

iCombi® Classic

oryginalna instrukcja obsługi



Spis treści

1	Wprowadzenie	6
1.1	Odpowiedzialność za produkt	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	6
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	9
2.2	Osobiste wyposażenie ochronne	9
2.3		10
3	Korzystanie z urządzenia	11
3.1	Pierwsze uruchomienie	11
3.2	Włączanie i wyłączanie urządzenia	11
3.3	Interakcja z urządzeniem	11
3.4	Maksymalne wielkości załadunku	11
3.5	Otwieranie i zamykanie drzwi komory	12
3.6	Załadunek urządzenia	12
3.6.1	Załadunek urządzenia z wykorzystaniem ruchomego stelaża lub stelaża na talerze	13
3.6.2	Załadunek urządzenia Combi-Duo z wykorzystaniem ruchomego stelaża lub stelaża na talerze	14
3.7	Wkluwanie czujnika temperatury rdzenia	16
3.8	Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego	18
3.9	Wyjmowanie stelaży zawieszanych	20
3.10	zintegrowany odpływ tłuszczu	20
4	Gotowanie sous vide	22
5	Finishing	23
5.1	Klimat i temperatura w komorze	23
5.2	Wykańczanie potraw	23
6	iCombi Classic	25
7	Tryb programowania	26
7.1	Uruchamianie trybu programowania	26
7.2	Wstępnie ustawione programy	26
7.3	Tworzenie nowego programu	27
7.4	Uruchamianie programu	29
7.5	Edycja programu	29
7.6	Usuwanie programu	30
7.7	Sortowanie programów	30
7.8	Wczytywanie i pobieranie programów	31

8	Przyrządzanie potraw	32
8.1	Wyświetlanie trybów pracy	32
8.2	Parametry przyrządzania	32
8.3	Funkcje dodatkowe.....	34
8.4	Para	35
8.4.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	35
8.4.2	Przyrządzanie produktów na parze.....	36
8.5	Połączenie pary i gorącego powietrza	36
8.5.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	36
8.5.2	Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza	37
8.6	Gorące powietrze	37
8.6.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	37
8.6.2	Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza	38
9	Ustawienia.....	39
9.1	Wyświetlanie ustawień.....	39
9.2	Ustawianie jednostki temperatury	39
9.3	Ustawianie daty i godziny	40
9.4	Przestawianie klawiatury	41
9.5	Ustawienia i głośność brzęczyka.....	41
9.6	Płukanie spryskiwacza ręcznego.....	42
10	Zarządzanie kuchnią	43
10.1	Zarządzanie higieną.....	43
10.1.1	Zapisane dane HACCP	43
10.1.2	Pobieranie danych HACCP	43
10.2	Podłączanie urządzeń do sieci.....	44
10.2.1	Nawiązywanie połączenia WLAN.....	50
10.2.2	Podłączanie kabla sieciowego	51
11	Czyszczenie automatyczne	52
11.1	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	52
11.2	Programy czyszczenia	52
11.3	Uruchamianie czyszczenia automatycznego	53
11.4	Przerwanie czyszczenia automatycznego	55
12	Pielęgnacja.....	57
12.1	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	57
12.2	Częstotliwość pielęgnacji.....	57
12.3	Produkty pielęgnacyjne	57
12.4	Czyszczenie drzwi komory	58
12.5	Czyszczenie spryskiwacza ręcznego	59
12.6	Czyszczenie rynienki na skropliny i rynny odpływowej.....	59
12.7	Czyszczenie filtra powietrza	59
12.8	Czyszczenie akcesoriów	60
12.9	Czyszczenie rury odpowietrzającej układu odprowadzającego	60
13	Inspiracje i pomoc	61

13.1	Pomoc telefoniczna.....	61
13.2	Wyświetlanie danych urządzenia.....	61
13.3	Rozwiązywanie problemów	61
13.3.1	Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary.....	62
13.3.2	Komunikaty błędów w urządzeniach gazowych.....	62
13.3.3	Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza.....	63
13.3.4	Komunikaty błędu zwilżania	63
13.3.5	Komunikaty błędu CleanJet.....	64
13.3.6	Komunikaty błędu Care.....	64
13.3.7	Komunikaty informacyjne.....	64
13.3.8	Centrum powiadomień.....	65
13.3.9	Komunikaty błędów podczas eksploatacji UltraVent.....	66
14	Konserwacja.....	67
14.1	Wymiana filtra powietrza.....	67
14.2	Wymiana uszczelki w drzwiach komory.....	68
15	Transport	69
15.1	Opróżnianie generatora pary	69
15.2	Transport urządzenia	69
16	Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja.....	71
16.1	Wyłączenie z eksploatacji.....	71
16.2	Utylizacja.....	71
17	Dane techniczne	72
17.1	Urządzenia z przyłączem elektrycznym	72
17.2	Urządzenia z przyłączem gazowym	72
17.3	Typy i nazwy modeli.....	72
17.4	Połączenie sieciowe.....	72
17.5	Zgodność.....	73
17.5.1	Urządzenia z przyłączem elektrycznym	73
17.5.2	Urządzenia z przyłączem gazowym	73
	Spis haseł	74

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 Odpowiedzialność za produkt

Firma RATIONAL nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezatwierdzonych modyfikacji technicznych urządzenia lub użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

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 Objasnienia 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

Prawo do wprowadzania zmian technicznych, służących usprawnieniom, zastrzeżone.

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.
- Aby zapewnić nienaganny stan techniczny urządzenia, musi ono być konserwowane przynajmniej raz w roku przez autoryzowanego partnera serwisowego RATIONAL.
- Nie wolno modyfikować urządzenia ani instalacji przeprowadzonej przez RATIONAL Service Partner.
- Nie wyjmować sitka z odpływu urządzenia.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone lub uszkodzony jest kabel zasilający. 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.
Nie stawiać na urządzeniu gorących pojemników ani pojemników z gorącymi płynami.
- W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
- Z urządzenia należy korzystać w temperaturze powietrza od +5°C do +40°C.
- Unikać ustawiania w pobliżu urządzenia źródeł ciepła, np. frytkownicy lub płyt grillowych.
- Podczas korzystania z urządzenia upewnić się, że podłoga i otoczenie urządzenia są suche i nie występuje niebezpieczeństwo poślizgnięcia.
- Aby uniknąć ryzyka wypadku lub uszkodzenia urządzenia, konieczne są regularne szkolenia personelu obsługującego oraz instruktaże w zakresie bezpieczeństwa.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy. Wyjątek stanowią sytuacje, w których osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i są świadome zagrożeń związanych z urządzeniem. Powierzchnie i akcesoria mogą być gorące, należy zachować ostrożność podczas nadzorowania. Czynności związane z czyszczeniem oraz konserwacją przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Zasady bezpieczeństwa przed uruchomieniem urządzenia

- 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 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.
- Podczas podgrzewania potraw w opakowaniach należy stosować wyłącznie ustawienia podane przez podmiot wprowadzający opakowania do obrotu.

Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

- Jak zapobiegać oparzeniom i zachłapaniu 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. Płynty łatwopalne mogą ulec samozapłonowi podczas parowania.
- Podczas grillowania i pieczenia pod potrawami umieścić pojemnik do zbierania tłuszczu.
- Jak zapobiegać szkodom rzeczowym w wyniku niepoprawnego korzystania z akcesoriów:
 - Korzystać wyłącznie z oryginalnych akcesoriów RATIONAL.
- Jeśli w komorze do gotowania znajduje się żywność, która została już podniesiona do temperatury odpowiedniej do spożycia, w komorze nie wolno umieszczać zimnej żywności.
- Potrawy w opakowaniach mogą być podgrzewane do temperatury spożywania tylko wtedy, gdy odbywa się to w warunkach klimatycznych określonych przez producenta.

Jak zapobiegać obrażeniom podczas pracy z wykorzystaniem wózka transportowego, ruchomego stelaża i stelaża na talerze:

- Wózek transportowy, stelaż ruchomy i stelaż na talerze należy ostrożnie przesuwac przez progi i po nierównym podłożu, aby zapobiec ich przewróceniu się.
- Aby zapobiec staczaniu się wózka transportowego, stelaża ruchomego i stelaża na talerze po nierównym podłożu, należy uruchomić hamulce postojowe.
- Przed wsuwaniem i wysuwaniem z urządzenia stelaża ruchomego lub stelaża na talerze należy przymocować do urządzenia wózek transportowy.
- Przed rozpoczęciem przemieszczania ruchomych stelaży zamknąć blokady pojemników w stelażu ruchomym i zakryć pojemniki z gorącymi potrawami. W przeciwnym razie gorące potrawy mogą się wylewać.

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.

2.3

3 Korzystanie z urządzenia

3.1 Pierwsze uruchomienie

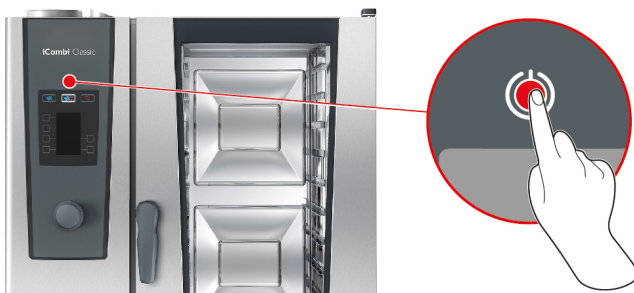
Pierwsze uruchomienie urządzenia odbywa się po uprzednim poprawnym zainstalowaniu urządzenia przez RATIONAL Service Partner. Autotest został wykonany i urządzenie jest tym samym gotowe do użycia. Wszystkie informacje dotyczące instalacji można znaleźć w dołączonej instrukcji instalacyjnej.

Przed pierwszym korzystaniem z urządzenia

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

Więcej informacji można znaleźć tutaj: Pielęgnacja [► 57]

3.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia



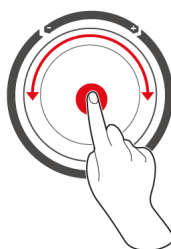
1. Aby włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk przez około 3 sekundy: (ⓘ)
> Urządzenie włącza się. Wyświetla się ekran startowy.
2. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć i przytrzymać przycisk, aż pasek stanu u góry wyświetlacza całkowicie się wyświetli: (ⓘ)
>> Urządzenie wyłącza się.

3.3 Interakcja z urządzeniem

Urządzenie można obsługiwać jednym naciśnięciem i centralnym pokrętkiem nastawczym.



Naciśnij



Obróć i naciśnij

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

3.4 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

3.5 Otwieranie i zamykanie drzwi komory



Dwustopniowe otwarcie drzwi

Otwieranie drzwi komory

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

>> Wentylator zostanie zatrzymany.

Zamknięcie drzwi komory gotowania

1. Mocno docisnąć drzwi komory.

3.6 Załadunek urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń na skutek pęknięcia szkła

Należy zawsze upewnić się, że wszystkie akcesoria zostały włożone do urządzenia. W przeciwnym razie szyba wewnętrzna może pęknąć podczas zamykania drzwi komory i spowodować obrażenia w postaci ran ciętych.

WSKAZÓWKA

Wystające akcesoria

Należy zawsze upewnić się, że wszystkie akcesoria zostały włożone do urządzenia. W przeciwnym razie szyba wewnętrzna może pęknąć podczas zamykania drzwi komory.

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

3. W razie grillowania lub smażenia produktów spożywczych, pod przyrządzone produkty należy wsunąć pojemnik zbierający tłuszcz. .
4. Zamknąć drzwi komory. Zwrócić uwagę, aby drzwi do komory były całkowicie zamknięte, a klamka znajdowała się w pozycji pionowej. **WSKAZÓWKA!** Jeśli urządzenie było wyłączone lub odłączone od zasilania przez czas krótszy niż 15 minut, trwający proces będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

Poziom załadunku na wysokości ponad 1,60 m



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

3.6.1 Załadunek urządzenia z wykorzystaniem ruchomego stelaża lub stelaża na talerze

OSTRZEŻENIE

Podczas transportu ruchomego stelaża załadowanego pojemnikami zawierającymi gorące jedzenie, których nie zamknięto pokrywkami, może dojść do rozlania gorącej żywności

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

1. Pojemniki wypełnione gorącymi płynami lub gorącą żywnością należy zamykać na czas transportu ruchomych stelaży.

UWAGA

Wózki transportowe i stelaże ruchome mogą poruszać się podczas załadunku i rozładunku

W razie niezaciągnięcia hamulca bezpieczeństwa przed przystąpieniem do załadunku lub rozładunku wózka transportowego lub stelaża ruchomego, wózki mogą poruszać się i powodować obrażenia.

1. Przed przystąpieniem do załadunku lub rozładunku wózków transportowych lub stelaży ruchomych należy zaciągnąć hamulec postojowy na kółkach.



1. Wyjąć stelaże zawieszane.
2. Umieścić szynę wjazdową stelaża ruchomego na podłodze komory w taki sposób, aby 2 sztyfty mocujące w tylnej części komory znajdowały się w przeznaczonych do tego otworach.
3. Nacisnąć przednią część szyny wjazdowej, aby unieruchomić ją w komorze urządzenia.
4. Przysunąć wózek transportowy tak, aby ściśle przylegał do urządzenia (A).
5. Nacisnąć dźwignię wózka transportowego (B).
 - > Wózek transportowy zostaje zablokowany na szynie wjazdowej.
6. Mocno zaciągnąć hamulce postojowe wózka transportowego (C).
7. Wsunąć stelaż ruchomy lub stelaż na talerze do komory do ogranicznika umieszczonego na szynie wjazdowej.
8. Nacisnąć dźwignię (D).
 - > Zwolniono blokadę wózka transportowego.
9. Zwolnić hamulce postojowe wózka transportowego.
10. Odsunąć wózek transportowy od urządzenia i przewieźć go w miejsce przechowywania.
11. Zamknąć drzwi komory. Zwrócić uwagę, aby drzwi do komory były szczelnie zamknięte.

