

# iCombi<sup>®</sup> Classic

Algupärase kasutusjuhendi tõlge



**Malli:**  
**Metos iCombi Classic lauapealsed mudel**

4352136, 4352136N, 4352137, 4352137N, 4352138, 4352138G20, 4352138G30, 4352138MK, 4352138MM, 4352138MO, 4352138MR, 4352138N, 4352139, 4352140, 4352140MK, 4352140N, 4352148, 4352148G20, 4352148MK, 4352148MM, 4352148MN, 4352148N, 4352152, 4352152N, 4352162, 4352162G20, 4352162N, 4352164, 4352168, 4352168G20, 4352168MK, 4352176, 4352176G20, 4352176G30, 4352176MK, 4352176MM, 4352176MO, 4352176N, 4352178, 4352180, 4352180N, 4352181, 4352181N, 4352182, 4352183, 4352186, 4352186G20, 4352186N, 4352188, 4352194, 4352198, 4352198G20, 4352198MM, 4352198N, 4352199, 4352200, 4352204, 4352204G20

<b>1</b>	<b>Sissejuhatus</b>	<b>6</b>
1.1	Tootegarantii	6
1.2	Sihtgrupp	6
1.3	Otstarbekohane kasutamine	6
1.4	Selle juhendi kasutamine	6
1.4.1	Sümbolite seletus	6
1.4.2	Piktogrammide seletus	6
1.4.3	Hoiatuste seletus	7
1.4.4	Joonised	7
1.4.5	Tehnilised muudatused	7
<b>2</b>	<b>Üldised ohutusjuhised</b>	<b>8</b>
2.1	Ohutusjuhised gaasiühendusega seadmete jaoks	9
2.2	Isikukaitsevahendid	10
<b>3</b>	<b>iCombi Classic</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>Kuidas seadet kasutada</b>	<b>12</b>
4.1	Esmakordne kasutuselevõtt	12
4.2	Seadme sisse- ja väljalülitamine	12
4.3	Seadme juhtimine	12
4.4	Maksimaalsed täitekogused	13
4.5	Küpsetuskambri ukse avamine ja sulgemine	13
4.6	Seadme täitmine	13
4.6.1	Seadme täitmine aluskäru või taldrikute aluskäruga	13
4.6.2	Combi-Duo täitmine aluskäru või taldrikute aluskäruga	13
4.7	Temperatuurisondi sisestamine	13
4.8	Käsiduši kasutamine	13
4.9	Juhtsiinikomplekti eemaldamine	13
4.10	Integreeritud rasvaaravool	13
<b>5</b>	<b>Roogade valmistamine</b>	<b>14</b>
5.1	Töörežiimide avamine	14
5.2	Küpsetusparameetrid	14
5.3	Lisafunktsioonid	15
5.4	Aur	17
5.4.1	Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik	17
5.4.2	Toidu aurutamine	17
5.5	Auru ja kuuma õhu kombinatsioon	18
5.5.1	Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik	18
5.5.2	Toidu küpsetamine auru ja kuuma õhu kombinatsiooniga	18
5.6	Kuum õhk	19
5.6.1	Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik	19
5.6.2	Toidu küpsetamine kuuma õhuga	19
<b>6</b>	<b>Sous-vide-küpsetamine</b>	<b>21</b>

<b>7 Viimistlemine .....</b>	<b>22</b>
7.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuur .....	22
7.2 Toidu viimistlemine .....	22
<b>8 Programmeerimisrežiim .....</b>	<b>24</b>
8.1 Programmeerimisrežiimi käivitamine .....	24
8.2 Eelseadistatud programmid .....	24
8.3 Uue programmi loomine .....	25
8.4 Programmi käivitamine .....	27
8.5 Programmi muutmine .....	27
8.6 Programmi kustutamine .....	28
8.7 Programmide nimekirja sorteerimine .....	28
8.8 Programmide üles- ja allalaadimine .....	29
<b>9 Seadistused .....</b>	<b>30</b>
9.1 Seadistuste avamine .....	30
9.2 Temperatuuriühiku seadistamine .....	30
9.3 Kuupäeva ja kellaaja seadistamine .....	31
9.4 Klahvistiku �mberseadmine .....	32
<b>10 K�ogi haldamine .....</b>	<b>33</b>
10.1 H�gieenihaldus .....	33
10.1.1 Talletatud HACCP-andmed .....	33
10.1.2 HACCP-andmete allalaadimine .....	33
10.2 Seadme ühendamine võrku .....	34
10.3 ConnectedCooking (lisavarustus) .....	34
<b>11 Automaatne puhastus .....</b>	<b>35</b>
11.1 �ldised ohutusjuhised .....	35
11.2 Puhastusprogrammid .....	35
11.3 Automaatse puhastuse käivitamine .....	36
11.4 Automaatse puhastuse katkestamine .....	37
<b>12 Hooldus .....</b>	<b>38</b>
12.1 �ldised ohutusjuhised .....	38
12.2 Hooldusintervallid .....	38
12.3 Hooldustooted .....	38
12.4 Küpsetuskambri ukse puhastamine .....	39
12.5 Käsiduši puhastamine .....	40
12.6 Tilgavanni ja äravoolurenni puhastamine .....	40
12.7 �hufiltri puhastamine .....	40
12.8 Tarvikute puhastamine .....	40
<b>13 Inspiratsioon ja abi .....</b>	<b>41</b>
13.1 Abi telefoni teel .....	41
13.2 Seadme andmete päring .....	41
13.3 Probleemilahendus .....	41
13.3.1 Aurugeneraatori k�ttesysteemi veateated .....	42
13.3.2 Gaasiseadmete veateated .....	42

13.3.3	Kuuma õhu soojendamise veateated.....	43
13.3.4	Niiskuse veateated .....	43
13.3.5	CleanJet'i veateated .....	44
13.3.6	Care'i veateated.....	44
13.3.7	Teadaannete keskus.....	44
13.3.8	Veateated seadme UltraVent töötamisel .....	45
<b>14</b>	<b>Hooldus .....</b>	<b>46</b>
14.1	Õhufiltri vahetamine.....	46
14.2	Küpsetuskambri ukse tihendi vahetamine .....	47
<b>15</b>	<b>Transport.....</b>	<b>48</b>
15.1	Aurugeneraatori tühjendamine .....	48
15.2	Seadme transportimine .....	48
<b>16</b>	<b>Kasutuselt kõrvaldamine ja jäätmekäitlus .....</b>	<b>50</b>
16.1	Kasutuselt kõrvaldamine .....	50
16.2	Jäätmekäitlus .....	50
<b>17</b>	<b>Tehnilised andmed.....</b>	<b>51</b>
17.1	Elektriühendusega seadmed .....	51
17.2	Gaasiühendusega seadmed .....	51
17.3	.....	51
17.4	Vastavus .....	51
17.4.1	Elektriühendusega seadmed .....	51
17.4.2	Gaasiühendusega seadmed .....	52
	.....	<b>53</b>

# 1 Sissejuhatus

Väga austatud klient

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

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

Soovime teile palju edu iCombi Classic kasutamisel.

Teie

RATIONAL AG

## 1.1 Tootegarantii

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

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

## 1.2 Sihtgrupp

See dokument on mõeldud suurköökide ja äriettevõtete köökide töötajatele.

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

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

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

## 1.3 Otstarbekohane kasutamine

iCombi Classic arendati välja roogade termiliseks valmistamiseks.

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

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

## 1.4 Selle juhendi kasutamine

### 1.4.1 Sümbolite seletus

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

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

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

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


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


▪ See sümbol tähistab loendit.

a. See sümbol tähistab nimekirja.

### 1.4.2 Piktogrammide seletus

Selles dokumendis kasutatakse järgmisi piktogramme.

 Ettevaatust! Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhendit.

 Üldine hoiatusmärk

 Kasulikud juhised teie seadme lihtsaks kasutamiseks.

### 1.4.3 Hoiatuste seletus

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

#### OHT

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

#### HOIATUS

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

#### ETTEVAATUST

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

#### MÄRKUS

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

### 1.4.4 Joonised

Selles kasutusjuhendis olevad joonised võivad tegelikust seadmest erineda.

### 1.4.5 Tehnilised muudatused

Jätame endale õiguse teha tehnoloogia arenguga seotud tehnilisi muudatusi.

