

# iCombi<sup>®</sup> Classic

Algupärase kasutusjuhendi tõlge



**Mudel:**

**Metos iCombi Classic p randapealsed mudel**

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

# Sisukord

<b>1 Sissejuhatus</b> .....	<b>6</b>
1.1 Tootegarantii .....	6
1.2 Sihtgrupp .....	6
1.3 Otstarbekohane kasutamine .....	6
1.4 Selle juhendi kasutamine .....	6
1.4.1 Sümbolite seletus .....	6
1.4.2 Piktogrammide seletus .....	6
1.4.3 Hoiatuste seletus .....	7
1.4.4 Joonised .....	7
1.4.5 Tehnilised muudatused .....	7
<b>2 Üldised ohutusjuhised</b> .....	<b>8</b>
2.1 Ohutusjuhised gaasiühendusega seadmete jaoks .....	9
2.2 Isikukaitsevahendid .....	10
<b>3 iCombi Classic</b> .....	<b>11</b>
<b>4 Kuidas seadet kasutada</b> .....	<b>12</b>
4.1 Esmakordne kasutuselevõtt .....	12
4.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine.....	12
4.3 Seadme juhtimine.....	12
4.4 Maksimaalsed täitekogused .....	13
4.5 Küpsetuskambri ukse avamine ja sulgemine.....	13
4.6 Seadme täitmine .....	13
4.7 Temperatuurisondi sisestamine.....	14
4.8 Käsiduši kasutamine .....	17
4.9 Integreeritud rasvaaravool .....	18
<b>5 Roogade valmistamine</b> .....	<b>20</b>
5.1 Töörežiimide avamine .....	20
5.2 Küpsetusparameetrid .....	20
5.3 Lisafunktsioonid .....	21
5.4 Aur .....	23
5.4.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik.....	23
5.4.2 Toidu aurutamine .....	23
5.5 Auru ja kuuma õhu kombinatsioon .....	24
5.5.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik.....	24
5.5.2 Toidu küpsetamine auru ja kuuma õhu kombinatsiooniga .....	24
5.6 Kuum õhk.....	25
5.6.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik.....	25
5.6.2 Toidu küpsetamine kuuma õhuga .....	25
<b>6 Sous-vide-küpsetamine</b> .....	<b>27</b>
<b>7 Viimistlemine</b> .....	<b>28</b>
7.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuur .....	28
7.2 Toidu viimistlemine .....	28

<b>8</b>	<b>Programmeerimisrežiim</b>	<b>30</b>
8.1	Programmeerimisrežiimi käivitamine	30
8.2	Eelseadistatud programmid	30
8.3	Uue programmi loomine	31
8.4	Programmi käivitamine	33
8.5	Programmi muutmine	33
8.6	Programmi kustutamine	34
8.7	Programmide nimekirja sorteerimine	34
8.8	Programmide üles- ja allalaadimine	35
<b>9</b>	<b>Seadistused</b>	<b>36</b>
9.1	Seadistuste avamine	36
9.2	Temperatuuriühiku seadistamine	36
9.3	Kuupäeva ja kellaaja seadistamine	37
9.4	Klahvistiku ümberseadmine	38
<b>10</b>	<b>Köögi haldamine</b>	<b>39</b>
10.1	Hügieenihaldus	39
10.1.1	Talletatud HACCP-andmed	39
10.1.2	HACCP-andmete allalaadimine	39
10.2	Seadme ühendamine võrku	40
10.3	ConnectedCooking (lisavarustus)	40
<b>11</b>	<b>Automaatne puhastus</b>	<b>41</b>
11.1	Üldised ohutusjuhised	41
11.2	Puhastusprogrammid	41
11.3	Automaatse puhastuse käivitamine	42
11.4	Automaatse puhastuse katkestamine	43
<b>12</b>	<b>Hooldus</b>	<b>45</b>
12.1	Üldised ohutusjuhised	45
12.2	Hooldusintervallid	45
12.3	Hooldustooted	45
12.4	Küpsetuskambri ukse puhastamine	46
12.5	Käsiduši puhastamine	47
12.6	Tarvikute puhastamine	47
<b>13</b>	<b>Inspiratsioon ja abi</b>	<b>48</b>
13.1	Abi telefoni teel	48
13.2	Seadme andmete päring	48
13.3	Probleemilahendus	48
13.3.1	Aurugeneraatori küttesüsteemi veateated	49
13.3.2	Gaasiseadmete veateated	49
13.3.3	Kuuma õhu soojendamise veateated	50
13.3.4	Niiskuse veateated	50
13.3.5	CleanJet'i veateated	51
13.3.6	Care'i veateated	51
13.3.7	Teadaanete keskus	51

<b>14 Hooldus .....</b>	<b>53</b>
14.1 Õhufiltri vahetamine.....	53
14.2 Kõpsetuskambri ukse tihendi vahetamine .....	53
<b>15 Transport.....</b>	<b>54</b>
15.1 Aurugeneraatori tühjendamine .....	54
15.2 Seadme transportimine .....	54
<b>16 Kasutuselt kõrvaldamine ja jäätmekäitlus .....</b>	<b>56</b>
16.1 Kasutuselt kõrvaldamine .....	56
16.2 Jäätmekäitlus .....	56
<b>17 Tehnilised andmed.....</b>	<b>57</b>
17.1 Elektriühendusega seadmed .....	57
17.2 Gaasiühendusega seadmed .....	57
17.3 .....	57
17.4 Vastavus .....	57
17.4.1 Elektriühendusega seadmed .....	57
17.4.2 Gaasiühendusega seadmed .....	57
<b>Indeks.....</b>	<b>59</b>

# 1 Sissejuhatus

Väga austatud klient

Õnnitleme teid teie uue iCombi Classic ostmise puhul. Lugege kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutuselevõttu hoolikalt läbi. Kasutusjuhend võimaldab seadmega ohutult ümber käia. Hoidke seda kasutusjuhendit sellisel, et see oleks seadme kasutajatele igal ajal kättesaadav.

iCombi Classic abil saavutate kindlasti täiuslikud küpsetustulemused. Tänu intuiitivsele kasutajaliidesele saab seda kiiresti ja hõlpsalt teha ilma palju õppimata.

Soovime teile palju edu iCombi Classic kasutamisel.

Teie

RATIONAL AG

## 1.1 Tootegarantii

Registreerige oma seade aadressil [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty), et saada kasu 2-aastasest garantiist. Sellelt veebilehelt leiate ka garantii üldtingimused ja garantiiteenused.

RATIONAL ei vastuta kahjustuste eest, mis on tekkinud heakskiitmata tehnilistes muudatuste tagajärjel.

## 1.2 Sihtgrupp

See dokument on mõeldud suurköökide ja äriettevõtete köökide töötajatele.

Seda seadet ei tohi kasutada, puhastada ega hooldada järgmised isikud.

- Piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed
- Puudulike kogemuste ja teadmistega inimesed
- Lapsed

Valvake lapsi, kes viibivad seadme läheduses. Lapsed ei tohi selle seadmega mängida.

## 1.3 Otstarbekohane kasutamine

iCombi Classic arendati välja roogade termiliseks valmistamiseks.

Seda seadet tohib kasutada ainult professionaalsetes köökides, näiteks restoranide köökides ning haiglate, pagariäride ja lihatoodetega kauplevate äride suurköökides. Seda seadet ei tohi kasutada välistingimustes. Seda seadet ei tohi kasutada toiduainete pidevaks, tööstuslikuks masstootmiseks.

Iga sellest erinev kasutusviis on mitteotstarbekohane ja ohtlik. RATIONAL AG ei võta vastutust mitteotstarbekohasest kasutusest tingitud tagajärgede eest.

## 1.4 Selle juhendi kasutamine

### 1.4.1 Sümbolite seletus

Käesolevas dokumendis kasutatakse järgmisi sümboleid, et anda teile teavet ja juhendada teid toimingute tegemisel.

✓ See sümbol tähistab eeltingimusi, mis peavad olema täidetud enne toiminguga alustamist.

1. See sümbol tähistab toimingu etappi, mis tuleb teha.

> See sümbol tähistab vahetulemust, mille järgi saate kontrollida toimingu etapi tulemust.


>> See sümbol tähistab tulemust, mille järgi saate kontrollida toimingu lõpptulemust.


▪ See sümbol tähistab loendit.

a. See sümbol tähistab nimekirja.

### 1.4.2 Piktogrammide seletus

Selles dokumendis kasutatakse järgmisi piktogramme.

 Ettevaatust! Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhendit.

 Üldine hoiatusmärk

 Kasulikud juhised teie seadme lihtsaks kasutamiseks.

### 1.4.3 Hoiatuste seletus

Kui näete ühte järgmistest hoiatustest, hoiatatakse teid ohtlike olukordade eest ja soovitatakse neid olukordi vältida.

#### OHT

Kui näete ohuastme OHT hoiatust, hoiatatakse teid olukordade eest, mis põhjustavad raskeid vigastusi või surma.

#### HOIATUS

Kui näete ohuastme HOIATUS hoiatust, hoiatatakse teid olukordade eest, mis võivad põhjustada raskeid vigastusi või surma.

#### ETTEVAATUST

Kui näete ohuastme ETTEVAATUST hoiatust, siis hoiatatakse teid olukordade eest, mis võivad põhjustada vigastusi.

#### MÄRKUS

Kui näete sellist märkust, hoiatatakse teid olukordade eest, mis võivad põhjustada seadme kahjustusi.

### 1.4.4 Joonised

Selles kasutusjuhendis olevad joonised võivad tegelikust seadmest erineda.

### 1.4.5 Tehnilised muudatused

Jätame endale õiguse teha tehnoloogia arenguga seotud tehnilisi muudatusi.

## 2 Üldised ohutusjuhised

See seade on konstrueeritud turvalisust silmas pidades ning see ei ole tavapärasel, nõuetekohasel kasutamisel ohtlik. Käesolevas juhendis kirjeldatakse seadme kasutamiseks õigeid kasutusvõtteid.

- Laske seade paigaldada üksnes oma RATIONALi teeninduspartneril.
- Laske seadet hooldada üksnes oma RATIONALi teeninduspartneril.
- Ärge muutke seadet või seadme paigaldust, mille on heaks kiitnud RATIONALi teeninduspartner.
- Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Kahjustatud seade pole ohutu ning võib põhjustada vigastusi ja tulekahju.
- Ärge kasutage seadet, kui küpsetuskambri ukse klaas on kahjustatud. Võtke ühendust oma RATIONALi teeninduspartneriga ja laske küpsetuskambri ukse klaas välja vahetada.
- Ärge asetage seadmele ühtegi eset.
- Ärge hoidke seadme läheduses kergesti süttivaid või tuleohtlikke materjale.
- Kasutage seadet ainult keskkonnatemperatuuril, mis jääb vahemikku +10 °C kuni +40 °C.
- Vältige seadme läheduses kuumusallikaid, nagu fritüür või grillplaadid.
- Tagage töö ajal, et seadme ümbruses oleks põrand kuiv ja libisemiskindel.

### Ohutusjuhised enne kasutamist

- Veenduge, et seadme temperatuur oleks vähemalt +5°C.
- Veenduge, et õhu suunamisplaat oleks ventilaatori ees ülevalt ja alt fikseeritud.
- Veenduge, et juhtsiinide komplekt või aluskäru oleks fikseeritud.
- Veenduge, et küpsetuskambris poleks puhastustablettide jääke.
- Kui te võtate seadme pärast pikemat seismist kasutusele, siis loputage seda käsiduši abil vähemalt 10 liitri veega.

### Ohutusjuhised kasutamise ajal

- Nii vältite kõrvetamist ja põletusi.
  - Kasutamise ajal avage küpsetuskambri uks ettevaatlikult. Sealt võib väljuda kuuma auru.
  - Kandke isikukaitsevahendeid, kui eemaldate kuumast küpsetuskambrist tarvikuid või esemeid.
  - Puudutage seadme töö ajal ainult juhtpaneeli ja küpsetuskambri ukse käepidet. Välised pinnad võivad olla kuumemad kui 60°C.
  - Pange toiduga GN-nõud ainult riulitele, mida te näete. Vastasel juhul võib kuum toit seadmest väljavõtmiselt üle ääre loksuda.
- Nii vältite tule- ja plahvatusohtu.



- Ärge kasutage seadmes kergesti süttivaid vedelikke, nt alkoholisaldusega jooke nagu vein. Kergesti süttivad vedelikud võivad aurustumisel iseeneslikult süttida. Enne kui hakkate toitu kergesti süttivates vedelikes valmistama, keetke vedelikku pikemat aega, et vähendada selle alkoholisaldust.
- Grillimisel ja röstimisel kasutage toidu all rasvaine kogumiseks anumad.
- Sedasi väldite vigastusi, kui peaksite töötama transpordikäru, aluskäru või taldrikute aluskäruga:
  - Nihutage transpordikäru, aluskäru või taldrikute aluskäru ettevaatlikult üle pakkude või pörandade ebatasasuste, et need ei kukuks ümber.
  - Aktiveerite transpordikäru, aluskäru või taldrikute aluskäru seisupidurid, et need ei veereks ebatasasel pörandal minema.
  - Kinnitage transpordikäru oma seadme külge, enne kui nihutate aluskäru või taldrikute aluskäru seadmesse või võtate need seadmest välja.
  - Sulgege aluskäru toidualuste riivistus ja asetage toidualused kuuma toiduga, kui hakkate aluskäru liigutama. Vastasel juhul võib toit üle ääre loksuda.
- Nii saate vältida tarvikute valest kasutamisest tingitud materiaalselt kahju.
  - Kasutage ainult RATIONALi originaaltarvikuid.
  - Kasutage toidu suitsutamiseks üksnes VarioSmokerit.
- Kui küpsetuskambris on road, mis on juba serveerimistemperatuurini viidud, ei tohi küpsetuskambrit külmade roogadega täis laadida.

#### Ohutusjuhised pärast kasutamist

- Puhastage seadet iga kord pärast kasutamist.
- Jätke küpsetuskambri uks pikemate tööpauside ajal ja ka ööseks praokile, et vältida küpsetuskambris korrosiooni tekkimist.
- Sulgege pikema seisuaaja korral kohapealne seadme vee-, elektri- ja gaasiühendus.
- Pikema seisuaaja korral ja enne seadme transportimist tühjendage aurugeneraator.

### 2.1 Ohutusjuhised gaasiühendusega seadmete jaoks

- Nii väldite tuleohtu.
  - Kui teie seade on ühendatud korstnaga, võtke regulaarselt ühendust gaasisüsteemi paigaldajaga, et puhastada seadme äratõmbeühendust. Jälgige, et riigis kehtivatest nõuetest peetaks kinni.
  - Ärge asetage heitgaasitorudele esemeid.
- Nii väldite surmavaid õnnetusi.
  - Kui teie seadet käitatakse väljatõmbekubuga, lülitage väljatõmbekubu töö ajaks alati sisse. Vastasel juhul võivad põlemisgaasid koguneda.
- Nii toimite õigesti, kui tunnete gaasilõhna.

- Ärge vajutage ühtegi valgusti ega seadme lülitit, ärge tõmmake ühestki pistikupesast välja pistikut ja ärge kasutage mobiiltelefone ega telefone. Need tegevused võivad tekitada sädemeid ning plahvatusoht suureneb.
- Avage aknad ja uksed ning laske ruumi värsket õhku. Ärge lülitage ruumi õhutamiseks sisse ühtegi väljatõmbekubu ega ventilaatorit. Need tegevused võivad tekitada sädemeid ning plahvatusoht suureneb.
- Sulgege gaasitoru sulgemiskraan.
- Lahkuge hoonest ja võtke ühendust gaasiettevõtte või tuletõrjega.

## 2.2 Isikukaitsevahendid

- Kandke seadmega töötades ainult selliseid riideid, mis ei soodusta tööõnnetusi, eriti kuumuse, kuumade vedelike pritsmete või söövitavate ainete tõttu.
- Kuumade esemete ja teravate servadega plekkdetailide käsitlemisel kandke enda kaitsmiseks kaitsekindaid.
- Kui kasutate puhastustöid tehes hooldusvahendeid, kasutage enda kaitsmiseks tihedalt vastu nägu liibuvaid kaitseprille ja kemikaalide käsitlemiseks mõeldud kaitsekindaid.

