

iCombi® Pro

Originálny návod na obsluhu



Obsah

1 Úvod.....	9
1.1 Pomocník v zariadení	9
1.2 Zodpovednosť za chyby výroby.....	9
1.3 Cieľová skupina	9
1.4 Použitie v súlade so stanoveným účelom.....	9
1.5 Práca s týmto návodom.....	9
1.5.1 Vysvetlivky symbolov	9
1.5.2 Vysvetlivky piktogramov	10
1.5.3 Vysvetlivky varovných symbolov.....	10
1.5.4 Obrázky.....	10
1.5.5 Technické zmeny	10
2 iCombi Pro.....	11
3 Všeobecné bezpečnostné informácie	12
3.1 Bezpečnostné pokyny pre zariadenia pripojené na plyn.....	13
3.2 Osobné ochranné pracovné prostriedky	13
3.3	14
4 Ako máte pracovať so zariadením	15
4.1 Prvé uvedenie do prevádzky	15
4.2 Zapnúť a vypnúť zariadenie.....	15
4.3 Úvodná obrazovka	16
4.3.1 Dátum, čas, stav	17
4.3.2 Pomocník v zariadení	17
4.4 Interakcia so zariadením	17
4.4.1 Gestá	17
4.4.2 Hlavné nastavovacie koliesko	18
4.5 Maximálne množstvá náplne	18
4.6 Otvoriť a zavrieť dvere varného priestoru.....	18
4.7 Naplniť zariadenie	19
4.8 Zastrčiť snímač jadrovej teploty	20
4.9 Použiť ručnú sprchu	22
4.10 Vybrať závesné regály	23
5 Inteligentné varenie - iCookingSuite	24
5.1 Prevádzkové režimy a varné metódy.....	24
5.2 Inteligentne variť varené potraviny	25
5.2.1 Zvoliť inteligentný varný proces	25
5.2.2 Spustiť inteligentný varný proces.....	25
5.2.3 Predvolený čas spustenia.....	26
5.3 Prispôbenie výsledku varenia vlastným želaniam	27
5.3.1 Parametre varenia	27
5.3.2 Doplnkové funkcie	29
5.3.3 Výzvy.....	29
5.3.4 Informácie.....	30

5.3.5	Voliteľné možnosti	30
5.4	Monitoring inteligentného varného procesu	32
5.5	Ukončiť inteligentný varný proces	32
5.6	Potriediť inteligentné varné procesy	32
6	Manuálne varenie	33
6.1	Prispôsobenie výsledku varenia vlastným želaniam	33
6.1.1	Parametre varenia	33
6.1.2	Doplňkové funkcie	34
6.1.3	Výzvy a informácie.....	35
6.2	Para	35
6.2.1	Klíma varného priestoru a rozsah teplôt.....	35
6.2.2	Variť potraviny v pare.....	35
6.3	Kombinácia pary a horúceho vzduchu.....	36
6.3.1	Klíma varného priestoru a rozsah teplôt.....	36
6.3.2	Variť potraviny v kombinácii pary a horúceho vzduchu	36
6.4	Horúci vzduch.....	36
6.4.1	Klíma varného priestoru a rozsah teplôt.....	36
6.4.2	Varenie potravín v horúcom vzduchu	37
6.5	Ukončiť manuálne varenie	38
7	Varenie sous-vide	39
7.1	Varné procesy sous-vide.....	39
8	Pasterizovať	40
8.1	Varné procesy pasterizácie	40
9	Údenie	41
9.1	Varné procesy údenia	41
10	Variť pri nízkej teplote	42
11	Ukončenie	43
11.1	Nastaviť hmotnosť taniera à la carte	43
11.2	Nastaviť hmotnosť taniera pre banket.....	43
12	iProductionManager	45
12.1	Vytvoriť manuálne pracovné úlohy	45
12.2	Nástenka pracovných úloh.....	46
12.2.1	Priradenie inteligentných varných procesov	46
12.2.2	Priradenie programov a nákupných košov	46
12.2.3	Editor nástenky pracovných úloh	47
12.3	Časovač.....	48
12.4	Umiestnenie pracovných úloh	48
12.4.1	Overenie kombinácie	49
12.4.2	Logika umiestňovania	49
12.4.3	Vyplniť medzery v pláne.....	50
12.4.4	Optimalizácia času.....	50
12.4.5	Optimalizácia spotreby energie	51
12.5	Úprava a vymazávanie pracovných úloh.....	52

12.6	Varenie na nastavený čas dokončenia	52
12.7	Plánovanie.....	53
12.7.1	Vytvorenie plánovania	53
12.7.2	Spustenie plánovania.....	54
13	Režim programovania.....	55
13.1	Vytvoriť manuálny program	55
13.2	Vytvoriť inteligentný program.....	57
13.3	Programovanie nákupného koša	59
13.4	Úprava a vymazávanie programov	60
13.5	Úprava a vymazávanie programov (zásobovanie chemikáliami)	60
13.6	Vytvorenie čistiaceho programu (zásobovanie chemikáliami).....	60
13.7	Spustenie programov a nákupných košov	62
13.8	Plánovanie.....	62
13.8.1	Vytvorenie plánovania	63
13.8.2	Spustenie plánovania.....	64
14	Prepínanie medzi prevádzkovými režimami	65
15	Nastavenia	66
15.1	Oblíbené	66
15.2	Zobrazenie	66
15.2.1	Jazyk.....	66
15.2.2	Dátum a čas	66
15.2.3	Nastaviť formát teploty	67
15.2.4	Náhľad programu	67
15.3	Svetlo	68
15.3.1	Jas displeja.....	68
15.4	Zvuk.....	68
15.4.1	Celková hlasitosť.....	68
15.4.2	Plnenie / výzva k akcii.....	69
15.4.3	Koniec programového kroku	69
15.4.4	Koniec doby varenia	69
15.4.5	Ukončenie procesu / zistená chyba	70
15.5	Varný systém	70
15.5.1	Informácie o type zariadenia.....	70
15.5.2	Spotreba energie	70
15.5.3	Režim úspory energie iProductionManager	71
15.5.4	Uzamknutie obrazovky	71
15.5.5	Demo režim.....	71
15.5.6	Power Steam	71
15.5.7	Riadiaca dýza.....	71
15.5.8	Watchdog	72
15.5.9	Nebezpečenstvo	72
15.5.10	Vyprázdniť generátor pary.....	72
15.5.11	VarioSmoker	72
15.6	Varenie	72

15.6.1	Primárna národná kuchyňa	72
15.6.2	Sekundárna národná kuchyňa	72
15.6.3	Hmotnosť taniera à la carte	73
15.6.4	Hmotnosť taniera banket	73
15.6.5	Počet zásuvov	73
15.6.6	Poradie zásuvov	73
15.6.7	Zvýšenie zaťaženia pri manuálnych programoch v iProductionManager	73
15.6.8	Udržiavací čas klíma	74
15.6.9	iProductionManager 3D	74
15.7	Správa dát	74
15.7.1	Exportovať všetky dáta	75
15.7.2	Varné programy	75
15.7.3	Užívateľské profily	75
15.7.4	Obrázky používateľov	75
15.7.5	Základné nastavenia zariadenia	76
15.7.6	Dáta HACCP	76
15.7.7	Servis	77
15.8	Sieťové nastavenia	77
15.9	Používateľský profil	79
15.9.1	Aktivovacia profilu	79
15.9.2	Upraviť profil	80
15.9.3	Pridať profil	82
15.9.4	Upraviť obrazovku	82
15.9.5	Vytvoriť novú obrazovku	82
15.10	Servis	83
15.10.1	Informácia o aktualizácii softvéru	83
15.10.2	Inštalovaná verzia softvéru	83
15.11	ConnectedCooking	83
16	Manažment kuchyne	85
16.1	Manažment hygieny	85
16.1.1	Zaznamenané dáta HACCP	85
16.1.2	Exportovať dáta HACCP	85
16.1.3	Preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking	85
16.2	Zapojiť zariadenia do siete	85
16.2.1	Vytvoriť spojenie WLAN	86
16.2.2	Pripojte sieťový kábel	87
16.2.3	Vytvoriť sieťové spojenie	87
16.3	ConnectedCooking	88
16.3.1	Spojiť zariadenie s ConnectedCooking	88
16.4	Spustiť aktualizáciu softvéru	89
17	Automatické čistenie - iCareSystem	90
17.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	90
17.2	Čistiace režimy	90
17.3	Čistiace programy	91

17.4	Stav čistenia a Care	91
17.5	Spustiť automatické čistenie	92
17.6	Ukončiť automatické čistenie.....	92
17.7	Vynútené čistenie po prevádzkových hodinách	93
17.8	Harmonogram čistenia	93
18	Ošetrovanie.....	94
18.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	94
18.2	Ošetrovacie intervaly	94
18.3	Ošetrovacie produkty	94
18.4	Vyčistiť dvere varného priestoru	95
18.5	Zbaviť obarovací dýzu vápenatej usadeniny	96
18.6	Vyčistiť vzduchový filter	97
18.7	Vyčistiť ručnú sprchu	97
18.8	Vyčistiť ovládací panel.....	97
18.9	Vyčistiť príslušenstvo	98
19	Inšpirácia a pomoc	99
19.1	Vyhľadávací asistent	99
19.2	Pomocník v zariadení	99
19.3	Pomoc na telefóne	99
19.4	Pomoc v prípade nutnosti servisného zásahu.....	100
19.4.1	Preniesť servisné dáta automaticky na ConnectedCooking	100
19.4.2	Zobraziť servisné dáta.....	100
19.5	Riešenie problémov	100
19.5.1	Hlásenia porúch ohrievania generátora pary	100
19.5.2	Hlásenia porúch pre plynové zariadenia.....	101
19.5.3	Hlásenia porúch ohrievania horúceho vzduchu.....	102
19.5.4	Hlásenia porúch vlhkosti	102
19.5.5	Chybové hlásenia iCareSystem – Čistenie.....	102
19.5.6	Chybové hlásenia iCareSystem – Care	103
19.5.7	Centrum oznámení.....	103
20	Údržba	104
20.1	Vymeniť vzduchový filter	104
20.2	Vymeniť tesnenie dverí varného priestoru	105
21	Preprava	106
21.1	Prepravenie zariadenia	106
22	Uvedenie mimo prevádzky a likvidácia	108
22.1	Uvedenie mimo prevádzky	108
22.2	Likvidácia.....	108
23	Technické údaje.....	109
23.1	Zariadenia s pripojením na elektrickú sieť.....	109
23.2	Typy a názvy modelov	109
23.3		109
23.4	Zhoda	109

23.4.1	Zariadenia s pripojením na elektrickú sieť.....	109
Zoznam kľúčových slov		110

1 Úvod

Vážený zákazník,

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

iCombi Pro je najinteligentnejší konvektomat Combi. Navarí rad rozličných jedál pre 20 alebo niekoľko tisícov hostí. Či už sú to ryby, mäso, hydina, prílohy alebo pečivo, nech ich pečiete, dusíte, grilujete alebo robíte pečivo. Vďaka varnej inteligencii a inteligentnému manažmentu vnútorného prostredia zariadenia sa všetko podarí automaticky, presne tak, ako to chcete, a to aj pri maximálnom naplnení.

Želáme vám veľa radosti s iCombi Pro.

Vaša spoločnosť

RATIONAL AG

1.1 Pomocník v zariadení

Tento návod na obsluhu, ako aj množstvo príkladov použitia z celého sveta máte k dispozícii ako pomoc pri obsluhu v rámci zariadenia. Všetky informácie k tejto funkcii nájdete tu: Pomocník v zariadení ► 99]

1.2 Zodpovednosť za chyby výrobu

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

1.3 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.

1.4 Použitie v súlade so stanoveným účelom

Tento iCombi Probol 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.

1.5 Práca s týmto návodom

1.5.1 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.

1.5.2 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.

1.5.3 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.

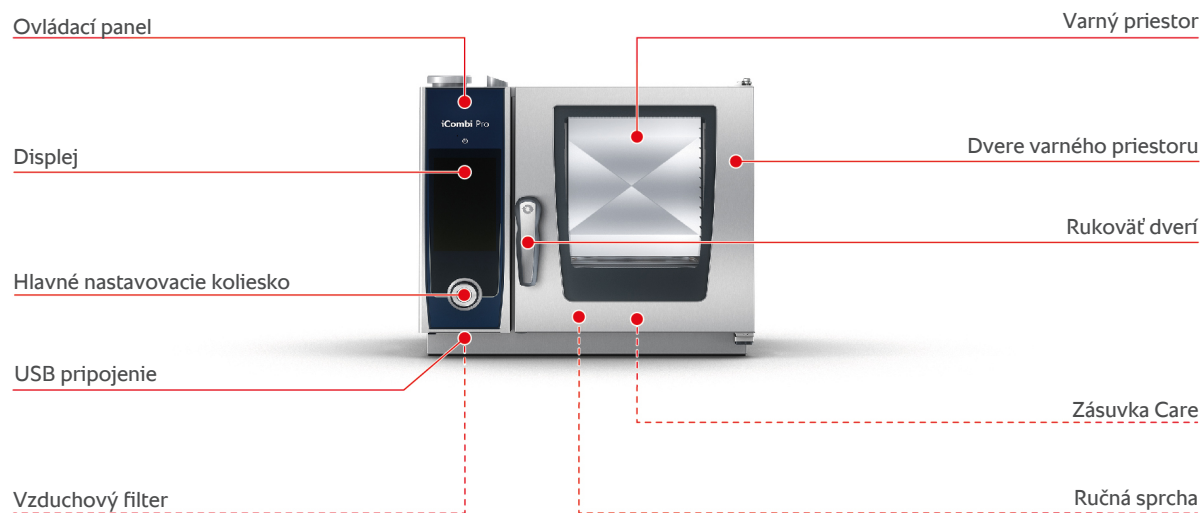
1.5.4 Obrázky

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

1.5.5 Technické zmeny

Právo na technické zmeny v dôsledku ďalšieho vývoja sú vyhradené.

2 iCombi Pro



3 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 bol závesný regál alebo zavážací vozík aretovaný.
- 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 potravina 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 tuku.
- Takto sa vyhnete vecným škodám v dôsledku použitia v rozpore so stanoveným účelom:
 - Používajte len originálne príslušenstvo RATIONAL.
 - Na údenie varenej potraviny používajte výlučne VarioSmoker.
- 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 zavážacieho vozíka a zakryte nádoby s horúcimi varenými potravinami, keď zavážací vozík pohybuje. Inak môže horúca varená potravina vyšlechnúť.

Bezpečnostné pokyny po použití zariadenia

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

3.1

Bezpečnostné pokyny pre zariadenia pripojené na plyn

- Takto predídete nebezpečenstvu požiaru:
 - Ak je vaše zariadenie pripojené na komín, pravidelne kontaktujte plynoinštalatéra, 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.

3.2

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.

3.3

4 Ako máte pracovať so zariadením

4.1 Prvé uvedenie do prevádzky

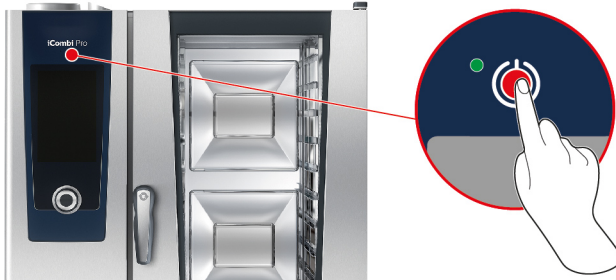
Keď vaše zariadenie prvýkrát uvádzate do prevádzky, deje sa tak po riadnej inštalácii v súlade s predpismi, ktorú vykonal servisný partner RATIONAL. Vykonal sa autotest a zariadenie je pripravené na prevádzku. Všetky informácie o inštalácii nájdete v inštaláčnej príručke, ktorá je súčasťou dodávky.

Pred tým, ako budete prvýkrát pracovať so zariadením

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

Ďalšie informácie nájdete tu: Ošetrovanie [► 94]

4.2 Zapnúť a vypnúť zariadenie



Zapnutie zariadenia

1. Na zapnutie zariadenia stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, kým sa LED nerozsvieti nazeleno: 
 - > Zariadenie sa štartuje. Zobrazí sa úvodná obrazovka [► 16].

Prevádzka bez prívodu vody

UPOZORNENIE

Prevádzka len s prípojkou vody, aby sa zabránilo prehriatiu a poškodeniu zariadenia.

Bez prípojky vody sa zariadenie nemôže používať v parnej alebo kombinovanej prevádzke. K dispozícii je len režim horúceho vzduchu so suchým teplom. Opísané opatrenia sú bezpodmienečne potrebné, aby sa zabránilo prehriatiu zariadenia a možným škodám.

Trvalá prevádzka bez vody nie je možná.

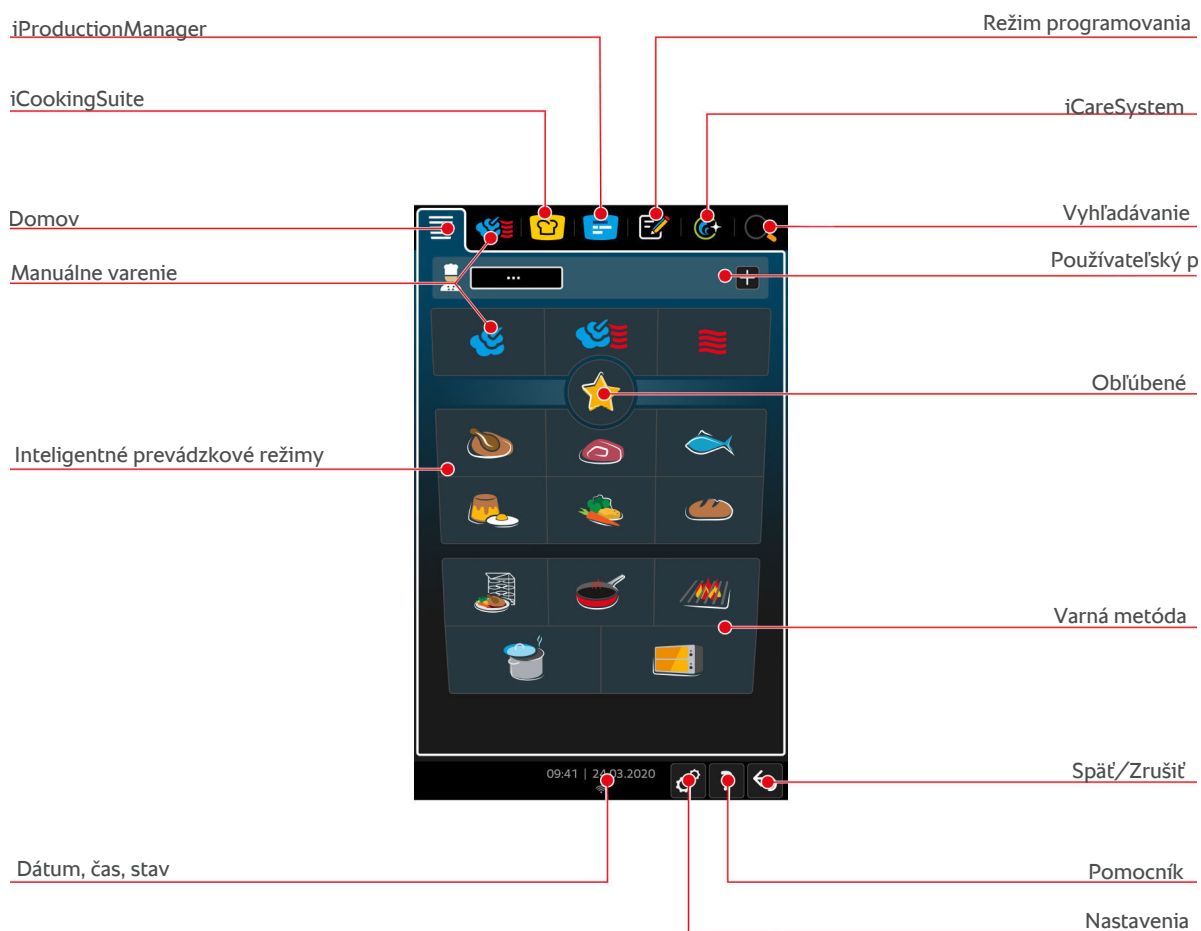
Ak prevádzkujete zariadenie bez pripojenia na vodovod, potom sa objaví výzva naplniť varný priestor 3 litrami vody. V päťkovom riadku sa zobrazí symbol: . Dočasná prevádzka bez prívodu vody je možná za nasledujúcich podmienok:

1. Nalejte 3 litre vody na dno varného priestoru, aby ste zabránili prehriatiu zariadenia.
2. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: .
3. Najneskôr po 5 hodinách prevádzky vykonajte Cooldown na < 100 °C.
4. Potom znovu nalejte do varného priestoru 3 litre vody.
5. Keď tam znovu bude voda, spustíte čistenie.

Vypnutie zariadenia

1. Na vypnutie zariadenia stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, kým sa LED nerozsvieti na oranžovo: 
 - > Objaví sa otázka, či zariadenie naozaj chcete vypnúť.
 2. Ak chcete prístroj vypnúť, potiahnite pásik doprava.
- >> Zariadenie sa vypne.

4.3 Úvodná obrazovka



- iProductionManager [► 45]
- Inteligentné varenie - iCookingSuite [► 24]
- Domov
Po stlačení tohto tlačidla sa dostanete na úvodnú obrazovku.
- Manuálne prevádzkové režimy [► 33]
- Oblíbené
- Inteligentné prevádzkové režimy [► 24]
Po stlačení tohto tlačidla sa zobrazia všetky inteligentné varné procesy, ktoré sú priradené inteligentnému prevádzkovému režimu.
- Varná metóda
Po stlačení tohto tlačidla sa zobrazia všetky inteligentné varné procesy, ktoré sú priradené danej varnej metóde.
- Režim programovania [► 55]
- Automatické čistenie - iCareSystem [► 90]
- Dátum, čas, stav [► 17]
- Nastavenia [► 66]
- Pomocník v zariadení [► 99]
- Späť/Zrušiť
Po stlačení tohto tlačidla sa dostanete k predchádzajúcej obrazovke. Po stlačení a podržaní tohto tlačidla prerušíte priebeh varenia.

Pozrite si k tomu tiež

 Vyhľadávací asistent [► 99]

4.3.1 Dátum, čas, stav

V riadku v päťke obrazovky vždy vidíte čas a aktuálny dátum, ako aj stav nasledujúcich pripojení a spojení:

**Pripojený USB kľúč**

Tento symbol indikuje, že so zariadením je spojený USB kľúč alebo USB príslušenstvo.

**Sieťové spojenie**

Tento symbol označuje, že ste pripojení k smerovaču, ale nie k internetu: 

Tento symbol indikuje, že vaše zariadenie je zapojené do siete LAN. Ak sa vyskytne porucha siete, zobrazí sa nasledovný symbol: 

**Spojenie WLAN**

Tento symbol indikuje, že vaše zariadenie je zapojené do siete WLAN. Kvalita spojenia je veľmi dobrá.

Ak sa kvalita spojenia znižuje, zobrazujú sa nasledujúce symboly:  

Tento symbol označuje, že ste pripojení k smerovaču, ale nie k internetu: 

Ak sa vyskytne chyba v spojení, zobrazí sa nasledujúci symbol: 

**Hlásenie porúch**

Tento symbol indikuje, že sa na displeji zobrazuje hlásenie poruchy.

**Spojenie ConnectedCooking**

Tento symbol indikuje, že vaše zariadenie je spojené s ConnectedCooking. Ak vaše zariadenie nie je spojené s ConnectedCooking, zobrazuje sa nasledujúci symbol: 

**Vodovodná prípojka**

Tento symbol indikuje, že vaše zariadenie nie je pripojené na vodovodnú prípojku. Keď zapnete zariadenie, objaví sa výzva naliať do varného priestoru 3 litre vody.

Aktívna optimalizácia energie (voliteľná možnosť: pripojenie na zariadenie pre optimalizáciu energie)

Vaše zariadenie RATIONAL môže byť vybavené voliteľným rozhraním k zariadeniu pre optimalizáciu energie. Ak je dostupný výkon vášho zariadenia obmedzený zariadením pre optimalizáciu spotreby energie, zobrazí sa v päťke displeja symbol . Ak symbol  nie je viditeľný, je k dispozícii plný výkon sieťovej prípojky.

4.3.2 Pomocník v zariadení**Vybrať pomoc v zariadení**

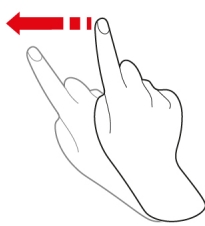
Zvolením symbolu otáznika sa dostanete do pomocníka integrovaného v zariadení. Tu sa opisuje obsluha vášho zariadenia v digitálnej podobe. Pomocník reaguje na kontext, takže sa vždy najskôr zobrazí Pomocník k aktuálnemu obsahu obrazovky. Okrem toho ponúka funkcia pomocníka podrobné informácie o jednotlivých varných procesoch, ako aj užitočné tipy k nim.

4.4 Interakcia so zariadením**4.4.1 Gestá**

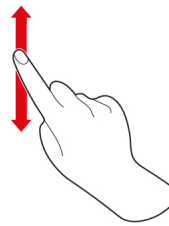
Vaše zariadenie môžete obsluhovať len pár jednoduchými gestami.



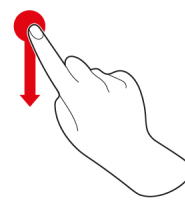
Stlačiť



Swipovať

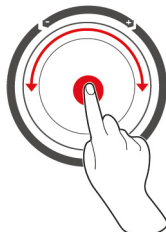


Skrlovať



Chytiť a pustiť

4.4.2 Hlavné nastavovacie koliesko



Namiesto Gestá [► 17] môžete nastavenia zmeniť točením hlavného nastavovacieho kolieska. Akcie potvrdíte stlačením hlavného nastavovacieho kolieska.

4.5 Maximálne množstvá 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
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 Otvoriť a zavrieť dvere varného priestoru



Otvoriť dvere varného priestoru

- Otočte rukoväť dverí varného priestoru doprava.
- Ak je vaše zariadenie vybavené bezpečnostným uzáverom, otočte rukoväť dverí varného priestoru najprv doľava a potom doprava.
- 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.

4.7**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**Vyčnievajúce 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 kola ventilátora a brzdí ventilátor.
2. Zasuňte varené potraviny do zariadenia.
3. Ak varené potraviny grilujete alebo pečiete, zasuňte 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 rukoväť 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.

4.8 Zastrčiť snímač jadrovej teploty

Nasledujúce odseky popisujú prácu so snímačom jadrovej teploty, ako aj prácu s voliteľnými USB snímačmi jadrovej teploty zastrkávanými zvonku. Pomocou USB snímača jadrovej teploty na sous-vide je možné monitorovať teplotu potravín varených metódou sous-vide bez narušenia vákua vo vrecúšku sous-vide. Okrem toho je možné použiť externý USB snímač jadrovej teploty, napr. v prípade verzie vybavenia bez interných snímačov jadrovej teploty.

⚠ 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.

⚠ POZOR

Špicatý snímač jadrovej teploty

Ak nebudete pracovať so snímačom jadrovej teploty opatrne, môžete sa poraniť jeho hrotom. To platí najmä pre USB snímač jadrovej teploty na sous-vide.

1. Pri práci s horúcim snímačom jadrovej teploty vždy noste ochranné rukavice.
2. Zastrčte USB snímač jadrovej teploty sous-vide do bočného držiaka.

UPOZORNENIE

Snímač jadrovej teploty visí z varného priestoru

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

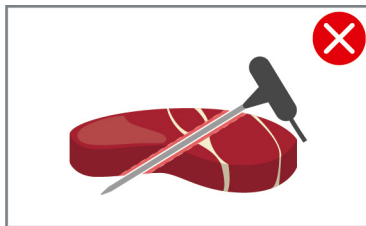
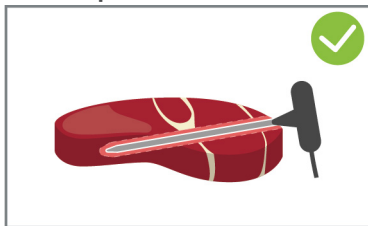
1. Po použití zastrčte snímač jadrovej teploty do určeného držiaka v závesnom regáli.



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.

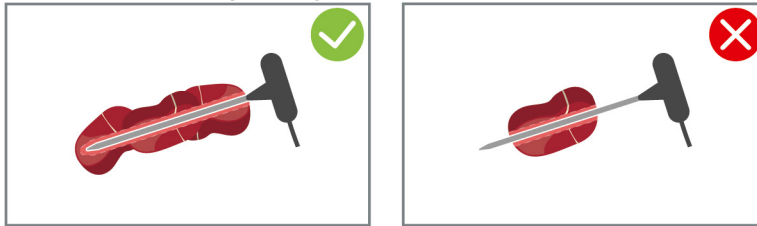
Mäso, napr. steak



1. Zapichnete snímač jadrovej teploty šikmo až po rukoväť do varenej potraviny tak, aby bol vo varenej potravine čo najhlbšie.

Veľké kusy mäsa, napr. pečené mäso

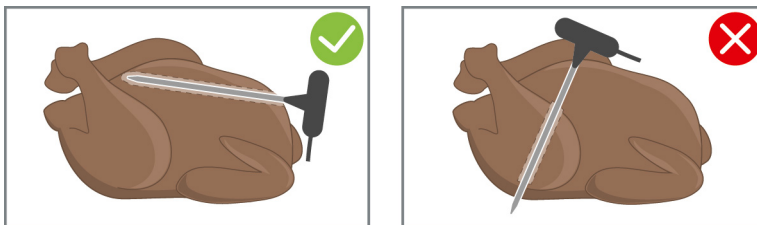
1. Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Malé varené potraviny, napr. guláš

1. Na snímač jadrovej teploty napichnite toľko kúskov varenej potraviny, kým nie je plný od špice až po rukoväť.

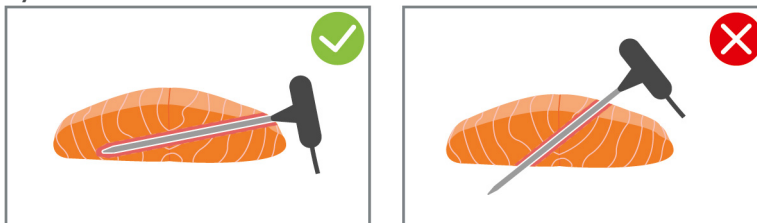
Rôzne veľké varené potraviny

1. Najprv zastrčte snímač jadrovej teploty do malého kúsku 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 zapichnete snímač jadrovej teploty do väčšieho kúsku varenej potraviny a pokračujte vo varnom procese opciou **Zapichnúť inde** .

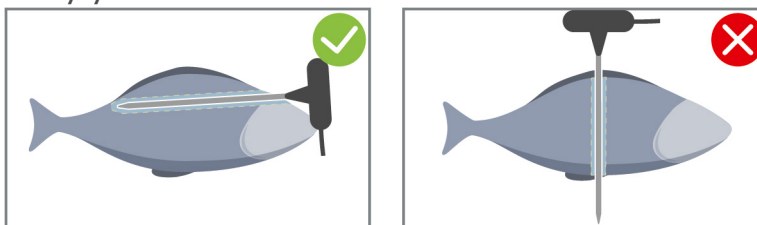
Celé kura

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť 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.

