

# iCombi<sup>®</sup> Classic

oryginalna instrukcja obsługi





# Spis treści

<b>1</b>	<b>Wprowadzenie</b>	<b>6</b>
1.1	Gwarancja produktowa	6
1.2	Grupa docelowa	6
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi	6
1.4.1	Objaśnienia symboli	6
1.4.2	Objaśnienia piktogramów	7
1.4.3	Objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa	7
1.4.4	Ilustracje	7
1.4.5	Zmiany techniczne	7
<b>2</b>	<b>Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa</b>	<b>8</b>
2.1	Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa dla urządzeń z przyłączem gazowym	10
2.2	Osobiste wyposażenie ochronne	10
<b>3</b>	<b>iCombi Classic</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>Korzystanie z urządzenia</b>	<b>12</b>
4.1	Pierwsze uruchomienie	12
4.2	Włączanie i wyłączanie urządzenia	12
4.3	Interakcja z urządzeniem	12
4.4	Maksymalne wielkości załadunku	13
4.5	Otwieranie i zamykanie drzwi komory	13
4.6	Załadunek urządzenia	13
4.7	Wkluwanie czujnika temperatury rdzenia	14
4.8	Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego	17
4.9	zintegrowany odpływ tłuszczu	19
<b>5</b>	<b>Przyrządzanie potraw</b>	<b>20</b>
5.1	Wyświetlanie trybów pracy	20
5.2	Parametry przyrządzania	20
5.3	Funkcje dodatkowe	22
5.4	Para	23
5.4.1	Klimat w komorze i zakres temperatury	23
5.4.2	Przyrządzanie produktów na parze	23
5.5	Połączenie pary i gorącego powietrza	24
5.5.1	Klimat w komorze i zakres temperatury	24
5.5.2	Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza	24
5.6	Gorące powietrze	25
5.6.1	Klimat w komorze i zakres temperatury	25
5.6.2	Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza	26
<b>6</b>	<b>Gotowanie sous vide</b>	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>Finishing</b>	<b>28</b>
7.1	Klimat i temperatura w komorze	28
7.2	Wykańczanie potraw	28

<b>8 Tryb programowania</b> .....	<b>30</b>
8.1 Uruchamianie trybu programowania .....	30
8.2 Wstępnie ustawione programy .....	30
8.3 Tworzenie nowego programu.....	31
8.4 Uruchamianie programu .....	33
8.5 Edycja programu .....	33
8.6 Usuwanie programu.....	34
8.7 Sortowanie programów .....	34
8.8 Wczytywanie i pobieranie programów .....	35
<b>9 Ustawienia</b> .....	<b>36</b>
9.1 Wyświetlanie ustawień .....	36
9.2 Ustawianie jednostki temperatury.....	36
9.3 Ustawianie daty i godziny.....	37
9.4 Przesławianie klawiatury .....	38
<b>10 Zarządzanie kuchnią</b> .....	<b>39</b>
10.1 Zarządzanie higieną .....	39
10.1.1 Zapisane dane HACCP.....	39
10.1.2 Pobieranie danych HACCP .....	39
10.2 Podłączanie urządzeń do sieci .....	40
10.3 ConnectedCooking (opcja).....	40
<b>11 Czyszczenie automatyczne</b> .....	<b>41</b>
11.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa.....	41
11.2 Programy czyszczenia.....	41
11.3 Uruchamianie czyszczenia automatycznego .....	42
11.4 Przerwanie czyszczenia automatycznego .....	43
<b>12 Pielęgnacja</b> .....	<b>45</b>
12.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa.....	45
12.2 Częstotliwość pielęgnacji.....	45
12.3 Produkty pielęgnacyjne.....	45
12.4 Czyszczenie drzwi komory .....	46
12.5 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego.....	47
12.6 Czyszczenie filtra powietrza.....	47
12.7 Czyszczenie akcesoriów .....	47
12.8 Czyszczenie rury odpowietrzającej układu odprowadzającego .....	47
<b>13 Inspiracje i pomoc</b> .....	<b>48</b>
13.1 Pomoc telefoniczna .....	48
13.2 Wyświetlanie danych urządzenia .....	48
13.3 Rozwiązywanie problemów.....	48
13.3.1 Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary .....	49
13.3.2 Komunikaty błędów w urządzeniach gazowych .....	49
13.3.3 Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza .....	50
13.3.4 Komunikaty błędu zwilżania.....	50
13.3.5 Komunikaty błędu CleanJet.....	51

13.3.6	Komunikaty błędu Care .....	51
13.3.7	Centrum powiadomień .....	51
<b>14</b>	<b>Konserwacja .....</b>	<b>53</b>
14.1	Wymiana uszczelki w drzwiach komory .....	53
<b>15</b>	<b>Transport.....</b>	<b>54</b>
15.1	Opróżnianie generatora pary .....	54
15.2	Transport urządzenia .....	54
<b>16</b>	<b>Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja .....</b>	<b>56</b>
16.1	Wyłączenie z eksploatacji .....	56
16.2	Utylizacja.....	56
<b>17</b>	<b>Dane techniczne.....</b>	<b>57</b>
17.1	Urządzenia z przyłączem elektrycznym .....	57
17.2	Urządzenia z przyłączem gazowym .....	57
17.3	Typy i nazwy modeli.....	57
17.4	Zgodność .....	57
17.4.1	Urządzenia z przyłączem elektrycznym .....	57
17.4.2	Urządzenia z przyłączem gazowym .....	58
	<b>Spis haseł.....</b>	<b>59</b>

# 1 Wprowadzenie

Drogi Użytkowniku,

serdecznie gratulujemy zakupu nowego iCombi Classic. Przed uruchomieniem urządzenia prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Gwarantuje ona bezpieczne korzystanie z urządzenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w taki sposób, aby była w każdej chwili dostępna dla wszystkich osób obsługujących urządzenie.

iCombi Classic gwarantuje niezrównane rezultaty przyrządzania potraw. Jest to możliwe dzięki intuicyjnej obsłudze urządzenia niewymagającej długiej nauki.

Życzymy Państwu wiele radości z korzystania z iCombi Classic.

Państwa

RATIONAL AG

## 1.1 Gwarancja produktowa

Zapraszamy do zarejestrowania swojego urządzenia na stronie [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) i skorzystania z 2-letniej gwarancji. Na niniejszej stronie internetowej umieszczone zostały również ogólne warunki gwarancyjne oraz opis świadczeń gwarancyjnych.

Firma RATIONAL nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezatwierdzonych modyfikacji technicznych urządzenia.

## 1.2 Grupa docelowa

Niniejszy dokument jest przeznaczony dla osób pracujących w kuchniach dużych i przemysłowych.

Następującym grupom osób nie wolno obsługiwać i czyścić urządzenia ani wykonywać prac konserwacyjnych:

- osoby o ograniczonej sprawności fizycznej i sensorycznej
- osoby niedoświadczone i nieposiadające odpowiedniej wiedzy
- dzieci

Dzieci przebywające w pobliżu urządzenia muszą znajdować się pod nadzorem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

## 1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie iCombi Classic zostało opracowane z myślą o termicznym przyrządzaniu potraw.

Z niniejszego urządzenia można korzystać wyłącznie w celach komercyjnych, np. w kuchniach restauracyjnych, kuchniach dużych i przemysłowych w szpitalach, w piekarniach i sklepach mięsnych. Z niniejszego urządzenia nie wolno korzystać na zewnątrz. Z niniejszego urządzenia nie wolno korzystać do ciągłej, przemysłowej, masowej produkcji żywności.

Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny. Firma RATIONAL AG nie przejmuje odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

## 1.4 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi

### 1.4.1 Objaśnienia symboli

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące symbole, których zadaniem jest dostarczać informacje i instrukcje:

- ✓ Ten symbol oznacza warunki, które muszą być spełnione, aby możliwe było podjęcie określonego działania.
  1. Ten symbol oznacza działanie, które należy wykonać.
    - > Ten symbol oznacza tymczasowy rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik określonego etapu działania.
  - >> Ten symbol oznacza rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik końcowy instrukcji.
    - Ten symbol oznacza wyliczenie.
      - a. Ten symbol oznacza listę.

## 1.4.2 objaśnienia piktogramów

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące piktogramy:

 Ostrożnie! Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi.

 Ogólny znak ostrzeżenia

 Przydatne wskazówki ułatwiające obsługę urządzenia.

## 1.4.3 objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa

Poniższe wskazówki bezpieczeństwa ostrzegają użytkownika przed niebezpiecznymi sytuacjami i pomagają ich unikać.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazówka bezpieczeństwa na poziomie NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed sytuacjami prowadzącymi do ciężkich obrażeń lub śmierci.

### OSTRZEŻENIE

Wskazówka bezpieczeństwa na poziomie OSTRZEŻENIE ostrzega przed sytuacjami mogącymi prowadzić do ciężkich obrażeń lub śmierci.

### UWAGA

Wskazówka bezpieczeństwa na poziomie UWAGA ostrzega przed sytuacjami mogącymi prowadzić do obrażeń.

### WSKAZÓWKA

Ta wskazówka ostrzega przed sytuacjami, które mogą prowadzić do uszkodzeń urządzenia.

## 1.4.4 Ilustracje

Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi ilustracje mogą różnić się od posiadanego urządzenia.

## 1.4.5 Zmiany techniczne

Zastrzega się prawo do zmian technicznych wynikających z postępu technologicznego.

## 2 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Urządzenie jest skonstruowane bezpiecznie i nie stanowi zagrożenia w przypadku zwykłego użytkowania zgodnie z przepisami. W niniejszej instrukcji została opisana poprawna obsługa urządzenia.

- Instalację urządzenia należy zlecać wyłącznie firmom posiadającym autoryzację RATIONAL Service Partner.
- Konserwację urządzenia należy zlecać wyłącznie firmom posiadającym autoryzację RATIONAL Service Partner.
- Nie wolno modyfikować urządzenia ani instalacji przeprowadzonej przez RATIONAL Service Partner.
- Nie wyjmować sitka z odpływu urządzenia.
- W razie uszkodzenia urządzenia nie wolno z niego korzystać. Uszkodzone urządzenie nie jest bezpieczne i może spowodować obrażenia oraz pożar.
- Z urządzenia nie wolno korzystać w razie uszkodzenia szyby w drzwiach komory. W takim przypadku należy skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner w celu zlecenia wymiany szyby w drzwiach komory urządzenia.
- Na urządzeniu nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów.
- W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
- Z urządzenia należy korzystać w temperaturze powietrza od +10°C do +40°C.
- Unikać ustawiania w pobliżu urządzenia źródeł ciepła, np. frytekownic lub płyt grillowych.
- Podczas korzystania z urządzenia upewnić się, że podłoga i otoczenie urządzenia są suche i nie występuje niebezpieczeństwo poślizgnięcia.

### Zasady bezpieczeństwa przed uruchomieniem urządzenia

- Należy upewnić się, że temperatura urządzenia wynosi co najmniej + 5°C.
- Upewnić się, że osłona wentylatora umieszczona z przodu jest zablokowana od góry i od dołu.
- Upewnić się, że stelaże zawieszane oraz stelaż ruchomy są odpowiednio przymocowane.
- Upewnić się, że w komorze nie znajdują się resztki tabletek czyszczących.
- Po ponownym uruchomieniu urządzenia po długiej przerwie należy przepłukać spryskiwacz ręczny wodą w ilości co najmniej 10 l.

### Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

- Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:
  - Podczas pracy urządzenia drzwi urządzenia należy otwierać ostrożnie. Z urządzenia może wydostawać się gorąca para.
  - Podczas wyjmowania akcesoriów lub przedmiotów z gorącej komory należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.

- Podczas pracy urządzenie można dotykać wyłącznie panelu obsługi urządzenia oraz uchwytu drzwi do komory. Powierzchnie zewnętrzne mogą rozgrzewać się do temperatury powyżej 60°C.
- Pojemniki z żywnością należy umieszczać na poziomach zapewniających dobrą widoczność. W przeciwnym razie potrawy mogą wylewać się podczas wyjmowania pojemników z urządzenia.
- Jak zapobiegać zagrożeniu pożarem i wybuchem:
  - W urządzeniu nie wolno umieszczać płynów łatwopalnych, np. napojów zawierających alkohol, takich jak wino. Płyny łatwopalne mogą ulec samozapłonowi podczas parowania. Przed przystąpieniem do przyrządzania potraw w płynach łatwopalnych, należy zagotować je przez dłuższy czas, co spowoduje redukcję zawartości alkoholu.
  - Podczas grillowania i pieczenia pod potrawami umieścić pojemnik do zbierania tłuszczu.
- Jak zapobiegać obrażeniom podczas pracy z wykorzystaniem wózka transportowego, ruchomego stelaża i ruchomego stelaża na talerze:
  - Wózek transportowy, stelaż ruchomy i stelaż na talerze należy ostrożnie przesuwac przez progi i po nierównym podłożu, aby zapobiec ich przewróceniu się.
  - Aby zapobiec staczaniu się wózka transportowego, stelaża ruchomego i stelaża na talerze po nierównym podłożu, należy uruchomić hamulce postojowe.
  - Przed wsuwaniem i wysuwaniem z urządzenia stelaża ruchomego lub stelaża na talerze należy przymocować do urządzenia wózek transportowy.
  - Przed rozpoczęciem przemieszczania ruchomych stelaży zamknąć blokady pojemników w stelażu ruchomym i zakryć pojemniki z gorącymi potrawami. W przeciwnym razie gorące potrawy mogą się wylewać.
- Jak zapobiegać szkodom rzeczowym w wyniku niepoprawnego korzystania z akcesoriów:
  - Korzystać wyłącznie z oryginalnych akcesoriów RATIONAL.
  - Do wędzenia produktów należy korzystać wyłącznie z VarioSmoker.
- Jeśli w komorze do gotowania znajduje się żywność, która została już podniesiona do temperatury odpowiedniej do spożycia, w komorze nie wolno umieszczać zimnej żywności.

#### **Zasady bezpieczeństwa po zakończeniu użytkowania urządzenia**

- Po każdym zakończeniu użytkowania urządzenie należy wyczyścić.
- Aby zapobiec korozji w komorze urządzenia, w przypadku dłuższych przerw w eksploatacji oraz w nocy należy pozostawiać drzwi do komory lekko uchylone.
- Podczas dłuższych przestoju w pracy należy odłączyć dopływ wody, prądu i gazu do urządzenia.

- Przed dłuższymi przestojami w pracy oraz przed transportem należy opróżnić generator pary.

## 2.1 Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa dla urządzeń z przyłączem gazowym

- Jak zapobiegać zagrożeniu pożarem:
  - Jeżeli urządzenie jest podłączone do komina, należy regularnie zlecać instalatorowi gazowemu czyszczenie przewodu wydechowego urządzenia. Zwrócić uwagę, aby przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju.
  - Na rurach odprowadzających spaliny nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów.
- Jak zapobiegać wypadkom śmiertelnym:
  - W razie korzystania z urządzenia z okapem, zawsze należy włączać okap podczas eksploatacji. W przeciwnym razie może dojść do kumulacji spalin.
- Co zrobić w razie wyczucia zapachu gazu:
  - Nie naciskać żadnych włączników światła i przycisków urządzenia, nie wyciągać wtyczek z kontaktów i nie korzystać z telefonów komórkowych ani stacjonarnych. W przeciwnym razie mogą powstawać iskry i wzrasta niebezpieczeństwo wybuchu.
  - Otworzyć okna i drzwi i zapewnić dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia. Nie uruchamiać okapów ani wentylatorów w celu zapewnienia wentylacji w pomieszczeniu. W przeciwnym razie mogą powstawać iskry i wzrasta niebezpieczeństwo wybuchu.
  - Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.
  - Opuścić budynek i skontaktować się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

## 2.2 Osobiste wyposażenie ochronne

- Podczas pracy na urządzeniu należy nosić odzież, która nie może powodować wypadków przy pracy, w szczególności w związku z wysoką temperaturą, zachlapaniem gorącymi płynami lub substancjami żrącymi.
- Należy korzystać z rękawic ochronnych, aby skutecznie chronić się podczas obcowania z gorącymi przedmiotami i ostrymi krawędziami elementów blaszanych.
- Podczas czyszczenia należy nosić szczelnie przylegające okulary ochronne oraz rękawice chroniące przed substancjami chemicznymi, zapewniające odpowiednią ochronę w kontakcie z preparatami pielęgnacyjnymi.