3.6.2 Załadunek urządzenia Combi-Duo z wykorzystaniem ruchomego stelaża lub stelaża na talerze

OSTRZEŻENIE

Podczas transportu ruchomego stelaża załadowanego pojemnikami zawierającymi gorące jedzenie, których nie zamknięto pokrywkami, może dojść do rozlania gorącej żywności

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

1. Pojemniki wypełnione gorącymi płynami lub gorącą żywnością należy zamykać na czas transportu ruchomych stelaży.

UWAGA

Wózki transportowe i stelaże ruchome mogą poruszać się podczas załadunku i rozładunku

W razie niezaciągnięcia hamulca bezpieczeństwa przed przystąpieniem do załadunku lub rozładunku wózka transportowego lub stelaża ruchomego, wózki mogą poruszać się i powodować obrażenia.

1. Przed przystąpieniem do załadunku lub rozładunku wózków transportowych lub stelaży ruchomych należy zaciągnąć hamulec postojowy na kółkach.



1. Wyjąć stelaże zawieszane.
2. Umieścić szynę wjazdową stelaża ruchomego na podłodze komory w taki sposób, aby 2 sztyfty mocujące w tylnej części komory znajdowały się w przeznaczonych do tego otworach.
3. Nacisnąć przednią część szyny wjazdowej, aby unieruchomić ją w komorze urządzenia.
4. Przysunąć wózek transportowy tak, aby ściśle przylegał do urządzenia.
5. Aby załadować górne urządzenie Combi-Duo, nacisnąć dźwignię wózka transportowego i pociągnąć uchwyt do siebie (A).
 - > Wózek transportowy zostaje zablokowany na szynie wjazdowej.
6. Wsunąć stelaż ruchomy lub stelaż na talerze do komory do ogranicznika umieszczonego na szynie wjazdowej.
7. Pociągnąć dźwignię umieszczoną po prawej stronie stelaża ruchomego lub stelaża na talerze do siebie i zablokować hamulec. Tylko w taki sposób można zapewnić, że stelaż ruchomy lub stelaż na talerze pozostanie bezpiecznie w urządzeniu.
8. Mocno zaciągnąć hamulce postojowe wózka transportowego.
9. Nacisnąć dźwignię wózka transportowego i przesunąć w pozycję wyjściową.
 - > Zwolniono blokadę wózka transportowego.
10. Aby załadować dolne urządzenie Combi-Duo, nacisnąć dźwignię wózka transportowego do przodu i pociągnąć uchwyt do góry (B).
 - > Wózek transportowy zostaje zablokowany na szynie wjazdowej.
11. Wsunąć stelaż ruchomy lub stelaż na talerze do komory do ogranicznika umieszczonego na szynie wjazdowej.
12. Pociągnąć dźwignię umieszczoną po prawej stronie stelaża ruchomego lub stelaża na talerze do siebie i zablokować hamulec. Tylko w taki sposób można zapewnić, że stelaż ruchomy lub stelaż na talerze pozostanie bezpiecznie w urządzeniu.
13. Nacisnąć dźwignię wózka transportowego i przesunąć w pozycję wyjściową.
 - > Zwolniono blokadę wózka transportowego.
14. Odsunąć wózek transportowy od urządzenia i przewieźć go w miejsce przechowywania.
15. Zamknąć drzwi obu urządzeń. Zwrócić uwagę, aby drzwi do komór były szczelnie zamknięte.

3.7 Wkluwanie czujnika temperatury rdzenia

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

UWAGA

Gorący czujnik temperatury rdzenia

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

1. Podczas pracy z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia zawsze należy korzystać z rękawic ochronnych.

WSKAZÓWKA

Czujnik temperatury rdzenia zwisa z komory

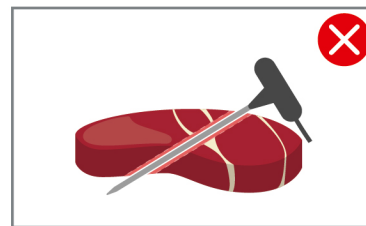
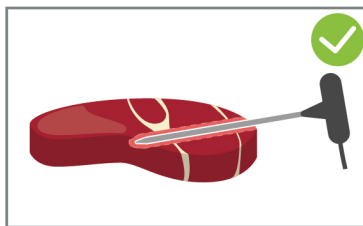
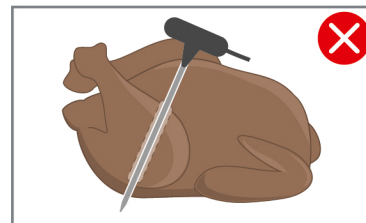
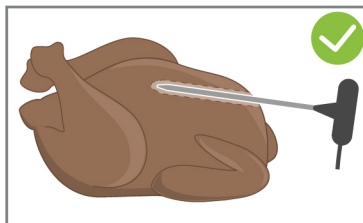
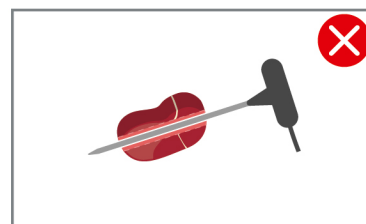
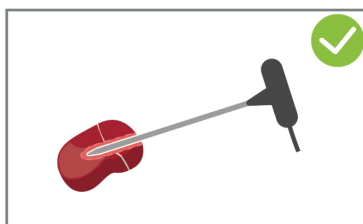
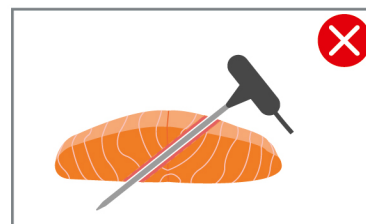
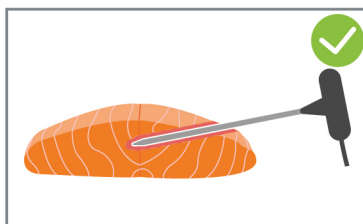
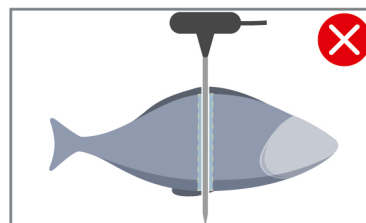
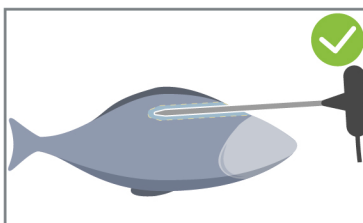
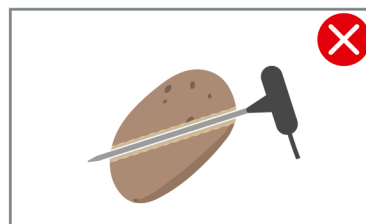
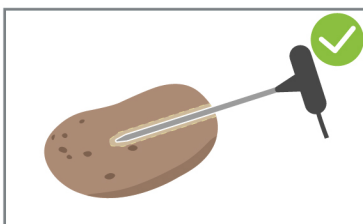
Jeżeli czujnik temperatury rdzenia po zakończeniu użytkowania nie zostanie umieszczony w przeznaczonym do tego uchwycie, może dojść do jego uszkodzenia.

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



WSKAZÓWKA

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

Mięso, np. steak**Całe kurczaki****Potrawy w kawałkach, np. gulasz****Filety rybne****Całe ryby****Warzywa, np. ziemniaki****Mięso, np. stek**

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

Duże kawałki mięsa, np. pieczenie

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

Całe kurczaki

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

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

Filety rybne

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

Całe ryby

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

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

Potrawy w kawałkach, np. gulasz

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

Zupy, sosy, desery

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

Warzywa, np. ziemniaki

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

Wypieki

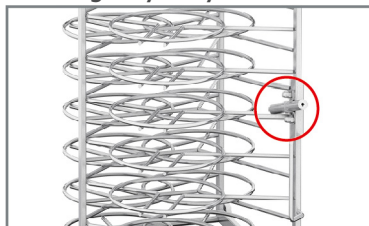
1. W wypiekach, które znacznie wyrastają podczas pieczenia, należy umieszczać czujnik temperatury rdzenia pionowo po środku produktu.

W razie potrzeby można skorzystać z przyrządu do pozycjonowania.

Produkty różnej wielkości

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

Finishing z wykorzystaniem stelaży na talerze



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

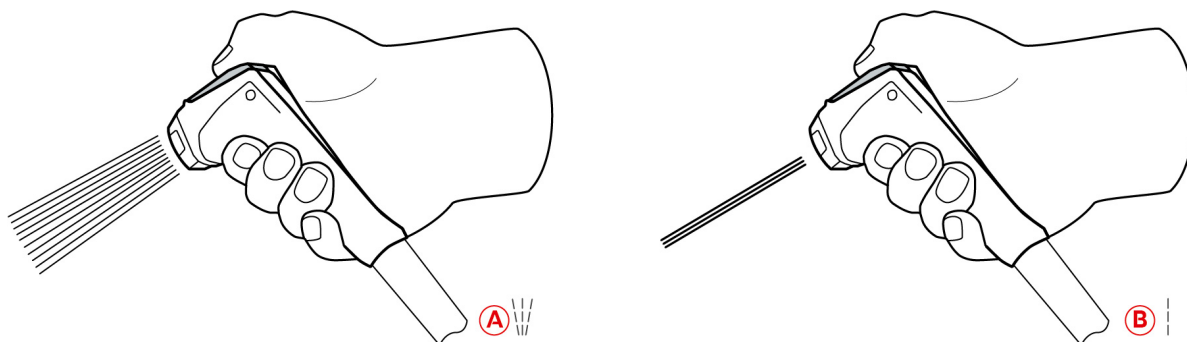
Wyjmowanie czujnika temperatury rdzenia

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

3.8 Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego

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

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



! UWAGA

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

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

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

! UWAGA

Rozwój zarazków w przewodach wodnych

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

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

WSKAZÓWKA

Nieodpowiednia obsługa spryskiwacza ręcznego

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

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

WSKAZÓWKA

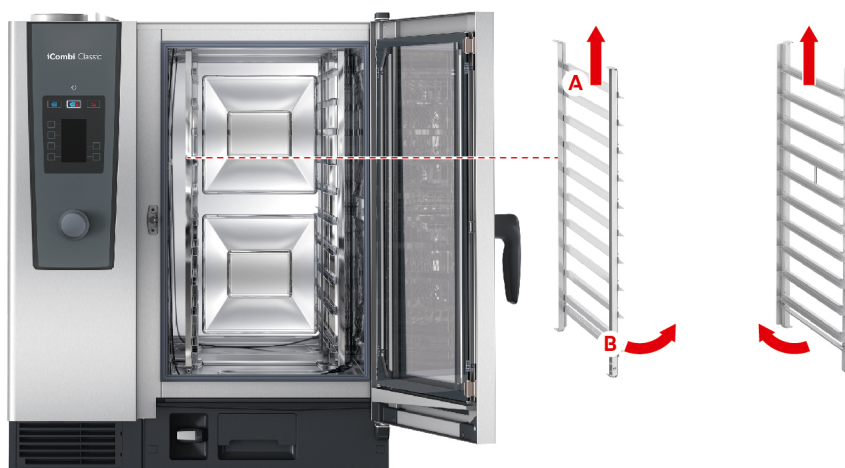
Spryskiwacz ręczny nie jest przeznaczony do chłodzenia komory

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

1. Komorę należy chłodzić z zastosowaniem funkcji Cool Down.

1. Spryskiwacz ręczny należy wysunąć z pozycji parkowania na długość przynajmniej 20 cm.
 2. Należy przy tym 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.**

3.9 Wymywanie stelaży zawieszanych



1. Chwycić stelaż zawieszany po środku górnych poziomów.
2. Docisnąć stelaż zawieszany do góry (A).
3. Przechylić stelaż zawieszany do środka komory (B).
4. Odwiesić stelaż zawieszany i wyjąć go z komory.

3.10 zintegrowany odpływ tłuszczu

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

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

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

Wymiana pojemnika na tłuszcz



UWAGA

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

W razie kontaktu z gorącymi częściami pracującymi może dojść do oparzeń. Podczas wymiany pojemnika na tłuszcz należy nosić osobiste wyposażenie ochronne.

1. Gdy pojemnik na tłuszcz jest pełny, uchwyt zaworu odpływu należy obrócić do pozycji pionowej.
 - > Zawór kulowy jest teraz zamknięty.
2. Otworzyć zamknięcie bagnetowe.
3. Wymienić pojemnik na tłuszcz.

4. Odpowiednio zutylizować tłuszcz. **WSKAZÓWKA!** Tłuszcz i inne substancje płynne zebrane w pojemniku na tłuszcz należy usunąć zgodnie z wymogami prawnymi. Tłuszczu nie wolno odprowadzać przez odpływ urządzenia. Tłuszczu zebranego w pojemniku na tłuszcz nigdy nie wolno używać do gotowania ani go spożywać.

4 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 wysokiej jakości 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.

Szczegółowe informacje na temat ścieżek przyrządzania sous vide, patrz Sous vide.



WSKAZÓWKA

Za pomocą dostępnego jako akcesorium czujnika temperatury rdzenia sous vide można zapewnić osiągnięcie pożądanej temperatury rdzenia podczas gotowania sous vide. Rozszerzona, automatyczna dokumentacja danych HACCP temperatury rdzenia pozwala zapewnić zapisywanie ogólnych podstawowych danych dotyczących higieny produktów spożywczych.

Pozostałe szczegółowe informacje dotyczące montażu i korzystania z czujnika temperatury rdzenia sous vide można znaleźć w instrukcji obsługi czujnika temperatury rdzenia USB, którą można pobrać na naszej stronie internetowej.

5 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 innego cateringu imprezowego.
- Finishing w punktach żywienia zbiorowego
Finishing pojemników sprawdza się przede wszystkim podczas wydawania różnych potraw w dużych ilościach.

Potrawy można wykończyć ręcznie [► 23] lub za pomocą wstępnie ustawionych programów [► 26].

