

iCombi[®] Pro

Оригінальна інструкція з експлуатації



Зміст

1 Вступ	9
1.1 Допомога в роботі з апаратом	9
1.2 Гарантія на продукцію.....	9
1.3 Цільова група	9
1.4 Використання за призначенням	9
1.5 Робота з даним апаратом	9
1.5.1 Пояснення символів.....	9
1.5.2 Пояснення піктограм.....	10
1.5.3 Пояснення піктограм.....	10
1.5.4 Зображення.....	10
1.5.5 Технічні зміни	10
2 iCombi Pro	11
3 Загальні правила техніки безпеки	12
3.1 Правила техніки безпеки для пристроїв з підключенням газу.....	14
3.2 Персональний захисний одяг	14
4 Як працювати з цим пристроєм	15
4.1 Перший запуск.....	15
4.2 Ввімкнення і вимкнення апарату	15
4.3 Стартовий екран	16
4.3.1 Закладки	17
4.3.2 Дата, час, статус	17
4.3.3 Допомога в роботі з апаратом.....	18
4.4 Робота з апаратом.....	18
4.4.1 Рухи по екрану	18
4.4.2 Центральне колесо управління	18
4.5 Максимальний обсяг завантаження	18
4.6 Відчинення та зачинення дверцят робочої камери	19
4.7 Завантаження пристрою	19
4.8 Датчик внутрішньої температури	20
4.9 Скористайтеся ручним душем	23
4.10 Зняття підвісної рамки.....	24
4.11 Інтегрований стік для жиру	24
5 Інтелектуальне приготування страв — iCookingSuite	26
5.1 Режими обробки і методи приготування	26
5.2 Інтелектуальні шляхи приготування	27
5.2.1 Птиця	27
5.2.2 М'ясо	28
5.2.3 Риба.....	30
5.2.4 Страви з яєць і десерти.....	31
5.2.5 Овочі та гарніри.....	31
5.2.6 Випічка	33
5.2.7 Finishing	35

5.3	Інтелектуальне приготування страв	35
5.3.1	Виклик інтелектуальних процесів приготування.....	35
5.3.2	Запуск інтелектуального процесу приготування	36
5.3.3	Попередній вибір часу пуску	37
5.4	Відрегулюйте результат приготування відповідно до ваших вподобань.....	37
5.4.1	Параметр готування	38
5.4.2	Додаткові функції.....	39
5.4.3	Інструкції.....	40
5.4.4	Інформація.....	41
5.4.5	Варіанти комплектації.....	41
5.5	Контроль за інтелектуальним шляхом приготування	42
5.6	Скасування інтелектуального шляху приготування.....	43
5.7	Сортування інтелектуальних програм готування	43
6	Приготування вручну.....	44
6.1	Відрегулюйте результат приготування відповідно до ваших вподобань.....	44
6.1.1	Параметри приготування.....	44
6.1.2	Додаткові функції.....	45
6.1.3	Інструкції та інформація.....	46
6.2	Пара	46
6.2.1	Клімат робочої камери і різниця температур	46
6.2.2	Готування на парі.....	46
6.3	Комбінація пари та гарячого повітря.....	47
6.3.1	Клімат робочої камери і різниця температур	47
6.3.2	Готування страви в режимі комбінації пари та гарячого повітря	47
6.4	Гаряче повітря	48
6.4.1	Клімат робочої камери і різниця температур	48
6.4.2	Готування страви в гарячому повітрі.....	48
6.5	Скасування опції «Приготування вручну».....	49
7	Готування Sous-vide	50
8	Низькотемпературне готування.....	51
9	Finishing	52
9.1	Встановлення параметрів ваги тарілки «à la carte»	52
9.2	Налаштування ваги тарілки «Бенкет»	52
10	iProductionManager.....	54
10.1	Створення ручних талонів.....	54
10.2	Панель талонів.....	55
10.2.1	Додавання інтелектуальних програм приготування	55
10.2.2	Додавання програм і кошиків.....	55
10.2.3	Редактор панелі талонів.....	56
10.3	Таймер	57
10.4	Розмістити талони	57
10.4.1	Перевірка на сумісність	58
10.4.2	Логіка розміщення	58

10.4.3	Заповнення пробілів в плані	59
10.4.4	Оптимізація затрат часу	59
10.4.5	Енергозбереження	60
10.5	Редагування та видалення талонів	61
10.6	Готування на час	61
10.7	Планування	62
10.7.1	Створення планування	62
10.7.2	Запуск планування	63
11	Режим програмування	64
11.1	Створення ручної програми	64
11.2	Створення інтелектуальної програми	66
11.3	Програмування кошика	68
11.4	Редагування та видалення програм	69
11.5	Активація програм і кошиків	69
12	Зміна режимів обробки	70
13	Налаштування	71
13.1	Закладки	71
13.2	Індикатор	71
13.2.1	Мова	71
13.2.2	Дата і час	71
13.2.3	Формат температури	72
13.2.4	Вид програми	72
13.3	Світло	73
13.3.1	Яскравість дисплею	73
13.4	Звук	73
13.4.1	Гучність	73
13.4.2	Нагадування про завантаження/виконання дії	73
13.4.3	Завершення кроку програми	74
13.4.4	Завершення часу приготування	74
13.4.5	Процес перервано/виявлено помилку	75
13.5	Кулінарна система	75
13.5.1	Інформація про тип апарата	75
13.5.2	Блокування екрана	75
13.5.3	Демо режим	75
13.5.4	Power Steam	75
13.5.5	Control nozzle	76
13.5.6	Попередження про відкриття дверцят під час завантаження	76
13.5.7	Попередження про відкриття дверцят під час приготування	76
13.5.8	Віддалене керування	76
13.6	Приготування	77
13.6.1	Налаштування основної кухні	77
13.6.2	Налаштування вторинної кухні	77
13.6.3	Час вибігу	77
13.6.4	Значення вимірювання щупа	77

13.6.5	Формат відображення часу приготування страв.....	77
13.6.6	Вага тарілки «à la carte».....	77
13.6.7	Вага тарілки «Бенкет».....	78
13.6.8	Кількість напрямних.....	78
13.6.9	Послідовність напрямних.....	78
13.6.10	Поштовхи навантаження під час застосування ручних програм в iProductionManager.....	78
13.6.11	Час витримки, клімат.....	78
13.6.12	iProductionManager 3D.....	79
13.7	Очищення.....	79
13.7.1	Примусове очищення.....	79
13.7.2	Графік очищення.....	79
13.8	Режим.....	79
13.8.1	Експортувати всі дані.....	80
13.8.2	Програми приготування страв.....	80
13.8.3	Профіль користувача.....	80
13.8.4	Зображення користувача.....	81
13.8.5	Дані користувача: Видалити все.....	81
13.8.6	Базові налаштування апарата.....	81
13.8.7	Дані НАССР.....	82
13.8.8	Сервіс.....	82
13.9	Мережеві налаштування.....	82
13.10	Профіль користувача.....	83
13.10.1	Активація профілю.....	83
13.10.2	Редагування профілю.....	84
13.10.3	Додати профіль.....	85
13.10.4	Редагування профілю.....	85
13.10.5	Створити новий екран.....	86
13.11	Сервіс.....	86
13.11.1	Інформація щодо оновлення ПЗ.....	87
13.11.2	Встановлена версія ПЗ.....	87
13.12	ConnectedCooking.....	87
14	Керування кухнею.....	89
14.1	Управління гігієною.....	89
14.1.1	НАССР-дані, реєструються автоматично.....	89
14.1.2	Експорт даних НАССР.....	89
14.1.3	НАССР-дані також автоматично передаються на ConnectedCooking.....	89
14.2	Поєднання апаратів в єдину мережу.....	89
14.2.1	Встановити WLAN-з'єднання.....	90
14.2.2	Підключення мережевого кабелю.....	90
14.2.3	Створення мережевого з'єднання.....	91
14.3	ConnectedCooking.....	91
14.3.1	Підключення апарата до ConnectedCooking.....	91
14.4	Виконання оновлення ПЗ.....	92
15	Автоматичне чищення — iCareSystem.....	93

15.1	Загальні правила техніки безпеки	93
15.2	Режим чищення.....	94
15.3	Програми чищення	94
15.4	Стан очищення й догляду	95
15.5	Запуск автоматичного чищення	95
15.6	Скасування автоматичного чищення.....	96
15.7	Примусове очищення	96
15.8	Графік очищення	97
16	Догляд.....	98
16.1	Загальні правила техніки безпеки	98
16.2	Інтервали чищення.....	98
16.3	Засоби для догляду	98
16.4	Чищення дверцят робочої камери	99
16.5	Видалення накипу зі зволожуючої насадки	100
16.6	Чищення повітряного фільтра.....	101
16.7	Чищення ручного душу	101
16.8	Чищення панелі керування.....	102
16.9	Догляд за аксесуарами	102
16.10	Очищення вентиляційної труби зливного каналу	102
17	Натхнення і допомога	104
17.1	Допомога в роботі з апаратом	104
17.2	Допомога за телефоном	104
17.3	Допомога в гарантійному випадку	104
17.3.1	Сервісні дані автоматично передаються до ConnectedCooking.....	104
17.3.2	Запит щодо сервісних даних	104
17.4	Вирішення проблем.....	104
17.4.1	Повідомлення про помилки, нагрівання, парогенератор	105
17.4.2	Повідомлення про помилки для газових пристроїв.....	105
17.4.3	Повідомлення про помилки, нагрівання, гаряче повітря	106
17.4.4	Повідомлення про помилки, вологість	106
17.4.5	Повідомлення про помилки iCareSystem – чищення.....	107
17.4.6	Повідомлення про помилки iCareSystem - догляд.....	107
17.4.7	Центр повідомлень.....	107
18	Технічний догляд.....	109
18.1	Заміна повітряного фільтра	109
18.2	Заміна ущільнення дверцят робочої камери	110
19	Транспортування	111
19.1	Транспортування пристрою	111
20	Виведення з експлуатації і утилізація	113
20.1	Виведення з експлуатації.....	113
20.2	Утилізація.....	113
21	Технічні характеристики	114
21.1	Пристрої з електропідключенням.....	114

21.2	Пристрої з підключенням до газу	114
21.3	Типи і назви моделей	114
21.4	Відповідність нормам	114
21.4.1	Пристрої з електропідключенням	114
21.4.2	Пристрої з підключенням до газу.....	115
Показчик	116

www.kiy-v.ua

1 Вступ

Шановний клієнте!

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

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

Бажаємо вам приємної роботи з iCombi Pro.

З найкращими побажаннями,

RATIONAL AG

1.1 Допомога в роботі з апаратом

Ця інструкція з експлуатації, так само як і безліч прикладів використання в усьому світі пропонується вам в якості допомоги з обслуговування апарату. Повну інформацію про апарат наведено тут: [Допомога в роботі з апаратом](#) [▶ 104]

1.2 Гарантія на продукцію

Зареєструйте свій апарат за на сторінці www.rational-online.com/warranty і отримайте 2-річну гарантію. На сторінці також наведені детальні умови гарантії та гарантійні послуги.

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

1.3 Цільова група

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

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

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

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

1.4 Використання за призначенням

Пристрій iCombi Pro призначений для приготування їжі.

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

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

1.5 Робота з даним апаратом

1.5.1 Пояснення символів


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

- ✓ Цей символ вказує на рекомендації, яких слід дотримуватися перед виконанням будь-якої дії.
 1. Цей символ вказує на крок дії до виконання.
 - > Цей символ позначає проміжний результат, який допоможе перевірити результат кроку дії.
 - >> Цей символ позначає результат, який допоможе перевірити кінцевий результат порядку дій.


- Цей символ вказує на перелік.
- а. Цей символ вказує на список.

1.5.2 Пояснення піктограм

В цьому документі використані такі піктограми:

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

 Загальний попереджувальний символ

 Рекомендації, що полегшать користування апаратом.

1.5.3 Пояснення піктограм

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

НЕБЕЗПЕКА

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

ОБЕРЕЖНО!

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

ВКАЗІВКА:

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

1.5.4 Зображення

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

1.5.5 Технічні зміни

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

2 iCombi Pro



Тип 6-1/1



Тип 6-2/1



Тип 10-2/1

3 Загальні правила техніки безпеки

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

- Монтаж цього апарата має виконувати лише сервісний партнер чи агент RATIONAL.
- Обслуговування цього апарата має виконувати лише сервісний партнер чи агент RATIONAL.
- Для забезпечення технічно бездоганного стану вашого апарата слід принаймні раз на рік виконувати його технічне обслуговування силами уповноваженого сервісного партнера RATIONAL.
- Заборонено модифікувати апарат чи змінювати виконану сервісним партнером RATIONAL інсталяцію апарату.
- Не знімайте нижню зливну решітку.
- Не користуватись апаратом, якщо він має загальні пошкодження або якщо пошкоджений шнур живлення. Пошкоджений апарат не є безпечним і може стати причиною пошкоджень та виникнення пожежі.
- Заборонено користуватися пристроєм з пошкодженою скляною шибкою дверцят робочої камери. В такому випадку слід звернутися до сервісного партнера RATIONAL і замінити скляну шибку дверцят робочої камери.
- Заборонено ставити будь-які предмети на апарат.
- Заборонено тримати легкозаймисті та горючі матеріали поблизу апарату.
- Апарат можна використовувати лише за температури навколишнього середовища від +10 °C до +40 °C.
- Уникайте використання джерел променевого тепла поблизу пристрою, наприклад, фритюрниць чи контактного гриля.
- Під час експлуатації слідкуйте за тим, щоб підлога поблизу пристрою була суха і не слизька.
- Щоб запобігти нещасним випадкам та пошкодженню апарата слід обов'язково проводити регулярні тренінги та інструктажі з техніки безпеки для операторів.
- Забороняється користуватися апаратом дітям та особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду або знань. Це не стосується того випадку, якщо нагляд за цими особами здійснює особа, яка відповідає за безпеку, та якщо їм вказують на ризики при роботі з апаратом. Поверхні та компоненти можуть бути гарячими, і це слід враховувати, здійснюючи нагляд за апаратом. Чищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям навіть під наглядом.

Правила техніки безпеки перед використанням апарату

- Переконайтеся, що апарат має температуру не менше +5°C.

- Переконайтеся в тому, що дефлектор потоку повітря перед робочим колесом вентилятора заблокований внизу та вгорі.
- Переконайтеся в тому, що підвісна рамка чи етажерний візок зафіксований.
- Переконайтеся в тому, що у робочій камері не залишилося решток таблеток для чищення.
- В разі використання пристрою після довгого простою слід промити ручний душ не менш ніж 10-ма літрами води.

Вказівки про безпеку під час користування

- Щоб уникнути обварювання та опіків:
 - Під час використання обережно відкривайте дверцята робочої камери. Під час цього з камери може виходити гаряча пара.
 - Виймаючи якісь аксесуари чи предмети з гарячої робочої камери, слід вдягнути персональний захисний одяг.
 - Під час експлуатації дозволяється торкатися на пристрої лише панелі керування та ручки дверцят робочої камери. Зовнішні поверхні можуть нагріватися до 60 °C.
 - Контейнери зі стравами слід вставляти лише до тих полиць, що знаходяться в полі зору. Інакше можна розплескати гарячі страви, виймаючи їх з пристрою.
- Щоб уникнути виникнення пожежі чи вибуху:
 - Заборонено використовувати для приготування в апараті легкозаймисті рідини, наприклад, страви з алкоголем. Легкозаймисті рідини можуть спалахнути під час випаровування.
 - Готуючи гриль чи смажені страви, використовуйте збірник для жиру.
- Як уникнути матеріальних збитків в разі неналежного використання аксесуарів:
 - Завжди користуйтеся оригінальними аксесуарами RATIONAL.
 - Для копчення страв завжди користуйтеся лише VarioSmoker.
- Якщо у робочій камері вже знаходяться страви, доведені до ідеальної температури, в неї не можна завантажувати холодні страви.

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

- Обережно користуйтеся транспортувальними візками, рамами чи візками з касетами для тарілок на слизькій чи нерівній підлозі, намагаючись не перекинути їх.
- Активуйте стопорні гальма транспортувальних візків, рам чи візків-касет для тарілок, щоб вони не покотилися на нерівній підлозі.
- Фіксуйте транспортувальні візки на апараті, поки завантажувате рами чи візки-касети для тарілок до апарату чи виймаєте їх з нього.

- Завжди закривайте фіксатори візків з гарячими стравами під час пересування. Інакше можна розплескати гарячі страви.

Правила техніки безпеки після використання апарату

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

3.1 Правила техніки безпеки для пристроїв з підключенням газу

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

3.2 Персональний захисний одяг

- Під час роботи з апаратом слід вдягати одяг, що не здатний призвести до аварії на виробництві, зокрема у зв'язку з нагріванням, бризками гарячих рідин чи їдких речовин.
- Щоб захистити себе під час роботи з гарячими предметами і листовими металевими поверхнями, вдягайте захисні рукавиці.
- Щоб захистити себе від дії засобів чищення, під час чищення апарату вдягайте щільні захисні окуляри і рукавиці, що захищають від хімічних речовин.

4 Як працювати з цим пристроєм

4.1 Перший запуск

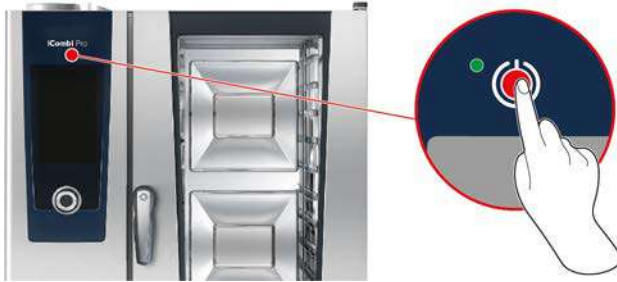
Під час першого запуску даного апарату він вже є відповідним чином налаштований сервісним партнером компанії RATIONAL. Вже було проведено самотестування, і апарат готовий до експлуатації. Усю інформацію стосовно інсталяції наведено в посібнику з монтажу, що входить до комплекту поставки.

Дії перед першим запуском даного апарату


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

Додаткова інформація наведена тут: [Догляд \[► 98\]](#)


4.2 Ввімкнення і вимкнення апарату




Увімкніть апарат.


1. Щоб увімкнути апарат, натисніть і потримайте кнопку, поки не засвітиться зелений світлодіод. 
 - > Апарат буде запущено. З'явиться стартовий екран [[► 16](#)].

Експлуатація без подачі води

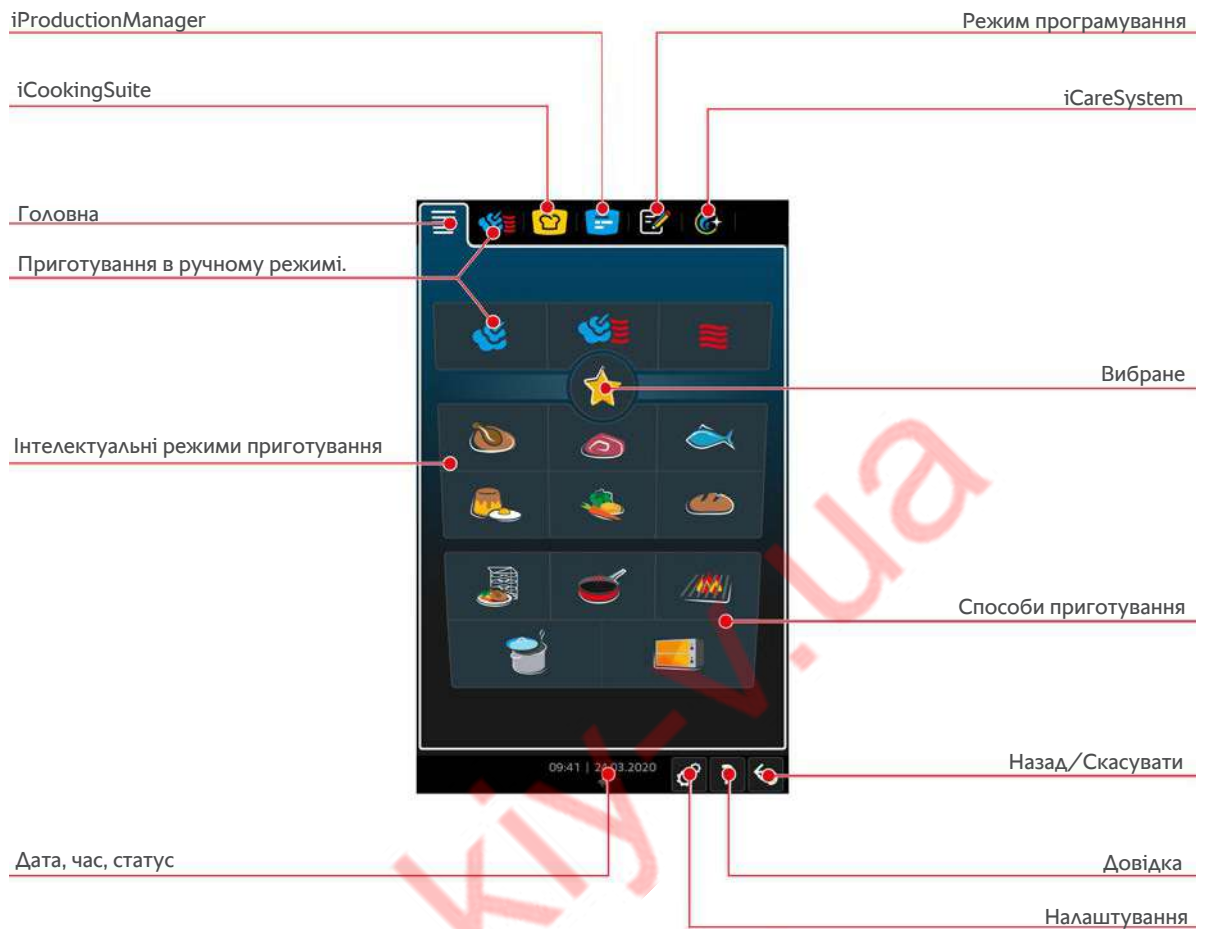
У разі використання апарата без під'єднання до системи подачі води через деякий час з'являється запит на додавання 3 літрів води до робочої камери. У нижньому колонтитулі відображається символ: 

1. Залийте у нижню частину робочої камери 3 літри води.
2. Для підтвердження дії натисніть кнопку: 

Вимкнути апарат

1. Щоб вимкнути апарат, натисніть та утримуйте кнопку, поки не засвітиться помаранчевий світлодіод: 
 - > Слід підтвердити, чи дійсно ви бажаєте вимкнути апарат.
 2. Для вимкнення апарата посуньте смугу праворуч.
- >> Апарат буде вимкнено.

