iCombi® Pro

Оригінальна інструкція з експлуатації



Зміст

1 Вступ ... 9
1.1 Допомога в роботі з апаратом ... 9
1.2 Відповідальність за виріб ... 9
1.3 Цільова група ... 9
1.4 Використання за призначенням ... 9
1.5 Робота з даним апаратом ... 9
1.5.1 Пояснення символів ... 9
1.5.2 Пояснення піктограм ... 10
1.5.3 Пояснення піктограм ... 10
1.5.4 Зображення ... 10
1.5.5 Технічні зміни ... 10

2 iCombi Pro ... 11

3 Загальні правила техніки безпеки ... 12
3.1 Правила техніки безпеки для пристроїв з підключенням газу ... 13
3.2 Персональний захисний одяг ... 14
3.3 ... 14

4 Як працювати з цим пристроєм ... 15
4.1 Перший запуск ... 15
4.2 Ввімкнення і вимкнення апарату ... 15
4.3 Стартовий екран ... 16
4.3.1 Дата, час, статус ... 17
4.3.2 Допомога в роботі з апаратом ... 17
4.4 Робота з апаратом ... 17
4.4.1 Рухи по екрану ... 17
4.4.2 Центральне колесо управління ... 18
4.5 Максимальний обсяг завантаження ... 18
4.6 Відчиняння та зачиняння дверцят робочої камери ... 18
4.7 Завантаження пристрою ... 19
4.8 Датчик внутрішньої температури ... 20
4.9 Скористайтеся ручним душем ... 22
4.10 Зняття підвісної рамки ... 23

5 Інтелектуальне приготування страв — iCookingSuite ... 24
5.1 Режими обробки і методи приготування ... 24
5.2 Інтелектуальне приготування страв ... 25
5.2.1 Виклик інтелектуальних процесів приготування ... 25
5.2.2 Запуск інтелектуального процесу приготування ... 25
5.2.3 Попередній вибір часу пуску ... 26
5.3 Відрегулюйте результат приготування відповідно до ваших вподобань ... 27
5.3.1 Параметр готування ... 27
5.3.2 Додаткові функції ... 29
5.3.3 Інструкції ... 30
5.3.4 Інформація ... 30

5.3.5 Варіанти комплектації ... 31
5.4 Контроль за інтелектуальним шляхом приготування ... 32
5.5 Скасування інтелектуального шляху приготування ... 32
5.6 Сортування інтелектуальних програм готування ... 33
6 Приготування вручну ... 34
6.1 Відрегулюйте результат приготування відповідно до ваших вподобань ... 34
6.1.1 Параметри приготування ... 34
6.1.2 Додаткові функції ... 35
6.1.3 Інструкції та інформація ... 36
6.2 Пара ... 36
6.2.1 Клімат робочої камери і різниця температур ... 36
6.2.2 Готування на парі ... 36
6.3 Комбінація пари та гарячого повітря ... 37
6.3.1 Клімат робочої камери і різниця температур ... 37
6.3.2 Готування страви в режимі комбінації пари та гарячого повітря ... 37
6.4 Гаряче повітря ... 38
6.4.1 Клімат робочої камери і різниця температур ... 38
6.4.2 Готування страви в гарячому повітрі ... 38
6.5 Скасування опції «Приготування вручну» ... 39
7 Приготування Sous-vide ... 40
7.1 Функція Sous-vide ... 40
8 ... 41
8.1 Пастеризація. ... 41
9 ... 42
9.1 Копчення ... 42
10 Низькотемпературне готування ... 43
11 Finishing ... 44
11.1 Встановлення параметрів ваги тарілки «à la carte» ... 44
11.2 Налаштування ваги тарілки «Бенкет» ... 44
12 iProductionManager ... 46
12.1 Створення ручних талонів ... 46
12.2 Панель талонів ... 47
12.2.1 Додавання інтелектуальних програм приготування ... 47
12.2.2 Додавання програм і кошиків ... 47
12.2.3 Редактор панелі талонів ... 48
12.3 Таймер ... 49
12.4 Розмістити талони ... 49
12.4.1 Перевірка на сумісність ... 50
12.4.2 Логіка розміщення ... 50
12.4.3 Заповнення пробілів в плані ... 51
12.4.4 Оптимізація затрат часу ... 51
12.4.5 Енергозбереження ... 52
12.5 Редагування та видалення талонів ... 53

12.6 Готування на час ... 53
12.7 Планування ... 54
12.7.1 Створення планування ... 54
12.7.2 Запуск планування ... 55
13 Режим програмування ... 56
13.1 Створення ручної програми ... 56
13.2 Створення інтелектуальної програми ... 58
13.3 Програмування кошика ... 60
13.4 Редагування та видалення програм ... 61
13.5 Редагування та видалення програм (відсік для побутової хімії) ... 61
13.6 Створення програми очищення (відсік для побутової хімії) ... 62
13.7 Активація програм і кошиків ... 63
13.8 Планування ... 64
13.8.1 Створення планування ... 64
13.8.2 Запуск планування ... 65
14 Зміна режимів обробки ... 66
15 Налаштування ... 67
15.1 Закладки ... 67
15.2 Індикатор ... 67
15.2.1 Мова ... 67
15.2.2 Дата і час ... 67
15.2.3 Налаштування формату температури ... 68
15.2.4 Вид програми ... 68
15.3 Світло ... 69
15.3.1 Яскравість дисплею ... 69
15.4 Звук ... 69
15.4.1 Гучність ... 69
15.4.2 Нагадування про завантаження/виконання дії ... 70
15.4.3 Завершення кроку програми ... 70
15.4.4 Завершення часу приготування ... 70
15.4.5 Процес перервано/виявлено помилку ... 71
15.5 Кулінарна система ... 71
15.5.1 Інформація про тип апарата ... 71
15.5.2 Споживання електроенергії ... 71
15.5.3 Режим енергозбереження iProductionManager ... 72
15.5.4 Блокування екрана ... 72
15.5.5 Демо режим ... 72
15.5.6 Power Steam ... 72
15.5.7 Control nozzle ... 72
15.5.8 Контрольний таймер ... 73
15.5.9 Небезпека ... 73
15.5.10 Спорожнення парогенератора ... 73
15.5.11 VarioSmoker ... 73
15.6 Приготування ... 73

15.6.1 Налаштування основної кухні ... 73
15.6.2 Налаштування вторинної кухні ... 74
15.6.3 Вага тарілки «à la carte» ... 74
15.6.4 Вага тарілки «Бенкет» ... 74
15.6.5 Кількість напрямних ... 74
15.6.6 Послідовність напрямних ... 74
15.6.7 Поштовхи навантаження під час застосування ручних програм в iProductionManager ... 75
15.6.8 Час витримки, клімат ... 75
15.6.9 iProductionManager 3D ... 75
15.7 Режим ... 75
15.7.1 Експортувати всі дані ... 76
15.7.2 Програми приготування страв ... 76
15.7.3 Профіль користувача ... 76
15.7.4 Зображення користувача ... 77
15.7.5 Базові налаштування апарата ... 77
15.7.6 Дані HACCP ... 77
15.7.7 Сервіс ... 78
15.8 Мережеві налаштування ... 79
15.9 Профіль користувача ... 80
15.9.1 Активація профілю ... 81
15.9.2 Редагування профілю ... 81
15.9.3 Додати профіль ... 83
15.9.4 Редагування профілю ... 83
15.9.5 Створити новий екран ... 84
15.10 Сервіс ... 84
15.10.1 Інформація щодо оновлення ПЗ ... 84
15.10.2 Встановлена версія ПЗ ... 85
15.11 ConnectedCooking ... 85
16 Керування кухнею ... 87
16.1 Управління гігієною ... 87
16.1.1 HACCP-дані, реєструються автоматично ... 87
16.1.2 Експорт даних HACCP ... 87
16.1.3 HACCP-дані також автоматично передаються на ConnectedCooking ... 87
16.2 Поєднання апартів в єдину мережу ... 87
16.2.1 Встановити WLAN-з'єднання ... 88
16.2.2 Підключення мережевого кабелю ... 89
16.2.3 Створення мережевого з'єднання ... 89
16.3 ConnectedCooking ... 90
16.3.1 Підключення апарата до ConnectedCooking ... 90
16.4 Виконання оновлення ПЗ ... 91
17 Автоматичне чищення — iCareSystem ... 92
17.1 Загальні правила техніки безпеки ... 92
17.2 Режим чищення ... 93
17.3 Програми чищення ... 93

17.4 Стан очищення й догляду ... 93
17.5 Запуск автоматичного чищення ... 94
17.6 Скасування автоматичного чищення ... 94
17.7 Примусове очищення після роботи ... 95
17.8 Графік очищення ... 95

18 Догляд ... 97
18.1 Загальні правила техніки безпеки ... 97
18.2 Інтервали чищення ... 97
18.3 Засоби для догляду ... 97
18.4 Чищення дверцят робочої камери ... 98
18.5 Видалення накипу зі зволожуючої насадки ... 99
18.6 Чищення повітряного фільтра ... 100
18.7 Чищення ручного душу ... 100
18.8 Чищення панелі керування ... 100
18.9 Догляд за аксесуарами ... 101

19 Натхнення і допомога ... 102
19.1 Допомога у пошуку ... 102
19.2 Допомога в роботі з апаратом ... 102
19.3 Допомога за телефоном ... 102
19.4 Допомога в гарантійному випадку ... 103
19.4.1 Сервісні дані автоматично передаються до ConnectedCooking ... 103
19.4.2 Запит щодо сервісних даних ... 103
19.5 Вирішення проблем ... 103
19.5.1 Повідомлення про помилки, нагрівання, парогенератор ... 104
19.5.2 Повідомлення про помилки для газових пристроїв ... 104
19.5.3 Повідомлення про помилки, нагрівання, гаряче повітря ... 105
19.5.4 Повідомлення про помилки, вологість ... 105
19.5.5 Повідомлення про помилки iCareSystem – чищення ... 105
19.5.6 Повідомлення про помилки iCareSystem - догляд ... 106
19.5.7 Центр повідомлень ... 106

20 Технічний догляд ... 107
20.1 Заміна повітряного фільтра ... 107
20.2 Заміна ущільнення дверцят робочої камери ... 108

21 Транспортування ... 109
21.1 Транспортування пристрою ... 109

22 Виведення з експлуатації і утилізація ... 111
22.1 Виведення з експлуатації ... 111
22.2 Утилізація ... 111

23 Технічні характеристики ... 112
23.1 Пристрої з електропідключенням ... 112
23.2 Типи і назви моделей ... 112
23.3 ... 112
23.4 Відповідність нормам ... 112

23.4.1 Пристрої з електропідключенням 112
Покажчик 113

1 Вступ

Шановний клієнте!

Вітаємо вас з придбанням нового iCombi Pro. 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.

Апарат iCombi Pro — «інтелектуальний» пароконвектомат. Він здатен приготувати багато найрізноманітніших страв для 20 чи декількох тисяч гостей. Будь-які страви: риба, м'ясо, птиця, гарніри чи випічка, смажені, тушковані, грильовані чи запечені страви. Завдяки інтелектуальним системам апарата приготування відбувається автоматично, навіть за умови максимального завантаження.

Бажаємо вам приємної роботи з iCombi Pro.

З найкращими побажаннями,

RATIONAL AG

1.1 Допомога в роботі з апаратом

Ця інструкція з експлуатації, так само як і безліч прикладів використання в усьому світі пропонується вам в якості допомоги з обслуговування апарату. Повну інформацію про апарат наведено тут: Допомога в роботі з апаратом [▸ 102]

1.2 Відповідальність за виріб

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

1.3 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.

1.4 Використання за призначенням

Пристрій iCombi Pro 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.

1.5 Робота з даним апаратом

1.5.1 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.

1.5.2 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.

1.5.3 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.

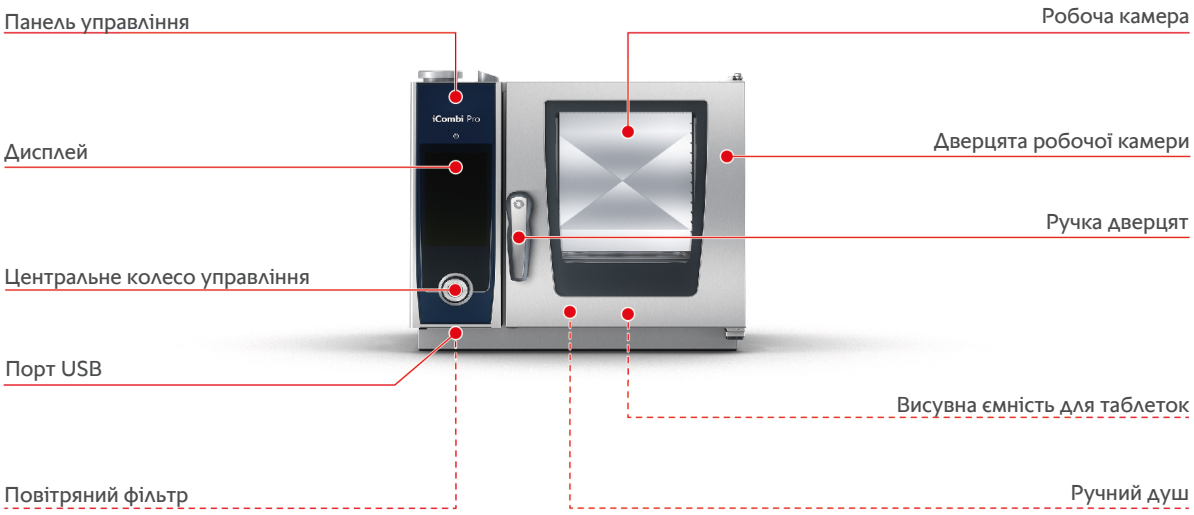
1.5.4 Зображення

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

1.5.5 Технічні зміни

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

2 iCombi Pro


Панель управління
Дисплей
Центральне колесо управління
Порт USB
Повітряний фільтр
Робоча камера
Дверцята робочої камери
Ручка дверцят
Висувна ємність для таблеток
Ручний душ

3 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 апартом, 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 підвісна рамка чи етажерний візок зафіксований.
- 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.
  - Для копчення страв завжди користуйтеся лише VarioSmoker.
- 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 не нерівній підлозі.
- Фіксуйте транспортувальні візки на апараті, поки завантажуєте 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 спорожніть генератор пари.

3.1 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 провітріть 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.

3.2 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.

3.3

4 Як працювати з цим пристроєм

4.1 Перший запуск

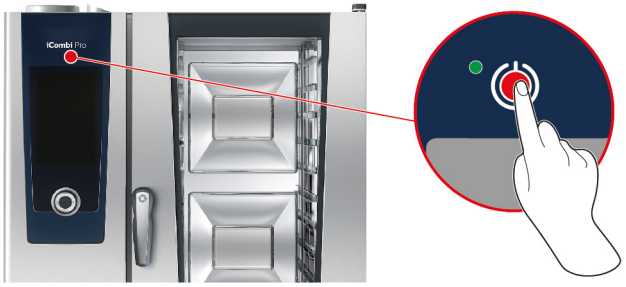
Під час першого запуску даного апарату він вже є відповідним чином налаштований сервісним партнером компанії RATIONAL. Вже було проведено самотестування, і апарат готовий до експлуатації. Усю інформацію стосовно інсталяції наведено в посібнику з монтажу, що входить до комплекту поставки.

Дії перед першим запуском даного апарату

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

Додаткова інформація наведена тут: Догляд [▸ 97]

4.2 Ввімкнення і вимкнення апарату



Увімкнення апарату

1. Щоб увімкнути пристрій, натисніть й утримуйте кнопку, доки не засвітиться зелений світлодіод. ⏻

> Апарат буде запущено. З'явиться стартовий екран [▸ 16].

Експлуатація без подачі води

ВКАЗІВКА:

Експлуатація лише з підключенням води, щоб уникнути перегрівання та пошкодження апарата.

Без підключення води апарат не може працювати в режимі обробки парою або комбінованому режимі. Доступний лише режим конвекції із сухим нагріванням. Описані заходи є обов'язковими для запобігання перегріванню та можливим пошкодженням апарата.

Постійна робота без води неможлива.

Якщо ви використовуєте прилад без підключення до подачі води, вам буде запропоновано налити 3 літри води в робочу камеру. У нижньому колонтитулі відображається символ: 💧. Тимчасова експлуатація без водопостачання можлива за таких умов:

1. Налийте 3 літри води на дно робочої камери, щоб запобігти перегріванню апарата.
2. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
3. Після макс. 5 годин у режимі роботи виконайте охолодження до < 100 °C.
4. Після цього налийте в робочу камеру ще раз 3 літри води.
5. Як тільки вода знову стане доступною, запускайте очищення.

Вимкнути апарат

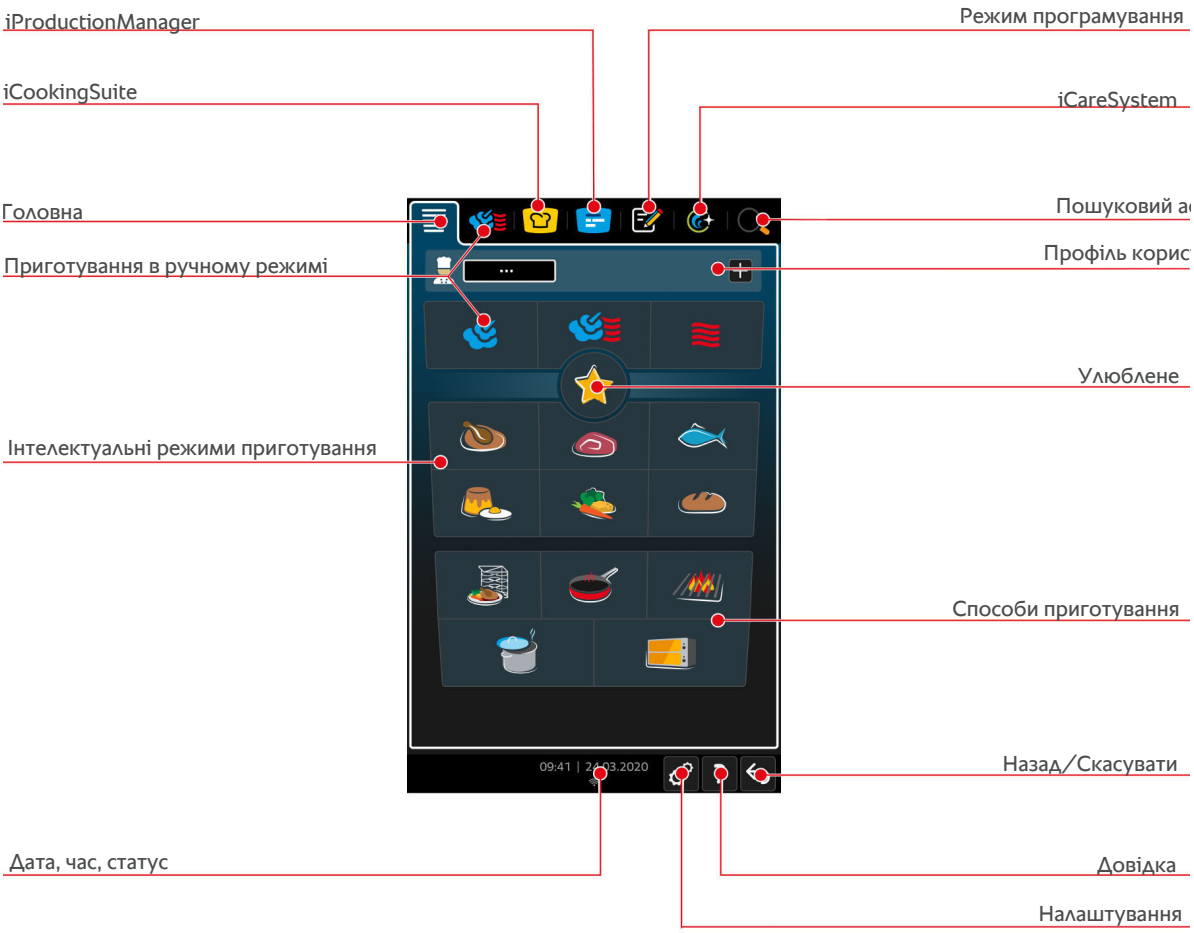
1. Щоб увімкнути пристрій, натисніть й утримуйте кнопку, доки не засвітиться зелений світлодіод. ⏻

> Слід підтвердити, чи дійсно ви бажаєте вимкнути апарат.

2. Для вимкнення апарата посуньте смугу праворуч.

>> Апарат буде вимкнено.

4.3 Стартовий екран



- iProductionManager [▶ 46]
- Інтелектуальне приготування страв — iCookingSuite [▶ 24]
- Головна

  Натиснувши цю кнопку, ви перейдете на стартовий екран.
- Ручні режими приготування [▶ 34]
- Вибране
- Інтелектуальні режими приготування [▶ 24]

  Натискання однієї з даних кнопок відображає всі інтелектуальні кроки приготування страв, призначені для інтелектуальних режимів приготування.
- Способи приготування

  Натискання даної кнопки відображає всі інтелектуальні кроки приготування страв, призначені для методів приготування.
- Режим програмування [▶ 56]
- Автоматичне чищення — iCareSystem [▶ 92]
- Дата, час, статус [▶ 17]
- Налаштування [▶ 67]
- Допомога в роботі з апаратом [▶ 102]
- Назад/Скасувати

  Натиснувши дану кнопку, ви повертаєтесь до попереднього екрана. Натискання і утримання даної кнопки зупиняє процес приготування.

Стосовно цієї теми подивіться також

Допомога у пошуку [▶ 102]

4.3.1 Дата, час, статус

В нижньому колонтитулі завжди відображаються поточна дата і час, а також статус портів та підключень.



Підключення USB-накопичувача

Цей символ показує, що ви під'єднали до апарата USB-накопичувач чи інший USB-пристрій.



Підключення до мережі

Цей символ вказує на те, що ви підключені до маршрутизатора, але не до Інтернету:

Даний символ показує, що ваш апарат підключений до мережі LAN. В разі появи мережевої помилки з'явиться такий символ:



Підключення до WLAN

Даний символ показує, що ваш апарат підключений до мережі WLAN. Якість підключення висока.

В разі погіршення якості підключення з'являються такі символи:

Цей символ вказує на те, що ви підключені до маршрутизатора, але не до Інтернету:

В разі появи помилки підключення з'явиться такий символ:



Повідомлення про помилки

Даний символ показує, що на дисплеї з'явилося повідомлення про помилку.



Підключення до ConnectedCooking

Цей символ показує, що ваш апарат підключений до ConnectedCooking. Якщо апарат не підключено до ConnectedCooking, з'являється такий символ:



Підключення води

Цей символ показує, що ваш апарат підключений до системи подачі води. Після ввімкнення апарата з'являється запит на додавання 3 літрів води до робочої камери.

Активна оптимізація енергоспоживання (опція: підключення до системи оптимізації енергоспоживання)



Ваш апарат RATIONAL можна додатково оснастити інтерфейсом для підключення до системи оптимізації енергоспоживання. Якщо доступна потужність вашого апарата обмежена системою оптимізації енергоспоживання, у нижньому рядку дисплея з'являється символ . Якщо символ не відображається, то доступна повна потужність мережевого підключення.

4.3.2 Допомога в роботі з апаратом



Вибір довідки на апараті

Натисканням на клавішу зі знаком запитання ви переходите до інтегрованої в апарат функції Довідки. Тут пропонується опис роботи вашого апарату у цифровій формі. Довідка є контекстно-залежною, тому спочатку завжди відображається довідка для поточного контенту екрана. Крім того, функція довідки надає детальну інформацію про окремі програми приготування, а також корисні поради щодо них.

4.4 Робота з апаратом

4.4.1 Рухи по екрану

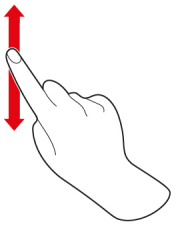
Апаратом можна керувати за допомогою простих рухів slide та touch.



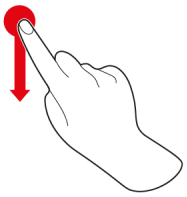
Натискання



Проведіть пальцем



Прокручування



Перетягування

4.4.2 Центральне колесо управління



Налаштування Рухи по екрану [▶ 17] можна змінити, повернувши центральне колесо управління. Дії підтверджуються натисканням центрального колеса управління.

4.5 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
XS 6-2/3	20 кг	10 кг

4.6 Відчиняння та зачиняння дверцят робочої камери



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.

4.7 Завантаження пристрою

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека травмування розбитим склом

Завжди перевіряйте, що приладдя повністю вставлено в пристрій. Інакше під час зачиняння 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 зачиняння 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 апарата 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.

4.8 Датчик внутрішньої температури

В цьому параграфі описується робота з термощупом і з додатковим зовнішнім вставним USB-термощупом. За допомогою USB-термощупа для низькотемпературного приготування страв можна контролювати температуру продуктів низькотемпературного приготування без порушення вакууму у пакеті для низькотемпературного приготування. Крім того, можна використовувати зовнішній USB-термощуп, якщо, наприклад, йдеться про варіант комплектації без внутрішнього термощупа.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Гарячий термощуп

Контакт з гарячим термощупом без захисних рукавиць призведе до опіку.

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

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Гострий кінець термощупа

Без відповідної обережності під час роботи з термощупом, можна травмуватися гострим кінчиком датчика. Це стосується, зокрема USB-термощупа для низькотемпературного приготування справ.

1. Працюючи з термощупом, слід завжди вдягати захисні рукавиці.
2. Встановіть USB-термощуп для Sous Vide в боковий тримач.

ВКАЗІВКА:

Термощуп знаходиться поза робочою камерою

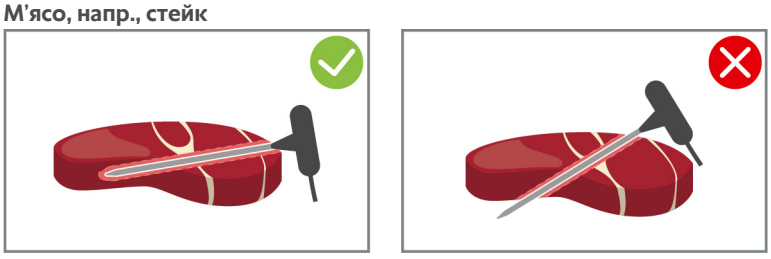
Якщо не помістити термощуп після використання до кріплення, це може призвести до пошкодження датчика.

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

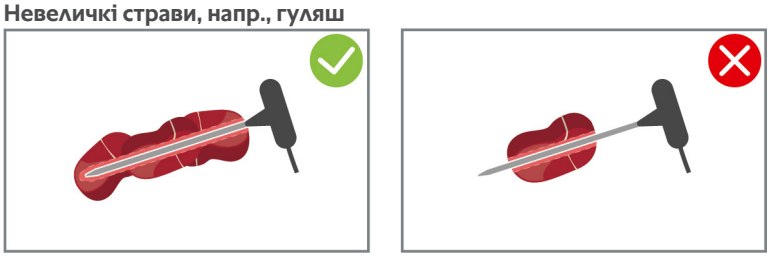


1. Трохи під кутом встановіть термощуп в страву до рукоятки, тобто якнайглибше.

Великі шматки м'яса, напр., печеня

1. Встановіть термощуп в найтовстіший шматок м'яса до рукоятки.

Невеличкі страви, напр., гуляш

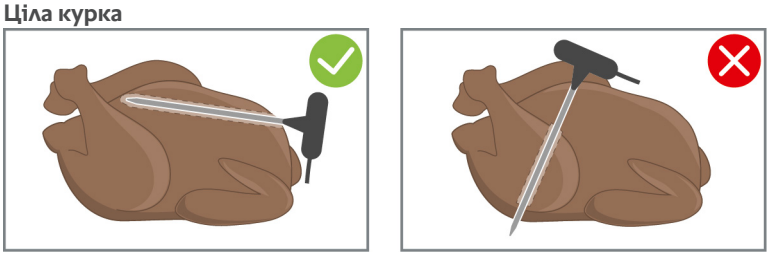


1. Вставте термощуп у стільки шматків страви, скільки уміститься на всьому датчику до рукоятки.

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. Встановіть термощуп в найбільший шмат страви і продовжуйте приготування за програмою з опцією **Змінити позицію** .

