iCombi® Classic

oryginalna instrukcja obsługi

Spis treści

1 Wprowadzenie ... 6
1.1 Gwarancja produktowa ... 6
1.2 Grupa docelowa ... 6
1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ... 6
1.4 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi ... 6
1.4.1 Objaśnienia symboli ... 6
1.4.2 Objaśnienia piktogramów ... 7
1.4.3 Objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa ... 7
1.4.4 Ilustracje ... 7
1.4.5 Zmiany techniczne ... 7

2 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa ... 8
2.1 Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa dla urządzeń z przyłączem gazowym ... 10
2.2 Osobiste wyposażenie ochronne ... 10

3 iCombi Classic ... 11

4 Korzystanie z urządzenia ... 12
4.1 Pierwsze uruchomienie ... 12
4.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia ... 12
4.3 Interakcja z urządzeniem ... 12
4.4 Maksymalne wielkości załadunku ... 13
4.5 Otwieranie i zamykanie drzwi komory ... 13
4.6 Załadunek urządzenia ... 13
4.6.1 Załadunek urządzenia z wykorzystaniem ruchomego stelaża lub stelaża na talerze ... 13
4.6.2 Załadunek urządzenia Combi-Duo z wykorzystaniem ruchomego stelaża lub stelaża na talerze ... 13
4.7 Wkłuwanie czujnika temperatury rdzenia ... 13
4.8 Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego ... 13
4.9 Wyjmowanie stelaży zawieszanych ... 13
4.10 zintegrowany odpływ tłuszczu ... 13

5 Przyrządzanie potraw ... 14
5.1 Wyświetlanie trybów pracy ... 14
5.2 Parametry przyrządzania ... 14
5.3 Funkcje dodatkowe ... 16
5.4 Para ... 17
5.4.1 Klimat w komorze i zakres temperatury ... 17
5.4.2 Przyrządzanie produktów na parze ... 17
5.5 Połączenie pary i gorącego powietrza ... 18
5.5.1 Klimat w komorze i zakres temperatury ... 18
5.5.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza ... 18
5.6 Gorące powietrze ... 19
5.6.1 Klimat w komorze i zakres temperatury ... 19
5.6.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza ... 20

6 Gotowanie sous vide ... 21

7 Finishing ... **22**
7.1 Klimat i temperatura w komorze ... 22
7.2 Wykańczanie potraw ... 22

8 Tryb programowania ... **24**
8.1 Uruchamianie trybu programowania ... 24
8.2 Wstępnie ustawione programy ... 24
8.3 Tworzenie nowego programu ... 25
8.4 Uruchamianie programu ... 27
8.5 Edycja programu ... 27
8.6 Usuwanie programu ... 28
8.7 Sortowanie programów ... 28
8.8 Wczytywanie i pobieranie programów ... 29

9 Ustawienia ... **30**
9.1 Wyświetlanie ustawień ... 30
9.2 Ustawianie jednostki temperatury ... 30
9.3 Ustawianie daty i godziny ... 31
9.4 Przestawianie klawiatury ... 32

10 Zarządzanie kuchnią ... **33**
10.1 Zarządzanie higieną ... 33
10.1.1 Zapisane dane HACCP ... 33
10.1.2 Pobieranie danych HACCP ... 33
10.2 Podłączanie urządzeń do sieci ... 34
10.3 ConnectedCooking (opcja) ... 34

11 Czyszczenie automatyczne ... **35**
11.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa ... 35
11.2 Programy czyszczenia ... 35
11.3 Uruchamianie czyszczenia automatycznego ... 36
11.4 Przerwanie czyszczenia automatycznego ... 37

12 Pielęgnacja ... **39**
12.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa ... 39
12.2 Częstotliwość pielęgnacji ... 39
12.3 Produkty pielęgnacyjne ... 39
12.4 Czyszczenie drzwi komory ... 40
12.5 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego ... 41
12.6 Czyszczenie rynienki na skropliny i rynny odpływowej ... 41
12.7 Czyszczenie filtra powietrza ... 41
12.8 Czyszczenie akcesoriów ... 42
12.9 Czyszczenie rury odpowietrzającej układu odprowadzającego ... 42

13 Inspiracje i pomoc ... **43**
13.1 Pomoc telefoniczna ... 43
13.2 Wyświetlanie danych urządzenia ... 43
13.3 Rozwiązywanie problemów ... 43
13.3.1 Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary ... 44

13.3.2 Komunikaty błędów w urządzeniach gazowych ... 44
13.3.3 Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza ... 45
13.3.4 Komunikaty błędu zwilżania ... 45
13.3.5 Komunikaty błędu CleanJet ... 46
13.3.6 Komunikaty błędu Care ... 46
13.3.7 Centrum powiadomień ... 46
13.3.8 Komunikaty błędów podczas eksploatacji UltraVent ... 47

14 Konserwacja ... 48
14.1 Wymiana filtra powietrza ... 48
14.2 Wymiana uszczelki w drzwiach komory ... 49

15 Transport ... 50
15.1 Opróżnianie generatora pary ... 50
15.2 Transport urządzenia ... 50

16 Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja ... 52
16.1 Wyłączenie z eksploatacji ... 52
16.2 Utylizacja ... 52

17 Dane techniczne ... 53
17.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym ... 53
17.2 Urządzenia z przyłączem gazowym ... 53
17.3 Typy i nazwy modeli ... 53
17.4 Zgodność ... 53
17.4.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym ... 53
17.4.2 Urządzenia z przyłączem gazowym ... 54

Spis haseł ... 55

1 Wprowadzenie

Drogi Użytkowniku,

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

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

Życzymy Państwu wiele radości z korzystania z iCombi Classic.

Państwa

RATIONAL AG

1.1 Gwarancja produktowa

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

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

1.2 Grupa docelowa

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

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

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

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

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

1.4 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi

1.4.1 Objaśnienia symboli

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

✔ Ten symbol oznacza warunki, które muszą być spełnione, aby możliwe było podjęcie określonego działania.

1. Ten symbol oznacza działanie, które należy wykonać.

> Ten symbol oznacza tymczasowy rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik określonego etapu działania.

>> Ten symbol oznacza rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik końcowy instrukcji.

- Ten symbol oznacza wyliczenie.

a. Ten symbol oznacza listę.

1.4.2 Objaśnienia piktogramów

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące piktogramy:

Ostrożnie! Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi.

Ogólny znak ostrzeżenia

Przydatne wskazówki ułatwiające obsługę urządzenia.

1.4.3 Objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ UWAGA

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

WSKAZÓWKA

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

1.4.4 Ilustracje

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

1.4.5 Zmiany techniczne

Zastrzega się prawo do zmian technicznych wynikających z postępu technologicznego.

2 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

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

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

Zasady bezpieczeństwa przed uruchomieniem urządzenia

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

Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

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

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

Zasady bezpieczeństwa po zakończeniu użytkowania urządzenia

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

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

2.1 Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa dla urządzeń z przyłączem gazowym

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

2.2 Osobiste wyposażenie ochronne

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

3 iCombi Classic

Typ 10-1/1

Typ 6-1/1

Typ 6-2/1

Typ 10-2/1

4 Korzystanie z urządzenia

4.1 Pierwsze uruchomienie

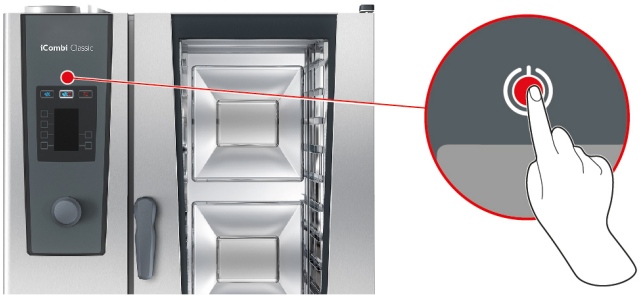
Pierwsze uruchomienie urządzenia odbywa się po uprzednim poprawnym zainstalowaniu urządzenia przez RATIONAL Service Partner. Autotest został wykonany i urządzenie jest tym samym gotowe do użycia. Wszystkie informacje dotyczące instalacji można znaleźć w dołączonej instrukcji instalacyjnej.

Przed pierwszym korzystaniem z urządzenia

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

Więcej informacji można znaleźć tutaj:Pielęgnacja [▶ 39]

4.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia



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

>> Urządzenie wyłącza się.

4.3 Interakcja z urządzeniem

WSKAZÓWKA

Niepoprawna obsługa ekranu

W razie obsługiwania ekranu ostrym przedmiotem może on ulec uszkodzeniu.

1. Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie palcami.

Urządzenie można obsługiwać jednym gestem i centralnym pokrętłem nastawczym.

