

# iCombi® Pro

Originální návod k obsluze





# Obsah

<b>1 Úvod</b>	<b>8</b>
1.1 Náповěda v přístroji	8
1.2 Záruka na výrobek	8
1.3 Cílová skupina	8
1.4 Použití v souladu se stanoveným účelem	8
1.5 Práce s tímto návodem	8
1.5.1 Vysvětlivky symbolů	8
1.5.2 Vysvětlení piktogramů	9
1.5.3 Vysvětlení varovných upozornění	9
1.5.4 Obrázky	9
1.5.5 Technické změny	9
<b>2 iCombi Pro</b>	<b>10</b>
<b>3 Obecné bezpečnostní pokyny</b>	<b>11</b>
3.1 Bezpečnostní pokyny pro zařízení s přípojkou plynu	12
3.2 Osobní ochranné pomůcky	13
<b>4 Jak pracovat s přístrojem</b>	<b>14</b>
4.1 První uvedení do provozu	14
4.2 Zapnutí a vypnutí zařízení	14
4.3 Úvodní obrazovka	15
4.3.1 Oblíbené	16
4.3.2 Datum, přesný čas, stav	16
4.4 Interakce s přístrojem	17
4.4.1 Gesta	17
4.4.2 Centrální ovládací kolečko	17
4.5 maximální množství náplně;	17
4.6 Otevření a zavření dvířek varného prostoru	18
4.7 Vložení pokrmu do přístroje	18
4.8 Zapíchnutí snímače vnitřní teploty pokrmu	19
4.9 Používání ruční sprchy	21
4.10 Vyjmutí závěsných rámců	22
<b>5 Inteligentní vaření – iCookingSuite</b>	<b>23</b>
5.1 Provozní režimy a způsob přípravy	23
5.2 Inteligentní postupy přípravy	24
5.2.1 Drůbež	24
5.2.2 Maso	25
5.2.3 Ryba	27
5.2.4 Vaječné pokrmy a dezerty	27
5.2.5 Zelenina a přílohy	28
5.2.6 Pečivo	30
5.2.7 Finishing	31
5.3 Inteligentní vaření připravovaného pokrmu	32
5.3.1 Vyvolání inteligentního postupu přípravy	32

5.3.2	Spuštění inteligentního postupu přípravy .....	32
5.4	Úprava výsledku vaření podle individuálních přání.....	33
5.4.1	Parametry vaření.....	33
5.4.2	Doplňkové funkce.....	35
5.4.3	Výzvy.....	36
5.4.4	Informace .....	36
5.4.5	Volitelné možnosti .....	36
5.5	Monitorování inteligentního postupu přípravy .....	38
5.6	Přerušeni inteligentního postupu přípravy .....	38
5.7	Seřazení inteligentního postupu přípravy .....	38
<b>6</b>	<b>Ruční vaření .....</b>	<b>39</b>
6.1	Úprava výsledku vaření podle individuálních přání.....	39
6.1.1	Parametry vaření.....	39
6.1.2	Doplňkové funkce.....	40
6.1.3	Výzvy a informace .....	40
6.2	Pára.....	41
6.2.1	Klima varného prostoru a teplotní rozsah .....	41
6.2.2	Vaření pokrmu v páře.....	41
6.3	Kombinace páry a horkého vzduchu.....	42
6.3.1	Klima varného prostoru a teplotní rozsah .....	42
6.3.2	Vaření jídla v kombinaci s párou a horkým vzduchem.....	42
6.4	Horký vzduch.....	42
6.4.1	Klima varného prostoru a teplotní rozsah .....	42
6.4.2	Vaření v horkém vzduchu.....	43
6.5	Přerušeni ručního vaření .....	43
<b>7</b>	<b>Příprava pokrmů sous-vide .....</b>	<b>45</b>
<b>8</b>	<b>Vaření s nízkými teplotami .....</b>	<b>46</b>
<b>9</b>	<b>finishing.....</b>	<b>47</b>
9.1	Nastavení hmotnosti talíře à la carte .....	47
9.2	Nastavit hmotnost talíře banket .....	47
<b>10</b>	<b>iProductionManager.....</b>	<b>48</b>
10.1	Ruční vytváření požadavků (bonů) .....	48
10.2	Sestavení nákupních košíků.....	49
10.3	Úprava požadavku (bonu) .....	51
10.4	Umístění požadavků (bonů).....	52
10.4.1	Kontrola kombinace.....	53
10.4.2	Logika umístění.....	53
10.4.3	Odstranit mezery v plánování.....	53
10.4.4	Optimalizace času.....	54
10.4.5	Optimalizace spotřeby energie .....	55
10.5	Úprava a odstranění požadavků (bonů) .....	56
10.6	Příprava na cílovou dobu.....	56
10.7	Plánování.....	56

10.7.1	Sestavení plánování .....	57
10.7.2	Spuštění plánování .....	58
<b>11</b>	<b>Režim programování .....</b>	<b>59</b>
11.1	Ruční vytváření programů .....	59
11.2	Programování inteligentního postupu přípravy .....	61
11.3	Programování nákupního košíku .....	62
11.4	Úprava a odstranění programů .....	63
11.5	Spuštění programů a nákupních košíků .....	63
<b>12</b>	<b>Změna provozních režimů .....</b>	<b>65</b>
<b>13</b>	<b>Nastavení .....</b>	<b>66</b>
13.1	Oblíbené .....	66
13.2	Zobrazení .....	66
13.2.1	Jazyk .....	66
13.2.2	Datum a čas .....	66
13.2.3	Formát teploty .....	67
13.2.4	Náhled programu .....	67
13.3	Světlo .....	67
13.3.1	Jas displeje .....	68
13.4	Tón .....	68
13.4.1	Celková hlasitost .....	68
13.4.2	Výzvy k vkládání/jiné činnosti .....	68
13.4.3	Konec kroku programu .....	68
13.4.4	Konec vaření .....	69
13.4.5	Přerušeni procesu / zjištěna chyba .....	69
13.5	Varný systém .....	69
13.5.1	Informace o typu zařízení .....	69
13.5.2	Demo režim .....	69
13.5.3	Výkonná pára .....	69
13.5.4	Řídící tryska .....	70
13.5.5	Dálkové ovládání .....	70
13.6	Vaření .....	70
13.6.1	Primární národní kuchyně .....	70
13.6.2	Sekundární národní kuchyně .....	70
13.6.3	Hmotnost talíře à la carte .....	71
13.6.4	Hmotnost talíře banket .....	71
13.6.5	Počet zásuvů .....	71
13.6.6	Pořadí zásuvů .....	71
13.6.7	Udržování teploty .....	71
13.6.8	iProductionManager 3D .....	71
13.7	Čištění .....	72
13.7.1	Nutné čištění .....	72
13.7.2	Plán čištění .....	72
13.8	Správa dat .....	72
13.8.1	Export dat HACCP .....	72

13.8.2	Export a import programů .....	73
13.8.3	Vymazat všechny programy .....	73
13.8.4	Export a import profilů .....	73
13.8.5	Smazat všechny vlastní profily .....	73
13.8.6	Export a import obrázků .....	73
13.8.7	Odstranění všech vlastních obrázků .....	74
13.8.8	Export a import základních nastavení zařízení .....	74
13.8.9	Vymazat všechna uživatelská data .....	74
13.8.10	Export protokolu vývojáře .....	74
13.8.11	Export protokolu statistiky chyb .....	74
13.9	Network settings (nastavení sítě) .....	74
13.10	Správa uživatelů .....	74
13.11	Servis .....	75
13.11.1	Informace o aktualizaci softwaru .....	75
13.11.2	Nainstalovaná verze softwaru .....	75
13.12	ConnectedCooking .....	75
<b>14</b>	<b>Management kuchyně .....</b>	<b>76</b>
14.1	Správa profilů a práv .....	76
14.1.1	Vytvoření nového profilu .....	76
14.1.2	Aktivace profilu .....	77
14.1.3	Přenesení profilu do jiných zařízení .....	78
14.1.4	Odstranění profilu .....	78
14.2	Správa hygieny .....	78
14.2.1	Zaznamenaná data HACCP .....	78
14.2.2	Export dat HACCP .....	79
14.2.3	Automatický přenos dat HACCP do systému ConnectedCooking .....	79
14.3	Zapojení zařízení do sítě .....	79
14.3.1	Vytvořit připojení WLAN .....	79
14.3.2	Připojit síťový kabel .....	80
14.3.3	Vytvoření síťového připojení .....	80
14.4	ConnectedCooking .....	81
14.4.1	Připojení zařízení k systému ConnectedCooking .....	81
14.5	Provedení aktualizace softwaru .....	82
<b>15</b>	<b>Automatické čištění – iCareSystem .....</b>	<b>83</b>
15.1	Obecné bezpečnostní pokyny .....	83
15.2	Režimy čištění .....	84
15.3	Čistící programy .....	84
15.4	Stav čištění a péče .....	84
15.5	Spuštění automatického čištění .....	85
15.6	Přerušování automatického čištění .....	85
15.7	Nutné čištění .....	86
15.8	Plán čištění .....	86
<b>16</b>	<b>Péče .....</b>	<b>88</b>
16.1	Obecné bezpečnostní pokyny .....	88

16.2	Intervaly údržby .....	88
16.3	Přípravky pro péči .....	88
16.4	Čištění dvířek varného prostoru .....	89
16.5	Odvápnění zvlhčovací trysky .....	90
16.6	Čištění vzduchového filtru .....	90
16.7	Čištění ruční sprchy .....	91
16.8	Čištění ovládacího panelu .....	91
16.9	Čištění příslušenství.....	91
<b>17</b>	<b>Inspirace a nápověda .....</b>	<b>92</b>
17.1	Vyhledávání.....	92
17.2	Nápověda v přístroji .....	92
17.3	Telefonická pomoc.....	92
17.4	Pomoc v servisním případě.....	92
17.4.1	Automatický přenos servisních dat do systému ConnectedCooking .....	92
17.4.2	Dotazování servisních dat .....	92
17.5	Řešení problémů.....	93
17.5.1	Chybová hlášení ohřev parního generátoru.....	93
17.5.2	Chybová hlášení pro plynová zařízení .....	93
17.5.3	Chybová hlášení ohřev horkého vzduchu.....	94
17.5.4	Chybová hlášení vlhkost .....	94
17.5.5	Chybová hlášení CleanJet.....	95
17.5.6	Chybová hlášení Care .....	95
17.5.7	Centrum upozornění.....	95
<b>18</b>	<b>Údržba.....</b>	<b>97</b>
18.1	Výměna vzduchového filtru .....	97
18.2	Výměna těsnění dvířek varného prostoru.....	97
<b>19</b>	<b>Přeprava .....</b>	<b>98</b>
19.1	Přeprava zařízení .....	98
<b>20</b>	<b>Vyřazení z provozu a likvidace .....</b>	<b>100</b>
20.1	Vyřazení z provozu.....	100
20.2	Likvidace .....	100
<b>21</b>	<b>Technické údaje .....</b>	<b>101</b>
21.1	Zařízení s elektrickým připojením .....	101
21.2	Typy a názvy modelů.....	101
21.3	Shoda s předpisy a normami.....	101
21.3.1	Zařízení s elektrickým připojením.....	101
	<b>Rejstřík.....</b>	<b>102</b>

# 1 Úvod

Vážení zákazníci,

gratulujeme vám k novému zařízení iCombi Pro. Před prvním uvedením zařízení do provozu si prosím pozorně přečtete návod k obsluze. Tento návod k obsluze umožňuje bezpečné zacházení se zařízením. Ušchovejte tento návod k obsluze tak, aby byl personálu obsluhujícímu zařízení vždy přístupný.

Zařízení iCombi Pro je nejinteligentnějším konvektomatem. Uvaří velké množství nejrůznějších pokrmů pro 20 nebo i několik tisíc hostů. Bez ohledu na to, zda se jedná o ryby, maso, drůbež, přílohy nebo pečivo, zda smažené, připravené v páře, grilované nebo pečené. Díky jeho inteligenci přípravy pokrmů a inteligentní regulaci klimatu probíhá vše automaticky, s dokonalou přesností, i při maximálním množství vložených pokrmů.

Přejeme vám spoustu zábavy se zařízením iCombi Pro.

Váš

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

## 1.1 Náповěda v přístroji

Tento návod k obsluze a také velké množství příkladů použití z celého světa máte v přístroji k dispozici jako náповědu k ovládání. Všechny informace o této funkci najdete zde: Náповěda v přístroji [▶ 92]

## 1.2 Záruka na výrobek

Zaregistrujte svůj přístroj na adrese [www.rational-online.com/warranty](http://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.

## 1.3 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.

## 1.4 Použití v souladu se stanoveným účelem

Zařízení iCombi Pro 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.

## 1.5 Práce s tímto návodem

### 1.5.1 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.

## 1.5.2 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.

## 1.5.3 Vysvětlení varovných upozornění

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

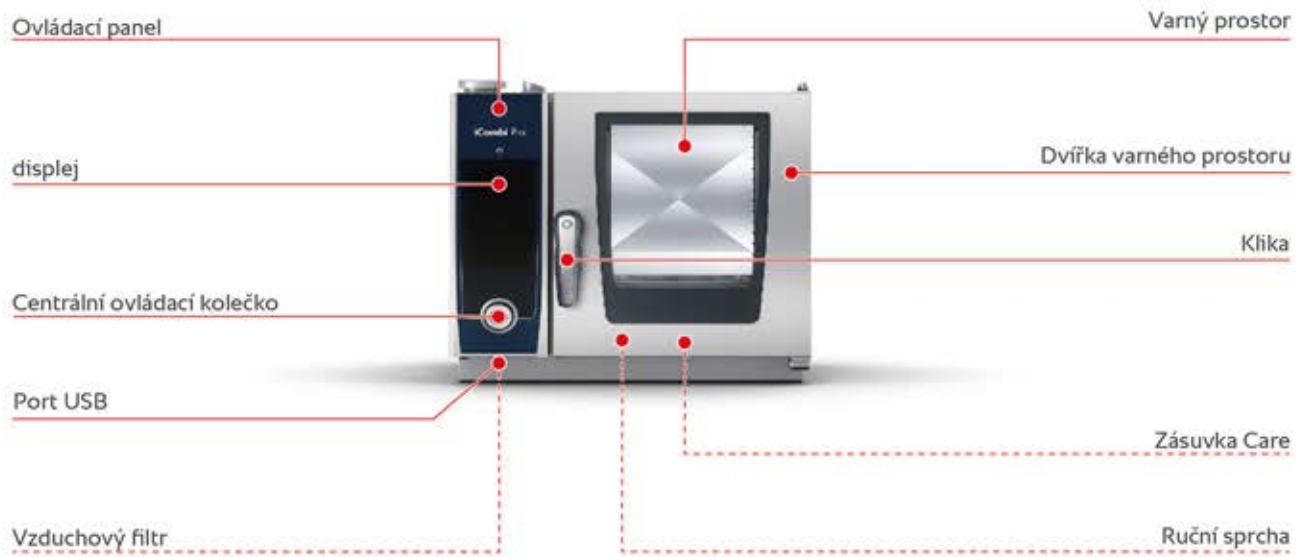
## 1.5.4 Obrázky

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

## 1.5.5 Technické změny

Práva na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazena.

## 2 iCombi Pro



### 3 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.
- 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.
- Neumísťujte 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 zásuvu, na kterou vidíte. Horký připravovaný pokrm může jinak při vyjímání se zařízení vyšplíchnout
- Zabráníte 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 vyšplíchnout.
- Vyhnete 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.

## **3.1 Bezpečnostní pokyny pro zařízení s přípojkou plynu**

- Jak zabráníte nebezpečí požáru:

- Pokud je vaše zařízení napojeno do komína, pravidelně pověřujte vašeho instalátéra 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.

### 3.2 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.

## 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.

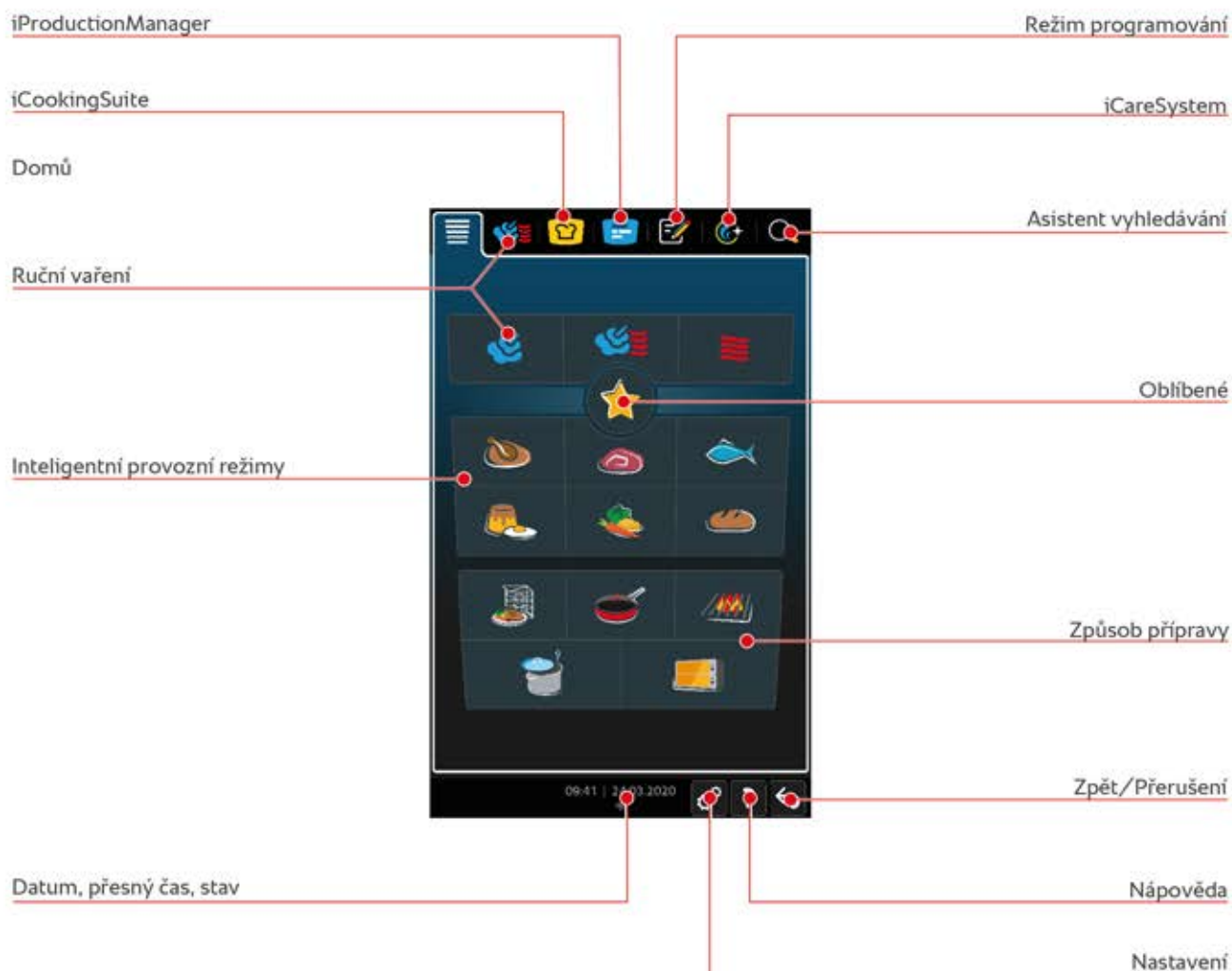
Další informace najdete zde: Péče [▶ 88]

### 4.2 Zapnutí a vypnutí zařízení



1. Chcete-li zařízení zapnout, stiskněte a podržte tlačítko tak dlouho, dokud se nerozsvítí zelená LED: (ⓘ)
  - > Zařízení se zapne. Zobrazí se úvodní obrazovka [▶ 15].
2. Chcete-li zařízení vypnout, stiskněte a podržte tlačítko: (ⓘ)
  - > Budete dotázáni, zda chcete zařízení skutečně vypnout.
3. Stiskněte tlačítko: OK
  - >> Zařízení se vypne.

## 4.3 Úvodní obrazovka



- iProductionManager [▶ 48]
- Inteligentní vaření – iCookingSuite [▶ 23]
- Domů
 

Pokud stisknete toto tlačítko, přejdete na úvodní obrazovku. Úvodní obrazovku můžete upravit podle svých potřeb.
- Režimy ručního ovládání [▶ 39]
- Obíbené [▶ 16]
- Inteligentní provozní režimy [▶ 23]
 

Pokud stisknete jedno z těchto tlačítek, zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy, které jsou inteligentnímu provoznímu režimu přiřazeny.
- Způsob přípravy
 



Pokud stisknete toto tlačítko, zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy, které jsou danému způsobu přípravy přiřazeny.
- Režim programování [▶ 59]
- Asistent vyhledávání [▶ 92]
- Automatické čištění – iCareSystem [▶ 83]
- Datum, přesný čas, stav [▶ 16]
- Nastavení [▶ 66]
- Náповěda v přístroji [▶ 92]
- Zpět/Přerušení

Pokud stisknete toto tlačítko, vrátíte se zpět na předchozí obrazovku. Pokud stisknete a podržíte toto tlačítko, přerušíte proces vaření.

### 4.3.1 Oblíbené

Jako oblíbené si můžete uložit inteligentní cesty a programy vaření, které používáte zvláště často, a zobrazit je na úvodní obrazovce. Získáte tak například obzvlášť rychlý přístup k jídlům sezonního menu.



1. Vyberte si v iCookingSuite nebo v programovacím režimu postup vaření nebo program, které chcete uložit jako oblíbené.
  2. Stiskněte tlačítko: 
  3. Stiskněte tlačítko: 
- >> Zobrazí se vám všechny postupy vaření a programy, jež máte uložené jako oblíbené.

### 4.3.2 Datum, přesný čas, stav

V zápatí se stále zobrazuje aktuální datum a přesný čas, a také stav následujících připojení a portů:



#### Připojení flash disku USB

Tento symbol indikuje, že je k zařízení připojen flash disk USB.



#### Připojení k síti


Tento symbol indikuje, že je vaše zařízení připojeno k síti LAN. Pokud dojde k chybě v síti, zobrazí se tento symbol: 



#### Připojení WLAN

Tento symbol indikuje, že je vaše zařízení připojeno k síti WLAN. Kvalita připojení je velmi dobrá.

Pokud se kvalita připojení sníží, zobrazí se následující symbol: 

Pokud dojde k chybě připojení, zobrazí se tento symbol: 




#### Chybové hlášení

Tento symbol indikuje, že je na displeji zobrazeno chybové hlášení.



#### Připojení ConnectedCooking

Tento symbol indikuje, že je vaše zařízení připojeno k systému ConnectedCooking. Pokud vaše zařízení není k systému ConnectedCooking připojeno, zobrazuje se tento symbol: 

**Přípojka vody**

Tento symbol indikuje, že vaše zařízení není připojeno k přívodu vody.

**4.4 Interakce s přístrojem****UPOZORNĚNÍ****Nesprávné ovládání displeje**

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

1. Ovládejte zařízení výhradně rukama.

**4.4.1 Gesta**

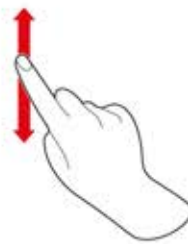
Svůj přístroj můžete ovládat pouze několika jednoduchými gesty.



Stisknutí



Potažení



Posouvání



Přetažení a puštění

**4.4.2 Centrální ovládací kolečko**

Nastavení můžete měnit nejen Gesta [► 17], ale také otáčením centrálním ovládacím kolečkem. Akce potvrdíte stisknutím centrálního ovládacího kolečka.

**4.5 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
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

## 4.6 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, otočte rukojeť dvířek varného prostoru nejprve doleva a poté doprava.
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. Dvířka varného prostoru při zavírání pevně přitlačte.

