

iCombi® Classic

Orīģinālā lietošanas instrukcija



Modelis:
Metos iCombi Classic gridas modelis

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

Satura rādītājs

1	Ievads	6
1.1	Produkta garantija	6
1.2	Mērķa grupa	6
1.3	Noteikumiem atbilstoša lietošana	6
1.4	Darbs ar šo pamācību	6
1.4.1	Simbolu skaidrojums	6
1.4.2	Piktogrammu skaidrojums	6
1.4.3	Brīdinājuma padomu paskaidrojums	7
1.4.4	Attēli	7
1.4.5	Tehniskās izmaiņas	7
2	Vispārīgas drošības norādes	8
2.1	Drošības norādes iekārta ar gāzes pieslēgumu	9
2.2	Personiskais aizsargaprīkojums	10
3	iCombi Classic	11
4	Kā strādāt ar iekārtu	12
4.1	Pirmā lietošana	12
4.2	Iekārtas ieslēgšana un izslēgšana	12
4.3	Mijiedarbība ar iekārtu	12
4.4	Maksimālie ielādes daudzumi	13
4.5	Gatavošanas kameras durvju atvēršana un aizvēršana	13
4.6	Ielādēt produktus	13
4.7	Iespraust iekš. temp. sensoru	14
4.8	Rokas dušas izmantošana	16
4.9	Integrētā tauku novade	18
5	Ēdienu sagatavošana	19
5.1	Darbības režīma izsaukšana	19
5.2	Gatavošanas parametri	19
5.3	Papildfunkcijas	20
5.4	Tvaiks	22
5.4.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons	22
5.4.2	Produktu gatavošana tvaiku	22
5.5	Tvaika un karstā gaisa kombinācija	23
5.5.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons	23
5.5.2	Produktu gatavošana ar tvaika un karstā gaisa kombināciju	23
5.6	Karstais gaiss	24
5.6.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūras diapazons	24
5.6.2	Produktu gatavošana ar karsto gaisu	24
6	Sous-vide (gatavots vakuumā)	26
7	Pabeigšana	27
7.1	Gatavošanas kameras klimats un temperatūra	27
7.2	Produktu gatavošanas pabeigšana	27

8	Programmēšanas režīms	29
8.1	Programmēšanas režīma atvēršana	29
8.2	Iepriekš iestatītās programmas	29
8.3	Iestatīt jaunu programmu	30
8.4	Programmas ieslēgšana	32
8.5	Programmas rediģēšana	32
8.6	Dzēst programmu	33
8.7	Programmu saraksta šķirošana	33
8.8	Programmu augšupielāde un lejupielāde	34
9	Iestatījumi	35
9.1	Iestatījumu atvēršana	35
9.2	Temperatūras vienības iestatīšana	35
9.3	Datuma un pulksteņa laika iestatīšana	36
9.4	Tastatūras maiņa	37
10	Virtuves pārvaldība	38
10.1	Higiēnas pārvaldība	38
10.1.1	Ierakstītie HACCP dati	38
10.1.2	HACCP datu lejupielāde	38
10.2	Pieslēgt iekārtu tīklam	39
10.3	ConnectedCooking (izvēle)	39
11	Automātiska tīrīšana	40
11.1	Vispārīgas drošības norādes	40
11.2	Tīrīšanas programma	40
11.3	Automātiskas tīrīšanas ieslēgšana	41
11.4	Automātiskās tīrīšanas atcelšana	42
12	Kopšana	44
12.1	Vispārīgas drošības norādes	44
12.2	Kopšanas intervāli	44
12.3	Kopšanas līdzekļi	44
12.4	Gatavošanas kameras durvju tīrīšana	45
12.5	Rokas dušas tīrīšana	46
12.6	Piederumu tīrīšana	46
13	Iedvesma un palīdzība	47
13.1	Palīdzība pa telefonu	47
13.2	Iekārtas datu izsaukšana	47
13.3	Problēmu novēršana	47
13.3.1	Kļūdas ziņojumi apsilde tvaika generatoram	48
13.3.2	Kļūdu ziņojumi gāzes iekārtām	48
13.3.3	Kļūdas ziņojumi apsilde karstais gaiss	49
13.3.4	Kļūdas ziņojumi mitrums	49
13.3.5	Kļūdas ziņojumi CleanJet	50
13.3.6	Kļūdas ziņojums Care	50
13.3.7	Paziņojumu centrs	50

14 Apkope	52
14.1 Gaisa filtra nomaiņa	52
14.2 Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu	52
15 Pārvietošana.....	53
15.1 Tvaika ģeneratora iztukšošana	53
15.2 Iekārtas pārvietošana	53
16 Eksploatācijas izbeigšana un nodošana atkritumos	55
16.1 Eksploatācijas izbeigšana	55
16.2 Utilizēšana	55
17 Tehniskie dati	56
17.1 Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu	56
17.2 Iekārta ar gāzes pieslēgumu	56
17.3	56
17.4 Atbilstība	56
17.4.1 Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu	56
17.4.2 Iekārta ar gāzes pieslēgumu	56
Atslēgas vārdu rādītājs.....	58

1 Ievads

Cienījamais klient!

Priecājamies, ka iegādājāties jauno iCombi Classic. 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.

Ar savu iCombi Classic iekārtu jūs sasniegsiet izcilus gatavošanas rezultātus. Pateicoties intuitīvajai lietotāja vadībai, tas tagad ir ātri un vienkārši iespējams bez ilgstošas mācīšanās.

Mēs vēlam jums daudz prieka darbā ar iCombi Classic.

Jūsu

RATIONAL AG

1.1 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.

1.2 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.

1.3 Noteikumiem atbilstoša lietošana

iCombi Classic 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 pielietojums ir pretējs noteikumiem un bīstams. RATIONAL AG neuzņemas nekādu atbildību par noteikumiem neatbilstošas lietošanas sekām.

1.4 Darbs ar šo pamācību

1.4.1 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.

1.4.2 Piktogrammu skaidrojums

Šajā dokumentā tiek izmantotas turpmāk minētās piktogrammas:

 **Uzmanību!** Pirms iekārtas lietošanas izlasiet lietošanas pamācību.

 Vispārīgas brīdinājuma zīmes

 Noderīgi padomi vienkāršai iekārtas lietošanai.

1.4.3 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.

1.4.4 Attēli

Šajā lietošanas pamācībā izmantotie attēli var atšķirties no faktiskās iekārtas.

1.4.5 Tehniskās izmaiņas

Paturētas tiesības uz tehniskām izmaiņām, kas veicina attīstību.

2 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 pārliecinieties, ka grīda iekārtas tuvumā ir sausa un neslīdoša.

Drošības norādes pirms lietošanas

- Pārliecinieties, ka iekārta atrodas vismaz + 5°C temperatūrā.
- Pārliecinieties, ka gaisa deflektors pirms ventilatora augšā un apakšā ir noregulēts.
- Pārliecinieties, ka iekaramie plaukti vai paplāšu statīva ratiņi ir rūpīgi nostiprināti.
- Pārliecinieties, 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.

2.1 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.

2.2 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.

3 iCombi Classic



Tips 20-1/1



Tips 20-2/1

4 Kā strādāt ar iekārtu

4.1 Pirmā lietošana

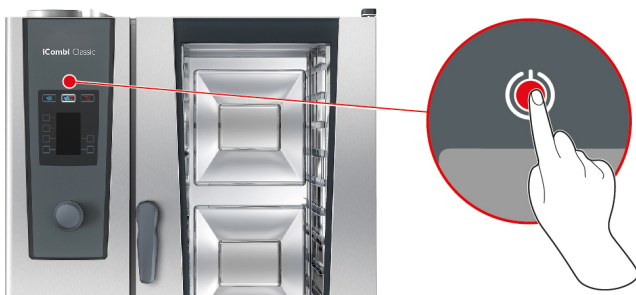
Kad iekārta tiek pirmo reizi pieņemta lietošanā, tai jau jābūt RATIONAL servisa partnera atbilstoši uzstādītai. Paštests jau ir veikts, un tādējādi iekārta ir gatava darbam. Visu informāciju par instalāciju atradīsiet komplektā pievienotajā instalācijas rokasgrāmatā.

Pirms iekārtas lietošanas pirmo reizi.

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

Papildu informāciju atradīsiet šeit: [Kopšana](#) [► 44]

4.2 Iekārtas ieslēgšana un izslēgšana



1. Lai ieslēgtu iekārtu, nospiediet taustiņu uz 3 sekundēm: (⏻)
> Iekārta tiek ieslēgta. Parādīsies Starta ekrāns.
2. Lai izslēgtu iekārtu, nospiediet un turiet taustiņu, līdz statusa stabiņš displeja augšējā malā tiek parādīts pilnībā:
(⏻)
>> Iekārta tiek izslēgta.

4.3 Mijiedarbība ar iekārtu

PADOMS

Neatbilstoša displeja lietošana

Bakstot displeju ar asiem priekšmetiem, to var sabojāt.

1. Lietojiet displeju tikai ar rokām.

Jūs varat lietot iekārtu ar tikai vienu žestu un centrālo grozāmo pogu.



Nospieš



Griešana un nospiešana

1. Lai izvēlētos nepieciešamo darbības režīmu vai funkciju, nospiediet attiecīgos taustiņus vadības panelī.
2. Lai pārņemtu iestatījumus, pagrieziet centrālo grozāmo pogu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

4.4 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

4.5 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 slēdzi, 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.

4.6 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.

4.7 Iespraust iekš. temp. sensoru

Turpmākajos teikumos aprakstīts gan darbs ar iekšējās temperatūras sensoru, gan arī darbs ar ārēji iesprauzamo iekšējās temperatūras sensoru.

⚠ 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

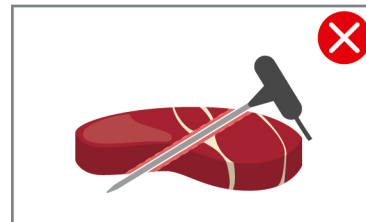
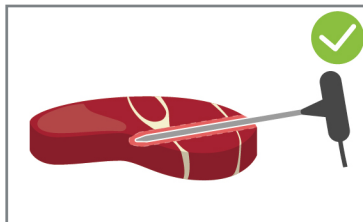
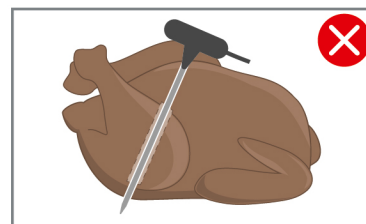
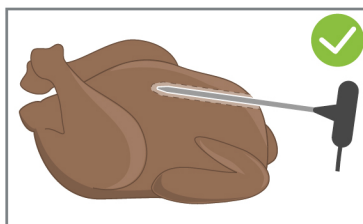
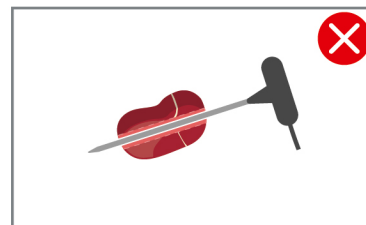
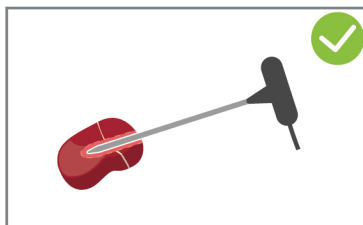
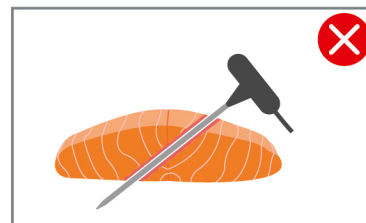
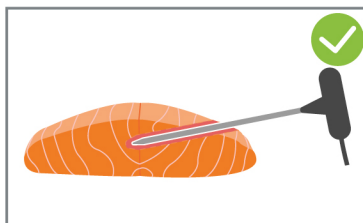
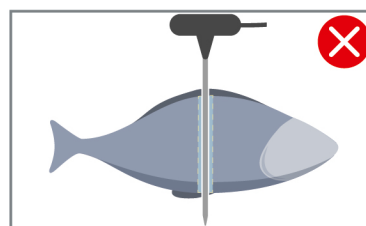
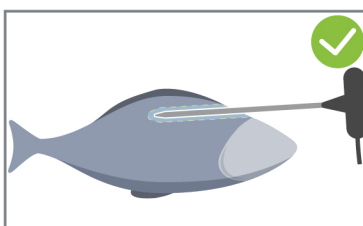
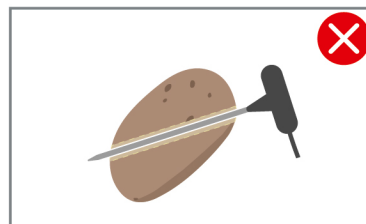
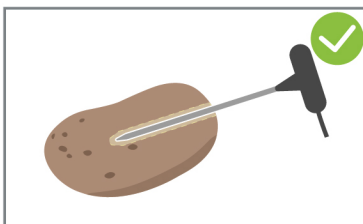
Iekšējās temperatūras sensors karājas ārā no gatavošanas kameras

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**Vesela vista****Mazi produkti, piem., gulašs****Zivs fileja****Vesela zivs****Dārzeņi, piem., kartupeļi****Gaļa, piem., steiks**

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru slīpi produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Lieli gaļas gabali, piem., cepeši

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Vesela vista

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru biezākajā krūtiņas daļā, ne pārāk tuvu ribām.