## 2 Üldised ohutusjuhised

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

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

### Ohutusjuhised enne kasutamist

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

### Ohutusjuhised kasutamise ajal

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



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

#### Ohutusjuhised pärast kasutamist

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

### 2.1 Ohutusjuhised gaasiühendusega seadmete jaoks

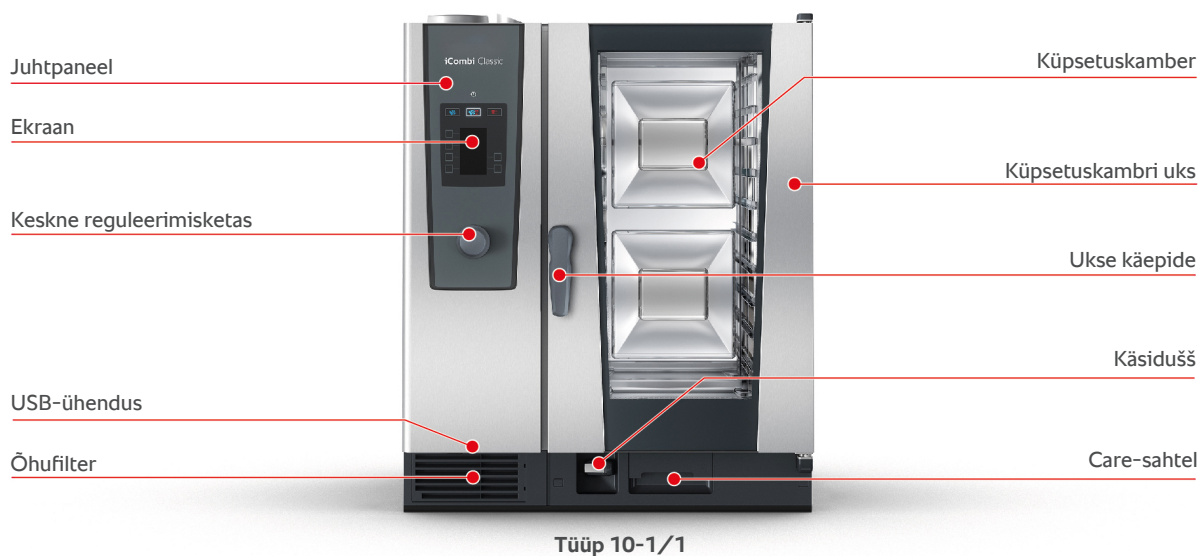
- Nii väldite tuleohtu.
  - Kui teie seade on ühendatud korstnaga, võtke regulaarselt ühendust gaasisüsteemi paigaldajaga, et puhastada seadme äratõmbeühendust. Jälgige, et riigis kehtivatest nõuetest peetaks kinni.
  - Ärge asetage heitgaasitorudele esemeid.
- Nii väldite surmavaid õnnetusi.
  - Kui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

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

## 2.2 Isikukaitsevahendid

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

### 3 iCombi Classic



Tüüp 6-1/1



Tüüp 6-2/1



Tüüp 10-2/1

## 4 Kuidas seadet kasutada

### 4.1 Esmakordne kasutuselevõtt

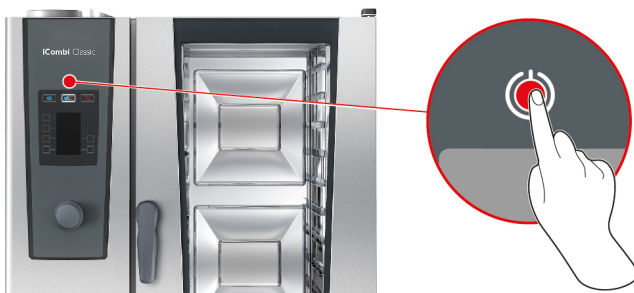
Kui võtate seadme esimest korda kasutusele, on see juba RATIONALi teeninduspartneri poolt nõuetekohaselt paigaldatud. Enesetest on juba tehtud ja seega on seade töövalmis. Kogu teabe paigaldamise kohta leiate kaasasolevast paigaldusjuhendist.

#### Enne seadme esmakordset kasutamist

1. Puhastage seadet ja tarvikuid enne seadme esmakordset kasutamist.

Lisateavet leiate siit: Hooldus [► 38]

### 4.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine



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

### 4.3 Seadme juhtimine

#### MÄRKUS

##### Ekraani vale kasutamine

Ekraan võib saada kahjustada, kui seda kasutatakse terava esemega.

1. Kasutage seadet üksnes kätega.

Seadme juhtimiseks on vaja ainult ühte liigutust ja keskset reguleerimisnuppu.



Vajuta



Keera ja vajuta

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

## 4.4 Maksimaalsed täitekogused

### MÄRKUS

#### Seadme kahjustamine liiga suure täitekoguse tõttu

Kui ületate maksimaalset täitekogust, võib see seadet kahjustada.

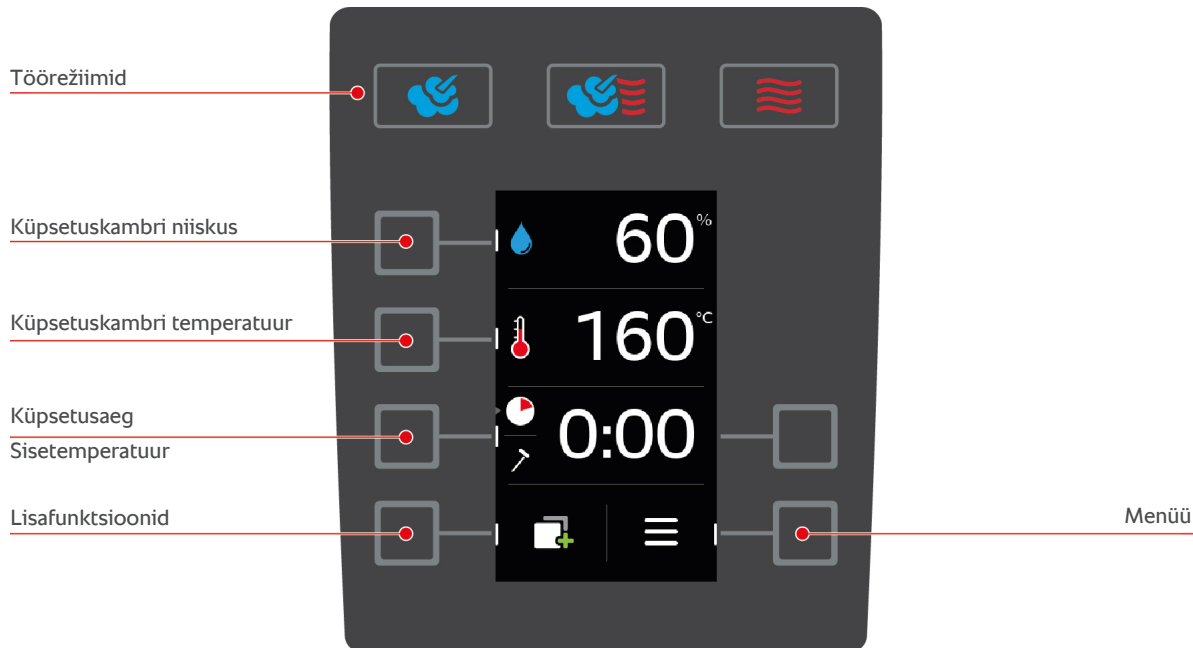
1. Pange seadmesse ainult siin esitatud maksimaalne täitekogus

Tüüp	max täitekogus [kg]	max koormus riiuli kohta
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

## 4.5 Küpsetuskambri ukse avamine ja sulgemine

## 5 Roogade valmistamine

### 5.1 Töörežiimide avamine



- Teil on valida järgmiste töörežiimide vahel.
  - Aur [► 17]
  - Auru ja kuuma õhu kombinatsioon [► 18]
  - Kuum õhk [► 19]
- Teil on valida järgmiste küpsetusparameetrite [► 14] vahel.
  - Küpsetuskambri niiskus
  - Küpsetuskambri temperatuur
  - Küpsetusaeg
  - Sisetemperatuur
- Teil on valida järgmiste lisafunktsioonide [► 15] vahel.
  - Soojendamine
  - Cool-Down-funktsioon
  - Õhu kiirus
  - Delta-T küpsetamine

### 5.2 Küpsetusparameetrid



#### Küpsetuskambri niiskus

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada küpsetuskambri niiskust.

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

Nii saate seadistada küpsetuskambri niiskust

1. Vajutage nuppu: 

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



### Küpsetuskambri temperatuur

Selle küpsetusparameetriga saate seadistada küpsetuskambri temperatuuri.

Sedasi saate seadistada küpsetuskambri niiskust:

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



### Küpsetusaeg

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

Nii saate seadistada küpsetusaega

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

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



### Sisetemperatuur

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

Nii saate seadistada sisetemperatuuri

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

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

## 5.3




### Lisafunktsioonid



#### Soojendamine

Selle lisafunktsiooniga eelsoojendatakse küpsetuskambrit, et tekiks soojusphver.



Sedasi saate seadistada temperatuuri, milleni peaks seade soojenema.

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



### Cool-Down-funktsioon

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



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



### Õhu kiirus

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

Nii saate seadistada õhuniiskust

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






### Delta-T küpsetamine


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

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

Sedasi seadistate Delta-T küpsetamist:

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



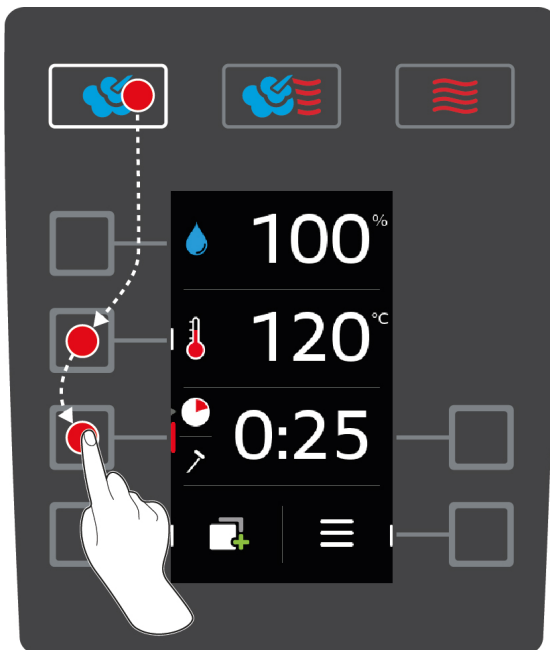
3. Vajutage nuppu: 
  4. Keerake kesket reguleerimisketast ja seadistage soovitud temperatuurierinevus.
  5. Seadistuste kinnitamiseks vajutage kesket reguleerimisnuppu.
    - > Valik hüppab automaatselt küpsetusparameetritele **Temperatuurisond**.
  6. Keerake kesket reguleerimisketast ja seadistage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




