

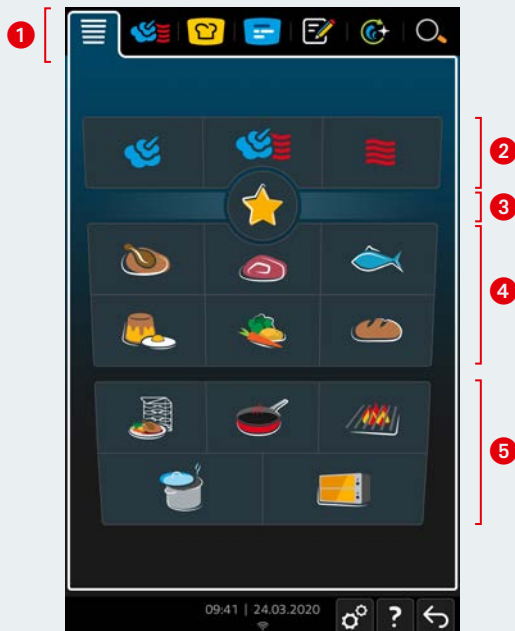
Zaczynamy.

Krótką instrukcją.



1 Pasek menu

- Home
- Ręczne tryby pracy
- iCookingSuite
- iProductionManager
- Tryb programowania
- iCareSystem
- Wyszukiwarka



2 Ręczne tryby pracy

- Para
- Gorące powietrze
- Kombinacja

3 Ulubione

- Lista Top 10

4 Inteligentne tryby pracy

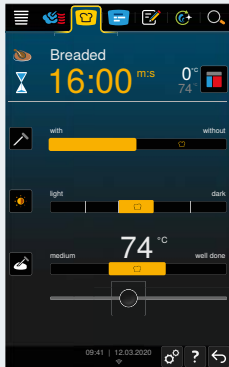
- Drób
- Mięso
- Ryby
- Potrawy jajeczne i desery
- Warzywa i dodatki
- Wypieki

5 Inteligentne metody przyrządzania

- Finishing
- Smażenie
- Grillowanie
- Gotowanie
- Pieczenie

Cztery inteligentne funkcje pomocnicze.

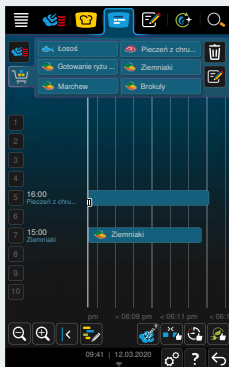
iCookingSuite



- Czujnik temperatury rdzenia
- Stopień przyrumienienia
- Temperatura rdzenia

- Nacisnąć przycisk „iCookingSuite”, wybrać produkt, np. smażenie mięsa panierowanego.
- Wybrać parametry przyrządzania, np. stopień przyrumienienia i temperaturę rdzenia.
- Załadować urządzenie. Po zamknięciu drzwi proces przyrządzania jest uruchamiany automatycznie, a urządzenie powiadamia o osiągnięciu pożądanego rezultatu.

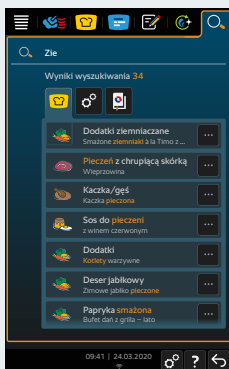
iProductionManager



- Okienko wyboru
- Pasek czasu

- Wybrać w iProductionManager pożądanę potrawę i przeciągnąć je na wybrany poziom i wybrany czas.
- Po rozgrzaniu urządzenie automatycznie rozpocznie proces przyrządzania i powiadomi o konieczności załadunku oraz rozładunku.
- Plan produkcji można jednym przyciskiem zoptymalizować na najkrótszy czas lub minimalne zużycie energii.

Wyszukiwarka/pomoc



- Hasło wyszukiwania
- Filtr
- Wyniki wyszukiwania
- „?” – Pomoc

- Obok symbolu lupy należy wprowadzić hasło wyszukiwania. Za pomocą funkcji filtrowania można sortować wyniki wyszukiwania.
- Poprzez dotknięcie wybranego wyniku wyszukiwania można przejść bezpośrednio do poszukiwanych treści.
- Za pomocą symbolu „?” można przejść bezpośrednio do funkcji pomocy wyświetlającej treści dla aktualnego ekranu. Bezpośrednio ze strony pomocy można uruchomić przykłady zastosowania.



Dokształcamy kucharzy.

Szkolenia podstawowe.

Zorientowane na praktykę szkolenia z wykorzystaniem urządzeń iCombi oraz iVario firmy RATIONAL. Zdobędą Państwo wiele pomysłów i usprawnią swoje procesy pracy.

Szkolenia specjalne.

Odpłatne szkolenia specjalne dotyczące takich zagadnień, jak szkoły i przedszkola czy bankiety i finishing.

Opieka nad firmą.

Dostosowane do potrzeb danego klienta szkolenia pracowników o dowolnej tematyce, z myślą o wymogach Państwa firmy.

