

iCombi® Classic

Originálny návod na obsluhu



Obsah

1 Úvod.....	6
1.1 Zodpovednosť za chyby výrobu.....	6
1.2 Cieľová skupina	6
1.3 Použitie v súlade so stanoveným účelom.....	6
1.4 Práca s týmto návodom.....	6
1.4.1 Vysvetlivky symbolov	6
1.4.2 Vysvetlivky piktogramov	6
1.4.3 Vysvetlivky varovných symbolov.....	7
1.4.4 Obrázky.....	7
1.4.5 Technické zmeny	7
2 Všeobecné bezpečnostné informácie	8
2.1 Bezpečnostné pokyny pre zariadenia pripojené na plyn.....	9
2.2 Osobné ochranné pracovné prostriedky	9
2.3	9
3 Ako máte pracovať so zariadením	10
3.1 Prvé uvedenie do prevádzky	10
3.2 Zapnúť a vypnúť zariadenie.....	10
3.3 Interakcia so zariadením	10
3.4 Maximálne množstvá náplne	10
3.5 Otvoriť a zavrieť dvere varného priestoru.....	11
3.6 Naplniť zariadenie	11
3.6.1 Naplniť zariadenie zaväzovacím vozíkom alebo zaväzovacím vozíkom na taniere	12
3.6.2 Naplniť Combi-Duo zaväzovacím vozíkom alebo zaväzovacím vozíkom na taniere.....	13
3.7 Zastrčiť snímač jadrovej teploty	15
3.8 Použiť ručnú sprchu	17
3.9 Vybrať závesné regály	19
3.10 Súprava na montáž integrovaného odtoku na tuk	19
4 Variť sous-vide	21
5 Ukončenie.....	22
5.1 Klíma varného priestoru a teplota	22
5.2 Dokončiť varenú potravinu Finishingom	22
6 iCombi Classic.....	24
7 Režim programovania.....	25
7.1 Spustiť programovací režim	25
7.2 Prednastavené programy	25
7.3 Vytvoriť nový program	26
7.4 Spustiť program	28
7.5 Upraviť program	29
7.6 Vymazať program	29
7.7 Potriediť zoznam programov	29
7.8 Stiahnuť programy a nahráť ich na zariadenie	30

8	Pripravovať jedlá	32
8.1	Zvolenie prevádzkového režimu	32
8.2	Parametre varenia	32
8.3	Doplňkové funkcie	34
8.4	Para	35
8.4.1	Klíma varného priestoru a rozsah teplôt.....	35
8.4.2	Variť potraviny v pare.....	36
8.5	Kombinácia pary a horúceho vzduchu.....	36
8.5.1	Klíma varného priestoru a rozsah teplôt.....	36
8.5.2	Variť potraviny v kombinácii pary a horúceho vzduchu.....	37
8.6	Horúci vzduch.....	37
8.6.1	Klíma varného priestoru a rozsah teplôt.....	37
8.6.2	Varenie potravín v horúcom vzduchu	38
9	Nastavenia	39
9.1	Zobraziť nastavenia	39
9.2	Nastaviť jednotku teploty.....	39
9.3	Nastaviť dátum a čas.....	40
9.4	Prepnúť klávesnicu	41
9.5	Nastavenie bzučiaka a hlasitosti bzučania	41
9.6	Opláchnutie ručnej sprchy	42
10	Manažment kuchyne.....	43
10.1	Manažment hygieny.....	43
10.1.1	Zaznamenané dáta HACCP	43
10.1.2	Stiahnuť dáta HACCP	43
10.2	Zapojiť zariadenia do siete	44
10.2.1	Vytvoriť spojenie WLAN	50
10.2.2	Pripojte sieťový kábel	51
11	Automatické čistenie.....	52
11.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	52
11.2	Čistiace programy	52
11.3	Spustiť automatické čistenie	53
11.4	Ukončiť automatické čistenie.....	55
12	Ošetrovanie.....	57
12.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	57
12.2	Ošetrovacie intervaly	57
12.3	Ošetrovacie produkty	57
12.4	Vyčistiť dvere varného priestoru	58
12.5	Vyčistiť ručnú sprchu	59
12.6	Vyčistiť odkvapkávaciu vaňu a odpadový žľab.....	59
12.7	Vyčistiť vzduchový filter	59
12.8	Vyčistiť príslušenstvo	60
12.9	Vyčistiť odvetrávacie potrubie úseku odtoku	60
13	Inšpirácia a pomoc	61

13.1	Pomoc na telefóne	61
13.2	Zobraziť dáta o zariadení	61
13.3	Riešenie problémov	61
13.3.1	Hlásenia porúch ohrievania generátora pary	62
13.3.2	Hlásenia porúch pre plynové zariadenia	62
13.3.3	Hlásenia porúch ohrievania horúceho vzduchu	63
13.3.4	Hlásenia porúch vlhkosti	63
13.3.5	Hlásenia porúch CleanJet	64
13.3.6	Hlásenia porúch Care	64
13.3.7	Informačné hlásenia	64
13.3.8	Centrum oznámení	65
13.3.9	Hlásenia porúch pri prevádzke UltraVent	66
14	Údržba	67
14.1	Vymeniť vzduchový filter	67
14.2	Vymeniť tesnenie dverí varného priestoru	68
15	Preprava	69
15.1	Vyprázdniť generátor pary	69
15.2	Prepravenie zariadenia	69
16	Uvedenie mimo prevádzky a likvidácia	71
16.1	Uvedenie mimo prevádzky	71
16.2	Likvidácia	71
17	Technické údaje	72
17.1	Zariadenia s pripojením na elektrickú sieť	72
17.2	Zariadenia s pripojením na plyn	72
17.3	Typy a názvy modelov	72
17.4	Sieťové pripojenia	72
17.5	Zhoda	73
17.5.1	Zariadenia s pripojením na elektrickú sieť	73
17.5.2	Zariadenia s pripojením na plyn	73
	Zoznam kľúčových slov	74

1 Úvod

Vážený zákazník,

gratulujeme vám k novému iCombi Classic. Pred prvým uvedením do prevádzky si, prosím, pozorne prečítajte tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu vám umožní bezpečnú prácu s týmto zariadením. Uchovávajte tento návod na obsluhu tak, aby bol vždy dostupný pre obsluhu zariadenia.

S vaším iCombi Classic dosiahnete pri varení vynikajúce výsledky. Vďaka intuitívnemu vedeniu používateľa sa to dá urobiť rýchlo a jednoducho bez potreby zdĺhavého učenia.

Želáme vám veľa radosti s iCombi Classic.

Vaša spoločnosť

RATIONAL AG

1.1 Zodpovednosť za chyby výrobu

RATIONAL neručí za škody, ktoré vzniknú nepovolenými technickými zmenami na zariadení alebo pri používaní v rozpore so stanoveným účelom.

1.2 Cieľová skupina

Tento dokument je určený osobám, ktoré pracujú vo veľkokuchyniach a kuchyniach komerčného charakteru.

Zariadenie nesmú používať, čistiť alebo robiť na ňom údržbu nasledovné skupiny osôb:

- Osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami
- Osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami
- Deti

Deti v blízkosti zariadenia musia byť stále pod vašim dozorom. Deti sa so zariadením nesmú hrať.

1.3 Použitie v súlade so stanoveným účelom

Tento iCombi Classicbol vyvinutý na termickú prípravu jedál.

Toto zariadenie sa smie používať len komerčne, ako napr. v kuchyniach reštaurácií a veľkokuchyniach a komerčných kuchyniach nemocníc, pekární alebo mäsiarstiev. Toto zariadenie sa nesmie používať v exteriéri. Toto zariadenie sa nesmie používať na nepretržitú priemyselnú hromadnú produkciu potravín.

Každé iné použitie je v rozpore so stanoveným účelom použitia a je nebezpečné. RATIONAL AG neručí za následky plynúce z použitia v rozpore so stanoveným účelom.

1.4 Práca s týmto návodom

1.4.1 Vysvetlivky symbolov

V tomto dokumente sa pri poskytovaní informácií a pokynov na obsluhu používajú nasledujúce symboly:

✓ Tento symbol označuje predpoklady, ktoré musia byť splnené skôr, ako vykonáte nejakú činnosť.

1. Tento symbol označuje krok v rámci činnosti, ktorý musíte urobiť.

> Tento symbol označuje prechodný výsledok, na základe ktorého môžete skontrolovať výsledok jedného kroku v rámci danej činnosti.

>> Tento symbol označuje výsledok, na základe ktorého môžete skontrolovať konečný výsledok pokynu k činnosti.

▪ Tento symbol označuje usporiadaný zoznam.

a. Tento symbol označuje neusporiadaný zoznam.

1.4.2 Vysvetlivky piktogramov

V tomto dokumente sa používajú nasledujúce piktogramy:

 Pozor! Pred použitím zariadenia si prečítajte návod na obsluhu.

Všeobecný varovný symbol 

💡 Užitočné informácie pre jednoduchú obsluhu vášho zariadenia.

1.4.3 Vysvetlivky varovných symbolov

Ak vidíte jeden z nasledujúcich varovných symbolov, varujú vás pred výskytom nebezpečných situácií a dávajú vám pokyn vyhnúť sa im.

NEBEZPEČENSTVO

Ak vidíte varovný symbol stupňa NEBEZPEČENSTVO, varuje vás pred situáciami, ktoré spôsobujú ťažké zranenia alebo smrť.

VAROVANIE

Ak vidíte varovný symbol stupňa VAROVANIE, varuje vás pred situáciami, ktoré môžu spôsobiť ťažké zranenia alebo smrť.

POZOR

Ak vidíte varovný symbol stupňa POZOR, varuje vás pred situáciami, ktoré môžu spôsobiť zranenia.

UPOZORNENIE

Ak vidíte tento symbol, varuje vás pred situáciami vedúcimi k poškodeniu zariadenia.

1.4.4 Obrázky

Obrázky použité v tomto návode na obsluhu sa môžu odlišovať od skutočného výzoru zariadenia.

1.4.5 Technické zmeny

Právo na technické zmeny v dôsledku ďalšieho vývoja sú vyhradené.

2 Všeobecné bezpečnostné informácie

Zariadenie má bezpečnú konštrukciu a pri normálnom používaní v súlade s predpismi nepredstavuje nijaké nebezpečenstvo. V tomto návode popisujeme správny spôsob používania zariadenia.

- Zariadenie smie inštalovať výlučne váš servisný partner RATIONAL.
- Zariadenie smie inštalovať výlučne váš servisný partner RATIONAL.
- Údržbu vášho zariadenia musí na zaistenie jeho technicky bezchybného stavu vykonávať autorizovaný servisný partner RATIONAL minimálne raz ročne.
- Nikdy nerobte zmeny na zariadení ani na inštalácii zariadenia, ktorú ste odobrali od vášho servisného partnera RATIONAL.
- Neodstraňujte sito dnového výpustu.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je všeobecne poškodené alebo ak je poškodený pripojovací kábel. Poškodené zariadenie už nie je bezpečné a môže spôsobiť zranenia alebo požiar.
- Nepoužívajte zariadenie, ak je poškodená sklená tabuľka dverí varného priestoru. Kontaktujte vášho servisného partnera RATIONAL a nechajte sklenú tabuľku dverí varného priestoru vymeniť.
- Na zariadenie nedávajte nijaké predmety.
Na zariadenie nedávajte horúce nádoby alebo nádoby s horúcimi tekutinami.
- V blízkosti zariadenia neskladujte nijaké ľahko vznietivé alebo horľavé látky.
- Zariadenie používajte len pri teplotách prostredia od +5°C do +40°C.
- Do blízkosti zariadenia nedávajte zdroje tepla, ako napr. fritézy alebo grilovacie platne.
- Zabezpečte počas prevádzky, aby bola dlážka okolo zariadenia suchá a nešmýkala sa.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu alebo poškodeniu zariadenia, musí obsluhujúci personál bezpodmienečne absolvovať pravidelné školenia a inštruktáže v oblasti bezpečnostných predpisov.
- Toto zariadenie nesmú používať deti a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, ani osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí. Je to možné len v prípade, ak sú uvedené osoby pod dozorom osoby zodpovednej za dodržiavanie bezpečnosti a boli poučené o rizikách spojených s prevádzkou zariadenia. Povrchové plochy a časti príslušenstva môžu byť horúce. Túto skutočnosť berte počas vykonávania dozoru do úvahy. Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu zariadenia ani pod dozorom.

Bezpečnostné pokyny pred použitím zariadenia

- Zabezpečte, aby malo zariadenie teplotu minimálne + 5 °C.
- Zabezpečte, aby bol plech vzduchového vedenia pred kolesom ventilátora hore a dole zablokovaný.
- Zabezpečte, aby vo varnom priestore nezostali nijaké zvyšky čistiacich tabliet.
- Ak zariadenie uvádzate do prevádzky po dlhšej odstávke, prepláchnite vodnú sprchu najmenej 10 litrami vody.
- Pri ohrievaní jedla v obaloch sa smú používať iba nastavenia uvedené dodávateľom obalu.

Bezpečnostné predpisy počas použitia zariadenia

- Takto predídete obareniam a popáleninám:
 - Dvere varného priestoru otvárajte počas prevádzky opatrne. Môže uniknúť horúca para.
 - Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky, keď z horúceho varného priestoru vyberáte príslušenstvo alebo iné predmety.
 - Zariadenia sa počas prevádzky dotýkajte len na ovládacom pulte a za rukoväť varného priestoru. Teplota vonkajšieho povrchu môže presiahnuť 60°C.
 - Nádoby s varenými potravinami zasúvajte len do tých úrovní zásuvov, kde sa môžete pozrieť. Inak môže horúca varená potraviná pri vyberaní zo zariadenia vyšlechnúť.
- Takto predídete nebezpečenstvu požiaru a explózie:
 - V zariadení nevarujte ľahko vznietivé tekutiny, napr. nápoje s obsahom alkoholu, ako je víno. Pri vyparovaní sa ľahko vznietivé tekutiny môžu zapáliť samé.
 - Pri grilovaní alebo opekaní by ste vždy mali pod pripravované potraviny zasunúť nádobu na zachytávanie tukov.

- Takto sa vyhnete vecným škodám v dôsledku použitia v rozpore so stanoveným účelom:
 - Používajte len originálne príslušenstvo RATIONAL.
- Ak sa vo varnom priestore nachádzajú jedlá už ohriate na teplotu konzumácie, nesmiete do varného priestoru dávať studené jedlá.
- Jedlá v obaloch sa smú zohriať na teplotu na konzumáciu iba vtedy, ak sa to vykonáva v podmienkach klímy na varenie špecifikovaných výrobcom.

Takto zabránite zraneniam, keď budete pracovať s prepravným alebo zavažovacím vozíkom či zavažovacím vozíkom na taniere:

- Cez prahy a po nerovnej podlahe posúvajte zavažovací a prepravný vozík, ako aj zavažovací vozík na taniere opatrne, aby sa vám neprevrátili.
- Aktivujte zaistovacie brzdy prepravného a zavažovacieho vozíka, ako aj zavažovacieho vozíka na prepravu tanierov, aby sa vám na nerovnej podlahe samovoľne nerozbehli.
- Upevnite prepravný vozík k vášmu zariadeniu pred tým, ako do zariadenia zasuniete alebo z neho vyberiete zavažovací vozík alebo zavažovací vozík na taniere.
- Uzamknite blokovanie nádob zaväzacieho vozíka a zakryte nádoby s horúcimi varenými potravinami, keď zaväzací vozík pohybuje. Inak môže horúca varená potrava vyšlechnúť.

Bezpečnostné pokyny po použití zariadenia

- Po použití zariadenie vždy vyčistite.
- Nechajte pri dlhších odstavkách alebo cez noc veko a ventil varnej nádoby trochu pootvorené, aby ste zabránili korózii varného priestoru.
- Pri dlhších odstavkách odpojte zariadenie v mieste inštalácie od napájania elektrickou energiou, plynom a vodou.
- Pri dlhších odstavkách a pred prepravou zariadenia vyprázdnite parný generátor.

2.1 Bezpečnostné pokyny pre zariadenia pripojené na plyn

- Takto predídete nebezpečenstvu požiaru:
 - Ak je vaše zariadenie pripojené na komín, pravidelne kontaktujte plynoinštalátora, aby vyčistil vedenie splodín vášho zariadenia. Dbajte na dodržanie predpisov platných v príslušnej krajine.
 - Nepokladajte žiadne predmety na potrubia pre odvod spalín zariadenia.
- Takto predídete smrteľným úrazom:
 - Ak používate zariadenie s digestorom, vždy počas prevádzky digestor zapnite. Inak sa môžu nahromadiť splodiny z horenia.
- Ak zacítite pach plynu, správajte sa nasledujúcim spôsobom:
 - Nezapínajte nijaké svetelné ani prístrojové vypínače, nevyťahujte nijaké zástrčky zo zásuviek a nepoužívajte ani nijaké telefóny a mobilné telefóny. Mohli by totiž vzniknúť iskry a stúpa tak nebezpečenstvo explózie.
 - Otvorte dvere a okná a vyvetrajte priestory čerstvým vzduchom. Nezapínajte digestory ani ventilátory na vyvetranie priestorov. Mohli by totiž vzniknúť iskry a stúpa tak nebezpečenstvo explózie.
 - Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.
 - Opustite budovu a kontaktujte vášho dodávateľa plynu alebo hasičov.

2.2 Osobné ochranné pracovné prostriedky

- Pri práci so zariadením noste vždy len odev, ktorý nemôže spôsobiť pracovný úraz, a to napríklad pôsobením vysokej teploty, strekmi horúcich tekutín alebo leptavých látok.
- Noste ochranné pracovné rukavice na spoľahlivú ochranu pri práci s horúcimi predmetmi a ostrými plechovými časťami.
- Noste pri čistení zariadenia tesne priliehajúce ochranné okuliare a ochranné rukavice na spoľahlivú ochranu pred chemikáliami pri práci s ošetrojúcimi prostriedkami.

2.3

3 Ako máte pracovať so zariadením

3.1 Prvé uvedenie do prevádzky

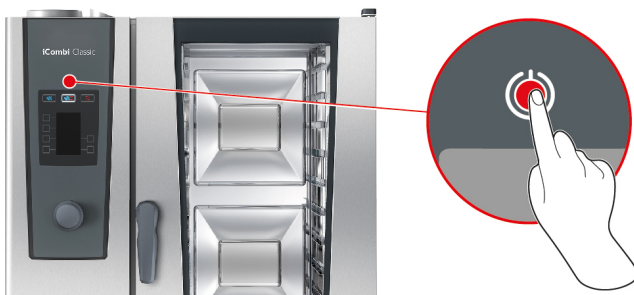
Keď vaše zariadenie prvýkrát uvádzate do prevádzky, deje sa tak po riadnej inštalácii v súlade s predpismi, ktorú vykonal servisný partner RATIONAL. Vykonal sa autotest a zariadenie je pripravené na prevádzku. Všetky informácie o inštalácii nájdete v inštallačnej príručke, ktorá je súčasťou dodávky.

Pred tým, ako budete prvýkrát pracovať so zariadením

1. Zariadenie a príslušenstvo pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite.

Ďalšie informácie nájdete tu: Ošetrovanie [► 57]

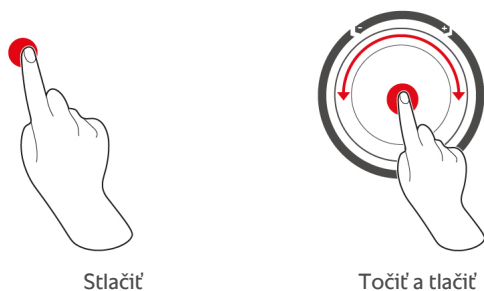
3.2 Zapnúť a vypnúť zariadenie



1. Na zapnutie zariadenia stlačte a držte stlačené tlačidlo asi 3 sekundy: (⏻)
 > Zariadenie sa štartuje. Úvodná obrazovka sa zobrazí.
2. Na vypnutie zariadenia stlačte a držte stlačené tlačidlo, až kým sa na hornom okraji displeja naplno nezobrazí stavová lišta: (⏻)
 >> Zariadenie sa vypne.

3.3 Interakcia so zariadením

Vaše zariadenie môžete obsluhovať len jednoduchým gestom a hlavným nastavovacím kolieskom.



1. Stlačte tlačidlo ovládacieho panelu na zvolenie želaného prevádzkového režimu alebo funkcie.
2. Na vykonanie nastavenia točte hlavné nastavovacie koliesko.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.

3.4 Maximálne množstvo náplne

UPOZORNENIE

Poškodenie zariadenia v dôsledku príliš veľkého množstva náplne.

Ak prekročíte maximálne množstvo náplne, môže sa zariadenie poškodiť.

1. Naplňte zariadenie len do tu uvedeného maximálneho množstva náplne.

Typ	max. množstvo náplne [kg]	max. zaťaženie na zásuv
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

3.5 Otvoriť a zavrieť dvere varného priestoru



Bezpečnostný uzáver dverí

Otvoriť dvere varného priestoru

1. Otočte rukoväť dverí varného priestoru doprava.
2. Ak je vaše zariadenie vybavené bezpečnostným uzáverom, otočte rukoväť dverí varného priestoru najprv doľava a potom doprava.
3. Otvorte pomaly dvere varného priestoru. **! POZOR! Nebezpečenstvo obarenia! Keď je zariadenie v prevádzke, môže z varného priestoru nárazovo unikať horúca para.**

>> Koleso ventilátora sa brzdí.

Zavrieť dvere varného priestoru

1. Pritlačte silno dvere varného priestoru.

3.6 Naplniť zariadenie

VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom

Vždy zabezpečte, aby príslušenstvo bolo úplne zasunuté do prístroja. Inak sa môže pri zatváraní dverí varného priestoru rozbiť tabuľka vnútorného skla a môže dôjsť k poraneniu porezaním.

