

„iCombi® Classic“

Originali naudojimo instrukcija



Turinys

1	Įvadas.....	6
1.1	Atsakomybė už gaminį.....	6
1.2	Tikslinė grupė	6
1.3	Naudojimas pagal paskirtį.....	6
1.4	Darbas su šia instrukcija.....	6
1.4.1	Simbolių aiškinimas	6
1.4.2	Piktogramų aiškinimas.....	6
1.4.3	Įspėjimų aiškinimas.....	7
1.4.4	Paveikslėliai	7
1.4.5	Techniniai pakeitimai.....	7
2	Bendrieji saugos nurodymai.....	8
2.1	Saugos nurodymai dujiniams prietaisams.....	9
2.2	Asmeninės apsaugos priemonės.....	9
2.3		9
3	„iCombi Classic“	10
4	Kaip dirbti su prietaisu.....	11
4.1	Pirmasis paleidimas.....	11
4.2	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	11
4.3	Abipusis ryšys su prietaisu.....	11
4.4	Maksimalūs pakrovimo kiekiai.....	11
4.5	Darbo kameros durelių atidarymas ir uždarymas	12
4.6	Prietaiso pakrovimas	12
4.7	Termoadatos įsmeigimas.....	13
4.8	Rankinio dušo naudojimas.....	15
4.9	Integruoto riebalų nutekėjimo įtaisas.....	16
4.10		17
5	Patiekalų gaminimas	18
5.1	Režimų iškvietimas.....	18
5.2	Gaminimo parametrai	18
5.3	Papildomos funkcijos	20
5.4	Garai	21
5.4.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas	21
5.4.2	Patiekalo gaminimo garuose.....	22
5.5	Garų ir karšto oro derinys	22
5.5.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros santykis ir temperatūros diapazonas	22
5.5.2	Patiekalo gaminimas derinant garus ir karštą orą	23
5.6	Karštas oras	23
5.6.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas	23
5.6.2	Patiekalo gaminimas karštame ore	24
6	„Sous-vide“ gaminimas.....	25
7	„Finishing“	26

7.1	Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūra	26
7.2	Patiekalo užbaigimas	26
8	Programavimo režimas	28
8.1	Programavimo režimo paleidimas.....	28
8.2	Iš anksto nustatytos programos.....	28
8.3	Naujos programos sukūrimas	29
8.4	Programos paleidimas	31
8.5	Programos apdorojimas	31
8.6	Programų ištrynimasis	32
8.7	Programų sąrašo rikiavimas	32
8.8	Programų įkėlimas ir atsisiuntimas	33
9	Nustatymai	34
9.1	Nustatymų iškvietimas	34
9.2	Temperatūros mato vieneto nustatymas	34
9.3	Datos ir laiko nustatymas.....	35
9.4	Klaviatūros pakeitimas	36
9.5	Garsinio signalo ir garsumo nustatymas.....	36
9.6	Rankinio dušo plovimas.....	37
10	Virtuvės valdymas	38
10.1	Higienos valdymas.....	38
10.1.1	Įrašyti HACCP duomenys	38
10.1.2	HACCP duomenų atsisiuntimas.....	38
10.2	Prietaiso įjungimas į tinklą.....	39
10.2.1	WLAN ryšio įrengimas.....	44
10.2.2	Tinklo kabelio prijungimas.....	45
10.3	„ConnectedCooking“ (pasirinktis)	46
11	Automatinis valymas.....	47
11.1	Bendrieji saugos nurodymai.....	47
11.2	Valymo programos	47
11.3	Automatinio valymo paleidimas.....	48
11.4	Automatinio valymo nutraukimas	51
12	Priežiūra	52
12.1	Bendrieji saugos nurodymai.....	52
12.2	Priežiūros intervalai	52
12.3	Priežiūros produktai	52
12.4	Darbo kameros durelių valymas.....	53
12.5	Rankinio dušo valymas.....	54
12.6	Oro filtro valymas.....	54
12.7	Priedų valymas	55
12.8	Nuvalykite nuotekų atkarpos vėdinimo vamzdį.....	55
13	Įkvėpimas ir pagalba.....	56
13.1	Pagalba telefonu	56
13.2	Prietaiso duomenų iškvietimas	56

13.3	Problemų sprendimas	56
13.3.1	Trikčių pranešimai kaitinant garų generatorių	57
13.3.2	Dujinių prietaisų trikčių pranešimai	57
13.3.3	Trikčių pranešimai kaitinant orą	58
13.3.4	Su drėgmen susiję trikčių pranešimai	58
13.3.5	Su „CleanJet“ susiję trikčių pranešimai	59
13.3.6	Su priežiūra susiję trikčių pranešimai	59
13.3.7	Informaciniai pranešimai	59
13.3.8	Pranešimų centras	60
14	Techninė priežiūra	62
14.1	Oro filtro keitimas	62
14.2	Darbo kameros durelių tarpinės keitimas	63
15	Gabenimas	64
15.1	Garų generatoriaus ištuštinimas	64
15.2	Prietaiso gabenimas	64
16	Eksplotacijos pabaiga ir šalinimas	66
16.1	Eksplotacijos pabaiga	66
16.2	Šalinimas	66
17	Techniniai duomenys	67
17.1	Prietaisai su elektrine jungtimi	67
17.2	Prietaisai su dujų jungtimi	67
17.3	Tipai ir modelių pavadinimai	67
17.4	Tinklo jungtys	67
17.5	Atitiktis	67
17.5.1	Prietaisai su elektrine jungtimi	67
17.5.2	Prietaisai su dujų jungtimi	68
	Reikšminių žodžių sąrašas	69

1 Įvadas

Gerbiama kliente, gerbiamas kliente,

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

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

Linkime daug džiaugsmo naudojantis iCombi Classic.

Jūsų

RATIONAL AG

1.1 Atsakomybė už gaminį

RATIONAL neatsako už žalą, patirtą atlikus techninius pakeitimus, kuriems ji nesuteikė leidimo, arba patirtą naudojant ne pagal paskirtį.

1.2 Tikslinė grupė

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

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

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

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

1.3 Naudojimas pagal paskirtį

iCombi Classic buvo sukurtas termiškai apdoroti maisto produktus.

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

Bet koks kitas naudojimas bus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. RATIONAL AG nepriima atsakomybės už pasekmes dėl naudojimo ne pagal paskirtį.

1.4 Darbas su šia instrukcija

1.4.1 Simbolių aiškinimas

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

- ✓ Šis simbolis reiškia sąlygas, kurias reikia išpildyti prieš atliekant veiksmą.
- 1. Šis simbolis žymi veiksmo žingsnį, kurį turite atlikti.
 - > Šis simbolis rodo tarpinį rezultatą, kurį naudodami galite patikrinti atlikto veiksmo rezultatą.
- >> Šis simbolis rodo rezultatą, kurį naudodami galite patikrinti veiksmo nurodymo rezultatą.
 - Šis simbolis žymi išvardinimą.
 - a. Šis simbolis žymi sąrašą.

1.4.2 Piktogramų aiškinimas

Šiame dokumente naudojamos šios piktogramos:

  Atsargiai! Prieš naudodami prietaisą perskaitykite naudojimo instrukciją.

 Bendrasis įspėjimo ženklas

 Naudingi patarimai, kaip paprastai naudoti prietaisą.

1.4.3 Įspėjimų aiškinimas

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

PAVOJUS

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

ĮSPĖJIMAS

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

ATSARGIAI

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

NUORODA

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

1.4.4 Paveikslėliai

Naudojimo instrukcijoje naudojami paveikslėliai gali skirtis nuo jūsų prietaiso.

1.4.5 Techniniai pakeitimai

Tobulindami įrangą pasilikame teisę daryti techninius pakeitimus.

2 Bendrieji saugos nurodymai

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

- Prietaiso įrengimo darbus patikėkite tik savo RATIONAL techninės priežiūros partneriui.
- Prietaiso techninės priežiūros darbus patikėkite tik savo RATIONAL techninės priežiūros partneriui.
- Siekiant užtikrinti nepriekaištingą techninę būklę, jūsų prietaisą bent kartą per metus turi apžiūrėti įgaliotas RATIONAL techninės priežiūros partneris.
- Nekeiskite prietaiso arba jūsų RATIONAL techninės priežiūros partnerio nuimtų prietaiso instaliacinių dalių.
- Nenuimkite nutekėjimo filtro dugne.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas jis arba jungiamasis kabelis. Pažeistas prietaisas nėra saugus ir gali sužaloti arba sukelti gaisrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas darbo kameros stiklas. Susisiekite su RATIONAL techninės priežiūros partneriu ir paveskite pakeisti darbo kameros stiklą.
- Nestatykite ant įrenginio jokių daiktų.
Ant prietaiso nestatykite karštų skardų arba talpų su karštais skysčiais.
- Šalia prietaiso nelaikykite lengvai užsiliepsnojančių arba degių medžiagų.
- Prietaisą naudokite tik nuo +5 °C iki +40 °C aplinkos temperatūroje.
- Šalia prietaiso venkite šilumos šaltinių, pvz., gruzdintuvių ar kepsninių.
- Eksploatavimo metu užtikrinkite, kad grindys aplink prietaisą būtų sausos ir neslidžios.
- Siekiant išvengti nelaimingų atsitikimų ir prietaiso pažeidimų, griežtai reikalaujama reguliariai apmokyti su prietaisu dirbančius darbuotojus ir suteikti jiems saugos instrukcijas.
- Šį prietaisą draudžiama naudoti vaikams ir asmenims, turintiems ribotų psichinių, jutiminių ir protinių gebėjimų arba nepakankamai patirties ir (arba) nepakankamai žinių.. Priešingu atveju šiuos asmenis turi prižiūrėti už saugą atsakingas asmuo ir atkreipti dėmesį į prietaiso pavojus. Paviršiai ir priedai gali būti karšti, todėl atsižvelkite į tai stebėjimo metu. Be suaugusiųjų priežiūros vaikams negalima leisti įrangos valyti ir tvarkyti.

Saugos nurodymai prieš naudojimą

- Užtikrinkite, kad prietaiso temperatūra siektų bent + 5 °C.
- Užtikrinkite, kad oro kanalas prieš ventiliatoriaus sparnuotę būtų užrakintas viršuje ir apačioje.
- Užtikrinkite, kad darbo kameroje neliktų valymo tablečių likučių.
- Jeigu prietaisu pradėsite naudotis po ilgesnės pertraukos, praplaukite rankinį dušą mažiausiai 10-čia litrų vandens.
- Šildant maistą pakuotėse, reikia pasirinkti nustatymus, kuriuos nurodo pakuotės tiekėjas.

Saugos nurodymai naudojimo metu

- Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:
 - Naudojimo metu darbo kameros dureles atidarinkite atsargiai. Gali išsiveržti karšti garai.
 - Kai traukiate priedus arba daiktus iš karštos darbo kameros, dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
 - Eksploatavimo metu lieskite tik prietaiso valdymo skydelį ir darbo kameros rankeną. Išoriniai paviršiai gali įkaisti iki aukštesnės kaip 60 °C temperatūros.
 - Talpas su maistu talpinkite tik į tuos lygius, kuriuos matote. Priešingu atveju ištraukiant iš prietaiso karštas maistas gali išsipilti.
- Taip išvengsite gaisro ir sprogimo pavojaus:
 - Neruoškite prietaise lengvai užsiliepsnojančių skysčių, pvz., alkoholinių gėrimų, tokių kaip vynas. Lengvai užsiliepsnojančios skystosios medžiagos garuodami gali užsidegti patys.
 - Naudodami kepsninę ir keptuvę po patiekalu naudokite indą riebalams.
- Taip išvengsite turtinės žalos dėl netinkamo priedų naudojimo.
 - Naudokite tik originalius RATIONAL priedus.

- Jeigu darbo kameroje yra patiekalų, kurie jau pasiekė vartojimo temperatūrą, į darbo kamerą naujų šaltų patiekalų dėti nebegalima.
- Pakuotėse esančius maisto produktus galima pašildyti iki vartojimui tinkamos temperatūros tik jei laikomasi gamintojo nurodytų gaminimo sąlygų.

Taip išvengsite sužeidimų, kai dirbate su transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėliais:

- transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėlius per slenksčius ir nelygias grindis stumkite atsargiai, kad jie neapvirstų.
- Įjunkite transportavimo, grotelių arba lėkščių stovo vežimėlių stabdžius, kad jie nenuriedėtų ant nelygių grindų.
- Prieš įstumdami grotelių arba lėkščių stovo vežimėlį į prietaisą arba prieš ištraukdami iš prietaiso, užfiksuokite transportavimo vežimėlį prie prietaiso.
- Prireikus stumti grotelių vežimėlį, užrakinkite grotelių vežimėlio talpų užraktą ir uždenkite talpas su karštu maistu. Priešingu atveju karštas maistas gali išsipilti.

Saugos nurodymai po naudojimo

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

2.1

Saugos nurodymai dujiniams prietaisams

- Taip išvengsite gaisro pavojaus:
 - Jeigu jūsų prietaisas prijungtas prie kamino, reguliariai susisiekite su dujininkais dėl prietaiso ištraukimo kanalo išvalymo. Užtikrinkite, kad būtų laikomasi šalyje galiojančių nuostatų.
 - Ant dujų vamzdžių nedėkite jokių daiktų.
- Taip išvengsite mirtinų nelaimingų atsitikimų:
 - Jeigu jūsų prietaise įrengtas garų ištraukimo gaubtas, eksploatacijos metu jį visada įjunkite. Priešingu atveju gali kauptis degimo dujos.
- Pajautę dujų kvapą elkitės taip:
 - Nejunkite jokių šviesos ir prietaiso jungiklių, netraukite kištukų iš lizdų ir nenaudokite mobiliųjų ar kitų telefonų. Gali susidaryti žiežirbos ir didėja sprogimo pavojus.
 - Atidarykite langus ir duris ir vėdinkite patalpą įleisdami gryno oro. Norėdami išvėdinti patalpą nejunkite garų ištraukimo gaubtų ir ventiliatorių. Gali susidaryti žiežirbos ir didėja sprogimo pavojus.
 - Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.
 - Išeikite iš pastato ir susisiekite su savo dujų tiekėju arba gaisrine.

2.2

Asmeninės apsaugos priemonės

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

2.3

3 „iCombi Classic“



Tipas 20-1/1



Tipas 20-2/1

4 Kaip dirbti su prietaisu

4.1 Pirmasis paleidimas

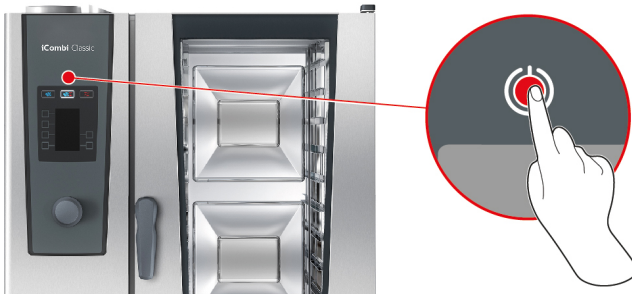
Jeigu prietaisą įjungiate pirmą kartą, reikia, jį jau tinkamai įrengę RATIONAL techninės priežiūros partneris. Savitikros testas buvo atliktas ir prietaisas parengtas naudoti. Išsamią informaciją apie įrengimą rasite pridedame įrengimo vadove.

Prieš pirmą kartą pradedant dirbti su prietaisu

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

Papildomą informaciją rasite čia: Priežiūra [► 52]

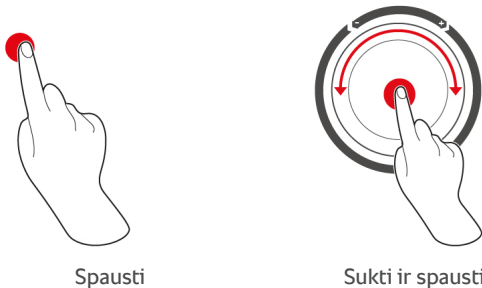
4.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas



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

4.3 Abipusis ryšys su prietaisu

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



Spausti

Sukti ir spausti

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

4.4 Maksimalūs pakrovimo kiekiai

NUORODA

Pakrovus per didelį kiekį prietaisas gali būti sugadintas

Viršijus maksimalų pakrovimo kiekį, prietaisas gali sugesti.

