

iCombi[®] Classic

Originální návod k obsluze



Obsah

1 Úvod	6
1.1 Záruka na výrobek.....	6
1.2 Cílová skupina	6
1.3 Použití v souladu se stanoveným účelem.....	6
1.4 Práce s tímto návodem	6
1.4.1 Vysvětlivky symbolů.....	6
1.4.2 Vysvětlení piktogramů.....	6
1.4.3 Vysvětlení varovných upozornění	7
1.4.4 Obrázky	7
1.4.5 Technické změny	7
2 Obecné bezpečnostní pokyny	8
2.1 Bezpečnostní pokyny pro zařízení s přípojkou plynu	9
2.2 Osobní ochranné pomůcky	10
3 Zařízení iCombi Classic	11
4 Jak pracovat s přístrojem	12
4.1 První uvedení do provozu.....	12
4.2 Zapnutí a vypnutí zařízení	12
4.3 Interakce s přístrojem	12
4.4 maximální množství náplně;	13
4.5 Otevření a zavření dveří varného prostoru	13
4.6 Vložení pokrmu do přístroje	13
4.7 Zapíchnutí snímače vnitřní teploty pokrmu.....	14
4.8 Používání ruční sprchy	17
4.9 Vestavěný odvod tuku	18
5 Příprava pokrmů	20
5.1 Zobrazení provozních režimů	20
5.2 Parametry vaření	20
5.3 Doplnkové funkce	22
5.4 Pára.....	23
5.4.1 Klima varného prostoru a teplotní rozsah	23
5.4.2 Vaření pokrmu v páře.....	23
5.5 Kombinace páry a horkého vzduchu.....	24
5.5.1 Klima varného prostoru a teplotní rozsah	24
5.5.2 Vaření jídla v kombinaci s párou a horkým vzduchem.....	24
5.6 Horký vzduch.....	25
5.6.1 Klima varného prostoru a teplotní rozsah	25
5.6.2 Vaření v horkém vzduchu.....	25
6 Příprava pokrmů sous-vide	27
7 finishing	28
7.1 Klima ve varném prostoru a teplota.....	28
7.2 Dokončení pokrmu	28

8	Režim programování	30
8.1	Spuštění režimu programování	30
8.2	Přednastavené programy	30
8.3	Vytvoření nového programu	31
8.4	Spuštění programu	33
8.5	Úprava programu	33
8.6	Odstanění programu	34
8.7	Seřazení seznamu programů	34
8.8	Nahrání a stažení programů	35
9	Nastavení	36
9.1	Otevření nastavení	36
9.2	Nastavení jednotky teploty	36
9.3	Nastavení data a času	37
9.4	Změna klávesnice	38
10	Management kuchyně	39
10.1	Správa hygieny	39
10.1.1	Zaznamenaná data HACCP	39
10.1.2	Stahování dat HACCP	39
10.2	Zapojení zařízení do sítě	40
10.3	ConnectedCooking (volitelně)	40
11	Automatické čištění	41
11.1	Obecné bezpečnostní pokyny	41
11.2	Čisticí programy	41
11.3	Spuštění automatického čištění	42
11.4	Přerušování automatického čištění	43
12	Péče	45
12.1	Obecné bezpečnostní pokyny	45
12.2	Intervaly údržby	45
12.3	Přípravky pro péči	45
12.4	Čištění dvířek varného prostoru	46
12.5	Čištění ruční sprchy	47
12.6	Čištění vzduchového filtru	47
12.7	Čištění příslušenství	47
12.8	Čištění ventilační trubky odtokového úseku	47
13	Inspirace a nápověda	48
13.1	Telefonická pomoc	48
13.2	Vyžádání dat zařízení	48
13.3	Řešení problémů	49
13.3.1	Chybová hlášení ohřev parního generátoru	49
13.3.2	Chybová hlášení pro plynová zařízení	49
13.3.3	Chybová hlášení ohřev horkého vzduchu	50
13.3.4	Chybová hlášení vlhkost	50
13.3.5	Chybová hlášení CleanJet	51

13.3.6	Chybová hlášení Care	51
13.3.7	Centrum upozornění.....	51
14	Údržba.....	53
14.1	Výměna těsnění dvířek varného prostoru.....	53
15	Přeprava	54
15.1	Vyprázdnění generátoru páry	54
15.2	Přeprava zařízení	54
16	Vyřazení z provozu a likvidace	56
16.1	Vyřazení z provozu.....	56
16.2	Likvidace	56
17	Technické údaje	57
17.1	Zařízení s elektrickým připojením	57
17.2	Zařízení s plynovým připojením.....	57
17.3	Typy a názvy modelů.....	57
17.4	Shoda s předpisy a normami.....	57
17.4.1	Zařízení s elektrickým připojením.....	57
17.4.2	Zařízení s plynovým připojením.....	58
	Rejstřík.....	59

1 Úvod

Vážení zákazníci,

gratulujeme vám k novému zařízení iCombi Classic. Před prvním uvedením zařízení do provozu si prosím pozorně přečtěte návod k obsluze. Tento návod k obsluze umožňuje bezpečné zacházení se zařízením. Tento návod k obsluze uschovejte tak, aby byl vždy přístupný obsluze zařízení.

Se zařízením iCombi Classic dosáhnete vynikajících výsledků vaření. Díky intuitivnímu uživatelskému vedení je to možné rychle a snadno bez velkého učení.

Přejeme vám spoustu zábavy se zařízením iCombi Classic.

Váš

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

1.1 Záruka na výrobek

Zaregistrujte svůj přístroj na adrese www.rational-online.com/warranty a profitujte z dvouleté záruky. Na těchto stránkách najdete rovněž všeobecné záruční podmínky a záruční servis.

Společnost RATIONAL neodpovídá za škody, které vznikly v důsledku nepovolených technických změn.

1.2 Cílová skupina

Tento dokument je určen osobám, které pracují v jídelnách a průmyslových kuchyních.

Následující skupiny osob nesmí tento přístroj používat, ani provádět jeho čištění a údržbu:

- Osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi.
- Osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí
- Děti

Dohlížejte na děti, které se nacházejí v blízkosti zařízení. Děti si nesmějí hrát s přístrojem.

1.3 Použití v souladu se stanoveným účelem

Zařízení iCombi Classic bylo vyvinuto k tepelné přípravě pokrmů.

Tento přístroj se smí používat pouze komerčně, například v kuchyních restaurací a v jídelnách a komerčních kuchyních nemocnic, pekařství nebo řeznictví. Tento přístroj se nesmí používat venku. Tento přístroj se nesmí používat pro nepřetržitou průmyslovou masovou výrobu potravin.

Používání přístroje k jakémukoli jinému účelu je v rozporu s určeným účelem použití a je nebezpečné. Společnost RATIONAL AG neodpovídá za škody, které vznikly v důsledku používání přístroje v rozporu se stanoveným účelem.

1.4 Práce s tímto návodem

1.4.1 Vysvětlivky symbolů

V tomto dokumentu se používají následující symboly, které vám mají zprostředkovat informace a navést vás k činnosti:

✓ Tento symbol označuje podmínky, které musí být splněny, než budete moci provést činnost.

1. Tento symbol označuje úkon, který musíte provést.

> Tento symbol označuje mezivýsledek, na základě kterého můžete ověřit výsledek úkonu.

>> Tento symbol označuje průběžný výsledek, na základě kterého můžete ověřit konečný výsledek instrukcí k činnosti.


▪ Tento symbol označuje výčet.

a. Tento symbol označuje seznam.

1.4.2 Vysvětlení piktogramů

V tomto dokumentu se používají následující piktogramy:

 Pozor! Před použitím zařízení si přečtěte návod k obsluze.

 Obecná varovná značka

 Užitečné pokyny k snadnému používání vašeho zařízení.

1.4.3 Vysvětlení varovných upozornění

Pokud vidíte jedno z následujících varovných upozornění, znamená to varování před nebezpečnými situacemi a návod, jak se těmto situacím vyhnout.

NEBEZPEČÍ

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí NEBEZPEČÍ, jste varováni před situacemi, které vedou k těžkým zraněním nebo k smrti.

VAROVÁNÍ

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí VÝSTRAHA, jste varováni před situacemi, které mohou vést k těžkým zraněním nebo k smrti.

POZOR

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí POZOR, jste varováni před situacemi, které mohou vést ke zraněním.

UPOZORNĚNÍ

Pokud se zobrazuje toto upozornění, jste varováni před situacemi, které mohou vést k poškození zařízení.

1.4.4 Obrázky

Ilustrace použité v tomto návodu k obsluze se mohou od skutečného zařízení lišit.

1.4.5 Technické změny

Práva na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazena.

2 Obecné bezpečnostní pokyny

Zařízení je zkonstruováno bezpečně a při běžném provozu v souladu s předpisy nepředstavuje žádné nebezpečí. Správné zacházení při používání zařízení je popsáno v tomto návodu.

- Instalaci zařízení pověřte výhradně vašeho servisního partnera společnosti RATIONAL.
- Údržbu zařízení přenechte výhradně vašemu servisnímu partnerovi RATIONAL.
- Nikdy neupravujte zařízení ani jeho instalaci provedenou vaším servisním partnerem RATIONAL.
- Neodstraňujte vypouštěcí síto ve dně.
- Nepoužívejte zařízení v případě, že je poškozeno. Poškozené zařízení není bezpečné a může způsobit zranění a požár.
- Nepoužívejte zařízení v případě, že je poškozena skleněná výplň dvířek varného prostoru. Kontaktujte svého servisního partnera společnosti RATIONAL a nechte skleněnou výplň dvířek varného prostoru vyměnit.
- Neumisťujte na zařízení žádné předměty.
- Neukládejte do blízkosti zařízení látky, které jsou snadno zápalné nebo se mohou snadno vznítit.
- Používejte zařízení pouze při teplotě okolního prostředí od +10 °C do +40 °C.
- Vyhněte se umístování zdrojů tepla v blízkosti zařízení, např. fritézy nebo grilovací plotny.
- Během provozu zajistěte, aby byla podlaha v okolí zařízení suchá a nebylo možné po ní uklouznout.

Bezpečnostní pokyny před používáním

- Ujistěte se, že má přístroj teplotu alespoň + 5 °C.
- Zajistěte, aby byl plech pro usměrňování proudění vzduchu před kolem ventilátoru nahoře i dole zajištěn.
- Zajistěte, aby byly závěsné rámy nebo stojanový vozík řádně zajištěny.
- Zajistěte, aby se ve varném prostoru nenacházely žádné zbytky čisticích tablet.
- Pokud uvedete zařízení po delší době odstavení opět do provozu, propláchněte ruční sprchu minimálně 10 litry vody.

Bezpečnostní pokyny během používání

- Jak se vyhnete opaření a popálení:
 - Během používání otevírejte dvířka varného prostoru opatrně. Může unikat horká pára.
 - Při vyjímání příslušenství nebo předmětů z varného prostoru používejte své osobní ochranné pomůcky.

- Během provozu se dotýkejte zařízení pouze v místě ovládacího panelu a rukojeti dvířek varného prostoru. Vnější povrchy mohou mít teplotu více než 60 °C.
- Nádobu s pokrmem zasouvejte pouze do té úrovně zásuvy, na kterou vidíte. Horký připravovaný pokrm může jinak při vyjímání se zařízení vyšpláchnout
- Zabráňte tak nebezpečí požáru a výbuchu:
 - V přístroji nevařte tekutiny, které se snadno vznítí, např. alkoholické nápoje jako víno. Tyto tekutiny se mohou při odpařování samy vznítit. Před vařením pokrmu v tekutině, která se snadno vznítí, tuto tekutinu delší dobu povařte, aby se v ní snížil obsah alkoholu.
 - Při grilování a pečení zasuňte pod připravovaný pokrm nádobu na zachytávání tuku.
- Jak zabráníte zraněním při práci s přepravním vozíkem, stojanovým vozíkem nebo se stojanovým vozíkem na talíře:
 - Přes prahy a po nerovné podlaze posouvejte přepravní vozíky, stojanové vozíky nebo stojanové vozíky na talíře velmi opatrně, aby se nepřevrátily.
 - Aktivujte zajišťovací brzdy přepravních vozíků, stojanových vozíků nebo stojanových vozíků na talíře, aby se na nerovné podlaze nedaly do pohybu.
 - Zafixujte přepravní vozík u svého zařízení ještě předtím, než stojanový vozík nebo stojanový vozík na talíře zasunete do přístroje nebo je ze zařízení vysunete.
 - Budete-li se stojanovým vozíkem pohybovat, uzavřete zajištění nádoby stojanového vozíku a přikryjte nádoby s horkými pokrmy. Jinak může horký připravovaný pokrm vyšpláchnout.
- Vyhněte se tak vzniku věcných škod v důsledku nesprávného používání příslušenství:
 - Používejte pouze originální příslušenství RATIONAL.
 - K uzení potravin používejte výhradně zařízení VarioSmoker.
- Pokud se ve varné komoře nachází pokrmy, které už byly zahřáty na servírovací teplotu, nesmí se do varné komory vkládat studené pokrmy.

Bezpečnostní pokyny po ukončení používání

- Zařízení po každém použití vyčistěte.
- Abyste zabránili korozi varného prostoru, nechávejte dvířka varného prostoru v případě delšího odstavení a přes noc pootevřené na šterbinu.
- V případě delšího odstavení uzavřete přívod vody, elektřiny a plynu k zařízení.
- V případě delšího odstavení zařízení a před přepravou zařízení vyprázdněte generátor páry.

2.1 Bezpečnostní pokyny pro zařízení s přípojkou plynu

- Jak zabráníte nebezpečí požáru:

- Pokud je vaše zařízení napojeno do komína, pravidelně pověřujte vašeho instalatéra plynu čištěním odsávacího potrubí. Dbejte na to, aby byly dodržovány předpisy platné pro danou zem.
- Neumísťujte na potrubí pro odvádění spalin žádné předměty.
- Jak se vyhnou smrtelným úrazům:
 - Pokud je vaše zařízení vybaveno digestoří, vždy ji během provozu zapněte. V opačném případě se mohou nahromadit spaliny.
- Jak se správně zachovat při zjištění zápachu plynu:
 - Nerozsvěcujte žádné světlo ani nezapínejte spotřebiče, nevytahujte ze zásuvek zástrčky a nepoužívejte mobilní ani jiné telefony. Mohlo by dojít ke vzniku jiskry a zvyšuje se nebezpečí výbuchu.
 - Otevřete okna a dveře a vyvětrejte místnost čerstvým vzduchem. K odvětrání místnosti nezapínejte digestoře ani ventilátory. Mohlo by dojít ke vzniku jiskry a zvyšuje se nebezpečí výbuchu.
 - Zavřete uzávěr plynového vedení.
 - Opusťte budovu a kontaktujte svého dodavatele plynu nebo hasiče.

2.2 Osobní ochranné pomůcky

- Při práci s přístrojem používejte pouze oděv, který zabrání vzniku pracovního úrazu, především v důsledku žáru, vystřikujících horkých kapalin nebo žíravých látek.
- Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s horkými předměty a ostrými hranami částí plechů používejte ochranné rukavice.
- Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s čisticími prostředky používejte při čištění přiléhající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.

3 Zařízení iCombi Classic



Typ 20-1/1



Typ 20-2/1

4 Jak pracovat s přístrojem

4.1 První uvedení do provozu

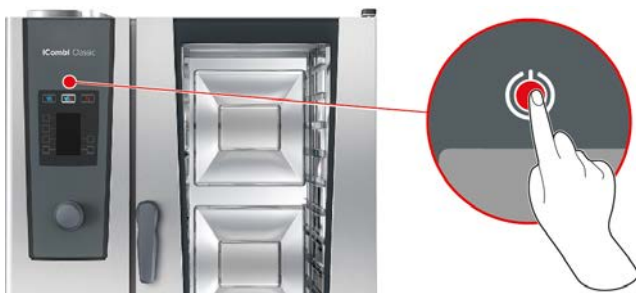
Pokud uvádíte zařízení poprvé do provozu, bylo již řádně nainstalováno servisním partnerem společnosti RATIONAL. Byl již proveden autotest a zařízení je tak připraveno k provozu. Všechny informace o instalaci jsou uvedeny v příložené instalační příručce.