Naciśnij

Obróć i naciśnij

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

4.4 Maksymalne wielkości załadunku

WSKAZÓWKA

Uszkodzenia urządzenia w wyniku zbyt dużych załadunków

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

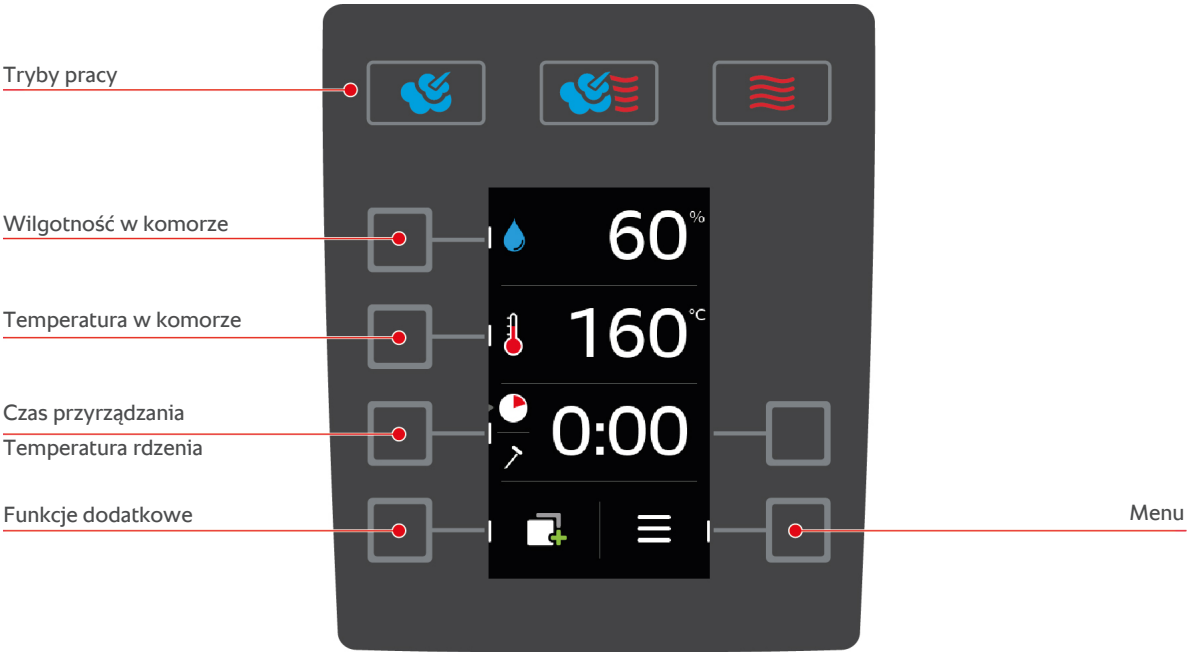
1. Urządzenie można napełniać wyłącznie załadunkami o przedstawionej tutaj wielkości maksymalnej

Typ	maks. wielkość załadunku [kg]	maks. obciążenie dla pojedynczego załadunku
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

4.5 Otwieranie i zamykanie drzwi komory

5 Przyrządzanie potraw

5.1 Wyświetlanie trybów pracy



- Dostępne są następujące tryby pracy:
  - Para [▶ 17]
  - Połączenie pary i gorącego powietrza [▶ 18]
  - Gorące powietrze [▶ 20]
- Do dyspozycji są następujące parametry przyrządzania [▶ 14]:
  - Wilgotność w komorze
  - Temperatura w komorze
  - Czas przyrządzania
  - Temperatura rdzenia
- Do dyspozycji są następujące funkcje dodatkowe [▶ 16]:
  - Rozgrzej
  - Funkcja Cool Down
  - Prędkość powietrza
  - Gotowanie Delta-T

5.2 Parametry przyrządzania

Wilgotność w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wilgotność w komorze.

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

Jak ustawić wilgotność w komorze:

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

3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Temperatura w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę w komorze.

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

Jak ustawić temperaturę w komorze:

1. Nacisnąć przycisk:
2. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Gdy temperatura rzeczywista jest wyższa od ustawionej temperatury w komorze do gotowania, miga.

4. Nacisnąć przycisk:
5. Nacisnąć przycisk:

> Użytkownik otrzymuje wezwanie do otwarcia drzwi komory.

> **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! W razie otwarcia drzwi do komory, wentylator nie zostanie zatrzymany. Nie dotykać obracającego się wirnika wentylatora.** Prędkość wentylatora zostanie zwiększona. Temperatura w komorze zostaje obniżona. Temperatura w komorze do gotowania jest pokazywana na wyświetlaczu.

6. Po osiągnięciu żądanej temperatury w komorze do gotowania nacisnąć przycisk:

>> Funkcja chłodzenia zostanie zakończona.

Jak wyświetlić aktualną wilgotność i temperaturę w komorze:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:

> Po 10 sekundach wyświetlana jest aktualna temperatura w komorze.

2. Aby wrócić do ustawionych parametrów, należy zwolnić przycisk.

Czas przyrządzania

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

Jak ustawić czas przyrządzania:

1. Nacisnąć przycisk:
2. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.

> W razie ustawienia czasu przyrządzania na 10:00 wyświetli się symbol: Uruchomiona zostaje praca ciągła.

3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

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

Temperatura rdzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę rdzenia potrawy.

Jak ustawić temperaturę rdzenia:

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

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

5.3 Funkcje dodatkowe

Rozgrzewanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej komora urządzenia jest rozgrzewana w taki sposób, aby powstał zapas ciepła.

Jak ustawić temperaturę, do której ma rozgrzać się urządzenie.

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:
3. W celu ustawienia pożądanej temperatury obracać centralne pokrętło nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie zostanie rozgrzane.

5. Aby zatrzymać nagrzewanie, nacisnąć przycisk:
6. Aby wyświetlić aktualną temperaturę w komorze do gotowania, nacisnąć i przytrzymać przycisk:

>> Po nagrzaniu urządzenia użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.

Funkcja Cool Down

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

✔ Osłona wentylatora jest odpowiednio zablokowana.

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:
3. **⚠OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! W razie otwarcia drzwi do komory z komory gwałtownie wydostaje się para.** Otworzyć drzwi komory. Jeśli drzwi komory do gotowania są już otwarte, należy je zamknąć, a następnie otworzyć ponownie.

> **⚠OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! W razie otwarcia drzwi do komory, wentylator nie zostanie zatrzymany. Nie dotykać obracającego się wirnika wentylatora.** Prędkość wentylatora zostanie zwiększona. Temperatura w komorze zostaje obniżona. Temperatura w komorze do gotowania jest pokazywana na wyświetlaczu.

4. Po osiągnięciu żądanej temperatury w komorze do gotowania nacisnąć przycisk:

>> Funkcja chłodzenia zostanie zakończona.

Prędkość powietrza

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

Jak ustawić prędkość powietrza:

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

Gotowanie Delta-T

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

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

Jak ustawić przyrządzanie potraw w trybie Delta-T:

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:

> Urządzenie automatycznie wraca do parametrów przyrządzania. Parametr **czas przyrządzania** zostaje zastąpiony funkcją **Delta-T**. Wyświetlana jest aktualna temperatura komory do gotowania i temperatura delta.

3. Nacisnąć przycisk:
4. W celu ustawienia pożądanej różnicy temperatur obracać centralne pokrętło nastawcze.
5. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie automatycznie przechodzi do parametru **temperatury rdzenia**.

6. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
7. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

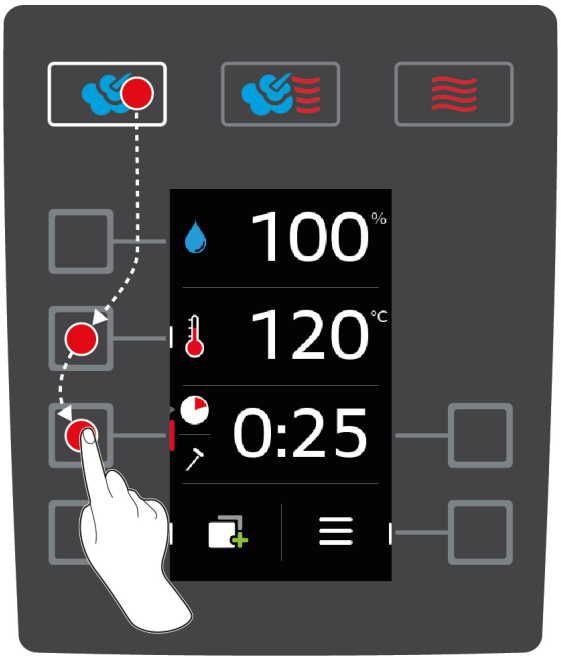
>> Parametry przyrządzania są odpowiednio wyświetlane w ustawieniach.

5.4 Para

5.4.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
wilgotny	▪ Gotowanie na parze ▪ Duszenie ▪ Blanszowanie ▪ Dogotowywanie ▪ Pęcznienie ▪ Gotowanie próżniowe sous vide ▪ Rozmrażanie ▪ Konserwowanie	100%	30 – 130°C

5.4.2 Przyrządzanie produktów na parze



1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:

3. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **czas przyrządzania** .

5. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
6. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
7. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk:
8. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
9. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.

10. Załadować urządzenie.

> Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

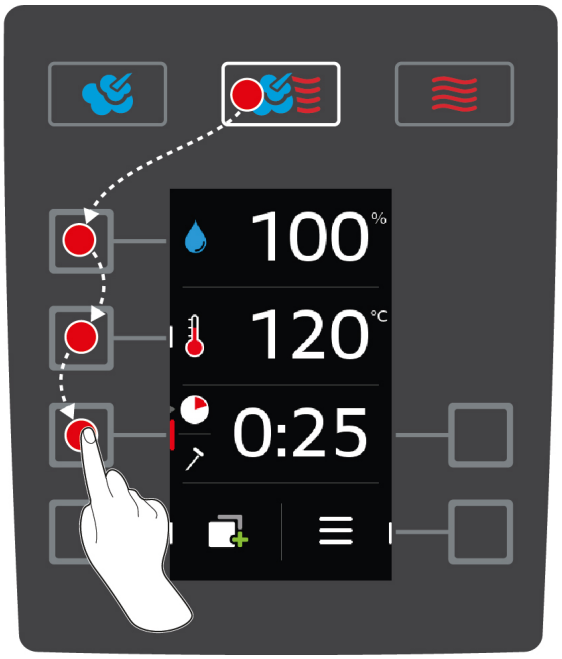
5.5 Połączenie pary i gorącego powietrza

5.5.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
wilgotny i gorący	▪ Pieczenie ▪ Smażenie	0 – 100%	30 – 300°C

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

5.5.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza



1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:
3. W celu ustawienia pożądanej wilgotności w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **temperatura w komorze** .

5. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
6. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **czas przyrządzania** .

7. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
8. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
9. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk:
10. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
11. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.

