

iCombi® Classic

Оригінальна інструкція з експлуатації



Зміст

1	Вступ.....	6
1.1	Відповідальність за виріб	6
1.2	Цільова група	6
1.3	Використання за призначенням	6
1.4	Робота з даним апаратом	6
1.4.1	Пояснення символів	6
1.4.2	Пояснення піктограм	6
1.4.3	Пояснення піктограм	7
1.4.4	Зображення	7
1.4.5	Технічні зміни.....	7
2	Загальні правила техніки безпеки.....	8
2.1	Правила техніки безпеки для пристроїв з підключенням газу	9
2.2	Персональний захисний одяг	9
2.3		10
3	Як працювати з цим пристроєм	11
3.1	Перший запуск.....	11
3.2	Ввімкнення і вимкнення апарату	11
3.3	Робота з апаратом	11
3.4	Максимальний обсяг завантаження.....	11
3.5	Відчинення та зачинення дверцят робочої камери	12
3.6	Завантаження пристрою	12
3.6.1	Завантаження пристрою пересувними стійками чи візками-касетами для тарілок	13
3.6.2	Завантаження Combi-Duo пересувними стійками чи візками-касетами для тарілок	14
3.7	Датчик внутрішньої температури.....	16
3.8	Скористайтесь ручним душем.....	18
3.9	Зняття підвісної рамки	20
3.10	Інтегрований стік для жиру	20
4	Готування Sous-vide.....	22
5	Finishing.....	23
5.1	Клімат і температура робочої камери	23
5.2	Доведення страви до кондиції	23
6	iCombi Classic.....	25
7	режим програмування	26
7.1	Запуск режиму програмування	26
7.2	Попередньо встановлені програми	26
7.3	Створення нової програми	27
7.4	Запуск програми	29
7.5	Редагування програми.....	29
7.6	Видалення програми	30
7.7	Сортування переліку програм	30
7.8	Завантаження і вивантаження програм	31

8	Готування страви	32
8.1	Виклик режимів обробки	32
8.2	Параметр готування	32
8.3	Додаткові функції	34
8.4	пара	35
8.4.1	Клімат робочої камери і різниця температур	35
8.4.2	Готування на парі	36
8.5	Комбінація пари та гарячого повітря	36
8.5.1	Клімат робочої камери і різниця температур	36
8.5.2	Готування страви в режимі комбінації пари та гарячого повітря	37
8.6	гаряче повітря	37
8.6.1	Клімат робочої камери і різниця температур	37
8.6.2	Готування страви в гарячому повітрі	38
9	Налаштування	39
9.1	Виклик налаштувань	39
9.2	Налаштування одиниці виміру температури	39
9.3	Налаштування дати і часу	40
9.4	Зміна клавіатури	41
9.5	Налаштування зумера й гучності зумера	41
9.6	Промивання ручного душу	42
10	Керування кухнею	43
10.1	Управління гігієною	43
10.1.1	НАССР-дані, реєструються автоматично	43
10.1.2	Завантаження НАССР-даних	43
10.2	Поєднання апаратів в єдину мережу	44
10.2.1	Встановити WLAN-з'єднання	50
10.2.2	Підключення мережевого кабелю	51
11	Автоматичне чищення	53
11.1	Загальні правила техніки безпеки	53
11.2	Програми чищення	53
11.3	Запуск автоматичного чищення	54
11.4	Скасування автоматичного чищення	57
12	Догляд	58
12.1	Загальні правила техніки безпеки	58
12.2	Інтервали чищення	58
12.3	Засоби для догляду	58
12.4	Чищення дверцят робочої камери	59
12.5	Чищення ручного душу	60
12.6	Чищення піддону для конденсату і водостоку	60
12.7	Чищення повітряного фільтра	60
12.8	Догляд за аксесуарами	61
12.9	Очищення вентиляційної труби зливного каналу	61
13	Натхнення і допомога	62

13.1	Допомога за телефоном.....	62
13.2	Запитування даних пристрою	62
13.3	Вирішення проблем.....	63
13.3.1	Повідомлення про помилки, нагрівання, парогенератор	63
13.3.2	Повідомлення про помилки для газових пристроїв	63
13.3.3	Повідомлення про помилки, нагрівання, гаряче повітря.....	64
13.3.4	Повідомлення про помилки, вологість	64
13.3.5	Повідомлення про помилки CleanJet.....	65
13.3.6	Повідомлення про помилки, догляд.....	65
13.3.7		65
13.3.8	Центр повідомлень.....	65
13.3.9	Повідомлення про помилку в разі використання UltraVent	66
14	Технічний догляд	67
14.1	Заміна повітряного фільтра	67
14.2	Заміна ущільнення дверцят робочої камери	68
15	Транспортування	69
15.1	Спорожнення генератора пари.....	69
15.2	Транспортування пристрою	69
16	Виведення з експлуатації і утилізація.....	71
16.1	Виведення з експлуатації.....	71
16.2	Утилізація.....	71
17	Технічні характеристики	72
17.1	Пристрої з електропідключенням.....	72
17.2	Пристрої з підключенням до газу.....	72
17.3	Типи і назви моделей.....	72
17.4	Мережеві з'єднання	72
17.5	Відповідність нормам	73
17.5.1	Пристрої з електропідключенням.....	73
17.5.2	Пристрої з підключенням до газу	73
	Показчик.....	74

1 Вступ

Шановний клієнте!

Вітаємо вас з придбанням нового iCombi Classic. Перед першим використанням ретельно ознайомтеся з інструкцією з експлуатації. Для безпечного користування апаратом дотримуйтеся інструкції. Інструкцію з експлуатації слід зберігати таким чином, щоб нею легко міг скористатися обслуговуючий персонал.

iCombi Classic допоможе вам досягти відмінних результатів приготування. Завдяки інтуїтивно зрозумілому інтерфейсу користувача працювати легко і швидко.

Бажаємо вам приємної роботи з iCombi Classic.

З найкращими побажаннями,

RATIONAL AG

1.1 Відповідальність за виріб

Компанія RATIONAL не несе відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок несанкціонованих технічних модифікацій або неналежного використання.

1.2 Цільова група

Цей документ призначений для персоналу, що працює на професійних і комерційних кухнях.

Заборонено використовувати, здійснювати очищення чи обслуговувати апарат нижчевказаним групам осіб:

- Особам зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями
- Особам, яким бракує досвіду чи кваліфікації
- Дітям

Не залишати дітей без нагляду поблизу апарату. Дітям заборонено грати з апаратом.

1.3 Використання за призначенням

Пристрій iCombi Classic призначений для приготування їжі.

Цей пристрій призначений для використання виключно в комерційних цілях, наприклад, на кухнях ресторанів, великих та комерційних кухнях лікарень, пекарень чи м'ясних крамниць. Заборонено використовувати цей пристрій на дворі. Заборонено використовувати цей пристрій для безперервного промислового масового готування їжі.

Будь-яке інше використання вважається використанням не за призначенням та є небезпечним. Компанія RATIONAL AG не несе відповідальності за наслідки використання не за призначенням.

1.4 Робота з даним апаратом

1.4.1 Пояснення символів

В цьому документі для позначення інформації і керування до дій використовуються такі символи:

✓ Цей символ вказує на рекомендації, яких слід дотримуватися перед виконанням будь-якої дії.

1. Цей символ вказує на крок дії до виконання.

> Цей символ позначає проміжний результат, який допоможе перевірити результат кроку дії.

>> Цей символ позначає результат, який допоможе перевірити кінцевий результат порядку дій.

▪ Цей символ вказує на перелік.

a. Цей символ вказує на список.

1.4.2 Пояснення піктограм

В цьому документі використані такі піктограми:

  Обережно! Перед використанням даного апарату ознайомтеся з інструкцією з використання.

 Загальний попереджувальний символ

💡 Рекомендації, що полегшать користування апаратом.

1.4.3 Пояснення піктограм

Будь-яка з нижчевказаних піктограм попереджає про небезпечні ситуації і рекомендує уникати таких ситуацій.

НЕБЕЗПЕКА

Символ НЕБЕЗПЕКА вказує на ситуації, що призводять до серйозних пошкоджень чи смерті.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Символ ПОПЕРЕДЖЕННЯ вказує на ситуації, що можуть привести до серйозних пошкоджень чи смерті.

ОБЕРЕЖНО!

Символ ОБЕРЕЖНО вказує на ситуації, що можуть привести до пошкоджень.

ВКАЗІВКА:

Такий символ вказує на ситуації, що можуть призвести до пошкодження апарату.

1.4.4 Зображення

Наведені в цьому документі зображення можуть відрізнятися від фактичного вигляду апарата.

1.4.5 Технічні зміни

Ми залишаємо за собою право на технічні зміни в межах технічної модернізації.

2 Загальні правила техніки безпеки

Цей апарат сконструйовано безпечним чином, і за умови використання відповідно до інструкції, він є абсолютно безпечним. Належне використання апарату описано в цьому посібнику.

- Монтаж цього апарата має виконувати лише сервісний партнер чи агент RATIONAL.
- Обслуговування цього апарата має виконувати лише сервісний партнер чи агент RATIONAL.
- Для забезпечення технічно бездоганного стану вашого апарата авторизований сервісний партнер RATIONAL принаймні раз на рік має виконувати його технічне обслуговування.
- Заборонено модифікувати апарат чи змінювати виконану сервісним партнером RATIONAL інсталяцію апарату.
- Не знімайте нижню зливну решітку.
- Не користуватись апаратом, якщо він має загальні пошкодження або якщо пошкоджений шнур живлення. Пошкоджений апарат не є безпечним і може стати причиною пошкоджень та виникнення пожежі.
- Заборонено користуватися пристроєм з пошкодженою скляною шибкою дверцят робочої камери. В такому випадку слід звернутися до сервісного партнера RATIONAL і замінити скляну шибку дверцят робочої камери.
- Заборонено розміщувати будь-які предмети на апараті.
Не розміщувати на апараті гарячі ємності або ємності з гарячою рідиною.
- Заборонено тримати легкозаймисті та горючі матеріали поблизу апарату.
- Апарат можна використовувати лише за температури навколишнього середовища від +5 °C до +40 °C.
- Уникайте використання джерел променевого тепла поблизу пристрою, наприклад, фритюрниць чи контактного гриля.
- Під час експлуатації слідкуйте за тим, щоб підлога поблизу пристрою була суха і не слизька.
- Щоб запобігти нещасним випадкам та пошкодженню апарата слід обов'язково проводити регулярні тренінги та інструктажі з техніки безпеки для операторів.
- Забороняється користуватися апаратом дітям та особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду або знань. Це не стосується того випадку, якщо нагляд за цими особами здійснює особа, яка відповідає за безпеку, та якщо їм вказують на ризики при роботі з апаратом. Поверхні та компоненти можуть бути гарячими, і це слід враховувати, здійснюючи нагляд за апаратом. Чищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям навіть під наглядом.

Правила техніки безпеки перед використанням апарату

- Переконайтеся, що апарат має температуру не менше +5°C.
- Переконайтеся в тому, що дефлектор потоку повітря перед робочим колесом вентилятора заблокований внизу та вгорі.
- Переконайтеся в тому, що у робочій камері не залишилося решток таблеток для чищення.
- В разі використання пристрою після довгого простою слід промити ручний душ не менш ніж 10-ма літрами води.
- Під час розігрівання страв в упаковці можна використовувати лише налаштування, зазначені постачальником упаковки.

Вказівки про безпеку під час користування

- Щоб уникнути обварювання та опіків:
 - Під час використання обережно відкривайте дверцята робочої камери. Під час цього з камери може виходити гаряча пара.
 - Виймаючи якісь аксесуари чи предмети з гарячої робочої камери, слід вдягнути персональний захисний одяг.
 - Під час експлуатації дозволяється торкатися на пристрої лише панелі керування та ручки дверцят робочої камери. Зовнішні поверхні можуть нагріватися до 60 °C.
 - Контейнери зі стравами слід вставляти лише до тих полиць, що знаходяться в полі зору. Інакше можна розплескати гарячі страви. виймаючи їх з пристрою.

- Щоб уникнути виникнення пожежі чи вибуху:
 - Заборонено використовувати для приготування в апараті легкозаймисті рідини, наприклад, страви з алкоголем. Легкозаймисті рідини можуть спалахнути під час випаровування.
 - Готуючи гриль чи смажені страви, використовуйте збірник для жиру.
- Як уникнути матеріальних збитків в разі неналежного використання аксесуарів:
 - Завжди користуйтеся оригінальними аксесуарами RATIONAL.
- Якщо у робочій камері вже знаходяться страви, доведені до ідеальної температури, в неї не можна завантажувати холодні страви.
- Страви в упаковці можна доводити до температури споживання лише за умови дотримання кліматичних умов приготування, зазначених виробником.

Щоб уникнути пошкоджень під час користування транспортувальними візками, рамами чи візками з касетами для тарілок:

- Обережно користуйтеся транспортувальними візками, рамами чи візками з касетами для тарілок на слизькій чи нерівній підлозі, намагаючись не перекинути їх.
- Активуйте стопорні гальма транспортувальних візків, рам чи візків-касет для тарілок, щоб вони не покотилися на нерівній підлозі.
- Фіксуйте транспортувальні візки на апараті, поки завантажувате рами чи візки-касети для тарілок до апарату чи виймаєте їх з нього.
- Завжди закривайте фіксатори візків з гарячими стравами під час пересування. Інакше можна розплескати гарячі страви.

Правила техніки безпеки після використання апарату

- Після кожного використання виконуйте очищення апарату.
- Задля уникнення корозії робочої камери під час невикористання пристрою та протягом ночі залишайте дверцята камери відкритими.
- В разі довгого простоювання вимикайте постачання до апарату води, електроенергії та газу.
- В разі простою і перед транспортуванням спорозніть генератор пари.

2.1 Правила техніки безпеки для пристроїв з підключенням газу

- Щоб уникнути пожежі:
 - Якщо ваш апарат підключено до димоходу, регулярно звертайтеся до фірми-монтажника газової конструкції по чищення витяжного каналу апарату. Цей процес має відповідати місцевим положенням відповідної країни.
 - Заборонено класти будь-які предмети на випускні труби.
- Щоб уникнути смертельних випадків:
 - Якщо ваш апарат працює з витяжкою, завжди вмикайте витяжку під час експлуатації апарату. Інакше можливе накопичування газів згоряння.
- Що робити, якщо ви відчуваєте запах газу:
 - Заборонено вмикати світло та перемикачі апаратів, слід вийняти усі вилки з розеток і не користуватися звичайним чи мобільним телефоном. Усі вищевказані дії можуть призвести до появи іскор і створити небезпеку вибуху.
 - Відкрийте вікна та двері і провітрити приміщення свіжим повітрям. Заборонено використовувати витяжки та вентилятори для провітрювання приміщення. Усі вищевказані дії можуть призвести до появи іскор і створити небезпеку вибуху.
 - Вимкніть газопостачання.
 - Залиште будівлю і зверніться до підприємства газопостачання чи пожежної охорони.

2.2 Персональний захисний одяг

- Під час роботи з апаратом слід вдягати одяг, що не здатний призвести до аварії на виробництві, зокрема у зв'язку з нагріванням, бризками гарячих рідин чи їдких речовин.

- Щоб захистити себе під час роботи з гарячими предметами і листовими металевими поверхнями, вдягайте захисні рукавиці.
- Щоб захистити себе від дії засобів чищення, під час чищення апарату вдягайте щільні захисні окуляри і рукавиці, що захищають від хімічних речовин.

2.3

3 Як працювати з цим пристроєм

3.1 Перший запуск

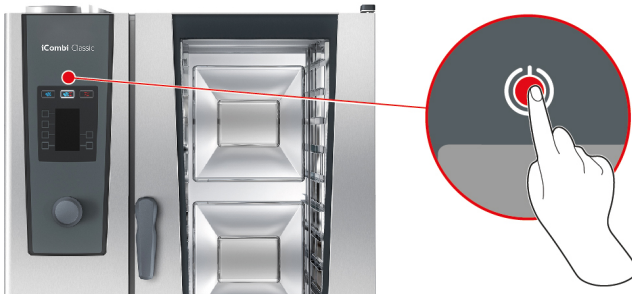
Під час першого запуску даного апарату він вже є відповідним чином налаштований сервісним партнером компанії RATIONAL. Вже було проведено самотестування, і апарат готовий до експлуатації. Усю інформацію стосовно інсталяції наведено в посібнику з монтажу, що входить до комплекту поставки.

Дії перед першим запуском даного апарату

1. Перед першим використанням апарату обов'язково очистіть апарат від будь-яких предметів.

Додаткова інформація наведена тут: [Догляд \[► 58\]](#)

3.2 Ввімкнення і вимкнення апарату



1. Для вмикання апарату натисніть та утримуйте кнопку протягом 3 секунд: 
 - > Апарат буде запущено. З'явиться стартовий екран.
2. Щоб вимкнути апарат, натисніть і утримуйте кнопку, поки рядок стану на верхньому краї дисплея не буде повністю відображений: 
 - >> Апарат буде вимкнено.

3.3 Робота з апаратом

Апаратом можна керувати за допомогою натискання на дисплей і центрального колеса управління.



Натискання



Повернення і натискання

1. Щоб обрати бажаний режим приготування чи необхідну функцію, натисніть кнопки на панелі управління.
2. Поверніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.

3.4 Максимальний обсяг завантаження

ВКАЗІВКА:

Пошкодження апарату внаслідок перевищення обсягу завантаження

Перевищення максимального обсягу завантаження може стати причиною пошкодження апарату.

1. Дозволяється завантажувати апарат лише відповідно до вказаних нижче максимальних обсягів завантаження

Тип	Макс. обсяг завантаження [кг]	Макс. завантаження Last pro
6-1/1	30 кг	15 кг
6-2/1	60 кг	30 кг
10-1/1	45 кг	15 кг
10-2/1	90 кг	30 кг

3.5 Відчинення та зачинення дверцят робочої камери



Запобіжний замок дверцят

Відчинення дверцят робочої камери

1. Поверніть ручку дверцят робочої камери вправо.
 2. Якщо апарат обладнано запобіжним замком дверцят, спочатку поверніть ручку вліво, а потім вправо.
 3. Повільно відкрийте дверцята. **⚠ ОБЕРЕЖНО! Небезпека обварювання! Якщо апарат функціонує, з робочої камери хвилями може виходити пара.**
- >> Робоча крильчатка вентилятора загальмовується.

Зачинення дверцят робочої камери

1. Притисніть дверцята робочої камери до закриття.

3.6 Завантаження пристрою

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека травмування розбитим склом

Завжди перевіряйте, що приладдя повністю вставлено в пристрій. Інакше під час зачинення дверцят робочої камери внутрішнє скло може розбитися, що може призвести до порізів.

ВКАЗІВКА:

Приладдя, що виступає

Завжди перевіряйте, що приладдя повністю вставлено в пристрій. Інакше під час зачинення дверцят робочої камери внутрішнє скло може розбитися.

1. Відкрийте дверцята робочої камери.
 - > Гальма крильчатки вентилятора активовано, вони гальмують обертання крильчатки.
2. Завантажте страви до апарату.
3. В разі грилювання чи смаження страв установіть під страви контейнер для збирання жиру. .

4. Зачиніть дверцята робочої камери. Переконайтеся в тому, що робоча камера апарату зачинена, а ручка дверцят знаходиться в вертикальному положенні. **ВКАЗІВКА!** У випадку знеструмлення апарату менш ніж на 15 хвилин або його вимкнення, процес, який виконувався, відновлюється з того місця, де його було перервано.

Рівень завантаження — вище 1,60 м



Якщо ваш апарат змонтовано таким чином, що верхній рівень завантаження знаходиться на висоті 1,60 м від підлоги, слід встановити на апараті попереджувальний символ, що постачається в комплекті.

3.6.1 Завантаження пристрою пересувними стійками чи візками-касетами для тарілок

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви транспортуєте візки, завантажені ємностями, в яких є гарячі страви, і вони не накриті, гарячі рідкі страви можуть переливатися через край

Контакт з гарячими стравами чи водою може призвести до опіків.