UPOZORNENIE

Výčnievajúce príslušenstvo

Vždy zabezpečte, aby príslušenstvo bolo úplne zasunuté do prístroja. Inak sa môže pri zatváraní dverí varného priestoru rozbiť tabuľka vnútorného skla.

1. Otvorte dvere varného priestoru.
 - > Aktivovala sa brzda kolesa ventilátora a brzdí ventilátor.
2. Zasuňte varené potraviny do zariadenia.

3. Ak varené potraviny grilujete alebo pečiete, zasunúť pod varené potraviny nádobu na zachytenie unikajúceho tuku. .
4. Zavrite dvere varného priestoru. Dbajte na úplné zavretie dverí varného priestoru a na to, aby bola rukoveť dverí varného priestoru vo vertikálnej polohe. **UPOZORNENIE! Ak bolo zariadenie bez napätia alebo vypnuté menej ako 15 minút, prebiehajúci proces pokračuje v bode, kedy bol prerušený.**

Zásuvná úroveň nad 1,60 m



Ak bolo zariadenie nainštalované tak, že najvyššia zásuvná úroveň je 1,60 m nad dlážkou, musíte na tomto mieste upevniť dodávaný výstražný symbol.

3.6.1 Naplniť zariadenie zavážacím vozíkom alebo zavážacím vozíkom na tanieri

VAROVANIE

Ak prepravujete zavážacie vozíky naplnené nádobami, v ktorých sa nachádzajú horúce pripravované potraviny, ktoré nie sú prikryté, môžu sa horúce pripravované potraviny vyliť von.

Ak sa dotknete horúcich varených potravín, môžete sa obariť.

1. Zakryte nádoby s horúcimi tekutinami alebo horúcimi pripravovanými potravinami pri preprave zavážacími vozíkmi.

POZOR

Prepravný a zavážací vozík sa pri nakladaní a vykladaní môžu pohybovať.

Ak nezatiahnete napevno zaistovacie brzdy pred vyložením alebo naložením prepravných alebo zavážacích vozíkov, môžu sa vozíky pohnúť a zraniť vás.

1. Zatiahnite napevno zaistovaciu brzdú pre nakladaním alebo vykladaním prepravných a zavážacích vozíkov.



1. Odstráňte závesné regály.
2. Vjazdovú koľajničku zaväzacieho vozíka položte na dno varného priestoru tak, aby dva zaistovacie kolíky zapadli v zadnej časti varného priestoru do na to určených priehlbín.
3. Stlačte silno prednú časť vjazdovej koľajničky tak, aby sa zafixovala vo varnom priestore.
4. Vojdite prepravným vozíkom až na doraz do zariadenia (A).
5. Stlačte páku na prepravnom vozíku (B).
 - > Teraz sa prepravný vozík upevnil na vjazdovej koľajničke.
6. Uťahnite zaistovaciu brzdu prepravného vozíka (C).
7. Zasuňte zaväzací vozík alebo zaväzací vozík na taniere až na doraz na vjazdovej koľajničke do varného priestoru.
8. Stlačte páku (D).
 - > Uvoľnilo sa blokovanie prepravného vozíka.
9. Uvoľnite zaistovaciu brzdu prepravného vozíka.
10. Odtlačte prepravný vozík od zariadenia na miesto jeho úschovy.
11. Zavrite dvere varného priestoru. Dbajte na úplné zavretie dverí varného priestoru.

3.6.2 Naplniť Combi-Duo zaväzacím vozíkom alebo zaväzacím vozíkom na taniere

VAROVANIE

Ak prepravujete zaväzacie vozíky naplnené nádobami, v ktorých sa nachádzajú horúce pripravované potraviny, ktoré nie sú prikryté, môžu sa horúce pripravované potraviny vyliť von.

Ak sa dotknete horúcich varených potravín, môžete sa obariť.

1. Zakryte nádoby s horúcimi tekutinami alebo horúcimi pripravovanými potravinami pri preprave zaväzacími vozíkmi.

POZOR

Prepravný a zaväzací vozík sa pri nakladaní a vykladaní môžu pohybovať.

Ak nezatiahnete napevno zaistovacie brzdy pred vyložením alebo naložením prepravných alebo zaväzacích vozíkov, môžu sa vozíky pohnúť a zraniť vás.

1. Zatiahnite napevno zaistovaciu brzdu pre nakladaním alebo vykladaním prepravných a zaväzacích vozíkov.



1. Odstráňte závesné regály.
2. Vjazdovú koľajničku zaväzacieho vozíka položte na dno varného priestoru tak, aby dva zaistovacie kolíky zapadli v zadnej časti varného priestoru do na to určených priehlbín.
3. Stlačte silno prednú časť vjazdovej koľajničky tak, aby sa zafixovala vo varnom priestore.
4. Vojdite prepravným vozíkom až na doraz do zariadenia.
5. Na naplnenie horného zariadenia Combi-Duo stlačte páku na prepravnom vozíku a potiahnite rukoväť k sebe (A).
 - > Teraz sa prepravný vozík upevnil na vjazdovej koľajničke.
6. Zasuňte zaväzací vozík alebo zaväzacie vozíky na taniere až na doraz na vjazdovej koľajničke do varného priestoru.
7. Potiahnite pákou na pravej strane zaväzacieho vozíka alebo zaväzacieho vozíka na taniere k sebe a zafixujte brzdu. Len takto zabezpečíte bezpečné státie zaväzacieho vozíka alebo zaväzacieho vozíka na taniere vo varnom priestore.
8. Uťahnite zaistovaciu brzdú prepravného vozíka.
9. Zatláčte páku na prepravnom vozíku späť do pôvodnej polohy.
 - > Uvoľnilo sa blokovanie prepravného vozíka.
10. Na naplnenie dolného zariadenia Combi-Duo stlačte páku na prepravnom vozíku dopredu a potiahnite potom rukoväť nahor (B).
 - > Teraz sa prepravný vozík upevnil na vjazdovej koľajničke.
11. Zasuňte zaväzací vozík alebo zaväzacie vozíky na taniere až na doraz na vjazdovej koľajničke do varného priestoru.
12. Potiahnite pákou na pravej strane zaväzacieho vozíka alebo zaväzacieho vozíka na taniere k sebe a zafixujte brzdú. Len takto zabezpečíte bezpečné státie zaväzacieho vozíka alebo zaväzacieho vozíka na taniere vo varnom priestore.
13. Zatláčte páku na prepravnom vozíku späť do pôvodnej polohy.
 - > Uvoľnilo sa blokovanie prepravného vozíka.
14. Odtlačte prepravný vozík od zariadenia na miesto jeho úschovy.
15. Zavrite dvere varného priestoru. Dbajte na úplné zavretie dverí varného priestoru.

3.7 Zastrčiť snímač jadrovej teploty

Nasledujúce odstavce popisujú tak prácu so snímačom jadrovej teploty, ako aj prácu so snímačom jadrovej teploty zastrčiteľným zvonku.

POZOR

Horúci snímač jadrovej teploty

Ak sa dotknete horúceho snímača jadrovej teploty bez ochranných rukavíc vystavíte sa nebezpečenstvu popálenia.

1. Pri práci s horúcim snímačom jadrovej teploty vždy noste ochranné rukavice.

UPOZORNENIE

Snímač jadrovej teploty visí z varného priestoru

Ak po použití nezastrčíte snímač jadrovej teploty do určeného držiaka, môže sa poškodiť.

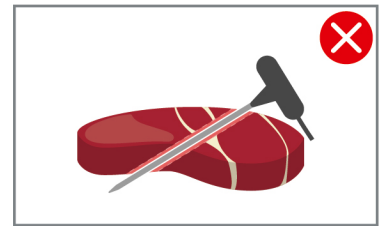
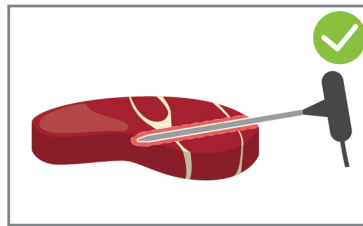
1. Po použití zastrčte snímač jadrovej teploty do určeného držiaka v závesnom regáli.



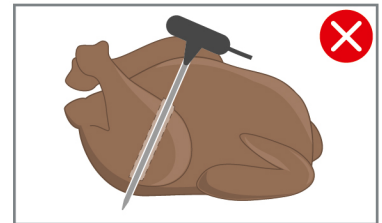
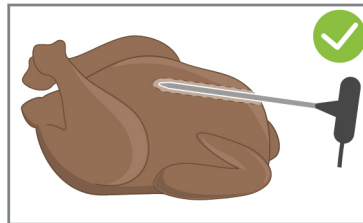
TIP

- Ak pravidelne pripravujete veľmi tenké alebo tekuté potraviny, odporúčame vám používať pomôcku na správnu polohu dostupnú ako opcia. Zastrčte snímač jadrovej teploty najskôr do tejto pomôcky a potom do varenej potraviny.
- Ak je snímač jadrovej teploty teplejší ako nastavená jadrová teplota, ochladte snímač jadrovej teploty pomocou ručnej sprchy.

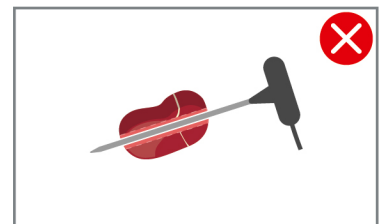
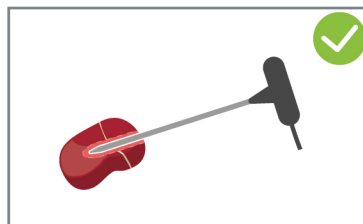
Mäso, napr. steak



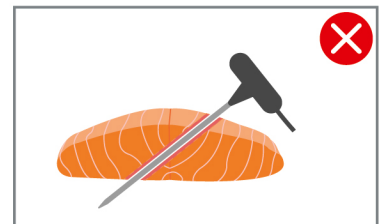
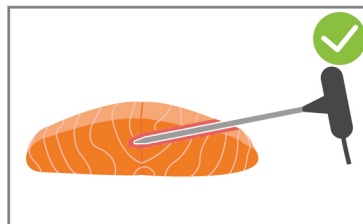
Celé kura



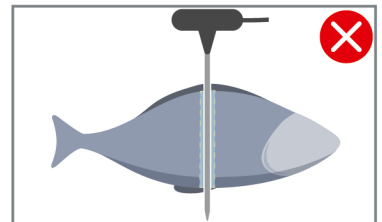
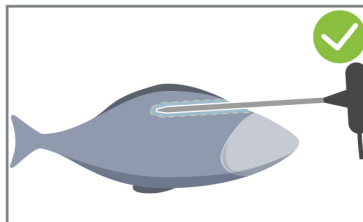
Malé varené potraviny, napr. guláš



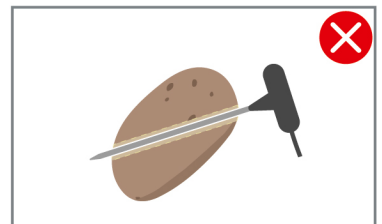
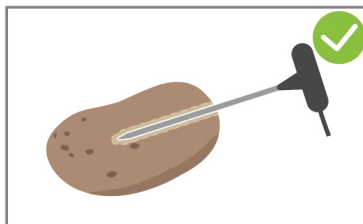
Rybie filé



Celé ryby



Zelenina, napr. zemiaky



Mäso, napr. steak

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty šikmo do varenej potraviny, takže sa špic snímača jadrovej teploty zastrčí do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Veľké kusy mäsa, napr. pečené mäso

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty do varenej potraviny, takže sa špic snímača jadrovej teploty zastrčí do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Celé kura

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty do najhrubšieho miesta filety z kuracích prs, avšak nie príliš blízko k rebrám.

Dajte pozor, aby špic snímača jadrovej teploty nevychádzal do brušnej dutiny kuraťa. Nezastrčte snímač jadrovej teploty do stehna.

Rybie filé

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty šikmo do varenej potraviny, takže sa špic snímača jadrovej teploty zastrčí do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Celé ryby

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty do varenej potraviny, takže sa špic snímača jadrovej teploty zastrčí do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Dajte pozor, aby sa špic snímača jadrovej teploty nedostal do brucha ryby.

Malé varené potraviny, napr. guláš

1. Nastrčte varené potraviny na snímač jadrovej teploty tak, aby bol špic snímača jadrovej teploty zastrčený do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Polievky, omáčky, sladké jedlá

1. Snímač jadrovej teploty dajte do GN nádoby tak, aby bol úplne zakrytý tekutinou.
2. Pri premiešavaní tekutiny dbajte na to, aby snímač jadrovej teploty zostal v GN nádobe.

Zelenina, napr. zemiaky

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty do varenej potraviny, takže sa špic snímača jadrovej teploty zastrčí do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

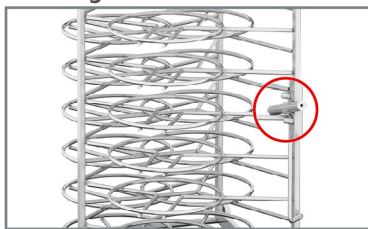
Pečivo

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty pri pečivách, ktoré pri pečení veľmi nakysnú, kolmo do stredu pečiva.
- Použite na to pomôcku na správnu polohu snímača dostupnú ako opciu.

Rôzne veľké varené potraviny

1. Najprv zastrčte snímač jadrovej teploty do malého kúska varenej potraviny.
2. Keď sa dosiahne požadovaná teplota vnútri potraviny, odoberte malé kúsky varenej potraviny zo snímača jadrovej teploty a z varného priestoru.
3. Potom zastrčte snímač jadrovej teploty do väčšieho kúska varenej potraviny a pokračujte vo varení.

Finishing so zaväzovacím vozíkom



1. Zasuňte snímač jadrovej teploty do bielej keramickej rúrky zaväzacieho vozíka.

Vybrať snímač jadrovej teploty

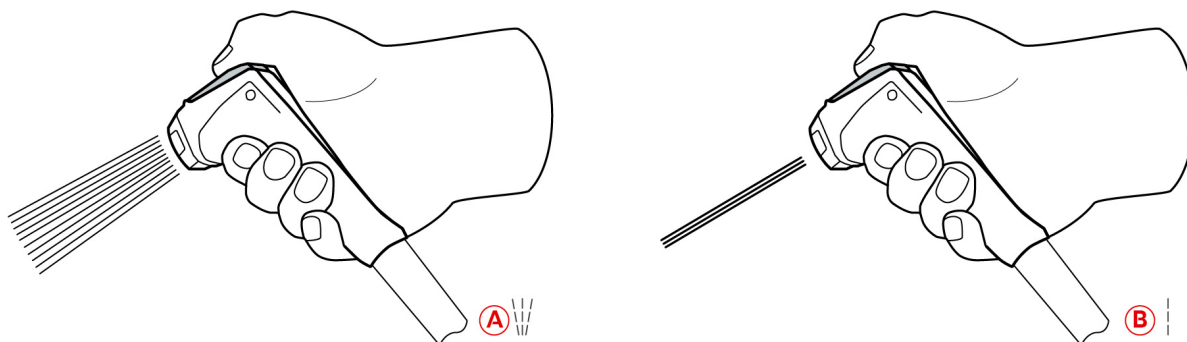
1. Keď varená potravina dosiahla želaný výsledok, najprv z nej vyberte snímač jadrovej teploty.
2. Po vyčistení zastrčte snímač jadrovej teploty do určeného držiaka a následne vyberte varenú potravinu z varného priestoru.

3.8

Použiť ručnú sprchu

Prosím, všimnite si, že vaše zariadenie môže byť voliteľne vybavené aj bez ručnej sprchy.

Na ručnej sprche sú k dispozícii dva nastavitelne druhy striekania: sprcha  (A) a bodové striekanie  (B).



⚠ POZOR

Ručná sprcha a voda z nej môžu dosiahnuť teplotu vyše 60 °C.

Môžete sa obariť, ak sa dotknete horúcich dielov alebo horúcej vody.

1. Pri práci s vodnou sprchou noste ochranné rukavice.

⚠ POZOR

Tvorba choroboplodných zárodkov vo vodovode

Ak vodnú sprchu nepoužívate každý deň, môžu sa vo vodovode tvoriť choroboplodné zárodky.

1. Ručnú sprchu prepláchnite vodou ráno a večer po dobu 10 sekúnd.

UPOZORNENIE

Neprimerané použitie ručnej sprchy

Ak vytiahnete ručnú sprchu ďalej ako po maximálnu dĺžku alebo myknete hadicou, môže sa poškodiť navíjacia automatika. Potom sa ručná sprchu už nebude automaticky navíjať späť do krytu.

1. Neťahajte preto ručnú sprchu ďalej ako za maximálnu povolenú dĺžku hadice.

UPOZORNENIE

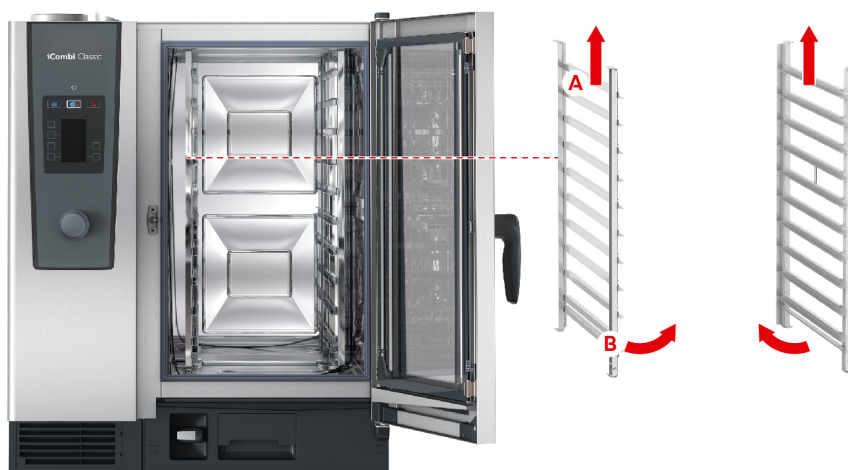
Ručná sprcha sa nehodí na chladenie varného priestoru.

Ak chladíte varný priestor ručnou sprchou, môžete poškodiť varný priestor, plechy vzduchového vedenia alebo sklené tabuľky dverí varného priestoru.

1. Varný priestor ochladzujte funkciou cool down.

1. Ručnú sprchu povytiahnite najmenej 20 cm z pokojovej polohy.
 2. Držte pevne hadicu ručnej sprchy.
 3. Otočte prednú časť ručnej sprchy a zvolte si požadovaný druh striekania.
 - Nastavte ručnú sprchu na  na zvolenie druhu striekania **Bodové striekanie**.
 - Nastavte ručnú sprchu na  na zvolenie druhu striekania **Sprcha**.
- Ak nenastavíte prednú časť ručnej sprchy na jeden z dvoch druhov striekania, môže z hlavice kvapkať voda.
1. Stlačte páku ručnej sprchy. Čím silnejšie budete stláčať páku, tým silnejší bude vodný lúč.
 2. Po použití nechajte vodnú sprchu zasunúť pomaly späť do krytu. **⚠ POZOR! Vždy sa presvedčte, či je hadica ručnej sprchy čistá pred tým, ako ju necháte skĺznuť naspäť do krytu.**

3.9 Vybrať závesné regály



1. Uchopte závesný regál v strede horných zásuvov.
2. Potlačte závesný regál nahor (A).
3. Vyklepte závesný regál do varného priestoru (B).
4. Vyveste závesný regál a vyberte ho z varného priestoru.

3.10 Súprava na montáž integrovaného odtoku na tuk

Ak je vaše zariadenie vybavené voliteľným integrovaným odtokom na tuk, zbiera sa kvapkajúci tuk vo varnom priestore a vedie sa do nádoby na zachytávanie tuku.

1	Rukoväť guľového kohúta	2	Odtoková rúra
3	Plniace hrdlo s bajonetovým uzáverom	4	Nádoba na zachytávanie tuku

1. Otvorte dvie varného priestoru.
 2. Odstráňte zátku odtokovej rúry.
 3. Zátku položte vedľa odtoku na dno varného priestoru. Reťaz zabezpečuje, že sa zátku nemôže stratiť.
 4. Vložte vaňu na zachytávanie tuku do varného priestoru tak, aby bol otvor vane na zachytávanie tuku nastrčený na odtokovej rúry.
 5. Pod odtok na vonkajšej strane zariadenia postavte nádobu na zachytávanie tuku, napr. kanister.
 6. Zastrčte plniace hrdlo integrovaného odtoku na tuk do nádoby na zachytávanie tuku.
 7. Nastrčte bajonetový uzáver plniaceho hrdla na odtok.
 8. Uzavrite bajonetový uzáver.
 9. Otočte rukoväť guľového kohúta do vodorovnej polohy.
- >> Guľový kohút je otvorený. Kvapkajúci tuk sa teraz môže zbierať v nádobe na zachytávanie tuku.

Vymeňte nádobu na zachytávanie tuku



POZOR

Vonkajšia strana zariadenia, odtok a nádoba na zachytávanie tuku môžu byť veľmi horúce

Ak sa dotknete horúcich funkčných dielov, môžete sa popáliť. Noste vždy osobné ochranné pracovné prostriedky, keď vymieňate nádobu na zachytávanie tuku.

1. Keď je nádoba na zachytávanie tuku plná, otočte rukoväť guľového kohúta do zvislej polohy.
 - > Guľový kohút je zatvorený.
2. Uvoľnite bajonetový uzáver.
3. Vymieňate nádobu na zachytávanie tuku.