Než začnete s přístrojem poprvé pracovat

1. Než uvedete zařízení poprvé do provozu, vyčistěte celé zařízení i s příslušenstvím.

Další informace najdete zde: [Péče \[▶ 45\]](#)

4.2 Zapnutí a vypnutí zařízení



1. Pro zapnutí zařízení stiskněte tlačítko na přibližně 3 sekundy:
 - > Zařízení se zapne. Zobrazí se úvodní obrazovka.
2. Pro vypnutí zařízení stiskněte a podržte tlačítko, dokud se zcela nezobrazí stavový proužek na horním okraji displeje:
 - >> Zařízení se vypne.

4.3 Interakce s přístrojem

UPOZORNĚNÍ

Nesprávné ovládání displeje

Displej můžete poškodit, pokud jej budete ovládat ostrým a špičatým předmětem.

1. Ovládejte zařízení výhradně rukama.

Zařízení můžete ovládat pouze jedním gestem a centrálním ovládacím kolečkem.



Stisknout



Otáčení a stisknutí

1. Stisknutím tlačítek na ovládacím panelu vyberte požadovaný režim nebo funkci.
2. Otočením centrálního ovládacího kolečka provedete nastavení.
3. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.

4.4 maximální množství náplně;

UPOZORNĚNÍ

Poškození zařízení v důsledku příliš velkého množství náplně

Pokud překročíte maximální množství náplně, může dojít k poškození zařízení.

1. Do přístroje vkládejte pouze zde uvedené maximální množství náplně

Typ	max. množství náplně [kg]	max. zatížení na jeden zásuv
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Otevření a zavření dvířek varného prostoru



Otevření dvířek varného prostoru

1. Otočte rukojeť dvířek varného prostoru doprava.
2. Pokud je vaše zařízení vybaveno bezpečnostním zavíráním dveří, nejprve sešlápněte pedál a poté otočte rukojeť dvířek varného prostoru doprava do vodorovné polohy.
3. Otvírejte dvířka varného prostoru pomalu. **⚠ POZOR! Nebezpečí opaření! Pokud je zařízení v provozu, může dojít k nárazovému úniku velkého množství horké páry z varného prostoru.**

>> Kolo ventilátoru se přibrzdí.

Zavření dvířek varného prostoru

1. Zavřete dvířka varného prostoru a poté otočte rukojeť doleva do svislé polohy.

4.6 Vložení pokrmu do přístroje

1. Otevřete dvířka varného prostoru.
 - > Aktivuje se brzda kola ventilátoru a zabrzdí kolo ventilátoru.
2. Zasuňte pokrm k přípravě do přístroje.
3. Pokud grilujete nebo pečete, zasuňte pod připravovaný pokrm nádobu na zachytávání tuku.

4. Zavřete dvířka varného prostoru. Dbejte na to, aby byla dvířka varného prostoru zcela zavřená a aby byla rukojeť dvířek varného prostoru ve svislé poloze.

Úroveň zásuvky více než 1,60 m



Pokud je vaše zařízení nainstalováno tak, že se horní úroveň zásuvky nachází 1,60 m nad zemí, musíte v tomto místě umístit přiloženou varovnou značku.

4.7 Zapíchnutí snímače vnitřní teploty pokrmu

Následující odstavce popisují práci se snímačem vnitřní teploty pokrmu a práci s externě připojitelným snímačem vnitřní teploty pokrmu.

POZOR

Horký snímač vnitřní teploty pokrmu

Pokud se dotknete horkého snímače vnitřní teploty pokrmu bez ochranných rukavic, hrozí nebezpečí popálení.

1. Při práci s horkým snímačem vnitřní teploty pokrmu noste vždy ochranné rukavice.
2. V případě potřeby zchlaďte snímač vnitřní teploty pokrmu ruční sprchou.

POZOR

Špičatý nerezový snímač vnitřní teploty pokrmu

Pokud nejste při práci s nerezovým snímačem vnitřní teploty pokrmu opatrní, můžete se zranit o jeho ostrý hrot.

1. Při práci s horkým snímačem vnitřní teploty pokrmu noste vždy ochranné rukavice.
2. Po použití zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu do určeného držáku.

UPOZORNĚNÍ

Snímač vnitřní teploty pokrmu visí z varného prostoru

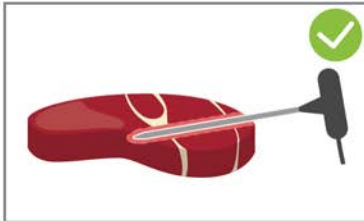
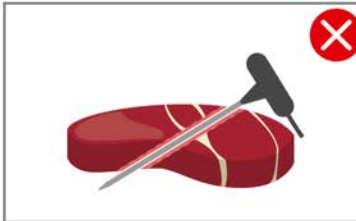

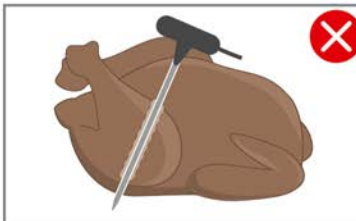
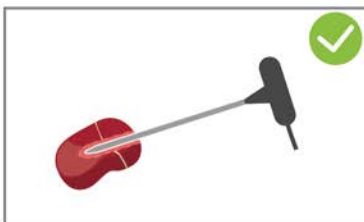
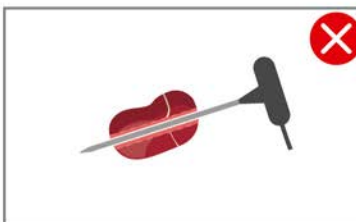
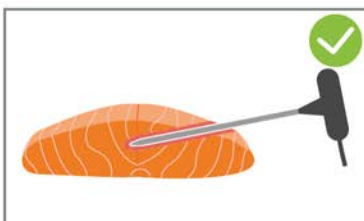
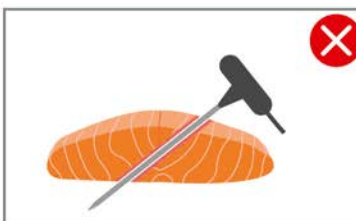
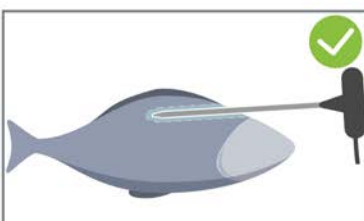
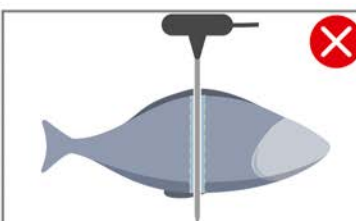
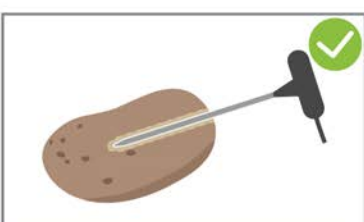
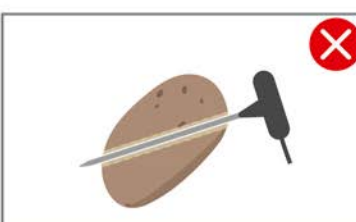
Pokud po použití nevrátíte snímač vnitřní teploty pokrmu do držáku k tomu vyhrazeného, může dojít k poškození snímače vnitřní teploty pokrmu.

1. Po použití zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu do určeného držáku.



TIP

- Pokud pravidelně připravujete velmi tenké nebo tekuté pokrmy, doporučuje se použít volitelně dostupnou polohovací pomůcku. Zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu nejprve do polohovací pomůcky a poté do připravovaného pokrmu.
- Pokud je snímač vnitřní teploty pokrmu teplejší než nastavená vnitřní teplota pokrmu, zchladte jej ruční sprchou.

<p>Maso, například steak</p>		
<p>Celé kuře</p>		
<p>Malé kousky připravovaného pokrmu, například guláš</p>		
<p>Rybí filety</p>		
<p>Celé ryby</p>		
<p>Zelenina, například brambory</p>		

Maso, například steak

1. Vložte snímač vnitřní teploty pokrmu šikmo do vařeného jídla tak, aby špička snímače byla v nejtlustší části jídla.

Velké kusy masa, např. pečeně

1. Vložte snímač vnitřní teploty pokrmu do vařeného jídla tak, aby špička snímače byla v nejtlustší části jídla.

Celé kuře

1. Zabodněte snímač vnitřní teploty pokrmu do nejtlustšího místa prsního filetu, ne příliš blízko kostí.

Ujistěte se, že špička snímače vnitřní teploty pokrmu nevyčnívá do břišní dutiny kuřete. Nezasunujte snímač vnitřní teploty pokrmu do kýty.

Rybí filety

1. Vložte snímač vnitřní teploty pokrmu šikmo do vařeného jídla tak, aby špička snímače byla v nejtlustší části jídla.

Celé ryby

1. Vložte snímač vnitřní teploty pokrmu do vařeného jídla tak, aby špička snímače byla v nejtlustší části jídla. Dbejte na to, aby se hrot snímače vnitřní teploty pokrmu nenacházel v břišní dutině ryby.

Malé kousky připravovaného pokrmu, například guláš

1. Probodněte připravovaný pokrm tak, aby špička snímače vnitřní teploty pokrmu byla v nejtlustší části pokrmu.

Polévky, omáčky, sladké pokrmy

1. Vložte snímač vnitřní teploty pokrmu do nádoby odpovídající gastronormě tak, aby byl zcela ponořen do tekutiny.
2. Při promíchávání tekutiny ponechte snímač vnitřní teploty pokrmu v gastronádobě.

Zelenina, například brambory

1. Vložte snímač vnitřní teploty pokrmu do vařeného jídla tak, aby špička snímače byla v nejtlustší části jídla.

pečivo.

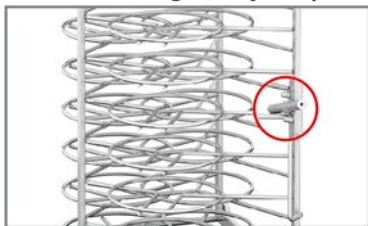
1. U pečiva, které během pečení výrazně nakyne, zapíchněte snímač vnitřní teploty pokrmu svisle doprostřed produktu.

Použijte k tomu volitelně dostupnou polohovací pomůcku.

Připravované pokrmy různé velikosti

1. Nejprve zapíchněte snímač vnitřní teploty pokrmu do malého kousku připravovaného pokrmu.
2. Když je dosaženo požadované vnitřní teploty, odstraňte malé kousky připravovaného pokrmu ze snímače vnitřní teploty pokrmu a z varného prostoru.
3. Zasuňte pak snímač vnitřní teploty pokrmu do většího kusu vařeného pokrmu a pokračujte ve vaření.

Funkce Finishing se stojanovým vozíkem na talíře



1. Zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu do bílé keramické trubky na stojanovém vozíku.

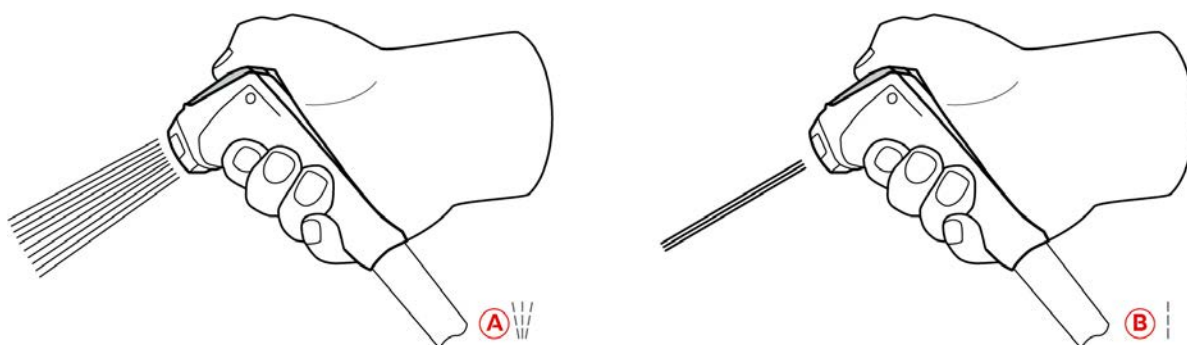
Vyjmutí snímače vnitřní teploty pokrmu

1. Pokud připravovaný pokrm dosáhl požadovaného výsledku, vyjměte nejprve z pokrmu snímač vnitřní teploty pokrmu a poté i hotový pokrm z varného prostoru.
2. Zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu do určeného držáku.

4.8 Používání ruční sprchy

Upozorňujeme vás, že vaše zařízení může být volitelně bez ruční sprchy.

Ruční sprcha má dva nastavitelné vzory stříkání, sprchu  (A) a bodový paprsek  (B).



⚠ POZOR

Ruční sprcha a voda z ruční sprchy se mohou zahřát na více než 60 °C.

Pokud se dotknete rozehrátých součástí nebo přijdete do kontaktu s horkou vodou, můžete se opařit.

1. Při práci s ruční sprchou používejte ochranné rukavice.

⚠ POZOR

Tvorba choroboplodných zárodků ve vodovodním potrubí

Pokud ruční sprchu nepoužíváte každý den, mohou se ve vodovodním vedení usadit bakterie.

1. Každé ráno a večer propláchněte ruční sprchu po dobu 10 sekund vodou.

UPOZORNĚNÍ

Nesprávná manipulace s ruční sprchou

Pokud ruční sprchu vytáhnete nad maximální dostupnou délku hadice nebo za hadici trhnete, může se poškodit navíjecí mechanismus ruční sprchy. Ruční sprchu pak již nelze automaticky navinout do pouzdra.



1. Nevytahujte ruční sprchu přes maximální dostupnou délku hadice.

UPOZORNĚNÍ

Ruční sprcha není určena k ochlazení varného prostoru

Pokud ochlazujete varný prostor ruční sprchou, může dojít k poškození varného prostoru, plechu pro usměrňování proudění vzduchu nebo skleněné výplně dvířek varného prostoru.

1. Varný prostor ochlazujte pouze pomocí funkce zchlazení prostřednictvím kola ventilátoru Cool-Down.

1. Vytáhněte hadici ruční sprchy v délce alespoň 20 cm z odkládací polohy.
2. Hadici ruční sprchy držte pevně.
3. Otáčením přední části ruční sprchy navolíte požadovaný vzor stříkání.
 - Nastavte ruční sprchu na , abyste zvolili polohu **Bodový paprsek**.
 - Nastavte ruční sprchu na , abyste zvolili polohu **Sprcha**.

Pokud nenastavíte přední díl ruční sprchy do žádné z obou poloh, může ze sprchové hlavice odkapávat voda.

1. Stiskněte páku ruční sprchy. Čím intenzivněji páku stlačíte, tím mocnější je proud vody.
2. Po použití nechte ruční sprchu opět pomalu navíjet do skříně. **⚠ POZOR! Před navinutím hadice ruční sprchy zpět do skříně se ujistěte, zda je čistá.**

4.9 Vestavěný odvod tuku

Je-li vaše zařízení vybaveno volitelným integrovaným odvodem tuku, shromažďuje se odkapávající tuk ve varné komoře a odvádí se do záchytné nádoby na tuk.

- | | | | |
|---|--------------------------|---|-----------------|
| 1 | Rukojeť kulového ventilu | 2 | Odtoková trubka |
|---|--------------------------|---|-----------------|

3 Plnicí hrdlo s bajonetovým uzávěrem

4 Záchytná nádoba na tuk

1. Otevřete dvířka varného prostoru.
 2. Odstraňte uzávěr odtokové trubky.
 3. Do varné komory vložte vanu k zachytávání tuku tak, aby otvor vany k zachytávání tuku stál na odtokové trubce.
 4. Pod odtok na vnější straně zařízení postavte záchytnou nádobu na tuk, např. kanystr.
 5. Do záchytné nádoby na tuk zasuňte plnicí hrdlo vestavěného odvodu tuku.
 6. Na odtok nasuňte bajonetový uzávěr plnicího hrdla.
 7. Bajonetový uzávěr zaaretujte.
 8. Otočte rukojeť kulového ventilu do vodorovné polohy.
- >> Kulový ventil je otevřený. Odkapávající tuk je nyní možné zachytávat do záchytné nádoby na tuk.

