

iCombi® Classic

Prijevod izvornih uputa za upotrebu



Kazalo

1	Uvod.....	6
1.1	Odgovornost za proizvode.....	6
1.2	Ciljna skupina	6
1.3	Propisna upotreba	6
1.4	Rad s ovim uputama	6
1.4.1	Pojašnjenje simbola	6
1.4.2	Objašnjenje piktograma	6
1.4.3	Pojašnjenje upozorenja.....	7
1.4.4	Slike	7
1.4.5	Tehničke izmjene.....	7
2	Opće sigurnosne upute	8
2.1	Sigurnosne napomene za uređaje s plinskim priključkom.....	9
2.2	Osobna zaštitna oprema.....	9
2.3		9
3	iCombi Classic.....	10
4	Način rada s uređajem.....	11
4.1	Prvo puštanje u pogon.....	11
4.2	Uključivanje i isključivanje uređaja	11
4.3	Interakcija s uređajem	11
4.4	Maksimalna količina punjenja	11
4.5	Otvaranje i zatvaranje vrata prostora za pripremu jela.....	12
4.6	Punjenje uređaja.....	12
4.7	Umetanje senzora temperature jezgre.....	13
4.8	Upotreba ručnog tuša	15
4.9	Integrirani odvod za masnoću.....	16
4.10		17
5	Priprema jela	18
5.1	Odabir načina rada	18
5.2	Parametri pripreme jela	18
5.3	Dodatne funkcije.....	20
5.4	Para	21
5.4.1	Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature.....	21
5.4.2	Priprema namirnice parom.....	22
5.5	Kombinacija pare i vrućeg zraka.....	22
5.5.1	Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature.....	22
5.5.2	Priprema jela kombinacijom pare i vrućeg zraka	23
5.6	Vrući zrak	23
5.6.1	Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature.....	23
5.6.2	Priprema namirnice na vrućem zraku	24
6	Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide).....	25
7	Finishing.....	26

7.1	Klima u prostoru za pripremu jela i temperatura.....	26
7.2	Završna obrada jela	26
8	Način rada programiranja.....	28
8.1	Pokretanje načina rada programiranja.....	28
8.2	Tvornički podešeni programi	28
8.3	Postavljanje novog programa	29
8.4	Pokretanje programa	31
8.5	Obrada programa	31
8.6	Brisanje programa	32
8.7	Razvrstavanje popisa programa	32
8.8	Učitavanje i preuzimanje programa	33
9	Postavke.....	34
9.1	Otvaranje postavki.....	34
9.2	Podešavanje jedinice temperature	34
9.3	Podešavanje datuma i vremena.....	35
9.4	Podešavanje tipkovnice	36
9.5	Postavke zvučnog signala i glasnoća zvučnog signala.....	36
9.6	Ispiranje ručnog tuša.....	37
10	Upravljanje kuhinjom	38
10.1	Upravljanje higijenom	38
10.1.1	Bilježe se sljedeći HACCP podaci:	38
10.1.2	Preuzimanje HACCP podataka	38
10.2	Povezivanje uređaja s mrežom	39
10.2.1	Povezivanje s bežičnom mrežom	44
10.2.2	Priključivanje mrežnog kabela	45
10.3	ConnectedCooking (opcija)	46
11	Automatsko čišćenje	47
11.1	Opće sigurnosne upute.....	47
11.2	Programi čišćenja	47
11.3	Pokretanje automatskog čišćenja	48
11.4	Prekidanje automatskog čišćenja.....	51
12	Njega.....	52
12.1	Općenite sigurnosne upute	52
12.2	Intervali za njegu	52
12.3	Proizvodi za njegu	52
12.4	Čišćenje vrata prostora za pripremu jela	53
12.5	Čišćenje ručnog tuša.....	54
12.6	Čišćenje zračnog filtra	54
12.7	Čišćenje pribora	55
12.8	Čišćenje ventilacijske cijevi odvodnog dijela	55
13	Inspiracija i pomoć.....	56
13.1	Telefonska pomoć	56
13.2	Uvid u podatke o uređaju	56

13.3	Rješavanje problema.....	56
13.3.1	Obavijesti o pogreškama sustava grijanja, generator pare	57
13.3.2	Obavijesti o pogreškama za plinske uređaje	57
13.3.3	Obavijesti o pogreškama sustava grijanja, vrući zrak.....	58
13.3.4	Obavijesti o pogreškama za vlažnost	58
13.3.5	Obavijesti o pogreškama za CleanJet.....	59
13.3.6	Obavijesti o pogreškama za Care	59
13.3.7	Informativne poruke.....	59
13.3.8	Centar za obavijesti.....	60
14	Održavanje	62
14.1	Zamjena zračnog filtra.....	62
14.2	Zamjena brtve na vratima prostora za pripremu jela	63
15	Transport	64
15.1	Pražnjenje generatora vlage	64
15.2	Transport uređaja	64
16	Stavljanje izvan pogona i zbrinjavanje	66
16.1	Stavljanje izvan pogona	66
16.2	Zbrinjavanje.....	66
17	Tehnički podaci.....	67
17.1	Uređaji s električnim priključkom	67
17.2	Uređaji s plinskim priključkom	67
17.3	Tipovi i imena modela.....	67
17.4	Mrežne veze	67
17.5	Sukladnost	67
17.5.1	Uređaji s električnim priključkom.....	67
17.5.2	Uređaji s plinskim priključkom	68
	Kazalo	69

1 Uvod

Poštovana korisnice, poštovani korisniče,

čestitamo vam na novom uređaju iCombi Classic. Prije stavljanja uređaja u pogon pažljivo pročitajte ove upute za upotrebu. Upute za upotrebu omogućavaju vam sigurno rukovanje uređajem. Ove upute za upotrebu čuvajte tako da su uvijek dostupne osoblju koje rukuje uređajem.

Vaš uređaj iCombi Classic omogućit će vam postizanje sjajnih rezultata. Zahvaljujući intuitivnom korisničkom sušenju brzo ćete i lako postići željene rezultate bez puno vremena potrošenog na učenje.

Nadamo se da ćete uživati u svom iCombi Classic.

Vaš

RATIONAL AG

1.1 Odgovornost za proizvode

Tvrtka RATIONAL nije odgovorna za štete nastale neovlaštenim tehničkim izmjenama ili nenamjenskom upotrebom.

1.2 Ciljna skupina

Ovaj dokument namijenjen je osobama koje rade u velikim i komercijalnim kuhinjama.

Sljedeće grupe osoba ne smiju upotrebljavati, čistiti ni održavati uređaj:

- osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti
- osobe s manjkom iskustva i znanja
- djeca

Pazite na djecu koja se zadržavaju u blizini uređaja. Djeca se ne smiju igrati uređajem.

1.3 Propisna upotreba

Uređaj iCombi Classic predviđen je za termičku obradu jela.

Ovaj uređaj smije se upotrebljavati samo u komercijalne svrhe. Recimo, u restoranskim kuhinjama te velikim i komercijalnim kuhinjama u bolnicama, pekarnicama ili mesnicama. Ovaj uređaj ne smije se upotrebljavati na otvorenom. Ovaj uređaj ne smije se upotrebljavati za kontinuiranu, industrijsku masovnu proizvodnju prehrambenih proizvoda.

Svaka druga upotreba smatra se nenamjenskom i opasnom. Tvrtka RATIONAL AG ne preuzima odgovornost za posljedice nenamjenske upotrebe.

1.4 Rad s ovim uputama

1.4.1 Pojašnjenje simbola

U ovom dokumentu upotrebljavaju se sljedeći simboli u svrhu informiranja i davanja uputa za rukovanje:

✓ Ovaj simbol označava uvjete koji moraju biti ispunjeni prije obavljanja određene radnje.

1. Ovaj simbol označava radnju koju morate izvršiti.

> Ovaj simbol označava međurezultat pomoću kojeg možete provjeriti rezultat neke radnje.

>> Ovaj simbol označava rezultat pomoću kojeg možete provjeriti krajnji rezultat neke upute za rukovanje.

▪ Ovaj simbol označava nabranje.

a. Ovaj simbol označava popis.

1.4.2 Objašnjenje piktograma

U ovom dokumentu upotrebljavaju se sljedeći piktogrami:

  **Opres!** Prije upotrebe uređaja pročitajte upute za upotrebu.

 **Opći znak upozorenja**

💡 Korisne napomene za jednostavnu upotrebu vašeg uređaja.

1.4.3 Pojašnjenje upozorenja

Sljedeća upozorenja ukazuju na opasne situacije i objašnjavaju kako ih možete izbjeći.

OPASNOST

Upozorenje stupnja opasnosti OPASNOST ukazuje na situacije koje uzrokuju teške ozljede ili smrt.

UPOZORENJE

Upozorenje stupnja opasnosti UPOZORENJE ukazuje na situacije koje mogu uzrokovati teške ozljede ili smrt.

OPREZ

Upozorenje stupnja opasnosti OPREZ ukazuje na situacije koje mogu uzrokovati ozljede.

NAPOMENA

Ova napomena ukazuje na situacije koje mogu uzrokovati oštećenja na uređaju.

1.4.4 Slike

Slike u ovim uputama za upotrebu mogu se razlikovati od stvarnog uređaja.

1.4.5 Tehničke izmjene

Pridržavamo pravo na tehničke izmjene koje služe u svrhe napretka.

2 Opće sigurnosne upute

Uređaj je konstruiran tako da bude siguran za rukovanje te ne predstavlja nikakvu opasnost prilikom normalne namjenske upotrebe. U ovim uputama opisana je pravilna upotreba uređaja.

- Uređaj smiju montirati isključivo vaši RATIONAL servisni partneri.
- Uređaj smiju održavati isključivo vaši RATIONAL servisni partneri.
- Najmanje jednom godišnje morate obaviti održavanje svog uređaja kod ovlaštenog servisnog partnera tvrtke RATIONAL kako bi se osiguralo njegovo tehnički uredno stanje.
- Nemojte raditi preinake na uređaju ili na montaži uređaja koju je obavio vaš RATIONAL servisni partner.
- Nemojte uklanjati odvodni filter na dnu
- Uređaj nemojte upotrebljavati ako je oštećen općenito ili ako mu je oštećen priključni kabel. Oštećeni uređaj nije siguran te može uzrokovati ozljede i požar.
- Uređaj nemojte upotrebljavati ako je oštećena staklena ploča na vratima prostora za pripremu jela. Obratite se svom RATIONAL servisnom partneru i zatražite da zamijeni staklenu ploču za vratima prostora za pripremu jela.
- Na uređaj nemojte odlagati nikakve predmete.
Na uređaj nemojte odlagati vruće posude ili posude s vrućim tekućinama.
- U blizini uređaja nemojte odlagati lako zapaljive ni gorive materijale.
- Uređaj upotrebljavajte isključivo pri temperaturi okoline od +5 °C do +40 °C.
- Uređaj držite dalje od izvora topline, primjerice friteza ili ploča za roštilj.
- Tijekom rada s uređajem vodite računa o tome da je pod oko uređaja suh i da se ne kliže.
- Radi izbjegavanja opasnosti od nezgoda ili oštećenja uređaja obavezno je redovito provoditi edukaciju i osposobljavanje operativnog osoblja u pogledu sigurnosti.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca i osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i/ili znanja. To vrijedi u svim slučajevima osim ako osoba odgovorna za sigurnost nadzire tu skupinu korisnika i uputi je u opasnosti povezane s uređajem. Površine i dijelovi mogu biti vrući, obratite pozornost tijekom nadgledanja. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora

Sigurnosne napomene prije upotrebe

- Pazite da temperatura uređaja iznosi najmanje + 5 °C.
- Pazite da je usmjerivač zraka ispred rotora ventilatora blokiran s gornje i donje strane.
- Vodite računa o tome da se u prostoru za pripremu jela ne nalaze ostaci tableta za čišćenje.
- Kada ponovno upotrebljavate uređaj nakon duljeg mirovanja, isperite ručni tuš s najmanje 10 litara vode.
- Prilikom zagrijavanja jela u ambalaži smiju se upotrebljavati samo postavke koje je naveo distributer pakiranja.

Sigurnosne napomene tijekom upotrebe

- Oparenost i opekline možete izbjeći na sljedeći način:
 - Tijekom upotrebe oprezno otvarajte vrata prostora za pripremu jela. Može doći do ispuštanja vruće pare.
 - Nosite osobnu zaštitnu opremu kada uklanjate pribor ili predmete iz vrućeg prostora z pripremu jela.
 - Dok uređaj radi smijete dodirivati samo upravljačku masku i ručku na vratima prostora za pripremu jela. Temperatura vanjskih površina može biti viša od 60 °C.
 - Posude s namirnicom postavljajte samo na razine ladice koje možete vidjeti. Vruća namirnica se inače može prelići prilikom vađenja iz uređaja.
- Opasnost od požara i eksplozija možete izbjeći na sljedeći način:
 - U uređaju nemojte pripremati lako zapaljive tekućine, primjerice alkoholna pića poput vina. Prilikom isparavanja lako zapaljive tekućine mogu se zapaliti.
 - Kod primjena za roštiljanje i pečenje ispod namirnice postavite prihvatnu posudu za mast.
- Materijalne štete uzrokovane nepravilnom upotrebom pribora možete izbjeći na sljedeći način:
 - Upotrebljavajte isključivo originalni RATIONAL pribor.

- Kada se u prostoru za pripremu nalaze jela koja su već dovedena na temperaturu za konzumaciju, u prostor za pripremu ne smiju se puniti hladna jela.
- Hrana u ambalaži smije se dovesti do temperature za konzumaciju samo ako se priprema u uvjetima klime za pripremu jela koje je odredio proizvođač.

Ozljeđe prilikom rada s transportnim kolicima, kolicima s policama ili kolicima s policama za tanjure možete izbjeći na sljedeći način:

- Transportna kolica, kolica s policama i kolica s policama za tanjure pomičite oprezno preko pragova i neravnih površina kako se ne bi prevrnula.
- Aktivirajte sigurnosne kočnice transportnih kolica, kolica s policama i kolica s policama za tanjure kako se ne bi pomicala na neravnim podovima.
- Fiksirajte transportna kolica na uređaj prije nego što kolica s policama ili kolica s policama za tanjure gurnete u uređaj ili ih izvučete iz uređaja.
- Zakočite zasun za posude na kolicima s policama i poklopite posude s vrućom hranom kada pomičete kolica s policama. Vruća hrana se inače može preliti.

Sigurnosne napomene nakon upotrebe

- Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
- Kako biste spriječili koroziju, vrata prostora za pripremu jela ostavite lagano otvorena tijekom duljih stanki u radu i noću.
- U slučaju duljeg mirovanja uređaja prekinite dotok vode, struje i plina.
- U slučaju duljeg mirovanja i prije transporta uređaja ispraznite generator pare.

2.1

Sigurnosne napomene za uređaje s plinskim priključkom

- Opasnost od požara možete izbjeći na sljedeći način:
 - Ako je vaš uređaj priključen na dimnjak, redovito kontaktirajte svoga instalatera za plin kako bi očistio odvod uređaja. Vodite računa o tome da se pridržavate posebnih propisa za određenu zemlju.
 - Ne odlažite predmete na ispušne cijevi.
- Smrtonosne nesreće možete spriječiti na sljedeći način:
 - Ako je vaš uređaj opremljen napom, uvijek je uključite tijekom rada. Inače se mogu nakupljati zapaljivi plinovi.
- Ako osjetite miris plina, trebate postupiti na sljedeći način:
 - Ne pritišćite prekidače za svjetlo i prekidače na uređaju, ne izvlačite utikače iz utičnica i ne upotrebljavajte mobilne ili fiksne telefone. Može doći do iskrenja, čime se povećava opasnost od eksplozija.
 - Otvorite prozore i vrata te prozračite sobu. Ne uključujte nape ni ventilatore kako biste prozračili sobu. Može doći do iskrenja, čime se povećava opasnost od eksplozija.
 - Zatvorite uređaj za zatvaranje plinovoda.
 - Napustite zgradu i kontaktirajte poduzeće za plinoopskrbu ili vatrogasnu službu.

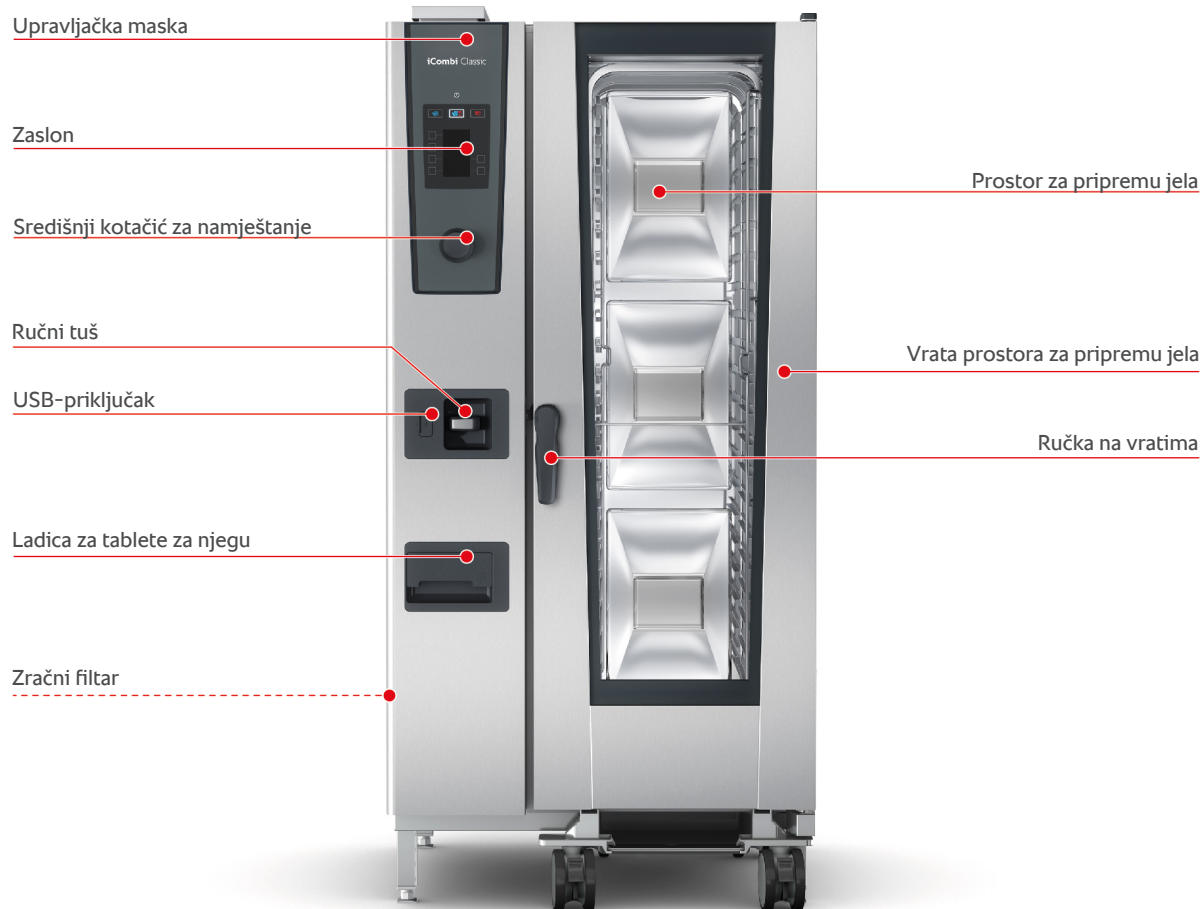
2.2

Osobna zaštitna oprema

- Tijekom rada s uređajem nosite samo odjeću koja sprečava nesreće na radu, a posebno nesreće uzrokovane vrućinom, prskanjem vrućih tekućina ili korozivnim tvarima.
- Nosite zaštitne rukavice kako biste bili sigurni pri rukovanju s vrućim predmetima i limenim dijelovima.
- Prilikom radova čišćenja nosite čvrsto pripijene zaštitne naočale i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste sigurno rukovali sredstvom za čišćenje.

2.3

3 iCombi Classic



Tip 20-1/1



Tip 20-2/1

4 Način rada s uređajem

4.1 Prvo puštanje u pogon

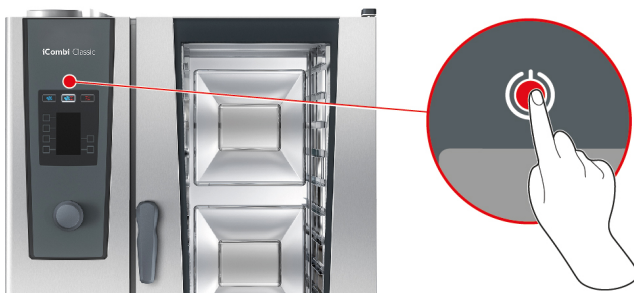
Kada uređaj puštate u pogon po prvi puta, već ga je propisno instalirao servisni partner tvrtke RATIONAL. Već je obavljeno samotestiranje te je uređaj stoga spreman za rad. Sve informacije o montaži dostupne su u priloženom priručniku za instalaciju.