12. Załadować urządzenie.

> Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

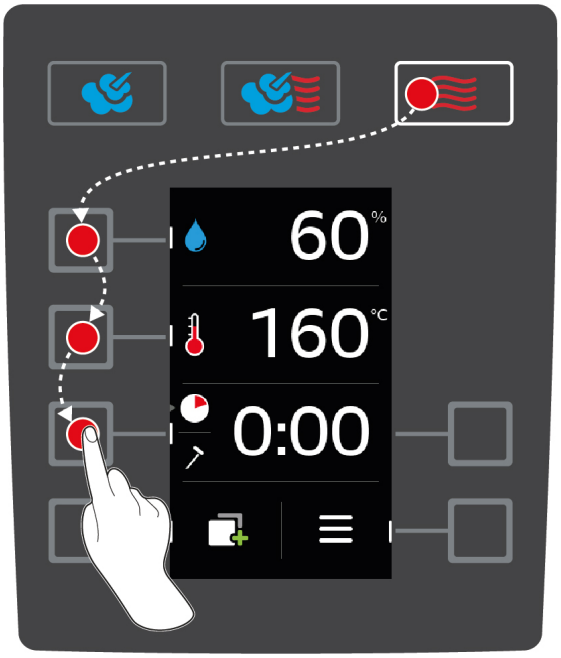
5.6 Gorące powietrze

5.6.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
gorący	▪ Pieczenie ▪ Smażenie ▪ Grillowanie ▪ Frytowanie ▪ Zapiekanie ▪ Zeszklanie	0 – 100%	30 – 300°C

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

5.6.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza



1. Nacisnąć przycisk: ≋
2. Nacisnąć przycisk: 💧
3. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu ustawienia maksymalnej wilgotności w komorze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **temperatura w komorze** 🌡.

5. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **czas przyrządzania** ◔.

6. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
7. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
8. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk: ⟋
9. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
10. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.

11. Załadować urządzenie.

> Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

6 Gotowanie sous vide

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

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

- Cook and chill

  Potrawy można produkować w centralnej kuchni produkcyjnej, a następnie dostarczyć do kuchni satelitarnych. Pozwala to zapobiec kosztownej nadprodukcji, ponieważ wykańczane są wyłącznie potrawy, które są rzeczywiście potrzebne.

- Room service

  Potrawy lub pojedyncze składniki są produkowane, schładzane, a następnie wykańczane pojedynczo po otrzymaniu stosownego zamówienia. W ten sposób gwarantowana jest 24-godzinna obsługa gości nawet przez personel bez kwalifikacji.

- Menu dietetyczne i specjalne

  Zdrowe potrawy są produkowane w delikatny sposób, dzięki czemu zachowują naturalny smak i aromat. Dzięki temu pyszny pełnowartościowy smak mają również dania bez soli.

7 Finishing

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

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

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

- Finishing w restauracji

  Potrawy są wykańczane z wykorzystaniem funkcji Finishing wtedy, kiedy są potrzebne.

- Finishing w hotelu

  Finishing talerzy sprawdza się przede wszystkim wtedy, gdy trzeba przygotować wiele talerzy jednocześnie, np. podczas obsługi konferencji, ślubów czy cateringu imprezowego.

- Finishing w punktach żywienia zbiorowego

  Finishing pojemników sprawdza się przede wszystkim podczas wydawania różnych potraw w dużych ilościach.

Potrawy można wykończyć ręcznie [▸ 22] lub za pomocą wstępnie ustawionych programów [▸ 24].

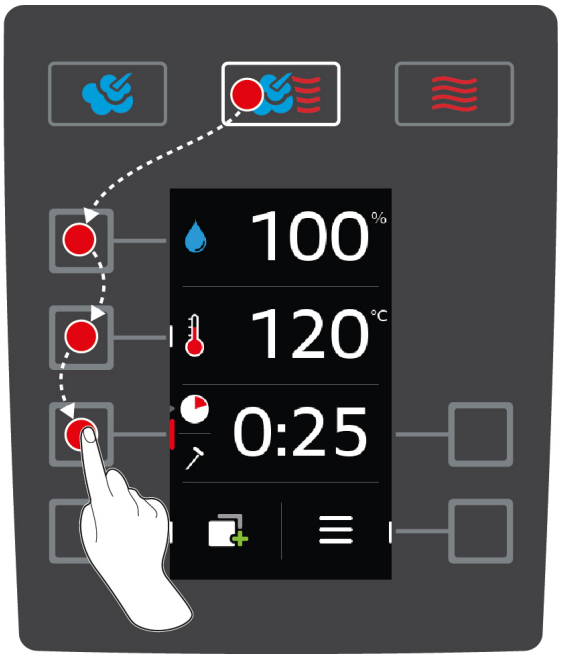
7.1 Klimat i temperatura w komorze

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

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

7.2 Wykańczanie potraw

Potrawy można teraz wykończyć za pomocą wstępnie ustawionych programów. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Wstępnie ustawione programy [▸ 24]



1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:
3. W celu ustawienia pożądanej wilgotności w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **temperatura w komorze** .

5. Obracać centralne pokrętło nastawcze i ustawić w komorze temperaturę między temperaturą wrzenia a 140°C.
6. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **czas przyrządzania** .

7. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
8. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
9. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk: Umieścić czujnik temperatury rdzenia w białej rurce ceramicznej stelaża na talerze.
10. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
11. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

> Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.

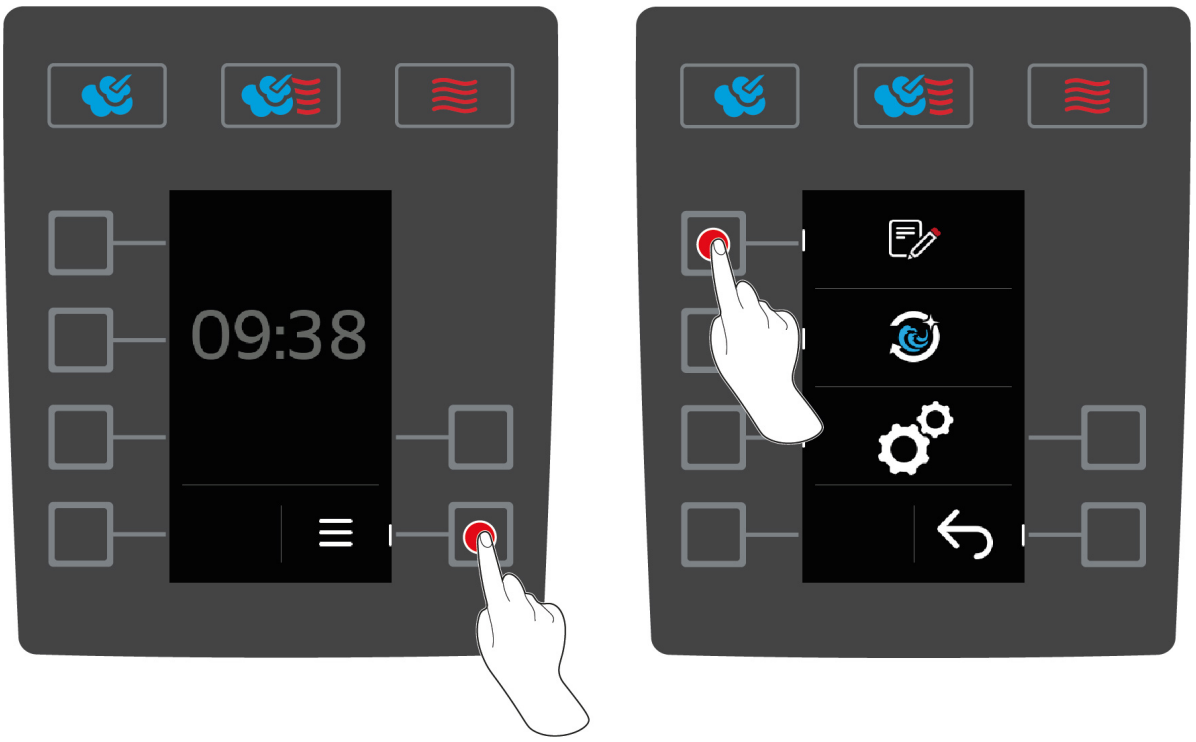
12. Załadować urządzenie.

> Potrawy są poddawane regeneracji. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

8 Tryb programowania

W trybie programowania można tworzyć i zapisywać własne programy przyrządzania. Do dyspozycji jest 100 miejsc programowych. Każdy program może składać się z do 12 etapów 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.

8.1 Uruchamianie trybu programowania



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk:

>> Wyświetla się lista programów w trybie programowania.