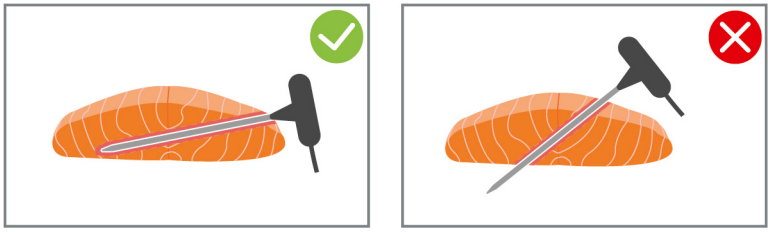
Ціла курка



1. Встановіть термощуп до ручки у найтовстішу частину філе грудки, не надто близько до ребер.

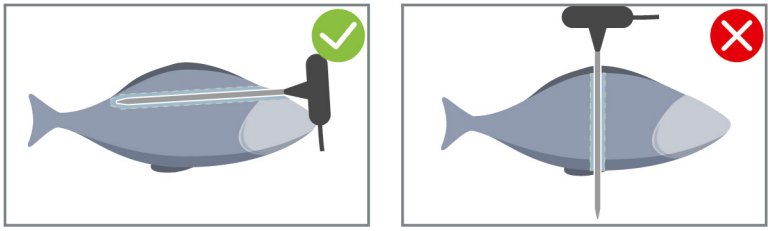
Переконайтеся в тому, що датчик внутрішньої температури не проколює черевну нутровину курки. Не вставляйте датчик в стегно.

Рибне філе



1. Трохи під кутом встановіть термощуп в страву до рукоятки, тобто якнайглибше.

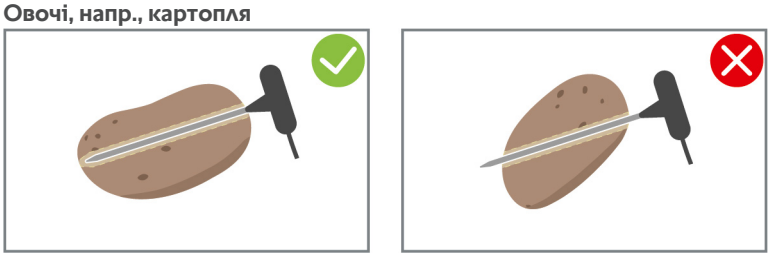
Ціла риба



1. Встановіть термощуп в найтовстіший шматок м'яса до рукоятки.

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

Овочі, напр., картопля



1. Встановіть термощуп в найтовстіший шматок м'яса до рукоятки.

Супи, соуси, десерти

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

Випічка

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

Скористайтеся додатковим регулятором положення.

Термощуп не виявлено

✔ З'явиться символ:

1. Налаштуйте термощуп, як описано в даній інструкції.
2. Підтвердіть коригування.

>> Програма приготування виконується коректно. Якщо коригування не підтверджено, програма скасовується, і її треба розпочати знову. Незважаючи на помилку, деякі програми приготування, наприклад **Приготування за низької температури** продовжують працювати.

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.

4.9 Скористайтеся ручним душем

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

⚠ 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.
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.**

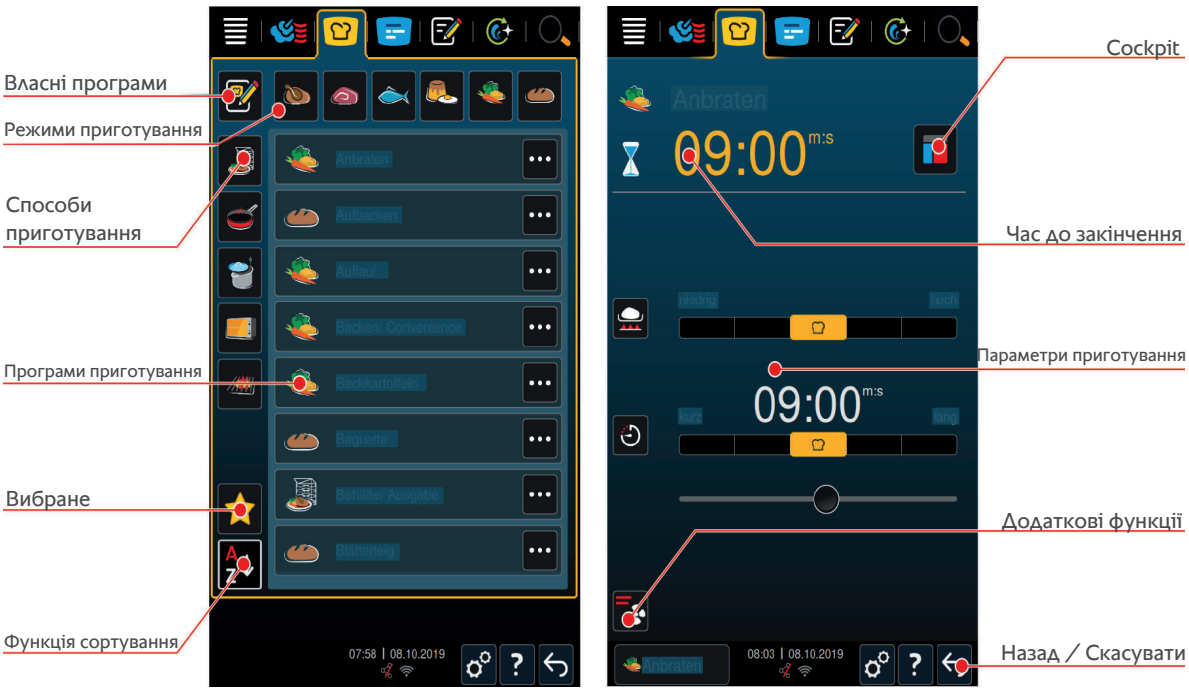
4.10 Зняття підвісної рамки

1. Візьміться за праву підвісну рамку посередині і потягніть її вгору.
2. Зніміть підвісну рамку і вийміть її з робочої камери.
3. Підніміть ліву підвісну рамку і вставте її до робочої камери.
4. Потягніть підвісну рамку вгору і вийміть її з робочої камери.

5 Інтелектуальне приготування страв — iCookingSuite

iCookingSuite — можливість інтелектуального приготування у iCombi Pro. Ви обираєте, які продукти готувати, і яким методом. Залежно від вашого вибору, вам буде запропоновано кілька програм приготування, що забезпечать ідеальний результат приготування відповідної страви. За необхідності можна коригувати результат приготування, за бажанням змінюючи параметри приготування, і таким чином, наприклад, підсилити кольорування чи змінити ступінь готовності від середньо просмаженого до просмаженого. Функція довідки апарата містить наведений широкий вибір міжнародних прикладів застосування. Ви можете викликати їх безпосередньо з довідки.

Під час виконання програми приготування регулярно коригуються всі важливі налаштування приготування страв — температура робочої камери, клімат, швидкість руху повітряних потоків і час приготування, що дозволяє досягти бажаного результату приготування страв. У разі потреби можна втрутитися в програму приготування і змінити бажаний результат приготування. Відсутність необхідності контролю та моніторингу значно полегшують приготування. Таким чином ви економите час, сировину та енергію, і завжди можете розраховувати на неперевершену стабільну якість страв.



5.1 Режими обробки і методи приготування

Наявні такі режими приготування:

- Птиця
- М'ясо
- Риба
- Страви з яєць і десерти
- Овочі і гарніри
- Випічка

- Finishing

Наявні такі процеси приготування:

- Варіння
- Смаження
- Випікання
- Грилювання

Кожному режиму приготування відповідає набір інтелектуальних програм приготування. Ці програми приготування відображають кулінарні звички нації, які задані в налаштуваннях основна національна кухня [▶ 73]і вторинна національна [▶ 74] кухня.

5.2 Інтелектуальне приготування страв

5.2.1 Виклик інтелектуальних процесів приготування

Інтелектуальну програму приготування можна запустити одним з 2 способів:

- Через iCookingSuite
- Через Режим програмування [▶ 56]

iCookingSuite

1. Натисніть в Меню кнопку:

> За допомогою iCookingSuite інтелектуальну програму приготування можна запустити одним з 3 способів:

- Оберіть бажаний режим приготування, напр.,**Овочі та гарніри**.
- Оберіть бажаний метод приготування, напр.,**Грилювання**.
- Оберіть бажаний режим приготування і бажаний метод приготування.

Відповідно до вашого вибору апарат запропонує вам інтелектуальні програми приготування.

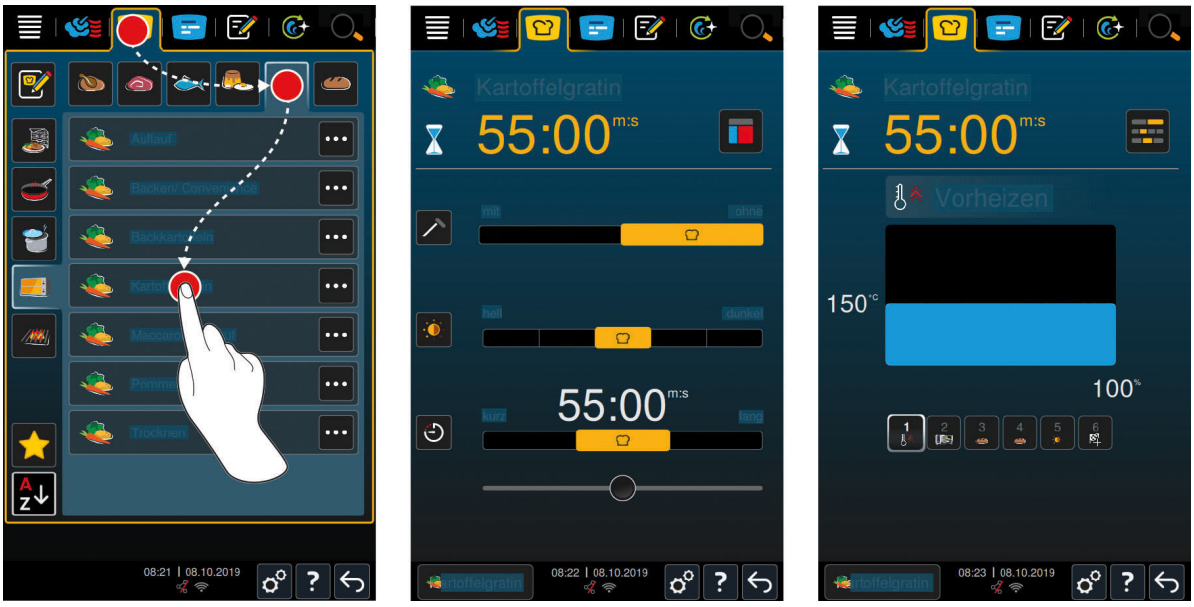
Режим програмування

1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку:

> Відобразяться всі інтелектуальні програми приготування.

5.2.2 Запуск інтелектуального процесу приготування

В цій главі на прикладі процесу приготування **картопляної запіканки** демонструється функціонування інтелектуальної програми приготування. Зверніть увагу: кожна інтелектуальна програма приготування з різними параметрами та правильною послідовністю етапів приготування призводить до бажаного результату.



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку: **Картопляна запіканка**

> Активується інтелектуальна програма приготування, і робоча камера нагрівається до встановленої температури.

4. Встановіть бажаний результат приготування, обравши параметри приготування [▶ 27] Прикладами параметрів приготування можуть бути температура у товщі продукту, ступінь підрум'янювання або час.

> Через короткий час дисплей змінюється на Cockpit [▶ 32].

> По досягненню встановленого клімату з'явиться запрошення до завантаження апарату.

5. Завантажте апарат.
6. Зачиніть дверцята робочої камери.

> Продовжиться виконання програми приготування.

7. Виконуйте інструкції апарату.

> Після завершення часу приготування і досягнення внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки ступеня готовності продукту.

8. Якщо результат приготування відповідає вашим очікуванням, дістаньте страву з робочої камери.
9. Якщо результат приготування не відповідає вашим очікуванням, продовжуйте приготування одним із запропонованих способів.
10. Щоб завершити програму приготування, натисніть та утримуйте кнопку «Назад».

5.2.3 Попередній вибір часу пуску

За допомогою функції попереднього вибору часу запуску можна налаштувати час запуску програми приготування з точністю до хвилини. Завдяки цьому ви можете використовувати більш вигідний нічний тариф або різні тарифи на електроенергію для оптимального завантаження апарата протягом 24 годин на добу.

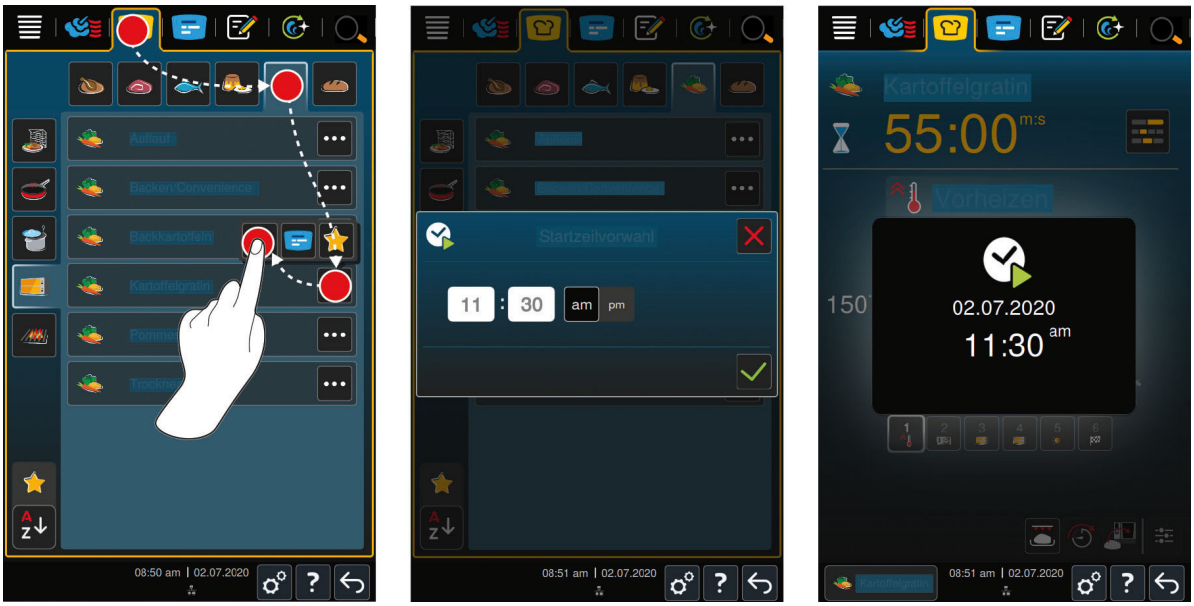
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо продукт протягом тривалого часу знаходиться у холодній робочій камері, в ньому можуть утворитися мікроби.

Продукти з мікробами можуть спричинити харчові інфекції та отруєння.

1. Не залишайте продукти у робочій камері надовго.

В цій главі на прикладі програми приготування **картопляної запіканки** продемонстровано процес попереднього налаштування часу запуску.



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Поруч із програмою приготування **Картопляна запіканка** натисніть кнопку: •••
4. Натисніть кнопку:
5. Введіть час запуску.
6. Для підтвердження дії натисніть кнопку:

> Відображаються параметри приготування за програмою. Результат можна скоригувати за бажанням. Через деякий час відображається повідомлення про активацію попередньо обраного часу запуску.

7. Завантажте апарат.
8. Зачиніть дверцята робочої камери.

>> Програма приготування запускається, коли настає обраний час. Щоб скасувати попередньо обраний час запуску, натисніть й утримуйте кнопку:

5.3 Відрегулюйте результат приготування відповідно до ваших вподобань

Залежно від обраного інтелектуального процесу приготування відображаються різні параметри приготування і функції. Процес приготування орієнтується на стандартні для вашої країни налаштування, що дозволяє досягти ідеального результату приготування. Ці параметри приготування можна змінити за своїми вподобаннями простими рухами по екрану [▶ 17] або центральним колесом управління [▶ 18], а також обрати додаткові функції. Процес приготування залежить від цих налаштувань. За процесом можна спостерігати на моніторі Cockpit [▶ 32].

5.3.1 Параметр готування

ВКАЗІВКА:

Існують програми приготування страв, для яких навіть найнижчим етапом є етап обсмажування, наприклад «Обсмажування великих шматків м'яса» Тут не можна вибрати варіант "без обсмажування".

Ступінь обсмажування

Цей параметр приготування вказує, чи потрібно обсмажувати цю страву. Оберіть будь-який рівень, що відповідає бажаному ступеню обсмажування. Високий ступінь обсмажування та короткий час приготування дають, зокрема, меншу втрату сировини. Обираючи **без**, ви пропускаєте етап приготування **Обсмажування**. Виберіть опцію **без**, якщо бажаєте отримати маленькі не засмажені обережно приготовлені шматочки м'яса.

Якщо бажаєте надати страві скоринку наприкінці приготування, оберіть нижчий ступінь обсмажування.

Дуже висока температура під час обсмажування вбиває бактерії, що можуть бути присутні на поверхні страви. Продукт можна готувати з надійним дотриманням санітарних норм навіть за низьких температур у товщі продукту.



Колірування

Цей параметр приготування вказує, наскільки рум'яною має бути страва. Оберіть будь-який рівень, що відповідає бажаному рівню колірування. Страви, що були мариновані в спеціях, що надають колір, коліруються швидше і потужніше. В такому разі оберіть нижчий ступінь колірування.



Товщина страви

Цей параметр приготування вказує, страва є тонкою чи товстою. Для страви 2 см завтовшки і менше слід вибрати режим **без термощупа**. Для страв понад 2 см завтовшки слід вибрати режим **з термощупом**.



Розмір страви

Цей параметр приготування вказує, наскільки великою є страва.

- Обирайте **мала** для страв з яєць, менших за 53 г. Обирайте **велика** для страв з яєць, більших за 64 г.



Вологість в робочій камері

Цей параметр приготування встановлює вологість в робочій камері.

Для доведення страви до готовності виберіть такі налаштування:

Рівень	Підходить для
Рівень 1 — сухий	Обирайте цей рівень для приготування страв, які не потребують додаткової вологи, напр., паніровані страви чи картопля фрі.
Рівень 2	Обирайте цей рівень для приготування страв, які потребують невелику кількість додаткової вологи, напр., тушковані овочі.
Рівень 3	Обирайте цей рівень для одночасного приготування різних страв.
Рівень 4 — велика кількість вологи	Обирайте цей рівень для приготування страв, які потребують великої кількості додаткової вологи, напр., рис чи поширована риба.



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: 

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 чи бажаного ступеню готовності. В деяких інтелектуальних процесах приготування можна продовжувати приготування з встановленими особисто налаштуваннями. Для цього увімкніть режим безперервної роботи.

1. Оберіть рівень, відмічений символом **Тривалість**.

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



Термощуп

Цей параметр приготування вказує, готуватиметься страва з використанням термощупа чи без нього. Можна вказати бажану внутрішню температуру страви. Якщо страви 20 мм завтовшки та більше, доцільно користуватися термощупом.



Внутрішня температура

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

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

Ступінь готовності

Цей параметр приготування вказує бажаний ступінь готовності страви. Кожному ступеню готовності призначено відповідну внутрішню температуру, які за бажанням також можна змінити. В разі приготування страви за низької температури внутрішня температура є на 10°C нижча, у сполученні з часом витримування t від при застосуванні інших методів приготування. Готуючи птицю, завжди слід встановлювати відповідну до норм внутрішню температуру не нижче 72°C. Завжди слід дотримуватися норм HACCP для вашої країни.



Приготування «Дельта T»

Цей параметр приготування 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 встановити в діапазоні між 5 °C і 60 °C. Після цього слід вказати бажану внутрішню температуру страви.

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.



Швидкість приготування

Цей параметр приготування встановлює температурний режим в робочій камері. Якщо ви вибираєте **делікатний режим**, то страва готуватиметься протягом довшого часу при делікатних температурах. Якщо ви вибираєте **звичайний режим**, то страва готуватиметься протягом коротшого часу при вищих температурах. **ВКАЗІВКА! Процес приготування може бути прискорений шляхом переходу з делікатного режиму на нормальний.**

5.3.2 Додаткові функції



Вологість в робочій камері

Ця додаткова функція встановлює вологість в робочій камері. Доступні 2 рівні. Чим вищий обраний рівень, тим більше вологість в робочій камері, і тим вищий рівень вологості на протязі виконання програми готування.

Готуючи страву, що не потребує додаткової вологи, натисніть кнопку: До робочої камери не буде додавана додаткова волога.



Розстойка тіста

Ця додаткова функція дозволяє розстояти тісто в робочій камері за оптимальної температури. Доступні 5 рівні. Чим вищий обраний рівень, тим довше тісто розстоюється в робочій камері. Готуючи тісто без розстойки, натисніть кнопку:



Клуби пари

Ця додаткова функція додає вологу до робочої камери на початку процесу випікання. Поверхня страви зволожується, пара конденсується, що забезпечує оптимальне піднімання тіста і хрустку скоринку на страві. Чим вищий обраний рівень, тим більше вологи додається до камери. Готуючи страву без клубів пари, натисніть кнопку:



Швидкість повітря

Ця додаткова функція встановлює швидкість робочого колеса вентилятора. Доступні 2 рівні. Чим вищий обраний рівень, тим вища швидкість повітря. Для делікатних страв невеличкого розміру обирайте нижчий рівень.

5.3.3 Інструкції



Скасувати

Усі програми готування, що виконуються, будуть скасовані.



Завантаження

З'явиться запрошення до завантаження апарату.



Підтвердити

З'явиться запитання про підтвердження дії.



Змастити

З'явиться запрошення змастити страву, напр., випічку яйцем.



Нарізання

Вас попросять нарізати страву, напр., нарізати м'ясо або випічку.



Повторно налаштувати датчик внутрішньої температури

Вас попросять повторно вставити датчик внутрішньої температури до страви.



Термощуп в страві

Вас попросять встановити термощуп у страву.



Проколоти

Вам буде запропоновано проколоти страву, напр., хрустку свинину.



Наповнити

Вас попросять наповнити контейнер рідиною, напр., для тушкованих страв.



Перемішати

Вам буде запропоновано перемішати страву, напр., тотопос.

5.3.4 Інформація

На протязі циклу приготування апарат показує, який етап приготування виконується зараз.



Попередній розігрів

Апарат попередньо нагрівається до температури, встановленої як стандартне налаштування для ручних режимів, або як одне з налаштувань інтелектуальних процесів приготування.



Час до закінчення

Інтелектуальний процес приготування ще потребує часу на закінчення процесу.



Кінець програми приготування

Виконання процесу приготування закінчено.

5.3.5 Варіанти комплектації

Якщо ви запустили програму готування, відображаються всі доступні опції. Ви можете вибрати опції **«Запікання зі скоринкою»** і **«Витримування»** навіть тоді, коли запущена програма готування. Ви можете вибрати опції **«Повторне встановлення щупа для вимірювання температури у товщі продукту»**, **«Нове завантаження»**, **«Продовження часу»** і **«Підігрівання до температури споживання»** лише тоді, коли програма готування вже завершена.



Витримування

Ця функція протягом якогось часу підтримує або клімат в робочій камері, або внутрішню температуру страви. Обираючи цю функцію, можна утримати попередню встановлену температуру робочої камери або внутрішню температуру страви протягом максимум 24 годин. Таким чином можна уникнути перетримання страви в процесі приготування. Задля зниження втрат сировини рекомендується залишати страву в робочій камері з використанням функції **Витримка** на короткий час.

В деяких процесах приготування, напр., смаження при низькій температури, останнім етапом приготування є функція **Витримка**, тому вона вмикається автоматично, після досягнення бажаного результату приготування. Готуючи страви різного розміру, заплануйте потримати її в камері довше, щоб усі шматочки страви досягли бажаної температури.

Добре обсмажене м'ясо, малі шматочки м'яса чи дичину не можна залишати надовго в робочій камері в режимі **Витримка**. Дуже молода і недостатньо обсмажена телятина, з іншого боку, є особливо делікатною.

1. Щоб налаштувати параметри функції **«Витримування»**, натисніть кнопку:
2. Відрегулюйте параметри відповідно до ваших потреб.

>> Коли програму приготування буде завершено, автоматично запускається крок приготування **«Витримування»**.



Змінити позицію

Цю опцію можна обрати, готуючи страву зі шматків різного розміру з використанням різної температури за допомогою термощупа:

1. По досягненню встановленої внутрішньої температури відкрийте дверцята робочої камери.
2. Вставте термощуп в найбільший шматок страви або в шматок з найвищою внутрішньої температурою.
3. Заберіть всі маленькі шматки страви з апарата.
4. Зачиніть дверцята робочої камери.
5. Натисніть кнопку:

> З'явиться вікно, в якому ви можете задати температуру в товщі продукту.

6. Виберіть бажану температуру в товщі продукту.

>> За лічені секунди ваші налаштування автоматично почнуть діяти.

Повторюйте цей етап, допоки ціла страва не досягне бажаної внутрішньої температури.



Нова партія

Ця опція дозволяє завантажити нову страву в апарат і продовжити виконання шляху приготування зі встановленими параметрами приготування.

Вам буде запропоновано спочатку вивантажити апарат, а потім знову його завантажити. Коли ви вже завантажили в апарат нову партію, шлях приготування продовжується.



Продовження часу

Ця опція дозволяє виконувати програму приготування протягом визначеного періоду часу. Якщо ви вибираєте опцію наприкінці завершення шляху приготування, відображається вікно, в якому ви можете задати необхідний час, на який шлях приготування продовжиться.

1. Задайте бажаний час приготування.

>> За лічені секунди ваші налаштування автоматично почнуть діяти.

Якщо ви повернетесь від Cockpit назад до параметрів приготування, зображення стане сірого кольору. Ви не можете змінювати параметри приготування. Після завершення заданого вами часу, ви можете вивантажити апарат, або продовжити роботу шляху приготування, вибравши певну опцію.

Запікання зі скоринкою

Ця опція дозволяє запікати страву з хрусткою скоринкою та ароматом смаження.

Під час змішаного приготування з апарату слід прибрати страви, які не потребують хрусткої скоринки. Потім активуйте опцію **Смаження зі скоринкою**.

Якщо під час приготування страв в контейнерах, в них зібрався жир, замініть контейнер до активації опції **Запікання зі скоринкою**. Це допоможе уникнути диму під час смаження.

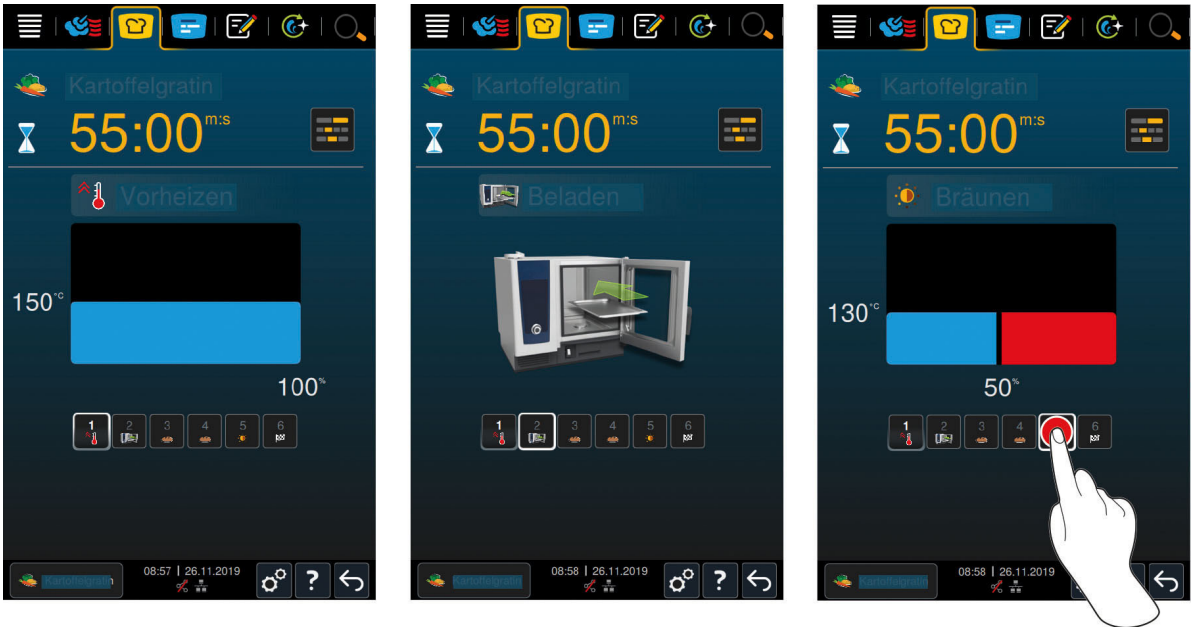
Якщо після використання опції страва не має бажаної скоринки та кольору, виберіть опцію **Продовження часу**. В такому випадку можна встановити час додаткового продовження.