Prije prvog rada s uređajem

1. Prije prvog rada s uređajem očistite uređaj i pribor.

Više informacija dostupno je ovdje: Njega [► 52]

4.2 Uključivanje i isključivanje uređaja



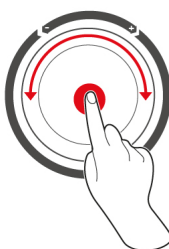
1. Da biste uključili uređaj, pritisnite i držite tipku otprilike 3 sekunde: (⏻)
> Uređaj će se uključiti. Prikazat će se početni zaslon.
2. Da biste isključili uređaj, pritisnite i držite tipku sve dok se u cijelosti ne prikaže traka stanja na gornjem rubu zaslona: (⏻)
>> Uređaj će se isključiti.

4.3 Interakcija s uređajem

Uređajem možete upravljati pomoću samo jednog pokreta ruke i kotačića za namještanje.



Pritiskanje



Okrenuti i pritisnuti

1. Pritisnite tipku na upravljačkoj maski kako biste odabrali željeni način rada ili funkciju.
2. Okrećite središnji kotačić za namještanje kako biste namjestili željene postavke.
3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.

4.4 Maksimalna količina punjenja

NAPOMENA

Oštećenja uređaja zbog prevelike količine punjenja

Ako prekoračite maksimalnu količinu punjenja, možete oštetiti uređaj.

1. Uređaj puniti samo ovdje navedenim maksimalnim količinama punjenja

Tip	maks. količina punjenja [kg]	maks. opterećenje po ladici
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Otvaranje i zatvaranje vrata prostora za pripremu jela



Otvoravanje prostora za pripremu jela

1. Ručku na vratima prostora za pripremu jela okrenite udesno.
 2. Ako vaš uređaj ima sigurnosni zatvarač vrata, prvo stopalom pritisnite nožicu pa zatim okrenite ručku na prostoru za pripremu jela udesno u vodoravni položaj.
 3. Polako otvorite vrata prostora za pripremu jela. **⚠ OPREZ! Opasnost od opekline! Dok uređaj radi iz prostora za pripremu jela može izlaziti mlaz vruće pare.**
- >> Rotor ventilatora se koči.

Zatvaranje vrata prostora za pripremu jela

1. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela i okrenite ručku ulijevo u okomiti položaj.

4.6 Punjenje uređaja

⚠ UPOZORENJE

Opasnost od ozljeda zbog razbijenog stakla

Uvijek provjerite je li pribor do kraja umetnut u uređaj. U protivnom se prilikom zatvaranja vrata prostora za pripremu jela unutarnje staklo može razbiti, što može rezultirati posjekotinama.

NAPOMENA

Stršeci pribor

Uvijek provjerite je li pribor do kraja umetnut u uređaj. U suprotnom bi unutarnje staklo vrata prostora za pripremu jela prilikom zatvaranja moglo puknuti.

1. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
 - > Aktivira se kočnica rotora ventilatora koja zaustavlja ventilator.
2. Stavite namirnicu u uređaj.
3. Kada roštiljate ili pržite namirnice, ispod njih postavite posudu za prikupljanje masnoće koja se pritom stvara.
4. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela. Pazite da su vrata prostora za pripremu jela potpuno zatvorena i da se ručka na vratima nalazi u okomitom položaju. **NAPOMENA! U slučaju da je uređaj bio bez napajanja ili isključen u trajanju kraćem od 15 minuta, proces koji je u tijeku nastaviti će se tamo gdje je prekinut.**

Razina viša od 1,60 m



Ako je vaš uređaj instaliran tako da se najviša ladica nalazi na visini od 1,60 m, na to mjesto morate postaviti priloženo upozorenje.

4.7 Umetanje senzora temperature jezgre

U sljedećim odlomcima opisan je rad sa sondom za temperaturu jezgre i sa sondom za temperaturu jezgre koja se mogu utaknuti izvana.

⚠ OPREZ

Vruća sonda za temperaturu jezgre

Ako vruću sondu za temperaturu jezgre dodirujete bez zaštitnih rukavica, postoji opasnost od opekline.

1. Prilikom rada s vrućom sondom temperature jezgre uvijek nosite rukavice.

NAPOMENA

Sonda za temperaturu jezgre visi iz prostora za pripremu jela

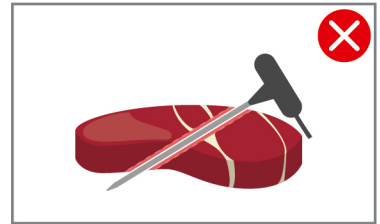
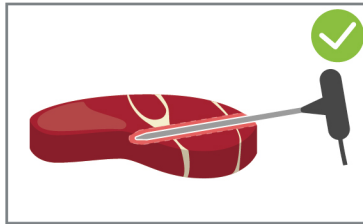
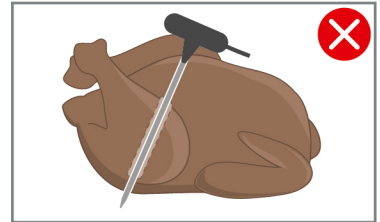
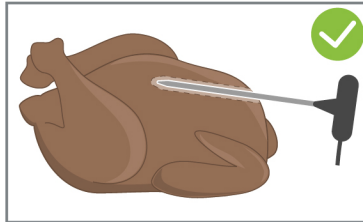
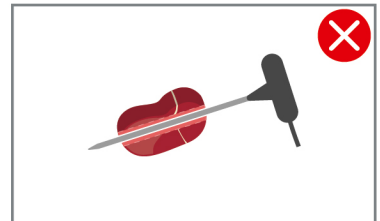
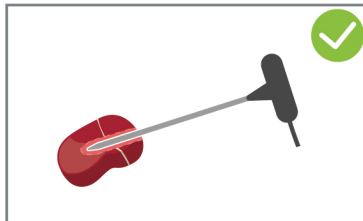
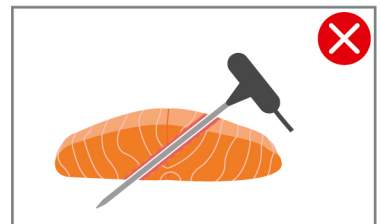
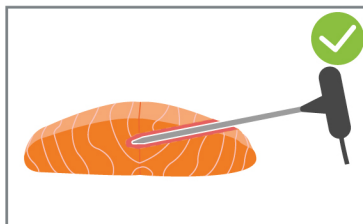
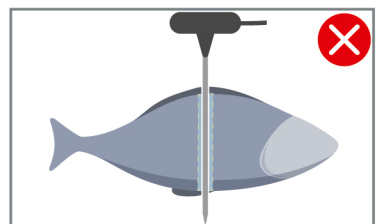
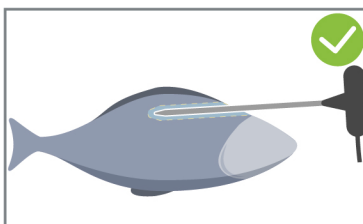
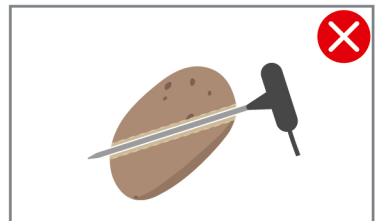
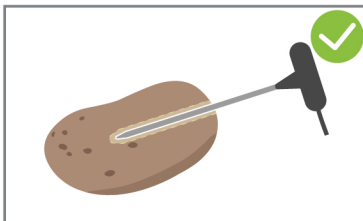
Sonda za temperaturu jezgre može se oštetiti ako je nakon upotrebe ne stavite u predviđeni držač.

1. Sondu za temperaturu jezgre nakon upotrebe stavite u predviđeni držač u ovjesnom postolju.



PREPORUKA

- Ako redovito pripremate vrlo rijetke ili tekuće namirnice, preporučljivo je upotrebljavati opcionalni mehanizam za pomoć pri pozicioniranju. Sondu za temperaturu jezgre prvo postavite u mehanizam za pomoć pri pozicioniranju pa zatim u namirnicu.
- Ako je sonda za temperaturu jezgre toplija od podešene temperature jezgre, ohladite sondu ručnim tušem.

Meso, npr. odrezak**Cijelo pile****Namirnice u malim komadima, npr. gulaš****Ribnji fileti****Cijela riba****Povrće, npr. krumpir****Meso, npr. odrezak**

1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite okomito u namirnicu tako da se vrh sonde nalazi u najdebljem dijelu namirnice.

Veliki komadi mesa, npr. pečenje

1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite u namirnicu tako da se vrh sonde nalazi u najdebljem dijelu namirnice.

Cijelo pile

1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite u najdeblji dio pilećih prsa, ne preblizu rebara.

Pazite da šiljak sonde za temperaturu jezgre ne strši u trbušnu šupljinu pileta. Sondu za temperaturu jezgre nemojte zabadati u batac.

Riblj fileti

1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite okomito u namirnicu tako da se vrh sonde nalazi u najdebljem dijelu namirnice.

Cijela riba

1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite u namirnicu tako da se vrh sonde nalazi u najdebljem dijelu namirnice.

Pazite da vrh sonde za temperaturu jezgre ne strši u trbušnu šupljinu ribe.

Namirnice u malim komadima, npr. gulaš

1. Sondu zabodite u namirnicu tako da se njezin vrh nalazi u najdebljem dijelu namirnice.

Juhe, umaci, deserti

1. Postavite sondu za temperaturu jezgre u gastronomsku posudu tako da je sonda potpuno prekrivena tekućinom.
2. Kada miješate tekućinu, pazite da sonda za temperaturu jezgre ostane u standardnoj gastronomskoj posudi.

Povrće, npr. krumpir

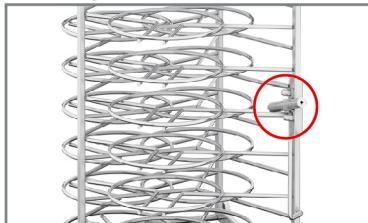
1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite u namirnicu tako da se vrh sonde nalazi u najdebljem dijelu namirnice.

Pekarski proizvodi

1. Kada pripremate pekarske proizvode koji se jako dižu, sondu zabodite okomito u sredinu proizvoda. Pritom upotrijebite opcionalni mehanizam za pomoć pri pozicioniranju.

Namirnice različite veličine

1. Sondu za temperaturu jezgre prvo zabodite u manji komad namirnice.
2. Kada postignete željenu temperaturu jezgre, uklonite male komade namirnice sa sonde te ih izvadite iz prostora za pripremu jela.
3. Sondu za temperaturu jezgre zatim zabodite u veći komad namirnice i nastavite proces pripreme jela.

Finishing s kolicima s policama za tanjure

1. Sondu za temperaturu jezgre umetnite u bijelu keramičku cijev na kolicima s policama za tanjure.

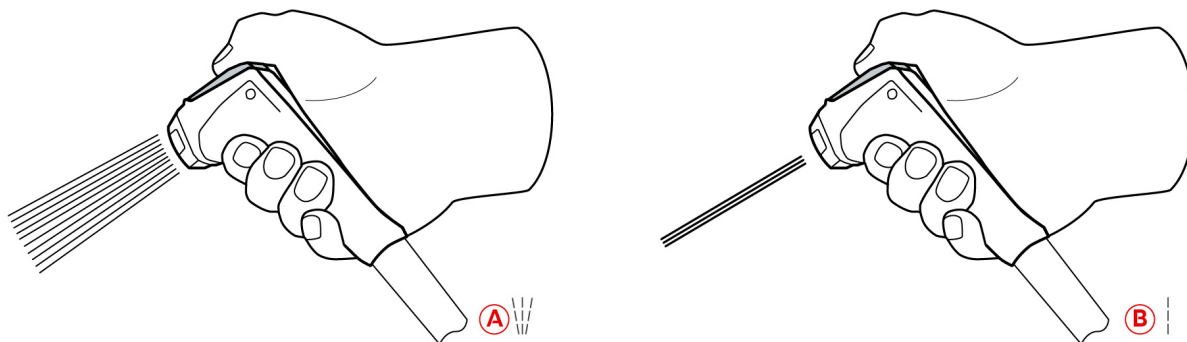
Vađenje sonde za temperaturu jezgre

1. Kada postignete željeni rezultat pripreme jela, prvo iz namirnice izvadite sondu za temperaturu jezgre.
2. Nakon što je očistite, sondu za temperaturu jezgre stavite u predviđeni držač, a potom izvadite namirnicu iz prostora za pripremu jela.

4.8 Upotreba ručnog tuša

Imate na umu da vaš uređaj opcionalno možda nije opremljen ručnim tušem.

Ručni tuš omogućava dva podesiva načina prskanja – tuš  (A) i točkasti mlaz  (B).



OPREZ

Temperatura ručnog tuša i vode iz ručnog tuša može biti viša od 60 °C

Možete se opeći ako dodirujete vruće dijelove ili vruću vodu.

1. Tijekom rada s ručnim tušem nosite zaštitne rukavice.

OPREZ

Stvaranje bakterija u vodovodu

Ako ručni tuš ne upotrebljavate svakodnevno, u cijevi se može nakupiti prljavština.

1. Ujutro i navečer isperite ručni tuš vodom 10 sekundi.

NAPOMENA

Nepravilno rukovanje ručnim tušem

Ako ručni tuš izvlačite više od maksimalne duljine crijeva ili čupate crijevo, možete oštetiti povratni mehanizam ručnog tuša. Ručni tuš se u tom slučaju neće automatski vratiti u kućište.

1. Ručni tuš nemojte izvlačiti više od maksimalne duljine crijeva.

NAPOMENA

Ručni tuš nije prikladan za hlađenje prostora za pripremu hrane

Ako prostor za pripremu hrane hladite ručnim tušem, možete oštetiti prostor za pripremu hrane, usmjerivač zraka ili staklene ploče na vratima prostora za pripremu hrane.

1. Prostor za pripremu hrane smije se hladiti isključivo pomoću funkcije Cool-Down.

1. Ručni tuš izvucite najmanje 20 cm iz početnog položaja.
2. Čvrsto držite crijevo ručnog tuša.
3. Okrenite prednji dio ručnog tuša kako biste dobili željeni način prskanja.
 - Postavite ručni tuš na  kako biste odabrali način prskanja **točkasti mlaz**.
 - Postavite ručni tuš na  kako biste odabrali način prskanja **tuš**.

Ako prednji dio ručnog tuša ne okrenete na jedan od dva načina prskanja, voda može kapati iz glave tuša.

1. Pritisnite polugu na ručnom tušu. Što jače pritisnete polugu, to će biti jači vodeni mlaz.
2. Nakon upotrebe pustite da se ručni tuš polako vrati u kućište.  **OPREZ! Pazite da je crijevo ručnog tuša čisto prije nego što pustite da se vrati u kućište.**

4.9 Integrirani odvod za masnoću

Ako vaš uređaj ima opcionalno ugrađeni odvod masti, mast koja kapa u prostoru za pripremu jela prikuplja se i odvodi u posudu za prikupljanje masti.

1	Ručica kuglastog ventila	2	Cijev za odvod
3	Nastavak za punjenje s bajunetnim zaporom	4	Posuda za prikupljanje masti

1. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
 2. Uklonite čep s odvodne cijevi.
 3. Čep stavite pored odvoda na dno prostora za pripremu jela. Lanac je tu kako se čep ne bi izgubio.
 4. Korito za prikupljanje masti postavite u prostor za pripremu jela tako da se otvor posude nalazi na odvodnoj cijevi.
 5. Ispod odvoda na vanjskoj strani uređaja postavite posudu za prikupljanje masti, npr. spremnik.
 6. Utaknite nastavak za punjenje integriranog odvoda za masnoće u posudu za prikupljanje masti.
 7. Natakните bajunetni zapor nastavka za punjenje na odvod.
 8. Blokirajte bajunetni zapor.
 9. Zakrenite ručicu kuglastog ventila u vodoravni položaj.
- >> Kuglasti je ventil otvoren. Masnoća koja kapa od sada se može prikupiti u posudu za prikupljanje masti.

Zamjena posude za prikupljanje masti



OPREZ

Vanjska strana uređaja, odvod i posuda za prikupljanje masti mogu biti vrlo vrući

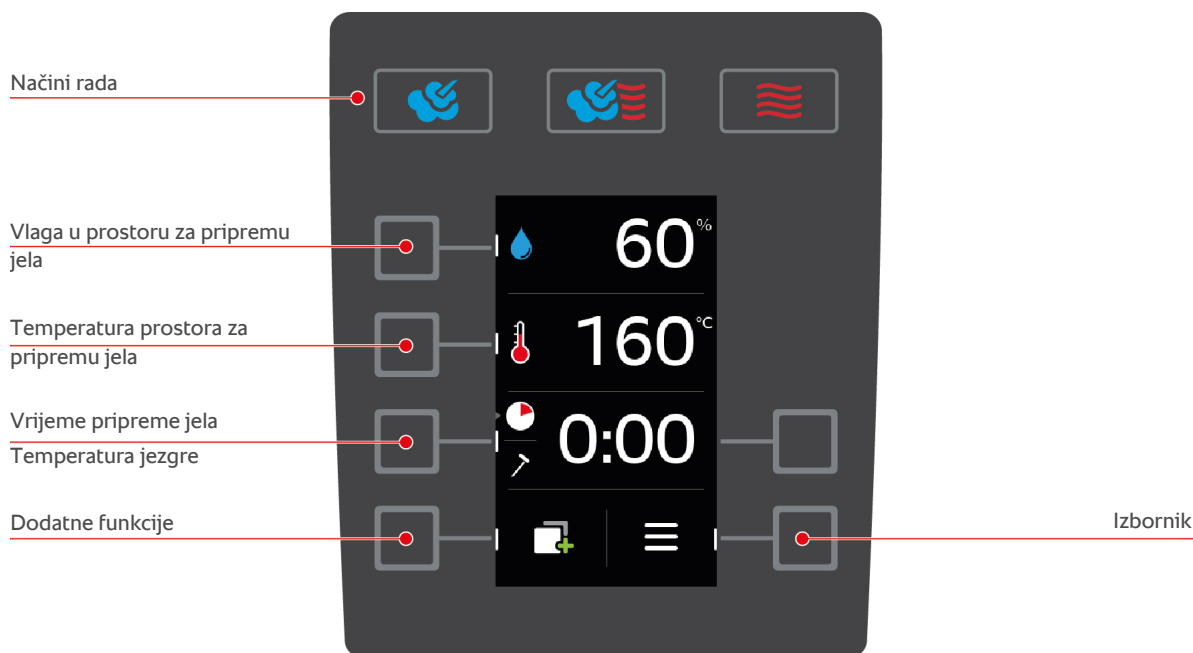
Možete se opeći ako dodirujete vruće funkcijske dijelove. Nosite osobnu zaštitnu opremu kada zamjenjujete posudu za prikupljanje masti.

1. Kada se posuda za prikupljanje masti napuni, zakrenite ručicu kuglastog ventila u okomiti položaj.
 - > Kuglasti je ventil zatvoren.
2. Otpustite bajunetni zapor.
3. Zamijenite posudu za prikupljanje masti.
4. Mast pravilno odložite u otpad. **NAPOMENA!** Masnoća i ostali tekući materijali koji se prikupljaju u posudi za prikupljanje masti moraju se odložiti u otpad u skladu sa zakonskim odredbama. Masnoću nikada nemojte izljevati u odvod. Masnoću koju ste prikupili u posudu za prikupljanje masti nikada nemojte upotrebljavati za pripremu jela ni kao namirnicu.

4.10

5 Priprema jela

5.1 Odabir načina rada



- Na raspolaganju su vam sljedeći načini rada:
 - Para [► 22]
 - Kombinacija pare i vrućeg zraka [► 23]
 - Vrući zrak [► 24]
- Na raspolaganju su vam sljedeći parametri za pripremu jela [► 18]:
 - Vlaga u prostoru za pripremu jela
 - Temperatura prostora za pripremu jela
 - Vrijeme pripreme jela
 - Temperatura jezgre
- Na raspolaganju su vam sljedeće dodatne funkcije [► 20]:
 - Zagrijavanje
 - Funkcija Cool-Down
 - Brzina zraka
 - Priprema jela Delta-T

5.2 Parametri pripreme jela



Vlaga u prostoru za pripremu jela

Pomoću ovog parametra za pripremu jela možete podesiti vlažnost u prostoru za pripremu jela.

- U načinu rada **Para** vlažnost prostora za pripremu jela iznosi 100 % i ne može se promijeniti.
- U načinu rada **Kombinacija vlage i vrućeg zraka** vlazi iz namirnice dodaje se vlaga iz generatora vlage. Kada se prekorači namještena vlažnost, prostor za pripremu jela se odvlažuje.
- U načinu rada **Vrući zrak** vlaga se ne dodaje pomoću generatora vlage, već se ispušta iz namirnice. Kada se prekorači namještena vlažnost, prostor za pripremu jela se odvlažuje.

Vlagu u prostoru za pripremu jela možete namjestiti na sljedeći način:

1. Pritisnite tipku. 
2. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela:

3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.



Temperatura prostora za pripremu jela

Pomoću ovog parametra možete namjestiti temperaturu u prostoru za pripremu jela.