4.3 Стартовий екран





- [iProductionManager \[► 54\]](#)
- [Інтелектуальне приготування страв — iCookingSuite \[► 26\]](#)
- [Головна](#)
Натиснувши цю кнопку, ви перейдете на стартовий екран.
- [Ручні режими приготування \[► 44\]](#)
- [Вибране \[► 17\]](#)
- [Інтелектуальні режими приготування \[► 26\]](#)
Натискання однієї з даних кнопок відображає всі інтелектуальні кроки приготування страв, призначені для інтелектуальних режимів приготування.
- [Способи приготування](#)
Натискання даної кнопки відображає всі інтелектуальні кроки приготування страв, призначені для методів приготування.
- [Режим програмування \[► 64\]](#)
- [Автоматичне чищення — iCareSystem \[► 93\]](#)
- [Дата, час, статус \[► 17\]](#)
- [Налаштування \[► 71\]](#)
- [Допомога в роботі з апаратом \[► 104\]](#)
- [Назад/Скасувати](#)
Натиснувши дану кнопку, ви повертаєтесь до попереднього екрана. Натискання і утримання даної кнопки зупиняє процес приготування.

4.3.1 Закладки

Інтелектуальні програми приготування та інші програми, якими ви користуєтеся особливо часто, можна зберегти у розділ «Вибране» й викликати через стартовий екран. Так ви можете швидко переходити, наприклад, до страв сезонного меню.



1. Виберіть в iCookingSuite або режимі програмування програми для збереження у розділі «Вибране».
 2. Натисніть кнопку: , їх можна знайти поруч з вибраними адресами та програмами приготування страв.
 3. Натисніть кнопку: 
- >> На екрані буде відображено усі інтелектуальні програми приготування та програми, які збережені у розділі «Вибране».

4.3.2 Дата, час, статус

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




Підключення USB-накопичувача

Цей символ показує що ви приєднали до апарата USB-накопичувач або USB-пристрій.





Підключення до мережі

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



Підключення до WLAN

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

В разі погіршення якості підключення з'являються такі символи:  

В разі появи помилки підключення з'явиться такий символ: 




Повідомлення про помилки

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



Підключення до ConnectedCooking

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



Підключення води

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

4.3.3 Допомога в роботі з апаратом



Допомога в роботі з апаратом

Натисканням на клавішу зі знаком запитання ви переходите до інтегрованої в апарат функції Довідки. Довідка містить опис апарата, довідка є чутливою до контексту, тобто, спочатку відображується довідка до поточного вмісту екрана. Крім того, функція довідки містить розгорнуту інформацію щодо окремих програм приготування страв та надає вам чимало практичних та перевірених RATIONAL прикладів для застосування та цінних порад.

4.4 Робота з апаратом

ВКАЗІВКА:

Робота з дисплеєм

Робота з дисплеєм за допомогою гострого або гострокінечного предмету може стати причиною його пошкодження.

1. Працювати з апаратом дозволяється лише руками.

4.4.1 Рухи по екрану

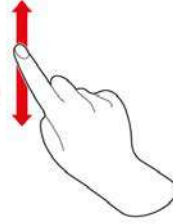
Апаратом можна керувати за допомогою простих рухів slide та touch.



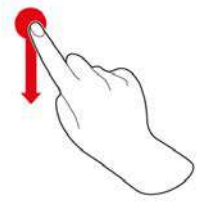
Натискання



Проведіть пальцем



Прокручування



Перетягування

4.4.2 Центральне колесо управління



Налаштування Рухи по екрану [► 18] можна змінити, повернувши центральне колесо управління. Дії підтверджуються натисканням центрального колеса управління.

4.5 Максимальний обсяг завантаження

ВКАЗІВКА:

Пошкодження апарату внаслідок перевищення обсягу завантаження

Перевищення максимального обсягу завантаження може стати причиною пошкодження апарату.

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

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

4.6 Відчинення та зачинення дверцят робочої камери



Відчинення дверцят робочої камери

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

Зачинення дверцят робочої камери

1. Притисніть дверцята робочої камери до закриття.

4.7 Завантаження пристрою

1. Відкрийте дверцята робочої камери.
 - > Гальма крильчатки вентилятора активовано, вони гальмують обертання крильчатки.
2. Завантажте страви до апарату.
3. В разі грилювання чи смаження страв установіть під страви контейнер для збирання жиру. .
4. Зачиніть дверцята робочої камери. Переконайтеся в тому, що робоча камера апарату зачинена, а ручка дверцят знаходиться в вертикальному положенні. **ВКАЗІВКА! У випадку знеструмлення апарату менш ніж на 15 хвилин або його вимкнення, процес, який виконувався, відновлюється з того місця, де його було перервано.**

Рівень завантаження — вище 1,60 м



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

4.8 Датчик внутрішньої температури

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

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Гарячий термощуп

Контакт з гарячим термощупом без захисних рукавиць призведе до опіку.

1. Працюючи з термощупом, слід завжди вдягати захисні рукавиці.
2. За необхідності, охолодіть термощуп ручним душем.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Гострий кінець термощупа

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

1. Працюючи з термощупом, слід завжди вдягати захисні рукавиці.
2. Після використання завжди вставляйте термощуп в призначене для цього кріплення на підвісній рамі.

ВКАЗІВКА:

Термощуп знаходиться поза робочою камерою

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

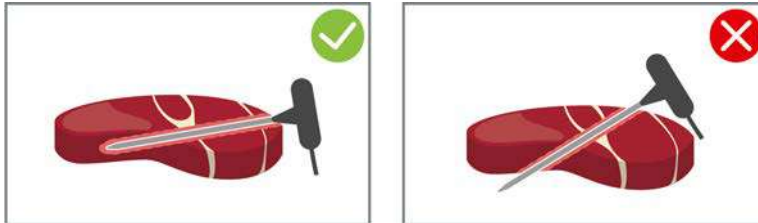
1. Після використання завжди вставляйте термощуп в призначене для цього кріплення на підвісній рамі.



ПІДКАЗКА

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

М'ясо, напр., стейк



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

Великі шматки м'яса, напр., печеня


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

Невеличкі страви, напр., гуляш



1. Наколіть термощупом стільки шматків м'яса, скільки уміститься на всьому датчику до рукоятки.

Страви різного розміру

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

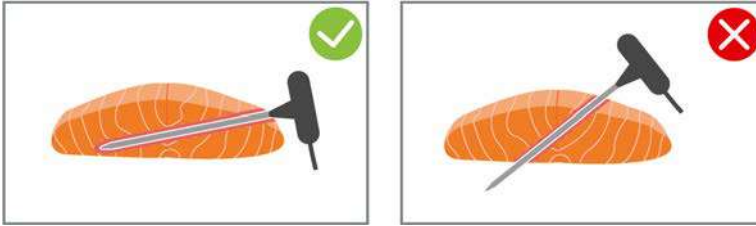
Ціла курка



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

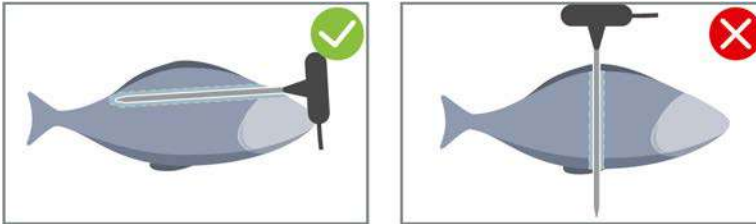
Переконайтеся в тому, що датчик внутрішньої температури не проколює черевну нутривину курки. Не вставляйте датчик в стегно.

Рибне філе



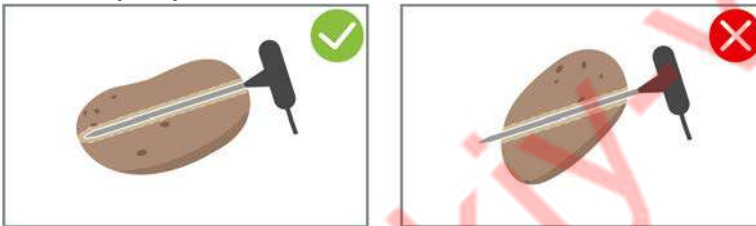
1. Трохи під кутом встановіть термощуп в страву до рукоятки, тобто якнайглибше.

Ціла риба



1. Встановіть термощуп в найтовстіший шматок м'яса до рукоятки. Переконайтеся в тому, що термощуп не проколює черевну порожнину риби.

Овочі, напр., картопля



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

Супи, соуси, десерти

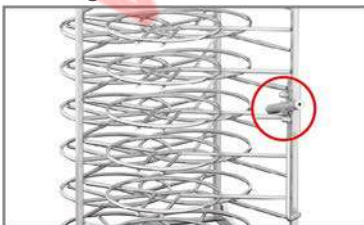
1. Помістіть термощуп в контейнер Gastro-Norm настільки, щоб його повністю покривала рідина.
2. Помішуючи рідину, слідкуйте за тем, щоб термощуп залишався в контейнері Gastro-Norm.

Випічка

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

Скористайтеся додатковим регулятором положення.

Finishing з візками-касетами для тарілок



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

Термощуп не виявлено

✓ З'явиться символ: ✘

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

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

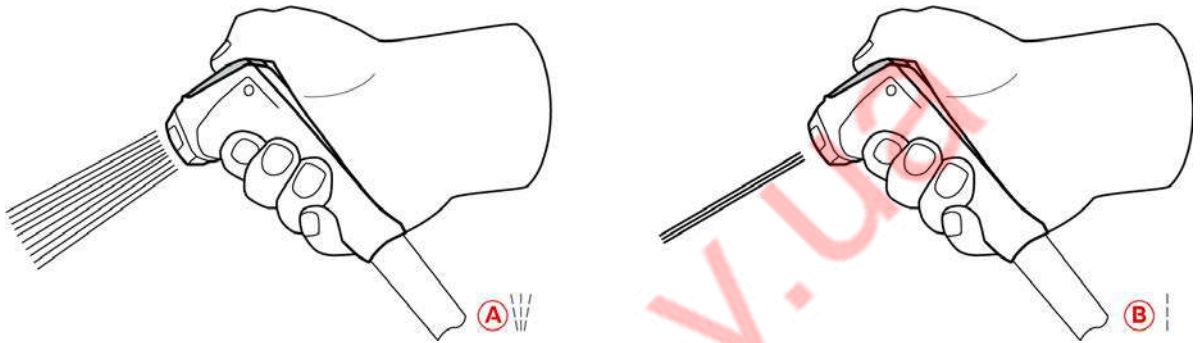
Виймання термощупа

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

4.9 Скористайтеся ручним душем

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

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



ОБЕРЕЖНО!

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

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

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

ОБЕРЕЖНО!

Відкладення в шлангу

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

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

ВКАЗІВКА:

Невідповідне використання ручного душу

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

1. Не розтягуйте ручний душ більше максимальної довжини шлангу.



ВКАЗІВКА:

Ручний душ не призначений для охолодження робочої камери.

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

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

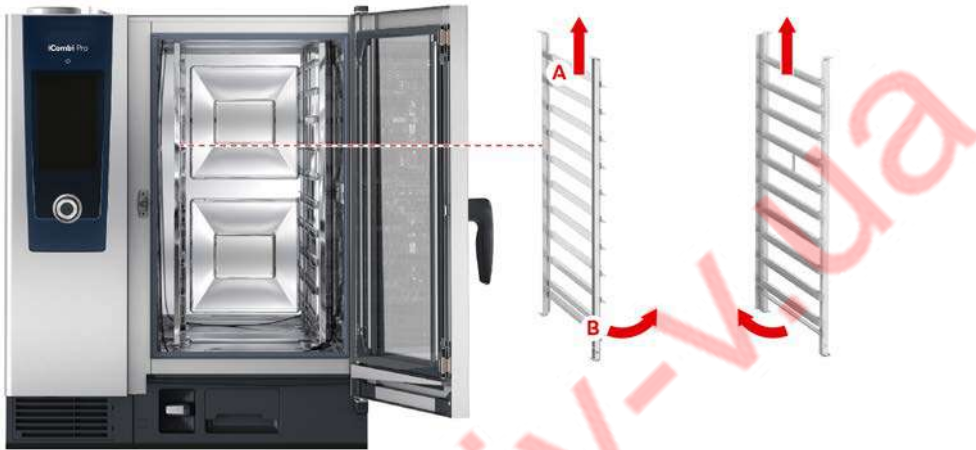
1. Витягуйте ручний душ з місця зберігання принаймні на 20 см.
2. Міцно тримайте шланг ручного душу.

3. Поверніть передню частину ручного душу, щоб обрати бажаний режим розприскування.
 - Налаштуйте ручний душ на , щоб обрати режим розприскування **Струмінь**.
 - Налаштуйте ручний душ на , щоб обрати режим розприскування **Душ**.

Якщо не налаштувати передню частину душу на один з режимів розприскування, то з головки душу може скапувати вода.

1. Натисніть важіль ручного душу. Чим міцніше натиснути важіль, тим потужнішим буде струмінь води.
2. Після використання дозвольте душу повільно автоматично повернутися до початкового положення. **⚠ ОБЕРЕЖНО! Перш ніж ручний душ повернеться до початкового положення, переконайтеся в тому, що він чистий.**

4.10 Зняття підвісної рамки



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

4.11 Інтегрований стік для жиру

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



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

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

Заміна піддона для жиру

⚠ ОБЕРЕЖНО!

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

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

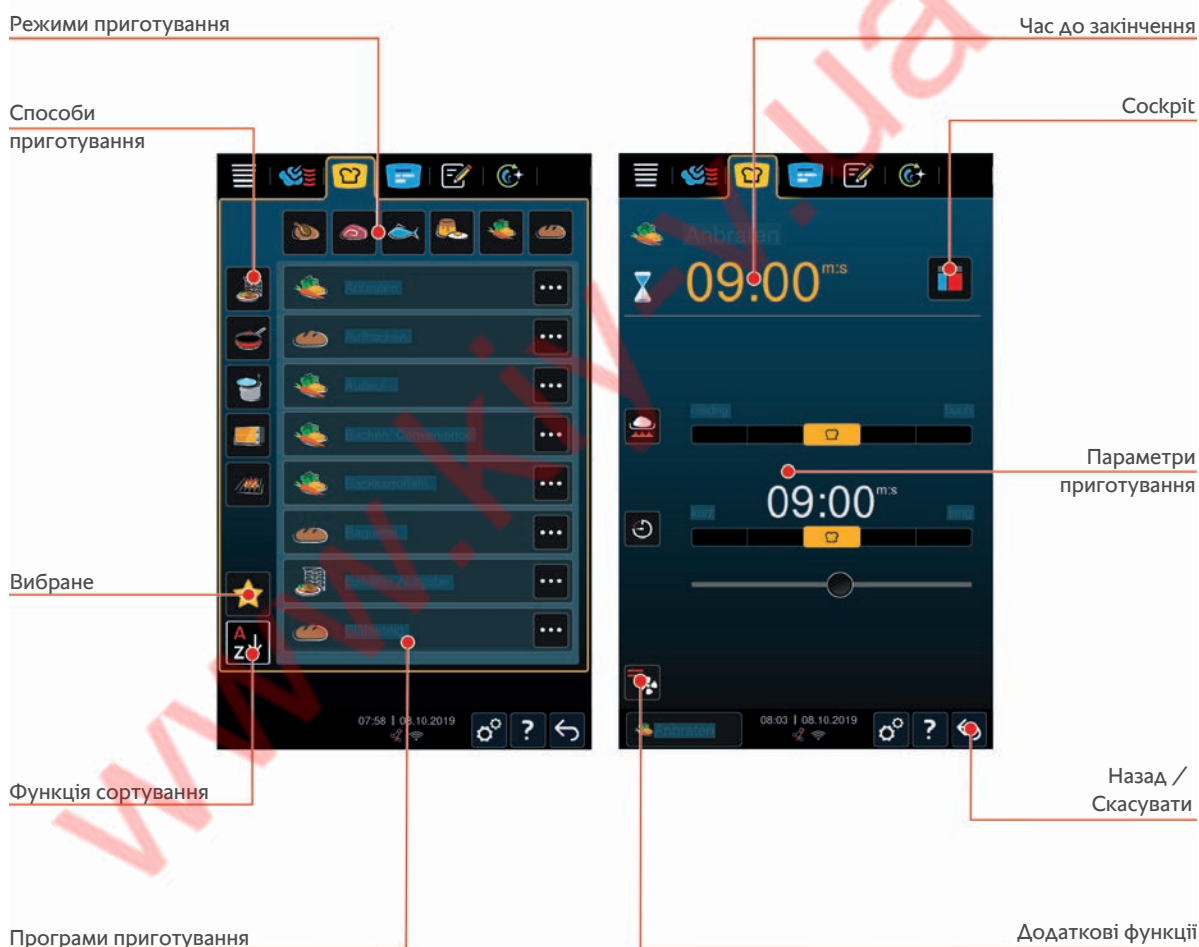
1. Якщо піддон для жиру повний, поверніть ручку крана у вертикальне положення.
 - > Кран закрито.
2. Відкрийте байонетний фіксатор.
3. Замініть піддон для жиру.
4. Утилізуйте жир згідно з чинними приписами. **ВКАЗІВКА! Жир та інші рідкі матеріали, зібрані у піддоні для жиру, слід утилізувати відповідно до чинних законодавчих положень. В жодному разі не зливайте жир у каналізаційний стік. В жодному разі не використовуйте зібраний у піддоні жир для приготування страв або як продукт харчування.**

5 Інтелектуальне приготування страв — iCookingSuite



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

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



5.1 Режими обробки і методи приготування

Наявні такі режими приготування:

- Птиця 🍗
- М'ясо 🍖
- Риба 🐟
- Страви з яєць і десерти 🍳
- Овочі і гарніри 🥬
- Випічка 🍞

- Finishing 🍽️

Найвні такі процеси приготування:

- Варіння 🍲
- Смаження 🍳
- Випікання 🍞
- Грилювання 🔥

Кожному режиму приготування відповідає набір інтелектуальних програм приготування. Ці програми приготування відображають кулінарні звички нації, які задані в налаштуваннях основна національна кухня [▶ 77] і вторинна національна [▶ 77] кухня.

5.2 Інтелектуальні шляхи приготування

5.2.1 Птиця

Качка по-кантонськи

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати качку по-кантонськи.

Качка

Виберіть цю програму приготування, якщо ви бажаєте приготувати цілу качку або качині стегна.

Готування на парі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати м'ясо птиці на парі.

Смаження у фритюрі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте обсмажити м'ясо птиці у фритюрі.

Гусак

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати цілі гуски, гусячі грудки або гусячі стегна.

Грилювання

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте обсмажити на грилі такі частини птиці, як наприклад, курячу грудку, стейк з індика або курячі крильця.

Курка

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати цілі кури, курчата або великі частини птиці.

- Якщо ви хочете приготувати невеликі частини птиці, виберіть програму готування «Коротке обсмажування».
- Якщо ви бажаєте скоротити час поствиробництва, виберіть програму готування «Запікання зі скоринкою».

Варіння

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте варити такі страви з м'яса птиці, як наприклад, курячий суп або террін.

Смаження на пательні

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати невеликі частини птиці, як наприклад, курячі стегна або курячі крильця або грудку барбарійської качки.

Щадне смаження

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати м'ясо птиці в режимі низькотемпературного смаження. Виберіть цю програму готування також в тому разі, якщо ви бажаєте засмажити м'ясо птиці впродовж ночі або за час вашої відсутності на кухні до набуття хрусткої скоринки.

Для забезпечення оптимальної якості і соковитості страв навіть у разі більш тривалих фаз, під час яких страви готуються в робочій камері за допомогою опції «Витримання», температура в робочій камері автоматично знижується, якщо було досягнуто бажаного рівня температури у товщі продукту. Навіть за рахунок зниження рівня температури в робочій камері також забезпечується приготування досконалих страв з точки зору гігієни.

Страви у паніровці

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати частини птиці у паніровці.

Качка по-пекінськи

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати традиційну качку по-пекінськи.

Індичка

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати цілу індичку чи індіка або частини індички. Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати начинені індички або індіки.

Тушкування

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати м'ясо птиці в режимі тушкування.

Тандурі

Оберіть цю програму приготування, якщо ви бажаєте приготувати птицю у маринаді, та передбачено приготування при високій температурі.

Цукеякі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати м'ясо птиці, яке було замариноване у соусі цукеякі і повинно готуватися за наявності ідеального клімату у робочій камері.

5.2.2 М'ясо

Бекон

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати бекон.

Смаження зі скоринкою

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати великі шматки м'яса зі шкірою та прошарком сала.

Тушкована свинина

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати тушковану свинину по-китайськи у соєвому соусі.

Кип'ятіння / варка

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати сосиски або варені ковбаски в штучній або натуральній кишковій оболонці.

Чар сіу

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати свинину по-китайськи «Чар Сіу».

Cochinita pibil

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати свинину по-мексиканськи «Кочініта Пібіл» або інші страви, які тушкуються у власному соці. Клімат у робочій камері оптимізований для цих тушкованих страв.

Підчеревина свинна зі скоринкою

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати підчеревину свинну по-китайськи зі скоринкою.

Випічка з м'ясом

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати випічку з м'ясом або м'ясо в соляній скоринці.

Смаження у фритюрі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте засмажити шматки м'яса у фритюрі.

Смаження

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте засмажити великі шматки м'яса.

Грилювання

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте засмажити на грилі великі шматки м'яса таким чином, щоб вони отримали смужки від грилю.

Пресерви

Оберіть цю програму приготування, якщо ви бажаєте приготувати м'ясні пресерви, ковбасні пресерви, або пресерви з рагу або гуляшу. Для приготування якісних пресерв вам знадобиться контрольна ємність з кришкою.

1. Зробіть отвір в кришці контрольної ємності. Не використовуйте для цього термощуп.
2. Наповніть ємності продуктами для пресервів та закрийте їх кришками.
3. Запустіть програму приготування та завантажте апарат.
4. Встановіть термощуп через отвір у кришці.

Програма приготування «Пресерви» коригує показник стерильності до рівня 0,3. Вироблені таким чином пресерви мають термін зберігання до 6 місяців при температурі нижчій, ніж 10 °C.

Кебаб

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати кебаб.

Варіння

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте варити шматки м'яса, які зазвичай готуються в рідині, наприклад, тафельшпіц або террін.

Смаження на пательні

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати м'ясо, яке ви зазвичай смажите на пательні, або якщо ви хочете приготувати м'ясо, нарізане тоненькими скибочками.

Леберкезе

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати леберкезе.

Lomo saltado

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати яловичину по-перуанськи «Ломо Сальтадо».

Щадне смаження

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати великі шматки м'яса зі шкірою та прошарком сала в режимі низькотемпературного смаження. Виберіть цю програму готування також в тому разі, якщо ви бажаєте приготувати страви впродовж ночі або за час вашої відсутності на кухні.