Середньо просмажені страви не підходять для використання опції смаження зі скоринкою. Високі температури можуть створити сірий окрай по периметру страви.

1. Щоб налаштувати параметри опції **«Запікання зі скоринкою»**, натисніть і утримуйте кнопку:
2. Відрегулюйте параметри відповідно до ваших потреб.

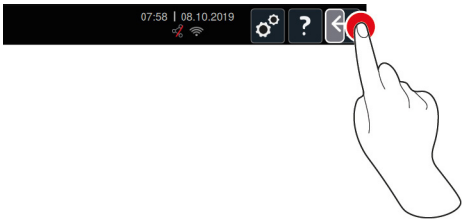
>> Коли шлях приготування завершився, автоматично запускається крок приготування **«Запікання зі скоринкою»**.

5.4 Контроль за інтелектуальним шляхом приготування



Якщо ви запустили інтелектуальний шлях приготування, через короткий час на дисплеї Cockpit з'явиться меню. Тут відображаються всі кроки приготування, які у відповідній послідовності містить шлях приготування. Активний крок приготування виділений колірним відтінком. Кроки приготування, які заплановані на майбутнє, забарвлені сірим кольором. Коли один крок приготування завершився, автоматично відображається наступний крок приготування.

5.5 Скасування інтелектуального шляху приготування



1. Натисніть і потримайте кнопку:

> Виконання шляху приготування скасовується. З'явиться стартовий екран.

5.6 Сортування інтелектуальних програм готування

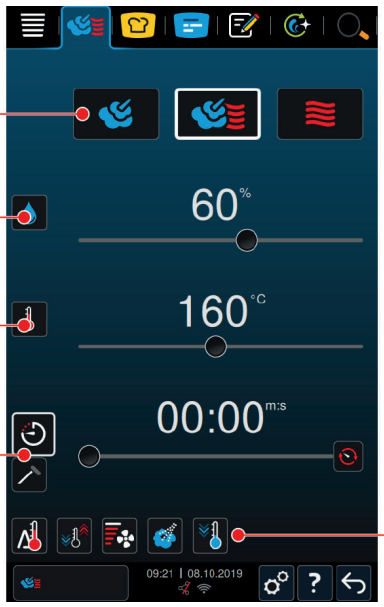
В iCookingSuite ви можете сортувати інтелектуальні програми приготування за алфавітом або на основі частоти використання.

1. Для сортування інтелектуальних програм приготування за алфавітом натисніть кнопку: A↓Z
2. Щоб відсортувати інтелектуальні програми на основі частоти використання, натисніть клавішу: ⭐. За допомогою цієї клавіші можна відображувати на початку списку адреси програм приготування, які раніше були вибрані у розділі «Вибране».

6 Приготування вручну

За допомогою ручних режимів обробки iCombi Pro допоможе вам в індивідуальному мистецтві готування.

Обираючи режим обробки, можна вибрати клімат, обрати, чи бажаєте готувати на парі, гарячим повітрям чи комбінуючи пару з гарячим повітрям. Для цього слід встановити температуру робочої камери, швидкість повітря і час готування, і, звісно ж, прийняти усі необхідні рішення самостійно. Таким чином ви можете контролювати перебіг готування і його відповідність вашим намірам.



6.1 Відрегулюйте результат приготування відповідно до ваших вподобань

6.1.1 Параметри приготування

Температура в робочій камері

Цей параметр приготування встановлює температуру в робочій камері. В разі встановлення в режимі готування **Пара** температури на температуру кипіння з'являється таким символ:

Нижче описаний метод відображення поточних вологості і температури робочої камери:

1. Натисніть і потримайте кнопку:
> Після двох секунд роботи відображається поточна температура у робочій камері.
2. Для повернення до встановлених значень параметрів знову натисніть і утримуйте кнопку.

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.

Час приготування

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

Інакше можна продовжувати приготування з встановленими особисто налаштуваннями. Для цього увімкніть режим безперервної роботи.

1. Щоб перемкнути апарат в режим безперервної роботи, натисніть або перемістіть регулятор часу приготування до кінця вправо, до появи такого повідомлення: **Безперервна робота**



Внутрішня температура

Цей параметр приготування вказує, наскільки високою має бути внутрішня температура. Встановлюючи внутрішню температуру, не можна вказати параметр **Час приготування**.

6.1.2 Додаткові функції



Приготування «Дельта T»

ВКАЗІВКА:

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

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.



Налаштування клімату

Ця функція дозволяє підлаштовувати температуру робочої камери до цільового значення процесу приготування. Напр.,в разі зміни процесу приготування з грилювання на випікання, температура робочої камери знизиться. В разі зворотної зміни температура камери підвищиться.



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.



Приготування на парі

Ця додаткова функція дозволяє розприскувати воду з водної насадки на нагрівальний елемент. Поверхня страви зволожується, пара конденсується, що забезпечує оптимальне піднімання тіста і хрустку скоринку на страві. Температура робочої камери має знаходитися в діапазоні 30 – 260°C.

1. Натисніть і потримайте кнопку:

>> Вода розбризкується з насадки на робоче колесо стільки часу, скільки ви тримаєте кнопку натиснутою.



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:

> Оберіть температуру, до якої треба охолодити робочу камеру.

2. **⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека обварювання! Після відкриття дверцят робочої камери з неї хвилями може виходити пара.** Відкрийте дверцята робочої камери.

>> **⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека травмування! ⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Відкривання дверцят робочої камери не сповільняє вентилятор. ⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не братися за крильчатку, що обертається.** Швидкість обертання крильчатки підвищується. Робоча камера охолоджується.

6.1.3 Інструкції та інформація

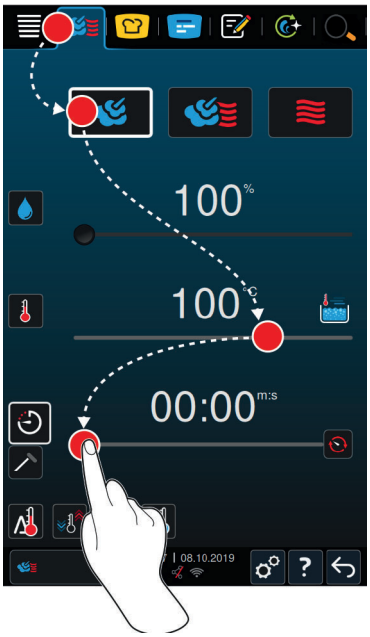
Під час процесу приготування можуть відображатися ті самі інструкції та інформація [▶ 30], що відображаються в інтелектуальних процесах приготування.

6.2 Пара

6.2.1 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 ▪ Приготування Sous-vide [▶ 40] ▪ Відтавання ▪ Консервування	100 %*	30 – 130 °C

6.2.2 Готування на парі



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку:

> Апарат нагрівається. Для цього потрібно спочатку встановити час або термощуп.

3. Встановіть бажану температуру робочої камери.
4. Встановіть час приготування.
5. Щоб готувати страву відповідно до досягнення внутрішньої температури, натисніть кнопку:
6. Встановіть внутрішню температуру.

> По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату.

7. Завантажте апарат.

>> Програма приготування продовжується. Після завершення часу приготування і досягнення внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки ступеня готовності продукту.

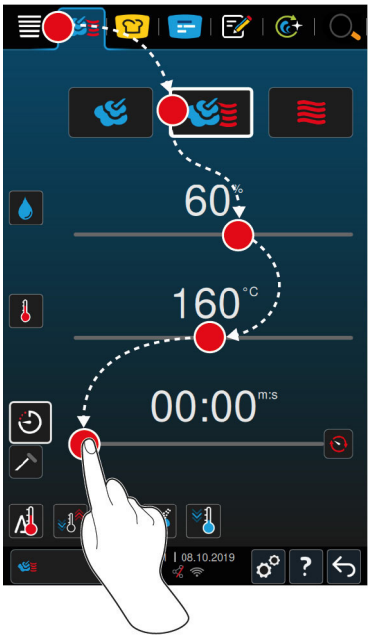
6.3 Комбінація пари та гарячого повітря

6.3.1 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., відчиняння дверцят робочої камери, температура робочої камери підтримуватиметься вище 260 °C протягом наступних 30 хвилин.

6.3.2 Готування страви в режимі комбінації пари та гарячого повітря



1. Натисніть в Меню кнопку:

> Апарат нагрівається. Для цього потрібно спочатку встановити час або термощуп.

2. Налаштуйте потрібну вологість у робочій камері з точністю до процента.
3. Встановіть бажану температуру робочої камери.
4. Встановіть час приготування.
5. Щоб готувати страву відповідно до досягнення внутрішньої температури, натисніть кнопку:
6. Встановіть внутрішню температуру.

> По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату.

7. Завантажте апарат.

>> Програма приготування продовжується. Після завершення часу приготування і досягнення внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки ступеня готовності продукту.

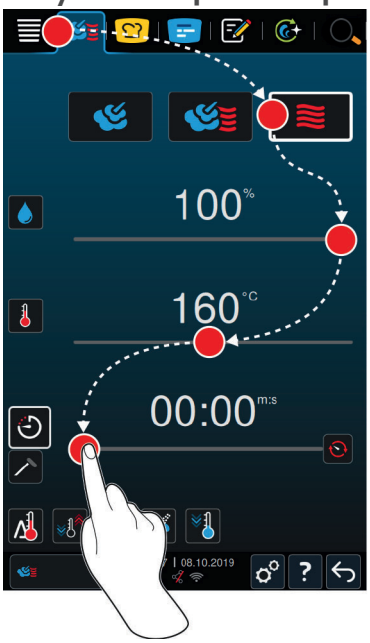
6.4 Гаряче повітря

6.4.1 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 ▪ Запікання в соусі ▪ Глазурування	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., відчиняння дверцят робочої камери, температура робочої камери підтримуватиметься вище 260 °C протягом наступних 30 хвилин.

6.4.2 Готування страви в гарячому повітрі



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку:

> Апарат нагрівається.

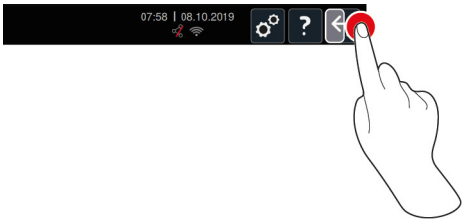
3. Встановіть бажану температуру робочої камери.
4. Щоб готувати страву впродовж вказаного часу, натисніть кнопку:
5. Встановіть час приготування.
6. Щоб готувати страву відповідно до досягнення внутрішньої температури, натисніть кнопку:
7. Встановіть внутрішню температуру.

> По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату.

8. Завантажте апарат.

>> Програма приготування продовжується. Після завершення часу приготування і досягнення внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки ступеня готовності продукту.

6.5 Скасування опції «Приготування вручну»



1. Натисніть і потримайте кнопку: ↩
> Процес готування скасовується. З'явиться стартовий екран.

7 Приготування 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 підігрівають 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 виробничий 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 [▸ 40].

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.

7.1 Функція Sous-vide

Ці програми приготування доступні лише за умови використання USB-термощупа Sous-Vide.

Птиця Sous-Vide

Вибирайте цю програму для приготування шматків птиці у вакуумних пакетах в режимі «sous-vide».

М'ясо Sous-Vide

Вибирайте цю програму для приготування яловичини, свинини, баранини та дичини у вакуумних пакетах в режимі «sous-vide».

Риба Sous-Vide

Виберіть цю програму для приготування риби, рибного філе або морепродуктів у вакуумних пакетах в режимі «sous-vide».

Гарніри Sous-Vide

Виберіть цю програму для приготування овочів або гарнірів у вакуумних пакетах в режимі «sous-vide».

8

8.1 Пастеризація.

Ці програми приготування доступні лише за умови використання USB-термощупа Sous-Vide.

Пастеризація.

Виберіть цю програму для пастеризації контейнерів.

Пастеризація птиці

Виберіть цю програму для пастеризації шматків птиці у вакуумних пакетах з метою подовження терміну зберігання. За оптимальної гігієнічності процесу та температури зберігання < 3 °C термін зберігання збільшується до 2 місяців.

Пастеризація м'яса

Виберіть цю програму для пастеризації контейнерів.

Пастеризація курячих яєць

Виберіть цю програму для пастеризації курячих яєць з метою подовження терміну зберігання. За оптимальної гігієнічності процесу та температури зберігання < 3 °C термін зберігання збільшується до 2 місяців.

Пастеризація напівфабрикатів

Виберіть цю програму для пастеризації попередньо оброблених продуктів у вакуумних пакетах з метою подовження терміну зберігання. Цей режим особливо годиться для виготовлення власних напівфабрикатів.

Пастеризація контейнерів

Виберіть цю програму приготування для розігріву та одночасної пастеризації готових страв у контейнерах GN для подачі.

9

9.1 Копчення

Ці програми приготування доступні виключно користувачам нового VarioSmoker з USB-з'єднанням.

Гаряче коптіння птиці

Виберіть цю програму приготування для копчення птиці. При цьому можна визначити як потрібну внутрішню температуру, так і чистий час приготування.

Гаряче коптіння індички

Виберіть цю програму приготування для копчення індички. При цьому можна визначити як потрібну внутрішню температуру, так і чистий час приготування.

Гаряче коптіння риби

Виберіть цю програму приготування для копчення риби. Приготування може відбуватися паралельно. При цьому можна визначити як потрібну внутрішню температуру, так і чистий час приготування.

Гаряче коптіння гарнірів

Виберіть цю програму приготування для копчення гарнірів або виготовлення оригінальних вегетаріанських чи веганських страв і компонентів. Приготування може відбуватися паралельно. При цьому можна самостійно визначити потрібну температура і час приготування.

Коптіння за низької температури

Виберіть цю програму для делікатного й одночасного приготування шматків м'яса. При цьому можна визначити як потрібну внутрішню температуру, так і чистий час приготування.

Тушкування й копчення

Виберіть цю програму для делікатного й одночасного тушкування шматків м'яса. При цьому можна визначити як потрібну внутрішню температуру, так і чистий час приготування.

10 Низькотемпературне готування

Приготування великих шматків м'яса та птиці вимагає безперервного контролю і багаторічного досвіду. При цьому, довгий час не буде змоги користуватися апаратом для приготування інших страв. Ваша система дозволяє легко вирішити усі ці проблеми: Смажте, запікайте чи тушкуйте страви, що потребують багато часу на приготування, на низьких температурах в період низької завантаженості, напр., після обіду, вночі, або в періоди низької вартості електроенергії. Таким чином можна оптимально використовувати апарат навіть цілодобово. А готуючи впродовж ночі, можна зекономити на низьких тарифах на електроенергію.

Рекомендації

В разі перебоїв в подачі електроенергії під час низькотемпературного приготування програму приготування також буде перервано. В разі переривання електропостачання менше ніж на 15 хвилин програма приготування страв продовжується. В разі переривання електропостачання більше ніж на 15 хвилин програма приготування переходить в режим очікування. Вам слід перезапустити програму приготування страв з моменту, коли сталося вимкнення струму, або вручну довести приготування продукту до кінця.

11 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.

11.1 Встановлення параметрів ваги тарілки «à la carte»

Перед тим як активувати функцію «Finishing» задайте параметри ваги порожньої тарілки. За допомогою цієї інформації апарат налаштує кроки приготування таким чином, щоб ви отримали ідеальний результат процесу «Finishing» та на тарілках не конденсувалася волога.

1. Натисніть кнопку: ⚙
2. Натисніть кнопку: **Приготування**
3. Натисніть кнопку: **Вага тарілки «à la carte»**
4. Оберіть один з таких варіантів:
   - <750 г
   - 750 г – 899 г
   - 900 г – 1099 г
   - >1100 г

11.2 Налаштування ваги тарілки «Бенкет»

ВКАЗІВКА:

Встановіть термощуп в керамічну трубку з правого боку візка-касети для тарілок по закінченні завантаження, щоб запобігти пошкодженню обладнання.

Перед тим як активувати функцію «Finishing» задайте параметри ваги порожньої тарілки. За допомогою цієї інформації апарат налаштує кроки приготування таким чином, щоб ви отримали ідеальний результат процесу «Finishing» та на тарілках не конденсувалася волога.

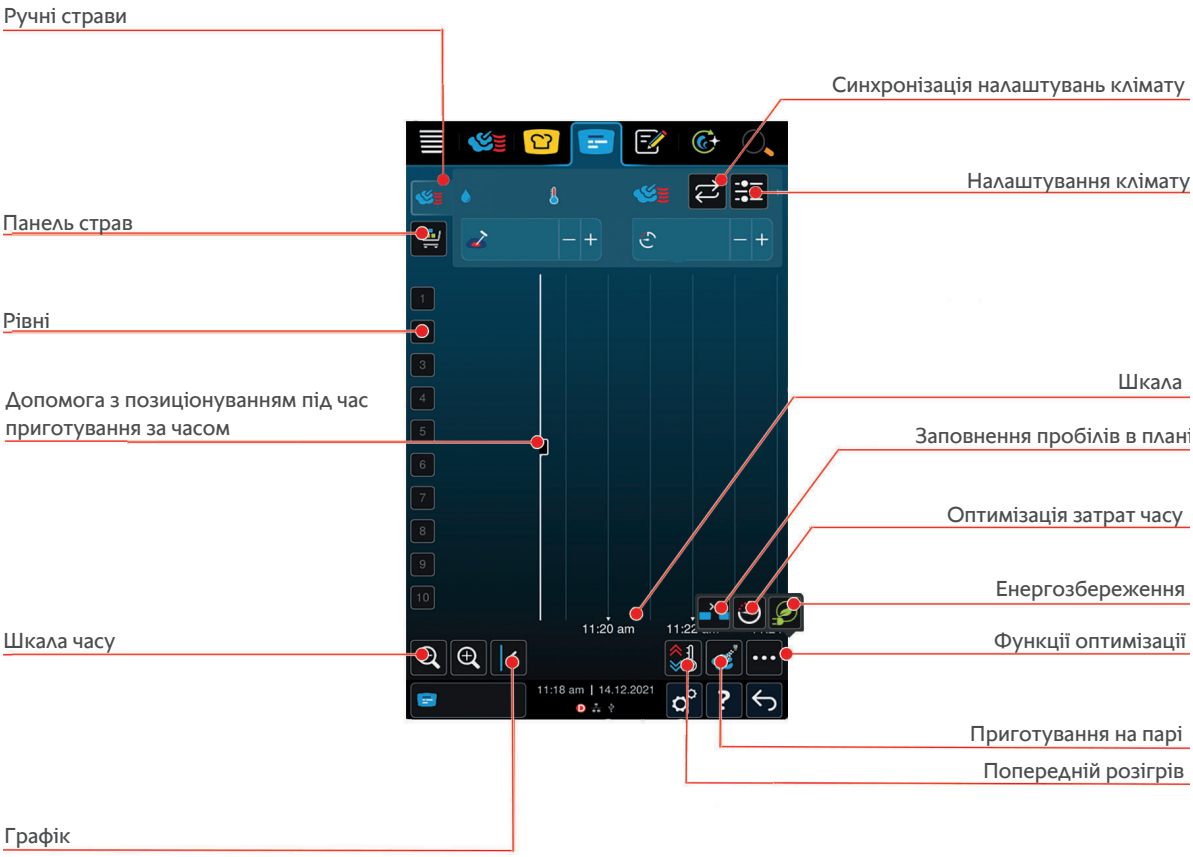
1. Натисніть кнопку: ⚙
2. Натисніть кнопку: **Приготування**
3. Натисніть кнопку: **Вага тарілки «Бенкет»**
4. Оберіть один з таких варіантів:
   - <750 г

- 750 г – 899 г
- 900 г – 1099 г
- >1100 г

12 iProductionManager

iProductionManager розумно та гнучко організує весь процес виробництва. Він підрахує, які продукти можна готувати разом, оптимальну послідовність готування страв і моніторинг програми готування.

iProductionManager пригадає вам, коли слід завантажити або вивантажити страву. Ви можете вирішувати, чи страва потребує оптимізації енергоспоживання, споживання часу або приготування до конкретного часу готовності. Відповідним чином iProductionManager розумно організує послідовність приготування страв. А вам це дозволить завжди тримати руку на пульсі, без додаткового контролю чи моніторингу, з підвищеною ефективністю приготування страв.



12.1 Створення ручних талонів

За допомогою iProductionManager ви можете додавати рецепти страв, створені в ручному режимі. Спочатку ви налаштовуєте параметри клімату, а потім вибираєте, як має бути створена страва – з врахуванням часу приготування чи температури у товщі продукту. Слід враховувати: Якщо ви готуєте страви, використовуючи термощуп, ви можете одночасно розмістити на шкалі часу лише одну ручну "страву" за температурою у товщі продукту .



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:
4. Виберіть режим приготування, «Пара» [▶ 36], «Комбінація пари та конвекції» [▶ 37] або «Конвекція» [▶ 38].
5. Відрегулюйте параметри приготування відповідно до ваших потреб. Ви можете також задавати параметри швидкості вентилятора. Для цього натисніть клавішу:
6. Для збереження змін натисніть кнопку:
7. Якщо ви бажаєте збільшити або зменшити температуру у товщі продукту, або продовжити чи скоротити час приготування, тоді поверніть центральне колесо управління або натисніть кнопки: + або —
8. Натискайте на кнопку раз по раз доти, поки не знайдете бажаний параметр.

>> Тепер ви можете розмістити клавіші страв [▶ 49].

12.2 Панель талонів

Ви можете додати до панелі талонів будь-яку бажану інтелектуальну програму приготування, програму або кошики. Якщо панель талонів не збереженояк кошик [▶ 60], панель талонів буде перезаписано після завантаження нового кошика.

12.2.1 Додавання інтелектуальних програм приготування

1. Щоб надіслати інтелектуальну програму приготування з iCookingSuite до iProductionManager, натисніть кнопку на панелі меню:
2. Натисніть кнопку, що знаходиться поруч із бажаною програмою приготування: •••
3. Натисніть кнопку:

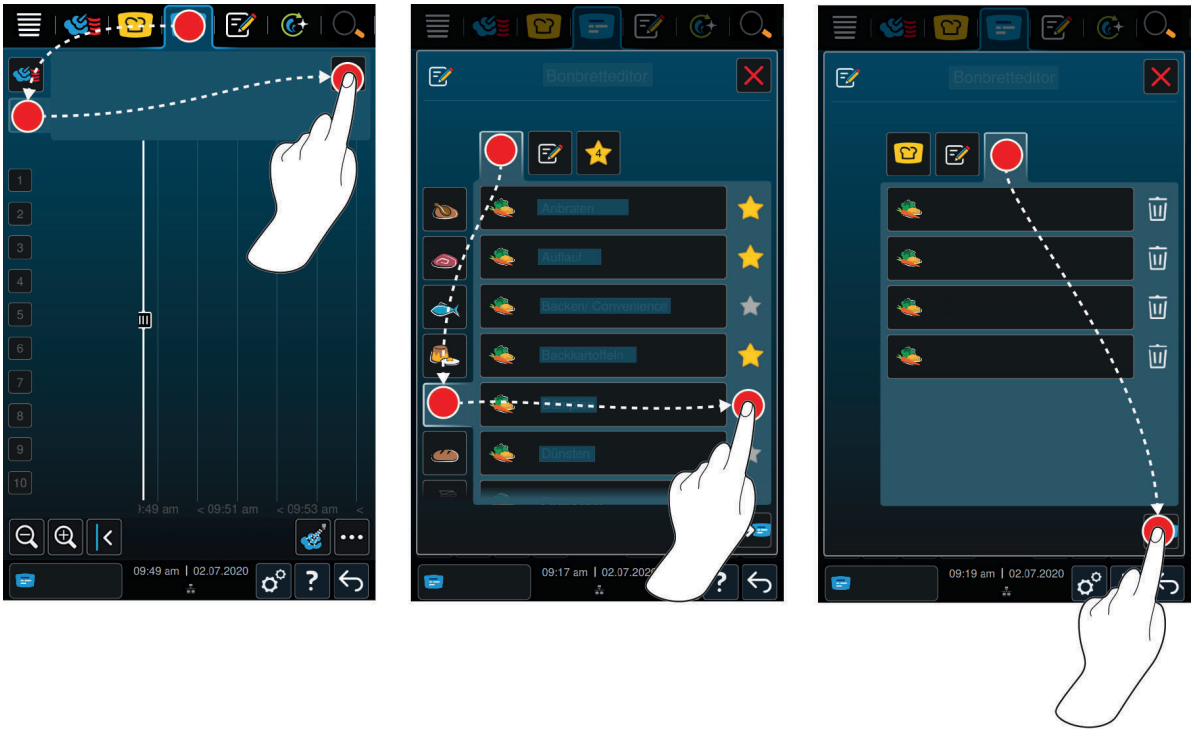
>> Система надсилає інтелектуальну програму приготування до iProductionManager, і вона відображається на панелі талонів.

12.2.2 Додавання програм і кошиків

1. Натисніть в Меню кнопку:

2. Щоб надіслати ручну, інтелектуальну або збережену програму приготування до iProductionManager, натисніть поруч із потрібною програмою кнопку: •••
3. Натисніть кнопку:
> Система надсилає інтелектуальну програму до iProductionManager, і вона відображається на панелі рецептів.
4. Щоб надіслати кошик до iProductionManager, натисніть на бажаний кошик.
> Система надсилає кошик до iProduction Manager. Всі програми відображаються на панелі рецептів.

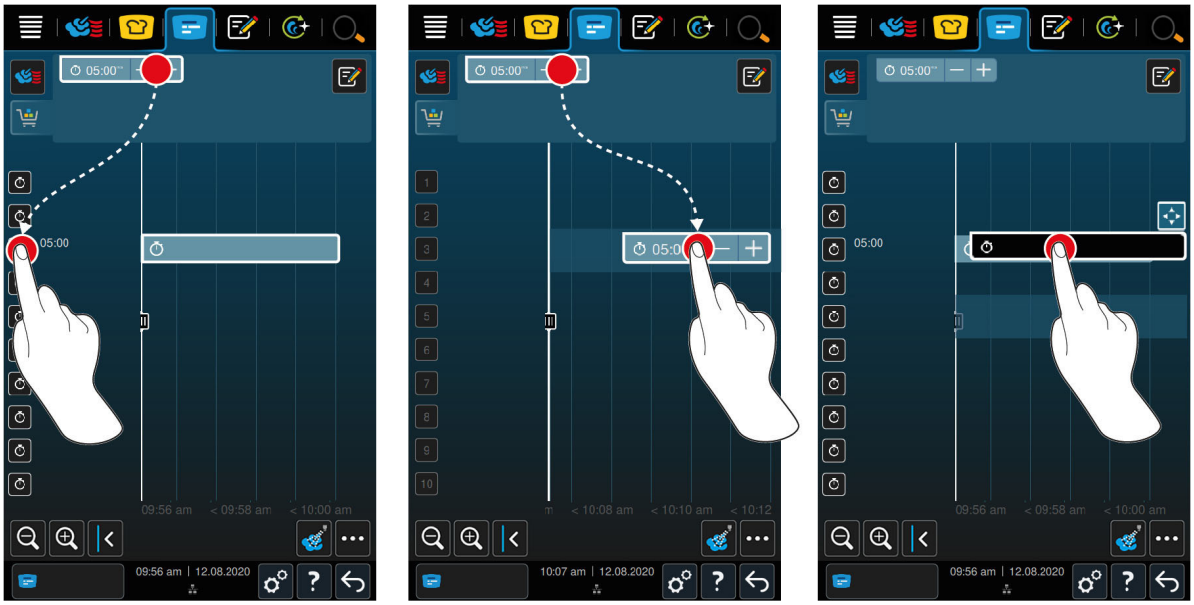
12.2.3 Редактор панелі талонів



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:
4. Щоб додати інтелектуальні програми приготування до кошика, натисніть кнопку:
> Відображаються усі інтелектуальні програми приготування.
5. Прокрутіть список, оберіть потрібну програму приготування або режим роботи й натисніть на програму приготування.
> Шлях приготування буде позначено символом і додається до панелі страв.
6. Щоб додати до кошика програми з режиму програмування, натисніть кнопку:
> Відобразяться усі збережені програми. Якщо програми не створено, ця область лишається порожньою.
7. Прокрутіть список або оберіть ручні чи інтелектуальні програми й натисніть на потрібну програму.
> Програма позначається символом і додається до панелі страв.
8. Щоб перевірити склад панелі страв натисніть кнопку:
9. Щоб видалити інтелектуальну програму приготування або програму, натисніть кнопку:
10. Щоб оновити панель талонів, натисніть кнопку:
>> Інтелектуальні шляхи приготування та програми відображаються на панелі "страв". Тепер ви можете розмістити клавіші страв [▸ 49].

