai	46
Priežiūros produktai	

Netinkami valymo produktai	44
Tinkami valymo produktai	44
Programavimo režimas	
Gaminimo parametro apdorojimas	33
Gaminimo veiksmo ištrynimasis	33
Gaminimo veiksmo įtraukimas	33
Programos paleidimas	32

R

Rankinio įkaitinimo programavimas	31
Rankinis dušas	16
Srovės tipai	16

S

Savarankiškas techninės priežiūros darbų atlikimas	52
Valymas	45

T

Tarpinės keitimas	52
Techninė priežiūra	
Tarpinės keitimas	52
Termodata	
Daržovės	16
Dideli mėsos gabalai	16
Didkepsnis	15
Duonos gaminiai	16
Įsmeigimas į patiekalą	14
Ištraukimas	16
Nedidelis patiekalas	16
Visa žuvis	16
Visas viščiukas	16
Žuvies filė	16

V

Valymas	
Darbo kameros durelės	45
Darbo kameros durelių tarpinė	46
LED dangteliai	45
Valymo programos	
Lengva	41
Plovimas be tablečių	41
Stiprus	41
Vidutinis	41
Ventiliatoriaus greitis	21
Vidaus temperatūra	20



Metos UAB

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

+370 612 49 900

metos.lithuania@metos.lt

www.metos.lt