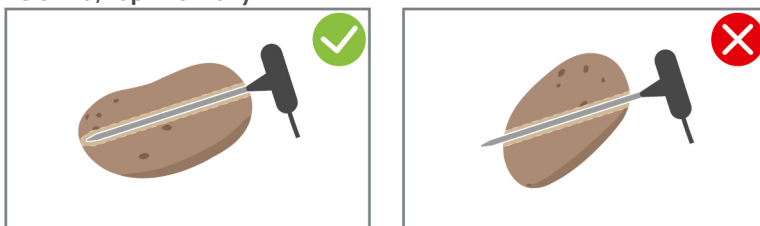
Rybie filé

1. Zapichnete snímač jadrovej teploty šikmo až po rukoväť do varenej potraviny tak, aby bol vo varenej potravine čo najhlbšie.

Celé ryby

1. Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť do najhrubšieho miesta varenej potraviny. Dajte pozor, aby sa špic snímača jadrovej teploty nedostal do brucha ryby.

Zelenina, napr. zemiaky



1. Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť 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.

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 opciiu.

Snímač jadrovej teploty nerozpoznaný

✓ Zobrazí sa symbol:

1. Použite snímač jadrovej teploty tak, ako bolo popísané v tomto návode.
2. Potvrďte opravu.

>> Varný proces sa realizuje správne. Ak opravu nepotvrdíte, potom sa varný proces preruší a musíte ho začať odznova. Len málo varných procesov, ako napr. **Varenie pri nízkej teplote**, sa zrealizuje aj napriek poruche.

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.

4.9

Použiť ručnú sprchu

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

POZOR

Ručná sprcha a voda z nej môžu dosiahnuť teplotu vyšie 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.
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.**

4.10 Vybrať závesné regály

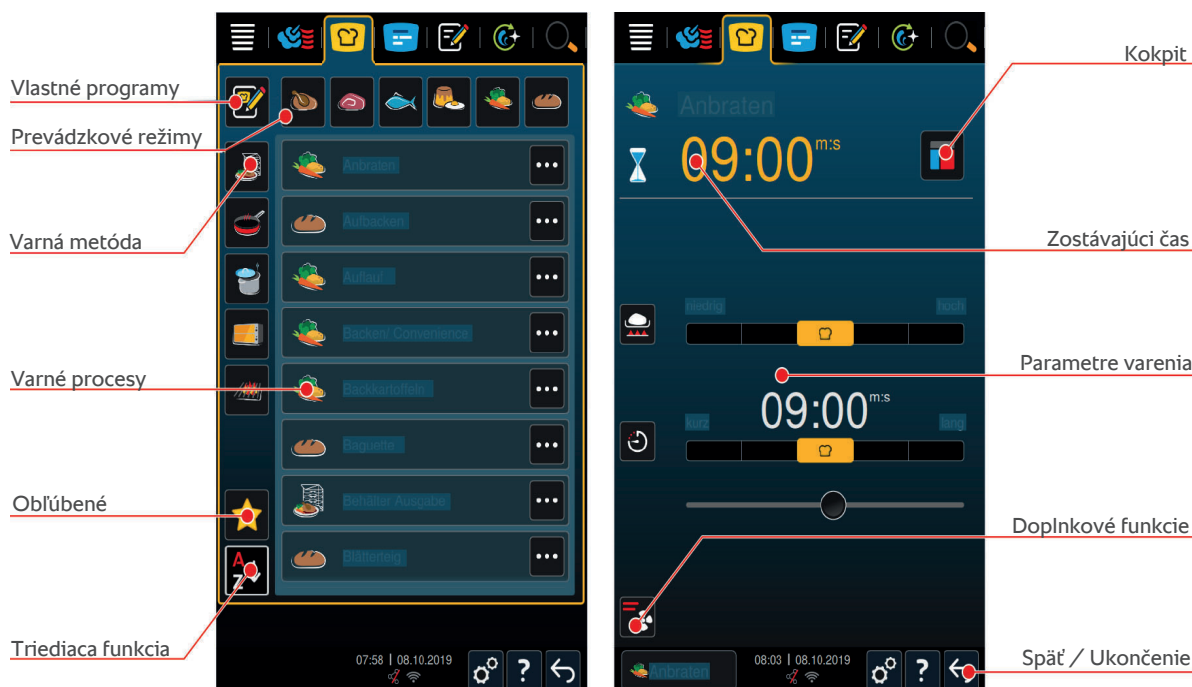
1. Uchopte pravý závesný regál v strede a potlačte ho nahor.
2. Vyveste závesný regál a vyberte ho z varného priestoru.
3. Zdvihnite ľavý závesný regál a vyklopte ho do varného priestoru.
4. Potlačte závesný regál nahor a vyberte ho z varného priestoru.

5 Inteligentné varenie - iCookingSuite



iCookingSuite je inteligentné varenie zabudované v iCombi Pro. Zvolíte si, aké potraviny a akou varnou metódou sa majú pripraviť. Na základe tejto voľby vám zariadenie ponúkne rad varných procesov, pomocou ktorých môžete dosiahnuť ideálne výsledky pri varení. V prípade potreby môžete prispôsobiť výsledok varenia pomocou varných parametrov vašim želaniam, a tak napr. zintenzívniť opečenie do hnedo alebo stupeň prepečenia z doružova na prepečený. V Pomocníkovi v zariadení máte navyše k dispozícii široký výber medzinárodných príkladov použitia. Môžete si ich zvoliť priamo z Pomocníka.

Kým prebieha varný proces, pravidelne sa prispôbujú všetky dôležité varné nastavenia, ako teplota varného priestoru, klíma, rýchlosť prúdenia vzduchu a doba varenia, takže dosiahnete želaný výsledok varenia. V prípade potreby môžete do varného procesu zasiahnuť aj počas varenia a zmeniť želaný výsledok. 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.



5.1 Prevádzkové režimy a varné metódy

K dispozícii máte nasledujúce prevádzkové režimy:

- Hydina 🍗
- Mäso 🥩
- Ryba 🐟
- Jedlá z vajec a dezerty 🍳
- Zelenina a prílohy 🥦
- Pečivo 🍞
- Finishing 🍰

Máte k dispozícii nasledujúce varné metódy:

- Varenie 
- Pečenie mäsa
- Pečenie 
- Grilovanie 

Každému prevádzkovému režimu je priradená špecifická sada varných procesov. Tieto varné procesy sú obrazom kultúrnych zvyklostí pri varení, ktoré si môžete nastaviť v primárnej národnej kuchyni [► 72] a v sekundárnej národnej kuchyni [► 72].

5.2 Inteligentne variť varené potraviny

5.2.1 Zvoliť inteligentný varný proces

Inteligentný varný proces si môžete zvoliť 2 spôsobmi:

- Cez iCookingSuite
- Cez programovací režim [► 55]

iCookingSuite

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 
 - > Inteligentný varný proces si môžete v iCookingSuite zvoliť 3 spôsobmi:
 - Zvoľte si požadovaný prevádzkový režim, napr. **Zelenina a prílohy**.
 - Zvoľte si želanú metódu prípravy jedla, napr. **Grilovať**.
 - Zvoľte si požadovaný prevádzkový režim a želanú varnú metódu.

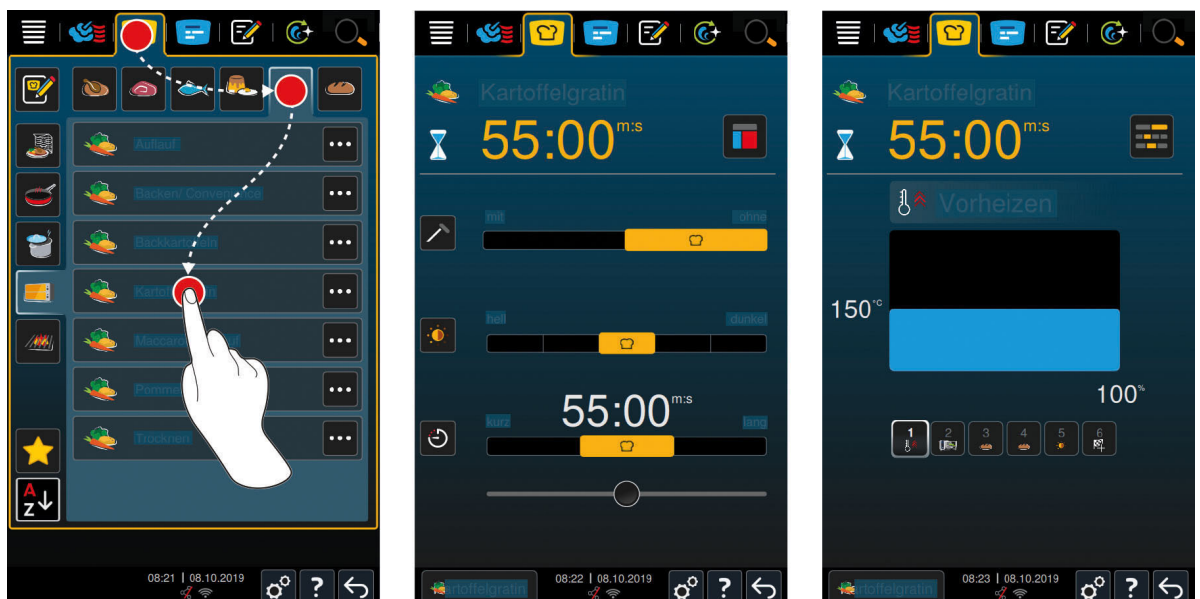
Po zvolení sa vám zobrazia príslušné inteligentné varné procesy.

Režim programovania

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
 - > Zobrazia sa všetky uložené inteligentné varné procesy.

5.2.2 Spustiť inteligentný varný proces

V tejto kapitole sa na základe varného procesu **gratinované zemiaky** vysvetľuje, ako prebieha inteligentný varný proces. Uvedomte si, že každý inteligentný varný proces vedie k želanému výsledku na základe rozličných varných parametrov a ideálnej postupnosti varných krokov.



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 

2. Stlačte tlačidlo: 
3. Stlačte tlačidlo: **Gratinované zemiaky**
 - > Spustí sa inteligentný varný proces a varný priestor sa predohreje na uloženú teplotu.
4. Nastavte želaný výsledok varenia pomocou varných parametrov [► 27] Príklady varných parametrov môžu byť jadrová teplota, stupeň opečenia alebo čas.
 - > O krátku chvíľu sa displej prepne na kokpit [► 32].
 - > Akonáhle sa dosiahnu nastavené vlastnosti varného prostredia, vyzve vás zariadenie naplniť ho.
5. Naplňte zariadenie.
6. Zavrite dvere varného priestoru.
 - > Varný proces pokračuje.
7. Reagujte na výzvy, ktoré vám dáva zariadenie.
 - > Keď uplynie varný čas alebo sa dosiahla jadrová teplota potraviny, zaznie výstražný tón, ktorý vás vyzve skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný stav.
8. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte varené potraviny z varného priestoru.
9. Ak výsledok varenia ešte nezodpovedá vašim želaniam, pokračujte vo varnom procese pomocou jednej z navrhnutých opcíí.
10. Keď chcete ukončiť varný proces, stlačte a podržte tlačidlo Späť.

5.2.3 Predvolený čas spustenia

Pomocou predvoleného času spustenia sa dá na minútu presne nastaviť čas spustenia varného procesu. Takto môžete napr. využiť cenovo výhodnejší nočný prúd alebo variabilné cenové tarify elektriny a vyťažiť vaše zariadenie optimálne až 24 hodín denne.

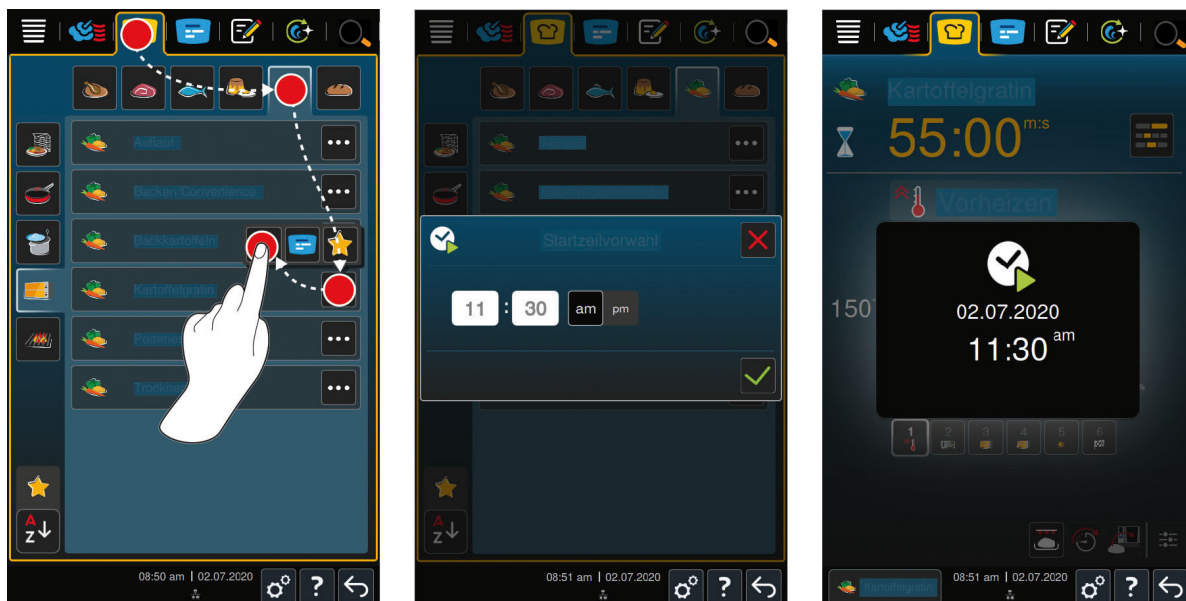
VAROVANIE

Ak necháte varené potraviny stáť dlhší čas v nezohriatom varnom priestore, môžu sa na nich tvoriť choroboplodné zárodky.

Potraviny, ktoré obsahujú tieto zárodky, môžu spôsobiť infekcie alebo otravy.

1. Nenechávajte preto potraviny príliš dlho stáť vo varnom priestore.

V tejto kapitole sa na základe varného procesu **Gratinované zemiaky** vysvetľuje, ako prebieha inteligentný varný proces.



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 

2. Stlačte tlačidlo: 
 3. Stlačte vedľa varného procesu **Gratinované zemiaky** tlačidlo:...
 4. Stlačte tlačidlo: 
 5. Vložte čas spustenia.
 6. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 
 - > Zobrazia sa varné parametre varného procesu. Výsledok varenia si môžete prispôsobiť vašim želaniam. O krátky čas sa zobrazí, že sa aktivovala predvoľba času spustenia.
 7. Naplňte zariadenie.
 8. Zavrite dvere varného priestoru.
- >> Varný proces sa spustí v nastavený čas. Ak chcete zrušiť nastavenie času spustenia, stlačte a podržte toto tlačidlo: 

5.3 Prispôsobenie výsledku varenia vlastným želaniam

V závislosti od vami zvoleného inteligentného varného procesu sa zobrazia rozličné varné parametre a funkcie. Varné procesy používajú štandardné nastavenia vašej krajiny, pomocou ktorých sa dajú dosiahnuť ideálne výsledky pri varení. Môžete si tieto varné parametre prispôsobiť jednoduchými gestami [► 17] alebo hlavným nastavovacím kolieskom [► 18] vašim želaniam a zvoliť si doplnkové funkcie. V závislosti od týchto nastavení sa bude meniť priebeh varného procesu. Priebeh sa dá neustále monitorovať v cockpite [► 32]

5.3.1 Parametre varenia

UPOZORNENIE

Existujú varné procesy, pri ktorých aj najnižší stupeň predstavuje restovanie, ako napr. „Piecť veľké kusy mäsa“. Tu nie je k dispozícii možnosť „bez orestovania“.



Stupeň restovania

Týmto varným parametrom nastavíte, či chcete varené potraviny orestovať alebo nie. Vyberte si ľubovoľný stupeň tak, aby ste prispôbili intenzitu orestovania vašim želaniam. Vysokým stupňom orestovania a krátkou dobou varenia dosiahnete napr. malý úbytok pri varení. Ak si vyberiete **bez**, potom sa varný krok **Restovať** preskočí. Vyberte **bez**, ak chcete nechať šetrne dovariť malé, už orestované kúsky mäsa.

Ak by ste na konci varného procesu potrebovali na varenej potravine vytvoriť krustu, zvolíte si nižší stupeň restovania.

Veľmi vysokou teplotou pri restovaní sa s istotou zabijú všetky baktérie na povrchu varenej potraviny. Varená potravina sa tak uvarí hygienicky bezpečne aj pri nižšej jadrovej teplote.



Zhnednutie

Týmto varným parametrom nastavíte, aký hnedý má byť povrch varenej potraviny. Vyberte si ľubovoľný stupeň tak, aby ste prispôbili intenzitu zhnednutia vašim želaniam. Varené potraviny, ktoré sú marinované korením, bylinkami alebo pastami podporujúcimi ohnednutie, ohnednú na povrchu rýchlejšie a intenzívnejšie. V takýchto prípadoch si vyberte nižší stupeň ohnednutia.



Hrúbka varenej potraviny

Týmto parametrom nastavíte, či je varená potravina tenká alebo hrubá. Zvoľte možnosť **bez snímača jadrovej teploty**, ak majú varené potraviny hrúbku menšiu ako 2 cm. Zvoľte možnosť **so snímačom jadrovej teploty**, ak majú varené potraviny hrúbku väčšiu ako 2 cm.



Veľkosť varenej potraviny

Týmto parametrom nastavíte, aká veľká je varená potravina.

- Zvoľte **malé** pre vajcia s hmotnosťou do 53 g. Zvoľte **veľké** pre vajcia s hmotnosťou nad 64 g.



Vlhkosť varného priestoru

Týmto varným parametrom nastavíte vlhkosť vo varnom priestore.

Ak chcete varenú potravinu ukončiť režimom Finish, zvolte si nasledujúce nastavenia:

Stupeň	Vhodný pre
Stupeň 1: suché	Tento stupeň si zvolte na prípravu varených potravín, ktoré nebudú potrebovať dodatočnú vlhkosť, ako napr. obalované potraviny alebo hranolky.
Stupeň 2	Tento stupeň si zvolte na prípravu varených potravín, ktoré budú potrebovať málo dodatočnej vlhkosti, ako napr. dusená zelenina.
Stupeň 3	Tento stupeň si zvolte, ak budete súčasne pripravovať rozličné potraviny.
Stupeň 4: vlhké	Tento stupeň si zvolte na prípravu varených potravín, ktoré budú potrebovať veľa dodatočnej vlhkosti, ako napr. ryža alebo posúvané ryby.



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 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 alebo stupeň varenia. Pri niektorých inteligentných varných procesoch môžete nechať zariadenie neustále bežať na základe vašich nastavení. Na tento účel zapnite nepretržitú prevádzku.

1. Zvoľte stupeň označený ako **Trvanie**.

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



Snímač jadrovej teploty

Týmto parametrom nastavíte, či chcete varenú potravinu variť so snímačom jadrovej teploty alebo bez neho. Potom si môžete nastaviť želanú jadrovú teplotu varenej potraviny. Pri veľkostiach výrobku s hrúbkou viac ako 20 mm sa odporúča použiť snímač jadrovej teploty.



Jadrová teplota pokrmu

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

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

Stupeň varenia

Týmto varným parametrom nastavíte, aký má byť stupeň varenia varenej potraviny. Každému stupňu varenia je priradená určitá jadrová teplota, ktorú môžete prispôsobiť vašim želaniam. Ak by ste chceli pripravovať varené potraviny pri nízkej teplote, potom je jadrová teplota v kombinácii s udržiavacím časom až o 10 °C nižšia ako pri iných varných metódach. Keď varíte hydinu, vždy nastavte hygienicky nezávadnú jadrovú teplotu minimálne 72 °C. Dodržte predpisy HACCP platné pre vašu krajinu.



Delta-T varenie

Týmto varným parametrom 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 potraviny sa potravina varí pomaly a mimoriadne šetrne. Minimalizujú sa tak straty pri varení. Môžete si nastaviť rozdiel v rozmedzí 5 °C až 60 °C. Potom musíte nastaviť požadovanú jadrovú teplotu varenej potraviny.

Čím menší bude rozdiel medzi teplotou varného priestoru a jadrovou teplotou potraviny, tým sa bude variť pomalšie a šetrnejšie. Čím väčší bude rozdiel medzi teplotou varného priestoru a jadrovou teplotou potraviny, tým sa bude variť rýchlejšie.



Rýchlosť varenia

Týmto varným parametrom nastavíte vedenie teploty varného priestoru. Keď zvolíte **šetrne**, bude sa potravina variť pri nižšej teplote dlhšiu dobu. Keď zvolíte **normálne**, bude sa potravina variť pri vyššej teplote kratšiu dobu. **UPOZORNENIE!** Priebeh varenia môžete urýchliť zmenou z parametra „šetrne“ na „normálne“.

5.3.2 Doplnkové funkcie



Vlhkosť varného priestoru

Touto doplnkovou funkciou nastavíte vlhkosť vo varnom priestore. Máte k dispozícii 2 stupne: Čím vyšší je zvolený stupeň, tým viac vlhkosti je vo varnom priestore a úroveň vlhkosti je počas celého varného procesu vyššia.

Ak chcete pripravovať potraviny, ktoré nebudú potrebovať dodatočnú vlhkosť, stlačte tlačidlo: Vo varnom priestore nebude nijaká doplnková vlhkosť.



Kysnúť

Touto doplnkovou funkciou necháte pripravovanú potravinu vo varnom priestore kysnúť pri optimálnej teplote. Máte k dispozícii 5 stupňov. Čím vyšší je zvolený stupeň, tým dlhšie kysne pripravovaná potravina vo varnom priestore. Ak chcete varenú potravinu pripravovať bez fázy kysnutia, stlačte toto tlačidlo: .



Zmes vzduchu, vodných kvapôčiek a pary

Touto doplnkovou funkciou dodáte na začiatku pečenia do varného priestoru vlhkosť. Povrch varenej potraviny sa navlhčí, para sa skondenzuje a vy získate chrumkavú kustu a optimálnu prevádzku pece. Čím vyšší je zvolený stupeň, tým bude vyššia vlhkosť vo varnom priestore. Ak chcete varenú potravinu pripravovať bez fázy obarovania zmesou vzduchu, vodných kvapôčiek a pary, stlačte toto tlačidlo: .



Rýchlosť prúdenia vzduchu

Touto doplnkovou funkciou nastavíte rýchlosť kolesa ventilátora. Máte k dispozícii 2 stupne: Čím vyšší zvolený stupeň, tým väčšia rýchlosť prúdenia vzduchu. Pri malých, citlivých varených potravinách si zvolte nízky stupeň.

5.3.3 Výzvy



Ukončiť

Všetky prebiehajúce varné procesy sa ukončujú.



Vložiť

Výzva, aby ste naplnili zariadenie potravinami na varenie.



Potvrdiť

Výzva, aby ste potvrdili akciu.



Potrieť pečivo

Výzva, aby ste potreli varenú potravinu, napr. pečivo vajcom.



Narezať

Výzva, aby ste do varenej potraviny urobili zárez, napr. do opekanej kože alebo pečiva.



Znovu zapichnúť snímač jadrovej teploty

Výzva, aby ste znovu zapichli snímač jadrovej teploty do varenej potraviny.

**Snímač jadrovej teploty vo varenej potravine**

Výzva, aby ste zapichli snímač jadrovej teploty do varenej potraviny.

**Prepichnúť**

Výzva, aby ste varenú potravinu prepichli, napr. Crispy Pork.

**Naplniť**

Výzva, aby ste naplnili nádobu tekutinou, napr. pri jedlách pripravovaných dusením po osmažení.

**Zamiešať**

Výzva, aby ste varenú potravinu zamiešali, napr. totopos.

5.3.4 Informácie

Počas varného procesu sa vám zobrazujú informácie, aké varné kroky práve zariadenie vykonáva.

**Predhriatie**

Zariadenie sa predohreje na teplotu, ktorá je uložená buď ako štandardné nastavenie v manuálnych prevádzkových režimoch alebo v inteligentných varných procesoch.

**Zostávajúci čas**

Inteligentný varný proces potrebuje na svoje ukončenie ešte zobrazený čas.

**Koniec varného procesu**

Varný proces bol ukončený.

5.3.5 Voliteľné možnosti

Ak ste spustili varný proces, zobrazia sa vám všetky možnosti, ktoré máte k dispozícii. Možnosti **Vytvoriť krustu** a **Podržať** môžete zvoliť už vtedy, keď je varný proces spustený. Možnosti **Zapichnúť inde snímač jadrovej teploty**, **Nová vsádzka**, **Ďalej daný čas** a **Zohriať na teplotu výdaja** môžete zvoliť až po dosiahnutí konca varného procesu.

**Podržať**

Touto opciou sa buď podrží klíma varného priestoru počas určitého času alebo jadrová teplota varenej potraviny. Ak si zvolíte túto možnosť, potom sa varená potravina udržuje na prednastavenej teplote varného priestoru alebo na prednastavenej jadrovej teplote až 24 hodín. Zabráni sa tak prílišnému prevareniu. Na zníženie strát pri varení na najnižšiu možnú úroveň vám odporúčame varené potraviny udržiavať vo varnom priestore pomocou možnosti **Podržať** len krátko.

Pri niektorých varných procesoch, ako napr. pečenie pri nízkej teplote, je možnosť **Podržať** posledným varným krokom a spustí sa automaticky, keď sa dosiahne želaný výsledok varenia. Ak varíte naraz rozlične veľké potraviny, naplánujte si dlhšiu dobu v režime **podržať** tak, aby všetky kúsky varenej potraviny stihli dosiahnuť želanú jadrovú teplotu.

Dobre vyzreté zavesené mäso, menšie kúsky mäsa a divina by v režime **Podržať** nemali zostať vo varnom priestore príliš dlho. Veľmi mladé, nedostatočne dlho zavesené hovädzie mäso sa naopak stane mimoriadne jemným.

1. Na prispôsobenie parametrov možnosti **Podržať** stlačte tlačidlo:
2. Prispôbte parametre vašim želaniam.

>> Po dosiahnutí konca varného procesu sa automaticky spustí varný krok **Podržať**.

**Zapichnúť inde**

Túto možnosť si zvolíte, ak varíte potraviny rozličnej veľkosti alebo rozličné varené potraviny s rozličnými stupňami uvarenia pomocou snímača jadrovej teploty:

1. Po dosiahnutí požadovanej jadrovej teploty otvoríte dvere varného priestoru.

2. Zapichnete snímač jadrovej teploty do väčšieho kusa varenej potraviny alebo do varenej potraviny s vyššou jadrovou teplotou.
 3. Vyberte všetky menšie kusy varenej potraviny z varného priestoru.
 4. Zavrite dvere varného priestoru.
 5. Stlačte tlačidlo: 
 - > Objaví sa okno, v ktorom môžete nastaviť jadrovú teplotu.
 6. Vyberte si požadovaný prevádzkový režim.
- >> Vaše nastavenie sa automaticky prevezme po pár sekundách.

Opakujte tento krok tak dlho, až kým všetky varené potraviny nedosiahnu požadovanú jadrovú teplotu.



Nová vsádzka

Touto možnosťou dáte do zariadenia novú vsádzku a budete pokračovať vo varnom procese s nastavenými varnými parametrami.

Najskôr sa objaví výzva vyprázdniť zariadenie a potom zariadenie znovu naplniť. Keď naplníte zariadenie novou vsádzkou a zavriete dvere varného priestoru, bude varný proces pokračovať.



Pokračovať daný čas

Pri tejto možnosti bude varný proces určitý čas pokračovať. Ak zvolíte túto možnosť na konci varného procesu, zobrazí sa okno, v ktorom môžete nastaviť dĺžku trvania, ako dlho má ešte varný proces pokračovať.

1. Zvoľte si želaný čas.

>> Vaše nastavenie sa automaticky prevezme po pár sekundách.

Ak prepnete z kokpitu naspäť na varné parametre, prehľad zošedne. Nemôžete meniť varné parametre. Keď uplynie vami nastavený čas, môžete buď zariadenie vyprázdniť alebo pokračovať vo varnom procese pomocou jednej možnosti.



Vytvoriť krustu

Touto opciou prepečiete varenú potravinu, takže sa vytvorí chrumkavá krusta a vznikne aróma pečenia.

Pri zmiešanej náplni vyberte varenú potravinu, na ktorej nechcete vytvoriť krustu, von zo zariadenia. Potom spustíte opciu **Vytvoriť krustu**.

Ak ste pripravovali potraviny v nádobách a počas varenia sa nazbieral tekutý tuk, vymeňte nádobu pred spustením opcie **Vytvoriť krustu**. Zabráňte tak tvorbe dymu počas vytvárania krusty.

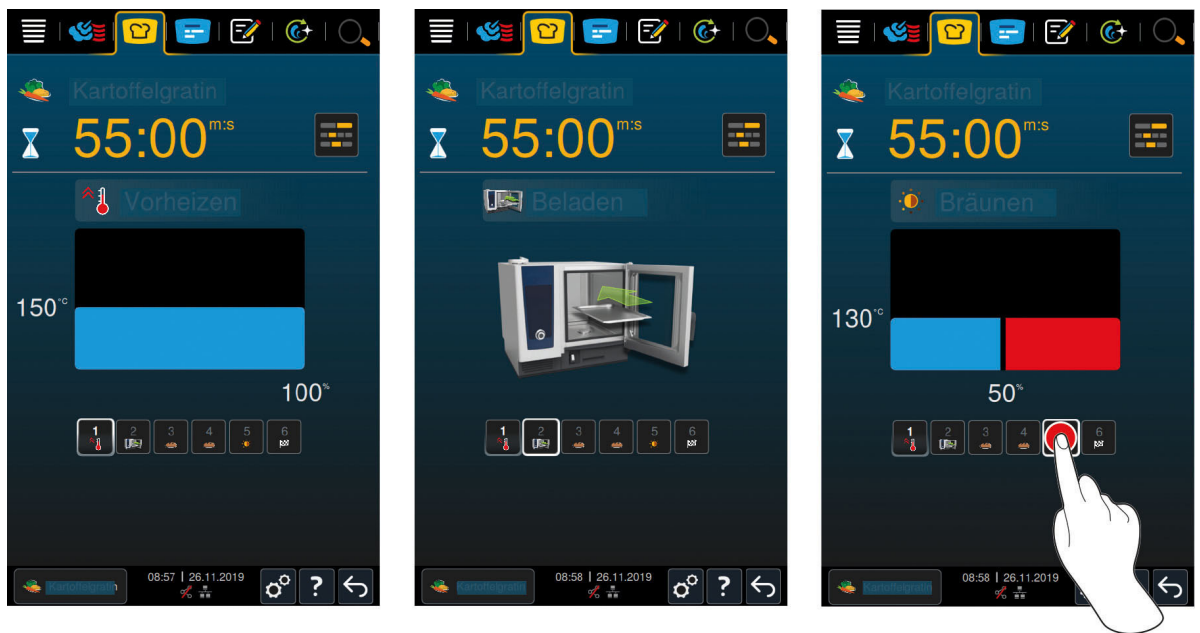
Ak nemá varená potravina po použití opcie vytvorenia krusty želanú krustu alebo farbu, zvoľte opciu **Pokračovať daný čas**. Môžete si nastaviť, ako dlho sa ešte na varenej potravine má tvoriť krusta.

Varené potraviny prepečené do ružova sa nehodia na vytváranie krusty. Vysokou teplotou by sa vytvoril šedý okraj.

1. Na prispôsobenie parametrov možnosti **Vytvoriť krustu** stlačte a držte tlačidlo: .
2. Prispôbte parametre vašim želaniam.