Výměna záchytné nádoby na tuk**POZOR****Vnější povrch zařízení, odtok a záchytná nádoba na tuk mohou být velmi horké**

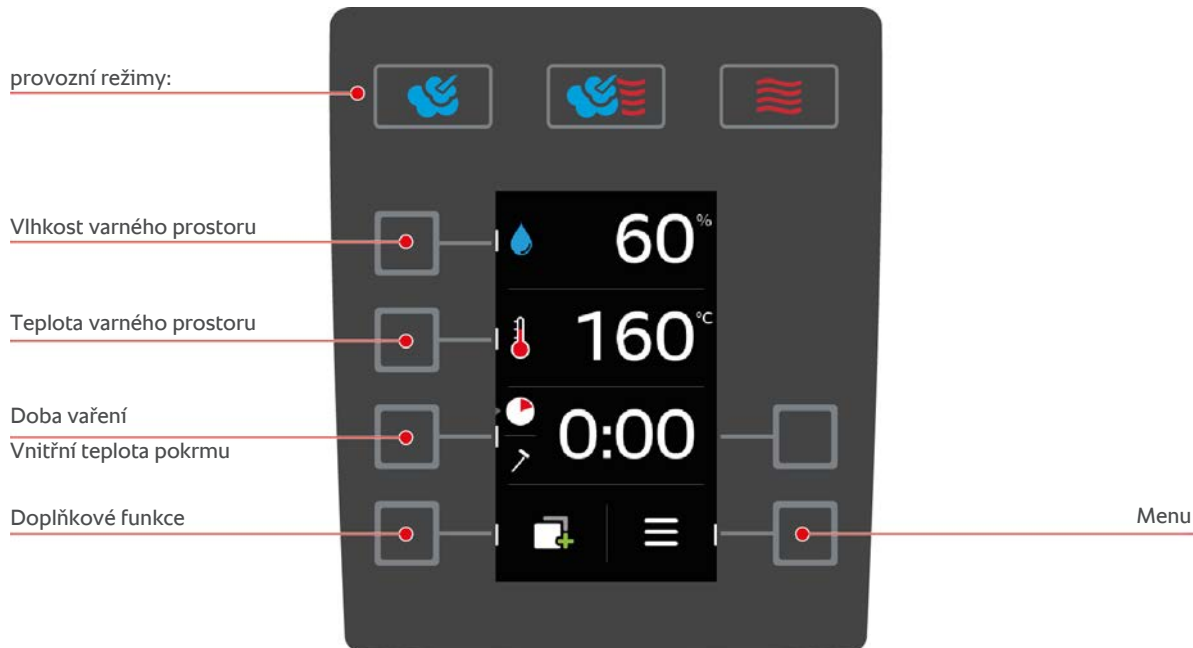
Při kontaktu s horkými funkčními díly se můžete opařit.

1. Při výměně záchytné nádoby na tuk používejte osobní ochranné prostředky.

1. Je-li záchytná nádoba na tuk plná, otočte rukojeť kulového ventilu do svislé polohy.
 - > Kulový ventil je zavřený.
2. Povolte bajonetový uzávěr.
3. Vyměňte záchytnou nádobu na tuk.
4. Tuk řádně zlikvidujte. **UPOZORNĚNÍ! Tuk a další kapalné látky, které se shromáždily do záchytné nádoby na tuk, se musí likvidovat v souladu se zákonnými předpisy. Tuk nikdy nevypouštějte do odpadu. Tuk, který jste shromáždili do záchytné nádoby na tuk, nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů nebo jako potravinu.**

5 Příprava pokrmů

5.1 Zobrazení provozních režimů



- K dispozici jsou následující provozní režimy:
 - Pára [▶ 23]
 - Kombinace páry a horkého vzduchu [▶ 24]
 - Horký vzduch [▶ 25]
- K dispozici jsou následující parametry vaření [▶ 20]:
 - Vlhkost varného prostoru
 - Teplota varného prostoru
 - Doba vaření
 - Vnitřní teplota pokrmu
- K dispozici jsou následující doplňkové funkce [▶ 22]:
 - Ohřev
 - Funkce zchlazení Cool-Down
 - Rychlost proudění vzduchu
 - Vaření s teplotním rozdílem

5.2 Parametry vaření



Vlhkost varného prostoru

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte vlhkost varného prostoru.

- V provozním režimu **Pára** činí vlhkost varného prostoru 100 % a nelze ji změnit.
- V provozním režimu **Kombinace páry a horkého vzduchu** se k vlhkosti z připravovaného pokrmu přivádí přídavná vlhkost z parního generátoru. Pokud dojde k překročení nastavené vlhkosti ve varném prostoru, proběhne jeho odvlhčení.
- V provozním režimu **Horký vzduch** se vlhkost nepřivádí pomocí parního generátoru, ale vystupuje z připravovaného pokrmu. Pokud dojde k překročení nastavené vlhkosti ve varném prostoru, proběhne jeho odvlhčení.

Vlhkost varného prostoru nastavíte takto:

1. Stiskněte tlačítko: 

- Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vlhkost varné komory.
- Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.



Teplota varného prostoru

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte teplotu ve varném prostoru.

- Pokud je topné těleso aktivní, aby dosáhlo nastavené teploty varného prostoru, zobrazí se následující symbol:
- Po dosažení teploty varného prostoru se zobrazí následující symbol:

Teplotu varné komory nastavíte takto:

- Stiskněte tlačítko:
 - Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou teplotu varné komory.
 - Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Je-li skutečná teplota vyšší, než nastavená teplota varné komory, začne blikat.
 - Stiskněte tlačítko:
 - Stiskněte tlačítko:
 - > Jste vyzváni, abyste otevřeli dvířka varé komory.
 - > **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poranění! Při otevření dvířek varné komory se kolo ventilátoru nepřibrzdí. Nesahejte do rotujícího kola ventilátoru.** Rychlost kola ventilátoru se zvýší. Teplota varné komory klesne. Na displeji se zobrazí teplota varné komory.
 - Až teplota varné komory dosáhne požadované hodnoty, stiskněte tlačítko:
- >> Funkce zchlazení Cool-Down se ukončí.

Jak si zobrazíte aktuální vlhkost a teplotu ve varném prostoru:

- Stiskněte a podržte tlačítko:
- > Po 10 sekundách se zobrazí aktuální teplota varného prostoru.
- Chcete-li se opět vrátit k nastaveným hodnotám parametrů, tlačítko uvolněte.



Doba vaření

Pomocí tohoto parametru nastavíte dobu, za kterou má připravovaný pokrm dosáhnout požadovaného výsledku. Alternativně můžete vaše zařízení přerušit a pokračovat v přípravě s vámi provedenými nastaveními. Zapněte proto nepřetržitý provoz.

Dobu vaření nastavíte takto:

- Stiskněte tlačítko:
- Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou dobu vaření.
 - > Pokud nastavíte dobu vaření na 10:00, objeví se symbol: Nepřetržitý provoz je zapnutý.
- Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.

Pokud jste nastavili dobu vaření, nemáte k dispozici parametr **Vnitřní teplota pokrmu**.



Vnitřní teplota pokrmu

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, jak vysoká má být vnitřní teplota nebo stupeň vaření pokrmu.

Vnitřní teplotu pokrmu nastavíte takto:

- Stiskněte tlačítko dvakrát:
- Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.
- Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.

Při nastavování vnitřní teploty pokrmu dodržujte hygienické předpisy platné pro příslušnou potravinu ve vaší zemi.

5.3 Doplnkové funkce



Ohřev

S touto doplňkovou funkcí je varný prostor předehřátý, takže vznikne tepelný nárazník.

Teplotu, na kterou se má zařízení ohřát, nastavíte takto:

1. Stiskněte tlačítko:
 2. Stiskněte tlačítko:
 3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou teplotu.
 4. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Zařízení se zahřeje.
 5. Chcete-li zahřívání přerušit, stiskněte tlačítko:
 6. Chcete-li zobrazit aktuální teplotu varné komory, stiskněte a podržte tlačítko:
- >> Až se zařízení zahřeje, budete vyzváni k vložení pokrmů.



Funkce zchlazení Cool-Down

Pokud pokrmy připravujete za vysokých teplot a nakonec potřebujete dosáhnout nižší teploty ve varném prostoru, můžete varný prostor zchladit pomocí funkce zchlazení Cool-Down.

✓ Plech pro usměrňování proudění vzduchu je správně zajištěn.

1. Stiskněte tlačítko:
 2. Stiskněte tlačítko:
 3. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí opaření! Při otevření dvířek varné komory unikne z varné komory nárazově velké množství horké páry.** Otevřete dvířka varného prostoru. Jsou-li dvířka varné komory už otevřená, zavřete je a pak je zase znovu otevřete.
 - > **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poranění! Při otevření dvířek varné komory se kolo ventilátoru nepřibrzdí. Nesahejte do rotujícího kola ventilátoru.** Rychlost kola ventilátoru se zvýší. Teplota varné komory klesne. Na displeji se zobrazí teplota varné komory.
 4. Až teplota varné komory dosáhne požadované hodnoty, stiskněte tlačítko:
- >> Funkce zchlazení Cool-Down se ukončí.



Rychlost proudění vzduchu

Pomocí této doplňkové funkce nastavíte rychlost otáčení kola ventilátoru. Čím vyšší je zvolený stupeň, tím vyšší je rychlost vzduchu. U malých a citlivých potravin zvolte nízký stupeň.

Rychlost vzduchu nastavíte takto:

1. Stiskněte tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:
3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou rychlost vzduchu.
4. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.






Vaření s teplotním rozdílem

Pomocí této doplňkové funkce se bude pokrm připravovat s průběžným udržováním rozdílu mezi teplotou varného prostoru a vnitřní teplotou pokrmu. Prostřednictvím pomalého nárůstu teploty varného prostoru s průběžným udržováním rozdílu vůči vnitřní teplotě pokrmu se pokrm připravuje pomalu a velmi šetrně. Ztráty při vaření jsou sníženy na minimum. Můžete zvolit rozdíl od 20 °C do 60 °C. Poté musíte ještě nastavit požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.

Čím je rozdíl mezi teplotou varného prostoru a vnitřní teplotou pokrmu menší, tím pomaleji a šetrněji se pokrm připravuje. Čím je rozdíl mezi teplotou varného prostoru a vnitřní teplotou pokrmu větší, tím rychleji je pokrm připraven.

Vaření s teplotním rozdílem:

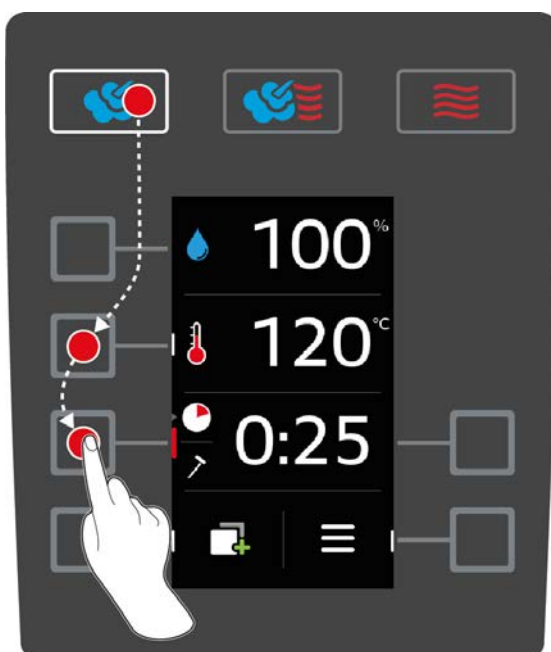
1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 
 - > Automaticky se vrátíte k parametrům vaření. Parametr vaření **Doba vaření** je nahrazen funkcí **Vaření s teplotním rozdílem**. Zobrazí se aktuální teplota varné komory a teplota Delta.
3. Stiskněte tlačítko: 
4. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovaný teplotní rozdíl.
5. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Výběr se automaticky změní na parametr **Vnitřní teplota pokrmu**.
6. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.
7. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - >> Parametry vaření se zobrazí podle vašeho nastavení.



5.4 Pára

5.4.1 Klima varného prostoru a teplotní rozsah

Klima ve varné komoře	Způsob přípravy	Vlhkost varného prostoru	Teplota varného prostoru
vlhký	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vaření v páře ▪ Dušení ▪ Blanšírování ▪ Ohřev ▪ Bobtnání ▪ Příprava pokrmů sous-vide ▪ Rozmrazování ▪ Konzervování 	100 %	30–130 °C

5.4.2 Vaření pokrmu v páře



1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 

3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou teplotu varné komory.
4. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Výběr parametrů vaření se automaticky změní na parametr **Doba vaření** 🕒.
5. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou dobu vaření.
6. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
7. Chcete-li vařit jídlo pomocí vnitřní teploty pokrmu, stiskněte tlačítko jednou: ➤
8. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.
9. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Po dosažení nastavené teploty varného prostoru budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje. Pokud zařízení nenaplníte, zahřívání se po 10 minutách zastaví.
10. Vložte potraviny do přístroje.
 - > Pokrm se vaří. Po uplynutí doby vaření nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál a požádá vás o kontrolu, zda jídlo dosáhlo požadovaného výsledku.

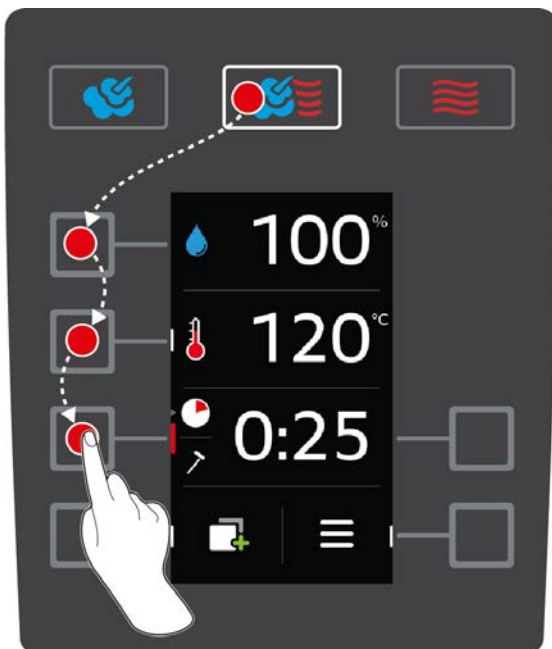
5.5 Kombinace páry a horkého vzduchu

5.5.1 Klima varného prostoru a teplotní rozsah



Klima ve varné komoře	Způsob přípravy	Vlhkost varného prostoru	Teplota varného prostoru
Vlhko a teplo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pečení ▪ Pečení 	0–100 %	30–300 °C

Pokud teplota varného prostoru na 30 minut přesáhne 260 °C, teplota se automaticky sníží na 260 °C, pokud s přístrojem během této doby nepracujete. Pokud do 30 minut začnete jednat, například otevřete dvířka varného prostoru, pak se teplota varného prostoru udrží dalších 30 minut přes 260 °C.

5.5.2 Vaření jídla v kombinaci s párou a horkým vzduchem



1. Stiskněte tlačítko: 🌀🔥
2. Stiskněte tlačítko: 💧
3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vlhkost varné komory.
4. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Výběr parametru vaření se automaticky změní na parametr vaření **Teplota varné komory** 🌡️.

5. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou teplotu varné komory.
6. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Výběr parametru vaření se automaticky změní na parametr vaření **Doba vaření** .
7. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou dobu vaření.
8. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
9. Chcete-li vařit jídlo pomocí vnitřní teploty pokrmu, stiskněte tlačítko jednou: .
10. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.
11. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Po dosažení nastavené teploty varného prostoru budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje. Pokud zařízení nenaplníte, zahřívání se po 10 minutách zastaví.
12. Vložte potraviny do přístroje.
 - > Pokrm se vaří. Po uplynutí doby vaření nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál a požádá vás o kontrolu, zda jídlo dosáhlo požadovaného výsledku.