1. Kraukite į prietaisą tik čia nurodytą maksimalų kiekį

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

4.5 Darbo kameros durelių atidarymas ir uždarymas



Darbo kameros durelių atidarymas

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

>> Ventiliatoriaus sparnuotė stabdoma.

Darbo kameros durelių uždarymas

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

4.6 Prietaiso pakrovimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS

Sužeidimo pavojus dėl sudužusio stiklo

Visada įsitikinkite, kad priedai yra iki galo įkišti į prietaisą. Kitaip uždarant darbo kameros duris vidinis stiklas gali sudužti ir sužeisti.

NUORODA

Už prietaiso ribų išsikišę priedai

Visada įsitikinkite, kad priedai yra iki galo įkišti į prietaisą. Kitaip uždarant darbo kameros duris vidinis stiklas gali sudužti.

1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
 - > Suaktyvintas ventiliatoriaus sparnuotės stabdys stabdo ventiliatoriaus sparnuotę.
2. Įstumkite gaminamą patiekalą į prietaisą.
3. Kai kepate ar naudojate kepsninės funkcija, įstumkite po patiekalu talpą ištekantiems riebalams surinkti.
4. Uždarykite darbinės kameros dureles. Stebėkite, kad darbo kameros durelės būtų uždarytos iki galo ir darbo kameros durelių rankena būtų vertikalioje padėtyje. **PASTABA! Jei įrenginys buvo be maitinimo arba išjungtas trumpiau nei 15 minučių, procesas tęsiamas nuo ten, kur jis buvo pertrauktas.**

Padėklo lygio aukštis siekia daugiau kaip 1,60 m



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

4.7

Termoadatos įsmeigimas

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

⚠ ATSARGIAI

Karšta termoadata

Jeigu karštą termoadatą imsite be apsauginių pirštinių, galite nusideginti.

1. Kai dirbate su karšta termoadata, visada mūvėkite apsaugines pirštines.

NUORODA

Termoadata kabo už darbo kameros

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

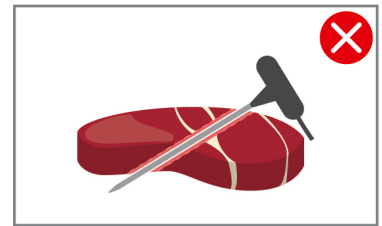
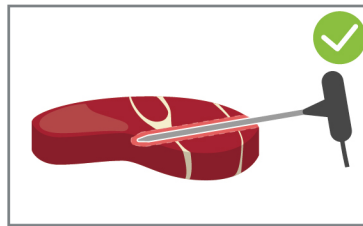
1. Pasinaudoję termoadata, įsmeikite ją į tam skirtą grotelių stovą.



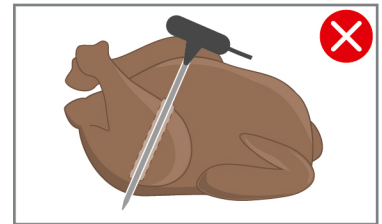
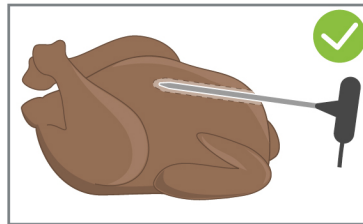
PATARIMAS

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

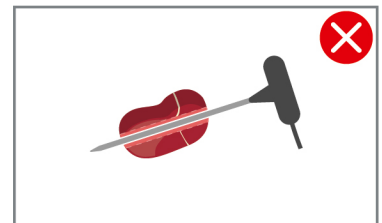
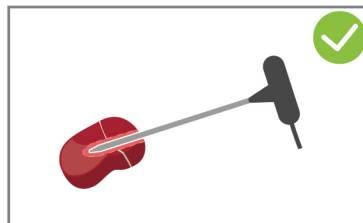
Mėsa, pvz., didkepsnis



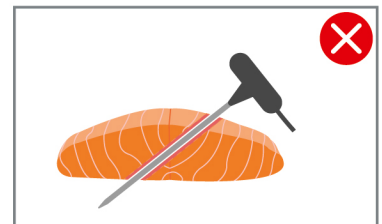
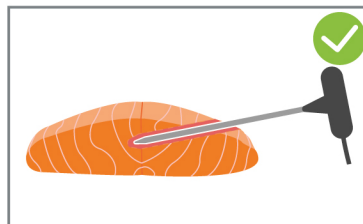
Visas viščiukas



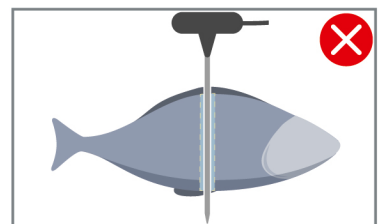
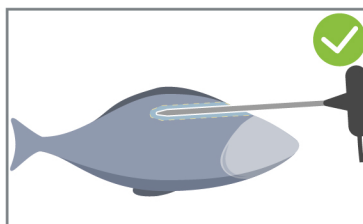
Nedidelis patiekalas, pvz., guliašas



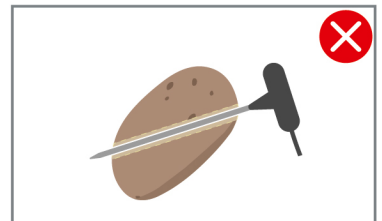
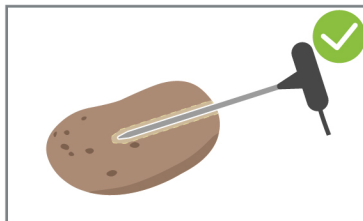
Žuvies filė



Visa žuvis



Daržovės, pvz., bulvės



Mėsa, pvz., didkepsnis

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

Dideli mėsos gabalai, pvz., kepsniai

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

Visas viščiukas

1. Įsmeikite termoadatą storiausioje krūtinėlės vietoje, ne per arti šonkaulių.

Stebėkite, kad termoadatos smaigalys nepataikytų į viščiuko pilvo ertmę. Nesmeikite termoadatos į šlaunelę.

Žuvies filė

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

Visa žuvis

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

Stebėkite, kad termoadatos smaigalys nepataikytų į žuvies pilvo ertmę.

Nedidelis patiekalas, pvz., guliašas

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

Sriubos, padažai, desertai

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

Daržovės, pvz., bulvės

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

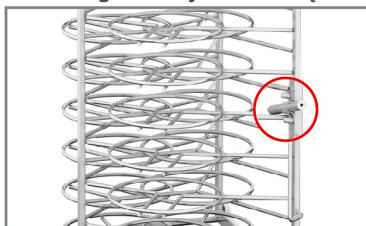
Duonos gaminiai

1. Kepiniuose, kurie kepimo metu stipriai iškyla, termoadatą smeikite vertikaliai į patiekalo centrą.

Tai darykite naudodami pasirinktinai įsigyjamą pagalbinį laikiklį.

Skirtingo dydžio patiekalai

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

„Finishing“ funkcija su lėkščių stovo vežimėliu

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

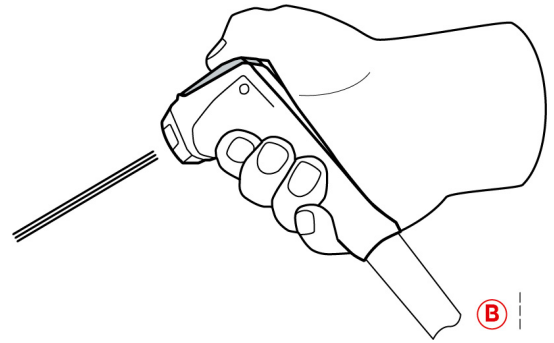
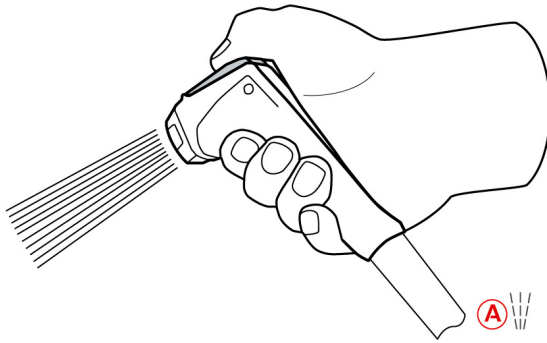
Termoadatos ištraukimas

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

4.8 Rankinio dušo naudojimas

Atminkite, kad, pageidaujant, prietaisą galima komplektuoti be rankinio dušo.

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



⚠️ ATSARGIAI

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

Jeigu liosite įkaitusias dalis arba karštą vandenį, galite nusideginti.

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

⚠️ ATSARGIAI

Mikrobų dauginimasis vandenyje

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

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

NUORODA

Netinkamas rankinio dušo naudojimas

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

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

NUORODA

Rankinis dušas nėra skirtas darbo kamerai vėsinti

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

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

1. Rankinį dušą iš laikiklio ištraukite mažiausiai 20 cm.

2. Tvirtai laikykite rankinio dušo žarną.

3. Norėdami pasirinkti pageidaujamą srovės tipą, pasukite priekinę rankinio dušo dalį.

- Norėdami pasirinkti taškinę | srovę nustatykite rankinį **dušą ties**.
- Norėdami pasirinkti dušo √ srovę nustatykite rankinį **dušą ties**.

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

1. Paspauskite rankinio dušo svirtį. Kuo stipriau spausite svirtį, tuo stipresnė bus vandens srovė.

2. Pasinaudoję rankiniu dušu, leiskite jam susivynioti atgal į korpusą. **⚠️ ATSARGIAI! Užtikrinkite, kad prieš susivyniodama į korpusą, rankinio dušo žarna būtų švari.**

4.9 Integruoto riebalų nutekėjimo įtaisas

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

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

1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
 2. Ištraukite išleidimo vamzdžio kamštį.
 3. Padėkite kamštį šalia išleidimo angų ant darbo kameros dugno. Grandinė apsaugo, kad kamštis nepasimestų.
 4. Riebalų surinkimo vonelę įstatykite į darbo kamerą taip, kad riebalų surinkimo vonelės anga būtų ties nutekamuoju vamzdžiu.
 5. Po nutekėjimu išorinėje prietaiso pusėje pastatykite riebalų surinkimo talpą, pvz., kanistrą.
 6. Integruoto riebalų nutekėjimo įtaiso pildymo atvamzdį įstatykite į riebalų surinkimo talpą.
 7. Įstatykite sudurtinę pildymo atvamzdžio jungtį į išteklėjimo angą.
 8. Užrakinkite sudurtinę jungtį.
 9. Rutulinio čiaupo rankeną pasukite į horizontalią padėtį.
- >> Rutulinis čiaupas atidarytas. Varvantys riebalai dabar gali būti renkami riebalų surinkimo talpoje.

Riebalų surinkimo talpos keitimas



ATSARGIAI

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

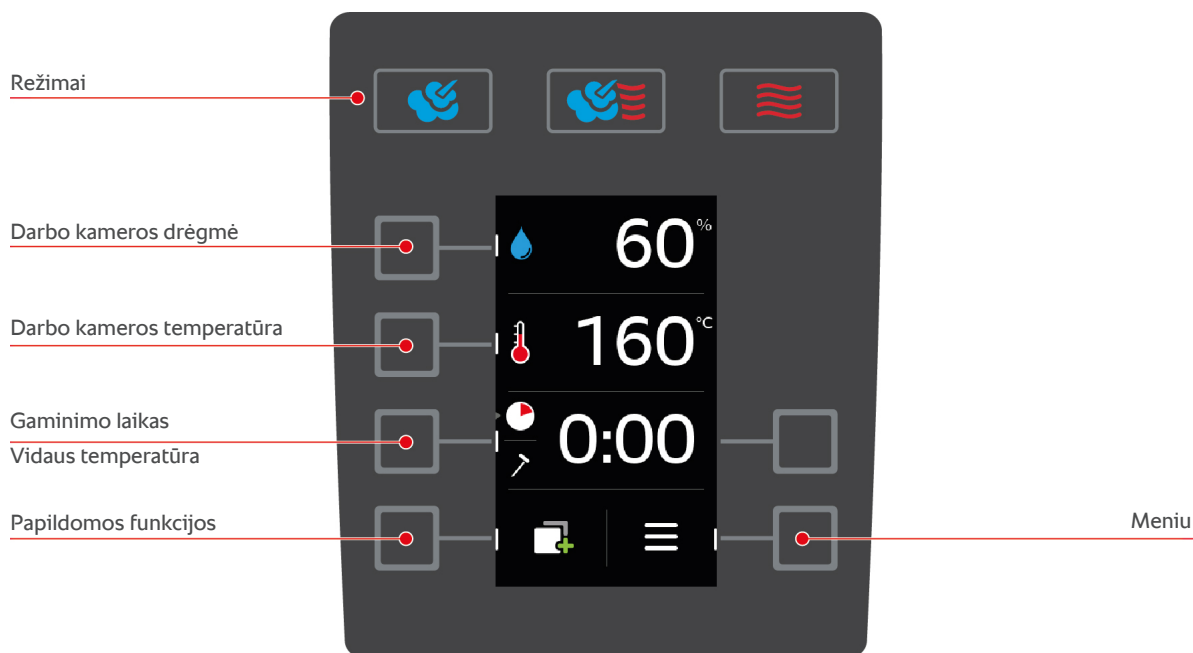
Jeigu liosite funkcinės dalis, galite nusideginti. Keisdami riebalų nutekėjimo talpą, dėvėkite asmenines apsaugos priemones.

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

4.10

5 Patiekalų gaminimas

5.1 Režimų iškvietimas



- Galite naudotis šiais režimais:
 - Garai [► 22]
 - Garų ir karšto oro derinys [► 23]
 - Karštas oras [► 24]
- Galite naudotis šiais Gaminimo parametrais [► 18]:
 - Darbo kameros drėgmė
 - Darbo kameros temperatūra
 - Gaminimo laikas
 - Vidaus temperatūra
- Galite naudotis šiomis Papildomomis funkcijomis [► 20]:
 - Įkaitinimas
 - Atvėsavimo funkcija
 - Ventiliatoriaus greitis
 - „Delta-T“ gaminimas

5.2 Gaminimo parametrai



Darbo kameros drėgmė

Šiuo gaminimo parametru nustatysite drėgmę darbo kameroje.

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

Nustatykite darbo kameros drėgmę:

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

3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.



Darbo kameros temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite darbo kameros temperatūrą.

- Jeigu kaitinimo elementas yra aktyvus, tam, kad būtų pasiekta nustatyta darbo kameros temperatūra, rodomas šis simbolis:
- Kai darbo kameros temperatūra yra pasiekta, rodomas šis simbolis:

Nustatykite darbo kameros temperatūrą:

1. Paspauskite mygtuką.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Kai faktinė temperatūra yra aukštesnė nei nustatyta darbo kameros temperatūra, pradeda mirksėti.
4. Paspauskite mygtuką.
5. Paspauskite mygtuką.
- > Bus prašoma atidaryti darbinės kameros dureles.
- > **⚠️ SPĖJIMAS! Susižeidimo pavojus!** Jeigu atidarysite darbo kameros dureles, ventiliatoriaus sparnuotė nesustos. Nekiškite rankų prie besisukančios ventiliatoriaus sparnuotės. Ventiliatoriaus sparnuotės greitis didinamas. Darbo kameros temperatūra krenta. Darbo kameros temperatūra rodoma ekrane.
6. Kai bus pasiekta norima darbo kameros temperatūra, paspauskite mygtuką:

>> Atvėsimo funkcija baigta.

Taip galite iškviešti aktualią darbo kameros drėgmę ir temperatūrą:

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:
- > po 10 sekundžių bus parodyta aktuali darbo kameros temperatūra.
2. Norėdami grąžinti nustatytąsias parametrų reikšmes, atleiskite mygtuką.



Gaminimo laikas

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

Nustatykite gaminimo laiką:

1. Paspauskite mygtuką.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
 - > Jeigu gaminimo laiką nustatysite 10:00, pasirodys simbolis: nuolatinis režimas yra įjungtas.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

Nustačius gaminimo laiką, negalite naudotis gaminimo parametru **Vidaus temperatūra**.



Vidaus temperatūra

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

Taip nustatysite vidaus temperatūrą:

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

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

5.3 Papildomos funkcijos



Įkaitinimas

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

Taip nustatysite temperatūrą, iki kurios prietaisas turi būti įkaitintas.