### 3 iCombi Classic



Tüüp 20-1/1



Tüüp 20-2/1

## 4 Kuidas seadet kasutada

### 4.1 Esmakordne kasutuselevõtt

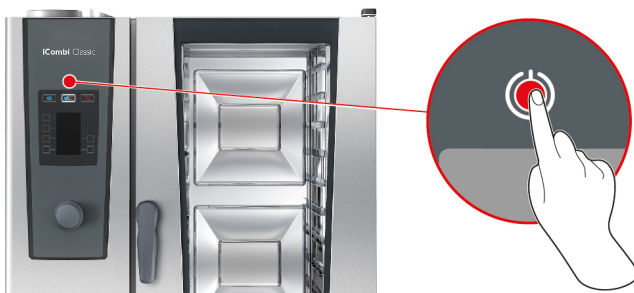
Kui võtate seadme esimest korda kasutusele, on see juba RATIONALi teeninduspartneri poolt nõuetekohaselt paigaldatud. Enesetest on juba tehtud ja seega on seade töövalmis. Kogu teabe paigaldamise kohta leiate kaasasolevast paigaldusjuhendist.

#### Enne seadme esmakordset kasutamist

1. Puhastage seadet ja tarvikuid enne seadme esmakordset kasutamist.

Lisateavet leiate siit: Hooldus [► 45]

### 4.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine



1. Seadme sisselülitamiseks hoidke klahvi umbes 3 sekundit all: ⏻  
> Seade käivitub. Teile näidatakse startikuvat.
2. Seadme väljalülitamiseks vajutage klahv alla ja hoidke seni, kuni ekraani ülemisel serval olevaid olekutulpasid kuvatakse püsivalt: ⏻  
>> Seade lülitatakse välja.

### 4.3 Seadme juhtimine

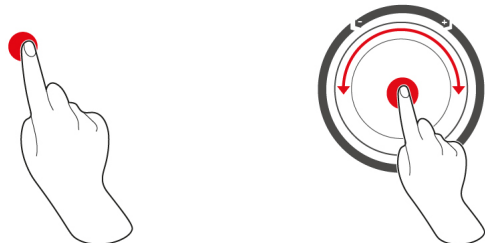
#### MÄRKUS

##### Ekraani vale kasutamine

Ekraan võib saada kahjustada, kui seda kasutatakse terava esemega.

1. Kasutage seadet üksnes kätega.

Seadme juhtimiseks on vaja ainult ühte liigutust ja keskset reguleerimisnuppu.



Vajuta

Keera ja vajuta

1. Vajutage juhtpaneeli nuppe, et valida soovitud töörežiim või funktsioon.
2. Seadistuste tegemiseks keerake keskset reguleerimisnuppu.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.

## 4.4 Maksimaalsed täitekogused

### MÄRKUS

#### Seadme kahjustamine liiga suure täitekoguse tõttu

Kui ületate maksimaalset täitekogust, võib see seadet kahjustada.

1. Pange seadmesse ainult siin esitatud maksimaalne täitekogus

Tüüp	max täitekogus [kg]	max koormus riuli kohta
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

## 4.5 Küpsetuskambri ukse avamine ja sulgemine



#### Küpsetuskambri ukse avamine

1. Pöörake küpsetuskambri käepide paremale.
2. Kui teie seadmel on turvaukse lukk, vajutage esmalt jalgpedaali ja seejärel keerake küpsetuskambri ukse käepide paremale horisontaalsesse asendisse.
3. Avage küpsetuskambri uks aeglaselt. **⚠ ETTEVAATUST! Põletusohu!** Kui seade on töörežiimil, võib küpsetusruumi õõnsustest väljuda kuuma auru.

>> Ventilatori ratas pidurdatakse.

#### Küpsetuskambri ukse sulgemine

1. Sulgege küpsetuskambri uks ja seejärel keerake käepide vasakule vertikaalsesse asendisse.

## 4.6 Seadme täitmine

1. Avage küpsetuskambri uks.
  - > Ventilatori pidur aktiveeritakse ja ventilator pidurdatakse.
2. Nihutage toit seadmesse.
3. Kui soovite toitu grillida või praadida, nihutage toidu alla toidualus, et kogu rasv saaks kokku kogutud.

4. Sulgege küpsetuskambri uks. Jälgige seda, et küpsetuskambri uks oleks täielikult suletud ja et küpsetuskambri ukse käepide oleks vertikaalses asendis.

Riilul kõrgemal kui 1,60 m



Kui teie seade on installeeritud nii, et ülemine riil on põrandast kõrgemal kui 1,60 m, peate sellele kohale paigaldama kaasa antud hoiatusmärgid.

## 4.7 Temperatuurisondi sisestamine

Järgmistes lõikudes on kirjeldatud nii temperatuurisondi kui ka väljastpoolt ühendatava temperatuurisondi kasutamist.

### ETTEVAATUST

#### Kuum temperatuurisond

Kui puudutate kuuma temperatuurisondi ilma kaitsekinnasteta, esineb põletusoht.

1. Kandke alati kaitsekindaid, kui töötate kuuma temperatuurisondiga.
2. Vajaduse korral jahutage temperatuurisondi käsidušiga.

### ETTEVAATUST

#### Terav temperatuurisond

Kui käsitate temperatuurisondi hooletult, võite end temperatuurisondi otsaga vigastada.

1. Kandke alati kaitsekindaid, kui töötate kuuma temperatuurisondiga.
2. Pange temperatuurisond pärast kasutamist selleks ettenähtud hoidikusse.

## MÄRKUS

### Temperatuurisond ripub küpsetuskambrist välja

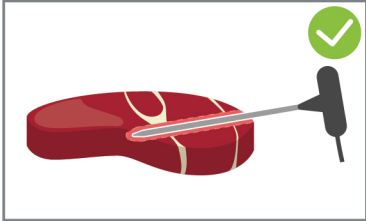
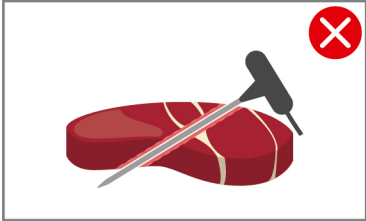
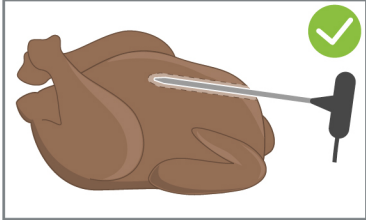
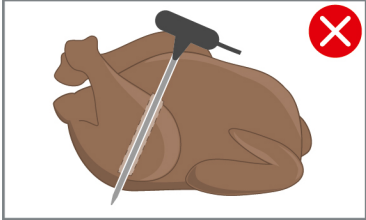
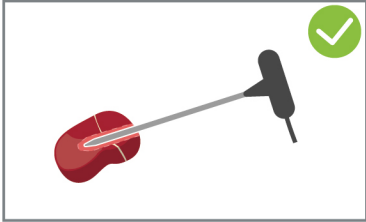
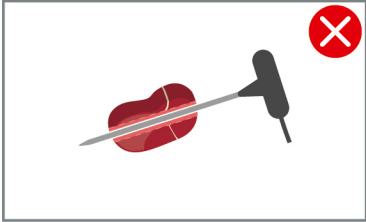
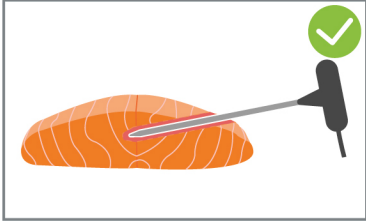
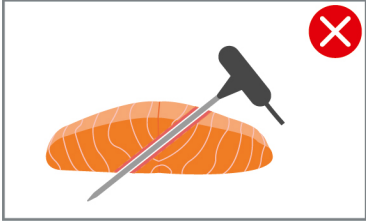
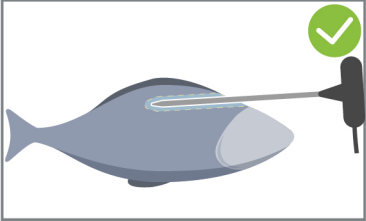
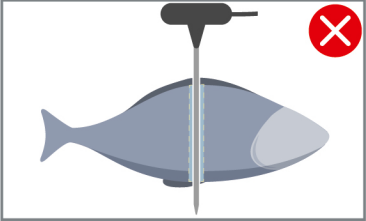
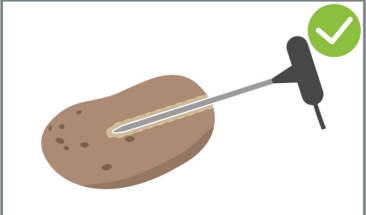
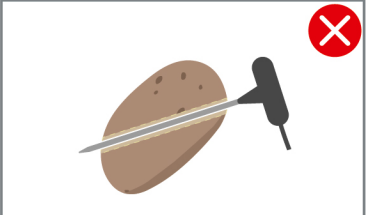
Kui te ei aseta temperatuurisondi pärast kasutamist selleks ettenähtud hoidikusse, võib temperatuurisond saada kahjustada.

1. Pange temperatuurisond pärast kasutamist selleks ettenähtud hoidikusse.



### NÕUANNE

- Kui valmistate regulaarselt väga õhukest või vedelat toitu, on soovituslik kasutada lisavarustusena saadaolevat temperatuurisondi hoidikut. Esmalt sisestage temperatuurisond hoidikusse ja seejärel toidu sisse.
- Kui temperatuurisond on seadistatud sisetemperatuurist soojem, jahutage temperatuurisondi käsidušiga.

<b>Liha, nt steik</b>		
<b>Terve kana</b>		
<b>Väike toit, nt guljašš</b>		
<b>Kalafilee</b>		
<b>Terve kala</b>		
<b>Köögiviljad, nt kartulid</b>		

**Liha, nt steik**

1. Torgake temperatuurisond kaldu toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.

**Suured lihatükid, nt praad**

1. Torgake temperatuurisond toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.

**Terve jänes**

1. Torgake temperatuurisond rinnafilee kõige paksemasse kohta, kus see poleks ribidele liiga lähedal.



Jälgige seda, et temperatuurisondi ots ei ulatuks kana kõhuõõnde. Ärge torgake temperatuurisondi koiba.

#### Kalafilee

1. Torgake temperatuurisond kaldu toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.

#### Terve kala

1. Torgake temperatuurisond toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas. Jälgige seda, et temperatuurisondi ots ei ulatuks kala kõhuõõnde.

#### Väike toit, nt guljašš

1. Torgake see toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas osas.

#### Supid, kastmed, magustoidud

1. Asetage temperatuurisond GN-nõusse nii, et temperatuurisond oleks täielikult vedelikuga kaetud.
2. Kui te vedelikku segate, jätke temperatuurisond GN-nõusse.

#### Juurviljad, nt kartulid

1. Torgake temperatuurisond toiduaine sisse nii, et temperatuurisondi ots oleks toiduaine kõige paksemas kohas.

#### Küpsetised

1. Torgake temperatuurisond küpsemisel tugevalt kerkivate küpsetiste puhul vertikaalselt toidu keskele. Kasutage selleks lisatarvikuna saadaolevat hoidikut.

#### Erineva suurusega toiduineteükid

1. Torgake temperatuurisond esmalt väikesesse toidutükki.
2. Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, eemaldage väikesed toiduineteükid temperatuurisondilt ja ahjust.
3. Seejärel torgake temperatuurisond mõnda suuremasse toidutükki ning jätkake küpsetamist.

#### Viimistlemine taldrikute aluskäruga

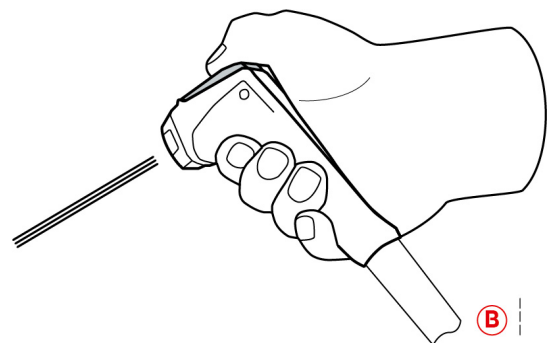
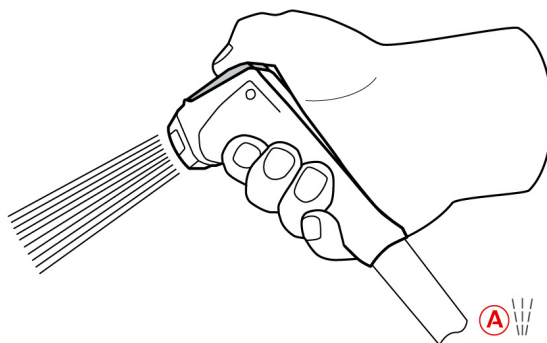
1. Torgake temperatuuriandur taldrikute aluskäru valgesse keraamilisse torusse.

#### Temperatuurisondi eemaldamine

1. Kui soovitud tulemus on saavutatud, eemaldage toidust esmalt temperatuurisond ja seejärel võtke toit ahjust välja.
2. Pange temperatuurisond selleks ettenähtud hoidikusse.

## 4.8 Käsiduši kasutamine

Käsidušil on kaks seadistatavat pihustusrežiimi - vihmajuga  (A) ja punktjuga  (B).



**⚠ ETTEVAATUST****Käsidušš ja sealt tulev vesi võivad olla kuumemad kui 60 °C**

Võite ennast kõrvetada, kui puudutate kuumi osi või kui puutute kokku kuuma veega.

1. Kandke kaitsekindaid, kui kasutate käsiduši.

**⚠ ETTEVAATUST****Bakterite vohamine veetorustikus**

Kui te käsiduši iga päev ei kasuta, võivad veetorustikus bakterid vohama hakata.

1. Loputage käsiduši hommikuti ja õhtuti, lastes sellest 10 sekundit vett läbi.

**MÄRKUS****Käsiduši vale käsitsemine**

Kui tõmbate käsiduši maksimaalse voolikupikkuse ulatuses välja või sikutate seda voolikust, võib käsiduši tagasitõmbeautomaatika saada kahjustada. Käsidušš ei liigu siis enam automaatselt korpusesse tagasi.



1. Ärge tõmmake käsiduši maksimaalse voolikupikkuse ulatuses välja.

**MÄRKUS****Käsidušš pole mõeldud küpsetuskambri jahutamiseks**

Kui jahutate küpsetuskambrit käsidušiga, võivad saada kahjustada küpsetuskamber, õhu suunamisplaat või küpsetuskambri ukse klaasid.

1. Jahutage küpsetuskambrit ainult Cool-Down-funktsiooniga.

1. Tõmmake käsidušš vähemalt 20 cm ulatuses parkimisasendist välja.
2. Hoidke käsiduši voolikut kinni.
3. Keerake käsiduši eesmist osa, et valida soovitud pihustusrežiim.

- Seadke käsidušš  üles, et valida pihustusrežiim **Punktjuga**.
- Seadke käsidušš  üles, et valida pihustusrežiim **Vihmajuga**.

Kui te ei keera käsiduši eesmist osa ühele kahest pihustusrežiimist, on vett hakata dušipeast tilkuma .

1. Vajutage käsiduši hooba. Mida kõvemini te hooba vajutate, seda tugevam on veejuga.
2. Laske käsidušil liikuda aeglaselt tagasi korpusesse pärast selle kasutamist. **⚠ ETTEVAATUST! Veenduge, et käsiduši voolik on puhas, enne kui lasete sellel tagasi oma korpusesse liuelda.**

**4.9 Integreeritud rasvaärvool**

Kui teie seade on varustatud valikulise integreeritud rasvaärvooluga, kogutakse tilkuv rasv küpsetuskambri kokku ja suunatakse rasva kogumismahutisse.

1	Kuulkraani sang	2	Väljavoolutoru
3	Bajonett-kinnitusega täitekael	4	Rasva kogumismahuti

1. Avage küpsetuskambri uks.
2. Eemaldage ärvoolutoru kinnitus.
3. Asetage rasva kogumismahuti küpsetuskambri nii, et rasva kogumismahuti ava asetseb ärvoolutorul.
4. Asetage seadme välisküljel oleva ärvoolu alla rasva kogumismahuti, nt kanister.
5. Asetage integreeritud rasvaärvoolu täitekael rasva kogumismahutisse.
6. Asetage täitekaela bajonett-kinnitus ärvoolule.
7. Sulgege bajonett-kinnitus.

8. Keerake kuulkraani sang horisontaalsesse asendisse.

>> Kuulkraan on avatud. Tilkuv rasva saab koguda nüüd rasva kogumismahutisse.

#### Rasva kogumismahuti vahetamine

### ETTEVAATUST

**Seadme väliskülge, äravool ja rasva kogumismahuti võivad muutuda väga kuumaks**

Võite saada põletada, kui puutute kokku kuumade funktsionaalsete kohtadega.

1. Kandke oma isiklikku kaitsevarustust, kui vahetate rasva kogumismahutit.

1. Kui rasva kogumismahuti on täis, keerake kuulkraani sang vertikaalsesse asendisse.

> Kuulkraan on suletud.