Нікомі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати японський нікомі з локшиною швидкого приготування.

Страви у паніровці

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати шматки м'яса у паніровці.

Ростбіф

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати ростбіф.

Пасерування

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте пасерувати м'ясо.

Тушкування

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте готувати тушковані страви або хочете тушкувати дрібно нарізане м'ясо, наприклад, гуляш. Якщо ви хочете розігріти тушковані страви до температури подачі, виберіть оптимальну програму готування режиму обробки «Finishing».

Цукеякі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати м'ясо, яке було замариноване у соусі цукеякі і повинно готуватися за наявності ідеального клімату у робочій камері.

5.2.3 Риба

Смаження

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте засмажити рибне філе або цілі рибини зі шкірою або без, мариновані або на овочевому гарнірі.

Готування на парі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати на парі рибу, рибне філе, морепродукти або террін.

Готування на парі по-китайськи

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте готувати на парі рибу по-китайськи.

Риба в соляній скоринці

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати рибу в соляній скоринці.

Смаження у фритюрі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте засмажити рибу у фритюрі.

Грилювання

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте обсмажити на грилі рибне філе або цілі рибини зі шкірою або без.

Мокеца

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати бразильську мокеку або інший рибний суп, під час приготування якого інгредієнти спочатку обсмажуються, а потім заливаються рідиною.

Нізакана

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте поширувати рибу по-японськи, наприклад, скумбрію або оселедець, у бульйоні дасі.

Восьминіг

Оберіть цю програму приготування, якщо ви бажаєте приготувати восьминога по-іспанськи або каракатицю.

Страви у паніровці

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати рибне філе або рибу у паніровці.

Пасерування

Оберіть цю програму приготування для пасерування або обсмаження риби.

Тушкування

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте тушкувати рибу.

Тушкування по-китайськи

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте тушкувати рибу по-китайськи.

Цукеякі

Оберіть цю програму приготування, якщо ви бажаєте приготувати рибу, яка була замаринована у соусі цукеякі, та передбачено приготування при високій температурі.

5.2.4 Страви з яєць і десерти**Випікання десерту**

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати свіжі солодкі запіканки, наприклад запіканку з манної крупи або рисову запіканку, штрудель, запечені яблука або кайзершмаррн. Виберіть цю програму готування також у разі, якщо ви бажаєте приготувати страви-напівфабрикати.

Десерт на парі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати десерти на парі, наприклад, локшину на парі або солодкі галушки з дріжджового тіста.

Смаження яєць

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати яєчню окату, яєчню бовтанку або омлет.

Варка яєць

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте зварити яйця некруто, в мішечок або круто, чи хочете поширувати яйця.

Поширування яєць

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте поширувати яйця.

Яєчна заправка / флан

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати яєчну заправку для супів, солодкі або пікантні флани.

Компот

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати фрукти в соці.

Онсен-тамаго

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати онсен-тамаго.

Скрамбл

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати яєчні бовтанки.

Яєчня

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати яєчні окаті.

5.2.5 Овочі та гарніри**Обсмажування**

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте засмажити овочі і гарніри.

Запіканка

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати запіканки з локшини або овочеві запіканки, паелью або запечені фаршировані овочі.

Печена картопля

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати печену картоплю, запекти цілі картоплини за допомогою «Potato Baker».

Випікання/Напівфабрикат

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати гарніри з тонких напівфабрикатів, які зазвичай готуються в духовці.

Бір'яні

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати страви з рису, наприклад, індійський бір'яні.

Відвар

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати конджи або рисову кашу по-китайськи.

Приготування на парі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати овочі на парі, свіжі або заморожені гарніри, а також цілі картоплини.

Дім Сам

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати китайські закуски дімсам.

Суп на парі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати суп на парі по-китайськи.

Тушкування

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати овочі і гарніри на парі, наприклад, рататуй, червону капусту або цибулю.

Пресерви

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте готувати консервації фруктів і овочів. Для приготування якісної консервації з фруктів і овочів вам знадобиться контрольна ємність з кришкою.

1. Зробіть отвір в кришці контрольної ємності. Не використовуйте для цього щуп для вимірювання температури у товщі продукту.
2. Наповніть ємності продуктами для пресервів та закрийте їх кришками.
3. Запустіть програму готування та завантажте апарат.
4. Засуньте щуп для вимірювання температури у товщі продукту через отвір у кришці.

Програма готування «Консервація» коригує показник стерильності до рівня 0,1. Таким чином, готується варення, а не пресерви.

Приготування у фритюрі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте засмажити у фритюрі овочі і гарніри.

Грилювання

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте засмажити овочі і гарніри таким чином, щоб вони отримали смужки від грилю.

Сочевиця і бобові

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати індійський даль, сушену квасолю або бобові.

Ітаменмоно

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати японський ітаменмоно.

Картопляна запіканка

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати картопляний гратен або картопляні запіканки.

Вареники

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати книдлі або кльоцки.

Касероль з локшини

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати норвезькі запіканки з локшини.

Німоно

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати японський німоно.

Локшина в соусі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати коротку сушену локшину, наприклад, пенне або тортеліні, без попереднього відварювання. Після завершення програми готування локшина відразу готова до подачі.

Картопля фрі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати попередньо обсмажену у фритюрі картоплю фрі, що зазвичай є у продажі.

Рис смажити

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати смажені страви з рису.

Рис на парі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати рис або злакові на парі, наприклад, перлову крупу або кускус.

Рис для суші

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати рис для суші.

Видалення вологи

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте сушити овочі, гриби або фрукти. Щоб отримати ідеальний результат, наріжте продукти тоненьким скибочками.

Тотопос

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати мексиканський тотопос або чіпси з тортіль.

5.2.6 Випічка**Скоринка**

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати свіжу або заморожену випічку чи хочете повторно запекти випічку з попереднього приготування.

Багет

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте запекти свіжий або недопечений багет.

Листкове тісто

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати випічку з листового тіста або пиріжки.

Хліб

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте запекти свіжий або недопечений хліб.

Булочки

Оберіть цю програму приготування, якщо ви бажаєте приготувати свіжі булочки або напівфабрикат.

Чизкейк

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати непідрум'янений Нью-Йоркський чизкейк. Якщо ви бажаєте приготувати німецький сирник з різними ступенями підрум'янювання, виберіть програму готування «Сирник».

Круасан

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати круасани або випічку, які потрібно пропарити перед випіканням.

Еклер

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати ніжну випічку з заварним кремом.

Ячний тарт

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати китайські ячні тарти, які готують в Макао.

Розстойка

Оберіть цю програму приготування, якщо ви бажаєте розстоювати свіжі або заморожені вироби з дріжджового тіста або тіста на заквасці.

Дріжджова випічка

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте випікати тістечка або випічку з свіжого дріжджового тіста, наприклад, плетену булку, булочки-равлики «Сінабон» або випічку з дріжджового тіста з фруктовую начинкою.

Чизкейк

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати чизкейк з різними ступенями підрум'янювання. Якщо ви бажаєте приготувати Нью-Йоркський чизкейк, виберіть програму готування «Чизкейк».

Кекси

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати випічку з здобного пісочного тіста, наприклад, кекси або коржики, чи коржі з пісочного тіста.

Пиріг

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати пироги або бісквітні коржі.

Претцель

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати випічку «Претцель».

Меренга

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати випічку з ячного білка, наприклад, меренгу.

Маффін

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати маффіни або тімбаль.

Paо de queіjo

Оберіть цю програму приготування, якщо ви бажаєте випікати бразильські сирні булочки «Пан-де-кежу».

Випічка з листкового тіста

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати випічку, яку потрібно пропарити перед випіканням, як наприклад, випічку з листкового дріжджового тіста або бейгли.

Піца

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати піцу, тісто для піци або дріжджове тісто на грилі або на деку для піци.

Самоса

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати індійське смажене тісто з начинкою карі.

Булочки на парі

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте приготувати підрум'янену випічку з м'якою скоринкою, як наприклад, булочки для бургерів або булочки з родзинками.

5.2.7 Finishing**Видача в контейнерах**

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте підігріти вже готові, охолоджені страви в ємностях до температури споживання.

Просмаження

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте підігріти вже засмажені страви до бажаної температури споживання і витримувати їх в підігрітому стані.

Витримування

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте витримувати страви під час видачі у підігрітому стані.

«à la carte»

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте підігріти приготовлені на тарілках страви для обслуговування «à la carte» до температури споживання.

Банкет на тарілках

Виберіть цю програму готування, якщо вам необхідно одночасно подати багато тарілок, напр., на конференціях, весіллях чи під час кейтерінгу.

Запікання зі скоринкою

Виберіть цю програму готування, якщо ви бажаєте підігріти вже готові страви, наприклад, свинячу рульку або запечене м'ясо з скоринкою, до температури споживання.

5.3 Інтелектуальне приготування страв**5.3.1 Виклик інтелектуальних процесів приготування**

Інтелектуальну програму приготування можна запустити одним з 2 способів:

- Через iCookingSuite
- Через Режим програмування [▶ 64]

iCookingSuite



1. Натисніть в Меню кнопку: 

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

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

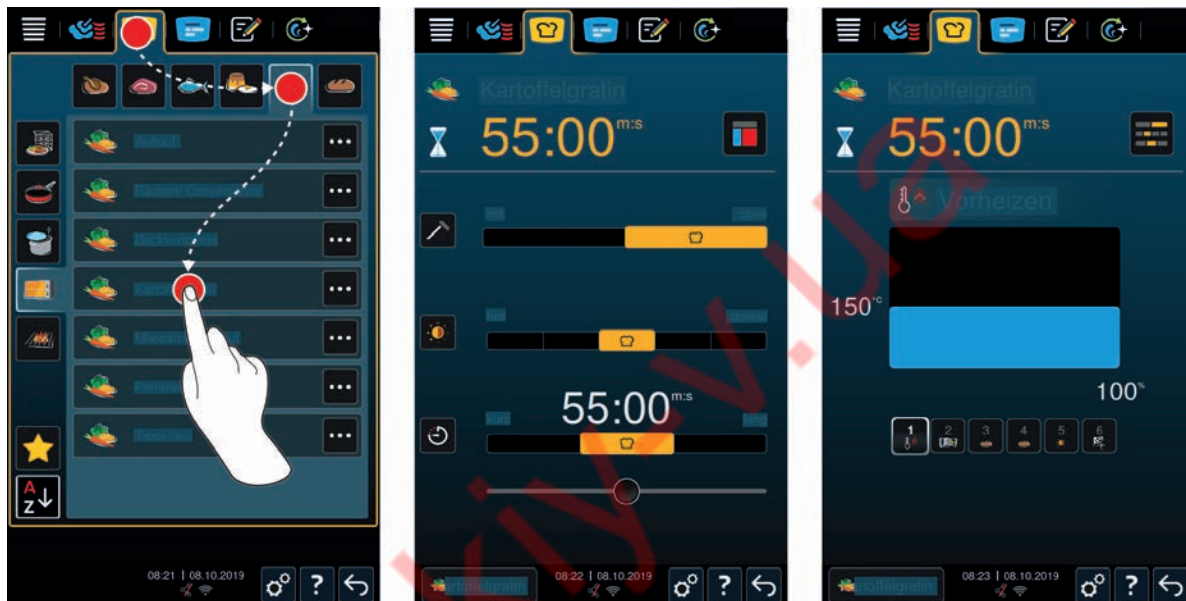
Відповідно до вашого вибору апарат запропонує вам інтелектуальні програми приготування.



Режим програмування

1. Натисніть в Меню кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
 - > Відобразяться всі інтелектуальні програми приготування.

5.3.2 Запуск інтелектуального процесу приготування

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



1. Натисніть в Меню кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку: **Картопляна запіканка**
 - > Активується інтелектуальна програма приготування, і робоча камера нагріється до встановленої температури.
4. Встановіть бажаний результат приготування, обравши параметри приготування [► 37] Прикладами параметрів приготування можуть бути температура у товщі продукту, ступінь підрум'янювання або час.
 - > Через короткий час дисплей змінюється на Сокріт [► 42].
 - > По досягненню встановленого клімату з'явиться запрошення до завантаження апарату.
5. Завантажте апарат.
6. Зачиніть дверцята робочої камери.
 - > Продовжиться виконання програми приготування.
7. Виконуйте інструкції апарату.
 - > Після завершення часу приготування і досягнення внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки ступеня готовності продукту.
8. Якщо результат приготування відповідає вашим очікуванням, дістаньте страву з робочої камери.
9. Якщо результат приготування не відповідає вашим очікуванням, продовжуйте приготування одним із запропонованих способів.

5.3.3 Попередній вибір часу пуску

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

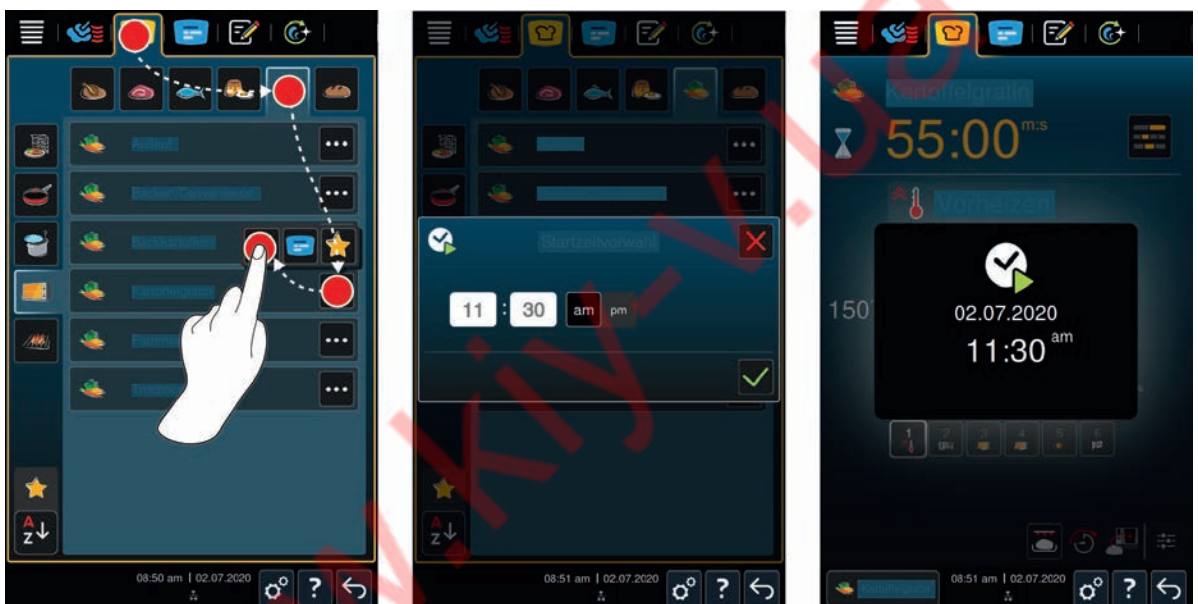
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Продукти з мікробами можуть спричинити харчові інфекції та отруєння.

1. Не залишайте продукти у робочій камері надовго.

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



1. Натисніть в Меню кнопку: 🍽️
 2. Натисніть кнопку: 🍅
 3. Поруч із програмою приготування Картопляна запіканка натисніть кнопку: ⋮
 4. Натисніть кнопку: ⏸
 5. Введіть час запуску.
 6. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
 - > Відображаються параметри приготування за програмою. Результат можна скоригувати за бажанням. Через деякий час відображається повідомлення про активацію попередньо обраного часу запуску.
 7. Завантажте апарат.
 8. Зачиніть дверцята робочої камери.
- >> Програма приготування запускається, коли настає обраний час. Щоб скасувати попередньо обраний час запуску, натисніть й утримуйте кнопку: ⏪

5.4 Відрегулюйте результат приготування відповідно до ваших вподобань

Залежно від обраного інтелектуального процесу приготування відображаються різні параметри приготування і функції. Процес приготування орієнтується на стандартні для вашої країни налаштування, що дозволяє досягти ідеального результату приготування. Ці параметри приготування можна змінити за своїми

вподобаннями простими рухами по екрану [► 18] або центральним колесом управління [► 18], а також обрати додаткові функції. Процес приготування залежить від цих налаштувань. За процесом можна спостерігати на моніторі Cockpit [► 42].

5.4.1 Параметр готування



Ступінь обсмажування

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

ВКАЗІВКА:

Існують програми приготування страв, для яких навіть найнижчим етапом є етап обсмажування, наприклад, "велика м'ясна печеня". Тут не можна вибрати варіант "без обсмажування".

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

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



Колірування

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



Товщина страви

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



Розмір страви

Цей параметр приготування вказує, наскільки великою є страву.

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



Вологість в робочій камері

Цей параметр готування встановлює вологість в робочій камері.

Під час доведення страви до кондиції чи використання режиму sous-vide оберіть такі налаштування:

Рівень	Підходить для
Рівень 1 — сухий	Обирайте цей рівень для готування страви, яка не потребує додаткової вологи, напр., паніровані страви чи картопля фрі.
Рівень 2	Обирайте цей рівень для готування страви, яка потребує трохи додаткової вологи, напр., тушковані овочі.
Рівень 3	Обирайте цей рівень для одночасного готування різних видів їжі.
Рівень 4 — вологий	Обирайте цей рівень для готування страви, яка потребує дуже додаткової вологи, напр., рис чи поширована риба.



Температура в робочій камері

Цей параметр приготування встановлює температуру в робочій камері.

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

Нижче описаний метод відображення поточних вологості і температури робочої камери:

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



Час приготування

Цей параметр встановлює час приготування страви до досягнення бажаного результату чи бажаного ступеню готовності. В деяких інтелектуальних процесах приготування можна продовжувати приготування з встановленими особисто налаштуваннями. Для цього увімкніть режим безперервної роботи.

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

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



Термощуп

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



Внутрішня температура

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

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

Ступінь готовності

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



Приготування «Дельта Т»

Цей параметр приготування дозволяє готувати страву, підтримуючи постійну різницю між температурою робочої камери і внутрішньої температурою страви. Завдяки повільному зростанню температури робочої камери з постійною різницею відповідно до внутрішньої температури, страву готується повільно і особливо делікатно. При цьому втрата сировини є мінімальною. Різницю температур можна встановити в діапазоні між 10 °C і 60 °C. Після цього слід вказати бажану внутрішню температуру страви.

Чим менша різниця температури робочої камери і внутрішньої температури, тим повільніше і делікатніше готується страву. Чим більша різниця температури робочої камери і внутрішньої температури, тим швидше готується страву.



Швидкість приготування


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

5.4.2 Додаткові функції



Вологість в робочій камері

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

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

**Розстойка тіста**

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

**Приготування на парі**

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

1. Натисніть і потримайте кнопку:

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

**Клуби пари**

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

**Швидкість повітря**

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

5.4.3 Інструкції

**Скасувати**

Усі програми готування, що виконуються, будуть скасовані.

**Завантаження**

З'явиться запрошення до завантаження апарату.

**Підтвердити**

З'явиться запитання про підтвердження дії.

**Змастити**

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

**Нарізання**

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

Повторно налаштувати датчик внутрішньої температури

Вас попросять повторно вставити датчик внутрішньої температури до страви.

**Термошуп в страві**

Вас попросять встановити термошуп у страву.

**Проколоти**

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

**Наповнити**

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



Перемішати

Вам буде запропоновано перемішати страву, напр., тотопопс.

5.4.4 Інформація

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



Попередній розігрів

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



Час до закінчення

Інтелектуальний процес приготування ще потребує часу на закінчення процесу.



Кінець програми приготування

Виконання процесу приготування закінчено.

5.4.5 Варіанти комплектації

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



Витримка

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

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

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

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

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



Змінити позицію

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

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

>> За лічені секунди ваші налаштування автоматично почнуть діяти.

Повторюйте цей етап, доки ціла страву не досягне бажаної внутрішньої температури.



Нова партія

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

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



Продовження часу

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

1. Задайте бажаний час приготування.

>> За лічені секунди ваші налаштування автоматично вступають в дію.

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



Запікання зі скоринкою


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

Під час готування змішаних страв з пристрою слід прибрати їжу, яка не потребує хрусткої скоринки. Потім активуйте опцію **Запікання зі скоринкою**.

В разі готування страв в контейнерах, в яких під час готування зібрався жир, замініть контейнер до активації опції **Запікання зі скоринкою**. Це допоможе уникнути диму під час підсмажування скоринки.

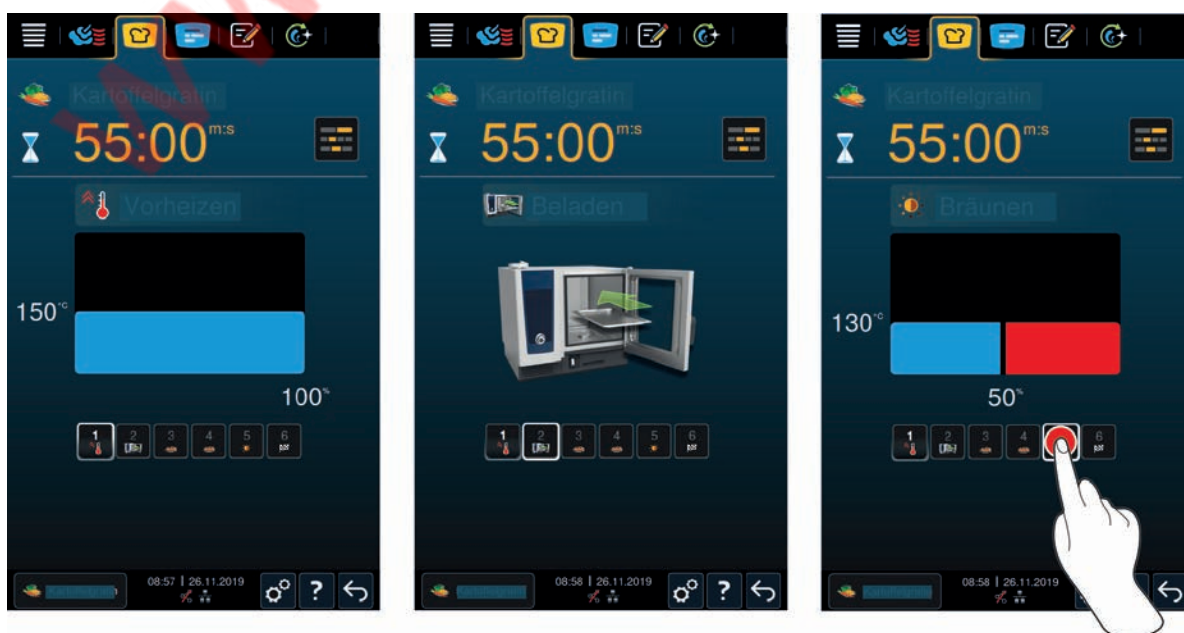
Якщо після використання опції страву не має бажаної скоринки та кольору, оберіть опцію **Продовження часу**. В такому випадку можна встановити час додаткового продовження.