- Kada je element za grijanje aktivan kako bi se postigla namještena temperatura, prikazat će se sljedeći simbol:



- Kada se dostigne temperatura prostora za pripremu jela, prikazat će se sljedeći simbol: 

Vlagu u prostoru za pripremu jela možete namjestiti na sljedeći način:

1. Pritisnite tipku. 
 2. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu u prostoru za pripremu jela.
 3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Ako je stvarna temperatura viša od postavljene temperature prostora za pripremu jela,  počinje treptati.
 4. Pritisnite tipku. 
 5. Pritisnite tipku. 
 - > Od vas će se zatražiti da otvorite vrata prostora za pripremu jela.
 - > **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda! Kada otvorite vrata prostora za pripremu jela, rotor ventilatora se neće usporiti. Nemojte posezati rukama u rotor ventilatora koji se okreće.** Brzina rotora ventilatora se povećava. Pada temperatura prostora za pripremu jela. Na zaslonu se prikazuje temperatura prostora za pripremu jela.
 6. Kada se postigne željena temperatura prostora za pripremu jela, pritisnite tipku: 
- >> Funkcija Cool-Down se završava.

Trenutačnu vlažnost i temperaturu prostora za pripremu jela možete provjeriti na sljedeći način:

1. Pritisnite i držite pritisnutom tipku: 
 - > Nakon 10 sekundi prikazuje se trenutačna temperatura prostora za pripremu jela.
2. Kako biste se vratili na namještene parametre otpustite tipku.



Vrijeme pripreme jela

Pomoću ovog parametra za pripremu jela možete namjestiti vrijeme u kojem namirnica treba postići željeni rezultat pripreme. Uređaj također možete ostaviti da neprekidno radi s postavkama koje ste sami odredili. U tu svrhu uključite trajni rad.

Vrijeme pripreme jela možete namjestiti na sljedeći način:

1. Pritisnite tipku. 
2. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela.
 - > Kad vrijeme pripreme jela namjestite na 10:00, pojavit će se simbol: . Trajni rad je uključen.
3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.

Ako ste namjestili vrijeme pripreme jela, nije dostupan parametar **temperatura jezgre**.



Temperatura jezgre

Pomoću ovog parametra možete namjestiti temperaturu jezgre ili stupanj pripreme namirnice.

Temperaturu jezgre možete namjestiti na sljedeći način:

1. Dvaput pritisnite tipku: 
2. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu jezgre.
3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.

Prilikom namještanja temperature jezgre vodite računa o higijenskim propisima za određenu namirnicu koji su na snazi u vašoj zemlji.

5.3 Dodatne funkcije



Zagrijavanje

Pomoću ove funkcije zagrijava se prostor za pripremu jela te se tako stvara zaliha topline.

Na sljedeći način možete namjestiti temperaturu do koje se treba zagrijati uređaj.

1. Pritisnite tipku.
 2. Pritisnite tipku.
 3. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu.
 4. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Uređaj se zagrijava.
 5. Da biste prekinuli zagrijavanje, pritisnite tipku:
 6. Za prikaz trenutne temperature prostora za pripremu jela pritisnite i držite tipku:
- >> Kada se uređaj zagrije, od vas će se zatražiti da napunite uređaj.



Funkcija Cool-Down

Ako ste pripremali jelo na visokoj temperaturi te vam je zatim potrebna niža temperatura prostora za pripremu jela, možete ohladiti prostor za pripremu jela pomoću funkcije Cool-Down.

✓ Usmjerivač zraka je pravilno zatvoren.

1. Pritisnite tipku.
 2. Pritisnite tipku.
 3. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekline! Kada otvorite vrata, iz prostora za pripremu jela izlazi mlaz vruće pare.** Otvorite vrata prostora za pripremu jela. Ako su vrata prostora za pripremu jela već otvorena, zatvorite ih pa ih ponovno otvorite.
 - > **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda! Kada otvorite vrata prostora za pripremu jela, rotor ventilatora se neće usporiti. Nemojte posezati rukama u rotor ventilatora koji se okreće.** Brzina rotora ventilatora se povećava. Pada temperatura prostora za pripremu jela. Na zaslonu se prikazuje temperatura prostora za pripremu jela.
 4. Kada se postigne željena temperatura prostora za pripremu jela, pritisnite tipku:
- >> Funkcija Cool-Down se završava.



Brzina zraka

Pomoću ove dodatne funkcije možete namjestiti brzinu rotora ventilatora. Što je viši odabrani stupanj, to će biti veća brzina zraka. Za manje i osjetljive namirnice odaberite niži stupanj.

Brzinu zraka možete namjestiti na sljedeći način:

1. Pritisnite tipku.
2. Pritisnite tipku.
3. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu brzinu zraka.
4. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.



Priprema jela s Delta-T

NAPOMENA

Imajte na umu da se u slučaju pripreme jela uz temperaturu Delta i s namještenim vremenom pripreme jela u proizvod mora postaviti i sonda temperature jezgre.

Pomoću ove dodatne funkcije namirnica se priprema uz konstantnu razliku između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre. Putem polaganog rasta temperature prostora za pripremu jela s konstantnom razlikom od temperature jezgre namirnica priprema se polako i posebno nježno. Tako se smanjuju gubici prilikom

pripreme jela. Možete namjestiti razliku od 20 °C do 60 °C. Što je manja razlika između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre, to je priprema jela sporija i ujednačenija. Što je veća razlika između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre, to je priprema jela brža.

Može se postaviti ili ciljna vrijednost temperature ili željeno vrijeme pripreme jela. Ako se za proizvod namjesti ciljna temperatura jezgre, temperatura prostora za pripremu jela automatski se regulira pomoću razlike namještene temperature Delta sve do podešene temperature jezgre. Ako se namješta vrijeme pripreme proizvoda, temperatura prostora za pripremu jela automatski se regulira pomoću razlike namještene temperature Delta sve do završetka postavljenog vremena pripreme jela.

Pripremu jela Delta-T možete namjestiti na sljedeći način:

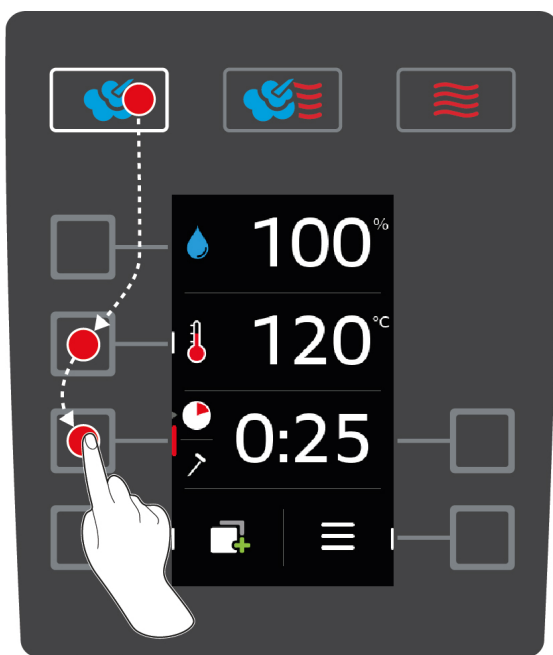
1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku. 
 - > Automatski ćete se vratiti na parametre za pripremu jela. Parametar za pripremu jela **Vrijeme pripreme jela** zamijenit će se funkcijom **Priprema jela Delta-T**. Prikazuje se trenutna temperatura prostora za pripremu jela i Delta temperatura.
3. Pritisnite tipku. 
4. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu razliku u temperaturi.
5. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Odabir se automatski prebacuje na parametar za pripremu jela **Temperatura jezgre**.
6. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu jezgre.
7. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
- >> Parametri za pripremu jela prikazuju se u skladu s vašim postavkama.

5.4 Para

5.4.1 Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature

Klima u prostoru za pripremu jela	Postupak pripreme jela	Vlaga u prostoru za pripremu jela	Temperatura prostora za pripremu jela
vlažno	▪ Kuhanje na pari ▪ Dinstanje ▪ Blanširanje ▪ Lagano kuhanje ▪ Kvašenje ▪ Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide) ▪ Odležavanje ▪ Konzerviranje	100 %	30 – 130 °C

5.4.2 Priprema namirnice parom



1. Pritisnite tipku.
2. Pritisnite tipku.
3. Ikona postavljena je kao standardna za temperaturu vrenja i vizualno ju simbolizira.
4. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu u prostoru za pripremu jela.
5. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Odabir parametra za pripremu jela automatski se prebacuje na parametar **Vrijeme za pripremu jela** .
6. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela.
7. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
8. Za pripremu namirnice putem temperature jezgre jednom pritisnite tipku:
9. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu jezgre.
10. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Kada bude postignuta namještena temperatura, zatražit će od vas da napunite uređaj. Ako ne napunite uređaj, zagrijavanje će se prekinuti nakon 10 minuta.
11. Napunite uređaj.
 - > Namirnica se priprema. Nakon isteka vremena za pripremu jela ili postizanja temperature jezgre oglasit će se zvučni signal koji vas upozorava da provjerite je li postignut željeni rezultat pripreme jela.

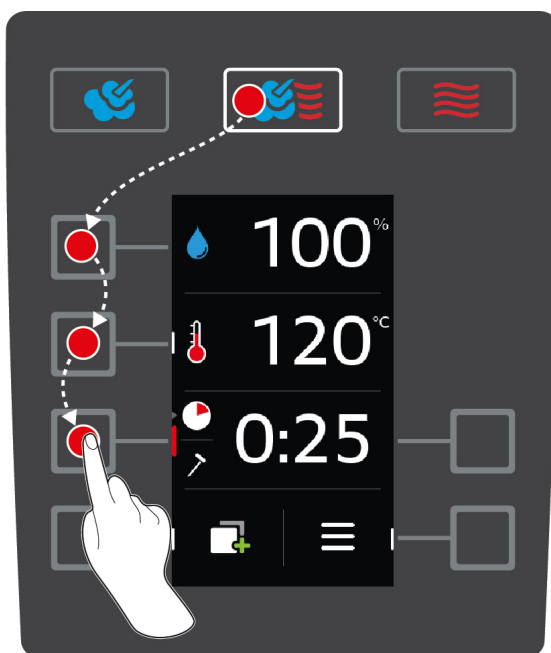
5.5 Kombinacija pare i vrućeg zraka

5.5.1 Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature

Klima u prostoru za pripremu jela	Postupak pripreme jela	Vlaga u prostoru za pripremu jela	Temperatura prostora za pripremu jela
vlažno i vruće	▪ Pečenje ▪ Pečenje	0 – 100 %	30 – 300 °C

Ako temperatura u prostoru za pripremu jela prelazi 260 °C dulje od 30 minuta, temperatura će se automatski smanjiti na 260 °C ako u tom vremenskom razdoblju ne upotrebljavate uređaj. Ako tijekom tih 30 minuta izvedete neku radnju, npr. ako otvorite vrata prostora za pripremu jela, temperatura prostora za pripremu jela održavat će se iznad 260 °C još dodatnih 30 minuta.

5.5.2 Priprema jela kombinacijom pare i vrućeg zraka



1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku. 
3. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela.
4. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Odabir parametra za pripremu jela automatski se prebacuje na parametar **Temperatura prostora za pripremu jela** .
5. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu u prostoru za pripremu jela.
6. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Odabir parametra za pripremu jela automatski se prebacuje na parametar **Vrijeme za pripremu jela** .
7. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela.
8. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
9. Za pripremu namirnice putem temperature jezgre jednom pritisnite tipku: .
10. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu jezgre.
11. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Kada bude postignuta namještena temperatura, zatražit će od vas da napunite uređaj. Ako ne napunite uređaj, zagrijavanje će se prekinuti nakon 10 minuta.
12. Napunite uređaj.
 - > Namirnica se priprema. Nakon isteka vremena za pripremu jela ili postizanja temperature jezgre oglasit će se zvučni signal koji vas upozorava da provjerite je li postignut željeni rezultat pripreme jela.

5.6 Vrući zrak

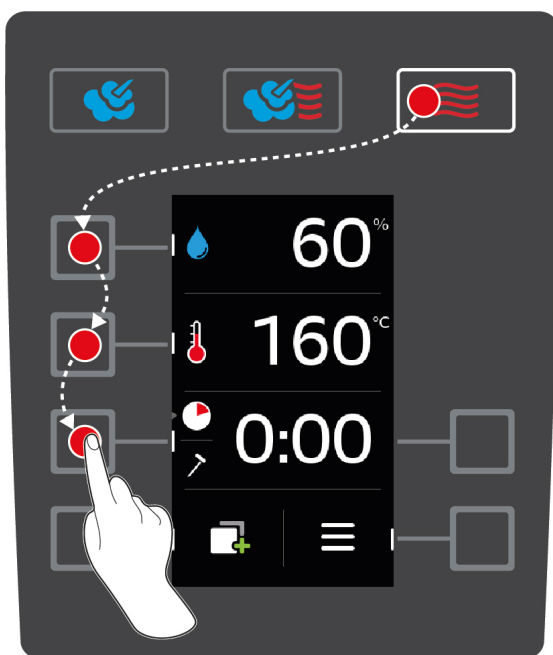
5.6.1 Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature

Klima u prostoru za pripremu jela	Postupak pripreme jela	Vlaga u prostoru za pripremu jela	Temperatura prostora za pripremu jela
vruće	▪ Pečenje ▪ Prženje ▪ Roštiljanje ▪ Fritiranje	0 – 100 %	30 – 300 °C

Klima u prostoru za pripremu jela	Postupak pripreme jela	Vlaga u prostoru za pripremu jela	Temperatura prostora za pripremu jela
	▪ Gratiniranje ▪ Glaziranje		

Ako temperatura u prostoru za pripremu jela prelazi 260 °C dulje od 30 minuta, temperatura će se automatski smanjiti na 260 °C ako u tom vremenskom razdoblju ne upotrebljavate uređaj. Ako tijekom tih 30 minuta izvedete neku radnju, npr. ako otvorite vrata prostora za pripremu jela, temperatura prostora za pripremu jela održavat će se iznad 260 °C još dodatnih 30 minuta.

5.6.2 Priprema namirnice na vrućem zraku



1. Pritisnite tipku.
2. Pritisnite tipku.
3. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite maksimalnu vlagu u prostoru za pripremu jela:
4. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Odabir parametra za pripremu jela automatski se prebacuje na parametar **Temperatura prostora za pripremu jela** .
5. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Odabir parametra za pripremu jela automatski se prebacuje na parametar **Vrijeme za pripremu jela** .
6. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela.
7. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
8. Za pripremu namirnice putem temperature jezgre jednom pritisnite tipku:
9. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu jezgre.
10. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Kada bude postignuta namještena temperatura, zatražit će od vas da napunite uređaj. Ako ne napunite uređaj, zagrijavanje će se prekinuti nakon 10 minuta.
11. Napunite uređaj.
 - > Namirnica se priprema. Nakon isteka vremena za pripremu jela ili postizanja temperature jezgre oglasit će se zvučni signal koji vas upozorava da provjerite je li postignut željeni rezultat pripreme jela.

6 Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide)

U načinu pripreme „sous-vide“ namirnica se priprema, začinja, marinira ili prži pa se zatim vakumira u „sous-vide“ vrećici i termički obrađuje. Tako možete pripremiti jelo intenzivnog okusa s prirodnim bojama, vrijednim vitaminima i sastojcima te istovremeno smanjiti gubitke zahvaljujući pažljivoj pripremi. Nakon pripreme jelo se mora ohladiti. Prije posluživanja jelo se ponovno zagrijava u plastičnoj vrećici, a zatim se vadi iz vrećice i dovršava ovisno o jelu.

Način pripreme „sous-vide“ posebno je prikladan za sljedeća područja primjene:

- Cook and Chill

Svoja jela možete pripremati u središnjoj kuhinji i zatim ih dostaviti područnim kuhinjama. Tako izbjegavate skupe viškove u proizvodnji jer poslužujete samo jela koja su vam stvarno potrebna.

- Posluga u sobu

Pripremite svoja jela ili njihove pojedinačne komponente, ohladite ih i poslužite pojedinačne porcije po narudžbi. Tako i neiskusno kuhinjsko osoblje može visokokvalitetno posluživati vaše goste 24 sata na dan.

- Pripremanje dijetalnih i laganih jela

Možete pripremati zdrava jela i dobiti prirodne okuse i arome. Uz dodatak aroma čak i neposoljena jela imaju prirodno bogat okus.

Za detaljne informacije o procesima pripreme jela u vakuumu pogledajte Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide).



PREPORUKA

Pomoću posebne „sous-vide“ sonde za temperaturu jezgre koja je dostupna kao dodatni pribor možete osigurati postizanje željene temperature prilikom pripreme jela na način „sous-vide“. Pomoću proširenog i automatskog HACCP dokumentiranja temperature jezgre osiguravate da se primjereno dokumentiraju osnovna načela higijene namirnica.

Više informacija o montaži i upotrebi sonde za temperaturu jezgre kod „sous vide“ načina kuhanja dostupno je u uputama za upotrebu USB sonde za temperaturu jezgre, koje možete preuzeti na našoj internetskoj stranici.

7 Finishing

Pomoću finishing opcije možete odvojiti pripremu jela od posluživanja te tako osloboditi mjesto za važnije stvari tijekom kuhanja: Planiranje, kreiranje jelovnika ili kreativno uređivanje. Tijekom održavanja jela toplima smanjuju se gubici kvalitete te je osigurana savršena kvaliteta jela.

- Za posluživanje pripremite samo jela koja su vam trenutačno potrebna i opušteno reagirajte na promjenu broja gostiju.
- Izbjegnite užurbanost i stres prilikom serviranja pomoću kraćeg vremena za pripremu i posluživanje.
- Smanjite troškove osoblja putem učinkovitijeg upravljanja vremenom i kraćeg puta do gosta.
- Možete istovremeno organizirati nekoliko događanja i povećati promet bez ikakvih dodatnih troškova.

Uz finishing opciju možete postići savršenu kvalitetu i veliku raznolikost jela, bez obzira na to radite li u restoranu, hotelu ili cateringu.

- Finishing u restoranu

Finishing jela možete obaviti baš kad vam je to potrebno.

- Finishing u hotelu

Finishing tanjura posebno je prikladan kada istovremeno želite pripremiti veliki broj tanjura za posluživanje, npr. na konferencijama, vjenčanjima ili drugim domjencima.

- Finishing u menzi

Finishing posuda posebno je prikladan za slučajeve kada prilikom posluživanja želite ponuditi raznolika jela u velikim količinama.

Jela možete dovršiti ručno [► 26] ili uz pomoć tvornički postavljenih programa [► 28].

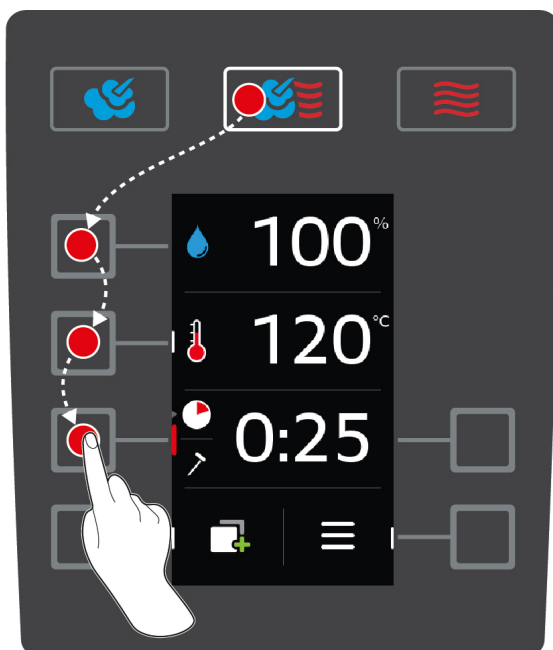
7.1 Klima u prostoru za pripremu jela i temperatura

Klima u prostoru za pripremu jela	Vlaga u prostoru za pripremu jela	Temperatura prostora za pripremu jela
vlažno i vruće	0 – 100 %	Temperatura vrenja – 140 °C

Raspon temperature od temperature vrenja do 140 °C idealan je za završnu obradu jela. Namirnice se neće isušiti, a na tanjurima se neće kondenzirati vlaga.