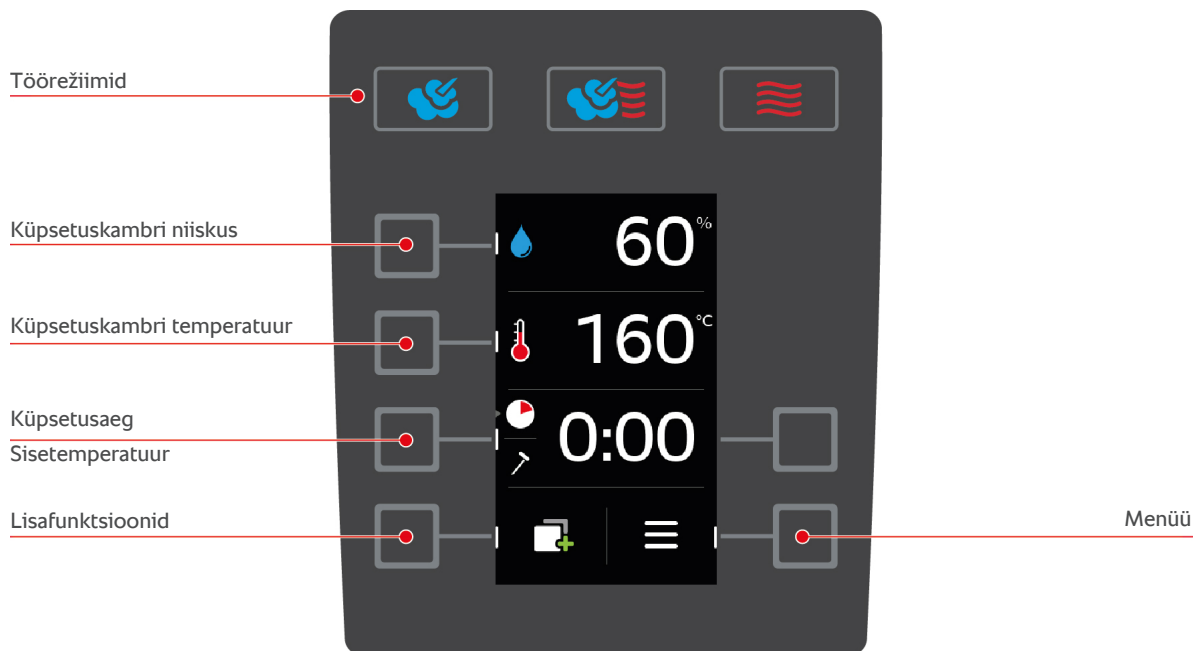
2. Avage bajonett-kinnitus.

3. Vahetage rasva kogumismahuti välja.

4. Visake rasv nõuetekohaselt ära. **MÄRKUS! Rasva kogumismahutisse kogutud rasv ja muud vedelad ained tuleb visata ära seadusjärgseid nõudeid arvesse võttes. Ärge kunagi visake rasvainet äravoolu. Ärge kunagi kasutage rasva kogumismahutisse kogutud rasva roogade küpsetamiseks või toiduainena.**

## 5 Roogade valmistamine

### 5.1 Töörežiimide avamine



- Teil on valida järgmiste töörežiimide vahel.
  - Aur [► 23]
  - Auru ja kuuma õhu kombinatsioon [► 24]
  - Kuum õhk [► 25]
- Teil on valida järgmiste küpsetusparameetrite [► 20] vahel.
  - Küpsetuskambri niiskus
  - Küpsetuskambri temperatuur
  - Küpsetusaeg
  - Sisetemperatuur
- Teil on valida järgmiste lisafunktsioonide [► 21] vahel.
  - Soojendamine
  - Cool-Down-funktsioon
  - Õhu kiirus
  - Delta-T küpsetamine

### 5.2 Küpsetusparameetrid




#### Küpsetuskambri niiskus

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada küpsetuskambri niiskust.

- Töörežiimil **Aur** on küpsetuskambri niiskustase 100% ja seda ei saa muuta.
- Töörežiimil **Auru ja kuuma õhu kombinatsioon** lisatakse küpsetuskambri niiskusele niiskust aurugeneraatorist. Kui seadistatud küpsetuskambri niiskuse väärtust ületatakse, hakatakse küpsetuskambrit kuivatama.
- Töörežiimil **Kuum õhk** ei lisata aurugeneraatori kaudu niiskust, vaid seda tekitab toit. Kui seadistatud küpsetuskambri niiskuse väärtust ületatakse, hakatakse küpsetuskambrit kuivatama.

Nii saate seadistada küpsetuskambri niiskust

1. Vajutage nuppu: 

- Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetuskambri niiskustase.
- Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.



### Küpsetuskambri temperatuur

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada küpsetuskambri temperatuuri.

Sedasi saate seadistada küpsetuskambri niiskust:

- Vajutage nuppu:
  - Keerake kesket reguleerimisketast ja seadistage soovitud küpsetuskambri niiskustase.
  - Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
    - > Kui tegelik temperatuur on seadistatud küpsetuskambri temperatuurist kõrgem, hakkab vilkuma.
  - Vajutage nuppu:
  - Vajutage nuppu:
    - > Teid kutsutakse üles küpsetuskambri ust avama.
    - > **⚠️ HOIATUS! Vigastusoht! Kui avate küpsetuskambri ukse, siis ventilaatorit ei pidurdata. Ärge sisestage jäsemeid pöörlevasse ventilaatorisse.** Ventilaatori kiirust tõstetakse. Küpsetuskambri temperatuur langeb. Ekraanil kuvatakse küpsetuskambri temperatuur.  - Kui soovitud küpsetuskambrite temperatuur on saavutatud, vajutage klahvi:
- >> Cool-Down funktsioon lõpetatakse.
- Nii saate vaadata küpsetuskambri hetke niiskust ja küpsetuskambri hetke temperatuuri
- Vajutage ja hoidke nuppu:
    - > 10 sekundi möödumisel kuvatakse küpsetuskambri hetke temperatuuri.  - Seadistatud parameetrväärtuste juurde naasemiseks vabastage nupp.



### Küpsetusaeg

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada aja, mille jooksul tuleks saavutada toidu soovitud küpsetustulemus. Võite ka lasta seadmel teie poolt tehtud seadistustega katkestuseta edasi töötada. Selleks lülitage sisse pidevrežiim.

Nii saate seadistada küpsetusaega

- Vajutage nuppu:
- Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
  - > Kui seadistate küpsetusajaks 10:00, kuvatakse sümbolit: Pidevrežiim on sisse lülitatud.
- Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.

Kui olete küpsetusaja seadistanud, pole võimalik valida küpsetusparameetrit **Sisetemperatuur**.



### Sisetemperatuur

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada, kui kõrge peaks olema toidu sisetemperatuur või küpsusaste.

Nii saate seadistada sisetemperatuuri

- Vajutage nuppu kaks korda:
- Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
- Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.

Sisetemperatuuri seadistamisel jälgige kehtivad hügieenieeskirju, mis kehtivad teie riigis vastavate toiduainete kohta.

## 5.3




### Lisafunktsioonid



#### Soojendamine

Selle lisafunktsiooniga eelsoojendatakse küpsetuskambrit, et tekiks soojuspuhver.



Sedasi saate seadistada temperatuuri, milleni peaks seade soojenema.

1. Vajutage nuppu: 
  2. Vajutage nuppu: 
  3. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud temperatuur.
  4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
    - > Seade soojendatakse üles.
  5. Ülessoojendamise katkestamiseks vajutage klahvi: **X**
  6. Aktuaalse küpsetuskambrite temperatuuri kuvamiseks vajutage ja hoidke klahvi: 
- >> Kui seade on ülessoojendatud, kutsutakse teid üles seadet täitma.



### Cool-Down-funktsioon

Kui olete valmistanud toitu kõrgel temperatuuril ja vajate madalamat küpsetuskambri temperatuuri, saate küpsetuskambrit Cool-Down-funktsiooni abil jahutada.



- ✓ Õhu suunamisplaat on õigesti riivistatud.
1. Vajutage nuppu: 
  2. Vajutage nuppu: 
  3. **! HOIATUS! Põletusoht! Kui avage küpsetuskambri ukse, tuleb küpsetuskambrit lainetena kuuma auru välja. Avage küpsetuskambri uks. Kui küpsetuskambri uks on juba lahti, sulgege küpsetuskambri uks ja avage see seejärel uuesti.**
    - > **! HOIATUS! Vigastusoht! Kui avate küpsetuskambri ukse, siis ventilaatorit ei pidurdata. Ärge sisestage jäsemeid pöörlevasse ventilaatorisse.** Ventilaatori kiirust tõstetakse. Küpsetuskambri temperatuur langeb. Ekraanil kuvatakse küpsetuskambri temperatuur.
  4. Kui soovitud küpsetuskambrite temperatuur on saavutatud, vajutage klahvi: **X**
- >> Cool-Down funktsioon lõpetatakse.



### Õhu kiirus

Selle lisafunktsiooniga saate seadistada ventilaatori kiirust. Mida kõrgem on valitud aste, seda suurem on õhu kiirus. Valige väikese, õrna toidu puhul madalam aste.

Nii saate seadistada õhuniiskust

1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud õhukiirus.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.







### Delta-T küpsetamine

Selle lisafunktsiooniga hoitakse toidu küpsetamisel konstantset erinevust küpsetuskambri temperatuuri ja sisetemperatuuri vahel. Küpsetuskambri temperatuuri aeglane tõstmine, hoides erinevust sisetemperatuurist konstantsena, küpseb toit aeglaselt ja eriti õrnalt. Küpsetamiskadu väheneb miinimumini. Te saate valida erinevuse vahemikus 20 °C kuni 60 °C. Seejärel peate seadistama soovitud sisetemperatuuri.

Mida väiksem on erinevus küpsetuskambri temperatuuri ja sisetemperatuuri vahel, seda aeglasemalt ja õrnemalt toitu küpsetatakse. Mida suurem on erinevus küpsetuskambri temperatuuri ja sisetemperatuuri vahel, seda kiiremini toitu küpsetatakse.

Sedasi seadistate Delta-T küpsetamist:

1. Vajutage nuppu: 
  2. Vajutage nuppu:  
- > See hüppab automaatselt küpsetusparameetritele tagasi. Küpsetusparameetrit **Küpsetusaeg** asendatakse funktsiooniga Delta-T küpsetamine. Teile kuvatakse aktuaalne küpsetuskambrite temperatuur ja Delta-temperatuur.

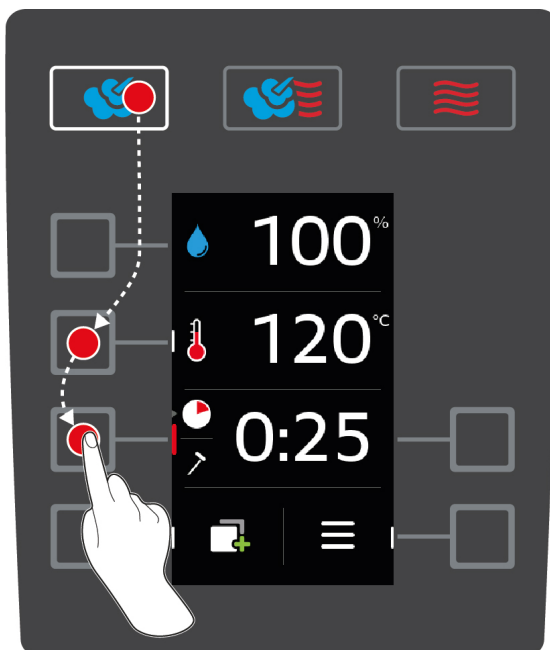
3. Vajutage nuppu: 
  4. Keerake kesket reguleerimisketast ja seadistage soovitud temperatuurierinevus.
  5. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
    - > Valik hüppab automaatselt küpsetusparameetritele **Temperatuurisond**.
  6. Keerake kesket reguleerimisketast ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
  7. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
- >> Küpsetusparameetrid näitavad teie seadistusi vastavalt.




## 5.4 Aur

### 5.4.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik

Küpsetuskambri kliima	Toiduvalmistusmeetod	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
Niiske	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aurutamine</li> <li>▪ Hautamine</li> <li>▪ Blanšeerimine</li> <li>▪ Pošeerimine</li> <li>▪ Paisutamine</li> <li>▪ Sous-vide'iga küpsetamine</li> <li>▪ Sulatamine</li> <li>▪ Konserveerimine</li> </ul>	100%	30–130 °C

### 5.4.2 Toidu aurutamine



1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetuskambri temperatuur.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
  - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetritele **Küpsetusaeg** .
5. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetusaeg.

6. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
7. Toidu valmistamiseks sisetemperatuuri järgi vajutage nuppu üks kord: ➤
8. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
9. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
  - > Kui valitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, palutakse teil seadet täita. Kui te ei täida seadet, katkestatakse soojendamine 10 minuti pärast.
10. Täitke seade.
  - > Toit küpseb. Kui küpsetusaeg on lõppenud või sisetemperatuur saavutatud, kõlab signaal, mis kutsub teid proovima, kas toit vastab teie soovitud tulemusele.

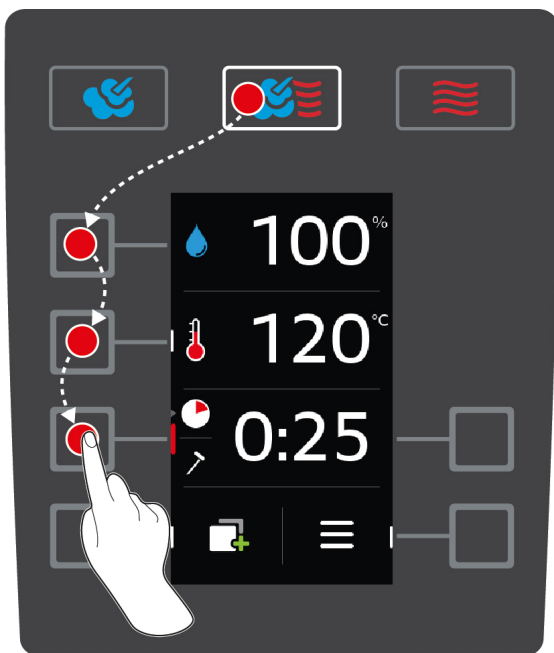
## 5.5 Auru ja kuuma õhu kombinatsioon

### 5.5.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik

Küpsetuskambri kliima	Toiduvalmistusmeetod	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
Niiske ja kuum	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Küpsetamine</li> <li>▪ Praadimine</li> </ul>	0–100%	30–300 °C

Kui küpsetuskambri temperatuur on 30 minutit kõrgem kui 260 °C, langetatakse temperatuur automaatselt väärtusele 260 °C, kui selles ajavahemikus ei sekkuta. Kui 30 minuti jooksul toimub mõni tegevus, nt avatakse küpsetuskambri uks, hoitakse küpsetuskambri temperatuuri veel 30 minutit kõrgemal kui 260 °C.

### 5.5.2 Toidu küpsetamine auru ja kuuma õhu kombinatsiooniga



1. Vajutage nuppu:
2. Vajutage nuppu:
3. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetuskambri niiskustase.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
  - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetuskambri temperatuur** .
5. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetuskambri temperatuur.
6. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
  - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetusaeg** .



7. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
8. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
9. Toidu valmistamiseks sisetemperatuuri järgi vajutage nuppu üks kord: ↗
10. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
11. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
  - > Kui valitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, palutakse teil seadet täita. Kui te ei täida seadet, katkestatakse soojendamine 10 minuti pärast.
12. Täitke seade.
  - > Toit küpseb. Kui küpsetusaeg on lõppenud või sisetemperatuur saavutatud, kõlab signaal, mis kutsub teid proovima, kas toit vastab teie soovitud tulemusele.

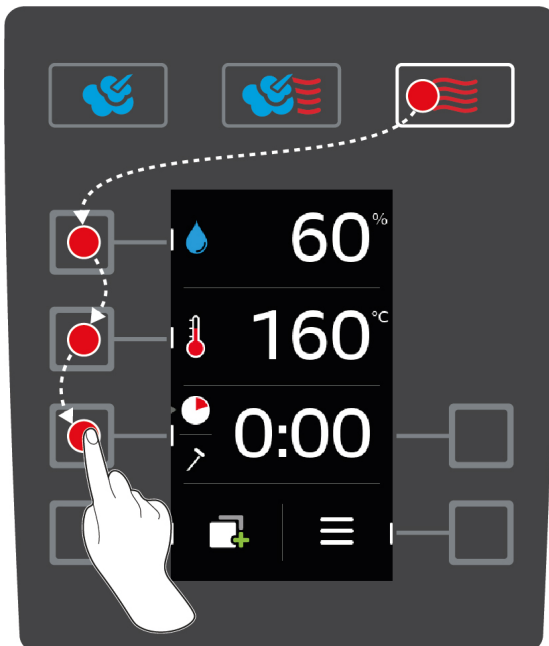
## 5.6 Kuum õhk

### 5.6.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik




Küpsetuskambri kliima	Toiduvalmistusmeetod	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
Kuum	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Küpsetamine</li> <li>▪ Praadimine</li> <li>▪ Grillimine</li> <li>▪ Fritüürimine</li> <li>▪ Gratineerimine</li> <li>▪ Glasuurimine</li> </ul>	0–100%	30–300 °C

Kui küpsetuskambri temperatuur on 30 minutit kõrgem kui 260 °C, langetatakse temperatuur automaatselt väärtusele 260 °C, kui selles ajavahemikus ei sekkuta. Kui 30 minuti jooksul toimub mõni tegevus, nt avatakse küpsetuskambri uks, hoitakse küpsetuskambri temperatuuri veel 30 minutit kõrgemal kui 260°C.