Середньо просмажені страви не підходять для використання опції запікання зі скоринкою. Високі температури можуть створити лише сірий край по периметру страви.

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

>> Коли програма готування завершилася, автоматично запускається етап готування «**Запікання зі скоринкою**».


5.5 Контроль за інтелектуальним шляхом приготування



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



5.6 Скасування інтелектуального шляху приготування



1. Натисніть і потримайте кнопку: 
 - > Виконання шляху приготування скасовується. З'явиться стартовий екран.

5.7 Сортування інтелектуальних програм готування

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

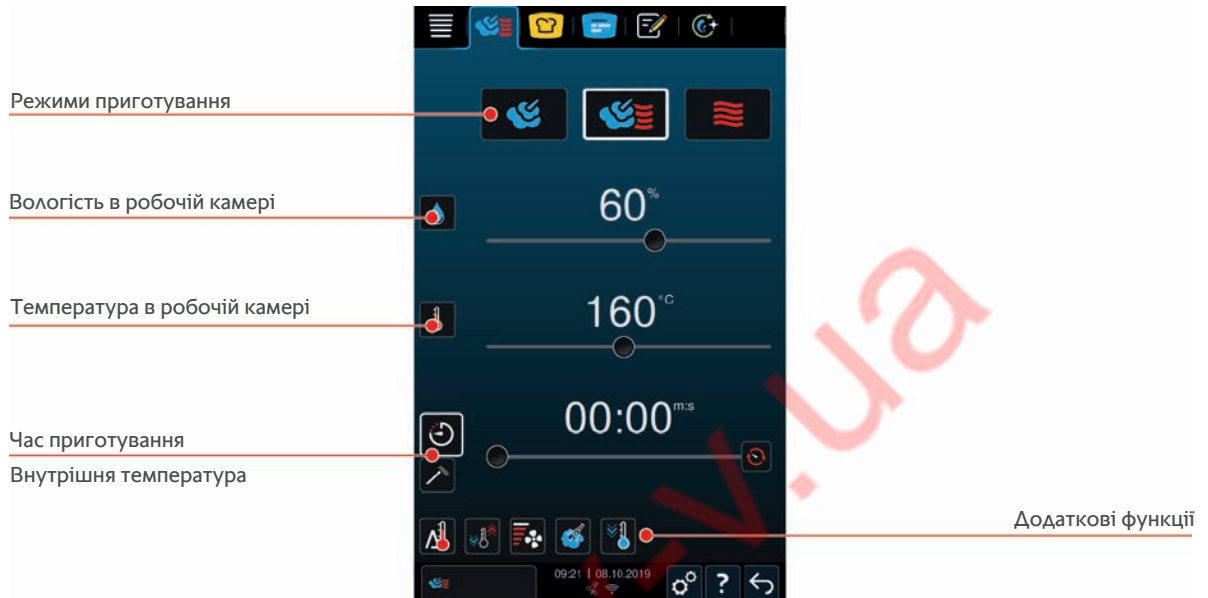
1. Для сортування інтелектуальних програм приготування за алфавітом натисніть кнопку:  ↓
2. Щоб відсортувати інтелектуальні програми на основі частоти використання, натисніть клавішу: . За допомогою цієї клавіші можна відображувати на початку списку адреси програм приготування, які раніше були вибрані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

6 Приготування вручну



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

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



6.1 Відрегулюйте результат приготування відповідно до ваших вподобань

6.1.1 Параметри приготування



Температура в робочій камері

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

Нижче описаний метод відображення поточних вологості і температури робочої камери:

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



Вологість в робочій камері

Цей параметр приготування встановлює вологість в робочій камері.


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



Час приготування

Цей параметр встановлює час приготування страви до досягнення бажаного результату. Встановлюючи час приготування, не можна вказати параметр **внутрішньої температури**.

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

1. За потреби безперервного функціонування апарату натисніть  або перемістіть регулятор часу приготування до кінця вправо, до появи такого повідомлення: **Безперервна робота**



Внутрішня температура

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

6.1.2

Додаткові функції



Приготування «Дельта Т»

ВКАЗІВКА:

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

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

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



Налаштування клімату

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



Швидкість руху повітряних потоків

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



Приготування на парі

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

1. Натисніть і потримайте кнопку: 

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



Функція охолодження Cool-Down

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

- ✓ Дефлектор потоку повітря вірно зафіксований.

1. Натисніть кнопку: 

> Оберіть температуру, до якої треба охолодити робочу камеру.

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

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

6.1.3 Інструкції та інформація

Під час процесу приготування можуть відобразитися ті самі інструкції та інформація [► 41], що відображаються в інтелектуальних процесах приготування.





6.2 Пара

6.2.1 Клімат робочої камери і різниця температур

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Вологий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Готування на парі ▪ Тушкування ▪ Бланшування ▪ Варіння без кипіння ▪ Набухати ▪ Готування Sous-vide [► 50] ▪ Відтавання ▪ Консервування 	100 %*	30 – 130 °C

6.2.2 Готування на парі



1. Натисніть в Меню кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
 - > Апарат нагрівається.
3. Встановіть бажану температуру робочої камери.
4. Щоб готувати страву впродовж вказаного часу, натисніть кнопку: 
5. Встановіть час приготування.
6. Щоб готувати страву відповідно до досягнення внутрішньої температури, натисніть кнопку: 

7. Встановіть внутрішню температуру.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату.
8. Завантажте апарат.
- >> Програма приготування продовжується. Після завершення часу приготування і досягнення внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки ступеня готовності продукту.

6.3 Комбінація пари та гарячого повітря

6.3.1 Клімат робочої камери і різниця температур

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Вологий та гарячий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Випікання ▪ Смаження 	0 – 100 %	30 – 300 °C

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

6.3.2 Готування страви в режимі комбінації пари та гарячого повітря



1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку:
- > Апарат нагрівається.
3. Встановіть бажане насичення пари.
4. Встановіть бажану температуру робочої камери.
5. Щоб готувати страву впродовж вказаного часу, натисніть кнопку:
6. Встановіть час приготування.
7. Щоб готувати страву відповідно до досягнення внутрішньої температури, натисніть кнопку:
8. Встановіть внутрішню температуру.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату.
9. Завантажте апарат.

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

6.4 Гаряче повітря





6.4.1 Клімат робочої камери і різниця температур

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Гарячий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Випікання ▪ Смаження ▪ Підсмажування на грилі ▪ Смаження у фритюрі ▪ Запікання в соусі ▪ Глазурування 	0 – 100 %	30 – 300 °C

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

6.4.2 Готування страви в гарячому повітрі

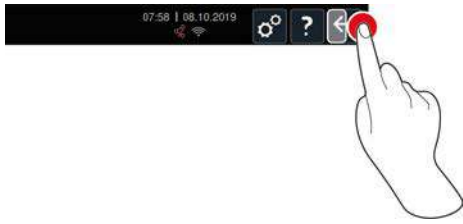


1. Натисніть в Меню кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
 - > Апарат нагрівається.
3. Встановіть бажану температуру робочої камери.
4. Щоб готувати страву впродовж вказаного часу, натисніть кнопку: 
5. Встановіть час приготування.
6. Щоб готувати страву відповідно до досягнення внутрішньої температури, натисніть кнопку: 
7. Встановіть внутрішню температуру.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження апарату.
8. Завантажте апарат.

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

6.5

Скасування опції «Приготування вручну»



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

www.kiyu-v.ua

7 Готування Sous-vide

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

Приготування Sous-vide зокрема підходить для наступного застосування:

- Cook and Chill

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

- Обслуговування номерів

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

- Дієтичне і корисне харчування

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

www.kiyu-v.ua

8 Низькотемпературне готування

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



Рекомендації

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

www.kiyu-v.ua

9 Finishing

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




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

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

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

9.1 Встановлення параметрів ваги тарілки «à la carte»

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




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

9.2 Налаштування ваги тарілки «Бенкет»

ВКАЗІВКА:

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

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

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

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

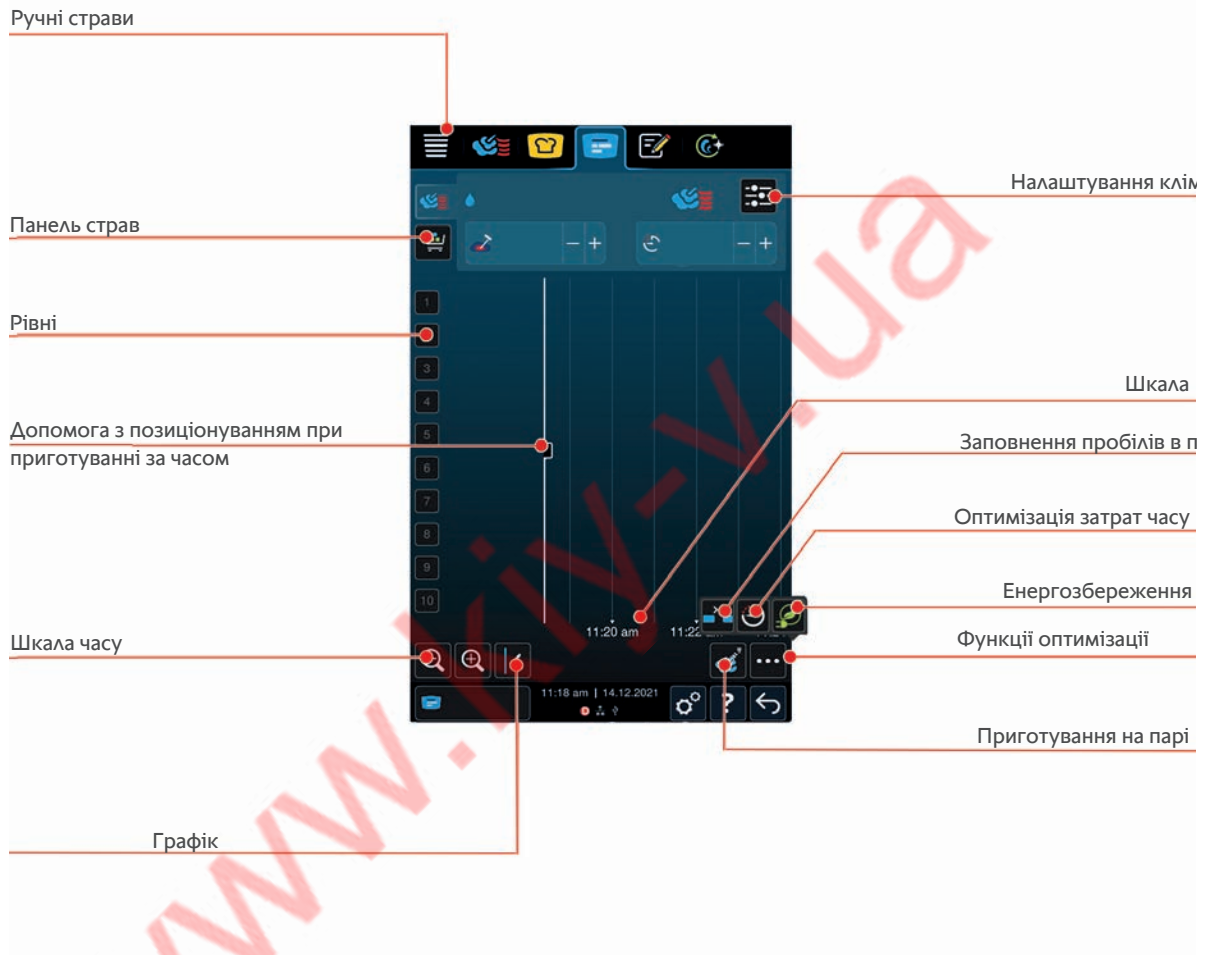
www.kiy-v.ua

10 iProductionManager



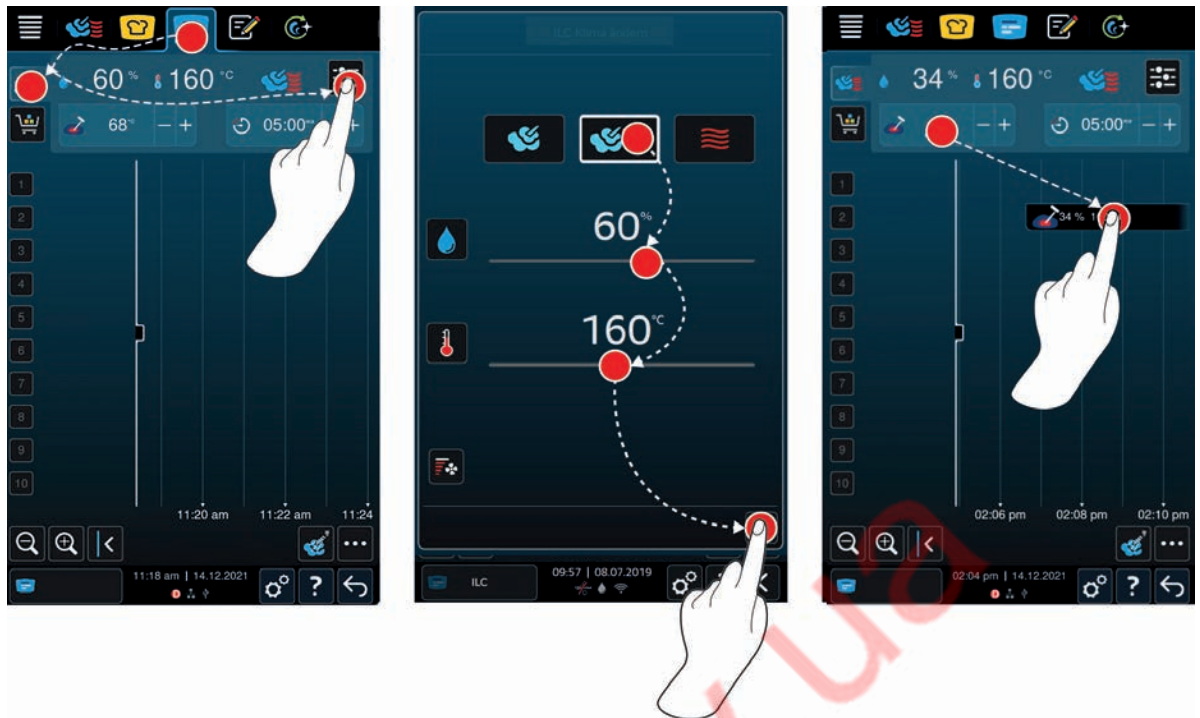
iProductionManager розумно та гнучко організує весь процес виробництва. Він підрахує, які продукти можна готувати разом, оптимальну послідовність готування страв і моніторинг програми готування.











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



10.1 Створення ручних талонів

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






1. Натисніть в Меню кнопку: 
 2. Натисніть кнопку: 
 3. Натисніть кнопку: 
 4. Виберіть режим приготування, «Пара» [► 46] , «Комбінація пари та конвекції» [► 47]  або «Конвекція» [► 48] 
 5. Відрегулюйте параметри приготування відповідно до ваших потреб. Ви можете також задавати параметри швидкості вентилятора. Для цього натисніть клавішу: 
 6. Для збереження змін натисніть кнопку: 
 7. Якщо ви бажаєте збільшити або зменшити температуру у товщі продукту, або продовжити чи скоротити час приготування, тоді поверніть центральне колесо управління або натисніть кнопки:  або 
 8. Натискайте на кнопку раз по раз доти, поки не знайдете бажаний параметр.
- >> Тепер ви можете розмістити клавіши страв [► 57].

10.2 Панель талонів


Ви можете додати до панелі талонів будь-яку бажану інтелектуальну програму приготування, програму або кошики. Якщо панель талонів не збережено як кошик [► 68], панель талонів буде перезаписано після завантаження нового кошика.

10.2.1 Додавання інтелектуальних програм приготування

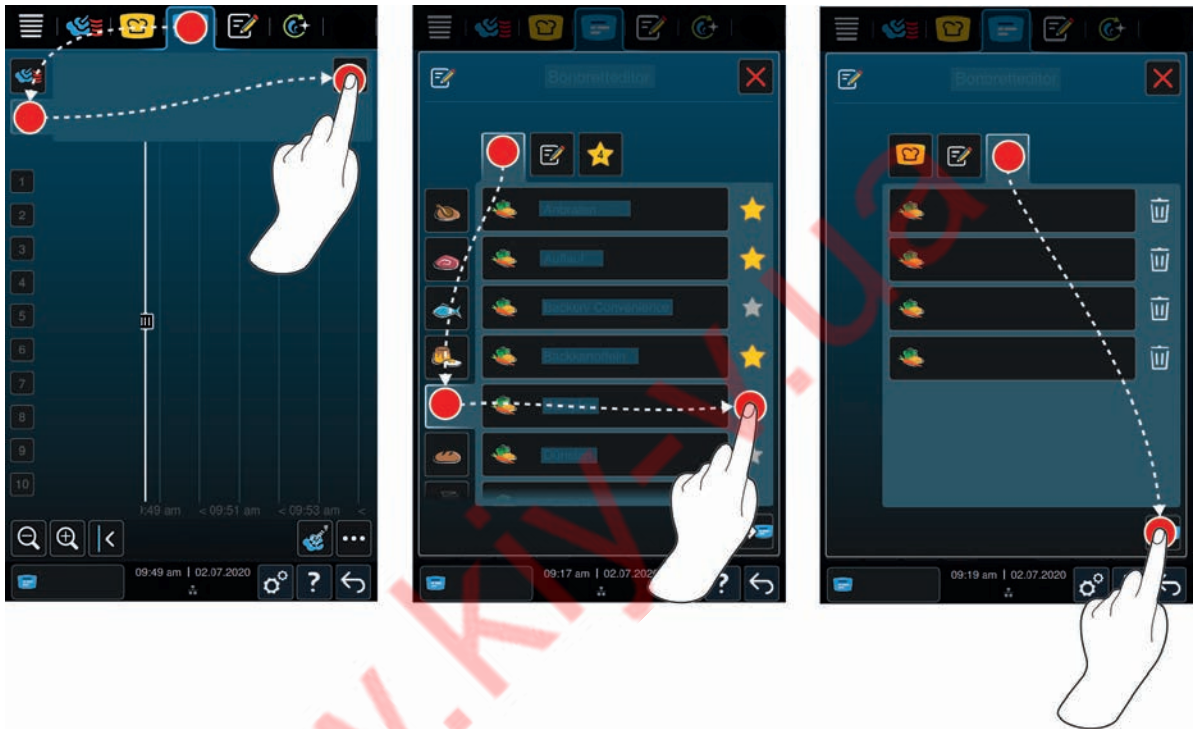
1. Щоб надіслати інтелектуальну програму приготування з iCookingSuite до iProductionManager, натисніть кнопку на панелі меню: 
 2. Натисніть кнопку, що знаходиться поруч із бажаною програмою приготування: 
 3. Натисніть кнопку: 
- >> Система надсилає інтелектуальну програму приготування до iProductionManager, і вона відображається на панелі талонів.








10.2.2 Додавання програм і кошиків

1. Натисніть в Меню кнопку: 

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

10.2.3 Редактор панелі талонів



1. Натисніть в Меню кнопку: 
 2. Натисніть кнопку: 
 3. Натисніть кнопку: 
 4. Щоб додати інтелектуальні програми приготування до кошика, натисніть кнопку: 
 - > Відображаються усі інтелектуальні програми приготування.
 5. Прокрутіть список, оберіть потрібну програму приготування або режим роботи й натисніть на програму приготування.
 - > Система позначає програму приготування (★) й додає її до панелі талонів.
 6. Щоб додати до кошика програми з режиму програмування, натисніть кнопку: 
 - > Відобразяться усі збережені програми. Якщо програми не створено, ця область лишається порожньою.
 7. Прокрутіть список або оберіть ручні чи інтелектуальні програми й натисніть на потрібну програму.
 - > Система позначає програму (★) й додає її до панелі талонів.
 8. Щоб перевірити структуру панелі талонів, натисніть кнопку: 
 9. Щоб видалити інтелектуальну програму приготування або програму, натисніть кнопку: 
 10. Щоб оновити панель талонів, натисніть кнопку: [NEUES ICON]
- >> Інтелектуальні шляхи приготування та програми відображаються на панелі "страв". Тепер ви можете розмістити "страви" [► 57].

10.3 Таймер

Якщо перевірка комбінації [► 58] заважає розміщенню клавiш страв, можна розмістити таймер. Таймер являє собою клавiшу відліку часу, стандартна тривалість становить 5 хвилин. Для таймера не встановлені власні параметри клімату, тож у разі розміщення таймера параметри клімату не створюється й не змінюються. Тривалість таймера можна регулювати за власним бажанням. Користувач може розмістити таймер у поточному часі або у майбутньому.



1. Щоб розмістити таймер для поточного часу, спочатку натисніть на таймер на панелі кнопок страв й оберіть потрібний рівень завантаження.
 - > Система розміщає таймер для поточного часу.
 2. Щоб розмістити таймер у майбутньому, перетягніть таймер на потрібний рівень завантаження й бажаний час початку.
 3. Щоб перенести таймер на інший рівень завантаження й змінити час початку, натисніть на таймер й утримуйте його.
 - > Відображається символ:
 4. Перетягніть таймер у потрібне положення.
 5. Щоб збільшити або зменшити тривалість таймера, коротко натисніть на таймер.
 6. Поверніть центральне колесо управління або натисніть на клавiші: **+** або **-**
 - > Після короткої затримки система приймає налаштування.
- >> Після завершення часу таймера система виводить запит на розвантаження апарата. Поруч з рівнем завантаження з'являється символ . Встановлений час приготування 00:00.