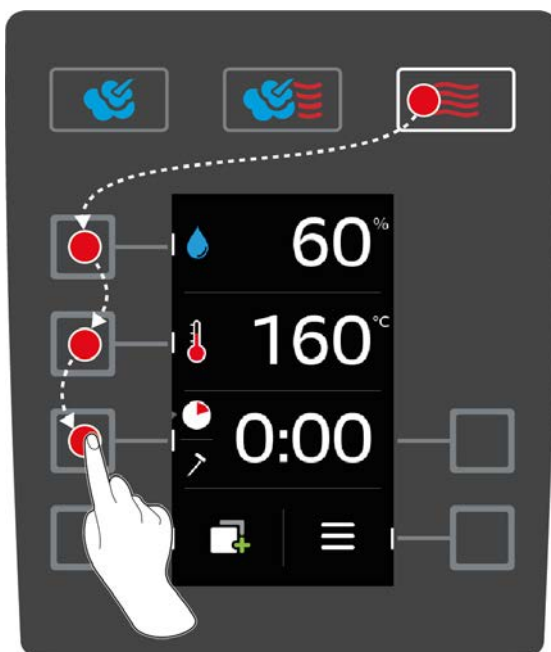
5.6 Horký vzduch

5.6.1 Klima varného prostoru a teplotní rozsah





Klima ve varné komoře	Způsob přípravy	Vlhkost varného prostoru	Teplota varného prostoru
horký	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pečení ▪ Pečení ▪ grilování. ▪ Fritování ▪ Gratinování ▪ Glazování 	0–100 %	30–300 °C

Pokud teplota varného prostoru na 30 minut přesáhne 260 °C, teplota se automaticky sníží na 260 °C, pokud s přístrojem během této doby nepracujete. Pokud do 30 minut začnete jednat, například otevřete dvířka varného prostoru, pak se teplota varného prostoru udrží dalších 30 minut přes 260 °C.

5.6.2 Vaření v horkém vzduchu



1. Stiskněte tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko: 
3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte maximální vlhkost varné komory.
4. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Výběr parametru vaření se automaticky změní na parametr vaření **Teplota varné komory** .
5. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Výběr parametru vaření se automaticky změní na parametr vaření **Doba vaření** .
6. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou dobu vaření.
7. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
8. Chcete-li vařit jídlo pomocí vnitřní teploty pokrmu, stiskněte tlačítko jednou: 
9. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.
10. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Po dosažení nastavené teploty varného prostoru budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje. Pokud zařízení nenaplníte, zahřívání se po 10 minutách zastaví.
11. Vložte potraviny do přístroje.
 - > Pokrm se vaří. Po uplynutí doby vaření nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál a požádá vás o kontrolu, zda jídlo dosáhlo požadovaného výsledku.

6 Příprava pokrmů sous-vide

Při přípravě pokrmů sous-vide se připravený, ochucený, marinovaný nebo orestovaný pokrm vakuuje a uvaří v sáčku sous-vide. Tímto způsobem připravíte pokrm s vlastní intenzivní chutí, získáte přirozené barvy, zachováte cenné vitamíny a minerály a snížíte ztráty při vaření díky šetrné přípravě. Po uvaření se musí připravovaný pokrm zchladit. Před podáváním se pokrm opět ohřeje v plastovém sáčku, poté se ze sáčku vyjme a v závislosti na typu pokrmu se různým způsobem dokončí.

Příprava pokrmů sous-vide je zvláště vhodná v těchto oblastech použití:

- **Cook & Chill**
Připravujte své pokrmy centrálně ve výrobní části kuchyně a poté pokrmy dodávejte do výdejních satelitních kuchyní. Vyhněte se tak drahé nadprodukcí, neboť dokončíte pouze pokrmy, které skutečně potřebujete.
- **Pokojová služba**
Připravte své pokrmy a jednotlivé suroviny předem, zchladte je a jednotlivé porce dokončete podle objednávky. Tímto způsobem může vaše hosty obsluhovat 24 hodin denně i nevyškolený kuchařský personál.
- **Dietní a zdravé stravování**
Připravujte šetrně zdravé pokrmy a zachovejte přirozené chutě a aroma. Přidáním aromata budou pokrmy chutnat přirozeně i bez přídavku soli a budou nutričně výživné.

7 finishing,

Díky funkci Finishing oddělíte výrobu vašich pokrmů od výdeje a získáte tak volný čas na důležité věci při vaření: Plánování, sestavování menu nebo kreativní úprava. Jsou minimalizovány ztráty kvality při udržování pokrmů v teplém stavu a je zajištěna perfektní kvalita pokrmů.

- Dokončujte pouze ty pokrmy, které právě potřebujete a klidně reagujte na změnu počtu hostů.
- Vyhněte se stresu a spěchu při úpravě prostřednictvím kratší doby přípravy a výdeje.
- Snižte náklady na personál efektivním rozvržením času a kratšími cestami k hostům.
- Provádějte více akcí současně a zvyšte své využití bez dodatečných nákladů.

S funkcí Finishing dosáhnete dokonalé kvality a vysoké rozmanitosti pokrmů, ať už v restauraci, hotelu nebo v oblasti společného stravování:

- Funkce Finishing v restauraci
S funkcí Finishing budou pokrmy dokončeny přesně v okamžiku, kdy je potřebujete.
- Funkce Finishing v hotelu
Finální příprava talířů je zejména vhodná v případě, kdy potřebujete připravit současně k servírování mnoho talířů, např. na konferencích, svatbách nebo cateringu.
- Funkce Finishing ve společném stravování
Nádoba na Finishing je zvláště vhodná v případech, kdy chcete při výdeji nabídnout rozmanité pokrmy ve velkém množství.

Pokrmy můžete dokončit ručně [► 28] nebo pomocí přednastavených programů [► 30].

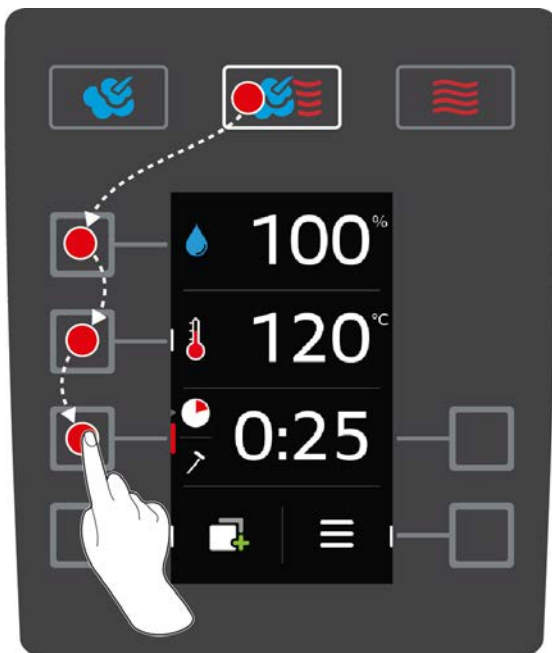
7.1 Klima ve varném prostoru a teplota

Klima ve varné komoře	Vlhkost varného prostoru	Teplota varného prostoru
Vlhko a teplo	0–100 %	Bod varu – 140 °C





Teplotní rozsah mezi teplotou varu a 140 °C je ideální pro dokončování jídel. Jídlo se na talířích nevysušuje a nekondenzuje vlhkost.

7.2 Dokončení pokrmu

Připravovaný pokrm můžete dokončit i pomocí přednastavených programů. Další informace najdete zde: Přednastavené programy [► 30]



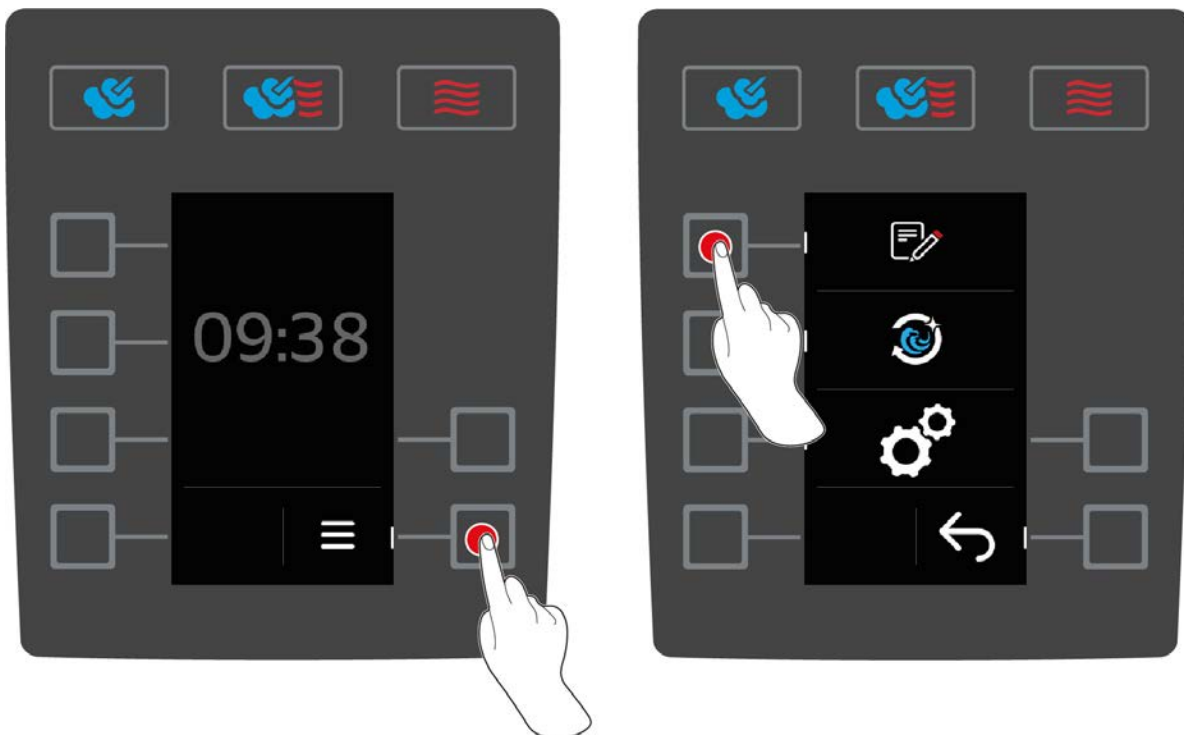
1. Stiskněte tlačítko: 



2. Stiskněte tlačítko: 
3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vlhkost varné komory.
4. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Výběr parametru vaření se automaticky změní na parametr vaření **Teplota varné komory** .
5. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte teplotu varné komory mezi bodem varu a 140 °C.
6. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Výběr parametru vaření se automaticky změní na parametr vaření **Doba vaření** .
7. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou dobu vaření.
8. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
9. Chcete-li vařit jídlo pomocí vnitřní teploty pokrmu, stiskněte tlačítko jednou:  Zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu do bílé keramické trubky na stojanovém vozíku.
10. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.
11. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
 - > Po dosažení nastavené teploty varného prostoru budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje. Pokud zařízení nenaplníte, zahřívání se po 10 minutách zastaví.
12. Vložte potraviny do přístroje.
 - > Jídlo se regeneruje. Po uplynutí doby vaření nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál a požádá vás o kontrolu, zda jídlo dosáhlo požadovaného výsledku.

8 Režim programování

V režimu programování můžete vytvářet a ukládat své vlastní programy vaření. K dispozici je kapacita na 100 programů. Každému programu můžete přiřadit až 12 kroků vaření. Pro vás to znamená nejjednodušší ovládání bez nutnosti kontroly a sledování. Díky tomu získáte čas, ušetříte suroviny a energii a budete mít vždy standardně stejnou a vynikající kvalitu pokrmů.

8.1 Spuštění režimu programování



1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: 
 2. Stiskněte tlačítko: 
- >> Zobrazí se seznam programů režimu programování.

8.2 Přednastavené programy

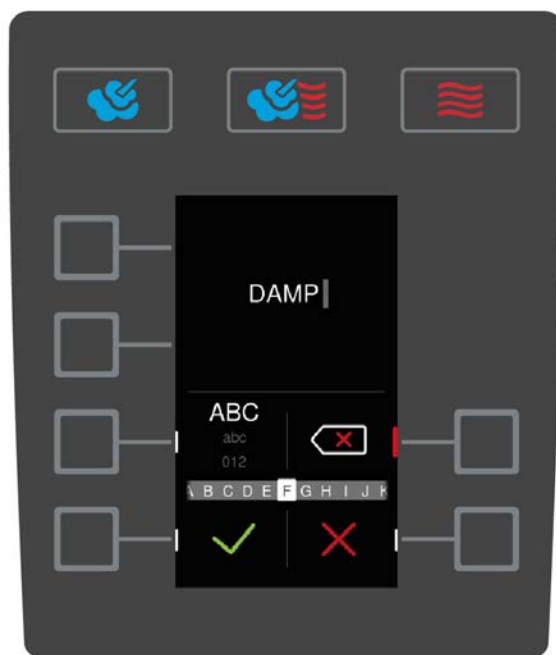
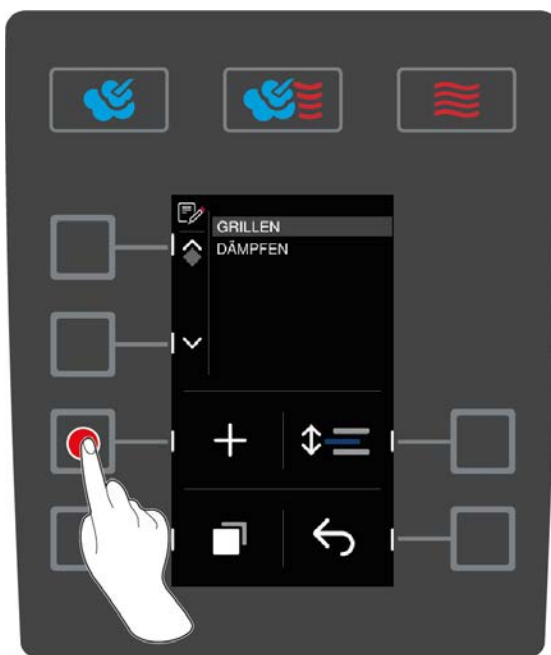
K dispozici jsou následující přednastavené programy:

Program	Kroky	Nastavení
Funkce Finishing: nádoby s časem	Krok 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provozní režim: Kombinace páry a horkého vzduchu ▪ Předehřívání: 140 °C
	Krok 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teplota varného prostoru: 140 °C ▪ Vlhkost varného prostoru: 60 % ▪ Stupeň ventilátoru: 4 ▪ Vnitřní teplota pokrmu: 68 °C
	Krok 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provozní režim: Horký vzduch ▪ Teplota varného prostoru: 140 °C ▪ Vlhkost varného prostoru: 60 % ▪ Stupeň ventilátoru: 4 ▪ Vnitřní teplota pokrmu: 72 °C
Funkce Finishing: nádoby s vnitřní teplotou pokrmu	Krok 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provozní režim: Kombinace páry a horkého vzduchu ▪ Předehřívání: 140 °C

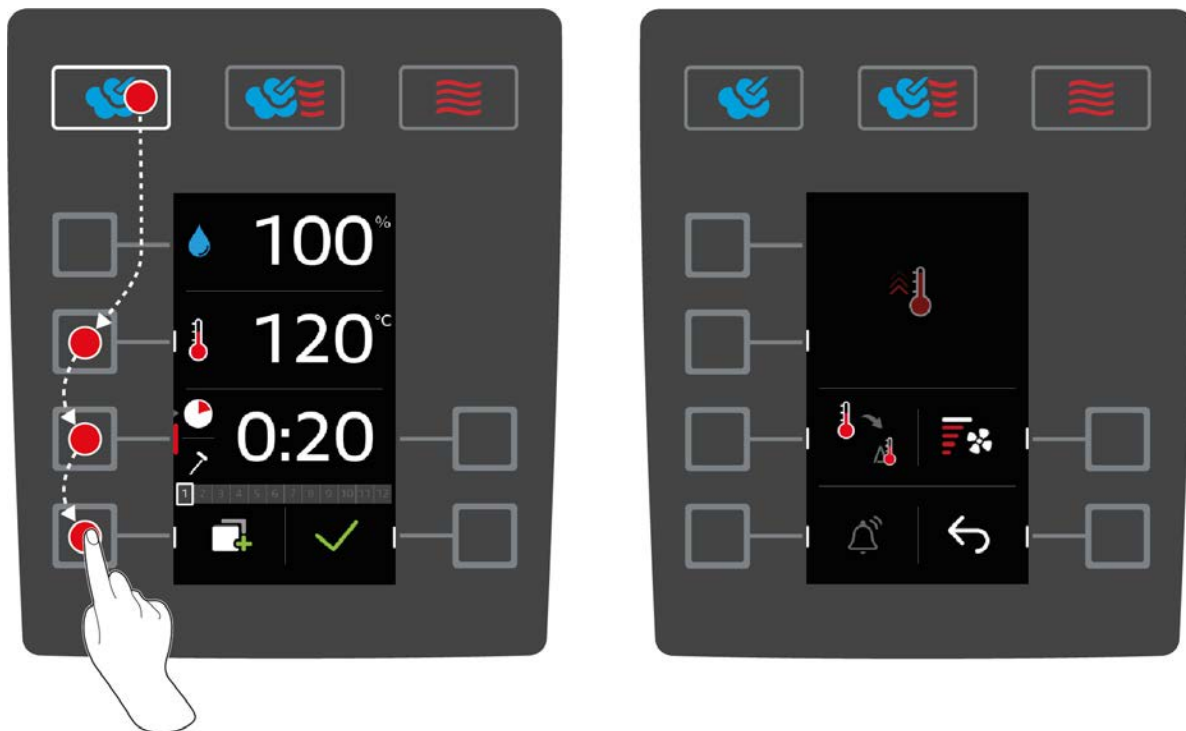
Program	Kroky	Nastavení
	Krok 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teplota varného prostoru: 140 °C ▪ Vlhkost varného prostoru: 60 % ▪ Stupeň ventilátoru: 4 ▪ Doba vaření: 24 minut
	Krok 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provozní režim: Horký vzduch ▪ Teplota varného prostoru: 140 °C ▪ Vlhkost varného prostoru: 60 % ▪ Stupeň ventilátoru: 4 ▪ Doba vaření: 1 minuta
Funkce Finishing: talíře	Krok 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provozní režim: Kombinace páry a horkého vzduchu ▪ Předehřívání: 130 °C
	Krok 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teplota varného prostoru: 130 °C ▪ Vlhkost varného prostoru: 80 % ▪ Stupeň ventilátoru: 4 ▪ Doba vaření: 8 minut

Další informace o funkci Finishing najdete zde [► 28].