4. Zlikvidujte tuk v súlade s predpismi. **UPOZORNENIE!** Tuk a iné tekuté látky, ktoré sa nazbierajú v nádobe na zachytávanie tuku, sa musia zlikvidovať v súlade so zákonnými predpismi. Nikdy nelikvidujte tuk cez odtok. Nikdy nepoužívajte tuk, ktorý sa nazbieral v nádobe na zachytávanie tuk, na varenie jedál alebo ako potravinu.

4 Variť sous-vide

Pri príprave sous-vide sa varená potravina pripraví, okorení, marinuje alebo orestuje, zabalí vákuovo do vrecúška na sous-vide a uvarí sa. Tak pripravíte varený pokrm s intenzívnou chuťou, zachováte prirodzené farby, cenné vitamíny a obsah pokrmu a šetrnou prípravou znížite straty pri varení. Po varení sa pripravované pokrmy musia ochladiť. Pred servírovaním sa varený pokrm znovu ohreje v plastovom vrecúšku, vyberie sa z neho a v závislosti od druhu jedla príslušným spôsobom dokončí.

Varenie sous-vide sa hodí predovšetkým pre nasledujúce oblasti:

- Cook and Chill

Zhotovujte pokrmy v jednej centrálnej výrobnej kuchyni a dodávajte ich do pridružených kuchýň. Vyhnete sa tak drahej nadprodukcii, pretože budete dokončovať len tie jedlá, ktoré naozaj potrebujete.

- Donáška do izby

Zhotovujte svoje pokrmy alebo ich jednotlivé zložky vopred, ochladte ich a dokončíte jednotlivé porcie podľa objednávok. Tak dokáže aj zaučený personál kuchyne podávať jedlá hosťom 24 hodín denne.

- Diétna a šetrne pripravená strava

Pripravujte zdravé jedlá šetrne a zachovajte ich prirodzené chuťové a aromatické zložky. Po pridaní aromatických látok chutia aj nesolené jedlá prirodzene v ich plnej chuti.

Pre podrobné informácie o varných procesoch sous-vide pozri Sous-vide.



TIP

Pomocou snímača jadrovej teploty sous-vide, ktorý sa dá dostať ako príslušenstvo, môžete zabezpečiť, aby sa dosiahla želaná jadrová teplota pri varení sous-vide. Pomocou rozšírenej a automatickej dokumentácie jadrovej teploty HACCP zabezpečíte, aby boli zdokumentované všeobecné zásady potravinárskej hygieny príslušným spôsobom.

Ďalšie detaily k montáži a použitiu snímača jadrovej teploty sous-vide nájdete v návode na obsluhu USB snímačov jadrovej teploty, ktoré si môžete stiahnuť z našej webovej stránky.

5 Ukončenie

Režimom Finishing oddelíte produkciu vašich jedál od ich výdaja a vytvoríte tak voľný priestor pre podstatné veci pri varení: plánovanie, tvorbu menu alebo kreatívnu úpravu jedál. Minimalizujú sa straty kvality pri udržiavaní jedál v teplom stave a zabezpečí sa dokonalá kvalita jedál.

- Dokončíte len tie jedlá, ktoré práve potrebujete a v pohode reagujete na meniace sa počty hostí.
- Vyhnite sa hektike a stresu pri úprave jedál vďaka kratším produkčným a výdajovým časom.
- Znížte personálne náklady efektívnym rozdelením času a kratšími cestami k hostovi.
- Zrealizujte súčasne viacero podujatí a zvýšte vašu obsadenosť bez ďalších nákladov.

V režime Finishing produkuje dokonalú kvalitu a veľkú rozmanitosť jedál, či už v reštaurácii, hoteli alebo v zariadeniach hromadného stravovania:

- Finishing v reštaurácii

Jedlá dokončíte presne vtedy, keď ich potrebujete, vďaka režimu Finishing.

- Finishing v hoteli

Finishing pre tanieri sa hodí predovšetkým vtedy, keď chcete servírovať súčasne veľa tanierov, napr. na konferenciách, svadbách alebo pri inom cateringu.

- Finishing v hromadnom stravovaní

Finishing pre nádoby sa hodí predovšetkým vtedy, keď chcete ponúknuť veľmi rozmanité jedlá vo veľkých množstvách.

Jedlá môžete dokončovať manuálne [► 22] alebo pomocou prednastavených programov [► 25].

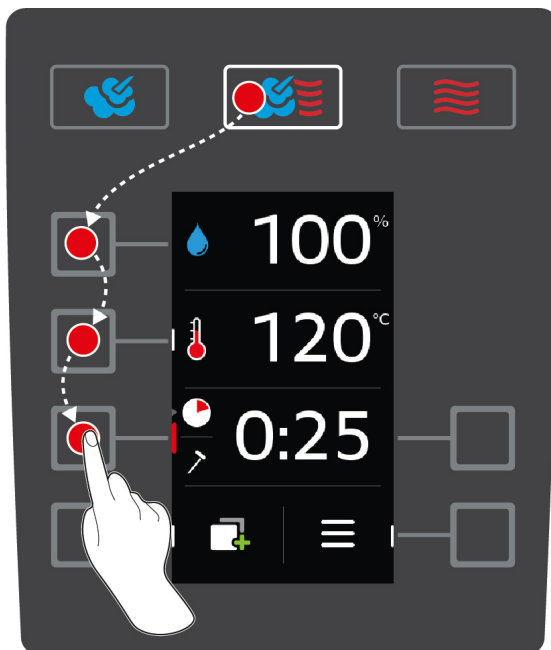
5.1 Klíma varného priestoru a teplota

Klíma vo varnom priestore	Vlhkosť varného priestoru	Teplota varného priestoru
horúci a vlhký	0 – 100 %	Teplota varu

Rozsah teplôt medzi teplotou varu a 140 °C je ideálna na dokončovanie jedál v režime Finishing. Varené potraviny nevyschnú a vlhkosť sa nekondenzuje na tanieroch.

5.2 Dokončiť varenú potravinu Finishingom

Varené potraviny môžete dokončovať aj pomocou prednastavených programov. Ďalšie informácie nájdete tu: Prednastavené programy [► 25]



1. Stlačte tlačidlo:

2. Stlačte tlačidlo: .
3. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte si želanú vlhkosť varného priestoru.
4. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Voľba varných parametrov automaticky skočí na varný parameter **Teplota varného priestoru** .
5. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte teplotu varného priestoru v rozsahu medzi teplotou varu a 140 °C.
6. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Voľba varných parametrov automaticky skočí na varný parameter **Doba varenia** .
7. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú dobu varenia.
8. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
9. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte raz tlačidlo: ➤ Zasuňte snímač jadrovej teploty do bielej keramickej rúrky zaväzacieho vozíka na tanieri.
10. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú jadrovú teplotu.
11. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Po dosiahnutí nastavenej teploty varného priestoru sa objaví výzva naplniť zariadenie. Ak nenaplníte zariadenie, ohrievanie sa po 10 minútach ukončí.
12. Naplňte zariadenie.
 - > Varené potraviny sa regenerujú. Keď uplynie doba varenia alebo sa dosiahne jadrová teplota, zaznie výstražný tón a vyzve vás tak skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný výsledok.

6 iCombi Classic



Typ 10-1/1



Typ 6-1/1



Typ 6-2/1

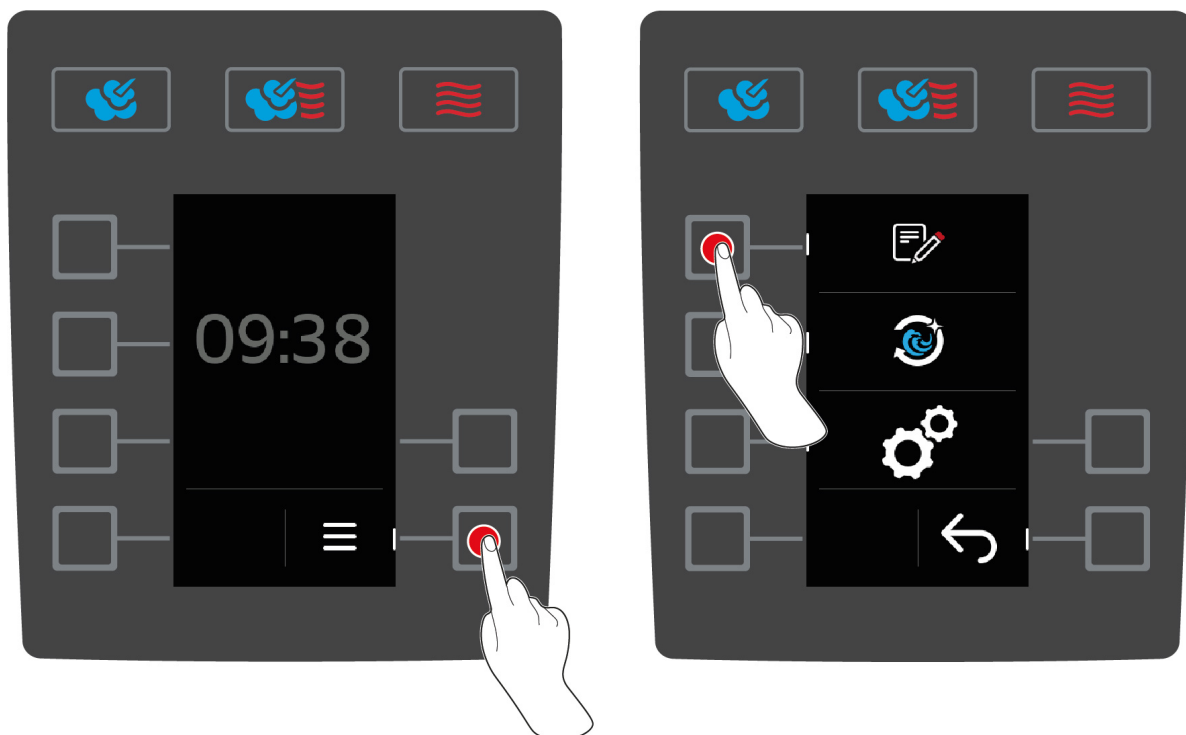


Typ 10-2/1

7 Režim programovania

V programovacom režime si môžete vytvoriť vlastné varné programy a uložiť ich do pamäti. Máte k dispozícii 100 miest na programy. Každý program môže mať až 12 programových krokov. V praxi to pre vás znamená veľmi jednoduchú obsluhu bez neustálych kontrol a monitorovania varenia. Takto získate čas, ušetríte suroviny a energiu a dosiahnete vždy vynikajúcu, štandardizovanú kvalitu jedál.

7.1 Spustiť programovací režim



1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo: 
 2. Stlačte tlačidlo: 
- >> Zobrazí sa zoznam programov programovacieho režimu.

7.2 Prednastavené programy

Máte k dispozícii nasledujúce prednastavené programy:

Program	Kroky	Nastavenia
Finishing pre nádoby pomocou jadrovej teploty	Krok 1	- Prevádzkový režim: Kombinácia pary a horúceho vzduchu - Predhriatie: 140 °C
	Krok 2	- Teplota varného priestoru: 140 °C - Vlhkosť varného priestoru: 60 % - Stupeň ventilátora: 4 - Jadrová teplota: 68 °C
	Krok 3	- Prevádzkový režim: Horúci vzduch - Teplota varného priestoru: 140 °C - Vlhkosť varného priestoru: 60 % - Stupeň ventilátora: 4 - Doba varenia: 24 minút
Finishing pre nádoby v danom čase	Krok 1	Prevádzkový režim: Kombinácia pary a horúceho vzduchu

Program	Kroky	Nastavenia
		▪ Predhriatie: 140 °C
	Krok 2	▪ Teplota varného priestoru: 140 °C ▪ Vlhkosť varného priestoru: 60 % ▪ Stupeň ventilátora: 4 ▪ Jadrová teplota: 72 °C
	Krok 3	▪ Prevádzkový režim: Horúci vzduch ▪ Teplota varného priestoru: 140 °C ▪ Vlhkosť varného priestoru: 60 % ▪ Stupeň ventilátora: 4 ▪ Doba varenia: 1 minúta
Finishing pre tanieri	Krok 1	▪ Prevádzkový režim: Kombinácia pary a horúceho vzduchu ▪ Predhriatie: 130 °C
	Krok 2	▪ Teplota varného priestoru: 130 °C ▪ Vlhkosť varného priestoru: 80 % ▪ Stupeň ventilátora: 4 ▪ Doba varenia: 8 minút

Ďalšie informácie k téme Finishing nájdete tu [► 22].

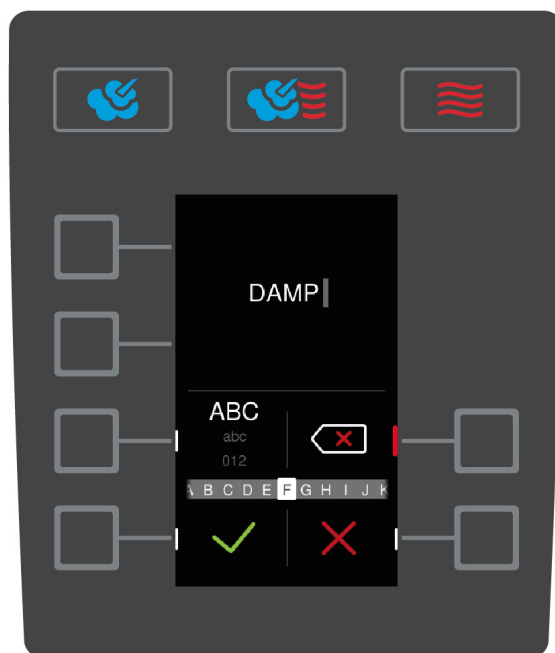
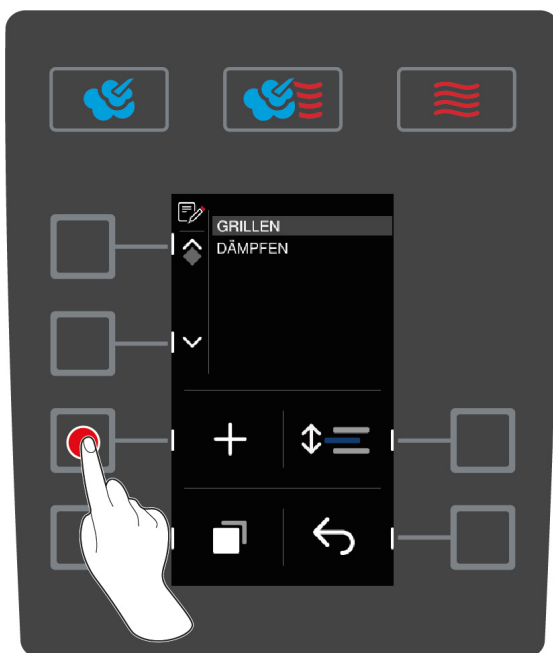
7.3 Vytvoriť nový program

UPOZORNENIE

Rozšírená programová funkcia

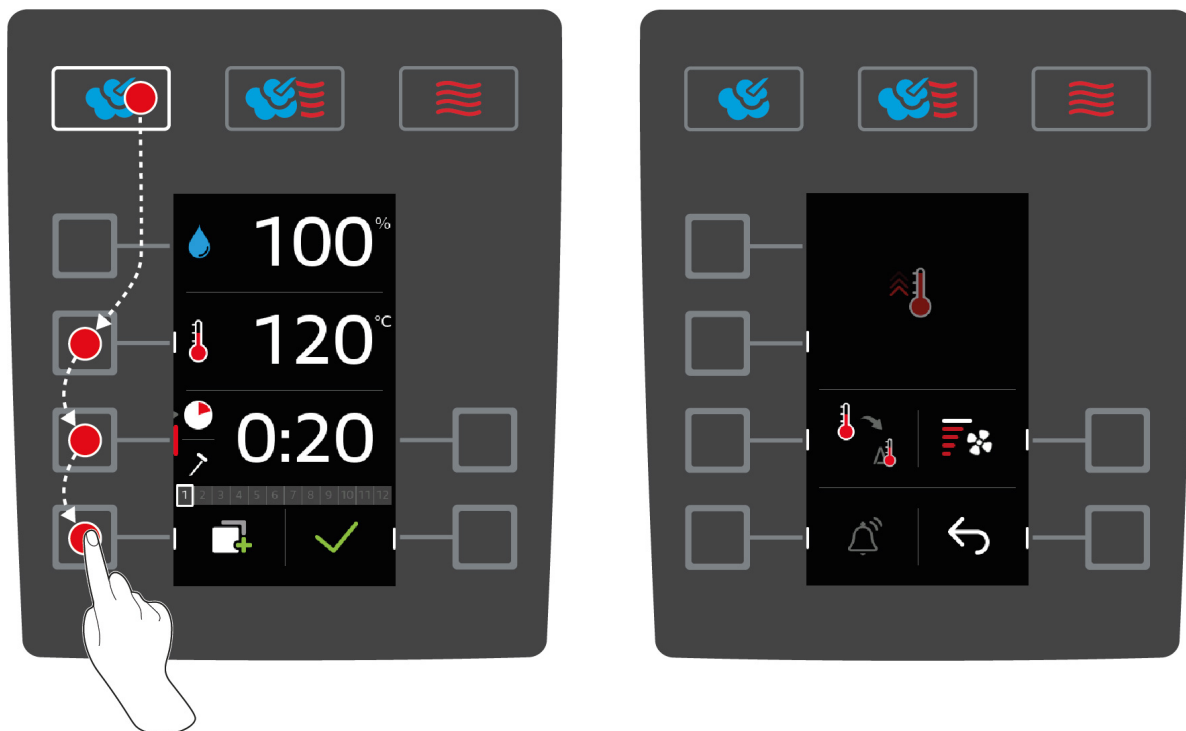
Ak vytvoríte a uložíte program s názvom, ktorý je už v zozname programov, potom sa pri uložení nového programu urobí automatická indexácia.

Ak sa programy s názvom, ktorý už existuje v zozname programov, nahrávajú do zariadenia z USB kľúča alebo z ConnectedCooking, potom sa programy, ktoré sú už v zariadení, prepíšu.



1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo:

2. Stlačte tlačidlo:
3. Stlačte tlačidlo: **+**
4. Vložte pomocou hlavného nastavovacieho kolieska názov programu. Môžete používať veľké a malé písmená a čísllice. Na prepínanie medzi opciami navzájom stlačte tlačidlo: **ABC**
5. Na opravu vloženého údaju stlačte tlačidlo:
6. Po vložení názvu programu stlačte tlačidlo na jeho potvrdenie:
- > Tlačidlá prevádzkových režimov začnú blikať.
7. Vyberte si požadovaný prevádzkový režim.
- > Tlačidlo prevádzkového režimu začne blikať.



Naprogramovať varný krok

V závislosti od toho, ktorý varný krok ste si zvolili, môžete nastaviť rôzne varné parametre [► 32]. Okrem toho si môžete zvoliť rozličné doplnkové funkcie [► 34].

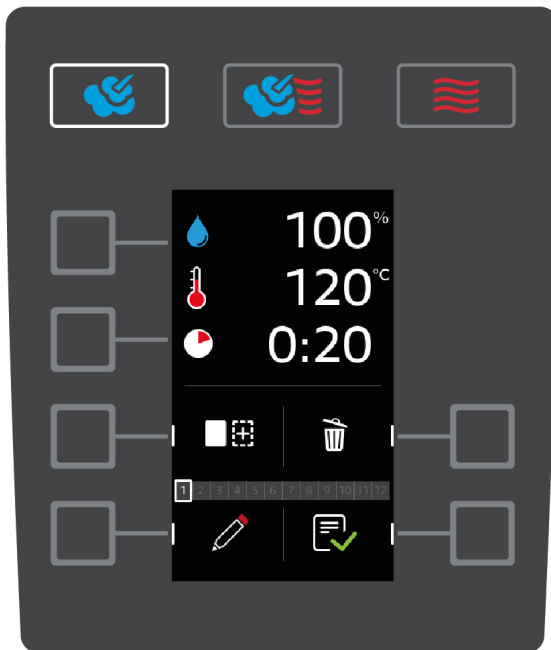
1. Stlačte tlačidlo želaného varného parametra.
2. Na vykonanie nastavenia točte hlavné nastavovacie koliesko.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
4. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:
- > Varný krok sa uloží do pamäti a zobrazí. Teraz môžete pridať až 11 ďalších varných krokov.

Manuálny predohrev

Do programu môžete vložiť krok, ktorým sa zariadenie predohreje. Tak sa už pred naplnením zariadenia vytvorí vo varnom priestore teplotná rezerva, vďaka ktorej mimoriadne rýchlo dosiahnete želanú varnú teplotu aj vtedy, keď pripravujete hlboko mrazené potraviny.

1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
3. Stlačte tlačidlo:
4. Stlačte tlačidlo:
5. Točte hlavné nastavovacie koliesko a nastavte želanú teplotu.

6. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: ✓
 - > Manuálny predohrev je zaradený ako prvý krok programu.
7. Na naprogramovanie ďalšieho varného kroku stlačte tlačidlo: ■
 - > Tlačidlá prevádzkových režimov začnú blikať.
8. Vyberte si požadovaný prevádzkový režim a pokračujte v programovaní varného kroku.



Pridať ďalší varný krok

1. Stlačte tlačidlo: ■
 - > Tlačidlá prevádzkových režimov začnú blikať.
2. Vyberte si požadovaný prevádzkový režim a pokračujte v programovaní varného kroku.

Upraviť varný krok

1. Na úpravu varného kroku stlačte toto tlačidlo: ✎
2. Vyberte si požadovaný prevádzkový režim a upravte varný parameter.

Vymazať varný krok

1. Na vymazanie varného kroku stlačte toto tlačidlo: 🗑
- >> Varný krok sa vymazáva.

Uložiť program do pamäti

1. Na uloženie programu do pamäti stlačte toto tlačidlo: 📄✓
- >> Program sa zobrazuje v zozname programov na najspodnejšom mieste. Teraz môžete program spustiť [► 28].