10.4 Розмістити талони

- ✓ Ви створили страви в ручному режимі [► 54], кошики [► 55] або панель страв [► 56].
1. Перетягніть страву на бажаний рівень.
 - > Для кращої орієнтації рівня, на якому ви хочете розмістити страву, він виділяється блакитним кольором. Як додатковий допоміжний параметр на клавiші страви відображається час.
 - > Якщо рівень виділений жовтим або червоним кольором, ви не зможете розмістити страву, не перемістивши вже наявні клавiші страв. Додаткова інформація наведена тут: Перевірка на сумісність [► 58] і логіка розміщення [► 58]
 2. Якщо ви розмістили декілька страв, виконайте масштабування шкали часу, щоб отримати загальну картину. Для цього натисніть клавiшу:

Для вас доступні такі можливості оптимізації розміщення страв:

- Заповнення пробілів в плані [► 59]

- Оптимізація затрат часу [► 59]
- Енергозбереження [► 60]
- Приготування за часом [► 61]

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

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

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

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

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

10.4.1 Перевірка на сумісність

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

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

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

10.4.2 Логіка розміщення

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

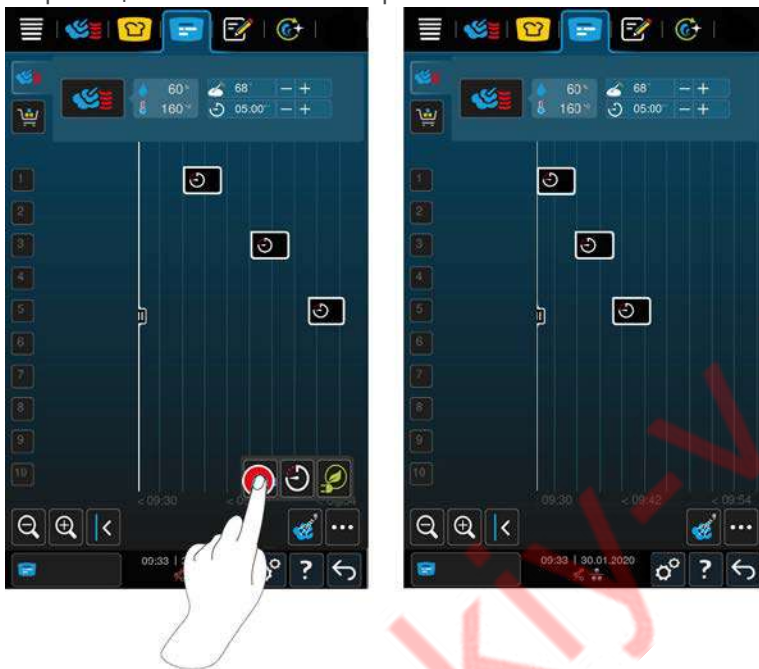



- Якщо напрямні виділяються жовтим кольором, ви можете розмістити талон, але інші наявні талони будуть пересунуті.
- Коли фон стає червоного кольору, ви не можете розмістити талон, адже в даний момент відпрацьовується інший талон.

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

10.4.3 Заповнення пробілів в плані

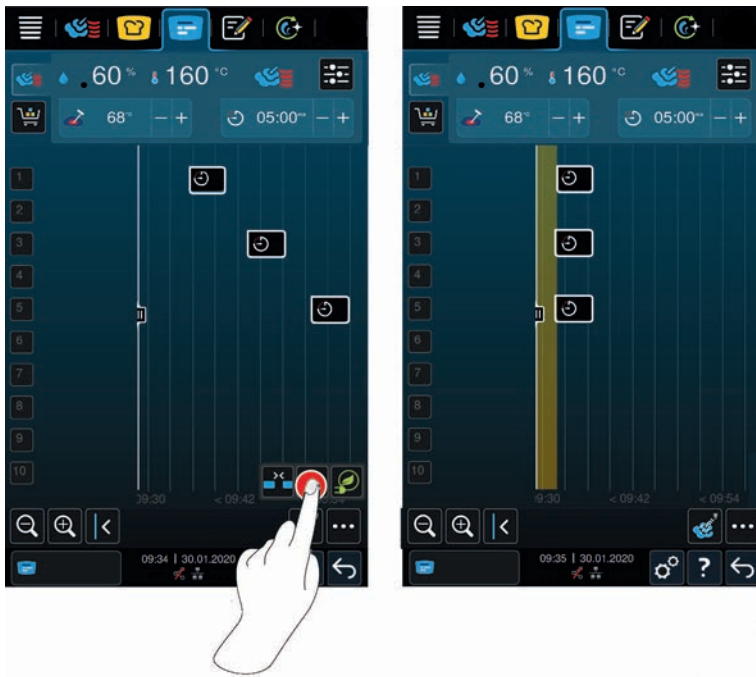
Ви можете дати команду вашому апаратові автоматично закривати усі часові прогалини, які утворилися під час розміщення талонів на всіх напрямних.



- ✓ Ви створили талони і розмістили їх.
- 1. Натисніть кнопку: 
 - > Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте закрити прогалини у плануванні. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.**
- 2. Підтвердіть відповідь на запитання, натиснувши: **ОК**
- >> Часові прогалини між талонами закриваються. Талони розташовуються один біля одного. Розміщення талонів на шкалі часу може зміститися.

10.4.4 Оптимізація затрат часу

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



✓ Ви створили талони і розмістили їх.

1. Натисніть кнопку: 

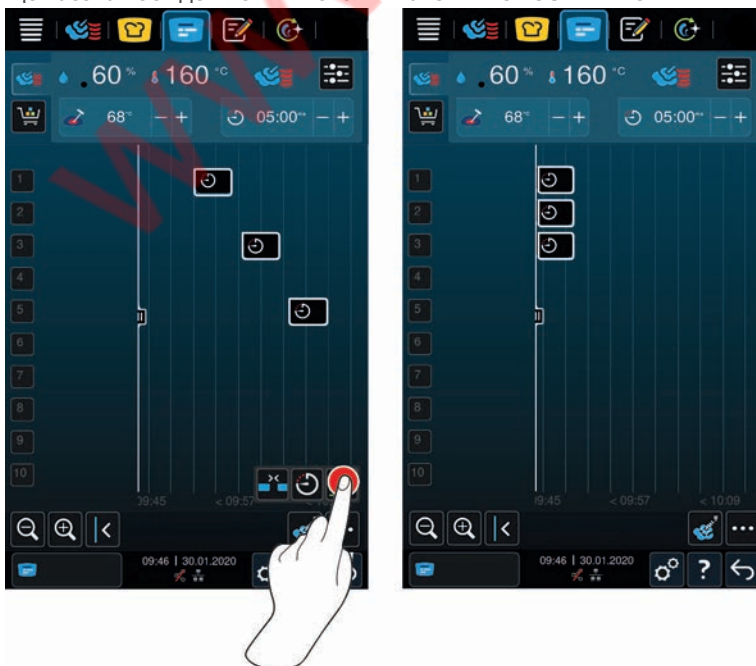
> Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте закрити часові прогалини. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.**


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

>> Залежно від перевірки на сумісність [► 58] талони розміщуються по-новому.

10.4.5 Енергозбереження

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




- ✓ Ви створили талони і розмістили їх.
- 1. Натисніть кнопку: 
 - > Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте впорядкувати талони відповідно до принципів оптимізації енергозбереження. **ВКАЗІВКА! Операцію не можна відмінити.**
- 2. Підтвердіть відповідь на запитання, натиснувши: **ОК**
- >> Залежно від перевірки на сумісність [► 58] талони розміщуються по-новому.

10.5 Редагування та видалення талонів




Ручні страви

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

1. Натисніть на клавiшу страви.
 - > Відобразяться налаштування страви.
2. Якщо ви бажаєте збільшити або зменшити температуру у товщі продукту або продовжити чи скоротити час приготування, тоді натисніть клавiши: **+** або **—**
3. Для видалення страви натисніть клавiшу: 


Інтелектуальні клавiші страв і програми

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

1. Якщо ви бажаєте збільшити або зменшити температуру у товщі продукту або продовжити чи скоротити час приготування, тоді натисніть клавiши: **+** або **—**
2. Для видалення страви натисніть кнопку: 

10.6 Готування на час

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

1. Натисніть в Меню кнопку: 
2. Перетягніть помічника позиціонування на бажану точку часу на шкалі часу. Якщо ви перетягнете помічника позиціонування до правого краю екрана, шкала часу зміститься на майбутнє.

3. Розмістіть бажані кнопки страв праворуч або ліворуч від помічника з позиціонування.
 - > Якщо ви розмістите кнопку страви ліворуч від помічника з позиціонування, тоді закінчення приготування страви накладеться на цю точку часу. Ваші страви будуть готові в один і той самий час.
 - > Якщо ви розмістите кнопку страви праворуч від помічника з позиціонування, тоді початок "страви" накладеться на цю точку часу. Приготування страв починається однозначно, якщо двічі доторкнутися до значка переміщення на допоміжному пристрої для позиціонування.

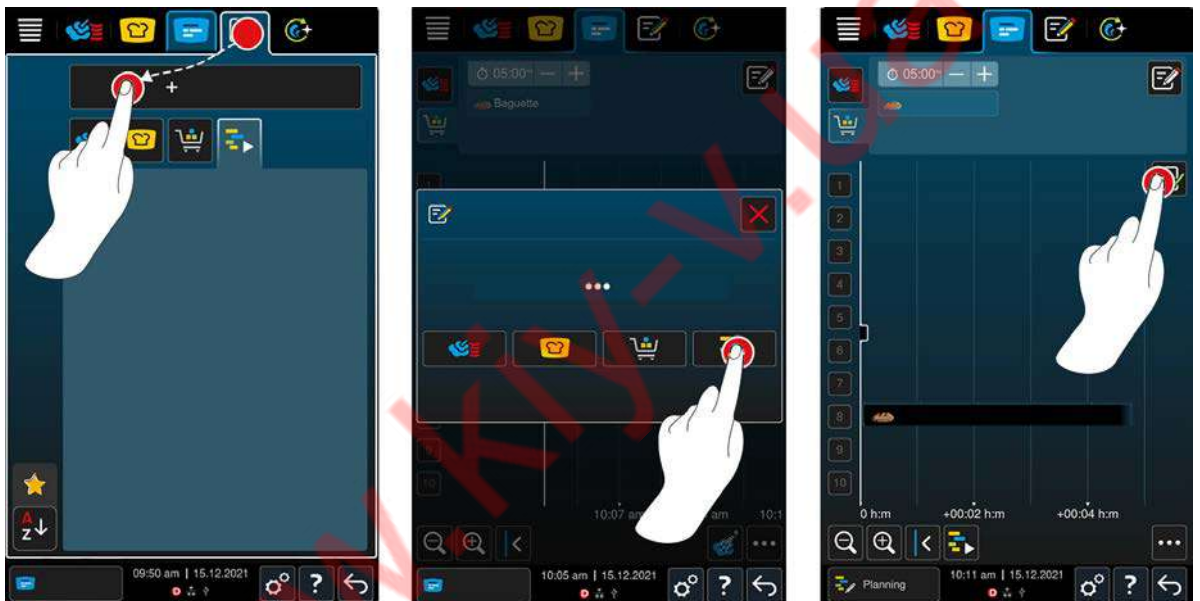
10.7 Планування

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



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

10.7.1 Створення планування



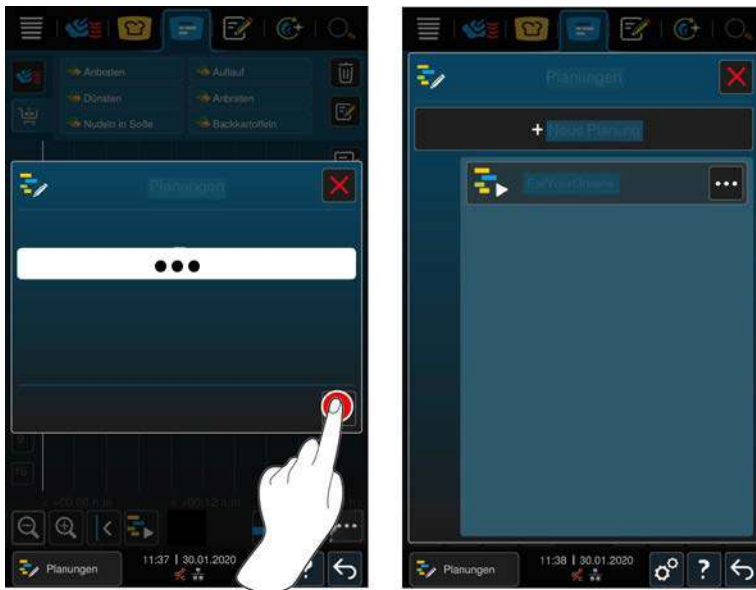
1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть в Меню кнопку:
3. Натисніть кнопку: **+ Нове планування**
4. Натисніть кнопку:
- > Помічник позиціонування зсувається до лівого краю екрана. Масштабування шкали часу змінює відображення поточного часу на відображення хвилин. Тепер ви можете розміщувати кнопки страв незалежно від значення часу.

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

Для вас доступні вказані нижче функції для оптимізації планування:

- Заповнення пробілів в плані [► 59]
- Оптимізація затрат часу [► 59]
- Енергозбереження [► 60]

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



3. Назвіть програму.
 4. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
- >> Планування відображається у переліку запланованих завдань.

10.7.2 Запуск планування

- ✓ Ви створили планування [▶ 62].
 - ✓ На даний момент iProductionManager не відпрацьовує жоден талон. Коли відпрацьовуються талони, з'являється повідомлення про те, що всі талони повинні бути скасовані до запуску планування.
1. Натисніть кнопку:
 2. Натисніть на бажане планування.
- >> Планування відразу активується. Талони розміщуються відповідно до планування на напрямних. Талони у панелі талонів замінюються ручними програмами, що містяться у плануванні.

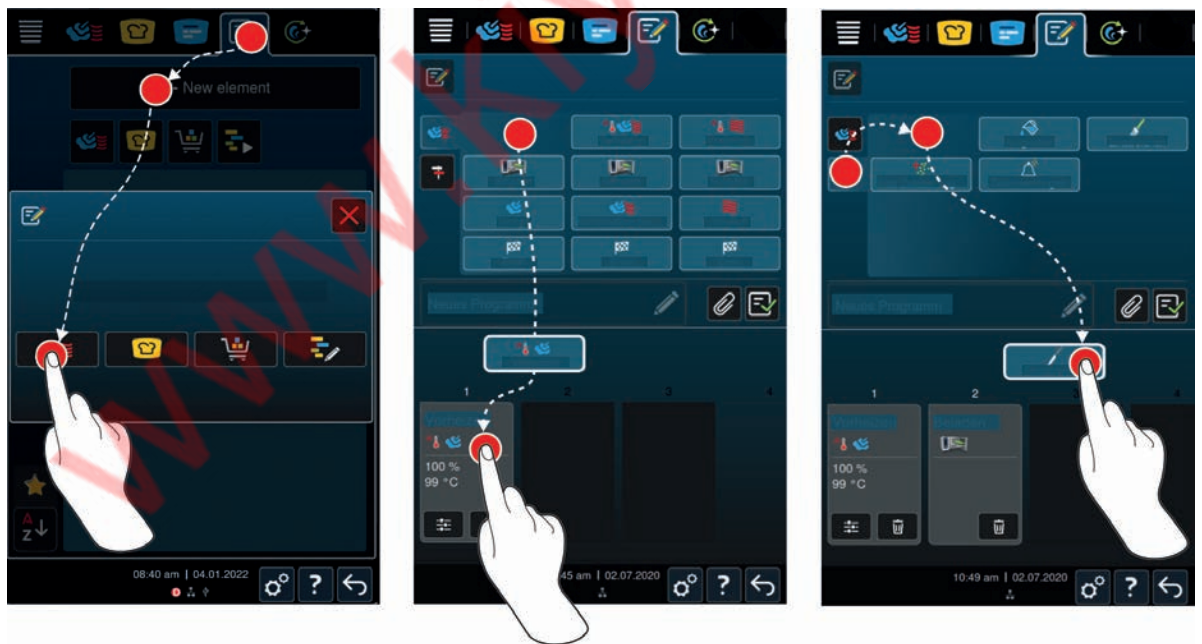
11 Режим програмування



В режимі програмування можна створювати й зберігати ручні програми [▶ 64], призначення тигля [▶ 64], схеми розділення тигля [▶ 64], інтелектуальні програми [▶ 66] такошки [▶ 68] і керувати ними. Для цього доступні всі ручні режими приготування [▶ 44], інтелектуальні процеси приготування [▶ 26] і попередньо запрограмовані кошики.

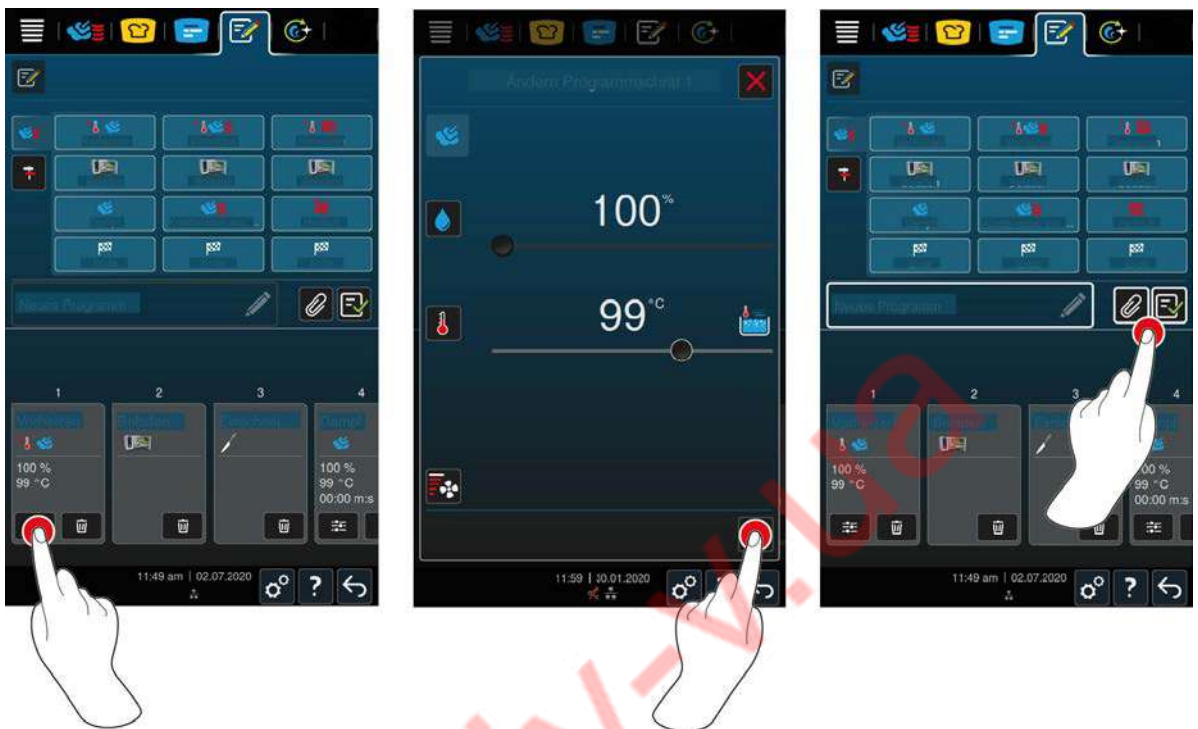



11.1 Створення ручної програми




1. Натисніть в Меню кнопку:
2. Натисніть кнопку: **+ новий елемент**
3. Натисніть кнопку:
- > Відображається огляд наявних кроків приготування.
4. Оберіть потрібні етапи приготування та перетягніть їх у нижню область. **ВКАЗІВКА! Етапи приготування не можна комбінувати як завгодно. Попередній розігрів та завантаження треба обрати з одного стовпця. Режим приготування й завершення програми приготування можна обрати з іншого стовпця.**
5. Для того щоб додати до програми певні підказки, натисніть кнопку:

- > Відобразиться огляд доступних підказок. Такі конфігуровані картки дій допоможуть вам виконувати проміжні кроки під час виконання процесу приготування страв. Ви можете користуватися попередньо встановленими картками дій або створювати власні.
6. Виберіть потрібні підказки та перетягніть їх у нижню область.





7. Для обробки кроку приготування натисніть кнопку: 
- > В результаті відобразяться регульовані параметри приготування і додаткові функції відповідно до обраного режиму приготування.

Крок приготування	Параметри приготування	Додаткові функції
Попередній розігрів	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Температура в робочій камері 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Швидкість руху повітряних потоків
Пара	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Температура в робочій камері 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Приготування «Дельта Т» ▪ Швидкість руху повітряних потоків
Комбінація пари та конвекції	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вологість в робочій камері ▪ Температура в робочій камері ▪ Час приготування ▪ Температура в товщі продукту 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Приготування «Дельта Т» ▪ Швидкість руху повітряних потоків ▪ Приготування на парі
Конвекція	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вологість в робочій камері ▪ Температура в робочій камері ▪ Час приготування ▪ Температура в товщі продукту 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Приготування «Дельта Т» ▪ Швидкість руху повітряних потоків ▪ Приготування на парі

1. Відрегулюйте крок приготування відповідно до ваших потреб.
2. Для збереження змін натисніть кнопку: 

Попередній вибір часу запуску й зображення програми

- ✓ Ви імпортували зображення [► 81].
1. Щоб встановити час запуску програми, натисніть кнопку: 
 2. Натисніть кнопку:  **Попередній вибір часу запуску**

3. Натисніть кнопку: **ON**
4. Введіть час запуску.
5. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
6. Щоб призначити зображення для програми, натисніть кнопку: 📎
7. Натисніть кнопку: 🖼️ **Обрати зображення програми**
8. Оберіть зображення.
9. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓

Збереження програми

1. Щоб дати назву програмі, натисніть кнопку: ✎
 2. Назвіть програму.
 3. Для збереження програми натисніть кнопку: 📁✓
- >> Програму буде протестовано. Після повного налаштування всіх параметрів і їх логічного поєднання програма зберігається і відображається в переліку програм.
- >> Якщо програма містить помилку, відповідне місце в програмі маркується. Виправте помилку і знову збережіть програму.

11.2 Створення інтелектуальної програми

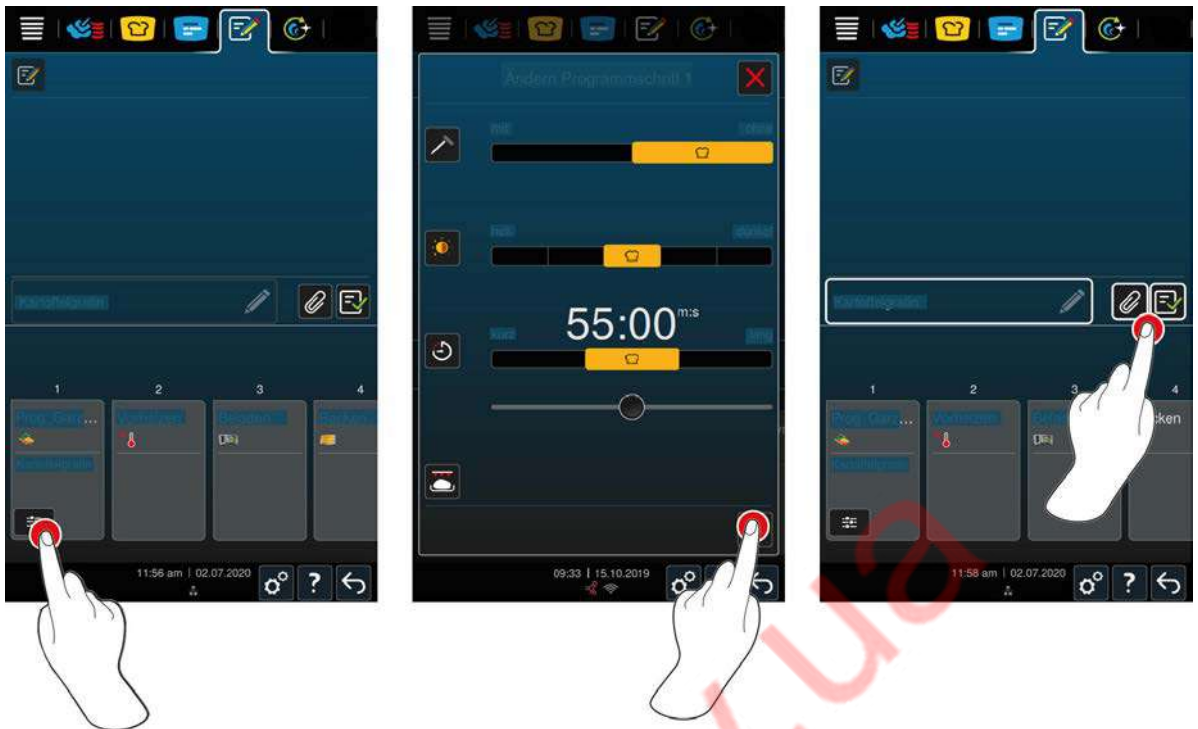
Програмуючи інтелектуальний шлях приготування, ви можете налаштувати параметри приготування згідно з власними потребами. Змінити порядок окремих кроків приготування неможливо.



1. Натисніть в Меню кнопку: 📝
2. Натисніть кнопку: **+ новий елемент**
3. Натисніть кнопку: 📁
 - > Ви отримаєте запитання про те, що бажаєте запрограмувати.
4. Оберіть один з таких варіантів:
 - Режим приготування
 - Режим приготування і спосіб приготування
 - Способи приготування

Відповідно до вашого вибору апарат запропонує вам інтелектуальні шляхи приготування.

1. Оберіть відповідний інтелектуальний шлях приготування.
 - > Відобразиться відповідний крок приготування. Параметри приготування можна налаштувати відповідно до ваших вподобань. Перший крок приготування маркується червоним.



2. Натисніть кнопку: ☰

> В результаті відобразяться регульовані параметри приготування і додаткові функції відповідно до обраного шляху приготування. Стандарти налаштування програми приготування позначаються таким символом: 📄

3. Відрегулюйте параметри приготування відповідно до ваших потреб.

4. Для збереження змін натисніть кнопку: ✓

> Знову відобразиться відповідний крок приготування.

Попередній вибір часу запуску й зображення програми

✓ Ви імпортували зображення [► 81].

1. Щоб встановити час запуску програми, натисніть кнопку: 📎

2. Натисніть кнопку: ⏰ **Попередній вибір часу запуску**

3. Натисніть кнопку: **ON**

4. Введіть час запуску.

5. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓

6. Щоб призначити зображення для програми, натисніть кнопку: 📎

7. Натисніть кнопку: 🖼️ **Обрати зображення програми**

8. Оберіть зображення.

9. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓

Збереження програми

1. Щоб дати назву програмі, натисніть кнопку: ✎







2. Назвіть програму.

3. Для збереження програми натисніть кнопку: 📄✓

>> Програма відображається у списку програм.

11.3 Програмування кошика




1. Натисніть в Меню кнопку: 
2. Натисніть кнопку: **+ Новий елемент**
3. Натисніть кнопку: 
4. Щоб додати інтелектуальні шляхи приготування до кошика, натисніть кнопку: 
 - > Відображаються усі інтелектуальні програми приготування.
5. Прокрутіть список, оберіть потрібну програму приготування або режим роботи й натисніть на програму приготування.
 - > Шлях приготування буде позначено символом  і додано до кошика.
6. Щоб додати збережені програми приготування до кошика, натисніть кнопку: 
 - > Відобразяться всі програми.
7. Прокрутіть список або оберіть ручні чи інтелектуальні програми й натисніть на потрібну програму.
 - > Шлях приготування буде позначено символом  і додано до кошика.





Перевірка кошика

1. Для перевірки кошика натисніть кнопку: 

- > Відобразяться всі вибрані інтелектуальні шляхи приготування та програми.
- 2. Для видалення елемента з кошика натисніть кнопку: 

Збереження кошика

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

Стосовно цієї теми подивіться також




-  Зображення користувача [▶ 81]

11.4 Редагування та видалення програм




- ✓ Ви запрограмували ручні програми [▶ 64], інтелектуальні шляхи приготування [▶ 66] або кошики [▶ 68].

1. Для редагування програми натисніть кнопку: **•••**

Наявні такі можливості редагування:


- Редагування елемента 
- Копіювання елемента 
- Видалення елемента 

Стосовно цієї теми подивіться також


-  Створення ручної програми [▶ 64]
-  Створення інтелектуальної програми [▶ 66]
-  Програмування кошика [▶ 68]

11.5 Активація програм і кошиків

Ручні програми

1. Для запуску ручної програми натисніть на бажану програму.
 - > Програма відразу активується. Відображаються всі кроки приготування.
 2. Щоб надіслати ручну програму до iProductionManager, натисніть кнопку: **•••**
 3. Натисніть кнопку: 
- >> "Страва" відобразиться у панелі "страв". Тепер ви можете розмістити "страву", як зазвичай [▶ 57].

Інтелектуальні шляхи приготування

1. Для запуску інтелектуального шляху приготування натисніть на бажану програму.
 - > Програма відразу активується. Відображаються всі кроки приготування.
 2. Щоб надіслати шлях приготування до iProductionManager, натисніть кнопку: **•••**
 3. Натисніть кнопку: 
- >> Інтелектуальна програма приготування відобразиться у панелі "страв". Тепер ви можете розмістити "страву", як зазвичай [▶ 57].

Кошки

1. Щоб надіслати кошик до iProductionManager, натисніть на бажаний кошик.
 - > Всі елементи кошика відобразяться у панелі "страв". Тепер ви можете розмістити "страви", як зазвичай [▶ 57].

12 Зміна режимів обробки

За допомогою iCombi Pro ви можете просто та в будь-який час перемикаєти режими приготування ручний, iCookingSuite і iProductionManager. Таким чином, ви маєте в своєму розпорядженні оптимальний мікс автоматичних інтелектуальних процесів приготування, що полегшують роботу, та бажані індивідуальні варіанти управління.

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

Переведення кнопки страви у ручний режим приготування

✓ Ви розмістили страву [► 57]. Триває процес приготування.

1. Натисніть в Меню кнопку: 

> Необхідно підтвердити, що ви дійсно бажаєте перейти у ручний режим роботи.

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

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

Перетворення інтелектуальної програми приготування в інтелектуальну страву

✓ Ви запустили інтелектуальну програму приготування [► 36]. Триває процес приготування.

1. Натисніть в Меню кнопку: 

> Необхідно підтвердити, що ви дійсно бажаєте перейти до iProductionManager.

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

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

Перетворення інтелектуальної програми приготування в ручний режим

✓ Ви запустили інтелектуальну програму приготування [► 36]. Триває процес приготування.

1. Натисніть в Меню кнопку: 

> Необхідно підтвердити, що ви дійсно бажаєте перейти у ручний режим роботи.


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

>> Налаштовані на цей момент параметри приготування інтелектуальної програми приготування страв вступають в дію і відображаються в ручному режимі.

13 Налаштування





Заводські налаштування апарату можна відрегулювати відповідно до ваших потреб.

1. Натисніть кнопку: 
- > Відобразиться огляд всіх функцій налаштування:
 - Вибране [▶ 71]
 - Індикатор [▶ 71]
 - Світло [▶ 73]
 - Звук [▶ 73]
 - Кухонна система [▶ 75]
 - Приготування [▶ 77]
 - Очищення [▶ 79]
 - Керування даними [▶ 79]
 - Мережеві налаштування [▶ 82]
 - Профіль користувача [▶ 83]
 - Сервіс [▶ 86]
 - ConnectedCooking [▶ 87]


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

13.1 Закладки

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


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

13.2 Індикатор

1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку:  Індикація

13.2.1 Мова

Тут можна змінити мову інтерфейсу користувача.

1. Натисніть кнопку:  Мова
2. Виберіть бажану мову.
- >> Мова інтерфейсу користувача буде негайно змінена. Можна вибрати будь-яку з 57 справ.

13.2.2 Дата і час

Тут ви можете змінити такі налаштування:


- Дата 
- Час 
- Перемикання формату часу— 24 год/12 год 

Дата

1. Натисніть кнопку:  Дата

- > Відобразиться календар.
- 2. Оберіть потрібну дату.
- >> Дата автоматично застосовується.

Час

1. Натисніть кнопку:  Час
 - > Відображається час.
2. Натисніть на індикатор часу.
3. Встановіть бажаний час.
- >> Параметри часу автоматично вступають в дію.

24 год./12 год

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

ConnectedCooking

Час можна автоматично синхронізувати через ConnectedCooking.

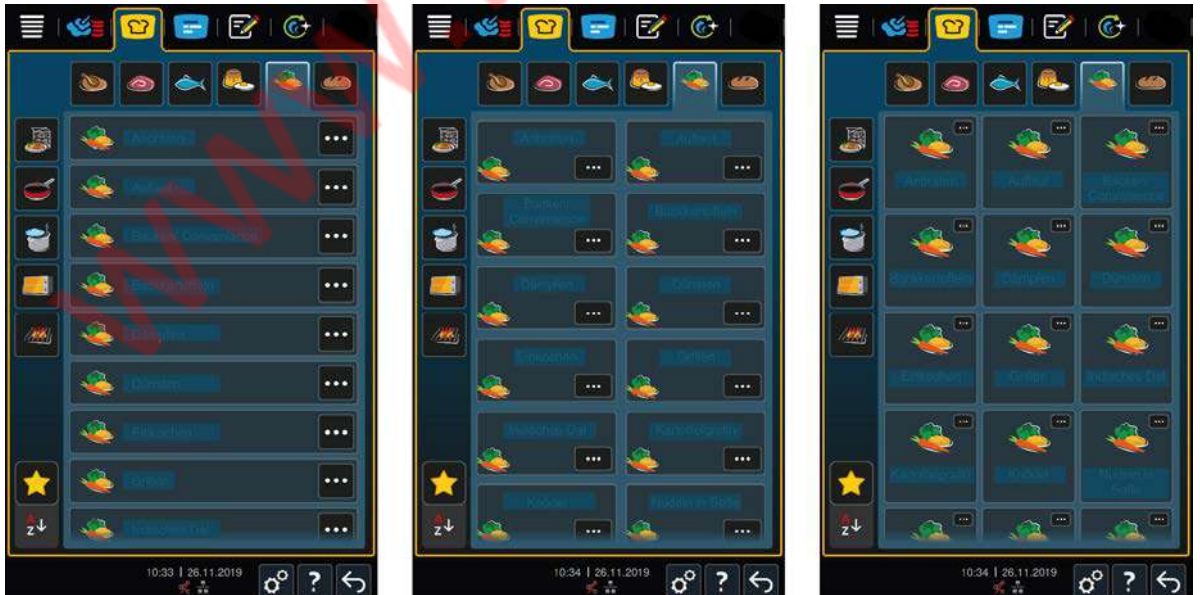
1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку:  ConnectedCooking
3. Поруч із полем **Автоматична синхронізація часу** натисніть кнопку: **УВІМК.**


13.2.3 Формат температури

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



13.2.4 Вид програми

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




1. Натисніть кнопку:  Вид програми
2. Виберіть:  один стовпець,  два стовпці або  три стовпці.
- >> Вибір негайно вступає в дію.

13.3 Світло


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

13.3.1 Яскравість дисплею


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

1. Натисніть кнопку:  **Яскравість дисплея**
 2. Виберіть на шкалі відповідне значення або налаштуйте його за допомогою коліщатка.
- >> Яскравість дисплея негайно коригується.


Автоматичне вимкнення дисплея

1. Натисніть кнопку:  **Автоматичне вимкнення дисплея**
- >> Тепер можна увімкнути або вимкнути функцію автоматичного вимкнення дисплея.


Вимкнути через x хв.

1. Натисніть кнопку:  **Вимкнути через x хв.**
- >> Тепер можна налаштувати, через скільки хвилин має спрацювати функція автоматичного вимкнення дисплея.


Макс. освітлення робочої камери

1. Натисніть кнопку:  **Макс. освітлення робочої камери**
- >> Тут можна налаштувати яскравість освітлення робочої камери за шкалою від 0 до 100%.



Заставка екрана

1. Натисніть кнопку:  **Заставка екрана**
- >> Тепер можна увімкнути або вимкнути заставку екрана.

Активувати заставку через x хв.


1. Натисніть кнопку:  **Активувати заставку через x хв.**
- >> Тепер можна налаштувати, через скільки хвилин активується заставка екрана.

13.4 Звук

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



13.4.1 Гучність






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

1. Натисніть кнопку:  **Загальна гучність**
 2. Виберіть на шкалі відповідне значення.
- >> Загальна гучність негайно коригується.

13.4.2 Нагадування про завантаження/виконання дії








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

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

- > Лунає попередній звуковий сигнал.
- 4. Щоб вимкнути звук, натисніть на кнопку: **OFF**
- 5. Щоб повернутися до огляду, натисніть на панелі значків .
- 6. Щоб звуковий сигнал лунав до підтвердження завантаження апарата або виконання дії, натисніть кнопку:  **Тривале відтворення ON**
- 7. Щоб звуковий сигнал лунав впродовж певного часу, натисніть кнопку:  **Тривале відтворення OFF**
 - > Активується область  **Довжина звукового сигналу**.
- 8. Налаштуйте тривалість на шкалі 0–180 с.
- 9. Щоб зберегти налаштування, натисніть на панелі значків кнопку: 
- >> Ви повернетесь до вікна огляду.








13.4.3 Завершення кроку програми

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

1. Натисніть кнопку:  **Завершення етапу програми**
2. Натисніть кнопку:  **Звук**
3. Натисніть на потрібний тигель.
 - > Лунає попередній звуковий сигнал.
4. Щоб вимкнути звук, натисніть на кнопку: **OFF**
5. Щоб повернутися до огляду, натисніть на панелі значків .
6. Щоб звуковий сигнал лунав до підтвердження завантаження апарата або виконання дії, натисніть кнопку:  **Тривале відтворення ON**
7. Щоб звуковий сигнал лунав впродовж певного часу, натисніть кнопку:  **Постійне відтворення OFF**
 - > Активується область  **Довжина звукового сигналу**.
8. Налаштуйте тривалість на шкалі 0–180 с.
9. Щоб зберегти налаштування, натисніть на панелі значків кнопку: 
- >> Ви повернетесь до вікна огляду.

13.4.4 Завершення часу приготування

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

1. Натисніть кнопку:  **Завершення часу приготування**
2. Натисніть кнопку:  **Звук**
3. Натисніть на потрібний тигель.
 - > Лунає попередній звуковий сигнал.
4. Щоб вимкнути звук, натисніть на кнопку: **OFF**
5. Щоб повернутися до огляду, натисніть на панелі значків .
6. Щоб звуковий сигнал лунав до підтвердження завантаження апарата або виконання дії, натисніть кнопку:  **Тривале відтворення ON**
7. Щоб звуковий сигнал лунав впродовж певного часу, натисніть кнопку:  **Тривале відтворення OFF**
 - > Активується область  **Довжина звукового сигналу**.
8. Налаштуйте тривалість на шкалі 0–180 с.
9. Щоб зберегти налаштування, натисніть на панелі значків кнопку: 

>> Ви повернетесь до вікна огляду.

13.4.5 Процес перервано/виявлено помилку

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

1. Натисніть кнопку: **Переривання процесу / виявлено помилку**
 2. Натисніть на потрібний тигель.
 - > Лунає попередній звуковий сигнал.
 3. Щоб вимкнути звук, натисніть на кнопку: **OFF**
 4. Щоб повернутися до огляду, натисніть на панелі значків .
 5. Щоб звуковий сигнал лунав до підтвердження завантаження апарата або виконання дії, натисніть кнопку: **Тривале відтворення ON**
 6. Щоб звуковий сигнал лунав впродовж певного часу, натисніть кнопку: **Тривале відтворення OFF**
 - > Активується область **Довжина звукового сигналу**.
 7. Налаштуйте тривалість на шкалі 0–180 с.
 8. Щоб зберегти налаштування, натисніть на панелі значків кнопку:
- >> Ви повернетесь до вікна огляду.

13.5 Кулінарна система

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

13.5.1 Інформація про тип апарата

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

13.5.2 Блокування екрана

Тут можна увімкнути та вимкнути блокування екрана.

- Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **ON**
- Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **ВИМК**.

13.5.3 Демо режим

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

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

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

13.5.4 Power Steam

Тут можна налаштувати режим обробки «Пара» [► 46] для безперервної подачі свіжої пари для приготування особливо делікатних продуктів.

ОБЕРЕЖНО!

Під час використання функції Power Steam виникає велика кількість водяної пари

Вас може ошпарити гаряча пара, коли ви відкриваєте дверцята.

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

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


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

13.5.5 Control nozzle

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

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

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

1. Натисніть кнопку:  **Керівна форсунка**
2. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **ON**
3. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку: **OFF**

13.5.6 Попередження про відкриття дверцят під час завантаження

Тут можна налаштувати ввімкнення попереджувального звукового сигналу у разі занадто тривалого відкриття дверцят робочої камери під час завантаження.

1. Натисніть кнопку: **Контрольний таймер**
2. Натисніть кнопку: **Контрольний таймер, рівень 1**
3. Тепер можна налаштовувати час, коли має бути подано попереджувальний звуковий сигнал. Налаштуйте час на шкалі 0–180 с.
4. Натисніть кнопку: **Контрольний таймер, рівень 2**
5. Налаштуйте час на шкалі 0–180 с.

13.5.7 Попередження про відкриття дверцят під час приготування

Тут можна налаштувати ввімкнення попереджувального звукового сигналу у разі занадто тривалого відкриття дверцят робочої камери під час приготування.





1. Натисніть кнопку: **Небезпека, рівень 1**
2. Натисніть кнопку: **Небезпека, рівень 2**
3. Налаштуйте час на шкалі 0–180 с.



13.5.8 Віддалене керування

Ця функція дозволяє, у разі використання комбінацій апаратів Combi-Duo, відображати меню нижнього апарата на дисплеї верхнього апарата задля зручності управління нижнім апаратом шляхом використання дисплея верхнього.


Слід враховувати: Необхідно виконати налаштування обох апаратів Combi-Duo.

✓ Апарати з'єднані один з одним мережевим кабелем Поєднання апаратів в єдину мережу [► 89].

1. Натисніть кнопку:  **Назва апарата**
2. Введіть унікальну назву апарата і натисніть на клавішу «Enter» на клавіатурі.
 - > Введені дані негайно вступають в дію.
3. Натисніть кнопку:  **Колір апарата**
4. Виберіть колір, за допомогою якого апарат можна буде ідентифікувати на дисплеї.
 - > Введені дані негайно вступають в дію.
5. Щоб активувати функцію, натисніть кнопку:  **Дистанційне керування УВІМК.**
 - > Натисніть кнопку: , щоб ввести IP-адресу апарата з дистанційним керуванням.


- > В нижньому колонтитулі з'явиться символ: 
- 6. Для переключення від меню одного апарата до меню іншого натисніть кнопку: 
- >> Екран отримає обрамлення того кольору, що призначений певному апаратові.

13.6 Приготування

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

13.6.1 Налаштування основної кухні


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


1. Натисніть кнопку:  **Основна національна кухня**
2. Виберіть з переліку бажану основну національну кухню способом прокручування.

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


13.6.2 Налаштування вторинної кухні

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

1. Натисніть кнопку:  **Вторинна національна кухня**
2. Виберіть з переліку бажану вторинну національну кухню способом прокручування.

>> Опція національної кухні негайно вступить в дію. В iCookingSuite відображаються додаткові інтелектуальні процеси приготування вторинної національної кухні і позначаються за допомогою . На налаштування параметрів приготування все ще впливає основна кухня [► 77].


13.6.3 Час вибігу

1. Натисніть кнопку:  , щоб налаштувати час вибігу витяжного зонта.
- >> Тепер можна налаштувати, скільки хвилин має становити період вибігу.

13.6.4 Значення вимірювання щупа

Тут відображується точне значення за вимірювальним давачем у °C.

13.6.5 Формат відображення часу приготування страв

1. Натисніть кнопку:  , щоб скоригувати формат відображення часу приготування страв.
- >> Тепер можна налаштувати формат часу приготування страв, або автоматично у годинах/хвилинах *, або в хвилинах/секундах.

13.6.6 Вага тарілки «à la carte»


Перед тим як активувати опцію «Finishing» задайте параметри ваги порожньої тарілки. За допомогою цієї інформації ваш апарат iCombi Pro налаштує етапи приготування таким чином, щоб ви отримали ідеальний результат процесу «Finishing» і на тарілках не конденсувалася волога. Додаткова інформація наведена тут: Встановлення параметрів ваги тарілки «à la carte» [► 52]

13.6.7 Вага тарілки «Бенкет»

Перед тим як активувати опцію «Finishing» задайте параметри ваги порожньої тарілки. За допомогою цієї інформації ваш апарат iCombi Pro налаштує етапи приготування таким чином, щоб ви отримали ідеальний результат процесу «Finishing» і на тарілках не конденсувалася волога. Додаткова інформація наведена тут: Налаштування ваги тарілки «Бенкет» [► 52]

13.6.8 Кількість напрямних

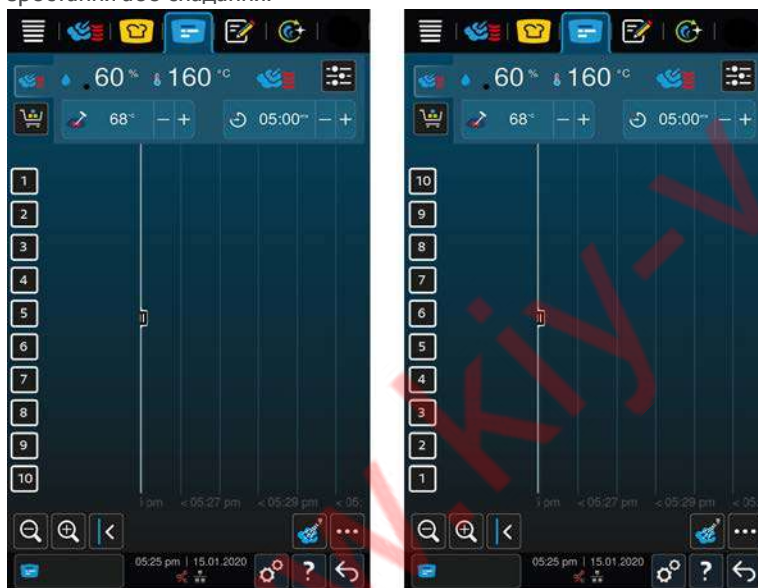
Тут ви можете налаштувати кількість напрямних, які ви бажаєте використовувати в iProductionManager.