## 4.7 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.

## 4.8 Zapíchnutí snímače vnitřní teploty pokrmu

V následující části je popsáno, jak se pracuje se snímačem vnitřní teploty pokrmu a také s volitelně dostupnými 2 snímači vnitřní teploty pokrmu umožňujícími zasunutí z vnějšku. Společně se snímačem vnitřní teploty pokrmu, který se nachází ve varném prostoru, máte k dispozici celkem 3 snímače vnitřní teploty pokrmu. To je zvláště vhodné, pokud připravujete pokrmy pomocí funkce iProductionManager.

### ⚠ 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 zchladte 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.

#### Maso, například steak

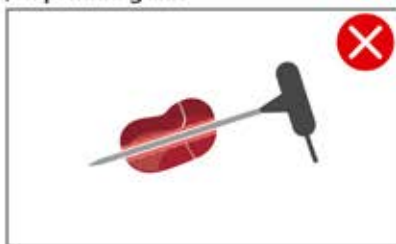
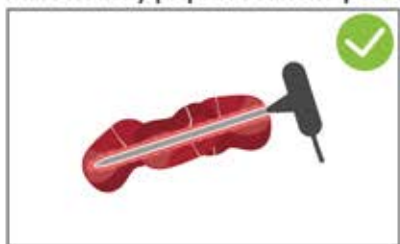


1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte šikmo až po rukojeť do připravovaného pokrmu tak, aby byl snímač vnitřní teploty pokrmu zasunut co nejdále do pokrmu.

#### Velké kusy masa, např. pečeně


1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte až po rukojeť do nejsilnějšího místa připravovaného pokrmu.

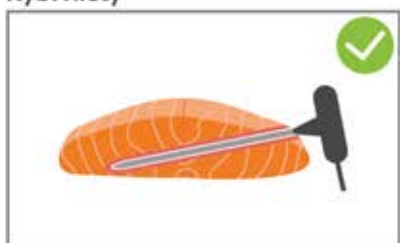


**Malé kousky připravovaného pokrmu, například guláš**

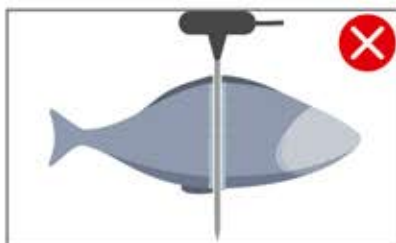
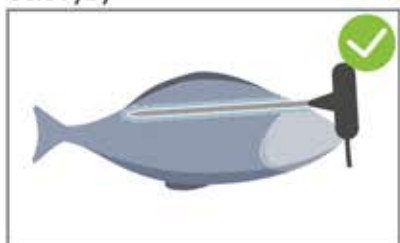
1. Napíchněte na snímač vnitřní teploty pokrmu takové množství připravovaného pokrmu, až bude snímač vnitřní teploty pokrmu od špičky až po rukojeť zcela plný.

**Připravované pokrmy různé velikosti**

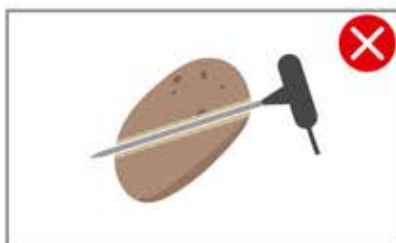
1. Nejprve zapíchněte snímač vnitřní teploty pokrmu do malého kousku připravovaného pokrmu.
2. Když je dosaženo požadované vnitřní teploty, odstraňte malý kousek připravovaného pokrmu ze snímače vnitřní teploty pokrmu a z varného prostoru.
3. Poté zapíchněte snímač vnitřní teploty pokrmu do většího kousku připravovaného pokrmu a pokračujte v postupu přípravy pokrmu pomocí volby **Přemístění snímače** .

**Rybí filety**

1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte šikmo až po rukojeť do připravovaného pokrmu tak, aby byl snímač vnitřní teploty pokrmu zasunut co nejdále do pokrmu.

**Celé ryby**

1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte až po rukojeť do nejsilnějšího místa připravovaného pokrmu. Dbejte na to, aby se hrot snímače vnitřní teploty pokrmu nenacházel v břišní dutině ryby.

**Zelenina, například brambory**

1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte až po rukojeť do nejsilnějšího místa připravovaného 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.

**pečivo.**

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

Použijte k tomu volitelně dostupnou polohovací pomůcku.

**Funkce Finishing se stojanovým vozíkem na talíře**

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

**Snímač vnitřní teploty pokrmu není identifikován**

✓ Zobrazí se symbol:

1. Umístěte snímač vnitřní teploty pokrmu podle popisu v tomto návodu k obsluze.
2. Potvrďte opravu.

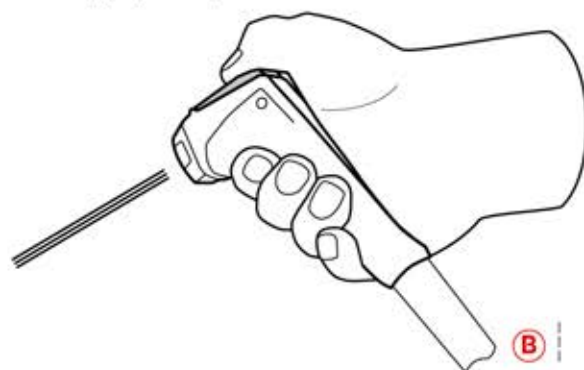
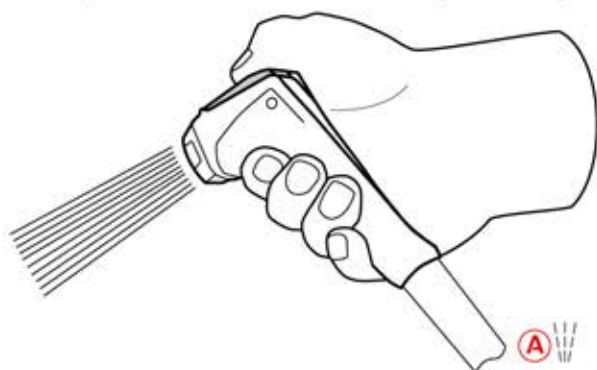
>> Postup přípravy proběhne správně. Pokud opravu nepotvrdíte, postup přípravy se přeruší a musíte jej proto znovu spustit. Pouze velmi málo postupů přípravy, jako například **Vaření přes noc**, bude dále probíhat i přes výskyt chyby.

**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.

**4.9****Používání 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 rozehřátých 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 ochlazování 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 nechejte ruční sprchu opět pomalu navíjet do skříně. **⚠ POZOR! Před navinutím hadice ruční sprchy zpět do skříně se ujistěte, zda je čistá.**

## 4.10 Vyjmutí závěsných rámu

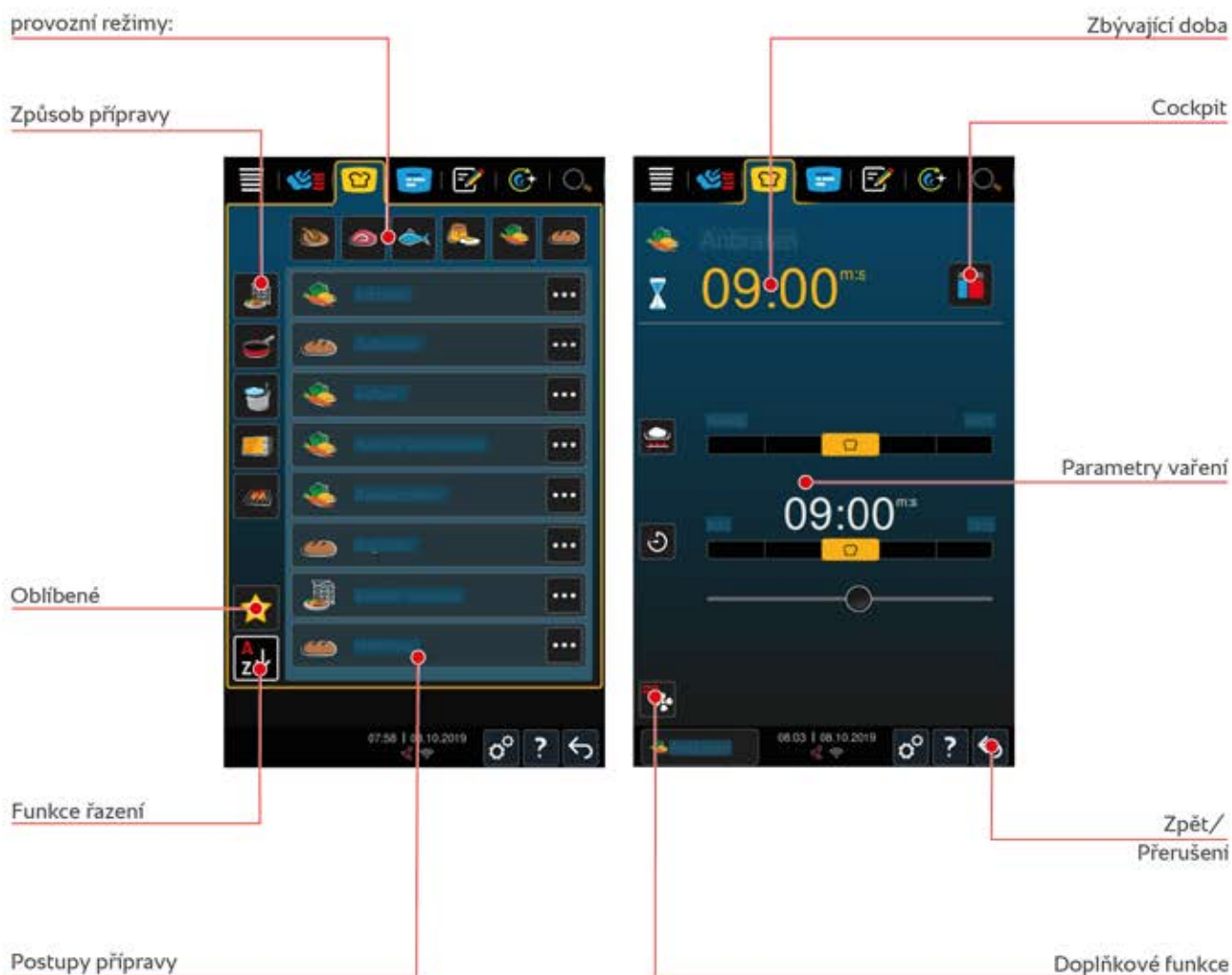
1. Uchopte pravý závěsný rám uprostřed a zatlačte jej směrem nahoru.
2. Vysadte závěsný rám a vyjměte jej z varného prostoru.
3. Nadzvedněte levý závěsný rám a vychylte jej do varného prostoru.
4. Zatlačte závěsný rám nahoru a vyjměte jej z varného prostoru.

## 5 Inteligentní vaření – iCookingSuite



iCookingSuite je inteligence přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Vy si zvolíte, jaký pokrm má být připravován a kterou metodou. Na základě této volby se zobrazí nabídka celé řady postupů přípravy, pomocí které můžete dosáhnout ideálních výsledků vaření. V případě potřeby můžete výsledek vaření pomocí parametrů vaření upravit podle vašich požadavků a dosáhnout tak například intenzivnějšího zhnědnutí nebo změny stupně propečení z „do růžova“ na „důkladně“ propečené.

V průběhu postupu přípravy se pravidelně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako například teplota varného prostoru, klima, rychlost vzduchu a doba vaření tak, aby bylo dosaženo vámi požadovaného výsledku. V případě potřeby můžete i během vaření zasáhnout do postupu přípravy a změnit výsledek vaření. Pro vás to znamená nejjednodušší ovládání, bez nutnosti kontroly a sledování. Díky tomu získáte čas, ušetříte suroviny a energii a budete mít vždy vynikající standardně stejnou kvalitu pokrmů.



### 5.1 Provozní režimy a způsob přípravy

K dispozici jsou následující provozní režimy:

- Drůbež 🍗
- Maso 🍖
- Ryba 🐟
- Vaječné pokrmy a dezerty 🍳
- Zelenina a přílohy 🥦

K dispozici máte tyto způsoby přípravy:

- Vaření 🍲
- Pečení 🍞

- Pečení 🍳
- Grilování 🔥
- Finishing 🍷

Každému provoznímu režimu je přiřazena specifická sada inteligentních postupů přípravy. Tyto způsoby přípravy odrážejí kulturní kuchařské zvyklosti, které můžete nastavit v primární národní kuchyni [▶ 70] a v sekundární národní kuchyni [▶ 70].

## 5.2 Inteligentní postupy přípravy

### 5.2.1 Drůbež

#### Kantonská kachna

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit kachnu na kantonský způsob.

#### Kachna

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit celou kachnu, kachní prsa nebo kachní stehna.

#### Vaření v páře

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit drůbež v páře.

#### Fritování

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete fritovat kousky drůbežního masa.

#### Husa

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit celou husu, husí prsa nebo husí stehna.

#### Grilování

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete grilovat části drůbeže, například kuřecí prsa, krůtí steaky nebo kuřecí křídla.

#### Kuře

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit celé kuře, kohoutka nebo větší části drůbeže.

- Chcete-li připravit menší části drůbeže, zvolte postup přípravy Příprava minutek.
- Potřebujete-li krátký čas dodatečné přípravy pro grilované kuře, zvolte postup přípravy Utvoření kůrky.

#### Vaření

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pokrmy z drůbeže, např. kuřecí polévky nebo teriny.

#### Pečení minutek

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit malé kousky drůbeže, např. stehna nebo kuřecí křídélka či kachní prsa.

#### Pečení při nízké teplotě

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit drůbež při nízké teplotě. Tento postup přípravy zvolte také v případě, že chcete upéct drůbež s křupavou kůžičkou přes noc nebo když nejste v kuchyni.

Pro zajištění toho, že je připravovaný pokrm optimálně kvalitní a šťavnatý i při delších fázích přípravy, kdy je připravovaný pokrm ve varné komoře s navolenou možností **Udržování**, se při dosažení požadované vnitřní teploty snižuje teplota ve varné komoře. I při této snížené teplotě varné komory je zaručena příprava hygienicky nezávadných potravin.

#### Obalované pokrmy

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit obalované kousky drůbeže.

**Pekingská kachna**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit tradiční kachnu na kantonský způsob.

**Krůta**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit celou krůtu, krocana nebo části krůty. Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit kachnu na kantonský způsob.

**Dušení**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit drůbež.

**Tandoori**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit drůbež marinovanou v pastě Tandoori pro dosažení ideálního klimatu.

**Tsukeyaki**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit drůbež marinovanou v omáčce Tsukeyaki pro dosažení ideálního klimatu.

**5.2.2 Maso****Slanina**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit snídaňovou slaninu.

**Pečení s kůrkou**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit velké kousky masa s kůží.

**Dušené vepřové**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit vepřové maso na čínský způsob v sójové omáčce.

**Vaření v páře a vaření**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit párky a klobásy v umělých nebo přírodních střívkách.

**Char Siu**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit čínské Char Siu.

**Cochinita Pibil**

Tento způsob přípravy zvolte v případě, že chcete připravit mexický pokrm Cochinita Pibil nebo jiné pokrmy, které se dusí ve vlastní šťávě. Klima ve varné komoře je pro tyto dušené pokrmy optimalizováno.

**Křupavý vepřový bůček**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit křupavý vepřový bůček na čínský způsob.

**Maso v těstíčku**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit maso v těstíčku nebo v solné krustě.

**Fritování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete fritovat kousky masa.

**Pečení**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete péci velké kousky masa.

**Grilování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit kousky masa s grilovacím vzorem.

### Polokonzervy

Tento způsob přípravy zvolte v případě, že chcete z masa připravit např. párky a klobásy, ragú nebo gulášové polokonzervy. K zajištění přípravy bezpečných polokonzerv potřebujete referenční nádobu s víčkem.

1. Do víčka referenční nádoby udělejte díрку. Nepoužívejte k tomu snímač vnitřní teploty pokrmu.
2. Naplňte požadované nádoby připravovaným pokrmem a uzavřete je víčkem.
3. Spusťte postup přípravy a vložte potraviny do zařízení.
4. Zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu otvorem ve víčku referenční nádoby.

Postup přípravy **Polokonzervy** reguluje na hodnotu F 0,3. Takto připravené polokonzervy mají trvanlivost až měsíců při teplotě skladování do 10 °C.

### Kebab

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit kebab slaninu.

### Vaření

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit kousky masa, které se typicky připravují v tekutině, např. vařená hovězí kýta nebo teriny.

### Pečení minutek

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit maso, které se obvykle peče v pánvi, nebo maso nakrájené na velmi tenké plátky.

### Jemná sekaná s játry

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit játrovou paštiku.

### Lomo Saltado

Tento způsob přípravy zvolte v případě, že chcete připravit peruánské jídlo Lomo Saltado nebo hovězí masové kuličky.

### Pečení při nízké teplotě

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit kousky masa s kůží pečením při nízké teplotě. Tento postup přípravy zvolte také v případě, že chcete pokrm připravovat přes noc nebo když nejste v kuchyni.

### Nikomi

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit japonské Nikomi s instantními nudlemi.

### Obalované pokrmy

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit obalované kousky masa.

### Roastbeef

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit roastbeef.

### Rychlé prudké restování

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit maso rychlým prudkým restováním.

### Dušení

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit dušené pokrmy nebo maso nakrájené na malé kousky, např. guláš. Chcete-li dušené pokrmy zahřát na výdejovou teplotu, zvolte vhodný postup přípravy režimu Finishing.

### Tsukeyaki

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit maso marinované v omáčce Tsukeyaki pro dosažení ideálního klimatu.

## 5.2.3 Ryba

### Pečení

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete péci ryby s kůží nebo bez kůže, marinované nebo na zeleninovém základu.

### Vaření v páře

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit vařit v páře ryby, rybí filety, plody moře nebo teriny.

### Vaření na čínský způsob

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit v páře ryby na čínský způsob.

### Ryby v solné krustě

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit rybu v solné krustě.

### Fritování

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete fritovat ryby.

### Grilování

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete grilovat rybí filety s kůží nebo bez kůže.

### Moqueca

Tento způsob přípravy zvolte v případě, že chcete připravit brazilské jídlo Moqueca nebo jiné rybí Eintopf, kdy se připravovaný pokrm nejdříve orestuje a potom se přelije tekutinou.

### Nizakana

Tento způsob přípravy zvolte v případě, že chcete pošírovat ryby, např. makrelu nebo sledě, na japonský způsob v daši.

### Chobotnice

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit chobotnici nebo sépii.

### Obalované pokrmy

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit obalované rybí filety nebo obalovanou rybu.

### Rychlé prudké restování

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete rychle prudce restovat ryby.

### Dušení

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit ryby.

### Dušení na čínský způsob

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit ryby na čínský způsob.

### Tsukeyaki

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit ryby marinované v omáčce Tsukeyaki pro dosažení ideálního klimatu.

## 5.2.4 Vaječné pokrmy a dezerty

### Pečení dezertů

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit čerstvé sladké nákypy, např. krupicový nebo rýžový nákyp, závin, pečená jablka nebo trhanec. Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit polotovary.

**Vaření dezertů v páře**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit dezerty v páře, např. kynuté knedlíky.

**Sázená vejce**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit sázená vejce, míchaná vejce nebo omeletu.

**Vaření vajec v páře**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit vejce naměkko, na hniličku nebo natvrdo nebo chcete vejce pošírovat.

**Pošírování vajec**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vejce pošírovat.

**Vaječná sedlina / Flan**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit vaječnou sedlinu a sladké či pikantní flany.

**Vaření ovoce**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit ovoce v tekutině.

**Vejce onsen**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit vejce onsen.

**Míchaná vejce**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit míchaná vejce.

**Volské oko**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit volské oko neboli sázené vejce.

## 5.2.5 Zelenina a přílohy

**Restování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete péci zeleninu a přílohy.

**Nákypy a zapékané**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravovat nudlové nebo zeleninové nákypy, paellu nebo zapečenou, plněnou zeleninu.

**Pečené brambory**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pečené brambory z celých brambor pomocí opékače Potato Baker.

**Pečení / polotovary**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit přílohu z tenkých polotovarů, které se obvykle připravují v troubě.

**Biryani**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit rýžové pokrmy, například indické biryani.

**Congee**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit congee nebo čínskou rýžovou kaši.

**Vaření v páře**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit v páře zeleninu, čerstvé nebo hluboce zmražené přílohy a také celé brambory.

**Dim sum**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit čínské knedlíčky dim sum.

**Dvojitý vývar**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit čínský dvojitý vývar.

**Dušení**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit zeleninu a přílohy, např. Ratatouille, červené zelí nebo cibuli.

**Zavařování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete zavařovat ovoce a zeleninu. K zavařování potřebujete referenční nádobu s víčkem.

1. Do víčka referenční nádoby udělejte díрку. Nepoužívejte k tomu snímač vnitřní teploty pokrmu.
2. Naplňte požadované nádoby připravovaným pokrmem a uzavřete je víčkem.
3. Spusťte postup přípravy a vložte potraviny do zařízení.
4. Zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu otvorem ve víčku referenční nádoby.

Postup přípravy **Zavařování** reguluje na hodnotu F 0,1. Nepřipravují se polokonzervy.

**Fritování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete fritovat zeleninu a přílohy.

**Grilování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit zeleninu a přílohy s grilovacím vzorem.

**Indický dal**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit indický dal, sušené fazole nebo luštěniny.

**Itamenmono**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit japonské itamenmono.

**Gratinované brambory**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit gratinované brambory nebo jiné bramborové náky.

**Knedlíky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit knedlíky nebo noky.

**Maccaroni Casserole**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit norské náky z makaronů.

**Nimono**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit japonské nimono.

**Těstoviny v omáče**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete bez předvaření v omáče připravit krátké sušené nudle, např. penne nebo tortellini. Nudle lze po ukončení postupu přípravy ihned servírovat.

**Hranolky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit běžně dostupné před smažené hranolky.

**Smažená rýže**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit smažené rýžové pokrmy.

**Vaření rýže v páře**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete v páře vařit rýži nebo obiloviny, např. kroupy, kuskus.

**Rýže na suši**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit rýži na suši.

**Sušení**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete sušit zeleninu, houby nebo ovoce. Pro dosažení ideálního výsledku nakrájejte připravovaný pokrm na tenké plátky.

**Totopos**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit mexické totopos nebo tortilla chipsy.

**5.2.6 Pečivo****Dopékání pečiva**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dopéci čerstvé nebo hluboce zmrazené pečivo nebo ještě jednou rozpéci pečivo z předchozího podávání.

**Bageta**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete upéci čerstvé nebo předpečené bagety.

**Listové těsto**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pečivo z listového těsta nebo paštiky.

**Chléb**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete upéci čerstvý nebo předpečený chléb.

**Housky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete upéci čerstvé nebo předpečené housky.

**Cheesecake**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete upéci newyorský cheesecake bez zhnědnutí. Chcete-li upéci německý tvarohový koláč s rozdílným zhnědnutím, zvolte postup přípravy Tvarohový koláč.

**Croissanty**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit croissanty nebo pečivo, které se před pečením musí napařit.

**Eclair**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit choulostivé pečivo z odpalovaného těsta.

**Egg tart Macau**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit čínský egg tart na macajský způsob.

**Kynutí**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete nechat vykynout čerstvé nebo hluboce zmrazené kynuté těsto.

**Kynuté koláče**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete péci koláče nebo pečivo z čerstvého kynutého těsta, např. kynutou vánočku, kynuté šneky nebo kynuté koláče s ovocem.

**Tvarohový koláč**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete upéci tvarohový koláč s různými stupni zhnědnutí. Chcete-li upéci newyorský cheesecake, zvolte postup přípravy Cheesecake.

**Sušenky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pečivo z křehkého těsta, např. keksy nebo sušenky, nebo korpus z křehkého těsta.

**Koláč**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit koláče a piškotový korpus.

**Louhované pečivo**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit louhované pečivo.

**Sněhové pusinky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pečivo z bílků, například sněhové pusinky.

**Muffiny**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete upéct muffiny ve formě na muffiny nebo timbály.

**Pão de Queijo**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dopécti čerstvé nebo hluboce zmrazené brazilské Pão de Queijo.