8.3 Vytvoření nového programu



1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:
3. Stiskněte tlačítko:
4. Zadejte název programu pomocí centrálního ovládacího kolečka. Můžete použít velká písmena, malá písmena a číslice. Přepínat mezi možnostmi můžete stisknutím tlačítka: **ABC**
5. Chcete-li opravit záznam, stiskněte tlačítko:
6. Pokud jste zadali název programu, potvrďte zadání stisknutím tlačítka:
- > Tlačítka provozních režimů začnou blikat.
7. Zvolte požadovaný provozní režim.
 - > Tlačítko Provozní režim začne svítit.



Programování kroků vaření

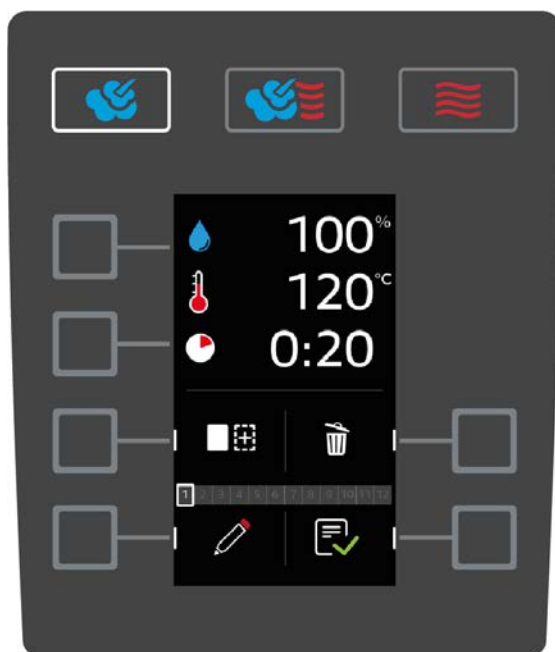
V závislosti na tom, který krok vaření jste vybrali, můžete nastavit různé parametry vaření [► 20]. Můžete také zvolit různé doplňkové funkce [► 22].

1. Stiskněte tlačítko požadovaného parametru vaření.
2. Otočením centrálního ovládacího kolečka provedete nastavení.
3. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
4. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: ✓
- > Krok vaření se uloží a zobrazí. Nyní můžete přidat až 11 dalších kroků vaření.


Manuální předehřátí

Můžete vytvořit v programu krok, kterým bude zařízení předehříváno. Takže už před naplněním se ve varné komoře vytvoří tepelný nárazník, s jehož pomocí se dosáhne požadované teploty vaření velmi rychle, i když chcete připravit zmrazené jídlo.


1. Stiskněte tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:
3. Stiskněte tlačítko:
4. Stiskněte tlačítko:
5. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a nastavte požadovanou teplotu.
6. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: ✓
- > Manuální předehřívání se vytvoří jako první krok programu.
7. Chcete-li naprogramovat další krok vaření, stiskněte tlačítko:
- > Tlačítka provozních režimů začnou blikat.
8. Vyberte požadovaný provozní režim a pokračujte v programování kroku vaření.




Přidání dalšího kroku vaření

1. Stiskněte tlačítko: 
 - > Tlačítka provozních režimů začnou blikat.
2. Vyberte požadovaný provozní režim a pokračujte v programování kroku vaření.


Úprava kroku vaření

1. Chcete-li krok vaření upravit, stiskněte tlačítko: 
2. Vyberte požadovaný provozní režim a upravte parametry vaření.


Vymazání kroku vaření

1. Chcete-li vymazat krok vaření, stiskněte tlačítko: 
- >> Krok vaření se vymaže.




Uložení programu






1. Chcete-li program uložit, stiskněte tlačítko: 
- >> Program se zobrazí na spodním místě v seznamu programů. Teď můžete program spustit [▶ 33].

8.4 Spuštění programu




1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 
3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný program.
4. Stiskněte centrální ovládací kolečko a potvrďte volbu.
- >> Program se spustí a bude proveden první krok vaření.

8.5 Úprava programu




1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 
3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný program.
4. Stiskněte tlačítko: 

5. Stiskněte tlačítko: 
6. Pokud chcete přejmenovat postup vaření, proveďte změny a potvrďte změny stisknutím tlačítka: 
 - > K dispozici jsou následující možnosti úprav:
 - Přidání kroku vaření 
 - Vymazání kroku vaření 
 - Úprava parametru vaření 




Přidání kroku vaření

1. Stiskněte tlačítko: 
 - > Tlačítka provozních režimů začnou blikat.
2. Zvolte provozní režim, parametr vaření a doplňkové funkce. Další informace najdete zde: Vytvoření nového programu [▶ 31]
3. Chcete-li uložit krok vaření, stiskněte tlačítko: 
4. Chcete-li uložit postup přípravy, stiskněte tlačítko: 




Vymazání kroku vaření

1. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný krok vaření.
2. Stiskněte tlačítko: 
 - > Krok vaření se vymaže.
3. Chcete-li uložit krok vaření, stiskněte tlačítko: 
4. Chcete-li uložit postup přípravy, stiskněte tlačítko: 

Úprava parametru vaření


1. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný krok vaření.
2. Stiskněte tlačítko: 
 - > Zobrazí se parametry vaření kroku vaření.
3. Vyberte provozní režim, parametry vaření a doplňkové funkce, které chcete upravit. Další informace najdete zde: Vytvoření nového programu [▶ 31]
4. Chcete-li uložit krok vaření, stiskněte tlačítko: 
5. Chcete-li uložit postup přípravy, stiskněte tlačítko: 

8.6 Odstranění programu

1. Stiskněte tlačítko: 
 2. Stiskněte tlačítko: 
 3. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný program.
 4. Stiskněte a podržte tlačítko, až se úplně zobrazí stavový proužek: 
- >> Program se vymaže.

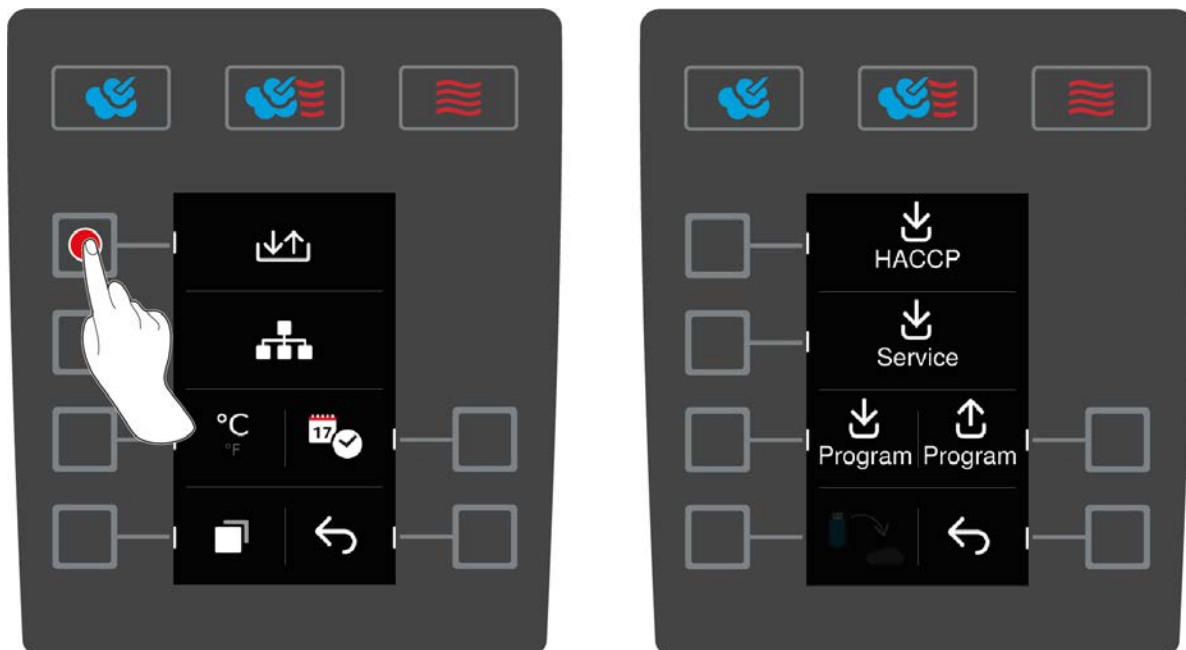
8.7 Seřazení seznamu programů

Seznam programů můžete seřadit tak, aby byly nejčastěji používané programy nahoře:




- ✓ Vytvořili jste programy.
1. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný program.
 2. Stiskněte tlačítko: 
 3. Otáčejte centrálním ovládacím kolečkem tak dlouho, dokud se program nebude nacházet na požadované pozici.
 4. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.

8.8 Nahrání a stažení programů




Programy, které jste vytvořili na jednom zařízení, můžete stáhnout a přenést je na jiné zařízení iCombi Classic.






✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.

1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 
3. Stiskněte tlačítko: 

Stažení programů

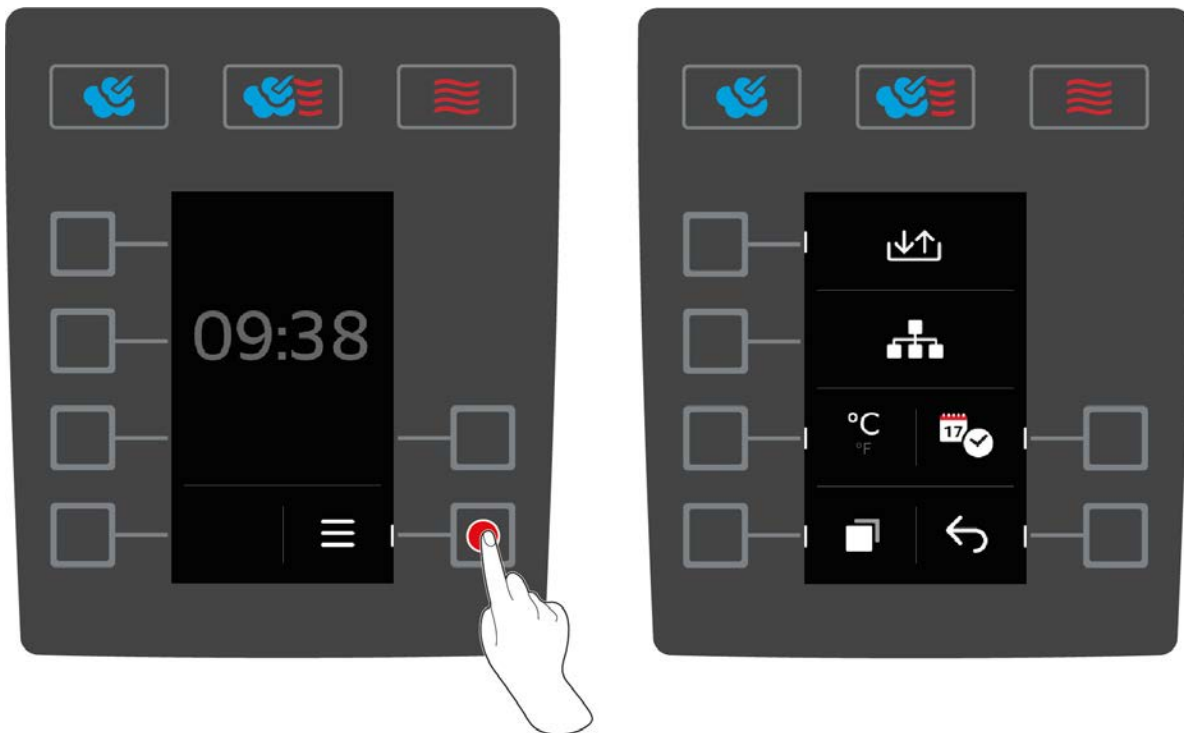
1. Stiskněte tlačítko: 
 - > Můžete se rozhodnout, zda chcete stáhnout pouze jeden program, nebo všechny programy.
2. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný program.
3. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
4. Chcete-li výběr odmítnout, stiskněte tlačítko: 
5. Stahování zahájíte stisknutím tlačítka: 
 - > Programy se stáhnou.

Nahrání programů

1. Stiskněte tlačítko: 
 - > Zobrazí se dostupné programy.
2. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný program.
3. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
4. Chcete-li výběr odmítnout, stiskněte tlačítko: 
5. Stahování zahájíte stisknutím tlačítka: 
 - > Programy se nahrají.

9 Nastavení

9.1 Otevření nastavení



1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko: 


Můžete změnit následující nastavení:

- Nastavení jednotky teploty [▶ 36]
- Nastavení data a času [▶ 37]

1. Dalšího nastavení otevřete stisknutím tlačítka: 

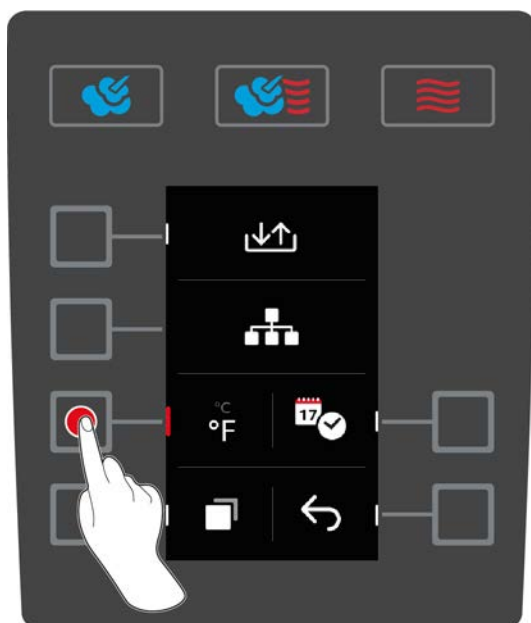
Můžete změnit následující nastavení:

- Změna klávesnice [▶ 38]

1. Na domovskou obrazovku se vrátíte stisknutím tlačítka: 

9.2 Nastavení jednotky teploty

Zde můžete nastavit, zda se má teplota zobrazovat ve °C nebo °F.

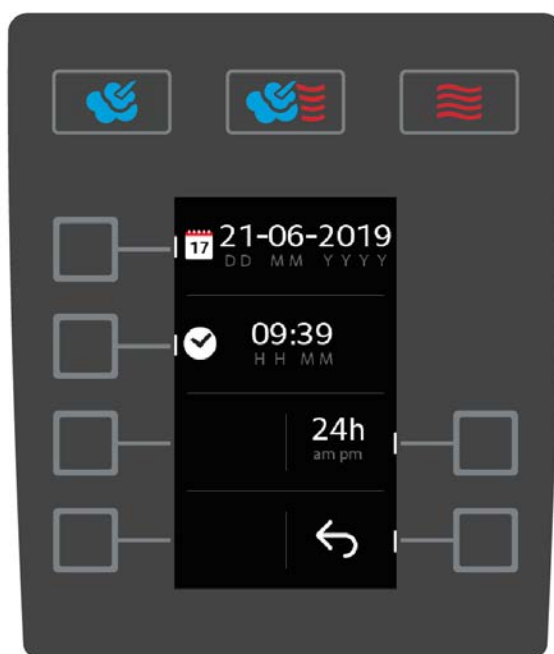
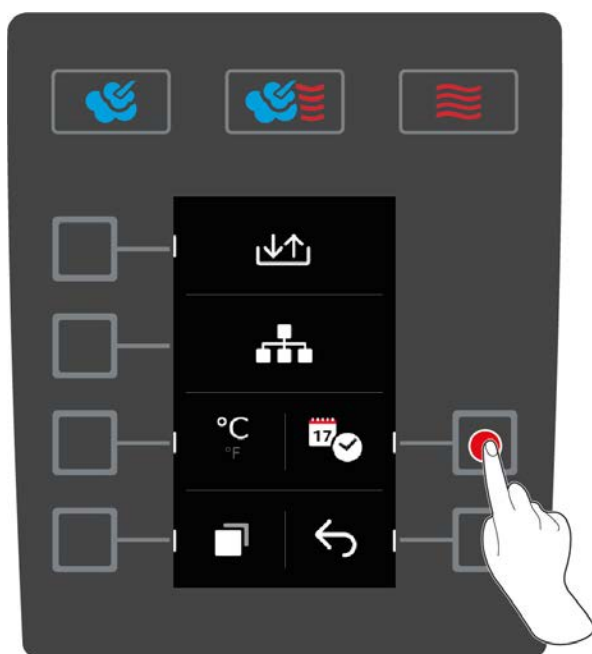


1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: ☰
2. Stiskněte tlačítko: ⚙️
3. Stiskněte tlačítko a vyberte jednotku teploty °C nebo °F.

9.3 Nastavení data a času


Můžete změnit následující nastavení:

- Datum ve formátu DDMMRRRR
- Čas ve formátu HH:MM
- Skutečná délka vaření ve 12hodinovém nebo 24hodinovém formátu




1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: ☰
2. Stiskněte tlačítko: ⚙️
3. Stiskněte tlačítko: 📅

Změna data

1. Stiskněte tlačítko: 
 - > Hodnota **DD** začne blikat.
2. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný den.
3. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
4. Opakujte kroky, dokud nebudou údaje o měsíci a roce upraveny.

Změna času

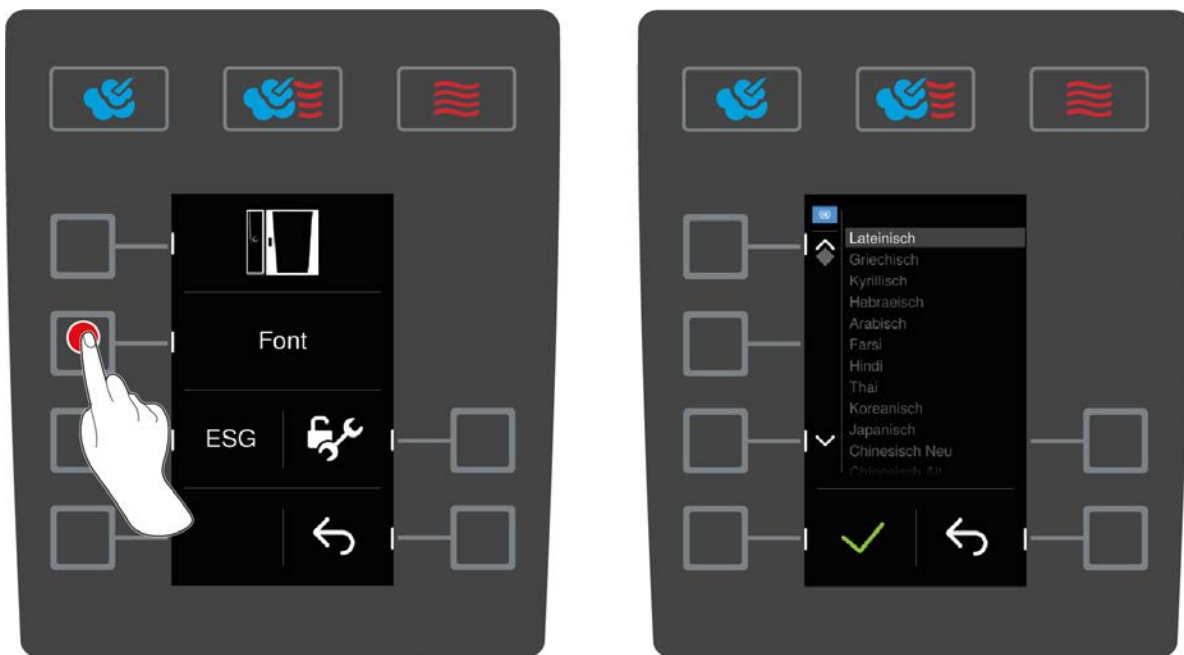
1. Stiskněte tlačítko: 
 - > Hodnota **HH** začne blikat.
2. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovanou hodinu.
3. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.
4. Opakujte kroky a nastavte minuty.




Změna skutečné délky vaření

1. Stiskněte tlačítko: 24h
 - > Zobrazení se změní na 12hodinový formát.

9.4 Změna klávesnice

Zde můžete nastavit, která znaková sada se má vybrat, když vytváříte nový program.



1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 
3. Stiskněte tlačítko: 
4. Stiskněte tlačítko: **Font**
 - > Zobrazí se seznam dostupných znakových sad.
5. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovanou znakovou sadu.
6. Pro potvrzení svého nastavení stiskněte centrální ovládací kolečko.

10 Management kuchyně

10.1 Správa hygieny

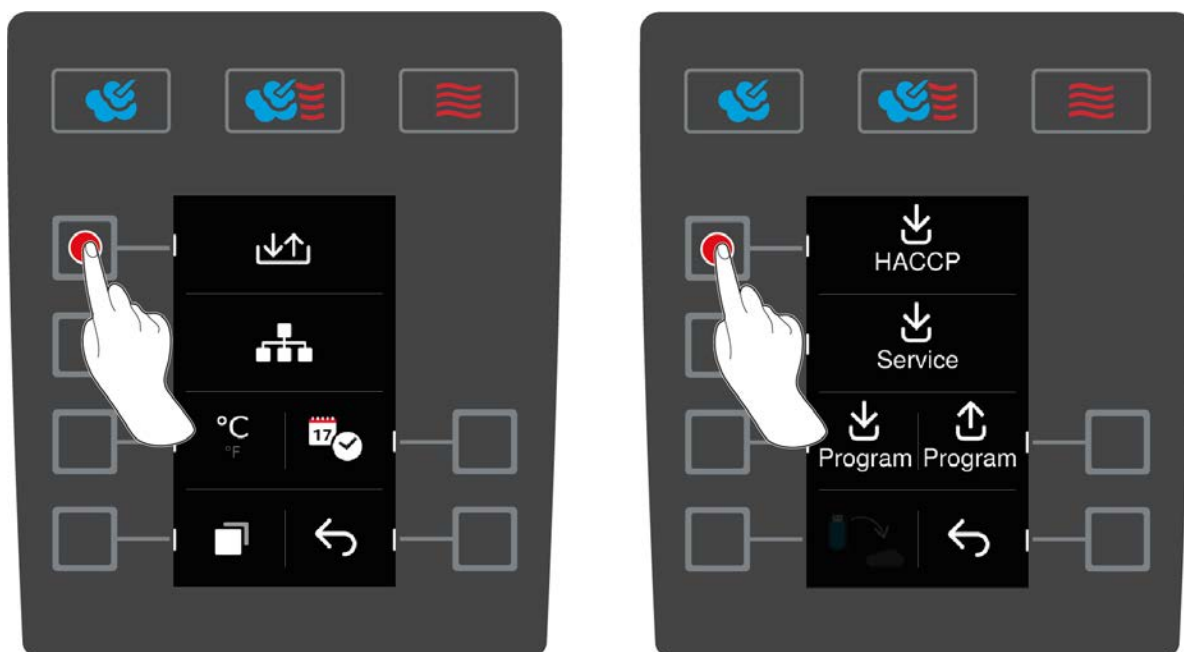
10.1.1 Zaznamenaná data HACCP

U každé dávky se zaznamenávají následující data HACCP:




- Číslo dávky
- Typ přístroje
- Výrobní číslo
- Verze softwaru
- Datum a čas
- Čistící program
- Teplota varného prostoru
- Požadovaná hodnota vnitřní teploty pokrmu
- Naměřená vnitřní teplota pokrmu
- Čas (hh:mm:ss)
- Jednotka teploty
- Připojení energetického optimalizačního zařízení
- Poloviční spotřeba
- Otevření/zavření dvířek varného prostoru
- Změna provozního režimu
- Automatické čištění

10.1.2 Stahování dat HACCP

Data HACCP jsou v přístroji uložena po dobu 28 dnů. Během této doby si můžete data stáhnout.



✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.

1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 
3. Stiskněte tlačítko: 

4. Stiskněte tlačítko: HACCP

>> Data HACCP budou stažena jako textový soubor. Soubor můžete otevřít v textových editorech nebo tabulkových procesorech.

10.2 **Zapojení zařízení do sítě**

Chcete-li svá zařízení propojit se systémem ConnectedCooking, musí být zapojeny do sítě a být vybaveny buď volitelným ethernetovým modulem nebo modulem WLAN.

10.3 **ConnectedCooking (volitelně)**

Pokud chcete zařízení iCombi Classic spojit s funkcí ConnectedCooking, musí být vaše zařízení vybaveno volitelným modulem WLAN modulem Ethernet.

11 Automatické čištění

Zařízení iCombi Classic je vybaveno automatickým systémem čištění. Vyberete čisticí program, zadáte zobrazený počet tablet Active Green a Care a zařízení se čistí samo. Integrovaný systém Care zároveň udržuje generátor páry bez vodního kamene. Takto budete mít vždy hygienicky čisté a dobře udržované zařízení.

11.1 Obecné bezpečnostní pokyny

- K automatickému čištění používejte pouze čisticí a pečující tablety Active Green doporučené výrobcem.

Jak se vyhnete opaření a popálení:

- Před spuštěním automatického čištění nechte zařízení a všechny funkční součásti vychladnout.

Jak se vyhnete těžkému poleptání:

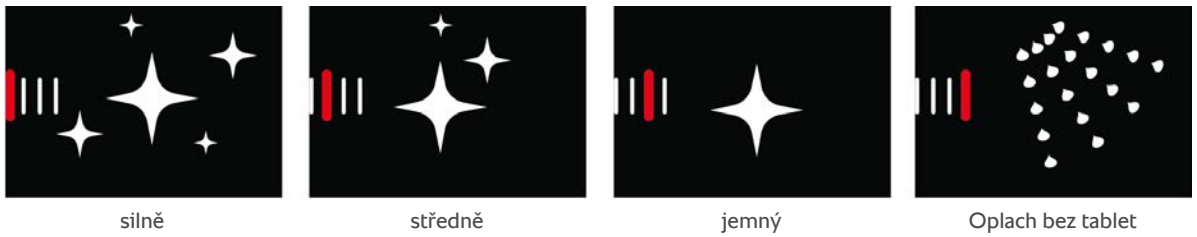
- Prostředky pro čištění a péči způsobují těžké poleptání pokožky a vážné poškození zraku. Při čištění zařízení používejte přiléhající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.
- Během automatického čištění udržujte dvířka varného prostoru zavřená. V opačném případě může dojít k úniku žíravých čisticích prostředků a horké páry. Pokud během automatického čištění otevřete dvířka varného prostoru, zazní varovný signál.
- Nenechávejte během automatického čištění viset ze zařízení snímač vnitřní teploty pokrmu. Může dojít k poškození těsnění dvířek varného prostoru a k úniku žíravých čisticích prostředků.
- Nečistěte vně připojitelný snímač vnitřní teploty pokrmu automatickým čištěním.
- Před zahájením zahřívání zařízení za účelem přípravy pokrmů odstraňte všechny čisticí přípravky a zbytky po čištění.

Jak se správně zachovat, pokud dojde ke kontaktu s prostředky k čištění a péči:

- Pokud se dotknete čisticího prostředku bez použití ochranných rukavic proti chemikáliím nebo se do kontaktu s čisticími tabletami Active Green dostanou jiné oblasti kůže, oplachujte tato místa po dobu 10 minut pod tekoucí vodou.
- Pokud se vám čisticí prostředky dostanou do očí, proplachujte oči po dobu 15 minut tekoucí vodou. Pokud nosíte kontaktní čočky, vyjměte je.
- Pokud čisticí prostředek spolknete, vypláchněte si ústa vodou a okamžitě vypijte půl litru vody. Nevyvolávejte zvracení.
- Okamžitě zavolejte toxikologickou pohotovost nebo lékaře.

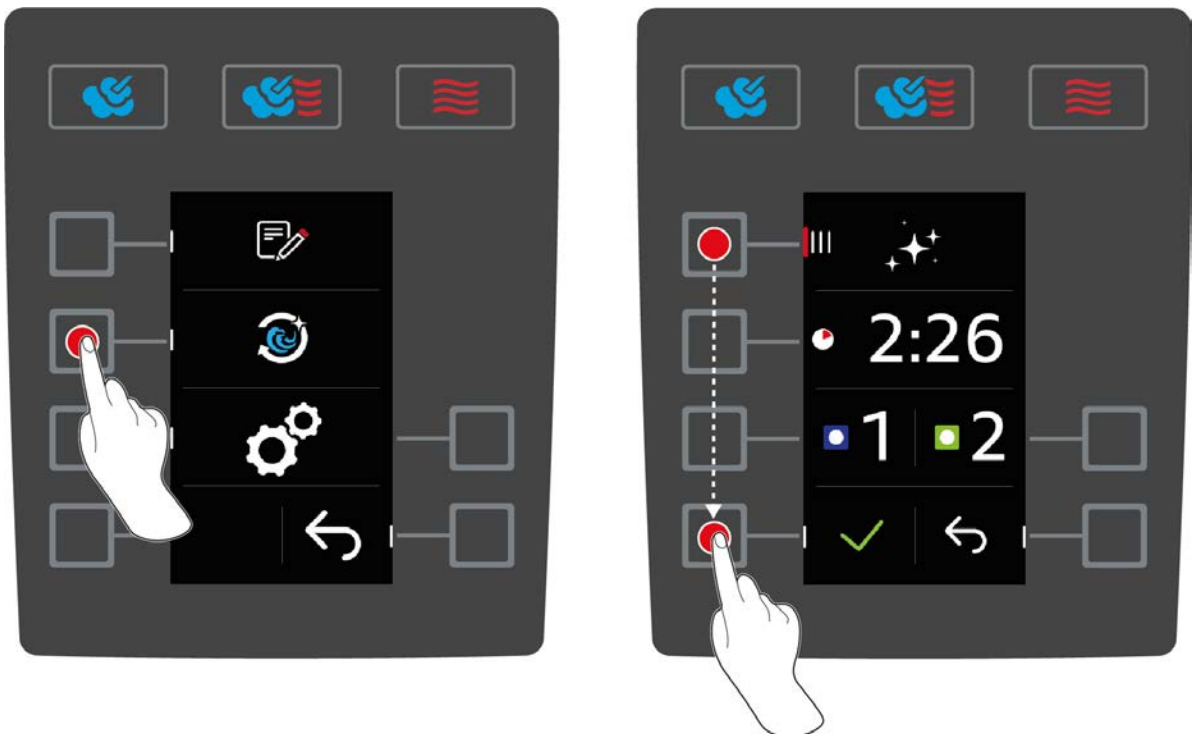
11.2 Čisticí programy

K dispozici máte tyto čisticí programy:



Čisticí program	Popis	Potřebné prostředky pro péči
jemný	Vhodný k odstraňování mírného znečištění a nánosů vodního kamene, které vznikají při používání zařízení do teploty 200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> Čisticí tablety Active Green tablety pro péči
středně	Vhodný k odstraňování znečištění a nánosů vodního kamene, které vznikají v postupech přípravy, při kterých se griluje a peče.	<ul style="list-style-type: none"> Čisticí tablety Active Green tablety pro péči
silně	Vhodný k odstraňování silného znečištění a nánosů vodního kamene, které vznikají v postupech přípravy, při kterých se griluje a peče.	<ul style="list-style-type: none"> Čisticí tablety Active Green tablety pro péči
Oplach bez tablet	Je vhodné propláchnout varný prostor teplou vodou.	–

11.3 Spuštění automatického čištění



✓ Závěsné rámy jsou správně umístěny v přístroji.