12.3 Таймер

Якщо перевірка комбінації [▶ 50] заважає розміщенню клавіш страв, можна розмістити таймер. Таймер являє собою клавішу відліку часу, стандартна тривалість становить 5 хвилин. Для таймера не встановлені власні параметри клімату, тож у разі розміщення таймера параметри клімату не створюється й не змінюються. Тривалість таймера можна регулювати за власним бажанням. Користувач може розмістити таймер у поточному часі або у майбутньому.



1. Щоб розмістити таймер для поточного часу, спочатку натисніть на таймер на панелі кнопок страв й оберіть потрібний рівень завантаження.

> Система розміщає таймер для поточного часу.

2. Щоб розмістити таймер у майбутньому, перетягніть таймер на потрібний рівень завантаження й бажаний час початку.
3. Щоб перенести таймер на інший рівень завантаження й змінити час початку, натисніть на таймер й утримуйте його.
4. Перетягніть таймер у потрібне положення.
5. Щоб збільшити або зменшити тривалість таймера, коротко натисніть на таймер.
6. Поверніть центральне колесо управління або натисніть на клавіші: + або —

> Після короткої затримки система приймає налаштування.

>> Після завершення часу таймера система виводить запит на розвантаження апарата. Поруч з рівнем завантаження з'являється символ . Встановлений час приготування 00:00.

12.4 Розмістити талони

✔ Ви створили страви в ручному режимі [▶ 46], кошики [▶ 47] або панель страв [▶ 48].

1. Перетягніть страву на бажаний рівень.

> Для кращої орієнтації рівня, на якому ви хочете розмістити страву, він виділяється блакитним кольором. Як додатковий допоміжний параметр на клавіші страви відображається час.

> Якщо рівень виділений жовтим або червоним кольором, ви не зможете розмістити страву, не перемістивши вже наявні клавіші страв. Додаткова інформація наведена тут: Перевірка на сумісність [▶ 50] і логіка розміщення [▶ 50]

2. Якщо ви розмістили декілька страв, виконайте масштабування шкали часу, щоб отримати загальну картину. Для цього натисніть клавішу:

Для вас доступні такі можливості оптимізації розміщення страв:

- Заповнення пробілів в плані [▶ 51]
- Оптимізація затрат часу [▶ 51]

- Енергозбереження [▶ 52]
- Приготування за часом [▶ 53]

Якщо ви розмістите страви у фактичному часі, з'явиться вертикальна жовта або блакитна смужка:

- Жовта смужка повідомляє про те, що робоча камера нагрівається.
- Блакитна смужка повідомляє про те, що робоча камера охолоджується завдяки функції охолодження «Cool-Down».
- Ширина смужки повідомляє про тривалість нагрівання або охолодження.

По досягненню бажаної температури з'явиться запрошення до завантаження апарата. Поруч з рівнем з'являється символ .

Після того як ви завантажили апарат, поруч з рівнем відобразиться час, впродовж якого страви ще будуть залишатися в робочій камері.

Коли процес приготування страви завершено, з'явиться запрошення до розвантаження апарата. Поруч з рівнем з'являється символ . Встановлений час приготування 00:00.

12.4.1 Перевірка на сумісність

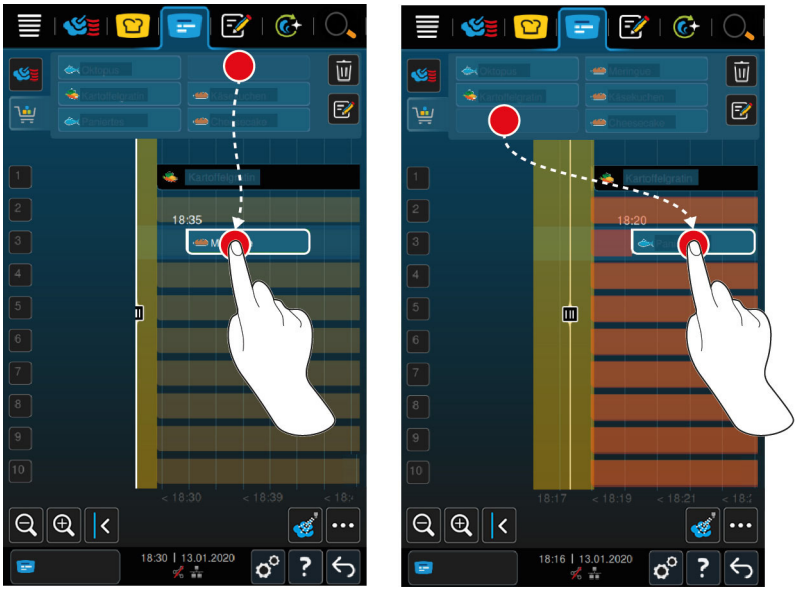
Кожна страва, яку ви хочете розмістити в iProductionManager, перевіряється на відповідність до вже розміщених страв і на можливість розміщення у вибраному проміжку часу. Страви розділяються на основі 3 поданих нижче значень і перевіряються незалежно одна від одної:

- Кожній страві призначений певний режим приготування. Режими приготування перевіряються на сумісність.
- Кожній страві призначена певна температура приготування в робочій камері. Значення температур в робочій камері перевіряються на сумісність.
- Кожному режимові приготування призначене певне значення вологості в робочій камері. Значення вологості в робочій камері перевіряються на сумісність.

Як ручні режими приготування, так і інтелектуальні програми приготування перевіряються на сумісність. Ви можете поєднувати лише ті програми приготування, які використовують схожий клімат робочої камери. Програми приготування, які використовують різні режими клімату в робочій камері, як наприклад, режим низькотемпературного приготування, не можуть поєднуватися з іншими стравами. Крім того, можна комбінувати лише ручні програми, які складаються з одного етапу.

12.4.2 Логіка розміщення

На основі перевірки на сумісність апарат iCombi Pro вирішує на якому місці буде розміщено талон. Залежно від результату перевірки талони оптимально розміщуються у iProductionManager. Завдяки кольоровому маркуванню напрямних в iProductionManager ви отримуєте сповіщення про те, чи новий талон впливає на вже наявні талони:

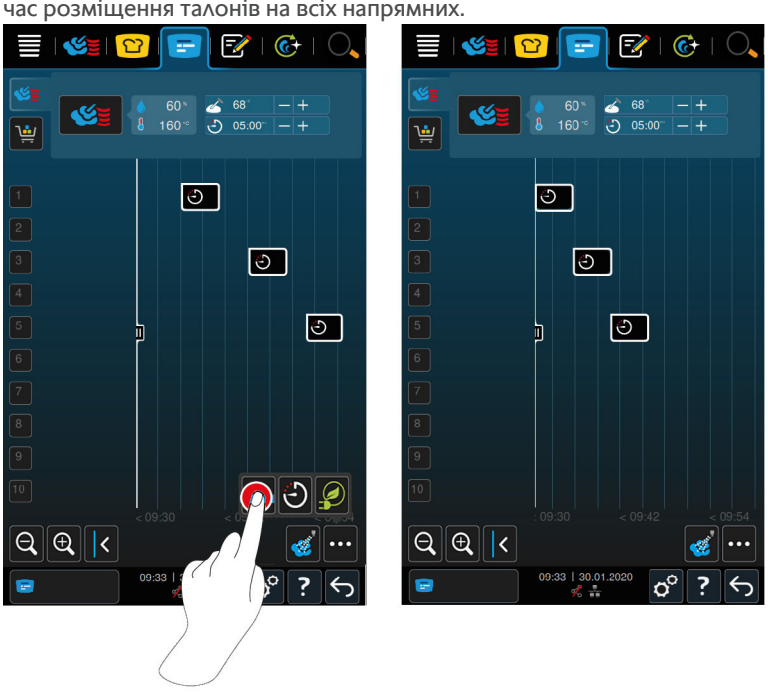


- Якщо напрямні виділяються жовтим кольором, ви можете розмістити талон, але інші наявні талони будуть пересунуті.
- Коли фон стає червоного кольору, ви не можете розмістити талон, адже в даний момент відпрацьовується інший талон.

Коли ви зміщуєте талон, зміщується цілий блок, в якому він був розміщений, після перевірки на сумісність.

12.4.3 Заповнення пробілів в плані

Ви можете дати команду вашому апаратові автоматично закривати усі часові прогалини, які утворилися під час розміщення талонів на всіх напрямних.



✔ Ви створили талони і розмістили їх.

1. Натисніть кнопку:

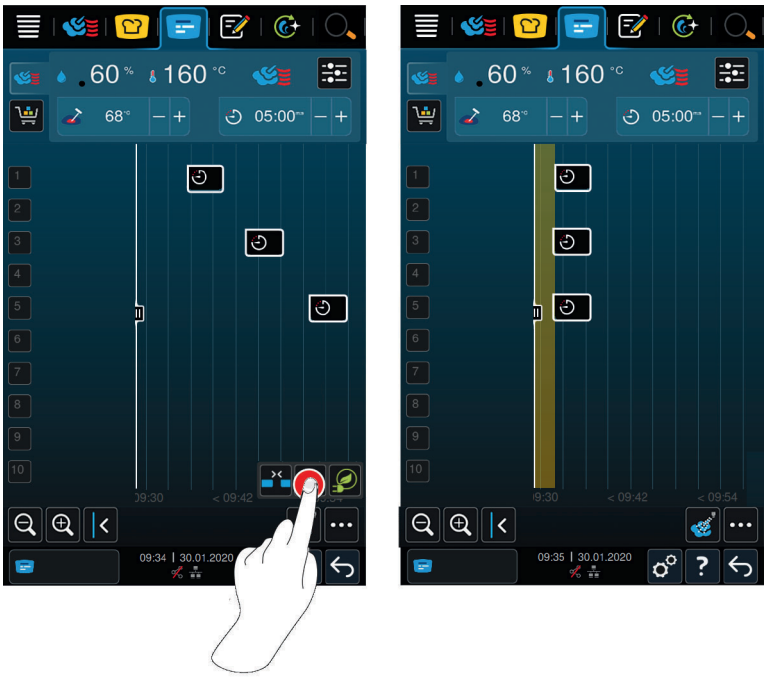
> Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте закрити прогалини у плануванні. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.**

2. Підтвердіть відповідь на запитання, натиснувши: **OK**

>> Часові прогалини між талонами закриваються. Талони розташовуються один біля одного. Розміщення талонів на шкалі часу може зміститися.

12.4.4 Оптимізація затрат часу

Талони, які ви вже розмістили у iProductionManager, можуть бути автоматично оптимізовані вашим апаратом iCombi Pro таким чином, що страви будуть готуватися в оптимальній послідовності і часові прогалини будуть закриті. При цьому зберігається часова послідовність і розміщення на напрямних.



✔ Ви створили талони і розмістили їх.

1. Натисніть кнопку:

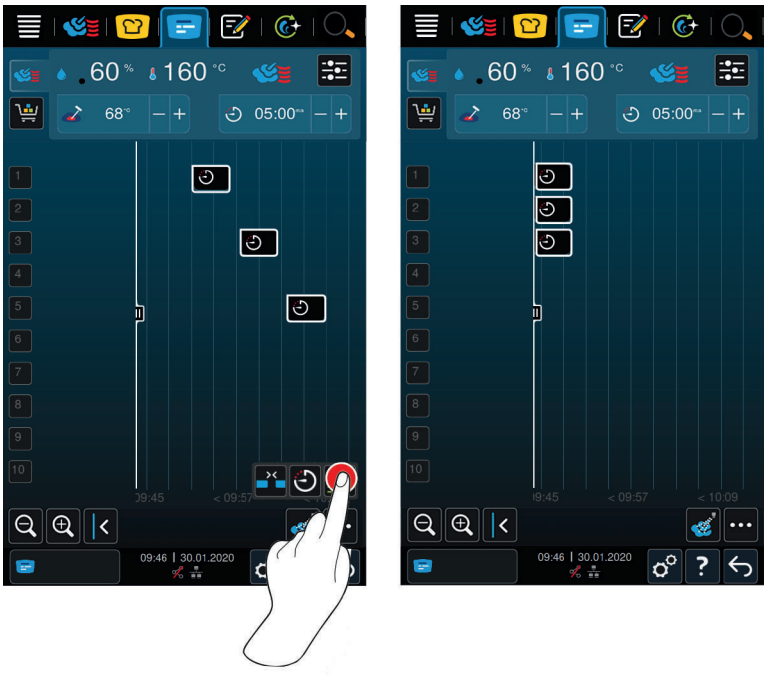
> Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте закрити часові прогалини. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.**

2. Підтвердіть відповідь на запитання, натиснувши: **OK**

>> Залежно від перевірки на сумісність [▶ 50] талони розміщуються по-новому.

12.4.5 Енергозбереження

Талони, які ви вже розмістили у iProductionManager, можуть бути автоматично оптимізовані вашим апаратом iCombi Pro таким чином, що страви будуть готуватися в режимі оптимального енергозбереження. Таким чином, оптимізується ефективність використання апарата і заощаджується енергія. Слід врахувати те, що часова послідовність виконання талонів може змінитися.



✔ Ви створили талони і розмістили їх.

1. Натисніть кнопку:

> Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте впорядкувати талони відповідно до принципів оптимізації енергозбереження. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.**

2. Підтвердіть відповідь на запитання, натиснувши: **OK**

>> Залежно від перевірки на сумісність [▶ 50] талони розміщуються по-новому.

12.5 Редагування та видалення талонів



Ручні страви

Після того як ви розмістили страви, ви можете змінити температуру в товщі продукту або продовжити час приготування. Ви не можете редагувати задані параметри клімату в робочій камері.

1. Натисніть на клавішу страви.

> Відобразяться налаштування страви.

2. Якщо ви бажаєте збільшити або зменшити температуру у товщі продукту або продовжити чи скоротити час приготування, тоді натисніть клавіши: + або —

3. Для видалення страви натисніть клавішу:

Інтелектуальні клавіші страв і програми

За наявності багатьох інтелектуальних страв або програм можна згодом змінити налаштування, після того, як ці страви буде розміщено. У деяких випадках страви можна лише видалити.

1. Якщо ви бажаєте збільшити або зменшити температуру у товщі продукту або продовжити чи скоротити час приготування, тоді натисніть клавіши: + або —

2. Для видалення страви натисніть кнопку:

12.6 Готування на час

В iProductionManager можна запланувати приготування страв таким чином, що страви почнуть готуватися одночасно або будуть приготовлені одночасно в певний заданий час. Таке планування можна виконати не тільки в реальному часі але і на майбутнє. Для цього потрібно розмістити кнопки страви перед помічником з позиціонування або після нього. Після того як ви запустили iProductionManager, помічник позиціонування виділяє фактично затрачений час. Якщо ви змістите помічника позиціонування вправо, ви зміните шкалу часу на майбутнє.

1. Натисніть в Меню кнопку:

2. Активуйте натисканням помічник з позиціювання, а потім потягніть його до потрібного моменту часу часової шкали. Якщо ви перетягнене помічника позиціонування до правого краю екрана, шкала часу зміститься на майбутнє.
3. Розмістіть бажані кнопки страв праворуч або ліворуч від помічника з позиціонування.

> Якщо ви розмістите кнопку страви ліворуч від помічника з позиціонування, тоді закінчення приготування страви накладеться на цю точку часу. Ваші страви будуть готові в один і той самий час.

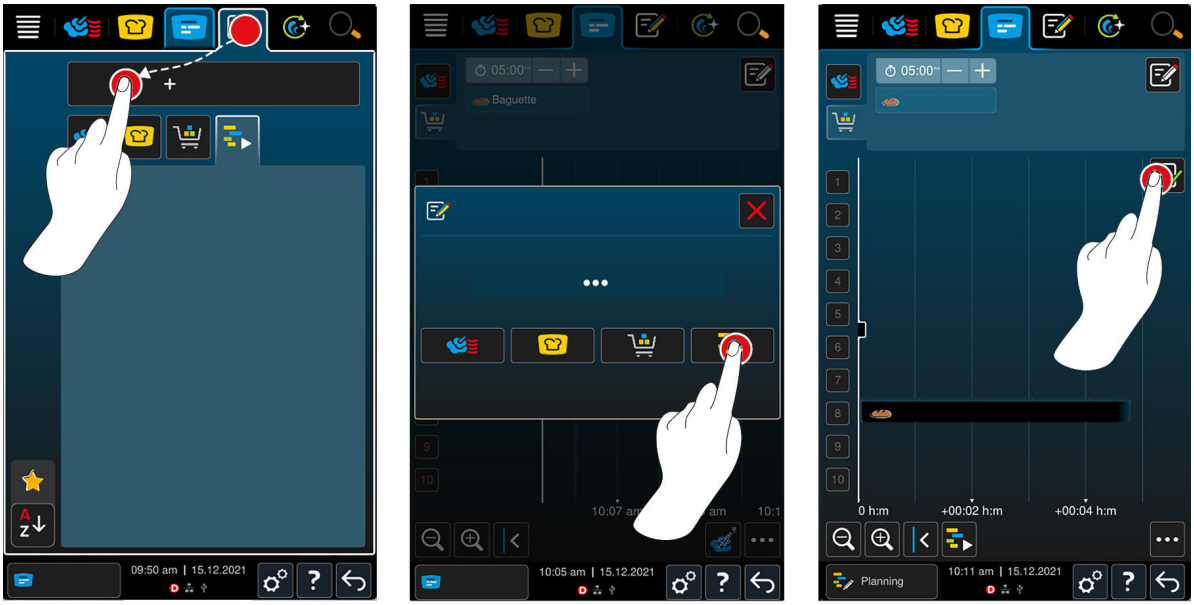
> Якщо ви розмістите кнопку страви праворуч від помічника з позиціонування, тоді початок "страви" накладеться на цю точку часу. Приготування страв починається однозначно, якщо двічі доторкнутися до значка переміщення на допоміжному пристрої для позиціювання.

12.7 Планування

За допомогою опції планування в iProductionManager вам потрібно лише один раз розмістити талони, щоб надалі мати можливість використовувати їх у будь-який час.

- Зберігати відпрацьовані талони в якості планування неможливо.
- Допоміжна функція **«Обробка парою»** недоступна в процесі планування.

12.7.1 Створення планування



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть в Меню кнопку:
3. Натисніть кнопку:**+Нове планування**
4. Натисніть кнопку:

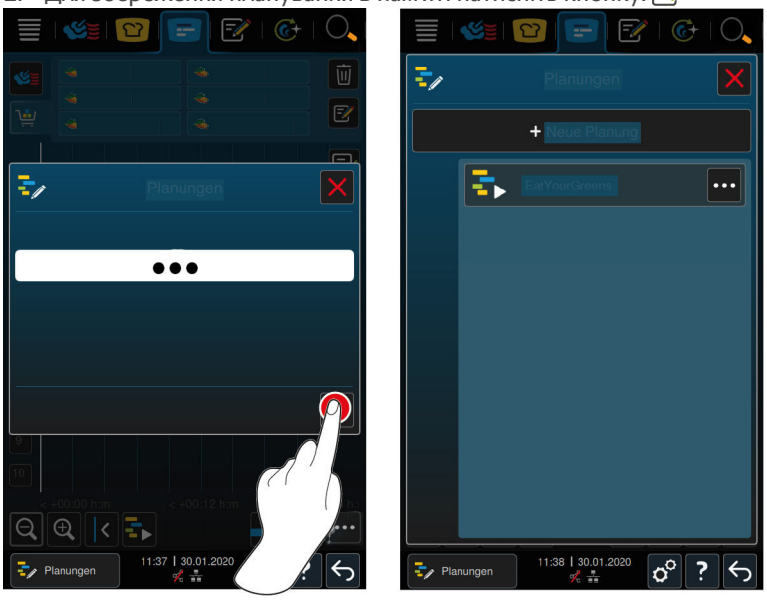
> Помічник позиціонування зсувається до лівого краю екрана. Масштабування шкали часу змінює відображення поточного часу на відображення хвилин. Тепер ви можете розміщувати кнопки страв незалежно від значення часу.

5. Розмістіть бажані страви. Ви можете розмістити до 30 страв.

Для вас доступні вказані нижче функції для оптимізації планування:

- Заповнення пробілів в плані [▸ 51]
- Оптимізація затрат часу [▸ 51]
- Енергозбереження [▸ 52]

1. Для запуску планування без його збереження в пам'яті натисніть кнопку:
2. Для збереження планування в пам'яті натисніть кнопку:



3. Назвіть програму.
4. Для підтвердження дії натисніть кнопку:

>> Планування відображається у переліку запланованих завдань.

12.7.2 Запуск планування

✔ Ви створили планування [▶ 54].

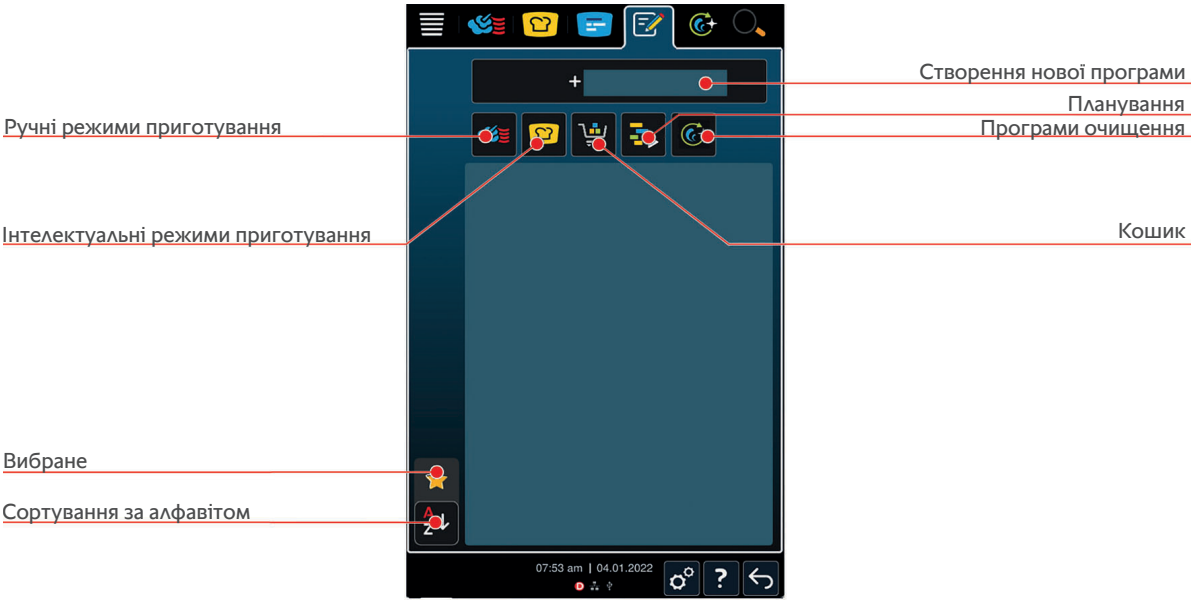
✔ На даний момент iProductionManager не відпрацьовує жодну "страву". Коли відпрацьовуються "страва" з'являється повідомлення про те, що всі "страви" повинні бути скасовані до запуску планування.

1. Натисніть кнопку: в меню в пункті *Програмування*.
2. Натисніть на бажане планування.

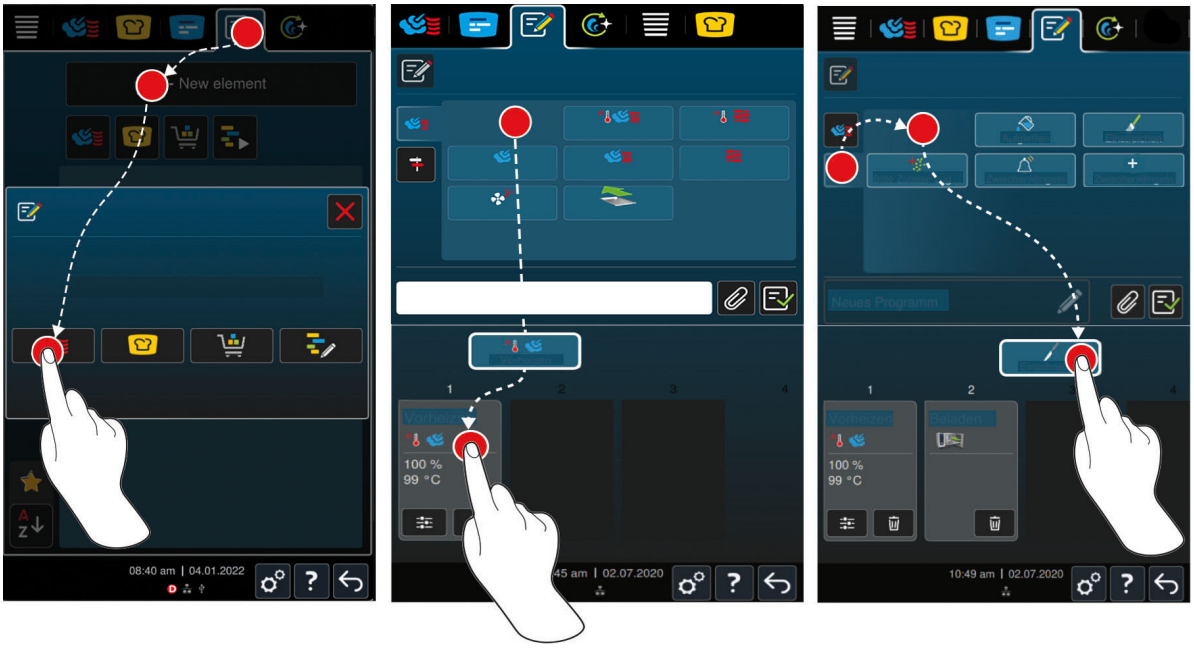
>> Планування відразу активується. "Страви" розміщуються на рівнях відповідно до планування. "Страви" у панелі "страв"замінюються "стравами", що включаються до планування.

13 Режим програмування

В режимі програмування можна створювати, зберігати і адмініструвати свої власні ручні програми приготування [▶ 56], інтелектуальні процеси приготування [▶ 58] і кошики [▶ 60]. Для цього доступні всі ручні режими приготування [▶ 34], інтелектуальні процеси приготування [▶ 24], програми чищення [▶ 62] і попередньо запрограмовані кошики.



13.1 Створення ручної програми



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку: **+ Новий елемент**
3. Натисніть кнопку:

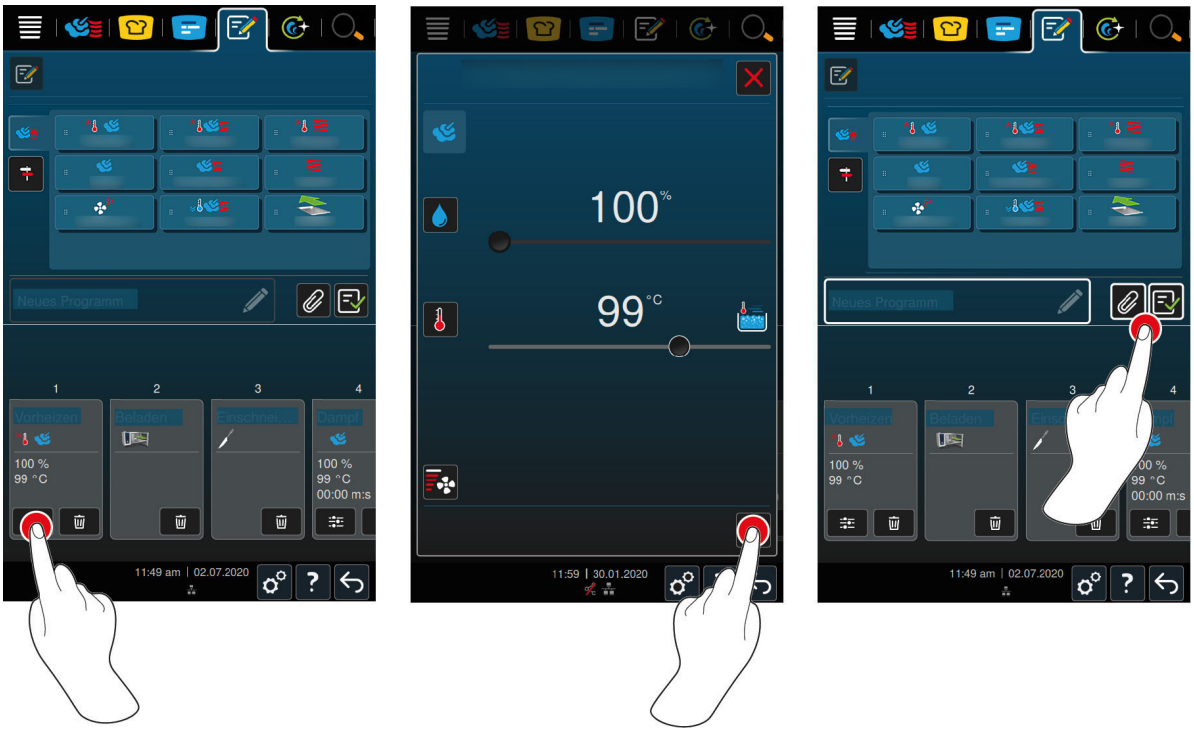
> Відображається огляд наявних кроків приготування.