7.4 Spustiť program

1. Stlačte tlačidlo: ≡
2. Stlačte tlačidlo: 📄✎
3. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný program.
4. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vašej voľby.
- >> Program sa spustí a vykoná sa prvý varný krok.

7.5 Upraviť program

1. Stlačte tlačidlo: 
 2. Stlačte tlačidlo: 
 3. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný program.
 4. Stlačte tlačidlo: 
 5. Stlačte tlačidlo: 
 6. Ak chcete varný proces premenovať, urobte zmeny a stlačte na ich potvrdenie tlačidlo: 
- > Máte k dispozícii nasledujúce možnosti úprav:
- Pridať varný krok 
 - Vymazať varný krok 
 - Upraviť varný parameter 

Pridať varný krok

1. Stlačte tlačidlo: 
- > Tlačidlá prevádzkových režimov začnú blikať.
2. Vyberte si prevádzkový režim, varné parametre a doplnkové funkcie. Ďalšie informácie nájdete tu: Vytvoriť nový program [► 26]
3. Na uloženie varného kroku do pamäti stlačte tlačidlo: 
4. Na uloženie varného procesu do pamäti stlačte tlačidlo: 

Vymazať varný krok

1. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný varný krok.
2. Stlačte tlačidlo: 
- > Varný krok sa vymazáva.
3. Na uloženie varného kroku do pamäti stlačte tlačidlo: 
4. Na uloženie varného procesu do pamäti stlačte tlačidlo: 

Upraviť varný parameter

1. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný varný krok.
2. Stlačte tlačidlo: 
- > Zobrazia sa varné parametre varného kroku.
3. Vyberte si prevádzkový režim, varné parametre a doplnkové funkcie, ktoré chcete upraviť. Ďalšie informácie nájdete tu: Vytvoriť nový program [► 26]
4. Na uloženie varného kroku do pamäti stlačte tlačidlo: 
5. Na uloženie varného procesu do pamäti stlačte tlačidlo: 

7.6 Vymazať program

1. Stlačte tlačidlo: 
 2. Stlačte tlačidlo: 
 3. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný program.
 4. Stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, až kým sa nezobrazí stavová lišta naplno: 
- >> Program je vymazaný.

7.7 Potriediť zoznam programov

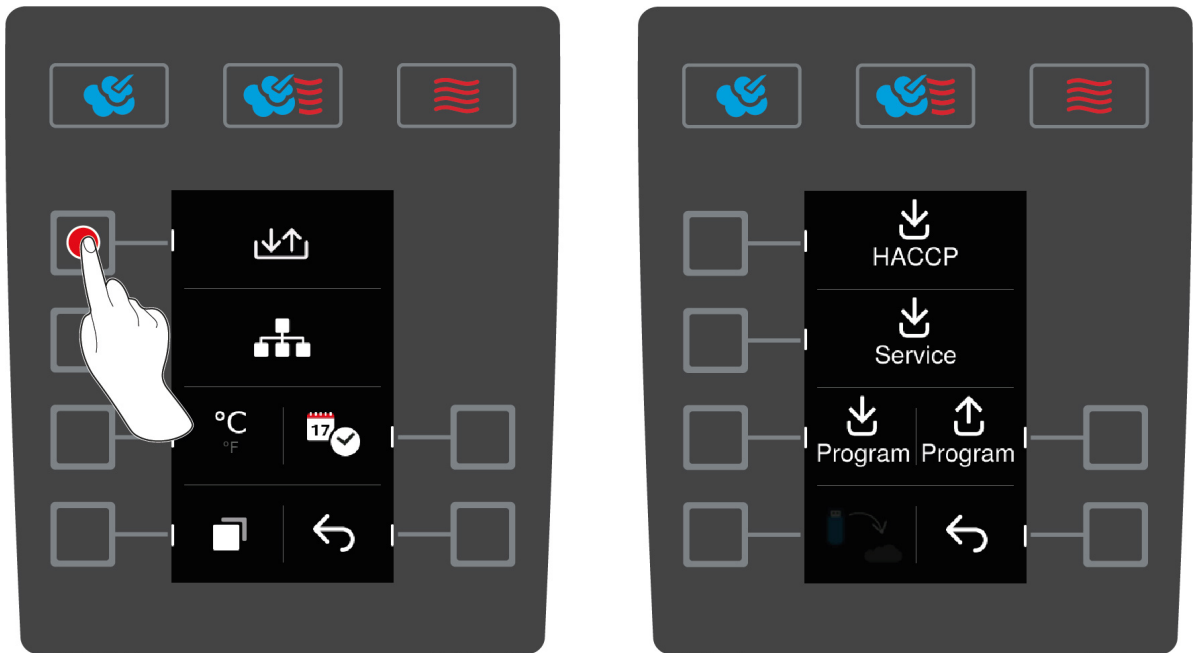
Môžete si zoznam programov potriediť tak, aby najčastejšie používané programy boli na najvrchnejších miestach:

✓ Vytvorili ste programy.

1. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný program.
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Otáčajte stredové nastavovacie koliesko dovtedy, kým program nebude na želanom mieste.
4. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.

7.8 Stiahnuť programy a nahráť ich na zariadenie

Programy vytvorené na jednom zariadení môžete stiahnuť a preniesť na iné iCombi Classic.



✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Stlačte tlačidlo: 

Stiahnuť programy

1. Stlačte tlačidlo: 
 - > Môžete sa rozhodnúť, či chcete stiahnuť len jeden program alebo všetky.
2. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný program.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
4. Na obrátenie voľby, stlačte tlačidlo: 
5. Na spustenie sťahovania stlačte tlačidlo: 
 - > Programy sa sťahujú.

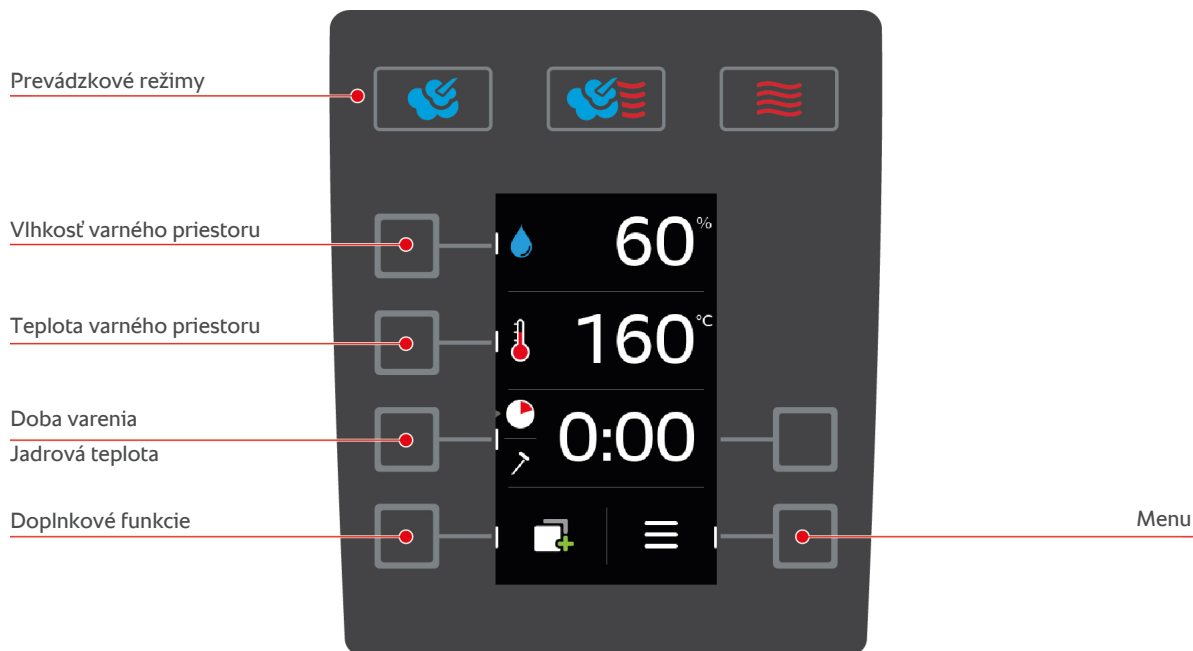
Nahráť programy na zariadenie

1. Stlačte tlačidlo: 
 - > Zobrazia sa programy, ktoré sú k dispozícii.
2. Otočte hlavným nastavovacím kolieskom a zvolte si želané programy.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
4. Na obrátenie voľby stlačte tlačidlo: 
5. Na spustenie uploadu stlačte tlačidlo: 

> Programy sa nahrávajú.

8 Pripravovať jedlá

8.1 Zvolenie prevádzkového režimu



- K dispozícii máte nasledujúce prevádzkové režimy:
 - Para [► 36]
 - Kombinácia pary a horúceho vzduchu [► 37]
 - Horúci vzduch [► 38]
- Máte k dispozícii nasledujúce varné parametre [► 32]:
 - Vlhkosť varného priestoru
 - Teplota varného priestoru
 - Doba varenia
 - Jadrová teplota
- Máte k dispozícii nasledujúce funkcie [► 34]:
 - Ohriať
 - Funkcia cool down
 - Rýchlosť prúdenia vzduchu
 - Delta-T varenie

8.2 Parametre varenia



Vlhkosť varného priestoru

Týmto varným parametrom nastavíte vlhkosť vo varnom priestore.

- V prevádzkovom režime **Para** je vlhkosť varného priestoru 100% a nedá sa zmeniť.
- V prevádzkovom režime **Kombinácia pary a horúceho vzduchu** sa k vlhkosti z varenej potraviny dodáva ešte dodatočná vlhkosť z generátora pary. Keď sa prekročí nastavená vlhkosť varného priestoru, varný priestor sa odvlhčí.
- V prevádzkovom režime **Horúci vzduch** sa vlhkosť neprivádza z generátora pary, ale vystupuje z varenej potraviny. Keď sa prekročí nastavená vlhkosť varného priestoru, varný priestor sa odvlhčí.

Takto si nastavíte vlhkosť varného priestoru:

1. Stlačte tlačidlo: 

2. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte si želanú vlhkosť varného priestoru.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.



Teplota varnej komory

Týmto varným parametrom nastavíte teplotu vo varnom priestore.

- Ak je aktívny ohrievací prvok za účelom dosiahnutia nastavenej teploty varného priestoru, zobrazí sa nasledujúci symbol:
- Keď sa dosiahne teplota varného priestoru, zobrazí sa nasledujúci symbol:

Takto nastavíte teplotu varného priestoru:

1. Stlačte tlačidlo:
 2. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú teplotu varného priestoru.
 3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Keď je skutočná teplota vyššia než nastavená teplota varného priestoru, rozblíka sa .
 4. Stlačte tlačidlo:
 5. Stlačte tlačidlo:
 - > Budete požiadaní, aby ste otvorili dvere varného priestoru.
 - > **VAROVANIE! Nebezpečenstvo úrazu! Keď otvoríte dvere varného priestoru, nezabrzdí sa súčasne koleso ventilátora. Nechytajte rotujúce koleso ventilátora.** Zvýši sa rýchlosť kolesa ventilátora. Teplota varného priestoru klesá. Teplota varného priestoru sa zobrazuje na displeji.
 6. Keď je dosiahnutá požadovaná teplota varného priestoru, stlačte tlačidlo:
- >> Funkcia cool down sa ukončí.

Takto si môžete zobraziť aktuálnu vlhkosť a teplotu varného priestoru:

1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo:
- > Po 10 sekundách sa zobrazí aktuálna teplota varného priestoru.
2. Na návrat k nastaveným hodnotám parametrov pustite tlačidlo.



Doba varenia

Týmto varným parametrom nastavíte čas, za ktorý má varená potravina dosiahnuť požadovaný výsledok.

Alternatívne môžete nechať zariadenie neustále bežať na základe vašich nastavení. Na tento účel zapnite nepretržitú prevádzku.

Takto nastavíte dobu varenia:

1. Stlačte tlačidlo:
2. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú dobu varenia.
 - > Ak nastavíte dobu varenia na 10:00, objaví sa symbol: Nepretržitá prevádzka je zapnutá.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.

Ak ste nastavili dobu varenia, nemáte už varný parameter **jadrová teplota** k dispozícii.



Jadrová teplota pokrmu

Týmto varným parametrom nastavíte, aká vysoká má byť jadrová teplota alebo varný stupeň varenej potraviny.

Takto nastavíte jadrovú teplotu:

1. Stlačte dvakrát tlačidlo:
2. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú jadrovú teplotu.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.

Dodržte, prosím, pri nastavovaní jadrovej teploty varenej potraviny platné hygienické predpisy pre príslušné potraviny vo vašej krajine.

8.3 Doplnkové funkcie



Ohriať

Touto doplnkovou funkciou sa varný priestor predohreje, takže budete mať teplo v rezerve.

Nastavte jadrovú teplotu, na ktorú sa má zariadenie ohriať.

1. Stlačte tlačidlo:
 2. Stlačte tlačidlo:
 3. Točte hlavné nastavovacie koliesko a nastavte želanú teplotu.
 4. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Zariadenie sa rozohreje.
 5. Ak chcete ohrievanie prerušiť, stlačte tlačidlo:
 6. Ak chcete zobraziť aktuálnu teplotu varného priestoru, stlačte a držte stlačené tlačidlo:
- >> Po dosiahnutí požadovanej teploty zariadenia sa objaví výzva naplniť zariadenie.



Funkcia cool down

Keď ste pripravovali varenú potravinu pri vysokej teplote a potom potrebujete nižšiu teplotu varného priestoru, môžete varný priestor ochladiť pomocou funkcie cool down.

✓ Plech vzduchového vedenia je zablokovaný správne.

1. Stlačte tlačidlo:
 2. Stlačte tlačidlo:
 3. **VAROVANIE! Nebezpečenstvo obarenia!** Keď otvoríte dvere varného priestoru, vyjde z neho nárazovo horúca para. Otvorte dvere varného priestoru. Ak sú dvere varného priestoru už otvorené, zavrite ich a potom znovu otvorte.
 - > **VAROVANIE! Nebezpečenstvo úrazu!** Keď otvoríte dvere varného priestoru, nezabrzdí sa súčasne koleso ventilátora. Nechytajte rotujúce koleso ventilátora. Zvýši sa rýchlosť kolesa ventilátora. Teplota varného priestoru klesá. Teplota varného priestoru sa zobrazuje na displeji.
 4. Keď je dosiahnutá požadovaná teplota varného priestoru, stlačte tlačidlo:
- >> Funkcia cool down sa ukončí.



Rýchlosť prúdenia vzduchu

Touto doplnkovou funkciou nastavíte rýchlosť kolesa ventilátora. Čím vyšší zvolený stupeň, tým väčšia rýchlosť prúdenia vzduchu. Pri malých, citlivých varených potravinách si zvolte nízky stupeň.

Takto nastavíte rýchlosť prúdenia vzduchu:

1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
3. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú rýchlosť prúdenia vzduchu.
4. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.



Delta-T varenie

UPOZORNENIE

Upozorňujeme, že pri varení Delta-T s nastaveným časom varenia sa do produktu musí umiestniť aj snímač jadrovej teploty.

Touto doplnkovou funkciou sa potravina varí pri konštantnom rozdieli teploty varného priestoru a jadrovej teploty varenej potraviny. Vďaka pomaly stúpajúcej teplote varného priestoru pri konštantnom rozdieli voči jadrovej teplote sa potravina varí pomaly a mimoriadne šetrne. Minimalizujú sa tak straty pri varení. Môžete si

nastaviť rozdiel v rozmedzí 20 °C až 60 °C. Čím menší bude rozdiel medzi teplotou varného priestoru a jadrovou teplotou potraviny, tým sa bude jedlo variť pomalšie a šetrnejšie. Čím väčší bude rozdiel medzi teplotou varného priestoru a jadrovou teplotou, tým rýchlejšie sa bude jedlo variť.

Môžete nastaviť buď cieľovú teplotu alebo požadovanú dobu varenia. Ak sa nastaví cieľová jadrová teplota produktu, automaticky sa reguluje teplota varného priestoru cez rozdiel nastavenej teploty Delta až po dosiahnutie nastavenej jadrovej teploty. Ak sa nastaví doba varenia produktu, automaticky sa reguluje teplota varného priestoru cez rozdiel nastavenej teploty Delta až do uplynutia nastavenej doby varenia.

Takto nastavíte Delta-T varenie:

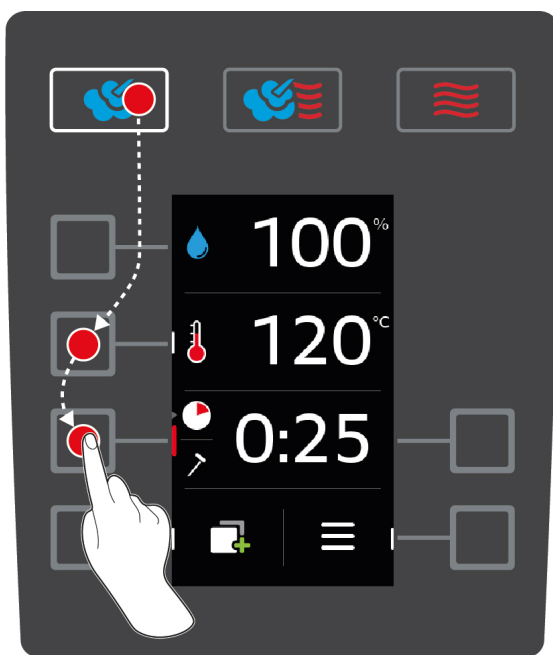
1. Stlačte tlačidlo: 
 2. Stlačte tlačidlo: 
 - > Automaticky skočíte naspäť k varným parametrom. Varný parameter **Doba varenia** sa nahradí funkciou **Delta-T varenia**. Zobrazí sa aktuálna teplota varného priestoru a teplota Delta-T.
 3. Stlačte tlačidlo: 
 4. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želaný rozdiel teploty.
 5. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Voľba automaticky skočí na varný parameter **Jadrová teplota**.
 6. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú jadrovú teplotu.
 7. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
- >> Zobrazia sa varné parametre v súlade s vašimi nastaveniami.

8.4 Para

8.4.1 Klíma varného priestoru a rozsah teplôt

Klíma vo varnom priestore	Varná metóda	Vlhkosť varného priestoru	Teplota varného priestoru
vlhké	▪ Pariť ▪ Dusiť s malým množstvom tekutiny ▪ Blanšírovať ▪ Poširovať ▪ Parenie ▪ Variť sous-vide ▪ Rozmraziť ▪ Konzervovať	100 %	30 – 130 °C

8.4.2 Variť potraviny v pare



1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
3. Ikona je nastavená ako štandard pre teplotu varu a vizuálne ju symbolizuje.
4. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú teplotu varného priestoru.
5. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Voľba varných parametrov automaticky skočí na varný parameter **Doba varenia** .
6. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú dobu varenia.
7. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
8. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte raz tlačidlo:
9. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú jadrovú teplotu.
10. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Po dosiahnutí nastavenej teploty varného priestoru sa objaví výzva naplniť zariadenie. Ak nenaplníte zariadenie, ohrievanie sa po 10 minútach ukončí.
11. Naplňte zariadenie.
 - > Potraviny sa varia. Keď uplynie doba varenia alebo sa dosiahne jadrová teplota, zaznie výstražný tón a vyzve vás tak skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný výsledok.

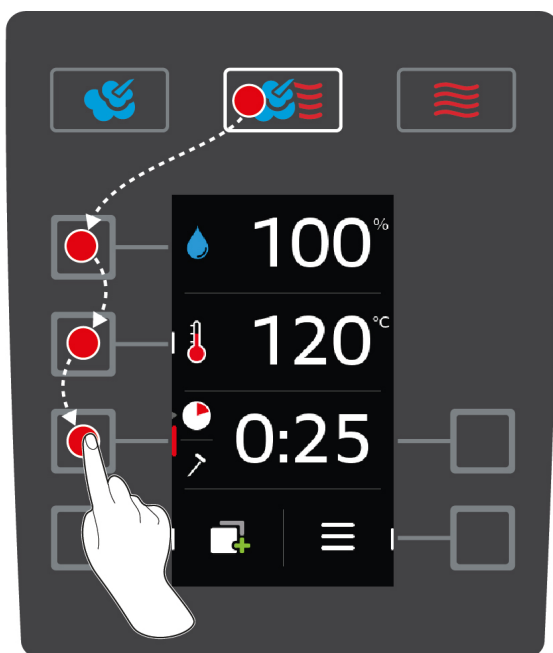
8.5 Kombinácia pary a horúceho vzduchu

8.5.1 Klíma varného priestoru a rozsah teplôt

Klíma vo varnej komore	Varná metóda	Vlhkosť varnej komory	Teplota varnej komory
horúci a vlhký	▪ Pečenie ▪ Piecť mäso	0 – 100 %	30 – 300 °C

Keď teplota varnej komory po dobu 30 min. prekročí 260 °C, zníži sa teplota automaticky na 260 °C, ak počas tejto doby so zariadením nepracujete. Ak počas týchto 30 min. urobíte nejakú akciu, napr. otvoríte dvere varnej komory, potom sa teplota varnej komory bude počas ďalších 30 min. udržiavať nad 260 °C.

8.5.2 Variť potraviny v kombinácii pary a horúceho vzduchu



1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte si želanú vlhkosť varného priestoru.
4. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Voľba varných parametrov automaticky skočí na varný parameter **Teplota varného priestoru** .
5. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú teplotu varného priestoru.
6. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Voľba varných parametrov automaticky skočí na varný parameter **Doba varenia** .
7. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú dobu varenia.
8. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
9. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte raz tlačidlo: 
10. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú jadrovú teplotu.
11. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Po dosiahnutí nastavenej teploty varného priestoru sa objaví výzva naplniť zariadenie. Ak nenaplníte zariadenie, ohrievanie sa po 10 minútach ukončí.
12. Naplňte zariadenie.
 - > Potraviny sa varia. Keď uplynie doba varenia alebo sa dosiahne jadrová teplota, zaznie výstražný tón a vyzve vás tak skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný výsledok.

