

iCombi® Pro

oryginalna instrukcja obsługi



Spis treści

1	Wprowadzenie	9
1.1	Funkcja pomocy w urządzeniu	9
1.2	Gwarancja produktowa	9
1.3	Grupa docelowa	9
1.4	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	9
1.5	Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi	9
1.5.1	Objaśnienia symboli	9
1.5.2	Objaśnienia piktogramów	10
1.5.3	Objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa	10
1.5.4	Ilustracje	10
1.5.5	Zmiany techniczne	10
2	iCombi Pro	11
3	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	12
3.1	Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa dla urządzeń z przyłączem gazowym	14
3.2	Osobiste wyposażenie ochronne	14
4	Korzystanie z urządzenia	15
4.1	Pierwsze uruchomienie	15
4.2	Włączanie i wyłączanie urządzenia	15
4.3	Ekran startowy	16
4.3.1	Ulubione	17
4.3.2	Data, godzina, status	17
4.4	Interakcja z urządzeniem	18
4.4.1	Gesty	18
4.4.2	Centralne pokrętło nastawcze	18
4.5	Maksymalne wielkości załadunku	18
4.6	Otwieranie i zamykanie drzwi komory	19
4.7	Załadunek urządzenia	19
4.8	Wkłuwanie czujnika temperatury rdzenia	20
4.9	Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego	23
4.10	zintegrowany odpływ tłuszczu	24
5	Inteligentne przyrządzanie potraw – iCookingSuite	26
5.1	Tryby pracy i metody przyrządzania	26
5.2	Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw	27
5.2.1	Drób	27
5.2.2	Mięso	28
5.2.3	Ryby	30
5.2.4	Potrawy jajeczne i desery	31
5.2.5	Warzywa i dodatki	31
5.2.6	Wypieki	33
5.2.7	Finishing	34
5.3	Inteligentne przyrządzanie potraw	35
5.3.1	Wybieranie inteligentnej ścieżki przyrządzania	35

5.3.2	Uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzenia	35
5.3.3	Wstępny wybór czasu startowego	36
5.4	Dostosowanie rezultatu przyrządzenia do wymogów własnych.....	37
5.4.1	Parametry przyrządzenia	37
5.4.2	Funkcje dodatkowe.....	39
5.4.3	Wezwania	40
5.4.4	Informacje.....	40
5.4.5	Opcje	41
5.5	Monitorowanie inteligentnej ścieżki przyrządzenia	42
5.6	Przerywanie inteligentnej ścieżki przyrządzenia	42
5.7	Sortowanie inteligentnych ścieżek przyrządzenia	43
6	Gotowanie ręczne	44
6.1	Dostosowanie rezultatu przyrządzenia do wymogów własnych.....	44
6.1.1	Parametry przyrządzenia	44
6.1.2	Funkcje dodatkowe.....	45
6.1.3	Wezwania i informacje.....	45
6.2	Para.....	46
6.2.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	46
6.2.2	Przyrządzenie produktów na parze	46
6.3	Połączenie pary i gorącego powietrza	47
6.3.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	47
6.3.2	Przyrządzenie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza	47
6.4	Gorące powietrze.....	48
6.4.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	48
6.4.2	Przyrządzenie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza	48
6.5	Przerywanie przyrządzenia ręcznego	49
7	Gotowanie próżniowe sous vide.....	50
8	Przyrządzenie potraw w niskich temperaturach.....	51
9	Finishing	52
9.1	Ustawianie masy talerza à la carte.....	52
9.2	Ustawianie masy talerzy bankietowych	52
10	iProductionManager.....	53
10.1	Tworzenie bonów ręcznych	53
10.2	Tablica z bonami	54
10.2.1	Dodawanie inteligentnych ścieżek przyrządzenia.....	54
10.2.2	Dodawanie programów i koszyków	54
10.2.3	Edytor tablicy z bonami	55
10.3	Timer.....	55
10.4	Rozmieszczanie bonów	56
10.4.1	Kontrola kombinacji.....	57
10.4.2	Logika rozmieszczania	57
10.4.3	Wypełnianie luk w harmonogramie.....	57
10.4.4	Optymalizacja pod kątem czasu.....	58

10.4.5	Optymalizacja pod kątem zużycia energii	59
10.5	Edytowanie i usuwanie bonów	60
10.6	Czas docelowy gotowania.....	60
10.7	Planowanie.....	60
10.7.1	Tworzenie planów	61
10.7.2	Rozpocząwanie planowania	62
11	Tryb programowania.....	63
11.1	Tworzenie programu ręcznego.....	63
11.2	Tworzenie programu inteligentnego	65
11.3	Programowanie koszyków.....	67
11.4	Edytowanie i usuwanie programów.....	68
11.5	Uruchamianie programów i koszyków	68
12	Przełączanie między trybami pracy.....	69
13	Ustawienia	70
13.1	Ulubione.....	70
13.2	Wyświetlacz.....	70
13.2.1	Język.....	70
13.2.2	Data i godzina	70
13.2.3	Format temperatury	71
13.2.4	Widok programu	71
13.3	Światło.....	72
13.3.1	Jasność wyświetlacza	72
13.4	Dźwięk.....	72
13.4.1	Głośność ogólna	72
13.4.2	Wezwanie do załadunku/działania.....	72
13.4.3	Koniec etapu programu	72
13.4.4	Koniec czasu gotowania	73
13.4.5	Przerwanie procesu / błąd rozpoznany	73
13.5	System do gotowania	74
13.5.1	Informacje o typie urządzenia.....	74
13.5.2	Tryb demo	74
13.5.3	Power Steam.....	74
13.5.4	Dysza sterownicza.....	74
13.5.5	Ostrzeżenie otwarcie drzwi załadunek	74
13.5.6	Ostrzeżenie otwarcie drzwi przyrządzenie	75
13.5.7	Zdalne sterowanie	75
13.6	Gotowanie.....	75
13.6.1	Podstawowa kuchnia krajowa.....	75
13.6.2	Drugorzędna kuchnia krajowa	75
13.6.3	Masa talerza à la carte.....	76
13.6.4	Masa talerza bankiet	76
13.6.5	Liczba wsadów	76
13.6.6	Kolejność wsadów	76
13.6.7	Obciążenia dla programów ręcznych w iProductionManager	76

13.6.8	Czas utrzymywania klimatu.....	76
13.6.9	iProductionManager 3D.....	77
13.7	Czyszczenie.....	77
13.7.1	Czyszczenie przymusowe.....	77
13.7.2	Harmonogram czyszczenia.....	77
13.8	Zarządzanie danymi.....	77
13.8.1	Eksport danych HACCP.....	78
13.8.2	Eksport i import programów.....	78
13.8.3	Usuwanie wszystkich programów.....	78
13.8.4	Eksport i import profili.....	78
13.8.5	Usuwanie wszystkich własnych profili.....	78
13.8.6	Eksport i import zdjęć.....	79
13.8.7	Usuń wszystkie własne zdjęcia.....	79
13.8.8	Eksport i import podstawowych ustawień urządzenia.....	79
13.8.9	Usuwanie wszystkich danych użytkownika.....	80
13.8.10	Eksport protokołu twórcy.....	80
13.8.11	Eksport dziennika statystyki błędów.....	80
13.9	Ustawienia sieciowe.....	80
13.10	Zarządzanie użytkownikami.....	80
13.10.1	Tworzenie menu MyDisplay.....	80
13.10.2	Edytowanie i usuwanie MyDisplay.....	81
13.11	Serwis.....	81
13.11.1	Zainstalowana wersja oprogramowania.....	81
13.11.2	Informacja o aktualizacji oprogramowania.....	81
13.12	ConnectedCooking.....	81
14	Zarządzanie kuchnią.....	82
14.1	Zarządzanie profilami i uprawnieniami.....	82
14.1.1	Tworzenie nowego profilu.....	82
14.1.2	Aktywuj profil.....	83
14.1.3	Przenoszenie profilu na inne urządzenia.....	84
14.1.4	Usuwanie profilu.....	84
14.2	Zarządzanie higieną.....	84
14.2.1	Zapisane dane HACCP.....	84
14.2.2	Eksport danych HACCP.....	85
14.2.3	Automatyczny transfer danych HACCP do ConnectedCooking.....	85
14.3	Podłączanie urządzeń do sieci.....	85
14.3.1	Nawiązywanie połączenia WLAN.....	85
14.3.2	Podłączanie kabla sieciowego.....	86
14.3.3	Nawiązywanie połączenia sieciowego.....	86
14.4	ConnectedCooking.....	87
14.4.1	Łączenie urządzenia z ConnectedCooking.....	87
14.4.2	Odłączanie od ConnectedCooking.....	88
14.4.3	Wylogowanie urządzenia z ConnectedCooking.....	88
14.5	Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania.....	88

15 Automatyczne czyszczenie – iCareSystem	90
15.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	90
15.2 Tryby czyszczenia.....	91
15.3 Programy czyszczenia.....	91
15.4 Status mycia i pielęgnacji.....	92
15.5 Uruchamianie czyszczenia automatycznego.....	92
15.6 Przerwanie czyszczenia automatycznego	93
15.7 Czyszczenie przymusowe.....	94
15.8 Harmonogram czyszczenia.....	94
16 Pielęgnacja.....	95
16.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	95
16.2 Częstotliwość pielęgnacji.....	95
16.3 Produkty pielęgnacyjne.....	95
16.4 Czyszczenie drzwi komory.....	96
16.5 Odkamienianie dyszy nawilżającej.....	97
16.6 Czyszczenie filtra powietrza.....	97
16.7 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego.....	97
16.8 Czyszczenie panelu obsługi.....	98
16.9 Czyszczenie akcesoriów	98
16.10 Czyszczenie rury odpowietrzającej układu odprowadzającego.....	99
17 Inspiracje i pomoc	100
17.1 Funkcja pomocy w urządzeniu	100
17.2 Pomoc telefoniczna	100
17.3 Pomoc serwisowa.....	100
17.3.1 Automatyczny transfer danych serwisowych do ConnectedCooking.....	100
17.3.2 Wyświetlanie danych serwisowych.....	100
17.4 Rozwiązywanie problemów.....	100
17.4.1 Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary	101
17.4.2 Komunikaty błędów w urządzeniach gazowych	101
17.4.3 Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza	102
17.4.4 Komunikaty błędu zwilżania.....	102
17.4.5 Komunikaty błędu CleanJet.....	103
17.4.6 Komunikaty błędu Care	103
17.4.7 Centrum powiadomień.....	103
18 Konserwacja.....	105
18.1 Wymiana uszczelki w drzwiach komory	105
19 Transport.....	106
19.1 Transport urządzenia.....	106
20 Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja	108
20.1 Wyłączenie z eksploatacji	108
20.2 Utylizacja.....	108
21 Dane techniczne.....	109
21.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym	109

21.2	Urządzenia z przyłączem gazowym	109
21.3	Typy i nazwy modeli.....	109
21.4	Zgodność	109
21.4.1	Urządzenia z przyłączem elektrycznym	109
21.4.2	Urządzenia z przyłączem gazowym	110
	Spis haseł.....	111

1 Wprowadzenie

Drogi Użytkowniku,

serdecznie gratulujemy zakupu nowego iCombi Pro. 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 Pro to najinteligentniejszy piec konwekcyjno-parowy. Umożliwia on przyrządzanie wielu różnych potraw dla 20 lub wielu tysięcy osób. Ryby, mięso, drób, dodatki, wypieki – można smażyć, gotować na parze, grillować i piec. Dzięki inteligencji gotowania oraz inteligentnemu zarządzaniu klimatem wszystko udaje się automatycznie, precyzyjnie i nawet w przypadku maksymalnych wielkości załadunków.

Życzymy Państwu wiele radości z korzystania z iCombi Pro.

Państwa

RATIONAL AG

1.1 Funkcja pomocy w urządzeniu

Niniejsza instrukcja obsługi oraz wiele przykładów zastosowania dla kuchni na całym świecie są dostępne w ramach funkcji pomocy w urządzeniu. Wszystkie informacje na temat tej funkcji można znaleźć tutaj: Funkcja pomocy w urządzeniu [▶ 100]

1.2 Gwarancja produktowa

Zapraszamy do zarejestrowania swojego urządzenia na stronie 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.

1.3 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.

1.4 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie iCombi Pro 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.

1.5 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi

1.5.1 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.

1.5.2 objaśnienia piktogramów

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące piktogramy:

 Ostrożnie! Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi.

 Ogólny znak ostrzeżenia

 Przydatne wskazówki ułatwiające obsługę urządzenia.

1.5.3 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.

1.5.4 Ilustracje

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

1.5.5 Zmiany techniczne

Zastrzega się prawo do zmian technicznych wynikających z postępu technologicznego.

2 iCombi Pro

Panel obsługi

Ekran

Centralne pokrętko nastawcze

Spryskiwacz ręczny

Port USB

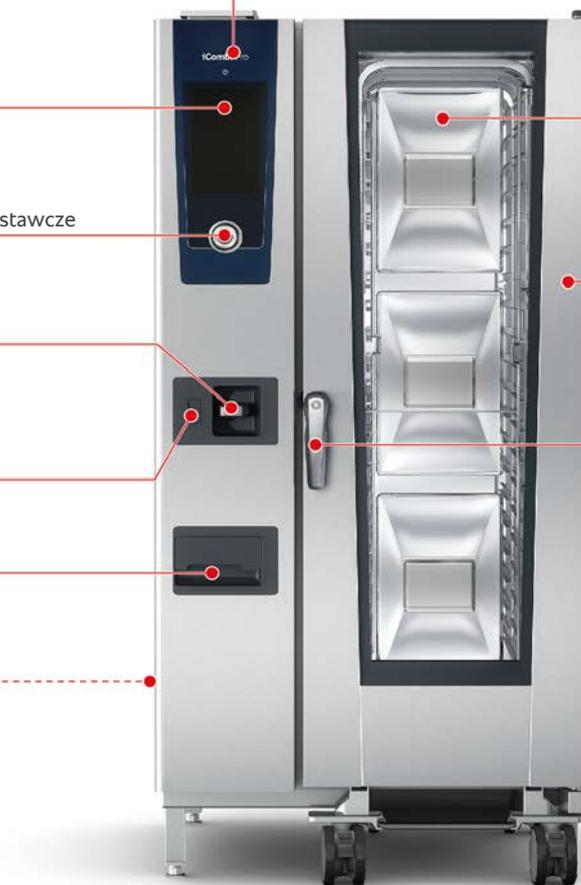
Szufladka Care

Filtr powietrza

Komora

Drzwi komory

Klamka



Typ 20-1/1



Typ 20-2/1

3 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.

3.1 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.

3.2 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.

4 Korzystanie z urządzenia

4.1 Pierwsze uruchomienie

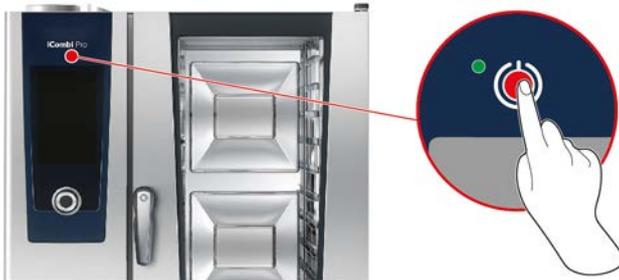
Pierwsze uruchomienie urządzenia odbywa się po uprzednim poprawnym zainstalowaniu urządzenia przez RATIONAL Service Partner. Autotest został wykonany i urządzenie jest tym samym gotowe do użycia. Wszystkie informacje dotyczące instalacji można znaleźć w dołączonej instrukcji instalacyjnej.

Przed pierwszym korzystaniem z urządzenia

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

Więcej informacji można znaleźć tutaj: Pielęgnacja [► 95]

4.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia



Włączyć urządzenie

1. Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk do momentu, aż dioda LED zaświeci się na zielono: 

> Urządzenie włącza się. Wyświetla się ekran startowy [► 16].

Praca bez dopływu wody

Jeżeli urządzenie zostanie uruchomione bez dopływu wody, po krótkim czasie wyświetli się wezwanie do nalania do komory 3 l wody. W stopce pojawi się symbol: 

1. Wlać 3 l wody na dno komory gotowania.

2. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

Wyłączanie urządzenia

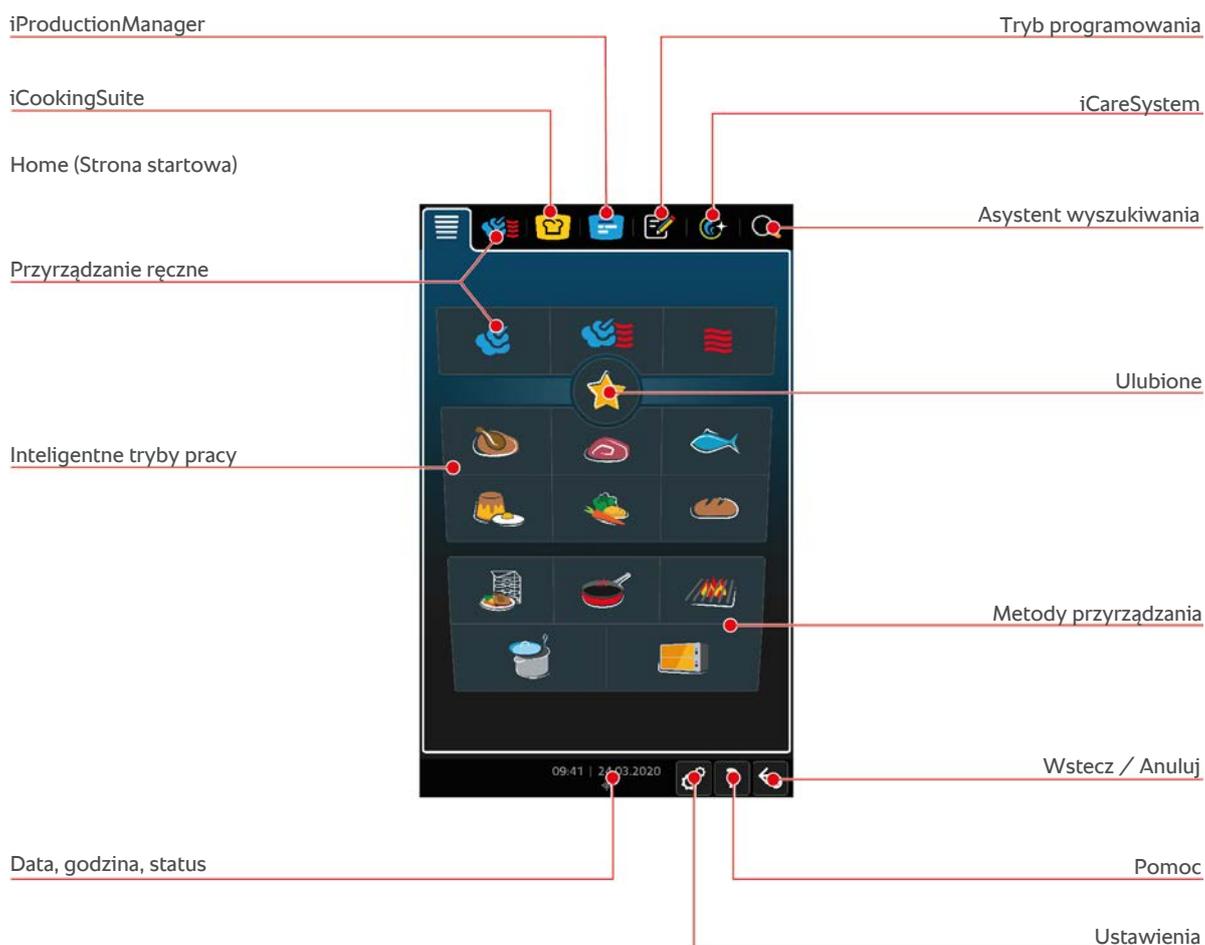
1. Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk do momentu, aż dioda LED zaświeci się na pomarańczowo: 

> Wyświetli się zapytanie, czy na pewno wyłączyć urządzenie.

2. Nacisnąć przycisk: **Tak**

>> Urządzenie wyłącza się.

4.3 Ekran startowy



- iProductionManager [▶ 53]
- Inteligentne przyrządzenie potraw – iCookingSuite [▶ 26]
- Home (Strona startowa)
Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie wraca do ekranu głównego.
- Ręczne tryby pracy [▶ 44]
- Ulubione [▶ 17]
- Inteligentne tryby pracy [▶ 26]
Po naciśnięciu jednego z tych przycisków wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzenia potraw przypisane do danego inteligentnego trybu pracy.
- Metody przyrządzenia
Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzenia potraw przypisane do danej metody przyrządzenia.
- Tryb programowania [▶ 63]
- Asystent wyszukiwania
- Automatyczne czyszczenie – iCareSystem [▶ 90]
- Data, godzina, status [▶ 17]
- Ustawienia [▶ 70]
- Funkcja pomocy w urządzeniu [▶ 100]
- Wstecz / Anuluj
Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie wraca do poprzedniego ekranu. Po naciśnięciu tego przycisku następuje przerwanie procesu przyrządzenia.

4.3.1 Ulubione

Najczęściej wykorzystywane, inteligentne ścieżki przyrządzania potraw i programy można zapisać w Ulubionych i wyświetlać z ekranu startowego. Dzięki temu zagwarantowany jest błyskawiczny dostęp do potraw np. z menu sezonowego.



1. W trybie iCookingSuite lub trybie programowania wystarczy wybrać ścieżki lub programy, które mają zostać zapisane w Ulubionych.
 2. Nacisnąć przycisk: 
 3. Nacisnąć przycisk: 
- >> Wyświetlą się wszystkie ścieżki przyrządzania potraw i programy zapisane w Ulubionych.

4.3.2 Data, godzina, status

W stopce cały czas wyświetla się aktualna data i godzina oraz status następujących złączy i połączeń:



Podłączona pamięć USB

Ten symbol informuje, że do urządzenia podłączona jest pamięć USB.



Połączenie sieciowe

Ten symbol informuje, że urządzenie jest podłączone do sieci LAN. W razie błędu sieci wyświetla się następujący symbol: 



Połączenie WLAN

Ten symbol informuje, że urządzenie jest podłączone do sieci WLAN. Jakość połączenia jest bardzo dobra.

Jeżeli jakość połączenia ulegnie obniżeniu, wyświetlane są następujące symbole:  

W razie błędu połączenia wyświetla się następujący symbol: 



Komunikat błędu

Ten symbol informuje, że na ekranie wyświetlane jest powiadomienie o błędzie.



Połączenie z ConnectedCooking

Ten symbol informuje, że urządzenie jest połączone z ConnectedCooking. Po zakończeniu połączenia z ConnectedCooking wyświetli się następujący symbol: 



Przyłącze wody do kasety zwijacza węża spryskiwacza

Ten symbol informuje, że urządzenie nie jest podłączone do dopływu wody. Po włączeniu urządzenia wyświetli się wezwanie do nalania do komory 3 l wody.

4.4 Interakcja z urządzeniem

WSKAZÓWKA

Niepoprawna obsługa ekranu

W razie obsługiwanego ekranu ostrym przedmiotem może on ulec uszkodzeniu.

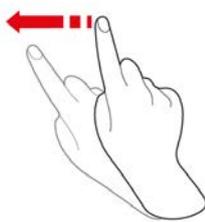
1. Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie palcami.

4.4.1 Gesty

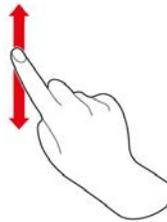
Urządzenie można obsługiwać kilkoma prostymi gestami.



Naciśnij



Przesuń



Przewiń



Przeciągnij i upuść

4.4.2 Centralne pokrętło nastawcze



Zamiast Gesty [► 18] można podejmować ustawienia również poprzez obracanie centralnym pokrętłem nastawczym. Działania należy potwierdzać poprzez naciśnięcie centralnego pokrętła nastawczego.

4.5 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

4.6 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.

4.7 Załadunek urządzenia

1. Otworzyć drzwi komory.
 - > Zostaje aktywowany hamulec wentylatora, który powoduje zatrzymanie wentylatora.
2. Wsunąć potrawy do urządzenia.
3. W razie grillowania lub smażenia produktów, pod przyrządzone produkty należy wsunąć pojemnik zbierający wydostający się z produktów tłuszcz.
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.

4.8 Wkluwanie czujnika temperatury rdzenia

Poniższe ustępy opisują pracę z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia oraz pracę z wykorzystaniem opcjonalnie dostępnych 2 czujników temperatury rdzenia podłączanych od zewnątrz. W połączeniu z czujnikami temperatury rdzenia znajdującymi się w komorze, do dyspozycji są łącznie 3 czujniki temperatury rdzenia. Opcja ta jest zalecana w szczególności w razie pracy z wykorzystaniem iProductionManager.

⚠ 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.

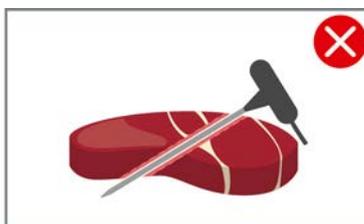
1. Po zakończeniu korzystania z czujnika temperatury rdzenia należy umieścić go w przeznaczonym do tego uchwycie.



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 przyrządzanej produkcie.
- Jeżeli czujnik temperatury rdzenia ma wyższą temperaturę niż ustawiona temperatura rdzenia, należy schłodzić go za pomocą spryskiwacza ręcznego.

Mięso, np. steak

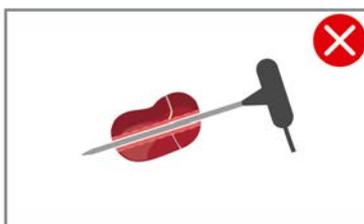
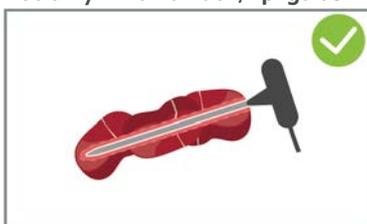


1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkluczyć w produkt jak najgłębiej, ukośnie, na całą długość do rękojeści.