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



Atvėsavimo funkcija

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

✓ Oro kanalas yra užrakintas tinkamai.

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



Ventiliatoriaus greitis

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

Taip nustatysite oro greitį:

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



„Delta-T“ gaminimas

NUORODA

Atkreipkite dėmesį, kad „Delta-T“ gaminimo metu gaminimo laikas, kurį termoadata taip pat turi būti patalpinta produkte.

Naudojantis šia papildoma funkcija patiekalas gaminamas esant pastoviam skirtumui tarp darbo kameros temperatūros ir vidaus temperatūros. Lėtai kylant darbo kameros temperatūrai ir išlaikant pastovų skirtumą vidaus temperatūros atžvilgiu patiekalas ruošiamas lėtai ir ypač tausojant. Taip gaminimo nuostoliai sumažinami iki

minimalių. Galite pasirinkti skirtumą tarp 20 °C ir 60 °C. Kuo mažesnis skirtumas tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros, tuo lėčiau ir labiau tausojant bus gaminamas patiekalas. Kuo didesnis skirtumas tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros, tuo greičiau patiekalas bus pagamintas.

Galima nustatyti arba tikslią temperatūrą arba pageidaujamą gaminimo laiką. Nustačius tikslią produkto vidaus temperatūrą, darbo kameros temperatūra automatiškai reguliuojama pagal skirtumą nuo nustatytos delta temperatūros iki nustatytos vidaus temperatūros. Nustačius produkto gamybos laiką, darbo kameros temperatūra automatiškai reguliuojama pagal skirtumą nuo nustatytos delta temperatūros iki nustatytos gaminimo laiko temperatūros.

Taip nustatysite „Delta-T“ gaminimą:

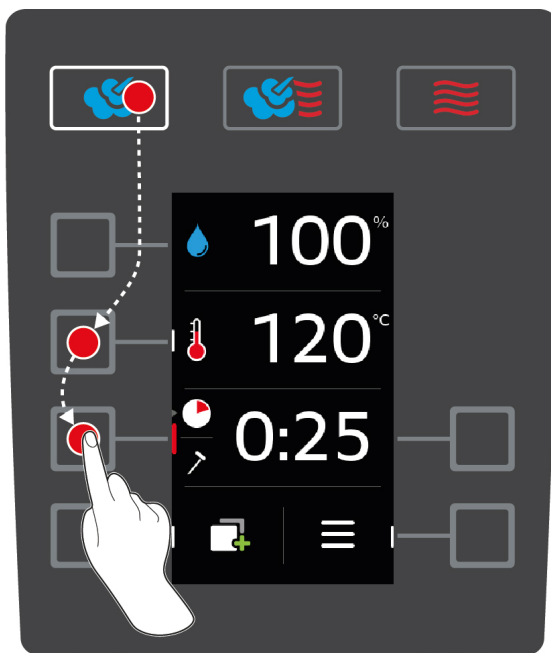
1. Paspauskite mygtuką. 
 2. Paspauskite mygtuką. 
 - > Automatiškai grįšite į gaminimo parametrus. Gaminimo parametras **Gaminimo laikas** pakeičiamas funkcija „Delta-T“ gaminimas. Rodoma esama darbo kameros temperatūra ir delta temperatūra.
 3. Paspauskite mygtuką. 
 4. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą temperatūrų skirtumą.
 5. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Parinktis peršoka automatiškai prie gaminimo parametro **Vidaus temperatūra**.
 6. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
 7. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
- >> Gaminimo parametrai parodomi atitinkamai pagal jūsų nustatymus.

5.4 Garai

5.4.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas

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

5.4.2 Patiekalo gaminimo garuose



1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką.
3. Piktograma nustatoma kaip virimo temperatūros standartas ir vizualiai ją simbolizuoja.
4. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą kepimo kameros temperatūrą.
5. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Gaminimo parametrų parinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Gaminimo laikas** .
6. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą kepimo laiką.
7. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
8. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi vidaus temperatūra, vieną kartą paspauskite mygtuką: .
9. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
10. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - > Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą. Jeigu prietaiso nepakrausite, įkaitinimas bus nutrauktas po 10 minučių.
11. Pakraukite prietaisą.
 - > Patiekalas gaminamas. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

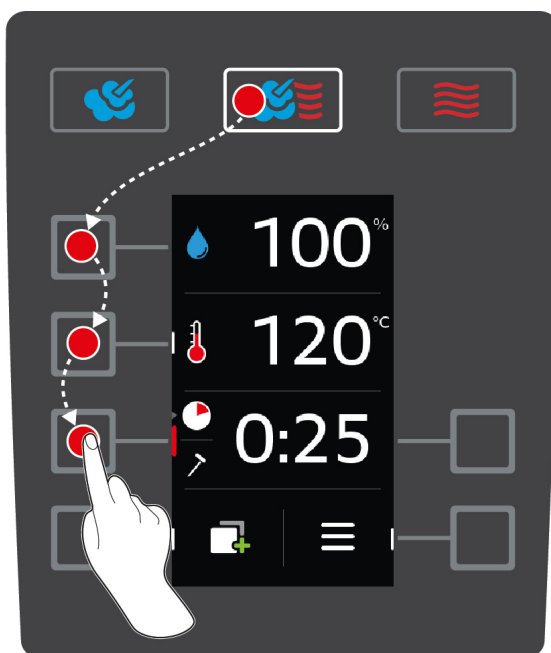
5.5 Garų ir karšto oro derinys

5.5.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros santykis ir temperatūros diapazonas

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

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

5.5.2 Patiekalo gaminimas derinant garus ir karštą orą



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

5.6 Karštas oras

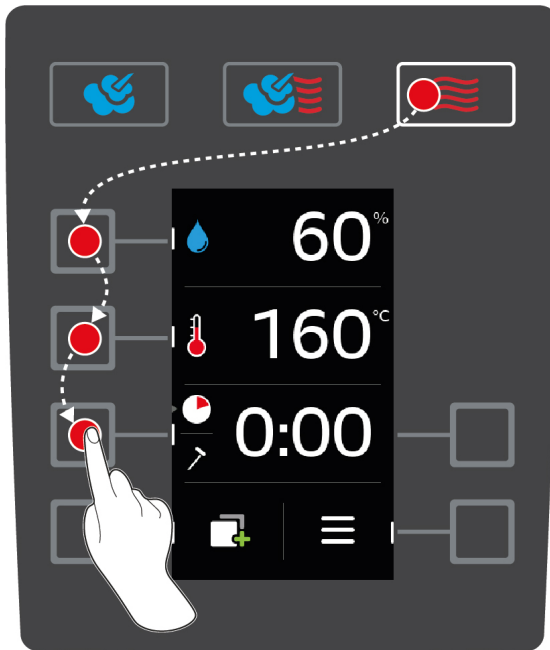
5.6.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūros diapazonas

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

Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	Gaminimo procesas	Darbo kameros drėgmė	Darbo kameros temperatūra
	▪ Kepti frittiūriniėje ▪ Užkepimas ▪ Glazūravimas		

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

5.6.2 Patiekalo gaminimas karštame ore



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

6 „Sous-vide“ gaminimas

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

„Sous-vide“ gaminimas ypač tinka šioms sritims:

- „Cook and Chill“

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

- Kambarių aptarnavimas

Patiekalus arba atskiras sudėtines dalis pagaminkite iš anksto, atvėsinkite ir užbaikite gavę užsakymą. Taip ir kiti (išmokyti) darbuotojai svečius galės aptarnauti visą parą, išlaikant aukštą maisto kokybę.

- Dieta ir tausojantis maitinimas

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

Išsamią informaciją apie gaminimo eigą „Sous-vide“ žr. „Sous-vide“.



PATARIMAS

Naudojantis pagalbine kaip priedas įsigijama „Sous-vide“ termoadata užtikrinsite, kad gaminant pagal „Sous-vide“ technologiją, bus pasiekta pageidaujama vidaus temperatūra. Naudodamiesi išplėtais ir automatiniais HACCP vidaus temperatūros dokumentais užtikrinsite, kad atitinkamai bus užprotokuluoti bendrieji maisto produktų higienos principai.

Papildomą informaciją apie „Sous-vide“ termoadatą rasite USB termoadatos naudojimo instrukcijoje, kurią galite atsisiųsti mūsų puslapyje.

7 „Finishing“

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

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

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

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

Patiekalus galima ruošti rankiniu būdu [► 26] arba naudojant iš anksto nustatytas programas [► 28].

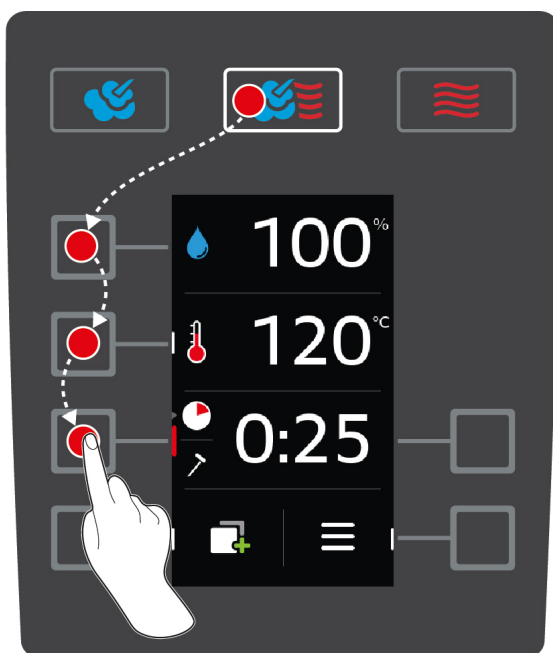
7.1 Darbo kameros drėgmės ir temperatūros sąlygos ir temperatūra

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

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

7.2 Patiekalo užbaigimas

Patiekalus taip pat galite užbaigti naudodami iš anksto nustatytas programas. Papildomą informaciją rasite čia: Iš anksto nustatytos programos [► 28]



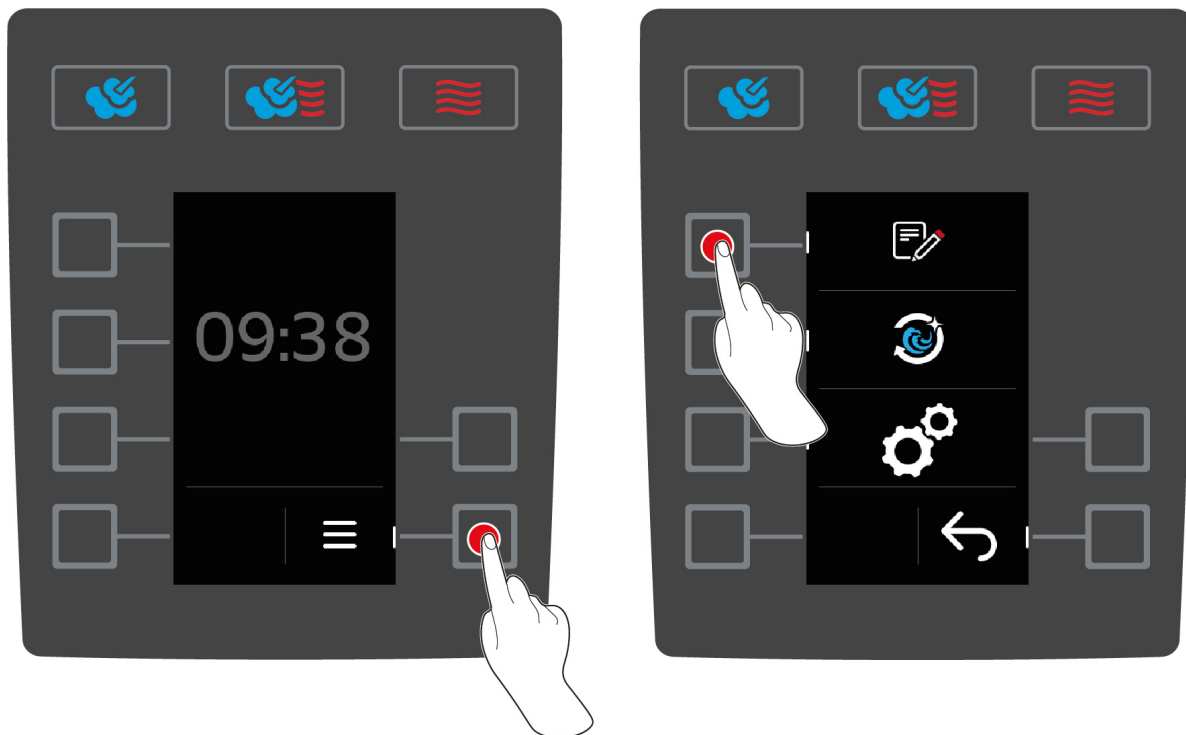
1. Paspauskite mygtuką.

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

8 Programavimo režimas

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

8.1 Programavimo režimo paleidimas



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

8.2 Iš anksto nustatytos programos

Galite naudotis šiomis iš anksto nustatytomis programomis:

Programa	Žingsniai	Nustatymai
„Finishing“ talpykla naudojant vidaus temperatūrą	1-as veiksmas	- Naudojimo tipas: garų ir karšto oro derinys - Pašildymas: 140 °C
	2-as veiksmas	- Kepimo kameros temperatūra: 140 °C - Kepimo kameros drėgmė: 60 % - Ventiliatoriaus pakopa: 4 - Vidaus temperatūra: 68 °C
	3-as veiksmas	- Darbo režimas: „Karštas oras“ - Kepimo kameros temperatūra: 140 °C - Kepimo kameros drėgmė: 60 % - Ventiliatoriaus pakopa: 4 - Kepimo laikas: 24 minutės
„Finishing“ talpa naudojant laiką	1-as veiksmas	- Naudojimo tipas: garų ir karšto oro derinys - Pašildymas: 140 °C

Programa	Žingsniai	Nustatymai
	2-as veiksmas	- Kepimo kameros temperatūra: 140 °C - Kepimo kameros drėgmė: 60 % - Ventiliatoriaus pakopa: 4 - Vidaus temperatūra: 72 °C
	3-as veiksmas	- Darbo režimas: „Karštas oras“ - Kepimo kameros temperatūra: 140 °C - Kepimo kameros drėgmė: 60 % - Ventiliatoriaus pakopa: 4 - Kepimo laikas: 1 minutė
„Finishing“ lėkštėms	1-as veiksmas	- Naudojimo tipas: garų ir karšto oro derinys - Pašildymas: 130 °C
	2-as veiksmas	- Kepimo kameros temperatūra: 130 °C - Kepimo kameros drėgmė: 80 % - Ventiliatoriaus pakopa: 4 - Kepimo laikas: 8 minutės

Išsamią informaciją „Finishing“ tema rasite čia [► 26].