7.2 Završna obrada jela

Pripremano jelo možete dovršiti i uz pomoć tvornički postavljenih programa. Više informacija dostupno je ovdje: Tvornički postavljeni programi [► 28]

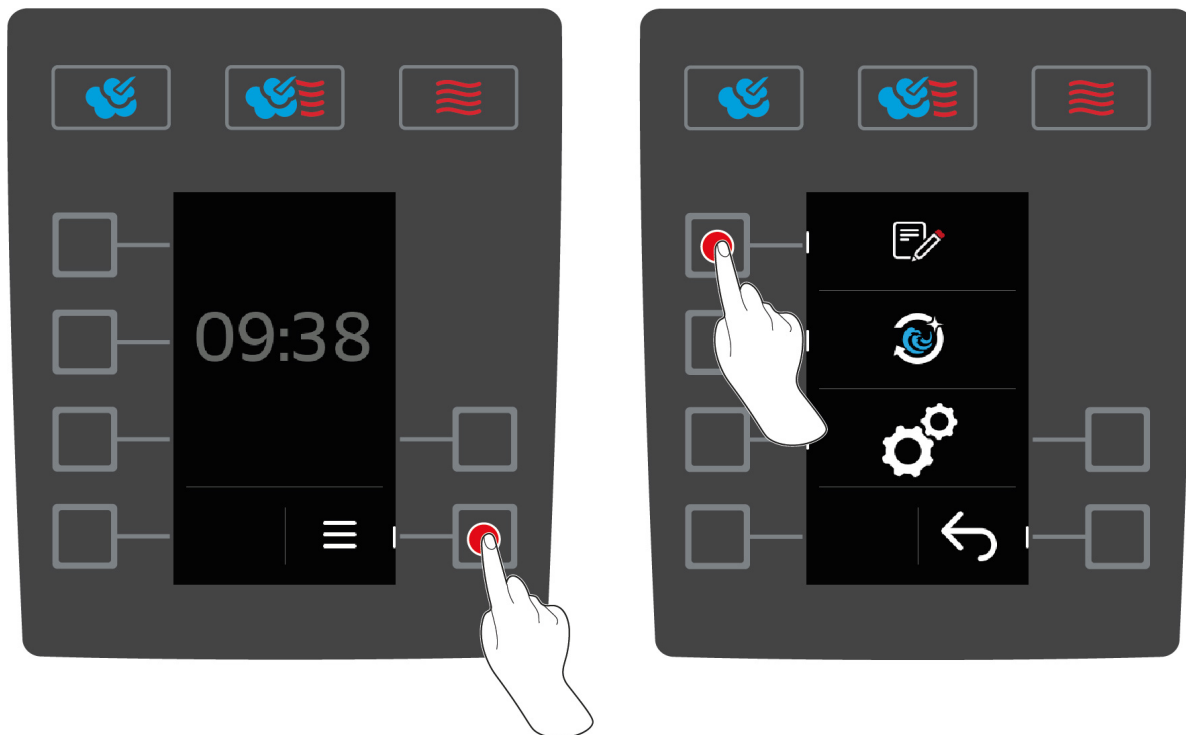


1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku. 
3. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela.
4. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Odabir parametra za pripremu jela automatski se prebacuje na parametar **Temperatura prostora za pripremu jela** .
5. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu u prostoru za pripremu jela između temperature vrenja i 140 °C.
6. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Odabir parametra za pripremu jela automatski se prebacuje na parametar **Vrijeme za pripremu jela** .
7. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela.
8. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
9. Za pripremu namirnice putem temperature jezgre jednom pritisnite tipku:  Sondu za temperaturu jezgre umetnite u bijelu keramičku cijev na kolicima s policama za tanjure.
10. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu jezgre.
11. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
 - > Kada bude postignuta namještena temperaturu, zatražit će od vas da napunite uređaj. Ako ne napunite uređaj, zagrijavanje će se prekinuti nakon 10 minuta.
12. Napunite uređaj.
 - > Jelo će se osvježiti. Nakon isteka vremena za pripremu jela ili postizanja temperature jezgre oglasit će se zvučni signal koji vas upozorava da provjerite je li postignut željeni rezultat pripreme jela.

8 Način rada programiranja

U načinu rada možete namjestiti i spremati vlastite programe za pripremu jela. Na raspolaganju vam je 100 programskih polja. Svakom programu možete dodati 12 koraka za pripremu jela. To vam omogućava jednostavno rukovanje, bez potrebe za kontroliranjem i praćenjem. Tako štedite vrijeme, resurse i energiju te uvijek dobivate izvrsnu i standardiziranu kvalitetu jela.

8.1 Pokretanje načina rada programiranja



1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku: 
 2. Pritisnite tipku. 
- >> Prikazuje se popis programa načina rada za programiranje.

8.2 Tvornički podešeni programi

Na raspolaganju su vam sljedeći tvornički podešeni programi:

Program	Koraci	Postavke
Finishing posude pomoću temperature jezgre	Korak 1	- Način rada: kombinacija pare i vrućeg zraka - Zagrijavanje: 140 °C
	Korak 2	- Temperatura prostora za pripremu jela: 140 °C - Vlaga u prostoru za pripremu jela: 60 % - Razina ventilatora: 4 - Temperatura jezgre: 68 °C
	Korak 3	- Način rada: vrući zrak - Temperatura prostora za pripremu jela: 140 °C - Vlaga u prostoru za pripremu jela: 60 % - Razina ventilatora: 4 - Vrijeme pripreme jela: 24 minute
Finishing posude pomoću vremena	Korak 1	- Način rada: kombinacija pare i vrućeg zraka - Zagrijavanje: 140 °C

Program	Koraci	Postavke
	Korak 2	▪ Temperatura prostora za pripremu jela: 140 °C ▪ Vlaga u prostoru za pripremu jela: 60 % ▪ Razina ventilatora: 4 ▪ Temperatura jezgre: 72 °C
	Korak 3	▪ Način rada: vrući zrak ▪ Temperatura prostora za pripremu jela: 140 °C ▪ Vlaga u prostoru za pripremu jela: 60 % ▪ Razina ventilatora: 4 ▪ Vrijeme pripreme jela: 1 minuta
Finishing tanjura	Korak 1	▪ Način rada: kombinacija pare i vrućeg zraka ▪ Zagrijavanje: 130 °C
	Korak 2	▪ Temperatura prostora za pripremu jela: 130 °C ▪ Vlaga u prostoru za pripremu jela: 80 % ▪ Razina ventilatora: 4 ▪ Vrijeme pripreme jela: 8 minuta

Više informacija o finishingu dostupno je ovdje [▶ 26].

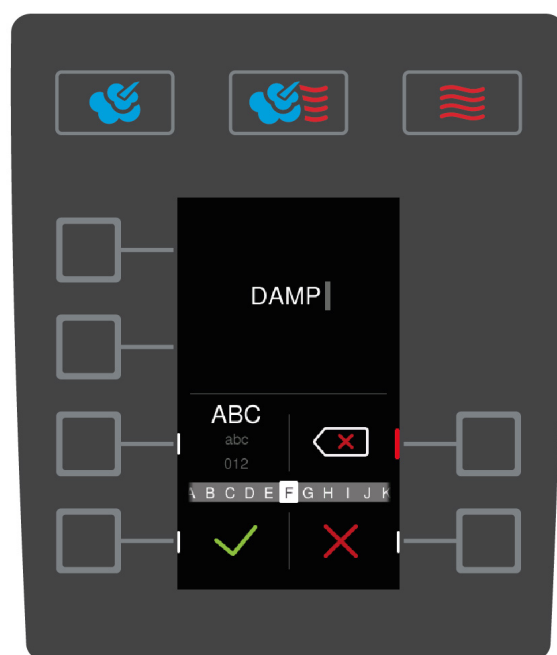
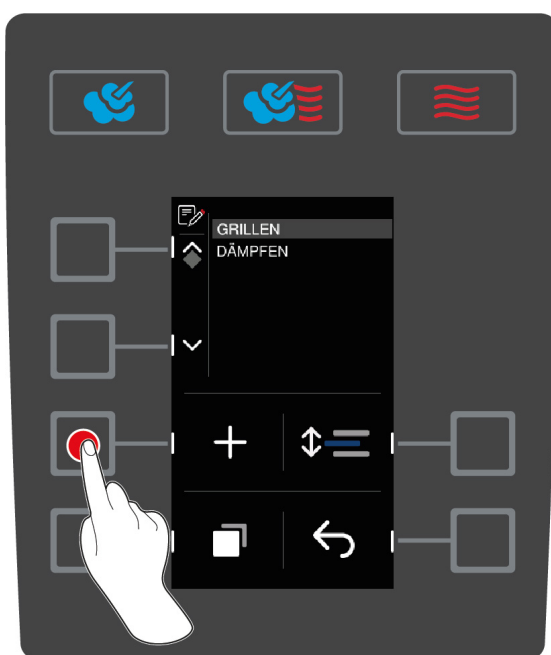
8.3 Postavljanje novog programa

NAPOMENA

Proširena funkcija programa

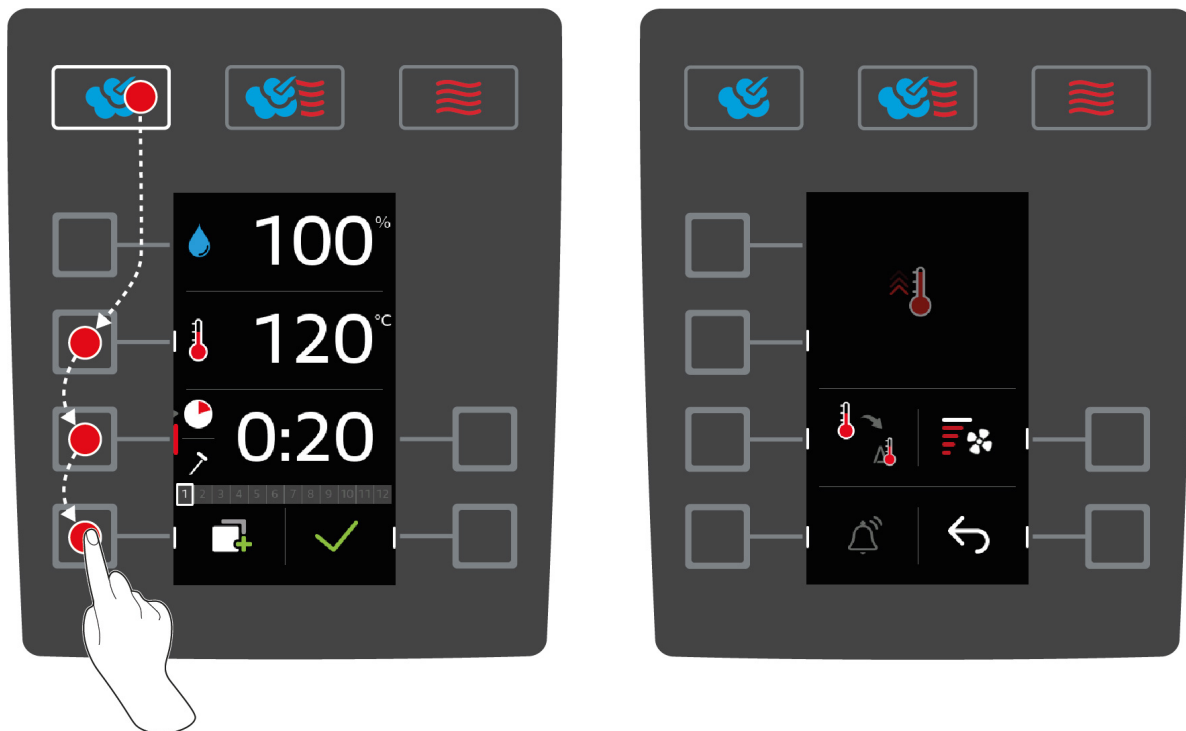
Ako izradite i spremite program s imenom koje je već na popisu programa, automatsko indeksiranje odvit će se kod spremanja novog programa.

Ako se programi prenose na uređaj putem USB memorije ili putem ConnectedCooking-a s imenima koja su već na popisu programa, programi na uređaju bit će prepisani.



1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku:
2. Pritisnite tipku.
3. Pritisnite tipku.

4. Pomoću središnjeg kotačića za namještanje unesite ime programa. Možete upotrebljavati velika i mala slova te znamenke. Za prelistavanje opcija pritisnite tipku: **ABC**
5. Za ispravak unosa pritisnite tipku: 
6. Nakon unosa naziva programa pritisnite tipku kako biste potvrdili unos: 
 - > Tipke načina rada počinju treperiti.
7. Odaberite željeni način rada.
 - > Tipka načina rada počinje svijetliti.



Programiranje koraka pripreme jela

Ovisno o odabranom koraku za pripremu jela, možete podesiti različite parametre za pripremu jela [► 18]. Također možete odabrati različite dodatne funkcije [► 20].

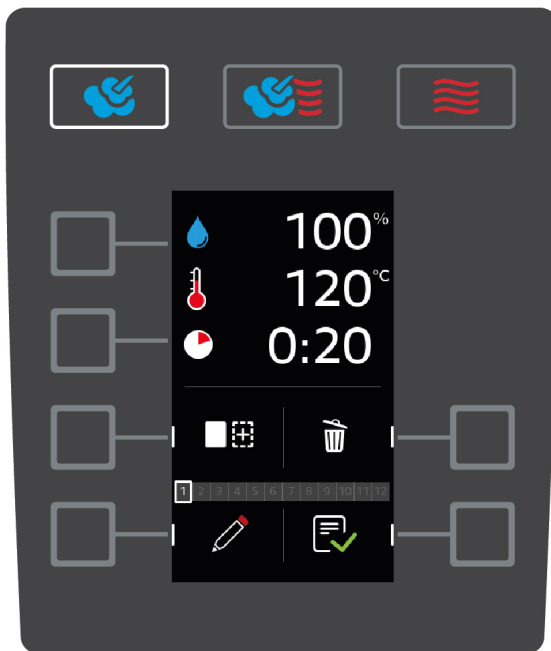
1. Pritisnite tipku željenog parametra za pripremu jela.
2. Okrećite središnji kotačić za namještanje kako biste namjestili željene postavke.
3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
4. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: 
 - > Korak za pripremu jela je spremljen i prikazuje se. Sada možete dodati do 11 dodatnih koraka za pripremu jela.

Ručno prethodno zagrijavanje

U programu možete postaviti korak u kojem će se uređaj prethodno zagrijati. Tako će se još prije punjenja u prostoru za pripremu jela stvoriti toplinska zaliha pomoću koje će se posebno brzo postići željena temperatura prostora za pripremu jela, čak i ako želite pripremati zamrznute namirnice.

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku. 
3. Pritisnite tipku. 
4. Pritisnite tipku. 
5. Okrećite središnji kotačić za namještanje i namjestite željenu temperaturu.
6. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: 
 - > Ručno prethodno zagrijavanje namješteno je kao prvi korak programa.

7. Za programiranje dodatnog koraka za pripremu jela pritisnite tipku: 
 - > Tipke načina rada počinju treperiti.
8. Odaberite željeni način rada i nastavite s programiranjem koraka za pripremu jela.



Dodavanje koraka za pripremu jela

1. Pritisnite tipku. 
 - > Tipke načina rada počinju treperiti.
2. Odaberite željeni način rada i nastavite s programiranjem koraka za pripremu jela.

Obrada koraka za pripremu jela

1. Kako biste obradili korak za pripremu jela, kliknite na tipku: 
2. Odaberite željeni način rada i uredite parametar za pripremu jela.

Brisanje koraka za pripremu jela

1. Kako biste obrisali korak za pripremu jela, pritisnite tipku: 
- >> Korak za pripremu jela će se obrisati.

Spremanje programa

1. Za spremanje programa pritisnite tipku: 
- >> Program se prikazuje u donjem dijelu popisa programa. Sada možete pokrenuti program [► 31].

8.4 Pokretanje programa

1. Pritisnite tipku. 
 2. Pritisnite tipku. 
 3. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željeni program.
 4. Pritisnite kotačić kako biste potvrdili odabir.
- >> Program će se pokrenuti te će se izvesti prvi korak za pripremu jela.

8.5 Obrada programa

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku. 

3. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željeni program.
4. Pritisnite tipku. 
5. Pritisnite tipku. 
6. Ako želite promijeniti ime procesa pripreme jela, napravite željene izmjene i držite tipku pritisnutom kako biste potvrdili izmjene: 
- > Na raspolaganju su vam sljedeće mogućnosti obrade:
 - Dodavanje koraka za pripremu jela 
 - Brisanje koraka za pripremu jela 
 - Obrada parametra za pripremu jela 

Dodavanje koraka za pripremu jela

1. Pritisnite tipku. 
- > Tipke načina rada počinju treperiti.
2. Odaberite način rada, parametar za pripremu jela i dodatne funkcije. Više informacija dostupno je ovdje: Postavljanje novog programa [► 29]
3. Kako biste sačuvali korak za pripremu jela, pritisnite tipku: 
4. Kako biste sačuvali proces pripreme jela, pritisnite tipku: 

Brisanje koraka za pripremu jela

1. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željeni korak za pripremu jela.
2. Pritisnite tipku. 
- > Korak za pripremu jela će se obrisati.
3. Kako biste sačuvali korak za pripremu jela, pritisnite tipku: 
4. Kako biste sačuvali proces pripreme jela, pritisnite tipku: 

Obrada parametra za pripremu jela

1. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željeni korak za pripremu jela.
2. Pritisnite tipku. 
- > Prikazuju se parametri koraka za pripremu jela.
3. Odaberite način rada, parametre za pripremu jela i dodatne funkcije koje želite obraditi. Više informacija dostupno je ovdje: Postavljanje novog programa [► 29]
4. Kako biste sačuvali korak za pripremu jela, pritisnite tipku: 
5. Kako biste sačuvali proces pripreme jela, pritisnite tipku: 

8.6 Brisanje programa

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku. 
3. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željeni program.
4. Pritisnite tipku i držite ju pritisnutu dok se traka stanja ne prikaže u cijelosti: 
- >> Program je izbrisan.

8.7 Razvrstavanje popisa programa

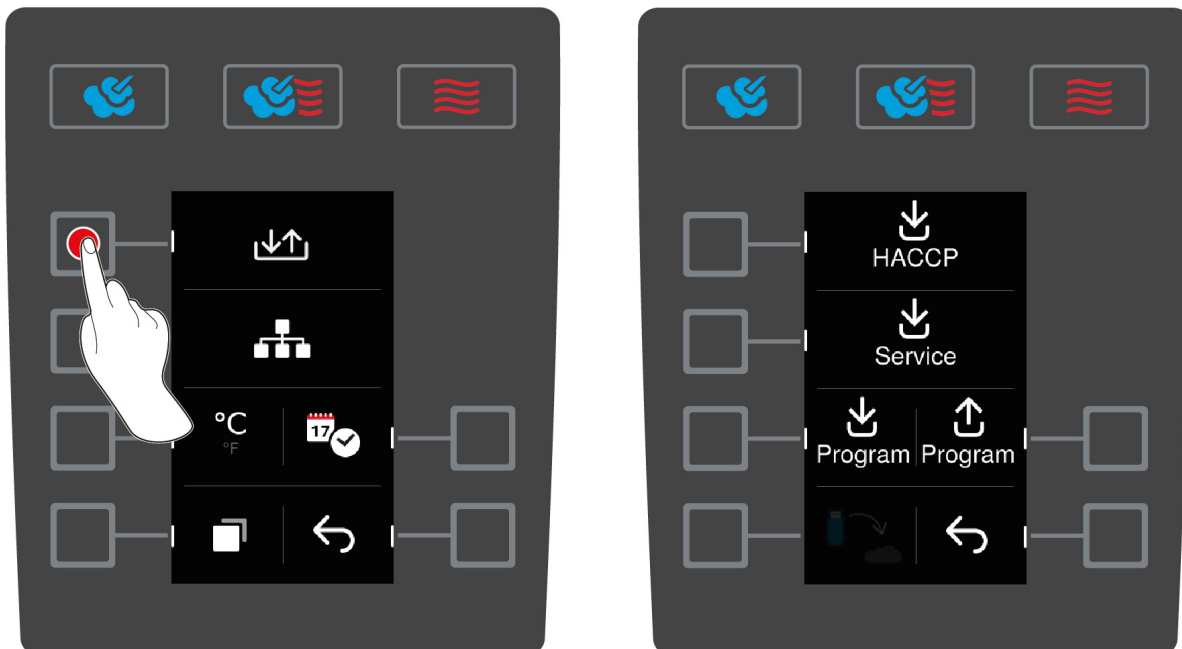
Popis programa možete razvrstati tako da se najčešće korišteni programi pojavljuju na vrhu popisa:

- ✓ Kreirali ste program.
- 1. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željeni program.
- 2. Pritisnite tipku. 

3. Okrećite središnji kotačić za namještanje dok se program ne nalazi na željenom mjestu.
4. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.

8.8 Učitavanje i preuzimanje programa

Programne koje ste kreirali na jednom uređaju možete preuzeti i prenijeti na drugi uređaj iCombi Classic.



✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku:
2. Pritisnite tipku:
3. Pritisnite tipku:

Preuzimanje programa

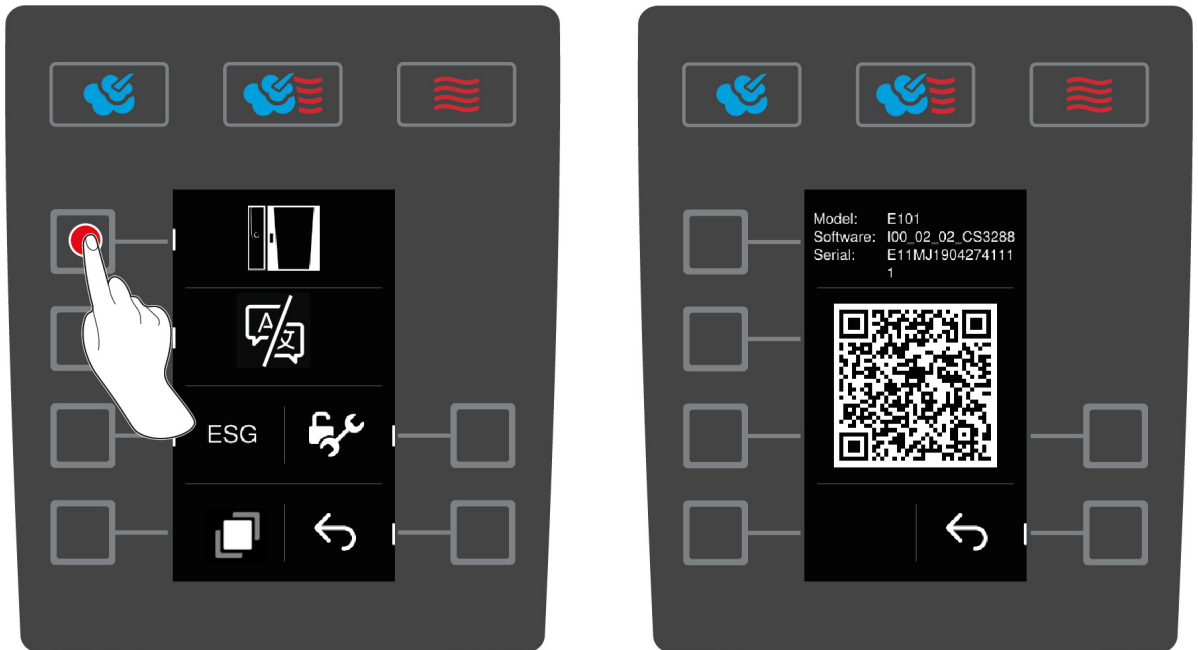
1. Pritisnite tipku:
- > Možete odlučiti želite li preuzeti samo jedan ili sve programe.
2. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željeni program.
3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
4. Kako biste promijenili odabir, pritisnite tipku:
5. Kako biste pokrenuli preuzimanje, pritisnite tipku:
- > Programi će se preuzeti.

Učitavanje programa

1. Pritisnite tipku:
- > Prikazat će se dostupni programi.
2. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željene programe.
3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
4. Kako biste promijenili odabir, pritisnite tipku:
5. Kako biste pokrenuli učitavanje, pritisnite tipku:
- > Programi će se učitati.

9 Postavke

9.1 Otvaranje postavki



1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku: 

Možete promijeniti sljedeće postavke:

- Podešavanje jedinice temperature [► 34]
- Podešavanje datuma i vremena [► 35]

1. Kako biste otvorili više postavki, kliknite na tipku: 

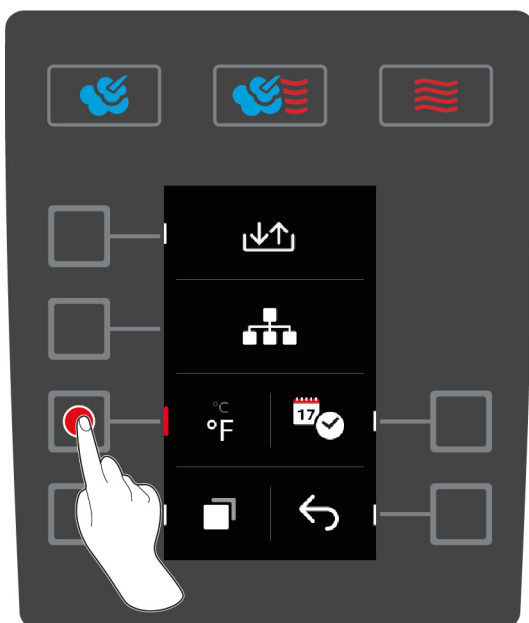
Možete promijeniti sljedeće postavke:

- Podešavanje tipkovnice [► 36]

1. Za povratak na početni zaslon pritisnite tipku: 

9.2 Podešavanje jedinice temperature

Ovdje možete namjestiti hoće li se temperatura prikazivati u °C ili °F.

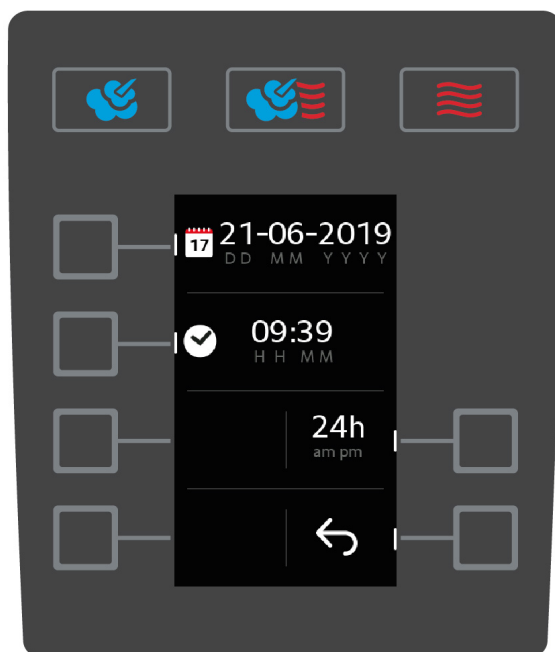
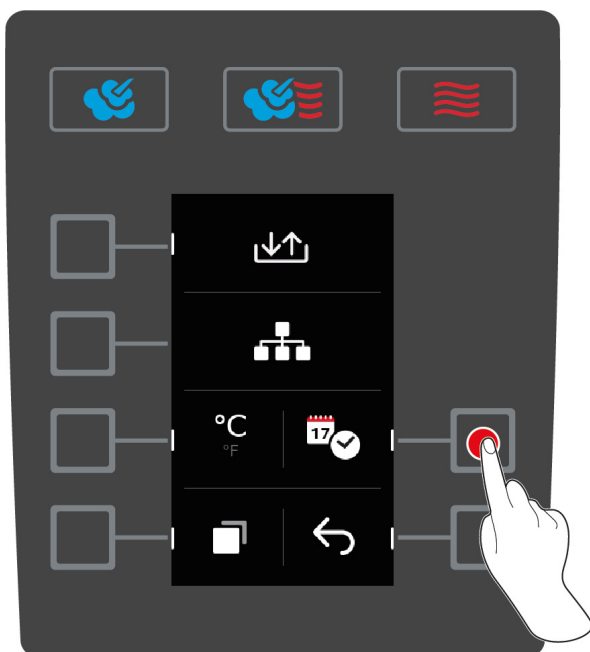


1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku:
2. Pritisnite tipku.
3. Pritisnite tipku i odaberite jedinicu temperature °C ili °F.

9.3 Podešavanje datuma i vremena

Možete promijeniti sljedeće postavke:

- Datum u formatu DDMMYYYY
- Vrijeme u formatu HH:MM
- Oblik prikaza stvarnog vremena u 12-satnom ili 24-satnom formatu



1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku:
2. Pritisnite tipku.
3. Pritisnite tipku.

Promjena datuma

1. Pritisnite tipku. 
 - > Vrijednost **DD** počinje treperiti.
2. Okrećite središnji kotačić za podešavanje i odaberite željeni dan.
3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
4. Ponovite te korake dok ne namjestite mjesec i godinu.

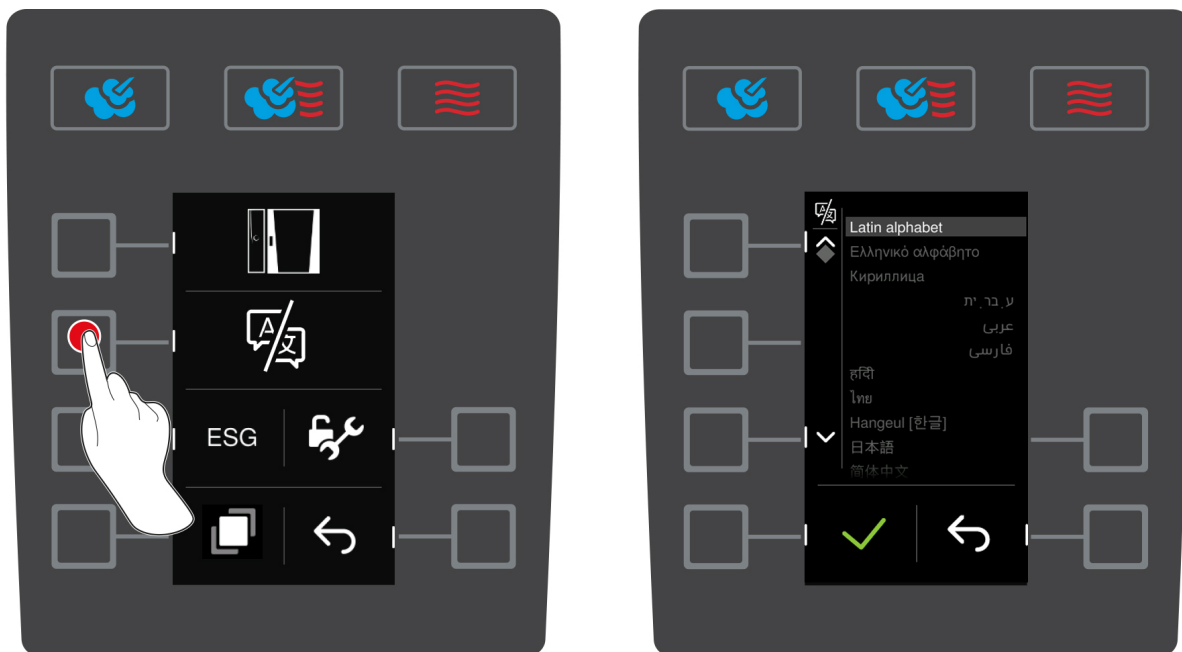
Promjena vremena

1. Pritisnite tipku. 
 - > Vrijednost **HH** počinje treperiti.
2. Okrećite središnji kotačić za namještanje i odaberite željeni sat.
3. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.
4. Ponovite te korake i namjestite minute.

Promjena oblika stvarnog vremena

1. Pritisnite tipku. 24h
 - > Prikaz se prebacuje na 12-satni format.

9.4 Podešavanje tipkovnice



Ovdje možete namjestiti koji će se skup znakova odabrati kada kreirate novi program.

1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku. 
3. Pritisnite tipku. 
4. Pritisnite tipku. 
 - > Prikazuje se popis dostupnih skupova znakova.
5. Okrećite središnji kotačić za podešavanje i odaberite željeni skup znakova.
6. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.

9.5 Postavke zvučnog signala i glasnoća zvučnog signala

Da biste promijenili profil zvučnog signala, učinite sljedeće:

1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku. 
3. Pritisnite tipku.  dvaput.
4. Pritisnite tipku. 
5. Okrenite središnji kotačić za odabir željenog zvučnog profila.
6. Pritisnite središnji kotačić za namještanje kako biste potvrdili postavku.

Podešavanje glasnoće zvučnog signala

1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku. 
3. Pritisnite tipku.  dvaput.
4. Pritisnite tipku. 
5. Okrenite kotačić za podešavanje željene glasnoće.
6. Za potvrdu radnje pritisnite tipku:  ponovno.

9.6 Ispiranje ručnog tuša

Imate mogućnost prikazivanja na zaslonu podsjetnika za redovito ispiranje ručnog tuša. Ispiranje ručnog tuša sprječava potencijalno onečišćenje vode u crijevu i u ručnom tušu.

1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku. 
3. Pritisnite tipku.  dvaput.
4. Pritisnite tipku. , za aktiviranje podsjetnika za ispiranje ručnog tuša.
5. Pritisnite tipku. , za deaktivaciju podsjetnika za ispiranje ručnog tuša

Čim se podsjetnik aktivira, od vas će se tražiti da ispirate ručni tuš 90 sekundi svaka 72 sata. Nadalje, podsjetnik za ispiranje bilježi se u HACCP zapisniku s oznakom vremena i datuma.

PREPORUKA: Pritisnite tipku.  nakon 30 sekundi kliknite kako biste maknuli poruku.

10 Upravljanje kuhinjom

10.1 Upravljanje higijenom

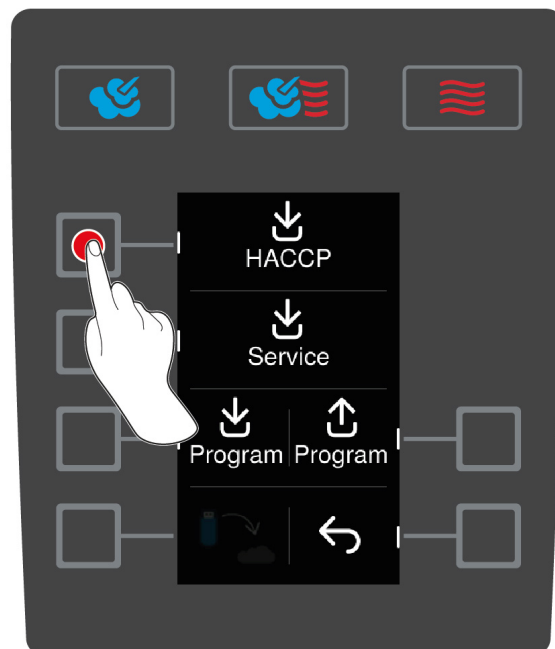
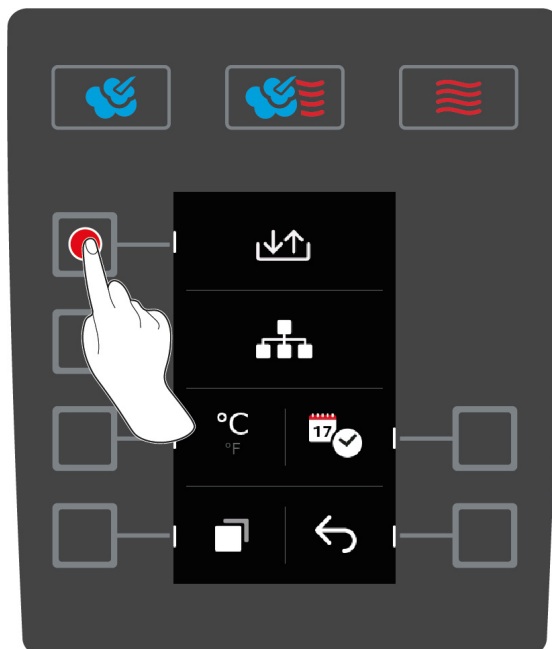
10.1.1 Bilježe se sljedeći HACCP podaci:

Za svako punjenje bilježe se sljedeći HACCP podaci:

- Broj punjenja
- Tip uređaja
- Serijski broj
- Inačica softvera i pomoći
- Datum i vrijeme
- Program čišćenja
- Ispiranje ručnog tuša
- Temperatura prostora za pripremu jela
- Zadana vrijednost temperature jezgre
- Izmjerena temperatura jezgre
- Vrijeme (ss:mm:ss)
- Jedinica temperature
- Priključak na sustav za optimizaciju energije
- Otvaranje/zatvaranje vrata prostora za pripremu jela
- Promjena načina rada
- Automatsko čišćenje

10.1.2 Preuzimanje HACCP podataka

HACCP podaci će biti sačuvani na uređaju 28 dana. U tom razdoblju možete preuzeti podatke.



✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku:
2. Pritisnite tipku.
3. Pritisnite tipku.

4. Pritisnite tipku. HACCP

>> HACCP podaci se preuzimaju kao tekstna datoteka (.txt). Datoteku možete otvoriti u programima za obradu teksta ili programima za tablično računanje.

10.2 Povezivanje uređaja s mrežom

Opći podaci:

Vaš iCombiClassic može se povezati s mrežom. To pruža sljedeće mogućnosti:

- Status sustava za kuhanje i tijekom pripreme jela mogu se nadzirati u ConnectedCookingu.
- iCombiClassic učitava servisne poruke u ConnectedCookingu.
- Programi se mogu učitati iz iCombiClassica u ConnectedCookingu te se ondje mijenjati ili spremati.
- Programi koji se izrade u ConnectedCookingu mogu se učitati u iCombiClassic te spremiti ondje.

Dostupne opcije:

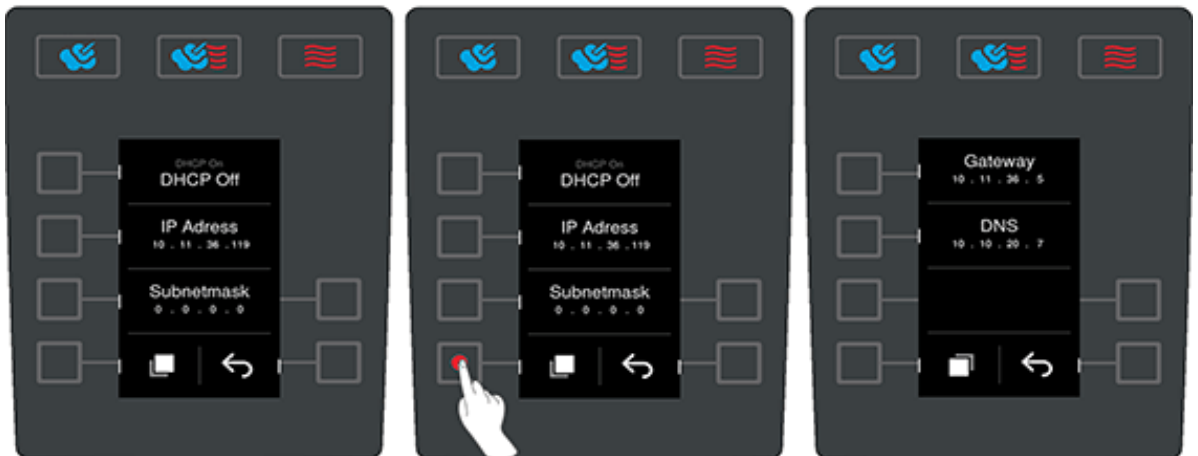
INFO: Za povezivanje s mrežom potrebno je Ethernet sučelje (LAN) ili opcionalno WiFi ili Ethernet sučelje (LAN ili WLAN). Ona se moraju odabrati prilikom konfiguracije uređaja te naručiti.

iCombi Classic ima sljedeće opcionalne mogućnosti povezivanja s mrežom:

- Povezivanje putem Ethernet (LAN)
- Povezivanje putem WiFi-ja

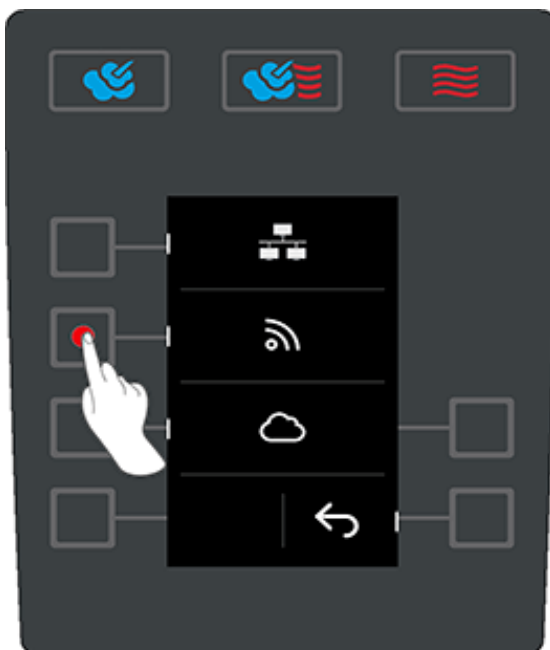
Mreža





Ovdje se prikazuju DHCP broj, IP adresa, subnet maska, pristupnik i DNS. Ovdje će biti prikazana i MAC adresa. Tako se mrežna veza može dodijeliti u okruženju tvrtke pomoću jedinstvenog identifikatora mrežnog adaptera iCombi Classic (MAC adresa).

WiFi veza:



- Pritisnite tipku  kako biste vidjeli postavke za WiFi.



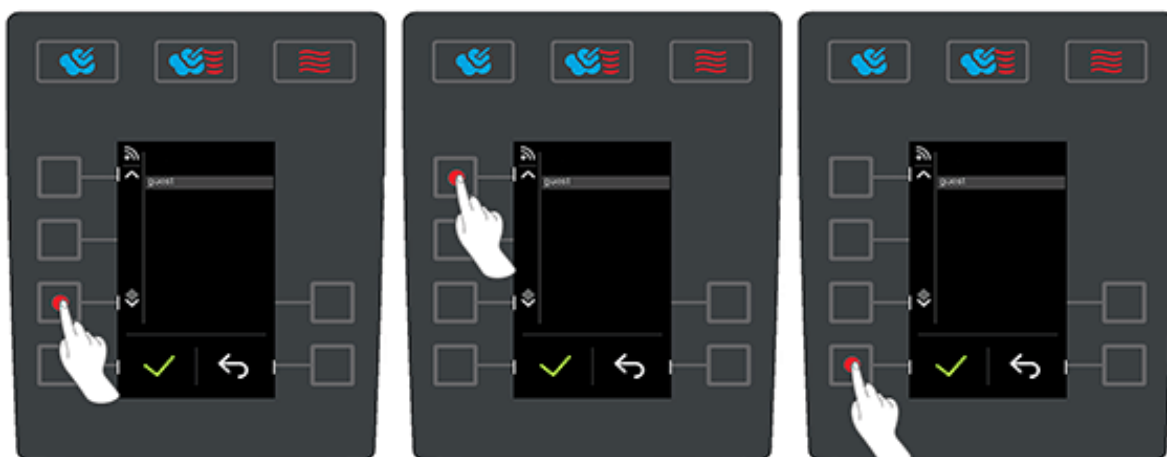
Prikazat će se trenutni status veze te posljednje povezivanje na mrežu.