**Plundry**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pečivo, které se před pečením musí napařit, např. plundrové pečivo nebo bagely.

**Pizza**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pizzu, obložené těsto nebo kynuté těsto na desce na grilování a pizzu.

**Samosa**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit indické taštičky plněné curry.

**Měkké housky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pečivo s hnědým povrchem a měkkou krustou, např. burgerové země nebo rozinkové housky.

## 5.2.7 Finishing

**Výdej v nádobách**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete již připravené vychladlé pokrmy v nádobách zahřát na servírovací teplotu.

**Ohřev**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete již orestované pokrmy zahřát na požadovanou vnitřní teplotu a na této teplotě je udržet.

**Udržování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete pokrmy uchovat teplé během podávání.

**Talíře à la carte**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete pokrmy, které jsou již nachystané na talířích v provozu à-la-carte zahřát na servírovací teplotu.

**Talíře banquet**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete k servírování připravit současně mnoho talířů, např. na konferencích, svatbách nebo cateringu.

### Vytvoření krusty

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete již připravené pokrmy, např. vepřové koleno nebo křupavou pečínku, zahřát na výdejní teplotu.

## 5.3 Inteligentní vaření připravovaného pokrmu

### 5.3.1 Vyvolání inteligentního postupu přípravy

Inteligentní postup přípravy můžete vyvolat třemi způsoby:

- Prostřednictvím funkce iCookingSuite
- Prostřednictvím Režimu programování [► 59]
- Prostřednictvím Asistenta vyhledávání [► 92]

#### iCookingSuite

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 

> U iCookingSuite můžete vyvolat inteligentní postup přípravy třemi různými způsoby:

- Zvolte požadovaný provozní režim, například **Zelenina a přílohy**.
- Zvolte požadovaný způsob přípravy, např. **Dušení**.
- Zvolte požadovaný provozní režim a požadovaný způsob přípravy.

Po dokončení vašeho výběru se zobrazí odpovídající inteligentní postupy přípravy.

#### Režim programování

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko: 

> Zobrazí se všechny uložené inteligentní postupy přípravy.

#### Vyhledávání

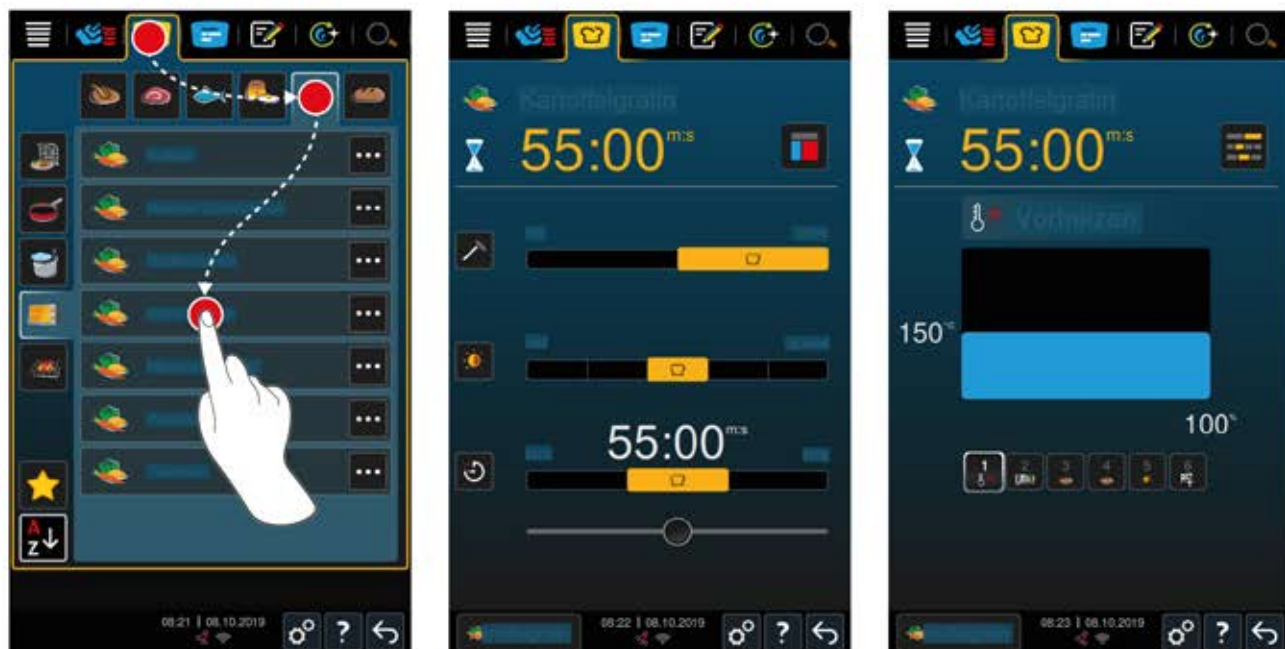
1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 

2. Zadejte název inteligentního postupu přípravy.

> Zobrazí se požadované inteligentní postupy přípravy.

### 5.3.2 Spuštění inteligentního postupu přípravy

V této kapitole na příkladu postupu přípravy **Gratinované brambory** ukážeme, jak probíhá inteligentní postup přípravy. Uvědomte si prosím, že každý inteligentní postup přípravy vede k požadovanému výsledku pomocí různých parametrů vaření a ideálního sledu kroků vaření.



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 🍳
2. Stiskněte tlačítko: 🍷
3. Stiskněte tlačítko: **Gratinované brambory**
  - > Spustí se inteligentní postup přípravy a varný prostor se předeheje na uložené klima.
4. Pomocí parametrů vaření nastavte požadovaný výsledek vaření [▶ 33].
  - > Po krátké chvíli se displej přepne na Cockpit [▶ 38].
  - > Po dosažení nastaveného klimatu budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje.
5. Vložte potraviny do přístroje.
6. Zavřete dvířka varného prostoru.
  - > Postup přípravy bude pokračovat dál.
7. Postupujte podle pokynů zařízení.
  - > Po uplynutí doby přípravy nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál, který vás vyzve ke kontrole, zda již připravovaný pokrm dosáhl požadovaného výsledku.
8. Pokud výsledek vaření odpovídá vašim požadavkům, vyjměte připravovaný pokrm z varného prostoru.
9. Pokud výsledek vaření neodpovídá vašim požadavkům, pokračujte v postupu přípravy pomocí některé z navržených možností.

## 5.4 Úprava výsledku vaření podle individuálních přání

V závislosti na tom, který inteligentní postup přípravy jste zvolili, se zobrazují různé parametry vaření a funkce. Postupy přípravy využívají standardní nastavení pro vaši zemi, pomocí kterých lze dosáhnout ideálních výsledků vaření. Parametry vaření můžete podle svých přání upravovat jednoduchými gesty [▶ 17] nebo centrálním ovládacím kolečkem [▶ 17] a také volit další funkce. V závislosti na těchto nastaveních se také mění průběh postupu přípravy. Tento průběh můžete kdykoli zkontrolovat v cockpitu [▶ 38].

### 5.4.1 Parametry vaření

#### Stupeň orestování

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda chcete připravovaný pokrm orestovat nebo ne. Zvolte libovolný stupeň a upravte podle svých přání intenzitu restování. Čím nižší je stupeň orestování, tím menší jsou ztráty při vaření. Pokud zvolíte **bez**, bude krok vaření **Restování** přeskočen. Nastavení **bez** zvolte v případě, pokud chcete šetrně připravit malé již orestované kousky masa.

Pokud chcete na konci postupu přípravy vytvořit na pokrmu křupavou kůrku, zvolte nižší stupeň orestování.

Velmi vysoké teploty při restování bezpečně zničí bakterie nacházející se na povrchu připravované potraviny. Připravená potravina je proto hygienicky bezvadně uvařena i při nízké vnitřní teplotě.



### Zhnědnutí

Pomocí tohoto parametru přípravy nastavíte, jaké zhnědnutí má povrch připravovaného pokrmu vykazovat. Zvolte libovolný stupeň, abyste přizpůsobili intenzitu zhnědnutí svým požadavkům. Připravovaný pokrm, který je marinován v koření, bylinkách nebo pastách podporujících zhnědnutí, zhnědne rychleji a intenzivněji. V těchto případech zvolte nízký stupeň zhnědnutí.



### Tloušťka potraviny

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda je připravovaná potravina tenká nebo silná. Nastavení **Tenká** zvolte u potraviny, která je tenčí než 2 cm. Nastavení **Silná** zvolte u potraviny, která je silnější než 2 cm.



### Velikost vařené potraviny

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, jak velký připravovaný pokrm je.

- Nastavení **Malá** zvolte pro filety nebo prsíčka z křepelky. Nastavení **Velké** zvolte pro roastbeef, celou kachnu nebo vepřový bůček.
- Zvolte **Malý** pro vejce o hmotnosti méně než 53 g. Zvolte **Velký** pro vejce o hmotnosti více než 64 g.



### Vlhkost varného prostoru

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte vlhkost varného prostoru.

Pokud chcete pokrm připravovat v režimu dokončování nebo sous-vide, zvolte následující nastavení:

Stupeň	Vhodné pro
Stupeň 1 – suchý	Tento stupeň zvolte v případě, pokud chcete připravovat pokrm, který nevyžaduje žádnou přídavnou vlhkost, např. obalované pokrmy nebo hranolky.
Stupeň 2	Tento stupeň zvolte v případě, pokud chcete připravovat pokrm, který vyžaduje malé množství přídavné vlhkosti, např. dušená zelenina.
Stupeň 3	Tento stupeň zvolte v případě, pokud chcete připravovat současně různé pokrmy.
Stupeň 4 – vlhký	Tento stupeň zvolte v případě, pokud chcete připravovat pokrm, který vyžaduje velké množství přídavné vlhkosti, např. rýže nebo pošírovaná ryba.



### Teplota varného prostoru

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte teplotu ve varném prostoru.

Jak si zobrazíte aktuální vlhkost a teplotu ve varném prostoru:

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



### Doba vaření

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte dobu, během které má připravovaný pokrm dosáhnout požadovaného výsledku nebo požadovaného stupně vaření. V některých inteligentních postupech přípravy můžete nechat zařízení pracovat nepřetržitě s nastaveními, která jste provedli. Zapněte proto nepřetržitý provoz.

1. Zvolte stupeň, který je označen jako **Trvale**.

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



### Sonda vnitřní teploty pokrmu

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda se má pokrm připravovat pomocí snímače vnitřní teploty pokrmu nebo bez něj. Poté můžete nastavit požadovanou vnitřní teplotu připravovaného pokrmu.



### Vnitřní teplota pokrmu

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

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

## Stupeň přípravy

Pomocí tohoto parametru přípravy nastavíte, jakého stupně přípravy má připravovaný pokrm dosáhnout. Každému stupni přípravy je přiřazena vnitřní teplota pokrmu, kterou můžete přizpůsobit svým požadavkům. Pokud chcete pokrm připravovat s nízkými teplotami, je vnitřní teplota pokrmu až o 10 °C nižší než u ostatních způsobů přípravy. Při přípravě drůbežního masa nastavte vnitřní teplotu pokrmu pro dosažení hygienické nezávadnosti minimálně na 72 °C. Dodržujte předpisy HACCP platné ve vaší zemi.

### Vaření s teplotním rozdílem

Pomocí tohoto parametru vaření 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 nastavit rozdíl od 10 °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.


### Rychlost přípravy

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte regulaci teploty ve varném prostoru. Zvolíte-li možnost **šetrná**, budou se potraviny připravovat při šetrných teplotách delší dobu. Zvolíte-li možnost **normální**, budou se potraviny připravovat při vyšších teplotách a kratší dobu.

## 5.4.2 Doplnkové funkce

### Vlhkost varného prostoru

Pomocí této doplňkové funkce nastavíte vlhkost varného prostoru. K dispozici máte 2 stupně. Čím vyšší je zvolený stupeň, tím víc vlhkosti je ve varném prostoru a tato hladina vlhkosti je vyšší během celého postupu přípravy.


Pokud chcete připravovat pokrm, který nepotřebuje přídavnou vlhkost, stiskněte tlačítko:  Do varného prostoru nebude přivedena žádná přídavná vlhkost:

### Kynutí

Pomocí této doplňkové funkce můžete nechat pokrm ve varném prostoru kynout při optimální teplotě. K dispozici máte 5 stupňů. Čím vyšší je zvolený stupeň, tím déle pokrm kyne ve varném prostoru. Pokud chcete pokrm připravit bez fáze kynutí, stiskněte tlačítko: 


### Zvlhčování

Pomocí této doplňkové funkce se během tepelné přípravy vstřikuje ze zvlhčovací trysky voda na topný prvek. Povrch připravovaného pokrmu se zvlhčí, pára zkondenzuje a vy dosáhnete křupavé kůrčičky a optimálního dokynutí ve varném prostoru. Teplota varného prostoru se musí pohybovat mezi 30 a 260 °C.

1. Stiskněte a podržte tlačítko: 

>> Voda stříká ze zvlhčovací trysky na kolo ventilátoru tak dlouho, dokud držíte tlačítko stisknuté.

### Odpařování

Pomocí této doplňkové funkce se na začátku pečení přidá vlhkost do varného prostoru. Povrch připravovaného pokrmu se zvlhčí, pára zkondenzuje a vy dosáhnete křupavé kůrčičky a optimálního dokynutí ve varném prostoru. Čím vyšší je zvolený stupeň, tím víc vlhkosti je ve varném prostoru. Pokud chcete pokrm připravit bez odpařování, stiskněte tlačítko: 

### Rychlost proudění vzduchu

Pomocí této doplňkové funkce nastavíte rychlost otáčení kola ventilátoru. K dispozici máte 2 stupně. Čím vyšší je zvolený stupeň, tím vyšší je rychlost vzduchu. U malých a citlivých potravin zvolte nízký stupeň.

### 5.4.3 Výzvy



#### Přerušit

Všechny probíhající postupy přípravy se přeruší



#### Vkládání

Budete vyzváni ke vložení pokrmu do přístroje.



#### Potvrdit

Budete vyzváni, abyste potvrdili akci.



#### Potřít

Budete vyzváni k potření připravovaného pokrmu, např. k potření pečiva rozšlehaným vejcem.



#### Nakrojení

Budete vyzváni k nakrojení připravovaného pokrmu, např. kůže nebo pečiva.

#### Nové umístění snímače vnitřní teploty pokrmu

Budete vyzváni k novému zapíchnutí snímače vnitřní teploty do potraviny.



#### Snímač vnitřní teploty v pokrmu

Budete vyzváni k zapíchnutí snímače vnitřní teploty do potraviny.



#### Propichování

Budete vyzváni k propichování připravovaného pokrmu.



#### Naplnění

Budete vyzváni k naplnění nádoby tekutinou, např. u dušených pokrmů.

### 5.4.4 Informace

Během postupu přípravy se zobrazuje, které kroky varného postupu zařízení právě provedlo.



#### Předeheřev

Zařízení se předeheřeje na teplotu, která je uložena buď jako základní nastavení v ručních provozních režimech nebo v inteligentních postupech přípravy.



#### Zbývající čas

Inteligentní postup přípravy ještě potřebuje k ukončení uvedenou dobu.



#### Konec postupu přípravy

Bylo dosaženo konce postupu přípravy.

### 5.4.5 Volitelné možnosti

Pokud jste některý postup přípravy spustili, všechny dostupné možnosti se vám zobrazí. Možnosti **Dokřupava** a **Udržování** můžete zvolit už ve chvíli, kdy probíhá postup přípravy. Možnosti **Přemístění snímače vnitřní teploty pokrmu**, **Nová dávka**, **Pokračovat pomocí funkce času** a **Ohřát na výdejní teplotu** je možné zvolit až po ukončení postupu přípravy.



## Udržování

Pomocí této funkce se buď udržuje klima ve varném prostoru po určitou dobu nebo se udržuje vnitřní teplota pokrmu. Pokud zvolíte tuto možnost, bude připravovaný pokrm udržován až 24 hodin na přednastavené teplotě varného prostoru nebo vnitřní teplotě. Zabrání se tak převaření. Pro dosažení co nejnižších ztrát při vaření se doporučuje ponechat připravovaný pokrm v režimu **Udržování** ve varném prostoru pouze krátkou dobu.

U některých postupů přípravy, jako například vaření přes noc, je funkce **Udržování** posledním krokem vaření a spustí se automaticky po dosažení požadovaného výsledku vaření. Pokud připravujete různé velké potraviny, naplánujte dostatečně dlouhé fáze udržování tak, aby všechny kousky připravovaného pokrmu dosáhly požadovanou vnitřní teplotu.

Dobře vyzrálé maso, menší kousky masa a zvěřina by se neměly ponechávat ve varném prostoru v režimu **Udržování** příliš dlouho. Velmi mladé nedostatečně vyzrálé hovězí maso je naproti tomu mimořádně jemné.

1. Pro přizpůsobení parametrů možnosti **Udržování** stiskněte tlačítko:
  2. Upravte parametry podle svých požadavků.
- >> Po skončení postupu přípravy se automaticky spustí krok **Udržování**.



## Přemístění snímače

Tuto možnost zvolte, pokud pomocí snímače vnitřní teploty pokrmu připravujete potraviny různé velikosti nebo různé potraviny s různými stupni tepelné úpravy:

1. Po dosažení nastavené vnitřní teploty pokrmu otevřete dvířka varného prostoru.
  2. Zapíchněte snímač vnitřní teploty pokrmu do většího kousku potraviny nebo do potraviny s vyšší vnitřní teplotou.
  3. Vyměňte všechny menší kousky potraviny z varného prostoru.
  4. Zavřete dvířka varného prostoru.
  5. Stiskněte tlačítko:
  - > Zobrazí se okno, ve kterém můžete nastavit vnitřní teplotu pokrmu.
  6. Zvolte požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.
- >> Vaše nastavení se automaticky po několika sekundách uloží.

Tento krok opakujte tak dlouho, dokud všechny připravované potraviny nedosáhnou požadované vnitřní teploty.



## Nová dávka

Pomocí této volby vložíte do přístroje novou dávku a pokračujete v postupu přípravy s definovanými parametry vaření. Nejdříve budete vyzváni, abyste ze zařízení vyjmuli pokrmy a potom pokrmy zase vložili. Po vložení nové dávky do zařízení a zavření dvířek varné komory bude postup přípravy pokračovat.



## Pokračovat s časem

Pomocí této volby se postup přípravy prodlouží o určitou dobu. Pokud tuto možnost zvolíte na konci postupu přípravy, zobrazí se okno, ve kterém můžete nastavit čas, při němž bude postup přípravy pokračovat.

1. Zvolte požadovaný čas.
- >> Vaše nastavení se automaticky po několika sekundách uloží.

Přepnete-li se z Cockpitu zpět na parametry vaření, přehled se zobrazí šedě. Parametry vaření nelze změnit. Po vypršení vámi nastaveného času můžete ze zařízení vyjmout pokrmy, nebo pokračovat v postupu přípravy některou z možností.



## Vytvoření krusty


Pomocí této volby se pokrm zapeče tak, aby vznikla křupavá kůrka a vůně opečení.

U kombinované přípravy pokrmů vyjměte potraviny, u kterých nechcete vytvořit křupavou kůrčičku, z varného prostoru. Poté spusťte funkci **Vytvoření krusty**.

Pokud jste připravovali pokrmy v nádobách a během přípravy se nahromadil tekutý tuk, vyměňte před spuštěním funkce **Vytvoření krusty** nádobu. Vyhněte se tak během procesu vytváření krusty tvorbě kouře.

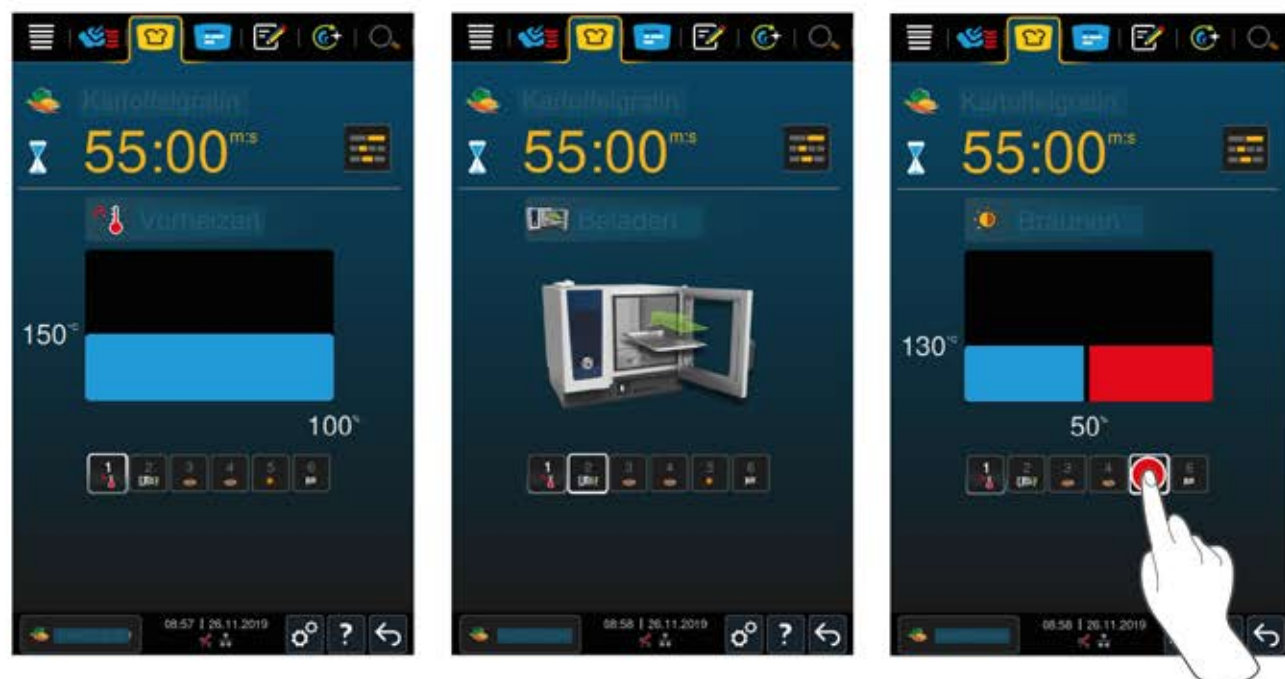
Pokud po provedení funkce **Vytvoření krusty** nemá pokrm požadovanou kůrčičku nebo barvu, zvolte možnost **Pokračovat s časem**. Poté můžete nastavit, jak dlouho se má pokračovat v procesu vytváření kůrky u pokrmu.

Pokrmu opečené dorůžova nejsou vhodné k vytvoření krusty. Působením vysokých teplot by se totiž vytvořil šedý okraj.

1. Pro přizpůsobení parametrů možnosti **Utvoření kůrky** stiskněte tlačítko: 
2. Upravte parametry podle svých požadavků.

>> Po skončení postupu přípravy se automaticky spustí krok **Utvoření kůrky**.


## 5.5 Monitorování inteligentního postupu přípravy



Pokud jste spustili inteligentní postup přípravy, přejde po krátké chvíli zobrazení do Cockpitu. Zde se zobrazují všechny kroky přípravy, které inteligentní postup přípravy postupně provádí. Aktivní krok přípravy je označen. Kroky přípravy, které budou provedeny později, jsou zbarveny šedě. Po skončení kroku přípravy se automaticky zobrazí další krok.