### 3 iCombi Classic



Typ 20-1/1



Typ 20-2/1

## 4 Korzystanie z urządzenia

### 4.1 Pierwsze uruchomienie

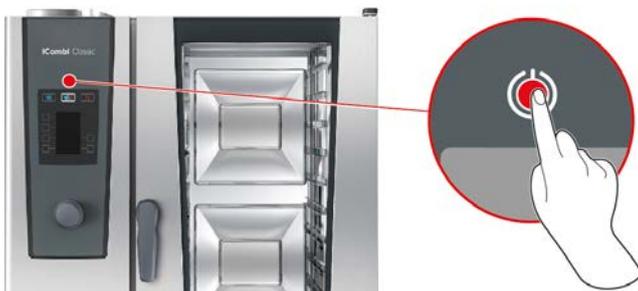
Pierwsze uruchomienie urządzenia odbywa się po uprzednim poprawnym zainstalowaniu urządzenia przez RATIONAL Service Partner. Autotest został wykonany i urządzenie jest tym samym gotowe do użycia. Wszystkie informacje dotyczące instalacji można znaleźć w dołączonej instrukcji instalacyjnej.

#### Przed pierwszym korzystaniem z urządzenia

1. Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy wyczyścić urządzenie oraz akcesoria.

Więcej informacji można znaleźć tutaj: Pielęgnacja [► 45]

### 4.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia



1. Aby włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk przez około 3 sekundy: ⏻
  - > Urządzenie włącza się. Wyświetla się ekran startowy.
2. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć i przytrzymać przycisk, aż pasek stanu u góry wyświetlacza całkowicie się wyświetli: ⏻
  - >> Urządzenie wyłącza się.

### 4.3 Interakcja z urządzeniem

#### WSKAZÓWKA

##### Niepoprawna obsługa ekranu

W razie obsługiwania ekranu ostrym przedmiotem może on ulec uszkodzeniu.

1. Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie palcami.

Urządzenie można obsługiwać jednym gestem i centralnym pokrętkiem nastawczym.



Naciśnij



Obróć i naciśnij

1. Za pomocą przycisków panelu obsługi wybrać pożądany tryb pracy lub funkcję.
2. Obracać centralne pokrętło nastawcze, aby wybrać pożądane ustawienia.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

## 4.4 Maksymalne wielkości załadunku

### WSKAZÓWKA

#### Uszkodzenia urządzenia w wyniku zbyt dużych załadunków

W razie przekroczenia maksymalnych wielkości załadunków może dojść do uszkodzenia urządzenia.

1. Urządzenie można napełniać wyłącznie załadunkami o przedstawionej tutaj wielkości maksymalnej

Typ	maks. wielkość załadunku [kg]	maks. obciążenie dla pojedynczego załadunku
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

## 4.5 Otwieranie i zamykanie drzwi komory



### Otwieranie drzwi komory

1. Obrócić klamkę drzwi komory w prawo.
2. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w zabezpieczone zamknięcie drzwi, należy najpierw nacisnąć pedał nożny, a następnie obrócić klamkę w prawo do pozycji poziomej.
3. Drzwi do komory należy otwierać ostrożnie. **▲ UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas pracy urządzenia z komory może gwałtownie wydostawać się gorąca para.**

>> Wentylator zostanie zatrzymany.

### Zamykanie drzwi komory

1. Zamknąć drzwi komory i obrócić klamkę w lewo do pozycji pionowej.

## 4.6 Załadunek urządzenia

1. Otworzyć drzwi komory.
  - > Zostaje aktywowany hamulec wentylatora, który powoduje zatrzymanie wentylatora.
2. Wsunąć produkty spożywcze do urządzenia.

3. W razie grillowania lub smażenia produktów spożywczych, pod przyrządzone produkty należy wsunąć pojemnik zbierający tłuszcz wydostający się z produktów.
4. Zamknąć drzwi komory. Zwrócić uwagę, aby drzwi do komory były całkowicie zamknięte, a klamka znajdowała się w pozycji pionowej.

#### Poziom załadunku na wysokości ponad 1,60 m



Jeżeli urządzenie zostało zainstalowane w taki sposób, że najwyższy poziom załadunku znajduje się na wysokości ponad 1,60 m nad podłogą, należy w tym miejscu umieścić następujące ostrzeżenie.

### 4.7 Wkłuwanie czujnika temperatury rdzenia

Poniższe ustępy opisują pracę z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia oraz pracę z wykorzystaniem opcjonalnie dostępnego czujnika temperatury rdzenia podłączanego od zewnątrz.

#### UWAGA

##### Gorący czujnik temperatury rdzenia

W przypadku dotknięcia gorącego czujnika temperatury rdzenia bez rękawic ochronnych istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.

1. Podczas pracy z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia zawsze należy korzystać z rękawic ochronnych.
2. W razie potrzeby czujnik temperatury rdzenia można schłodzić spryskiwaczem ręcznym.

#### UWAGA

##### Ostry czujnik temperatury rdzenia

W razie nieostrożnej pracy z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia można zranić się jego ostrym końcem.

1. Podczas pracy z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia zawsze należy korzystać z rękawic ochronnych.
2. Po zakończeniu korzystania z czujnika temperatury rdzenia należy umieścić go w przeznaczonym do tego uchwycie.

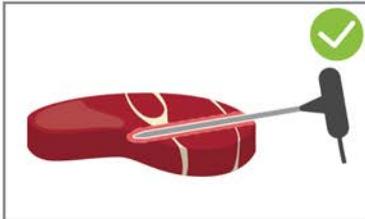
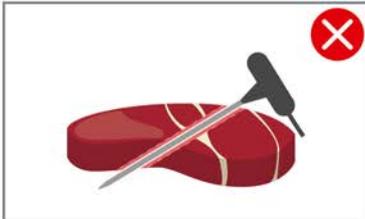
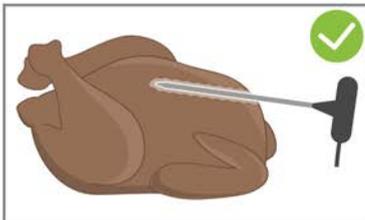
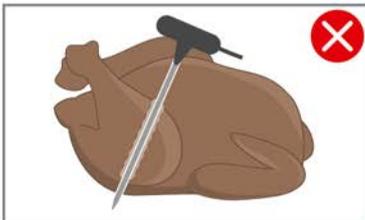
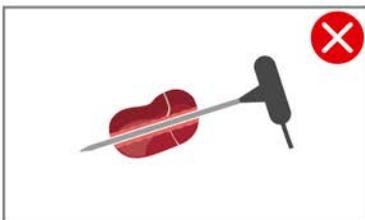
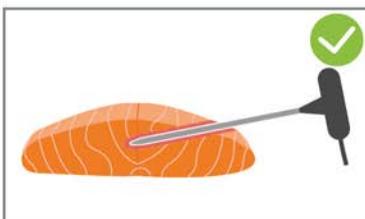
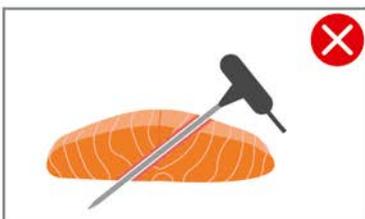
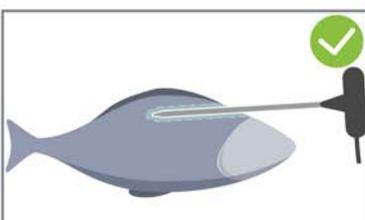
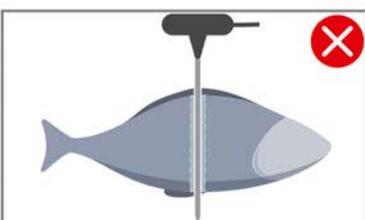
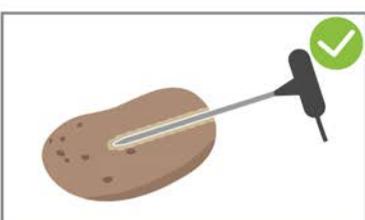
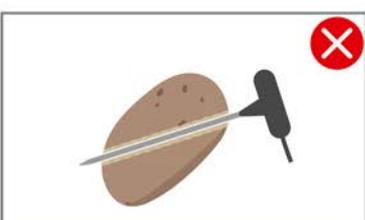
**WSKAZÓWKA****Czujnik temperatury rdzenia zwisa z komory**

Jeżeli czujnik temperatury rdzenia po zakończeniu użytkowania nie zostanie umieszczony w przeznaczonym do tego uchwycie, może dojść do jego uszkodzenia.

1. Po zakończeniu korzystania z czujnika temperatury rdzenia należy umieścić go w przeznaczonym do tego uchwycie.

**WSKAZÓWKA**

- W razie regularnego przyrządzania bardzo cienkich lub płynnych produktów, zaleca się korzystanie z dostępnego opcjonalnie przyrządu do pozycjonowania. W tym przypadku czujnik temperatury rdzenia należy najpierw umieścić w przyrządzie do pozycjonowania, a następnie w przyrządzanym produkcie.
- Jeżeli czujnik temperatury rdzenia ma wyższą temperaturę niż ustawiona temperatura rdzenia, należy schłodzić go za pomocą spryskiwacza ręcznego.

<p><b>Mięso, np. steak</b></p>		
<p><b>Całe kurczaki</b></p>		
<p><b>Potrawy w kawałkach, np. gulasz</b></p>		
<p><b>Filety rybne</b></p>		
<p><b>Całe ryby</b></p>		
<p><b>Warzywa, np. ziemniaki</b></p>		

**Mięso, np. steak**

1. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć w produkt pod kątem w taki sposób, aby jego koniec znajdował się w najgrubszym miejscu.

**Duże kawałki mięsa, np. pieczenie**

1. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć w produkt w taki sposób, aby jego koniec znajdował się w najgrubszym miejscu.

**Całe kurczaki**

1. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć w najgrubsze miejsce piersi, ale nie za blisko żeber.

Zwrócić uwagę, aby koniec czujnika temperatury rdzenia nie był umieszczony w jamie brzusznej kurczaka. Nie wkuwać czujnika temperatury rdzenia w udka.

#### Filety rybne

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkuć w produkt pod kątem w taki sposób, aby jego koniec znajdował się w najgrubszym miejscu.

#### Całe ryby

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkuć w produkt w taki sposób, aby jego koniec znajdował się w najgrubszym miejscu.

Zwrócić uwagę, aby koniec czujnika temperatury rdzenia nie był umieszczony w jamie brzusznej ryby.

#### Potrawy w kawałkach, np. gulasz

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkuć w produkt w taki sposób, aby jego koniec znajdował się w najgrubszym miejscu.

#### Zupy, sosy, desery

1. Umieścić czujnik temperatury rdzenia w pojemniku GN w taki sposób, aby był całkowicie zakryty płynem.
2. Podczas mieszania płynu pozostawić czujnik temperatury rdzenia w pojemniku.

#### Warzywa, np. ziemniaki

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkuć w produkt w taki sposób, aby jego koniec znajdował się w najgrubszym miejscu.

#### Wypieki

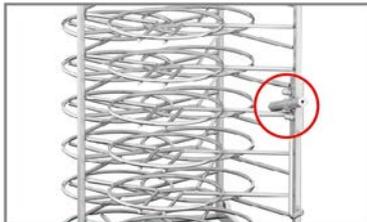
1. W wypiekach, które znacznie wyrastają podczas pieczenia, należy umieszczać czujnik temperatury rdzenia pionowo po środku produktu.

W razie potrzeby można skorzystać z przyrządu do pozycjonowania.

#### Produkty różnej wielkości

1. Najpierw wkuć czujnik temperatury rdzenia w mały kawałek.
2. Po osiągnięciu pożądanej temperatury rdzenia zdjąć małe kawałki potrawy z czujnika temperatury rdzenia i wyjąć z komory.
3. Następnie wkuć czujnik temperatury rdzenia w większy kawałek i kontynuować przyrządzanie.

#### Finishing z wykorzystaniem stelaży na talerze



1. Umieścić czujnik temperatury rdzenia w białej rurce ceramicznej stelaża na talerze.

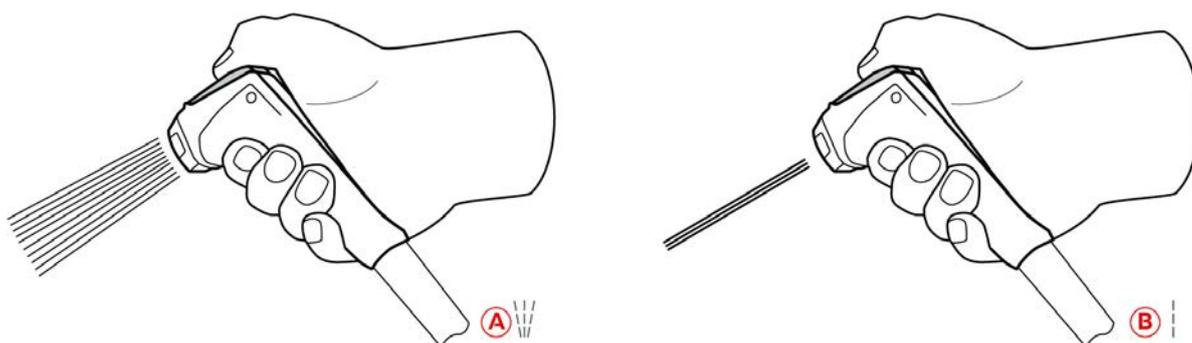
#### Wymowanie czujnika temperatury rdzenia

1. Po osiągnięciu przez produkt pożądanego rezultatu należy najpierw wyjąć czujnik temperatury rdzenia z potrawy, a następnie potrawę z komory.
2. Czujnik temperatury rdzenia należy umieścić w przeznaczonym do tego uchwycie.

## 4.8 Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego

Prosimy pamiętać, że urządzenie może opcjonalnie nie być wyposażone w spryskiwacz ręczny.

Spryskiwacz ręczny jest wyposażony w dwa strumienie z regulacją: prysznicowy  (A) i punktowy  (B).



### ⚠ UWAGA

#### Spryskiwacz ręczny i woda ze spryskiwacza mogą osiągać temperaturę powyżej 60°C

W razie dotknięcia rozgrzanych elementów lub kontaktu z gorącą wodą może dojść do oparzenia wrzątkiem.

1. Podczas pracy z wykorzystaniem spryskiwacza ręcznego należy korzystać z rękawic ochronnych.

### ⚠ UWAGA

#### Rozwój zarasków w przewodach wodnych

W razie korzystania ze spryskiwacza ręcznego rzadziej niż codziennie w wężu wodnym mogą rozwijać się zaraski.

1. Spryskiwacz ręczny należy rano i wieczorem płukać wodą przez 10 sekund.

### WSKAZÓWKA

#### Nieodpowiednia obsługa spryskiwacza ręcznego

W razie wysunięcia spryskiwacza ręcznego ponad maksymalną długość węża lub pociągania węża można uszkodzić mechanizm automatycznego zwijania spryskiwacza ręcznego. Spryskiwacz ręczny nie będzie wtedy automatycznie zwijany w obudowę.

1. Spryskiwacza ręcznego nie wolno wysuwać ponad maksymalną długość węża.

### WSKAZÓWKA

#### Spryskiwacz ręczny nie jest przeznaczony do chłodzenia komory

W razie chłodzenia komory za pomocą spryskiwacza ręcznego, można uszkodzić komorę, wentylator oraz szyby w drzwiach do komory.