- ✖ = nije povezano
- ✔ = povezano

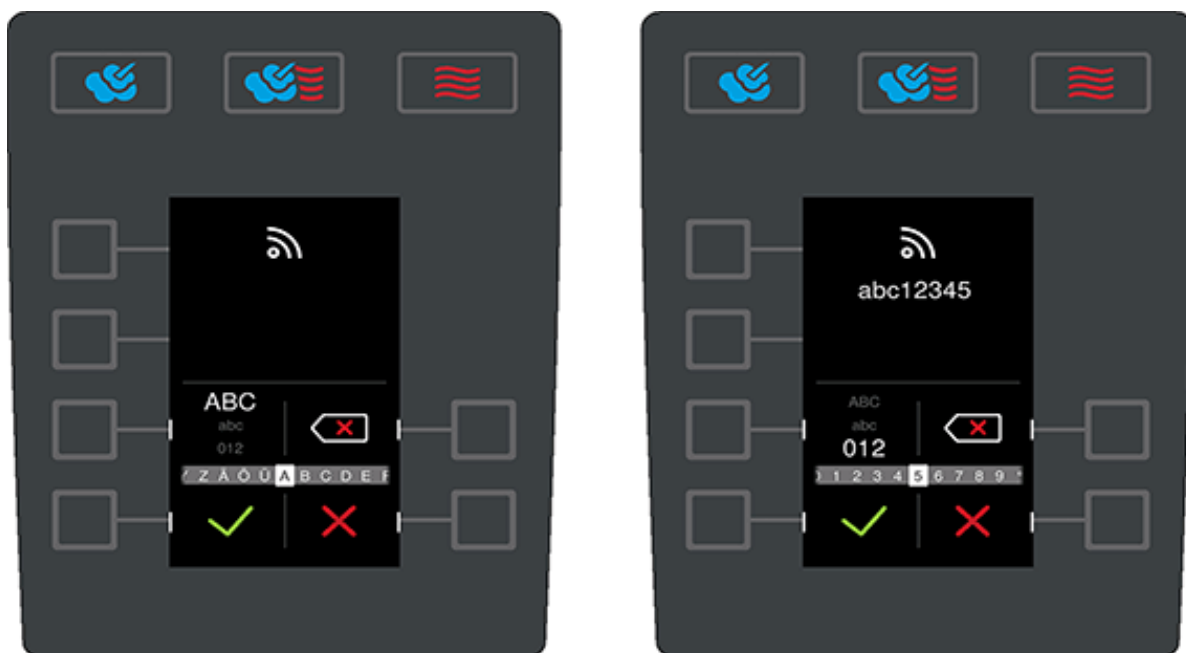
Traženje i promjena mreže



Putem opcije traženja možete vidjeti i odabrati spremljene mreže ili pronaći nove mreže.



Odaberite jednu mrežu kako biste uspostavili vezu i potvrdite s ✓.



- Unesite lozinku za WiFi.

Potvrdite unos ili odustanite:

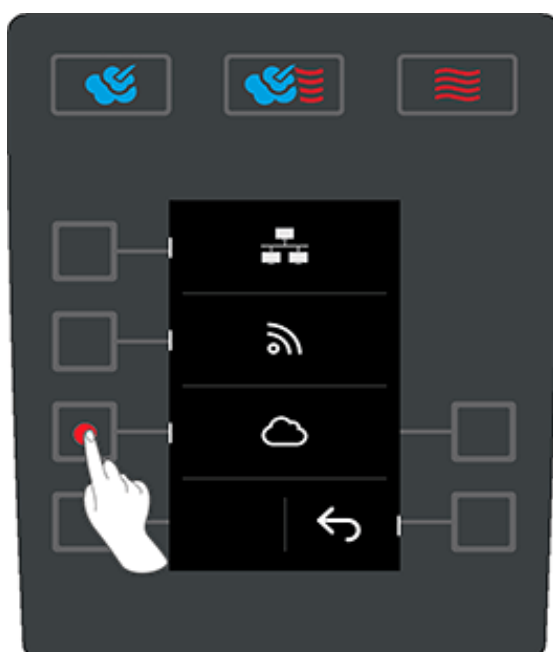


- Odaberite slova, brojeve i posebne znakove pomoću okretnog gumba.
- Potvrdite svoj izbor pritiskom na okretni gumb.

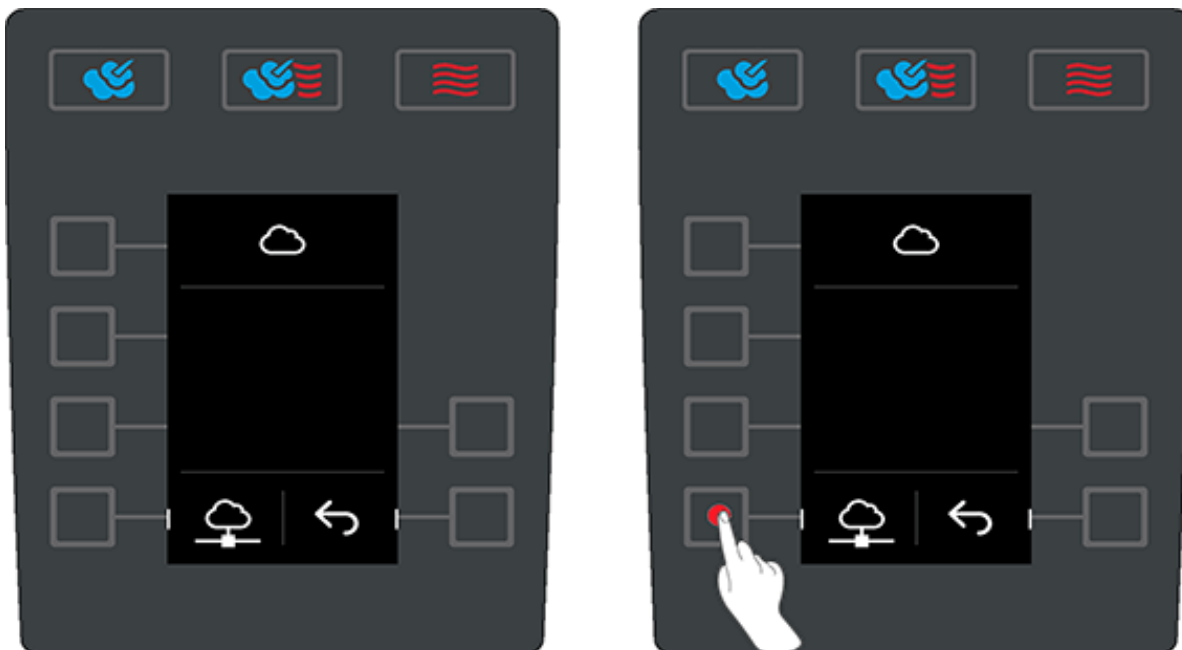
- Pritisnite ✓ kako biste potvrdili svoj unos.
- Pritisnite ✗ kako biste poništili svoj odabir.

Povezivanje s ConnectedCooking oblakom:

Vaš iCombi Classic prijavljuje se u ConnectedCooking pomoću individualnog koda za aktivaciju. Kod za aktivaciju generira se u sustavu za kuhanje te se mora unijeti u vaš ConnectedCooking račun na stranici www.connectedcooking.com kako biste registrirali sustav za kuhanje.



- Pritisnite tipku ☁ kako bi se prikazao kod za aktivaciju.



- Pritisnite tipku  kako biste generirali kôd za aktivaciju.

INFORMACIJA: Još jednom pritisnite tipku  kako biste generirali novi kôd ako se ne prikazuje kod za aktivaciju. To može potrajati nekoliko sekundi.



Zatim pomoću tog koda možete povezati svoj sustav za kuhanje s ConnectedCookingom.

Ako je sustav za kuhanje povezan, prikazat će se u ConnectedCookingu. Nakon ponovnog pokretanja sustava za kuhanje automatski će se prenijeti podaci o higijeni (HACCP) s sustava za kuhanje na ConnectedCooking.

10.2.1 Povezivanje s bežičnom mrežom

Ako uređaj želite povezati s bežičnom mrežom za koju se morate prijaviti putem mrežne stranice, neće biti moguće uspostaviti bežičnu mrežu. Nije moguće uspostaviti vezu s bežičnim mrežama koje zahtijevaju prijavu putem web-mjesta.

1. Pritisnite tipku.

2. Pritisnite tipku. **Mreža**
 3. Za aktivaciju funkcije pritisnite tipku: **UKLJ.**
 4. Pritisnite tipku. **WiFi**
 - > Prikazat će se popis svih dostupnih bežičnih mreža. Bežične mreže poredanu su silazno prema jačini signala.
 5. Odaberite željenu bežičnu mrežu.
 - > Od vas će zatražiti da unesete lozinku bežične mreže.
 6. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: ✓
 - > Ako je veza uspješno uspostavljena, u podnožju će se pojaviti sljedeći simbol:
 - > Bežična mreža prikazat će se u popisu dostupnih bežičnih mreža na prvom mjestu.
 7. Kako bi se prikazali podaci o vezi, pored bežične mreže pritisnite tipku: **V**
 8. Da biste prekinuli vezu, u podacima o vezi pritisnite tipku: **Odvojiti**
 9. U traci s ikonama pritisnite kako biste se vratili na postavke mreže.
- >> Naziv bežične mreže prikazat će se u području **WLAN**.

Optimizirane mrežne postavke omogućuju uspostavljanje veze s bežičnim mrežama koje imaju skriveni SSIDS:

- Pritisnite tipku. **Ručno povezivanje s bežičnom mrežom.**
- Sada možete unijeti naziv mreže (**SSID**) i pripadajuću lozinku.
- Pritisnite tipku. ✓ za povezivanje.

10.2.2 Priključivanje mrežnog kabela

Vaš sustav za kuhanje može biti opcionalno opremljen RJ45 Ethernet priključkom. Kako biste svoj sustav za kuhanje povezali s mrežom te kako biste osigurali zaštitu sustava za kuhanje od vodenog mlaza sa svih strana, upotrijebite mrežni kabel sa sljedećim značajkama:

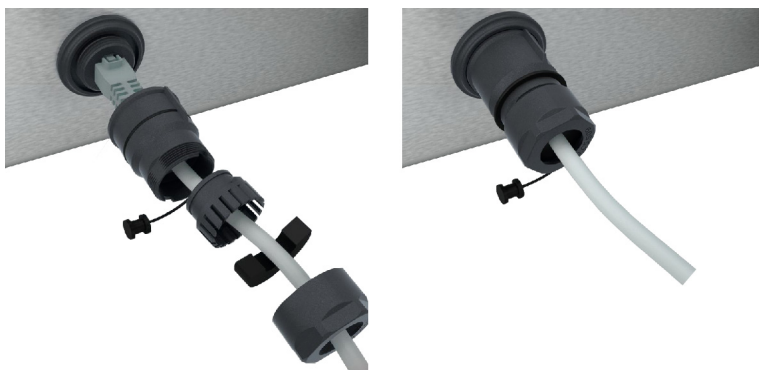
- Mrežni kabel kategorije 6
- Maksimalna duljina utikača iznosi 45 mm
- Promjer utikača iznosi 18,5 mm
- Promjer kabela od 5,5 do 7,5 mm

⚠ OPREZ

Temperatura funkcijskih dijelova oko mrežnog kabela može biti viša od 60 °C

Možete se opeći ako mrežni kabel priključujete na uređaj koji se upravo upotrebljava ili je nedavno bio u upotrebi.

1. Pustite da se uređaj ohladi prije priključivanja mrežnog kabela.



1. Odvrnite zaštitni pokrov.
2. Navucite pojedinačne dijelove zaštitnog pokrova na mrežni kabel.
3. Uključite mrežni kabel u mrežni priključak.
4. Vijcima pričvrstite zaštitni pokrov.

10.3 ConnectedCooking (opcija)

Ako svoj iCombi Classic želite povezati sa sustavom ConnectedCooking, vaš uređaj mora imati opcionalni WLAN modul ili Ethernet modul.

11 Automatsko čišćenje

Vaš iCombi Classic ima automatski sustav za čišćenje. Trebate samo odabrati program čišćenja, ubaciti prikazani broj tableta Active-Green i tableta za njegu i uređaj će se očistiti sam. Integrirani sustav za njegu pritom čisti generator vlage od kamenca. Tako uvijek imate higijenski čist i najbolje negovan uređaj.

11.1 Opće sigurnosne upute

- Za automatsko čišćenje upotrebljavajte isključivo kapsule za čišćenje Active Green i kapsule za njegu koje preporučuje proizvođač.
- Ne upotrebljavajte crvena sredstva za čišćenje.

Oparenost i opekline možete izbjeći na sljedeći način:

- Pustite da se uređaj i svi funkcijski dijelovi ohlade prije automatskog čišćenja.

Teške ozljede možete izbjeći na sljedeći način:

- Sredstva za njegu i kemikalije mogu uzrokovati teške kemijske opekline na koži i teške ozljede očiju. Kada čistite uređaj, nosite zaštitne naočale koje čvrsto prijanjaju i rukavice za zaštitu od kemikalija.
- Vrata prostora za pripremu jela moraju biti zatvorena tijekom automatskog čišćenja. Inače može doći do ispuštanja nagrizajućih sredstava za njegu i vruće pare. Ako tijekom automatskog čišćenja otvorite vrata prostora za pripremu jela, pojavit će se napomena i od vas će se zatražiti da ih ponovno zatvorite.
- Sonda za temperaturu jezgre ne smije visjeti iz uređaja tijekom automatskog čišćenja. Tako se mogu oštetiti brtva prostora za pripremu jela te može doći do ispuštanja nagrizajućih sredstava za njegu.
- Sonde za temperaturu jezgre koje se umeću izvana nemojte čistiti automatski.
- Uklonite sve proizvode za njegu i njihove ostatke prije nego što zagrijete uređaj kako biste u njemu pripremili jelo.

Ako dođete u dodir s sredstvom za njegu, postupite na sljedeći način:

- Ako sredstvo za njegu dodirnete bez rukavica za zaštitu od kemikalija ili ako drugi dijelovi kože dođu u dodir s kapsulama za čišćenje Active Green, isperite te dijelove kože 10 minuta pod tekućom vodom.
- Ako vam sredstvo za njegu dospije u oči, ispirite oči 15 minuta tekućom vodom. Izvadite kontaktne leće ako ih nosite.
- Ako progutate sredstvo za njegu, isperite usta vodom i odmah popijte pola litre vode. Nemojte izazivati povraćanje.
- Odmah nazovite Centar za kontrolu otrovanja ili liječnika.

11.2 Programi čišćenja

Na raspolaganju su vam sljedeći programi čišćenja:



jako



srednje



blago

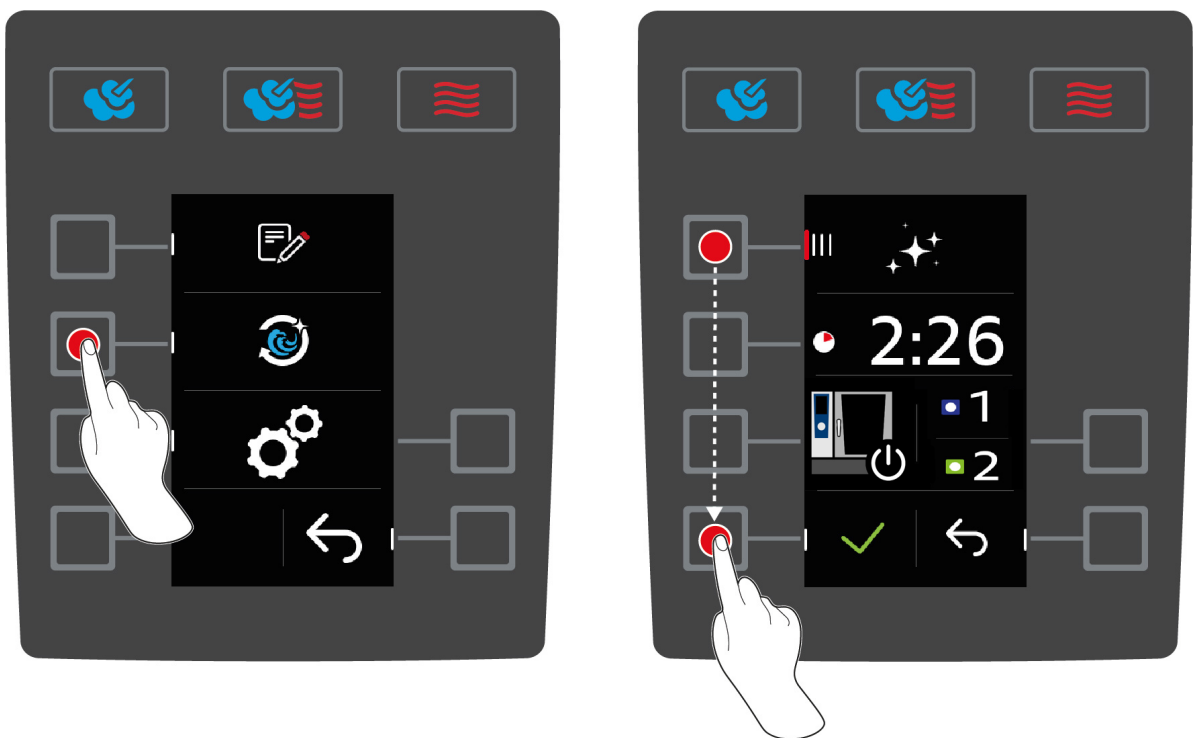


Pranje bez tabl.

Program čišćenja	Opis	Potrebno sredstvo za njegu	Preporučeni interval čišćenja
blago	Prikladan je za uklanjanje blagih nečistoća i kamenca nastalih pri upotrebi uređaja na temperaturama do 200 °C.	▪ Kapsule za čišćenje Active Green ▪ Tablete za njegu	▪ 1 - 2 puta tjedno

Program čišćenja	Opis	Potrebno sredstvo za njegu	Preporučeni interval čišćenja
Srednje	Prikladan je za uklanjanje nečistoća i kamenca nastalih tijekom procesa pripreme u kojima se jela roštiljaju ili prže.	▪ Kapsule za čišćenje Active Green ▪ Tablete za njegu	▪ Mekana i srednje tvrda voda: svakih 14 dana ili
jako	Prikladan je za uklanjanje tvrdokornih nečistoća nastalih tijekom procesa pripreme u kojima se jela roštiljaju ili prže.	▪ Kapsule za čišćenje Active Green ▪ Tablete za njegu	▪ Tvrda voda: svakih 14 dana
Pranje bez tabl.	Predviđeno je za ispiranje prostora za pripremu jela toplom vodom.	–	▪ Prema potrebi

11.3 Pokretanje automatskog čišćenja



- ✓ Vodilice su pravilno postavljene u prostor za pripremu jela.
- 1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku:
- 2. Pritisnite tipku.
- > Ako temperatura prostora za pripremu jela iznosi više od 50 °C, prikazuje se obavijest: **Prostor za pripremu jela previše je vruć**
- 3. Pokrenite funkciju Cool-Down kako biste snizili temperaturu prostora za pripremu jela. Više informacija dostupno je ovdje:
- 4. Pritisnite tipku.
- 5. Okrećite središnji kotačić za podešavanje i odaberite željeni program čišćenja [► 47].
- 6. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
- 7. Uklonite sve posude i roštilj ploče iz prostora za pripremu jela.

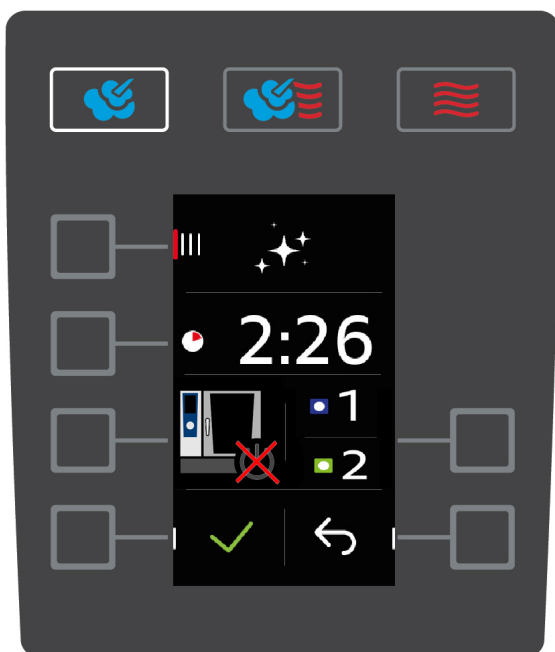


8. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda kiselinom! Nosite zaštitnu masku i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste sigurno rukovali tabletama za čišćenje Active Green i tabletama za njegu.** Razmotajte prikazanu količinu tableta za čišćenje Active Green i stavite ih u odvodni filter u prostoru za pripremu jela.
 9. Razmotajte prikazanu količinu pakiranja tableta za njegu i stavite ih u ladicu za za tablete.
 10. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
 11. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: ✓
- >> Pokrenut će se automatsko čišćenje.
- >> Kada se završi automatsko čišćenje, oglasit će se zvučni signal.