Duże kawałki mięsa, np. pieczenie

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkluczyć na całą długość do rękojeści w najgrubsze miejsce produktu.

Potrawy w kawałkach, np. gulasz

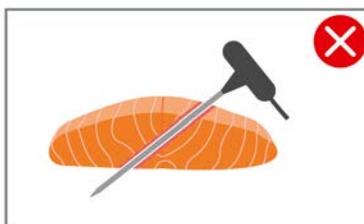
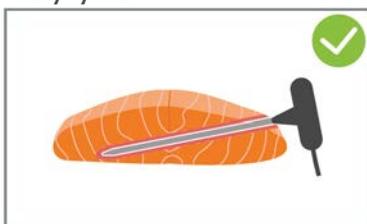


1. Nakłuć na czujnik temperatury rdzenia tyle kawałków potrawy, aby zajmowały one całą długość czujnika od końcówki do rękojeści.

Produkty różnej wielkości

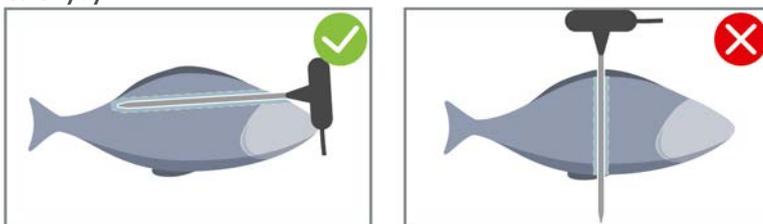
1. Najpierw wkluczyć czujnik temperatury rdzenia w mały kawałek.
2. Po osiągnięciu pożądanej temperatury rdzenia zdjąć małe kawałki potrawy z czujnika temperatury rdzenia i wyjąć z komory.
3. Następnie wkluczyć czujnik temperatury rdzenia w większy kawałek i kontynuować ścieżkę przyrządzania z wykorzystaniem opcji **Przełączenie** .

Filety rybne



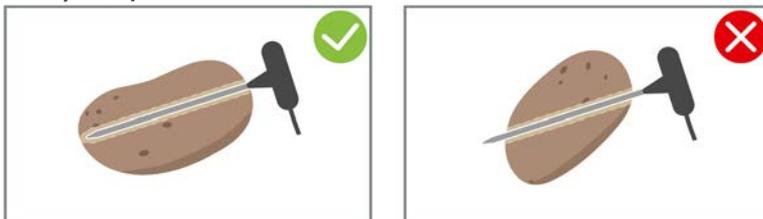
1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkluczyć w produkt jak najgłębiej, ukośnie, na całą długość do rękojeści.

Całe ryby



1. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć na całą długość do rękojeści w najgrubsze miejsce produktu. Zwrócić uwagę, aby koniec czujnika temperatury rdzenia nie był umieszczony w jamie brzusznej ryby.

Warzywa, np. ziemniaki



1. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć na całą długość do rękojeści w najgrubsze miejsce produktu.

Zupy, sosy, desery

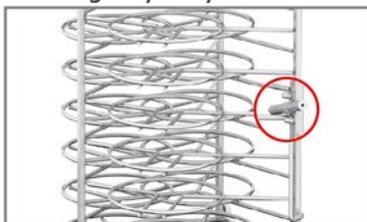
1. Umieścić czujnik temperatury rdzenia w pojemniku GN w taki sposób, aby był całkowicie zakryty płynem.
2. Podczas mieszania płynu pozostawić czujnik temperatury rdzenia w pojemniku.

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.

Finishing z wykorzystaniem stelaży na talerze



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

Nie rozpoznano czujnika temperatury rdzenia

✓ Wyświetla się symbol: 

1. Włączyć czujnik temperatury rdzenia zgodnie z niniejszą instrukcją.
2. Zatwierdzić korektę.

>> Ścieżka przyrządzania potrawy jest realizowana poprawnie. Jeżeli korekta nie zostanie zatwierdzona, ścieżka przyrządzania potrawy zostanie przerwana i trzeba będzie ją ponownie uruchomić. Niektóre ścieżki przyrządzania, np. **gotowanie w niskiej temperaturze**, są kontynuowane mimo błędu.

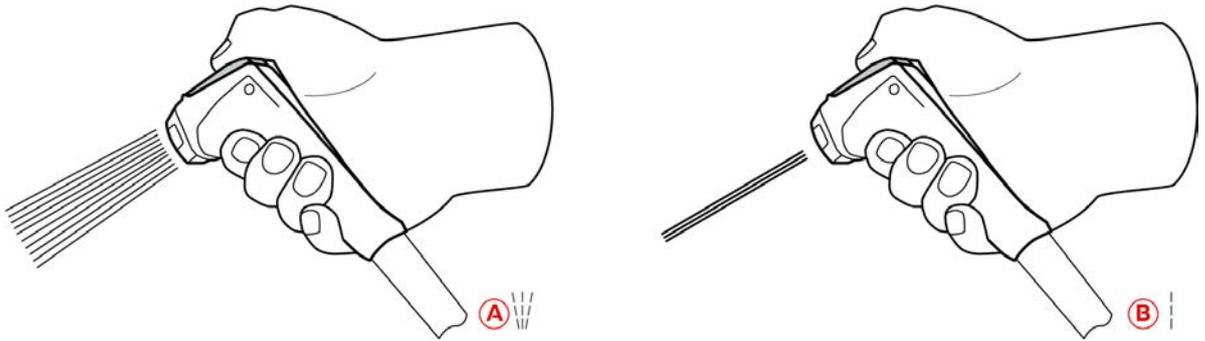
Wymowanie czujnika temperatury rdzenia

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.

4.9 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 zarazków w przewodach wodnych

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

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.

- 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.**

4.10 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

- Otworzyć drzwi komory.
 - Wyjąć korek z rury odpływowej.
 - Umieścić rynienkę na tłuszcz w komorze do gotowania w taki sposób, aby otwór rynienki nachodził na rurę odpływową.
 - Umieścić pojemnik na tłuszcz, np. kanister, pod odpływem na zewnątrz urządzenia.
 - Włożyć króciec do napełniania zintegrowanego odpływu tłuszczu do zbiornika na tłuszcz.
 - Umieścić zamknięcie bagnetowe króćca do napełniania na odpływie.
 - Zablokować zamknięcie bagnetowe.
 - 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.

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

- Gdy pojemnik na tłuszcz jest pełny, uchwyt zaworu odpływu należy obrócić do pozycji pionowej.

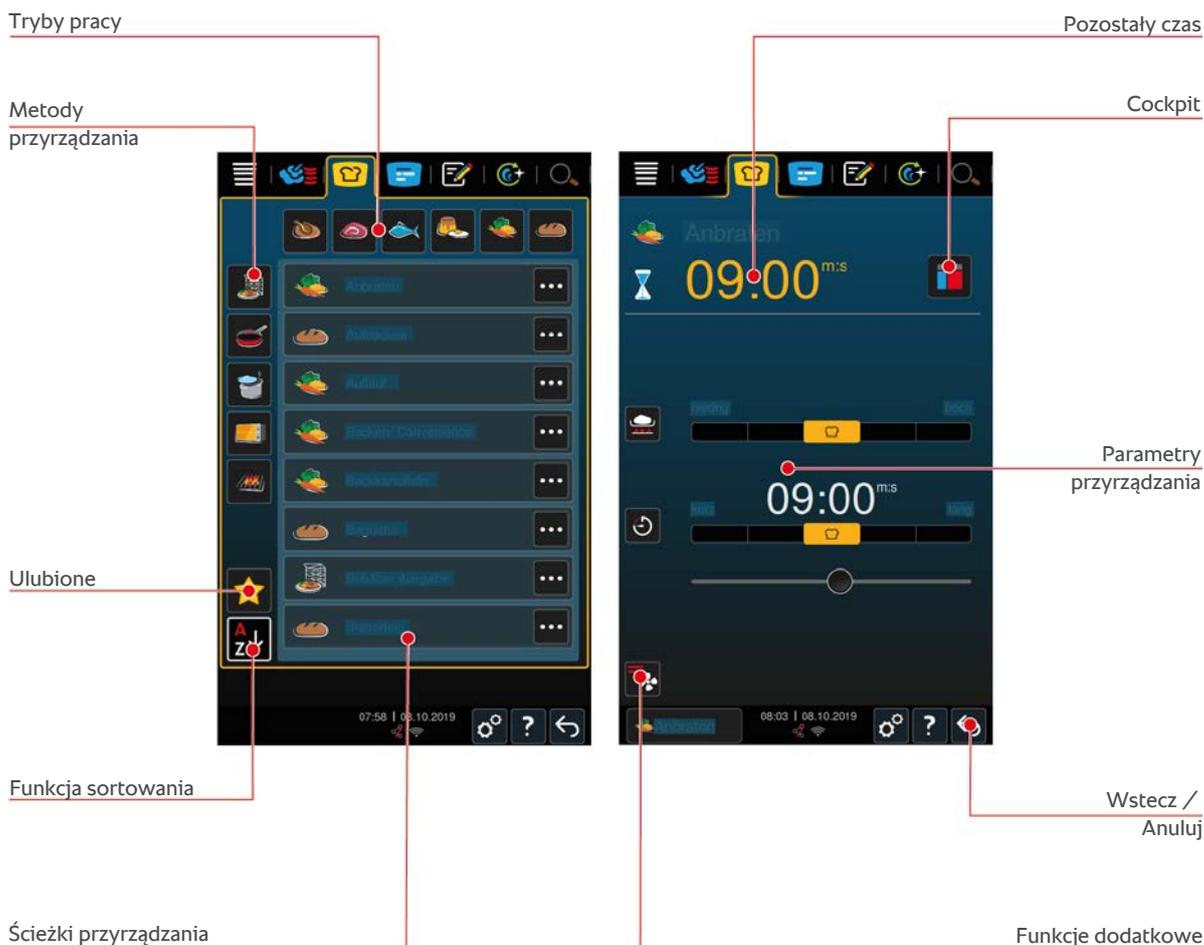
- > Zawór kulowy jest teraz zamknięty.
- 2. Otworzyć zamknięcie bagnetowe.
- 3. Wymienić pojemnik na tłuszcz.
- 4. Odpowiednio zutylizować tłuszcz. **WSKAZÓWKA! Tłuszcz i inne substancje płynne zebrane w pojemniku na tłuszcz należy usunąć zgodnie z wymogami prawnymi. Tłuszczu nie wolno odprowadzać przez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

5 Inteligentne przyrządzanie potraw – iCookingSuite



iCookingSuite to inteligencja przyrządzania potraw w iCombi Pro. Użytkownik wybiera, jakie produkty mają zostać przyrządzone oraz pożądaną metodę przyrządzania. Na podstawie tego wyboru sugerowane są różne ścieżki przyrządzania, za pomocą których można uzyskać doskonałe rezultaty. W razie potrzeby rezultaty przyrządzania można dostosować do własnych potrzeb za pomocą parametrów przyrządzania i np. zintensyfikować stopień przyrumienienia lub zmienić stopień dogotowania z krwistego na dobrze wypieczony.

W czasie trwania ścieżki przyrządzania wszystkie istotne parametry i temperatura w komorze, klimat i prędkość powietrza są regularnie dostosowywane w taki sposób, aby umożliwić osiągnięcie pożądanego rezultatu. W razie potrzeby można zaingerować w ścieżkę przyrządzania również podczas gotowania i zmienić rezultat przyrządzania. 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.



5.1 Tryby pracy i metody przyrządzania

Dostępne są następujące tryby pracy:

- Drób 🍗
- Mięso 🥩
- Ryby 🐟
- Potrawy jajeczne i desery 🍳
- Warzywa i dodatki 🥕
- Finishing 🍽️

Dostępne są następujące metody przyrządzania:

- Gotowanie 🍲

- Smażenie 
- Pieczenie 
- Grillowanie 

Do każdego trybu pracy przypisany jest określony zestaw inteligentnych ścieżek przyrządzania. Te ścieżki przyrządzania odzwierciedlają kulturowe nawyki kulinarne, które można ustawić dla podstawowej kuchni krajowej [▶ 75] oraz drugorzędnej kuchni krajowej [▶ 75].

5.2 Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw

5.2.1 Drób

Kaczka po kantońsku

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, jeśli przygotowana ma zostać kaczka po kantońsku.

Kaczka

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, jeśli przygotowane mają zostać całe kaczki lub udka kaczki.

Gotowanie na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, jeśli drób gotowany będzie na parze.

Frytowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, jeśli frytowane będą kawałki drobiu.

Gęś

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, jeśli przygotowane mają zostać całe gęsi, piersi z gęsi lub udka z gęsi.

Grillowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, jeśli grillowane będą kawałki drobiu, takie jak piersi z kurczaka, steki z indyka lub skrzydełka z kurczaka.

Kurczak

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, jeśli przygotowane mają zostać całe kurczaki, kury, dzikie ptactwo lub większe kawałki drobiu.

- W przypadku przygotowywania mniejszych kawałków drobiu, należy wybrać ścieżkę przyrządzania krótkie smażenie.
- Aby uzyskać krótkie czasy dodatkowej produkcji kurczaków z rożna, należy wybrać ścieżkę przyrządzania zapiekanie.

Gotowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania potraw z drobiu, takich jak kura na rosół lub terriny.

Smażenie krótkie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania mniejszych kawałków drobiu, takich jak udka, skrzydełka z kurczaka lub piersi z kaczki barbarie.

Smażenie w niskiej temperaturze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, jeśli drób przygotowywany będzie w niskiej temperaturze. Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do smażenia drobiu z chrupiącą skórką lub do gotowania przez noc, gdy nikogo nie ma w kuchni.

W celu zapewnienia optymalnej jakości i soczystości gotowanej potrawy, nawet jeśli żywność pozostawiana jest na dłuższy czas w komorze do gotowania z ustawioną opcją **utrzymywanie temperatury**, temperatura w komorze do gotowania zostanie zmniejszona po osiągnięciu żądanej temperatury rdzenia. Obniżona temperatura w komorze do gotowania pozwala również zapewnić, że przygotowywane potrawy są doskonałe pod kątem higieny.

Produkty panierowane

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania panierowanych kawałków drobiu.

Kaczka po pekińsku

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowania tradycyjnej kaczki po pekińsku.

Indyk

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania całych indyczek, indyków lub ich kawałków. Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowania nadziewanych indyczek lub indyków.

Duszenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia drobiu.

Tandoori

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania drobiu marynowanego w paście tandoori w idealnym klimacie.

Tsukeyaki

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania drobiu marynowanego w sosie tsukeyaki w idealnym klimacie.

5.2.2 Mięso

Bekon

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania boczku.

Pieczeń z chrupiącą skórką

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania dużych kawałków mięsa ze skórą.

Duszona wieprzowina

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia wieprzowiny po chińsku w sosie sojowym.

Parzenie / gotowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania kielbas parzonych i gotowanych w osłonkach sztucznych lub naturalnych.

Char Siu

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania chińskiego Char Siu.

Cochinita Pibil

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania meksykańskiego dania Cochinita Pibil lub innych potraw duszonych we własnych sokach. Klimat komory do gotowanie zostanie zoptymalizowany pod kątem tych potraw.

Crispy Pork Belly

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania chińskiej potrawy Crispy Pork Belly.

Mięso w cieście

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania mięsa w cieście lub skorupie solnej.

Frytowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do frytowania kawałków mięsa.

Pieczenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia dużych kawałków mięsa.

Grillowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania kawałków mięsa ze wzorem grilla.

Półprzetwory

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania mięs, takich jak kielbasa parzona i gotowana, ragout lub gulasz pół przetworzony. Do bezpiecznego przygotowania częściowo przetworzonej żywności potrzebny jest pojemnik referencyjny z pokrywką.

1. Należy zrobić otwór w pokrywce pojemnika referencyjnego. Nie stosować w tym celu czujnika temperatury rdzenia.
2. Napełnić jedzeniem żądane pojemniki i zamknąć je pokrywkami.
3. Włączyć ścieżkę przyrządzania i załadować urządzenie.
4. Włożyć czujnik temperatury rdzenia przez otwór w pokrywce pojemnika referencyjnego.

Ścieżka przyrządzania **półprzetwory** regulowana jest do wartości F wynoszącej 0,3. Półprodukty wytworzone w ten sposób mają okres przydatności do 6 miesięcy, jeśli przechowywane są w temperaturze poniżej 10°C.

Kebab

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania kebaba.

Gotowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania kawałków mięs, które zwykle przygotowywane są w płynie, np. wołowiny „tafelspitz” lub terriny.

Smażenie krótkie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania mięsa, które zwykle jest smażone na patelni lub bardzo cienko pokrojone.

Pieczeń rzymska

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania zapiekanych pasztetów wątrobianych.

Lomo Saltado

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania peruwiańskiego Lomo Saltado lub duszonej krajanki z wołowiny.

Smażenie w niskiej temperaturze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania w niskiej temperaturze kawałków mięsa ze słoniną lub skórą. Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania przez noc, gdy nikogo nie ma w kuchni.

Nikomi

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania japońskiego Nikomi z makaronem błyskawicznym.

Produkty panierowane

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania panierowanych kawałków mięsa.

Rostbef

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania rostbefu.

Smażenie sauté

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do smażenia mięsa sauté.

Duszenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania potraw duszonych lub do duszenia mięsa drobno krojonego, np. na gulasz. Jeśli potrawy duszone mają zostać podgrzane do temperatury podawania, należy wybrać odpowiednią ścieżkę przyrządzania w trybie Finishing.

Tsukeyaki

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania mięsa marynowanego w sosie tsukeyaki w idealnym klimacie.

5.2.3 Ryby

Smażenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania filetów rybnych lub całych ryb ze skórą lub bez, marynowanych lub na warzywach.

Gotowanie na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania na parze ryb, filetów rybnych owoców morza lub terriny.

Gotowanie na parze w stylu chińskim

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania ryb na parze w stylu chińskim.

Ryba w soli

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania ryb w skorupce z soli.

Frytowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do frytowania ryb.

Grillowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do grillowania filetów rybnych lub całych ryb ze skórą lub bez.

Moqueca

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, aby przygotować brazylijską moqueca lub inne gulasze rybne, w których produkty są najpierw smażone, a następnie zalewane płynem.

Nizakana

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania metodą poche w japońskim stylu w dashi ryb, takich jak makrela lub śledź.

Ośmiornica

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania ośmiornicy, pulpo lub sepii.

Produkty panierowane

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania panierowanych filetów lub ryb.

Smażenie sauté

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do smażenia ryb sauté.

Duszenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia ryb.

Duszenie po chińsku

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia ryb w stylu chińskim.

Tsukeyaki

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania ryb marynowanych w sosie tsukeyaki w idealnym klimacie.

5.2.4 Potrawy jajeczne i desery

Pieczenie deserów

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania świeżych, słodkich zapiekanek, takich jak zapiekanki z kaszy manny lub ryżu, strudle, pieczone jabłka lub omlety kaiserschmarren. Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania produktów gotowych.

Gotowanie deserów na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do gotowania na parze deserów, takich jak kluski na parze lub knedle.

Smażenie jaj

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania jajek sadzonych, jajecznic lub omletów.

Gotowanie jaj na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania jajek na miękko, na średnio miękko i na twardo lub do gotowania jajek w koszulkach.

Jaja w koszulkach

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do gotowania jajek w koszulkach.

Kostka jajeczna / flan

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania kostek jajecznych, słodkich lub pikantnych flanów.

Gotowanie owoców

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do gotowania owoców w cieczech.

Jajko onsen

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania jajek onsen.

Jajecznica

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania jajecznic.

Jajko sadzone

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania jajek sadzonych.

5.2.5 Warzywa i dodatki

Podsmażanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do smażenia warzyw i dodatków.

Zapiekanka

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania zapiekanek z makaronem lub warzywami, paelli lub nadziewanych warzyw.

Ziemniaki pieczone

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania całych pieczonych ziemniaków za pomocą Potato Baker.

Pieczenie / półprodukt

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania dodatków z cienkich produktów gotowych, które zwykle przygotowywane są w piekarniku.

Biryani

Wybrać tę ścieżkę przyrządzenia do przygotowywania dań z ryżu, takich jak indyjskie biryani.

Congee

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania congee lub chińskiej owsianki ryżowej.

Gotowanie na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania na parze warzyw, świeżych lub mrożonych dodatków oraz całych ziemniaków.

Dim Sum

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania chińskich dim sum.

Double Boiled Soup

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania chińskiej zupy podwójnie gotowanej.

Duszenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia warzyw i dodatków, takich jak ratatuj, czerwona kapusta lub cebula.

Wekowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do wekowania owoców lub warzyw. Do bezpiecznego wekowania żywności potrzebny jest pojemnik referencyjny z pokrywką.

1. Należy zrobić otwór w pokrywce pojemnika referencyjnego. Nie stosować w tym celu czujnika temperatury rdzenia.
2. Napełnić jedzeniem żądane pojemniki i zamknąć je pokrywkami.
3. Włączyć ścieżkę przyrządzania i załadować urządzenie.
4. Włożyć czujnik temperatury rdzenia przez otwór w pokrywce pojemnika referencyjnego.

Ścieżka przyrządzania **wekowanie** regulowana jest do wartości F wynoszącej 0,1. W ten sposób nie są wytwarzane półprzetwory.

Frytowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do frytowania warzyw i dodatków.

Grillowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do smażenia warzyw i dodatków ze wzorem grilla.

Dal po indyjsku

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania indyjskiego dal, suszonej fasoli lub roślin strączkowych.

Itamenmono

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania japońskiego itamenmono.

Zapiekanka ziemniaczana

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania wszelkiego rodzaju zapiekanek ziemniaczanych.

Knedle

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania knedli i klusek.

Maccaroni Casserole

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania norweskiej zapiekanki makkaroni.

Nimono

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania japońskiego nimono.

Makaron w sosie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania suchego makaronu, takiego jak penne lub tortellini, bezpośrednio w sosie, bez gotowania wstępnego. Po zakończeniu ścieżki przyrządzania makaron jest natychmiast gotowy do podania.

Frytki

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania dostępnych w handlu wstępnie smażonych frytek.

Smażenie ryżu

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania smażonych dań z ryżu.

Gotowanie ryżu na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania na parze ryżu lub zbóż, np. kaszy jęczmiennej lub kuskus.

Ryż sushi

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania ryżu do sushi.

Suszenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do suszenia warzyw, grzybów lub owoców. Aby uzyskać idealne rezultaty, produkty należy pokroić na cienkie plasterki.

Totopos

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania meksykańskich totopos lub chipsów z tortilli.

5.2.6 Wypieki**Odpiekanie**

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia świeżych lub głęboko mrożonych wypieków lub do ponownego odpiekania wypieków.

Bagietka

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia bagietek świeżych lub będących półproduktami.

Ciasto francuskie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania ciasta francuskiego lub pasztecików.

Chleb

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia chleba świeżego lub będącego półproduktem.

Bułki

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia bułek świeżych lub będących półproduktami.

Cheesecake

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia sernika nowojorskiego bez zrumienienia. W razie pieczenia sernika niemieckiego o różnych stopniach zrumienienia, należy wybrać ścieżkę przyrządzania sernik.

Croissant

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania croissantów lub wypieków, które przed pieczeniem należy przygotować na parze.

Eklery

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania delikatnych wypieków z ciasta parzonego.

Eggtart Macau

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania chińskiej tarty z jajkiem w stylu Makau.

Garowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do garowania świeżych lub mrożonych drożdży oraz zakwasów.

Ciasto drożdżowe

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia ciast lub wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego, np. warkoczy drożdżowych, ślimaków drożdżowych lub ciast drożdżowych zwieńczonych owocami.

Sernik

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia serników o różnych stopniach przyrumienienia. W razie pieczenia sernika nowojorskiego, należy wybrać ścieżkę przyrządzania cheesecake.

Ciastka

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania wypieków z ciasta kruchego, takich jak herbatniki, ciasteczka lub kruche spody.

Ciasto

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania ciast i biszkoptów.

Pieczywo ługowe

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia pieczywa ługowego.

Bezy

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania wypieków z białka, takich jak bezy.

Muffin

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia babeczek w formie na muffiny i tymbale.

Pão de queijo

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia świeżych lub głęboko mrożonych brazylijskich pão de queijo.

Ciasto duńskie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania wypieków, które przed pieczeniem należy przygotować na parze, np. do ciasta duńskiego lub bajgli.

Pizza

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania pizzy, obłożonego dodatkami ciasta lub ciasta drożdżowego na tacy do grillowania i pieczenia pizzy.

Samosa

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania indyjskich pierożków nadziewanych curry.

Bułki miękkie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania wypieków o zrumienionej powierzchni i miękkiej skórce, takich jak bułki do burgerów lub bułeczki z rodzynkami.

5.2.7 Finishing

Pojemniki – wydawanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do podgrzewania do temperatury odpowiedniej do spożycia ugotowanych, schłodzonych potraw umieszczonych w pojemnikach.

Dogotowywanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do podgrzewania usmażonych potraw do żądanej temperatury rdzenia i do utrzymywania ich w tej temperaturze.

Utrzymywanie temperatury

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze podczas serwowania.

Talerze à la carte

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do podgrzewania do temperatury odpowiedniej do spożycia potraw ułożonych na talerzach w trybie à la carte.

Bankiet talerze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania, gdy trzeba przygotować wiele talerzy jednocześnie, np. podczas obsługi konferencji, ślubów czy cateringu imprezowego.

Zapiekanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do podgrzewania do temperatury serwowania ugotowanych potraw, takich jak golonka lub chrupiąca pieczeń.

5.3 Inteligentne przyrządzanie potraw

5.3.1 Wybieranie inteligentnej ścieżki przyrządzania

Inteligentną ścieżkę przyrządzania można wybrać na 3 sposoby:

- Za pośrednictwem iCookingSuite
- Za pośrednictwem trybu programowania [► 63]
- Za pomocą wyszukiwarki

iCookingSuite

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 - > W iCookingSuite inteligentną ścieżkę przyrządzania można wybrać na 3 sposoby:
 - Wybrać żądany tryb pracy, np. **warzywa i dodatki**.
 - Wybrać żadaną metodę przyrządzania, np. **duszenie**.
 - Wybrać żądany tryb pracy i żadaną metodę przyrządzania.

Po dokonaniu wyboru wyświetlą się odpowiednie ścieżki przyrządzania.

Tryb programowania

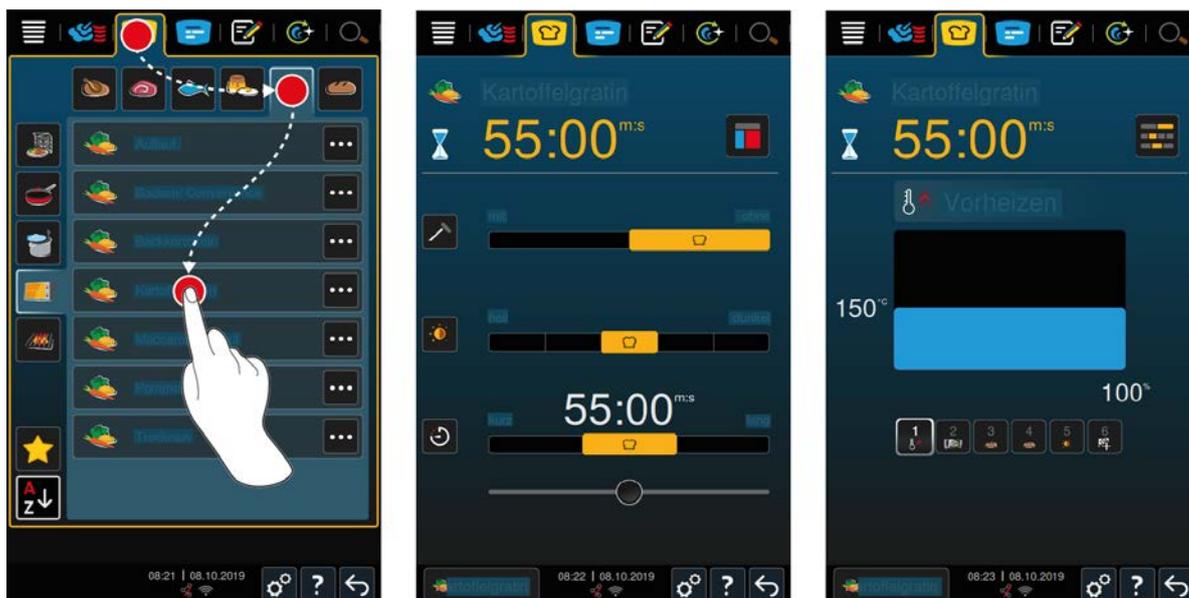
1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw.

Wyszukiwarka

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Wprowadzić nazwę inteligentnej ścieżki przyrządzania.
 - > Wyświetli się wybrana inteligentna ścieżka przyrządzania potraw.

5.3.2 Uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania

W tym rozdziale na przykładzie ścieżki przyrządzania **zapiekanki ziemniaczanej** zaprezentowany zostanie przebieg inteligentnej ścieżki. Prosimy pamiętać, że każda inteligentna ścieżka przyrządzania zawiera różne parametry przyrządzania i idealną kolejność etapów przyrządzania prowadzące do uzyskania pożądanego rezultatu.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Nacisnąć przycisk: **Zapiekanka ziemniaczana**
 - > Trwa uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania i rozgrzewanie komory zgodnie z ustawionym klimatem.
4. Ustawić pożądany rezultat przyrządzania za pomocą parametrów przyrządzania. [▶ 37].
 - > Po chwili na ekranie wyświetli się cockpit [▶ 42].
 - > Po osiągnięciu ustawionego klimatu użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
5. Załadować urządzenie.
6. Zamknąć drzwi komory.
 - > Ścieżka przyrządzania jest kontynuowana.
7. Należy postępować zgodnie z instrukcjami wydawanymi przez urządzenie.
 - > Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.
8. Jeżeli rezultat przyrządzania spełnia oczekiwania, należy wyjąć potrawę z komory.
9. Jeżeli rezultat przyrządzania nie jest optymalny, należy kontynuować ścieżkę przyrządzania z zastosowaniem jednej z sugerowanych opcji.

5.3.3 Wstępny wybór czasu startowego

Wstępny wybór czasu startowego umożliwia precyzyjne co do minuty ustawienie czasu uruchomienia ścieżki przyrządzania. Dzięki temu można korzystać z tańszego prądu nocnego lub zróżnicowanych taryf elektrycznych i zapewnić optymalne obciążenie urządzenia przez 24 godziny na dobę.

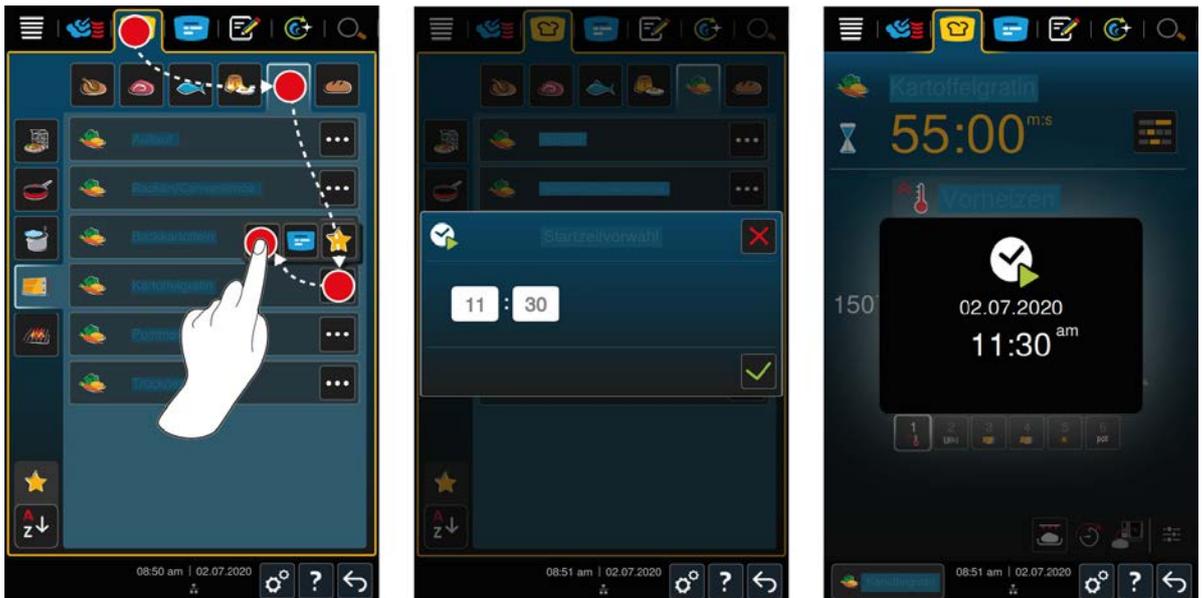
OSTRZEŻENIE

W razie pozostawienia produktów spożywczych w nieogrzewanej komorze gotowania przez dłuższy czas na produktach mogą zbierać się zarazki.

Zakażone produkty mogą prowadzić do infekcji lub zatruc spożywczych.

1. Nie pozostawiać potraw w komorze gotowania przez zbyt długi czas.

W tym rozdziale na przykładzie ścieżki przyrządzania **zapiekanki ziemniaczanej** zaprezentowane zostanie ustawianie wstępnego czasu rozpoczęcia przyrządzania.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć znajdujący się obok ścieżki przyrządzania **zapiékanka ziemniaczana** przycisk: **...**
4. Nacisnąć przycisk:
5. Wprowadzić czas rozpoczęcia gotowania.
6. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:
- > Wyświetlą się parametry gotowania ścieżki przyrządzania. Rezultaty przyrządzania można dostosować do własnych potrzeb. Po krótkim czasie wyświetli się informacja o aktywacji czasu rozpoczęcia gotowania.
7. Załadować urządzenie.
8. Zamknąć drzwi komory.
- >> Ścieżka przyrządzania uruchomi się o ustawionej godzinie. Jeżeli wstępny wybór czasu startowego ma zostać anulowany, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk:

5.4 Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych

W zależności od tego, która inteligentna ścieżka przyrządzania została wybrana, wyświetlone zostaną różne parametry przyrządzania i funkcje. Ścieżki przyrządzania wykorzystują ustawienia standardowe dla kraju użytkownika umożliwiające osiągnięcie doskonałych rezultatów przyrządzania. Te parametry przyrządzania można dostosować do własnych potrzeb za pomocą prostych gestów [► 18] lub centralnego pokrętkła nastawczego [► 18], a także wybrać dodatkowe funkcje. W zależności od tych ustawień przebieg ścieżki przyrządzania może ulec zmianie. Przebieg ten można w każdej chwili nadzorować w Cockpicie [► 42].

5.4.1 Parametry przyrządzania



Stopień podsmażania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić, czy produkty mają być podsmażane czy nie. Można wybrać dowolny stopień intensywności podsmażania. Im niższy stopień podsmażania, tym mniejsze straty podczas przyrządzania. Po wybraniu opcji **bez**, etap przyrządzania **podsmażanie** zostanie pominięty. Opcję **bez** należy wybrać, jeżeli mniejsze, już podsmażone kawałki mięsa mają zostać delikatnie dogotowane.

W razie zapiékania potrawy na zakończenie ścieżki przyrządzania, należy wybrać niższy stopień podsmażania.

Bardzo wysokie temperatury podczas podsmażania pozwalają zabić bakterie znajdujące się na produktach. Dzięki temu możliwe jest higieniczne gotowanie również z zastosowaniem niskiej temperatury rdzenia.



Przrumienienie

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić stopień przrumienienia produktów. Można wybrać dowolny stopień przrumienienia. Potrawy zamarynowane w przyprawach, ziołach i pastach przyspieszających przrumienianie, szybciej uzyskują intensywne kolory. W tym przypadku należy wybrać niższy stopień przrumienienia.



Grubość produktów

Za pomocą tego parametru można ustawić grubość produktów. Wybrać **cienkie** dla produktów o grubości poniżej 2 cm. Wybrać **grube** dla produktów o grubości powyżej 2 cm.



Wielkość produktów

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wielkość produktów.

- Wybrać opcję **małe** dla filetów w kawałkach lub piersi przepiórczych. Wybrać opcję **duże** dla rostbefów, całych kaczek lub boczku.
- Wybrać opcję **małe** dla jaj o masie poniżej 53 g. Wybrać opcję **duże** dla jaj o masie powyżej 64 g.



Wilgotność w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wilgotność w komorze.

W razie zastosowania funkcji Finishing lub gotowania próżniowego sous vide należy wybrać następujące ustawienia:

Poziom	Przeznaczony do
Poziom 1 – suche	Ten poziom należy wybrać w razie przyrządzania produktów, które nie wymagają dodatkowej wilgoci, np. produktów panierowanych czy frytek.
Poziom 2	Ten poziom należy wybrać w razie przyrządzania produktów, które wymagają mniejszej ilości dodatkowej wilgoci, np. podsmażania warzyw.
Poziom 3	Ten poziom należy wybrać w razie przyrządzania różnych produktów jednocześnie.
Poziom 4 – wilgotne	Ten poziom należy wybrać w razie przyrządzania produktów, które wymagają dużej ilości dodatkowej wilgoci, np. gotowania ryżu lub ryb.



Temperatura w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę w komorze.

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 przyrządzania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić czas, w ramach którego produkty mają osiągnąć pożądany rezultat lub pożądany stopień dogotowania. W niektórych inteligentnych ścieżkach przyrządzania urządzenie może nieprzerwanie pracować z wykorzystaniem podjętych ustawień. W tym celu należy ustawić tryb pracy ciągłej.

1. Wybrać poziom, który został oznaczony jako **czas trwania**.

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



Czujnik temperatury rdzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić, czy potrawa będzie przyrządzana z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia czy bez. Następnie można ustawić pożądaną temperaturę rdzenia potrawy.



Temperatura rdzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę rdzenia potrawy.

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

Stopień dogotowania

Za pomocą tego parametru można ustawić stopień dogotowania potrawy. Każdemu stopniowi dogotowania przypisana jest temperatura rdzenia, którą można dostosować zgodnie z własnym zapotrzebowaniem. Jeżeli potrawa ma być przyrządzana w niskiej temperaturze, temperatura rdzenia jest niższa nawet o 10°C w porównaniu z innymi metodami przyrządzania. W razie przyrządzania drobiu należy zawsze ustawiać odpowiednią pod względem higieny temperaturę rdzenia min. 72°C. Przestrzegać przepisów dotyczących HACCP obowiązujących w danym kraju.



Gotowanie Delta-T

Z wykorzystaniem tego parametru 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 10°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.



Prędkość gotowania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę w komorze do gotowania. Jeśli wybrano tryb **wolny**, jedzenie gotuje się przez długi czas w niskich temperaturach. Jeśli wybrano tryb **normalny**, jedzenie gotuje się w wyższych temperaturach przez krótszy czas.

5.4.2 Funkcje dodatkowe



Wilgotność w komorze

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można ustawić wilgotność w komorze. Do dyspozycji są 2 poziomy. Im wyższy jest wybrany poziom, tym więcej wilgoci znajduje się w komorze, a poziom wilgotności przez cały czas trwania ścieżki przyrządzania jest wyższy.

W razie przyrządzania potraw, które nie wymagają dodatkowej wilgoci, należy nacisnąć przycisk:  Do komory nie będzie wtedy dostarczana dodatkowa wilgoć.



Fermentowanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można fermentować produkty w komorze w odpowiedniej temperaturze. Do dyspozycji jest 5 poziomów. Im wyższy jest wybrany poziom, tym dłużej produkty są fermentowane w komorze. W razie przyrządzania produktów bez fazy fermentowania należy nacisnąć przycisk: 



Nawilżanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej podczas przyrządzania dysza nawilżająca spryskuje element grzewczy wodą. Powierzchnia produktu zostaje zwilżona, a para ulega skropleniu, co umożliwia uzyskanie chrupiących skórek i optymalnego wyrastania podczas pieczenia. Temperatura w komorze musi wynosić między 30 a 260°C.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 

>> Podczas naciskania przycisku z dyszy nawilżającej wydostaje się woda na wentylator.



Nawilżanie parą

Za pomocą tej funkcji dodatkowej do komory wprowadzana jest wilgoć na początek wypiekania. Powierzchnia produktu zostaje zwilżona, a para ulega skropleniu, co umożliwia uzyskanie chrupiących skórek i optymalnego wyrastania podczas pieczenia. Im wyższy poziom zostanie wybrany, tym więcej wilgoci jest doprowadzane do komory. W razie przyrządzania produktów bez nawilżania parą należy nacisnąć przycisk: 



Prędkość powietrza

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można ustawić prędkość wentylatora. Do dyspozycji są 2 poziomy. Im wyższy poziom zostanie wybrany, tym wyższa jest prędkość powietrza. W przypadku małych, delikatnych produktów należy wybierać niski poziom.

5.4.3 Wezwania



Przerwij

Wszystkie bieżące ścieżki przyrządzania zostają przerwane



Załadować

Użytkownik jest wzywany do załadowania urządzenia.



Zatwierdź

Użytkownik otrzymuje wezwanie do zatwierdzenia czynności.



Posmaruj pędzlem

Użytkownik otrzymuje wezwanie do posmarowania produktu pędzlem, np. wypieków roztrzepanym jajkiem.



Naciąć

Użytkownik otrzymuje wezwanie do nacięcia produktów, np. skórki pieczeni wieprzowej lub wypieków.

Ponownie włączyć czujnik temperatury rdzenia

Użytkownik otrzymuje wezwanie do ponownego włączenia czujnika temperatury rdzenia w produkt.



Czujnik temperatury rdzenia w produkcie

Użytkownik jest wzywany do włączenia w produkt czujnika temperatury rdzenia.



Nakłuć

Użytkownik otrzymuje wezwanie do nakłucia produktu.



Napełnić

Użytkownik otrzymuje wezwanie do napełnienia pojemnika płynem, np. podczas przyrządzania potraw duszonych.

5.4.4 Informacje

Podczas trwania ścieżki przyrządzania wyświetlają się informacje o aktualnie wykonywanych czynnościach.



Rozgrzać

Urządzenie jest nagrzewane do temperatury zapisanej jako ustawienie standardowe w ręcznych trybach pracy lub w inteligentnych ścieżkach przyrządzania.



Pozostały czas

Wyświetla się czas pozostały do zakończenia inteligentnej ścieżki przyrządzania.



Koniec ścieżki przyrządzania

Ścieżka przyrządzania została zakończona.

5.4.5 Opcje

Po rozpoczęciu ścieżki przyrządzania wyświetlane są wszystkie dostępne opcje. Po uruchomieniu ścieżki przyrządzania można wybierać opcje **Zapiekanie** oraz **Utrzymywanie temperatury**. Po zakończeniu ścieżki przyrządzania można wybierać opcje **Przebicie czujnika temperatury rdzenia**, **Nowa partia**, **Dalej z czasem** oraz **Podgrzewanie do temperatury podania**.



Utrzymaj temperaturę

Za pomocą tej opcji można utrzymać klimat w komorze przez określony czas lub temperaturę rdzenia przyrządzanych produktów. Po wybraniu tej opcji temperatura ustawiona w komorze pieca lub temperatura rdzenia produktów jest utrzymywana nawet przez 24 godziny. Zapobiega to rozgotowaniu potrawy. Aby zapewnić jak najmniejsze straty podczas gotowania, zaleca się korzystać z opcji **utrzymywania** temperatury w kadzi jedynie przez krótki czas.

W niektórych ścieżkach przyrządzania, np. gotowaniu w nocy, opcja **utrzymywania** stanowi ostatni etap przyrządzania po osiągnięciu pożądanego rezultatu. W razie przyrządzania produktów różnej wielkości należy zaplanować dłuższą fazę utrzymywania, aby wszystkie produkty uzyskały pożądaną temperaturę rdzenia.

Dojrzałego mięsa, mniejszych kawałków mięsa oraz dziczyzny nie należy pozostawiać w komorze z wykorzystaniem opcji **utrzymywania** przez dłuższy czas. Świeże, niedostatecznie dojrzałe mięso wołowe staje się z wykorzystaniem tej opcji bardzo delikatne i kruche.

1. Aby ustawić parametr opcji **Utrzymywanie temperatury**, należy nacisnąć przycisk: 
2. Parametry można dostosować do potrzeb własnych.

>> Po zakończeniu ścieżki przyrządzania etap **Utrzymywanie temperatury** włącza się automatycznie.



Przekłuwanie

Tę opcję należy wybrać, jeżeli z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia przyrządzane są produkty różnej wielkości lub produkty o różnym stopniu dogotowania:

1. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia należy otworzyć drzwi komory.
2. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć w większy produkt lub produkt z wyższą temperaturą rdzenia.
3. Wszystkie mniejsze produkty należy wyjąć z komory.
4. Zamknąć drzwi komory.
5. Nacisnąć przycisk: 

> Pojawi się okno, w którym można ustawić temperaturę rdzenia.

6. Wybrać żądaną temperaturę rdzenia.

>> Podejmowane ustawienia zostają przejęte po kilku sekundach.

Ten krok należy powtarzać tak długo, aż wszystkie produkty osiągną pożądaną temperaturę rdzenia.



Nowa partia

Za pomocą tej opcji można załadować urządzenie nową partią potrawy i kontynuować ścieżkę przyrządzania z określonymi parametrami.

Użytkownik zostanie najpierw poproszony o rozładowanie, a następnie o ponowne załadowanie urządzenia. Po załadowaniu urządzenia nową partią i zamknięciu drzwi ścieżka przyrządzania będzie kontynuowana.



Dalej z czasem

Za pomocą tej opcji ścieżka przyrządzania jest kontynuowana przez określony czas. W razie wybrania tej opcji po zakończeniu ścieżki przyrządzania pojawi się okno, w którym można ustawić czas trwania, przez który ścieżka ta będzie kontynuowana.

1. Wybrać żądanych czas.

>> Podejmowane ustawienia zostają przejęte po kilku sekundach.

Po przejściu z cockpitu z powrotem do parametrów gotowania przegląd jest wyszarzony. Nie można zmienić parametrów gotowania. Po upływie ustawionego czasu można albo rozładować urządzenie, albo kontynuować ścieżkę przyrządzania z wybraną opcją.



Zapiekanie

Za pomocą tej opcji produkty są zapiekane i uzyskują chrupiącą skórkę oraz aromaty pieczenia.

W ramach załadunków mieszanych należy wyjąć z urządzenia produkty, które nie mają zostać zapieczone. Następnie uruchomić opcję **zapiekania**.

W razie zebrania się płynnego tłuszczu podczas przyrządzania produktów w pojemnikach, przed uruchomieniem opcji **zapiekania** należy wymienić pojemnik. W ten sposób można zapobiec powstawaniu dymu podczas zapiekania.

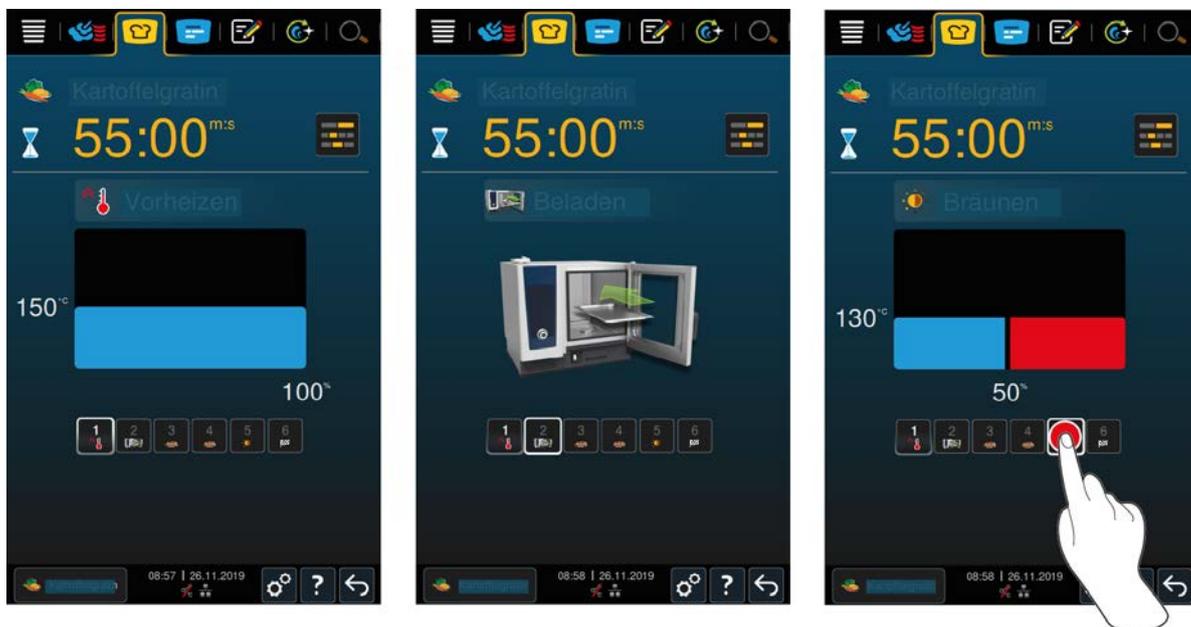
Jeżeli po zakończeniu funkcji zapiekania produkty nie uzyskały pożądanej skórki lub koloru, należy wybrać opcję **Dalej z czasem**. Następnie można ustawić, jak długo produkty mają zostać poddane dodatkowemu zapiekaniu.

Produkty wypieczone krwście nie nadają się do zapiekania. Wysokie temperatury spowodują powstawanie szarych brzegów.

1. Aby ustawić parametr opcji **Zapiekanie**, należy nacisnąć przycisk: 
2. Parametry można dostosować do potrzeb własnych.

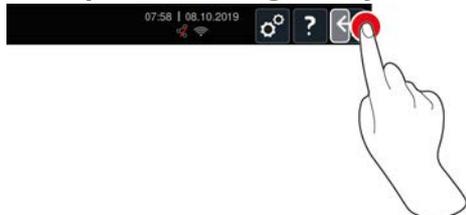
>> Po zakończeniu ścieżki przyrządzania etap **Zapiekanie** włącza się automatycznie.

5.5 Monitorowanie inteligentnej ścieżki przyrządzania



Krótko po rozpoczęciu ścieżki przyrządzania wyświetlacz przełączy się do widoku cockpitu. Wyświetlane są tutaj wszystkie etapy gotowania, które inteligentna ścieżka przyrządzania przetwarza jeden po drugim. Aktywny etap gotowania jest zaznaczony. Etapy gotowania, które dopiero zostaną wykonane są wyszarzone. Po zakończeniu etapu gotowania automatycznie wyświetla się następny etap gotowania.

5.6 Przerwanie inteligentnej ścieżki przyrządzania



1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 
- > Ścieżka przyrządzania zostaje przerwana. Wyświetla się ekran startowy.

5.7 Sortowanie inteligentnych ścieżek przyrządzenia

W iCookingSuite można sortować inteligentne ścieżki przyrządzenia alfabetycznie lub na podstawie częstotliwości używania.

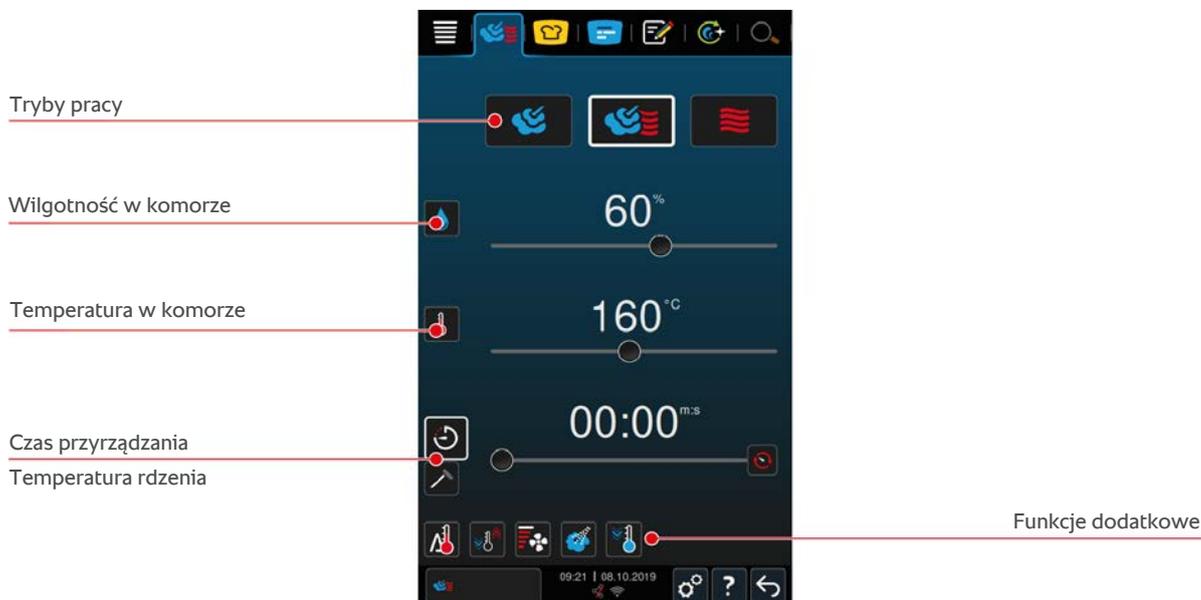
1. Aby posortować alfabetycznie inteligentne ścieżki przyrządzenia, naciśnij przycisk: ↓
2. Aby posortować inteligentne ścieżki przyrządzenia według częstotliwości użycia, naciśnij przycisk: 

6 Gotowanie ręczne



Ręczne tryby pracy w iCombi Pro wspierają użytkownika w wykonywaniu pracy w tradycyjny sposób.

Wybór trybu pracy pozwala ustawić klimat i wybrać, czy produkty mają być przyrządzane z wykorzystaniem pary, gorącego powietrza czy połączenia pary i gorącego powietrza. W tym celu należy ustawić temperaturę w komorze oraz czas przyrządzania, a także podjąć wszystkie konieczne decyzje. Dzięki temu użytkownik zachowuje pełną kontrolę nad przyrządzaną potrawą.



6.1 Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych

6.1.1 Parametry przyrządzania



Temperatura w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę w komorze. W przypadku wybrania temperatury wrzenia w trybie pracy **Para**, wyświetli się następujący symbol:

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.



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.



Czas przyrządzania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić czas, w ramach którego produkty mają osiągnąć pożądaną rezultat. Po ustawieniu czasu przyrządzania parametr **temperatury rdzenia** nie jest już dostępny.

Alternatywnie urządzenie może nieprzerwanie pracować z wykorzystaniem podjętych ustawień. W tym celu należy ustawić tryb pracy ciągłej.

1. Aby ustawić w urządzeniu tryb pracy ciągłej, należy nacisnąć lub przesunąć regulator czasu przyrządzania w prawo do końca, aż pojawi się następujący komunikat: **Praca ciągła**



Temperatura rdzenia

Z wykorzystaniem tego parametru można ustawić temperaturę rdzenia potrawy. Po ustawieniu temperatury rdzenia parametr **czas przyrządzenia** nie jest już dostępny.

6.1.2 Funkcje dodatkowe



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.



Tworzenie klimatu

Za pomocą tej funkcji temperatura w komorze jest dostosowywana do wartości docelowej w danej ścieżce przyrządzenia. Jeżeli proces przyrządzenia, np. grillowanie produktów, zostanie zmieniony na inny procesu przyrządzenia, np. pieczenie produktów, komora pieca jest schładzana. W przypadku przejścia od pieczenia do grillowania komora pieca jest podgrzewana.



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.



Nawilżanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej podczas przyrządzenia dysza nawilżająca spryskuje element grzewczy wodą. Powierzchnia produktu zostaje zwilżona, a para ulega skropleniu, co umożliwia uzyskanie chrupiących skórek i optymalnego wyrastania podczas pieczenia. Temperatura w komorze musi wynosić między 30 a 260°C.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:

>> Podczas naciskania przycisku z dyszy nawilżającej wydostaje się woda na wentylator.



Funkcja Cool Down

W razie przyrządzenia 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:

> Wybrać temperaturę, do której ma zostać schłodzona komora pieca.

2. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! W razie otwarcia drzwi do komory z komory gwałtownie wydostaje się para.** Otworzyć 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. Komora ulega schłodzeniu.

6.1.3 Wezwania i informacje

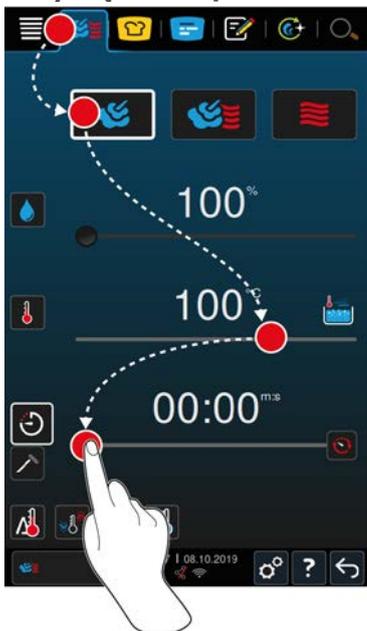
Podczas procesu przyrządzenia mogą wyświetlać się te same wezwania i informacje [► 40] jak w inteligentnych ścieżkach przyrządzenia.

6.2 Para

6.2.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
wilgotny	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gotowanie na parze ▪ Duszenie ▪ Blanszowanie ▪ Dogotowywanie ▪ Pęcznienie ▪ Gotowanie próżniowe sous vide [▶ 50] ▪ Rozmrażanie ▪ Konserwowanie 	100%	30 – 130°C

6.2.2 Przyrządzanie produktów na parze



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 2. Nacisnąć przycisk: 
 - > Urządzenie nagrzewa się.
 3. Ustawić żądaną temperaturę w komorze.
 4. Aby przyrządzić potrawę za pomocą czasu, nacisnąć przycisk: 
 5. Ustawić czas przyrządzania.
 6. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć przycisk: 
 7. Ustawić temperaturę rdzenia.
 - > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
 8. Załadować urządzenie.
- >> Ścieżka przyrządzania jest kontynuowana. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

6.3 Połączenie pary i gorącego powietrza

6.3.1 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"> ▪ Pieczenie ▪ Smażenie 	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.

6.3.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Nacisnąć przycisk: 
 - > Urządzenie nagrzewa się.
3. Ustawić żądane nasycenie parą.
4. Ustawić żądaną temperaturę w komorze.
5. Aby przyrządzić potrawę za pomocą czasu, nacisnąć przycisk: 
6. Ustawić czas przyrządzania.
7. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć przycisk: 
8. Ustawić temperaturę rdzenia.
 - > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
9. Załadować urządzenie.
 - >> Ścieżka przyrządzania jest kontynuowana. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.

6.4 Gorące powietrze

6.4.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

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

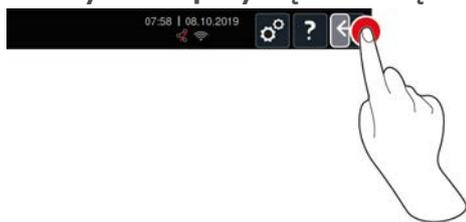
Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 260°C przez 30 minut, a użytkownik nie korzysta w tym czasie z urządzenia, automatycznie zostaje obniżona do 260°C. Jeżeli w czasie tych 30 minut zostanie podjęte działanie, np. otwarcie drzwi komory, temperatura w komorze będzie utrzymywana na poziomie ponad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

6.4.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 2. Nacisnąć przycisk: 
 - > Urządzenie nagrzewa się.
 3. Ustawić żądaną temperaturę w komorze.
 4. Aby przyrządzić potrawę za pomocą czasu, nacisnąć przycisk: 
 5. Ustawić czas przyrządzania.
 6. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć przycisk: 
 7. Ustawić temperaturę rdzenia.
 - > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
 8. Załadować urządzenie.
- >> Ścieżka przyrządzania jest kontynuowana. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.

6.5 Przerwanie przyrządzenia ręcznego



1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: ↶
 - > Proces gotowania zostaje przerwany. Wyświetla się ekran startowy.

7 Gotowanie próżniowe 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.

8 Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach

Gotowanie dużych kawałków mięsa i drobiu wymaga wieloletniego doświadczenia oraz dużego nakładu pracy związanego z kontrolowaniem. Dodatkowo urządzenia są zablokowane na wiele godzin. Państwa system przyrządzania potraw pozwala podejść do tego wyzwania z nieco większym spokojem: umożliwia pieczenie, gotowanie i duszenie produktów powoli i w niskich temperaturach w czasie mniejszego obciążenia, np. po południu lub w godzinach niewymagających wydawania potraw. Dzięki temu można optymalnie wykorzystywać urządzenia nawet przez 24 godziny na dobę. Gotowanie w nocy umożliwia ponadto oszczędność energii w wyniku korzystania z taryf nocnych.



WSKAZÓWKA

Jeżeli podczas przyrządzania potrawy w niskiej temperaturze ma miejsce awaria prądu, ścieżka przyrządzania zostaje przerwana. Jeżeli awaria prądu trwa krócej niż 15 minut, ścieżka przyrządzania jest wznowiana. W przypadku awarii prądu trwających ponad 15 minut urządzenie przechodzi w tryb oczekiwania. Aby zakończyć przyrządzenie produktu, należy ponownie uruchomić ścieżkę przyrządzania.

9 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.

9.1 Ustawianie masy talerza à la carte

Przed włączeniem opcji Finishing należy wprowadzić masę pustego talerza. Dzięki tej informacji urządzenie dostosuje etapy gotowania tak, aby osiągnąć idealny wynik końcowy i aby wilgoć nie kondensowała się na talerzach.

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Gotowanie**
3. Nacisnąć przycisk:  **Masa talerza à la carte**
4. Wybrać jedną z następujących wartości:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

9.2 Ustawianie masy talerzy bankietowych

Przed włączeniem opcji Finishing należy wprowadzić masę pustego talerza. Dzięki tej informacji urządzenie dostosuje etapy gotowania tak, aby osiągnąć idealny wynik końcowy i aby wilgoć nie kondensowała się na talerzach.

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Gotowanie**
3. Nacisnąć przycisk:  **Masa talerza na bankiet**
4. Wybrać jedną z następujących wartości:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10 iProductionManager



iProductionManager dba o inteligentną i elastyczną organizację całego procesu produkcji. Dotyczy to decyzji, które produkty mogą być przyrządzane razem, przyrządzenia potraw w optymalnej kolejności oraz nadzorowania ścieżek przyrządzenia.

iProductionManager przypomina, kiedy potrawa ma zostać załadowana lub wyjęta z urządzenia. Można zdecydować, czy przyrządzenie ma odbywać się z optymalną energią, optymalnym czasem czy w określonym terminie. iProductionManager odpowiednio inteligentnie dostosowuje kolejność przyrządzenia potraw. Oznacza to pełną kontrolę nad procesami w kuchni bez konieczności nadzorowania, ale za to przy zapewnieniu wysokiej wydajności produkcyjnej.

Bony ręczne

Tablica z bonami

załadunki

Przyrząd do pozycjonowania do przyrządzenia na czas

Skalowanie osi czasu

Planowanie

Oś czasu

Optymalizacja pod kątem zużycia energii

Optymalizacja pod kątem czasu

Wypełnianie luk w harmonogramie

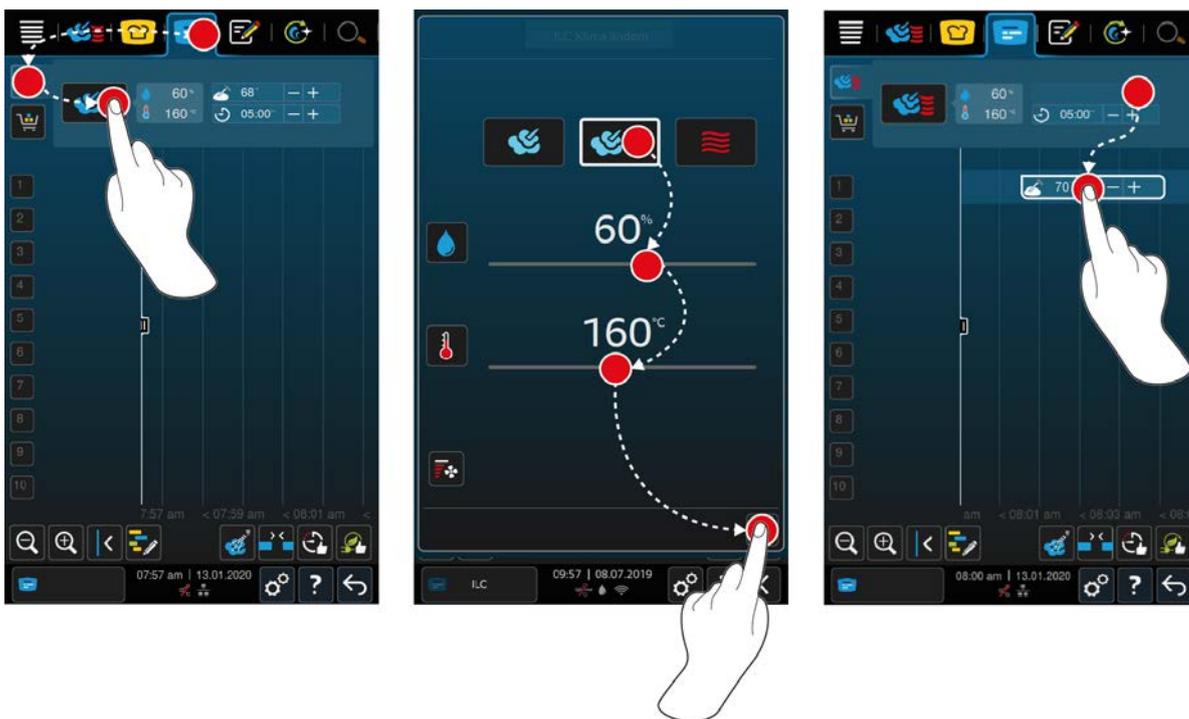
Nawilżanie

Wstecz na osi czasu



10.1 Tworzenie bonów ręcznych

Do iProductionManager można dodawać ręczne bony. Najpierw należy ustawić klimat, a następnie wybrać, czy paragon ma być utworzony na podstawie czasu gotowania czy temperatury rdzenia. Prosimy pamiętać: Jeśli potrawa przyrządzana jest przy użyciu zintegrowanego czujnika temperatury rdzenia, na osi czasu można umieścić tylko jeden ręczny paragon temperatury rdzenia.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 2. Nacisnąć przycisk: 
 3. Wybrać tryb pracy Para [▶ 46] , Połączenie pary i gorącego powietrza [▶ 47]  lub Gorące powietrze [▶ 48] 
 4. Parametry przyrządzenia można dostosować do potrzeb własnych. Można ustawić również prędkość wentylatora. W tym celu należy nacisnąć przycisk: 
 5. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk: 
 6. Jeśli użytkownik chce zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę rdzenia albo wydłużyć lub skrócić czas gotowania, należy obrócić centralne pokrętko nastawcze lub nacisnąć przycisk:  lub 
 7. Naciskać przycisk, aż zostanie osiągnięte żądane ustawienie.
- >> Teraz można rozmieścić bony [▶ 56].

10.2 Tablica z bonami

Do tablicy z bonami można dodać dowolną inteligentną ścieżkę przyrządzenia, dowolny program lub koszyki. Jeśli tablica z bonami nie zostanie zapisana jako koszyk [▶ 67], zostanie nadpisana w momencie załadowania nowego koszyka.

10.2.1 Dodawanie inteligentnych ścieżek przyrządzenia

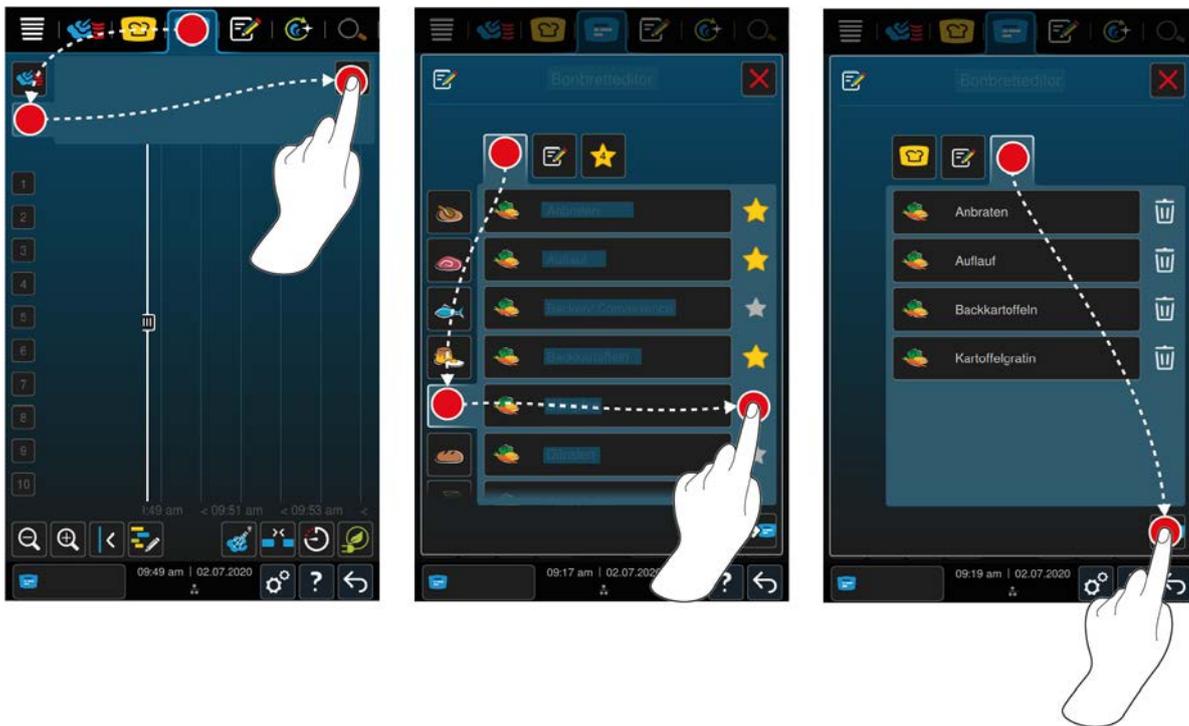
1. Aby wysłać inteligentną ścieżkę przyrządzenia z iCookingSuite do iProductionManager, nacisnąć przycisk na pasku menu: 
 2. Nacisnąć przycisk za żądaną ścieżką przyrządzenia: 
 3. Nacisnąć przycisk: 
- >> Inteligentna ścieżka przyrządzenia zostanie wysłana do iProductionManager i wyświetlona na tablicy z bonami.

10.2.2 Dodawanie programów i koszyków

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Aby wysłać ręczny lub inteligentny program do iProductionManager, nacisnąć przycisk obok żądanego programu: 
3. Nacisnąć przycisk: 

- > Program zostanie wysłany do iProductionManager i wyświetlony na tablicy z bonami.
- 4. Aby przesłać koszyk do iProductionManager, nacisnąć żądany koszyk.
- > Koszyk zostanie przesłany do iProductionManager. Wszystkie programy zostaną wyświetlone na tablicy z bonami.

10.2.3 Edytor tablicy z bonami



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 2. Nacisnąć przycisk: 
 3. Nacisnąć przycisk: 
 4. Aby dodać inteligentne ścieżki przyrządzania do koszyka, nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw.
 5. Przewinąć listę lub wybrać tryb pracy, a następnie nacisnąć żądaną ścieżkę przyrządzania.
 - > Ścieżka przyrządzania zostanie oznaczona  i dodana do tablicy z bonami.
 6. Aby dodać do koszyka programy z trybu programowania, nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetlą się wszystkie zapisane bony. Jeżeli nie utworzono jeszcze żadnych programów, strefa ta jest pusta.
 7. Przewinąć listę lub wybrać programy ręczne lub inteligentne, a następnie nacisnąć żądany program.
 - > Program zostanie oznaczony  i dodany do tablicy z bonami.
 8. Aby skontrolować zawartość tablicy bonów, nacisnąć przycisk: 
 9. Aby usunąć inteligentną ścieżkę przyrządzania lub program, nacisnąć przycisk: 
 10. Aby zaktualizować tablicę z bonami, nacisnąć przycisk: [NEUES ICON]
- >> Inteligentne ścieżki przyrządzania lub programy wyświetlą się na tablicy bonów. Teraz można rozmieścić bony [► 56].

10.3 Timer

Nawet jeżeli kontrola kombinacji [► 57] zapobiega umieszczeniu bonu, można nastawić timer. Timer to bon czasowy, któremu standardowo przypisywane jest 5 minut. Timerowi nie jest przypisany własny klimat, tzn. nastawienie timera nie wiąże się z ustawieniem klimatu i nie ma na niego wpływu. Czas trwania timera można dostosować zgodnie z upodobaniem. Można go nastawić w czasie rzeczywistym lub na później.



1. Aby nastawić timer w czasie rzeczywistym, należy najpierw nacisnąć na tablicy z bonami na timer, a następnie na wybrany poziom załadunku.
 - > Timer zostanie ustawiony w czasie rzeczywistym.
 2. Aby nastawić timer na później, należy przeciągnąć go na wybrany poziom załadunku i żądany czas startowy.
 3. Aby przenieść timer na inny poziom załadunku i zmienić czas startowy, przycisnąć i przytrzymać timer.
 - > Wyświetla się symbol: 
 4. Przeciągnąć timer na wybraną pozycję.
 5. Aby wydłużyć lub skrócić czas timera, krótko nacisnąć timer.
 6. Obrócić pokrętkę obsługi lub nacisnąć przyciski:  lub 
 - > Po krótkim czasie oczekiwania ustawienia zostaną przejęte.
- >> Po upływie timera, użytkownik zostanie wezwany do rozładunku urządzenia. Obok poziomu załadunku pojawi się symbol . Czas gotowania to 00:00.

10.4 Rozmieszczanie bonów

- ✓ Utworzono ręczne bony [[▶ 53](#)], koszyki [[▶ 54](#)] lub tablicę bonów [[▶ 55](#)].
1. Przeciągnąć bon na żądany poziom załadunku.
 - > Dla lepszej orientacji poziom załadunku, na którym użytkownik chce umieścić bon, jest podświetlony na niebiesko. Dalszą pomoc stanowi czas podany na bonie.
 - > Jeśli poziom załadunku jest zaznaczony na żółto lub czerwono, nie można umieścić na nim bonu bez przesunięcia już rozmieszczonych bonów. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Kontrola kombinacji [[▶ 57](#)] i logika rozmieszczania [[▶ 57](#)]
 2. Jeśli rozmieszczono kilka bonów, należy pomniejszyć oś czasu, aby uzyskać przegląd. W tym celu należy nacisnąć przycisk: 

Dostępne są następujące opcje optymalizacji rozmieszczania bonów:

- Wypełnianie luk w harmonogramie [[▶ 57](#)]
- Optymalizacja pod kątem czasu [[▶ 58](#)]
- Optymalizacja pod kątem zużycia energii [[▶ 59](#)]
- Czas docelowy gotowania [[▶ 60](#)]

Jeśli bony rozmieszczane są w czasie rzeczywistym, pojawi się pionowy żółty lub niebieski pasek:

- Żółty pasek wskazuje, że komora do gotowania nagrzewa się.
- Niebieski pasek wskazuje, że komora do gotowania jest chłodzona za pomocą funkcji chłodzenia.

- Szerokość paska wskazuje, ile czasu zajmuje rozgrzanie lub schłodzenie.

Po osiągnięciu żądanej temperatury użytkownik otrzyma wezwanie do załadunku produktów do urządzenia. Obok poziomu załadunku pojawi się symbol .

Po załadunku urządzenia obok poziomu załadunku wyświetli się czas przez jaki potrawa pozostanie w komorze do gotowania.

Po zakończeniu procesu gotowania dla paragonu użytkownik zostanie poproszony o rozładunek urządzenia. Obok poziomu załadunku pojawi się symbol . Czas gotowania to 00:00.

10.4.1 Kontrola kombinacji

Każdy bon, który ma zostać umieszczony w iProductionManager, jest kontrolowany, aby sprawdzić, czy nowy bon pasuje do już rozmieszczonych bonów i czy można go umieścić w wybranym czasie. Bony są rozdzielane na podstawie 3 następujących wartości i sprawdzane niezależnie od siebie:

- Do każdego bonu przypisany jest tryb pracy. Sprawdzane jest, czy tryby pracy pasują do siebie.
- Do każdego bonu przypisana jest temperatura w komorze do gotowania. Sprawdzane jest, czy temperatury komory do gotowania pasują do siebie.
- Każdemu trybowi pracy przypisana jest wilgotność w komorze do gotowania. Sprawdzane jest, czy wartości wilgotności komory do gotowania pasują do siebie.

Zarówno ręczne tryby pracy, jak i inteligentne ścieżki przyrządzania są testowane pod kątem możliwości łączenia. Można łączyć jedynie ścieżki przyrządzania wykorzystujące ten sam klimat w komorze. Jeśli ścieżka przyrządzania wykorzystuje różne klimaty, np. pieczenie w niskiej temperaturze, nie można jej łączyć z innymi bonami.

10.4.2 Logika rozmieszczania

Na podstawie wyników kontroli kombinacji urządzenie iCombi Pro decyduje, w jakim miejscu umieszczony zostanie bon. W zależności od przebiegu kontroli, bony są optymalnie rozmieszczane w iProductionManager. iProductionManager wykorzystuje kolorowe oznaczenia na poziomach załadunku, aby zasignalizować, czy nowy bon wpływa na już umieszczone bony:

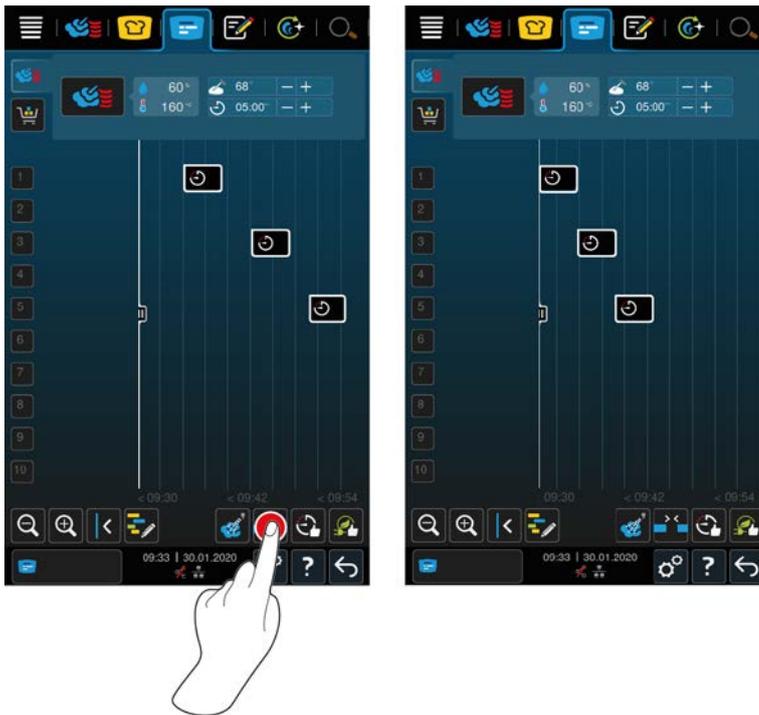


- Jeśli poziomy załadunku są zaznaczone na żółto, można umieścić paragon, ale inne, już umieszczone paragony zostaną przeniesione.
- Jeśli tło jest czerwone, nie można umieścić bonu, ponieważ jakiś bon jest już przetwarzany.

W razie przeniesienia bonu, przeniesiony zostanie cały blok, w którym dany bon został umieszczony po sprawdzeniu kombinacji.

10.4.3 Wypełnianie luk w harmonogramie

Można ustawić urządzenie tak, aby automatycznie zamykało luki czasowe pojawiające się podczas rozmieszczania bonów na wszystkich poziomach załadunku.



✓ Utworzono i rozmieszczono paragony.

1. Nacisnąć przycisk: 

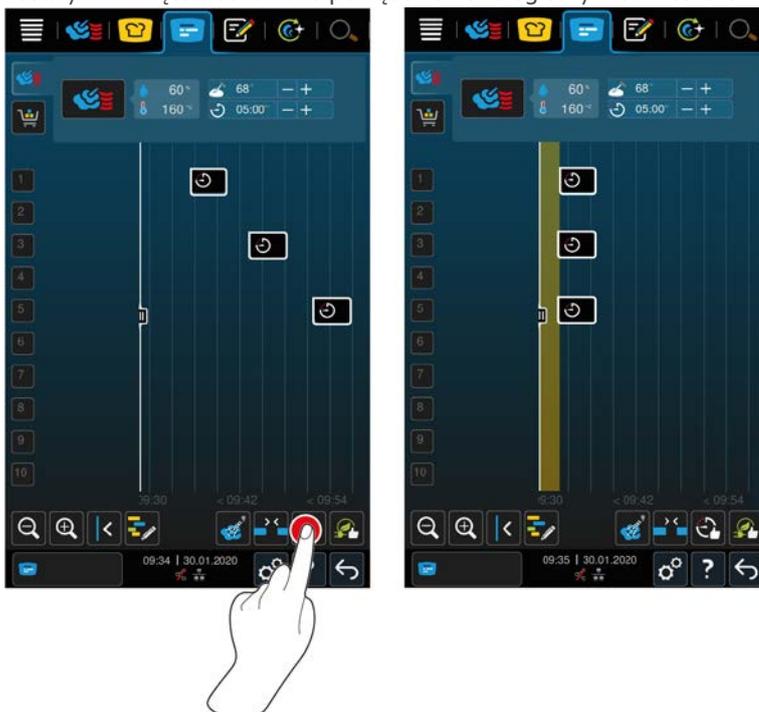
> Użytkownik zostanie zapytany, czy naprawdę chce zlikwidować luki w planowaniu. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.**

2. Potwierdzić pytanie poprzez: **OK**

>> Luki czasowe między bonami zostaną zamknięte. Rozmieszczenie bonów względem siebie zostanie zachowane. Rozmieszczenie bonów na osi czasu może się zmienić.

10.4.4 Optymalizacja pod kątem czasu

Paragony, które już umieszczono w iProductionManager, zostały automatycznie zoptymalizowane przez iCombi Pro w taki sposób, aby potrawy gotowane były w optymalnej kolejności pod względem czasowym, a luki czasowe zostały zamknięte. Zachowano porządek chronologiczny i rozmieszczenie na poziomach załadunku.



- ✓ Tworzono i rozmieszczono paragony.
- 1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Użytkownik zostanie zapytany, czy luki w czasie powinny naprawdę zostać zlikwidowane. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.**
- 2. Potwierdzić pytanie poprzez: **OK**
- >> Bony zostaną ponownie rozmieszczone zależnie od wyników kontroli kombinacji [▶ 57].

10.4.5 Optymalizacja pod kątem zużycia energii

Paragony, które już umieszczono w iProductionManager, zostały automatycznie zoptymalizowane przez iCombi Pro w taki sposób, aby potrawy gotowane były optymalnie pod względem zużycia energii. W ten sposób można zoptymalizować wykorzystanie urządzenia i zaoszczędzić energię. Należy pamiętać, że kolejność bonów może ulec zmianie.



- ✓ Tworzono i rozmieszczono bony.
- 1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce rozmieścić paragony w sposób zoptymalizowany pod kątem zużycia energii. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.**
- 2. Potwierdzić pytanie poprzez: **OK**
- >> Bony zostaną ponownie rozmieszczone zależnie od wyników kontroli kombinacji [▶ 57].

10.5 Edytowanie i usuwanie bonów



Bony ręczne

Po umieszczeniu ręcznego bonu można zmienić temperaturę rdzenia lub wydłużyć czas gotowania. Nie można edytować ustawionego klimatu.

1. Nacisnąć bon.
 - > Wyświetlają się ustawienia bonu.
2. Jeśli użytkownik chce zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę rdzenia albo wydłużyć lub skrócić czas gotowania, należy nacisnąć przycisk: **+** lub **-**
3. Aby usunąć bon, nacisnąć przycisk: **🗑️**

Inteligentne bony i programy

Po umieszczeniu inteligentnego bonu lub programu nie można zmienić ustawień. Można jedynie usunąć bon.

1. Aby usunąć bon, nacisnąć przycisk: **🗑️**

10.6 Czas docelowy gotowania

W iProductionManager można planować gotowanie potraw w taki sposób, aby zaczynało się lub kończyło w tym samym czasie. Planowanie można przeprowadzić nie tylko w chwili obecnej, ale także w przyszłym czasie. Aby to zrobić, należy umieścić bon przed lub za przyrządem do pozycjonowania. Po włączeniu iProductionManager przyrząd do pozycjonowania oznacza czas rzeczywisty. Jeśli przyrząd do pozycjonowania zostanie przesunięty w prawo, oś czasu zmienia się w przyszłość.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: **📅**
2. Przeciągnąć przyrząd do pozycjonowania dożądanego punktu na osi czasu. Po przesunięciu przyrządu do pozycjonowania do prawej krawędzi wyświetlacza, oś czasu przesuwa się w przyszłość.
3. Ustawić żądane paragony po prawej lub lewej stronie przyrządu do pozycjonowania.
 - > W razie umieszczenia paragonu po lewej stronie przyrządu do pozycjonowania, ten punkt na osi czasu będzie oznaczał zakończenie bonu. Potrawy zostaną ugotowane w tym samym czasie.
 - > W razie umieszczenia bonu po prawej stronie przyrządu do pozycjonowania, ten punkt na osi czasu będzie oznaczał rozpoczęcie bonu. Gotowanie potraw rozpocznie się w tym samym czasie.

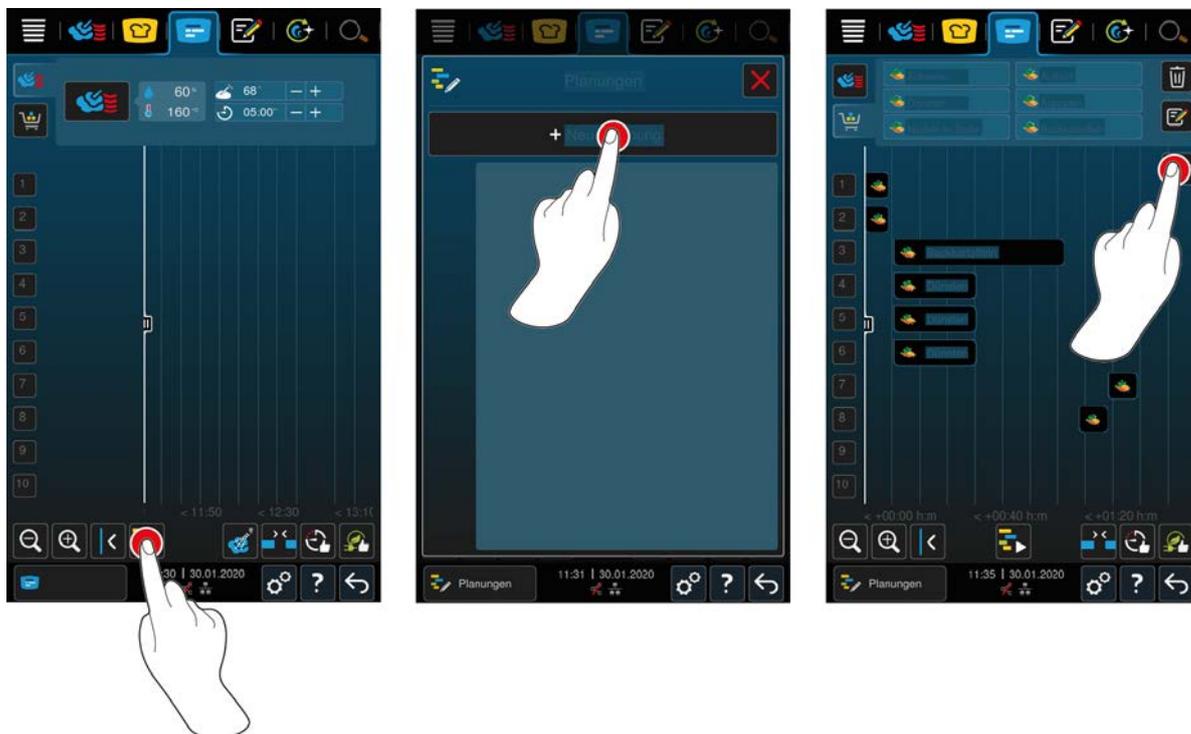
10.7 Planowanie

Dzięki funkcji planowania iProductionManager wystarczy tylko raz rozmieścić bony, aby móc je w każdej chwili wywołać.



- Nie można zapisywać bonów, które zostały już przetworzone w ramach planowania.
- Dodatkowa funkcja **Zaparzanie** nie jest dostępna podczas planowania.

10.7.1 Tworzenie planów

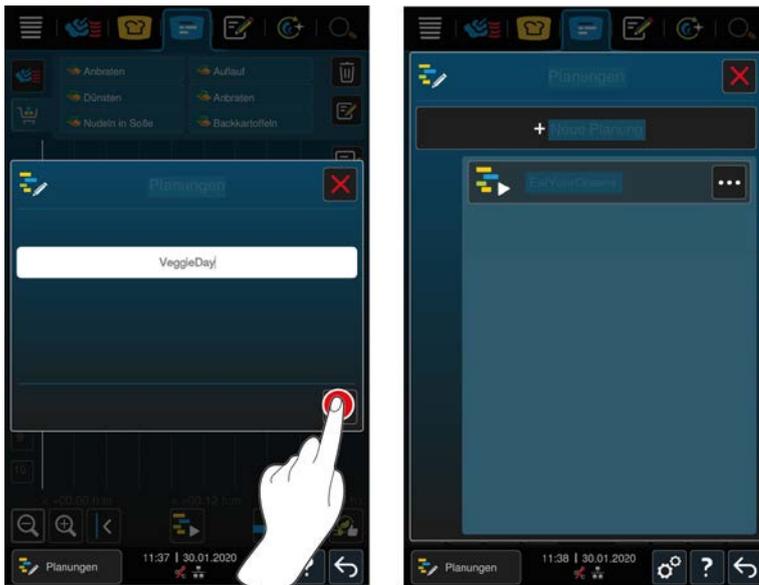


1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć przycisk: **+Nowe planowanie**
 - > Przyrząd do planowania przesuwa się do lewej krawędzi wyświetlacza. Skalowanie osi czasu zmienia się z bieżącego czasu na minuty. Można teraz rozmieszczać bony niezależnie od czasu.
4. Rozmieścić żądane bony. Można rozmieścić do 30 bonów.

Do optymalizacji planowania dostępne są następujące funkcje:

- Wypełnianie luk w harmonogramie [► 57]
- Optymalizacja pod kątem czasu [► 58]
- Optymalizacja pod kątem zużycia energii [► 59]

1. Aby rozpocząć planowanie bez zapisywania, nacisnąć przycisk:
2. Aby zapisać planowanie, nacisnąć przycisk:



3. Wprowadzić nazwę.
 4. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓
- >> Planowanie wyświetlane jest na liście planów.

10.7.2 Rozpoczynanie planowania

- ✓ Utworzono planowanie [▶ 61].
 - ✓ iProductionManager obecnie nie przetwarza żadnych bonów. Podczas przetwarzania bonów pojawia się komunikat informujący, że wszystkie bony muszą zostać anulowane przed rozpoczęciem planowania.
1. Nacisnąć przycisk: 🗑️
 2. Nacisnąć żądane planowanie.
- >> Planowanie rozpoczyna się natychmiast. Bony rozmieszczane są na poziomach zgodnie z planowaniem. Bony na tablicy bonów są zastępowane bonami uwzględnionymi w planowaniu.

11 Tryb programowania



W trybie programowania można tworzyć, zapisywać i edytować programy ręczne [▶ 63], inteligentne ścieżki przyrządzenia [▶ 65] oraz koszyki [▶ 67]. W tym celu dostępne są wszystkie ręczne tryby pracy [▶ 44], inteligentne ścieżki przyrządzenia [▶ 26] oraz wstępnie zaprogramowane koszyki na zakupy.

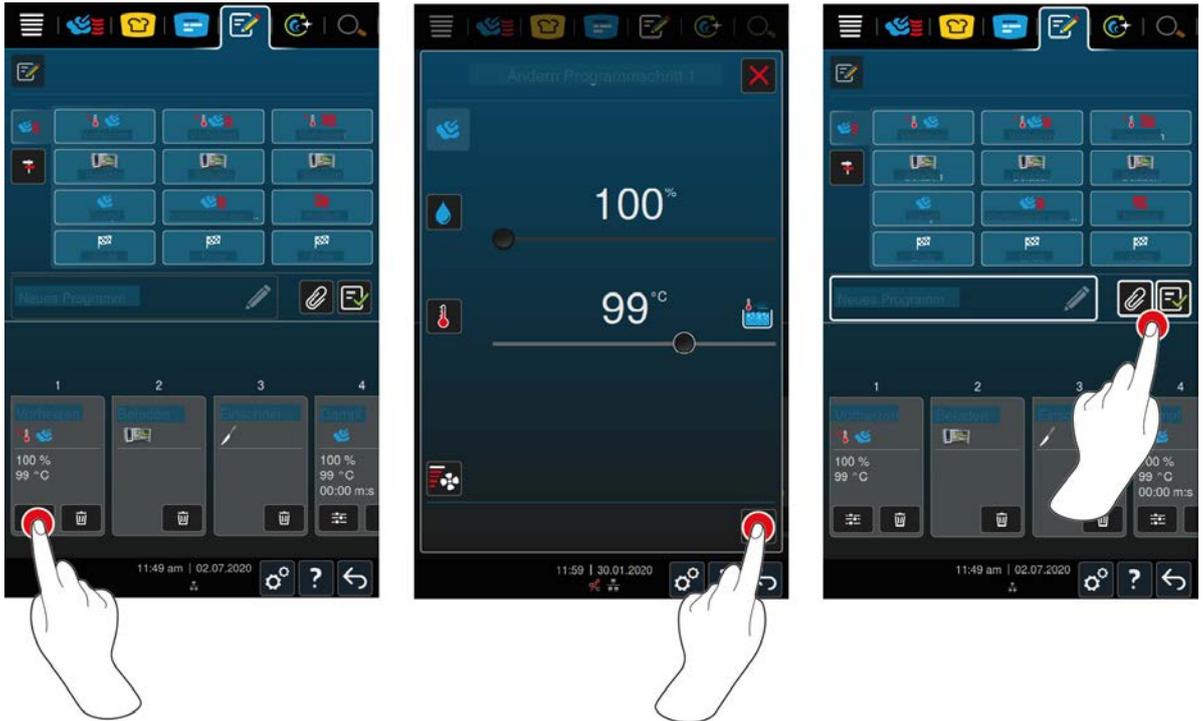


11.1 Tworzenie programu ręcznego



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Nacisnąć przycisk: + **nowy element**
3. Nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetla się przegląd dostępnych etapów przyrządzenia.
4. Należy wybrać żądany etap gotowania i przenieść go do dolnej strefy. **WSKAZÓWKA!** Etapów przyrządzenia nie można dowolnie ze sobą łączyć. Rozgrzewanie i załadunek należy wybrać z jednej kolumny. Tryb pracy i zakończenie ścieżki przyrządzenia można wybrać z innej kolumny.
5. Aby dodać monity do programu, należy nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetla się przegląd dostępnych monetów.

6. Wybrać odpowiednie monity i przeciągnąć je do dolnego obszaru.



7. Aby edytować etap gotowania, nacisnąć przycisk: 

- > W zależności od wybranego trybu pracy, wyświetlają się możliwe parametry przyrządzenia i funkcje dodatkowe.

Etap przyrządzenia	Parametry przyrządzenia	Funkcje dodatkowe
Nagrzewanie	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura w komorze 	<ul style="list-style-type: none"> Prędkość powietrza
Para	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura w komorze 	<ul style="list-style-type: none"> Gotowanie Delta-T Prędkość powietrza
Połączenie gorącego powietrza i pary	<ul style="list-style-type: none"> Wilgotność w komorze Temperatura w komorze Czas przyrządzenia Temperatura rdzenia 	<ul style="list-style-type: none"> Gotowanie Delta-T Prędkość powietrza Nawilżanie
Gorące powietrze	<ul style="list-style-type: none"> Wilgotność w komorze Temperatura w komorze Czas przyrządzenia Temperatura rdzenia 	<ul style="list-style-type: none"> Gotowanie Delta-T Prędkość powietrza Nawilżanie

1. Etap przyrządzenia można dostosować do potrzeb własnych.
2. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk: 

Wybór czasu startowego i zdjęcia programu

✓ Użytkownik zaimportował zdjęcia [▶ 79].

1. Aby przypisać wstępny czas startowy do programu, nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Wstępny wybór czasu startowego**
3. Nacisnąć przycisk: **ON**
4. Wprowadzić czas rozpoczęcia gotowania.
5. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 
6. Aby przypisać zdjęcie do programu, nacisnąć przycisk: 

7. Nacisnąć przycisk:  **Wybrać zdjęcie programu**
8. Wybrać zdjęcie.
9. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

Zapisywanie programu

1. Aby nazwać program, nacisnąć przycisk: 
 2. Wprowadzić nazwę.
 3. Aby zapisać program, nacisnąć przycisk: 
- >> Program zostaje poddany sprawdzeniu. Po ustawieniu wszystkich parametrów przyrządzenia i ich logicznej kolejności, program zostaje zapisany i wyświetla się na liście programów.
- >> Jeżeli program zawiera błąd, dane miejsce zostaje odpowiednio oznaczone. Błąd należy naprawić przed ponownym zapisaniem programu.

11.2 Tworzenie programu inteligentnego

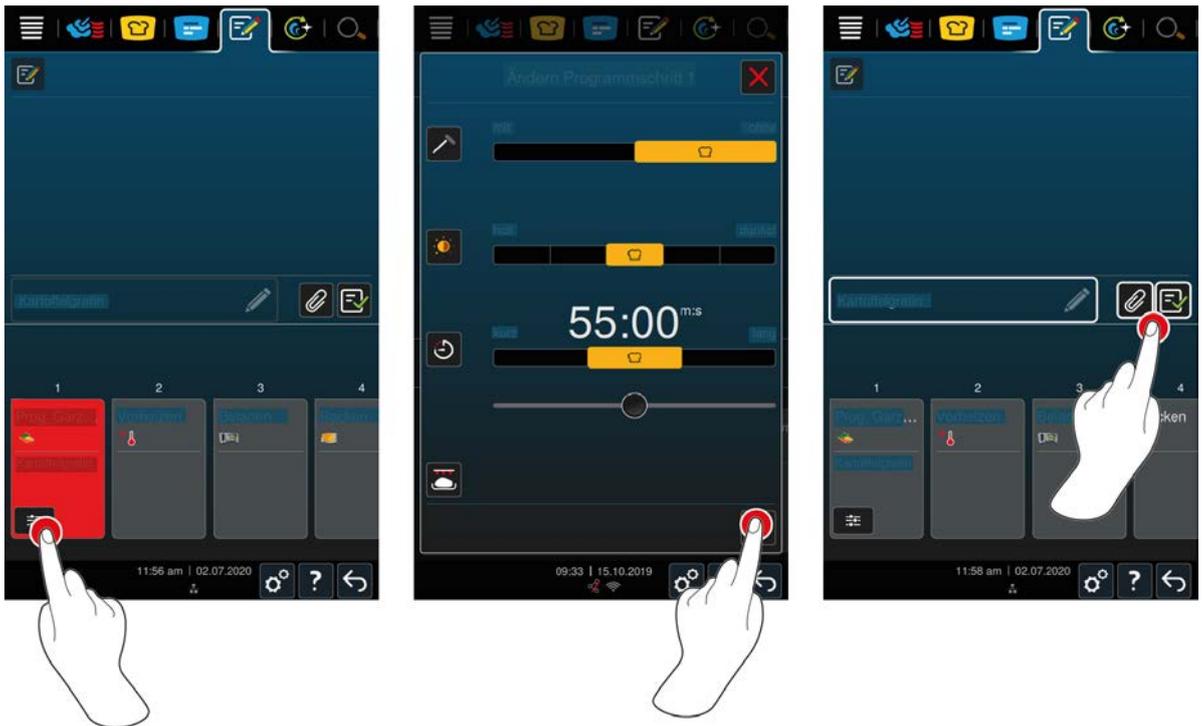
W ramach programowania inteligentnej ścieżki przyrządzenia do własnych potrzeb można dostosować wyłącznie parametry przyrządzenia. Nie jest możliwe wprowadzenie zmian w kolejności poszczególnych etapów przyrządzenia.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Nacisnąć przycisk: **+ nowy element**
3. Nacisnąć przycisk: 
 - > Użytkownik otrzymuje zapytanie, co chce zaprogramować.
4. Do wyboru są następujące możliwości:
 - Tryb pracy
 - Tryb pracy i metoda przyrządzenia
 - Metody przyrządzenia

Po dokonaniu wyboru wyświetlą się odpowiednie ścieżki przyrządzenia.

1. Wybrać jedną z inteligentnych ścieżek przyrządzenia.
 - > Wyświetlają się poszczególne etapy przyrządzenia. Teraz można dostosować parametry przyrządzenia do własnych potrzeb. W tym celu pierwszy etap przyrządzenia jest oznaczony na czerwono.



2. Nacisnąć przycisk: 
 - > W zależności od wybranej ścieżki przyrządzenia, wyświetlają się możliwe parametry przyrządzenia i funkcje dodatkowe. Ustawienia standardowe danej ścieżki przyrządzenia są oznaczone następującym symbolem: 
3. Parametry przyrządzenia można dostosować do potrzeb własnych.
4. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk: 
 - > Ponownie wyświetlają się poszczególne etapy przyrządzenia.

Wybór czasu startowego i zdjęcia programu

- ✓ Użytkownik zaimportował zdjęcia [[▶ 79](#)].
1. Aby przypisać wstępny czas startowy do programu, nacisnąć przycisk: 
 2. Nacisnąć przycisk:  **Wstępny wybór czasu startowego**
 3. Nacisnąć przycisk: **ON**
 4. Wprowadzić czas rozpoczęcia gotowania.
 5. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 
 6. Aby przypisać zdjęcie do programu, nacisnąć przycisk: 
 7. Nacisnąć przycisk:  **Wybrać zdjęcie programu**
 8. Wybrać zdjęcie.
 9. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

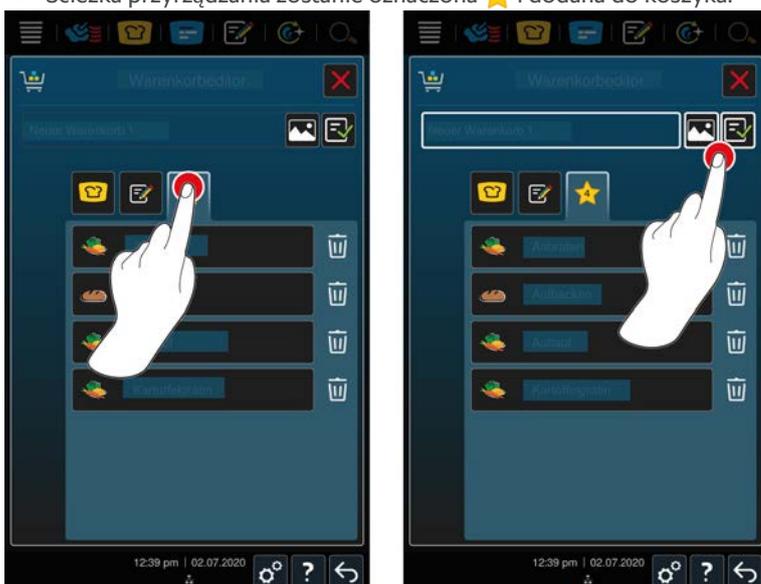
Zapisywanie programu

1. Aby nazwać program, nacisnąć przycisk: 
 2. Wprowadzić nazwę.
 3. Aby zapisać program, nacisnąć przycisk: 
- >> Program pojawi się na liście programów.

11.3 Programowanie koszyków



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Nacisnąć przycisk: + nowy element
3. Nacisnąć przycisk: 
4. Aby dodać inteligentne ścieżki przyrządzenia do koszyka, nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzenia potraw.
5. Przewinąć listę lub wybrać tryb pracy, a następnie nacisnąć żądaną ścieżkę przyrządzenia.
 - > Ścieżka przyrządzenia zostanie oznaczona  i dodana do koszyka.
6. Aby dodać do koszyka już zapisane programy, nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetlą się wszystkie programy.
7. Przewinąć listę lub wybrać programy ręczne lub inteligentne, a następnie nacisnąć żądany program.
 - > Ścieżka przyrządzenia zostanie oznaczona  i dodana do koszyka.



Sprawdzanie koszyka

1. Aby sprawdzić koszyk, nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetlą się wszystkie wybrane inteligentne ścieżki przyrządzenia potraw oraz programy.

2. Aby usunąć element z koszyka, nacisnąć przycisk: 

Zdjęcia do programów

- ✓ Użytkownik zaimportował zdjęcia [▶ 79].

 1. Aby przypisać zdjęcie do koszyka, nacisnąć przycisk: 
 2. Wybrać zdjęcie.
 3. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

Zapisywanie koszyka

1. Aby nazwać koszyk, nacisnąć przycisk: 
 2. Wprowadzić nazwę.
 3. Aby zapisać koszyk, nacisnąć przycisk: 
- >> Koszyk pojawi się na liście programów.

11.4 Edytowanie i usuwanie programów

- ✓ Zaprogramowano Program ręczny [▶ 63], Inteligentną ścieżkę przyrządzania [▶ 65] lub Koszyk [▶ 67].

1. Aby edytować program, nacisnąć przycisk: ...

Dostępne są następujące możliwości edycji:

- Edycja elementu 
- Duplikowanie elementu 
- Usuwanie elementu 

11.5 Uruchamianie programów i koszyków

Programy ręczne

1. Aby uruchomić program ręczny, należy nacisnąć żądany program.
 - > Program natychmiast się rozpocznie. Wyświetlą się wszystkie etapy gotowania.
 2. Aby przesłać program ręczny do iProductionManager, nacisnąć przycisk: ...
 3. Nacisnąć przycisk: 
- >> Program ręczny wyświetli się na tablicy bonów. Bon można teraz umieścić w zwykły sposób [▶ 56].

Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw

1. Aby uruchomić inteligentną ścieżkę przyrządzania, należy nacisnąć żądany program.
 - > Program natychmiast się rozpocznie. Wyświetlą się wszystkie etapy gotowania.
 2. Aby przesłać inteligentną ścieżkę przyrządzania do iProductionManager, nacisnąć przycisk: ...
 3. Nacisnąć przycisk: 
- >> Inteligentny program wyświetli się na tablicy bonów. Bon można teraz umieścić w zwykły sposób [▶ 56].

Koszyki

1. Aby przenieść koszyk do iProductionManager, nacisnąć żądany koszyk.
 - > Wszystkie elementy koszyka wyświetlą się na tablicy bonów. Bony można teraz umieścić w zwykły sposób [▶ 56].

12 Przełączanie między trybami pracy

Za pomocą iCombi Pro można łatwo i w dowolnym momencie przełączać między trybami gotowania ręcznego, iCookingSuite i iProductionManager. Użytkownik dysponuje więc optymalnym połączeniem automatycznej, oszczędzającej pracę inteligencji gotowania oraz żądanych indywidualnych opcji sterowania.

- Można przełączać bony w iProductionManager w tryb ręczny.
- Można przełączać inteligentne ścieżki przyrządzenia iCookingSuite w inteligentne paragony w iProductionManager.
- Można przełączać inteligentne ścieżki przyrządzenia iCookingSuite w ręczny tryb obsługi.

Przełączanie bonu w tryb obsługi ręcznej

✓ Umieszczono bon [▶ 56]. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 

> Wyświetli się pytanie, czy użytkownik na pewno chce przejść do ręcznego trybu pracy.

2. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.** Nacisnąć przycisk: ✓

>> Parametry gotowania bonu są przejmowane i wyświetlane w trybie ręcznym.

Przełączanie inteligentnej ścieżki przyrządzenia w inteligentny bon

✓ Uruchomiono inteligentną ścieżkę przyrządzenia [▶ 35]. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 

> Wyświetli się pytanie, czy użytkownik na pewno chce przejść do iProductionManager.

2. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.** Nacisnąć przycisk: ✓

>> Inteligentna ścieżka przyrządzenia jest wysyłana do iProductionManager i wyświetlana na poziomie załadunku.

Przełączanie inteligentnej ścieżki przyrządzenia w tryb ręczny

✓ Uruchomiono inteligentną ścieżkę przyrządzenia [▶ 35]. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 

> Wyświetli się pytanie, czy użytkownik na pewno chce przejść do ręcznego trybu pracy.

2. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.** Nacisnąć przycisk: ✓

>> Parametry gotowania inteligentnej ścieżki przyrządzenia są przejmowane i wyświetlane w trybie ręcznym.

13 Ustawienia



Ustawienia fabryczne urządzenia można na stałe dostosować do swoich potrzeb.

1. Nacisnąć przycisk: 

> Wyświetla się przegląd wszystkich możliwości ustawień:

- Ulubione [▶ 70]
- Widok [▶ 70]
- Światło [▶ 72]
- Dźwięk [▶ 72]
- Urządzenie [▶ 74]
- Gotowanie [▶ 75]
- Mycie [▶ 77]
- Zarządzanie danymi [▶ 77]
- Ustawienia sieciowe [▶ 80]
- MyEnergy
- Messenger
- Profil użytkownika [▶ 80]
- Serwis [▶ 81]
- ConnectedCooking [▶ 81]

Ustawienia można zmieniać, przeglądając listę i klikając pożądaną kategorię. Do każdej kategorii przypisany jest wybór możliwości ustawień, które można zmieniać prostymi gestami [▶ 18] lub centralnym pokrętkiem nastawczym [▶ 18].

13.1 Ulubione

Wszystkie ustawienia oznaczone jako ulubione są wyświetlane w ulubionych.

1. Wybrać ustawienie.

2. Nacisnąć przycisk: 

>> Ustawienie zostanie zapisane jako ulubione.

13.2 Wyświetlacz

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  Wyświetlacz

13.2.1 Język

Tutaj można zmienić język interfejsu użytkownika.

1. Nacisnąć przycisk:  Język

2. Wybrać żądany język.

>> Język interfejsu użytkownika zmieni się natychmiast.

13.2.2 Data i godzina

Tutaj można zmienić następujące ustawienia:

- Data 
- Godzina 
- Przełączanie między formatami 24h/12h 

Data

1. Nacisnąć przycisk:  **Data**
 - > Wyświetli się kalendarz.
 2. Wybrać żądaną datę.
- >> Data zostanie automatycznie przejęta.

Godzina

1. Nacisnąć przycisk:  **Godzina**
 - > Wyświetli się godzina.
 2. Nacisnąć godzinę.
 3. Ustawić żądaną godzinę.
- >> Godzina zostanie automatycznie przejęta.

Przełączanie między formatami 24h/12h

1. Wybrać **12**, aby ustawić format 12-godzinny lub **24**, aby ustawić format 24-godzinny.

ConnectedCooking

Godzinę można również zsynchronizować automatycznie za pomocą ConnectedCooking.

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**
3. Nacisnąć przycisk obok **Automatyczna synchronizacja czasu: ON**

13.2.3 Format temperatury

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

13.2.4 Widok programu

Tutaj można wskazać, czy inteligentne ścieżki przyrządzenia w iCookingSuite oraz w trybie programowania powinny być wyświetlane w jednej kolumnie, dwóch kolumnach czy też trzech kolumnach.



1. Nacisnąć przycisk:  **Widok programu**
 2. Wybrać  **Jedną kolumnę**,  **Dwie kolumny** lub  **Trzy kolumny**.
- >> Wybór zostanie natychmiast przejęty.

13.3 Światło

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Światło**

13.3.1 Jasność wyświetlacza

Tutaj można ustawić jasność wyświetlacza w skali od 0 do 100%.

1. Nacisnąć przycisk:  **Jasność wyświetlacza**
 2. Wybrać żądaną wartość na skali.
- >> Jasność wyświetlacza zostanie natychmiast wyregulowana.

13.4 Dźwięk

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Dźwięk**

13.4.1 Głośność ogólna

Tutaj można ustawić ogólną głośność urządzenia w skali od 0 do 100%.

1. Nacisnąć przycisk:  **Głośność ogólna**
 2. Wybrać żądaną wartość na skali.
- >> Głośność ogólna zostanie natychmiast wyregulowana.

13.4.2 Wezwanie do załadunku/działania

Tutaj można ustawić, który dźwięk lub melodia mają brzmieć, gdy należy załadować urządzenie lub gdy podjęte ma zostać działanie. Można wybierać spośród 37 opcji.

1. Nacisnąć przycisk:  **Wezwanie do załadunku/działania**
 2. Nacisnąć przycisk:  **Dźwięk**
 3. Nacisnąć wybrany dźwięk.
 - > Dźwięk jest odtwarzany.
 4. Jeżeli dźwięk ma zostać wyłączony, należy nacisnąć przycisk: **WYŁ.**
 5. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.
 6. Jeżeli dźwięk ma wybrzmiewać do momentu załadowania urządzenia lub zatwierdzenia działania, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe ON**
 7. Jeżeli sygnał dźwiękowy ma wybrzmiewać tylko przez określony czas, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe OFF**
 - > Aktywowana zostanie strefa  **długość dźwięku**.
 8. Ustawić czas trwania na skali od 0 do 180 sekund.
 9. Aby przejść ustawienia, nacisnąć przycisk w pasku z ikonami: 
- >> Następuje przejście do listy.

13.4.3 Koniec etapu programu

Tutaj można ustawić, który dźwięk lub melodia mają brzmieć po zakończeniu kroku programu. Można wybierać spośród 37 opcji.

1. Nacisnąć przycisk:  **Koniec etapu programu**
2. Nacisnąć przycisk:  **Dźwięk**
3. Nacisnąć wybrany dźwięk.
 - > Dźwięk jest odtwarzany.

4. Jeżeli dźwięk ma zostać wyłączony, należy nacisnąć przycisk: **WYŁ.**
5. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.
6. Jeżeli dźwięk ma wybrzmiewać do momentu załadowania urządzenia lub zatwierdzenia działania, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe ON**
7. Jeżeli sygnał dźwiękowy ma wybrzmiewać tylko przez określony czas, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe OFF**
 - > Aktywowana zostanie strefa  **długość dźwięku.**
8. Ustawić czas trwania na skali od 0 do 180 sekund.
9. Aby przejąć ustawienia, nacisnąć przycisk w pasku z ikonami: 
- >> Następuje przejście do listy.

13.4.4 Koniec czasu gotowania

Tutaj można ustawić, który dźwięk lub melodia mają brzmieć po upływie czasu gotowania. Można wybierać spośród 37 opcji.

1. Nacisnąć przycisk:  **Koniec czasu gotowania**
2. Nacisnąć przycisk:  **Dźwięk**
3. Nacisnąć wybrany dźwięk.
 - > Dźwięk jest odtwarzany.
4. Jeżeli dźwięk ma zostać wyłączony, należy nacisnąć przycisk: **WYŁ.**
5. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu dźwięków profili użytkowników.
6. Jeżeli dźwięk ma wybrzmiewać do momentu załadowania urządzenia lub zatwierdzenia działania, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe ON**
7. Jeżeli sygnał dźwiękowy ma wybrzmiewać tylko przez określony czas, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe OFF**
 - > Aktywowana zostanie strefa  **długość dźwięku.**
8. Ustawić czas trwania na skali od 0 do 180 sekund.
9. Aby przejąć ustawienia, nacisnąć przycisk w pasku z ikonami: 
- >> Następuje przejście do listy.

13.4.5 Przerwanie procesu / błąd rozpoznany

Tutaj można ustawić, który dźwięk lub melodia mają brzmieć w przypadku błędu. Można wybierać spośród 37 opcji.

1. Nacisnąć przycisk:  **Przerwanie procesu / błąd rozpoznany**
2. Nacisnąć wybrany dźwięk.
 - > Dźwięk jest odtwarzany.
3. Jeżeli dźwięk ma zostać wyłączony, należy nacisnąć przycisk: **WYŁ.**
4. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.
5. Jeżeli dźwięk ma wybrzmiewać do momentu załadowania urządzenia lub zatwierdzenia działania, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe ON**
6. Jeżeli sygnał dźwiękowy ma wybrzmiewać tylko przez określony czas, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe OFF**
 - > Aktywowana zostanie strefa  **długość dźwięku.**
7. Ustawić czas trwania na skali od 0 do 180 sekund.

8. Aby przejść ustawienia, nacisnąć przycisk w pasku z ikonami: 
- >> Następuje przejście do listy.

13.5 System do gotowania

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Urządzenie**

13.5.1 Informacje o typie urządzenia

Tutaj można sprawdzić typ urządzenia oraz wersję zainstalowanego oprogramowania.

13.5.2 Tryb demo

Tutaj można przełączyć urządzenie w tryb demonstracyjny. Ta funkcja jest przydatna, jeśli użytkownik chce zaprezentować funkcje swojego urządzenia bez gotowania.

1. Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk:  **ON**

>> Po aktywowaniu trybu demonstracyjnego urządzenie uruchomi się ponownie. W stopce pojawi się symbol: 

13.5.3 Power Steam

Tutaj można wybrać, czy w trybie pracy Para [► 46] zapewnione ma zostać stałe, nieprzerwane dostarczanie świeżej pary podczas przygotowywania szczególnie wymagających produktów.

UWAGA

W razie pracy z wykorzystaniem funkcji Power Steam, wytwarzana jest duża ilość pary.

Po otwarciu drzwi komory gotowania można poparzyć się gorącą parą.

1. Podczas pracy z wykorzystaniem funkcji Power Steam drzwi do komory należy otwierać ostrożnie.

1. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk:  **ON**

>> W trybie pracy **Para** temperatura wrzenia zastępowana jest symbolem: 

13.5.4 Dysza sterownicza

Tutaj można ustawić, w jakim stopniu dysza sterownicza urządzenia ma skraplać nadmiar pary, czy nie. Funkcja ta jest standardowa w trybie Eco. Ustawienie to pozwala zoptymalizować wydostawanie się pary z urządzenia. Funkcję dyszy sterowniczej można aktywować lub dezaktywować:

- Aktywacja dyszy sterowniczej jest zalecana w sytuacjach, w których należy zapobiec niepożądaną kondensacji pary w kuchni.
- Dezaktywacja dyszy sterowniczej jest zalecana w sytuacjach, w których moc systemu wentylacyjnego jest wystarczająca i umożliwia oszczędność wody.

Przed aktywacją lub dezaktywacją tej funkcji, należy skontaktować się z RATIONAL Servicepartner.

1. Nacisnąć przycisk:  **Dysza sterownicza**
2. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk: **WŁ.**
3. Aby wyłączyć funkcję, należy kliknąć przycisk: **WYŁ.**

13.5.5 Ostrzeżenie otwarcie drzwi załadunek

Tutaj można ustawić sygnał ostrzegawczy, gdy drzwi komory są podczas załadunku otwarte zbyt długo.

1. Nacisnąć przycisk: **Watchdog**
2. Nacisnąć przycisk: **Watchdog poziom 1**
3. Ustawić czas na skali od 0 do 180 sekund.

13.5.6 Ostrzeżenie otwarcie drzwi przyrządzenie

Tutaj można ustawić sygnał ostrzegawczy, gdy drzwi komory są podczas przyrządzania potrawy otwarte zbyt długo.

1. Nacisnąć przycisk: **Zagrożenie Poziom 1**
2. Nacisnąć przycisk: **Zagrożenie Poziom 2**
3. Ustawić czas na skali od 0 do 180 sekund.

13.5.7 Zdalne sterowanie

W konstrukcjach Combi-Duo funkcja ta pozwala przenieść ekran dolnego urządzenia na ekran górnego urządzenia i wygodnie obsługiwać dolne urządzenie na wyświetlaczu górnego urządzenia.

Prosimy pamiętać: Wprowadzić ustawienia na obu urządzeniach Combi-Duo.

- ✓ Urządzenia są ze sobą połączone za pomocą kabla sieciowego.
- 1. Nacisnąć przycisk:  **Nazwa urządzenia**
- 2. Wprowadzić unikalną nazwę urządzenia i nacisnąć klawisz Enter na klawiaturze.
 - > Wpis zostanie automatycznie przejęty.
- 3. Nacisnąć przycisk:  **Kolor urządzenia**
- 4. Wybrać kolor, którego można użyć do identyfikacji urządzenia na wyświetlaczu.
 - > Wpis zostanie automatycznie przejęty.
- 5. Aby włączyć funkcję, należy kliknąć przycisk:  **Zdalne sterowanie ON**
 - > W stopce pojawia się następujący symbol: 
- 6. Aby przełączać się między urządzeniami, nacisnąć przycisk: 
- >> Wyświetlacz jest obrysowany ustawionym kolorem urządzenia.

13.6 Gotowanie

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Gotowanie**

13.6.1 Podstawowa kuchnia krajowa

W podstawowej kuchni krajowej nawyki kulinarne są przekładane na inteligentne ścieżki przyrządzania. Parametry gotowania tych inteligentnych ścieżek przyrządzania odzwierciedlają te nawyki kulinarne, a dania przygotowywane są zgodnie z oczekiwaniami gości w danym kraju. Opanują więc Państwo przyrządzenie nie tylko dań z kuchni lokalnej, ale wszystkich kuchni tego globu. To ustawienie jest niezależne od zestawu językowego.

1. Nacisnąć przycisk:  **Podstawowa kuchnia krajowa**
 2. Przewinąć listę i wybrać żądaną kuchnię krajową.
- >> Wybór kuchni krajowej zostanie natychmiast przejęty. W iCookingSuite wyświetlą się inteligentne ścieżki przyrządzania odpowiadające kuchni krajowej. Parametry gotowania inteligentnych ścieżek przyrządzania są dostosowane do kulturowych nawyków żywieniowych.

13.6.2 Drugorzędna kuchnia krajowa

Do kuchni podstawowej można dodać drugorzędną kuchnię krajową. Dzięki temu można przygotować typowe dania z 2 krajów jednocześnie. Jest to wspaniała zaleta, jeśli na przykład chcą Państwo oferować w swojej restauracji cotygodniowe menu z kuchni różnych krajów.

1. Nacisnąć przycisk:  **Drugorzędna kuchnia krajowa**
 2. Przewinąć listę i wybrać żądaną drugorzędną kuchnię krajową.
- >> Wybór kuchni krajowej zostanie natychmiast przejęty. Dodatkowe inteligentne ścieżki przyrządzania kuchni drugorzędnej są wyświetlane w iCookingSuite i oznaczone . Na ustawienia parametrów gotowania nadal wpływa podstawowa kuchnia krajowa [▶ 75].

13.6.3 Masa talerza à la carte

Przed włączeniem opcji Finishing należy wprowadzić masę pustego talerza. Dzięki tej informacji urządzenie iCombi Pro dostosuje etapy gotowania tak, aby osiągnąć idealny wynik końcowy i aby wilgoć nie kondensowała się na talerzach. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Ustawianie masy talerza à la carte [► 52]

13.6.4 Masa talerza bankiet

Przed włączeniem opcji Finishing należy wprowadzić masę pustego talerza. Dzięki tej informacji urządzenie iCombi Pro dostosuje etapy gotowania tak, aby osiągnąć idealny wynik końcowy i aby wilgoć nie kondensowała się na talerzach. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Ustawianie masy talerzy bankietowych [► 52]

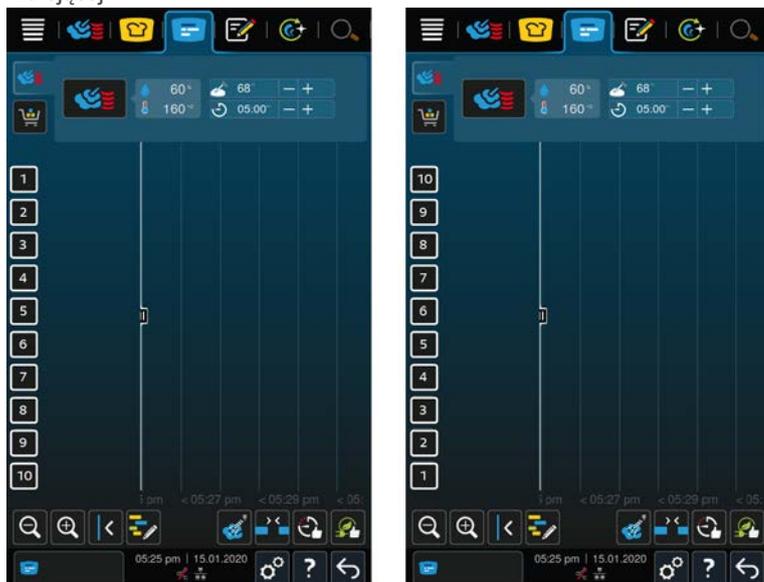
13.6.5 Liczba wsadów

Tutaj można ustawić liczbę wsadów, które mają zostać wykorzystane w iProductionManager.

1. Nacisnąć przycisk:  Liczba wsadów
 2. Wybrać na skali żądaną wartość od 0 do 10.
- >> Ustawienie zostanie natychmiast przejęte.

13.6.6 Kolejność wsadów

Tutaj można ustawić, czy kolejność wsadów w iProductionManager ma być wyświetlana w kolejności rosnącej czy malejącej.



1. Aby wyświetlić wsady w kolejności rosnącej, nacisnąć przycisk:  123
 2. Aby wyświetlić wsady w kolejności malejącej, nacisnąć przycisk:  321
- >> Ustawienie zostanie natychmiast przejęte.

13.6.7 Obciążenia dla programów ręcznych w iProductionManager

Tutaj można ustawić, czy w programach ręcznych w iProductionManager czas przyrządzenia ma zostać wydłużony, jeżeli drzwi komory zostaną otwarte podczas przyrządzenia, a łączny zmierzony spadek energii jest tak wysoki, że nie będzie możliwe osiągnięcie ustawionego rezultatu przyrządzenia.

1. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk: **Obciążenia dla programów ręcznych w iProductionManager ON**

13.6.8 Czas utrzymywania klimatu

Tutaj można ustawić, jak długo klimat w komorze do gotowania powinien być utrzymywany, jeśli żadne potrawy nie są przygotowywane za pomocą iProductionManager.

1. Nacisnąć przycisk:  Czas utrzymywania klimatu

2. Wybrać żadaną wartość na skali.

>> Czas utrzymywania zostanie natychmiast dostosowany.

13.6.9 iProductionManager 3D

Tutaj można ustawić, czy wsad w iProductionManager ma zostać załadowany dwoma blachami. Każda blacha będzie monitorowana osobno. Prosimy pamiętać, że wyświetlać można maksymalnie 12 załadunków.



1. Aby włączyć funkcję, należy kliknąć przycisk: **ON**

>> Ustawienie zostanie natychmiast przejęte.

13.7 Czyszczenie

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **Mycie**

13.7.1 Czyszczenie przymusowe

Tutaj można ustawić czas, po którym pojawi się żądanie wyczyszczenia urządzenia. Praca z urządzeniem nie będzie możliwa, aż do jego wyczyszczenia. W ten sposób można zapewnić przestrzeganie przepisów dotyczących czyszczenia i higieny podczas pracy zmianowej. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Czyszczenie przymusowe [▶ 94]

13.7.2 Harmonogram czyszczenia

Tutaj można określić, w które dni tygodnia przeprowadzone ma zostać Czyszczenie przymusowe. W ten sposób można zapewnić przestrzeganie przepisów dotyczących czyszczenia i higieny podczas pracy zmianowej. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Harmonogram czyszczenia [▶ 94]

13.8 Zarządzanie danymi

Należy pamiętać, że funkcje w punkcie **Zarządzanie danymi** są dostępne wyłącznie po podłączeniu do urządzenia pamięci USB.

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **Zarządzanie danymi**

Można dostosować następujące ustawienia:

- Eksport danych HACCP [▶ 78]
- Eksport dziennika statystyki błędów [▶ 80]
- Eksport i import programów [▶ 78]
- Eksport i import profili [▶ 78]

- Eksport i import podstawowych ustawień urządzenia [▶ 79]

13.8.1 Eksport danych HACCP

Tutaj można wyeksportować do pamięci USB wszystkie dane HACCP zarejestrowane przez urządzenie. Dane HACCP można również przesyłać automatycznie do ConnectedCooking.

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Kopiowanie protokołu HACCP na pamięć USB**

>> Dane HACCP zostaną zapisane na pamięci USB.

13.8.2 Eksport i import programów

Tutaj można eksportować i importować wszystkie utworzone programy.

Eksport programów

✓ W trybie programowania utworzono programy.

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Eksport programów**

>> Zapisane programy zostaną zapisane na pamięci USB.

Import programów

1. Podłączyć do urządzenia pamięć USB, na której zapisane są wyeksportowane programy.

2. Nacisnąć przycisk:  **Import programów**

>> Zapisane programy zostaną zaimportowane i będą wyświetlać się w trybie programowania.

13.8.3 Usuwanie wszystkich programów

Tutaj można usunąć wszystkie utworzone programy.

1. Nacisnąć przycisk: **Usuwanie wszystkich programów**

> Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce usunąć programy.

2. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

>> Komunikat potwierdza usunięcie wszystkich programów.

13.8.4 Eksport i import profili

Eksport profili

✓ Utworzono profile.

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Eksport profili**

>> Zapisane programy zostaną zapisane na pamięci USB.

Import profili

1. Podłączyć do urządzenia pamięć USB, na której zapisane są wyeksportowane programy.

2. Nacisnąć przycisk:  **Import profili**

>> Zapisane profile zostaną zaimportowane i będą wyświetlać się w obszarze zarządzania użytkownikami.

13.8.5 Usuwanie wszystkich własnych profili

Tutaj można usuwać wszystkie utworzone profile. Profile domyślne nie zostaną usunięte.

1. Nacisnąć przycisk: **Usuwanie wszystkich własnych profili**

> Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce usunąć profile.

2. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓
- >> Komunikat potwierdza usunięcie wszystkich profili.

13.8.6 Eksport i import zdjęć

Tutaj można eksportować i importować wszystkie zdjęcia, które mają zostać przypisane programom i koszykom. Zdjęcia muszą spełniać następujące wymogi:

- Typ pliku: PNG
- Głębina koloru: 3 x 8 Bit
- Wymiary zdjęcia: 130 x 130 px
- Wielkość pliku: maks. 50 kb

Importowanie zdjęć

1. Zdjęcia należy zapisać na pamięci USB w folderze o nazwie **userpix**.
 2. Podłączyć pamięć USB do urządzenia.
 3. Nacisnąć przycisk:  **Import zdjęć**
- >> Zapisane zdjęcia zostaną importowane.

Eksport zdjęć

- ✓ Użytkownik zaimportował zdjęcia.
 - ✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.
1. Nacisnąć przycisk:  **Eksport zdjęć**
- >> Zapisane zdjęcia zostaną przeniesione na pamięć USB.

13.8.7 Usuń wszystkie własne zdjęcia

Tutaj można usunąć wszystkie zaimportowane zdjęcia.

1. Nacisnąć przycisk: **Usuwanie wszystkich własnych zdjęć**
 - > Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce usunąć zdjęcia.
 2. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓
- >> Komunikat potwierdza usunięcie wszystkich własnych zdjęć.

13.8.8 Eksport i import podstawowych ustawień urządzenia

Eksport podstawowych ustawień urządzenia

- ✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.
1. Nacisnąć przycisk:  **Eksport podstawowych ustawień urządzenia**
- >> Podstawowe ustawienia urządzenia zostaną zapisane w pamięci USB.

Import podstawowych ustawień urządzenia

1. Podłączyć do urządzenia pamięć USB, na której zapisane są wyeksportowane ustawienia podstawowe urządzenia.
 2. Nacisnąć przycisk:  **Import podstawowych ustawień urządzenia**
- >> Podstawowe ustawienia urządzenia zostaną zaimportowane.

13.8.9 Usuwanie wszystkich danych użytkownika

13.8.10 Eksport protokołu twórcy

13.8.11 Eksport dziennika statystyki błędów

Tutaj można eksportować dziennik statystyki błędów na pamięć USB.

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Kopiowanie dziennika statystyki błędów na pamięć USB**

>> Dziennik statystyki błędów zostanie zapisany na pamięci USB.

13.9 Ustawienia sieciowe

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **Ustawienia sieciowe**

Tutaj można dowiedzieć się, w jaki sposób podłączyć urządzenie do sieci WLAN: Nawiązywanie połączenia WLAN [▶ 85]

Tutaj można dowiedzieć się, w jaki sposób podłączyć urządzenie do sieci: Nawiązywanie połączenia sieciowego [▶ 86]

13.10 Zarządzanie użytkownikami

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **Zarządzanie użytkownikami**

Jak tworzyć, zmieniać i przenosić profile na inne urządzenia opisano tutaj: Zarządzanie profilami i uprawnieniami [▶ 82]

13.10.1 Tworzenie menu MyDisplay

1. Nacisnąć przycisk:  **Tworzenie nowego MyDisplay**

> Wyświetlą się opcje i inteligentne funkcje pomocnicze w pasku menu.

2. Nacisnąć żądany przycisk.

> Wyświetlą się wszystkie dostępne funkcje.

- W strefie  **Gotowanie ręczne** można wybrać jeden z trybów pracy  **para**,  **połączenie pary** i **gorącego powietrza** oraz  **gorące powietrze**.

- W strefie  **iCookingSuite** do dyspozycji są wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw.

- W strefie  **Tryb programowania** do dyspozycji są wszystkie programy ręczne i inteligentne oraz koszyki. Jeżeli nie utworzono jeszcze żadnych programów lub koszyków, strefa ta jest pusta.

- W strefie  **iCareSystem** do dyspozycji są wszystkie tryby mycia [▶ 91] oraz programy mycia [▶ 91].

1. Aby przypisać funkcję do menu MyDisplay, należy ją nacisnąć.

> Funkcja zostanie oznakowana .

2. Aby sprawdzić funkcjonowanie menu MyDisplay, nacisnąć przycisk: .

3. Aby usunąć element z menu MyDisplay, nacisnąć przycisk: .

4. Aby nazwać menu MyDisplay, nacisnąć przycisk: .

5. Wprowadzić nazwę.

6. Aby zapisać menu MyDisplay, nacisnąć przycisk: .

>> Następuje przejście do listy.

1. Aby przypisać menu MyDisplay do jednego z profili, nacisnąć przycisk:  **Edytuj profil**

2. Wybrać żądany profil.

3. Nacisnąć przycisk:  **Dostosować pasek menu**
 4. Nacisnąć przycisk za menu MyDisplay: **ON**
 5. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.
- >> Po aktywacji profilu [▶ 83] nowe menu MyDisplay będzie wyświetlane w pasku menu.

13.10.2 Edytowanie i usuwanie MyDisplay

- ✓ Utworzono menu MyDisplay.
- 1. Nacisnąć przycisk: **Edycja MyDisplay**
- 2. Wybrać pożądane meni MyDisplay.
- 3. Aby dodać lub usunąć funkcję z menu MyDisplay, należy ją nacisnąć.
- 4. Aby zmienić nazwę menu MyDisplay, nacisnąć przycisk: 
- 5. Wprowadzić nazwę.
- 6. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk: 
- 7. Aby usunąć menu MyDisplay, nacisnąć przycisk: 
 - > Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce usunąć dany element.
- 8. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

13.11 Serwis

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Serwis**

Dostępne są następujące informacje:

- Informacje o typie urządzenia 
- ChefLine [▶ 100] 
- Infolinia – Serwis [▶ 100] 
- Poziom serwisowy 
 - Ta funkcja jest dostępna tylko dla partnerów serwisowych RATIONAL.
- Informacja o aktualizacji oprogramowania [▶ 81] 
- Zainstalowana wersja oprogramowania [▶ 81]

13.11.1 Zainstalowana wersja oprogramowania

Tutaj znajdują się wszystkie informacje o zainstalowanej wersji oprogramowania i zainstalowanych pakietach pomocy.

13.11.2 Informacja o aktualizacji oprogramowania

Tutaj można zobaczyć, która wersja oprogramowania jest zainstalowana na danym urządzeniu. Jeśli urządzenie połączono z ConnectedCooking i aktywowano funkcję **Automatycznie pobierz aktualizacje oprogramowania**, aktualizacje oprogramowania będą udostępniane automatycznie. Więcej informacji można znaleźć tutaj: **Automatycznie aktualizuj oprogramowanie [▶ 88]** Jeśli dostępna jest aktualizacja oprogramowania, wyświetlana jest bieżąca wersja oprogramowania a przycisk **Uruchom instalację** jest aktywny.

1. Nacisnąć przycisk: **Uruchom instalację**
- >> Aktualizacja oprogramowania zostanie przeprowadzona, a urządzenie uruchomione ponownie.

13.12 ConnectedCooking

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**

Tutaj opisano jak połączyć urządzenie z ConnectedCooking i jakie funkcje są dostępne: ConnectedCooking [▶ 87]

14 Zarządzanie kuchnią

14.1 Zarządzanie profilami i uprawnieniami

Można grupować użytkowników w profilach i przypisywać prawa dostępu do tych profili. Domyślnie do urządzenia przypisany jest jeden profil, którego nie można usunąć. Można dodać maksymalnie 10 kolejnych profili.

14.1.1 Tworzenie nowego profilu

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Profil użytkownika**
3. Nacisnąć przycisk: **Dodawanie nowego profilu**
4. Jeśli profil ma zostać wyprowadzony z już istniejącego profilu, należy nacisnąć przycisk: **z istniejącego profilu**
5. Jeśli profil ma zostać wyprowadzony z szablonu profilu, należy nacisnąć przycisk: **z szablonu profilu**
 - > Wyświetla się komunikat informujący o pomyślnym utworzeniu nowego profilu.
6. Nacisnąć  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.
7. Nacisnąć przycisk:  **Edycja profilu**
8. Nacisnąć przycisk:  **Nowy profil**

Dostosowanie ustawień profilu

1. Nacisnąć przycisk:  **Ustawienia profilu**
2. Aby nazwać profil, nacisnąć przycisk:  **Zmiana nazwy profilu**
3. Wprowadzić unikalną nazwę profilu i nacisnąć klawisz Enter na klawiaturze.
 - > Następuje przejście do listy profili.
4. Aby przypisać hasło do profilu, nacisnąć przycisk:  **Zmiana hasła profilu**
5. Wprowadzić hasło i nacisnąć klawisz Enter na klawiaturze. Udokumentować hasło i chronić je przed dostępem osób niepowołanych. W razie utraty hasła dostęp do ustawień nie będzie możliwy. W takim przypadku należy skontaktować się z partnerem serwisowym RATIONAL.
 - > Następuje przejście do listy profili.
6. Aby przypisać do profilu język interfejsu urządzenia, nacisnąć przycisk:  **Zmiana języka**
7. Przewinąć listę i wybrać żądany język.
 - > Następuje przejście do listy profili.
8. Aby określić, czy profil jest profilem użytkownika głównego czy też profilem z ograniczonymi prawami, należy nacisnąć przycisk:  **Zmiana typu profilu**
9. Wybrać opcję  **Użytkownik główny**, jeśli profil użytkownika ma mieć wszystkie prawa do edycji profili. Po wybraniu tego typu profilu do urządzenia mają dostęp wszyscy użytkownicy
10. Wybrać opcję  **Użytkownik z ograniczonymi uprawnieniami**, jeśli profil użytkownika ma mieć ograniczone uprawnienia. W razie wybrania tego typu profili, można ukryć wszystkie elementy panelu obsługi oprócz ulubionych.
 - > Następuje przejście do listy profili.
11. Aby przypisać do profilu podstawową kuchnię regionalną, nacisnąć przycisk:  **Zmiana podstawowej kuchni regionalnej**
12. Przewinąć listę i wybrać żądaną kuchnię regionalną.
 - > Następuje przejście do listy profili.
13. Aby przypisać do profilu drugorzędą kuchnię regionalną, nacisnąć przycisk:  **Zmiana drugorzędnej kuchni regionalnej**
14. Przewinąć listę i wybrać żądaną drugorzędą kuchnię regionalną.
 - > Następuje przejście do listy profili.

15. W celu ukrycia wszystkich elementów panelu obsługi oprócz ulubionych należy nacisnąć następujący przycisk znajdujący się obok opcji **Ukryj wszystkie elementy oprócz ulubionych ON**
16. Nacisnąć  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.

Dostosowywanie paska menu

Należy określić funkcje i inteligentnych asystentów, które powinny być wyświetlane na pasku menu.

1. Nacisnąć przycisk:  **Dostosowywanie paska menu**
2. W celu ukrycia jednej z funkcji lub inteligentnej funkcji pomocniczej, należy nacisnąć następujący przycisk umieszczony obok poszczególnych elementów: **OFF**
 - Home (Strona startowa) 
 - Ręczne tryby pracy 
 - iCookingSuite 
 - iProductionManager 
 - Tryb programowania 
 - iCareSystem 
 - Asystent wyszukiwania 
1. Nacisnąć  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.

Uprawnienie do zmiany parametrów gotowania

1. Nacisnąć przycisk:  **Uprawnienie do zmiany parametrów gotowania**
2. Aby profil użytkownika mógł zmienić parametry gotowania podczas gotowania, nacisnąć przycisk:  **możliwość obsługi**
3. Aby profil użytkownika nie mógł zmienić parametrów gotowania podczas gotowania, nacisnąć przycisk:  **niewidoczne**

iProductionManager

1. Nacisnąć przycisk: **Ustawienia profilu**
2. W celu ukrycia jednej z funkcji, należy nacisnąć następujący przycisk umieszczony obok poszczególnych elementów: **OFF**
 - Nawilżanie 
 - Edytuj tablicę bonów 
 - Planowanie 
 - Funkcje optymalizacji
 - Ręczna tablica bonów 
1. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.

14.1.2 Aktywuj profil

- ✓ Utworzono profil [▶ 82].
1. Nacisnąć przycisk:  **Aktywuj profil**
 2. Wybrać żądany profil.
 3. Jeśli do profilu przypisano hasło, wprowadzić hasło.
 4. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 
- >> Profil zostanie natychmiast aktywowany.



>> Po otwarciu ekranu głównego wyświetlany jest aktywowany profil. Jeśli wyświetliło się kilka profili, można przewijać listę. Aby utworzyć nowy profil [► 82], nacisnąć przycisk: +

14.1.3 Przenoszenie profilu na inne urządzenia

Profile utworzone na jednym urządzeniu można przenosić na inne urządzenia:

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:

2. Nacisnąć przycisk: **Profil użytkownika**

3. Nacisnąć przycisk: **Eksport profili**

> Wszystkie utworzone profile są ładowane na pamięć USB.

4. Pamięć USB zawierającą pobrane profile należy podłączyć do innego urządzenia.

5. Nacisnąć przycisk:

6. Nacisnąć przycisk: **Zarządzanie użytkownikami**

7. Nacisnąć przycisk: **Import profili**

>> Wszystkie profile są ładowane do urządzenia i wyświetlane po krótkim oczekiwaniu.

14.1.4 Usuwanie profilu

Można usunąć wszystkie profile oprócz domyślnie przypisanego profilu administratora.

✓ Utworzono profil [► 82].

1. Nacisnąć przycisk: **Edycja profilu**

2. Wybrać żądany profil.

3. Nacisnąć przycisk: **Ustawienia profilu**

4. Nacisnąć przycisk: **Usuwanie profilu**

>> Profil zostaje usunięty.

14.2 Zarządzanie higieną

14.2.1 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
- Nazwa ścieżki przyrządzenia
- Otwieranie / zamykanie drzwi komory
- Zmiana trybu pracy
- Automatyczne czyszczenie

14.2.2 Eksport danych HACCP

Dane HACCP są zapisywane w urządzeniu na okres 40 dni. W tym czasie można pobrać dane. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Eksport danych HACCP [► 78]

14.2.3 Automatyczny transfer danych HACCP do ConnectedCooking

W razie podłączenia urządzenia do ConnectedCooking można ustawić, aby dane HACCP były automatycznie przesyłane do ConnectedCooking po zakończeniu każdej ścieżki przyrządzenia.

✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking [► 87].

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**
3. Nacisnąć znajdujący się obok opcji **Automatyczny transfer danych HACCP** przycisk:  **ON**

>> Dane HACCP będą teraz automatycznie przesyłane po zakończeniu ścieżki przyrządzenia. Wgląd w dane jest możliwy na stronie connectedcooking.com lub w aplikacji ConnectedCooking.

14.3 Podłączanie urządzeń do sieci

Po podłączeniu urządzenia do sieci, dostępne są następujące opcje:

- Obsługa urządzeń w instalacji Combi-Duo;
- Łączenie urządzeń z ConnectedCooking;

14.3.1 Nawiązywanie połączenia WLAN

W przypadku podłączania urządzenia do sieci WLAN wymagającego rejestracji na stronie internetowej, połączenie WLAN nie będzie mogło zostać nawiązane.

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Sieć**
3. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk:  **ON**
4. Nacisnąć przycisk:  **WLAN**
 - > Wyświetlana jest lista wszystkich dostępnych sieci WLAN. Sieci WLAN są posortowane według mocy sygnału.
5. Wybrać żadaną sieć WLAN.
 - > Użytkownik zostanie poproszony o podanie hasła do sieci WLAN.
6. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

- > Jeśli połączenie zostało pomyślnie nawiązane, w stopce pojawi się następujący symbol: 
- > Sieć WLAN zostanie wyświetlona na pierwszym miejscu dostępnych sieci WLAN.
- 7. Aby wyświetlić szczegóły połączenia, należy nacisnąć przycisk umieszczony obok sieci WLAN: **V**
- 8. Aby przerwać połączenie, należy nacisnąć przycisk znajdujący się w szczegółach połączenia: **Odłącz**
- 9. W pasku ikon należy nacisnąć przycisk  umożliwiający przejście do listy ustawień sieciowych.
- >> Nazwa sieci WLAN zostanie wyświetlona w strefie **WLAN**.

14.3.2 Podłączanie kabla sieciowego

Urządzenie jest standardowo wyposażone w połączenie sieciowe. Aby podłączyć urządzenie do sieci i zabezpieczyć je przed strumieniami wody ze wszystkich stron, należy użyć kabla sieciowego o następujących właściwościach:

- Kabel sieciowy kategorii 6
- Maksymalna długość wtyczki 45 mm
- Średnica wtyczki 18,5 mm
- Przekrój przewodu 5,5–7,5 mm

UWAGA

Elementy funkcjonalne wokół połączenia sieciowego mogą osiągać temperaturę powyżej 60°C.

Podczas podłączania kabla sieciowego do urządzenia, gdy znajduje się ono w użyciu lub krótko po użyciu, można się poparzyć.

1. Przed podłączeniem kabla sieciowego należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.



1. Odkręcić pokrywę ochronną.
2. Przykręcić wszystkie poszczególne części osłony ochronnej do kabla sieciowego.
3. Podłączyć kabel sieciowy do złącza sieciowego.
4. Dokładnie przykręcić pokrywę ochronną.

14.3.3 Nawiązywanie połączenia sieciowego

✓ Dostępne są wszystkie dane do połączenia sieciowego.

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Ustawienia sieciowe**
3. Nacisnąć przycisk:  **LAN**
4. Nacisnąć przycisk: **IP Sieć IP**
5. Podać adres IP.
6. Nacisnąć przycisk: **IP Brama IP**
7. Podać adres bramy IP.
8. Nacisnąć przycisk: **IP Maska podsieci IP**

9. Podać maskę podsieci IP.
10. Jeśli serwer ma przypisywać konfigurację sieci do klientów, należy aktywować DHCP. Nacisnąć przycisk: **IP ON**
 - > Adres IP, brama i DNS zostaną teraz skonfigurowane automatycznie.
11. Nacisnąć przycisk: **IP DNS 1 (zalecane)**
12. Podać adres serwera DNS.

14.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking to opracowane przez firmę RATIONAL najnowocześniejsze rozwiązanie sieciowe. Niezależnie od liczby posiadanych urządzeń RATIONAL, ConnectedCooking gwarantuje całkowicie nowe i wygodne możliwości zastosowania. Wystarczy podłączyć swoje urządzenie RATIONAL do sieci i dokonać rejestracji na stronie connectedcooking.com.

W ConnectedCooking można na pierwszy rzut oka zobaczyć status online, szczegóły czyszczenia, statystyki operacyjne i spełnienie wymagań HACCP. Dostępne są również następujące funkcje:

- **Powiadomienia w trybie push**
Komunikaty o załadunku, zakończeniu przyrządzania oraz konieczności przeprowadzenia serwisu – wszystkie informacje otrzymują Państwo w czasie rzeczywistym.
- **Transfer i zarządzanie ścieżkami przyrządzania**
Sprawdzone ścieżki przyrządzania można przesłać automatycznie na wszystkie urządzenia w firmie.
- **Automatyczne aktualizacje oprogramowania**
Aktualizacje oprogramowania są udostępniane bezpłatnie i automatycznie.

Na stronie connectedcooking.com można ponadto znaleźć obszerne biblioteki przepisów, porady i wskazówki od naszych specjalistów oraz różnorodne filmy na temat zastosowań.

14.4.1 Łączenie urządzenia z ConnectedCooking

Po połączeniu urządzenia z ConnectedCooking dostępne są następujące funkcje:

- Automatyczny transfer danych HACCP do ConnectedCooking [▶ 85]
 - Automatyczny transfer danych serwisowych do ConnectedCooking [▶ 100]
- ✓ Nawiązane zostało połączenie sieciowe.
 - ✓ Użytkownik zarejestrował się na stronie connectedcooking.com.
1. Nacisnąć przycisk: 
 2. Nacisnąć przycisk: **ConnectedCooking**
 3. Nacisnąć przycisk obok opcji **Połącz: ON**
 - > Po krótkim czasie wyświetla się dziewięciocyfrowy kod PIN i kod QR. W razie nieposiadania smartfona, można zarejestrować się na stronie www.connectedcooking.com. W razie posiadania smartfona, można zeskanować kod QR.

Rejestracja bez smartfona

1. Zapisać kod PIN.
 2. Zalogować się na stronie www.connectedcooking.com.
 3. Kliknąć symbol: **zarządzanie urządzeniem**
 4. Wybrać: **Przegląd urządzeń**
 5. Kliknąć symbol: Czerwony okrąg z +
 6. W pole **Nazwa** wprowadzić nazwę urządzenia.
 7. W pole **klucz aktywacyjny** wprowadzić PIN wyświetlony w urządzeniu.
- >> Po krótkim czasie urządzenie wyświetli się na liście urządzeń w ConnectedCooking.
 - >> Na ekranie wyświetli się informacja o podłączeniu urządzenia do serwera ConnectedCooking. W stopce pojawi się symbol: 

>> Użytkownik otrzyma wiadomość e-mail z potwierdzeniem pomyślnej rejestracji urządzenia.

Rejestracja za pomocą smartfona

✓ Na smartfonie zainstalowano aplikację, za pomocą której można skanować kody QR.

✓ Na smartfonie zainstalowano aplikację ConnectedCooking.

1. Zeskanować kod QR.

>>

>> Po krótkim czasie w urządzeniu wyświetli się informacja o podłączeniu urządzenia do serwera ConnectedCooking. W stopce pojawi się symbol: 

>> Urządzenie wyświetli się na liście urządzeń ConnectedCooking.

>> Użytkownik otrzyma wiadomość e-mail z potwierdzeniem pomyślnej rejestracji urządzenia.

14.4.2 Odłączanie od ConnectedCooking

Połączenie z ConnectedCooking można w każdej chwili przerwać. Szczegóły połączenia zostaną przy tym zapisane i nie trzeba ich ponownie wprowadzać w razie ponownego nawiązania połączenia.

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk: **ConnectedCooking**

3. Nacisnąć przycisk obok opcji **Połącz: OFF**

>> Tutaj wyświetla się informacja o dostępności serwera ConnectedCooking oraz że urządzenie jest aktualnie niepodłączone.

14.4.3 Wylogowanie urządzenia z ConnectedCooking

W każdej chwili można wylogować się z ConnectedCooking. Szczegóły połączenia zostaną usunięte. W razie ponownego połączenia urządzenia z ConnectedCooking należy ponownie zarejestrować urządzenie. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Łączenie urządzenia z ConnectedCooking [▶ 87]

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk: **ConnectedCooking**

3. Nacisnąć przycisk: **Wyloguj**

> Wyświetli się zapytanie, czy na pewno wylogować się ConnectedCooking.

4. Nacisnąć przycisk: 

14.5 Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania

Automatyczne aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem ConnectedCooking

✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking.

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**

3. Aby włączyć funkcję **Automatycznie pobierz aktualizacje oprogramowania**, nacisnąć przycisk:  **ON**

4. Nacisnąć przycisk: 

5. Nacisnąć przycisk:  **Serwis**

6. Nacisnąć przycisk:  **Informacja o aktualizacji oprogramowania**

7. Nacisnąć przycisk: **Uruchom instalację**

>> Aktualizacja oprogramowania zostanie przeprowadzona, a urządzenie uruchomione ponownie.

Aktualizacja oprogramowania za pomocą pamięci USB

✓ Do urządzenia podłączono pamięć USB z aktualizacją oprogramowania.

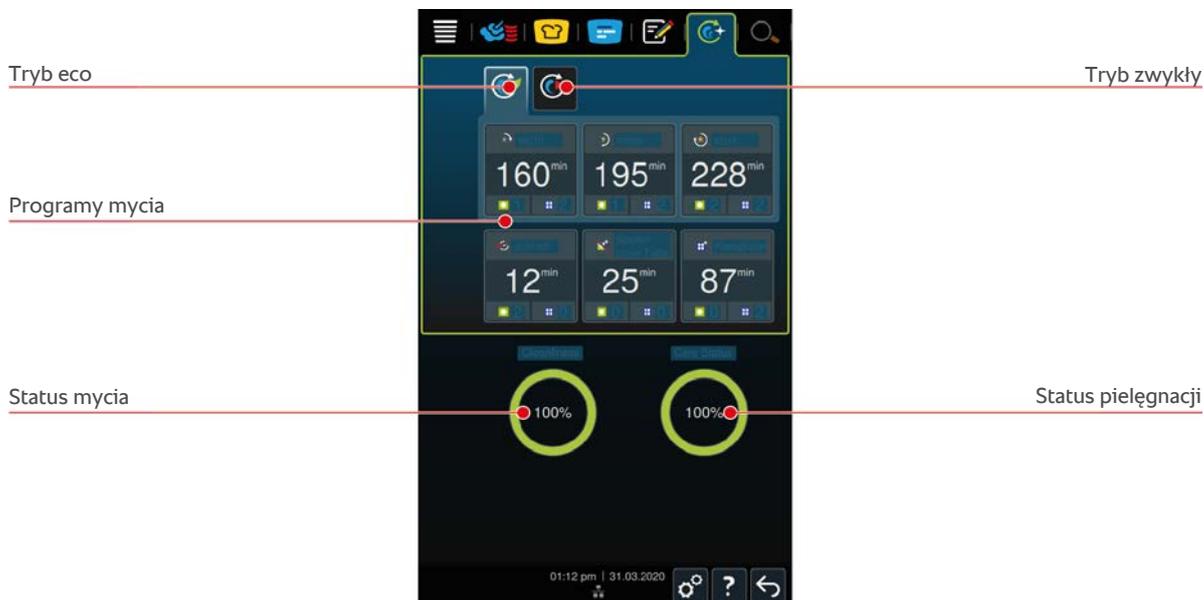
✓ Wyświetli się komunikat informujący o wykryciu aktualizacji oprogramowania.

1. Potwierdzić komunikat, że aktualizacja oprogramowania ma zostać przeprowadzona.
>> Aktualizacja oprogramowania zostanie przeprowadzona, a urządzenie uruchomione ponownie.

15 Automatyczne czyszczenie – iCareSystem



iCareSystem to inteligentny system czyszczenia i pielęgnacji iCombi Pro. Rozpoznaje on aktualny stopień zabrudzeń urządzenia i sugeruje optymalny program czyszczenia, a także odpowiednią ilość preparatów pielęgnacyjnych.



15.1 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 ściśle 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 zatruć lub z lekarzem.

15.2 Tryby czyszczenia

Poniższe 2 tryby czyszczenia są dostępne w programach czyszczenia **lekkie**, **średnie** i **szybkie**:



Tryb eco

Po wybraniu tego trybu czyszczenia w programach czyszczenia [► 91] zużywana jest mniejsza ilość preparatów czyszczących i wody. Programy czyszczenia trwają dłużej niż w zwykłym trybie czyszczenia.



Tryb zwykły

Po wybraniu tego trybu czyszczenia w programach czyszczenia [► 91] zużywana jest większa ilość preparatów czyszczących i wody. Program czyszczenia trwa krócej niż w zwykłym trybie czyszczenia.

15.3 Programy czyszczenia

Do dyspozycji są następujące programy czyszczenia:

Program	Tryb	Opis	Środek pielęgnacyjny
Lekki	Eco / Normal	Przeznaczony do usuwania lekkich zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych podczas eksploatacji urządzenia w temperaturze do 200°C.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tabletki czyszczące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs
średni	Eco / Normal	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"> ▪ Tabletki czyszczące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs
silny	Eco / Normal	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"> ▪ Tabletki czyszczące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs
Szybkie	–	Doskonałe jako mycie bieżące, do szybkiego usuwania silnych zabrudzeń. Ten program mycia nie powoduje anulacji mycia przymusowego.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tabletki czyszczące Active Green
Płukanie bez tabletek	–	Przeznaczony do usuwania zabrudzeń rozpuszczalnych w wodzie. Ten program mycia nie powoduje anulacji mycia przymusowego.	–
Nabłyszczanie	–	Przeznaczony do usuwania zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tabletki czyszczące Active Green

Program	Tryb	Opis	Środek pielęgnacyjny
		przyrządzenia, w których potrawy były pieczone lub gotowane na parze.	



WSKAZÓWKA

Jeżeli urządzenie jest podłączone do miękkiej wody, zalecaną ilość tabletek myjących Active Green można zredukować nawet o 50%.

15.4 Status mycia i pielęgnacji

iCareSystem automatycznie rozpoznaje stan mycia i pielęgnacji urządzenia.

Status mycia

- Jeżeli wyświetla się kolor zielony, urządzenie jest czyste.
- Jeżeli wyświetla się kolor żółty, urządzenie jest brudne. Można jednak dalej przyrządzać potrawy w urządzeniu do momentu otrzymania wezwania do mycia.
- Jeżeli wyświetla się kolor czerwony, urządzenie jest bardzo brudne. Należy jak najszybciej uruchomić program mycia, najpóźniej, gdy zostanie wyświetlone wezwanie do mycia.

Status pielęgnacji

- Jeżeli status pielęgnacji jest zielony, generator pary jest wolny od osadu z kamienia.
- Jeżeli wyświetla się kolor żółty, w generatorze pary jest lekki osad z kamienia
- Jeżeli wyświetla się kolor czerwony, w generatorze pary jest silny osad z kamienia Należy jak najszybciej uruchomić program mycia, najpóźniej, gdy zostanie wyświetlone wezwanie do mycia.

15.5 Uruchamianie czyszczenia automatycznego

- ✓ Stelaże zawieszane są poprawnie umieszczone w urządzeniu.
 - ✓ Stelaż ruchomy jest poprawnie umieszczony w urządzeniu.
 - ✓ Jeżeli urządzenie jest wyposażone w opcjonalny zintegrowany odpływ tłuszczu, należy wyjąć wanienkę do zbierania tłuszczu z komory i zamknąć rurę odpływową. Można ustawić, czy przed rozpoczęciem automatycznego czyszczenia urządzenie ma przypominać o zamknięciu zintegrowanego odpływu tłuszczu. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Zintegrowany odpływ tłuszczu
1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 - > Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 50°C, wyświetla się następujący komunikat: **Komora za gorąca**
 2. Uruchomić funkcję Cool Down [▶ 45], aby obniżyć temperaturę w komorze.
 3. Wybrać pożądaną program czyszczenia [▶ 91].
 4. Otworzyć drzwi komory.
 5. Wyjąć z komory wszystkie pojemniki i blachy.



6. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych!** Aby skutecznie ochronić się podczas pracy z wykorzystaniem tabletek czyszczących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs, należy korzystać ze szczelnie przylegających okularów ochronnych oraz rękawic chroniących przed chemikaliami. Rozpakować wyświetloną ilość tabletek czyszczących Active Green i umieścić je w sitku odpływowym w dnie urządzenia.
 7. Rozpakować wyświetloną liczbę tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs i umieścić je w szufladce Care.
 8. Zamknąć drzwi komory.
- >> 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.

15.6 Przerwanie czyszczenia automatycznego

Wszystkie automatyczne programy mycia, za wyjątkiem szybkiego mycia, można przerwać przez 30 sekund od ich rozpoczęcia. W późniejszym czasie mycie automatyczne nie może zostać przerwane.

1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce przerwać mycie.
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Otworzyć drzwi komory.
4. **⚠ 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.
5. Wypłukać komorę gotowania wodą, aby usunąć resztki tabletek myjących Active Green.

6. Zamknąć drzwi komory.

> Wyświetla się komunikat: **Przerwano – Skontrolować komorę pod kątem resztek preparatu czyszczącego**



WSKAZÓWKA

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

15.7 Czyszczenie przymusowe

Jeśli włączono mycie przymusowe, użytkownik zostanie poproszony o umycie urządzenia po określonym czasie. Praca z urządzeniem nie będzie możliwa, aż do jego umycia.

1. Nacisnąć przycisk:
 2. Nacisnąć przycisk: **Mycie**
 3. Nacisnąć przycisk: **Mycie przymusowe**
 4. Aby włączyć funkcję mycia przymusowego, należy nacisnąć przycisk: **ON**
 5. Aby ustawić czas, po upływie którego użytkownik ma zostać poproszony o umycie urządzenia, nacisnąć przycisk: **Czas do wezwania do mycia** Należy pamiętać, że ustawiany jest czas pracy urządzenia, a nie czas, który faktycznie upłynął.
 6. Wybrać na skali żądaną wartość od 1 do 24 godzin.
 7. Aby ustawić liczbę godzin opóźnienia kolejnego żądania mycia, należy nacisnąć przycisk: **Czas opóźnienia mycia przymusowego**
 8. Wybrać na skali żądaną wartość od 1 do 24 godzin.
- >> W stopce widać pozostałe godziny pracy do kolejnego mycia przymusowego.

15.8 Harmonogram czyszczenia

Za pomocą harmonogramu mycia można określić, w które dni tygodnia należy przeprowadzić Mycie przymusowe [▶ 94].

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk: **Mycie**
3. Nacisnąć przycisk: **Plan mycia**
4. Aby określić, jak urządzenie ma reagować na wezwanie do mycia, nacisnąć przycisk: **Termin mycia**
5. Jeżeli urządzenie nie ma wyświetlać powiadomień o terminie mycia, nacisnąć przycisk: **WYŁ.**
6. Jeżeli w terminie mycia ma być wyświetlane ostrzeżenie, nacisnąć przycisk: **Ostrzeżenie**
7. Jeżeli urządzenie ma zostać umyte natychmiast po wyświetleniu wezwania do mycia, należy nacisnąć przycisk: **Przymus**
8. Nacisnąć na w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu planu mycia.
9. Wybrać dzień tygodnia, w którym ma zostać przeprowadzone mycie.
10. Nacisnąć przycisk: **ON**
11. Ustawić godzinę mycia.
12. Nacisnąć na w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu planu mycia.

16 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.

16.1 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:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, za wyjątkiem automatycznego czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Urządzenie należy czyścić codziennie również w przypadku korzystania wyłącznie z ręcznego trybu pracy „Para”.
- Z wykorzystaniem funkcji automatycznego czyszczenia nie wolno czyścić akcesoriów.

16.2 Częstotliwość pielęgnacji

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

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

16.3 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
 - Ostrona 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 ksylol
- Preparat do czyszczenia piekarników i grillów
- Gąbki do mycia naczyń z włókniną szorstką
- Druciaki
- Myjki ciśnieniowe
- Ostre i spiczaste przedmioty

16.4 Czyszczenie drzwi komory



Czyszczenie szyb

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia do zablokowania.
2. Otworzyć blokady szyb, lekko je naciskając.
3. Po kolei otworzyć szyby 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 [► 95].

Osłona LED jest umieszczona między środkową a przednią szybą 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 wszystkie szyby 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.

16.5 Odkamienianie dyszy nawilżającej



Potrzebne narzędzia

- Klucz imbusowy
- 1. Wyłączyć urządzenie.
- 2. Odkręcić nakrętkę dyszy nawilżającej za pomocą klucza imbusowego (A).
- 3. Wyjąć dyszę nawilżającą.
- 4. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych! Aby skutecznie chronić się podczas stosowania preparatów odkamieniających, należy korzystać z maski i rękawic ochronnych.** Umieścić dyszę nawilżającą w odkamieniaczu (B).
- 5. Pozostawić dyszę nawilżającą w odkamieniaczu do usunięcia kamienia.
- 6. Wyjąć odkamienioną dyszę nawilżającą z odkamieniacza.
- 7. Gruntownie spłukać dyszę nawilżającą wodą i pozostawić ją do całkowitego wyschnięcia.
- 8. Zamontować dyszę nawilżającą w odwrotnej kolejności.

16.6 Czyszczenie filtra powietrza



Potrzebne narzędzia

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

16.7 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.

16.8 Czyszczenie panelu obsługi



Jeśli urządzenie jest wyposażone w zamykany panel sterowania, przed przystąpieniem do czyszczenia należy odblokować zamykany panel sterowania i otworzyć pokrywę.

Przed przystąpieniem do czyszczenia panelu obsługi można go zablokować. Zapobiega to przypadkowemu uruchomieniu ścieżek przyrządzenia, wykonywaniu działań i włączaniu funkcji.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 
 - > Po kilku sekundach aktywowana zostaje blokada ekranu i wyświetla się symbol: 
2. Panel obsługi należy czyścić miękką ściereczką.
3. Aby odblokować panel obsługi, nacisnąć i przytrzymać przycisk: 
 - > Wyświetla się symbol: 
4. **⚠ UWAGA! Niebezpieczeństwo skaleczenia! Centralne pokrętło nastawcze ma ostre krawędzie. Podczas czyszczenia centralnego pokrętła nastawczego i powierzchni znajdujących się pod nim należy korzystać z rękawic ochronnych. Zdjąć centralne pokrętło nastawcze ręcznie bez użycia narzędzi.**
5. Wyczyścić centralne pokrętło nastawcze i powierzchnię znajdującą się pod nim miękką ściereczką.
6. Ponownie nałożyć centralne pokrętło nastawcze.

16.9 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.

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

17 Inspiracje i pomoc

17.1 Funkcja pomocy w urządzeniu

Niniejsza instrukcja obsługi oraz wiele przykładów zastosowania dla kuchni na całym świecie są dostępne w ramach funkcji pomocy w urządzeniu. Przykłady zastosowania przedstawiają optymalne metody przyrządzania potraw z wykorzystaniem inteligentnych ścieżek. Ponadto można w nich znaleźć wszystkie informacje na temat wielkości załadunków i zastosowania akcesoriów specjalnych.

Funkcja pomocy w urządzeniu jest kontekstowa. Oznacza to, że zawsze wyświetlają się aktualne treści dla wskazanej strefy na ekranie.

1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Funkcja pomocy otwiera się i wyświetla pasującą treść.

17.2 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.

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.

17.3 Pomoc serwisowa

17.3.1 Automatyczny transfer danych serwisowych do ConnectedCooking

W razie podłączenia urządzenia do ConnectedCooking można ustawić, aby dane serwisowe były automatycznie przesyłane do ConnectedCooking w regularnych odstępach czasowych.

✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking [▶ 87].

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**
3. Nacisnąć znajdujący się obok opcji **Automatyczny transfer danych serwisowych** przycisk: **ON**

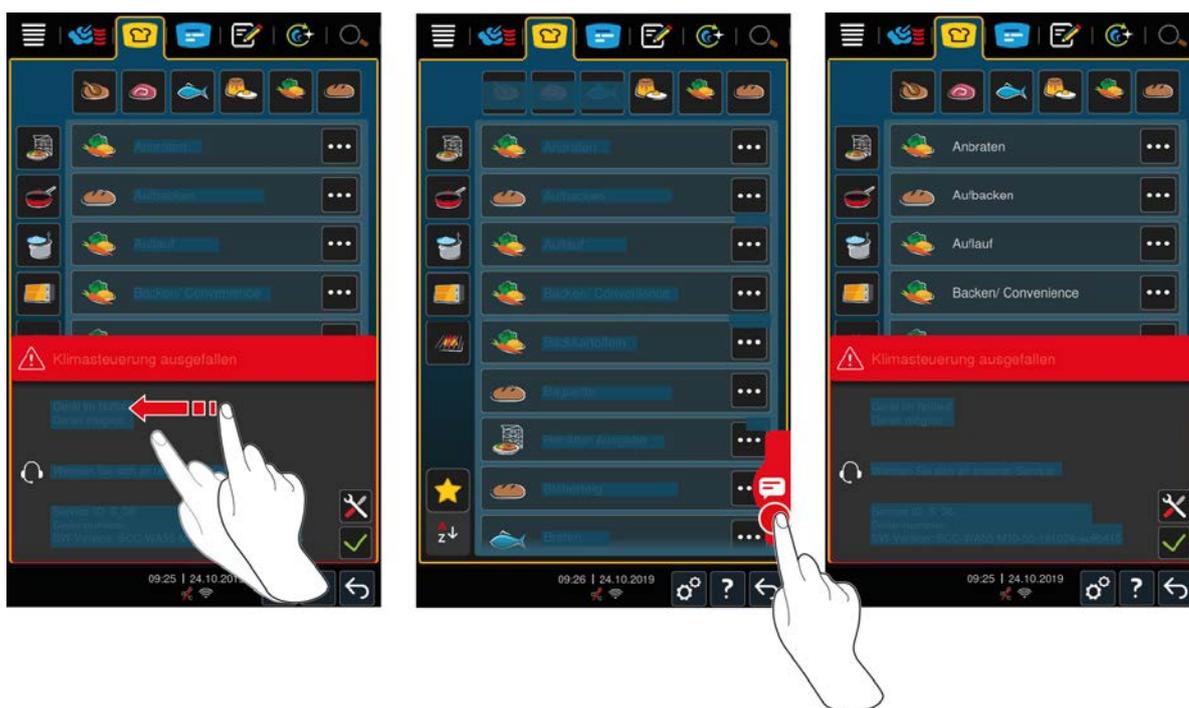
>> Dane serwisowe są teraz automatycznie przesyłane do ConnectedCooking. Wgląd w dane jest możliwy na stronie connectedcooking.com lub w aplikacji ConnectedCooking.

17.3.2 Wyświetlanie danych serwisowych

Dane serwisowe można wywołać w ustawieniach. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Serwis [▶ 81]

17.4 Rozwiązywanie problemów

W razie pojawienia się komunikatu błędu można przesunąć go na bok na czas oczekiwania na pomoc. Komunikat błędu zostanie pomniejszony i będzie wyświetlany z boku jako czerwony symbol. Po ponownym naciśnięciu tego symbolu komunikat błędu zostanie wyświetlony w powiększeniu.



W razie pojawienia się komunikatu błędu należy zawsze kontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner. Prosimy zawsze mieć pod ręką numer serii swojego urządzenia oraz numer wersji zainstalowanego oprogramowania. Obie informacje można znaleźć w komunikacie błędu.

17.4.1 Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 10	Błąd automatyki SC.	Tak
Serwis 11	Błąd dopływu wody do generatora pary.	Tak
Serwis 12	Błąd pomiaru ilości wody.	Tak
Serwis 13	Błąd rozpoznawania poziomu wody w generatorze pary.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 20.8	Defekt czujnika temperatury.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 28.4	Przekroczona granica temperatury w komorze.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 42.1	Błąd zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 43.1	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 46.1	Błąd zasilania wodą.	Tak

17.4.2 Komunikaty błędów w urządzeniach gazowych

Jeżeli urządzenie posiada przyłącze gazowe, mogą wyświetlać się dodatkowe komunikaty błędów. W razie pojawienia się komunikatu błędu należy zawsze skontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner [▶ 100]. Pod ręką zawsze należy mieć numer serii urządzenia.

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 32.1	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis 32.2	Uszkodzenie palnika.	Nie

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
	Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	
Serwis 32.3	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis 33.1	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis 33.2	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis 33.3	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Serwis 34.32	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis 60	Błąd inicjalizacji modułu zapłonu. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli komunikat nadal będzie się wyświetlać, należy skontaktować się z punktem Service Partner.	–

17.4.3 Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 20.1	Defekt czujnika temperatury.	Nie
Serwis 28.1	Przekroczona granica temperatury generatora pary.	Nie
Serwis 28.2	Przekroczona granica temperatury w komorze.	Nie
Serwis 34.1	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis 34.2	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis 34.4	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis 42.3	Błąd zasilania wodą.	Funkcja nawilżania nie jest dostępna.
Serwis 42.6	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis 43.3	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.

17.4.4 Komunikaty błędu zwilżania

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 20.2	Defekt czujnika temperatury.	Tak
Serwis 20.4	Defekt czujnika temperatury.	Tak
Serwis 30	Błąd pomiaru wilgotności.	Tak
Serwis 36	Defekt czujnika różnicy ciśnień.	Tak
Serwis 37	Defekt czujnika różnicy ciśnień.	Tak
Serwis 42.2	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis 43.2	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.

17.4.5 Komunikaty błędu CleanJet

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 25	Ilość wody potrzebna w iCareSystem jest zbyt mała.	–
Serwis 26	Zawór odpływu nie może znaleźć pozycji otwarte .	Nie
Serwis 27	Zawór odpływu nie może znaleźć pozycji zamknięte .	Nie
Serwis 34.8	Nie działa funkcja automatycznego czyszczenia.	Tak
Serwis 43.6	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 47.1	Uszkodzenie pompy odprowadzającej wodę.	Tak
Serwis 47.2	Uszkodzenie pompy odprowadzającej wodę.	Tak
Serwis 48.1	Uszkodzenie pompy cyrkulacyjnej.	Tak
Serwis 48.2	Uszkodzenie pompy cyrkulacyjnej.	Tak
Serwis 110	Podczas czyszczenia automatycznego wystąpił błąd pompy SC.	Nie
Serwis 120	Podczas czyszczenia automatycznego wystąpił błąd rozpoznawania poziomu wody.	Nie

17.4.6 Komunikaty błędu Care

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 40	Ilość płynu pielęgnacyjnego potrzebna w iCareSystem jest zbyt mała.	Tak
Serwis 42.4	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis 43.4	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 49.1	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis 49.2	Błąd zasilania wodą.	Tak

17.4.7 Centrum powiadomień

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 17	Błąd typu urządzenia.	Nie
Serwis 29	Temperatura płyty głównej jest zbyt wysoka.	Nie
Serwis 31.1	Uszkodzenie czujnika temperatury rdzenia w komorze.	Tak, nie można jednak korzystać z czujnika temperatury rdzenia.
Serwis 31.2	Uszkodzenie czujnika temperatury rdzenia w komorze.	Tak, nie można jednak korzystać z czujnika temperatury rdzenia.
Serwis 34.16	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis 34.64	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis 34 400	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 41	Osad z kamienia w dyszy lub rurze nawilżającej.	Funkcja nawilżania nie jest dostępna.
Serwis 50	Zegar czasu rzeczywistego CPU nie został ustawiony. Ustawić datę i godzinę.	Tak
Serwis 51	Uszkodzenie baterii.	Tak
Serwis 52.1	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Serwis 52.2	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Serwis 72	Przekroczono temperaturę uruchomienia czujnika temperatury rdzenia.	Nie

18 Konserwacja

Wymianę uszczelki w drzwiach komory można wykonać we własnym zakresie. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Wymiana uszczelki w drzwiach komory [► 105]

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

- Wymiana filtra powietrza
- Wymiana osłony LED

18.1 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.

19 Transport

19.1 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 przesuwać 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.

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.

20 Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja

20.1 Wyłączenie z eksploatacji

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

20.2 Utylizacja



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

21 Dane techniczne

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

21.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 20-1/1	263 kg
Masa (bez opakowania) Typ 20-2/1	336 kg
Stopień ochrony	IPX5
Warunki otoczenia	10 – 40°C
Emisja hałasu	≤70 dBA
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maks. moc nadawcza WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.2 Urządzenia z przyłączem gazowym

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 20-1/1	284 kg
Masa (bez opakowania) Typ 20-2/1	379 kg
Stopień ochrony	IPX5
Warunki otoczenia	10 – 40°C
Emisja hałasu	≤70 dBA
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maks. moc nadawcza WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.3 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 Pro 20-1/1
LMxxxG	iCombi Pro 20-2/1

21.4 Zgodność

21.4.1 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

21.4.2 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

A			
Akcesoria specjalne	100	Kontrola kombinacji	57
		Logika rozmieszczania	57
C		K	
Centralne pokrętło nastawcze	18	Klimat w komorze	
Cockpit	42	Gorące powietrze	48
ConnectedCooking		Para	46
Rejestrowanie urządzenia bez smartfona	87	Połączenie pary i gorącego powietrza	47
Rejestrowanie urządzenia za pomocą smartfona	88	Konserwacja	
Czas przyrządzania	38	Panel obsługi	98
Czujnik temperatury rdzenia		Wymiana uszczelki	105
Całe ryby	22	M	
Duże kawałki mięsa	21	Mycie	
Filety rybne	21	Mycie szybkie	91
Komunikat błędu	22	Mycie przymusowe	94
Potrawy w kawałkach	21	N	
Steak	21	Nabłyszczanie	91
Warzywa	22	Naciąć	40
Wkłuwanie czujnika w produkt	20	Nakłuć	40
Wyjmowanie	22	Napełnić	40
Wypieki	22	Nawilżanie	39, 45
Czyszczenie		Nawilżanie parą	39
Drzwi komory	96	Nowa partia	41
Osłona LED	97	O	
Uszczelka w drzwiach komory	97	Obsługa urządzenia	
Czyszczenie automatyczne		Centralne pokrętło nastawcze	18
Programy czyszczenia	91	Gesty	18
Czyszczenie osłon LED	97	Odkamienianie	
Czyszczenie	96	Dysza nawilżająca	97
D		P	
Dalej z czasem	41	Panel obsługi	
Drzwi komory		Czyszczenie	98
Czyszczenie	96	Czyszczenie centralnego pokrętła nastawczego	98
Czyszczenie osłon LED	97	Pielęgnacja	
Czyszczenie uszczelki	97	Wyposażenie dodatkowe	98
Dysza nawilżająca		Programy mycia	91
Odkamienianie	97	Pomoc online	100
F		Ponownie włączyć czujnik temperatury rdzenia	40
Fermentowanie	39	Posmaruj pędzlem	40
Funkcja Cool Down	45	Pozostały czas	40
G		Praca ciągła	38
Gesty	18	Prędkość powietrza	40, 45
Gotowanie Delta-T	39	Produkty pielęgnacyjne	
Gotowanie sous vide		Nieodpowiednie preparaty czyszczące	96
Cook and chill	50	Odpowiednie preparaty czyszczące	95
Menu dietetyczne i specjalne	50	Programy czyszczenia	
Room service	50	Silny	91
Zakresy zastosowania	50	Średni	91
Grubość produktów	38	Programy mycia	
I		Lekki	91
iProductionManager		Przekłucie czujnika temperatury rdzenia	41

Przerywanie	42, 49
Przerywanie ścieżki przyrządzenia	40, 42, 49
Przykłady zastosowania	100
Przyrządzenie ręczne	
Gorące powietrze	48
Para	46
Połączenie pary i gorącego powietrza	47

R

Rozgrzewanie	40
--------------	----

S

Samodzielne przeprowadzanie prac konserwacyjnych	105
Spryskiwacz ręczny	23
Strumień prysznicowy	23
Stopień dogotowania	39
Stopień podsmażania	37

T

Temperatura rdzenia	38
Temperatura w komorze	38, 44
Gorące powietrze	48
Para	46
Połączenie pary i gorącego powietrza	47
Temperatura wrzenia	44

U

Utrzymaj temperaturę	41
Utrzymywanie temperatury rdzenia	41

W

Wielkości załadunków	100
Wielkość produktów	38
Wilgotność w komorze	38, 39
Włączyć urządzenie	15
Wyłączanie urządzenia	15
Wymiana uszczelki	105

Z

Załaduj urządzenie	40
Zapach gazu	14
Zapiekanie	42
Zatwierdzanie działania	40

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

rational-online.com