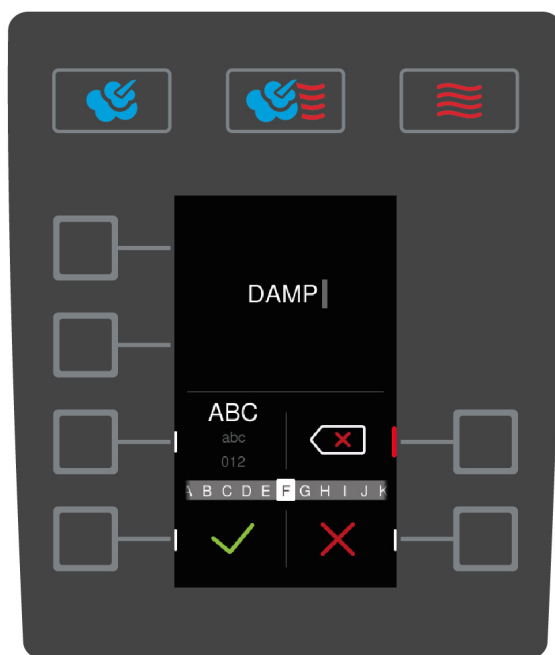
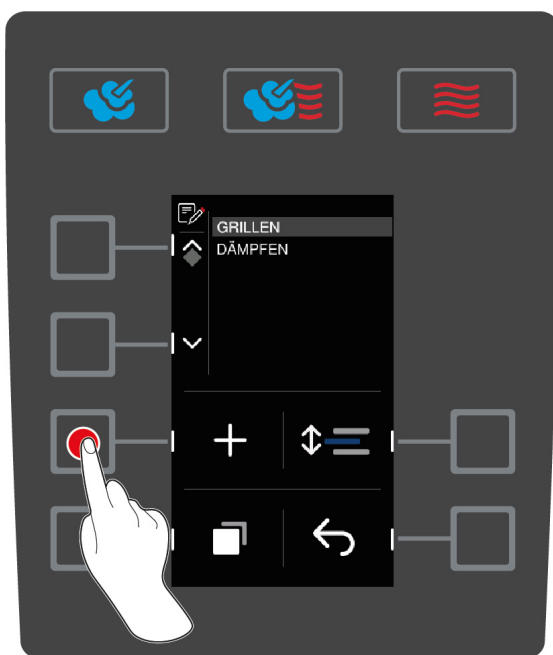
8.3 Naujos programos sukūrimas

NUORODA

Išplėstinė programos funkcija

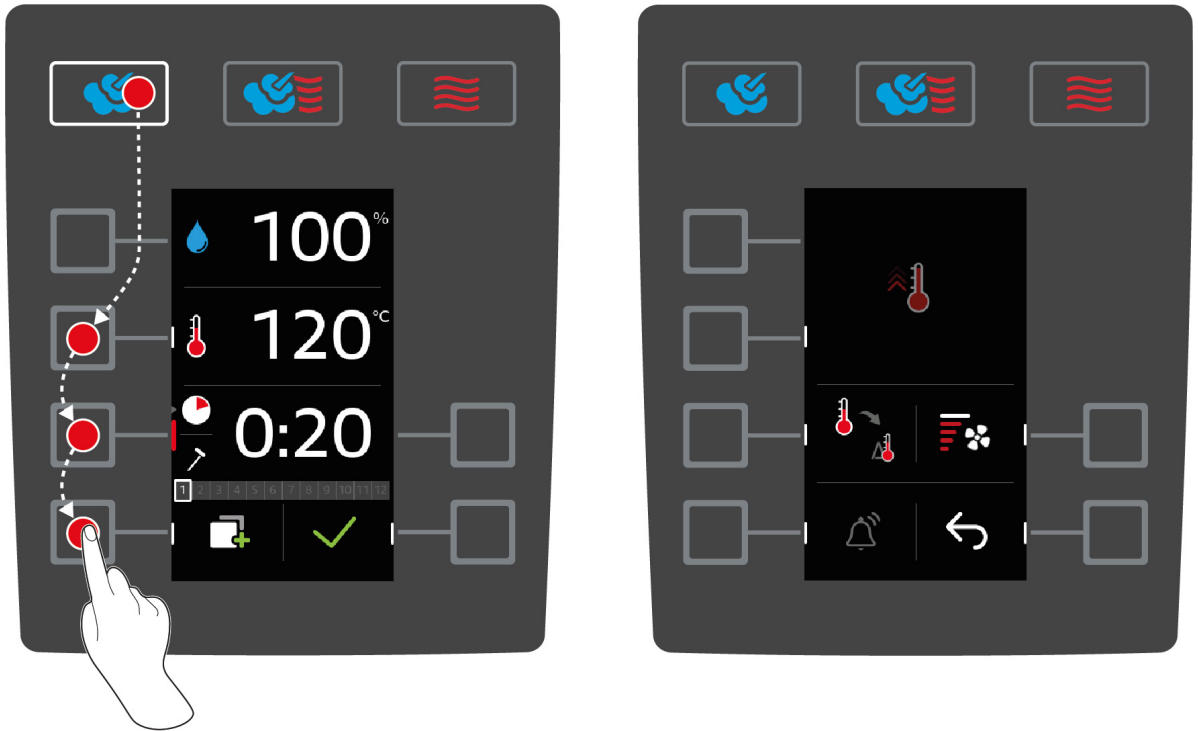
Jei sukursite ir išsaugosite programą, kurios pavadinimas jau yra programų sąrašė, išsaugant naują programą bus atliktas automatinis indeksavimas.

Jei į prietaisą per USB atmintinę arba „ConnectedCooking“ įkeliamos programos, kurių pavadinimai jau yra programų sąrašė, esamos prietaiso programos bus perrašytos.



1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ≡
2. Paspauskite mygtuką. 📝
3. Paspauskite mygtuką. +

4. Naudodamiesi centriniu nustatymo ratuku suteikite programai pavadinimą. Galite naudoti didžiąsias raides, mažąsias raides ir skaičius. Norėdami perjungti parinktį, spauskite mygtuką: **ABC**
5. Norėdami redaguoti įvestį, paspauskite mygtuką: 
6. Įvedę programos pavadinimą, patvirtinkite įvestį paspausdami mygtuką: 
 - > Režimų mygtukai pradeda mirksėti.
7. Pasirinkite pageidaujamą režimą.
 - > Režimo mygtukas pradeda šviesti.



Gaminimo veiksmo programavimas

Priklausomai nuo to, kokį gaminimo veiksmą pasirinkote, galite nustatyti skirtingus Gaminimo parametrus [► 18]. Be to, galite pasirinkti skirtingas Papildomas funkcijas [► 20].

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

Rankinis įkaitinimas

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

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką. 
4. Paspauskite mygtuką. 
5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą temperatūrą.
6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: 
 - > Rankinis įkaitinimas yra pirmasis programos veiksmas.

7. Norėdami suprogramuoti kitą gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: 
 - > Režimų mygtukai pradeda mirksėti.
8. Pasirinkite pageidaujamą režimą ir tęskite gaminimo veiksmo programavimą.



Kito gaminimo veiksmo įtraukimas

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

Gaminimo veiksmo redagavimas

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

Gaminimo veiksmo ištrynimasis

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

Programos išsaugojimas

1. Norėdami išsaugoti programą, paspauskite mygtuką: 
- >> Programa bus rodoma žemiausioje programų sąrašo vietoje. Dabar programą galite paleisti [► 31].

8.4 Programos paleidimas

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

8.5 Programos apdorojimas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką. 

3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
4. Paspauskite mygtuką. 
5. Paspauskite mygtuką. 
6. Jeigu norite pervadinti gaminimo eigą, atlikite savo pakeitimus ir paspausdami mygtuką patvirtinkite atliktus pakeitimus: 
- > Galite naudotis šiomis apdorojimo galimybėmis:
 - Gaminimo veiksmo įtraukimas 
 - Gaminimo veiksmo ištrynimasis 
 - Gaminimo parametro apdorojimas 

Gaminimo veiksmo įtraukimas

1. Paspauskite mygtuką. 
- > Režimų mygtukai pradeda mirksėti.
2. Pasirinkite režimą, gaminimo parametrus ir papildomas funkcijas. Papildomą informaciją rasite čia: Naujos programos sukūrimas [► 29]
3. Norėdami išsaugoti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: 
4. Norėdami išsaugoti gaminimo eigą, paspauskite mygtuką: 

Gaminimo veiksmo ištrynimasis

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

Gaminimo parametro apdorojimas

1. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą gaminimo veiksmą.
2. Paspauskite mygtuką. 
- > Rodomi gaminimo veiksmo parametrai.
3. Pasirinkite režimą, gaminimo parametrus ir papildomas funkcijas, kurias norite apdoroti. Papildomą informaciją rasite čia: Naujos programos sukūrimas [► 29]
4. Norėdami išsaugoti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką: 
5. Norėdami išsaugoti gaminimo eigą, paspauskite mygtuką: 

8.6 Programų ištrynimasis

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

8.7 Programų sąrašo rikiavimas

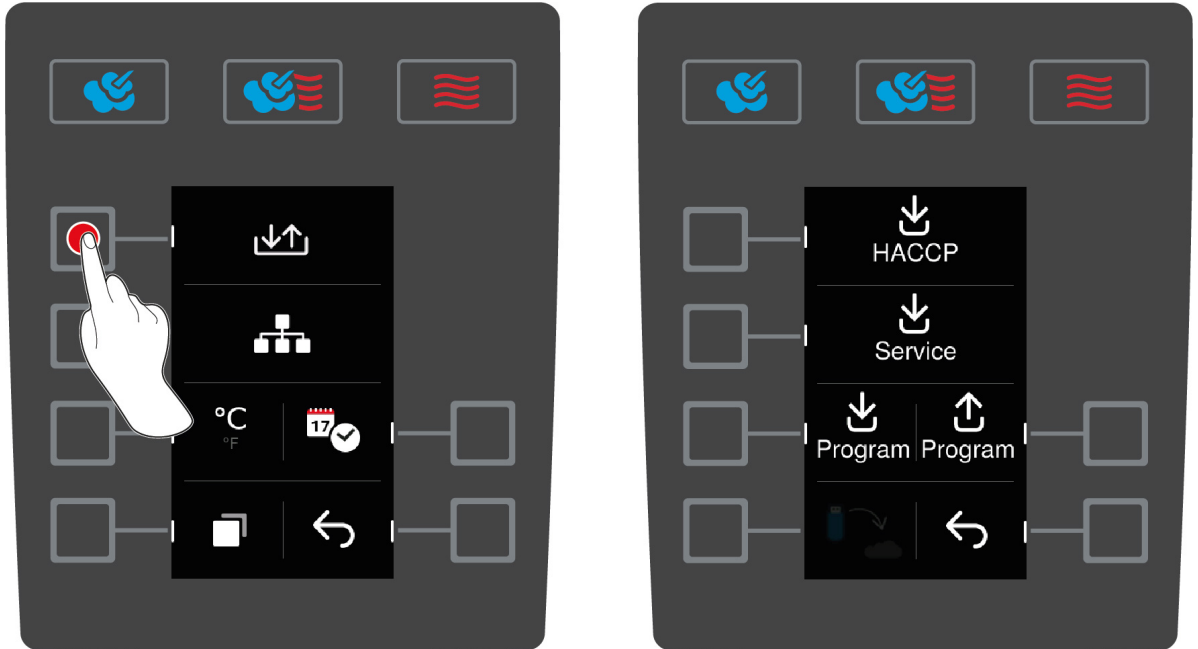
Galite programų sąrašą surikiuoti taip, kad dažniausiai naudojamos programos atsidurtų sąrašo viršuje:

- ✓ Sukūrėte programas.
- 1. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
- 2. Paspauskite mygtuką. 

3. Sukite centrinį nustatymų ratuką tol, kol programa atsidurs pageidaujamoje vietoje.
4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

8.8 Programų įkėlimas ir atsisiuntimas

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



✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

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

Programų atsisiuntimas

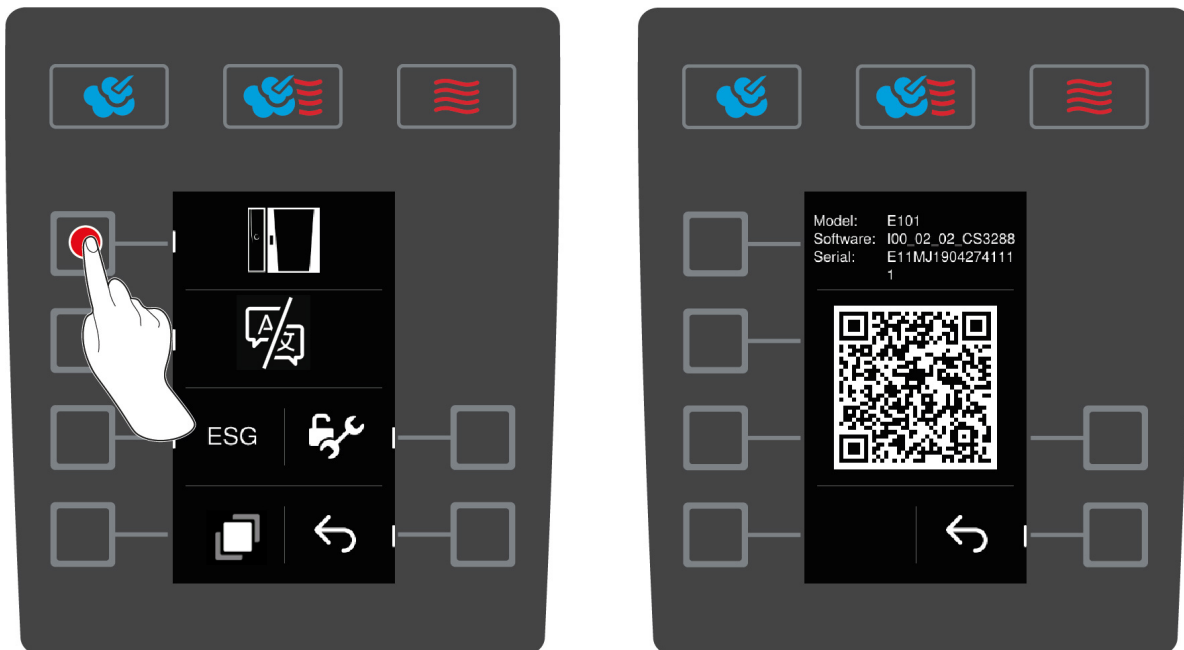
1. Paspauskite mygtuką.
- > Galite nuspręsti, ar norite atsisiųsti vieną ar visas programas.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
4. Norėdami grįžti prie ankstesnio pasirinkimo, paspauskite mygtuką:
5. Norėdami paleisti atsisiuntimą, paspauskite mygtuką:
- > Programos siunčiamos.

Programų įkėlimas

1. Paspauskite mygtuką.
- > Rodomos galimos programos.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą programą.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
4. Norėdami grįžti prie ankstesnio pasirinkimo, paspauskite mygtuką:
5. Norėdami paleisti įkėlimą, paspauskite mygtuką:
- > Programos įkeliamos.

9 Nustatymai

9.1 Nustatymų iškvietimas



1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ☰

2. Paspauskite mygtuką. ⚙️

Galite pakeisti šiuos nustatymus:

- Temperatūros matavimo vieneto nustatymas [► 34]
- Datos ir laiko nustatymas [► 35]

1. Norėdami iškviešti kitus nustatymus, paspauskite mygtuką. 📄

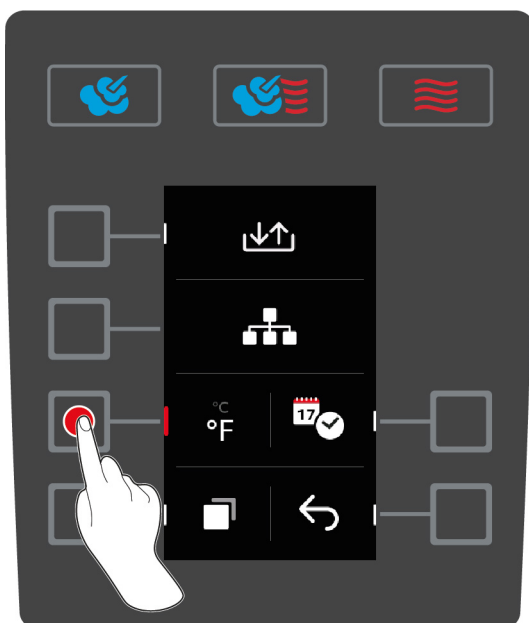
Galite pakeisti šiuos nustatymus:

- Klaviatūros pakeitimas [► 36]

1. Norėdami grįžti į pradinį ekraną, paspauskite mygtuką: ↩️

9.2 Temperatūros matavimo vieneto nustatymas

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



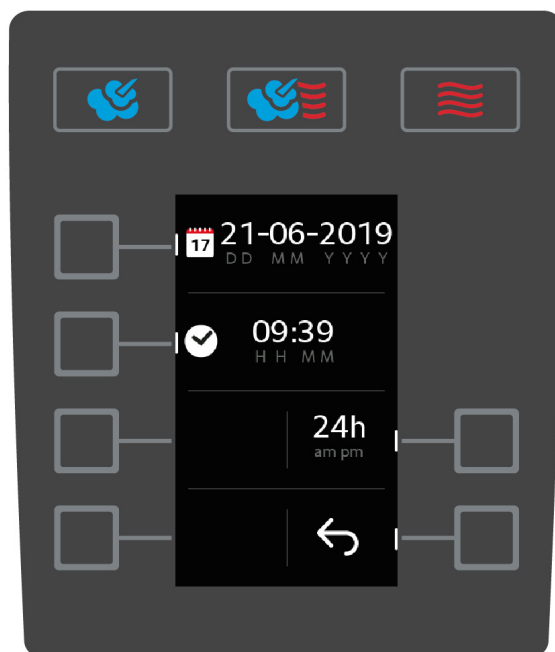
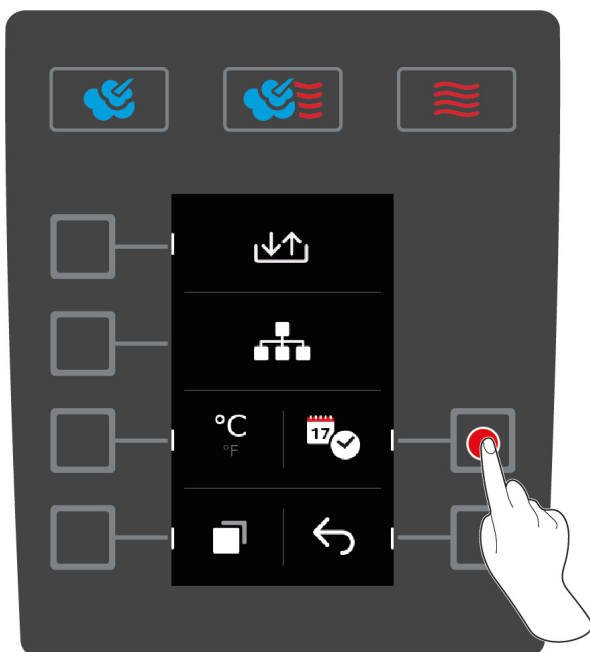
1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ≡
2. Paspauskite mygtuką. ⚙
3. Paspauskite mygtuką ir pasirinkite temperatūros matavimo vienetą °C arba °F.