## 5.6 Přerušování inteligentního postupu přípravy



1. Stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Postup přípravy se přerušuje. Zobrazí se úvodní obrazovka.

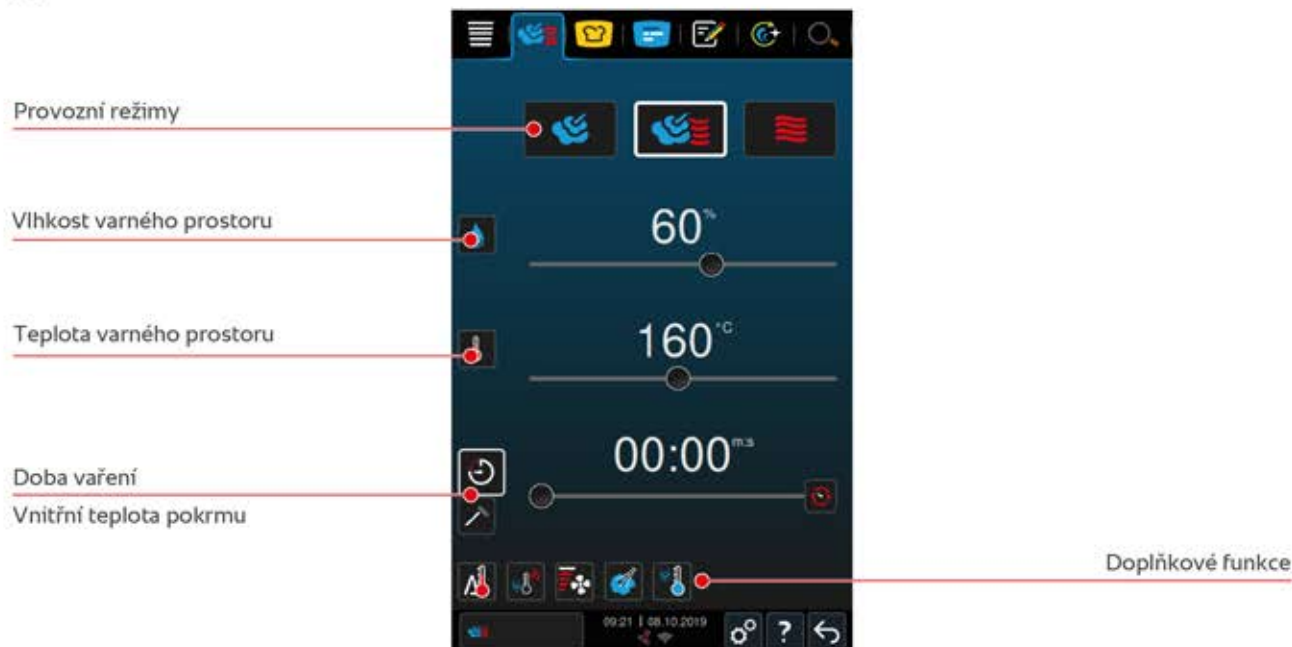
## 5.7 Seřazení inteligentního postupu přípravy

V iCookingSuite je možné inteligentní postupy přípravy seřadit buď podle abecedy, nebo četnosti použití.

1. Pro seřazení inteligentních postupů přípravy podle abecedy stiskněte tlačítko:  ↓
2. Pro seřazení inteligentních postupů přípravy podle četnosti použití stiskněte tlačítko: 

## 6 Ruční vaření

Pomocí ručních provozních režimů vás zařízení iCombi Pro podporuje ve vaší individuální řemeslné schopnosti. Výběrem provozního režimu nastavíte klima a zvolíte, zda chcete potraviny připravovat v páře, pomocí horkého vzduchu nebo kombinací páry a horkého vzduchu. Přitom nastavíte teplotu varného prostoru, rychlost vzduchu a dobu přípravy a sami provedete všechna nezbytná rozhodnutí. Máte tak jistotu, že bude pokrm přesně takový, jaký jej chcete mít.



### 6.1 Úprava výsledku vaření podle individuálních přání

#### 6.1.1 Parametry vaření



##### Teplota varného prostoru

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte teplotu ve varném prostoru. Pokud nastavíte v provozním režimu **Pára** teplotu na bod varu, zobrazí se tento symbol:

Jak si zobrazíte aktuální vlhkost a teplotu ve varném prostoru:

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



##### 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.



##### Doba vaření

Pomocí tohoto parametru nastavíte dobu, za kterou má připravovaný pokrm dosáhnout požadovaného výsledku. Pokud jste nastavili dobu vaření, nemáte k dispozici parametr **Vnitřní teplota pokrmu**.

Alternativně můžete vaše zařízení přerušit a pokračovat v přípravě s vámi provedenými nastaveními. Zapněte proto nepřetržitý provoz.

1. Pokud chcete, aby zařízení pracovalo v nepřetržitém provozu, stiskněte buď  nebo přesuňte ovladač doby vaření zcela doprava tak aby se zobrazilo toto hlášení: **Nepřetržitý provoz**



### Vnitřní teplota pokrmu

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, jak má být vysoká vnitřní teplota připravovaného pokrmu. Pokud jste nastavili vnitřní teplotu pokrmu, nemáte k dispozici parametr **Doba vaření**.

## 6.1.2

### Doplňkové funkce



#### 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.



#### Vytvoření klimatu

Pomocí této funkce se teplota varného prostoru přizpůsobí cílové hodnotě postupu přípravy. Pokud změníte proces vaření, pomocí něhož pokrm například grilujete na proces vaření pomocí něhož pokrm pečete, varný prostor se ochladí. Při přechodu z pečení na grilování se varný prostor zahřeje.



#### 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.



#### Zvlhčování

Pomocí této doplňkové funkce se během tepelné přípravy vstříkuje ze zvlhčovací trysky voda na topný prvek. Povrch připravovaného pokrmu se zvlhčí, pára zkondenzuje a vy dosáhnete křupavé kůrčičky a optimálního dokynutí ve varném prostoru. Teplota varného prostoru se musí pohybovat mezi 30 a 260 °C.

1. Stiskněte a podržte tlačítko: 

>> Voda stříká ze zvlhčovací trysky na kolo ventilátoru tak dlouho, dokud držíte tlačítko stisknuté.



#### Funkce chlazení Cool-Down

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

- ✓ Plech pro usměrňování proudění vzduchu je správně zajištěn.

1. Stiskněte tlačítko: 

> Zvolte teplotu, na kterou se má varný prostor zchladit.

2. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí opaření! Při otevření dvířek varné komory unikne z varné komory nárazově velké množství horké páry.** Otevřete dvířka varného prostoru.

>> **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poranění! Při otevření dvířek varné komory se kolo ventilátoru nepřibrzdí.** Nesahejte do rotujícího kola ventilátoru. Rychlost kola ventilátoru se zvýší. Varný prostor se ochladí.

## 6.1.3

### Výzvy a informace

Během procesu vaření si můžete zobrazovat stejné výzvy a informace [▶ 36], jako v inteligentních postupech přípravy.





## 6.2 Pára

### 6.2.1 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"> <li>▪ Vaření v páře</li> <li>▪ Dušení</li> <li>▪ Blanšírování</li> <li>▪ Ohřev</li> <li>▪ Bobtnání</li> <li>▪ Příprava pokrmů sousvide [► 45]</li> <li>▪ Rozmrazování</li> <li>▪ Konzervování</li> </ul>	100 %	30–130 °C

### 6.2.2 Vaření pokrmu v páře



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
  2. Stiskněte tlačítko:
    - > Příklad: 
  3. Nastavte požadovanou teplotu varného prostoru.
  4. Chcete-li pokrm připravovat pomocí doby vaření, stiskněte tlačítko: 
  5. Nastavte dobu vaření.
  6. Chcete-li pokrm připravovat pomocí snímače vnitřní teploty, stiskněte tlačítko: 
  7. Nastavte vnitřní teplotu pokrmu.
    - > Po dosažení nastavené teploty varného prostoru budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje.
  8. Vložte potraviny do přístroje.
- >> Postup přípravy bude pokračovat dál. Po uplynutí doby přípravy nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál, který vás vyzve ke kontrole, zda již připravovaný pokrm dosáhl požadovaného výsledku.

## 6.3 Kombinace páry a horkého vzduchu

### 6.3.1 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"> <li>▪ Pečení</li> <li>▪ Pečení</li> </ul>	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.

### 6.3.2 Vaření jídla v kombinaci s párou a horkým vzduchem




1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:
  - > Příklad se přehřívá.
3. Nastavte požadované nasycení páry.
4. Nastavte požadovanou teplotu varného prostoru.
5. Chcete-li pokrm připravovat pomocí doby vaření, stiskněte tlačítko:
6. Nastavte dobu vaření.
7. Chcete-li pokrm připravovat pomocí snímače vnitřní teploty, stiskněte tlačítko:
8. Nastavte vnitřní teplotu pokrmu.
  - > Po dosažení nastavené teploty varného prostoru budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje.
9. Vložte potraviny do přístroje.
  - >> Postup přípravy bude pokračovat dál. Po uplynutí doby přípravy nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál, který vás vyzve ke kontrole, zda již připravovaný pokrm dosáhl požadovaného výsledku.

## 6.4 Horký vzduch

### 6.4.1 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"> <li>▪ Pečení</li> </ul>	0–100 %	30–300 °C



1. Stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Proces vaření se přerušuje. Zobrazí se úvodní obrazovka.

## 7 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 nadprodukci, 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 aromat budou pokrmy chutnat přirozeně i bez přídavku soli a budou nutričně výživné.

## 8 Vaření s nízkými teplotami

Příprava velkých porcí masa a drůbeže vyžaduje velké úsilí při sledování a kontrole a dlouholeté zkušenosti. Navíc jsou přitom vaše zařízení na celé hodiny obsazeny. Se svým varným systémem tyto problémy s klidem vyřešíte: Pečte, vařte nebo duste pokrmy pomalu a při nízkých teplotách v době s nízkou produkcí, jako jsou odpolední hodiny nebo v době, kdy neprobíhá výdej. Můžete tak své zařízení optimálně vytížit až 24 hodin denně. A když připravujete pokrmy přes noc, můžete ušetřit energii využíváním nočních sazeb.



### TIP

Pokud dojde během vaření s nízkými teplotami k výpadku elektřiny, postup přípravy se přeruší. Pokud výpadek elektřiny netrvá déle než 15 minut, postup přípravy bude pokračovat. Pokud je výpadek elektřiny delší než 15 minut, přepne se zařízení po výpadku proudu do pohotovostního režimu. Musíte spustit postup přípravy znovu, aby se příprava pokrmu dokončila.

## 9 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.


### 9.1 Nastavení hmotnosti talíře à la carte

Než zahájíte proces Finishing, nastavte hmotnost prázdného talíře. Díky této informaci přizpůsobí zařízení kroky přípravy tak, abyste dosáhli ideálního výsledku procesu Finishing a na talířích nekondenzovala vlhkost.

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Vaření**
3. Stiskněte tlačítko:  **Hmotnost talíře à la carte**
4. Zvolte jednu z následujících hodnot:
  - <700 g
  - 700 g – 899 g
  - 900 g – 1099 g
  - >1100 g

### 9.2 Nastavit hmotnost talíře banket

Než zahájíte proces Finishing, nastavte hmotnost prázdného talíře. Díky této informaci přizpůsobí zařízení kroky přípravy tak, abyste dosáhli ideálního výsledku procesu Finishing a na talířích nekondenzovala vlhkost.

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Vaření**
3. Stiskněte tlačítko:  **Hmotnost talíře banket**
4. Zvolte jednu z následujících hodnot:
  - <700 g
  - 700 g – 899 g
  - 900 g – 1099 g
  - >1100 g

## 10 iProductionManager



Systém iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně celý proces vaření. Patří sem to, které produkty lze připravovat současně, optimální pořadí pokrmů a kontrola postupu přípravy.

Systém iProductionManager vás upozorní, kdy je nutné vložit nebo vyjmout pokrm. Můžete rozhodnout, zda se mají pokrmy připravovat s časovou optimalizací, energetickou optimalizací nebo na určitou cílovou dobu. V závislosti na tom systém iProductionManager inteligentně seřadí posloupnost přípravy pokrmů. Pro vás to znamená, že budete mít neustále vše pod kontrolou, bez nutnosti sledování a kontroly, zato však s vysokou účinností při přípravě pokrmů.

Ruční požadavky (bony)

Inteligentní požadavky

Zásuvné rošty

Polohovací pomůcka pro přípravu na cílovou dobu

Škálování časové osy

Plánování

Časová osa

Optimalizace spotřeby energie

Optimalizace času

Odstranit mezery v plánování

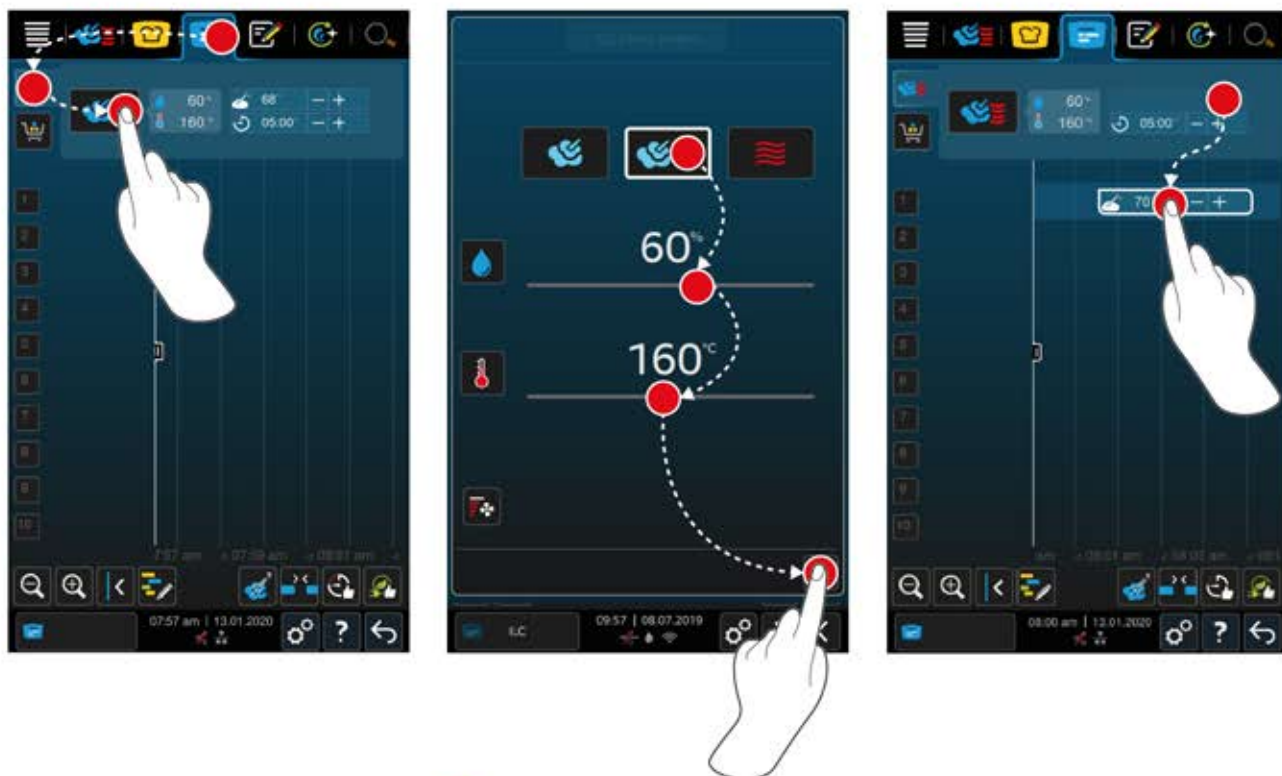
Zvlhčování










Návrat časové osy



### 10.1 Ruční vytváření požadavků (bonů)

Pomocí iProductionManager můžete přidávat ruční požadavky (bony). Nejdříve nastavíte klima a potom zvolíte, zda se požadavek (bon) vytvoří pomocí doby vaření nebo vnitřní teploty pokrmu. Uvědomte si prosím: Připravujete-li pokrm pomocí vestavěného snímače vnitřní teploty pokrmu, můžete zároveň na časové ose umístit pouze manuální bon vnitřní teploty pokrmu.



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
  2. Stiskněte tlačítko: 
  3. Zvolte režim Pára [▶ 41]  , Kombinace páry a horkého vzduchu [▶ 42]  nebo Horký vzduch [▶ 42] 
  4. Upravte parametry vaření podle svých požadavků. Nastavit můžete i rychlost kola ventilátoru. K tomu stiskněte tlačítko: 
  5. Chcete-li uložit své změny, stiskněte tlačítko: 
  6. Chcete-li zvýšit nebo snížit vnitřní teplotu pokrmu nebo prodloužit či zkrátit dobu přípravy, otočte buď centrální ovládací kolečko, nebo stiskněte tlačítka:  nebo 
  7. Stiskněte tlačítko tolikrát, dokud nedosáhnete požadovaného nastavení.
- >> Nyní můžete umístit požadavky (bony) [▶ 52].

## 10.2 Sestavení nákupních košíků

Již sestavené nákupní košíky můžete odesílat do systému iProductionManager z režimu programování [▶ 63] nebo v systému iProductionManager sestavovat vlastní nákupní košíky.



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:
3. Stiskněte tlačítko:
4. Pro přiřazení inteligentních postupů přípravy nákupnímu košíku stiskněte tlačítko:
  - > Zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy.
5. Procházejte seznamem a stiskněte požadovaný postup přípravy.
  - > Postup přípravy se označí pomocí a přiřadí se nákupnímu košíku.
6. Pro přiřazení inteligentních postupů přípravy nákupnímu košíku stiskněte tlačítko:
  - > Zobrazí se všechny uložené programy.
7. Procházejte seznamem a stiskněte požadovaný program.
  - > Program se označí pomocí a přiřadí se nákupnímu košíku.
8. Chcete-li pojmenovat nákupní košík, stiskněte tlačítko:



9. Chcete-li nákupní košík uložit trvale, stiskněte tlačítko:
  - >> Nákupní košík se zobrazí v režimu programování. Nyní můžete umístit požadavky (bony) [▶ 52].
  - >> Další informace o nákupním košíku najdete zde: Úprava a odstranění programů [▶ 63]







## 10.3 Úprava požadavku (bonu)

Požadavek (bon) můžete přiřadit ke každému požadovanému inteligentnímu postupu přípravy nebo jakémukoli libovolnému programu. Pokud sestavu neuložíte jako nákupní košík, požadavek se přepíše v okamžiku, kdy načtete nový nákupní košík.

### iProductionManager









✓ Odeslali jste nákupní košík z režimu programování do systému iProductionManager.


1. Stiskněte tlačítko: 
  2. Pro přiřazení inteligentních postupů přípravy nákupnímu košíku stiskněte tlačítko: 
    - > Zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy.
  3. Procházejte seznamem a stiskněte požadovaný postup přípravy.
    - > Postup přípravy se označí pomocí  a přiřadí se nákupnímu košíku.
  4. Pro přiřazení inteligentních postupů přípravy nákupnímu košíku stiskněte tlačítko: 
    - > Zobrazí se všechny uložené programy.
  5. Procházejte seznamem a stiskněte požadovaný program.
    - > Program se označí pomocí  a přiřadí se nákupnímu košíku.
  6. Stiskněte tlačítko: 
- >> Inteligentní postupy přípravy nebo programy se zobrazí v požadavku (bonu). Nyní můžete umístit požadavky (bony) [► 52].

## iCookingSuite a režim programování



1. Pro odeslání inteligentního postupu přípravy z iCookingSuite do systému iProductionManager stiskněte v liště nabídky tlačítko: 
  2. Za požadovaným postupem přípravy stiskněte tlačítko: **...**
  3. Stiskněte tlačítko: 
  4. Pro odeslání postupu přípravy z režimu programování do systému iProductionManager stiskněte v liště nabídky tlačítko: 
  5. Za požadovaným postupem přípravy stiskněte tlačítko: **...**
  6. Stiskněte tlačítko: 
  7. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
  8. Stiskněte tlačítko: 
- > Inteligentní postupy přípravy se zobrazí v požadavku (bonu). Nyní můžete umístit požadavky (bony) [\[▶ 52\]](#).

## 10.4 Umístění požadavků (bonů)

- ✓ Vytvořili jste ruční požadavky (bony) [\[▶ 48\]](#), nákupní košíky [\[▶ 49\]](#) nebo požadavky (bony) [\[▶ 51\]](#).
1. Přetáhněte požadavek na požadovanou zásuvnou úroveň.
    - > Pro lepší orientaci se zásuvná úroveň, na kterou chcete požadavek (bon) umístit, zvýrazní modře. Jako další pomoc se na požadavku (bonu) zobrazí čas.
    - > Je-li zásuvná úroveň označena žlutě nebo červeně, nemůžete požadavek (bon) umístit, aniž byste dosud umístěné požadavky (bony) neposunuli. Další informace najdete zde: [Kontrola kombinace \[▶ 53\]](#) a [logika umístění \[▶ 53\]](#)
  2. Pokud jste umístili více požadavků (bonů), změňte pro přehled měřítko časové osy. K tomu stiskněte tlačítko: 


Pro optimalizaci umístění požadavků (bonů) máte k dispozici tyto možnosti:

- Odstranit mezery v plánování [\[▶ 53\]](#)
- Optimalizace času [\[▶ 54\]](#)
- Optimalizace spotřeby energie [\[▶ 55\]](#)
- Příprava na cílovou dobu [\[▶ 56\]](#)


Umístíte-li požadavky (bony) ve skutečném čase, zobrazí se svislý žlutý nebo modrý pruh:

- Žlutý pruh signalizuje, že je varná komora zahřátá.
- Modrý pruh signalizuje, že je varná komora chlazená pomocí funkce zchlazení Cool-Down.

- Šířka pruhu ukazuje, jak dlouho předeřev nebo zchlazení trvá.

Po dosažení požadované teploty budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje. Vedle zásuvné úrovně se zobrazí symbol .

Po vložení pokrmu do zařízení se vedle zásuvné úrovně zobrazí, jak dlouho ještě zůstane připravovaný pokrm ve varné komoře.

Po skončení procesu vaření požadavku (bonu) budete vyzváni, abyste pokrm ze zařízení vyjmuli. Vedle zásuvné úrovně se zobrazí symbol . Čas přípravy je na 00:00.

### 10.4.1 Kontrola kombinace

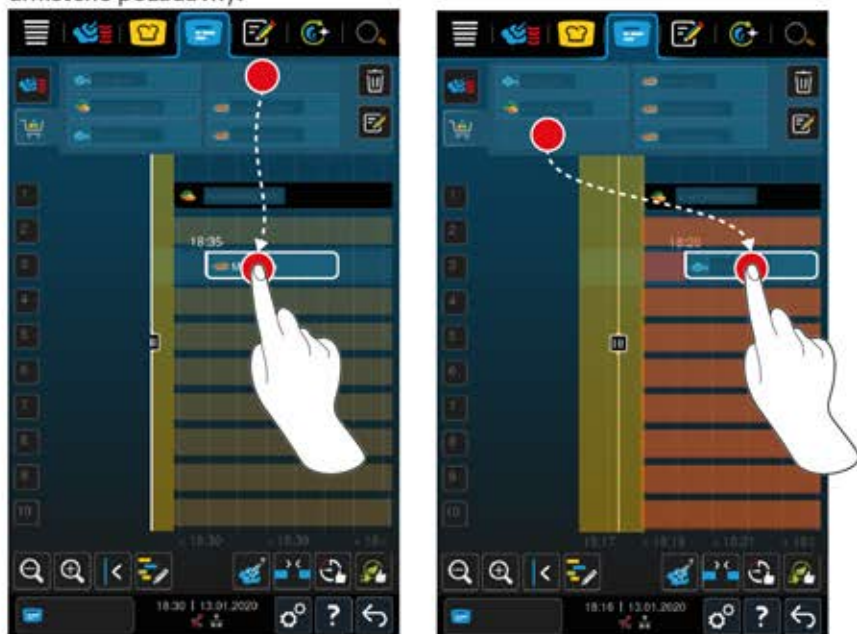
U každého požadavku, který chcete umístit do systému iProductionManager, se kontroluje, zda de nový požadavek (bon) hodí k požadavkům (bonům) právě umístěným a zda jej lze ve zvoleném čase umístit. Požadavky (bony) se oddělují na základě 3 hodnot a kontrolují se nezávisle na sobě:

- Každému požadavku (bonu) je přiřazen jeden provozní režim. Kontroluje se, zda se provozní režimy k sobě hodí.
- Každému požadavku (bonu) je přiřazena teplota varné komory. Kontroluje se, zda se teploty varné komory k sobě hodí.
- Každému provoznímu režimu je přiřazena vlhkost varného prostoru. Kontroluje se, zda se vlhkosti varné komory k sobě hodí.