8.2 Wstępnie ustawione programy

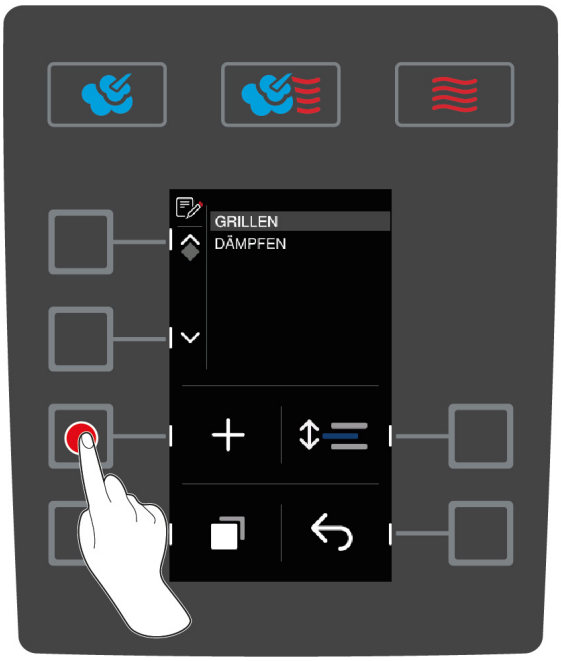
Do dyspozycji są następujące wstępnie ustawione programy:

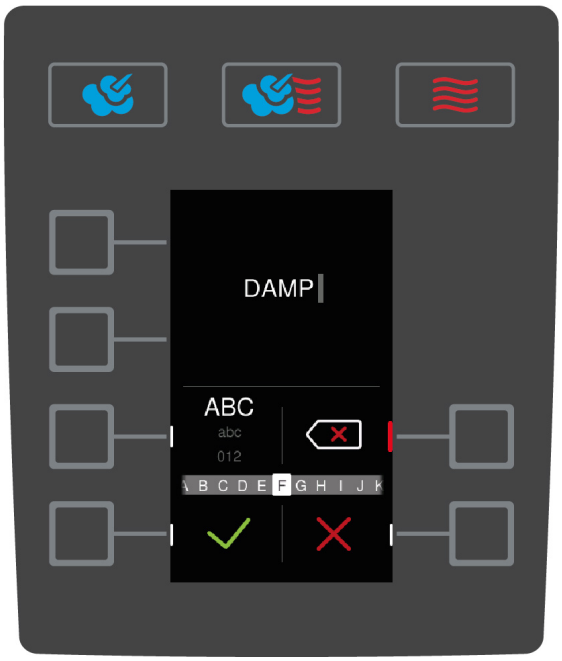
Program	Etapy	Ustawienia
Finishing pojemników na czas	Etap 1	▪ Tryb pracy: Połączenie pary i gorącego powietrza ▪ Rozgrzewanie: 140°C
	Etap 2	▪ Temperatura w komorze: 140°C ▪ Wilgotność w komorze: 60% ▪ Poziom wentylatora: 4 ▪ Temperatura rdzenia: 68°C
	Etap 3	▪ Tryb pracy: Gorące powietrze ▪ Temperatura w komorze: 140°C ▪ Wilgotność w komorze: 60% ▪ Poziom wentylatora: 4 ▪ Temperatura rdzenia: 72°C
Finishing pojemników z temperaturą rdzenia	Etap 1	▪ Tryb pracy: Połączenie pary i gorącego powietrza ▪ Rozgrzewanie: 140°C

Program	Etapy	Ustawienia
	Etap 2	▪ Temperatura w komorze: 140°C ▪ Wilgotność w komorze: 60% ▪ Poziom wentylatora: 4 ▪ Czas przyrządzania: 24 minuty
	Etap 3	▪ Tryb pracy: Gorące powietrze ▪ Temperatura w komorze: 140°C ▪ Wilgotność w komorze: 60% ▪ Poziom wentylatora: 4 ▪ Czas przyrządzania: 1 minuta
Finishing talerzy	Etap 1	▪ Tryb pracy: Połączenie pary i gorącego powietrza ▪ Rozgrzewanie: 130°C
	Etap 2	▪ Temperatura w komorze: 130°C ▪ Wilgotność w komorze: 80% ▪ Poziom wentylatora: 4 ▪ Czas przyrządzania: 8 minut

Szczegółowe informacje o funkcji Finishing można znaleźć tutaj [▶ 22].

8.3 Tworzenie nowego programu



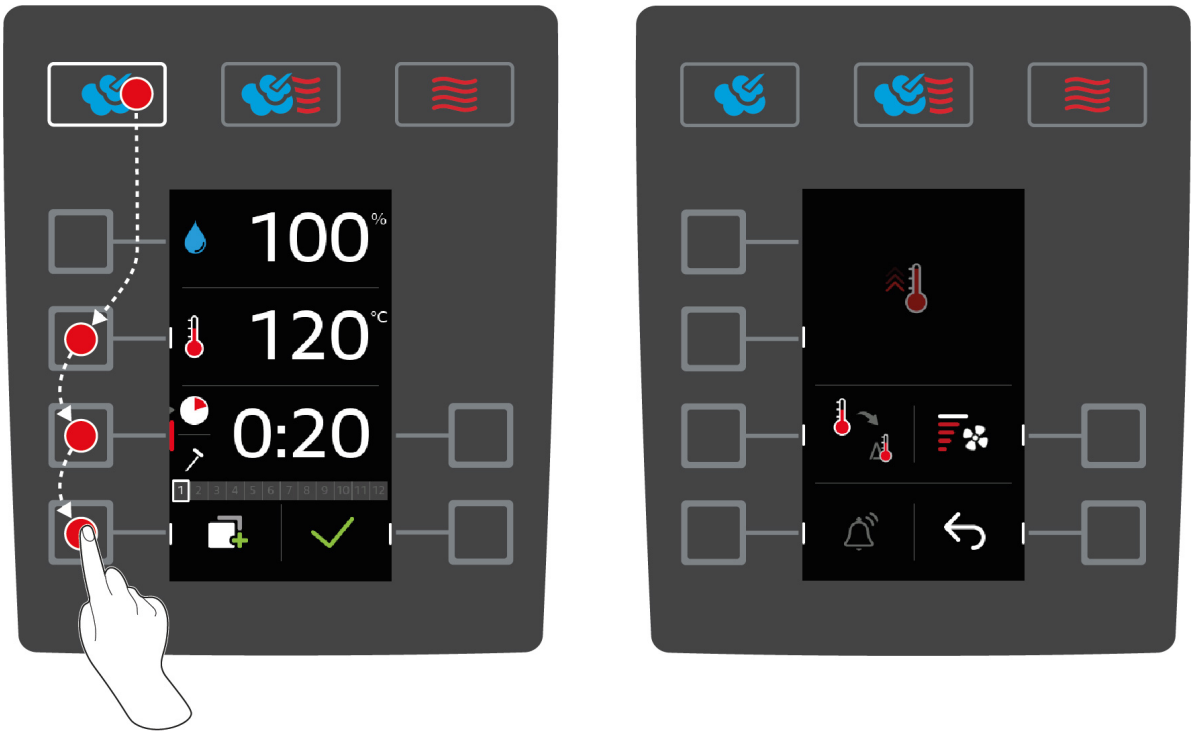


1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: 📝
3. Nacisnąć przycisk: +
4. Wprowadzić nazwę programu za pomocą centralnego pokrętła. Można wykorzystywać małe i wielkie litery oraz cyfry. Aby przełączać między poszczególnymi opcjami, należy naciskać przycisk: **ABC**
5. Aby skorygować wprowadzone dane, nacisnąć przycisk: ⌫
6. Po wprowadzeniu nazw programów, aby zatwierdzić je, nacisnąć przycisk: ✓

> Zaczynają migać przyciski trybów pracy.

7. Wybrać tryb pracy.

> Zaświeci się przycisk trybu pracy.



Programowanie etapu przyrządzania

W zależności od tego, jaki etap przyrządzania został wybrany, można ustawić różne parametry przyrządzania [▶ 14]. Ponadto można wybrać różne funkcje dodatkowe [▶ 16].

1. Nacisnąć przycisk wybranego parametru przyrządzania.
2. Obracać centralne pokrętło nastawcze, aby wybrać pożądane ustawienia.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓

> Etap przyrządzania został zapisany i jest wyświetlany. Teraz można dodać do 11 kolejnych etapów przyrządzania.

Rozgrzewanie ręczne

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

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć przycisk:
4. Nacisnąć przycisk:
5. W celu ustawienia pożądanej temperatury obracać centralne pokrętło nastawcze.
6. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓

> Rozgrzewanie ręczne jest ustawione jako pierwszy etap programu.

7. Aby zaprogramować dalsze etapy przyrządzania, nacisnąć przycisk:

> Zaczynają migać przyciski trybów pracy.

8. Wybrać pożądany tryb pracy i kontynuować programowanie etapu przyrządzania.

Dodawanie kolejnego etapu przyrządzania

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

Edycja etapu przyrządzania

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

Usuwanie etapu przyrządzania

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

Zapisywanie programu

1. Aby zapisać program, nacisnąć przycisk:
>> Program jest wyświetlany jako ostatnia pozycja listy programów. Można teraz uruchomić program [▶ 27].

8.4 Uruchamianie programu

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

8.5 Edycja programu

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

5. Nacisnąć przycisk:
6. Aby zmienić nazwę programu, należy wprowadzić zmiany, a następnie w celu zatwierdzenia zmian, nacisnąć przycisk:

> Dostępne są następujące możliwości edycji:

- Dodanie etapu przyrządzania
- Usunięcie etapu przyrządzania
- Edycja parametrów przyrządzania

Dodanie etapu przyrządzania

1. Nacisnąć przycisk:

> Zaczynają migać przyciski trybów pracy.

2. Wybrać tryb pracy, parametry przyrządzania i funkcje dodatkowe. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Tworzenie nowego programu [▸ 25]
3. Aby zapisać etap przyrządzania, nacisnąć przycisk:
4. Aby zapisać ścieżkę przyrządzania, nacisnąć przycisk:

Usuwanie etapu przyrządzania

1. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania etapu przyrządzania.
2. Nacisnąć przycisk:

> Etap przyrządzania zostaje usunięty.

3. Aby zapisać etap przyrządzania, nacisnąć przycisk:
4. Aby zapisać ścieżkę przyrządzania, nacisnąć przycisk:

Edycja parametrów przyrządzania

1. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania etapu przyrządzania.
2. Nacisnąć przycisk:

> Wyświetlają się parametry przyrządzania dla danego etapu przyrządzania.

3. Wybrać tryb pracy, parametry przyrządzania i funkcje dodatkowe, które mają zostać poddane edycji. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Tworzenie nowego programu [▸ 25]
4. Aby zapisać etap przyrządzania, nacisnąć przycisk:
5. Aby zapisać ścieżkę przyrządzania, nacisnąć przycisk:

8.6 Usuwanie programu

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

>> Program zostaje usunięty.

8.7 Sortowanie programów

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

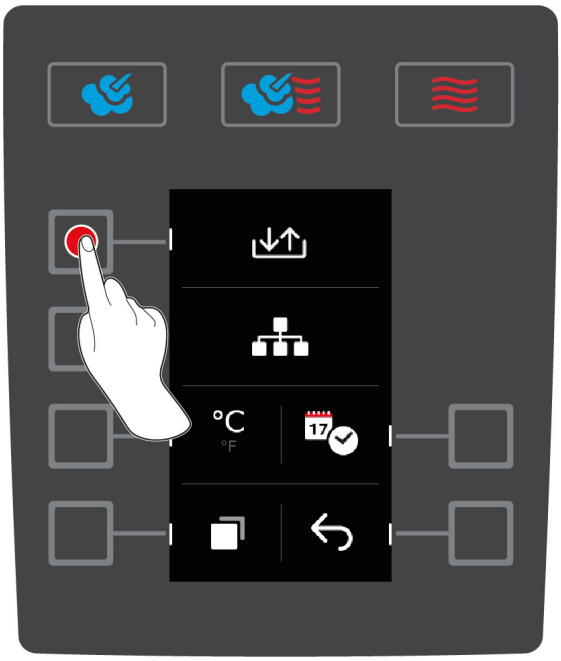
✔ Utworzono programy.

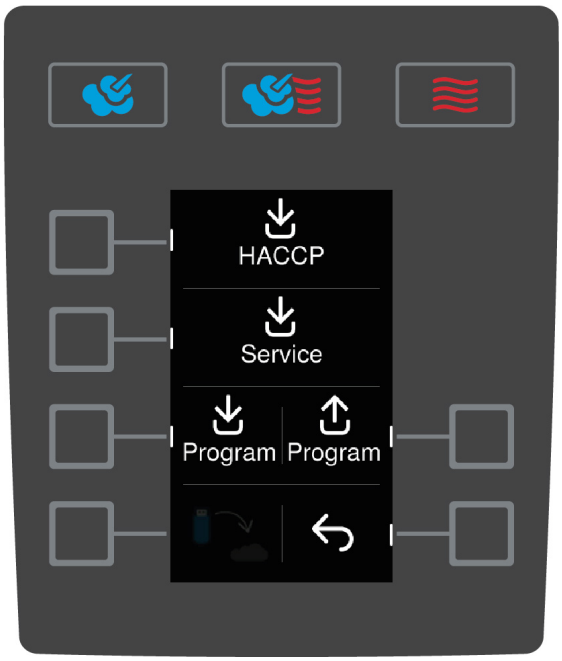
1. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
2. Nacisnąć przycisk:
3. Obracać centralne pokrętło nastawcze tak długo, aż dany program znajdzie się na żądanym miejscu.

4. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

8.8 Wczytywanie i pobieranie programów

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





✔ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

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

Pobieranie programów

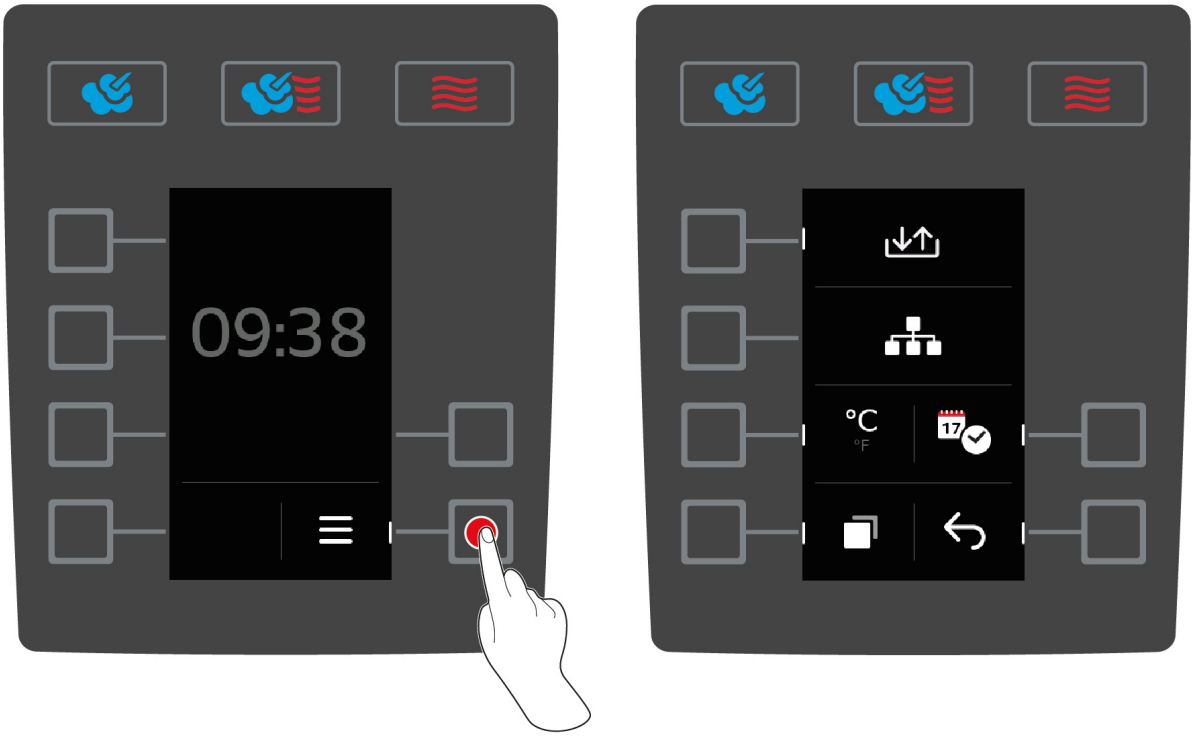
1. Nacisnąć przycisk: ⇩
> Można zadecydować, czy pobrany ma zostać jeden czy wszystkie programy.
2. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Aby cofnąć wybór, nacisnąć przycisk: ⎘
5. Aby rozpocząć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

Wczytywanie programów

1. Nacisnąć przycisk: ⇧
> Wyświetlą się dostępne programy.
2. Obracać pokrętło, aby wybrać pożądany program.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Aby anulować wybór, nacisnąć przycisk: ⎘
5. Aby rozpocząć wczytywanie, nacisnąć przycisk: ✓
> Programy zostaną wczytane.

9 Ustawienia

9.1 Wyświetlanie ustawień



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

Można zmienić następujące ustawienia:

- Ustawianie jednostki temperatury [▶ 30]
- Ustawianie daty i godziny [▶ 31]

1. Aby wyświetlić inne ustawienia, nacisnąć przycisk: ⧉

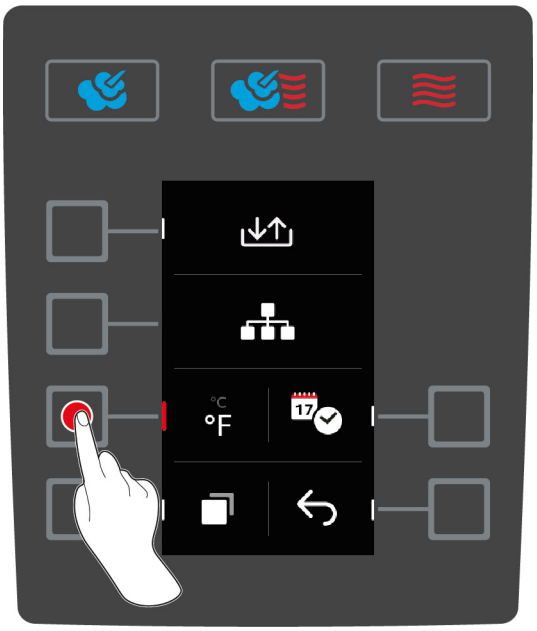
Można zmienić następujące ustawienia:

- Przestawianie klawiatury [▶ 32]

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

9.2 Ustawianie jednostki temperatury

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

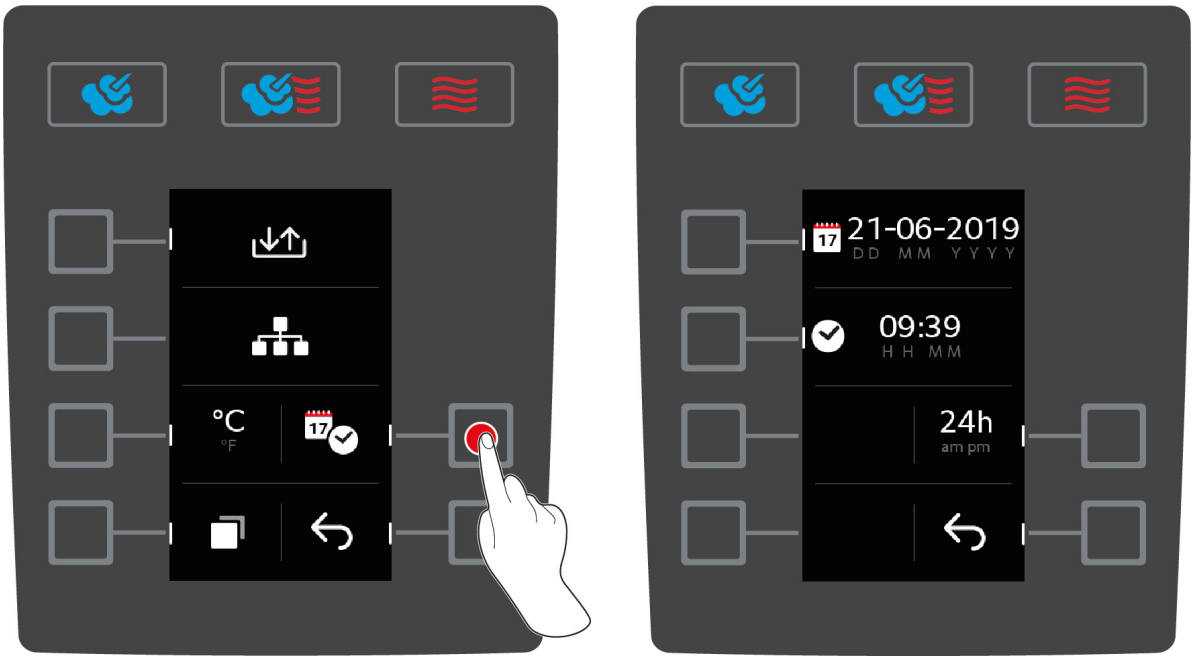


1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: ⚙
3. Nacisnąć przycisk i wybrać jednostkę temperatury °C lub °F.

9.3 Ustawianie daty i godziny

Możesz zmienić następujące ustawienia:

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



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: ⚙
3. Nacisnąć przycisk: 17

Zmiana daty

1. Nacisnąć przycisk: 17
> Zaczyna migać wartość **DD**.
2. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania pożądanego dnia.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Powtarzać czynności w celu dostosowania danych miesiąca i roku.

Zmiana godziny

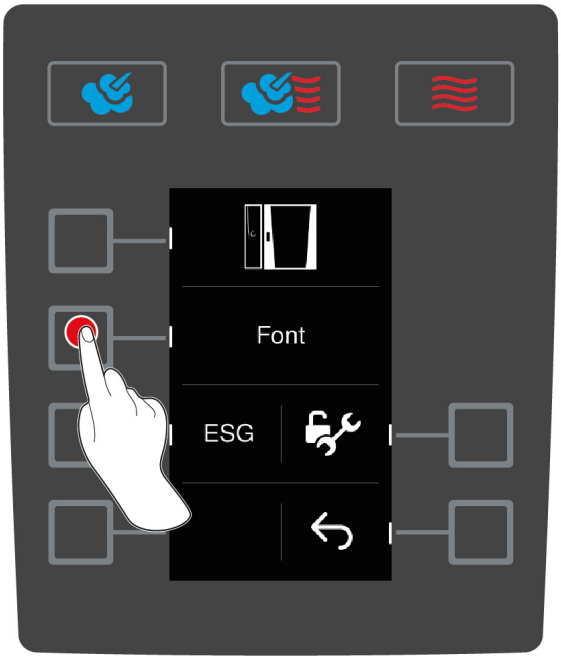
1. Nacisnąć przycisk:
> Zaczyna migać wartość **HH**.
2. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania pożądanej godziny.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Powtarzać czynności w celu ustawienia minut.

Zmiana formatu czasu rzeczywistego

1. Nacisnąć przycisk: 24h
> Widok zmienia się na tryb 12-godzinny.

9.4 Przestawianie klawiatury

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



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

10 Zarządzanie kuchnią

10.1 Zarządzanie higieną

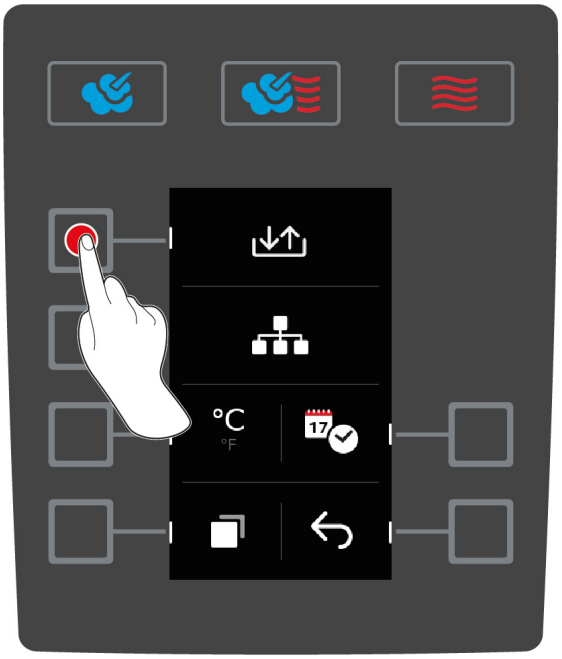
10.1.1 Zapisane dane HACCP

Następujące dane HACCP są zapisywane dla poszczególnych partii:

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

10.1.2 Pobieranie danych HACCP

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



✔ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

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

4. Nacisnąć przycisk: HACCP

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

10.2 Podłączanie urządzeń do sieci

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

10.3 ConnectedCooking (opcja)

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

11 Czyszczenie automatyczne

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

11.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

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

Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:

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

Jak zapobiegać ciężkim poparzeniom chemicznym:

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

Co zrobić w razie kontaktu z preparatami pielęgnacyjnymi:

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

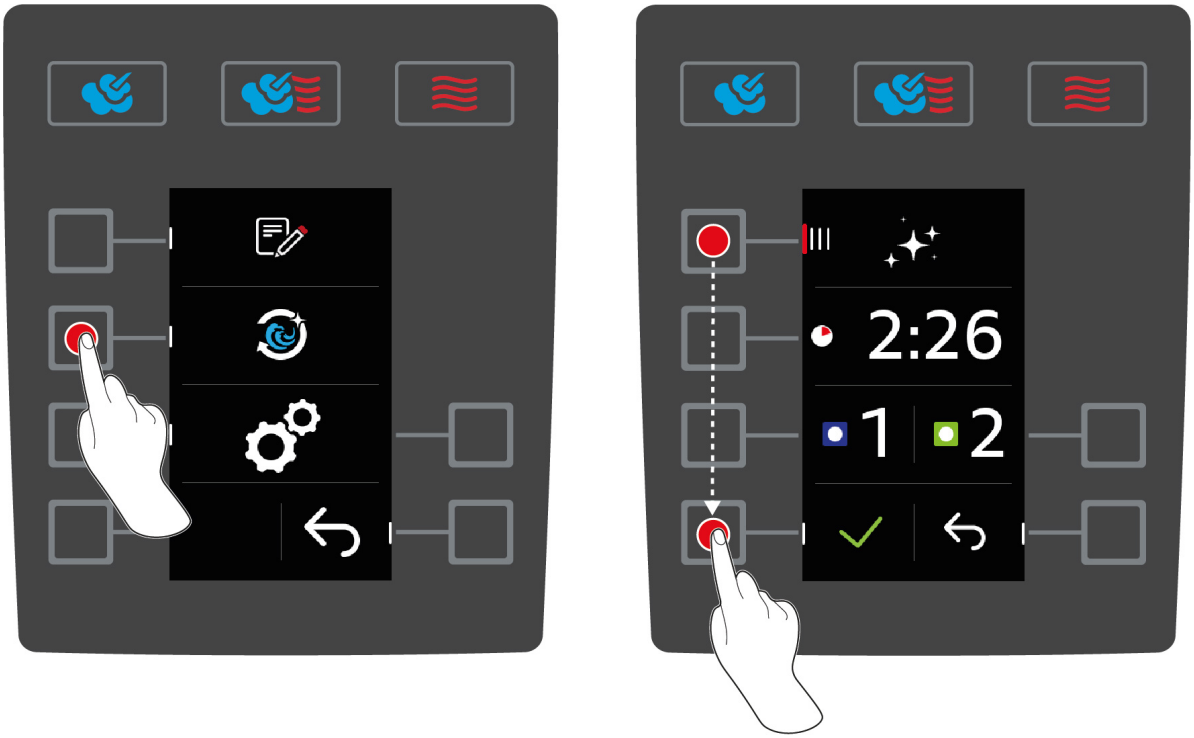
11.2 Programy czyszczenia

Do dyspozycji są następujące programy czyszczenia:

silny | średni | lekki | Płukanie bez tabletek

Program czyszczenia	Opis	Potrzebne preparaty pielęgnacyjne
lekki	Przeznaczony do usuwania lekkich zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych podczas eksploatacji urządzenia w temperaturze do 200°C.	▪ Tabletki czyszczące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs
średni	Przeznaczony do usuwania zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzania, w których potrawy były grillowane lub smażone.	▪ Tabletki czyszczące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs
silny	Przeznaczony do usuwania silnych zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzania, w których potrawy były grillowane lub smażone.	▪ Tabletki czyszczące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care Tabs
Płukanie bez tabletek	Przeznaczony do płukania komory ciepłą wodą.	–

11.3 Uruchamianie czyszczenia automatycznego



✔ Stelaże zawieszane są poprawnie umieszczone w urządzeniu.

1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk:

> Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 50°C, wyświetla się następujący komunikat: **Komora za gorąca**

3. Uruchomić funkcję Cool Down, aby obniżyć temperaturę w komorze. Więcej informacji można znaleźć tutaj:
4. Nacisnąć przycisk: **IIII**
5. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania pożądanego programu czyszczenia [▶ 35].
6. Otworzyć drzwi komory.
7. Wyjąć z komory wszystkie pojemniki i blachy.

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

>> Rozpoczyna się czyszczenie automatyczne.

>> Po zakończeniu automatycznego czyszczenia rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

WSKAZÓWKI

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

11.4 Przerwanie czyszczenia automatycznego

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

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk, aż pasek stanu zostanie wyświetlony w całości: ✗

> Użytkownik zostanie poproszony o otwarcie drzwi komory i wyjęcie tabletek czyszczących Active Green.

2. Otworzyć drzwi komory.
3. ⚠**OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych! Aby skutecznie ochronić się podczas pracy z wykorzystaniem tabletek czyszczących Active Green, należy korzystać ze szczelnie przylegających okularów ochronnych oraz rękawic chroniących przed chemikaliami.** Wyjąć tabletki czyszczące Active Green z komory i wyrzucić je.
4. Zamknąć drzwi komory.

> Użytkownik zostanie poproszony o przepłukanie komory do gotowania za pomocą spryskiwacza ręcznego.

5. Wypłukać komorę za pomocą spryskiwacza ręcznego.
6. Zamknąć drzwi komory.

>> Wyświetla się przegląd wszystkich programów myjących.

WSKAZÓWKA

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

12 Pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE

Osady z tłuszczu i resztki produktów spożywczych w komorze

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

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

12.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:

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

Jak zapobiegać szkodom rzeczowym, obrażeniom i wypadkom śmiertelnym:

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

12.2 Częstotliwość pielęgnacji

Częstotliwość pielęgnacji	Elementy funkcjonalne
Codziennie	▪ Komora ▪ Uszczelka komory ▪ Drzwi komory ▪ Rynienka na skropliny i rynna odpływowa ▪ Czujnik temperatury rdzenia ▪ Wyposażenie dodatkowe ▪ Spryskiwacz ręczny
Co tydzień	▪ Zewnętrzne powierzchnie urządzenia ▪ Osłona LED ▪ Panel obsługi ▪ Elementy z tworzywa sztucznego

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

12.3 Produkty pielęgnacyjne

Odpowiednie produkty pielęgnacyjne

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

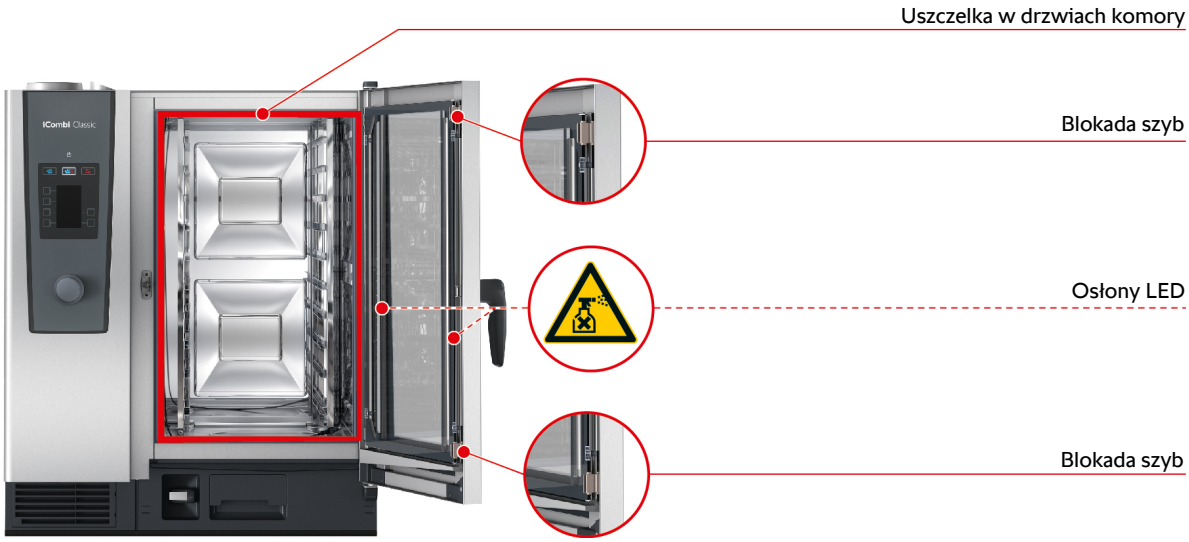
  - Uszczelka komory
- Akcesoria należy czyścić letnią wodą, łagodnym preparatem czyszczącym i miękką ściereczką.

Nieodpowiednie produkty pielęgnacyjne

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

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

12.4 Czyszczenie drzwi komory



Czyszczenie szyb

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

Czyszczenie osłon LED

Po wyczyszczeniu szyb w drzwiach komory można wyczyścić również osłony LED. Osłony LED należy czyścić wyłącznie odpowiednimi produktami pielęgnacyjnymi [▶ 39].

Osłona LED jest umieszczona między dwoma szybami w drzwiach komory.

✔ Szyby w drzwiach komory są odblokowane.

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

Czyszczenie uszczelki w drzwiach komory

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

✔ Drzwi do komory są otwarte.

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

12.5 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego

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

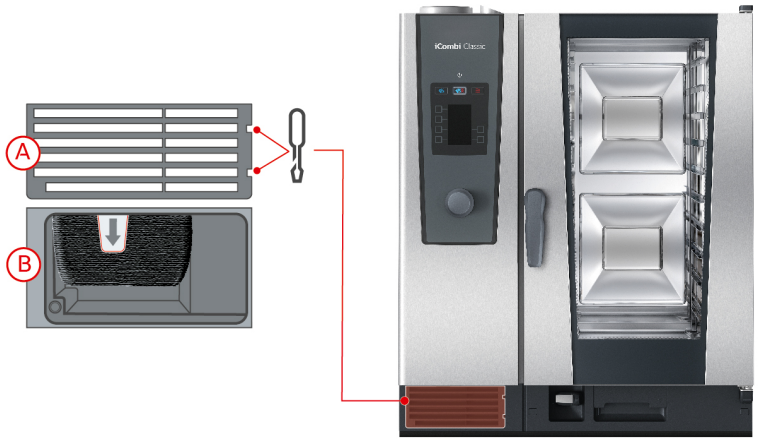
12.6 Czyszczenie rynienki na skropliny i rynny odpływowej

1. Otworzyć drzwi komory.
2. Aby wyczyścić rynienkę na skropliny i rynnę odpływową, do rynienki na skropliny należy codziennie wlewać 1-2 l ciepłej wody. Rynienki na skropliny nie wolno czyścić spryskiwaczem ręcznym.

12.7 Czyszczenie filtra powietrza

Potrzebne narzędzia

- Śrubokręt



1. Wsunąć śrubokręt w otwory osłony filtra powietrza (A).
2. Zdjąć osłonę filtra powietrza.
3. Wyjąć filtr powietrza (B).
4. Wyczyścić filtr powietrza w zmywarce i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

> Jeżeli po wyczyszczeniu filtra powietrza w zmywarce zabrudzenia nie zostały usunięte, należy go wymienić.

5. Po wyczyszczeniu filtra powietrza należy wsunąć go w urządzenie.
6. Ponownie zamontować osłonę filtra powietrza.

WSKAZÓWKA

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

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

1. Filtr powietrza należy wsunąć w urządzenie do zablokowania.

12.8 Czyszczenie akcesoriów

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

12.9 Czyszczenie rury odpowietrzającej układu odprowadzającego

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

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

13 Inspiracje i pomoc

13.1 Pomoc telefoniczna

ChefLine®

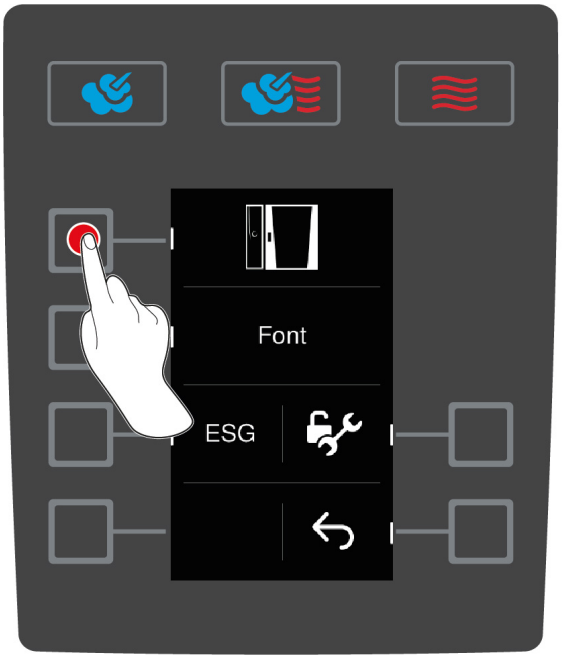
W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie. Zapraszamy do kontaktu z ChefLine®. Numer można znaleźć na naklejce ChefLine® umieszczonej w komorze urządzenia oraz na stronie rational-online.com.

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.

13.2 Wyświetlanie danych urządzenia

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



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
2. Nacisnąć przycisk: ⚙
3. Nacisnąć przycisk: ⊞
4. Nacisnąć przycisk: ▮▮

> Wyświetlają się następujące dane:

- Typ urządzenia
- Zainstalowana wersja oprogramowania
- Numer serii urządzenia

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

13.3 Rozwiązywanie problemów

W razie pojawienia się komunikatu błędu należy zawsze kontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner [▸ 43]. Pod ręką zawsze należy mieć numer serii urządzenia. Numer serii urządzenia jest umieszczony na tabliczce znamionowej.

13.3.1 Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary

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

13.3.2 Komunikaty błędów w urządzeniach gazowych

Jeżeli urządzenie posiada przyłącze gazowe, mogą wyświetlać się dodatkowe komunikaty błędów. W razie pojawienia się komunikatu błędu należy zawsze kontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner [▶ 43]. Pod ręką zawsze należy mieć numer serii urządzenia.

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

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

13.3.3 Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza

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

13.3.4 Komunikaty błędu zwilżania

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

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

13.3.5 Komunikaty błędu CleanJet

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

13.3.6 Komunikaty błędu Care

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

13.3.7 Centrum powiadomień

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

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

13.3.8 Komunikaty błędów podczas eksploatacji UltraVent

W razie pracy z wykorzystaniem UltraVent mogą wyświetlać się następujące komunikaty błędów. W razie pojawienia się komunikatu błędu należy zawsze kontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner [▸ 43]. Pod ręką zawsze należy mieć numer serii urządzenia.

Komunikat błędu	Przyczyna
Serwis (E) 35	Nie rozpoznano okapu urządzenia.
Serwis (E) 35.1	Uszkodzenie silnika okapu urządzenia.
Serwis (E) 35.2	Nie rozpoznano filtra okapu urządzenia.
Serwis (E) 35.3	Błąd sterownika termoelementu.
Serwis (E) 35.4	Błąd osłony silnika termoelementu.
Serwis (E) 35.5	Filtr oraz UltraVent są zabrudzone.
Serwis (E) 35.6	Filtr oraz UltraVent są zabrudzone.
Serwis (E) 35.7	Filtr oraz UltraVent nie zostały włożone.