9.3

Datos ir laiko nustatymas

Galite pakeisti šiuos nustatymus:

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



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

Datos pakeitimas

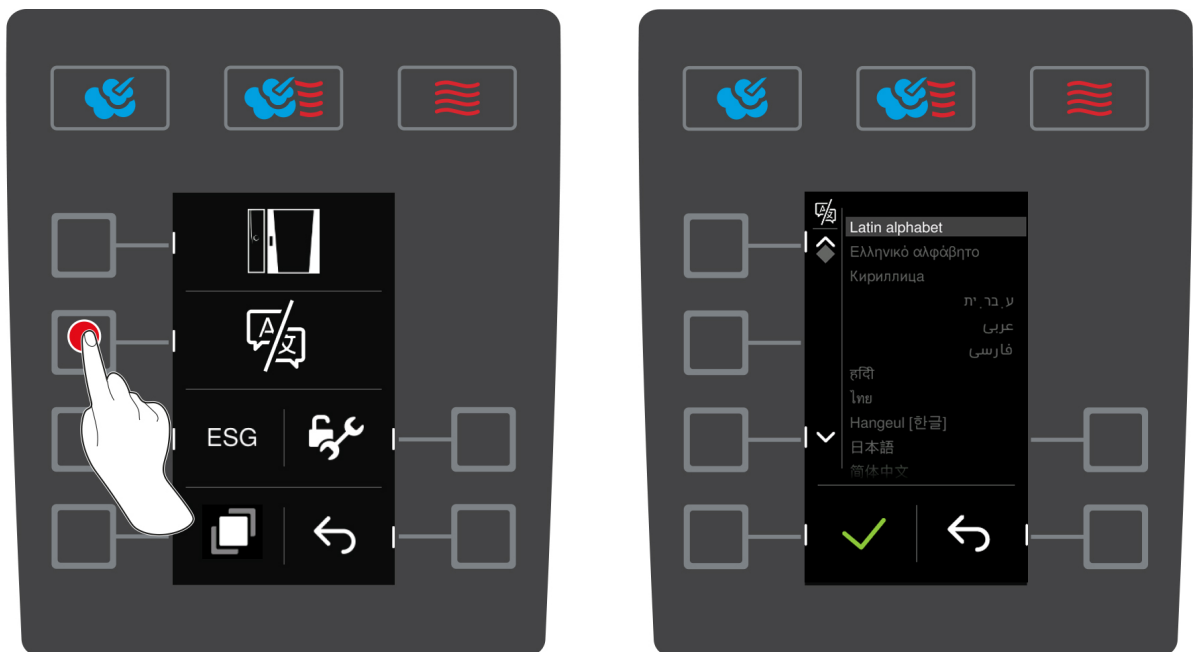
1. Paspauskite mygtuką. 
 - > Reikšmė **DD** pradeda mirksėti.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą dieną.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
4. Kartokite veiksmus, kol pritaikysite mėnesio ir metų duomenis.

Laiko pakeitimas

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

Realaus laiko formato pakeitimas

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

9.4**Klaviatūros pakeitimas**

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

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

9.5**Garsinio signalo ir garsumo nustatymas**

Norėdami pakeisti garsinio signalo garso profilį, atlikite toliau nurodytą procedūrą:

1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką.  du kartus.
4. Paspauskite mygtuką. 
5. Norėdami pasirinkti norimą garso profilį, pasukite centrinį nustatymo ratuką.
6. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

Garsinio signalo garsumo nustatymas

1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką.  du kartus.
4. Paspauskite mygtuką. 
5. Sukite selektorių, kad nustatytumėte norimą garsumą.
6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:  dar kartą.

9.6

Rankinio dušo plovimas

Galite pasirinkti, kad ekrane būtų rodomas priminimas reguliariai plauti rankinį dušą. Plaunant rankinį dušą išvengiama galimo vandens užsiteršimo mikroorganizmais žarnos ritėje ir rankiniame duše.

1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką.  du kartus.
4. Paspauskite mygtuką.  mygtuką, kad įjungtumėte rankinio dušo plovimo priminimą.
5. Paspauskite mygtuką.  mygtuką, kad išjungtumėte rankinio dušo plovimo priminimą.

Įjungus priminimą, kas 72 valandas 90 sekundžių būsite raginami praplauti rankinį dušą. Be to, priminimas apie praplovimą įrašomas į HACCP žurnalą, nurodant laiką ir datą.

PATARIMAS: Paspauskite mygtuką.  po 30 sekundžių spragtelėkite, kad pranešimas būtų pašalintas.

10 Virtuvės valdymas

10.1 Higienos valdymas

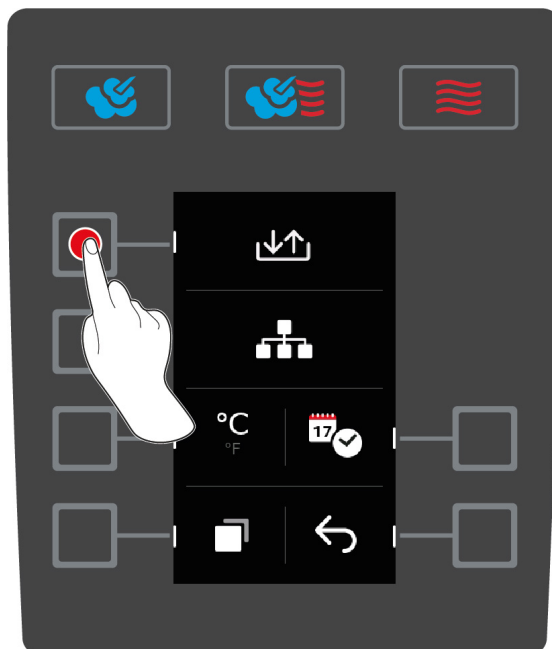
10.1.1 Įrašyti HACCP duomenys

Įrašomi šie kiekvienos partijos HACCP duomenys:

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

10.1.2 HACCP duomenų atsisiuntimas

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



✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

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

4. Paspauskite mygtuką. HACCP

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

10.2 Prietaiso įjungimas į tinklą.

Bendroji informacija:

Jūsų „iCombiClassic“ gali prisijungti prie tinklo. Dėl to atsiranda šios galimybės:

- Gaminimo sistemos būklė ir gaminimo eiga kontroliuojami „ConnectedCooking“.
- Aptarnavimo pranešimai įkeliami iš „iCombiClassic“ į „ConnectedCooking“.
- Iš „iCombiClassic“ į „ConnectedCooking“ galima įkelti programas, jas ten keisti arba išsaugoti.
- „ConnectedCooking“ sukurtos programos gali būti įkeliamos ir išsaugomos „iCombiClassic“.

Galimos pasirinktys:

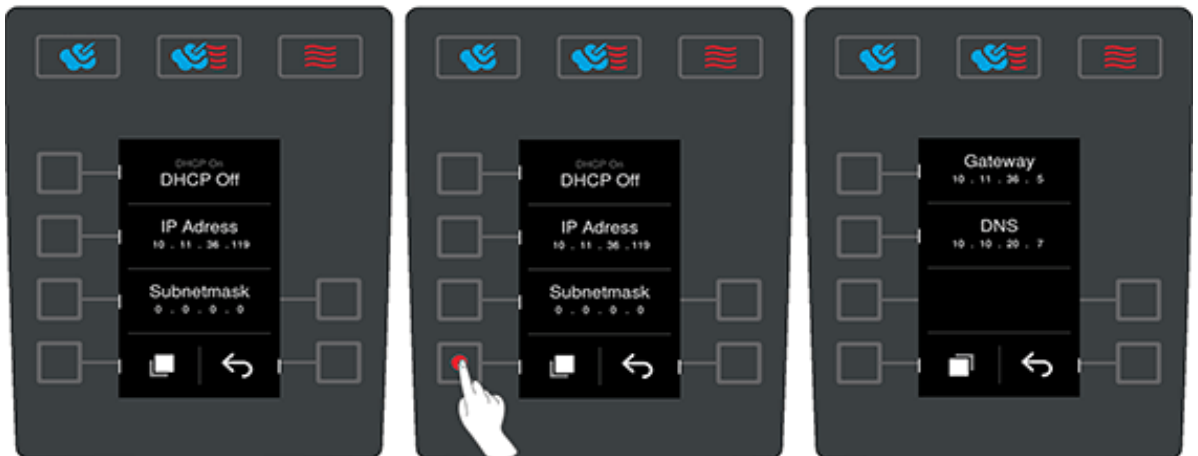
INFORMACIJA: Prisijungimui prie tinklo reikalinga pasirinktinė etherneto sąsaja (LAN) arba pasirinktinė WiFi ir etherneto sąsaja (LAN arba WLAN). Jas reikia pasirinkti atliekant prietaiso konfigūraciją ir užsakyti.

„iCombi Classic“ yra šios pasirinktinės tinklo jungtys:

- Jungtis per ethernetą (LAN)
- Jungtis per WiFi

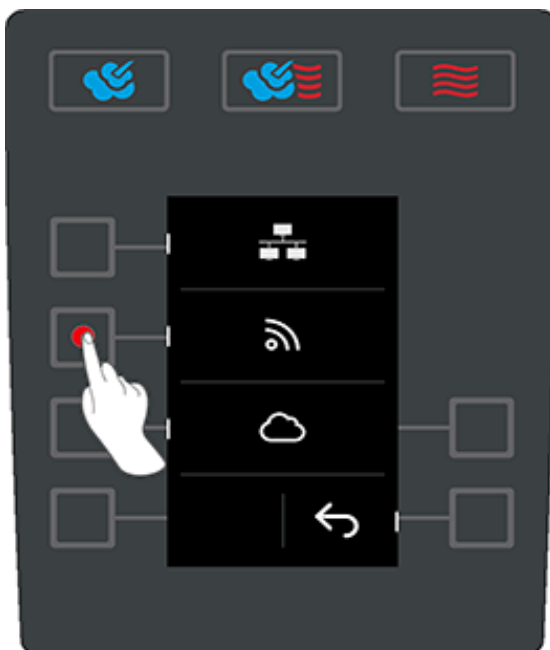
Tinklas:





Čia rodomi DHCP numeriai, IP adresas, potinklio kaukė, tinklų sietuvas ir DNS. Be to, čia rodomas ir MAC adresas. Tokiu būdu tinklo ryšį galima priskirti, pavyzdžiui, įmonės aplinkoje, pagal unikalų „iCombi Classic“ tinklo adapterio identifikatorių (MAC adresą).

WiFi jungtis:



- Paspauskite  mygtuką, kad peržiūrėtumėte WiFi nustatymus.



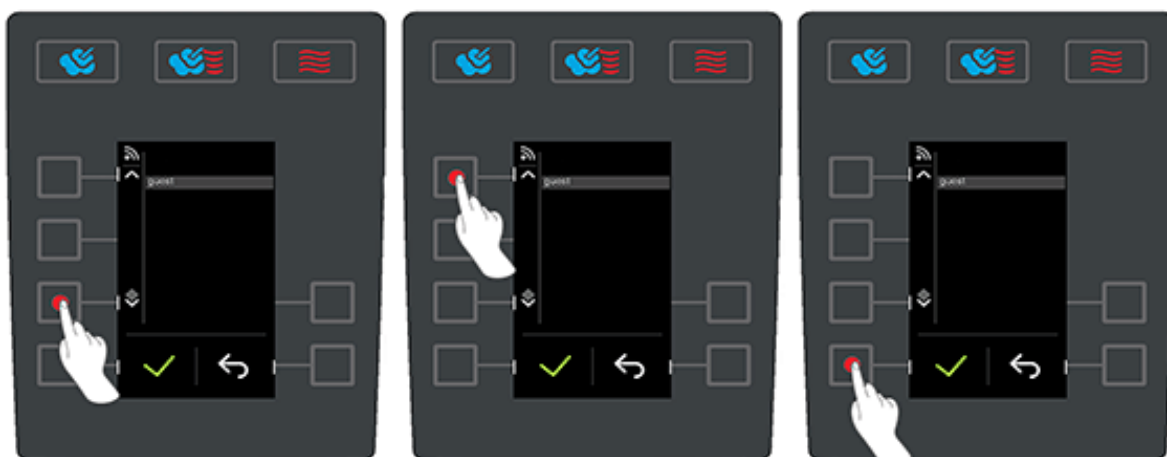
Rodoma aktuali ryšio būklė ir pastarieji prisijungimai prie tinklo.

- ✖ = Neprisijungta
- ✔ = Prisijungta

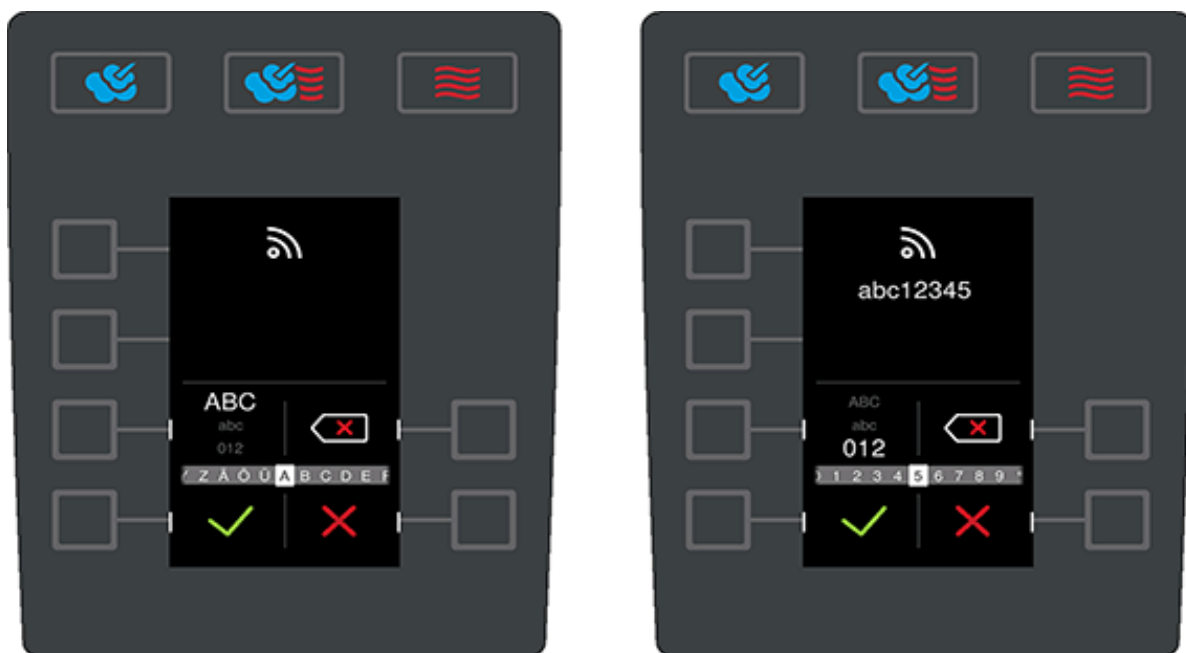
Tinklo pasirinkimas arba keitimas



Naudodamiesi paieška galite peržiūrėti ir pasirinkti jau išsaugotus tinklus arba rasti naujų tinklų.