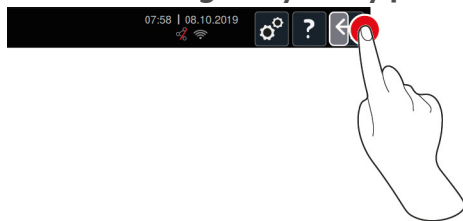
>> Po dosiahnutí konca varného procesu, sa automaticky spustí varný krok **Vytvoriť krustu**.

5.4 Monitoring inteligentného varného procesu



Ak ste spustili inteligentný varný proces, prepne sa displej zakrátko na kokpit. Tu sa zobrazia všetky varné kroky, ktoré postupne vykonáva inteligentný varný proces. Aktívny varný krok je označený. Varné kroky, ktoré sa vykonajú v budúcnosti, sú šedé. Keď sa varný krok ukončí, zobrazí sa automaticky nasledovný varný krok.

5.5 Ukončiť inteligentný varný proces



1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 
 - > Varný proces sa ukončuje. Úvodná obrazovka sa zobrazí.

5.6 Potriediť inteligentné varné procesy

V iCookingSuite môžete inteligentné varné procesy zoradiť buď podľa abecedy alebo podľa frekvencie používania.

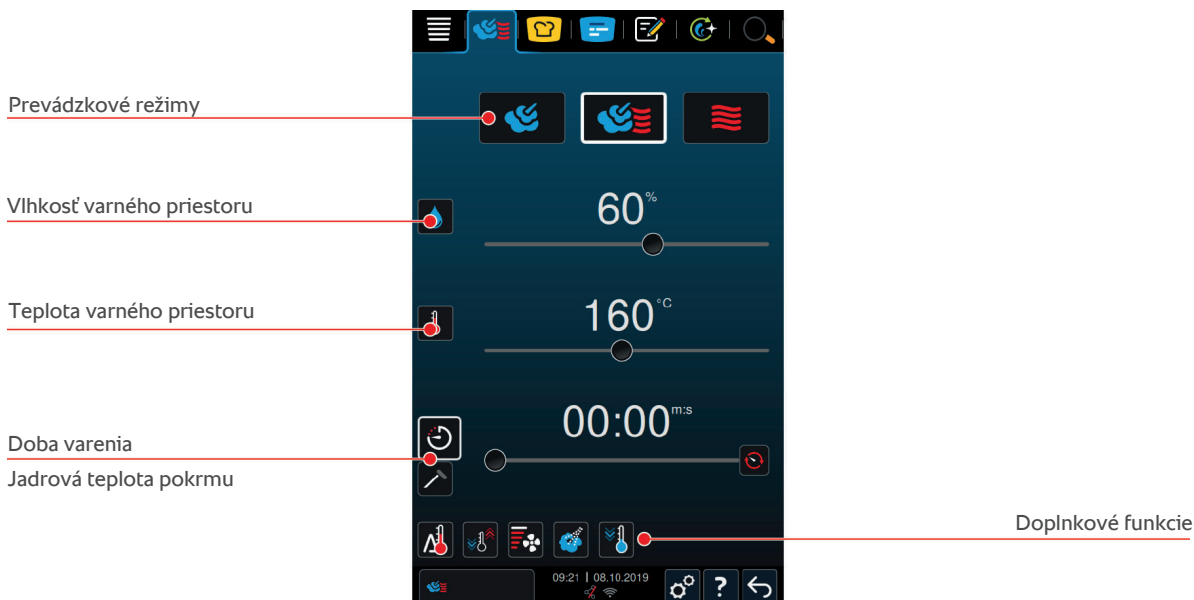
1. Na zoradenie inteligentných varných procesov podľa abecedy stlačte tlačidlo: .
2. Na zoradenie inteligentných varných procesov podľa frekvencie používania stlačte tlačidlo: . Pomocou tohto tlačidla sa hore zoradia varné procesy, ktoré boli predtým zvolené ako Obľúbené.

6 Manuálne varenie



Pri manuálnych režimoch prevádzky vás iCombi Pro podporí vo vašom individuálnom kuchárskom umení.

Voľbou tohoto prevádzkového režimu si nastavíte klímu a zvolíte si, či chcete pripravovať varené potraviny v pare, horúcom vzduchu alebo kombináciou pary a horúceho vzduchu. Na tento účel si nastavíte teplotu varného priestoru, rýchlosť prúdenia vzduchu a dobu varenia a všetky dôležité rozhodnutia robíte sami. Tak získate kontrolu nad všetkým, aby sa potraviny uvarili presne tak, ako chcete.



6.1 Prispôsobenie výsledku varenia vlastným želaniam

6.1.1 Parametre varenia



Teplota varnej komory

Týmto varným parametrom nastavíte teplotu vo varnom priestore. Ak v prevádzkovom režime **Para** nastavíte teplotu na teplota varu, zobrazí sa nasledovný symbol:

Takto si môžete zobraziť aktuálnu vlhkosť a teplotu varného priestoru:

1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo:
 - > Po dvoch sekundách sa aktuálna teplota varného priestoru bude zobrazovať trvalo.
2. Ak sa chcete vrátiť k nastaveným hodnotám parametrov, znovu stlačte a podržte tlačidlo.



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.



Doba varenia

Týmto varným parametrom nastavíte čas, počas ktorého sa budú jedlá variť. Ak ste nastavili dobu varenia, nemáte už varný parameter **jadrová teplota** k dispozícii.

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

1. Ak chcete zapnúť na zariadení nepretržitú prevádzku, stlačte buď  alebo posuňte regulátor doby varenia celkom doprava, až kým sa zobrazí nasledujúce hlásenie: **Nepretržitá prevádzka**



Jadrová teplota pokrmu

Týmto varným parametrom nastavíte, aká vysoká má byť jadrová teplota varenej potraviny. Ak ste nastavili jadrovú teplotu, nemáte už varný parameter **doba varenia** k dispozícii.

6.1.2 Doplnkové funkcie



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 rozdiel teploty varného priestoru a jadrovej teploty varenej potraviny. Vďaka pomaly stúpajúcej teplote varného priestoru pri konštantnom rozdiel 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.



Vytvoriť klímu

Touto funkciou sa teplota varného priestoru prispôsobí cieľovej hodnote varného procesu. Ak napríklad prepnete z priebehu jedného druhu varenia, napr. z grilovania varenej potraviny, na iný, napr. na pečenie varenej potraviny, ochladí sa varný priestor. Ak prepnete z pečenia na grilovanie, varný priestor sa ohreje.



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.



Obariť

Touto doplnkovou funkciou bude počas varenia striekaná voda z obarovacej dýzy na ohrievací prvok. Povrch varenej potraviny sa navlhčí, para sa skondenzuje a vy získate chrumkavú krustu a optimálnu prevádzku pece. Teplota varného priestoru musí byť medzi 30 – 260 °C.

1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 

>> Kým budete držať tlačidlo stlačené, bude z obarovacej dýzy striekať voda na koleso ventilátora.



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: 

> Zvoľte teplotu, na akú sa má ochladiť varný priestor.

2. **VAROVANIE! Nebezpečenstvo obarenia!** Keď otvoríte dvere varného priestoru, vyjde z neho nárazovo horúca para. Otvorte 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. Varný priestor sa ochladí.

6.1.3 Výzvy a informácie

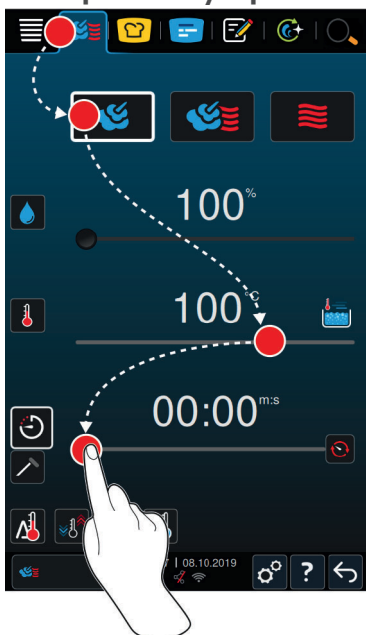
Počas priebehu varenia sa vám môžu zobrazovať rovnaké výzvy a informácie [► 30] ako pri inteligentných varných procesoch.

6.2 Para

6.2.1 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 ▪ Varenie sous-vide [► 39] ▪ Rozmraziť ▪ Konzervovať	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Variť potraviny v pare



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
 - > Zariadenie predhrieva. Na tento účel sa musí najskôr nastaviť čas alebo snímač jadrovej teploty.
3. Nastavte želanú teplotu varného priestoru.
4. Nastavte dobu varenia.
5. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo:
6. Nastavte jadrovú teplotu.
 - > Po dosiahnutí nastavenej teploty varného priestoru sa objaví výzva naplniť zariadenie.
7. Naplňte zariadenie.
 - >> Varný proces pokračuje. Keď uplynie varný čas alebo sa dosiahla jadrová teplota potraviny, rozoznie sa výstražný tón, ktorý vás vyzve skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný stav.

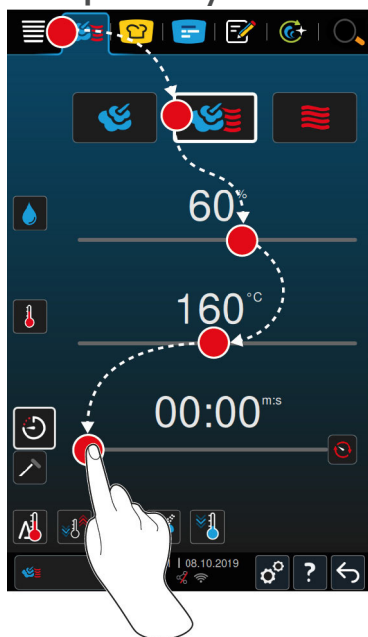
6.3 Kombinácia pary a horúceho vzduchu

6.3.1 Klíma varného priestoru a rozsah teplôt

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

Keď teplota varnej komory 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 varnej komory, potom sa teplota varnej komory bude počas ďalších 30 min. udržiavať nad 260 °C.

6.3.2 Variť potraviny v kombinácii pary a horúceho vzduchu



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
 - > Prístroj sa zohreje na nastavenú teplotu.
 2. Nastavte požadovanú vlhkosť varného priestoru pomocou percentuálneho údajja.
 3. Nastavte želanú teplotu varného priestoru.
 4. Nastavte dobu varenia.
 - > Doba varenia sa spustí buď po 5 sekundách bez ďalšieho zadania alebo priamo po stlačení otočného ovládacieho kolieska.
 5. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo:
 6. Nastavte jadrovú teplotu.
 - > Po dosiahnutí nastavenej teploty varného priestoru sa objaví výzva naplniť zariadenie.
 7. Naplňte zariadenie.
- >> Varný proces pokračuje. Keď uplynie varný čas alebo sa dosiahla jadrová teplota potraviny, rozoznie sa výstražný tón, ktorý vás vyzve skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný stav.

6.4 Horúci vzduch

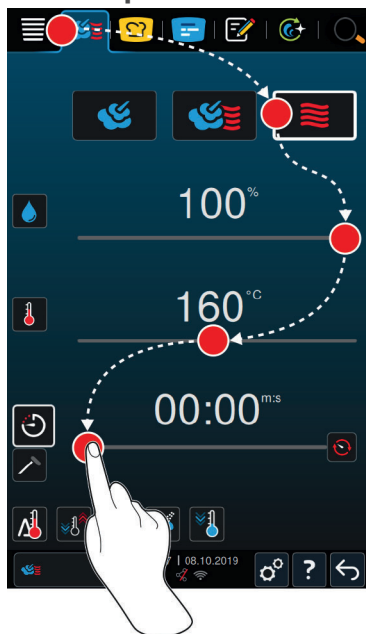
6.4.1 Klíma varného priestoru a rozsah teplôt

Klíma vo varnom priestore	Varná metóda	Vlhkosť varného priestoru	Teplota varného priestoru
horúce	- Piečť - Piečť mäso	0 – 100 %	30 – 300 °C

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

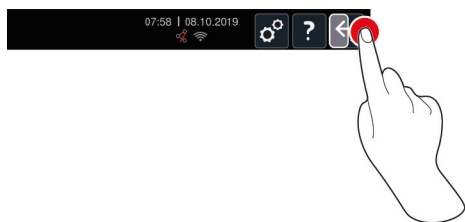
Keď teplota varného priestoru po dobu 30 min. prekračuje 260 °C, zníži sa teplota automaticky na 260 °C, ak počas tejto doby so zariadením nepracujete. Ak počas týchto 30 min. urobíte nejakú akciu, napr. otvoríte dvere varného priestoru, potom sa teplota varného priestoru bude počas ďalších 30 min. udržiavať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

6.4.2 Varenie potravín v horúcom vzduchu



1. Stlačte na lištu s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
 - > Prístroj sa zohreje na nastavenú teplotu.
3. Stlačte tlačidlo: na nastavenie maximálnej povolenej vlhkosti vzduchu vo varnom priestore.
4. Nastavte želanú teplotu varného priestoru.
5. Na varenie potravín pomocou doby varenia stlačte tlačidlo:
6. Nastavte dobu varenia.
 - > Doba varenia sa spustí buď po 5 sekundách bez ďalšieho zadania alebo priamo po stlačení otočného ovládacieho kolieska.
7. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo:
8. Nastavte jadrovú teplotu.
 - > Po dosiahnutí nastavenej teploty varného priestoru sa objaví výzva naplniť zariadenie.
9. Naplňte zariadenie.
 - >> Varný proces pokračuje. Keď uplynie varný čas alebo sa dosiahla jadrová teplota potraviny, rozoznie sa výstražný tón, ktorý vás vyzve skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný stav.

6.5 Ukončiť manuálne varenie



1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: ↶
 - > Priebeh varenia sa ukončuje. Zobrazí sa úvodná obrazovka.

7 Varenie 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. Vyhnite 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 Varné procesy sous-vide [► 39].



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 webovskej stránky.

7.1 Varné procesy sous-vide

Tieto varné procesy sú prístupné iba pri použití USB snímača jadrovej teploty sous-vide.

Hydina sous-vide

Tento varný proces si zvolte, ak chcete variť kusy hydínového mäsa spôsobom sous-vide zabalené vo vákuových vrecúškach.

Mäso sous-vide

Tento varný proces si zvolte, ak chcete variť kusy hovädzieho, bravčového, jahňacieho a divínového mäsa spôsobom sous-vide zabalené vo vákuových vrecúškach.

Ryby sous-vide

Tento varný proces si zvolte, ak chcete sous-vide pripravovať rybu, rybie filé alebo morské plody.

Prílohy sous-vide

Tento varný proces si zvolte, ak chcete sous-vide variť zeleninu alebo prílohy na zasytenie zabalené vo vákuových vrecúškach.

8 Pasterizovať

Pri pasterizácii sa varená potravina zohrieva, aby sa znížil obsah baktérií a mikroorganizmov a predĺžila sa jej trvanlivosť. Varená potravina sa pripraví, naplní do vhodných nádob a šetrne zohreje pri kontrolovaných teplotách. Tým sa zachováva chuť a zároveň sa zaisťuje bezpečnosť a kvalita jedla.

8.1 Varné procesy pasteriácie

Tieto varné procesy sú prístupné iba pri použití USB snímača jadrovej teploty sous-vide.

Pasterizovať

Tento varný proces si zvolíte, ak chcete pasterizovať.

Pasterizácia hydiny

Tento varný proces si zvolíte, ak chcete kusy hydiny pasterizovať vo vákuovom balení na zlepšenie trvanlivosti. Pri optimálnej procesnej hygiene a skladovacej teplote < 3 °C sa trvanlivosť predlžuje až na 2 mesiace.

Pasterizácia_mäsa

Tento varný proces si zvolíte, ak chcete z pasterizovať mäso.

Pasterizácia slepačích vajec

Tento varný proces si zvolíte, ak chcete slepačie vajcia pasterizovať na zlepšenie trvanlivosti. Pri optimálnej procesnej hygiene a skladovacej teplote < 3 °C sa trvanlivosť predlžuje až na 2 mesiace.

Pasterizácia polotovarov

Tento varný proces si zvolíte, ak chcete pasterizovať už predvarené produkty vo vákuovom obale na zlepšenie trvanlivosti. Tento varný proces je mimoriadne vhodný na výrobu vlastných polotovarov.

Pasterizácia nádoby

Tento varný proces si zvolíte, ak chcete pripravené jedlá v GN nádobách zohriať na výdaj a súčasne pasterizovať.

9 Údenie

Pri údení sa potraviny ošetrujú aromatickým dymom, ktorý im dodáva intenzívnu chuť a špeciálny nádych. Potravina sa pripraví, ochutí alebo marinuje a následne aromatizuje v zariadení v režime údenia.

9.1 Varné procesy údenia

Tieto varné procesy sú k dispozícii výlučne pre používateľov nového zariadenia VarioSmoker s USB pripojením.

Údiť hydinu za tepla

Zvoľte si tento varný proces na údenie hydiny. V tomto prípade môžete stanoviť požadovanú teplotu vnútri potraviny, ako aj čistý čas varenia.

Údiť morku za tepla

Zvoľte si tento varný proces na údenie morky. V tomto prípade môžete stanoviť požadovanú teplotu vnútri potraviny, ako aj čistý čas varenia.

Údiť ryby za tepla

Zvoľte si tento varný proces na údenie rýb. Tieto sa môžu variť paralelne. V tomto prípade môžete stanoviť požadovanú teplotu vnútri potraviny, ako aj čistý čas varenia.

Údiť prílohy za tepla

Tento varný proces si zvolte, ak chcete údiť prílohy alebo pripraviť nezvyčajné vegetariánske, resp. vegánske jedlá a komponenty. Tieto sa môžu variť paralelne. Pritom si môžete sami stanoviť požadovanú teplotu a dobu varenia.

Údiť pri nízkej teplote

Zvoľte si tento varný proces na šetrné údenie kusov mäsa a ich súčasnú prípravu. V tomto prípade môžete stanoviť požadovanú teplotu vnútri potraviny, ako aj čistý čas varenia.

Dusiť po osmažení a údiť

Tento varný proces si zvolte na šetrné údenie kusov mäsa a ich súčasné dusenie po osmažení. V tomto prípade môžete stanoviť požadovanú teplotu vnútri potraviny, ako aj čistý čas varenia.

10 Variť pri nízkej teplote

Varenie veľkých mäsových a hydínových produktov si vyžaduje veľa času na kontrolu priebehu varenia a dlhoročné skúsenosti. Okrem toho sú vaše zariadenia hodiny obsadené. Vďaka systému na prípravu jedál môžete tieto výzvy zvládnuť s ľahkosťou: Mäso pečiete, varíte alebo dusíte po osmažení pomaly a pri nízkych teplotách v časoch, keď výrobná kapacita nie je vyťažená, ako napr. poobede alebo v čase, kedy sa jedlá nevydávajú. Takto môžete zariadenie vyťažiť až 24 hodín denne optimálnym spôsobom. A keď pripravujete varené jedlá cez noc, môžete šetriť energiu využitím nočných sadzieb.



TIP

Ak počas varenia pri nízkej teplote vypadne prúd, preruší sa varný proces. Ak výpadok prúdu trvá menej ako 15 min., varný proces pokračuje. Ak výpadok prúdu trvá dlhšie ako 15 min., prepne sa zariadenie po výpadku prúdu do pohotovostného režimu. Varný proces musíte buď znovu spustiť od okamihu, kedy došlo k výpadku prúdu, alebo musíte prípravu pokrmu dokončiť manuálne.

11 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.

11.1 Nastaviť hmotnosť taniera à la carte

Pred začiatkom režimu Finishing nastavte hmotnosť prázdneho taniera. Pomocou tejto informácie nastaví zariadenie varné procesy tak, že dosiahnete ideálny výsledok režimu Finishing a na tanieroch sa nebude kondenzovať vlhkosť.

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Varenie**
3. Stlačte tlačidlo:  **Hmotnosť taniera à la carte**
4. Zvoľte si jednu z nasledujúcich hodnôt:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

11.2 Nastaviť hmotnosť taniera pre banquet

UPOZORNENIE

Zasuňte snímač jadrovej teploty do keramickej rúrky na pravej strane záväžacieho vozíka po naložení, aby ste predišli vecným škodám.

Pred začiatkom režimu Finishing nastavte hmotnosť prázdneho taniera. Pomocou tejto informácie nastaví zariadenie varné procesy tak, že dosiahnete ideálny výsledok režimu Finishing a na tanieroch sa nebude kondenzovať vlhkosť.

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Varenie**
3. Stlačte tlačidlo:  **Hmotnosť taniera banquet**
4. Zvoľte si jednu z nasledujúcich hodnôt:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g

- 900 g – 1099 g
- >1100 g

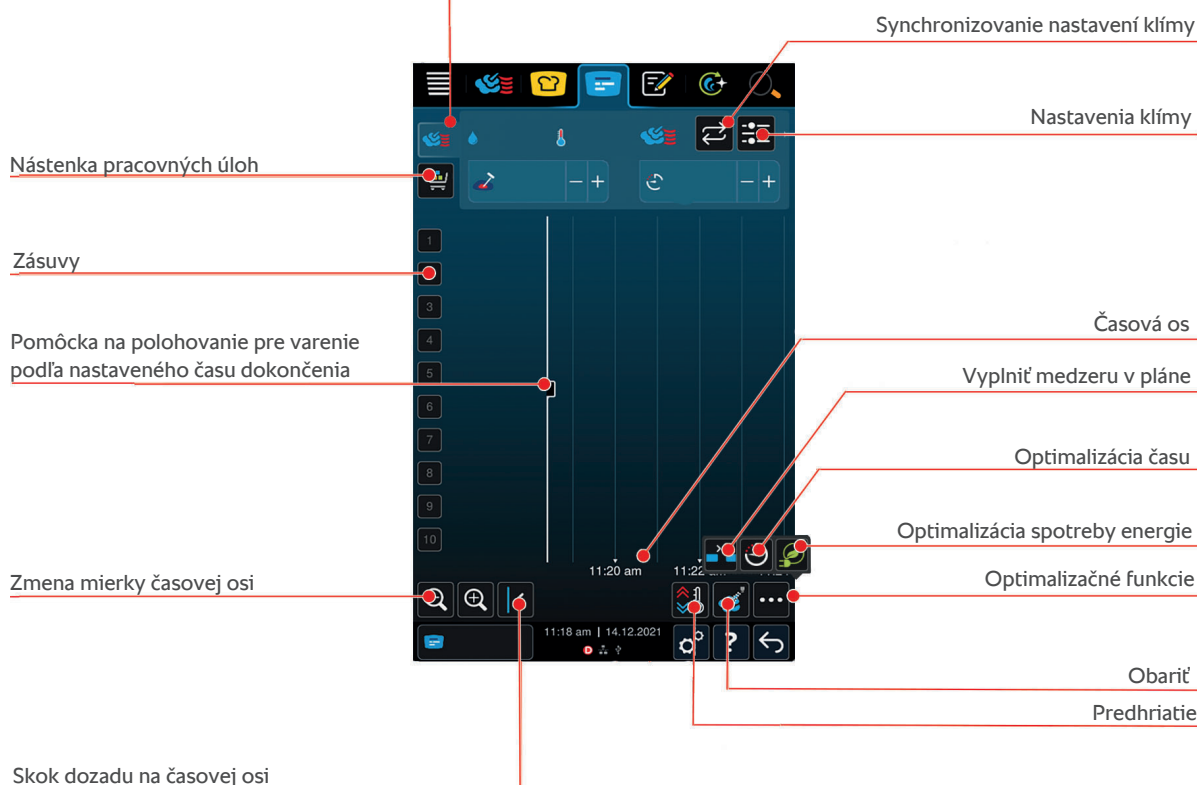
12 iProductionManager



iProductionManager organizuje inteligentne a flexibilne celý produkčný proces. Patrí sem rozhodnutie, ktoré produkty sa budú pripravovať spolu, optimálne poradie jedál počas prípravy a monitoring varného procesu.

iProductionManager vás upozorní, kedy máte jedlo vložiť a kedy vytiahnuť. Vy rozhodujete, či budete jedlá pripravovať s optimalizovanou spotrebou energie, optimalizovaným časom alebo musia byť pripravené v určitý čas. iProductionManager potom príslušným spôsobom inteligentne zoradí poradie jedál. Pre vás to znamená mať stále o všetkom prehľad bez nutnosti vašej kontroly a monitoringu, avšak zároveň produkovať jedlá s veľkou efektívnosťou.

Manuálne pracovné úlohy



12.1 Vytvoriť manuálne pracovné úlohy

V iProductionManager môžete pridať manuálne pracovné úlohy. Najskôr nastavíte klímu a zvolíte, či sa pracovná úloha má zostaviť na základe varného času alebo jadrovej teploty. Prosím, berte na vedomie: Ak varíte pripravované potraviny pomocou integrovaného snímača jadrovej teploty, môžete v rovnakom čase na časovú os umiestniť len jednu manuálnu pracovnú úlohu snímača jadrovej teploty.



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
 2. Stlačte tlačidlo:
 3. Stlačte tlačidlo:
 4. Zvoľte si prevádzkový režim, Para [► 35] Kombinácia pary a horúceho vzduchu [► 36] alebo Horúci vzduch [► 36]
 5. Prispôbte varné parametre svojim želaniam. Môžete tiež nastaviť rýchlosť kolesa ventilátora. Stlačte na to tlačidlo:
 6. Na uloženie zmien do pamäti stlačte tlačidlo:
 7. Keď chcete zvýšiť alebo znížiť jadrovú teplotu alebo predĺžiť alebo skrátiť dobu varenia, potočte buď hlavné nastavovacie koliesko alebo stlačte tlačidlá: alebo
 8. Stláčajte tlačidlo, kým nedosiahnete želané nastavenie.
- >> Teraz môžete umiestniť pracovné úlohy [► 48].

12.2 Nástenka pracovných úloh

K nástenke pracovných úloh môžete priradiť obľúbené inteligentné varné procesy, programy alebo nákupné koše. Ak sa nástenka pracovných úloh neuloží ako Uložiť nákupný kôš [► 59], prepíše sa, hneď ako sa naloží nový nákupný kôš.

12.2.1 Priradenie inteligentných varných procesov

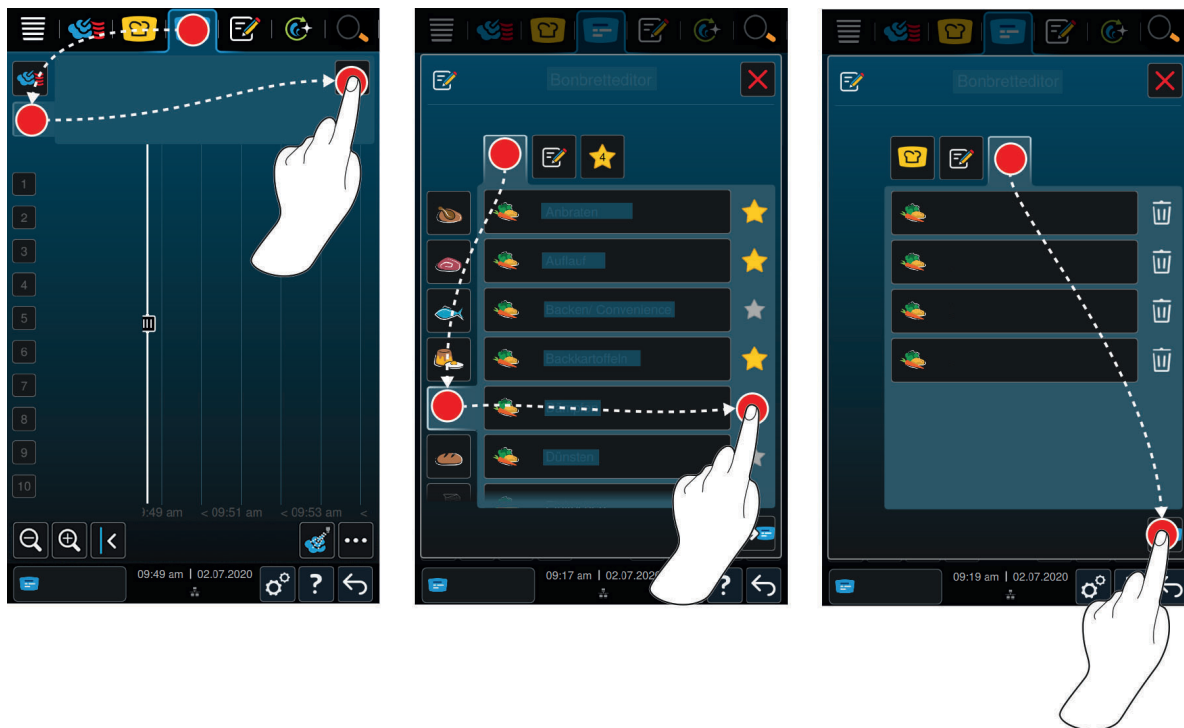
1. Na zaslanie inteligentného varného procesu z iCookingSuite do iProductionManager, stlačte na lište s menu tlačidlo:
 2. Stlačte vedľa želaného varného procesu tlačidlo. ...
 3. Stlačte tlačidlo:
- >> Inteligentný varný proces sa zašle do iProductionManager a zobrazí sa na nástenke pracovných úloh.

12.2.2 Priradenie programov a nákupných košov

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Na zaslanie manuálneho, inteligentného alebo uloženého programu do iProductionManager stlačte tlačidlo vedľa želaného programu: ...

3. Stlačte tlačidlo: 
 - > Program sa zašle do iProductionManager a zobrazí na nástenke pracovných úloh.
4. Na zaslanie nákupného koša do iProductionManager stlačte na želaný nákupný kôš.
 - > Nákupný kôš sa zašle do iProductionManager. Všetky programy sa zobrazia na nástenke pracovných úloh.

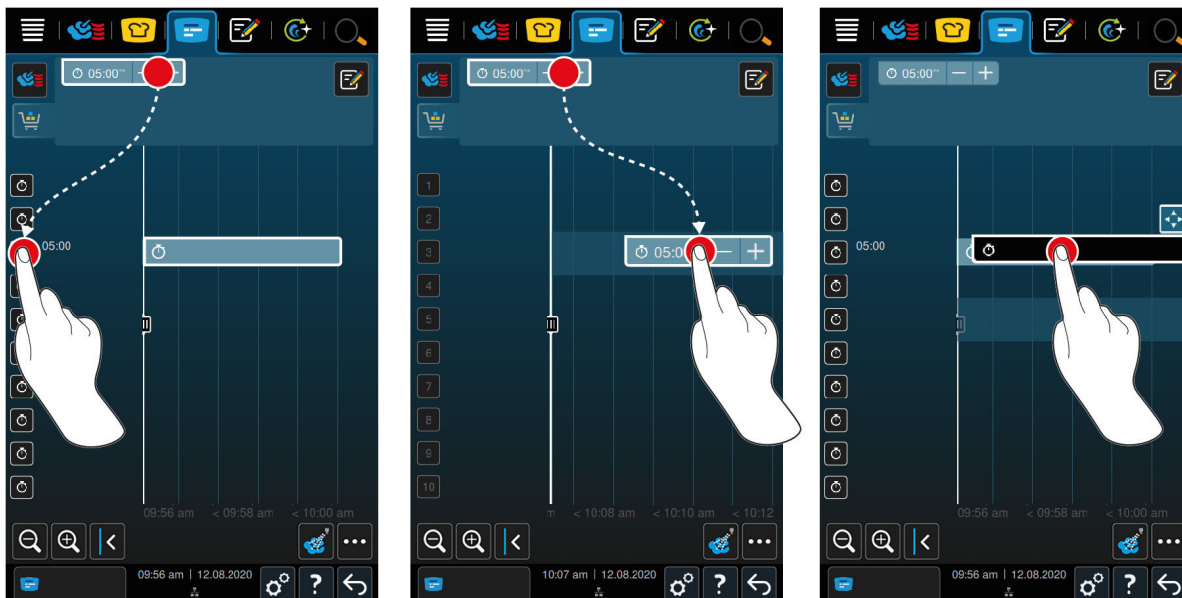
12.2.3 Editor nástenky pracovných úloh



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 
 2. Stlačte tlačidlo: 
 3. Stlačte tlačidlo: 
 4. Na pridanie inteligentných varných procesov k nákupnému košu, stlačte tlačidlo: 
 - > Zobrazia sa všetky inteligentné varné procesy.
 5. Skrolujte zoznamom alebo zvolte prevádzkový režim a stlačte potom želaný varný proces.
 - > Varný proces sa označí  a pridá sa na nástenku pracovných úloh.
 6. Na priradenie programov z programovacieho režimu k nákupnému košu, stlačte tlačidlo: 
 - > Zobrazia sa všetky uložené programy. Ak ste ešte nevytvorili nijaké programy, je táto oblasť prázdna.
 7. Skrolujte zoznamom alebo zvolte manuálne alebo inteligentné programy a stlačte potom želaný program.
 - > Program sa označí  a pridá sa na nástenku pracovných úloh.
 8. Na kontrolu zostavy na nástenke pracovných úloh stlačte tlačidlo: 
 9. Na vymazanie inteligentného varného procesu alebo programu stlačte tlačidlo: 
 10. Na aktualizáciu nástenky pracovných úloh stlačte tlačidlo: 
- >> Inteligentné varné procesy alebo programy sa zobrazia na nástenke pracovných úloh. Teraz môžete umiestniť pracovné úlohy [► 48].