8.6 Horúci vzduch

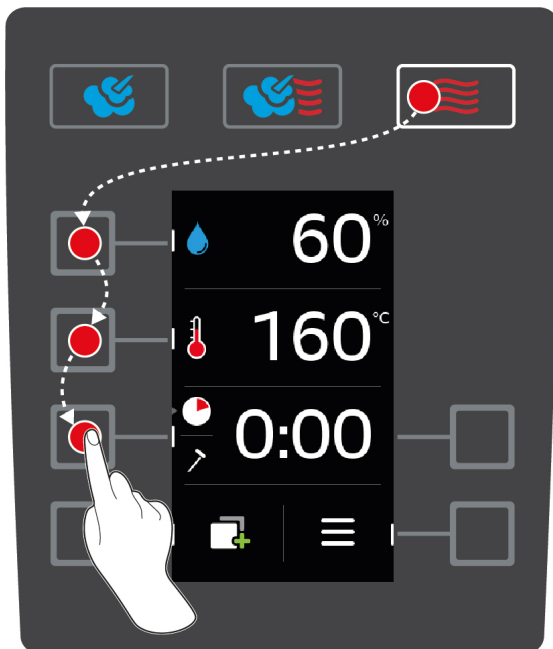
8.6.1 Klíma varného priestoru a rozsah teplôt

Klíma vo varnom priestore	Varná metóda	Vlhkosť varného priestoru	Teplota varného priestoru
horúce	▪ Piecť ▪ Piecť mäso ▪ Grilovať ▪ Fritovať ▪ Gratinovať	0 – 100 %	30 – 300 °C

Klíma vo varnom priestore	Varná metóda	Vlhkosť varného priestoru	Teplota varného priestoru
	▪ Poliať polevou		

Keď teplota varného priestoru po dobu 30 min. prekračuje 260 °C, zníži sa teplota automaticky na 260 °C, ak počas tejto doby so zariadením nepracujete. Ak počas týchto 30 min. urobíte nejakú akciu, napr. otvoríte dvere varného priestoru, potom sa teplota varného priestoru bude počas ďalších 30 min. udržiavať nad 260 °C.

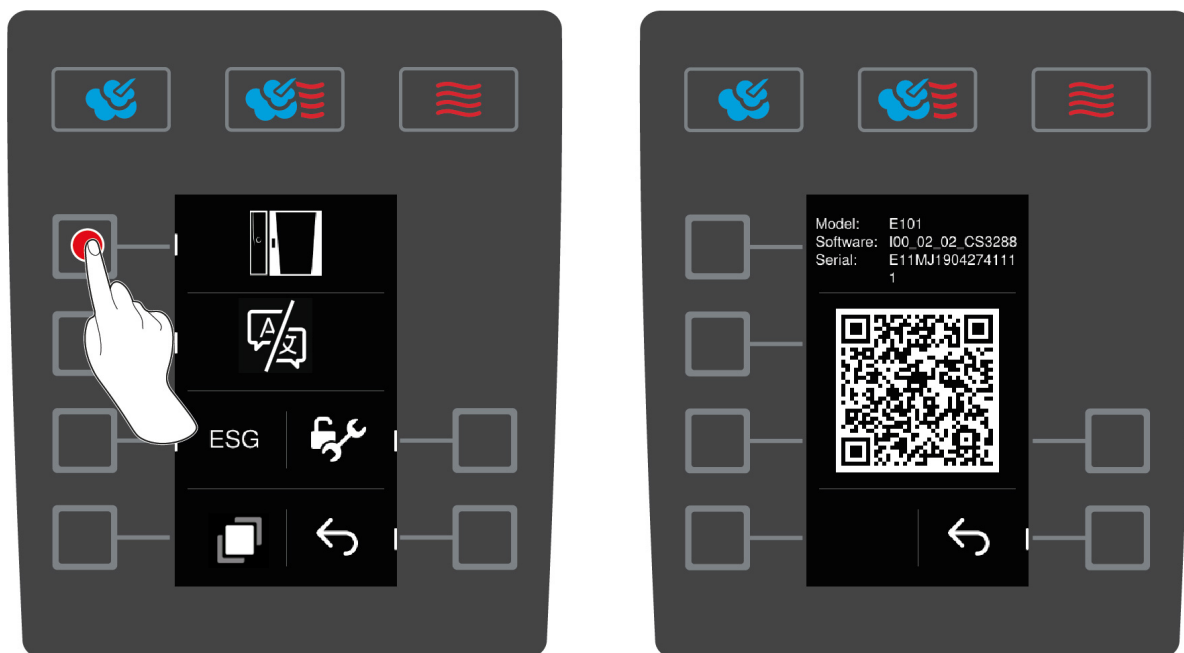
8.6.2 Varenie potravín v horúcom vzduchu



1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte maximálnu vlhkosť varného priestoru.
4. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Voľba varných parametrov automaticky skočí na varný parameter **Teplota varného priestoru** .
5. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Voľba varných parametrov automaticky skočí na varný parameter **Doba varenia** .
6. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú dobu varenia.
7. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
8. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte raz tlačidlo: .
9. Točte hlavným nastavovacím kolieskom a nastavte želanú jadrovú teplotu.
10. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
 - > Po dosiahnutí nastavenej teploty varného priestoru sa objaví výzva naplniť zariadenie. Ak nenaplníte zariadenie, ohrievanie sa po 10 minútach ukončí.
11. Naplňte zariadenie.
 - > Potraviny sa varia. Keď uplynie doba varenia alebo sa dosiahne jadrová teplota, zaznie výstražný tón a vyzve vás tak skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný výsledok.

9 Nastavenia

9.1 Zobrazíť nastavenia



1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo: ☰

2. Stlačte tlačidlo: ⚙️

Môžete zmeniť nasledujúce nastavenia:

- Nastaviť jednotku teploty [► 39]
- Nastaviť dátum a čas [► 40]

1. Na zobrazenie ďalších nastavení stlačte tlačidlo: 📄➕

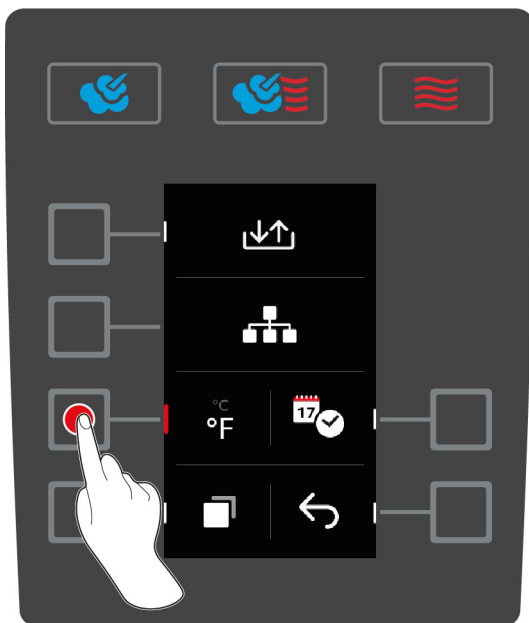
Môžete zmeniť nasledujúce nastavenia:

- Prepnúť klávesnicu [► 41]

1. Pre návrat na úvodnú obrazovku stlačte tlačidlo: ⬅️

9.2 Nastaviť jednotku teploty

Môžete si nastaviť zobrazovanie teploty v °C alebo °F.



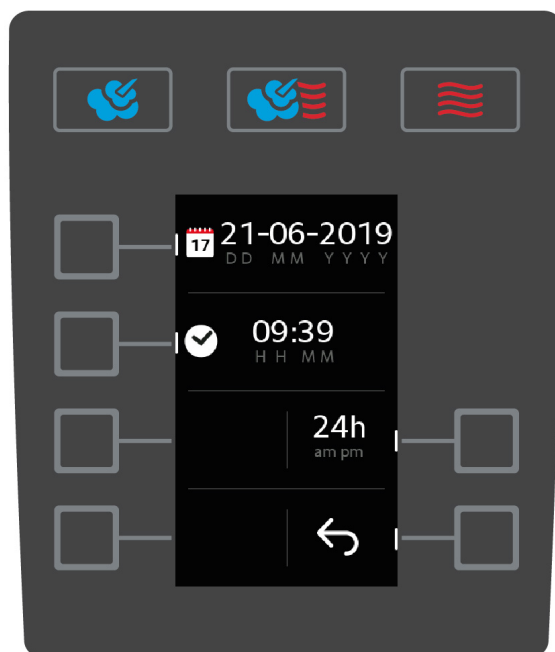
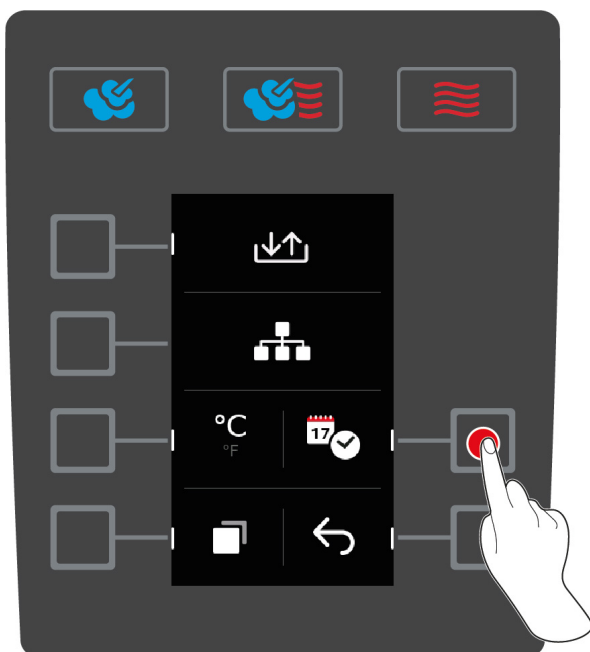
1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
3. Stlačte tlačidlo a zvolte si jednotku teploty °C alebo °F.

9.3

Nastaviť dátum a čas

Môžete zmeniť nasledujúce nastavenia:

- Dátum vo formáte DDMMRRRR
- Hodiny vo formáte HH:MM
- Formát reálneho času v 12- alebo 24-hodinovom formáte.



1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
3. Stlačte tlačidlo:

Zmeniť dátum

1. Stlačte tlačidlo: 
 - > Hodnota **DD** začne blikať.
2. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný dátum.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
4. Opakujte tieto kroky, kým nezvolíte správny rok a mesiac.

Zmeniť hodinu

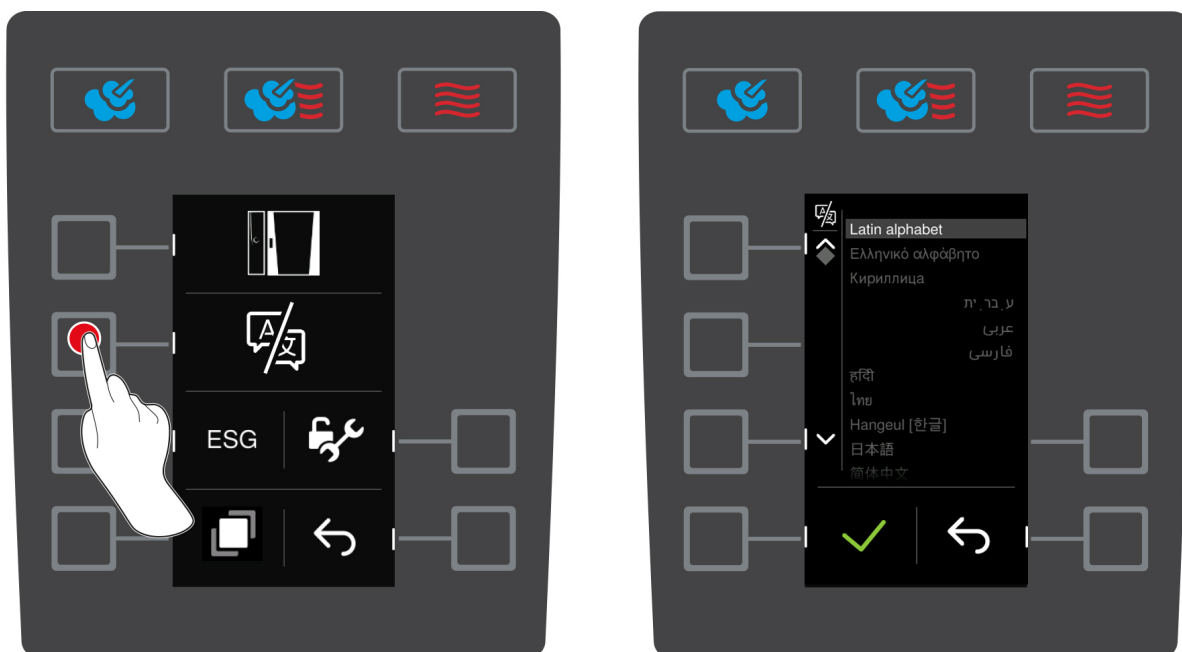
1. Stlačte tlačidlo: 
 - > Hodnota **HH** začne blikať.
2. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želanú hodinu.
3. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.
4. Opakujte tieto kroky a nastavte minúty.

Zmeniť formát reálneho času

1. Stlačte tlačidlo: 24h
 - > Zobrazenie sa zmení na 12-hodinový formát.

9.4

Prepnúť klávesnicu



Tu si môžete nastaviť, ktoré znaky klávesnice sa majú používať, keď vytvárate nový program.

1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Stlačte tlačidlo: 
4. Stlačte tlačidlo: 
 - > Zobrazí sa vám zoznam znakových sád, ktoré máte k dispozícii.
5. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želanú sadu znakov.
6. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.

9.5

Nastavenie bzučiaka a hlasitosti bzučania

Na zmenenie zvukového profilu bzučiaka postupujte nasledovne:

1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Stlačte tlačidlo:  dvakrát.
4. Stlačte tlačidlo: 
5. Na nájdenie požadovaného zvukového profilu potočte hlavným nastavovacím kolieskom.
6. Stlačte hlavné nastavovacie koliesko na potvrdenie vášho nastavenia.

Nastavenie hlasitosti bzučiaka

1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Stlačte tlačidlo:  dvakrát.
4. Stlačte tlačidlo: 
5. Na nastavenie požadovanej hlasitosti točte voliacim spínačom.
6. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:  opakovane.

9.6 Opláchnutie ručnej sprchy

Máte možnosť nechať si na displeji zobraziť pripomienku pravidelného opláchnutia ručnej sprchy. Oplachovaním ručnej sprchy zabránite potencionálnemu rozmnožovaniu choroboplodných zárodkov vo vode v hadicovom navijaku a v ručnej sprche.

1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Stlačte tlačidlo:  dvakrát.
4. Stlačte tlačidlo:  na aktiváciu pripomienky opláchnutia ručnej sprchy.
5. Stlačte tlačidlo:  na deaktiváciu pripomienky opláchnutia ručnej sprchy.

Akonáhle aktivujete pripomienku, dostanete každých 72 hodín výzvu opláchnuť ručnú sprchu po dobu 90 sekúnd. Okrem toho sa pripomienka oplachovania zaznamená v logu HACCP s časom a dátumom.

TIP: Stlačte tlačidlo:  po 30 sekundách na zrušenie hlásenia kliknutím.

10 Manažment kuchyne

10.1 Manažment hygieny

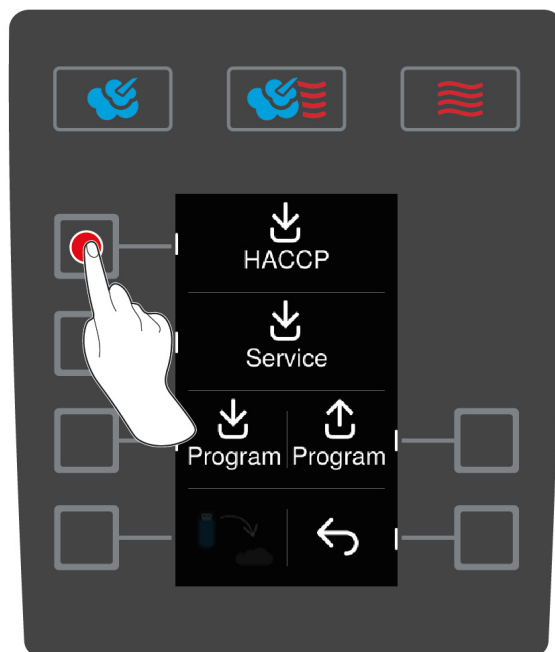
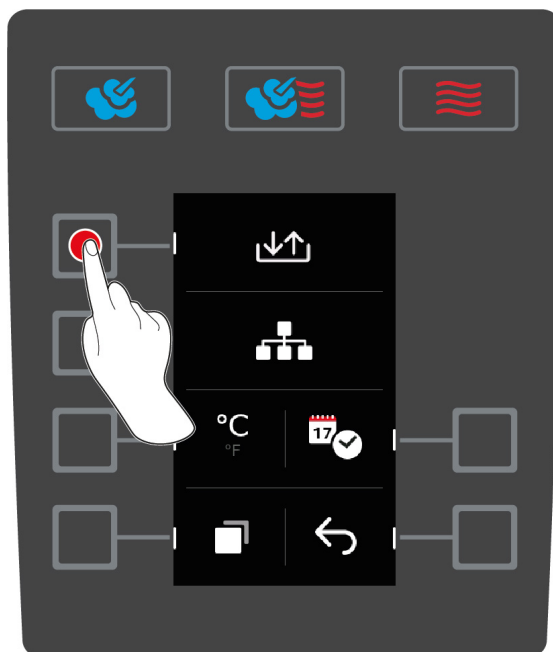
10.1.1 Zaznamenané dáta HACCP

Pre každú vsádzku sa zaznamenajú nasledujúce dáta HACCP:

- Č. vsádzky
- Typ zariadenia
- Sériové číslo
- Verzia softvéru a pomocníka
- Dátum a čas
- Čistiaci program
- Oplachovanie ručnej sprchy
- Teplota varného priestoru
- Požadovaná jadrová teplota
- Nameraná jadrová teplota
- Čas (hh:mm:ss)
- Teplotná jednotka
- Pripojenie na zariadenie pre optimalizáciu spotreby energie
- Otvoriť / zavrieť dvere varného priestoru
- Zmena režimu prevádzky
- Automatické čistenie

10.1.2 Stiahnuť dáta HACCP

HACCP-Daten werden 28 Tage lang auf dem Gerät gespeichert. Während dieses Zeitraums können Sie die Daten herunterladen.



✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.

1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo: ≡
2. Stlačte tlačidlo: ⚙

3. Stlačte tlačidlo: 

4. Stlačte tlačidlo: HACCP

>> Die HACCP-Daten werden als txt-Datei heruntergeladen. Sie können die Datei in Textverarbeitungsprogrammen oder Tabellenkalkulationsprogrammen öffnen.

10.2 Zapojiť zariadenia do siete

UPOZORNENIE

Ohrozenie kybernetickej bezpečnosti

Zariadenie je zosieťovaný varný systém s digitálnym riadením, ovládacím rozhraním a integráciou softvéru. Na zaistenie kybernetickej bezpečnosti, ochrany údajov a bezpečnej prevádzky dodržiavajte nasledujúce pokyny:

1. Konfiguráciu a údržbu zariadenia smie vykonávať len autorizovaný a vyškolený personál.
2. Vykonávajte pravidelne aktualizácie softvéru poskytované spoločnosťou RATIONAL. Používať sa smie len autentický a podpísaný softvér. Inštalácia neschváleného softvéru je zakázaná a môže ohroziť bezpečnosť.
3. Zariadenie zapájajte výlučne do zabezpečených sietí (napr. WPA2/WPA3 pri WLAN, VLAN pri LAN). Komunikácia s RATIONAL ConnectedCooking alebo inými službami sa musí uskutočňovať prostredníctvom šifrovaných spojení (napr. HTTPS).
4. Akákoľvek manipulácia alebo neoprávnená zmena softvéru, hardvéru alebo konfigurácie siete zariadenia je zakázaná a vedie k strate prevádzkovej bezpečnosti a možným nárokom na záruku a zodpovednosť.
5. Za bezpečnú integráciu do vašej IT infraštruktúry zodpovedá prevádzkovateľ. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním, nedostatočným zabezpečením alebo prístupom neoprávnených osôb.

Všeobecné:

Váš iCombiClassic sa dá spojiť so sieťou. Takto vzniknú nasledujúce možnosti:

- Stav varného systému a priebeh varenia môžete kontrolovať cez ConnectedCooking.
- Servisné hlásenia sa prenesú z iCombiClassic do ConnectedCooking.
- Z iCombiClassic môžete do ConnectedCooking nahrávať programy a tam ich meniť alebo ukladať.
- Programy vytvorené v ConnectedCooking môžete nahráť do iCombiClassic a tam ich uložiť.