Pasirinkę tinklą sukurkite ryšį ir patvirtinkite spausdami ✓.



- Įveskite WiFi slaptažodį.

Įvesties patvirtinimas arba nutraukimas:



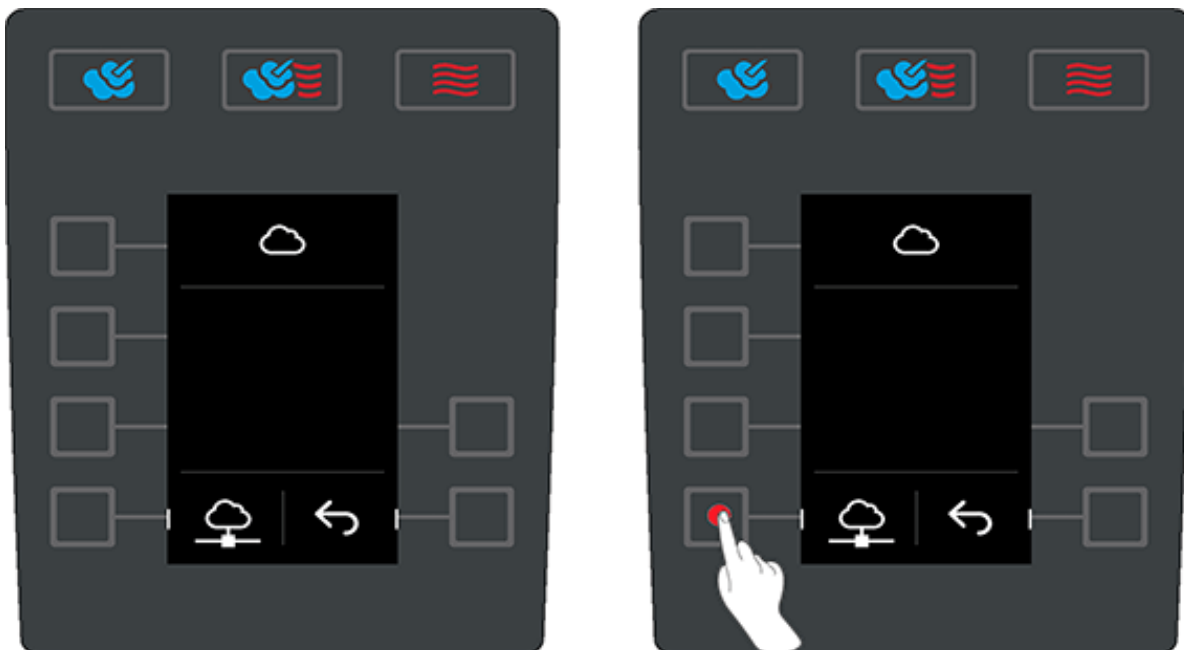
- Sukamuoju mygtuku pasirinkite raides, skaičius ir specialiuosius ženklus.
- Paspausdami sukamąjį mygtuką patvirtinkite savo pasirinktį.
- Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte pasirinktį.
- Paspauskite ✗, kad nutrauktumėte pasirinktį.

Prisijungimas prie „ConnectedCooking-Cloud“:

Jūsų „iCombi Classic“ prijungiamas prie „ConnectedCooking“ naudojantis individualiu aktyvinimo kodu. Aktyvinimo kodas sugeneruojamas jūsų gamtinimo sistemoje ir turi būti įvestas jūsų „ConnectedCooking“ paskyroje, adresu www.connectedcooking.com, norint užregistruoti gamtinimo sistemą.



- Paspauskite ☁ mygtuką, kad iškviestumėte aktyvinimo kodą.



- Paspauskite  mygtuką, kad sugeneruotumėte aktyvinimo kodą.

INFORMACIJA: jeigu  nerodomas aktyvinimo kodas, dar kartą paspauskite mygtuką, kad sugeneruotumėte naują. Tai gali užtrukti kelias sekundes.



Po to, naudodamiesi šiuo kodu, savo gaminimo sistemą galite prijungti prie „ConnectedCooking“.

Kai gaminimo sistema prijungiama, tai rodoma „ConnectedCooking“ sistemoje. Paleidus iš naujo gaminimo sistemą higienos duomenys (HACCP) iš gaminimo sistemos automatiškai perkeliama į „ConnectedCooking“.

10.2.1 WLAN ryšio įrengimas

Jei norite prijungti įrenginį prie „Wi-Fi“ tinklo, prie kurio reikia jungtis per svetainę, „Wi-Fi“ ryšio užmegzti negalima. Neįmanoma prisijungti prie WLAN tinklų, kuriuose reikia registruotis naudojant svetainę.

1. Paspauskite mygtuką.
2. Paspauskite mygtuką. **Tinklas**

3. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką: **ON**
4. Paspauskite mygtuką. **WLAN**
 - > Parodomas visų prieinamų WLAN tinklų sąrašas. WLAN tinklai rikiuojami mažėjančia tvarka, atsižvelgiant į signalo stiprumą.
5. Pasirinkite pageidaujamą WLAN tinklą.
 - > Būssite paprašyti įvesti WLAN tinklo slaptažodį.
6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓
 - > Sėkmingai sukūrus ryšį, apatinėje eilutėje pasirodo šis simbolis:
 - > WLAN tinklas pirmiausia rodomas galimų WLAN tinklų sąraše.
7. Norėdami peržiūrėti išsamią ryšio informaciją, paspauskite šalia WLAN tinklo esantį mygtuką: **V**
8. Norėdami atsijungti, išsamioje prisijungimo srityje paspauskite mygtuką: **Atsijungti**
9. Norėdami grįžti į tinklo nustatymų apžvalgą, piktogramų juostoje paspauskite .
- >> **WLAN** tinklo pavadinimas rodomas WLAN srityje.

Optimizuoti tinklo nustatymai leidžia prisijungti prie WLAN tinklų su „Hidden SSID“:

- Paspauskite mygtuką. **Jungimasis prie WLAN rankiniu būdu.**
- Dabar galite įrašyti tinklo pavadinimą (SSID) ir atitinkamą slaptažodį.
- Paspauskite mygtuką. ✓, kad prisijungtumėte.

10.2.2 Tinklo kabelio prijungimas

Jūsų gaminimo sistemoje yra pasirinktinė RJ45 eterreto jungtis. Norėdami gaminimo sistemą prijungti prie tinklo ir užtikrinti gaminimo sistemos apsaugą nuo vandens srovės iš visų pusių, naudokite šių savybių tinklo kabelį:

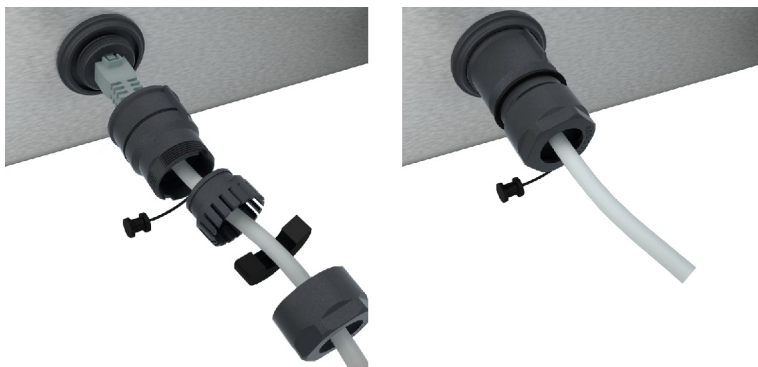
- 6 kategorijos tinklo kabelis
- maksimalus kištuko ilgis 45 mm
- kištuko skersmuo 18,5 mm
- kabelio skersmuo nuo 5,5 iki 7,5 mm

⚠ ATSARGIAI

Funkcinės dalys aplink tinklo jungtį gali įkaisti daugiau kaip 60°C

Galite nudegti, jeigu tinklo kabelį prijungiate prie prietaiso, kuris kaip tik yra naudojamas arba ką tik buvo naudojamas.

1. Prieš prijungdami tinklo kabelį leiskite prietaisui atvėsti.



1. Nusukite apsauginį dangtelį.
2. Užmaukite atskiras apsauginio dangtelio dalis ant tinklo kabelio.
3. Įkiškite tinklo kabelį į tinklo jungtį.
4. Priveržkite apsauginį dangtelį.

10.3 „ConnectedCooking“ (pasirinktis)

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

11 Automatinis valymas

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

11.1 Bendrieji saugos nurodymai

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

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

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

Taip išvengsite sunkių cheminių nudegimų:

- Priežiūros ir cheminės priemonės sukelia sunkius cheminius odos nudegimus ir rimtus akių sužalojimus. Valydami prietaisą dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir atsparias cheminėms medžiagoms apsaugines pirštines.
- Automatinio valymo metu darbo kameros durelės turi būti uždarytos. Priešingu atveju gali išsiveržti esdinančių priemonių ir karštų garų. Jeigu automatinio valymo metu atidarysite darbo kameros dureles, pasirodys komanda vėl uždaryti dureles.
- Automatinio valymo metu nepalikite termoadatos kabėti iš įrenginio. Gali būti pažeista darbo kameros tarpinė ir ištekti esdinančios priežiūros priemonės.
- Nevalykite iš išorės įstatomos termoadatos automatinio valymo būdu.
- Prieš įkaitindami įrenginį ir prieš pradėdami gaminti patiekalus, pašalinkite visus priežiūros produktus ir jų likučius.

Tinkamai elkitės su priežiūros priemonėmis:

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

11.2 Valymo programos

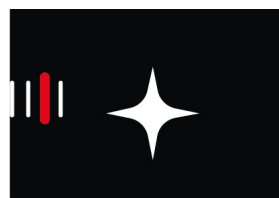
Galite naudotis šiomis valymo programomis:



stiprus



vidutinis



lengva

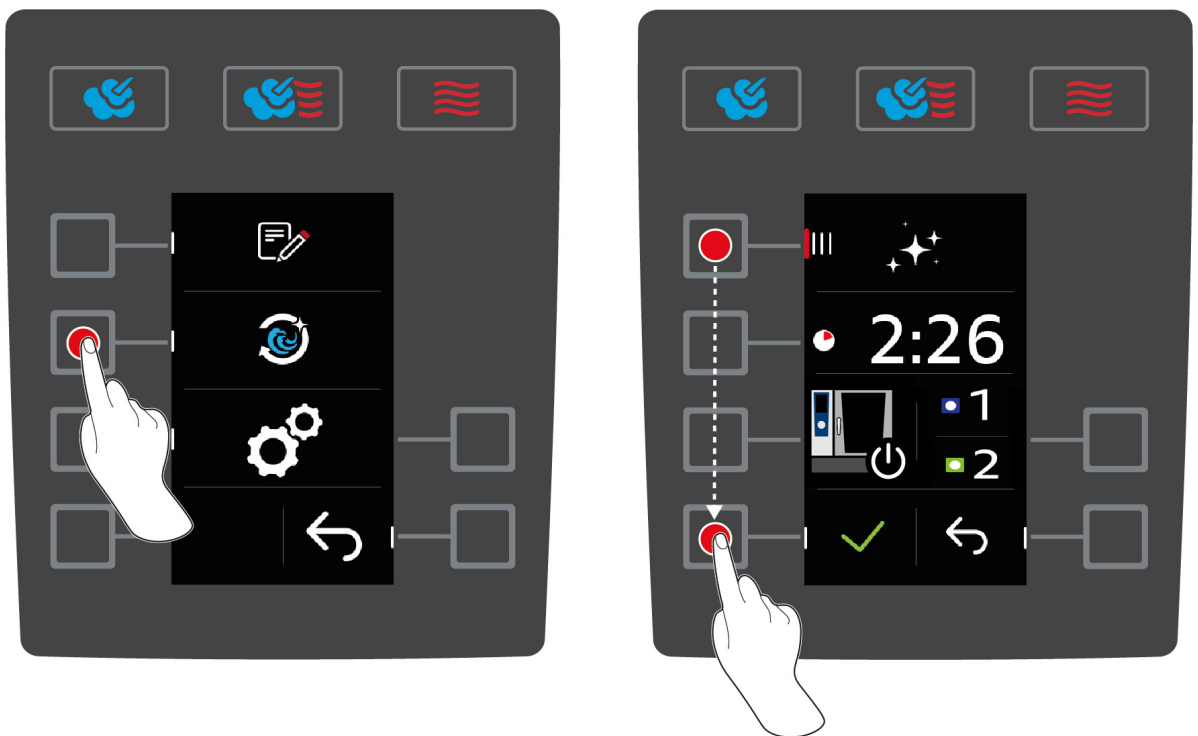


Plovimas be tablečių

Valymo programa	Aprašymas	Reikalingos priežiūros priemonės	Rekomenduojamas valymo intervalas
lengvas	Tinka šalinti nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminant prietaise iki 200 °C.	▪ Valymo tabletės „Active Green“ ▪ Priežiūros tabletės	▪ 1–2 kartus per savaitę

Valymo programa	Aprašymas	Reikalingos priežiūros priemonės	Rekomenduojamas valymo intervalas
vidutinis	Tinka šalinti nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminimo eigu su kepimu (kepsninėje arba įprastai) metu.	- Valymo tabletės „Active Green“ - Priežiūros tabletės	Minkštas arba vidutiniškai kietas vanduo: kas 14 dienų arba
stiprus	Tinka šalinti stiprius nešvarumus ir užkalkėjimus, kurie atsirado gaminimo eigu su kepimu (kepsninėje arba įprastai) metu.	- Valymo tabletės „Active Green“ - Priežiūros tabletės	Kietas vanduo: kas 14 dienų
Plovimas be tablečių	Tinka plauti darbo kamerą su šiltu vandeniu.	–	Pagal poreikį

11.3 Automatinio valymo paleidimas



✓ Grotelių stovai tinkamai patalpinti darbo kameroje.

1. Paspauskite mygtuką pradžios ekrane: ≡

2. Paspauskite mygtuką.

> Jeigu darbo kameros temperatūra viršija 50 °C, parodomas pranešimas: **Darbo kamera per karšta**

3. Norėdami sumažinti darbo kameros temperatūrą, paleiskite atvėsinimo funkciją. Papildomą informaciją rasite čia:

4. Paspauskite mygtuką.

5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą Valymo programą [► 47].