Z hlediska kombinovatelnosti se kontrolují režimy ručního ovládání i inteligentní postupy přípravy. Můžete vzájemně kombinovat pouze ty postupy přípravy, které lze provádět ve stejném klimatu. Pracovní postupy, které probíhají v různém klimatu, např. vaření s nízkými teplotami, nelze kombinovat s jinými požadavky (bony).

### 10.4.2 Logika umístění

Na základě kontroly kombinace rozhodne iCombi Pro, na které místo bude požadavek umístěn. Podle toho, jak kontrola dopadne, se požadavky (bony) umístí optimálně v systému iProductionManager. Díky barevnému označení úrovní zásuvů se vám v systému iProductionManager ukáže, zda má nový požadavek (bon) vliv na již umístěné požadavky:

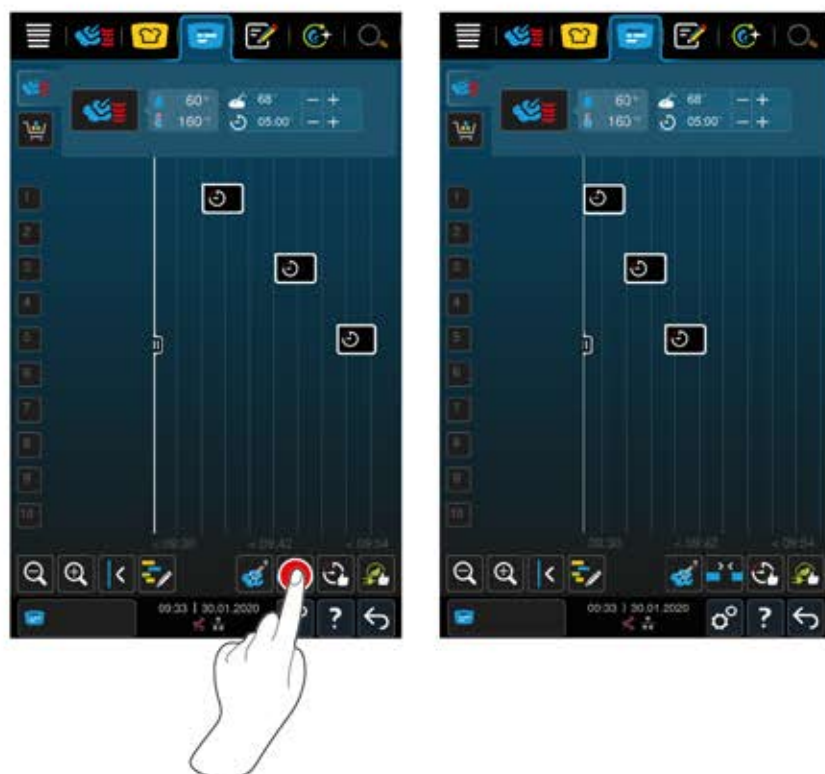


- Jsou-li úrovně zásuvů označeny žlutě, můžete umístit požadavek, jiné požadavky, které jsou již umístěné, se však posunou.
- Je-li pozadí červené, nemůžete požadavek (bon) umístit, protože se už zpracovává.

Pokud požadavek (bon) posunete, posune se celý blok, do nějž byl požadavek po kontrole kombinace umístěn.

### 10.4.3 Odstranit mezery v plánování

Časové mezery, které při umísťování požadavků (bonů) ve všech úrovních zásuvů vznikly, můžete nechat automaticky ze svého zařízení uzavřít.



✓ Vytvořili a umístili jste požadavky (bony).

1. Stiskněte tlačítko: 

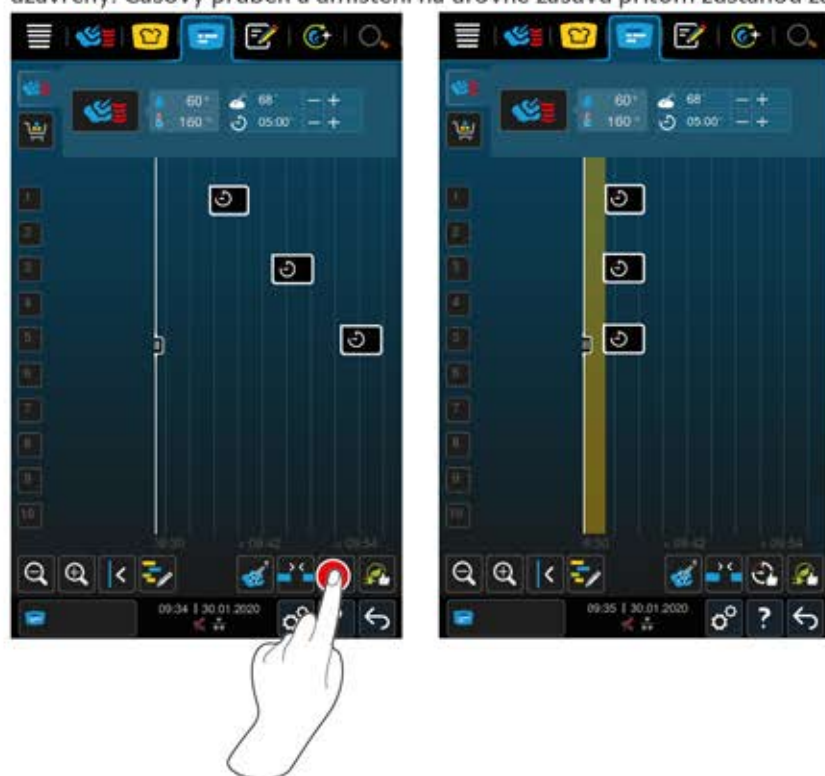
> Budete dotázáni, zda chcete mezery v plánování skutečně uzavřít. **UPOZORNĚNÍ! Tento krok nelze vrátit zpět.**

2. Dotaz potvrďte pomocí: OK

>> Časové mezery mezi požadavky (bony) se uzavřou. Umístění požadavků (bonů) k sobě bude zachováno. Umístění požadavků (bonů) na časové ose se může posunout.

## 10.4.4 Optimalizace času

Požadavky (bony), které jste už v systému iProductionManager umístili, můžete ze svého iCombi Pro nechat automaticky optimalizovat tak, aby se pokrmy připravovaly v optimálním časovém průběhu a časové mezery byly uzavřeny. Časový průběh a umístění na úrovni zásuvů přitom zůstanou zachovány.



✓ Vytvořili a umístili jste požadavky (bony).

1. Stiskněte tlačítko: 

> Budete dotázáni, zda skutečně chcete uzavřít časové mezery. **UPOZORNĚNÍ! Tento krok nelze vrátit zpět.**

2. Dotaz potvrďte pomocí: **OK**

>> V závislosti na kontrole kombinace [► 53] se požadavky (bony) umístí znovu.

## 10.4.5 Optimalizace spotřeby energie

Požadavky (bony), které jste už v systému iProductionManager umístili, můžete ze svého iCombi Pro automaticky tak optimalizovat, že se pokrmy budou připravovat s optimalizací spotřeby energie. Tímto způsobem lze optimalizovat vytížení zařízení a ušetřit energii. Upozorňujeme, že se přitom časový průběh požadavků (bonů) může změnit.



✓ Vytvořili a umístili jste požadavky (bony).

1. Stiskněte tlačítko: 

> Budete dotázáni, zda se požadavky (bony) mají skutečně uspořádat tak, aby došlo k optimalizaci spotřeby energie. **UPOZORNĚNÍ! Tento krok nelze vrátit zpět.**

2. Dotaz potvrďte pomocí: **OK**

>> V závislosti na kontrole kombinace [► 53] se požadavky (bony) umístí znovu.

## 10.5 Úprava a odstranění požadavků (bonů)



### Ruční požadavky (bony)

Jestliže jste umístili ruční požadavek (bon), můžete dodatečně změnit vnitřní teplotu pokrmu nebo dobu přípravy. Nastavené klima nemůžete zpracovávat.

1. Stiskněte požadavek (bon).
  - > Zobrazí se nastavení požadavku (bonu).
2. Chcete-li zvýšit nebo snížit vnitřní teplotu pokrmu nebo prodloužit či zkrátit dobu přípravy, stiskněte tlačítka: **+** nebo **—**
3. Chcete-li vymazat požadavek (bon), stiskněte tlačítko:

### Inteligentní požadavky (bony) a programy

Pokud jste umístili inteligentní požadavek (bon) nebo program, nemůžete nastavení dodatečně změnit. Požadavek (bon) můžete pouze odstranit.

1. Chcete-li vymazat požadavek (bon), stiskněte tlačítko:

## 10.6 Příprava na cílovou dobu

V systému iProductionManager můžete pokrmy plánovat tak, že příprava pokrmů začíná ve stejnou dobu nebo pokrmy jsou hotové ve stejnou dobu. Toto plánování můžete provádět nejen pro aktuální čas, ale i čas budoucí. Za tímto účelem umístíte požadavky (bony) za polohovací pomůcku. Když spustíte systém iProductionManager, označí polohovací pomůcka skutečný čas. Posunete-li polohovací pomůcku doprava, změníte časovou osu na budoucí čas.

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Přetáhněte polohovací pomůcku na požadovaný čas na časové ose. Posunete-li polohovací pomůcku na pravý okraj displeje, přesune se časová osa do budoucnosti.
3. Umístěte požadované požadavky (bony) doprava nebo doleva od polohovací pomůcky.
  - > Umístíte-li požadavek (bon) vlevo od polohovací pomůcky, uloží se na tento čas konec požadavku (bonu). Vaše pokrmy budou hotové ve stejný čas.
  - > Umístíte-li požadavek (bon) vpravo od polohovací pomůcky, uloží se na tento čas začátek požadavku (bonu). Příprava pokrmů začíná současně.

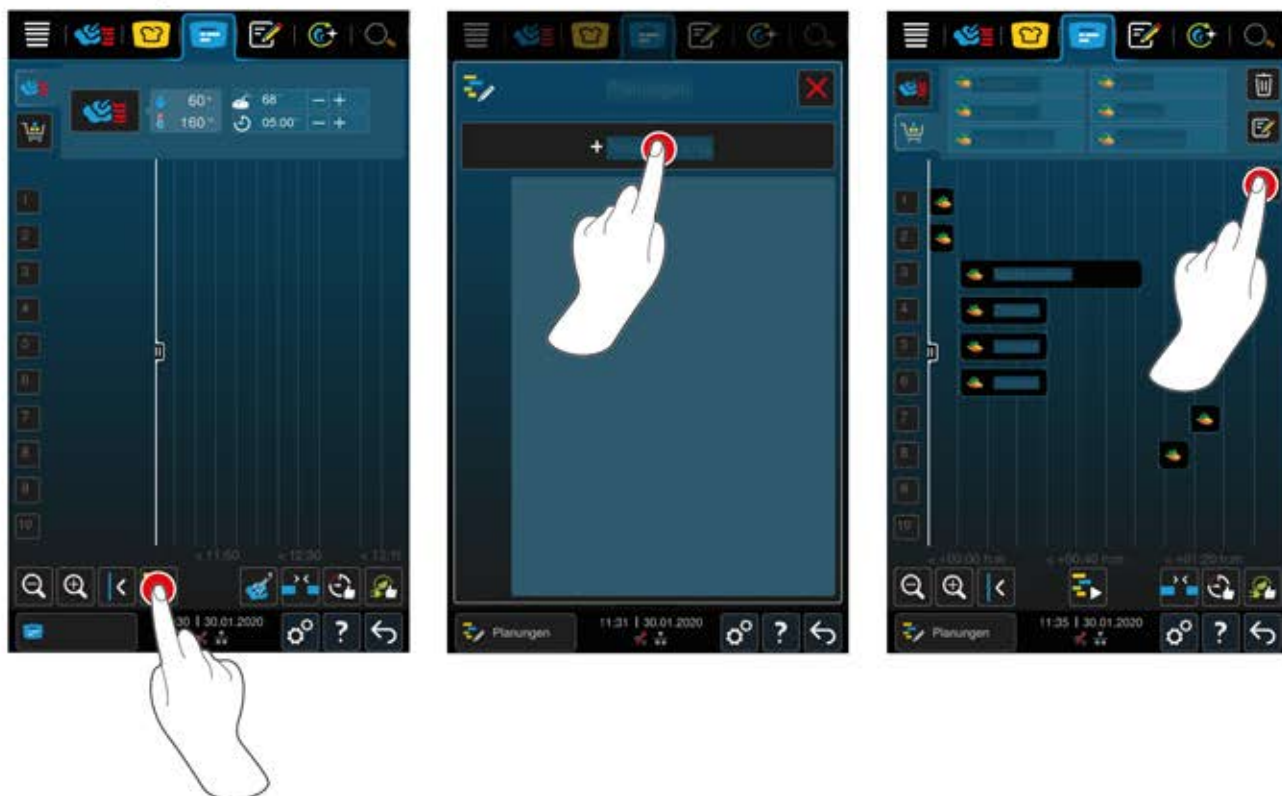
## 10.7 Plánování

S funkcí plánování systému iProductionManager se požadavky (bony) musí umístit pouze jednou, aby je bylo možné kdykoli zobrazit.



- Již zpracované požadavky není možné uložit jako plánování.
- Dodatečnou funkci **Zvlhčování** nemáte při plánování k dispozici.

## 10.7.1 Sestavení plánování

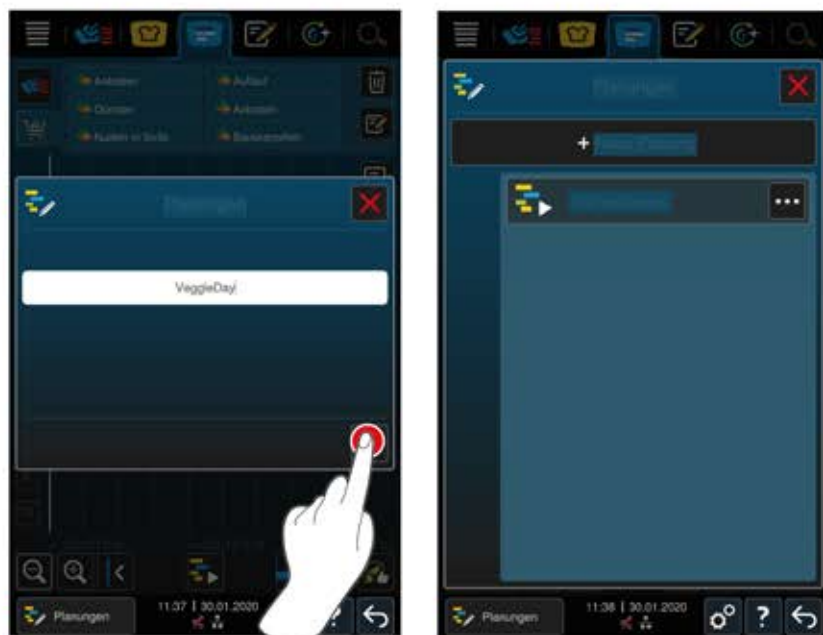


1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:
3. Stiskněte tlačítko: **+Nové plánování**
  - > Polohovací pomůcka se přesune na levý okraj displeje. Škálování časové osy se změní ze zadání aktuálního času na zadání minut. Nyní můžete nezávisle na čase umísťovat požadavky (bony).
4. Umístěte požadované požadavky (bony). Můžete umístit až 30 požadavků (bonů).

K optimalizaci plánování máte k dispozici tyto funkce:

- Odstranit mezery v plánování [▶ 53]
- Optimalizace času [▶ 54]
- Optimalizace spotřeby energie [▶ 55]

1. Plánování bez uložení spustíte stisknutím tlačítka:
2. Chcete-li plánování uložit, stiskněte tlačítko:



3. Zadejte název.
  4. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: ✓
- >> Plánování se zobrazí v seznamu plánování.

## 10.7.2 Spuštění plánování

- ✓ Vytvořili jste plánování [▶ 57].
  - ✓ Systém iProductionManager nezpracovává právě žádné požadavky (bony). Při zpracovávání požadavků (bonů) se zobrazí hlášení, které poukazuje nato, že před spuštěním plánování musí být všechny požadavky přerušeny.
1. Stiskněte tlačítko: 🛠️
  2. Stiskněte požadované plánování.
- >> Plánování se ihned spustí. Požadavky (bony) se podle plánování umístí na zásuvky. Požadavky (bony) v poli požadavků se nahradí požadavky (bony) obsaženými v plánování.

## 11 Režim programování



V režimu programování můžete vytvářet, ukládat a spravovat své vlastní ruční programy [▶ 59], inteligentní postupy přípravy [▶ 61] a nákupní košíky [▶ 62]. Máte k tomu k dispozici všechny ruční provozní režimy [▶ 39], inteligentní postupy přípravy [▶ 23] a předem naprogramované nákupní košíky.



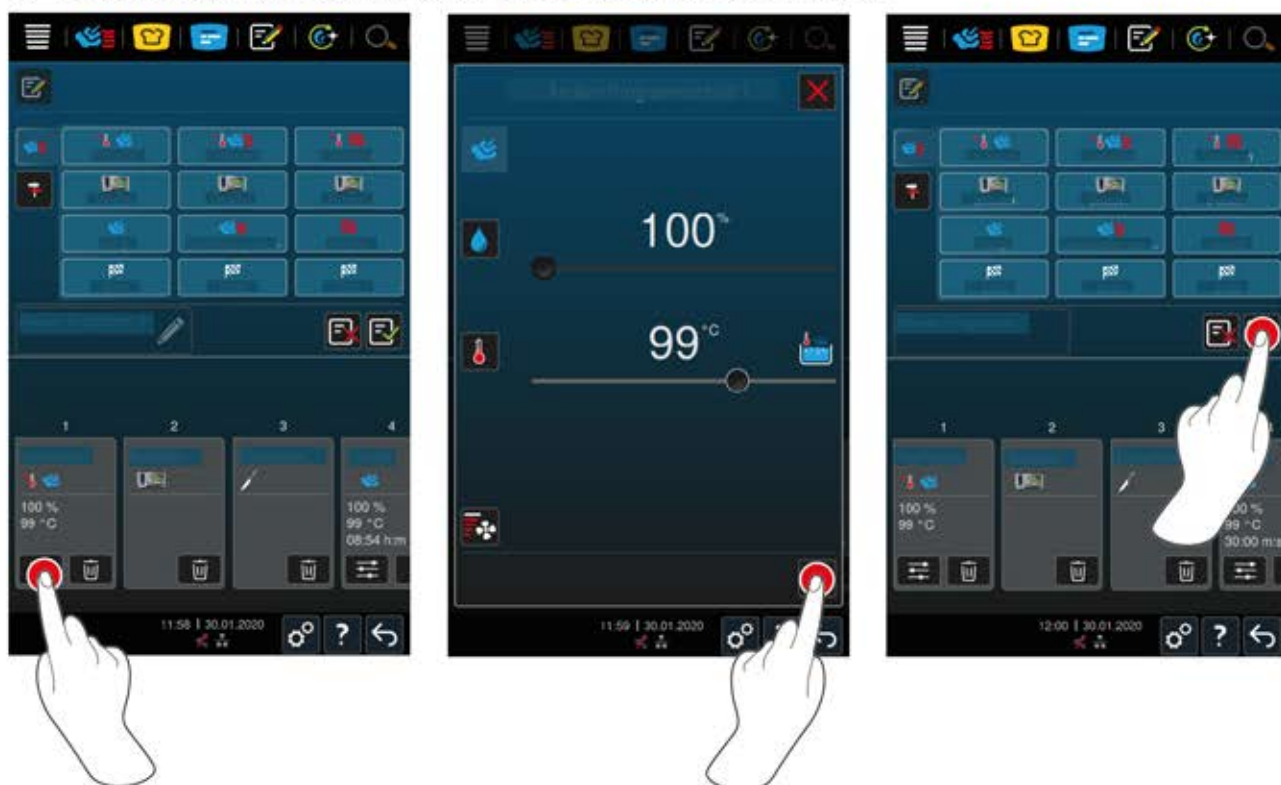
### 11.1 Ruční vytváření programů



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko: **+ Nový prvek**
3. Stiskněte tlačítko:
- > Zobrazí se přehled dostupných kroků vaření.
4. Zvolte požadované kroky přípravy a přesuňte je do spodní oblasti. **UPOZORNĚNÍ!** Vzájemně kombinovat můžete pouze ty kroky přípravy, které jsou pod sebou. Když vzájemně zkombinujete kroky přípravy, které nejsou pod sebou, nelze program uložit.
5. Chcete-li do programu přidat požadavek, stiskněte tlačítko:

> Zobrazí se přehled dostupných požadavků.

6. Zvolte požadovaný požadavek a přetáhněte jej metodou do spodní oblasti.



7. Chcete-li krok vaření upravit, stiskněte tlačítko: 

> V závislosti na zvoleném provozním režimu se zobrazí nastavitelné parametry vaření a doplňkové funkce.

Krok vaření	Parametry vaření	Doplňkové funkce
Přehřev	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teplota varného prostoru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rychlost proudění vzduchu</li> </ul>
Pára	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teplota varného prostoru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vaření s teplotním rozdílem</li> <li>▪ Rychlost proudění vzduchu</li> </ul>
Kombinace páry a horkého vzduchu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vlhkost ve varném prostoru</li> <li>▪ Teplota varného prostoru</li> <li>▪ Doba vaření</li> <li>▪ Vnitřní teplota pokrmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vaření s teplotním rozdílem</li> <li>▪ Rychlost proudění vzduchu</li> <li>▪ Zvlhčování</li> </ul>
Horký vzduch	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vlhkost ve varném prostoru</li> <li>▪ Teplota varného prostoru</li> <li>▪ Doba vaření</li> <li>▪ Vnitřní teplota pokrmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vaření s teplotním rozdílem</li> <li>▪ Rychlost proudění vzduchu</li> <li>▪ Zvlhčování</li> </ul>

1. Upravte krok vaření podle svých požadavků.

2. Chcete-li uložit své změny, stiskněte tlačítko: 

3. Chcete-li pojmenovat postup přípravy, stiskněte tlačítko: 

4. Zadejte název.

5. Chcete-li uložit postup přípravy, stiskněte tlačítko: 



>> Proběhne ověřování programu. Pokud jsou všechny parametry vaření kompletně nastaveny a logicky po sobě uspořádány, program se uloží a zobrazí se v seznamu programů.

>> Pokud program obsahuje chybu, příslušné místo se označí. Tuto chybu odstraňte a program znovu uložte.