14 Konserwacja

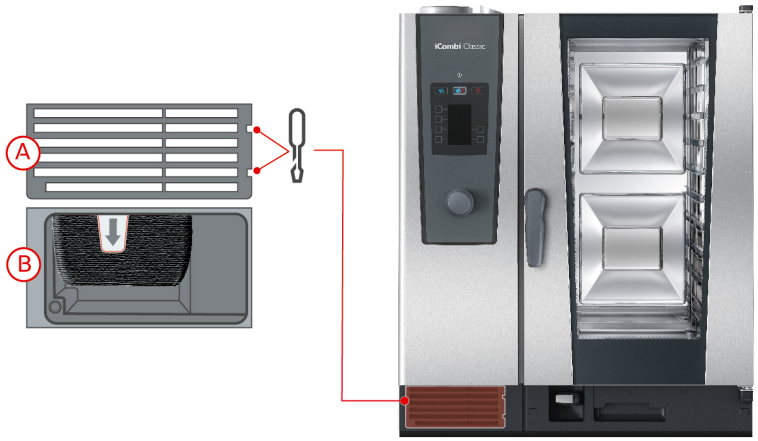
Następujące prace konserwacyjne można wykonać we własnym zakresie:

- Wymiana filtra powietrza [▶ 48]
- Wymiana uszczelki w drzwiach komory [▶ 49]
- Wymiana osłony LED

14.1 Wymiana filtra powietrza

Potrzebne narzędzia

- Śrubokręt



✔ Gdy konieczna jest wymiana filtra powietrza, wyświetla się odpowiedni komunikat.

1. Wsunąć śrubokręt w otwory osłony filtra powietrza.
2. Zdjąć osłonę filtra powietrza.
3. Wyjąć filtr powietrza.
4. Nowy filtr powietrza należy wsunąć w urządzenie do zablokowania.
5. Ponownie zamontować osłonę filtra powietrza.

WSKAZÓWKA

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

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

1. Filtr powietrza należy wsunąć w urządzenie do zablokowania.

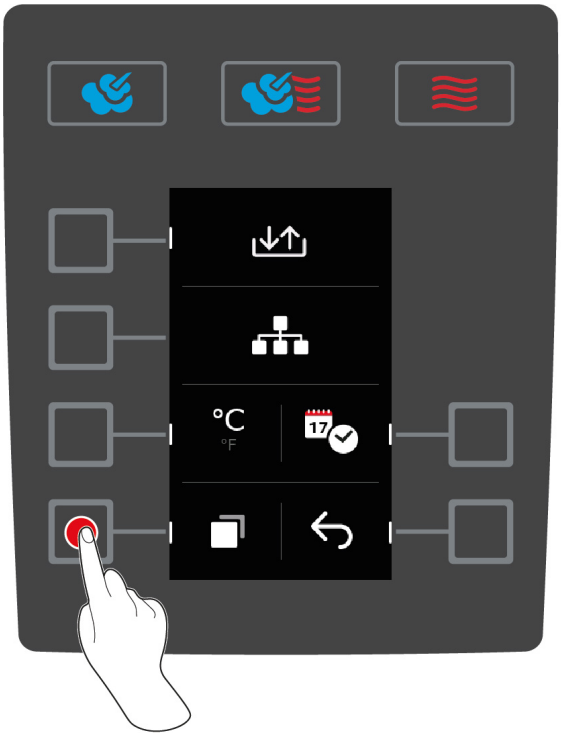
14.2 Wymiana uszczelki w drzwiach komory

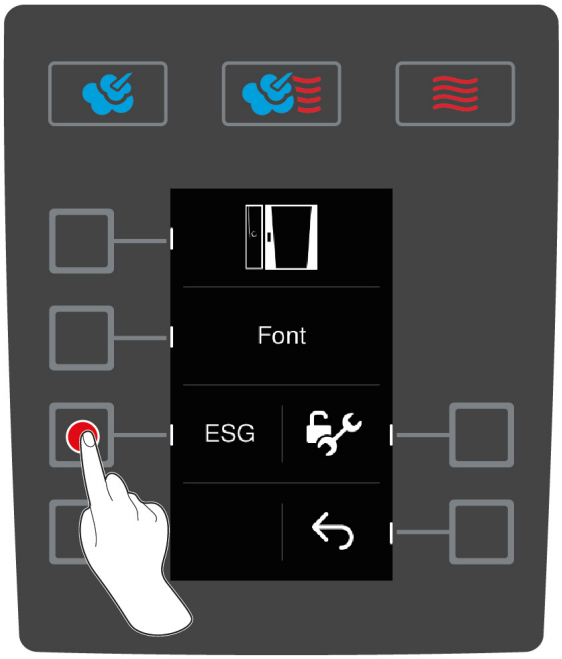
1. Otworzyć drzwi komory.
2. Wyjąć uszczelkę w drzwiach komory z prowadnicy i zutylizować ją.
3. Zwilżyć rowek mocujący nowej uszczelki wodą z mydłem.
4. Najpierw wcisnąć naroża uszczelki w naroża prowadnicy.
5. Następnie wcisnąć resztę uszczelki w prowadnicę.

15 Transport

15.1 Opróżnianie generatora pary

Przed przystąpieniem do transportu urządzenia należy opróżnić generator pary.





1. Odłączyć urządzenie od dopływu wody.
2. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ☰
3. Nacisnąć przycisk:
4. Nacisnąć przycisk: ❐
5. Nacisnąć przycisk: **ESG**

>> Generator pary zostaje opróżniony.

15.2 Transport urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

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

⚠ UWAGA

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

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

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

⚠ UWAGA

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

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

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

Urządzenia umieszczone na mobilnych podstawach lub kółkach skrętnych można przesuwać.

✔ Generator pary został opróżniony [▶ 50].

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

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

16 Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja

16.1 Wyłączenie z eksploatacji

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

16.2 Utylizacja

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

17 Dane techniczne

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

17.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 6-1/1	147 kg
Masa (bez opakowania) Typ 6-2/1	93 kg
Masa (bez opakowania) Typ 10-1/1	118 kg
Masa (bez opakowania) Typ 10-2/1	182 kg
Stopień ochrony	IPX5
Emisja hałasu	≤70 dBA
Warunki otoczenia	10 – 40°C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maks. moc nadawcza WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.2 Urządzenia z przyłączem gazowym

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 6-1/1	104 kg
Masa (bez opakowania) Typ 6-2/1	160 kg
Masa (bez opakowania) Typ 10-1/1	134 kg
Masa (bez opakowania) Typ 10-2/1	196 kg
Stopień ochrony	IPX5
Emisja hałasu	≤70 dBA
Warunki otoczenia	10 – 40°C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maks. moc nadawcza WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.3 Typy i nazwy modeli

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

Typ	Nazwa modelu
LMxxxB	iCombi Classic 6-1/1
LMxxxC	iCombi Classic 6-2/1
LMxxxD	iCombi Classic 10-1/1
LMxxxE	iCombi Classic 10-2/1

17.4 Zgodność

17.4.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw UE:

- Dyrektywa 2014/53/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących udostępniania na rynku urządzeń radiowych
- Dyrektywa maszynowa 2006/42/UE
- Dyrektywa 2014/30/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej

- Dyrektywa 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, wraz z dyrektywą 2015/863/UE

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących norm europejskich:

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

17.4.2 Urządzenia z przyłączem gazowym

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw UE:

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

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących norm europejskich:

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

Spis haseł

C

Centralne pokrętło nastawcze 12
Czas przyrządzania 15
Czujnik temperatury rdzenia
- Całe kurczaki 13
- Całe ryby 13
- Duże kawałki mięsa 13
- Filety rybne 13
- Potrawy w kawałkach 13
- Steak 13
- Warzywa 13
- Wkłuwanie czujnika w produkt 13
- Wyjmowanie 13
- Wypieki 13

Czyszczenie
- Drzwi komory 40
- Filtr powietrza 41
- Osłona LED 40
- Uszczelka w drzwiach komory 41

Czyszczenie osłon LED 40
Czyszczenie 40

D

Drzwi komory
- Czyszczenie 40
- Czyszczenie osłon LED 40
- Czyszczenie uszczelki 41

F

Filtr powietrza
- Czyszczenie 41

Funkcja Cool Down 16

G

Gotowanie sous vide
- Cook and chill 21
- Menu dietetyczne i specjalne 21
- Room service 21
- Zakresy zastosowania 21

K

Klimat w komorze
- Finishing 22
- Gorące powietrze 19
- Para 17
- Połączenie pary i gorącego powietrza 18

Konserwacja
- Wymiana filtra powietrza 48
- Wymiana uszczelki 49

O

Obsługa urządzenia
- Centralne pokrętło nastawcze 12
- Gesty 12

P

Pielęgnacja
- Wyposażenie dodatkowe 42

Płukanie bez tabletek 36
Praca ciągła 15
Prędkość powietrza 16
Produkty pielęgnacyjne
- Nieodpowiednie preparaty czyszczące 40
- Odpowiednie preparaty czyszczące 39

Programowanie etapu przyrządzania 26
Programowanie rozgrzewania ręcznego 26
Programy czyszczenia
- Lekki 36
- Płukanie bez tabletek 36
- Silny 36
- Średni 36

R

Rozgrzewanie 16

S

Samodzielne przeprowadzanie prac konserwacyjnych 48
Spryskiwacz ręczny 13
- Strumień prysznicowy 13

T

Temperatura rdzenia 15
Temperatura w komorze 15
- Finishing 22
- Gorące powietrze 19
- Para 17
- Połączenie pary i gorącego powietrza 18

Tryb programowania
- Dodawanie etapu przyrządzania 28
- Edycja parametrów przyrządzania 28
- Usuwanie etapu przyrządzania 28

U

Uruchamianie programów 27

W

Włączanie urządzenia 12
Wyłączanie urządzenia 12
Wymiana filtra powietrza 48
Wymiana uszczelki 49

Z

Zapach gazu 10

RATIONAL Sp. z o.o.
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-online.com
rational-online.com

20.142 V-06 MDS/heju 10/20 PL-PL © RATIONAL AG