6. Atidarykite darbinės kameros dureles.

7. Iš darbo kameros ištraukite visas talpas ir skardas.

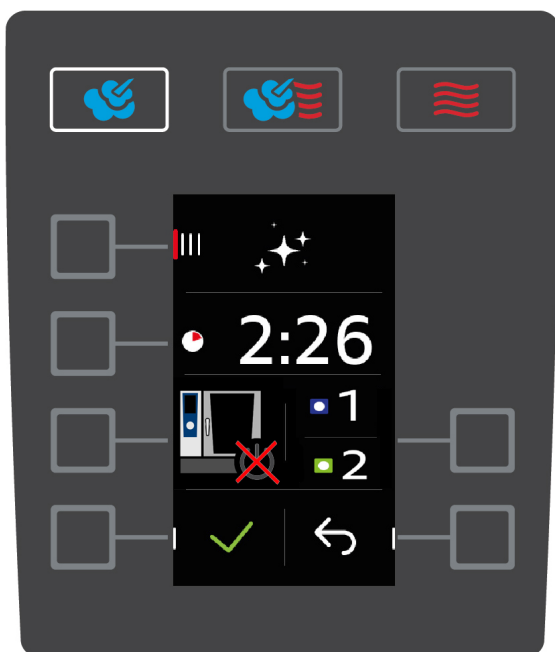


8. **⚠ SPĖJIMAS! Cheminio nudegimo pavojus! Dėvėkite burnos apsaugą ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti naudodami valymo tabletes „Active Green“ ir „Care“.** Išpakuokite nurodytą valymo tablečių „Active Green“ kiekį ir sudėkite jas į darbo kameros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

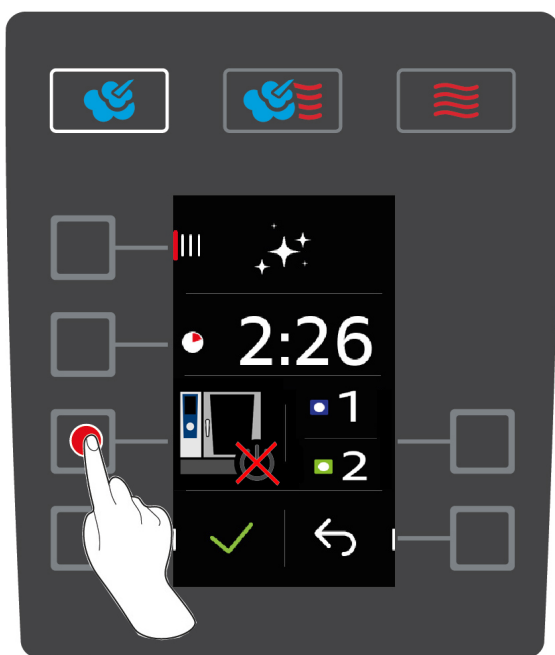
Automatinis išjungimas pasibaigus valymo laikui

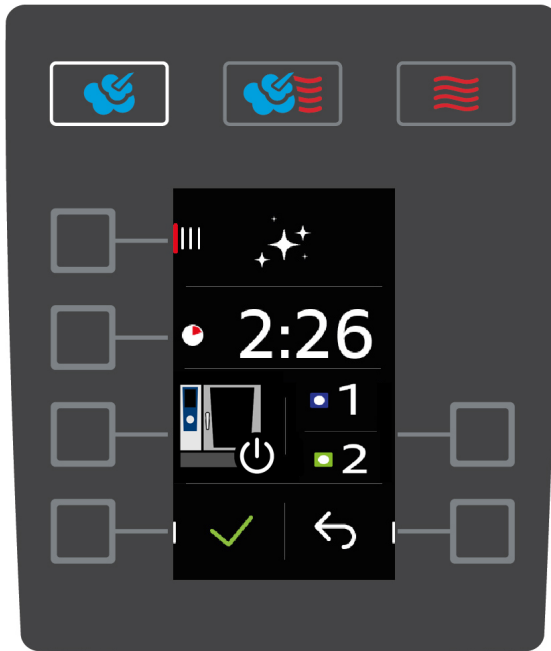
Galite aktyviai nustatyti, ar prietaisas turi išsijungti automatiškai po užbaigto valymo.

Automatinis išjungimas pasibaigus valymo laikui kaip numatytasis nustatymas yra išaktyvintas.



1. Paspauskite mygtuką. 





Dabar suaktyvinta funkcija „Automatinis išjungimas pasibaigus valymui“.



PATARIMAI

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

11.4 Automatinio valymo nutraukimas

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

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



PATARIMAS

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

12 Priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS

Riebalų ir maisto likučiai darbo kameroje.

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

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

NUORODA

Valymo komanda

Valymo komanda pasirodo, jei ilgą laiką nenaudojote valymo programos su priežiūra (lengvas, vidutinis, didelis). Kad prietaisas neužkalkėtų, reguliariai turi būti atliekamas bent lengvas valymas.

12.1 Bendrieji saugos nurodymai

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

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

Taip išvengsite materialinės žalos, sužeidimų arba mirtinų nelaimingų atsitikimų:

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

12.2 Priežiūros intervalai

Priežiūros intervalas	Funkcinės dalys
Kas savaitę	▪ Išorinės prietaiso pusės ▪ LED dangteliai ▪ Valdymo skydelis ▪ Plastikinės dalys

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

12.3 Priežiūros produktai

Tinkami priežiūros produktai

- Šias funkcines dalis valykite drungnu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu:
 - išorinės prietaiso puses
 - darbo kameros stiklą
 - LED dangtelius darbo kameroje
 - Darbinės kameros tarpinė
- Priedus valykite šiltu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu.

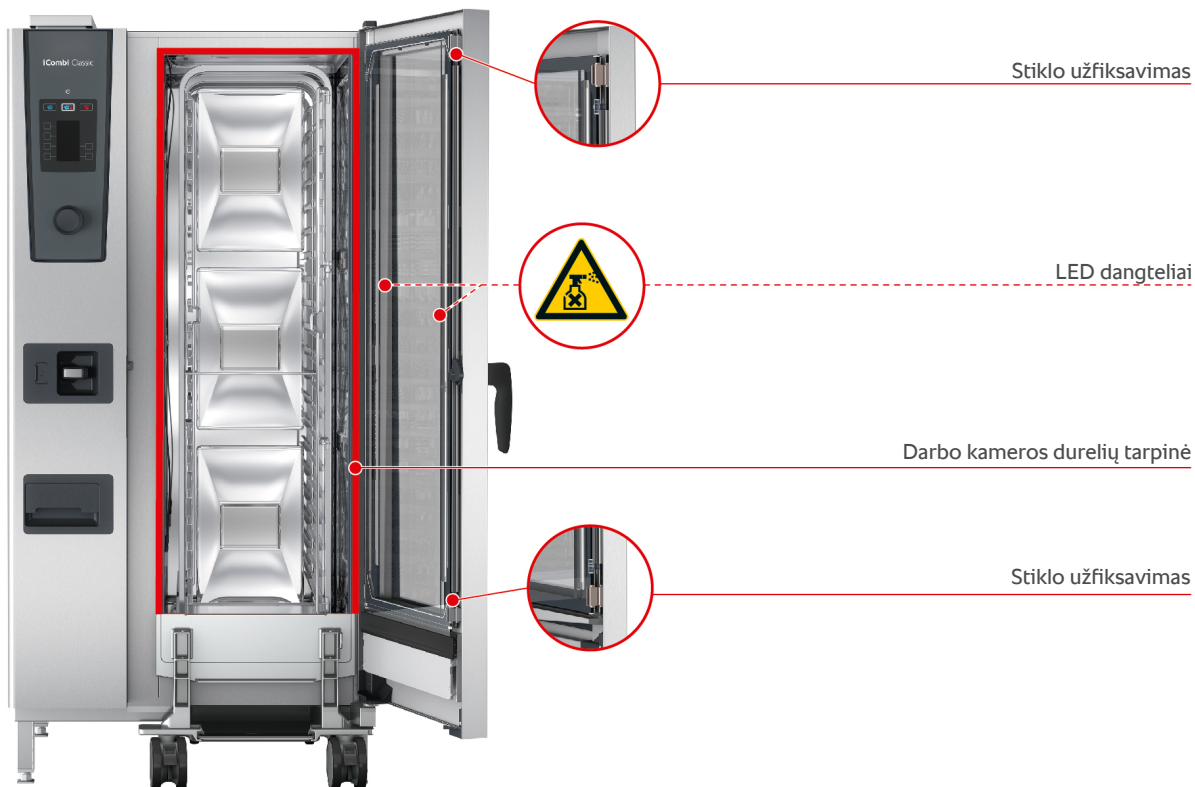
Netinkami priežiūros produktai

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

- abrazyvinėmis valymo priemonėmis
- druskos rūgštimi, medžiagomis, kurių sudėtyje yra sieros ar kitomis deguonį naudojančių medžiagų
- neskiestu alkoholiu, metanoliu ar tirpikliais tokiais, kaip acetonas, benzolis, toluolis ar ksilolis

- orkaitių ir grilio valikliu
- Šveitimo kempinės su šveitimo vilna
- plieno vilna
- aukšto slėgio valymo įtaisų
- aštriais ar smailiais įrankiais

12.4 Darbo kameros durelių valymas



Stiklo valymas

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



LED dangtelių valymas

Išvalę darbo kameros stiklus galite išvalyti ir LED dangtelius. LED dangtelius valykite tik tinkamomis priežiūros priemonėmis [► 52].

LED dangtelis įrengtas tarp abiejų darbo kameros stiklų.

- ✓ Darbo kameros stiklai yra atrakinti.
1. LED dangtelius valykite šiltu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu.
 2. Ploviklio likučius nuvalykite švariu vandeniu ir minkšta šluoste.
 3. Palaukite, kol LED dangteliai visiškai išdžius.
 4. Vėl užfiksavokite darbo kameros durelių stiklą.

Darbo kameros durelių tarpinės valymas

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

- ✓ Darbo kameros durelės atidarytos.
- 1. Darbo kameros durelių tarpinę valykite drungnu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone, skirta plauti indus rankomis, ir minkštu skudurėliu.
- 2. Palaukite, kol darbo kameros durelių tarpinė visiškai išdžius.

Durų kondensato vonelės valymas

Jeigu prietaisą eksploatuojate pastoviai ir naudodami aukštą darbo kameros temperatūrą, siekiančią virš 260 °C, bei gaminatė dažniausiai riebius bei sudėtyje turinčius želatinos patiekalus, darbo kameros durelių tarpinė gali greitai užsiteršti. Kasdien išvalykite, kad užtikrintumėte higienos lygį.

- ✓ Darbo kameros durelės atidarytos.
- 1. Durų kondensato vonelę valykite šiltu vandeniu, švelnia indų plovimo priemone ir minkštu skudurėliu.
- 2. Įsitikinkite, kad pašalinote maisto likučius, riebalų sankaupas ir apnašas.

Durų kondensato vonelės išleidimo angos ir plokščiojo angos atidarytuvo sandariklio valymas

- ✓ Darbo kameros durelės atidarytos.
- 1. Viena ranka atidarykite išleidimo angos atidarytuvą už darbinės kojelės ir tvirtai laikykite.
- 2. Plokščiąjį sandariklį ir išleidimo angą valykite minkštu skudurėliu, drungnu vandeniu ir švelniu plovikliu, kad pašalintumėte apnašas. Tvirtai ranka laikykite išleidimo angos atidarytuvą atviroje padėtyje, kad mechanizmas netyčia neatsikabintų.
- 3. Jei valymo metu plokščiasis sandariklis pasislinktų, vėl įdėkite jį į tinkamą padėtį.

12.5 Rankinio dušo valymas

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

12.6 Oro filtro valymas

NUORODA

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

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

1. Oro filtrą įstumkite į prietaisą kol jis užsifiksuos.

NUORODA

Nenaudokite smailių daiktų.

Nenaudokite aštrių įrankių, tokių kaip peiliai, norėdami atidaryti oro filtro dangtį, nes galite sugadinti filtro laikiklį.



Reikalingi įrankiai

- Atsuktuvai



1. Įstatykite atsuktuvą į tarpus oro filtro dangtelyje.
2. Šiek tiek prispauskite noseles.
3. Ištraukite oro filtrą.
4. Išplaukite oro filtrą indaplovėje ir palaukite, kol jis pilnai išdžius.
 - > Jeigu po plovimo indaplovėje oro filtras lieka nešvarus, jį reikia pakeisti.
5. Kai oro filtras išvalytas, įstumkite jį atgal į prietaisą.
6. Įkiškite oro filtro dangtelį atgal į prietaisą.

12.7 Priedų valymas

NUORODA

Vykdamat automatinį valymą, prietaise nepalikite jokių priedų.

Priedų nepalikite prietaise, jeigu naudojate automatinę valymo programą. Galite sugadinti savo įrenginį ar jo priedus.

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

12.8 Nuvalykite nuotekų atkarpos vėdinimo vamzdį

Jei įrengimo metu įrenginys buvo prijungtas prie sifono, nuotekų atkarpoje buvo sumontuotas vėdinimo vamzdis. Jei vandens kietumo diapazonas yra minkštas arba prietaisas yra prijungtas prie vandens minkštinimo sistemos ir dažnai naudojate **vidutinio sunkumo** ir **sunkias** valymo programas, valymo metu susidariusios putos nukreipiamos į vėdinimo vamzdį. Norėdami įsitikinti, kad putos ištekęs optimaliai, kartą per savaitę išvalykite vėdinimo vamzdį.

1. Pripilkite į vėdinimo vamzdį pakankamą kiekį šilto vandens, kol vėdinimo vamzdis bus visiškai švarus. Vanduo turi būti šiltas, 60 °C temperatūros.

13 Įkvėpimas ir pagalba

13.1 Pagalba telefonu

ChefLine®

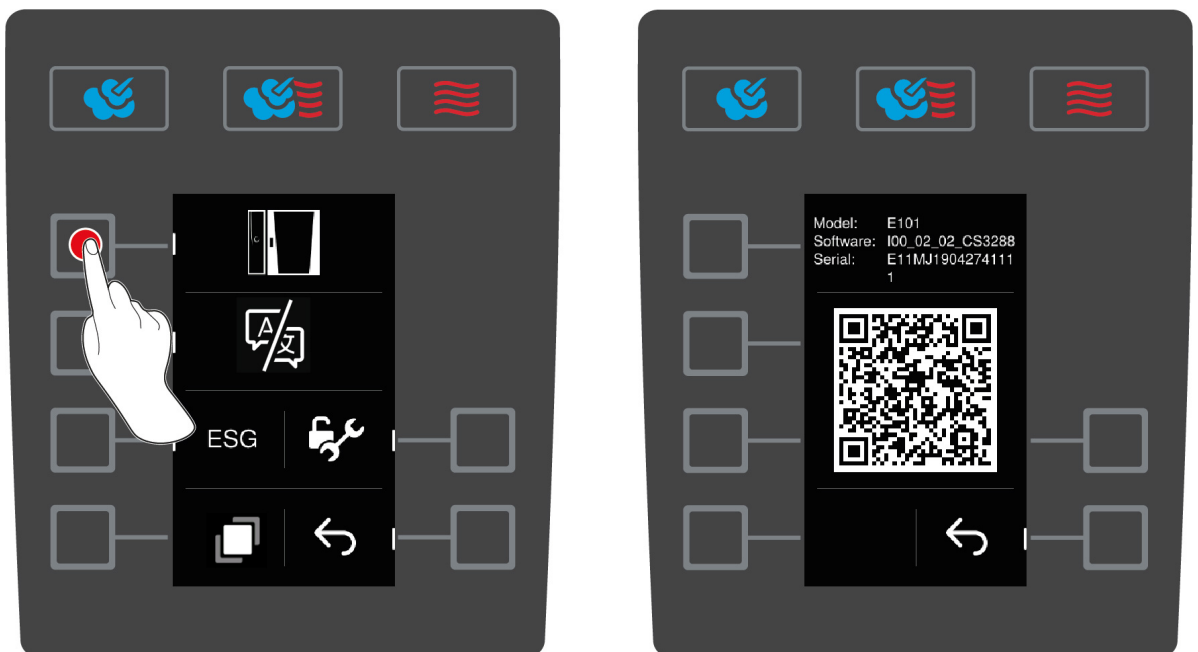
Jei tik jums kils su programomis ar receptais susijusių klausimų, visada mielai pakonsultuosime telefonu. Greitai, nesudėtingai, virėjas–virėjui ir 365 dienas per metus. Tiesiog paskambinkite mūsų RATIONAL "ChefLine®". Numerius rasite ant „ChefLine“® lipduko po darbo kameros durelėmis ir adresu rational-online.com.

RATIONAL techninės priežiūros partneriai

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

13.2 Prietaiso duomenų iškvietimas

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



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

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

13.3 Problemų sprendimas

Bet kokių trikčių pranešimų atvejais skambinkite savo RATIONAL techninės priežiūros partneriams ► 56]. Visuomet turėkite po ranka prietaiso serinį numerį. Serinis numeris nurodytas gamyklinių duomenų lentelėje.

Gali būti rodomi informaciniai pranešimai, kuriais reikalaujama atlikti veiksmą arba veiksmus. Tokiais atvejais jums, kaip operatoriui, nereikia kreiptis į RATIONAL aptarnavimo partnerį [► 56].

13.3.1 Trikčių pranešimai kaitinant garų generatorių

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Service 10 SC-automatic failed	Sutriko SC automatika.	Taip
Service 11 Water supply steam generator failed	Sutriko vandens tiekimas į garų generatorių.	Taip
Service 12 Water volume measurement failed	Sutriko vandens kiekio matavimas.	Taip
Service 13 Water detection failed	Sutriko vandens lygio atpažinimas garų generatoriuje.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Sugedo temperatūros jutiklis.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	Garų generatoriaus temperatūros riba nebuvo pasiekta.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Sutriko vandens tiekimas.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Service 43.1 Solenoid valve failed	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Service 46.1 Pump failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip
Service 46.2 Pump failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip

13.3.2 Dujinių prietaisų trikčių pranešimai

Jeigu jūsų prietaisas turi dujų jungtį, gali būti parodyti šie papildomi trikčių pranešimai. Bet kokių trikčių pranešimų atvejais skambinkite savo RATIONAL techninės priežiūros partneriams [► 56]. Visuomet turėkite po ranka prietaiso serinį numerį.