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

>> Параметр негайно вступить в дію.

13.6.9 Послідовність напрямних

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



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

>> Параметр негайно вступить в дію.

13.6.10 Поштовхи навантаження під час застосування ручних програм в iProductionManager

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

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

13.6.11 Час витримки, клімат

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

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

>> Відбувається коригування часу витримання.

ВКАЗІВКА:

Скорочення часу витримування дозволяє заощадити енергію.

13.6.12 iProductionManager 3D

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



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

>> Параметр негайно вступить в дію.

13.7 Очищення

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: **Очищення**

13.7.1 Примусове очищення

Тут можна встановити інтервал для автоматичного нагадування про необхідність очищення апарата. Апарат не зможе продовжити роботу, доки не буде виконане очищення. Таким чином, ви можете забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних норм при роботі у кілька змін. Додаткова інформація наведена тут: Примусове очищення [► 96]

13.7.2 Графік очищення

Тут можна призначити дні тижня, у які необхідно виконувати примусове очищення. Таким чином, ви можете забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних норм при роботі у кілька змін. Додаткова інформація наведена тут: Графік очищення [► 97]

13.8 Режим

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

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

Ви можете виконати такі налаштування:

- Експортувати всі дані [► 80]
- Програми приготування страв [► 80]

- Профіль користувача [► 80]
- Зображення користувача [► 81]
- Дані користувача: Видалити все [► 81]
- Базові налаштування апарата [► 81]
- Дані НАССР [► 82]
- Сервіс [► 82]

13.8.1 Експортувати всі дані

✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

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

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

13.8.2 Програми приготування страв

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

Експортувати програми

✓ Ви створили програми в режимі програмування.

✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку:  **Експортувати програми**

>> Збережені програми завантажуються на USB-накопичувач.

Імпортувати програми

1. Підключіть до апарата USB-накопичувач, на якому вже збережено експортовані програми.

2. Натисніть кнопку:  **Імпортувати програми**


>> Збережені програми імпортуються і відображаються у режимі програмування.

Програми: Видалити всі власні

Тут можна видалити всі створені програми.

1. Натисніть кнопку: 

> Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте видалити програми.

2. Для підтвердження дії натисніть кнопку: 

>> Система виводить повідомлення на підтвердження видалення всіх програм.

13.8.3 Профіль користувача

Експорт профілів

✓ Ви створили профілі.

✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.

1. Натисніть кнопку:  **Експортувати профілі**

>> Збережені програми завантажуються на USB-накопичувач.

Імпорт профілів

1. Підключіть до апарата USB-накопичувач, на якому вже збережені експортовані програми.

2. Натисніть кнопку:  **Імпортувати профілі**

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

Видалити всі власні профілі

Тут можна видалити всі створені профілі. При цьому попередньо налаштовані профілі не видаляються.


1. Натисніть кнопку: **Видалити усі власні профілі**
 - > Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте видалити профілі.
 2. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
- >> Система виводить повідомлення на підтвердження видалення усіх власних профілів.

13.8.4 Зображення користувача


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

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

Імпортувати зображення

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

Експортувати зображення


- ✓ Ви імпортували зображення.
 - ✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.
1. Натисніть кнопку:  **Експортувати зображення**
- >> Збережені зображення завантажуються на USB-накопичувач.

Видалення всіх власних зображень

Тут можна видалити всі імпортовані зображення.


1. Натисніть кнопку: **Видалити всі власні зображення**
 - > Необхідно підтвердити, чи ви дійсно бажаєте видалити зображення.
 2. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
- >> Система виводить повідомлення на підтвердження видалення всіх власних зображень.

13.8.5 Дані користувача: Видалити все


1. Натисніть кнопку:  **Дані користувача: Видалити всі**
 - > Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте видалити дані.
2. Натисніть кнопку: ✓
 - > Надходить підтверджувальне повідомлення про те, що система видалить всі ваші дані користувача – програми приготування страв, профілі користувача, ілюстрації та налаштування користувача

13.8.6 Базові налаштування апарата

Базові налаштування апарата: Експортувати все


- ✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.
1. Натисніть кнопку:  **Базові налаштування апарата: Експортувати все**
- >> Базові налаштування апарата завантажуються на USB-накопичувач.

Імпорт базових налаштувань


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

13.8.7 Дані НАССР


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

- ✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.
1. Натисніть кнопку:  **Дані НАССР: Експортувати все**
- >> Дані НАССР завантажуються на USB-накопичувач.


Дані НАССР: Експортувати за період

- ✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.
1. Натисніть кнопку:  **Дані НАССР: Експортувати за період**
 2. Виберіть бажаний період та натисніть клавішу "експортувати".
- >> Дані НАССР за певний період зберігаються на USB-накопичувачі.


13.8.8 Сервіс**Протоколи розробника: Експортувати все**

- ✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.
1. Натисніть кнопку:  **Протоколи розробника: Експортувати все**
- >> Тепер будуть скачані на USB-накопичувач протоколи розробника.


Протоколи розробника: Експортувати за період

- ✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.
1. Натисніть кнопку:  **Протоколи розробника: Експортувати за період**
- >> Тепер можна скачати протоколи розробника за певний період.

Сервісний звіт: Експортувати все

- ✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.
1. Натисніть кнопку:  **Сервісний звіт: Експортувати все**
- >> Тепер будуть скачані на USB-накопичувач сервісні звіти.

Експорт протоколу помилок

- ✓ Дані можна завантажити на USB-накопичувач.
1. Натисніть кнопку:  **Завантажити протокол помилок на USB-накопичувач**
- >> Протокол помилок завантажуються на USB-накопичувач.

13.9 Мережеві налаштування




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

Інформацію щодо підключення вашого апарата до мережі WLAN можна знайти тут: Встановити WLAN-з'єднання [► 90]

Інформацію щодо підключення вашого апарата до мережі знайти тут: Створити мережеве з'єднання [► 91]

Запуск мережевого асистента

Мережевий асистент надасть допомогу у виборі мережевих налаштувань.

1. Натисніть кнопку: : **Запуск мережевого асистента**
 - > Тепер у вас запитують, чи потрібна вам підтримка у виборі мережевих налаштувань. Ви можете отримувати підтримку як з бездротовим з'єднанням, так і з допомогою дроту.
2. Натисніть кнопку:  **DHCP активовано: OFF**, щоб редагувати наступні мережеві налаштування:
 - IP-адреса
 - IP-шлюз
 - Маска IP-мережі
 - DNS 1
 - MAC-address
1. Натисніть кнопку:  **DHCP активовано: УВІМК**, щоб редагувати наступні мережеві налаштування:
 - MAC-address

13.10 Профіль користувача



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

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

Інформацію щодо створення, редагування та надсилання профілів до інших апаратів можна знайти тут: [Управління профілем і правами](#)

13.10.1 Активація профілю

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

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

>> Профіль негайно активується.



- >> Якщо ви перейдете до стартового екрана, відобразиться активований профіль. Якщо ви відобразили кілька профілів, ви можете оглядати перелік профілів способом прокручування. Щоб створити новий профіль, натисніть кнопку: +

13.10.2 Редагування профілю

- ✓ Ви створили профіль.

1. Натисніть кнопку:  **Редагування профілю**









- > Тепер можна шукати профіль для редагування.

Після вибору профілю можна виконати наступні налаштування:

Налаштування профілю

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

>> Тепер можна виконати наступні налаштування:







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

Налаштування панелі меню


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

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

>> Можна виконати наступні налаштування:

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

Створити та редагувати екран


1. Натисніть кнопку: **ON** або **OFF**, функція : **Створити та редагувати екран**, щоб активувати або деактивувати функцію Створити новий екран [► 86].

Налаштувати нижній колонтитул

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






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

Зміна профілю

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

1. Натисніть кнопку:  **iCookingSuite**












>> Тепер можна виконати наступні налаштування:

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

iProductionManager

1. Натисніть кнопку:  **iProductionManager**

>> Тепер можна виконати наступні налаштування:


-  Можна показати або сховати **Приготування на парі**.
-  Можна показати або сховати **Редагувати панель кнопок страв**.
-  Можна показати або сховати **Планування**.
-  Можна увімкнути або вимкнути **Панель ручних кнопок страв**.
-  Можна показати або сховати **Кнопка страв за часом**.
-  Можна показати або сховати **Оптимізація енергії**.
-  Можна показати або сховати **Оптимізація за часом**.
-  Можна показати або сховати **Закрити прогалини у плануванні**.
-  Можна показати або сховати **Допоміжний засіб для позиціонування**.
-  Можна показати або сховати **Попередній підігрів**.
-  Можна показати або сховати **Клонування кнопок страв**.

Стосовно цієї теми подивіться також




-  Додати профіль [▶ 85]

13.10.3 Додати профіль

Тут можна додати новий профіль.

1. Натисніть кнопку:  **Додати профіль**

>> Тут можна додати новий профіль.

1. Натисніть кнопку:  **з наявного профілю**, щоб створити профіль на базі профілю, що вже існує. Тепер ви можете виконати налаштування профілю, який щойно створений, у пункті меню  **Редагувати профіль** [▶ 84].
2. Натисніть кнопку:  **з шаблона профілю**, щоб створити новий профіль на базі шаблона профілю.

13.10.4 Редагування профілю






✓ Ви створили новий екран.











1. Натисніть кнопку:  **Редагування профілю**

> На панелі меню відображаються функції та інтелектуальні помічники.





2. Натисніть потрібну кнопку.

> Відображаються усі доступні функції.



- В області  **Приготування вручну** можна обрати режими роботи  **Пара**,  **Комбінація пари та гарячого повітря** й  **Гаряче повітря**.
- В області  **iCookingSuite** доступні усі інтелектуальні програми приготування.

- В області  **Режим приготування** доступні усі ручні та інтелектуальні програми, а також кошики. Якщо програми або кошики не створено, ця область лишається порожньою.
 - В області  **iCareSystem** доступні усі режими очищення [► 94] й програми очищення [► 94].
1. Натисніть на клавішу будь-якої функції, яку ви хочете призначити для конкретного екрана.
 - > Функція позначається символом .
 2. Щоб перевірити обсяг функцій екрана, натисніть кнопку: .
 3. Щоб видалити функцію з меню екрана, натисніть кнопку: .
 4. Щоб дати назву меню екрана, натисніть кнопку: .
 5. Назвіть програму.
 6. Для збереження меню екрана натисніть кнопку: .
- >> Ви повернетесь до вікна огляду.
1. Щоб призначити профіль для меню екрана, натисніть кнопку:  **Редагування профілю**
 2. Оберіть потрібний профіль.
 3. Натисніть кнопку:  **Налаштування панелі меню**
 4. Позаду меню екрана натисніть кнопку: **ON**
 5. Щоб повернутися до огляду профілів користувачів, натисніть на панелі значків .
- >> Після активації профілю [► 83] на панелі меню відображається нове меню екрана.








13.10.5 Створити новий екран

- ✓ Ви створити меню MyDisplay.
1. Натисніть кнопку: **Редагування меню MyDisplay**
 2. Оберіть потрібне меню MyDisplay.
 3. Натисніть на кожну функцію, яку ви хочете включити до меню MyDisplay або видалити з нього.
 4. Щоб перейменувати меню MyDisplay, натисніть кнопку: .
 5. Введіть назву.
 6. Для збереження змін натисніть кнопку: .
 7. Щоб видалити меню MyDisplay, натисніть кнопку: .
 - > Слід підтвердити, чи ви дійсно бажаєте видалити елемент.
 8. Для підтвердження дії натисніть кнопку: .

13.11 Сервіс

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

Доступна така інформація:

- Інформація про тип/ПЗ апарата 
 - Інформація про сервісний номер 
 - Гаряча лінія—Chef [► 104] 
 - Гаряча лінія — Сервіс [► 104] 
 - Послуги 
- Ця функція доступна тільки сервісним партнерам RATIONAL.
- Інформація щодо оновлення ПЗ [► 87] 
 - Встановлена версія ПЗ [► 87]
 - Сервісні повідомлення за останні 14 днів 

- Ліцензії з відкритим кодом .

13.11.1 Інформація щодо оновлення ПЗ

Тут можна побачити інформацію про версію встановленого на апараті ПЗ. Якщо ви підключили свій апарат до ConnectedCooking й активували функцію **автоматичного завантаження оновлення ПЗ**, оновлення ПЗ буде автоматично завантажуватися на ваш апарат. Додаткова інформація наведена тут: Виконання автоматичного оновлення ПЗ [► 92] Якщо оновлення ПЗ вже доступне, на екрані відображається інформація про поточну версію ПЗ і активується кнопка **«Почати встановлення»**.



1. Натисніть кнопку: **Почати встановлення**

>> Виконується оновлення ПЗ і відбувається перезавантаження апарата.

13.11.2 Встановлена версія ПЗ

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

13.12 ConnectedCooking

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

Інформацію щодо підключення вашого апарата до ConnectedCooking та доступних функцій можна знайти тут: ConnectedCooking [► 91]

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

Автоматичне з'єднання

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

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

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

Вийти

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

1. Натисніть кнопку: 

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

Автоматична синхронізація часу

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

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

Автоматична передача НАССР-даних

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

>> Якщо натиснути **OFF**, ваш апарат не передаватиме автоматично дані НАССР до ConnectedCooking. Якщо натиснути **ON**, ваш апарат автоматично передаватиме дані НАССР до ConnectedCooking.

Дистанційний доступ (Remote Access)

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

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

Оновлення програмного забезпечення

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

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

www.kiyu-v.ua

14 Керування кухнею

14.1 Управління гігієною

14.1.1 НАССР-дані, реєструються автоматично

Для кожного апарату реєструються такі НАССР-дані:

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

14.1.2 Експорт даних НАССР

Дані НАССР зберігаються в пам'яті апарата протягом 14 днів, за умов максимального використання. До кінця цього періоду дані можна завантажити. Додаткова інформація наведена тут: Експорт даних НАССР. [► 82]
Якщо період користування триває довше, є можливість подовжити період.

14.1.3 НАССР-дані також автоматично передаються на ConnectedCooking

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

✓ Ви підключили апарат до ConnectedCooking [► 91].

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

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

14.2 Поєднання апаратів в єдину мережу








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

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

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

14.2.1 Встановити WLAN-з'єднання

Якщо ви хочете під'єднати апарат до мережі WLAN, що потребує реєстрації в системі через сайт, створити з'єднання WLAN не можна.

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

14.2.2 Підключення мережевого кабелю

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

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

ОБЕРЕЖНО!

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

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

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






1. Відкрутіть та зніміть захисний кожух.
2. Натягніть окремі частини захисного кожуха на мережевий кабель.

3. Під'єднайте мережевий кабель до мережевого роз'єму.
4. Закрутіть захисний кожух.

14.2.3 Створення мережевого з'єднання

✓ У вас є всі дані для підключення до мережі.

1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку:  **Налаштування мережі**
3. Натисніть кнопку:  **LAN**
4. Натисніть кнопку: **IP IP-мережа**
5. Введіть IP-адресу.
6. Натисніть кнопку: **IP IP-шлюз**
7. Введіть адресу IP-шлюзу.
8. Натисніть кнопку: **IP IP Netmask**
9. Введіть IP Netmask.
10. Якщо ви хочете призначити конфігурацію мережі клієнтам через сервер, активуйте DHCP. Натисніть кнопку: **IP ON**
 - > IP-адреса, шлюз та DNS тепер будуть налаштовуватися автоматично.
11. Натисніть кнопку: **IP DNS 1 (надається перевага)**
12. Введіть адресу DNS-сервера.

14.3 ConnectedCooking

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

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

- **Push-повідомлення**

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

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

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

- **Автоматичне оновлення програмного забезпечення**

Оновлення ПЗ надаються вам завжди безкоштовно та автоматично.

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

14.3.1 Підключення апарата до ConnectedCooking

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

- HACCP-дані також автоматично передаються на ConnectedCooking [► 89]
- Сервісні дані автоматично передаються до ConnectedCooking [► 104]


✓ Ви встановили мережеве з'єднання.

✓ Ви зареєструвалися за адресою connectedcooking.com.


1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: **ConnectedCooking**
3. Біля значка **З'єднати** натисніть кнопку: **Зареєструватися**

4. Ввести реєстраційні дані або застосуйте метод реєстрації за QR-кодом.
 - > Вже через деякий час відобразяться дев'ятизначний PIN-код та QR-код. Якщо у вас під рукою немає смартфона, можна зареєструватися на сайті www.connectedcooking.com. Якщо у вас є смартфон, можна відсканувати QR-код.

Реєстрація без використання смартфона







1. Запишіть PIN-код.
 2. Увійдіть в систему на сайті www.connectedcooking.com.
 3. Натисніть на символ: **Керування апаратами**
 4. Виберіть: **Огляд апаратів**
 5. Натисніть на символ: Червоне коло з +
 6. Введіть в поле **Ім'я** ім'я апарата.
 7. Введіть в поле **Ключ активації** показаний на апараті PIN-код.
- >> Через деякий час апарат відображається у вікні огляду апаратів ConnectedCooking.
- >> На дисплеї відображається повідомлення про під'єднання апарата до сервера ConnectedCooking. В нижньому колонтитулі з'явиться символ: 
- >> Ви отримуєте електронне повідомлення з підтвердженням реєстрації апарата.

Реєстрація за допомогою смартфона

- ✓ На вашому смартфоні встановлено мобільний додаток, за допомогою якого ви можете сканувати QR-код.
 - ✓ На вашому смартфоні встановлено мобільний додаток ConnectedCooking.
1. Проскануйте QR-код.
- >>
- >> Через деякий час на дисплеї апарата відображається повідомлення про під'єднання апарата до сервера ConnectedCooking. В нижньому колонтитулі з'явиться символ: 
- >> Апарат відображається у вікні огляду апаратів ConnectedCooking.
- >> Ви отримуєте електронне повідомлення з підтвердженням реєстрації апарата.

14.4 Виконання оновлення ПЗ

Автоматичне оновлення ПЗ через ConnectedCooking

- ✓ Ви підключили апарат до ConnectedCooking.
1. Натисніть кнопку: 
 2. Натисніть кнопку:  **ConnectedCooking**
 3. Щоб активувати функцію «Автоматичне завантаження оновлення ПЗ», натисніть кнопку:  **УВІМК.**
 4. Натисніть кнопку: 
 5. Натисніть кнопку:  **Сервіс**
 6. Натисніть кнопку:  **Інформація щодо оновлення ПЗ**
 7. Натисніть кнопку: **Почати встановлення**
- >> Виконується оновлення ПЗ і відбувається перезавантаження апарата.

Оновлення ПЗ за допомогою USB-накопичувача

- ✓ USB-накопичувач, на якому збережено оновлення ПЗ, підключено до апарата.
 - ✓ Відображається повідомлення про те, що оновлення ПЗ було розпізнано.
1. Підтвердіть необхідність встановлення оновлення ПЗ.
- >> Виконується оновлення ПЗ і відбувається перезавантаження апарата.

15 Автоматичне чищення — iCareSystem



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



15.1 Загальні правила техніки безпеки

- Для автоматичного очищення користуйтеся лише рекомендованими виробником таблетками для очищення Active Green та таблетками Care.

Щоб уникнути обварювання та опіків:

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

Щоб уникнути серйозних опіків:

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

Що робити в разі контакту із засобами чищення:

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

15.2 Режим чищення

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



Еко-режим

Обираючи цей режим чищення серед Програм чищення [► 94], ви використаєте менше засобу для чищення. При цьому програма чищення триває довше за нормальний режим.



Нормальний режим

Обираючи цей режим чищення серед Програм чищення [► 94], ви використаєте більше засобу для чищення. При цьому програма чищення триває менше за нормальний режим.

15.3 Програми чищення

Наявні такі програми очищення:

Програма	Режим	Опис	Засіб для чищення
Легке	Еко/Нормальна	Підходить для видалення легкого забруднення і осадів, що виникли під час використання апарату за температури до 200°C.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Таблетки для очищення Active Green ▪ Таблетки Care
середня	Еко / Нормальна	Підходить для видалення забруднень і осадів, що виникли під час використання програм готування, що включають грилювання або смаження.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care
сильна	Еко / Нормальна	Підходить для видалення сильних забруднень і осадів, що виникли під час використання програм готування, що включають грилювання або смаження.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care
Швидкий	–	Придатна для примусового очищення з метою видалення сильних забруднень. Ця програма очищення не скидає примусове очищення.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Таблетки для очищення Active Green
Без таблеток	–	Для видалення забруднень, що розчиняються у воді. Ця програма очищення не скидає примусове очищення.	–
Ополіск.	–	Підходить для видалення вапняних забруднень і осадів, що виникли під час використання	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Таблетки Care

Програма	Режим	Опис	Засіб для чищення
		програм приготування, що включають смаження або тушкування.	



Рекомендації

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

15.4 Стан очищення й догляду

iCareSystem автоматично розпізнає стан очищення й догляду апарата

Стан очищення

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

Стан догляду

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

15.5 Запуск автоматичного чищення

- ✓ Підвісна рама належним чином розташована в робочій камері.
 - ✓ Мобільні рами належним чином розташовані в робочій камері.
 - ✓ Якщо ваш апарат обладнано інтегрованим стоком для жиру, вийміть піддон для збору жиру з робочої камери і зачиніть зливну трубу.
1. Натисніть в Меню кнопку:
 2. Оберіть відповідну програму чищення [► 94].
 - > Майже для усіх програм чищення після перевищення температури в 90 °C автоматично запускається функція охолодження «Cool-Down».
 3. Відкрийте дверцята робочої камери.
 4. Вийміть з робочої камери усі контейнери та листи. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека отримання опіків! Носіть захисні рукавиці, коли ви виймаєте з робочої камери листи та контейнери.**



5. Розпакуйте вказану кількість таблеток для чищення Active Green і помістіть їх на нижню зливну решітку.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Працюючи з таблетками для чищення Active Green і таблетками Care, обов'язково вдягайте захисні окуляри і захисні рукавиці, щоб надійно захистити себе від хімічних речовин.
 6. Розпакуйте вказану кількість таблеток Care і помістіть їх до ємності Care.
 7. Зачиніть дверцята робочої камери.
- >> Почнеться автоматичне очищення.
- >> Після завершення автоматичного очищення пролунає сигнал.



РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Якщо навіть за умови використання рекомендованої кількості таблеток для чищення Active Green під час автоматичного чищення в апараті збирається піна, слід зменшити кількість таблеток під час наступного чищення. Якщо це не вирішить проблему, зверніться до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL.