1. Накривайте ємності з гарячою рідиною або гарячими стравами під час їх транспортування за допомогою візка.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Пересувні стійки та візки-касети для тарілок можуть рухатися під час завантаження чи розвантаження

Якщо не закріпити гальма-фіксатори під час завантаження чи розвантаження, пересувні стійки та візки-касети для тарілок пересунуться і призвести до травмування.

1. Обов'язково фіксуйте гальма-фіксатори перед завантаженням та розвантаженням пересувних стійок чи візків-касет для тарілок.



1. Зніміть підвісну рамку.
2. Помістіть в'їзну напрямну пересувних стійок на підлогу робочої камери так, щоб 2 фіксуючих штифти позаду увійшли до призначених для них заглиблень.
3. Міцно притисніть передню частину напрямної так, щоб зафіксувати її в робочій камері.
4. Ввезіть візок-касету для тарілок в пристрій до кінця (A).
5. Натисніть важіль на візку-касеті (B).
 - > Тепер візок-касета зафіксований на напрямній.
6. Затягніть стоянкове гальмо візка-касети (C).
7. Вставте пересувну стійку чи візок-касету для тарілок в пристрій до кінця напрямної.
8. Натисніть важіль на візку-касеті (D).
 - > Фіксатор візка-касети розблоковано.
9. Відпустіть стоянкові гальма візка-касети.
10. Відвезіть візок-касету від пристрою на місце зберігання.
11. Зачиніть дверцята робочої камери. Переконайтеся в тому, що дверцята робочої камери повністю зачинені.

3.6.2 Завантаження Combi-Duo пересувними стійками чи візками-касетами для тарілок

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви транспортуєте візки, завантажені ємностями, в яких є гарячі страви, і вони не накриті, гарячі рідкі страви можуть переливатися через край

Контакт з гарячими стравами чи водою може призвести до опіків.

1. Накривайте ємності з гарячою рідиною або гарячими стравами під час їх транспортування за допомогою візка.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Пересувні стійки та візки-касети для тарілок можуть рухатися під час завантаження чи розвантаження

Якщо не закріпити гальма-фіксатори під час завантаження чи розвантаження, пересувні стійки та візки-касети для тарілок пересунуться і призвести до травмування.

1. Обов'язково фіксуйте гальма-фіксатори перед завантаженням та розвантаженням пересувних стійок чи візків-касет для тарілок.



1. Зніміть підвісну рамку.
2. Помістіть в'їзну напрямну пересувних стійок на підлогу робочої камери так, щоб 2 фіксуючих штифти позаду увійшли до призначених для них заглиблень.
3. Міцно притисніть передню частину напрямної так, щоб зафіксувати її в робочій камері.
4. Ввезіть візок-касету для тарілок в пристрій до кінця.
5. Для завантаження верхнього відділення Combi-Duo, натисніть важіль візка-касети і потягніть ручку (A) до себе.
 - > Тепер візок-касета зафіксований на напрямній.
6. Вставте пересувну стійку чи візок-касету для тарілок в пристрій до кінця напрямної.
7. Потягніть важіль на правому боці пересувної стійки чи візка-касети для тарілок і зафіксуйте гальма. Це єдиний спосіб забезпечення непорушності пересувної стійки чи візка-касети для тарілок в робочій камері.
8. Затягніть стоянкове гальмо візка-касети.
9. Притисніть важіль на візку-касеті в оригінальне положення.
 - > Фіксатор візка-касети розблоковано.
10. Для завантаження нижнього відділення Combi-Duo натисніть важіль візка-касети уперед і потягніть ручку (B) догори.
 - > Тепер візок-касета зафіксований на напрямній.
11. Вставте пересувну стійку чи візок-касету для тарілок в пристрій до кінця напрямної.
12. Потягніть важіль на правому боці пересувної стійки чи візка-касети для тарілок і зафіксуйте гальма. Це єдиний спосіб забезпечення непорушності пересувної стійки чи візка-касети для тарілок в робочій камері.

13. Притисніть важіль на візку-касеті в оригінальне положення.
 - > Фіксатор візка-касети розблоковано.
14. Відвезіть візок-касету від пристрою на місце зберігання.
15. Зачиніть дверцята робочої камери. Переконайтеся в тому, що дверцята робочої камери повністю зачинені.

3.7 Датчик внутрішньої температури

В цьому параграфі описується робота з датчиком внутрішньої температури і з додатковим зовнішнім приставним датчиком внутрішньої температури.

ОБЕРЕЖНО!

Гарячий термощуп

Контакт з гарячим термощупом без захисних рукавиць призведе до опіку.

1. Працюючи з термощупом, слід завжди вдягати захисні рукавиці.

ВКАЗІВКА:

Термощуп знаходиться поза робочою камерою

Якщо не помістити термощуп після використання до кріплення, це може призвести до пошкодження датчика.

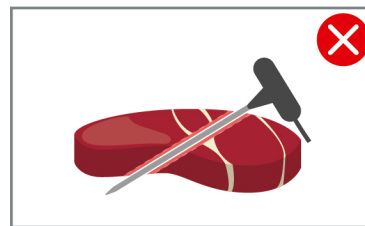
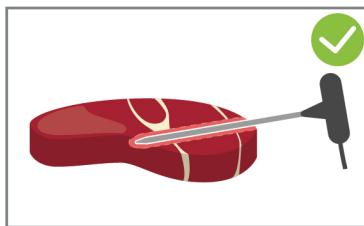
1. Після використання завжди вставляйте термощуп в призначене для цього кріплення на підвісній рамі.



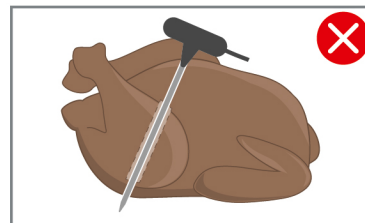
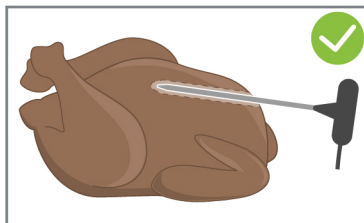
ПІДКАЗКА

- В разі частого готування тонкої або рідкої їжі рекомендується користуватися додатковим регулятором положення. Спочатку вставте датчик внутрішньої температури в регулятор положення, а потім — в страву.
- Якщо датчик внутрішньої температури є теплішим від внутрішньої температури, охолодіть його ручним душем.

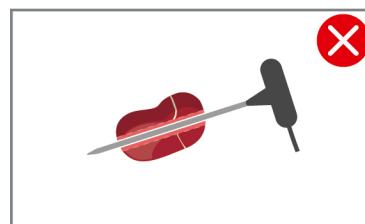
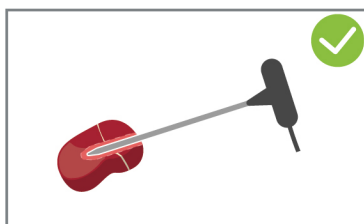
М'ясо, напр., стейк



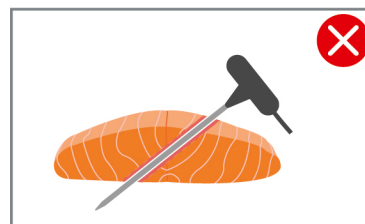
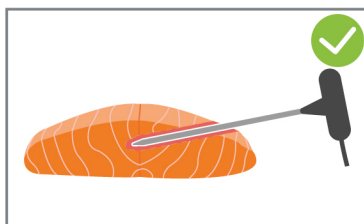
Ціла курка



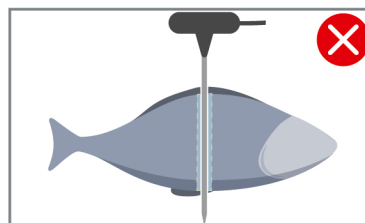
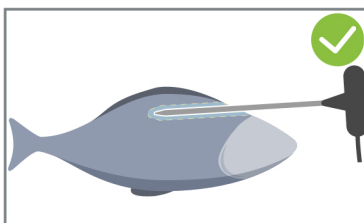
**Невеличкі страви,
напр., гуляш**



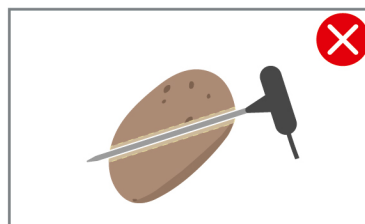
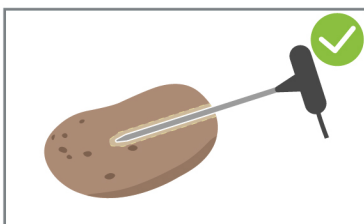
Рибне філе



Ціла риба



Овочі, напр., картопля



М'ясо, напр., стейк

1. Встановіть термощуп до страви трохи під нахилом так, щоб кінчик датчика опинився в найтовстішому місці страви.

Великі шматки м'яса, напр., печеня

1. Встановіть термощуп у страву так, щоб кінчик датчика опинився в найтовстішому місці страви.

Ціла курка

1. Вставте датчик внутрішньої температури в найтовстішу частину філе грудки, не за близько до ребер.

Переконайтеся в тому, що датчик внутрішньої температури не проколює черевну нутрину курки. Не вставляйте датчик в стегно.

Рибне філе

1. Встановіть термощуп до страви трохи під нахилом так, щоб кінчик датчика опинився в найтовстішому місці страви.

Ціла риба

1. Встановіть термощуп у страву так, щоб кінчик датчика опинився в найтовстішому місці страви.

Переконайтеся в тому, що термощуп не проколює черевну порожнину риби.

Невеличкі страви, напр., гуляш

1. Встановіть датчик в продукт так, щоб кінчик датчика опинився в найтовстішому місці страви.

Супи, соуси, десерти

1. Помістіть термощуп в контейнер Gastro-Norm настільки, щоб його повністю покривала рідина.
2. Помішуючи рідину, слідкуйте за тем, щоб термощуп залишався в контейнері Gastro-Norm.

Овочі, напр., картопля

1. Встановіть термощуп у страву так, щоб кінчик датчика опинився в найтовстішому місці страви.

Випічка

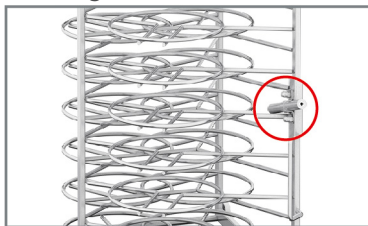
1. В разі використання датчика внутрішньої температури для випічки, яка збільшується під час випікання, вставляйте датчик вертикально в центр страви.

Скористайтесь додатковим регулятором положення.

Страви різного розміру

1. Спочатку встановлюйте термощуп в найменший шматок страви.
2. По досягненню бажаної температури зніміть з датчика маленькі шматки страви і вийміть їх з робочої камери.
3. Вставте термощуп в найбільший шмат страви і продовжуйте приготування.

Finishing з візками-касетами для тарілок



1. Вставте датчик внутрішньої температури в білу керамічну трубку візка-касети для тарілок.

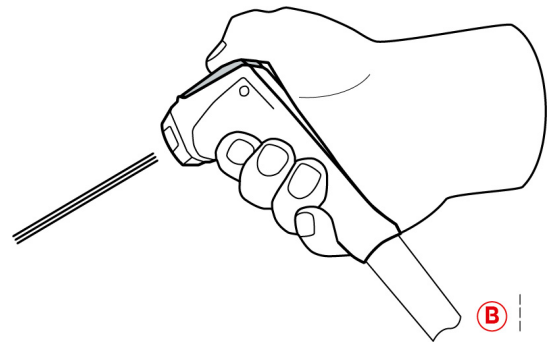
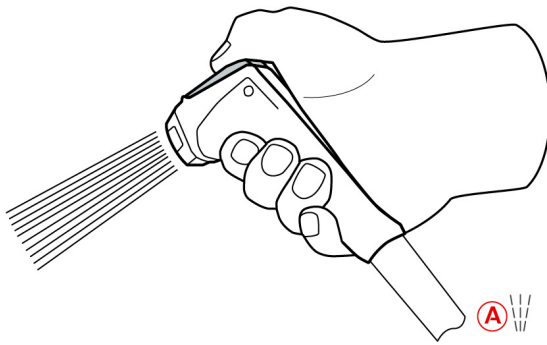
Виймання термощупа

1. По досягненню бажаної температури страви спочатку вийміть термощуп зі страви.
2. Вставте термощуп, попередньо очистивши його, до передбаченого для цього кріплення, а потім вийміть страву з робочої камери.

3.8 Скористайтесь ручним душем

Зверніть увагу, що апарат також може бути не оснащений ручним душем.

Ручний душ має два регульовані режими розприскування: душ  (A) і струмінь  (B).



⚠ ОБЕРЕЖНО!

Ручний душ та вода з душу можуть бути мати температуру вище 60°C

Контакт з нагрітими компонентами чи гарячою водою може призвести до опіків.

1. Працюючи з ручним душем, слід завжди вдягати захисні рукавиці.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Відкладення в шлангу

Якщо душем не користуватися щодня, в шлангу можуть утворитися відкладення.

1. Промивайте душ водою вранці та ввечері протягом 10 секунд.

ВКАЗІВКА:

Невідповідне використання ручного душу

Витягування душу більше максимальної довжини шлангу або розривання шлангу може пошкодити автоматичну систему повернення душу в початкове положення. В такому разі шланг вже не повертатиметься автоматично в початкове положення.

1. Не розтягуйте ручний душ більше максимальної довжини шлангу.

ВКАЗІВКА:

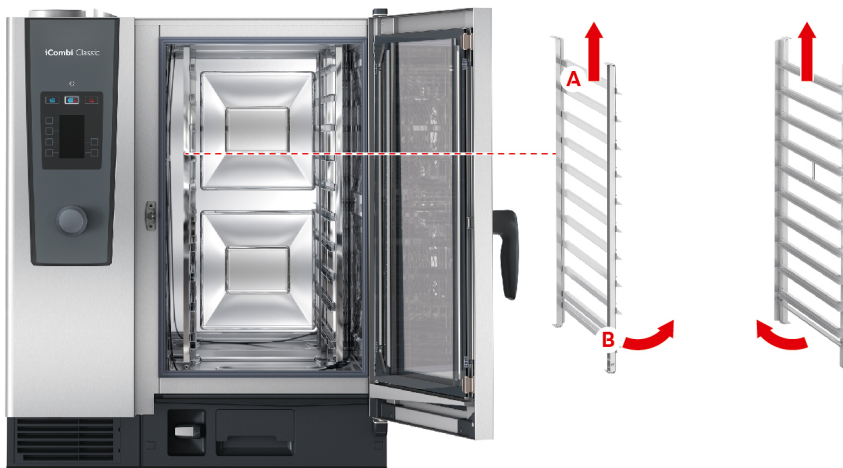
Ручний душ не призначений для охолодження робочої камери.

Охолодження ручним душем робочої камери може пошкодити саму робочу камеру, дефлектор потоку повітря або скло дверцят робочої камери.

1. Робочу камеру слід охолоджувати виключно за допомогою функції охолодження Cool-Down.

1. Витягуйте ручний душ з місця зберігання принаймні на 20 см.
 2. Міцно тримайте шланг ручного душу.
 3. Поверніть передню частину ручного душу, щоб обрати бажаний режим розприскування.
 - Налаштуйте ручний душ на , щоб обрати режим розприскування **Струмінь**.
 - Налаштуйте ручний душ на , щоб обрати режим розприскування **Душ**.
- Якщо не налаштувати передню частину душу на один з режимів розприскування, то з головки душу може скапувати вода.
1. Натисніть важіль ручного душу. Чим міцніше натиснути важіль, тим потужнішим буде струмінь води.
 2. Після використання дозвольте душу повільно автоматично повернутися до початкового положення. ⚠ **ОБЕРЕЖНО! Перш ніж ручний душ повернеться до початкового положення, переконайтеся в тому, що він чистий.**

3.9 Зняття підвісної рамки



1. Візьміться за підвісну рамку посередині верхніх полиць.
2. Потягніть рамку догори (A).
3. Поверніть підвісну рамку в робочій камері (B).
4. Зніміть підвісну рамку і вийміть її з робочої камери.

3.10 Інтегрований стік для жиру

Якщо апарат оснащено додатковим вбудованим стоком для жиру, залишки жиру збираються у робочій камері й відводяться у спеціальний піддон.

1	Ручка крана	2	Зливна труба
3	Штуцер з фіксатором	4	Піддон для жиру

1. Відкрийте дверцята робочої камери.
 2. Зніміть пробку зі зливної труби.
 3. Покладіть пробку поруч із отвором на дні робочої камери. Ланцюг допомагає не загубити пробку.
 4. Розташуйте жирозбірник у робочій камері, надівши його отвір на зливну трубу.
 5. Встановіть під зливним отвором з зовнішнього боку апарату піддон для жиру, наприклад каністру.
 6. Вставте штуцер вбудованого стоку для жиру у піддон для жиру.
 7. Надіньте байонетний фіксатор на штуцер стоку.
 8. Закрийте фіксатор.
 9. Поверніть ручку крана у горизонтальне положення.
- >> Кран відкрито. Тепер залишки жиру будуть збиратися у піддоні.

Заміна піддона для жиру

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Зовнішня сторона апарату, стік та піддон для жиру можуть дуже нагріватися

Доторкання до гарячих функціональних компонентів може призвести до опіків. Під час заміни піддона для жиру використовуйте засоби індивідуального захисту.

1. Якщо піддон для жиру повний, поверніть ручку крана у вертикальне положення.
 - > Кран закрито.
2. Відкрийте байонетний фіксатор.
3. Замініть піддон для жиру.

4. Утилізуйте жир згідно з чинними приписами. **ВКАЗІВКА!** Жир та інші рідкі матеріали, зібрані у піддоні для жиру, слід утилізувати відповідно до чинних законодавчих положень. В жодному разі не зливайте жир у каналізаційний стік. В жодному разі не використовуйте зібраний у піддоні жир для приготування страв або як продукт харчування.

4 Готування Sous-vide

В режимі приготування Sous-vide страви готуються, приправляються, маринуються чи смажаться Sous-vide, вакуумним способом, до готовності. Таким чином отримуємо страви з інтенсивним власним смаком, натурального кольору, зі збереженням усіх вітамінів та інгредієнтів, та зі зниженою втратою сировини в результаті щадного приготування. Після приготування страву слід охолодити. Перед роздачею страву знову підігрівують в пакеті, потім виймають з пакету та доповнюють іншими інгредієнтами.

Приготування Sous-vide зокрема підходить для наступного застосування:

- Cook and Chill

Централізоване приготування страв на виробничій кухні з подальшою доставкою на локальні кухні. Таке приготування дозволяє уникнути коштовного надвиробництва, та потребує тільки доведення страви до готовності на місці.

- Обслуговування номерів

Страви або індивідуальні компоненти готуються, охолоджуються і потім доводяться до готовності під час замовлення. Так персонал кухні, який пройшов навчання, цілодобово частуватиме ваших відвідувачів стравами високої якості.

- Дієтичне і корисне харчування

Корисні страви готуються делікатно, зберігаючи природний смак і аромат. Додавання ароматів також робить несолоні страви багатшими на смак.

Детальну інформацію щодо програм приготування Sous-Vide див. у Функція Sous-vide.



ПІДКАЗКА

Використання додаткового датчика внутрішньої температури для страв, приготовлених методом Sous-vide, дозволить проконтролювати досягнення бажаної внутрішньої температури. Розширене і автоматичне документування внутрішньої температури згідно з нормами HACCP дозволяє дотриматися основних принципів документування харчової гігієни.

Додаткову інформацію про встановлення і використання датчиків внутрішньої температури Sous-vide наведено в інструкції з експлуатації USB-датчика внутрішньої температури, яку можна завантажити на нашому веб-сайті.

5 Finishing

Функція Finishing дозволяє розділити виробництво страв та роздачу, таким чином звільняючи час для необхідних речей при приготуванні: Планування, розробки меню або креативного сервірування. Мінімізуються втрати якості внаслідок підтримування теплої температури, це дозволяє досягати ідеальної якості.

- Готуйте лише те, що необхідно зараз, і своєчасно реагуйте на зміни кількості гостей.
- Забудьте про стрес і поспіх, завдяки зниженню часу виробництва і сервірування.
- Знижуйте витрати на оплату праці завдяки ефективному плануванню і організації.
- Обслуговуйте більше подій одночасно з більшою кількістю гостей без жодних додаткових коштів.

