

iHexagon

oryginalna instrukcja obsługi



Spis treści

1	Wprowadzenie	9
1.1	Odpowiedzialność za produkt	9
1.2	Grupa docelowa	9
1.3	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	9
1.4	Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi	9
1.4.1	Objaśnienia symboli	9
1.4.2	Objaśnienia piktogramów	10
1.4.3	Objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa	10
1.4.4	Ilustracje	10
1.4.5	Zmiany techniczne	10
2	RATIONAL iHexagon	11
3	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	12
3.1	Osobiste wyposażenie ochronne	14
4	Kompatybilność elektromagnetyczna	15
4.1	Kompatybilność elektromagnetyczna – UE	15
4.2	Kompatybilność elektromagnetyczna – Niemcy	15
4.3	Certyfikat zgodności elektromagnetycznej – Niemcy	16
4.4	Oświadczenie EMI – Chińska Republika Ludowa	16
4.5	Oświadczenie EMI – Tajwan	16
4.6	Oświadczenie EMI – Korea	16
5	Korzystanie z urządzenia	17
5.1	Pierwsze uruchomienie	17
5.2	Włączanie i wyłączanie urządzenia	17
5.3	Ekran startowy	18
5.3.1	Data, godzina, status	19
5.3.2	Funkcja pomocy w urządzeniu	19
5.4	Interakcja z urządzeniem	19
5.4.1	Gesty	19
5.4.2	Centralne pokrętło nastawcze	20
5.5	Maksymalne wielkości załadunku	20
5.6	Otwieranie i zamykanie drzwi komory	20
5.7	Załadunek urządzenia	21
5.8	Wkluwanie czujnika temperatury rdzenia	21
5.9	Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego	24
5.10	Wyjmowanie stelaży zawieszanych	25
6	Inteligentne przyrządzanie potraw – iCookingSuite	27
6.1	Tryby pracy i metody przyrządzania	27
6.2	Inteligentne przyrządzanie potraw	28
6.2.1	Wybieranie inteligentnej ścieżki przyrządzania	28
6.2.2	Uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania	28
6.2.3	Wstępny wybór czasu startowego	29
6.3	Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych	30

6.3.1	Parametry przyrządzania.....	30
6.3.2	Funkcje dodatkowe	32
6.3.3	Wezwania	33
6.3.4	Informacje.....	33
6.3.5	Opcje.....	34
6.4	Monitorowanie inteligentnej ścieżki przyrządzania	35
6.5	Przerywanie inteligentnej ścieżki przyrządzania	36
6.6	Sortowanie inteligentnych ścieżek przyrządzania	36
7	Gotowanie ręczne	37
7.1	Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych.....	37
7.1.1	Parametry przyrządzania.....	37
7.1.2	Funkcje dodatkowe	38
7.1.3	Wezwania i informacje	39
7.2	Para / mikrofała-para	39
7.2.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	39
7.2.2	Przyrządzanie produktów na parze.....	40
7.3	Połączenie mikrofały, kombi i pary.....	40
7.3.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	40
7.3.2	Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza.....	41
7.4	Gorące powietrze / mikrofała - gorące powietrze.....	41
7.4.1	Klimat w komorze i zakres temperatury.....	41
7.4.2	Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza	42
7.5	Przerywanie przyrządzania ręcznego	42
8	Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach	43
9	iProductionManager	44
9.1	Tworzenie bonów ręcznych	44
9.2	Tablica z bonami	45
9.2.1	Edytor tablicy z bonami.....	46
9.2.2	Dodawanie programów i koszyków.....	46
9.2.3	Dodawanie inteligentnych ścieżek przyrządzania	47
9.3	Timer	47
9.4	Rozmieszczanie bonów	47
9.4.1	Kontrola kombinacji.....	48
9.4.2	Wypełnianie luk w harmonogramie	48
9.4.3	Logika rozmieszczania	49
9.4.4	Optymalizacja pod kątem czasu.....	50
9.4.5	Optymalizacja pod kątem zużycia energii.....	50
9.5	Edytowanie i usuwanie bonów	51
9.6	Czas docelowy gotowania	52
9.7	Planowanie	52
9.7.1	Tworzenie planów.....	53
9.7.2	Rozpoczynanie planowania	54
10	Tryb programowania	55
10.1	Tworzenie programu ręcznego	55

10.2	Tworzenie programu inteligentnego.....	57
10.3	Programowanie koszyków	59
10.4	Edytowanie i usuwanie programów	60
10.5		60
10.6	Uruchamianie programów i koszyków	60
11	Tryb programowania – iCareSystem AutoDose.....	62
11.1	Tworzenie programu mycia (miejsce przechowywania chemii).....	62
11.2	Edytowanie i usuwanie programów (miejsce przechowywania chemii)	63
12	ExpressMode	65
13	Przełączanie między trybami pracy	68
14	Ustawienia.....	69
14.1	Ulubione	69
14.2	Wyświetlacz.....	69
14.2.1	Język.....	69
14.2.2	Data i godzina	69
14.2.3	Ustawianie formatu temperatury	70
14.2.4	Widok programu	70
14.3	Oświetlenie	71
14.3.1	Jasność wyświetlacza.....	71
14.4	Dźwięk	71
14.4.1	Głośność ogólna	71
14.4.2	Wezwanie do załadunku/działania.....	72
14.4.3	Koniec etapu programu	72
14.4.4	Koniec czasu gotowania	72
14.4.5	Przerwanie procesu / błąd rozpoznany	73
14.5	System do gotowania.....	73
14.5.1	Informacje o typie urządzenia.....	73
14.5.2	Zużycie energii	73
14.5.3	Tryb oszczędzania energii iProductionManager	74
14.5.4	E/2	74
14.5.5	Blokada ekranu	74
14.5.6	Tryb demo	74
14.5.7	Power Steam	74
14.5.8	Dysza sterownicza	75
14.5.9	Watchdog	75
14.5.10	Zagrożenie.....	75
14.5.11	Opróżnianie generatora pary	75
14.6	Gotowanie.....	75
14.6.1	Podstawowa kuchnia krajowa.....	75
14.6.2	Drugorzędna kuchnia krajowa.....	76
14.6.3	Czas opóźnienia	76
14.6.4	Wartość pomiaru czujnika	76
14.6.5	Format czasu przyrządzania	76
14.6.6	Masa talerza à la carte	76

14.6.7	Liczba wsadów	76
14.6.8	Kolejność wsadów	76
14.6.9	Obciążenia dla programów ręcznych w iProductionManager	77
14.6.10	Czas utrzymywania klimatu.....	77
14.6.11	iProductionManager 3D.....	77
14.6.12	Automatyczne wstępne rozgrzewanie iProductionManager	78
14.7	Proces mycia iCareSystem AutoDose (miejsce przechowywania chemii)	78
14.7.1	Wymagane mycie po godzinach pracy (miejsce przechowywania chemii)	78
14.7.2	Plan mycia (zasobnik preparatów chemicznych).....	79
14.7.3	Czyszczenie spryskiwacza ręcznego.....	79
14.7.4	Wartość graniczna poziomu napełnienia zasobnika (miejsce przechowywania chemii).....	79
14.7.5	Wyłączanie po zakończeniu procesu mycia (miejsce przechowywania chemii).....	80
14.7.6	Wskazówki dotyczące zbliżającego się procesu mycia (miejsce przechowywania chemii)	80
14.7.7	Czas bezczynności bez interakcji przed zakończeniem (miejsce przechowywania chemii)	80
14.7.8	Środek myjący niezawierający wodorotlenku sodu.....	80
14.8	Czyszczenie	80
14.8.1	Wymagane mycie po godzinach pracy	80
14.8.2	Harmonogram czyszczenia.....	80
14.8.3	Czyszczenie spryskiwacza ręcznego.....	80
14.8.4	Środek myjący niezawierający wodorotlenku sodu.....	81
14.9	Zarządzanie danymi	81
14.9.1	Eksportuj dane HACCP	81
14.9.2	Profile użytkowników	81
14.9.3	Zarządzanie.....	81
14.9.4	Zdjęcia użytkownika	82
14.9.5	Podstawowe ustawienia urządzenia	82
14.9.6	Dane HACCP.....	83
14.9.7	Eksport protokołu twórcy	83
14.9.8	MyDisplay	83
14.10	Ustawienia sieciowe.....	84
14.11	Profil użytkownika	85
14.11.1	Aktywuj profil.....	86
14.11.2	Edycja profilu	86
14.11.3	Dodawanie profilu.....	88
14.11.4	Edytuj ekran	88
14.11.5	Utwórz nowy ekran	89
14.12	Serwis.....	89
14.12.1	Informacja o aktualizacji oprogramowania.....	90
14.12.2	Zainstalowana wersja oprogramowania	90
14.13	ConnectedCooking	90
15	Zarządzanie kuchnią	92
15.1	Zarządzanie profilami i uprawnieniami	92
15.1.1	Tworzenie nowego profilu	92
15.1.2	Aktywuj profil.....	93

15.1.3	Przenoszenie profilu na inne urządzenia	94
15.1.4	Usuwanie profilu	94
15.2	Zarządzanie higieną.....	94
15.2.1	Zapisane dane HACCP	94
15.2.2	Eksport danych HACCP.....	95
15.2.3	Automatyczny transfer danych HACCP do ConnectedCooking	95
15.3	Podłączanie urządzeń do sieci.....	95
15.3.1	Nawiązywanie połączenia WLAN.....	96
15.3.2	Podłączanie kabla sieciowego	97
15.3.3	Nawiązywanie połączenia sieciowego.....	97
15.4	ConnectedCooking	98
15.4.1	Łączenie urządzenia z ConnectedCooking.....	98
15.4.2	Wylogowanie urządzenia z ConnectedCooking	99
15.5	Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania.....	99
16	Mycie automatyczne – iCareSystem	100
16.1	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	100
16.2	Tryby czyszczenia	100
16.3	Programy czyszczenia	101
16.4	Status mycia, kartusza Care i kartusza myjącego	101
16.5	Wymienić kartusz z preparatem myjącym.....	102
16.6	Uruchamianie czyszczenia automatycznego	104
16.7	Przerwanie czyszczenia automatycznego	104
16.8	Mycie wymagane po godzinach pracy	105
17	Pielęgnacja.....	106
17.1	Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	106
17.2	Częstotliwość konserwacji AutoDose.....	106
17.3	Częstotliwość pielęgnacji.....	106
17.4	Produkty pielęgnacyjne	107
17.5	Czyszczenie drzwi komory	108
17.6	Odkamienianie dyszy nawilżającej.....	109
17.7	Czyszczenie filtra powietrza	109
17.8	Czyszczenie panelu obsługi	110
17.9	Czyszczenie spryskiwacza ręcznego.....	111
17.10	Czyszczenie akcesoriów	111
17.11	Czyszczenie rury odpowietrzającej układu odprowadzającego	111
18	Inspiracje i pomoc.....	112
18.1	Asystent wyszukiwania.....	112
18.2	Pomoc telefoniczna.....	112
18.3	Pomoc serwisowa	113
18.3.1	Automatyczny transfer danych serwisowych do ConnectedCooking	113
18.3.2	Wyświetlanie danych serwisowych.....	113
18.4	Rozwiązywanie problemów	113
18.4.1	Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary.....	113
18.4.2	Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza	114

18.4.3	Komunikaty błędu zwilżania	114
18.4.4	Komunikaty o błędach procesu mycia	114
18.4.5	Komunikaty błędu iCareSystem – Care.....	115
18.4.6	Centrum powiadomień.....	115
18.4.7	Komunikaty o błędach kuchenki mikrofalowej	116
19	Konserwacja	117
19.1	Wymienić przedni filtra powietrza.....	117
19.2	Wymiana uszczelki w drzwiach komory.....	118
20	Transport	119
20.1	Transport urządzenia	119
21	Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja.....	121
21.1	Wyłączenie z eksploatacji.....	121
21.2	Utylizacja.....	121
22	Dane techniczne	122
22.1	Urządzenia z przyłączem elektrycznym	122
22.2	Typy i nazwy modeli.....	122
22.3		122
22.4	Zgodność.....	122
22.4.1	Urządzenia z przyłączem elektrycznym	122
	Oznakowanie	123

1 Wprowadzenie

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie!

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

iHexagon to najinteligentniejsze i najszybsze urządzenie konwekcyjno-parowe swojej generacji. Umożliwia ono przyrządzanie wielu różnych potraw w najkrótszym czasie i z zachowaniem najwyższej jakości. Ryby, mięso, drób, dodatki czy wypieki, smażenie, gotowanie na parze, grillowanie czy pieczenie – dzięki inteligencji przyrządzania potraw oraz przemyślanemu zarządzaniu klimatem i energią wszystko udaje się automatycznie, precyzyjnie i w najkrótszym czasie, nawet przy maksymalnym załadunku.

Życzymy wiele radości z korzystania z iHexagon.

Państwa

RATIONAL AG

1.1 Odpowiedzialność za produkt

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

1.2 Grupa docelowa

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

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

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

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

1.3 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie iHexagon zostało opracowane z myślą o termicznym przyrządzaniu potraw.

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

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

To urządzenie nie może być używane bez załadunku. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.

1.4 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi

1.4.1 Objaśnienia symboli

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

- ✓ Ten symbol oznacza warunki, które muszą być spełnione, aby możliwe było podjęcie określonego działania.
 1. Ten symbol oznacza działanie, które należy wykonać.
 - > Ten symbol oznacza tymczasowy rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik określonego etapu działania.
 - >> Ten symbol oznacza rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik końcowy instrukcji.
 - Ten symbol oznacza wyliczenie.

- a. Ten symbol oznacza listę.

1.4.2 objaśnienia piktogramów

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące piktogramy:

 Ostrożnie! Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi.

 Ogólny znak ostrzeżenia

 Przydatne wskazówki ułatwiające obsługę urządzenia.

1.4.3 objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

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

WSKAZÓWKA

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

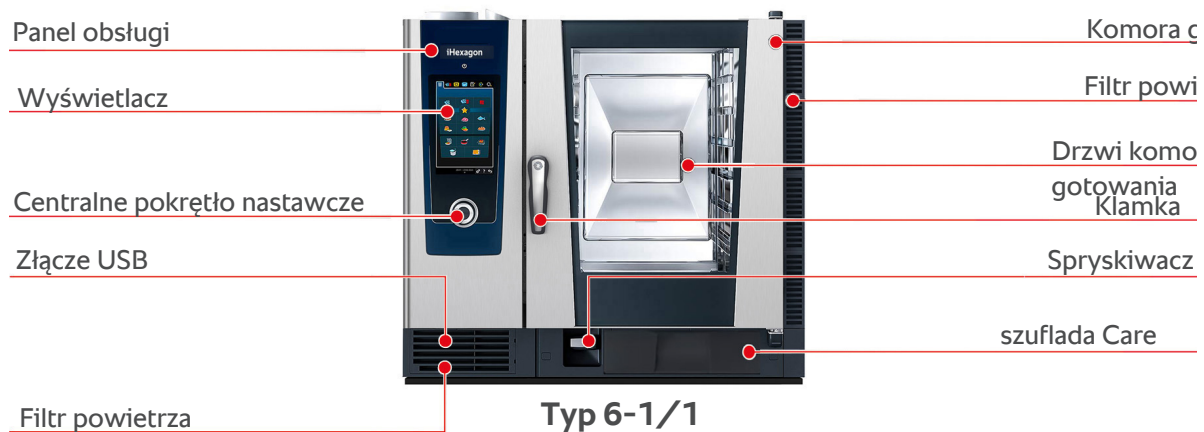
1.4.4 ilustracje

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

1.4.5 zmiany techniczne

Prawo do wprowadzania zmian technicznych, służących usprawnieniom, zastrzeżone.

2 RATIONAL iHexagon



3 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

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

- Konserwację urządzenia należy zlecać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowanym pracownikom.
- Konserwację urządzenia należy zlecać wyłącznie firmom posiadającym autoryzację RATIONAL Service Partner.
- Aby zapewnić nienaganny stan techniczny urządzenia, musi ono być konserwowane przynajmniej raz w roku przez autoryzowanego partnera serwisowego RATIONAL.
- Nie wolno modyfikować urządzenia ani instalacji przeprowadzonej przez RATIONAL Service Partner.
- Nie wyjmować sitka z odpływu urządzenia.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone lub uszkodzony jest kabel zasilający. Uszkodzone urządzenie nie jest bezpieczne i może spowodować obrażenia oraz pożar.
- Z urządzenia nie wolno korzystać w razie uszkodzenia szyby w drzwiach komory. W takim przypadku należy skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner w celu zlecenia wymiany szyby w drzwiach komory urządzenia.
- Na urządzeniu nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów.
Nie stawiać na urządzeniu gorących pojemników ani pojemników z gorącymi płynami.
- W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
- Z urządzenia należy korzystać w temperaturze powietrza od +4°C do +40°C.
- Unikać ustawiania w pobliżu urządzenia źródeł ciepła, np. frytkownicy lub płyt grillowych.
- Podczas korzystania z urządzenia upewnić się, że podłoga i otoczenie urządzenia są suche i nie występuje niebezpieczeństwo poślizgnięcia.
- Urządzenia nie wolno używać w pojazdach użytkowych.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące korzystania z kuchenek mikrofalowych

OSTRZEŻENIE

Upewnić się, że żadne ciała obce nie zakleszczyły się pomiędzy przednią częścią urządzenia a drzwiami, ponieważ w przeciwnym razie podczas pracy może dojść do wydostawania się szkodliwego nadmiernego promieniowania mikrofalowego.

- Urządzenia nie mogą obsługiwać dzieci.
- W żadnym wypadku nie wolno manipulować przy blokadzie bezpieczeństwa, ponieważ w przeciwnym razie podczas pracy może wydostawać się szkodliwe, nadmierne promieniowanie mikrofalowe. W przypadku usterki blokady kuchenka mikrofalowa wyłącza się na stałe w wyniku zadziałania bezpiecznika i może być ponownie uruchomiona tylko przez wykwalifikowany personel.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia z otwartymi drzwiami, ponieważ podczas pracy może wydostawać się szkodliwe nadmierne promieniowanie mikrofalowe.
- Upewnić się, że na suficie komory gotowania nie osadzają się żadne zabrudzenia ani resztki środków czyszczących.
- Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Należy koniecznie przeczytać i przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa dotyczących „Środków ostrożności w celu uniknięcia potencjalnego narażenia na nadmierne promieniowanie mikrofalowe”.
- Upewnić się, że urządzenie jest uziemione.
- Używać wyłącznie naczyń i pojemników odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Odpowiednie materiały to np. porcelana, ceramika szklana, szkło odporne na wysoką temperaturę, tworzywa sztuczne nadające się do kuchenek mikrofalowych i papier do pieczenia.
- Podczas podgrzewania żywności lub płynów w kartonach lub plastikowych naczyniach należy pozostawać w pobliżu urządzenia ze względu na ryzyko zapłonu.

Zasady bezpieczeństwa przed uruchomieniem urządzenia

- Przed pierwszym uruchomieniem należy wyczyścić komorę gotowania. W komorze gotowania i na drzwiach komory nie mogą znajdować się żadne części metalowe, wióry itp.
- Podczas podgrzewania potraw w opakowaniach należy stosować wyłącznie ustawienia podane przez podmiot wprowadzający opakowania do obrotu.
- Upewnić się, że temperatura urządzenia wynosi co najmniej +5°C.
- Upewnić się, że osłona wentylatora umieszczona z przodu jest przykręcona od góry i od dołu.
- Upewnić się, że stelaże zawieszane są mocno przykręcone.
- Upewnić się, że w komorze nie znajdują się resztki tabletek czyszczących.
- Po ponownym uruchomieniu urządzenia po dłuższej przerwie należy przepłukać spryskiwacz ręczny wodą w ilości co najmniej 10 l.
- Upewnić się, że akcesoria nie są wadliwe, a połączenia nie są poluzowane, w przeciwnym razie podczas pracy może dojść do iskrzenia.

Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

- Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:
 - Podczas pracy urządzenia drzwi urządzenia należy otwierać ostrożnie. Z urządzenia może wydostawać się gorąca para.
 - Podczas wyjmowania akcesoriów lub przedmiotów z gorącej komory należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.
 - Podczas pracy urządzenie można dotykać wyłącznie panelu obsługi urządzenia oraz uchwytu drzwi do komory. Powierzchnie zewnętrzne mogą rozgrzewać się do temperatury powyżej 60°C.
 - Pojemniki z żywnością należy umieszczać na poziomach zapewniających dobrą widoczność. W przeciwnym razie potrawy mogą wylewać się podczas wyjmowania pojemników z urządzenia.
 - Upewnić się, że otwory wentylacyjne po prawej stronie nie są zablokowane.
- Zawartość butelek i słoiczków z pokarmem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a przed użyciem należy sprawdzić ich temperaturę, aby uniknąć oparzeń (IEC 60335-2-90).
- Podczas korzystania z czujnika temperatury rdzenia należy stosować odpowiednie wyposażenie ochronne. Może się on silnie nagrzewać podczas pracy z powodu promieniowania mikrofalowego.
- Jak zapobiegać zagrożeniu pożarem i wybuchem:
 - W urządzeniu nie wolno umieszczać płynów łatwopalnych, np. napojów zawierających alkohol, takich jak wino. Płynы łatwopalne mogą ulec samozapłonowi podczas parowania.
 - Nie podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą łatwo wybuchnąć.
 - Podczas pracy kuchenki mikrofalowej w komorze gotowania nie mogą znajdować się żadne luźne części metalowe ani folia aluminiowa.
 - Podczas suszenia żywności należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
 - W przypadku wykrycia dymu należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania i trzymać drzwi zamknięte, aby ugasić ewentualne płomienie.
 - W urządzeniach z kuchenką mikrofalową nie podgrzewać jaj w skorupkach ani całych jaj ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one pękać nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchenie mikrofalowej.
 - Urządzenie nie może być używane bez załadunku. Wyjątek stanowi mycie automatyczne.
 - Podczas grillowania i pieczenia pod potrawami umieścić pojemnik do zbierania tłuszczu.
- Jak zapobiegać szkodom rzeczowym w wyniku niepoprawnego korzystania z akcesoriów:
- Potrawy w opakowaniach mogą być podgrzewane do temperatury spożywania tylko wtedy, gdy odbywa się to w warunkach klimatycznych określonych przez producenta.
- Jeśli w komorze do gotowania znajduje się żywność, która została już podniesiona do temperatury odpowiedniej do spożycia, w komorze nie wolno umieszczać zimnej żywności.

Zasady bezpieczeństwa po zakończeniu użytkowania urządzenia

- Po każdym zakończeniu użytkowania urządzenie należy wyczyścić.
- Należy regularnie sprawdzać i czyścić uszczelkę komory, aby uniknąć korozji.
- Aby zapobiec korozji w komorze urządzenia, w przypadku dłuższych przerw w eksploatacji oraz w nocy należy pozostawiać drzwi do komory lekko uchylone.
- W przypadku dłuższych przestojów w pracy należy odłączyć dopływ wody i prądu do urządzenia.
- Przed dłuższymi przestojami w pracy oraz przed transportem należy opróżnić generator pary.
- Nie czyścić urządzenia myjką wysokociśnieniową.
- Nie czyścić urządzenia myjką parową.
- Nie spryskiwać gorącej szyby wewnętrznej drzwi komory spryskiwaczem ręcznym. W przeciwnym razie szkło może pęknąć.

3.1 Osobiste wyposażenie ochronne

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

4 Kompatybilność elektromagnetyczna

Klasyfikacja wg EN 55011

iHexagon jest urządzeniem klasy A zgodnie z EN 55011.

UWAGA

Z urządzenia nie wolno korzystać w pomieszczeniach mieszkalnych.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku w pomieszczeniach mieszkalnych i nie może zapewnić odpowiedniej ochrony odbioru radiowego w takich środowiskach.

WSKAZÓWKA

Jako urządzenie klasy A (zgodnie z normą EN 55011) model iHexagon jest przeznaczony do stosowania w „przemysłowym środowisku elektromagnetycznym”.
Eksploatacja w innym środowisku elektromagnetycznym może mieć wpływ na kompatybilność elektromagnetyczną.

Klasyfikacja FCC

Urządzenie iHexagon nie może być zmieniane ani modyfikowane przez użytkownika.

WSKAZÓWKA

Niniejsze urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy A, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie stosownej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami, gdy urządzenie jest eksploatowane w środowisku komercyjnym. Urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie zostanie zainstalowane i nie będzie używane zgodnie z instrukcją obsługi, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Eksploatacja tego urządzenia w obszarze mieszkalnym może powodować szkodliwe zakłócenia. W takim przypadku użytkownik będzie zobowiązany do usunięcia zakłóceń na własny koszt.

4.1 Kompatybilność elektromagnetyczna – UE

Dyrektywa UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej – Uwaga dotycząca urządzeń klasy A

Ten produkt spełnia wymogi ochrony określone w dyrektywie UE 2014/30/UE w sprawie harmonizacji przepisów dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej w państwach członkowskich UE i spełnia wartości graniczne określone w normie EN 55022 / EN 55032 klasa A.

Aby to zapewnić, urządzenia należy instalować i obsługiwać zgodnie z właściwymi instrukcjami. Ponadto należy podłączać wyłącznie kable zalecane przez producenta. Producent nie ponosi odpowiedzialności za zgodność z wymaganiami dotyczącymi ochrony, jeśli produkt zostanie zmodyfikowany bez zgody producenta lub jeśli komponenty rozszerzające innych producentów zostaną podłączone/zamontowane bez zalecenia producenta.

EN 55022 / EN 55032 Urządzenia klasy A muszą być oznaczone następującym ostrzeżeniem:

OSTRZEŻENIE

Jest to urządzenie klasy A. Urządzenie to może powodować zakłócenia radiowe w obszarze mieszkalnym; W takim przypadku operator może być zobowiązany do podjęcia odpowiednich działań i pokrycia ich kosztów.

4.2 Kompatybilność elektromagnetyczna – Niemcy

Niemcy: Zgodność z ustawą o kompatybilności elektromagnetycznej urządzeń

Ten produkt jest zgodny z „Ustawą o kompatybilności elektromagnetycznej urządzeń (EMVG)”. Jest to wdrożenie dyrektywy UE 2014/30/UE w Republice Federalnej Niemiec.

4.3 Certyfikat zgodności elektromagnetycznej – Niemcy

Certyfikat dopuszczenia zgodnie z niemiecką ustawą o kompatybilności elektromagnetycznej urządzeń (EMC) (lub dyrektywą EMC 2014/30/UE) dla urządzeń klasy A

To urządzenie jest uprawnione do posiadania znaku zgodności WE – CE – zgodnie z niemiecką dyrektywą EMC.

Informacje ogólne:

Urządzenie spełnia wymogi ochrony zgodnie z normami EN 55024 i EN 55022 / EN 55032 klasa A.

4.4 Oświadczenie EMI – Chińska Republika Ludowa

WSKAZÓWKA

Deklaracja: Jest to produkt klasy A. W środowisku domowym ten produkt może powodować zakłócenia radiowe, w którym to przypadku użytkownik może być zmuszony do podjęcia odpowiednich działań.

4.5 Oświadczenie EMI – Tajwan

OSTRZEŻENIE

Jest to produkt klasy A. W środowisku mieszkalnym produkt ten może powodować zakłócenia radiowe, w którym to przypadku użytkownik będzie zobowiązany do podjęcia odpowiednich działań.

4.6 Oświadczenie EMI – Korea

WSKAZÓWKA

Jest to produkt klasy A. W środowisku mieszkalnym produkt ten może powodować zakłócenia radiowe, w którym to przypadku użytkownik będzie zobowiązany do podjęcia odpowiednich działań.

5 Korzystanie z urządzenia

5.1 Pierwsze uruchomienie

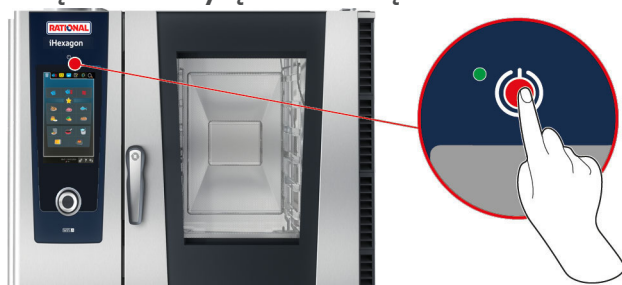
Pierwsze uruchomienie urządzenia odbywa się po uprzednim poprawnym zainstalowaniu urządzenia przez RATIONAL Service Partner. Autotest został wykonany i urządzenie jest tym samym gotowe do użycia. Wszystkie informacje dotyczące instalacji można znaleźć w dołączonej instrukcji instalacyjnej.

Przed pierwszym korzystaniem z urządzenia

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

Więcej informacji można znaleźć tutaj: Pielęgnacja

5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia



Włączyć urządzenie

1. Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk do momentu, aż dioda LED zaświeci się na zielono: (🟢)
- > Urządzenie włącza się. Wyświetla się ekran startowy.

Praca bez dopływu wody

WSKAZÓWKA

Eksplotacja wyłącznie z przyłączem wody, aby uniknąć przegrzania i uszkodzenia urządzenia.

Bez przyłącza wody urządzenie nie może być używane w trybie pary ani kombinacji. Dostępny jest tylko tryb gorącego powietrza z suchym ciepłem. Opisane środki są bezwzględnie konieczne, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia i możliwym uszkodzeniom.

Nie jest możliwa ciągła praca bez wody.

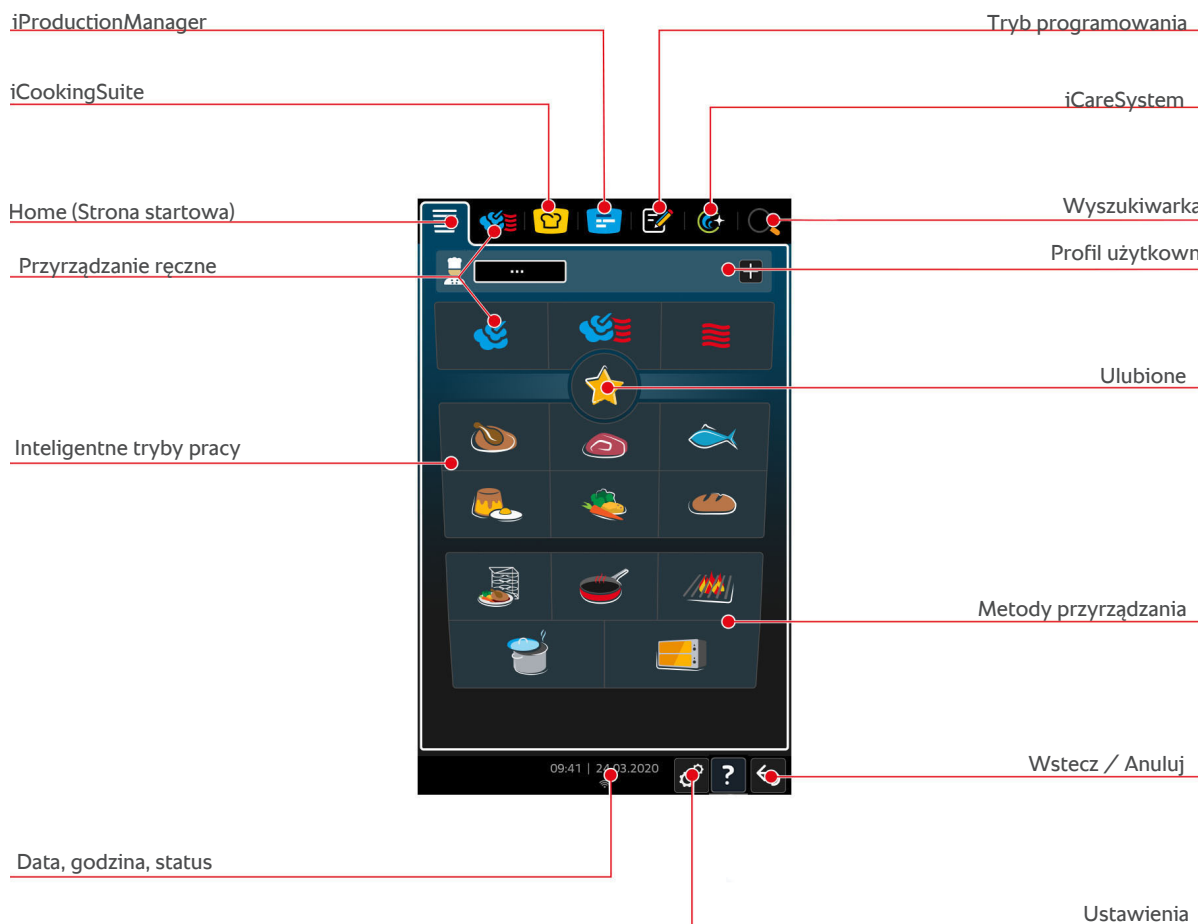
Jeżeli urządzenie zostanie uruchomione bez dopływu wody, wyświetli się wezwanie do nalania do komory 3 l wody. W stopce pojawi się symbol: 💧. Tymczasowa praca bez dopływu wody jest możliwa w następujących warunkach:

1. Wlać 3 litry wody na dno komory gotowania, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia.
2. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓
3. Najpóźniej po 5 godzinach pracy przeprowadzić chłodzenie do temperatury < 100°C.
4. Następnie ponownie wlać do komory 3 l wody.
5. Gdy tylko woda będzie obecna, rozpocząć mycie.

Wyłączanie urządzenia

1. Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk do momentu, aż dioda LED zaświeci się na pomarańczowo: (🟡)
- > Wyświetli się zapytanie, czy na pewno wyłączyć urządzenie.
2. Aby wyłączyć urządzenie, należy przesunąć pasek w prawo.
- >> Urządzenie wyłącza się.

5.3 Ekran startowy



- iProductionManager
- Inteligentne przyrządzanie potraw – iCookingSuite
- Home (Strona startowa)

Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie wraca do ekranu głównego.
- Ręczne tryby pracy
- Ulubione
- Inteligentne tryby pracy [► 27]

Po naciśnięciu jednego z tych przycisków wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw przypisane do danego inteligentnego trybu pracy.
- Metody przyrządzania

Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw przypisane do danej metody przyrządzania.
- Tryb programowania [► 55]
- Automatyczne czyszczenie – iCareSystem
- Asystent wyszukiwania [► 112]
- ExpressMode [► 65] Tę funkcję można wybrać w nagłówku, przesuwając palcem w prawo.
- Data, godzina, status
- Ustawienia
- Wstecz / Anuluj

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

5.3.1 Data, godzina, status

W stopce cały czas wyświetla się aktualna data i godzina oraz status następujących złączy i połączeń:



Podłączona pamięć USB

Ten symbol informuje, że do urządzenia podłączona jest pamięć USB.



Połączenie sieciowe

Ten symbol informuje, że urządzenie jest podłączone do sieci LAN. W razie błędu sieci wyświetla się następujący symbol:



Połączenie WLAN

Ten symbol informuje, że urządzenie jest podłączone do sieci WLAN. Jakość połączenia jest bardzo dobra.

Jeżeli jakość połączenia ulegnie obniżeniu, wyświetlane są następujące symbole:

W razie błędu połączenia wyświetla się następujący symbol:



Komunikat błędu

Ten symbol informuje, że na ekranie wyświetlane jest powiadomienie o błędzie.



Połączenie z ConnectedCooking

Ten symbol informuje, że urządzenie jest połączone z ConnectedCooking. Po zakończeniu połączenia z ConnectedCooking wyświetli się następujący symbol:



Przłączyć wodę do kasety zwiijacza węża spryskiwacza

Ten symbol informuje, że urządzenie nie jest podłączone do dopływu wody. Po włączeniu urządzenia wyświetli się wezwanie do nalania do komory 3 l wody.

Tryb mikrofali włączony

Ten symbol oznacza, że tryb mikrofali jest aktywny.

Tryb mikrofali wyłączony

Ten symbol oznacza, że tryb mikrofali jest wyłączony.

5.3.2 Funkcja pomocy w urządzeniu



Wybór pomocy w urządzeniu

Wybranie symbolu znaku zapytania powoduje przejście do objaśnienia danej funkcji w urządzeniu. Tutaj opisano obsługę urządzenia w formie cyfrowej. Pomoc jest kontekstowa, więc zawsze najpierw wyświetlana jest pomoc dotycząca aktualnej zawartości ekranu. Dodatkowo funkcja pomocy zawiera szczegółowe informacje na temat poszczególnych ścieżek przyrządzania oraz przydatne wskazówki.

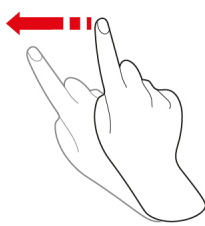
5.4 Interakcja z urządzeniem

5.4.1 Gesty

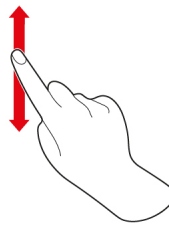
Urządzenie można obsługiwać kilkoma prostymi gestami.



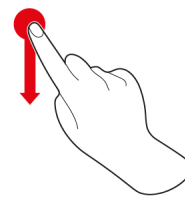
Naciśnij



Przesuń



Przewiń



Przeciągnij i upuść

5.4.2 Centralne pokrętło nastawcze



Zamiast Gesty [► 19] można podejmować ustawienia również poprzez obracanie centralnym pokrętłem nastawczym. Działania należy potwierdzać poprzez naciśnięcie centralnego pokrętła nastawczego.

5.5 Maksymalne wielkości załadunku

WSKAZÓWKA

Uszkodzenia urządzenia w wyniku zbyt dużych załadunków

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

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

Typ	maks. wielkość załadunku [kg]	maks. obciążenie dla pojedynczego załadunku
6-1/1	30 kg	15 kg

5.6 Otwieranie i zamykanie drzwi komory



Otwieranie drzwi komory

1. Obrócić klamkę drzwi komory w prawo.
2. Drzwi do komory należy otwierać ostrożnie. **⚠ UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas pracy urządzenia z komory może gwałtownie wydostawać się gorąca para.**

>> Wentylator zostanie zatrzymany.

Zamknąć drzwi komory gotowania

5.7

Załadunek urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE**Niebezpieczeństwo obrażeń na skutek pęknięcia szkła**

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

WSKAZÓWKA**Wystające akcesoria**

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

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

Poziom załadunku na wysokości ponad 1,60 m

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

5.8

Wkluwanie czujnika temperatury rdzenia

Poniższe akapity opisują pracę z czujnikiem temperatury rdzenia. Opcja ta jest zalecana w szczególności w razie pracy z wykorzystaniem iProductionManager.

⚠ UWAGA**Gorący czujnik temperatury rdzenia**

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

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

⚠ UWAGA**Ostry czujnik temperatury rdzenia**

W razie nieostrożnej pracy z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia można zranić się jego ostrym końcem. Dotyczy to w szczególności czujnika temperatury rdzenia sous vide USB.

1. Podczas pracy z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia zawsze należy korzystać z rękawic ochronnych.
2. Umieścić czujnik temperatury rdzenia USB sous vide w bocznym uchwycie.

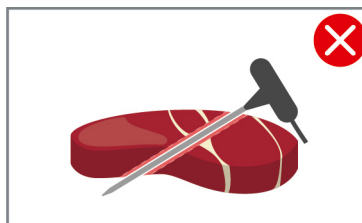
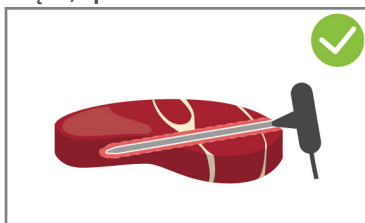
WSKAZÓWKA**Nieprawidłowe posługiwanie się czujnikiem temperatury rdzenia**

Aby uniknąć uszkodzeń, ważne jest prawidłowe obchodzenie się z czujnikiem temperatury rdzenia. Przestrzegać następujących wytycznych:

1. Jeśli kabel czujnika temperatury rdzenia jest uszkodzony, należy go wymienić.
2. Czujnik temperatury rdzenia należy regularnie czyścić.
3. Czujnik temperatury rdzenia nie może zwisać z drzewi.
4. Czujnika temperatury rdzenia nie wolno używać jako sztycy.
5. W trybie mikrofalowym czujnik temperatury rdzenia musi być całkowicie wkluty w produkt (do uchwytu ceramicznego).
6. Nie wolno przeciągać czujnika temperatury rdzenia po ostrych krawędziach.
7. Czujnika temperatury rdzenia nie wolno schładzać wodą.
8. Po zakończeniu korzystania z czujnika temperatury rdzenia należy umieścić go do samej rączki w przeznaczonym do tego uchwycie.

**WSKAZÓWKA**

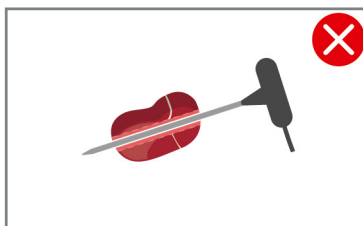
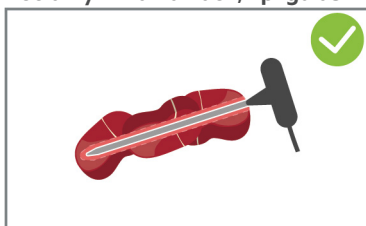
- Jeżeli czujnik temperatury rdzenia ma wyższą temperaturę niż ustawiona temperatura rdzenia, należy schłodzić go za pomocą spryskiwacza ręcznego.

Mięso, np. stek

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkluć w produkt jak najgłębiej, ukośnie, na całą długość do rękojeści.

Duże kawałki mięsa, np. pieczenie

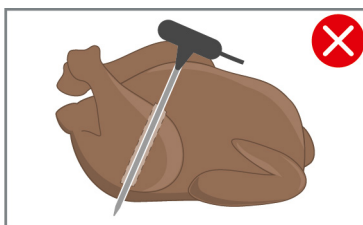
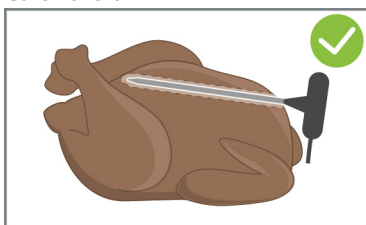
1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkluć na całą długość do rękojeści w najgrubsze miejsce produktu.

Potrawy w kawałkach, np. gulasz

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

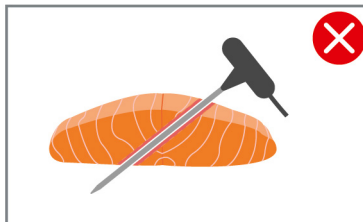
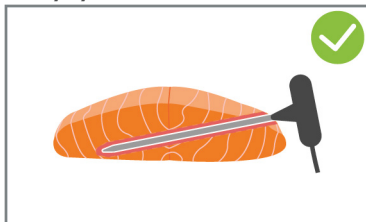
Produkty różnej wielkości

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

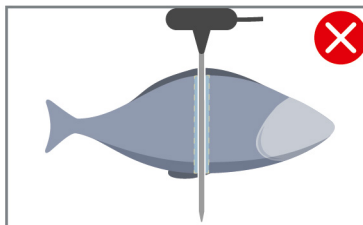
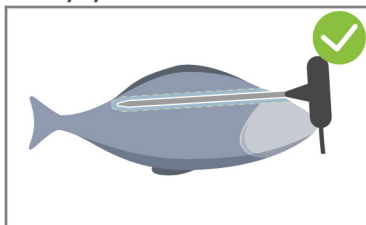
Całe kurczaki

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkluć na długość do uchwytu w najgrubsze miejsce piersi, ale nie za blisko żeber.

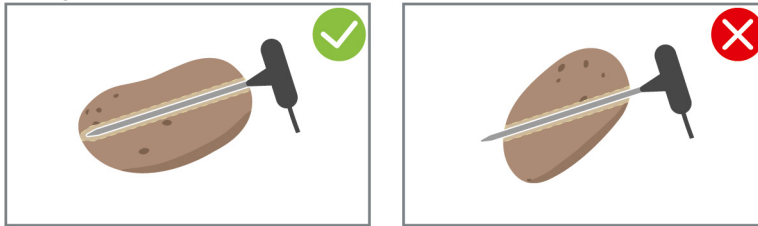
Zwrócić uwagę, aby koniec czujnika temperatury rdzenia nie był umieszczony w jamie brzusznej kurczaka. Nie wkluwać czujnika temperatury rdzenia w udka.

Filety rybne

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkluć w produkt jak najgłębiej, ukośnie, na całą długość do rękojeści.

Całe ryby

1. Czujnik temperatury rdzenia należy wkluć na całą długość do rękojeści w najgrubsze miejsce produktu. Zwrócić uwagę, aby koniec czujnika temperatury rdzenia nie był umieszczony w jamie brzusznej ryby.

Warzywa, np. ziemniaki

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

Zupy, sosy, desery

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

Wypieki

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

Nie rozpoznano czujnika temperatury rdzenia

✓ Wyświetla się symbol:

1. Włożyć czujnik temperatury rdzenia zgodnie z niniejszą instrukcją.
2. Zatwierdzić korektę.

>> Ścieżka przyrządzania potrawy jest realizowana poprawnie. Jeżeli korekta nie zostanie zatwierdzona, ścieżka przyrządzania potrawy zostanie przerwana i trzeba będzie ją ponownie uruchomić. Niektóre ścieżki przyrządzania, np. **gotowanie w niskiej temperaturze**, są kontynuowane mimo błędu.

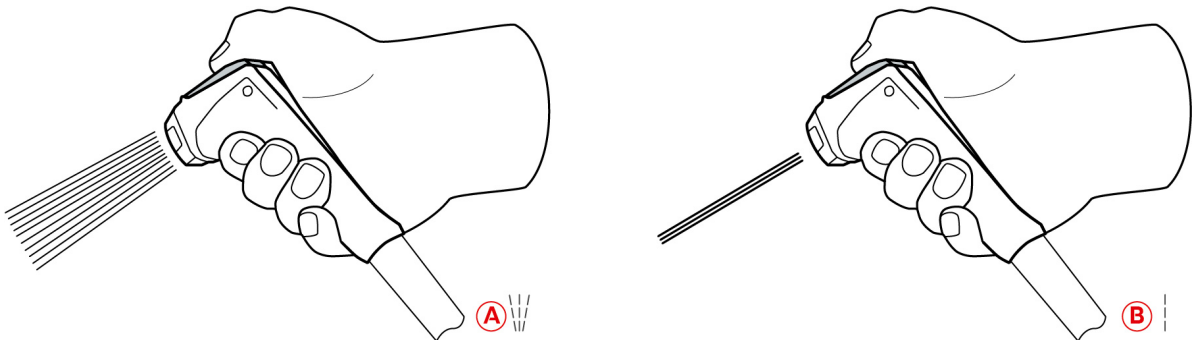
Wymywanie czujnika temperatury rdzenia

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

5.9**Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego**

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

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

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

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

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

⚠ UWAGA**Rozwój zarasków w przewodach wodnych**

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

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

WSKAZÓWKA**Nieodpowiednia obsługa spryskiwacza ręcznego**

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

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

WSKAZÓWKA**Spryskiwacz ręczny nie jest przeznaczony do chłodzenia komory**

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

1. Komorę należy chłodzić z zastosowaniem funkcji Cool Down.

1. Spryskiwacz ręczny należy wysunąć z pozycji parkowania na długość przynajmniej 20 cm.
2. Należy przy tym przytrzymywać wąż spryskiwacza ręcznego.
3. Obracać przednią część spryskiwacza ręcznego w celu otrzymania pożądanego strumienia.
 - Ustawić spryskiwacz ręczny w pozycji , aby wybrać **strumień punktowy**.
 - Ustawić spryskiwacz ręczny w pozycji , aby wybrać **strumień prysznicowy**.

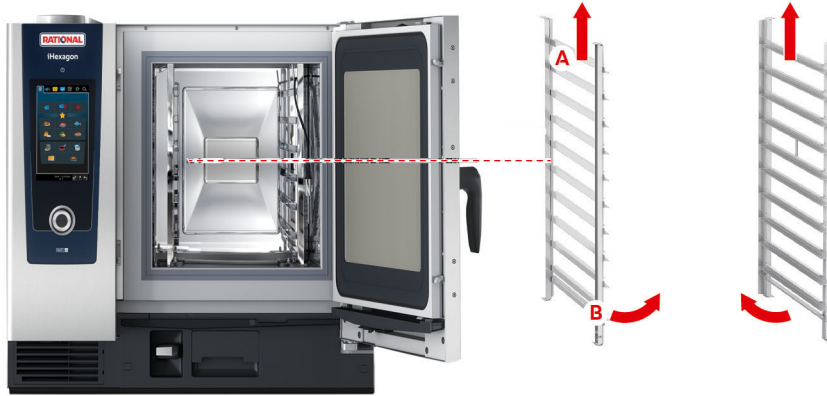
Jeżeli przednia część spryskiwacza ręcznego nie jest ustawiona w jednej z dwóch pozycji, woda może wyciekać z głowicy prysznicowej.

1. Nacisnąć dźwignię spryskiwacza ręcznego. Im mocniej naciskana jest dźwignia, tym silniejszy strumień wody.
2. Po zakończeniu korzystania ze spryskiwacza ręcznego należy pozwolić mu powoli wsunąć się w obudowę. **⚠ UWAGA! Przed ponownym wsunięciem spryskiwacza ręcznego w obudowę należy zawsze upewnić się, że wąż spryskiwacza jest czysty.**

5.10 Wyjmowanie stelaży zawieszanych

WSKAZÓWKA**Sprawdzić prawidłowe osadzenie wkładek z tworzywa sztucznego**

Upewnić się, że wkładki z tworzywa sztucznego stelaży zawieszanych są prawidłowo osadzone podczas montażu i demontażu. W przeciwnym razie luźne wkładki z tworzywa sztucznego mogą spowodować iskrzenie i trwałe uszkodzenie urządzenia.



1. Aby zdjąć stelaż zawieszany, należy najpierw odkręcić nakrętki w górnych i dolnych punktach mocowania za pomocą klucza płaskiego 8 mm lub nasadki.
2. Chwycić stelaż zawieszany po środku górnych poziomów.
3. Docisnąć stelaż zawieszany do góry (A).
4. Lekko przechylić stelaż zawieszany w kierunku środka komory gotowania (B).
5. Odwiesić stelaż zawieszany i wyjąć go z komory.

6 Inteligentne przyrządzanie potraw – iCookingSuite



iCookingSuite to inteligencja przyrządzania potraw w iHexagon. Użytkownik wybiera, jakie produkty mają zostać przyrządzone z wykorzystaniem określonej metody przyrządzania. Na podstawie tego wyboru sugerowane są różne ścieżki przyrządzania, za pomocą których można uzyskać doskonałe rezultaty w najkrótszym czasie i bez uszczerbku na jakości. W razie potrzeby rezultaty przyrządzania można dostosować do własnych potrzeb za pomocą parametrów przyrządzania i np. zintensyfikować stopień przyrumienienia lub zmienić stopień dogotowania z krwistego na dobrze wypieczony. W opcji pomocy znajdującej się w urządzeniu można ponadto znaleźć szeroki wybór międzynarodowych przykładów zastosowania. Można je wybierać bezpośrednio z pomocy.

W czasie trwania ścieżki przyrządzania wszystkie istotne ustawienia gotowania, takie jak temperatura w komorze, klimat i prędkość powietrza są regularnie dostosowywane w taki sposób, aby umożliwić osiągnięcie pożądanego rezultatu. W razie potrzeby można zaingerować w ścieżkę przyrządzania również podczas gotowania i zmienić pożądaną jakość przyrządzania. Przekłada się to na prostą obsługę oraz brak konieczności kontrolowania i nadzorowania. W ten sposób można zyskać czas, oszczędzać surowce i energię i w każdej chwili osiągać wysoką standardową jakość potraw.



6.1 Tryby pracy i metody przyrządzania

Dostępne są następujące tryby pracy:

- Drób 🍗
- Mięso 🥩
- Ryby 🐟
- Potrawy jajeczne i desery 🍳
- Warzywa i dodatki 🥦
- Wypieki 🍞

- Finishing 

Dostępne są następujące metody przyrządzania:

- Gotowanie 
- Smażenie
- Pieczenie 
- Grillowanie 

Do każdego trybu pracy przypisany jest określony zestaw inteligentnych ścieżek przyrządzania. Te ścieżki przyrządzania odzwierciedlają kulturowe nawyki kulinarne, które można ustawić dla podstawowej kuchni krajowej [► 75] oraz drugorzędnej kuchni krajowej [► 76].

6.2 Inteligentne przyrządzanie potraw

6.2.1 Wybieranie inteligentnej ścieżki przyrządzania

Inteligentną ścieżkę przyrządzania można wybrać na 3 sposoby:

- Za pośrednictwem iCookingSuite
- Za pośrednictwem trybu programowania [► 55]

iCookingSuite

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 

> W iCookingSuite inteligentną ścieżkę przyrządzania można wybrać na 3 sposoby:

- Wybrać żądany tryb pracy, np. **warzywa i dodatki**.
- Wybrać żadaną metodę przyrządzania, np. **duszenie**.
- Wybrać żądany tryb pracy i żadaną metodę przyrządzania.

Po dokonaniu wyboru wyświetlą się odpowiednie ścieżki przyrządzania.

Tryb programowania

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 

2. Nacisnąć przycisk: 

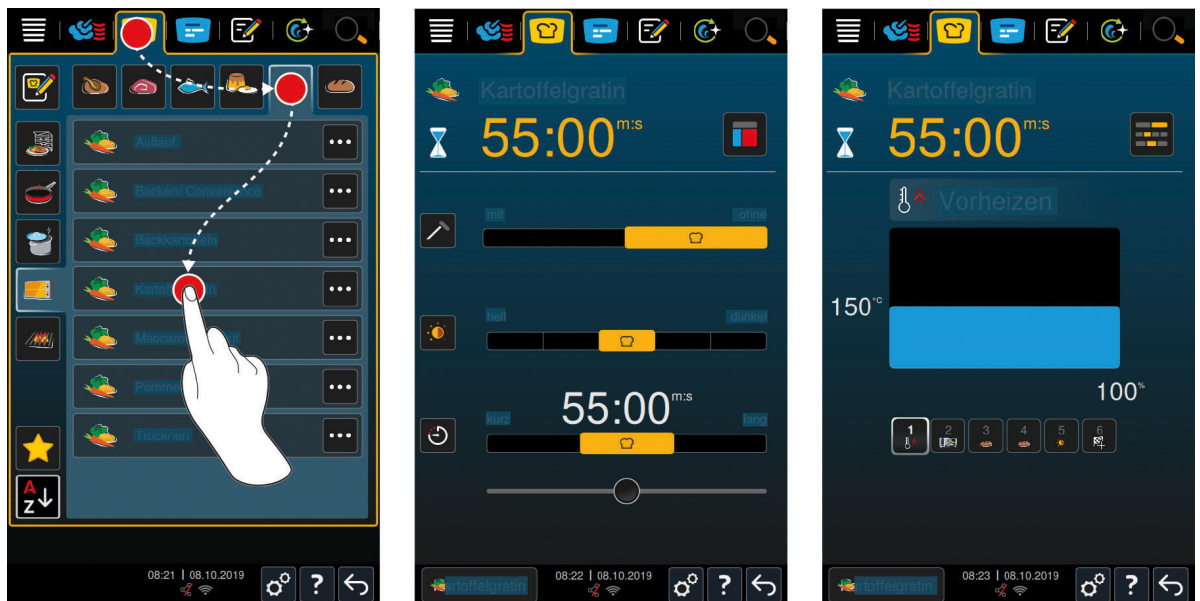
> Wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw.

Można spojrzeć również na

- 📖 Asystent wyszukiwania [► 112]

6.2.2 Uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania

W tym rozdziale na przykładzie ścieżki przyrządzania **zapiekanki ziemniaczanej** zaprezentowany zostanie przebieg inteligentnej ścieżki. Prosimy pamiętać, że każda inteligentna ścieżka przyrządzania zawiera różne parametry przyrządzania i idealną kolejność etapów przyrządzania prowadzące do uzyskania pożądanego rezultatu.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć przycisk: **Zapiekanka ziemniaczana**
 - > Trwa uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania i rozgrzewanie komory zgodnie z ustawionym klimatem.
4. Żądany rezultat przyrządzania można ustawić za pomocą parametrów przyrządzania, np. dla temperatury rdzenia, stopnia przyrumienienia lub czasu.
 - > Po chwili na ekranie wyświetli się cockpit [▶ 35].
 - > Po osiągnięciu ustawionego klimatu użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
5. Załadować urządzenie.
6. Zamknąć drzwi komory.
 - > Ścieżka przyrządzania jest kontynuowana.
7. Należy postępować zgodnie z instrukcjami wydawanymi przez urządzenie.
 - > Po upływie czasu przyrządzania lub osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.
8. Jeżeli rezultat przyrządzania spełnia oczekiwania, należy wyjąć potrawę z komory.
9. Jeżeli rezultat przyrządzania nie jest optymalny, należy kontynuować ścieżkę przyrządzania z zastosowaniem jednej z sugerowanych opcji.
10. Aby zakończyć ścieżkę przyrządzania, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk wstecz.

6.2.3 Wstępny wybór czasu startowego

Wstępny wybór czasu startowego umożliwia precyzyjne co do minuty ustawienie czasu uruchomienia ścieżki przyrządzania. Dzięki temu można korzystać z tańszego prądu nocnego lub zróżnicowanych taryf elektrycznych i zapewnić optymalne obciążenie urządzenia przez 24 godziny na dobę.

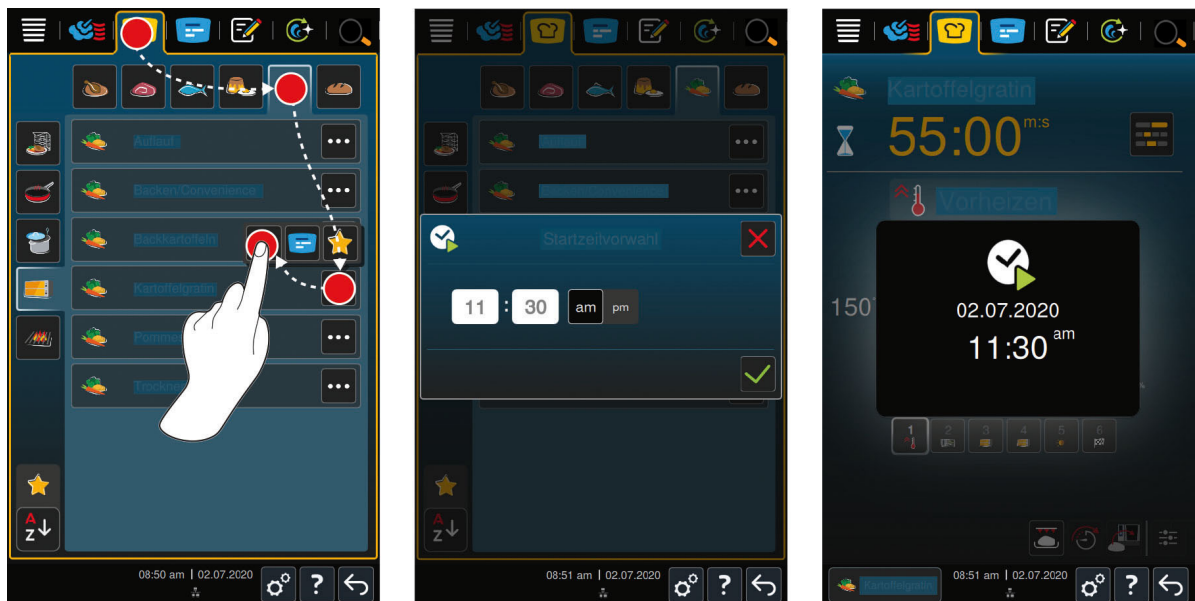
OSTRZEŻENIE

W razie pozostawienia produktów spożywczych w nieogrzewanej komorze gotowania przez dłuższy czas na produktach mogą zbierać się zarazki.

Zakażone produkty mogą prowadzić do infekcji lub zatrucia spożywczych.

1. Nie pozostawiać potraw w komorze gotowania przez zbyt długi czas.

W tym rozdziale na przykładzie ścieżki przyrządzania **zapiekanki ziemniaczanej** zaprezentowane zostanie ustawianie wstępnego czasu rozpoczęcia przyrządzania.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć znajdujący się obok ścieżki przyrządzania **zapiekania ziemniaczana** przycisk:
4. Nacisnąć przycisk:
5. Wprowadzić czas rozpoczęcia gotowania.
6. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:
- > Wyświetlą się parametry gotowania ścieżki przyrządzania. Rezultaty przyrządzania można dostosować do własnych potrzeb. Po krótkim czasie wyświetli się informacja o aktywacji czasu rozpoczęcia gotowania.
7. Załadować urządzenie.
8. Zamknąć drzwi komory.
- >> Ścieżka przyrządzania uruchomi się o ustawionej godzinie. Jeżeli wstępny wybór czasu startowego ma zostać anulowany, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk:

6.3 Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych

W zależności od tego, która inteligentna ścieżka przyrządzania została wybrana, wyświetlone zostaną różne parametry przyrządzania i funkcje. Ścieżki przyrządzania wykorzystują ustawienia standardowe dla kraju użytkownika umożliwiające osiągnięcie doskonałych rezultatów przyrządzania. Te parametry przyrządzania można dostosować do własnych potrzeb za pomocą prostych gestów [► 19] lub centralnego pokrętła nastawczego [► 20], a także wybrać dodatkowe funkcje. W zależności od tych ustawień przebieg ścieżki przyrządzania może ulec zmianie. Przebieg ten można w każdej chwili nadzorować w Cockpicie [► 35].

6.3.1 Parametry przyrządzania

WSKAZÓWKA

Istnieją ścieżki przyrządzania, w których nawet najmniejszy poziom jest poziomem podsmażania, np. „Mięso, duże pieczenie”. Tutaj nie ma opcji „bez podsmażania”.



Stopień podsmażania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić, czy produkty mają być podsmażane czy nie. Można wybrać dowolny stopień intensywności podsmażania. Wysoki stopień podsmażania i krótki czas przyrządzania dają niewielkie straty podczas przyrządzania. Po wybraniu opcji **bez**, etap przyrządzania **podsmażanie** zostanie pominięty. Opcję **bez** należy wybrać, jeżeli mniejsze, już podsmażone kawałki mięsa mają zostać delikatnie dogotowane.

W razie zapiekania potrawy na zakończenie ścieżki przyrządzania, należy wybrać niższy stopień podsmażania.

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



Przysmażanie

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



Grubość produktu

Za pomocą tego parametru można ustawić grubość produktów. Wybrać **bez czujnika temperatury rdzenia** dla produktów o grubości poniżej 2 cm. Wybrać **z czujnikiem temperatury rdzenia** dla produktów o grubości powyżej 2 cm.



Wielkość produktów

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wielkość produktów.

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



Wilgotność w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wilgotność w komorze.

W razie zastosowania funkcji Finishing należy wybrać następujące ustawienia:

Poziom	Przeznaczony do
Poziom 1 – suche	Ten poziom należy wybrać w razie przyrządzania produktów, które nie wymagają dodatkowej wilgoci, np. produktów panierowanych czy frytek.
Poziom 2	Ten poziom należy wybrać w razie przyrządzania produktów, które wymagają mniejszej ilości dodatkowej wilgoci, np. podsmażania warzyw.
Poziom 3	Ten poziom należy wybrać w razie przyrządzania różnych produktów jednocześnie.
Poziom 4 – wilgotne	Ten poziom należy wybrać w razie przyrządzania produktów, które wymagają dużej ilości dodatkowej wilgoci, np. gotowania ryżu lub ryb.



Temperatura w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę w komorze.

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

Jak wyświetlić aktualną wilgotność i temperaturę w komorze:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:
 - > Po 10 sekundach wyświetlana jest aktualna temperatura w komorze.
2. Aby wrócić do ustawionych parametrów, należy zwolnić przycisk.



Czas przyrządzania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić czas, w ramach którego produkty mają osiągnąć pożądaný rezultat lub pożądaný stopień dogotowania. W niektórych inteligentnych ścieżkach przyrządzania urządzenie może nieprzerwanie pracować z wykorzystaniem podjętych ustawień. W tym celu należy ustawić tryb pracy ciągłej.

1. Wybrać poziom, który został oznaczony jako **czas trwania**.

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



Czujnik temperatury rdzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić, czy potrawa będzie przyrządzana z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia czy bez. Następnie można ustawić pożądaną temperaturę rdzenia potrawy. W przypadku produktów o grubości przekraczającej 20 mm zaleca się zastosowanie czujnika temperatury rdzenia.



Temperatura rdzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę rdzenia potrawy.

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

Stopień dogotowania

Za pomocą tego parametru można ustawić stopień dogotowania potrawy. Każdemu stopniowi dogotowania przypisana jest temperatura rdzenia, którą można dostosować zgodnie z własnym zapotrzebowaniem. Jeżeli potrawa ma być przyrządzana w niskiej temperaturze, temperatura rdzenia jest w porównaniu z innymi metodami przyrządzania niższa nawet o 10°C w połączeniu z czasem utrzymywania. W razie przyrządzania drobiu należy zawsze ustawiać odpowiednią pod względem higieny temperaturę rdzenia min. 72°C. Przestrzegać przepisów dotyczących HACCP obowiązujących w danym kraju.



Gotowanie Delta-T

Z wykorzystaniem tego parametru produkty są przyrządzane z zachowaniem stałej różnicy między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia. W wyniku powolnego zwiększania temperatury w komorze z zachowaniem stałej różnicy do temperatury rdzenia produkty przyrządzane są wolno i wyjątkowo delikatnie. Pozwala to zapobiegać stratom podczas gotowania. Można wybrać różnicę między 5°C a 60°C. Następnie należy ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.

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



prędkość gotowania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę w komorze do gotowania. Jeśli wybrano tryb **wolny**, jedzenie gotuje się przez długi czas w niskich temperaturach. Jeśli wybrano tryb **normalny**, jedzenie gotuje się w wyższych temperaturach przez krótszy czas. **WSKAZÓWKA! Proces przyrządzania można przyspieszyć, zmieniając ustawienia z łagodnego na zwykłe.**

6.3.2 Funkcje dodatkowe



Wilgotność w komorze

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można ustawić wilgotność w komorze. Do dyspozycji są 2 poziomy. Im wyższy jest wybrany poziom, tym więcej wilgoci znajduje się w komorze, a poziom wilgotności przez cały czas trwania ścieżki przyrządzania jest wyższy.

W razie przyrządzania potraw, które nie wymagają dodatkowej wilgoci, należy nacisnąć przycisk:  Do komory nie będzie wtedy dostarczana dodatkowa wilgoć.



Fermentowanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można fermentować produkty w komorze w odpowiedniej temperaturze. Do dyspozycji jest 5 poziomów. Im wyższy jest wybrany poziom, tym dłużej produkty są fermentowane w komorze. W razie przyrządzania produktów bez fazy fermentowania należy nacisnąć przycisk: 



Nawilżanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej podczas przyrządzania dysza nawilżająca spryskuje element grzewczy wodą. Powierzchnia produktu zostaje zwilżona, a para ulega skropleniu, co umożliwia uzyskanie chrupiących skórek i optymalnego wyrastania podczas pieczenia. Temperatura w komorze musi wynosić między 30 a 260°C.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 

>> Podczas naciskania przycisku z dyszy nawilżającej wydostaje się woda na wentylator.

**Nawilżanie parą**

Za pomocą tej funkcji dodatkowej do komory wprowadzana jest wilgoć na początek wypiekania. Powierzchnia produktu zostaje zwilżona, a para ulega skropleniu, co umożliwia uzyskanie chrupiących skórek i optymalnego wyrastania podczas pieczenia. Im wyższy poziom zostanie wybrany, tym więcej wilgoci jest doprowadzane do komory. W razie przyrządzania produktów bez nawilżania parą należy nacisnąć przycisk: 

**Prędkość powietrza**

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można ustawić prędkość wentylatora. Do dyspozycji są 2 poziomy. Im wyższy poziom zostanie wybrany, tym wyższa jest prędkość powietrza. W przypadku małych, delikatnych produktów należy wybierać niski poziom.



Za pomocą tej funkcji dodatkowej można włączyć tryb mikrofal. Dzięki temu wybrane potrawy są szybciej gotowane lub podgrzewane.

6.3.3 Wezwania**Przerwij**

Wszystkie bieżące ścieżki przyrządzania zostają przerwane

**Załadować**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania urządzenia.

**Zatwierdź**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do zatwierdzenia czynności.

**Posmaruj pędzlem**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do posmarowania produktu pędzlem, np. wypieków roztrzepanym jajkiem.

**Naciąć**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do nacięcia produktów, np. skórki pieczeni wieprzowej lub wypieków.

**Ponownie włączyć czujnik temperatury rdzenia**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do ponownego włączenia czujnika temperatury rdzenia w produkt.

**Czujnik temperatury rdzenia w produkcie**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do włączenia w produkt czujnika temperatury rdzenia.

**Nakłuj**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do nakłucia produktu, np. chrupiącej wieprzowiny.

**Napełnić**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do napełnienia pojemnika płynem, np. podczas przyrządzania potraw duszonych.

**Wymieszaj**

Użytkownik otrzymuje wezwanie do przemieszania produktu, np. B. Totopos.

6.3.4 Informacje

Podczas trwania ścieżki przyrządzania wyświetlają się informacje o aktualnie wykonywanych czynnościach.



Rozgrzać

Urządzenie jest nagrzewane do temperatury zapisanej jako ustawienie standardowe w ręcznych trybach pracy lub w inteligentnych ścieżkach przyrządzania.



Pozostały czas

Wyświetla się czas pozostały do zakończenia inteligentnej ścieżki przyrządzania.



Koniec ścieżki przyrządzania

Ścieżka przyrządzania została zakończona.

6.3.5

Opcje

Po rozpoczęciu ścieżki przyrządzania wyświetlane są wszystkie dostępne opcje. Po uruchomieniu ścieżki przyrządzania można wybierać opcje **Zapiekanie** oraz **Utrzymywanie temperatury**. Po zakończeniu ścieżki przyrządzania można wybierać opcje **Przebiecie czujnika temperatury rdzenia**, **Nowa partia**, **Dalej z czasem** oraz **Podgrzewanie do temperatury podania**.



Utrzymanie temperatury

Za pomocą tej opcji można utrzymać klimat w komorze przez określony czas lub temperaturę rdzenia przyrządzanych produktów. Po wybraniu tej opcji temperatura ustawiona w komorze pieca lub temperatura rdzenia produktów jest utrzymywana nawet przez 24 godziny. Zapobiega to rozgotowaniu potrawy. Aby zapewnić jak najmniejsze straty podczas gotowania, zaleca się korzystać z opcji **utrzymywania** temperatury w kadzi jedynie przez krótki czas.

W niektórych ścieżkach przyrządzania, np. gotowaniu w niskiej temperaturze, opcja **utrzymywania** stanowi ostatni etap przyrządzania po osiągnięciu pożądanego rezultatu. W razie przyrządzania produktów różnej wielkości należy zaplanować dłuższą fazę utrzymywania, aby wszystkie produkty uzyskały pożądaną temperaturę rdzenia.

Dojrzałego mięsa, mniejszych kawałków mięsa oraz dziczyzny nie należy pozostawiać w komorze z wykorzystaniem opcji **utrzymywania** przez dłuższy czas. Świeże, niedostatecznie dojrzałe mięso wołowe staje się z wykorzystaniem tej opcji bardzo delikatne i kruche.

1. Aby ustawić parametr opcji **Utrzymywanie temperatury**, należy nacisnąć przycisk:
2. Parametry można dostosować do potrzeb własnych.

>> Po zakończeniu ścieżki przyrządzania etap **Utrzymywanie temperatury** włącza się automatycznie.



Przekłuć

Tę opcję należy wybrać, jeżeli z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia przyrządzane są produkty różnej wielkości lub produkty o różnym stopniu dogotowania:

1. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia należy otworzyć drzwi komory.
2. Czujnik temperatury rdzenia należy włożyć w większy produkt lub produkt z wyższą temperaturą rdzenia.
3. Wszystkie mniejsze produkty należy wyjąć z komory.
4. Zamknąć drzwi komory.
5. Nacisnąć przycisk:
- > Pojawi się okno, w którym można ustawić temperaturę rdzenia.
6. Wybrać żądaną temperaturę rdzenia.

>> Podejmowane ustawienia zostają przejęte po kilku sekundach.

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



Nowa partia

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

Użytkownik zostanie najpierw poproszony o rozładowanie, a następnie o ponowne załadowanie urządzenia. Po załadowaniu urządzenia nową partią i zamknięciu drzwi ścieżka przyrządzania będzie kontynuowana.



Dalej z czasem

Za pomocą tej opcji ścieżka przyrządzania jest kontynuowana przez określony czas. W razie wybrania tej opcji po zakończeniu ścieżki przyrządzania pojawi się okno, w którym można ustawić czas trwania, przez który ścieżka ta będzie kontynuowana.

1. Wybrać żądany czas.

>> Podejmowane ustawienia zostają przejęte po kilku sekundach.

Po przejściu z cockpitu z powrotem do parametrów gotowania przegląd jest wyszarzony. Nie można zmienić parametrów gotowania. Po upływie ustawionego czasu można albo rozładować urządzenie, albo kontynuować ścieżkę przyrządzania z wybraną opcją.



Zapiekanie

Za pomocą tej opcji produkty są zapiekane i uzyskują chrupiącą skórkę oraz aromaty pieczenia.

W ramach załadunków mieszanych należy wyjąć z urządzenia produkty, które nie mają zostać zapieczone. Następnie uruchomić opcję **zapiekania**.

W razie zebrania się płynnego tłuszczu podczas przyrządzania produktów w pojemnikach, przed uruchomieniem opcji **zapiekania** należy wymienić pojemnik. W ten sposób można zapobiec powstawaniu dymu podczas zapiekania.

Jeżeli po zakończeniu funkcji zapiekania produkty nie uzyskały pożądanej skórki lub koloru, należy wybrać opcję **Dalej z czasem**. Następnie można ustawić, jak długo produkty mają zostać poddane dodatkowemu zapiekaniu.

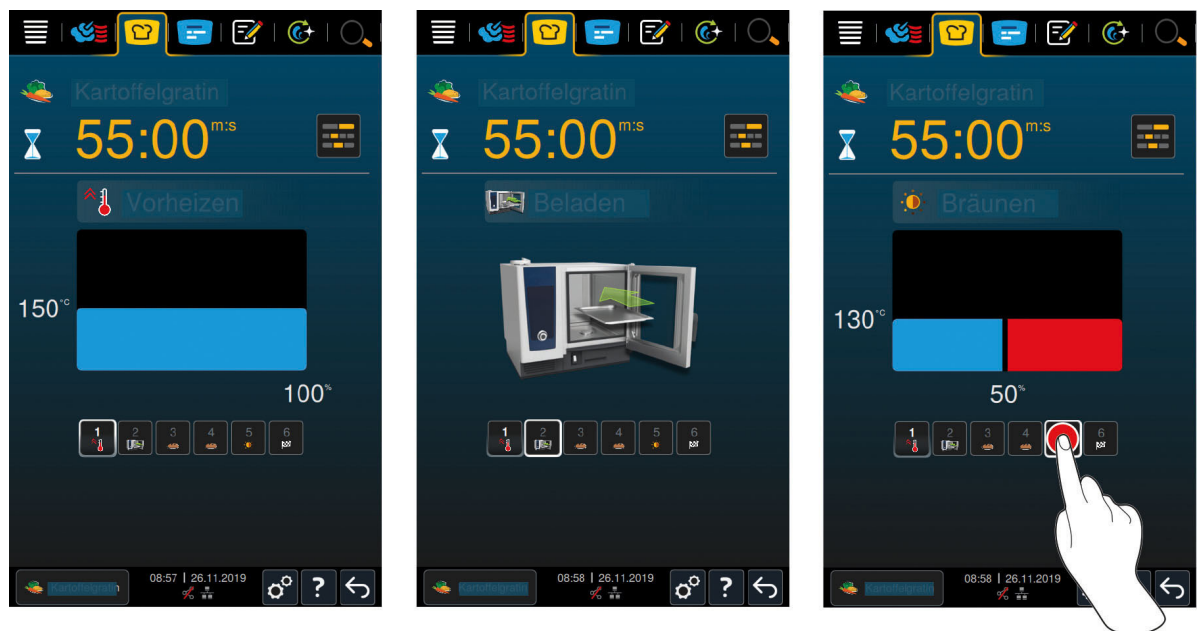
Produkty wypieczone krwście nie nadają się do zapiekania. Wysokie temperatury spowodują powstawanie szarych brzegów.

1. Aby ustawić parametr opcji **Zapiekanie**, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk:
2. Parametry można dostosować do potrzeb własnych.

>> Po zakończeniu ścieżki przyrządzania etap **Zapiekanie** włącza się automatycznie.

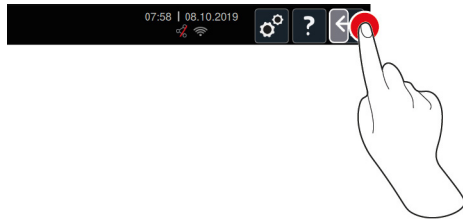
6.4

Monitorowanie inteligentnej ścieżki przyrządzania



Krótko po rozpoczęciu ścieżki przyrządzania wyświetlacz przełączy się do widoku cockpitu. Wyświetlane są tutaj wszystkie etapy gotowania, które inteligentna ścieżka przyrządzania przetwarza jeden po drugim. Aktywny etap gotowania jest zaznaczony. Etapy gotowania, które dopiero zostaną wykonane są wyszarzone. Po zakończeniu etapu gotowania automatycznie wyświetla się następny etap gotowania.

6.5 Przerwanie inteligentnej ścieżki przyrządzania



1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: ↩
 - > Ścieżka przyrządzania zostaje przerwana. Wyświetla się ekran startowy.

6.6 Sortowanie inteligentnych ścieżek przyrządzania

W iCookingSuite można sortować inteligentne ścieżki przyrządzania alfabetycznie lub na podstawie częstotliwości używania.

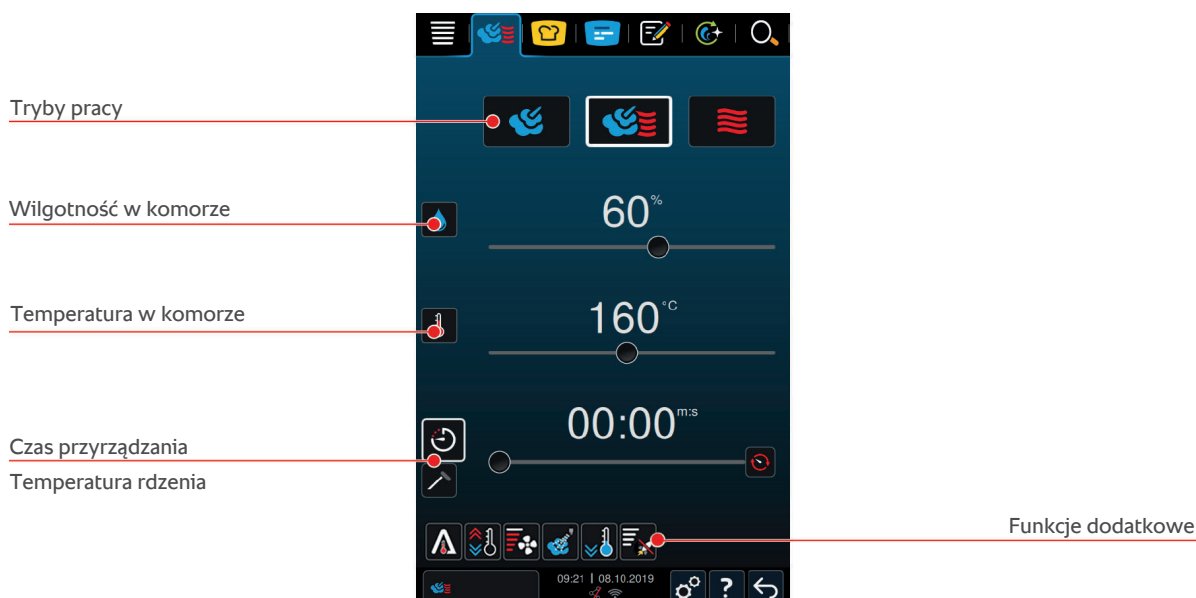
1. Aby posortować alfabetycznie inteligentne ścieżki przyrządzania, nacisnąć przycisk: **A↓**
2. Aby posortować inteligentne ścieżki przyrządzania według częstotliwości użycia, nacisnąć przycisk: **★**. Ten przycisk służy do sortowania ścieżek przyrządzania do góry, które zostały wcześniej wybrane jako ulubione.

7 Gotowanie ręczne



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

Wybór trybu pracy pozwala ustawić klimat i wybrać, czy produkty mają być przyrządzane z wykorzystaniem pary, gorącego powietrza czy połączenia pary i gorącego powietrza. W tym celu należy ustawić temperaturę w komorze oraz czas przyrządzania, a także podjąć wszystkie konieczne decyzje. Dzięki temu użytkownik zachowuje pełną kontrolę nad przyrządzaną potrawą.



7.1 Dostosowanie rezultatu przyrządzania do wymogów własnych

7.1.1 Parametry przyrządzania



Temperatura w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę w komorze. W przypadku wybrania temperatury wrzenia w trybie pracy **Para**, wyświetli się następujący symbol:

Jak wyświetlić aktualną wilgotność i temperaturę w komorze:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:
 - > Po dwóch sekundach aktualna temperatura w komorze jest wyświetlana w sposób ciągły.
2. Aby powrócić do ustawionych wartości parametrów, należy ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk.



Wilgotność w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wilgotność w komorze.

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



Czas przyrządzania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić czas przyrządzania potraw. Po ustawieniu czasu przyrządzania parametr **temperatury rdzenia** nie jest już dostępny.

Alternatywnie urządzenie może nieprzerwanie pracować z wykorzystaniem podjętych ustawień. W tym celu należy ustawić tryb pracy ciągłej.

1. Aby ustawić w urządzeniu tryb pracy ciągłej, należy nacisnąć lub przesunąć regulator czasu przyrządzania w prawo do końca, aż pojawi się następujący komunikat: **praca ciągła**



Temperatura rdzenia

Z wykorzystaniem tego parametru można ustawić temperaturę rdzenia potrawy. Po ustawieniu temperatury rdzenia parametr **czas przyrządzania** nie jest już dostępny.

7.1.2

Funkcje dodatkowe



Gotowanie Delta-T

WSKAZÓWKA

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

Z wykorzystaniem tej funkcji dodatkowej produkty są przyrządzane z zachowaniem stałej różnicy między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia. W wyniku powolnego zwiększania temperatury w komorze z zachowaniem stałej różnicy do temperatury rdzenia produkty przyrządzane są wolno i wyjątkowo delikatnie. Pozwala to zapobiegać stratom podczas gotowania. Można wybrać różnicę między 20°C a 60°C. Im mniejsza jest różnica między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia, tym wolniej i delikatniej przyrządzana jest potrawa. Im większa jest różnica między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia, tym szybciej jest przyrządzana potrawa.

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



Tworzenie klimatu

Za pomocą tej funkcji temperatura w komorze jest dostosowywana do wartości docelowej w danej ścieżce przyrządzania. Jeżeli proces przyrządzania, np. grillowanie produktów, zostanie zmieniony na inny procesu przyrządzania, np. pieczenie produktów, komora pieca jest schładzana. W przypadku przejścia od pieczenia do grillowania komora pieca jest podgrzewana.



Prędkość powietrza

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



Nawilżanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej podczas przyrządzania dysza nawilżająca spryskuje element grzewczy wodą. Powierzchnia produktu zostaje zwilżona, a para ulega skropleniu, co umożliwia uzyskanie chrupiących skórek i optymalnego wyrastania podczas pieczenia. Temperatura w komorze musi wynosić między 30 a 260°C.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:

>> Podczas naciskania przycisku z dyszy nawilżającej wydostaje się woda na wentylator.



Funkcja Cool Down

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

- ✓ Osłona wentylatora jest odpowiednio zablokowana.

1. Nacisnąć przycisk:

> Wybrać temperaturę, do której ma zostać schłodzona komora pieca.

2. **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! W razie otwarcia drzwi do komory z komory gwałtownie wydostaje się para.** Otworzyć drzwi komory.

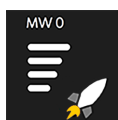
>> **⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! W razie otwarcia drzwi do komory, wentylator nie zostanie zatrzymany. Nie dotykać obracającego się wirnika wentylatora.** Prędkość wentylatora zostanie zwiększona. Komora ulega schłodzeniu.

Używanie kuchenki mikrofalowej w trybie ręcznym.

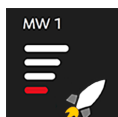
WSKAZÓWKA

Funkcja kuchenki mikrofalowej nie jest dostępna w trybie pracy ciągłej.

Moc trybu mikrofalowego można ustawiać za pomocą następujących przycisków:



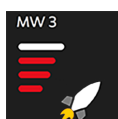
Moc mikrofal wynosi 0%.



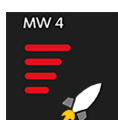
Moc mikrofal wynosi 25%.



Moc mikrofal wynosi 50%



Moc mikrofal wynosi 75%.



Moc mikrofal wynosi 100%

7.1.3 Wezwania i informacje

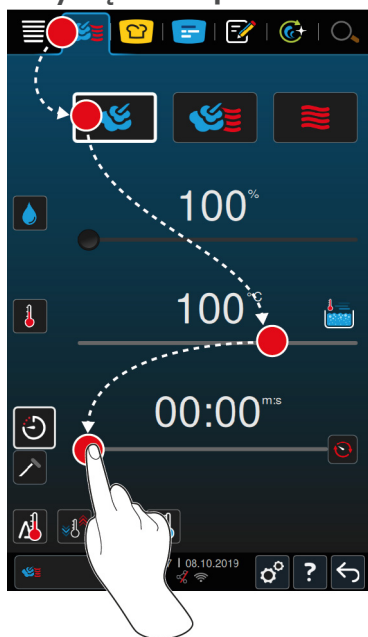
Podczas procesu przyrządzania mogą wyświetlać się te same wezwania i informacje [► 33] jak w inteligentnych ścieżkach przyrządzania.

7.2 Para / mikrofala-para

7.2.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze	Moc kuchenki mikrofalowej
Wilgotne	▪ Gotowanie na parze ▪ Duszenie ▪ Blanszowanie ▪ Dogotowywanie ▪ Pęcznienie ▪ Gotowanie próżniowe sous vide ▪ Rozmrażanie ▪ Konserwowanie ▪ Kuchenka mikrofalowa	100%	30 – 130°C	0-100%

7.2.2 Przyrządzanie produktów na parze



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
 - > Urządzenie nagrzewa się.
3. Ustawić żadaną temperaturę w komorze.
4. Aby przyrządzić potrawę za pomocą czasu, nacisnąć przycisk:
5. Ustawić czas przyrządzania.
6. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć przycisk:
7. Ustawić temperaturę rdzenia.
 - > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
8. W razie potrzeby ustawić poziom mocy funkcji kuchenki mikrofalowej .
9. Załadować urządzenie.
- >> Ścieżka przyrządzania jest kontynuowana. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

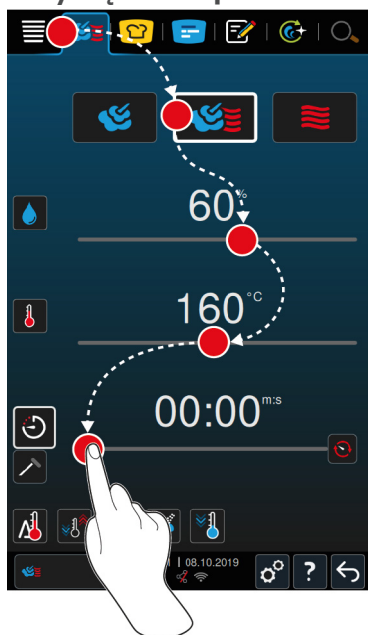
7.3 Połączenie mikrofali, kombi i pary

7.3.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze	Moc kuchenki mikrofalowej
wilgotny i gorący	▪ Pieczenie ▪ Smażenie ▪ Kuchenka mikrofalowa	0 – 100%	30 – 260°C	0-100%

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

7.3.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
- > Urządzenie nagrzewa się.
3. Ustawić żądane nasycenie parą.
4. Ustawić żadaną temperaturę w komorze.
5. Aby przyrządzić potrawę za pomocą czasu, nacisnąć przycisk:
6. Ustawić czas przyrządzania.
7. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć przycisk:
8. Ustawić temperaturę rdzenia.
- > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
9. W razie potrzeby ustawić poziom mocy funkcji kuchenki mikrofalowej .
10. Załadować urządzenie.
- >> Ścieżka przyrządzania jest kontynuowana. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

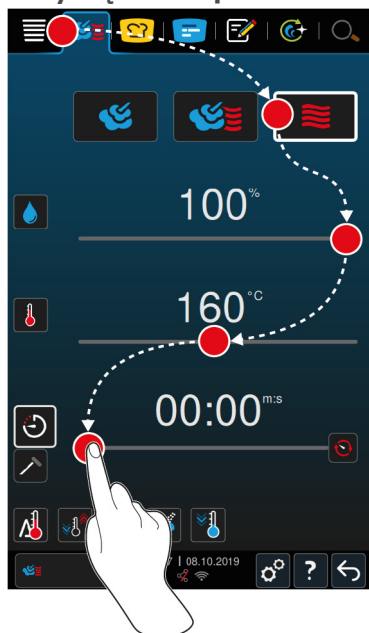
7.4 Gorące powietrze / mikrofała - gorące powietrze

7.4.1 Klimat w komorze i zakres temperatury

Klimat w komorze	Metody przyrządzania	Wilgotność w komorze	Temperatura w komorze	Moc kuchenki mikrofalowej
Gorące	▪ Pieczenie ▪ Smażenie ▪ Grillowanie ▪ Frytowanie ▪ Zapiekanie ▪ Zeszkłanie ▪ Kuchenka mikrofalowa	0 – 100%	30 – 260°C	0-100%

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

7.4.2 Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk:
- > Urządzenie nagrzewa się.
3. Ustawić żądaną temperaturę w komorze.
4. Aby przyrządzić potrawę za pomocą czasu, nacisnąć przycisk:
5. Ustawić czas przyrządzania.
6. Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć przycisk:
7. Ustawić temperaturę rdzenia.
- > Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów do urządzenia.
8. W razie potrzeby ustawić poziom mocy funkcji kuchenki mikrofalowej
9. Załadować urządzenie.
- >> Ścieżka przyrządzania jest kontynuowana. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.

7.5 Przerywanie przyrządzania ręcznego



1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:
- > Proces gotowania zostaje przerwany. Wyświetla się ekran startowy.

8 Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach

Gotowanie dużych kawałków mięsa i drobiu wymaga wieloletniego doświadczenia oraz dużego nakładu pracy związanego z kontrolowaniem. Dodatkowo urządzenia są zablokowane na wiele godzin. Państwa system przyrządzania potraw pozwala podejść do tego wyzwania z nieco większym spokojem: umożliwia pieczenie, gotowanie i duszenie produktów powoli i w niskich temperaturach w czasie mniejszego obciążenia, np. po południu lub w godzinach niewymagających wydawania potraw. Dzięki temu można optymalnie wykorzystywać urządzenia nawet przez 24 godziny na dobę. Gotowanie w nocy umożliwia ponadto oszczędność energii w wyniku korzystania z taryf nocnych.



WSKAZÓWKA

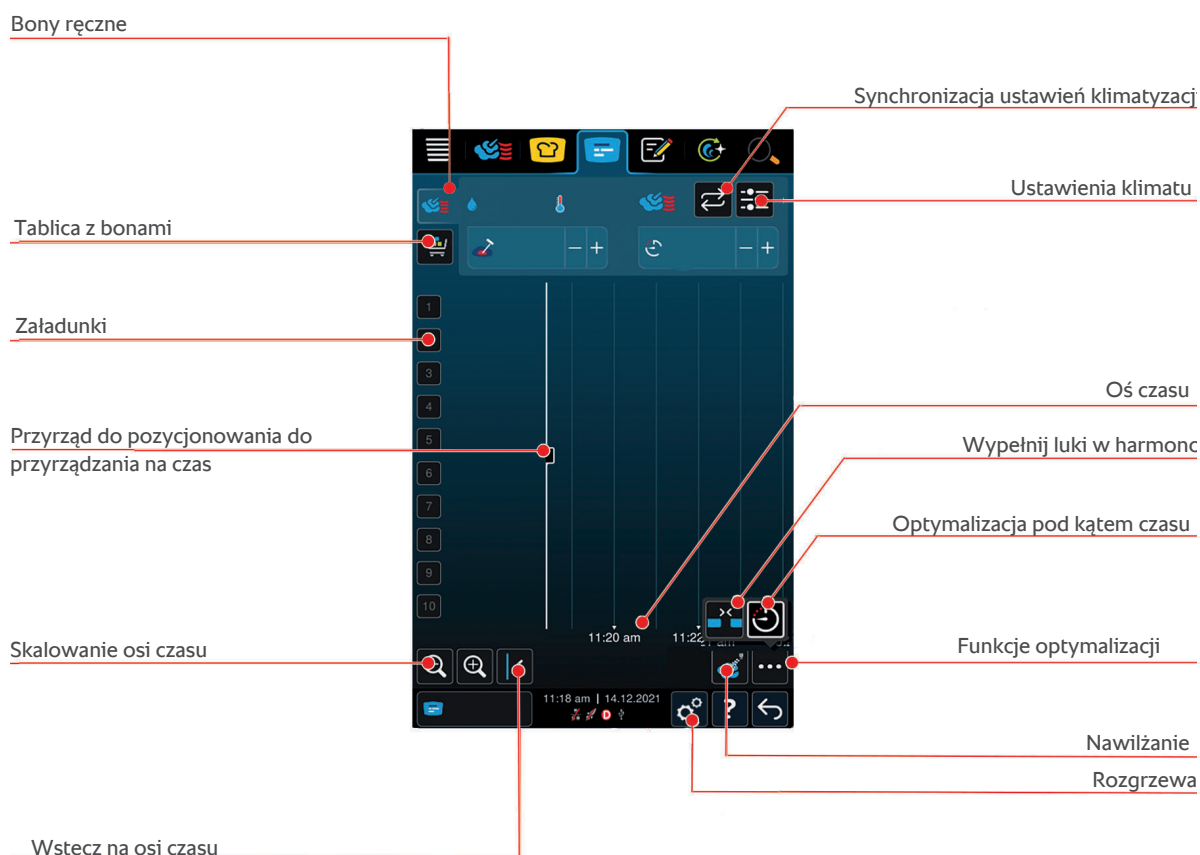
Jeżeli podczas przyrządzania potrawy w niskiej temperaturze ma miejsce awaria prądu, ścieżka przyrządzania zostaje przerwana. Jeżeli awaria prądu trwa krócej niż 15 minut, ścieżka przyrządzania jest wznowiana. W przypadku awarii prądu trwających ponad 15 minut urządzenie przechodzi w tryb oczekiwania. Konieczne jest ponowne uruchomienie ścieżki przyrządzania od momentu wystąpienia awarii zasilania lub ręczne dokończenie przyrządzania potrawy.

9 iProductionManager



iProductionManager dba o inteligentną i elastyczną organizację całego procesu produkcji. Dotyczy to decyzji, które produkty mogą być przyrządzane razem, przyrządzania potraw w optymalnej kolejności oraz nadzorowania ścieżek przyrządzania.

iProductionManager przypomina, kiedy potrawa ma zostać załadowana lub wyjęta z urządzenia. Można zdecydować, czy przyrządzanie ma odbywać się z optymalną energią, optymalnym czasem czy w określonym terminie. iProductionManager odpowiednio inteligentnie dostosowuje kolejność przyrządzania potraw. Oznacza to pełną kontrolę nad procesami w kuchni bez konieczności nadzorowania, ale za to przy zapewnieniu wysokiej wydajności produkcyjnej.



9.1 Tworzenie bonów ręcznych

Do iProductionManager można dodawać ręczne bony. Najpierw należy ustawić klimat, a następnie wybrać, czy paragon ma być utworzony na podstawie czasu gotowania czy temperatury rdzenia. Prosimy zwrócić uwagę, że: Jeśli potrawa przyrządzana jest przy użyciu zintegrowanego czujnika temperatury rdzenia, na osi czasu można umieścić tylko jeden ręczny paragon temperatury rdzenia.

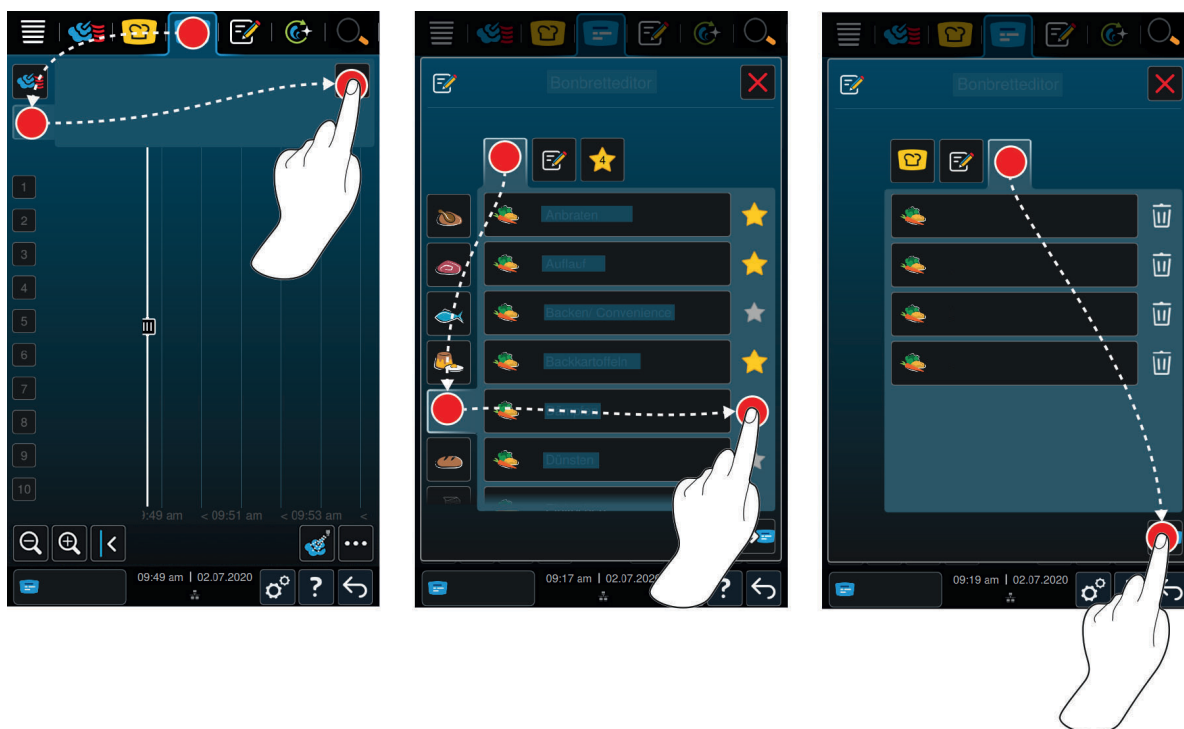


1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
 2. Nacisnąć przycisk:
 3. Nacisnąć przycisk:
 4. Wybrać tryb pracy Para , Kombinacja pary i gorącego powietrza lub Gorące powietrze .
 5. Parametry przyrządzania można dostosować do potrzeb własnych. Można również ustawić prędkość wentylatora. W tym celu należy nacisnąć przycisk: .
 6. Można również ustawić poziom mocy mikrofal. W tym celu należy nacisnąć przycisk: .
 7. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk: .
 8. W celu zwiększenia lub zmniejszenia temperatury rdzenia albo wydłużenia lub skrócenia czasu gotowania należy obrócić centralne pokrętko nastawcze lub nacisnąć przycisk: lub .
 9. Naciskać przycisk, aż zostanie osiągnięte żądane ustawienie.
- >> Teraz można rozmieścić bony.

9.2 Tablica z bonami

Do tablicy z bonami można dodać dowolną inteligentną ścieżkę przyrządzania, programy lub koszyki. Jeśli tablica z paragonami nie zostanie zapisana jako Zapisz koszyk [► 59], zostanie nadpisana po załadowaniu nowego koszyka.

9.2.1 Edytor tablicy z bonami



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
 2. Nacisnąć przycisk:
 3. Nacisnąć przycisk:
 4. Aby dodać inteligentne ścieżki przyrządzania do koszyka, nacisnąć przycisk:
 - > Wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw.
 5. Przewinąć listę lub wybrać tryb pracy, a następnie nacisnąć żądaną ścieżkę przyrządzania.
 - > Ścieżka przyrządzania zostanie oznaczona i dodana do tablicy z bonami.
 6. Aby dodać do koszyka programy z trybu programowania, nacisnąć przycisk:
 - > Wyświetlą się wszystkie zapisane bony. Jeżeli nie utworzono jeszcze żadnych programów, strefa ta jest pusta.
 7. Przewinąć listę lub wybrać programy ręczne lub inteligentne, a następnie nacisnąć żądany program.
 - > Program zostanie oznaczony i dodany do tablicy z bonami.
 8. Aby skontrolować zawartość tablicy bonów, nacisnąć przycisk:
 9. Aby usunąć inteligentną ścieżkę przyrządzania lub program, nacisnąć przycisk:
 10. Aby zaktualizować tablicę z bonami, nacisnąć przycisk:
- >> Inteligentne ścieżki przyrządzania lub programy wyświetlą się na tablicy bonów. Teraz można rozmieścić bony.

9.2.2 Dodawanie programów i koszyków

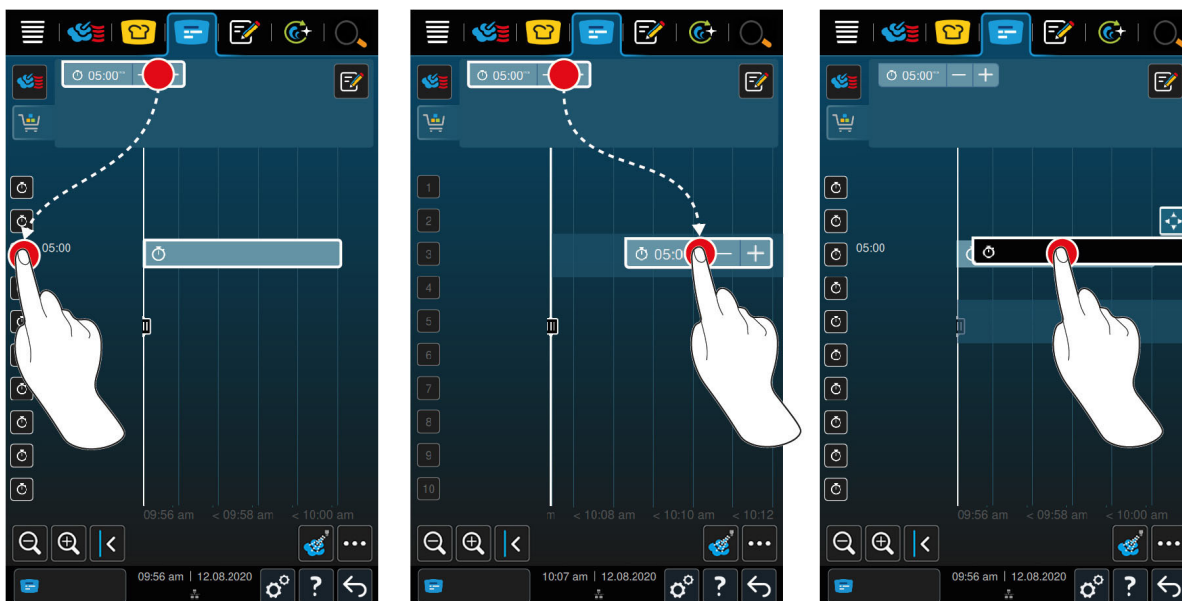
1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Aby wysłać ręczny, inteligentny lub zapisany program do iProductionManager, nacisnąć przycisk obok żądanego programu:
3. Nacisnąć przycisk:
 - > Program zostanie wysłany do iProductionManager i wyświetlony na tablicy z bonami.
4. Aby przesłać koszyk do iProductionManager, nacisnąć żądany koszyk.
 - > Koszyk zostanie przesłany do iProductionManager. Wszystkie programy zostaną wyświetlone na tablicy z bonami.

9.2.3 Dodawanie inteligentnych ścieżek przyrządzenia

1. Aby wysłać inteligentną ścieżkę przyrządzenia z iCookingSuite do iProductionManager, nacisnąć przycisk na pasku menu: 
 2. Nacisnąć przycisk za żadaną ścieżką przyrządzenia: ...
 3. Nacisnąć przycisk: 
- >> Inteligentna ścieżka przyrządzenia zostanie wysłana do iProductionManager i wyświetlona na tablicy z bonami.

9.3 Timer

Nawet jeżeli kontrola kombinacji [► 48] zapobiega umieszczeniu bonu, można nastawić timer. Timer to bon czasowy, któremu standardowo przypisywane jest 5 minut. Timerowi nie jest przypisany własny klimat, tzn. ustawienie timera nie wiąże się z ustawieniem klimatu i nie ma na niego wpływu. Czas trwania timera można dostosować zgodnie z upodobaniem. Można go nastawić w czasie rzeczywistym lub na później.



1. Aby nastawić timer w czasie rzeczywistym, należy najpierw nacisnąć na tablicy z bonami na timer, a następnie na wybrany poziom załadunku.
 - > Timer zostanie ustawiony w czasie rzeczywistym.
 2. Aby nastawić timer na później, należy przeciągnąć go na wybrany poziom załadunku i żądany czas startowy.
 3. Aby przenieść timer na inny poziom załadunku i zmienić czas startowy, przycisnąć i przytrzymać timer.
 4. Przeciągnąć timer na wybraną pozycję.
 5. Aby wydłużyć lub skrócić czas timera, krótko nacisnąć timer.
 6. Obrócić pokrętkę obsługi lub nacisnąć przyciski:  lub 
 - > Po krótkim czasie oczekiwania ustawienia zostaną przejęte.
- >> Po upływie timera, użytkownik zostanie wezwany do rozładunku urządzenia. Obok poziomu załadunku pojawi się symbol . Czas gotowania to 00:00.

9.4 Rozmieszczanie bonów

- ✓ Utworzono ręczne bony, koszyki [► 45] lub tablicę bonów [► 46].
1. Przeciągnąć bon na żądany poziom załadunku.
 - > Dla lepszej orientacji poziom załadunku, na którym użytkownik chce umieścić bon, jest podświetlony na niebiesko. Dalszą pomoc stanowi czas podany na bonie.
 - > Jeśli poziom załadunku jest zaznaczony na żółto lub czerwono, nie można umieścić na nim bonu bez przesunięcia już rozmieszczonych bonów. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Kontrola kombinacji [► 48] i logika rozmieszczania

2. Jeśli rozmieszczono kilka bonów, należy pomniejszyć oś czasu, aby uzyskać przegląd. W tym celu należy nacisnąć przycisk: 

Dostępne są następujące opcje optymalizacji rozmieszczania bonów:

- Wypełnij luki w harmonogramie [► 48]
- Optymalizacja pod kątem czasu
- Optymalizacja pod kątem poboru energii
- Czas docelowy gotowania [► 52]

Jeśli bony rozmieszczane są w czasie rzeczywistym, pojawi się pionowy żółty lub niebieski pasek:

- Żółty pasek wskazuje, że komora do gotowania nagrzewa się.
- Niebieski pasek wskazuje, że komora do gotowania jest chłodzona za pomocą funkcji chłodzenia.
- Szerokość paska wskazuje, ile czasu zajmuje rozgrzanie lub schłodzenie.

Po osiągnięciu żądanej temperatury użytkownik otrzyma wezwanie do załadowania produktów do urządzenia. Obok poziomu załadunku pojawi się symbol .

Po załadowaniu urządzenia obok poziomu załadunku wyświetli się czas przez jaki potrawa pozostanie w komorze do gotowania.

Po zakończeniu procesu gotowania dla paragonu użytkownik zostanie poproszony o rozładowanie urządzenia. Obok poziomu załadunku pojawi się symbol . Czas gotowania to 00:00.

9.4.1 Kontrola kombinacji

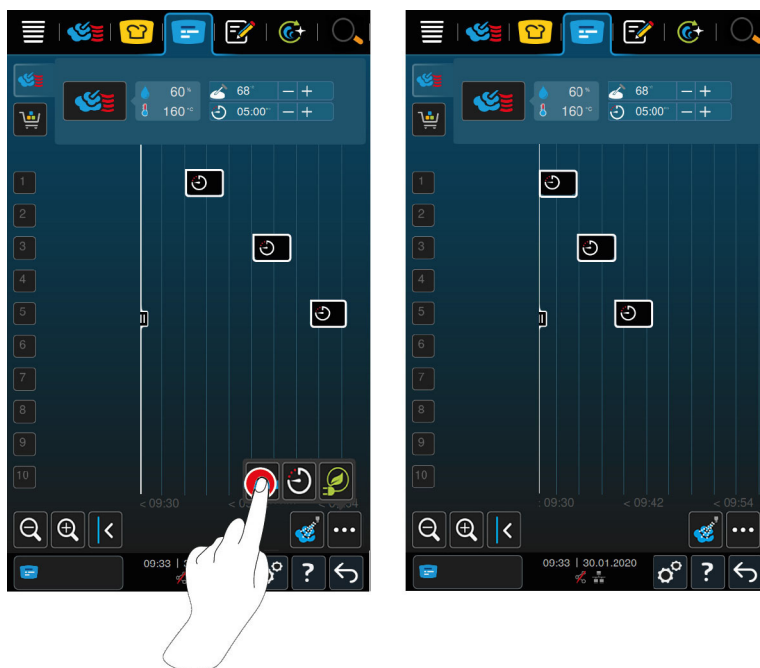
Każdy bon, który ma zostać umieszczony w iProductionManager, jest kontrolowany, aby sprawdzić, czy nowy bon pasuje do już rozmieszczonych bonów i czy można go umieścić w wybranym czasie. Bony są rozdzielane na podstawie 3 następujących wartości i sprawdzane niezależnie od siebie:

- Do każdego bonu przypisany jest tryb pracy. Sprawdzane jest, czy tryby pracy pasują do siebie.
- Do każdego bonu przypisana jest temperatura w komorze do gotowania. Sprawdzane jest, czy temperatury komory do gotowania pasują do siebie.
- Każdemu trybowi pracy przypisana jest wilgotność w komorze do gotowania. Sprawdzane jest, czy wartości wilgotności komory do gotowania pasują do siebie.

Zarówno ręczne tryby pracy, jak i inteligentne ścieżki przyrządzania są testowane pod kątem możliwości łączenia. Można łączyć jedynie ścieżki przyrządzania wykorzystujące ten sam klimat w komorze. Jeśli ścieżka przyrządzania wykorzystuje różne klimaty, np. pieczenie w niskiej temperaturze, nie można jej łączyć z innymi bonami. Ponadto można łączyć tylko jednostopniowe programy

9.4.2 Wypełnianie luk w harmonogramie

Można ustawić urządzenie tak, aby automatycznie zamykało luki czasowe pojawiające się podczas rozmieszczania bonów na wszystkich poziomach załadunku.



✓ Utworzono i rozmieszczono paragony.

1. Nacisnąć przycisk: 

> Użytkownik zostanie zapytany, czy naprawdę chce zlikwidować luki w planowaniu. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.**

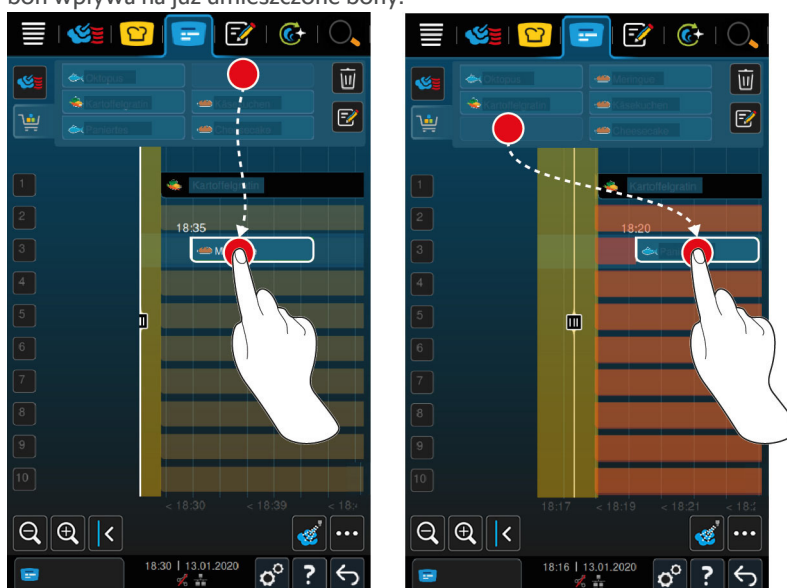
2. Potwierdzić pytanie poprzez: **OK**

>> Luki czasowe między bonami zostaną zamknięte. Rozmieszczenie bonów względem siebie zostanie zachowane. Rozmieszczenie bonów na osi czasu może się zmienić.

9.4.3 Logika rozmieszczania

Na podstawie wyników kontroli kombinacji urządzenie iHexagon decyduje, w jakim miejscu umieszczony zostanie bon. W zależności od przebiegu kontroli, bony są optymalnie rozmieszczane w iProductionManager.

iProductionManager wykorzystuje kolorowe oznaczenia na poziomach załadunku, aby zasygnalizować, czy nowy bon wpływa na już umieszczone paragony:



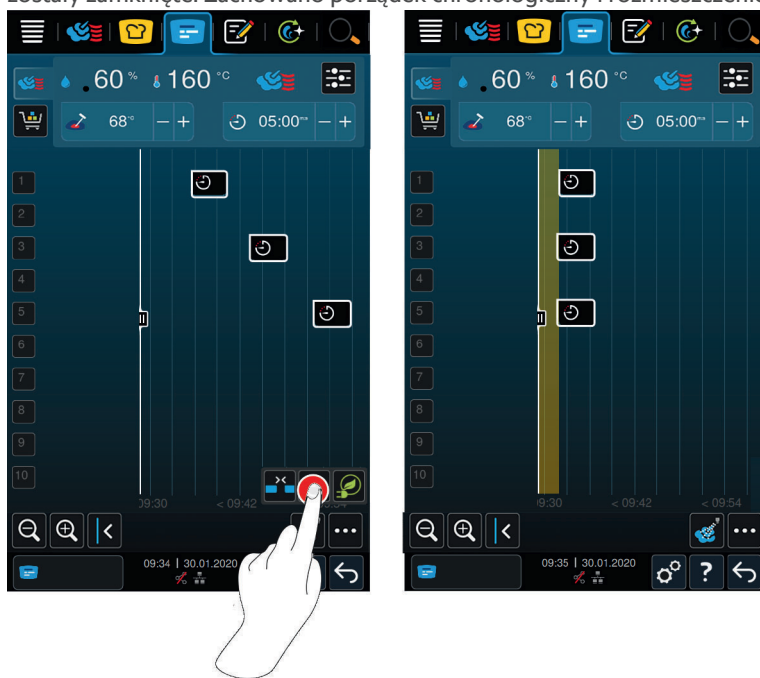
- Jeśli poziomy załadunku są zaznaczone na żółto, można umieścić paragon, ale inne, już umieszczone paragony zostaną przeniesione.

- Jeśli tło jest czerwone, nie można umieścić bonu, ponieważ jakiś bon jest już przetwarzany.

W razie przeniesienia bonu, przeniesiony zostanie cały blok, w którym dany bon został umieszczony po sprawdzeniu kombinacji.

9.4.4 Optymalizacja pod kątem czasu

Bony, które już umieszczono w iProductionManager, zostały automatycznie zoptymalizowane przez iHexagon w taki sposób, aby potrawy gotowane były w optymalnej kolejności pod względem czasowym, a luki czasowe zostały zamknięte. Zachowano porządek chronologiczny i rozmieszczenie na poziomach załadunku.



- ✓ Utworzono i rozmieszczono bony.

1. Nacisnąć przycisk:

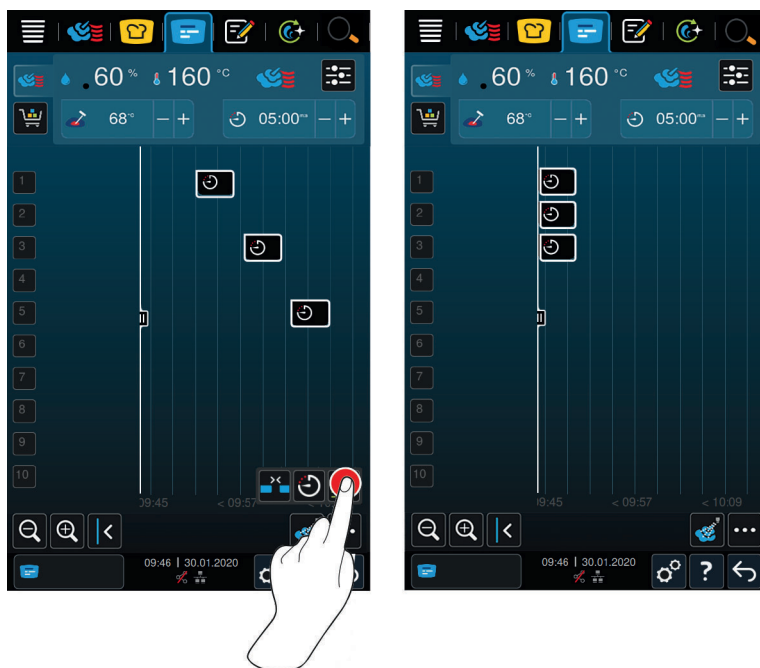
- > Użytkownik zostanie zapytany, czy luki w czasie powinny naprawdę zostać zlikwidowane.
WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.

2. Zatwierdzić pytanie poprzez: **OK**

>> Bony zostaną ponownie rozmieszczone zależnie od wyników kontroli kombinacji [► 48].

9.4.5 Optymalizacja pod kątem zużycia energii

Bony, które już umieszczono w iProductionManager, zostały automatycznie zoptymalizowane przez iHexagon w taki sposób, aby potrawy gotowane były optymalnie pod względem zużycia energii. W ten sposób można zoptymalizować wykorzystanie urządzenia i zaoszczędzić energię. Należy pamiętać, że kolejność bonów może ulec zmianie.



✓ Utworzono i rozmieszczono bony.

1. Nacisnąć przycisk:

> Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce rozmieścić paragony w sposób zoptymalizowany pod kątem zużycia energii. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.**

2. Zatwierdzić pytanie poprzez: OK

>> Bony zostaną ponownie rozmieszczone zależnie od wyników kontroli kombinacji [► 48].

9.5 Edytowanie i usuwanie bonów



Bony ręczne

Po umieszczeniu ręcznego bonu można zmienić temperaturę rdzenia lub wydłużyć czas gotowania. Nie można edytować ustawionego klimatu.

1. Nacisnąć bon.

> Wyświetlają się ustawienia bonu.

2. Jeśli użytkownik chce zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę rdzenia albo wydłużyć lub skrócić czas gotowania, należy nacisnąć przycisk:  lub 
3. Aby usunąć bon, nacisnąć przycisk: 

Inteligentne bony i programy

W przypadku wielu inteligentnych bonów lub programów ustawienia można zmienić po umieszczeniu bonów. W przypadku niektórych bonów możliwe jest jedynie usunięcie.

1. Jeśli użytkownik chce zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę rdzenia albo wydłużyć lub skrócić czas gotowania, należy nacisnąć przycisk:  lub 
2. Aby usunąć bon, nacisnąć przycisk: 

9.6 Czas docelowy gotowania

W iProductionManager można planować gotowanie potraw w taki sposób, aby zaczynało się lub kończyło w tym samym czasie. Planowanie można przeprowadzić nie tylko w chwili obecnej, ale także w przyszłym czasie. Aby to zrobić, należy umieścić bon przed lub za przyrządem do pozycjonowania. Po włączeniu iProductionManager przyrząd do pozycjonowania oznacza czas rzeczywisty. Jeśli przyrząd do pozycjonowania zostanie przesunięty w prawo, oś czasu zmienia się w przyszłość.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
2. Aktywować pomoc w pozycjonowaniu, naciskając ją, a następnie przeciągnąć na żądany punkt na osi czasu. Po przesunięciu przyrządu do pozycjonowania do prawej krawędzi wyświetlacza, oś czasu przesuwana się w przyszłość.
3. Ustawić żądane paragony po prawej lub lewej stronie przyrządu do pozycjonowania.
 - > W razie umieszczenia paragonu po lewej stronie przyrządu do pozycjonowania, ten punkt na osi czasu będzie oznaczał zakończenie bonu. Potrawy zostaną ugotowane w tym samym czasie.
 - > W razie umieszczenia bonu po prawej stronie przyrządu do pozycjonowania, ten punkt na osi czasu będzie oznaczał rozpoczęcie bonu. Przyrządzanie potraw rozpoczyna się w tym samym czasie, gdy użytkownik dotknie dwa razy ikonę przesuwania przyrządu pozycjonującego.

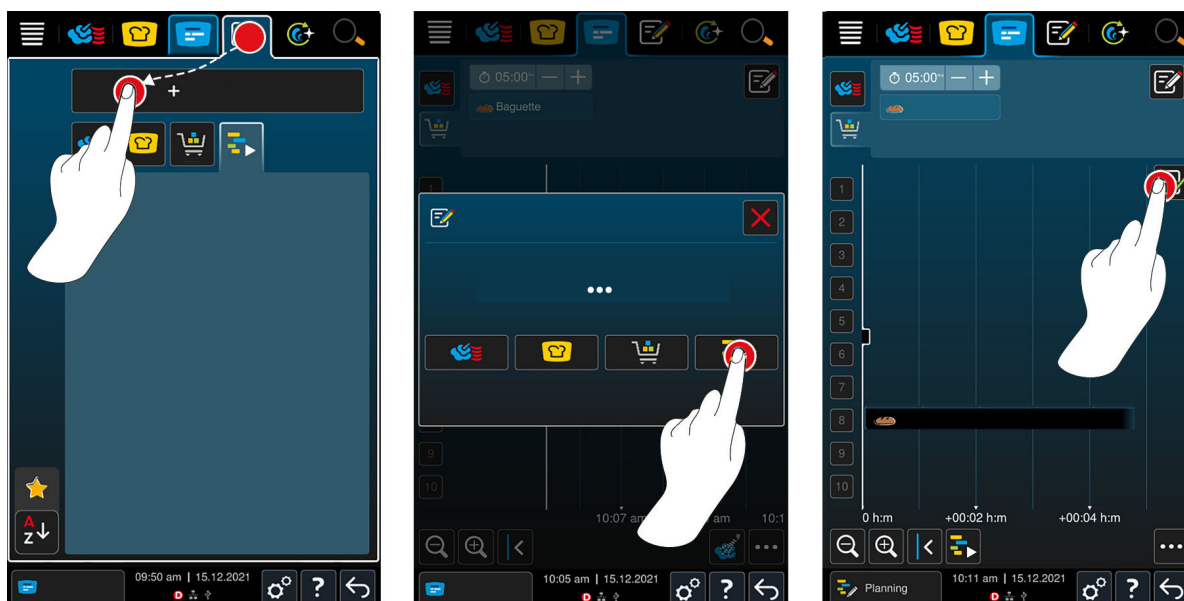
9.7 Planowanie

Dzięki funkcji planowania iProductionManager wystarczy tylko raz rozmieścić bony, aby móc je w każdej chwili wywołać.

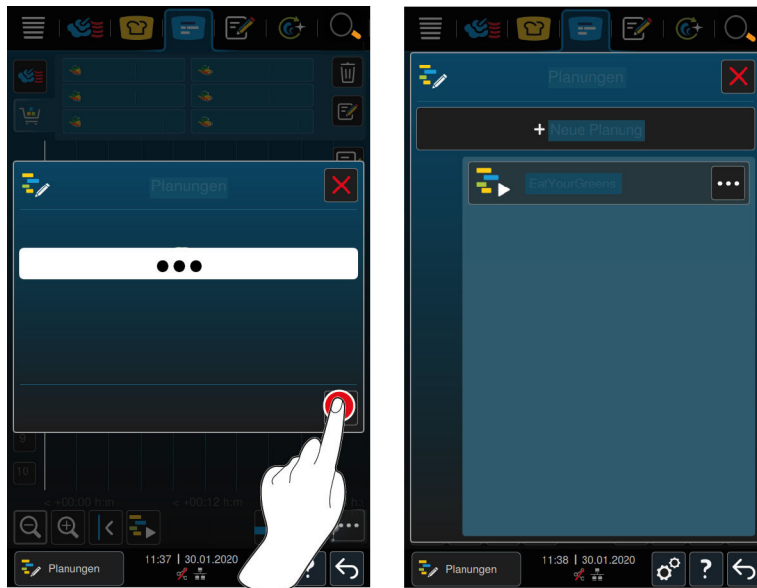


- Nie można zapisywać bonów, które zostały już przetworzone w ramach planowania.
- Dodatkowa funkcja **Zaparzanie** nie jest dostępna podczas planowania.

9.7.1 Tworzenie planów



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 2. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 
 3. Nacisnąć przycisk: **+Nowe planowanie**
 4. Nacisnąć przycisk: 
 - > Przyrząd do planowania przesuwa się do lewej krawędzi wyświetlacza. Skalowanie osi czasu zmienia się z bieżącego czasu na minuty. Można teraz rozmieszczać bony niezależnie od czasu.
 5. Rozmieścić żądane bony. Można rozmieścić do 30 bonów.
- Do optymalizacji planowania dostępne są następujące funkcje:
- Wypełnij luki w harmonogramie [► 48]
 - Optymalizacja pod kątem czasu
 - Optymalizacja pod kątem poboru energii
1. Aby rozpocząć planowanie bez zapisywania, nacisnąć przycisk: 
 2. Aby zapisać planowanie, nacisnąć przycisk: 



3. Wprowadzić nazwę.
 4. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: ✓
- >> Planowanie wyświetlane jest na liście planów.

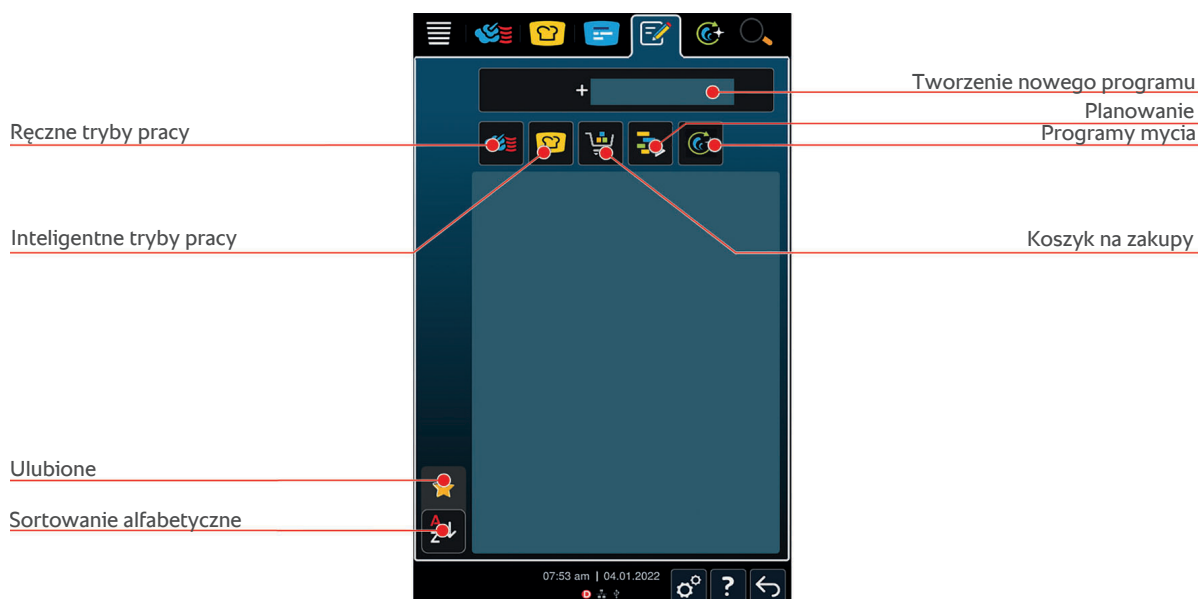
9.7.2 Rozpoczynanie planowania

- ✓ Planowanie zostało utworzone [► 53].
 - ✓ iProductionManager obecnie nie przetwarza żadnych bonów. Podczas przetwarzania bonów pojawia się komunikat informujący, że wszystkie bony muszą zostać anulowane przed rozpoczęciem planowania.
1. Nacisnąć przycisk:  w menu w punkcie *Programowanie*.
 2. Nacisnąć żądane planowanie.
- >> Planowanie rozpoczyna się natychmiast. Bony rozmieszczane są na poziomach zgodnie z planowaniem. Bony na tablicy bonów są zastępowane bonami uwzględnionymi w planowaniu.

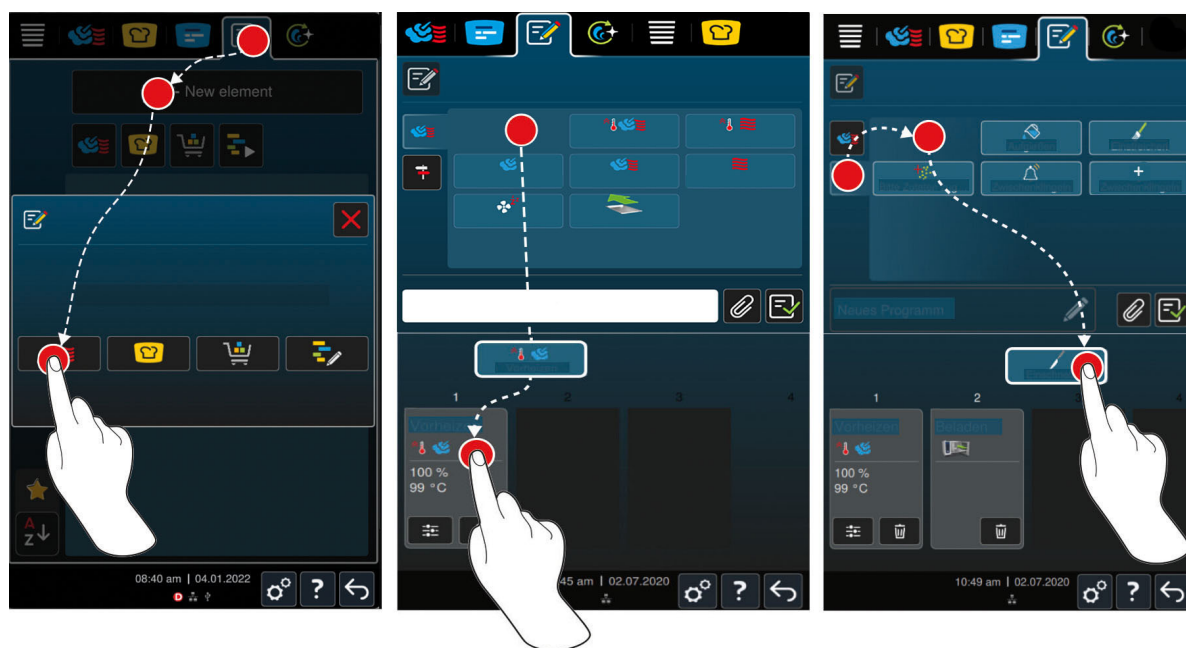
10 Tryb programowania



W trybie programowania można tworzyć, zapisywać i edytować programy ręczne [► 55], inteligentne ścieżki przyrządzania [► 57] oraz koszyki [► 59]. W tym celu dostępne są wszystkie ręczne tryby pracy, inteligentne ścieżki przyrządzania, programy mycia [► 62] oraz wstępnie zaprogramowane koszyki na zakupy.

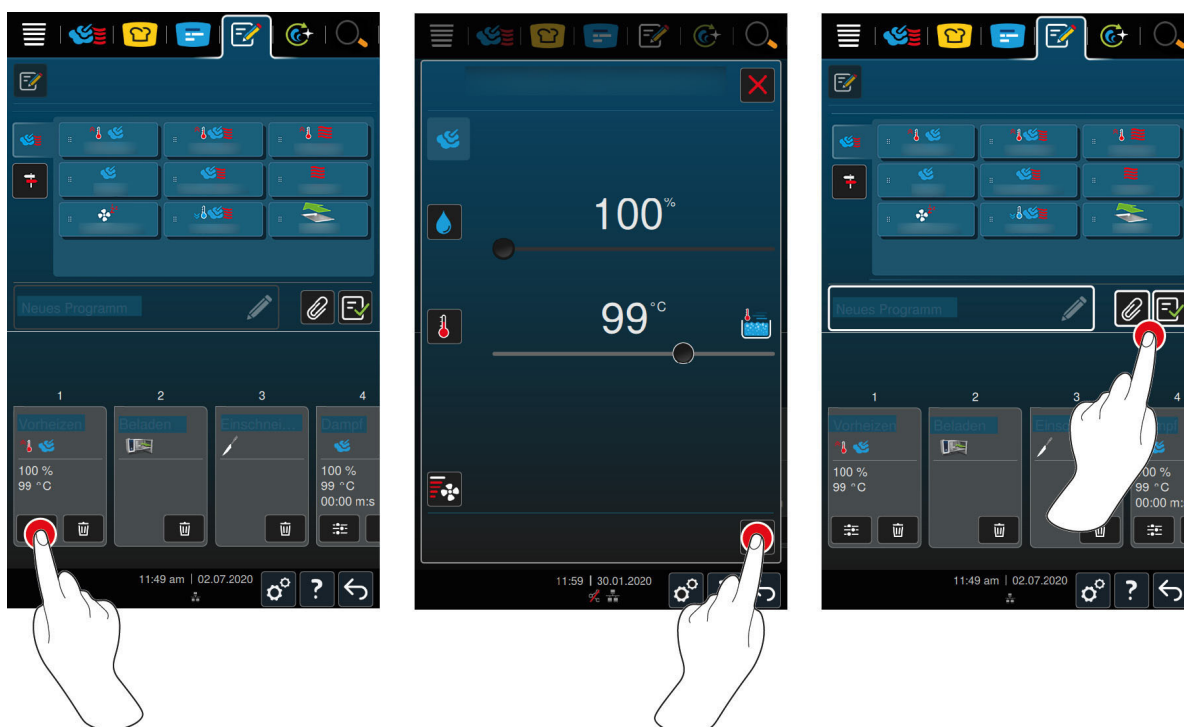


10.1 Tworzenie programu ręcznego



1. Naciśnięć przycisk w pasku menu:
2. Naciśnięć przycisk: + **Nowy element**
3. Naciśnięć przycisk:
- > Wyświetla się przegląd dostępnych etapów przyrządzania.
4. Wybrać odpowiednie etapy przyrządzania i przeciągnąć je do dolnego obszaru. **WSKAZÓWKA! Etapów przyrządzania nie można dowolnie ze sobą łączyć.**
5. Aby dodać do programu wezwania, należy naciśnięć przycisk:

- > Wyświetla się przegląd dostępnych monitów. Te konfigurowalne karty działań pomagają zaplanować etapy pośrednie podczas przyrządzania potraw. Można użyć wstępnie ustawionych kart działań lub utworzyć własne.
- 6. Wybrać odpowiednie monity i przeciągnąć je do dolnego obszaru.
- 7. Istnieje również możliwość tworzenia własnych kart działania. W tym celu należy nacisnąć przycisk $\oplus$. Teraz można nadać nazwę swojej karcie działania, dodać tekst i zdjęcie oraz dodać do niej sygnał dźwiękowy.



- 8. Aby edytować dany etap gotowania, nacisnąć przycisk: $\equiv$
- > W zależności od wybranego trybu pracy, wyświetlają się możliwe parametry przyrządzania i funkcje dodatkowe.

Etap przyrządzania	Parametry przyrządzania	Funkcje dodatkowe
Rozgrzewanie	▪ Temperatura w komorze	▪ Prędkość powietrza
Para	▪ Temperatura w komorze ▪ Czas przyrządzania ▪ Temperatura rdzenia	▪ Gotowanie Delta-T ▪ Prędkość powietrza
Połączenie gorącego powietrza i pary	▪ Wilgotność w komorze ▪ Temperatura w komorze ▪ Czas przyrządzania ▪ Temperatura rdzenia	▪ Gotowanie Delta-T ▪ Prędkość powietrza ▪ Nawilżanie
Gorące powietrze	▪ Wilgotność w komorze ▪ Temperatura w komorze ▪ Czas przyrządzania ▪ Temperatura rdzenia	▪ Gotowanie Delta-T ▪ Prędkość powietrza ▪ Nawilżanie
Cool Down	▪ Temperatura w komorze	▪ Prędkość powietrza

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

Wybór czasu startowego i zdjęcia programu

- ✓ Użytkownik zaimportował zdjęcia [► 82].

- 1. Aby przypisać wstępny czas startowy do programu, nacisnąć przycisk: 📎

2. Nacisnąć przycisk: **Wstępny wybór czasu startowego**
3. Nacisnąć przycisk: **ON**
4. Wprowadzić czas rozpoczęcia gotowania.
5. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:
6. Aby przypisać zdjęcie do programu, nacisnąć przycisk:
7. Nacisnąć przycisk: **Wybór zdjęcia programu**
8. Wybrać zdjęcie.
9. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:
10. Aby ustawić niski stopień pracy wentylatora po załadunku, nacisnąć przycisk:

Zapisywanie programu

1. Aby nazwać program, nacisnąć przycisk:
 2. Wprowadzić nazwę.
 3. Aby zapisać program, nacisnąć przycisk:
- >> Program zostaje poddany sprawdzeniu. Po ustawieniu wszystkich parametrów przyrządzenia i ich logicznej kolejności, program zostaje zapisany i wyświetla się na liście programów.
- >> Jeżeli program zawiera błąd, dane miejsce zostaje odpowiednio oznaczone. Błąd należy naprawić przed ponownym zapisaniem programu.

10.2 Tworzenie programu inteligentnego

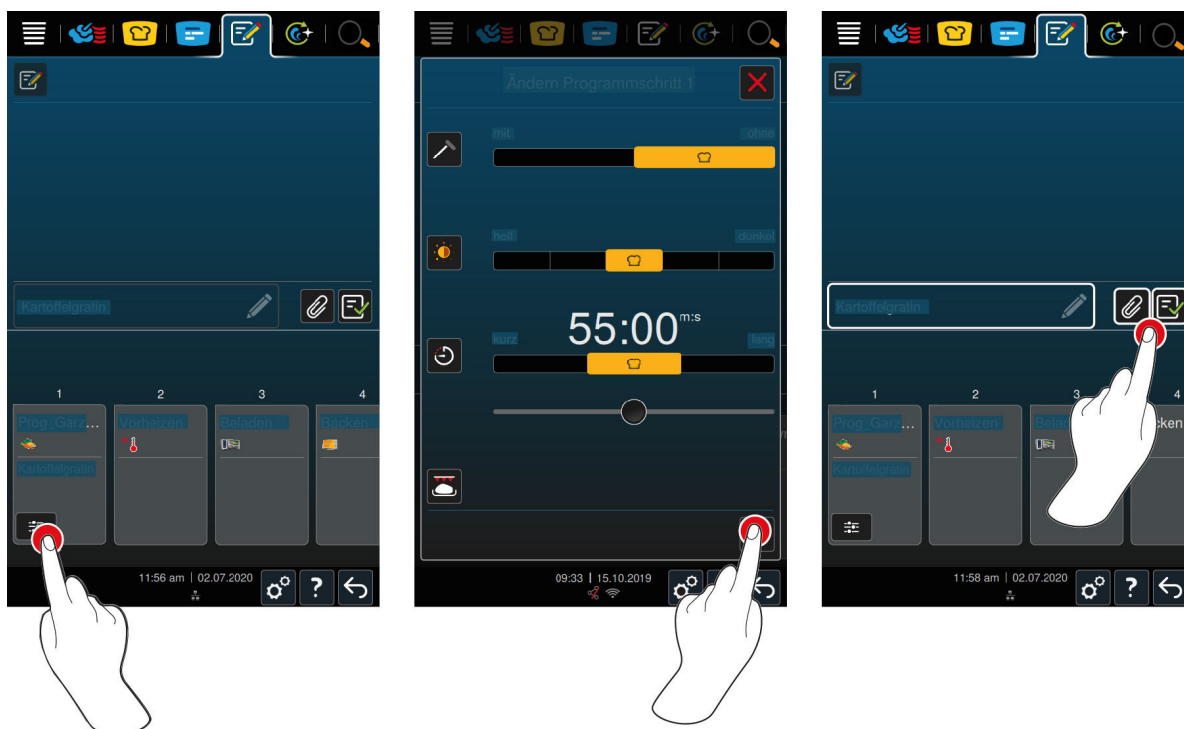
W ramach programowania inteligentnej ścieżki przyrządzenia do własnych potrzeb można dostosować wyłącznie parametry przyrządzenia. Nie jest możliwe wprowadzenie zmian w kolejności poszczególnych etapów przyrządzenia.



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
 2. Nacisnąć przycisk: **+ Nowy element**
 3. Nacisnąć przycisk:
- > Użytkownik otrzymuje zapytanie, co chce zaprogramować.
4. Do wyboru są następujące możliwości:
 - Tryb pracy
 - Tryb pracy i metoda przyrządzenia
 - Metody przyrządzenia

Po dokonaniu wyboru wyświetlą się odpowiednie ścieżki przyrządzenia.

1. Wybrać jedną z inteligentnych ścieżek przyrządzenia.
 - > Wyświetlają się poszczególne etapy przyrządzenia. Teraz można dostosować parametry przyrządzenia do własnych potrzeb.



2. Nacisnąć przycisk:
 - > W zależności od wybranej ścieżki przyrządzenia, wyświetlają się możliwe parametry przyrządzenia i funkcje dodatkowe. Ustawienia standardowe danej ścieżki przyrządzenia są oznaczone następującym symbolem:
3. Parametry przyrządzenia można dostosować do potrzeb własnych.
4. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk:
 - > Ponownie wyświetlają się poszczególne etapy przyrządzenia.

Wybór czasu startowego i zdjęcia programu

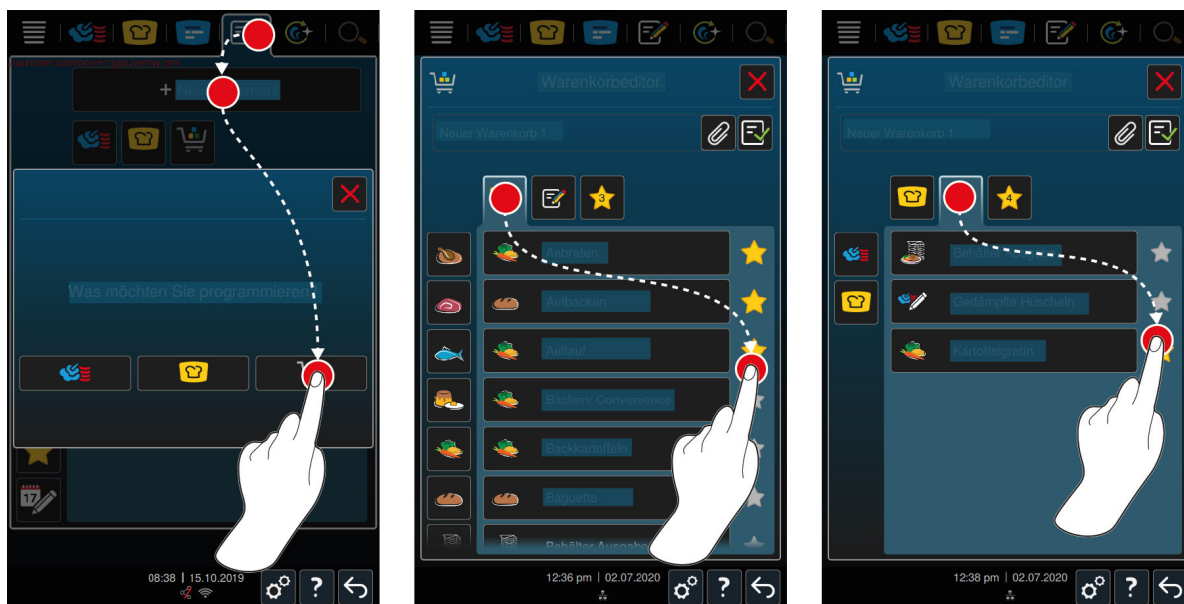
- ✓ Użytkownik zaimportował zdjęcie [► 82].
- 1. Aby przypisać wstępny czas startowy do programu, nacisnąć przycisk:
- 2. Nacisnąć przycisk: **Wstępny wybór czasu startowego**
- 3. Nacisnąć przycisk: **ON**
- 4. Wprowadzić czas rozpoczęcia gotowania.
- 5. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:
- 6. Aby przypisać zdjęcie do programu, nacisnąć przycisk:
- 7. Nacisnąć przycisk: **Wybór zdjęcia programu**
- 8. Wybrać zdjęcie.
- 9. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk:
- 10. Aby ustawić niski stopień pracy wentylatora po załadunku, nacisnąć przycisk:

Zapisywanie programu

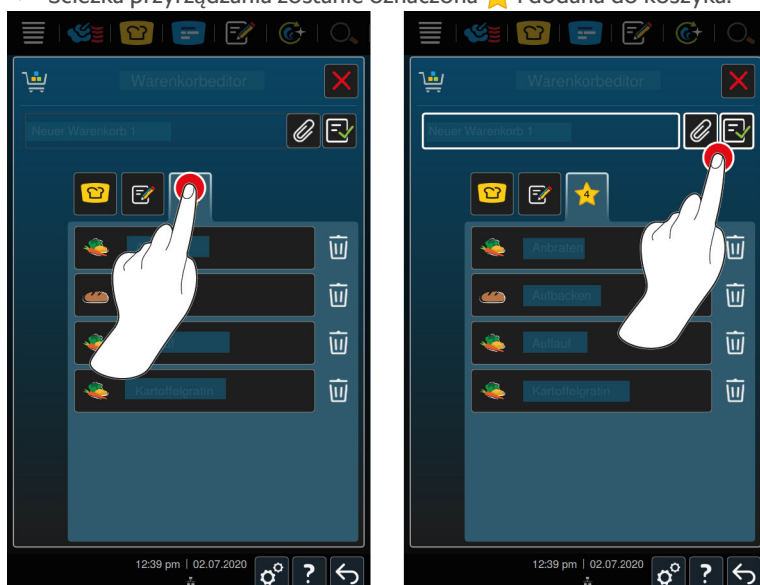
1. Aby nazwać program, nacisnąć przycisk:
2. Wprowadzić nazwę.
3. Aby zapisać program, nacisnąć przycisk:

>> Program pojawi się na liście programów.

10.3 Programowanie koszyków



1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
2. Nacisnąć przycisk: **+ Nowy element**
3. Nacisnąć przycisk:
4. Aby dodać inteligentne ścieżki przyrządzania do koszyka, nacisnąć przycisk:
 - > Wyświetlą się wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw.
5. Przewinąć listę lub wybrać tryb pracy, a następnie nacisnąć żadaną ścieżkę przyrządzania.
 - > Ścieżka przyrządzania zostanie oznaczona i dodana do koszyka. Można również sprawdzić możliwości łączenia ścieżek przyrządzania, przytrzymując dłużej wciśnięte przyciski wybranej ścieżki przyrządzania. Zielony haczyk symbolizuje możliwość łączenia metod przyrządzania.
6. Aby dodać do koszyka już zapisane programy, nacisnąć przycisk:
 - > Wyświetlą się wszystkie programy.
7. Przewinąć listę lub wybrać programy ręczne lub inteligentne, a następnie nacisnąć żądany program.
 - > Ścieżka przyrządzania zostanie oznaczona i dodana do koszyka.



Sprawdzanie koszyka

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

Zapisywanie koszyka

1. Aby nazwać koszyk, nacisnąć przycisk: 
 2. Wprowadzić nazwę.
 3. Aby zapisać koszyk, nacisnąć przycisk: 
- >> Koszyk pojawi się na liście programów.

Sprawdzanie kompatybilności

W trybie programowania można sprawdzić możliwości łączenia zastosowań.

1. Nacisnąć i przytrzymać wybrane zastosowanie.
2. Z wybranym zastosowaniem można łączyć zastosowania oznaczone zielonym haczykiem.
3. Zastosowania oznaczone czerwonym znakiem X nie mogą być łączone z wybranym zastosowaniem.

10.4 Edytowanie i usuwanie programów

✓ Zaprogramowano programy ręczne [► 55], inteligentne ścieżki przyrządzania [► 57] lub koszyki [► 59].

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

Dostępne są następujące możliwości edycji:

- Edycja elementu 
- Duplikowanie elementu 
- Usunąć element 
- Ustawianie czasu uruchomienia 
- Wysłanie programu do iProductionManager 
- Dodawanie programu do Ulubionych 

10.5**Można spojrzeć również na**

-  Widok programu [► 70]

10.6 Uruchamianie programów i koszyków**Rozpocząć program ręczny**

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

Uruchamianie inteligentnej ścieżki przyrządzania

1. Aby uruchomić inteligentną ścieżkę przyrządzania, należy nacisnąć żądany program.
 - > Program natychmiast się rozpocznie. Wyświetlą się wszystkie etapy gotowania.
2. Aby przesłać inteligentną ścieżkę przyrządzania do iProductionManager, nacisnąć przycisk: ...

3. Nacisnąć przycisk: 

>> Inteligentny program wyświetli się na tablicy bonów. Bon można teraz umieścić w zwykły sposób.

Rozpocząć koszyk

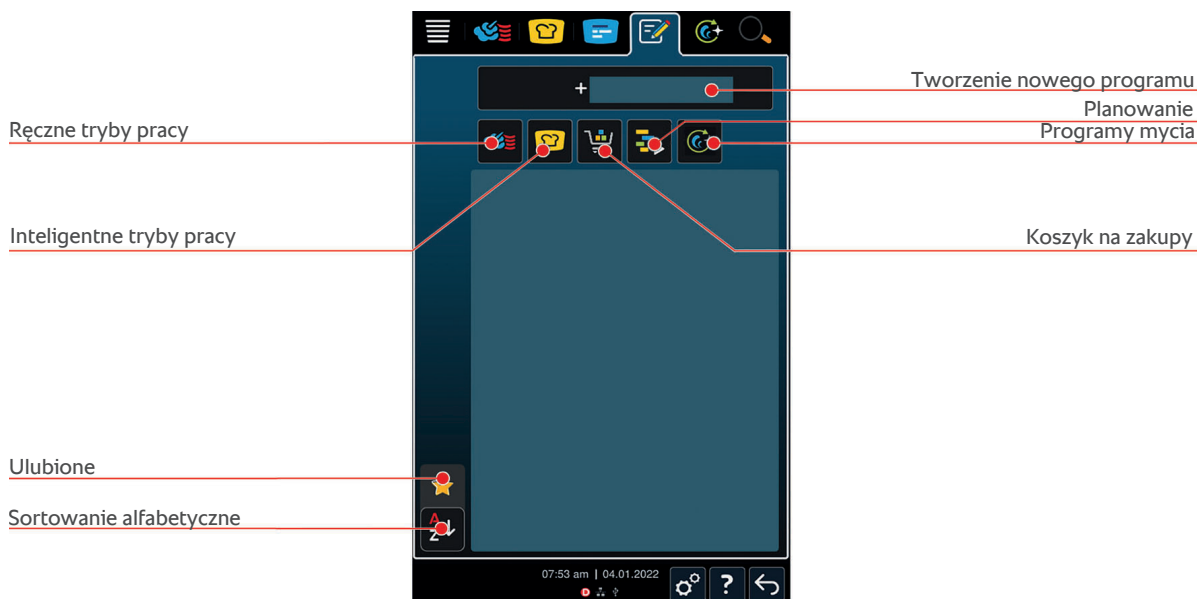
1. Aby przenieść koszyk do iProductionManager, nacisnąć żądany koszyk.

> Wszystkie elementy koszyka wyświetlą się na tablicy bonów. Bony można teraz umieścić w zwykły sposób.

11 Tryb programowania – iCareSystem AutoDose

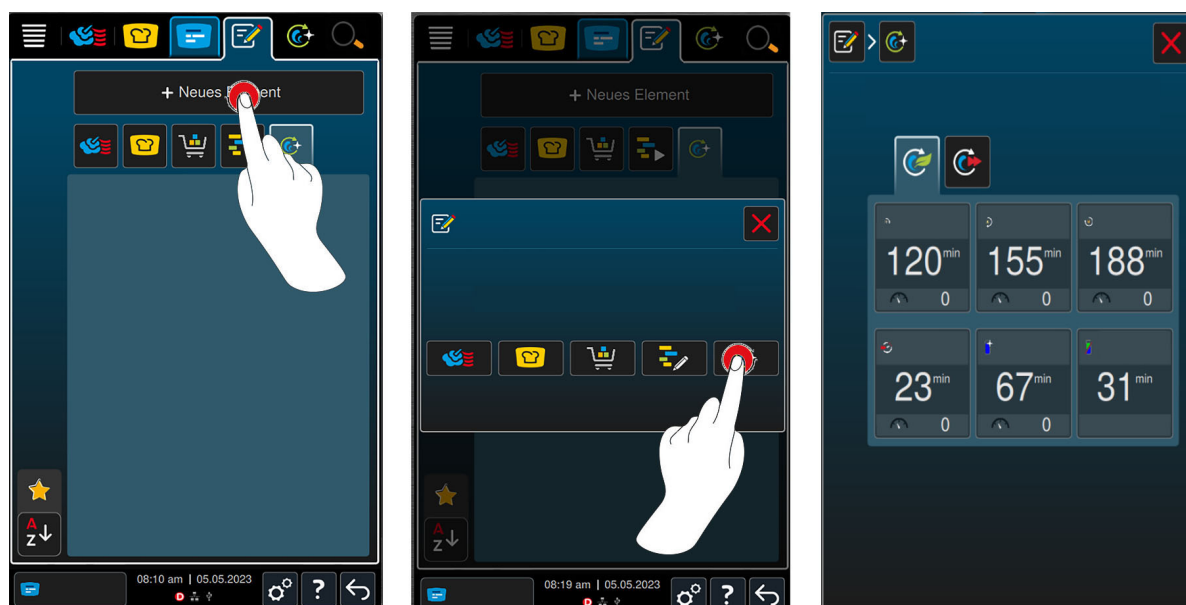


W trybie programowania można tworzyć, zapisywać i edytować programy ręczne [► 55], inteligentne ścieżki przyrządzania [► 57] oraz koszyki [► 59]. W tym celu dostępne są wszystkie ręczne tryby pracy, inteligentne ścieżki przyrządzania, programy mycia [► 62] oraz wstępnie zaprogramowane koszyki na zakupy.

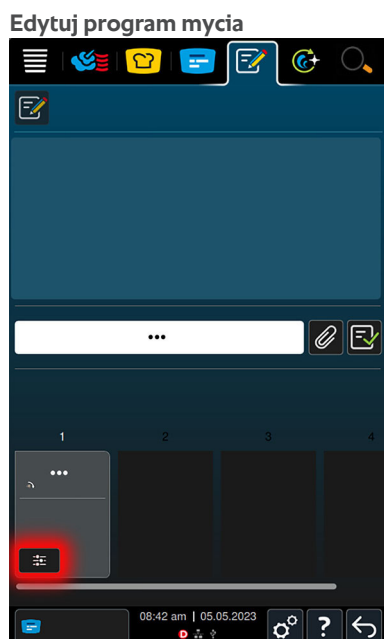


11.1 Tworzenie programu mycia (miejsce przechowywania chemii)

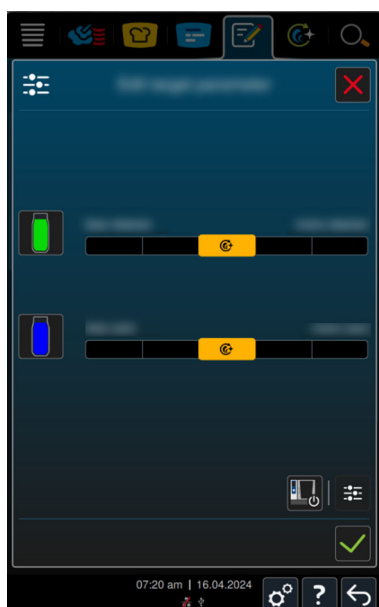
Tutaj można utworzyć własny program mycia:



1. Naciśnięć przycisk: Tryb programowania.
2. Naciśnięć przycisk: + **Nowy element**.
3. Naciśnięć przycisk: .
4. Naciśnięć przycisk: Tryb Eco lub tryb Normal, aby indywidualnie zaprogramować żądane programy mycia.



Po wybraniu programu mycia nacisnąć przycisk , aby zmienić parametry docelowe.



Dokonując tego wyboru, można zdecydować, czy podczas mycia ma być stosowane więcej czy mniej preparatu myjącego lub Care.

- Nacisnąć przycisk: , aby potwierdzić wybór.
- Nacisnąć przycisk: , aby zapisać ustawiony program mycia.
- Nacisnąć przycisk: , aby wyłączyć urządzenie po zakończeniu procesu mycia.

11.2 Edytowanie i usuwanie programów (miejsce przechowywania chemii)

- ✓ Zaprogramowano programy ręczne [► 55], inteligentne ścieżki przyrządzania [► 57], koszyki na zakupy [► 59] lub programy mycia [► 62].

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

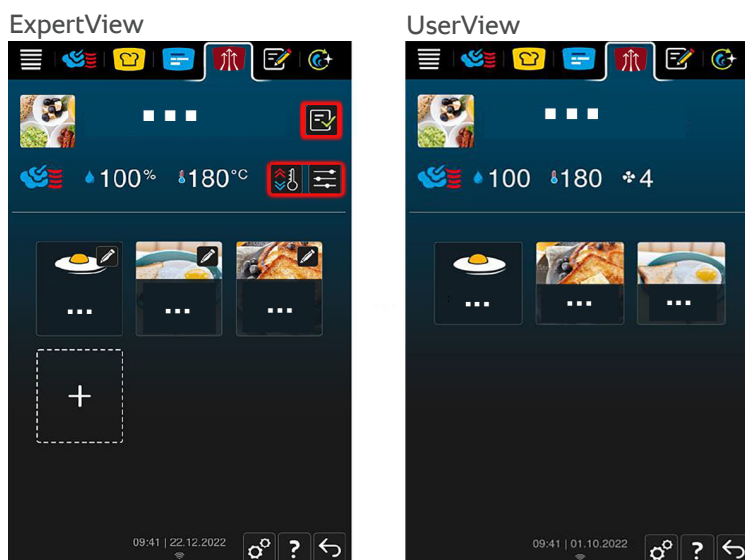
Dostępne są następujące możliwości edycji:

- Edycja elementu 

- Duplikowanie elementu 
- Usuń element 
- Ustawianie czasu uruchomienia 
- Wysłanie programu do iProductionManager 
- Dodawanie programu do Ulubionych 

12 ExpressMode

ExpressMode to wydajna metoda szybkiego i łatwego podgrzewania potraw za naciśnięciem przycisku. Wyraźne oddzielenie obszaru UserView od obszaru ExpertView zapewnia użytkownikowi bezpieczną obsługę. Użytkownik przyjmuje zamówienie klienta, umieszcza produkt w iHexagon, uruchamia program na wyświetlaczu i może kontynuować wykonywanie swoich zadań. Gwarantuje to płynne i szybkie przyrządzanie potraw najwyższej jakości, umożliwiając operatorowi skupienie się na podstawowych zadaniach.



ExpertView

ExpertView to tryb pracy w ExpressMode przeznaczony dla użytkowników zaawansowanych. W tym trybie eksperci, tacy jak doradcy RATIONAL ds. zastosowania, menedżerowie lub osoby odpowiedzialne za koncepcje biznesowe, mają możliwość przeprowadzania szczegółowych dostosowań i programowania. Oto niektóre z najważniejszych funkcji ExpertView:

- **Dostosowanie ustawień standardowych:**

Eksperci mogą wprowadzić domyślne wartości dla trybu pracy, temperatury i wilgotności, aby zapewnić, aby podgrzewanie potraw spełniało określone wymagania i standardy jakości.

- **Indywidualne programowanie:**

Eksperci mogą tworzyć niestandardowe programy umożliwiające wiele kroków i opcji dostosowania do różnych produktów. Zapewnia to elastyczność podczas przyrządzania różnych potraw.

- **Precyzyjne dostrajanie mocy mikrofal i ustawień:**

Eksperci mogą dostosować moc mikrofal, prędkość wentylatora i ustawienia wilgotności dla każdego produktu, aby zapewnić perfekcyjne podgrzewanie potraw.

- **Dodatkowe możliwości dostosowania:**

Eksperci mogą również dokonywać dodatkowych modyfikacji, takich jak dodawanie zdjęć lub innych elementów wizualnych do poszczególnych etapów programu.

- **Wstępnie skonfigurowane koszyki:**

Utworzenie wstępnie skonfigurowanych koszyków na zakupy dla różnych klimatów podstawowych umożliwia łatwy wybór i zastosowanie określonych programów.

- **Integracja z MyDisplay:**

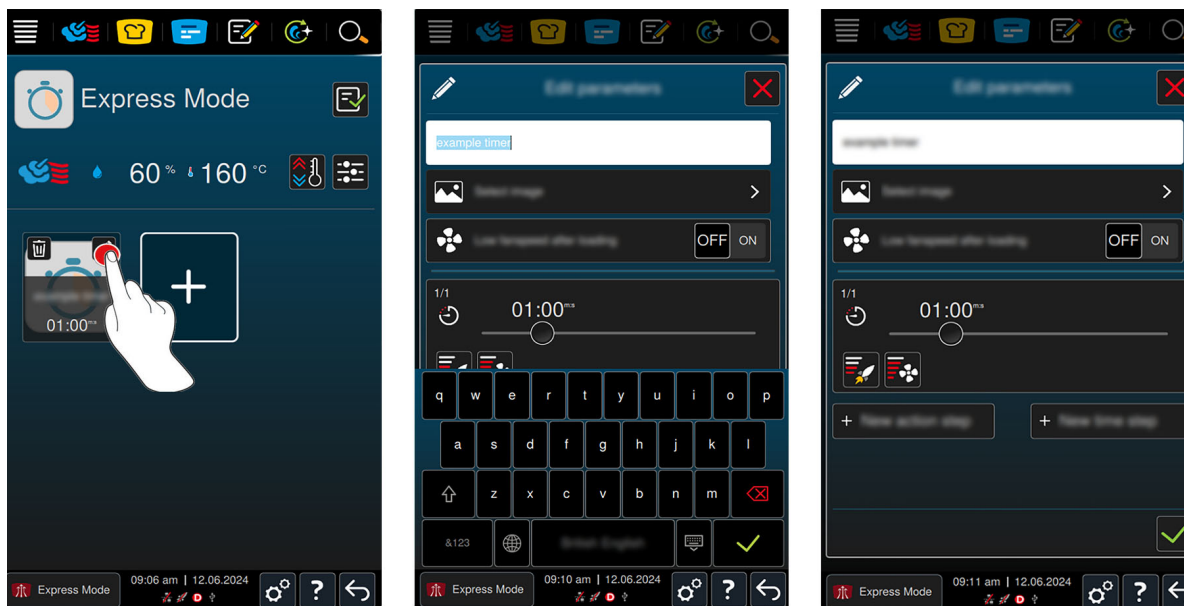
Dostosowania ExpertView są bezproblemowo zintegrowane z interfejsem użytkownika MyDisplay, aby zapewnić spójną obsługę przyjazną dla użytkownika.

Obsługa trybu ExpressMode

✓ W ustawieniach ustawiono tryb ExpressMode na **ON**. Patrz również Edycja profilu [► 88].

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:

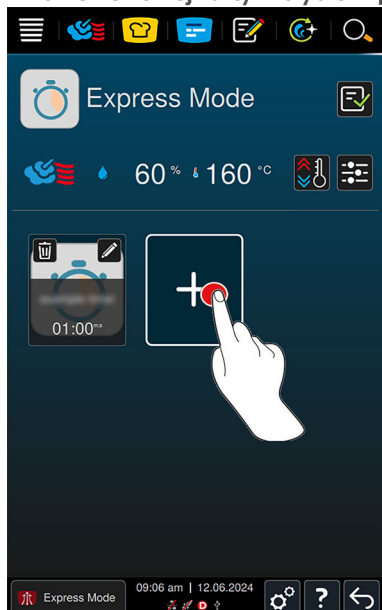
2. Nacisnąć przycisk: **+ Nowy element**
3. Nacisnąć przycisk: .
- > Teraz można utworzyć nową kartę lub edytować istniejącą kartę.



4. Nacisnąć przycisk: .
- > Teraz można nadać programowi tytuł. Ponadto można dokonać następujących ustawień programu:
5. Nacisnąć przycisk: , aby dodać zdjęcie.
6. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić, czy koło wentylatora ma zwolnić po załadowaniu.
7. Nacisnąć przycisk: , aby przypisać czas.
8. Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć mikrofon i dostosować poziom mocy do własnych preferencji.
9. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić stopień koła wentylatora.
10. Nacisnąć przycisk: **+ New action step**, aby dodać lub usunąć ustawienie  Dzwonki pośrednie.
11. Nacisnąć przycisk: **+ New time step**, aby dodać dodatkowe ustawienia do karty.

Po wprowadzeniu ustawień można zapisać program.

Tworzenie nowej karty w trybie ExpressMode



1. Nacisnąć przycisk: +, aby utworzyć nową kartę:
 - > nastąpi przejście do opisanego powyżej obszaru ustawień.

UserView

UserView to tryb pracy w trybie ExpressMode, który ma na celu optymalizację interfejsu użytkownika i funkcjonalności dla operatorów na miejscu, takich jak sprzedawcy detaliczni i kioski samoobsługowe. Ten specjalny widok MyDisplay oferuje tylko funkcję uruchamiania programów, co upraszcza obsługę urządzenia iHexagon dla użytkowników:

- **Widok MyDisplay:** Widok MyDisplay: UserView zapewnia przejrzysty i przyjazny dla użytkownika wyświetlacz na ekranie operatora umożliwiający łatwe monitorowanie i kontrolowanie bieżącego stanu zamówień i procesu podgrzewania.
- **Umieszczenie produktu:**
Operatorzy umieszczają w iHexagon wybrane produkty, które są następnie błyskawicznie podgrzewane za pomocą ExpressMode.
- **Uruchamianie programu:**
Wystarczy naciśnięcie zdjęcia danego produktu, aby operatorzy mogli uruchomić odpowiedni program przyrządzania w celu doprowadzenia produktów do żądanej temperatury.
- **Przyjmowanie kolejnego zamówienia:**
Podczas podgrzewania produktów operatorzy mogą przyjmować kolejne zamówienia, aby zoptymalizować proces.
- **Rozładunek urządzenia i serwowanie potraw:**
Po wystarczającym podgrzaniu produktów operatorzy mogą je wyjąć i podać klientom.
- Nacisnąć przycisk w pasku menu: (ikona trybu ExpressMode).
- Teraz należy wybrać żądany program.

13 Przelaczanie między trybami pracy

Za pomocą iHexagon można łatwo i w dowolnym momencie przełączać między trybami gotowania ręcznego, iCookingSuite i iProductionManager. Użytkownik dysponuje więc optymalnym połączeniem automatycznej, oszczędzającej pracę inteligencji gotowania oraz żądanych indywidualnych opcji sterowania. Do dyspozycji są następujące główne zastosowania:

- Można przełączać bony w iProductionManager w tryb ręczny.
- Można przełączać inteligentne ścieżki przyrządzania iCookingSuite w inteligentne paragony w iProductionManager.
- Można przełączać inteligentne ścieżki przyrządzania iCookingSuite w ręczny tryb obsługi.

Przelaczanie bonu w tryb obsługi ręcznej

✓ Umieszczono bon. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 

> Pojawia się okno zapytania, w którym można potwierdzić proces zmiany na ręczny tryb pracy.

2. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.** Nacisnąć przycisk: ✓

>> Parametry gotowania bonu są przejmowane i wyświetlane w trybie ręcznym.

Przelaczanie inteligentnej ścieżki przyrządzania w inteligentny bon

✓ Uruchomiono inteligentną ścieżkę przyrządzania [► 28]. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 

> Pojawi się okno zapytania, w którym można potwierdzić proces zmiany na iProductionManager.

2. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.** Nacisnąć przycisk: ✓

>> Inteligentna ścieżka przyrządzania jest wysyłana do iProductionManager i wyświetlana na środkowym poziomie załadunku.

Przelaczanie inteligentnej ścieżki przyrządzania w tryb ręczny

✓ Uruchomiono inteligentną ścieżkę przyrządzania [► 28]. Trwa proces gotowania.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: 

> Pojawia się okno zapytania, w którym można potwierdzić proces zmiany na ręczny tryb pracy.

2. **WSKAZÓWKA! Tego działania nie można cofnąć.** Nacisnąć przycisk: ✓

>> W tym momencie parametry gotowania inteligentnej ścieżki przyrządzania są przejmowane i wyświetlane w trybie ręcznym, a następnie natychmiast rozpoczynane.

14 Ustawienia



Ustawienia fabryczne urządzenia można na stałe dostosować do swoich potrzeb.

1. Nacisnąć przycisk: 

> Wyświetla się przegląd wszystkich możliwości ustawień:

- Ulubione [► 69]
- Widok [► 69]
- Światło [► 71]
- Dźwięk [► 71]
- Urządzenie
- Gotowanie
- Mycie [► 80]
- Zarządzanie danymi [► 81]
- Ustawienia sieciowe [► 84]
- Profil użytkownika
- Serwis [► 89]
- ConnectedCooking [► 90]

Ustawienia można zmieniać, przeglądając listę i klikając pożądaną kategorię. Do każdej kategorii przypisany jest wybór możliwości ustawień, które można zmieniać prostymi gestami [► 19] lub centralnym pokrętelem nastawczym [► 20].

14.1 Ulubione

Wszystkie ustawienia oznaczone jako ulubione są wyświetlane w ulubionych.

Zapisać ustawienie jako ulubione

1. Wybrać ustawienie.

2. Nacisnąć przycisk: 

>> Ustawienie jest zapisane jako Ulubione i jest wyświetlane w , sortowanie odbywa się chronologicznie po dodaniu.

14.2 Wyświetlacz

Otwieranie widoku

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **Ogłoszenie reklamowe**

14.2.1 Język

Tutaj można zmienić język interfejsu użytkownika.

Ustawianie języka interfejsu użytkownika

1. Nacisnąć przycisk:  **Język**

2. Wybrać żądany język.

>> Język interfejsu użytkownika zmieni się natychmiast.

14.2.2 Data i godzina

Tutaj można zmienić następujące ustawienia:

- **Data** 
- **Godzina** 

▪ Przełącznik 24h/12h

Ustawianie daty

1. Nacisnąć przycisk:  **Data**
 - > Wyświetli się kalendarz.
2. Wybrać żadaną datę.
- >> Data zostanie automatycznie przejęta.

Ustawianie godziny

1. Nacisnąć przycisk:  **Godzina**
 - > Wyświetli się godzina.
2. Nacisnąć godzinę.
3. Ustawić żadaną godzinę.
- >> Godzina zostanie automatycznie przejęta.

Ustawianie przełączania 24h/12h

1. Wybrać **12**, aby ustawić format 12-godzinny lub **24**, aby ustawić format 24-godzinny.

Synchronizacja czasu za pomocą ConnectedCooking

Godzinę można również zsynchronizować automatycznie za pomocą ConnectedCooking.

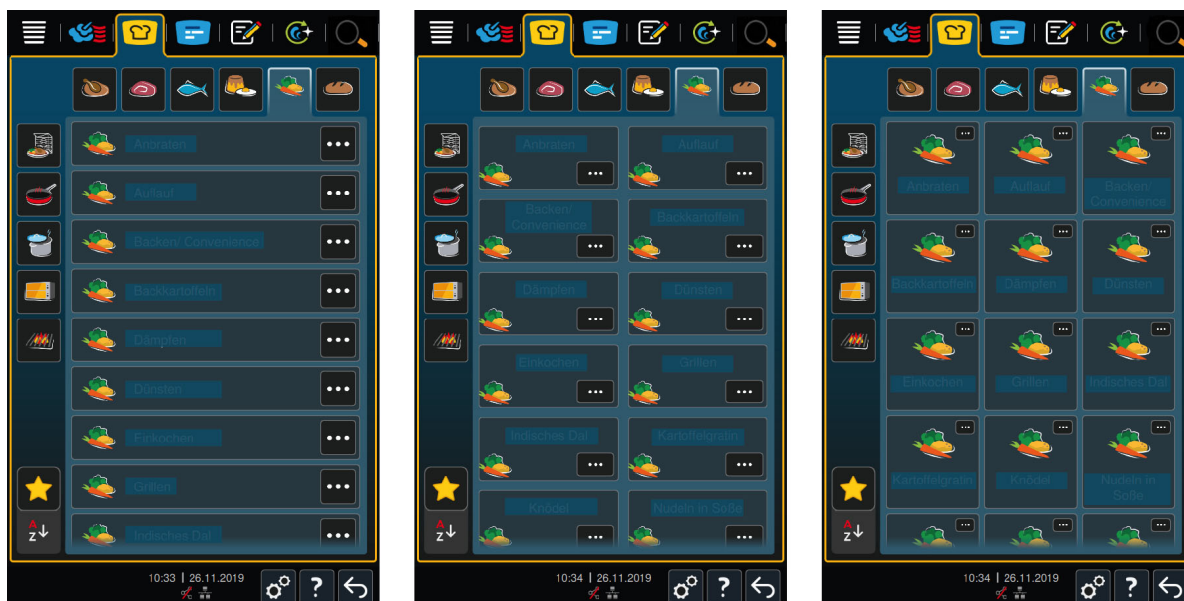
1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**
3. Obok **Automatyczna synchronizacja czasu** nacisnąć przycisk: **ON**

14.2.3 Ustawianie formatu temperatury

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

14.2.4 Widok programu

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



1. Nacisnąć przycisk:  **Widok programu**
2. Wybrać  **Jedną kolumnę**,  **Dwie kolumny** lub  **Trzy kolumny**.

>> Wybór zostanie natychmiast przejęty.

14.3 Oświetlenie

Ustawianie oświetlenia

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Oświetlenie**

14.3.1 Jasność wyświetlacza

Ustawianie jasności wyświetlacza

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

1. Nacisnąć przycisk:  **Jasność wyświetlacza**
2. Wybrać na skali żadaną wartość lub ustawić ją za pomocą pokrętła.

>> Jasność wyświetlacza zostanie natychmiast wyregulowana.

Przyciemnianie automatyczne

1. Nacisnąć przycisk:  **Przyciemnianie automatyczne**

>> Tutaj można włączyć lub wyłączyć automatyczny system przyciemniania.

Ustawianie przyciemniania po x min

1. Nacisnąć przycisk:  **Przyciemnianie po x min**

>> Tutaj można ustawić, po ilu minutach nastąpi aktywacja automatycznego przyciemniania.

Maksymalna jasność w komorze gotowania

1. Nacisnąć przycisk:  **Maksymalna jasność w komorze gotowania**

>> Tutaj można ustawić jasność w komorze gotowania w skali od 0 do 100%.

Włączanie lub wyłączanie wygaszacza ekranu

1. Nacisnąć przycisk:  **Wygaszacz ekranu**

>> Tutaj można włączyć lub wyłączyć wygaszacz ekranu.

Aktywacja wygaszacza ekranu po x min

1. Nacisnąć przycisk:  **Aktywuj wygaszacz ekranu po x min.**

>> Tutaj można ustawić, po ilu minutach nastąpi aktywacja wygaszacza ekranu.

14.4 Dźwięk

Ustawianie dźwięku

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Dźwięk**

14.4.1 Głośność ogólna

Ustawianie ogólnej głośności

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

1. Nacisnąć przycisk:  **Głośność łączna**
2. Wybrać żadaną wartość na skali.

>> Głośność ogólna zostanie natychmiast wyregulowana.

14.4.2 Wezwanie do załadunku/działania

Tutaj można ustawić, który dźwięk lub melodia mają brzmieć, gdy należy załadować urządzenie lub gdy podjęte ma zostać działanie. Można wybierać spośród 25 opcji.

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

14.4.3 Koniec etapu programu

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

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

14.4.4 Koniec czasu gotowania

Tutaj można ustawić, który dźwięk lub melodia mają brzmieć po upływie czasu gotowania. Można wybierać spośród 37 opcji.

1. Nacisnąć przycisk:  **Koniec czasu gotowania**
2. Nacisnąć przycisk:  **Dźwięk**
3. Nacisnąć wybrany dźwięk.
 - > Dźwięk jest odtwarzany.
4. Jeżeli dźwięk ma zostać wyłączony, należy nacisnąć przycisk: **WYŁ.**

5. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.
6. Jeżeli dźwięk ma wybrzmiewać do momentu załadowania urządzenia lub zatwierdzenia działania, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe ON**
7. Jeżeli sygnał dźwiękowy ma wybrzmiewać tylko przez określony czas, nacisnąć przycisk:  **Odtwarzanie stałe OFF**
 - > Aktywowana zostanie strefa  **długość dźwięku**.
8. Ustawić czas trwania na skali od 0 do 180 sekund.
9. Aby przejąć ustawienia, nacisnąć przycisk w pasku z ikonami: 
- >> Następuje przejście do listy.

14.4.5 Przerwanie procesu / błąd rozpoznany

Tutaj można ustawić, który dźwięk lub melodia mają brzmieć w przypadku błędu. Można wybierać spośród 37 opcji.

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

14.5 System do gotowania

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

14.5.1 Informacje o typie urządzenia

Tutaj można sprawdzić typ urządzenia oraz wersję zainstalowanego oprogramowania.

14.5.2 Zużycie energii

WSKAZÓWKA

Zużycie energii jest dostępne dopiero po zakończeniu procesu przyrządzania i zostanie nadpisane wraz z rozpoczęciem nowego procesu przyrządzania. Wykazane wartości energetyczne nie są mierzone, lecz obliczane. Możliwe jest stwierdzenie niewielkich odchyłeń wyświetlanych wartości do wartości zmierzonych za pomocą przyrządów pomiarowych.

Ten punkt menu służy do otwierania panelu zarządzania energią. Tutaj można monitorować zużycie energii w urządzeniu. Zużycie energii jest szczegółowo obliczane na podstawie wybranych ustawień, a dodatkowo można je wyświetlać i analizować w ConnectedCooking.

Nacisnąć przycisk: , aby sprawdzić zużycie energii przez urządzenie.

Za pomocą wskaźnika zużycia energii oferujemy możliwość sprawdzenia zużycia energii w ostatnio wykonanym procesie przyrządzania. Po zakończeniu ręcznego procesu przyrządzania, inteligentnego procesu przyrządzania, korzystania z iProductionManager lub przeprowadzenia procesu mycia udostępniane są następujące dane dotyczące zużycia:

- Czas trwania procesu przyrządzania
- Rodzaj procesu przyrządzania
- Zużycie energii w kWh

14.5.3 Tryb oszczędzania energii iProductionManager

Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć tryb oszczędzania energii IPM.

14.5.4 E/2

Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć ustawienie połowy zużycia energii.

Aktywacja tej opcji zmniejsza pobór mocy przez ogrzewanie w urządzeniach elektrycznych o 50%. Należy pamiętać, że po aktywowaniu opcji dostępne są tylko ręczne ścieżki przyrządzania. Inteligentne ścieżki przyrządzania są ukrywane zarówno w iCookingSuite, jak i w iProductionManager.

14.5.5 Blokada ekranu

Funkcję blokady ekranu można aktywować lub dezaktywować.

- Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk:  ON
- Aby wyłączyć funkcję, należy kliknąć przycisk:  OFF

Jeśli funkcja jest aktywna, można zablokować ekran, naciskając i przytrzymując przycisk . Zapobiega to przypadkowej obsłudze, np. podczas wycierania wyświetlacza. Blokadę ekranu można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk .

14.5.6 Tryb demo

Włączanie/wyłączanie trybu demonstracyjnego

Tutaj można przełączyć urządzenie w tryb demonstracyjny. Ta funkcja jest przydatna, aby zaprezentować funkcje swojego urządzenia bez gotowania.

1. Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk:  ON aż pasek postępu przesunie się nad oba położenia przełącznika ON (WŁ.) i OFF (WYŁ.).

>> Po aktywowaniu trybu demonstracyjnego urządzenie uruchomi się ponownie. W stopce pojawi się symbol: .

14.5.7 Power Steam

Tutaj można wybrać, czy w trybie pracy Para zapewnione ma zostać stałe, nieprzerwane dostarczanie świeżej pary podczas przygotowywania szczególnie wymagających produktów.

UWAGA

W razie pracy z wykorzystaniem funkcji Power Steam, wytwarzana jest duża ilość pary.

Po otwarciu drzwi komory gotowania można poparzyć się gorącą parą.

1. Podczas pracy z wykorzystaniem funkcji Power Steam drzwi do komory należy otwierać ostrożnie.

1. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk:  ON

>> W trybie pracy **Para** temperatura wrzenia zastępowana jest symbolem: 

14.5.8 Dysza sterownicza

Tutaj można ustawić, w jakim stopniu dysza sterownicza urządzenia ma skraplać nadmiar pary, czy nie. Funkcja ta jest standardowa w trybie Eco. Ustawienie to pozwala zoptymalizować wydostawanie się pary z urządzenia. Oprócz ustawienia trybu Eco można aktywować lub dezaktywować funkcję dyszy sterowniczej:

- Trwała aktywacja dyszy sterowniczej. Proces jest zalecany w sytuacjach, w których należy zapobiec niepożądaney kondensacji pary w kuchni.
- Dezaktywacja dyszy sterowniczej jest zalecana w sytuacjach, w których moc systemu wentylacyjnego jest wystarczająca i umożliwia oszczędność wody.

Przed aktywacją lub dezaktywacją tej funkcji, należy skontaktować się z RATIONAL Servicepartner.

1. Nacisnąć przycisk:  **Dysza sterownicza**
2. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk: **WŁ.**
3. Aby wyłączyć funkcję, należy kliknąć przycisk: **WYŁ.**

14.5.9 Watchdog

Tutaj można ustawić sygnał ostrzegawczy, gdy drzwi komory są podczas załadunku otwarte zbyt długo. Ustawić czas na skali od 0 do 180 sekund.

- Nacisnąć przycisk: , aby wywołać ustawienia Watchdog.
- Nacisnąć przycisk: , aby ustawić liczbę sekund funkcji Watchdog 1.
- Nacisnąć przycisk: , aby ustawić liczbę sekund funkcji Watchdog 2.
- Nacisnąć przycisk: , aby ustawić liczbę sekund funkcji Watchdog w trybie programowania.

14.5.10 Zagrożenie

Tutaj można ustawić sygnał ostrzegawczy, gdy drzwi komory są podczas przyrządzania potrawy otwarte zbyt długo. Ustawić czas na skali od 0 do 180 sekund.

- Nacisnąć przycisk: , aby wywołać ustawienia funkcji Danger.
- Nacisnąć przycisk: , aby ustawić liczbę sekund dla funkcji Danger podczas wstępnego rozgrzewania lub funkcji wstępnego rozgrzewania iProductionManager.
- Nacisnąć przycisk: , aby ustawić liczbę sekund dla poziomów zagrożenia w iProductionManager.

14.5.11 Opróżnianie generatora pary

1. Nacisnąć przycisk: , aby opróżnić generator pary.

14.6 Gotowanie

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

14.6.1 Podstawowa kuchnia krajowa

W podstawowej kuchni krajowej nawyki kulinarne są przekładane na inteligentne ścieżki przyrządzania. Parametry gotowania tych inteligentnych ścieżek przyrządzania odzwierciedlają nawyki kulinarne, a dania przygotowywane są zgodnie z oczekiwaniami gości w danym kraju lub regionie. Opanują więc Państwo przyrządzanie nie tylko dań z kuchni lokalnej, ale wszystkich kuchni tego globu. To ustawienie jest niezależne od zestawu językowego.

Wybór podstawowej kuchni krajowej

1. Nacisnąć przycisk:  **Podstawowa kuchnia krajowa**
 2. Przewinąć listę i wybrać żadaną kuchnię krajową.
- >> Wybór kuchni krajowej zostanie natychmiast przejęty. W iCookingSuite wyświetlają się inteligentne ścieżki przyrządzania odpowiadające kuchni krajowej. Parametry gotowania, czasy i temperatury rdzenia inteligentnych ścieżek przyrządzania są dostosowane do kulturowych nawyków żywieniowych.

14.6.2 Drugorzędna kuchnia krajowa

Do kuchni podstawowej można dodać drugorzędną kuchnię krajową. Dzięki temu można przygotować typowe dania z 2 krajów jednocześnie. Jest to wspaniała zaleta, jeśli na przykład chcą Państwo oferować w swojej restauracji cotygodniowe menu z kuchni różnych krajów.

Wybór drugorzędnej kuchni krajowej

1. Nacisnąć przycisk:  **Drugorzędna kuchnia krajowa**
 2. Przewinąć listę i wybrać żądaną drugorzędną kuchnię krajową.
- >> Wybór kuchni krajowej zostanie natychmiast przejęty. Dodatkowe inteligentne ścieżki przyrządzania kuchni drugorzędnej są wyświetlane w iCookingSuite i oznaczone . Na ustawienia parametrów gotowania nadal wpływa podstawowa kuchnia krajowa [► 75].

14.6.3 Czas opóźnienia

1. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić czas opóźnienia okapu kondensacyjnego.
- >> Teraz można ustawić, ile minut ma upłynąć czas opóźnienia.

14.6.4 Wartość pomiaru czujnika

Tutaj wyświetlana jest dokładna wartość zmierzona przez czujnik temperatury w komorze w °C.

14.6.5 Format czasu przyrządzania

Ustawianie formatu czasu przyrządzania

1. Nacisnąć przycisk: , aby dostosować format czasu przyrządzania.
- >> Teraz można ustawić format czasu przyrządzania na automatyczny, h:m lub m:s.

14.6.6 Masa talerza à la carte

Przed włączeniem opcji Finishing należy wprowadzić masę pustego talerza. Dzięki tej informacji urządzenie iHexagon dostosuje etapy gotowania tak, aby osiągnąć idealny wynik końcowy i aby wilgoć nie kondensowała się na talerzach. Więcej informacji można znaleźć tutaj:

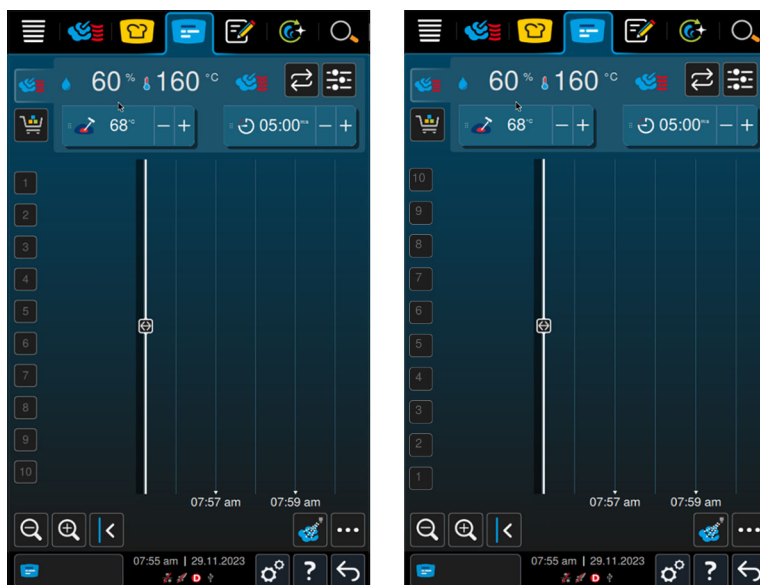
14.6.7 Liczba wsadów

Tutaj można ustawić liczbę wsadów, które mają zostać wykorzystane w iProductionManager.

1. Nacisnąć przycisk:  **Liczba załadunków**
 2. Wybrać na skali żądaną wartość od 0 do 12.
- >> Ustawienie zostanie natychmiast przejęte.

14.6.8 Kolejność wsadów

Tutaj można ustawić, czy kolejność wsadów w iProductionManager ma być wyświetlana w kolejności rosnącej czy malejącej.



1. Aby wyświetlić wsady w kolejności rosnącej, nacisnąć przycisk: **123**
 2. Aby wyświetlić wsady w kolejności malejącej, nacisnąć przycisk: **321**
- >> Ustawienie zostanie natychmiast przejęte.

14.6.9 Obciążenia dla programów ręcznych w iProductionManager

Tutaj można ustawić, czy w programach ręcznych w iProductionManager czas przyrządzania ma zostać wydłużony, jeżeli drzwi komory zostaną otwarte podczas przyrządzania, a łączny zmierzony spadek energii jest tak wysoki, że nie będzie możliwe osiągnięcie ustawionego rezultatu przyrządzania.

1. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk: **Obciążenia dla programów ręcznych w iProductionManager ON**

14.6.10 Czas utrzymywania klimatu

Tutaj można ustawić, jak długo klimat w komorze do gotowania powinien być utrzymywany, jeśli żadne potrawy nie są przygotowywane za pomocą iProductionManager.

1. Nacisnąć przycisk: **Czas utrzymywania klimatu**
2. Wybrać żadaną wartość na skali.

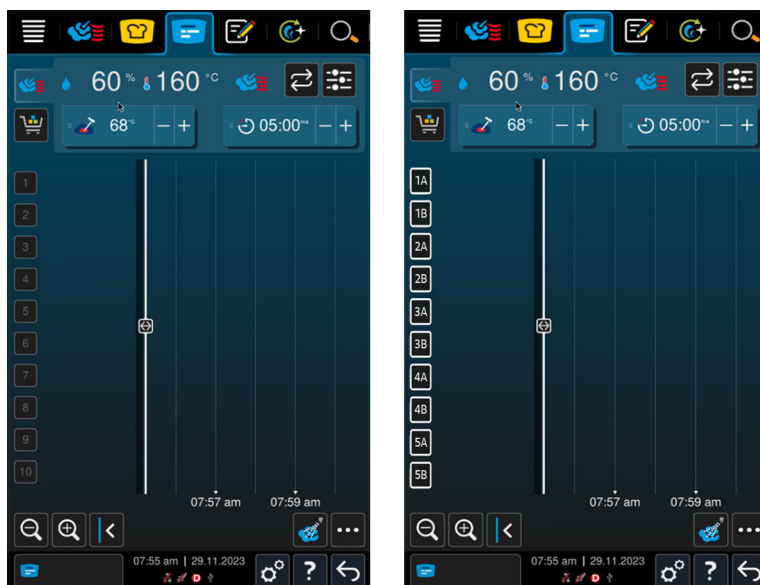
>> Czas utrzymywania zostanie natychmiast dostosowany.

WSKAZÓWKA

Krótszy czas utrzymywania pozwala oszczędzać energię.

14.6.11 iProductionManager 3D

Tutaj można ustawić, czy wsad w iProductionManager ma zostać załadowany dwoma blachami. Każda blacha będzie monitorowana osobno. Prosimy pamiętać, że wyświetlać można maksymalnie 12 załadunków.



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

>> Ustawienie zostanie natychmiast przejęte.

14.6.12 Automatyczne wstępne rozgrzewanie iProductionManager

Istnieje możliwość ustawienia, aby klimat w komorze był wytwarzany bezpośrednio po uruchomieniu iProductionManager.

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk:
3. Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć automatyczne wstępne rozgrzewanie.

14.7 Proces mycia iCareSystem AutoDose (miejsce przechowywania chemii)

Urządzenia wyposażone w miejsce przechowywania chemii zawierają zaawansowane ustawienia procesu mycia. Można je znaleźć w rozdziale Mycie automatyczne – iCareSystem (zasobnik preparatów chemicznych).

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk: **Mycie**

14.7.1 Wymagane mycie po godzinach pracy (miejsce przechowywania chemii)

Tutaj można ustawić czas, po którym pojawi się żądanie wyczyszczenia urządzenia. Praca z urządzeniem nie będzie możliwa, aż do jego umycia. W ten sposób można zapewnić przestrzeganie przepisów dotyczących mycia i higieny podczas pracy zmianowej.

1. Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć mycie wymagane.

Czas do wezwania do mycia

Tutaj można ustawić, po ilu godzinach wyświetli się wezwanie do mycia.

1. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić liczbę godzin.

Czas opóźnienia mycia przymusowego

Tutaj można ustawić, kiedy mycie wymagane ma się rozpocząć z opóźnieniem.

1. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić czas opóźnienia.

Program mycia

Tutaj można wybrać program mycia dla mycia wymaganego.

1. Nacisnąć przycisk: . Teraz można wybrać jeden ze standardowych lub samodzielnie utworzonych programów mycia.

Uruchamianie automatycznego mycia

1. Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć automatyczne uruchamianie mycia.

14.7.2 Plan mycia (zasobnik preparatów chemicznych)

Tutaj można określić, w które dni tygodnia przeprowadzone ma zostać Mycie przymusowe. W ten sposób można zapewnić przestrzeganie przepisów dotyczących mycia i higieny podczas pracy zmianowej. **Nie można jednocześnie aktywować harmonogramu mycia i mycia wymaganego**

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Mycie**
3. Nacisnąć przycisk:  **Plan mycia**
4. Aby określić, jak urządzenie ma reagować na wezwanie do mycia, nacisnąć przycisk: **Czas harmonogramu mycia**
 - > Aby wyłączyć harmonogram mycia, nacisnąć przycisk: **OFF**
 - > Jeżeli w terminie mycia ma być wyświetlane ostrzeżenie, nacisnąć przycisk: **Ostrzeżenie**
 - > Jeżeli urządzenie ma zostać umyte natychmiast po wyświetleniu wezwania do mycia, należy nacisnąć przycisk: **Przymus**
- >> Nastąpi powrót do strony przeglądu harmonogramu mycia.
 1. Wybrać dzień tygodnia, w którym ma zostać przeprowadzone mycie.
 2. Nacisnąć przycisk: +, aby utworzyć pierwszy wpis.
 3. Ustawić godzinę rozpoczęcia procesu mycia.
 4. Nacisnąć przycisk:  **WSKAZÓWKA! Upewnić się, że harmonogram mycia jest włączony ustawieniem ON.**
 5. Wybrać żądany program mycia z jednej z grup: **lekkie, średnie, silne, szybkie** lub **własne programy**.
 6. Można wybrać żądany program mycia i automatyczne uruchomienie mycia.
 7. Nacisnąć przycisk: **ON** lub **OFF**, aby włączyć lub wyłączyć mycie automatyczne.
 8. Nacisnąć przycisk: +, aby włączyć lub wyłączyć mycie automatyczne.
 9. Nacisnąć  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu planu mycia.
 10. W przypadku mycia wymaganego można również ustawić czas opóźnienia.

Po osiągnięciu ustawionego terminu, przed dalszą eksploatacją urządzenie musi przejść mycie.

W opcji *Czas opóźnienia mycia wymaganego* można ustawić czas, na jaki po ustawieniu przymusu mycie może zostać przesunięte.

14.7.3 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego

1. Nacisnąć przycisk: , aby wyświetlić opcje czyszczenia spryskiwacza.
 - > Teraz można przejść do opcji czyszczenia spryskiwacza ręcznego.
2. Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć przypomnienie o czyszczeniu spryskiwacza ręcznego **WSKAZÓWKA! Aby móc ustawić interwał i czas płukania, należy najpierw włączyć przypomnienie o czyszczeniu spryskiwacza ręcznego.**
3. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić interwał czyszczenia spryskiwacza.
4. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić czas płukania.

14.7.4 Wartość graniczna poziomu napełnienia zasobnika (miejsce przechowywania chemii)

Tutaj można dokonać ustawień poziomów napełnienia kartuszy.

- Nacisnąć przycisk: **OFF** lub **ON** obok ikony  do włączania lub wyłączania ustawień limitu poziomu kartuszy. Po włączeniu limitu poziomu napełnienia kartuszy można wprowadzić następujące ustawienia:
- Nacisnąć przycisk: , aby ustawić procentowy poziom kartusza myjącego.

- Nacisnąć przycisk: , aby ustawić limit poziomu napełnienia kartusza Care w procentach.

14.7.5 Wyłączanie po zakończeniu procesu mycia (miejsce przechowywania chemii)

- Nacisnąć przycisk: **OFF** lub **ON** obok ikony , aby włączyć lub wyłączyć funkcję „Wyłączanie po myciu”.

14.7.6 Wskazówki dotyczące zbliżającego się procesu mycia (miejsce przechowywania chemii)

- Nacisnąć przycisk: **OFF** lub **ON** obok , aby włączyć lub wyłączyć wskazówki dotyczące zbliżającego się mycia.

14.7.7 Czas bezczynności bez interakcji przed zakończeniem (miejsce przechowywania chemii)

Tutaj można ustawić minuty pracy na biegu jałowym, po upływie których urządzenie może samoczynnie rozpocząć proces mycia.

14.7.8 Środek myjący niezawierający wodorotlenku sodu

Punkt menu **Bez NaOH** umożliwia wybór stosowanego środka myjącego bezpośrednio w ustawieniach urządzenia. Zapobiega to błędnym konfiguracjom i zmniejsza nadmierne zużycie, zwłaszcza w krajach o różnych wymaganiach regulacyjnych.

- Nacisnąć przycisk: **OFF** lub **ON** obok , aby włączyć lub wyłączyć ustawienie środków czyszczących bez wodorotlenku sodu.

14.8 Czyszczenie

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Mycie**

14.8.1 Wymagane mycie po godzinach pracy

Tutaj można ustawić czas, po którym pojawi się żądanie wyczyszczenia urządzenia. Praca z urządzeniem nie będzie możliwa, aż do jego wyczyszczenia. W ten sposób można zapewnić przestrzeganie przepisów dotyczących czyszczenia i higieny podczas pracy zmianowej. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Czyszczenie przymusowe

14.8.2 Harmonogram czyszczenia

Tutaj można określić, w które dni tygodnia przeprowadzone ma zostać Mycie przymusowe. W ten sposób można zapewnić przestrzeganie przepisów dotyczących mycia i higieny podczas pracy zmianowej.

Wyłączanie po myciu

Aby zoptymalizować zużycie energii, po myciu można aktywować w menu ogólne wyłączenie urządzenia.

14.8.3 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego

1. Nacisnąć przycisk: , aby wyświetlić opcje czyszczenia spryskiwacza.
 - > Teraz można przejść do opcji czyszczenia spryskiwacza ręcznego.
2. Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć przypomnienie o czyszczeniu spryskiwacza ręcznego **WSKAZÓWKA! Aby móc ustawić interwał i czas płukania, należy najpierw włączyć przypomnienie o czyszczeniu spryskiwacza ręcznego.**
3. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić interwał czyszczenia spryskiwacza.
4. Nacisnąć przycisk: , aby ustawić czas płukania.

14.8.4 Środek myjący niezawierający wodorotlenku sodu

Punkt menu **Bez NaOH** umożliwia wybór stosowanego środka myjącego bezpośrednio w ustawieniach urządzenia. Zapobiega to błędnym konfiguracjom i zmniejsza nadmierne zużycie, zwłaszcza w krajach o różnych wymaganiach regulacyjnych.

- Nacisnąć przycisk: **OFF** lub **ON** obok , aby włączyć lub wyłączyć ustawienie środków czyszczących bez wodorotlenku sodu.

14.9 Zarządzanie danymi

Należy pamiętać, że funkcje w punkcie **Zarządzanie danymi** są dostępne wyłącznie po podłączeniu do urządzenia pamięci USB.

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: , **Zarządzanie danymi**

Można dostosować następujące ustawienia:

- Eksportuj dane HACCP [► 81]
- Zarządzanie [► 81]
- Profile użytkowników [► 81]
- Zdjęcia użytkownika [► 82]
- Dane użytkownika: Usuń wszystkie
- Podstawowe ustawienia urządzenia [► 82]
- Dane HACCP [► 83]
- Serwis
- MyDisplay [► 83]

14.9.1 Eksportuj dane HACCP

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk: , **Eksportuj wszystkie dane HACCP**

>> Teraz można wyeksportować wszystkie dane do pamięci USB.

14.9.2 Profile użytkowników

Eksport profili

- ✓ Utworzono profile.
- ✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk: , **Eksport profili**

>> Zapisane programy zostaną zapisane na pamięci USB.

Import profili

1. Podłączyć do urządzenia pamięć USB, na której zapisane są wyeksportowane programy.

2. Nacisnąć przycisk: , **Import profili**

>> Zapisane profile zostaną zaimportowane i będą wyświetlać się w obszarze zarządzania użytkownikami.

14.9.3 Zarządzanie

Tutaj można eksportować, importować i usuwać wszystkie utworzone programy.

Eksport programów

- ✓ W trybie programowania utworzono programy.
- ✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Eksport programów**

>> Zapisane programy zostaną zapisane na pamięci USB.

Import programów

1. Podłączyć do urządzenia pamięć USB, na której zapisane są wyeksportowane programy.

2. Nacisnąć przycisk:  **Import programów**

>> Zapisane programy zostaną zaimportowane i będą wyświetlać się w trybie programowania.

Programy: Usuń wszystkie własne

Tutaj można usunąć wszystkie utworzone programy.

1. Nacisnąć przycisk: 

> Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce usunąć programy.

2. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

>> Komunikat potwierdza usunięcie wszystkich programów.

14.9.4 Zdjęcia użytkownika

Tutaj można eksportować i importować wszystkie zdjęcia, które mają zostać przypisane programom i koszykom. Zdjęcia muszą spełniać następujące wymogi:

- Typ pliku: PNG
- Głębokość koloru: 3 x 8 bitów
- Rozmiar obrazu: 130 x 130 px
- Wielkość pliku: maks. 50 kb

Importuj zdjęcia

1. Zdjęcia należy zapisać na pamięci USB w folderze o nazwie **userpix**.

2. Podłączyć pamięć USB do urządzenia.

3. Nacisnąć przycisk:  **Import zdjęć**

>> Zapisane zdjęcia zostaną importowane.

Eksport zdjęć

✓ Użytkownik zaimportował zdjęcia.

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Eksport zdjęć**

>> Zapisane zdjęcia zostaną przeniesione na pamięć USB.

Usuwanie wszystkich własnych zdjęć

Tutaj można usunąć wszystkie zaimportowane zdjęcia.

1. Nacisnąć przycisk: **Usuwanie wszystkich własnych zdjęć**

> Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce usunąć zdjęcia.

2. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

>> Komunikat potwierdza usunięcie wszystkich własnych zdjęć.

14.9.5 Podstawowe ustawienia urządzenia

Podstawowe ustawienia urządzenia: Eksportuj wszystkie

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Podstawowe ustawienia urządzenia: Eksportuj wszystkie**

>> Podstawowe ustawienia urządzenia zostaną zapisane w pamięci USB.

Import podstawowych ustawień urządzenia

1. Podłączyć do urządzenia pamięć USB, na której zapisane są wyeksportowane ustawienia podstawowe urządzenia.

2. Nacisnąć przycisk:  **Podstawowe ustawienia urządzenia: Importuj wszystkie**

>> Podstawowe ustawienia urządzenia zostaną zaimportowane.

14.9.6 Dane HACCP

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

Dane HACCP: Eksportuj wszystkie

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Dane HACCP: Eksportuj wszystkie**

>> Dane HACCP zostaną zapisane na pamięci USB.

Dane HACCP: Eksportuj w okresie

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Dane HACCP: Eksportuj w okresie**

2. Wybrać żądany okres i nacisnąć przycisk „eksportuj”.

>> Dane HACCP w wybranym okresie są zapisywane w pamięci USB.

14.9.7 Eksport protokołu twórcy

Protokoły twórcy: Eksportuj wszystkie

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:  **Protokoły twórcy: Eksportuj wszystkie**

>> Teraz programiści pobierają dzienniki na pamięć USB.

14.9.8 MyDisplay

Opcja **MyDisplay** umożliwia eksportowanie skryptów łańcuchowych zainstalowanych na urządzeniu. Umożliwia to przesyłanie profili, programów i zdjęć na inne urządzenia. Przed eksportem można za pomocą przełącznika **Usuń przed aktualizacją** ustawić, czy podczas importu skryptu łańcuchowego mają zostać usunięte istniejące programy, profile i obrazy.

- Nacisnąć przycisk: , jeśli przed importem mają zostać usunięte wcześniej zainstalowane programy, profile i obrazy.
- Nacisnąć przycisk: , aby wyeksportować konfigurację MyDisplay na pamięć USB.

14.10 Ustawienia sieciowe

WSKAZÓWKA

Zagrożenie dla cyberbezpieczeństwa

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

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

W razie potrzeby w ustawieniach systemu można włączyć synchronizację czasu opartą na **NTP**. Jeśli opcja **NTP** jest włączona, klient musi zapewnić zaufany i bezpieczny serwer **NTP**.

- Serwer **NTP** musi pochodzić z niezawodnego i kontrolowanego środowiska, aby zapewnić dokładne dane czasowe zabezpieczone przed manipulacją.
- Komunikacja z serwerem **NTP** musi być zabezpieczona przy użyciu chronionych segmentów sieci i odpowiednich reguł zapory sieciowej.

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

1. Nacisnąć przycisk: 
 2. Nacisnąć przycisk:  Sieć
 3. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk:  **ON**
 4. Nacisnąć przycisk:  **WLAN**
 - > Wyświetlana jest lista wszystkich dostępnych sieci WLAN. Sieci WLAN są posortowane według mocy sygnału.
 5. Wybrać żadaną sieć WLAN.
 - > Użytkownik zostanie poproszony o podanie hasła do sieci WLAN.
 6. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 
 - > Jeśli połączenie zostało pomyślnie nawiązane, w stopce pojawi się następujący symbol: 
 - > Sieć WLAN zostanie wyświetlona na pierwszym miejscu dostępnych sieci WLAN.
 7. Aby wyświetlić szczegóły połączenia, należy nacisnąć przycisk umieszczony obok sieci WLAN: **V**
 8. Aby przerwać połączenie, należy nacisnąć przycisk znajdujący się w szczegółach połączenia: **Rozłączyć**
 9. Nacisnąć  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu ustawień sieciowych.
- >> Nazwa sieci WLAN zostanie wyświetlona w strefie **Wi-Fi**.

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

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

- Nacisnąć przycisk: , aby nawiązać połączenie.

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **Ustawienia sieciowe**

Tutaj można dowiedzieć się, w jaki sposób podłączyć urządzenie do sieci WLAN: nawiązywanie połączenia WLAN [▶ 96]

Tutaj można dowiedzieć się, w jaki sposób podłączyć urządzenie do sieci: nawiązywanie połączenia sieciowego [▶ 97]

Uruchomić kreatora sieci

Kreator sieci pomaga w konfiguracji ustawień sieciowych.

1. Nacisnąć przycisk:  **Uruchomić kreatora sieci**

- > Pojawi się pytanie, czy potrzebna jest pomoc w ustawieniach sieciowych. Pomoc można uzyskać przy tworzeniu połączenia WLAN lub LAN.

2. Nacisnąć przycisk:  **DHCP aktywne: OFF**, aby edytować następujące ustawienia sieciowe:

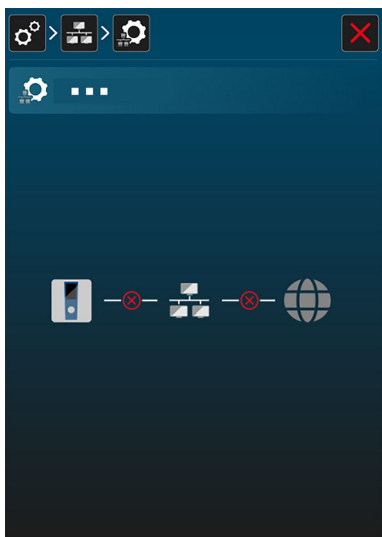
- **Adres IP**
- **Brama IP**
- **Maska podsieci IP**
- **DNS 1**
- **Adres MAC**

1. Nacisnąć przycisk:  **DHCP aktywne: ON**, aby edytować następujące ustawienia sieciowe:

- **Adres MAC**

W przypadku problemów z połączeniem można przeprowadzić diagnostykę sieci.

1. Nacisnąć przycisk:  *Przeprowadzić diagnostykę sieci*, aby sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci.



Za pomocą przycisku **Status sieci** można sprawdzić, czy istnieje połączenie z routerem i Internetem.

14.11 Profil użytkownika

Można grupować użytkowników w profilach i przypisywać prawa dostępu do tych profili. Domyślnie do urządzenia przypisany jest jeden profil, którego nie można usunąć. Można dodać maksymalnie 10 kolejnych profili.

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **Profil użytkownika**

Jak tworzyć, zmieniać i przenosić profile na inne urządzenia opisano tutaj: Zarządzanie profilami i uprawnieniami [► 92]

14.11.1 Aktywuj profil

✓ Utworzono profil. Można spojrzeć również na Tworzenie nowego profilu [► 92]

1. Nacisnąć przycisk:  **Aktywacja profilu**
2. Wybrać żądany profil.
3. Jeśli do profilu przypisano hasło, wprowadzić hasło.
4. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 

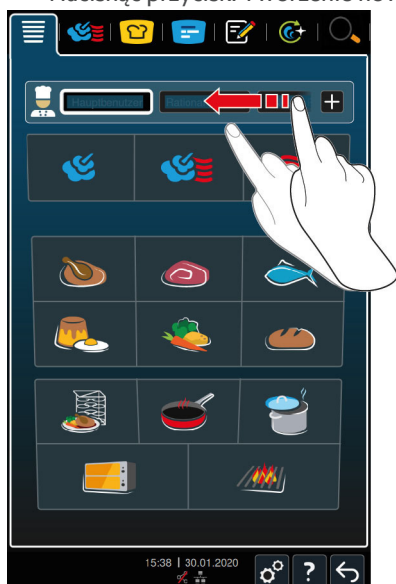
>> Profil zostanie natychmiast aktywowany.

>> Po otwarciu ekranu głównego wyświetlany jest aktywowany profil. Jeśli wyświetliło się kilka profili, można przewijać listę.

>> Aby utworzyć nowy profil, nacisnąć przycisk: +

>> Nastąpi przejście do ustawień profilu.

>> Nacisnąć przycisk: Tworzenie nowego profilu [► 92].



14.11.2 Edycja profilu

✓ Utworzono profil.

1. Nacisnąć przycisk:  **Edycja profilu**
 - > Teraz można wybrać profil do edycji.

Po wybraniu profilu można dokonać następujących ustawień:

Ustawienia profilu

1. Nacisnąć przycisk:  **Ustawienia profilu**

>> Teraz można wprowadzić następujące ustawienia:



Zmiana nazwy profilu



Zmiana hasła profilu



Zmiana języka



Zmiana typu profilu WSKAZÓWKA! Typ profilu może zostać zmieniony tylko przez głównego użytkownika.

-  **Zmień podstawową kuchnię regionalną**
-  **Zmień drugorzędą kuchnię regionalną**
-  **Usuń profil**
-  **Można włączyć lub wyłączyć wszystkie elementy z wyjątkiem Ulubionych.**

Dostosowywanie paska menu

Ta opcja umożliwia dostosowanie paska menu do własnych potrzeb.

1. Nacisnąć przycisk:  **Dostosowywanie paska menu**

>> Można dokonać następujących ustawień:

-  **Ekran startowy** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Możliwe jest wyświetlanie lub ukrywanie ręcznych trybów pracy.**
-  **iCookingSuite** można wyświetlić i ukryć.
-  **iProductionManager** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Tryb programowania** można wyświetlić lub ukryć.
-  **iCareSystem** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Wyszukiwarkę** można wyświetlić lub ukryć.

Tworzenie i edycja ekranu

1. Nacisnąć przycisk: **ON (WŁ.)** lub **OFF(WYŁ.)** opcji:  **tworzenie i edycja ekranu** w celu włączenia lub wyłączenia opcji **Utwórz nowy ekran** [► 89].

Dostosowanie stopki

1. Nacisnąć przycisk:  **Dostosuj stopkę.**

>> Teraz można ustawić, czy **? pomoc w urządzeniu** ma być wyświetlana w stopce czy ukryta.

Zmiana profilu

1. Nacisnąć przycisk: **ON (WŁ.)** lub **OFF(WYŁ.)** opcji,  **zmienić**, aby aktywować lub dezaktywować możliwość zmiany profilu

Dostosowanie iCookingSuite

1. Nacisnąć przycisk:  **iCookingSuite**

>> Teraz można wprowadzić następujące ustawienia:

-  **Parametry uprawnień.** W tym miejscu można wybierać między **możliwością obsługi** i **ukryciem**.
-  **Wilgotność** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Temperaturę w komorze** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Temperaturę rdzenia** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Nagłówek kokpitu** można wyświetlić lub ukryć.

iProductionManager

1. Nacisnąć przycisk:  **iProductionManager**

>> Teraz można wprowadzić następujące ustawienia:

-  **Tryb à la carte** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Ręczną tablicę bonów** można włączyć lub wyłączyć.
-  **Bon czasowy** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Edycję tablicy bonów** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Rozgrzewanie** można wyświetlić lub ukryć.

-  **Kompatybilność bonów** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Zezwolenie na przypisanie poziomów** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Rozmieszczanie w czasie rzeczywistym** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Zezwalaj na późniejsze przeciąganie i upuszczanie** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Zezwalanie na dostęp pop-over** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Klonowanie bonów** można wyświetlić lub ukryć.
-  **< Przejście do aktualnego czasu** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Pomoc w pozycjonowaniu** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Zezwolenie na przewijanie** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Zoom** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Nawilżanie** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Rozgrzewanie** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Wypełnianie luk w planowaniu** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Optymalizację czasu** można wyświetlić lub ukryć.
-  **Optymalizację energii** można wyświetlić lub ukryć.

1. Nacisnąć przycisk:  *Ustawienia*
 2. Nacisnąć przycisk:  *Profil użytkownika.*
 3. Nacisnąć przycisk:  *Edycja profilu.*
 4. Nacisnąć przycisk:  *Główny użytkownik.*
 5. Nacisnąć przycisk:  *Dostosowywanie paska menu.*
 6. Nacisnąć przycisk: *ExpressMode*, aby włączyć lub wyłączyć mycie wymagane.
- >> Teraz można korzystać z funkcji *ExpressMode*.

Można spojrzeć również na

-  Dodawanie profilu [► 88]
-  Tworzenie nowego profilu [► 92]

14.11.3 Dodawanie profilu

Tutaj można dodać nowy profil.

1. Nacisnąć przycisk:  **Dodać profil**
- >> Teraz można dodać nowy profil.
1. Nacisnąć przycisk:  **z istniejącego profilu**, aby utworzyć profil z już istniejącego profilu. Teraz można wprowadzić wszystkie ustawienia w nowo dodanym profilu w punkcie menu  *Edytuj profil*.
 2. Nacisnąć przycisk:  **z szablonu profilu**, aby utworzyć nowy profil z szablonu.

14.11.4 Edytuj ekran

- ✓ Utworzono nowy ekran.
- 1. Nacisnąć przycisk:  **Edytuj ekran**
 - > Wyświetlą się opcje i inteligentne funkcje pomocnicze w pasku menu.
- 2. Nacisnąć żądany przycisk.
 - > Wyświetlą się wszystkie dostępne funkcje.
- W strefie  **Gotowanie ręczne** można wybrać jeden z trybów pracy  **para**,  **połączenie pary i gorącego powietrza** oraz  **gorące powietrze**.

- W strefie  **iCookingSuite** do dyspozycji są wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania potraw.
 - W strefie  **Tryb programowania** do dyspozycji są wszystkie programy ręczne i inteligentne oraz koszyki. Jeżeli nie utworzono jeszcze żadnych programów lub koszyków, strefa ta jest pusta.
 - W strefie  **iCareSystem** do dyspozycji są wszystkie tryby mycia oraz programy mycia.
1. Aby przypisać funkcję do ekranu, należy ją nacisnąć.
 - > Funkcja zostanie oznakowana .
 2. Aby sprawdzić funkcjonowanie ekranu, nacisnąć przycisk: .
 3. Aby usunąć element z menu ekranu, nacisnąć przycisk: .
 4. Aby nazwać menu ekranu, nacisnąć przycisk: .
 5. Wprowadzić nazwę.
 6. Aby zapisać menu ekranu, nacisnąć przycisk: .
- >> Następuje przejście do listy.
1. Aby przypisać menu ekranu do jednego z profili, nacisnąć przycisk:  **Edytuj profil**
 2. Wybrać żądany profil.
 3. Nacisnąć przycisk:  **Dostosować pasek menu**
 4. Nacisnąć przycisk znajdujący się za menu ekranu: **ON**
 5. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.
- >> Po aktywacji profilu [► 86] nowe menu ekranu będzie wyświetlane w pasku menu.

14.11.5 Utwórz nowy ekran

1. Nacisnąć przycisk: .
2. Nacisnąć przycisk: .
3. Nacisnąć przycisk: .
4. Na **edytorze ekranu** można teraz utworzyć własny ekran.
5. Aby dodać lub usunąć funkcję z ekranu, należy ją nacisnąć.
6. Aby nazwać ekran, wpisać tytuł w polu tekstowym.
7. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk: .

14.12 Serwis

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

Dostępne są następujące informacje:

- Informacje o typie urządzenia / wersji oprogramowania 
- Informacje o numerze seryjnym 
- Infolinia – Kucharz [► 112] 
- Infolinia serwisowa [► 112] 
- Poziom serwisowy 

Ta funkcja jest dostępna tylko dla partnerów serwisowych RATIONAL.

- Informacja o akt. oprogramowania [► 90] 
- Zainstalowana wersja oprogramowania [► 90]
- Komunikaty serwisowe z ostatnich 14 dni 
- Licencja open source .

14.12.1 Informacja o aktualizacji oprogramowania

Tutaj można zobaczyć, która wersja oprogramowania jest zainstalowana na danym urządzeniu. Jeśli urządzenie połączono z ConnectedCooking i aktywowano funkcję **Automatycznie pobierz aktualizacje oprogramowania**, aktualizacje oprogramowania będą udostępniane automatycznie. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Automatycznie aktualizuj oprogramowanie [► 99] Jeśli dostępna jest aktualizacja oprogramowania, wyświetlana jest bieżąca wersja oprogramowania a przycisk **Uruchom instalację** jest aktywny.

1. Nacisnąć przycisk: **Uruchom instalację**

>> Aktualizacja oprogramowania zostanie przeprowadzona, a urządzenie uruchomione ponownie.

14.12.2 Zainstalowana wersja oprogramowania

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

14.13 ConnectedCooking

WSKAZÓWKA

Jeśli nie zostanie wyświetlony żaden „kod aktywacyjny”, nie będzie jeszcze możliwe połączenie z serwerem ConnectedCooking.

Mogą występować następujące przyczyny:

- Musi być dostępna rozdzielczość nazwy DNS dla www.connectedcooking.com.
- Wariant z DHCP: DHCP aktywny – adres IP jest przydzielany przez sieć.
- Wariant bez DHCP: operator sieci musi podać adres IP, maskę sieciową, bramkę, serwer DNS, które można następnie wprowadzić ręcznie w urządzeniu.
- Porty firewall 443 i 8883 wolne (protokół: HTTPS i MQTT) do komunikacji wychodzącej z hostem docelowym: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Sieć z filtrem MAC: Adresy MAC można odczytać z pieca konwekcyjno-parowego lub uzyskać od działu obsługi klienta *Ustawienia te odpowiadają standardowym ustawieniom routera domowego

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**

Tutaj opisano jak połączyć urządzenie z ConnectedCooking i jakie funkcje są dostępne: ConnectedCooking [► 98]

Po połączeniu urządzenia z ConnectedCooking użytkownik ma następujące możliwości ustawień.

1. Nacisnąć przycisk: 

>> Za pomocą istniejącego konta można zalogować się do ConnectedCooking.

1. Nacisnąć przycisk: 

>> Bez konta w ConnectedCooking można logować się anonimowo.

Automatyczna synchronizacja czasu

1. Nacisnąć przycisk:  **ON** lub **OFF**

>> Po naciśnięciu przycisku **OFF** nie następuje automatyczna synchronizacja czasu. Po naciśnięciu przycisku **ON** następuje automatyczna synchronizacja czasu.

Automatyczny transfer danych HACCP

1. Nacisnąć przycisk:  **ON** lub **OFF**

>> Po naciśnięciu przycisku **OFF** urządzenie nie przesyła automatycznie danych HACCP do ConnectedCooking. Po naciśnięciu przycisku **ON** urządzenie automatycznie przesyła dane HACCP do ConnectedCooking.

Dostęp zdalny

1. Nacisnąć przycisk:  **ON** lub **OFF**

>> Po naciśnięciu przycisku **OFF** zdalny dostęp do urządzenia nie jest możliwy. Po naciśnięciu przycisku **ON** możliwe jest zdalne sterowanie urządzeniem przez ConnectedCooking.

Aktualizacje oprogramowania

1. Nacisnąć przycisk:  **ON** lub **OFF**

>> Po naciśnięciu przycisku **OFF** aktualizacje oprogramowania nie są wykonywane automatycznie. Po naciśnięciu przycisku **ON** aktualizacje oprogramowania są wykonywane automatycznie.

Połącz automatycznie

W razie utraty połączenia sieciowego po ponownym nawiązaniu połączenia urządzenie automatycznie łączy się z ConnectedCooking. Jeżeli nie jest to pożądane, funkcję tę można wyłączyć.

1. Nacisnąć przycisk:  **ON** lub **OFF**

>> Urządzenie przerywa połączenie z ConnectedCooking po naciśnięciu przycisku **OFF**. Po naciśnięciu przycisku **ON** urządzenie ponownie automatycznie łączy się z ConnectedCooking

Wyloguj

W każdej chwili można wylogować się z ConnectedCooking. Szczegóły połączenia zostaną usunięte. W razie ponownego połączenia urządzenia z ConnectedCooking należy ponownie zarejestrować urządzenie.

1. Nacisnąć przycisk: 

>> Wyświetli się zapytanie, czy na pewno wylogować się z ConnectedCooking. Po potwierdzeniu tej informacji urządzenie zostanie natychmiast wylogowane z ConnectedCooking.

15 Zarządzanie kuchnią

15.1 Zarządzanie profilami i uprawnieniami

Można grupować użytkowników w profilach i przypisywać prawa dostępu do tych profili. Domyślnie do urządzenia przypisany jest jeden profil, którego nie można usunąć. Można dodać maksymalnie 10 kolejnych profili.

15.1.1 Tworzenie nowego profilu

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **Profil użytkownika**
3. Nacisnąć przycisk: **Dodawanie nowego profilu**
4. Jeśli profil ma zostać wyprowadzony z już istniejącego profilu, należy nacisnąć przycisk: **z istniejącego profilu**
5. Jeśli profil ma zostać wyprowadzony z szablonu profilu, należy nacisnąć przycisk: **z szablonu profilu**
 - > Wyświetla się komunikat informujący o pomyślnym utworzeniu nowego profilu.
6. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.
7. Nacisnąć przycisk:  **Edycja profilu**
8. Nacisnąć przycisk:  **Nowy profil**

Dostosowanie ustawień profilu

1. Nacisnąć przycisk:  **Ustawienia profilu**
2. Aby nazwać profil, nacisnąć przycisk:  **Zmiana nazwy profilu**
3. Wprowadzić unikalną nazwę profilu i nacisnąć klawisz Enter na klawiaturze.
 - > Następuje przejście do listy profili.
4. Aby przypisać hasło do profilu, nacisnąć przycisk:  **Zmiana hasła profilu**
5. Wprowadzić hasło i nacisnąć klawisz Enter na klawiaturze. Udokumentować hasło i chronić je przed dostępem osób niepowołanych. W razie utraty hasła dostęp do ustawień nie będzie możliwy. W takim przypadku należy skontaktować się z partnerem serwisowym RATIONAL.
 - > Następuje przejście do listy profili.
6. Aby przypisać do profilu język interfejsu urządzenia, nacisnąć przycisk:  **Zmiana języka**
7. Przewinąć listę i wybrać żądany język.
 - > Następuje przejście do listy profili.
8. Aby określić, czy profil jest profilem użytkownika głównego czy też profilem z ograniczonymi prawami, należy nacisnąć przycisk:  **Zmiana typu profilu**
9. Wybrać opcję  **Użytkownik główny**, jeśli profil użytkownika ma mieć wszystkie prawa do edycji profili. Po wybraniu tego typu profilu do urządzenia mają dostęp wszyscy użytkownicy
10. Wybrać opcję  **Użytkownik z ograniczonymi uprawnieniami**, jeśli profil użytkownika ma mieć ograniczone uprawnienia. W razie wybrania tego typu profili, można ukryć wszystkie elementy panelu obsługi oprócz ulubionych.
 - > Następuje przejście do listy profili.
11. Aby przypisać do profilu podstawową kuchnię krajową, nacisnąć przycisk:  **Podstawowa kuchnia krajowa**
12. Przewinąć listę i wybrać żądaną kuchnię krajową.
 - > Następuje przejście do listy profili.
13. Aby przypisać do profilu drugorzędną kuchnię krajową, nacisnąć przycisk:  **Drugorzędna kuchnia krajowa**
14. Przewinąć listę i wybrać żądaną drugorzędną kuchnię krajową.
 - > Następuje przejście do listy profili.
15. W celu ukrycia wszystkich elementów panelu obsługi oprócz ulubionych należy nacisnąć następujący przycisk znajdujący się obok opcji **Ukryj wszystkie elementy oprócz ulubionych ON**

16. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.

Dostosowywanie paska menu

Należy określić funkcje i inteligentnych asystentów, które powinny być wyświetlane na pasku menu.

1. Nacisnąć przycisk:  **Dostosowanie paska menu**
2. W celu ukrycia jednej z funkcji lub inteligentnej funkcji pomocniczej, należy nacisnąć następujący przycisk umieszczony obok poszczególnych elementów: **OFF**

- Home (Strona startowa) 
- Ręczne tryby pracy 
- iCookingSuite 
- iProductionManager 
- Tryb programowania 
- iCareSystem 

1. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.

Uprawnienie do zmiany parametrów gotowania

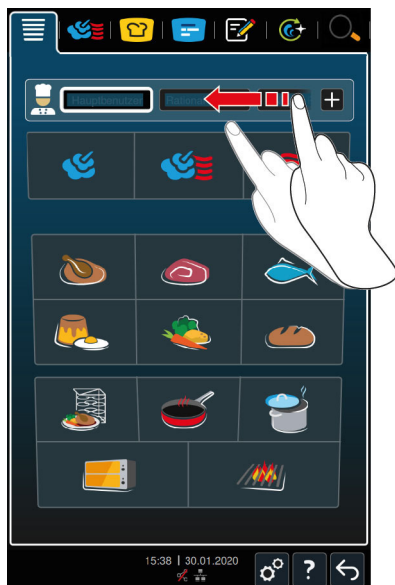
1. Nacisnąć przycisk:  **Uprawnienia parametrów przyrządzania**
2. Aby profil użytkownika mógł zmienić parametry gotowania podczas gotowania, nacisnąć przycisk:  **możliwość obsługi**
3. Aby profil użytkownika nie mógł zmienić parametrów gotowania podczas gotowania, nacisnąć przycisk:  **niewidoczne**

iProductionManager

1. Nacisnąć przycisk: **Ustawienia profilu**
2. W celu ukrycia jednej z funkcji, należy nacisnąć następujący przycisk umieszczony obok poszczególnych elementów: **OFF**
 - Nawilżanie 
 - Edytuj tablicę bonów 
 - Planowanie 
 - Funkcje optymalizacji
 - Ręczna tablica bonów 
1. Nacisnąć na  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu profili użytkowników.

15.1.2 Aktywuj profil

- ✓ Utworzono profil. Można spojrzeć również na Tworzenie nowego profilu [► 92]
- 1. Nacisnąć przycisk:  **Aktywacja profilu**
- 2. Wybrać żądany profil.
- 3. Jeśli do profilu przypisano hasło, wprowadzić hasło.
- 4. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 
- >> Profil zostanie natychmiast aktywowany.
- >> Po otwarciu ekranu głównego wyświetlany jest aktywowany profil. Jeśli wyświetliło się kilka profili, można przewijać listę.
- >> Aby utworzyć nowy profil, nacisnąć przycisk: +
- >> Następnie przejście do ustawień profilu.
- >> Nacisnąć przycisk: Tworzenie nowego profilu [► 92].



15.1.3 Przenoszenie profilu na inne urządzenia

Profile utworzone na jednym urządzeniu można przenosić na inne urządzenia:

✓ Do urządzenia została podłączona pamięć USB.

1. Nacisnąć przycisk:
2. Nacisnąć przycisk: **Profil użytkownika**
3. Nacisnąć przycisk: **Eksport profili**
 - > Wszystkie utworzone profile są ładowane na pamięć USB.
4. Pamięć USB zawierającą pobrane profile należy podłączyć do innego urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk:
6. Nacisnąć przycisk: **Zarządzanie użytkownikami**
7. Nacisnąć przycisk: **Import profili**
 - >> Wszystkie profile są ładowane do urządzenia i wyświetlane po krótkim oczekiwaniu.

15.1.4 Usuwanie profilu

Można usunąć wszystkie profile oprócz domyślnie przypisanego profilu administratora.

✓ Profil został utworzony [► 92].

1. Nacisnąć przycisk: **Edycja profilu**
2. Wybrać żądany profil.
3. Nacisnąć przycisk: **Ustawienia profilu**
4. Nacisnąć przycisk: **Usuń profil**
- >> Profil zostaje usunięty.

15.2 Zarządzanie higieną

15.2.1 Zapisane dane HACCP

Następujące dane HACCP są zapisywane dla poszczególnych partii:

- Numer partii
- Rodzaj urządzenia
- Numer seryjny
- Wersja oprogramowania

- Data i godzina
- Program czyszczenia
- Temperatura w komorze
- Zadana temperatura rdzenia
- Zmierzona temperatura rdzenia
- Czas (hh:mm:ss)
- Jednostka temperatury
- Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii
- Nazwa i ID ścieżki przyrządzania
- Otwieranie / zamykanie drzwi komory
- Zmiana trybu pracy
- Automatyczne czyszczenie
- Kuchenka mikrofalowa

15.2.2 Eksport danych HACCP

W razie maksymalnego użytkowania dane HACCP są zapisywane w urządzeniu przez okres 14 dni. W tym czasie można pobrać dane. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Eksport danych HACCP [► 83] Jeżeli czas użytkowania jest krótszy, dostępny jest dłuższy okres przechowywania.

15.2.3 Automatyczny transfer danych HACCP do ConnectedCooking

W razie podłączenia urządzenia do ConnectedCooking można ustawić, aby dane HACCP były automatycznie przesyłane do ConnectedCooking po zakończeniu każdej ścieżki przyrządzania.

✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking [► 98].

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**

3. Nacisnąć znajdujący się obok opcji **Automatyczny transfer danych HACCP** przycisk:  **ON**

>> Dane HACCP będą teraz automatycznie przesyłane po zakończeniu ścieżki przyrządzania. Wgląd w dane jest możliwy na stronie connectedcooking.com lub w aplikacji ConnectedCooking.

15.3 Podłączanie urządzeń do sieci

Po podłączeniu urządzenia do sieci, dostępne są następujące opcje:

- Obsługa urządzeń w instalacji Combi-Duo;
- Łączenie urządzeń z ConnectedCooking;

Jeśli urządzenie ma zostać podłączone w instalacji Combi-Duo, należy skontaktować się z partnerem serwisowym RATIONAL.

WSKAZÓWKA

Zagrożenie dla cyberbezpieczeństwa

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

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

W razie potrzeby w ustawieniach systemu można włączyć synchronizację czasu opartą na **NTP**. Jeśli opcja **NTP** jest włączona, klient musi zapewnić zaufany i bezpieczny serwer **NTP**.

- Serwer **NTP** musi pochodzić z niezawodnego i kontrolowanego środowiska, aby zapewnić dokładne dane czasowe zabezpieczone przed manipulacją.
- Komunikacja z serwerem **NTP** musi być zabezpieczona przy użyciu chronionych segmentów sieci i odpowiednich reguł zapory sieciowej.

15.3.1 Nawiązywanie połączenia WLAN

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

1. Nacisnąć przycisk: 
 2. Nacisnąć przycisk:  **Sieć**
 3. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk:  **ON**
 4. Nacisnąć przycisk:  **WLAN**
 - > Wyświetlana jest lista wszystkich dostępnych sieci WLAN. Sieci WLAN są posortowane według mocy sygnału.
 5. Wybrać żądaną sieć WLAN.
 - > Użytkownik zostanie poproszony o podanie hasła do sieci WLAN.
 6. Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk: 
 - > Jeśli połączenie zostało pomyślnie nawiązane, w stopce pojawi się następujący symbol: 
 - > Sieć WLAN zostanie wyświetlona na pierwszym miejscu dostępnych sieci WLAN.
 7. Aby wyświetlić szczegóły połączenia, należy nacisnąć przycisk umieszczony obok sieci WLAN: **V**
 8. Aby przerwać połączenie, należy nacisnąć przycisk znajdujący się w szczegółach połączenia: **Rozłączyć**
 9. Nacisnąć  w pasku ikon, aby powrócić do przeglądu ustawień sieciowych.
- >> Nazwa sieci WLAN zostanie wyświetlona w strefie **Wi-Fi**.

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

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

- Nacisnąć przycisk: ✓, aby nawiązać połączenie.

15.3.2 Podłączanie kabla sieciowego

Urządzenie jest standardowo wyposażone w połączenie sieciowe. Aby podłączyć urządzenie do sieci i zabezpieczyć je przed strumieniami wody ze wszystkich stron, należy użyć kabla sieciowego o następujących właściwościach:

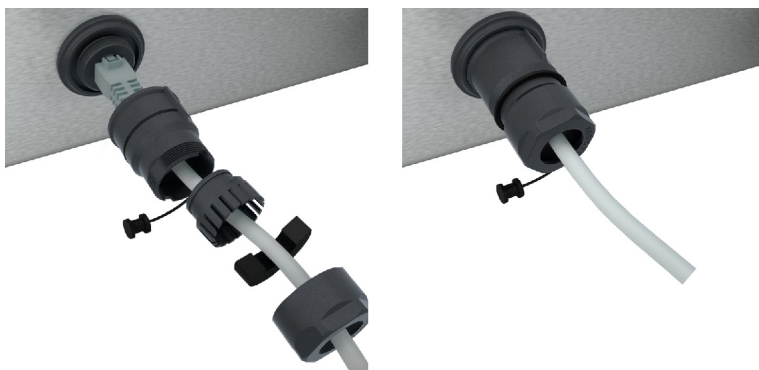
- Kabel sieciowy kategorii 6
- Maksymalna długość wtyczki 45 mm
- Średnica wtyczki 18,5 mm
- Przekrój przewodu 5,5–7,5 mm

⚠ UWAGA

Elementy funkcjonalne wokół połączenia sieciowego mogą osiągać temperaturę powyżej 60°C.

Podczas podłączania kabla sieciowego do urządzenia, gdy znajduje się ono w użyciu lub krótko po użyciu, można się poparzyć.

1. Przed podłączeniem kabla sieciowego należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.



1. Odkręcić pokrywę ochronną.
2. Przykręcić wszystkie poszczególne części osłony ochronnej do kabla sieciowego.
3. Podłączyć kabel sieciowy do złącza sieciowego.
4. Dokładnie przykręcić pokrywę ochronną.

15.3.3 Nawiązywanie połączenia sieciowego

- ✓ Dostępne są wszystkie dane do połączenia sieciowego.

1. Nacisnąć przycisk: ⚙
2. Nacisnąć przycisk: 🌐 **Ustawienia sieciowe**
3. Nacisnąć przycisk: 📶 **LAN**
4. Nacisnąć przycisk: **IP Sieć IP**
5. Podać adres IP.
6. Nacisnąć przycisk: **IP Brama IP**
7. Podać adres bramy IP.
8. Nacisnąć przycisk: **IP Maska podsieci IP**
9. Podać maskę podsieci IP.
10. Jeśli serwer ma przypisywać konfigurację sieci do klientów, należy aktywować DHCP. Nacisnąć przycisk: **IP DHCP ON**
 - > Adres IP, brama i DNS zostaną teraz skonfigurowane automatycznie.
11. Nacisnąć przycisk: **IP DNS 1 (zalecane)**

12. Podać adres serwera DNS.

15.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking to opracowane przez firmę RATIONAL najnowocześniejsze rozwiązanie sieciowe. Niezależnie od liczby posiadanych urządzeń RATIONAL, ConnectedCooking gwarantuje całkowicie nowe i wygodne możliwości zastosowania. Wystarczy podłączyć swoje urządzenie RATIONAL do sieci i dokonać rejestracji na stronie connectedcooking.com.

W ConnectedCooking można na pierwszy rzut oka zobaczyć status online, szczegóły czyszczenia, statystyki operacyjne i spełnienie wymagań HACCP. Dostępne są również następujące funkcje:

- **Powiadomienia w trybie push**

Komunikaty o załadunku, zakończeniu przyrządzania oraz konieczności przeprowadzenia serwisu – wszystkie informacje są wyświetlane w czasie rzeczywistym.

- **Transfer i zarządzanie ścieżkami przyrządzania**

Sprawdzone ścieżki przyrządzania można przesłać automatycznie na wszystkie urządzenia w firmie.

- **Automatyczne aktualizacje oprogramowania**

Aktualizacje oprogramowania są udostępniane bezpłatnie i automatycznie.

Na stronie connectedcooking.com można ponadto znaleźć obszerne biblioteki przepisów, porady i wskazówki od naszych specjalistów oraz różnorodne filmy na temat zastosowań.

15.4.1 Łączenie urządzenia z ConnectedCooking

Po połączeniu urządzenia z ConnectedCooking dostępne są następujące funkcje:

- Automatyczny transfer danych HACCP do ConnectedCooking [► 95]
- Automatyczny transfer danych serwisowych do ConnectedCooking [► 113]
- Zdalna obsługa urządzenia przez ConnectedCooking
- Zdalne monitorowanie wyświetlacza urządzenia

✓ Nawiązane zostało połączenie sieciowe.

✓ Użytkownik zarejestrował się na stronie connectedcooking.com.

1. Nacisnąć przycisk: 

2. Nacisnąć przycisk: **ConnectedCooking**

3. W pierwszej zakładce wybrać serwer, z którym ma zostać nawiązane połączenie. Do wyboru jest serwer międzynarodowy **iot.com** lub chiński **iot.cn**.

4. Zalogować się na swoim koncie ConnectedCooking.

> Wprowadzić dane rejestracyjne lub wybrać rejestrację za pomocą kodu QR.

5. Nacisnąć przycisk obok opcji **Połącz: Rejestracja**

> Po krótkim czasie wyświetla się dziewięciocyfrowy kod PIN i kod QR. W razie nieposiadania smartfona, można zarejestrować się na stronie www.connectedcooking.com. W razie posiadania smartfona, można zeskanować kod QR.

6. Alternatywnie można zarejestrować się za pomocą funkcji automatycznej rejestracji. Do dyspozycji są wtedy tylko funkcje podstawowe.

Rejestracja bez smartfona

1. Zapisać kod PIN.
2. Zalogować się na stronie www.connectedcooking.com.
3. Kliknąć symbol: **zarządzanie urządzeniem**
4. Wybrać: **Przegląd urządzeń**
5. Kliknąć symbol: Czerwony okrąg z +
6. W pole **Nazwa** wprowadzić nazwę urządzenia.
7. W pole **Klucz aktywacyjny** wprowadzić PIN wyświetlony w urządzeniu.

- >> Po krótkim czasie urządzenie wyświetli się na liście urządzeń w ConnectedCooking.
- >> Na ekranie wyświetli się informacja o podłączeniu urządzenia do serwera ConnectedCooking. W stopce pojawi się symbol: 
- >> Użytkownik otrzyma wiadomość e-mail z potwierdzeniem pomyślnej rejestracji urządzenia.

Rejestracja za pomocą smartfona

- ✓ Na smartfonie zainstalowano aplikację, za pomocą której można skanować kody QR.
- ✓ Na smartfonie zainstalowano aplikację ConnectedCooking.
- 1. Zeskanować kod QR.
- >> Po krótkim czasie w urządzeniu wyświetli się informacja o podłączeniu urządzenia do serwera ConnectedCooking. W stopce pojawi się symbol: 
- >> Urządzenie wyświetli się na liście urządzeń ConnectedCooking.
- >> Użytkownik otrzyma wiadomość e-mail z potwierdzeniem pomyślnej rejestracji urządzenia.

15.4.2 Wylogowanie urządzenia z ConnectedCooking

W każdej chwili można wylogować się z ConnectedCooking. (Patrz ConnectedCooking [► 91]) Szczegóły połączenia zostaną usunięte. W razie ponownego połączenia urządzenia z ConnectedCooking należy ponownie zarejestrować urządzenie. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Łączenie urządzenia z ConnectedCooking [► 98]

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk: **ConnectedCooking**
3. Nacisnąć przycisk: **Wyloguj**
 - > Wyświetli się zapytanie, czy na pewno wylogować się ConnectedCooking.
4. Nacisnąć przycisk: 

15.5 Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania

Automatyczne aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem ConnectedCooking

- ✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking.
- 1. Nacisnąć przycisk: 
- 2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**
- 3. Aby włączyć funkcję **Automatycznie pobierz aktualizacje oprogramowania**, nacisnąć przycisk:  **ON**
- 4. Nacisnąć przycisk: 
- 5. Nacisnąć przycisk:  **Serwis**
- 6. Nacisnąć przycisk:  **Informacja o aktualizacji oprogramowania**
- 7. Nacisnąć przycisk: **Uruchom instalację**
- >> Aktualizacja oprogramowania zostanie przeprowadzona, a urządzenie uruchomione ponownie.

Aktualizacja oprogramowania za pomocą pamięci USB

- ✓ Do urządzenia podłączono pamięć USB z aktualizacją oprogramowania.
- ✓ Wyświetli się komunikat informujący o wykryciu aktualizacji oprogramowania.
- 1. Potwierdzić komunikat, że aktualizacja oprogramowania ma zostać przeprowadzona.
- >> Aktualizacja oprogramowania zostanie przeprowadzona, a urządzenie uruchomione ponownie.

16 Mycie automatyczne – iCareSystem



iCareSystem to inteligentny system czyszczenia i pielęgnacji iHexagon. Rozpoznaje on aktualny stopień zabrudzeń urządzenia i sugeruje optymalny program czyszczenia, a także odpowiednią ilość preparatów pielęgnacyjnych.



16.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- Do mycia automatycznego należy stosować wyłącznie zalecane przez producenta preparaty myjące.
- Nie podłączać węża do przelewu awaryjnego.

Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:

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

Jak zapobiegać ciężkim poparzeniom chemicznym:

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

Co zrobić w razie kontaktu z preparatami pielęgnacyjnymi:

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

16.2 Tryby czyszczenia

Poniższe 2 tryby mycia są dostępne w programach mycia **lekkie**, **średnie** i **szybkie**:



Tryb eco

Po wybraniu tego trybu czyszczenia w programach czyszczenia zużywana jest mniejsza ilość preparatów czyszczących i wody. Programy czyszczenia trwają dłużej niż w zwykłym trybie czyszczenia.



tryb standard

Po wybraniu tego trybu mycia w programach mycia zużywana jest większa ilość preparatów myjących i wody. Programy mycia trwają krócej niż w zwykłym trybie mycia.

16.3 Programy czyszczenia

Do dyspozycji są następujące programy mycia:

Program	Tryb	Opis	Środek pielęgnacyjny
lekkie	Eco / Normal	Przeznaczony do usuwania lekkich zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych podczas eksploatacji urządzenia w temperaturze do 200°C.	▪ Kartusz myjący Active Green ▪ Kartusz Care
średnie	Eco / Normal	Przeznaczony do usuwania zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzania, w których potrawy były grillowane lub smażone.	▪ Kartusz myjący Active Green ▪ Kartusz Care
silne	Eco / Normal	Przeznaczony do usuwania silnych zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzania, w których potrawy były grillowane lub smażone.	▪ Kartusz myjący Active Green ▪ Kartusz Care
szybkie	–	Doskonale jako mycie bieżące, do szybkiego usuwania silnych zabrudzeń. Ten program mycia nie powoduje anulacji mycia przymusowego.	▪ Kartusz myjący Active Green
Płukanie bez środka myjącego	–	Przeznaczony do usuwania zabrudzeń rozpuszczalnych w wodzie. Ten program mycia nie powoduje anulacji mycia przymusowego.	–
Nabłyszczenie	–	Przeznaczony do usuwania zabrudzeń i osadów z kamienia powstałych w ścieżkach przyrządzania, w których potrawy były pieczone lub gotowane na parze.	▪ Kartusz Care

Istniejące programy mycia można indywidualnie zmieniać i zapisywać. Można je następnie wyeksportować i zaimportować na inne urządzenia.



WSKAZÓWKA

Jeśli urządzenie jest podłączone do miękkiej wody, należy ustawić przełącznik wody miękkiej w pozycji „Woda miękka”.

16.4 Status mycia, kartusza Care i kartusza myjącego

iCareSystem automatycznie rozpoznaje stan mycia i pielęgnacji urządzenia.

Status mycia

- Jeżeli wyświetla się kolor zielony, urządzenie jest czyste.

- Jeżeli wyświetla się kolor zielony, urządzenie jest zabrudzone. Można jednak dalej przyrządzać potrawy w urządzeniu do momentu otrzymania wezwania do mycia.
- Jeżeli wyświetla się kolor zielony, urządzenie jest silnie zabrudzone. Należy jak najszybciej uruchomić program mycia, najpóźniej, gdy zostanie wyświetlone wezwanie do mycia.

Status pielęgnacji

- Jeżeli status pielęgnacji jest zielony, generator pary jest wolny od osadu z kamienia.
- Jeżeli wskaźnik świeci kolorem żółtym, w generatorze pary jest lekki osad z kamienia.
- Jeżeli wyświetla się kolor czerwony, w generatorze pary jest silny osad z kamienia. Należy jak najszybciej uruchomić program mycia, najpóźniej, gdy zostanie wyświetlone wezwanie do mycia.

Przegląd kartuszy

Na podstawie prezentacji można sprawdzić status kartuszy z preparatem myjącym.



- Zostaną wyświetlone odpowiednie gniazda oraz status kartuszy z preparatem myjącym.
- Cztery wypełnione słupki (por. gniazdo 2) oznaczają status pełny.
- Zasobniki z preparatem myjącym z żółtą wskazówką ostrzegawczą i wypełnionym paskiem (por. gniazdo 1) symbolizują zasobnik napełniony tylko w 25%.
- Zasobniki z preparatem myjącym z czerwonym ostrzeżeniem (por. gniazdo 3) symbolizują pusty zasobnik.
- Wysunięty zasobnik z preparatem myjącym (por. gniazdo 4) oznacza, że w tym miejscu brakuje zasobnika z preparatem myjącym.
- Nacisnąć przycisk: , aby przejść do prowadzonej wymiany zasobnika.
- Postępować zgodnie z instrukcją na ekranie.
- Po wymianie kartusza z preparatem myjącym należy potwierdzić na wyświetlaczu, że włożono pełne kartusze z preparatem myjącym.

16.5 Wymienić kartusz z preparatem myjącym.

UWAGA

Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych!

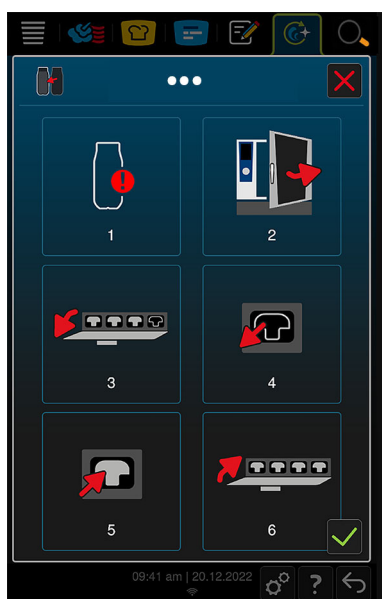
Aby skutecznie ochronić się podczas pracy z wykorzystaniem kartuszy z preparatami myjącymi, należy korzystać ze ściśle przylegających okularów ochronnych oraz rękawic chroniących przed kontaktem z chemikaliami.

WSKAZÓWKA

Postępowanie z kartuszami z preparatami myjącymi

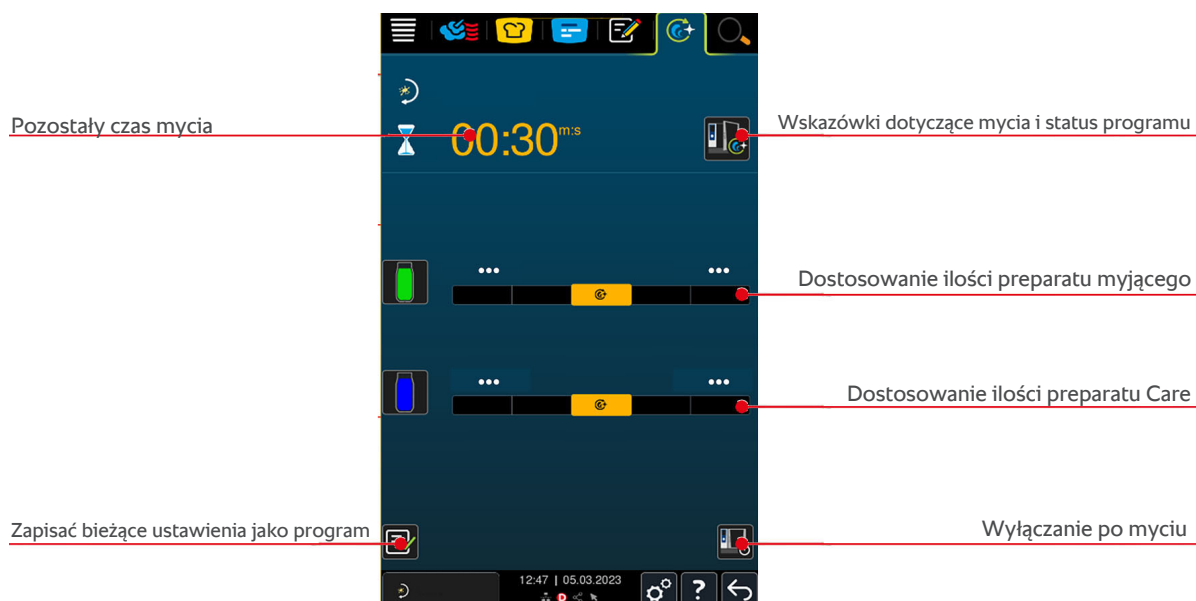
- Kartuszy z preparatami myjącymi nie wolno dowolnie wkładać i wyjmować! Wymieniać tylko puste kartusze na pełne.
- Nie używać uszkodzonych kartuszy z preparatami myjącymi!
- Puste kartusze z preparatem myjącym należy wymieniać również poza myciem tylko wtedy, gdy jest to wskazane.
- Sprawdzić kartusz z preparatem myjącym pod kątem uszkodzeń, jeśli wcześniej spadł z wysokości.

W razie pytań dotyczących prawidłowej obsługi kartuszy z preparatem myjącym prosimy skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner.



1. Nacisnąć przycisk: .
2. Otworzyć drzwi komory gotowania.
3. Otworzyć pokrywę zasobnika **WSKAZÓWKA! Na otwartej pokrywie zasobnika nie stawiać niczego, co waży ponad 7 kg!** Status kartuszy jest wyświetlany automatycznie.
4. Wyciągnąć puste kartusze z gniazda, trzymając je za uchwyty.
5. Rozpakować kartusze z preparatem myjącym Active Green lub kartusze z preparatem Care, zdjąć zakrętkę i umieścić kartusz w pustym gnieździe zasobnika preparatów chemicznych. Można samodzielnie zdecydować, ile kartuszy z preparatem myjącym ma zostać użytych. Zaleca się jednak stosowanie dwóch kartuszy Care i dwóch kartuszy Active Green.
6. Użytkownik zostanie zapytany, czy włożył nowy kartusz z preparatem myjącym.
7. Zamknąć pokrywę zasobnika.
8. Zatwierdzić za pomocą: , że włożono pełne kartusze z preparatem myjącym.
9. Zamknąć drzwi komory.

16.6 Uruchamianie czyszczenia automatycznego



- ✓ Stelaże zawieszane są poprawnie umieszczone w urządzeniu.
 - ✓ Stelaż ruchomy jest poprawnie umieszczony w urządzeniu. **WSKAZÓWKA! Hamulec postojowy stelaża ruchomego nie może być włączony.**
 - ✓ Jeżeli urządzenie jest wyposażone w opcjonalny zintegrowany odpływ tłuszczu, należy wyjąć wanienkę do zbierania tłuszczu z komory i zamknąć rurę odpływową. **WSKAZÓWKA! Nie dotyczy to iHexagon.**
1. Nacisnąć przycisk w pasku menu:
 - > Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 50°C, wyświetla się komunikat: **Komora za gorąca**
 2. Wybrać pożądaną program czyszczenia.
 3. Teraz można dostosować ilość preparatu myjącego i Care, wybrać, czy urządzenie ma zostać wyłączone po myciu, a następnie nacisnąć przycisk programowania.
 4. Otworzyć drzwi komory.
 5. Wyjąć z komory wszystkie pojemniki i blachy.
 6. Zamknąć drzwi komory.
 7. Funkcja Cool Down uruchamia się, aby obniżyć temperaturę w komorze.
 8. Rozpoczyna się czyszczenie automatyczne.
 9. Po zakończeniu automatycznego czyszczenia rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.
 10. Puste kartusze należy wyrzucać do pojemnika na odpady.



WSKAZÓWKI

- Jeżeli podczas mycia automatycznego w komorze tworzy się piana pomimo zastosowania zalecanej ilości preparatu Active Green, należy zlecić Service Partnerowi (poziom serwisowy) ustawienie przełącznika piany. Jeżeli piana nadal będzie powstawać, należy skontaktować się z punktem RATIONAL Service Partner.

16.7 Przerwanie czyszczenia automatycznego

Wszystkie automatyczne programy mycia można w każdej chwili przerwać.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk:
- > Użytkownik zostanie zapytany, czy na pewno chce przerwać mycie. Wyświetlany jest czas trwania przerwania.
2. Nacisnąć przycisk:
- >> Automatyczne mycie zostanie przerwane.



WSKAZÓWKA

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

16.8 Mycie wymagane po godzinach pracy

Jeśli włączono mycie wymagane, użytkownik zostanie poproszony o umycie urządzenia po określonym czasie. Praca z urządzeniem nie będzie możliwa, aż do jego umycia.

1. Nacisnąć przycisk:
 2. Nacisnąć przycisk: **Mycie**
 3. Nacisnąć przycisk: **Mycie wymagane po godzinach pracy**
 4. Aby włączyć funkcję mycia przymusowego, należy nacisnąć przycisk: **ON**
 5. Aby ustawić czas, po upływie którego użytkownik ma zostać wezwany do mycia urządzenia, nacisnąć przycisk: **Czas do wezwania do mycia** Należy pamiętać, że tutaj należy ustawić czas pracy, a nie faktycznie upływający czas.
 6. Wybrać na skali żadaną wartość od 1 do 24 godzin.
 7. Aby ustawić liczbę godzin opóźnienia kolejnego żądania mycia, należy nacisnąć przycisk: **Czas opóźnienia mycia wymaganego**
 8. Wybrać na skali żadaną wartość od 1 do 24 godzin.
 9. Nacisnąć przycisk: . Teraz można wybrać jeden ze standardowych lub samodzielnie utworzonych **programów mycia**.
 10. Nacisnąć przycisk: , aby włączyć lub wyłączyć **automatyczne uruchamianie mycia**.
 - 11.
- >> W stopce widać pozostałe godziny pracy do kolejnego mycia przymusowego.

17 Pielęgnacja

OSTRZEŻENIE

Osady z tłuszczu i resztki produktów spożywczych w komorze

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

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

17.1 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Jak zapobiegać oparzeniom i zachłapaniu wrzątkiem:

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

Jak zapobiegać szkodom rzeczowym, obrażeniom i wypadkom śmiertelnym:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, za wyjątkiem automatycznego czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie wolno spryskiwać zapasu środków chemicznych spryskiwaczem ręcznym ani żadnymi płynami.
- Urządzenie należy czyścić codziennie również w przypadku korzystania wyłącznie z ręcznego trybu pracy „Para”.
- Z wykorzystaniem funkcji automatycznego czyszczenia nie wolno czyścić akcesoriów.

17.2 Częstotliwość konserwacji AutoDose

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

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

17.3 Częstotliwość pielęgnacji

Częstotliwość pielęgnacji	Elementy funkcjonalne
Codziennie	▪ Komora ▪ Uszczelka komory ▪ Drzwi komory ▪ Rynienka na skropliny i rynna odpływowa

Częstotliwość pielęgnacji	Elementy funkcjonalne
	▪ Czujnik temperatury rdzenia ▪ Wyposażenie dodatkowe ▪ Spryskiwacz ręczny
Co tydzień	▪ Zewnętrzne powierzchnie urządzenia ▪ Osłona LED ▪ Panel obsługi ▪ Elementy z tworzywa sztucznego
Co miesiąc	▪ Dysza nawilżająca

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

17.4 Produkty pielęgnacyjne

Odpowiednie produkty pielęgnacyjne

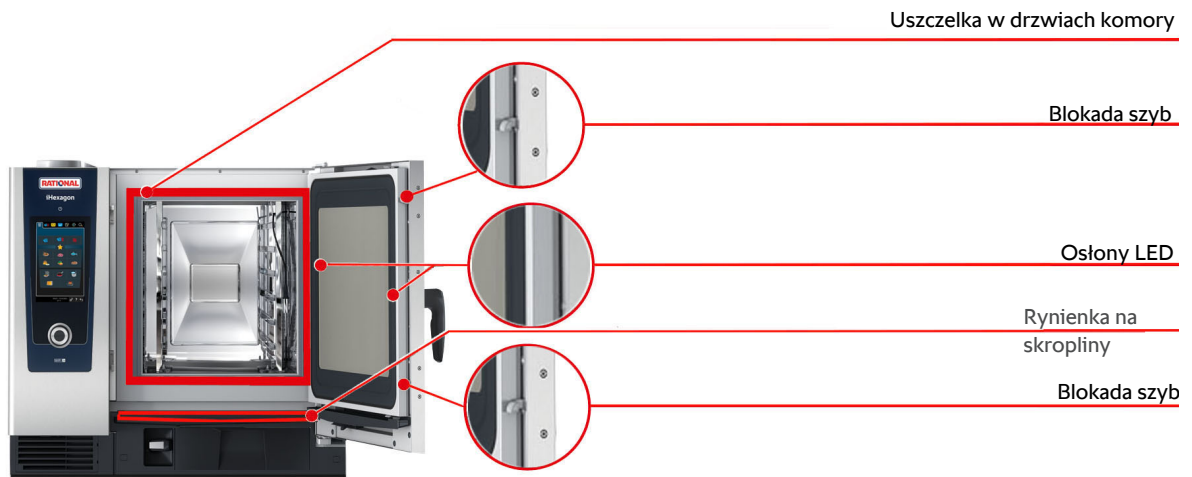
- Następujące elementy funkcjonalne należy myć letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką:
 - Zewnętrzne powierzchnie urządzenia
 - Szyba w drzwiach komory
 - Osłona LED w drzwiach komory
 - Uszczelka komory gotowania
- Akcesoria należy myć letnią wodą, łagodnym płynem do mycia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

Nieodpowiednie produkty pielęgnacyjne

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

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

17.5 Czyszczenie drzwi komory



Czyszczenie szyb

1. Całkowicie otworzyć drzwi komory do zablokowania.
2. Otworzyć blokady szyb, lekko je naciskając.
3. Po kolei otworzyć szyby w drzwiach komory.
4. Wyczyścić szyby w drzwiach komory letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.
5. Pozostawić szyby w drzwiach komory do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie osłon LED

Po wyczyszczeniu szyb w drzwiach komory można wyczyścić również osłony LED. Osłony LED należy czyścić wyłącznie odpowiednimi produktami pielęgnacyjnymi [► 107].

Osłona LED jest umieszczona między środkową a przednią szybą w drzwiach komory.

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

Czyszczenie uszczelki w drzwiach komory

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

- ✓ Drzwi do komory są otwarte.
- 1. Wyczyścić uszczelkę w drzwiach komory letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.
- 2. Pozostawić uszczelkę w drzwiach komory do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie rynienki na skropliny w drzwiach

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

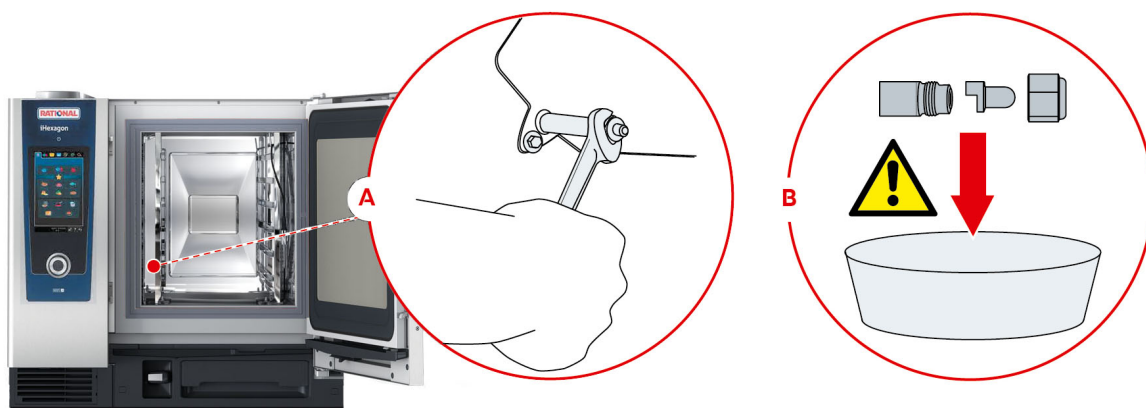
- ✓ Drzwi do komory są otwarte.
- 1. Wyczyścić osłonę rynienkę na skropliny letnią wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.
- 2. Upewnić się, że resztki żywności, tłuszcz i zaschnięte osady zostały usunięte.

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

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

17.6 Odkamienianie dyszy nawilżającej**Potrzebne narzędzia**

- Klucz imbusowy



1. Wyłączyć urządzenie.
2. Odkręcić lewy stelaż zawieszany i osłonę wentylatora, a następnie odchylić osłonę wentylatora do środka komory gotowania. **WSKAZÓWKA!** Sprawdzić, czy wkładki z tworzywa sztucznego są prawidłowo osadzone. Podczas montażu i demontażu należy upewnić się, że wkładki z tworzywa sztucznego stelaży zawieszanych i osłona wentylatora są prawidłowo osadzone. W przeciwnym razie luźne wkładki z tworzywa sztucznego mogą spowodować iskrzenie i trwałe uszkodzenie urządzenia.
3. Odkręcić nakrętkę dyszy nawilżającej za pomocą klucza imbusowego (A).
4. Wyjąć dyszę nawilżającą.
5. **! OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych!** Aby skutecznie chronić się podczas stosowania preparatów odkamieniających, należy korzystać z maski i rękawic ochronnych. Umieścić dyszę nawilżającą w odkamieniaczu (B).
6. Pozostawić dyszę nawilżającą w odkamieniaczu do usunięcia kamienia.
7. Wyjąć odkamienioną dyszę nawilżającą z odkamieniacza.
8. Gruntownie spłukać dyszę nawilżającą wodą i pozostawić ją do całkowitego wyschnięcia.
9. Zamontować dyszę nawilżającą w odwrotnej kolejności.

17.7 Czyszczenie filtra powietrza**WSKAZÓWKA**

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

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

1. Filtr powietrza należy wsunąć w urządzenie do zablokowania.

WSKAZÓWKA

Nie używać ostrych przedmiotów

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



Potrzebne narzędzia

- Śrubokręt



1. Wsunąć śrubokręt w otwory osłony filtra powietrza (A).
2. Zdjąć osłonę filtra powietrza.
3. Wyjąć filtr powietrza (B).
4. Wyczyścić filtr powietrza w zmywarce i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
 - > Jeżeli po wyczyszczeniu filtra powietrza w zmywarce zabrudzenia nie zostały usunięte, należy go wymienić.
5. Po wyczyszczeniu filtra powietrza należy wsunąć go w urządzenie.
6. Ponownie zamontować osłonę filtra powietrza.

17.8 Czyszczenie panelu obsługi



⚠ UWAGA! Niebezpieczeństwo skaleczenia! Centralne pokrętko nastawcze ma ostre krawędzie. Podczas czyszczenia centralnego pokrętła nastawczego i powierzchni znajdujących się pod nim należy korzystać z rękawic ochronnych.

1. Zdjąć centralne pokrętko nastawcze ręcznie bez użycia narzędzi.
2. Wyczyścić centralne pokrętko nastawcze i powierzchnię znajdującą się pod nim miękką ściereczką.
3. Ponownie nałożyć centralne pokrętko nastawcze.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zamknięty panel sterowania, przed przystąpieniem do czyszczenia należy odblokować zamknięty panel sterowania i otworzyć pokrywę.

Przed przystąpieniem do czyszczenia panelu obsługi można go zablokować. Zapobiega to przypadkowemu uruchomieniu ścieżek przyrządzania, wykonywaniu działań i włączaniu funkcji.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk: 
 - > Po kilku sekundach aktywowana zostaje blokada ekranu i wyświetla się symbol: 
2. Panel obsługi należy czyścić miękką ściereczką.
3. Aby odblokować panel obsługi, nacisnąć i przytrzymać przycisk: 
 - > Wyświetla się symbol: 
4. Zdjąć centralne pokrętło nastawcze ręcznie bez użycia narzędzi.
5. Wyczyścić centralne pokrętło nastawcze i powierzchnię znajdującą się pod nim miękką ściereczką.
6. Ponownie nałożyć centralne pokrętło nastawcze.

17.9 Czyszczenie spryskiwacza ręcznego

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

17.10 Czyszczenie akcesoriów

WSKAZÓWKA

Nie pozostawiać akcesoriów w urządzeniu podczas mycia automatycznego.

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

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

17.11 Czyszczenie rury odpowietrzającej układu odprowadzającego

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

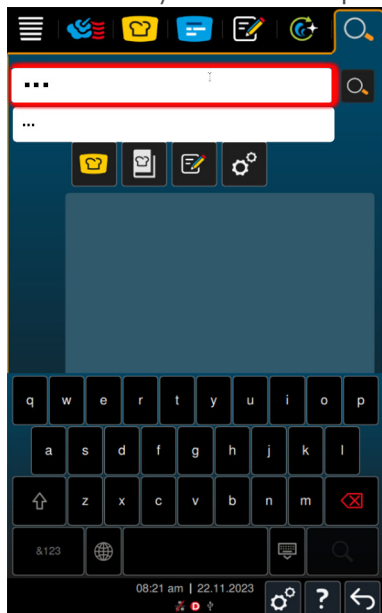
1. Napełniać rurę odpowietrzającą taką ilością ciepłej wody, aż zostanie ona całkowicie oczyszczona. Woda musi mieć temperaturę 60°C.

18 Inspiracje i pomoc

18.1 Asystent wyszukiwania

Wyszukiwarka urządzenia ułatwia wyszukiwanie inteligentnych ścieżek przyrządzania, własnych programów, ustawień i przykładów zastosowań.

1. Nacisnąć przycisk w pasku menu: .
2. Wprowadzić hasło wyszukiwania. Zintegrowane wyszukiwanie tekstowe zapewnia dokładne wyniki pomimo ewentualnych literówek lub podobnej pisowni słów.



- > Podczas wpisywania sugerowane są wyniki wyszukiwania w ustawionym języku urządzenia. Wyświetlona ścieżka umożliwia zidentyfikowanie lokalizacji znalezionej na urządzeniu.
- > Wyniki wyszukiwania są podzielone na kategorie **iCookingSuite** , **Przykłady zastosowania** , **własne programy**  i **ustawienia** .
- > Wyniki można filtrować według inteligentnych ścieżek przyrządzania, własnych programów, ustawień i przykładów zastosowania.

3. Aby wyświetlić wyniki wyszukiwania, należy nacisnąć wybraną ikonę.

Wyszukiwarka umożliwia bezpośrednie uruchamianie ścieżek przyrządzania, własnych programów lub przykładów zastosowania z poziomu wyszukiwarki. Ponadto pomaga zrozumieć, które potrawy można znaleźć w poszczególnych ścieżkach przyrządzania. Zapewnia to kompleksowe rozwiązanie zapewniające udoskonalone wrażenia kulinarne.

18.2 Pomoc telefoniczna

ChefLine®

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

RATIONAL Servicepartner

Nasze urządzenia są niezawodne i trwałe. Jeżeli mimo to pojawią się wyzwania natury technicznej, można liczyć na szybką pomoc w punktach RATIONAL Service Partner. Gwarantowana dostawa części zamiennych i serwis awaryjny. Numer można znaleźć w ustawieniach > Serwis lub na stronie rational-online.com.

18.3 Pomoc serwisowa

18.3.1 Automatyczny transfer danych serwisowych do ConnectedCooking

W razie podłączenia urządzenia do ConnectedCooking można ustawić, aby dane serwisowe były automatycznie przysyłane do ConnectedCooking w regularnych odstępach czasowych.

✓ Urządzenie zostało połączone z ConnectedCooking [► 98].

1. Nacisnąć przycisk: 
2. Nacisnąć przycisk:  **ConnectedCooking**
3. Nacisnąć znajdujący się obok opcji **Automatyczny transfer danych serwisowych** przycisk: **ON**

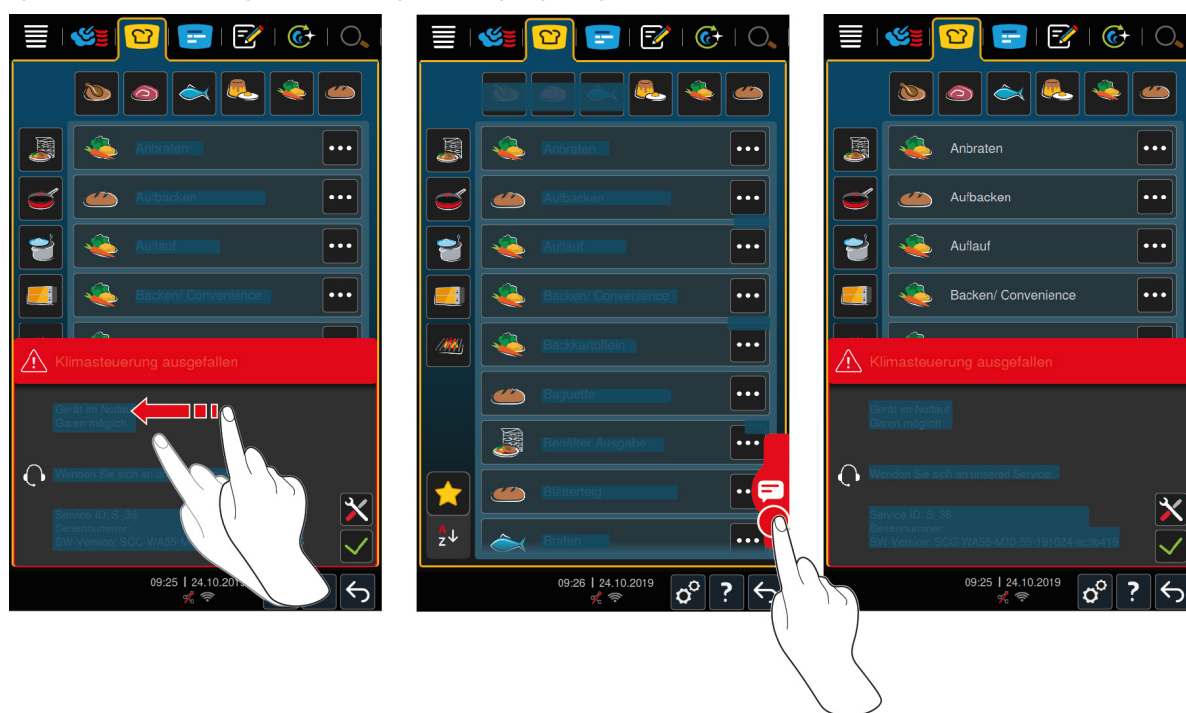
>> Dane serwisowe są teraz automatycznie przysyłane do ConnectedCooking. Wgląd w dane jest możliwy na koncie użytkownika na stronie connectedcooking.com lub w aplikacji ConnectedCooking.

18.3.2 Wyświetlanie danych serwisowych

Dane serwisowe można wywołać w ustawieniach. Więcej informacji można znaleźć tutaj: Serwis [► 89]

18.4 Rozwiązywanie problemów

W razie pojawienia się komunikatu błędu można przesunąć go na bok na czas oczekiwania na pomoc. Komunikat błędu zostanie pomniejszony i będzie wyświetlany z boku jako czerwony symbol. Po ponownym naciśnięciu tego symbolu komunikat błędu zostanie wyświetlony w powiększeniu.



W razie pojawienia się komunikatu błędu należy zawsze kontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner. Prosimy zawsze mieć pod ręką numer serii swojego urządzenia oraz numer wersji zainstalowanego oprogramowania. Obie informacje można znaleźć w komunikacie błędu.

18.4.1 Komunikaty błędu nagrzewnicy generatora pary

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Serwis 10	Błąd automatyki SC.	Tak
Serwis 11	Błąd dopływu wody do generatora pary.	Tak
Serwis 12	Błąd pomiaru ilości wody.	Tak
Serwis 13	Błąd rozpoznawania poziomu wody w generatorze pary.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Serwis 20.8	Defekt czujnika temperatury.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 28.4	Przekroczona granica temperatury w komorze.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 42.1	Błąd zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 43.1	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 46.1	Błąd zasilania wodą.	Tak

18.4.2 Komunikaty błędu nagrzewnicy gorącego powietrza

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Serwis 20.1	Defekt czujnika temperatury.	Nie
Serwis 28.1	Przekroczona granica temperatury generatora pary.	Nie
Serwis 28.2	Przekroczona granica temperatury w komorze.	Nie
Serwis 34.1	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis 34.2	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis 34.4	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Nie
Serwis 42.3	Błąd zasilania wodą.	Funkcja nawilżania nie jest dostępna.
Serwis 42.6	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis 43.3	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.

18.4.3 Komunikaty błędu zwilżania

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Serwis 20.2	Defekt czujnika temperatury.	Tak
Serwis 20.4	Defekt czujnika temperatury.	Tak
Serwis 30	Błąd pomiaru wilgotności.	Tak
Serwis 36	Defekt czujnika różnicy ciśnień.	Tak
Serwis 37	Defekt czujnika różnicy ciśnień.	Tak
Serwis 42.2	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis 43.2	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.

18.4.4 Komunikaty o błędach procesu mycia

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Serwis 25	Ilość wody potrzebna w iCareSystem jest zbyt mała.	–
Serwis 26	Zawór odpływu nie może znaleźć pozycji otwarte .	Nie
Serwis 27	Zawór odpływu nie może znaleźć pozycji zamknięte .	Nie
Serwis 34.8	Nie działa funkcja automatycznego czyszczenia.	Tak

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Serwis 43.6	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 47.1	Uszkodzenie pompy odprowadzającej wodę.	Tak
Serwis 47.2	Uszkodzenie pompy odprowadzającej wodę.	Tak
Serwis 48.1	Uszkodzenie pompy cyrkulacyjnej.	Tak
Serwis 48.2	Uszkodzenie pompy cyrkulacyjnej.	Tak
Serwis 110	Podczas czyszczenia automatycznego wystąpił błąd pompy SC.	Nie
Serwis 120	Podczas czyszczenia automatycznego wystąpił błąd rozpoznawania poziomu wody.	Nie

18.4.5 Komunikaty błędu iCareSystem – Care

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Serwis 40	Ilość płynu pielęgnacyjnego potrzebna w iCareSystem jest zbyt mała.	Tak
Serwis 42.4	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis 43.4	Nie zamyka się wewnętrzny system zasilania wodą.	Do dyspozycji jest wyłącznie tryb pracy „Gorące powietrze”.
Serwis 49.1	Błąd zasilania wodą.	Tak
Serwis 49.2	Błąd zasilania wodą.	Tak

18.4.6 Centrum powiadomień

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzanie potraw
Serwis 17	Błąd typu urządzenia.	Nie
Serwis 29	Temperatura płyty głównej jest zbyt wysoka.	Nie
Serwis 31.1	Uszkodzenie czujnika temperatury rdzenia w komorze.	Tak, nie można jednak korzystać z czujnika temperatury rdzenia.
Serwis 31.2	Uszkodzenie czujnika temperatury rdzenia w komorze.	Tak, nie można jednak korzystać z czujnika temperatury rdzenia.
Serwis 34.16	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis 34.64	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis 34 400	Błąd wewnętrznej komunikacji danych.	Tak
Serwis 41	Osad z kamienia w dyszy lub rurze nawilżającej.	Funkcja nawilżania nie jest dostępna.
Serwis 50	Zegar czasu rzeczywistego CPU nie został ustawiony. Ustawić datę i godzinę.	Tak
Serwis 51	Uszkodzenie baterii.	Tak
Serwis 52.1	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Serwis 52.2	Oświetlenie komory nie działa poprawnie.	Tak
Serwis 72	Przekroczono temperaturę uruchomienia czujnika temperatury rdzenia.	Nie

18.4.7 Komunikaty o błędach kuchenki mikrofalowej

Komunikat błędu	Przyczyna	Możliwe przyrządzenie potraw
Serwis 70.3	Awaria wentylatora chłodzącego kuchenki mikrofalowej	Nie
Serwis 70.4	Awaria wentylatora chłodzącego kuchenki mikrofalowej	Nie
Serwis 71.3	Awaria zasilacza kuchenki mikrofalowej	Nie
Serwis 71.4	Awaria zasilacza kuchenki mikrofalowej	Nie
Serwis 73.64	Przegrzanie kuchenki mikrofalowej	Nie
Serwis 73.128	Przegrzanie kuchenki mikrofalowej	Nie
Serwis 73.256	Przegrzanie kuchenki mikrofalowej	Nie
Serwis 73.512	Przegrzanie kuchenki mikrofalowej	Nie
Serwis 77.1	Przerwany łańcuch bezpieczeństwa	Nie
Serwis 77.2	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie
Serwis 77.3	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie
Serwis 77.4	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie
Serwis 77.5	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie
Serwis 77.7	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie
Serwis 77.8	Nieprawidłowe rozpoznawanie drzwi	Nie
Serwis 77.11	Przerwany łańcuch bezpieczeństwa	Nie
Serwis 77.12	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie
Serwis 77.13	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie
Serwis 77.14	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie
Serwis 77.15	Nieprawidłowe działanie magnetronu	Nie

19 Konserwacja

Następujące prace konserwacyjne można wykonać we własnym zakresie:

- od przodu Wymiana filtra powietrza
- Wymiana uszczelki w drzwiach komory

19.1 Wymienić przedni filtra powietrza



Potrzebne narzędzia

- Śrubokręt



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

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

WSKAZÓWKA

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

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

1. Filtr powietrza należy wsunąć w urządzenie do zablokowania.

WSKAZÓWKA

Wymienić boczne filtry powietrza

Boczne filtry powietrza mogą być wymieniane wyłącznie przez pracowników serwisu RATIONAL.

19.2 Wymiana uszczelki w drzwiach komory



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

20 Transport

20.1 Transport urządzenia

OSTRZEŻENIE

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

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

1. Przed przystąpieniem do transportu lub przesuwania urządzenia lub Combi-Duo należy zwolnić hamulec postojowy.
2. Aby zapewnić bezpieczny transport, urządzenie lub Combi-Duo muszą przenosić wyłącznie dwie osoby.

OSTRZEŻENIE

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

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

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

UWAGA

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

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

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

UWAGA

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

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

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

Urządzenia umieszczone na mobilnych podstawach lub kółkach skrętnych można przesuwać.

✓ Generator pary jest opróżniony i komora mycia jest odpompowana. **Obydwa wymienione punkty mogą być wykonywane tylko przez partnera serwisowego.**

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



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

21 Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja

21.1 Wyłączenie z eksploatacji

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

21.2 Utylizacja



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

22 Dane techniczne

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

22.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym

	Wartość
Masa (bez opakowania) Typ 6-1/1	154 kg
Stopień ochrony	IPX5
Warunki otoczenia	5 – 40°C
Emisja hałasu	≤ 60 dBA
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Częstotliwość i maks. moc nadawcza WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

22.2 Typy i nazwy modeli

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

Typ	Nazwa modelu
LM400	iHexagon 6-1/1

22.3

22.4 Zgodność

22.4.1 Urządzenia z przyłączem elektrycznym

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw UE:

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

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących norm europejskich:

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

Oznakowanie

C

Centralne pokrętło nastawcze	20
Cockpit	35
ConnectedCooking	
Rejestrowanie urządzenia bez smartfona	98
Rejestrowanie urządzenia za pomocą smartfona	99
Czas przyrządzania	31
Czujnik temperatury potrawy	
Wyjmowanie	24
Czujnik temperatury rdzenia	
Całe kurczaki	23
Całe ryby	23
Duże kawałki mięsa	22
Filety rybne	23
Komunikat błędu	24
Potrawy w kawałkach	23
przekłuć	34
Stek	22
Warzywa	24
wkłuć	22, 23
Wkluwanie czujnika w produkt	21
Wypieki	24
Czyszczenie osłon LED	108

D

dalej z czasem	35
Dane HACCP	
eksportować dane HACCP w danym okresie	83
eksportować wszystkie dane HACCP	83
Data	69
ustawić	70
Drzwi komory do gotowania	
Czyszczenie osłon LED	108
Czyszczenie uszczelki	108
Mycie	108
Dysza nawilżająca	
Odkamienianie	109
Dźwięk	
ustawić	71

F

Fermentowanie	32
Filtr powietrza	
Mycie	110
Format temperatury	
ustawić	70
Funkcja Cool Down	38

G

Gesty	19
Mycie	108
Godzina	69
Synchronizacja czasu za pomocą ConnectedCooking	70
ustawić	70
Gotowanie Delta-T	32
Grubość produktu	31

I

iProductionManager	
Kontrola kombinacji	48
Logika rozmieszczania	49

J

Jasność wyświetlacza	
ustawić	71
ustawić przyciemnianie po x min	71
Język	
Ustawianie języka interfejsu użytkownika	69

K

Klimat w komorze	
Gorące powietrze	41
Kombinacja pary i gorącego powietrza	40
Para	39
Konserwacja	
Wymiana filtra powietrza	117
Wymiana uszczelki	118
Koszyk na zakupy	
rozpocząć	61
sprawdzić	60
zapisać	60
zaprogramować	59
Kuchnia krajowa	
wybrać drugorzędną kuchnię krajową	76
wybrać podstawową kuchnię krajową	75

M

Mycie	
Drzwi komory do gotowania	108
Filtr powietrza	110
Mycie szybkie	101
Osłona LED	108
Uszczelka w drzwiach komory	108
Mycie automatyczne	
Programy mycia	101
Mycie przymusowe	105

N

Nabłyszczanie	101
Naciąć	33
Nakłuj	33
napęlić	33
Nawilżanie	32, 38
Nawilżanie parą	33
Nowa partia	34

O

Obsługa urządzenia	
Centralne pokrętło nastawcze	20
Odkamienianie	
Dysza nawilżająca	109
Ogłoszenie reklamowe	

otwórz	69
Oświetlenie	
ustawić	71
P	
Panel obsługi	
Wyczyścić	111
Pielęgnacja	
Centralne pokrętło nastawcze	111
Panel obsługi	110
Spryskiwacz	111
Wypożyczenie dodatkowe	111
Podstawowe ustawienia urządzenia	
eksportować wszystkie podstawowe ustawienia	
urządzenia	82
importować wszystkie podstawowe ustawienia	
urządzenia	83
Pokrętło wyboru trybu pracy	
Wyczyścić	110
Pomoc	
Wybór pomocy w urządzeniu	19
Ponownie włączyć czujnik temperatury rdzenia	33
Posmaruj pędzlem	33
Pozostały czas	34
Praca ciągle	31
Prędkość powietrza	33, 38
Produkty pielęgnacyjne	
nieodpowiednie preparaty myjące	107
odpowiednie produkty pielęgnacyjne	107
Profil	
aktywować	86, 93
dodać nowy profil	92
edytować	92
nowy profil	92
usunąć	94
Profile użytkowników	
Eksport profili	81
Import profili	81
Program	
eksportować	81
Importuj	82
rozpocząć program ręczny	60
usunąć wszystkie własne programy	82
utworzyć inteligentny program	57
utworzyć ręcznie	55
zapisać	57
Programy mycia	
Intensywne	101
Lekkie	101
Średnie	101
Programy mycia (płukanie bez środka myjącego)	101
Przerywanie	36, 42
Przerywanie ścieżki przyrządzania	33, 36, 42
Przyrządzanie ręczne	
Gorące powietrze	42
Kombinacja pary i gorącego powietrza	41
Para	40
R	
Rozgrzewanie	34

S	
Samodzielne przeprowadzanie prac konserwacyjnych	117
Spryskiwacz	
Strumień przysnycowy	24
użyć	24
Wyczyścić	111
Stopień dogotowania	32
Stopień podsmażania	30
Ś	
Ścieżka przyrządzania	
monitorować inteligentną ścieżkę przyrządzania	35
rozpocząć inteligentną ścieżkę przyrządzania	60
T	
Temperatura rdzenia	32
Temperatura w komorze	31, 37
Gorące powietrze	41
Kombinacja pary i gorącego powietrza	40
Para	39
Temperatura wrzenia	37
Tryb Boost	33
U	
Ulubione	
Zapisać ustawienie jako ulubione	69
Urządzenie	
obsługa gestami	19
załaduj	33
Ustawianie formatu czasu przyrządzania	76
Ustawianie ogólnej głośności	71
Ustawienia	
zapisać w Ulubionych	69
Utrzymanie temperatury	34
Utrzymywanie temperatury rdzenia	34
W	
Wezwania	
załaduj	33
Wielkość produktów	31
Wilgotność w komorze	31, 32
Włączanie/wyłączanie trybu demonstracyjnego	74
Włączyć urządzenie	17
Wskazówki bezpieczeństwa	
Ogólne	12
Wygaszacz ekranu	
aktywować po x min	71
włączyć lub wyłączyć	71
Wyłączanie urządzenia	17
Wymiana filtra powietrza	117
Wymiana uszczelki	118
Wymieszaj	33
Wyszukiwarka	112
Z	
Zapiekanie	35
Zatwierdzanie działania	33
Zdjęcia użytkownika	

Eksport zdjęć	82
Importuj zdjęcia	82
usunąć wszystkie własne zdjęcia	82

RATIONAL Sp. z o.o.

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com