12.3 Časovač

Aj keď kontrola kombinácie [► 49] bráni umiestneniu pracovnej úlohy, môžete umiestniť časovač. Časovač je pracovná úloha trvajúca určitý čas, ktorej je štandardne priradených 5 minút. Časovaču nie je priradená žiadna vlastná klíma, to znamená, že ak zadáte len časovač, nevytvorí sa žiadna klíma, resp. nemá to na klímu vplyv. Trvanie času nastaveného na časovači môžete prispôsobiť svojim želaniam a zadať buď ku skutočnému času alebo do budúcnosti.



1. Na umiestnenie časovača ku skutočnému času stlačte najskôr na nástenke pracovných úloh časovača a potom želanú zásuvnú úroveň.
 - > Časovač sa umiestni ku skutočnému času.
 2. Na umiestnenie časovača do budúcnosti potiahnite časovač na želanú zásuvnú úroveň a želaný čas spustenia.
 3. Na presunutie časovača na inú zásuvnú úroveň a zmenu času spustenia stlačte časovač a podržte ho stlačený.
 4. Potiahnite časovač na želanú pozíciu.
 5. Na predĺženie alebo skrátenie času nastaveného v časovači krátko stlačte časovač.
 6. Potom buď potočte hlavné nastavovacie koliesko alebo stlačte tlačidlá: **+** alebo **—**
 - > Po krátkej dobe sa prevezmú nové nastavenia.
- >> Po uplynutí času nastaveného v časovači sa objaví výzva vyprázdniť zariadenie. Vedľa zásuvnej úrovne sa objaví symbol . Doba varenia je 00:00.

12.4 Umiestnenie pracovných úloh

- ✓ Vytvorili ste manuálne pracovné úlohy [► 45], nákupné koše [► 46] alebo nástenku pracovných úloh [► 47].
1. Potiahnite jednu pracovnú úlohu na želanú zásuvnú úroveň.
 - > Na lepšiu orientáciu sa zásuvná úroveň, na ktorú chcete umiestniť pracovnú úlohu, zvýrazní na modro. Ako ďalšia pomôcka sa na pracovnej úlohe zobrazí čas.
 - > Ak je zásuvná úroveň označená žltou alebo červenou, nemôžete na ňu umiestniť pracovnú úlohu bez presunutia pracovných úloh, ktoré ste už umiestnili. Ďalšie informácie nájdete tu: Overenie kombinácie [► 49] a logika umiestňovania [► 49]
 2. Keď ste umiestnili viaceré pracovné úlohy, zmeňte mierku časovej osi na získanie prehľadu. Stlačte na to tlačidlo:

Na optimalizáciu umiestnenia pracovných úloh máte k dispozícii tieto možnosti:

- Vyplniť medzery v pláne [► 50]
- Optimalizácia času [► 50]
- Optimalizácia spotreby energie [► 51]

- Varenie na nastavený čas dokončenia [► 52]

Keď umiestňujete pracovné úlohy v skutočnom čase, zobrazí sa zvislá žltá alebo modrá palička:

- Žltá palička signalizuje, že sa varný priestor zohrieva.
- Modrá palička signalizuje, že sa varný priestor chladí pomocou funkcie Cool Down.
- Šírka paličky signalizuje, ako dlho trvá ohrev alebo ochladzovanie.

Po dosiahnutí požadovanej teploty sa objaví výzva naplniť zariadenie. Vedľa zásuvnej úrovne sa objaví symbol .

Po naplnení zariadenia sa vedľa zásuvnej úrovne zobrazí, ako dlho ešte varená potravina zostáva vo varnom priestore.

Keď sa priebeh varenia spojený s pracovnou úlohou ukončí, objaví sa výzva vyprázdniť zariadenie. Vedľa zásuvnej úrovne sa objaví symbol . Doba varenia je 00:00.

12.4.1 Overenie kombinácie

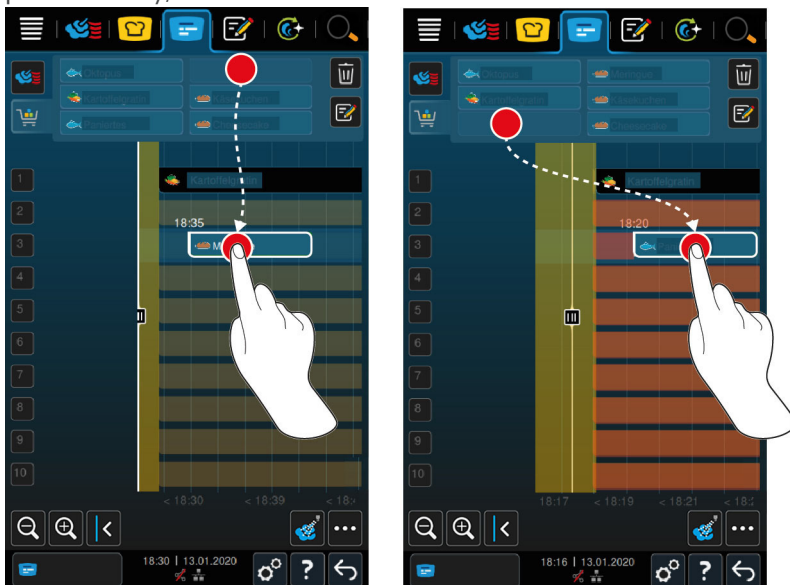
Pri každej pracovnej úlohe, ktorú chcete umiestniť do iProductionManager, sa overí, či sa nová pracovná úloha hodí k pracovným úlohám, ktoré sú tam už umiestnené, a či sa môže umiestniť k zvolenému času. Pracovné úlohy sa rozdelia na základe nasledujúcich 3 hodnôt a nezávisle od seba preveria:

- Každéj pracovnej úlohe je priradený jeden prevádzkový režim. Overuje sa, či sa prevádzkové režimy k sebe navzájom hodia.
- Každéj pracovnej úlohe je priradená jedna teplota varného priestoru. Overuje sa, či sa teploty varného priestoru k sebe navzájom hodia.
- Každéj pracovnej úlohe je priradená jedna vlhkosť varného priestoru. Overuje sa, či sa vlhkosti varných priestorov k sebe navzájom hodia.

Vhodnosť vzájomnej kombinácie sa overí tak pri manuálnych prevádzkových režimoch, ako aj pri inteligentných varných procesoch. Navzájom môžete kombinovať len tie varné procesy, pri ktorých sa varí v rovnakej nemennej klíme. Varné procesy, ktoré prebiehajú pri odlišných druhoch klímy, ako napr. varenie pri nízkej teplote, sa nedajú kombinovať s inými pracovnými úlohami. Okrem toho je možné kombinovať iba jednostupňové manuálne programy.

12.4.2 Logika umiestňovania

Na základe overenia kombinácie rozhoduje iCombi Pro, na ktorom mieste sa umiestni pracovná úloha. V závislosti od výsledkov overenia sa pracovné úlohy v iProductionManager umiestnia optimálnym spôsobom. Farebným označením úrovni zásuvov vám iProductionManager signalizuje, či nová pracovná úloha bude mať dopad na pracovné úlohy, ktoré už boli umiestnené:

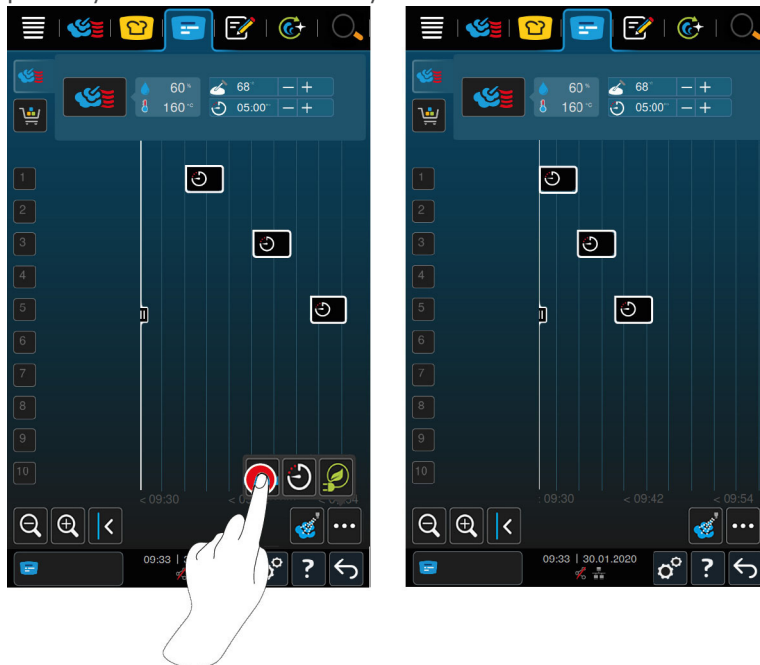


- Ak sú úrovne zásuvy označené žltá, môžete umiestniť pracovnú úlohu, avšak iné už umiestnené pracovné úlohy sa presunú.
- Ak je pozadie červené, nemôžete umiestniť pracovnú úlohu, pretože sa práve na jednej pracovnej úlohe pracuje.

Ak presuniete jednu pracovnú úlohu, potom sa celý blok, v ktorom bola pracovná úloha umiestnená po overení kombinácie, presunie.

12.4.3 Vyplniť medzery v pláne

Môžete si nechať vašim zariadením automaticky zaplniť všetky časové voľné medzery, ktoré vznikli pri umiestnení pracovných úloh križom cez všetky úrovne zásuvov.



✓ Vytvorili a umiestnili ste pracovné úlohy.

1. Stlačte tlačidlo:

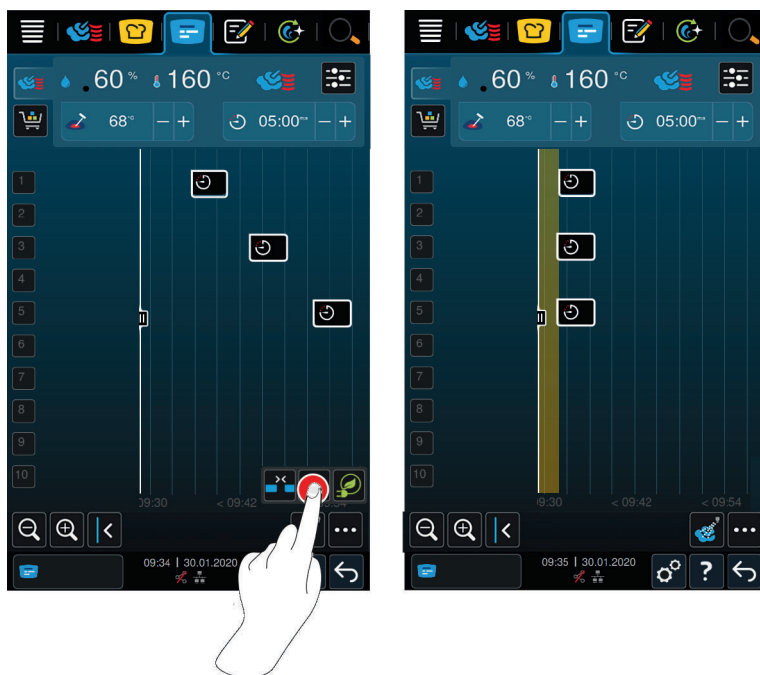
> Objaví sa otázka, či naozaj chcete zaplniť medzery v pláne. **UPOZORNENIE! Táto akcia sa nedá vrátiť.**

2. Potvrdíte otázku pomocou: **OK**

>> Takto zaplníte časové medzery medzi pracovnými úlohami. Poloha pracovných úloh voči sebe navzájom zostane zachovaná. Poloha pracovných úloh na časovej osi sa môže posunúť.

12.4.4 Optimalizácia času

Môžete nechať pracovné úlohy, ktoré ste už umiestnili v iProductionManager, automaticky vašim iCombi Pro optimalizovať tak, že sa jedlá budú variť v optimálnej časovej postupnosti a časové medzery sa zaplnia. Časové poradie a umiestnenie na úrovniach zásuvov pritom zostane zachované.



✓ Vytvorili a umiestnili ste pracovné úlohy.

1. Stlačte tlačidlo:

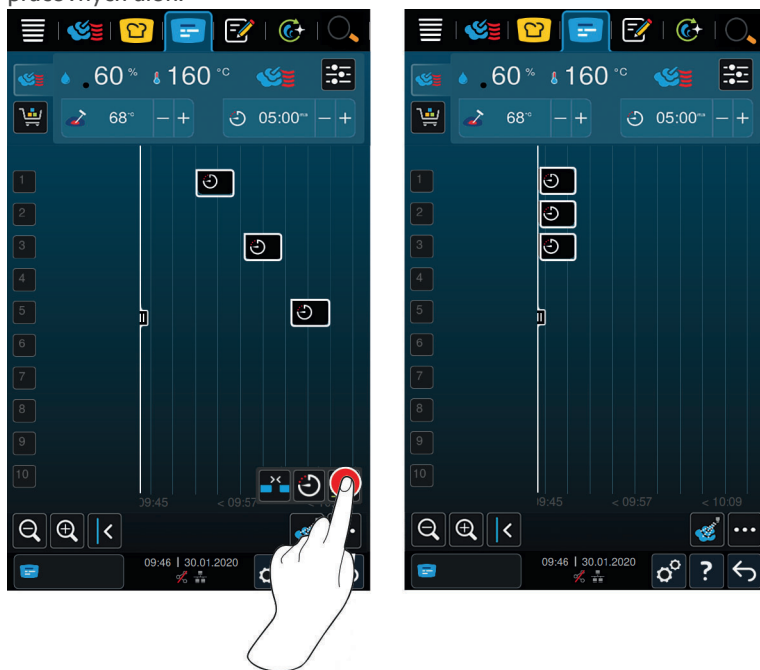
> Objaví sa otázka, či naozaj chcete zaplniť časové medzery. **UPOZORNENIE! Táto akcia sa nedá vrátiť.**

2. Potvrdte otázku pomocou: **OK**

>> V závislosti od Overení kombinácie [► 49] sa pracovné úlohy nanovo umiestnia.

12.4.5 Optimalizácia spotreby energie

Môžete nechať pracovné úlohy, ktoré ste už umiestnili v iProductionManager, automaticky vašim iCombi Pro optimalizovať tak, že sa jedná budú variť s optimalizovanou spotrebou energie. Takto môžete optimalizovať vyťaženie zariadenia a ušetriť energiu. Prosím, všimnite si, že sa pritom môže zmeniť časová následnosť pracovných úloh.



✓ Vytvorili a umiestnili ste pracovné úlohy.

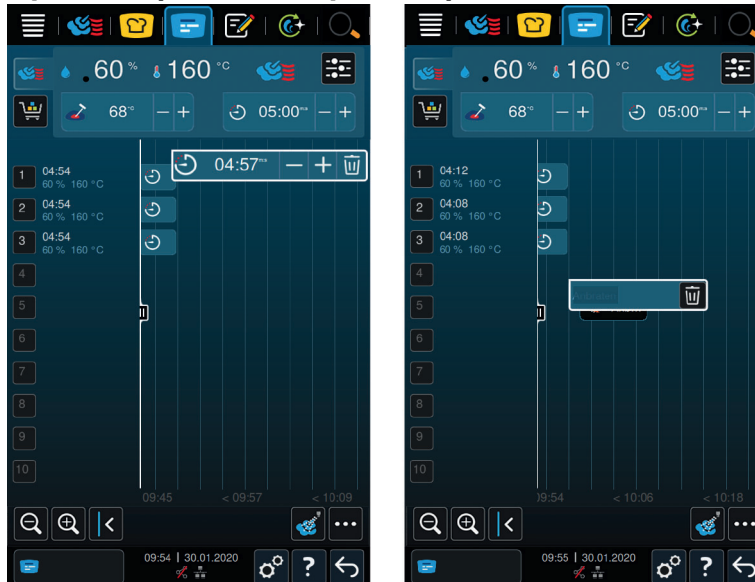
1. Stlačte tlačidlo: 

> Objaví sa otázka, či naozaj chcete zoradiť pracovné úlohy pre optimalizovanú spotrebu energie.
UPOZORNENIE! Táto akcia sa nedá vrátiť.

2. Potvrďte otázku pomocou: **OK**

>> V závislosti od Overení kombinácie [► 49] sa pracovné úlohy nanovo umiestnia.

12.5 Úprava a vymazávanie pracovných úloh



Manuálne pracovné úlohy

Ak ste umiestnili manuálnu pracovnú úlohu, môžete dodatočne zmeniť buď jadrovú teplotu alebo dobu varenia. Nemôžete však meniť nastavenú klímu.

1. Stlačte pracovnú úlohu.

> Zobrazia sa nastavenia pracovnej úlohy.

2. Keď chcete zvýšiť alebo znížiť jadrovú teplotu alebo predĺžiť alebo skrátiť dobu varenia, stlačte tlačidlá: **+** alebo **—**

3. Na vymazanie pracovnej úlohy stlačte tlačidlo: 

Inteligentné pracovné úlohy a programy

V prípade veľkého počtu inteligentných pracovných úloh alebo programov môžete nastavenia zmeniť dodatočne po ich umiestnení. V niektorých prípadoch môžete pracovnú úlohu iba vymazať.

1. Keď chcete zvýšiť alebo znížiť jadrovú teplotu alebo predĺžiť alebo skrátiť dobu varenia, stlačte tlačidlá: **+** alebo **—**

2. Na vymazanie pracovnej úlohy stlačte tlačidlo: 

12.6 Varenie na nastavený čas dokončenia

V iProductionManager môžete jedlá naplánovať tak, že sa varenie jedál začne v rovnaký čas alebo sa jedlá dovaria v rovnaký čas. Toto plánovanie môžete realizovať nielen v aktuálnom časovom okamihu, ale aj v budúcnosti. Na tento účel umiestnite pracovné úlohy pred alebo za pomôcku na polohovanie. Keď spustíte iProductionManager, označíte pomôcku na polohovanie skutočný čas. Keď presuniete pomôcku na polohovanie doprava, zmeníte časovú os smerom do budúcnosti.

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 

2. Polohovaciu pomôcku aktivujete stlačením a následne ju potiahnete na požadovaný časový bod na časovej osi. Keď presuniete pomôcku na polohovanie na pravý okraj displeja, posunie sa časová os do budúcnosti.

3. Umiestnite želané pracovné úlohy vpravo alebo vľavo od pomôcky na polohovanie.
 - > Ak umiestnite pracovnú úlohu vľavo od pomôcky na polohovanie, potom je koniec pracovnej úlohy umiestnený v tomto časovom bode. Vaše jedlá sa dovaria v rovnakom čase.
 - > Ak umiestnite pracovnú úlohu vpravo od pomôcky na polohovanie, potom je začiatok pracovnej úlohy umiestnený v tomto časovom bode. Varenie jedál začne súčasne, keď dvakrát ťuknete na posuvnú ikonu na polohovacej pomôcke.

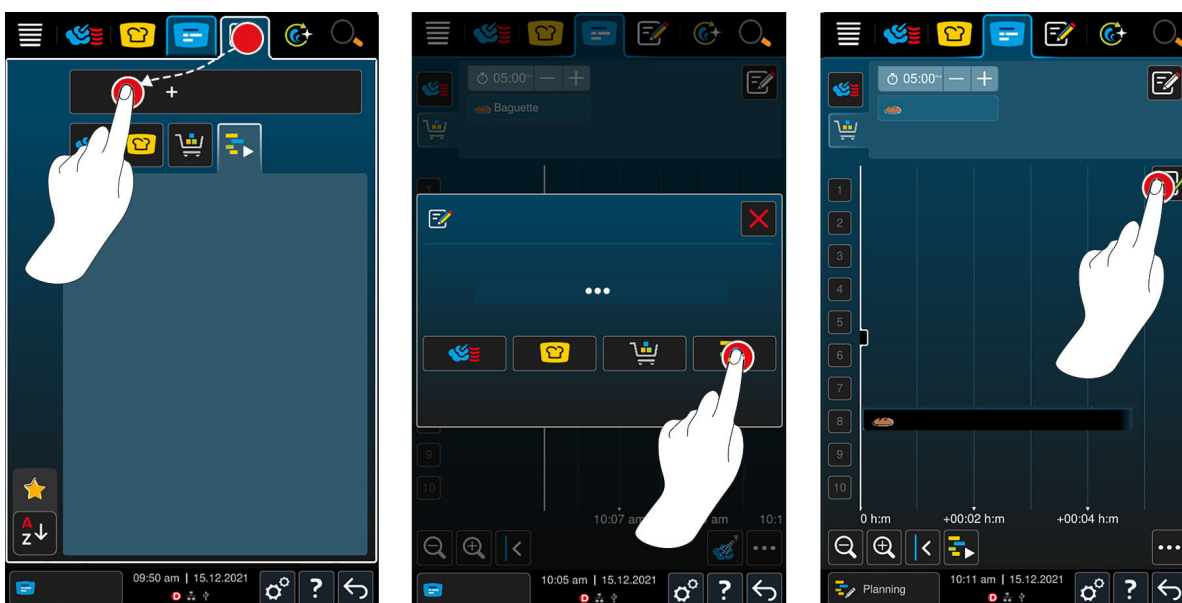
12.7 Plánovanie

Pomocou plánovacej funkcie iProductionManager musíte pracovné úlohy umiestniť len raz, aby ste ich mohli kedykoľvek vyvolať.



- Nie je možné uložiť už vykonané pracovné úlohy do pamäti v rámci plánovania.
- Doplnkovú funkciu **Obarenie** nemáte pri plánovaní k dispozícii.

12.7.1 Vytvorenie plánovania

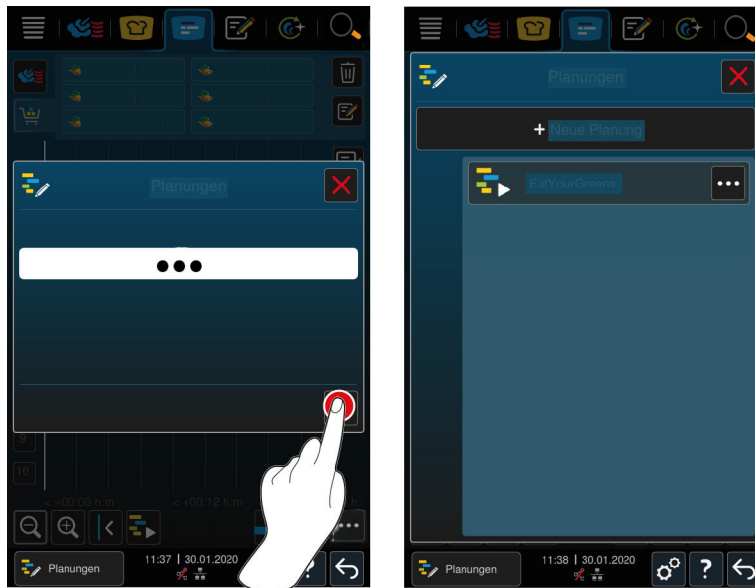


1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
3. Stlačte tlačidlo: **+Nový plán**
4. Stlačte tlačidlo:
- > Pomôcka na polohovanie prejde na ľavý okraj displeja. Mierka časovej osi sa zmení z údajov o aktuálnom čase na údaje o minútach. Teraz môžete nezávisle od času umiestniť pracovné úlohy.
5. Umiestnite želané pracovné úlohy. Môžete pridať až 30 pracovných úloh.

Na optimalizáciu plánovania máte k dispozícii nasledujúce funkcie:

- Vyplniť medzery v pláne [► 50]
- Optimalizácia času [► 50]
- Optimalizácia spotreby energie [► 51]

1. Na spustenie plánovania bez uloženia do pamäti stlačte tlačidlo:
2. Na uloženie plánovania do pamäti stlačte tlačidlo:



3. Vložte názov.
 4. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: ✓
- >> Plánovanie sa zobrazí v zozname plánovaní.

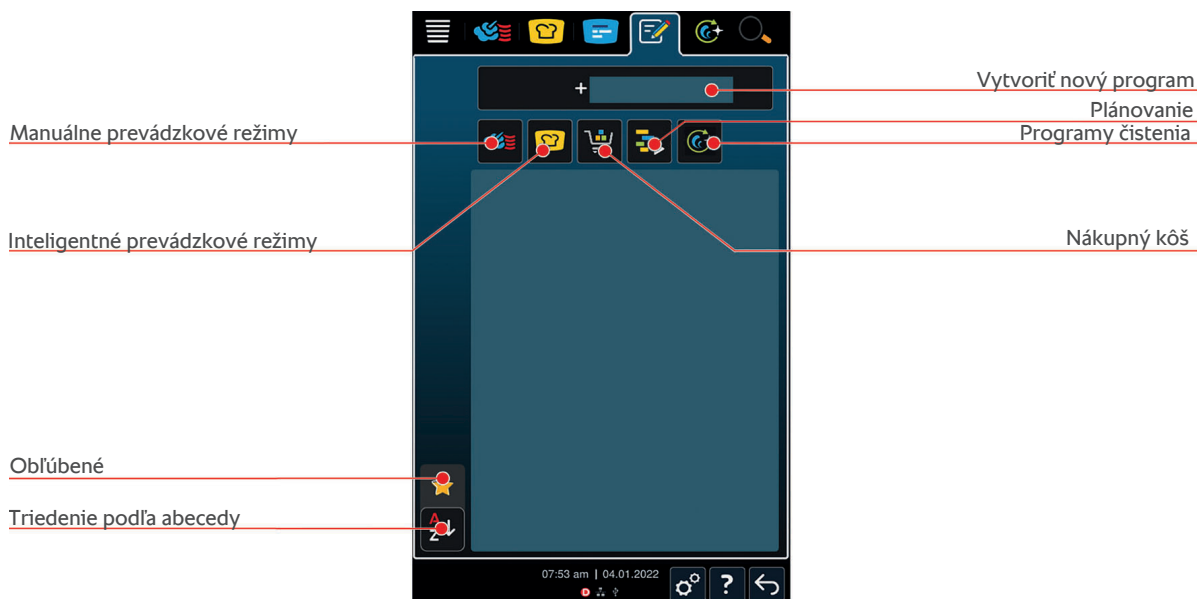
12.7.2 Spustenie plánovania

- ✓ Vytvorili ste plány [► 53].
 - ✓ iProductionManager práve nepracuje na nijakých pracovných úlohách. Ak sa pracuje na pracovných úlohách, objaví sa hlásenie poukazujúce na to, že pred spustením plánovania sa musia prerušiť všetky pracovné úlohy.
1. Stlačte tlačidlo:  v menu v časti *Programovanie*.
 2. Stlačte želané plánovanie.
- >> Okamžite sa začne plánovanie. Pracovné úlohy sa v súlade s plánovaním umiestnia na zásuvoch. Pracovné úlohy na nástenke pracovných úloh sa nahradia pracovnými úlohami obsiahnutými v plánovaní.

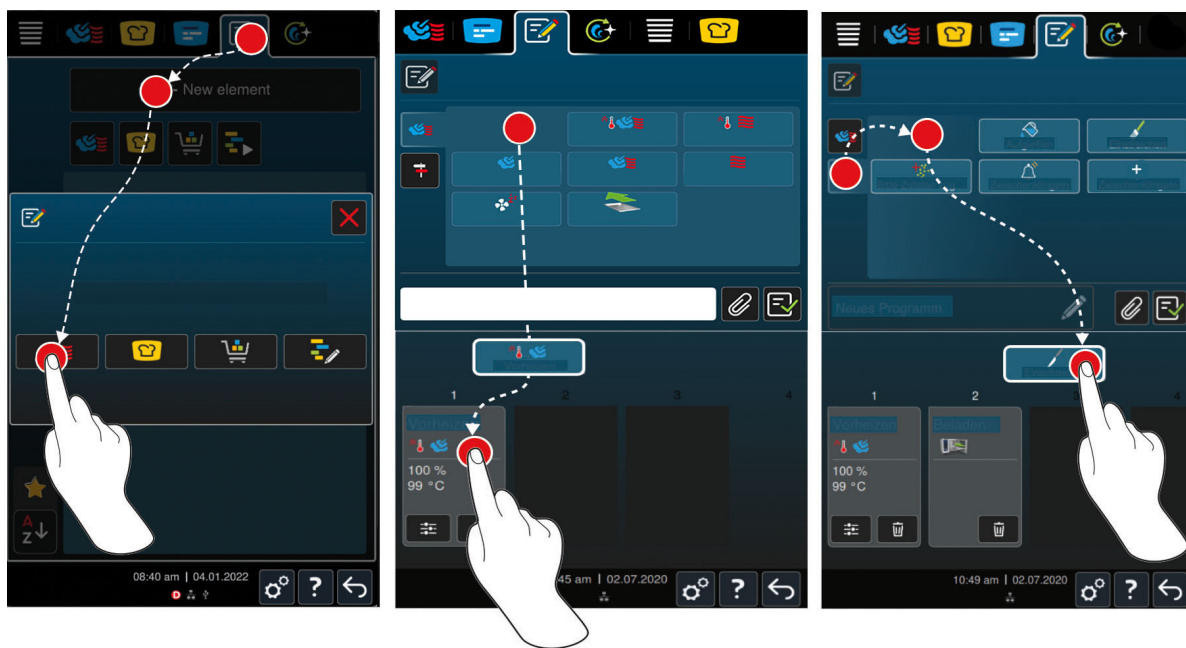
13 Režim programovania



V programovacom režime si môžete vytvoriť, uložiť a spravovať svoje vlastné manuálne programy [► 55], inteligentné varné procesy [► 57] a nákupné koše [► 59]. Na to máte k dispozícii manuálne prevádzkové režimy [► 33], inteligentné varné procesy [► 24], čistiace programy [► 60] a predprogramované nákupné koše.