Функція Finishing забезпечує ідеальну якість страв і широке їх розмаїття, в ресторанах, готелях, в будь-яких закладах громадського харчування:

- **Finishing в ресторані**
Страви готуються саме тоді, коли вони потрібні, і доводяться до стану видачі за допомогою функції Finishing.
- **Finishing в готелі**
Finishing на тарілках підходить там, де необхідно одночасно подати багато тарілок, напр., на конференціях, весіллях чи під час інших заходів кейтерінгу.
- **Finishing в закладах громадського харчування**
Finishing у контейнерах підходить там, де необхідно запропонувати великий асортимент страв у великій кількості.

Завершувати готування страв ви можете або в ручному режимі [► 23] або за допомогою попередньо встановлених програм [► 26].

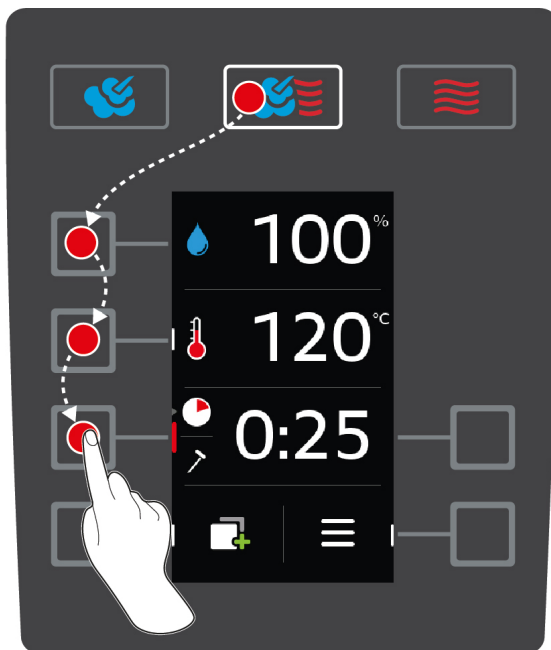
5.1 Клімат і температура робочої камери

Клімат робочої камери	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Вологий та гарячий	0 – 100 %	Температура кипіння – 140 °C

Діапазон температур між температурою кипіння і 140 °C ідеально підходить для доведення страви до кондиції. Страва не висихає, і волога не конденсується на тарілках.

5.2 Доведення страви до кондиції

Завершувати готування страви ви можете за допомогою попередньо встановлених програм. Додаткова інформація наведена тут: Попередньо встановлені програми [► 26]



1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану вологість робочої камери.
4. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **температура робочої камери** .
5. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть температуру робочої камери в діапазоні між температурою кипіння і 140 °C.
6. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **час готування** .
7. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажаний час готування.
8. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
9. Щоб готувати страву за внутрішньої температури, натисніть кнопку:  Вставте датчик внутрішньої температури в білу керамічну трубку візка-касети для тарілок.
10. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
11. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату. Якщо пристрій не завантажено, нагрівання припиниться за 10 хвилин.
12. Завантажте апарат.
 - > Страва відсвіжена. По завершенню часу готування і досягненню внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки бажаної готовності їжі.

6 iCombi Classic



Тип 10-1/1



Тип 6-1/1



Тип 6-2/1

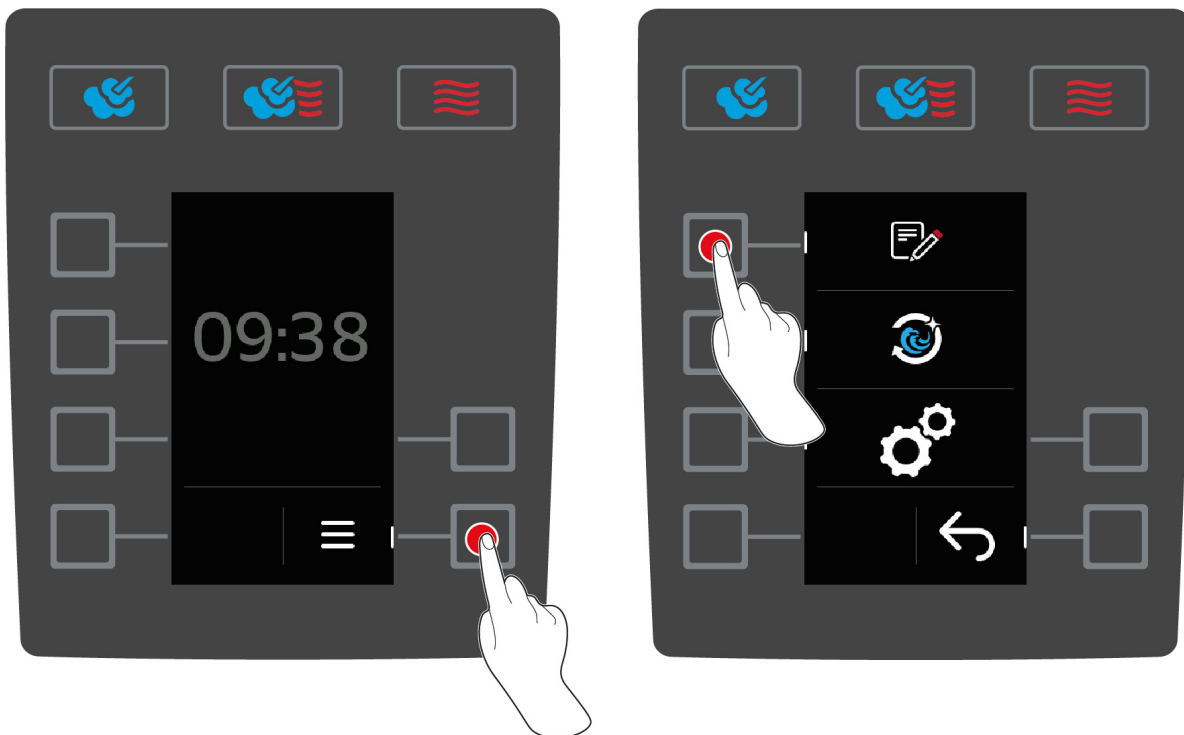


Тип 10-2/1

7 режим програмування

В режимі програмування можна створювати і зберігати власні програми приготування. Доступні 100 слотів для запису програм. Кожній програмі можна призначити до 12 кроків приготування. Відсутність необхідності контролю та моніторингу значно полегшують приготування. Таким чином ви економите час, сировину та енергію, і завжди можете розраховувати на неперевершену постійну якість страв.

7.1 Запуск режиму програмування



1. Натисніть кнопку на стартовому екрані: 
 2. Натисніть кнопку: 
- >> Відобразиться перелік програм режиму програмування.

7.2 Попередньо встановлені програми

Наявні такі попередньо встановлені програми:

Програма	Кроки	Налаштування
Finishing в у контейнерах за температурою робочої камери	Етап 1	- Режим роботи: комбінація пари та конвекції - Попередній розігрів: 140 °C
	Етап 2	- Температура в робочій камері: 140 °C - Вологість в робочій камері: 60 % - Ступінь швидкості вентилятора: 4 - Температура у товщі продукту: 68 °C
	Етап 3	- Режим роботи: конвекція - Температура в робочій камері: 140 °C - Вологість в робочій камері: 60 % - Ступінь швидкості вентилятора: 4 - Час приготування: 24 хвилини
Finishing у контейнерах за часом	Етап 1	- Режим роботи: комбінація пари та конвекції - Попередній розігрів: 140 °C

Програма	Кроки	Налаштування
	Етап 2	- Температура в робочій камері: 140 °C - Вологість в робочій камері: 60 % - Ступінь швидкості вентилятора: 4 - Температура у товщі продукту: 72 °C
	Етап 3	- Режим роботи: конвекція - Температура в робочій камері: 140 °C - Вологість в робочій камері: 60 % - Ступінь швидкості вентилятора: 4 - Час приготування: 1 хвилина
Finishing на тарілках	Етап 1	- Режим роботи: комбінація пари та конвекції - Попередній розігрів: 130 °C
	Етап 2	- Температура в робочій камері: 130 °C - Вологість в робочій камері: 80 % - Ступінь швидкості вентилятора: 4 - Час приготування: 8 хвилин

Додаткова інформація про функцію Finishing подається тут ► 23].

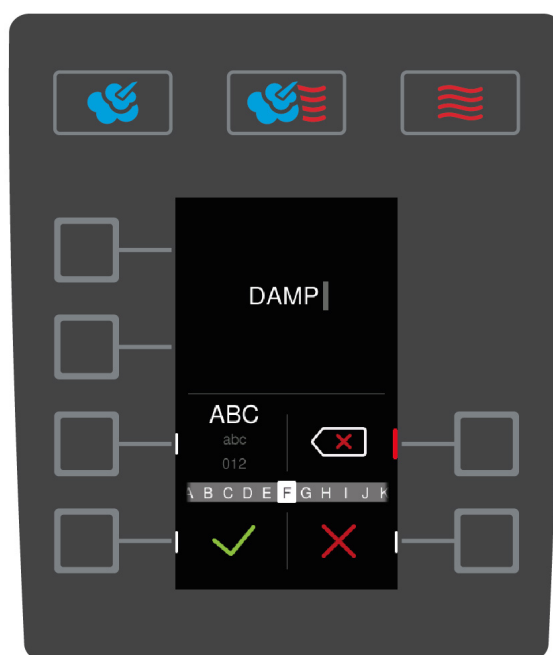
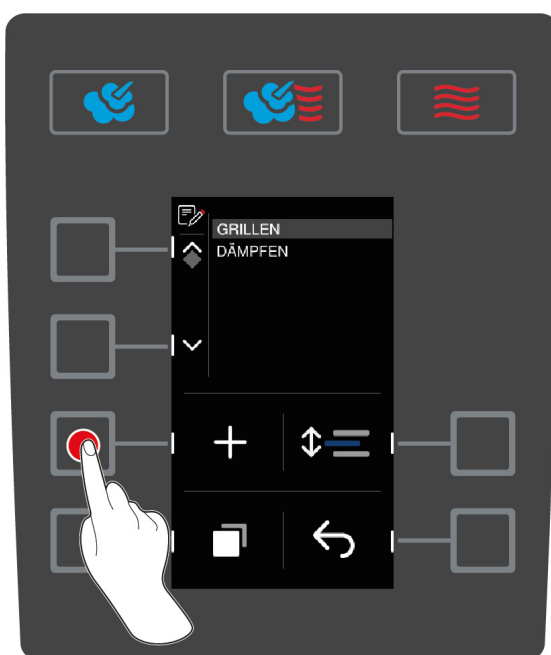
7.3 Створення нової програми

ВКАЗІВКА:

Розширені функції програмування

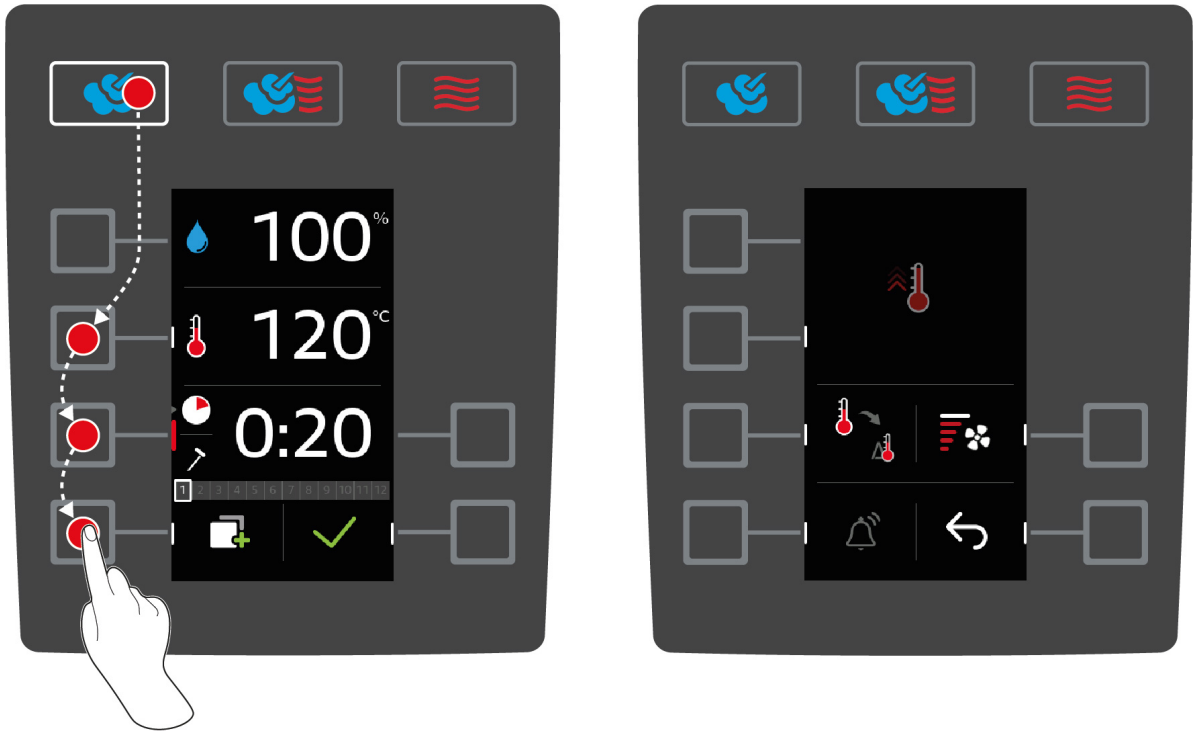
Якщо ви створюєте й зберігаєте програму під назвою, що вже існує у списку програм, під час збереження відбувається автоматичне індексування нової програми.

У разі завантаження програм на апарат за допомогою USB-накопичувача або через ConnectedCooking під назвою, що вже існує у списку програм, назви збережених на апараті програм перезаписуються.



1. Натисніть кнопку на стартовому екрані:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:

4. За допомогою центрального колеса управління задайте назву програми. Можна використовувати великі літери, малі літери і цифри. Для переходу між опціями введення натисніть кнопку: **ABC**
5. Для зміни запису натисніть кнопку: 
6. Після введення назви програми на підтвердження запису натисніть кнопку: 
 - > Кнопки режимів приготування почнуть блимати.
7. Оберіть бажаний режим приготування.
 - > Кнопка режиму приготування буде блимати.



Програмування кроку приготування

Залежно від обраного кроку приготування можна налаштувати різні параметри приготування [► 32]. Також можна вибрати різноманітні додаткові функції [► 34].

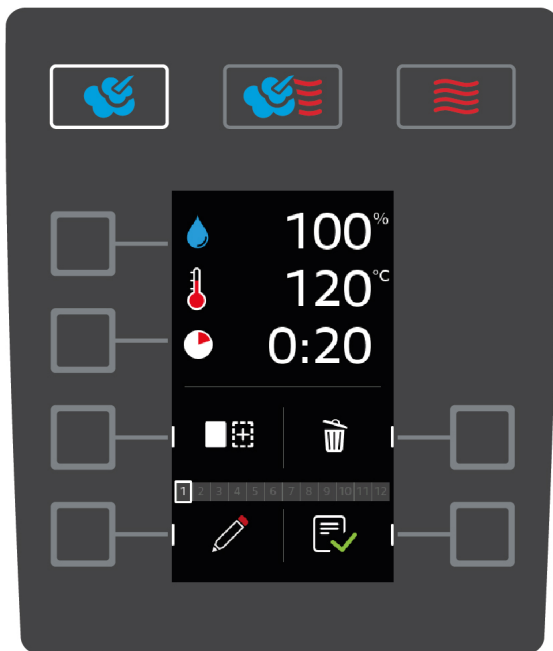
1. Натисніть кнопку бажаних параметрів приготування.
2. Поверніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
4. Для підтвердження дії натисніть кнопку: 
 - > Крок приготування буде збережено і відображено. Тепер можна додати до 11 додаткових кроків приготування.

Попередній розігрів в ручному режимі

В програмі можна створити крок, який попередньо розігріватиме апарат. Таким чином, ще до завантаження апарату в робочій камері створюється тепловий буфер, який дозволяє особливо швидко досягти бажаної температури в робочій камері, навіть в разі приготування заморожених страв.

1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку: 
4. Натисніть кнопку: 
5. Поверніть центральне регульовальне колесо й встановіть бажану температуру.
6. Для підтвердження дії натисніть кнопку: 
 - > Попередній розігрів вручну створюється першим кроком програми.

7. Для програмування подальшого кроку приготування натисніть кнопку: 
 - > Кнопки режимів приготування почнуть блимати.
8. Оберіть бажаний режим приготування і продовжуйте програмування кроку приготування.



Додання додаткового кроку приготування

1. Натисніть кнопку: 
 - > Кнопки режимів приготування почнуть блимати.
2. Оберіть бажаний режим приготування і продовжуйте програмування кроку приготування.

Редагування кроку приготування

1. Для обробки кроку приготування натисніть кнопку: 
2. Оберіть бажаний режим приготування і відредагуйте параметри приготування.

Видалення кроку приготування

1. Для видалення кроку приготування натисніть кнопку: 
- >> Крок приготування буде видалений.

Збереження програми

1. Для збереження програми натисніть кнопку: 
- >> Програма відобразиться знизу переліку програм. Тепер цю програму можна запустити [► 29].

7.4 Запуск програми

1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану програму.
4. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження вибору.
- >> Програма запуститься, починаючи з першого етапу готування.

7.5 Редагування програми

1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 

3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану програму.
4. Натисніть кнопку: 
5. Натисніть кнопку: 
6. Якщо ви бажаєте змінити назву програми готування, зробіть бажані зміни і натисніть кнопку на підтвердження змін: 
- > Наявні такі можливості редагування:
 - Додання етапу готування 
 - Видалення етапу готування 
 - Редагування параметру готування 

Додавання етапу готування

1. Натисніть кнопку: 
- > Зачнуть мигати кнопки режимів обробки.
2. Оберіть режим обробки, параметр готування і додаткові функції. Додаткова інформація наведена тут: Створення нової програми [► 27]
3. Для збереження етапу готування натисніть кнопку: 
4. Для збереження програми готування натисніть кнопку: 

Видалення етапу готування

1. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажаний етап готування.
2. Натисніть кнопку: 
- > Етап готування буде видалений.
3. Для збереження етапу готування натисніть кнопку: 
4. Для збереження програми готування натисніть кнопку: 

Редагування параметру готування

1. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажаний етап готування.
2. Натисніть кнопку: 
- > Відобразиться параметр готування етапу готування.
3. Оберіть режим обробки, параметр готування і додаткові функції, які бажаєте відредагувати. Додаткова інформація наведена тут: Створення нової програми [► 27]
4. Для збереження етапу готування натисніть кнопку: 
5. Для збереження програми готування натисніть кнопку: 

7.6 Видалення програми

1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану програму.
4. Натисніть та утримуйте кнопку, поки не буде повністю відображений рядок стану: 
- >> Програму буде видалено.