## 11.2 Programování inteligentního postupu přípravy

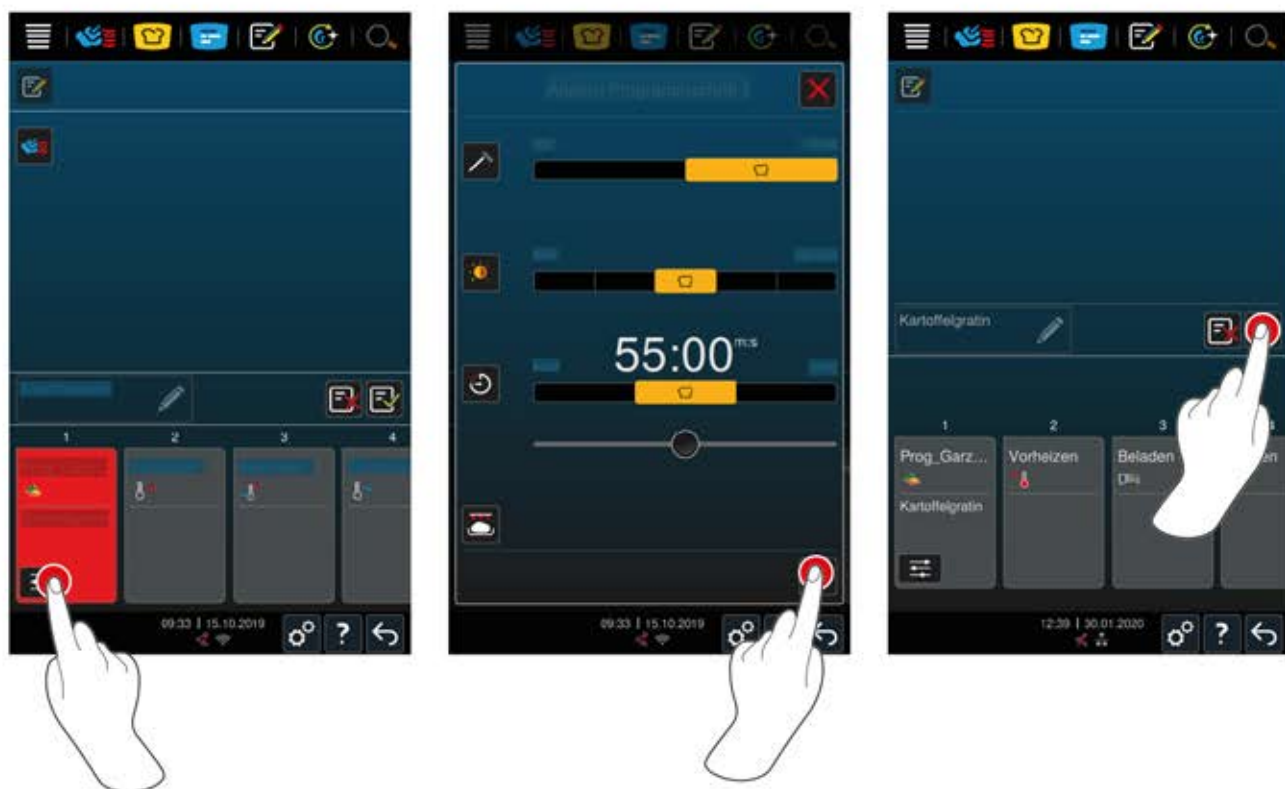
Při programování inteligentního postupu přípravy můžete upravovat podle svých přání pouze parametry vaření. Měnit pořadí jednotlivých kroků vaření není možné.








1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: **+ Nový prvek**
3. Stiskněte tlačítko: 
  - > Budete dotázáni, co chcete programovat.
4. Zvolte jednu z následujících možností:
  - Provozní režim
  - Provozní režim a způsob přípravy
  - Způsob přípravy

Po dokončení vašeho výběru se zobrazí odpovídající inteligentní postupy přípravy.

1. Vyberte požadovaný inteligentní postup přípravy.
  - > Zobrazí se jednotlivé kroky vaření. Nyní můžete upravit parametry vaření podle svých požadavků. První krok vaření je proto označen červeně.



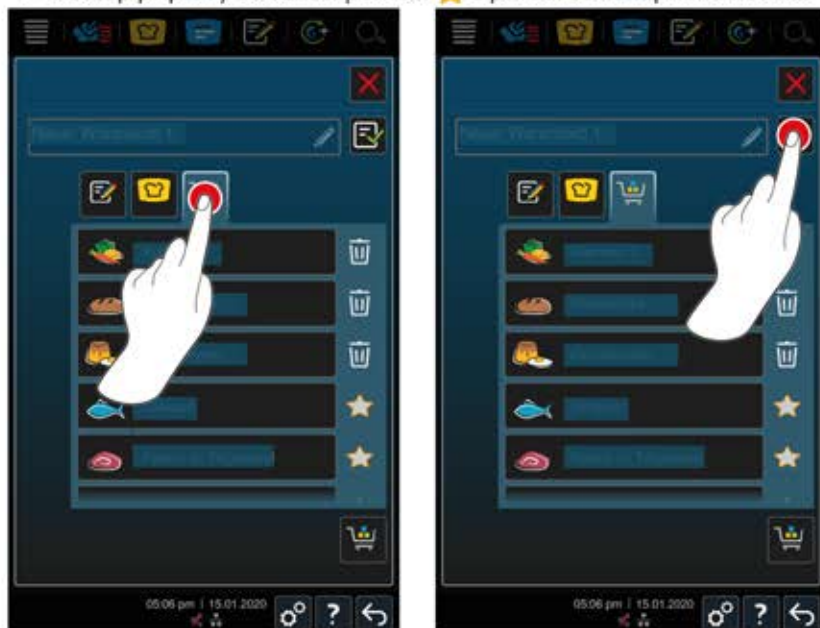
2. Stiskněte tlačítko: 
    - > V závislosti na zvoleném postupu přípravy se zobrazí nastavitelné parametry vaření a doplňkové funkce. Standardní nastavení postupu přípravy jsou označena tímto symbolem: 
  3. Upravte parametry vaření podle svých požadavků.
  4. Chcete-li uložit své změny, stiskněte tlačítko: 
    - > Opět se zobrazí jednotlivé kroky vaření.
  5. Chcete-li pojmenovat postup přípravy, stiskněte tlačítko: 
  6. Zadejte název.
  7. Chcete-li uložit postup přípravy, stiskněte tlačítko: 
- >> Postup přípravy se zobrazí v seznamu programů.

### 11.3 Programování nákupního košíku



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko: **+ Nový prvek**
3. Stiskněte tlačítko: 🛒
4. Chcete-li do nákupního košíku přidat inteligentní postupy přípravy, stiskněte tlačítko: 🍳
  - > Zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy.
5. Procházejte seznamem a stiskněte požadovaný postup přípravy.
  - > Postup přípravy se označí pomocí ★ a přiřadí se nákupnímu košíku.
6. Chcete-li do nákupního košíku přidat již uložené programy, stiskněte tlačítko: 📝
  - > Zobrazí se všechny programy.
7. Procházejte seznamem a stiskněte požadovaný program.
  - > Postup přípravy se označí pomocí ★ a přiřadí se nákupnímu košíku.



8. Chcete-li kontrolovat nákupní košík, stiskněte tlačítko: 🛒
  - > Zobrazí se všechny zvolené inteligentní postupy přípravy a programy.
9. Chcete-li určitý prvek z nákupního košíku smazat, stiskněte tlačítko: 🗑️
10. Chcete-li pojmenovat nákupní košík, stiskněte tlačítko: ✎
11. Zadejte název.
12. Chcete-li uložit nákupní košík, stiskněte tlačítko: 📝
  - >> Nákupní košík se zobrazí v seznamu programů.

## 11.4 Úprava a odstranění programů

✓ Naprogramovali jste ruční programy [▶ 59], inteligentní postupy přípravy [▶ 61] nebo nákupní košíky [▶ 62].

1. Chcete-li program upravit, stiskněte tlačítko: ⋮


K dispozici jsou následující možnosti úprav:

- Úprava prvku ✎
- Kopírování prvku 📄
- Odstranění prvku 🗑️


## 11.5 Spuštění programů a nákupních košíků

### Ručně vytvořené programy

1. Pro spuštění ručně vytvořeného programu stiskněte požadovaný program.

- > Program se ihned spustí. Zobrazí se všechny kroky přípravy.
- 2. Pro odeslání ručně vytvořeného programu do systému iProductionManager stiskněte tlačítko: ...
- 3. Stiskněte tlačítko: 
  - > Ručně vytvořený program se zobrazí v poli požadavku (bonu). Požadavek (bon) nyní můžete umísťovat jako obvykle [► 52].

### Inteligentní postupy přípravy

1. Pro spuštění inteligentního postupu přípravy stiskněte požadovaný program.
  - > Program se ihned spustí. Zobrazí se všechny kroky přípravy.
2. Pro odeslání inteligentního postupu přípravy do systému iProductionManager stiskněte tlačítko: ...
3. Stiskněte tlačítko: 
  - > Inteligentní program se zobrazí v poli požadavku (bonu). Požadavek (bon) nyní můžete umísťovat jako obvykle [► 52].

### Nákupní košíky

1. Pro předání nákupního košíku do systému iProductionManager stiskněte požadovaný nákupní košík.
  - > Všechny prvky nákupního košíku se zobrazí v poli požadavku. Požadavky (bony) nyní můžete umísťovat jako obvykle [► 52].


## 12 Změna provozních režimů

Pomocí iCombi Pro můžete snadno a kdykoli měnit mezi provozními režimy ruční vaření, iCookingSuite a iProductionManager. Díky tomu máte k dispozici kombinaci automatické inteligentní přípravy, která šetří práci, a individuálně požadovaných možností řízení.

- Změňte požadavek (bon) v systému iProductionManager na režim ručního ovládání.
- Změňte inteligentní postup přípravy systému iCookingSuite na inteligentní požadavek (bon) v systému iProductionManager.
- Změňte inteligentní postup přípravy systému iCookingSuite na režim ručního ovládání.


### Změna požadavku (bonu) na režim ručního ovládání

✓ Umístili jste požadavek (bon) [► 52]. Probíhá postup přípravy.

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
    - > Zobrazí se hlášení, které vám sděluje, že jeden postup přípravy už probíhá.
  2. **UPOZORNĚNÍ! Tento krok nelze vrátit zpět.** Stiskněte tlačítko: **Přepnout probíhající postup**
- >> Převezmou se parametry požadavku a zobrazí se v ručním režimu.

### Změna inteligentního postupu přípravy na inteligentní požadavek (bon)

✓ Spustili jste inteligentní postup přípravy [► 32]. Probíhá postup přípravy.

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
    - > Zobrazí se hlášení, které vám sděluje, že jeden postup přípravy už probíhá.
  2. **UPOZORNĚNÍ! Tento krok nelze vrátit zpět.** Stiskněte tlačítko: **Přepnout probíhající postup**
- >> Inteligentní postup přípravy se odešle do systému iProductionManager a zobrazí se na úrovni zásuvy.

### Změna inteligentního postupu přípravy na ruční režim

✓ Spustili jste inteligentní postup přípravy [► 32]. Probíhá postup přípravy.

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
    - > Zobrazí se hlášení, které vám sděluje, že jeden postup přípravy už probíhá.
  2. **UPOZORNĚNÍ! Tento krok nelze vrátit zpět.** Stiskněte tlačítko: **Přepnout probíhající postup**
- >> Převezmou se parametry přípravy inteligentního postupu přípravy a zobrazí se v ručním režimu

## 13 Nastavení




Tovární nastavení vašeho zařízení můžete trvale přizpůsobit vašim potřebám.

1. Stiskněte tlačítko: 
  - > Zobrazí se přehled všech možností nastavení:
    - Oblíbené [▶ 66]
    - Zobrazení [▶ 66]
    - Světlo [▶ 67]
    - Tón [▶ 68]
    - Varný systém [▶ 69]
    - Vaření [▶ 70]
    - Čištění [▶ 72]
    - Správa dat [▶ 72]
    - Network settings (nastavení sítě) [▶ 74]
    - MyEnergie
    - Messenger
    - Profil uživatele [▶ 74]
    - Servis [▶ 75]
    - ConnectedCooking [▶ 75]

Chcete-li změnit nastavení, procházejte seznamem a stiskněte požadovanou kategorii. Každé kategorii je přiřazen výběr možností nastavení, které lze změnit jednoduchými gesty [▶ 17] nebo centrálním ovládacím kolečkem [▶ 17].

### 13.1 Oblíbené

V položce Oblíbené se vám zobrazují nastavení, která jste označili jako oblíbená.

1. Zvolte nastavení.
  2. Stiskněte tlačítko: 
- >> Nastavení se uloží jako Oblíbené.

### 13.2 Zobrazení

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Zobrazení**

Můžete přizpůsobit následující nastavení:

- Jazyk [▶ 66]
- Datum a čas [▶ 66]
- Formát teploty [▶ 67]
- Náhled programu [▶ 67]

#### 13.2.1 Jazyk

Zde můžete změnit jazyk uživatelského rozhraní.

1. Stiskněte tlačítko:  **Jazyk**
  2. Zvolte požadovaný jazyk.
- >> Jazyk uživatelského rozhraní se změní okamžitě.

#### 13.2.2 Datum a čas


Zde můžete změnit následující nastavení:

- Datum 


- Čas 
- Přepínání 24 hod/12 hod 

Upozorňujeme, že čas můžete nechat automaticky synchronizovat přes systém ConnectedCooking.

#### Datum

1. Stiskněte tlačítko:  Datum
  - > Zobrazí se kalendář.
2. Zvolte požadované datum.
- >> Datum se převezme automaticky.

#### Čas

1. Stiskněte tlačítko:  Čas
  - > Čas se zobrazí.
2. Stiskněte čas.
3. Nastavte požadovaný čas.
- >> Čas se automaticky převezme.

#### Přepínání 24h/12h

1. Zvolte **12** pro nastavení 12hodinového formátu a **24** pro nastavení 24hodinového formátu.

### 13.2.3 Formát teploty

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


### 13.2.4 Náhled programu

Zde můžete nastavit, zda se inteligentní postupy přípravy mají v systému iCookingSuite a v režimu programování zobrazovat jednosloupcově, dvousloupcově nebo tříslopcově.



1. Stiskněte tlačítko:  Náhled programu
2. Zvolte  jednosloupcově,  dvousloupcově nebo  tříslopcově.
- >> Volba se projeví ihned.

## 13.3 Světlo

1. Stiskněte tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko:  **Světlo**



### 13.3.1 Jas displeje

Zde můžete přizpůsobit jas displeje na stupnici 0 – 100 %.

1. Stiskněte tlačítko:  **Jas displeje**
2. Na stupnici zvolte požadovanou hodnotu.

>> Jas displeje se projeví ihned.

## 13.4 Tón


1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Tón**

Můžete provést následující nastavení:

- Celková hlasitost [▶ 68]
- Výzvy k vkládání/jiné činnosti [▶ 68]
- Konec kroku programu [▶ 68]
- Konec vaření [▶ 69]
- Přerušování procesu / zjištěna chyba [▶ 69]

### 13.4.1 Celková hlasitost



Zde můžete nastavit celkovou hlasitost zařízení na stupnici od 0 – 100 %.

1. Stiskněte tlačítko:  **Celková hlasitost**
2. Na stupnici zvolte požadovanou hodnotu.

>> Celková hlasitost se projeví ihned.

### 13.4.2 Výzvy k vkládání/jiné činnosti



Zde můžete nastavit, jaký tón a jaká melodie mají zaznít, když máte vložit pokrm do zařízení nebo když jste vyzváni k určitému kroku. Můžete si vybrat z 37 možností.

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte požadovaný tón.
  - > Zvolený tón se přehraje.
3. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte tlačítko: VYPNUTO
4. Chcete-li nastavení použít, stiskněte tlačítko na liště ikon: 

>> Vráťte se zpět k přehledu. Zobrazí se vaše nastavení.

### 13.4.3 Konec kroku programu



Zde můžete nastavit, jaký tón a jaká melodie mají zaznít, když skončí krok programu. Můžete si vybrat z 37 možností.

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte požadovaný tón.
  - > Zvolený tón se přehraje.
3. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte tlačítko: VYPNUTO
4. Chcete-li nastavení použít, stiskněte tlačítko na liště ikon: 

>> Vráťte se zpět k přehledu. Zobrazí se vaše nastavení.



### 13.4.4 Konec vaření

Zde můžete nastavit, jaký tón a jaká melodie mají zaznít, když skončí proces vaření. Můžete si vybrat z 37 možností.

1. Stiskněte tlačítko: 
  2. Stiskněte požadovaný tón.
    - > Zvolený tón se přehraje.
  3. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte tlačítko: VYPNUTO
  4. Chcete-li nastavení použít, stiskněte tlačítko na liště ikon: 
- >> Vráťte se zpět k přehledu. Zobrazí se vaše nastavení.

### 13.4.5 Přerušení procesu / zjištěna chyba

Zde můžete nastavit, jaký tón a jaká melodie mají zaznít, když bude rozpoznána chyba. Můžete si vybrat z 37 možností.

1. Stiskněte tlačítko: 
  2. Stiskněte požadovaný tón.
    - > Zvolený tón se přehraje.
  3. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte tlačítko: VYP
  4. Chcete-li nastavení použít, stiskněte tlačítko na liště ikon: 
- >> Vráťte se zpět k přehledu. Zobrazí se vaše nastavení.

## 13.5 Varný systém

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  Varný systém

### 13.5.1 Informace o typu zařízení

Zde vidíte typ svého zařízení a verzi nainstalovaného softwaru.

### 13.5.2 Demo režim

Zde můžete zařízení přepnout do demo režimu. Tato funkce je užitečná v případě, že chcete představit funkce svého zařízení, aniž byste v něm vařili.

1. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko:  ZAP

### 13.5.3 Výkonná pára

Zde můžete nastavit, aby v provozním režimu Vaření v páře [▶ 41] byl pro obzvláště náročné produkty zaručen stálý, nepřerušovaný přísun čerstvé páry.

#### POZOR

**Pokud pracujete s funkcí Power Steam, vytváří se horká vodní pára, i když otevřete dvířka varného prostoru.**  
Horká pára vás může při otevírání dvířek varného prostoru opařit.

1. Pokud tedy používáte funkci Power Steam, otevírejte dvířka varného prostoru opatrně.

1. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko:  ZAP

>> V provozním režimu **vaření v páře** se teplota varu nahradí symbolem: 

## 13.5.4 Řídicí tryska

Zde můžete nastavit, zda řídicí tryska zařízení má přebytečnou páru kondenzovat či nikoli. Tato funkce je standardně zapnutá a musíte ji deaktivovat. Má to smysl zejména v případě, že máte dostatečně výkonný systém odvětrávání, protože deaktivací řídicí trysky můžete ušetřit vodu.

1. Pro deaktivaci funkce stiskněte tlačítko:  **VYP**

## 13.5.5 Dálkové ovládání

Tato funkce vám v případě zařízení Combi-Duo umožňuje přenést obrazovku spodního zařízení na obrazovku horního zařízení a tak spodní zařízení pohodlně obsluhovat z displeje horního zařízení.

Uvědomte si prosím: Nastavení provedte na obou zařízeních Combi-Duo.

- ✓ Zařízení jsou propojena síťovým kabelem.


1. Stiskněte tlačítko:  **Název zařízení**
  2. Zadejte jednoznačný název zařízení a na klávesnici stiskněte tlačítko Enter.
    - > Vámi zadaný údaj se převezme automaticky.
  3. Stiskněte tlačítko:  **Barva zařízení**
  4. Zvolte barvu, podle níž může být zařízení na displeji identifikováno.
    - > Vámi zadaný údaj se převezme automaticky.
  5. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko:  **Dálkové řízení ZAP**
    - > V zápatí se zobrazí tento symbol: 
  6. Pro přepínání mezi zařízeními stiskněte tlačítko: 
- >> Okraj displeje bude mít nastavenou barvu zařízení.

## 13.6 Vaření

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Vaření**



### 13.6.1 Primární národní kuchyně

V primární národní kuchyni se kulturní stravovací návyky mění v inteligentní postupy přípravy. Tyto stravovací návyky se odrážejí v parametrech přípravy těchto inteligentních postupů přípravy a pokrmy jsou díky tomu připravovány tak, jak to hosté v příslušné zemi očekávají. Můžete tak zvládat nejen svou místní kuchyni, ale také všechny kuchyně z celého světa. Toto nastavení není závislé na nastaveném jazyce.

1. Stiskněte tlačítko:  **Primární národní kuchyně**
  2. Procházejte seznamem a zvolte požadovanou primární národní kuchyni.
- >> Volba národní kuchyně se projeví ihned. V systému iCookingSuite se zobrazí inteligentní postupy přípravy, které odpovídají příslušné národní kuchyni. Parametry přípravy v inteligentních postupech přípravy jsou přizpůsobeny kulturním zvyklostem.

### 13.6.2 Sekundární národní kuchyně

K primárním národním kuchyním můžete přidat dodatečnou národní kuchyni. Díky tomu můžete současně připravovat typické pokrmy 2 zemí. Výhodou je to např. v případě, že ve své restauraci chcete nabízet speciální týdenní lístek s kuchyní jiné země

1. Stiskněte tlačítko:  **Sekundární národní kuchyně**
  2. Procházejte seznamem a zvolte požadovanou sekundární národní kuchyni.
- >> Volba národní kuchyně se projeví ihned. V systému iCookingSuite se zobrazí dodatečné inteligentní postupy přípravy sekundární národní kuchyně a označí se pomocí . Nastavení parametrů přípravy jdou dále ovlivněna primární národní kuchyní [▶ 70].

### 13.6.3 Hmotnost talíře à la carte

Než zahájíte proces Finishing, nastavte hmotnost prázdného talíře. Díky této informaci přizpůsobí vaše iCombi Pro kroky přípravy tak, abyste dosáhli ideálního výsledku procesu Finishing a na talířích nekondenzovala vlhkost. Další informace najdete zde: Nastavení hmotnosti talíře à la carte [► 47]

### 13.6.4 Hmotnost talíře basket

Než zahájíte proces Finishing, nastavte hmotnost prázdného talíře. Díky této informaci přizpůsobí vaše iCombi Pro kroky přípravy tak, abyste dosáhli ideálního výsledku procesu Finishing a na talířích nekondenzovala vlhkost. Další informace najdete zde: Nastavit hmotnost talíře basket [► 47]

### 13.6.5 Počet zásuvů

Zde můžete nastavit, kolik zásuvů chcete v systému iProductionManager používat.



1. Stiskněte tlačítko:  **Počet zásuvů**
2. Na stupnici zvolte požadovanou hodnotu 0–10.

>> Nastavení se projeví ihned.

### 13.6.6 Pořadí zásuvů

Zde můžete nastavit, zda se má pořadí zásuvů v systému iProductionManager zobrazovat vzestupně nebo sestupně.



1. Pro vzestupné zobrazení zásuvů stiskněte tlačítko:  **123**
2. Pro sestupné zobrazení zásuvů stiskněte tlačítko:  **321**

>> Nastavení se projeví ihned.

### 13.6.7 Udržování teploty

Zde můžete nastavit, jak dlouho se má udržovat určité klima ve varné komoře, pokud se systémem iProductionManager nepřipravujete žádné pokrmy.

1. Stiskněte tlačítko:  **Udržování klimatu**
2. Na stupnici zvolte požadovanou hodnotu.

>> Udržování teploty se okamžitě uzpůsobí.

### 13.6.8 iProductionManager 3D

Zde můžete nastavit, že v systému iProductionManager chcete na zásuvy vložit dva plechy. Každý plech je monitorován odděleně. Vezměte prosím na vědomí, že lze zobrazit maximálně 12 zásuvných plechů.



1. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko: **ZAP**

>> Nastavení se projeví ihned.

## 13.7 Čištění

1. Stiskněte tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko: **Čištění**

### 13.7.1 Nutné čištění

Zde můžete nastavit, po jaké době máte být vyzváni k vyčištění zařízení. Se zařízením pak můžete znovu pracovat až po provedeném čištění. Tak můžete zajistit dodržování pokynů pro čištění a hygienických předpisů ve směnném provozu. Další informace najdete zde: [Nutné čištění](#) [► 86]

### 13.7.2 Plán čištění

Zde můžete nastavit, ve které dny v týdnu se má provést Nutné čištění. Tak můžete zajistit dodržování pokynů pro čištění a hygienických předpisů ve směnném provozu. Další informace najdete zde: [Plán čištění](#) [► 86]

## 13.8 Správa dat

Upozorňujeme, že funkce **správy dat** jsou k dispozici, pouze pokud k zařízení připojíte USB flash disk.

1. Stiskněte tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko: **Správa dat**

Můžete přizpůsobit následující nastavení:

- Exportovat data HACCP [► 72]
- Exportovat protokol statistiky chyb [► 74]
- Exportovat a importovat programy [► 73]
- Exportovat a importovat profily [► 73]
- Export a import základních nastavení zařízení [► 74]

### 13.8.1 Export dat HACCP

Zde můžete na flash disk USB exportovat všechna data HACCP zachycená zařízením. Data HACCP můžete automaticky také přenášet do systému ConnectedCooking.

✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.


1. Stiskněte tlačítko: **Kopírovat HACCP protokol na flash disk USB**

>> Data HACCP se uloží na flash disk USB.


## 13.8.2 Export a import programů

Zde můžete exportovat a importovat všechny programy, které jste vytvořili.

### Export programů


- ✓ V režimu programování jste vytvořili programy.
- ✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.
- 1. Export programů Stiskněte tlačítko: 
- >> Uložené programy se uloží na flash disk USB.