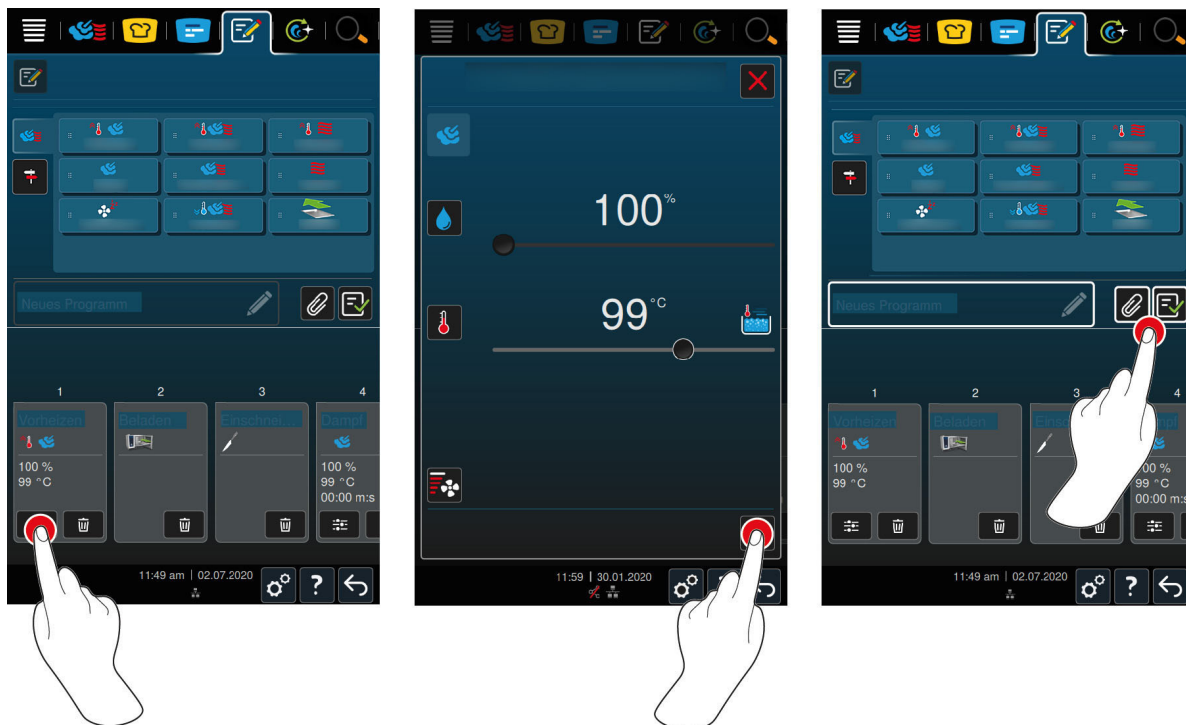


13.1 Vytvoriť manuálny program



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: + **Nový prvok**
3. Stlačte tlačidlo:
- > Zobrazí sa prehľad dostupných varných krokov.
4. Zvoľte si želané varné kroky a potiahnite ich do spodnej oblasti. **UPOZORNENIE! Varné kroky nie je možné ľubovoľne navzájom kombinovať.**
5. Na pridanie výziev do programu stlačte tlačidlo:

- > Zobrazí sa prehľad dostupných výziev. Tieto nastaviteľné karty akcií vám pomôžu naplánovať priebežné kroky počas varenia. Môžete použiť prednastavené karty akcií alebo si vytvoriť svoje vlastné.
- 6. Zvoľte si želané výzvy a potiahnite ich do spodnej oblasti.
- 7. Máte tiež možnosť vytvoriť vlastné karty akcií. Na tento účel stlačte tlačidlo . Teraz môžete svoju kartu akcie pomenovať, pridať text a obrázok a priradiť k nej tón.



- 8. Na úpravu varného kroku stlačte toto tlačidlo: 

- > V závislosti od zvoleného prevádzkového režimu sa zobrazia nastaviteľné varné parametre a doplnkové funkcie.

Krok varenia	Parametre varenia	Doplnkové funkcie
Predhriatie	▪ Teplota varnej komory	▪ Rýchlosť prúdenia vzduchu
Para	▪ Teplota varnej komory ▪ Doba varenia ▪ Jadrová teplota	▪ Delta-T varenie ▪ Rýchlosť prúdenia vzduchu
Kombinácia horúceho vzduchu a pary	▪ Vlhkosť varnej komory ▪ Teplota varnej komory ▪ Doba varenia ▪ Jadrová teplota	▪ Delta-T varenie ▪ Rýchlosť prúdenia vzduchu ▪ Obariť
Horúci vzduch	▪ Vlhkosť varnej komory ▪ Teplota varnej komory ▪ Doba varenia ▪ Jadrová teplota	▪ Delta-T varenie ▪ Rýchlosť prúdenia vzduchu ▪ Obariť
Chladnutie	▪ Teplota varnej komory	▪ Rýchlosť prúdenia vzduchu

- Prispôbte varný krok vašim želaniam.
- Na uloženie zmien do pamäti stlačte tlačidlo: 

Predvoľba času spustenia a obrázok programu

- ✓ Importovali ste obrázky. [► 75]

- Na priradenie predvoľby času spustenia k programu stlačte tlačidlo: 

2. Stlačte tlačidlo: **Predvolený čas spustenia**
3. Stlačte tlačidlo: **ON**
4. Vložte čas spustenia.
5. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:
6. Na priradenie obrázku k programu stlačte tlačidlo:
7. Stlačte tlačidlo: **Vybrať obrázok programu**
8. Zvoľte jeden obrázok.
9. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:
10. Na nastavenie nízkeho stupňa ventilátora po naložení stlačte tlačidlo: .

Uložiť program do pamäti

1. Na pomenovanie programu stlačte tlačidlo:
 2. Vložte názov.
 3. Na uloženie programu do pamäti stlačte toto tlačidlo:
- >> Program sa kontroluje. Ak boli všetky varné parametre úplne nastavené a sú logicky vedľa seba zoradené, uloží sa program do pamäti a zobrazí sa v zozname programov.
- >> Ak program obsahuje chybu, označí sa príslušné miesto. Odstráňte chybu pred tým, ako program znovu uložíte do pamäti.

13.2 Vytvoriť inteligentný program

Ak programujete inteligentný varný proces, môžete varné parametre prispôbiť výlučne svojim želaniam. Nie je možné meniť poradie jednotlivých varných krokov.

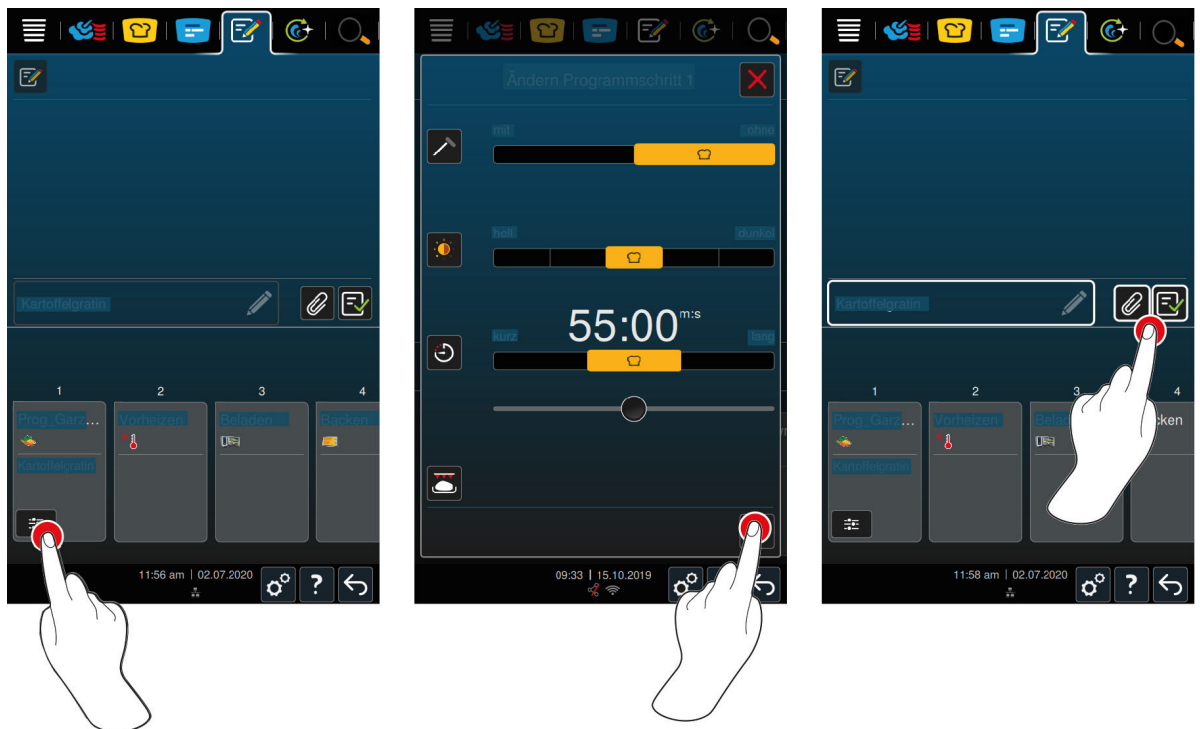


1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: **+ Nový prvok**
3. Stlačte tlačidlo:
- > Objaví sa otázka, čo chcete programovať.
4. Zvoľte si jednu z nasledujúcich možností:
 - Prevádzkový režim
 - Prevádzkový režim a varnú metódu
 - Varná metóda

Po zvolení sa vám zobrazia príslušné inteligentné varné procesy.

1. Vyberte si požadovaný inteligentný varný proces.

> Zobrazia sa vám jednotlivé varné kroky. Teraz môžete varné parametre prispôbiť svojim želaniam.



2. Stlačte tlačidlo:

> V závislosti od zvoleného varného procesu sa vám zobrazia nastaviteľné varné parametre a doplnkové funkcie. Štandardné nastavenia varného procesu sú označené nasledujúcim symbolom:

3. Prispôbte varné parametre svojim želaniam.

4. Na uloženie zmien do pamäti stlačte tlačidlo:

> Zobrazia sa vám znovu jednotlivé varné kroky.

Predvoľba času spustenia a obrázok programu

✓ Importovali ste obrázky. [75]

1. Na priradenie predvoľby času spustenia k programu stlačte tlačidlo:

2. Stlačte tlačidlo: **Predvolený čas spustenia**

3. Stlačte tlačidlo: **ON**

4. Vložte čas spustenia.

5. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:

6. Na priradenie obrázku k programu stlačte tlačidlo:

7. Stlačte tlačidlo: **Vybrať obrázok programu**

8. Zvoľte jeden obrázok.

9. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:

10. Na nastavenie nízkeho stupňa ventilátora po naložení stlačte tlačidlo:

Uložiť program do pamäti

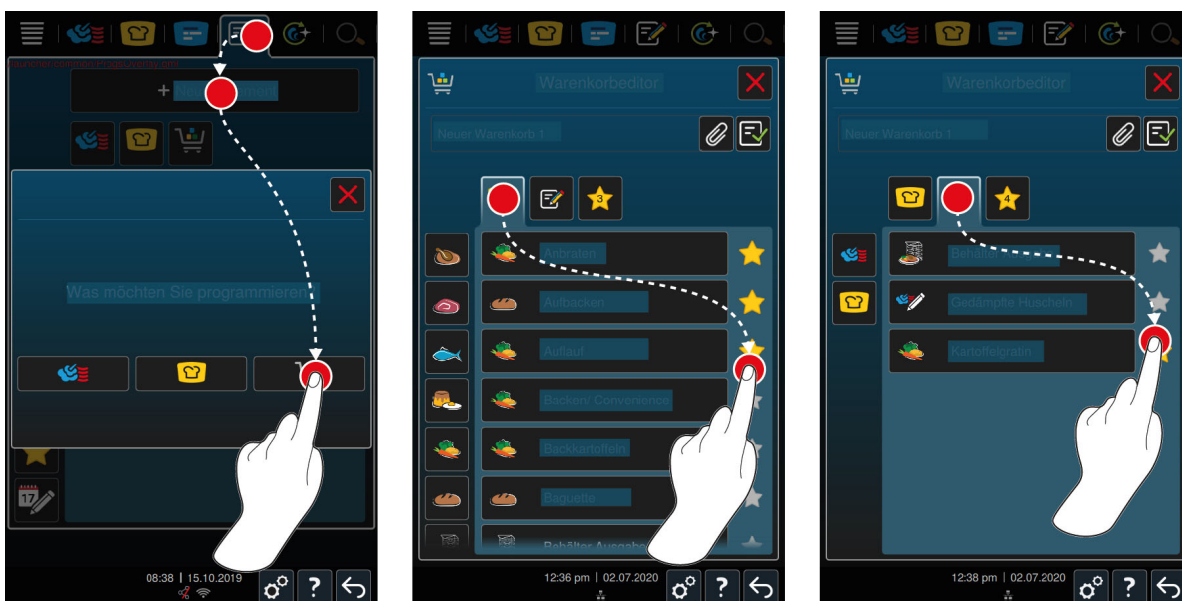
1. Na pomenovanie programu stlačte tlačidlo:

2. Vložte názov.

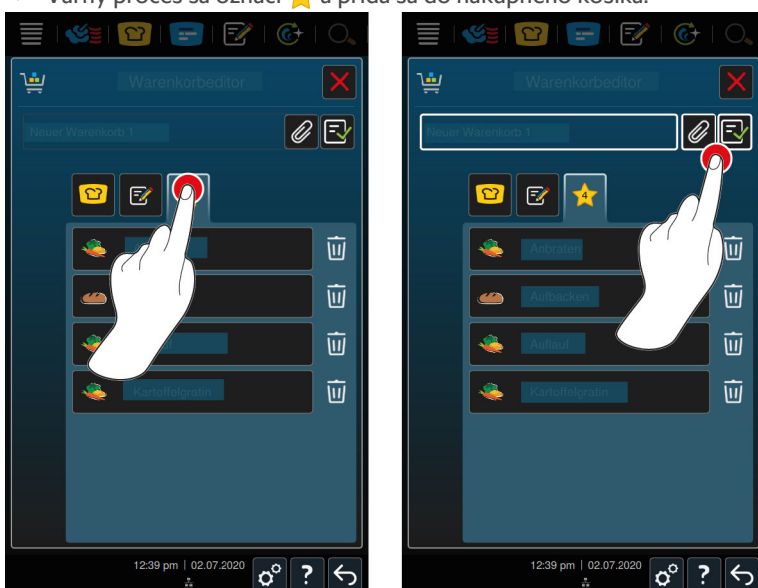
3. Na uloženie programu do pamäti stlačte toto tlačidlo:

>> Program sa zobrazuje v zozname programov.

13.3 Programovanie nákupného koša



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: **+ Nový prvok**
3. Stlačte tlačidlo:
4. Na pridanie inteligentných varných procesov do nákupného košíka, stlačte tlačidlo:
- > Zobrazia sa všetky inteligentné varné procesy.
5. Skrolujte zoznamom alebo zvolte prevádzkový režim a stlačte potom želaný varný proces.
 - > Varný proces sa označí a pridá sa do nákupného košíka. Môžete tiež skontrolovať možnosť kombinovania varných procesov tak, že dlhšie podržíte stlačené tlačidlo zvoleného varného procesu. Zelená fajka označuje možnosť kombinovania aplikácií.
6. Na pridanie programov už uložených v pamäti do nákupného košíka stlačte tlačidlo:
- > Zobrazia sa všetky programy.
7. Skrolujte zoznamom alebo zvolte manuálne alebo inteligentné programy a stlačte potom želaný program.
 - > Varný proces sa označí a pridá sa do nákupného košíka.



Skontrolovať nákupný košík

1. Na kontrolu nákupného košíka stlačte tlačidlo: ★
 > Zobrazia sa všetky zvolené inteligentné varné procesy a programy.
2. Na vymazanie prvku z nákupného košíka stlačte tlačidlo: 

Uložiť nákupný košík do pamäti

1. Na pomenovanie nákupného košíka stlačte tlačidlo: 
 2. Vložte názov.
 3. Na uloženie nákupného košíka do pamäti stlačte tlačidlo: 
- >> Nákupný košík sa zobrazí v zozname programov.

Skontrolovanie kombinovateľnosti

V programovacom režime máte možnosť skontrolovať kombinovateľnosť aplikácií.

1. Stlačte a držte vybranú aplikáciu.
2. Aplikácie označené zelenou fajkou možno kombinovať so zvolenou aplikáciou.
3. Aplikácie označené červeným X sa nedajú kombinovať s vybranou aplikáciou.

13.4 Úprava a vymazávanie programov

✓ Naprogramovali ste manuálne programy [► 55], inteligentné varné procesy [► 57] alebo nákupné koše [► 59].

1. Na úpravu programu stlačte tlačidlo: ...

Máte k dispozícii nasledujúce možnosti úprav:

- Upraviť prvok 
- Duplikovať prvok 
- Odstrániť prvok 
- Nastavenie predvoľby času spustenia 
- Odoslať program do iProductionManager 
- Pridať program k obľúbeným položkám ★

13.5 Úprava a vymazávanie programov (zásobovanie chemikáliami)

✓ Naprogramovali ste manuálne programy [► 55], inteligentné varné procesy [► 57], nákupné koše [► 59] alebo programy čistenia [► 60].

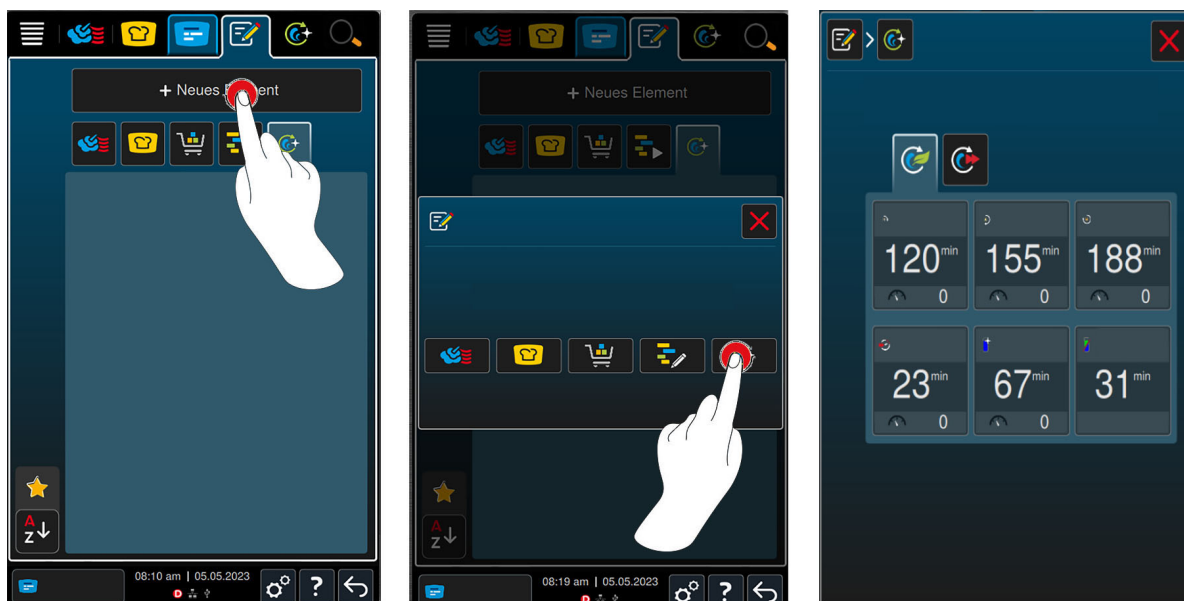
1. Na úpravu programu stlačte tlačidlo: ...

Máte k dispozícii nasledujúce možnosti úprav:

- Upraviť prvok 
- Duplikovať prvok 
- Odstrániť prvok 
- Nastavenie predvoľby času spustenia 
- Odoslať program do iProductionManager 
- Pridať program k obľúbeným položkám ★

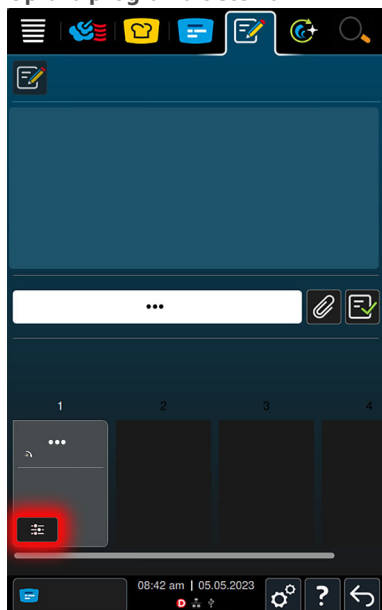
13.6 Vytvorenie čistiaceho programu (zásobovanie chemikáliami)

Tu si môžete vytvoriť vlastný program čistenia:

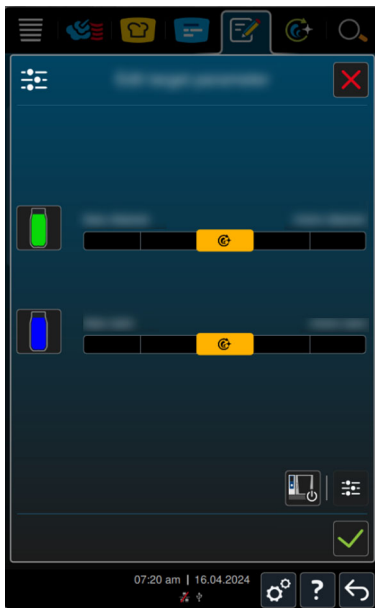


1. Stlačte tlačidlo: Režim programovania.
2. Stlačte tlačidlo: + **Nový prvok**.
3. Stlačte tlačidlo: .
4. Stlačte tlačidlo: Režim Eco alebo normálny režim na individuálne naprogramovanie požadovaných programov čistenia.

Úprava programu čistenia



Po výbere programu čistenia stlačte: na zmenu cieľových parametrov.



Výberom možnosti môžete rozhodnúť, či sa má používať viac alebo menej čistiaceho prostriedku alebo prostriedku na ošetrovanie počas čistenia.

- Stlačte tlačidlo: ✓ na potvrdenie vašich zadaných údajov.
- Stlačte tlačidlo: [í] na uloženie vášho nastaveného čistiaceho programu.
- Na vypnutie zariadenia po čistení Stlačte tlačidlo: [L].

13.7 Spustenie programov a nákupných košov

Spustiť manuálny program

1. Na spustenie manuálneho programu stlačte želaný program.
 - > Program sa okamžite spustí. Zobrazia sa vám všetky varné kroky.
 2. Na zaslanie manuálneho programu do iProductionManager stlačte tlačidlo: ...
 3. Stlačte tlačidlo: [í]
- >> Manuálny program sa zobrazí na nástenke pracovných úloh. Teraz môžete umiestniť pracovnú úlohu ako zvyčajne [► 48].

Spustiť inteligentný varný proces

1. Na spustenie inteligentného varného procesu stlačte želaný program.
 - > Program sa okamžite spustí. Zobrazia sa vám všetky varné kroky.
 2. Na zaslanie inteligentného varného procesu do iProductionManager stlačte tlačidlo: ...
 3. Stlačte tlačidlo: [í]
- >> Inteligentný program sa zobrazí na nástenke pracovných úloh. Teraz môžete umiestniť pracovnú úlohu ako zvyčajne [► 48].

spustiť nákupný košík

1. Na zaslanie nákupného koša do iProductionManager stlačte želaný nákupný koš.
 - > Všetky prvky nákupného koša sa zobrazia na nástenke pracovných úloh. Teraz môžete umiestniť pracovné úlohy ako zvyčajne [► 48].

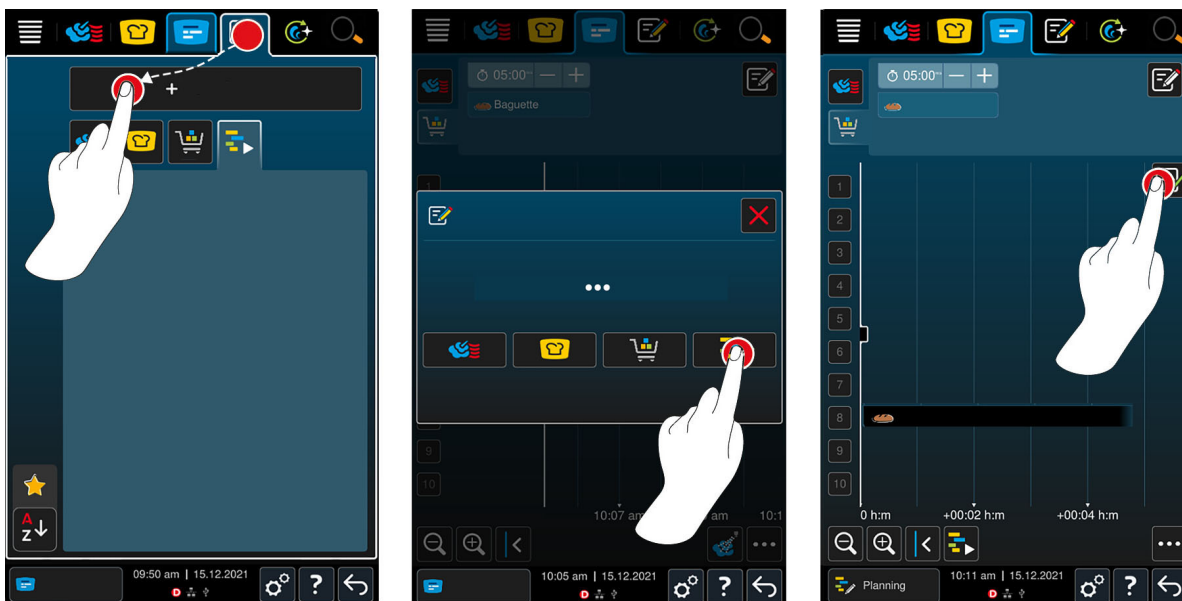
13.8 Plánovanie

Pomocou plánovacej funkcie iProductionManager musíte pracovné úlohy umiestniť len raz, aby ste ich mohli kedykoľvek vyvolať.



- Nie je možné uložiť už vykonané pracovné úlohy do pamäti v rámci plánovania.
- Doplnkovú funkciu **Obarenie** nemáte pri plánovaní k dispozícii.

13.8.1 Vytvorenie plánovania

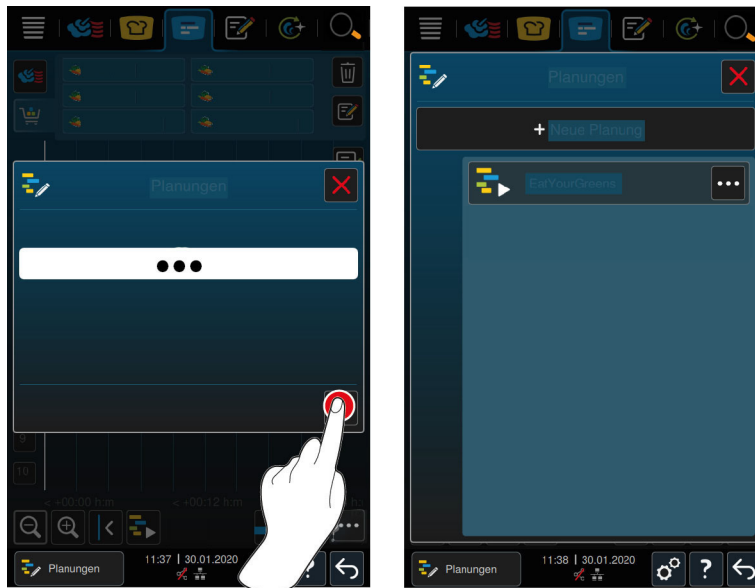


1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
3. Stlačte tlačidlo: **+Nový plán**
4. Stlačte tlačidlo:
- > Pomôcka na polohovanie prejde na ľavý okraj displeja. Mierka časovej osi sa zmení z údajov o aktuálnom čase na údaje o minútach. Teraz môžete nezávisle od času umiestniť pracovné úlohy.
5. Umiestnite želané pracovné úlohy. Môžete pridať až 30 pracovných úloh.

Na optimalizáciu plánovania máte k dispozícii nasledujúce funkcie:

- Vyplniť medzery v pláne [► 50]
- Optimalizácia času [► 50]
- Optimalizácia spotreby energie [► 51]

1. Na spustenie plánovania bez uloženia do pamäti stlačte tlačidlo:
2. Na uloženie plánovania do pamäti stlačte tlačidlo:



3. Vložte názov.
 4. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: ✓
- >> Plánovanie sa zobrazí v zozname plánovaní.

13.8.2 Spustenie plánovania

- ✓ Vytvorili ste plány [► 63].
 - ✓ iProductionManager práve nepracuje na nijakých pracovných úlohách. Ak sa pracuje na pracovných úlohách, objaví sa hlásenie poukazujúce na to, že pred spustením plánovania sa musia prerušiť všetky pracovné úlohy.
1. Stlačte tlačidlo:  v menu v časti *Programovanie*.
 2. Stlačte želané plánovanie.
- >> Okamžite sa začne plánovanie. Pracovné úlohy sa v súlade s plánovaním umiestnia na zásuvoch. Pracovné úlohy na nástenke pracovných úloh sa nahradia pracovnými úlohami obsiahnutými v plánovaní.

14 Prepínanie medzi prevádzkovými režimami

Pomocou iCombi Pro môžete jednoducho hocikedy prepínať medzi prevádzkovými režimami manuálneho varenia, iCookingSuite a iProductionManager. Tak máte k dispozícii optimálny mix automatickej varnej inteligencie šetriacej prácu a individuálnych možností ovládania procesov podľa vlastných želaní. Môžete vykonávať nasledujúce hlavné aplikácie:

- Transformujte pracovnú úlohu v iProductionManager na manuálny prevádzkový režim.
- Transformujte inteligentný varný proces iCookingSuite na inteligentnú pracovnú úlohu v iProductionManager.
- Transformujte inteligentný pracovný proces iCookingSuite na manuálny prevádzkový režim.

Transformácia pracovnej úlohy na manuálny prevádzkový režim

✓ Umiestnili ste pracovnú úlohu [► 48]. Varenie prebieha.

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 

> Zobrazí sa okno s kontrolnou otázkou, v ktorom môžete potvrdiť zmenu do manuálneho prevádzkového režimu.

2. **UPOZORNENIE! Táto akcia sa nedá vrátiť.** Stlačte tlačidlo: 

>> Prevezmú sa varné parametre pracovnej úlohy a zobrazia sa v manuálnom režime.

Transformácia inteligentného varného procesu na inteligentnú pracovnú úlohu

✓ Spustili ste inteligentný varný proces [► 25]. Varenie prebieha.

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 

> Zobrazí sa dopytovacie pole, v ktorom môžete potvrdiť zmenu do iProduction Manager.

2. **UPOZORNENIE! Táto akcia sa nedá vrátiť.** Stlačte tlačidlo: 

>> Inteligentný varný proces sa odošle do iProductionManager a zobrazí sa na strednej zásuvnej úrovni.

Transformácia inteligentného varného procesu na manuálny režim

✓ Spustili ste inteligentný varný proces [► 25]. Varenie prebieha.

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 

> Zobrazí sa okno s kontrolnou otázkou, v ktorom môžete potvrdiť zmenu do manuálneho prevádzkového režimu.

2. **UPOZORNENIE! Táto akcia sa nedá vrátiť.** Stlačte tlačidlo: 

>> Prevezmú sa aktuálne nastavené varné parametre inteligentného varného procesu, zobrazia sa v manuálnom režime a priamo sa spustia.

15 Nastavenia



Môžete natrvalo prispôbiť nastavenia zariadenia od výroby vašim potrebám.

1. Stlačte tlačidlo: 

> Zobrazí sa prehľad všetkých možností nastavenia:

- Oblíbené [► 66]
- Indikácia [► 66]
- Svetlo [► 68]
- Zvuk [► 68]
- Varný systém [► 70]
- Varenie [► 72]
- Čistenie
- Správa dát [► 74]
- Sieťové nastavenia [► 77]
- Používateľský profil [► 79]
- Servis [► 83]
- ConnectedCooking [► 83]

Na zmenenie nastavení rolujte zoznam a stlačte požadovanú kategóriu. Ku každej kategórii je priradený výber z nastavovacích možností, ktoré zmeníte jednoduchým gestom [► 17] alebo hlavným nastavovacím kolieskom [► 18].