### 5.6.2 Toidu küpsetamine kuuma õhuga



1. Vajutage nuppu: ☰
2. Vajutage nuppu: 💧
3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja seadistage maksimaalne küpsetuskambri niiskustase.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.

- > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetuskambri temperatuur** .
- 5. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
  - > Küpsetusparameetri valik liigub automaatselt küpsetusparameetrile **Küpsetusaeg** .
- 6. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
- 7. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
- 8. Toidu valmistamiseks sisetemperatuuri järgi vajutage nuppu üks kord: .
- 9. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
- 10. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
  - > Kui valitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, palutakse teil seadet täita. Kui te ei täida seadet, katkestatakse soojendamine 10 minuti pärast.
- 11. Täitke seade.
  - > Toit küpseb. Kui küpsetusaeg on lõppenud või sisetemperatuur saavutatud, kõlab signaal, mis kutsub teid proovima, kas toit vastab teie soovitud tulemusele.

## 6 Sous-vide-küpsetamine

Sous-vide-küpsetamise puhul valmistatakse ette, vürtsitatakse, marineeritakse või praetakse toitu sous-vide'i kotis, kus tekitatakse vaakum ja milles toimub küpsetamine. Nii saate valmistada intensiivse maitsega omas mahlas küpsenud toitu, säilitades loomuliku värvi, väärtuslikud vitamiinid ja toitained ning vähendades küpsetuskadu õrna toiduvalmistusmeetodiga. Pärast küpsetamist tuleb toitu jahutada. Enne väljastust kuumutatakse toitu uuesti kilekotis, seejärel võetakse see kilekotist välja ja viimistletakse sõltuvalt roost erinevalt.

Sous-vide-küpsetamine sobib eelkõige järgmiste rakendusvaldkondade jaoks.

- Valmista ja jahuta

Valmistage road tsentraalselt tootmisköögis ning saatke need seejärel harukööki. Nii väldite kulukat ületootmist, kuna saate viimistleda ainult road, mida tegelikult vajate.

- Toateenindus

Valmistage road või üksikkomponendid ette, jahutage need maha ja viimistlege üksikportsjonid tellimuse peale. See tähendab, et isegi kvalifitseerimata köökipersonal saaks külalisi ööpäevaringselt teenindada.

- Dieet- ja kerge toit

Valmistage õrnalt tervislikke roogasid ning säilitage loomulik maitse ja aroom. Aroomainete lisamisel maitsevad ka soolaga maitsestatamata road rikkalikult.

## 7 Viimistlemine

Viimistluse abil võtate oma toidu tootmise väljastusest välja ja saate sedasi vaba ruumi toiduvalmistamise olulisemate asjade jaoks: Planeerimine, menüü kujundamine või loominguine serveerimine. Kvaliteedilangus soojendamisel väheneb ja täiuslik roa kvaliteet on kindlustatud.

- Viimistlege ainult roogasid, mida te tegelikult vajate, ja reageerige muutunud külaliste arvule.
- Vältige rabelemist ja stressi lühemate tootmis- ja väljastusaegadega serveerimisel.
- Vähendage personalikulusid aja tõhusal planeerimisel ja lühemate toiduvalmistusteedega külalisteni.
- Viige läbi mitu üritust korraga ja suurendage oma täituvust ilma lisatasuta.

Viimistlusega toodate te täiusliku kvaliteediga ja laias valikus road, olgu te siis restoranis, hotellis või ühiskoitlustus:

- Viimistlemine restoranis  
Need road viimistletakse täpselt siis, kui neid on vaja.
- Viimistlemine hotellis  
Taldriku viimistlemine sobib eriti siis, kui soovite korraga teeninduseks valmis seada mitu taldrikut, nt konverentside, pulmade või toitlustuse puhul.
- Viimistlemine ühiskoitlustuses  
Toidualuse viimistlemine sobib eriti siis, kui soovite pakkuda väljastuses suurtes kogustes laia valikuga roogasid.

Road saab kas käsitsi viimistleda [► 28] või eelseadistatud programmide [► 30] abiga.

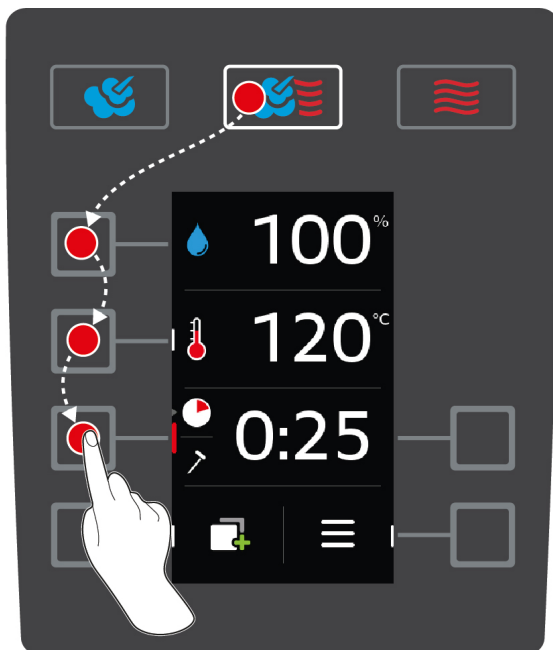
### 7.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuur



Küpsetuskambri kliima	Küpsetuskambri niiskus	Küpsetuskambri temperatuur
Niiske ja kuum	0–100%	Keetmistemperatuur –140°C



Temperatuurivahemik, mis jääb keetmistemperatuuri ja 140 °C vahele, on roogade viimistlemiseks ideaalne. Toit ei kuiva ära ja niiskus ei kondenseeru taldrikutele.

### 7.2 Toidu viimistlemine

Road saab lasta viimistleda ka eelseadistatud programmide poolt. Lisateavet leiate siit: Eelseadistatud programmid [► 30]



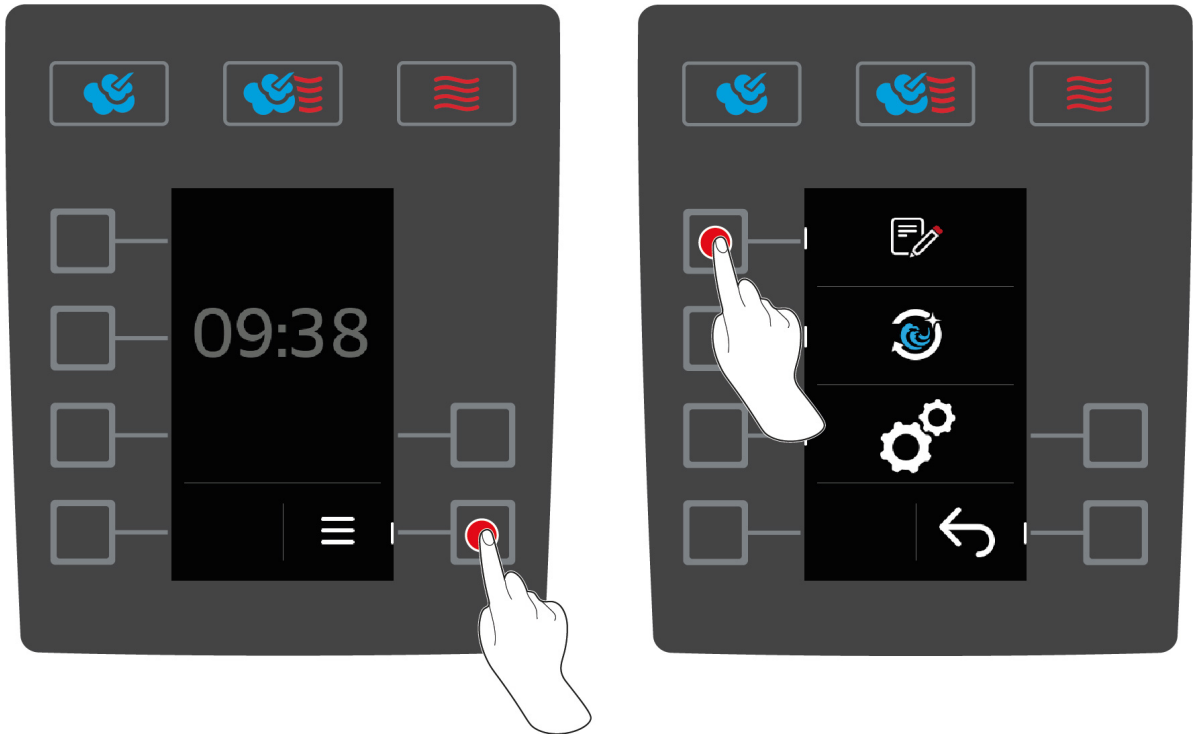
1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 



3. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud küpsetuskambri niiskustase.
4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
  - > Küpsetusparameetri suvand hüppab automaatselt küpsetusparameetritele **Küpsetuskambri temperatuur** .
5. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage küpsetuskambri temperatuur, mis jääb keetmistemperatuuri ja 140 °C vahele.
6. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
  - > Küpsetusparameetri suvand hüppab automaatselt küpsetusparameetritele **Küpsetusaeg** .
7. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud küpsetusaeg.
8. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
9. Toidu valmistamiseks sisetemperatuuri põhjal vajutage seda nuppu üks kord: ➤ Torgake temperatuuriandur taldrikute aluskäru valgesse keraamilisse torusse.
10. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud sisetemperatuur.
11. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
  - > Kui valitud küpsetuskambri temperatuur on saavutatud, palutakse teil seadet täita. Kui te ei lae seda seadet, katkestatakse soojendamine pärast 10 minutit.
12. Täitke seade.
  - > Toit regenereritakse. Kui valmistusaeg on lõppenud või sisetemperatuur on saavutatud, kõlab signaal, mis kutsub teid proovima, kas toit vastab teie soovitud tulemusele.

## 8 Programmeerimisrežiim

Programmeerimisrežiimil saate luua oma küpsetusprogrammid ja need salvestada. Saadaval on 100 programmeerimiskohta. Iga programmile saate määrata kuni 12 valmistusetappi. Teie jaoks tähendab see lihtsalt juhtimist, ilma pideva kontrollimise ja järelevalveta. Nii võidate aega, säästate toorainet ja energiat ning saavutate igal ajal silmapaistva, ühtlase roogade kvaliteedi.

### 8.1 Programmeerimisrežiimi käivitamine



1. Vajutage alkuval nuppu: 
  2. Vajutage nuppu: 
- >> Kuvatakse programmeerimisrežiimi programmide nimekirja.

### 8.2 Eelseadistatud programmid

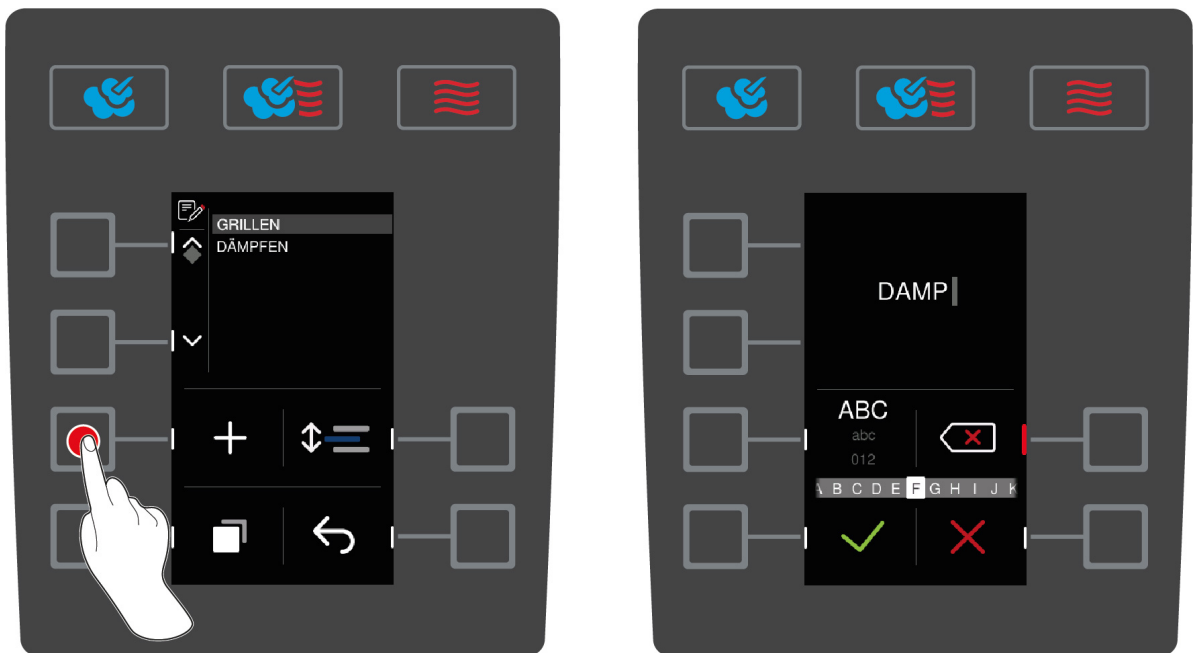
Teil on valida järgmiste eelseadistatud programmide vahel.

Programm	Etapid	Seadistused
GN-nõu viimistlemine koos ajaga	1. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Töörežiim: Auru ja kuuma õhu kombinatsioon</li> <li>▪ Eelkuumutamine: 140°C</li> </ul>
	2. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C</li> <li>▪ Küpsetuskambri niiskus: 60%</li> <li>▪ Ventilatsiooniaste: 4</li> <li>▪ Sisetemperatuur: 68 °C</li> </ul>
	3. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Töörežiim: Kuum õhk</li> <li>▪ Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C</li> <li>▪ Küpsetuskambri niiskus: 60%</li> <li>▪ Ventilatsiooniaste: 4</li> <li>▪ Sisetemperatuur: 72 °C</li> </ul>
GN-nõu viimistlemine sisetemperatuuriga	1. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Töörežiim: Auru ja kuuma õhu kombinatsioon</li> <li>▪ Eelkuumutamine: 140 °C</li> </ul>

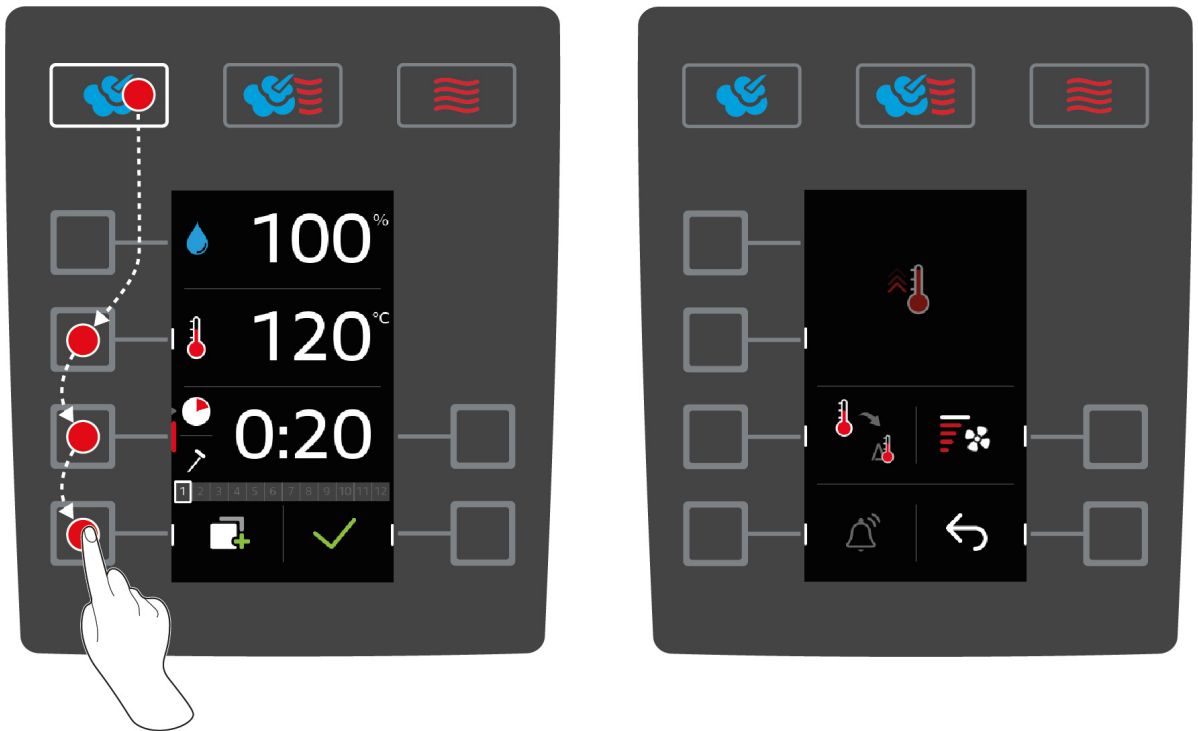
Programm	Etapid	Seadistused
	2. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C</li> <li>Küpsetuskambri niiskus: 60%</li> <li>Ventilatsiooniaste: 4</li> <li>Küpsetusaeg: 24 minutit</li> </ul>
	3. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Töörežiim: Kuum õhk</li> <li>Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C</li> <li>Küpsetuskambri niiskus: 60%</li> <li>Ventilatsiooniaste: 4</li> <li>Küpsetusaeg: 1 minut</li> </ul>
Taldrikutel viimistlemine	1. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Töörežiim: Auru ja kuuma õhu kombinatsioon</li> <li>Eelkuumutamine: 130 °C</li> </ul>
	2. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Küpsetuskambri temperatuur: 130 °C</li> <li>Küpsetuskambri niiskus: 80%</li> <li>Ventilatsiooniaste: 4</li> <li>Küpsetusaeg: 8 minutit</li> </ul>

Lisateavet viimistlemise kohta leiate siit [► 28].