1. Komorę należy chłodzić z zastosowaniem funkcji Cool Down.

1. Spryskiwacz ręczny należy wysunąć z pozycji parkowania na długość przynajmniej 20 cm.
  2. Należy przy tym przytrzymać wąż spryskiwacza ręcznego.
  3. Obracać przednią część spryskiwacza ręcznego w celu otrzymania pożądanego strumienia.
    - Ustawić spryskiwacz ręczny w pozycji , aby wybrać **strumień punktowy**.
    - Ustawić spryskiwacz ręczny w pozycji , aby wybrać **strumień prysznicowy**.
- Jeżeli przednia część spryskiwacza ręcznego nie jest ustawiona w jednej z dwóch pozycji, woda może wyciekać z głowicy prysznicowej.
1. Nacisnąć dźwignię spryskiwacza ręcznego. Im mocniej naciskana jest dźwignia, tym silniejszy strumień wody.
  2. Po zakończeniu korzystania ze spryskiwacza ręcznego należy pozwolić mu powoli wsunąć się w obudowę. **⚠ UWAGA! Przed ponownym wsunięciem spryskiwacza ręcznego w obudowę należy zawsze upewnić się, że wąż spryskiwacza jest czysty.**

## 4.9 zintegrowany odpływ tłuszczu

Jeśli Państwa urządzenie jest wyposażone w opcjonalny, zintegrowany odpływ tłuszczu, ociekający tłuszcz jest gromadzony w komorze do gotowania i kierowany do pojemnika na tłuszcz.

1	Uchwyt zaworu odpływu	2	Rura odpływowa
3	Króciec do napełniania z zamknięciem bagnetowym	4	Zbiornik do odprowadzania tłuszczu

1. Otworzyć drzwi komory.
  2. Wyjąć korek z rury odpływowej.
  3. Umieścić rynienkę na tłuszcz w komorze do gotowania w taki sposób, aby otwór rynienki nachodził na rurę odpływową.
  4. Umieścić pojemnik na tłuszcz, np. kanister, pod odpływem na zewnątrz urządzenia.
  5. Włożyć króciec do napełniania zintegrowanego odpływu tłuszczu do zbiornika na tłuszcz.
  6. Umieścić zamknięcie bagnetowe króćca do napełniania na odpływie.
  7. Zablokować zamknięcie bagnetowe.
  8. Obrócić uchwyt zaworu odpływu do pozycji poziomej.
- >> Zawór kulowy jest teraz otwarty. Ściekający tłuszcz można zbierać do pojemnika na tłuszcz.

### Wymiana pojemnika na tłuszcz

#### UWAGA

**Zewnętrzna część urządzenia, odpływ i zbiornik na tłuszcz mogą się bardzo nagrzewać**

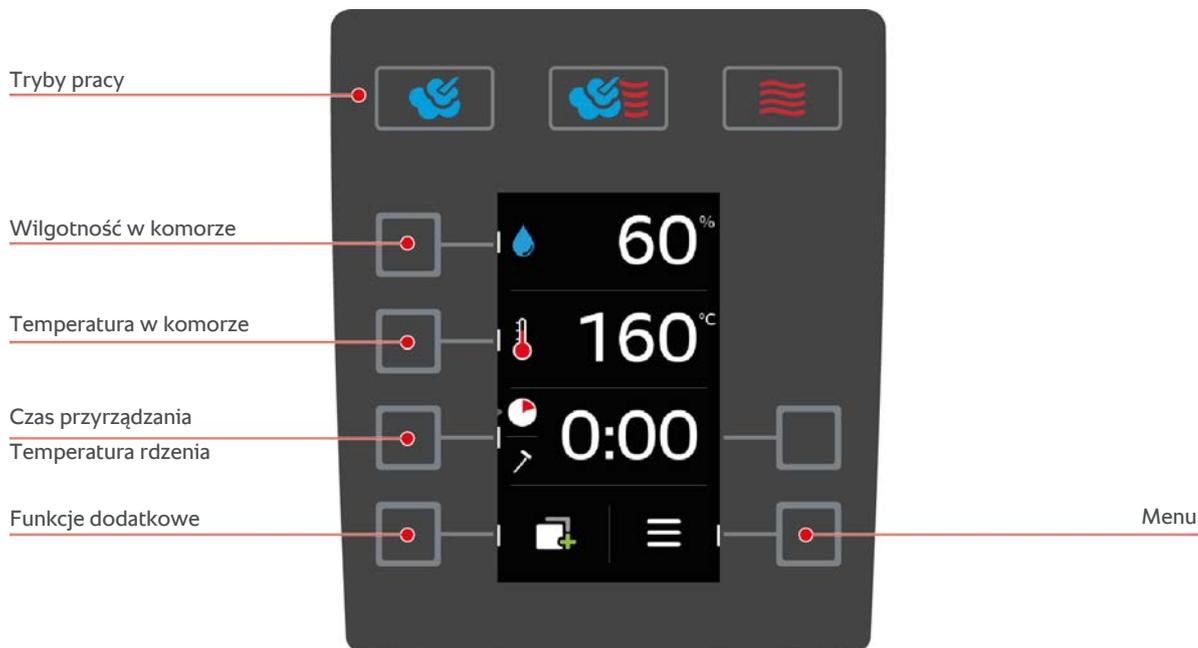
W razie kontaktu z gorącymi częściami pracującymi może dojść do oparzeń.

1. Podczas wymiany pojemnika na tłuszcz należy nosić osobiste wyposażenie ochronne.

1. Gdy pojemnik na tłuszcz jest pełny, uchwyt zaworu odpływu należy obrócić do pozycji pionowej.
  - > Zawór kulowy jest teraz zamknięty.
2. Otworzyć zamknięcie bagnetowe.
3. Wymienić pojemnik na tłuszcz.
4. Odpowiednio zutylizować tłuszcz. **WSKAZÓWKA! Tłuszcz i inne substancje płynne zebrane w pojemniku na tłuszcz należy usunąć zgodnie z wymogami prawnymi. Tłuszczu nie wolno odprowadzać przez odpływ urządzenia. Tłuszczu zebranego w pojemniku na tłuszcz nigdy nie wolno używać do gotowania ani jeść.**

## 5 Przyrządzanie potraw

### 5.1 Wyświetlanie trybów pracy



- Dostępne są następujące tryby pracy:
  - Para [▶ 23]
  - Połączenie pary i gorącego powietrza [▶ 24]
  - Gorące powietrze [▶ 26]
- Do dyspozycji są następujące parametry przyrządzania [▶ 20]:
  - Wilgotność w komorze
  - Temperatura w komorze
  - Czas przyrządzania
  - Temperatura rdzenia
- Do dyspozycji są następujące funkcje dodatkowe [▶ 22]:
  - Rozgrzej
  - Funkcja Cool Down
  - Prędkość powietrza
  - Gotowanie Delta-T

### 5.2 Parametry przyrządzania



#### Wilgotność w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wilgotność w komorze.

- W trybie pracy **Para** wilgotność w komorze wynosi 100% i nie może zostać zmieniona.
- W trybie pracy **Połączenie pary i gorącego powietrza** do wilgoci zawartej w produktach dodawana jest wilgoć z generatora pary. Po przekroczeniu ustawionej wilgotności w komorze, wilgoć jest odprowadzana.
- W trybie pracy **Gorące powietrze** wilgoć nie jest doprowadzana przez generator pary, ale wydzielana przez przyrządzane produkty. Po przekroczeniu ustawionej wilgotności w komorze, wilgoć jest odprowadzana.

Jak ustawić wilgotność w komorze:

1. Nacisnąć przycisk:
2. W celu ustawienia pożądanej wilgotności w komorze obracać centralne pokrętko nastawcze.

3. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.



### Temperatura w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzenia można ustawić temperaturę w komorze.

- Gdy aktywowany jest element grzewczy w celu osiągnięcia ustawionej temperatury w komorze, wyświetla się następujący symbol:
- Po osiągnięciu temperatury w komorze wyświetla się następujący symbol:

Jak ustawić temperaturę w komorze:

1. Nacisnąć przycisk:
  2. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętko nastawcze.
  3. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
    - > Gdy temperatura rzeczywista jest wyższa od ustawionej temperatury w komorze do gotowania, miga.
  4. Nacisnąć przycisk:
  5. Nacisnąć przycisk:
  - > Użytkownik otrzymuje wezwanie do otwarcia drzwi komory.
    - > **! OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! W razie otwarcia drzwi do komory, wentylator nie zostanie zatrzymany. Nie dotykać obracającego się wirnika wentylatora.** Prędkość wentylatora zostanie zwiększona. Temperatura w komorze zostaje obniżona. Temperatura w komorze do gotowania jest pokazywana na wyświetlaczu.
  6. Po osiągnięciu żądanej temperatury w komorze do gotowania nacisnąć przycisk:
- >> Funkcja chłodzenia zostanie zakończona.

Jak wyświetlić aktualną wilgotność i temperaturę w komorze:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:
- > Po 10 sekundach wyświetlana jest aktualna temperatura w komorze.
2. Aby wrócić do ustawionych parametrów, należy zwolnić przycisk.



### Czas przyrządzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzenia można ustawić czas, w ramach którego produkty mają osiągnąć pożądany rezultat. Alternatywnie urządzenie może nieprzerwanie pracować z wykorzystaniem podjętych ustawień. W tym celu należy ustawić tryb pracy ciągłej.

Jak ustawić czas przyrządzenia:

1. Nacisnąć przycisk:
2. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
  - > W razie ustawienia czasu przyrządzenia na 10:00 wyświetli się symbol: Uruchomiona zostaje praca ciągła.
3. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Po ustawieniu czasu przyrządzenia parametr **temperatury rdzenia** nie jest już dostępny.



### Temperatura rdzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzenia można ustawić temperaturę rdzenia potrawy.

Jak ustawić temperaturę rdzenia:

1. Dwukrotnie nacisnąć przycisk:
2. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
3. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Przy ustawianiu temperatury rdzenia należy zwrócić uwagę na obowiązujące w danym kraju przepisy dotyczące higieny dla danego produktu.

## 5.3 Funkcje dodatkowe



### Rozgrzewanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej komora urządzenia jest rozgrzewana w taki sposób, aby powstał zapas ciepła. Jak ustawić temperaturę, do której ma rozgrzać się urządzenie.

1. Nacisnąć przycisk:
  2. Nacisnąć przycisk:
  3. W celu ustawienia pożądanej temperatury obracać centralne pokrętko nastawcze.
  4. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
    - > Urządzenie zostanie rozgrzane.
  5. Aby zatrzymać nagrzewanie, nacisnąć przycisk:
  6. Aby wyświetlić aktualną temperaturę w komorze do gotowania, nacisnąć i przytrzymać przycisk:
- >> Po nagraniu urządzenia użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.



### Funkcja Cool Down

W razie przyrządzania produktów w wysokich temperaturach i konieczności schłodzenia komory do niższej temperatury, można skorzystać z funkcji Cool Down.

- ✓ Osłona wentylatora jest odpowiednio zablokowana.
1. Nacisnąć przycisk:
  2. Nacisnąć przycisk:
  3. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! W razie otwarcia drzwi do komory z komory gwałtownie wydostaje się para.** Otworzyć drzwi komory. Jeśli drzwi komory do gotowania są już otwarte, należy je zamknąć, a następnie otworzyć ponownie.
    - > **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! W razie otwarcia drzwi do komory, wentylator nie zostanie zatrzymany. Nie dotykać obracającego się wirnika wentylatora.** Prędkość wentylatora zostanie zwiększona. Temperatura w komorze zostaje obniżona. Temperatura w komorze do gotowania jest pokazywana na wyświetlaczu.
  4. Po osiągnięciu żądanej temperatury w komorze do gotowania nacisnąć przycisk:
- >> Funkcja chłodzenia zostanie zakończona.



### Prędkość powietrza

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można ustawić prędkość wentylatora. Im wyższy poziom zostanie wybrany, tym wyższa jest prędkość powietrza. W przypadku małych, delikatnych produktów należy wybierać niski poziom.

Jak ustawić prędkość powietrza:

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:
3. W celu ustawienia pożądanej prędkości powietrza obracać centralne pokrętko nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.



### Gotowanie Delta-T

Z wykorzystaniem tej funkcji dodatkowej produkty są przyrządzane z zachowaniem stałej różnicy między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia. W wyniku powolnego zwiększania temperatury w komorze z zachowaniem stałej różnicy do temperatury rdzenia produkty przyrządzane są wolno i wyjątkowo delikatnie. Pozwala to zapobiegać stratom podczas gotowania. Można wybrać różnicę między 20°C a 60°C. Następnie należy ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.

Im mniejsza jest różnica między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia, tym wolniej i delikatniej przyrządzana jest potrawa. Im większa jest różnica między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia, tym szybciej jest przyrządzana potrawa.

Jak ustawić przyrządzanie potraw w trybie Delta-T:

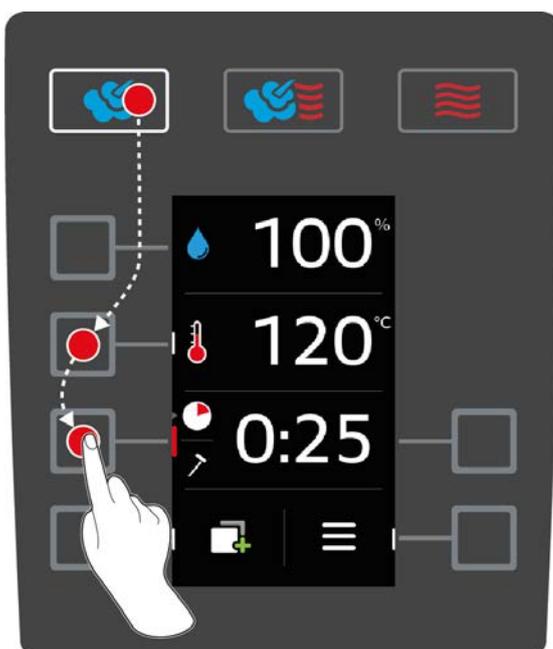
1. Nacisnąć przycisk: 
  2. Nacisnąć przycisk: 
    - > Urządzenie automatycznie wraca do parametrów przyrządzania. Parametr **czas przyrządzania** zostaje zastąpiony funkcją **Delta-T**. Wyświetlana jest aktualna temperatura komory do gotowania i temperatura delta.
  3. Nacisnąć przycisk: 
  4. W celu ustawienia pożądanej różnicy temperatur obracać centralne pokrętko nastawcze.
  5. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
    - > Urządzenie automatycznie przechodzi do parametru **temperatury rdzenia**.
  6. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
  7. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
- >> Parametry przyrządzania są odpowiednio wyświetlane w ustawieniach.

## 5.4 Para

### 5.4.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
wilgotny	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gotowanie na parze</li> <li>▪ Duszenie</li> <li>▪ Blanszowanie</li> <li>▪ Dogotowywanie</li> <li>▪ Pęcznienie</li> <li>▪ Gotowanie próżniowe sous vide</li> <li>▪ Rozmrażanie</li> <li>▪ Konserwowanie</li> </ul>	100%	30 – 130°C

### 5.4.2 Przyrządzanie produktów na parze



1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: 

3. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Urządzenie automatycznie wraca do parametru **czas przyrządzania** .
5. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
6. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
7. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk: .
8. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
9. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
10. Załadować urządzenie.
  - > Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądanego rezultatu zostało osiągnięty.

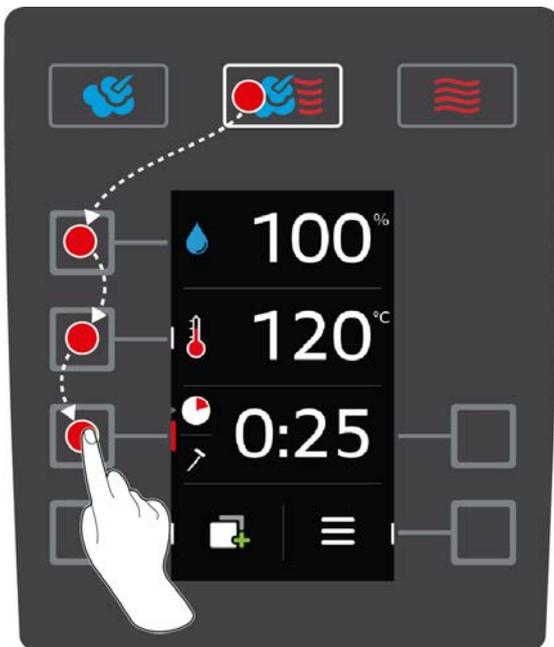
## 5.5 Połączenie pary i gorącego powietrza

### 5.5.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
wilgotny i gorący	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pieczenie</li> <li>▪ Smażenie</li> </ul>	0 – 100%	30 – 300°C

Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 260°C przez 30 minut, a użytkownik nie korzysta w tym czasie z urządzenia, automatycznie zostaje obniżona do 260°C. Jeżeli w czasie tych 30 minut zostanie podjęte działanie, np. otwarcie drzwi komory, temperatura w komorze będzie utrzymywana na poziomie ponad 260°C przez kolejne 30 minut.