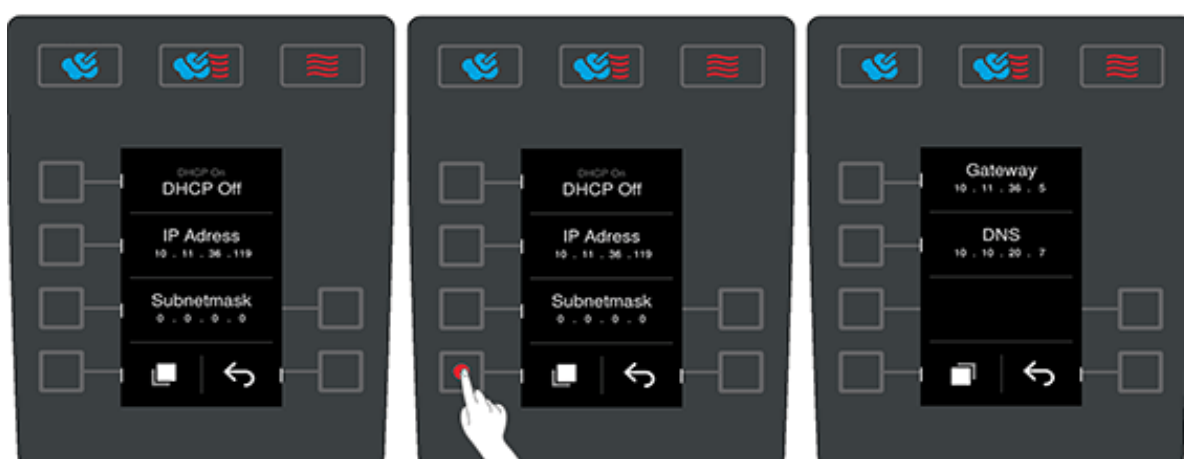
Dostupné možnosti:

INFO: Na spojenie so sieťou je nevyhnutné voliteľné ethernetové rozhranie (LAN) alebo voliteľné rozhranie WiFi alebo ethernetové rozhranie (LAN alebo WLAN). Musíte si ich vybrať pri konfigurácii zariadenia a objednať si ich k nemu.

iCombiClassic disponuje nasledujúcimi voliteľnými možnosťami pripojenia do siete:

- Pripojenie cez ethernet (LAN)
- Pripojenie cez WiFi

Sieť:



Tu sa zobrazujú číslo DHCP, adresa IP, subnetová maska, gateway a DNS. Okrem toho sa tu zobrazí MAC adresa. Takto sa môže sieťové pripojenie napr. v prostredí firmy priradiť jednoznačným identifikátorom sieťového adaptéra iCombi Classic (MAC adresa).

Pripojenie WiFi:



- Stlačte  tlačidlo na zobrazenie nastavení WiFi.



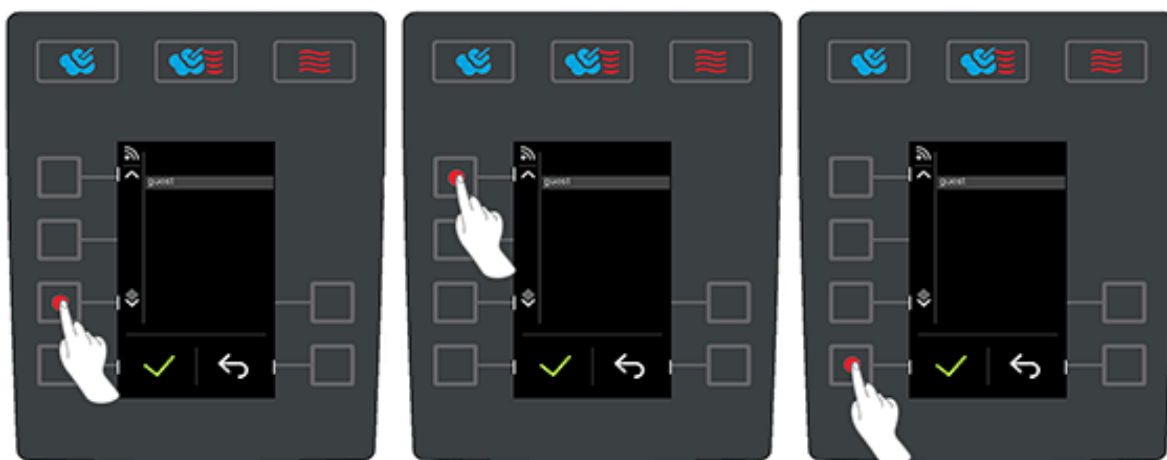
Zobrazí sa aktuálny stav pripojenia a posledné pripojenie k sieti.

-  = Nepripojené
-  = Pripojené

Vyhľadať alebo zmeniť sieť



Pomocou možnosti hľadania si môžete prezrieť siete uložené v pamäti, vybrať ich alebo nájsť nové siete.



Zvoľte si sieť na vytvorenie pripojenia a potvrdte pomocou ✓.



- Zadajte heslo WiFi.

Potvrdenie alebo ukončenie vloženého údaj:



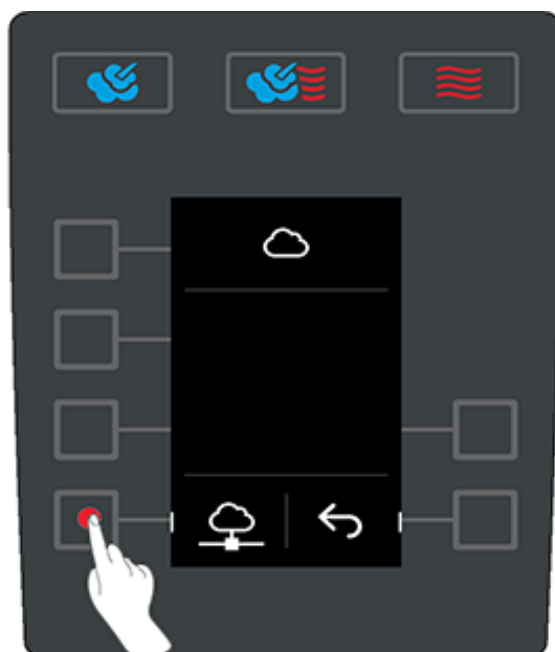
- Vyberte si písmená, čísla alebo špeciálne znaky pomocou otočného gombíka.
- Potvrďte svoju voľbu stlačením otočného gombíka.
- Stlačte ✓ na potvrdenie vášho zadaného údaj.
- Stlačte ✗ na zrušenie výberu.

Spojenie s cloudom ConnectedCooking:

Váš iCombi Classic sa do ConnectedCooking prihlasuje pomocou jedinečného aktivačného kódu. Aktivačný kód sa generuje vo varnom systéme a musíte ho vložiť do vášho účtu na ConnectedCooking na www.connectedcooking.com na registráciu varného systému.



- Stlačte ☁ tlačidlo na vyvolanie aktivačného kódu.



- Stlačte ☁ tlačidlo na generovanie aktivačného kódu.

INFO: Stlačte ešte raz ☁ tlačidlo, ak sa nezobrazí nijaký aktivačný kód, na vygenerovanie nového. Môže to niekoľko sekúnd trvať.



Potom môžete s týmto kódom spojiť váš varný systém s ConnectedCooking.

Po pripojení varného systému sa vám zobrazí v ConnectedCooking. Po reštarte varného systému sa vám z varného systému automaticky prenesú dáta o hygiene (HACCP) do ConnectedCooking.

10.2.1 Vytvoriť spojenie WLAN

Ak chcete spojiť zariadenie so sieťou WLAN, do ktorej sa musíte prihlásiť cez webovú stránku, spojenie WLAN sa nedá vytvoriť. Nie je možné vytvoriť pripojenie k sieťam WLAN, ktoré vyžadujú prihlásenie cez webovú stránku.

1. Stlačte tlačidlo:
 2. Stlačte tlačidlo: **Sieť**
 3. Na aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo: **ON**
 4. Stlačte tlačidlo: **WLAN**
 - > Zobrazí sa zoznam všetkých dostupných sietí WLAN. Siete WLAN sú zoradené od siete s najsilnejším signálom po sieť s najslabším signálom.
 5. Zvoľte si želanú sieť WLAN.
 - > Dostanete výzvu zadať heslo do siete WLAN.
 6. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: ✓
 - > Po úspešnom vytvorení spojenia sa v pätkovom riadku objaví nasledujúci symbol:
 - > Sieť WLAN sa zobrazí na prvom mieste v zozname dostupných sietí WLAN.
 7. Na zobrazenie detailov pripojenia stlačte vedľa siete WLAN tlačidlo: **V**
 8. Na zrušenie spojenia stlačte v detailoch pripojenia tlačidlo: **odpojiť**
 9. Stlačte na lište s ikonami na , aby ste sa vrátili späť na prehľad nastavení siete.
- >> Názov siete WLAN sa zobrazí v oblasti **WLAN**.

Optimalizované sieťové nastavenia umožňujú pripojenie k sieťam WLAN pomocou skrytých SSIDs:

- Stlačte tlačidlo: **Manuálne pripojenie k sieti WLAN**.
- Teraz môžete zadať názov siete (**SSID**) a príslušné heslo.
- Na pripojenie Stlačte tlačidlo: ✓.

10.2.2 Pripojte sieťový kábel

Vaše zariadenie je voliteľne vybavené ethernetovým pripojením RJ45. Na spojenie vášho varného systému so sieťou a zabezpečenie ochrany varného systému pred striekajúcou vodou zo všetkých strán použite sieťový kábel s nasledujúcimi špecifikáciami:

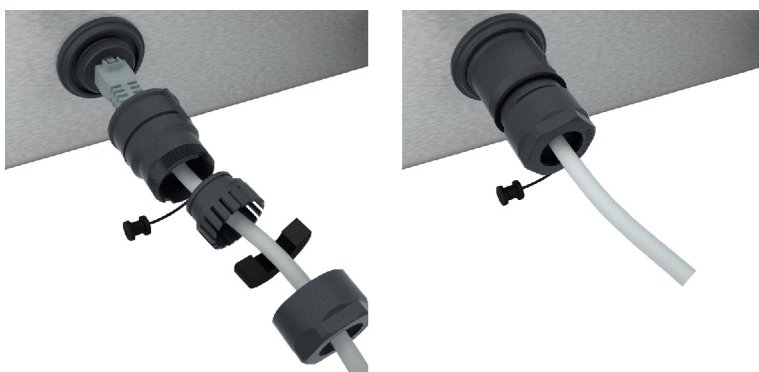
- Sieťový kábel kategórie 6
- Max. dĺžka zástrčky 45 mm
- Priemer zástrčky 18,5 mm
- Priemer kábla 5,5 - 7,5 mm

POZOR

Funkčné diely okolo sieťového kábla môžu mať vyše 60 °C.

Môžete sa popáliť, keď pripájate sieťový kábel na zariadenie, ktoré sa práve používa alebo sa práve používalo.

1. Nechajte zariadenie vychladnúť pred pripojením sieťového kábla.



1. Odskrutkujte uzáver.
2. Nasuňte jednotlivé časti ochranných krytov na sieťový kábel.
3. Znovu nasadte hlavné nastavovacie koliesko.
4. Odskrutkujte uzáver.

11 Automatické čistenie

Váš iCombi Classic je vybavený automatickým čistiacim systémom. Zvolíte si čistiaci program, vložíte zobrazený počet tabliet Active Green a Care a zariadenie sa vyčistí samo. Súčasne udržiava integrovaný systém Care generátor pary bez vápenatých usadenín. Takto máte vždy čisté zariadenie v súlade s hygienickými predpismi, ktoré je ošetrované najlepším spôsobom.

11.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Na automatické čistenie používajte len čistiace tablety Active Green a tablety Care odporúčané výrobcom.
- Nepoužívajte červené čistiace prostriedky.

Takto predídete obareniam a popáleninám:

- Nechajte zariadenie a všetky jeho funkčné časti pred začiatkom automatického čistenia vychladnúť.

Predídete tak silnému poleptaniu:

- Ošetrovacie prostriedky a chemikálie spôsobujú silné poleptanie pokožky a vážne poranenia očí. Pri čistení zariadenia noste tesne priliehajúce okuliare a pracovné ochranné rukavice na ochranu pred chemikáliami.
- Počas automatického čistenia musia byť dvere varného priestoru zatvorené. Inak môžu uniknúť leptajúce ošetrovacie prostriedky a horúca para. Ak otvoríte dvere varného priestoru počas automatického čistenia, objaví sa upozornenie, ktoré vás vyzve, aby ste ich opäť zatvorili.
- Nenechávajte snímač jadrovej teploty počas automatického čistenia visieť zo zariadenia. Môže sa poškodiť tesnenie dverí varného priestoru a môžu uniknúť leptajúce ošetrovacie prostriedky.
- Automatickým čistením nečistite snímače jadrovej teploty zastrkávané zvonku.
- Pred ohriatím zariadenia na varenie potravín z neho odstráňte všetky ošetrovacie prostriedky a zvyšky po nich.

Ako správne postupovať pri styku s ošetrovacími prostriedkami:

- Ak sa dotknete ošetrovacích prostriedkov bez ochranných pracovných rukavíc alebo sa iné časti pokožky dostanú do styku s čistiacími tabletami Active Green, oplachujte postihnuté miesta pokožky 10 minút tečúcou vodou.
- Ak sa ošetrovacie prostriedky dostanú do očí, vymývajte ich 15 minút tečúcou vodou. Vyberte kontaktné šošovky, ak ich máte vložené.
- Ak ošetrovacie prostriedky prehltnete, vypláchnite si ústa vodou a vypite okamžite pollitra vody. Nevývolávajte dávenie.
- Zavolajte okamžite na číslo toxikologického informačného centra alebo lekárovi.

11.2 Čistiace programy

Máte k dispozícii nasledujúce čistiace programy:



silný



stredný



ľahký

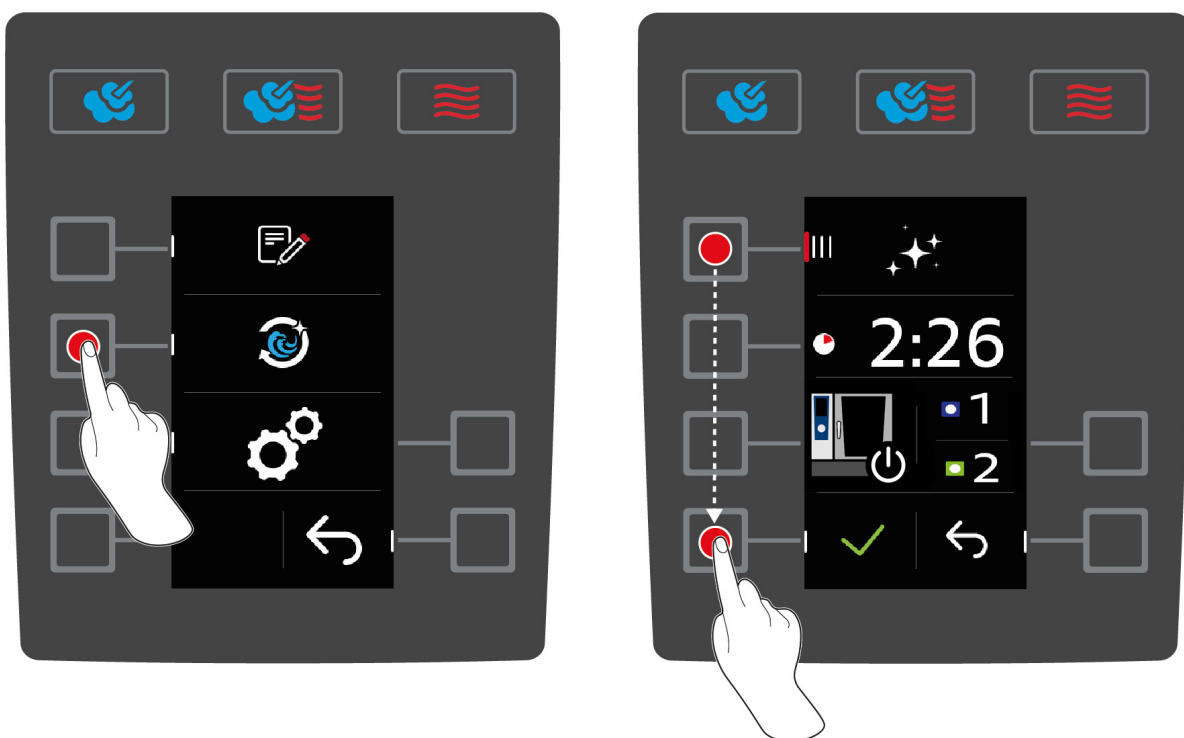


Premýť bez tablietiek:

Program čistenia	Opis	Potrebné ošetrovacie prostriedky	Odporúčaný interval čistenia
ľahké	Vhodný na odstránenie ľahkého znečistenia a vápenatých usadenín vzniknutých pri použití zariadenia do 200 °C.	▪ Čistiace tablety Active Green ▪ Tablety Care	▪ 1- až 2-krát týždenne

Program čistenia	Opis	Potrebné ošetrovacie prostriedky	Odporúčaný interval čistenia
Stredne	Vhodný na odstránenie znečistenia a vápenatých usadenín vzniknutých varnými procesmi, pri ktorých sa griluje alebo pečie.	- Čistiace tablety Active Green - Tablety Care	Mäkká až stredne tvrdá voda: každých 14 dní alebo
intenzívne	Vhodný na odstránenie silného znečistenia a vápenatých usadenín vzniknutých varnými procesmi, pri ktorých sa griluje alebo pečie.	- Čistiace tablety Active Green - Tablety Care	Tvrdá voda: každých 14 dní
Premýť bez tabl.	Vhodný na opláchnutie varného priestoru vlažnou vodou.	–	Podľa potreby

11.3 Spustiť automatické čistenie



- ✓ Závesné regály sú správne umiestnené vo varnom priestore.
- 1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo:
- 2. Stlačte tlačidlo:
- > Keď je teplota varného priestoru viac ako 50 °C, zobrazí sa nasledujúce hlásenie: **Varný priestor príliš horúci**
- 3. Spustíte funkciu cool down na zníženie teploty varného priestoru. Ďalšie informácie nájdete tu:
- 4. Stlačte tlačidlo:
- 5. Točte hlavné nastavovacie koliesko a zvolte želaný čistiaci program [► 52].
- 6. Otvorte dvere varného priestoru.
- 7. Vyberte všetky nádoby a plechy z varného priestoru.

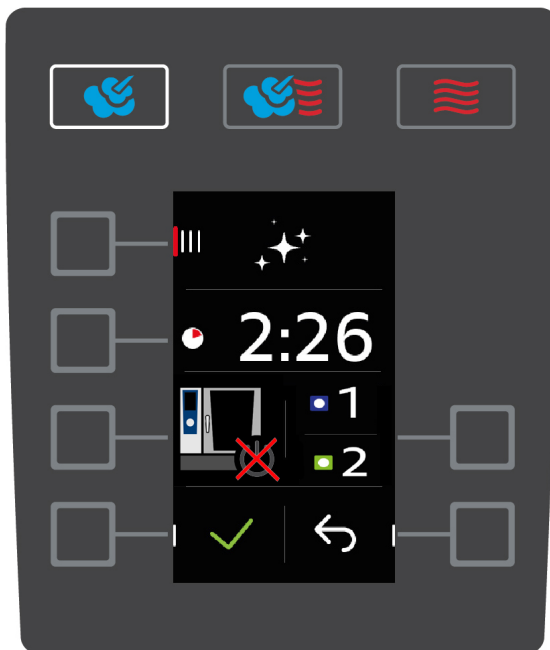


8. **⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo poleptania! Noste ochranu úst a ochranné rukavice na spoľahlivú ochranu pri práci s čistiacími tabletami Active Green a tabletami Care.** Vyberte zobrazený počet čistiacich tabliet Active Green a vložte ich do sita výpustu varného priestoru.
 9. Vyberte zobrazený počet balení tabliet Care a vložte ich do zásuvky Care.
 10. Zavrite dvere varného priestoru.
 11. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: ✓
- >> Spustí sa automatické čistenie.
- >> Keď sa ukončí automatické čistenie, zaznie výstražný zvuk.

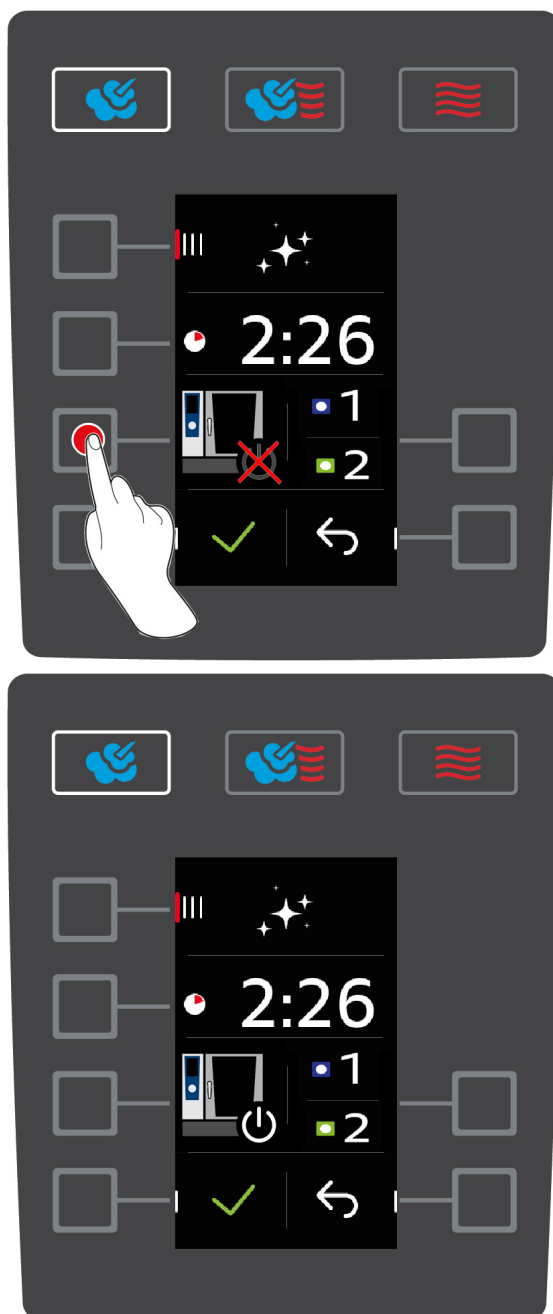
Automatické vypnutie po skončení čistenia

Aktívne môžete určiť, či sa má prístroj automaticky vypnúť po úspešnom ukončení čistenia .