➔ **Zapraszamy do zapisania się już teraz:**

+48 22 864 93 26

[rational-online.com/
pl/academy](http://rational-online.com/pl/academy)

Academy
RATIONAL



Łatwe początki.

Osobiste szkolenie startowe.

Aby jak najlepiej wykorzystywać swoje urządzenie iVario lub iCombi, trzeba je dobrze poznać. Dlatego też szefowie kuchni RATIONAL chętnie udzielą wsparcia Państwu i Państwa zespołowi w pierwszych doświadczeniach, dostarczając cenne wskazówki i porady. Osobiste podstawowe szkolenie stanowiskowe jest oczywiście bezpłatne.

Bezpośredni kontakt z RATIONAL.

Przez 365 dni w roku pod telefonem: infolinia ChefLine firmy RATIONAL. Pytania dotyczące przyrządzania potraw, wątpliwości w związku z ustawieniami urządzenia lub potrzeba zaczerpnięcia inspiracji na bankiet – kucharze RATIONAL udzielą Państwu telefonicznego wsparcia. Szybko, bezproblemowo i bezpłatnie.

➔ **Zapraszamy do
ustalenia terminu:**
+48 22 864 93 26

➔ **ChefLine:**
+48 22 490 20 50

ChefLine®



Do 2-letniej gwarancji.

Zapraszamy do rejestracji już teraz.

RATIONAL udziela 2-letniej gwarancji na urządzenia nowe i pierwszy raz instalowane. W celu potwierdzenia gwarancji RATIONAL zapraszamy do zgłoszenia instalacji i pierwszego uruchomienia urządzenia.

➔ **Zachęcamy do zarejestrowania swojego urządzenia.**

[rational-online.com/
pl/gwarancja](https://rational-online.com/pl/gwarancja)

**Dobrze przeszkoleni –
RATIONAL Service Partner.**

Jako klient RATIONAL korzystają Państwo z największej sieci kompetentnych punktów serwisowych w branży – z ponad 1200 certyfikowanych punktów RATIONAL Service Partner na całym świecie.

**Pełne bezpieczeństwo.
Pakiety serwisowe RATIONAL.**

Na Państwa kuchni można polegać – tak samo niezawodne są urządzenia RATIONAL z pakietami serwisowymi RATIONAL zawierającymi bogatą ofertę usług. Bezpieczeństwo i utrzymanie wartości w stałej cenie.



Kuchnia w sieci. Made by RATIONAL.

Zapraszamy do podłączenia swoich urządzeń do jednej z największych platform internetowych dla kuchni profesjonalnych i korzystania z wielu cyfrowych funkcji. Za pomocą komputera, tabletu i smartfona.

Za pomocą wbudowanej karty WiFi iCombi Pro łączy się z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniając dostęp do ConnectedCooking.

Wystarczy zajrzeć na stronę
rational-online.com/pl/
ConnectedCooking i zarejestrować się.

 **Zapraszamy do rejestracji i korzystania z wielu zalet.**

[rational-online.com/
pl/ConnectedCooking](http://rational-online.com/pl/ConnectedCooking)

Pakiet all-inclusive.

4 kroki do jeszcze lepszego wykorzystania inwestycji.

Wraz z nowym urządzeniem RATIONAL otrzymują Państwo liczne, bezpłatne usługi, z których mogą Państwo od razu korzystać.



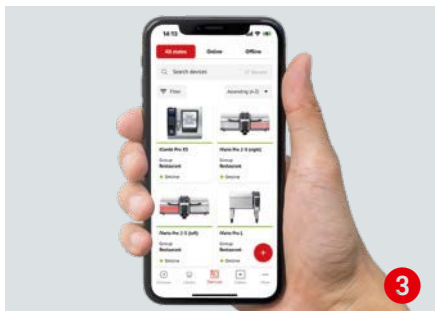
2-letnia gwarancja

Zachęcamy do zarejestrowania swojego urządzenia w programie 2-letniej gwarancji RATIONAL: rational-online.com/pl/gwarancja



Szkolenie stanowiskowe

Zapraszamy do umówienia się na bezpłatne szkolenie stanowiskowe:
Tel. +48 22 864 93 26



ConnectedCooking

Zapraszamy do poznania zalet jednej z największych cyfrowych platform dla kuchni profesjonalnych.

Do bezpłatnej rejestracji:
rational-online.com/pl/ConnectedCooking



Akademia RATIONAL

Zapraszamy do zapisania się na bezpłatne szkolenie iCombi w Akademii RATIONAL: kreatywne porady oraz szkolenia dla Państwa i Państwa zespołu. Wszystkie terminy można znaleźć na stronie: rational-online.com/pl/academy



**Oryginalne wyposażenie dodatkowe
RATIONAL. Składniki gwarantujące sukcesy.**

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych – wymogi te dotyczą zarówno stelaży ruchomych, tac do grillowania i pieczenia pizzy, jak i okapów czy pojemników stalowych RATIONAL. Dopiero zastosowanie oryginalnego wyposażenia RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez urządzenia RATIONAL bez żadnych ograniczeń.