15.1 Oblíbené

V Oblíbených sa vám zobrazia všetky nastavenia, ktoré ste si označili ako Oblíbené.

Uložiť nastavenie ako oblíbené

1. Zvoľte si jedno nastavenie.

2. Stlačte tlačidlo: 

>> Nastavenie je uložené ako Oblíbené a zobrazí sa pod , triedenie prebehne chronologicky po čase pridania.

15.2 Zobrazenie

Otvoriť zobrazenie

1. Stlačte tlačidlo: 

2. Stlačte tlačidlo:  **Indikácia**

15.2.1 Jazyk

Tu môžete zmeniť jazyk používateľského rozhrania.

Nastavenie jazyka používateľského rozhrania

1. Stlačte tlačidlo:  **Jazyk**

2. Vyberte si požadovaný jazyk.

>> Okamžite sa prestaví jazyk používateľského rozhrania.

15.2.2 Dátum a čas

Tu môžete zmeniť nasledujúce nastavenia:

- **Dátum**  
- **Čas**  

▪ Prepnutie 24 h/12 h

Nastavenie dátumu

1. Stlačte tlačidlo:  **Dátum**
 - > Zobrazí sa kalendár.
2. Zvoľte si želaný dátum.
- >> Dátum sa automaticky preberie.

Nastavenie času

1. Stlačte tlačidlo:  **Čas**
 - > Zobrazí sa čas.
2. Stlačte čas.
3. Nastavte želaný čas.
- >> Čas sa automaticky preberie.

Nastavenie prepínania 24h/12h

1. Zvoľte **12** na nastavenie 12-hodinového formátu a **24** na nastavenie 24-hodinového formátu.

Synchronizácia času cez ConnectedCooking

Čas môžete nechať automaticky synchronizovať aj cez ConnectedCooking.

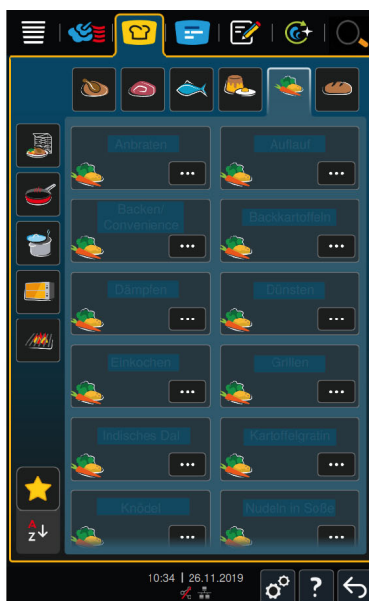
1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **ConnectedCooking**
3. Stlačte vedľa **Automatická synchronizácia času** tlačidlo: **ON**

15.2.3 Nastaviť formát teploty

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

15.2.4 Náhľad programu

Tu si môžete nastaviť, či sa inteligentné varné procesy zobrazia v iCookingSuite a v programovacom režime v jednom stĺpci alebo dvoch či troch stĺpcoch.



1. Stlačte tlačidlo:  **Náhľad programu**
2. Zvoľte  **Jeden stĺpec**,  **Dva stĺpce** alebo  **Tri stĺpce**.

>> Voľba sa automaticky preberie.

15.3 Svetlo

Nastavenie osvetlenia

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Svetlo**

15.3.1 Jas displeja

Nastavenie jasu displeja

Tu môžete nastaviť jas displeja na stupnici od 0 – 100 %.

1. Stlačte tlačidlo:  **Jas displeja**
2. Na stupnici zvolte požadovanú hodnotu alebo ju nastavte pomocou otočného kolieska.

>> Jas displeja sa automaticky upraví.

Automatické stmievanie

1. Stlačte tlačidlo:  **Automatické stmievanie**

>> Tu môžete zapnúť alebo vypnúť automatické stmievanie.

Nastavenie stmievania po x min

1. Stlačte tlačidlo:  **Stlmiť po x min**

>> Tu si môžete nastaviť, po koľkých minútach sa má aktivovať automatické stmievanie.

Maximálny jas varného priestoru

1. Stlačte tlačidlo:  **Maximálna svetlosť varného priestoru**

>> Tu môžete nastaviť svetlosť varného priestoru na stupnici od 0 – 100 %.

Zapnutie alebo vypnutie šetriča obrazovky

1. Stlačte tlačidlo:  **Šetrič obrazovky**

>> Tu môžete zapnúť alebo vypnúť šetrič obrazovky.

Aktivovať šetrič obrazovky po x min

1. Stlačte tlačidlo:  **Aktivuj šetrič obrazovky po x min**

>> Tu si môžete nastaviť, po koľkých minútach sa má aktivovať šetrič obrazovky.

15.4 Zvuk

Nastavenie hlasitosti

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Zvuk**

15.4.1 Celková hlasitosť

Nastavenie celkovej hlasitosti

Tu môžete nastaviť celkovú hlasitosť na stupnici od 0– 100 %.

1. Stlačte tlačidlo:  **Hlasitosť**
2. Zvoľte si na stupnici želanú hodnotu.

>> Celková hlasitosť sa hneď upraví.

15.4.2 Plnenie / výzva k akcii

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozvať, keď máte zariadenie naplniť alebo pri výzve vykonať nejakú akciu. Môžete si vybrať z 25 možností.

1. Stlačte tlačidlo:  **Výzva k naplneniu/činnosti**
2. Stlačte tlačidlo:  **Tón**
3. Stlačte želaný tón.
 - > Tón sa prehrá.
4. Ak chcete vypnúť tón, stlačte tlačidlo: **VYP**.
5. Na návrat na prehľad stlačte na lište s ikonami .
6. Ak má tón znieť tak dlho, kým sa zariadenie naplní alebo kým sa činnosť potvrdí, stlačte tlačidlo:  **Trvale znejúci tón ON**
7. Ak má tón zaznieť len na určitý čas, stlačte tlačidlo:  **Trvale znejúci tón OFF**
 - > Oblasť  **Dĺžky tónu** sa aktivuje.
8. Na stupnici nastavte dĺžku trvania tónu od 0 – 180 sekúnd.
9. Na prevzatie nastavenia stlačte na lište s ikonami tlačidlo: 
 - >> Dostanete sa späť na prehľad.

15.4.3 Koniec programového kroku

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozvať, keď sa ukončil krok programu. Môžete si vybrať z 37 možností.

1. Stlačte tlačidlo:  **Koniec programového kroku**
2. Stlačte tlačidlo:  **Tón**
3. Stlačte želaný tón.
 - > Tón sa prehrá.
4. Ak chcete vypnúť tón, stlačte tlačidlo: **VYP**.
5. Na návrat na prehľad stlačte na lište s ikonami .
6. Ak má tón znieť tak dlho, kým sa zariadenie naplní alebo kým sa činnosť potvrdí, stlačte tlačidlo:  **Trvale znejúci tón ON**
7. Ak má tón zaznieť len na určitý čas, stlačte tlačidlo:  **Trvale znejúci tón OFF**
 - > Oblasť  **Dĺžky tónu** sa aktivuje.
8. Na stupnici nastavte dĺžku trvania tónu od 0 – 180 sekúnd.
9. Na prevzatie nastavenia stlačte na lište s ikonami tlačidlo: 
 - >> Dostanete sa späť na prehľad.

15.4.4 Koniec doby varenia

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozvať po uplynutí doby varenia. Môžete si vybrať z 37 možností.

1. Stlačte tlačidlo:  **Koniec doby varenia**
2. Stlačte tlačidlo:  **Tón**
3. Stlačte želaný tón.
 - > Tón sa prehrá.
4. Ak chcete vypnúť tón, stlačte tlačidlo: **VYP**.
5. Na návrat na prehľad stlačte na lište s ikonami .

6. Ak má tón znieť tak dlho, kým sa zariadenie naplní alebo kým sa činnosť potvrdí, stlačte tlačidlo:  **Trvale znejúci tón ON**
7. Ak má tón zaznieť len na určitý čas, stlačte tlačidlo:  **Trvale znejúci tón OFF**
 - > Oblasť  **Dĺžky tónu** sa aktivuje.
8. Na stupnici nastavte dĺžku trvania tónu od 0 – 180 sekúnd.
9. Na prevzatie nastavenia stlačte na lište s ikonami tlačidlo: 
- >> Dostanete sa späť na prehľad.

15.4.5 Ukončenie procesu / zistená chyba

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozvať, keď sa zistí porucha. Môžete si vybrať z 37 možností.

1. Stlačte tlačidlo:  **Ukončenie procesu / zistená chyba**
2. Stlačte želaný tón.
 - > Tón sa prehrá.
3. Ak chcete vypnúť tón, stlačte tlačidlo: **VYP.**
4. Na návrat na prehľad stlačte na lište s ikonami .
5. Ak má tón znieť tak dlho, kým sa zariadenie naplnilo alebo sa činnosť potvrdila, stlačte tlačidlo:  **Trvale znejúci tón ON**
6. Ak má tón zaznieť len na určitý čas, stlačte tlačidlo:  **Trvale znejúci tón OFF**
 - > Oblasť  **Dĺžky tónu** sa aktivuje.
7. Na stupnici nastavte dĺžku trvania tónu od 0 – 180 sekúnd.
8. Na prevzatie nastavení stlačte na lište s ikonami tlačidlo: 
- >> Dostanete sa späť na prehľad.

15.5 Varný systém

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Varný systém**

15.5.1 Informácie o type zariadenia

Tu vidíte, o aký typ sa pri vašom zariadení jedná a aká softvérová verzia je na ňom inštalovaná.

15.5.2 Spotreba energie

UPOZORNENIE

Spotreba energie je k dispozícii až po ukončení varného procesu a pri spustení nového varného procesu sa prepíše. Uvedené energetické hodnoty nie sú merané, ale vypočítané. Je možné, že zobrazené hodnoty sa môžu mierne líšiť od hodnôt zistených meracími prístrojmi.

V tomto bode menu môžete vyvolať Energy Dashboard. Tu môžete monitorovať spotrebu energie svojho varného systému. Spotreba energie sa podrobne vypočítava zo zvolených nastavení a okrem toho sa môže zobraziť a vyhodnotiť v ConnectedCooking.

Stlačte tlačidlo:  na kontrolu spotreby energie vášho zariadenia.

Pomocou ukazovateľa spotreby energie ponúkame možnosť zobraziť spotrebu energie posledného vykonaného varného procesu. Nasledujúce údaje o spotrebe sú k dispozícii po ukončení manuálneho varného procesu, inteligentného varného procesu, používania iProductionManager alebo vykonaní čistenia:

- Trvanie varného procesu
- Druh varného procesu

- Spotreba energie v kWh

15.5.3 Režim úspory energie iProductionManager

Stlačte tlačidlo:  na zapnutie alebo vypnutie režimu úspory energie IPM.

15.5.4 Uzamknutie obrazovky

Tu môžete aktivovať alebo deaktivovať uzamknutie obrazovky.

- Na aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo:  **ON**
- Na deaktiváciu funkcie stlačte tlačidlo:  **OFF**

Ak je funkcia aktivovaná, obrazovka sa dá uzamknúť dlhým stlačením tlačidla . Tým sa zabráni neúmyselnej obsluhu, napríklad pri utieraní displeja. Uzamknutie obrazovky môžete opäť deaktivovať dlhým stlačením tlačidla .

15.5.5 Demo režim

Zapnutie/vypnutie demo režimu

Tu si môžete vaše zariadenie zapnúť v demo režime. Táto funkcia je užitočná, ak chcete prezentovať funkcie zariadenia bez varenia v ňom.

1. Na aktiváciu tejto funkcie stlačte a držte stlačené tlačidlo:  **ON**, až kým indikátor priebehu neprejde cez obidve polohy spínača ON a OFF.

>> Keď sa aktivuje demo režim, prebehne nový štart zariadenia. V pätkovom riadku sa objaví symbol: .

15.5.6 Power Steam

Tu si môžete nastaviť, aby sa v prevádzkovom režime Para [► 35] pri mimoriadne náročných produktoch zabezpečil neustály, neprerušovaný prívod čerstvej pary.



POZOR

Keď pracovať s funkciou Power Steam, vytvorí sa prevažne horúca vodná para.

Pri otváraní dvierok varného priestoru sa môžete obariť horúcou parou.

1. Keď pracujete s funkciou Power Steam, otvárajte dvere varného priestoru opatrne.

1. Na aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo:  **ON**

>> V prevádzkovom režime **Para** sa teplota varu nahradí symbolom: .

15.5.7 Riadiaca dýza

Tu môžete nastaviť, v akej miere má riadiaca dýza zariadenia kondenzovať prebytočnú paru. Táto funkcia je štandardne nastavená na režim Eco. Týmto nastavením sa optimalizuje vypúšťanie pary. Okrem nastavenia režimu Eco môžete aktivovať alebo deaktivovať funkciu riadiacej dýzy:

- Trvalá aktivácia riadiacej dýzy môže byť veľmi zmysluplná vtedy, ak sa má v kuchyni zabrániť neželanej kondenzácii.
- Deaktivácia riadiacej dýzy môže byť veľmi zmysluplná vtedy, keď je výkon odvetrávacieho systému dostatočný, pretože takto môžete ušetriť vodu.

Pred aktiváciou alebo deaktiváciou tejto funkcie sa poraďte s vaším servisným partnerom RATIONAL.

1. Stlačte tlačidlo:  **Riadiaca dýza**
2. Na aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo: **ZAP.**
3. Na deaktiváciu funkcie stlačte tlačidlo: **VYP.**

15.5.8 Watchdog

Tu môžete nastaviť varovný tón, ktorý sa rozoznie, ak budú dvere varného priestoru počas plnenia zariadenia príliš dlho otvorené. Nastavte čas na stupnici od 0 – 180 sekúnd.

- Stlačte tlačidlo:  na vyvolanie nastavení Watchdog.
- Stlačte tlačidlo:  na nastavenie počtu sekúnd funkcie Watchdog 1.
- Stlačte tlačidlo:  na nastavenie počtu sekúnd funkcie Watchdog 2.
- Stlačte tlačidlo:  na nastavenie počtu sekúnd funkcie Watchdog v režime programovania.

15.5.9 Nebezpečenstvo

Tu môžete nastaviť varovný tón, ktorý sa rozoznie, ak budú dvere varného priestoru počas varenia príliš dlho otvorené. Nastavte čas na stupnici od 0 – 180 sekúnd.

- Stlačte tlačidlo:  na vyvolanie nastavení Nebezpečenstvo.
- Stlačte tlačidlo:  na nastavenie počtu sekúnd pre funkciu Nebezpečenstvo v predohreve alebo funkciu predohrevu iProductionManager.
- Stlačte tlačidlo:  na nastavenie počtu sekúnd pre stupne nebezpečenstva v iProductionManager.

15.5.10 Vyprázdniť generátor pary

1. Stlačte tlačidlo:  na vyprázdenie generátora pary.

15.5.11 VarioSmoker

Funkciu údenia môžete aktivovať alebo deaktivovať nezávisle od toho, či ste už namontovali VarioSmoker.

1. Stlačte tlačidlo:  **VarioSmokerON** alebo **OFF**, aby ste v manuálnom programovaní mali k dispozícii voliteľné tlačidlo na aktiváciu VarioSmoker.

15.6 Varenie

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Varenie**

15.6.1 Primárna národná kuchyňa

V primárnej národnej kuchyni sa kultúrne zvyklosti pretransformujú na inteligentné varné procesy. Varné parametre týchto inteligentných varných procesov odrážajú stravovacie zvyklosti a jedlá sa pripravujú tak, ako to očakávajú hostia v príslušnej krajine, resp. regióne. Tak ovládáte nielen vašu lokálnu kuchyňu, ale všetky kuchyne sveta. Nastavenie je nezávislé od nastaveného jazyka.

Zvoliť primárnu národnú kuchyňu

1. Stlačte tlačidlo:  **Primárna národná kuchyňa**
 2. Skrolujte zoznamom a stlačte želanú primárnu národnú kuchyňu.
- >> Národná kuchyňa sa okamžite preberie. V iCookingSuite sa zobrazia inteligentné varné procesy, ktoré zodpovedajú tejto národnej kuchyni. Varné parametre, doby varenia a jadrové teploty inteligentných varných procesov sú prispôbené kultúrnym stravovacím zvyklostiam.

15.6.2 Sekundárna národná kuchyňa

Môžete k primárnej národnej kuchyni pridať ešte jednu doplnkovú národnú kuchyňu. Tak môžete súčasne pripravovať typické jedlá 2 krajín. To je výhodou napr. vtedy, keď chcete vo vašej reštaurácii ponúknuť špeciálny týždenný jedálny lístok inej národnej kuchyne.

Zvoliť sekundárnu národnú kuchyňu

1. Stlačte tlačidlo:  **Sekundárna národná kuchyňa**
2. Skrolujte zoznamom a stlačte želanú sekundárnu národnú kuchyňu.

>> Národná kuchyňa sa okamžite preberie. V iCookingSuite sa zobrazia doplnkové inteligentné varné procesy sekundárnej národnej kuchyne a označia sa . Nastavenia varných parametrov budú aj naďalej ovplyvnené primárnou národnou kuchyňou [► 72].

15.6.3 Hmotnosť taniera à la carte

Pred začiatkom režimu Finishing nastavte hmotnosť prázdneho taniera. Pomocou tejto informácie nastaví váš iCombi Pro varné procesy tak, že dosiahnete ideálny výsledok režimu Finishing a na tanieroch sa nebude kondenzovať vlhkosť. Ďalšie informácie nájdete tu: Nastaviť hmotnosť taniera à la carte [► 43]

15.6.4 Hmotnosť taniera banket

Pred začiatkom režimu Finishing nastavte hmotnosť prázdneho taniera. Pomocou tejto informácie nastaví váš iCombi Pro varné procesy tak, že dosiahnete ideálny výsledok režimu Finishing a na tanieroch sa nebude kondenzovať vlhkosť. Ďalšie informácie nájdete tu: Nastaviť hmotnosť taniera pre banket [► 43]

15.6.5 Počet zásuvov

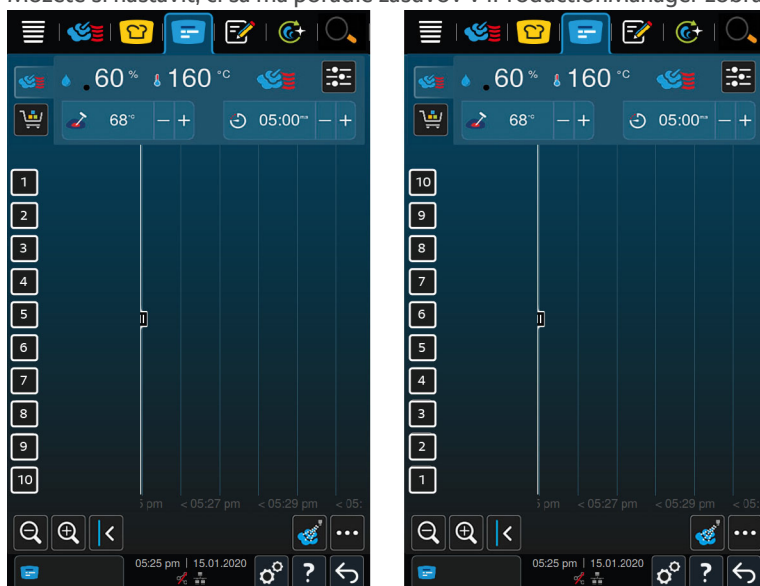
Tu si môžete nastaviť, koľko zásuvov chcete používať v iProductionManager.

1. Stlačte tlačidlo:  **Počet zásuvov**
2. Zvoľte si v rámci škály želanú hodnotu 0 – 12.

>> Nastavenie sa okamžite preberie.

15.6.6 Poradie zásuvov

Môžete si nastaviť, či sa má poradie zásuvov v iProductionManager zobrazovať vzostupne alebo zostupne.



1. Na vzostupné zobrazenie stlačte tlačidlo:  **123**
2. Na zostupné zobrazenie stlačte tlačidlo:  **321**

>> Nastavenie sa okamžite preberie.

15.6.7 Zvýšenie zaťaženia pri manuálnych programoch v iProductionManager

Tu môžete nastaviť, či sa pri manuálnych programoch v iProductionManager má predĺžiť doba varenia, ak boli dvere varného priestoru otvorené počas varenia a nameraný úbytok energie je taký vysoký, že sa pri zvolenom nastavení nedá dosiahnuť želaný výsledok varenia.

1. Na aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo: **Zvýšenie zaťaženia pri manuálnych programoch v iProductionManager ON**

15.6.8 Udržiavací čas klíma

Tu môžete nastaviť, ako dlho sa má udržiavať klíma vo varnom priestore, keď nepripravujete žiadne jedlá s iProductionManager.

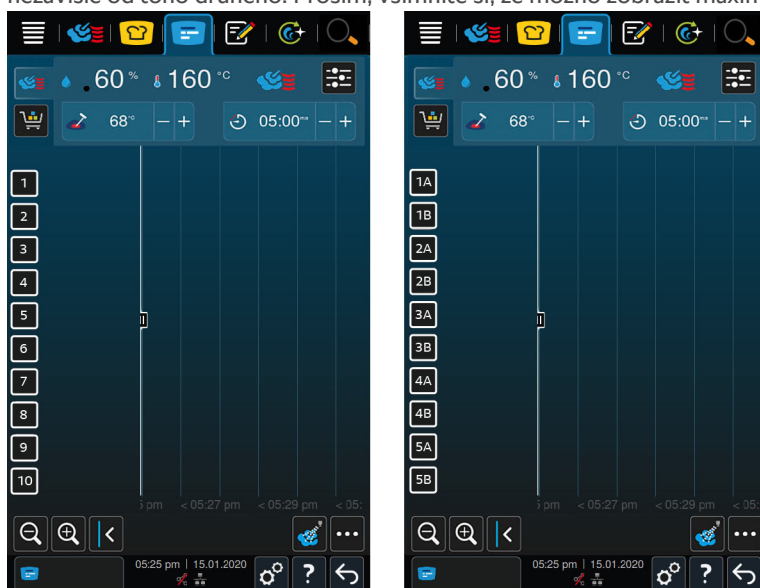
1. Stlačte tlačidlo:  **Udržiavací čas klíma**
 2. Zvoľte si na stupnici želanú hodnotu.
- >> Udržiavací čas sa okamžite prispôsobí.

UPOZORNENIE

Kratším udržiavacím časom šetríte energiu.

15.6.9 iProductionManager 3D

Tu si môžete nastaviť, že v iProductionManager chcete zásuvy naplniť dvomi plechmi. Každý plech sa monitoruje nezávisle od toho druhého. Prosím, všimnite si, že možno zobraziť maximálne 12 zásuvov.



1. Na aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo: **ON**
- >> Nastavenie sa okamžite preberie.

15.7 Správa dát

Prosím, všimnite si, že funkcie **Správa dát** máte k dispozícii len vtedy, ak do zariadenia pripojíte USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Správa dát**

Môžete upraviť nasledujúce nastavenia:

- Exportovať všetky dáta [► 75]
- Varné programy [► 75]
- Užívateľské profily [► 75]
- Obrázky používateľov [► 75]
- Používateľské dáta: Vymazať všetky
- Základné nastavenia zariadenia [► 76]
- Dáta HACCP [► 76]
- Servis [► 77]
- Exportovať MyDisplay

15.7.1 Exportovať všetky dáta

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo:  **Exportovať všetky dáta**

>> Teraz môžete exportovať všetky dáta na USB kľúč.

15.7.2 Varné programy

Tu môžete exportovať, importovať alebo vymazať všetky programy, ktoré ste vytvorili.

Exportovať programy

✓ Vytvorili ste programy v programovacom režime.

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo:  **Exportovať programy**

>> Uložené programy sa uložia na USB kľúč.

Importovať programy

1. Spojte USB, na ktorom sú už exportované programy, so zariadením.

2. Stlačte tlačidlo:  **Importovať programy**

>> Uložené programy sa importujú a zobrazia v programovacom režime.

Programy: Vymazať všetky vlastné

Tu môžete vymazať všetky programy, ktoré ste vytvorili.

1. Stlačte tlačidlo: 

> Objaví sa otázka, či chcete programy naozaj vymazať.

2. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 

>> Hlásenie vám potvrdí, že ste všetky programy vymazali.

15.7.3 Užívateľské profily

Exportovať profily

✓ Vytvorili ste profily.

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo:  **Exportovať profily**

>> Uložené programy sa uložia na USB kľúč.

Importovať profily

1. Spojte USB, na ktorom sú už exportované programy, so zariadením.

2. Stlačte tlačidlo:  **Importovať profily**

>> Uložené profily sa importujú a zobrazia v oblasti správy používateľov.

15.7.4 Obrázky používateľov

Tu môžete importovať alebo exportovať všetky obrázky, ktoré chcete priradiť programom alebo nákupným košom. Obrázky musia vyhovovať nasledujúcim požiadavkám:

- Typ súboru: PNG
- Hĺbka farby: 3 x 8 bitov
- Veľkosť obrazu: 130 x 130 px
- Veľkosť súboru: max. 50 kb

Import obrázkov

1. Uložte obrázky na USB kľúč v adresári, ktorý sa volá **userpix**.
 2. Spojte USB kľúč so zariadením.
 3. Stlačte tlačidlo:  **Importovať obrázky**
- >> Uložené obrázky sa importujú.

Exportovať obrázky

- ✓ Importovali ste obrázky.
 - ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
1. Stlačte tlačidlo:  **Exportovať obrázky**
- >> Uložené obrázky sa uložia na USB kľúč.

Vymazať všetky vlastné obrázky

Tu môžete vymazať všetky obrázky, ktoré ste importovali.

1. Stlačte tlačidlo: **Vymazať všetky vlastné obrázky**
 - > Objaví sa otázka, či naozaj chcete vymazať obrázky.
 2. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 
- >> Hlásenie potvrdí, že ste vymazali všetky vlastné obrázky.

15.7.5 Základné nastavenia zariadenia

Základné nastavenia zariadenia: Exportovať všetky

- ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
1. Stlačte tlačidlo:  **Základné nastavenia zariadenia: Exportovať všetky**
- >> Základné nastavenia zariadenia sa uložia na USB kľúč.

Importovať základné nastavenia zariadenia

1. Spojte USB, na ktorom sú už exportované základné nastavenia zariadenia, so zariadením.
 2. Stlačte tlačidlo:  **Základné nastavenia zariadenia: Importovať všetky**
- >> Základné nastavenia zariadenia sa importujú.

15.7.6 Dáta HACCP

Tu môžete na USB kľúč exportovať všetky dáta HACCP, ktoré zariadenie zhromaždilo. Môžete tiež nechať preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking.

Dáta HACCP: Exportovať všetky

- ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
1. Stlačte tlačidlo:  **Dáta HACCP: Exportovať všetky**
- >> HACCP dáta sa uložia na USB kľúč.

Dáta HACCP: Exportovať za časové obdobie

- ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
1. Stlačte tlačidlo:  **Dáta HACCP: Exportovať za časové obdobie**
 2. Zvoľte požadované obdobie a stlačte tlačidlo „exportovať“.
- >> Dáta HACCP za zvolené časové obdobie sa uložia na USB kľúč.

15.7.7 Servis

Protokoly vývojára: Exportovať všetky

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo:  **Protokoly vývojára: Exportovať všetky**

>> Protokoly vývojára sa teraz stiahnu na USB kľúč.

Protokoly vývojára: Exportovať za časové obdobie

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo:  **Protokoly vývojára: Exportovať za časové obdobie**

>> Teraz si môžete stiahnuť protokoly vývojára za určité časové obdobie.

Servisná správa: Exportovať všetky

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo:  **Servisná správa: Exportovať všetky**

>> Servisné správy sa teraz stiahnu na USB kľúč.

Exportovať protokol so štatistikou porúch

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo:  **Skopírovať protokol so štatistikou chýb na USB kľúč**

>> Protokol so štatistikou porúch sa uloží na USB kľúč.

15.8 Sieťové nastavenia

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.

V prípade potreby môžete v systémových nastaveniach aktivovať synchronizáciu času založenú na **NTP**. Ak je aktivovaný **NTP**, zákazník musí zabezpečiť, aby bol poskytnutý dôveryhodný a bezpečný **NTP** server.

- Server **NTP** musí pochádzať zo spoľahlivého a kontrolovaného prostredia na zaistenie presných časových údajov odolných voči manipulácii.
- Komunikácia so serverom **NTP** musí byť zabezpečená s využitím chránených sieťových segmentov a vhodných pravidiel brány firewall.

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: .

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Sieťové nastavenia**

Informácie o tom, ako svoje zariadenie pripojíte k sieti WLAN, nájdete tu: Vytvoriť spojenie WLAN [► 86]

Keď pripájate svoje zariadenie do siete, nájdete tu: Vytvoriť spojenie so sieťou [► 87]

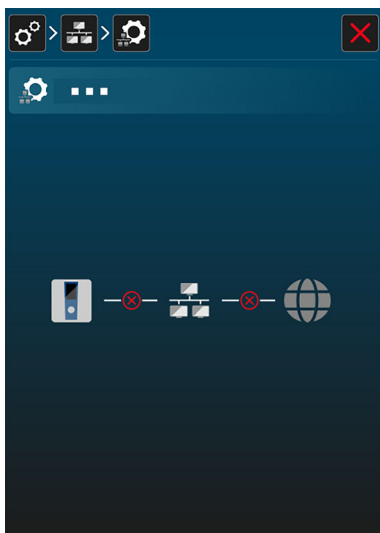
Spustiť asistenta siete

Asistent siete vám pomôže s konfiguráciou nastavení siete.

1. Stlačte tlačidlo:  **Spustiť asistenta siete**
 - > Zobrazí sa otázka, či potrebujete podporu pri nastavení siete. Podpora sa poskytuje buď pri pripojení k sieti WLAN alebo pri pripojení k sieti LAN.
2. Stlačte tlačidlo:  **DHCP aktívny: OFF**, aby ste mohli upraviť nasledujúce nastavenia siete:
 - **IP adresa**
 - **IP Gateway**
 - **IP Netmask**
 - **DNS 1**
 - **MAC adresa**
1. Stlačte tlačidlo:  **DHCP aktívny: ON**, aby ste mohli upraviť nasledujúce nastavenia siete:
 - **MAC adresa**

V prípade problémov s pripojením môžete vykonať diagnostiku siete.

1. Stlačte tlačidlo:  **Vykonajte diagnostiku siete** a uvidíte, či je vaše zariadenie pripojené k sieti.



Pomocou tlačidla **Stav siete** sa dá skontrolovať, či je k dispozícii pripojenie k routeru a k internetu.

15.9 Používateľský profil

Môžete používateľov zhrnúť v profiloch a týmto profilom prideliť prístupové práva. Štandardne je vášmu zariadeniu priradený jeden profil, ktorý sa nedá vymazať. Môžete pridať až 10 ďalších profilov.

1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: **Používateľský profil**

Ako profily vytvoríte, zmeníte alebo prenesiete na iné zariadenia, nájdete tu: Manažment profilov a práv

15.9.1 Aktivácia profilu

✓ Vytvorili ste profil. Pozrite si k tomu tiež Vytvoriť nový profil

1. Stlačte tlačidlo: **Aktivácia profilu**
2. Zvoľte si želaný profil.
3. Ak ste ku profilu priradili heslo, zadajte heslo.
4. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:

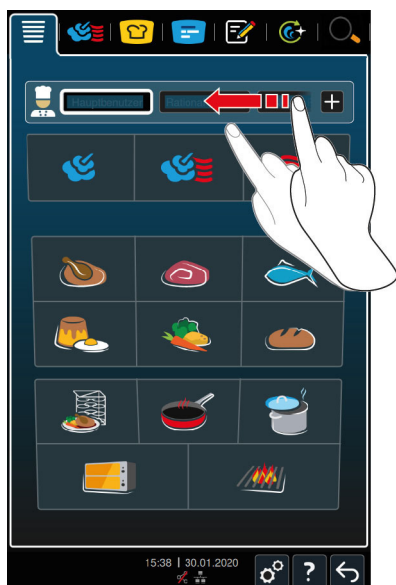
>> Profil sa okamžite aktivuje.