Automatické vypnutie po skončení čistenia je deaktivované ako predvolené nastavenie.



1. Stlačte tlačidlo:



Teraz je aktivovaná funkcia „Automatické vypnutie po skončení čistenia“.



TIPY

- Ak sa počas automatického čistenia vo varnom priestore tvorí pena, aj keď ste použili odporúčané množstvo čistiacich tabliet Active Green, mali by ste pri ďalšom automatickom čistení znížiť množstvo tabliet. Ak sa aj tak tvorí pena, obráťte sa, prosím, na vášho autorizovaného servisného partnera RATIONAL.
- Môžete varný priestor počas čistenia osvetľovať LED lištou. Stlačte na to tlačidlo: 

11.4 Ukončiť automatické čistenie

Môžete ukončiť všetky programy automatického čistenia 30 sekúnd po tom, ako ste ich spustili. Keď je automatické čistenie spustené, nemôžete ho už ukončiť.

1. Stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, až kým sa nezobrazí stavová lišta naplno: 
 - > Budete požiadaní, aby ste otvorili dvere varného priestoru a odstránili čistiace tablety Active Green.
2. Otvorte dvere varného priestoru.

3. **⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo poleptania! Noste tesne priliehajúce ochranné okuliare a ochranné rukavice na spoľahlivú ochranu pri práci s čistiacimi tabletami Active Green.** Vyberte čistiace tablety Active Green z varného priestoru a zlikvidujte ich.
 4. Zavrite dvere varného priestoru.
 - > Budete požiadaní, aby ste varný priestor opláchli ručnou sprchou.
 5. Opláchnite varný priestor ručnou sprchou.
 6. Zavrite dvere varného priestoru.
- >> Zobrazí sa prehľad čistiaceho programu.



TIP

Ak počas automatického čistenia vypadne prúd, preruší sa automatické čistenie. Keď sa znovu obnoví napájanie elektrickou energiou, automatické čistenie pokračuje.

12 Ošetrovanie



VAROVANIE

Usadené zvyšky tuku a potravín vo varnom priestore

Ak varný priestor dostatočne nevyčistíte, hrozí nebezpečenstvo požiaru v dôsledku usadených zvyškov tuku a potravín.

1. Zariadenie každý deň vyčistite.
2. V prípade požiaru nechajte dvere varného priestoru zavreté. Tak sa do ohňa už nedostane viac kyslíka. Vypnite zariadenie. Ak sa už oheň rozšíril, použite hasiaci prístroj vhodný na hasenie horiaceho tuku. Nikdy nepoužívajte vodné alebo penové hasiace prístroje na hasenie horiaceho tuku.

UPOZORNENIE

Výzva na čistenie

Ak ste dlhšie nepoužívali čistiaci program s vložkou Care (ľahký, stredný, silný), zobrazí sa výzva na čistenie. Aby ste predišli usadzovaniu vodného kameňa vo vašom prístroji, musíte v pravidelných intervaloch vykonávať minimálne jedno ľahké čistenie.

12.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

Takto predídete obareniam a popáleninám:

- Nechajte zariadenie a všetky jeho funkčné časti pred začiatkom čistenia vychladnúť.

Takto predídete vecným škodám, zraneniam alebo smrteľným nehodám:

- Zariadenie čistite každý deň aj vtedy, ak používate výlučne manuálny prevádzkový režim para.
- Príslušenstvo zariadenia nečistite automatickým čistením zariadenia.

12.2 Ošetrovacie intervaly

Ošetrovací interval	Funkčné časti
Týždenne	▪ Vonkajšie strany zariadenia ▪ LED kryt ▪ Ovládací panel ▪ Plastové časti

Funkčné komponenty je potrebné vyčistiť podľa intervalu ošetrovania, v prípade potreby ich však môžete čistiť aj častejšie.

12.3 Ošetrovacie produkty

Vhodné ošetrovacie produkty

- Nasledujúce funkčné časti vyčistíte vlažnou vodou, šetrným prostriedkom na ručné umývanie riadu a mäkkou handrou:
 - Vonkajšia strana zariadenia
 - Sklená tabuľka dverí varného priestoru
 - LED kryt na dverách varného priestoru
 - Tesnenie varného priestoru
- Príslušenstvo vyčistite vlažnou vodou, šetrným prostriedkom na ručné umývanie riadu a mäkkou handrou.

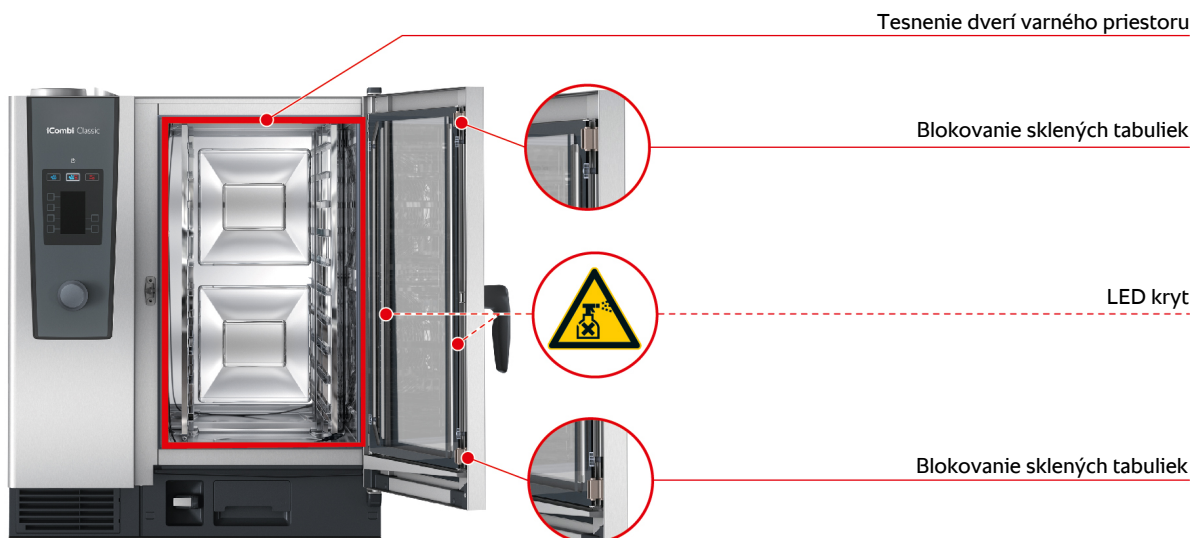
Nevhodné ošetrovacie produkty

Nečistite zariadenie, jeho funkčné časti a príslušenstvo nasledujúcimi nevhodnými ošetrovacími prostriedkami:

- Abrazívne čistiace prostriedky

- Kyselina solná, lúh, látky obsahujúce síru alebo iné látky pohlcujúce kyslík.
- Nezriedený alkohol, metanol alebo rozpúšťadlá, ako benzol, toluén alebo xylol
- Čistiaci prostriedok na rúry na pečenie alebo gril
- Špongie na čistenie hrncov s abrazívnym povrchom
- Oceľová vlna
- Vysokotlakový čistič.
- Ostré alebo špicaté nástroje

12.4 Vyčistiť dvere varného priestoru



Čistenie sklených tabuliek

1. Úplne otvorte dvere varného priestoru, až kým nezakliknú.
2. Uvoľnite ľahkým tlakom blokovania sklených tabuliek.
3. Vykývte sklenú tabuľku dverí varného priestoru.
4. Sklené tabuľky dverí varného priestoru vyčistíte vlažnou vodou, šetrným prostriedkom na ručné umývanie riadu a mäkkou handrou.
5. Nechajte sklené tabuľky dverí varného priestoru úplne vyschnúť.



Čistenie LED krytov

Keď ste vyčistili sklené tabuľky varného priestoru, môžete vyčistiť aj LED kryty. LED kryty čistite len vhodnými ošetrovacími produktmi [► 57].

LED kryt sa nachádza medzi oboma sklenými tabuľkami dverí varného priestoru.

- ✓ Sklené tabuľky dverí varného priestoru sú odblokované.
1. LED kryty vyčistíte vlažnou vodou, šetrným prostriedkom na ručné umývanie riadu a mäkkou handrou.
 2. Zvyšky čistiaceho prostriedku odstráňte čistou vodou a mäkkou handrou.
 3. Nechajte LED kryt úplne vyschnúť.
 4. Aretujte znovu sklenú tabuľku dverí varného priestoru

Čistenie tesnenia dverí varného priestoru

Ak prevádzkujete zariadenie v trvalej prevádzke pri vysokých teplotách varného priestoru nad 260 °C a varíte prevažne potraviny obsahujúce tuky a želatínu, môže sa tesnenie dverí varného priestoru rýchlo opotrebovať. Na predĺženie jeho životnosti ho každodenne vyčistite.

- ✓ Dvere varného priestoru sú otvorené.

1. Tesnenie dverí varného priestoru vyčistíte vlažnou vodou, šetrným prostriedkom na ručné umývanie riadu a mäkkou handrou.
2. Nechajte tesnenie dverí varného priestoru úplne vyschnúť.

Čistenie odkvapkávacej vane na dvere

Ak prevádzkujete zariadenie v trvalej prevádzke pri vysokých teplotách varného priestoru nad 260 °C a varíte prevažne potraviny obsahujúce tuky a želatínu, môže sa odkvapkávacia vaňa na dvere veľmi znečistiť. Čistite ich každý deň, aby ste zaistili hygienický štandard.

✓ Dvere varného priestoru sú otvorené.

1. Odkvapkávacu vaňu na dvere vyčistíte vlažnou vodou, šetrným prostriedkom na ručné umývanie riadu a mäkkou handrou.
2. Uistite sa, že ste odstránili zvyšky potravín, usadeniny tuku a stvrdnuté vrstvy.

Čistenie výpustového otvoru odkvapkávacej vane na dvere a plochého tesnenia otvárača odtoku

✓ Dvere varného priestoru sú otvorené.

1. Otvárač odtoku otvorte jednou rukou pomocou otváracej nožičky a pevne ho podržte.
2. Na odstránenie stvrdnutých vrstiev vyčistíte ploché tesnenie a výpustový otvor mäkkou handričkou, vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Držte pritom pevne otvárač odtoku rukou v otvorenej polohe na zabránenie nechceného odkvačenia mechanizmu.
3. Ak sa ploché tesnenie pri čistení posunulo, vráťte ho do správnej polohy.

12.5 Vyčistiť ručnú sprchu

1. Hadicu ručnej sprchy kompletne vytiahnite a pevne ju uchopte.
2. Ručnú sprchu a hadicu vyčistíte mäkkou hubkou.
3. Na odstránenie odolných zväpenatých vrstiev vyčistíte ručnú sprchu a hadicu zriedeným potravinárskym octom.

12.6 Vyčistiť odkvapkávacu vaňu a odpadový žľab

UPOZORNENIE

Nečistite odkvapkávacu vaňu ručnou sprchou. Inak môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.

Aby sa zaručila trvalá tesnosť odkvapkávacej vane na dvere, malo by sa tesnenie odtoku denne čistiť od hrubých nečistôt.

1. Otvorte dvere varného priestoru.
2. Na vyčistenie odkvapkávacej vane a odpadového žľabu nalejte denne 1 – 2 l teplej vody do odkvapkávacej vane.
3. Používajte mäkkú handričku a iba čistiace prostriedky odporúčané spoločnosťou RATIONAL.

12.7 Vyčistiť vzduchový filter

UPOZORNENIE

Tryskajúca voda vnikne do zariadenia, ak filter nie je namontovaný správne.

Ochrana pred tryskajúcou vodou zo všetkých strán je zabezpečená len pri správne namontovanom vzduchovom filtri.

1. Zasuňte vzduchový filter do zariadenia tak, aby zaklikol.

UPOZORNENIE

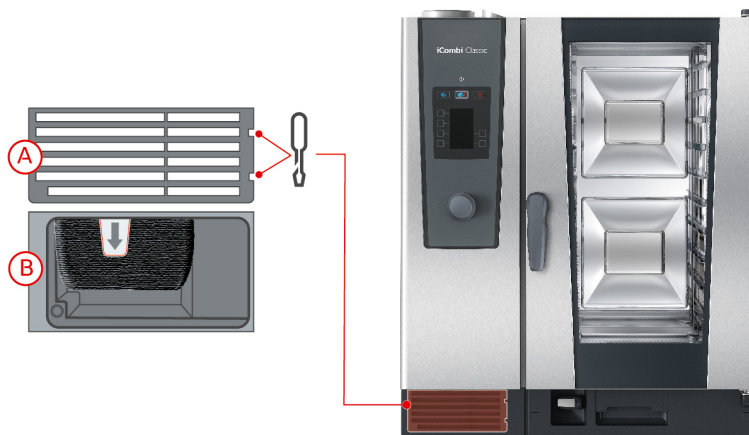
Nepoužívajte žiadne ostré predmety.

Na otvorenie krytu vzduchového filtra nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako sú nože, inak hrozí nebezpečenstvo poškodenia držiaka filtra.



Potrebné nástroje

- Skrutkovač



1. Strčte skrutkovač do priehlbín krytu vzduchového filtra (A).
2. Odstráňte kryt vzduchového filtra.
3. Vytiahnite vzduchový filter von (B).
4. Umyte vzduchový filter v umývačke riadu a nechajte ho úplne vyschnúť.
 - > Ak vzduchový filter po vyčistení v umývačke riadu nebude čistý, musíte ho vymeniť.
5. Ak je vzduchový filter vyčistený, zasuňte ho naspäť do zariadenia.
6. Zastrčte kryt vzduchového filtra späť do zariadenia.

12.8 Vyčistiť príslušenstvo

UPOZORNENIE

Príslušenstvo nenechávajte v zariadení počas automatického čistenia.

Príslušenstvo nikdy nenechávajte počas automatického čistenia v zariadení. Môže tým dôjsť k poškodeniu zariadenia alebo príslušenstva.

1. Skôr než prejdete k čisteniu, musí príslušenstvo vychladnúť.
2. Zvyšky potravín a vrstvy tuku, škrobu a bielkovín odstráňte mäkkou handričkou.
3. Ak sa na príslušenstve vyskytujú odolné nečistoty, namočte ho do vlažnej vody a nečistoty následne odstráňte mäkkou handričkou.

12.9 Vyčistiť odvetrávacie potrubie úseku odtoku

Ak bolo vaše zariadenie pri inštalácii pripojené na sifón nachádzajúci sa na danom mieste, potom sa na úsek odtoku namontovalo aj odvetrávacie potrubie. Ak je stupeň tvrdosti vody mäkký alebo je zariadenie pripojené na systém zmäkčovania vody a vy používate často čistiace programy **stredný** a **silný**, potom sa pena vzniknutá pri čistení odvádza do odvetrávacieho potrubia. Na zabezpečenie optimálneho odtoku peny čistite odvetrávacie potrubie jedenkrát týždenne.

1. Odvetrávacie potrubie naplňte takým množstvom teplej vody, aby sa celé odvetrávacie potrubie vyčistilo tak, že v ňom nezostanú nijaké zvyšky. Voda by mala mať teplotu 60 °C.

13 Inšpirácia a pomoc

13.1 Pomoc na telefóne

ChefLine®

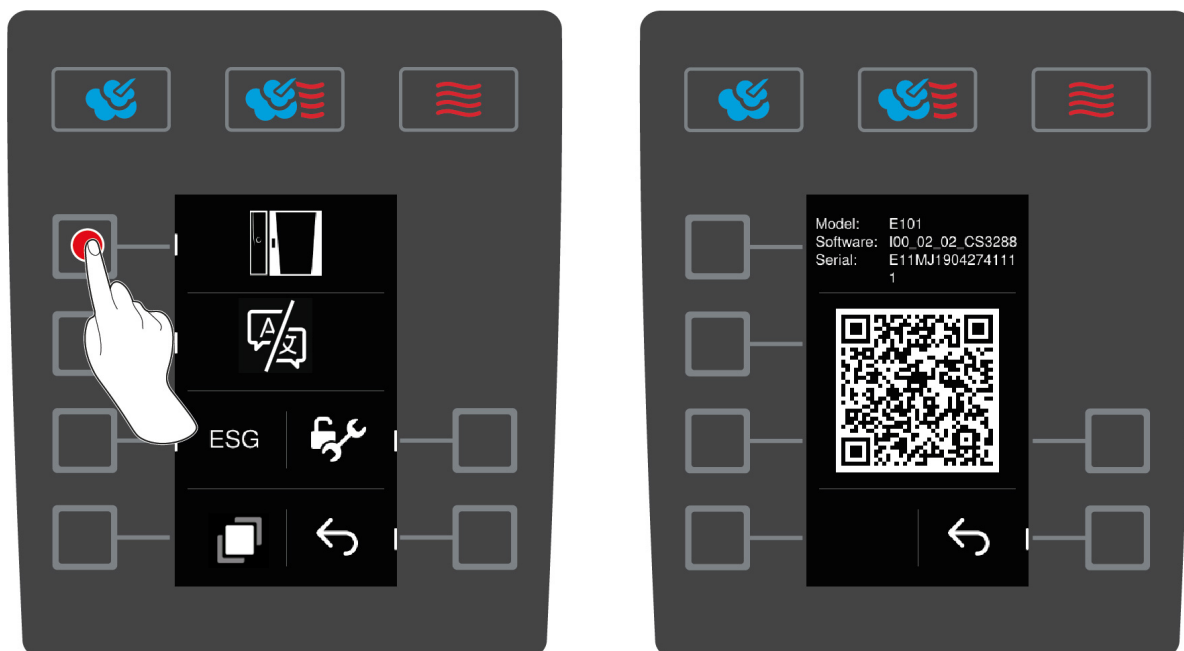
Všetky vaše otázky ohľadom funkcií alebo receptov kedykoľvek radi telefonicky zodpovieme. Rýchlo, jednoducho, od kuchára kuchárovi a 365 dní v roku. Zavolajte jednoducho na našu linku RATIONAL ChefLine®. Číslo nájdete na nálepke ChefLine® na dverách varného priestoru, v Nastaveniach v časti Servis a na stránke rational-online.com.

Servisní partneri RATIONAL

Naše zariadenia sú spoľahlivé a majú dlhú životnosť. Ak by ste predsa len niekedy čelili technickým výzvam, ponúkajú servisní partneri RATIONAL rýchlu pomoc. Vráťane zaručenej dodávky náhradných dielov a núdzovej služby dostupnej aj cez víkend. Číslo nájdete v Nastaveniach > Servis alebo na stránke rational-online.com.

13.2 Zobrazíť dáta o zariadení

Môžete si v zariadení nechať zobrazíť, aká softvérová verzia je nainštalovaná a aké sériové číslo má vaše zariadenie. Ak ste si na smartfón nainštalovali aplikáciu na skenovanie QR kódov, môžete si tieto údaje nahráť na váš smartfón.



1. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
3. Stlačte tlačidlo:
4. Stlačte tlačidlo:

> Zobrazia sa nasledujúce informácie:

- Typ zariadenia
- Inštalovaná verzia softvéru
- Sériové číslo zariadenia

Môžete smartfónom zoskenovať zobrazený QR kód na uloženie zobrazených informácií do pamäti.

13.3 Riešenie problémov

Zavolajte, prosím, pri všetkých hláseniach porúch vášho servisného partnera RATIONAL. [► 61] Pripravte si na to vždy sériové číslo vášho zariadenia. Sériové číslo nájdete na typovom štítku.

Môžu sa vyskytnúť informačné hlásenia, pri ktorých musíte vykonať akciu, resp. činnosť. V týchto situáciách nemusíte, ako obsluha, kontaktovať vášho servisného partnera RATIONAL. [► 61]

13.3.1 Hlásenia porúch ohrievania generátora pary

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Service 10 SC-automatic failed	Porucha v SC automatike.	Áno
Service 11 Water supply steam generator failed	Prívod vody do generátora pary je chybný.	Áno
Service 12 Water volume measurement failed	Meranie množstva vody má poruchu.	Áno
Service 13 Water detection failed	Rozpoznávanie vodného stavu v generátore pary má poruchu.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Snímač teploty je pokazený.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	Došlo k poklesu pod hraničnú teplotu generátora pary.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Napájanie vodou je pokazené.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Service 43.1 Solenoid valve failed	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Service 46.1 Pump failed	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Service 46.2 Pump failed	Napájanie vodou je pokazené.	Áno

13.3.2 Hlásenia porúch pre plynové zariadenia

Ak máte zariadenie s pripojením na plyn, môžu sa ešte zobrazovať nasledujúce doplnkové hlásenia. Zavolajte, prosím, pri všetkých hláseniach porúch vášho servisného partnera RATIONAL. [► 61] Pripravte si na to vždy sériové číslo vášho zariadenia.

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Service 32.1 Check gas supply	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Service 32.2 Check gas supply	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Service 32.3 Check gas supply	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Service 33.2	Plynový horák má poruchu.	Nie

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Gas burner failed close gas supply	Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	
Service 33.3 Gas burner failed close gas supply	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Service 34.32 Data communication failed	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Áno
Service 60 Gas system failed	Inicializácia zapaľovacej skrinky je chybná. Vypnite a znovu zapnite zariadenie. Ak sa aj naďalej zobrazuje porucha, zavolajte vášho servisného partnera.	–

13.3.3 Hlásenia porúch ohrievania horúceho vzduchu

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Service 20.1 Cabinet sensor failed	Snímač teploty je pokazený.	Nie
Service 28.1 Steam generator too hot	Prekročila sa hraničná teplota generátora pary.	Nie
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	Prekročila sa hraničná teplota varného priestoru.	Nie
Service 34.1 Data communication failed	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Nie
Service 34.2 Data communication failed	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Nie
Service 34.4 Data communication failed	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Nie
Service 42.3 Solenoid valve failed	Napájanie vodou je pokazené.	Nemáte k dispozícii funkciu Obariť .
Service 42.6 Solenoid valve failed	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Service 43.3 Solenoid valve failed	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.