### Import programů

- 1. Zapojte flash disk USB, na němž jsou již exportované programy, do zařízení.
- 2. Import programů Stiskněte tlačítko: 
- >> Uložené programy se importují a zobrazí se v režimu programování.


## 13.8.3 Vymazat všechny programy

Zde můžete vymazat všechny programy, které jste vytvořili.


- 1. Stiskněte tlačítko: **Vymazat všechny programy**
  - > Budete dotázáni, zda chcete programy skutečně vymazat.
- 2. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 
- >> Objeví se hlášení, které potvrdí, že byly všechny programy odstraněny.

## 13.8.4 Export a import profilů

### Export profilů


- ✓ Vytvořili jste profily.
- ✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.
- 1. Export profilů Stiskněte tlačítko: 
- >> Uložené programy se uloží na flash disk USB.

### Import profilů

- 1. Zapojte flash disk USB, na němž jsou již exportované programy, do zařízení.
- 2. Import profilů Stiskněte tlačítko: 
- >> Uložené profily se importují a zobrazí se v oblasti správy uživatelů.

## 13.8.5 Smazat všechny vlastní profily


Zde můžete vymazat všechny profily, které jste vytvořili. Přednastavené profily při tom nebudou odstraněny.

- 1. Smazat všechny vlastní profily Stiskněte tlačítko:
  - > Budete dotázáni, zda chcete profily skutečně vymazat.
- 2. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 
- >> Objeví se hlášení, které potvrdí, že byly všechny profily odstraněny.

## 13.8.6 Export a import obrázků

Zde můžete exportovat a importovat všechny obrázky, které jste vytvořili.

### Importovat obrázky

- 1. Zapojte flash disk USB, na němž jsou již obrázky, do zařízení.
- 2. Importovat obrázky Stiskněte tlačítko: 

>> Importují se uložené obrázky.

#### Exportovat obrázky

✓ Importovali jste obrázky.

✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.

1. Exportovat obrázky Stiskněte tlačítko: 

>> Uložené obrázky se uloží na paměťovou jednotku USB.

### 13.8.7 Odstranění všech vlastních obrázků

Zde můžete vymazat všechny obrázky, které jste vytvořili.

1. Stiskněte tlačítko: Odstranění všech vlastních obrázků

> Budete dotázáni, zda chcete programy skutečně vymazat.

2. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 

>> Objeví se hlášení, které potvrdí, že byly všechny obrázky odstraněny.

### 13.8.8 Export a import základních nastavení zařízení

#### Export základních nastavení přístroje

✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.

1. Stiskněte tlačítko:  **Základní nastavení zařízení – Export**

>> Základní nastavení přístroje se uloží na paměťovou jednotku USB.

#### Import základních nastavení přístroje

1. Zapojte flash disk USB, na němž jsou již exportovaná základní nastavení, do zařízení.

2. Stiskněte tlačítko:  **Základní nastavení zařízení – Import**

>> Základní nastavení zařízení se importují.

### 13.8.9 Vymazat všechna uživatelská data

### 13.8.10 Export protokolu vývojáře

### 13.8.11 Export protokolu statistiky chyb

Zde můžete exportovat protokol statistiky chyb na flash disk USB.

✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.

1. Stiskněte tlačítko:  **Kopírovat protokol statistiky chyb na flash disk USB**

>> Protokol statistiky chyb se uloží na flash disk USB.

## 13.9 Network settings (nastavení sítě)

1. Stiskněte tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko:  **Network settings (nastavení sítě)**

Způsob, jak své zařízení propojíte se sítí WLAN, najdete zde: Vytvořit připojení WLAN [▶ 79]

Způsob, jak své zařízení propojíte se sítí, najdete zde: Vytvořit síťové připojení [▶ 80]



## 13.10 Správa uživatelů

1. Stiskněte tlačítko: 





2. Stiskněte tlačítko:  **Správa uživatelů**

Způsob, jak sestavovat a měnit profily a přenášet je na jiná zařízení, najdete zde: Správa profilů a práv [▶ 76]


## 13.11 Servis

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Servis**

K dispozici máte tyto informace:

- Informace o typu zařízení 
- ChefLine: [▶ 92] 
- Servisní horká linka [▶ 92] 
- Servisní úroveň 

Tato funkce je dostupná pouze pro servisní partnery společnosti RATIONAL.

- Informace o aktualizaci softwaru [▶ 75] 
- Nainstalovaná verze softwaru [▶ 75]

### 13.11.1 Informace o aktualizaci softwaru

Zde vidíte, která verze softwaru je na vašem zařízení nainstalována. Pokud jste své zařízení propojili se systémem ConnectedCooking a aktivovali funkci **Automaticky stahovat aktualizace softwaru**, budete mít automaticky k dispozici aktualizace softwaru. Další informace najdete zde: Automatické provedení aktualizace softwaru [▶ 82] Je-li nějaká aktualizace softwaru k dispozici, zobrazí se aktuální verze softwaru a tlačítko **Spustit instalaci** je aktivní.

1. Stiskněte tlačítko: **Spustit instalaci**

>> Proveďte aktualizaci softwaru a zařízení se znovu spustí.

### 13.11.2 Nainstalovaná verze softwaru

Zde najdete všechny informace o nainstalované verzi softwaru a nainstalovaných balíčcích podpory.

## 13.12 ConnectedCooking

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **ConnectedCooking**






Informace o tom, jak své zařízení připojíte k systému ConnectedCooking a které funkce máte k dispozici, najdete zde: ConnectedCooking [▶ 81]

## 14 Management kuchyně










### 14.1 Správa profilů a práv


Uživatele můžete seskupit do profilů a těmto profilům přiřadit přístupová práva. Standardně je vašemu zařízení přiřazen profil, který nelze odstranit. Přidat můžete až 10 dalších profilů.

#### 14.1.1 Vytvoření nového profilu

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Profil uživatele**
3. Stiskněte tlačítko: **Vložit nový profil**
4. Pokud chcete odvodit profil z již existujícího profilu, stiskněte tlačítko: **z existujícího profilu**
5. Pokud chcete odvodit profil z již existujícího profilu, stiskněte tlačítko: **z existujícího profilu**
  - > Zobrazí se hlášení, že byl úspěšně vytvořen nový profil.
6. Na panelu ikon stiskněte , abyste se vrátili na přehled uživatelského profilu.
7. Stiskněte tlačítko:  **Upravit profil**
8. Stiskněte tlačítko:  **Nový profil**


#### Upravit nastavení profilu

1. Stiskněte tlačítko:  **Nastavení profilu**
2. Chcete-li profil pojmenovat, stiskněte tlačítko:  **Změnit název profilu**
3. Zadejte jednoznačný název profilu a na klávesnici stiskněte tlačítko Enter.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
4. Chcete-li profilu přiřadit heslo, stiskněte tlačítko:  **Změnit heslo profilu**
5. Zadejte heslo profilu a na klávesnici stiskněte tlačítko Enter. Heslo si poznamenejte a chraňte přístup k němu před neoprávněnými osobami. Pokud heslo zapomenete, nemůžete už nastavení znovu zobrazit. V tomto případě se obraťte na svého servisního partnera společnosti RATIONAL.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
6. Chcete-li profilu přiřadit jazyk rozhraní zařízení, stiskněte tlačítko:  **Změnit jazyk**
7. Procházejte seznamem a zvolte požadovaný jazyk.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
8. Chcete-li do profilu přiřadit, zda se má jednat o hlavního uživatele nebo o profil s omezenými právy, stiskněte tlačítko:  **Změnit typ profilu**
9. Zvolte  „**hlavního uživatele**“, pokud má mít uživatelský profil všechna práva ke zpracování profilů. Pokud vyberete tento typ profilu, budou mít všichni uživatelé k zařízení plný přístup
10. Zvolte možnost  „**uživatel s omezením**“, pokud má mít uživatelský profil omezená práva. Pokud zvolíte tento typ profilu, můžete skrýt všechny prvky uživatelského rozhraní kromě oblíbených.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
11. Chcete-li profilu přiřadit primární národní kuchyni, stiskněte tlačítko:  **Změnit primární národní kuchyni**
12. Procházejte seznamem a zvolte požadovanou primární národní kuchyni.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
13. Chcete-li profilu přiřadit sekundární národní kuchyni, stiskněte tlačítko:  **Změnit sekundární národní kuchyni**
14. Procházejte seznamem a zvolte požadovanou sekundární národní kuchyni.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
15. Pokud chcete skrýt všechny prvky uživatelského rozhraní kromě favoritů, stiskněte v možnosti **Vymazat všechny prvky kromě oblíbených** tlačítko: **ZAP**

16. Na panelu ikon stiskněte , abyste se vrátili na přehled uživatelského profilu.

### Přizpůsobení lišty nabídky

Definujte, které funkce a inteligentní asistenty se mají zobrazovat na liště nabídky.

1. Přizpůsobení lišty nabídky Stiskněte tlačítko: 
2. Chcete-li skrýt funkci nebo inteligentního asistenta, stiskněte v následujících možnostech tlačítko: **VYP**
  - Domů 
  - Režimy ručního ovládání 
  - Funkce iCookingSuite 
  - iProductionManager 
  - Režim programování 
  - iCareSystem 
  - Asistent vyhledávání 
1. Na panelu ikon stiskněte , abyste se vrátili na přehled uživatelského profilu.



### Oprávnění parametrů vaření

1. Oprávnění parametrů vaření Stiskněte tlačítko: 
2. Chcete-li v rámci uživatelského profilu povolit změnu parametrů přípravy během přípravy, stiskněte tlačítko:  **obsluhovatelné**
3. Chcete-li v rámci uživatelského profilu zakázat změnu parametrů přípravy během přípravy, stiskněte tlačítko:  **skryté**

### iProductionManager

1. Stiskněte tlačítko: **Nastavení profilu**
2. Chcete-li skrýt funkci, stiskněte v následujících možnostech tlačítko: **VYP**
  - Zvlhčování 
  - Upravit bony 
  - Plánování 
  - Optimalizační funkce
  - Ruční lišta s bony 
1. Na panelu ikon stiskněte , abyste se vrátili na přehled uživatelského profilu.

## 14.1.2 Aktivace profilu

- ✓ Vytvořili jste profil [▶ 76].
1. Stiskněte tlačítko:  **Aktivovat profil**
  2. Zvolte požadovaný profil.
  3. Pokud jste profilu přiřadili heslo, zadejte jej.
  4. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 
- >> Profil se okamžitě aktivuje.



>> Aktivovaný profil se zobrazí po otevření úvodní obrazovky. Pokud jste zobrazili více profilů, můžete procházet seznamem. Pro založení nového profilu [▶ 76] stiskněte tlačítko: +

### 14.1.3 Přenesení profilu do jiných zařízení

Profily, které jste vytvořili na jednom zařízení, můžete přenést na jiné zařízení:

✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.

1. Stiskněte tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko: **Profil uživatele**
3. Stiskněte tlačítko: **Profil – Export**
  - > Všechny vytvořené profily se načtou na flash disk USB.
4. Zapojte flash disk USB, který obsahuje stažené profily, do jiného zařízení.
5. Stiskněte tlačítko:
6. Stiskněte tlačítko: **Správa uživatelů**
7. Stiskněte tlačítko: **Profil – Import**

>> Všechny profily se načtou do zařízení a po chvíli se zobrazí.

### 14.1.4 Odstranění profilu

Všechny profily kromě standardně přiřazeného profilu správce můžete odstranit.

- ✓ Vytvořili jste profil [▶ 76].
1. Stiskněte tlačítko: **Upravit profil**
  2. Zvolte požadovaný profil.
  3. Stiskněte tlačítko: **Nastavení profilu**
  4. Stiskněte tlačítko: **Odstranit profil**

>> Profil se vymaže.

## 14.2 Správa hygieny

### 14.2.1 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
- Název postupu přípravy
- Otevření/zavření dvířek varného prostoru
- Změna provozního režimu
- Automatické čištění

### 14.2.2 Export dat HACCP

Data HACCP jsou v přístroji uložena po dobu 40 dnů. Během této doby si můžete data stáhnout. Další informace najdete zde: Export dat HACCP [► 72]

### 14.2.3 Automatický přenos dat HACCP do systému ConnectedCooking

Pokud je vaše zařízení připojeno k systému ConnectedCooking, můžete nastavit, aby přenos dat HACCP do systému ConnectedCooking proběhl automaticky po dokončení postupu přípravy.

✓ Připojili jste svůj přístroj k systému ConnectedCooking [► 81].

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **ConnectedCooking**
3. Vedle **Automaticky přenést data HACCP** stiskněte tlačítko:  **ZAP**

>> Nyní se data HACCP přenesou automaticky po dokončení postupu přípravy. Data si můžete zobrazit na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) nebo v aplikaci ConnectedCooking.





## 14.3 Zapojení zařízení do sítě

Jestliže svá zařízení propojíte, máte k dispozici tyto možnosti:

- Obě zařízení systému Combi-Duo ovládat pouze na jednom zařízení.
- Připojit zařízení k systému ConnectedCooking.

Chcete-li zařízení sestavy Combi-Duo propojit, obraťte se prosím na svého servisního partnera společnosti RATIONAL.

### 14.3.1 Vytvořit připojení WLAN

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Sít**
3. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko:  **ZAP**
4. Stiskněte tlačítko:  **WLAN**
  - > Zobrazí se seznam dostupných sítí WLAN.
5. Vyberte požadovanou síť WLAN.
  - > Budete vyzváni, abyste zadali heslo sítě WLAN.
6. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: **OK**

>> Po úspěšném navázání spojení se v zápatí zobrazí tento symbol: 

### 14.3.2 Připojit síťový kabel

Vaše zařízení je sériově vybaveno síťovou přípojkou. Pro zapojení zařízení do sítě a zajištění ochrany před stříkající vodou ze všech stran používejte síťový kabel s těmito vlastnostmi:

- Síťový kabel kategorie 6
- Maximální délka konektoru 45 mm
- Průměr konektoru 18,5 mm
- Průměr kabelu 5,5–7,5 mm

#### POZOR

**Funkční díly v okolí kabelu mohou mít teplot přes 60 °C**

Při připojování síťového kabelu do zařízení, které se právě používá nebo bylo používáno, se můžete popálit.









1. Nechte zařízení vychladnout a teprve potom zapojte síťový kabel.



1. Odšroubujte ochrannou krytku.
2. Jednotlivé díly ochranné krytky navlékněte na síťový kabel.
3. Zasuňte síťový kabel do síťové přípojky.
4. Ochrannou krytku zašroubujte.

### 14.3.3 Vytvoření síťového připojení

✓ Všechny údaje pro síťové připojení máte k dispozici.

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Network settings (nastavení sítě)**
3. Stiskněte tlačítko:  **LAN**
4. IP sítě Stiskněte tlačítko: 
5. Zadejte IP adresu.
6. Stiskněte tlačítko:  **IP brána**
7. Zadejte adresu IP brány.
8. Stiskněte tlačítko:  **IP masky sítě**
9. Zadejte IP masku sítě.
10. Chcete-li nechat klientům přiřadit konfiguraci sítě prostřednictvím serveru, aktivujte DHCP. Stiskněte tlačítko:  **ZAP**
  - > IP adresa, brána a DNS se konfiguruji automaticky.
11. Stiskněte tlačítko:  **DNS 1 (preferovaný)**
12. Zadejte adresu serveru DNS.

## 14.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking je nejmodernější síťové řešení společnosti RATIONAL. Bez ohledu na to, zda vlastníte jeden nebo více přístrojů RATIONAL, ConnectedCooking vám nabízí zcela nové komfortní možnosti použití. Jediné, co pro to musíte udělat, je připojit svůj přístroj RATIONAL do sítě a zaregistrovat se na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

V systému ConnectedCooking na první pohled vidíte online status, detaily čištění, provozní statistiku a informaci o tom, zda byly dodrženy pokyny HACCP. Dále máte k dispozici tyto funkce:


- **Zprávy push**  
Ať už se jedná o hlášení o vkládání, o dokončení přípravy nebo o servisní hlášení – v reálném čase Vám budou jednoduše zasílány veškeré informace, kam si jen budete přát.
- **Přenos a správa postupů přípravy**  
Přeneste osvědčené postupy přípravy na všechna svá zařízení v rámci podniku.
- **Automatické aktualizace softwaru**  
Aktualizace softwaru vám budou poskytovány vždy bezplatně a automaticky.

Kromě toho na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) najdete rozsáhlé knihovny receptů, tipy a triky od našich profesionálů a také četná videa s ukázkami použití.

### 14.4.1 Připojení zařízení k systému ConnectedCooking

Připojíte-li své zařízení k systému ConnectedCooking, budete mít k dispozici tyto funkce:


- Automatický přenos dat HACCP do systému ConnectedCooking [► 79]
  - Automatický přenos servisních dat do systému ConnectedCooking [► 92]
- ✓ Vytvořili jste síťové připojení.
- ✓ Zaregistrovali jste se na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: **ConnectedCooking**
3. Vedle **ConnectedCooking aktivní** stiskněte tlačítko: **ZAP**
  - > Po krátké chvilce čekání se zobrazí devítimístný kód PIN a QR kód.

#### Registrace bez chytrého telefonu







1. Poznamenejte si PIN.
2. Přihlaste se na adrese [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com).
3. Zvolte: **Moje zařízení > Přehled > + zařízení**
4. Zadejte PIN.
  - > Zařízení je zaregistrováno v systému ConnectedCooking.
  - > Pro krátké chvilce čekání se na displeji zobrazí: **ConnectedCooking** ✓
  - > V zápatí se zobrazí symbol: 

#### Registrace s chytrým telefonem

- ✓ Na svém chytrém telefonu jste si nainstalovali aplikaci, pomocí níž můžete naskenovat QR kód.
- ✓ Na svém chytrém telefonu máte nainstalovány aplikaci ConnectedCooking-App.
1. Naskenujte QR kód.
    - > Zařízení je zaregistrováno v systému ConnectedCooking.
    - > Pro krátké chvilce čekání se na displeji zobrazí: **ConnectedCooking** ✓
    - > V zápatí se zobrazí symbol: 

## 14.5 Provedení aktualizace softwaru

### Automatická aktualizace softwaru přes systém ConnectedCooking

- ✓ Připojili jste svůj přístroj k systému ConnectedCooking.
- 1. Stiskněte tlačítko: 
- 2. Stiskněte tlačítko:  **ConnectedCooking**
- 3. Pro aktivaci funkce **Automaticky stahovat aktualizace softwaru** stiskněte tlačítko:  **ZAP**
- 4. Stiskněte tlačítko: 
- 5. Stiskněte tlačítko:  **Servis**
- 6. Stiskněte tlačítko:  **Informace o aktualizaci softwaru**
- 7. Stiskněte tlačítko: **Spustit instalaci**

>> Provede se aktualizace softwaru a zařízení se znovu spustí.

### Aktualizace softwaru přes flash disk USB

- ✓ K zařízení jste připojili flash disk USB, na kterém je uložena aktualizace softwaru.
- ✓ Zobrazí se hlášení, které vám sdělí, že byla rozpoznána aktualizace softwaru.
- 1. Potvrďte hlášení, že se má provést aktualizace softwaru.

>> Provede se aktualizace softwaru a zařízení se znovu spustí.

## 15 Automatické čištění – iCareSystem



iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpozná aktuální stupeň znečištění zařízení a navrhne vám nejvhodnější čisticí program a také optimální množství prostředků k čištění a péči.



### 15.1 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.

## 15.2 Režimy čištění

Pro čisticí programy **jemný**, **střední** a **rychlý** máte k dispozici tyto 2 režimy čištění:



### Režim Eco

Pokud zvolíte tento režim čištění, bude v čisticích programech [▶ 84] použito k čištění zařízení méně čisticích prostředků a méně vody. Čisticí programy přitom trvají déle než při normálním režimu.



### Normální režim

Pokud zvolíte tento režim čištění, bude v čisticích programech [▶ 84] použito k čištění zařízení více čisticích prostředků a více vody. Čisticí programy ale proběhnou rychleji než v režimu Eco.

## 15.3 Čisticí programy

K dispozici máte tyto čisticí programy:

Program	Režim	Popis	Čisticí prostředek
<b>jemný</b>	Eco/Normální	Vhodný k odstraňování mírného znečištění a nánosů vodního kamene, které vznikají při používání zařízení do teploty 200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Čisticí tablety Active Green</li> </ul>
<b>středně</b>	Eco/Normální	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"> <li>▪ Čisticí tablety Active Green</li> <li>▪ tablety pro péči</li> </ul>
<b>silně</b>	Eco/Normální	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"> <li>▪ Čisticí tablety Active Green</li> <li>▪ tablety pro péči</li> </ul>
<b>Rychlé čištění</b>	–	Vhodný k odstranění mírného znečištění.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Čisticí tablety Active Green</li> </ul>
<b>Oplach bez tablet</b>	–	Vhodné pro odstranění nečistot rozpustných ve vodě.	–
<b>Leštění</b>	–	Vhodný k odstraňování znečištění tvořených vodním kamenem, která vznikají v postupech přípravy, při kterých se peče nebo připravuje v páře.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Čisticí tablety Active Green</li> </ul>

### TIP

Pokud je vaše zařízení připojeno k přívodu měkké vody, lze doporučené množství čisticích tablet Active Green snížit až o 50 %.

## 15.4 Stav čištění a péče

iCareSystem automaticky detekuje stav čištění a péče u vašeho zařízení


### Stav čištění

- Pokud je indikátor zelený, je zařízení čisté.
- Pokud je indikátor žlutý, je zařízení znečištěné. Zařízení však můžete i nadále používat k přípravě jídla, dokud nebudete vyzváni k jeho vyčištění.
- Pokud je indikátor červený, je zařízení silně znečištěné. Okamžitě spusťte program čištění, nejpozději však při příštím čištění.

### Stav péče

- Pokud je indikátor stavu péče zelený, je generátor čerstvé páry bez usazenin vodního kamene.
- Pokud je indikátor žlutý, je generátor čerstvé páry mírně zanesen vápenitými usazeninami.
- Pokud je indikátor červený, je generátor čerstvé páry silně zanesený vápenitými usazeninami. Okamžitě spusťte program čištění, nejpozději však při příštím čištění.

## 15.5 Spuštění automatického čištění

- ✓ Závěsné rámy jsou správně umístěny v přístroji.
  - ✓ Stojanový vozík je správně umístěn v přístroji.
1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
    - > Pokud je teplota varného prostoru vyšší než 50 °C, zobrazí se hlášení: **Příliš horký varný prostor**
  2. Pro snížení teploty varného prostoru spusťte funkci chlazení Cool-Down [▶ 40].
  3. Zvolte požadovaný program čištění [▶ 84].
  4. Otevřete dvířka varného prostoru.
  5. Vyjměte z varného prostoru všechny nádoby a plechy.
  6. Otočte levý závěsný rám směrem do varného prostoru.



7. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poleptání!** Pro zajištění spolehlivé ochrany při manipulaci s čisticími a pečujícími tabletami Active Green používejte přiléhající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím. Rozbalte zobrazený počet čisticích tablet Active Green a vložte je do prohlubně ve dně komory.
  8. Rozbalte zobrazený počet balení tablet pro péči a vložte je do zásuvky Care.
  9. Zavřete dvířka varného prostoru.
- >> 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 čisticích tablet Active Green, snižte při příštím automatickém čištění počet tablet. Pokud se tvorba pěny opakuje, obraťte se na svého servisního partnera společnosti RATIONAL.



## 15.6 Přerušování automatického čištění

Všechny automatické čisticí programy s výjimkou rychlého čištění můžete do 30 sekund po jejich spuštění přerušit. Po uplynutí této doby již automatické čištění nelze přerušit.