4. Оберіть необхідні етапи приготування та перетягніть їх у нижню область. **ВКАЗІВКА! Етапи приготування не можна комбінувати у довільному порядку.**
5. Щоб додати до програми певні вимоги, натисніть кнопку:

> Відобразиться огляд доступних підказок. Такі конфігуровані картки дій допоможуть вам виконувати проміжні кроки під час виконання процесу приготування страв. Ви можете користуватися попередньо встановленими картками дій або створювати власні.

6. Виберіть потрібні підказки та перетягніть їх у нижню область.

7. У вас також є можливість створювати власні картки дій. Для цього натисніть кнопку +. Тепер ви можете назвати картку дій, додати текст, зображення, а також звук.



8. Щоб змінити етап приготування, натисніть кнопку: ⚙

> В результаті відобразяться регульовані параметри приготування і додаткові функції відповідно до обраного режиму приготування.

Крок приготування	Параметри приготування	Додаткові функції
Попередній розігрів	▪ Температура в робочій камері	▪ Швидкість руху повітряних потоків
Пара	▪ Температура в робочій камері ▪ Час приготування ▪ Внутрішня температура	▪ Приготування «Дельта T» ▪ Швидкість руху повітряних потоків
Комбінація пари та конвекції	▪ Вологість в робочій камері ▪ Температура в робочій камері ▪ Час приготування ▪ Внутрішня температура	▪ Приготування «Дельта T» ▪ Швидкість руху повітряних потоків ▪ Приготування на парі
Конвекція	▪ Вологість в робочій камері ▪ Температура в робочій камері ▪ Час приготування ▪ Внутрішня температура	▪ Приготування «Дельта T» ▪ Швидкість руху повітряних потоків ▪ Приготування на парі
Cool Down	▪ Температура в робочій камері	▪ Швидкість руху повітряних потоків

1. Відрегулюйте крок приготування відповідно до ваших потреб.

2. Для збереження змін натисніть кнопку: ✓

Попередній вибір часу запуску й зображення програми

✔ Ви імпортували зображення [▶ 77].

1. Щоб встановити час запуску програми, натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Попередній вибір часу пуску**
3. Натисніть кнопку:°**ON**
4. Введіть час запуску.
5. Для підтвердження дії натисніть кнопку:
6. Щоб призначити зображення для програми, натисніть кнопку:
7. Натисніть кнопку: **Вибрати зображення програми**
8. Оберіть зображення.
9. Для підтвердження дії натисніть кнопку:
10. Щоб встановити низький ступінь швидкості вентилятора після завантаження, натисніть кнопку: .

Збереження програми

1. Щоб дати назву програмі, натисніть кнопку:
2. Назвіть програму.
3. Для збереження програми натисніть кнопку:

>> Програму буде протестовано. Після повного налаштування всіх параметрів і їх логічного поєднання програма зберігається і відображається в переліку програм.

>> Якщо програма містить помилку, відповідне місце в програмі маркується. Виправте помилку і знову збережіть програму.

13.2 Створення інтелектуальної програми

Програмуючи інтелектуальний шлях приготування, ви можете налаштувати параметри приготування згідно з власними потребами. Змінити порядок окремих кроків приготування неможливо.



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку: **+ Новий елемент**
3. Натисніть кнопку:

> Ви отримаєте запитання про те, що бажаєте запрограмувати.

4. Оберіть один з таких варіантів:

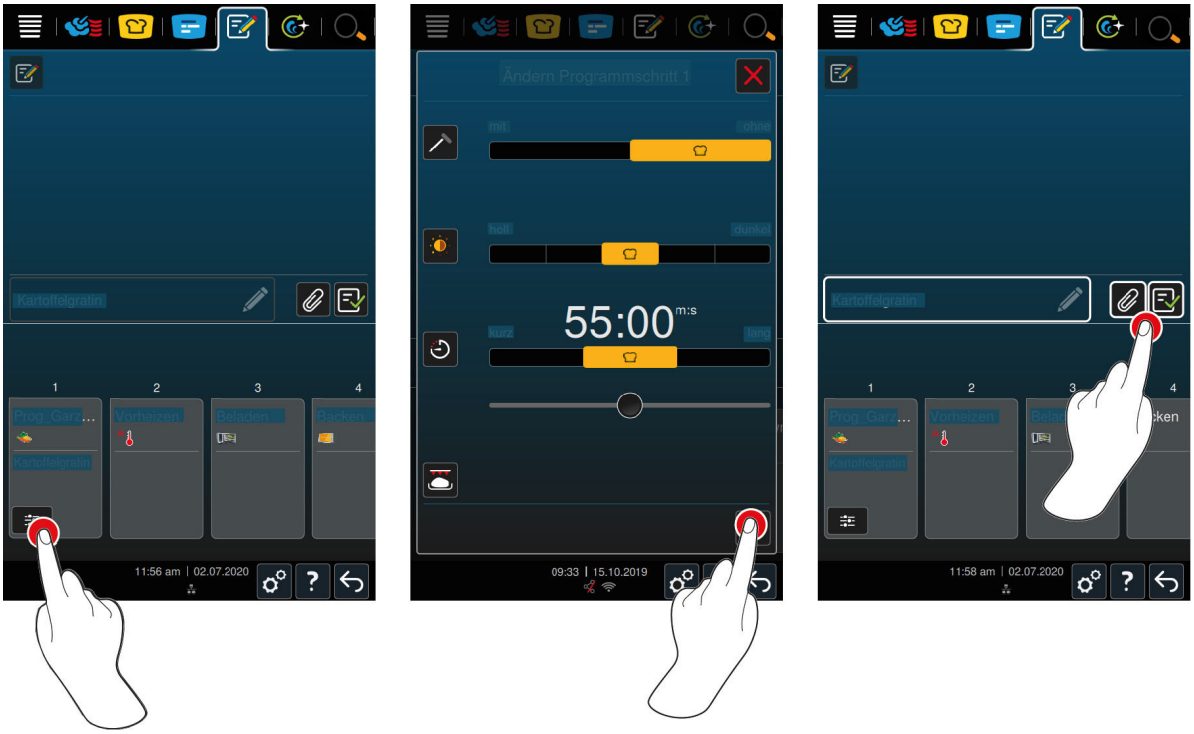
- Режим приготування

- Режим приготування і спосіб приготування
- Способи приготування

Відповідно до вашого вибору апарат запропонує вам інтелектуальні програми приготування.

1. Оберіть відповідний інтелектуальний шлях приготування.

> Відобразиться відповідний крок приготування. Параметри приготування можна налаштувати відповідно до ваших вподобань.



2. Натисніть кнопку: ⚙

> В результаті відобразяться регульовані параметри приготування і додаткові функції відповідно до обраного шляху приготування. Стандарті налаштування програми готування маркуються таким символом: 👕

3. Відрегулюйте параметри приготування відповідно до ваших потреб.
4. Для збереження змін натисніть кнопку: ✓

> Знову відобразиться відповідний крок приготування.

Попередній вибір часу запуску й зображення програми

✔ Ви імпортували зображення [▶ 77].

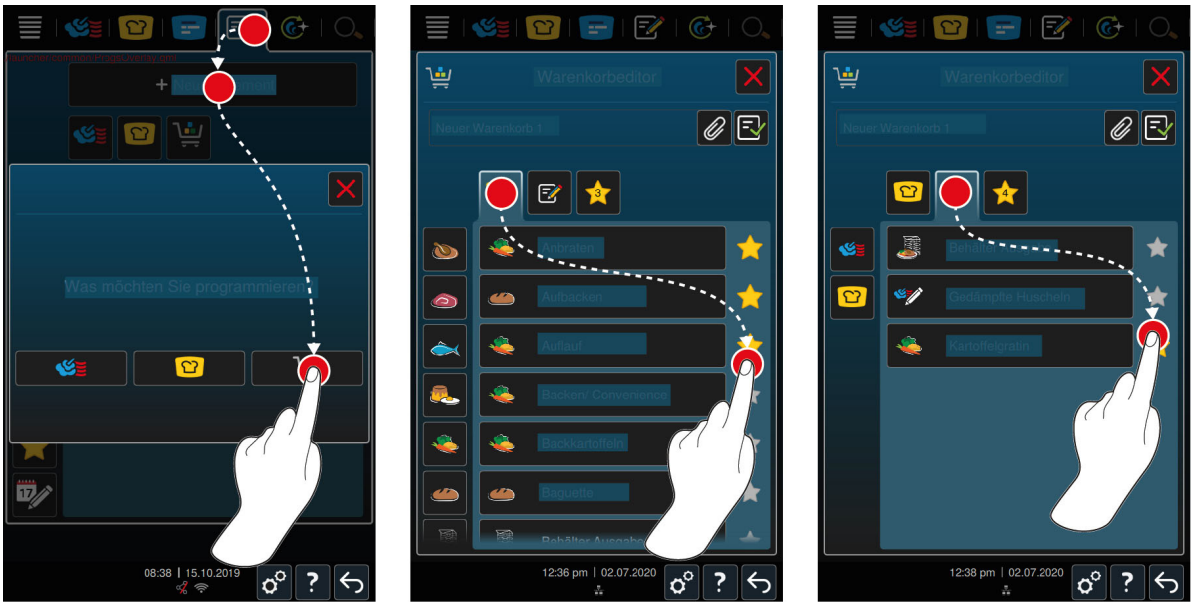
1. Щоб встановити час запуску програми, натисніть кнопку: 📎
2. Натисніть кнопку: **Попередній вибір часу пуску**
3. Натисніть кнопку:°**ON**
4. Введіть час запуску.
5. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
6. Щоб призначити зображення для програми, натисніть кнопку: 📎
7. Натисніть кнопку: **Вибрати зображення програми**
8. Оберіть зображення.
9. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
10. Щоб встановити низький ступінь швидкості вентилятора після завантаження, натисніть кнопку: .

Збереження програми

1. Щоб дати назву програмі, натисніть кнопку:
2. Назвіть програму.
3. Для збереження програми натисніть кнопку:

>> Програма відображається у списку програм.

13.3 Програмування кошика



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку: **+ Новий елемент**
3. Натисніть кнопку:
4. Щоб додати інтелектуальні шляхи приготування до кошика, натисніть кнопку:

> Відображаються усі інтелектуальні програми приготування.

5. Прокрутіть список, оберіть потрібну програму приготування або режим роботи й натисніть на програму приготування.

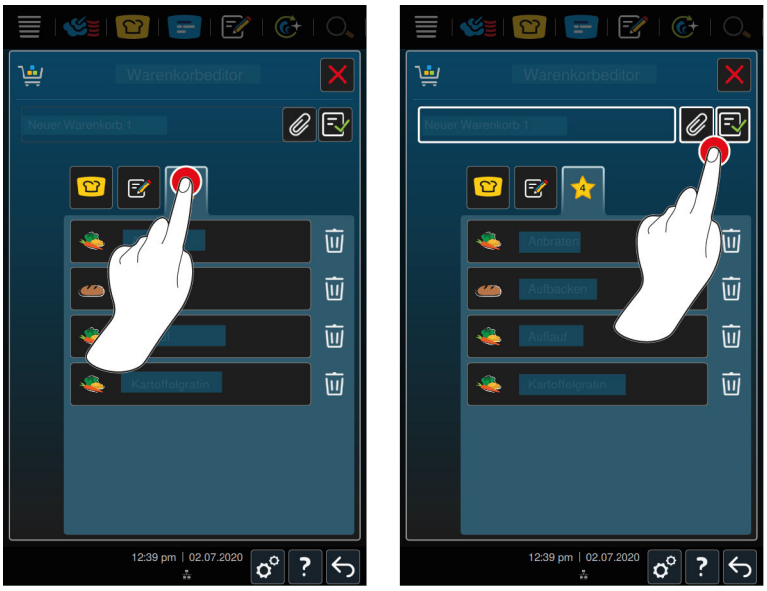
> Система позначає програму приготування (⭐) й додає її до кошика. Ви також можете перевірити варіанти комбінування режимів приготування, натиснувши та утримуючи кнопку вибраної програми приготування. Зелена галочка символізує можливість комбінування застосунків.

6. Щоб додати збережені програми приготування до кошика, натисніть кнопку:

> Відобразяться всі програми.

7. Прокрутіть список або оберіть ручні чи інтелектуальні програми й натисніть на потрібну програму.

> Шлях приготування виділиться ⭐ та буде доданий до кошика.



Перевірка кошика

1. Для перевірки кошика натисніть кнопку: ⭐
> Відобразяться всі вибрані інтелектуальні шляхи приготування та програми.
2. Для видалення елемента з кошика натисніть кнопку: 🗑

Збереження кошика

1. Щоб дати назву кошику, натисніть кнопку: ✎
2. Назвіть програму.
3. Для збереження кошика натисніть кнопку:
>> Кошик відобразиться в переліку програм.

Перевірка можливості комбінування

У вас є можливість перевірити комбінування використання в режимі програмування.

1. Натисніть і утримуйте вибране використання.
2. Використання, позначені зеленою галочкою, можна поєднати з вибраним використанням.
3. Використання, позначені червоним хрестиком X, не можна поєднувати з вибраним використанням.

13.4 Редагування та видалення програм

✔ Ви запрограмували ручні програми [▶ 56], інтелектуальні шляхи приготування [▶ 58] або кошики [▶ 60].

1. Для редагування програми натисніть кнопку: •••

Наявні такі можливості редагування:

- Редагування елемента ✎
- Копіювання елемента
- Видалення елемента 🗑
- Налаштування попереднього вибору часу пуску
- Відправлення програми на iProduction Manager
- Додавання програми до Вибраного ⭐

13.5 Редагування та видалення програм (відсік для побутової хімії)

✔ Ви запрограмували ручні програми [▶ 56], інтелектуальні програми приготування [▶ 58], кошики [▶ 60] або програми очищення [▶ 62].

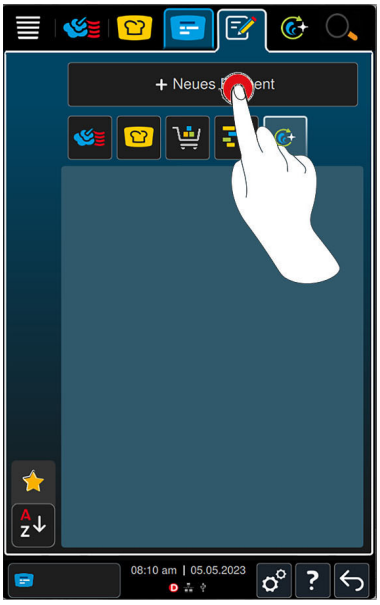
1. Для редагування програми натисніть кнопку: •••

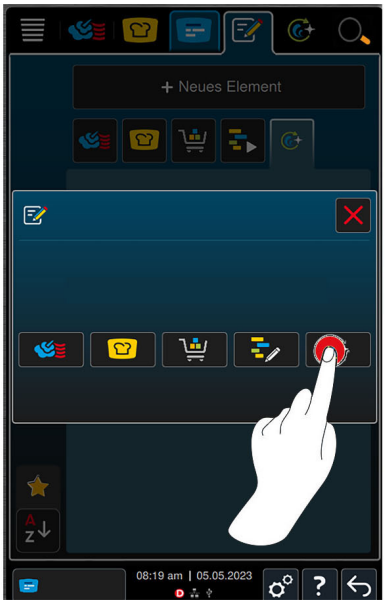
Наявні такі можливості редагування:

- Редагування елемента
- Копіювання елемента
- Видалення елемента
- Налаштування попереднього вибору часу пуску
- Відправлення програми на iProduction Manager
- Додавання програми до Вибраного

13.6 Створення програми очищення (відсік для побутової хімії)

Тут можна створити власну програму очищення

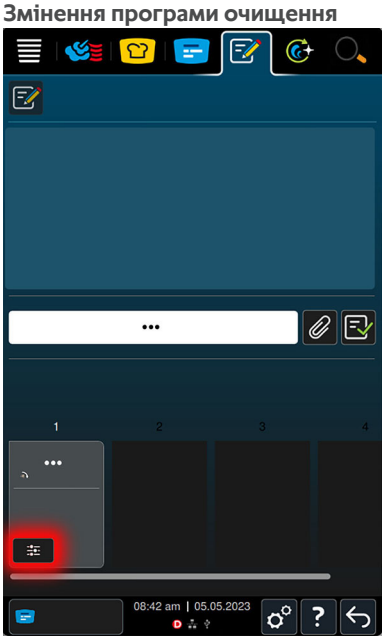




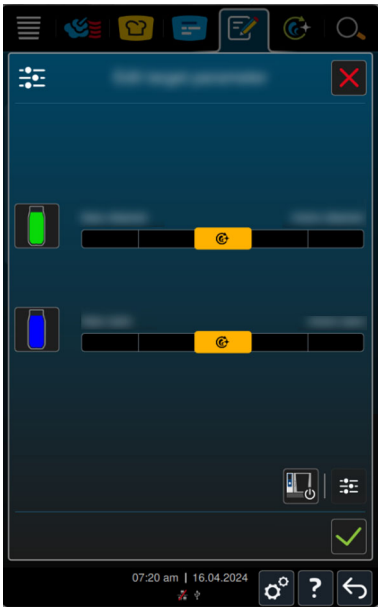


1. Натисніть кнопку: *Режим програмування*.
2. Натисніть кнопку: **+ новий елемент**.
3. Натисніть кнопку: .
4. Натисніть кнопку: *Економічний режим* або *звичайний режим* для індивідуального програмування програм очищення.

Змінення програми очищення



Після вибору програми очищення натисніть: , щоб змінити цільові параметри.



Зробивши вибір, ви можете вирішити, чи потрібно використовувати більше або менше миючого засобу або засобу для догляду під час чищення.

- Натисніть кнопку: , щоб підтвердити вибір.
- Натисніть кнопку: , щоб зберегти задану програму очищення.

13.7 Активація програм і кошиків

Запуск ручної програми

1. Для запуску ручної програми натисніть на бажану програму.

> Програма відразу активується. Відображаються всі кроки приготування.

2. Щоб надіслати ручну програму до iProductionManager, натисніть кнопку: •••
3. Натисніть кнопку:

>> "Страва" відобразиться у панелі "страв". Тепер ви можете розмістити "страву", як зазвичай [▶ 49].

Запуск інтелектуального процесу приготування

1. Для запуску інтелектуального шляху приготування натисніть на бажану програму.

> Програма відразу активується. Відображаються всі кроки приготування.

2. Щоб надіслати шлях приготування до iProductionManager, натисніть кнопку: •••
3. Натисніть кнопку:

>> Інтелектуальна програма приготування відобразиться у панелі "страв". Тепер ви можете розмістити "страву", як зазвичай [▶ 49].

Запуск кошика

1. Щоб надіслати кошик до iProductionManager, натисніть на бажаний кошик.

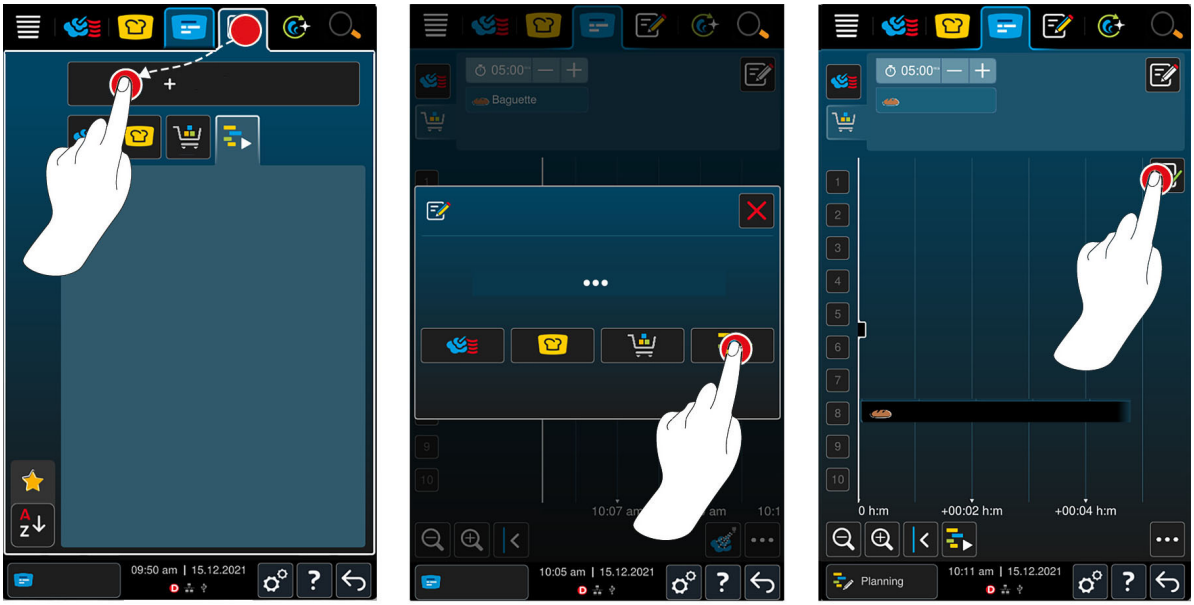
> Всі елементи кошика відобразяться у панелі "страв". Тепер ви можете розмістити "страви", як зазвичай [▶ 49].

13.8 Планування

За допомогою опції планування в iProductionManager вам потрібно лише один раз розмістити талони, щоб надалі мати можливість використовувати їх у будь-який час.

- Зберігати відпрацьовані талони в якості планування неможливо.
- Допоміжна функція **«Обробка парою»** недоступна в процесі планування.

13.8.1 Створення планування



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть в Меню кнопку:
3. Натисніть кнопку:**+Нове планування**
4. Натисніть кнопку:

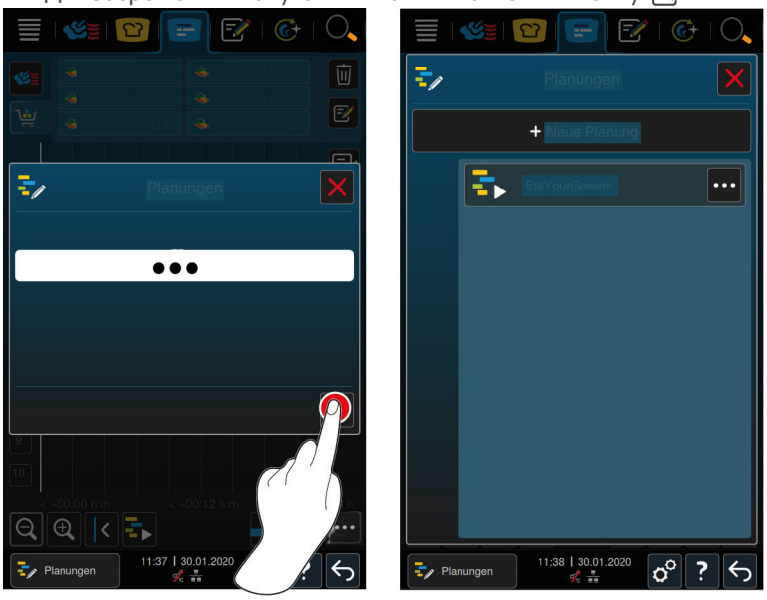
> Помічник позиціонування зсувається до лівого краю екрана. Масштабування шкали часу змінює відображення поточного часу на відображення хвилин. Тепер ви можете розміщувати кнопки страв незалежно від значення часу.

5. Розмістіть бажані страви. Ви можете розмістити до 30 страв.

Для вас доступні вказані нижче функції для оптимізації планування:

- Заповнення пробілів в плані [▶ 51]
- Оптимізація затрат часу [▶ 51]
- Енергозбереження [▶ 52]

1. Для запуску планування без його збереження в пам'яті натисніть кнопку:
2. Для збереження планування в пам'яті натисніть кнопку:



3. Назвіть програму.
4. Для підтвердження дії натисніть кнопку:

>> Планування відображається у переліку запланованих завдань.

13.8.2 Запуск планування

✔ Ви створили планування [▶ 64].

✔ На даний момент iProductionManager не відпрацьовує жодну "страву". Коли відпрацьовуються "страва" з'являється повідомлення про те, що всі "страви" повинні бути скасовані до запуску планування.

1. Натисніть кнопку: в меню в пункті *Програмування*.
2. Натисніть на бажане планування.

>> Планування відразу активується. "Страви" розміщуються на рівнях відповідно до планування. "Страви" у панелі "страв"замінюються "стравами", що включаються до планування.

14 Зміна режимів обробки

За допомогою iCombi Pro ви можете будь-коли легко переходити між режимами приготування в ручному режимі, iCookingSuite та iProductionManager. Таким чином, ви маєте в своєму розпорядженні оптимальний мікс автоматичних інтелектуальних процесів приготування, що полегшують роботу, та бажані індивідуальні варіанти управління. Ви можете виконувати наступні основні застосування:

- Переведіть кнопку страви в iProductionManager в ручний режим приготування.
- Переведіть інтелектуальну програму приготування iCookingSuite в інтелектуальну кнопку страви в iProductionManager.
- Перетворіть інтелектуальну програму приготування iCookingSuite в ручний режим приготування.

Переведення кнопки страви у ручний режим приготування

✔ Ви розмістили страву [▶ 49]. Триває процес приготування.

1. Натисніть в Меню кнопку: 

> З'являється поле запиту, у якому можна підтвердити перехід на ручний режим.

2. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.** Натисніть кнопку: ✓

>> Параметри приготування кнопки страв застосовуються і відображаються в ручному режимі.

Перетворення інтелектуальної програми приготування в інтелектуальну страву

✔ Ви запустили інтелектуальну програму приготування [▶ 25]. Триває процес приготування.

1. Натисніть в Меню кнопку: 

> З'являється поле запиту, у якому ви можете підтвердити процес переходу на iProduction Manager.

2. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.** Натисніть кнопку: ✓

>> Інтелектуальна програма приготування надсилається до iProductionManager і відображається на середньому рівні завантаження.

Перетворення інтелектуальної програми приготування в ручний режим

✔ Ви запустили інтелектуальну програму приготування [▶ 25]. Триває процес приготування.

1. Натисніть в Меню кнопку: 

> З'являється поле запиту, у якому можна підтвердити перехід на ручний режим.

2. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.** Натисніть кнопку: ✓

>> Встановлені на той час параметри приготування інтелектуального процесу приготування приймаються та відображаються в ручному режимі та запускаються безпосередньо.

15 Налаштування



Заводські налаштування апарату можна відрегулювати відповідно до ваших потреб.

1. Натисніть кнопку:
> Відобразиться огляд всіх функцій налаштування:
- Вибране [▸ 67]
- Індикатор [▸ 67]
- Світло [▸ 69]
- Звук [▸ 69]
- Кухонна система [▸ 71]
- Приготування [▸ 73]
- Очищення
- Керування даними [▸ 75]
- Мережеві налаштування [▸ 79]
- Профіль користувача [▸ 80]
- Сервіс [▸ 84]
- ConnectedCooking [▸ 85]

Щоб змінити налаштування, прокрутіть перелік і оберіть відповідну категорію, клацнувши на ній. До кожної категорії належить набір опцій налаштувань, які можна змінювати за допомогою простих жестів [▸ 17] або центрального колеса управління [▸ 18].

15.1 Закладки

У розділі «Вибране» відобразяться всі налаштування, які ви позначили як «Улюблені».

Збереження улюблених налаштувань

1. Виберіть налаштування.
2. Натисніть кнопку:
>> Налаштування зберігається як вибране , сортування виконується у хронологічному порядку від моменту додавання.

15.2 Індикатор

Відкривання індикації

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Індикатор**

15.2.1 Мова

Тут можна змінити мову інтерфейсу користувача.

Налаштування мови інтерфейсу користувача

1. Натисніть кнопку: **Мова**
2. Виберіть бажану мову.
>> Мова інтерфейсу користувача буде негайно змінена.

15.2.2 Дата і час

Тут ви можете змінити такі налаштування:

- **Дата**
- **Час**

- **24 год/12 год**

Налаштування дати

1. Натисніть кнопку: **Дата**

> Відобразиться календар.

2. Оберіть потрібну дату.

>> Дата автоматично застосовується.