13.3.4 Hlásenia porúch vlhkosti

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Service 20.2 Control sensor failed	Snímač teploty je pokazený.	Áno
Service 20.4 Humidity sensor failed	Snímač teploty je pokazený.	Áno
Service 30 Humidity control failed	Meranie vlhkosti má poruchu.	Áno
Service 36 Humidity control failed	Snímač rozdielu tlaku je pokazený.	Áno
Service 37	Snímač rozdielu tlaku je pokazený.	Áno

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Humidity control failed		
Service 42.2 Solenoid valve failed	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Service 43.2 Solenoid valve failed	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.

13.3.5 Hlásenia porúch CleanJet

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Service 34.8 Data communication failed	Automatické čistenie nefunguje.	Nie
Service 43.6 Solenoid valve failed	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Service 47.1 Pump failed	Čerpadlo na odpadovú vodu je pokazené.	Áno
Service 47.2 Pump failed	Čerpadlo na odpadovú vodu je pokazené.	Áno
Service 110 Cleanjet failed	Počas automatického čistenia sa objavila porucha na SC čerpadle.	Nie
Service 120 Cleanjet failed	Počas automatického čistenia sa objavila porucha rozpoznávania stavu vody.	Nie
Service 121 Pour Water 3l	Nedostatok vody v nádržke na čistiaci prostriedok	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch. Vylejte 3 l vody do nádržky na čistiaci prostriedok.

13.3.6 Hlásenia porúch Care

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Service 42.4 Solenoid valve failed	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Service 43.4 Solenoid valve failed	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Service 49.1 Pump failed	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Service 49.2 Pump failed	Napájanie vodou je pokazené.	Áno

13.3.7 Informačné hlásenia

Informačné hlásenia sa zobrazujú v textovom poli s modrým okrajom a upozorňujú na situácie, pri ktorých musíte ako používateľ dávať pozor.

Môžu sa vyskytovať nasledujúce informačné hlásenia:

Vysvetlenie symbolov:

-  Žiadny prietok vody

Informácia	Príčina	Varenie je možné
------------	---------	------------------

Energy optimization active	Aktívna optimalizácia spotreby energie	Áno
Steam generator too cold Hot air possible	Došlo k poklesu pod hraničnú teplotu generátora pary.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Initialise timer	Nie sú nainštalované hodiny CPU s reálnym časom. Nastavte dátum a čas.	Áno
Battery low	Batéria je pokazená.	Áno
Cabinet light failed	Osvetlenie varného priestoru nefunguje správne.	Áno
Selftest with water requested	Autotest bol vykonaný bez vody	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Pour water 3 litres	Výzva na naliatie 3 l vody do nádržky na čistiaci prostriedok	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Check Watersupply	Time out úrovne elektródy	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Check USB Stick	USB kľúč je chybný	Áno
Pour Water 3l	Keď sa informačné hlásenie vytlačí a potom ešte stále sú rozpoznané pulzy	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Program import error	Chyba programu	Áno
Selftest with water requested	Autotest bol vykonaný bez vody	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
 Check Watersupply	Time out úrovne elektródy	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
 Check Watersupply	Žiadna voda počas zapínacej rutiny	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
 Pour Water 3l	Nedostatok vody v parnom generátore	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.

13.3.8 Centrum oznámení

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Service 17 Unit data failed	Typ zariadenia je chybný.	Nie
Service 29 Electric compartment too hot	Teplota plošného spoja je príliš vysoká.	Nie
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Snímač jadrovej teploty vo varnom priestore je pokazený.	Áno, nemôžete však snímač jadrovej teploty používať.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Snímač jadrovej teploty vo varnom priestore je pokazený.	Áno, nemôžete však snímač jadrovej teploty používať.
Service 34.16 Data communication failed	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Áno
Service 34.64 Data communication failed	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Áno

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie možné
Service 34.400 Data communication failed	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Áno
Service 41	Obarovacia dýza alebo obarovacia rúrka je zanesená vápenatými usadeninami.	Nemáte k dispozícii funkciu Obariť .
Service 52.1 Cabinet light failed	Osvetlenie varného priestoru nefunguje správne.	Áno
Service 52.2 Cabinet light failed	Osvetlenie varného priestoru nefunguje správne.	Áno
Service 72 Spustil sa bezpečnostný obmedzovač teploty.	Prekročila sa spúšťačia teplota jedného snímača teploty.	Nie
Service 1017 USB Stick error	USB kľúč je chybný	Áno

13.3.9 Hlásenia porúch pri prevádzke UltraVent

Ak prevádzkujete zariadenie s UltraVent, môžu sa vám zobrazovať nasledujúce hlásenia porúch. Zavolajte, prosím, pri všetkých hláseniach porúch vášho servisného partnera RATIONAL. [► 61] Pripravte si na to vždy sériové číslo vášho zariadenia.

Hlásenie porúch	Príčina
Service (E) 35	Kondenzačný nadstavec a digestor nebol rozpoznaný.
Service (E) 35.1	Motor kondenzačného nadstavca a digestora je chybný.
Service (E) 35.2	Hlavný filter kondenzačného nadstavca a digestora nebol rozpoznaný.
Service (E) 35.3	Termočlánok riadenia má poruchu.
Service (E) 35.4	Termočlánok ochrany motora má poruchu.
Service (E) 35.6	Hlavný filter Ultravent Plus je znečistený.

14 Údržba

Sami môžete vykonávať nasledujúce údržbárske práce:

- Vymeniť vzduchový filter [► 67]
- Vymeniť tesnenie dverí varného priestoru [► 68]

14.1 Vymeniť vzduchový filter

UPOZORNENIE

Nepoužívajte žiadne ostré predmety.

Na otvorenie krytu vzduchového filtra nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako sú nože, inak hrozí nebezpečenstvo poškodenia držiaka filtra.

UPOZORNENIE

Tryskajúca voda vnikne do zariadenia, ak filter nie je namontovaný správne.

Ochrana pred tryskajúcou vodou zo všetkých strán je zabezpečená len pri správne namontovanom vzduchovom filtri.

1. Zasuňte vzduchový filter do zariadenia tak, aby zaklikol.

UPOZORNENIE

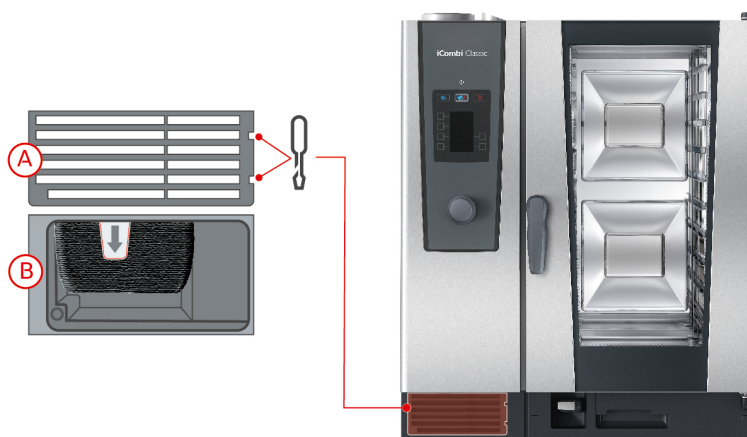
Používajte len suché vzduchové filtre.

Pred výmenou skontrolujte, či je nový vzduchový filter suchý, aby sa predišlo vecným škodám.



Potrebné nástroje

- Skrutkovač



- ✓ Zobrazí sa hlásenie, že musíte vymeniť vzduchový filter.
1. Zasuňte skrutkovač do priehlbín krytu vzduchového filtra.
 2. Odstráňte kryt vzduchového filtra.
 3. Vytiahnite vzduchový filter.
 4. Nový vzduchový filter zasuňte do zariadenia tak, aby zaklikol.
 5. Zastrčte kryt vzduchového filtra späť do zariadenia.

14.2 Vymeniť tesnenie dverí varného priestoru

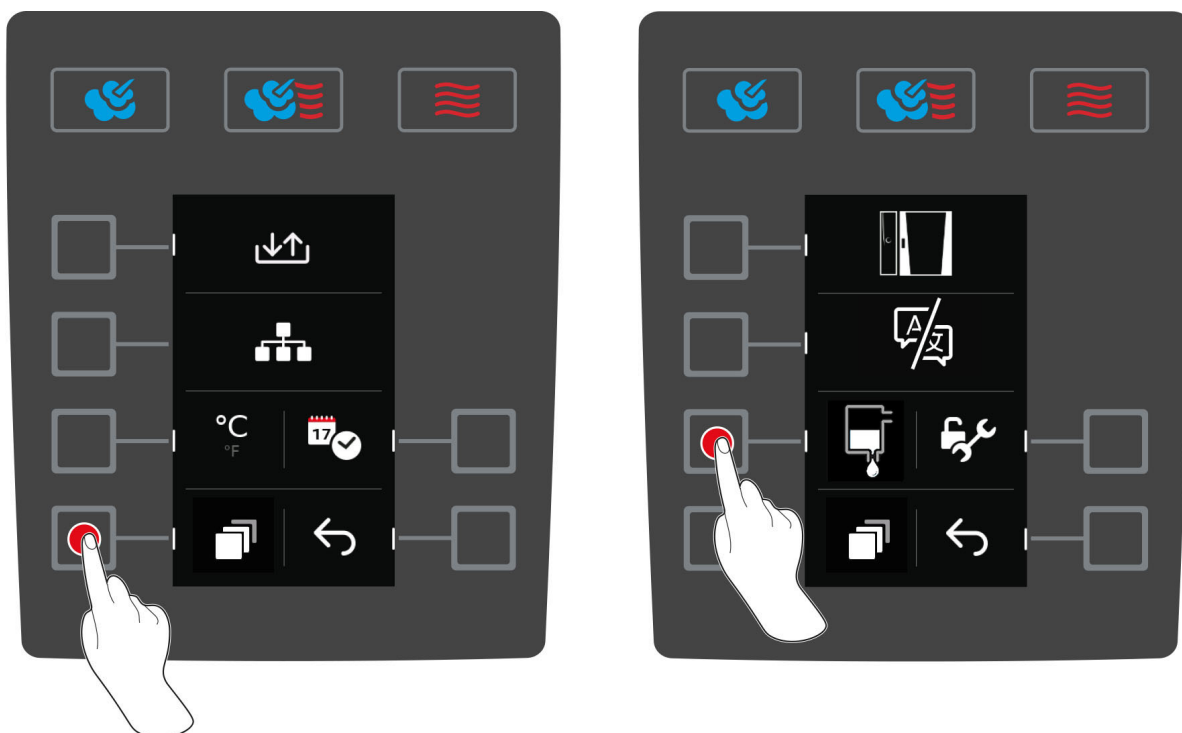


1. Otvorte dvere varného priestoru.
2. Vytiahnite tesnenie dverí varného priestoru z vedenia von a zlikvidujte ho.
3. Navlhčite držiaci okraj nového tesnenia mydlovou vodou.
4. Najskôr zatlačte rohy tesnenia do rohov vedenia.
5. Potom do vedenia zatlačte zvyšok tesnenia.

15 Preprava

15.1 Vyprázdniť generátor pary

Pred prepravou zariadenia musíte vyprázdniť generátor pary.



1. Zariadenie odpojte od napájania vodou.
 2. Stlačte na úvodnej obrazovke tlačidlo:
 3. Stlačte tlačidlo:
 4. Stlačte tlačidlo:
 5. Stlačte tlačidlo:
- >> Generátor pary sa vyprázdňuje.

15.2 Prepravenie zariadenia

VAROVANIE

Kolieska sa môžu poškodiť, ak pohybuje zariadením alebo Combi-Duo so zatiahnutými zaistovacími brzdami.

Ak sú kolieska poškodené, môže sa zariadenie alebo Combi-Duo prevrátiť a ťažko vás zraníť.

1. Uvoľnite zaistovacie brzdy koliesok pred tým, než začnete posúvať alebo prepravovať zariadenie alebo Combi-Duo.
2. Zariadením alebo zariadením Combi-Duo pohybujte vždy len vo dvojici, aby ste zaručili bezpečnú prepravu.

VAROVANIE

Kolieska sa môžu poškodiť, ak chcete zmeniť ich smerovanie pri zatiahnutých zaistovacích brzdách.

Ak sú kolieska poškodené, môže sa zariadenie alebo Combi-Duo prevrátiť a ťažko vás zraníť.

1. Ak kolieska vyčnievajú spod zariadenia alebo spod podstavca a chcete zmeniť ich smerovanie, uvoľnite najskôr zaistovaciu brzdú a potom natočte kolieska.
2. Do koliesok nekopte.

⚠ POZOR

Zariadenia sa môžu pri preprave cez prahy alebo šikmé plochy prevrátiť.

Keď presúvate zariadenia cez prah alebo po šikmej ploche, môže sa zariadenie prevrátiť a zraniť vás.

1. Posúvajte zariadenia cez prahy a šikmé plochy opatrne.

⚠ POZOR

Zariadenia a Combi-Duo na kolieskach sa môžu pri preprave alebo posúvaní prevrátiť.

Ak vaše zariadenie stojí na kolieskach alebo Combi-Duo na podstavci s kolieskami a neuvoľníte zaistovaciu brzdú pred začiatkom prepravy alebo presúvania zariadenia, môže sa zariadenie alebo Combi-Duo prevrátiť a zraniť vás.

1. Uvoľnite zaistovacie brzdy koliesok pred tým, než začnete posúvať alebo prepravovať zariadenie alebo Combi-Duo.
2. Po ukončení prepravy znovu zaistíte zariadenie v nepohyblivej polohe zaistovacími brzdami na kolieskach.

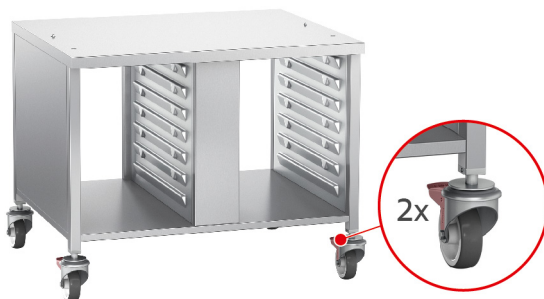
UPOZORNENIE

Prepravou zariadenia poverte svojho servisného partnera, aby sa zaručil správny postup.

Môžete pohybovať zariadeniami, ktoré stoja na pohyblivých podstavcoch alebo kolieskach.

✓ Generátor pary je vyprázdnený a čistiaci box je odčerpáný [► 69]. **Oba uvedené body smie vykonávať len servisný partner.**

1. Pred začiatkom prepravy zariadenia na iné miesto, musíte zariadenie v súlade s predpismi odpojiť od napájania elektrickou energiou, od vodovodu a pripojenia na odvod odpadovej vody.
2. Keď ste zariadenie prepravili na nové miesto, musíte ho znovu podľa predpisov pripojiť na napájanie elektrickou energiou, vodou, odvod odpadových vôd a zatiahnuť zaistovacie brzdy pojazdného podstavca alebo koliesok.



3. Ak chcete zariadenie počas čistenia kuchyne potiahnuť trochu dopredu, uvoľnite zaistovacie brzdy pojazdného podstavca alebo koliesok.
4. Opatrne potiahnite zariadenie vpred.
5. Keď ukončíte čistenie kuchyne, zasunúť zariadenie znovu opatrne späť a zatiahnite zaistovacie brzdy.

16 Uvedenie mimo prevádzky a likvidácia

16.1 Uvedenie mimo prevádzky

Kontaktuje vášho servisného partnera RATIONAL, ak chcete uviesť zariadenie mimo prevádzky.

16.2 Likvidácia



Staré zariadenia obsahujú recyklovateľné materiály. Likvidujte ich ekologicky na vhodných zberných miestach.

17 Technické údaje

Prosím, všimnite si tiež technické údaje na výrobnom typovom štítku. Typový štítok sa nachádza vľavo vedľa ovládacieho panelu.

17.1 Zariadenia s pripojením na elektrickú sieť

	Hodnota
Hmotnosť (bez obalu) Typ 6-1/1	128kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ 6-2/1	96kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ 10-1/1	123kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ 10-2/1	165kg
Trieda ochrany	IPX5
Hlukové emisie	≤60 dBA
Podmienky prostredia	5 – 40 °C
WLAN štandard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencia a maximálny vysielací výkon WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Zariadenia s pripojením na plyn

	Hodnota
Hmotnosť (bez obalu) Typ 6-1/1	111kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ 6-2/1	148kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ 10-1/1	143kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ 10-2/1	188kg
Trieda ochrany	IPX5
Hlukové emisie	≤60 dBA
Podmienky prostredia	5 – 40 °C
WLAN štandard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencia a maximálny vysielací výkon WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.3 Typy a názvy modelov

Označenie typu a názov modelu na typovom štítku sa odlišujú. Prosím, pozrite si správne priradenie v tejto tabuľke.

Typ	Názov modelu
LMxxxB	iCombi Classic 6-1/1
LMxxxC	iCombi Classic 6-2/1
LMxxxD	iCombi Classic 10-1/1
LMxxxE	iCombi Classic 10-2/1

17.4 Sieťové pripojenia

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú použité porty a ich použitie. Porty s údajom **Štandard** sú otvorené z výroby, **Voliteľné** sa dajú konfigurovať cez Možnosti a Nastavenia zariadenia.

Port	Protokol	Použitie	Konfigurácia
53	TCP / UDP	DNS	Štandard
443	TCP	HTTPS	Štandard

8883	TCP	MQTT cez SSL/TLS	Štandard
------	-----	------------------	----------

17.5 Zhoda

17.5.1 Zariadenia s pripojením na elektrickú sieť

Toto zariadenie je v súlade s nasledujúcimi smernicami EÚ:

- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2014/53/EÚ o harmonizácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa sprístupňovania rádiových zariadení na trhu
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2006/42/ES o strojových zariadeniach
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2014/30/EÚ o harmonizácii právnych predpisov členských štátov vzťahujúcich sa na elektromagnetickú kompatibilitu
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2011/65/EÚ o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach, vrátane 2015/863/EÚ

Toto zariadenie je v súlade s nasledujúcimi európskymi normami:

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

17.5.2 Zariadenia s pripojením na plyn

Toto zariadenie je v súlade s nasledujúcimi smernicami EÚ:

- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/426 o spotrebičoch spaľujúcich plynne palivá
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2014/53/EÚ o harmonizácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa sprístupňovania rádiových zariadení na trhu
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2006/42/ES o strojových zariadeniach
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2014/30/EÚ o harmonizácii právnych predpisov členských štátov vzťahujúcich sa na elektromagnetickú kompatibilitu
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2011/65/EÚ o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach, vrátane 2015/863/EÚ

Toto zariadenie je v súlade s nasledujúcimi európskymi normami:

- 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

Zoznam klúčových slov

B

Bezpečnostné informácie	
všeobecné informácie	8

C

Čistenie	
Dvere varného priestoru	58
LED kryt	58
Tesnenie dverí varného priestoru	58
Vzduchový filter	60

D

Doba varenia	33
Dvere varného priestoru	
Čistenie	58
Vyčistiť LED kryt	58
Vyčistiť tesnenie	58

F

Funkcia cool down	34
-------------------	----

H

Hlavné nastavovacie koliesko	10
------------------------------	----

J

Jadrová teplota pokrmu	33
------------------------	----

K

Klíma vo varnej komore	
Kombinácia pary a horúceho vzduchu	36
Klíma vo varnom priestore	
Horúci vzduch	37
Para	35
Ukončenie	22

N

Naprogramovať manuálny predohrev	27
Naprogramovať varný krok	27
Nepretržitá prevádzka	33

O

Ohriať	34
Ošetrovacie produkty	
nevhodné čistiace prostriedky	57
vhodné ošetrovacie produkty	57
Ošetrovanie	
Príslušenstvo	60
Ručná sprcha	59
Ovládať zariadenie	

Gestá	10
Hlavné nastavovacie koliesko	10

P

Premýť bez tabl.	53
Programy čistenia	
Intenzívne	53
Ľahké	52
Premýť bez tabl.	53
Stredné	53

R

Režim programovania	
Pridať varný krok	29
Upraviť varný parameter	29
Vymazať varný krok	29
Ručná sprcha	
čistenie predfiltra	59
Druhy striekania	17
použiť	17
Rýchlosť prúdenia vzduchu	34

S

Snímač jadrovej teploty	
Celé kura	16
Celé ryby	17
Malé varené potraviny	17
Pečivo	17
Rybie filé	17
Steak	16
Veľké kusy mäsa	16
Vybrať	17
Zapichnúť do varenej potraviny	15
zasunúť	16, 17
Zelenina	17
Spustiť programy	28

T

Teplota varného priestoru	33
Horúci vzduch	37
Para	35
Ukončenie	22
Teplota varnej komory	
Kombinácia pary a horúceho vzduchu	36

U

Údržba	
Vymeniť tesnenie	68
Vymeniť vzduchový filter	67

V

Varenie sous-vide	
-------------------	--

Cook and Chill	21
Diétna a šetrne pripravená strava	21
Donáška do izby	21
Oblasti použitia	21
Vyčistiť LED kryt	58
Čistenie	58
Vykonať údržbu svojpomocne	67
Vymeniť tesnenie	68
Vymeniť vzduchový filter	67
Vypnutie zariadenia	10
Vzduchový filter	
Čistenie	60

Z

Zápach plynu	9
Zapnutie zariadenia	10

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com