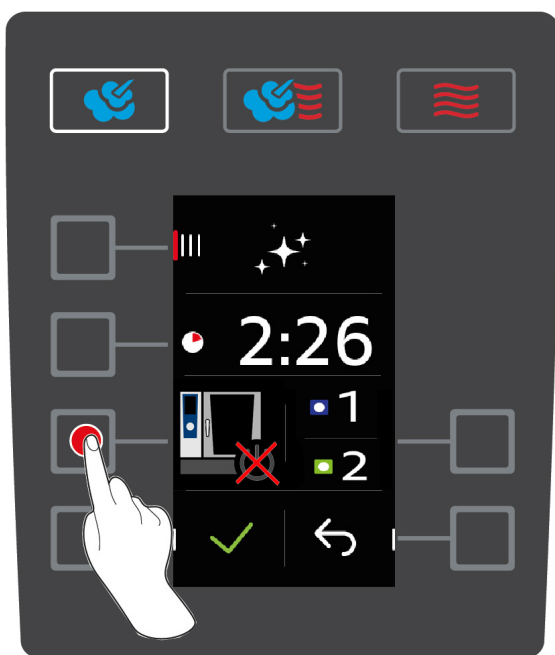
Automatsko isključivanje nakon završetka čišćenja

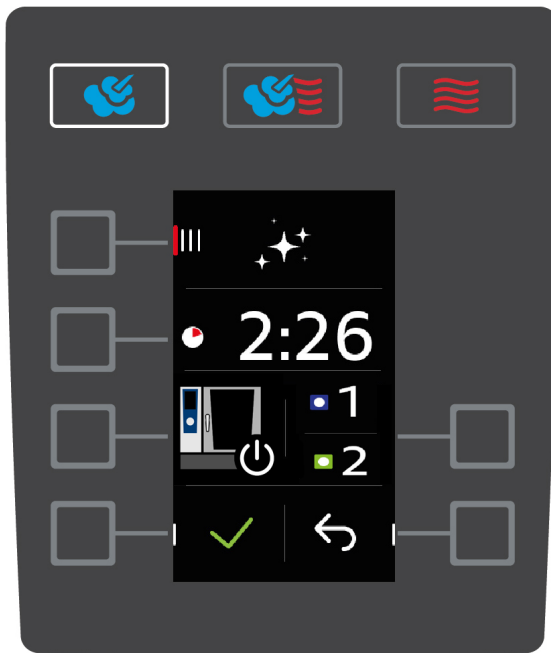
Možete sami odabrati treba li se uređaj nakon uspješnog završetka čišćenja automatski isključiti.

Automatsko isključivanje nakon završetka čišćenja deaktivirano je kao standardna postavka.



1. Pritisnite tipku. 





Sada je aktivirana funkcija „Automatsko isključivanje nakon završetka čišćenja“.



PREPORUKE

- Ako se tijekom automatskog čišćenja u prostoru za pripremu jela nakuplja pjena iako ste upotrijebili preporučenu količinu tableta za čišćenje Active Green, prilikom sljedećeg automatskog čišćenja trebate smanjiti količinu tableta. Ako se i dalje nakuplja pjena, obratite se svom RATIONAL servisnom partneru.
- Tijekom čišćenja možete osvijetliti prostor za pripremu jela LED trakom. Pritisnite tipku: 

11.4 Prekidanje automatskog čišćenja

Sve automatske programe čišćenja možete prekinuti u roku od 30 sekundi nakon što ste ih pokrenuli. Nakon isteka tog vremena više nije moguće prekinuti automatsko čišćenje.

1. Pritisnite tipku i držite ju pritisnuta dok se traka stanja ne prikaže u cijelosti: 
 - > Od vas će se zatražiti da otvorite vrata prostora za pripremu jela i uklonite tablete za čišćenje Active Green.
 2. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
 3.  **UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda! Nosite čvrsto pripijene zaštitne naočale i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste sigurno rukovali tabletama za čišćenje Active Green.** Izvadite tablete za čišćenje Active Green iz prostora za pripremu jela i odložite ih u otpad.
 4. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
 - > Od vas će se zatražiti da isperete prostor za pripremu jela ručnim tušem.
 5. Isperite prostor za pripremu jela ručnim tušem.
 6. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
- >> Prikazuje se pregled programa za čišćenje.



PREPORUKA

Ako tijekom automatskog čišćenja nestane struje, ono će biti prekinuto. Kada se vrati strujno napajanje, automatsko čišćenje će se nastaviti.

12 Njega

⚠ UPOZORENJE

Nakupljena mast ili ostaci hrane u prostoru za pripremu jela

Ako prostor za pripremu jela ne očistite temeljito, postoji opasnost od požara zbog nakupljene masti ili ostataka hrane.

1. Uređaj čistite svakodnevno.
2. U slučaju požara ne otvarajte vrata prostora za pripremu jela. Tako smanjujete dotok kisika kojim se rasplamsava vatra. Isključite uređaj. Ako se vatra proširila, upotrijebite protupožarni aparat kojim se može gasiti goruća mast. Goruću mast nikada ne gasite vodom ili pjenom.

NAPOMENA

Zahtjev za čišćenje

Zahtjev za čišćenje pojavljuje se ako dulje vremena niste upotrebljavali program čišćenja s umetkom za njegu Care (blago, srednje, intenzivno). Da biste izbjegli nastanak kamenca na uređaju, morate u redovitim vremenskim razmacima provoditi barem blago čišćenje.

12.1 Općenite sigurnosne upute

Oparenost i opekline možete izbjeći na sljedeći način:

- Prije obavljanja radova čišćenja, pustite da se uređaj i svih funkcijski dijelovi ohlade.

Materijalne štete, ozljede ili smrtonosne nesreće možete izbjeći na sljedeći način:

- Uređaj svakodnevno čistite i ako upotrebljavate isključivo ručni način rada s parom.
- Dodatni pribor nemojte čistiti pomoću automatskog načina čišćenja uređaja.

12.2 Intervali za njegu

Interval za njegu	Funkcijski dijelovi
Jednom tjedno	▪ Vanjska strana uređaja ▪ Pokrov za LED rasvjetu ▪ Upravljačka maska ▪ Plastični dijelovi

Funkcijski dijelovi moraju se čistiti u skladu s intervalima za održavanje, ali po potrebi ih je moguće čistiti i češće.

12.3 Proizvodi za njegu

Odgovarajući proizvodi za održavanje

- Sljedeće funkcijske dijelove čistite mlakom vodom, blagim sredstvom za ručno pranje i mekanom krpom:
 - Vanjska strana uređaja
 - Staklena ploča na vratima prostora za pripremu jela
 - Pokrov za LED rasvjetu u prostoru za pripremu jela
 - Brtva prostora za pripremu jela
- Pribor čistite mlakom vodom, blagim sredstvom za ručno pranje i mekanom krpom.

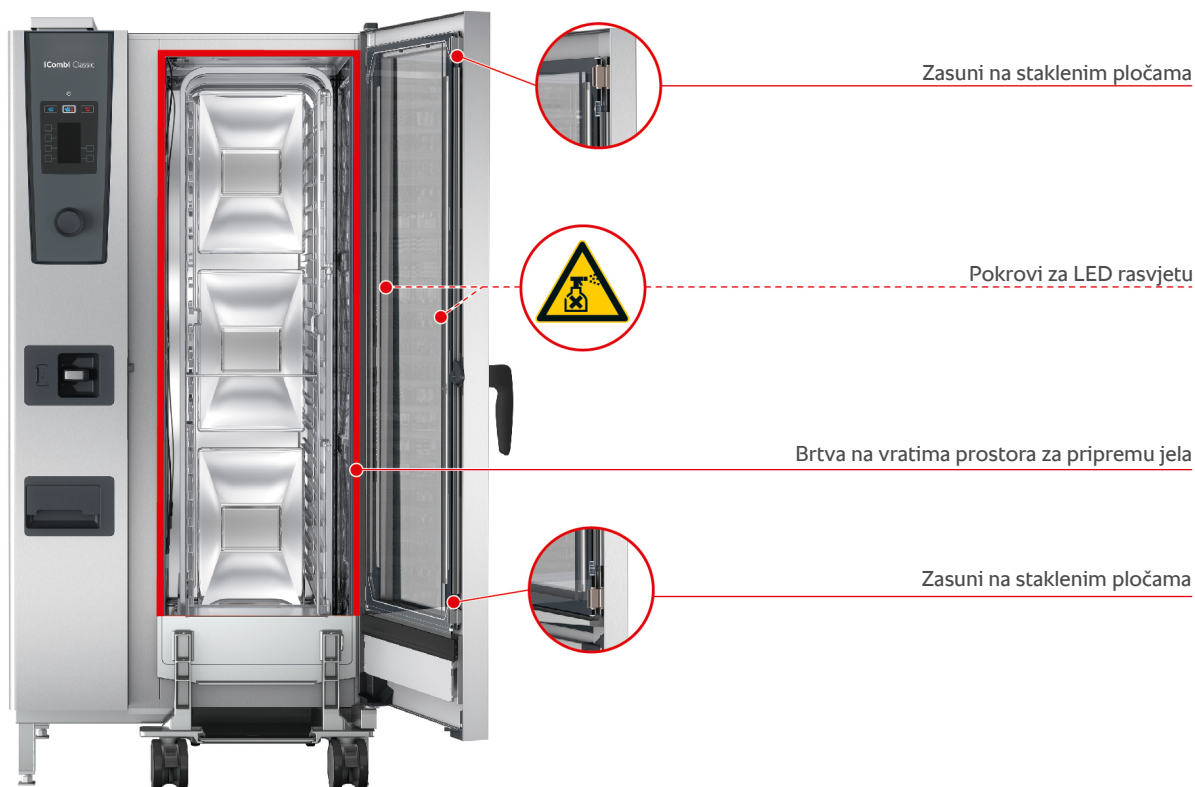
Neprikladni proizvodi za održavanje

Za čišćenje uređaja, funkcijskih dijelova uređaja i pribora nemojte upotrebljavati sljedeće neprikladne proizvode za održavanje:

- abrazivna sredstva za čišćenje
- solnu kiselinu, sumporne tvari ili druge tvari koje troše kisik

- nerazrijeđeni alkohol, metanol ili otapala kao što su aceton, benzol, toluen ili ksilen
- sredstva za čišćenje pećnice ili roštilja
- Spužve za čišćenje lonaca sa stranom za ribanje
- čeličnu vunu
- visokotlačne čistače
- oštre ili šiljaste alate

12.4 Čišćenje vrata prostora za pripremu jela



Čišćenje staklenih ploča

1. Otvorite vrata prostora za pripremu jela do kraja.
2. Laganim pritiskom otpustite zasune na staklenim pločama.
3. Zakretanjem otvorite staklenu ploču na vratima prostora za pripremu jela.
4. Staklene ploče prostora za pripremu jela čistite mlakom vodom, blagim sredstvom za ručno pranje i mekanom krpom.
5. Pustite da se staklene ploče na vratima prostora za pripremu jela potpuno osuše.



Čišćenje pokrova za LED rasvjetu

Nakon čišćenja staklenih ploča na vratima prostora za pripremu jela možete očistiti i pokrove za LED rasvjetu. Pokrove za LED rasvjetu čistite isključivo odgovarajućim proizvodima za čišćenje ► 52].

Pokrov za LED rasvjetu nalazi se ispod dvije staklene ploče vrata prostora za pripremu jela.

- ✓ Staklene ploče na vratima prostora za pripremu jela su otkočene.
1. Pokrove za LED rasvjetu čistite mlakom vodom, blagim sredstvom za ručno pranje i mekanom krpom.
 2. Ostatke sredstva za čišćenje uklonite čistom vodom i mekanom krpom.
 3. Pustite da se pokrov za LED rasvjetu potpuno osuši.
 4. Ponovno učvrstite staklene ploče na vratima prostora za pripremu jela.

Čišćenje brtve na vratima prostora za pripremu jela

Ako vaš uređaj upotrebljavate u trajnom načinu rada i s visokim temperaturama prostora za pripremu jela koje prelaze 260 °C i ako pripremate pretežito namirnice koje sadržavaju mast i želatinu, brtva na vratima prostora za pripremu jela može se brzo istrošiti. Kako biste produžili vijek trajanja brtve na vratima prostora za pripremu jela, čistite ih svakodnevno.

- ✓ Vrata prostora za pripremu jela su otvorena.
- 1. Brtvu na vratima prostora za pripremu jela čistite mlakom vodom, blagim sredstvom za ručno pranje i mekanom krpom.
- 2. Pustite da se brtva na vratima prostora za pripremu jela potpuno osuši.

Čišćenje okapnice vrata

Ako vaš uređaj upotrebljavate u trajnom načinu rada i s visokim temperaturama prostora za pripremu jela koje prelaze 260 °C i ako pripremate pretežito namirnice koje sadržavaju mast i želatinu, okapnica vrata može se jako uprljati. Svakodnevno je očistite kako biste osigurali higijenske standarde.

- ✓ Vrata prostora za pripremu jela su otvorena.
- 1. Okapnicu vrata čistite mlakom vodom, blagim sredstvom za ručno pranje i mekanom krpom.
- 2. Provjerite jeste li uklonili ostatke hrane, naslage masti i skorene naslage.

Očistite ispusni otvor okapnice vrata i plosnatu brtvu otvora odvoda.

- ✓ Vrata prostora za pripremu jela su otvorena.
- 1. Jednom rukom otvorite otvor odvoda na nožici za aktiviranje i čvrsto ga držite.
- 2. Očistite plosnatu brtvu i ispusni otvor mekanom krpom, mlakom vodom i blagim sredstvom za ručno pranje kako biste uklonili skorene naslage. Rukom pritom čvrsto držite otvor odvoda u otvorenom položaju kako ne bi došlo do neželjenog odvajanja mehanizma.
- 3. Vratite plosnatu brtvu na mjesto ako je tijekom čišćenja skliznula.

12.5 Čišćenje ručnog tuša

1. Do kraja izvucite crijevo ručnog tuša i čvrsto ga držite.
2. Očistite ručni tuš i crijevo mekanom spužvom.
3. Da biste uklonili tvrdokorni kamenac, očistite ručni tuš i crijevo razrijeđenim octom.

12.6 Čišćenje zračnog filtra

NAPOMENA

Ako zračni filter nije pravilno montiran, u uređaj će prodirati vodeni mlaz

Zaštita od vodenog mlaza iz svih smjerova zajamčena je samo ako je zračni filter pravilno montiran.

1. Zračni filter umetnite u uređaj tako da se uglati.

NAPOMENA

Nemojte upotrebljavati šiljaste predmete

Za otvaranje poklopca zračnog filtra nemojte upotrebljavati oštre predmete kao što su noževi jer postoji opasnost od oštećenja držača filtra.



Potrebni alat

- Odvijač



1. Odvijač umetnite u otvore pokrova zračnog filtra.
2. Lagano pritisnite nosove.
3. Izvucite zračni filter.
4. Očistite zračni filter u perilici posuđa te zatim pustite da se potpuno osuši.
 - > Ako zračni filter nije čist nakon čišćenja u perilici posuđa, potrebno ga je zamijeniti.
5. Ako je zračni filter čist, vratite ga u uređaj.
6. Pokrov zračnog filtra ponovno umetnite u uređaj.

12.7 Čišćenje pribora

NAPOMENA

Nemojte ostaviti pribor u uređaju tijekom automatskog čišćenja.

Nikad nemojte ostavljati pribor u uređaju tijekom automatskog čišćenja. Time možete oštetiti uređaj ili pribor.

1. Prije čišćenja pustite da se pribor ohladi.
2. Mekanom krpom uklonite ostatke hrane i naslage masti, škroba i bjelanchevina.
3. Ako je oprema tvrdokorno zaprljana, namočite je u mlakoj vodi pa zatim uklonite nečistoće mekanom krpom.

12.8 Čišćenje ventilacijske cijevi odvodnog dijela

Ako je vaš uređaj prilikom instalacije priključen na sifon na mjestu ugradnje, na odvodni dio montirana je ventilacijska cijev. Ako je voda meka ili ako je uređaj priključen na sustav za omekšavanje vode te često upotrebljavate programe za čišćenje **srednje** i **jako**, pjena koja nastaje prilikom čišćenja odvodi se u ventilacijsku cijev. Kako biste osigurali optimalni odvod pjene, očistite ventilacijsku cijev jedanput tjedno.

1. Ventilacijsku cijev napunite toplom vodom dok se potpuno ne očisti od ostataka. Temperatura vode trebala bi iznositi 60 °C.

13 Inspiracija i pomoć

13.1 Telefonska pomoć

ChefLine®

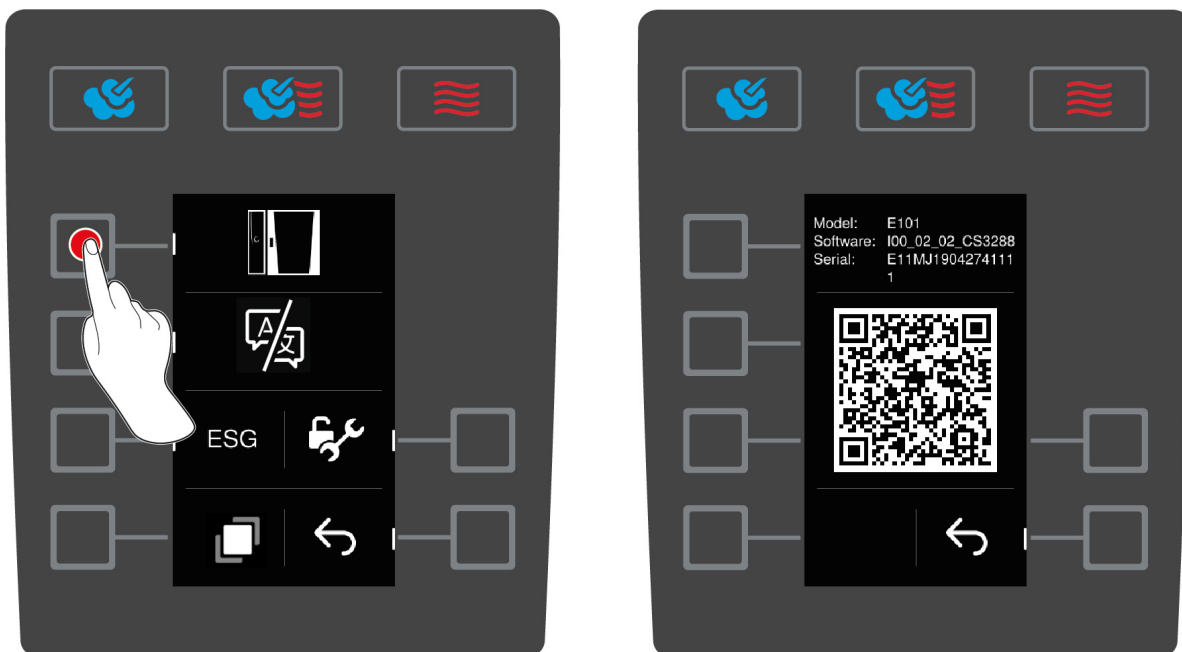
Kad god imate pitanja u vezi s programima ili receptima, rado ćemo Vas savjetovati putem telefona. Brzo, jednostavno, od kuhara za kuhara, i to 365 dana u godini. Jednostavno nazovite našu liniju RATIONAL ChefLine®. Broj je naveden na naljepnici ChefLine® na vratima prostora za pripremu jela, u postavkama pod opcijom Servis i na stranici rational-online.com.

RATIONAL servisni partneri

Naši su uređaji pouzdani i dugovječni. Ako nekad ipak dođe do tehničkih problem, RATIONAL servisni partneri pružit će vam brzu pomoć. Uključuje sigurnu opskrbu zamjenskim dijelovima i dežurnu službu vikendom. Broj možete pronaći pod opcijom Postavke > Servis ili na stranici rational-online.com.

13.2 Uvid u podatke o uređaju

U uređaju možete vidjeti koja inačicu instaliranog softvera i serijski broj uređaja. Ako ste na pametni telefon instalirali aplikaciju pomoću koje možete skenirati QR kodove, podatke možete učitati i na svoj pametni telefon.



1. Na početnom zaslonu pritisnite tipku:
 2. Pritisnite tipku:
 3. Pritisnite tipku:
 4. Pritisnite tipku:
- > Prikazuju se sljedeće informacije:
- Tip uređaja
 - Inačica instaliranog softvera
 - Serijski broj uređaja

Sada možete skenirati prikazani QR kod svojim pametnim telefonom kako biste sačuvali prikazane informacije.

13.3 Rješavanje problema

Ako se pojavi bilo kakva obavijest o pogrešci, nazovite svoga RATIONAL servisnog partnera [► 56]. Uvijek držite pri ruci serijski broj svoga uređaja. Serijski broj naveden je i na naljepnici.