7.7 Сортуння переліку програм

Перелік програм можна відсортувати таким чином, щоб найчастіше використовувані програми опинилися нагорі:

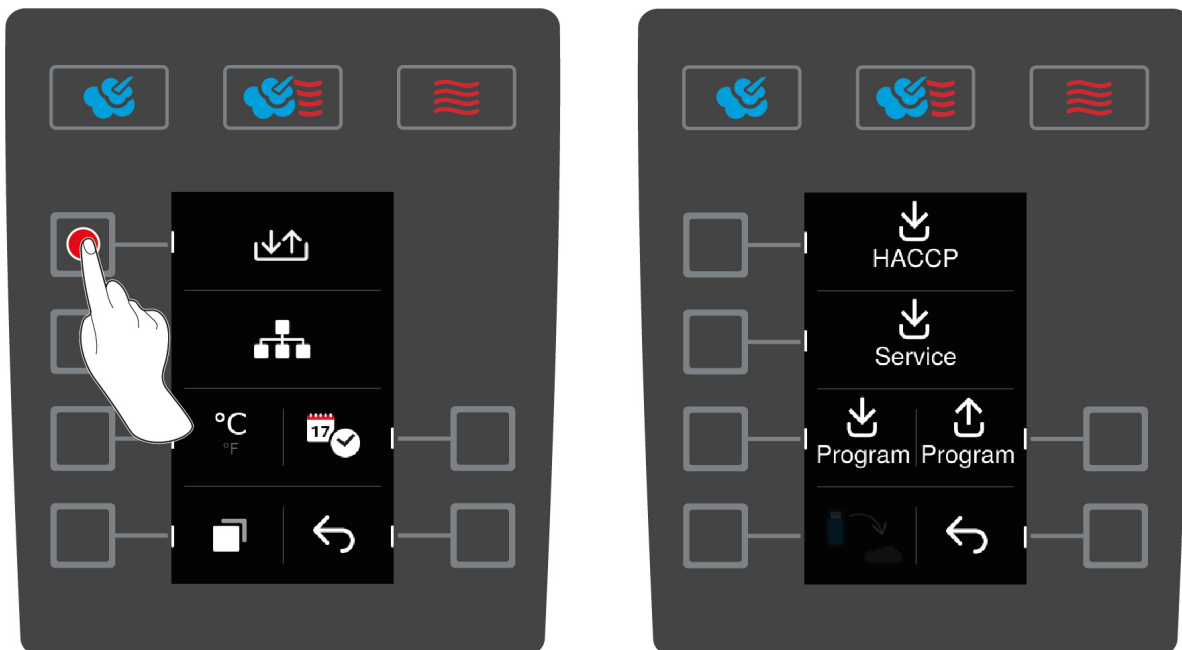
- ✓ Ви створили програму.
- 1. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану програму.

2. Натисніть кнопку: 
3. Повертайте центральне регулювальне коліщатко до тих пір, поки програма не опиниться на бажаному місці.
4. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.

7.8

Завантаження і вивантаження програм

Програми, створені на вашому апараті, можна вивантажувати і використовувати на іншому iCombi Classic.



✓ Ви підключили USB-накопичувач до пристрою.

1. Натисніть кнопку на стартовому екрані: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку: 

Вивантаження програми

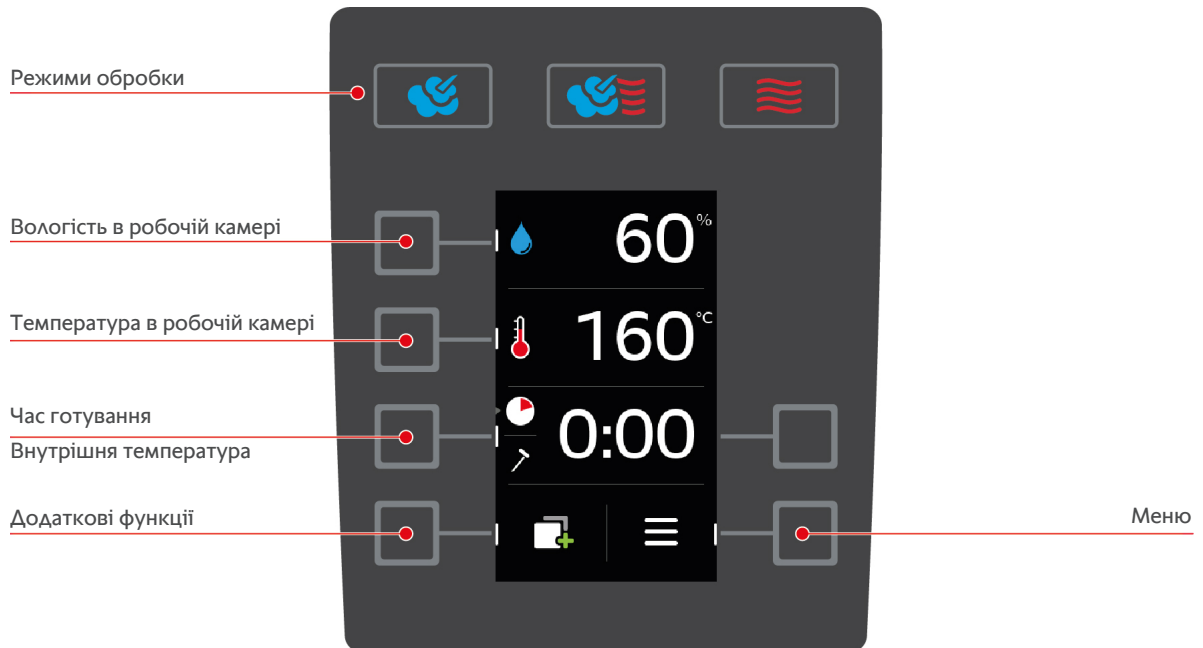
1. Натисніть кнопку: 
 - > Слід вибрати між вивантаженням однієї чи усіх програм.
2. Поверніть центральне колесо управління і оберіть бажану програму.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
4. Щоб змінити вибір, натисніть кнопку: 
5. Для запуску вивантаження натисніть кнопку: 
 - > Програми вивантажуються.

Завантаження програми

1. Натисніть кнопку: 
 - > Відобразяться наявні програми.
2. Поверніть центральне колесо управління і оберіть бажані програми.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
4. Щоб змінити вибір, натисніть кнопку: 
5. Для запуску оновлення натисніть кнопку: 
 - > Програми завантажуються.

8 Готування страви

8.1 Виклик режимів обробки



- Наявні такі режими обробки:
 - Пара [► 36]
 - Комбінація пари та гарячого повітря [► 37]
 - Гаряче повітря [► 38]
- Наявні такі параметри готування [► 32]:
 - Вологість в робочій камері
 - Температура в робочій камері
 - Час готування
 - Внутрішня температура
- Наявні такі додаткові функції [► 34]:
 - Розігрів
 - Функція охолодження Cool-Down
 - Швидкість повітря
 - Готування з керуванням різниці температур («дельта Т»)

8.2 Параметр готування



Вологість в робочій камері

Цей параметр приготування встановлює вологість в робочій камері.

- В режимі приготування **Пара** вологість робочої камери становить 100 % і не може бути змінена.
- В режимі приготування **Комбінація пари та конвекції** волога зі страви доповнюється додатковою вологою з генератора пари. В разі перевищення вологості в робочій камері волога швидко видаляється з апарату.
- В режимі приготування **Конвекція** волога не постачається генератором пари, але поступає зі страви. В разі перевищення вологості в робочій камері волога швидко видаляється з апарату.

Встановлення вологості робочої камери:

1. Натисніть кнопку: 

2. Поверніть центральне колесо управління та встановіть бажану вологість робочої камери.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.



Температура в робочій камері

Цей параметр приготування встановлює температуру в робочій камері.

- Якщо нагрівальний елемент активовано для досягнення встановленої температури приготування, то відображається такий символ:
- При досягненні температури приготування відображається такий символ:

Встановлення температури робочої камери:

1. Натисніть кнопку:
2. Поверніть центральне регульовальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Якщо фактична температура вища, ніж налаштована температура в робочій камері, то починає блимати
4. Натисніть кнопку:
5. Натисніть кнопку:
- > З'явиться запрошення до відчинення дверцят робочої камери.
- > **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека травм! Відкриття дверцят робочої камери не сповільняє робоче колесо. Не братися за робоче колесо, що обертається. Швидкість обертання робочого колеса підвищується. Температура робочої камери знижується. На дисплеї відобразиться температура в робочій камері.**
6. При досягненні бажаної температури в робочій камері натисніть кнопку:

>> Функція охолодження Cool Down буде завершена.

Нижче описаний метод відображення поточних вологості і температури робочої камери:

1. Натисніть і потримайте кнопку:
- > Після 10 секунд роботи відображається поточна температура приготування.
2. Для повернення до встановлених значень параметрів відпустіть кнопку.



Час приготування

Цей параметр встановлює час приготування страви до досягнення бажаного результату. Інакше можна продовжувати приготування з встановленими особисто налаштуваннями. Для цього увімкніть режим безперервної роботи.

Встановлення часу приготування:

1. Натисніть кнопку:
2. Поверніть центральне регульовальне колесо й встановіть бажаний час приготування.
 - > Якщо встановити час приготування на 10:00, з'явиться такий символ: Ввімкнено режим безперервної роботи.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.

Встановлюючи час приготування, не можна вказати параметр **внутрішньої температури**.



Внутрішня температура

Цей параметр приготування вказує, наскільки високою має бути внутрішня температура чи ступінь готовності страви.

Встановлення температури робочої камери:

1. Двічі натисніть кнопку:
2. Поверніть центральне колесо управління та встановіть бажану температуру робочої камери.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.

Регулюючи температуру робочої камери, дотримуйтесь відповідних норм гігієни для конкретної страви, встановлених у вашій країні.

8.3 Додаткові функції



розігрів

Ця додаткова функція дозволяє попередньо нагріти робочу камеру, створюючи тепловий буфер.

Встановлення температури, до якої мусить нагрітися пристрій.

1. Натисніть кнопку:
 2. Натисніть кнопку:
 3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру.
 4. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Пристрій нагрівається.
 5. Для припинення нагрівання натисніть кнопку:
 6. Для відображення температури в робочій камері натисніть і утримуйте кнопку:
- >> Після завершення нагрівання апарата з'явиться запрошення до завантаження пристрою.



Функція охолодження Cool-Down

Якщо ви готували страви з використанням високої температури, але тепер потребуєте нижчої температури, можете скористатися функцією Cool-Down для охолодження камери.

✓ Дефлектор потоку повітря вірно зафіксований.

1. Натисніть кнопку:
 2. Натисніть кнопку:
 3. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека обварювання! У разі відкривання дверцят робочої камери з неї хвилями може виходити гаряча пара.** Відкрийте дверцята робочої камери. Якщо дверцята робочої камери вже відкрито, закрийте їх і відкрийте знову.
 - > **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека травмування! ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Відкривання дверцят робочої камери не сповільняє вентилятор. ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не братися за крильчатку вентилятора, що обертається.** Швидкість обертання крильчатки підвищується. Температура робочої камери знижується. На дисплеї відобразиться температура в робочій камері.
 4. При досягненні бажаної температури в робочій камері натисніть кнопку:
- >> Функція охолодження Cool Down буде завершена.



Швидкість руху повітряних потоків

Ця додаткова функція встановлює швидкість робочої крильчатки вентилятора. Чим вищий обраний рівень, тим вища швидкість руху повітряних потоків. Для делікатних страв невеличкого розміру обирайте нижчий рівень.

Встановлення швидкості руху повітряних потоків

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Поверніть центральне регулювальне колесо й встановіть бажану швидкість повітря.
4. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.



Приготування «Дельта Т»

ВКАЗІВКА:

Слід враховувати, що різниця температури "дельта Т" із зазначенням часу приготування, слід також розташувати у продукті термошуп.

Ця додаткова функція дозволяє готувати страву, підтримуючи постійну різницю між температурою робочої камери і внутрішньої температурою страви. Завдяки повільному зростанню температури робочої камери з постійною різницею відповідно до внутрішньої температури, страва готується повільно і особливо делікатно. При цьому втрата сировини є мінімальною. Різницю температур можна обрати в діапазоні між 20 °C і 60 °C. Чим менша різниця температури робочої камери і внутрішньої температури, тим повільніше і делікатніше готується страва. Чим більша різниця температури робочої камери і внутрішньої температури, тим швидше готується страва.

Можна налаштовувати цільову температуру або бажаний час приготування страв. Якщо налаштовується цільова температура у товщі продукту, то температура у робочій камері регулюється автоматично на базі різниці налаштованої температури ("дельта") до досягнення налаштованої температури у товщі продукту. Якщо налаштовується час приготування страви, то температура у робочій камері регулюється автоматично на базі різниці налаштованої температури ("дельта") до спливання налаштованого часу приготування.

Встановлення приготування з керуванням різниці температур («дельта Т»)

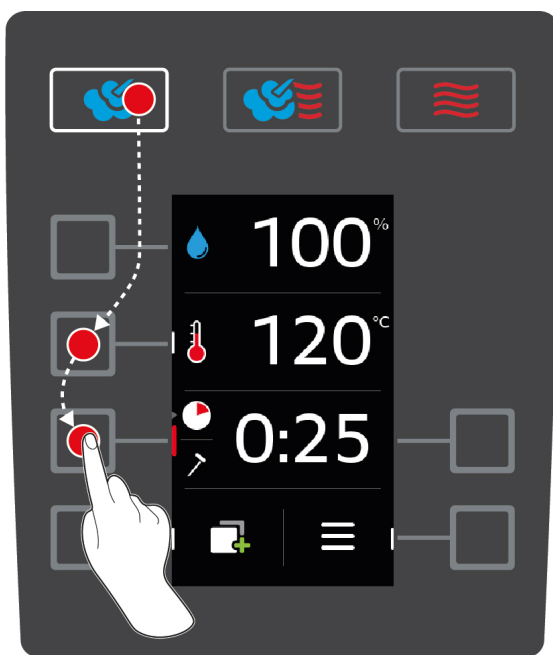
1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
 - > Автоматично виконується повернення до параметрів приготування. Параметр приготування **Час приготування** замінюється функцією **Приготування з керуванням різниці температур** («дельта Т»). Відображується поточна температура в робочій камері та різниця температур.
3. Натисніть кнопку: 
4. Поверніть центральне колесо управління та встановіть бажану різницю температур.
5. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір автоматично повернеться до параметру приготування **температура робочої камери**.
6. Поверніть центральне колесо управління та встановіть бажану температуру робочої камери.
7. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
- >> Відобразяться параметри приготування, що відповідають вашим налаштуванням.

8.4 пара

8.4.1 Клімат робочої камери і різниця температур

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Вологий	▪ Готування на парі ▪ Тушкування ▪ Бланшування ▪ Варіння без кипіння ▪ Набухати ▪ Готування Sous-vide ▪ Відтавання ▪ Консервування	100 %*	30 – 130 °C

8.4.2 Готування на парі



1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Піктограма встановлена як стандартна для температури кипіння і візуально позначає її.
4. Поверніть центральне колесо управління, встановіть бажану температуру робочої камери.
5. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметра **час готування** .
6. Поверніть центральне регулювальне колесо й встановіть бажаний час приготування.
7. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
8. Щоб готувати страву за внутрішньої температури, натисніть кнопку:
9. Поверніть центральне колесо управління та встановіть бажану температуру робочої камери.
10. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату. Якщо апарат не завантажено, нагрівання припиниться за 10 хвилин.
11. Завантажте апарат.
 - > Страва приготована. По завершенню часу приготування і досягненню внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки бажаної готовності страви.

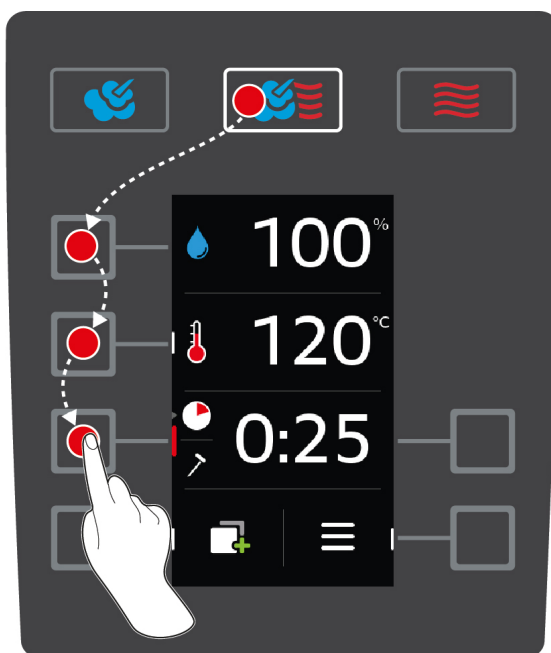
8.5 Комбінація пари та гарячого повітря

8.5.1 Клімат робочої камери і різниця температур

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Вологий та гарячий	▪ Випікання ▪ Смаження	0 – 100 %	30 – 300 °C

Якщо температура робочої камери протягом 30 хвилин тримається вище 260 °C, і в цей час ви не працюєте з пристроєм, температура автоматично повернеться до 260 °C. Якщо протягом цих 30 хвилин виконується якась дія, напр., відчинення дверцят робочої камери, температура робочої камери підтримуватиметься вище 260 °C протягом наступних 30 хвилин.

8.5.2 Готування страви в режимі комбінації пари та гарячого повітря



1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану вологість робочої камери.
4. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **температура робочої камери** .
5. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
6. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **час готування** .
7. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажаний час готування.
8. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
9. Щоб готувати страву за внутрішньої температури, натисніть кнопку: 
10. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
11. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату. Якщо пристрій не заladenовано, нагрівання припиниться за 10 хвилин.
12. Завантажте апарат.
 - > Страва приготована. По завершенню часу готування і досягненню внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки бажаної готовності їжі.

8.6 гаряче повітря

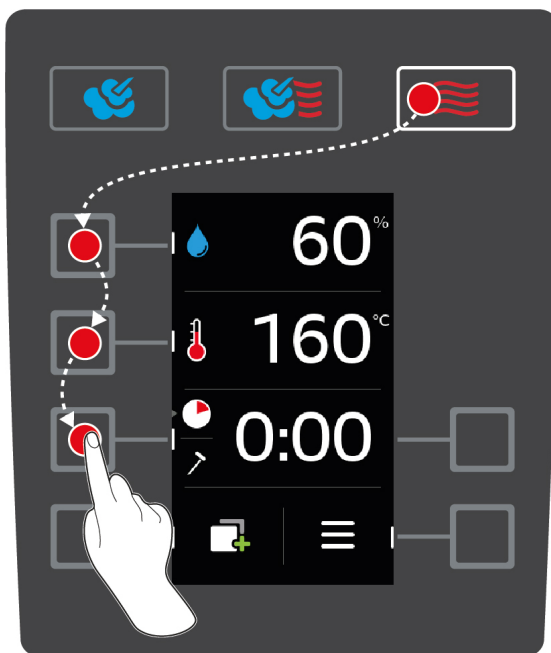
8.6.1 Клімат робочої камери і різниця температур

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Гарячий	▪ Випікання ▪ Смаження ▪ Підсмажування на грилі ▪ Смаження у фритюрі	0 – 100 %	30 – 300 °C

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
	- Запікання в соусі - Глазурування		

Якщо температура робочої камери протягом 30 хвилин тримається вище 260 °С, і в цей час ви не працюєте з пристроєм, температура автоматично повернеться до 260 °С. Якщо протягом цих 30 хвилин виконується якась дія, напр., відчинення дверцят робочої камери, температура робочої камери підтримуватиметься вище 260 °С протягом наступних 30 хвилин.

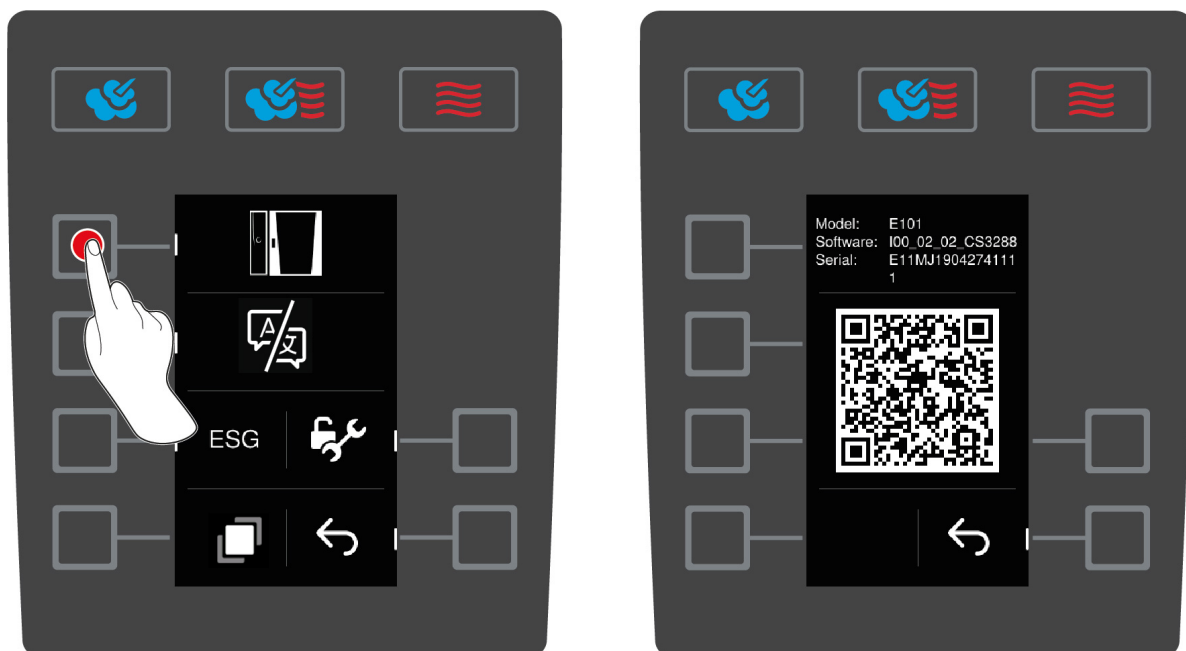
8.6.2 Готування страви в гарячому повітрі



1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Поверніть центральне регульовальне коліщатко і встановіть максимальну вологість робочої камери.
4. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **температура робочої камери** .
5. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **час готування** .
6. Поверніть центральне регульовальне коліщатко і встановіть бажаний час готування.
7. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
8. Щоб готувати страву за внутрішньої температури, натисніть кнопку:
9. Поверніть центральне регульовальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
10. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату. Якщо пристрій не заladen, нагрівання припиниться за 10 хвилин.
11. Завантажте апарат.
 - > Страва приготована. По завершенню часу готування і досягненню внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки бажаної готовності їжі.

9 Налаштування

9.1 Виклик налаштувань



1. Натисніть кнопку на стартовому екрані:

2. Натисніть кнопку:

Ви можете змінити такі налаштування:

- Налаштування одиниці виміру температури [► 39]
- Налаштування дати і часу [► 40]

1. Для виклику подальших налаштувань натисніть кнопку:

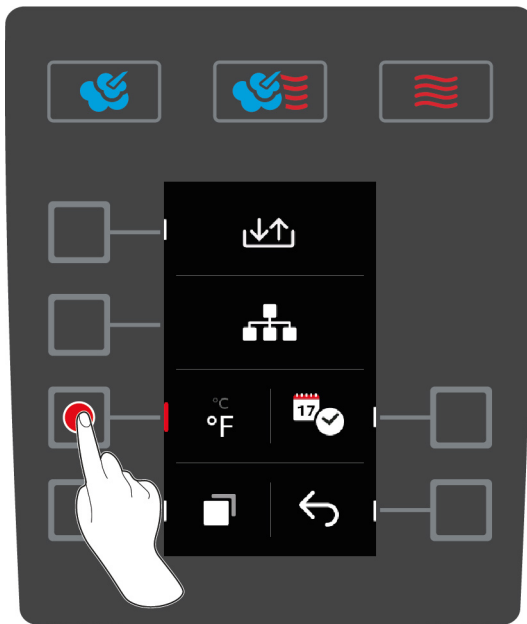
Ви можете змінити такі налаштування:

- Зміна клавіатури [► 41]

1. Для повернення до стартового екрана натисніть кнопку:

9.2 Налаштування одиниці виміру температури

Тут можна встановити відображення температури в °C або °F.

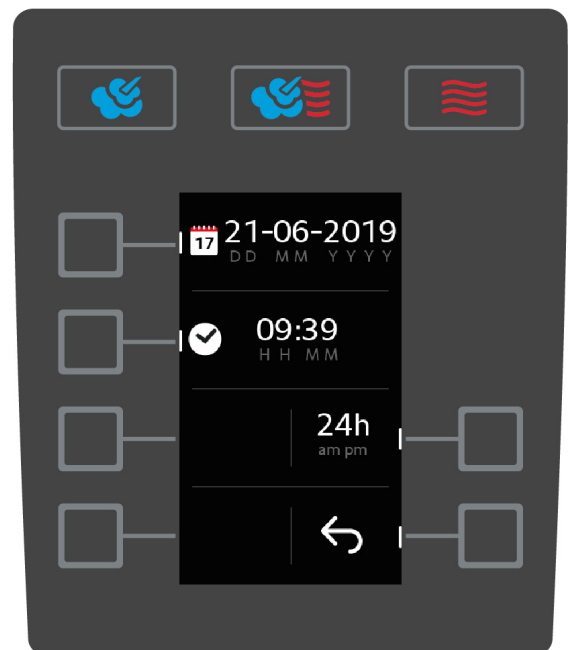
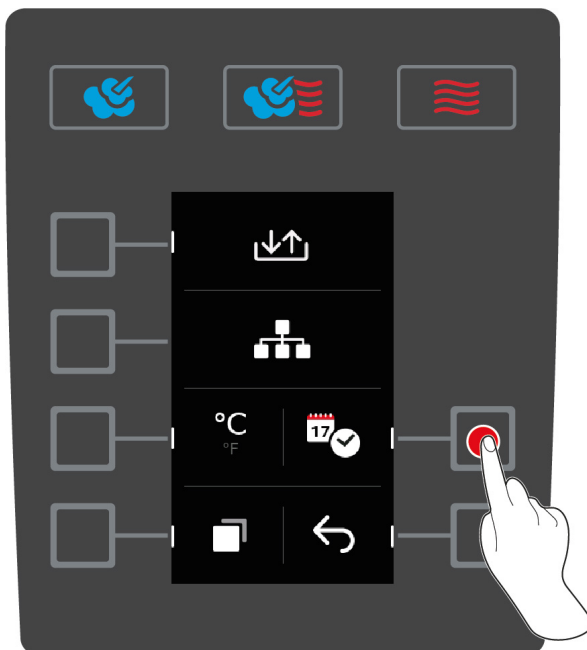


1. Натисніть кнопку на стартовому екрані:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку і оберіть одиницю виміру температури — °C або °F.

9.3 Налаштування дати і часу

Ви можете змінити такі налаштування:

- Дата в форматі ДДММРР
- Час в форматі ГГ:ХХ
- Формат часу: 12-годинний або 24-годинний



1. Натисніть кнопку на стартовому екрані:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:

Зміна дати

1. Натисніть кнопку: 
 - > Зачне мигати значення **ДД**.
2. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажаний день.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
4. Повторіть цей етап для вибору бажаного місяця і року.

Зміна часу

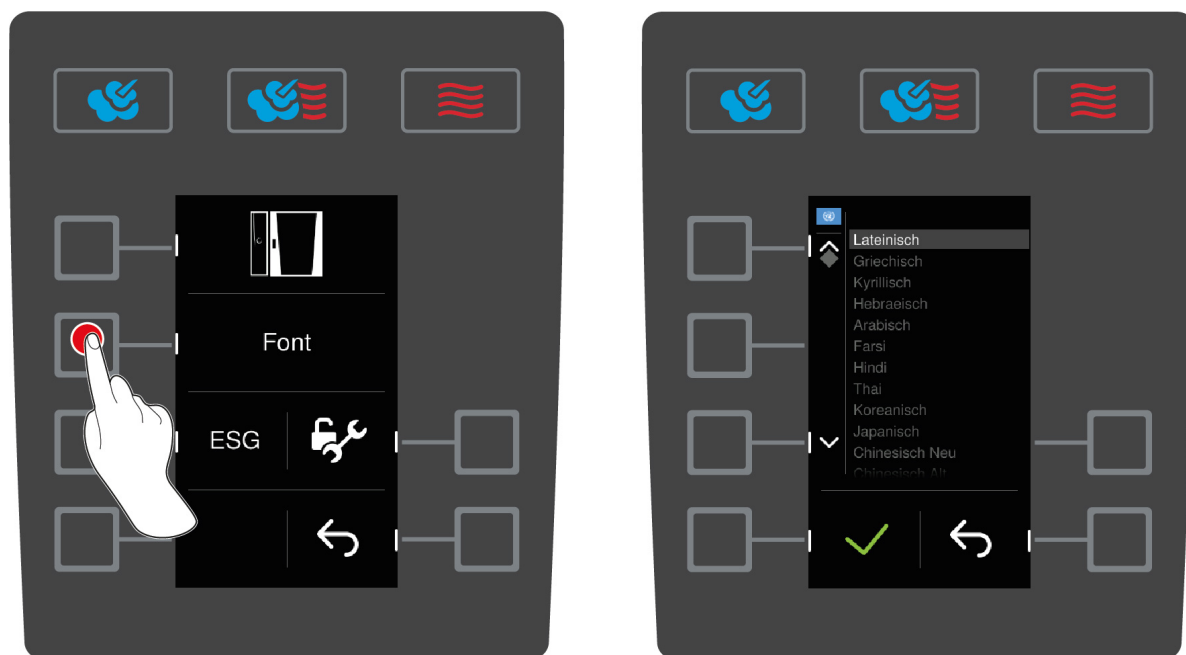
1. Натисніть кнопку: 
 - > Зачне мигати значення **ГГ**.
2. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану годину.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
4. Повторіть етап для встановлення хвилин.

Зміна формату часу

1. Натисніть кнопку: 24h
 - > Відображення на дисплеї зміниться на 12-годинний формат.

9.4 Зміна клавіатури

Тут можна вказати, який набір символів ви обираєте, коли ви створюєте нову програму.



1. Натисніть кнопку на стартовому екрані: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку: 
4. Натисніть кнопку: **Шрифт**
 - > Відображається перелік наявних наборів символів.
5. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажаний набір символів.
6. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.

9.5 Налаштування зумера й гучності зумера:

Що змінити звуковий профіль зумера, дотримуйтеся такого порядку дій:

1. Натисніть кнопку на стартовому екрані: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку:  двічі.
4. Натисніть кнопку: 
5. Поверніть центральне колесо управління, щоб знайти потрібний звуковий профіль.
6. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.

Налаштування гучности зумера

1. Натисніть кнопку на стартовому екрані: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку:  двічі.
4. Натисніть кнопку: 
5. Поверніть перемикач, щоб налаштувати потрібну гучність
6. Для підтвердження дії натисніть кнопку:  ще раз.

9.6 Промивання ручного душу

На дисплей можна виводити регулярне нагадування про необхідність промивання ручного душу. Промивання запобігає потенційному забрудненню води у скрученому шлангу та ручному душі.

1. Натисніть кнопку на стартовому екрані: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку:  двічі.
4. Натисніть кнопку: , щоб активувати нагадування про промивання ручного душу.
5. Натисніть кнопку: , щоб вимкнути нагадування про промивання ручного душу.

Якщо нагадування ввімкнено, система через кожні 72 години виводить запит на промивання ручного душу протягом 90 секунд. Потім нагадування про промивання зберігається у журналі НАССР з міткою часу та дати.

РЕКОМЕНДАЦІЇ: Натисніть кнопку:  через 30 секунд, щоб прибрати повідомлення.

10 Керування кухнею

10.1 Управління гігієною

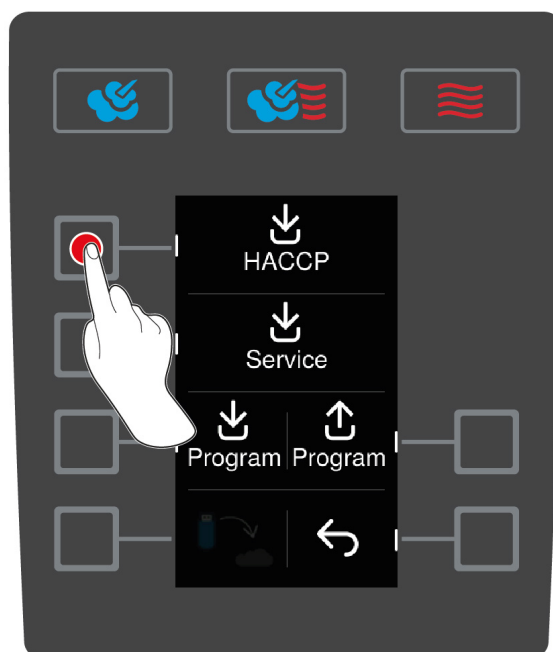
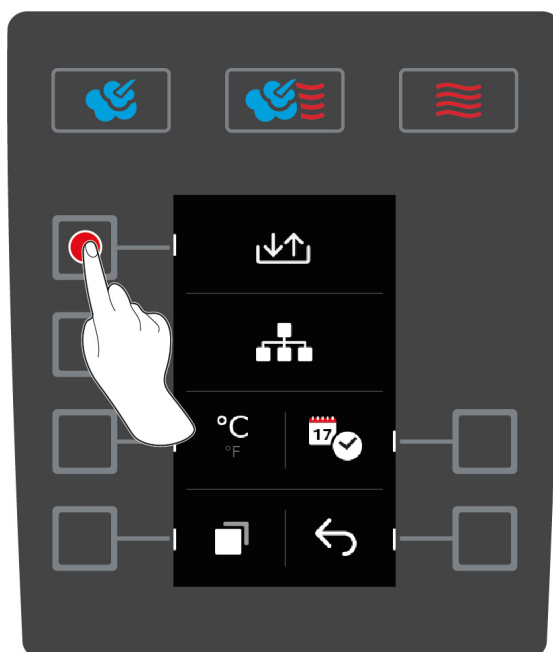
10.1.1 НАССР-дані, реєструються автоматично

Для кожного апарату реєструються такі НАССР-дані:

- Номер партії
- Тип апарата
- Серійний номер
- Версія програмного забезпечення та системи довідки
- Дата і час
- Програма очищення
- Промивання ручним душем
- Температура в робочій камері
- Встановлене значення внутрішньої температури
- Виміряна внутрішня температура
- Час (гг:хх:сс)
- Одиниці виміру температури
- Підключення до систем оптимізації енергоспоживання
- Відчинення/зачинення дверцят робочої камери
- Вибір режиму приготування
- Автоматичне очищення

10.1.2 Завантаження НАССР-даних

НАССР-дані зберігаються в апараті протягом 28 днів. До кінця цього періоду ці дані можна завантажити.



✓ Ви підключили до апарата USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку на стартовому екрані:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:

4. Натисніть кнопку: НАССР

>> НАССР-дані завантажуються в форматі txt-файла. Такий файл можна відкрити в текстовому редакторі або в електронних таблицях.

10.2 Поєднання апаратів в єдину мережу

ВКАЗІВКА:

Загроза кібербезпеці

Апарат — це кухонна система з можливістю підключення до мережі, цифровим керуванням, інтерфейсом користувача та інтеграцією програмного забезпечення. Для забезпечення кібербезпеки, захисту даних та безпечної експлуатації дотримуйтеся наведених нижче вказівок.

1. Налаштування та технічне обслуговування апарата має виконувати лише уповноважений і кваліфікований персонал.
2. Регулярно виконуйте оновлення програмного забезпечення, наданого RATIONAL. Дозволяється використовувати лише автентичне та марковане програмне забезпечення. Встановлення неухваленного програмного забезпечення заборонено, адже це може загрожувати безпеці.
3. Підключайте апарат виключно до захищених мереж (наприклад, WPA2/WPA3 для WLAN, VLAN для LAN). Обмін даними із RATIONAL ConnectedCooking або іншими службами слід здійснювати за допомогою зашифрованих з'єднань (наприклад, HTTPS).
4. Будь-які маніпуляції або несанкціоновані зміни програмного забезпечення, апаратного забезпечення або конфігурації мережі апарата заборонені та призводять до зниження експлуатаційної безпеки, а також до втрати права на подання претензій щодо гарантійного обслуговування та відповідальності.
5. Відповідальність за безпечну інтеграцію у вашу IT-інфраструктуру несе оператор. Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені неналежним використанням, недостатнім захистом або доступом неуповноважених осіб.

Загальні положення

Систему iCombiClassic можна під'єднати до мережі. Це відкриває такі можливості:

- перевірка стану кухонної системи й процесу приготування у ConnectedCooking;
- завантаження сервісних повідомлень iCombiClassic у ConnectedCooking;
- завантаження програм iCombiClassic в ConnectedCooking з можливістю змінення або збереження;
- завантаження створених в ConnectedCooking програм в iCombiClassic з можливістю збереження.

Доступні опції:

ІНФОРМАЦІЯ: Для під'єднання до мережі потрібен додатковий інтерфейс Ethernet (LAN) або інтерфейс WiFi та Ethernet (LAN або WLAN). Їх необхідно замовити й обрати у налаштування конфігурації апарата.

iCombi Classic підтримує такі додаткові мережеві з'єднання:

- з'єднання через Ethernet (LAN);
- з'єднання через WiFi.

LAN:

Під'єднання мережевого кабелю:

Вашу кухонну систему оснащено додатковим роз'ємом RJ45-Ethernet. Для під'єднання вашої кухонної системи до мережі й забезпечення захисту від потрапляння струменів води з усіх боків використовуйте мережевий кабель, що має вказані нижче властивості:

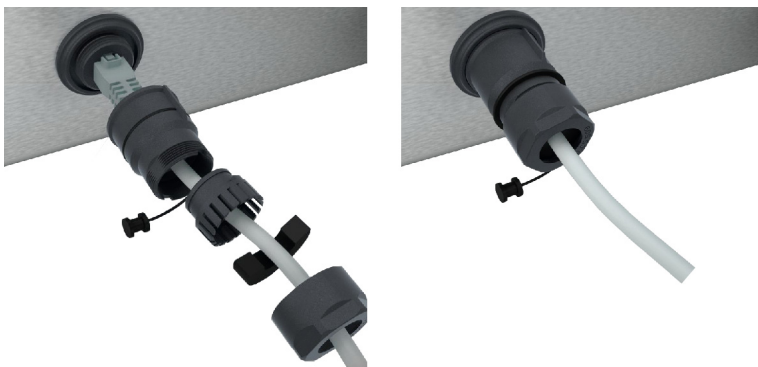
- мережевий кабель 6-ї категорії;
- максимальна довжина штекера 45 мм;
- діаметр штекера 18,5 мм;
- діаметр кабелю 5,5–7,5 мм.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Функціональні елементи конструкції, що знаходяться навколо мережевого роз'єму, можуть нагріватися до температури понад 60 °C

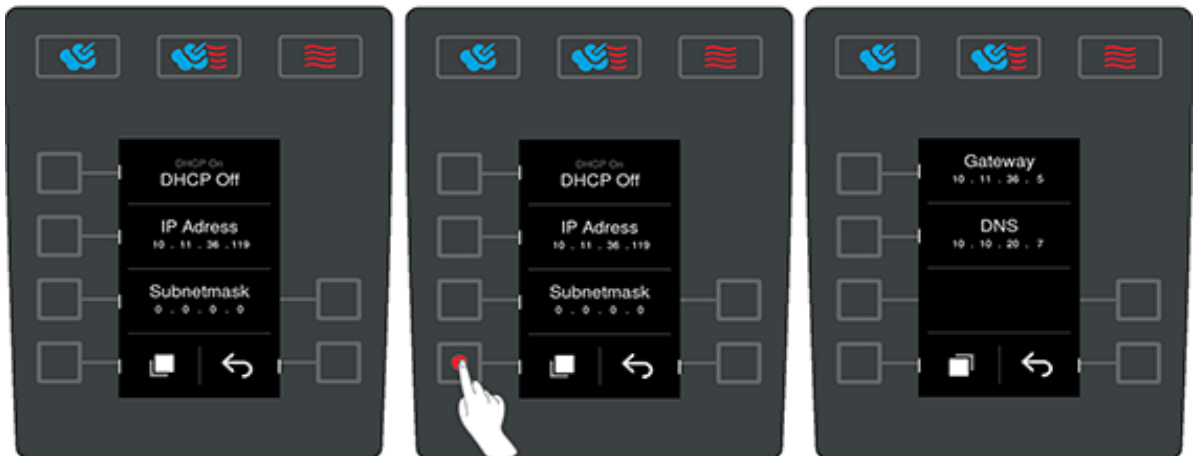
Ви можете обпектися, підключаючи мережевий кабель до апарата, який використовується або щойно використовувався.

1. Перш ніж підключати мережевий кабель до апарата зачекайте, щоб апарат охолонув.