Налаштування часу

1. Натисніть кнопку: **Час**

> Відображається час.

2. Натисніть на індикатор часу.
3. Встановіть бажаний час.

>> Параметри часу автоматично вступають в дію.

Налаштування перемикання 24/12 год

1. Виберіть **12**, щоб встановити 12-годинний формат часу або **24**, щоб встановити 24-годинний формат часу.

Синхронізація часу за допомогою ConnectedCooking

Час можна автоматично синхронізувати через ConnectedCooking.

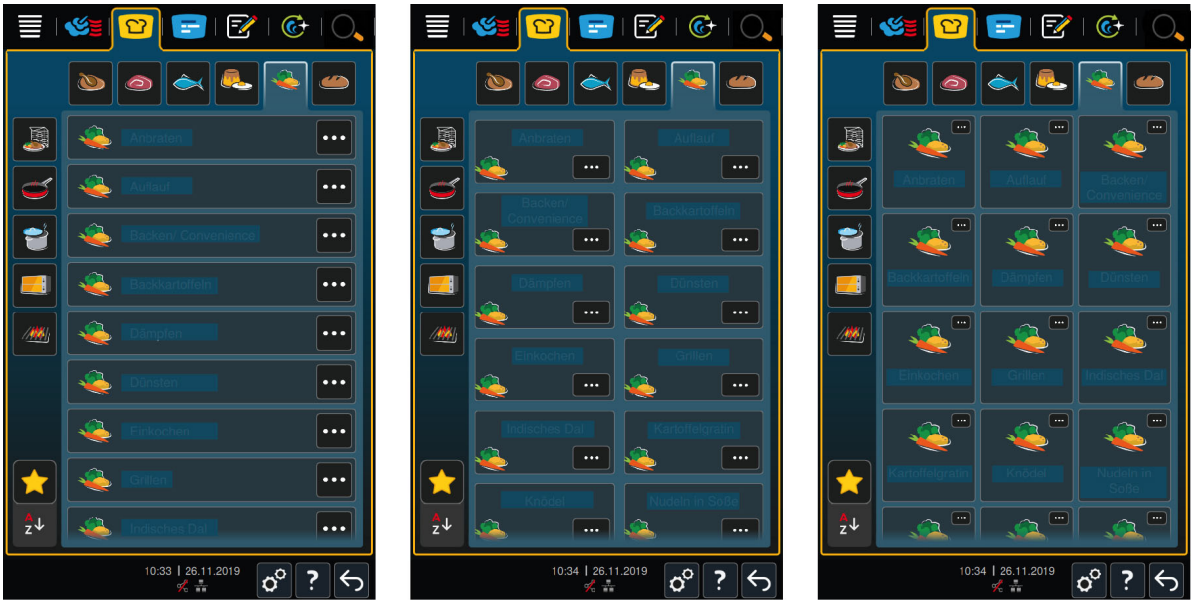
1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **ConnectedCooking**
3. Поруч із полем **Автоматична синхронізація часу** натисніть кнопку: **ON**

15.2.3 Налаштування формату температури

Тут можна налаштувати відображення температури в **°C** або в **°F**.

15.2.4 Вид програми

Тут можна налаштувати, щоб інтелектуальні процеси приготування в iCookingSuite та в режимі програмування відображалися в одному стовпці, в двох чи в трьох стовпцях.



1. Натисніть кнопку: **Вид програми**
2. Виберіть: **один стовпець**, **два стопці** або **три стовпці**.

>> Вибір негайно вступить в дію.

15.3 Світло

Налаштування освітлення

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Світло**

15.3.1 Яскравість дисплею

Налаштування яскравості дисплея

Можливість налаштувати яскравість дисплея за шкалою від 0 до 100%.

1. Натисніть кнопку: **Яскравість дисплею**
2. Виберіть на шкалі відповідне значення або налаштуйте його за допомогою коліщатка.

>> Яскравість дисплея негайно коригується.

Автоматичне вимкнення дисплея

1. Натисніть кнопку: **Автоматичне вимкнення дисплея**

>> Тут можна увімкнути або вимкнути функцію автоматичного вимкнення дисплея.

Налаштування затемнення через x хв

1. Натисніть кнопку: **Вимкнути через x хв.**

>> Тут можна налаштувати, через скільки хвилин має спрацювати функція автоматичного вимкнення дисплея.

Макс. освітлення робочої камери

1. Натисніть кнопку: **Макс. освітлення робочої камери**

>> Тут можна налаштувати яскравість освітлення робочої камери за шкалою від 0 до 100%.

Увімкнення або вимкнення заставки

1. Натисніть кнопку: **Заставка екрана**

>> Тут можна увімкнути або вимкнути заставку екрана.

Активація заставки екрана через x хв

1. Натисніть кнопку: **Активувати заставку через x хв.**

>> Тут можна налаштувати, через скільки хвилин активується заставка екрана.

15.4 Звук

Налаштування звуку

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Звук**

15.4.1 Гучність

Налаштування загальної гучності

Тут можна налаштувати рівень загальної гучності апарата за шкалою від 0 до 100%.

1. Натисніть кнопку: **Гучність**
2. Виберіть на шкалі відповідне значення.

>> Загальна гучність негайно коригується.

15.4.2 Нагадування про завантаження/виконання дії

Тут можна вибрати, який звук або мелодія звучатиме в момент, коли необхідно завантажити апарат або у разі необхідності виконання дії. Ви можете обрати один з 25 варіантів.

1. Натисніть кнопку: **Запит на завантаження/виконання дії**
2. Натисніть кнопку: **Звук**
3. Натисніть на потрібний тигель.

> Лунає попередній звуковий сигнал.

4. Щоб вимкнути звук, натисніть на кнопку: **OFF**
5. Щоб повернутися до огляду, натисніть на панелі значків .
6. Щоб звуковий сигнал лунав до підтвердження завантаження апарата або виконання дії, натисніть кнопку: **Тривале відтворення ON**
7. Щоб звуковий сигнал лунав впродовж певного часу, натисніть кнопку: **Тривале відтворення OFF**

> Активується область **Довжина звукового сигналу**.

8. Налаштуйте тривалість на шкалі 0–180 с.
9. Щоб зберегти налаштування, натисніть на панелі значків кнопку:

>> Ви повернетеся до вікна огляду.

15.4.3 Завершення кроку програми

Тут можна вибрати, який звук або мелодія звучатиме після завершення етапу програми . Можна обрати один з 37 варіантів.

1. Натисніть кнопку: **Завершення етапу програми**
2. Натисніть кнопку: **Звук**
3. Натисніть на потрібний тигель.

> Лунає попередній звуковий сигнал.

4. Щоб вимкнути звук, натисніть на кнопку: **OFF**
5. Щоб повернутися до огляду, натисніть на панелі значків .
6. Щоб звуковий сигнал лунав до підтвердження завантаження апарата або виконання дії, натисніть кнопку: **Тривале відтворення ON**
7. Щоб звуковий сигнал лунав впродовж певного часу, натисніть кнопку: **Постійне відтворення OFF**

> Активується область **Довжина звукового сигналу**.

8. Налаштуйте тривалість на шкалі 0–180 с.
9. Щоб зберегти налаштування, натисніть на панелі значків кнопку:

>> Ви повернетеся до вікна огляду.

15.4.4 Завершення часу приготування

Тут можна вибрати, який звук або мелодія звучатиме після завершення часу приготування . Можна обрати один з 37 варіантів.

1. Натисніть кнопку: **Завершення часу приготування**
2. Натисніть кнопку: **Звук**
3. Натисніть на потрібний тигель.

> Лунає попередній звуковий сигнал.

4. Щоб вимкнути звук, натисніть на кнопку: **OFF**
5. Щоб повернутися до огляду, натисніть на панелі значків .

6. Щоб звуковий сигнал лунав до підтвердження завантаження апарата або виконання дії, натисніть кнопку: **Тривале відтворення ON**
7. Щоб звуковий сигнал лунав впродовж певного часу, натисніть кнопку: **Тривале відтворення OFF**

> Активується область **Довжина звукового сигналу**.

8. Налаштуйте тривалість на шкалі 0–180 с.
9. Щоб зберегти налаштування, натисніть на панелі значків кнопку:

>> Ви повернетеся до вікна огляду.

15.4.5 Процес перервано/виявлено помилку

Тут можна вибрати, який звук або мелодія звучатиме у разі виявлення помилки. Можна обрати один з 37 варіантів.

1. Натисніть кнопку: **Переривання процесу / виявлено помилку**
2. Натисніть на потрібний тигель.

> Лунає попередній звуковий сигнал.

3. Щоб вимкнути звук, натисніть на кнопку: **OFF**
4. Щоб повернутися до огляду, натисніть на панелі значків .
5. Щоб звуковий сигнал лунав до підтвердження завантаження апарата або виконання дії, натисніть кнопку: **Тривале відтворення ON**
6. Щоб звуковий сигнал лунав впродовж певного часу, натисніть кнопку: **Тривале відтворення OFF**

> Активується область **Довжина звукового сигналу**.

7. Налаштуйте тривалість на шкалі 0–180 с.
8. Щоб зберегти налаштування, натисніть на панелі значків кнопку:

>> Ви повернетеся до вікна огляду.

15.5 Кулінарна система

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Кулінарна система**

15.5.1 Інформація про тип апарата

Тут можна отримати інформацію про тип апарата і версію встановленого програмного забезпечення.

15.5.2 Споживання електроенергії

За допомогою цього пункту меню можна викликати панель керування енергоспоживанням. Тут можна контролювати рівень енергоспоживання вашої кулінарної системи. Рівень енергоспоживання точно розраховується на основі вибраних налаштувань. Крім того, його можна відображати та аналізувати в ConnectedCooking.

Натисніть кнопку: , для перевірки рівня енергоспоживання вашого апарата.

За допомогою індикатора енергоспоживання можна перевірити рівень енергоспоживання під час останнього виконаного процесу приготування. Після завершення ручного процесу приготування, інтелектуального процесу приготування, використання iProductionManager або очищення буде виведено такі дані щодо енергоспоживання:

- Тривалість приготування
- Тип процесу приготування
- Енергоспоживання в кВт

ВКАЗІВКА:

Дані щодо енергоспоживання доступні лише після завершення процесу приготування, і система перезаписує їх у разі запуску нового процесу приготування. Зазначені енергетичні показники не вимірюються, а розраховуються. Невелике відхилення від показаних значень можна визначити за допомогою вимірювальних приладів.

15.5.3 Режим енергозбереження iProductionManager

Натисніть кнопку: для ввімкнення або вимкнення режиму економії енергії IPM.

15.5.4 Блокування екрана

Користувач може активувати або деактивувати функцію блокування екрана:

- Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **ON**
- Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **OFF**

Якщо функцію активовано, екран можна заблокувати, натиснувши та утримуючи кнопку . Це запобігає випадковому керуванню, наприклад, під час очищення дисплея. Блокування екрана можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кнопку].

15.5.5 Демо режим

Увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму

Тут можна активувати демонстраційний режим вашого апарата. Ця функція стане у пригоді, якщо ви захочете продемонструвати функціональність свого апарата, коли процес приготування не відбувається.

1. Щоб активувати функцію, натисніть й утримуйте кнопку: **ON**, доки графік прогресу виконання не перейде повз обидва положення перемикання ON та OFF.

>> У разі активації демонстраційного режиму пристрій перезапускається. В нижньому колонтитулі з'явиться символ: D

15.5.6 Power Steam

Тут можна налаштувати режим обробки «Пара» [▶ 36] для безперервної подачі свіжої пари для приготування особливо делікатних продуктів.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Під час використання функції Power Steam виникає велика кількість водяної пари

Вас може ошпарити гаряча пара, коли ви відкриваєте дверцята.

1. У разі використання функції Power Steam відкривайте дверцята робочої камери дуже обережно.

1. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **ON**

>> В режимі обробки **«Пара»** значення температури кипіння замінено символом:

15.5.7 Control nozzle

Тут можна налаштувати, в якому обсязі форсунка апарата має конденсувати зайву пару. Це стандартна функція Eco-режиму. Це налаштування оптимізує вихід пари. Окрім налаштування Eco-режиму, користувач може активувати або активувати функцію керівної форсунки:

- Тривала активація керівної форсунки має сенс, якщо треба уникнути небажаної конденсації на кухні.
- Керівну форсунку можна деактивувати для збереження води, якщо система вентиляції має достатню потужність.

Перш ніж активувати або деактивувати керівну форсунку, проконсультуйтеся із сервісним партнером RATIONAL.

1. Натисніть кнопку: **Керівна форсунка**

2. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **ON**
3. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **OFF**

15.5.8 Контрольний таймер

Тут можна налаштувати ввімкнення попереджувального звукового сигналу у разі занадто тривалого відкривання дверцят робочої камери під час завантаження. Налаштуйте час на шкалі 0–180 с.

- Натисніть кнопку: , щоб викликати налаштування контрольного таймера.
- Натисніть кнопку: , щоб налаштувати кількість секунд функції контрольного таймера 1.
- Натисніть кнопку: , щоб налаштувати кількість секунд функції контрольного таймера 2.
- Натисніть кнопку: , щоб налаштувати кількість секунд функції контрольного таймера в режимі програмування.

15.5.9 Небезпека

Тут можна налаштувати ввімкнення попереджувального звукового сигналу у разі занадто тривалого відкривання дверцят робочої камери під час приготування. Налаштуйте час на шкалі 0–180 с.

- Натисніть кнопку: , щоб викликати налаштування ступеня «Небезпека».
- Натисніть кнопку: , щоб налаштувати кількість секунд ступеня «Небезпека» під час попереднього розігріву або функцію попереднього розігріву в iProductionManager.
- Натисніть кнопку: , щоб налаштувати кількість секунд ступеня «Небезпека» та ступеня «Небезпека» у функції iProductionManager.

15.5.10 Спорожнення парогенератора

1. Натисніть кнопку: , щоб спорожнити парогенератор.

15.5.11 VarioSmoker

Ви можете ввімкнути або вимкнути функцію копчення незалежно від того, чи приєднали ви VarioSmoker, чи ні.

1. Натисніть кнопку: **VarioSmokerON** або **OFF**, щоб у ручному програмуванні мати в доступності опційну кнопку для активації Variosmoker.

15.6 Приготування

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Приготування**

15.6.1 Налаштування основної кухні

В основній національній кухні кулінарні звички нації відображаються в інтелектуальних програмах приготування. Параметри приготування цих інтелектуальних програм приготування відображають кулінарні звички нації, і страви готуються так, наче вони готуються для гостей ресторану у відповідній країні або відповідному регіоні. Таким чином, ви опануєте не тільки місцеву кухню, але й кухні всіх народів світу. Цей параметр не залежить від обраної мови.

Вибір основної національної кухні

1. Натисніть кнопку: **Налаштування основної кухні**
2. Виберіть з переліку бажану основну національну кухню способом прокручування.

>> Функція національної кухні негайно вступить в дію. В iCookingSuite відображаються інтелектуальні програми приготування, які відповідають параметрам основної національної кухні. Параметри приготування, час приготування та температура всередині продукту для інтелектуальних програм приготування страв узгоджуються з національними кулінарними звичками.

15.6.2 Налаштування вторинної кухні

До основної національної кухні можна додати додаткову вторинну національну кухню. Таким чином, ви можете одночасно готувати типові страви 2 різних країн. Це стане у нагоді, наприклад, якщо ви хочете запропонувати у своєму ресторані спеціальну тижневу акцію національної кухні іншої країни.

Вибір другорядної національної кухні

1. Натисніть кнопку: **Налаштування вторинної кухні**
2. Виберіть з переліку бажану другорядну національну кухню способом прокручування.

>> Функція національної кухні негайно вступить в дію. В iCookingSuite відображаються додаткові інтелектуальні процеси приготування вторинної національної кухні і позначаються за допомогою . На налаштування параметрів приготування все ще впливає основна кухня [▶ 73].

15.6.3 Вага тарілки «à la carte»

Перед тим як активувати опцію «Finishing» задайте параметри ваги порожньої тарілки. За допомогою цієї інформації ваш апарат iCombi Pro налаштує етапи приготування таким чином, щоб ви отримали ідеальний результат процесу «Finishing» і на тарілках не конденсувалася волога. Додаткова інформація наведена тут: Встановлення параметрів ваги тарілки «à la carte» [▶ 44]

15.6.4 Вага тарілки «Бенкет»

Перед тим як активувати опцію «Finishing» задайте параметри ваги порожньої тарілки. За допомогою цієї інформації ваш апарат iCombi Pro налаштує етапи приготування таким чином, щоб ви отримали ідеальний результат процесу «Finishing» і на тарілках не конденсувалася волога. Додаткова інформація наведена тут: Налаштування ваги тарілки «Бенкет» [▶ 44]

15.6.5 Кількість напрямних

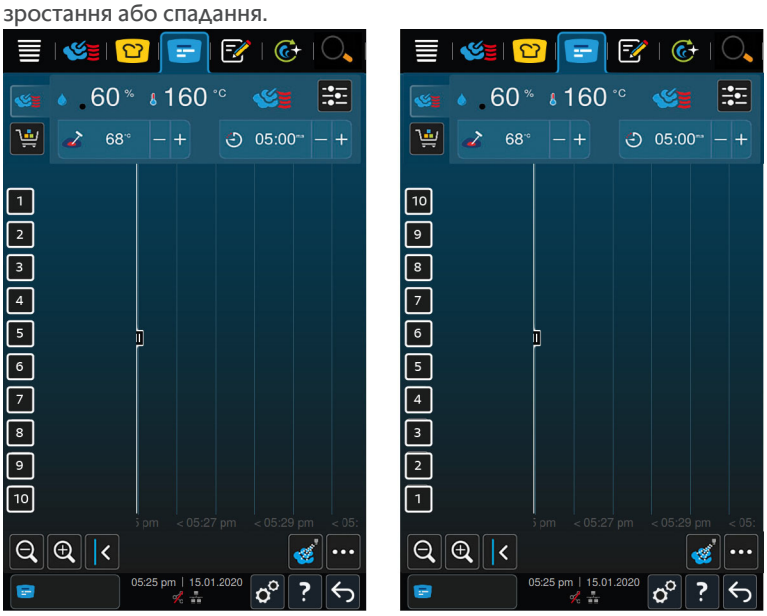
Тут ви можете налаштувати кількість напрямних, які ви бажаєте використовувати в iProductionManager.

1. Натисніть кнопку: **Кількість напрямних**
2. Виберіть на шкалі відповідне значення від 0 до 10.

>> Параметр негайно вступить в дію.

15.6.6 Послідовність напрямних

Тут ви можете встановити відображення послідовності напрямних у iProductionManager або у порядку зростання або спадання.



1. Для відображення послідовності напрямних у порядку зростання, натисніть кнопку: **123**
2. Для відображення послідовності напрямних у порядку спадання, натисніть кнопку: **321**

>> Параметр негайно вступить в дію.

15.6.7 Поштовхи навантаження під час застосування ручних програм в iProductionManager

Тут можна налаштувати, чи потрібно подовжувати час приготування в ручних програмах iProductionManager у разі відкривання дверцят робочої камери під час приготування й вимірювання надмірного падіння енергії, що не дозволяє отримати потрібний результат приготування з обраним налаштуванням.

1. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **Поштовхи навантаження під час застосування ручних програм в iProductionManager ON**

15.6.8 Час витримки, клімат

Тут можна встановити, наскільки довго повинен підтримуватися клімат у робочій камері у разі, якщо страва не готується за допомогою iProductionManager.

1. Натисніть кнопку: **Час витримування, клімат**
2. Виберіть на шкалі відповідне значення.

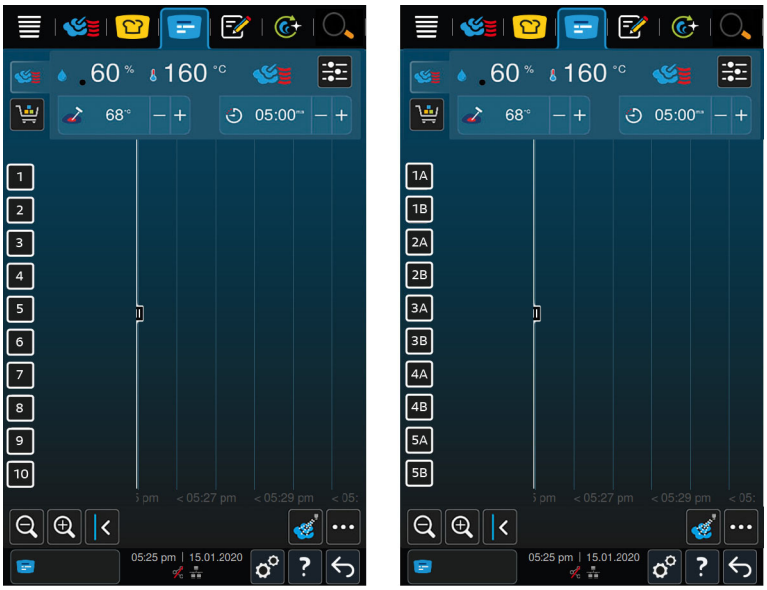
>> Відбувається коригування часу витримування.

ВКАЗІВКА:

Скорочення часу витримування дозволяє заощадити енергію.

15.6.9 iProductionManager 3D

Тут можна вибрати опцію, яка дозволяє завантажувати у кожну напрямну відповідно по дві пательні. Кожна пательня контролюється окремо. Зверніть увагу, що на екрані можуть відображуватися не більше 12 рівнів завантаження.



1. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **УВІМК.**

>> Параметр негайно вступить в дію.

15.7 Режим

Слід врахувати те, що функції **керування даними** будуть доступні, лише якщо до апарата під'єднано USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Керування даними**

Ви можете виконати такі налаштування:

- Експортувати всі дані [▶ 76]
- Програми приготування страв [▶ 76]
- Профіль користувача [▶ 76]
- Зображення користувача [▶ 77]
- Дані користувача: Видалити все
- Базові налаштування апарата [▶ 77]
- Дані HACCP [▶ 77]
- Сервіс [▶ 78]
- Експорт MyDisplay

15.7.1 Експортувати всі дані

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Експортувати всі дані**

>> Тепер можна експортувати всі дані на USB-накопичувач.

15.7.2 Програми приготування страв

Тут можна експортувати, імпортувати або видаляти усі створені вами програми.

Експорт програм

✔ Ви створили програми в режимі програмування.

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Експорт програм**

>> Збережені програми завантажуються на USB-накопичувач.

Імпортувати програми

1. Підключіть до апарата USB-накопичувач, на якому вже збережено експортовані програми.
2. Натисніть кнопку: **Імпорт програм**

>> Збережені програми імпортуються і відображаються у режимі програмування.

Програми: Видалити всі власні

Тут можна видалити всі створені програми.

1. Натисніть кнопку:

> Слід підтвердити, чи дійсно ви бажаєте видалити програми.

2. Для підтвердження дії натисніть кнопку:

>> Система виводить повідомлення на підтвердження видалення всіх програм.

15.7.3 Профіль користувача

Експорт профілів

✔ Ви створили профілі.

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Експорт профілів**

>> Збережені програми завантажуються на USB-накопичувач.

Імпорт профілів

1. Підключіть до апарата USB-накопичувач, на якому вже збережені експортовані програми.
2. Натисніть кнопку: **Імпорт профілів**

>> Збережені профілі імпортуються і відображаються в області управління користувача.

15.7.4 Зображення користувача

Тут можна імпортувати й експортувати усі зображення, які ви хочете призначити для програм та кошиків. Зображення мають відповідати таким вимогам:

- Тип файлу: PNG
- Глибина кольору: 3 x 8 біт
- Розмір зображення: 130 x 130 пікселів
- Розмір файла: макс. 50 кБ

Імпорт зображень

1. Збережіть зображення на USB-накопичувачі, у папці під назвою **userpix**.
2. Під'єднайте USB-накопичувач до апарата.
3. Натисніть кнопку: **Імпорт зображень**

>> Відбувається імпорт збережених зображень.

Експортувати зображення

✔ Ви імпортували зображення.

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Експорт зображень**

>> Збережені зображення завантажуються на USB-накопичувач.

Видалення всіх власних зображень

Тут можна видалити всі імпортовані зображення.

1. Натисніть кнопку: **Видалити усі власні зображення**

> Необхідно підтвердити, чи ви дійсно бажаєте видалити зображення.

2. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓

>> Система виводить повідомлення на підтвердження видалення всіх власних зображень.

15.7.5 Базові налаштування апарата

Базові налаштування апарата: Експортувати все

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Базові налаштування апарата: Експортувати все**

>> Базові налаштування апарата завантажуються на USB-накопичувач.

Імпорт базових налаштувань

1. Підключіть до апарата USB-накопичувач, на якому вже збережені експортовані базові налаштування апарата.
2. Натисніть кнопку: **Базові налаштування апарата: Імпортувати все**

>> Базові налаштування апарата імпортуються.

15.7.6 Дані HACCP

Тут можна завантажити всі дані HACCP, що були зареєстровані та збережені апаратом, на USB-накопичувач. Дані HACCP також можна автоматично надіслати до ConnectedCooking.

Дані HACCP: Експортувати все

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Дані HACCP: Експортувати все**

>> Дані HACCP завантажуються на USB-накопичувач.

Дані HACCP: Експортувати за період

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Дані HACCP: Експортувати за період**
2. Виберіть бажаний період та натисніть клавішу "експортувати".

>> Дані HACCP за певний період зберігаються на USB-накопичувачі.

15.7.7 Сервіс

Протоколи розробника: Експортувати все

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Протоколи розробника: Експортувати все**

>> Тепер протоколи розробника буде завантажено на USB-накопичувач.

Протоколи розробника: Експортувати за період

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Протоколи розробника: Експортувати за період**

>> Тепер можна завантажити протоколи розробника за певний період.

Сервісний звіт: Експортувати все

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Сервісний звіт: Експортувати все**

>> Тепер сервісні звіти буде завантажено на USB-накопичувач.

Експорт протоколу помилок

✔ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку: **Завантажити протокол помилок на USB-накопичувач**

>> Протокол помилок завантажується на USB-накопичувач.

15.8 Мережеві налаштування

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 неухваленого 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.

За потреби в системних налаштуваннях можна активувати синхронізацію часу на основі **NTP**. Якщо **NTP** увімкнено, клієнт має забезпечити використання надійного та безпечного **NTP**-сервера.

- **NTP**-сервер має походити з надійного та контрольованого середовища, щоб забезпечити точні та захищені від маніпуляцій дані часу.
- Обмін даними з **NTP**-сервером має бути захищеним із використанням захищених мережевих сегментів та відповідних правил брандмауера.

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.

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Налаштування мережі**

Інформацію щодо підключення вашого апарата до мережі WLAN можна знайти тут: Встановити з'єднання з WLAN [▶ 88]

Вказівки з під'єднання апарата до мережі наведено тут: Встановлення мережевого з'єднання [▶ 89]

Запуск мережевого асистента

Мережевий асистент надасть допомогу у виборі налаштувань мережі.

1. Натисніть кнопку: : **Запуск мережевого асистента**

> Тепер система запитає, чи потрібна вам підтримка у виборі налаштувань мережі. Ви можете отримувати підтримку як з бездротовим з'єднанням, так і з допомогою дроту.

2. Натисніть кнопку: **DHCP активовано: OFF**, щоб редагувати наведені нижче налаштування мережі:

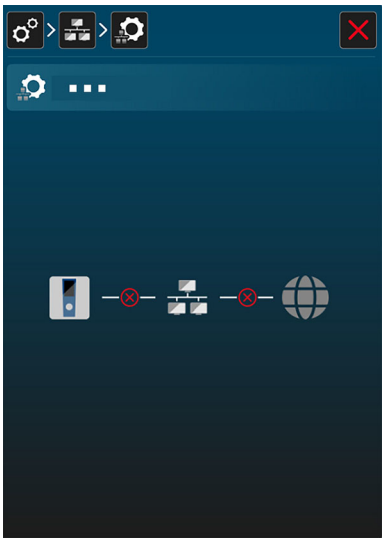
- **IP-адреса**
- **IP-шлюз**
- **Маска IP-мережі**
- **DNS 1**
- **MAC-адреса**

1. Натисніть кнопку: **DHCP активовано: ON**, щоб редагувати наведені нижче налаштування мережі:

- **MAC-адреса**

У разі проблем з підключенням ви можете запустити діагностику мережі.

1. Натисніть кнопку: *Виконати діагностику мережі*, щоб побачити, чи пристрій підключено до мережі.



За допомогою кнопки **Стан мережі** можна перевірити наявність з'єднання з маршрутизатором та Інтернетом.