Mogu se pojaviti informativne poruke kod kojih morate obaviti određenu radnju ili postupak. U tim situacijama ne morate, kao korisnik, kontaktirati svog RATIONAL servisnog partnera [► 56].

13.3.1 Obavijesti o pogreškama sustava grijanja, generator pare

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 10 SC-automatic failed	Pogreška u automatskom čišćenju.	Da
Service 11 Water supply steam generator failed	Pogreška u dovodu vode za generator pare.	Da
Service 12 Water volume measurement failed	Pogreška u mjerenju količine vode.	Da
Service 13 Water detection failed	Pogreška u očitavanju razine vode u generatoru pare.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Senzor za temperaturu je neispravan.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	Temperatura generatora pare niža je od ograničenja.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Service 43.1 Solenoid valve failed	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Service 46.1 Pump failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Da
Service 46.2 Pump failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Da

13.3.2 Obavijesti o pogreškama za plinske uređaje

Ako vaš uređaj ima plinski priključak, mogu se prikazati sljedeće dodatne obavijesti o pogreškama. Ako se pojavi bilo kakva obavijest o pogrešci, nazovite svoga RATIONAL servisnog partnera [► 56]. Uvijek držite pri ruci serijski broj svoga uređaja.

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 32.1 Check gas supply	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite dovod plina.	Ne
Service 32.2 Check gas supply	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite dovod plina.	Ne
Service 32.3 Check gas supply	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite dovod plina.	Ne
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite dovod plina.	Ne
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite dovod plina.	Ne
Service 33.3	Plinski plamenik je neispravan.	Ne

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Gas burner failed close gas supply	Zatvorite dovod plina.	
Service 34.32 Data communication failed	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Da
Service 60 Gas system failed	Neispravno pokretanje komore za paljenje. Isključite i ponovno uključite uređaj. Ako se greška i dalje prikazuje, nazovite svoga servisnog partnera.	–

13.3.3 Obavijesti o pogreškama sustava grijanja, vrući zrak

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 20.1 Cabinet sensor failed	Senzor za temperaturu je neispravan.	Ne
Service 28.1 Steam generator too hot	Prekoračena je temperaturna granica generatora pare.	Ne
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	Prekoračena je temperaturna granica prostora za pripremu jela.	Ne
Service 34.1 Data communication failed	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Ne
Service 34.2 Data communication failed	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Ne
Service 34.4 Data communication failed	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Ne
Service 42.3 Solenoid valve failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Nije vam dostupna funkcija Obrada parom.
Service 42.6 Solenoid valve failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Da
Service 43.3 Solenoid valve failed	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.

13.3.4 Obavijesti o pogreškama za vlažnost

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 20.2 Control sensor failed	Senzor za temperaturu je neispravan.	Da
Service 20.4 Humidity sensor failed	Senzor za temperaturu je neispravan.	Da
Service 30 Humidity control failed	Pogreška u mjerenju vlažnosti.	Da
Service 36 Humidity control failed	Senzor diferencijalnog tlaka je neispravan.	Da
Service 37 Humidity control failed	Senzor diferencijalnog tlaka je neispravan.	Da
Service 42.2 Solenoid valve failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Da

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 43.2 Solenoid valve failed	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.

13.3.5 Obavijesti o pogreškama za CleanJet

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 34.8 Data communication failed	Automatsko čišćenje ne funkcionira.	Ne
Service 43.6 Solenoid valve failed	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Service 47.1 Pump failed	Odvodna pumpa je neispravna.	Da
Service 47.2 Pump failed	Odvodna pumpa je neispravna.	Da
Service 110 Cleanjet failed	Tijekom automatskog čišćenja pojavila se pogreška u pumpi za samočišćenje.	Ne
Service 120 Cleanjet failed	Tijekom automatskog čišćenja pojavila se pogreška u očitavanju razine vode.	Ne
Service 121 Pour Water 3l	Nema dovoljno vode u spremniku za čišćenje	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak. Ulijte 3 l vode u spremnik za čišćenje.

13.3.6 Obavijesti o pogreškama za Care

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 42.4 Solenoid valve failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Da
Service 43.4 Solenoid valve failed	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Service 49.1 Pump failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Da
Service 49.2 Pump failed	Pogreška u opskrbi vodom.	Da

13.3.7 Informativne poruke

Informativne poruke pojavljuju se u tekstnom okviru s plavim obrubom i ukazuju na situacije na koje vi, kao korisnik, morate obratiti pozornost.

Mogu se javiti sljedeće informativne poruke:

Objašnjenje simbola:

-  Nema protoka vode

Informacija	Uzrok	Priprema jela moguća
Energy optimization active	Optimizacija energije aktivna	Da
Steam generator too cold Hot air possible	Temperatura generatora pare niža je od ograničenja.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.

Initialise timer	Sat za stvarnim vremenom CPU-a nije pokrenut. Namjestite datum i vrijeme.	Da
Battery low	Baterija je neispravna.	Da
Cabinet light failed	Rasvjeta u prostoru za pripremu jela ne funkcionira ispravno.	Da
Selftest with water requested	Samotestiranje je obavljeno bez vode	Dostupan vam je još samo način rada za vrući zrak.
Pour water 3 litres	Zahtjev za ulijevanje 3 l vode u spremnik za čišćenje	Dostupan vam je još samo način rada za vrući zrak.
Check Watersupply	Elektroda razine, istek vremena	Dostupan vam je još samo način rada za vrući zrak.
Check USB Stick	USB je oštećen	Da
Pour Water 3l	Kada se ukloni informativna poruka, a potom se i dalje prepoznaju impulsi	Dostupan vam je još samo način rada za vrući zrak.
Program import error	Programska pogreška	Da
Selftest with water requested	Samotestiranje je obavljeno bez vode	Dostupan vam je još samo način rada za vrući zrak.
 Check Watersupply	Elektroda razine, istek vremena	Dostupan vam je još samo način rada za vrući zrak.
 Check Watersupply	Nema vode tijekom ciklusa uključivanja	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
 Pour Water 3l	Nema dovoljno vode u generatoru pare	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.

13.3.8 Centar za obavijesti

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 17 Unit data failed	Pogrešan tip uređaja.	Ne
Service 29 Electric compartment too hot	Previsoka temperatura ploče s vodovima.	Ne
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Neispravna sonda za temperaturu jezgre u prostoru za pripremu jela.	Da, ali ne možete upotrebljavati sondu za temperaturu jezgre.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Neispravna sonda za temperaturu jezgre u prostoru za pripremu jela.	Da, ali ne možete upotrebljavati sondu za temperaturu jezgre.
Service 34.16 Data communication failed	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Da
Service 34.64 Data communication failed	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Da
Service 34.400 Data communication failed	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Da

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Service 41	Na mlaznici za parenje ili na cijevi za parenje nakupio se kamenac.	Nije vam dostupna funkcija Obrada parom.
Service 52.1 Cabinet light failed	Rasvjeta u prostoru za pripremu jela ne funkcionira ispravno.	Da
Service 52.2 Cabinet light failed	Rasvjeta u prostoru za pripremu jela ne funkcionira ispravno.	Da
Service 72 Aktiviran je sigurnosni graničnik temperature	Prekoračena je temperatura za aktivaciju senzora za temperaturu.	Ne
Service 1017 USB Stick error	USB je neispravan	Da

14 Održavanje

Brtve na vratima prostora za pripremu jela možete zamijeniti sami. Više informacija dostupno je ovdje: Zamjena brtve na vratima prostora za pripremu jela [► 63]

Za sljedeće radove održavanja obratite se svom RATIONAL servisnom partneru:

- Zamjena zračnog filtra

14.1 Zamjena zračnog filtra

NAPOMENA

Nemojte upotrebljavati šiljaste predmete

Za otvaranje poklopca zračnog filtra nemojte upotrebljavati oštre predmete kao što su noževi jer postoji opasnost od oštećenja držača filtra.

NAPOMENA

Ako zračni filter nije pravilno montiran, u uređaj će prodirati vodeni mlaz

Zaštita od vodenog mlaza iz svih smjerova zajamčena je samo ako je zračni filter pravilno montiran.

1. Zračni filter umetnite u uređaj tako da se uglati.

NAPOMENA

Upotrebljavajte samo suhe zračne filtere.

Kako bi se izbjegla materijalna šteta, prije zamjene provjerite je li novi zračni filter suh.



Potrebni alat

- Odvijač

14.2 Zamjena brtve na vratima prostora za pripremu jela

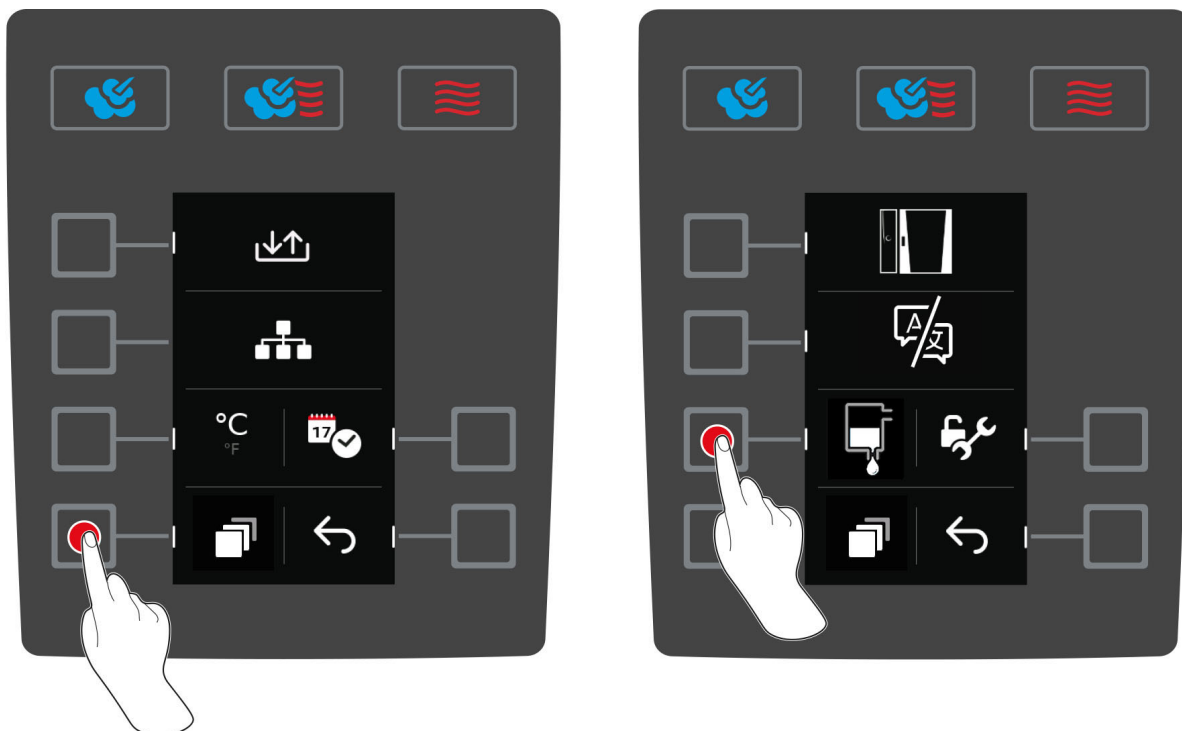


1. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
2. Brtvu na vratima prostora za pripremu jela izvucite iz vodilice i odložite je u otpad.
3. Prihvatne usne na novoj brtvi navlažite sapunicom.
4. Najprije utisnite kutove brtve u kutove vodilice.
5. Zatim utisnite ostatak brtve u vodilicu.

15 Transport

15.1 Pražnjenje generatora vlage

Prije transportiranja uređaja morate isprazniti generator vlage.



1. Prekinite opskrbu uređaja vodom.
 2. Na početnom zaslonu pritisnite tipku:
 3. Pritisnite tipku.
 4. Pritisnite tipku.
 5. Pritisnite tipku.
- >> Generator pare će se isprazniti.

15.2 Transport uređaja

UPOZORENJE

Kotačići se mogu oštetiti ako se uređaj ili Combi-Duo pomiču dok su povučene sigurnosne kočnice

Ako su kotačići oštećeni, uređaj ili Combi-Duo mogu se prevrnuti i nanijeti vam ozbiljne ozljede.

1. Otpustite kočnice na kotačićima prije transporta ili pomicanja uređaja ili Combi-Dua.
2. U svrhu sigurnog transporta uređaj ili Combi-Duo uvijek pomičite udvoje.

UPOZORENJE

Vodeći kotačići mogu se oštetiti ako želite promijeniti smjer kotačića dok je povučena sigurnosna kočnica

Ako su vodeći kotačići oštećeni, uređaj ili Combi-Duo mogu se prevrnuti i nanijeti vam ozbiljne ozljede.

1. Ako vodeći kotačići strše ispod uređaja ili donjeg postolja te želite promijeniti smjer kotačića, najprije otpustite sigurnosne kočnice pa zatim zakrenite kotačiće.
2. Ne udarajte u vodeće kotačiće.

⚠ OPREZ**Uređaji se mogu prevrnuti prilikom transporta preko pragova i nagiba**

Kada pomičete uređaj preko pragova ili nagiba, on se može prevrnuti i ozljediti vas.

1. Uređaje pažljivo pomičite preko pragova i nagiba.

⚠ OPREZ**Uređaji i Combi-Duo na kotačićima mogu se prevrnuti tijekom transporta ili pomicanja**

Ako se vaš uređaj nalazi na vodećim kotačićima ili ako se Combi-Duo nalazi na postolju s vodećim kotačićima te niste otpustili parkirnu kočnicu prije transporta ili pomicanja uređaja, Combi-Duo ili uređaj se mogu prevrnuti i ozljediti vas.

1. Otpustite kočnice na kotačićima prije transporta ili pomicanja uređaja ili Combi-Dua.
2. Nakon transporta ponovno pritegnite parkirnu kočnicu za kotačiće.

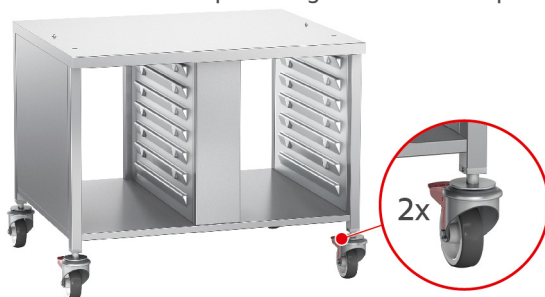
NAPOMENA

Dopustite svom servisnom partneru da transportira vaš uređaj kako bi se osigurao pravilan rad.

Možete pomicati uređaje koji se nalaze na pomičnim postoljima ili kotačićima.

- ✓ Generator pare je ispražnjen, a kutija za čišćenje je ispumpana [► 64]. **Objе navedene točke smije provesti samo servisni partner.**

1. Prije nego što transportirate uređaj na neko drugo mjesto, morate ga prvo propisno odvojiti sa strujne mreže, dovoda i odvoda vode.
2. Nakon što ste premjestili uređaj na novo mjesto, morate ga ponovno propisno spojiti na strujnu mrežu, dovod i odvod vode te povući sigurnosnu kočnicu pomičnog postolja ili kotačića.



3. Ako tijekom čišćenja kuhinje želite povući uređaj prema naprijed, otpustite sigurnosne kočnice pomičnog postolja ili kotačića.
4. Uređaj pažljivo povucite prema naprijed.
5. Nakon što završite s čišćenjem kuhinje, pažljivo vratite uređaj na mjesto i povucite sigurnosnu kočnicu.

16 Stavljanje izvan pogona i zbrinjavanje

16.1 Stavljanje izvan pogona

Ako uređaj želite staviti izvan pogona, obratite se svom RATIONAL servisnom partneru.

16.2 Zbrinjavanje



Stari uređaji sadržavaju materijale za reciklažu. Stare uređaje zbrinite na ekološki način putem odgovarajućih sustava za prikupljanje otpada.

17 Tehnički podaci

Vodite računa o tehničkim podacima na označnoj pločici. Označna pločica nalazi se na lijevoj strani uređaja pored upravljačke maske.

17.1 Uređaji s električnim priključkom

	Vrijednost
Težina (bez ambalaže)Tip20-1/1	313kg
Težina (bez ambalaže)Tip20-2/1	243kg
Sigurnosni razred	IPX5
Emisija buke koja se prenosi zrakom	≤ 60 dBA
Okolni uvjeti	5 – 40 °C
Standardna bežična mreža	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencija i maksimalna snaga prijenosa WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Uređaji s plinskim priključkom

	Vrijednost
Težina (bez ambalaže)Tip20-1/1	265kg
Težina (bez ambalaže)Tip20-2/1	346kg
Sigurnosni razred	IPX5
Emisija buke koja se prenosi zrakom	≤ 60 dBA
Okolni uvjeti	5 – 40 °C
Standardna bežična mreža	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencija i maksimalna snaga prijenosa WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.3 Tipovi i imena modela

Postoji razlika između oznake tipa i imena modela na tipskoj pločici. Dodjelu potražite u ovoj tablici.

Tip	Ime modela
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 Mrežne veze

U sljedećoj tablici navedeni su upotrijebljeni priključci i njihova upotreba. Priključci s oznakom **Standard** tvornički su otvoreni, a priključci s oznakom **Neobavezno** mogu se konfigurirati putem opcija i postavki uređaja.

Priključak	Protokol	Upotreba	Konfiguracija
53	TCP / UDP	DNS	Standardno
443	TCP	HTTPS	Standardno
8883	TCP	MQTT preko SSL/TLS	Standardno

17.5 Sukladnost

17.5.1 Uređaji s električnim priključkom

Ovaj uređaj u skladu je sa sljedećim Direktivama EU-a:

- Direktiva 2014/53/EU o usklađivanju zakonodavstava država članica o stavljanju na raspolaganje radijske opreme na tržištu

- Direktiva 2006/42/EU o strojevima
- Direktiva 2014/30/EU o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost
- Direktiva 2011/65/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi, uključujući Direktivu 2015/863/EU

Ovaj uređaj u skladu je sa sljedećim europskim normama:

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

17.5.2 Uređaji s plinskim priključkom

Ovaj uređaj u skladu je sa sljedećim Direktivama EU-a:

- Direktiva (EU) 2016/426 o aparatima na plinovita goriva
- Direktiva 2014/53/EU o usklađivanju zakonodavstava država članica o stavljanju na raspolaganje radijske opreme na tržištu
- Direktiva 2006/42/EU o strojevima
- Direktiva 2014/30/EU o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost
- Direktiva 2011/65/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi, uključujući Direktivu 2015/863/EU

Ovaj uređaj u skladu je sa sljedećim europskim normama:

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

Kazalo

B

Brzina zraka	20
--------------	----

C

Čišćenje	
Brtve na vratima prostora za pripremu jela	54
Pokrov za LED rasvjetu	53
Vrata prostora za pripremu jela	53
Zračni filter	55
Čišćenje pokrova za LED rasvjetu	53
Čišćenje	53

F

Funkcija Cool-Down	20
--------------------	----

I

Isključite uređaj.	11
--------------------	----

K

Klima u prostoru za pripremu jela	
Finishing	26
Kombinacija pare i vrućeg zraka	22
Para	21
Vrući zrak	23

M

Miris plina	9
-------------	---

N

Način rada programiranja	
Brisanje koraka za pripremu jela	32
Dodavanje koraka za pripremu jela	32
Obrada parametra za pripremu jela	32

O

Održavanje	
Pribor	55
Ručni tuš	54
Zamjena brtve	63

P

Pokretanje programa	31
Pranje bez tabl.	48
Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide)	
Cook and Chill	25
Područja primjene	25
Posluga u sobu	25
Pripremanje dijetalnih i laganih jela	25
Programi čišćenja	

Blago	47
Jako	48
Pranje bez tabl.	48
Srednje	48
Programiranje koraka pripreme jela	30
Programiranje ručnog prethodnog zagrijavanja	30
Proizvodi za održavanje	
neprikladna sredstva za čišćenje	52
odgovarajući proizvodi za održavanje	52

R

Ručni tuš	
čišćenje predfiltera	54
Načini prskanja	16
upotreba	16

S

Samostalno održavanje	62
Sigurnosne upute	
općenito	8
Sonda za temperaturu jezgre	
Cijela riba	15
Cijelo pile	15
Male namirnice	15
Odrezak	14
Pekarski proizvodi	15
Povrće	15
Riblji fileti	15
Ubosti u namirnicu	13
umetanje	14, 15
Vađenje	15
Veliki komadi mesa	15
Središnji kotačić za namještanje	11

T

Temperatura jezgre	19
Temperatura prostora za pripremu jela	19
Finishing	26
Kombinacija pare i vrućeg zraka	22
Para	21
Vrući zrak	23
Trajni rad	19

U

Uključite uređaj.	11
Upravljanje uređajem	
Pokreti rukama	11
Središnji kotačić za namještanje	11

V

Vrata prostora za pripremu jela	
Čišćenje	53
Čišćenje brtve	54
Čišćenje pokrova za LED rasvjetu	53
Vrijeme pripreme jela	19

Z

Zagrijavanje	20
Zamjena brtve	63
Zračni filter	
Čišćenje	55

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com