### 8.3 Uue programmi loomine



1. Vajutage algkuval nuppu: ☰
2. Vajutage nuppu: 📝
3. Vajutage nuppu: +
4. Sisestage keskse reguleerimisketta abiga programmi nimi. Kasutada saate nii suuri tähti, väikseid tähti kui ka numbreid. Suvandite vahet lülitamiseks vajutage nuppu: ABC
5. Sissekande korrigeerimiseks vajutage nuppu: ✖
6. Kui olete programmi nime sisestanud, vajutage klahvi, et kinnitada oma sissekanne: ✓
  - > Töörežiimise nupud hakkavad vilkuma.
7. Valige soovitud töörežiim.
  - > Töörežiimi nupp hakkab helendama.



#### Toiduvalmistussammu programmeerimine

Sõltumata sellest, millise toiduvalmistussammu valite, saate seadistada erinevad Küpsetusparameetrid [► 20]. Lisaks saate valida erinevad Lisafunktsioonid [► 21].

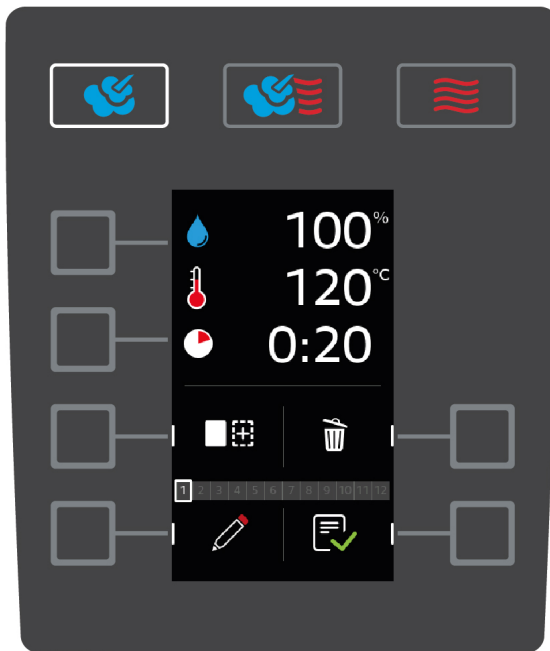
1. Vajutage soovitud küpsetusparameetri nuppu.
  2. Keerake oma seadistuste tegemiseks keskset reguleerimisketast.
  3. Vajutage oma seadistuste kinnitamiseks keskset reguleerimisketast.
  4. Toimingu kinnitamiseks vajutage nuppu: ✓
- > Toiduvalmistussamm on salvestatud ja seda kuvatakse. Nüüd saate lisada kuni 11 täiendavat toiduvalmistussammu.

#### Manuaalne eelsoojendamine


Programmis saate määrata sammu, mille kaudu hakatakse seadet eelsoojendama. Sedasi luuakse juba enne täitmist soojuspuhver, mille abiga saavutatakse soovitud küpsetuskambri temperatuur eriti kiiresti, isegi kui soovite valmistada sügavkülmustatud toitu.

1. Vajutage nuppu:
  2. Vajutage nuppu:
  3. Vajutage nuppu:
  4. Vajutage nuppu:
  5. Keerake keskset reguleerimisketast ja seadistage soovitud temperatuur.
  6. Toimingu kinnitamiseks vajutage nuppu: ✓
- > Manuaalne eelsoojendamine on määratud programmi esimeseks sammuks.
7. Täiendava toiduvalmistussammu programmeerimiseks vajutage nuppu:
  - > Töörežiimise nupud hakkavad vilkuma.
  8. Valige soovitud töörežiim ja jätkake toiduvalmistussammu programmeerimisega.







#### Täiendava toiduvalmistussammu lisamine

1. Vajutage nuppu: 
  - > Töörežiimise nupud hakkavad vilkuma.
2. Valige soovitud töörežiim ja jätkake toiduvalmistussammu programmeerimisega.


#### Toiduvalmistussammu töötlemine

1. Toiduvalmistussammu töötlemiseks vajutage seda nuppu: 
2. Valige soovitud töörežiim ja töötlege küpsetusparameetreid.



#### Toiduvalmistussammu kustutamine

1. Toiduvalmistussammu kustutamiseks vajutage seda nuppu: 
- >> Toiduvalmistussamm kustutatakse.




#### Programmi salvestamine






1. Programmi salvestamiseks vajutage nuppu: 
- >> Programmi kuvatakse programmide loetelu kõige alumises kohas. Nüüd saate programmi käivitada [▶ 33].

## 8.4 Programmi käivitamine




1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud programm.
4. Vajutage valiku kinnitamiseks kesket reguleerimisnuppu.
- >> Programm algab ja tehakse esimene toiduvalmistusetapp.

## 8.5 Programmi muutmine




1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud programm.
4. Vajutage nuppu: 

5. Vajutage nuppu: 
6. Kui soovite toiduvalmistusprotsessi ümber nimetada, tehke muudatused ja vajutage muudatuste kinnitamiseks nuppu: 
  - > Saadaval on järgmised muutmisvõimalused.
    - Toiduvalmistusetapi lisamine 
    - Toiduvalmistusetapi kustutamine 
    - Küpsetusparameetri muutmine 




#### Toiduvalmistusetapi lisamine

1. Vajutage nuppu: 
  - > Töörežiimide nupud hakkavad vilkuma.
2. Valige töörežiim, küpsetusparameetrid ja lisafunktsioonid. Lisateavet leiate siit: Uue programmi loomine [▶ 31]
3. Toiduvalmistusetapi salvestamiseks vajutage nuppu: 
4. Toiduvalmistusprotsessi salvestamiseks vajutage nuppu: 




#### Toiduvalmistusetapi kustutamine

1. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud toiduvalmistusetapp.
2. Vajutage nuppu: 
  - > Toiduvalmistusetapp kustutatakse.
3. Toiduvalmistusetapi salvestamiseks vajutage nuppu: 
4. Toiduvalmistusprotsessi salvestamiseks vajutage nuppu: 

#### Küpsetusparameetri töötlemine


1. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud toiduvalmistusetapp.
2. Vajutage nuppu: 
  - > Kuvatakse toiduvalmistusetapi küpsetusparameetreid.
3. Valige töörežiim, küpsetusparameetrid ja lisafunktsioonid, mida soovite muuta. Lisateavet leiate siit: Uue programmi loomine [▶ 31]
4. Toiduvalmistusetapi salvestamiseks vajutage nuppu: 
5. Toiduvalmistusprotsessi salvestamiseks vajutage nuppu: 

## 8.6 Programmi kustutamine

1. Vajutage nuppu: 
  2. Vajutage nuppu: 
  3. Keerake kesket reguleerimisketast ja valige soovitud programm.
  4. Vajutage ja hoidke nuppu, kuni olekutulpasid kuvatakse püsivalt: 
- >> Programm kustutatakse.

## 8.7 Programmide nimekirja sorteerimine

Programmide nimekirja saab sorteerida nii, et seate kõige sagedamini kasutatava programmi kõige ülemisele kohale.

- ✓ Olete programmi loonud.
1. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud programm.
  2. Vajutage nuppu: 
  3. Keerake kesket reguleerimisnuppu seni, kuni programm on soovitud kohal.
  4. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.

## 8.8 Programmide üles- ja allalaadimine

Saate seadmel loodud programmi alla laadida ja kanda muule iCombi Classic üle.



✓ Olete ühendanud USB-pulga seadmega.

1. Vajutage alkuval nuppu: ☰
2. Vajutage nuppu: ⚙️
3. Vajutage nuppu: ↕️

### Programmi allalaadimine

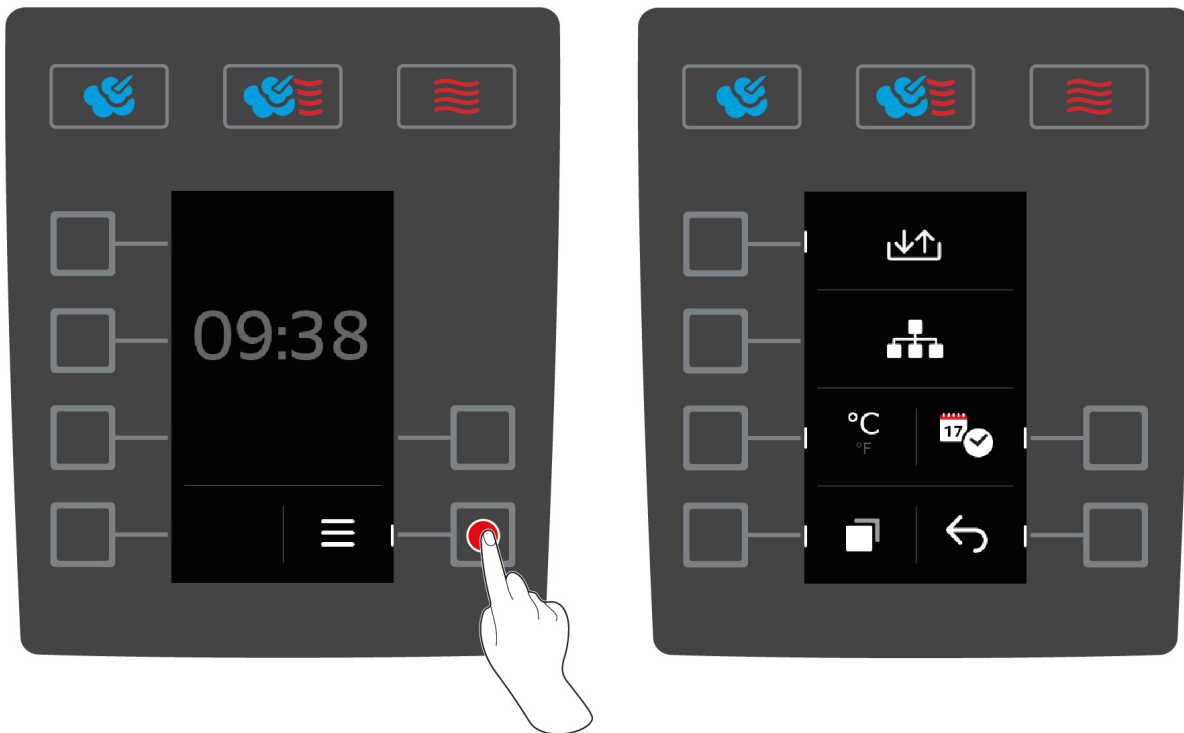
1. Vajutage nuppu: ⏴
  - > Te saate otsustada, kas soovite laadida alla ainult ühe programmi või kõik programmid.
2. Keerake kesket reguleerimisketast ja valige soovitud programm.
3. Kui soovite laadida alla vaid ühe programmi, vajutage nuppu: 📄
4. Kui soovite kõik programmid alla laadida, vajutage nuppu: 📄
5. Allalaadimise käivitamiseks vajutage seda nuppu: ✓
  - > Programmid laaditakse alla.

### Programmi üleslaadimine

1. Vajutage nuppu: ⏵
  - > Programmid laaditakse üles ja need on saadaval.

## 9 Seadistused

### 9.1 Seadistuste avamine



1. Vajutage algkuval nuppu: ☰

2. Vajutage nuppu: ⚙️

Saate muuta järgmisi seadistusi.

- Temperatuuriühiku seadistamine [▶ 36]
- Kuupäeva ja kellaaaja seadistamine [▶ 37]

1. Täiendavate seadistuste avamiseks vajutage nuppu: 📄

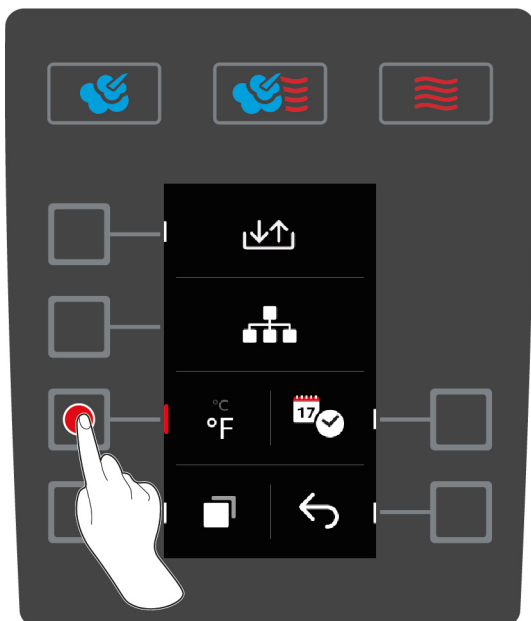
Saate muuta järgmisi seadistusi.

- Klahvistiku ümberseadmine [▶ 38]

1. Algkuvale naasmiseks vajutage nuppu: ⬅️

### 9.2 Temperatuuriühiku seadistamine

Siin saate seadistada, kas temperatuuri kuvatakse ühikuga °C või °F.

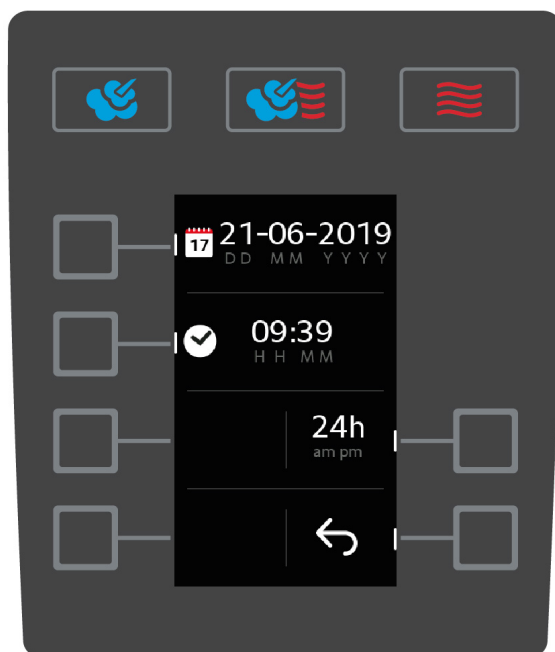
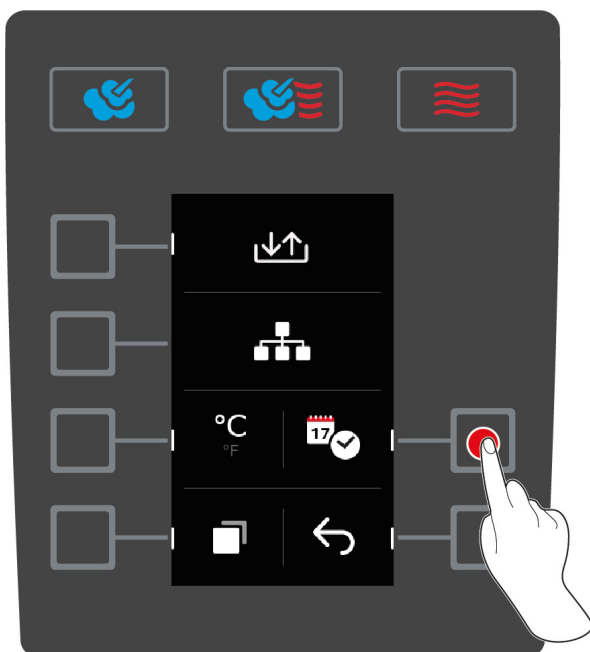


1. Vajutage alkuval nappu: ☰
2. Vajutage nappu: ⚙️
3. Vajutage nappu ja valige temperatuuriühik °C või °F.

### 9.3 Kuupäeva ja kellaaja seadistamine


Saate muuta järgmisi seadistusi.