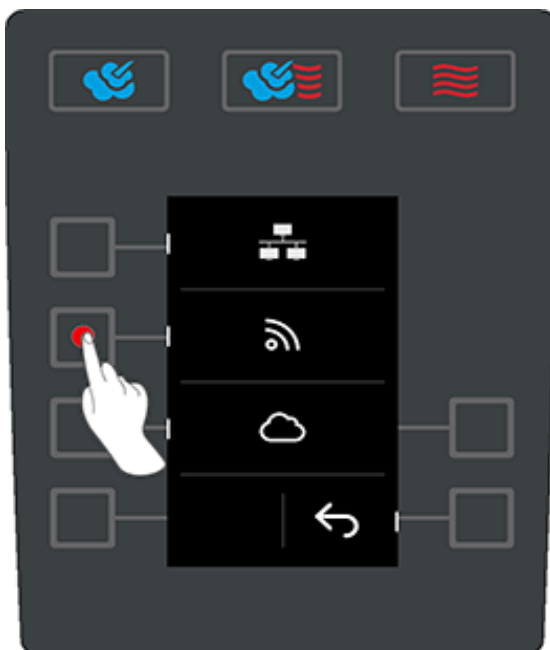
Мережа:





Тут відображається номер DHCP, IP-адреса, маски підмережі, шлюз та DNS. Крім того, тут відображається MAC-адреса. Так можна призначити мережеве з'єднання, наприклад, у корпоративному середовищі, за допомогою чіткого ідентифікатора мережевого адаптера iCombi Classic (MAC-адреса).

WiFi-з'єднання:



- Натисніть на кнопку , щоб переглянути налаштування WiFi.



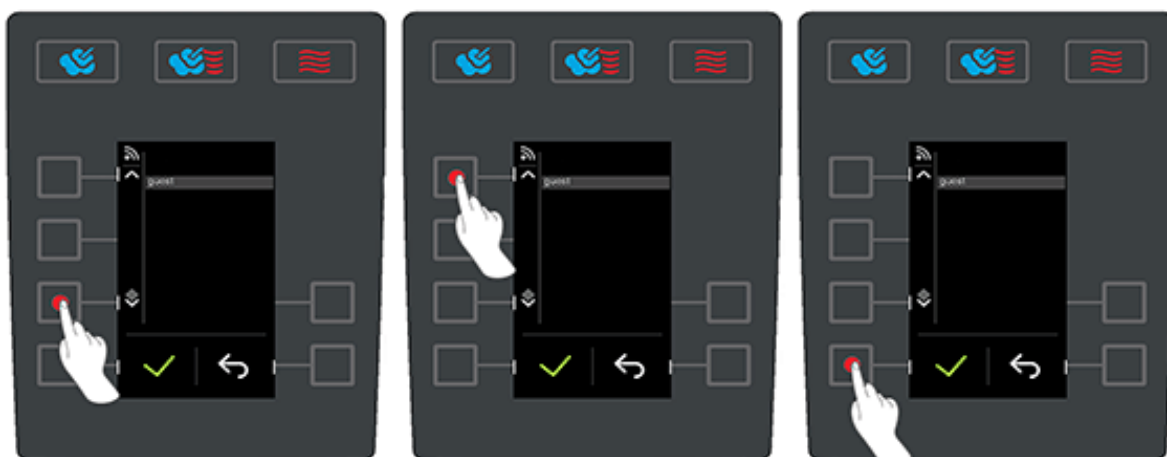
На екрані відображається поточний стан з'єднання, а також останнє мережеве з'єднання.

- ✖ = не під'єднано
- ✔ = під'єднано

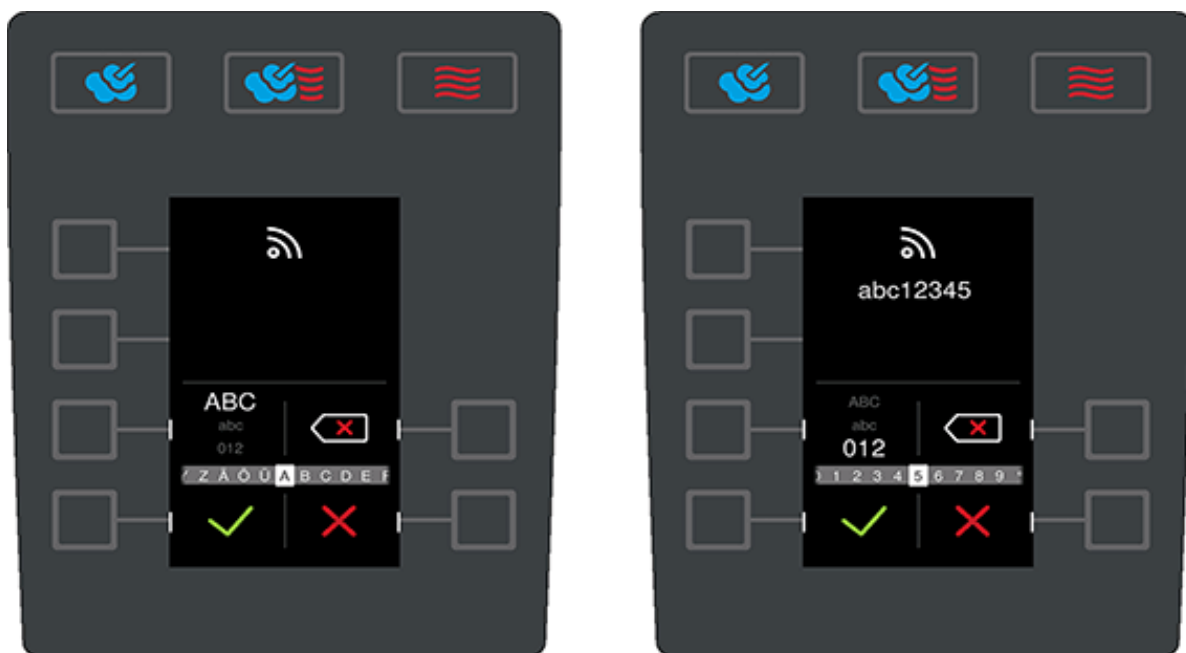
Вибір або змінювання мережі



За допомогою опцій пошуку можна переглядати й обирати збережені мережі або знаходити нові.



Оберіть мережу, щоб встановити з'єднання, й натисніть  для підтвердження.



- Введіть пароль WiFi.

Підтвердьте або скиньте введені дані:



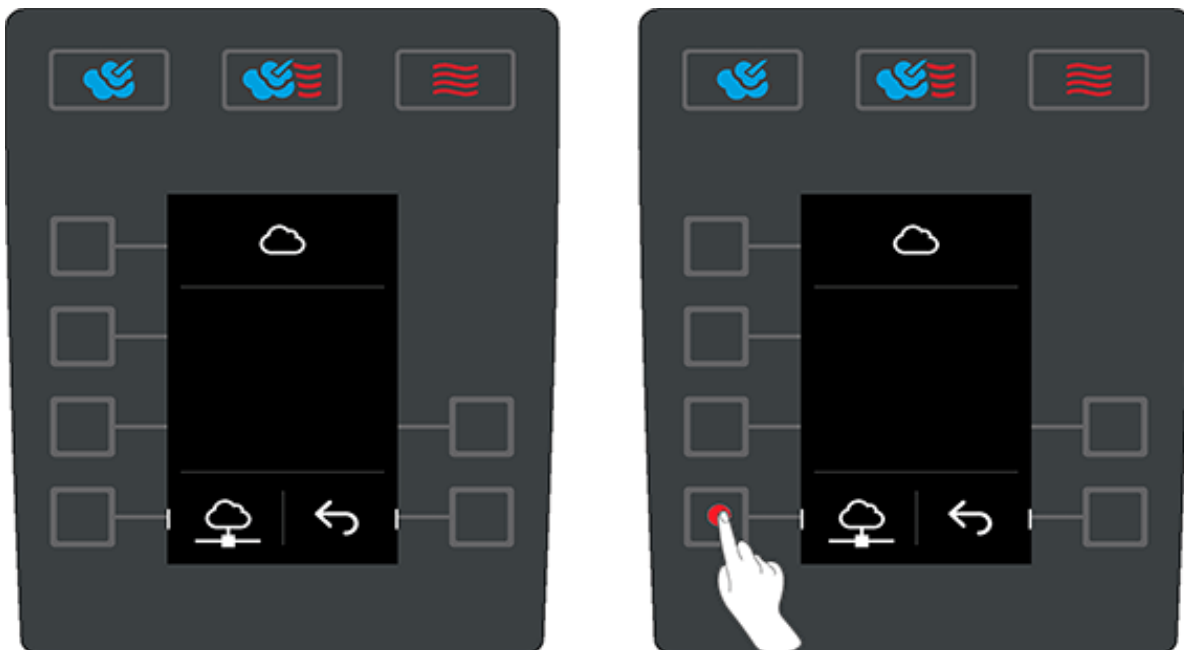
- Обирайте букви, цифри та спеціальні знаки за допомогою поворотної ручки.
- Натисніть на поворотну ручку, щоб підтвердити вибір.
- Натисніть , щоб підтвердити введені дані.
- Натисніть , щоб скинути вибір.

З'єднання з хмарою ConnectedCooking:

Вашу систему iCombi Classic можна зареєструвати в ConnectedCooking за допомогою індивідуального коду активації. Для реєстрації кухонної системи код активації, згенерований у кухонній системі, необхідно ввести у вашому обліковому записі ConnectedCooking на сайті www.connectedcooking.com.



- Натисніть кнопку , щоб викликати код активації.



- Натисніть кнопку , щоб створити код активації.

ІНФОРМАЦІЯ: Якщо на екрані немає коду активації, натисніть кнопку  ще раз, щоб створити новий код. Процес може тривати декілька секунд.



Далі за допомогою цього коду можна під'єднати вашу систему до ConnectedCooking.

Після під'єднання кухонна система відображається у ConnectedCooking. Після перезапуску кухонної системи гігієнічні параметри (НАССР) буде перенесено у НАССР.

10.2.1 Встановити WLAN-з'єднання

Якщо ви хочете під'єднати апарат до мережі WLAN, що потребує реєстрації в системі через сайт, створити з'єднання WLAN не можна. Неможливо встановити з'єднання з мережами WLAN, які вимагають входу через вебсайт.

1. Натисніть кнопку:

2. Натисніть кнопку: **Мережа**
 3. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **ON**
 4. Натисніть кнопку: **WiFi**
 - > Відображається перелік всіх наявних мереж WLAN. Мережі WLAN сортуються у порядку зменшення інтенсивності сигналу.
 5. Виберіть бажану мережу WLAN.
 - > З'явиться запит на введення пароля мережі WLAN.
 6. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
 - > Після успішного встановлення з'єднання у нижньому колонтитулі з'являється показаний нижче символ:
 - > Мережа WLAN відображається на першому місці у списку доступних мереж WLAN.
 7. Щоб переглянути інформацію про з'єднання, поруч із мережею WLAN натисніть кнопку: **V**
 8. Щоб розірвати з'єднання, у вікні інформації про з'єднання натисніть кнопку: **Розірвати з'єднання**
 9. Натисніть на панелі знаків, щоб повернутися до огляду налаштувань мережі.
- >> Ім'я мережі WLAN з'являється в області **WLAN**.

Оптимізовані налаштування мережі дозволяють встановлювати з'єднання з мережами Wi-Fi з прихованими SSID:

- Натисніть кнопку: **Підключення до WLAN вручну**.
- Тепер ви можете ввести ім'я мережі (**SSID**) і відповідний пароль.
- Натисніть кнопку: ✓, щоб підключитися.

10.2.2 Підключення мережевого кабелю

Вашу кухонну систему оснащено додатковим роз'ємом RJ45-Ethernet. Для під'єднання вашої кухонної системи до мережі та забезпечення захисту від потрапляння води використовуйте мережевий кабель, що має вказані нижче властивості:

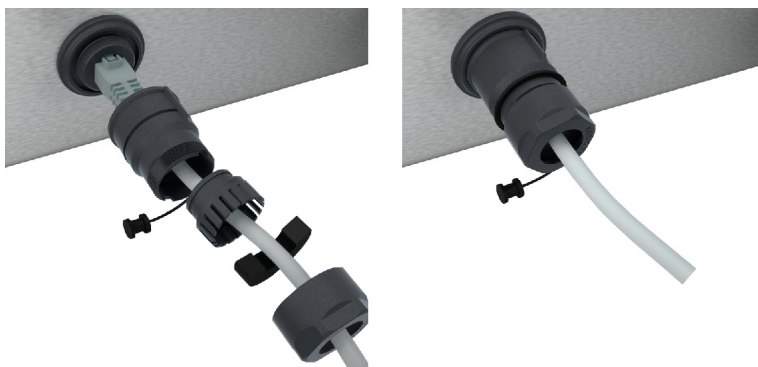
- Мережевий кабель 6-ї категорії;
- Максимальна довжина штекера становить 45 мм
- Діаметр штекера становить 18,5 мм
- Діаметр кабелю становить 5,5–7,5 мм

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Функціональні елементи конструкції, що знаходяться навколо мережевого роз'єму, можуть нагріватися до температури понад 60 °C

Ви можете обпектися, підключаючи мережевий кабель до апарата, який використовується або щойно використовувався.

1. Перш ніж підключати мережевий кабель до апарата зачекайте, щоб апарат охолонув.



1. Відкрутіть та зніміть захисний кожух.

2. Натягніть окремі частини захисного кожуха на мережевий кабель.
3. Під'єднайте мережевий кабель до мережевого роз'єму.
4. Закрутіть захисний кожух.

11 Автоматичне чищення

Ваш iCombi Classic обладнаний системою автоматичного очищення. Слід обрати програму очищення, вкласти вказану кількість таблеток Active-Green і таблеток Care, після чого апарат почне очищення. Одночасно інтегрована система догляду Care забезпечує видалення накипу з генератора пари. Так Ваш апарат завжди буде гігієнічно чистим та доглянутим.

11.1 Загальні правила техніки безпеки

- Для автоматичного очищення користуйтеся лише рекомендованими виробником таблетками для очищення Active Green та таблетками Care.
- Не використовуйте червоні засоби для чищення.

Щоб уникнути обварювання та опіків:

- Дайте апарату та всім функціональним частинам охолонути перед початком автоматичного очищення.

Щоб уникнути серйозних опіків:

- Засіб для чищення та хімікалії призводять до серйозних опіків шкіри та тяжких пошкоджень очей. Під час чищення апарату слід вдягти захисні окуляри і захисні рукавиці від хімічних речовин.
- Під час автоматичного очищення тримайте дверцята робочої камери закритими. Інакше з камери можуть виходити їдкі засоби для чищення і гаряча пара. Якщо відчинити дверцята робочої камери під час автоматичного очищення надійде вказівка, яка запропонує вам знов закрити їх.
- Не залишайте термошуп висіти на робочій камері під час її автоматичного чищення. Ущільнювач дверцят робочої камери може пошкодитися, внаслідок чого з камери можуть витікати їдкі засоби для чищення.
- Заборонено чистити зовнішній термошуп в режимі автоматичного чищення.
- Обов'язково видаляйте всі засоби для чищення і їхні залишки до початку розігріву апарату з метою подальшого приготування в ньому їжі.

Що робити в разі контакту із засобами чищення:

- В разі контакту із засобом очищення або хімічними речовинами без захисних рукавиць, або в разі контакту з таблетками Active Green, протягом 10 хвилин промийте руки проточною водою.
- В разі потрапляння засобу для чищення в очі, промийте очі проточною водою протягом 15 хвилин. При цьому вийміть контактні лінзи, якщо ви їх носите.
- В разі ковтання засобу для чищення промийте рот водою і негайно випийте півлітра води. Не стимулюйте блювання.
- Зателефонуйте до швидкої допомоги щодо отруєння або до лікаря.

11.2 Програми чищення

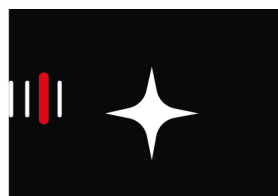
Наявні такі програми чищення:



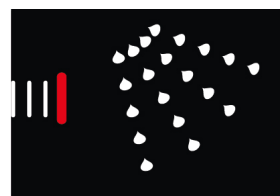
сильна



середня



легка

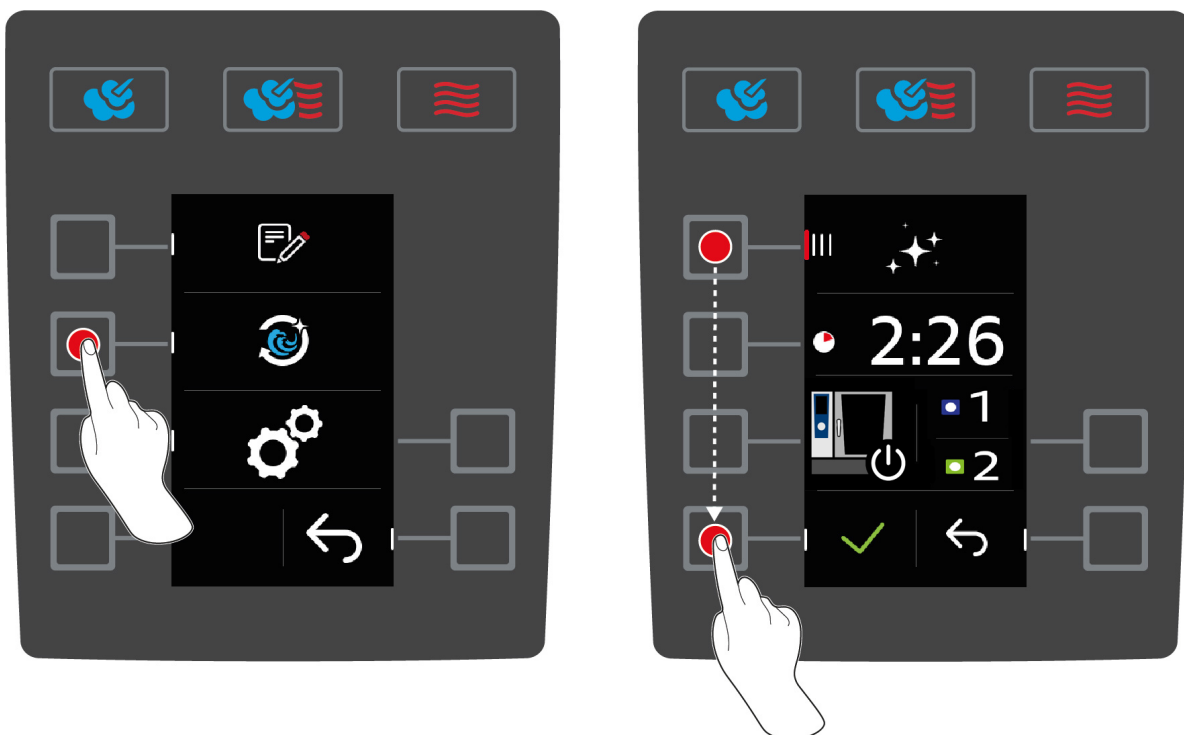


Промивання без таблеток

Програма очищення	Опис	Необхідний засіб для очищення	Рекомендовані інтервали очищення
Легка	Підходить для видалення легкого забруднення і осадів, що виникли під час	▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care	▪ 1-2 рази на тиждень

Програма очищення	Опис	Необхідний засіб для очищення	Рекомендовані інтервали очищення
	використання апарату за температури до 200 °С.		
Середнє	Підходить для видалення забруднень і осадів, що виникли під час використання процесів приготування, що включають грилювання або смаження.	▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care	▪ М'яка вода середньої жорсткості: кожні 14 днів або
Інтенсивне	Підходить для видалення сильних забруднень і осадів, що виникли під час використання процесів приготування, що включають грилювання або смаження.	▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care	▪ Жорстка вода: кожні 14 днів
Без таблеток	Підходить для ополіскування робочої камери теплою водою.	–	▪ За потреби

11.3 Запуск автоматичного чищення



✓ Підвісна рама належним чином розташована в робочій камері.

1. Натисніть кнопку на стартовому екрані:

2. Натисніть кнопку:

> Після перевищення температури в 50 °С з'явиться таке повідомлення: **Робоча камера надто гаряча**

3. Активуйте функцію Cool-Down, щоб знизити температуру робочої камери. Додаткова інформація наведена тут:

4. Натисніть кнопку: **||||**
5. Поверніть центральне колесо управління і оберіть бажану програму очищення [► 53].
6. Відкрийте дверцята робочої камери.
7. Вийміть з робочої камери усі контейнери та листи.

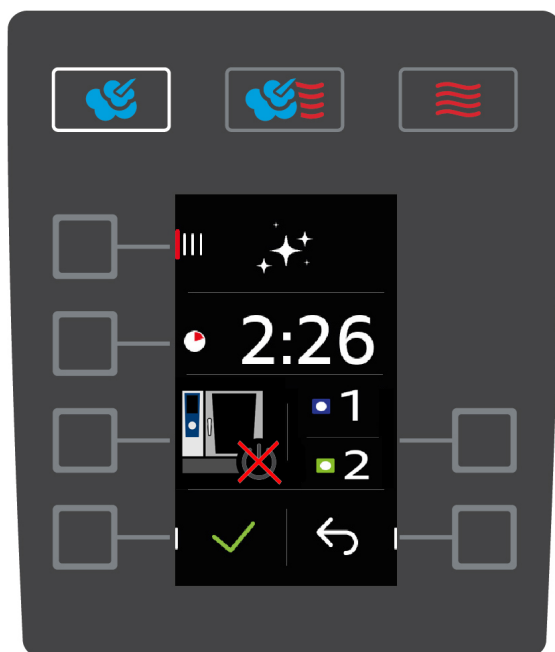


8. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Працюючи з таблетками для очищення Active Green і таблетками Care, обов'язково вдягайте захисну маску і захисні рукавиці для захисту від хімічних речовин.** Розпакуйте вказану кількість таблеток для очищення Active Green і помістіть їх на решітку робочої камери.
9. Розпакуйте вказану кількість таблеток Care і помістіть їх до ємності Care.
10. Зачиніть дверцята робочої камери.
11. Для підтвердження дії натисніть кнопку: **✓**
- >> Почнеться автоматичне очищення.
- >> Після завершення автоматичного очищення пролунає сигнал.

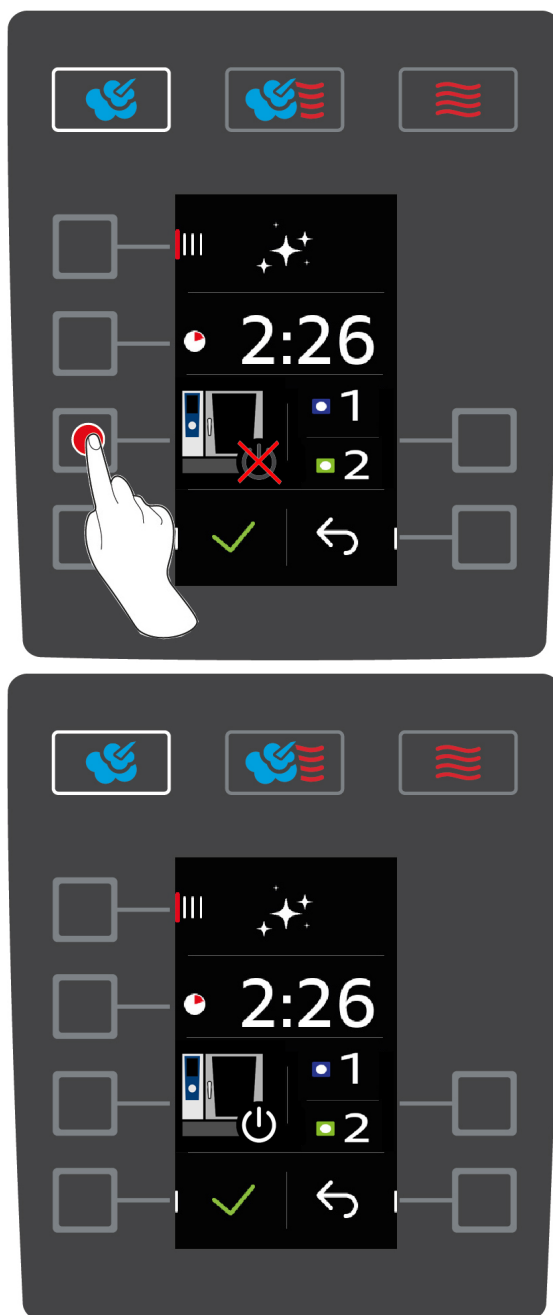
Автоматичне вимкнення після завершення очищення

Ви можете встановити, чи повинен апарат автоматично вимикатися після успішного завершення процедури очищення.

У стандартних налаштуваннях автоматичне вимкнення після завершення очищення вимкнено.



1. Натисніть кнопку: 



Тепер функцію «Автоматичне вимкнення після завершення очищення» активовано.



РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Якщо навіть за умови використання рекомендованої кількості таблеток для чищення Active Green під час автоматичного чищення в апараті збирається піна, слід зменшити кількість таблеток під час наступного чищення. Якщо це не вирішить проблему, зверніться до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL.
- Під час чищення камеру можна освітлювати світлодіодними планками. Для цього натисніть кнопку: 

11.4 Скасування автоматичного чищення

Усі автоматичні програми чищення можна скасувати протягом 30 секунд з моменту їх активації. Після початку автоматичного чищення його вже не можна скасувати.

1. Натисніть та утримуйте кнопку, поки не буде повністю відображений рядок стану: **×**
 - > З'явиться запрошення до відкривання дверцят робочої камери та виймання таблеток для чищення Active Green.
2. Відкрийте дверцята робочої камери.
3. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Працюючи з таблетками для чищення Active Green, обов'язково вдягайте захисні окуляри і захисні рукавиці від хімічних речовин.** Приберіть таблетки для чищення Active Green з робочої камери і утилізуйте їх.
4. Зачиніть дверцята робочої камери.
 - > З'явиться запрошення до промивання робочої камери ручним душем.
5. Промийте робочу камеру ручним душем.
6. Зачиніть дверцята робочої камери.
- >> Відобразиться огляд програм чищення.



ПІДКАЗКА

В разі перерв в подачі електроенергії під час автоматичного чищення процес переривається. Після поновлення електроживлення автоматичне чищення продовжується.

12 Догляд

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Накопичення залишків жиру і продуктів в робочій камері

Недостатнє чищення робочої камери створює небезпеку пожежі внаслідок накопичення в ній залишків жиру та продуктів.

1. Апарат слід мити щодня.
2. В разі пожежі залиште дверцята робочої камери зачиненими. Таким чином вогонь не матиме доступу до кисню. Вимкніть апарат. В разі розповсюдження пожежі скористайтеся вогнегасником, здатним погасити горіння жиру. Ніколи не використовуйте воду чи піну для гасіння горіння жиру.

ВКАЗІВКА:

Запит на чищення

Запит на чищення виникає, якщо користувач протягом тривалого часу не запускає програму очищення з режимом Safe (легке, середнє, інтенсивне). Для запобігання утворенню накипу в апараті необхідно регулярно проводити принаймні легке очищення.

12.1 Загальні правила техніки безпеки

Щоб уникнути обварювання та опіків:

- Перед продовженням чищення дозвольте пристрою та усім функціональним частинам охолонути.

Щоб уникнути матеріальних збитків, пошкоджень чи смертельних випадків:

- Пристрій слід чистити щодня, навіть в разі використання лише функції ручного режиму обробки парюю.
- Заборонено чистити аксесуари за допомогою автоматичного чищення пристрою.

12.2 Інтервали чищення

Інтервал чищення	Функціональні частини
Щотижня	▪ Зовнішня поверхня пристрою ▪ Кришки світлодіодів ▪ Панель керування ▪ Пластмасові частини

Функціональні частини слід чистити за вказаним в цьому документі інтервалом, але в разі необхідності їх можна чистити частіше.

12.3 Засоби для догляду

Відповідні засоби для догляду

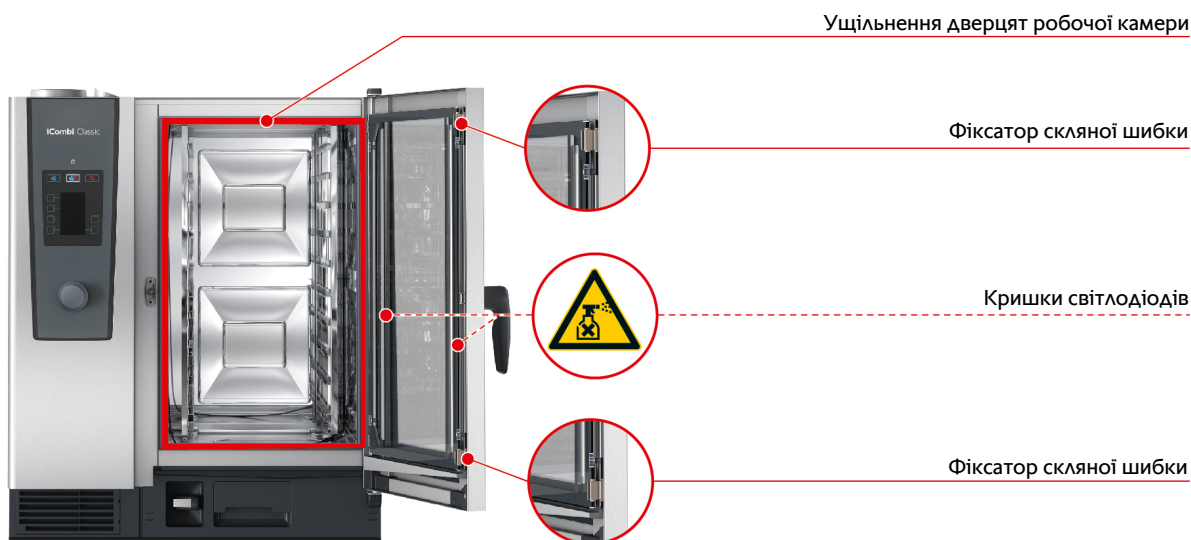
- Нижчеказані функціональні частини слід очищати теплою водою, м'яким засобом для ручного миття та м'якою серветкою:
 - Зовнішня поверхня апарату
 - Скло дверцят робочої камери
 - Покриття світлодіодів на дверцятах робочої камери
 - Ущільнювач робочої камери
- Аксесуари слід мити теплою водою, м'яким засобом для ручного миття та м'якою серветкою.

Невідповідні засоби для догляду

Заборонено чистити апарат, його функціональні частини та аксесуари зазначеними нижче невідповідними мийними засобами:

- Абразивні мийні засоби
- Соляна кислота, лужний розчин, речовини зі вмістом сірки чи інших кисневмісних речовин
- Нерозчинений алкоголь, метанол чи такі розчинники, як ацетон, бензол, толуол чи ксилол
- Засіб для чищення духової шафи чи гриля
- Губки для чищення каструль з жорстким шаром
- Стальне волокно
- Очищувач високого тиску
- Гострі або загострені інструменти

12.4 Чищення дверцят робочої камери



Догляд за склом

1. Повністю відкрийте дверцята робочої камери до фіксації.
2. Легким натиском злегка вивільніть фіксатори скла.
3. Зсуньте скляну шибку дверцят робочої камери.
4. Раму скла дверцят робочої камери слід очистити теплою водою, м'яким засобом для ручного миття та м'якою серветкою.
5. Залиште скло дверцят робочої камери висихати.



Очищення покриття світлодіодів

Після очищення скла дверцят робочої камери можна очистити покриття світлодіодів. Покриття світлодіодів можна очищати лише відповідними засобами для догляду [► 58].

Кришка світлодіоду розташована між двома скляними шибками дверцят робочої камери.

✓ Скло дверцят робочої камери відчинене.

1. Покриття світлодіодів слід очистити теплою водою, м'яким засобом для ручної мийки та м'якою серветкою.
2. Чистою водою та м'якою тканиною видаліть залишки мийного засобу.
3. Залиште покриття світлодіодів висихати.
4. Знову зафіксуйте скляні шибки дверцят робочої камери.

Очищення ущільнювача дверцят робочої камери

В разі безперервного використання апарату на високих температурах вище 260 C і приготування здебільшого страв з високим вмістом жиру ущільнювач дверцят робочої камери може швидко забруднюватися. Задля подовження строку служби ущільнювача дверцят робочої камери його необхідно очищати щодня.

✓ Дверцята робочої камери відкриті.

1. Ущільнення дверцят робочої камери слід очистити теплою водою, м'яким засобом для ручного миття та м'якою серветкою.
2. Залиште ущільнювач дверцят робочої камери висихати.

Очищення піддону для конденсату

У разі безперервного використання апарату на високих температурах вище 260 °C і приготування здебільшого страв з високим вмістом жиру крапель та желатину піддон для збору конденсату у дверцятах може сильно забруднитися. Чистіть їх щодня, щоб забезпечити стандарт гігієни.

✓ Дверцята робочої камери відкриті.

1. Чистіть піддон для збору конденсату у дверцятах теплою водою, м'яким засобом для ручного миття й м'якою тканиною.
2. Переконайтеся, що ви видалили рештки їжі, накопичення жиру та скоринки.

Очищення випускного отвору піддону для конденсату та плоского ущільнення зливного відкривача

✓ Дверцята робочої камери відкриті.

1. Відкрийте рукою зливний відкривач на ніжці й надійно тримайте його.
2. Очистіть плоске ущільнення та вихідний отвір м'якою тканиною, теплою водою та м'яким мийним засобом, щоб видалити наліт. При цьому надійно тримайте зливний відкривач рукою у відкритому положенні, щоб запобігти ненавмисному роз'єднанню механізму.
3. Встановіть плоску прокладку в належне положення, якщо вона зісковзнула під час чищення.

12.5 Чищення ручного душу

1. Повністю витягніть шланг ручного душу і міцно тримайте його.
2. Почистіть ручний душ і шланг м'якою губкою.
3. Для видалення накипу почистіть ручний душ і шланг розчином харчового оцту.

12.6 Чищення піддону для конденсату і водостоку

ВКАЗІВКА:

Заборонено чистити піддон для чищення ручним душем. Це може призвести до пошкодження апарата.

Для забезпечення тривалої герметичності піддону для збирання конденсату у дверцятах ущільнювач водостоку потрібно щодня очищати від грубих забруднень.

1. Відкрийте дверцята робочої камери.
2. Для чищення піддону для конденсату і водостоку щодня наливайте до піддону для чищення 1–2 літри теплої води.
3. Використовуйте м'яку ганчірку та лише засоби для чищення, рекомендовані RATIONAL.

12.7 Чищення повітряного фільтра

ВКАЗІВКА:

Некоректне встановлення повітряного фільтра призводить до потрапляння до пристрою струменів води
Захист від струменів води зі всіх боків забезпечує лише коректне встановлення повітряного фільтра.

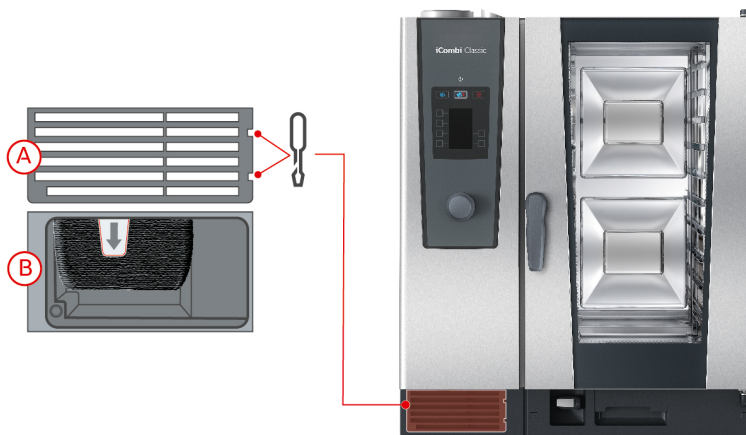
1. Вставте повітряний фільтр до пристрою до його повної фіксації.

ВКАЗІВКА:**Забороняється використовувати гострі предмети**

Для зняття кришки вентилятора забороняється використовувати гострі предмети, наприклад, ножі, оскільки інакше існує небезпека пошкодження тримача фільтра.

**Необхідний інструмент**

- Викрутка



1. Вставте викрутку до заглиблення в кришці повітряного фільтра (A).
2. Зніміть кришку повітряного фільтра.
3. Витягніть повітряний фільтр (B).
4. Очистіть повітряний фільтр в посудомийній машині і залиште його висихати.
 - > Якщо після миття в посудомийній машині повітряний фільтр не є чистим, його необхідно замінити.
5. Якщо ж фільтр є чистим, вставте його назад до пристрою.
6. Встановіть кришку повітряного фільтра назад.

12.8 Догляд за аксесуарами

ВКАЗІВКА:

При чищенні аксесуарів не залишайте їх всередині апарата при роботі в автоматичному режимі.

Ніколи не залишайте аксесуарів у апараті на період автоматичного чищення. Це може призвести до пошкодження апарата чи аксесуарів до нього.

1. Перед чищенням дайте аксесуарам охолонути.
2. Видаліть залишки їжі, жиру, інші рештки.
3. Якщо додаткові аксесуари надзвичайно забруднені, вимийте їх теплою водою, і видаліть забруднення м'якою серветкою.

12.9 Очищення вентиляційної труби зливного каналу

Якщо під час встановлення апарат було під'єднано до сифона на місці монтажу, зливний канал було оснащено вентиляційною трубою. Якщо ви використовуєте м'яку воду або якщо апарат під'єднано до установки для пом'якшення води і ви часто використовуєте програми очищення **Середнє** та **Сильне**, система відводить піну, що утворюється під час чищення, у вентиляційну трубу. Для забезпечення оптимального зливання піни необхідно раз на тиждень очищати вентиляційну трубу.

1. Заповніть вентиляційну трубу теплою водою так, щоб вона стала повністю чистою, без жодних залишків. Температура води має становити 60 °C.

13 Натхнення і допомога

13.1 Допомога за телефоном

ChefLine®

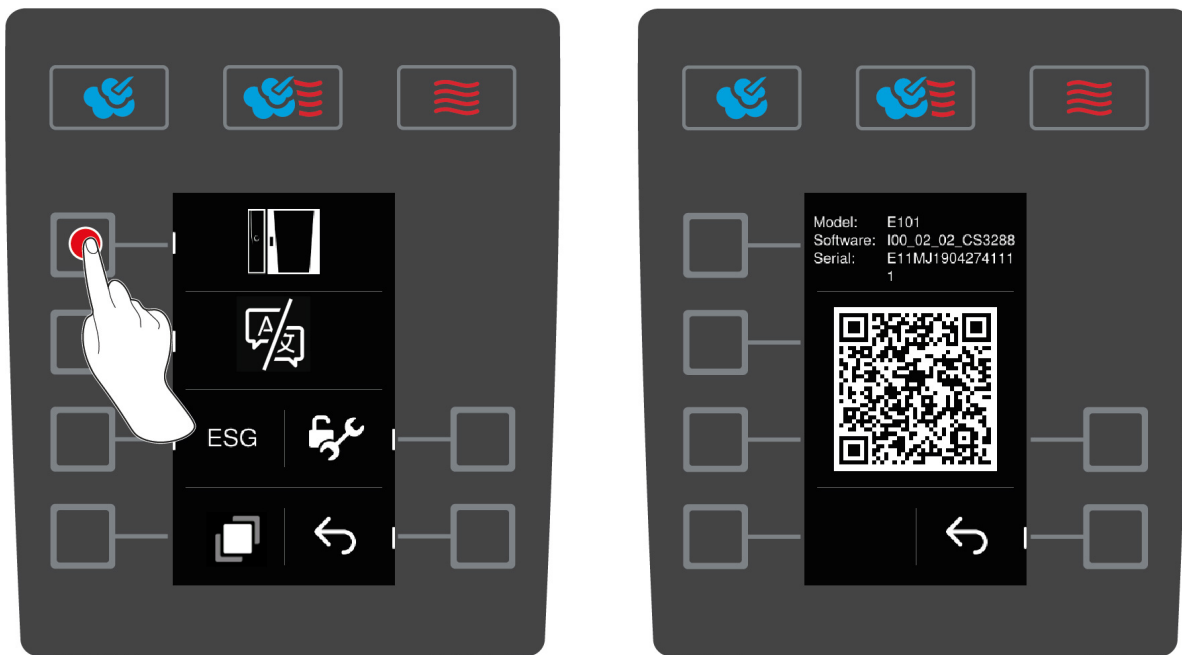
З будь-якими питаннями щодо рецептів або використання апарату телефонуйте до нас. Швидко, без проблем, від кухаря кухарю, 365 днів на рік. Просто звертайтеся на нашу гарячу лінію RATIONAL ChefLine®. Номер вказаний на стікері ChefLine®, на дверцятах робочої камери і в налаштуваннях розділу "Сервіс" та на сайті rational-online.com.