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Service 32.1 Check gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Service 32.2 Check gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Service 32.3 Check gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	Dujų degiklis sugedo. Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	Ne
Service 33.3	Dujų degiklis sugedo.	Ne

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Gas burner failed close gas supply	Užsukite dujų tiekimo linijos čiaupą.	
Service 34.32 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Service 60 Gas system failed	Uždegimo dėžutės inicializavimas netinkamas. Išjunkite prietaisą ir vėl įjunkite. Jeigu triktis rodoma ir toliau, kreipkitės į savo techninės priežiūros partnerį.	–

13.3.3 Trikčių pranešimai kaitinant orą

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

13.3.4 Su drėgmen susiję trikčių pranešimai

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Service 20.2 Control sensor failed	Sugedo temperatūros jutiklis.	Taip
Service 20.4 Humidity sensor failed	Sugedo temperatūros jutiklis.	Taip
Service 30 Humidity control failed	Sutriko drėgmės matavimas.	Taip
Service 36 Humidity control failed	Sugedo slėgio skirtumo jutiklis.	Taip
Service 37 Humidity control failed	Sugedo slėgio skirtumo jutiklis.	Taip
Service 42.2 Solenoid valve failed	Sutriko vandens tiekimas.	Taip

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Service 43.2 Solenoid valve failed	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.

13.3.5 Su „CleanJet“ susiję trikčių pranešimai

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Service 34.8 Data communication failed	Automatinis valymas neveikia.	Ne
Service 43.6 Solenoid valve failed	Vandens tiekimas sistemoje neužsidaro.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Service 47.1 Pump failed	Nuotekų siurblys sugedo.	Taip
Service 47.2 Pump failed	Nuotekų siurblys sugedo.	Taip
Service 110 Cleanjet failed	Automatinio valymo metu SC siurblyje įvyko triktis.	Ne
Service 120 Cleanjet failed	Automatinio valymo metu vandens lygio atpažinimo įtaise įvyko triktis.	Ne
Service 121 Pour Water 3l	Valymo bloke nepakanka vandens	Galite naudotis tik karšto oro režimu. Į valymo bloką įpilkite 3 l vandens.

13.3.6 Su priežiūra susiję trikčių pranešimai

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

13.3.7 Informaciniai pranešimai

Informaciniai pranešimai rodomi mėlynai apvestame teksto lauke ir nurodo situacijas, į kurias naudotojas turi atkreipti dėmesį.

Gali būti rodomi šie informaciniai pranešimai:

Simbolio paaiškinimas:

-  Nėra vandens srauto

Informacija	Priežastis	Gaminimas galimas
Energy optimization active	Energijos optimizavimas aktyvus	Taip
Steam generator too cold Hot air possible	Garų generatoriaus temperatūros riba nebuvo pasiekta.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.

Initialise timer	CPU sisteminis laikrodis neinicializuotas. Nustatykite datą ir laiką.	Taip
Battery low	Sugedo baterija.	Taip
Cabinet light failed	Netinkamai veikia darbo kameros apšvietimas.	Taip
Selftest with water requested	Savitikra buvo atliekama be vandens	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Pour water 3 litres	Į valymo bloką įpilkite 3 l vandens.	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Check Watersupply	Lygio elektrodo laikas baigėsi	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Check USB Stick	Neveikia USB atmintinė	Taip
Pour Water 3l	Jei informacinis pranešimas nuspaudžiamas, po to vis dar aptinkami impulsai	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
Program import error	Programos klaida	Taip
Selftest with water requested	Savitikra buvo atliekama be vandens	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
 Check Watersupply	Lygio elektrodo laikas baigėsi	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
 Check Watersupply	Įjungimo metu nėra vandens	Galite naudotis tik karšto oro režimu.
 Pour Water 3l	Garų generatoriuje nepakanka vandens	Galite naudotis tik karšto oro režimu.

13.3.8 Pranešimų centras

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Service 17 Unit data failed	Neteisingas prietaiso tipas.	Ne
Service 29 Electric compartment too hot	Plokštės temperatūra per aukšta.	Ne
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Sugedo termoadatos darbo kameroje.	Taip, tačiau termoadatos naudoti negalite.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Sugedo termoadatos darbo kameroje.	Taip, tačiau termoadatos naudoti negalite.
Service 34.16 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Service 34.64 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip
Service 34.400 Data communication failed	Sutriko vidinis duomenų ryšys.	Taip

Trikties pranešimas	Priežastis	Gaminimas galimas
Service 41	Užkalkėjo garų purkštukas arba garų vamzdelis.	Funkcija Garai negalima.
Service 52.1 Cabinet light failed	Netinkamai veikia darbo kameros apšvietimas.	Taip
Service 52.2 Cabinet light failed	Netinkamai veikia darbo kameros apšvietimas.	Taip
Service 72 Suveikė apsauginis temperatūros ribotuvas	Viršyta temperatūros jutiklio suveikimo temperatūra.	Ne
Service 1017 USB Stick error	USB atmintinė yra sugedusi	Taip

14 Techninė priežiūra

Darbo kameros durelių tarpines galite pakeisti savarankiškai. Papildomą informaciją rasite čia: Darbo kameros durelių tarpinės keitimas ► 63

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

- Oro filtro keitimas

14.1 Oro filtro keitimas

NUORODA

Nenaudokite smailių daiktų.

Nenaudokite aštrių įrankių, tokių kaip peiliai, norėdami atidaryti oro filtro dangtį, nes galite sugadinti filtro laikiklį.

NUORODA

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

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

1. Oro filtrą įstumkite į prietaisą kol jis užsifiksuos.

NUORODA

Naudokite tik sausus oro filtrus.

Užtikrinkite, kad prieš keičiant naują oro filtrą, jis turi būti sausas, kad būtų išvengta materialinės žalos.



Reikalingi įrankiai

- Atsuktuvė

14.2 Darbo kameros durelių tarpinės keitimas

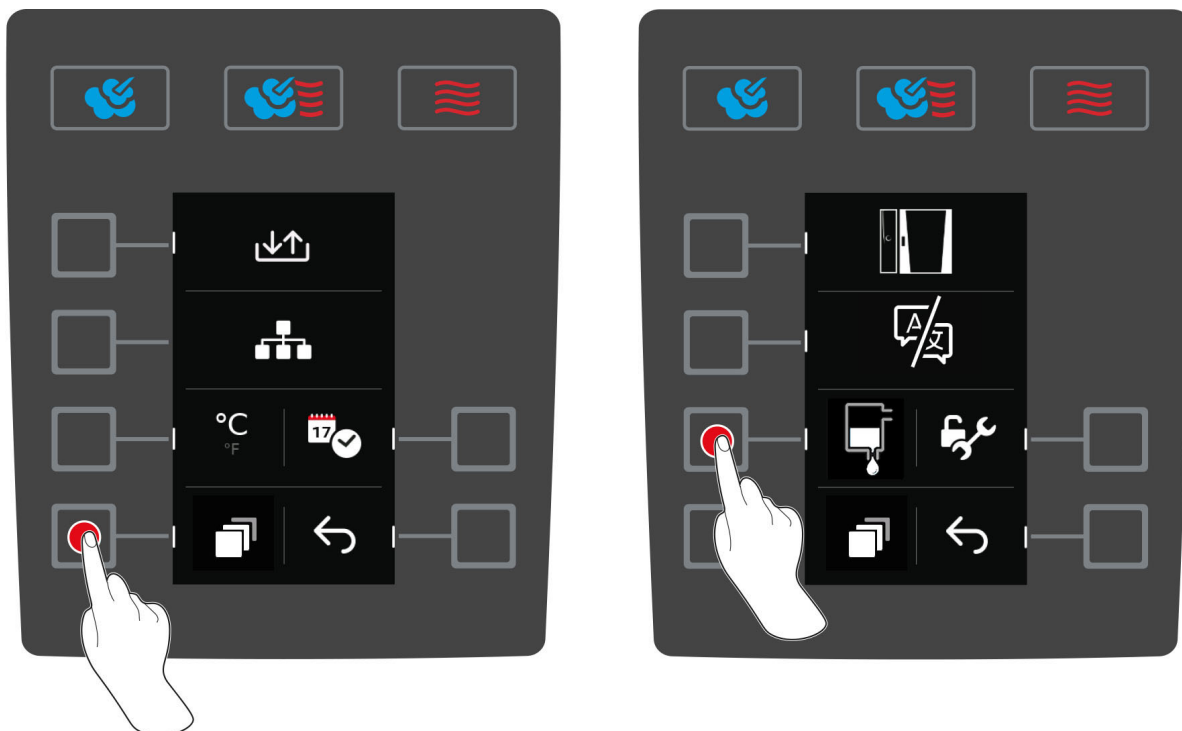


1. Atidarykite darbinės kameros dureles.
2. Ištraukite darbo kameros durelių tarpinę iš kreipiamosios ir ją išmeskite.
3. Sudrėkinkite naujos tarpinės laikomąsias sienėles muiluotu vandeniu.
4. Pirmiausiai įspauskite tarpinės kampus į kreipiamosios kampus.
5. Po to į kreipiamąją įspauskite likusią tarpinės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

15 Gabenimas

15.1 Garų generatoriaus ištuštinimas

Prieš transportuodami šį prietaisą, ištuštinkite garų generatorių.



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

15.2 Prietaiso gabenimas

ĮSPĖJIMAS

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

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

1. Prieš gabendami arba perstumdami prietaisą arba „Combi-Duo“, atleiskite ratukų stovėjimo stabdžius.
2. Norėdami užtikrinti saugų transportavimą, prietaisą arba „Combi-Duo“ visada judinkite tik dviese.

ĮSPĖJIMAS

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

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

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

⚠ ATSARGIAI

Gabenant per slenksčius ir nelygiais paviršiais prietaisai gali apvirsti.

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

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

⚠ ATSARGIAI

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

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

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

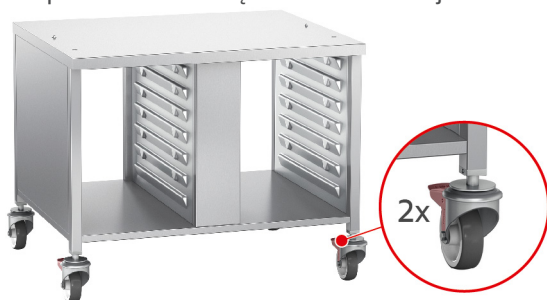
NUORODA

Kreipkitės į savo techninės priežiūros atstovą, kad užtikrintumėte tinkamą prietaiso veikimą.

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

- ✓ Garų generatorius ištuštintas ir valymo dėžė išsiurbta [► 64]. **Abu nurodytus darbus turi atlikti tik techninės priežiūros partneris.**

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



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

16 Eksploatacijos pabaiga ir šalinimas

16.1 Eksploatacijos pabaiga

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

16.2 Šalinimas



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

17 Techniniai duomenys

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

17.1 Prietaisai su elektrine jungtimi

	Reikšmė
Svoris (be pakuotės) Tipas 20-1/1	313 kg
Svoris (be pakuotės) Tipas 20-2/1	243 kg
Apsaugos klasė	IPX5
Triukšmo emisija	≤60 dBA
Aplinkos sąlygos	5–40 °C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencė un maksimali raidišanas jauda WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Prietaisai su dujų jungtimi

	Reikšmė
Svoris (be pakuotės) Tipas 20-1/1	265 kg
Svoris (be pakuotės) Tipas 20-2/1	346 kg
Apsaugos klasė	IPX5
Triukšmo emisija	≤60 dBA
Aplinkos sąlygos	5–40 °C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencė un maksimali raidišanas jauda WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.3 Tipai ir modelių pavadinimai

Tipų ir modelių pavadinimai gamyklinių duomenų lentelėje skiriasi. Priskyrimą rasite šioje lentelėje.

Tipas	Modelio pavadinimas
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 Tinklo jungtys

Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos naudojamos jungtys ir jų paskirtis. Gamykloje yra atidarytos jungtys, pažymėtos „**Standard**“ (standartinės), o „**Optional**“ (pasirinktinės) galima konfigūruoti naudojant parinktis ir prietaiso nustatymus.

Jungtis	Protokolas	Panaudojimo sritis	Konfigūravimas
53	TCP / UDP	DNS	Standartinis
443	TCP	HTTPS	Standartinis
8883	TCP	MQTT per SSL/TLS	Standartinis

17.5 Atitiktis

17.5.1 Prietaisai su elektrine jungtimi

Prietaisas atitinka šių ES Direktyvų reikalavimus:

- 2014/53/ES Direktyva dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su radijo įrenginių tiekimu rinkai, suderinimo

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

Šis prietaisas atitinka šių Europos standartų reikalavimus:

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

17.5.2 Prietaisai su dujų jungtimi

Prietaisas atitinka šių ES Direktyvų reikalavimus:

- Reglamentas (ES) 2016/426 dėl dujinį kurą deginančių prietaisų
- 2014/53/ES Direktyva dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su radijo įrenginių tiekimu rinkai, suderinimo
- 2006/42/ES mašinų Direktyva
- 2014/30/ES Direktyva dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su elektromagnetiniu suderinamumu, suderinimo
- 2011/65/ES Direktyva dėl tam tikrų pavojingų medžiagų naudojimo elektros ir elektroninėje įrangoje apribojimo, įskaitant 2015/863/ES

Šis prietaisas atitinka šių Europos standartų reikalavimus:

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

Reikšminių žodžių sąrašas

Simboliai

„Sous vide“ gaminimas	
„Cook and Chill“	25
Dieta ir tausojantis maitinimas	25
Kambarių aptarnavimas	25
Sritys	25

A

Atvėsimo funkcija	20
-------------------	----

C

Centrinis nustatymo ratukas	11
-----------------------------	----

D

Darbo kameros durelės	
LED dangtelio valymas	53
Tarpinės valymas	54
Valymas	53
Darbo kameros temperatūra	19
„Finishing“	26
Garai	21
Garų ir karšto oro derinys	22
Karštas oras	23
Darbo kameros temperatūros ir drėgmės sąlygos	
„Finishing“	26
Garai	21
Garų ir karšto oro derinys	22
Karštas oras	23
Dujų kvapas	9

G

Gaminimo laikas	19
Gaminimo veiksmo programavimas	30

Y

Įkaitinimas	20
-------------	----

L

LED dangtelio valymas	53
-----------------------	----

N

Nuolatinis režimas	19
--------------------	----

O

Oro filtras	
Valymas	55

P

Plovimas be tablečių	48
Prietaiso įjungimas	11
Prietaiso išjungimas	11
Prietaiso valdymas	

Centrinis nustatymo ratukas	11
Rankų judesiai	11
Priežiūra	
Priedai	55
Rankinis dušas	54
Priežiūros produktai	
netinkami valymo produktai	52
tinkami priežiūros produktai	52
Programavimo režimas	
Gaminimo parametro apdorojimas	32
Gaminimo veiksmo ištrynimasis	32
Gaminimo veiksmo įtraukimas	32
Programos paleidimas	31

R

Rankinio įkaitinimo programavimas	30
Rankinis dušas	
naudojimas	15
Srovės tipai	15
valymas	54

S

Saugos nurodymai	
bendrieji	8
Savarankiškas techninės priežiūros darbų atlikimas	62
Valymas	53

T

Tarpinės keitimas	63
Techninė priežiūra	
Tarpinės keitimas	63
Termoadata	
Daržovės	15
Dideli mėsos gabalai	15
Didkepsnis	14
Duonos gaminiai	15
įsmeigimas	14, 15
įsmeigimas į patiekalą	13
Ištraukimas	15
Nedidelis patiekalas	15
Visa žuvis	15
Visas viščiukas	15
Žuvies filė	15

V

Valymas	
Darbo kameros durelės	53
Darbo kameros durelių tarpinė	54
LED dangtelis	53
Oro filtras	55
Valymo programos	
Lengvas	47
Plovimas be tablečių	48
Stiprus	48
Vidutinis	48
Ventiliatoriaus greitis	20

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com