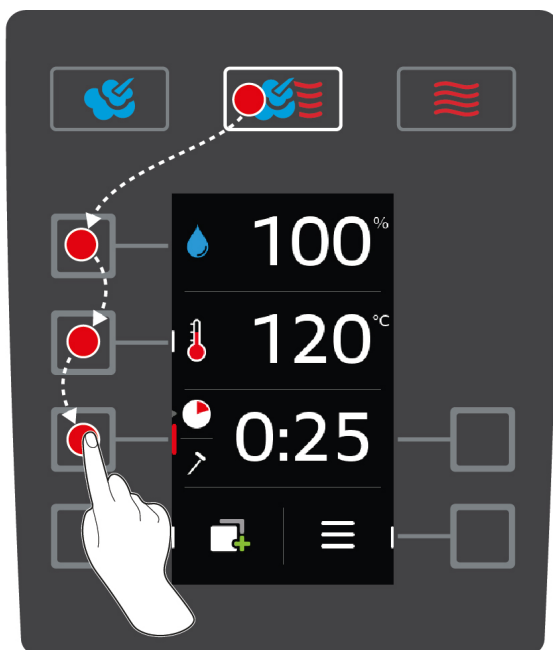
5.1 Klimat i temperatura w komorze

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.

5.2 Wykańczanie potraw

Potrawy można teraz wykończyć za pomocą wstępnie ustawionych programów. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Wstępnie ustawione programy [► 26]



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

6 iCombi Classic



Typ 10-1/1



Typ 6-1/1



Typ 6-2/1

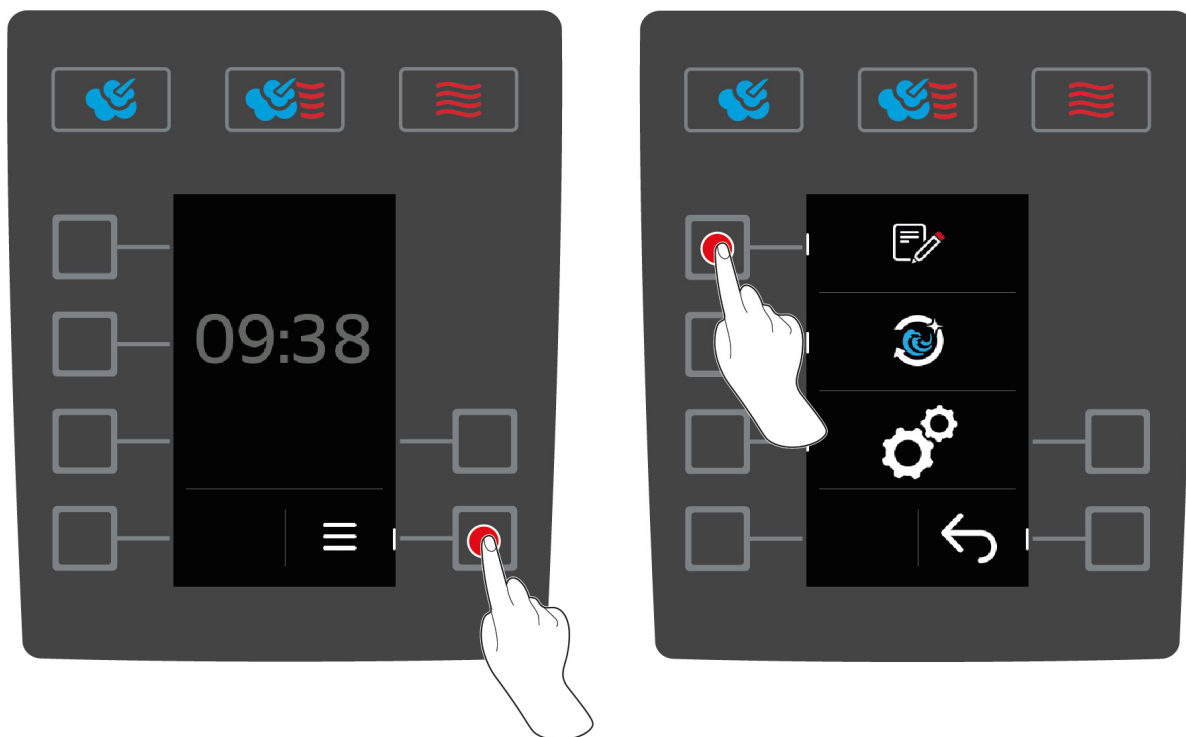


Typ 10-2/1

7 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 kroków 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.

7.1 Uruchamianie trybu programowania



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

7.2 Wstępnie ustawione programy

Do dyspozycji są następujące wstępnie ustawione programy:

Program	Etapy	Ustawienia
Finishing pojemników z temperaturą rdzenia	Etap 1	- Tryb pracy: kombinacja pary i gorącego powietrza - Wstępne 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 - Czas przyrządzania: 24 minuty
Finishing pojemników na czas	Etap 1	- Tryb pracy: kombinacja pary i gorącego powietrza - Wstępne rozgrzewanie: 140°C

Program	Etapy	Ustawienia
	Etap 2	- Temperatura w komorze: 140°C - Wilgotność w komorze: 60% - Poziom wentylatora: 4 - Temperatura rdzenia: 72°C
	Etap 3	- Tryb pracy: gorące powietrze - Temperatura w komorze: 140°C - Wilgotność w komorze: 60% - Poziom wentylatora: 4 - Czas przyrządzenia: 1 minuta
Finishing talerzy	Etap 1	- Tryb pracy: kombinacja pary i gorącego powietrza - Rozgrzewanie: 130°C
	Etap 2	- Temperatura w kadzi: 130°C - Wilgotność w komorze: 80% - Poziom wentylatora: 4 - Czas przyrządzenia: 8 minut

Szczegółowe informacje o funkcji Finishing można znaleźć tutaj [► 23].

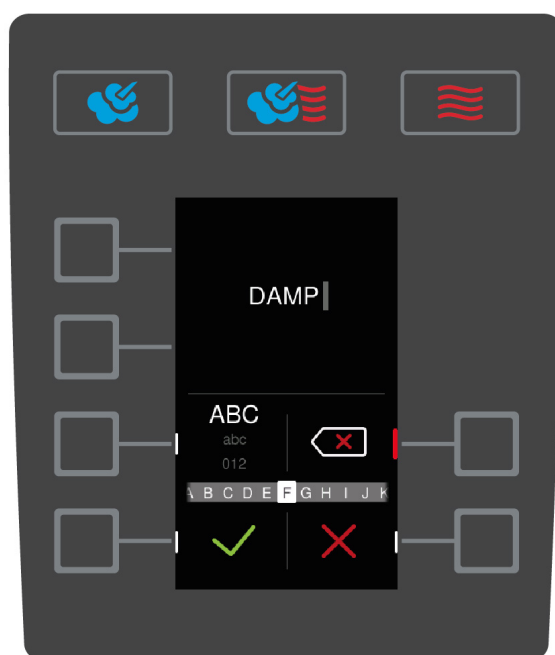
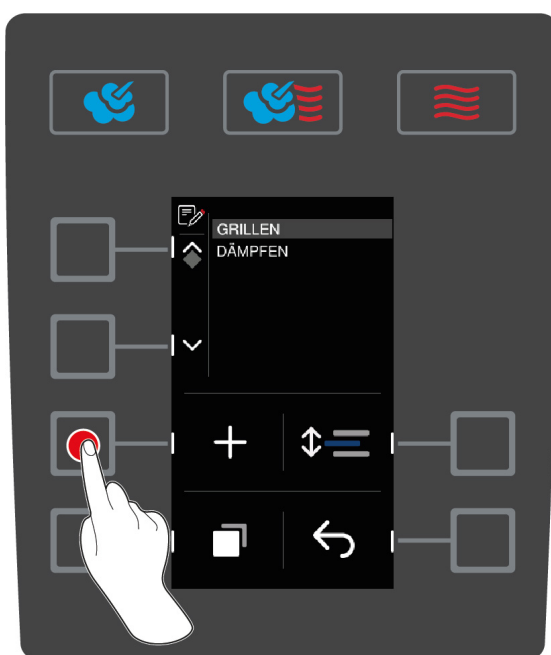
7.3 Tworzenie nowego programu

WSKAZÓWKA

Rozszerzona funkcja programu

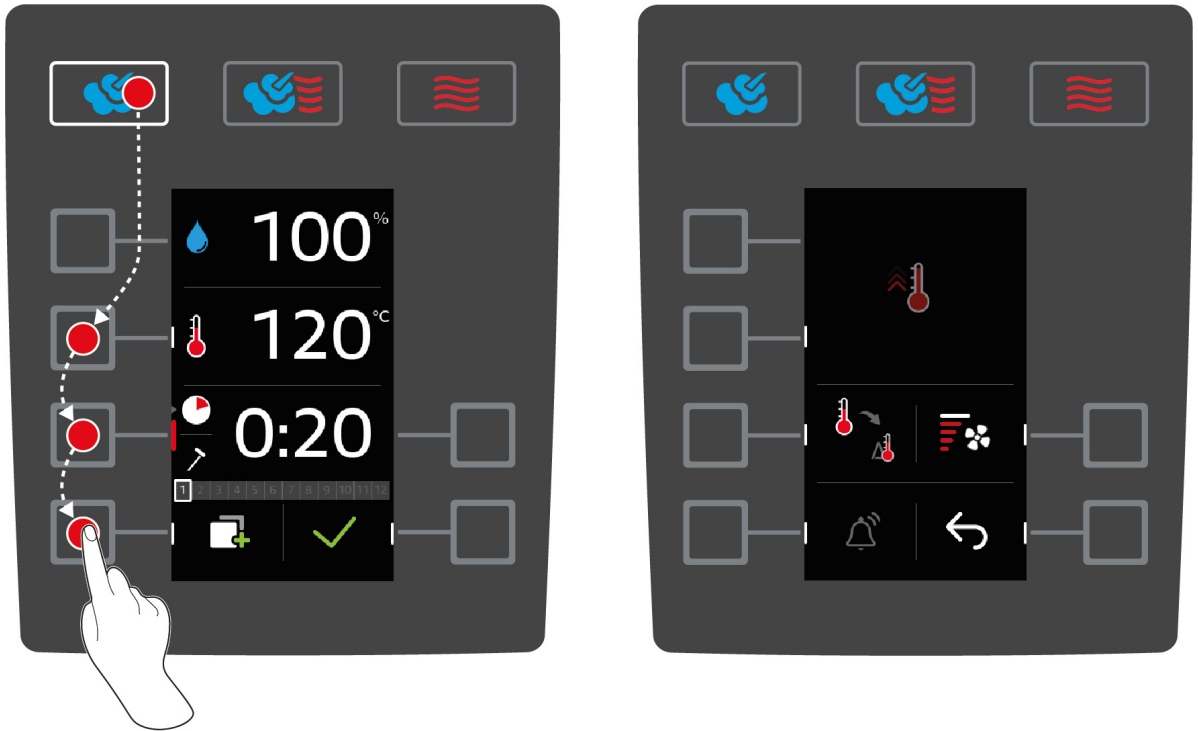
W razie utworzenia i zapisania programu pod nazwą, która znajduje się już na liście programów, podczas zapisywania programu zostanie mu nadana nazwa automatyczna.

W razie wczytywania na urządzenie za pomocą pamięci USB lub ConnectedCooking programów z nazwą, która znajduje się już na liście programów, programy znajdujące się na urządzeniu zostaną nadpisane.



1. Naciśnięć przycisk na ekranie startowym: ≡
2. Naciśnięć przycisk: [ikonka notatnika]
3. Naciśnięć przycisk: +

4. Wprowadzić nazwę programu za pomocą centralnego pokrętkła. 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 nazwy programu, aby zatwierdzić je, nacisnąć przycisk: 
 - > Zaczynają migać przyciski trybów pracy.
7. Wybrać tryb pracy.
 - > Zaświeci się przycisk trybu pracy.



Programowanie etapu przyrządzenia

W zależności od tego, jaki etap przyrządzenia został wybrany, można ustawić różne parametry przyrządzenia [► 32]. Ponadto można wybrać różne funkcje dodatkowe [► 34].

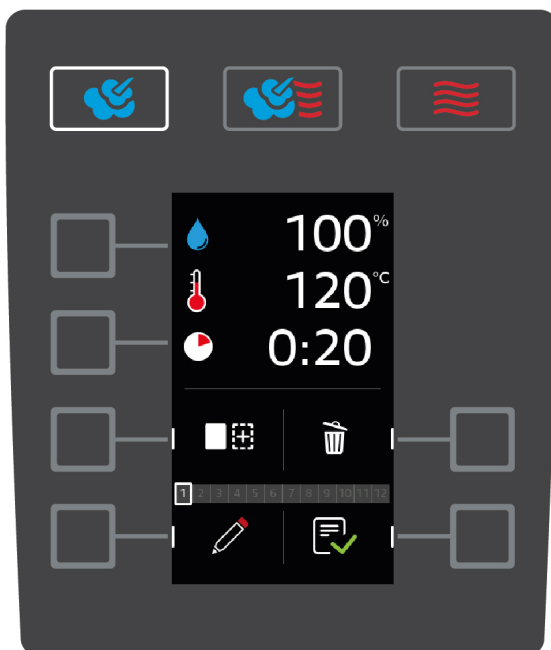
1. Nacisnąć przycisk wybranego parametru przyrządzenia.
2. Obracać centralne pokrętkło nastawcze, aby wybrać pożądane ustawienia.
3. Nacisnąć centralne pokrętkło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 
 - > Etap przyrządzenia został zapisany i jest wyświetlany.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

Rozgrzewanie ręczne

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

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Nacisnąć przycisk: 
4. Nacisnąć przycisk: 
5. W celu ustawienia pożądanego temperatury obracać centralne pokrętkło 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 [► 29].

7.4 Uruchamianie programu

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

7.5 Edycja programu

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: 

3. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
4. Nacisnąć przycisk: 
5. Nacisnąć przycisk: 
6. Aby zmienić nazwę programu, należy wprowadzić zmiany, a następnie w celu zatwierdzenia zmian, nacisnąć przycisk: 
- > Dostępne są następujące możliwości edycji:
 - Dodanie etapu 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 [► 27]
3. Aby zapisać etap przyrządzania, nacisnąć przycisk: 
4. Aby zapisać ścieżkę przyrządzania, nacisnąć przycisk: 

Usunięcie etapu przyrządzania

1. Obracać centralne pokrętko 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 pokrętko 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 [► 27]
4. Aby zapisać etap przyrządzania, nacisnąć przycisk: 
5. Aby zapisać ścieżkę przyrządzania, nacisnąć przycisk: 

7.6 Usunięcie programu

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

7.7 Sortowanie programów

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

- ✓ Utworzono programy.