- Kuupäev vormingus PPKKAAAA
- Kellaeg vormingus TT:MM
- Reaalajavorming 12 tunni vormingus või 24 tunni vormingus




1. Vajutage alkuval nappu: ☰
2. Vajutage nappu: ⚙️
3. Vajutage nappu: 📅

### Kuupäeva muutmine

1. Vajutage nuppu: 
  - > Väärtus **PP** hakkab vilkuma.
2. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud päev.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
4. Korrake etappe, kuni kuu ja aasta on kohandatud.

### Kellaaja muutmine

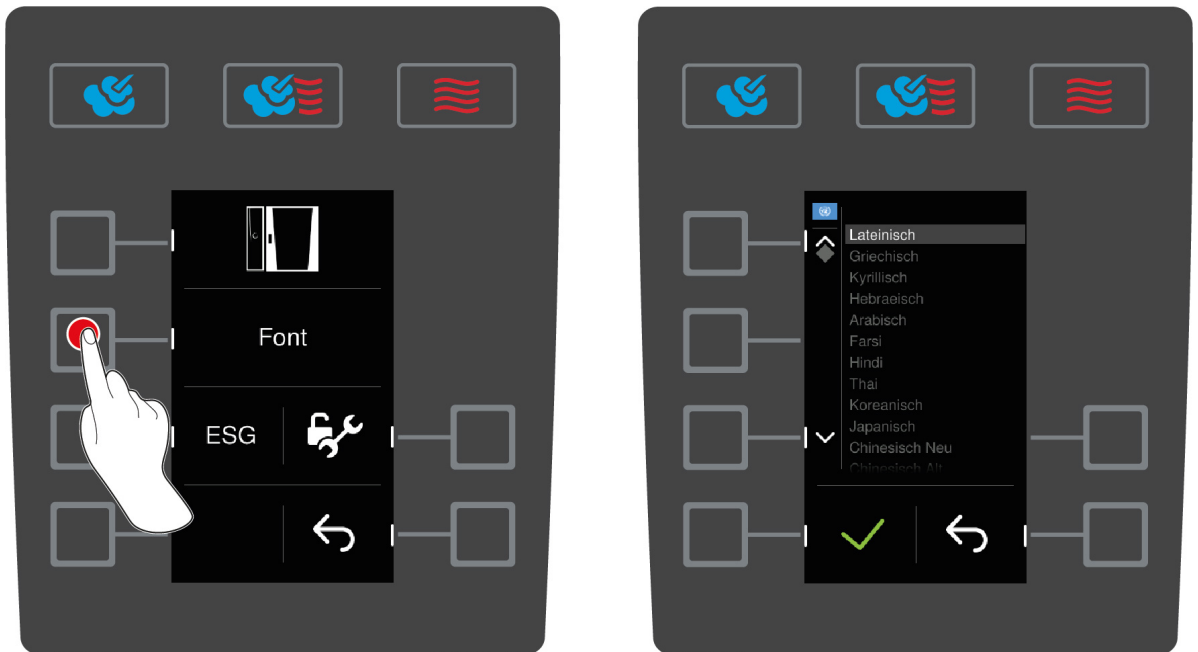
1. Vajutage nuppu: 
  - > Väärtus **TT** hakkab vilkuma.
2. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud tund.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
4. Korrake etappe ja seadistage minutid.




### Reaalajavormingu muutmine

1. Vajutage nuppu: 24h
  - > Näit lülitub 12 tunni vormingule.

## 9.4 Klahvistiku ümberseadmine

Siin saate seadistada, milline sümbolite komplekt tuleks uue programmi loomisel valida.



1. Vajutage alkuval nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 
3. Vajutage nuppu: 
4. Vajutage nuppu: **Font**
  - > Teile kuvatakse olemasolevate sümbolite komplekti nimekirja
5. Keerake kesket reguleerimisketast ja valige soovitud sümbolite komplekt.
6. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.

## 10 Köögi haldamine

### 10.1 Hügieenihaldus

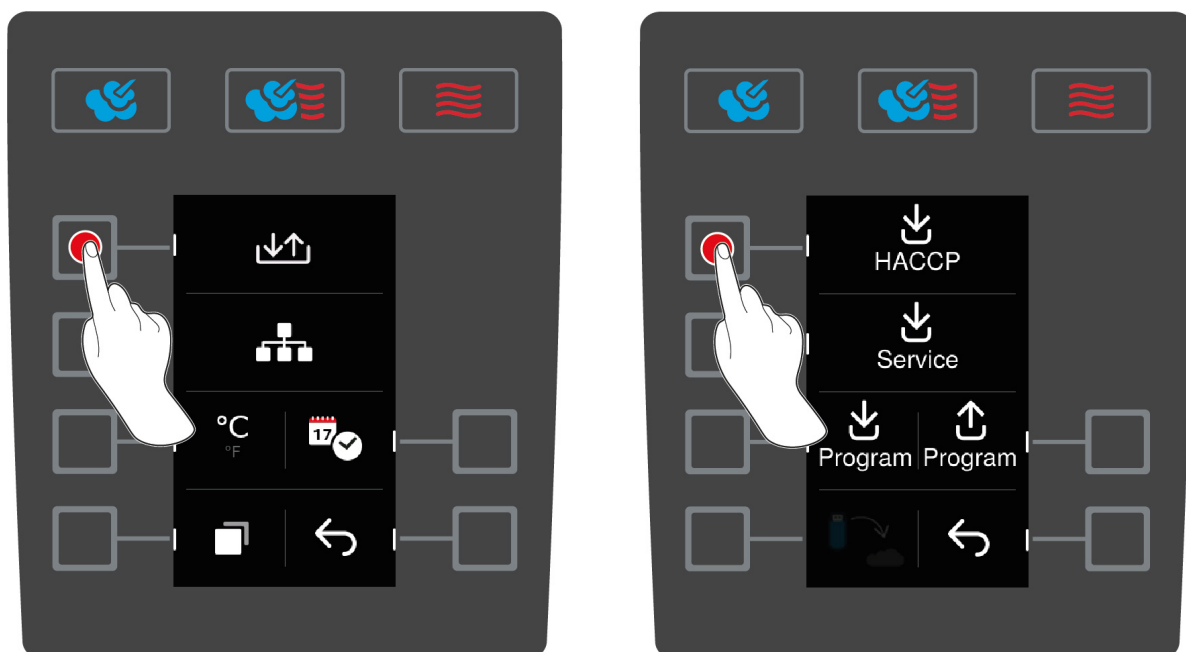
#### 10.1.1 Talletatud HACCP-andmed

Järgmised HACCP-andmed talletatakse iga partii kohta.

- Partii number
- Seadme tüüp
- Seerianumber
- Tarkvaraversioon
- Kuupäev ja kellaaeg
- Puhastusprogramm
- Küpsetuskambri temperatuur
- Sisetemperatuuri sihtväärtus
- Mõõdetud sisetemperatuur
- Aeg (tt:mm:ss)
- Temperatuuriühik
- Ühendus energia optimeerimise süsteemiga
- Pool energiat
- Küpsetuskambri ukse avamine/sulgmine
- Töörežiimi vahetus
- Automaatne puhastus

#### 10.1.2 HACCP-andmete allalaadimine

HACCP-andmeid hoitakse seadmel 28 päeva. Selles ajaperioodis saab andmed alla laadida.



✓ Olete ühendanud USB-pulga seadmega.

1. Vajutage algkuval nuppu: ☰
2. Vajutage nuppu: ⚙️
3. Vajutage nuppu: ↕️

4. Vajutage nuppu: HACCP

>> HACCP-andmed laaditakse alla txt-failina. Teie saate avada andmed tekstitöötlusprogrammides või tabelite kalkuleerimisprogrammides.

## 10.2 Seadme ühendamine võrku

Kui soovite ühendada seadme ConnectedCooking'uga, peavad teie seadmed olema võrgustatud ja varustatud kas valikulise Etherneti-mooduli või valikulise WLAN-mooduliga.

## 10.3 ConnectedCooking (lisavarustus)

Kui soovite iCombi Classic ühendada ConnectedCooking'ga, peab teie seade olema varustatud lisavarustusse kuuluva WLAN-mooduli või Etherneti mooduliga.



## 11 Automaatne puhastus

Teie iCombi Pro on varustatud automaatse puhastussüsteemiga. Teie valite puhastusprogrammi, määrake kuvatav Active-Green tablettide ja Care-tablettide arv. Samal ajal hoiab integreeritud Care-süsteem aurugeneraatori katlakivivabana. Nii on seade alati hügieeniliselt puhas ja hästi hooldatud.

### 11.1 Üldised ohutusjuhised

- Kasutage automaatseks puhastuseks ainult tootja soovitatud puhastustablette Active Green ja Care.

Nii väldite kõrvetamist ja põletusi.

- Laske seadmel ja kõikidel funktsionaalsetel osadel jahtuda, enne kui käivitate automaatse puhastuse.

Nii väldite raskeid söövitusi.

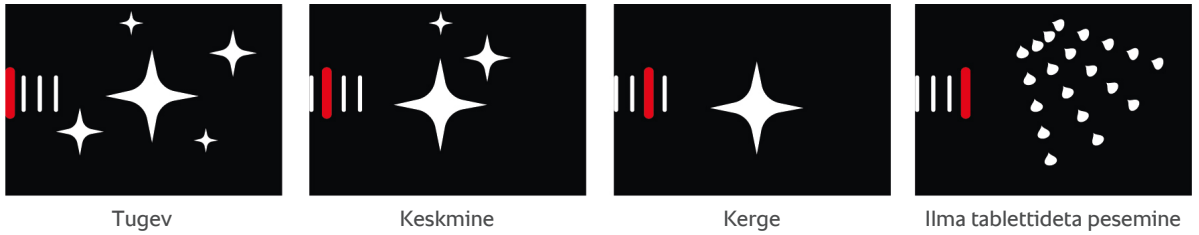
- Hooldusvahendid põhjustavad rasket nahasöövitust ja raskeid silmakahjustusi. Seadme puhastamisel kandke tihedalt vastu nägu liibuvaid kaitseprille ja kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekinaid.
- Hoidke küpsetuskambri ust automaatse puhastuse ajal suletuna. Vastasel juhul võivad söövitavad hooldusvahendid ja kuum aur välja pääseda. Kui avate automaatse puhastuse ajal küpsetuskambri ukse, kõlab hoiatussignaal.
- Automaatse puhastuse ajal ei tohi lasta temperatuurisondil seadmest välja rippuda. Küpsetuskambri ukse tihend võib saada kahjustada ja söövitavad hooldusvahendid võivad välja pääseda.
- Automaatse puhastusega ei tohi puhastada väljastpoolt ühendatavat temperatuurisondi.
- Enne seadme kuumutamist toidu valmistamiseks eemaldage kõik hooldusvahendid ja hooldusvahendite jäägid.

Nii toimite õigesti, kui puutute kokku hooldusvahenditega.

- Kui peaksite hooldusvahendit puudutama kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekinaid kasutamata või kui muud kehaosad peaksite puutuma kokku puhastustablettidega Active Green, siis loputage seda kehaosa 10 minutit jooksva vee all.
- Kui hooldusvahend peaks silma sattuma, loputage silmi 15 minutit jooksva vee all. Eemaldage silmadest kontaktläätsed.
- Kui olete hooldusvahendit alla neelanud, loputage suud veega ja jooge kohe pool liitrit vett. Sealjuures ärge kutsuge esile oksendamist.
- Helistage kohe mürgistusinfotelefonil või pöörduge arsti poole.

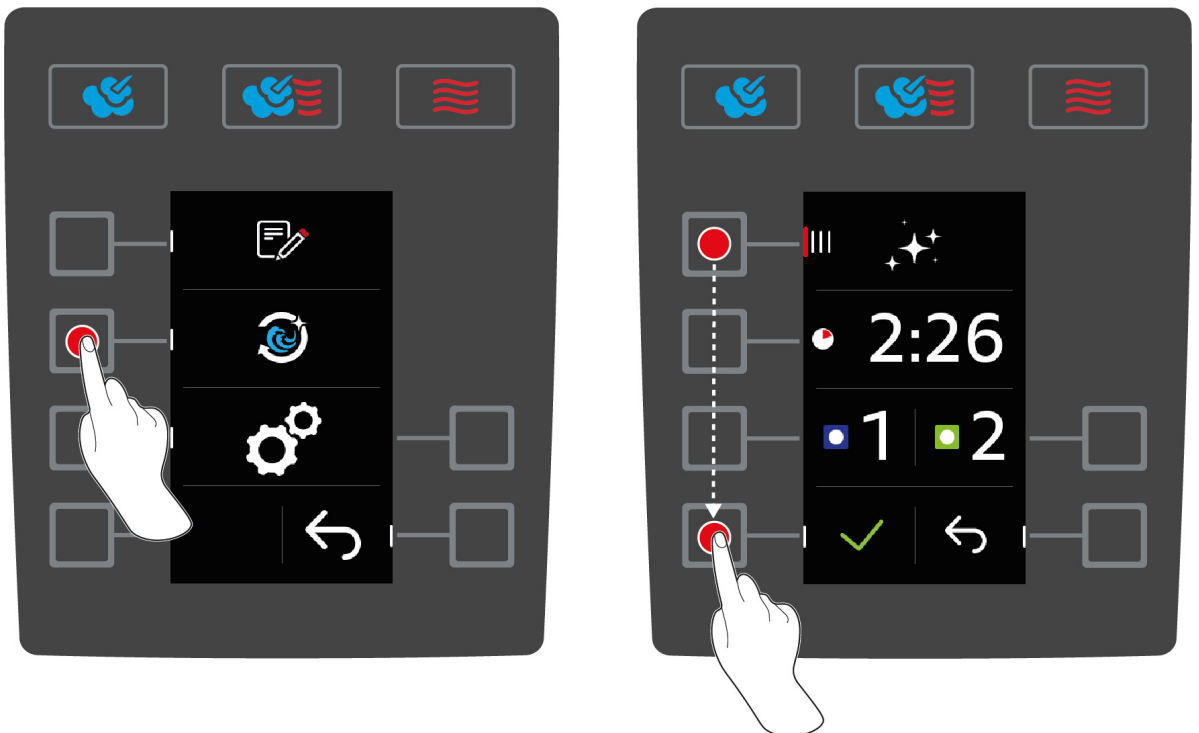
### 11.2 Puhastusprogrammid

Te saate valida järgmiste puhastusprogrammide vahel:



Puhastusprogramm	Kirjeldus	Vajalik hooldusvahend
Kerge	Sobib kerge mustuse ja katlakivi eemaldamiseks, mis on tekkinud seadme kuni 200 °C juures kasutamisel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Puhastustabletid Active Green</li> <li>▪ Tabletid Care</li> </ul>
Keskmine	Sobib mustuse ja katlakivi eemaldamiseks, mis on tekkinud küpsetusprotsesside käigus, mis hõlmavad grillimist või praadimist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Puhastustabletid Active Green</li> <li>▪ Tabletid Care</li> </ul>
Tugev	Sobib tugeva mustuse ja katlakivi eemaldamiseks, mis on tekkinud küpsetusprotsesside käigus, mis hõlmavad grillimist või praadimist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Puhastustabletid Active Green</li> <li>▪ Tabletid Care</li> </ul>
Ilma tablettideta pesemine	Sobib ahju pesemiseks sooja veega.	–

### 11.3 Automaatse puhastuse käivitamine



- ✓ Riputusraam on paigutatud küpsetuskambris õigesti.
- 1. Vajutage alkuval nuppu: ≡
- 2. Vajutage nuppu: 🌀
  - > Kui küpsetuskambri temperatuur ületab 50 °C, kuvatakse teadet: **Küpsetuskamber liiga kuum**
- 3. Käivitage Cool-Down funktsioon küpsetuskambri temperatuuri langetamiseks. Lisateavet leiate siit:
- 4. Vajutage nuppu: IIII

5. Keerake kesket reguleerimisketast ja valige soovitud Puhastusprogramm [► 41].
6. Avage küpsetuskambri uks.
7. Eemaldage kõik toidualused ja plaadid küpsetuskambrist.



8. **⚠ HOIATUS! Söövitusoht! Active Green puhastustablettide ja Care-tablettidega ohutuks ümberkäimiseks kandke enda kaitsmiseks tihedalt vastu nägu suumaski ja kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekindaid.** Pakkige näidatud kogus Active Green puhastustablette välja ja asetage need küpsetuskambri äravoolusöelale.
  9. Pakkige lahti nõutud arv Care-tablette ja pange need Care-sahtlisse.
  10. Sulgege küpsetuskambri uks.
  11. Toimingu kinnitamiseks vajutage nuppu: ✓
- >> Algab automaatne puhastus.
- >> Kui automaatne puhastus on lõpetatud, kõlab signaal.



#### NÕUANDED

- Järgmise automaatse puhastuse korral tuleks tablettide kogust vähendada, kui automaatse puhastuse ajal tekib küpsetuskambris vaht, kuigi olete kasutanud soovitud koguses puhastustablette Active Green. Pöörduge oma RATIONALi teeninduspartneri poole, kui vaht tekib sellegipoolest.
- Puhastamise ajal võite valgustada küpsetuskambrit LED-ribaga. Selleks vajutage nuppu: 💡

## 11.4 Automaatse puhastuse katkestamine

30 sekundit pärast käivitamist saab kõik automaatsed puhastusprogrammid katkestada. Kui automaatne puhastus on käivitatud, ei saa seda enam katkestada.

1. Vajutage ja hoidke nuppu, kuni olekutulpasid kuvatakse püsivalt: ✗
  - > Teid kutsutakse üles küpsetuskambri ust avama ja Active Green puhastustablette eemaldama.
2. Avage küpsetuskambri uks.
3. **⚠ HOIATUS! Söövitusoht! Active Green puhastustablettidega ohutuks ümberkäimiseks ja enda kaitsmiseks kandke tihedalt vastu nägu istuvaid kaitseprille ja kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekindaid.** Võtke Active Green puhastustabletid küpsetuskambrist välja ja visake need ära.
4. Sulgege küpsetuskambri uks.

- > Teid kutsutakse üles loputama küpsetuskambrit käsidušiga.
- 5. Loputage küpsetuskamber käsidušiga puhtaks.
- 6. Sulgege küpsetuskambri uks.
- >> Teile kuvatakse puhastusprogrammide ülevaade.



#### **NÕUANNE**

Kui automaatse puhastuse ajal peaks esinema voolukatkestus, siis automaatne puhastus katkestatakse. Kui voolutoide on taastub, siis automaatne puhastus jätkub.

## 12 Hooldus

### HOIATUS

#### Ladestunud rasvaine- või toidujäägid küpsetuskambris

Kui te ei puhasta küpsetuskambrit piisavalt, esineb ladestunud rasvaine- või toidujääkide tõttu tuleoht.

1. Puhastage seadet iga päev.
2. Jätke tulekahju korral küpsetuskambri uks kinni. See jätab tulekahju ilma hapnikuta. Lülitage seade välja. Kui tuli on levinud, kasutage rasvainest põhjustatud tulekahju kustutamiseks sobivat tulekustutit. Ärge kunagi kasutage tulekahju kustutamiseks vee või vahuga tulekustutit.

### 12.1 Üldised ohutusjuhised

Nii väldite kõrvetamist ja põletusi.

- Laske seadmel ja kõikidel funktsionaalsetel osadel jahtuda, enne kui alustate puhastustöödega.

Nii väldite materiaalset kahju, vigastusi ja surmavaid õnnetusi.

- Puhastage seadet ka siis iga päev, kui kasutate ainult auruga manuaalset töörežiimi.
- Ärge puhastage tarvikuid seadme automaatse puhastusega.

### 12.2 Hooldusintervallid

Hooldusintervall	Funktsionaalsed osad
Iga päev	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Küpsetuskamber</li> <li>▪ Küpsetuskambri tihend</li> <li>▪ Küpsetuskambri uks</li> <li>▪ Tilgavann ja äravoolurenn</li> <li>▪ Temperatuurisond</li> <li>▪ Tarvikud</li> <li>▪ Käsidušš</li> </ul>
Iga nädal	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seadme välisküljed</li> <li>▪ LED-i kate</li> <li>▪ Juhtpaneel</li> <li>▪ Plastosad</li> </ul>

Funktsionaalseid osi tuleb puhastada hooldusintervalli järgi, kuid vajaduse korral võib seda sagedamini teha.

### 12.3 Hooldustooted

#### Sobivad hooldustooted

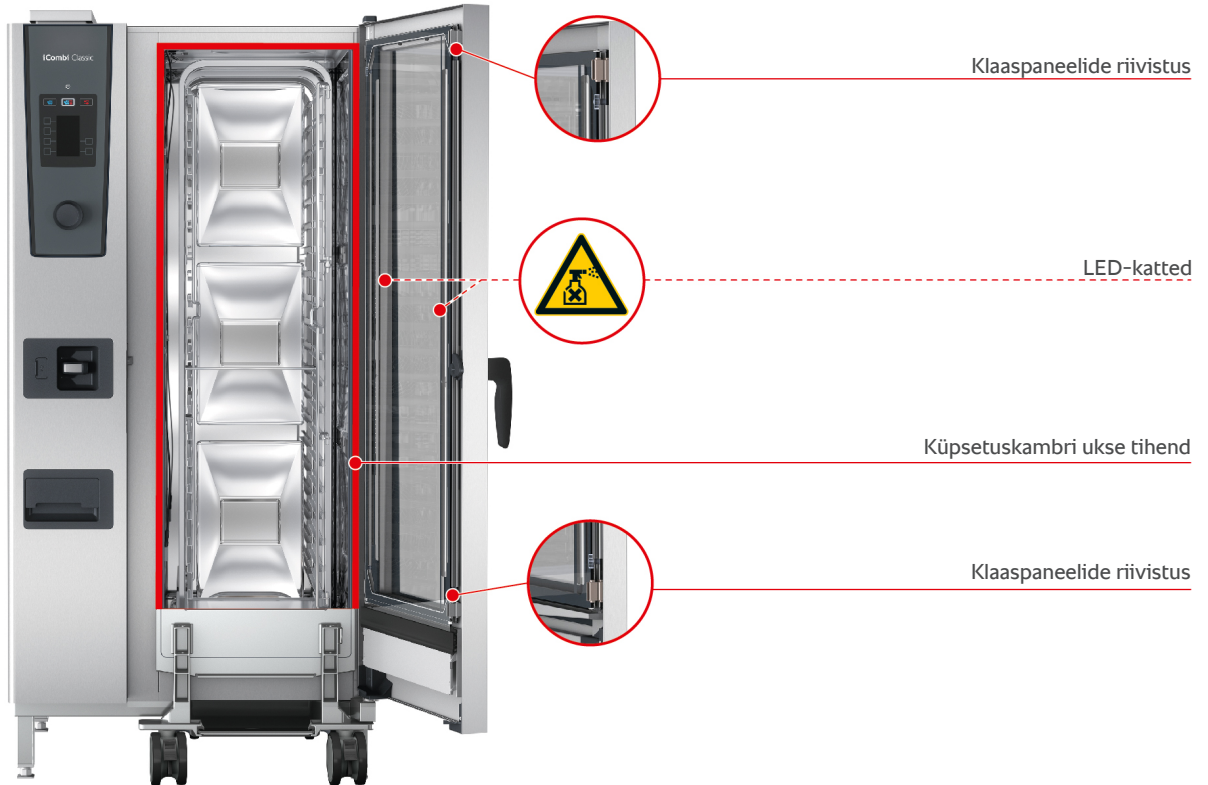
- Puhastage järgmisi funktsionaalseid osi leige veega, õrnatoimelise puhastusvahendi ja pehme lapiga.
  - Seadme väliskülg
  - Küpsetuskambri ukse klaas
  - LED-i kate küpsetuskambri ukse
  - Küpsetuskambri tihend
- Puhastage tarvikuid leige veega, õrnatoimelise puhastusvahendi ja pehme lapiga.

#### Ebasobivad hooldustooted

Ärge puhastage seadet, selle funktsionaalseid osi ega tarvikuid järgmiste, ebasobivate hooldustoodetega.

- Abrasiivsed puhastusvahendid
- Vesinikkloriidhape, leelis, väävlit sisaldavad ained või muud hapnikku tarbivad ained
- Lahjendamata alkohol, metanool või lahustid, nagu atsetoon, bensool, toluen või ksülool
- Ahju puhastusvahend või grilli puhastusvahend
- Terasvill
- Kõrgsurvepesur
- Teravad tööriistad

## 12.4 Küpsetuskambri ukse puhastamine



### Klaaspaneeli puhastusvahend

1. Avage täielikult küpsetuskambri uks, kuni see fikseerub.
2. Vabastage klaaspaneeli riivistused kergelt survet avaldades.
3. Pöörake küpsetuskambri ukse klaas lahti.
4. Puhastage küpsetuskambri ukse klaaspaneeli leige vee, õrna pesuvahendi ja pehme lapiga.
5. Laske küpsetuskambri ukse klaaspaneelidel täielikult kuivada.



### LED-lambi katete puhastamine

Kui küpsetuskambri ukse klaaspaneelid on puhastatud, saate puhastada ka LED-lambi katted. Puhastage LED-lambi katted ainult sobivate hooldustoodetega [► 45].

LED-i kate on mõlema küpsetuskambri klaasi vahel.

- ✓ Küpsetuskambri ukse klaaspaneelid on vabastatud.
1. Puhastage LED-lambi katet leige vee, õrna pesuvahendi ja pehme lapiga.
  2. Laske LED-lambi kattel täielikult kuivada.
  3. Kinnitage küpsetuskambri ukse klaas uuesti.

### Küpsetuskambri ukse tihendi puhastamine

Kui kätate oma seadet püsirežiimil ja kõrgetel küpsetuskambri temperatuuridel, mis ületavad 260 °C, ja kui küpsetate peamiselt rasva ja želatiini sisaldavaid toite, võib küpsetuskambri ukse tihend kiiresti kuluda. Küpsetuskambri ukse tihendi elua pikendamiseks puhastage seda iga päev.

- ✓ Küpsetuskambri uks on lahti.
- 1. Puhastage küpsetuskambri ukse tihendit leige vee, õrna pesuvahendi ja pehme lapiga.
- 2. Laske küpsetuskambri ukse tihendil täielikult kuivada.

## 12.5 Käsiduši puhastamine

1. Tõmmake käsiduši voolik täielikult välja ja hoidke seda kinni.
2. Puhastage käsidušši ja voolikut pehme käsnaaga.
3. Raskesti eemaldatava katlakivi eemaldamiseks puhastage käsidušši ja voolikud lahjendatud söögiäädikaga.

## 12.6 Tarvikute puhastamine

1. Laske tarvikutel jahtuda, enne kui alustate puhastustöödega.
2. Eemaldage toiduainejäägid ning rasvaine, tärklis ja munavalge pehme lapiga.
3. Kui tarvikutel on raskesti eemaldatav mustus, leotage neid leiges vees ja seejärel eemaldage mustus pehme lapiga.

## 13 Inspiratsioon ja abi

### 13.1 Abi telefoni teel

#### ChefLine®

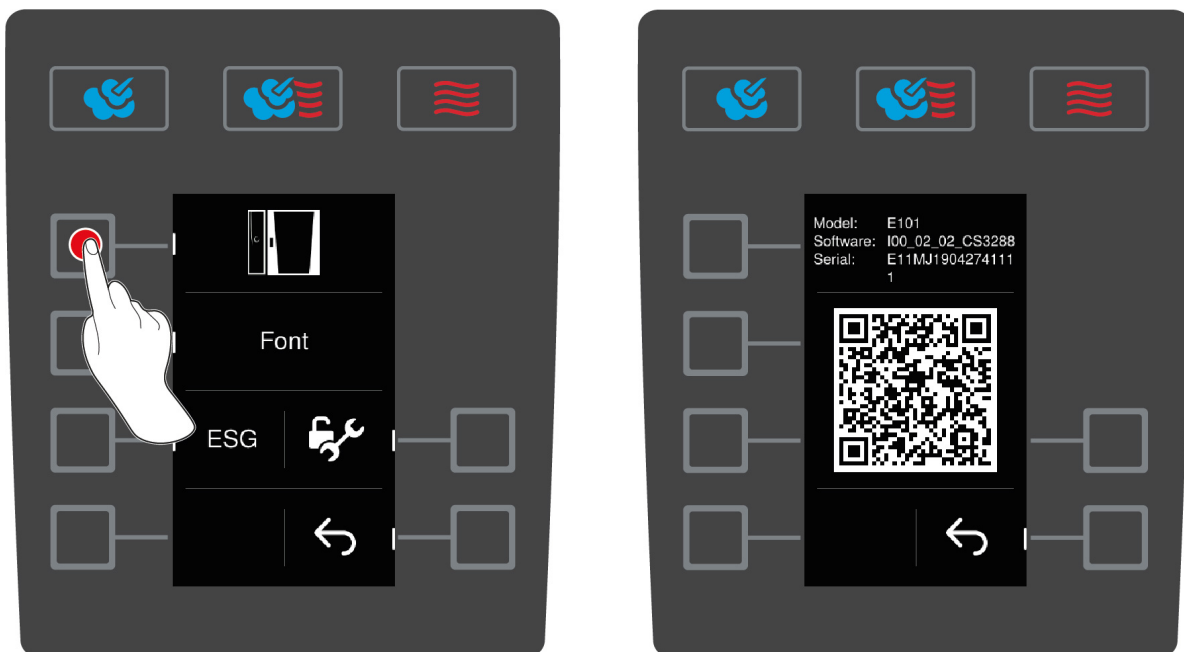
Alati, kui on küsimusi seadmete kasutamise või retseptide kohta, nõustame teid meeleldi telefoni teel. Kiire ja lihtne kokalt kokale suhtlus 365 päeval aastas. Helistage lihtsalt ChefLine®-ile. Numbri leiате ChefLine®-i kleebiselt, mis on küpsetuskambri uksele ja aadressil [rational-online.com](http://rational-online.com).

#### RATIONALi teeninduspartner

Meie seadmed on töökindlad ja pika kasutusajaga. Kui siiski juhtub, et tekib tehnilisi probleeme, aitavad RATIONALi teeninduspartnerid teid kiirelt. See hõlmab ka garanteeritud varuosade tarnet ja hädaabiteenust nädalavahetustel. Numbri leiате aadressilt [rational-online.com](http://rational-online.com).

### 13.2 Seadme andmete päring

Seadmest saate vaadata, milline tarkvaraversioon on installitud ja mis on teie seadme seerianumber. Kui olete installinud oma nutitelefoniga rakenduse, millega saate QR-koodi skannida, saate laadida need andmed ka oma nutitelefoniga.



1. Vajutage alkuval nuppu: ☰
  2. Vajutage nuppu: ⚙️
  3. Vajutage nuppu: 📄+
  4. Vajutage nuppu: 📄
- > Kuvatakse järgmist teavet.
- Seadme tüüp
  - Installitud tarkvaraversioon
  - Seadme seerianumber

Nüüd saate oma nutitelefoniaga skannida kuvatavat QR-koodi, et kuvatavad andmed salvestada.

### 13.3 Probleemilahendus

Palun helistage kõikide veateadete korral oma RATIONALi teeninduspartnerile [► 48]. Hoidke oma seadme seerianumbrit alati käepärast. Seerianumbri leiате andmesildilt.



### 13.3.1 Aurugeneraatori küttesüsteemi veateated

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Hooldus (E) 10 SC-automatic failed	SC-automaatika on vigane.	Jah
Hooldus (E) 11 Water supply steam generator failed	Aurugeneraatori vee pealevool on vigane.	Jah
Hooldus (E) 12 Water volume measurement failed	Veekoguse mõõtmine on vigane.	Jah
Hooldus (E) 13 Water detection failed	Veetaseme tuvastamine aurugeneraatoris on vigane.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.
Hooldus (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Temperatuuriandur on vigane.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.
Hooldus (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Küpsetuskambri temperatuuripiir on ületatud.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.
Hooldus (E) 42.1 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.
Hooldus (E) 43.1 Solenoid valve failed	Sisemine veetoitekraan ei sulgu.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.
Hooldus (E) 46.1 Pump failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Hooldus (E) 46.2 Pump failed	Veega varustamine on vigane.	Jah

### 13.3.2 Gaasiseadmete veateated

Kui teie seadmel on ühendus gaasitoruga, võidakse kuvada järgmisi täiendavaid veateateid. Palun helistage kõikide veateadete korral oma RATIONALi teeninduspartnerile [► 48]. Hoidke oma seadme seerianumbrit alati käepärast.

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Hooldus (E) 32.1 Check gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemisseade.	Ei
Hooldus (E) 32.2 Check gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemisseade.	Ei
Hooldus (E) 32.3 Check gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemisseade.	Ei
Hooldus (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemisseade.	Ei
Hooldus (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemisseade.	Ei
Hooldus (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Gaasipõleti on vigane. Sulgege gaasitoru sulgemisseade.	Ei
Hooldus (E) 34.32 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Jah

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Hooldus (E) 60 Gas system failed	Süüteploki algseadistamine on vigane. Lülitage seade välja ja uuesti sisse. Kui viga kuvatakse jätkuvalt edasi, helistage oma teeninduspartnerile.	–

### 13.3.3 Kuuma õhu soojendamise veateated

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Hooldus (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Temperatuuriandur on vigane.	Ei
Hooldus (E) 28.1 Steam generator too hot	Aurugeneraatori temperatuuripiir on ületatud.	Ei
Hooldus (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Küpsetuskambri temperatuuripiir on ületatud.	Ei
Hooldus (E) 34.1 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Ei
Hooldus (E) 34.2 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Ei
Hooldus (E) 34.4 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Ei
Hooldus (E) 42.3 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Teil puudub funktsioon <b>Pihustamine</b> .
Hooldus (E) 42.6 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Hooldus (E) 43.3 Solenoid valve failed	Sisemine veetoitekraan ei sulgu.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.

### 13.3.4 Niiskuse veateated

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Hooldus (E) 20.2 Control sensor failed	Temperatuuriandur on vigane.	Jah
Hooldus (E) 20.4 Humidity sensor failed	Temperatuuriandur on vigane.	Jah
Hooldus (E) 30 Humidity control failed	Niiskumõõdik on vigane.	Jah
Hooldus (E) 36 Humidity control failed	Diferentsiaalrõhu andur on vigane.	Jah
Hooldus (E) 37 Humidity control failed	Diferentsiaalrõhu andur on vigane.	Jah
Hooldus (E) 42.2 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Hooldus (E) 43.2 Solenoid valve failed	Sisemine veetoitekraan ei sulgu.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.

### 13.3.5 CleanJet'i veateated

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Hooldus (E) 25 Water volume cleanjet too low	iCareSystem poolt vajalikust veekogusest tuleb puudu.	–
Hooldus (E) 26 Drain valve does not open	Kuulkraan pole asendis <b>lahti</b> .	Ei
Hooldus (E) 27 Drain valve does not close	Kuulkraan pole asendis <b>kinni</b> .	Ei
Hooldus (E) 34.8 Data communication failed	Automaatne puhastus ei tööta.	Jah
Hooldus (E) 43.6 Solenoid valve failed	Sisemine veetoitekraan ei sulgu.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.
Hooldus (E) 47.1 Pump failed	Äraveepump on vigane.	Jah
Hooldus (E) 47.2 Pump failed	Äraveepump on vigane.	Jah
Hooldus (E) 110 Cleanjet failed	Automaatse puhastuse ajal ilmnes SC-pumbal viga.	Ei
Hooldus (E) 120 Cleanjet failed	Automaatse puhastuse ajal ilmnes veetaseme tuvastuses viga.	Ei

### 13.3.6 Care'i veateated

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Hooldus (E) 42.4 Solenoid valve failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Hooldus (E) 43.4 Solenoid valve failed	Sisemine veetoitekraan ei sulgu.	Teil on saadaval ainult kuuma õhu töörežiim.
Hooldus (E) 49.1 Pump failed	Veega varustamine on vigane.	Jah
Hooldus (E) 49.2 Pump failed	Veega varustamine on vigane.	Jah

### 13.3.7 Teadaannete keskus

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Hooldus (E) 17 Ühiku andmed ebaõnnestusid	Seadmetüüp on vigane.	Ei
Hooldus (E) 29 Electric compartment too hot	Plaadi temperatuur on liiga kõrge.	Ei
Hooldus (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Küpsetuskambri temperatuurisond on vigane.	Jah, sellegipoolest ei tohi temperatuurisondi kasutada.
Hooldus (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Küpsetuskambri temperatuurisond on vigane.	Jah, sellegipoolest ei tohi temperatuurisondi kasutada.
Hooldus (E) 34.16	Sisemine andmevahetus on vigane.	Jah

Veateade	Põhjus	Toiduvalmistamine võimalik
Data communication failed		
Hooldus (E) 34.64 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Jah
Hooldus (E) 34 400 Data communication failed	Sisemine andmevahetus on vigane.	Jah
Hooldus (E) 41	Pihustusdüüsid või pihustustoru on katlakivika kattunud.	Teil puudub funktsioon <b>Pihustamine.</b>
Hooldus (E) 50 Initialise timer	CPU reaajas aeg pole algseadistatud. Seadistage kuupäev ja kellaaeg.	Jah
Hooldus (E) 51 Battery failed	Aku on vigane.	Jah
Hooldus (E) 52.1 Cabinet light failed	Küpsetuskambri valgustus ei tööta õigesti.	Jah
Hooldus (E) 52.2 Cabinet light failed	Küpsetuskambri valgustus ei tööta õigesti.	Jah
Hooldus (E) 72 Temperatuuri kaitsepiirik on aktiveerunud	Temperatuurianduri aktiveerimistemperatuur on ületatud.	Ei

## 14 Hooldus

Küpsetuskambri ukse tihendi võite ise välja vahetada. Lisateavet leiate siit: Küpsetuskambri ukse tihendi vahetamine [► 53]

- Õhufiltri vahetamine
- LED-i katte vahetamine

### 14.1 Õhufiltri vahetamine



Vajalik tööriist

- Kruvikeeraja

#### MÄRKUS

**Veejuga tungib seadmesse, kui õhufilter pole õigesti paigaldatud**

Kaitse igast suunast tuleva veejoa eest on tagatud ainult õigesti paigaldatud õhufiltriga.

1. Lükake õhufilter seadmesse nii, et see fikseeruks.

### 14.2 Küpsetuskambri ukse tihendi vahetamine

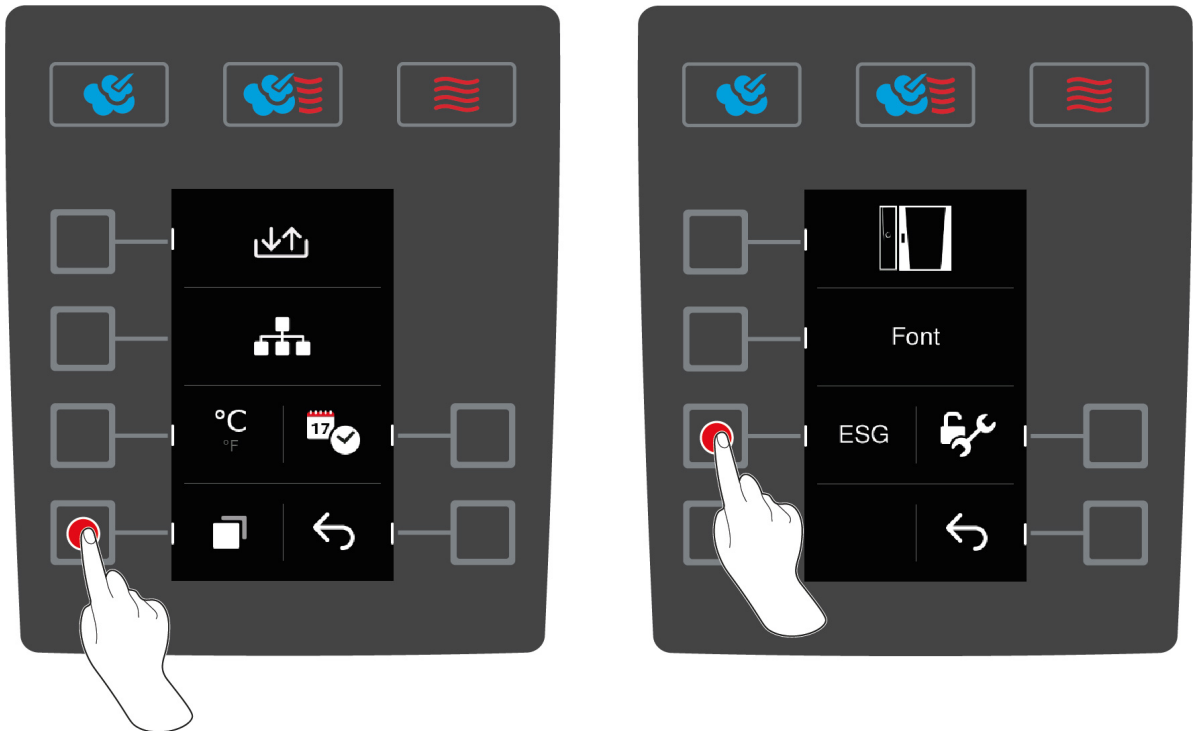


1. Avage küpsetuskambri uks.
2. Tõmmake küpsetuskambri ukse tihend juhikust välja ja visake see ära.
3. Niisutage uue tihendi kinnitusserva seebiveega.
4. Vajutage esmalt tihendi nurk juhiku nurka.
5. Seejärel vajutage ülejäänud tihendist juhikusse.

## 15 Transport

### 15.1 Aurugeneraatori tühjendamine

Enne seadme transportimist peate aurugeneraatori tühjendama.



1. Eraldage seade veevarustusest.
  2. Vajutage alkuval nuppu: ☰
  3. Vajutage nuppu:
  4. Vajutage nuppu: 📄
  5. Vajutage nuppu: **ESG**
- >> Aurugeneraatorit tühjendatakse.

### 15.2 Seadme transportimine

#### ⚠ HOIATUS

**Seadme või Combi-Duo liigutamine rakendatud seisupiduritega võib rattaid kahjustada**

Kui rattad on kahjustatud, võib seade või Combi-Duo ümber minna ja te võite saada raskelt vigi.

1. Enne seadme või Combi-Duo transportimist või nihutamist vabastage rataste seisupidurid.

#### ⚠ HOIATUS

**Kui seisupidurid on rakendatud ja te muudate samal ajal rataste asendit, võite rattaid kahjustada.**

Kui rattad on kahjustatud, võib seade või Combi-Duo ümber minna ja te võite saada raskelt vigi.

1. Kui rattad ulatuvad seadme või alusraami alt välja ja te soovite rataste asendit muuta, siis vabastage esmalt seisupidurid ning seejärel pöörake rattaid.
2. Ärge astuge ratastele.

### ⚠ ETTEVAATUST

#### **Seadmed võivad üle lävepakkude ja kaldus pindade transportimisel ümber minna**

Kui nihutate seadet üle lävepakkude või kaldus pindade, võib seade ümber minna ja võite saada viga.

1. Lükake seade ettevaatlikult üle lävepakkude ja kaldus pindade.

### ⚠ ETTEVAATUST

#### **Ratastel seadmed ja Combi-Duo võivad transportimisel või nihutamisel ümber minna**

Kui ratastega seade või ratastega raamil olev Combi-Duo seisab ja jätate enne seadme transportimist või nihutamist seisupidurid vabastamata, võib seade või Combi-Duo ümber minna ja teid vigastada.

1. Enne seadme või Combi-Duo transportimist või nihutamist vabastage rataste seisupidurid.
2. Pärast transportimist rakendage taas rataste seisupidurid.

Te saate liigutada seadmeid, mis on mobiilsetel alusraamidel või ratastel.

✓ Aurugeneraator on tühjendatud [► 54].

1. Enne seadme transportimist peate selle nõuetekohaselt vooluvõrgust, vee- ja äravooluühendusest eraldama.
2. Kui olete seadme uude kohta transportinud, peate selle taas nõuetekohaselt vooluvõrku, vee- ja äravooluvarustusega ühendama ning mobiilse alusraami või rataste seisupidurid rakendama.



3. Kui soovite tõmmata seadet köögi puhastamise ajal veidi ettepoole, vabastage mobiilse alusraami või rataste seisupidurid.
4. Tõmmake seadet ettevaatlikult ettepoole.
5. Kui olete köögi puhastamise lõpetanud, lükake seade taas ettevaatlikult tagasi ja rakendage seisupidurid.

## 16 Kasutuselt kõrvaldamine ja jäätmekäitlus

### 16.1 Kasutuselt kõrvaldamine

Võtke ühendust oma RATIONALi teeninduspartneriga, kui soovite seadme kasutuselt kõrvaldada.

### 16.2 Jäätmekäitlus



Vana seade sisaldab ümbertöödeldavaid materjale. Andke vana seade keskkonnahoidlikult jäätmekäitlusse, viies selle vastavasse kogumispunkti.



## 17 Tehnilised andmed

Järgige andmesildile märgitud tehnilisi andmeid. Andmesilt on vasakul juhtpaneeli kõrval.

### 17.1 Elektriühendusega seadmed

	Väärtus
Kaal (ilma pakendita) tüüp 20-1/1	334 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 20-2/1	207 kg
Kaitseklass	IPX5
Tekitav õhumüra	≤ 70 dBA
Keskkonningimused	10 – 40 °C
WLAN'i sagedus ja max ülekandevõimsus	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.2 Gaasiühendusega seadmed

	Väärtus
Kaal (ilma pakendita) tüüp 20-1/1	284 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 20-2/1	354 kg
Kaitseklass	IPX5
Tekitav õhumüra	≤ 70 dBA
Keskkonningimused	10 – 40 °C
WLAN'i sagedus ja max ülekandevõimsus	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.3

### 17.4 Vastavus

#### 17.4.1 Elektriühendusega seadmed

See seade on kooskõlas järgmiste EL-i direktiividega.

- Direktiiv 2014/53/EL raadioseadmete turul kättesaadavaks tegemist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2006/42/EL masinate kohta
- Direktiiv 2014/30/EL elektromagnetilist ühilduvust käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2011/65/EL teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise kohta elektri- ja elektroonikaseadmetes, sealhulgas 2015/863/EL

See seade on kooskõlas järgmiste Euroopa standarditega.

- 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 Gaasiühendusega seadmed

See seade on kooskõlas järgmiste EL-i direktiividega.

- Määrus (EL) 2016/426 küttegaasi põletavate seadmete kohta
- Direktiiv 2014/53/EL raadioseadmete turul kättesaadavaks tegemist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta

- Direktiiv 2006/42/EL masinate kohta
- Direktiiv 2014/30/EL elektromagnetilist ühilduvust käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2011/65/EL teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise kohta elektri- ja elektroonikaseadmetes, sealhulgas 2015/863/EL

See seade on kooskõlas järgmiste Euroopa standarditega.

- 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

## Indeks

### C

Cool-Down-funktsioon	22
----------------------	----

### G

Gaasilõhn	9
-----------	---

### H

Hooldus	
Tarvikud	47
Tihendi vahetamine	53
Hooldustooted	
Ebasobivad puhastusvahendid	45
Sobivad hooldusvahendid	45

### I

Ilma tablettideta pesemine	42
Iseseisvalt hoolduse tegemine	53

### K

Keskne reguleerimisnupp	12
Puhastamine	46
Käsidušš	17
Pihustusrežiimid	17
Küpsetusaeg	21
Küpsetuskambri kliima	
Aur	23
Auru ja kuuma õhu kombinatsioon	24
Kuum õhk	25
Viimistlemine	28
Küpsetuskambri temperatuur	21
Aur	23
Auru ja kuuma õhu kombinatsioon	24
Kuum õhk	25
Viimistlemine	28
Küpsetuskambri uks	
LED-lambi katte puhastamine	46
Puhastamine	46
Tihendi puhastamine	47

### L

LED-lambi katte puhastamine	46
-----------------------------	----

### M

Manuaalse eelsoojendamise programmeerimine	32
--	----

### P

Pidevrežiim	21
Programmeerimisrežiim	
Küpsetusparameetri töötlemine	34
Toiduvalmistusetapi kustutamine	34
Toiduvalmistusetapi lisamine	34
Programmide käivitamine	33
Puhastamine	

Küpsetuskambri uks	46
Küpsetuskambri ukse tihend	47
LED-lambi kate	46

Puhastusprogrammid	
Ilma tablettideta pesemine	42
Kerge	42
Keskmine	42
Tugev	42

### S

Seadme kasutamine	
Keskne reguleerimisnupp	12
Liigutused	12
Seadme sisselülitamine	12
Seadme väljalülitamine	12
Sisetemperatuur	21
Soojendamine	21
Sous-vide-küpsetamine	
Diiet- ja kerge toit	27
Rakendusvaldkonnad	27
Toateenindus	27
Valmista ja jahuta	27

### T

Temperatuurisond	
Eemaldamine	17
Juurviljad	17
Kalafilee	17
Küpsetised	17
Steik	16
Suured lihatükid	16
Terve jänes	16
Terve kala	17
Toidu sisse torkamine	14
Väike toit	17
Tihendi vahetamine	53
Toiduvalmistussammu programmeerimine	32

### W

Õhu kiirus	22
------------	----



**Metos AS**

Saha tee 18, Loo, 74201 Harjumaa, Estonia

tel. +372 65 00 740

[metos.estonia@metos.ee](mailto:metos.estonia@metos.ee)

[www.metos.ee](http://www.metos.ee)