### 5.5.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza



1. Nacisnąć przycisk: .
2. Nacisnąć przycisk: .
3. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

- > Urządzenie automatycznie wraca do parametru **temperatura w komorze** .
- 5. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętko nastawcze.
- 6. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Urządzenie automatycznie wraca do parametru **czas przyrządzenia** .
- 7. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
- 8. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
- 9. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk: .
- 10. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
- 11. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
- 12. Załadować urządzenie.
  - > Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzenia i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

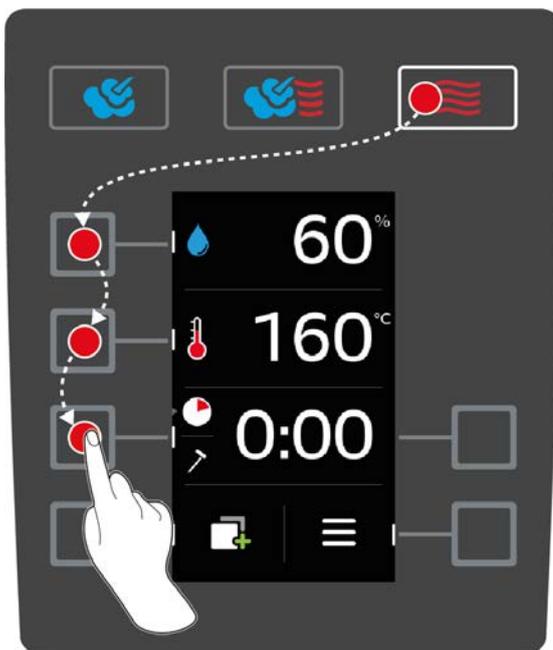
## 5.6 Gorące powietrze

### 5.6.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzenia	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
gorący	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pieczenie</li> <li>▪ Smażenie</li> <li>▪ Grillowanie</li> <li>▪ Frytowanie</li> <li>▪ Zapiekanie</li> <li>▪ Zeszklenie</li> </ul>	0 – 100%	30 – 300°C

Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 260°C przez 30 minut, a użytkownik nie korzysta w tym czasie z urządzenia, automatycznie zostaje obniżona do 260°C. Jeżeli w czasie tych 30 minut zostanie podjęte działanie, np. otwarcie drzwi komory, temperatura w komorze będzie utrzymywana na poziomie ponad 260°C przez kolejne 30 minut.

## 5.6.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza



1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu ustawienia maksymalnej wilgotności w komorze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Urządzenie automatycznie wraca do parametru **temperatura w komorze** .
5. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Urządzenie automatycznie wraca do parametru **czas przyrządzania** .
6. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
7. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
8. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk: 
9. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
10. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
11. Załadować urządzenie.
  - > Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądanego rezultatu zostało osiągnięty.

## 6 Gotowanie sous vide

W ramach gotowania sous vide produkty są przygotowywane, przyprawiane, marynowane lub podsmażane oraz pakowane próżniowo w woreczek sous vide, a następnie przyrządzane próżniowo. W ten sposób można produkować potrawy o intensywnym smaku, zachować naturalne kolory, cenne witaminy i składniki odżywcze, a dzięki delikatności procesu – również ograniczyć straty podczas gotowania. Po zakończeniu przyrządzania produkty należy schłodzić. Przed podaniem produkty są ponownie podgrzewane w woreczku, a następnie wyjmowane i wykańczane w zależności od wymogów danego dania.

Metoda sous vide sprawdza się przede wszystkim w następujących zakresach zastosowania:

- **Cook and chill**  
Potrawy można produkować w centralnej kuchni produkcyjnej, a następnie dostarczyć do kuchni satelitarnych. Pozwala to zapobiec kosztownej nadprodukcji, ponieważ wykańczane są wyłącznie potrawy, które są rzeczywiście potrzebne.
- **Room service**  
Potrawy lub pojedyncze składniki są produkowane, schładzane, a następnie wykańczane pojedynczo po otrzymaniu stosownego zamówienia. W ten sposób gwarantowana jest 24-godzinna obsługa gości nawet przez personel bez kwalifikacji.
- **Menu dietetyczne i specjalne**  
Zdrowe potrawy są produkowane w delikatny sposób, dzięki czemu zachowują naturalny smak i aromat. Dzięki temu pyszny pełnowartościowy smak mają również dania bez soli.

## 7 Finishing

Za pomocą funkcji Finishing można rozdzielić produkcję potraw od ich wydawania, co gwarantuje czas na istotne aspekty gotowania: planowanie, opracowanie menu czy kreatywne przybranie talerzy. Ograniczana jest utrata jakości potraw podczas utrzymywania temperatury, co pozwala zagwarantować doskonałą jakość.

- Wykańczane są wyłącznie te potrawy, które są aktualnie potrzebne, co pozwala ze spokojem reagować na zmiany w liczbie gości.
- Dodatkowo dzięki krótszym czasom przyrządzania i wydawania ograniczeniu ulega stres i pośpiech podczas przybierania potraw.
- Wydajne ustawienia czasowe i krótsze drogi transportowe pozwalają ograniczyć koszty pracownicze.
- Dzięki temu można obsługiwać kilka imprez jednocześnie i zwiększyć obłożenie lokalu – bez żadnych kosztów dodatkowych.

Za pomocą funkcji Finishing można produkować wiele różnych potraw wysokiej jakości – w restauracjach, hotelach oraz punktach żywienia zbiorowego:

- Finishing w restauracji  
Potrawy są wykańczane z wykorzystaniem funkcji Finishing wtedy, kiedy są potrzebne.
- Finishing w hotelu  
Finishing talerzy sprawdza się przede wszystkim wtedy, gdy trzeba przygotować wiele talerzy jednocześnie, np. podczas obsługi konferencji, ślubów czy cateringu imprezowego.
- Finishing w punktach żywienia zbiorowego  
Finishing pojemników sprawdza się przede wszystkim podczas wydawania różnych potraw w dużych ilościach.

Potrawy można wykończyć ręcznie [► 28] lub za pomocą wstępnie ustawionych programów [► 30].

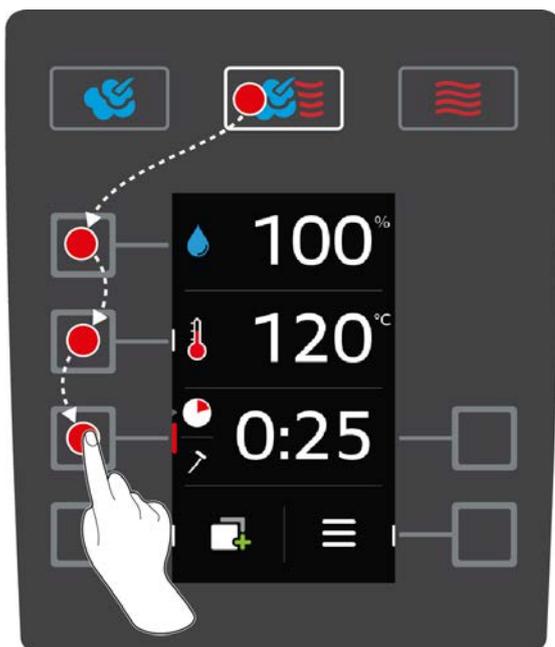
### 7.1 Klimat i temperatura w komorze

Klimat w komorze	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
wilgotny i gorący	0 – 100%	Temperatura wrzenia – 140°C

Zakres temperatury między temperaturą wrzenia a 140°C doskonale nadaje się do wykańczania potraw metodą Finishing. Produkty nie obsychają, a wilgoć nie skrapla się na talerzach.

### 7.2 Wykańczanie potraw

Potrawy można teraz wykończyć za pomocą wstępnie ustawionych programów. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Wstępnie ustawione programy [► 30]

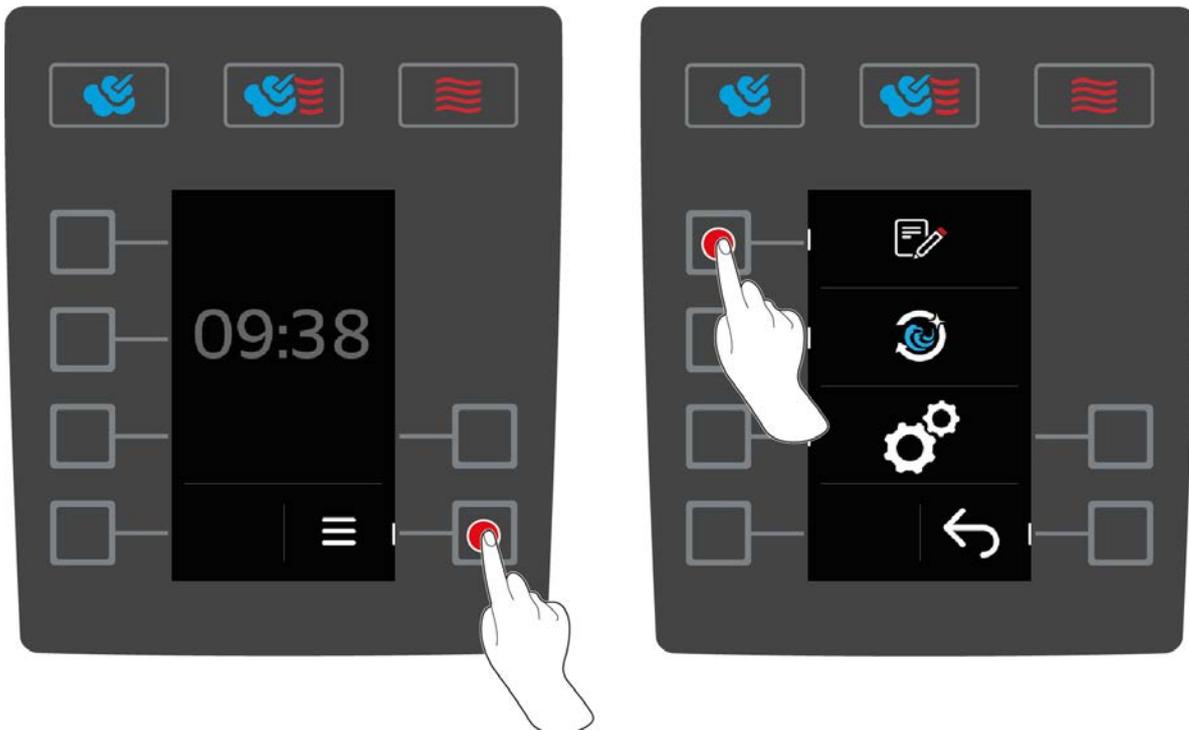


1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. W celu ustawienia pożądanego wilgotności w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Urządzenie automatycznie wraca do parametru **temperatura w komorze** .
5. Obracać centralne pokrętło nastawcze i ustawić w komorze temperaturę między temperaturą wrzenia a 140°C.
6. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Urządzenie automatycznie wraca do parametru **czas przyrządzenia** .
7. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
8. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
9. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk:  Umieścić czujnik temperatury rdzenia w białej rurce ceramicznej stelaża na talerze.
10. W celu ustawienia pożądanego temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
11. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
12. Załadować urządzenie.
  - > Potrawy są poddawane regeneracji. Po upływie czasu przyrządzenia i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądanego rezultat został osiągnięty.

## 8 Tryb programowania

W trybie programowania można tworzyć i zapisywać własne programy przyrządzenia. Do dyspozycji jest 100 miejsc programowych. Każdy program może składać się z do 12 etapów przyrządzenia. Oznacza to prostą obsługę oraz brak konieczności kontrolowania i nadzorowania. W ten sposób można zyskać czas, oszczędzać surowce i energię i w każdej chwili osiągać wysoką standardową jakość potraw.

### 8.1 Uruchamianie trybu programowania



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
  2. Nacisnąć przycisk: 📝
- >> Wyświetla się lista programów w trybie programowania.

### 8.2 Wstępnie ustawione programy

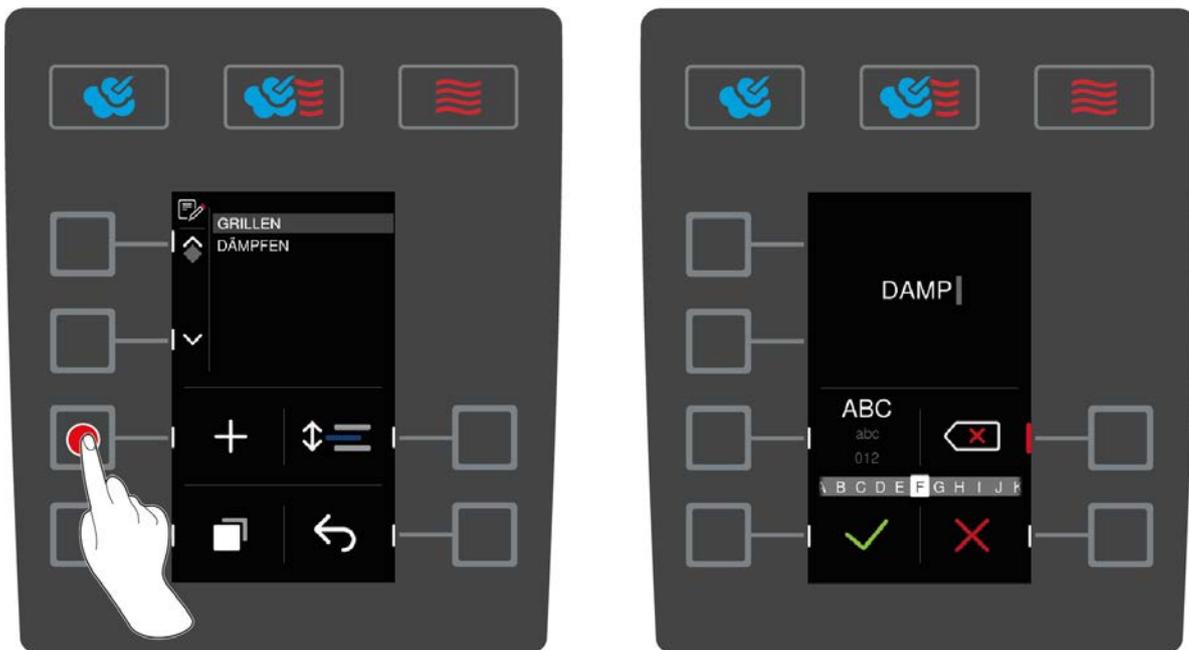
Do dyspozycji są następujące wstępnie ustawione programy:

Program	Etapy	Ustawienia
<b>Finishing pojemników na czas</b>	Etap 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tryb pracy: Połączenie pary i gorącego powietrza</li> <li>▪ Rozgrzewanie: 140°C</li> </ul>
	Etap 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Temperatura w komorze: 140°C</li> <li>▪ Wilgotność w komorze: 60%</li> <li>▪ Poziom wentylatora: 4</li> <li>▪ Temperatura rdzenia: 68°C</li> </ul>
	Etap 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tryb pracy: Gorące powietrze</li> <li>▪ Temperatura w komorze: 140°C</li> <li>▪ Wilgotność w komorze: 60%</li> <li>▪ Poziom wentylatora: 4</li> <li>▪ Temperatura rdzenia: 72°C</li> </ul>
<b>Finishing pojemników z temperaturą rdzenia</b>	Etap 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tryb pracy: Połączenie pary i gorącego powietrza</li> <li>▪ Rozgrzewanie: 140°C</li> </ul>