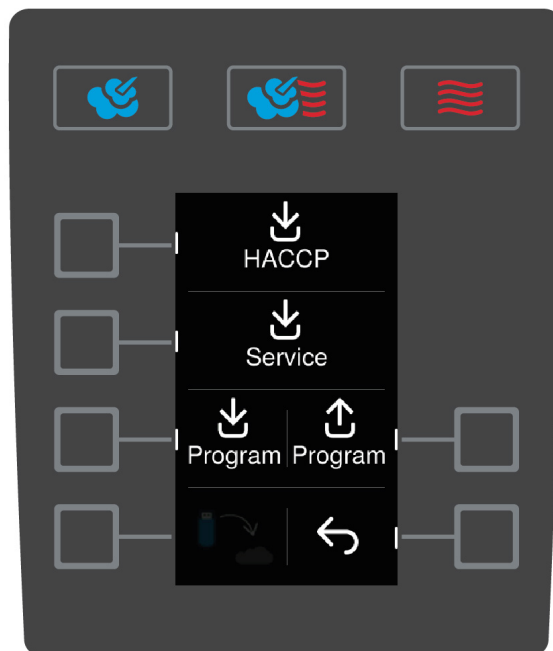
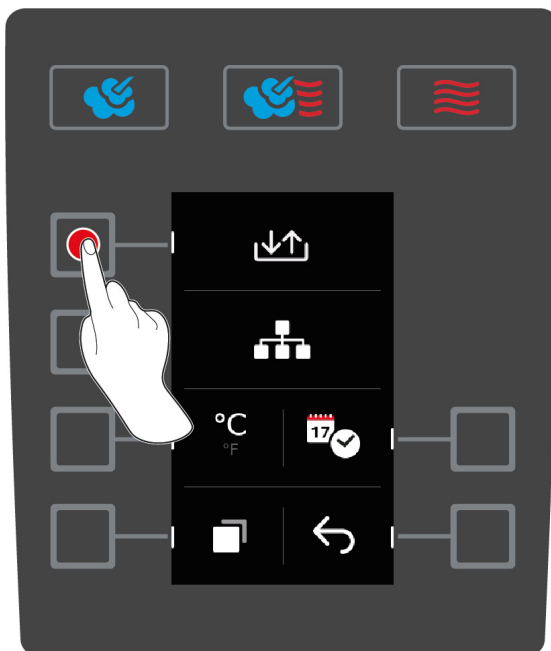
1. Obracać centralne pokrętko nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.

2. Nacisnąć przycisk: 
3. Obracać centralne pokrętkę nastawcze tak długo, aż dany program znajdzie się na żądanym miejscu.
4. Nacisnąć centralne pokrętkę nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

7.8

Wczytywanie i pobieranie programów

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



✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

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

Pobieranie programów

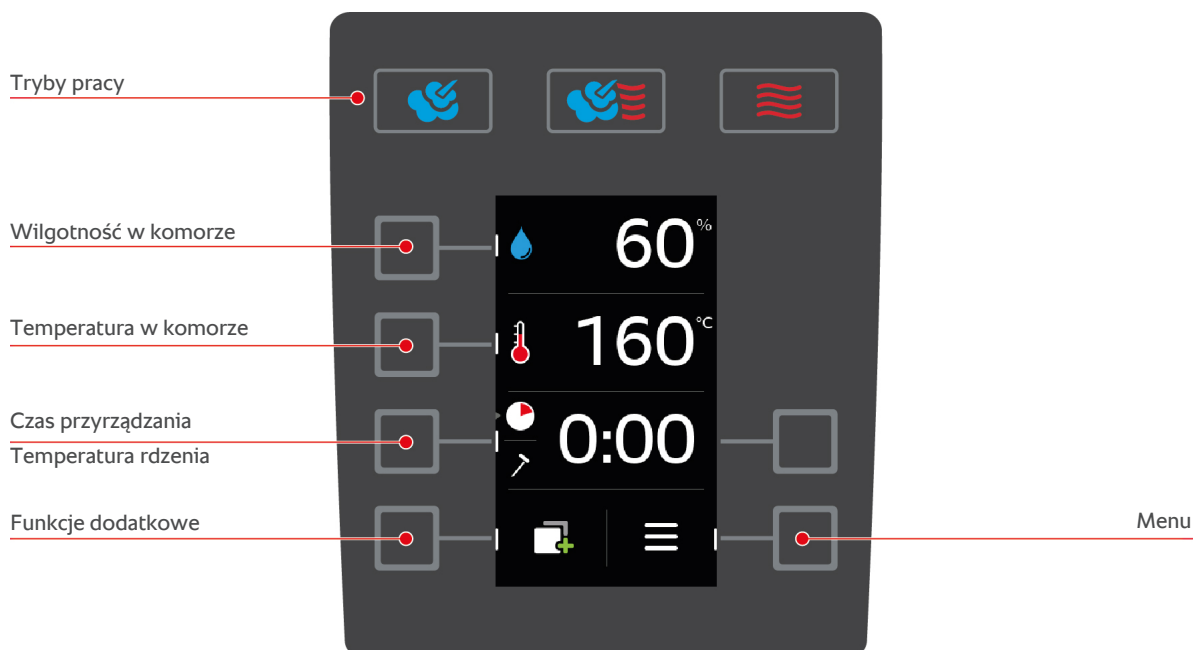
1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Można zdecydować, czy pobrany ma zostać jeden czy wszystkie programy.
2. Obracać centralne pokrętkę nastawcze w celu wybrania pożądanego programu.
3. Nacisnąć centralne pokrętkę nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Aby cofnąć wybór, nacisnąć przycisk: 
5. Aby rozpocząć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

Wczytywanie programów

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

8 Przyrządzanie potraw

8.1 Wyświetlanie trybów pracy



- Dostępne są następujące tryby pracy:
 - Para [► 36]
 - Połączenie pary i gorącego powietrza [► 37]
 - Gorące powietrze [► 38]
- Do dyspozycji są następujące parametry przyrządzania [► 32]:
 - Wilgotność w komorze
 - Temperatura w komorze
 - Czas przyrządzania
 - Temperatura rdzenia
- Do dyspozycji są następujące funkcje dodatkowe [► 34]:
 - Rozgrzej
 - Funkcja Cool Down
 - Prędkość powietrza
 - Gotowanie Delta-T

8.2 Parametry przyrządzania



Wilgotność w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wilgotność w komorze.

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

Jak ustawić wilgotność w komorze:

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

3. Nacisnąć centralne 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 nacisnąć 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.

8.3 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 nagraniu urządzenia użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.



Funkcja Cool Down

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

✓ Osłona wentylatora jest odpowiednio zablokowana.

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



Prędkość powietrza

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

Jak ustawić prędkość powietrza:

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



Gotowanie Delta-T

WSKAZÓWKA

Prosimy zwrócić uwagę, że w przypadku gotowania Delta-T z czasem gotowania, czujnik temperatury rdzenia musi również zostać umieszczony w produkcie.

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. 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

Można ustawić temperaturę docelową lub pożądaną czas przyrządzania. Po ustawieniu docelowej temperatury rdzenia dla produktu temperatura w komorze jest automatycznie regulowana w oparciu o różnicę ustawionej temperatury delta do ustawionej temperatury rdzenia. Po ustawieniu czasu przyrządzania dla produktu temperatura w komorze jest automatycznie regulowana na podstawie różnicy ustawionej temperatury delta do momentu upływu ustawionego czasu przyrządzania.

Jak ustawić przyrządzanie potraw w trybie Delta-T:

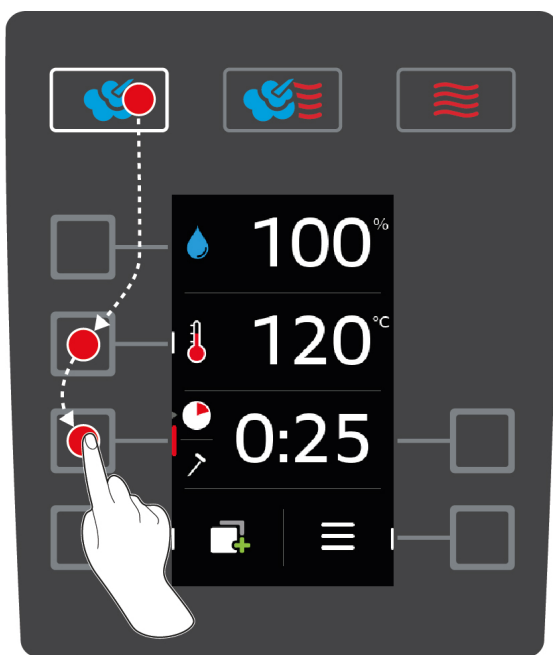
1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: 
 - > Urządzenie automatycznie wraca do parametrów przyrządzania. Parametr **czas przyrządzania** zostaje zastąpiony funkcją **Delta-T**. Wyświetlana jest aktualna temperatura komory do gotowania i temperatura delta.
3. Nacisnąć przycisk: 
4. W celu ustawienia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

8.4 Para

8.4.1 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

8.4.2 Przyrządzanie produktów na parze



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

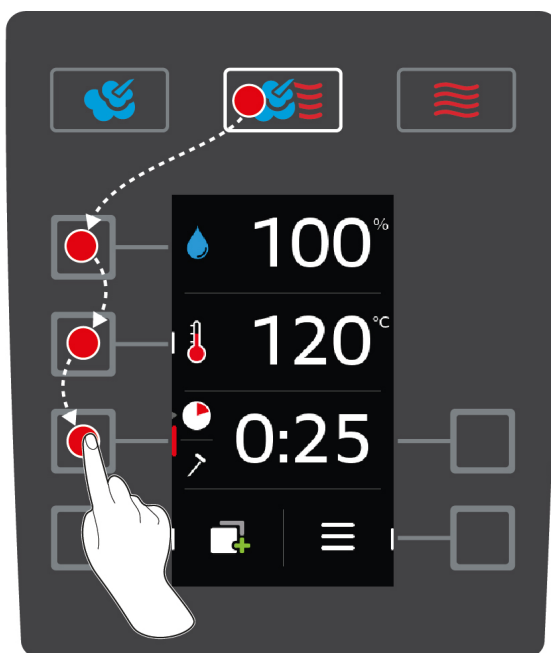
8.5 Połączenie pary i gorącego powietrza

8.5.1 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.

8.5.2 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 pożądaný rezultat został osiągnięty.

8.6 Gorące powietrze

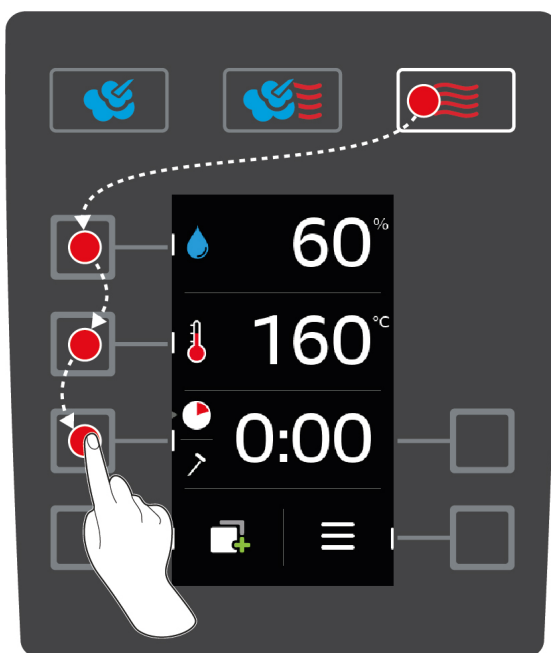
8.6.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

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

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze
	▪ Zapiekanie ▪ Zeszklenie		

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.

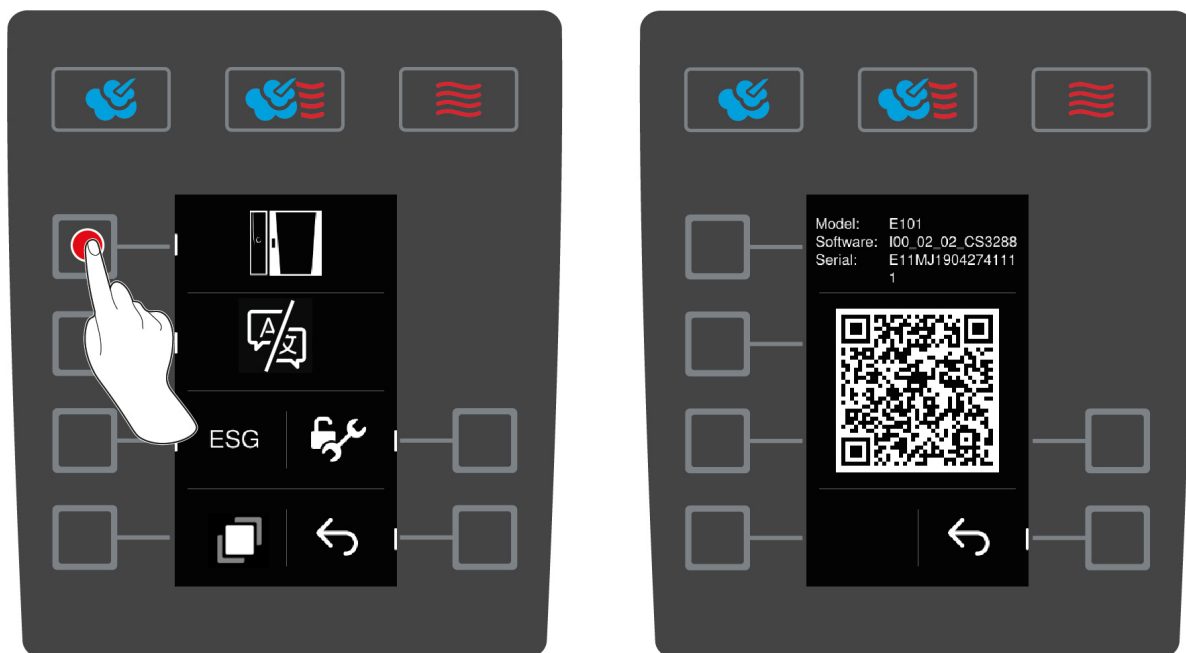
8.6.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza



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

9 Ustawienia

9.1 Wyświetlanie ustawień



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: 

2. Nacisnąć przycisk: 

Można zmienić następujące ustawienia:

- Ustawianie jednostki temperatury [► 39]
- Ustawianie daty i godziny [► 40]

1. Aby wyświetlić inne ustawienia, nacisnąć przycisk: 

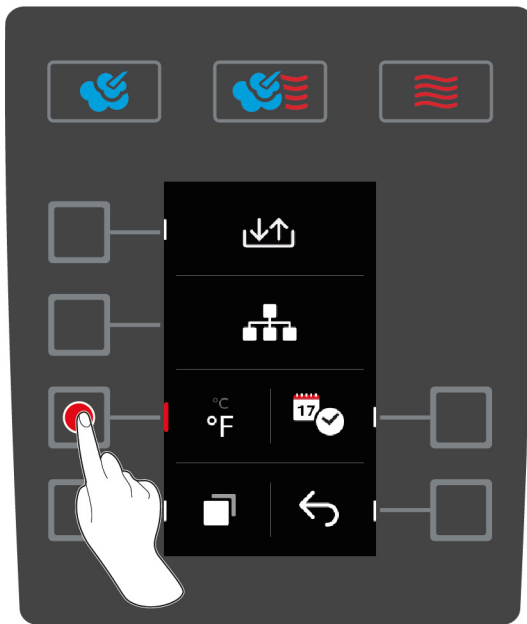
Można zmienić następujące ustawienia:

- Przesławianie klawiatury [► 41]

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.