>> Keď otvoríte úvodnú obrazovku, zobrazí sa aktivovaný profil. Ak sa vám zobrazili viaceré profily, môžete v zozname skrolovať.

>> Na vytvorenie nového profilu stlačte tlačidlo: +

>> Teraz sa dostanete do nastavení profilu.

>> Stlačte tlačidlo: Vytvoriť nový profil.



15.9.2 Upraviť profil

✓ Vytvorili ste profil.

1. Stlačte tlačidlo: **Upraviť profil**

> Teraz si môžete vybrať profil, ktorý chcete upraviť.

Nastavenia profilu

1. Stlačte tlačidlo: **Nastavenia profilu**.

>> Teraz môžete vykonať nasledujúce nastavenia:



Zmeniť názov profilu



Zmeniť heslo profilu



Zmeniť jazyk



Zmeniť typ profilu UPOZORNENIE! Typ profilu môže zmeniť len hlavný používateľ.



Zmeniť primárnu národnú kuchyňu



Zmeniť sekundárnu národnú kuchyňu



Vymazať profil



Skryť všetky položky okrem Oblíbených sa dá zapnúť alebo vypnúť.

Prispôsobenie lišty s menu

Táto možnosť vám umožňuje prispôbiť lištu s menu podľa vlastných predstáv.

1. Stlačte tlačidlo: **Prispôsobenie lišty s menu**

>> Je možné vykonať nasledujúce nastavenia:



Úvodná obrazovka sa dá zobraziť alebo skryť.



Manuálne prevádzkové režimy sa dajú zobraziť alebo skryť.



iCookingSuite sa dá zobraziť alebo skryť.



iProductionManager sa dá zobraziť alebo skryť.



Režim programovania sa dá zobraziť alebo skryť.



iCareSystem sa dá zobraziť alebo skryť.



Vyhľadávanie sa dá zobraziť alebo skryť.

Vytvoriť a upraviť obrazovku

1. Stlačte tlačidlo: **ON** alebo **OFF** možnosti : **Vytvoriť a upraviť obrazovku** na aktiváciu alebo deaktiváciu možnosti Vytvoriť novú obrazovku [► 82] .

Prispôsobiť pätku displeja

1. Stlačte tlačidlo:  **Prispôsobiť pätku displeja**.

>> Teraz môžete nastaviť, či sa má zobraziť alebo skryť  **Pomocník v zariadení** v pätku displeja.

Zmeniť profil

1. Stlačte tlačidlo: **ON** alebo **OFF** možnosti : **Zmeniť** na aktivovanie alebo deaktivovanie možnosti zmeny profilu.

Prispôsobenie iCookingSuite

1. Stlačte tlačidlo:  **iCookingSuite**

>> Teraz môžete vykonať nasledujúce nastavenia:

-  **Parametre oprávnení**. Tu si môžete vybrať medzi možnosťami **ovládateľné** a **neviditeľné**.
-  **Vlhkosť** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Teplota varného priestoru** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Jadrová teplota** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Hlavička v kokpíte** sa dá zobraziť alebo skryť.

iProductionManager

1. Stlačte tlačidlo:  **iProductionManager**

>> Teraz môžete vykonať nasledujúce nastavenia:

-  **Režim à la carte** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Manuálny prehľad úloh** sa dá zapnúť alebo vypnúť.
-  **Časová pracovná úloha** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Upraviť prehľad úloh** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Povoliť drag and drop** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Kombinovateľnosť pracovných úloh** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Povoliť priradenie úrovni** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Umiestniť ku skutočnému času** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Povoliť dodatočný drag and drop** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Povoliť prístup pop-over** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Klonovanie pracovných úloh** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Preskočiť na aktuálny čas** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Pomôcka na polohovanie** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Povoliť skrolovanie** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Zoom** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Obariť** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Predohrev** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Vyplniť medzery v pláne** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Optimalizácia času** sa dá zobraziť alebo skryť.
-  **Optimalizácia spotreby energie** sa dá zobraziť alebo skryť.

Pozrite si k tomu tiež

 Pridať profil [► 82]

15.9.3 Pridať profil

Tu môžete pridať nový profil.

1. Stlačte tlačidlo:  **Pridať profil**

>> Teraz môžete pridať nový profil.

1. Stlačte tlačidlo:  **z existujúceho profilu** na vytvorenie profilu z už existujúceho profilu. Teraz môžete uskutočniť všetky nastavenia novo pridaného profilu v bode menu  **Upraviť profil** [► 80].
2. Stlačte tlačidlo:  **zo šablóny profilu** na vytvorenie nového profilu podľa šablóny profilu.

15.9.4 Upraviť obrazovku

✓ Vytvorili ste novú obrazovku.

1. Stlačte tlačidlo:  **Upraviť obrazovku**

> Zobrazia sa funkcie a inteligentní asistenti lišty s menu.

2. Stlačte želané tlačidlo.

> Zobrazia sa všetky funkcie, ktoré sú k dispozícii.

- V oblasti  **Manuálne varenie** môžete zvoliť prevádzkové režimy  **Para**,  **Kombinácia pary s horúcim vzduchom** a  **Horúci vzduch**.
- V oblasti  **iCookingSuite** máte k dispozícii všetky inteligentné varné procesy.
- V oblasti  **Režim programovania** máte k dispozícii všetky manuálne a inteligentné programy, ako aj nákupné koše. Ak ste ešte nevytvorili žiadne programy alebo nákupné koše, potom je táto oblasť prázdna.
- V oblasti  **iCareSystem** máte k dispozícii všetky čistiace režimy [► 90] a čistiace programy [► 91].

1. Stlačte každú funkciu, ktorú chcete priradiť obrazovke.

> Funkcia sa označí .

2. Na kontrolu funkčného rozsahu obrazovky stlačte tlačidlo: 

3. Na odstránenie funkcie z menu obrazovky stlačte tlačidlo: 

4. Na pomenovanie menu obrazovky stlačte tlačidlo: 

5. Vložte názov.

6. Na uloženie menu obrazovky do pamäti stlačte tlačidlo: 

>> Dostanete sa späť na prehľad.

1. Na priradenie menu obrazovky k profilu stlačte tlačidlo:  **Upraviť profil**

2. Zvoľte si želaný profil.

3. Stlačte tlačidlo:  **Prispôbiť lištu menu**

4. Za menu obrazovky stlačte tlačidlo: **ON**

5. Stlačte na lište s ikonami , aby ste sa vrátili späť na prehľad užívateľských profilov.

>> Ak aktivujete profil [► 79], zobrazí sa nové menu obrazovky v lište s menu.

15.9.5 Vytvoriť novú obrazovku

1. Stlačte tlačidlo: 

2. Stlačte tlačidlo: 

3. Stlačte tlačidlo: 

4. Na **obrazovke Editor** si teraz môžete vytvoriť vlastnú obrazovku.

5. Stlačte každú funkciu, ktorú chcete k obrazovke priradiť alebo ju chcete odstrániť.

6. Na pomenovanie obrazovky zadajte názov do textového poľa.
7. Na uloženie zmien do pamäti stlačte tlačidlo: 

15.10 Servis

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Servis**

Máte k dispozícii nasledujúce informácie:

- Informácie o type zariadenia/verzii softvéru 
- Informácie o sériovom čísle 
- Horúca linka – kuchár [► 99] 
- Servisná horúca linka [► 99] 
- Servisná úroveň 

Táto funkcia je k dispozícii len servisným partnerom RATIONAL.

- Informácia o aktualizácii softvéru [► 83] 
- Inštalovaná verzia softvéru [► 83]
- Servisné hlásenia za posledných 14 dní 
- Licencie s otvoreným zdrojovým kódom 

15.10.1 Informácia o aktualizácii softvéru

Tu vidíte, ktorá verzia softvéru je inštalovaná na vašom zariadení. Keď ste zariadenie spojili s ConnectedCooking a aktivovali funkciu **Automaticky stiahnuť aktualizáciu softvéru**, potom budete mať softvérové aktualizácie k dispozícii automaticky. Ďalšie informácie nájdete tu: Automaticky urobiť aktualizáciu softvéru [► 89] Ak je k dispozícii softvérová aktualizácia, zobrazí sa aktuálna softvérová verzia a tlačidlo **Spusti inštaláciu** je aktívne.

1. Stlačte tlačidlo: **Spusti inštaláciu**

>> Vykoná sa aktualizácia softvéru a zariadenie sa reštartuje.

15.10.2 Inštalovaná verzia softvéru

Tu nájdete všetky informácie o inštalovanej verzii softvéru a inštalovaných pomocných balíkoch.

15.11 ConnectedCooking

UPOZORNENIE

Ak by sa nezobrazil žiadny „Aktivačný kód“, ešte nie je možné spojenie so serverom ConnectedCooking.

Môže to byť z týchto dôvodov:

- Musí byť k dispozícii rozlíšenie názvu DNS pre www.connectedcooking.com.
- Variant s DHCP: DHCP aktívny – IP adresa je pridelená sieťou.
- Variant bez DHCP: Prevádzkovateľ siete musí poskytnúť IP adresu, sieťovú masku, bránu, DNS server, potom sa môžu manuálne zadať na zariadení.
- Firewall port 443 a 8883 voľný (protokol: HTTPS a MQTT) pre odchádzajúcu komunikáciu s cieľovým hostiteľom: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Sieť s MAC filtrom: MAC adresy je možné načítať z konvektomatu Combi alebo vyžiadať prostredníctvom zákazníckeho servisu *Tieto nastavenia zodpovedajú štandardným nastaveniam domáceho routera"

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **ConnectedCooking**

Ako spojíte svoje zariadenie s ConnectedCooking a ktoré funkcie máte k dispozícii, nájdete tu: ConnectedCooking [► 88]

Ak je vaše zariadenie spojené s ConnectedCooking, máte nasledujúce možnosti nastavenia.

1. Stlačte tlačidlo: 

>> Do ConnectedCooking sa môžete prihlásiť pomocou svojho existujúceho účtu.

1. Stlačte tlačidlo: 

>> Do ConnectedCooking sa môžete anonymne prihlásiť bez účtu.

Automatická synchronizácia času

1. Stlačte tlačidlo:  **ON** alebo **OFF**

>> Automatická synchronizácia času sa neuskutoční, keď stlačíte **OFF**. Ak stlačíte **ON**, uskutoční sa automatická synchronizácia času.

Preniesť dáta HACCP automaticky

1. Stlačte tlačidlo:  **ON** alebo **OFF**

>> Vaše zariadenie nebude automaticky prenášať dáta HACCP na ConnectedCooking, ak stlačíte **OFF**. Hneď ako stlačíte tlačidlo **ON**, zariadenie automaticky prenesie údaje HACCP do ConnectedCooking.

Vzdialený prístup

1. Stlačte tlačidlo:  **ON** alebo **OFF**

>> Vzdialený prístup nie je k dispozícii, ak stlačíte **OFF**. Ak stlačíte **ON**, je možné diaľkové ovládanie vášho zariadenia cez ConnectedCooking.

Aktualizácia softvéru

1. Stlačte tlačidlo:  **ON** alebo **OFF**

>> Aktualizácie softvéru sa nevykonávajú automaticky, keď stlačíte **OFF**. Keď stlačíte **ON**, aktualizácie softvéru sa vykonávajú automaticky.

Automatické spojenie

V prípade straty sieťového spojenia vášho zariadenia sa zariadenie po obnovení spojenia znovu automaticky spojí s ConnectedCooking. Ak si to neželáte, môžete funkciu deaktivovať.

1. Stlačte tlačidlo:  **ON** alebo **OFF**

>> Vaše zariadenie preruší spojenie s ConnectedCooking, keď stlačíte **OFF**. Keď stlačíte tlačidlo **ON**, vaše zariadenie sa znovu automaticky pripojí ku ConnectedCooking.

Odhlásiť

Z ConnectedCooking sa môžete kedykoľvek odhlásiť. Detaily spojenia sa vymažú. Ak budete chcieť zariadenie znovu spojiť s ConnectedCooking, budete musieť zariadenie znovu zaregistrovať.

1. Stlačte tlačidlo: 

>> Objaví sa otázka, či sa chcete odhlásiť z ConnectedCooking. Ak to potvrdíte, vaše zariadenie sa okamžite odhlási z ConnectedCooking.

16 Manažment kuchyne

16.1 Manažment hygieny

16.1.1 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
- Názov a ID varného procesu
- Otvoriť / zavrieť dvere varného priestoru
- Zmena režimu prevádzky
- Automatické čistenie

16.1.2 Exportovať dáta HACCP

Dáta HACCP ostávajú v zariadení pri maximálnom využití uložené 14 dní. Počas tejto doby si môžete dáta stiahnuť. Ďalšie informácie nájdete tu: Exportovať dáta HACCP. [► 76] V prípade primerane kratšej doby využívania sa dostupná doba predlžuje.

16.1.3 Preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking

Ak ste vaše zariadenie spojili s ConnectedCooking, môžete nastaviť, aby sa dáta HACCP automaticky preniesli na ConnectedCooking, keď sa ukončí varný proces.

✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [► 88].

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **ConnectedCooking**
3. Stlačte vedľa **Automaticky preniesť dáta HACCP** tlačidlo:  **ON**

>> Dáta HACCP sa teraz prenesú automaticky, keď sa ukončí varný proces. Môžete si ich pozrieť na connectedcooking.com alebo v aplikácii ConnectedCooking.

16.2 Zapojiť zariadenia do siete

Keď vaše zariadenia zosieťujete, budete mať k dispozícii nasledujúce možnosti:

- Ovládanie oboch zariadení pri inštalácii Combi-Duo len cez jedno zariadenie.
- Spojiť zariadenia s ConnectedCooking.

Ak chcete zosieťovať zariadenia inštalácie Combi-Duo, obráťte sa, prosím, na vášho servisného partnera RATIONAL.

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.

V prípade potreby môžete v systémových nastaveniach aktivovať synchronizáciu času založenú na **NTP**. Ak je aktivovaný **NTP**, zákazník musí zabezpečiť, aby bol poskytnutý dôveryhodný a bezpečný **NTP** server.

- Server **NTP** musí pochádzať zo spoľahlivého a kontrolovaného prostredia na zaistenie presných časových údajov odolných voči manipulácii.
- Komunikácia so serverom **NTP** musí byť zabezpečená s využitím chránených sieťových segmentov a vhodných pravidiel brány firewall.

16.2.1 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 päťkovom 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 lištu 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: .

16.2.2 Pripojte sieťový kábel

Vaše zariadenie je sériovo vybavené sieťovým konektorom. Na spojenie vášho zariadenia so sieťou a zabezpečenie ochrany zariadenia pred striekajúcou vodou použite sieťový kábel s nasledujúcimi špecifikáciami:

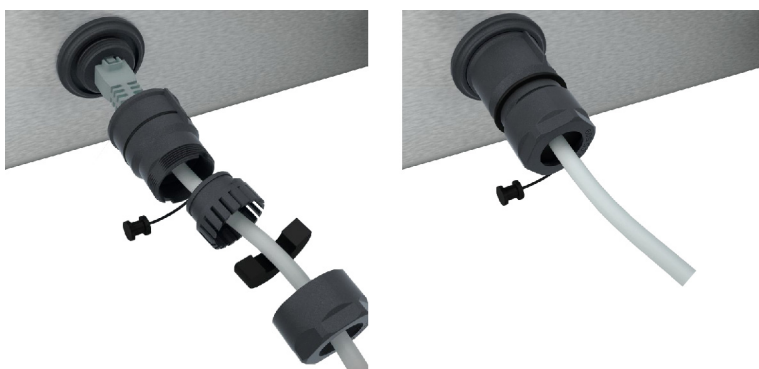
- Sieťový kábel kategórie 6
- Max. dĺžka zástrčky 45 mm
- Priemer zástrčky 18,5 mm
- Priemer kábla 5,5 - 7,5 mm

⚠ POZOR

Funkčné diely okolo sieťového kábla môžu mať vyššie 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.

16.2.3 Vytvoriť sieťové spojenie

✓ Máte k dispozícii všetky dáta pre sieťové pripojenie.

1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: **Sieťové nastavenia**
3. Stlačte tlačidlo: **LAN**
4. Stlačte tlačidlo: **IP sieť**
5. Vložte IP adresu.
6. Stlačte tlačidlo: **IP Gateway**
7. Zadaťte adresu IP Gateway.
8. Stlačte tlačidlo: **IP Netmask**
9. Vložte názov.
10. Ak chcete nechať prideliť sieťovú konfiguráciu klientovi cez server, aktivujte DHCP. Stlačte tlačidlo: **DHCP**
 - > Teraz sa automaticky nakonfiguruje IP adresa, Gateway a DNS.
11. Stlačte tlačidlo: **DNS 1 (preferovaný)**
12. Vložte adresu DNS servera.

16.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking je najmodernejšie sieťové riešenie RATIONAL. Nezávisle od toho, či vlastníte jeden alebo viaceré zariadenia RATIONAL, ConnectedCooking vám ponúka úplne nové, pohodlné možnosti použitia. Jediné, čo preto musíte urobiť, je pripojiť svoje zariadenie RATIONAL do siete a zaregistrovať sa na connectedcooking.com.

V ConnectedCooking uvidíte na prvý pohľad online stav, detaily o čistení, prevádzkovú štatistiku a či sa dodržali predpisy HACCP. Okrem toho máte k dispozícii nasledujúce špeciálne funkcie:

- **Správy vo vyskakovacom okne**
Či už je to naplnenie, hlásenie o ukončení prípravy alebo servisné hlásenie – v reálnom čase dostanete jednoduchým spôsobom všetky informácie tam, kde ich chcete dostať.
- **Prenos a správa varných programov**
Preneste overené varné procesy automaticky do všetkých zariadení svojho podniku.
- **Automatické aktualizácie softvéru**
Softvérové aktualizácie budete vždy dostávať bezplatne a automaticky.

Okrem toho nájdete na connectedcooking.com rozsiahlu knižnicu s receptami, tipy a triky našich profesionálnych kuchárov, ako aj množstvo videí s návodmi.

16.3.1 Spojiť zariadenie s ConnectedCooking

Keď spojíte svoje zariadenie s ConnectedCooking, budete mať k dispozícii nasledujúce funkcie:

- Preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking [► 85]
- Preniesť servisné dáta automaticky na ConnectedCooking [► 100]
- Ovládať zariadenia na diaľku cez ConnectedCooking
- Vykonať monitoring displeja zariadenia na diaľku
- ✓ Vytvorili ste sieťové spojenie.
- ✓ Zaregistrovali ste sa na connectedcooking.com.
- 1. Stlačte tlačidlo: 
- 2. Stlačte tlačidlo: **ConnectedCooking**
- 3. Na prvej karte zvolte, ktorý server chcete použiť na pripojenie. Na výber je medzinárodný server **iot.com** alebo čínsky server **iot.cn**.
- 4. Prihláste sa pomocou svojho účtu ConnectedCooking.
 - > Zadať svoje registračné údaje alebo vyberte registráciu pomocou QR kódu.
- 5. Stlačte vedľa **Spojiť** tlačidlo: **Prihlásiť**
 - > O krátku chvíľu sa vám zobrazí deväťmiestny PIN a QR kód. Ak nemáte po ruke smartfón, môžete sa zaregistrovať na www.connectedcooking.com. Ak máte po ruke smartfón, môžete naskenovať QR kód.
- 6. Alternatívne sa môžete zaregistrovať prostredníctvom automatickej registrácie. V takomto prípade máte k dispozícii len základné funkcie.

Registrácia bez smartfónu

1. Zapište si PIN.
 2. Prihláste sa na www.connectedcooking.com.
 3. Kliknite na symbol: **Manažment zariadení**
 4. Zvoľte si: **Prehľad zariadení**
 5. Kliknite na symbol: Červený kruh s +
 6. Vložte do poľa **Názov** názov zariadenia.
 7. Vložte do poľa **Aktívny kľúč** PIN, ktorý sa zobrazil na zariadení.
- >> Zhrádko sa zariadenie zobrazí v prehľade zariadení ConnectedCooking.
- >> Na displeji sa zobrazí, že zariadenie je spojené so serverom ConnectedCooking. V päťkovom riadku sa objaví symbol: 

>> Dostanete potvrdzujúci e-mail, že vaše zariadenie bolo úspešne zaregistrované.

Registrácia so smartfónom

✓ Na svojom smartfóne ste si nainštalovali aplikáciu na skenovanie QR kódov.

✓ Na svojom smartfóne ste si nainštalovali aplikáciu ConnectedCooking.

1. Naskenujte QR kód.

>> Zakrátko sa na zariadení zobrazí, že zariadenie je spojené so serverom ConnectedCooking. V pätkovom riadku sa objaví symbol: 

>> V prehľade zariadení ConnectedCooking sa zobrazí zariadenie.

>> Dostanete potvrdzujúci e-mail, že vaše zariadenie bolo úspešne zaregistrované.

16.4 Spustiť aktualizáciu softvéru

Automatické aktualizácie softvéru cez ConnectedCooking

✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking.

1. Stlačte tlačidlo: 

2. Stlačte tlačidlo:  **ConnectedCooking**

3. Na aktiváciu funkcie **Automaticky stiahnuť aktualizáciu softvéru** stlačte tlačidlo:  **ON**

4. Stlačte tlačidlo: 

5. Stlačte tlačidlo:  **Servis**

6. Stlačte tlačidlo:  **Informácia o aktualizácii softvéru**

7. Stlačte tlačidlo: **Spustiť inštaláciu**

>> Vykoná sa aktualizácia softvéru a zariadenie sa reštartuje.

Aktualizácia softvéru cez USB kľúč

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

✓ Zobrazí sa hlásenie s oznamom pre vás, že bola zistená aktualizácia softvéru.

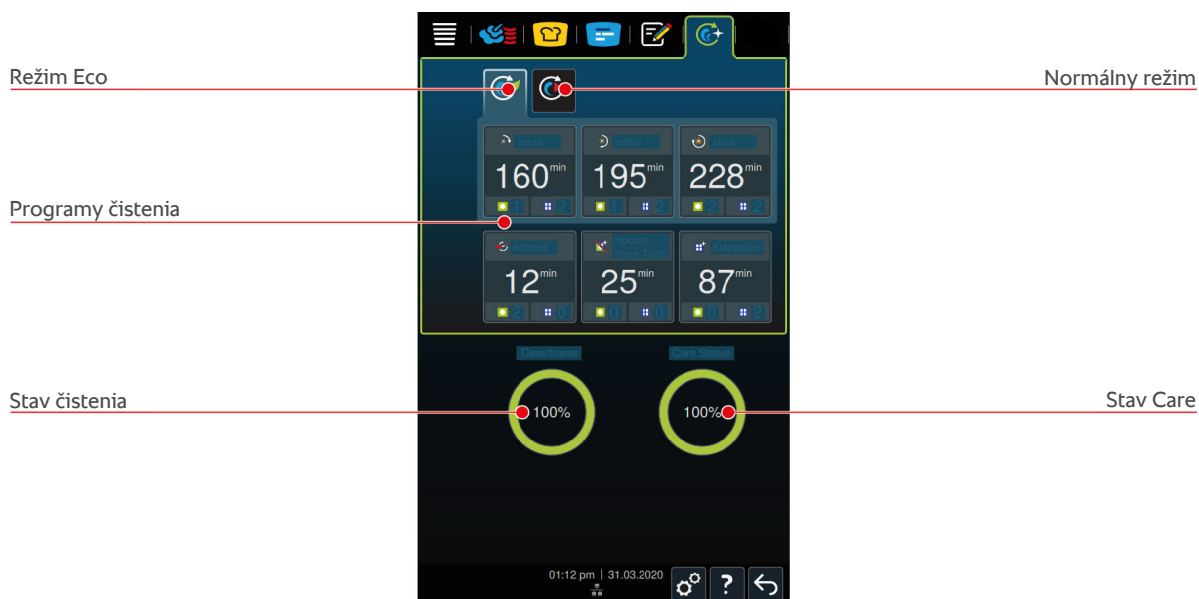
1. Potvrďte správu, že sa má vykonať aktualizácia softvéru.

>> Vykoná sa aktualizácia softvéru a zariadenie sa reštartuje.

17 Automatické čistenie - iCareSystem



iCareSystem je inteligentný čistiaci systém pôsobiaci aj proti vápenatým usadeninám iCombi Pro. Rozpozná momentálny stav znečistenia zariadenia a navrhne vám ideálny čistiaci program, ako aj optimálne množstvo čistiacich prostriedkov.



17.1 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 nečistíte 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. Nevyvolávajte dávenie.
- Zavolajte okamžite na číslo toxikologického informačného centra alebo lekárovi.

17.2 Čistiace režimy

Pre čistiace programy **ľahký**, **stredný** a **silný** máte k dispozícii nasledovné 2 čistiace režimy:



Režim Eco

Ak zvolíte tento čistiaci režim, potom sa v čistiacich programoch [► 91] použije menej ošetrovacích prostriedkov na vyčistenie zariadenia. Čistiace programy však v porovnaní s normálnym režimom budú bežať dlhšie.



Normálny režim

Ak zvolíte tento čistiaci režim, potom sa v čistiacich programoch [► 91] použije viac ošetrovacích prostriedkov na vyčistenie zariadenia. Čistiace programy však budú v porovnaní s režimom Eco bežať kratšie.

17.3 Čistiace programy

Máte k dispozícii nasledujúce čistiace programy:

Program	Režim	Opis	Ošetrovacie prostriedky
Lahké	Eko / normálny	Vhodný na odstránenie ľahkého znečistenia a vápenatých usadenín vzniknutých pri použití zariadenia do 200 °C.	- Čistiace tablety Active Green - Tablety Care
stredný	Eko / normálny	Vhodný na odstránenie znečistenia a vápenatých usadenín vzniknutých varnými procesmi, pri ktorých sa griluje alebo pečie.	- Čistiace tablety Active Green - Tablety Care
silný	Eko / normálny	Vhodný na odstránenie silného znečistenia a vápenatých usadenín vzniknutých varnými procesmi, pri ktorých sa griluje alebo pečie.	- Čistiace tablety Active Green - Tablety Care
rýchle	–	Hodí sa na priebežné čistenie na rýchle odstránenie silného znečistenia.	Čistiace tablety Active Green
Premýť bez tabl.	–	Vhodné na odstránenie znečistenia rozpustného vo vode. Tento čistiaci program neresetuje nútené čistenie.	–
Opláchnuť	–	Vhodný na odstránenie znečistenia spôsobeného vápenatými usadeninami vzniknutými v dôsledku varných procesov, pri ktorých sa varí na pare alebo pečie. Tento čistiaci program neresetuje nútené čistenie.	Tablety Care



TIP

Ak je vaše zariadenie pripojené na mäkkú vodu, mali by ste spínač mäkkej vody nastaviť na „mäkkú vodu“.

17.4 Stav čistenia a Care

iCareSystem rozpozná automaticky stav čistenia a Care na vašom zariadení.

Stav čistenia

- Ak je indikátor zelený, potom je zariadenie čisté.
- Ak je indikátor žltý, potom je zariadenie špinavé. Môžete však aj naďalej na zariadení pripravovať jedlá, až kým nedostanete výzvu vyčistiť ho.
- Ak je indikátor červený, potom je zariadenie silno znečistené. Okamžite spustíte čistiaci program, v každom prípade ho spustíte najneskôr vtedy, keď dostanete najbližšiu výzvu na čistenie.
- Ak je indikátor biely, potom je stav čistenia 0 %.

Stav Care

- Ak je indikátor zelený, potom je parný generátor bez vápenatých usadenín.
- Ak je indikátor žltý, sú v parnom generátore menšie vápenaté usadeniny.
- Ak je indikátor červený, potom sú v parnom generátore veľké vápenaté usadeniny. Okamžite spustíte čistiaci program, v každom prípade ho spustíte najneskôr vtedy, keď dostanete najbližšiu výzvu na čistenie.

17.5 Spustiť automatické čistenie

✓ Závesné regály sú správne umiestnené vo varnom priestore.

1. Stlačte na lištu s menu tlačidlo: 

> Keď je teplota varného priestoru viac ako 50 °C, zobrazí sa nasledujúce hlásenie: **Varný priestor príliš horúci**

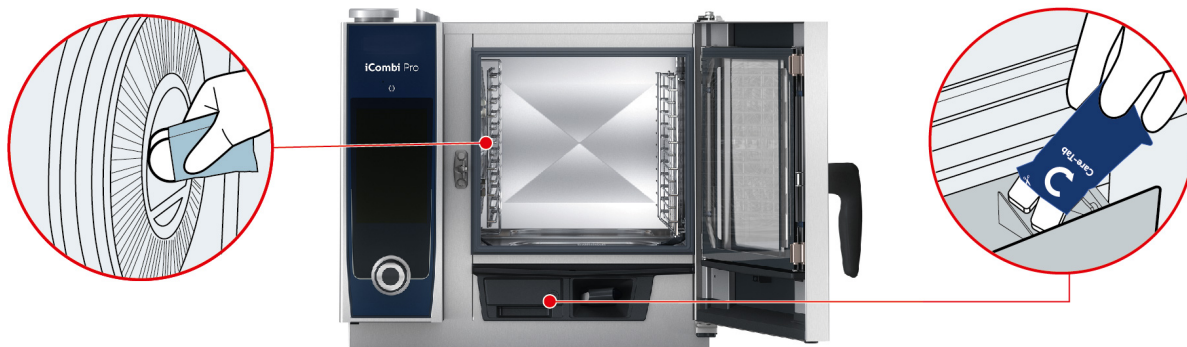
2. Spustíte funkciu cool down na zníženie teploty varného priestoru. [► 34]

3. Zvoľte si želaný čistiaci program [► 91].

4. Otvorte dvere varného priestoru.

5. Vyberte všetky nádoby a plechy z varného priestoru.

6. Vyklopte ľavý závesný regál do varného priestoru.



7. **! VAROVANIE! Nebezpečenstvo poleptania! Noste tesne priliehajúce ochranné okuliare a ochranné rukavice odolné voči chemikáliám, aby ste sa spoľahlivo chránili pri práci s čistiacimi tabletami Active Green a Care.** Vybaľte zobrazený počet tabliet Active Green a vložte ich do priehlbiny plechu vzduchového vedenia.

8. Vybaľte zobrazený počet balení tabliet Care a vložte ich do zásuvky Care.

9. Zavrite dvere varného priestoru.

>> Spustí sa automatické čistenie.

>> Keď sa ukončí automatické čistenie, zaznie výstražný zvuk.

**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.

17.6 Ukončiť automatické čistenie

Všetky programy automatického čistenia môžete kedykoľvek prerušiť.

1. Stlačte tlačidlo: 

> Objaví sa otázka, či naozaj chcete prerušiť čistenie. Zobrazí sa, ako dlho bude prerušenie trvať.

2. Stlačte tlačidlo: 

3. Otvorte dvere varného priestoru.

4. **! VAROVANIE! Nebezpečenstvo poleptania! Pri čistení zariadenia noste tesne priliehajúce ochranné okuliare a ochranné rukavice odolné voči chemikáliám, aby ste sa spoľahlivo pripravili a chránili pri práci s čistiacimi tabletami Active Green.** Vyberte čistiace tablety Active Green z varného priestoru a zlikvidujte ich.