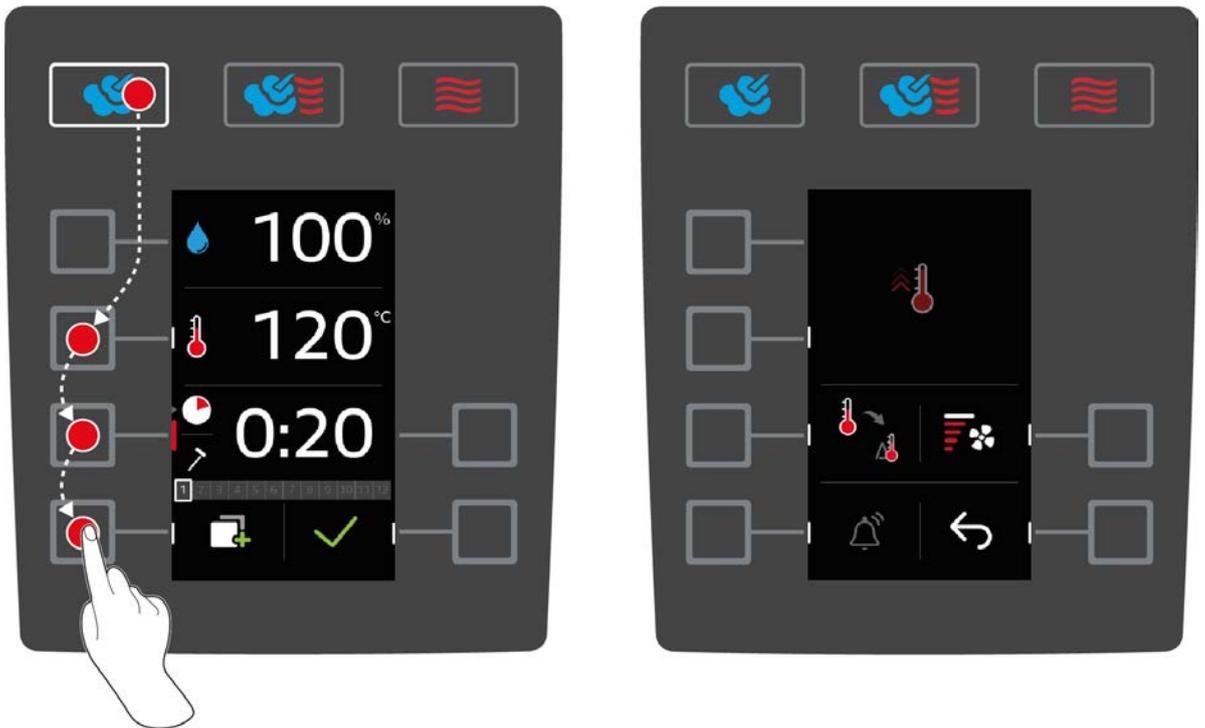
Program	Etapy	Ustawienia
	Etap 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura w komorze: 140°C</li> <li>Wilgotność w komorze: 60%</li> <li>Poziom wentylatora: 4</li> <li>Czas przyrządzenia: 24 minuty</li> </ul>
	Etap 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tryb pracy: Gorące powietrze</li> <li>Temperatura w komorze: 140°C</li> <li>Wilgotność w komorze: 60%</li> <li>Poziom wentylatora: 4</li> <li>Czas przyrządzenia: 1 minuta</li> </ul>
Finishing talerzy	Etap 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tryb pracy: Połączenie pary i gorącego powietrza</li> <li>Rozgrzewanie: 130°C</li> </ul>
	Etap 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura w komorze: 130°C</li> <li>Wilgotność w komorze: 80%</li> <li>Poziom wentylatora: 4</li> <li>Czas przyrządzenia: 8 minut</li> </ul>

Szczegółowe informacje o funkcji Finishing można znaleźć tutaj [▶ 28].

### 8.3 Tworzenie nowego programu



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć przycisk:
4. Wprowadzić nazwę programu za pomocą centralnego pokrętki. Można wykorzystywać małe i wielkie litery oraz cyfry. Aby przełączać między poszczególnymi opcjami, należy naciskać przycisk: **ABC**
5. Aby skorygować wprowadzone dane, nacisnąć przycisk:
6. Po wprowadzeniu nazw programów, aby zatwierdzić je, nacisnąć przycisk:
- > Zaczynają migać przyciski trybów pracy.
7. Wybrać tryb pracy.
  - > Zaświeci się przycisk trybu pracy.



#### Programowanie etapu przyrządzenia

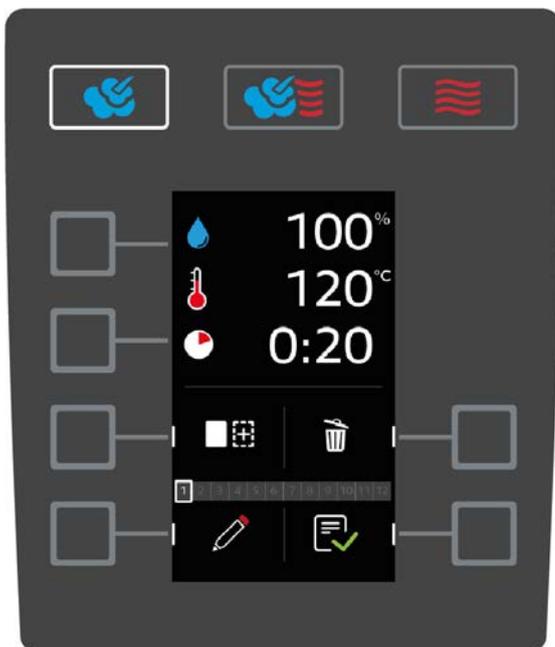
W zależności od tego, jaki etap przyrządzenia został wybrany, można ustawić różne parametry przyrządzenia [► 20]. Ponadto można wybrać różne funkcje dodatkowe [► 22].

1. Nacisnąć przycisk wybranego parametru przyrządzenia.
  2. Obracać centralne pokrętkę nastawcze, aby wybrać pożądane ustawienia.
  3. Nacisnąć centralne pokrętkę nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  4. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓
- > Etap przyrządzenia został zapisany i jest wyświetlany. Teraz można dodać do 11 kolejnych etapów przyrządzenia.

#### Rozgrzewanie ręczne

W programie można utworzyć krok, w ramach którego urządzenie jest rozgrzewane. W ten sposób jeszcze przed załadunkiem urządzenia wytwarzany jest zapas ciepła, dzięki któremu pożądana temperatura w komorze jest osiągnięta wyjątkowo szybko, nawet w przypadku przyrządzenia produktów mrożonych.

1. Nacisnąć przycisk: 
  2. Nacisnąć przycisk: 
  3. Nacisnąć przycisk: 
  4. Nacisnąć przycisk: 
  5. W celu ustawienia pożądanego temperatury obracać centralne pokrętkę nastawcze.
  6. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓
- > Rozgrzewanie ręczne jest ustawione jako pierwszy etap programu.
7. Aby zaprogramować dalsze etapy przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 
  - > Zaczynają migać przyciski trybów pracy.
  8. Wybrać pożądaną tryb pracy i kontynuować programowanie etapu przyrządzenia.



#### Dodawanie kolejnego etapu przyrządzenia

1. Nacisnąć przycisk: 
  - > Zaczynają migać przyciski trybów pracy.
2. Wybrać pożądany tryb pracy i kontynuować programowanie etapu przyrządzenia.

#### Edycja etapu przyrządzenia

1. Aby edytować etap przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 
2. Wybrać żądany tryb pracy i edytować parametry przyrządzenia.

#### Usuwanie etapu przyrządzenia

1. Aby usunąć etap przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 
- >> Etap przyrządzenia zostaje usunięty.

#### Zapisywanie programu

1. Aby zapisać program, nacisnąć przycisk: 
- >> Program jest wyświetlany jako ostatnia pozycja listy programów. Można teraz uruchomić program [▶ 33].

## 8.4 Uruchamianie programu

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
4. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić wybór.
- >> Program zostaje uruchomiony i rozpoczyna się wykonywanie pierwszego etapu przyrządzenia.

## 8.5 Edycja programu

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
4. Nacisnąć przycisk: 

5. Nacisnąć przycisk: 
  6. Aby zmienić nazwę programu, należy wprowadzić zmiany, a następnie w celu zatwierdzenia zmian, nacisnąć przycisk: 
- > Dostępne są następujące możliwości edycji:
- Dodanie etapu przyrządzenia 
  - Usunięcie etapu przyrządzenia 
  - Edycja parametrów przyrządzenia 

#### Dodanie etapu przyrządzenia

1. Nacisnąć przycisk: 
- > Zaczynają migać przyciski trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy, parametry przyrządzenia i funkcje dodatkowe. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Tworzenie nowego programu [▶ 31]
3. Aby zapisać etap przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 
4. Aby zapisać ścieżkę przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 

#### Usuwanie etapu przyrządzenia

1. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania etapu przyrządzenia.
2. Nacisnąć przycisk: 
- > Etap przyrządzenia zostaje usunięty.
3. Aby zapisać etap przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 
4. Aby zapisać ścieżkę przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 

#### Edycja parametrów przyrządzenia

1. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania etapu przyrządzenia.
2. Nacisnąć przycisk: 
- > Wyświetlają się parametry przyrządzenia dla danego etapu przyrządzenia.
3. Wybrać tryb pracy, parametry przyrządzenia i funkcje dodatkowe, które mają zostać poddane edycji. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Tworzenie nowego programu [▶ 31]
4. Aby zapisać etap przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 
5. Aby zapisać ścieżkę przyrządzenia, nacisnąć przycisk: 

## 8.6 Usuwanie programu

1. Nacisnąć przycisk: 
  2. Nacisnąć przycisk: 
  3. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
  4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk, aż pasek stanu zostanie wyświetlony w całości: 
- >> Program zostaje usunięty.

## 8.7 Sortowanie programów

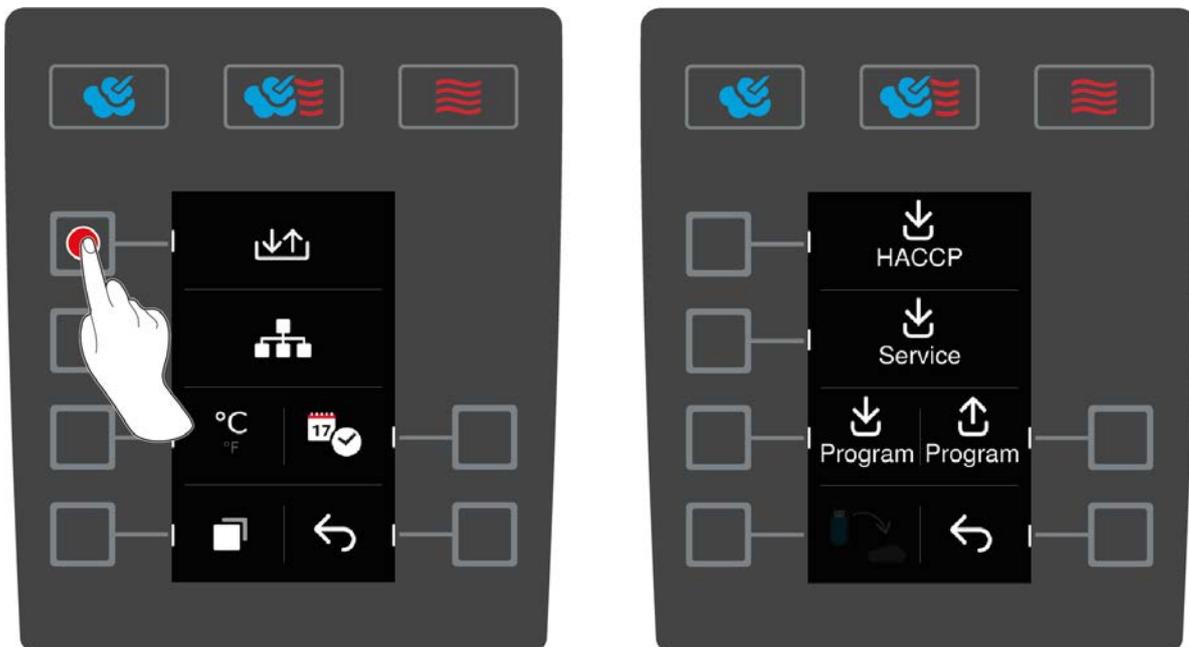
Listę programów można przesortować w taki sposób, aby najczęściej wykorzystywane programy znajdowały się na pierwszych miejscach:

- ✓ Utworzono programy.
1. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
  2. Nacisnąć przycisk: 
  3. Obracać centralne pokrętło nastawcze tak długo, aż dany program znajdzie się na żądanym miejscu.

4. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

## 8.8 Wczytywanie i pobieranie programów

Programy utworzone za pomocą urządzenia można pobrać i wczytać na inne urządzenie iCombi Classic.



- ✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: ⚙️
3. Nacisnąć przycisk: ⬇️⬆️

### Pobieranie programów

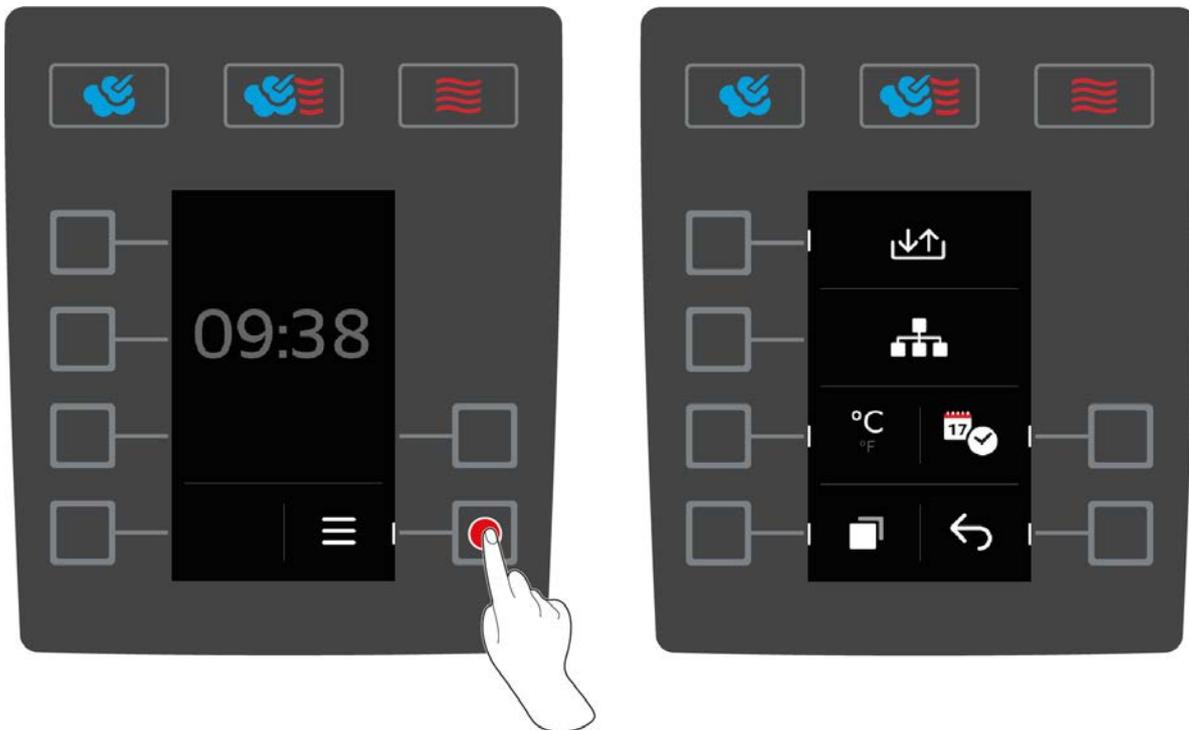
1. Nacisnąć przycisk: ⬇️
  - > Można zdecydować, czy pobrany ma zostać jeden czy wszystkie programy.
2. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
3. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Aby cofnąć wybór, nacisnąć przycisk: ⏪
5. Aby rozpocząć pobieranie, nacisnąć przycisk: ✓
  - > Programy zostają pobrane.

### Wczytywanie programów

1. Nacisnąć przycisk: ⬆️
  - > Wyświetlą się dostępne programy.
2. Obracać pokrętko, aby wybrać pożądaną program.
3. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Aby anulować wybór, nacisnąć przycisk: ⏪
5. Aby rozpocząć wczytywanie, nacisnąć przycisk: ✓
  - > Programy zostaną wczytane.