- ✓ Zobrazí se hlášení: **Vyjměte rošty/nádoby**
- 1. Stiskněte tlačítko: 
- > Zobrazí se hlášení: **Vyjměte čisticí tablety – Ruční proplachování**
- 2. Otevřete dvířka varného prostoru.
- 3. **▲ VÝSTRAHA! Nebezpečí poleptání! Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s čisticími tabletami Active Green používejte přiléhající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.** Vyjměte čisticí tablety Active Green z varného prostoru a zlikvidujte je.
- 4. Zavřete dvířka varného prostoru.
- 5. Stiskněte tlačítko:
- 6. Vypláchněte varný prostor ruční sprchou.
- 7. Zavřete dvířka varného prostoru.
- > Na displeji se zobrazí, kdy bude možné zařízení opět používat. Po uplynutí zobrazené doby zazní zvukový signál.
- > Zobrazí se hlášení: **Přerušeno bylo úspěšně – zkontrolujte prosím, zda nejsou ve varném prostoru zbytky čisticích prostředků**




**TIP**

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






## 15.7 Nutné čištění

Pokud jste aktivovali Nutné čištění, budete po stanovené době vyzváni, abyste zařízení vyčistili. Se zařízením pak můžete znovu pracovat až po provedeném čištění.

1. Stiskněte tlačítko: 
  2. Stiskněte tlačítko:  **Čištění**
  3. Stiskněte tlačítko:  **Nutné čištění**
  4. Pro aktivaci Nutného čištění stiskněte tlačítko: **ZAP**
  5. Pro nastavení doby, po jejímž uplynutí chcete být vyzváni k vyčištění zařízení, stiskněte tlačítko: **Čas do výzvy k nutnému čištění** Upozorňujeme, že se zde nastavuje doba provozu, nikoli skutečně uplynulý čas.
  6. Na stupnici zvolte hodnotu 1–24 hodin.
  7. Pro nastavení toho, o kolik hodin se má čištění po výzvě odložit, stiskněte tlačítko: **Doba odložení nutného čištění**
  8. Na stupnici zvolte hodnotu 1–24 hodin.
- >> V zápatí se zobrazí, kolik provozních hodin ještě uplyne, než bude nutné provést čištění.

## 15.8 Plán čištění

Pomocí plánu čištění stanovte, které dny v týdnu se musí provádět Nutné čištění [► 86].

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Čištění Stiskněte tlačítko: 
3. Plán čištění Stiskněte tlačítko: 
4. Pokud chcete mít možnost odložit čištění o přesně definovaný čas, stiskněte tlačítko: **Čištění režim**
5. Varování Stiskněte tlačítko:
6. Chcete-li nastavit zařízení tak, aby se po zobrazení požadavku na čištění okamžitě vyčistilo, stiskněte tlačítko: **Čištění režim**
7. Nutné čištění: Stiskněte tlačítko:
8. Zvolte požadovaný den v týdnu.
9. ZAP Stiskněte tlačítko:

10. Nastavte čas, kdy chcete být vyzváni k čištění zařízení.

>> V zápatí se zobrazí, jak dlouho ještě bude trvat, než bude nutné provést čištění.

## 16 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.

### 16.1 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:

- Před zahájením všech čisticích prací mimo automatického čištění odpojte zařízení od elektrické sítě.
- Čištění zařízení provádějte denně i v případě, že používáte výhradně ruční provozní režim „Pára“.
- Příslušenství nečistěte pomocí automatického čištění zařízení.

### 16.2 Intervaly údržby

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

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

### 16.3 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

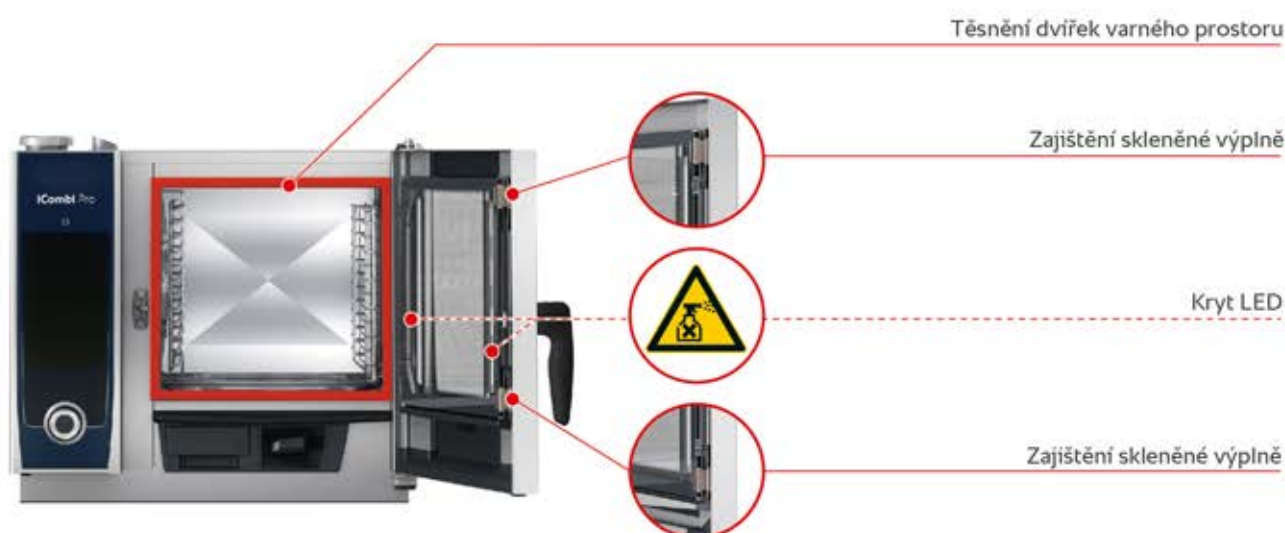
- Těsnění varného prostoru
- Příslušenství čistěte vlažnou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou textilií.

### 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 xylen.
- Čisticí prostředek na trouby nebo grily
- Ocelová vlna
- Vysokotlaký čistič
- Ostré nebo špičaté nástroje

## 16.4 Čištění dvířek varného prostoru



### Čištění skleněné výplně

1. Otevřete zcela dvířka varného prostoru tak, aby zacvakla.
2. Mírným tlakem uvolněte zajištění skleněné výplně.
3. Skleněné výplně dvířek varného prostoru postupně vyklopte.
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 [► 88].

Kryt LED se nachází mezi prostřední a přední skleněnou výplní 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. Opět zajistěte všechny skleněné výplně 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.



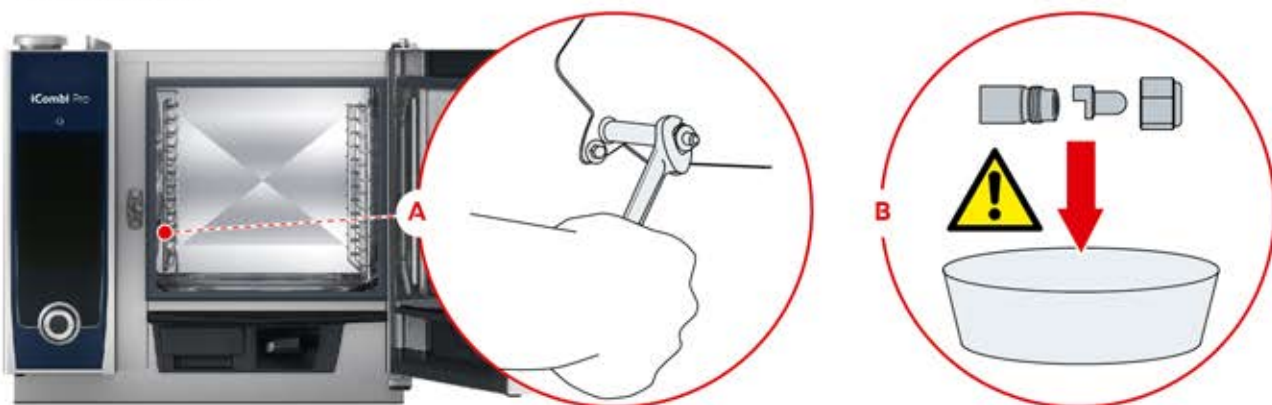
✓ Dvířka varného prostoru jsou otevřena.

1. Vyčistěte těsnění dvířek varného prostoru vlažnou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou textilí.
2. Nechejte těsnění dvířek varného prostoru zcela vyschnout.

## 16.5 Odvápňení zvlhčovací trysky

### Potřebné nářadí

- Šestihranný klíč



1. Vypněte zařízení.
2. Vyklopte závěsný rám a plech pro usměrňování proudění vzduchu do středu varného prostoru.
3. Šestihranným klíčem uvolněte matici zvlhčovací trysky (A).
4. Zvlhčovací trysku vyjměte.
5. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poleptání! Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s odvápňovačem používejte ochrannou masku a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.** Vložte zvlhčovací trysku do odvápňovače (B).
6. Ponechte zvlhčovací trysku v odvápňovači tak dlouho, než se vodní kámen rozpustí.
7. Vyjměte zvlhčovací trysku zbavenou vodního kamene z odvápňovače.
8. Důkladně omyjte zvlhčovací trysku vodou a nechte ji řádně vyschnout.
9. Zvlhčovací trysku opět namontujte v obráceném pořadí kroků.

## 16.6 Čištění vzduchového filtru

### Potřebné nářadí

- Šroubovák



1. Zasuňte šroubovák do drážky krytu vzduchového filtru a zatlačte vzduchový filtr dozadu.
2. Vytáhněte vzduchový filtr.
3. Vyčistěte vzduchový filtr v myčce na nádobí a nechte zcela vyschnout.
  - > Pokud není vzduchový filtr po vyčištění v myčce čistý, musí se vyměnit.
4. Po vyčištění zasuňte filtr do zařízení tak, aby zaskočil.

## 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.





## 16.7 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.

## 16.8 Čištění ovládacího panelu

Je-li vaše zařízení vybaveno uzamykatelným ovládacím panelem, musíte uzamykatelný ovládací panel odemknout a otevřít kryt a teprve potom vyčistit ovládací panel.

Před zahájením čištění displeje můžete displej zamknout. Zabráníte tak náhodnému spuštění postupů přípravy, provádění akcí nebo vyvolání funkcí.

1. Stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Po několika sekundách se aktivuje zámek displeje a zobrazí se symbol: 
2. Vyčistěte displej měkkou textilií.
3. Chcete-li odemknout displej, stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Zobrazí se symbol: 
4. **⚠ POZOR! Nebezpečí pořezání! Centrální ovládací kolečko má ostré hrany. Při čištění centrálního ovládacího kolečka a ploch nacházejících se pod ním používejte ochranné rukavice.** Rukou bez použití nástrojů vytáhněte centrální ovládací kolečko.
5. Centrální ovládací kolečko a plochy nacházející se pod ním vyčistěte měkkou textilií.
6. Centrální ovládací kolečko opět nasuňte na své místo.





## 16.9 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.

## 17 Inspirace a nápověda

### 17.1 Vyhledávání

Asistent vyhledávání je vyhledávač ve vašem varném systému. Vyhledává jak v inteligentních postupech přípravy, v nastavení a příkladech použití, tak také v návodu k obsluze vašeho zařízení.

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: .
2. Klepněte na vyhledávací pole a zadejte hledaný výraz.
  - > Během psaní se budou zobrazovat výsledky hledání. Výsledky vyhledávání se rozdělí do kategorií **iCookingSuite** , **Nastavení**  a **Návod k obsluze** .
3. Pro zobrazení výsledků vyhledávání stiskněte požadovaný symbol.
4. Chcete-li získat přístup k výsledkům vyhledávání, stiskněte požadovanou položku nápovědy.

### 17.2 Nápověda v přístroji

Tento návod k obsluze a také velké množství příkladů použití z celého světa máte v přístroji k dispozici jako nápovědu k ovládání. V příkladech použití zjistíte, které potraviny můžete nejlépe připravit pomocí inteligentního postupu přípravy. Mimoto zde najdete všechny informace o množství náplně a o používání speciálního příslušenství.

Nápověda v přístroji je kontextová. To znamená, že se na displeji stále zobrazuje aktuální obsah nápovědy ke zobrazené oblasti.

1. Stiskněte tlačítko: 
  - > Otevře se nápověda a zobrazí se vhodný obsah nápovědy.

### 17.3 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](http://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](http://rational-online.com).

### 17.4 Pomoc v servisním případě

#### 17.4.1 Automatický přenos servisních dat do systému ConnectedCooking

Pokud jste svůj přístroj připojili k systému ConnectedCooking, můžete nastavit, aby se servisní data v pravidelných intervalech automaticky odesílala do systému ConnectedCooking.

- ✓ Připojili jste svůj přístroj k systému ConnectedCooking [► 81].

1. Stiskněte tlačítko: .
2. Stiskněte tlačítko:  **ConnectedCooking**
3. Stiskněte vedle **Automaticky přenášet servisní data** tlačítko: **ZAP**

>> Servisní data se nyní budou automaticky přenášet do systému ConnectedCooking. Data si můžete zobrazit na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) nebo v aplikaci ConnectedCooking.

#### 17.4.2 Dotazování servisních dat

Servisní data můžete načíst v nastaveních. Další informace najdete zde: Servis [► 75]

## 17.5 Řešení problémů

Pokud se vám zobrazí chybové hlášení, můžete je během čekání na nápovědu přetáhnout na okraj. Chybové hlášení se minimalizuje a zobrazí se na okraji jako ikona. Pokud tuto ikonu stisknete, chybové hlášení se opět zvětší.



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

### 17.5.1 Chybová hlášení ohřev parního generátoru

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Servis 10	Automatika SC je vadná.	Ano
Servis 11	Přívod vody do parního generátoru je vadný.	Ano
Servis 12	Měření množství vody je vadné.	Ano
Servis 13	Detekce stavu hladiny vody v parním generátoru je vadná.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Servis 20.8	Snímač teploty je vadný.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Servis 28.4	Byl překročen teplotní limit varného prostoru.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Servis 42.1	Přívod vody je vadný.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Servis 43.1	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Servis 46.1	Přívod vody je vadný.	Ano

### 17.5.2 Chybová hlášení pro plynová zařízení

Pokud má vaše zařízení provedení s přívodem plynu, mohou se zobrazit následující přídatná chybová hlášení. V případě zobrazení kteréhokoli chybového hlášení kontaktujte svého servisního partnera společnosti RATIONAL [► 92]. Mějte vždy připravené po ruce výrobní číslo vašeho zařízení.

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Servis 32.1	Plynový hořák je vadný.	Ne

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
	Zavřete uzávěr plynového vedení.	
Servis 32.2	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Servis 32.3	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Servis 33.1	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Servis 33.2	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Servis 33.3	Plynový hořák je vadný. Zavřete uzávěr plynového vedení.	Ne
Servis 34.32	Interní datová komunikace je vadná.	Ano
Servis 60	Inicializace zapalovacího boxu je vadná. Vypněte a opět zapněte zařízení. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, kontaktujte vašeho servisního partnera.	–

### 17.5.3 Chybová hlášení ohřev horkého vzduchu

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Servis 20.1	Snímač teploty je vadný.	Ne
Servis 28.1	Byl překročen teplotní limit parního generátoru.	Ne
Servis 28.2	Byl překročen teplotní limit varného prostoru.	Ne
Servis 34.1	Interní datová komunikace je vadná.	Ne
Servis 34.2	Interní datová komunikace je vadná.	Ne
Servis 34.4	Interní datová komunikace je vadná.	Ne
Servis 42.3	Přívod vody je vadný.	Nemáte k dispozici funkci <b>Zvlhčování</b> .
Servis 42.6	Přívod vody je vadný.	Ano
Servis 43.3	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.

### 17.5.4 Chybová hlášení vlhkost

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Servis 20.2	Snímač teploty je vadný.	Ano
Servis 20.4	Snímač teploty je vadný.	Ano
Servis 30	Měření vlhkosti je vadné.	Ano
Servis 36	Diferenciální tlakový snímač je vadný.	Ano
Servis 37	Diferenciální tlakový snímač je vadný.	Ano
Servis 42.2	Přívod vody je vadný.	Ano
Servis 43.2	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.

### 17.5.5 Chybová hlášení CleanJet

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Servis 25	Množství vody, které potřebuje iCareSystem, je příliš malé.	–
Servis 26	Kulový kohout nenachází polohu <b>otevřeno</b> .	Ne
Servis 27	Kulový kohout nenachází polohu <b>zavřeno</b> .	Ne
Servis 34.8	Nefunguje automatické čištění.	Ano
Servis 43.6	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Servis 47.1	Čerpadlo odpadní vody je vadné.	Ano
Servis 47.2	Čerpadlo odpadní vody je vadné.	Ano
Servis 48.1	Oběhové čerpadlo je vadné.	Ano
Servis 48.2	Oběhové čerpadlo je vadné.	Ano
Servis 110	V průběhu automatického čištění došlo k chybě čerpadla SC.	Ne
Servis 120	Během automatického čištění došlo k chybě v detekci hladiny vody.	Ne

### 17.5.6 Chybová hlášení Care

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Servis 40	Množství kapaliny k čištění, které potřebuje iCareSystem, je příliš malé.	Ano
Servis 42.4	Přívod vody je vadný.	Ano
Servis 43.4	Interní přívod vody se nezavírá.	Máte k dispozici již jen provozní režim Horký vzduch.
Servis 49.1	Přívod vody je vadný.	Ano
Servis 49.2	Přívod vody je vadný.	Ano

### 17.5.7 Centrum upozornění

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Servis 17	Typ zařízení je vadný.	Ne
Servis 29	Teplota desky je příliš vysoká.	Ne
Servis 31.1	Snímač vnitřní teploty pokrmu ve varném prostoru je vadný.	Ano, avšak nemůžete snímač vnitřní teploty pokrmu používat.
Servis 31.2	Snímač vnitřní teploty pokrmu ve varném prostoru je vadný.	Ano, avšak nemůžete snímač vnitřní teploty pokrmu používat.
Servis 34.16	Interní datová komunikace je vadná.	Ano
Servis 34.64	Interní datová komunikace je vadná.	Ano
Servis 34 400	Interní datová komunikace je vadná.	Ano
Servis 41	Zvlhčovací tryska nebo trubka jsou zaneseny vodním kamenem.	Nemáte k dispozici funkci <b>Zvlhčování</b> .
Servis 50	Nejsou inicializovány hodiny reálného času CPU Nastavte datum a čas.	Ano
Servis 51	Baterie je vadná.	Ano

Chybové hlášení	Příčina	Vaření je možné.
Servis 52.1	Osvětlení varného prostoru nefunguje správně.	Ano
Servis 52.2	Osvětlení varného prostoru nefunguje správně.	Ano
Servis 72	Byla překročena teplota aktivace snímače teploty.	Ne

## 18 Údržba

Následující činnosti údržby můžete provádět sami:

- Výměna vzduchového filtru [▶ 97]
- Výměna těsnění dvířek varného prostoru [▶ 97]

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

- Výměna krytu LED

### 18.1 Výměna vzduchového filtru



Potřebné nářadí

- Šroubovák



- ✓ Zobrazí se hlášení, že je nutné vyměnit vzduchový filtr.
1. Zasuňte šroubovák do drážky krytu vzduchového filtru a zatlačte vzduchový filtr dozadu.
  2. Vytáhněte vzduchový filtr.
  3. Zasuňte nový vzduchový filtr do zařízení tak, aby zaskočil.

#### 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.

### 18.2 Výměna těsnění dvířek varného prostoru



1. Otevřete dvířka varného prostoru.
2. Vyměňte 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.

## 19 Přeprava

### 19.1 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 přemísťování 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.

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 brzdou.

## 20 Vyřazení z provozu a likvidace

### 20.1 Vyřazení z provozu

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

### 20.2 Likvidace



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

## 21 Technické údaje

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

### 21.1 Zařízení s elektrickým připojením

	Hodnota
Hmotnost (bez obalu) Typ XS 6-2/3	67 kg
Třída krytí	IPX5
Podmínky okolního prostředí	10–40 °C
Emise zvuku ve vzduchu	≤70 dBA
Frekvence a max. výkon WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

### 21.2 Typy a názvy modelů

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

Typ	Název modelu
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

### 21.3 Shoda s předpisy a normami

#### 21.3.1 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

# Rejstřík

## A

Automatické čištění	
Čistící programy	84

## C

Centrální ovládací kolečko	17
Cockpit	38
ConnectedCooking	
Registrovat zařízení bez chytrého telefonu	81
Registrovat zařízení s chytrým telefonem	81
Čistící programy	
Intenzivní	84
Lehké	84
Střední	84
Čištění	
Dvířka varné komory	89
Kryt LED	89
Rychlé čištění	84
Těsnění dvířek varného prostoru	89
Vzduchový filtr	90
Čištění krytu LED	89
Čištění	89

## D

Doba vaření	34
Dvířka varné komory	
Čištění	89
Čištění krytu LED	89
Čištění těsnění	89

## F

Funkce zchlazení Cool-Down	40
----------------------------	----

## G

Gesta	17
-------	----

## I

iProductionManager	
Kontrola kombinace	53
Logika umístění	53

## K

Klima ve varné komoře	
Horký vzduch	42
Kombinace páry a horkého vzduchu	42
Pára	41
Kynutí	35

## L

Leštění	84
---------	----

## M

Množství náplně	92
-----------------	----

## N

Nakrojení	36
Naplnění	36
Nepřetržitý provoz	34
Nová dávka	37
Nové umístění snímače vnitřní teploty pokrmu	36
Nutné čištění	86

## O

Odpařování	35
Odvápnění	
Zvlhčovací tryska	90
Online nápověda	92
Čistící programy	84
Ovládací panel	
Čištění	91
Čištění centrálního ovládacího kolečka	91
Ovládání zařízení	
Centrální ovládací kolečko	17
Gesta	17

## P

Péče	
Ovládací panel	91
Příslušenství	91
Pokračovat s časem	37
Potřít	36
Potvrdit akci	36
Propichování	36
Předehřev	36
Přemístění snímače vnitřní teploty pokrmu	37
Přerušení	38, 44
Přerušit postup přípravy	44
Přerušit postupy přípravy	36, 38
Příklady použití	92
Příprava pokrmů sous-vide	
Cook & Chill	45
Dietní a zdravé stravování	45
Oblasti použití	45
Pokožková služba	45
Přípravky pro péči	
Nevhodné čisticí prostředky	89
Vhodné čisticí prostředky	88

## R

Ruční sprcha	21
Vzory stříkání	21
Ruční vaření	
Horký vzduch	43
Kombinace páry a horkého vzduchu	42
Pára	41
Rychlost proudění vzduchu	35, 40

## S

Sonda vnitřní teploty pokrmu	
------------------------------	--

Celé ryby	20
Chybové hlášení	21
Malé kousky připravovaného pokrmu	20
pečivo.	21
Rybí filety	20
Steak	19
Velké kusy masa	19
Vyjmutí	21
Zapíchnout do připravovaného pokrmu	19
Zelenina	20
Speciální příslušenství	92
Stupeň orestování	33
Stupeň přípravy	35
Svépomocné provádění údržby	97

## T

Teplota varného prostoru	34, 39
Horký vzduch	42
Kombinace páry a horkého vzduchu	42
Pára	41
Teplota varu	39
Tloušťka potraviny	34

## U

Údržba	
Výměna těsnění	97
Výměna vzduchového filtru	97
Udržování	37
Udržování vnitřní teploty pokrmu	37

## V

Vaření s teplotním rozdílem	35
Velikost vařené potraviny	34
Vlhkost varného prostoru	34, 35
Vložení pokrmu do přístroje	36
Vnitřní teplota pokrmu	34
Výměna těsnění	97
Výměna vzduchového filtru	97
Vypnout zařízení	14
Vytvoření krusty	37
Vzduchový filtr	
Čištění	90

## Z

Zápach plynu	13
Zapněte přístroj	14
Zbývající čas	36
Zvlhčovací tryska	
Odvápnění	90
Zvlhčování	35, 40

Kontakt:

mail 1: [obchod@gastrolux.sk](mailto:obchod@gastrolux.sk)

mail 2: [info@gastrolux.sk](mailto:info@gastrolux.sk)

tel 1: +421 41 700 26 47

tel 2: +421 41 516 61 77

mob: +421 905 756 825

www 1: [gastrozariadenie.sk](http://gastrozariadenie.sk)

www 2: [gastrohygiena.sk](http://gastrohygiena.sk)

www 3: [thermo-future-box.sk](http://thermo-future-box.sk)



TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU