

iVario®

oryginalna instrukcja obsługi



Spis treści

1	Wprowadzenie	8
1.1	Funkcja pomocy w urządzeniu	8
1.2	Gwarancja produktowa	8
1.3	Grupa docelowa	8
1.4	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	8
1.5	Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi	8
1.5.1	Objaśnienia symboli	8
1.5.2	Objaśnienia piktogramów	9
1.5.3	Objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa	9
1.5.4	Ilustracje	9
1.5.5	Zmiany techniczne	9
2	iVario	10
3	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	11
3.1	Osobiste wyposażenie ochronne	12
4	Korzystanie z urządzenia	13
4.1	Pierwsze uruchomienie	13
4.2	Włączanie i wyłączanie urządzenia	13
4.3	Ekran startowy	14
4.3.1	Widok poglądowy oraz widok szczegółowy	15
4.3.2	Ulubione	15
4.3.3	Data, godzina, status	16
4.3.4	Działania	16
4.4	Interakcja z urządzeniem	17
4.4.1	Gesty	17
4.4.2	Centralne pokrętło nastawcze	17
4.5	Poziomy napelnienia	18
4.5.1	Poziomy napelnienia dla gotowania pod ciśnieniem (opcja)	18
4.6	Maksymalne wielkości załadunku	18
4.7	Otwieranie i zamykanie pokrywy kadzi	19
4.8	Napelnianie kadzi za pomocą funkcji automatycznego napelniania wodą	19
4.9	Przechylanie i opuszczanie kadzi	20
4.10	Otwieranie i zamykanie zaworu kadzi	21
4.11	Wkluwanie czujnika temperatury rdzenia	22
4.12	Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego	24
4.13	Regulacja wysokości urządzenia (opcja)	25
5	Inteligentne przyrządzanie potraw – iCookingSuite	28
5.1	Tryby pracy i metody przyrządzania	28
5.2	Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw	29
5.2.1	Mięso	29
5.2.2	Ryby	30
5.2.3	Warzywa i dodatki	30
5.2.4	Potrawy jajeczne	31

5.2.5	Zupy i sosy	32
5.2.6	Potrawy mleczne i słodkie	32
5.2.7	Finishing	33
5.3	Warunki wstępne, informacje i ostrzeżenia	33
5.4	Inteligentne przyrządzanie potraw.....	35
5.4.1	Wybieranie inteligentnej ścieżki przyrządzania.....	35
5.4.2	Uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania	35
5.5	Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych.....	36
5.5.1	Parametry przyrządzania	36
5.5.2	Wezwania	37
5.5.3	Informacje	38
5.5.4	Opcje	39
5.6	Monitorowanie inteligentnej ścieżki przyrządzania	40
5.7	Przerywanie inteligentnej ścieżki przyrządzania	40
6	Gotowanie ręczne	41
6.1	Warunki wstępne, informacje i ostrzeżenia	41
6.2	Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych.....	41
6.2.1	Parametry przyrządzania	41
6.2.2	Funkcje dodatkowe.....	42
6.2.3	Wezwania i informacje.....	42
6.3	Gotowanie.....	42
6.3.1	Zakres temperatur	42
6.3.2	Gotowanie jedzenia	43
6.4	Smażenie.....	43
6.4.1	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	43
6.4.2	Zakres temperatur	44
6.4.3	Smażenie żywności	44
6.5	Frytowanie	45
6.5.1	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	45
6.5.2	Ograniczona funkcjonalność	45
6.5.3	Zakres temperatur	46
6.5.4	Napełnianie kadzi olejem lub tłuszczem oraz opróżnianie jej.....	46
6.5.5	Topienie tłuszczu stałego	47
6.5.6	Frytowanie żywności	47
6.6	Przerywanie przyrządzania ręcznego	48
7	Gotowanie pod ciśnieniem (opcja).....	49
7.1	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	49
7.2	Wezwania	50
7.3	Informacje.....	50
7.4	Opcje.....	50
7.5	Gotowanie pod ciśnieniem.....	51
8	iZoneControl	53
8.1	Paragony	53
8.1.1	Pierwotnie ustawione paragony	53

8.1.2	Tworzenie własnych paragonów	54
8.1.3	Edytowanie tablicy z bonami	55
8.2	Podział kadzi	56
8.2.1	Pierwotnie ustawiony podział kadzi	56
8.2.2	Ustawianie własnego podziału kadzi	57
8.2.3	Dzielenie kadzi na strefy	58
8.3	Obłożenie kadzi	60
8.3.1	Pierwotnie ustawione obłożenie kadzi	60
8.3.2	Tworzenie własnego obłożenia kadzi	60
8.4	Przyrządzanie potraw w iZoneControl	60
8.4.1	Ręczne tryby pracy	61
8.4.2	Rozmieszczanie bonów	61
9	Tryb programowania	62
9.1	Programowanie koszyków	62
9.2	Tworzenie programu ręcznego	63
9.3	Tworzenie programu inteligentnego	65
9.4	Edytowanie i usuwanie programów	66
9.5	Uruchamianie programów i koszyków	67
10	Przełączanie między trybami pracy	68
11	Ustawienia	69
11.1	Ulubione	69
11.2	Wyświetlacz	69
11.2.1	Język	69
11.2.2	Data i godzina	69
11.2.3	Format temperatury	70
11.2.4	Jednostka pojemności	70
11.2.5	Widok programu	70
11.3	Światło	71
11.3.1	Jasność wyświetlacza	71
11.4	Dźwięk	71
11.4.1	Głośność ogólna	71
11.4.2	Wezwanie do załadunku/działania	71
11.4.3	Koniec etapu programu	71
11.4.4	Koniec czasu gotowania	72
11.4.5	Przerwanie procesu / błąd rozpoznany	72
11.5	System do gotowania	73
11.5.1	Informacje o typie urządzenia	73
11.5.2	Tryb demo	73
11.6	Gotowanie	73
11.6.1	Podstawowa kuchnia krajowa	73
11.6.2	Drugorzędna kuchnia krajowa	73
11.7	Zarządzanie danymi	73
11.7.1	Eksport danych HACCP	74
11.7.2	Eksport i import programów	74

11.7.3	Usuwanie wszystkich programów	74
11.7.4	Eksport i import zdjęć	74
11.7.5	Usuń wszystkie własne zdjęcia.....	75
11.7.6	Eksport i import profili.....	75
11.7.7	Usuwanie wszystkich własnych profili.....	75
11.7.8	Eksport i import podstawowych ustawień urządzenia	75
11.7.9	Usuwanie wszystkich danych użytkownika.....	76
11.7.10	Eksport dziennika statystyki błędów	76
11.8	Ustawienia sieciowe.....	76
11.8.1	WLAN.....	76
11.8.2	LAN (opcja)	76
11.9	Zarządzanie użytkownikami.....	76
11.10	Serwis	77
11.10.1	Informacje o typie urządzenia.....	77
11.10.2	Informacja o aktualizacji oprogramowania	77
11.10.3	Zainstalowana wersja oprogramowania.....	77
11.11	ConnectedCooking	77
12	Zarządzanie kuchnią	78
12.1	Zarządzanie profilami i uprawnieniami	78
12.1.1	Tworzenie nowego profilu	78
12.1.2	Aktywuj profil	79
12.1.3	Przenoszenie profilu na inne urządzenia.....	79
12.1.4	Usuwanie profilu.....	80
12.2	Zarządzanie higieną	80
12.2.1	Zapisane dane HACCP.....	80
12.2.2	Eksport danych HACCP	80
12.2.3	Automatyczny transfer danych HACCP do ConnectedCooking.....	80
12.3	Podłączanie urządzeń do sieci	81
12.3.1	Podłączanie kabla sieciowego	81
12.3.2	Nawiązywanie połączenia sieciowego	81
12.3.3	Nawiązywanie połączenia WLAN.....	82
12.3.4	Zdalne monitorowanie urządzenia przez ConnectedCooking	82
12.4	ConnectedCooking	83
12.4.1	Łączenie urządzenia z ConnectedCooking	83
12.5	Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania	84
13	Konserwacja	85
13.1	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	85
13.2	Częstotliwość pielęgnacji.....	85
13.3	Produkty pielęgnacyjne.....	85
13.4	Czyszczenie kadzi	86
13.5	Czyszczenie spryskiwacza ręcznego.....	87
13.6	Czyszczenie panelu obsługi	87
13.7	Czyszczenie akcesoriów	87
13.8	Czyszczenie urządzeń z układem ciśnieniowym (opcja)	88

14 Inspiracje i pomoc	89
14.1 Funkcja pomocy w urządzeniu	89
14.2 Pomoc telefoniczna	89
14.3 Pomoc serwisowa.....	89
14.3.1 Automatyczny transfer danych serwisowych do ConnectedCooking.....	89
14.3.2 Wyświetlanie danych serwisowych.....	89
14.4 Rozwiązywanie problemów.....	89
14.4.1 Komunikaty podczas gotowania.....	90
14.4.2 Komunikaty podczas procesu gotowania (opcjonalnie).....	90
14.4.3 Gniazdo nie działa.....	91
15 Konserwacja	92
15.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	92
15.2 Wymiana uszczelki pokrywy kadzi.....	92
15.3 Wymiana uszczelki zaworu kadzi	92
16 Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja	94
16.1 Wyłączenie z eksploatacji	94
16.2 Utylizacja.....	94
16.3 Utylizacja olejów i tłuszczów	94
17 Dane techniczne.....	95
17.1 Urządzenia z funkcją gotowania pod ciśnieniem (opcja)	95
17.2 Typy i nazwy modeli.....	95
17.3 Naklejki.....	95
17.4 Akryloamid w produktach spożywczych.....	95
17.5 Zgodność	95
18 Regulatory Information	97
Spis haseł.....	98

1 Wprowadzenie

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie!

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego iVario. 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.

iVario to jedno z najnowocześniejszych urządzeń do przyrządzania potraw, gwarantujące najwyższą wydajność produkcyjną, elastyczność oraz wygodę podczas gotowania, smażenia, frytowania i gotowania pod ciśnieniem. Jedyna w swoim rodzaju technologia grzewcza zapewnia najwyższą moc i precyzję, a dzięki inteligentnym funkcjom asystenckim, które działają z głową i wspierają, urządzenie umożliwia osiągnięcie wyjątkowej jakości potraw bez konieczności kontrolowania i nadzorowania.

Życzymy Państwu wiele radości z korzystania z iVario.

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 ► 89]

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 iVario 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, szkołach oraz w 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.

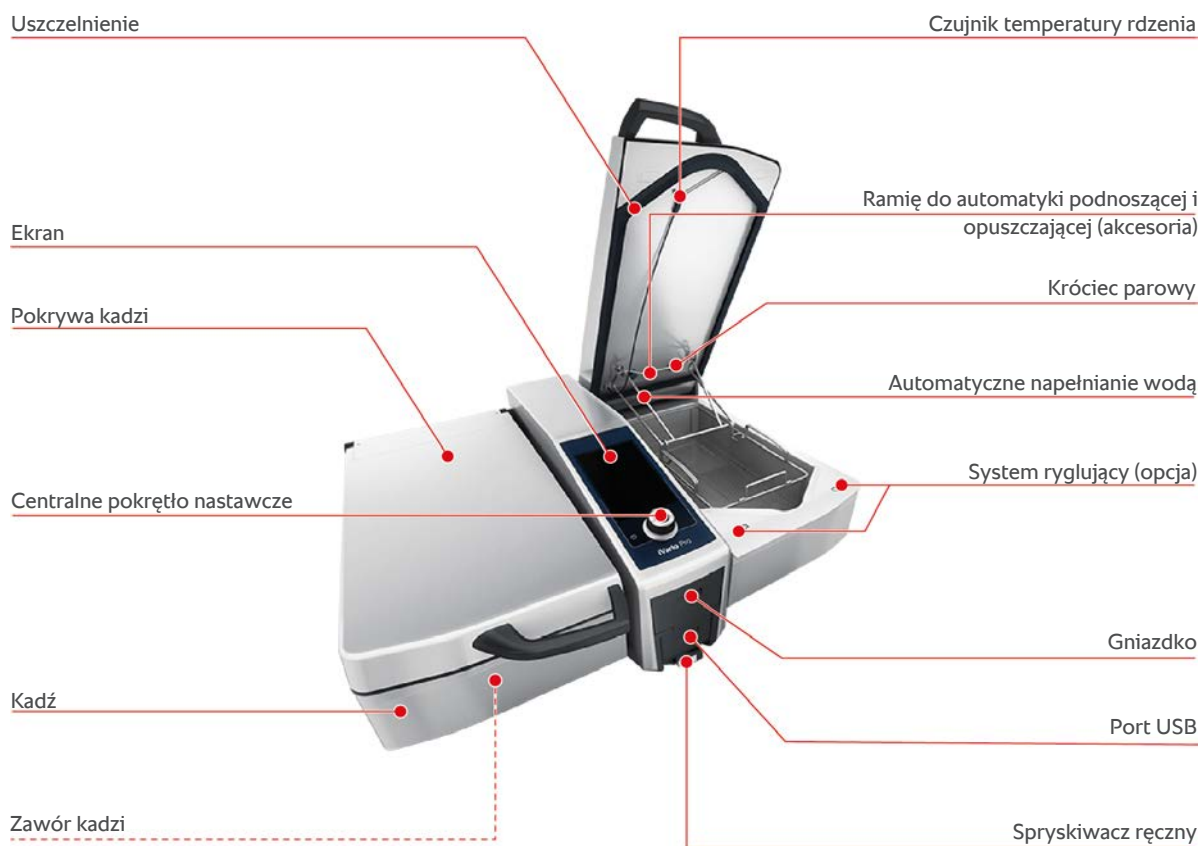
1.5.4 Ilustracje

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 iVario



Typ 2-XS



Typ 2-S

Należy pamiętać, że urządzenia bez funkcji gotowania pod ciśnieniem wyposażone są w króciec parowy. Urządzenia z funkcją gotowania pod ciśnieniem mają 2 króćce parowe.

Urządzenia z układem ciśnieniowym są wyposażone w system ryglowania.

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.
- W razie uszkodzenia urządzenia nie wolno z niego korzystać. Uszkodzone urządzenie nie jest bezpieczne i może spowodować obrażenia oraz pożar.
- Na urządzeniu nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów.
- Nie wolno stawać na wysuwane blaty podstawy.
- Nie wolno stawać na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
- Z urządzenia należy korzystać w temperaturze powietrza od +10°C do +40°C.

Zasady bezpieczeństwa przed uruchomieniem urządzenia

- Należy upewnić się, że temperatura urządzenia wynosi co najmniej + 5°C.
- Po ponownym uruchomieniu urządzenia po długiej przerwie należy przepłukać spryskiwacz ręczny oraz układ automatycznego napełniania wodą w ilości przynajmniej 10 l.

Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

- Przestrzegać minimalnych i maksymalnych poziomów napełniania [► 18] kadzi.
- Przestrzegać maksymalnych dopuszczalnych wielkości załadunków [► 18] dla kadzi. Maksymalne dopuszczalne wielkości załadunków różnią się w zależności od produktu i ścieżki przyrządzania.
- Jak zapobiegać szkodom rzeczowym, obrażeniom i wypadkom śmiertelnym:
 - Zawsze od razu usuwać resztki potraw, które wydostaną się z przechylanej kadzi na podłogę. Aby zapobiec obrażeniom spowodowanym poślizgnięciem, podłoga musi być sucha.
 - Pokrywę kadzi należy zamykać ostrożnie i uważać, aby nie zakleszczyć przy tym palców własnych ani palców osób trzecich.
 - Kadź należy opuszczać ostrożnie i zwrócić uwagę, aby w zakresie ruchu kadzi nie znajdowały się żadne osoby ani przedmioty.
 - Pokrywę można zamknąć wyłącznie po całkowitym opuszczeniu kadzi.
- Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:

- Podczas gotowania, smażenia i frytowania produktów należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.
- Podczas wyjmowania akcesoriów lub przedmiotów z gorącej kadzi należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.
- Podczas pracy urządzenia pokrywę należy otwierać ostrożnie. Z urządzenia może wydostawać się gorąca para.
- Do rozgrzanej kadzi nie wolno wlewać zimnej wody.
- Pełną kadź należy przechylać powoli i ostrożnie. Gorące potrawy mogą wylać się w wyniku zbyt gwałtownych ruchów.
- Podczas pracy urządzenie można dotykać wyłącznie panelu obsługi urządzenia oraz uchwyty pokrywy. Powierzchnie zewnętrzne mogą rozgrzewać się do temperatury ponad 60°C.
- Jak zapobiegać zagrożeniu pożarem:
 - Do gorącego oleju i tłuszczu nigdy nie wolno wlewać wody.

Zasady bezpieczeństwa po zakończeniu użytkowania urządzenia

- Po każdym zakończeniu użytkowania urządzenie należy wyczyścić.
- Aby zapobiec korozji kadzi, należy w przypadku dłuższych przestojów w pracy oraz w nocy pozostawić pokrywę kadzi i zawór kadzi lekko uchylone.
- W przypadku dłuższych przestojów w pracy należy odłączyć dopływ prądu i wody do urządzenia.

3.1 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. 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.

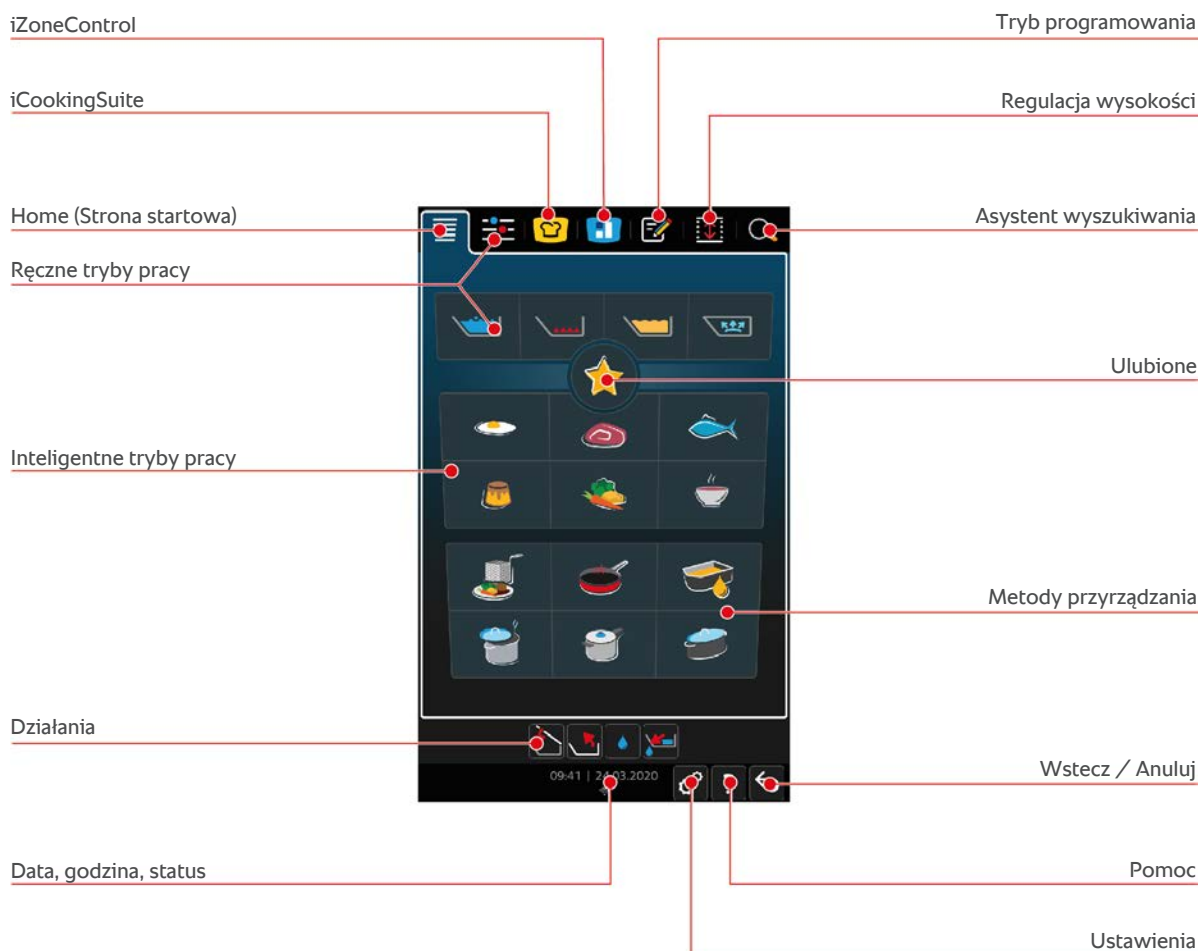
Więcej informacji można znaleźć tutaj: Konserwacja [► 85]

4.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia



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 [► 14].
2. 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.
3. Nacisnąć przycisk: **Tak**
 - >> Urządzenie wyłącza się.

4.3 Ekran startowy



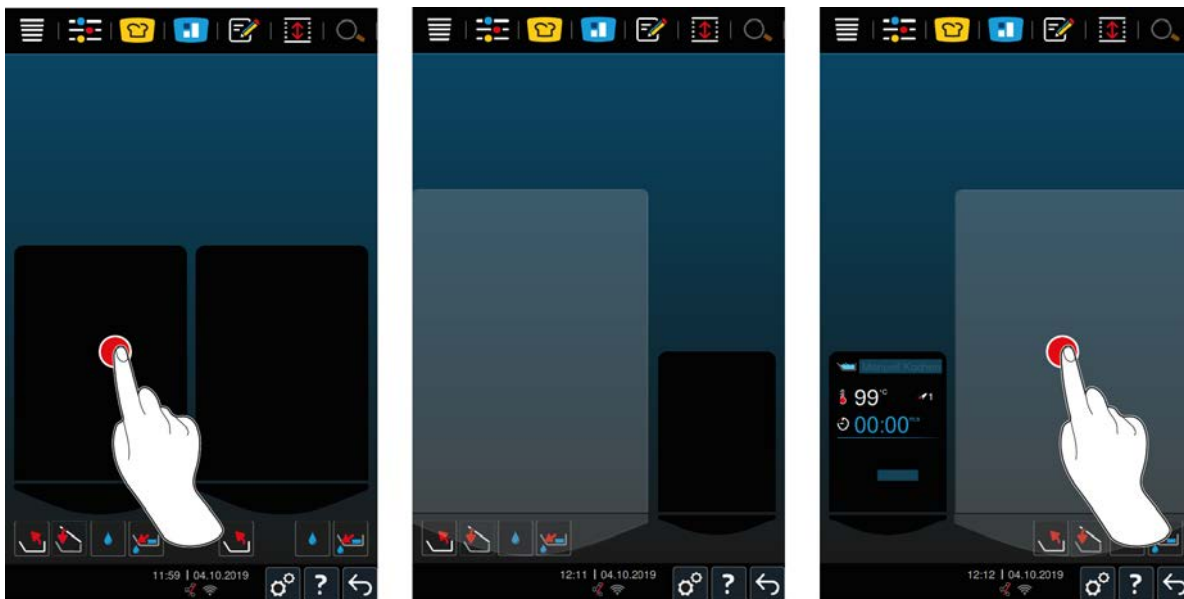
- **iZoneControl [► 53]**
Prosimy pamiętać, że ta inteligentna funkcja asystencka dla urządzenia typu 2-XS jest dostępna jako opcja.
- **Inteligentne przyrządzanie potraw – iCookingSuite [► 28]**
- **Home (Strona startowa)**
Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie wraca do ekranu głównego.
- **Ręczne tryby pracy [► 41]**
- **Ulubione**
Po naciśnięciu tego przycisku wyświetli się 10 najczęściej wykorzystywanych inteligentnych ścieżek przyrządzania potraw.
- **Inteligentne tryby pracy**
Po naciśnięciu jednego z tych przycisków wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw przypisane do danego inteligentnego trybu pracy.
- **Metody przyrządzania**
Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw przypisane do danej metody przyrządzania.
- **Tryb programowania [► 62]**
- **Regulacja wysokości [► 25] (opcja)**
- **Wyszukiwarka [► 89]**
- **Data, godzina, status [► 16]**
- **Ustawienia [► 69]**
- **Pomoc [► 89]**

- Wstecz / Anuluj

Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie wraca do poprzedniego ekranu. Po naciśnięciu tego przycisku następuje przerwanie procesu przyrządzania.

4.3.1 Widok poglądowy oraz widok szczegółowy

Po włączeniu urządzenia przegląd obu kadzi jest wyświetlany na ekranie startowym. Przed uruchomieniem ścieżki przyrządzania należy wybrać jedną z kadzi. Kadź jest powiększana i wyświetlana w widoku szczegółowym. Jeżeli nie zostanie wybrana kadź, wyświetli się komunikat wzywający do wybrania jednej z kadzi. Po uruchomieniu ścieżek przyrządzania dla obu kadzi po upływie krótkiego czasu kadzie przechodzą do widoku poglądowego, w którym wyświetlane są najważniejsze informacje o bieżących ścieżkach przyrządzania. W ustawieniach można określić, po ilu sekundach widok szczegółowy ma zmienić się na widok poglądowy. W razie korzystania tylko z jednej kadzi pozostaje ona w widoku szczegółowym.



1. Nacisnąć wybraną kadź.
 - > Kadź zostaje wyświetlona w powiększeniu i można uruchomić ręczne tryby pracy lub inteligentne ścieżki przyrządzania potraw.
2. Jeżeli w drugiej kadzi również mają być przyrządzane potrawy, należy nacisnąć drugą kadź.
 - > Kadź znajdującą się w powiększeniu jest pomniejszana, a następnie powiększana jest druga kadź.

4.3.2 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.

4.3.3 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:



Nawiązywanie połączenia WLAN (opcjonalnie)

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:

Prosimy pamiętać, że dla urządzenia typu 2-XS funkcja ta jest dostępna jako opcja.



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:

4.3.4 Działania

Następujące symbole mogą wyświetlać się niezależnie od tego, czy w urządzeniu przyrządzane są potrawy czy nie.

Symbol	Funkcja
	Automatyczne otwieranie pokrywy kadzi [► 19]

Symbol	Funkcja
	Zamykanie pokrywy kadzi [► 19]
	Przechylanie kadzi [► 20]
	Opuszczanie kadzi [► 20]
	Automatyczne napełnianie wodą [► 19]
	Otwieranie zaworu kadzi [► 21]
	Zamykanie zaworu kadzi [► 21]

4.4 Interakcja z urządzeniem

WSKAZÓWKA

Niepoprawna obsługa ekranu

W razie obsługiwanego ekranu ostrym przedmiotem może on ulec uszkodzeniu.

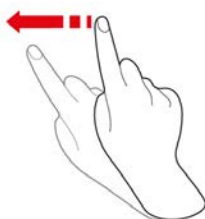
1. Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie palcami.

4.4.1 Gesty

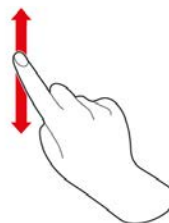
Urządzenie można obsługiwać kilkoma prostymi gestami.



Naciśnij



Przesuń



Przewiń



Przeciągnij i upuść

4.4.2 Centralne pokrętło nastawcze



Zamiast gestów można podejmować ustawienia również poprzez obracanie centralnym pokrętłem nastawczym. Za pomocą centralnego pokrętła nastawczego można przerwać takie działania, jak np. automatyczne otwieranie pokrywy kadzi, automatyczne opuszczanie kadzi lub automatyczne napełnianie kadzi wodą. Dodatkowo centralne pokrętło nastawcze umożliwia przerwanie sygnału wydawanego przez urządzenie w razie wezwania do podjęcia działania.

4.5 Poziomy napelnienia

WSKAZÓWKA

Uszkodzenia urządzenia związane ze zbyt niskim lub zbyt wysokim poziomem napelnienia

W razie umieszczenia w urządzeniu zbyt małej lub zbyt dużej ilości płynów, a tym samym przekroczeniem dopuszczalnych poziomów napelnienia urządzenie może ulec uszkodzeniu.

1. W urządzeniu należy umieszczać takie ilości produktów i płynów, aby przestrzegać wyszczególnionych tutaj minimalnych i maksymalnych poziomów napelnienia.

Typ 2-XS

		min. poziom napelnienia / kadź [l]	maks. poziom napelnienia / kadź [l]
Woda, płynne produkty, stałe produkty gotowane w płynie	Bez kosza	3	17
	Z koszem	3	12
Olej	Bez kosza	5	10
	Z koszem	5	10

Typ 2-S

		min. poziom napelnienia / kadź [l]	maks. poziom napelnienia / kadź [l]
Woda, płynne produkty, stałe produkty gotowane w płynie	Bez kosza	4	25
	Z koszem	4	18
Olej	Bez kosza	10	15
	Z koszem	10	15

4.5.1 Poziomy napelnienia dla gotowania pod ciśnieniem (opcja)

W razie gotowania potraw pod ciśnieniem kadź musi zawsze być napelniona ilością wody podaną w kolumnie **min. napelnienie / kadź [l]**. Wartość umieszczona w kolumnie **maks. napelnienie / kadź [l]** dotyczy poziomu w kadzi napelnionej wodą, produktami płynnymi lub produktami stałymi umieszczonymi w płynach.

Typ	min. poziom napelnienia / kadź [l]	maks. poziom napelnienia / kadź [l]
2-S	4	25

4.6 Maksymalne wielkości załadunku

Typ	maks. wielkość załadunku [kg]	maks. wielkość załadunku [kg] Gotowanie pod ciśnieniem (opcja)
2-XS	17	–
2-S	25	25

Przykładowe zastosowanie

Poniższa tabela przedstawia na przykładzie frytek maksymalną wielkość załadunku dla pojedynczej kadzi oraz potrzebną ilość oleju.

Typ	maks. wielkość załadunku [kg]	maks. ilość oleju [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15

4.7 Otwieranie i zamykanie pokrywy kadzi

UWAGA

Pokrywa kadzi otwiera i zamyka się gwałtownie

W razie uszkodzenia mechanizmu pokrywy kadzi występuje niebezpieczeństwo obrażeń.

1. W takim przypadku należy całkowicie otworzyć pokrywę kadzi i nie zamykać jej.
2. Skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner.

WSKAZÓWKA

Pokrywa kadzi i uszczelka mogą ulec uszkodzeniu w razie zamykania pokrywy, podczas gdy kadź jest przechylona

Uszkodzone elementy należy wymienić.

1. Pokrywę można zamknąć wyłącznie po całkowitym opuszczeniu kadzi.

Otwieranie pokrywy kadzi

1.  **UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas pracy urządzenia z jego środka może gwałtownie wydostawać się gorąca para.** Chwycić uchwyt pokrywy kadzi i podnieść pokrywę kadzi.

Zamykanie pokrywy kadzi

Pokrywę kadzi można zamknąć zarówno ręcznie, jak i automatycznie. Jeśli użytkownik chce zamknąć pokrywę kadzi automatycznie, musi aktywować tę funkcję w ustawieniach:

- ✓ Pokrywa jest opuszczona [► 20].

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:

- > Na ekranie wyświetla się przycisk: 

3. Nacisnąć przycisk: 

- > Pokrywa kadzi jest automatycznie opuszczana do pozycji blokady. Ta pozycja blokady jest utrzymywana przez kilka sekund. Jeżeli pokrywa kadzi nie zostanie teraz zamknięta ręcznie, automatycznie ponownie się otworzy.

4. Zamknąć pokrywę kadzi.

4.8 Napełnianie kadzi za pomocą funkcji automatycznego napełniania wodą

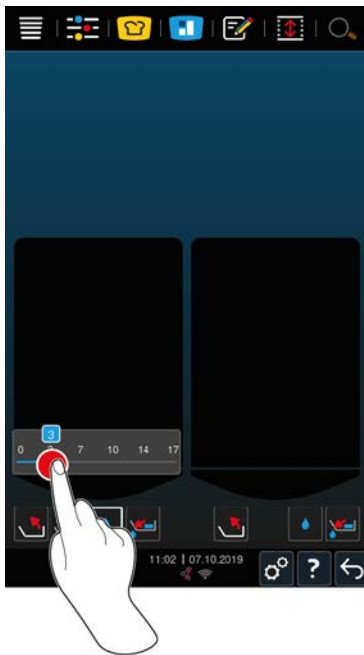
UWAGA

Rozwój zarasków w układzie automatycznego napełniania wodą

W razie korzystania z funkcji automatycznego napełniania wodą rzadziej niż codziennie w wężu wodnym mogą rozwijać się zaraski.

1. System automatycznego napełniania wodą należy czyścić rano i wieczorem za pomocą płynu do mycia naczyń i gąbki.
2. System automatycznego napełniania wodą należy rano i wieczorem przepłukać 3 l wody.

Funkcja automatycznego napełniania wodą umożliwia automatyczne i precyzyjne napełnianie kadzi odpowiednią ilością wody.



1. Nacisnąć przycisk: 💧
2. Ustawić żadaną ilość wody. Przestrzegać maksymalnych poziomów napełnienia. Podejmowane ustawienia zostają przejęte po kilku sekundach.
 - > Urządzenie jest napełnianie ustawioną ilością wody. Wyświetla się brakująca ilość wody.
 - > Zaczyna migać przycisk: **STOP** Po naciśnięciu tego przycisku lub centralnego pokrętła nastawczego, automatyczne napełnianie wodą zostanie zatrzymane.

4.9 Przechylenie i opuszczanie kadzi

Przechylenie kadzi

⚠️ OSTRZEŻENIE

Podczas przechylania kadzi gorące potrawy mogą powodować zachlapania

W razie kontaktu z gorącymi, wylewającymi się potrawami może dojść do oparzeń wrzątkiem.

1. Aby zapobiec oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem, należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.
2. Kadź należy przechylać ostrożnie.
3. Zachlapania należy usuwać w taki sposób, aby podłoga i otoczenie urządzenia były suche i nie występowało niebezpieczeństwo poślizgnięcia.

⚠️ OSTRZEŻENIE

Gorące potrawy mogą wylewać się, jeżeli są przelewane do zbyt małych pojemników

W razie kontaktu z gorącymi, wylewającymi się potrawami może dojść do oparzeń wrzątkiem.

1. Należy korzystać z pojemników o odpowiednich rozmiarach, do których gorące potrawy mogą zostać przebrane bezpiecznie.
2. Aby zapobiec oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem, należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.
3. Wylane potrawy należy usunąć w taki sposób, aby podłoga i otoczenie urządzenia były suche i nie występowało niebezpieczeństwo poślizgnięcia.

WSKAZÓWKA

Jeżeli podczas przechylania kadzi na wysuwanych półkach podstawy są ustawione pojemniki o wysokości 20 cm i powyżej, może dojść do kolizji pojemników z dźwigniami zaworu kadzi

Dźwignie mogą wtedy ulec uszkodzeniu lub ułamać się.

1. Na wysuwanych półkach podstawy nie wolno ustawiać pojemników o wysokości 20 cm i powyżej.

- ✓ Pokrywa kadzi jest całkowicie otwarta.
 - ✓ Na ramionach podnoszących nie są zawieszone kosze.
1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 
 - > Po zwolnieniu przycisku przechylanie kadzi zostaje zatrzymane.

Opuszczanie kadzi**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo przygniecenia podczas opuszczania kadzi**

Jeżeli podczas opuszczania kadzi w obrębie ruchu kadzi znajdują się osoby lub przedmioty, istnieje niebezpieczeństwo przygniecenia.

1. W strefie ruchu kadzi nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów.
2. Należy zwrócić uwagę, aby w strefie ruchu kadzi nie znajdowały się żadne osoby.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 
 - > Po zwolnieniu przycisku opuszczanie kadzi zostaje zatrzymane.
 - > Wyświetla się przycisk:  Po naciśnięciu tego przycisku lub centralnego pokrętła nastawczego, kadź zostanie opuszczona automatycznie.
 - > Zaczyna migać przycisk:  Po ponownym naciśnięciu tego przycisku lub centralnego pokrętła nastawczego, opuszczanie kadzi zostanie zatrzymane.
 - > Na krótko przed całkowitym opuszczeniem kadzi, proces zatrzymuje się automatycznie. Dzieje się tak z uwagi na bezpieczeństwo użytkownika.
2. Ponownie nacisnąć przycisk: 
 - > Kadź zostaje opuszczona całkowicie.

Ręczne tryby pracy oraz inteligentne ścieżki przyrządzania potraw można uruchomić dopiero po całkowitym opuszczeniu kadzi.

4.10 Otwieranie i zamykanie zaworu kadzi

1. Aby otworzyć zawór kadzi, należy przesunąć dźwignię zaworu kadzi do dołu w pozycję blokady. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli dźwignia zaworu kadzi nie znajduje się w pozycji blokady, może odskoczyć, a zawór kadzi zostanie wtedy gwałtownie zamknięty. Może to spowodować zachłapania gorącą wodą.**

- > W razie otwarcia zaworu kadzi podczas frytowania potraw lub po jego zakończeniu, rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Należy bezzwłocznie zamknąć zawór kadzi. W przeciwnym razie olej lub tłuszcz zostaną odprowadzone z kadzi w nieodpowiedni sposób przez odpływ. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Utylizacja olejów i tłuszczów [► 94]. Zawór kadzi należy otwierać dopiero po całkowitym przechyleniu kadzi i opróżnieniu jej z oleju i tłuszczu.
- 2. Aby zamknąć zawór kadzi, należy przesunąć dźwignię z powrotem do pozycji wyjściowej.
 - > Wyświetla się przycisk: 

Urządzenia z funkcją gotowania pod ciśnieniem (opcja)

Zaworu kadzi nie wolno otwierać w następujących przypadkach:

- Podczas frytowania produktów lub po jego zakończeniu, jeżeli kadź nie została całkowicie przechylona.
- Kadź jest zbyt gorąca.

1. Aby otworzyć zawór kadzi, nacisnąć i przytrzymać przycisk: 
 - > Zawór kadzi zostaje otwarty.
2. Aby zamknąć zawór kadzi, nacisnąć przycisk: 
 - > Zawór kadzi zostaje zamknięty.
 - > Wyświetla się przycisk: 

Jeżeli zawór kadzi jest otwarty, a użytkownik wybierze ręczny tryb pracy lub inteligentną ścieżkę przyrządzania, zawór kadzi zostaje zamknięty automatycznie.

4.11 Wkluwanie czujnika temperatury rdzenia

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.

UWAGA

Ostry czujnik temperatury rdzenia

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

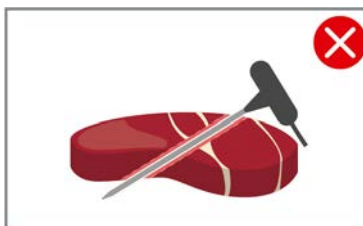
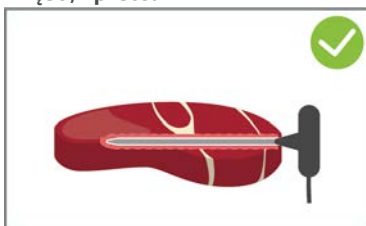
1. Podczas pracy z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia zawsze należy korzystać z rękawic ochronnych.
2. Po zakończeniu korzystania z czujnika temperatury rdzenia należy przymocować go w przeznaczonym do tego miejscu na pokrywie urządzenia.

WSKAZÓWKA

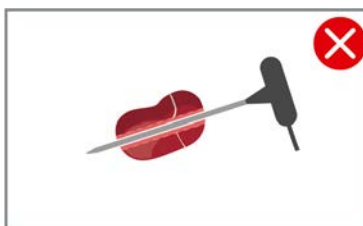
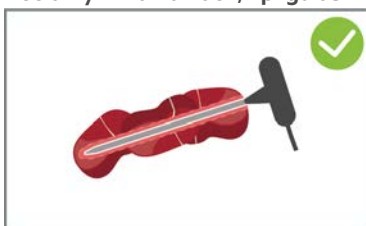
Czujnik temperatury rdzenia zwisa z kadzi

Jeżeli czujnik temperatury rdzenia po zakończeniu użytkowania nie zostanie umieszczony w uchwycie magnetycznym na pokrywie kadzi, może dojść do jego uszkodzenia.

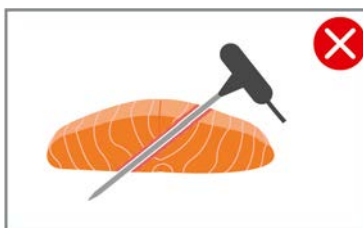
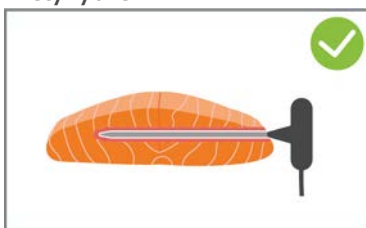
1. Po zakończeniu korzystania z czujnika temperatury rdzenia należy umieścić go w uchwycie magnetycznym.

Mięso, np. steak

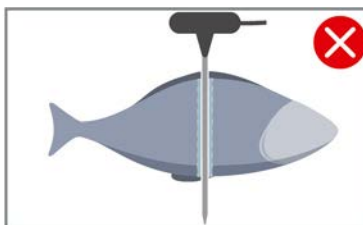
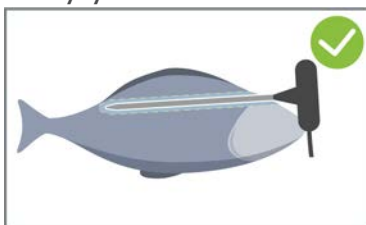
1. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć na całą długość do rękojeści w najgrubsze miejsce produktu.

Potrawy w kawałkach, np. gulasz

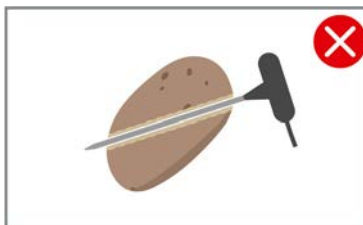
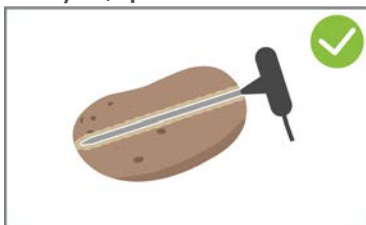
1. Nakłuć na czujnik temperatury rdzenia tyle kawałków potrawy, aby zajmowały one całą długość czujnika od końcówki do rękojeści.

Filety rybne

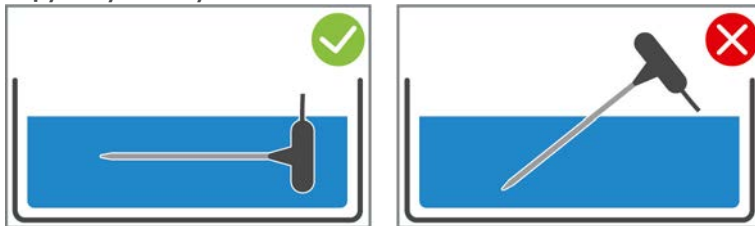
1. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć na całą długość do rękojeści w najgrubsze miejsce produktu.

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 i desery

1. Umieścić czujnik temperatury rdzenia w kadzi w taki sposób, aby był całkowicie zakryty płynem.
2. Podczas mieszania płynu pozostawić czujnik temperatury rdzenia w kadzi.
3. W razie zamknięcia kadzi upewnić się, że czujnik temperatury rdzenia jest całkowicie zakryty płynem.

Produkty różnej wielkości

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

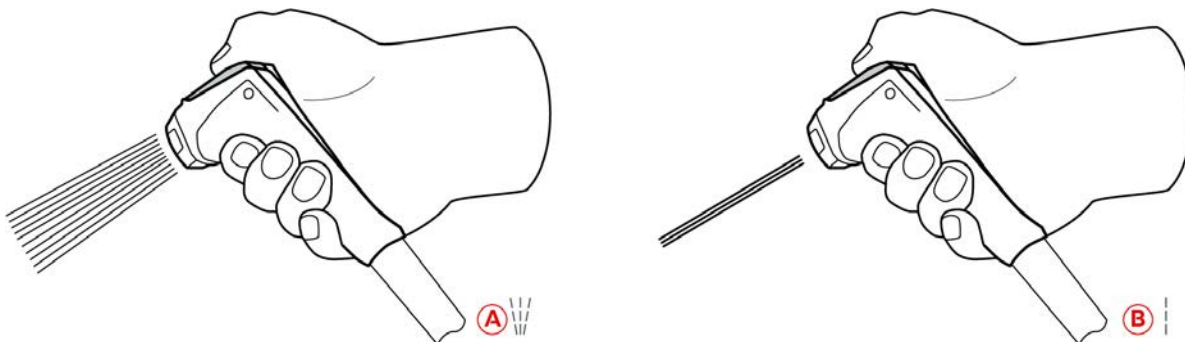
Nie rozpoznano czujnika temperatury rdzenia

✓ 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.

4.12 Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego

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

 **OSTRZEŻENIE**

Po dodaniu do gorącego tłuszczu lub oleju woda paruje gwałtownie

W razie zalania dymiącego tłuszczu lub oleju wodą, istnieje niebezpieczeństwo wybuchu.

1. Do gorącego oleju i tłuszczu nigdy nie wolno wlewać wody.
2. W razie niebezpieczeństwa pożaru zamknąć pokrywę kadzi. 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 korzystać z gaśnic wodnych ani pianowych.

⚠ UWAGA**Spryskiwacz ręczny i woda ze spryskiwacza mogą osiągać temperaturę powyżej 60°C**

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

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

⚠ UWAGA**Rozwój zarasków w przewodach wodnych**

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

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

WSKAZÓWKA**Nieodpowiednia obsługa spryskiwacza ręcznego**

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

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

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

4.13 Regulacja wysokości urządzenia (opcja)

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w opcjonalną funkcję regulacji wysokości, można na ekranie ustawić wysokość pracy. W ten sposób można poprawić ergonomię miejsca pracy.

⚠ OSTRZEŻENIE**Jeżeli wysokość urządzenia została ustawiona w taki sposób, że odległość do pojemników podczas opróżniania urządzenia jest zbyt duża, może dojść do zachłapania gorącymi potrawami**

W razie kontaktu z gorącymi potrawami może dojść do oparzeń wrzątkiem.

1. Należy zawsze upewnić się, że możliwe jest bezpieczne opróżnienie urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

Jeżeli podczas regulacji wysokości na urządzeniu stoją pojemniki, mogą one spaść

Spadające pojemniki mogą spowodować obrażenia.

W razie gdy pojemniki napełnione gorącą wodą wpadną do kadzi napełnionej gorącym olejem, może dojść do oparzeń wrzątkiem.

1. Na urządzeniu nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo przygniecenia podczas regulacji wysokości

Jeżeli podczas regulacji wysokości urządzenia w strefie pracy urządzenia znajdują się osoby, istnieje niebezpieczeństwo przygniecenia.

1. Przed przystąpieniem do regulacji wysokości należy upewnić się, że w strefie pracy urządzenia nie znajdują się żadne osoby.

⚠ UWAGA

Wysokość urządzenia nie daje się zmienić lub wykonywane ruchy są gwałtowne

W razie uszkodzenia mechanizmu regulacji wysokości, urządzenie może spaść na podłogę. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.

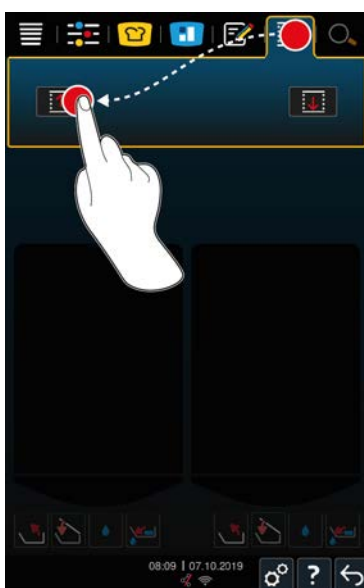
1. Nie podejmować regulacji wysokości.
2. Skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner.

WSKAZÓWKA

Pod podstawą z regulacją wysokości lub pod urządzeniem z nóżkami z regulacją wysokości umieszczono przedmioty

Jeżeli pod podstawą z regulacją wysokości lub pod urządzeniem z nóżkami z regulacją wysokości umieszczono przedmioty i podejmowana jest regulacja wysokości, może dojść do uszkodzenia podstawy i urządzenia.

1. Pod podstawą z regulacją wysokości ani pod urządzeniem z nóżkami z regulacją wysokości nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Jeżeli urządzenie ma zostać podniesione, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk:

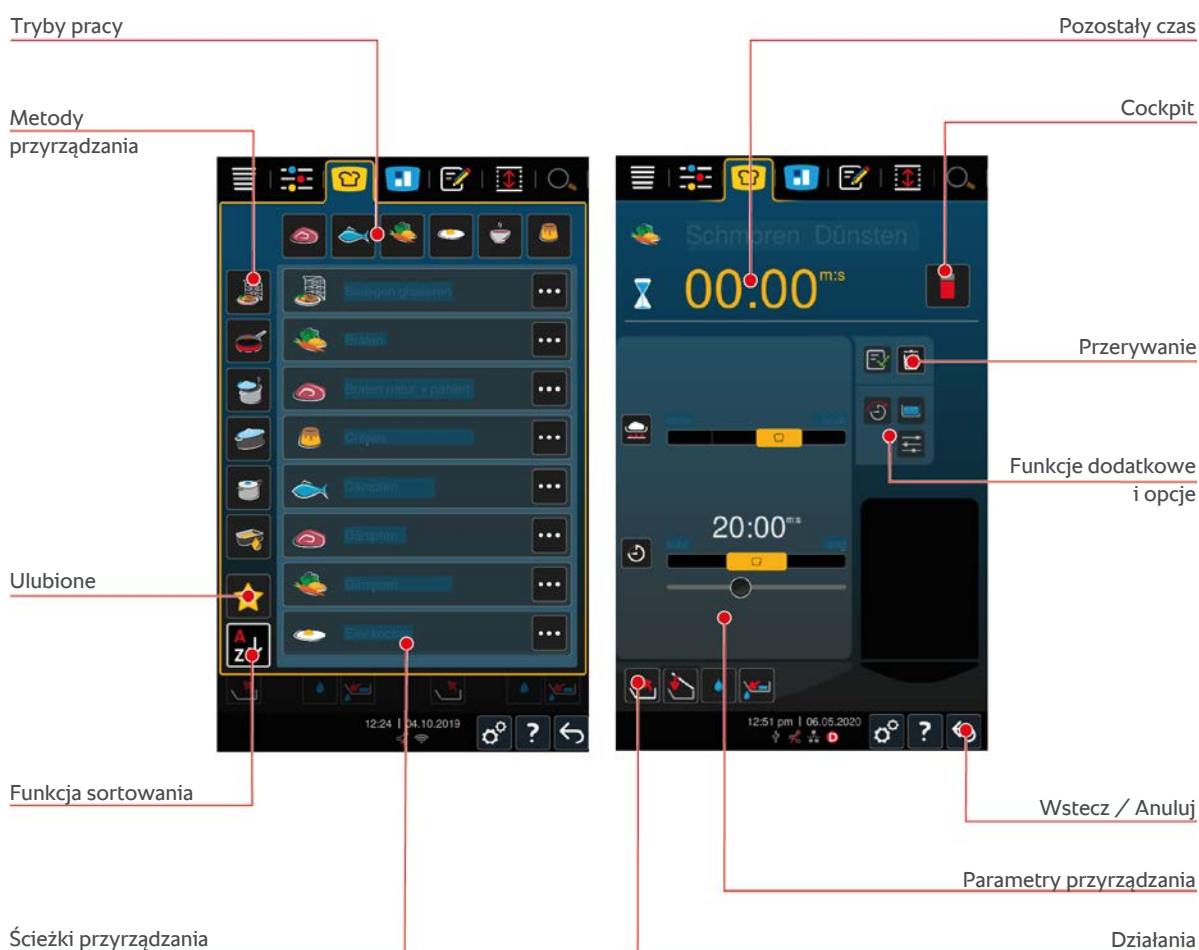
3. Jeżeli urządzenie ma zostać opuszczone, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk: 

5 Inteligentne przyrządzanie potraw – iCookingSuite



iCookingSuite to inteligencja przyrządzania potraw w iVario. Użytkownik wybiera, jakie produkty mają zostać przyrządzone z wykorzystaniem określonej metody 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 parametry i temperatura 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:

- Gotowanie 🍲
- Smażenie 🍳
- Frytowanie 🍟
- Duszenie 🍲
- Gotowanie pod ciśnieniem (opcja) 🍲
- Finishing 🍳

Dostępne są następujące metody przyrządzania:

- Mięso 🍖

- Ryby 
- Warzywa i dodatki 
- Zupy i sosy 
- Potrawy jajeczne 
- Potrawy mleczne i słodkie 

Do każdego trybu pracy przypisany jest określony zestaw inteligentnych ścieżek przyrządzania.

5.2 Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw

5.2.1 Mięso

Smażenie natur + panierowane

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do krótkiego smażenia kawałków mięsa.

Gotowanie na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania kawałków mięsa na parze.

Frytowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do frytowania kawałków mięsa.

Gotowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania dużych kawałków mięsa.

Gotowanie mięsa pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania do gotowania mięsa pod ciśnieniem.

Konfitowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do konfitowania kawałków mięsa.

Ragout + Drobno krojone

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania ragoutów lub żywności drobno krojonej.

Ragout pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania ragout pod ciśnieniem.

Duszenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia większych kawałków mięsa.

Duszenie mięsa pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania do duszenia większych kawałków mięsa pod ciśnieniem.

Gotowanie próżniowe sous vide

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania kawałków mięsa metodą próżniową sous vide. Ta ścieżka przyrządzania jest idealna do potraw porcjowanych.

Gotowanie w niskiej temperaturze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania dużych kawałków mięsa, które zazwyczaj gotuje się w cieczy, do gotowania przez noc lub jeśli nikogo nie ma w kuchni.

Ragout w niskiej temperaturze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania ragoutów lub drobno krojonej żywności przez noc lub gdy nikogo nie ma w kuchni.

Duszenie w niskiej temperaturze

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania do duszenia dużych kawałków mięsa, które zazwyczaj gotuje się w sosie, do duszenia przez noc lub jeśli nikogo nie ma w kuchni. Zalecana temperatura rdzenia w ścieżce **Duszenie w niskiej temperaturze** jest niższa niż w ścieżce **Duszenie**.

Sparzanie kielbasy

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do parzenia surowej kielbasy.

5.2.2 Ryby

Gotowanie na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania na parze ryb lub owoców morza.

Smażenie ryby

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania do smażenia ryb.

Gotowanie poche ryby

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania do delikatnego gotowania filetów rybnych lub całych ryb w wywarze.

Duszenie ryby

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia ryb lub owoców morza.

Duszenie pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia ryb lub owoców morza.

Frytowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do frytowania skorupiaków, filetów rybnych lub porcji ryb.

Konfitowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do konfitowania ryb lub owoców morza.

Smażenie owoców morza

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do smażenia owoców morza.

Gotowanie owoców morza

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania owoców morza.

Gotowanie próżniowe sous vide

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania próżniowego sous vide ryb, filetów rybnych lub owoców morza. Ta ścieżka przyrządzania jest idealna do potraw porcjowanych.

5.2.3 Warzywa i dodatki

Smażenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do smażenia warzyw i dodatków.

Gotowanie na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania na parze warzyw i dodatków.

Frytowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do blanszowania lub frytowania warzyw i dodatków w oleju.

Gyoza

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania japońskich gyoza.

Gotowanie ziemniaków

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania ziemniaków.

Gotowanie ziemniaków pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania ziemniaków pod ciśnieniem.

Gotowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania lub blanszowania warzyw lub dodatków w wywarze lub w wodzie.

Gotowanie pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania do gotowania dodatków i warzyw pod ciśnieniem.

Konfitowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do konfitowania warzyw i dodatków.

Paella

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania dań z ryżu, jak np. paella.

Polenta

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania polenty.

Gotowanie ryżu

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania ryżu.

Risotto

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania dań z ryżu, takich jak risotto lub pilaw.

Duszenie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do duszenia warzyw i dodatków.

Gotowanie próżniowe sous vide

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania warzyw i dodatków metodą próżniową sous vide. Ta ścieżka przyrządzania jest idealna do potraw porcjowanych.

Gotowanie makaronu

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania świeżego lub suchego makaronu.

5.2.4 Potrawy jajeczne

Gotowanie jaj

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania jajek.

Jaja w koszulkach

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania jajek w koszulkach.

Kaiserschmarren

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania omletów Kaiserschmarren.

Omlet

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania omletów.

Onsen Tamago

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania japońskich Onsen Tamago.

Naleśniki

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania naleśników lub blinów.

Jajecznica

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania jajecznicy.

Jaja sadzone

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania jajek sadzonych.

Tamagoyaki

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania japońskiego Tamagoyaki.

5.2.5 Zupy i sosy

Besamel + Velouté

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania mocno zagęszczonych sosów lub zup o wysokiej zawartości mleka i śmietany.

Convenience

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania zup i sosów z takich półproduktów jak pasty, proszki lub redukcje.

Wywar

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania wywaru z drobiu, dziczyzny, ryb lub warzyw.

Wywar pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania wywarów pod ciśnieniem.

Klarowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania consommé.

Redukuj

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do redukowania sosów, wywarów lub wina.

Sosy

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania sosów.

Sosy pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania sosów pod ciśnieniem.

Zupy

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania zup przecieranych, piurowanych i na śmietanie.

Zupy pod ciśnieniem

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania zup pod ciśnieniem.

5.2.6 Potrawy mleczne i słodkie

Naleśnik

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania naleśników.

Gotowanie na parze

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do gotowania na parze potraw na mleku oraz słodkich.

Frytowanie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do pieczenia potraw słodkich w tłuszczu.

Gotowanie owoców

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania kompotów owocowych, dżemów, konfitur lub chutney.

1. Jeśli przygotowywana żywność ma zostać zakonserwowana w słoikach bez użycia kosza, na dnie kadzi należy umieścić ruszt.
2. Napełnić kadź wystarczającą ilością wody, aby całkowicie przykryć słoiki.
3. Słoiki należy gotować przez 10 minut.
4. Wyjąć słoiki z kadzi i pozostawić do ostygnięcia.

Kaiserschmarren

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania omletów Kaiserschmarren.

Gotowanie mleka

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania mleka, kakao lub herbaty.

Ryż na mleku

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania ryżu na mleku.

Prażenie orzechów i ziaren

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do prażenia orzechów i ziaren

Budyń + sos

Wybrać tę ścieżkę do przyrządzania budyniów ze świeżych jajek, sosów, zup o dużej zawartości mleka i śmietany oraz półproduktów, w przypadku których konieczne jest mieszanie mleka.

Topienie czekolady

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do topienia czekolady lub polewy.

Gotuj cukier

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do przygotowywania cukru o różnych konsystencjach, który następnie będzie dalej gotowany w ścieżce Pâtisserie.

5.2.7 Finishing**Glazurowanie dodatków**

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do glazurowania w maśle lub oleju przygotowanych już dodatków.

Mięso w sosie

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do podgrzewania do temperatury serwowania ugotowanych potraw, takich jak ragouty, dania duszone i ugotowane kawałki mięsa.

Zupy i sosy

Wybrać tę ścieżkę przyrządzania do podgrzewania do temperatury podania zup i sosów, które zostały już przygotowane.

5.3 Warunki wstępne, informacje i ostrzeżenia

Podczas uruchamiania lub trwania ścieżki przyrządzania mogą wyświetlać się następujące symbole, informacje i ostrzeżenia.

**Nie korzystać ze spryskiwacza ręcznego**

Ten symbol jest wyświetlany podczas frytowania produktów w kadzi.



Całkowicie opuścić kadź

Po zakończeniu frytowania w kadzi nie została ona całkowicie podniesiona w celu spuszczenia oleju.

1. Całkowicie przechylić kadź [► 20].
2. Całkowicie usunąć tłuszcz lub olej.
3. Następnie całkowicie opuścić kadź [► 20].



Całkowicie opuścić kadź

Wybrano ręczny tryb pracy lub inteligentną ścieżkę przyrządzania, a kadź nie jest całkowicie opuszczona.

1. Całkowicie opuścić kadź [► 20].



Całkowicie otworzyć pokrywę kadzi

Wybrano ręczny tryb pracy lub inteligentną ścieżkę przyrządzania, a pokrywa kadzi nie jest całkowicie otwarta.

1. Całkowicie otworzyć pokrywę kadzi [► 19].



Zamykanie zaworu kadzi

Wybrano ręczny tryb pracy lub inteligentną ścieżkę przyrządzania, a zawór kadzi jest otwarty.

1. Zamknąć zawór kadzi [► 21].



Bezzwłocznie zamknąć zawór kadzi

Po frytowaniu w kadzi użytkownik otwiera zawór kadzi, mimo że kadź nie została jeszcze przechylona w celu spuszczenia oleju.

1. Bezzwłocznie zamknąć zawór kadzi. [► 21].
2. Całkowicie przechylić kadź [► 20].
3. Całkowicie usunąć tłuszcz lub olej.
4. Następnie całkowicie opuścić kadź [► 20].



Podnieść kosz

Wybrano ręczny tryb pracy lub inteligentną ścieżkę przyrządzania, a kosz jest jeszcze opuszczony po poprzednim procesie gotowania.

1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Kosz zostaje w pełni podniesiony.



Temperatura kadzi zbyt wysoka

Użytkownik chce napełnić kadź wodą z wykorzystaniem funkcji automatycznego napełniania, ale jest ona wyłączona. Temperatura kadzi jest zbyt wysoka.

1. Należy pozostawić kadź do ostygnięcia. Nie próbować chłodzić kadzi zimną wodą ani lodem. Po ostygnięciu kadzi można skorzystać z funkcji automatycznego napełniania wodą.



Automatyczne napełnianie wodą nieaktywne

Symbol ten wyświetla się w następujących przypadkach:

- Pokrywa kadzi nie jest całkowicie otwarta.
Całkowicie otworzyć pokrywę kadzi [► 19].
- Kadź nie jest całkowicie opuszczona.
Całkowicie opuścić kadź [► 20].
- Trwa frytowanie produktów.
Dopływ wody zostanie aktywowany dopiero po zakończeniu frytowania i całkowitym usunięciu z kadzi oleju lub tłuszczu.
- Kadź nie została całkowicie przechylona po zakończeniu frytowania.
Całkowicie przechylić kadź [► 20].

5.4 Inteligentne przyrządzanie potraw

5.4.1 Wybieranie inteligentnej ścieżki przyrządzania

Inteligentną ścieżkę przyrządzania można wybrać na 3 sposoby:

- Za pośrednictwem iCookingSuite
- Za pośrednictwem trybu programowania [► 62]
- 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. **duśzenie**.
- 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.

5.4.2 Uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania

W tym rozdziale na przykładzie ścieżki przyrządzania **duśzenie** 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. Wybrać każd.
2. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
3. Nacisnąć przycisk: 

4. Nacisnąć przycisk: **Duszenie**
 - > Trwa uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania i nagrzewanie komory do ustawionej temperatury.
5. Ustawić pożądany rezultat przyrządzania za pomocą parametrów przyrządzania [► 36].
 - > Po chwili na ekranie wyświetli się cockpit [► 40].
6. Należy postępować zgodnie z instrukcjami wydawanymi przez urządzenie.
 - > Po upływie czasu przyrządzania lub osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.
7. Jeżeli rezultat przyrządzania spełnia oczekiwania, należy wyjąć potrawę z kadzi.
8. Jeżeli rezultat przyrządzania nie jest optymalny, należy kontynuować ścieżkę przyrządzania z zastosowaniem jednej z sugerowanych opcji.

5.5 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 [► 17] lub centralnego pokrętła nastawczego [► 17], 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 [► 40].

5.5.1 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.

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



Przyrumienienie

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



Gotowanie Delta-T

Z wykorzystaniem tego parametru produkty są przyrządzane z zachowaniem stałej różnicy między temperaturą płynu a temperaturą rdzenia. Dzięki powolnemu zwiększaniu temperatury płynu 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 płynu a temperaturą rdzenia, tym wolniej i delikatniej przyrządzana jest potrawa. Im większa jest różnica między temperaturą płynu a temperaturą rdzenia, tym szybciej jest przyrządzana potrawa.



Rodzaj mięsa

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić, czy przyrządzane jest mięso białe czy czerwone. Mięso białe to np. wieprzowina lub drób. Mięso czerwone to np. wołowina lub jagnięcina.



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 sezamu. Wybrać opcję **duże** dla migdałów.
- Wybrać opcję **małe** dla jaj o masie poniżej 53 g. Wybrać opcję **duże** dla jaj o masie powyżej 64 g.



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.



Kosz

Za pomocą tego parametru można ustawić, czy potrawa ma być przyrządzana z koszem czy bez.



Temperatura

Za pomocą tego parametru można ustawić temperaturę, do której ma zostać rozgrzany płyn lub produkty umieszczone w płynie.



Lepkość

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić konsystencję np. zup. Można również zdecydować, czy pozostawić ryż do spęcznienia czy ugotować go, a także czy przyrządzany będzie budyń ze świeżych składników czy w wersji convenience. W zależności od inteligentnej ścieżki przyrządzania ustawienia różnią się.



Rodzaje czekolady

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić, czy przyrządzana będzie czekolada biała, mleczna czy gorzka.

5.5.2 Wezwania

Podczas trwania ścieżki przyrządzania mogą wyświetlać się następujące wezwania.



Dolać płyn

Użytkownik jest wzywany do zalania podsmażanych produktów płynem.



Napełnić

Użytkownik jest wzywany do napełnienia kadzi płynem.



Ładować

Użytkownik jest wzywany do ładowania urządzenia.



Domieszać

Użytkownik jest wzywany do wmieszania do potrawy składnika, np. bulionu w proszku.



Czujnik temperatury rdzenia w produkcie

Użytkownik jest wzywany do wklucia w produkt czujnika temperatury rdzenia.



Czujnik temperatury rdzenia w płynie

Użytkownik jest wzywany do ułożenia czujnika temperatury rdzenia w płynie.



Dolać olej

Użytkownik jest wzywany do dolania oleju do kadzi.



Włożyć ruszt na dno kadzi

Użytkownik otrzymuje wezwanie do umieszczenia rusztu na dnie kadzi.



Otworzyć pokrywę kadzi

Użytkownik jest wzywany do otwarcia pokrywy kadzi.



Zamknąć pokrywę kadzi

Użytkownik jest wzywany do zamknięcia pokrywy kadzi.



Mieszać

Użytkownik zostaje wezwany do wymieszania potrawy.



Obrócić

Użytkownik zostaje wezwany do obrócenia produktów.



Rozdrobnić

Użytkownik otrzymuje wezwanie do pokrojenia produktów.



Pomiąć rozgrzewanie

Użytkownik zostaje wezwany do potwierdzenia, że chce pominąć rozgrzewanie.

1. Aby pominąć podgrzewanie, nacisnąć przycisk: ✓
2. Aby podgrzać, nacisnąć przycisk: ✗



Opiekanie gotowe

Użytkownik zostaje wezwany do potwierdzenia, że podsmażanie potrawy zostało zakończone.

1. Aby zatwierdzić zapytanie, nacisnąć przycisk: ✓

5.5.3 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.

5.5.4 Opcje

Po zakończeniu ścieżki przyrządzania można kontynuować ją z wykorzystaniem jednej z następujących opcji.

Opcje te są wyświetlane obok parametrów przyrządzania oraz w Cockpicie.



Nowa partia

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



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.



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 pokrywę komory.
2. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć w większy produkt lub produkt z wyższą temperaturą rdzenia.
3. Wszystkie mniejsze produkty należy wyjąć z kadzi.
4. Zamknąć pokrywę kadzi.
5. Nacisnąć przycisk:

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

6. Wybrać żadaną temperaturę rdzenia.

>> Podejmowane ustawienia zostają przejęte po kilku sekundach.

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



Utrzymaj temperaturę

Z wykorzystaniem tej opcji utrzymywana jest ustawiona wartość temperatury. Po wybraniu tej opcji utrzymywana jest ustawiona temperatura lub temperatura rdzenia produktów. 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.

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.



Zagotować

Z wykorzystaniem tej opcji płyn, zupa lub sos są doprowadzane do wrzenia.

5.6 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.

5.7 Przerwanie inteligentnej ścieżki przyrządzania

Widok poglądowy

W razie uruchomienia ścieżek przyrządzania w obu kadziach i wyświetlania kadzi w widoku poglądowym [► 15], obie ścieżki przyrządzania można przerwać jednocześnie.

1. Nacisnąć przycisk:
- >> Ścieżki przyrządzania zostaną przerwane.

Widok szczegółowy

W widoku szczegółowym [► 15] ścieżkę przyrządzania można przerwać na następujące sposoby:

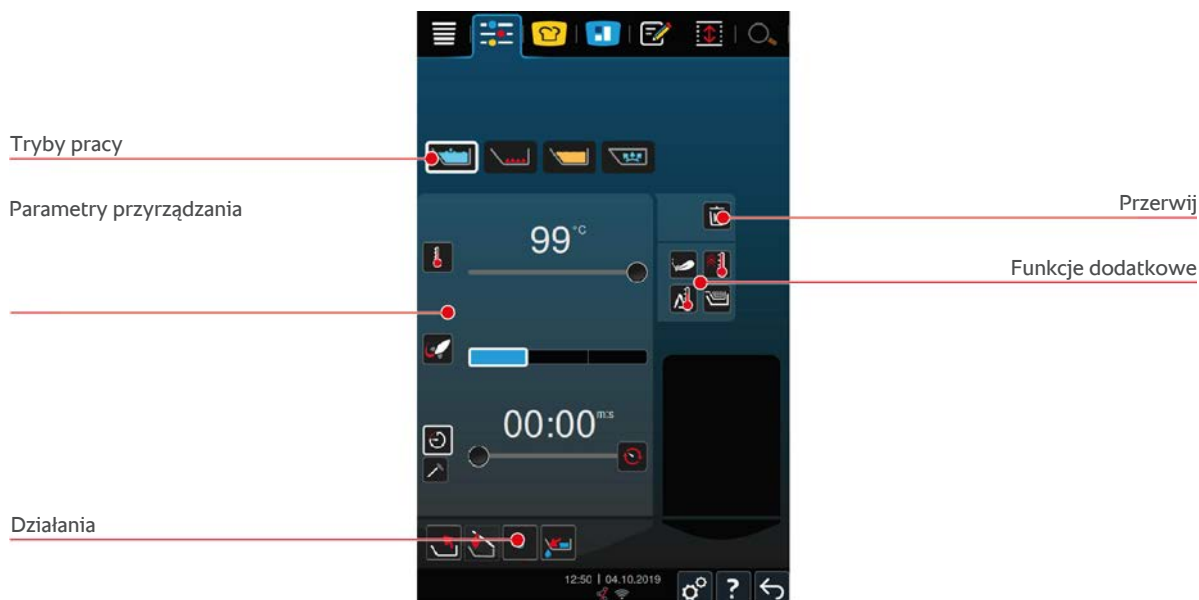
1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:
 - > Ścieżka przyrządzania zostaje przerwana.
2. Nacisnąć przycisk:
 - > Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce przerwać ścieżkę przyrządzania.
3. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: **OK**

6 Gotowanie ręczne



Ręczne tryby pracy w iVario wspierają użytkownika w wykonywaniu pracy w tradycyjny sposób.

Można wybrać, czy potrawa ma być gotowana, smażona czy frytowana. Dodatkowo należy samodzielnie ustawić temperaturę w kadzi oraz czas przyrządzania, a także podjąć wszystkie konieczne decyzje. Dzięki temu użytkownik zachowuje pełną kontrolę nad przyrządzaną potrawą.



6.1 Warunki wstępne, informacje i ostrzeżenia

Przed rozpoczęciem lub podczas przyrządzania potrawy mogą wyświetlać się te same informacje jak w inteligentnych ścieżkach przyrządzania. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Warunki wstępne, informacje i ostrzeżenia ► 33]

6.2 Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych

6.2.1 Parametry przyrządzania



Temperatura

Za pomocą tego parametru można ustawić temperaturę, do której ma zostać rozgrzany płyn lub produkty umieszczone w płynie.



Czas przyrządzania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić czas, w ramach którego produkty mają osiągnąć pożądany 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 przyrządzania** nie jest już dostępny.



PowerBoost

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić, jak silnie ma wrzeć woda. Do dyspozycji są 3 poziomy:

- Poziom 1: lekkie wrzenie
- Poziom 2: wrzenie

- Poziom 3: silne wrzenie

6.2.2 Funkcje dodatkowe



Rozgrzać

Za pomocą tej funkcji dodatkowej kadź jest nagrzewana do określonej temperatury.



Gotowanie delikatne

Za pomocą tej funkcji dodatkowej, kadź jest ogrzewana w taki sposób, aby delikatne potrawy, np. mleczne, nie przypalały się. Po uruchomieniu tej funkcji automatycznie ustawiana jest optymalna temperatura kadzi.



Gotowanie Delta-T

Za pomocą tej funkcji dodatkowej produkty są przyrządzane z zachowaniem stałej różnicy między temperaturą płynu a temperaturą rdzenia. Dzięki powolnemu zwiększaniu temperatury płynu 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 40°C. Następnie należy ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.

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



Kosz

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można ustawić, czy potrawa ma być przyrządzana z koszem czy bez.

6.2.3 Wezwania i informacje

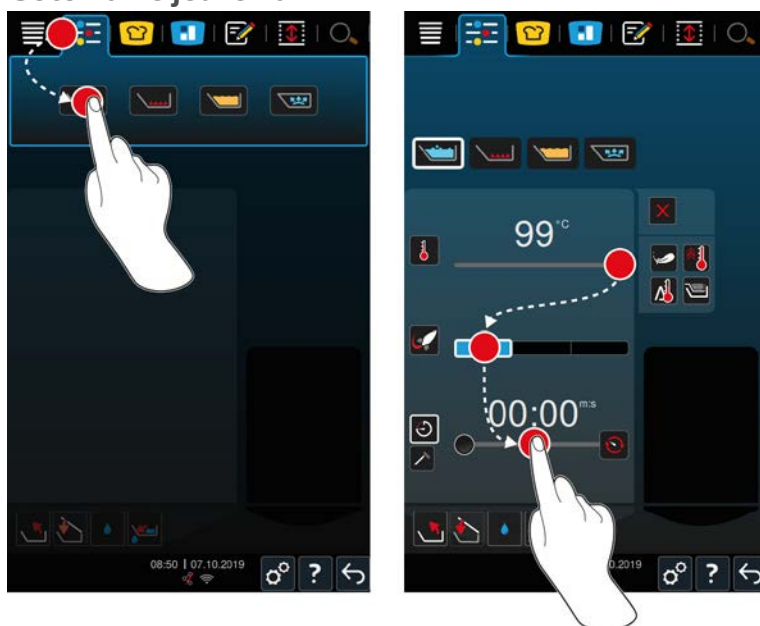
Podczas procesu przyrządzania mogą wyświetlać się te same wezwania [► 37] i informacje [► 38] jak w inteligentnych ścieżkach przyrządzania.

6.3 Gotowanie

6.3.1 Zakres temperatur

Min. temperatura cieczy do gotowania	Maks. temperatura cieczy do gotowania	Ustawienie domyślne
30°C	Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia; odpowiada poziomowi 1 PowerBoost

6.3.2 Gotowanie jedzenia



1. Wybrać kadź.
2. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
3. Nacisnąć przycisk: 
4. Ustawić temperaturę dna kadzi.
 - > Poziom 1 PowerBoost włączany jest automatycznie. Można zmieniać poziom PowerBoost, wybierając funkcję **Gotowanie delikatne** lub funkcję **Gotowanie Delta T**. Żywność można ponadto przygotowywać w koszach. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Parametry przyrządzania [► 41]
 - > Użytkownik może teraz decydować, czy chce gotować, korzystając z funkcji czasu gotowania czy też temperatury rdzenia. Należy pamiętać, że można wybrać tylko jeden z dwóch parametrów przyrządzania. Łączenie tych parametrów gotowania nie jest możliwe.
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.
 - > Urządzenie nagrzewa się. Jeśli urządzenie zostanie rozgrzane przy zamkniętej pokrywie kadzi, osiągnie temperaturę 3°C poniżej temperatury wrzenia. Zapobiega to zwiększaniu się ciśnienia w kadzi.
 - > Po rozgrzaniu urządzenia użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
9. Załadować urządzenie.
10. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 
 - > Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.
11. Jeżeli rezultat przyrządzania spełnia oczekiwania, należy wyjąć potrawę z kadzi.

6.4 Smażenie

6.4.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

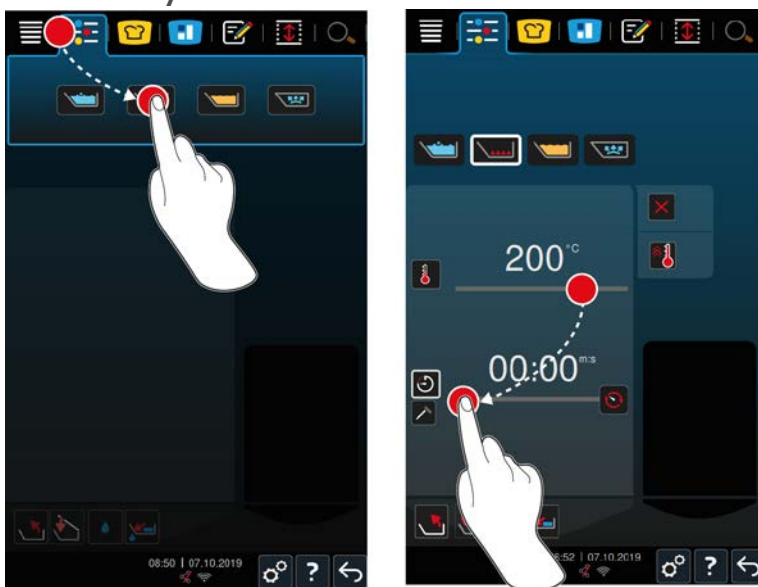
- Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:
 - Aby zapobiec oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem, należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.

- Nigdy nie wolno przekraczać dopuszczalnych poziomów napełniania kadzi.
- Przed rozpoczęciem smażenia należy się upewnić, że czujnik temperatury rdzenia jest suchy.
- Nigdy nie wrzucać dużych ilości wilgotnego jedzenia do gorącego oleju lub tłuszczu.
- Jak zapobiegać zagrożeniu pożarem:
 - Do gorącego oleju i tłuszczu nigdy nie wolno wlewać wody.
- Jak zapobiegać szkodom rzeczowym, obrażeniom i wypadkom śmiertelnym:
 - Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą.

6.4.2 Zakres temperatur

Min. temperatura dna kadzi	Maks. temperatura dna kadzi	Ustawienie domyślne
30°C	250°C	200°C

6.4.3 Smażenie żywności



1. Wybrać kadź.
2. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
3. Nacisnąć przycisk:
4. Ustawić temperaturę dna kadzi.
 - > Użytkownik może teraz decydować, czy chce gotować, korzystając z funkcji czasu gotowania czy też temperatury rdzenia. Należy pamiętać, że można wybrać tylko jeden z dwóch parametrów przyrządzania. Łączenie tych parametrów gotowania nie jest możliwe.
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.
 - > Urządzenie nagrzewa się. Po rozgrzaniu urządzenia użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
9. Załadować urządzenie.
10. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:

- > Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.

>

11. Jeżeli rezultat przyrządzania spełnia oczekiwania, należy wyjąć potrawę z kadzi.

6.5 Frytowanie

6.5.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:
 - Aby zapobiec oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem, należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.
 - Nigdy nie wolno przekraczać dopuszczalnych poziomów napełniania kadzi.
 - Przed przystąpieniem do frytowania należy się upewnić, że uszczelka kadzi jest sucha.
 - Przed przystąpieniem do frytowania należy się upewnić, że czujnik temperatury rdzenia jest suchy.
 - Nigdy nie wrzucać dużych ilości wilgotnego jedzenia do gorącego oleju lub tłuszczu. Wilgotna żywność, np. mrożonki, sprzyja spienianiu się oleju lub tłuszczu.
 - Gorący olej lub tłuszcz należy pozostawić do całkowitego ostygnięcia przed usunięciem ich z kadzi.
- Jak zapobiegać zagrożeniu pożarem:
 - Nigdy nie wolno przekraczać dopuszczalnych poziomów napełniania kadzi.
 - Do gorącego oleju i tłuszczu nigdy nie wolno wlewać wody.
 - Z oleju lub tłuszczu należy regularnie usuwać resztki jedzenia i zabrudzenia.
 - Przed frytowaniem należy sprawdzić jakość oleju lub tłuszczu.
 - Regularnie wymieniać olej lub tłuszcz. Stary olej lub tłuszcz są wysoce łatwopalne i mają tendencje do pienienia się.
- Jak zapobiegać szkodom rzeczowym, obrażeniom i wypadkom śmiertelnym:
 - Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą.

6.5.2 Ograniczona funkcjonalność

Dla bezpieczeństwa użytkownika podczas frytowania żywności nie są dostępne następujące funkcje:

Automatyczne napełnianie wodą

Podczas frytowania żywności wyświetla się następujący symbol: 

Kadz można napełnić przy wykorzystaniu funkcji automatycznego napełniania wodą dopiero po całkowitym podniesieniu kadzi i usunięciu oleju lub tłuszczu.

Otwieranie zaworu kadzi

Nigdy nie otwierać zaworu kadzi podczas frytowania żywności. Rozlegnie się sygnał ostrzegawczy a użytkownik zostanie poproszony o zamknięcie zaworu kadzi.

6.5.3 Zakres temperatur

Min. temperatura oleju	Maks. temperatura oleju	Ustawienie domyślne
30°C	180°C	175°C

Jeśli olej lub tłuszcz podgrzewane są przy zamkniętej pokrywie tygla, podgrzeją się maksymalnie do 150°C. Prosimy przestrzegać informacji dotyczących akrylamidu w żywności [► 95].

6.5.4 Napełnianie kadzi olejem lub tłuszczem oraz opróżnianie jej

Wózek na olej służy do łatwego napełniania kadzi olejem lub tłuszczem oraz do jej łatwego opróżniania po zakończeniu gotowania. Za pomocą wózka na olej do kadzi można pompować olej lub tłuszcz o maksymalnej temperaturze 180°C. Po zakończeniu frytowania olej lub tłuszcz można przełączyć z powrotem do wózka na olej.

Napełnianie wózka na olej

- ✓ Otwór spustowy musi być zamknięty.
- 1. Otworzyć pokrywę wózka na olej.
- 2. Wlać potrzebną ilość oleju lub tłuszczu do wózka na olej. Należy przy tym przestrzegać minimalnej oraz maksymalnej dopuszczalnej ilości napełniania wózka na olej wynoszącej 15–49 l.

Topienie tłuszczu stałego

- ✓ W wózku na olej musi znajdować się co najmniej 15 litrów stałego tłuszczu.
- 1. Przetawić przełącznik nagrzewnicy z pozycji **0** na **I**.
 - > Tłuszcz staje się płynny w temperaturze 80°C. Jeśli nagrzewnica jest włączona, pompa nie działa.
- 2. Gdy tłuszcz się roztopi, należy przestawić przełącznik nagrzewnicy z położenia **I** na **0**.
 - > Nagrzewnica się wyłączy. Teraz można napełnić kadh tłuszczem.

Napełnianie kadzi

- ✓ W wózku na olej znajduje się płynny olej lub tłuszcz.
- 1. Podjechać wózkiem na olej do urządzenia.
- 2. Ustawić rurę wylotową nad kadh, tak aby olej lub tłuszcz mogły bezpiecznie spływać do kadzi.
- 3. Zaciągnąć hamulce postojowe wózka na olej.
- 4. Podłączyć do sieci przewód zasilający wózek na olej.
- 5. Włączyć wózek na olej.
- 6. Przetawić przełącznik pompy z pozycji **0** na **I**.
 - > Wózek na olej zacznie pompować olej lub tłuszcz do kadzi.
- 7. Gdy do kadzi napłynie żądana ilość oleju lub tłuszczu, przełącznik pompy należy przestawić z położenia **I** na **0**.
- 8. Odłączyć wózek na olej od sieci zasilania, zwolnić hamulec postojowy i przejechać wózkiem na olej do miejsca przechowywania. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzenia! Podczas pompowania gorącego oleju lub tłuszczu do kadzi, rura wylotowa staje się bardzo gorąca. Wózek na olej należy trzymać wyłącznie za uchwyty.**

Opróżnianie kadzi

- ✓ Otwór spustowy musi być zamknięty.
- 1. Podjechać wózkiem na olej do urządzenia na wysokości wylotu kadzi.
- 2. Zaciągnąć hamulce postojowe wózka na olej.
- 3. Otworzyć pokrywę wózka na olej i umieścić filtr w otworze.
- 4. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzenia! Jeśli kadh zostanie przechylona zbyt szybko, gorący olej może się rozlać. Aby zapobiec oparzeniom, należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego. Kadh należy przechylać ostrożnie i upewnić się, że olej lub tłuszcz spływają bezpośrednio do otworu wózka na olej. Należy przy tym uważać, aby nie przepchnąć filtra w wózku na olej. Następnie należy się upewnić, że przefiltrowano cały olej lub tłuszcz.**

5. Przechylić kadź do końca, aż do jej całkowitego opróżnienia.
6. Wyjąć filtr i wyczyścić go.
7. Zamknąć pokrywę wózka na olej.
8. Zwolnić hamulec postojowy i przejechać wózkiem na olej do miejsca przechowywania.

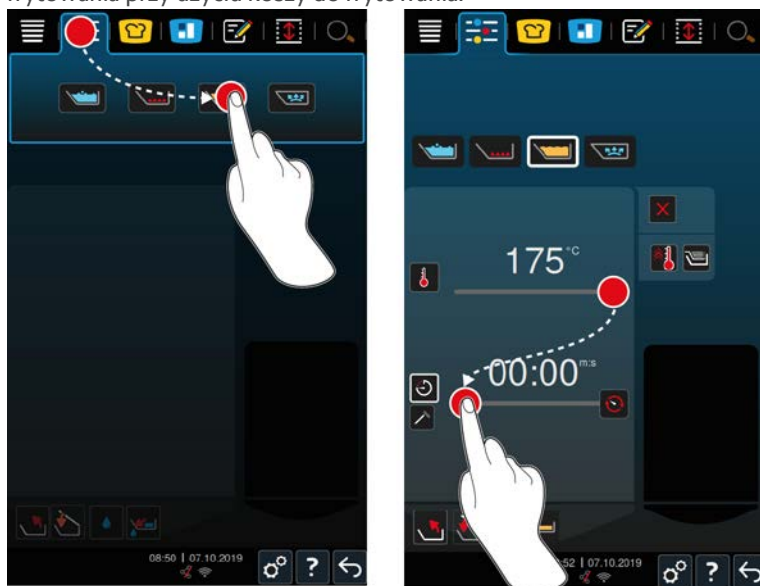
6.5.5 Topienie tłuszczu stałego

Jeśli kadź nie jest napełniana przy użyciu wózka olejowego [► 46], można roztopić tłuszcz stały:

1. Napełnić kadź tłuszczem w formie stałej. Przestrzegać minimalnych i maksymalnych poziomów napełniania kadzi [► 18].
 2. Wybrać ręczny tryb pracy **Frytowanie**.
- >> Kadź zostanie automatycznie podgrzana do ustawionej temperatury. Tłuszcz stanie się płynny. Gdy tłuszcz osiągnie żądaną temperaturę, użytkownik zostanie poproszony o załadowanie kadzi. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Frytowanie żywności [► 47]

6.5.6 Frytowanie żywności

Podczas frytowania żywności zaleca się stosowanie kosza do frytowania. W poniższym akapicie opisano proces frytowania przy użyciu kosza do frytowania.



1. Wybrać kadź.
2. Zamontować ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania.
3. Zawiesić kosz.
4. Napełnić kadź olejem lub tłuszczem [► 46].
5. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
6. Nacisnąć przycisk:
7. Nacisnąć przycisk:
8. Ustawić temperaturę dna kadzi. **WSKAZÓWKA! Jeśli z powodu problemu technicznego olej lub tłuszcz osiągnie 230°C, urządzenie wyłączy się automatycznie dla zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika. Należy skontaktować się z partnerem serwisowym RATIONAL, aby ponownie uruchomić urządzenie.**
 - > Użytkownik może teraz decydować, czy chce gotować, korzystając z funkcji czasu gotowania czy też temperatury rdzenia. Należy pamiętać, że można wybrać tylko jeden z dwóch parametrów przyrządzania. Łączenie tych parametrów gotowania nie jest możliwe.
9. Aby przyrządzić potrawę za pomocą czasu, nacisnąć przycisk:
10. Ustawić czas przyrządzania.
11. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć przycisk:

12. Ustawić temperaturę rdzenia.

- > Urządzenie nagrzewa się. Po rozgrzaniu urządzenia użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.

13. Załadować urządzenie.

14. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

- > Kosze zostaną automatycznie opuszczone.

15. Jeśli użytkownik chce podnieść kosz podczas gotowania, należy nacisnąć przycisk: 

- > Po upływie ustawionego czasu gotowania lub osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia kosze zostaną automatycznie podniesione.

16. Po osiągnięciu pożądaných rezultatów gotowania należy wyjąć kosze do smażenia.

6.6 Przerwanie przyrządzania ręcznego

Widok poglądowy

W razie przyrządzania potraw w obu kadziach i wyświetlania kadzi w widoku poglądowym [► 15], można przerwać oba procesy jednocześnie.

1. Nacisnąć przycisk: 

>> Ścieżki przyrządzania zostaną przerwane.

Widok szczegółowy

W widoku szczegółowym [► 15] można przerwać przyrządzanie potraw w następujące sposoby:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 

- > Ścieżka przyrządzania zostaje przerwana.

2. Nacisnąć przycisk: 

- > Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce przerwać proces.

3. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: **OK**

7 Gotowanie pod ciśnieniem (opcja)

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

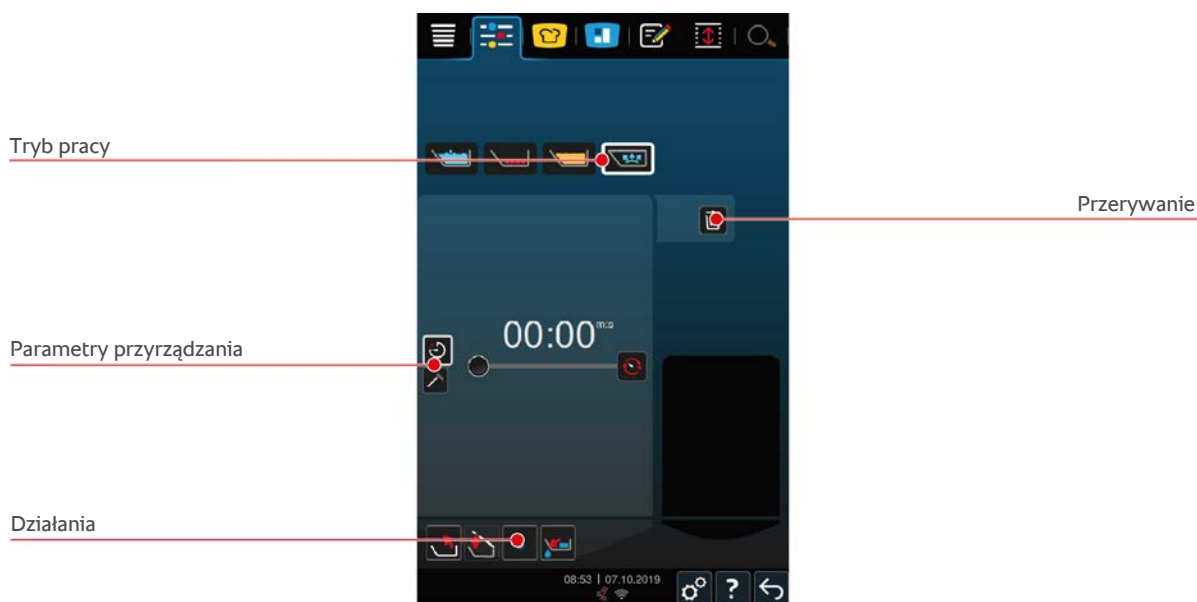
Niebezpieczeństwo poparzeń gorącym płynem podczas gotowania pod ciśnieniem z wykorzystaniem alkoholu

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania produktów pod ciśnieniem w wodzie. Podczas gotowania produktów w płynach, których temperatura wrzenia jest niższa niż temperatura wrzenia wody, np. alkoholu, i odblokowania kadzi, gorący płyn może ulec rozprężeniu i z dużą prędkością wytrysnąć z kadzi wraz z przyrządzanymi produktami. Dla użytkownika grozi to poważnymi oparzeniami.

1. Dlatego też do gotowania pod ciśnieniem należy wykorzystywać wyłącznie wodę.
2. Zawsze należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.

Dzięki opcjonalnej funkcji gotowania pod ciśnieniem, temperatura wrzenia jest zwiększana poprzez nadciśnienie, dzięki czemu gotowanie ragout, potraw duszonych, bulionów, zup i gulaszów jest krótszy nawet o 35%. System grzewczy iVarioBoost szybko wytwarza podciśnienie i utrzymuje je przez cały proces przyrządzania. Zapobiega to uszkodzeniom struktury komórek przyrządzanych produktów, dzięki czemu w krótkim czasie można osiągnąć najwyższej jakości rezultaty. Oznacza to krótsze czasy przyrządzania, większą moc produkcyjną i wydajność.

System gotowania pod ciśnieniem działa optymalnie, jeżeli jest wykorzystywany przynajmniej raz w tygodniu. W razie rzadszego korzystania z funkcji, układ ciśnieniowy może się zatykać, w wyniku czego obniżanie ciśnienia po zakończeniu gotowania może trwać dłużej. Firma RATIONAL zaleca w takim przypadku raz w tygodniu uruchamiać ścieżkę gotowania pod ciśnieniem z minimalną ilością wody. W ten sposób można utrzymać poprawne działanie funkcji gotowania pod ciśnieniem.



7.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- Króciec parowy pokrywy kadzi może się poluzować i wpaść do żywności w przypadku silnego uderzenia. Króciec parowy pokrywy kadzi może zostać w ten sposób podany wraz z jedzeniem i połknięty.
- Nigdy nie gotować pod ciśnieniem oleju, mleka ani mocno zagęszczonych sosów. Żywność tego typu zawiera zbyt mało wody, aby wytworzyć ciśnienie. Jedzenie może zacząć się palić.
- Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:
 - Aby zapobiec oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem, należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.

- Nigdy nie wolno przekraczać dopuszczalnych poziomów napełniania kadzi.
- Nigdy nie gotować pod ciśnieniem żywności w alkoholu. Alkohol ma niższą temperaturę wrzenia niż woda i może się wygotować.
- Po gotowaniu pod ciśnieniem pokrywę kadzi należy otwierać ostrożnie. Gorąca żywność może się pienić lub rozpryskiwać.

7.2 Wezwania

Podczas gotowania pod ciśnieniem wyświetlane są następujące dodatkowe komunikaty.

Przestrzegać maksymalnej ilości napełniania

Użytkownik zostanie poproszony o potwierdzenie, że maksymalna ilość napełniania w kadzi nie została przekroczona. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Poziomy napełnienia [► 18]

1. Aby zatwierdzić zapytanie, nacisnąć przycisk: ✓



Blokowanie pokrywy kadzi

Użytkownik otrzymuje wezwanie do zablokowania pokrywy kadzi.

1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Pokrywa kadzi jest blokowana automatycznie.



Odblokowywanie pokrywy kadzi

Użytkownik otrzymuje wezwanie do odblokowania pokrywy kadzi.

1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Pokrywa kadzi jest odblokowywana automatycznie.

7.3 Informacje

Podczas gotowania pod ciśnieniem wyświetlane są następujące dodatkowe informacje.

- Zwiększanie ciśnienia
Ciśnienie w kadzi jest zwiększane.
- Zmniejszanie ciśnienia
Ciśnienie w kadzi jest zmniejszane. Zaczekać, aż ciśnienie całkowicie spadnie. Nie wyłączać urządzenia.

7.4 Opcje

Po wybraniu inteligentnej ścieżki przyrządzania z funkcją gotowania ciśnieniowego wyświetlana jest następująca opcja dodatkowa.



Dalej z czasem

Za pomocą tej opcji ścieżka przyrządzania jest kontynuowana przez określony czas.

7.5 Gotowanie pod ciśnieniem

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzeń gorącym płynem podczas gotowania pod ciśnieniem z wykorzystaniem alkoholu

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania produktów pod ciśnieniem w wodzie. Podczas gotowania produktów w płynach, których temperatura wrzenia jest niższa niż temperatura wrzenia wody, np. alkoholu, i odblokowania kadzi, gorący płyn może ulec rozprężeniu i z dużą prędkością wytrysnąć z kadzi wraz z przyrządzanymi produktami. Dla użytkownika grozi to poważnymi oparzeniami.

1. Dlatego też do gotowania pod ciśnieniem należy wykorzystywać wyłącznie wodę.
2. Zawsze należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.



1. Wybrać kadź.
2. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
3. Nacisnąć przycisk:
- > Urządzenie nagrzewa się.
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 rozgrzaniu urządzenia użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
8. Załadować urządzenie.
9. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:
10. Zamknąć pokrywę kadzi. **⚠ OSTRZEŻENIE!** Upewnić się, że krawędź kadzi jest czysta i że między kadzią a pokrywą kadzi nie znajdują się żadne przedmioty. Jeśli pokrywa kadzi nie zamyka się prawidłowo, nie można rozpocząć gotowania pod ciśnieniem, ponieważ podczas gotowania będzie wydostawać się gorąca para.
11. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: **⚠ OSTRZEŻENIE!** Podczas blokowania pokrywy kadzi istnieje niebezpieczeństwo zmiążdżenia palców i dłoni. Podczas blokowania pokrywy kadzi należy zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
 - > Pokrywa kadzi jest blokowana. Ciśnienie w kadzi wzrasta. Po upływie ustawionego czasu gotowania lub osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia ciśnienie w kadzi spadnie.

12. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 

- > Pokrywa kadzi zostaje odblokowana a proces gotowania jest zakończony. **WSKAZÓWKA! Otworzyć pokrywę kadzi dopiero po wyświetleniu się wezwania. Jeśli użytkownik nie otworzy pokrywy kadzi, w kadzi może powstać próżnia, co oznacza, że otworenie pokrywy nie będzie już możliwe.**

8 iZoneControl

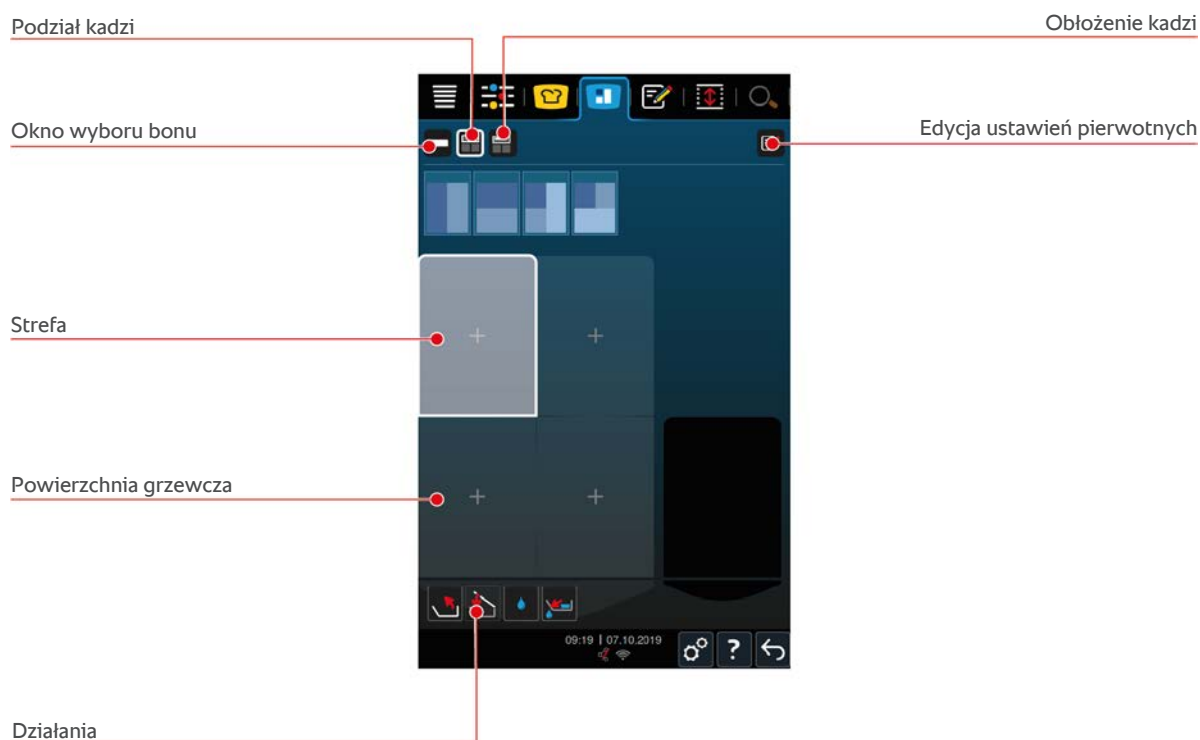


iZoneControl umożliwia podzielenie dna kadzi na strefy grzewcze z różnymi temperaturami. Niewykorzystywane powierzchnie mogą pozostać niepodgrzewane. Dla każdej ze stref należy wprowadzić pożądany rezultat i uruchomić ścieżkę przyrządzania. Strefa grzewcza zostaje rozgrzana do optymalnej temperatury prowadzącej do uzyskania pożądanego rezultatu.

Prosimy pamiętać, że ta inteligentna funkcja asystencka dla urządzenia typu 2-XS jest dostępna jako opcja.

WSKAZÓWKA

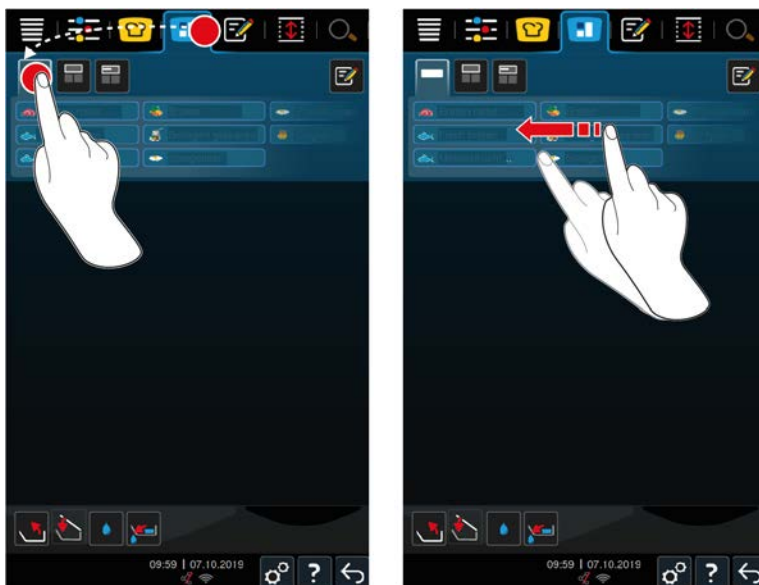
Różnica temperatur między poszczególnymi strefami nie może przekraczać 130°C.



8.1 Paragony

8.1.1 Pierwotnie ustawione paragony

Użytkownik ma do dyspozycji wstępnie ustawione bony z różnych trybów przyrządzania.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
- > Wyświetlane są pierwotnie ustawione bony.
- >> Użytkownik ma również możliwość rozmieszczania [▶ 61](#)] bonów lub tworzenia własnych bonów [▶ 54](#)].

8.1.2 Tworzenie własnych paragonów

Do tablicy z paragonami można dodać dowolny ręczny tryb pracy, każdą inteligentną ścieżkę przyrządzania lub ulubiony program. Jeśli kompilacja nie zostanie zapisana jako koszyk, tablica z paragonami zostanie zastąpiona w momencie załadowania nowego koszyka.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć przycisk:
1. Aby dodać inteligentną ścieżkę przyrządzania do tablicy z paragonami, nacisnąć przycisk:
2. Przewinąć listę ścieżek przyrządzania lub połączyć tryb pracy z procesem gotowania, aby przefiltrować listę ścieżek przyrządzania.
3. Aby dodać ręczny program do tablicy z paragonami, nacisnąć przycisk:
4. Aby dodać inteligentny program do tablicy z paragonami, nacisnąć przycisk:
5. Aby dodać koszyk do tablicy z bonami, nacisnąć przycisk:
6. Przeciągnąć żądany element do dolnego obszaru.
 - > Element zostanie wyświetlony jako bon.

Edytowanie bonów

1. Aby edytować parametry gotowania bonów, nacisnąć przycisk:
- > Wyświetlą się parametry gotowania bonu.
2. Parametry przyrządzania można dostosować do potrzeb własnych.
3. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk:

Usuwanie bonów z tablicy bonów

1. Aby usunąć bon z tablicy bonów, nacisnąć przycisk:

Zapisywanie tablicy z bonami

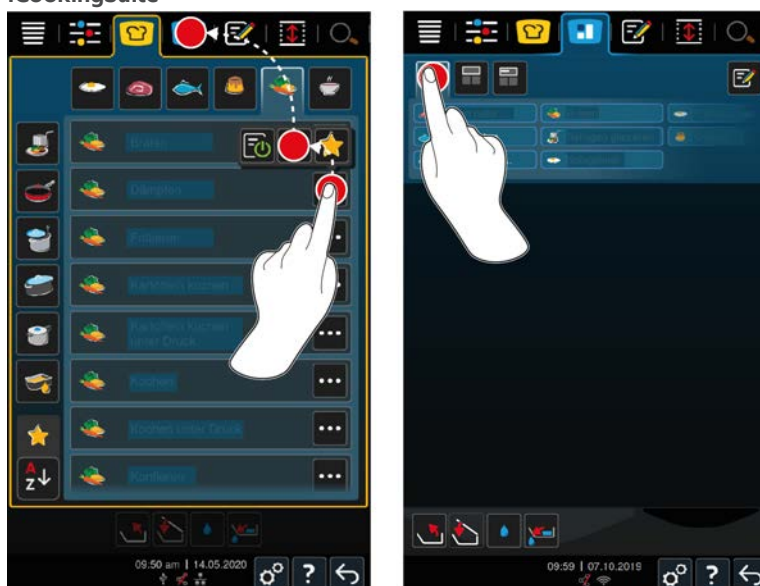


1. Aby nazwać tablicę bonów, nacisnąć przycisk: ✎
 2. Aby tymczasowo dodać bon do tablicy bonów, nacisnąć przycisk: ✓
 3. Aby zapisać tablicę bonów, nacisnąć przycisk: [ikonka z zieloną kropką]
- >> Bony zostaną zapisane jako koszyk. Koszyk pojawi się w trybie programowania.

8.1.3 Edytowanie tablicy z bonami

Do tablicy z bonami można dodać dowolną inteligentną ścieżkę przyrządzania lub program. Jeśli kompilacja nie zostanie zapisana jako koszyk, tablica z bonami zostanie zastąpiona w momencie załadowania nowego koszyka.

iCookingSuite



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: [ikonka koszyka]
 2. Nacisnąć przycisk za żadaną ścieżką przyrządzania: ...
 3. Nacisnąć przycisk: [ikonka z zieloną kropką]
 4. Nacisnąć przycisk w pasku menu: [ikonka z zieloną kropką]
 5. Nacisnąć przycisk: [ikonka z zieloną kropką]
- >> Inteligentne ścieżki przyrządzania wyświetlą się na tablicy bonów.

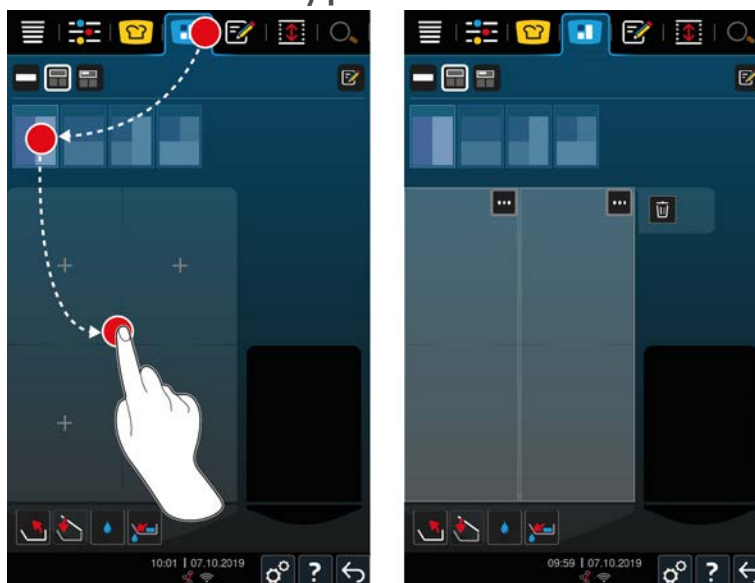
Tryb programowania

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
 2. Nacisnąć przycisk *** znajdujący się za żądanym programem lub koszykiem.
 3. Nacisnąć przycisk:
 4. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
 5. Nacisnąć przycisk:
- > Programy i koszyki wyświetlają się na tablicy bonów.

8.2 Podział kadzi

Za pomocą funkcji iZoneControl można podzielić powierzchnię kadzi na maksymalnie 4 strefy. Do wyboru są następujące możliwości:

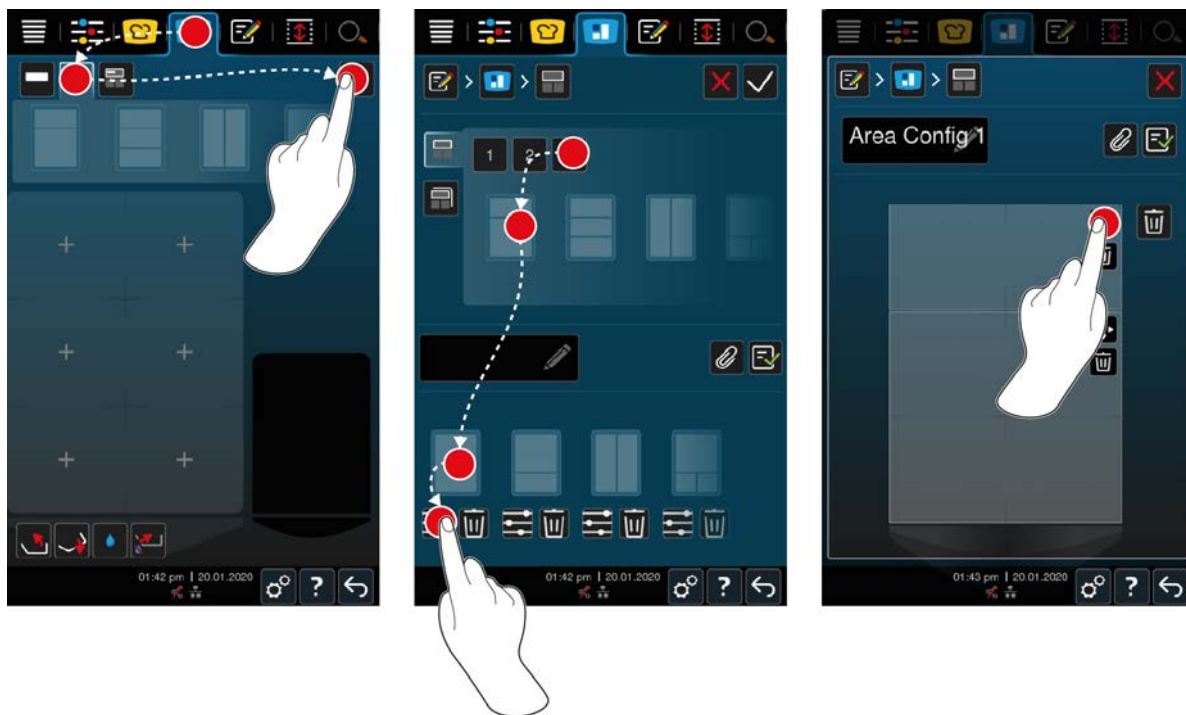
- 1 strefa na kadź
- 2 strefy na kadź
- 3 strefy w jednej kadzi, 1 strefa w drugiej kadzi

8.2.1 Pierwotnie ustawiony podział kadzi

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:

2. Nacisnąć przycisk: 
 3. Wybrać pierwotnie ustawiony podział kadzi.
 4. Wybrać kadź.
- >> Dno kadzi zostaje automatycznie podzielone na strefy. Teraz można przypisywać bony do stref.

8.2.2 Ustawianie własnego podziału kadzi



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Nacisnąć przycisk: 
4. Nacisnąć przycisk: 
5. Przewinąć listę możliwych stref lub nacisnąć przycisk 1, 2 lub 3, aby posortować listę możliwych stref.
6. Wybrać żądany podział kadzi i przeciągnąć go do dolnego obszaru.

Edycja podziału kadzi

1. Aby edytować podział kadzi, nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć wybrane strefy w kadzi.
 - > Strefa zostanie dostosowana do żądań użytkownika.
4. Aby zatwierdzić strefę, nacisnąć przycisk:
5. Aby usunąć zatwierdzoną strefę, nacisnąć przycisk:
6. Aby zapisać podział kadzi, nacisnąć przycisk:

Usuwanie podziału kadzi

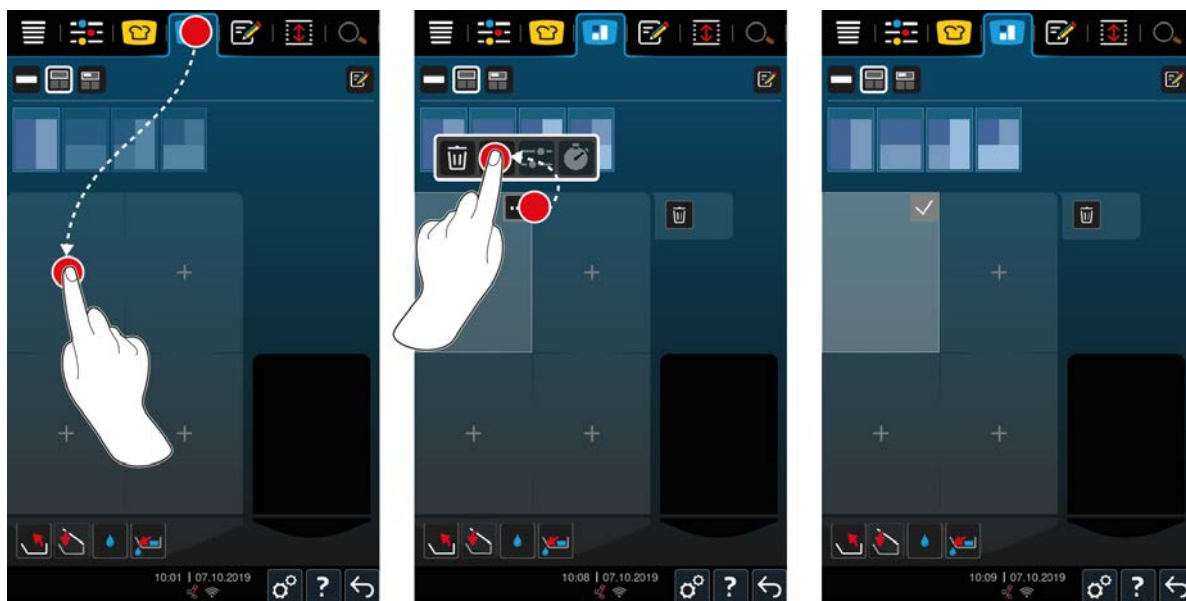
1. Aby usunąć podział kadzi, nacisnąć przycisk:

Zapisywanie podziału kadzi

1. Aby nazwać nowy podział kadzi, nacisnąć przycisk:
 2. Aby tymczasowo dodać podział kadzi, nacisnąć przycisk:
 3. Aby zapisać kompilację, nacisnąć przycisk:
- >> Wyświetlą się podziały kadzi.

8.2.3 Dzielenie kadzi na strefy

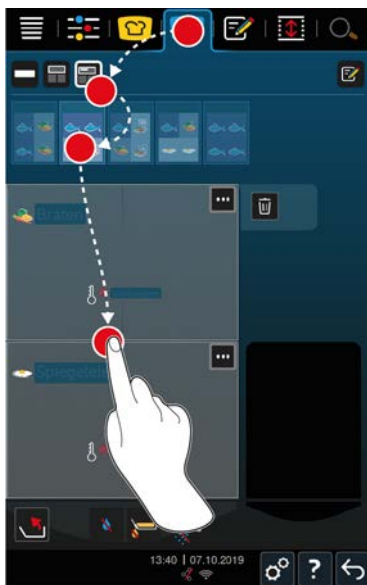
Kadź można podzielić na strefy bez pracy z podziałem kadzi. Podział na strefy jest tymczasowy i zostanie zastąpiony, gdy tylko użytkownik dokona podziału kadzi.



1. Wybrać kadź.
2. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
3. Kliknąć wybrany obszar kadzi.
 - > Obszar ten zostaje przekształcony w strefę.
4. Aby zatwierdzić strefę, nacisnąć przycisk:
5. Aby rozszerzyć strefę, nacisnąć przycisk:
6. Nacisnąć przycisk:
7. Nacisnąć wybrane strefy w kadzi.
 - > Strefa zostaje rozszerzona.
8. Aby zatwierdzić strefę, nacisnąć przycisk:
- > Strefa zostaje zatwierdzona.
9. Aby dodać strefę, kliknąć na obszar kadzi, który nie jest jeszcze obłożony.
10. Aby usunąć zatwierdzoną strefę, nacisnąć przycisk:
11. Nacisnąć przycisk:

8.3 Obłożenie kadzi

8.3.1 Pierwotnie ustawione obłożenie kadzi



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 2. Nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetlane są pierwotnie ustawione obłożenia kadzi.
 3. Wybrać pożądane obłożenie kadzi.
 4. Wybrać kadź.
- >> Kadź zostaje automatycznie obłożona z wykorzystaniem odpowiednich ustawień. Strefy zostają podgrzane do zapisanej temperatury. Po osiągnięciu temperatury użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.

8.3.2 Tworzenie własnego obłożenia kadzi

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Nacisnąć przycisk: 
4. Nacisnąć przycisk: 
5. Przewinąć listę możliwych obłożeń kadzi lub nacisnąć przycisk **1**, **2** lub **3**, aby posortować listę.

Usuwanie obłożenia kadzi

1. Aby usunąć obłożenie kadzi, nacisnąć przycisk: 

Zapisywanie obłożenia kadzi

1. Aby nazwać nowe obłożenie kadzi, nacisnąć przycisk: 
 2. Aby zapisać obłożenie kadzi, nacisnąć przycisk: 
- >> Wyświetlane są obłożenia kadzi.

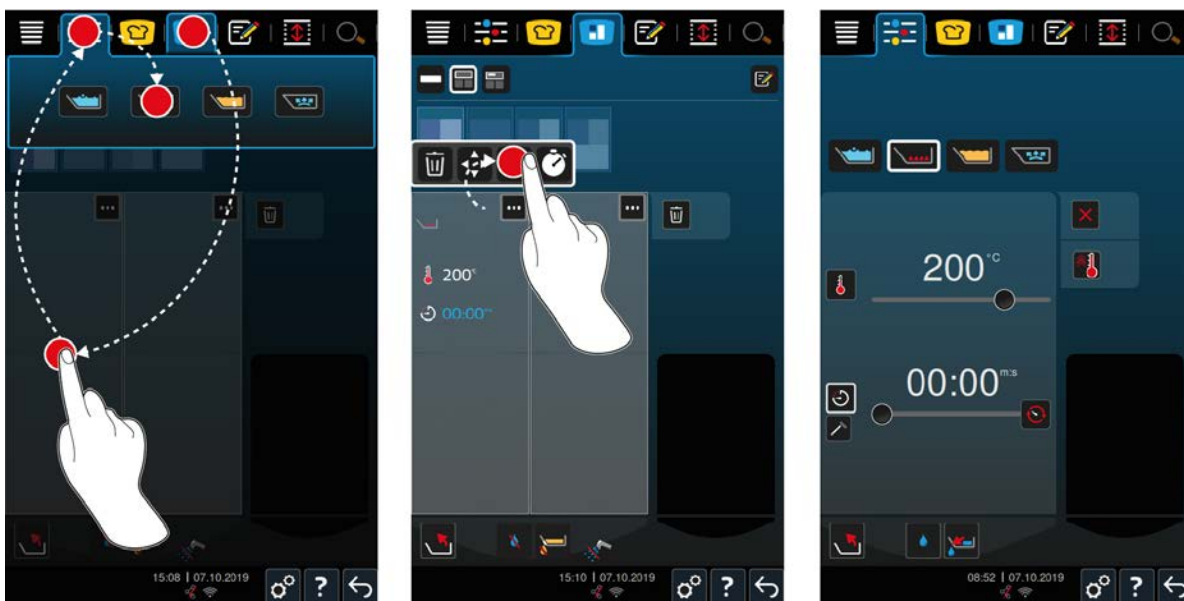
8.4 Przyrządzanie potraw w iZoneControl

Potrawy można przyrządzać na 4 następujące sposoby:

- Pierwotnie ustawione paragony [► 53]
- Pierwotnie ustawione obłożenia kadzi [► 60]
- Ręczne tryby pracy [► 61]

- Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw [► 61]

8.4.1 Ręczne tryby pracy



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Wybrać żądaną kadh oraz żądaną strefę.
3. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
- > Wyświetlane są ręczne tryby pracy.
4. Wybrać tryb pracy.
 - > Ręczny tryb pracy zostaje przypisany do danej kadzi lub strefy.
5. Aby dostosować parametry gotowania według własnych upodobań, nacisnąć przycisk: ...
6. Nacisnąć przycisk:
- > Wyświetlą się parametry przyrządzania.
7. Dostosować parametry przyrządzania i nacisnąć przycisk, aby zapisać zmiany:
- > Kadz lub strefa zostanie podgrzana do zapisanej temperatury. Po osiągnięciu temperatury użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.

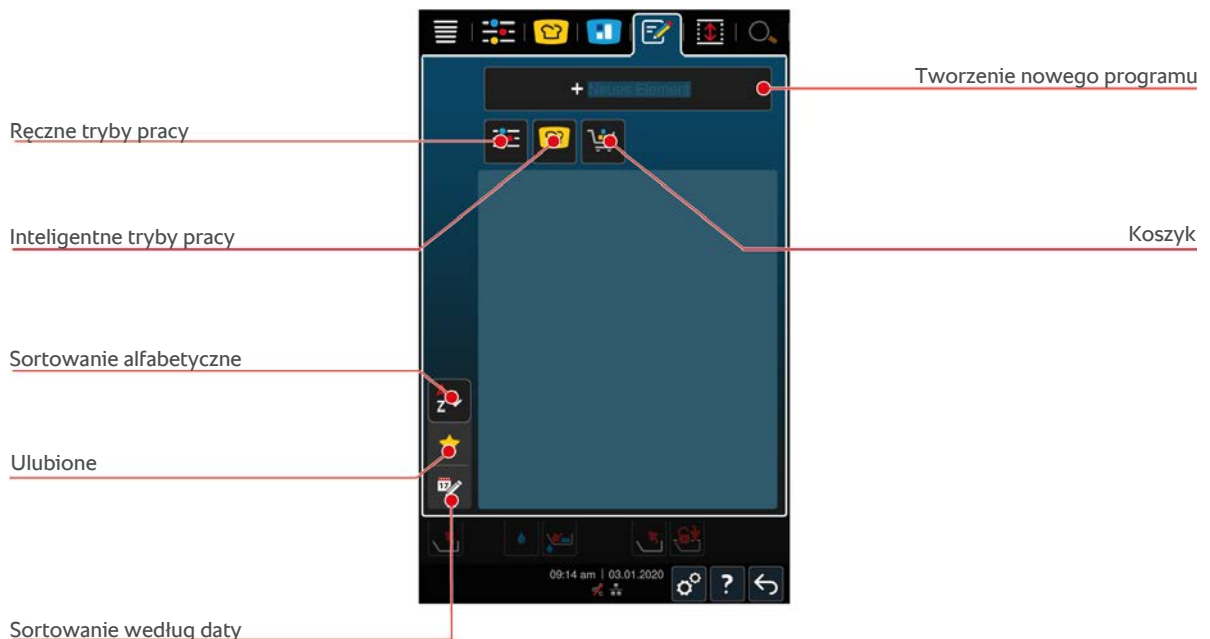
8.4.2 Rozmieszczanie bonów

- ✓ Kadz została podzielona na strefy [► 56].
1. Nacisnąć przycisk:
 2. Nacisnąć i przytrzymać żądany bon, aż zostanie zaznaczony, a następnie przeciągnąć bon do żądanej strefy.
 - > Strefa zostanie podgrzana.
 3. Można też nacisnąć żądany bon, a następnie żądaną strefę.
 - > Bon zostanie przypisany do strefy, a strefa zostanie wstępnie podgrzana.
- >> Po osiągnięciu temperatury użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.

9 Tryb programowania



W trybie programowania można tworzyć, zapisywać i edytować programy ręczne [► 63], inteligentne ścieżki przyrządzania [► 65] oraz koszyki [► 62]. W tym celu dostępne są wszystkie ręczne tryby pracy, inteligentne ścieżki przyrządzania oraz wstępnie zaprogramowane koszyki na zakupy.



9.1 Programowanie koszyków

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk: **+ nowy element**
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 koszyka.
6. Aby dodać do koszyka już zapisane programy, nacisnąć przycisk:
7. Przewinąć listę lub wybrać programy ręczne lub inteligentne, a następnie nacisnąć żądany program.
 - > Ścieżka przyrządzania zostanie oznaczona i dodana do koszyka.

Sprawdzanie koszyka

1. Aby sprawdzić koszyk, nacisnąć przycisk:
 - > Wyświetlą się wszystkie wybrane inteligentne ścieżki przyrządzania potraw oraz programy.
2. Aby usunąć element z koszyka, nacisnąć przycisk:

Zdjęcia do programów

- ✓ Użytkownik zaimportował zdjęcia [► 74].
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.

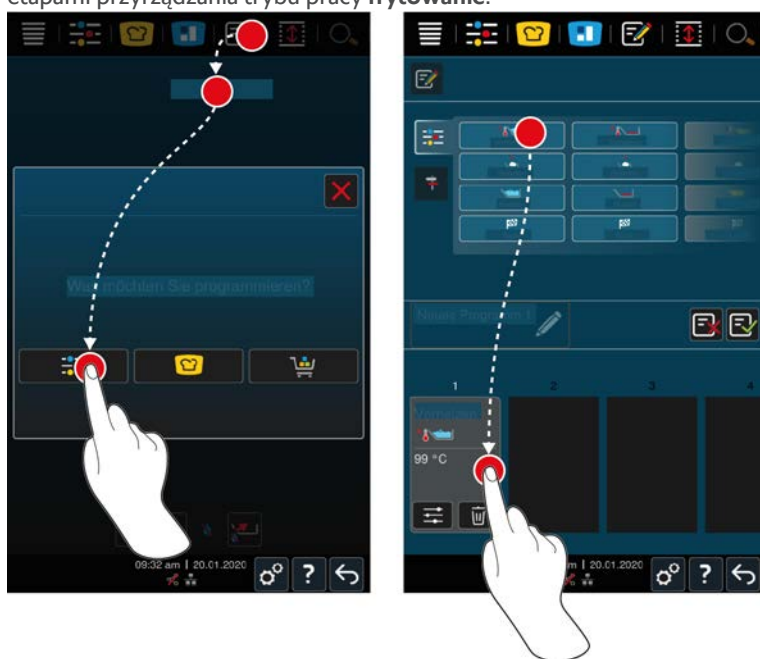
9.2

Tworzenie programu ręcznego

Dostępne są następujące tryby pracy:

- Gotowanie
- Smażenie
- Frytowanie
- Gotowanie delikatne

Etapów przyrządzania w trybach pracy **gotowanie**, **smażenie** oraz **gotowanie delikatne** nie można łączyć z etapami przyrządzania trybu pracy **frytowanie**.



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

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

Wybór czasu startowego i zdjęcia programu

- ✓ Użytkownik zaimportował zdjęcie [► 74].
- 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.

9.3 Tworzenie programu inteligentnego

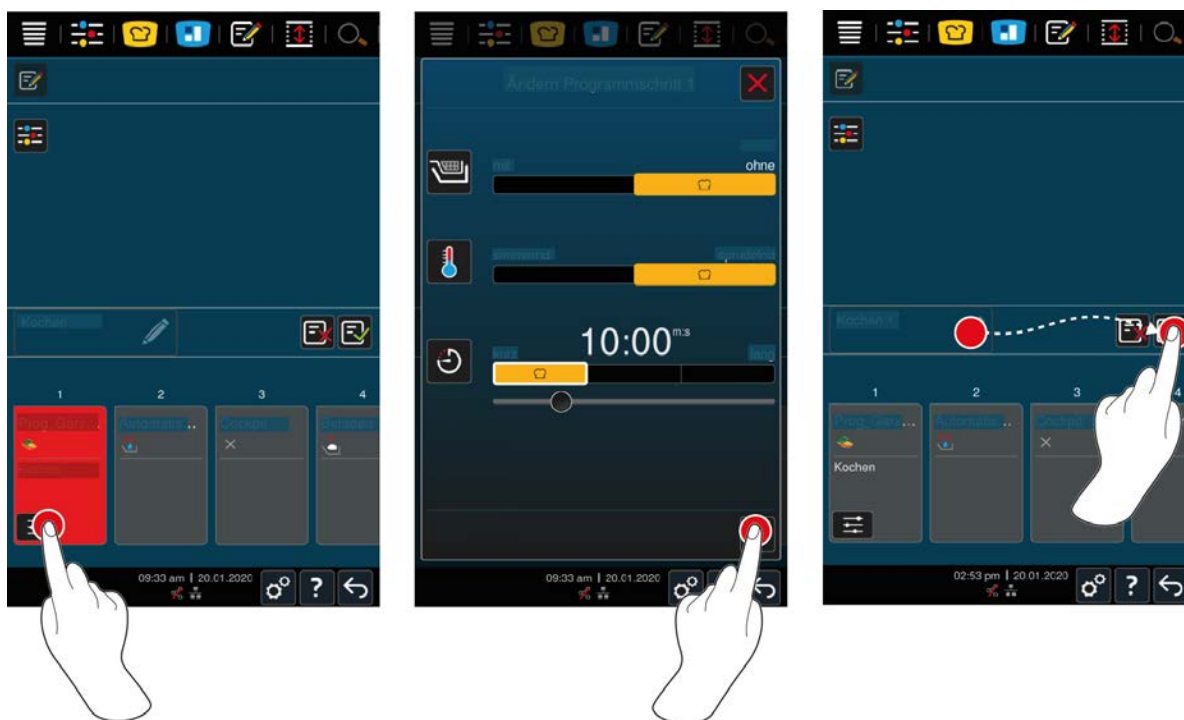
W ramach programowania inteligentnej ścieżki przyrządzania do własnych potrzeb można dostosować wyłącznie parametry przyrządzania. Nie jest możliwe wprowadzenie zmian w kolejności poszczególnych etapów przyrządzania.



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 przyrządzania
 - Metody przyrządzania

Po dokonaniu wyboru wyświetlą się odpowiednie ścieżki przyrządzania.

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



2. Nacisnąć przycisk:

> W zależności od wybranej ścieżki przyrządzania, wyświetlają się możliwe parametry przyrządzania i funkcje dodatkowe. Ustawienia standardowe danej ścieżki przyrządzania są oznaczone następującym symbolem:

3. Parametry przyrządzania można dostosować do potrzeb własnych.

4. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk:

> Ponownie wyświetlają się poszczególne etapy przyrządzania.

Wybór czasu startowego i zdjęcia programu

✓ Użytkownik zaimportował zdjęcia [► 74].

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.

9.4 Edytowanie i usuwanie programów

✓ Zaprogramowano Program ręczny [► 63], Inteligentną ścieżkę przyrządzania [► 65] lub Koszyk [► 62].

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

Dostępne są następujące możliwości edycji:

- Edycja elementu 
- Duplikowanie elementu 
- Usuwanie elementu 

9.5 Uruchamianie programów i koszyków

Programy ręczne

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

Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw

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

Koszyki

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

10 Przelaczanie między trybami pracy

Za pomocą iVario 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 inteligentne bony w iZoneControl w tryb ręczny.
- Można przełączać inteligentne ścieżki przyrządzania iCookingSuite w inteligentne bony w iZoneControl.
- Można przełączać inteligentne ścieżki przyrządzania iCookingSuite w ręczny tryb obsługi.

Przelaczanie inteligentnego bonu w tryb obsługi ręcznej

✓ Umieszczono bon. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk: 
 2. Nacisnąć przycisk: 
 - > Wyświetlą się parametry przyrządzania.
 3. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 4. Wybrać pasujący ręczny tryb obsługi.
 - > Pojawi się komunikat informujący, że proces gotowania jest już w toku.
 5. Nacisnąć przycisk: **Przelaczanie bieżącego procesu**
- >> Parametry gotowania bonu są przejmowane i wyświetlane w trybie ręcznym.

Przelaczanie inteligentnej ścieżki przyrządzania w inteligentny bon

✓ Uruchomiono inteligentną ścieżkę przyrządzania. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 - > Pojawi się komunikat informujący, że proces gotowania jest już w toku.
 2. Nacisnąć przycisk: **Przelaczanie bieżącego procesu**
- >> Inteligentna ścieżka przyrządzania jest wysyłana do iZoneControl i wyświetlana na poziomie załadunku.

Przelaczanie inteligentnej ścieżki przyrządzania w tryb ręczny

✓ Uruchomiono inteligentną ścieżkę przyrządzania. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 2. Wybrać pasujący ręczny tryb obsługi.
 - > Pojawi się komunikat informujący, że proces gotowania jest już w toku.
 3. Nacisnąć przycisk: **Przelaczanie bieżącego procesu**
- >> Parametry gotowania inteligentnej ścieżki przyrządzania są przejmowane i wyświetlane w trybie ręcznym.

11 Ustawienia



Ustawienia fabryczne urządzenia można na stałe dostosować do swoich potrzeb.

1. Nacisnąć przycisk: 

> Wyświetla się przegląd wszystkich możliwości ustawień:

- Ulubione [► 69]
- Widok [► 69]
- Światło [► 71]
- Dźwięk [► 71]
- Urządzenie [► 73]
- Gotowanie [► 73]
- Mycie
- Zarządzanie danymi [► 73]
- Ustawienia sieciowe [► 76]
- MyEnergy
- Messenger
- Profil użytkownika [► 76]
- Serwis [► 77]
- ConnectedCooking [► 77]

Ustawienia można zmieniać, przeglądając listę i klikając pożądaną kategorię. Do każdej kategorii przypisany jest wybór możliwości ustawień, które można zmieniać prostymi gestami [► 17] lub centralnym pokrętkiem nastawczym [► 17].

11.1 Ulubione

Wszystkie ustawienia oznaczone jako ulubione są wyświetlane w ulubionych.

1. Wybrać ustawienie.

2. Nacisnąć przycisk: 

>> Ustawienie zostanie zapisane jako ulubione.

11.2 Wyświetlacz

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  Wyświetlacz

11.2.1 Język

Tutaj można zmienić język interfejsu użytkownika.

1. Nacisnąć przycisk:  Język

2. Wybrać żądany język.

>> Język interfejsu użytkownika zmieni się natychmiast.

11.2.2 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**

11.2.3 Format temperatury

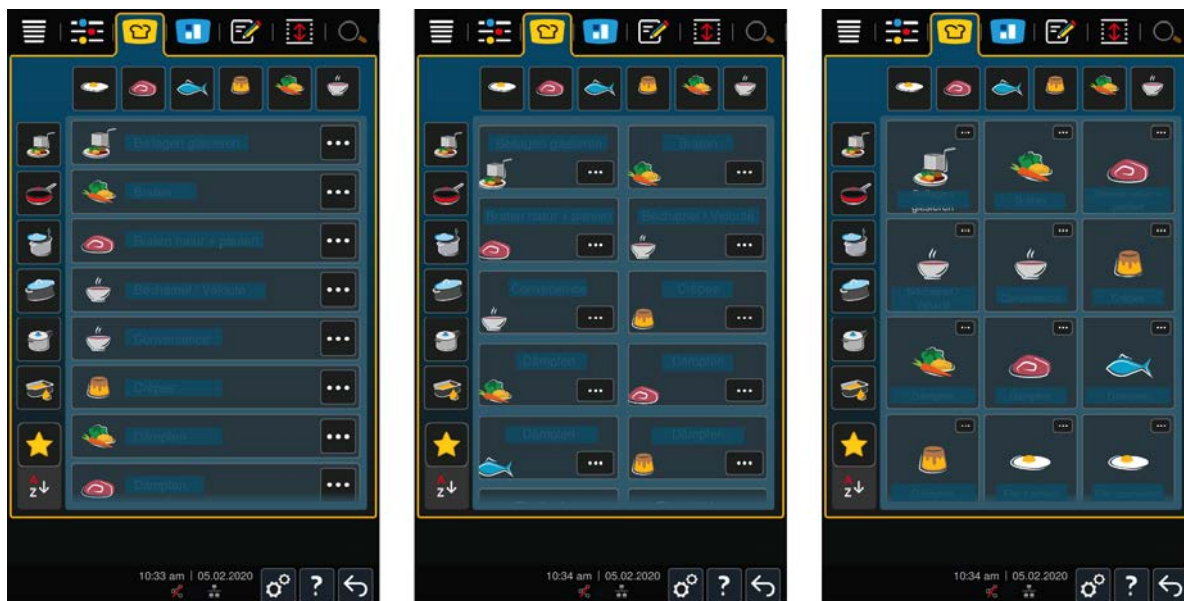
Tutaj można wskazać, czy temperatura ma być wyświetlana w °C lub °F.

11.2.4 Jednostka pojemności

Tutaj można ustawić, czy pojemność ma być wyświetlana w litrach **L** czy w galonach **G**.

11.2.5 Widok programu

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



1. Nacisnąć przycisk:  **Widok programu**

- Wybrać  **Jedną kolumnę**,  **Dwie kolumny** lub  **Trzy kolumny**.

>> Wybór zostanie natychmiast przejęty.

11.3 Światło

- Nacisnąć przycisk: 
- Nacisnąć przycisk:  **Światło**

11.3.1 Jasność wyświetlacza

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

- Nacisnąć przycisk:  **Jasność wyświetlacza**
- Wybrać żądaną wartość na skali.

>> Jasność wyświetlacza zostanie natychmiast wyregulowana.

11.4 Dźwięk

- Nacisnąć przycisk: 
- Nacisnąć przycisk:  **Dźwięk**

11.4.1 Głośność ogólna

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

- Nacisnąć przycisk:  **Głośność ogólna**
- Wybrać żądaną wartość na skali.

>> Głośność ogólna zostanie natychmiast wyregulowana.

11.4.2 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.

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

11.4.3 Koniec etapu programu

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

- Nacisnąć przycisk:  **Koniec etapu programu**
- 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.

11.4.4 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.

11.4.5 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 przejąć ustawienia, nacisnąć przycisk w pasku z ikonami: 
- >> Następuje przejście do listy.

11.5 System do gotowania

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

11.5.1 Informacje o typie urządzenia

Tutaj można sprawdzić typ urządzenia oraz wersję zainstalowanego oprogramowania.

11.5.2 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: 

11.6 Gotowanie

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

11.6.1 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 przyrządzanie 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 żadaną 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.

11.6.2 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 żadaną 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 [► 73].

11.7 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 [► 74]
- Eksport dziennika statystyki błędów [► 76]
- Eksport i import programów [► 74]
- Eksport i import profili [► 75]
- Eksport i import podstawowych ustawień urządzenia [► 75]

11.7.1 Eksport danych HACCP

Tutaj można wyeksportować do pamięci USB wszystkie dane HACCP zarejestrowane przez urządzenie. Dane HACCP można również przysyłać 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.

11.7.2 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.

11.7.3 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.

11.7.4 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
- Głębia 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.

11.7.5 Usunąć 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.

11.7.6 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.

11.7.7 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.

11.7.8 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.

11.7.9 Usuwanie wszystkich danych użytkownika

11.7.10 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.

11.8 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 [► 82]

Tutaj można dowiedzieć się, w jaki sposób podłączyć urządzenie do sieci: Nawiązywanie połączenia sieciowego [► 81]

11.8.1 WLAN

Tutaj można połączyć urządzenie z siecią WLAN. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Nawiązywanie połączenia WLAN [► 82]

11.8.2 LAN (opcja)

Tutaj można dowiedzieć się, w jaki sposób podłączyć urządzenie do sieci: nawiązywanie połączenia sieciowego [► 81]

Sieć IP

Tutaj należy podać adres IP urządzenia.

Brama sieciowa

Tutaj można podać adres IP bramy sieciowej.

Maska podsieci IP

Tutaj można podać IP maski podsieci.

DNS 1

Tutaj można podać adres podstawowego serwera DNS.

Adres MAC

Tutaj można wyświetlić adres MAC urządzenia.

DHCP nieaktywne

Tutaj można ustawić, czy DHCP ma być aktywny czy nieaktywny.

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

>> Adres IP, brama i DNS zostaną skonfigurowane automatycznie.

11.9 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 [► 78]

11.10 Serwis

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

Dostępne są następujące informacje:

- Informacje o typie urządzenia
- ChefLine [▶ 89] 
- Infolinia – Serwis [▶ 89] 
- Poziom serwisowy 

Ta funkcja jest dostępna tylko dla partnerów serwisowych RATIONAL.

- Informacja o aktualizacji oprogramowania [▶ 77] 
- Zainstalowana wersja oprogramowania [▶ 77]

11.10.1 Informacje o typie urządzenia

Tutaj można znaleźć nazwę urządzenia oraz zainstalowaną wersję oprogramowania.

11.10.2 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 [▶ 84] 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.

11.10.3 Zainstalowana wersja oprogramowania

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

11.11 ConnectedCooking

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

Tutaj opisano jak połączyć urządzenie z ConnectedCooking i jakie funkcje są dostępne: ConnectedCooking [▶ 83]

12 Zarządzanie kuchnią

12.1 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.

12.1.1 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 drugorzędną kuchnię regionalną, nacisnąć przycisk:  **Zmiana drugorzędnej kuchni regionalnej**
14. Przewinąć listę i wybrać żądaną drugorzędną 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 
- iZoneControl 
- Tryb programowania 
- 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**
1. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.

12.1.2 Aktywuj profil

✓ Utworzono profil [► 78].

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 [► 78], nacisnąć przycisk: +

12.1.3 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.

12.1.4 Usuwanie profilu

Można usunąć wszystkie profile oprócz domyślnie przypisanego profilu administratora.

✓ Utworzono profil [► 78].

1. Nacisnąć przycisk:  **Edycja profilu**

2. Wybrać żądany profil.

3. Nacisnąć przycisk:  **Ustawienia profilu**

4. Nacisnąć przycisk:  **Usuwanie profilu**

>> Profil zostaje usunięty.

12.2 Zarządzanie higieną

12.2.1 Zapisane dane HACCP

Następujące dane HACCP są zapisywane dla poszczególnych partii:

- Numer partii
- Typ urządzenia
- Numer serii
- Wersja oprogramowania
- Data i godzina
- Zadana temperatura rdzenia
- Zmierzona temperatura rdzenia
- Czas (hh:mm:ss)
- Jednostka temperatury
- Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii
- Nazwa ścieżki przyrządzania
- Zmiana trybu pracy
- Kadź lewa / prawa
- Temperatura przyrządzania
- Zmiana pozycji pokrywy kadzi
- Aktywne elementy grzewcze

12.2.2 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 [► 74]

12.2.3 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 przyrządzania.

✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking [► 83].

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 przyrządzania. Wgląd w dane jest możliwy na stronie connectedcooking.com lub w aplikacji ConnectedCooking.

12.3 Podłączanie urządzeń do sieci

Po podłączeniu urządzenia do sieci, dostępne są następujące opcje:

- Zdalne monitorowanie urządzenia.
- Łączenie urządzeń z ConnectedCooking;

12.3.1 Podłączanie kabla sieciowego

Urządzenie jest opcjonalnie 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:

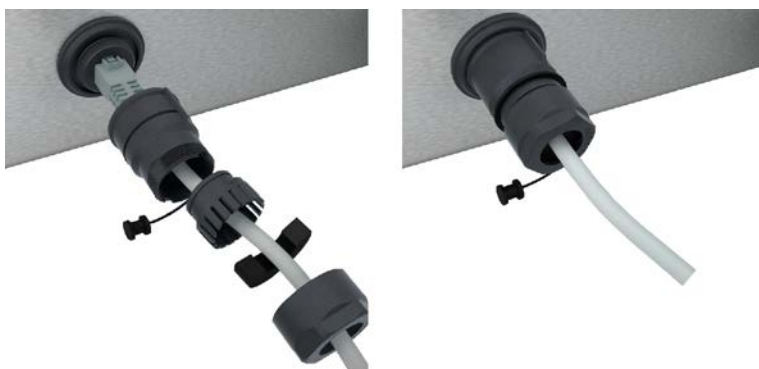
- Kabel sieciowy kategorii 6
- Maksymalna długość wtyczki 45 mm
- Średnica wtyczki 18,5 mm
- Przekrój przewodu 5,5–7,5 mm

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.

12.3.2 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:  **DNS 1 (zalecane)**

12. Podać adres serwera DNS.

12.3.3 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**.

12.3.4 Zdalne monitorowanie urządzenia przez ConnectedCooking

Po połączeniu urządzenia z ConnectedCooking można je zdalnie monitorować za pośrednictwem aplikacji ConnectedCooking lub na stronie connectedcooking.com.

Bez smartfona

✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking [► 83].

1. Zalogować się na stronie connectedcooking.com.

2. Wybrać: **Zarządzanie > Moje urządzenia**

> Wyświetlany jest przegląd wszystkich zarejestrowanych urządzeń.

3. Nacisnąć przycisk: Symbol kamery

>> Wyświetlany jest ekran startowy urządzenia. Można teraz wyświetlić ekran urządzenia za pośrednictwem interfejsu internetowego.

Ze smartfonem

✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking [► 83].

✓ Na smartfonie zainstalowano aplikację ConnectedCooking.

1. Włączyć aplikację ConnectedCooking.

2. Nacisnąć przycisk: 

3. Wybrać: **Moje urządzenie**

> Wyświetlany jest przegląd wszystkich zarejestrowanych urządzeń.

4. Wybrać żądane urządzenie.

5. Nacisnąć przycisk: Symbol kamery

>> Wyświetlany jest ekran startowy urządzenia. Można teraz wyświetlić ekran urządzenia na smartfonie

12.4 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, 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.

12.4.1 Łączenie urządzenia z ConnectedCooking

Po połączeniu urządzenia z ConnectedCooking dostępne są następujące funkcje:

- Automatyczny transfer danych HACCP do ConnectedCooking [► 80]
- Automatyczny transfer danych serwisowych do ConnectedCooking [► 89]

✓ 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 dziesięciocyfrowy 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.

12.5 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.

13 Konserwacja

WSKAZÓWKA

Wymogi dot. higieny można spełnić wyłącznie w połączeniu z cokołem uszczelniającym

W przypadku wysokości nóżek ustawionej na 45 mm nie jest możliwe wykonanie odpowiedniego czyszczenia. Dlatego też urządzenie należy ustawić na cokole uszczelniającym. Cokół uszczelniający zapobiega przedostawaniu się pod urządzenie płynów i produktów spożywczych. Zastosowanie niższych nóżek bez cokołu uszczelniającego w zakresie objętym przepisami normy EN1672-2 jest dozwolone wyłącznie w połączeniu z koncepcją mycia.

13.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Podczas czyszczenia urządzenia należy korzystać ze szczelnie przylegających okularów ochronnych oraz rękawic chroniących przed substancjami chemicznymi.
- Przed przystąpieniem do rozgrzewania urządzenia i przyrządzania w nim potraw należy usunąć wszystkie produkty pielęgnacyjne i ich resztki.

13.2 Częstotliwość pielęgnacji

Częstotliwość pielęgnacji	Elementy funkcjonalne
Codziennie	▪ Kadź ▪ Zawór kadzi ▪ Obwód ciśnieniowy ▪ Czujnik temperatury rdzenia ▪ Uszczelka pokrywy kadzi ▪ Automatyczne napełnianie wodą ▪ Spryskiwacz ręczny ▪ Wyposażenie dodatkowe
Co tydzień	▪ Ściany zewnętrzne kadzi ▪ Panel obsługi ▪ Elementy z tworzywa sztucznego W przypadku urządzeń z opcją ciśnienia: ▪ mechanizm ryglujący ▪ Układ ciśnieniowy
Raz na kwartał	▪ Złącze USB ▪ Gniazdko

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

13.3 Produkty pielęgnacyjne

Odpowiednie produkty pielęgnacyjne

- Urządzenie należy czyścić letnią wodą i gąbką.
- Osad z kamienia lub przebarwienia na wewnętrznych ścianach kadzi należy usuwać za pomocą rozcieńczonego octu spożywczego.

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
- Gąbki do mycia naczyń z włókniną szorstką
- Druciaki
- Ostre i spiczaste przedmioty

13.4 Czyszczenie kadzi

⚠ UWAGA

Jeżeli dno kadzi jest gorące, woda wykorzystywana do czyszczenia może szybko się rozgrzać i przyskać

W razie kontaktu z gorącą, przyskającą wodą może dojść do oparzeń wrzątkiem.

1. Należy pozostawić kadrę do ostygnięcia. Nie próbować chłodzić kadzi zimną wodą ani lodem.



Czyszczenie wnętrza kadzi

1. Kadrę należy czyścić w szczególności w narożach i na zagięciach.
2. Resztki żywności oraz warstwy oleju, skrobi i białka należy usunąć.
3. Aby usunąć uporczywe osady z kamienia i przebarwienia, należy zagotować rozcieńczony ocet spożywczy.
4. Rozcieńczony ocet spożywczy należy spuścić i spłukać kadrę dużą ilością wody.

Czyszczenie kadzi od zewnątrz

1. Zewnętrzne powierzchnie kadzi można czyścić wyłącznie po opuszczeniu kadzi.
2. Zewnętrzne powierzchnie kadzi należy czyścić miękką gąbką.
3. Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby polewać urządzenie wodą jedynie od góry.

Czyszczenie uszczelki pokrywy kadzi

1. Uszczelkę pokrywy kadzi należy czyścić miękką gąbką.
2. Czyścić należy przede wszystkim rowek w uszczelce, w którym może zbierać się woda.

Czyszczenie czujnika temperatury rdzenia

1. Czujnik temperatury rdzenia i kabel czujnika należy czyścić miękką gąbką.

Czyszczenie króćca parowego

Należy pamiętać, że urządzenie bez systemu gotowania pod ciśnieniem wyposażone jest w króciec parowy. Urządzenie z systemem gotowania pod ciśnieniem ma dwa króćce parowe.

1. Wyjąć króciec parowy ręcznie, bez korzystania z narzędzi.
2. Wyczyścić otwór króćca parowego za pomocą spryskiwacza ręcznego.
3. Umyć króciec parowy za pomocą spryskiwacza ręcznego lub w zmywarce.
4. Ponownie zamocować króciec parowy.

Czyszczenie układu automatycznego napełniania wodą

1. Układ automatycznego napełniania wodą należy czyścić rano i wieczorem za pomocą płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.

Czyszczenie zaworu kadzi

1. Otworzyć zawór kadzi.
2. Odkręcić zawór kadzi.
3. Wyczyścić otwór, pokrywę i uszczelkę zaworu kadzi gąbką.
4. Ponownie przykręcić zawór kadzi.

13.5 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego

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

13.6 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 przyrządzania, 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.

13.7 Czyszczenie akcesoriów

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

13.8 Czyszczenie urządzeń z układem ciśnieniowym (opcja)



Czyszczenie systemu gotowania pod ciśnieniem

1. Wyczyścić kadź [► 86].
2. Napełnić kadź minimalną ilością wody.
3. Zamknąć pokrywę kadzi.
4. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
5. Nacisnąć przycisk: 
6. Ustawić parametr **czas przyrządzania** na 5 minut.
7. Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu.

Czyszczenie mechanizmu ryglującego

1. Otworzyć pokrywę kadzi.
2. Mechanizm ryglujący i zagłębienia czyścić wilgotną szczotką.

Czyszczenie króćca parowego

1. Wyjąć króciec parowy ręcznie, bez korzystania z narzędzi.
2. Wyczyścić otwór króćca parowego za pomocą spryskiwacza ręcznego.
3. Umyć króciec parowy za pomocą spryskiwacza ręcznego lub w zmywarce.
4. Ponownie zamocować króciec parowy.

14 Inspiracje i pomoc

14.1 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.

14.2 Pomoc telefoniczna

ChefLine®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie. Zapraszamy do kontaktu z ChefLine®. Numer telefonu można znaleźć 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.

14.3 Pomoc serwisowa

14.3.1 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.

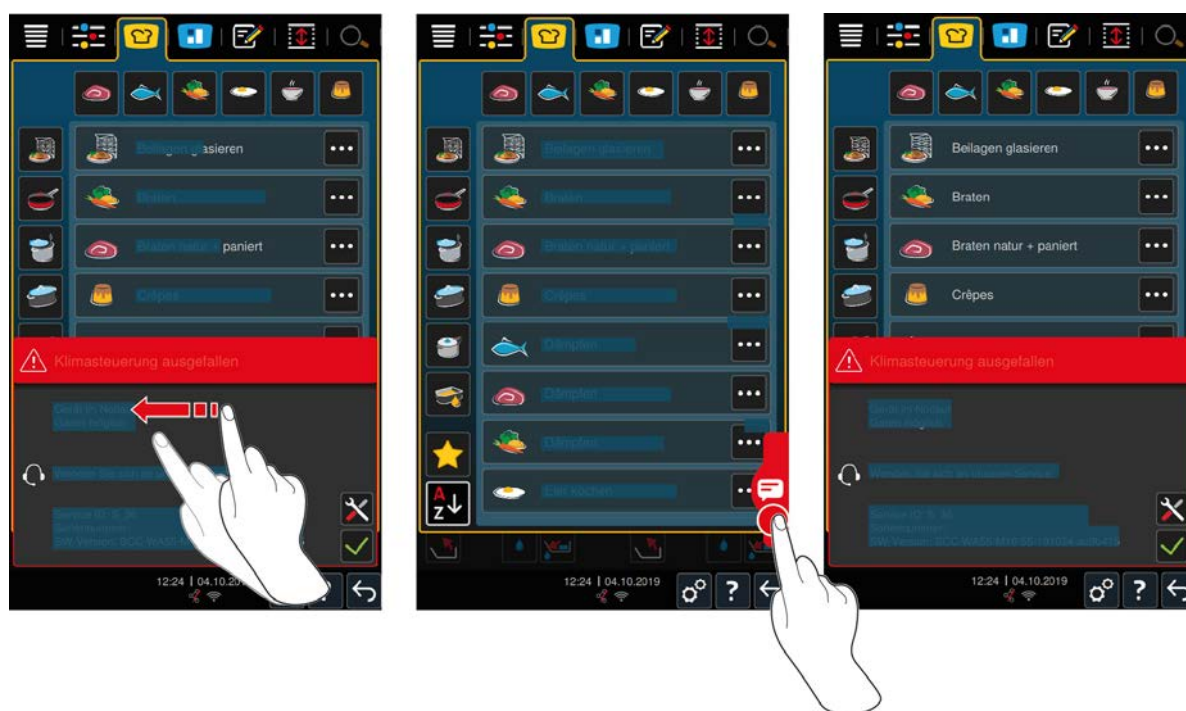
- ✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking [► 83].
 - 1. Nacisnąć przycisk: 
 - 2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**
 - 3. Nacisnąć znajdujący się obok opcji **Automatyczny transfer danych serwisowych** przycisk: **ON**
- >> Dane serwisowe są teraz automatycznie przesyłane do ConnectedCooking. Wgląd w dane jest możliwy na stronie connectedcooking.com lub w aplikacji ConnectedCooking.

14.3.2 Wyświetlanie danych serwisowych

Dane serwisowe można wywołać w ustawieniach. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Serwis [► 77]

14.4 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.

14.4.1 Komunikaty podczas gotowania

Komunikat błędu	Tekst komunikatu
Błąd systemu pomiaru temperatury	–
Błąd systemu pomiaru temperatury	Ogrzewanie niemożliwe.
Błąd systemu pomiaru temperatury kadzi	Możliwe tylko smażenie.
Błąd czujnika temperatury rdzenia	Możliwa praca bez czujnika temperatury rdzenia. Gotowanie pod ciśnieniem niemożliwe.
Błąd systemu napędu kadzi	Skontrolować, czy pod kadzią nie znajduje się przedmiot powodujący blokadę. Usunąć przedmiot.
Błąd systemu napędu pokryw	Skontrolować, czy pod pokrywą nie znajduje się przedmiot powodujący blokadę. Usunąć przedmiot.
Błąd zaworu kadzi	Uwaga, możliwa utrata przyrządzanych produktów. Możliwe tylko smażenie.
Błąd sterowania zaworu kadzi	Możliwe tylko smażenie.
Błąd obiegu wody	Zakręcić kran!
Błąd obiegu wody	Skontrolować dopływ wody. Możliwe gotowanie bez automatycznego doprowadzania wody.
Błąd obiegu wody	Skontrolować dopływ ciepłej/wody. Możliwe gotowanie bez automatycznego doprowadzania wody.
Błąd systemu komunikacji	–
Błąd konfiguracji urządzenia	–
Błąd łańcucha bezpieczeństwa	Wstrzymano proces(y) przyrządzania potraw

14.4.2 Komunikaty podczas procesu gotowania (opcjonalnie)

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w opcjonalną funkcję gotowania pod ciśnieniem mogą wyświetlać się następujące dodatkowe komunikaty.

Komunikat błędu	Tekst komunikatu
Błąd pozycji pokrywy	Zatrzymano proces gotowania pod ciśnieniem. Rozpoczęto obniżanie ciśnienia.
Błąd napędu blokady i zaworu kadzi	Uwaga, możliwa utrata przyrządzanych produktów. Możliwe tylko smażenie.
Błąd napędu blokady i zaworu kadzi	Otworzyć pokrywę i wyłączyć system ryglowania!
Błąd napędu blokady i zaworu kadzi	Zatrzymano proces gotowania pod ciśnieniem. Rozpoczęto obniżanie ciśnienia.
Błąd pomiaru ciśnienia	Otworzyć pokrywę, ponownie uruchomić gotowanie pod ciśnieniem.
Błąd pomiaru ciśnienia	Gotowanie pod ciśnieniem niemożliwe.
Błąd gotowania ciśnieniowe	Zatrzymano proces gotowania pod ciśnieniem. Rozpoczęto obniżanie ciśnienia. Zwartą konsystencja produktu? Zbyt mało wody? Przepełnienie? Zanieczyszczenie obwodu ciśnieniowego?
Błąd zaworu ciśnienia	Gotowanie pod ciśnieniem niemożliwe.

14.4.3 Gniazdo nie działa

Jeżeli nie działa gniazdko elektryczne, prosimy skontaktować się z RATIONAL Servicepartner.

15 Konserwacja

Następujące prace konserwacyjne można wykonać we własnym zakresie:

- Wymiana uszczelki pokrywy kadzi [► 92]
- Wymiana uszczelki zaworu kadzi [► 92]

Wymiany uszkodzonego kabla sieciowego urządzenia może dokonać wyłącznie firma RATIONAL lub autoryzowany punkt RATIONAL Service Partner.

15.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

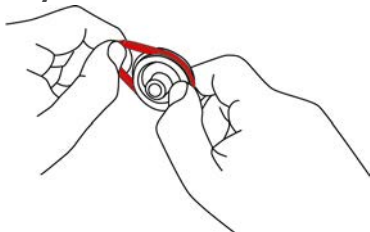
- Należy korzystać z rękawic chroniących przed skaleczeniami o ostre krawędzie metalowej obudowy.
- Korzystanie przy wymianie uszczelki z ostrego lub spiczastego narzędzia może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, w wyniku czego nie będzie możliwe osiągnięcie optymalnych rezultatów przyrządzania.

15.2 Wymiana uszczelki pokrywy kadzi



1. Otworzyć pokrywę kadzi.
2. Uszczelkę pokrywy kadzi należy wyjąć z prowadnicy ręcznie bez użycia narzędzi.
3. Prowadnicę wyczyścić miękką gąbką.
4. Zwilżyć rowek mocujący nowej uszczelki wodą z mydłem.
5. Najpierw wcisnąć naroża uszczelki w naroża prowadnicy.
6. Następnie wcisnąć resztę uszczelki w prowadnicę.
7. Upewnić się, że nowa uszczelka jest całkowicie wsunięta w zagłębienie pokrywy kadzi.

15.3 Wymiana uszczelki zaworu kadzi



1. Otworzyć zawór kadzi. [► 21].
2. Odkręcić zawór kadzi.
3. Wyjąć uszczelkę ręcznie bez użycia narzędzi.
4. Wyczyścić otwór i zatyczkę zaworu kadzi gąbką.

5. Założyć nową uszczelkę.
6. Ponownie przykręcić zawór kadzi.

16 Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja

16.1 Wyłączenie z eksploatacji

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

16.2 Utylizacja



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

16.3 Utylizacja olejów i tłuszczów

WSKAZÓWKA

Nieodpowiednia utylizacja olejów i tłuszczów

Odprowadzanie olejów i tłuszczów przez odpływ kadzi powoduje zanieczyszczenia wody odpływowej i uszkodzenia rur kanalizacyjnych w budynku.

1. Olejów i tłuszczów nie wolno odprowadzać przez odpływ urządzenia.

Należy przestrzegać ustawowych przepisów dotyczących utylizacji olejów i tłuszczów.

17 Dane techniczne

Przestrzegać również danych technicznych umieszczonych na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa jest umieszczona po wewnętrznej stronie konsoli.

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 2-XS	110 kg
Masa (bez opakowania) Typ 2-S	139 kg
Maks. moc gniazdka	2,3 kW
Maks. zabezpieczenie gniazdka	10 A
Stopień ochrony	IPX5
Warunki otoczenia	10 – 40°C
Emisja hałasu	≤70 dBA
Częstotliwość i maks. moc nadawcza WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n

17.1 Urządzenia z funkcją gotowania pod ciśnieniem (opcja)

Przestrzegać odchyień w masie urządzeń wyposażonych w opcję gotowania pod ciśnieniem.

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 2-S	154 kg

17.2 Typy i nazwy modeli

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

Typ	Nazwa modelu
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S z opcją gotowania pod ciśnieniem	LMX.200BE

17.3 Naklejki

Na urządzeniu umieszczone są następujące naklejki:

 Ostrzeżenie przed niebezpiecznym napięciem

 Wyrównanie potencjału

17.4 Akryloamid w produktach spożywczych

Zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2017/2158 ustanawiającym środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności, temperatura ręcznych i inteligentnych ścieżek przyrządzania potraw, w których są one frytowane, jest wstępnie ustawiona na 175°C. Jako producent firma RATIONAL gwarantuje, że ustawiona temperatura jest utrzymywana co do stopnia i nie przekracza wartości zadanej.

W zależności od produktu temperatura służąca obniżeniu zawartości akryloamidu może wynosić poniżej 175°C. Prosimy podjąć odpowiednie środki mające na celu przestrzeganie wartości granicznych dla akryloamidu.

Temperaturę oleju i tłuszczu można podnieść do 180°C na własną odpowiedzialność.

17.5 Zgodność

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 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 60335-1:2020 + A1:2013 + A2:2016 + C1:2016
- EN 60335-2-36:2017
- EN 60335-2-37:2017
- EN 60335-2-39:2002 + A1
- EN 60335-2-47:2002 + A1 + A2
- EN 61000-3-11:2000
- EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:2009
- EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010
- EN 61000-4-4:2012
- EN 61000-4-5:2014
- EN 61000-4-6:2014
- EN 61000-4-11:2004
- EN 55014-1:2017
- EN 55016-2-3:2010 + A1:2010 + A2:2014
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

18 Regulatory Information

低功率警語:

- 經型式認證合格之低功率射頻電機，非經許可，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能
- 低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。前項合法通信，指依電信法規定作業之無線電通信。低功率射頻電機須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

Spis haseł

A

Akcesoria specjalne	89
Frytowanie	45

A,B

Blokowanie pokrywy kadzi	50, 51
--------------------------	--------

A,B

Blokowanie pokrywy kadzi	50, 51
--------------------------	--------

C

Centralne pokrętło nastawcze	17
Cockpit	40
ConnectedCooking	
Obsługa urządzenia za pomocą smartfona	82
Obsługa urządzeń bez smartfona	82
Rejestrowanie urządzenia bez smartfona	83
Rejestrowanie urządzenia za pomocą smartfona	83
Consommé	32
Czas przyrządzania	37
Czujnik temperatury rdzenia	
Całe ryby	23
Filety rybne	23
Komunikat błędu	24
Potrawy w kawałkach	23
Steak	23
Warzywa	23

D

Dalej z czasem	39
Dolać olej	38
Dolać płyn	37
Domieszać	38
Drobno krojone	29
Duszenie	
Mięso	29
Ryby	30
Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach	30

E

Ergonomiczna regulacja wysokości	26
----------------------------------	----

F

Frytowanie	
Akryloamid	95
Mięso	29
Napełnianie kadzi olejem	46
Nie otwierać zaworu kadzi	45
Opróżnianie kadzi	46
Potrawy mleczne i słodkie	33
Ryby	30
Ustawianie temperatury oleju do frytowania	47
Warzywa i dodatki	30
Wózek na olej	46
Frytowanie żywności	47

G

Gesty	17
Gotowanie	
Cukier	33
Jajka	31
Makaron	31
Mięso	29
Mleko	33
Owoce	33
Owoce morza	30
PowerBoost	43
Ryż	31
Warzywa i dodatki	31
Ziemniaki	31
Gotowanie delikatne	42
Gotowanie Delta-T	36
Gotowanie jedzenia	43
Gotowanie na parze	
Mięso	29
Potrawy mleczne i słodkie	32
Ryby	30
Warzywa i dodatki	30
Gotowanie poche	
Jajka	31
Ryby	30
Gotowanie pod ciśnieniem (opcja)	51
Gotowanie próżniowe sous vide	
Mięso	29
Ryby	30
Warzywa i dodatki	31
Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach	29
Grubość produktów	36

K

Klarowanie	
Sosy	32
Zupy	32
Konfitowanie	
Mięso	29
Ryby	30
Warzywa i dodatki	31
Konserwacja	
Automatyczne napełnianie wodą	87
Czujnik temperatury rdzenia	86
Czyszczenie króćca parowego	87
Panel obsługi	87
Uszczelnienie	86
Zawór kadzi	87
Kosz	37, 42

L

Lepkość	37
---------	----

M

Mięso białe	36
Mięso czerwone	36

N		Półprodukty na sosy	32
Naleśniki	32	Sosy mocno zagęszczone	32
Napełnić	37	Wywar	32
Nowa partia	39	Sosy mocno zagęszczone	32
O		Sparzanie kielbasy	30
Obrócić produkty	38	Spryskiwacz ręczny	24
Obsługa urządzenia		Strumień prysznicy	24
Centralne pokrętło nastawcze	17	Stopień podsmażania	36
Gesty	17	T	
Odblokowywanie pokrywy kadzi	50, 52	Temperatura	37, 41
Omlet	31	Temperatura rdzenia	37
Otworzyć pokrywę kadzi	38	Topienie czekolady	33
P		U	
Paella	31	Utrzymaj temperaturę	39
Panel obsługi		Utrzymywanie temperatury rdzenia	39
Czyszczenie	87	W	
Czyszczenie centralnego pokrętła nastawczego	87	Widok poglądowy	15
Pielęgnacja		Widok szczegółowy	15
Wyposażenie dodatkowe	87	Wielkości załadunków	89
Pokroić produkty	38	Wielkość produktów	37
Polenta	31	Włączanie urządzenia	13
Pomoc online	89	Włożyć ruszt na dno kadzi	38
PowerBoost	41	Wybór kadzi	15
Poziom napełnienia		Wyłączanie urządzenia	13
Maksymalny poziom napełnienia	18	Wywar	32
Minimalny poziom napełnienia	18	Z	
Pozostały czas	38	Zagotowanie	39
Półprodukty na sosy	32	Zakres temperatur	
Półprodukty na zupy	32	Frytowanie	46
Praca ciągła	37	Gotowanie	42
Praż		Smażenie	44
Orzechy i ziarna	33	Zalać	37
Produkty pielęgnacyjne		Załaduj urządzenie	37
Nieodpowiednie preparaty czyszczące	86	Zamieszać	38
Odpowiednie preparaty czyszczące	85	Zamknąć pokrywę kadzi	38
Przekłucie czujnika temperatury rdzenia	39	Zmniejszanie ciśnienia	50
Przestrzegać maksymalnej ilości napełniania	50	Zupy	
Przykłady zastosowania	89	o dużej zawartości mleka i śmietany.	32
Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach		Zupy na śmietanie	32
Ragout w nocy	29	Zupy przecierane	32
R		Zwiększanie ciśnienia	50
Ragout	29		
Risotto	31	S	
Rodzaje czekolady	37	Smażenie	
Rozgrzewanie	38, 42	Owoce morza	30
S		Ryby	30
Smażenie		Warzywa i dodatki	30
Mięso	29	Smażenie krótkie	
Sosy		Mięso	29

RATIONAL Sp. z o.o.

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech, Niemcy
Tel. +49 8191 327-387
Faks +49 8191 327-231
info@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente
68270 Wittenheim, Francja
Tel. +33 (0)389 570135
Faks +33 (0)389 570136
info@rational-online.com
rational-online.com