## 9 Ustawienia

### 9.1 Wyświetlanie ustawień



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰

2. Nacisnąć przycisk: ⚙️

Można zmienić następujące ustawienia:

- Ustawianie jednostki temperatury [▶ 36]
- Ustawianie daty i godziny [▶ 37]

1. Aby wyświetlić inne ustawienia, nacisnąć przycisk: 📄➡

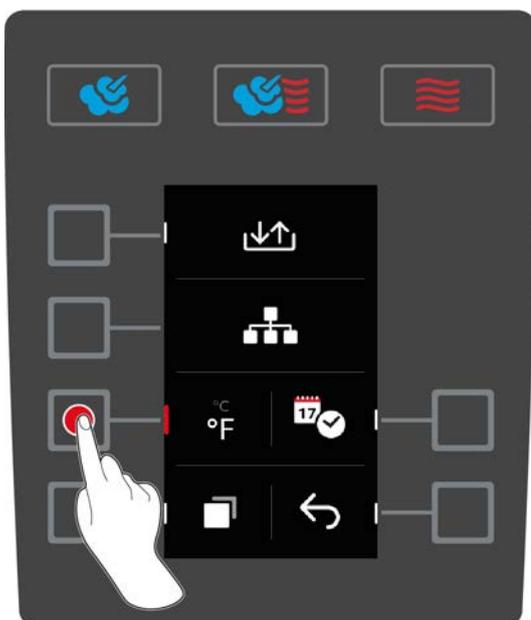
Można zmienić następujące ustawienia:

- Przesławianie klawiatury [▶ 38]

1. Aby wrócić do ekranu startowego, nacisnąć przycisk: ⬅️

### 9.2 Ustawianie jednostki temperatury

Tutaj można ustawić, czy temperatura ma być wyświetlana w °C lub °F.

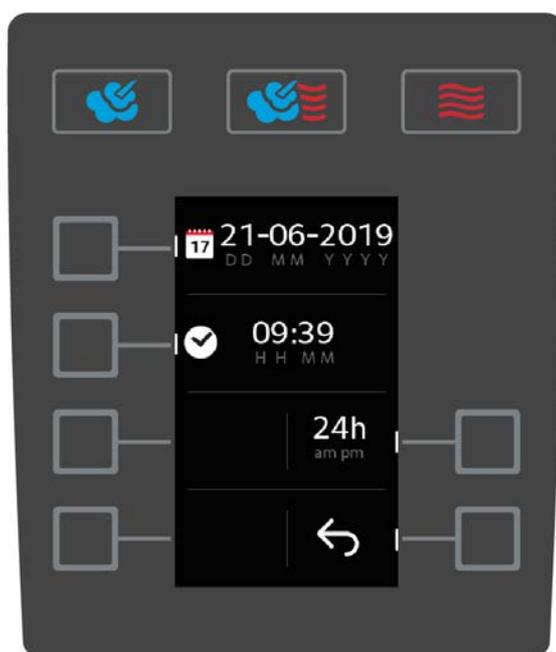
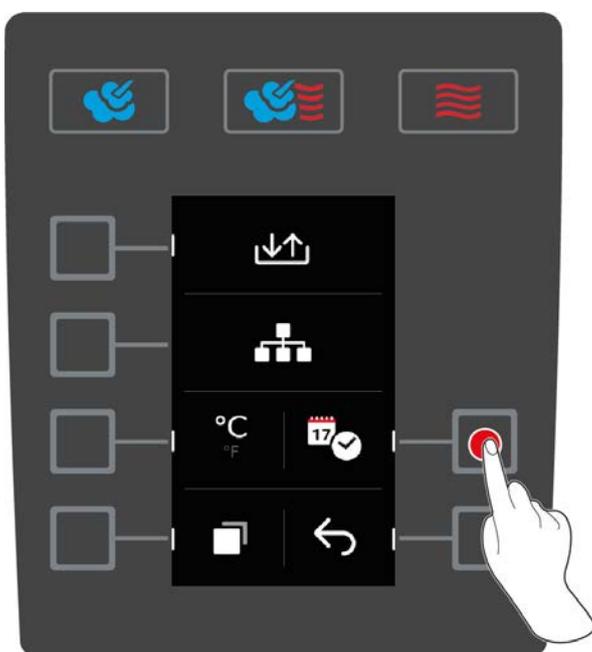


1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: ⚙️
3. Nacisnąć przycisk i wybrać jednostkę temperatury °C lub °F.

### 9.3 Ustawianie daty i godziny

Możesz zmienić następujące ustawienia:

- Data w formacie DDMMYYYY
- Godzina w formacie HH:MM
- Format czasu rzeczywistego w trybie 12-godzinnym lub 24-godzinnym



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: ⚙️
3. Nacisnąć przycisk: 📅

### Zmiana daty

1. Nacisnąć przycisk: 
  - > Zaczyna migać wartość **DD**.
2. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego dnia.
3. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Powtarzać czynności w celu dostosowania danych miesiąca i roku.

### Zmiana godziny

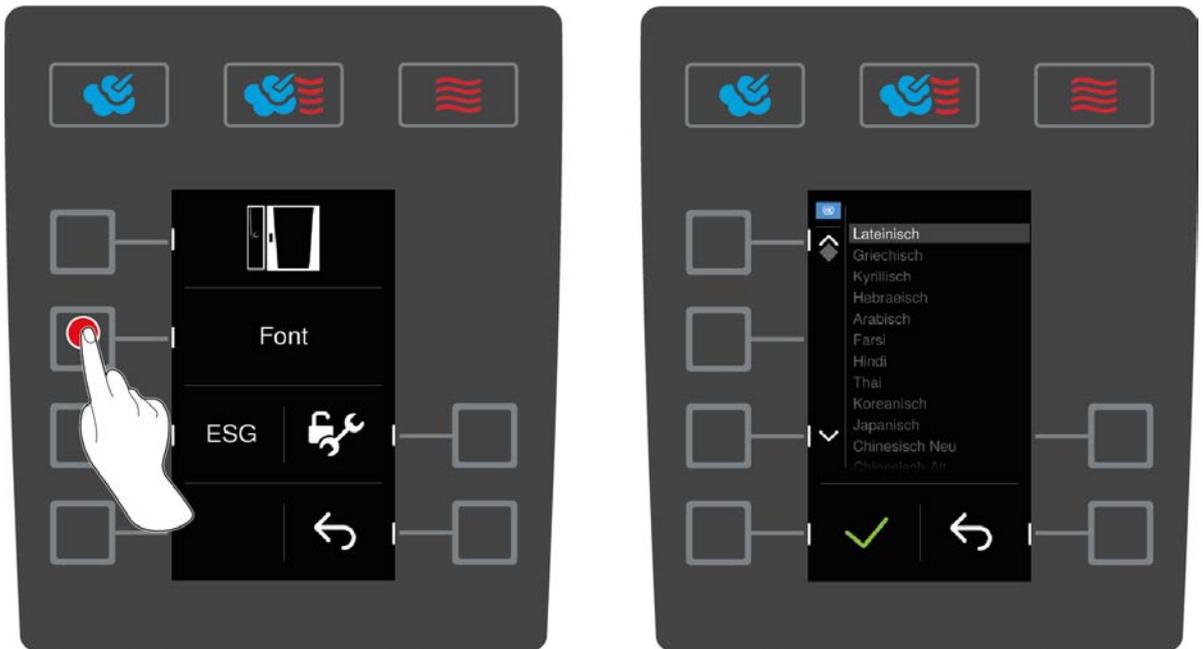
1. Nacisnąć przycisk: 
  - > Zaczyna migać wartość **HH**.
2. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego czasu.
3. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Powtarzać czynności w celu ustawienia minut.

### Zmiana formatu czasu rzeczywistego

1. Nacisnąć przycisk: 
  - > Widok zmienia się na tryb 12-godzinny.

## 9.4 Przesławianie klawiatury

Tutaj można ustawić zestaw znaków wybierany w celu utworzenia nowego programu.



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Nacisnąć przycisk: 
4. Nacisnąć przycisk: **Czcionka**
  - > Wyświetla się lista dostępnych zestawów znaków.
5. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego zestawu znaków.
6. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

## 10 Zarządzanie kuchnią

### 10.1 Zarządzanie higieną

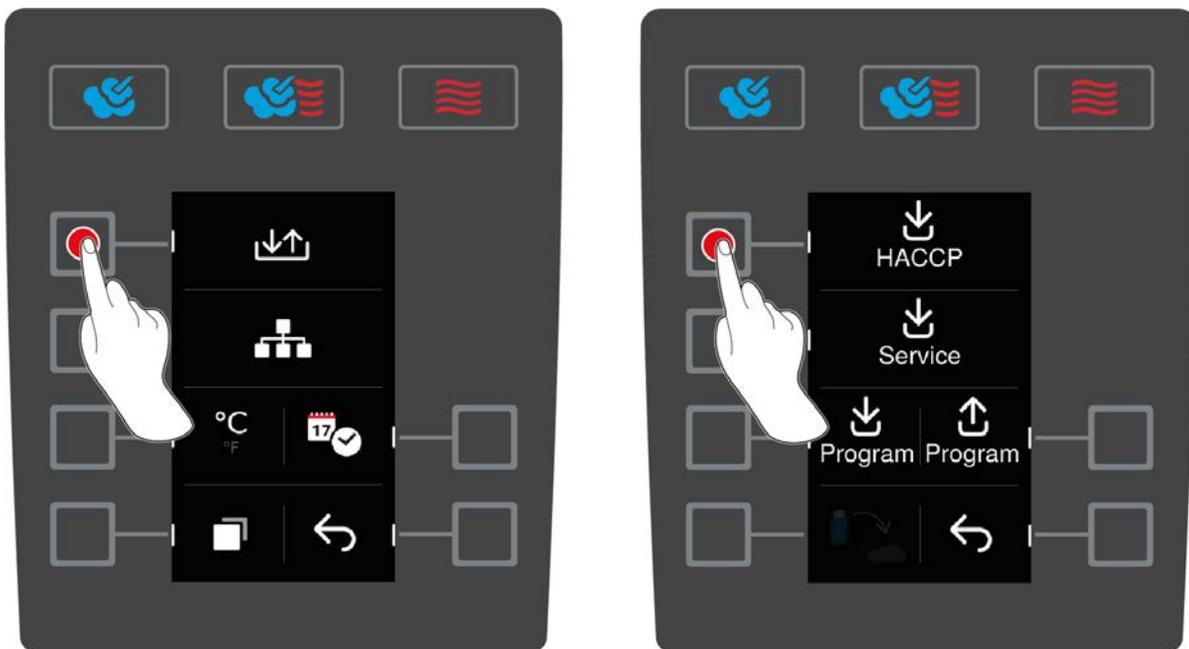
#### 10.1.1 Zapisane dane HACCP

Następujące dane HACCP są zapisywane dla poszczególnych partii:

- Numer partii
- Typ urządzenia
- Numer serii
- Wersja oprogramowania
- Data i godzina
- Program czyszczenia
- Temperatura w komorze
- Zadana temperatura rdzenia
- Zmierzona temperatura rdzenia
- Czas (hh:mm:ss)
- Jednostka temperatury
- Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii
- Połowa energii
- Otwieranie / zamykanie drzwi komory
- Zmiana trybu pracy
- Automatyczne czyszczenie

#### 10.1.2 Pobieranie danych HACCP

Dane HACCP są zapisywane w urządzeniu przez okres 28 dni. W tym czasie można pobrać dane.



✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: ⚙️
3. Nacisnąć przycisk: ⬇️⬆️

4. Nacisnąć przycisk: HACCP

>> Dane HACCP zostaną pobrane jako plik txt. Plik ten można otworzyć w edytorze tekstowym lub w programie kalkulacyjnym.

## 10.2 Podłączanie urządzeń do sieci

Jeśli urządzenia mają zostać połączone z siecią ConnectedCooking, muszą być zintegrowane z siecią i wyposażone w opcjonalny moduł Ethernet lub WLAN.

## 10.3 ConnectedCooking (opcja)

Aby połączyć swój iCombi Classic z ConnectedCooking, urządzenie musi być wyposażone w opcjonalny moduł WLAN lub Ethernet.

## 11 Czyszczenie automatyczne

Urządzenie iCombi Classic jest wyposażone w automatyczny system czyszczenia. Wybrać program czyszczenia, umieścić w urządzeniu wskazaną liczbę tabletek Active Green i tabletek Care, a urządzenie wyczyści się samodzielnie. Care System usuwa dodatkowo osad z kamienia z generatora pary. W ten sposób urządzenie zawsze będzie higienicznie czyste i odpowiednio zadbane.

### 11.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- Do automatycznego czyszczenia należy stosować wyłącznie zalecane przez producenta tabletki myjące Active Green oraz tabletki pielęgnacyjne Care Tabs.

Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:

- Przed rozpoczęciem automatycznego czyszczenia urządzenie oraz wszystkie elementy funkcjonalne muszą ostygnąć.

Jak zapobiegać ciężkim poparzeniom chemicznym:

- Preparaty pielęgnacyjne powodują ciężkie poparzenia chemiczne skóry oraz uszkodzenia oczu. Podczas czyszczenia urządzenia należy korzystać ze szczelnie przylegających okularów ochronnych oraz rękawic chroniących przed substancjami chemicznymi.
- Podczas automatycznego czyszczenia należy pozostawić drzwi komory zamknięte. W przeciwnym razie żrące preparaty pielęgnacyjne mogą wydostawać się na zewnątrz wraz z parą. W razie otwarcia drzwi komory podczas automatycznego czyszczenia, rozbrzmiewa sygnał alarmowy.
- Podczas automatycznego czyszczenia nie wolno pozostawiać czujnika temperatury rdzenia zwisającego z urządzenia. Uszczelka drzwi komory może ulec uszkodzeniu, a z urządzenia mogą wydostawać się żrące preparaty pielęgnacyjne.
- Podłączanych na zewnątrz czujników temperatury rdzenia nie wolno czyścić za pomocą funkcji automatycznego czyszczenia.
- Przed przystąpieniem do rozgrzewania urządzenia i przyrządzania w nim potraw należy usunąć wszystkie produkty pielęgnacyjne i ich resztki.

Co zrobić w razie kontaktu z preparatami pielęgnacyjnymi:

- W razie dotknięcia preparatów pielęgnacyjnych bez rękawic chroniących przed chemikaliami lub kontaktu innych partii skóry z tabletkami Active Green, należy płukać te miejsca pod bieżącą wodą przez 10 minut.
- Jeżeli preparaty pielęgnacyjne przedostaną się do oczu, należy płukać je bieżącą wodą przez 15 minut. Wyjąć soczewki kontaktowe.
- W razie połknięcia preparatu pielęgnacyjnego, przepłukać usta wodą i natychmiast wypić pół litra wody. Nie wywoływać wymiotów.
- Natychmiast skontaktować się z centrum kontroli zatruc lub z lekarzem.

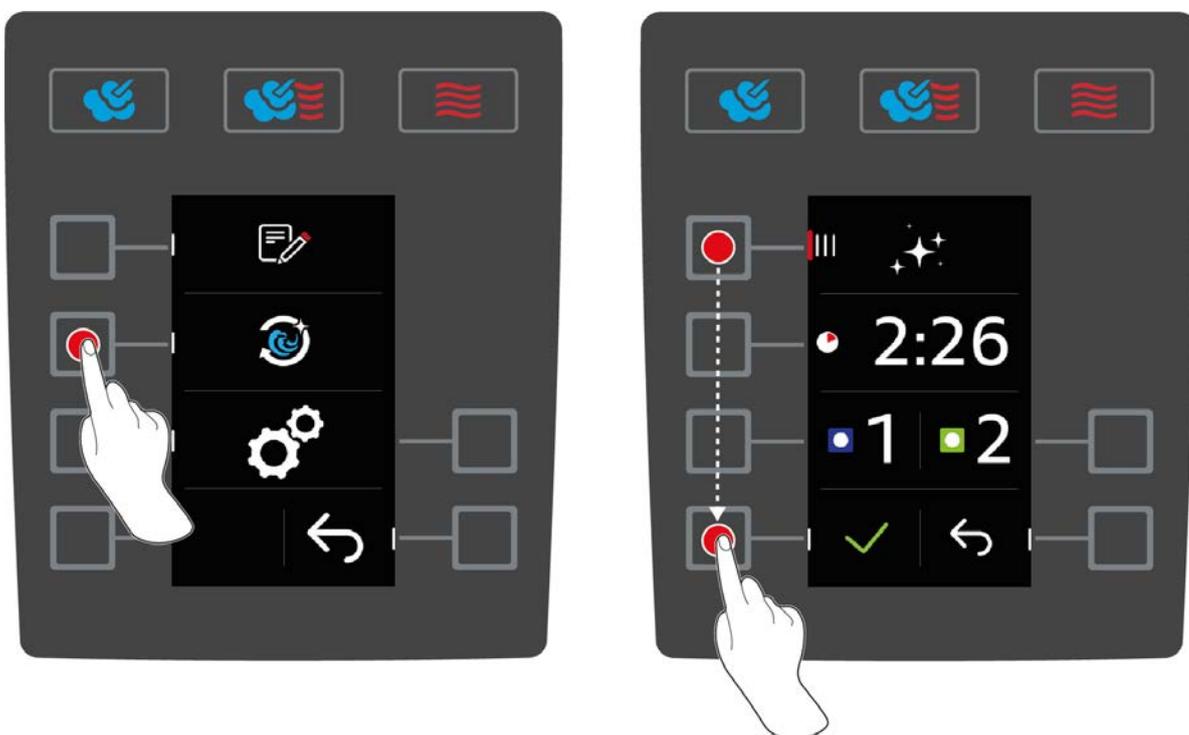
### 11.2 Programy czyszczenia

Do dyspozycji są następujące programy czyszczenia:



Program czyszczenia	Opis	Potrzebne preparaty pielęgnacyjne
lekki	Przeznaczony do usuwania lekkich zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych podczas eksploatacji urządzenia w temperaturze do 200°C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tabletki czyszczące Active Green</li> <li>Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs</li> </ul>
średni	Przeznaczony do usuwania zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzenia, w których potrawy były grillowane lub smażone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tabletki czyszczące Active Green</li> <li>Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs</li> </ul>
silny	Przeznaczony do usuwania silnych zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzenia, w których potrawy były grillowane lub smażone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tabletki czyszczące Active Green</li> <li>Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs</li> </ul>
Płukanie bez tabletek	Przeznaczony do płukania komory ciepłą wodą.	–

### 11.3 Uruchamianie czyszczenia automatycznego



- ✓ Stelaże zawieszane są poprawnie umieszczone w urządzeniu.
- 1. Naciśnięć przycisk na ekranie startowym: ≡
- 2. Naciśnięć przycisk: 🌀
- > Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 50°C, wyświetla się następujący komunikat: **Komora za gorąca**

3. Uruchomić funkcję Cool Down, aby obniżyć temperaturę w komorze. Więcej informacji można znaleźć tutaj:
4. Nacisnąć przycisk: IIIII
5. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego programu czyszczenia [► 41].
6. Otworzyć drzwi komory.
7. Wyjąć z komory wszystkie pojemniki i blachy.



8. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych!** Aby skutecznie ochronić się podczas pracy z wykorzystaniem tabletek czyszczących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs, należy korzystać z maski ochronnej oraz rękawic chroniących przed chemikaliami. Rozpakować wyświetloną ilość tabletek czyszczących Active Green i umieścić je w sitku odpływu w komorze.
  9. Rozpakować wyświetloną liczbę tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs i umieścić je w szufladce Care.
  10. Zamknąć drzwi komory.
  11. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓
- >> Rozpoczyna się czyszczenie automatyczne.
- >> Po zakończeniu automatycznego czyszczenia rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.



#### WSKAZÓWKI

- Jeżeli podczas automatycznego czyszczenia mimo zastosowania zalecanej ilości tabletek czyszczących Active Green w komorze powstaje piana, należy podczas kolejnego czyszczenia zmniejszyć ich ilość. Jeżeli piana nadal będzie powstawać, należy skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner.
- Podczas czyszczenia można włączyć oświetlenie LED. W tym celu należy nacisnąć przycisk: 💡

## 11.4 Przerwanie czyszczenia automatycznego

Wszystkie automatyczne programy czyszczenia można przerwać przez 30 sekund od ich rozpoczęcia. Po rozpoczęciu automatycznego czyszczenia nie można go przerwać.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk, aż pasek stanu zostanie wyświetlony w całości: ✗
  - > Użytkownik zostanie poproszony o otwarcie drzwi komory i wyjęcie tabletek czyszczących Active Green.
2. Otworzyć drzwi komory.

3. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych! Aby skutecznie ochronić się podczas pracy z wykorzystaniem tabletek czyszczących Active Green, należy korzystać ze szczelnie przylegających okularów ochronnych oraz rękawic chroniących przed chemikaliami.** Wyjąć tabletki czyszczące Active Green z komory i wyrzucić je.
4. Zamknąć drzwi komory.
  - > Użytkownik zostanie poproszony o przepłukanie komory do gotowania za pomocą spryskiwacza ręcznego.
5. Wypłukać komorę za pomocą spryskiwacza ręcznego.
6. Zamknąć drzwi komory.
  - >> Wyświetla się przegląd wszystkich programów myjących.



#### WSKAZÓWKA

W razie awarii prądu podczas czyszczenia automatycznego proces czyszczenia zostanie przerwany. Gdy zasilanie prądem zostanie ponownie zapewnione, automatyczne czyszczenie zostanie wznowione.

## 12 Pielęgnacja

### OSTRZEŻENIE

#### Osady z tłuszczu i resztki produktów spożywczych w komorze

W razie niedostatecznego czyszczenia komory istnieje niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego osadami z tłuszczu i resztkami produktów spożywczych.

1. Urządzenie należy czyścić codziennie.
2. W razie pożaru należy pozostawić drzwi komory zamknięte. W ten sposób od ognia odcinany jest dopływ tlenu. Wyłączyć urządzenie. W razie rozprzestrzeniania się ognia zastosować gaśnicę przeznaczoną do gaszenia pożaru tłuszczów. Do gaszenia pożaru tłuszczów nigdy nie wolno korzystać z gaśnic wodnych ani pianowych.

### 12.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:

- Urządzenie oraz wszystkie elementy funkcjonalne muszą ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.

Jak zapobiegać szkodom rzeczowym, obrażeniom i wypadkom śmiertelnym:

- Urządzenie należy czyścić codziennie również w przypadku korzystania wyłącznie z ręcznego trybu pracy „Para”.
- Z wykorzystaniem funkcji automatycznego czyszczenia nie wolno czyścić akcesoriów.

### 12.2 Częstotliwość pielęgnacji

Częstotliwość pielęgnacji	Elementy funkcjonalne
Codziennie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Komora</li> <li>▪ Uszczelka komory</li> <li>▪ Drzwi komory</li> <li>▪ Rynienka na skropliny i rynna odpływowa</li> <li>▪ Czujnik temperatury rdzenia</li> <li>▪ Wyposażenie dodatkowe</li> <li>▪ Spryskiwacz ręczny</li> </ul>
Co tydzień	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zewnętrzne powierzchnie urządzenia</li> <li>▪ Osłona LED</li> <li>▪ Panel obsługi</li> <li>▪ Elementy z tworzywa sztucznego</li> </ul>

Elementy funkcjonalne należy czyścić zgodnie z harmonogramem pielęgnacji, w razie potrzeby również częściej.

### 12.3 Produkty pielęgnacyjne

#### Odpowiednie produkty pielęgnacyjne

- Następujące elementy funkcjonalne należy czyścić letnią wodą, łagodnym preparatem czyszczącym i miękką ściereczką:
  - Zewnętrzne powierzchnie urządzenia
  - Szyba w drzwiach komory
  - Osłona LED w drzwiach komory

- Uszczelka komory
- Akcesoria należy czyścić letnią wodą, łagodnym preparatem czyszczącym i miękką ściereczką.

#### Nieodpowiednie produkty pielęgnacyjne

Urządzenia, elementów funkcjonalnych i akcesoriów nie wolno czyścić następującymi nieodpowiednimi produktami pielęgnacyjnymi:

- Szorujące środki czyszczące
- Kwas solny, ług, preparaty zawierające siarkę oraz inne substancje pochłaniające tlen
- Nerozcieńczony alkohol, metanol lub rozpuszczalniki jak aceton, benzol, toluol lub ksyolol
- Preparat do czyszczenia piekarników i grillów
- Gąbki do mycia naczyń z włókniną szorstką
- Druciaki
- Myjki ciśnieniowe
- Ostre i spiczaste przedmioty

## 12.4 Czyszczenie drzwi komory



#### Czyszczenie szyb

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia do zablokowania.
2. Otworzyć blokady szyb, lekko je naciskając.
3. Odchylić szybę w drzwiach komory.
4. Wyczyścić szyby w drzwiach komory letnią wodą, łagodnym preparatem czyszczącym i miękką ściereczką.
5. Pozostawić szyby w drzwiach komory do całkowitego wyschnięcia.



#### Czyszczenie osłon LED

Po wyczyszczeniu szyb w drzwiach komory można wyczyścić również osłony LED. Osłony LED należy czyścić wyłącznie odpowiednimi produktami pielęgnacyjnymi [► 45].

Osłona LED jest umieszczona między dwoma szybami w drzwiach komory.

- ✓ Szyby w drzwiach komory są odblokowane.
- 1. Wyczyścić osłonę LED letnią wodą, łagodnym preparatem czyszczącym i miękką ściereczką.
- 2. Pozostawić osłonę LED do całkowitego wyschnięcia.
- 3. Ponownie zablokować szybę w drzwiach komory.

#### Czyszczenie uszczelki w drzwiach komory

W razie pracy stałej z wykorzystaniem wysokich temperatur w komorze ponad 260°C i przyrządzenia głównie produktów o dużej zawartości tłuszczu i żelatyny, uszczelka w drzwiach komory może szybko się zużywać. Aby zwiększyć żywotność uszczelki w drzwiach komory, należy ją codziennie czyścić.

- ✓ Drzwi do komory są otwarte.
- 1. Wyczyścić uszczelkę w drzwiach komory letnią wodą, łagodnym preparatem czyszczącym i miękką ściereczką.
- 2. Pozostawić uszczelkę w drzwiach komory do całkowitego wyschnięcia.

## 12.5 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego

1. Całkowicie wysunąć wąż spryskiwacza ręcznego i przytrzymać go.
2. Wyczyścić spryskiwacz ręczny i wąż miękką gąbką.
3. Aby usunąć uporczywy osad z kamienia, wyczyścić spryskiwacz ręczny i wąż rozcieńczonym octem spożywczym.

## 12.6 Czyszczenie filtra powietrza



#### Potrzebne narzędzia

- Śrubokręt

W razie konieczności wymiany filtra powietrza prosimy skontaktować się z RATIONAL Servicepartner.

### WSKAZÓWKA

#### W razie niepoprawnego montażu filtra powietrza do urządzenia przedostaje się strumień wody

Ochrona przed strumieniem wody ze wszystkich stron jest gwarantowana wyłącznie przez poprawny montaż filtra powietrza.

1. Filtr powietrza należy wsunąć w urządzenie do zablokowania.

## 12.7 Czyszczenie akcesoriów

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż wyposażenie dodatkowe ostygnie.
2. Resztki żywności oraz warstwy oleju, skrobi i białka należy usunąć miękką ściereczką.
3. W razie trudnych do usunięcia zabrudzeń akcesoriów należy namoczyć je w letniej wodzie, a następnie usunąć brud miękką ściereczką.

## 12.8 Czyszczenie rury odpowietrzającej układu odprowadzającego

Jeżeli w ramach instalacji urządzenie zostało podłączone do syfonu w budynku, do w instalacji odprowadzającej została zamontowana rura odpowietrzająca. W razie korzystania z miękkiej wody lub podłączenia urządzenia do instalacji zmiękczającej wodę i częstego stosowania programów myjących **średni** i **silny**, piana powstająca podczas mycia jest odprowadzana do rury odpowietrzającej. Aby zapewnić optymalne odprowadzanie pary, należy czyścić rurę odpowietrzającą raz w tygodniu.

1. Napełniać rurę odpowietrzającą taką ilością ciepłej wody, aż zostanie ona całkowicie oczyszczona. Woda musi mieć temperaturę 60°C.

## 13 Inspiracje i pomoc

### 13.1 Pomoc telefoniczna

#### ChefLine®

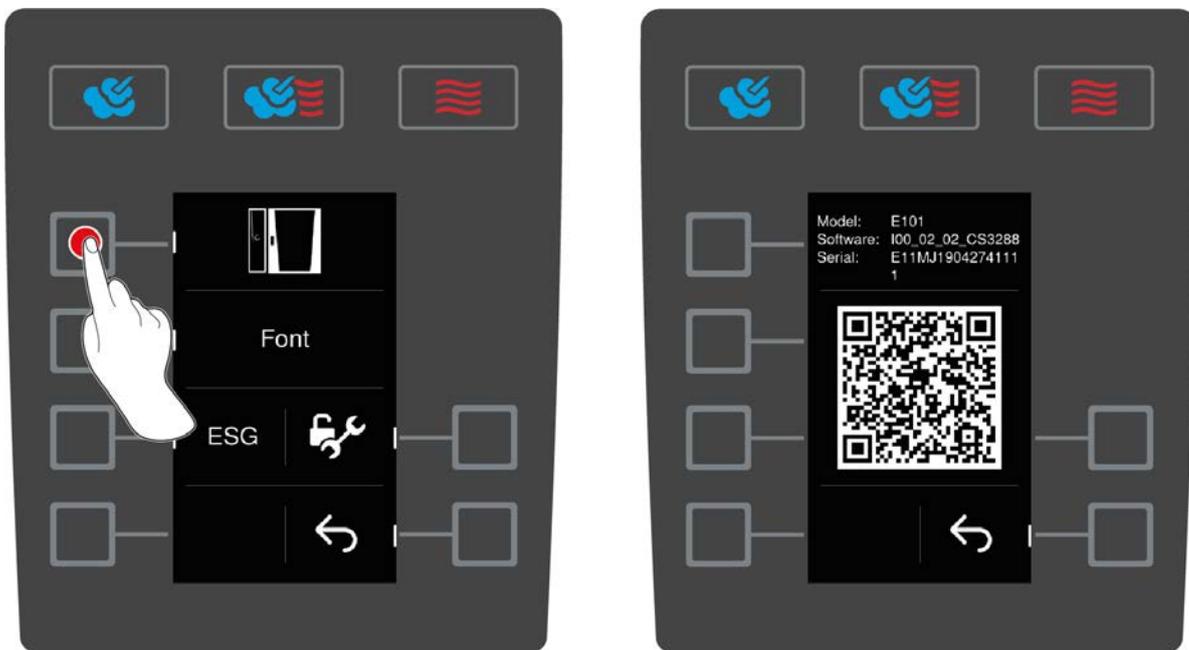
W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie. Zapraszamy do kontaktu z ChefLine®. Numer można znaleźć na naklejce ChefLine® umieszczonej w komorze urządzenia oraz na stronie [rational-online.com](http://rational-online.com).

#### RATIONAL Service Partner

Nasze urządzenia są niezawodne i trwałe. Jeżeli mimo to pojawią się wyzwania natury technicznej, można liczyć na szybką pomoc w punktach RATIONAL Service Partner. Gwarantowana dostawa części zamiennych i serwis awaryjny. Numer telefonu można znaleźć na stronie [rational-online.com](http://rational-online.com).

### 13.2 Wyświetlanie danych urządzenia

W urządzeniu można wyświetlić zainstalowaną wersję oprogramowania oraz numer serii. Jeżeli użytkownik posiada smartfon z aplikacją do skanowania kodów QR, może wczytać te dane na smartfon.



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: ⚙️
3. Nacisnąć przycisk: 📄
4. Nacisnąć przycisk: 📊
  - > Wyświetlają się następujące dane:
    - Typ urządzenia
    - Zainstalowana wersja oprogramowania
    - Numer serii urządzenia

Wyświetlony kod QR można zeskanować za pomocą smartfona, aby zapisać wyświetlone informacje.

### 13.3 Rozwiązywanie problemów

W razie pojawienia się komunikatu błędu należy zawsze kontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner [► 48]. Pod ręką zawsze należy mieć numer serii urządzenia. Numer serii urządzenia jest umieszczony na tabliczce znamionowej.

### 13.3.1 Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis (E) 10 SC-automatic failed	Błąd automatyki SC.	Tak
Serwis (E) 11 Water supply steam generator failed	Błąd dopływu wody do generatora pary.	Tak
Serwis (E) 12 Water volume measurement failed	Błąd pomiaru ilości wody.	Tak
Serwis (E) 13 Water detection failed	Błąd rozpoznawania poziomu wody w generatorze pary.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Defekt czujnika temperatury.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Przekroczona granica temperatury w komorze.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis (E) 42.1 Solenoid valve failed	Błąd zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis (E) 43.1 Solenoid valve failed	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis (E) 46.1 Pump failed	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis (E) 46.2 Pump failed	Błąd zasilania wodą.	Tak

### 13.3.2 Komunikaty błędów w urządzeniach gazowych

Jeżeli urządzenie posiada przyłącze gazowe, mogą wyświetlać się dodatkowe komunikaty błędów. W razie pojawienia się komunikatu błędu należy zawsze kontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner [► 48]. Pod ręką zawsze należy mieć numer serii urządzenia.

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis (E) 32.1 Check gas supply	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis (E) 32.2 Check gas supply	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis (E) 32.3 Check gas supply	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis (E) 33.3	Uszkodzenie palnika.	Nie

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Gas burner failed close gas supply	Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	
Serwis (E) 34.32 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis (E) 60 Gas system failed	Błąd inicjalizacji modułu zapłonu. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli komunikat nadal będzie się wyświetlać, należy skontaktować się z punktem Service Partner.	–

### 13.3.3 Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Defekt czujnika temperatury.	Nie
Serwis (E) 28.1 Steam generator too hot	Przekroczona granica temperatury generatora pary.	Nie
Serwis (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Przekroczona granica temperatury w komorze.	Nie
Serwis (E) 34.1 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis (E) 34.2 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis (E) 34.4 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis (E) 42.3 Solenoid valve failed	Błąd zasilania wodą.	Funkcja <b>nawilżania</b> nie jest dostępna.
Serwis (E) 42.6 Solenoid valve failed	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis (E) 43.3 Solenoid valve failed	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.

### 13.3.4 Komunikaty błędu zwilżania

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis (E) 20.2 Control sensor failed	Defekt czujnika temperatury.	Tak
Serwis (E) 20.4 Humidity sensor failed	Defekt czujnika temperatury.	Tak
Serwis (E) 30 Humidity control failed	Błąd pomiaru wilgotności.	Tak
Serwis (E) 36 Humidity control failed	Defekt czujnika różnicy ciśnień.	Tak
Serwis (E) 37 Humidity control failed	Defekt czujnika różnicy ciśnień.	Tak
Serwis (E) 42.2 Solenoid valve failed	Błąd zasilania wodą.	Tak

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis (E) 43.2 Solenoid valve failed	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.

### 13.3.5 Komunikaty błędu CleanJet

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis (E) 25 Water volume cleanjet too low	Ilość wody potrzebna w iCareSystem jest zbyt mała.	–
Serwis (E) 26 Drain valve does not open	Zawór odpływu nie może znaleźć pozycji <b>otwarte</b> .	Nie
Serwis (E) 27 Drain valve does not close	Zawór odpływu nie może znaleźć pozycji <b>zamknięte</b> .	Nie
Serwis (E) 34.8 Data communication failed	Nie działa funkcja automatycznego czyszczenia.	Tak
Serwis (E) 43.6 Solenoid valve failed	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis (E) 47.1 Pump failed	Uszkodzenie pompy odprowadzającej wodę.	Tak
Serwis (E) 47.2 Pump failed	Uszkodzenie pompy odprowadzającej wodę.	Tak
Serwis (E) 110 Cleanjet failed	Podczas czyszczenia automatycznego wystąpił błąd pompy SC.	Nie
Serwis (E) 120 Cleanjet failed	Podczas czyszczenia automatycznego wystąpił błąd rozpoznawania poziomu wody.	Nie

### 13.3.6 Komunikaty błędu Care

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis (E) 42.4 Solenoid valve failed	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis (E) 43.4 Solenoid valve failed	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis (E) 49.1 Pump failed	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis (E) 49.2 Pump failed	Błąd zasilania wodą.	Tak

### 13.3.7 Centrum powiadomień

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis (E) 17 Unit data failed	Błąd typu urządzenia.	Nie
Serwis (E) 29 Electric compartment too hot	Temperatura płyty głównej jest zbyt wysoka.	Nie
Serwis (E) 31.1	Uszkodzenie czujnika temperatury rdzenia w komorze.	Tak, nie można jednak korzystać z czujnika temperatury rdzenia.

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Core temperature sensor failed		
Serwis (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Uszkodzenie czujnika temperatury rdzenia w komorze.	Tak, nie można jednak korzystać z czujnika temperatury rdzenia.
Serwis (E) 34.16 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis (E) 34.64 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis (E) 34.400 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis (E) 41	Osad z kamienia w dyszy lub rurze nawilżającej.	Funkcja <b>nawilżania</b> nie jest dostępna.
Serwis (E) 50 Initialise timer	Zegar czasu rzeczywistego CPU nie został ustawiony. Ustawić datę i godzinę.	Tak
Serwis (E) 51 Battery failed	Uszkodzenie baterii.	Tak
Serwis (E) 52.1 Cabinet light failed	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Serwis (E) 52.2 Cabinet light failed	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Serwis (E) 72 Włączył się ogranicznik temperatury	Przekroczono temperaturę uruchomienia czujnika temperatury rdzenia.	Nie

## 14 Konserwacja

Wymianę uszczelki w drzwiach komory można wykonać we własnym zakresie. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Wymiana uszczelki w drzwiach komory [► 53]

W celu wykonania następujących prac konserwacyjnych należy skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner:

- Wymiana filtra powietrza
- Wymiana osłony LED

### 14.1 Wymiana uszczelki w drzwiach komory

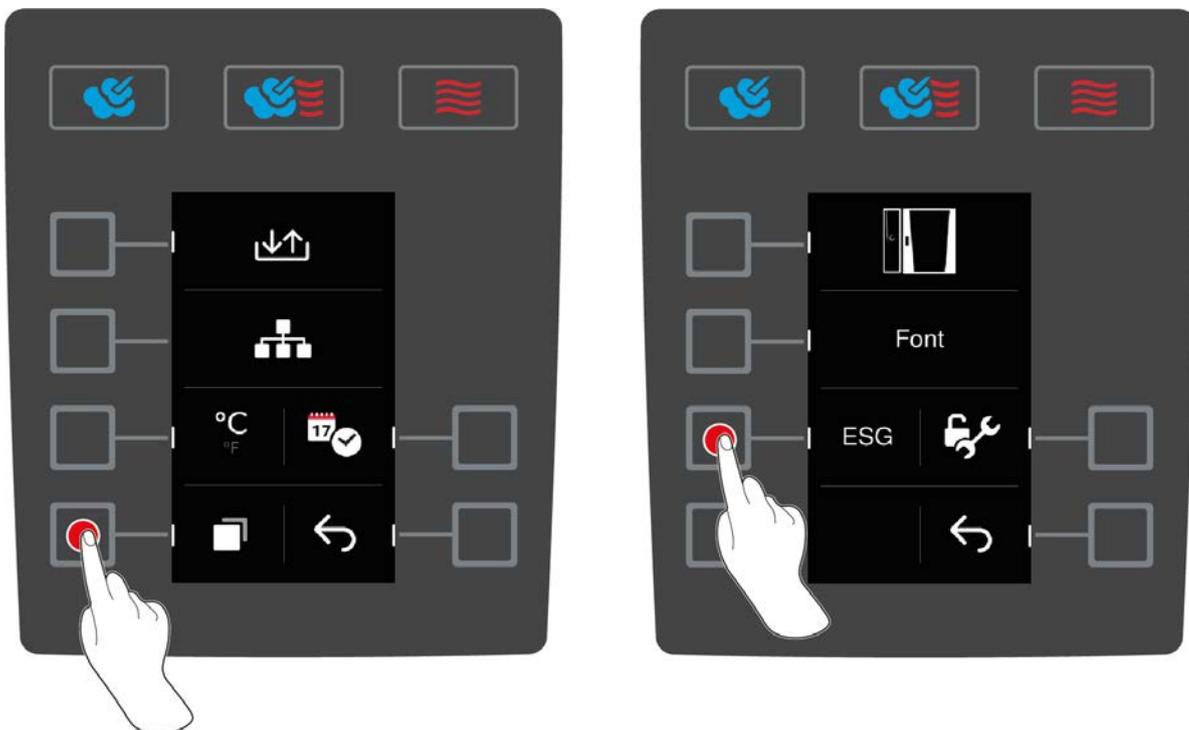


1. Otworzyć drzwi komory.
2. Wyjąć uszczelkę w drzwiach komory z prowadnicy i zutylizować ją.
3. Zwilżyć rowek mocujący nowej uszczelki wodą z mydłem.
4. Najpierw wcisnąć naroża uszczelki w naroża prowadnicy.
5. Następnie wcisnąć resztę uszczelki w prowadnicę.

## 15 Transport

### 15.1 Opróżnianie generatora pary

Przed przystąpieniem do transportu urządzenia należy opróżnić generator pary.



1. Odłączyć urządzenie od dopływu wody.
  2. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: 
  3. Nacisnąć przycisk: 
  4. Nacisnąć przycisk: 
  5. Nacisnąć przycisk: **ESG**
- >> Generator pary zostaje opróżniony.

### 15.2 Transport urządzenia

#### OSTRZEŻENIE

**W razie przesuwania urządzenia lub Combi-Duo z zaciągniętym hamulcem postojowym kółka skrętne mogą ulec uszkodzeniu**

W razie uszkodzenia kółek skrętnych urządzenie lub Combi-Duo może przewrócić się.

1. Przed przystąpieniem do transportu lub przesuwania urządzenia lub Combi-Duo należy zwolnić hamulec postojowy.

#### OSTRZEŻENIE

**Kółka skrętne mogą ulec uszkodzeniu podczas próby zmiany ich ustawienia z zaciągniętym hamulcem postojowym**

W razie uszkodzenia kółek skrętnych urządzenie lub Combi-Duo może przewrócić się.

1. Jeżeli spod urządzenia wystają kółka i konieczna jest zmiana ich ustawienia, należy najpierw zwolnić hamulec postojowy, a następnie zmienić ustawienie kółek.
2. Kółek nie wolno kopać.

### ⚠ UWAGA

#### Urządzenia mogą przewracać się podczas transportu przez progi i na pochyłym podłożu

Podczas transportowania urządzenia przez progi i na pochyłym podłożu urządzenie może przewrócić się i spowodować obrażenia.

1. Urządzeni należy ostrożnie przesuwac przez progi oraz po powierzchniach pochyłych.

### ⚠ UWAGA

#### Urządzenia oraz Combi-Duo na kółkach skrętnych mogą przewracać się podczas transportu i przesuwania

Jeżeli w urządzeniu na kółkach skrętnych lub Combi-Duo na stelażu wyposażonym w kółka skrętne przed przystąpieniem do transportu nie zostanie zwolniony hamulec postojowy, urządzenie lub Combi-Duo może się przewrócić.

1. Przed przystąpieniem do transportu lub przesuwania urządzenia lub Combi-Duo należy zwolnić hamulec postojowy.
2. Po zakończeniu transportu należy ponownie zaciągnąć hamulce postojowe.

Urządzenia umieszczone na mobilnych podstawach lub kółkach skrętnych można przesuwać.

✓ Generator pary został opróżniony [► 54].

1. Przed przystąpieniem do transportu urządzenia w inne miejsce należy poprawnie odłączyć je od sieci zasilania oraz dopływu i odpływu wody.
2. Po przetransportowaniu urządzenia w nowe miejsce należy ponownie odpowiednio podłączyć urządzenie do źródła zasilania, dopływu i odpływu wody oraz zaciągnąć hamulce postojowe mobilnej podstawy lub kółek skrętnych urządzenia.



3. Jeżeli podczas czyszczenia urządzenia konieczne jest jego przesunięcie do przodu, należy zwolnić hamulce mobilnej podstawy lub kółek urządzenia.
4. Następnie ostrożnie przesunąć urządzenie do przodu.
5. Po zakończeniu czyszczenia kuchni przesunąć urządzenie z powrotem na miejsce i zaciągnąć hamulce postojowe.

## 16 Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja

### 16.1 Wyłączenie z eksploatacji

W celu wyłączenia urządzenia z eksploatacji należy skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner.

### 16.2 Utylizacja



Stare urządzenia zawierają materiały przeznaczone do recyklingu. Stare urządzenia należy utylizować w sposób nieszkodliwy dla środowiska naturalnego w odpowiednich punktach zbiórki odpadów.

## 17 Dane techniczne

Przestrzegać również danych technicznych umieszczonych na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się po lewej stronie panelu obsługi.

### 17.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 20-1/1	334 kg
Masa (bez opakowania) Typ 20-2/1	207 kg
Stopień ochrony	IPX5
Emisja hałasu	≤70 dBA
Warunki otoczenia	10 – 40°C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maks. moc nadawcza WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.2 Urządzenia z przyłączem gazowym

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 20-1/1	284 kg
Masa (bez opakowania) Typ 20-2/1	354 kg
Stopień ochrony	IPX5
Emisja hałasu	≤70 dBA
Warunki otoczenia	10 – 40°C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maks. moc nadawcza WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.3 Typy i nazwy modeli

Nazwy typów i modeli na tabliczce znamionowej mogą się różnić. Prosimy sprawdzić informacje zawarte w poniższej tabeli.

Typ	Nazwa modelu
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

### 17.4 Zgodność

#### 17.4.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw UE:

- Dyrektywa 2014/53/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących udostępniania na rynku urządzeń radiowych
- Dyrektywa maszynowa 2006/42/UE
- Dyrektywa 2014/30/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej
- Dyrektywa 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, wraz z dyrektywą 2015/863/UE

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących norm europejskich:

- 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 Urządzenia z przyłączem gazowym

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw UE:

- Rozporządzenie (UE) 2016/426 w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe
- Dyrektywa 2014/53/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących udostępniania na rynku urządzeń radiowych
- Dyrektywa maszynowa 2006/42/UE
- Dyrektywa 2014/30/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej
- Dyrektywa 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, wraz z dyrektywą 2015/863/UE

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących norm europejskich:

- 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

## Spis haseł

### C

Centralne pokrętło nastawcze	12
Czas przyrządzenia	21
Czujnik temperatury rdzenia	
Całe kurczaki	16
Całe ryby	17
Duże kawałki mięsa	16
Filety rybne	17
Potrawy w kawałkach	17
Steak	16
Warzywa	17
Wkładanie czujnika w produkt	14
Wyjmowanie	17
Wypieki	17
Czyszczenie	
Drzwi komory	46
Osłona LED	46
Uszczelka w drzwiach komory	47
Czyszczenie osłon LED	46
Czyszczenie	46

### D

Drzwi komory	
Czyszczenie	46
Czyszczenie osłon LED	46
Czyszczenie uszczelki	47

### F

Funkcja Cool Down	22
-------------------	----

### G

Gotowanie sous vide	
Cook and chill	27
Menu dietetyczne i specjalne	27
Room service	27
Zakresy zastosowania	27

### K

Klimat w komorze	
Finishing	28
Gorące powietrze	25
Para	23
Połączenie pary i gorącego powietrza	24
Konserwacja	
Wymiana uszczelki	53

### O

Obsługa urządzenia	
Centralne pokrętło nastawcze	12
Gesty	12

### P

Pielęgnacja	
Wyposażenie dodatkowe	47
Płukanie bez tabletek	42

Praca ciągła	21
Prędkość powietrza	22
Produkty pielęgnacyjne	
Nieodpowiednie preparaty czyszczące	46
Odpowiednie preparaty czyszczące	45
Programowanie etapu przyrządzenia	32
Programowanie rozgrzewania ręcznego	32
Programy czyszczenia	
Lekki	42
Płukanie bez tabletek	42
Silny	42
Średni	42

### R

Rozgrzewanie	22
--------------	----

### S

Samodzielne przeprowadzanie prac konserwacyjnych	53
Spryskiwacz ręczny	17
Strumień prysznicowy	17

### T

Temperatura rdzenia	21
Temperatura w komorze	21
Finishing	28
Gorące powietrze	25
Para	23
Połączenie pary i gorącego powietrza	24
Tryb programowania	
Dodawanie etapu przyrządzenia	34
Edycja parametrów przyrządzenia	34
Usuwanie etapu przyrządzenia	34

### U

Uruchamianie programów	33
------------------------	----

### W

Włączanie urządzenia	12
Wyłączanie urządzenia	12
Wymiana uszczelki	53

### Z

Zapach gazu	10
-------------	----

**RATIONAL Sp. z o.o.**

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)