## 5.4 Aur

### 5.4.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik

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

### 5.4.2 Toidu aurutamine



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

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

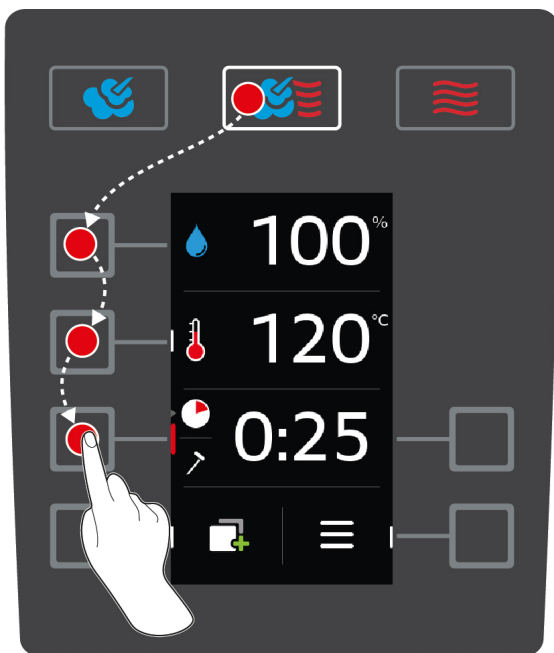
## 5.5 Auru ja kuuma õhu kombinatsioon

### 5.5.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik

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

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

### 5.5.2 Toidu küpsetamine auru ja kuuma õhu kombinatsiooniga



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

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

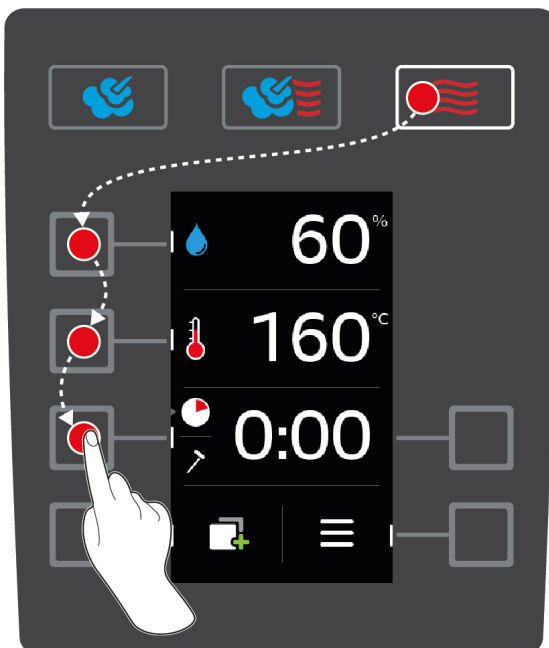
## 5.6 Kuum õhk

### 5.6.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuurivahemik




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

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

### 5.6.2 Toidu küpsetamine kuuma õhuga



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

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

## 6 Sous-vide-küpsetamine

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

Sous-vide-küpsetamine sobib eelkõige järgmiste rakendusvaldkondade jaoks.

- Valmista ja jahuta

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

- Toateenindus

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

- Dieet- ja kerge toit

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

## 7 Viimistlemine

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

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

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

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

Road saab kas käsitsi viimistleda [► 22] või eelseadistatud programmide [► 24] abiga.

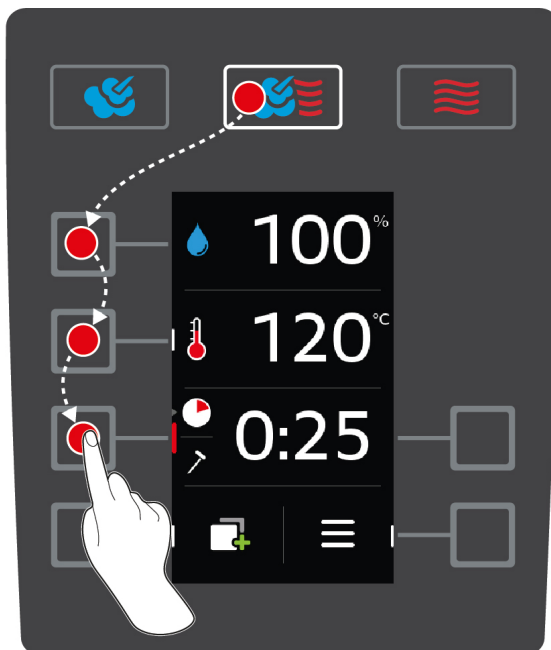
### 7.1 Küpsetuskambri kliima ja temperatuur



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




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

### 7.2 Toidu viimistlemine

Road saab lasta viimistleda ka eelseadistatud programmide poolt. Lisateavet leiate siit: Eelseadistatud programmid [► 24]



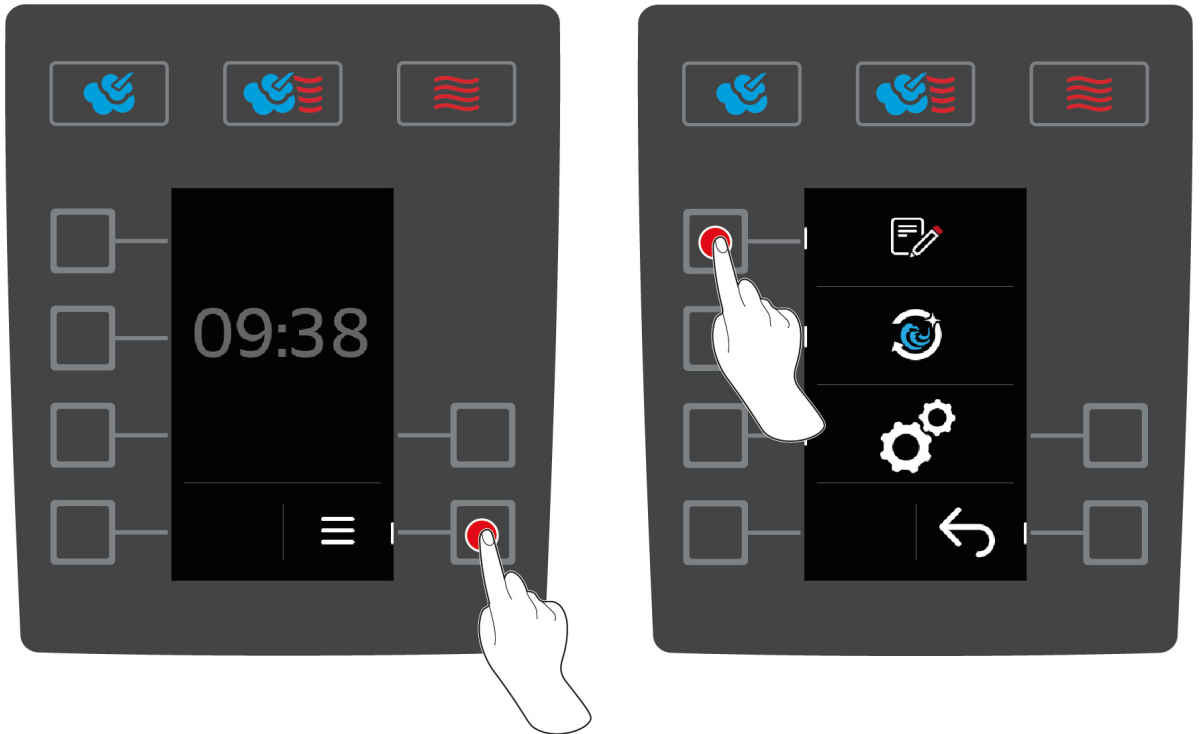
1. Vajutage nuppu: 
2. Vajutage nuppu: 



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

## 8 Programmeerimisrežiim

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

### 8.1 Programmeerimisrežiimi käivitamine



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

### 8.2 Eelseadistatud programmid

Teil on valida järgmiste eelseadistatud programmide vahel.

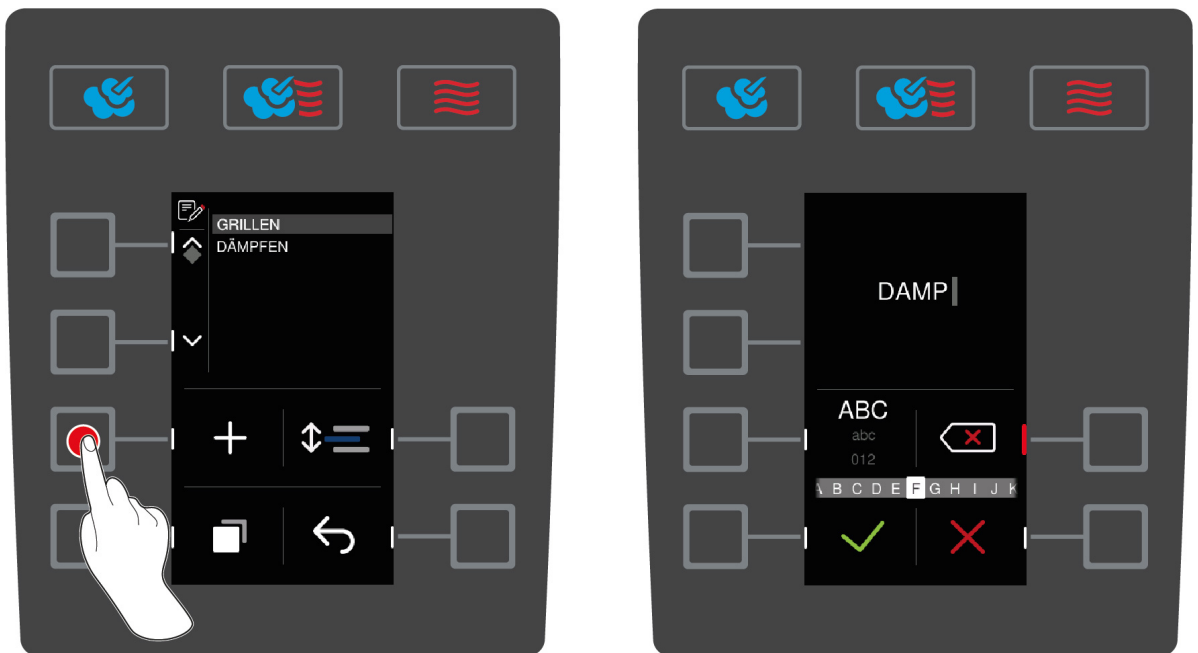
Programm	Etapid	Seadistused
GN-nõu viimistlemine koos ajaga	1. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Töörežiim: Auru ja kuuma õhu kombinatsioon</li> <li>▪ Eelkuumutamine: 140°C</li> </ul>
	2. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C</li> <li>▪ Küpsetuskambri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



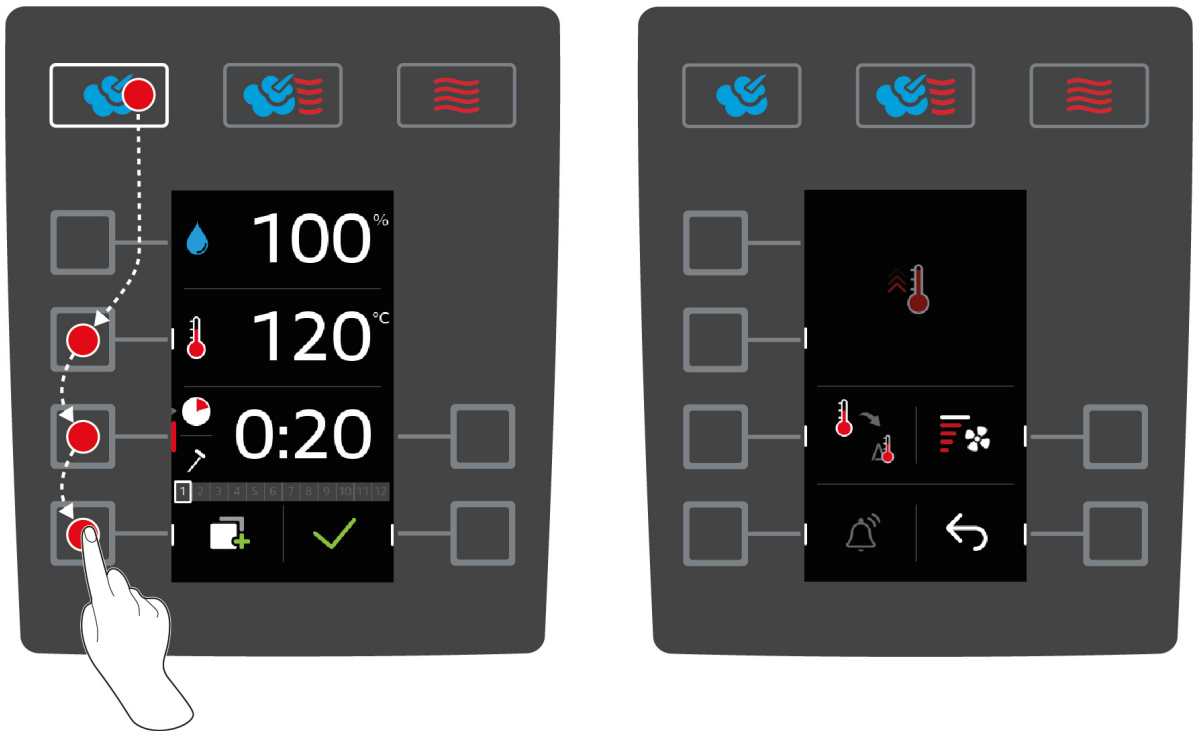
Programm	Etapid	Seadistused
	2. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Küpsetuskambri temperatuur: 140 °C</li> <li>Küpsetuskambri niiskus: 60%</li> <li>Ventilatsiooniaste: 4</li> <li>Küpsetusaeg: 24 minutit</li> </ul>
	3. etapp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Töörežiim: Kuum õhk</li> <li>Küpsetuskambri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

Lisateavet viimistlemise kohta leiate siit [► 22].

### 8.3 Uue programmi loomine



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



#### Toiduvalmistussammu programmeerimine

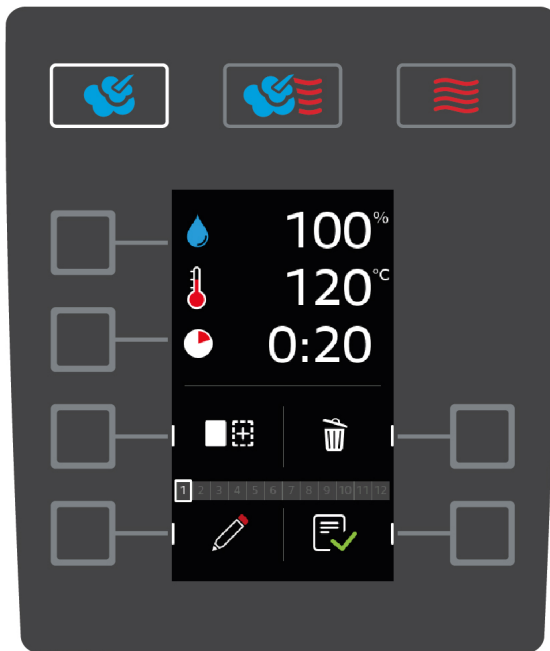
Sõltumata sellest, millise toiduvalmistussammu valite, saate seadistada erinevad Küpsetusparameetrid [► 14]. Lisaks saate valida erinevad Lisafunktsioonid [► 15].

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

#### Manuaalne eelsoojendamine

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

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



#### Täiendava toiduvalmistussammu lisamine

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

#### Toiduvalmistussammu töötlemine

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

#### Toiduvalmistussammu kustutamine

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

#### Programmi salvestamine






1. Programmi salvestamiseks vajutage nuppu:
- >> Programmi kuvatakse programmide loetelu kõige alumises kohas. Nüüd saate programmi käivitada [▶ 27].

## 8.4 Programmi käivitamine




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

## 8.5 Programmi muutmine




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

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




#### Toiduvalmistusetapi lisamine

1. Vajutage nuppu: 
  - > Töörežiimide nupud hakkavad vilkuma.
2. Valige töörežiim, küpsetusparameetrid ja lisafunktsioonid. Lisateavet leiate siit: Uue programmi loomine [▶ 25]
3. Toiduvalmistusetapi salvestamiseks vajutage nuppu: 
4. Toiduvalmistusprotsessi salvestamiseks vajutage nuppu: 




#### Toiduvalmistusetapi kustutamine

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

#### Küpsetusparameetri töötlemine


1. Keerake kesket reguleerimisnuppu ja valige soovitud toiduvalmistusetapp.
2. Vajutage nuppu: 
  - > Kuvatakse toiduvalmistusetapi küpsetusparameetreid.
3. Valige töörežiim, küpsetusparameetrid ja lisafunktsioonid, mida soovite muuta. Lisateavet leiate siit: Uue programmi loomine [▶ 25]
4. Toiduvalmistusetapi salvestamiseks vajutage nuppu: 
5. Toiduvalmistusprotsessi salvestamiseks vajutage nuppu: 

## 8.6 Programmi kustutamine

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

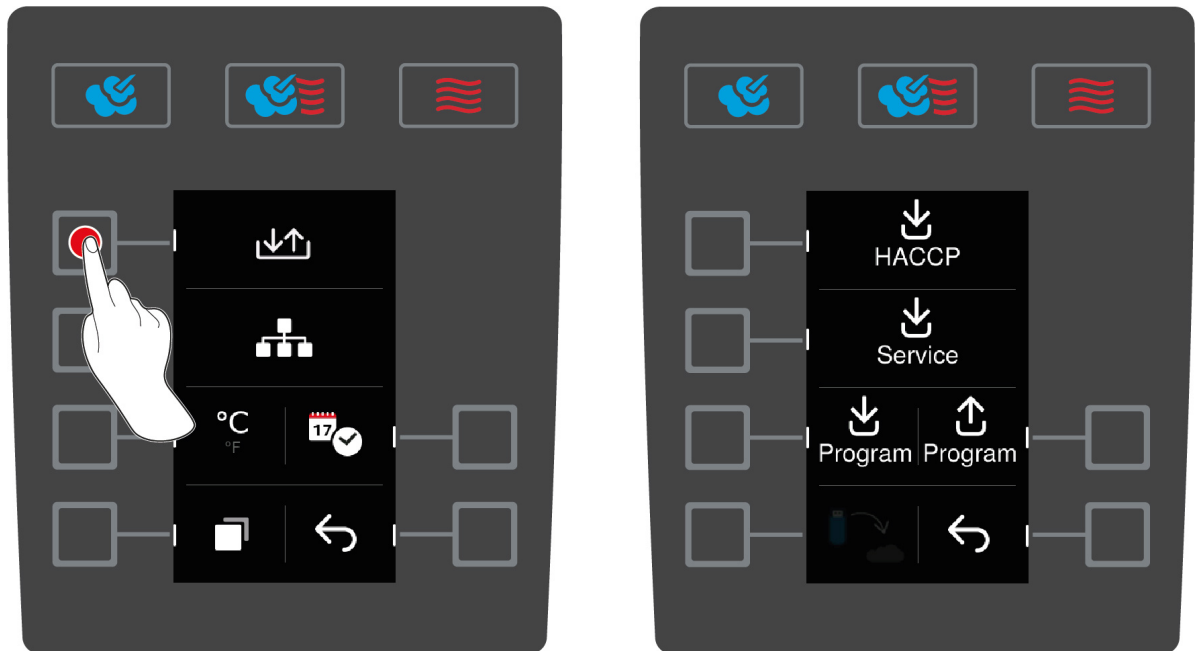
## 8.7 Programmide nimekirja sorteerimine

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

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

## 8.8 Programmide üles- ja allalaadimine

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



✓ Olete ühendanud USB-pulga seadmega.

1. Vajutage alkuval nuppu:
2. Vajutage nuppu:
3. Vajutage nuppu:

### Programmi allalaadimine

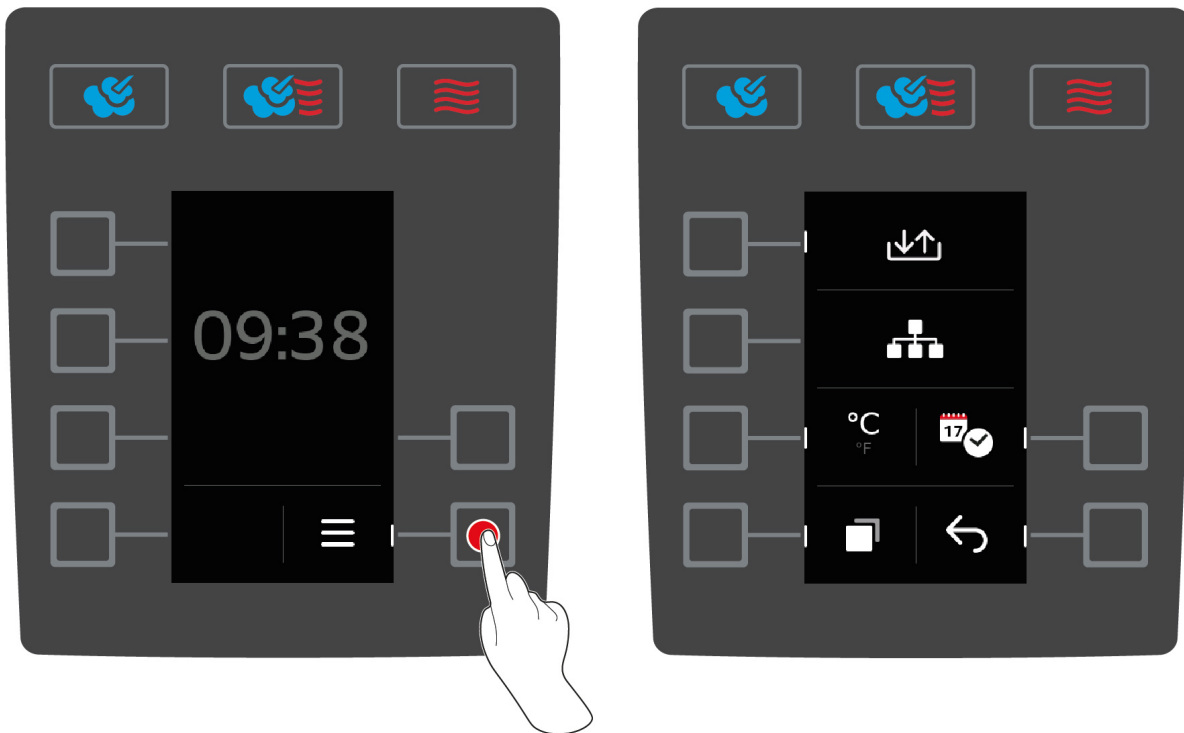
1. Vajutage nuppu:
  - > Te saate otsustada, kas soovite laadida alla ainult ühe programmi või kõik programmid.
2. Keerake kesket reguleerimisketast ja valige soovitud programm.
3. Kui soovite laadida alla vaid ühe programmi, vajutage nuppu:
4. Kui soovite kõik programmid alla laadida, vajutage nuppu: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

### Programmi üleslaadimine

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

## 9 Seadistused

### 9.1 Seadistuste avamine



1. Vajutage algkuval nuppu: ☰

2. Vajutage nuppu: ⚙️

Saate muuta järgmisi seadistusi.

- Temperatuuriühiku seadistamine [▶ 30]
- Kuupäeva ja kellaaaja seadistamine [▶ 31]

1. Täiendavate seadistuste avamiseks vajutage nuppu: 📄

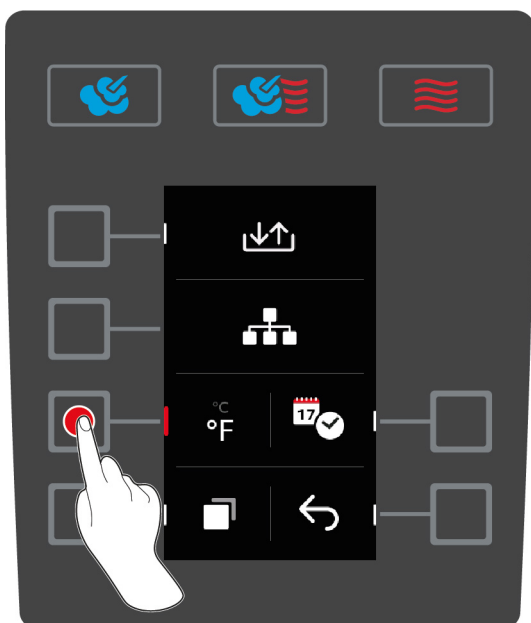
Saate muuta järgmisi seadistusi.

- Klahvistiku ümberseadmine [▶ 32]

1. Algkuvale naasmiseks vajutage nuppu: ⬅️

### 9.2 Temperatuuriühiku seadistamine

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

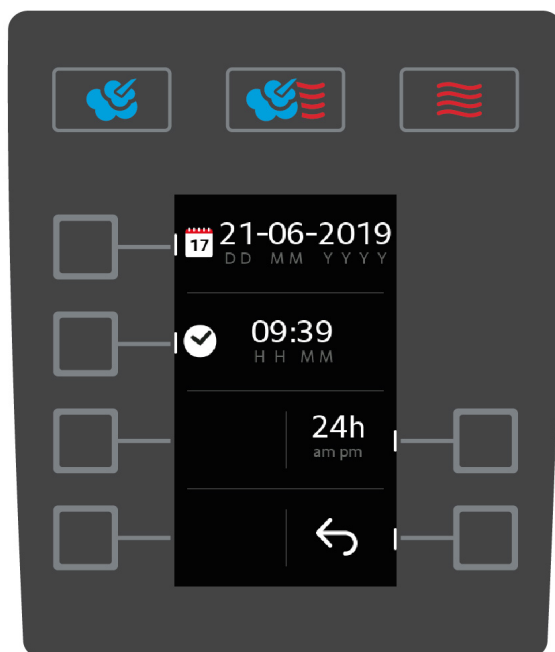
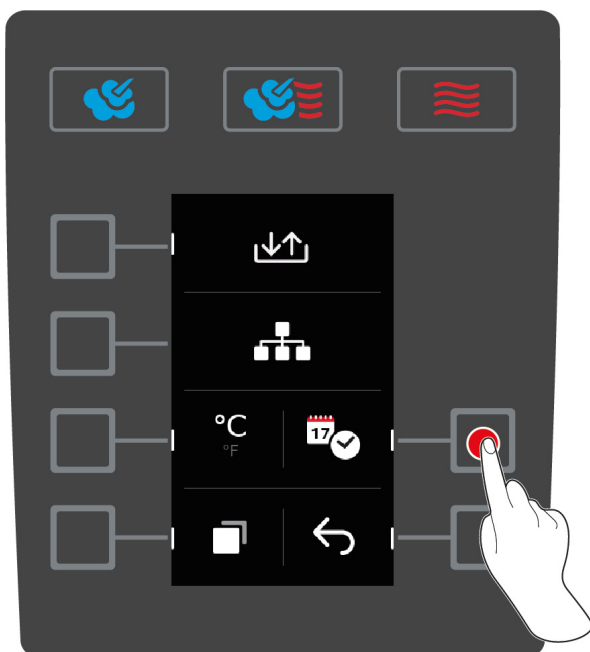


1. Vajutage alkuval nappu: ☰
2. Vajutage nappu: ⚙️
3. Vajutage nappu ja valige temperatuuriühik °C või °F.

### 9.3 Kuupäeva ja kellaaja seadistamine


Saate muuta järgmisi seadistusi.

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




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

**Kuupäeva muutmine**

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

**Kellaaja muutmine**

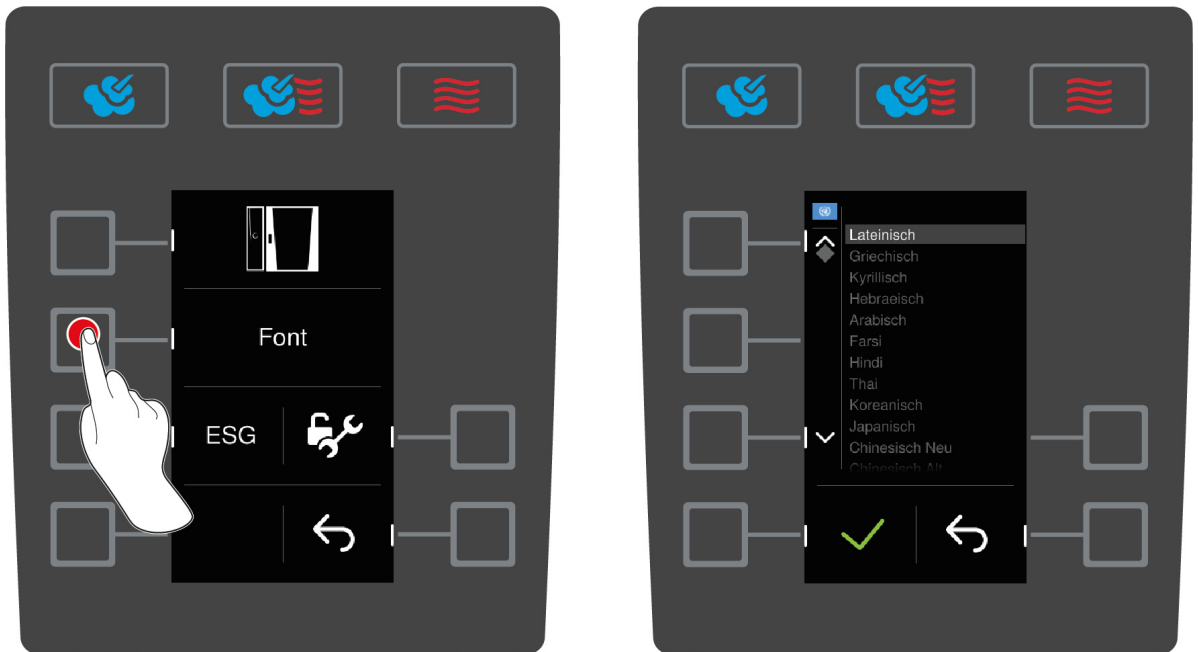
1. Vajutage nuppu: 
  - > Väärtus **TT** hakkab vilkuma.
2. Keerake keskset reguleerimisnuppu ja valige soovitud tund.
3. Seadistuste kinnitamiseks vajutage keskset reguleerimisnuppu.
4. Korrake etappe ja seadistage minutid.




**Reaalajavormingu muutmine**

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

**9.4 Klahvistiku ümberseadmine**

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



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



## 10 Köögi haldamine

### 10.1 Hügieenihaldus

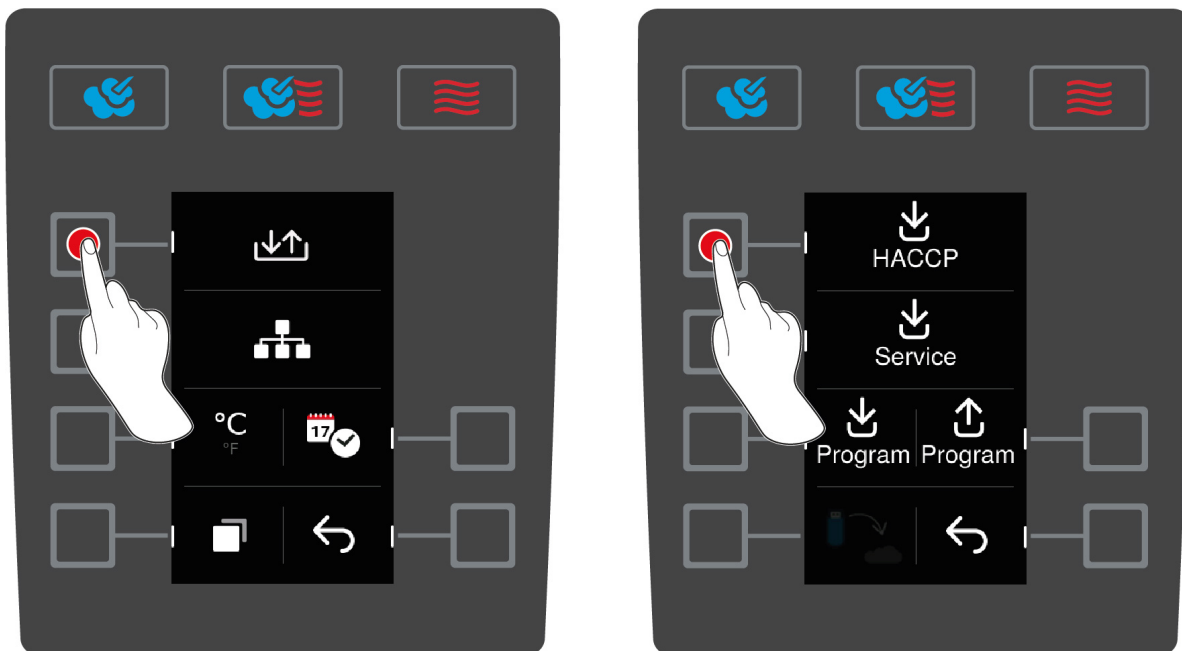
#### 10.1.1 Talletatud HACCP-andmed

Järgmised HACCP-andmed talletatakse iga partii kohta.

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

#### 10.1.2 HACCP-andmete allalaadimine

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



✓ Olete ühendanud USB-pulga seadmega.

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

4. Vajutage nuppu: HACCP

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

## 10.2 Seadme ühendamine võrku

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

## 10.3 ConnectedCooking (lisavarustus)

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

## 11 Automaatne puhastus

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

### 11.1 Üldised ohutusjuhised

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

Nii väldite kõrvetamist ja põletusi.

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

Nii väldite raskeid söövitusi.

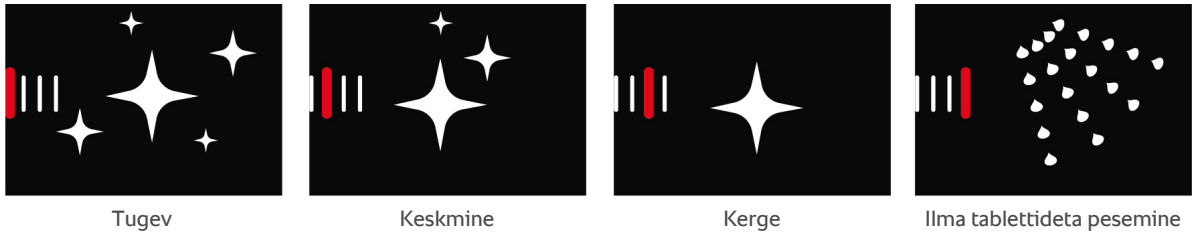
- Hooldusvahendid põhjustavad rasket nahasöövitust ja raskeid silmakahjustusi. Seadme puhastamisel kandke tihedalt vastu nägu liibuvaid kaitseprille ja kemikaalide eest kaitsvaid kaitsekindaid.
- Hoidke küpsetuskambri ust automaatse puhastuse ajal suletuna. Vastasel juhul võivad söövitavad hooldusvahendid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

Nii toimite õigesti, kui puutute kokku hooldusvahenditega.

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

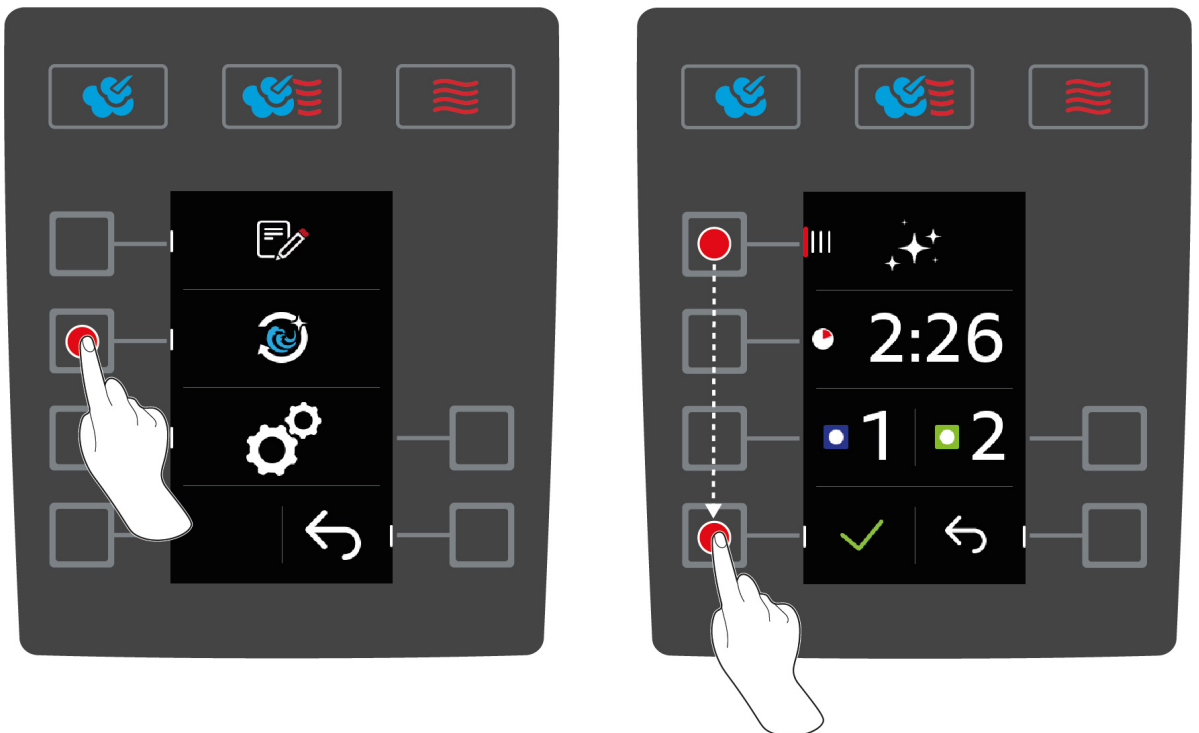
### 11.2 Puhastusprogrammid

Te saate valida järgmiste puhastusprogrammide vahel:



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

### 11.3 Automaatse puhastuse käivitamine



✓ Riputusraam on paigutatud küpsetuskambris õigesti.

1. Vajutage alkuval nuppu: ≡

2. Vajutage nuppu: 🌀

> Kui küpsetuskambri temperatuur ületab 50 °C, kuvatakse teadet: **Küpsetuskamber liiga kuum**

3. Käivitage Cool-Down funktsioon küpsetuskambri temperatuuri langetamiseks. Lisateavet leiate siit:

4. Vajutage nuppu: ||||

5. Keerake kesket reguleerimisketast ja valige soovitud Puhastusprogramm [▶ 35].
6. Avage küpsetuskambri uks.
7. Eemaldage kõik toidualused ja plaadid küpsetuskambrist.



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



#### NÕUANDED

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

## 11.4 Automaatse puhastuse katkestamine

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

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



#### NÕUANNE

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

## 12 Hooldus

### HOIATUS

#### Ladestunud rasvaine- või toidujäägid küpsetuskambris

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

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

### 12.1 Üldised ohutusjuhised

Nii väldite kõrvetamist ja põletusi.

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

Nii väldite materiaalset kahju, vigastusi ja surmavaid õnnetusi.

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

### 12.2 Hooldusintervallid

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

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

### 12.3 Hooldustooted

#### Sobivad hooldustooted

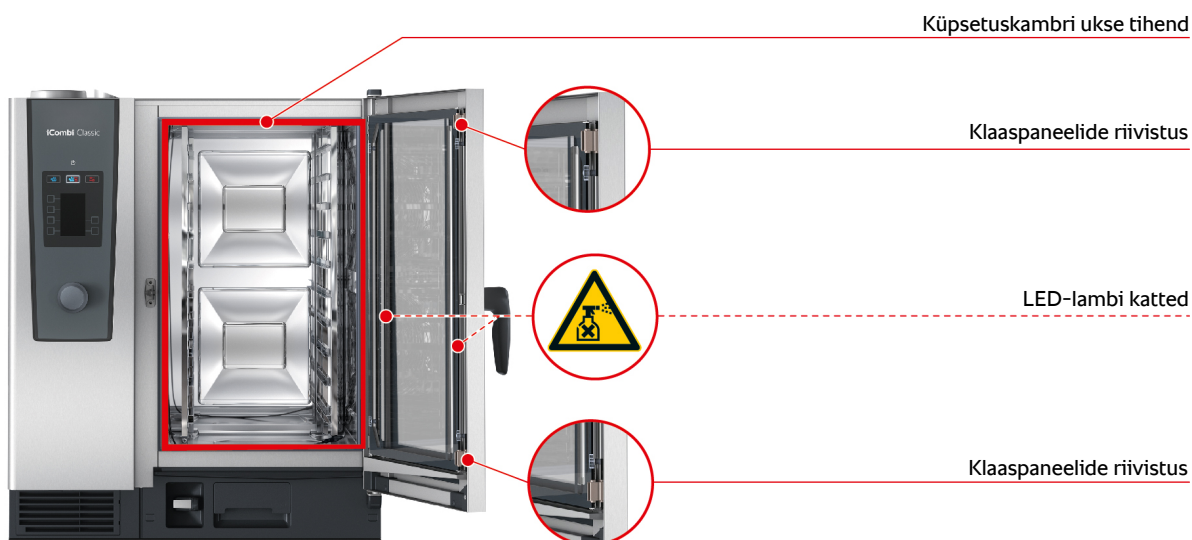
- Puhastage järgmisi funktsionaalseid osi leige veega, õrnatoimelise puhastusvahendi ja pehme lapiga.
  - Seadme väliskülg
  - Küpsetuskambri ukse klaas
  - LED-i kate küpsetuskambri ukse
  - Küpsetuskambri tihend
- Puhastage tarvikuid leige veega, õrnatoimelise puhastusvahendi ja pehme lapiga.

#### Ebasobivad hooldustooted

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

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

## 12.4 Küpsetuskambri ukse puhastamine



### Klaaspaneeli puhastusvahend

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



### LED-lambi katete puhastamine

Kui küpsetuskambri ukse klaaspaneelid on puhastatud, saate puhastada ka LED-lambi katted. Puhastage LED-lambi katteid ainult sobivate hooldustoodetega [► 38].

LED-i kate on mõlema küpsetuskambri klaasi vahel.

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

### Küpsetuskambri ukse tihendi puhastamine

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

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

## 12.5 Käsiduši puhastamine

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

## 12.6 Tilgavanni ja äravoolurenni puhastamine

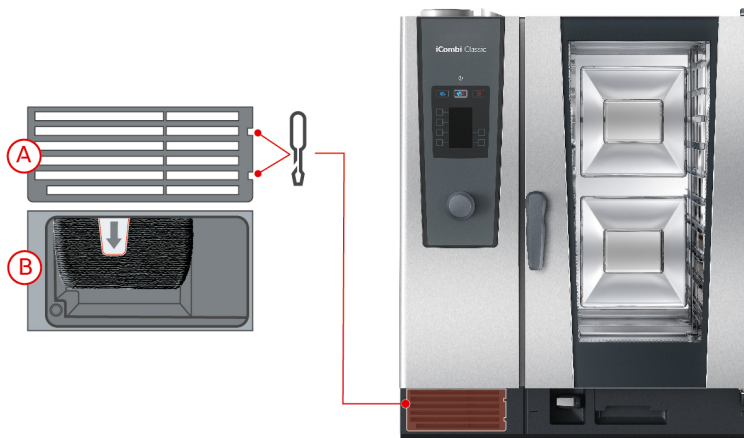
1. Avage küpsetuskambri uks.
2. Tilgavanni ja äravoolurenni puhastamiseks valage tilgavanni iga päev 1–2 liitrit sooja vett. Ärge puhastage tilgavanni käsidušiga.

## 12.7 Õhufiltri puhastamine



### Vajalik tööriist

- Kruvikeeraja



1. Sisestage kruvikeeraja õhufiltri kate süvenditesse (A).
2. Eemaldage õhufiltri kate.
3. Tõmmake õhufilter välja (B).
4. Puhastage õhufiltrit nõudepesumasinas ja laske sellel seejärel täielikult kuivada.
  - > Kui õhufilter pole pärast nõudepesumasinas pesemist puhas, tuleb see asendada.
5. Kui õhufilter on puhastatud, nihutage see tagasi seadmesse.
6. Asetage õhufiltri kate tagasi seadmesse.

### MÄRKUS

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

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

1. Lükake õhufilter seadmesse nii, et see fikseeruks.

## 12.8 Tarvikute puhastamine

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



## 13 Inspiratsioon ja abi

### 13.1 Abi telefoni teel

#### ChefLine®

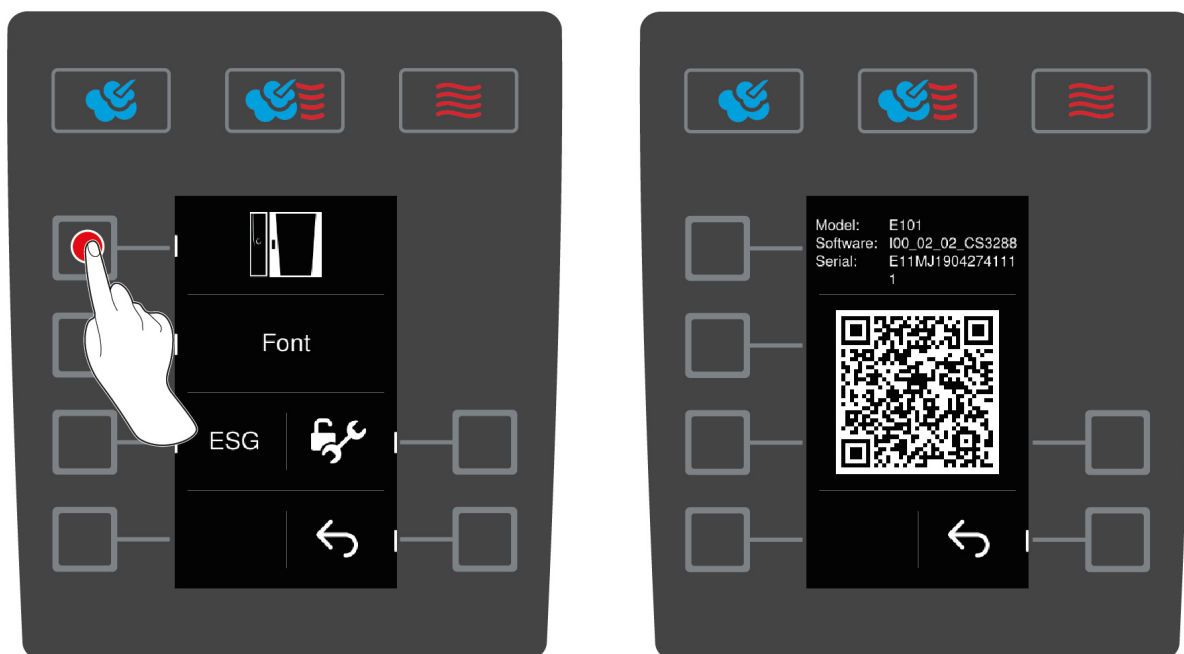
Alati, kui on küsimusi seadmete kasutamise või retseptide kohta, nõustame teid meeleldi telefoni teel. Kiire ja lihtne kokalt kokale suhtlus 365 päeval aastas. Helistage lihtsalt ChefLine®-ile. Numbri leiате ChefLine®-i kleebiselt, mis on küpsetuskambri uksele ja aadressil [rational-online.com](http://rational-online.com).

#### RATIONALi teeninduspartner

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

### 13.2 Seadme andmete päring

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



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

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

### 13.3 Probleemilahendus

Palun helistage kõikide veateadete korral oma RATIONALi teeninduspartnerile [► 41]. Hoidke oma seadme seerianumbrit alati käepärast. Seerianumbri leiате andmesildilt.

### 13.3.1 Aurugeneraatori küttesüsteemi veateated

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

### 13.3.2 Gaasiseadmete veateated

Kui teie seadmel on ühendus gaasitoruga, võidakse kuvada järgmisi täiendavaid veateateid. Palun helistage kõikide veateadete korral oma RATIONALi teeninduspartnerile [► 41]. Hoidke oma seadme seerianumbrit alati käepärast.

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

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

### 13.3.3 Kuuma õhu soojendamise veateated

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

### 13.3.4 Niiskuse veateated

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

### 13.3.5 CleanJet'i veateated

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

### 13.3.6 Care'i veateated

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

### 13.3.7 Teadaannete keskus

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

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

### 13.3.8 Veateated seadme UltraVent töötamisel

Järgmisi veateateid võidakse kuvada, kui teie seadmel on UltraVent. Helistage kõikide veateadete korral oma RATIONALi teeninduspartnerile [► 41]. Hoidke oma seadme seerianumbrit alati käepärast.

Veateade	Põhjus
Hooldus (E) 35	Seadme katet ei tuvastata.
Hooldus (E) 35.1	Seadme katte mootor on vigane.
Hooldus (E) 35.2	Seadme katte filtrit ei tuvastatud.
Hooldus (E) 35.3	Juhtsüsteemi termoelement on vigane.
Hooldus (E) 35.4	Mootorikaitse termoelement on vigane.
Hooldus (E) 35.5	UltraVenti filter on määrdunud.
Hooldus (E) 35.6	UltraVenti filter on määrdunud.
Hooldus (E) 35.7	UltraVenti filter pole sisestatud.

## 14 Hooldus

Järgmisi hooldustöid saate teha iseseisvalt.

- Õhufiltri vahetamine [► 46]
- Küpsetuskambri ukse tihendi vahetamine [► 47]

Järgmiste hooldustööde korral pöörduge oma RATIONALi teeninduspartneri poole.

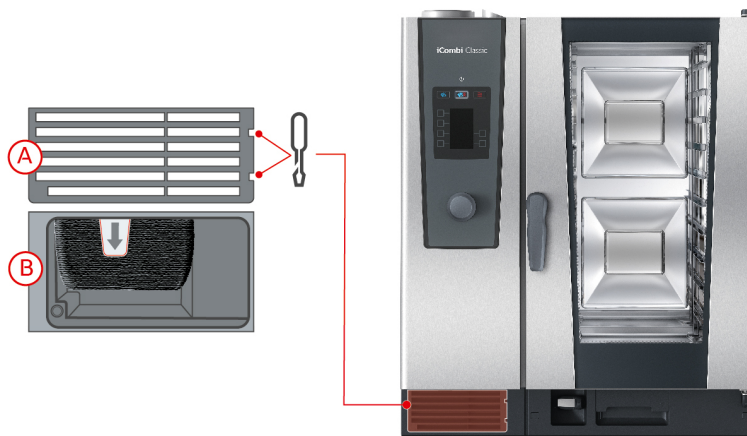
- LED-i katte vahetamine

### 14.1 Õhufiltri vahetamine



Vajalik tööriist

- Kruvikeeraja



✓ Kuvatakse teadet, et õhufilter tuleb välja vahetada.

1. Sisestage kruvikeeraja õhufiltri kate süvenditesse.
2. Eemaldage õhufiltri kate.
3. Tõmmake õhufilter välja.
4. Nihutage uus õhufilter seadmesse nii, et see fikseeruks.
5. Asetage õhufiltri kate tagasi seadmesse.

#### MÄRKUS

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

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

1. Lükake õhufilter seadmesse nii, et see fikseeruks.

## 14.2 Küpsetuskambri ukse tihendi vahetamine

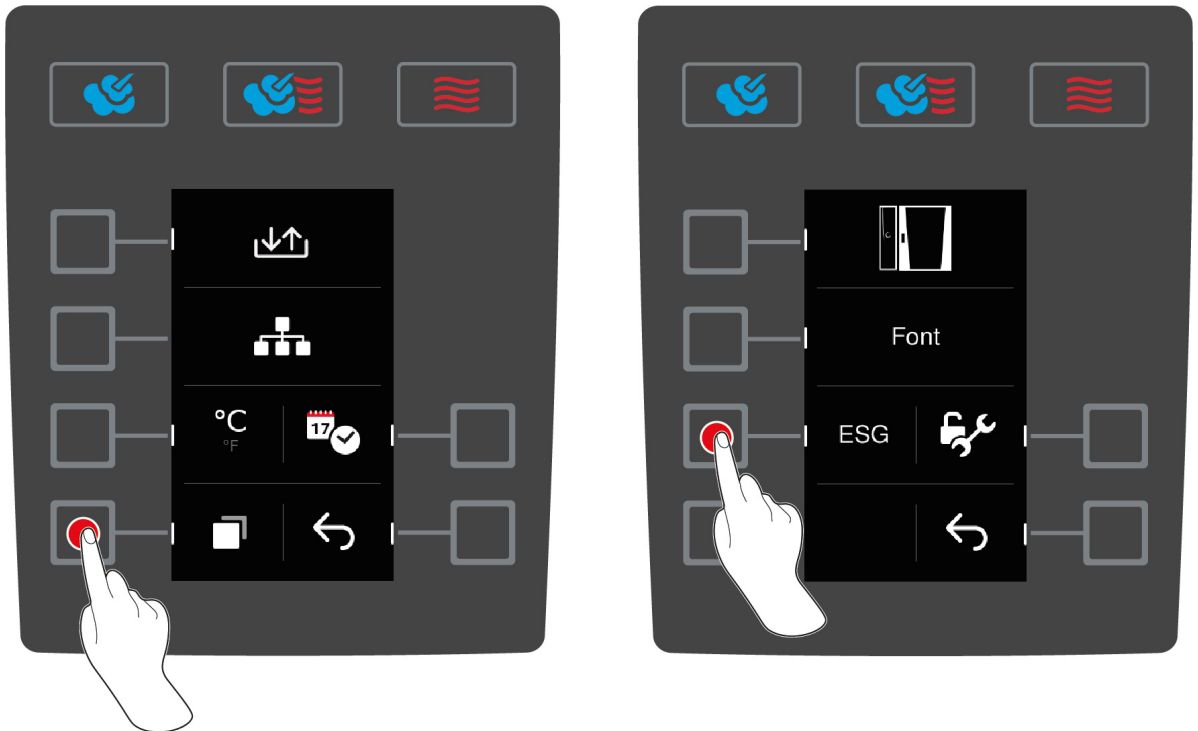


1. Avage küpsetuskambri uks.
2. Tõmmake küpsetuskambri ukse tihend juhikust välja ja visake see ära.
3. Niisutage uue tihendi kinnitusserva seebiveega.
4. Vajutage esmalt tihendi nurk juhiku nurka.
5. Seejärel vajutage ülejäänud tihendist juhikusse.

## 15 Transport

### 15.1 Aurugeneraatori tühjendamine

Enne seadme transportimist peate aurugeneraatori tühjendama.



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

### 15.2 Seadme transportimine

#### ⚠ HOIATUS

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

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

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

#### ⚠ HOIATUS

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

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

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



### ⚠ ETTEVAATUST

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

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

1. Lükake seade ettevaatlikult üle lävepakkude ja kaldus pindade.

### ⚠ ETTEVAATUST

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

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

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

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

✓ Aurugeneraator on tühjendatud [► 48].

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



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

## 16 Kasutuselt kõrvaldamine ja jäätmekäitlus

### 16.1 Kasutuselt kõrvaldamine

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

### 16.2 Jäätmekäitlus



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

## 17 Tehnilised andmed

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

### 17.1 Elektriühendusega seadmed

	Väärtus
Kaal (ilma pakendita) tüüp 6-1/1	147 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 6-2/1	93 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 10-1/1	118 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 10-2/1	182 kg
Kaitseklass	IPX5
Tekitav õhumüra	≤ 70 dBA
Keskonnatingimused	10 – 40 °C
WLAN'i sagedus ja max ülekandevõimsus	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.2 Gaasiühendusega seadmed

	Väärtus
Kaal (ilma pakendita) tüüp 6-1/1	104 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 6-2/1	160 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 10-1/1	134 kg
Kaal (ilma pakendita) tüüp 10-2/1	196 kg
Kaitseklass	IPX5
Tekitav õhumüra	≤ 70 dBA
Keskonnatingimused	10 – 40 °C
WLAN'i sagedus ja max ülekandevõimsus	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.3

### 17.4 Vastavus

#### 17.4.1 Elektriühendusega seadmed

See seade on kooskõlas järgmiste EL-i direktiividega.

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

See seade on kooskõlas järgmiste Euroopa standarditega.

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

## 17.4.2 Gaasiühendusega seadmed

See seade on kooskõlas järgmiste EL-i direktiividega.

- Määrus (EL) 2016/426 küttegaasi põletavate seadmete kohta
- Direktiiv 2014/53/EL raadioseadmete turul kättesaadavaks tegemist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2006/42/EL masinate kohta
- Direktiiv 2014/30/EL elektromagnetilist ühilduvust käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- Direktiiv 2011/65/EL teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise kohta elektri- ja elektroonikaseadmetes, sealhulgas 2015/863/EL

See seade on kooskõlas järgmiste Euroopa standarditega.

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









**Metos AS**

Saha tee 18, Loo, 74201 Harjumaa, Estonia

tel. +372 65 00 740

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

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