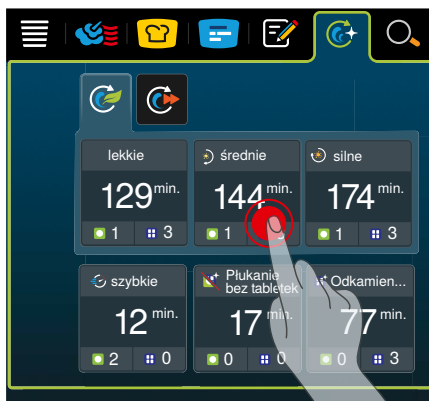
 **Więcej na stronie:**

[rational-online.com/pl/
akcesoria](https://rational-online.com/pl/akcesoria)

Inteligentne czyszczenie.

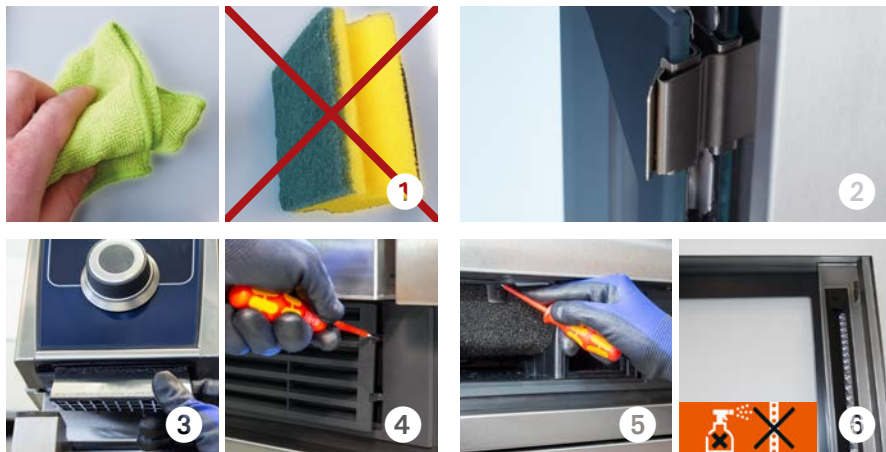
Błyskawiczne wyszukiwanie i aktywacja szybkiego czyszczenia: wystarczy umieścić tabletki czyszczące w sitku odpływowym na dnie urządzenia i uruchomić czyszczenie. Już po upływie około 12 minut* można kontynuować produkcję.

iCareControl to funkcja inteligentnego automatycznego czyszczenia, która rozpoznaje stopień zabrudzeń i osadu z kamienia i sugeruje pasujący program czyszczenia. Gwarantuje ona niezawodne usuwanie zabrudzeń i kamienia. Wystarczy wybrać pożądane czyszczenie i postępować zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami.



* iCombi Pro XS 6-2/3: maksymalnie 30 minut. Przeprowadzić czyszczenie z zastosowaniem produktów pielęgnacyjnych RATIONAL. Wykorzystanie innych środków czyszczących może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji.



1 Powierzchnie zewnętrzne urządzenia można czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką. Stosowanie agresywnych i szorujących środków czyszczących, a także myjek ciśnieniowych jest niedozwolone.

2 Po otwarciu szyb wewnętrznych w drzwiach za pomocą dwóch klipsów stalowych można wyczyścić szyby miękką, wilgotną ściereczką. Staranne wycieranie uszczelki w drzwiach może znacznie wydłużyć jej żywotność.

3 4 5 W zależności od warunków eksploatacji urządzenia należy regularnie wymieniać filtr powietrza (co 3-12 miesięcy). W tym celu w iCombi Pro XS 6-2/3 należy nacisnąć przód kratki wentylatora do dołu (3) i wysunąć uchwyt filtra do przodu. W iCombi Pro 6-1/1 – 10-2/1 (4) należy ostrożnie wyjąć kratkę wentylatora w cokole pod panelem obsługi za pomocą śrubokrętu, następnie w podważyć element filtra z uchwytu (5) i wysunąć go do przodu. Filtr należy wyczyścić łagodnym, ciepłym roztworem mydła (<80°C/176°F), a następnie pozostawić do wyschnięcia. Jeżeli filtra nie da się wyczyścić, należy wymienić go na nowy (XS 6-2/3 nr kat. 40.04.771, 6-1/1 – 10-2/1: nr kat. 40.05.424). Ponownie umieścić w urządzeniu wyczyszczony lub nowy filtr powietrza. iCombi Pro 20-1/1 – 20-2/1: Skontaktować się ze swoim punktem RATIONAL Service Partner.

6 Oświetlenie LED umieszczone za środkową szybą jest zazwyczaj chronione przed zabrudzeniami. W razie zabrudzeń do czyszczenia należy używać wyłącznie miękkiej, wilgotnej ściereczki. Do czyszczenia oświetlenia LED nie stosować agresywnych, szorujących ani żrących środków czystości.