Pieraugiet, lai iekšējās temperatūras sensora gals neatrastos cāļa vēdera dobumā. Nespraudiet iekšējās temperatūras sensoru stilbiņos.

Zivs fileja

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru slīpi produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Vesela zivs

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

Pieraugiet, lai iekšējās temperatūras sensora gals neatrastos zivs vēdera dobumā.

Mazi produkti, piem., gulašs

1. Iespraudiet sensoru produktā, lai sensora spicais gals atrastos 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 atstājiet gastronomijas tvertnē.

Dārzeni, piem., kartupeļi

1. Iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru produktā, lai sensora spicais gals atrastos produkta biezākajā vietā.

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.

Dažādu izmēru produkti

1. Vispirms iespraudiet iekšējās temperatūras sensoru mazākā gabaliņā.
2. Kad ir sasniegta vēlamā 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.

Pabeigšana ar šķīvju statīva ratiņiem

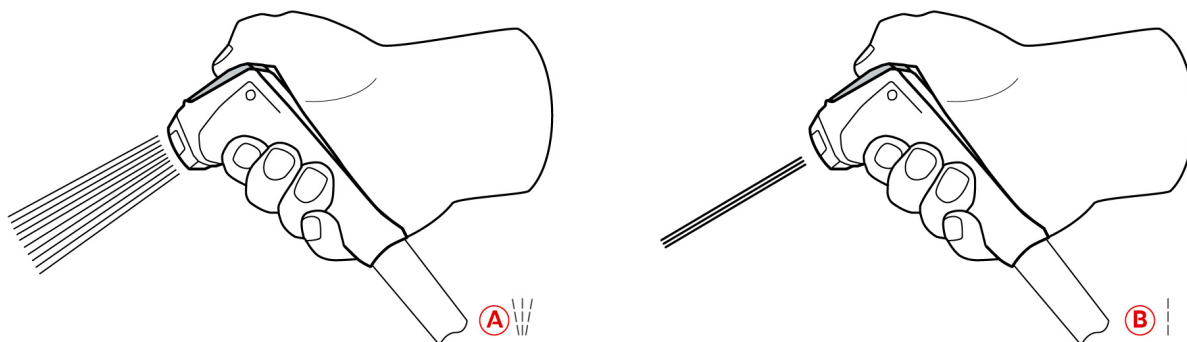
1. Iespraudiet temperatūras sensoru šķīvju statīva ratiņu baltajā keramikas caurulē.

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.

4.8 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, pārļiecinieties, vai tā ir tīra.

4.9 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

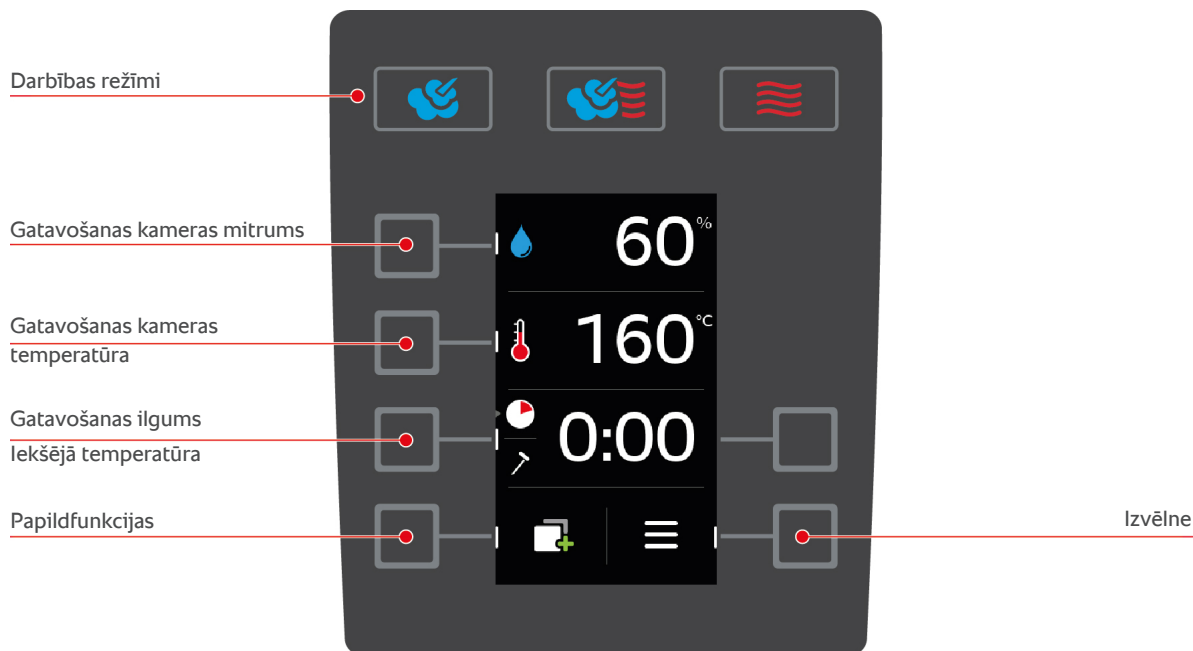
Saskaroties ar karstām iekārtas funkcionālajām daļām iespējams apdedzināties.

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 saskarā ar vietējiem noteikumiem. **PADOMS! Tauki un citi šķītrumi, kas tiek savākti tauku savākšanas tvertnē jānodod atkritumos atbilstoši vietējiem noteikumiem. Taukus nedrīkst izliet kanalizācijā. Tauku savākšanas tvertnē uzkrātos taukus nekad nedrīkst izmantot ēdienu gatavošanai vai kā pārtikas produktu.**

5 Ēdienu sagatavošana

5.1 Darbības režīma izsaukšana



- Ir pieejami šādi darbības režīmi:
 - Tvaiks [► 22]
 - Tvaika un karstā gaisa kombinācija [► 23]
 - Karstais gaiss [► 24]
- Ir pieejami šādi gatavošanas parametri [► 19]:
 - Gatavošanas kameras mitrums
 - Gatavošanas kameras temperatūra
 - Gatavošanas ilgums
 - Iekšējā temperatūra
- Ir pieejamas šādas papildfunkcijas [► 20]:
 - Uzsildīšana
 - Atdzesēšanas funkcija
 - Gaisa ātrums
 - Delta-T gatavošana

5.2 Gatavošanas parametri



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 kameras mitrums tiek iestatīts šādi:

1. Nospiediet taustiņu: 

2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras mitruma līmeni.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.



Gatavošanas kameras temperatūra

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīta temperatūra gatavošanas kamerā.

Gatavošanas kameras temperatūra tiek iestatīta šādi:

1. Nospiediet taustiņu:
 2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras temperatūras līmeni.
 3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Ja faktiskā temperatūra ir augstāka par iestatīto gatavošanas kameras temperatūru, sāk mirgot
 4. Nospiediet taustiņu:
 5. Nospiediet taustiņu:
 - > Jūs uzaicinās atvērt gatavošanas kameras durvis.
 - > **⚠️ BRĪDINĀJUMS! Traumu risks! Atverot gatavošanas kameras durvis, ventilators netiek nobremzēts. ⚠️**
BRĪDINĀJUMS! Neaiztiecirot rotējošu ventilatoru. Ventilatora kustības ātrums tiks palielināts. Gatavošanas kameras temperatūra pazeminās. Displejā ir redzama gatavošanas kameras temperatūra.
 6. Kad ir sasniegta vajadzīgā gatavošanas kameras temperatūra, nospiediet taustiņu:
 - >> Atdzesēšanas funkcija Cool-Down tiek pabeigta.
- 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 ilgums

Ar šo gatavošanas parametru tiek iestatīts laiks, kurā ir jāsasniedz vēlamo produkta gatavošanas rezultāts. Bet ir arī iespējams ļaut iekārtai nepārtraukti darboties ar jūsu noteiktajiem iestatījumiem. Šim nolūkam ieslēdziet ilgstošo darbību.

Gatavošanas laiks tiek iestatīts šādi:

1. Nospiediet taustiņu:
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
 - > Iestatot gatavošanas laiku uz 10:00, izgaismojās simbols: Ir ieslēgta ilgstošā gatavošana.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

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



Iekšējā temperatūra

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

Iekšējā temperatūra tiek iestatīta šādi:

1. Divreiz nospiediet taustiņu:
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

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

5.3

Papildfunkcijas



Uzsildīšana

Ar šo papildfunkciju gatavošanas kamera tiks iepriekš uzsildīta, lai varētu izveidot siltuma aiztures buferi.

Šādi jāiestata temperatūra, līdz kurai jāuzsilda gatavošanas kamera.

1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet taustiņu: 
 3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo temperatūru.
 4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Iekārta tiek uzsildīta.
 5. Lai atceltu uzsildīšanu, nospiediet taustiņu: 
 6. Lai parādītu pašreizējo gatavošanas kameras temperatūru, nospiediet un turiet taustiņu: 
- >> Kad ir iekārta ir uzsildīta, jūs uzaicinās piepildīt iekārtu.



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: 
 2. Nospiediet taustiņu: 
 3. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Applaucēšanās risks! Atverot gatavošanas kameras durvis, karstais tvaiks no tā izplūst vāliem.** Atveriet gatavošanas kameras durvis. Ja gatavošanas kameras durvis jau ir atvērtas, aizveriet gatavošanas kameras durvis un atveriet vēlreiz.
 - > **⚠ BRĪDINĀJUMS! Traumu risks! Atverot gatavošanas kameras durvis, ventilators netiek nobremzēts. ⚠**
BRĪDINĀJUMS! Neaiztiecirot rotējošu ventilatoru. Ventilatora kustības ātrums tiks palielināts. Gatavošanas kameras temperatūra pazeminās. Displejā ir redzama gatavošanas kameras temperatūra.
 4. Kad ir sasniegta vajadzīgā gatavošanas kameras temperatūra, nospiediet taustiņu: 
- >> Atdzesēšanas funkcija Cool-Down tiek pabeigta.



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.

Gaisa kustības ātrums tiek iestatīts šādi:

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gaisa kustības ātrumu.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.



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.

Delta-T gatavošana tiek iestatīta šādi:

1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu:  

> Jūs automātiski pāriesiet atpakaļ pie gatavošanas parametriem. Gatavošanas parametrs **Gatavošanas laiks** tiks aizstāts ar funkciju Delta-T gatavošana. Tiek rādīta pašreizējā gatavošanas kameras temperatūra un Delta temperatūra.

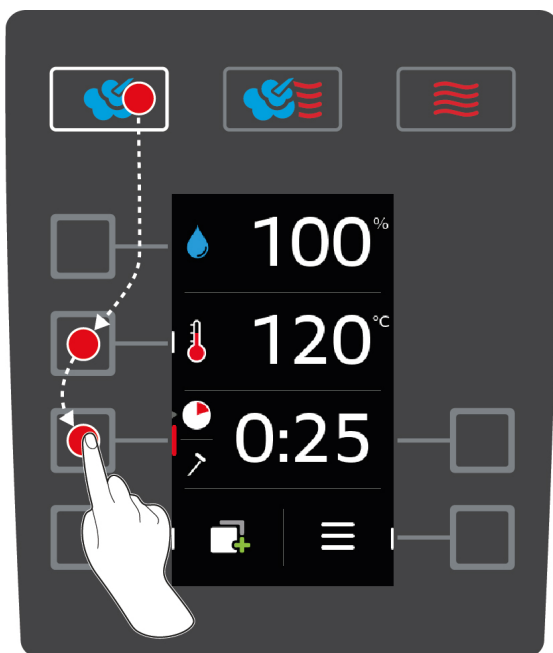
3. Nospiediet taustiņu: 
4. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo temperatūras atšķirību.
5. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Izvēle automātiski pārlec uz gatavošanas parametru **Iekšējā temperatūra**.
6. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
7. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
- >> Gatavošanas parametrs tiks parādīts atbilstoši iestatījumiem.

5.4 Tvaiks

5.4.1 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) ▪ Atkausēšana ▪ Konservēšana	100 %	30 – 130 °C

5.4.2 Produktu gatavošana tvaiku



1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras temperatūras līmeni.

4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas laiks** .
5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamu gatavošanas laiku.
6. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
7. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, vienu reizi nospiediet taustiņu: .
8. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamu iekšējo temperatūru.
9. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Ja iekārtā netiek ielādēti produkti, uzkarsēšana tiek pārtraukta pēc 10 minūtēm.
10. Ielādējiet produktus iekārtā.
 - > Produkti tiek gatavoti. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

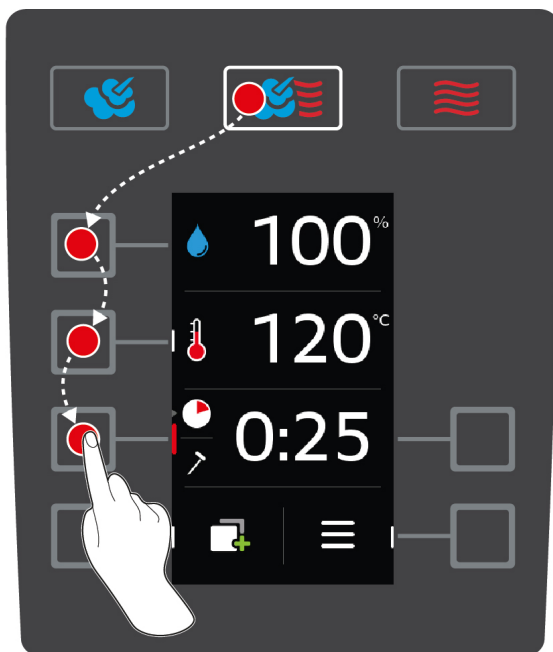
5.5 Tvaika un karstā gaisa kombinācija

5.5.1 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.

5.5.2 Produktu gatavošana ar tvaika un karstā gaisa kombināciju



1. Nospiediet taustiņu: .
2. Nospiediet taustiņu: .
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamu gatavošanas kameras mitruma līmeni.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas kameras temperatūra** .

5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras temperatūras līmeni.
6. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas laiks** .
7. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
8. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
9. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, vienu reizi nospiediet taustiņu: .
10. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
11. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Ja iekārtā netiek ielādēti produkti, uzkarsēšana tiek pārtraukta pēc 10 minūtēm.
12. Ielādējiet produktus iekārtā.
 - > Produkti tiek gatavoti. Kad gatavošanas laiks ir beidzies vai ir sasniegta nepieciešamā produkta iekšējā temperatūra, atskan signāls, kas norāda, ka ir jāpārbauda, vai ir sasniegts vēlamais rezultāts.

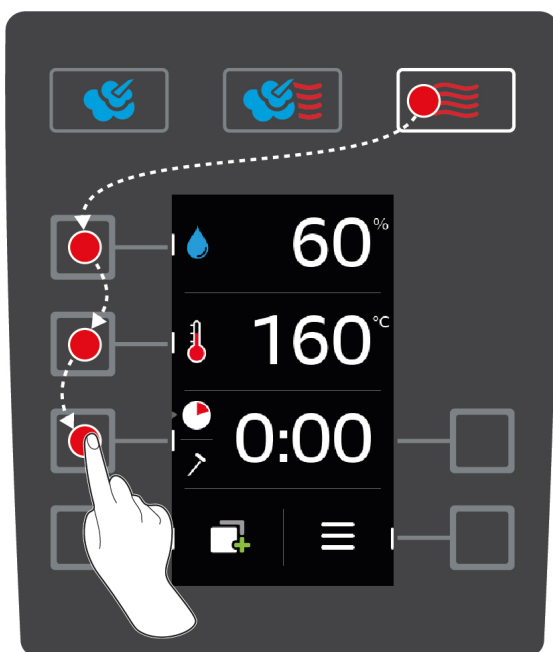
5.6 Karstais gaiss

5.6.1 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.

5.6.2 Produktu gatavošana ar karsto gaisu



1. Nospiediet taustiņu: .

2. Nospiediet taustiņu: 
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet maksimālo gatavošanas kameras mitruma līmeni.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas kameras temperatūra** .
5. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas laiks** .
6. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
7. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
8. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, vienu reizi nospiediet taustiņu: 
9. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
10. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Ja iekārtā netiek ielādēti produkti, uzkarsēšana tiek pārtraukta pēc 10 minūtēm.
11. Ielādējiet produktus iekārtā.
 - > Produkti tiek gatavoti. 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 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 pamieļot 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.

7 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.

Jūs varat pabeigt ēdienu pēdējo fāzi manuāli [► 27] vai izmantot kādu no iepriekš iestatītajām programmām [► 29].

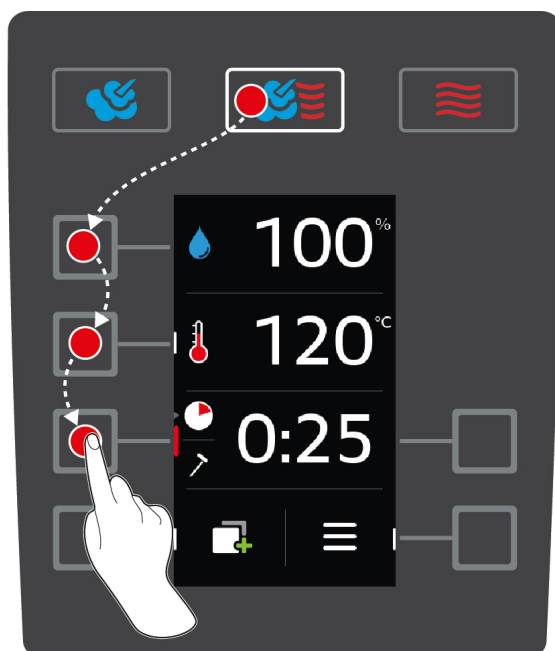
7.1 Gatavošanas kameras klimats un temperatūra

Gatavošanas kameras klimats	Gatavošanas kameras mitrums	Gatavošanas kameras temperatūra
mitrs un karsts	0 – 100 %	Viršanas temperatūra – 140 °C

Temperatūras diapazons starp viršanas temperatūru un 140 °C ir lieliski piemērots ēdiena gatavošanas pabeigšanai. Produkti neizžūst un mitrums nekondensējas uz šķīvjiem.

7.2 Produktu gatavošanas pabeigšana

Jūs varat pabeigt gatavojamo produktu pēdējo fāzi ar kādu no iepriekš iestatītajām programmām. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Iepriekš iestatītās programmas [► 29]

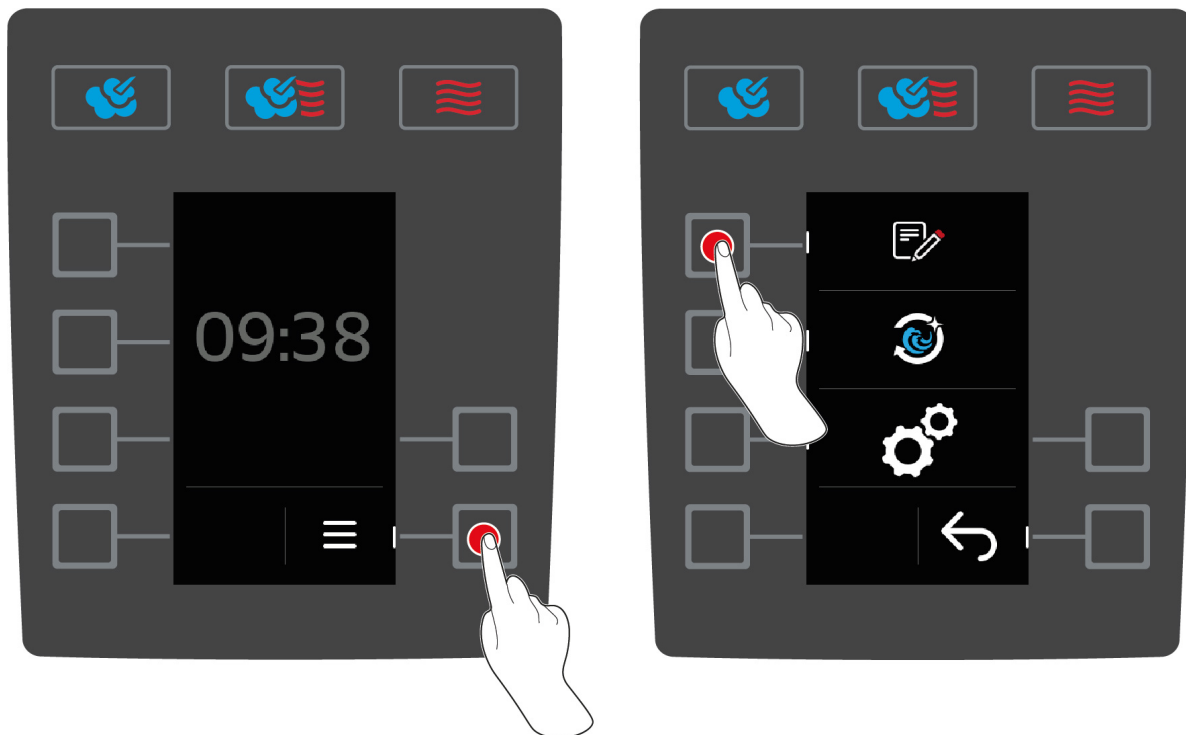


1. Nospiediet taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas kameras mitruma līmeni.
4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas kameras temperatūra** .
5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet gatavošanas temperatūru, kas ir starp viršanas temperatūru un 140 °C.
6. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Gatavošanas parametra izvēle automātiski pārslēdzas uz gatavošanas parametru **Gatavošanas laiks** .
7. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
8. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
9. Lai gatavotu produktus pēc iekšējās temperatūras, vienu reizi nospiediet taustiņu:  Iespraudiet temperatūras sensoru šķīvju statīva ratiņu baltajā keramikas caurulē.
10. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo iekšējo temperatūru.
11. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 - > Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas kameras temperatūras līmenis, tiks paziņots, ka ir laiks ielādēt produktus. Ja iekārtā netiek ielādēti produkti, uzkarsēšana tiek pārtraukta pēc 10 minūtēm.
12. Ielādējiet produktus iekārtā.
 - > Produkti tiek atjaunoti. 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 Programmēšanas režīms

Programmēšanas režīmā jūs varat iestatīt un saglabāt savas gatavošanas programmas. Ir pieejamas 100 programmu vietas. Katrai programmai varat ievadīt līdz pat 12 gatavošanas soļiem. 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.

8.1 Programmēšanas režīma atvēršana



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: ≡
2. Nospiediet taustiņu: ✎

>> Tiks parādīts programmēšanas režīma programmu saraksts.

8.2 Iepriekš iestatītās programmas

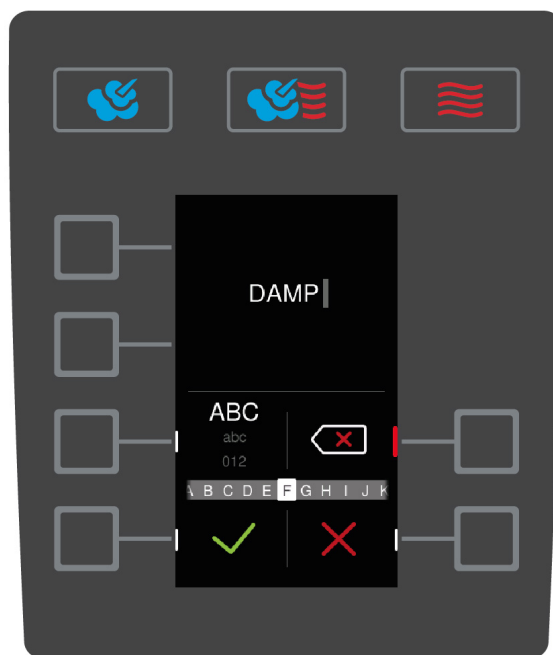
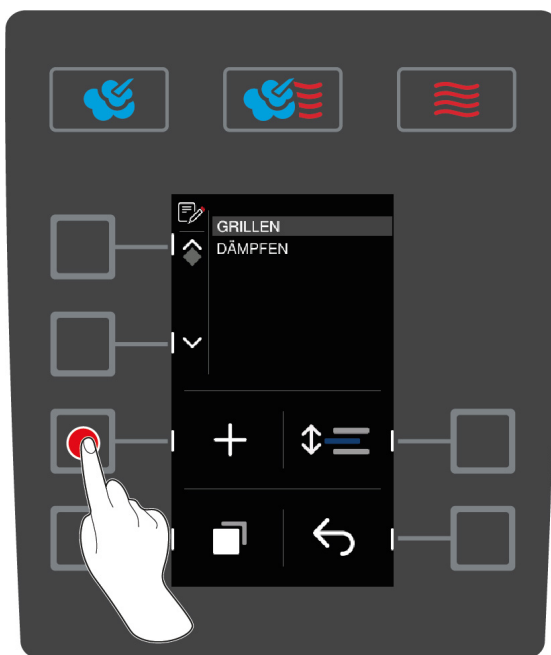
Ir pieejamas šādas iepriekš iestatītas programmas:

Programma	Solis	Iestatījumi
Tvertne - pabeigšana ar laiku	1. solis	▪ Darbības režīms: Tvaika un karstā gaisa kombinācija ▪ Uzkaršēšana: 140 °C
	2. solis	▪ Gatavošanas kameras temperatūra: 140 °C ▪ Gatavošanas kameras mitrums: 60 % ▪ Ventilatora pakāpe: 4 ▪ Iekšējā temperatūra: 68 °C
	3. solis	▪ Darbības režīms: Karstais gaiss ▪ Gatavošanas kameras temperatūra: 140 °C ▪ Gatavošanas kameras mitrums: 60 % ▪ Ventilatora pakāpe: 4 ▪ Iekšējā temperatūra: 72 °C
Tvertne - pabeigšana ar iekšējo temperatūru	1. solis	▪ Darbības režīms: Tvaika un karstā gaisa kombinācija ▪ Uzkaršēšana: 140 °C

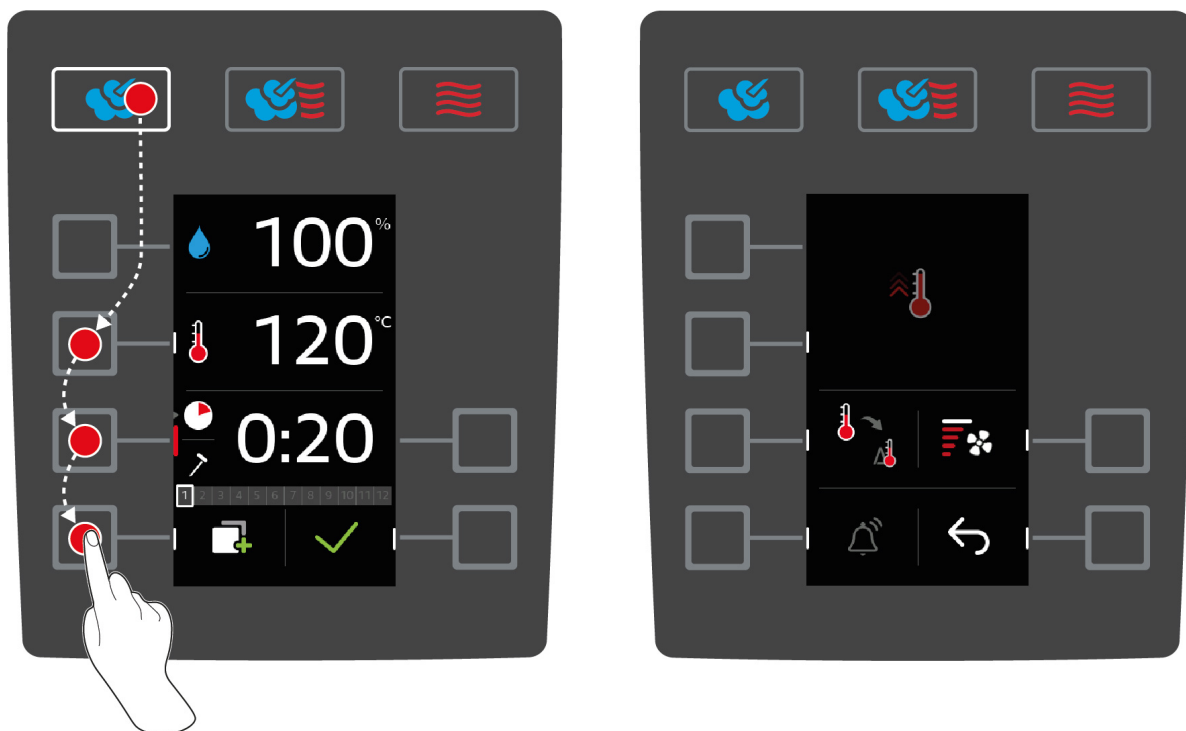
Programma	Solis	Iestatījumi
	2. solis	- Gatavošanas kameras temperatūra: 140 °C - Gatavošanas kameras mitrums: 60 % - Ventilatora pakāpe: 4 - Gatavošanas ilgums: 24 minūtes
	3. solis	- Darbības režīms: Karstais gaiss - Gatavošanas kameras temperatūra: 140 °C - Gatavošanas kameras mitrums: 60 % - Ventilatora pakāpe: 4 - Gatavošanas ilgums: 1 minūte
Šķīvji - pabeigšana	1. solis	- Darbības režīms: Tvaika un karstā gaisa kombinācija - Uzkarsēšana: 130 °C
	2. solis	- Gatavošanas kameras temperatūra: 130 °C - Gatavošanas kameras mitrums: 80 % - Ventilatora pakāpe: 4 - Gatavošanas ilgums: 8 minūtes

Papildu informāciju par Pabeigšanu atradīsiet šeit [► 27].

8.3 Iestatīt jaunu programmu



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu:
4. Ar centrālo iestatīšanas pogu ievadiet programmas nosaukumu. Varat izmantot lielos burtus, mazos burtus un skaitļus. Lai pārslēgtos uz priekšu un atpakaļ starp opcijām, nospiediet taustiņu: **ABC**
5. Lai saglabātu ierakstu, nospiediet taustiņu:
6. Kad esat ievadījis programmas nosaukumu, nospiediet taustiņu, lai saglabātu ievadīto:
- > Sāk mirgot darbības režīmu taustiņi.
7. Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.
- > Sāk degt darbības režīma taustiņš.



Gatavošanas soļa programmēšana

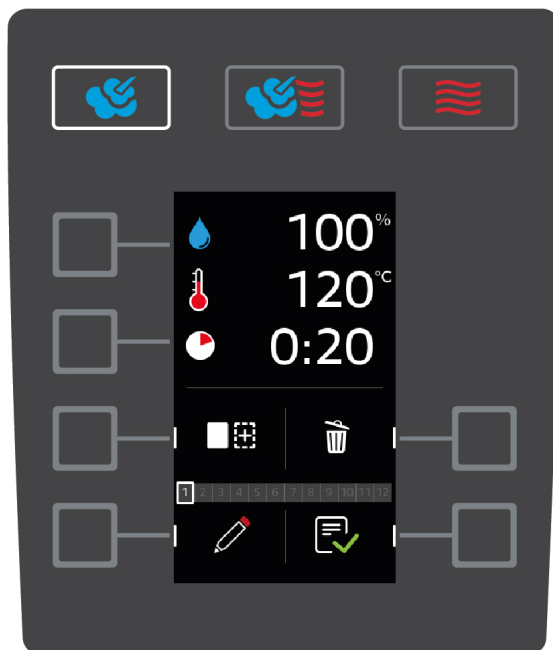
Pēc tam, atkarībā no izvēlēta gatavošanas soļa, varat iestatīt dažādus gatavošanas parametrus [► 19]. Turklāt jūs varat izvēlēties arī dažādas papildfunkcijas [► 20].

1. Nospiediet izvēlēto gatavošanas parametra taustiņu.
 2. Lai pārņemtu iestatījumus, pagrieziet centrālo grozāmo pogu.
 3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
 4. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: ✓
- > Gatavošanas solis tiks saglabāts un tad parādīts. Tagad jūs varat pievienot vēl 11 gatavošanas soļus.

Manuāla priekšsildīšana

Programmā varat iekļaut soli, kurā iekārta tiks iepriekš uzsildīta. Tādējādi jau pirms produktu ielādes gatavošanas kamerā izveidosies siltuma buferis, ar kura palīdzību ātri vien tiks sasniegta vēlāmā gatavošanas kameras temperatūra, arī tad, ja vēlaties sagatavot dziļi sasaldētus produktus.

1. Nospiediet taustiņu:
 2. Nospiediet taustiņu:
 3. Nospiediet taustiņu:
 4. Nospiediet taustiņu:
 5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo temperatūru.
 6. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: ✓
- > Manuālā priekšsildīšana ir izkārtota kā pirmais programmas solis.
7. Lai ieprogrammētu nākamo gatavošanas soli, nospiediet taustiņu:
 - > Sāk mirgot darbības režīmu taustiņi.
 8. Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu un turpiniet ar gatavošanas soļa programmēšanu.



Nākamā gatavošanas soļa pievienošana

1. Nospiediet taustiņu:
 - > Sāk mirgot darbības režīmu taustiņi.
2. Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu un turpiniet ar gatavošanas soļa programmēšanu.

Gatavošanas soļa rediģēšana

1. Lai rediģētu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: .
2. Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu un rediģējiet gatavošanas parametru.

Gatavošanas soļa dzēšana

1. Lai izdzēstu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: .
- >> Gatavošanas solis ir izdzēsts.

Programmas saglabāšana

1. Lai saglabātu programmu, nospiediet taustiņu: .
- >> Programma tiks parādīta programmu saraksta pēdējā vietā. Tagad jūs varat ieslēgt programmu [► 32].

8.4 Programmas ieslēgšana

1. Nospiediet taustiņu: .
 2. Nospiediet taustiņu: .
 3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamu programmu.
 4. Lai apstiprinātu izvēli, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
- >> Programma ieslēgsies un tiks izpildīts pirmais gatavošanas solis.

8.5 Programmas rediģēšana

1. Nospiediet taustiņu: .
2. Nospiediet taustiņu: .
3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamu programmu.
4. Nospiediet taustiņu: .

5. Nospiediet taustiņu: 
6. Ja vēlaties pārdēvēt gatavošanas procesu, veiciet izmaiņas un pēc tam nospiediet taustiņu, lai tās apstiprinātu: 

> Ir pieejamas šādas rediģēšanas iespējas:

- Gatavošanas soļa pievienošana 
- Gatavošanas soļa dzēšana 
- Gatavošanas soļa dzēšana 

Gatavošanas soļa pievienošana

1. Nospiediet taustiņu: 
 - > Sāk mirgot darbības režīmu taustiņi.
2. Izvēlieties darbības režīmu, gatavošanas parametru un papildfunkcijas. Papildu informāciju atradīsiet šeit: iestatīt jaunu programmu [► 30]
3. Lai saglabātu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: 
4. Lai saglabātu gatavošanas procesu, nospiediet taustiņu: 

Gatavošanas soļa dzēšana

1. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas soli.
2. Nospiediet taustiņu: 
 - > Gatavošanas solis ir izdzēsts.
3. Lai saglabātu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: 
4. Lai saglabātu gatavošanas procesu, nospiediet taustiņu: 

Gatavošanas soļa dzēšana

1. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo gatavošanas soli.
2. Nospiediet taustiņu: 
 - > Tiks parādīts gatavošanas soļa gatavošanas parametrs.
3. Izvēlieties darbības režīmu, gatavošanas parametru un papildfunkcijas, ko vēlaties rediģēt. Papildu informāciju atradīsiet šeit: iestatīt jaunu programmu [► 30]
4. Lai saglabātu gatavošanas soli, nospiediet taustiņu: 
5. Lai saglabātu gatavošanas procesu, nospiediet taustiņu: 

8.6 Dzēst programmu

1. Nospiediet taustiņu: 
 2. Nospiediet taustiņu: 
 3. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo programmu.
 4. Nospiediet un turiet taustiņu, līdz statusa stabiņš tiek parādīts pilnībā: 
- >> Programma ir izdzēsta.

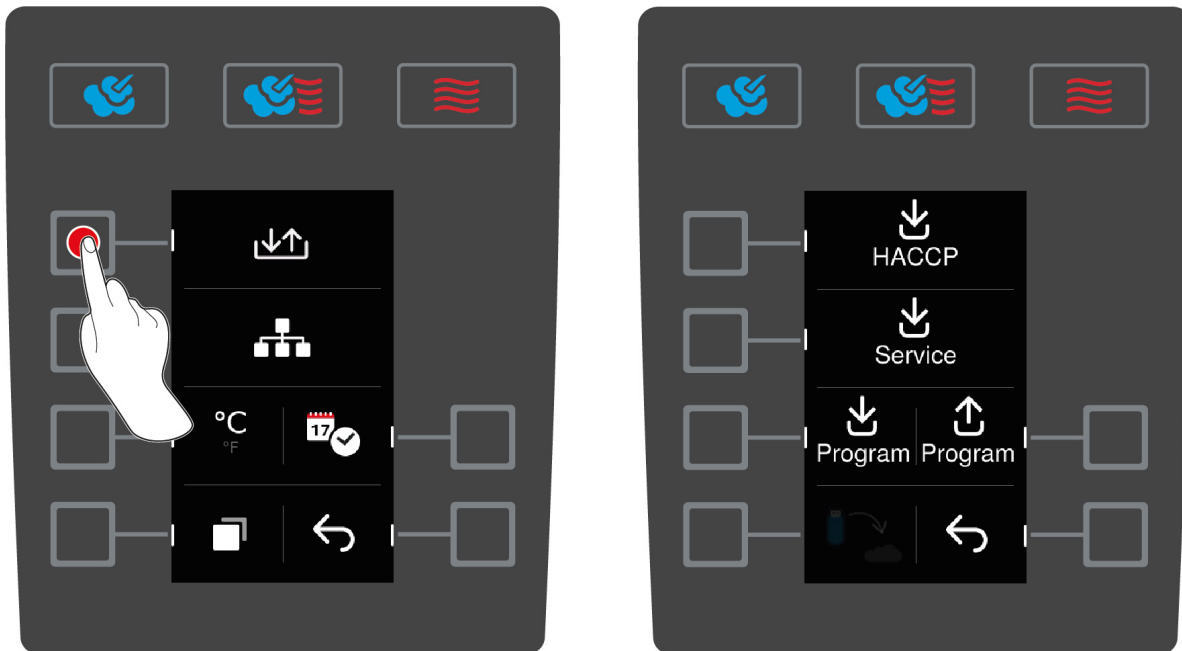
8.7 Programmu saraksta šķirošana

Jūs varat sašķirot programmu sarakstu, lai visbiežāk izmantotās programmas atrastos pirmajās vietās:

- ✓ Programma ir iestatīta.
1. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo programmu.
 2. Nospiediet taustiņu: 
 3. Grieziet centrālo iestatīšanas pogu tik ilgi, līdz programma atrodas vēlamajā vietā.
 4. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

8.8 Programmu augšupielāde un lejupielāde

Vienā iekārtā izveidotās programmas iespējams lejupielādēt un pārnest uz citu iCombi Classic iekārtu.



✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu:

Programmas lejupielāde

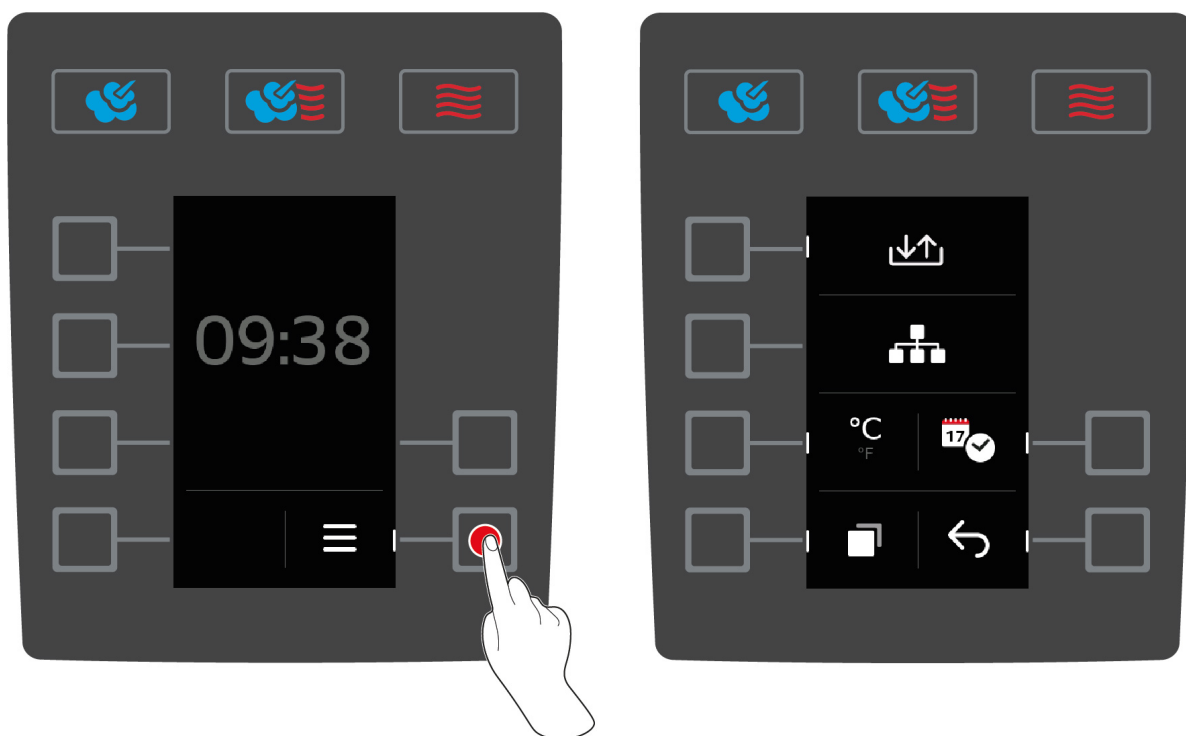
1. Nospiediet taustiņu:
- > Jūs varat izlemt, vai ir nepieciešams lejupielādēt vienu vai visas programmas.
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamu programmu.
3. Ja vēlaties lejupielādēt tikai vienu programmu, nospiediet taustiņu:
4. Ja vēlaties lejupielādēt visas programmas, nospiediet taustiņu:
5. Lai uzsāktu lejupielādi, nospiediet taustiņu:
- > Programmas tiek lejupielādētas.

Programmu augšupielāde

1. Nospiediet taustiņu:
- > Programmas tiks augšupielādētas un būs pieejamas izmantošanai.

9 Iestatījumi

9.1 Iestatījumu atvēršana



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: ≡
2. Nospiediet taustiņu: ⚙️

Ir iespējams mainīt šādus iestatījumus:

- Temperatūras vienības iestatīšana [► 35]
- Datuma un pulksteņa laika iestatīšana [► 36]

1. Lai atvērtu citus iestatījumus, nospiediet taustiņu: 📄➕

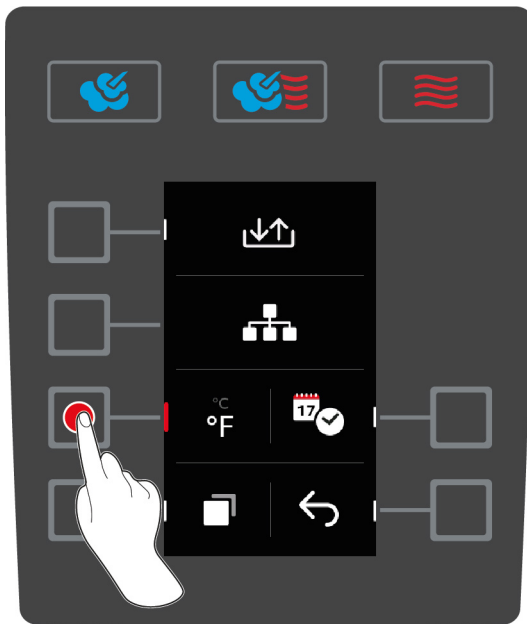
Ir iespējams mainīt šādus iestatījumus:

- Tastatūras maiņa [► 37]

1. Lai atgrieztos sākuma ekrānā, nospiediet taustiņu: ⬅️

9.2 Temperatūras vienības iestatīšana

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

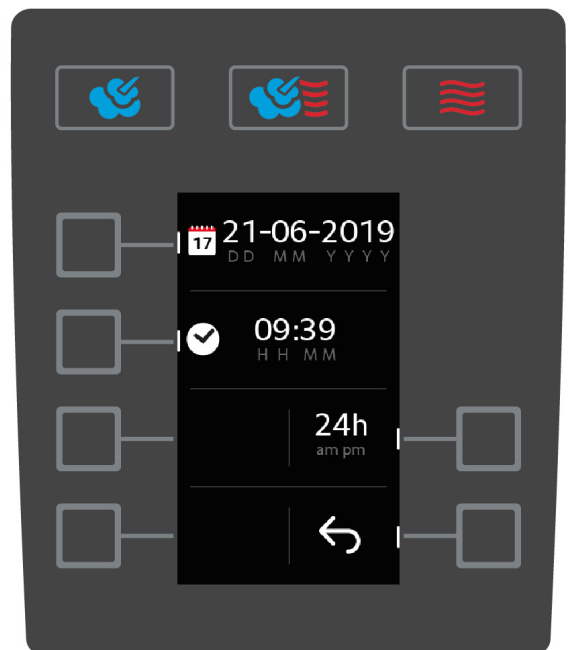
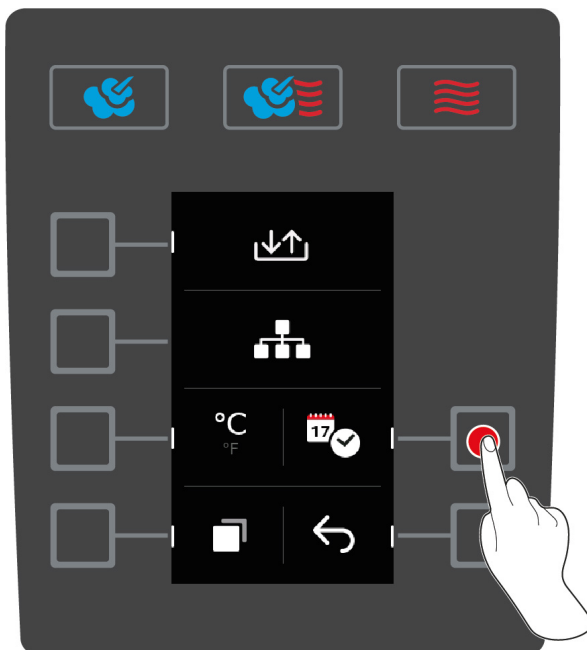


1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: ≡
2. Nospiediet taustiņu: ⚙️
3. Nospiediet taustiņu un izvēlieties temperatūras vienību °C vai °F.

9.3 Datuma un pulksteņa laika iestatīšana

Ir iespējams mainīt šādus iestatījumus:

- Datuma formāts: DDMMGGGG
- Laika formāts: HH.MM
- Reāllaika formāts 12 stundas vai 24 stundas



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: ≡
2. Nospiediet taustiņu: ⚙️
3. Nospiediet taustiņu: 📅✓

Datuma maiņa

1. Nospiediet taustiņu: 
 - > Sāk mirgot **DD** vērtība.
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo dienu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
4. Atkārtojiet šo soli, līdz ir iestatīts arī mēnesis un gads.

Pulksteņa laika maiņa

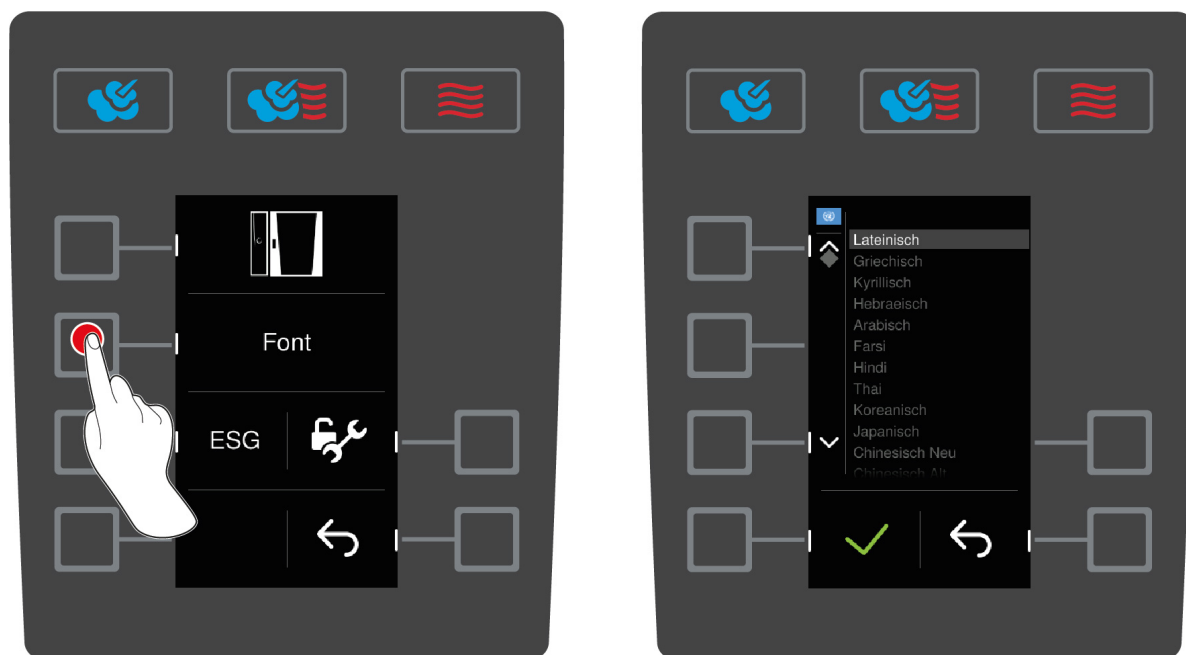
1. Nospiediet taustiņu: 
 - > Sāk mirgot **HH** vērtība.
2. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo stundu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.
4. Atkārtojiet šo soli un iestatiet arī minūtes.

Reāllaika maiņa

1. Nospiediet taustiņu: 24h
 - > Rādījums mainās uz 12 stundu formātu.

9.4**Tastatūras maiņa**

Šeit var iestatīt, kura tastatūras rakstzīmju kopa ir jāizmanto, kad veidojat jaunu programmu.



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu: 
2. Nospiediet taustiņu: 
3. Nospiediet taustiņu: 
4. Nospiediet taustiņu: **Fonts**
 - > Tiks parādīts pieejamo rakstzīmju kopa saraksts.
5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo rakstzīmju kopa.
6. Lai apstiprinātu iestatījumus, nospiediet centrālo grozāmo pogu.

10 Virtuves pārvaldība

10.1 Higiēnas pārvaldība

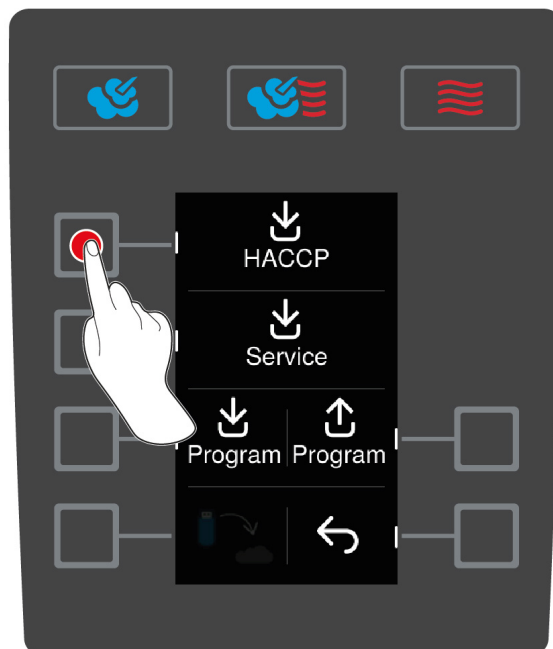
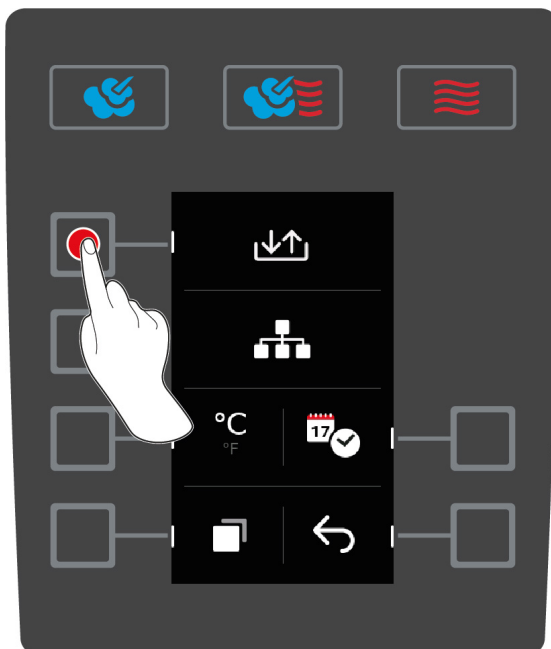
10.1.1 Ierakstītie HACCP dati

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 kameras durvju atvēršana un aizvēršana
- Darbības režīma maiņa
- Automātiska tīrīšana

10.1.2 HACCP datu lejupielāde

HACCP dati tiek uzglabāti iekārtā 28 dienas. Šajā laikā tos ir iespējams lejupielādēt.



✓ Jūs esat pievienojis iekārtai USB zibatmiņu.

1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu:

4. Nospiediet taustiņu: HACCP

>> HACCP dati tiks lejupielādēti .txt faila formātā. Šos datus būs iespējams atvērt teksta redaktorā vai izklājlapu programmā.

10.2 Pieslēgt iekārtu tīklam

Ja vēlaties savienot savas iekārtas ar ConnectedCooking, tad tāk ir jābūt pievienotām tīklam un aprīkotā ar papildu Ethernet moduli vai papildu WLAN moduli.

10.3 ConnectedCooking (izvēle)

Ja vēlaties savienot savu iCombi Classic ar ConnectedCooking, jūsu iekārtai jābūt aprīkotai ar opcionālu WLAN vai Ethernet moduli.

11 Automātiska tīrīšana

Jūsu iCombi Pro iekārta ir aprīkota ar automātisko tīrīšanas sistēmu. Jūs izvēlaties tīrīšanas programmu, ievietojiet iekārtā parādīto Active Green tablešu un Care tablešu skaitu, un iekārta pati iztīrās. Vienlaikus iebūvētā tvaika ģeneratora kopšanas sistēma tiks atbrīvota no kaļķakmens nogulsnēm. Tādējādi jūsu rīcībā vienmēr ir higiēniski tīra un teicami kopta iekārta.

11.1 Vispārīgas drošības norādes

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

Šādi izvairīsties no applaucēšanās un apdegumu rašanās:

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

Šādi izvairīsties 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.

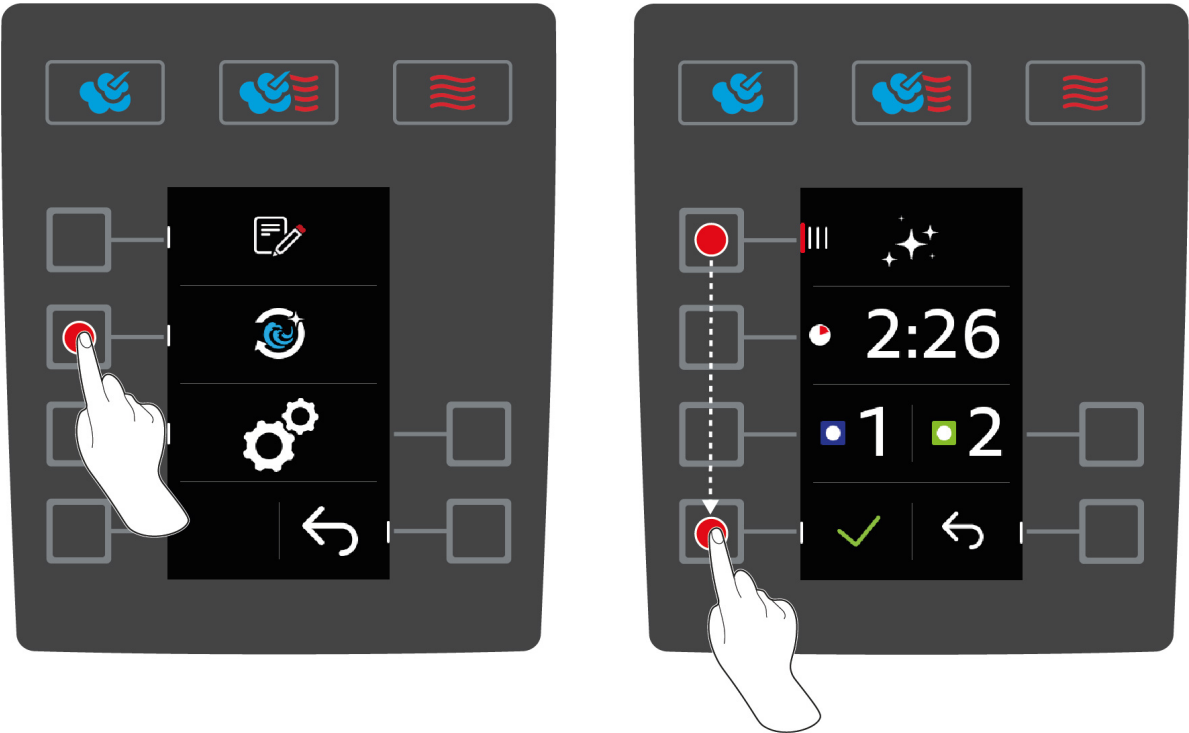
11.2 Tīrīšanas programma

Ir pieejamas šādas tīrīšanas programmas:



Tīrīšanas programma	Apraksts	Nepieciešamais kopšanas līdzeklis
vieglā	Piemērota vieglu netīrumu un kaļķakmens noņemšanai, kas radušies izmantojot iekārtu līdz 200 °C.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes ▪ Kopšanas tabletes
vidējā	Piemērota tādu netīrumu un kaļķakmens noņemšanai, kas radušies grilēšanas vai cepšanas procesu laikā.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes ▪ Kopšanas tabletes
intensīvā	Piemērota tādu lielu netīrumu un kaļķakmens noņemšanai, kas radušies grilēšanas vai cepšanas procesu laikā.	▪ Active Green tīrīšanas tabletes ▪ Kopšanas tabletes
Skalošana bez tabletēm	Piemērota gatavošanas kameras izskalošanai ar siltu ūdeni.	—

11.3 Automātiskas tīrīšanas ieslēgšana



- ✓ Iekaramie plaukti ir pareizi ievietoti gatavošanas kamerā.
- 1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
- 2. Nospiediet taustiņu:
- > Ja gatavošanas kameras temperatūra ir augstāka par 50 °C, parādīsies paziņojums: **Gatavošanas kamera pārāk karsta**

3. Ieslēdziet atdzesēšanas funkciju, lai pazeminātu gatavošanas kameras temperatūru. Papildu informāciju atradīsit šeit:
4. Nospiediet taustiņu: **IIII**
5. Pagrieziet centrālo iestatīšanas pogu un iestatiet vēlamo tīrīšanas programmu [► 40].
6. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
7. No gatavošanas kameras noņemiet visas tvertnes un pannas.



8. **⚠️ BRĪDINĀJUMS! Kodīgi apdegumi!** Lietojot Active Green tīrīšanas tabletes un kopšanas tabletes, valkājiet mutes aizsargu un ķīmiskos aizsargcimdus, lai pasargātu sevi. Izsaiņojiet parādīto Active Green tīrīšanas tablešu skaitu un ievietojiet tās gatavošanas kameras noteksieta.
 9. Izsaiņojiet parādīto kopšanas tablešu skaitu un ievietojiet tās kopšanas līdzekļa atvilktnē.
 10. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.
 11. Lai apstiprinātu darbību, nospiediet taustiņu: **✓**
- >> Automātiskā tīrīšana ieslēdzas.
- >> Kad automātiskā tīrīšana ir pabeigta, atskan signāls.



PADOMI

- Ja automātiskās tīrīšanas laikā gatavošanas kamerā veidojas putas, kaut arī esat izmantojis ieteicamo Active Green tablešu daudzumu, nākamās automātiskās tīrīšanas laikā samaziniet to daudzumu. Ja putas turpina veidoties, lūdzu, sazinieties ar RATIONAL servisa partneri.
- Tīrīšanas laikā varat arī izgaismot gatavošanas kameru ar LED līniju. Šim nolūkam nospiediet taustiņu: **💡**

11.4 Automātiskās tīrīšanas atcelšana

Visas automātiskās tīrīšanas programmas, varat atcelt 30 sekundes pēc to palaišanas. Ja automātiska tīrīšana ir ieslēgta, to vairs nevar pārtraukt.

1. Nospiediet un turiet taustiņu, līdz statusa stabiņš tiek parādīts pilnībā: **✗**
 - > Jūs uzaicinās atvērt gatavošanas kameras durvis un izņemt Active Green tīrīšanas tabletes.
2. Atveriet gatavošanas kameras durvis.

3. **⚠ BRĪDINĀJUMS! Kodīgi apdegumi!** Lietojot Active Greem tīrīšanas tabletes, valkājiet cieši pieguļošas aizsargbrilles un ķīmiskos aizsargcimdus, lai pasargātu sevi. Izņemiet Active Green tīrīšanas tabletes no gatavošanas kameras un izmetiet atkritumos.
 4. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.
 - > Jūs uzaicinās izskalot gatavošanas kameru ar rokas dušu.
 5. Izskalojiet gatavošanas kameru ar rokas dušu.
 6. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.
- >> Tiek parādīts tīrīšanas programmu pārskats.

**PADOMS**

Ja automātiskās tīrīšanas laikā pazūd strāvas padeve, automātiskā tīrīšana tiek pārtraukta. Kad strāvas padeve tiek atjaunota, automātiskā tīrīšana tiks turpināta.

12 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.

12.1 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:

- Iztīriet iekārtu katru dienu, pat ja izmantojat tikai tvaika manuālo režīmu.
- Netīriet piederumus ar automātisko iekārtas tīrīšanas funkciju.

12.2 Kopšanas intervāli

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

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

12.3 Kopšanas līdzekļi

Piemērotie kopšanas līdzekļi

- Šīs funkcionālās daļas tīriet ar remdenu ūdeni, maigu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu:
 - Iekārtas ārpusē
 - 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
- Asiņiem vai smailiem instrumentiem

12.4 Gatavošanas kameras durvju tīrīšana



Stikla tīrīšana

1. Pilnībā atveriet gatavošanas kameras durvis.
2. Nedaudz atlaidiet stikla rūšu aizbīdņus.
3. Atveriet gatavošanas kameras durvju stikla rūti.
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 [► 44].

LED pārsegs atrodas starp abiem gatavošanas kameras durvju stikliem.

✓ 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 gatavošanas kameras durvju stikla rūti.

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.

12.5 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.

12.6 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.

13 Iedvesma un palīdzība

13.1 Palīdzība pa telefonu

ChefLine®

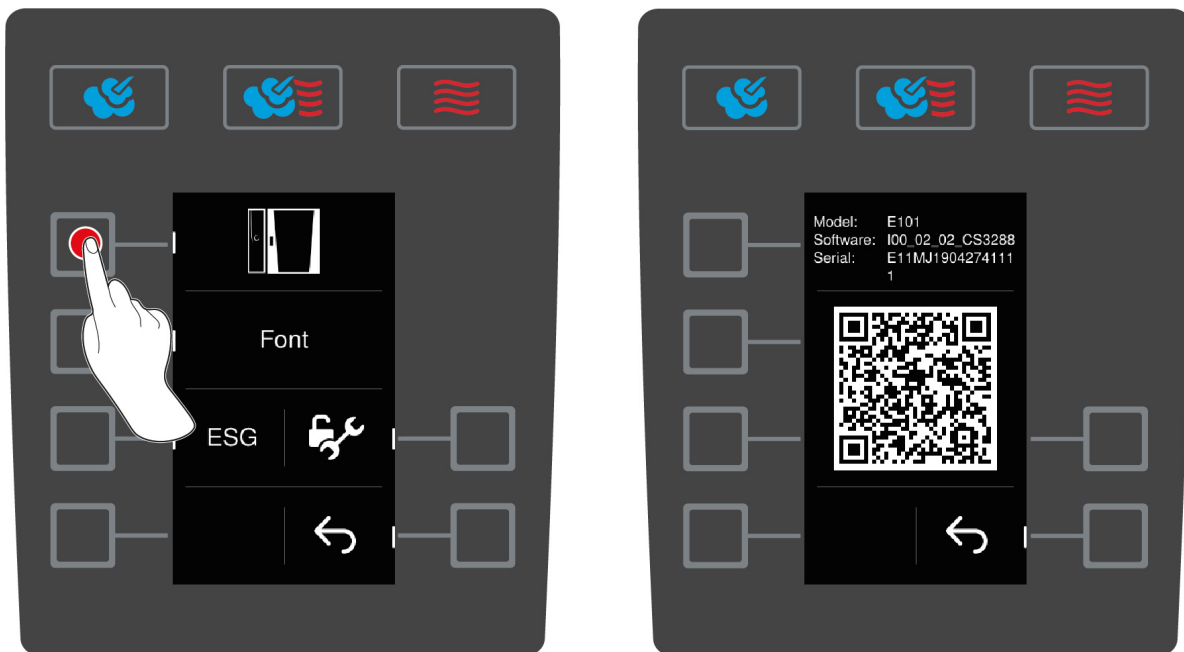
Kad vien jums radīsies jautājumi par pielietojumiem vai receptēm, mēs labprāt sniegsim konsultācijas pa telefonu. Ātri, vienkārši, pavārs iesaka pavāram, 365 dienas gadā. Vienkārši piezvaniet pa ChefLine® palīdzības līniju. Tālruna numuru atradīsit uz ChefLine® uzlīmes uz gatavošanas kameras durvīm un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

13.2 Iekārtas datu izsaukšana

Jūs varat iekārtā noskaidrot, kura lietotnes versija ir uzinstalēta, un kāds ir iekārtas sērijas numurs. Ja jūsu viedtālrunī ir uzinstalēta QR kodu skenēšanas aplikācija, tad šos datus varēsiet lejupielādēt arī savā viedtālrunī.



1. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
2. Nospiediet taustiņu:
3. Nospiediet taustiņu:
4. Nospiediet taustiņu:

> Tiks parādīta šāda informācija:

- Iekārtas modelis
- Instalētās programmatūras versijas
- Iekārtas sērijas numurs

Lai saglabātu parādīto informāciju, jūs varat noskenēt parādīto QR kodu ar savu viedtālruni.

13.3 Problēmu novēršana

Lai uzzinātu visus kļūdu ziņojumus, lūdzu, zvaniet savam RATIONAL servisa partnerim [► 47]. Vienmēr sagatavojiet ierīces sērijas numuru. Sērijas numuru var atrast uz datu plāksnītes.

13.3.1 Kļūdas ziņojumi apsilde tvaika ģeneratoram

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss (E) 10 SC-automatic failed	SC automātikas kļūda.	Jā
Serviss (E) 11 Water supply steam generator failed	Ūdens padeves kļūda uz tvaika ģeneratoru.	Jā
Serviss (E) 12 Water volume measurement failed	Ūdens daudzuma mērījuma kļūda.	Jā
Serviss (E) 13 Water detection failed	Ūdens līmeņa atpazīšanas tvaika ģeneratorā kļūda.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Temperatūras sensora defekts.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Ir pārsniegta gatavošanas kameras temperatūras robeža.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss (E) 42.1 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss (E) 43.1 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss (E) 46.1 Pump failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss (E) 46.2 Pump failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā

13.3.2 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 ► 47]. Vienmēr sagatavojiet ierīces sērijas numuru.

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss (E) 32.1 Check gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss (E) 32.2 Check gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss (E) 32.3 Check gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Gāzes degļa kļūme. Noslēdziet gāzes līnijas padevi.	Nē
Serviss (E) 34.32 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss (E) 60 Gas system failed	Aizdedzes kastes inicializācijas defekts. Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet iekārtu. Ja kļūda tiek joprojām rādīta, sazinieties ar savu servisa partneri.	–

13.3.3 Kļūdas ziņojumi apsilde karstais gaiss

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Temperatūras sensora defekts.	Nē
Serviss (E) 28.1 Steam generator too hot	Ir pārsniegta tvaika ģenerators temperatūras robeža.	Nē
Serviss (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Ir pārsniegta gatavošanas kameras temperatūras robeža.	Nē
Serviss (E) 34.1 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Serviss (E) 34.2 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Serviss (E) 34.4 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Nē
Serviss (E) 42.3 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Nav pieejama funkcija Mitrināšana .
Serviss (E) 42.6 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss (E) 43.3 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.

13.3.4 Kļūdas ziņojumi mitrums

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss (E) 20.2 Control sensor failed	Temperatūras sensora defekts.	Jā
Serviss (E) 20.4 Humidity sensor failed	Temperatūras sensora defekts.	Jā
Serviss (E) 30 Humidity control failed	Kļūdainis mitruma mērījums.	Jā
Serviss (E) 36 Humidity control failed	Diferenciālā spiediena sensora defekts.	Jā
Serviss (E) 37 Humidity control failed	Diferenciālā spiediena sensora defekts.	Jā
Serviss (E) 42.2 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss (E) 43.2 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.

13.3.5 Kļūdas ziņojumi CleanJet

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss (E) 25 Water volume cleanjet too low	iCareSystem nepieciešamais ūdens daudzums ir pārāk mazs.	–
Serviss (E) 26 Drain valve does not open	Lodveida krāns nav atvērtā pozīcijā.	Nē
Serviss (E) 27 Drain valve does not close	Lodveida krāns nav aizvērtā pozīcijā.	Nē
Serviss (E) 34.8 Data communication failed	Nedarbojas automātiskā tīrīšana.	Jā
Serviss (E) 43.6 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss (E) 47.1 Pump failed	Ūdens noteksūkņa defekts.	Jā
Serviss (E) 47.2 Pump failed	Ūdens noteksūkņa defekts.	Jā
Serviss (E) 110 Cleanjet failed	Automātiskās tīrīšanas laikā radusies SC sūkņa kļūda.	Nē
Serviss (E) 120 Cleanjet failed	Automātiskās tīrīšanas laikā radusies ūdens līmeņa noteikšanas kļūda.	Nē

13.3.6 Kļūdas ziņojums Care

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss (E) 42.4 Solenoid valve failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss (E) 43.4 Solenoid valve failed	Iekšējā ūdens padeves funkcija nenoslēdzas.	Iespējams lietot tikai karstā gaisa darbības režīmu.
Serviss (E) 49.1 Pump failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā
Serviss (E) 49.2 Pump failed	Ūdens padeves kļūme.	Jā

13.3.7 Paziņojumu centrs

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Serviss (E) 17 Unit data failed	Iekārtas tipa kļūda.	Nē
Serviss (E) 29 Electric compartment too hot	Plāksnes temperatūra ir pārāk augsta.	Nē
Serviss (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Iekšējās temperatūras sensors gatavošanas kamerā ir bojāts.	Jā, bet iekšējās temperatūras sensoru nedrīkst lietot.
Serviss (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Iekšējās temperatūras sensors gatavošanas kamerā ir bojāts.	Jā, bet iekšējās temperatūras sensoru nedrīkst lietot.
Serviss (E) 34.16	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā

Kļūdas ziņojums	Iemesls	Gatavošana iespējama
Data communication failed		
Serviss (E) 34.64 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Serviss (E) 34 400 Data communication failed	Iekšējās datu pārraides kļūda.	Jā
Serviss (E) 41	Mitrināšanas sprauslas vai mitrināšanas caurule ir aizkaļķojusies.	Nav pieejama funkcija Mitrināšana .
Serviss (E) 50 Initialise timer	CPU reāllaika pulkstenis nav inicializēts. Ievadiet datumu un pulksteņa laiku.	Jā
Serviss (E) 51 Battery failed	Baterijas defekts.	Jā
Serviss (E) 52.1 Cabinet light failed	Gatavošanas kameras apgaismojums nedarbojas.	Jā
Serviss (E) 52.2 Cabinet light failed	Gatavošanas kameras apgaismojums nedarbojas.	Jā
Serviss (E) 72 Drošības temperatūras ierobežotājs ir iedarbojies	Temperatūras sensora darba temperatūra ir pārsniegta.	Nē

14 Apkope

Gatavošanas kameras durvju blīvējumu varat nomainīt paši. Papildu informāciju atradīsiet šeit: Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu [► 52]

- Gaisa filtra nomaiņa
- LED pārsega nomaiņa

14.1 Gaisa filtra nomaiņa



Nepieciešamie darbarīki

- Skrūvgriezis

PADOMS

Ja gaisa filtrs nav pareizi uzstādīts, iekārtā iekļūst strūkļas ūdens

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

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

14.2 Nomainīt gatavošanas kameras durvju blīvējumu

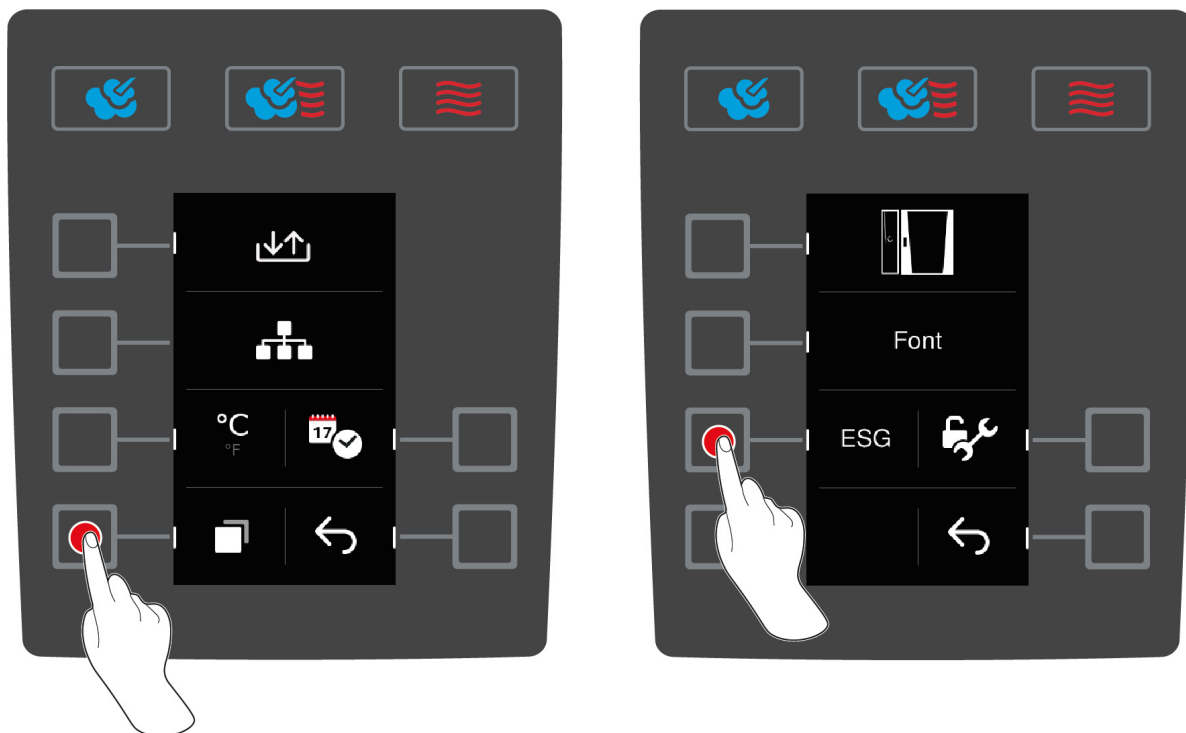


1. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
2. Izvelciet gatavošanas kameras durvju blīvējumu no tā gropes un izmetiet atkritumos.
3. Samitriniet jaunā blīvējuma atbalsta malas ar ziepjūdeni.
4. Vispirms iespiediet blīvējuma galus gropes galos.
5. Pēc tam iespiediet pārējo blīvējumu gropē.

15 Pārvietošana

15.1 Tvaika ģeneratora iztukšošana

Pirms iekārtas transportēšanas ir jāiztukšo tvaika ģenerators.



1. Atvienojiet iekārtu no ūdens padeves.
 2. Nospiediet sākuma ekrānā taustiņu:
 3. Nospiediet taustiņu:
 4. Nospiediet taustiņu:
 5. Nospiediet taustiņu: **ESG**
- >> Tvaika ģenerators tiks iztukšots.

15.2 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 [► 53].

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.

16 Eksploatācijas izbeigšana un nodošana atkritumos

16.1 Eksploatācijas izbeigšana

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

16.2 Utilizēšana



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

17 Tehniskie dati

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

17.1 Iekārtas ar elektrisko pieslēgumu

	Vērtība
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-1/1	334 kg
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-2/1	207 kg
Aizsardzības klase	IPX5
Gaisa skaņas emisija	≤70 dBA
Vides apstākļi	10 – 40 °C
Frekvence un maks. nosūtīšanas jauda WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.2 Iekārta ar gāzes pieslēgumu

	Vērtība
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-1/1	284 kg
Svars (bez iepakojuma) Tips 20-2/1	354 kg
Aizsardzības klase	IPX5
Gaisa skaņas emisija	≤70 dBA
Vides apstākļi	10 – 40 °C
Frekvence un maks. nosūtīšanas jauda WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.3

17.4 Atbilstība

17.4.1 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

17.4.2 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

A

Apkope	
Nomainīt blīvējumu	52
Atdzesēšanas funkcija	21

C

Centrālā grozāmā poga	12
-----------------------	----

G

Gaisa ātrums	21
Gatavošanas ilgums	20
Gatavošanas kameras durvis	
LED pārsega tīrīšana	45
Notīrīt blīvējumu	46
Tīrīšana	45
Gatavošanas kameras klimats	
Karstais gaiss	24
Pabeigšana	27
Tvaika un karstā gaisa kombinācija	23
Tvaiks	22
Gatavošanas kameras temperatūra	20
Karstais gaiss	24
Pabeigšana	27
Tvaika un karstā gaisa kombinācija	23
Tvaiks	22
Gatavošanas soļa programmēšana	31
Gāzes smaka	10

I

Iekārtas ieslēgšana	12
Iekārtas izslēgšana	12
Iekārtas lietošana	
Centrālā grozāmā poga	12
Žesti	12
Iekšējā temperatūra	20
Ilgstoša darbība	20

K

Kopšana	
Piederumi	46
Kopšanas līdzekļi	
Nepiemērots tīrīšanas līdzeklis	45
Piemērotais tīrīšanas līdzeklis	44

L

LED pārsega tīrīšana	45
----------------------	----

M

Manuālas priekšsildīšanas ierprogrammēšana	31
--	----

N

Nomainīt blīvējumu	52
--------------------	----

P

Pašu veikta apkope	52
Produkta iekšējās temperatūras sensors	
Dārzeni	16
Iespraušana produktā	14
Izņemšana	16
Lieli gaļas gabali	16
Maizes izstrādājumi	16
Mazi produkti	16
Steiks	15
Vesela vista	16
Vesela zivs	16
Zivs fileja	16
Programmas ieslēgšana	32
Programmēšanas režīms	
Gatavošanas soļa dzēšana	33
Gatavošanas soļa pievienošana	33

R

Rokas duša	16
Izsmidzināšanas veidi	16

S

Skalošana bez tabletēm	41
Sous-vide (gatavots vakuumā)	
Apkalpošana numurā	26
Cook and Chill	26
Diētiska un veselīga pārtika	26
Pielietošanas veids	26
Tīrīšana	45

T

Tīrīšana	
Gatavošanas kameras durvis	45
Gatavošanas kameras durvju blīvējums	46
LED pārsegs	45
Tīrīšanas programma	
Intensīvā	41
Skalošana bez tabletēm	41
Vidējā	41
Vieglā	41

U

Uzsildīšana	20
-------------	----



Metos SIA

Dricanu iela 2, Rīga, LV-1019, Latvia

tel. +371 67 288 333

metos.latvia@metos.lv

www.metos.lv