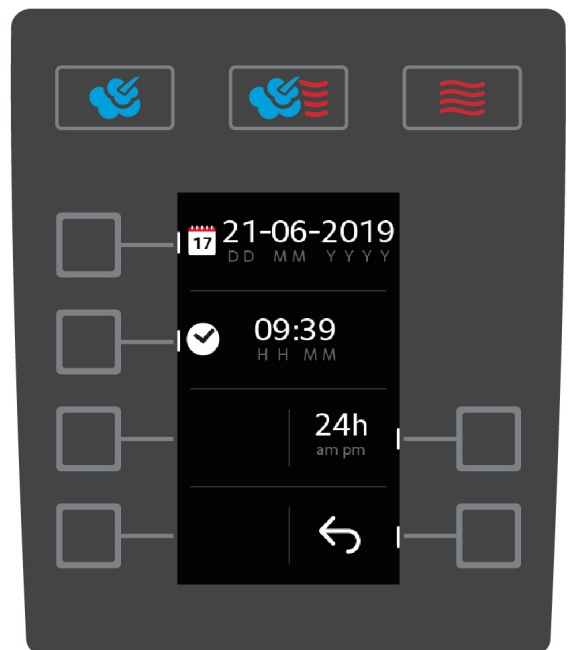
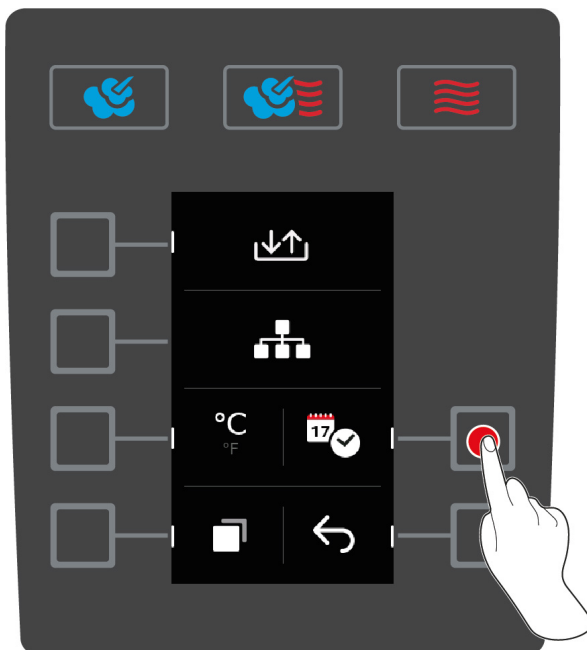


1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ≡
2. Nacisnąć przycisk: ⚙️
3. Nacisnąć przycisk i wybrać jednostkę temperatury °C lub °F.

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-godzinny lub 24-godzinny



1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: ≡
2. Nacisnąć przycisk: ⚙️
3. Nacisnąć przycisk: 📅 17 ✓

Zmiana daty

1. Nacisnąć przycisk: 
 - > 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

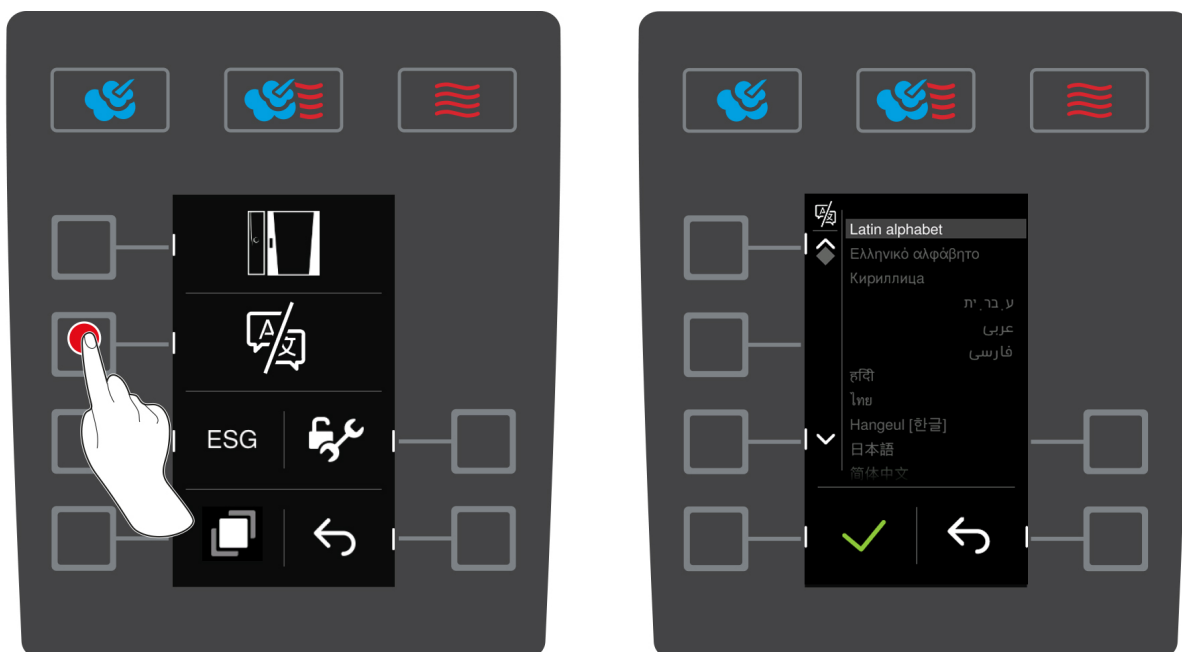
1. Nacisnąć przycisk: 
 - > Zaczyna migać wartość **HH**.
2. Obracać centralne pokrętło nastawcze w celu wybrania pożądanego godziny.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
4. Powtarzać czynności w celu ustawienia minut.

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: 
 - > 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.

9.5

Ustawienia i głośność brzęczyka

Aby zmienić profil dźwiękowy brzęczyka, należy postępować zgodnie z następującą instrukcją:

1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Nacisnąć przycisk:  dwa razy.
4. Nacisnąć przycisk: 
5. Obracać centralne pokrętko nastawcze, aby wybrać pożądany profil dźwiękowy.
6. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Ustawienia głośności brzęczyka

1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Nacisnąć przycisk:  dwa razy.
4. Nacisnąć przycisk: 
5. Obracać pokrętkiem wyboru, aby wybrać odpowiednią głośność.
6. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:  ponownie.

9.6 Płukanie spryskiwacza ręcznego

Istnieje możliwość wyświetlenia na ekranie przypomnienia o konieczności regularnego płukania spryskiwacza ręcznego. Płukanie spryskiwacza ręcznego zapobiega potencjalnemu skażeniu wody w wężu i spryskiwaczu ręcznym.

1. Nacisnąć przycisk na ekranie startowym: 
2. Nacisnąć przycisk: 
3. Nacisnąć przycisk:  dwa razy.
4. Nacisnąć przycisk: , aby aktywować przypomnienie o płukaniu spryskiwacza ręcznego.
5. Nacisnąć przycisk: , aby dezaktywować przypomnienie o płukaniu spryskiwacza ręcznego.

Po aktywowaniu przypomnienia co 72 godziny wyświetla się wezwanie do płukania spryskiwacza ręcznego przez 90 sekund. Dodatkowo przypomnienie o płukaniu zostanie zapisane w dzienniku HACCP ze stemplem daty i godziny.

WSKAZÓWKA: Nacisnąć przycisk:  po 30 sekundach, aby wyłączyć komunikat.

10 Zarządzanie kuchnią

10.1 Zarządzanie higieną

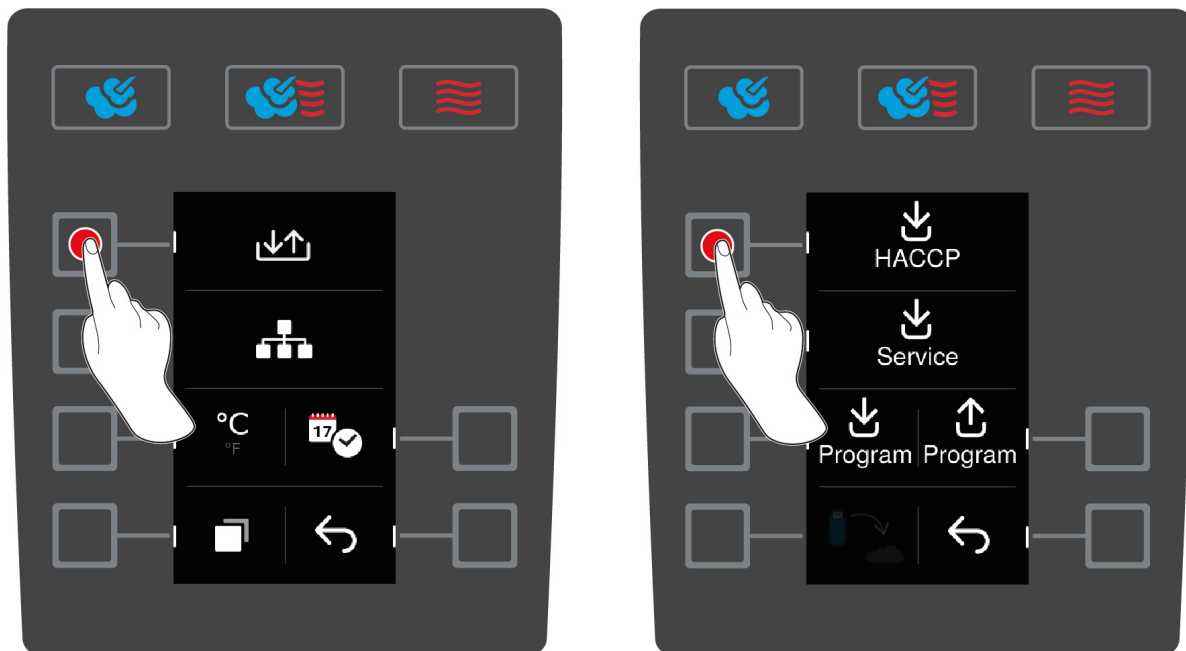
10.1.1 Zapisane dane HACCP

Następujące dane HACCP są zapisywane dla poszczególnych partii:

- Numer partii
- Rodzaj urządzenia
- Numer serii
- Wersja oprogramowania i pomocy
- Data i godzina
- Program czyszczenia
- Płukanie spryskiwacza ręcznego
- Temperatura w komorze
- Zadana temperatura rdzenia
- Zmierzona temperatura rdzenia
- Czas (hh:mm:ss)
- Jednostka temperatury
- Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie 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

WSKAZÓWKA

Zagrożenie dla cyberbezpieczeństwa

Jest to urządzenie podłączane do sieci z cyfrowym sterowaniem, interfejsem użytkownika i zintegrowanym oprogramowaniem. Aby zapewnić cyberbezpieczeństwo, ochronę danych oraz bezpieczną eksploatację, należy przestrzegać następujących wskazówek:

1. Konfiguracja i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany i przeszkolony personel.
2. Należy regularnie przeprowadzać aktualizacje oprogramowania dostarczone przez firmę RATIONAL. Można używać wyłącznie autentycznego i podpisanego oprogramowania. Instalacja niezatwierdzonego oprogramowania jest zabroniona i może zagrażać bezpieczeństwu.
3. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do zabezpieczonych sieci (np. WPA2/WPA3 w przypadku sieci WLAN, VLAN w przypadku sieci LAN). Komunikacja z RATIONAL ConnectedCooking lub innymi usługami musi odbywać się za pomocą szyfrowanych połączeń (np. HTTPS).
4. Wszelkie ingerencje lub nieautoryzowane modyfikacje oprogramowania, sprzętu lub konfiguracji sieciowej urządzenia są zabronione i prowadzą do utraty bezpieczeństwa działania oraz ewentualnych roszczeń z tytułu gwarancji i odpowiedzialności cywilnej.
5. Odpowiedzialność za bezpieczną integrację z infrastrukturą IT spoczywa na operatorze. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, nieodpowiednim zabezpieczeniem lub dostępem osób nieupoważnionych.

Informacje ogólne:

iCombiClassic można podłączyć do sieci. Gwarantuje to następujące możliwości:

- Za pośrednictwem ConnectedCooking można nadzorować status urządzenia i przebieg przyrządzania potraw.
- Do ConnectedCooking przesyłane są komunikaty serwisowe z iCombiClassic.
- Do ConnectedCooking można z iCombiClassic przysyłać programy, które mogą tam zostać zmodyfikowane lub zapisane.
- Programy utworzone w ConnectedCooking można przysyłać do iCombiClassic i zapisać na urządzeniu.

Dostępne opcje:

INFORMACJE: Aby podłączyć urządzenie do sieci, konieczne jest opcjonalne złącze Ethernet (LAN) lub opcjonalne złącze WiFi i Ethernet (LAN lub WLAN). Należy je wybrać przy konfiguracji urządzenia i zamówić dodatkowo.

iCombi Classic dysponuje następującymi opcjonalnymi połączeniami sieciowymi:

- Podłączenie przez Ethernet (LAN)
- Podłączenie przez WiFi

Sieć:



Tutaj wyświetlane są: numer DHCP, adres IP, maska podsieci, brama i DNS. Ponadto wyświetla się adres MAC. Dzięki temu połączenie sieci można przypisać np. do otoczenia firmowego za pomocą jednoznacznego identyfikatora adaptera sieciowego urządzenia iCombi Classic (adres MAC).

Podłączenie WiFi:



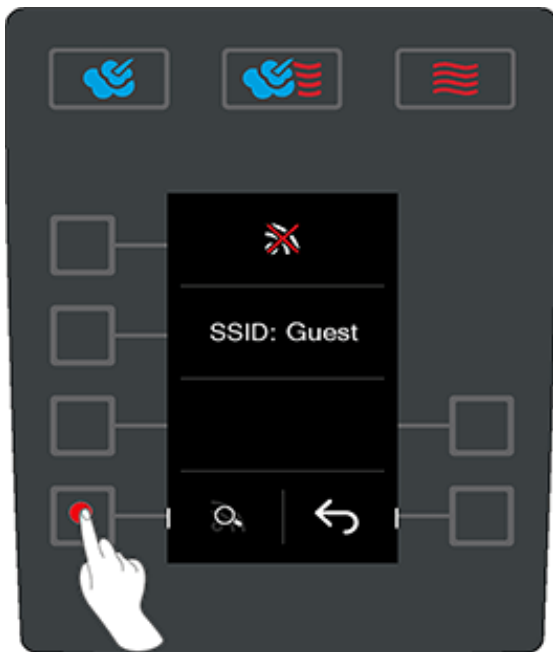
- Nacisnąć  przycisk, aby wyświetlić ustawienia WiFi.



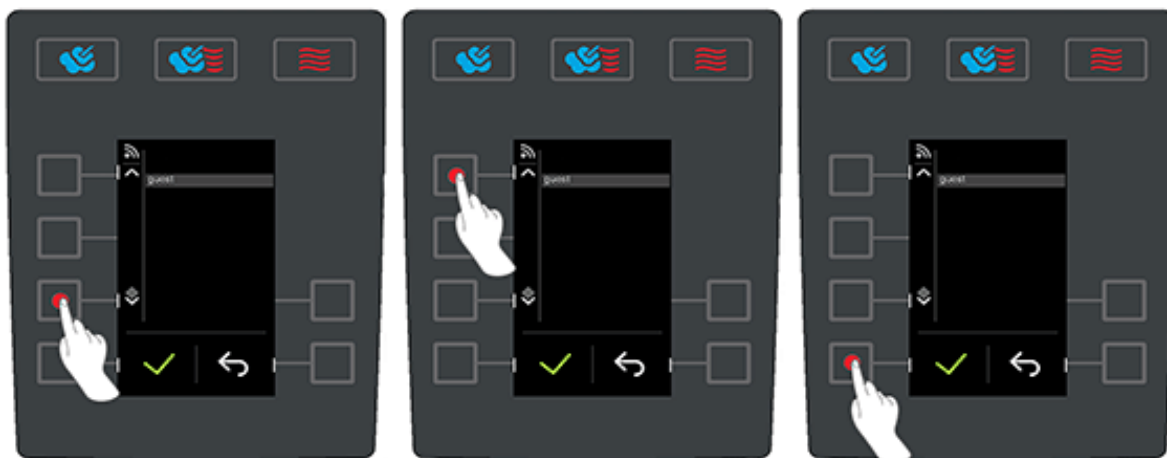
Wyświetla się aktualny status połączenia oraz ostatnie podłączenie do sieci.

-  = nie podłączono
-  = podłączono

Wybór lub zmiana sieci



Za pomocą wyszukiwarki można przeglądać i wybierać zapisane sieci, a także wyszukiwać nowe sieci.



Wybrać sieć, aby nawiązać połączenie i zatwierdzić przyciskiem ✓.



- Wprowadzić hasło WiFi.

Zatwierdzić dane lub anulować:



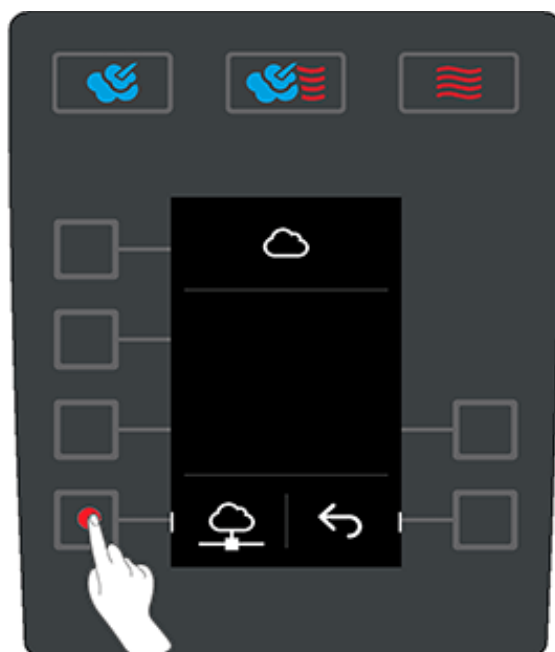
- litery, cyfry i znaki specjalne wybierać za pomocą pokrętle.
- Zatwierdzić wybór naciśnięciem pokrętle.
- Nacisnąć przycisk ✓, aby zatwierdzić dane.
- Nacisnąć przycisk ✗, aby anulować wybór.

Podłączanie do ConnectedCooking:

iCombi Classic należy podłączyć do ConnectedCooking za pomocą indywidualnego kodu aktywacyjnego. Kod aktywacyjny jest generowany w urządzeniu i należy wprowadzić go na koncie ConnectedCooking na stronie www.connectedcooking.com w celu dokonania rejestracji urządzenia.



- Nacisnąć przycisk ☁, aby wyświetlić kod aktywacyjny.



- Nacisnąć przycisk ☁, aby wygenerować kod aktywacyjny.

INFO: Ponownie nacisnąć przycisk ☁, jeżeli kod aktywacyjny nie wyświetla się, aby wygenerować nowy. Może to potrwać kilka sekund.



Następnie można połączyć urządzenie z ConnectedCooking.

Po podłączeniu urządzenia jest ono wyświetlane w ConnectedCooking. Po ponownym uruchomieniu urządzenia dane higieny (HACCP) zostaną automatycznie przesłane z urządzenia do ConnectedCooking.

10.2.1 Nawiązywanie połączenia WLAN

W przypadku podłączania urządzenia do sieci WLAN wymagającego rejestracji na stronie internetowej, połączenie WLAN nie będzie mogło zostać nawiązane. Nie można nawiązać połączenia z sieciami Wi-Fi, które wymagają logowania za pośrednictwem strony internetowej.

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: **Rozłączyć**
 9. Nacisnąć w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu ustawień sieciowych.
- >> Nazwa sieci WLAN zostanie wyświetlona w strefie **Wi-Fi**.

Zoptymalizowane ustawienia sieciowe umożliwiają nawiązywanie połączenia z sieciami Wi-Fi za pomocą Hidden SSIDs:

- Nacisnąć przycisk: **Ręczne łączenie z Wi-Fi**.
- Teraz można wprowadzić nazwę sieci (**SSID**) i przynależne hasło.
- Nacisnąć przycisk: ✓, aby nawiązać połączenie.

10.2.2 Podłączanie kabla sieciowego

urządzenie jest opcjonalnie wyposażone w złącze RJ45-Ethernet. Aby podłączyć urządzenie do sieci i zabezpieczyć je przed strumieniami wody ze wszystkich stron, należy użyć kabla sieciowego o następujących właściwościach:

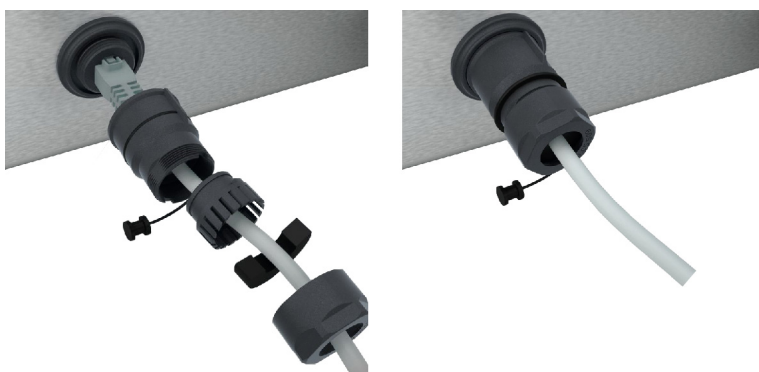
- Kabel sieciowy kategorii 6
- Maksymalna długość wtyczki 45 mm
- Średnica wtyczki 18,5 mm
- Przekrój przewodu 5,5–7,5 mm

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.

11 Czyszczenie automatyczne

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

11.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- Do automatycznego mycia należy stosować wyłącznie zalecane przez producenta tabletki myjące Active Green oraz tabletki pielęgnacyjne Care.
- Nie używać czerwonych środków myjących.

Jak zapobiegać oparzeniom i zachłapaniu wrzątkiem:

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

Jak zapobiegać ciężkim poparzeniom chemicznym:

- Preparaty pielęgnacyjne i środki chemiczne 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 mycia 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 mycia wyświetla się wskazówka, która wzywa użytkownika do ich ponownego zamknięcia.
- Podczas automatycznego mycia 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 mycia.
- 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 ośrodkiem kontroli zatruc lub z lekarzem.

11.2 Programy czyszczenia

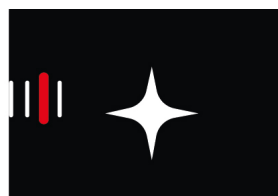
Do dyspozycji są następujące programy czyszczenia:



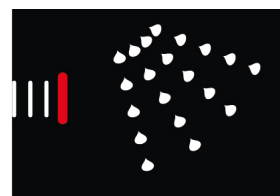
silny



średni



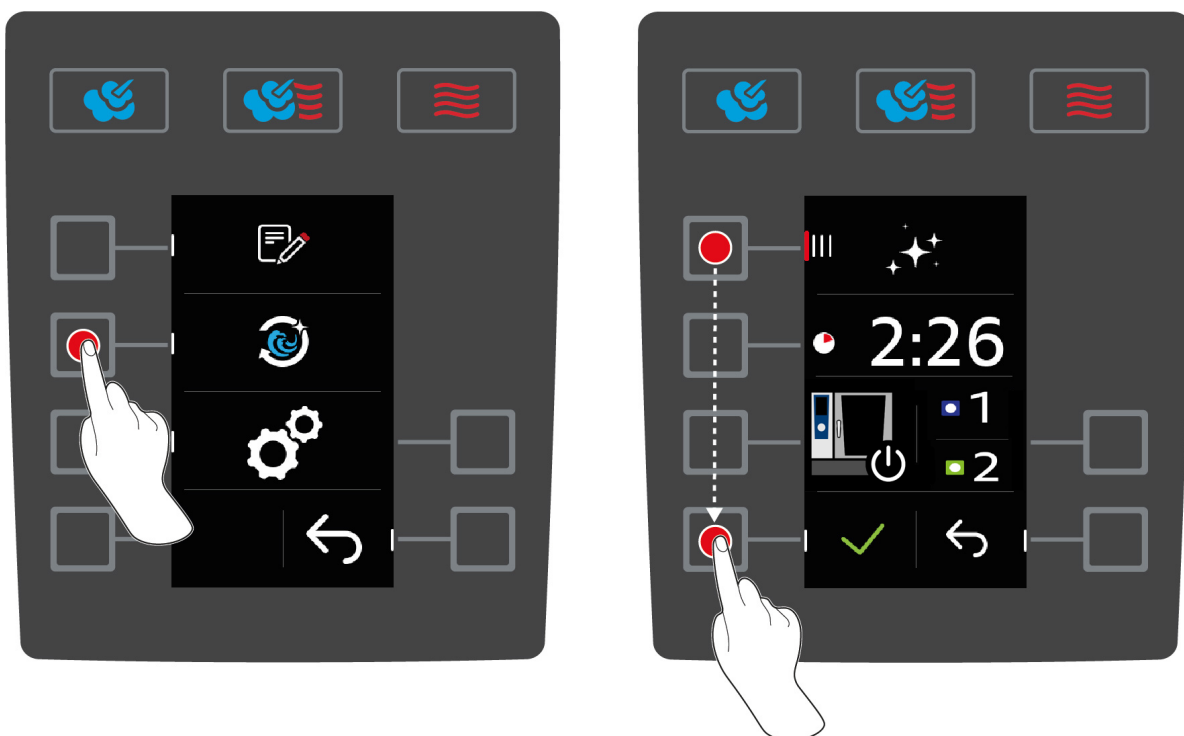
lekki



Płukanie bez tabletek

Program mycia	Opis	Potrzebne preparaty pielęgnacyjne	Zalecana częstotliwość mycia
Lekki	Przeznaczony do usuwania lekkich zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych podczas eksploatacji urządzenia w temperaturze do 200°C.	▪ Tabletki myjące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care	▪ 1-2 razy w tygodniu
średnie	Przeznaczony do usuwania zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzania, w których potrawy były grillowane lub smażone.	▪ Tabletki myjące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care	▪ Miękka i średnietwarda woda: co 14 dni lub
silne	Przeznaczony do usuwania silnych zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzania, w których potrawy były grillowane lub smażone.	▪ Tabletki myjące Active Green ▪ Tabletki pielęgnacyjne Care	▪ Twarda woda: co 14 dni
Płukanie bez tabletek	Przeznaczony do płukania komory ciepłą wodą.	–	▪ Zgodnie z zapotrzebowaniem

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:

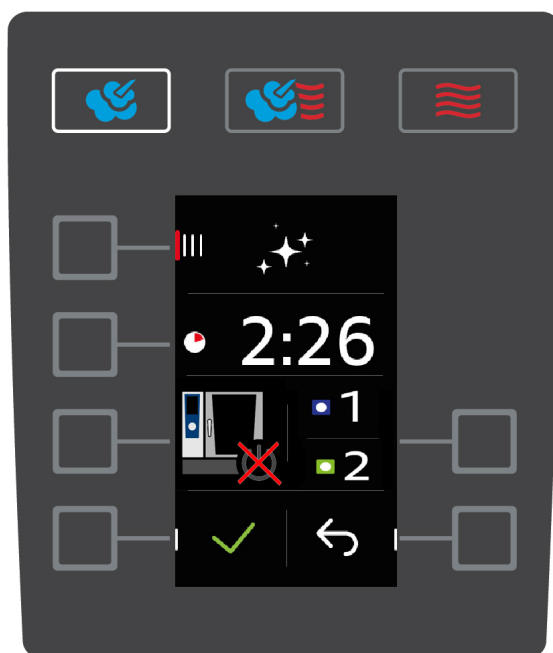
4. Nacisnąć przycisk: IIII
5. Obracać centralne pokrętkę nastawcze w celu wybrania pożądanego programu czyszczenia [► 52].
6. Otworzyć drzwi komory.
7. Wyjąć z komory wszystkie pojemniki i blachy.



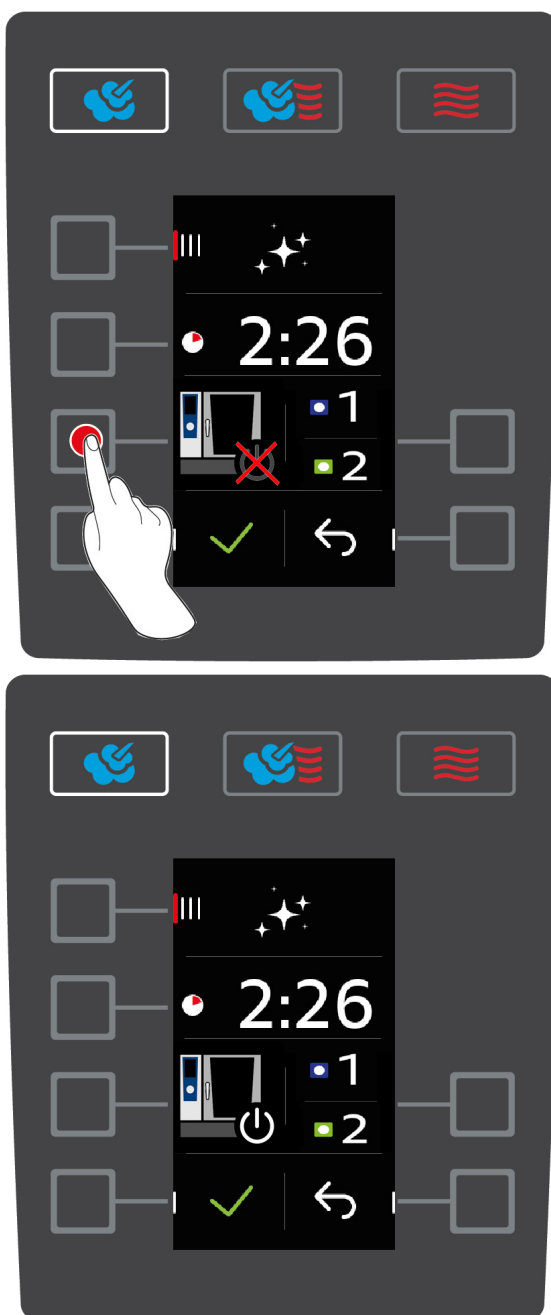
8. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych!** Aby skutecznie ochronić się podczas pracy z wykorzystaniem tabletek czyszczących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs, należy korzystać z maski ochronnej oraz rękawic chroniących przed chemikaliami. Rozpakować wyświetloną ilość 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.

Automatyczne wyłączanie po zakończeniu mycia

Można aktywnie zdecydować, czy urządzenie ma wyłączyć się automatycznie po pomyślnym zakończeniu mycia. Automatyczne wyłączanie po zakończeniu mycia jest dezaktywowane w ustawieniach domyślnych.



1. Nacisnąć przycisk: 



Funkcja „Automatyczne wyłączanie po zakończeniu mycia” jest teraz aktywna.



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.

WSKAZÓWKA

wezwanie do mycia

Wezwanie do mycia pojawia się, jeżeli przez dłuższy czas nie był używany program mycia z pielęgnacją (lekki, średni, silny). Aby zapobiec osadzaniu się kamienia w urządzeniu, należy je stosować mycie lekkie co najmniej w regularnych odstępach czasowych.

12.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Jak zapobiegać oparzeniom i zachłapaniu 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
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

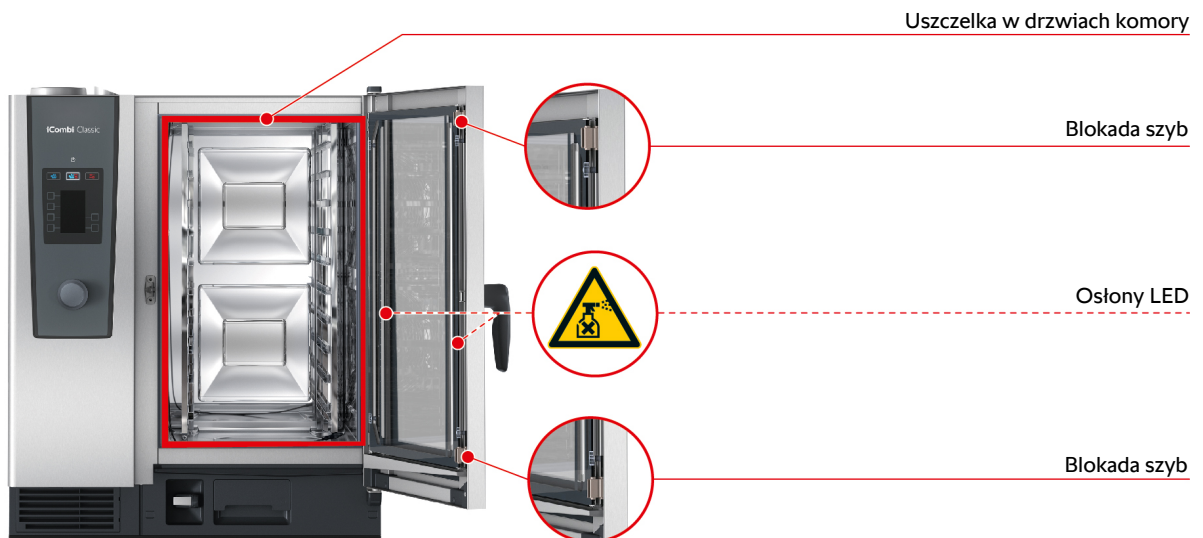
- Następujące elementy funkcjonalne należy myć letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką:
 - Zewnętrzne powierzchnie urządzenia
 - Szyba w drzwiach komory
 - Osłona LED w drzwiach komory
 - Uszczelka komory gotowania
- Akcesoria należy myć letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.

Nieodpowiednie produkty pielęgnacyjne

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

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

12.4 Czyszczenie drzwi komory



Czyszczenie szyb

1. Całkowicie otworzyć drzwi komory do zablokowania.
2. Otworzyć blokady szyb, lekko je naciskając.
3. Odchylić szybę w drzwiach komory.
4. Wyczyścić szyby w drzwiach komory letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń 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 [► 57].

Osłona LED jest umieszczona między dwoma szybami w drzwiach komory.

- ✓ Szyby w drzwiach komory są odblokowane.
1. Wyczyścić osłonę LED letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.
 2. Resztki środka myjącego należy usuwać czystą wodą i miękką ściereczką.
 3. Pozostawić osłonę LED do całkowitego wyschnięcia.
 4. 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 płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.

2. Pozostawić uszczelkę w drzwiach komory do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie rynienki na skropliny w drzwiach

W razie pracy stałej z wykorzystaniem wysokich temperatur w komorze ponad 260°C i przyrządzania głównie produktów o dużej zawartości tłuszczu i żelatyny, rynienka na skropliny w drzwiach komory może szybko się brudzić. Należy czyścić ją codziennie, aby zapewnić higienę.

- ✓ Drzwi do komory są otwarte.

 1. Wyczyścić osłonę rynienkę na skropliny letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.
 2. Upewnić się, że resztki żywności, tłuszcz i zaschnięte osady zostały usunięte.

Wyczyścić otwór wylotowy rynienki na skropliny drzwi i uszczelkę płaską zatyczki odpływu.

- ✓ Drzwi do komory są otwarte.

 1. Otworzyć zatyczkę odpływu, poruszając dźwignią jedną ręką i mocno przytrzymać.
 2. Oczyszczyć uszczelkę płaską i otwór wylotowy miękką ściereczką, letnią wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń, aby usunąć przyschnięte resztki. Aby zapobiec przypadkowemu odłączeniu zatyczki, należy przytrzymywać ją ręką w pozycji otwartej.
 3. Jeśli uszczelka została przesunięta podczas czyszczenia, należy ją ponownie umieścić we właściwym położeniu.

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

WSKAZÓWKA

Rynienki na skropliny nie wolno czyścić spryskiwaczem ręcznym. W przeciwnym razie może dojść do jej uszkodzenia.

Aby zapewnić trwałą szczelność rynienki na skropliny, uszczelkę odpływu należy codziennie czyścić z większych zanieczyszczeń.

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.
3. Należy używać miękkiej ściereczki i wyłącznie środków myjących zalecanych przez firmę RATIONAL.

12.7 Czyszczenie 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.

WSKAZÓWKA

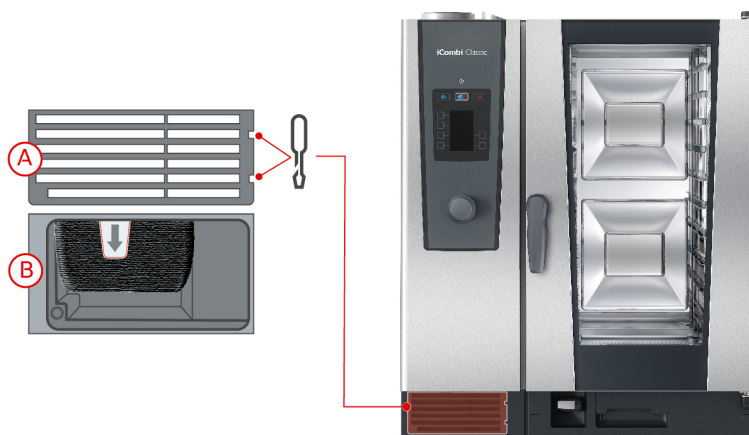
Nie używać ostrych przedmiotów

Do otwierania pokrywy filtra powietrza nie należy używać ostrych przedmiotów, np. noży, ponieważ w przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia uchwytu filtra.



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.

12.8 Czyszczenie akcesoriów

WSKAZÓWKA

Nie pozostawiać akcesoriów w urządzeniu podczas mycia automatycznego.

Nigdy nie pozostawiać akcesoriów w urządzeniu podczas mycia automatycznego. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub 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®

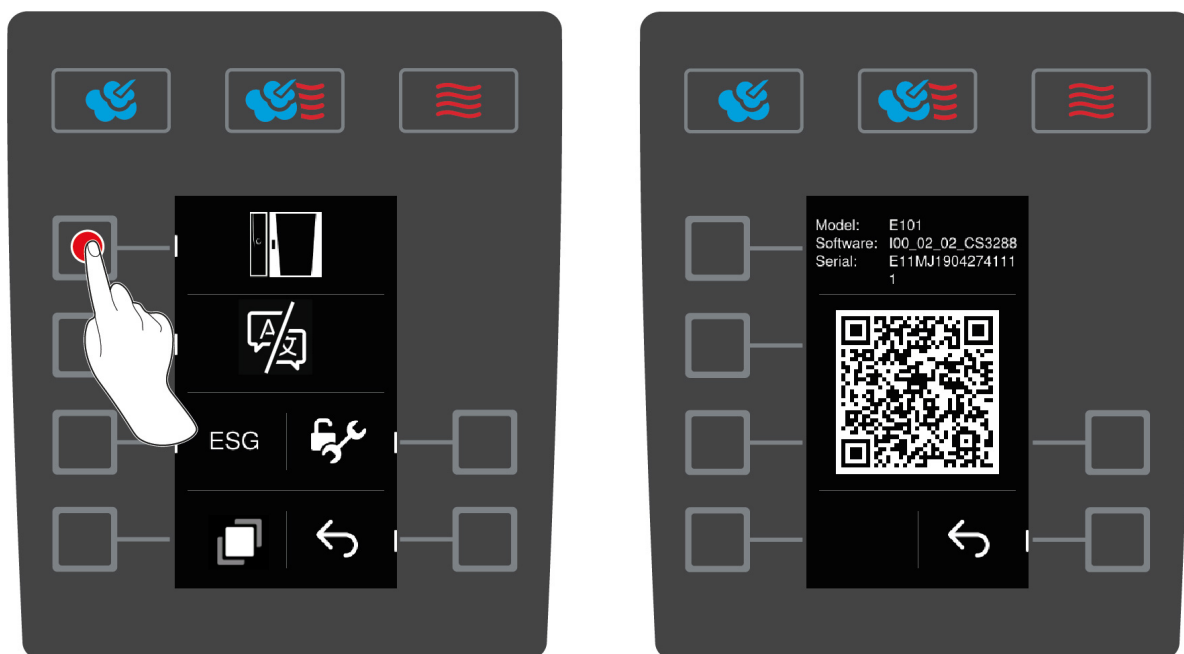
W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie. Wystarczy zadzwonić na infolinię RATIONAL ChefLine®. Numer można znaleźć na naklejce ChefLine® umieszczonej na urządzeniu, w ustawieniach w punkcie Serwis oraz na stronie rational-online.com.

RATIONAL Servicepartner

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 można znaleźć w ustawieniach > Serwis lub 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 [► 61]. Pod ręką zawsze należy mieć numer seryjny urządzenia. Numer seryjny urządzenia jest umieszczony na tabliczce znamionowej.

Mogą pojawić się komunikaty, wzywające do działania. W takich sytuacjach operator urządzenia nie musi kontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner [► 61].

13.3.1 Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Service 10 SC-automatic failed	Błąd automatyki SC.	Tak
Service 11 Water supply steam generator failed	Błąd dopływu wody do generatora pary.	Tak
Service 12 Water volume measurement failed	Błąd pomiaru ilości wody.	Tak
Service 13 Water detection failed	Błąd rozpoznawania poziomu wody w generatorze pary.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Defekt czujnika temperatury.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	Granica temperatury generatora pary nie została osiągnięta.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Błąd zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Service 43.1 Solenoid valve failed	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Service 46.1 Pump failed	Błąd zasilania wodą.	Tak
Service 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 [► 61]. Pod ręką zawsze należy mieć numer seryjny urządzenia.

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

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Gas burner failed close gas supply	Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	
Service 33.3 Gas burner failed close gas supply	Uszkodzenie palnika. Zamknąć mechanizm blokujący przewód gazowy.	Nie
Service 34.32 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Service 60 Gas system failed	Błąd inicjalizacji modułu zapłonu. Aby zapamiętać zmiany, urządzenie Jeżeli komunikat nadal będzie się wyświetlać, należy skontaktować się z punktem Service Partner.	–

13.3.3 Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza

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

13.3.4 Komunikaty błędu zwilżania

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Service 20.2 Control sensor failed	Defekt czujnika temperatury.	Tak
Service 20.4 Humidity sensor failed	Defekt czujnika temperatury.	Tak
Service 30 Humidity control failed	Błąd pomiaru wilgotności.	Tak
Service 36 Humidity control failed	Defekt czujnika różnicy ciśnień.	Tak
Service 37	Defekt czujnika różnicy ciśnień.	Tak

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Humidity control failed		
Service 42.2 Solenoid valve failed	Błąd zasilania wodą.	Tak
Service 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
Service 34.8 Data communication failed	Nie działa funkcja automatycznego czyszczenia.	Nie
Service 43.6 Solenoid valve failed	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Service 47.1 Pump failed	Uszkodzenie pompy odprowadzającej wodę.	Tak
Service 47.2 Pump failed	Uszkodzenie pompy odprowadzającej wodę.	Tak
Service 110 Cleanjet failed	Podczas czyszczenia automatycznego wystąpił błąd pompy SC.	Nie
Service 120 Cleanjet failed	Podczas czyszczenia automatycznego wystąpił błąd rozpoznawania poziomu wody.	Nie
Service 121 Pour Water 3l	Niewystarczająca ilość wody w pojemniku z preparatem czyszczącym	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”. Wlać 3 l wody do pojemnika z preparatem czyszczącym.

13.3.6 Komunikaty błędu Care

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

13.3.7 Komunikaty informacyjne

Komunikaty informacyjne pojawiają się w polu tekstowym z niebieską ramką i sygnalizują sytuację, które operator musi uwzględnić.

Mogą pojawić się następujące komunikaty informacyjne:

Objaśnienie symboli:

-  Brak przepływu wody

Informacja	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
------------	-----------	------------------------------

Energy optimization active	Aktywna opcja optymalizacji zużycia energii	Tak
Steam generator too cold Hot air possible	Granica temperatury generatora pary nie została osiągnięta.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Initialise timer	Zegar czasu rzeczywistego CPU nie został ustawiony. Ustawić datę i godzinę.	Tak
Battery low	Uszkodzenie baterii.	Tak
Cabinet light failed	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Selftest with water requested	Autotest został przeprowadzony bez wody	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Pour water 3 litres	Wezwanie do wiania 3 l wody do pojemnika z preparatem czyszczącym	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Check Watersupply	Przekroczenie czasu oczekiwania dla elektrody poziomu	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Check USB Stick	Uszkodzenie pamięci USB	Tak
Pour Water 3l	Po odrzuceniu komunikatu informacyjnego nadal będą wykrywane impulsy.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Program import error	Błąd programu	Tak
Selftest with water requested	Autotest został przeprowadzony bez wody	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
 Check Watersupply	Przekroczenie czasu oczekiwania dla elektrody poziomu	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
 Check Watersupply	Brak wody podczas procedury włączania	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
 Pour Water 3l	Za mało wody w generatorze pary	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.

13.3.8 Centrum powiadomień

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Service 17 Unit data failed	Błąd typu urządzenia.	Nie
Service 29 Electric compartment too hot	Temperatura płyty głównej jest zbyt wysoka.	Nie
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Uszkodzenie czujnika temperatury rdzenia w komorze.	Tak, nie można jednak korzystać z czujnika temperatury rdzenia.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Uszkodzenie czujnika temperatury rdzenia w komorze.	Tak, nie można jednak korzystać z czujnika temperatury rdzenia.
Service 34.16 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Service 34.64	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Data communication failed		
Service 34.400 Data communication failed	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Service 41	Osad z kamienia w dyszy lub rurze nawilżającej.	Funkcja nawilżania nie jest dostępna.
Service 52.1 Cabinet light failed	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Service 52.2 Cabinet light failed	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Service 72 Włączył się ogranicznik temperatury	Przekroczono temperaturę uruchomienia czujnika temperatury rdzenia.	Nie
Service 1017 USB Stick error	Pamięć USB jest uszkodzona	Tak

13.3.9 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 [► 61]. Pod ręką zawsze należy mieć numer serii urządzenia.

Komunikat błędu	Przyczyna
Service (E) 35	Okap kondensacyjno-wentylacyjny nie jest rozpoznawany.
Service (E) 35.1	Silnik okapu kondensacyjno-wentylacyjnego jest uszkodzony.
Service (E) 35.2	Filtr główny okapu kondensacyjno-wentylacyjnego nie jest rozpoznawany.
Service (E) 35.3	Błąd sterownika termopary.
Service (E) 35.4	Błąd termopary osłony silnika.
Service (E) 35.6	Główny filtr UltraVent Plus jest zabrudzony.

14 Konserwacja

Następujące prace konserwacyjne można wykonać we własnym zakresie:

- Wymiana filtra powietrza [► 67]
- Wymiana uszczelki w drzwiach komory [► 68]

14.1 Wymiana filtra powietrza

WSKAZÓWKA

Nie używać ostrych przedmiotów

Do otwierania pokrywy filtra powietrza nie należy używać ostrych przedmiotów, np. noży, ponieważ w przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia uchwytu filtra.

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.

WSKAZÓWKA

Stosować tylko suche filtry powietrza.

Aby uniknąć szkód materialnych, przed wymianą należy upewnić się, że nowy filtr powietrza jest suchy.



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.

14.2 Wymiana uszczelki w drzwiach komory

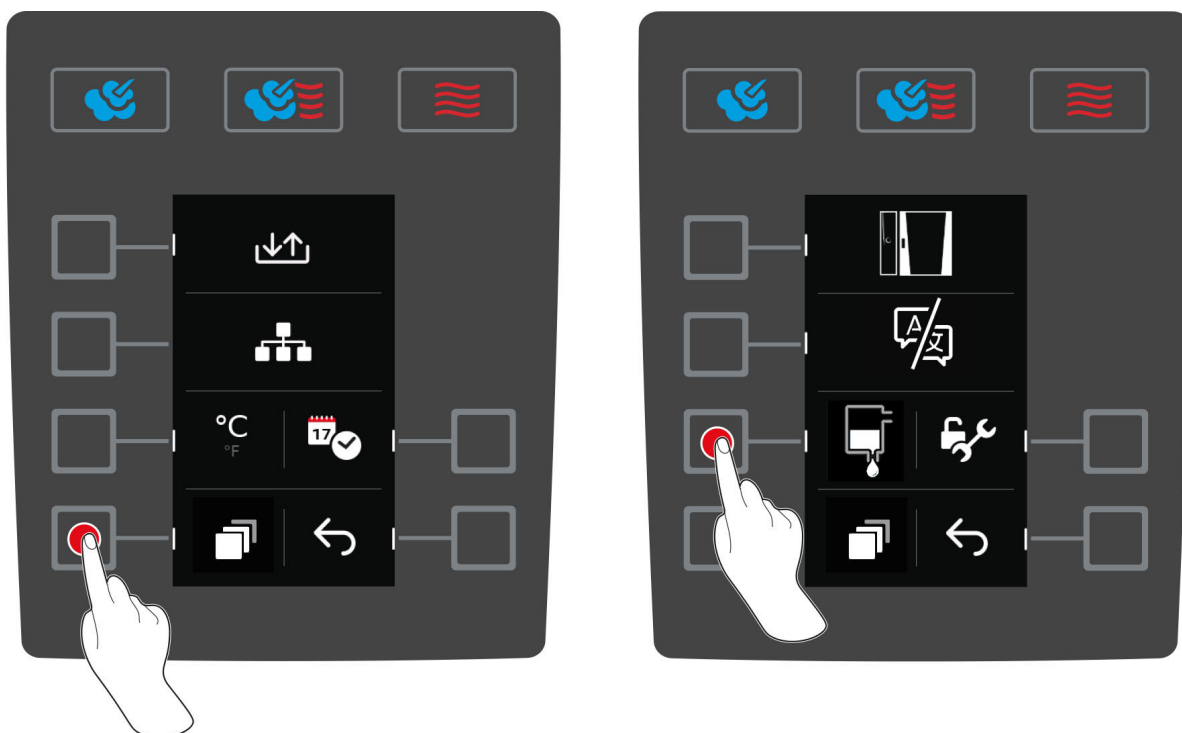


1. Otworzyć drzwi komory.
2. Wyjąć uszczelkę w drzwiach komory z prowadnicy i zutylizować ją.
3. Zwilżyć rowek mocujący nowej uszczelki wodą z mydłem.
4. Najpierw wcisnąć naroża uszczelki w naroża prowadnicy.
5. Następnie wcisnąć resztę uszczelki w prowadnicę.

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: 
- >> 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.
2. Aby zapewnić bezpieczny transport, urządzenie lub Combi-Duo muszą przenosić wyłącznie dwie osoby.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

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

⚠ UWAGA

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

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

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

⚠ UWAGA

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

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

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

WSKAZÓWKA

Aby zapewnić prawidłowy przebieg czynności, transport urządzenia należy zlecić swojemu partnerowi serwisowemu.

Urządzenia umieszczone na mobilnych podstawach lub kółkach skrętnych można przesuwać.

- ✓ Generator pary jest opróżniony i komora mycia jest odpompowana [► 69]. **Obydwa wymienione punkty mogą być wykonywane tylko przez partnera serwisowego.**
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	128 kg
Masa (bez opakowania) Typ 6-2/1	96 kg
Masa (bez opakowania) Typ 10-1/1	123 kg
Masa (bez opakowania) Typ 10-2/1	165 kg
Stopień ochrony	IPX5
Emisja hałasu	≤ 60 dBA
Warunki otoczenia	5 – 40°C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maksymalna moc nadawcza WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Urządzenia z przyłączem gazowym

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 6-1/1	111 kg
Masa (bez opakowania) Typ 6-2/1	148 kg
Masa (bez opakowania) Typ 10-1/1	143 kg
Masa (bez opakowania) Typ 10-2/1	188 kg
Stopień ochrony	IPX5
Emisja hałasu	≤ 60 dBA
Warunki otoczenia	5 – 40°C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maksymalna moc nadawcza WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

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 Połączenie sieciowe

Poniższa tabela zawiera listę używanych portów i ich zastosowania. Porty oznaczone jako **standardowe** są fabrycznie otwarte. **Opcjonalnie** można je skonfigurować za pomocą opcji i ustawień urządzenia.

Port	Protokół	Zastosowanie	Konfiguracja
53	TCP / UDP	DNS	Standard
443	TCP	HTTPS	Standard

8883	TCP	MQTT over SSL/TLS	Standard
------	-----	-------------------	----------

17.5 Zgodność

17.5.1 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

17.5.2 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	11
Czas przyrządzania	33
Czujnik temperatury potrawy	
Wyjmowanie	18
Czujnik temperatury rdzenia	
Całe kurczaki	17
Całe ryby	18
Duże kawałki mięsa	17
Filety rybne	18
Potrawy w kawałkach	18
Stek	17
Warzywa	18
Wkłuć	17, 18
Wkluwanie czujnika w produkt	16
Wypieki	18
Czyszczenie osłon LED	58
Mycie	58

D

Drzwi komory do gotowania	
Czyszczenie osłon LED	58
Czyszczenie uszczelki	58
Mycie	58

F

Filtr powietrza	
Mycie	60
Funkcja Cool Down	34

G

Gotowanie sous-vide	
Cook and chill	22
Menu dietetyczne i specjalne	22
Room service	22
Zakresy zastosowania	22

K

Klimat w komorze	
Finishing	23
Gorące powietrze	37
Kombinacja pary i gorącego powietrza	36
Para	35
Konserwacja	
Wymiana filtra powietrza	67
Wymiana uszczelki	68

M

Mycie	
-------	--

Drzwi komory do gotowania	58
Filtr powietrza	60
Oslona LED	58
Uszczelka w drzwiach komory	58

O

Obsługa urządzenia	
Centralne pokrętło nastawcze	11
Gesty	11

P

Pielęgnacja	
Spryskiwacz	59
Wypożyczenie dodatkowe	60
Płukanie bez tabletek	53
Praca ciągła	33
Prędkość powietrza	34
Produkty pielęgnacyjne	
nieodpowiednie preparaty myjące	57
odpowiednie produkty pielęgnacyjne	57
Programowanie etapu przyrządzania	28
Programowanie rozgrzewania ręcznego	28
Programy mycia	
Lekkie	53
Płukanie bez tabletek	53
Silne	53
Średnie	53

R

Rozgrzewanie	34
--------------	----

S

Samodzielne przeprowadzanie prac konserwacyjnych	67
Spryskiwacz	
Strumień prysznicowy	18
użyć	18
Wyczyścić	59

T

Temperatura rdzenia	33
Temperatura w komorze	33
Finishing	23
Gorące powietrze	37
Kombinacja pary i gorącego powietrza	36
Para	35
Tryb programowania	
Dodawanie etapu przyrządzania	30
Edycja parametrów przyrządzania	30
Usuwanie etapu przyrządzania	30

U

Uruchamianie programów	29
------------------------	----

W

Włączanie urządzenia	11
Wskazówki bezpieczeństwa	
Ogólne	8
Wyłączanie urządzenia	11
Wymiana filtra powietrza	67
Wymiana uszczelki	68

Z

Zapach gazu	9
-------------	---

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