1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:

> Pokud je teplota varného prostoru vyšší než 50 °C, zobrazí se hlášení: **Varný prostor příliš horký**

3. Pro snížení teploty varného prostoru spusťte funkci zchlazení Cool-Down. Další informace najdete zde:
4. Stiskněte tlačítko: IIIII
5. Otočte centrálním ovládacím kolečkem a zvolte požadovaný čistící program [► 41].
6. Otevřete dvířka varného prostoru.
7. Vyjměte z varného prostoru všechny nádoby a plechy.



8. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poleptání!** Při manipulaci s čistícími tabletami Active Green a tabletami pro péči Care používejte ústní roušku a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím. Rozbalte zobrazený počet čistících tablet Active Green a vložte je do odpadního sítka varného prostoru.
 9. Rozbalte zobrazený počet balení tablet pro péči a vložte je do zásuvky Care.
 10. Zavřete dvířka varného prostoru.
 11. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: ✓
- >> Spustí se automatické čištění.
- >> Po dokončení automatického čištění zazní zvukový signál.



TIPY

- Pokud se během automatického čištění tvoří ve varném prostoru pěna, ačkoli jste použili doporučené množství čistících tablet Active Green, snižte při příštím automatickém čištění počet tablet. Pokud se tvorba pěny opakuje, obraťte se na svého servisního partnera společnosti RATIONAL.
- Během čištění můžete ve varném prostoru rozsvítit LED pásek. K tomu stiskněte tlačítko: 💡

11.4 Přerušování automatického čištění

Všechny automatické čistící programy můžete zrušit 30 sekund po jejich spuštění. Po spuštění automatického čištění je už nelze zrušit.

1. Stiskněte a podržte tlačítko, až se úplně zobrazí stavový proužek: ✗
 - > Budete vyzváni, abyste otevřeli dvířka varné komory a odstranili čistící tablety Active Green.
2. Otevřete dvířka varného prostoru.

3. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poleptání! Při manipulaci s čisticími tabletami Active Green použijte těsně přiléhající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.** Vyjměte čisticí tablety Active Green z varné komory a zlikvidujte je.
 4. Zavřete dvířka varného prostoru.
 - > Budete vyzváni, abyste varnou komoru vypláchli ruční sprchou.
 5. Vypláchněte varnou komoru ruční sprchou.
 6. Zavřete dvířka varného prostoru.
- >> Zobrazí se přehled čisticích programů:



TIP

Pokud dojde během automatického čištění k výpadku přívodu elektrického proudu, automatické čištění se přeruší. Po obnovení přívodu elektrické energie bude automatické čištění pokračovat.

12 Péče

VAROVÁNÍ

Nahromaděné usazeniny mastnoty nebo zbytků potravin ve varném prostoru

Pokud nebudete varný prostor dostatečně čistit, hrozí nebezpečí požáru v důsledku vznícení usazené mastnoty nebo zbytků potravin.

1. Čistěte zařízení každý den.
2. V případě požáru nechejte dvířka varného prostoru zavřena. Tak bude zamezen přístup kyslíku k ohni. Vypněte zařízení. Pokud dojde k rozšíření požáru, použijte takový hasicí přístroj, který je určen k hašení hořícího tuku. K hašení hořícího tuku nikdy nepoužívejte vodní nebo pěnový hasicí přístroj.

12.1 Obecné bezpečnostní pokyny

Jak se vyhnete opaření a popálení:

- Před zahájením čisticích prací nechte zařízení a všechny funkční díly vychladnout.

Jak se vyhnete vzniku věcných škod, zranění a smrtelných úrazů:

- Čištění zařízení provádějte denně i v případě, že používáte výhradně ruční provozní režim „Pára“.
- Příslušenství nečistěte pomocí automatického čištění zařízení.

12.2 Intervaly údržby

Interval údržby	Funkční díly
Denně	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varný prostor ▪ Těsnění varného prostoru ▪ Dvířka varného prostoru ▪ Odkapávací vanička a odpadní kanálek ▪ Sonda vnitřní teploty pokrmu ▪ Příslušenství ▪ Ruční sprcha
Týdně	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vnější povrchy zařízení ▪ Kryt LED ▪ Ovládací panel ▪ Plastové díly

Čistěte funkční součásti následujícím způsobem. Udaný interval čištění je minimální interval čištění – v případě potřeby je lze čistit častěji.

12.3 Přípravky pro péči

Vhodné přípravky pro péči

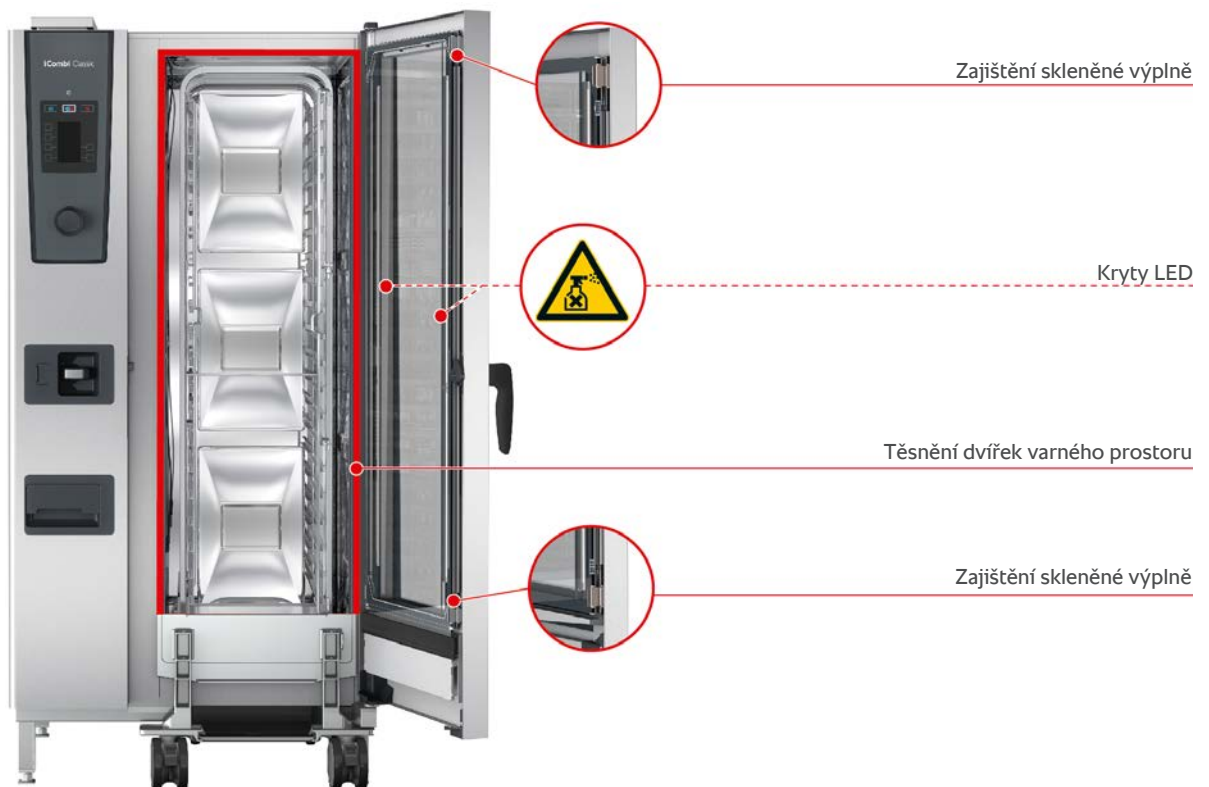
- Následující funkční díly čistěte vlažnou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou textilií:
 - Vnější povrch zařízení
 - Skleněná výplň dvířek varného prostoru
 - Kryt LED ve dvířkách varného prostoru
 - Těsnění varného prostoru
- Příslušenství čistěte vlažnou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou textilií.

Nevhodné přípravky pro péči

Zařízení, jeho funkční díly a příslušenství nečistěte následujícími nevhodnými čisticími prostředky:

- Abrazivní čisticí prostředky
- Kyselina chlorovodíková, louh, látky obsahující síru a ostatní látky spotřebovávající kyslík.
- Neředěný alkohol, metanol nebo rozpouštědla jako aceton, benzol, toluen nebo xylén.
- Čisticí prostředek na trouby nebo grily
- Houby s čisticím rounem na čištění hrnců
- Ocelová vlna
- Vysokotlaký čistič
- Ostré nebo špičaté nástroje

12.4 Čištění dvířek varného prostoru



Čištění skleněné výplně

1. Otevřete zcela dvířka varného prostoru tak, aby zacvakla.
2. Mírným tlakem uvolněte zajištění skleněné výplně.
3. Otevřete skleněnou výplň dvířek varného prostoru.
4. Vyčistěte skleněné výplně dvířek varného prostoru vlažnou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou textilií.
5. Nechejte skleněné výplně dvířek varného prostoru zcela vyschnout.



Čištění krytů LED

Po vyčištění skleněných výplní dvířek varného prostoru můžete rovněž vyčistit kryty LED. Kryty LED čistěte pouze vhodnými čisticími přípravky [► 45].

Kryt LED leží mezi dvěma skleněnými výplněmi dvířek varného prostoru.

- ✓ Skleněné výplně dvířek varného prostoru jsou odjištěny.
1. Vyčistěte kryt LED dvířek vlažnou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou textilií.
 2. Nechejte kryt LED zcela vyschnout.

3. Znovu zamkněte skleněnou výplň dvířek varného prostoru.

Čištění těsnění dvířek varného prostoru

Pokud své zařízení provozujete v nepřetržitém provozu a s vysokými teplotami varného prostoru více než 260 °C a připravujete převážně potraviny s velkým obsahem tuku a želatiny, může dojít k rychlému opotřebení těsnění dvířek varného prostoru. Chcete-li zvýšit životnost těsnění dvířek varného prostoru, denně je čistěte.

- ✓ Dvířka varného prostoru jsou otevřena.
1. Vyčistěte těsnění dvířek varného prostoru vlažnou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou textilií.
 2. Nechejte těsnění dvířek varného prostoru zcela vyschnout.

12.5 Čištění ruční sprchy

1. Hadici ruční sprchy zcela vytáhněte a pevně ji držte.
2. Vyčistěte ruční sprchu a hadici měkkou houbou.
3. K odstranění silných vápenitých usazenin vyčistěte ruční sprchu a hadici rozředěným octem.

12.6 Čištění vzduchového filtru



Potřebné nářadí

- Šroubovák

Pokud si přejete vyčistit vzduchový filtr, kontaktujte svého servisního partnera RATIONAL.

UPOZORNĚNÍ

Pokud není vzduchový filtr správně namontován, proniká do přístroje stříkající voda

Ochrana proti stříkající vodě ze všech stran je zajištěna pouze v případě, že je vzduchový filtr správně namontován.

1. Zasuňte filtr do přístroje tak, aby zaskočil.

12.7 Čištění příslušenství

1. Než zahájíte čisticí práce, nechte příslušenství vychladnout.
2. Zbytky potravin, nánosy tuku, škrobu a bílkovin odstraňte měkkou textilií.
3. Pokud je příslušenství znečištěno velmi silně, nechte je namočené ve vlažné vodě a poté nečistotu odstraňte měkkou textilií.

12.8 Čištění ventilační trubky odtokového úseku

Pokud bylo vaše zařízení během instalace připojeno k sifonu, který byl na místě k dispozici, byla na odtokový úsek namontována ventilační trubka. Pokud je rozsah tvrdosti vody měkký nebo pokud je zařízení připojeno k systému změkčování vody a často používáte čisticí programy **střední** a **silné**, odvádí se pěna, která se během čištění vytvoří, do ventilační trubky. Aby se zajistilo optimální odvádění pěny, čistěte ventilační trubku jednou týdně.

1. Naplňte do ventilační trubky tolik teplé vody, až bude trubka zcela čistá. Voda by měla být teplejší 60 °C.

13 Inspirace a nápověda

13.1 Telefonická pomoc

ChefLine®

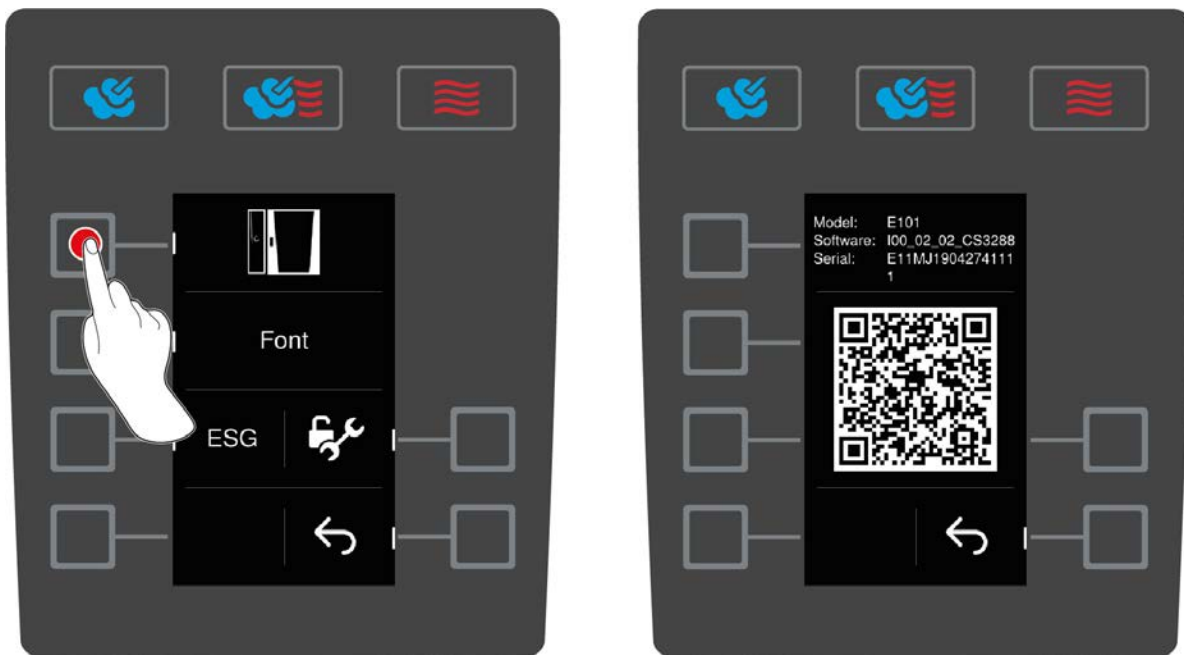
Máte-li jakýkoli dotaz ohledně používání zařízení nebo chcete-li se jednoduše zeptat na nějaký recept, zavolejte nám a my Vám ochotně poradíme. Rychle, jednoduše, profesionálně, 365 dní v roce. Jednoduše zavolejte linku ChefLine®. Telefonní čísla jsou uvedena na nálepce ChefLine® umístěné na dvířkách varného prostoru a na adrese rational-online.com.





Servisní partneři společnosti RATIONAL

Naše zařízení jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k nějakému technickému problému, poskytnou Vám servisní partneři firmy RATIONAL rychlou pomoc. Spolehnout se můžete na garantovanou dostupnost náhradních dílů a na víkendové pohotovostní služby. Číslo najdete na stránkách rational-online.com.

13.2 Vyžádání dat zařízení

V zařízení můžete zkontrolovat, která verze softwaru je nainstalována a jaké sériové číslo má vaše zařízení. Pokud máte v chytrém telefonu nainstalovanou aplikaci pro skenování QR kódů, můžete si také data stáhnout také do svého chytrého telefonu.



1. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 
3. Stiskněte tlačítko: 
4. Stiskněte tlačítko: 
 - > Zobrazí se následující informace:
 - Typ přístroje
 - Nainstalovaná verze softwaru
 - Sériové číslo zařízení

Nyní můžete pomocí svého chytrého telefonu naskenovat zobrazený QR kód a uložit zobrazené informace.

13.3 Řešení problémů

V případě zobrazení kteréhokoli chybového hlášení kontaktujte svého servisního partnera společnosti RATIONAL [▶ 48]. Mějte vždy připravené po ruce výrobní číslo vašeho zařízení. Výrobní číslo je uvedeno na typovém štítku.