Сервісні партнери RATIONAL

Наш апарат є надійним та довговічним. Сервісні партнери RATIONAL гарантують надійну та швидку допомогу: В разі виникнення будь-яких технічних проблем, в тому числі, постачання запчастин та за необхідності допомоги аварійної служби в екстрених випадках та у вихідні. Номер вказаний за адресою Налаштування > Сервіс або на сайті rational-online.com.

13.2 Запитування даних пристрою

На пристрої можна перевірити версію встановленого ПЗ і серійний номер пристрою. Якщо бажаєте встановити на смартфоні застосунок, що дозволить сканувати QR-коди, такі дані можна буде завантажувати на смартфон.



1. Натисніть кнопку на стартовому екрані:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:
4. Натисніть кнопку:

> Відобразиться така інформація:

- Тип апарата
- Встановлена версія ПЗ
- Серійний номер пристрою

Для збереження цієї інформації можна сканувати відображуваний QR-код смартфоном.

13.3 Вирішення проблем

В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL [► 62]. Перед дзвінком приготуйте серійний номер пристрою. Серійний номер розташований на заводській табличці.

13.3.1 Повідомлення про помилки, нагрівання, парогенератор

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 10 SC-automatic failed	Помилка SC-автоматики.	так
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	Помилка генератора пари для подачі води.	так
Service (E) 12 Water volume measurement failed	Помилка вимірювання кількості води.	так
Service (E) 13 Water detection failed	Помилка визначення рівня води в генераторі пари.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Помилка датчика температури.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Перевищено ліміт температури робочої камери.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 46.1 Pump failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 46.2 Pump failed	Помилка водопостачання.	так

13.3.2 Повідомлення про помилки для газових пристроїв

Якщо ваш пристрій підключено до газу, можуть з'явитися такі додаткові повідомлення про помилку. В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL [► 62]. Перед дзвінком приготуйте серійний номер пристрою.

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 32.1 Check gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 32.2 Check gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 32.3 Check gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 34.32 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service (E) 60 Gas system failed	"Помилка ініціалізації блоку запалювання. Вимкніть і знову увімкніть пристрій. В разі подальшої помилки зателефонуйте до сервісного партнера.	–

13.3.3 Повідомлення про помилки, нагрівання, гаряче повітря

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Помилка датчика температури.	ні
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	Перевищено ліміт температури генератора пари.	ні
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Перевищено ліміт температури робочої камери.	ні
Service (E) 34.1 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service (E) 34.2 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service (E) 34.4 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	Функція зволоження недоступна.
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.

13.3.4 Повідомлення про помилки, вологість

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 20.2 Control sensor failed	Помилка датчика температури.	так
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	Помилка датчика температури.	так
Service (E) 30 Humidity control failed	Помилка вимірювання вмісту вологи.	так
Service (E) 36 Humidity control failed	Помилка датчика різниці тиску.	так

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 37 Humidity control failed	Помилка датчика різниці тиску.	так
Service (E) 42.2 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.

13.3.5 Повідомлення про помилки CleanJet

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	Кількість води, необхідна для iCareSystem, занизька.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	Кульовий кран не є відчиненим .	ні
Service (E) 27 Drain valve does not close	Кульовий кран не є зачиненим .	ні
Service (E) 34.8 Data communication failed	Не функціонує автоматичне чищення.	так
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 47.1 Pump failed	Помилка зливного насосу.	так
Service (E) 47.2 Pump failed	Помилка зливного насосу.	так
Service (E) 110 Cleanjet failed	Помилка SC-насосу під час автоматичного чищення.	ні
Service (E) 120 Cleanjet failed	Помилка визначення рівня води під час автоматичного чищення.	ні

13.3.6 Повідомлення про помилки, догляд

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 49.1 Pump failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 49.2 Pump failed	Помилка водопостачання.	так

13.3.7

13.3.8 Центр повідомлень

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 17	Помилка типу пристрою.	ні

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Unit data failed		
Service (E) 29 Electric compartment too hot	Температура плати зависока.	ні
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Помилка датчика внутрішньої температури в робочій камері.	Так, заборонено користуватися датчиком внутрішньої температури.
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Помилка датчика внутрішньої температури в робочій камері.	Так, заборонено користуватися датчиком внутрішньої температури.
Service (E) 34.16 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service (E) 34.64 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service (E) 34.400 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service (E) 41	Зволожуюча насадка або зволожуюча труба покриті накипом.	Функція ЗВОЛОЖЕННЯ недоступна.
Service (E) 50 Initialise timer	Годинник реального часу процесора не запущений. Встановіть дату і час.	так
Service (E) 51 Battery failed	Помилка акумулятора.	так
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	Некоректне функціонування освітлення робочої камери.	так
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	Некоректне функціонування освітлення робочої камери.	так
Service (E) 72 Спрацював запобіжний обмежувач температури	Перевищено температуру відключення датчика температури.	ні

13.3.9 Повідомлення про помилку в разі використання UltraVent

Якщо ваш пристрій обладнано UltraVent, можуть з'явитися такі повідомлення про помилку. В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL [► 62]. Перед дзвінком приготуйте серійний номер пристрою.

Повідомлення про помилки	Причина
Service (E) 35	Витяжний зонт не розпізнано.
Service (E) 35.1	Двигун витяжного зонта несправний.
Service (E) 35.2	Головний фільтр витяжного зонта не розпізнано.
Service (E) 35.3	Помилка термоелемента управління.
Service (E) 35.4	Помилка термоелемента захисту двигуна.
Service (E) 35.6	Головний фільтр UltraVentPlus забруднено.

14 Технічний догляд

Нижче наведено роботи з технічного догляду, які можна виконувати самостійно:

- Заміна повітряного фільтра [► 67]
- Заміна ущільнення дверцят робочої камери [► 68]

14.1 Заміна повітряного фільтра

ВКАЗІВКА:

Забороняється використовувати гострі предмети

Для зняття кришки вентилятора забороняється використовувати гострі предмети, наприклад, ножі, оскільки інакше існує небезпека пошкодження тримача фільтра.

ВКАЗІВКА:

Некоректне встановлення повітряного фільтра призводить до потрапляння до пристрої струменів води

Захист від струменів води зі всіх боків забезпечує лише коректне встановлення повітряного фільтра.

1. Вставте повітряний фільтр до пристрою до його повної фіксації.

ВКАЗІВКА:

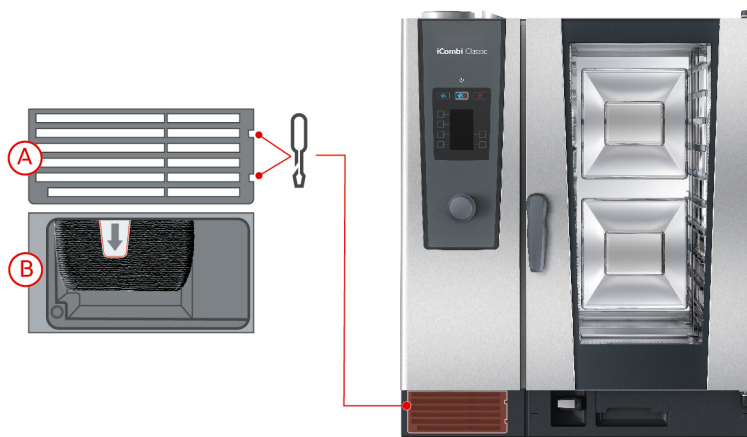
Використовувати тільки сухий повітряний фільтр.

Слід переконатися, що новий повітряний фільтр перед заміною є сухим, щоб запобігти шкоди майну.



Необхідний інструмент

- Викрутка



✓ З'явиться повідомлення про необхідність заміни повітряного фільтра.

1. Вставте викрутку до заглиблення в кришку повітряного фільтра.
2. Зніміть кришку повітряного фільтра.
3. Витягніть повітряний фільтр.
4. Вставте новий повітряний фільтр до апарату до його повної фіксації.
5. Встановіть кришку повітряного фільтра назад.

14.2 Заміна ущільнення дверцят робочої камери

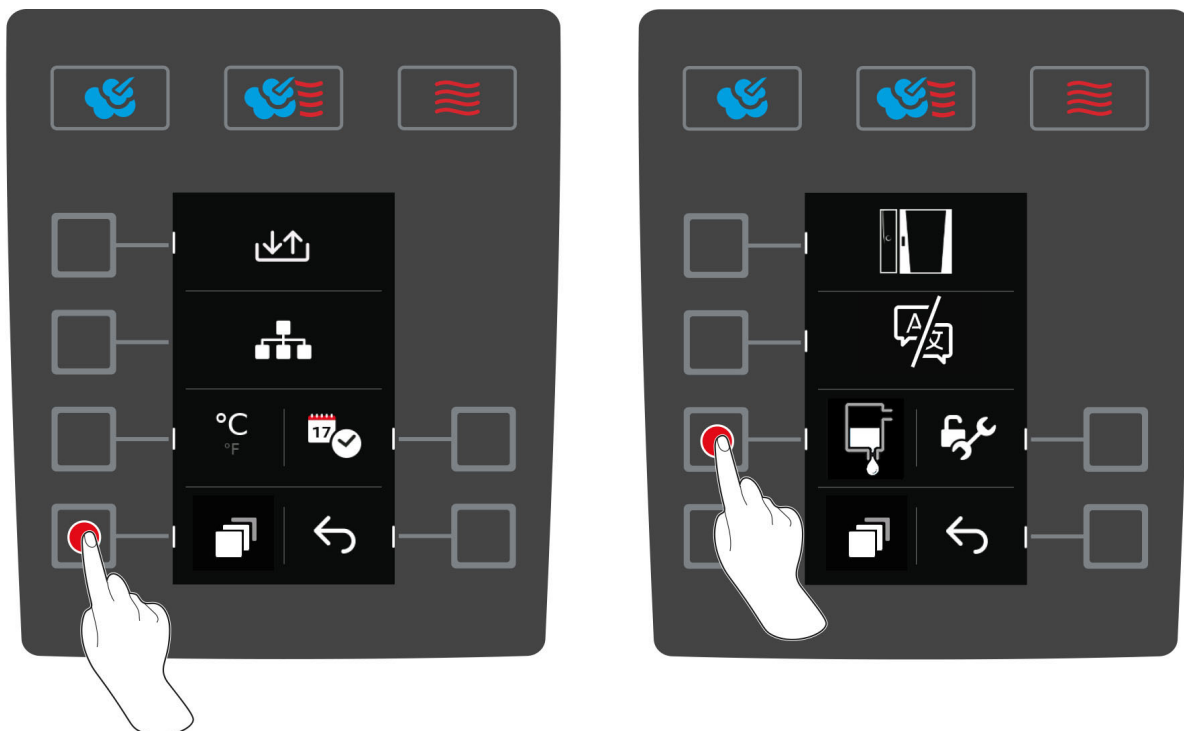


1. Відкрийте дверцята робочої камери.
2. Витягніть ущільнення дверцят робочої камери з напрямної і викиньте його.
3. Зволожите кліпси нового ущільнення мильною водою.
4. Спочатку притисніть кути ущільнення до кутів напрямної.
5. Потім притисніть решту ущільнення в напрямній.

15 Транспортування

15.1 Спорожнення генератора пари

Перед транспортуванням апарату необхідно спорожнити парогенератор.



1. Від'єднайте апарат від джерела водопостачання.
 2. Натисніть кнопку на стартовому екрані:
 3. Натисніть кнопку:
 4. Натисніть кнопку:
 5. Натисніть кнопку:
- >> Парогенератор буде спорожнено.

15.2 Транспортування пристрою

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Пересування апарату або Combi-Duo з заблокованими гальмами-фіксаторами може призвести до пошкодження роликів.

Внаслідок пошкодження роликів апарат або Combi-Duo можуть перекинутися та призвести до серйозної травми.

1. Перед транспортуванням або пересуванням апарату або Combi-Duo обов'язково розблокуйте гальма-фіксатори.
2. Для безпечного транспортування завжди пересувайте апарат або Combi-Duo вдвох.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Регулювання роликів або з заблокованими гальмами-фіксаторами може призвести до пошкодження роликів.

Внаслідок пошкодження роликів пристрій або Combi-Duo можуть перекинутися та призвести до серйозної травми.

1. Якщо ролики виступають з-під пристрою або підставки, і ви бажаєте відрегулювати їх положення, спочатку розблокуйте гальма-фіксатори, а потім повертайте ролики.
2. Заборонено наступати на ролики.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Під час транспортування пристрої можуть перекидатися на слизькій чи нахилений підлозі

Пересуваючи пристрій на слизькій чи нахилений підлозі, ви можете впустити його та травмуватися.

1. Проявляйте обережність, пересуваючи пристрій на слизькій чи нахилений підлозі.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Під час транспортування або пересування пристрої і Combi-Duo можуть перекинутися

Якщо пристрій обладнано роликами, або Combi-Duo обладнано рамкою з роликами, і перед транспортуванням чи пересуванням такі ролики не було розблоковано, пристрій або Combi-Duo можуть перекинутися.

1. Перед транспортуванням або пересуванням пристрою або Combi-Duo обов'язково розблокуйте гальма-фіксатори.
2. По закінченню транспортування знову затягніть гальма-фіксатори.

ВКАЗІВКА:

Транспортування апарата доручіть своєму сервісному партнерові, що гарантує належне виконання операцій.

Апарати на рухомій підставці або на колесах можна пересувати.

- ✓ Генератор пари спорожнено, воду з блока чищення відкачано [► 69]. **Обидва зазначені пункти дозволяється виконувати тільки сервісному партнерові.**

1. Перед транспортуванням апарату до іншого місця необхідно належним чином від'єднати його від електропостачання, водопостачання і каналізації.
2. По закінченню транспортування апарату до нового місця його необхідно належним чином під'єднати до електропостачання, водопостачання і каналізації, а також заблокувати гальма-фіксатори рухомої підставки або роликів.



3. Якщо під час очищення необхідно трохи посунути апарат вперед, розблокуйте гальма-фіксатори мобільної підставки або коліс.
4. Обережно посуньте апарат вперед.
5. По закінченню очищення кухні обережно посуньте апарат назад і заблокуйте гальма-фіксатори.

16 Виведення з експлуатації і утилізація

16.1 Виведення з експлуатації

В разі виведення апарату з експлуатації зверніться до вашого сервісного партнера RATIONAL.

16.2 Утилізація



Старе обладнання містить придатні до утилізації матеріали. Утилізуйте всі старі апарати екологічно прийнятним способом, з використанням відповідних систем утилізації.

17 Технічні характеристики

Зверніть увагу на технічні дані на заводській табличці. Заводська табличка розташована ліворуч від панелі керування.

17.1 Пристрої з електропідключенням

	Маса
Вага (без упаковки) Тип 6-1/1	128 кг
Вага (без упаковки) Тип 6-2/1	96 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-1/1	123 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-2/1	165 кг
Ступінь захисту	IPX5
Рівень повітряного шуму	≤60 дБ(А)
Умови навколишнього середовища	5–40°C
Стандарт WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Частота та максимальна потужність передачі WLAN	2412–2472 МГц / 31,6 мВт EIRP

17.2 Пристрої з підключенням до газу

	Маса
Вага (без упаковки) Тип 6-1/1	111 кг
Вага (без упаковки) Тип 6-2/1	148 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-1/1	143 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-2/1	188 кг
Ступінь захисту	IPX5
Рівень повітряного шуму	≤60 дБ(А)
Умови навколишнього середовища	5–40°C
Стандарт WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Частота та максимальна потужність передачі WLAN	2412–2472 МГц / 31,6 мВт EIRP

17.3 Типи і назви моделей

Позначення типів та назви моделей на заводській табличці відрізняються. Їх перелік можна знайти у цій таблиці.

Тип	Назва моделі
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 Мережеві з'єднання

У таблиці нижче наведено перелік портів, що використовуються, та їх призначення. Порти з позначкою **Standard** (Стандартний) відкрито на заводі-виробнику, **за бажанням** їх можна налаштувати за допомогою опцій і налаштувань пристрою.

Порт	Протокол	Застосування	Конфігурація
53	TCP / UDP	DNS	Стандарт

443	TCP	HTTPS	Стандарт
8883	TCP	MQTT over SSL/TLS	Стандарт

17.5 Відповідність нормам

17.5.1 Пристрої з електропідключенням

Цей апарат відповідає таким директивам ЄС:

- Директива 2014/53/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів ЄС щодо постачання на ринок обладнання
- Директива 2006/42/ЄС про машини, механізми та машинне обладнання
- Директива 2014/30/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів стосовно електромагнітної сумісності
- Директива 2011/65/ЄС про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, включаючи 2015/863/EU

Цей апарат відповідає таким європейським стандартам:

- 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 Пристрої з підключенням до газу

Цей апарат відповідає таким директивам ЄС:

- Розпорядження (ЄС) 2016/426 стосовно пристроїв для запалювання газоподібного палива
- Директива 2014/53/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів ЄС щодо постачання на ринок обладнання
- Директива 2006/42/ЄС про машини, механізми та машинне обладнання
- Директива 2014/30/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів стосовно електромагнітної сумісності
- Директива 2011/65/ЄС про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, включаючи 2015/863/EU

Цей апарат відповідає таким європейським стандартам:

- 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

Показчик

Б

Без таблеток	54
Безперервна робота	33

В

В разі запаху газу	9
Вимкнути апарат	11
Внутрішня температура	33

Д

Датчик внутрішньої температури	
Великі шматки м'яса	17
Випічка	18
Датчик в приготуванні страв	16
Дверцята робочої камери	
Очищення	59
Очищення покриття світлодіодів	59
Очищення ущільнювача	59
Догляд	
Аksesуари	61
Ручний душ	60

З

Заміна повітряного фільтра	67
Заміна ущільнення	68
Запуск програми	29
Засоби для догляду	
Відповідні засоби для догляду	58
Невідповідні засоби для чищення	58

К

Клімат робочої камери	
Finishing	23
Гаряче повітря	37
Комбінація пари та гарячого повітря	36
Пара	35

О

Очищення	
Дверцята робочої камери	59
Повітряний фільтр	61
Покриття світлодіодів	59
Ущільнювач дверцят робочої камери	59
Очищення покриття світлодіодів	59
Очищення	59

П

Повітряний фільтр	
Очищення	61
Правила техніки безпеки	
Загальна інформація	8
Приготування Sous-vide	

Cook and Chill	22
Галузі застосування	22
Дієтичне і корисне харчування	22
Обслуговування номерів	22

Програми очищення	
Без таблеток	54
Легка	53
Середня	54
Сильна	54
Програмування кроку приготування	28
Програмування попереднього розігріву в ручному режимі	28

Р

режим програмування	
Видалення етапу готування	30
Додавання етапу готування	30
Редагування параметру готування	30
розігрів	34
Ручний душ	
Застосування	18
очистити	60
Режим розприскування	18

С

Самостійний технічний догляд	67
------------------------------	----

Т

Температура в робочій камері	33
Finishing	23
Гаряче повітря	37
комбінація пари та гарячого повітря	36
пара	35
Термощуп	
Виймання	18
Невеличкі страви	18
Овочі	18
Проколювання	17, 18
Рибне філе	18
Стейк	17
Ціла курка	17
Ціла риба	18
Технічний догляд	
Заміна повітряного фільтра	67
Заміна ущільнення	68

У

Увімкніть апарат.	11
Управління апаратом	
Рухи по екрану	11
Центральне колесо управління	11

Ф

Функція охолодження Cool-Down	34
-------------------------------	----

Ц

Центральне колесо управління	11
------------------------------	----

Ч

Час приготування	33
------------------	----

Ш

Швидкість руху повітряних потоків	34
-----------------------------------	----

RATIONAL AG

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