15.9 Профіль користувача

Ви можете об'єднувати користувачів у профілі та надавати користувачам права доступу до цих профілів. Вашому апарату призначений профіль, який неможливо видалити. Ви можете додати до 10 додаткових профілів.

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Профіль користувача**

Інформацію щодо створення, редагування та надсилання профілів до інших апаратів можна знайти тут: Управління профілем і правами

15.9.1 Активація профілю

✔ Ви створили профіль. Стосовно цієї теми див. Створити новий профіль

1. Натисніть кнопку: **Активація профілю**
2. Оберіть потрібний профіль.
3. Якщо ви призначити пароль для профілю, введіть пароль.
4. Для підтвердження дії натисніть кнопку:

>> Профіль негайно активується.

>> Якщо ви перейдете до стартового екрана, відобразиться активований профіль. Якщо ви відобразили кілька профілів, ви можете оглядати перелік профілів способом прокручування.

>> Щоб створити новий профіль, натисніть кнопку: +

>> Тепер ви перейдете до налаштувань профілю.

>> Натисніть кнопку: Створити новий профіль.



15.9.2 Редагування профілю

✔ Ви створили профіль.

1. Натисніть кнопку: **Редагування профілю**

> Тепер можна шукати профіль для редагування.

Налаштування профілю

1. Натисніть кнопку: **Налаштування профілю.**

>> Тепер можна виконати наступні налаштування:

- **Змінити назву профілю**
- **Змінити пароль профілю**
- **Змінити мову**

- **Змінити тип профілю ВКАЗІВКА! Тип профілю дозволяється змінювати лише головному користувачеві.**
- **Зміна основної національної кухні**
- **Зміна вторинної національної кухні**
- **Видалення профілю**
- **Можна показати або сховати усі елементи крім тих, що є вибраними.**

Налаштування панелі меню

За допомогою цієї функції можна скоригувати панель меню за вашими власними уподобаннями.

1. Натисніть кнопку: **Налаштування панелі меню**

>> Можна виконати наступні налаштування:

- Можна показати або сховати **початковий екран**.
- Можна показати або сховати **Ручні режими**.
- Можна показати або сховати **iCookingSuite**.
- Можна показати або сховати **iProductionManager**.
- Можна показати або сховати **режим програмування**.
- Можна показати або сховати **iCareSystem**.

Створити та редагувати екран

1. Натисніть кнопку: **ON** або **OFF**, функція : **Створити та редагувати екран**, щоб активувати або деактивувати функцію Створити новий екран [▸ 84].

Налаштувати нижній колонтитул

1. Натисніть кнопку: **Налаштувати нижній колонтитул**.

>> Тепер ви можете налаштувати, чи треба показати або сховати **? довідку на апараті** у нижньому колонтитулі.

Зміна профілю

1. Натисніть кнопку: **ON** або **OFF**, функція **Заміна**, щоб активувати або деактивувати можливість заміни профілю

1. Натисніть кнопку: **iCookingSuite**

>> Тепер можна виконати наступні налаштування:

- **Авторизація параметрів** Тут можна перемикати між **робочим режимом** та **прихованим режимом**.
- Можна показати або сховати **Вологість**.
- Можна показати або сховати **Температура у робочій камері**.
- Можна показати або сховати **Температура у товщі продукту**.
- Можна показати або сховати **Верхній колонтитул Cockpit**.

iProductionManager

1. Натисніть кнопку: **iProductionManager**

>> Тепер можна виконати наступні налаштування:

- Можна показати або сховати **Режим À-la-carte**.
- Можна увімкнути або вимкнути **Панель ручних програм**.
- Можна показати або сховати опцію **Програма за часом**.
- Можна показати або сховати опцію **Редагувати панель програм**.
- Можна показати або сховати опцію **Дозволити перетягування**.

- Можна показати або сховати опцію **Можливість комбінування страв**.
- Можна показати або сховати опцію **Дозволити призначення рівнів**.
- Можна показати або сховати опцію **Розміщення у поточному часі**.
- Можна показати або сховати опцію **Дозволити подальше перетягування**.
- Можна показати або сховати опцію **Дозволити доступ до спливного вікна**.
- Можна показати або сховати опцію **Клонування програм**.
- Можна показати або сховати опцію **Перейти до поточного часу**.
- Можна показати або сховати опцію **Допоміжний засіб для позиціювання**.
- Можна показати або сховати опцію **Дозволити прокручування**.
- Можна показати або сховати опцію **Масштаб**.
- Можна показати або сховати опцію **Приготування на парі**.
- Можна показати або сховати опцію **Попередній підігрів**.
- Можна показати або сховати опцію **Закрити прогалини у плануванні**.
- Можна показати або сховати опцію **Оптимізація за часом**.
- Можна показати або сховати опції **Оптимізація енергоспоживання**.

Стосовно цієї теми подивіться також

Додати профіль [▶ 83]

15.9.3 Додати профіль

Тут можна додати новий профіль.

1. Натисніть кнопку: **Додати профіль**

>> Тут можна додати новий профіль.

1. Натисніть кнопку: **з наявного профілю**, щоб створити профіль на базі профілю, що вже існує. Тепер ви можете виконати налаштування профілю, який щойно створений, у пункті меню Редагувати профіль [▶ 81].
2. Натисніть кнопку: **з шаблона профілю**, щоб створити новий профіль на базі шаблона профілю.

15.9.4 Редагування профілю

✔ Ви створили новий екран.

1. Натисніть кнопку: **Редагування профілю**

> На панелі меню відображаються функції та інтелектуальні помічники.

2. Натисніть потрібну кнопку.

> Відображаються усі доступні функції.

- В області **Приготування вручну** можна обрати режими роботи **Пара**, **Комбінація пари та гарячого повітря** й **Гаряче повітря**.
- В області **iCookingSuite** доступні усі інтелектуальні програми приготування.
- В області **Режим приготування** доступні усі ручні та інтелектуальні програми, а також кошики. Якщо програми або кошики не створено, ця область лишається порожньою.
- В області **iCareSystem** доступні усірежими очищення [▶ 93] й програми очищення [▶ 93].

1. Натисніть на клавішу будь-якої функції, яку ви хочете призначити для конкретного екрана.

> Функція позначається символом ⭐.

2. Щоб перевірити обсяг функцій екрана, натисніть кнопку: ⭐
3. Щоб видалити функцію з меню екрана, натисніть кнопку: 🗑

4. Щоб дати назву меню екрана, натисніть кнопку:
5. Назвіть програму.
6. Для збереження меню екрана натисніть кнопку :

>> Ви повернетеся до вікна огляду.

1. Щоб призначити профіль для меню екрана, натисніть кнопку: **Редагування профілю**
2. Оберіть потрібний профіль.
3. Натисніть кнопку: **Налаштування панелі меню**
4. Позаду меню екрана натисніть кнопку: **ON**
5. Щоб повернутися до огляду профілів користувачів, натисніть на панелі значків .

>> Після активації профілю [▶ 81] на панелі меню відображається нове меню екрана.

15.9.5 Створити новий екран

✔ Ви створити меню MyDisplay.

1. Натисніть кнопку: **Редагування меню MyDisplay**
2. Оберіть потрібне меню MyDisplay.
3. Натисніть на кожну функцію, яку ви хочете включити до меню MyDisplay або видалити з нього.
4. Щоб перейменувати меню MyDisplay, натисніть кнопку:
5. Введіть назву.
6. Для збереження змін натисніть кнопку:
7. Щоб видалити меню MyDisplay, натисніть кнопку:

> Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте видалити елемент.

8. Для підтвердження дії натисніть кнопку:

15.10 Сервіс

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Сервіс**

Доступна така інформація:

- Інформація про тип апарата / версію ПЗ
- Серійний номер
- Гаряча лінія—Chef [▶ 102]
- Гаряча лінія — Сервіс [▶ 102]
- Сервісний рівень

  Ця функція доступна тільки сервісним партнерам RATIONAL.
- Інформація щодо оновлення ПЗ [▶ 84]
- Встановлена версія ПЗ [▶ 85]
- Сервісні повідомлення за останні 14 днів
- Ліцензії з відкритим кодом.

15.10.1 Інформація щодо оновлення ПЗ

Тут можна побачити інформацію про версію встановленого на апараті ПЗ. Якщо ви підключили свій апарат до ConnectedCooking й активували функцію **автоматичного завантаження оновлення ПЗ**, оновлення ПЗ буде автоматично завантажуватися на ваш апарат. Додаткова інформація наведена тут: Виконання автоматичного оновлення ПЗ [▶ 91] Якщо оновлення ПЗ вже доступне, на екрані відображається інформація про поточну версію ПЗ і активується кнопка **«Почати встановлення»**.

1. Натисніть кнопку: **Почати встановлення**

>> Виконується оновлення ПЗ і відбувається перезавантаження апарата.

15.10.2 Встановлена версія ПЗ

Тут можна знайти всю інформацію про версію встановленого ПЗ та встановлені допоміжні пакети.

15.11 ConnectedCooking

ВКАЗІВКА:

Якщо код активації не відображається, з'єднання з сервером ConnectedCooking ще неможливе.

Причини можуть бути такі:

- Повинна бути доступна роздільна здатність імені DNS для www.connectedcooking.com.
- Варіант з DHCP: мережа надає DHCP-активну IP-адресу.
- Варіант без DHCP: оператор мережі повинен надати IP-адресу, маску мережі, шлюз, DNS-сервер, потім їх можна ввести вручну на апараті.
- Порти брандмауера 443 і 8883 вільні (протокол: HTTPS і MQTT) для вихідного зв'язку з цільовим хостом: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Мережа з MAC-фільтром: MAC-адреси можна зчитати з пароконвектомата або запитати через службу підтримки клієнтів *Ці налаштування відповідають стандартним налаштуванням домашнього маршрутизатора

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **ConnectedCooking**

Інформацію щодо підключення вашого апарата до ConnectedCooking та доступних функцій можна знайти тут: ConnectedCooking [▶ 90]

Ви підключили апарат до ConnectedCooking, що дає вам наступні можливості налаштувань.

1. Натисніть кнопку:

>> Ви можете увійти до ConnectedCooking за допомогою вже наявного облікового запису.

1. Натисніть кнопку:

>> Ви можете анонімно увійти в систему ConnectedCooking без облікового запису.

Автоматична синхронізація часу

1. Натисніть кнопку: **ON** або **OFF**

>> Автоматична синхронізація за часом не відбувається, якщо натиснути **OFF**. Якщо натиснути на **ON**, буде виконана автоматична синхронізація часу.

Автоматична передача HACCP-даних

1. Натисніть кнопку: **ON** або **OFF**

>> Якщо натиснути **OFF**, ваш апарат не передаватиме автоматично дані HACCP до ConnectedCooking. Після натискання кнопки **ON** апарат автоматично передає дані HACCP до ConnectedCooking.

Дистанційний доступ (Remote Access)

1. Натисніть кнопку: **ON** або **OFF**

>> Дистанційний доступ (Remote Access) не функціонує, якщо натиснути на **OFF**. Якщо натиснути на **ON** , можна здійснювати дистанційне керування вашим апаратом за допомогою ConnectedCooking.

Оновлення програмного забезпечення

1. Натисніть кнопку: **ON** або **OFF**

>> Якщо натиснути на **OFF**, автоматичне оновлення програмного забезпечення не виконуватиметься. Якщо натиснути на **ON**, буде автоматично виконане оновлення програмного забезпечення.

Автоматичне з'єднання

Якщо втрачено мережеве з'єднання вашого апарата, після відновлення з'єднання ваш апарат знов автоматично підключиться до ConnectedCooking. Якщо це небажано, ви можете вимкнути цю функцію.

1. Натисніть кнопку: **ON** або **OFF**

>> Якщо натиснути **OFF**, ваш апарат роз'єднає зв'язок до ConnectedCooking. Якщо натиснути на клавішу **ON**, ваш апарат знов автоматично підключиться до ConnectedCooking

Вийти

Ви можете в будь-який час вийти з системи ConnectedCooking. Параметри з'єднання буде видалено. У разі наступного під'єднання до ConnectedCooking необхідно знову зареєструвати апарат в системі.

1. Натисніть кнопку:

>> Необхідно підтвердити, що ви бажаєте вийти з системи ConnectedCooking. Після того, як ви підтвердите це, ваш апарат негайно вийде з системи ConnectedCooking.

16 Керування кухнею

16.1 Управління гігієною

16.1.1 HACCP-дані, реєструються автоматично

Для кожного апарату реєструються такі HACCP-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
- Назва та код програми приготування страв
- Відчинення/зачинення дверцят робочої камери
- Вибір режиму приготування
- Автоматичне очищення

16.1.2 Експорт даних HACCP

Дані HACCP зберігаються в пам'яті апарата протягом 14 днів, за умов максимального використання. До кінця цього періоду дані можна завантажити. Додаткова інформація наведена тут: Експорт даних HACCP. [▶ 77] Якщо період користування триває довше, є можливість подовжити період.

16.1.3 HACCP-дані також автоматично передаються на ConnectedCooking

Якщо ваш апарат підключено до ConnectedCooking, можна налаштувати автоматичне передавання HACCP-даних на ConnectedCooking по закінченню процесу приготування.

✔ Ви підключили апарат до ConnectedCooking [▶ 90].

1. Натисніть кнопку: ⚙
2. Натисніть кнопку: **ConnectedCooking**
3. Натисніть кнопку, що знаходиться біля ярлика **«Автоматичне надсилання даних HACCP»**: **УВІМК.**

>> Тепер HACCP-дані будуть автоматично передаватися по закінченню програми приготування. Переглянути дані можна на connectedcooking.com або в додатку ConnectedCooking.

16.2 Поєднання апартів в єдину мережу

При підключенні апаратів до мережі, у вашому розпорядженні будуть такі можливості:

- Керування двома апаратами у разі використання комбінації апаратів Combi-Duo, за допомогою тільки одного апарата.
- Підключення апаратів до ConnectedCooking.

Якщо ви хочете під'єднати комбінацію апаратів Combi-Duo до мережі, зверніться до сервісного партнера RATIONAL.

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 неухваленого 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.

За потреби в системних налаштуваннях можна активувати синхронізацію часу на основі **NTP**. Якщо **NTP** увімкнено, клієнт має забезпечити використання надійного та безпечного **NTP**-сервера.

- **NTP**-сервер має походити з надійного та контрольованого середовища, щоб забезпечити точні та захищені від маніпуляцій дані часу.
- Обмін даними з **NTP**-сервером має бути захищеним із використанням захищених мережевих сегментів та відповідних правил брандмауера.

16.2.1 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.

16.2.2 Підключення мережевого кабелю

Ваш апарат стандартно оснащений мережевим роз'ємом. Для підключення вашого апарата до мережі та забезпечення захисту апарата від попадання води, використовуйте мережевий кабель, що має вказані нижче властивості:

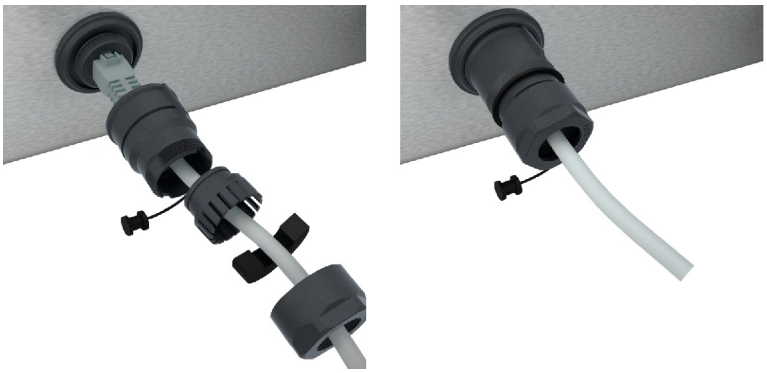
- Мережевий кабель 6-ї категорії;
- Максимальна довжина штекера становить 45 мм
- Діаметр штекера становить 18,5 мм
- Діаметр кабелю становить 5,5–7,5 мм

⚠ 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.

16.2.3 Створення мережевого з'єднання

✔ У вас є всі дані для підключення до мережі.

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Налаштування мережі**
3. Натисніть кнопку: **LAN**
4. Натисніть кнопку: **IP-мережа**
5. Введіть IP-адресу.
6. Натисніть кнопку: **IP-шлюз**
7. Введіть адресу IP-шлюзу.
8. Натисніть кнопку: **IP Netmask**
9. Введіть IP Netmask.

10. Якщо ви хочете призначати конфігурацію мережі клієнтам через сервер, активуйте DHCP. Натисніть кнопку: **IP DHCP ON**

> IP-адреса, шлюз та DNS тепер будуть налаштовуватися автоматично.

11. Натисніть кнопку: **IP DNS 1 (надається перевага)**
12. Введіть адресу DNS-сервера.

16.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking – це найсучасніше цифрове рішення компанії RATIONAL. Не залежно від того, скільки апаратів RATIONAL ви маєте — система ConnectedCooking забезпечує цілком нові зручні можливості застосування. Єдине, що вам треба для цього зробити — підключити свій апарат RATIONAL до мережі і зареєструватися на connectedcooking.com.

У ConnectedCooking ви маєте можливість бути онлайн з апаратами, мати доступ до інформації щодо очищення, статистики роботи та відповідності нормам HACCP. Також доступні вказані нижче функції:

- **Push-повідомлення**

  Інформація щодо завантаження апаратів, готовність страв чи сервісна інформація— ви отримаєте всю інформацію в реальному часі, де б ви не були.

- **Надсилання програм приготування страв та керування ними**

  Автоматично надсилайте програми приготування, які вам сподобалися, до всіх своїх апаратів.

- **Автоматичне оновлення програмного забезпечення**

  Оновлення ПЗ надаються вам завжди безкоштовно та автоматично.

Завітавши на сторінку connectedcooking.com, ви також знайдете велику бібліотеку рецептів, корисні поради та рекомендації від наших бренд-шефів, а також велику кількість відеоуроків щодо використання апаратів.

16.3.1 Підключення апарата до ConnectedCooking

У разі підключення апарата до ConnectedCooking ви отримаєте такі функціональні можливості:

- HACCP-дані також автоматично передаються на ConnectedCooking [▶ 87]
- Сервісні дані автоматично передаються до ConnectedCooking [▶ 103]

  Віддалене керування апаратами за допомогою ConnectedCooking
- Дистанційний контроль дисплея апарата

✔ Ви встановили мережеве з'єднання.

✔ Ви зареєструвалися за адресою connectedcooking.com.

1. Натисніть кнопку: ⚙
2. Натисніть кнопку: **ConnectedCooking**
3. У першій вкладці виберіть, який сервер ви хочете використовувати для з'єднання. Ви можете вибрати міжнародний сервер **iot.com** або китайський сервер **iot.cn**.
4. Увійдіть у свій обліковий запис ConnectedCooking.

> Введіть реєстраційні дані або виберіть реєстрацію за QR-кодом.

5. Біля значка **З'єднати** натисніть кнопку: **Зареєструватися**

> Вже через деякий час відобразяться дев'ятизначний PIN-код та QR-код. Якщо у вас під рукою немає смартфона, можна зареєструватися на сайті www.connectedcooking.com. Якщо у вас є смартфон, можна відсканувати QR-код.

6. Крім того, ви можете зареєструватися через автореєстрацію. У такому разі вам будуть доступні лише базові функції.

Реєстрація без використання смартфона

1. Запишіть PIN-код.
2. Увійдіть в систему на сайті www.connectedcooking.com.
3. Натисніть на символ: **Керування апаратами**

4. Виберіть: **Огляд апаратів**
5. Натисніть на символ: Червоне коло з +
6. Введіть в поле **Ім'я** ім'я апарата.
7. Введіть в поле **Ключ активації** показаний на апараті PIN-код.

>> Через деякий час апарат відображається у вікні огляду апаратів ConnectedCooking.

>> На дисплеї відображається повідомлення про під'єднання апарата до сервера ConnectedCooking. В нижньому колонтитулі з'явиться символ:

>> Ви отримуєте електронне повідомлення з підтвердженням реєстрації апарата.

Реєстрація за допомогою смартфона

✔ На вашому смартфоні встановлено мобільний додаток, за допомогою якого ви можете сканувати QR-код.

✔ На вашому смартфоні встановлено мобільний додаток ConnectedCooking.

1. Проскануйте QR-код.

>> Через деякий час на дисплеї апарата відображається повідомлення про під'єднання апарата до сервера ConnectedCooking. В нижньому колонтитулі з'явиться символ:

>> Апарат відображається у вікні огляду апаратів ConnectedCooking.

>> Ви отримуєте електронне повідомлення з підтвердженням реєстрації апарата.

16.4 Виконання оновлення ПЗ

Автоматичне оновлення ПЗ через ConnectedCooking

✔ Ви підключили апарат до ConnectedCooking.

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **ConnectedCooking**
3. Щоб активувати функцію «**Автоматичне завантаження оновлення ПЗ**», натисніть кнопку: **УВІМК.**
4. Натисніть кнопку:
5. Натисніть кнопку: **Сервіс**
6. Натисніть кнопку: **Інформація щодо оновлення ПЗ**
7. Натисніть кнопку: **Почати встановлення**

>> Виконується оновлення ПЗ і відбувається перезавантаження апарата.

Оновлення ПЗ за допомогою USB-накопичувача

✔ USB-накопичувач, на якому збережено оновлення ПЗ, підключено до апарата.

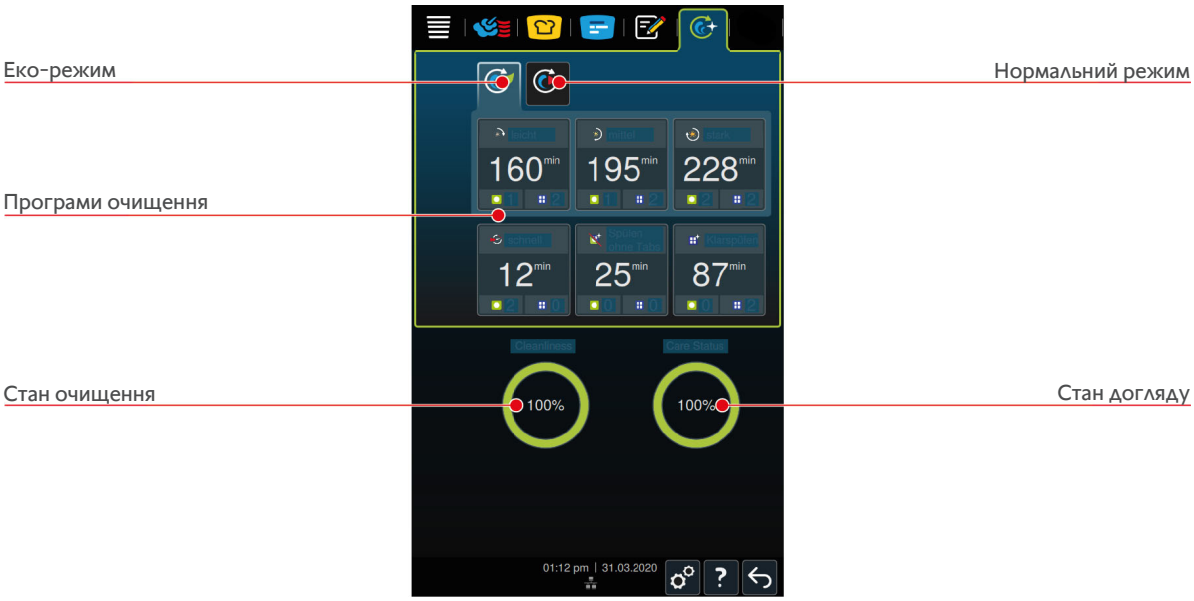
✔ Відображається повідомлення про те, що оновлення ПЗ було розпізнано.

1. Підтвердіть необхідність встановлення оновлення ПЗ.

>> Виконується оновлення ПЗ і відбувається перезавантаження апарата.

17 Автоматичне чищення — iCareSystem

iCareSystem — інтелектуальна система чищення та видалення накипу iCombi Pro. Вона розпізнає ступінь забруднення пристрою і пропонує ідеальну програму чищення, а також оптимальну кількість засобу для чищення.



17.1 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 зачиненими. 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 зачинити їх.
- Не залишайте термощуп 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 термощуп 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.

17.2 Режим чищення

Нижче наведено 2 режими чищення, доступних для Програм мийки **легка**, **середня** та **інтенсивна**:



Еко-режим

Обираючи цей режим чищення серед Програм чищення [▶ 93], ви використаєте менше засобу для чищення. При цьому програма чищення триває довше за нормальний режим.



Нормальний режим

Обираючи цей режим чищення серед Програм чищення [▶ 93], ви використаєте більше засобу для чищення. При цьому програма чищення триває менше за нормальний режим.

17.3 Програми чищення

Наявні такі програми очищення:

Програма	Режим	Опис	Засіб для чищення
Легке	Еко/Нормальна	Підходить для видалення легкого забруднення і осадів, що виникли під час використання апарату за температури до 200°C.	▪ Таблетки для очищення Active Green ▪ Таблетки Care
середня	Еко / Нормальна	Підходить для видалення забруднень і осадів, що виникли під час використання програм готування, що включають грилювання або смаження.	▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care
сильна	Еко / Нормальна	Підходить для видалення сильних забруднень і осадів, що виникли під час використання програм готування, що включають грилювання або смаження.	▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care
Швидке	–	Можливість проміжного очищення з метою швидкого видалення забруднень.	▪ Таблетки для очищення Active Green
Без таблеток	–	Для видалення забруднень, що розчиняються у воді. Ця програма очищення не скидає примусове очищення.	–
Ополіскування	–	Підходить для видалення вапняних забруднень і осадів, що виникли під час використання програм приготування, що включають смаження або тушкування. Ця програма очищення не скидає примусове очищення.	▪ Таблетки Care



Рекомендації

Якщо ваш апарат підключено до водопроводу з м'якою водою, необхідно перевести перемикач м'якої води в положення "м'яка вода".

17.4 Стан очищення й догляду

iCareSystem автоматично розпізнає стан очищення й догляду апарата.

Стан очищення

- Якщо індикатор горить зеленим світлом, апарат чистий.
- Якщо індикатор горить жовтим світлом, апарат забруднений. Але ви все ще можете готувати в апараті страви, доки система не виведе запит на очищення.
- Якщо індикатор горить червоним світлом, апарат сильно забруднений. Негайно запустіть програму очищення, не пізніше виведення наступного запиту на очищення.
- Якщо індикатор білий, стан очищення 0%.

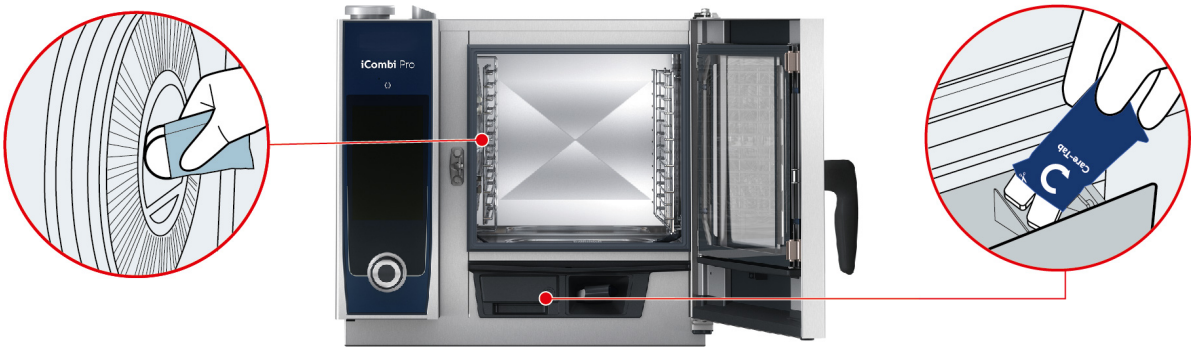
Стан догляду

- Якщо індикатор стану догляду горить зеленим світлом, у генераторі пари немає накипу.
- Якщо індикатор горить жовтим світлом, у генераторі пари є трохи накипу.
- Якщо індикатор горить червоним світлом, у генераторі пари багато накипу. Негайно запустіть програму очищення, не пізніше виведення наступного запиту на очищення.

17.5 Запуск автоматичного чищення

✔ Підвісна рама належним чином розташована в робочій камері.

1. Натисніть в Меню кнопку: 
> Після перевищення температури в 50 °C з'явиться таке повідомлення: **Робоча камера надто гаряча**
2. Активуйте функцію Cool-Down [▶ 35], щоб знизити температуру робочої камери.
3. Оберіть відповідну програму чищення [▶ 93].
4. Відкрийте дверцята робочої камери.
5. Вийміть з робочої камери усі контейнери та листи.
6. Зсуньте ліву навісну раму в робочій камері.



7. ⚠**ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Працюючи з таблетками для чищення Active Green і таблетками Care, обов'язково вдягайте захисні окуляри і захисні рукавиці, щоб надійно захистити себе від хімічних речовин.** Розпакуйте вказану кількість таблеток для чищення Active Green і помістіть їх до виїмки дефлектору повітря.
8. Розпакуйте вказану кількість таблеток Care і помістіть їх до ємності Care.
9. Зачиніть дверцята робочої камери.

>> Почнеться автоматичне очищення.

>> Після завершення автоматичного очищення пролунає сигнал.

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.

17.6 Скасування автоматичного чищення

Ви в змозі у будь-який момент скасувати автоматичну програму очищення.

1. Натисніть кнопку: ↩
> Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте перервати очищення. Буде показано, як довго триватиме операція скасування.
2. Натисніть кнопку: ✓
3. Відкрийте дверцята робочої камери.
4. ⚠**ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Працюючи з таблетками для чищення Active Green, обов'язково вдягайте захисні окуляри і захисні рукавиці, щоб підготуватися та надійно захистити себе від хімічних речовин.** Приберіть таблетки для чищення Active Green з апарату і утилізуйте їх.
5. Промийте робочу камеру водою, щоб видалити залишки таблеток для чищення Active Green.
6. Зачиніть дверцята робочої камери.
> Процес скасування буде подовжено.
> Коли операція скасування буде завершена, ви отримаєте вимогу перевірити відсутність залишків таблеток для чищення Active Green у робочій камері.
7. Відкрийте дверцята робочої камери.
8. Зачиніть дверцята робочої камери.
>> Тепер апарат готовий до роботи. З'явиться стартовий екран.

ПІДКАЗКА

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

17.7 Примусове очищення після роботи

Якщо ви активували функцію «Примусове очищення», через визначений інтервал з'явиться запит на проведення очищення апарата. Апарат не зможе продовжити роботу, доки не буде виконане очищення.

1. Натисніть кнопку: ⚙
2. Натисніть кнопку: **Очищення**
3. Натисніть кнопку: **Примусове очищення**
4. Щоб активувати функцію «Примусове очищення», натисніть кнопку: **УВІМК.**
5. Щоб встановити час для автоматичного нагадування про необхідність очищення апарата, натисніть кнопку: **Час до нагадування про необхідність очищення** Слід врахувати те, що ви задаєте час роботи апарата, а не фактичний час, що минув.
6. Виберіть на шкалі від 1 до 24 год.
7. Щоб встановити кількість годин відтермінування примусового очищення після появи нагадування про необхідність очищення, натисніть кнопку: **Час відтермінування примусового очищення**
8. Виберіть на шкалі від 1 до 24 год.
>> В нижньому колонтитулі відображається кількість робочих годин, що залишилися до проведення очищення.

17.8 Графік очищення

За допомогою графіка очищення можна визначити, в які дні тижня необхідно проводити примусове очищення [▶ 95].

1. Натисніть кнопку: ⚙
2. Натисніть кнопку: **Очищення**
3. Натисніть кнопку: **Графік очищення**
4. Щоб визначити поведінку апарата у разі виведення нагадування про необхідність очищення, натисніть кнопку: **Час у графіку очищення**
5. Щоб скасувати виведення повідомлення на момент очищення, натисніть кнопку: **OFF**
6. Для виведення попередження на момент очищення натисніть кнопку: **Попередження**

7. Для негайного запуску очищення апарата після виведення нагадування натисніть кнопку: **Примусові напрямки струменів повітря**
8. Щоб повернутися до огляду графіка очищення, натисніть на панель значків.
9. Оберіть день тижня для проведення очищення.
10. Натисніть кнопку: **ON**
11. Налаштуйте час запуску очищення.
12. Щоб повернутися до огляду графіка очищення, натисніть на панель значків.

18 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.

18.1 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:

- Під час виконання усіх операцій чищення від'єднуйте пристрій від електропостачання. Виключення становить автоматичне чищення.
- Пристрій слід чистити щодня, навіть в разі використання лише функції ручного режиму обробки парою.
- Заборонено чистити аксесуари за допомогою автоматичного чищення пристрою.

18.2 Інтервали чищення

Інтервал чищення	Функціональні частини
Щодня	▪ Робоча камера ▪ Ущільнення робочої камери ▪ Дверцята робочої камери ▪ Піддон для конденсату і водостік ▪ Датчик внутрішньої температури ▪ Додаткові аксесуари ▪ Ручний душ
Щотижня	▪ Зовнішня поверхня пристрою ▪ Кришки світлодіодів ▪ Панель керування ▪ Пластмасові частини
Щомісяця	▪ Зволожуюча насадка

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

18.3 Засоби для догляду

Відповідні засоби для догляду

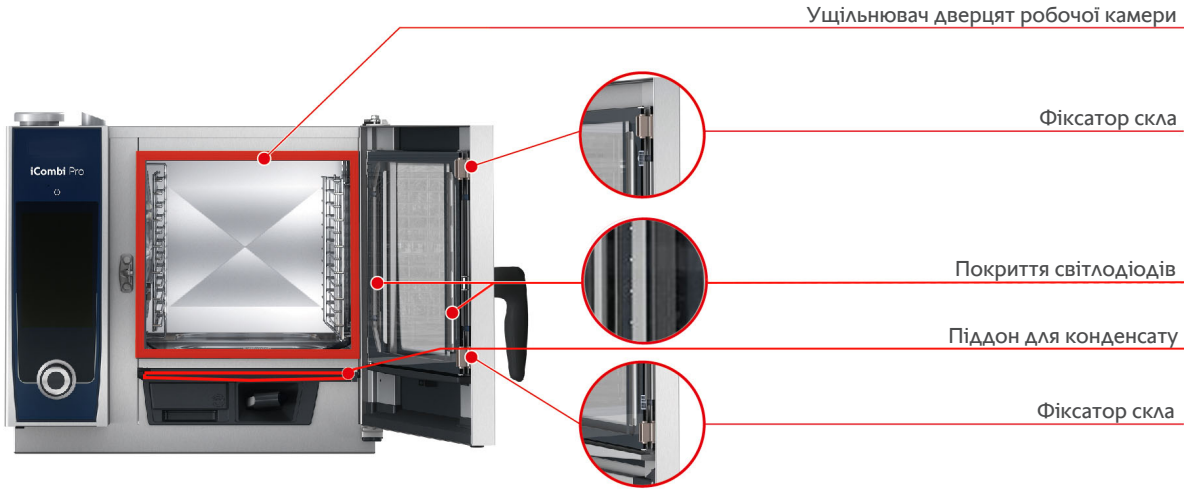
- Нижчевказані функціональні частини слід очищати теплою водою, м'яким засобом для ручного миття та м'якою серветкою:
  - Зовнішня поверхня апарату
  - Скло дверцят робочої камери
  - Покриття світлодіодів на дверцятах робочої камери
  - Ущільнювач робочої камери
- Аксесуари слід мити теплою водою, м'яким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

18.4 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 по черзі.
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 [▸ 97].

Кришка світлодіоду розташована між середньою і передньою скляними шибками дверцят робочої камери.

✔ Скло дверцят робочої камери відчинене.

1. Покриття світлодіодів слід очищати 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 решткі їжі, накопичення жиру та скоринки.

Очищення випускного отвору піддону для конденсату та плоского ущільнення зливного відкривача

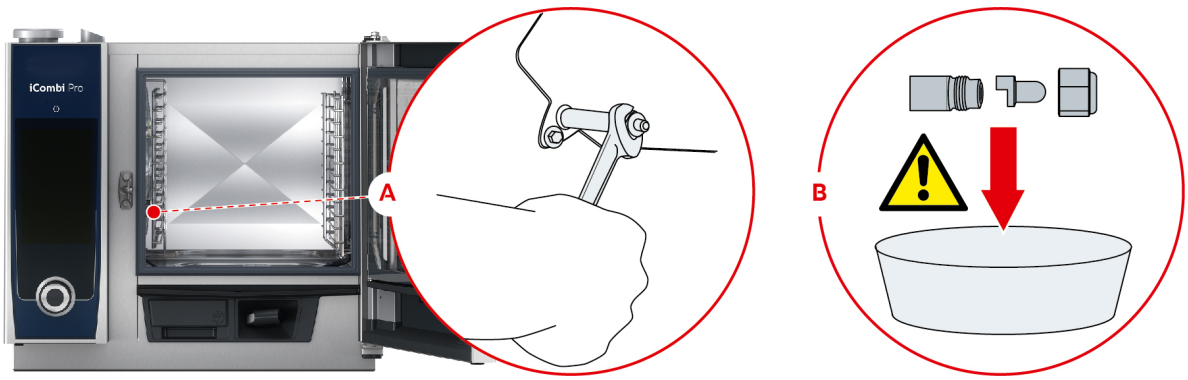
✔ Дверцята робочої камери відкриті.

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.

18.5 Видалення накипу зі зволожуючої насадки

Необхідний інструмент

- Шестигранний ключ



1. Вимкніть апарат.
2. Зсуньте підвісну рамку і дефлектор потоку повітря всередину робочої камери.
3. Послабте гайку зволожуючої насадки шестигранним ключем (A).
4. Зніміть зволожуючу насадку.
5. **⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Щоб захистити себе від дії засобу для видалення накипу, під час чищення вдягайте маску для рота і рукавиці, що захищають від хімічних речовин.** Помістить зволожуючу насадку у засіб для видалення накипу (B).
6. Залиште насадку в засобі до повного видалення накипу.
7. Після видалення накипу вийміть зволожуючу насадку з засобу.

8. Ретельно промийте зволожуючу насадку в воді і залиште її до повного висихання.
9. Встановіть зволожуючу насадку, виконавши ті самі дії в зворотнім порядку.

18.6 Чищення повітряного 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:

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 щілини кришки повітряного фільтра і натисніть на фільтр назад.
2. Витягніть повітряний фільтр.
3. Очистіть повітряний фільтр в посудомийній машині і залиште його висихати.

> Якщо після миття в посудомийній машині повітряний фільтр не є чистим, його необхідно замінити.

4. Якщо ж фільтр є чистим, вставте його до пристрою до повної фіксації.

18.7 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.

18.8 Чищення панелі керування

⚠ОБЕРЕЖНО! Небезпека порізів! Центральне колесо управління має гострі краї. Під час чищення колеса і поверхонь під ним слід вдягати захисні рукавиці.

1. Витягніть центральне колесо управління руками, не користуючись інструментами.
2. Почистіть його і поверхні під ним м'якою серветкою.
3. Вставте центральне колесо управління на місце.

Якщо ваш апарат оснащений панеллю керування, що запирається, то її необхідно відкрити і зняти кришку, перш ніж починати очищувати панель керування.

Перед чищенням дисплей можна заблокувати. Це допоможе уникнути випадкової активації програм приготування, виконання дій або викликання функцій.

1. Натисніть і потримайте кнопку:
> За декілька секунд дисплей буде заблоковано, і відобразиться такий символ:
2. Протріть дисплей м'якою серветкою.
3. Щоб розблокувати дисплей, натисніть і потримайте кнопку:
> З'явиться символ:
4. Витягніть центральне колесо управління руками, не користуючись інструментами.
5. Почистіть його і поверхні під ним м'якою серветкою.
6. Вставте центральне колесо управління на місце.

18.9 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.

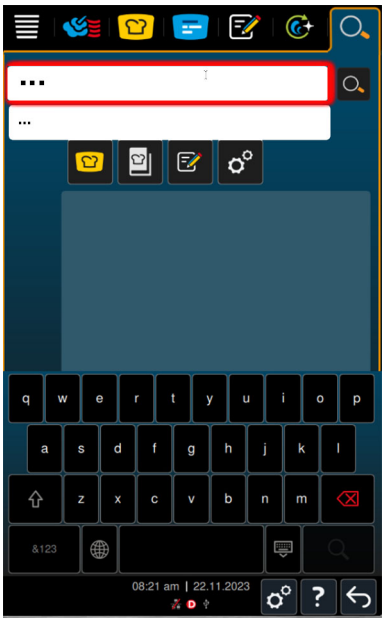
1. Перед чищенням дайте аксесуарам охолонути.
2. Видаліть залишки їжі, жиру, інші рештки.
3. Якщо додаткові аксесуари надзвичайно забруднені, вимийте їх теплою водою, і видаліть забруднення м'якою серветкою.

19 Натхнення і допомога

19.1 Допомога у пошуку

Пошуковий асистент вашої кухонної системи полегшує пошук інтелектуальних програм приготування страв, власних програм, налаштувань та прикладів застосування.

1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Введіть пошуковий запит. Інтегрований пошук у тексті забезпечує точні результати, незважаючи на можливі помилки введення або подібні способи написання.



> Під час натискання вам будуть запропоновані результати пошуку в межах налаштованої мови пристрою. Відображений шлях дозволяє відстежити місцезнаходження знайденого результату на апараті.

> Результати пошуку поділяються на категорії **iCookingSuite** , **Приклади застосування** , **Власні програми** та **Налаштування.** .

> Ви можете фільтрувати результати за інтелектуальними програмами приготування, власними програмами, налаштуваннями та прикладами застосування.

3. Натисніть на відповідній піктограмі, щоб відобразити результати пошуку.

Пошуковий асистент дозволяє напряму запускати програми приготування, власні програми або приклади застосування з пошуку. Крім того, він допомагає зрозуміти, які страви можна знайти в яких програмах приготування. Таким чином, він пропонує комплексне рішення для оптимізації кулінарного досвіду.

19.2 Допомога в роботі з апаратом

Ця інструкція з експлуатації доступна для вас як допомога в експлуатації пристрою. Крім того, ви також знайдете всю інформацію щодо обсягів завантаження та використання оригінальних аксесуарів RATIONAL.

Натиснувши кнопку ?, ви можете в будь-який час побачити на дисплеї поточний контент довідки, який підходить для відповідної області.

19.3 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.

19.4 Допомога в гарантійному випадку

19.4.1 Сервісні дані автоматично передаються до ConnectedCooking

Якщо ваш пристрій підключено до ConnectedCooking, можна налаштувати автоматичне передавання сервісних даних до ConnectedCooking.

✔ Ви підключили апарат до ConnectedCooking [▶ 90].

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **ConnectedCooking**
3. Натисніть поруч з **Автоматично передавати сервісні дані** кнопку: **ON**

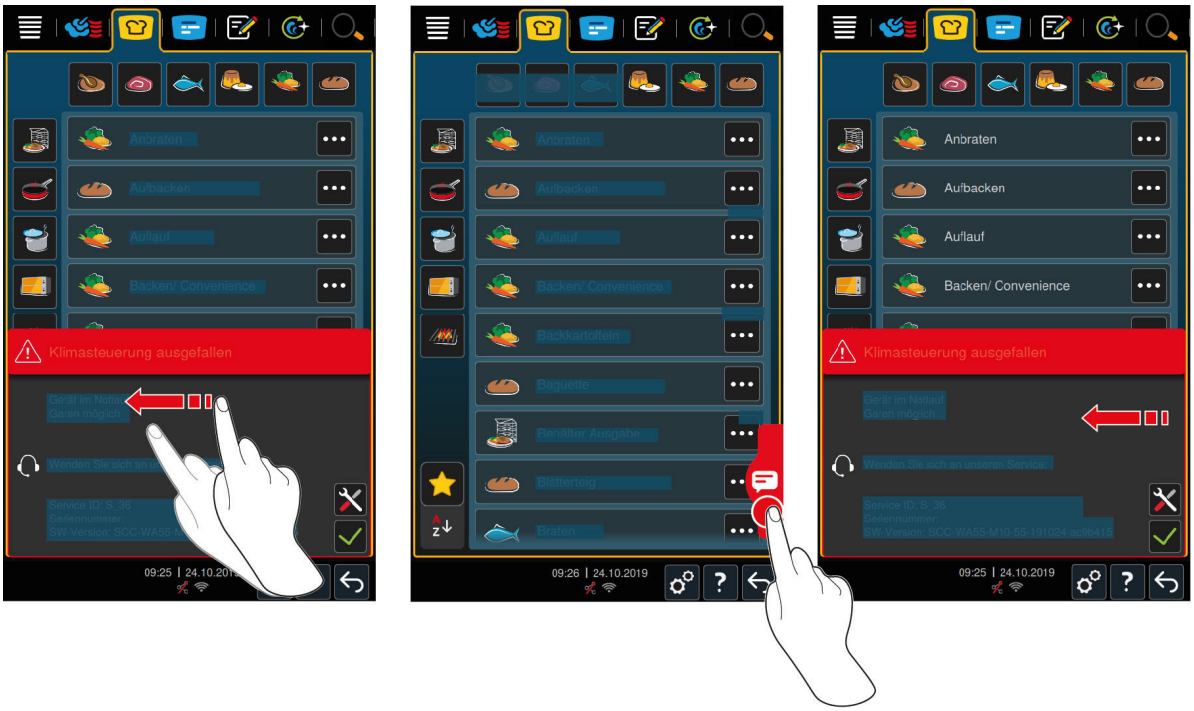
>> Сервісні дані будуть автоматично передаватися на ConnectedCooking. Переглянути дані можна у своєму акаунті connectedcooking.com або в додатку ConnectedCooking.

19.4.2 Запит щодо сервісних даних

Ви можете знайти сервісні дані у налаштуваннях. Додаткова інформація наведена тут: Сервіс [▶ 84]

19.5 Вирішення проблем

В разі отримання повідомлення про помилку можна зсунути його в бік, очікуючи на відповідь. Повідомлення про помилку буде мінімізоване і відобразиться на сторінці як червоний символ. Натиснувши на цей символ, можна знов відобразити повідомлення про помилку.



В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL. Завжди тримайте напоготові серійний номер вашого апарата й версію встановленого програмного забезпечення. Більш детальну інформацію наведено у розділі «Повідомлення про помилки».

19.5.1 Повідомлення про помилки, нагрівання, парогенератор

Повідомлення про помилки	Причина	Приготування доступне
Service 10	Помилка SC.	Так
Service 11	Помилка подачі води до парогенератора.	Так
Service 12	Помилка вимірювання кількості води.	Так
Service 13	Помилка визначення рівня води в парогенераторі.	Доступний лише режим приготування конвекція.
Service 20.8	Помилка термощупа.	Доступний лише режим приготування конвекція.
Service 28.4	Робочої камера занадто гаряча.	Доступний лише режим приготування конвекція.
Service 42.1	Помилка водопостачання.	Доступний лише режим приготування конвекція.
Service 43.1	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим приготування конвекція.
Service 46.1	Помилка водопостачання.	Так

19.5.2 Повідомлення про помилки для газових пристроїв

Якщо ваш пристрій підключено до газу, можуть з'явитися такі додаткові повідомлення про милку. В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL [▶ 102]. Перед дзвінком приготуйте серійний номер пристрою.

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 32.1	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service 32.2	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service 32.3	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service 33.1	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service 33.2	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service 33.3	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service 34.32	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service 60	"Помилка ініціалізації блоку запалювання. Вимкніть і знову увімкніть пристрій. В разі подальшої помилки зателефонуйте до сервісного партнера.	–

19.5.3 Повідомлення про помилки, нагрівання, гаряче повітря

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 20.1	Помилка датчика температури.	ні
Service 28.1	Перевищено ліміт температури генератора пари.	ні
Service 28.2	Перевищено ліміт температури робочої камери.	ні
Service 34.1	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service 34.2	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service 34.4	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service 42.3	Помилка водопостачання.	Функція **зволоження** недоступна.
Service 42.6	Помилка водопостачання.	так
Service 43.3	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.

19.5.4 Повідомлення про помилки, вологість

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 20.2	Помилка датчика температури.	так
Service 20.4	Помилка датчика температури.	так
Service 30	Помилка вимірювання вмісту вологи.	так
Service 36	Помилка датчика різниці тиску.	так
Service 37	Помилка датчика різниці тиску.	так
Service 42.2	Помилка водопостачання.	так
Service 43.2	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.

19.5.5 Повідомлення про помилки iCareSystem – чищення

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 25	Кількість води, необхідна для iCareSystem, занизька.	–
Service 26	Кульовий кран не є **відчиненим**.	ні
Service 27	Кульовий кран не є **зачиненим**.	ні
Service 34.8	Не функціонує автоматичне чищення.	так
Service 43.6	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service 47.1	Помилка зливного насосу.	так
Service 47.2	Помилка зливного насосу.	так
Service 48.1	Помилка циркуляційного насосу.	так
Service 48.2	Помилка циркуляційного насосу.	так
Service 110	Помилка SC-насосу під час автоматичного чищення.	ні
Service 120	Помилка визначення рівня води під час автоматичного чищення.	ні

19.5.6 Повідомлення про помилки iCareSystem - догляд

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 40	Кількість води, необхідна для системи Care, занизька.	так
Service 42.4	Помилка водопостачання.	так
Service 43.4	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service 49.1	Помилка водопостачання.	так
Service 49.2	Помилка водопостачання.	так

19.5.7 Центр повідомлень

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 17	Помилка типу пристрою.	ні
Service 29	Температура плати зависока.	ні
Service 31.1	Помилка датчика внутрішньої температури в робочій камері.	Так, заборонено користуватися датчиком внутрішньої температури.
Service 31.2	Помилка датчика внутрішньої температури в робочій камері.	Так, заборонено користуватися датчиком внутрішньої температури.
Service 34.16	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service 34.64	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service 34.400	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service 41	Зволожуюча насадка або зволожуюча труба покрилися накипом.	Функція **зволоження** недоступна.
Service 50	Годинник реального часу процесора не запущений. Встановіть дату і час.	так
Service 51	Помилка акумулятора.	так
Service 52.1	Некоректне функціонування освітлення робочої камери.	так
Service 52.2	Некоректне функціонування освітлення робочої камери.	так
Service 72	Перевищено температуру відключення датчика температури.	ні

20 Технічний догляд

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

- Заміна повітряного фільтра [▶ 107]
- Заміна ущільнення дверцят робочої камери [▶ 108]

20.1 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 новіий 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 щілини кришки повітряного фільтра і натисніть на фільтр назад.
2. Витягніть повітряний фільтр.
3. Вставте новий повітряний фільтр до апарату до його повної фіксації.

20.2 Заміна ущільнення дверцят робочої камери



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

21 Транспортування

21.1 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 розблоковуйте 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 нахиленій підлозі

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

1. Проявляйте обережність, пересуваючи пристрій на слизькій чи нахиленій 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 розблоковуйте 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. **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.

22 Виведення з експлуатації і утилізація

22.1 Виведення з експлуатації

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

22.2 Утилізація



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

23 Технічні характеристики

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

23.1 Пристрої з електропідключенням

	Маса
Вага (без упаковки) Модель XS 6-2/3	64 кг
Ступінь захисту	IPX5
Умови навколишнього середовища	5–40°C
Стандарт WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Частота і макс. потужність передачі WLAN	2,4 Гц / 19,5 мВт
Рівень повітряного шуму	≤52 дБ(A)

23.2 Типи і назви моделей

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

Тип	Назва моделі
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

23.3

23.4 Відповідність нормам

23.4.1 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

Покажчик

Символи

Cockpit 32
ConnectedCooking
Зареєструвати апарат, використовуючи смартфон 91
Зареєструвати апарат, не використовуючи смартфон 90
iProductionManager
Логіка розміщення 50
Перевірка на сумісність 50

А

Автоматичне очищення
Програми очищення 93
Апарат
Завантаження 30
Керування за допомогою жестів 17

Б

Базові налаштування апарата
Експорт усіх базових налаштувань 77
Імпорт усіх базових налаштувань 77
Безперервна робота 28

В

В разі запаху газу 13
Видалення накипу
Зволожуюча насадка 99
Вимкнути апарат 15
Витримка 31
Внутрішня температура 28, 29
Вологість в робочій камері 28, 29

Д

Дані HACCP
Експорт даних HACCP за певний період часу 78
Експорт усіх даних HACCP 77
Дата 67
Налаштування 68
Датчик внутрішньої температури
Великі шматки м'яса 20
Випічка 22
Дверцята робочої камери
Очищення 98
Очищення покриття світлодіодів 98
Очищення ущільнювача 99
Довідка
Вибір довідки на апараті 17
Допомога в роботі з апаратом 102
Догляд
Аксесуари 101
Панель управління 100
Ручний душ 100
Центральне колесо управління 101

З

Заміна повітряного фільтра 107
Заміна ущільнення 108
Запікання зі скоринкою 32
Заповнення 30
Засоби для догляду
Відповідні засоби для догляду 97
Невідповідні засоби для чищення 98
Заставка екрана
Активація через x хв 69
Увімкнення/вимкнення 69
Зволожуюча насадка
Видалення накипу 99
Звук
Налаштування 69
Змастити 30
Зображення користувача
Видалення всіх власних зображень 77
Експортувати зображення 77
Імпорт зображень 77

І

Індикатор
Відкривання 67
Інструкції
Завантаження 30

К

Клімат робочої камери
Гаряче повітря 38
Комбінація пари та гарячого повітря 37
Пара 36
Клуби пари 29
Кошик
Запуск 64
Збереження 61
Перевірка 61
Програмування 60

М

Мова
Налаштування мови інтерфейсу користувача 67

Н

Налаштування
Зберегти як обране 67
Налаштування загальної гучності 69
Нарізання 30
Національна кухня

Вибір другорядної національної кухні 74
Вибір основної національної кухні 73
Нова партія 31

О

Обране
Збереження улюблених налаштувань 67
Ополіск. 93
Очищення
Дверцята робочої камери 98
Повітряний фільтр 100
Покриття світлодіодів 98
Ущільнювач дверцят робочої камери 99
Швидке чищення 93
Очищення покриття світлодіодів 98
Очищення 98

П

Панель управління
очистити 100
Перемішати 30
Підтвердити дію 30
Підтримання внутрішньої температури 31
Повітряний фільтр
Очищення 100
Повторно налаштувати датчик внутрішньої температури 30
Попередній розігрів 30
Пошуковий асистент 102
Правила техніки безпеки
Загальна інформація 12
Приготування «Дельта Т» 29
Приготування Sous-vide
Cook and Chill 40
Галузі застосування 40
Дієтичне і корисне харчування 40
Обслуговування номерів 40
Приготування в ручному режимі.
Комбінація 37
Пара 36
Приготування вручну
Гаряче повітря 38
Приготування на парі 35
Примусове очищення 95
Програма
Видалення усіх власних програм 76
Експорт 76
Збереження 58
Імпортувати 76
Створення вручну 56
Створення інтелектуальної програми 58
Створення ручної програми 63
Програма приготування
Виклик інтелектуальної програми приготування 25
Запуск інтелектуальної програми приготування 64
Контроль інтелектуальної програми приготування 32
Програми чищення
Легке 93
Середня 93
Сильна 93
Продовження часу 31
Проколоти 30
Програми очищення 93
Профіль
Активація 81
Профіль користувача
Експорт профілів 76
Імпорт профілів 76

Р

Розмір страви 28
Розстойка тіста 29
Рухи по екрану 17
Ручний душ
очистити 100

С

Самостійний технічний догляд 107
Світло
Налаштування 69
Сервіс
Експорт протоколів розробника за певний період 78
Експорт протоколу помилок 78
Експорт усіх протоколів розробника 78
Експорт усіх сервісних звітів 78
Скасувати 32, 39
Скасувати програму готування 30
Скасувати програму приготування 39
Скасувати шлях приготування 32
Спеціальні аксесуари 102
Ступінь готовності 29
Ступінь обсмажування 27

Т

Температура в робочій камері 28, 34
Гаряче повітря 38
комбінація пари та гарячого повітря 37
пара 36
Температура кипіння 34
Термощуп
Виймання 22
Змінити позицію 31
Невеличкі страви 21
Овочі 22
Повідомлення про помилку 22
Проколювання 20, 21
Рибне філе 21
Стейк 20
Термощуп для приготування страв 20
Ціла курка 21
Ціла риба 21
Технічний догляд
Заміна повітряного фільтра 107
Заміна ущільнення 108
Товщина страви 28

У

Увімкнення апарату 15
Увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму 72
Управління апаратом
Центральне колесо управління 18

Ф

Формат температури
Налаштування 68
Функція охолодження Cool-Down 35

Ц

Центральне колесо управління 18
очистити 100

Ч

Час 67
Налаштування 68
Синхронізація часу за допомогою ConnectedCooking 68
Час до закінчення 30
Час приготування 28

Ш

Швидкість повітря 29
Швидкість руху повітряних потоків 35

Я

Яскравість дисплею
Налаштування 69
Налаштування затемнення через x хв 69

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

20000 V-22 PM/bolm 01/26 uk-UA © RATIONAL AG