5. Vypláchnite varný priestor vodou na odstránenie zvyškov čistiacich tabliet Active Green.

6. Zavrite dvere varného priestoru.
 - > Varný proces po prerušení pokračuje.
 - > Po dokončení prerušenia sa objaví výzva, aby ste skontrolovali, či sa vo varnom priestore nevyskytujú zvyšky čistiacech tabliet Active Green.
 7. Otvorte dvere varného priestoru.
 8. Zavrite dvere varného priestoru.
- >> Zariadenie je teraz opäť pripravené na použitie. Zobrazí sa úvodná obrazovka.

**TIP**

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

17.7 Vynútené čistenie po prevádzkových hodinách

Ak ste aktivovali vynútené čistenie, objaví sa po definovanom čase výzva vyčistiť zariadenie. So zariadením môžete potom pracovať až po vykonaní čistenia.

1. Stlačte tlačidlo:
 2. Stlačte tlačidlo: **Čistenie**
 3. Stlačte tlačidlo: **Vynútené čistenie**
 4. Na potvrdenie akcie stlačte zobrazené tlačidlo. **ON**
 5. Na nastavenie času, po ktorom chcete byť vyzvaný vyčistiť zariadenie, stlačte tlačidlo: **Čas do výzvy na čistenie**
Prosím, všimnite si, že sa tu jedná o prevádzkový čas, a nie o čas, ktorý v skutočnosti uplynie.
 6. Zvoľte si hodnotu zo škály 1- 24 hodín.
 7. Na nastavenie, o koľko hodín sa môže čistenie po výzve presunúť dozadu, stlačte tlačidlo: **Čas omeškania vynúteného čistenia**
 8. Zvoľte si hodnotu zo škály 1- 24 hodín.
- >> V päťkovom riadku sa zobrazí, koľko prevádzkových hodín ešte potrvá, kým musíte vykonať čistenie.

17.8 Harmonogram čistenia

Pomocou harmonogramu čistení si stanovíte, v ktoré dni v týždni sa musí vykonať vynútené čistenie [► 93]. Ak ste stanovili nútené čistenie, nemôžete vytvoriť žiadny plán čistenia.

1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: **Čistenie**
3. Stlačte tlačidlo: **Plán čistenia**
4. Na definovanie správania zariadenia pri výzve na vyčistenie stlačte tlačidlo: **Harmonogram čistenia plánovaný čas**
5. Ak nechcete dostávať správy v plánovanom čase, keď má začať čistenie, stlačte tlačidlo: **AUS (VYP.)**
6. Ak sa má v čase plánovaného času čistenia zobraziť varovanie, stlačte tlačidlo: **Varovanie**
7. Ak sa má zariadenie vyčistiť, akonáhle sa objaví výzva na čistenie, stlačte tlačidlo: **Vynútené**
8. Stlačte na lištu s ikonami pre návrat na prehľad s harmonogramom čistenia.
9. Zvoľte si jeden deň v týždni, v ktorom sa má vykonať čistenie.
10. Stlačte tlačidlo: **ON**
11. Nastavte čas, v ktorom sa má vykonať čistenie.
12. Stlačte na lištu s ikonami pre návrat na prehľad s harmonogramom čistenia.

18 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.

18.1 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 pred akýmkoľvek čistiacimi prácami okrem automatického čistenia odpojte od napájania elektrickou energiou.
- Uložené chemikálie nikdy nevystriekavajte pomocou ručnej sprchy ani pomocou akéhokoľvek druhu kvapaliny.
- Zariadenie čistite každý deň aj vtedy, ak používate výlučne manuálny prevádzkový režim para.
- Príslušenstvo zariadenia nečistite automatickým čistením zariadenia.

18.2 Ošetrovacie intervaly

Ošetrovací interval	Funkčné časti
Denne	▪ Varný priestor ▪ Tesnenie varného priestoru ▪ Dvere varného priestoru ▪ Umývanie odkvapkávacej vane a odpadového žlabu ▪ Snímač jadrovej teploty ▪ Príslušenstvo ▪ Ručná sprcha
Týždenne	▪ Vonkajšie strany zariadenia ▪ LED kryt ▪ Ovládací panel ▪ Plastové časti
Mesačne	▪ Obarovacia dýza

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

18.3 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

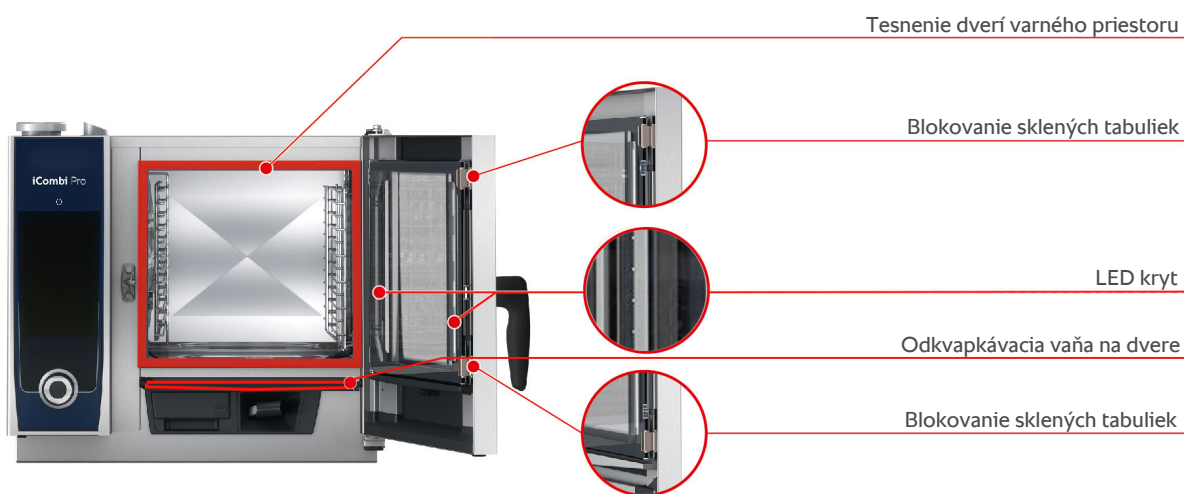
- Príslušenstvo vyčistíte vlažnou vodou, šetrným prostriedkom na ručné umývanie riadu a mäkkou handrou.

Nevhodné ošetrovacie produkty

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

- Abrazívne čistiace prostriedky
- Kyselina soľná, 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

18.4 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 sklené tabuľky dverí varného priestoru jednu po druhej.
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 čistíte len vhodnými ošetrovacími produktmi [► 94].

LED kryt sa nachádza medzi strednou a prednou sklenenou tabuľkou 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 všetky sklené tabuľky 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 vyčistite 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. Odkvapkávaciu vaňu na dvere vyčistite 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

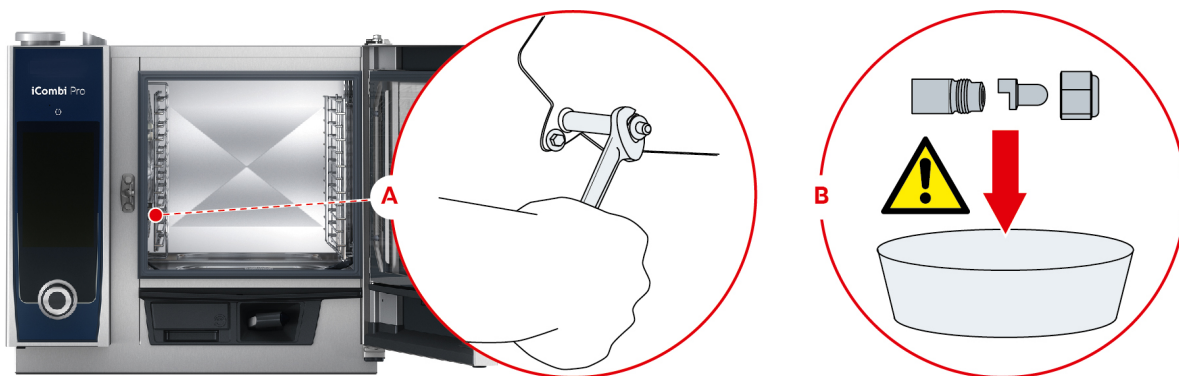
- ✓ Dvere varného priestoru sú otvorené.
- 1. Otvárač odtoku otvorte jednou rukou pomocou otváraciej nožičky a pevne ho podržte.
- 2. Na odstránenie stvrdnutých vrstiev vyčistite ploché tesnenie a výpustový otvor mäkkou handričkou, vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Držte pritom pevne otvárač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

18.5 Zbaviť obarovací dýzu vápenatej usadeniny



Potrebné nástroje

- Šesťhranný kľúč



1. Vypnite zariadenie.
2. Vychýľte závesný regál a plech vzduchového vedenia do stredu varného priestoru.
3. Uvoľnite maticu obarovacej dýzy šesťhranným kľúčom (A).
4. Odstráňte obarovaciu dýzu.
5. **⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo poleptania! Noste ochranu úst a tesne priliehajúce ochranné okuliare na spoľahlivú ochranu pred odstraňovačom vápenatej usadeniny.** Vložte obarovaciu dýzu do odstraňovača vápenatej usadeniny (B).
6. Dýzu nechajte ponorenú v rozpúšťadle vápenatej usadeniny, kým sa táto nerozpustí.
7. Vyberte obarovaciu dýzu po rozpustení usadeniny z odstraňovača vápenatej usadeniny.
8. Dôkladne obarovaciu dýzu umyte vodou a nechajte ju úplne vyschnúť.

9. Obarovaciú dýzu zložte do pôvodného stavu obráteným postupom.

18.6 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 škáry krytu vzduchového filtra a potlačte vzduchový filter dozadu.
2. Vytiahnite vzduchový filter von.
3. Umyte vzduchový filter v umývačke riadu a nechajte ho úplne vyschnúť.
 - > Ak vzduchový filter po vyčistení v umývačke riadu nebude čistý, musíte ho vymeniť.
4. Ak je čistý, vsuňte ho do zariadenia, kým nezaklikne.

18.7 Vyčistiť ručnú sprchu

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

18.8 Vyčistiť ovládací panel

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo porezania! Hlavné nastavovacie koliesko má ostré hrany. Vždy noste pracovné ochranné rukavice, keď čistíte hlavné nastavovacie koliesko a plochy pod ním.

1. Odtiahnite hlavné nastavovacie koliesko rukou bez použitia nástroja.
2. Vyčistite hlavné nastavovacie koliesko a plochy pod ním mäkkou handričkou.
3. Znovu nasadte hlavné nastavovacie koliesko.

Ak je vaše zariadenie vybavené uzamykateľným ovládacím panelom, musíte pri čistení ovládacieho panelu odomknúť uzamykateľný ovládací panel a otvoriť kryt.

Pred tým, ako budete displej čistiť, môžete ho uzamknúť. Takto zabránite neúmyselnému spusteniu varných procesov, vykonaniu činností alebo zobrazeniu funkcií.

1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 
 - > Po pár sekundách sa aktivuje blokovanie displeja a zobrazí sa symbol: 
2. Displej vyčistite mäkkou handričkou.
3. Na odblokovanie displeja stlačte a držte stlačené tlačidlo: 
 - > Zobrazí sa symbol: 
4. Odtiahnite hlavné nastavovacie koliesko rukou bez použitia nástroja.
5. Vyčistite hlavné nastavovacie koliesko a plochy pod ním mäkkou handričkou.
6. Znovu nasadte hlavné nastavovacie koliesko.

18.9 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.

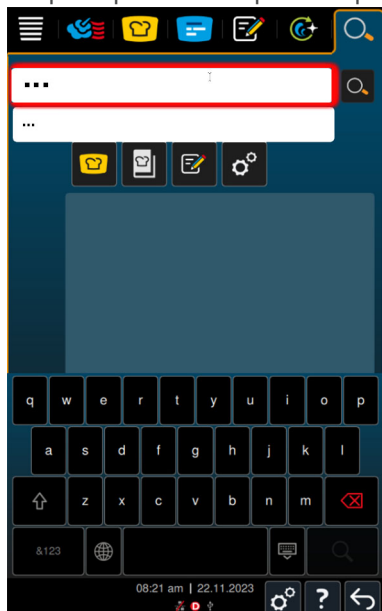
1. Skôr než prejdete k čisteniu, musí príslušenstvo vychladnúť.
2. Zvyšky potravín a vrstvy tuku, škrobu a bielkovín odstráňte mäkkou handričkou.
3. Ak sa na príslušenstve vyskytujú odolné nečistoty, namočte ho do vlažnej vody a nečistoty následne odstráňte mäkkou handričkou.

19 Inšpirácia a pomoc

19.1 Vyhľadávací asistent

Asistent vyhľadávania vášho varného systému uľahčuje vyhľadávanie inteligentných varných procesov, vlastných programov, nastavení a príkladov použitia.

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: .
2. Zadať hľadané slovo. Integrované vyhľadávanie v texte zabezpečuje presné výsledky aj napriek možným preklepom alebo nepresne napísaným slovám.



- > Počas písania sa navrhujú výsledky vyhľadávania v rámci nastaveného jazyka zariadenia. Zobrazená cesta umožňuje nájsť miesto nájdeného výsledku na zariadení.
 - > Výsledky vyhľadávania sú rozdelené do kategórií **iCookingSuite** , **príklady použitia** , **vlastné programy**  a **nastavenia** .
 - > Výsledky môžete filtrovať podľa inteligentných varných procesov, vlastných programov, nastavení a príkladov použitia.
3. Stlačte požadovanú ikonu na zobrazenie výsledkov vyhľadávania.

Asistent vyhľadávania umožňuje priame spustenie varných procesov, vlastných programov alebo príkladov použitia cez funkciu vyhľadávania. Okrem toho pomáha pochopiť, ktoré jedlá sa nachádzajú v ktorých varných procesoch. Vďaka tomu ponúka komplexné riešenie pre optimalizovaný zážitok z varenia.

19.2 Pomocník v zariadení

Tento návod na obsluhu je vám k dispozícii ako pomôcka pri obsluhu v zariadení. Okrem toho tu nájdete všetky informácie o množstvách náplne a požívaní originálneho príslušenstva RATIONAL.

Stlačením tlačidla  sa zobrazí pomocník v zariadení vždy s aktuálnym obsahom pomocníka v súlade s aktuálne zobrazenou oblasťou na displeji.

19.3 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.

19.4 Pomoc v prípade nutnosti servisného zásahu

19.4.1 Preniesť servisné dáta automaticky na ConnectedCooking

Keď ste zariadenie spojili s ConnectedCooking, môžete si nastaviť, aby sa servisné dáta automaticky v pravidelných intervaloch prenášali na ConnectedCooking.

✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [► 88].

1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: **ConnectedCooking**
3. Stlačte vedľa **Automaticky preniesť servisné dáta** tlačidlo: **ON**

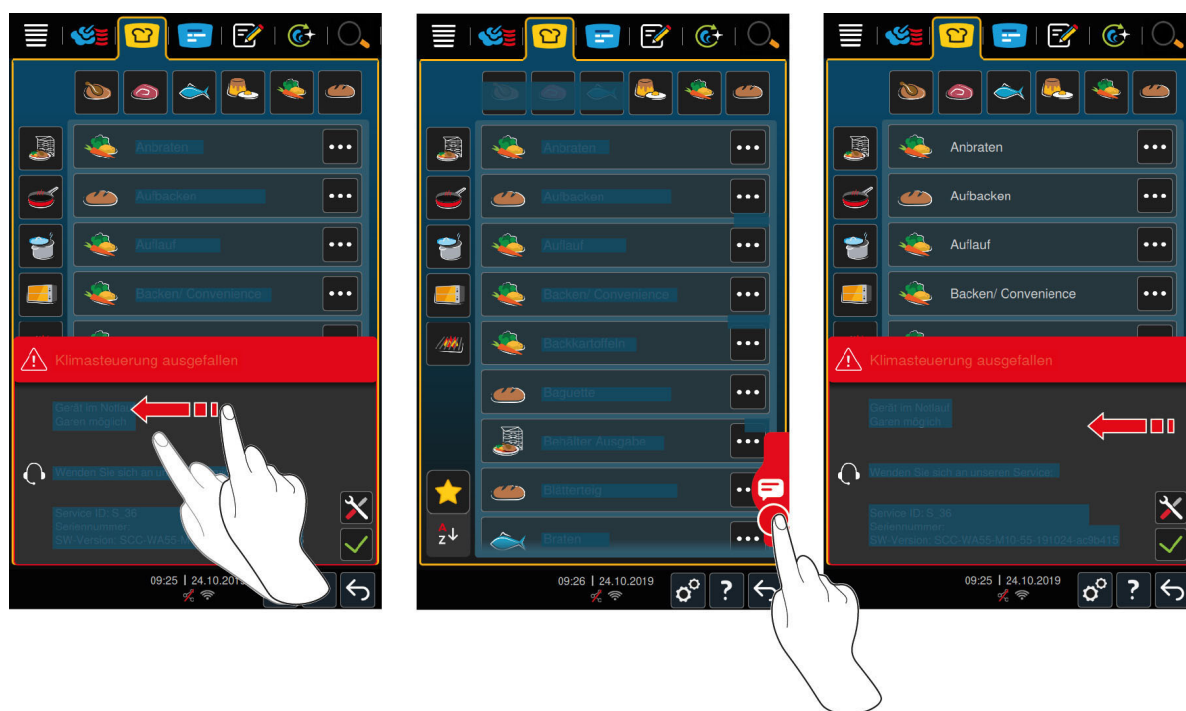
>> Servisné dáta sa teraz automaticky prenesú na ConnectedCooking. Môžete si ich pozrieť vo svojom účte na connectedcooking.com alebo v aplikácii ConnectedCooking.

19.4.2 Zobrazíť servisné dáta

Servisné údaje si môžete nechať zobraziť cez nastavenia. Ďalšie informácie nájdete tu: Servis [► 83]

19.5 Riešenie problémov

Keď sa vám zobrazí hlásenie poruchy, môžete ho počas čakania na pomoc odsunúť nabok. Hlásenie poruchy sa minimalizuje a zobrazí naboku ako červený symbol. Ak stlačíte na tento symbol, zobrazí sa hlásenie poruchy zväčšené znovu.



Zavolajte, prosím, pri všetkých hláseniach porúch vášho servisného partnera RATIONAL. Vždy majte pripravené sériové číslo vášho zariadenia a číslo verzie inštalovaného softvéru. Obe informácie nájdete v hlásení porúch.

19.5.1 Hlásenia porúch ohrievania generátora pary

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 10	Porucha v SC automatike.	Áno
Servis 11	Prívod vody do generátora pary je chybný.	Áno

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 12	Meranie množstva vody má poruchu.	Áno
Servis 13	Rozpoznávanie vodného stavu v generátore pary má poruchu.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Servis 20.8	Snímač teploty je pokazený.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Servis 28.4	Prekročila sa hraničná teplota varného priestoru.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Servis 42.1	Napájanie vodou je pokazené.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Servis 43.1	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Servis 46.1	Napájanie vodou je pokazené.	Áno

19.5.2 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 ► 99]. Pripravte si na to vždy sériové číslo vášho zariadenia.

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 32.1	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Servis 32.2	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Servis 32.3	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Servis 33.1	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Servis 33.2	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Servis 33.3	Plynový horák má poruchu. Zavrite uzatváracie zariadenie plynového vedenia.	Nie
Servis 34.32	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Áno
Servis 60	Inicializácia zapalovacej skrinky je chybná. Vypnite a znovu zapnite zariadenie. Ak sa aj naďalej zobrazuje porucha, zavolajte vášho servisného partnera.	–

19.5.3 Hlásenia porúch ohrievania horúceho vzduchu

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 20.1	Snímač teploty je pokazený.	Nie
Servis 28.1	Prekročila sa hraničná teplota generátora pary.	Nie
Servis 28.2	Prekročila sa hraničná teplota varného priestoru.	Nie
Servis 34.1	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Nie
Servis 34.2	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Nie
Servis 34.4	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Nie
Servis 42.3	Napájanie vodou je pokazené.	Nemáte k dispozícii funkciu Obariť .
Servis 42.6	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Servis 43.3	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.

19.5.4 Hlásenia porúch vlhkosti

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 20.2	Snímač teploty je pokazený.	Áno
Servis 20.4	Snímač teploty je pokazený.	Áno
Servis 30	Meranie vlhkosti má poruchu.	Áno
Servis 36	Snímač rozdielu tlaku je pokazený.	Áno
Servis 37	Snímač rozdielu tlaku je pokazený.	Áno
Servis 42.2	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Servis 43.2	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.

19.5.5 Chybové hlásenia iCareSystem – Čistenie

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 25	Množstvo vody požadované pre iCareSystem nie je dostatočné.	–
Servis 26	Guľový kohút nenachádza polohu otvorený .	Nie
Servis 27	Guľový kohút nenachádza polohu zatvorený .	Nie
Servis 34.8	Automatické čistenie nefunguje.	Áno
Servis 43.6	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Servis 47.1	Čerpadlo na odpadovú vodu je pokazené.	Áno
Servis 47.2	Čerpadlo na odpadovú vodu je pokazené.	Áno
Servis 48.1	Cirkulačné čerpadlo je pokazené.	Áno
Servis 48.2	Cirkulačné čerpadlo je pokazené.	Áno
Servis 110	Počas automatického čistenia sa objavila porucha na SC čerpadle.	Nie

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 120	Počas automatického čistenia sa objavila porucha rozpoznávania stavu vody.	Nie

19.5.6 Chybové hlásenia iCareSystem – Care

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 40	Množstvo tekutiny Care požadované v iCareSystem je príliš malé.	Áno
Servis 42.4	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Servis 43.4	Interné napájanie vodou sa neuzaviera.	Máte k dispozícii už iba prevádzkový režim Horúci vzduch.
Servis 49.1	Napájanie vodou je pokazené.	Áno
Servis 49.2	Napájanie vodou je pokazené.	Áno

19.5.7 Centrum oznámení

Hlásenie porúch	Príčina	Varenie je možné
Servis 17	Typ zariadenia je chybný.	Nie
Servis 29	Teplota plošného spoja je príliš vysoká.	Nie
Servis 31.1	Snímač jadrovej teploty vo varnom priestore je pokazený.	Áno, nemôžete však snímač jadrovej teploty používať.
Servis 31.2	Snímač jadrovej teploty vo varnom priestore je pokazený.	Áno, nemôžete však snímač jadrovej teploty používať.
Servis 34.16	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Áno
Servis 34.64	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Áno
Servis 34.400	Interná dátová komunikácia nefunguje.	Áno
Servis 41	Obarovacia dýza alebo obarovacia rúrka je zanesená vápenatými usadeninami.	Nemáte k dispozícii funkciu Obariť .
Servis 50	Nie sú nainštalované hodiny CPU s reálnym časom. Nastavte dátum a čas.	Áno
Servis 51	Batéria je pokazená.	Áno
Servis 52.1	Osvetlenie varného priestoru nefunguje správne.	Áno
Servis 52.2	Osvetlenie varného priestoru nefunguje správne.	Áno
Servis 72	Prekročila sa spúšťacia teplota jedného snímača teploty.	Nie

20 Údržba

Sami môžete vykonávať nasledujúce údržbárske práce:

- Vymeniť vzduchový filter [► 104]
- Vymeniť tesnenie dverí varného priestoru [► 105]

20.1 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 škáry krytu vzduchového filtra a potlačte vzduchový filter dozadu.
2. Vytiahnite vzduchový filter.
3. Nový vzduchový filter zasuňte do zariadenia tak, aby zaklikol.

20.2 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.

21 Preprava

21.1 Prepravenie zariadenia

VAROVANIE

Kolieska sa môžu poškodiť, ak pohybujete zariadením alebo Combi-Duo so zatiahnutými zaisťovacími brzdami.

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

1. Uvoľnite zaisťovacie 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 zaisťovacích 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 zaisťovaciu 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 zraníť 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 zaisťovaciu brzdú pred začiatkom prepravy alebo presúvania zariadenia, môže sa zariadenie alebo Combi-Duo prevrátiť a zraníť vás.

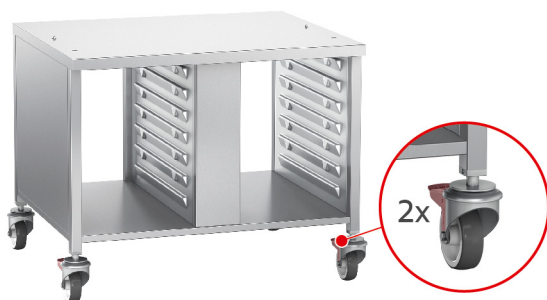
1. Uvoľnite zaisťovacie brzdy koliesok pred tým, než začnete posúvať alebo prepravovať zariadenie alebo Combi-Duo.
2. Po ukončení prepravy znovu zaistite zariadenie v nepohyblivej polohe zaisťovacími brzdami na kolieskach.

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 odčerpaný. **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 zaisťovacie 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.

22 Uvedenie mimo prevádzky a likvidácia

22.1 Uvedenie mimo prevádzky

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

22.2 Likvidácia



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

23 Technické údaje

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

23.1 Zariadenia s pripojením na elektrickú sieť

	Hodnota
Hmotnosť (bez obalu) Typ XS 6-2/3	64 kg
Trieda ochrany	IPX5
Podmienky prostredia	5 – 40 °C
WLAN štandard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencia a max. vysielací výkon WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Hlukové emisie	≤52 dBA

23.2 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
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

23.3

23.4 Zhoda

23.4.1 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

Zoznam klúčových slov

A

Automatické čistenie	
Čistiace programy	91

B

Bezpečnostné informácie	
všeobecné informácie	12

C

ConnectedCooking	
Registrácia zariadenia bez smartfónu	88
Registrácia zariadenia so smartfónom	89
Čas	66
nastaviť	67
Synchronizácia času cez ConnectedCooking	67
Čistenie	
Dvere varného priestoru	95
LED kryt	95
Rýchle čistenie	91
Tesnenie dverí varného priestoru	96
Vzduchový filter	97
Čistiace programy	
Lahký	91
Silný	91
Stredný	91

D

Dáta HACCP	
exportovať dáta HACCP za určité časové obdobie	76
exportovať všetky dáta HACCP	76
Dátum	66
nastaviť	67
Delta-T varenie	28
Doba varenia	28
Dvere varného priestoru	
Čistenie	95
Vyčistiť LED kryt	95
Vyčistiť tesnenie	96

F

Formát teploty	
nastaviť	67
Funkcia cool down	34

G

Gestá	17
-------	----

H

Hlavné nastavovacie koliesko	18
Hrúbka varenej potraviny	27

I

Indikácia	
-----------	--

otvoriť	66
iProductionManager	
Logika umiestňovania	49
Overenie kombinácie	49

J

Jadrová teplota pokrmu	28
Jas displeja	
nastavenie stmievania po x min	68
nastaviť	68
Jazyk	
Nastavenie jazyka používateľského rozhrania	66

K

Klíma vo varnej komore	
Kombinácia pary a horúceho vzduchu	36
Klíma vo varnom priestore	
Horúci vzduch	36
Para	35
Kysnúť	29

M

Manuálne varenie	
Horúci vzduch	37
Kombinácia pary a horúceho vzduchu	36
Para	35

N

Nákupný košík	
programovať	59
skontrolovať	60
spustiť	62
uložiť	60
naplniť	30
Narezať	29
Národná kuchyňa	
zvoliť primárnu národnú kuchyňu	72
zvoliť sekundárnu národnú kuchyňu	72
Nastavenia	
Uložiť ako obľúbenú položku	66
Nastavenie celkovej hlasitosti	68
Nastavovacie koliesko	
čistenie predfiltra	97
Nepretržitá prevádzka	28
Nová vsádzka	31

O

Obariť	34
Obarovacia dýza	
Odstránenie vápenatej usadeniny	96
Oblúbené	
Uložiť nastavenie ako obľúbené	66
Obrázky používateľov	

Exportovať obrázky	76
Import obrázkov	76
vymazať všetky vlastné obrázky	76
Odstránenie vápenatej usadeniny	
Obarovacia dýza	96
Opláchnuť	91
Ošetrovacie produkty	
nevhodné čistiace prostriedky	95
vhodné ošetrovacie produkty	94
Ošetrovanie	
Hlavné nastavovacie koliesko	98
Ovládací panel	97
Príslušenstvo	98
Ručná sprcha	97
Ovládací panel	
čistenie predfiltra	97
Ovládať zariadenie	
Hlavné nastavovacie koliesko	18

P

Podržať	30
Podržať jadrovú teplotu	30
pokračovať daný čas	31
Pomocník	
Pomocník v zariadení	99
Vybrať pomoc v zariadení	17
Potrieť pečivo	29
Potvrdiť akciu	29
Predhriatie	30
Programy čistenia	91
Prepichnúť	30
Profil	
aktivovať	79
Program	
exportovanie	75
Importovať	75
spustiť manuálny program	62
uložiť	57
vymazať všetky vlastné programy	75
vytvoriť inteligentný program	57
vytvoriť manuálne	55

R

Ručná sprcha	
čistenie predfiltra	97
Rýchlosť prúdenia vzduchu	29, 34

S

Servis	
Exportovať protokol so štatistikou porúch	77
Exportovať protokoly vývojára za určité obdobie	77
Exportovať všetky protokoly vývojára	77
exportovať všetky servisné správy	77
Snímač jadrovej teploty	

Celé kura	21
Celé ryby	21
Hlásenie porúch	22
Malé varené potraviny	21
Pečivo	22
Rybie filé	21
Steak	20
Veľké kusy mäsa	20
Vybrať	22
Zapichnúť do varenej potraviny	20
zapichnúť inde	30
zasunúť	20, 21
Zelenina	22
Stupeň restovania	27
Stupeň varenia	28
Svetlo	
nastaviť	68
Šetrič obrazovky	
aktivovať po x min	68
zapnutie/vypnutie	68
Špeciálne príslušenstvo	99

T

Teplota varného priestoru	28
Horúci vzduch	36
Para	35
Teplota varnej komory	33
Kombinácia pary a horúceho vzduchu	36
Teplota varu	33

U

Údržba	
Vymeniť tesnenie	105
Vymeniť vzduchový filter	104
Ukončenie	32, 38
Ukončiť varný proces	29, 32, 38
Užívateľské profily	
Exportovať profily	75
Importovať profily	75

V

Varenie sous-vide	
Cook and Chill	39
Diétna a šetrne pripravená strava	39
Donáška do izby	39
Oblasti použitia	39
Varná komora	32
Varný proces	
monitoring inteligentného varného procesu	32
spustiť inteligentný varný proces	62
zvoliť inteligentný varný proces	25
Veľkosť varenej potraviny	27
Vlhkosť varného priestoru	28, 29
Vyčistiť LED kryt	95
Čistenie	95
Vyhľadávanie	99
Vykonať údržbu svojpomocne	104
Vymeniť tesnenie	105
Vymeniť vzduchový filter	104

Vynútené čistenie	93
Vypnutie zariadenia	15
Vytvoriť krustu	31
Výzvy	
naložiť	29
Vzduchový filter	
Čistenie	97

Z

Základné nastavenia zariadenia	
exportovať všetky základné nastavenia zariadenia	76
importovať všetky základné nastavenia zariadenia	76
Zamiešať	30
Zápach plynu	13
Zapnutie zariadenia	15
Zapnutie/vypnutie demo režimu	71
Zariadenie	
naložiť	29
ovládanie gestami	17
Zmes vzduchu, vodných kvapôčiek a pary	29
Znovu zapichnúť snímač jadrovej teploty	29
Zostávajúci čas	30
Zvuk	
nastaviť	68

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