13.3.1 Chybová hlášení ohřev parního generátoru

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 10 SC-automatic failed	Automatika SC je vadná.	Ano
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	Přívod vody do parního generátoru je vadný.	Ano
Service (E) 12 Water volume measurement failed	Měření množství vody je vadné.	Ano
Service (E) 13 Water detection failed	Detekce stavu hladiny vody v parním generátoru je vadná.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Snímač teploty je vadný.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Byl překročen teplotní limit varného prostoru.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	Přívod vody je vadný.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Service (E) 46.1 Pump failed	Přívod vody je vadný.	Ano
Service (E) 46.2 Pump failed	Přívod vody je vadný.	Ano

13.3.2 Chybová hlášení pro plynová zařízení

Pokud má vaše zařízení provedení s přívodem plynu, mohou se zobrazit následující přídavná chybová hlášení. V případě zobrazení kteréhokoli chybového hlášení kontaktujte svého servisního partnera společnosti RATIONAL [▶ 48]. Mějte vždy připravené po ruce výrobní číslo vašeho zařízení.

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 32.1 Check gas supply	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Service (E) 32.2 Check gas supply	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Service (E) 32.3 Check gas supply	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Service (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Service (E) 34.32 Data communication failed	Interní datová komunikace je vadná.	Ano
Service (E) 60 Gas system failed	Inicializace zapalovacího boxu je vadná. Vypněte a opět zapněte zařízení. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, kontaktujte vašeho servisního partnera.	–

13.3.3 Chybová hlášení ohřev horkého vzduchu

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Snímač teploty je vadný.	Ne
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	Byl překročen teplotní limit parního generátoru.	Ne
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Byl překročen teplotní limit varného prostoru.	Ne
Service (E) 34.1 Data communication failed	Interní datová komunikace je vadná.	Ne
Service (E) 34.2 Data communication failed	Interní datová komunikace je vadná.	Ne
Service (E) 34.4 Data communication failed	Interní datová komunikace je vadná.	Ne
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	Přívod vody je vadný.	Nemáte k dispozici funkci Zvlhčování .
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	Přívod vody je vadný.	Ano
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.

13.3.4 Chybová hlášení vlhkost

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 20.2 Control sensor failed	Snímač teploty je vadný.	Ano
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	Snímač teploty je vadný.	Ano
Service (E) 30 Humidity control failed	Měření vlhkosti je vadné.	Ano
Service (E) 36 Humidity control failed	Diferenciální tlakový snímač je vadný.	Ano
Service (E) 37 Humidity control failed	Diferenciální tlakový snímač je vadný.	Ano
Service (E) 42.2	Přívod vody je vadný.	Ano

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Solenoid valve failed		
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.

13.3.5 Chybová hlášení CleanJet

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	Množství vody, které potřebuje iCareSystem, je příliš malé.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	Kulový kohout nenachází polohu otevřeno .	Ne
Service (E) 27 Drain valve does not close	Kulový kohout nenachází polohu zavřeno .	Ne
Service (E) 34.8 Data communication failed	Nefunguje automatické čištění.	Ano
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Service (E) 47.1 Pump failed	Čerpadlo odpadní vody je vadné.	Ano
Service (E) 47.2 Pump failed	Čerpadlo odpadní vody je vadné.	Ano
Service (E) 110 Cleanjet failed	V průběhu automatického čištění došlo k chybě čerpadla SC.	Ne
Service (E) 120 Cleanjet failed	Během automatického čištění došlo k chybě v detekci hladiny vody.	Ne

13.3.6 Chybová hlášení Care

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	Přívod vody je vadný.	Ano
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Service (E) 49.1 Pump failed	Přívod vody je vadný.	Ano
Service (E) 49.2 Pump failed	Přívod vody je vadný.	Ano

13.3.7 Centrum upozornění

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 17 Unit data failed	Typ zařízení je vadný.	Ne
Service (E) 29 Electric compartment too hot	Teplota desky je příliš vysoká.	Ne

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Snímač vnitřní teploty pokrmu ve varném prostoru je vadný.	Ano, avšak nemůžete snímač vnitřní teploty pokrmu používat.
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Snímač vnitřní teploty pokrmu ve varném prostoru je vadný.	Ano, avšak nemůžete snímač vnitřní teploty pokrmu používat.
Service (E) 34.16 Data communication failed	Interní datová komunikace je vadná.	Ano
Service (E) 34.64 Data communication failed	Interní datová komunikace je vadná.	Ano
Service (E) 34 400 Data communication failed	Interní datová komunikace je vadná.	Ano
Service (E) 41	Zvlhčovací tryska nebo trubka jsou zaneseny vodním kamenem.	Nemáte k dispozici funkci Zvlhčování .
Service (E) 50 Initialise timer	Nejsou inicializovány hodiny reálného času CPU Nastavte datum a čas.	Ano
Service (E) 51 Battery failed	Baterie je vadná.	Ano
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	Osvětlení varného prostoru nefunguje správně.	Ano
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	Osvětlení varného prostoru nefunguje správně.	Ano
Service (E) 72 Bezpečnostní omezovač teploty se aktivoval.	Byla překročena teplota aktivace snímače teploty.	Ne

14 Údržba

Výměnu těsnění dvířek varného prostoru můžete provést sami. Další informace najdete zde: [Výměna těsnění dvířek varného prostoru \[► 53\]](#)

V případě následujících činností údržby kontaktujte svého servisního partnera společnosti RATIONAL:

- Výměna vzduchového filtru
- Výměna krytu LED

14.1 Výměna těsnění dvířek varného prostoru

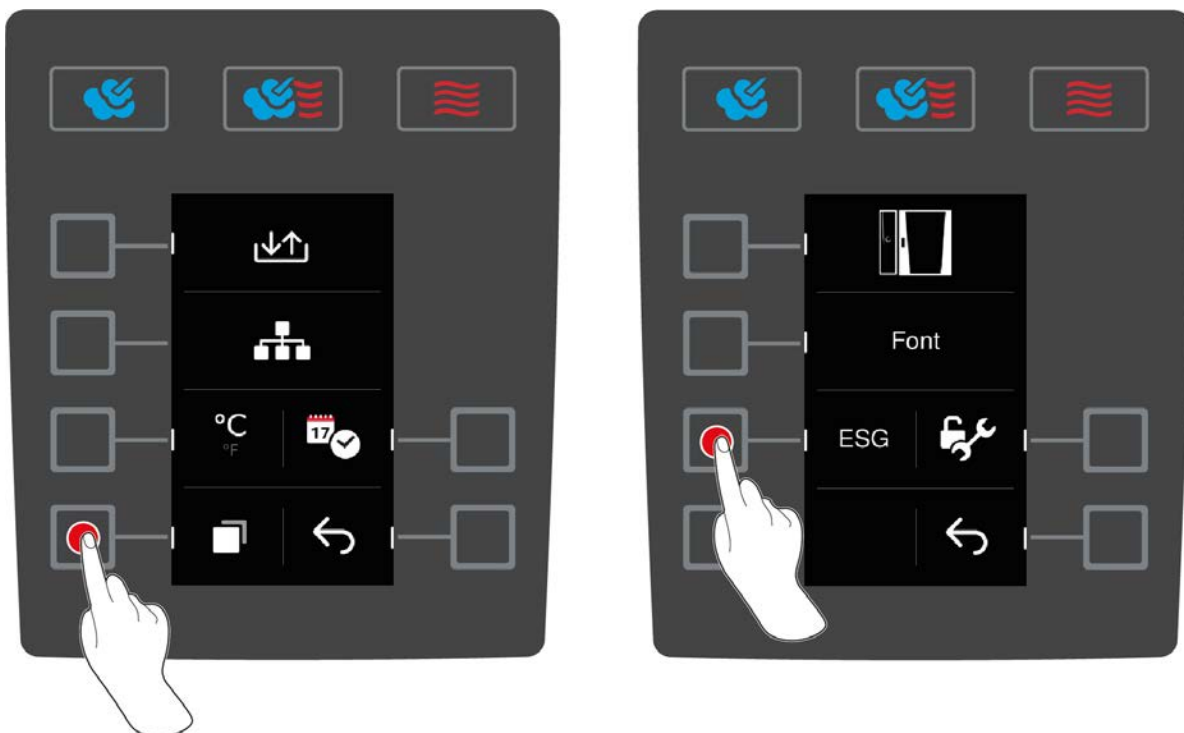





1. Otevřete dvířka varného prostoru.
2. Vyjměte těsnění dvířek varného prostoru z drážky a zlikvidujte je.
3. Mýdlovou vodou navlhčete přídržovací prvky nového těsnění.
4. Vtlačte nejdříve rohy těsnění do rohů drážky.
5. Poté vtlačte do drážky zbytek těsnění.

15 Přeprava

15.1 Vyprázdnění generátoru páry

Před přepravou zařízení musíte vyprázdnit generátor páry.



1. Odpojte zařízení od přívodu vody.
 2. Stiskněte na úvodní obrazovce tlačítko: 
 3. Stiskněte tlačítko: 
 4. Stiskněte tlačítko: 
 5. Stiskněte tlačítko: **ESG**
- >> Generátor páry se vyprázdní.

15.2 Přeprava zařízení

VAROVÁNÍ

Pokud je zařízení nebo sestava Combi-Duo přemísťována se zataženými zajišťovacími brzdami, může dojít k poškození koleček.

Pokud jsou kolečka poškozena, může se přístroj nebo sestava Combi Duo převrátit a vážně někoho zranit.

1. Před přepravou nebo přemístěním zařízení nebo sestavy Combi Duo uvolněte zajišťovací brzdy na kolečkách.

VAROVÁNÍ

Kolečka se mohou poškodit, když se budete pokoušet změnit jejich směr při zatažených zajišťovacích brzdách.

Pokud jsou kolečka poškozena, může se přístroj nebo sestava Combi Duo převrátit a vážně někoho zranit.

1. Pokud kolečka vyčnívají zpod přístroje nebo podstavce a chcete změnit jejich nasměrování, nejdříve uvolněte zajišťovací brzdu a poté kolečka otočte.
2. Nestoupejte na kolečka.

⚠ POZOR

Zařízení se mohou při přepravě přes prahy a nakloněné roviny převrátit

Pokud posouváte zařízení přes prahy nebo po nakloněných rovinách, může se zařízení převrátit a zranit vás.

1. Přes prahy a po šikmých plochách posouvejte zařízení velmi opatrně.

⚠ POZOR

Zařízení a sestava Combi Duo na kolečkách se mohou během přepravy nebo přemístování převrátit.

Pokud váš přístroj stojí na kolečkách nebo sestava Combi Duo na rámu s kolečky a nedojde k uvolnění zajišťovací brzdy před přepravou nebo přemístěním přístroje, může se přístroj nebo sestava Combi-Duo převrátit a zranit vás.

1. Před přepravou nebo přemístěním zařízení nebo sestavy Combi Duo uvolněte zajišťovací brzdy na kolečkách.
2. Po dokončení přepravy zajišťovací brzdy opět zatáhněte.

Zařízení, která jsou umístěna na podstavcích nebo na kolečkách, můžete přesouvat.

✓ Parní generátor je vyprázdněn [► 54].

1. Než zařízení přepravíte na jiné místo, musíte je řádně odpojit od elektrické sítě, přívodu vody a od vedení odpadní vody.
2. Pokud jste zařízení přepravili na jeho nové místo, musíte zařízení opět řádně připojit k elektrické síti, k přívodu vody a vedení odpadní vody a zatáhnout zajišťovací brzdy pojízdného podstavce nebo koleček.



3. Pokud chcete zařízení při čištění v kuchyni mírně potáhnout dopředu, uvolněte zajišťovací brzdy pojízdného podstavce nebo koleček.
4. Zařízení opatrně vytáhněte dopředu.
5. Po dokončení čištění kuchyně opět zařízení opatrně zasuňte zpět a zatáhněte zajišťovací brzdu.

16 Vyřazení z provozu a likvidace

16.1 Vyřazení z provozu

Pokud chcete zařízení vyřadit z provozu, kontaktujte svého servisního partnera RATIONAL.

16.2 Likvidace



Stará zařízení obsahují recyklovatelné materiály. Likvidaci starých zařízení proveďte ekologicky a prostřednictvím vhodných sběrných míst.

17 Technické údaje

Dodržujte prosím také technické údaje uvedené na typovém štítku. Typový štítek se nachází vlevo vedle ovládacího panelu.

17.1 Zařízení s elektrickým připojením

	Hodnota
Hmotnost (bez obalu) Typ 20-1/1	334 kg
Hmotnost (bez obalu) Typ 20-2/1	207 kg
Třída krytí	IPX5
Emise zvuku ve vzduchu	≤70 dBA
Podmínky okolního prostředí	10–40 °C
WLAN standardně	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvence a max. výkon WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.2 Zařízení s plynovým připojením

	Hodnota
Hmotnost (bez obalu) Typ 20-1/1	284 kg
Hmotnost (bez obalu) Typ 20-2/1	354 kg
Třída krytí	IPX5
Emise zvuku ve vzduchu	≤70 dBA
Podmínky okolního prostředí	10–40 °C
WLAN standardně	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvence a max. výkon WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.3 Typy a názvy modelů

Typové označení a názvy modelů na typovém štítku se liší. Přiřazení zjistíte v této tabulce.

Typ	Název modelu
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 Shoda s předpisy a normami

17.4.1 Zařízení s elektrickým připojením

Tento přístroj splňuje následující směrnice EU:

- Směrnice 2014/53/EU o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se dodávání rádiových zařízení na trh
- Směrnice 2006/42/EU o strojních zařízeních
- Směrnice 2014/30/EU o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se elektromagnetické kompatibility
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních, zahrnující 2015/863/EU

Tento přístroj splňuje následující evropské normy:

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

- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

17.4.2 Zařízení s plynovým připojením

Tento přístroj splňuje následující směrnice EU:

- Nařízení (EU) 2016/426 o spotřebičích plyných paliv
- Směrnice 2014/53/EU o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se dodávání rádiových zařízení na trh
- Směrnice 2006/42/EU o strojních zařízeních
- Směrnice 2014/30/EU o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se elektromagnetické kompatibility
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních, zahrnující 2015/863/EU

Tento přístroj splňuje následující evropské normy:

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

Rejstřík

C			
Centrální ovládací kolečko	12	Nevhodné čisticí prostředky	46
		Vhodné čisticí prostředky	45
Č		R	
Čisticí programy		Režim programování	
Intenzivní	42	Přidání kroku vaření	34
Lehké	42	Úprava parametru vaření	34
Oplach bez tablet	42	Vymazání kroku vaření	34
Střední	42	Ruční sprcha	17
Čištění		Vzory stříkání	17
Dvířka varné komory	46	Rychlost proudění vzduchu	22
Kryt LED	46		
Těsnění dvířek varného prostoru	47	S	
Čištění krytu LED	46	Sonda vnitřní teploty pokrmu	
Čištění	46	Celé kuře	16
		Celé ryby	17
Ď		Malé kousky připravovaného pokrmu	17
Doba vaření	21	pečivo.	17
Dvířka varné komory		Rybí filety	17
Čištění	46	Steak	16
Čištění krytu LED	46	Velké kusy masa	16
Čištění těsnění	47	Vyjmutí	17
		Zapíchnout do připravovaného pokrmu	14
F		Zelenina	17
Funkce zchlazení Cool-Down	22	Spuštění programů	33
		Svépomocné provádění údržby	53
K			
Klima ve varné komoře		Ť	
finishing,	28	Teplota varného prostoru	21
Horký vzduch	25	finishing,	28
Kombinace páry a horkého vzduchu	24	Horký vzduch	25
Pára	23	Kombinace páry a horkého vzduchu	24
		Pára	23
Ň			
Naprogramování manuálního předehřátí	32	Ů	
Nepřetržitý provoz	21	Údržba	
		Výměna těsnění	53
Ó			
Ohřev	22	V	
Oplach bez tablet	42	Vnitřní teplota pokrmu	21
Ovládání zařízení		Výměna těsnění	53
Centrální ovládací kolečko	12	Vypnout zařízení	12
Gesta	12		
P		Z	
Péče		Zápach plynu	10
Příslušenství	47	Zapněte přístroj	12
Programování kroků vaření	32		
Příprava pokrmů sous-vide			
Cook & Chill	27		
Dietní a zdravé stravování	27		
Oblasti použití	27		
Pokožková služba	27		
Přípravky pro péči			

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com