Стосовно цієї теми подивіться також

- 📖 Додаткові функції [▶ 45]

15.6 Скасування автоматичного чищення

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

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



ПІДКАЗКА

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

15.7 Примусове очищення




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

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку: Очищення
3. Натисніть кнопку: Примусове очищення
4. Щоб активувати функцію «Примусове очищення», натисніть кнопку: **УВІМК.**

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

15.8 Графік очищення

За допомогою графіка очищення можна визначити, в які дні тижня необхідно проводити примусове очищення [► 96].

1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку:  **Очищення**
3. Натисніть кнопку:  **Графік очищення**
4. Щоб визначити поведінку апарата у разі виведення нагадування про необхідність очищення, натисніть кнопку: **Час у графіку очищення**
5. Щоб скасувати виведення повідомлення на момент очищення, натисніть кнопку: **OFF**
6. Для виведення попередження на момент очищення натисніть кнопку: **Попередження**
7. Для негайного запуску очищення апарата після виведення нагадування натисніть кнопку: **Примусові напрямки струменів повітря**
8. Щоб повернутися до огляду графіка очищення, натисніть на панель значків.
9. Оберіть день тижня для проведення очищення.
10. Натисніть кнопку: **ON**
11. Налаштуйте час запуску очищення.
12. Щоб повернутися до огляду графіка очищення, натисніть на панель значків.

16 Догляд

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Накопичення залишків жиру і продуктів в робочій камері

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

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

16.1 Загальні правила техніки безпеки

Щоб уникнути обварювання та опіків:

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

Щоб уникнути матеріальних збитків, пошкоджень чи смертельних випадків:

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

16.2 Інтервали чищення

Інтервал чищення	Функціональні частини
Щодня	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Робоча камера ▪ Ущільнення робочої камери ▪ Дверцята робочої камери ▪ Піддон для конденсату і водостік ▪ Датчик внутрішньої температури ▪ Додаткові аксесуари ▪ Ручний душ
Щотижня	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Зовнішня поверхня пристрою ▪ Кришки світлодіодів ▪ Панель керування ▪ Пластмасові частини
Щомісяця	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Зволожуюча насадка

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

16.3 Засоби для догляду

Відповідні засоби для догляду

- Нижчевказані функціональні частини слід очищати теплою водою, м'яким засобом для ручного миття та м'якою серветкою:

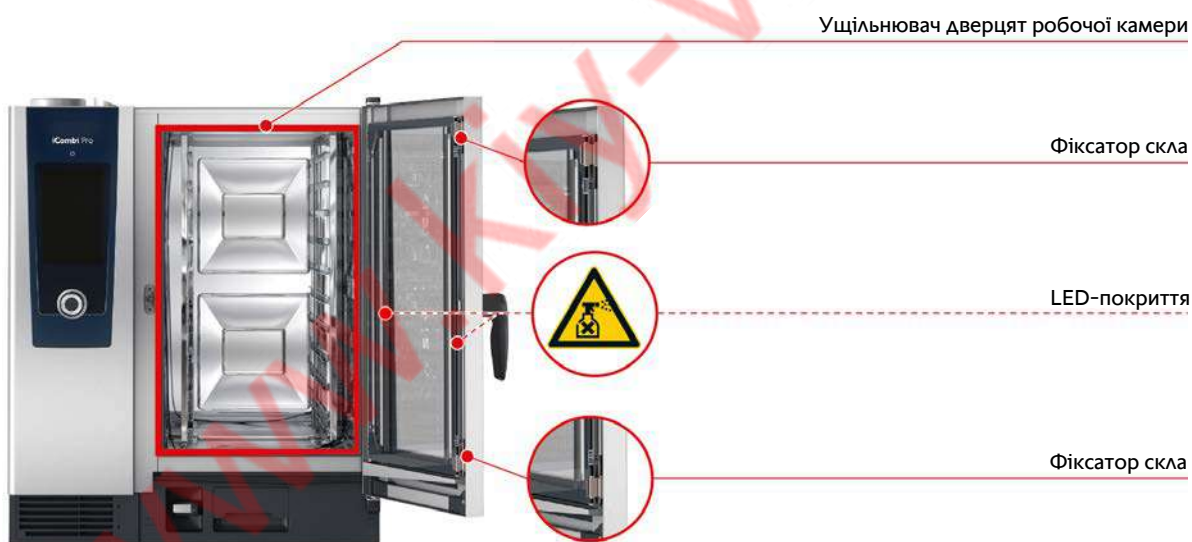
- Зовнішня поверхня апарату
 - Скło дверцят робочої камери
 - Покриття світлодіодів на дверцятах робочої камери
 - Ущільнювач робочої камери
- Аксесуари слід мити теплою водою, м'яким засобом для ручного миття та м'якою серветкою.

Невідповідні засоби для догляду

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

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

16.4 Чищення дверцят робочої камери



Очищення скла

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



Очищення покриття світлодіодів

Після очищення скла дверцят робочої камери можна очистити покриття світлодіодів. Покриття світлодіодів можна очищати лише відповідними засобами для догляду [► 98].

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

- ✓ Скło дверцят робочої камери відчинене.

1. Покриття світлодіодів слід очищати теплою водою, м'яким засобом для ручної мийки та м'якою серветкою.
2. Залиште покриття світлодіодів висихати.
3. Знову зафіксуйте скляні шибки дверцят робочої камери.

Очищення ущільнювача дверцят робочої камери

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

✓ Дверцята робочої камери відкриті.

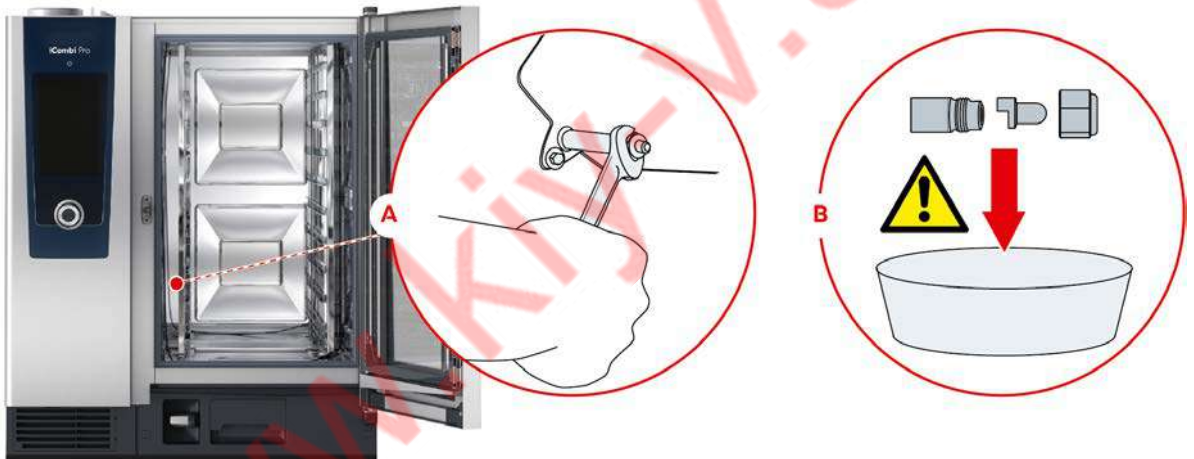
1. Ущільнення дверцят робочої камери слід очистити теплою водою, м'яким засобом для ручного миття та м'якою серветкою.
2. Залиште ущільнювач дверцят робочої камери висихати.

16.5 Видалення накипу зі зволожуючої насадки



Необхідний інструмент

- Шестигранний ключ



1. Вимкніть апарат.
2. Вийміть ліву підвісну рамку і відкиньте дефлектор потоку повітря всередину робочої камери.
3. Послабте гайку зволожуючої насадки шестигранним ключем (А).
4. Зніміть зволожуючу насадку.
5. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Щоб захистити себе від дії засобу для видалення накипу, під час чищення вдягайте маску для рота і рукавиці, що захищають від хімічних речовин.** Помістіть зволожуючу насадку у засіб для видалення накипу (В).
6. Залиште насадку в засобі до повного видалення накипу.
7. Після видалення накипу вийміть зволожуючу насадку з засобу.
8. Ретельно промийте зволожуючу насадку в воді і залиште її до повного висихання.
9. Встановіть зволожуючу насадку, виконавши ті самі дії в зворотнім порядку.

16.6 Чищення повітряного фільтра

ВКАЗІВКА:

Некоректне встановлення повітряного фільтра призводить до потрапляння до пристрою струменів води

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

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

ВКАЗІВКА:

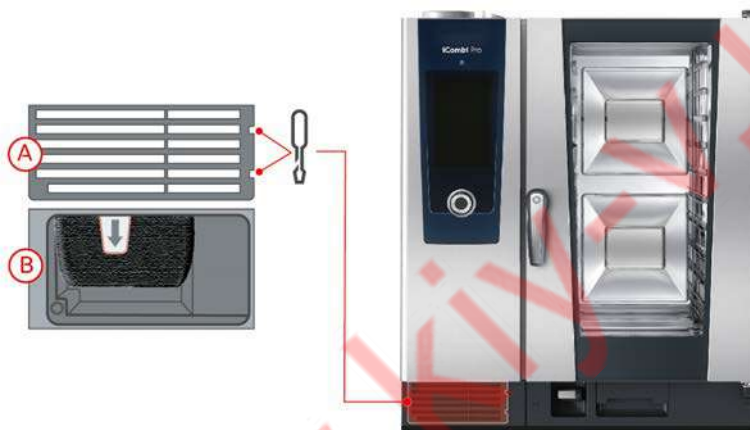
Забороняється використовувати гострі предмети

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



Необхідний інструмент

- Викрутка



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

16.7 Чищення ручного душу

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

16.8 Чищення панелі керування







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

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

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

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

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

16.9 Догляд за аксесуарами

ВКАЗІВКА:

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

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

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

16.10 Очищення вентиляційної труби зливного каналу

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

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

www.kiy-v.ua

17 Натхнення і допомога

17.1 Допомога в роботі з апаратом

Ця інструкція з експлуатації, так само як і безліч прикладів використання в усьому світі пропонується вам в якості допомоги з обслуговування апарату. Приклади застосування показують, які продукти можна найкраще за все приготувати за допомогою конкретного процесу приготування. Окрім того тут подається інформація про обсяг завантаження і використання спеціальних аксесуарів.

Довідка в апараті залежна від контексту. Це означає, що на дисплею завжди відображається поточна довідка для поточно відображеної області екрана.

1. Натисніть кнопку: 

> Довідка відкривається і відображає відповідний контент.

17.2 Допомога за телефоном

ChefLine®

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

Сервісні партнери RATIONAL

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

17.3 Допомога в гарантійному випадку

17.3.1 Сервісні дані автоматично передаються до ConnectedCooking

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

✓ Ви підключили апарат до ConnectedCooking [► 91].

1. Натисніть кнопку: 

2. Натисніть кнопку:  ConnectedCooking

3. Натисніть поруч з **Автоматично передавати сервісні дані** кнопку: **УВІМК.**

>> Сервісні дані будуть автоматично передаватися на ConnectedCooking. Переглянути дані можна на connectedcooking.com або в ConnectedCooking-App.

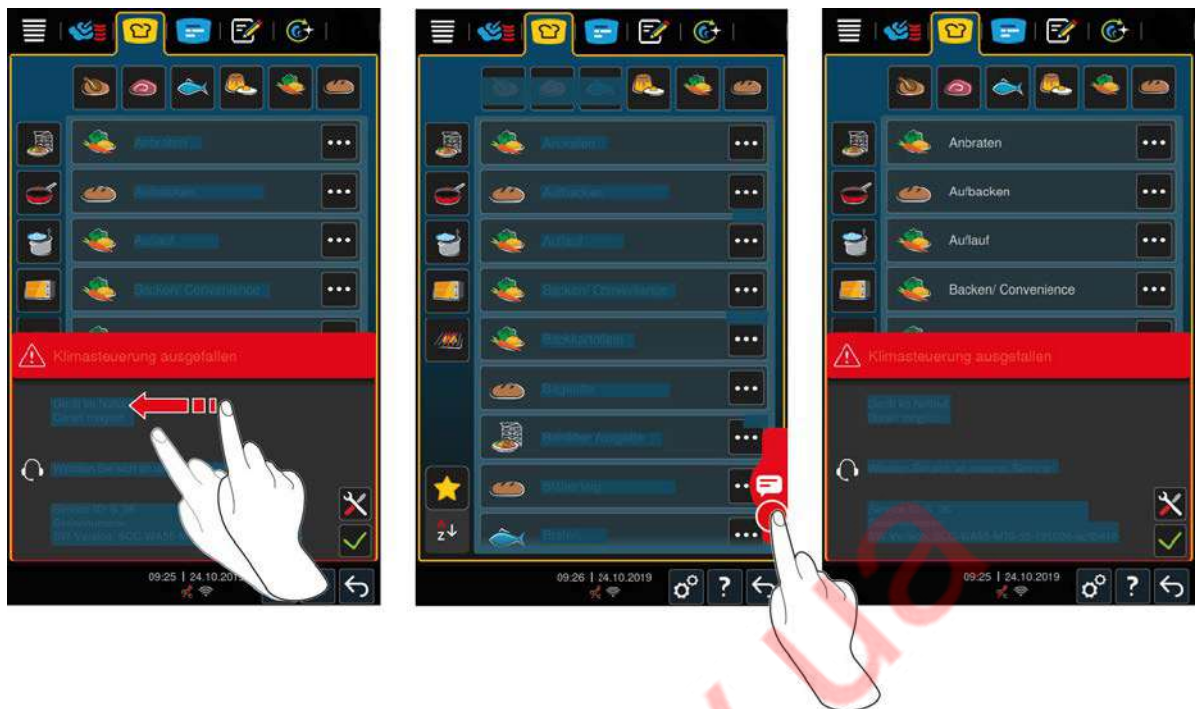
17.3.2 Запит щодо сервісних даних

Ви можете знайти сервісні дані у налаштуваннях. Додаткова інформація наведена тут: Сервіс [► 86]

17.4 Вирішення проблем

В разі отримання повідомлення про помилку можна зсунути його в бік, очікуючи на відповідь.

Повідомлення про помилку буде мінімізоване і відобразиться на сторінці як червоний символ. Натиснувши на цей символ, можна знов відобразити повідомлення про помилку.



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

17.4.1 Повідомлення про помилки, нагрівання, парогенератор

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 10	Помилка SC-автоматики.	так
Service 11	Помилка генератора пари для подачі води.	так
Service 12	Помилка вимірювання кількості води.	так
Service 13	Помилка визначення рівня води в генераторі пари.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service 20.8	Помилка датчика температури.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service 28.4	Перевищено ліміт температури робочої камери.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service 42.1	Помилка водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service 43.1	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service 46.1	Помилка водопостачання.	так

17.4.2 Повідомлення про помилки для газових пристроїв

Якщо ваш пристрій підключено до газу, можуть з'явитися такі додаткові повідомлення про помилку. В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL [► 104]. Перед дзвінком приготуйте серійний номер пристрою.

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 32.1	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service 32.2	Помилка газового пальника.	ні

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

17.4.3 Повідомлення про помилки, нагрівання, гаряче повітря

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

17.4.4 Повідомлення про помилки, вологість

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

17.4.5 Повідомлення про помилки iCareSystem – чищення

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

17.4.6 Повідомлення про помилки iCareSystem - догляд

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

17.4.7 Центр повідомлень

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

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service 52.2	Некоректне функціонування освітлення робочої камери.	так
Service 72	Перевищено температуру відключення датчика температури.	ні

www.kiuy-v.ua

18 Технічний догляд

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

- Заміна повітряного фільтра [▶ 109]
- Заміна ущільнення дверцят робочої камери [▶ 110]

18.1 Заміна повітряного фільтра

ВКАЗІВКА:

Забороняється використовувати гострі предмети

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

ВКАЗІВКА:

Некоректне встановлення повітряного фільтра призводить до потрапляння до пристрої струменів води

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

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

ВКАЗІВКА:

Використовувати тільки сухий повітряний фільтр.

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



Необхідний інструмент

- Викрутка



✓ З'явиться повідомлення про необхідність заміни повітряного фільтра.

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

18.2 Заміна ущільнення дверцят робочої камери



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

www.kiyu-v.ua

19 Транспортування

19.1 Транспортування пристрою

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

1. Перед транспортуванням або пересуванням пристрою або Combi-Duo обов'язково розблокуйте гальма-фіксатори.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

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

ОБЕРЕЖНО!

Під час транспортування пристрої можуть перекинутися на слизькій чи нахиленій підлозі

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

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

ОБЕРЕЖНО!

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

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

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

ВКАЗІВКА:

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

Апарати на рухомій підставці або на колесах можна пересувати.

- ✓ Генератор пари спорожнено, воду з блока чищення відкачано. **Обидва зазначені пункти дозволяється виконувати тільки сервісному партнерові.**
1. Перед транспортуванням апарату до іншого місця необхідно належним чином від'єднати його від електропостачання, водопостачання і каналізації.
 2. По закінченню транспортування апарату до нового місця його необхідно належним чином під'єднати до електропостачання, водопостачання і каналізації, а також заблокувати гальма-фіксатори рухомої підставки або роликів.



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

www.kiy-v.ua

20 Виведення з експлуатації і утилізація

20.1 Виведення з експлуатації

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

20.2 Утилізація



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

www.kiyu-v.ua

21 Технічні характеристики

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

21.1 Пристрої з електропідключенням

	Маса
Вага (без упаковки) Модель 6-1/1	101 кг
Вага (без упаковки) Модель 6-2/1	151 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-1/1	130 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-2/1	173 кг
Ступінь захисту	IPX5
Умови навколишнього середовища	10 – 40 °C
Рівень повітряного шуму	≤60 дБ(А)
Стандарт WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Частота і макс. потужність передачі WLAN	2,4 Гц / 19,5 мВт

21.2 Пристрої з підключенням до газу

	Маса
Вага (без упаковки) Модель 6-1/1	115 кг
Вага (без упаковки) Модель 6-2/1	169 кг
Вага (без упаковки) Модель 10-1/1	150 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-2/1	192 кг
Ступінь захисту	IPX5
Умови навколишнього середовища	10 – 40 °C
Стандарт WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Частота і макс. потужність передачі WLAN	2,4 Гц / 19,5 мВт
Рівень повітряного шуму	≤65 дБ(А)

21.3 Типи і назви моделей

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

Тип	Назва моделі
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

21.4 Відповідність нормам

21.4.1 Пристрої з електропідключенням

Цей апарат відповідає таким директивам ЄС:

- Директива 2014/53/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів ЄС щодо постачання на ринок обладнання
- Директива 2006/42/ЄС про машини, механізми та машинне обладнання
- Директива 2014/30/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів стосовно електромагнітної сумісності

- Директива 2011/65/ЄС про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, включаючи 2015/863/EU

Цей апарат відповідає таким європейським стандартам:

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

21.4.2 Пристрої з підключенням до газу

Цей апарат відповідає таким директивам ЄС:

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

Цей апарат відповідає таким європейським стандартам:

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

Показчик

Символи

Cockpit	43
ConnectedCooking	
Зареєструвати апарат, використовуючи смартфон	92
Зареєструвати апарат, не використовуючи смартфон	92
iProductionManager	
Логіка розміщення	58
Перевірка на сумісність	58

А

Автоматичне очищення	
Програми очищення	94

Б

Безперервна робота	39
--------------------	----

В

В разі запаху газу	14
Видалення накипу	
Зволожуюча насадка	100
Вимкнути апарат	15
Витримка	41
Внутрішня температура	39
Вологість в робочій камері	38, 39
Встановлення термошупа	41

Д

Датчик внутрішньої температури	
Великі шматки м'яса	21
Випічка	22
Дверцята робочої камери	
Очищення	99
Очищення покриття світлодіодів	99
Очищення ущільнювача	100
Догляд	
Аксесуари	102
Панель керування	102
Допомога в роботі з апаратом	18

З

Завантажити апарат	40
Заміна повітряного фільтра	109
Заміна ущільнення	110
Запікання зі скоринкою	42
Засоби для догляду	
Відповідні засоби для чищення	98
Невідповідні мийні засоби	99
Зволожуюча насадка	
Видалення накипу	100
Змастити	40

К

Клімат робочої камери	
-----------------------	--

Гаряче повітря	48
Комбінація пари та гарячого повітря	47
Пара	46
Клуби пари	40

Н

Наповнити	40
Нарізання	40
Нова партія	42

О

Обсяг завантаження	104
Онлайн-довідка	104
Ополіск.	94
Очищення	
Дверцята робочої камери	99
Повітряний фільтр	101
Покриття світлодіодів	99
Ущільнювач дверцят робочої камери	100
Очищення покриття світлодіодів	99
Очищення	99

П

Панель керування	
Очищення	102
Чищення центрального колеса управління	102
Перемішати	41
Підтвердити дію	40
Підтримання внутрішньої температури	41
Повітряний фільтр	
Очищення	101
Повторно налаштувати датчик внутрішньої температури	40
Попередній розігрів	41
Приготування «Дельта Т»	39
Приготування Sous-vide	
Cook and Chill	50
Галузі застосування	50
Дієтичне і корисне харчування	50
Обслуговування номерів	50
Приготування вручну	
Гаряче повітря	48
Комбінація пари та гарячого повітря	47
Пара	46
Приготування на парі	40, 45
Приклади застосування	104
Примусове очищення	96
Програми чищення	
Легке	94
Середня	94
Сильна	94
Продовження часу	42
Проколоти	40
Програми очищення	94

Р	
Розмір страви	38
Розстойка тіста	40
Рухи по екрану	18
Ручний душ	23
Режим розприскування	23

С	
Самостійний технічний догляд	109
Скасувати	43, 49
Скасувати програму готування	40
Скасувати програму приготування	49
Скасувати шлях приготування	43
Спеціальні аксесуари	104
Ступінь готовності	39
Ступінь обсмажування	38

Т	
Температура в робочій камері	38, 44
Гаряче повітря	48
комбінація пари та гарячого повітря	47
пара	46
Температура кипіння	44
Термощуп	
Виймання	23
Невеличкі страви	21
Овочі	22
Повідомлення про помилку	22
Рибне філе	22
Стейк	21
Термощуп для приготування страв	20
Ціла курка	21
Ціла риба	22
Технічний догляд	
Заміна повітряного фільтра	109
Заміна ущільнення	110
Товщина страви	38

У	
Увімкніть апарат.	15
Управління апаратом	
Рухи по екрану	18
Центральне колесо управління	18

Ф	
Функція охолодження Cool-Down	45

Ц	
Центральне колесо управління	18

Ч	
Час до закінчення	41
Час приготування	39
Чищення	

Швидке чищення	94
----------------	----

Ш	
Швидкість повітря	40
Швидкість руху повітряних потоків	45