

iCombi® Pro

Originalna navodila za uporabo



Kazalo vsebine

1	Uvod.....	10
1.1	Pomoč na voljo v napravi	10
1.2	Jamstvo za proizvod	10
1.3	Ciljna skupina	10
1.4	Namenska uporaba	10
1.5	Delo s temi navodili	10
1.5.1	Razlaga simbolov	10
1.5.2	Razlaga piktogramov	11
1.5.3	Razlaga opozoril	11
1.5.4	Slike	11
1.5.5	Tehnične spremembe	11
2	iCombi Pro.....	12
3	Splošni varnostni napotki	13
3.1	Varnostni napotki za naprave s plinskim priključkom	14
3.2	Osebna varovalna oprema	14
4	Kako uporabljati napravo	15
4.1	Prvi zagon	15
4.2	Vklop in izklop naprave	15
4.3	Začetni zaslon	16
4.3.1	Datum, ura, status	17
4.3.2	Pomoč	17
4.4	Interakcija z napravo	17
4.4.1	Poteze	17
4.4.2	Centralni nastavitveni gumb	18
4.5	Največje dovoljene količine polnjenja	18
4.6	Odpiranje in zapiranje vrat aparata	18
4.7	Napolnite napravo	19
4.8	Uporaba sonde za merjenje temperature jedra	20
4.9	Uporaba ročnega tuša	22
4.10	Odstranitev vodil	24
4.11	Vgrajeni odvod odvečne maščobe	24
5	Intelligentno kuhanje – iCookingSuite	26
5.1	Načini delovanja in načini priprave	26
5.2	Intelligentni postopki priprave	27
5.2.1	Informacije o posebnih intelligentnih postopkih priprave	27
5.3	Intelligentna priprava živil	27
5.3.1	Priklic intelligentnih postopkov kuhanja	27
5.3.2	Zagon inteligentnega postopka kuhanja	28
5.3.3	Predizbira začetnega časa	29
5.4	Rezultat priprave prilagajajte svojim željam	29
5.4.1	Parametri priprave	30
5.4.2	Dodatne funkcije	31

5.4.3	Zahteve	32
5.4.4	Informacije.....	32
5.4.5	Možnosti	33
5.5	Nadzor inteligentnega postopka priprave.....	34
5.6	Preklic inteligentnega postopka priprave.....	34
5.7	Razvrščanje inteligentnih postopkov priprave.....	34
6	Ročni način delovanja.....	35
6.1	Rezultat priprave prilagajajte svojim željam	35
6.1.1	Parametri priprave	35
6.1.2	Dodatne funkcije.....	36
6.1.3	Zahteve in informacije	36
6.2	Para	37
6.2.1	Klima v kuhalnem prostoru in temperaturno območje	37
6.2.2	Priprava živil v pari.....	37
6.3	Kombinacija pare in vročega zraka	38
6.3.1	Klima v kuhalnem prostoru in temperaturno območje	38
6.3.2	Priprava živil s kombinacijo pare in vročega zraka	38
6.4	Vroči zrak	38
6.4.1	Klima v kuhalnem prostoru in temperaturno območje	38
6.4.2	Priprava živil z vročim zrakom.....	39
6.5	Preklic ročne priprave	40
7	Priprava sous vide.....	41
7.1	Postopki priprave sous vide	41
8	Pasterizacija	42
8.1	Postopki priprave za pasterizacijo	42
9	Prekajevanje.....	43
9.1	Postopki priprave za prekajevanje.....	43
10	Kuhanje z nizko temperaturo	44
11	Finishing.....	45
11.1	Nastavitev teže krožnika à la carte	45
11.2	Nastavitev teže krožnika za banket	45
12	iProductionManager	47
12.1	Ustvarjanje ročnih bonov	47
12.2	Deska z boni	48
12.2.1	Dodajanje inteligentnih postopkov priprave.....	48
12.2.2	Dodajanje programov in nakupovalnih košaric	48
12.2.3	Urejevalnik deske z boni.....	49
12.3	Časovnik	49
12.4	Umeščanje bonov	50
12.4.1	Preverjanje kombinacij	51
12.4.2	Logika umeščanja	51
12.4.3	Odprava vrzeli v načrtovanju	51
12.4.4	Optimizacija časa	52

12.4.5	Optimizacija energije	53
12.5	Urejanje in brisanje bonov	54
12.6	Kopiranje bonov	54
12.7	Priprava s ciljnim časom	55
12.8	Načrtovanje	56
12.8.1	Ustvarjanje načrtovanja	56
12.8.2	Začetek načrtovanja	57
13	Način programiranja.....	58
13.1	Ročno ustvarjanje programa	58
13.2	Ustvarjanje inteligentnega programa	60
13.3	Programiranje nakupovalne košarice	62
13.4	Urejanje in brisanje programov	63
13.5		63
13.6	Zagon programov in košaric	63
14	Način programiranja – iCareSystem AutoDose	65
14.1	Izdelava čistilnega programa (oskrba s kemikalijami)	65
14.2	Urejanje in brisanje programov (oskrba s kemikalijami)	66
15	Preklop načinov delovanja.....	68
16	Nastavitve.....	69
16.1	Priključeno.....	69
16.2	Prikazovalnik	69
16.2.1	Jezik.....	69
16.2.2	Datum in ura	69
16.2.3	Nastavitev prikaza temperature.....	70
16.2.4	Pogled programov	70
16.3	Osvetljava	71
16.3.1	Svetlost zaslona	71
16.4	Zvok.....	71
16.4.1	Skupna glasnost	71
16.4.2	Pozivi za polnjenje/dejanje.....	72
16.4.3	Konec programskega koraka	72
16.4.4	Konec časa priprave	72
16.4.5	Preklic postopka/zaznana napaka	73
16.5	Sistem za kuhanje	73
16.5.1	Informacije o tipu naprave	73
16.5.2	Poraba energije	73
16.5.3	Način varčevanja z energijo iProductionManager	74
16.5.4	E/2	74
16.5.5	Zaklep zaslona	74
16.5.6	Demonstracijski način	74
16.5.7	Power Steam	74
16.5.8	Krmilna šoba	74
16.5.9	Watchdog-čuvaj	75
16.5.10	Nevarnost	75

16.5.11	Praznjenje parnega generatorja	75
16.5.12	VarioSmoker	75
16.6	Kuhanje	75
16.6.1	Primarna nacionalna kuhinjska	75
16.6.2	Sekundarna nacionalna kuhinjska	75
16.6.3	Čas zakasnitvenega delovanja	76
16.6.4	Izmerjena vrednost sonde	76
16.6.5	Zapis časa priprave	76
16.6.6	Teža krožnika à la carte	76
16.6.7	Teža krožnika za banket	76
16.6.8	Število vodil	76
16.6.9	Zaporedje vodil	76
16.6.10	Obremenitveni sunki pri ročnih programih v funkciji iProductionManager	77
16.6.11	Ohranjevalni čas klime	77
16.6.12	iProductionManager 3D	77
16.7	Čiščenje iCareSystem AutoDose (zaloga kemikalij)	78
16.7.1	Prisilno čiščenje po obratovalnih urah (zaloga kemikalij)	78
16.7.2	Načrt čiščenja (oskrba s kemikalijami)	79
16.7.3	Čiščenje - ročni tuš	79
16.7.4	Mejna vrednost nivoja polnosti vložkov (zaloga kemikalij)	79
16.7.5	Izklop po čiščenju (zaloga kemikalij)	80
16.7.6	Napotki za bližajoče se čiščenje (zaloga kemikalij)	80
16.7.7	Čas prostega teka brez interakcije pred koncem (zaloga kemikalij)	80
16.7.8	Čistilo brez natrijevega hidroksida	80
16.8	Čiščenje	80
16.8.1	Prisilno čiščenje po obratovalnih urah	80
16.8.2	Načrt čiščenja	80
16.8.3	Čiščenje - ročni tuš	80
16.8.4	Napotki za bližajoče se čiščenje (zaloga kemikalij)	80
16.8.5	Čas prostega teka brez interakcije pred koncem (zaloga kemikalij)	80
16.8.6	Čistilo brez natrijevega hidroksida	81
16.9	Upravljanje podatkov	81
16.9.1	Izvoz vseh podatkov	81
16.9.2	Programi priprave	81
16.9.3	Uporabniški profili	82
16.9.4	Slike uporabnika	82
16.9.5	Osnovne nastavitve naprave	82
16.9.6	HACCP-podatki	83
16.9.7	Servis	83
16.9.8	MyDisplay	83
16.10	Omrežne nastavitve	84
16.11	Uporabniški profil	85
16.11.1	Vklop profila	86
16.11.2	Uredi profil	86
16.11.3	Dodaj profil	88

16.11.4	Urejanje zaslona.....	88
16.11.5	Ustvarjanje novega zaslona.....	89
16.12	Servis.....	89
16.12.1	Podatki o posodobitvi programske opreme.....	89
16.12.2	Nameščena različica programske opreme.....	89
16.13	ConnectedCooking.....	90
17	Vodenje kuhinje.....	92
17.1	Upravljanje higiene.....	92
17.1.1	Zabeleženi podatki HACCP.....	92
17.1.2	Izvoz podatkov HACCP.....	92
17.1.3	Samodejni prenos HACCP podatkov v aplikacijo ConnectedCooking.....	92
17.2	Povezovanje naprav v omrežje.....	92
17.2.1	Vzpostavitev povezave WLAN.....	93
17.2.2	Priklop omrežnega kabla.....	94
17.2.3	Vzpostavitev omrežne povezave.....	94
17.3	ConnectedCooking.....	95
17.3.1	Povezava naprave s portalom ConnectedCooking.....	95
17.4	Izvajanje posodobitve programske opreme.....	96
18	Avtomatično čiščenje – iCareSystem.....	97
18.1	Splošni varnostni napotki.....	97
18.2	Načini čiščenja.....	97
18.3	Programi čiščenja.....	98
18.4	Stanje čiščenja in Care.....	98
18.5	Zagon avtomatičnega čiščenja.....	99
18.6	Prekinitev avtomatičnega čiščenja.....	99
18.7	Prisilno čiščenje po obratovalnih urah.....	100
18.8	Načrt čiščenja.....	100
19	Samodejno čiščenje – iCareSystem AutoDose.....	102
19.1	Splošni varnostni napotki.....	102
19.2	Načini čiščenja.....	102
19.3	Programi čiščenja.....	103
19.4	Stanje čiščitnega vložka, vložka Care in vložka s čistilom.....	103
19.5	Menjava vložka s čistilom.....	104
19.6	Zagon avtomatičnega čiščenja.....	105
19.7	Prekinitev avtomatičnega čiščenja.....	106
19.8	Prisilno čiščenje po obratovalnih urah.....	106
20	Nega.....	107
20.1	Splošni varnostni napotki.....	107
20.2	Časovni intervali med posameznimi čiščenji.....	107
20.3	Izdelki za čiščenje in nego.....	107
20.4	Čiščenje vrat.....	108
20.5	Odstranjevanje vodnega kamna na šobi za navlaževanje.....	109
20.6	Čiščenje zračnega filtra.....	110
20.7	Čiščenje ročnega tuša.....	110

20.8	Čiščenje kontrolne plošče	111
20.9	Čiščenje dodatne opreme	111
20.10	Čiščenje odzračevalne cevi odtočne poti.....	111
21	Nega iCareSystem AutoDose.....	113
21.1	Splošni varnostni napotki.....	113
21.2	Izdelki za čiščenje in nego	113
21.3	Intervali vzdrževanja AutoDose.....	113
21.4	Čiščenje vrat.....	114
21.5	Odstranjevanje vodnega kamna na šobi za navlaževanje	115
21.6	Čiščenje zračnega filtra	116
21.7	Čiščenje ročnega tuša.....	116
21.8	Čiščenje kontrolne plošče	117
21.9	Čiščenje dodatne opreme	117
21.10	Čiščenje odzračevalne cevi odtočne poti.....	117
22	Navdih in pomoč	119
22.1	Pomočnik za iskanje.....	119
22.2	Pomoč	119
22.3	Pomoč po telefonu.....	119
22.4	Pomoč pri servisiranju	120
22.4.1	Samodejni prenos servisnih podatkov na portal ConnectedCooking	120
22.4.2	Priklic servisnih podatkov.....	120
22.5	Odpravljanje težav.....	120
22.5.1	Središče obvestil.....	120
22.6	Sporočila o napaki	121
22.6.1	Sporočila o napaki, segrevanje, generator pare.....	121
22.6.2	Sporočila o napaki za plinske naprave	121
22.6.3	Sporočila o napaki, segrevanje, vroči zrak	122
22.6.4	Sporočila o napaki, vlaga	122
22.6.5	Sporočila o napakah iCareSystem - čiščenje	123
22.6.6	Sporočila o napakah iCareSystem - Care	123
23	Vzdrževanje.....	124
23.1	Menjava zračnega filtra	124
23.2	Menjava tesnila vrat	125
24	Prevoz.....	126
24.1	Prevoz naprave.....	126
25	Potek uporabe in odstranjevanje	128
25.1	Potek uporabe	128
25.2	Odstranjevanje	128
26	Tehnični podatki.....	129
26.1	Naprave z električnim priključkom.....	129
26.2	Naprave s plinskim priključkom	129
26.3	Tipi in nazivi modelov	129
26.4		129

26.5	Skladnost.....	129
26.5.1	Naprave z električnim priključkom.....	129
26.5.2	Naprave s plinskim priključkom.....	130
Kazalo		131

1 Uvod

Spoštovani,

čestitamo vam ob nakupu naprave iCombi Pro. Pred prvim zagonom naprave pazljivo preberite navodila za uporabo. Upoštevanje navodil za uporabo zagotavlja varno rokovanje z napravo. Ta navodila za uporabo shranite tako, da bodo vedno dostopna vsem uporabnikom naprave.

iCombi Pro je najbolj inteligen ten kombiniran parni kuhalnik. Z njim lahko pripravljate številne raznolike jedi za 20 ali več tisoč gostov. Primeren je za pripravo rib, mesa, perutnine, prilog ali pekovskih izdelkov, za pečenje, kuhanje na pari, pečenje na žaru ali v pečici. Zavaljo zmožnosti inteligentnega kuhanja in inteligentnega upravljanja klime vse stori samodejno in natančno, tudi ko je popolnoma poln.

Želimo vam veliko veselja z vašo napravo iCombi Pro.

Vaše podjetje

RATIONAL AG

1.1 Pomoč na voljo v napravi

Ta navodila za uporabo in številni primeri uporabe iz vsega sveta so vam vedno na voljo kot pomoč za uporabo, ki je nameščena v napravi. Vse informacije o tej funkciji lahko najdete tukaj: Pomoč ► 119]

1.2 Jamstvo za proizvod

Podjetje RATIONAL ni odgovorno za škodo, ki nastane zaradi nepooblaščenih tehničnih sprememb ali napačne uporabe.

1.3 Ciljna skupina

Ta dokument je namenjen osebam, ki so zaposlene v profesionalnih in velikih kuhinjah.

Te naprave ne smejo uporabljati, čistiti ali vzdrževati naslednje osebe:

- osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi,
- osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja,
- otroci.

Otroci, ki so v bližini naprave, morajo biti vedno pod nadzorom odraslih. Otroci se ne smejo igrati z napravo.

1.4 Namenska uporaba

Naprava iCombi Pro je bila razvita za namene termične priprave hrane.

To napravo je dovoljeno uporabljati samo v komercialnih kuhinjah, na primer v kuhinjah restavracij, ali v profesionalnih kuhinjah ali menzah, kot na primer v bolnišnicah, pekarnah ali mesnicah. Te naprave ni dovoljeno uporabljati na prostem. Te naprave ni dovoljeno uporabljati za neprekinjeno, industrijsko masovno proizvodnjo živil.

Vsaka drugačna uporaba ni v skladu s predvideno uporabo in je nevarna. Podjetje RATIONAL AG ne sprejema odgovornosti za posledice nepravilne uporabe naprave.

1.5 Delo s temi navodili

1.5.1 Razlaga simbolov

V tem dokumentu so uporabljeni naslednji simboli, ki vam zagotavljajo dodatne informacije o pravilni uporabi naprave.

✓ Ta simbol označuje predpogoje, ki morajo biti izpolnjeni, pred samo izvedbo dejanja.

1. Ta simbol označuje korak, ki ga morate izvesti.

> Ta simbol označuje vmesni rezultat, na podlagi katerega lahko preverite rezultat zelenega koraka.

>> Ta simbol označuje rezultat, na podlagi katerega lahko preverite končni rezultat navodil za rokovanje.

▪ Ta simbol označuje naštevanje.

a. Ta simbol označuje seznam.

1.5.2 Razlaga piktogramov

V tem dokumentu so uporabljeni naslednji piktogrami:

 Previdno! Pred uporabo naprave preberite navodila za uporabo.

 Splošni opozorilni znak

 Uporabni nasveti za enostavnejšo uporabo vaše naprave.

1.5.3 Razlaga opozoril

Če vidite katerega od naslednjih opozorilnih sporočil jih ne prezrite, saj vas opozarjajo na nevarnost in vam dajejo napotke, kako se ji izogniti.

NEVARNOST

Opozorilno sporočilo NEVARNOST vas opozarja na nevarne situacije, ki lahko privedejo do hudih telesnih poškodb ali smrti.

OPOZORILO

Opozorilno sporočilo OPOZORILO vas opozarja na nevarne situacije, ki lahko privedejo do hudih telesnih poškodb ali smrti.

PREVIDNO

Opozorilno sporočilo PREVIDNO vas opozarja na nevarne situacije, ki lahko privedejo do telesnih poškodb.

OPOMBA

To opozorilno sporočilo vas opozarja na situacije, ki lahko privedejo do škode na napravi.

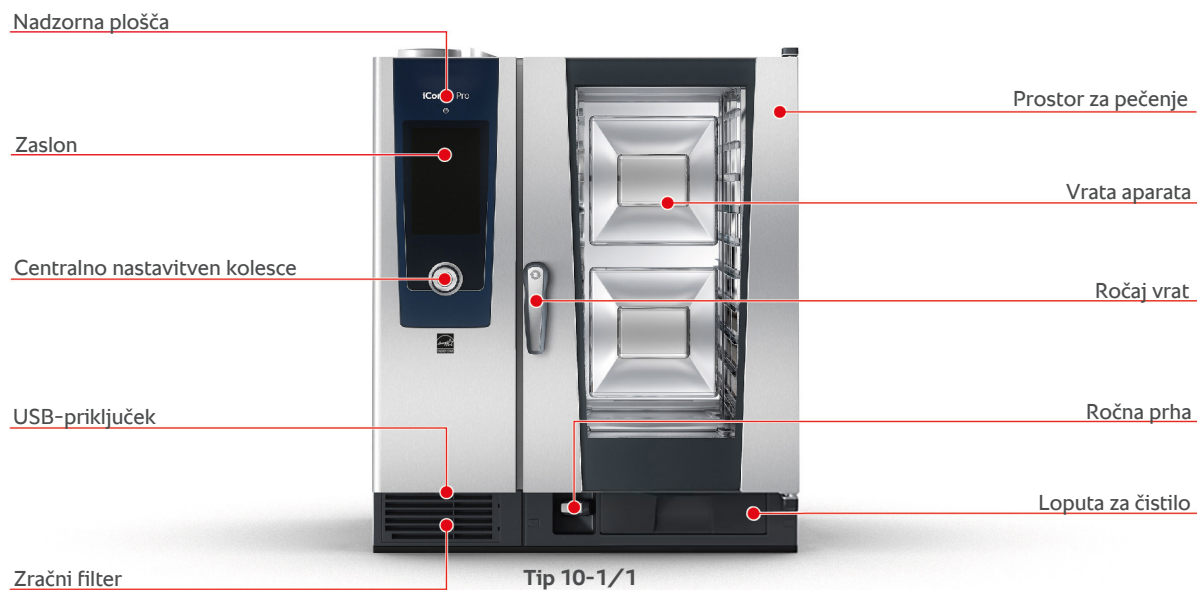
1.5.4 Slike

Slike uporabljene v teh navodilih za uporabo se lahko razlikujejo od dejanske naprave.

1.5.5 Tehnične spremembe

Pridržujemo si tehnične spremembe, ki so pomembne za napredek.

2 iCombi Pro



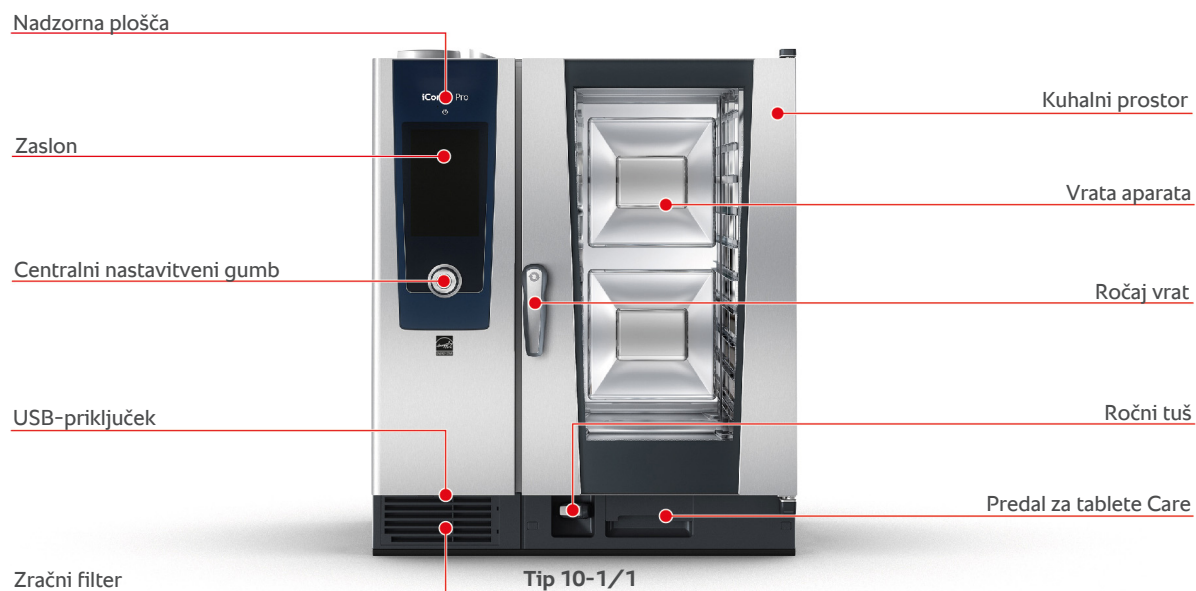
Tip 6-1/1



Tip 6-2/1



Tip 10-2/1



Tip 6-1/1



Tip 6-2/1



Tip 10-2/1

3 Splošni varnostni napotki

Naprava je premišljena in varno zasnovana, zato pri običajni in pravilni uporabi ne predstavlja nevarnosti. Pravilna uporaba naprave je opisana v teh navodilih.

- Napravo lahko priključi izključno vaš servisni partner RATIONAL.
- Napravo lahko servisira izključno vaš servisni partner RATIONAL.
- Napravo mora vsaj enkrat letno servisirati pooblaščen servisni partner RATIONAL, da se zagotovi njeno tehnično brezhibno stanje.
- Ne posegajte v napravo, ki jo je priključil in prevzel vaš servisni partner RATIONAL.
- Ne odstranite odvodnega sita v dnu naprave.
- Naprave ne uporabljajte, če je na splošno poškodovana ali je priključni kabel poškodovan. Poškodovana naprava ni varna in lahko povzroči telesne poškodbe in požar.
- Naprave ne uporabljajte, če je steklo na vratih kuhalnega prostora poškodovano. Obrnite se na svojega servisnega partnerja RATIONAL, da vam zamenja steklo na vratih kuhalnega prostora.
- Ne odlagajte predmetov na napravo.
Na napravo ne odlagajte vročih posod ali posod z vročimi tekočinami.
- V bližini naprave ne skladiščite vnetljivih ali gorljivih snovi.
- Napravo uporabljajte samo pri temperaturi okolice od +5 °C do +40 °C.
- Izogibajte se virom toplote (npr. cvrtnikom, ploščam za žar itd.) v bližini naprave.
- Pazite na to, da so med delovanjem naprave tla v okolici naprave suha in ne drsijo.
- Za preprečevanje nevarnosti nesreč in škode na napravi so nujno potrebna redna usposabljanja ter varnostna poučevanja uporabnikov.
- Te naprave ne smejo uporabljati otroci in osebe, ki imajo omejene fizične, čutne ali duševne zmožnosti in ki nimajo potrebnih izkušenj in/ali potrebnih znanj. To je dovoljeno samo, če jih nadzoruje oseba, ki je odgovorna za varnost in jih pouči o nevarnostih uporabe naprave. Površine in pripadajoči deli naprave so lahko vroči, zato pri pregledu naprave ravnajte previdno. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, četudi so pod nadzorom.

Varnostni napotki pred uporabo

- Zagotovite, da je temperatura v okolici naprave vsaj +5 °C.
- Zagotovite, da je pločevina za usmerjanje zraka pred ventilatorjem zapahnjena zgoraj in spodaj.
- Zagotovite, da so vodila za pladnje ali vstavni voziček pravilno pritrjena oz. nameščena.
- Zagotovite, da v kuhalnem prostoru ni ostankov tablet za čiščenje.
- Če začnete napravo znova uporabljati po daljšem mirovanju, prečistite ročni tuš z najmanj 10 litri vode.
- Pri segrevanju jedi v embalaži je dovoljeno uporabljati samo nastavitve, ki jih je določil dobavitelj embalaže.

Varnostni napotki med uporabo

- Tako preprečite vse vrste opeklin:
 - Ko napravo uporabljate, vrata kuhalnega prostora previdno odpirajte. Iz naprave lahko uhaja vroča para.
 - Če želite iz vročega kuhalnega prostora odstraniti opremo in predmete, imejte oblečeno osebno varovalno opremo.
 - Med delovanjem naprave se dotikajte samo kontrolne plošče in ročaja vrat kuhalnega prostora. Zunanje površine se lahko segrejejo na več kot 60 °C.
 - Posode z živili vstavljajte samo v vodila do katerih lahko dostopate. Pri odstranjevanju vročih živil iz naprave se lahko slednja razlijejo.
- Tako preprečite nevarnost požara in eksplozije:
 - V napravi ne kuhajte hitro vnetljivih tekočin, na primer alkoholnih pijač, kot je vino. Hitro vnetljive tekočine se lahko pri izparevanju vnamejo.
 - Pri uporabi pečenja na žaru ali pečenja pod živila vedno vstavite posodo za prestrezanje maščobe.
- Tako boste preprečili škodo zaradi nestrokovne uporabe dodatne opreme:

- Uporabljajte samo originalno dodatno opremo RATIONAL.
- Za dimljenje živil uporabljajte izključno pripomoček VarioSmoker.
- Če so v kuhalnem prostoru jedi, ki so že segrete na temperaturo uživanja, v kuhalni prostor ne smete dati hladnih jedi.
- Hrana v embalaži se lahko segreje na temperaturo za uživanje samo, če se to izvaja v temperaturnih pogojih za pripravo, ki jih določi proizvajalec.

Tako boste preprečili poškodbe pri delu pri uporabi transportnih vozičkov, vstavnih vozičkov ali vstavnih vozičkov za krožnike:

- Transportne vozičke, vstavne vozičke ali vstavne vozičke za krožnike previdno potiskajte čez pragove in neravna tla, da se ne prevrnejo.
- Aktivirajte zavore koles transportnih vozičkov, vstavnih vozičkov ali vstavnih vozičkov za krožnike, da se na neravnih tleh ne odpeljejo stran.
- Transportni voziček pričvrstite na napravo preden vstavni voziček ali vstavni voziček za krožnike potisnete v napravo oziroma ga iz nje izvlečete.
- Ko vstavni voziček premikate zaprite zapah za gastro posode na njem in posode z vročimi živili pokrijte. V nasprotnem primeru se lahko vroče jedi razlijejo.

Varnostni napotki po uporabi

- Napravo očistite po vsaki uporabi.
- Zaradi preprečevanja korozije v kuhalnem prostoru pustite vrata kuhalnega prostora med daljšimi prekinitvami uporabe in čez noč malce priprta.
- Ob daljšem mirovanju naprave zaprite dovode vode, električne energije in plina k napravi.
- Ob daljšem mirovanju in pred prevozom naprave izpraznite parni generator.

3.1 Varnostni napotki za naprave s plinskim priključkom

- Tako preprečite nevarnost požara:
 - Če je vaša naprava priključena na dimnik oz. odvod, morate zagotoviti redno čiščenje vlečnega voda. Za to se obrnite na svojega plinskega inštalaterja. Pazite na to, da pri tem upoštevate državne predpise.
 - Ne odlagajte predmetov na izpušne cevi.
- Tako boste preprečili nesreče s smrtnim izidom:
 - Če je vaša naprava opremljena z napo, napo med delovanjem naprave vedno vklopite. V nasprotnem primeru se lahko nakopičijo odpadni plini.
- Tako se boste pravilno odzvali, če zaznate vonj po plinu:
 - Ne prižigajte ali ugašajte luči in ne pritiskajte na stikala na napravi, ne izvlecite vtikačev iz vtičnic ter ne uporabljajte mobilnih naprav ali telefonov. Nastane lahko iskrenje, zato se poveča nevarnost eksplozije.
 - Odprite okna in vrata in prostor dobro prezračite. Za prezračevanje prostora ne vklaplajte nap in ventilatorjev. Nastane lahko iskrenje, zato se poveča nevarnost eksplozije.
 - Zaprite ventil na plinskem vodu.
 - Zapustite stavbo in se obrnite na svojega dobavitelja plina ali na gasilce.

3.2 Osebna varovalna oprema

- Med delom z napravo nosite samo oblačila, ki vas bodo zaščitila pred nesrečami pri delu, zlasti zaradi vročine, brizganja vročih tekočin ali jedkih snovi.
- Nosite zaščitne rokavice, da boste zaščiteni pri rokovanju z vročimi predmeti in kovinskimi deli z ostrimi robovi.
- Pri čiščenju nosite tesno prilegajoča se zaščitna očala in rokavice za zaščito pred kemikalijami, da se temeljito zaščitite za rokovanje s čistilnimi sredstvi.

4 Kako uporabljati napravo

4.1 Prvi zagon

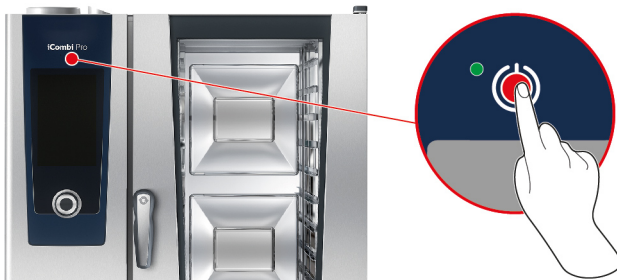
Ko boste svojo napravo prvič zagnali, bo to pred tem pravilno priključil servisni partner RATIONAL. Samodejni test je že bil izveden, zato je naprava pripravljena na delovanje. Vse informacije o priklopu lahko najdete v priloženem priročniku za montažo.

Preden začnete delati z napravo

1. Pred prvo uporabo očistite napravo in dodatno opremo.

Dodatne informacije najdete tukaj: Nega ► 107]

4.2 Vkllop in izklop naprave



Vkllop naprave

1. Za vklop naprave pritisnite in držite tipko, dokler se ne zasveti zelena LED-lučka. (⏻)
> Naprava se zažene. Prikaže se začetni zaslon ► 16].

Delovanje brez dovoda vode

OPOMBA

Uporabljajte samo s priključkom za vodo, da preprečite pregrevanje in poškodbe naprave.

Brez priključka za vodo naprave ni mogoče uporabljati v parnem ali kombiniranem načinu. Na voljo je samo vroči zrak s suho vročino. Opisani ukrepi so nujno potrebni, da preprečite pregrevanje naprave in morebitne poškodbe.

Trajno delovanje brez vode ni mogoče.

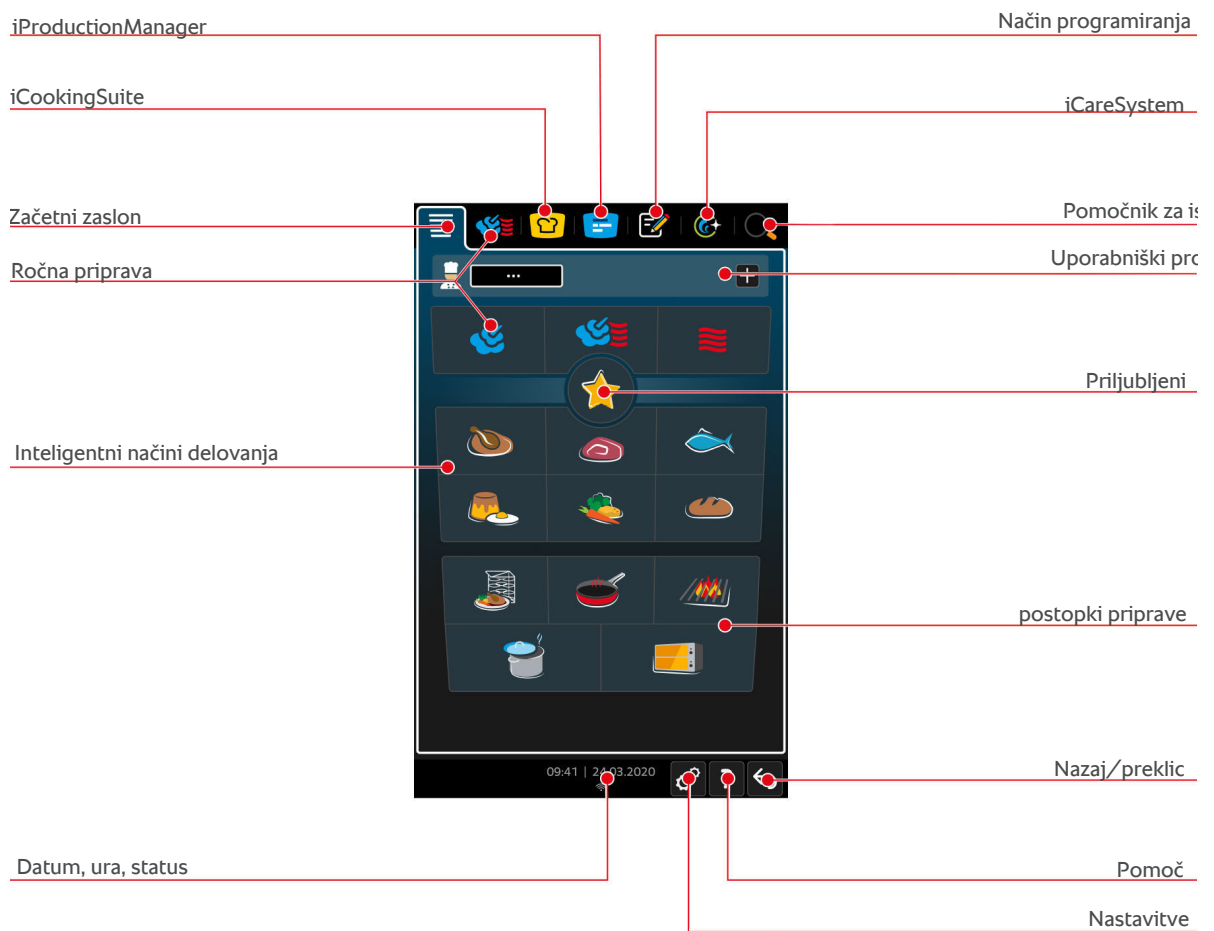
Če je predvideno delovanje naprave brez priklopa na dovod vode, boste pozvani, da v kuhalni prostor vlijete 3 litre vode. V vrstici noge se prikaže simbol: ♠. Začasno delovanje brez dovoda vode je mogoče pod naslednjimi pogoji:

1. Na dno kuhalnega prostora nalijte 3 litre vode, da preprečite pregrevanje naprave.
2. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko: ✓
3. Najkasneje po 5 urah delovanja napravo ohladite na < 100 °C.
4. Nato v kuhalni prostor ponovno vlijte 3 litre vode.
5. Takoj ko je voda spet na voljo, zaženite čiščenje.

Izklop naprave

1. Za izklop naprave pritisnite in držite tipko, dokler se ne zasveti oranžna LED-lučka: (⏻)
> Prikaže se vprašanje, ali res želite izklopiti napravo.
2. Če želite napravo izklopiti, povlecite stolpec v desno.
>> Naprava se izklopi.

4.3 Začetni zaslon



- iProductionManager [► 47]
- Inteligentno kuhanje – iCookingSuite [► 26]
- Začetni zaslon

Po pritisku na to tipko se pojavi začetni zaslon.
- Ročni načini delovanja [► 35]
- Priljubljene
- Inteligentni načini delovanja [► 26]

Po pritisku na to tipko se prikažejo vsi inteligentni postopki priprave, ki so dodeljeni načinu priprave.
- Postopki priprave

Po pritisku na to tipko se prikažejo vsi inteligentni postopki priprave, ki so dodeljeni načinu priprave.
- Način programiranja [► 58]
- Avtomatično čiščenje – iCareSystem [► 97]
- Datum, ura, status [► 17]
- Nastavitve [► 69]
- Pomoč [► 119]
- Nazaj/preklic

Po pritisku na to tipko se vrnete na prejšnji zaslon. S pritiskom na to tipko prekličete postopek priprave.

Poglejte tudi

- Pomočnik za iskanje [► 119]

4.3.1 Datum, ura, status

V nogi so vedno prikazani trenutni datum in čas ter status naslednjih priključkov in povezav:



USB-ključ povezan

Ta simbol prikazuje, da ste napravo povezali z USB-ključkom ali z USB dodatno opremo.



Omrežna povezava

Ta simbol pomeni, da ste povezani z usmerjevalnikom, vendar ne z internetom:

Ta simbol prikazuje, da je vaša naprava povezana z lokalnim omrežjem. V primeru napake omrežja, bo prikazan naslednji simbol:



Omrežje WLAN

Ta simbol prikazuje, da je vaša naprava povezana z omrežjem WLAN. Kakovost povezave je zelo dobra.

Ko je kakovost povezava slabša, se prikažeta naslednja simbola:

Ta simbol pomeni, da ste povezani z usmerjevalnikom, vendar ne z internetom:

V primeru napake pri povezavi, bo prikazan naslednji simbol:



Sporočilo o napaki

Ta simbol prikazuje, da je na zaslonu prikazano sporočilo o napaki.



Povezava s ConnectedCooking

Ta simbol prikazuje, da je vaša naprava povezana s ConnectedCooking-om. Če vaša naprava ni povezana s ConnectedCooking-om, je prikazan ta simbol:



Priključek za vodo

Ta simbol prikazuje, da vaša naprava ni povezana s priključkom za vodo. Ko vključite napravo, se prikaže poziv, da v kuhalni prostor vlijete 3 litre vode.

Aktivna optimizacija energije (možnost: priključitev na sistem za optimizacijo energije)



Vaša naprava RATIONAL je lahko opremljena z izbirnim vmesnikom za sistem za optimizacijo energije. Če sistem za optimizacijo energije omeji razpoložljivo moč vaše naprave, se v nogi zaslona prikaže simbol . Če simbol ni viden, je na voljo polna moč omrežnega priključka.

4.3.2 Pomoč



Izbira pomoči v napravi

Če izberete znak vprašaj, se prikaže funkcija pomoči integrirana v napravi. Tukaj je opisano upravljanje naprave v digitalni obliki. Pomoč se prilagaja kontekstu, zato je vedno najprej prikazana pomoč za trenutno vsebino zaslona. Poleg tega funkcija pomoči ponuja podrobne informacije o posameznih postopkih priprave ter koristne nasvete.

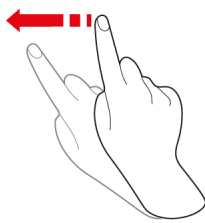
4.4 Interakcija z napravo

4.4.1 Poteze

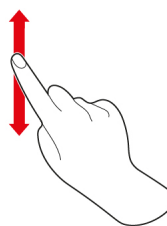
Napravo lahko upravljate z nekaterimi preprostimi potezi.



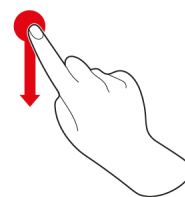
Pritisnite



Podrsajte



Drsite



Povlecite in spustite

4.4.2 Centralni nastavitveni gumb



Namesto Poteze [► 17] lahko nastavitve spreminjate z vrtenjem centralnega nastavitvenega gumba. Dejanja potrdite s pritiskom na centralni nastavitveni gumb.

4.5 Največje dovoljene količine polnjenja

OPOMBA

Okvare na napravi zaradi prevelikih količin polnjenja

Prekoračitev največjih količin polnjenja lahko povzroči okvare na napravi.

1. Napravo napolnite samo do spodaj navedenih največjih količin polnjenja.

Tip	Največja količina polnjenja [kg]	Največja obremenitev na polnitev
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

4.6 Odpiranje in zapiranje vrat aparata



Odpiranje vrat

1. Ročaj vrat zasučite v desno.

2. Če je vaša naprava opremljena z varnostnim zapiralom vrat, ročaj vrat kuhalnega prostora najprej zasučite v levo in nato v desno.
3. Počasi odprite vrata. **⚠ PREVIDNO! Nevarnost vroče pare! Med delovanjem naprave lahko iz naprave uhaja vroča para.**

>> Ventilator se zaustavlja.

Zapiranje vrat

1. Vrata kuhalnega prostora dobro zaprite.

4.7

Napolnite napravo

⚠ OPOZORILO

Nevarnost poškodb zaradi zlomljenega stekla

Vedno se prepričajte, da je dodatna oprema v celoti vstavljena v napravo. Sicer se lahko pri zapiranju vrat kuhalnega prostora notranje steklo zlomi in lahko pride do ureznin.

OPOMBA

Štrleča dodatna oprema

Vedno se prepričajte, da je dodatna oprema v celoti vstavljena v napravo. Sicer se lahko pri zapiranju vrat kuhalnega prostora notranje steklo zlomi.

1. Odprite vrata.
 - > Zavora ventilatorja se aktivira in ustavi ventilator.
2. Živila vstavite v napravo.
3. Če boste živila pekli na žaru ali pekli, pod živila postavite posodo za prestrezanje maščobe. .
4. Zaprite vrata. Pazite na to, da so vrata popolnoma zaprta in da je ročaj vrat v navpičnem položaju.
OPOMBA! Če je bila naprava brez napetosti ali izklopljena manj kot 15 minut, se postopek nadaljuje od točke, kjer je bil prekinjen.

Višina zgornjega vodila nad 1,60 m



Če je vaša naprava postavljena tako, da je najvišja višina zgornjega vodila več kot 1,60 m nad tlemi, morate na napravo nalepiti priloženo opozorilno nalepko.

4.8 Uporaba sonde za merjenje temperature jedra

V naslednjih odstavkih je opisano pravilno ravnanje s sondo za merjenje temperature jedra, pa tudi ravnanje z USB-sondo za merjenje temperature jedra z zunanjim priklopom, ki je na voljo kot opcija. S sondo za merjenje temperature jedra po postopku Sous-vide lahko nadzorujete temperaturo živil pripravljenih s postopkom Sous-Vide, ne da bi pri tem uničili vakuum v vrečki Sous-Vide. Prav tako lahko uporabite zunanjo USB-sondo za merjenje temperature jedra, če imate na primer različico opreme naprave brez notranje sonde za merjenje temperature jedra.

⚠ PREVIDNO

Vroča sonda za merjenje temperature jedra

Če pri rokovanju z vročo sondo za merjenje temperature jedra ne uporabljate zaščitnih rokavic, obstaja nevarnost opeklin.

1. Pri delu z vročo sondo za merjenje temperature jedra vedno nosite zaščitne rokavice.

⚠ PREVIDNO

Ostra sonda za merjenje temperature jedra

Če pri delu s sondo za merjenje temperature jedra niste previdni, se lahko poškodujete na konici sonde. To še posebej velja za USB-sonde za merjenje temperature jedra Sous-Vide.

1. Pri delu z vročo sondo za merjenje temperature jedra vedno nosite zaščitne rokavice.
2. USB-sondo za merjenje temperature jedra sous vide vstavite v stransko držalo.

OPOMBA

Sonda za merjenje temperature jedra visi iz kuhalnega prostora

Če sonde za merjenje temperature jedra po uporabi ne vstavite v predvideno držalo, se lahko le-ta poškoduje.

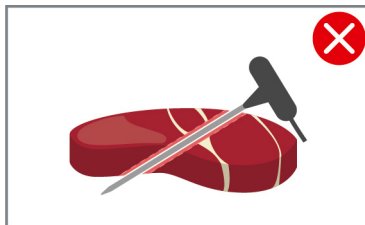
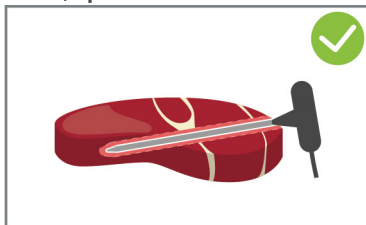
1. Sondo za merjenje temperature jedra po uporabi vstavite v predvideno držalo na vodilih za pladnje.



NASVET

- Če redno uporabljate tanke ali tekoče proizvode, vam priporočamo uporabo pripomočka držala sonde, ki je na voljo kot dodatna oprema. Sondo za merjenje temperature jedra najprej vstavite v držalo sonde in nato v živilo.
- Če je sonda za merjenje temperature jedra toplejša kot je želena temperatura jedra, sondo za merjenje temperature jedra ohladite z ročnim tušem.

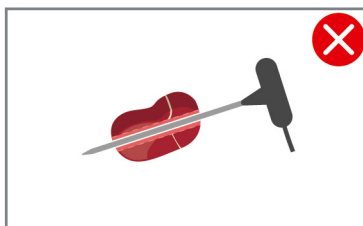
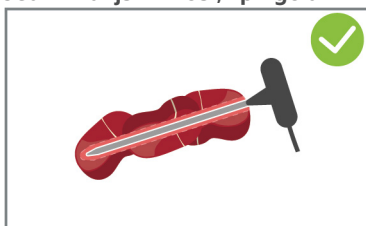
Meso, npr. zrezek



1. Sondo za merjenje temperature jedra vstavite poševno v živilo, do njenega ročaja, da je sonda za merjenje temperature jedra kar se da globoko.

Večji kosi mesa, npr. pečenka

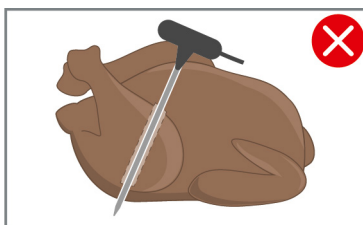
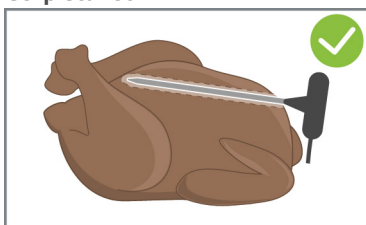
1. Sondo za merjenje temperature jedra vstavite do ročaja v najdebelejši del živila.

Jedi z manjšimi kosi, npr. golaž

1. Na sondo za merjenje temperature jedra natakните toliko kosov živil, da bo sonda za merjenje temperature jedra zapolnjena do ročaja.

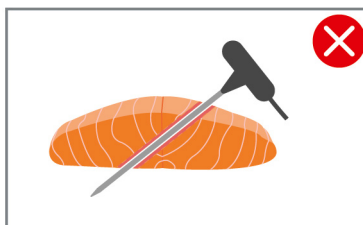
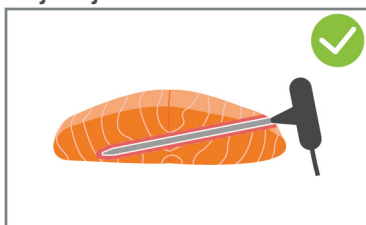
Jedi, sestavljene iz različno velikih kosov

1. Sondo za merjenje temperature jedra najprej vstavite v najmanjši kos.
2. Ko je dosežena zelena temperatura, odstranite manjši kos s sonde za merjenje temperature jedra in iz prostora za kuhanje.
3. Nato vstavite sondo za merjenje temperature jedra v naslednji večji kos in postopek priprave nadaljujte s funkcijo **Premaknite**.

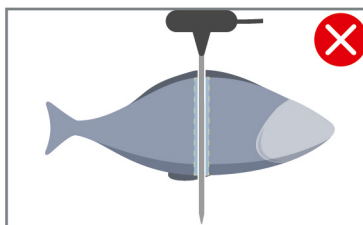
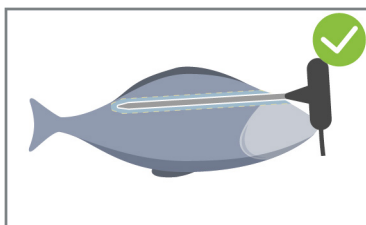
Cel piščanec

1. Sondo za merjenje temperature jedra vstavite do ročaja v najdebelejši del prsi, ne preblizu reber.

Pazite na to, da konica sonde za merjenje temperature jedra ne štrli iz trebušne votline piščanca. Sonde za merjenje temperature jedra ne vstavljajte v bedro.

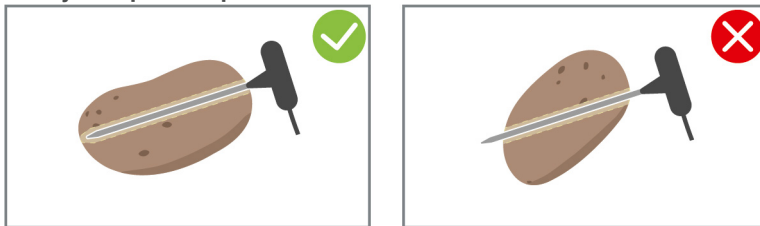
Ribji fileji

1. Sondo za merjenje temperature jedra vstavite poševno v živilo, do njenega ročaja, da je sonda za merjenje temperature jedra kar se da globoko.

Cele ribe

1. Sondo za merjenje temperature jedra vstavite do ročaja v najdebelejši del živila.
- Pazite na to, da konica sonde za merjenje temperature jedra ne štrli iz trebušne votline ribe.

Zelenjava, npr. krompir



1. Sondo za merjenje temperature jedra vstavite do ročaja v najdebelejši del živila.

Juhe, omake, sladice

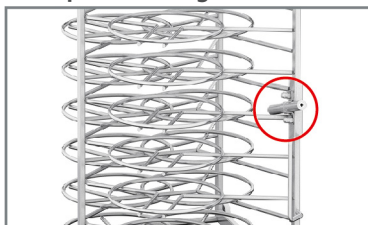
1. Sondo za merjenje temperature jedra položite v gastro posodo, tako da je sonda za merjenje temperature jedra v celoti prekrita s tekočino.
2. Če tekočino mešate, pazite, da sonda za merjenje temperature jedra ostane v gastro posodi.

Pekovski izdelki

1. Pri pekovskih izdelkih, ki med peko močno vzhajajo, vstavite sondo za merjenje temperature jedra navpično v sredino živila.

Za to uporabite držalo za sondo, ki je na voljo kot dodatna oprema.

Postopek Finishing z vstavnim vozičkom za krožnike



1. Sondo za merjenje temperature jedra vstavite v belo keramično cev na vstavnem vozičku za krožnike.

Sonda za merjenje temperature jedra ni prepoznana

✓ Prikaže se simbol:

1. Sondo za merjenje temperature jedra vstavite v živilo tako, kot je opisano v teh navodilih.
 2. Potrdite popravek.
- >> Postopek priprave bo pravilno izveden. Če popravka ne potrdite, bo postopek priprave preklican in ga morate znova začeti. Nekateri postopki kuhanja, kot npr. **Kuhanje pri nizki temperaturi**, se bodo kljub napaki izvajali dalje.

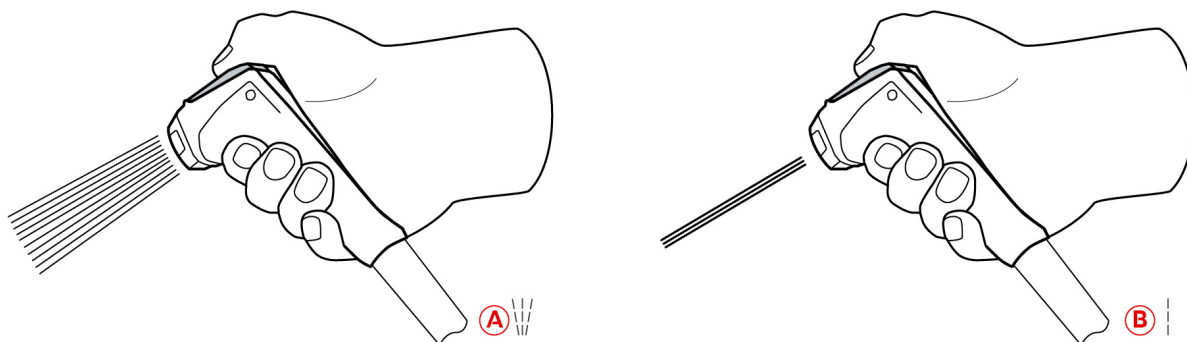
Odstranjevanje sonde za merjenje temperature jedra

1. Ko je dosežena zelena temperatura živil, najprej odstranite sondo za merjenje temperature jedra iz živila.
2. Sondo za merjenje temperature jedra po čiščenju vstavite v predvideno držalo in nato vzemite živila iz kuhalnega prostora.

4.9 Uporaba ročnega tuša

Upoštevajte, da je vaša naprava po izbiri morda brez ročne prhe.

Ročna prha omogoča dve nastavljivi možnosti brizganja, pršenje (A) in točkovno brizganje (B).



⚠ PREVIDNO

Ročni tuš in voda iz tuša se lahko segrejeta na več kot 60 °C

Če se dotaknete vročih delov tuša ali pridete v stik z vročo vodo, se lahko opečete.

1. Pri delu z ročnim tušem vedno nosite zaščitne rokavice.

⚠ PREVIDNO

Nastanek nevarnih klic v vodovodni cevi

Če ročnega tuša ne uporabljate vsak dan, se lahko v cevi za vodo namnožijo nevarne klice.

1. Ročni tuš zjutraj in zvečer 10 sekund spirajte z vodo.

OPOMBA

Nepravilna uporaba ročnega tuša

Če ročni tuš izvlecete dlje, kot je največja razpoložljiva dolžina cevi, ali če cev pretrgate, lahko s tem poškodujete samodejno povratno navijanje ročnega tuša. Samodejno povratno navijanje ročnega tuša nazaj v ohišje potem ne bo več mogoče.

1. Ročnega tuša ne vlecite dlje, kot je največja razpoložljiva dolžina cevi.

OPOMBA

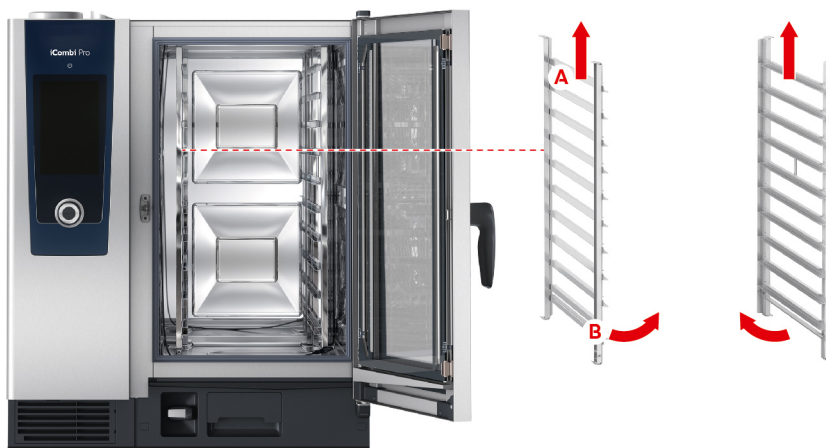
Ročni tuš ni namenjen hlajenju kuhalnega prostora

Če kuhalni prostor hladite z ročnim tušem, lahko s tem poškodujete kuhalni prostor, pločevino pred ventilatorji ali steklo na vratih.

1. Kuhalni prostor ohlajajte zgolj s funkcijo ohlajevanja.

1. Ročno prho izvlecite vsaj za 20 cm iz osnovnega položaja.
 2. Dobro primite cev ročne prhe.
 3. Zasučite sprednji del ročne prhe, da izberete zelen način brizganja.
 - Ročno prho nastavite na  če želite izbrati **točkovno brizganje**.
 - Ročno prho nastavite na  če želite izbrati **pršenje**.
- Če sprednjega dela ročne prhe niste nastavili na enega od dveh načinov brizganja, lahko voda kaplja iz glave prhe.
1. Pritisnite ročico ročne prhe. Močneje kot boste pritisnili ročico, močnejši bo tudi vodni curek.
 2. Po uporabi ročno prho počasi spustite nazaj v ohišje. **⚠ PREVIDNO! Preverite, ali je cev ročne prhe čista, preden jo spustite nazaj v ohišje.**

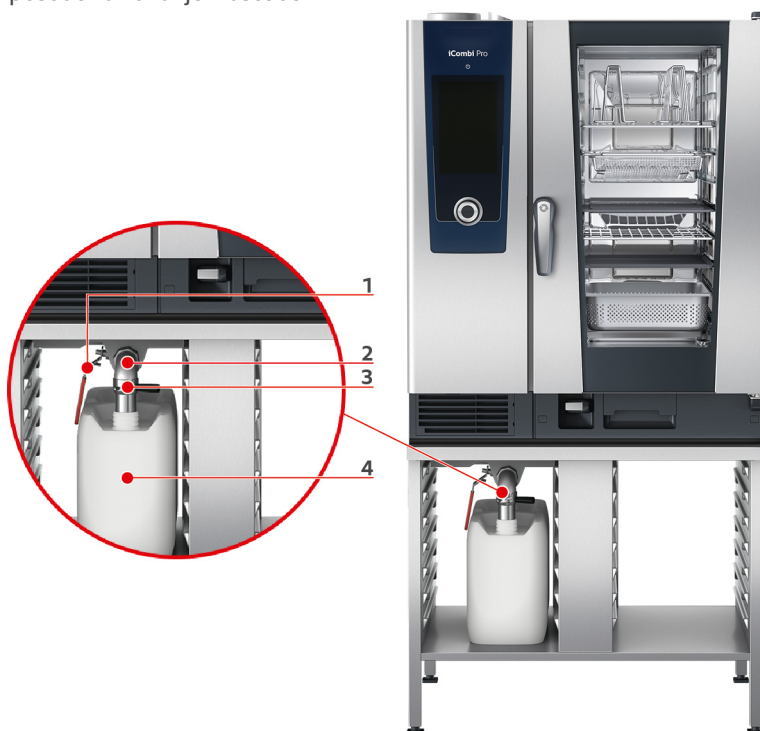
4.10 Odstranitev vodil



1. Vodila primite na sredini zgornjega vodila.
2. Set vodil potisnite navzgor (A).
3. Set vodil nagnite v prostor za kuhanje (B).
4. Vodila snemite in jih odstranite iz kuhalnega prostora.

4.11 Vgrajeni odvod odvečne maščobe

Če ima naprava opsijsko vgrajen odvod maščobe, se maščoba, ki kaplja z živil, zbira v kuhalnem prostoru in odvede v posodo za zbiranje maščobe.



1	Ročica krogličnega ventila	2	Odtočna cev
3	Polnilni nastavek z bajonetnim zapiralom	4	Posoda za zbiranje maščobe

1. Odprite vrata.
2. Odstranite čep odtočne cevi.
3. Čep položite poleg odtoka na dno kuhalnega prostora. Veriga zagotavlja, da se čep ne more izgubiti.
4. Posodo za zbiranje maščobe vstavite v kuhalni prostor tako, da se odprtina korita za zbiranje maščobe natakne na odvodno cev.
5. Pod odvod na zunanji strani naprave postavite posodo ali kanto za zbiranje maščobe.

6. Polnilni nastavek vgrajenega odvoda maščobe vstavite v posodo za zbiranje maščobe.
 7. Bajonetno zapiralo polnilnega nastavka natakните na odvod.
 8. Zaprite bajonetno zapiralo.
 9. Ročico krogličnega ventila zasučite v vodoravni položaj.
- >> Kroglični ventil je odprt. Zdaj se maščoba, ki kaplja z živil zbira v posodi za zbiranje maščobe.

Menjava posode za zbiranje maščobe

PREVIDNO

Zunanja stran naprave, odtok in posoda za zbiranje maščobe se lahko zelo segrejejo.

Če se dotaknete vročih funkcijskih delov, se lahko opečete. Med menjavo posode za zbiranje maščobe nosite osebno zaščitno opremo.

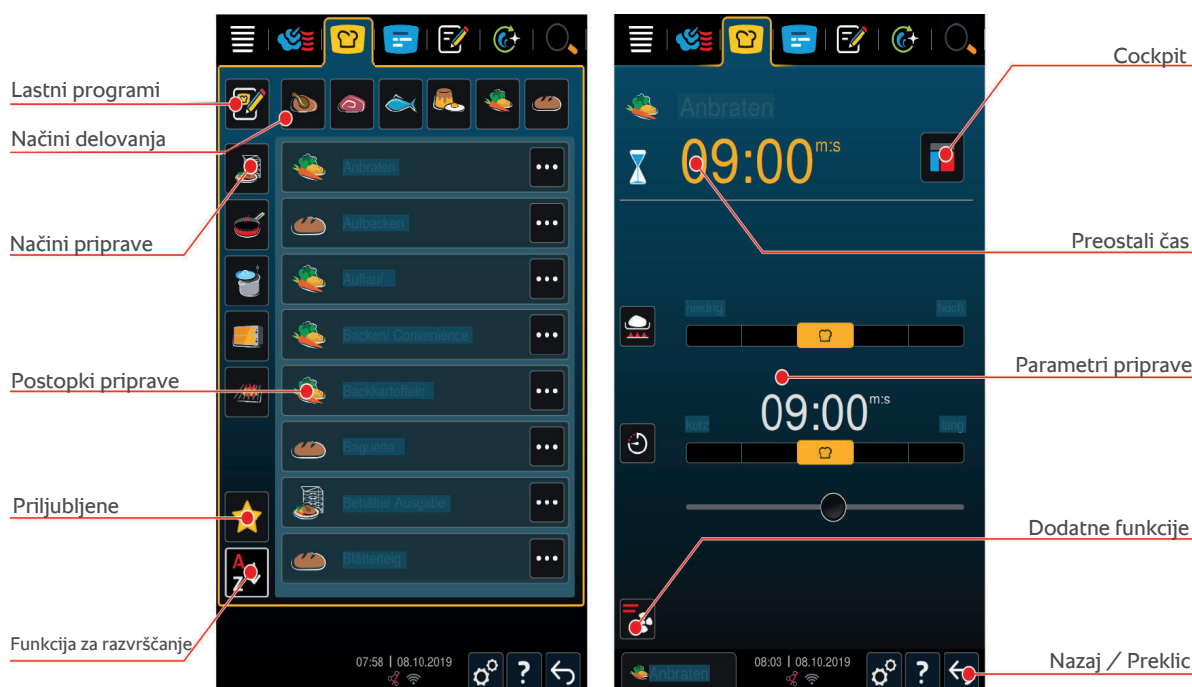
1. Ko je posoda za zbiranje maščobe polna, zasučite ročico krogličnega ventila v navpični položaj.
 - > Kroglični ventil je zaprt.
2. Sprostite bajonetno zapiralo.
3. Zamenjajte posodo za zbiranje maščobe.
4. Pravilno odstranite maščobo. **OPOMBA! Maščobo in druge tekočine, ki se zbirajo v posodi za zbiranje maščobe morate odstraniti v skladu z zakonskimi predpisi. Maščobe nikoli ne zavržete v odtok. Maščobe, ki ste jo zbrali v posodo za zbiranje maščobe, nikoli ne uporabljajte za pripravo jedi ali kot živilo.**

5 Inteligentno kuhanje – iCookingSuite



Funkcija iCookingSuite predstavlja inteligentno kuhanje v iCombi Pro. Vi izberete, katera živila želite pripraviti s katerim načinom priprave. Na podlagi te izbire vam bo naprava ponudila več postopkov kuhanja, s katerimi lahko dosežete najboljši rezultat priprave. Če želite, lahko rezultat priprave s pomočjo parametrov priprave prilagodite svojim željam in tako na primer, povečate stopnjo zapečenosti iz rožnate v dobro zapečeno. V funkciji pomoči v napravi je na voljo tudi široka izbira mednarodnih primerov uporabe. Izberete jih lahko neposredno iz funkcije pomoči.

Med postopkom priprave se stalno prilagajajo vse pomembne nastavitve priprave jedi, kot so temperatura in vlaga v kuhalnem prostoru, hitrost zraka in čas priprave, da je dosežen želen rezultat priprave. Če je to potrebno, lahko tudi med pripravo prilagodite sam postopek in spremenite želeni rezultat priprave. Za vas to pomeni preprosto upravljanje, brez stalnega preverjanja in nadzora. S tem boste prihranili čas, zmanjšali porabo surovin in energije ter boste vedno dosegli odlično kakovost jedi.



5.1 Načini delovanja in načini priprave

Na voljo so naslednji načini delovanja:

- Perutnina
- Meso
- Ribe
- Jajčne jedi in sladice
- Zelenjava in priloge
- Pekovski izdelki
- Funkcija Finishing

Na voljo so naslednji načini priprave:

- Kuhanje 
- Pečenje
- Peka 
- Pečenje na žaru 

Vsakemu načinu delovanja je dodeljen poseben sklop inteligentnih postopkov priprave. Ti postopki priprave odražajo kuharske navade posamezne kulture, ki jih je mogoče nastaviti v primarni nacionalni kuhinjariki [► 75] in v sekundarni nacionalni kuhinjariki [► 75].

5.2 Inteligentni postopki priprave

S tipko za pomoč [?] najdete obsežne informacije o vseh inteligentnih postopkih priprave. Ti vključujejo nasvete za dober in varen rezultat priprave ter razlage vseh nastavitvev. Inteligentne postopke priprave lahko preprosto najdete in izberete tudi prek integriranega pomočnika za iskanje [► 119].

Nekateri postopki priprave so omejeni na določene nacionalne kuhinje. Za informacije o spremembi nacionalne kuhinje glejte Primarna nacionalna kuhinjarika [► 75] in Sekundarna nacionalna kuhinjarika [► 75].

5.2.1 Informacije o posebnih inteligentnih postopkih priprave

V tem poglavju najdete podrobne informacije o posebnih inteligentnih postopkih priprave, ki so vgrajeni v ta aparat. Ti postopki priprave omogočajo natančen nadzor postopka priprave, da dosežete popolne rezultate pri različnih jedeh.

Vkuhanje

Ta postopek priprave izberite, če želite vkuhati sadje in zelenjavo. Za vkuhanje živila potrebujete referenčno posodo s pokrovom.

1. V pokrov referenčne posode napravite luknjo. Tega ne delajte s sondo za merjenje temperature jedra.
2. Živilo dajte v zelene posode in jih zaprite z njihovimi pokrovi.
3. Začnite postopek priprave in napolnite aparat.
4. Skozi luknjo v pokrovu referenčne posode vstavite sondo za merjenje temperature jedra.

Postopek priprave **Vkuhanje** uravnava F-vrednost na 0,1. Ne pripravljajo se polkonzerve.

Polkonzervirano

Ta postopek priprave izberite, če želite iz mesa, npr. obarjenih klobas ali klobas iz kuhanega mesa, raguja ali golaža, pripraviti polkonzervirano. Za pripravo varnih polkonzerviranih živil potrebujete referenčno posodo s pokrovom.

1. V pokrov referenčne posode napravite luknjo. Tega ne delajte s sondo za merjenje temperature jedra.
2. Živilo dajte v zelene posode in jih zaprite z njihovimi pokrovi.
3. Začnite postopek priprave in napolnite aparat.
4. Skozi luknjo v pokrovu referenčne posode vstavite sondo za merjenje temperature jedra.

Postopek priprave **Polkonzervirano** uravnava F-vrednost 0,3. Tako pripravljena polkonzervirana živila imajo rok trajanja do 6 mesecev pri temperaturi shranjevanja nižji od 10 °C.

5.3 Inteligentna priprava živil

5.3.1 Priklic inteligentnih postopkov kuhanja

Inteligentni postopek priprave lahko prikličete na 2 načina:

- Preko funkcije iCookingSuite
- Prek načina za programiranje [► 58]

iCookingSuite

1. V menijski vrstici pritisnite tipko: V menijski vrstici pritisnite tipko: 
 - > S funkcijo iCookingSuite lahko inteligentni postopek priprave prikličete na 3 načine:
 - Izberite želeni način delovanja, npr. **Zelenjava in priloge**.

- Izberite želeni način priprave, npr. **Pečenje na žaru**.
- Izberite želeni način delovanja in želeni način priprave.

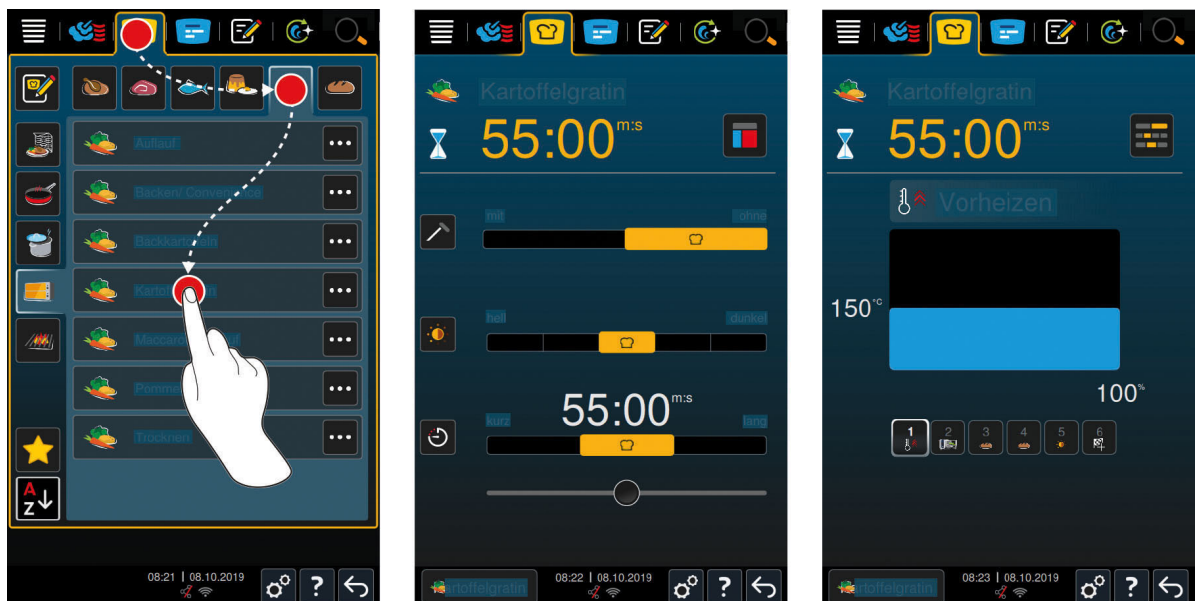
Glede na vašo izbiro bodo prikazani ustrezni inteligentni postopki priprave.

Način programiranja

1. V menijski vrstici pritisnite tipko: V menijski vrstici pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko: 
 - > Prikazani bodo vsi shranjeni inteligentni postopki priprave.

5.3.2 Zagon inteligentnega postopka kuhanja

V tem poglavju je na podlagi postopka priprave **gratiniranega krompirja** prikazan potek inteligentnega postopka. Prosimo upoštevajte, da vsak inteligenen postopek priprave z različnimi parametri priprave in idealnim zaporedjem korakov priprave vodi do želenega rezultata.



1. V menijski vrstici pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko: 
3. Pritisnite tipko: **Gratinirani krompir**
 - > Inteligenen postopek priprave se začne in kuhalni prostor se segreje na shranjene pogoje.
4. Nastavite želeni rezultat priprave s pomočjo parametrov priprave [► 29] Primeri parametrov priprave so npr. temperatura jedra, stopnjo zapečenosti ali čas.
 - > Kmalu se prikaz v oknu Cockpit [► 34] spremeni.
 - > Ko je dosežena nastavljena klima, se prikaže poziv k polnjenju naprave.
5. Napolnite napravo.
6. Zaprite vrata.
 - > Postopek priprave se nadaljuje.
7. Sledite navodilom naprave.
 - > Ko je čas priprave končan ali je dosežena zelena temperatura jedra, se oglasi signal, ki vas opozori, da preverite, ali je jed končana oz. ustreza zelenemu rezultatu priprave.
8. Če rezultat priprave ustreza vašim željam, vzemite živila iz kuhalnega prostora.
9. Če rezultat priprave ne ustreza vašim željam, nadaljujte postopek kuhanja z eno od predlaganih možnosti.
10. Če želite zaključiti postopek priprave, pritisnite in držite tipko za premik nazaj.

5.3.3 Predizbira začetnega časa

S predizbiro začetnega časa lahko nastavite čas začetka postopka priprave na minuto natančno. Tako lahko npr. izkoristite cenejšo nočno elektriko ali spremenljive električne tarife in svojo napravo optimalno izkoristite do 24 ur na dan.

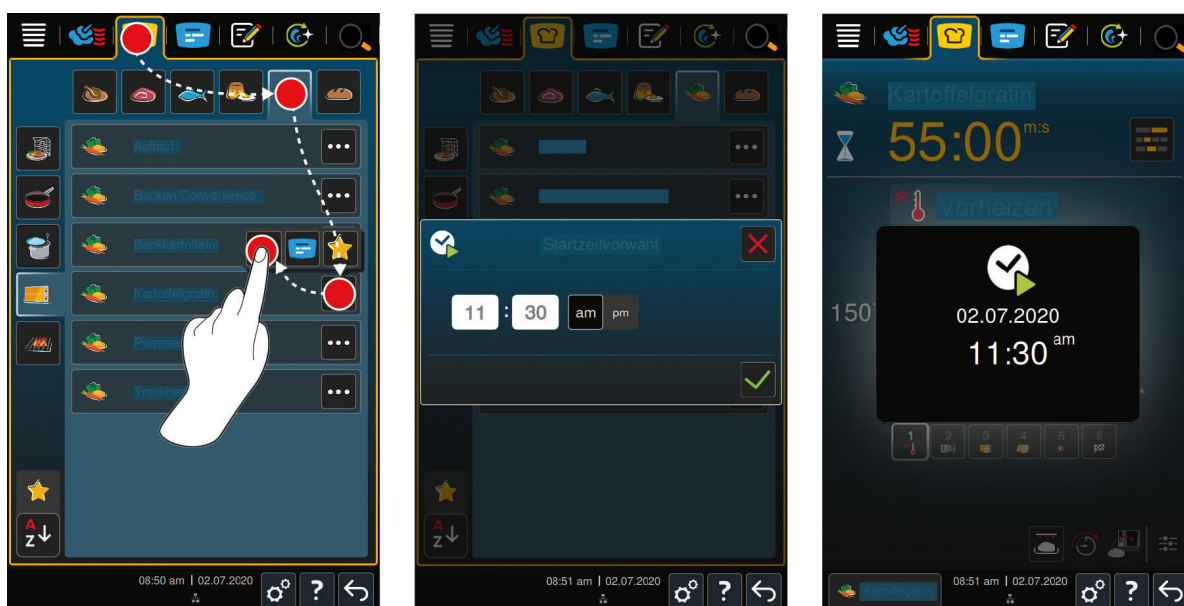
⚠ OPOZORILO

Če živilo dlje časa pustite v neogrevanem kuhalnem prostoru, se lahko na njem razvijejo klice.

Živila s klicami lahko povzročijo okužbo ali zastrupitev živila.

1. Živila v kuhalnem prostoru ne pustite predolgo.

V tem poglavju je na podlagi postopka kuhanja **gratiniranega krompirja** prikazano, kako nastavite predizbiro začetnega časa.



1. V menijski vrstici pritisnite tipko: 🍳
2. Pritisnite tipko: 🥕
3. Poleg postopka kuhanja **Gratiniran krompir** pritisnite tipko: ⋮
4. Pritisnite tipko: ⌚
5. Vnesite čas začetka.
6. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko: ✓
- > Prikažejo se parametri priprave postopka priprave. Rezultat priprave lahko prilagodite po svojih željah. Po kratkem času se prikaže, da ste aktivirali predizbiro začetnega časa.
7. Napolnite napravo.
8. Zaprite vrata.
- >> Postopek priprave se zažene ob nastavljenem času. Če želite preklicati predizbiro začetnega časa, pritisnite in držite tipko: ⏪

5.4 Rezultat priprave prilagajajte svojim željam

Ovisno od tega, katerega od inteligentnih postopkov priprave ste izbrali, so prikazani različni parametri priprave in funkcije. Postopki priprave uporabljajo standardne nastavitve za vašo državo, s katerimi lahko dosežete idealne rezultate priprave. Te parametre priprave lahko z enostavnimi potezami [▶ 17] ali centralnim nastavitvenim gumbom [▶ 18] prilagodite svojim željam in izberete dodatne funkcije. Potek postopka priprave se spreminja glede na te nastavitve. Potek lahko ves čas nadzirate na zaslonu Cockpit [▶ 34].

5.4.1 Parametri priprave

OPOMBA

Obstajajo postopki priprave, pri katerih obstaja tudi najmanjša mogoča stopnja zapečenosti, npr. „Velike pečenke“. Tukaj opcije "Brez zapekanja" ni.



Stopnja zapečenosti

S tem parametrom priprave določite želeno stopnjo zapečenosti. Izberite želeno stopnjo, da prilagodite intenzivnost zapečenosti. Visoka stopnja zapečenosti in kratek čas priprave zagotavljajo npr. manjšo izgubo teže pri pripravi. Če izberete **brez**, bo korak priprave **Zapeči** preskočen. Izberite **brez**, ko želite majhne, že popečene kose mesa kuhati nežno naprej.

Če želite živila na koncu postopka priprave zapeči, izberite nizko stopnjo zapečenosti.

Zelo visoke temperature, ki nastanejo pri pečenju, zagotovo uničijo bakterije na zunanji strani živil. Tako so živila tudi pri nižji temperaturi jedra higiensko nesporno pripravljena.



Porjavitev

S tem parametrom priprave določite, kako rjavo zapečena naj bo površina živil. Izberite katerokoli stopnjo, da prilagodite intenzivnost porjavitve svojim željam. Živila, ki so marinirana z začimbami, zelišči ali namazi, ki pospešujejo porjavitev, hitreje in močnejše porjavijo. V takšnem primeru izberite nizko stopnjo porjavitve.



Debelina živila

S tem parametrom priprave določite, ali so živila tanka ali debela. Izberite možnost **Brez sonde za merjenje temperature jedra** za živila, ki so tanjša od 2 cm. Izberite možnost **S sondo za merjenje temperature jedra** za živila, ki so debelejša od 2 cm.



Velikost živila

S tem parametrom priprave določite, kako velika so živila.

- Izberite **majhno** za jajca, ki tehtajo manj kot 53 g. Izberite **veliko** za jajca, ki tehtajo več kot 64 g.



Vlažnost kuhalnega prostora

S tem parametrom določite vlažnost v kuhalnem prostoru.

Ko živilo dokončujete, izberite naslednje nastavitve:

Stopnja	Primerno za
Stopnja 1 – suho	Izberite to stopnjo, ko želite pripraviti živila, ki ne potrebujejo dodatne vlažnosti, npr. panirana živila ali ocvrt krompirček.
Stopnja 2	Izberite to stopnjo, ko želite pripraviti živila, ki potrebujejo malo dodatne vlažnosti, npr. dušena zelenjava.
Stopnja 3	Izberite to stopnjo, ko želite hkrati pripravljati različne jedi.
Stopnja 4 – vlažno	Izberite to stopnjo, ko želite pripraviti živila, ki potrebujejo veliko dodatne vlažnosti, npr. riž ali poširana riba.



Temperatura kuhalnega prostora

S tem parametrom določite temperaturo v kuhalnem prostoru.

- Če je grelni element aktiven, da bi dosegli nastavljeno temperaturo kuhalnega prostora, se prikaže naslednji simbol:
- Ko je temperatura kuhalnega prostora dosežena, se prikaže naslednji simbol:

Tako lahko priključite podatke o trenutni vlažnosti in temperaturi v kuhalnem prostoru:

- Pritisnite in držite tipko:
 - Po 10 sekundah se prikaže trenutna temperatura kuhalnega prostora.
- Za vrnitev na nastavljene vrednosti parametrov spustite tipko.



Čas priprave

S tem parametrom priprave določite čas, v katerem naj bi živila dosegla želeni rezultat priprave ali zeleno stopnjo priprave. Pri nekaterih inteligentnih postopkih priprave lahko napravo pustite, da neprekinjeno obratuje po vaših nastavitvah. Za ta namen vklopite način za neprekinjeno delovanje.

1. Izberite stopnjo, ki je označena s **Stalni pogon**.

Ko ste nastavili čas priprave, parameter priprave **Temperatura jedra** ni več na voljo.



Sonda za merjenje temperature jedra

S tem parametrom priprave nastavite možnost ali naj bodo živila pripravljena s pomočjo sonde za merjenje temperature jedra ali brez nje. Po tem lahko nastavite zeleno temperaturo jedra živil. Pri živilih z debelino večjo od 20 mm priporočamo uporabo sonde za merjenje temperature jedra.



Temperatura jedra

S tem parametrom priprave določite temperaturo jedra ali stopnjo priprave živila.

Pri nastavitvi temperature jedra upoštevajte veljavne higienske predpise za ustrezna živila v vaši državi.

Stopnja priprave

S tem parametrom določite stopnjo priprave živila. Vsaki stopnji priprave je dodeljena temperatura jedra, ki jo lahko prilagajate glede na svoje želje. Če želite živila pripravljati z nizko temperaturo je temperatura jedra v povezavi s časom ohranjanja do 10 °C nižja kot pri drugih načinih priprave. Pri pripravi perutnine vedno nastavite temperaturo jedra za higiensko brezhibno pripravo, t.j. vsaj 72 °C. Upoštevajte HACCP predpise, ki veljajo v vaši državi.



Delta-T-priprava

S tem parametrom boste nastavili pripravo s stalno razliko med temperaturo jedra in temperaturo kuhalnega prostora. S počasnim zviševanjem temperature kuhalnega prostora in s stalno razliko glede na temperaturo jedra se živila počasi in zelo nežno kuhajo. S tem so izgube teže pri pripravi minimalne. Nastavite lahko razliko od 5 °C do 60 °C. Po tem morate nastaviti zeleno temperaturo jedra živil.

Manjša kot je razlika med temperaturo kuhalnega prostora in temperaturo jedra, počasnejša in nežnejša bo priprava živila. Večja kot je razlika med temperaturo kuhalnega prostora in temperaturo jedra, hitrejša bo priprava živil.



Hitrost priprave

S tem parametrom priprave nastavite vodenje temperature v kuhalnem prostoru. Če izberete **nežno**, se živilo pripravlja dlje časa pri nižji temperaturi. Če izberete **normalno**, se živilo pripravlja krajši čas pri višji temperaturi. **OPOMBA! Postopek priprave lahko pospešite pri menjavi iz nežne v normalno pripravo.**

5.4.2

Dodatne funkcije



Vlažnost kuhalnega prostora

S to dodatno funkcijo določite vlažnost v kuhalnem prostoru. Na voljo sta dve stopnji: Višja kot je izbrana stopnja, več vlažnosti je v kuhalnem prostoru, stopnja vlažnosti pa je tudi skozi celoten postopek kuhanja višja.

Če pripravljate živila, ki ne potrebujejo dodatne vlažnosti, pritisnite tipko: V kuhalni prostor ne bo dodajana dodatna vlaga.



Vzhajanje

Ta dodatna funkcija omogoča vzhajanje živila v kuhalnem prostoru pri optimalni temperaturi. Na voljo je pet stopenj: Višja kot je izbrana stopnja, dlje časa traja vzhajanje živila v kuhalnem prostoru. Če želite živila pripraviti brez vzhajanja, pritisnite tipko:



Vlaženje s paro

S to dodatno funkcijo boste pred začetkom peke navlažili kuhalni prostor. S tem boste navlažili površino živila, para se bo kondenzirala in nastala bo hrustljava skorja, ob tem pa boste dosegli tudi optimalno obratovanje naprave. Višja kot je izbrana stopnja, več vlažnosti bo dodane v kuhalni prostor. Če želite živila pripraviti brez vlaženja s paro, pritisnite tipko:

**Hitrost ventilatorja**

S to dodatno funkcijo določite hitrost ventilatorja v kuhalnem prostoru. Na voljo sta dve stopnji: Višja kot je izbrana stopnja, višja je hitrost zraka. Pri manjših, občutljivih živilih izberite nizko stopnjo.

5.4.3 Zahteve

**Preklic**

Vsi postopki priprave, ki so v teku, bodo preklicani.

**Vstavljanje**

Pozvani ste, da napravo napolnite z žvili.

**Potrdite**

Pozvani ste, da potrdite dejanje.

**Premažite**

Pozvani ste, da živila premažete, npr. pekovske izdelke z jajci.

**Zarežite**

Pozvani ste, da živila, npr. kožo ali pekovske izdelke, zarezete.

**Ponovno vstavite sondo za merjenje temperature jedra**

Pozvani ste, da sondo za merjenje temperature jedra znova vstavite v žvilo.

**Sonda za merjenje temperature jedra v žvilo**

Pozvani ste, da sondo za merjenje temperature jedra vstavite v žvilo.

**Prebadanje**

Pozvani ste, da živila prebodete, npr. pri hrustljavi svinjini.

**Napolnite**

Pozvani ste, da posodo napolnite s tekočino, npr. pri kuhanju obar ali enolončnic.

**Premešajte**

Pozvani ste, da žvilo premešate, npr. pri totopos.

5.4.4 Informacije

Med postopkom priprave so prikazani koraki kuhanja, ki jih naprava trenutno izvaja.

**Predgretje**

Naprava se predgreva na temperaturo, ki je nastavljena kot standardna nastavitev, bodisi pri ročnih načinih delovanja ali pri inteligentnih postopkih priprave.

**Preostali čas**

Za zaključek inteligentnega postopka priprave je potrebno toliko časa, kot je prikazano.

**Konec postopka priprave**

Postopek priprave se je zaključil.

5.4.5 Možnosti

Ko zaženete postopek priprave, se vam prikažejo vse razpoložljive možnosti. Možnosti **Ustvarjanje skorje** in **Ohranjanje** lahko izberete, ko je postopek priprave že v teku. Možnosti **Prestavitev sonde za merjenje temperature jedra**, **Nova polnitev**, **Nadaljevanje časa** in **Segrevanje na temperaturo serviranja** lahko izberete šele po koncu postopka priprave.



Ohranjanje

Ta opcija zagotavlja, da se za določen čas ohranja klima v kuhalnem prostoru ali temperatura jedra živila. Če izberete to opcijo, se bo za do 24 ur ohranila prednastavljena temperatura kuhalnega prostora ali temperatura jedra. Tako boste preprečili prekuhanje-prepečenje. Da bi čim bolj zmanjšali izgube pri pripravi, vam priporočamo, da pustite živila z vključeno možnostjo **Ohranjanje** v kuhalnem prostoru zgolj za kratek čas.

Pri nekaterih postopkih priprave, kot je pečenje pri nizki temperaturi, je opcija **Ohranjanje** zadnji korak priprave in se samodejno zažene, ko je dosežen želeni rezultat priprave. Ko pripravljate živila sestavljena iz različno velikih kosov, načrtujte daljše obdobje ohranjanja, da dosežejo vsi kosi živila želeno temperaturo jedra.

Meso, ki je dobro »uležano«, manjše kose mesa in divjačine ne puščajte predolgo v kuhalnem prostoru z vključeno možnostjo **Ohranjanje**. S to možnostjo priprave bo zelo mlada in še ne dovolj uležana govedina posebej mehka.

1. Za prilagajanje parametrov funkcije **Ohranjanje** pritisnite tipko: 
2. Parametre prilagodite svojim željam.

>> Ob koncu postopka priprave se samodejno zažene korak priprave **Ohranjanje**.



Premaknite

To možnost izberite za pripravo živil sestavljenih iz različno velikih kosov ali živil, kjer želite doseči različno stopnjo priprave s pomočjo sonde za merjenje temperature jedra:

1. Ko je dosežena nastavljena temperatura jedra, odprite vrata.
2. Vstavite sondo za merjenje temperature jedra v večji kos ali v živilo z višjo temperaturo jedra.
3. Vse manjše kose jedi odstranite iz kuhalnega prostora.
4. Zaprite vrata.
5. Pritisnite tipko: 

> Prikaže se okno, v katerem lahko nastavite temperaturo jedra.

6. Izberite želeno temperaturo jedra.

>> Vaša nastavitev se samodejno prevzame po nekaj sekundah.

To ponavljajte tako dolgo, dokler vsi kosi ne dosežejo želene temperature jedra.



Nova polnitev

S to možnostjo napolnite napravo z novo polnitvijo in zaženete postopek priprave z že določenimi parametri priprave.

Najprej boste dobili poziv za izpraznitev naprave in nato za ponovno polnjenje naprave. Ko napravo napolnite z novo polnitvijo in zaprete vrata kuhalnega prostora, se postopek priprave nadaljuje.



Nadaljevanje s časom

S to možnostjo boste za določen čas podaljšali postopek priprave. Če izberete možnost ob koncu postopka priprave, se prikaže okno, v katerem lahko nastavite čas, s katerim se nadaljuje postopek priprave.

1. Izberite želeni čas.

>> Vaša nastavitev se samodejno prevzame po nekaj sekundah.

Če z nadzorne plošče preklopite nazaj na parametre priprave, se pregled obarva sivo. Parametrov priprave ne morete spreminjati. Ko čas, ki ste ga nastavili, poteče, lahko napravo izpraznite ali pa nadaljujete postopek priprave z neko od možnosti.



Ustvarjanje skorje

S to možnostjo boste živila zapekli, da bo nastala hrustljava skorja in posebna aroma.

Pri mešanih polnitvah živila, na katerih ne želite ustvariti skorje odstranite iz naprave. Nato pritisnite opcijo **Ustvarjanje skorje**.

Če ste živila pripravljali v pladnjih in se je med pripravo v njih nabrala tekoča maščoba, pladenj zamenjajte, preden vključite opcijo **Ustvarjanje skorje**. Tako boste preprečili, da bi med zapekanjem skorje nastal dim.

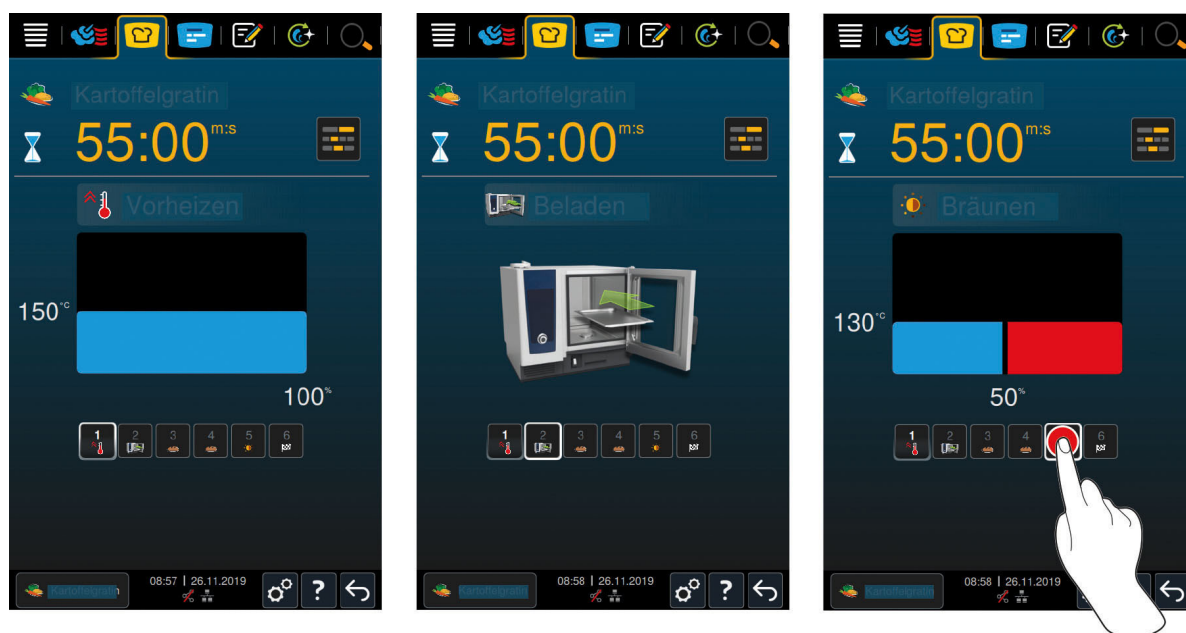
Če živila po ustvarjanju skorje še nimajo zelene skorje ali barve, izberite možnost **Nadaljevanje časa**. Lahko nastavite koliko časa naj se še ustvarja skorja.

Rožnato zapečene jedi niso primerne za ustvarjanje skorje. Pri visokih temperaturah bo nastal siv rob.

1. Za prilagajanje parametrov možnosti **Ustvarjanje skorje** pritisnite in zadržite tipko: 
2. Parametre prilagodite svojim željam.

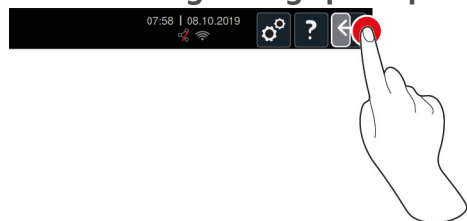
>> Ob koncu postopka priprave se samodejno zažene korak priprave **Ustvarjanje skorje**.

5.5 Nadzor inteligentnega postopka priprave



Ko zaženete inteligenten postopek priprave prikazovalnik po kratkem času preklopi na nadzorno ploščo. Tukaj so prikazani vsi koraki priprave, ki jih inteligentni postopek obdela zaporedoma. Aktivni korak priprave je označen. Koraki priprave, ki še čakajo, so sivi. Ko je korak priprave zaključen, se samodejno prikaže naslednji korak.

5.6 Preklic inteligentnega postopka priprave



1. Pritisnite in držite tipko: 
 - > Postopek priprave se prekine. Prikaže se začetni zaslon.

5.7 Razvrščanje inteligentnih postopkov priprave

V funkciji iCookingSuite lahko inteligentne postopke kuhanja razvrstite bodisi po abecedi bodisi po pogostosti uporabe.

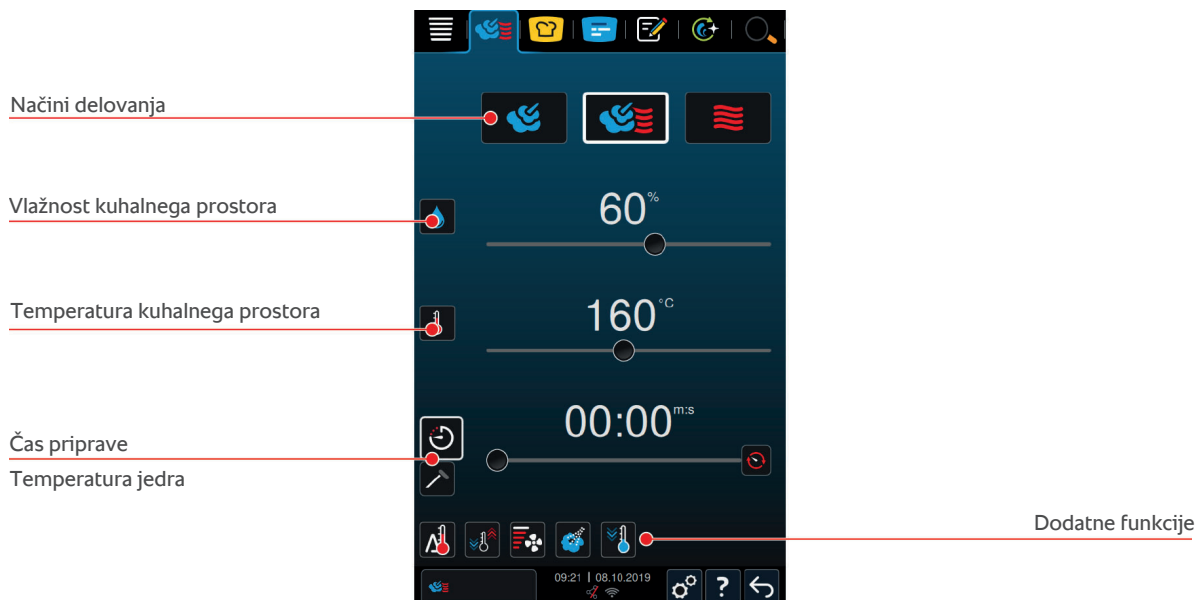
1. Za razvrščanje postopkov priprave po abecedi pritisnite tipko:  ↓
2. Za razvrščanje postopkov priprave po pogostosti uporabe pritisnite tipko: . S to tipko se bodo postopki priprave razvrstili v naraščajočem zaporedju, pred tem pa so bili izbrani kot priljubljeni.

6 Ročni način delovanja



Z ročnimi načini delovanja vas iCombi Pro podpira pri vaših individualnih spretnostnih kuhanja.

Z izbiro načina delovanja sami določite pogoje glede na to, ali želite živila pripravljati na pari, z vročim zrakom ali s kombinacijo pare in vročega zraka. Nastavite temperaturo kuhalnega prostora, hitrost zraka in čas kuhanja ter sami sprejemajte vse potrebne odločitve. Tako imate nadzor nad tem, da so živila pripravljena točno tako, kot sami želite.



6.1 Rezultat priprave prilagajajte svojim željam

6.1.1 Parametri priprave



Temperatura kuhalnega prostora

S tem parametrom določite temperaturo v kuhalnem prostoru. Ko v načinu delovanja **Para** temperaturo nastavite na vrelišče, se prikaže naslednji simbol:

Tako lahko prikličete podatke o trenutni vlažnosti in temperaturi v kuhalnem prostoru:

1. Pritisnite in držite tipko:
 - > Po dveh sekundah se prikaže trenutna temperatura kuhalnega prostora.
2. Za vrnitev na nastavljene vrednosti parametrov ponovno pritisnite in zadržite tipko.



Vlažnost kuhalnega prostora

S tem parametrom določite vlažnost v kuhalnem prostoru.

- V načinu delovanja **Para** je vlažnost kuhalnega prostora 100 % in je ni mogoče spreminjati.
- V načinu delovanja **Kombinacija** se vlažnosti živila dodatno dovaja vlažnost, ki nastaja v parnem generatorju. Če je nastavljena vrednost vlažnosti kuhalnega prostora presežena, bo kuhalni prostor razvlažen.
- V načinu delovanja **Vroči zrak** se vlažnost ne dovaja prek parnega generatorja, temveč izhaja iz živila. Če je nastavljena vrednost vlažnosti kuhalnega prostora presežena, bo kuhalni prostor razvlažen.



Čas priprave

S tem parametrom priprave nastavite čas priprave jedi. Ko ste nastavili čas priprave, parameter priprave **Temperatura jedra** ni več na voljo.

Lahko pa napravo pustite, da neprekinjeno deluje po vaših nastavitvah. Za ta namen vklopite način za neprekinjeno delovanje.

1. Če želite, da naprava deluje v načinu za neprekinjeno delovanje, pritisnite na ali zavrtite regulator časa kuhanja popolnoma na desno, dokler se ne prikaže naslednje sporočilo: **Neprekinjeno delovanje**



Temperatura jedra

S tem parametrom določite višino temperature jedra živila. Ko ste nastavili temperaturo jedra, parameter priprave **Čas kuhanja** ni več na voljo.

6.1.2

Dodatne funkcije



Delta-T

OPOMBA

Upoštevajte, da je treba za pripravo Delta-T s časom, sondo za merjenje temperature jedra prav tako vstaviti v živilo.

S to dodatno funkcijo boste nastavili pripravo s stalno razliko med temperaturo jedra in temperaturo kuhalnega prostora. S počasnim zviševanjem temperature kuhalnega prostora in s stalno razliko glede na temperaturo jedra, se živila počasi in zelo nežno pripravljajo. S tem so izgube pri pripravi minimalne. Nastavite lahko razliko v temperaturi od 20 °C do 60 °C. Manjša kot je razlika med temperaturo kuhalnega prostora in temperaturo jedra, počasnejša in nežnejša bo priprava živila. Večja kot je razlika med temperaturo kuhalnega prostora in temperaturo jedra, hitrejša bo priprava živil.

Nastavite lahko želeno ciljno temperaturo ali želeni čas priprave. Če za živilo nastavite ciljno temperaturo jedra, se bo temperatura kuhalnega prostora samodejno uravnava na osnovi razlike nastavljenega Delta temperature do nastavljenega temperature jedra. Če nastavite čas priprave za živilo, se bo temperatura kuhalnega prostora samodejno uravnava na osnovi razlike nastavljenega Delta temperature do poteka nastavljenega časa priprave.



Nastavitev ustrezne klime

S to funkcijo lahko prilagodite temperaturo kuhalnega prostora želeni vrednosti postopka priprave. Če spremenite postopek priprave, npr. iz peke na žaru v pečenje, se bo kuhalni prostor ohladil. Če iz pečenja preidete na peko na žaru, se bo kuhalni prostor segrel.



Hitrost ventilatorja

S to dodatno funkcijo določite hitrost ventilatorja v kuhalnem prostoru. Višja kot je izbrana stopnja, višja je hitrost zraka. Pri manjših, občutljivih živilih izberite nizko stopnjo.



Navlaževanje

Ta dodatna funkcija omogoča, da med pripravo dodatno navlažite živilo s tem, ko popršite vodo po grelcu. S tem boste navlažili površino živila, para se bo kondenzirala in nastala bo hrustljava skorja. Temperatura kuhalnega prostora mora biti med 30 in 260 °C.

1. Pritisnite in držite tipko:

>> Dokler držite tipko, bo iz šobe za navlaževanje pršila voda po ventilatorju.



Funkcija ohlajevanja

Če ste pripravljali živila na visoki temperaturi in so za konec priprave potrebne nižje temperature, lahko kuhalni prostor ohladite s funkcijo ohlajevanja.

✓ Ploščina za usmerjanje zraka je pravilno zapahnjena.

1. Pritisnite tipko:

> Izberite temperaturo, na katero želite ohladiti kuhalni prostor.

2. **⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin! Pri odpiranju vrat kuhalnega prostora, lahko iz naprave uide vroča para.** Odprite vrata.

>> **⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb! Pri odpiranju vrat kuhalnega prostora se ventilator ne ustavi. Ne segajte v vrteči ventilator.** Hitrost ventilatorja se poveča. Kuhalni prostor se ohlaja.

6.1.3

Zahteve in informacije

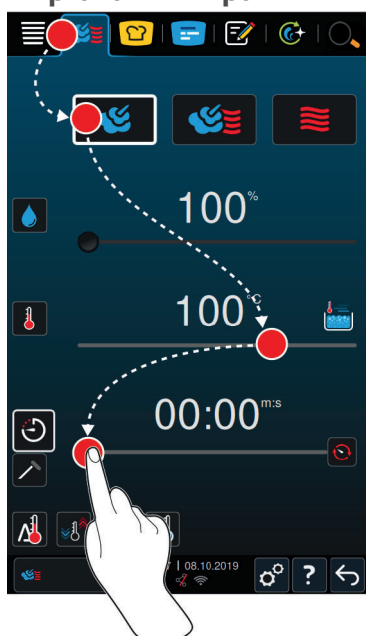
Med postopkom priprave se lahko prikažejo enake zahteve in informacije [► 32] kot pri inteligentnih postopkih priprave.

6.2 Para

6.2.1 Klima v kuhalnem prostoru in temperaturno območje

Klima v kuhalnem prostoru	Načini priprave	Vlažnost kuhalnega prostora	Temperatura kuhalnega prostora
vlažno	▪ Kuhanje v pari ▪ Dušenje ▪ Blanširanje ▪ Kuhanje pod vreliščem ▪ Nabrekanje ▪ Priprava sous vide [▶ 41] ▪ Odtajanje ▪ Konzerviranje	100 %	30–130 °C

6.2.2 Priprava živil v pari



1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
2. Pritisnite tipko:
 - > Naprava se predgreje. Za to je treba najprej nastaviti čas ali sondo za merjenje temperature jedra.
3. Nastavite želeno temperaturo kuhalnega prostora.
4. Nastavite čas priprave.
5. Če želite živila kuhati s pomočjo temperature jedra, pritisnite tipko:
6. Nastavite temperaturo jedra.
 - > Ko je dosežena nastavljena temperatura kuhalnega prostora, se prikaže poziv k polnjenju naprave.
7. Napolnite napravo.
 - >> Postopek priprave se nadaljuje. Ko je čas priprave končan ali je dosežena želena temperatura jedra, se oglasi signal, ki vas opozori, da preverite, ali je jed končana oz. ustreza zelenemu rezultatu priprave.

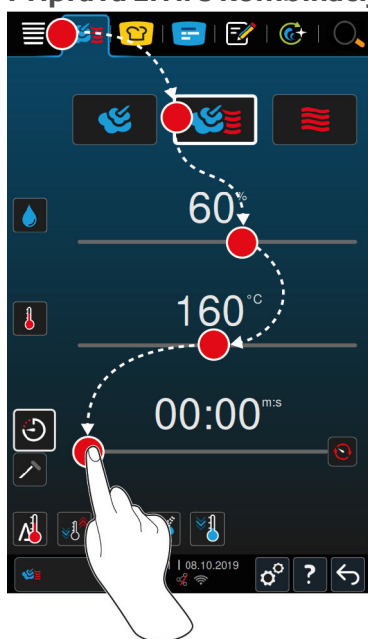
6.3 Kombinacija pare in vročega zraka

6.3.1 Klima v kuhalnem prostoru in temperaturno območje

Klima v kuhalnem prostoru	Načini priprave	Vlažnost kuhalnega prostora	Temperatura kuhalnega prostora
vlažno in vroče	▪ Peka ▪ Pečenje	0–100 %	30–300°C

Če je temperatura kuhalnega prostora 30 minut višja od 260 °C, se bo samodejno znižala na 260 °C, če v tem času naprave ne boste uporabljali. Če v teh 30 minutah izvedete dejanje na napravi, npr. odprete vrata kuhalnega prostora, bo naprava ohranjala temperaturo nad 260 °C še dodatnih 30 minut.

6.3.2 Priprava živil s kombinacijo pare in vročega zraka



1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
 - > Aparat se segreje na nastavljeno temperaturo.
 2. Nastavite želeno vlažnost kuhalnega prostora na odstotek natančno.
 3. Nastavite želeno temperaturo kuhalnega prostora.
 4. Nastavite čas priprave.
 - > Čas priprave začne teči po 5 sekundah brez nadaljnega vnosa ali takoj po pritisku vrtljivega gumba.
 5. Če želite živila kuhati s pomočjo temperature jedra, pritisnite tipko:
 6. Nastavite temperaturo jedra.
 - > Ko je dosežena nastavljena temperatura kuhalnega prostora, se prikaže poziv k polnjenju naprave.
 7. Napolnite napravo.
- >> Postopek priprave se nadaljuje. Ko je čas priprave končan ali je dosežena želena temperatura jedra, se oglasi signal, ki vas opozori, da preverite, ali je jed končana oz. ustreza zelenemu rezultatu priprave.

6.4 Vroči zrak

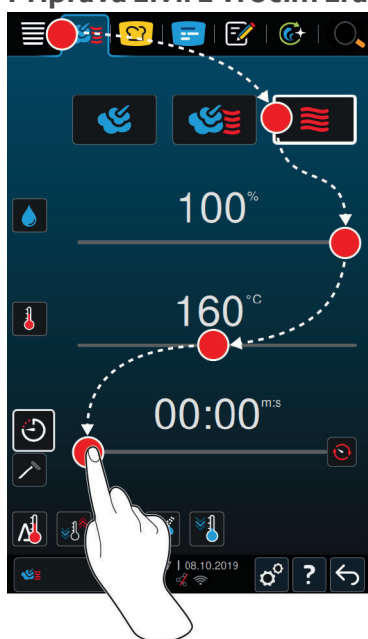
6.4.1 Klima v kuhalnem prostoru in temperaturno območje

Klima v kuhalnem prostoru	Načini priprave	Vlažnost kuhalnega prostora	Temperatura kuhalnega prostora
vroče	▪ Peka	0–100 %	30–300°C

Klima v kuhalnem prostoru	Načini priprave	Vlažnost kuhalnega prostora	Temperatura kuhalnega prostora
	- Pečenje - Pečenje na žaru - Cvrtje - Gratiniranje - Glaziranje		

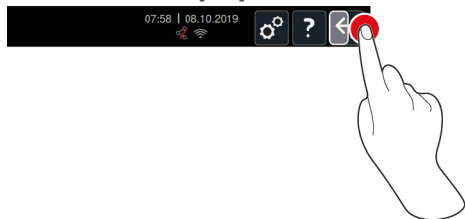
Če je temperatura kuhalnega prostora 30 minut višja od 260 °C, se bo samodejno znižala na 260 °C, če v tem času naprave ne boste uporabljali. Če v teh 30 minutah izvedete dejanje na napravi, npr. odprete vrata kuhalnega prostora, bo naprava ohranjala temperaturo nad 260 °C še dodatnih 30 minut.

6.4.2 Priprava živil z vročim zrakom



1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
2. Pritisnite tipko:
- > Aparat se segreje na nastavljeno temperaturo.
3. Pritisnite tipko:
4. Nastavite želeno temperaturo kuhalnega prostora.
5. Če želite živila kuhati s pomočjo časa priprave, pritisnite tipko:
6. Nastavite čas priprave.
 - > Čas priprave začne teči po 5 sekundah brez nadaljnega vnosa ali takoj po pritisku vrtljivega gumba.
7. Če želite živila kuhati s pomočjo temperature jedra, pritisnite tipko:
8. Nastavite temperaturo jedra.
 - > Ko je dosežena nastavljena temperatura kuhalnega prostora, se prikaže poziv k polnjenju naprave.
9. Napolnite napravo.
- >> Postopek priprave se nadaljuje. Ko je čas priprave končan ali je dosežena želena temperatura jedra, se oglasi signal, ki vas opozori, da preverite, ali je jed končana oz. ustreza želenemu rezultatu priprave.

6.5 Preklic ročne priprave



1. Pritisnite in držite tipko: ↶
 - > Postopek priprave se prekine. Prikaže se začetni zaslon.

7 Priprava sous vide

Pri pripravi sous vide se živila pripravljena, začinjena, marinirana, kuhajo ali pečejo vakuumirana v sous vide vrečkah. Tako lahko pripravite jedi z intenzivnim okusom, ohranite naravne barve živil, dragocene vitamine in sestavine ter zaradi nežne priprave zmanjšate izgubo teže. Po pripravi je treba živila ohladiti. Pred strežbo se živila znova segrejejo v plastičnih vrečkah, nato se iz njih vzamejo ter se glede na vrsto jedi različno dokončajo.

Priprava sous vide je posebej primerna za naslednja področja uporabe:

- **Cook and Chill**

Svoje jedi pripravljajte v centralni kuhinji in jih nato dostavite v dislocirane kuhinje. Tako boste preprečili drago čezmerno proizvodnjo, saj boste dokončali samo tiste jedi, ki jih dejansko potrebujete.

- **Sobna strežba**

Svoje jedi ali posamezne komponente pripravite, jih ohladite in nato posamezne porcije dokončajte po naročilu. Tako lahko tudi priučeno kuhinjsko osebje 24 ur na dan vašim gostom streže z najboljšo kakovostjo.

- **Dietna prehrana**

Pripravite zdrave jedi z naravnimi okusi in aromami. Z dodatkom začimb in arom postanejo tudi nesoljene jedi zelo okusne.

Za podrobne informacije o postopkih priprave sous vide glejte Postopki priprave sous vide [► 41].



NASVET

S pomočjo sonde za merjenje temperature jedra za pripravo sous-vide, ki je na voljo kot dodatna oprema, se lahko prepričate, ali je dosežena želena temperatura jedra pri pripravi sous-vide. Z razširjenim in avtomatičnim dokumentiranjem podatkov HACCP boste zagotovili ustrezno dokumentiranje splošnih načel higiene živil.

Dodatne informacije o uporabi sonde za merjenje temperature jedra za pripravo sous vide lahko najdete v navodilih za uporabo USB-sonde za merjenje temperature jedra, ki si jih lahko prenesete z našega spletnega mesta.

7.1 Postopki priprave sous vide

Do teh postopkov priprave lahko dostopate samo, če uporabljate USB-sondo za merjenje temperature jedra sous vide, ki je na voljo kot dodatek.

Perutnina sous vide

Ta postopek priprave izberite, če želite kose perutninskega mesa, pakirane v vakuumskih vrečkah, pripraviti s postopkom sous vide.

Meso sous vide

Ta postopek priprave izberite, če želite kose govejega, svinjskega in ovčjega mesa ali divjačine, pakirane v vakuumskih vrečkah, pripraviti s postopkom sous vide.

Riba sous vide

Ta postopek priprave izberite, če želite ribe, ribje fileje ali morske sadeže, pakirane v vakuumskih vrečkah, pripraviti s postopkom a sous vide.

Priloge sous vide

Ta postopek priprave izberite, če želite zelenjavo ali priloge, pakirane v vakuumskih vrečkah, pripraviti s postopkom sous vide.

8 Pasterizacija

Pri pasterizaciji se živila segrevajo, da se zmanjšajo klice in mikroorganizmi ter podaljša rok uporabnosti. Živila se pripravijo, napolnijo v ustrezne posode in nežno segrevajo pri nadzorovanih temperaturah. Tako se ohrani okus, hkrati pa se zagotovi varnost in kakovost živil.

8.1 Postopki priprave za pasterizacijo

Do teh postopkov priprave lahko dostopate samo, če uporabljate USB-sondo za merjenje temperature jedra sous vide, ki je na voljo kot dodatek.

Pasterizacija

Ta postopek priprave izberite, če želite pasterizirati.

Pasterizacija perutnine

Ta postopek priprave izberite, če želite pasterizirati kose perutnine v vakuumski embalaži za daljši rok uporabe. Pri optimalni higieni procesa in temperaturi shranjevanja $< 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ se življenjska doba podaljša do 2 meseca.

Pasterizacija mesa

Ta postopek priprave izberite, če želite pasterizirati meso.

Pasterizacija kokošjih jajc

Ta postopek priprave izberite, če želite piščančja jajca pasterizirati za daljši rok uporabe. Pri optimalni higieni procesa in temperaturi shranjevanja $< 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ se življenjska doba podaljša do 2 meseca.

Pasterizacija predpripravljenih živil

Ta postopek priprave izberite, če želite pasterizirati predpripravljene izdelke v vakuumski embalaži za daljši rok uporabe. Ta postopek priprave je posebej primeren za pripravo lastnih, vnaprej pripravljenih jedi.

Pasterizacija posode

Ta postopek priprave izberite, če želite predpripravljene jedi v GN-posodah segreti za postrežbo in hkrati pasterizirati.

9 Prekajevanje

Pri prekajevanju se živila obdelujejo z aromatičnim dimom, ki jim daje intenziven okus in poseben pridih. Živila se pripravijo, začiniijo ali marinirajo in nato aromatizirajo v načinu prekajevanja naprave.

9.1 Postopki priprave za prekajevanje

Ti postopki priprave so na voljo izključno uporabnikom nove naprave VarioSmoker s povezavo USB.

Vroče dimljenje perutnine

Izberite ta postopek priprave za dimljenje perutnine. Tako lahko določite želeno temperaturo jedra in čas priprave.

Vroče dimljenje purana

Izberite ta postopek priprave za dimljenje purana. Tako lahko določite želeno temperaturo jedra in čas priprave.

Vroče dimljenje ribe

Izberite ta postopek priprave za dimljenje ribe. Ta se lahko pripravijo vzporedno. Tako lahko določite želeno temperaturo jedra in čas priprave.

Vroče dimljenje prilog

Izberite ta postopek priprave za dimljenje prilog ali za izdelavo zanimivih vegetarijanskih ali veganskih jedi in dodatkov. Ta se lahko pripravijo vzporedno. Pri tem lahko sami določite želeno temperaturo in čas priprave.

Nizkotemperaturno dimljenje

Izberite ta postopek priprave za nežno dimljenje in hkratno kuhanje kosov mesa. Tako lahko določite želeno temperaturo jedra in čas priprave.

Dušenje in dimljenje

Izberite ta postopek priprave za nežno dimljenje in hkratno dušenje kosov mesa. Tako lahko določite želeno temperaturo jedra in čas priprave.

10 Kuhanje z nizko temperaturo

Priprava večjih kosov mesa in perutninskih izdelkov zahteva precejšen nadzor in preverjanje živil ter večletne izkušnje. Poleg tega so vaše naprave več ur zasedene. S svojim aparatom se lahko brezskrbno veselite tovrstnih izzivov: pecite, kuhajte ali dušite počasi in pri nizkih temperaturah v času manjše proizvodnje, kot npr. popoldne ali v času brez naročil. Svojo napravo lahko do 24 ur na dan optimalno izkoristite. In če živila pripravljate tudi ponoči, lahko zaradi nižje tarife električne energije tudi prihranite.



NASVET

Če pride med kuhanjem z nizko temperaturo do izpada električne energije, se bo postopek kuhanja prekinil. Če traja izpad električne energije manj kot 15 minut, se postopek kuhanja nadaljuje. Če traja izpad električne energije več kot 15 minut, se naprava po tem preklopi v stanje pripravljenosti. Postopek priprave morate ponovno zagnati od trenutka, ko je prišlo do izpada električne energije, ali pa morate živila ročno pripraviti do konca.

11 Finishing

S pomočjo funkcije Finishing lahko ločite proizvodnjo od strežbe in s tem pridobite čas za najpomembnejše stvari pri kuhanju, kot so načrtovanje, oblikovanje jedilnikov ali kreativnost. S tem se boste izognili ohranjanju živil na toplem in s tem slabši kakovosti jedi.

- Dokončajte zgolj jedi, ki jih trenutno potrebujete in se sproščeno odzivajte na spremembe pri številu gostov.
- S krajšimi časi proizvodnje in strežbe preprečite stres in naglico pri pripravi.
- Zmanjšajte stroške osebja z učinkovito časovno razporeditvijo in krajšo potjo do gostov.
- Hkrati lahko poskrbite za hrano na več prireditvah in povečate svoje kapacitete brez dodatnih stroškov.

S funkcijo Finishing boste lahko pripravili široko paleto jedi odlične kakovosti, ne glede na to ali je vaša kuhinja v restavraciji, hotelu ali družbeni prehrani:

- **Finishing v restavraciji**
S funkcijo Finishing lahko jedi dokončate takrat, ko jih potrebujete.
- **Finishing v hotelu**
Priprava krožnikov s funkcijo Finishing je še posebej primerna, ko morate hkrati pripraviti več krožnikov, npr. za konference, poroke ali catering.
- **Finishing v družbeni prehrani**
Finishing v gastro posodah je še posebej primeren za strežbo velikih količin raznovrstnih jedi.

11.1 Nastavitev teže krožnika à la carte

Preden zaženete funkcijo Finishing, nastavite težo praznega krožnika. S pomočjo tega podatka naprava prilagodi korake priprave tako, da poskuša doseči idealen rezultat funkcije Finishing in da se na krožnikih ne kondenzira vlaga.

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Priprava**
3. Pritisnite tipko:  **Teža krožnika à la carte**
4. Izberite eno od naslednjih vrednosti:
 - < 750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - > 1100 g

11.2 Nastavitev teže krožnika za banket

OPOMBA

Sondo za merjenje temperature jedra vstavite v keramično cev na desni strani vstavnega vozička za krožnike, da preprečite poškodbe opreme.

Preden zaženete funkcijo Finishing, nastavite težo praznega krožnika. S pomočjo tega podatka naprava prilagodi korake priprave tako, da poskuša doseči idealen rezultat funkcije Finishing in da se na krožnikih ne kondenzira vlaga.

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Kuhanje**
3. Pritisnite tipko:  **Teža krožnika za banket**
4. Izberite eno od naslednjih vrednosti:
 - < 750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g

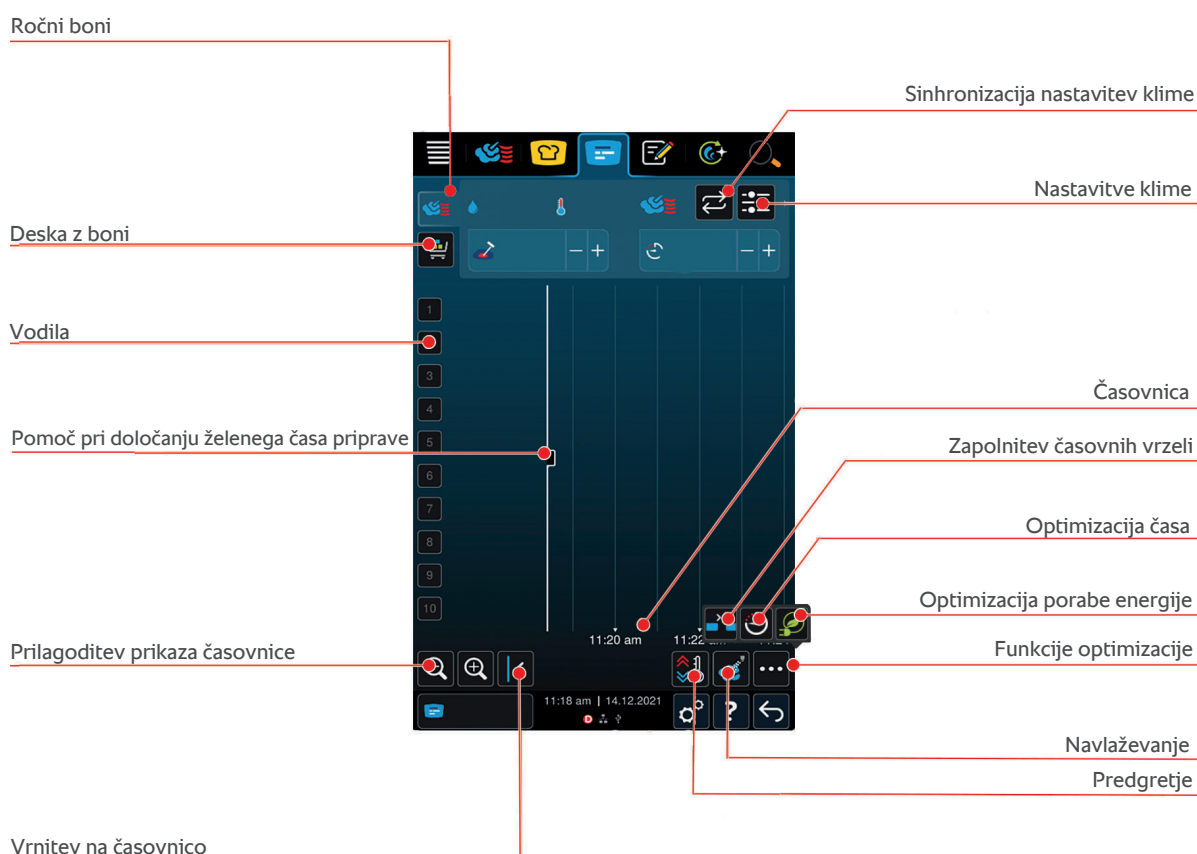
- > 1100 g

12 iProductionManager



Funkcija iProductionManager inteligentno in prilagodljivo organizira celoten postopek proizvodnje. K temu sodi odločanje o tem, katere izdelke je mogoče pripravljati skupaj, kakšen je najboljši vrstni red priprave jedi in nadzor nad postopki priprave.

Funkcija iProductionManager vas opomni, ko je treba jed vstaviti v napravo ali jo vzeti iz nje. Vi se lahko odločite ali naj se živila pripravljajo s čim manjšo porabo energije, s čim boljšim časovnim izkoristkom ali naj bodo pripravljena ob določenem času. Temu primerno iProductionManager inteligentno razvrsti vrstni red živil. Za vas to pomeni, da imate brez nadzorovanja in preverjanja vedno vse pod nadzorom ter s tem povečate učinkovitost proizvodnje.



12.1 Ustvarjanje ročnih bonov

Funkciji iProductionManager lahko dodate ročne bone. Najprej nastavite zelene pogoje in nato izberete, ali naj se bon ustvari s pomočjo časa priprave ali temperature jedra. Prosimo, upoštevajte: Če pripravljate živilo s sondo za merjenje temperature jedra, lahko istočasno na časovnico umestite samo en ročni bon s temperaturo jedra.



1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
 2. Pritisnite tipko:
 3. Pritisnite tipko:
 4. Izberite način delovanja Para [► 37] , Kombinacija [► 38] ali Vroči zrak [► 38] .
 5. Parametre priprave prilagodite svojim željam. Nastavitve lahko tudi hitrost ventilatorja. Za ta namen pritisnite tipko: .
 6. Za shranjevanje vaših sprememb, pritisnite tipko:
 7. Če želite zvišati ali znižati temperaturo jedra ali podaljšati ali skrajšati čas priprave, zavrtite osrednji nastavitveni gumb ali pritisnite tipki: ali
 8. Tipki pritisnite tolikokrat, da dosežete zeleno nastavitev.
- >> Zdaj lahko umestite bone [► 50].

12.2 Deska z boni

Tabli z boni lahko dodate poljubne inteligentne postopke priprave, programe ali košarice. Če table z boni ne shranite kot Shrani košarico [► 62], se prepíše takoj, ko naložite novo košarico.

12.2.1 Dodajanje inteligentnih postopkov priprave

1. Za pošiljanje inteligentnega postopka priprave iz funkcije iCookingSuite v funkcijo iProductionManager v menijski vrstici pritisnite tipko:
2. Poleg zelenega postopka kuhanja pritisnite tipko: ...
3. Pritisnite tipko:

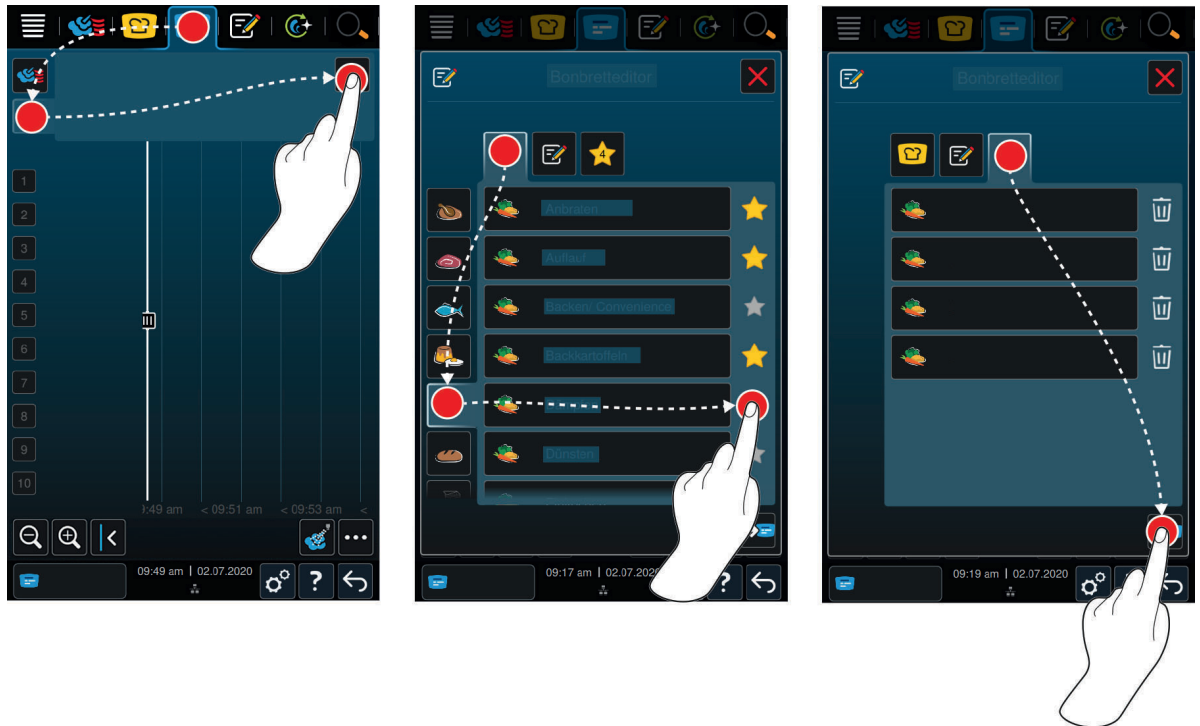
>> Inteligentni postopek kuhanja se pošlje v iProductionManager in se prikaže na deski z boni.

12.2.2 Dodajanje programov in nakupovalnih košaric

1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
2. Za pošiljanje ročnega, inteligentnega ali shranjenega programa v iProductionManager poleg zelenega programa pritisnite tipko: ...
3. Pritisnite tipko:

- > Program se pošlje v iProductionManager in se prikaže na deski z boni.
- 4. Za pošiljanje nakupovalne košarice v iProductionManager pritisnite željeno nakupovalno košarico.
 - > Nakupovalna košarica se prikaže v funkciji iProduction Manager. Vsi programi se prikažejo na deski z boni.

12.2.3 Urejevalnik deske z boni



1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
 2. Pritisnite tipko:
 3. Pritisnite tipko:
 4. Za dodajanje inteligentnih postopkov priprave košarici pritisnite tipko:
 - > Prikažani bodo vsi inteligentni postopki priprave.
 5. Listajte po seznamu ali izberite način delovanja in pritisnite željeni postopek priprave.
 - > Postopek priprave se označi z in doda deski z boni.
 6. Za dodajanje programov košarici iz načina programiranja pritisnite tipko:
 - > Prikažejo se vsi shranjeni programi. Če še niste ustvarili programov, je to območje prazno.
 7. Listajte po seznamu ali izberite ročne ali inteligentne programe in pritisnite željeni program.
 - > Program se bo označil in doda deski z boni.
 8. Za preverjanje vsebine deske z boni pritisnite tipko:
 9. Za brisanje inteligentnega postopka priprave ali programa pritisnite tipko:
 10. Za posodobitev deske z boni pritisnite tipko:
- >> Inteligentni postopki priprave ali programi se prikažejo na tabli z boni. Zdaj lahko umestite bone [► 50].

12.3 Časovnik

Tudi če preverjanje kombinacij [► 51] preprečuje umestitev bona, lahko umestite časovnik. Časovnik je časovni bon, ki mu je standardno dodeljenih 5 minut. Časovniku ni dodeljena nastavev klime, kar pomeni, da če nastavite samo časovnik, se nastavev klime ne bo ustvarila oz. nanjo ne bo nič ne vplivalo. Trajanje časovnika lahko prilagodite svojim željam in ga umestite ob dejanskem času ali v prihodnosti.



1. Za umestitev časovnika ob dejanskem času najprej na deski z boni pritisnite časovnik in nato želeno vodilo.
 - > Časovnik se umesti ob dejanskem času.
 2. Za umestitev časovnika v prihodnost povlecite časovnik na želeno vodilo in zeleni čas začetka.
 3. Za premik časovnika na drugo vodilo in spreminjanje časa začetka pritisnite in držite časovnik.
 4. Časovnik povlecite na želeno mesto.
 5. Za podaljšanje ali skrajšanje časovnika kratko pritisnite časovnik.
 6. Zavrtite osrednji nastavitveni gumb ali pritisnite tipko: **+** ali **-**
 - > Nastavitve se prevzamejo v kratkem času.
- >> Ko časovnik poteče, dobite poziv za praznjenje naprave. Poleg mesta vodila se prikaže simbol. Čas priprave kaže 00:00.

12.4 Umeščanje bonov

- ✓ Ustvarili ste ročne bone [► 47], košarice [► 48] ali tablo z boni [► 49].
1. Na želeno vodilo povlecite bon.
 - > Za boljšo orientacijo se mesto vodila, na katero želite umestiti bon, obarva modro. Za dodatno pomoč se na bonu prikaže čas.
 - > Če je mesto vodila označeno rumeno ali rdeče, bona tja ne morete umestiti, ne da bi prestavili že umeščene bone. Dodatne informacije najdete tukaj: Preverjanje kombinacij [► 51] in logike umeščanja [► 51]
 2. Če ste umestili več bonov, spremenite velikost časovnice, da imate boljši pregled. Za ta namen pritisnite tipko:

Za optimiziranje umeščanja bonov imate na voljo naslednje možnosti:

- Odprava vrzeli v načrtovanju [► 51]
- Optimizacija časa [► 52]
- Optimizacija energije [► 53]
- Priprava s ciljnim časom [► 55]

Če bone umestite z dejanskim časom, se prikaže navpični rumeni ali modri stolpec:

- Rumeni stolpec pomeni, da se kuhalni prostor segreva.
- Modri stolpec pomeni, da se kuhalni prostor ohlaja s funkcijo Cool Down.
- Širina stolpca pomeni, kako dolgo traja segrevanje ali ohlajevanje.

Ko je dosežena zelena temperatura, dobite poziv za polnjenje naprave. Poleg mesta vodila se prikaže simbol

Potem ko napolnite napravo, se poleg vodila prikaže, kako dolgo živilo še ostane v kuhalnem prostoru.

Ko je postopek priprave bona zaključen, dobite poziv za praznjenje naprave. Poleg mesta vodila se prikaže simbol . Čas priprave kaže 00:00.

12.4.1 Preverjanje kombinacij

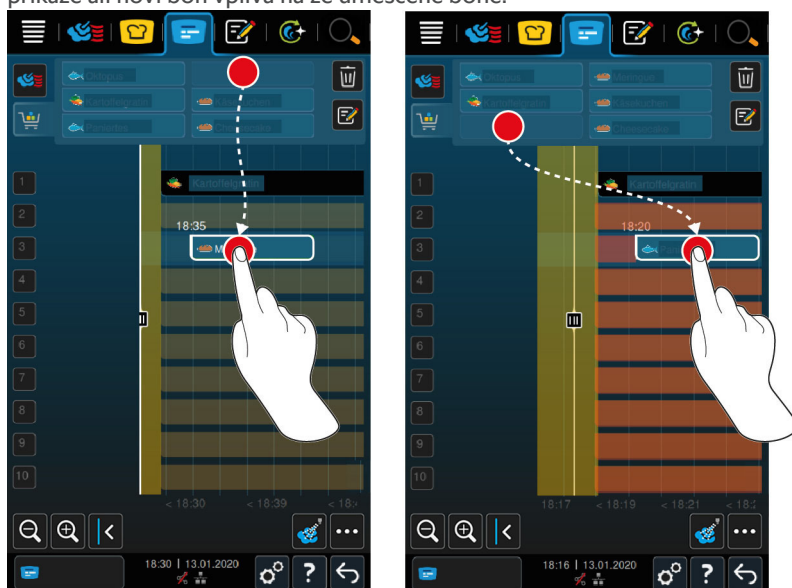
Pri vsakem bonu, ki ga želite umestiti v funkcijo iProductionManager, se preveri, ali se novi bon ujema z že umeščenim bonom in ali ga lahko umestite k izbranemu času. Boni se ločijo in med seboj neodvisno preverijo s pomočjo naslednjih treh vrednosti:

- Vsakemu bonu se dodeli način delovanja. Preveri se ali se načini delovanja ujemajo.
- Vsakemu bonu se dodeli temperatura kuhalnega prostora. Preveri se ali se temperature kuhalnega prostora ujemajo.
- Vsakemu načinu delovanja se dodeli vlažnost kuhalnega prostora. Preveri se ali se vlažnosti kuhalnega prostora ujemajo.

Preverja se možnost kombiniranja ročnih načinov delovanja in inteligentnih postopkov priprave. Med seboj lahko kombinirate samo postopke priprave, ki se pripravljajo v enakih pogojih. Postopkov priprave, ki se pripravljajo v različnih pogojih, npr. pečenje pri nizki temperaturi, ne morete kombinirati z drugimi boni. Poleg tega je mogoče kombinirati samo enostopenjske ročne programe.

12.4.2 Logika umeščanja

S pomočjo preverjanja kombinacij se iCombi Pro odloči na katero mesto umestiti bon. Glede na rezultat preizkusa se boni optimalno umestijo v iProductionManager. Z barvno oznako vodila se vam v funkciji iProductionManager prikaže ali novi bon vpliva na že umeščene bone:

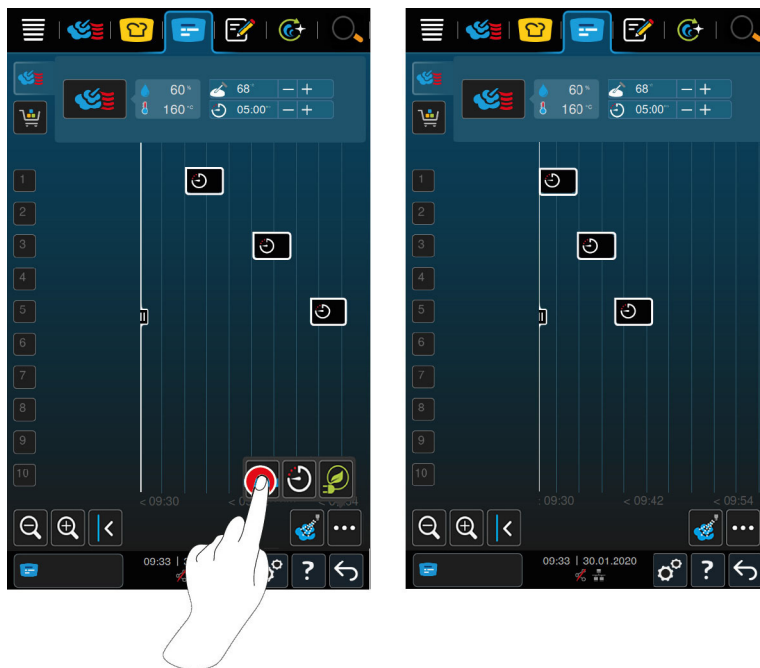


- Če so mesta vodil označene rumeno lahko umestite bon, drugi že umeščeni boni pa se premaknejo.
- Če je ozadje rdeče, bona ne morete umestiti, ker se bon že obdeluje.

Če prestavite bon, se prestavi celoten blok v katerega je bon umeščen po preverjanju kombinacij.

12.4.3 Odprava vrzeli v načrtovanju

Časovne vrzeli, ki nastanejo pri umeščanju bonov za vsa vodila lahko vaša naprava samodejno zapre.



✓ Bone ste ustvarili in umestili.

1. Pritisnite tipko:

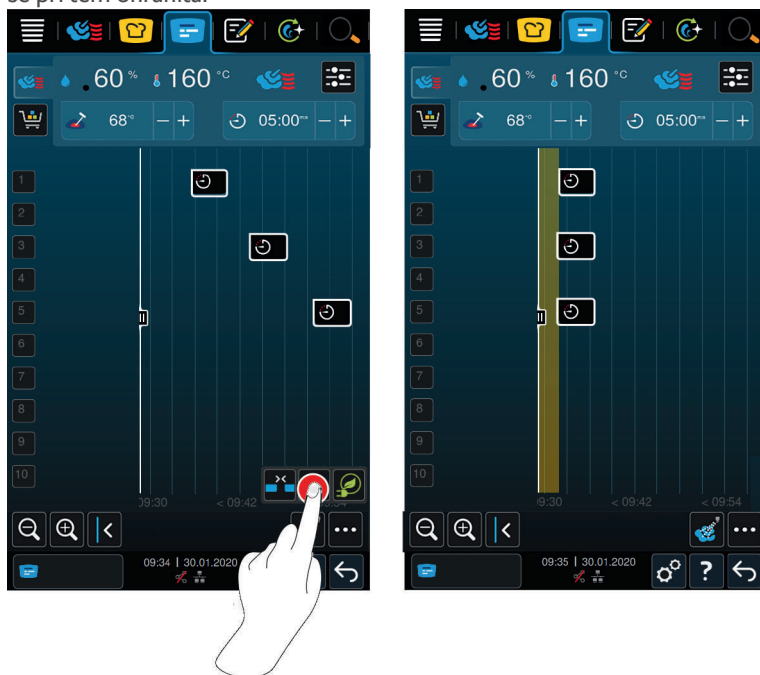
> Prikaže se vprašanje ali res želite zapreti vrzeli v načrtovanju. **OPOMBA! Dejanja ne morete več razveljaviti.**

2. Vprašanje potrdite s tipko: **OK**

>> Časovne vrzeli med boni se zaprejo. Medsebojni položaj bonov se ohrani. Umeščanje bonov na časovnico se lahko zamakne.

12.4.4 Optimizacija časa

iCombi Pro lahko bone, ki ste jih umestili v funkcijo iProductionManager, samodejno optimizira tako, da se jedi pripravijo v optimalnem časovnem poteku in se časovne vrzeli zaprejo. Časovno zaporedje in umeščanje na vodila se pri tem ohranita.



✓ Bone ste ustvarili in umestili.

1. Pritisnite tipko: 

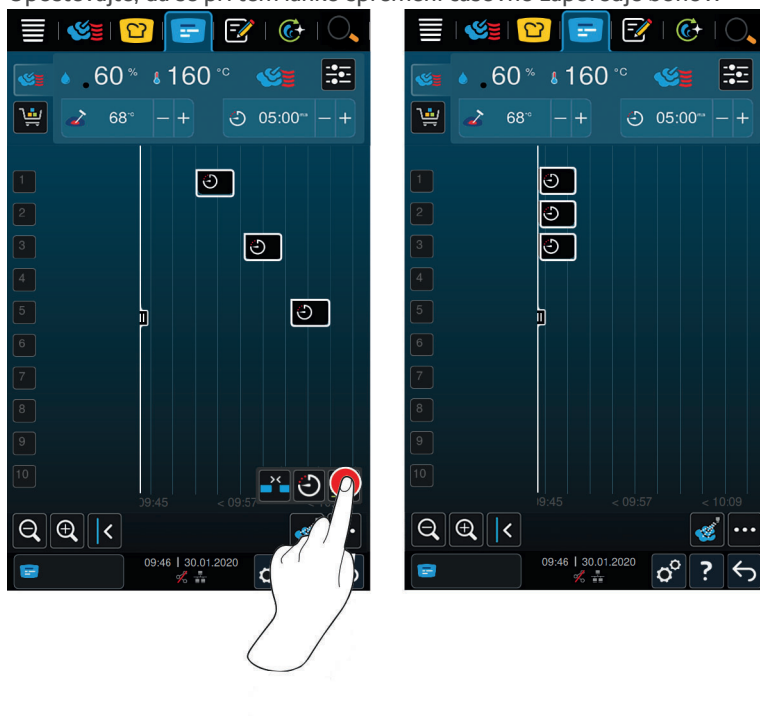
> Prikaže se vprašanje ali res želite zapreti časovne vrzeli. **OPOMBA! Dejanja ne morete več razveljaviti.**

2. Vprašanje potrdite s tipko: **OK**

>> Boni se znova umestijo glede na preverjanje kombinacij [► 51].

12.4.5 Optimizacija energije

iCombi Pro lahko bone, ki ste jih umestili v funkcijo iProductionManager, samodejno optimizira tako, da se jedi pripravijo z optimalno porabo energije. Tako se lahko optimizira zasedenost naprave in s tem privarčujete energijo. Upoštevajte, da se pri tem lahko spremeni časovno zaporedje bonov.



✓ Bone ste ustvarili in umestili.

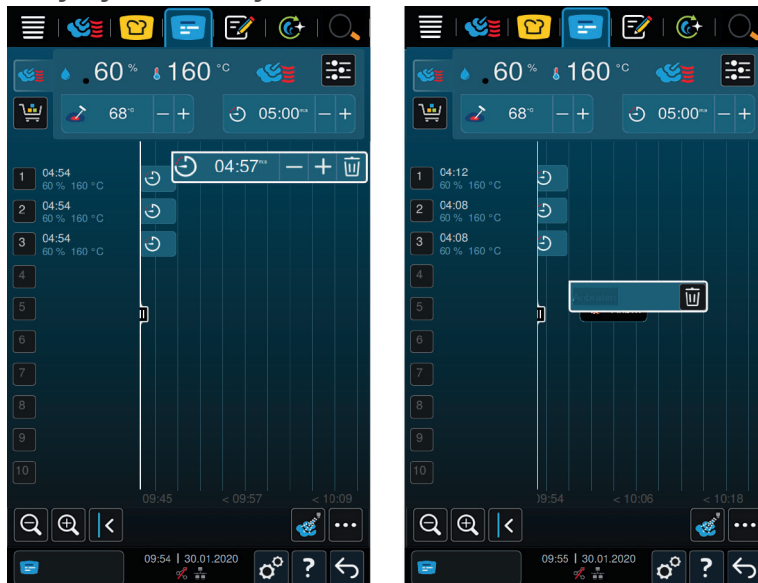
1. Pritisnite tipko: 

> Prikaže se vprašanje ali bone res želite razvrstiti z optimalno porabo energije. **OPOMBA! Dejanja ne morete več razveljaviti.**

2. Vprašanje potrdite s tipko: **OK**

>> Boni se znova umestijo glede na preverjanje kombinacij [► 51].

12.5 Urejanje in brisanje bonov



Ročni boni

Ko umestite ročni bon, lahko naknadno spremenite temperaturo jedra ali podaljšate čas priprave. Nastavljenih pogojev ne morete urejati.

1. Pritisnite na bon.
 - > Prikažejo se nastavitve bona.
2. Če želite zvišati ali znižati temperaturo jedra ali podaljšati ali skrajšati čas priprave, pritisnite tipki: **+** ali **—**
3. Za brisanje bona pritisnite tipko: **🗑**

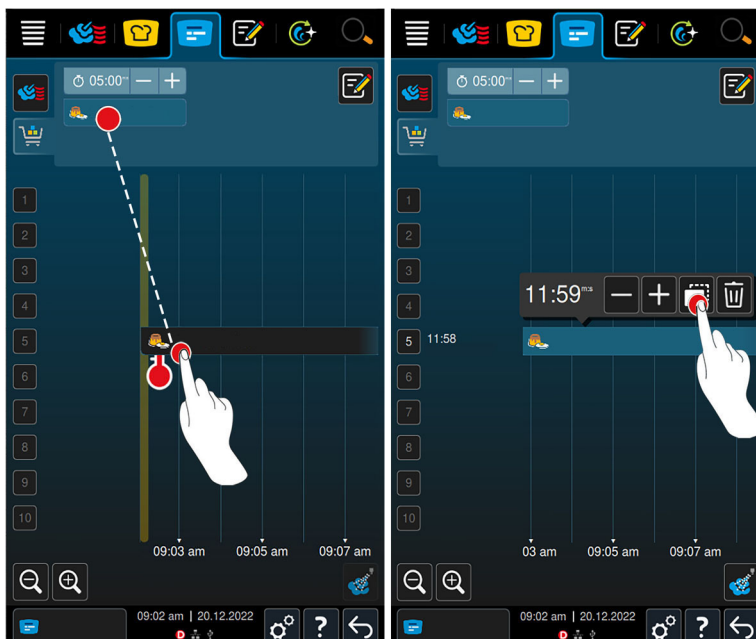
Inteligentni boni in programi

Pri številnih inteligentnih bonih ali programih lahko nastavitve naknadno spremenite, po tem ko jih umestite. V nekaterih primerih lahko bon samo izbrišete.

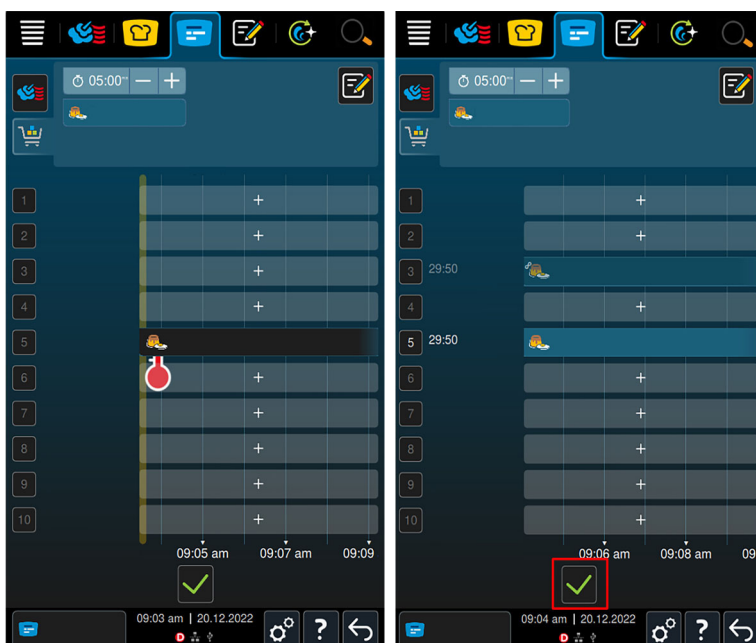
1. Če želite zvišati ali znižati temperaturo jedra ali podaljšati ali skrajšati čas priprave, pritisnite tipki: **+** ali **—**
2. Za brisanje bona pritisnite tipko: **🗑**

12.6 Kopiranje bonov

Bone lahko tudi kopirate, da lahko na zaslonu prikažete zasedenost vodil.



1. V funkciji iProductionManager izberite bon, ki ga želite kopirati, in ga povlecite na raven vodila.
2. Pritisnite tipko: , ko ste znova izbrali bon.



1. Zdaj lahko izberete raven vodila, na katero želite kopirati bon.
2. Pritisnite tipko: , da potrdite izbor.

12.7 Priprava s ciljnim časom

V funkciji iProductionManager lahko pripravo jedi načrtujete tako, da se ob istem času začne priprava jedi ali pa so ob istem času jedi končane. Tega načrtovanja ni mogoče izvajati samo v tem trenutku, ampak lahko tudi kasneje. Za ta namen umestite bone pred ali za pomočnika za umeščanje. Ko zaženete funkcijo iProductionManager, pomočnik za umeščanje označi dejanski čas. Če pomočnika za umeščanje premaknete v desno, se časovnica spremeni v prihodnost.

1. V menijski vrstici pritisnite tipko: .
2. Pritisnite in povlecite pomočnika za umeščanje na zeleno časovnico, da ga aktivirate. Ko pomočnika za umeščanje prestavite na desni rob zaslona, se časovnica prestavi v prihodnost.
3. Zelene bone umestite desno ali levo od pomočnika za umeščanje.

- > Če bon umestite levo od pomočnika za umeščanje, se konec bona postavi na ta čas. Vaše jedi bodo končane ob istem času.
- > Če bon umestite desno od pomočnika za umeščanje, se začetek bona postavi na ta čas. Priprava jedi se začne istočasno, ko dvakrat tapnete na ikono za premik na pripomočku za določanje položaja.

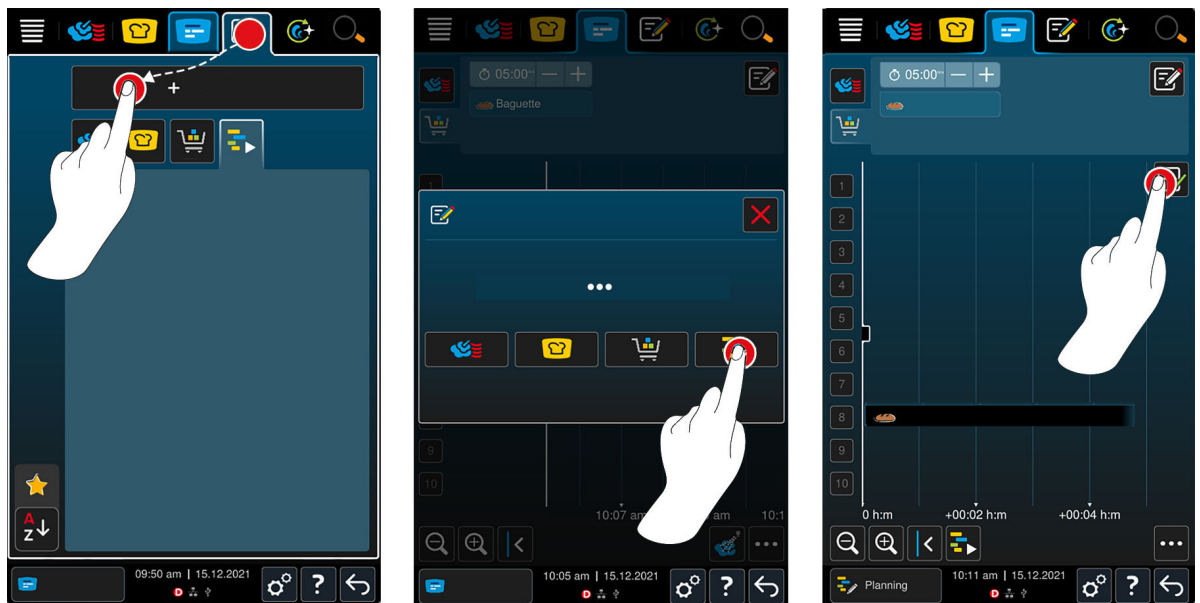
12.8 Načrtovanje

S funkcijo načrtovanja funkcije iProductionManager morate bone umestiti vsaj enkrat, da jih lahko nato priključite kadar koli.

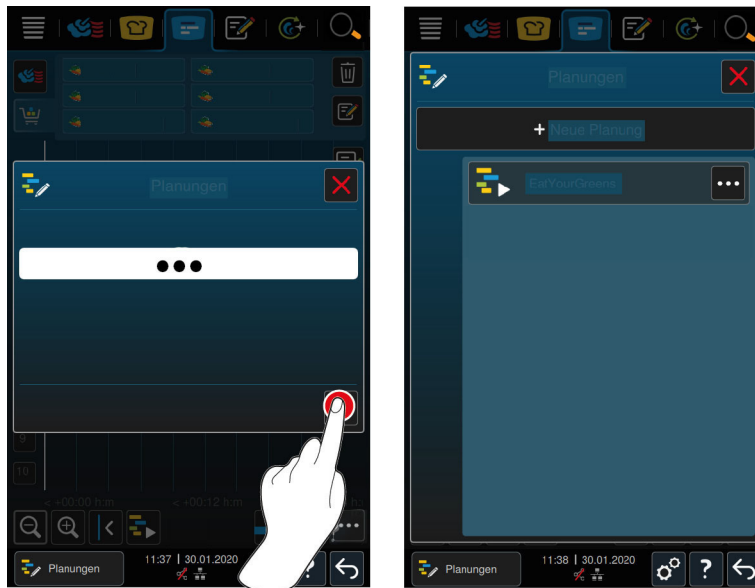


- Že obdelanih bonov ni mogoče shraniti kot načrtovane.
- Pri načrtovanju nimate na voljo dodatne funkcije **Navlaževanje**.

12.8.1 Ustvarjanje načrtovanja



1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
 2. V menijski vrstici pritisnite tipko:
 3. Pritisnite tipko: **+Novo načrtovanje**
 4. Pritisnite tipko:
 - > Pomočnik za umeščanje zdrsne na levi rob zaslona. Velikost časovnice se spremeni s prikaza trenutnega časa v prikaz minut. Zdaj lahko bone umeščate neodvisno od časa.
 5. Umestite zelene bone. Umestite lahko do 30 bonov.
- Za optimalno načrtovanje imate na voljo naslednje funkcije:
- Odprava vrzeli v načrtovanju [► 51]
 - Optimizacija časa [► 52]
 - Optimizacija porabe energije [► 53]
1. Za začetek načrtovanja brez shranjevanja pritisnite tipko:
 2. Za shranjevanje načrtovanja pritisnite tipko:



3. Vnesite ime.
 4. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko: ✓
- >> Načrtovanje se prikaže na seznamu načrtovanja.

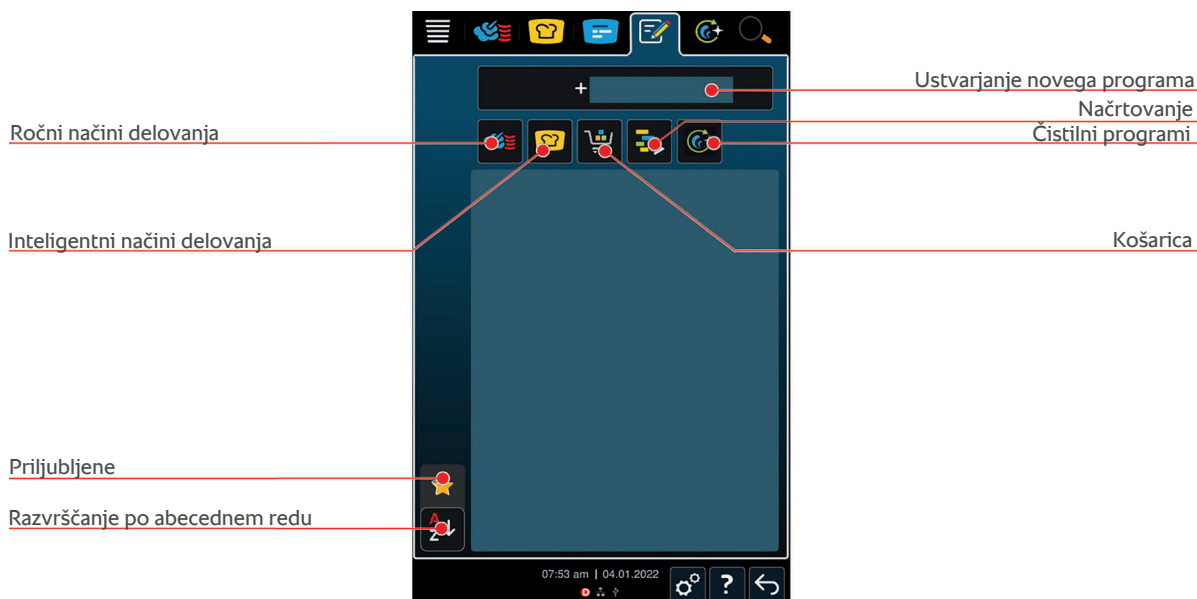
12.8.2 Začetek načrtovanja

- ✓ Ustvarili ste načrtovanja [► 56].
 - ✓ Funkcija iProductionManager trenutno ne obdeluje nobenega bona. Če se obdelujejo boni, se prikaže sporočilo, ki vas opozarja, da je treba pred začetkom načrtovanja prekiniti načrtovanje vseh bonov.
1. Pritisnite tipko:  v meniju v možnosti *Programiranje*.
 2. Pritisnite zeleno načrtovanje.
- >> Načrtovanje se začne takoj. Boni se umestijo na vodila v skladu z načrtovanjem. Boni na tabli z boni se nadomestijo z boni v načrtovanju.

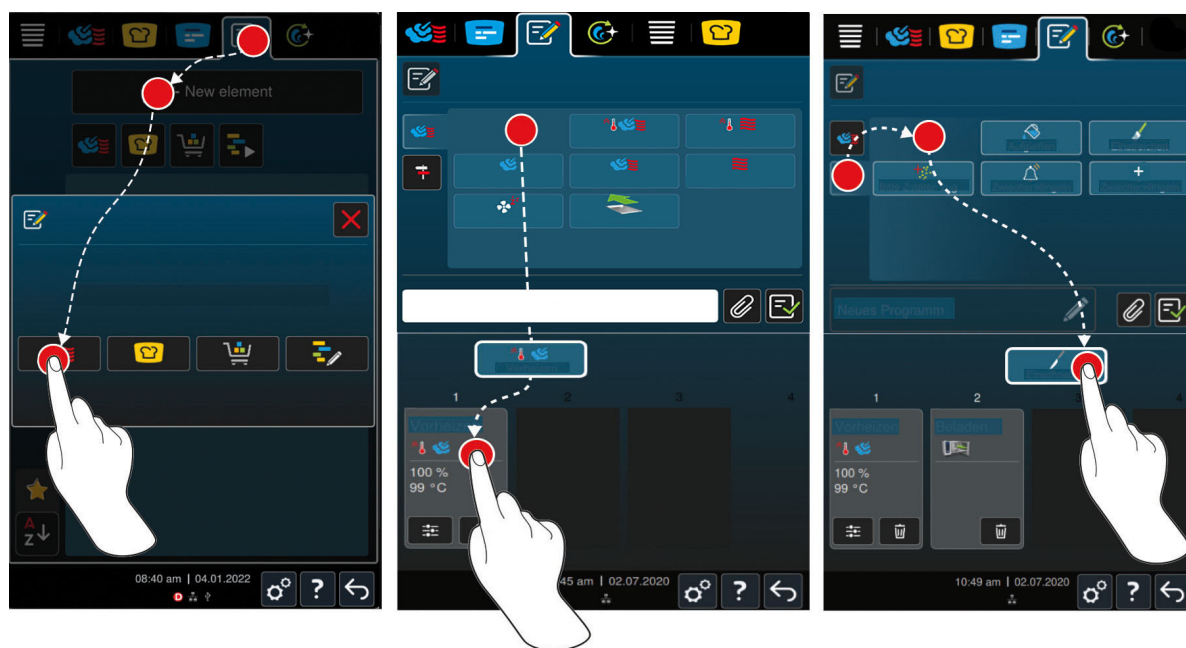
13 Način programiranja



V načinu programiranja lahko ustvarite, shranite in upravljate lastne ročne programe [► 58], inteligentne postopke priprave [► 60] in košarice [► 62]. Za to imate na voljo vse ročne načine delovanja [► 35], inteligentne postopke priprave [► 26], čistilne program [► 65] in vnaprej programirane košarice.

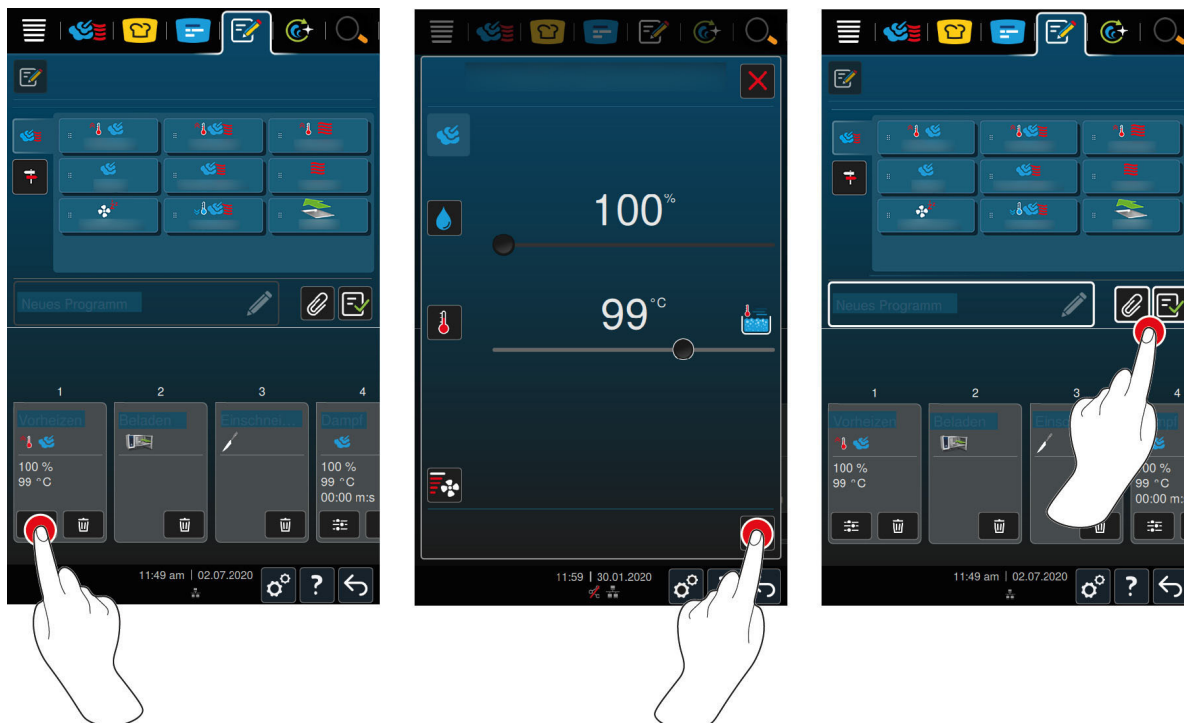


13.1 Ročno ustvarjanje programa



1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
2. Pritisnite tipko: **+ novi element**
3. Pritisnite tipko:
- > Prikaže se pregled razpoložljivih korakov priprave.
4. Izberite želene korake priprave in jih povlecite v spodnje območje. **OPOMBA! Korakov priprave ni mogoče poljubno kombinirati.**
5. Za dodajanje pozivov programu pritisnite tipko:

- > Prikaže se pregled razpoložljivih pozivov. Te nastavljive akcijske kartice vam pomagajo načrtovati vmesne korake med postopkom priprave. Lahko uporabite prednastavljene akcijske kartice ali pa jih ustvarite sami.
- 6. Izberite želene pozive in jih povlecite v spodnje območje.
- 7. Imate tudi možnost, da ustvarite lastne akcijske kartice. V ta namen pritisnite tipko **+**. Sedaj lahko poimenujete svojo akcijsko kartico, dodate besedilo in sliko ter jo opremite z zvokom.



- 8. Za urejanje koraka priprave pritisnite tipko:
- > Glede na izbran način delovanja se prikažejo parametri priprave in dodatne funkcije, ki jih je mogoče prilagajati.

Korak priprave	Parametri priprave	Dodatne funkcije
Predgretje	Temperatura kuhalnega prostora	Hitrost ventilatorja
Para	- Temperatura kuhalnega prostora - Čas priprave - Temperatura jedra	- Delta-T - Hitrost ventilatorja
Kombinacija vročega zraka in pare	- Vlažnost kuhalnega prostora - Temperatura kuhalnega prostora - Čas priprave - Temperatura jedra	- Delta-T - Hitrost ventilatorja - Navlaževanje
Vroči zrak	- Vlažnost kuhalnega prostora - Temperatura kuhalnega prostora - Čas priprave - Temperatura jedra	- Delta-T - Hitrost ventilatorja - Navlaževanje
Cool Down-ohlajevanje	Temperatura kuhalnega prostora	Hitrost ventilatorja

- 1. Korak priprave prilagodite svojim željam.
- 2. Za shranjevanje vaših sprememb, pritisnite tipko:

Predizbira začetnega časa in programska slika

✓ Uvozili ste slike [► 82].

- 1. Če želite programu dodeliti predizbiro začetnega časa, pritisnite tipko:

2. Pritisnite tipko: **Predizbira začetnega časa**
3. Pritisnite tipko: **VKLOP**
4. Vnesite čas začetka.
5. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko:
6. Če želite programu dodeliti sliko, pritisnite tipko:
7. Pritisnite tipko: **Izbira programske slike**
8. Izberite sliko.
9. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko:
10. Za nastavev nizke stopnje ventilatorja po polnjenju pritisnite tipko:

Shranjevanje programa

1. Če želite poimenovati program, pritisnite tipko:
 2. Vnesite ime.
 3. Za shranjevanje programa pritisnite tipko:
- >> Izvedlo se bo preverjanje programa. Ko so vsi parametri priprave nastavljeni in razvrščeni v logično zaporedje, se bo program shranil in bo prikazan na seznamu programov.
- >> Če program vsebuje napako, bo zadevno mesto označeno. Pred ponovnim shranjevanjem programa odpravite napako.

13.2 Ustvarjanje inteligentnega programa

Pri programiranju inteligentnega postopka priprave lahko svojim željam prilagodite zgolj parametre priprave. Vrstnega reda posameznih korakov priprave ni mogoče spreminjati.

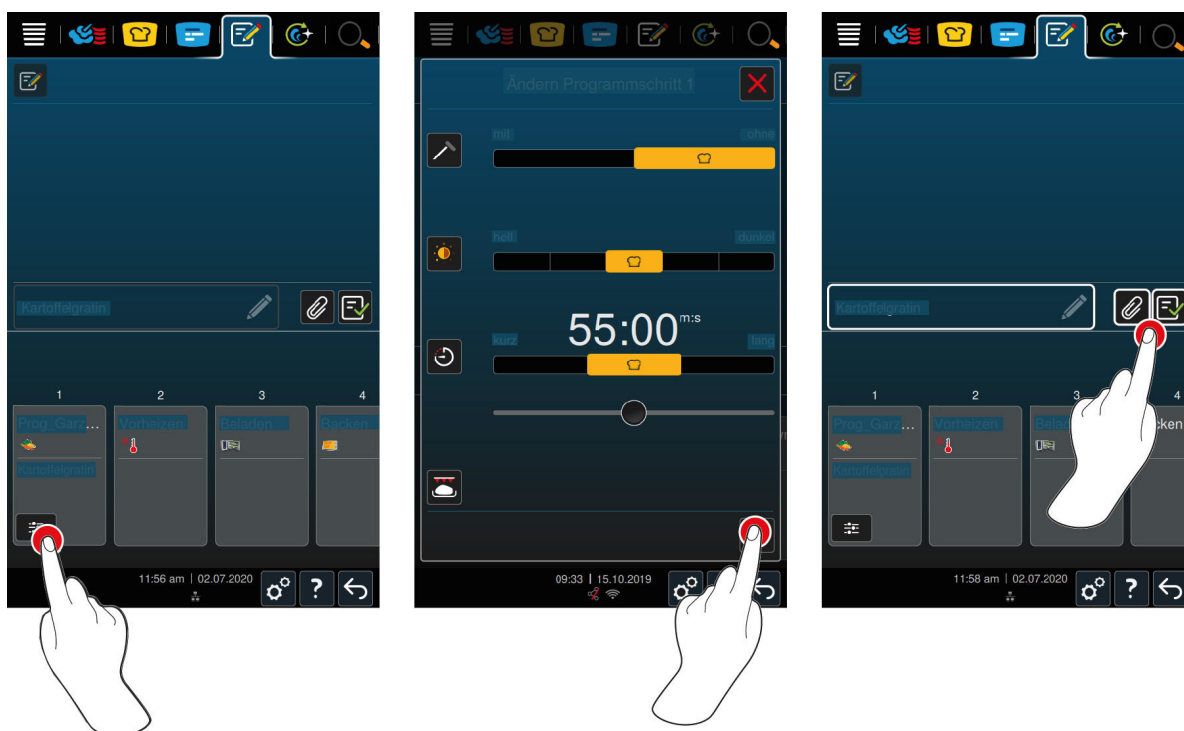


1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
2. Pritisnite tipko: **+ novi element**
3. Pritisnite tipko:
- > Prikaže se vprašanje, kaj želite programirati.
4. Izberite eno od naslednjih možnosti:
 - način delovanja,
 - način delovanja in način priprave,
 - postopki priprave

Glede na vašo izbiro bodo prikazani ustrezni inteligentni postopki priprave.

1. Izberite želen inteligenten postopek priprave.

> Prikažejo se posamezni koraki priprave. Parametre priprave lahko zdaj prilagodite po svojih željah.



2. Pritisnite tipko:

> Glede na izbran postopek priprave se prikažejo parametri priprave in dodatne funkcije, ki jih je mogoče prilagajati. Standardne nastavitve postopka priprave so označene z naslednjim simbolom:

3. Parametre priprave prilagodite svojim željam.

4. Za shranjevanje vaših sprememb, pritisnite tipko:

> Znova se prikažejo posamezni koraki priprave.

Predizbira začetnega časa in programska slika

✓ Uvozili ste slike [► 82].

1. Če želite programu dodeliti predizbira začetnega časa, pritisnite tipko:

2. Pritisnite tipko: **Predizbira začetnega časa**

3. Pritisnite tipko: **VKLOP**

4. Vnesite čas začetka.

5. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko:

6. Če želite programu dodeliti sliko, pritisnite tipko:

7. Pritisnite tipko: **Izbira programske slike**

8. Izberite sliko.

9. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko:

10. Za nastavitev nizke stopnje ventilatorja po polnjenju pritisnite tipko:

Shranjevanje programa

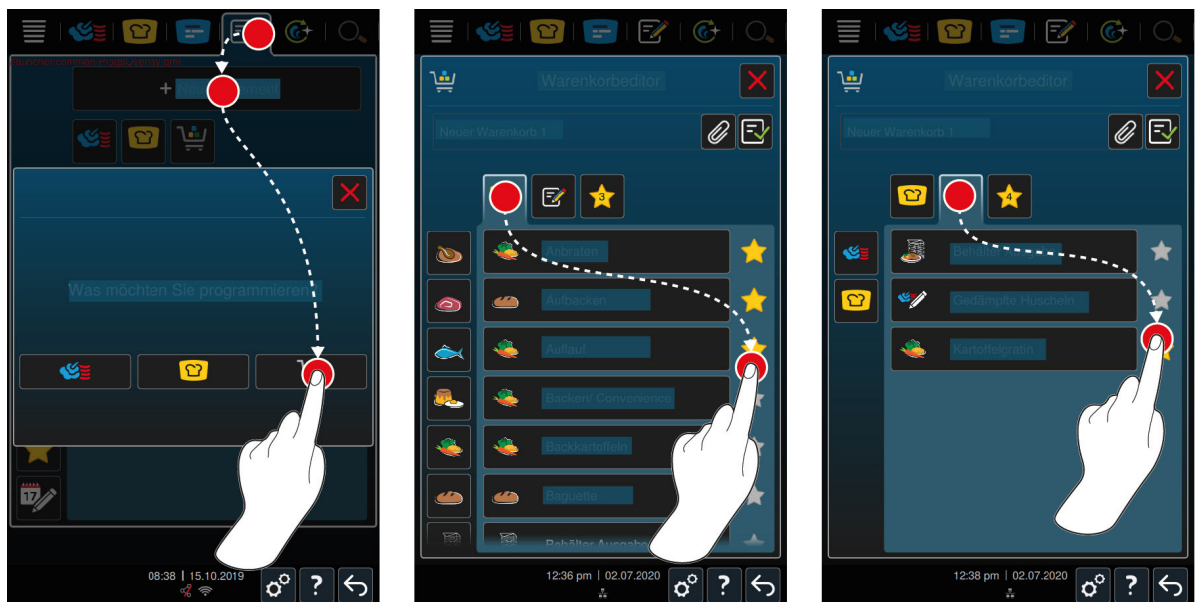
1. Če želite poimenovati program, pritisnite tipko:

2. Vnesite ime.

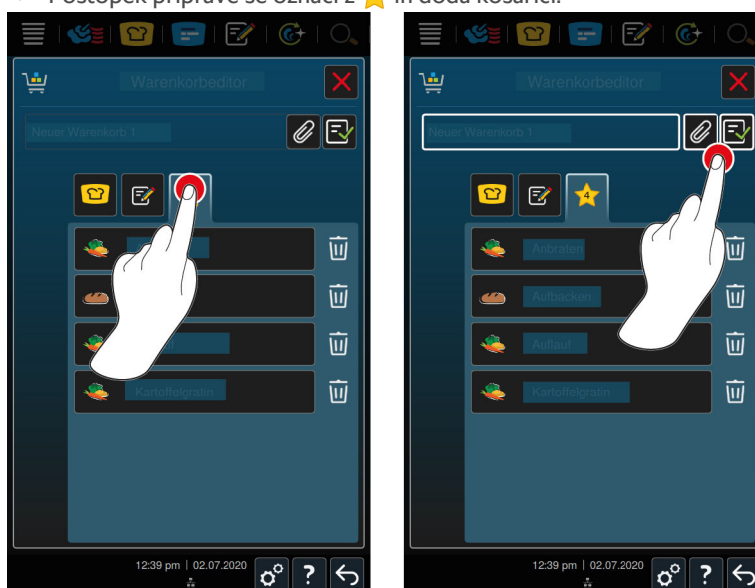
3. Za shranjevanje programa pritisnite tipko:

>> Program se prikaže na seznamu programov.

13.3 Programiranje nakupovalne košarice



1. V menijski vrstici pritisnite tipko:
2. Pritisnite tipko: **+ novi element**
3. Pritisnite tipko:
4. Za dodajanje inteligentnih postopkov priprave v košarico pritisnite tipko:
- > Prikažani bodo vsi inteligentni postopki priprave.
5. Listajte po seznamu ali izberite način delovanja in pritisnite želeni postopek priprave.
 - > Postopek priprave se označi z in doda košarici. Preverite lahko tudi možnost kombiniranja postopkov priprave tako, da dlje časa držite pritisnjene tipke za izbrane postopke priprave. Zelena kljukica simbolizira možnost kombiniranja aplikacij.
6. Za dodajanje že shranjenih programov v košarico pritisnite tipko:
- > Prikažejo se vsi programi.
7. Listajte po seznamu ali izberite ročne ali inteligentne programe in pritisnite želeni program.
 - > Postopek priprave se označi z in doda košarici.



Preverjanje košarice

1. Za preverjanje košarice pritisnite tipko: ★
 - > Prikazani bodo vsi izbrani inteligentni postopki priprave in programi.
2. Za brisanje elementa iz košarice pritisnite tipko: 

Shranjevanje programa

1. Če želite poimenovati košarico, pritisnite tipko: 
 2. Vnesite ime.
 3. Za shranjevanje košarice pritisnite tipko: 
- >> Nakupovalna košarica se prikaže na seznamu programov.

Preverjanje združljivosti

V načinu programiranja lahko preverite združljivost aplikacij.

1. Pritisnite in zadržite izbrano aplikacijo.
2. Aplikacije, označene z zeleno kljukico, je mogoče kombinirati z izbrano aplikacijo.
3. Aplikacij, ki so označene z rdečim X, ni mogoče kombinirati z izbrano aplikacijo.

13.4 Urejanje in brisanje programov

✓ Programirali ste ročne programe [► 58], inteligentne postopke priprave [► 60] ali košarice [► 62].

1. Za urejanje programa pritisnite tipko: ...

Na voljo so naslednje možnosti urejanja:

- Uredi element 
- Podvoji element 
- Izbriši element 
- Nastavi predizbiro časa vklopa 
- Pošlji program v iProductionManager 
- Dodaj program med priljubljene ★

13.5**Poglejte tudi**

-  Pogled programov [► 70]

13.6 Zagon programov in košaric**Ročni zagon programa**

1. Za zagon ročnega programa pritisnite zeleni program.
 - > Program se zažene takoj. Prikažejo se vsi koraki priprave.
 2. Za pošiljanje ročnega programa v funkcijo iProductionManager pritisnite tipko: ...
 3. Pritisnite tipko: 
- >> Ročni program se prikaže na tabli z boni. Bon lahko zdaj umestite kot običajno [► 50].

Zagon inteligentnega postopka kuhanja

1. Za zagon inteligentnega postopka priprave pritisnite zeleni program.
 - > Program se zažene takoj. Prikažejo se vsi koraki priprave.
2. Za pošiljanje inteligentnega postopka priprave v funkcijo iProductionManager pritisnite tipko: ...

3. Pritisnite tipko: 

>> Inteligentni program se prikaže na tabli z boni. Bon lahko zdaj umestite kot običajno [► 50].

Zagon košarice

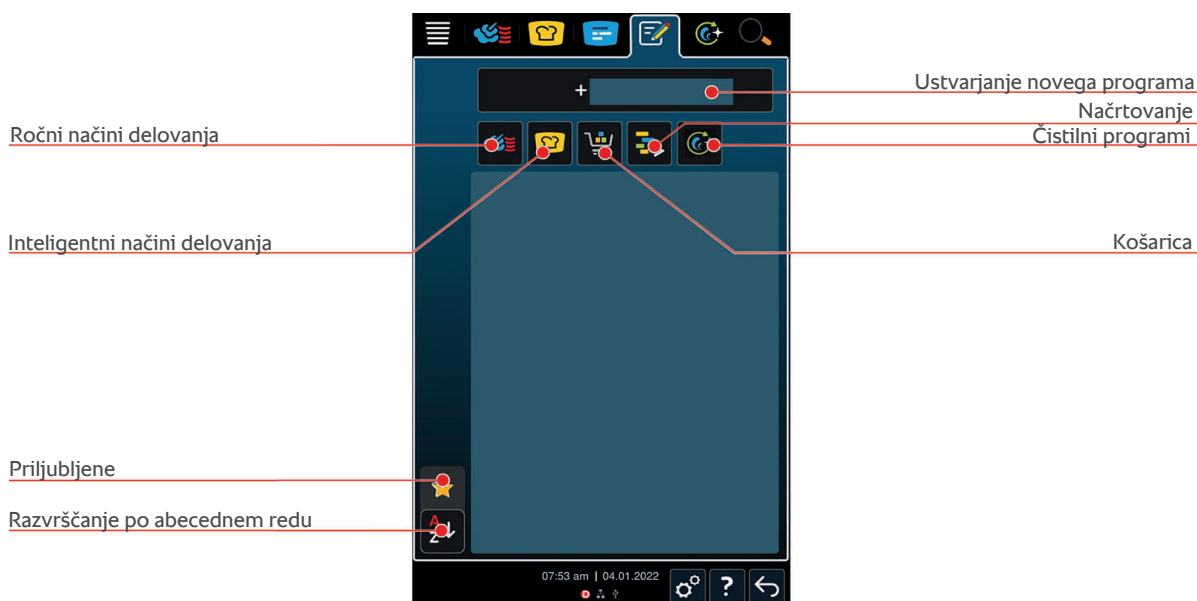
1. Za predajo košarice funkciji iProductionManager pritisnite zeleno košarico.

> Vsi elementi košarice se prikažejo na tabli z boni. Bone zdaj lahko umestite kot običajno [► 50].

14 Način programiranja – iCareSystem AutoDose

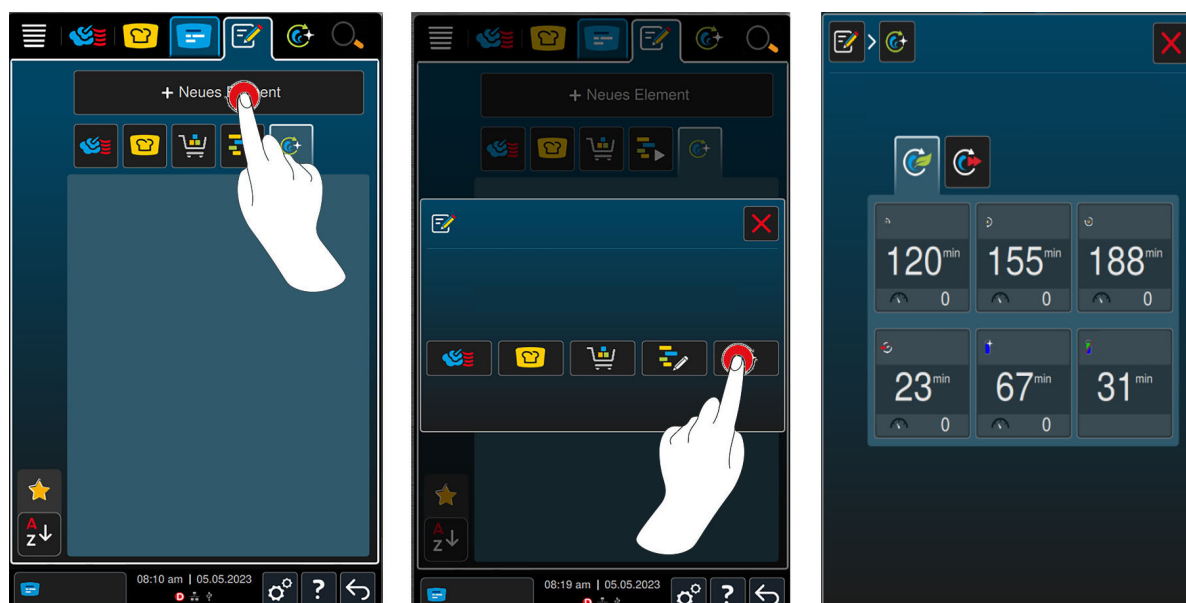


V načinu programiranja lahko ustvarite, shranite in upravljate lastne ročne programe [► 58], inteligentne postopke priprave [► 60] in košarice [► 62]. Za to imate na voljo vse ročne načine delovanja [► 35], inteligentne postopke priprave [► 26], čistilne program [► 65] in vnaprej programirane košarice.

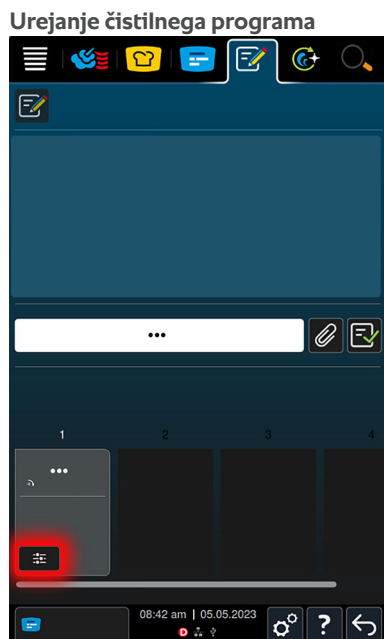


14.1 Izdelava čistilnega programa (oskrba s kemikalijami)

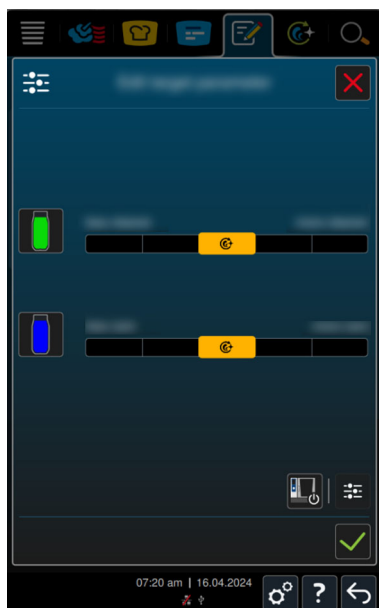
Tukaj lahko ustvarite lasten čistilni program:



1. Pritisnite tipko: Način za programiranje.
2. Pritisnite tipko: + **novi element**.
3. Pritisnite tipko: .
4. Pritisnite tipko: *Eco način* ali *normalni način*, da lahko programirate zelene čistilne programe.



Ko izberete čistilni program, pritisnite , da spremenite ciljne parametre.



Z izbiro lahko določite, ali naj se med čiščenjem uporabi več ali manj čistilnega sredstva ali sredstva Care.

- Pritisnite tipko: , da potrdite izbor.
- Pritisnite tipko: , da shranite nastavljeni čistilni program.
- Pritisnite tipko: , za izklop naprave po čiščenju.

14.2 Urejanje in brisanje programov (oskrba s kemikalijami)

- ✓ Programirali ste ročne programe [► 58], inteligentne poti kuhanja [► 60], nakupovalne košarice [► 62] ali čistilne programe [► 65].

1. Za urejanje programa pritisnite tipko: ...

Na voljo so naslednje možnosti urejanja:

- Uredi element 
- Podvoji element 

- Izbriši element 
- Nastavi predizbiri časa vklopa 
- Pošlji program v iProductionManager 
- Dodaj program med priljubljene 

15 Preklop načinov delovanja

S pomočjo iCombi Pro lahko kadar koli preprosto preklopite med načini delovanja Ročna priprava, iCookingSuite in iProductionManager. Tako vam je na voljo optimalna mešanica samodejne inteligentne priprave, ki vam prihrani trud in individualnih možnosti krmiljenja in nastavitvev. Izvedete lahko naslednje glavne aplikacije:

- Bon v funkciji iProductionManager spremenite v ročni način delovanja.
- Inteligentni postopek priprave funkcije iCookingSuite spremenite v inteligentni bon v funkciji iProductionManager.
- Inteligentni postopek priprave funkcije iCookingSuite spremenite v ročni način delovanja.

Sprememba bona v ročni način delovanja

✓ Umestili ste bon [► 50]. Postopek priprave teče.

1. V menijski vrstici pritisnite tipko: 
 - > Prikaže se okno za poizvedbo, v katerem lahko potrdite spremembo v ročni način delovanja.
 2. **OPOMBA! Dejanja ne morete več razveljaviti.** Pritisnite tipko: 
- >> Parametri bona se prevzamejo in prikažejo v ročnem načinu.

Sprememba inteligentnega postopka priprave v inteligentni bon

✓ Zagnali ste inteligentni postopek priprave. [► 28] Postopek priprave teče.

1. V menijski vrstici pritisnite tipko: 
 - > Prikaže se okno za poizvedbo, v katerem lahko potrdite spremembo v način iProduction Manager.
 2. **OPOMBA! Dejanja ne morete več razveljaviti.** Pritisnite tipko: 
- >> Inteligentni postopek priprave se pošlje v iProductionManager in prikaže na srednjem vodilu.

Sprememba inteligentnega postopka priprave v ročni način

✓ Zagnali ste inteligentni postopek priprave. [► 28] Postopek priprave teče.

1. V menijski vrstici pritisnite tipko: 
 - > Prikaže se okno za poizvedbo, v katerem lahko potrdite spremembo v ročni način delovanja.
 2. **OPOMBA! Dejanja ne morete več razveljaviti.** Pritisnite tipko: 
- >> Prevzamejo se trenutno nastavljeni parametri inteligentnega postopka priprave, ki se prikažejo in neposredno zaženejo v ročnem načinu delovanja.

16 Nastavitve



Tovarniške nastavitve svoje naprave lahko trajno prilagodite svojim potrebam.

1. Pritisnite tipko: 

> Prikaže se pregled vseh možnosti nastavitvev:

- Priljubljene [▶ 69]
- Prikazovalnik [▶ 69]
- Svetloba [▶ 71]
- Zvok [▶ 71]
- Naprava [▶ 73]
- Priprava [▶ 75]
- Čiščenje [▶ 80]
- Upravljanje podatkov [▶ 81]
- Omrežne nastavitve [▶ 84]
- Uporabniški profil [▶ 85]
- Servis [▶ 89]
- ConnectedCooking [▶ 90]

Nastavitve lahko spremenite tako, da podrsate po seznamu in pritisnete na želeno kategorijo. Vsaki kategoriji je dodeljen izbor možnosti nastavitvev, ki jih lahko spremenite z enostavnimi gestami [▶ 17] ali s centralnim nastavitvenim gumbom [▶ 18].

16.1 Priljubljeno

V zbirki priljubljenih se vam prikažejo vse nastavitve, ki ste jih označili kot priljubljene.

Shranjevanje nastavitve kot priljubljene

1. Izberite nastavitvev.

2. Pritisnite tipko: 

>> Nastavitvev je shranjena kot priljubljena in je prikazana v , razvrščanje pa se izvede kronološko glede na čas dodajanja.

16.2 Prikazovalnik

Odpiranje prikaza

1. Pritisnite tipko: 

2. Pritisnite tipko:  **Prikaz**

16.2.1 Jezik

Tukaj lahko spremenite jezik uporabniškega vmesnika.

Nastavitvev jezika uporabniškega vmesnika

1. Pritisnite tipko:  **Jezik**

2. Izberite želeni jezik.

>> Jezik uporabniškega vmesnika se takoj zamenja.

16.2.2 Datum in ura

Tukaj lahko spremenite naslednje nastavitve:

- **Datum**  
- **Ura**  

▪ Preklop 24h/12h

Nastavitev datuma

1. Pritisnite tipko:  Datum
 - > Prikaže se koledar.
2. Izberite želeni datum.
- >> Datum se prevzame samodejno.

Nastavitev ure

1. Pritisnite tipko:  Ura
 - > Prikaže se čas.
2. Pritisnite čas.
3. Nastavite želeni čas.
- >> Čas se samodejno prevzame.

Nastavitev preklopa 24 h/12 h

1. Izberite, **12** za nastavitev 12-urne oblike in **24** za nastavitev 24-urne oblike.

Sinhronizacija ure prek ConnectedCooking

Čas lahko samodejno sinhronizirate prek aplikacije ConnectedCooking.

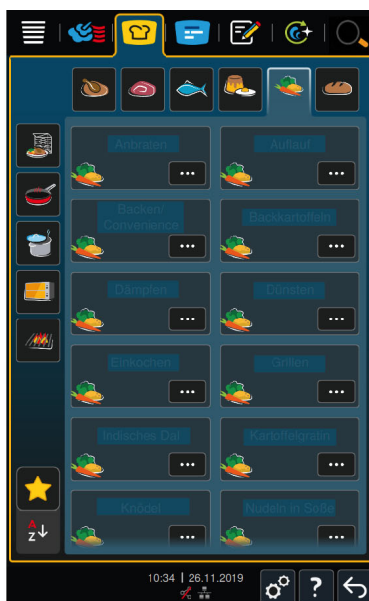
1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  ConnectedCooking
3. Poleg napisa **Samodejna časovna sinhronizacija** pritisnite tipko: **ON (Vkllop)**

16.2.3 Nastavitev prikaza temperature

Tukaj lahko nastavite prikaz temperature v °C ali °F.

16.2.4 Pogled programov

Tukaj lahko nastavite, ali naj se inteligentni postopki kuhanja v funkciji iCookingSuite in Programmiermodus prikazujejo v enem, dveh ali treh stolpcih.



1. Pritisnite tipko:  Pogled programov
2. Izberite  En stolpec,  Dva stolpca ali  Trije stolpci.

>> Izbira se takoj prevzame.

16.3 Osvetljava

Nastavitev osvetljave

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Osvetljava**

16.3.1 Svetlost zaslona

Nastavitev svetlosti zaslona

Tukaj lahko prilagodite svetlost zaslona na lestvici od 0–100 %.

1. Pritisnite tipko:  **Svetlost zaslona**
2. Na lestvici izberite želeno vrednost ali jo nastavite s centralnim gumbom.

>> Svetlost zaslona se prilagodi takoj.

Avtomatika za zatemnitev

1. Pritisnite tipko:  **Avtomatika za zatemnitev**

>> Tukaj lahko vključite ali izključite avtomatiko za zatemnitev.

Nastavitev zatemnitve po x min

1. Pritisnite tipko:  **Zatemnitev po x min**

>> Tukaj lahko nastavite, po koliko minutah se naj avtomatika za zatemnitev aktivira.

Največja mogoča svetlost kuhalnega prostora

1. Pritisnite tipko:  **Največja mogoča svetlost kuhalnega prostora**

>> Tukaj lahko prilagodite svetlost kuhalnega prostora na lestvici od 0–100 %.

Vklop ali izklop ohranjevalnika zaslona

1. Pritisnite tipko:  **Ohranjevalnik zaslona**

>> Tukaj lahko vključite ali izključite ohranjevalnik zaslona.

Aktiviranje ohranjevalnika zaslona po x min

1. Pritisnite tipko:  **Aktiviraj ohranjevalnik zaslona po x min.**

>> Tukaj lahko nastavite, po koliko minutah se naj aktivira ohranjevalnik zaslona.

16.4 Zvok

Nastavitev zvoka

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Zvok**

16.4.1 Skupna glasnost

Nastavitev skupne glasnosti

Tukaj lahko prilagodite skupno glasnost naprave na lestvici od 0–100 %.

1. Pritisnite tipko:  **Skupna glasnost**
2. Na lestvici izberite želeno vrednost.

>> Skupna glasnost se prilagodi takoj.

16.4.2 Pozivi za polnjenje/dejanje

Tukaj lahko nastavite, kateri zvok ali katera melodija naj se oglasi, ko morate napolniti napravo ali ko dobite poziv za izvedbo dejanja. Izbirate lahko med 25 možnostmi.

1. Pritisnite tipko:  **Poziv za polnjenje/dejanje**
2. Pritisnite tipko:  **Zvok**
3. Pritisnite zeleni ton.
 - > Ton se predvaja.
4. Če želite izključiti ton, pritisnite tipko: **IZKLOP**
5. Da se vrnete na pregled, v vrstici z ikono pritisnite .
6. Če naj se zvok oglašja tako dolgo, dokler naprava ne bo napolnjena ali dejanje potrjeno, pritisnite tipko:  **VKLOP trajnega predvajanja**
7. Če naj se zvok oglašja samo določen čas, pritisnite tipko:  **IZKLOP trajnega predvajanja**
 - > Aktivira se območje  **Dolžina tona**,
8. Na lestvici nastavite čas od 0–180 sekund.
9. Za prevzem nastavitve v vrstici z ikonami pritisnite tipko: 
- >> Vrnite se na pregled.

16.4.3 Konec programskega koraka

Tukaj lahko nastavite, kateri zvok ali katera melodija naj se oglasi ob koncu koraka programa. Izbirate lahko med 37 možnostmi.

1. Pritisnite tipko:  **Konec programskega koraka**
2. Pritisnite tipko:  **Zvok**
3. Pritisnite zeleni ton.
 - > Ton se predvaja.
4. Če želite izključiti ton, pritisnite tipko: **IZKLOP**
5. Da se vrnete na pregled, v vrstici z ikono pritisnite .
6. Če naj se zvok oglašja tako dolgo, dokler naprava ne bo napolnjena ali dejanje potrjeno, pritisnite tipko:  **VKLOP trajnega predvajanja**
7. Če naj se zvok oglašja samo določen čas, pritisnite tipko:  **IZKLOP trajnega predvajanja**
 - > Aktivira se območje  **Dolžina tona**,
8. Na lestvici nastavite čas od 0–180 sekund.
9. Za prevzem nastavitve v vrstici z ikonami pritisnite tipko: 
- >> Vrnite se na pregled.

16.4.4 Konec časa priprave

Tukaj lahko nastavite, kateri ton ali katera melodija naj se oglasi ob koncu časa priprave. Izbirate lahko med 37 možnostmi.

1. Pritisnite tipko:  **Konec časa priprave**
2. Pritisnite tipko:  **Ton**
3. Pritisnite zeleni ton.
 - > Ton se predvaja.
4. Če želite izključiti ton, pritisnite tipko: **IZKLOP**
5. Da se vrnete na pregled, v vrstici z ikono pritisnite .

6. Če naj se zvok oglaša tako dolgo, dokler naprava ne bo napolnjena ali dejanje potrjeno, pritisnite tipko:  **VKLOP trajnega predvajanja**
7. Če naj se zvok oglaša samo določen čas, pritisnite tipko:  **IZKLOP trajnega predvajanja**
 - > Aktivira se območje  **Dolžina tona**,
8. Na lestvici nastavite čas od 0–180 sekund.
9. Za prevzem nastavitve v vrstici z ikonami pritisnite tipko: 
- >> Vrnite se na pregled.

16.4.5 Preklic postopka/zaznana napaka

Tukaj lahko nastavite, kateri zvok ali katera melodija naj se oglasi, ko je zaznana napaka. Izbirate lahko med 37 možnostmi.

1. Pritisnite tipko:  **Preklic postopka/zaznana napaka**
2. Pritisnite zeleni zvok.
 - > Zvok se predvaja.
3. Če želite izključiti zvok, pritisnite tipko: **IZKLOP**
4. Da se vrnete na pregled, v vrstici z ikono pritisnite .
5. Če naj se zvok oglaša tako dolgo, dokler naprava ne bo napolnjena ali dejanje potrjeno, pritisnite tipko:  **VKLOP trajnega predvajanja**
6. Če naj se zvok oglaša samo določen čas, pritisnite tipko:  **IZKLOP trajnega predvajanja**
 - > Aktivira se območje  **Dolžina tona**,
7. Na lestvici nastavite čas od 0–180 sekund.
8. Za prevzem nastavitve v vrstici z ikonami pritisnite tipko: 
- >> Vrnite se na pregled.

16.5 Sistem za kuhanje

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Sistem za kuhanje**

16.5.1 Informacije o tipu naprave

Tukaj vidite, h kateremu tipu spada vaša naprava in katera različica programske opreme je nameščena na njej.

16.5.2 Poraba energije

OPOMBA

Poraba energije je na voljo šele po zaključku postopka priprave in se prepiše z začetkom novega postopka priprave. Energetske vrednosti niso izmerjene, temveč izračunane. Prikazane vrednosti lahko nekoliko odstopajo od vrednosti, določenih z merilnimi napravami.

V tej menijski točki lahko priključite nadzorno ploščo Energy Dashboard. Tukaj lahko spremljate porabo energije svojega kuhalnega sistema. Poraba energije se podrobno izračuna iz izbranih nastavitvev, poleg tega pa se lahko prikaže na portalu ConnectedCooking, kjer jo lahko ovrednotite.

Pritisnite tipko: , da preverite porabo energije naprave.

S pomočjo prikaza porabe energije vam ponujamo možnost, da si ogledate porabo energije zadnjega izvedenega postopka kuhanja. Naslednji podatki o porabi so na voljo po zaključku ročnega postopka kuhanja, inteligentnega postopka kuhanja, uporabe funkcije iProductionManager ali čiščenja:

- Trajanje postopka kuhanja
- Vrsta postopka kuhanja

- Poraba energije v kWh

16.5.3 Način varčevanja z energijo iProductionManager

Pritisnite tipko: , da vklopite ali izklopite način varčevanja z energijo IPM.

16.5.4 E/2

Pritisnite tipko: , da vklopite ali izklopite nastavev polovice porabe energije.

Z aktiviranjem te možnosti se poraba energije za ogrevanje električnih naprav zmanjša za 50 %. Upoštevajte, da so pri aktivirani možnosti na voljo samo ročni postopki priprave. Inteligentni postopki priprave se skrivajo tako v funkciji iCookingSuite kot tudi v funkciji iProductionManager.

16.5.5 Zaklep zaslona

Tukaj lahko funkcijo zaklepa zaslona aktivirate ali deaktivirate:

- Za aktiviranje funkcije pritisnite tipko:  ON (VKLOP)
- Za izklop funkcije pritisnite tipko:  OFF (IZKLOP)

Če je funkcija aktivirana, lahko zaslon zaklenete z dolgim pritiskom tipke . S tem lahko preprečite nenamerno delovanje, npr. pri brisanju zaslona. Zaklep zaslona lahko znova deaktivirate z dolgim pritiskom tipke .

16.5.6 Demonstracijski način

Vklop/izklop demonstracijskega načina

Tukaj lahko napravo preklopite v demonstracijski način. Ta funkcija je v pomoč, ko želite predstaviti funkcionalnosti svoje naprave brez priprave jedi.

1. Za aktiviranje funkcije pritisnite in držite tipko:  ON (VKLOP) dokler se indikator napredka ne pomakne nad oba položaja stikala ON in OFF.

>> Ko je aktiviran demonstracijski način, se aparat ponovno zažene. V vrstici noge se prikaže simbol: .

16.5.7 Power Steam

Tukaj lahko nastavite, da je v načinu delovanja Para [► 37] za posebej zahtevne izdelke zagotovljen stalen, neprekinjen dovod sveže pare.

PREVIDNO

Če delate s funkcijo Power Steam, nastane povečana količina vroče pare

Pri odpiranju vrat kuhalnega prostora se lahko poparite na vroči vodni pari.

1. Če delate s funkcijo Power Steam, vrata kuhalnega prostora odprite previdno.

1. Za aktiviranje funkcije pritisnite tipko:  VKLOP

>> V načinu delovanja Para se vrelišče nadomesti s simbolom: .

16.5.8 Krmilna šoba

Tukaj lahko nastavite, v kolikšni meri naj krmilna šoba naprave kondenzira odvečno paro. Ta funkcija je standardna v Eko načinu. S to nastavitvijo se optimizira izhajanje pare. Poleg nastavitve Eko načina delovanja lahko aktivirate ali deaktivirate funkcijo krmilne šobe:

- Trajno aktiviranje krmilne šobe je lahko smiselno zlasti takrat, ko želite preprečiti neželeno kondenziranje pare v kuhinji.
- Deaktiviranje krmilne šobe je lahko smiselno zlasti takrat, ko je moč vašega odzračevalnega sistema zadostna, s tem namreč varčujete z vodo.

Preden aktivirate ali deaktivirate funkcijo, se posvetujte s servisnim partnerjem RATIONAL.

1. Pritisnite tipko:  **Krmilna šoba**
2. Za aktiviranje funkcije pritisnite tipko: **VKLOP**
3. Za izklop funkcije pritisnite tipko: **IZKLOP**

16.5.9 Watchdog-čuvaj

Tukaj lahko nastavite, da se zasliši opozorilni ton, če so vrata kuhalnega prostora pri polnjenju naprave predolgo odprta. Na lestvici nastavite čas od 0–180 sekund.

- Pritisnite tipko: , da priključete nastavitve funkcije Watchdog.
- Pritisnite tipko: , da nastavite število sekund funkcije Watchdog 1.
- Pritisnite tipko: , da nastavite število sekund funkcije Watchdog 2.
- Pritisnite tipko: , da nastavite število sekund funkcije Watchdog v načinu za programiranje.

16.5.10 Nevarnost

Tukaj lahko nastavite, da se zasliši opozorilni ton, če so vrata kuhalnega prostora med pripravo predolgo odprta. Na lestvici nastavite čas od 0–180 sekund.

- Pritisnite tipko: , da priključete nastavitve za nevarnost.
- Pritisnite tipko: , da nastavite število sekund nevarnosti pri predgretju ali funkcije predgretja iProductionManager.
- Pritisnite tipko: , da nastavite število sekund za stopnje nevarnosti v funkciji iProductionManager.

16.5.11 Praznjenje parnega generatorja

1. Pritisnite tipko: , da izpraznite generator pare.

16.5.12 VarioSmoker

Funkcijo dimljenja lahko aktivirate ali deaktivirate ne glede na to ali ste že namestili VarioSmoker.

1. Pritisnite tipko:  **VarioSmoker ON** ali **OFF**, da imate v ročnem programiranju na voljo izbirno tipko za aktiviranje VarioSmokerja.

16.6 Kuhanje

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Kuhanje**

16.6.1 Primarna nacionalna kuhinarika

V primarni nacionalni kuhinariki se prehrabne navade posamezne kulture prevedejo v inteligentne postopke priprave. Parametri priprave teh inteligentnih postopkov priprave odražajo te prehrabne navade in jedi se pripravijo tako, kot to pričakujejo gostje v posamezni državi oz. deželi. Tako ne obvladate samo svoje lokalne kuhinje, ampak vse kuhinje tega sveta. Ta nastavev je neodvisna od nastavljenega jezika.

Izbira primarne nacionalne kuhinarike

1. Pritisnite tipko:  **Primarna nacionalna kuhinarika**
2. Listajte po seznamu in izberite želeno primarno nacionalno kuhinariko.

>> Nacionalna kuhinarika se takoj prevzame. V funkciji iCookingSuite se prikažejo inteligentni postopki priprave, ki ustrezajo nacionalni kuhinariki. Parametri priprave, časi priprave in temperature jeder inteligentnih postopkov priprave so prilagojeni prehrabnim navadam posamezne kulture.

16.6.2 Sekundarna nacionalna kuhinarika

Primarni nacionalni kuhinariki lahko dodate dodatno nacionalno kuhinariko. Tako lahko hkrati pripravljate tipične jedi dveh dežel. To je prednost, če npr. v svoji restavraciji želite ponuditi posebni tedenski meni druge nacionalne kuhinarike.

Izbira sekundarne nacionalne kuhinje

1. Pritisnite tipko:  **Sekundarna nacionalna kuhinja**
 2. Listajte po seznamu in izberite zeleno sekundarno nacionalno kuhinjo.
- >> Nacionalna kuhinja se takoj prevzame. V funkciji iCookingSuite se prikažejo dodatni inteligentni postopki priprave sekundarne nacionalne kuhinje, ki so označeni z . Na nastavitve parametrov od zdaj naprej vpliva primarna nacionalna kuhinja [► 75].

16.6.3 Čas zakasnitvenega delovanja

1. Pritisnite tipko: , da nastavite čas zakasnitvenega delovanja kondenzacijske nape.
- >> Zdaj lahko nastavite, koliko minut mora čas zakasnitvenega delovanja trajati.

16.6.4 Izmerjena vrednost sonde

Tukaj je prikazana točno izmerjena vrednost sonde v °C za temperaturo kuhalnega prostora.

16.6.5 Zapis časa priprave

Nastavitev zapisa časa priprave

1. Pritisnite tipko: , da prilagodite zapis časa priprave.
- >> Zdaj lahko zapis časa priprave nastavite na samodejno, h:m ali m:s.

16.6.6 Teža krožnika à la carte

Preden zaženete funkcijo Finishing, nastavite težo praznega krožnika. S pomočjo tega podatka iCombi Pro prilagodi korake priprave tako, da poskuša doseči idealen rezultat funkcije Finishing in da se na krožnikih ne kondenzira vlaga. Dodatne informacije najdete tukaj: Nastavitev teže krožnika à la carte [► 45]

16.6.7 Teža krožnika za banket

Preden zaženete funkcijo Finishing, nastavite težo praznega krožnika. S pomočjo tega podatka iCombi Pro prilagodi korake priprave tako, da poskuša doseči idealen rezultat funkcije Finishing in da se na krožnikih ne kondenzira vlaga. Dodatne informacije najdete tukaj: Nastavitev teže krožnika za banket [► 45]

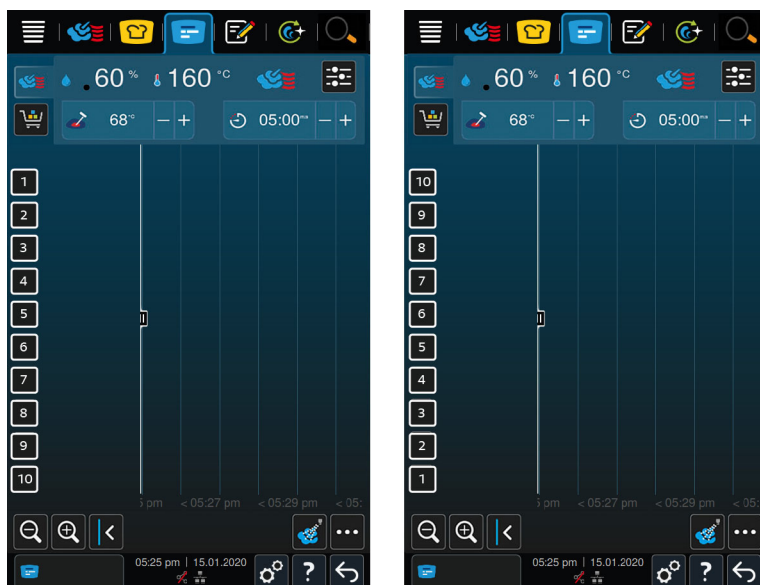
16.6.8 Število vodil

Tukaj lahko nastavite, koliko vložkov želite uporabljati v funkciji iProductionManager.

1. Pritisnite tipko:  **Število vodil**
 2. Na lestvici izberite zeleno vrednost od 0–12.
- >> Nastavitev se takoj prevzame.

16.6.9 Zaporedje vodil

Tukaj lahko nastavljate, ali naj se zaporedje vodil v funkciji iProductionManager prikazuje naraščajoče ali padajoče.



1. Za naraščajoč prikaz vodil pritisnite tipko: **123**

2. Za padajoč prikaz vodil pritisnite tipko: **321**

>> Nastavitev se takoj prevzame.

16.6.10 Obremenitveni sunki pri ročnih programih v funkciji iProductionManager

Tukaj lahko nastavite, ali naj se pri ročnih programih v funkciji iProductionManager čas priprave podaljša, če med pripravo odprete vrata kuhalnega prostora in je izmerjeni padec energije prevelik ter obstaja možnost, da z izbrano nastavitvijo ne morete doseči rezultata priprave.

1. Za aktiviranje funkcije pritisnite tipko: **Obremenitveni sunki pri ročnem programiranju v funkciji iProductionManager VKLOP**

16.6.11 Ohranjevalni čas klime

Tukaj lahko nastavite, kako dolgo je treba v kuhalnem prostoru ohranjati pogoje, če jedi ne pripravljate s funkcijo iProductionManager.

1. Pritisnite tipko: **Ohranjevalni čas klime**

2. Na lestvici izberite želeno vrednost.

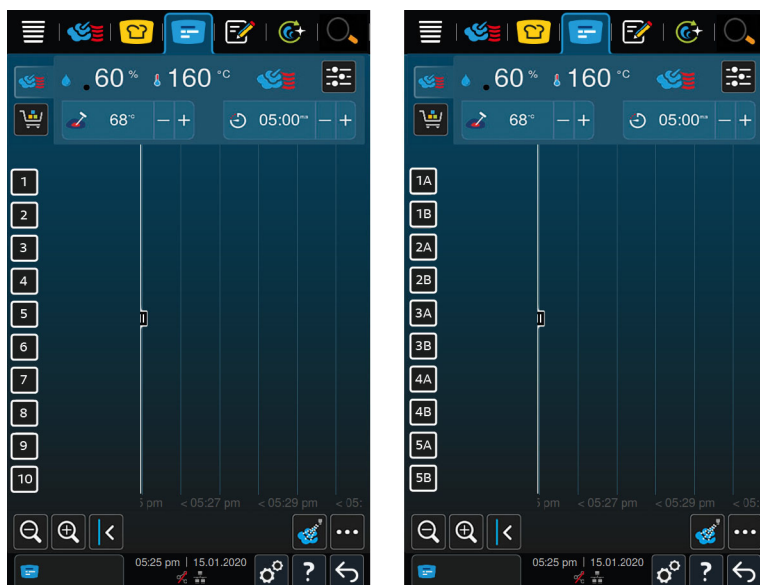
>> Ohranjevalni čas se prilagodi takoj.

OPOMBA

S krajšim ohranjevalnim časom boste prihranili energijo.

16.6.12 iProductionManager 3D

Tukaj lahko nastavite možnost, da lahko v funkciji iProductionManager na vodilo vstavite po dva pladnja. Vsak pladenj se nadzoruje ločeno. Upoštevajte, da je lahko prikazanih največ 12 vodil.



1. Za aktiviranje funkcije pritisnite tipko: **VKLOP**

>> Nastavitev se takoj prevzame.

16.7 Čiščenje iCareSystem AutoDose (zaloga kemikalij)

Naprave, opremljene z zalogo kemikalij, imajo napredne nastavitve za čiščenje. Najdete jih pod Samodejno čiščenje – iCareSystem AutoDose [► 102].

1. Pritisnite tipko:
2. Pritisnite tipko: Čiščenje

16.7.1 Prisilno čiščenje po obratovalnih urah (zaloga kemikalij)

Tukaj lahko nastavite interval po katerem vas naprava pozove, da jo očistite. Z napravo lahko delate, šele ko izvedete čiščenje. Tako lahko zagotovite, da se pri izmenskem delu upoštevajo predpisi za čiščenje in higieno.

1. Pritisnite tipko: , da vklopite ali izklopite prisilno čiščenje.

Čas do zahteve za čiščenje

Tukaj lahko nastavite, po koliko urah se naj prikaže poziv za čiščenje.

1. Pritisnite tipko: , da nastavite število ur.

Čas zakasnitve prisilnega čiščenja

Tukaj lahko nastavite, kdaj naj se prisilno čiščenje začne z zakasnitvijo.

1. Pritisnite tipko: , da nastavite čas zakasnitve.

Program čiščenja

Tukaj lahko izberete čistilni program za prisilno čiščenje.

1. Pritisnite tipko: . Zdaj lahko izbirate med standardnim ali samodejno ustvarjenim čistilnim programom

Samodejni zagon čiščenja

1. Pritisnite tipko: , da vklopite ali izklopite samodejni zagon čiščenja.

Poglejte tudi

- Prisilno čiščenje po obratovalnih urah [► 100]

16.7.2 Načrt čiščenja (oskrba s kemikalijami)

Tukaj lahko nastavite, katere dni v tednu je treba izvesti prislino čiščenje. Tako lahko zagotovite, da se pri izmenskem delu upoštevajo predpisi za čiščenje in higieno. **Načrta čiščenja in prisilnega čiščenja ni mogoče aktivirati hkrati**

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Čiščenje**
3. Pritisnite tipko:  **Načrt čiščenja**
4. Če želite določiti, kako naj se naprava pri pozivu za čiščenje vede, pritisnite tipko: **Časovni trenutek načrta čiščenja**
 - > Za deaktiviranje načrta čiščenja pritisnite tipko: **OFF (Izklop)**
 - > Če naj se ob času čiščenja prikaže opozorilo, pritisnite tipko: **Opozorilo**
 - > Če je treba napravo očistiti, ko se prikaže zahteva za čiščenje, pritisnite tipko: **Prisilno**
- >> Zdaj se boste vrnili na pregledno stran načrta čiščenja.
 1. Izberite dan v tednu, na katerega naj se izvede čiščenje.
 2. Pritisnite tipko: +, da ustvarite prvi vnos.
 3. Nastavite čas, ko naj se začne čiščenje.
 4. Pritisnite tipko: . **OPOMBA! Prepričajte se, da ste načrt čiščenja nastavili na ON (Vkllop).**
 5. Izberite želeni program čiščenja iz ene od skupin: **Lahek**, **Srednji**, **Močan**, **Hitri** ali **po meri**.
 6. Izberete lahko želeni čistilni program in samodejni zagon čiščenja.
 7. Pritisnite tipko: **ON (Vkllop)** ali **OFF (Izklop)**, da vključite ali izključite samodejno čiščenje.
 8. Pritisnite tipko: +, če želite programirati več čiščenj na isti dan.
 9. Da se vrnete na pregled načrta čiščenja, v vrstici z ikonami pritisnite .
 10. Nastavite lahko tudi čas zakasnitve pri prisilnem čiščenju.

Naprava mora po tem, ko doseže nastavljeni termin, pred nadaljnjo uporabo opraviti čiščenje.

Pod možnostjo *Zakasnitev pri prisilnem načinu* lahko nastavite, kako dolgo lahko pri nastavljeni prisilnem čiščenju slednjega zamaknete.

Poglejte tudi

-  Načrt čiščenja [► 100]
-  Prisilno čiščenje po obratovalnih urah [► 100]

16.7.3 Čiščenje - ročni tuš

1. Pritisnite tipko: , da prikličete možnosti za čiščenje z ročno prho.
 - > Zdaj lahko prikličete možnosti za čiščenje z ročnim tušem.
2. Pritisnite tipko: , da vklopite ali izklopite opomnik za čiščenje z ročno prho. **OPOMBA! Če želite nastaviti interval in trajanje izpiranja, morate najprej vklopiti opomnik za čiščenje z ročno prho.**
3. Pritisnite tipko: , da nastavite interval za čiščenje z ročno prho.
4. Pritisnite tipko: , da nastavite čas izpiranja.

16.7.4 Mejna vrednost nivoja polnosti vložkov (zaloga kemikalij)

Tukaj lahko izvajate nastavitve glede nivojev polnosti svojih vložkov.

- Pritisnite tipko: **OFF** ali **ON** poleg  ikone, da vklopite ali izklopite nastavitve za mejno vrednost nivoja polnosti vložkov. Če ste vklopili mejno vrednost nivoja polnosti vložka, lahko zdaj izvedete naslednje nastavitve:
- Pritisnite tipko: , da nastavite nivo polnosti čistilnega vložka v odstotkih.
- Pritisnite tipko: , da nastavite mejno vrednost nivoja polnosti vložka Care v odstotkih.

16.7.5 Izklop po čiščenju (zaloga kemikalij)

- Pritisnite tipko: **OFF** (IZKLOP) ali **ON** (VKLOP) poleg ikone , da vključite ali izključite funkcijo »Izklop po čiščenju«.

16.7.6 Napotki za bližajoče se čiščenje (zaloga kemikalij)

- Pritisnite tipko: **OFF** ali **ON** poleg , da vklopite ali izklopite napotke za bližajoče se čiščenje.

16.7.7 Čas prostega teka brez interakcije pred koncem (zaloga kemikalij)

Tukaj lahko nastavite minute v prostem teku, po katerih lahko kuhalni sistem samodejno zažene čiščenje.

16.7.8 Čistilo brez natrijevega hidroksida

Menijska točka **Brez NaOH** omogoča izbiro uporabljenega čistila neposredno v nastavitvah naprave. To preprečuje napačne konfiguracije in zmanjšuje prekomerno porabo, zlasti v državah z različnimi predpisi.

- Pritisnite tipko: **OFF** (Izklop) ali **ON** (Vklop) poleg , da vklopite ali izklopite nastavev za čistila brez natrijevega hidroksida.

16.8 Čiščenje

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Čiščenje**

16.8.1 Prisilno čiščenje po obratovalnih urah

Tukaj lahko nastavite interval po katerem vas naprava pozove, da jo očistite. Z napravo lahko delate, šele ko izvedete čiščenje. Tako lahko zagotovite, da se pri izmenskem delu upoštevajo predpisi za čiščenje in higieno. Dodatne informacije najdete tukaj: Prisilno čiščenje po obratovalnih urah [► 100]

16.8.2 Načrt čiščenja

Tukaj lahko nastavite, katere dni v tednu je treba izvesti prisilno čiščenje. Tako lahko zagotovite, da se pri izmenskem delu upoštevajo predpisi za čiščenje in higieno.

Izklop po čiščenju

Za optimalno porabo energije lahko po čiščenju v meniju aktivirate splošni izklop kuhalnega sistema.

Poglejte tudi

- ▢ Načrt čiščenja [► 100]

16.8.3 Čiščenje - ročni tuš

1. Pritisnite tipko: , da prikličete možnosti za čiščenje z ročno prho.
 - > Zdaj lahko prikličete možnosti za čiščenje z ročnim tušem.
2. Pritisnite tipko: , da vklopite ali izklopite opomnik za čiščenje z ročno prho. **OPOMBA!** Če želite nastaviti interval in trajanje izpiranja, morate najprej vklopiti opomnik za čiščenje z ročno prho. .
3. Pritisnite tipko: , da nastavitev interval za čiščenje z ročno prho.
4. Pritisnite tipko: , da nastavite čas izpiranja.

16.8.4 Napotki za bližajoče se čiščenje (zaloga kemikalij)

- Pritisnite tipko: **OFF** ali **ON** poleg , da vklopite ali izklopite napotke za bližajoče se čiščenje.

16.8.5 Čas prostega teka brez interakcije pred koncem (zaloga kemikalij)

Tukaj lahko nastavite minute v prostem teku, po katerih lahko kuhalni sistem samodejno zažene čiščenje.

16.8.6 Čistilo brez natrijevega hidroksida

Menijska točka **Brez NaOH** omogoča izbiro uporabljenega čistila neposredno v nastavitvah naprave. To preprečuje napačne konfiguracije in zmanjšuje prekomerno porabo, zlasti v državah z različnimi predpisi.

- Pritisnite tipko: **OFF** (Izklop) ali **ON** (Vklop) poleg , da vklopite ali izklopite nastavev za čistila brez natrijevega hidroksida.

16.9 Upravljanje podatkov

Upoštevajte, da so funkcije **Upravljanje podatkov** na voljo, samo če ste v napravo vstavili USB-ključek.

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko: , **Upravljanje podatkov**

Prilagodite lahko naslednje nastavitve:

- Izvoz vseh podatkov [► 81]
- Programi priprave [► 81]
- Uporabniški profili [► 82]
- Slike uporabnika [► 82]
- Uporabniški podatki: Izbriši vse
- Osnovne nastavitve naprave [► 82]
- HACCP-podatki [► 83]
- Servis [► 83]
- MyDisplay [► 83]

16.9.1 Izvoz vseh podatkov

✓ USB-ključ ste povezali z napravo.

1. Pritisnite tipko: , **Izvoz vseh podatkov**
- >> Zdaj lahko na USB-ključ izvozite vse podatke.

16.9.2 Programi priprave

Tukaj lahko izvozite, uvozite ali izbrišete vse programe, ki ste jih ustvarili.

Izvoz programov

- ✓ V načinu programiranja ste ustvarili programe.
 - ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
1. Pritisnite tipko: , **Izvoz programov**
- >> Shranjeni programi bodo shranjeni na USB-ključ.

Uvoz programov

1. Z napravo povežite USB-ključ na katerem so že izvoženi programi.
 2. Pritisnite tipko: , **Uvoz programov**
- >> Shranjeni programi se uvozijo in prikažejo v načinu programiranja.

Programi: Izbriši vse lastne

Tukaj lahko izbrišete vse programe, ki se jih ustvarili.

1. Pritisnite tipko: 
 - > Prikaže se vprašanje, ali res želite izbrisati programe.
 2. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko: 
- >> Sporočilo potrdi, da ste izbrisali vse programe.

16.9.3 Uporabniški profili

Izvoz profilov

- ✓ Ustvarili ste programe.
- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
- 1. Pritisnite tipko:  **Izvoz profilov**
- >> Shranjeni programi bodo shranjeni na USB-ključ.

Uvoz profilov

- 1. Z napravo povežite USB-ključek, na katerem so že izvoženi programi.
- 2. Pritisnite tipko:  **Uvoz profilov**
- >> Shranjeni profili se uvozijo in se prikažejo v območju upravljanja uporabnikov.

16.9.4 Slike uporabnika

Tukaj lahko uvozite in izvozite vse slike, ki bi jih želeli dodeliti programom in košaricam. Slike morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

- Vrsta datoteke: PNG
- Bravna globina: 3 x 8 bitov
- Velikost slike: 130 x 130 pik
- Velikost slike: najv. 50 kB

Uvoz slik

- 1. Slike shranite na USB-ključ v mapo z imenom **userpix**.
- 2. USB-ključ povežite z napravo.
- 3. Pritisnite tipko:  **Uvoz slik**
- >> Shranjene slike se uvozijo.

Izvoz slik

- ✓ Uvozili ste slike.
- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
- 1. Pritisnite tipko:  **Izvoz slik**
- >> Shranjene slike bodo shranjene na USB-ključ.

Brisanje vseh lastnih slik

Tukaj lahko izbrišete vse slike, ki se jih uvozili.

- 1. Pritisnite tipko: **Brisanje vseh lastnih slik**
 - > Prikaže se vprašanje, ali res želite izbrisati slike.
- 2. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko: 
- >> Sporočilo potrdi, da ste izbrisali vse lastne slike.

16.9.5 Osnovne nastavitve naprave

Osnovne nastavitve naprave: Izvozi vse

- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
- 1. Pritisnite tipko:  **Osnovne nastavitve naprave: Izvozi vse**
- >> Osnovne nastavitve naprave se shranijo na USB-ključ.

Uvoz osnovnih nastavitev naprave

1. Z napravo povežite USB-ključ, na katerem so že izvožene osnovne nastavitve.
 2. Pritisnite tipko:  **Osnovne nastavitve naprave: Uvozi vse**
- >> Osnovne nastavitve se uvozijo.

16.9.6 HACCP-podatki

Tukaj lahko na USB-ključ izvozite vse HACCP-podatke, ki jih beleži naprava. HACCP-podatki se lahko tudi samodejno prenesejo na ConnectedCooking.

Podatki HACCP: Izvozi vse

- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
1. Pritisnite tipko:  **Podatki HACCP: Izvozi vse**
- >> HACCP-podatki bodo shranjeni na USB-ključ.

Podatki HACCP: Izvozi za določeno obdobje

- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
1. Pritisnite tipko:  **Podatki HACCP: Izvozi za določeno obdobje**
 2. Izberite zeleno časovno obdobje in pritisnite gumb "izvoz".
- >> HACCP-podatki v izbranem časovnem obdobju se shranijo na USB-ključ.

16.9.7 Servis**Protokoli razvijalca: Izvozi vse**

- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
1. Pritisnite tipko:  **Protokoli razvijalca: Izvozi vse**
- >> Zdaj se bodo protokoli razvijalca prenesli na USB-ključ.

Protokoli razvijalca: Izvozi za določeno obdobje

- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
1. Pritisnite tipko:  **Protokoli razvijalca: Izvozi za določeno obdobje**
- >> Zdaj lahko prenesete protokole razvijalca za določeno časovno obdobje.

Servisno poročilo: Izvozi vse

- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
1. Pritisnite tipko:  **Servisno poročilo: Izvozi vse**
- >> Zdaj se servisna poročila prenesejo na USB-ključ.

Izvoz zapisnika s statistiko napak

- ✓ USB-ključ ste povezali z napravo.
1. Pritisnite tipko:  **Kopiranje protokola s statistiko napak na USB-ključ**
- >> Zapisnik s statistiko napak bo shranjen na USB-ključek.

16.9.8 MyDisplay

Možnost **MyDisplay** omogoča izvoz verižnih skript, nameščenih na napravi. To omogoča prenos profilov, programov in slik na drug kuhalni sistem. Pred izvozom lahko s stikalom **Izbriši pred posodobitvijo** nastavite, ali naj se ob uvozu verižnega skripta izbrišejo obstoječi programi, profili in slike.

- Pritisnite tipko: , če želite pred uvozom izbrisati predhodno nameščene programe, profile in slike.

- Pritisnite tipko: , če želite izvoziti konfiguracije MyDisplay na ključ USB.

16.10 Omrežne nastavitve

OPOMBA

Ogrožanje kibernetske varnosti

Naprava je sistem za kuhanje, ki ga je mogoče povezati v omrežje, z digitalnim krmiljenjem, uporabniškim vmesnikom in integracijo programske opreme. Za zagotavljanje kibernetske varnosti, varstva podatkov in varnega delovanja upoštevajte naslednje napotke:

1. Konfiguracijo in vzdrževanje opreme lahko izvaja samo pooblaščen in usposobljeno osebje.
2. Redno izvajajte posodobitve programske opreme, ki jih zagotavlja podjetje RATIONAL. Uporabljati je dovoljeno samo pristno in namensko programsko opremo. Namestitev neodobrene programske opreme je prepovedana in lahko ogrozi varnost.
3. Napravo priključite izključno v zavarovana omrežja (npr. WPA2/WPA3 pri WLAN, VLAN pri LAN). Komunikacija s sistemom RATIONAL ConnectedCooking ali drugimi storitvami mora potekati prek šifriranih povezav (npr. HTTPS).
4. Kakršno koli spreminjanje ali nepooblaščen spreminjanje programske opreme, strojne opreme ali omrežne konfiguracije naprave je prepovedano in povzroči izgubo varnosti delovanja ter morebitnih garancijskih in jamstvenih zahtevkov.
5. Za varno integracijo v vašo IT-infrastrukturo je odgovoren upravljavec. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi nepravilne uporabe, nezadostne zaščite ali dostopa nepooblaščenih oseb.

Po potrebi lahko v sistemskih nastavitvah omogočite časovno sinhronizacijo, ki temelji na protokolu **NTP**. Če je **NTP** omogočen, mora stranka zagotoviti, da je na voljo zaupanja vreden in varen strežnik **NTP**.

- Strežnik **NTP** mora izhajati iz zanesljivega in nadzorovanega okolja, da se zagotovijo točni in nespremenljivi časovni podatki.
- Komunikacija s strežnikom **NTP** mora biti zaščitena z uporabo zaščitene omrežne segmentov in ustreznih pravil požarnega zidu.

Če želite aparat povezati z omrežjem WLAN tako, da do njega dostopate s prijave v spletnem mestu, povezave WLAN ni mogoče ustvariti. Povezave z omrežji WLAN, ki zahtevajo prijavo prek spletnega mesta, ni mogoče vzpostaviti.

1. Pritisnite tipko: 
 2. Pritisnite tipko:  **Omrežje**
 3. Za aktiviranje funkcije pritisnite tipko:  **VKLOP**
 4. Pritisnite tipko:  **WLAN**
 - > Prikaže se seznam vseh razpoložljivih WLAN-omrežij. Omrežja WLAN so razvrščena glede na jakost signala.
 5. Izberite želeno WLAN-omrežje.
 - > Dobite poziv za vnos gesla WLAN-omrežja.
 6. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko: 
 - > Če je povezava uspešno vzpostavljena, se v vrstici noge prikaže naslednji simbol: 
 - > Omrežje WLAN se na seznamu razpoložljivih omrežij WLAN prikaže na prvem mestu.
 7. Za prikaz podrobnosti povezave pritisnite tipko poleg omrežja WLAN: **V**
 8. Za prekinitev povezave v podrobnostih povezave pritisnite tipko: **Prekini**
 9. Da se vrnete na pregled omrežnih nastavitev, v vrstici z ikonami pritisnite: .
- >> Ime omrežja WLAN bo prikazano v področju **WLAN**.
- Optimizirane omrežne nastavitve omogočajo vzpostavitev povezave z omrežji WLAN s skritimi SSIDS:
- Pritisnite tipko:  **Ročna povezava z omrežjem WLAN**.
 - Zdaj lahko vnesete ime omrežja (**SSID**) in pripadajoče geslo.

- Pritisnite tipko: .

1. Pritisnite tipko: .
2. Pritisnite tipko:  **Omrežne nastavitve**

Kako svojo napravo povežete z WLAN-omrežjem, je opisano tukaj: Vzpostavi povezavo WLAN [► 93]

Kako svojo napravo povežete z omrežjem, je opisano tukaj: Vzpostavitev omrežne povezave [► 94]

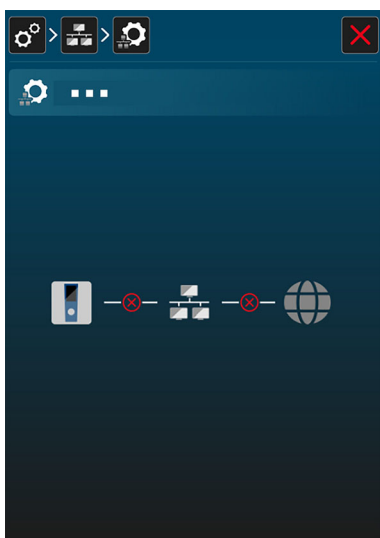
Zagon čarovnika za omrežje

Čarovnik za omrežje vam pomaga pri nastavitvi omrežnih nastavitev.

1. Pritisnite tipko:  **Zagon čarovnika za omrežje**
 - > Prikaže se vprašanje, ali potrebujete pomoč pri omrežnih nastavitvah. Pomoč lahko prejmete pri WLAN-povezavi ali LAN-povezavi.
2. Pritisnite tipko:  **DHCP aktiven: OFF (Izklop)**, da lahko uredite naslednje omrežne nastavitve:
 - **IP-naslov**
 - **IP-prehod**
 - **omrežna maska IP**
 - **DNS 1**
 - **MAC naslov**
1. Pritisnite tipko:  **DHCP aktiven: ON (Vklop)**, da lahko uredite naslednje omrežne nastavitve:
 - **MAC naslov**

V primeru težav s povezavo lahko izvedete omrežno diagnozo.

1. Pritisnite tipko:  *Opravite omrežno diagnozo*, da vidite, ali je vaša naprava povezana z omrežjem.



Z gumbom **Stanje omrežja** lahko preverite, ali je vzpostavljena povezava z usmerjevalnikom in internetom.

16.11 Uporabniški profil

Uporabnike lahko združite v profile in tem profilom dodeljujete dostopne pravice. Standardno je vaši napravi dodeljen profil, ki ga ni mogoče izbrisati. Dodate lahko do 10 profilov.

1. Pritisnite tipko: .
2. Pritisnite tipko:  **Uporabniški profil**

Kako nastavite in spremenite profile ter jih prenesete na druge naprave, je opisano tukaj: Upravljanje profila in pravic

16.11.1 Vklop profila

✓ Ustvarili ste profil. Za to glejte Ustvarjanje novega profila

1. Pritisnite tipko:  **Aktiviranje profila**
2. Izberite želeni profil.
3. Če ste profilu dodelili geslo, vnesite geslo.
4. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko: ✓

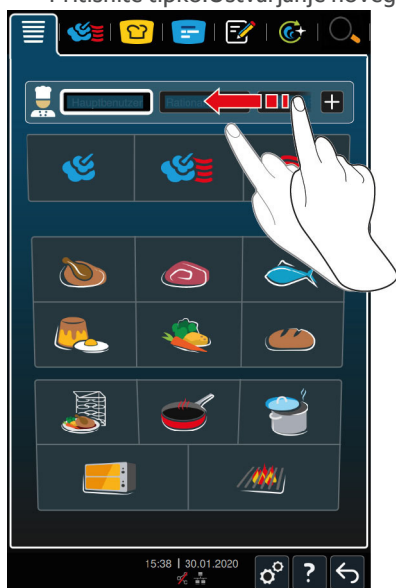
>> Profil se takoj aktivira.

>> Ko odprete začetni zaslon, se prikaže aktivirani profil. Če ste prikazali več profilov, lahko listate po seznamu.

>> Da ustvarite nov profil, pritisnite tipko: +

>> Preusmerjeni boste v nastavitve profila.

>> Pritisnite tipko: Ustvarjanje novega profila.



16.11.2 Uredi profil

✓ Ustvarili ste profil.

1. Pritisnite tipko:  **Urejanje profila**
 - > Zdaj lahko izberete profil, ki ga želite urediti.

Nastavitve profila

1. Pritisnite tipko:  **Nastavitve profila.**

>> Sedaj lahko izvedete naslednje nastavitve:



Sprememba imena profila



Sprememba gesla profila



Sprememba jezika



Sprememba tipa profila **OPOMBA!** Tip profila lahko spremeni samo glavni uporabnik.



Sprememba primarne nacionalne kuhinje



Sprememba sekundarne nacionalne kuhinje



Izbrisi profil



Funkcijo **Skrij vse elemente razen priljubljenih** je mogoče vključiti ali izključiti.

Prilagajanje menijske vrstice

Ta možnost omogoča, da menijsko vrstico prilagodite svojim željam.

1. Pritisnite tipko:  **Prilagajanje menijske vrstice**

>> Izvedete lahko naslednje nastavitve:

-  **Začetni zaslon** lahko prikažete ali skrijete.
-  **Ročne načine delovanja** lahko prikažete ali skrijete.
-  **iCookingSuite** lahko prikažete ali skrijete.
-  **iProductionManager** lahko prikažete ali skrijete.
-  **Način programiranja** lahko prikažete ali skrijete.
-  **iCareSystem** lahko prikažete ali skrijete.
-  **Pomočnik za iskanje** lahko prikažete ali skrijete.

Ustvarjanje in urejanje zaslona

1. Pritisnite tipko: **ON (Vklop)** ali **OFF (Izklop)**, opcija : **Ustvarite in uredite zaslon**, da aktivirate ali deaktivirate opcijo Ustvarjanje novega zaslona [► 89].

Prilagajanje noge

1. Pritisnite tipko:  **Prilagajanje noge**.

>> Sedaj lahko nastavite, ali naj se  **pomoč v napravi** v nogi prikaže ali skrije.

Zamenjava profila

1. Pritisnite tipko: **ON (Vklop)** ali **OFF (Izklop)**, opcija : **Zamenjava**, da aktivirate ali deaktivirate možnost za zamenjavo profila.

Prilagajanje iCookingsuite

1. Pritisnite tipko:  **iCookingSuite**

>> Nato lahko izvedete naslednje nastavitve:

-  **Parameter za pooblastila**. Tukaj lahko izbirate med možnostma **upravljano** in **skrito**.
-  **Vlago** lahko prikažete ali skrijete.
-  **Temperaturo prostora za kuhanje** lahko prikažete ali skrijete.
-  **Temperaturo jedra** lahko prikažete ali skrijete.
-  **Glavo Cockpita** lahko prikažete ali skrijete.

iProduktionManager

1. Pritisnite tipko:  **iProductionManager**

>> Nato lahko izvedete naslednje nastavitve:

-  Prikažete ali skrijete lahko **Način À-la-carte**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Ročna deska z boni**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Časovni bon**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Urejanje table z boni**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Dovoli Drag&Drop**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Možnost kombiniranja bonov**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Dovoli dodelitev ravni**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Umestitev na dejanski čas**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Dovoli naknadni Drag&Drop**.

-  Prikažete ali skrijete lahko **Dovoli javni dostop**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Kloniranje bonov**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Skoči na trenutni čas**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Pripomoček za postavitve**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Dovoli pomikanje**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Povečava**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Navlaževanje**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Predgretje**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Zapiranje vrzeli v načrtovanju**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Optimizacija časa**.
-  Prikažete ali skrijete lahko **Optimizacija energije**.

Poglejte tudi

-  Dodaj profil [► 88]

16.11.3 Dodaj profil

Tukaj lahko dodate novi profil.

1. Pritisnite tipko:  **Dodaj profil**

>> Sedaj lahko dodate novi profil.

1. Pritisnite tipko:  **iz obstoječega profila**, s tem ustvarite profil iz obstoječega profila. Sedaj lahko vse nastavitve na novo dodanem profilu urejate pod menijsko točko  **Uredi profil** [► 86].
2. Pritisnite tipko:  **iz predloge profila**, s tem izdelate nov profil po predlogi profila.

16.11.4 Urejanje zaslona

- ✓ Ustvarili ste nov zaslon.

1. Pritisnite tipko:  **Urejanje zaslona**

> Prikažejo se funkcije in inteligentni asistenti menijske vrstice.

2. Pritisnite zeleno tipko.

> Prikažejo se vse razpoložljive funkcije.

- V območju  **Ročna priprava** lahko izberete načine delovanja  **Para**,  **Kombinacija pare in vročega zraka** in  **Vroči zrak**.
- V območju  **iCookingSuite** so vam na voljo vsi inteligentni postopki priprave.
- V območju  **Način programiranja** so vam na voljo vsi ročni in inteligentni programi ter košarice. Če še niste ustvarili programov ali košaric, je to območje prazno.
- V območju  **iCareSystem** so vam na voljo vsi načini čiščenja [► 97] in čistilni programi [► 98].

1. Pritisnite na vsako funkcijo, ki jo želite dodeliti zaslonu.

> Funkcija se označi z .

2. Za preverjanje obsega funkcij zaslona pritisnite tipko: 

3. Za odstranitev funkcije iz zaslonskega menija pritisnite tipko: 

4. Za poimenovanje zaslonskega menija pritisnite tipko: 

5. Vnesite ime.

6. Za shranjevanje zaslonskega menija pritisnite tipko: 

>> Vrnite se na pregled.

1. Če želite zaslonskemu meniju dodeliti profil, pritisnite tipko:  **Urejanje profila**

2. Izberite želeni profil.
 3. Pritisnite tipko: **Prilaganje menijske vrstice**
 4. Za zaslonskim menijem pritisnite tipko: **ON** (Vklop)
 5. Da se vrnete na pregled uporabniških profilov, v vrstici z ikono pritisnite .
- >> Ko aktivirate profil [► 86], se bo nov zaslonski meni prikazal v menijski vrstici.

16.11.5 Ustvarjanje novega zaslona

1. Pritisnite tipko: .
2. Pritisnite tipko: .
3. Pritisnite tipko: .
4. Zdaj lahko v **Urejevalniku zaslona** ustvarite svoj zaslon.
5. Pritisnite vse funkcije, ki jih želite dodati zaslonu ali jih z njega odstraniti.
6. Za poimenovanje zaslona vnesite naslov v besedilno polje.
7. Za shranjevanje vaših sprememb, pritisnite tipko: .

16.12 Servis

1. Pritisnite tipko: .
2. Pritisnite tipko: **Servis**

Na voljo so naslednji podatki:

- Podatki o tipu naprave/različici programske opreme .
 - Podatki o serijski številki .
 - Linija za pomoč – kuhar [► 119] .
 - Linija za pomoč – servis [► 119] .
 - Servisna raven .
- Ta funkcija je na voljo samo servisnim partnerjem RATIONAL.
- Podatki o posodobitvi programske opreme [► 89] .
 - Nameščena različica programske opreme [► 89]
 - Servisna sporočila preteklih 14 dni .
 - Odprtokodne licence .

16.12.1 Podatki o posodobitvi programske opreme

Tukaj vidite, katera različica programske opreme je nameščena na vaši napravi. Če ste napravo povezali s portalom ConnectedCooking in aktivirali funkcijo **samodejnih posodobitev programske opreme**, so posodobitve programske opreme samodejno na voljo. Dodatne informacije najdete tukaj: Samodejno izvajanje posodobitev programske opreme [► 96]. Če je na voljo posodobitev programske opreme, se prikaže trenutna različica programske opreme in tipka **Začni namestitve** je aktivna.

1. Pritisnite tipko: **Začenjam namestitve**

>> Izvede se posodobitev programske opreme in naprava se znova zažene.

16.12.2 Nameščena različica programske opreme

Tukaj imate na voljo vse informacije o nameščeni različici programske opreme in o nameščenih paketih pomoči.

16.13 ConnectedCooking

OPOMBA

Če se ne prikaže aktivacijska koda, povezava s strežnikom ConnectedCooking še ni mogoča.

Razlogi za to so lahko naslednji:

- Na voljo mora biti ločljivost imena DNS za www.connectedcooking.com.
- Različica z DHCP: aktiven DHCP – IP-naslov dodeli omrežje.
- Različica brez DHCP: upravitelj omrežja mora zagotoviti IP-naslov, omrežno masko, prehod, strežnik DNS, nato pa jih je mogoče ročno vnesti v napravo.
- Vrata požarnega zidu 443 in 8883 prosta (protokol: HTTPS in MQTT) za izhodno komunikacijo do ciljnega gostitelja: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Omrežje s filtrom MAC: naslove MAC lahko odčitate na parnokonvekcijskem aparatu ali povprašate prek servisne službe *Te nastavitve ustrezajo privzetim nastavitvam domačega usmerjevalnika"

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **ConnectedCooking**

Kako napravo povežete s portalom ConnectedCooking in katere funkcije so vam na voljo, je opisano tukaj: ConnectedCooking [▶ 95]

Ko je vaša naprava povezana s portalom ConnectedCooking, imate naslednje možnosti nastavitvev.

1. Pritisnite tipko: 
- >> V ConnectedCooking se lahko prijavite s svojim že obstoječim računom.

1. Pritisnite tipko: 
- >> V ConnectedCooking se lahko anonimno prijavite brez računa.

Samodejna časovna sinhronizacija

1. Pritisnite tipko:  **ON (Vklop)** ali **OFF (Izklop)**
- >> Samodejna časovna sinhronizacija se ne izvede, če pritisnete **OFF (Izklop)**. Če pritisnete **ON (Vklop)**, se bo samodejna časovna sinhronizacija izvedla.

Samodejni prenos HACCP-podatkov

1. Pritisnite tipko:  **ON (Vklop)** ali **OFF (Izklop)**
- >> Če pritisnete tipko **OFF (Izklop)**, vaša naprava ne bo samodejno prenesla podatkov HACCP na portal ConnectedCooking. Takoj, ko pritisnete tipko **ON (Vklop)**, naprava samodejno prenese podatke HACCP podatke v portal ConnectedCooking.

Dostop na daljavo

1. Pritisnite tipko:  **ON (Vklop)** ali **OFF (Izklop)**
- >> Dostop na daljavo ni na voljo, če pritisnete **OFF (Izklop)**. Če pritisnete **ON (Vklop)**, bo vašo napravo mogoče upravljati na daljavo prek portala ConnectedCooking.

Posodobitev programske opreme

1. Pritisnite tipko:  **ON (Vklop)** ali **OFF (Izklop)**
- >> Ko pritisnete **OFF (Izklop)**, se posodobitve programske opreme ne izvedejo samodejno. Ko pritisnete **ON (Vklop)**, se posodobitve programske opreme izvedejo samodejno.

Samodejno poveži

Če se omrežna povezava vaše naprave izgubi, se vaša naprava po ponovni vzpostavitvi povezave ponovno samodejno poveže s portalom ConnectedCooking. Če tega ne želite, lahko funkcijo izklopite.

1. Pritisnite tipko:  **ON (Vklop)** ali **OFF (Izklop)**

>> Če pritisnete **OFF (Izklop)**, bo naprava prekinila povezavo s portalom ConnectedCooking. Takoj, ko pritisnete tipko **ON (Vkllop)**, se vaša naprava ponovno samodejno poveže s portalom ConnectedCooking.

Odjava

S strežnika ConnectedCooking se lahko odjavite kadar koli. Podrobnosti o povezavi se izbrišejo. Če želite napravo ponovno povezati s portalom ConnectedCooking, jo morate ponovno registrirati.

1. Pritisnite tipko: 

>> Prikazalo se bo vprašanje, ali se želite odjaviti s portala ConnectedCooking. Če to potrdite, se bo vaša naprava takoj odjavila s portala ConnectedCooking.

17 Vodenje kuhinje

17.1 Upravljanje higiene

17.1.1 Zabeleženi podatki HACCP

Naslednji HACCP-podatki se zabeležijo pri vsakem polnjenju:

- Serije polnjenja
- Tip naprave
- Serijska številka
- Različica programske opreme in pomoči
- Datum in ura
- Program čiščenja
- Spiranje z ročnim tušem
- Temperatura kuhalnega prostora
- Nastavljena vrednost temperature jedra
- Izmerjena temperatura jedra
- Čas (uu:mm:ss)
- Merska enota temperature
- Priključitev na sistem za optimizacijo porabe električne energije
- Ime in ID postopka priprave
- Odpiranje/zapiranje vrat
- Sprememba načina delovanja
- Avtomatično čiščenje

17.1.2 Izvoz podatkov HACCP

HACCP-podatki se pri največji možni uporabi v napravi hranijo 14 dni. V tem času jih lahko prenesete iz naprave. Dodatne informacije najdete tukaj: Izvoz HACCP-podatkov [► 83] Daljše obdobje hranjenja podatkov je na voljo, če je čas uporabe naprave krajši.

17.1.3 Samodejni prenos HACCP podatkov v aplikacijo ConnectedCooking

Ko svojo napravo povežete z aplikacijo ConnectedCooking, lahko določite, da se po koncu postopka kuhanja podatki HACCP samodejno prenesejo v ConnectedCooking.

✓ Svojo napravo ste povezali z aplikacijo ConnectedCooking [► 95].

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **ConnectedCooking**
3. Poleg napisa **Samodejni prenos podatkov HACCP** pritisnite tipko:  **VKLOP**

>> Zdaj bodo podatki samodejno preneseni po koncu postopka priprave. Podatke si lahko ogledate na connectedcooking.com ali v aplikaciji ConnectedCooking.

17.2 Povezovanje naprav v omrežje

Če svoje naprave povežete z omrežjem, imate na voljo naslednje možnosti:

- Upravljanje obeh naprav v postavitvi Combi Duo na samo eni napravi.
- Povezava naprav s portalom ConnectedCooking.

Če želite naprave postavitve Combi Duo mrežno povezati, se obrnite na servisnega partnerja znamke RATIONAL.

OPOMBA

Ogrožanje kibernetske varnosti

Naprava je sistem za kuhanje, ki ga je mogoče povezati v omrežje, z digitalnim krmiljenjem, uporabniškim vmesnikom in integracijo programske opreme. Za zagotavljanje kibernetske varnosti, varstva podatkov in varnega delovanja upoštevajte naslednje napotke:

1. Konfiguracijo in vzdrževanje opreme lahko izvaja samo pooblaščen in usposobljeno osebje.
2. Redno izvajajte posodobitve programske opreme, ki jih zagotavlja podjetje RATIONAL. Uporabljati je dovoljeno samo pristno in namensko programsko opremo. Namestitev neodobrene programske opreme je prepovedana in lahko ogrozi varnost.
3. Napravo priključite izključno v zavarovana omrežja (npr. WPA2/WPA3 pri WLAN, VLAN pri LAN). Komunikacija s sistemom RATIONAL ConnectedCooking ali drugimi storitvami mora potekati prek šifriranih povezav (npr. HTTPS).
4. Kakršno koli spreminjanje ali nepooblaščen spreminjanje programske opreme, strojne opreme ali omrežne konfiguracije naprave je prepovedano in povzroči izgubo varnosti delovanja ter morebitnih garancijskih in jamstvenih zahtevkov.
5. Za varno integracijo v vašo IT-infrastrukturo je odgovoren upravljavec. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi nepravilne uporabe, nezadostne zaščite ali dostopa nepooblaščenih oseb.

Po potrebi lahko v sistemskih nastavitvah omogočite časovno sinhronizacijo, ki temelji na protokolu **NTP**. Če je **NTP** omogočen, mora stranka zagotoviti, da je na voljo zaupanja vreden in varen strežnik **NTP**.

- Strežnik **NTP** mora izhajati iz zanesljivega in nadzorovanega okolja, da se zagotovijo točni in nespremenljivi časovni podatki.
- Komunikacija s strežnikom **NTP** mora biti zaščitena z uporabo zaščitene omrežne segmentov in ustreznih pravil požarnega zidu.

17.2.1 Vzpostavitev povezave WLAN

Če želite aparat povezati z omrežjem WLAN tako, da do njega dostopate s prijave v spletnem mestu, povezave WLAN ni mogoče ustvariti. Povezave z omrežji WLAN, ki zahtevajo prijavo prek spletnega mesta, ni mogoče vzpostaviti.

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Omrežje**
3. Za aktiviranje funkcije pritisnite tipko:  **VKLOP**
4. Pritisnite tipko:  **WLAN**
 - > Prikaže se seznam vseh razpoložljivih WLAN-omrežij. Omrežja WLAN so razvrščena glede na jakost signala.
5. Izberite zeleno WLAN-omrežje.
 - > Dobite poziv za vnos gesla WLAN-omrežja.
6. Za potrditev dejanja, pritisnite tipko: 
- > Če je povezava uspešno vzpostavljena, se v vrstici noge prikaže naslednji simbol: 
- > Omrežje WLAN se na seznamu razpoložljivih omrežij WLAN prikaže na prvem mestu.
7. Za prikaz podrobnosti povezave pritisnite tipko poleg omrežja WLAN: **V**
8. Za prekinitev povezave v podrobnostih povezave pritisnite tipko: **Prekini**
9. Da se vrnete na pregled omrežnih nastavitvev, v vrstici z ikonami pritisnite .
- >> Ime omrežja WLAN bo prikazano v področju **WLAN**.

Optimizirane omrežne nastavitve omogočajo vzpostavitev povezave z omrežji WLAN s skritimi SSIDS:

- Pritisnite tipko:  **Ročna povezava z omrežjem WLAN**.
- Zdaj lahko vnesete ime omrežja (**SSID**) in pripadajoče geslo.
- Pritisnite tipko: .

17.2.2 Priklop omrežnega kabla

Naprava ima serijsko vgrajen omrežni priključek. Da povežete napravo z omrežjem in da zagotovite, da bo naprava z vseh strani zaščitena pred vodo, uporabite omrežni kabel z naslednjimi lastnostmi:

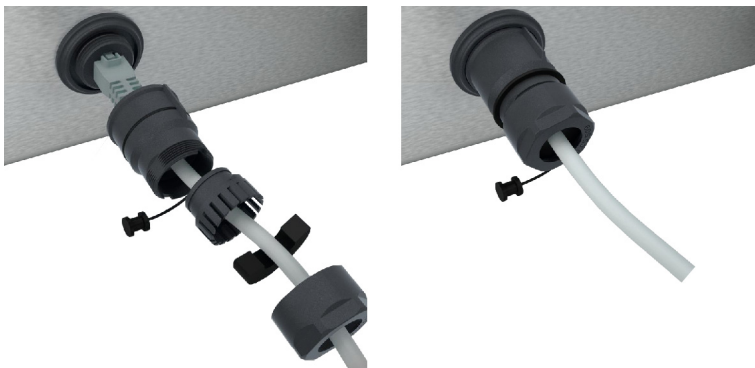
- Mrežni kabel kategorije 6
- Največja dolžina vtikača 45 mm
- Premer vtikača 18,5 mm
- Premer kabla od 5,5–7,5 mm

PREVIDNO

Deli naprave okrog omrežne vtičnice se lahko segrejejo nad 60 °C.

Če želite omrežni kabel priključiti na napravo, ki se ravno uporablja ali se je ravno nehala uporabljati, se lahko opečete.

1. Pred priklopom omrežnega kabla počakajte, da se naprava ohladi.



1. Odvijte zaščitni pokrovček.
2. Dele zaščitnega pokrovčka nataknite na mrežni kabel.
3. Mrežni kabel vstavite v omrežno vtičnico.
4. Privijte zaščitni pokrovček.

17.2.3 Vzpostavitev omrežne povezave

✓ Imate vse podatke za omrežno povezavo.

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Omrežne nastavitve**
3. Pritisnite tipko:  **LAN**
4. Pritisnite tipko: **IP Omrežje IP**
5. Vnesite IP-naslov.
6. Pritisnite tipko: **IP IP-prehod**
7. Vnesite Naslov IP-naslov prehoda.
8. Pritisnite tipko: **IP IP omrežne maske**
9. Vnesite IP omrežne maske.
10. Če želite konfiguracijo omrežja klientom dodeliti preko strežnika, aktivirajte DHCP. Pritisnite tipko: **IP DHCP VKLOP**
 - > IP-naslov, prehod in DNS se zdaj samodejno konfigurirajo.
11. Pritisnite tipko: **IP DNS 1 (prednostno)**
12. Vnesite naslov DNS-strežnika.

17.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking je najsodobnejša rešitev podjetja RATIONAL za povezovanje preko internetnega omrežja. Pri tem je vseeno, ali imate eno ali več naprav RATIONAL, ConnectedCooking ponuja popolnoma nove možnosti za udobno uporabo. Vse, kar morate storiti je, da svojo napravo RATIONAL dodate v omrežje in se registrirate na spletnem naslovu connectedcooking.com.

Na portalu ConnectedCooking na enem mestu vidite stanje povezave, podrobnosti čiščenja, statistiko delovanja in ali se upoštevajo predpisi HACCP. Nadalje imate na razpolago naslednje možnosti:

- **Potisna obvestila**

Vsa obvestila o polnjenju, dokončani pripravi ali potrebnem servisu se vam v realnem času pošljejo tja, kamor želite.

- **Prenos in upravljanje postopkov priprave**

Zanesljive postopke priprave samodejno prenesite na vse svoje naprave.

- **Samodejne posodobitve programske opreme**

Posodobitve programske opreme so vedno brezplačne in na voljo samodejno.

Poleg tega imate na spletni strani connectedcooking.com na voljo obsežne knjižnice receptov, namige in trike naših strokovnjakov ter veliko uporabnih videoposnetkov.

17.3.1 Povezava naprave s portalom ConnectedCooking

Če napravo povežete s portalom ConnectedCooking, imate na voljo naslednje možnosti:

- Samodejni prenos HACCP podatkov v aplikacijo ConnectedCooking [► 92]
- Samodejni prenos servisnih podatkov na portal ConnectedCooking [► 120]

Daljšinsko upravljanje naprave preko portala ConnectedCooking

- Oddaljen nadzor zaslona naprave

✓ Vzpostavili ste omrežno povezavo.

✓ Registrirali ste se na spletni strani connectedcooking.com.

1. Pritisnite tipko: 

2. Pritisnite tipko: **ConnectedCooking**

3. V prvem zavihku izberite, kateri strežnik želite uporabiti za povezavo. Na voljo je mednarodni strežnik **iot.com** ali kitajski strežnik **iot.cn**.

4. Prijavite se s svojim računom ConnectedCooking.

> Vnesite podatke za registracijo ali izberite registracijo s QR-kodo.

5. Poleg **Poveži** pritisnite še tipko: **Prijava**

> Po kratkem času se prikaže devetmestni PIN in QR-koda. Če pri roki nimate pametnega telefona, se lahko registrirate na strani www.connectedcooking.com. Če imate pri roki pametni telefon, lahko odčitate QR-kodo.

6. Alternativno se lahko registrirate prek samodejnega registra. Pri tem so vam na voljo samo osnovne funkcije.

Registracija brez pametnega telefona

1. Zabeležite si PIN.

2. Prijavite se na spletni strani www.connectedcooking.com.

3. Pritisnite simbol: **Upravljanje naprave**

4. Izberite: **Pregled naprav**

5. Pritisnite simbol: Rdeči križec s +

6. V polje **Ime** vnesite ime naprave.

7. V polje **Aktivacijski ključ** vnesite PIN, ki se prikaže na napravi.

>> Kmalu se naprava prikaže v pregledu naprave na strežniku ConnectedCooking.

>> Na zaslonu se prikaže, da je naprava povezana s strežnikom ConnectedCooking. V vrstici noge se prikaže simbol: 

>> Prejeli boste e-pošto s potrdilom, da je naprava uspešno registrirana.

Registracija s pametnim telefonom

✓ Na svoj pametni telefon ste namestiti aplikacijo, s katero lahko odčitata QR-kode.

✓ Na svoj pametni telefon ste namestiti aplikacijo ConnectedCooking.

1. Odčitajte QR-kodo.

>> Kmalu se na napravi prikaže, da je naprava povezana s strežnikom ConnectedCooking. V vrstici noge se prikaže simbol: 

>> V pregledu naprave strežnika ConnectedCooking se prikaže naprava.

>> Prejeli boste e-pošto s potrdilom, da je naprava uspešno registrirana.

17.4 Izvajanje posodobitve programske opreme

Samodejne posodobitve programske opreme preko portala ConnectedCooking

✓ Svojo napravo ste povezali z aplikacijo ConnectedCooking.

1. Pritisnite tipko: 

2. Pritisnite tipko:  **ConnectedCooking**

3. Za aktiviranje funkcije **Samodejni prenos posodobitev programske opreme** pritisnite tipko:  **VKLOP**

4. Pritisnite tipko: 

5. Pritisnite tipko:  **Servis**

6. Pritisnite tipko:  **Podatki o posodobitvi programske opreme**

7. Pritisnite tipko: **Začenjam namestitve**

>> Izvede se posodobitev programske opreme in naprava se znova zažene.

Posodobitev programske opreme z USB-ključkom

✓ Z napravo ste povezali USB-ključek, na katerem je posodobitev programske opreme.

✓ Prikaže se sporočilo, da je zaznana posodobitev programske opreme.

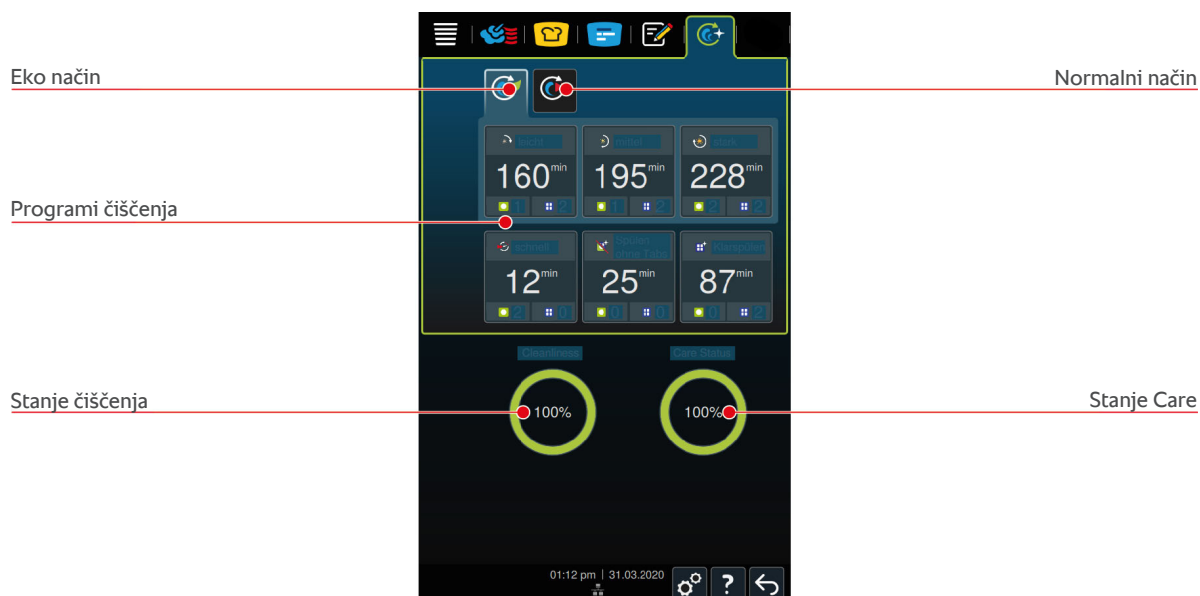
1. Potrdite sporočilo naj se izvede posodobitev programske opreme.

>> Izvede se posodobitev programske opreme in naprava se znova zažene.

18 Avtomatično čiščenje – iCareSystem



iCombi Pro se ponaša s sistemom iCareSystem – inteligentnim sistemom za čiščenje in odstranjevanje vodnega kamna. Sistem prepozna trenutno stopnjo umazanosti naprave in vam predlaga idealen čistilni program in tudi optimalno količino čistilnega sredstva.



18.1 Splošni varnostni napotki

- Za samodejno čiščenje uporabljajte samo čistilne in Care tablete Active Green, ki jih priporoča proizvajalec.
- Ne uporabljajte rdečih čistil.

Tako preprečite vse vrste opeklin:

- Pred začetkom samodejnega čiščenja počakajte, da se naprava in vsi funkcijski deli ohladijo.

Tako boste preprečili hude opekline zaradi kemikalij:

- Čistilno sredstvo in kemikalije povzročajo hude razjede kože in hude poškodbe oči. Pri čiščenju naprave nosite tesna zaščitna očala in rokavice za zaščito pred kemikalijami.
- Pazite, da so vrata kuhalnega prostora med samodejnim čiščenjem zaprta. V nasprotnem primeru lahko iz nje uidejo jedko čistilno sredstvo in vroča para. Če med samodejnim čiščenjem odprete vrata kuhalnega prostora, se prikaže opozorilo, ki vas poziva, da jih zaprete.
- Pazite, da med samodejnim čiščenjem sonda za merjenje temperature jedra ne visi iz naprave. Zaradi tega se lahko poškoduje tesnilo vrat in iz naprave lahko uide jedko čistilno sredstvo.
- Sonde za merjenje temperature jedra z zunanjim priklopom ne čistite s samodejnim čiščenjem.
- Preden napravo segrejete za pripravo živil, iz naprave odstranite vsa čistilna sredstva in ostanke čistilnih sredstev.

Tako se boste pravilno odzvali, če pridete v stik s čistilnimi sredstvi:

- Če se dotaknete čistilnega sredstva brez zaščitnih rokavic ali pridete v stik s čistilnimi tabletami Active Green z drugimi deli telesa, to mesto 10 minut spirajte pod tekočo vodo.
- Pri stiku čistilnega sredstva z očmi, oči 15 minut spirajte s tekočo vodo. Odstranite kontaktne leče.
- Pri zaužitju čistilnega sredstva usta spirajte z vodo in takoj popijte pol litra vode. Ne izzivajte bruhanja.
- Takoj pokličite center za zastrupitve oz. poiščite zdravniško pomoč.

18.2 Načini čiščenja

Naslednja 2 načina čiščenja sta na voljo za čistilne programe **lahko**, **srednje** in **močno** :

**Eko način**

Z izbiro tega načina čiščenja bo v čistilnih programih [► 98] uporabljenega manj čistilnega sredstva. Zato pa čistilni programi trajajo dlje kot v normalnem načinu.

**Normalni način**

Z izbiro tega načina čiščenja bo v čistilnih programih [► 98] uporabljenega več čistilnega sredstva. Zato čistilni programi trajajo manj časa kot pri Eko načinu.

18.3 Programi čiščenja

Na voljo so naslednji programi:

Program	Način	Opis	Čistilno sredstvo
Lahko	Eko/Normalni	Primerno za odstranjevanje manjše umazanije in vodnega kamna, ki sta nastala pri uporabi naprave do temperature 200 °C.	- Čistilne tablete Active Green - Care tablete
srednje	Eko/Normalni	Primerno za odstranjevanje umazanije in vodnega kamna, ki sta nastala pri postopku kuhanja, ki je vključeval pečenje na žaru ali pečenje.	- Čistilne tablete Active Green - Care tablete
močno	Eko/Normalni	Primerno za odstranjevanje močnejše umazanije in vodnega kamna, ki sta nastala pri postopku priprave, ki je vključeval pečenje na žaru ali pečenje.	- Čistilne tablete Active Green - Care tablete
hitro	–	Primerno za vmesno čiščenje, da v kratkem času odstranite umazanijo.	Čistilne tablete Active Green
Izpiranje brez tablet	–	Primerno za odstranjevanje v vodi topne umazanije. Ta program čiščenja ne ponastavi prisilnega čiščenja.	–
Spiranje	–	Primerno za odstranjevanje umazanije, ki je nastala pri postopku priprave, ki je vključeval peko ali kuhanje v pari. Ta program čiščenja ne ponastavi prisilnega čiščenja.	Care tablete

**NASVET**

Če je vaša naprava priključena na mehko vodo, nastavite stikalo za mehko vodo na položaj "mehka voda".

18.4 Stanje čiščenja in Care

Sistem iCareSystem samodejno zaznava stanje čiščenja in Care vaše naprave.

Stanje čiščenja

- Če lučka sveti zeleno, je naprava čista.
- Če lučka sveti rumeno, je naprava umazana. Vendar lahko z napravo še naprej pripravljate jedi, dokler ne dobite poziva za čiščenje.
- Če lučka sveti rdeče, je naprava močno umazana. Takoj zaženite program čiščenje, vendar najkasneje, ko vas naprava naslednjič pozove k čiščenju.
- Če je prikaz bel, je stanje čiščenja 0 %.

Stanje Care

- Če lučka za stanje Care sveti zeleno, je generator pare brez vodnega kamna.
- Če lučka sveti rumeno, ima generator pare nekaj vodnega kamna.
- Če lučka sveti rdeče, ima generator pare veliko oblog vodnega kamna. Takoj zaženite program čiščenje, vendar najkasneje, ko vas naprava naslednjič pozove k čiščenju.

18.5 Zagon avtomatičnega čiščenja

- ✓ Vodila so pravilno nameščena v kuhalnem prostoru.
 - ✓ Vstavni voziček je pravilno nameščen v kuhalnem prostoru. **OPOMBA! Fiksna zavora vstavnega vozička ne sme biti aktivirana.**
 - ✓ Če ima vaša naprava vgrajen odtok za odvečno maščobo, posodo za lovljenje maščobe odstranite iz kuhalnega prostora in zaprite odtočno cev. **OPOMBA! To ne velja za iHexagon.**
1. V menijski vrstici pritisnite tipko: 
 2. Izberite zeleni program čiščenja [► 98].
 - > Pri vseh čistilnih programih se samodejno zažene funkcija ohlajevanja, če je temperatura kuhalnega prostora nad 90 °C.
 3. Odprite vrata.
 4. Iz kuhalnega prostora odstranite vse gastro posode in pladnje. **⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin! Pri jemanju pekačev in posod iz kuhalnega prostora uporabljajte zaščitne rokavice.**



5. Odstranite ovoj na prikazanem številu čistilnih tablet Active Green in jih položite v spodnji del naprave. **⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi kemikalij! Nosite tesna zaščitna očala in rokavice za zaščito pred kemikalijami, da se zanesljivo zaščitite pri rokovanju s čistilnimi in Care tabletami Active Green.**
 6. Odstranite ovoj na prikazanem številu tablet Care in jih položite v predal za tablete Care.
 7. Zaprite vrata.
- >> Samodejno čiščenje se bo začelo.
- >> Ko je samodejno čiščenje končano, se oglasi signal.



NASVETI

- Če nastane med samodejnim čiščenjem v kuhalnem prostoru pena, čeprav ste uporabili priporočeno količino čistilnih tablet Active Green, pri naslednjem čiščenju zmanjšajte količino tablet. Če še vseeno nastaja pena, se obrnite na svojega servisnega partnerja RATIONAL.

Poglejte tudi

- ▢ Dodatne funkcije [► 36]

18.6 Prekinitev avtomatičnega čiščenja

Vse samodejne čistilne programe lahko kadar koli prekinete.

1. Pritisnite tipko: 
 - > Prikaže se vprašanje, ali res želite prekiniti čiščenje. Prikaže se, kako dolgo bo trajala prekinitvev.
 2. Pritisnite tipko: 
 3. Odprite vrata.
 4. **⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi kemikalij! Nosite tesna zaščitna očala in rokavice za zaščito pred kemikalijami, da se zanesljivo pripravite na ravnanje s čistilnimi tabletami Active Green.** Čistilne tablete Active Green odstranite iz kuhalnega prostora in jih zavržite.
 5. Kuhalni prostor splaknite z vodo, da odstranite ostanke tablet čistila Active Green.
 6. Zaprite vrata.
 - > Prekinitvev se nadaljuje.
 - > Ko je prekinitvev končana, boste pozvani, da preverite, ali so v notranjosti kuhalnega prostora še ostanki čistilnih tablet Active Green.
 7. Odprite vrata.
 8. Zaprite vrata.
- >> Naprava je zdaj pripravljena za uporabo. Prikaže se začetni zaslon.



NASVET

Če pride med avtomatičnim čiščenjem do izpada elektrike, bo avtomatično čiščenje prekinjeno. Po ponovni vzpostavitvi dobave elektrike se bo avtomatično čiščenje nadaljevalo.

18.7 Prisilno čiščenje po obratovalnih urah

Če ste aktivirali prisilno čiščenje, po določenem času dobite poziv za čiščenje naprave. Z napravo lahko delate, šele ko izvedete čiščenje.

1. Pritisnite tipko: 
 2. Pritisnite tipko:  **Čiščenje**
 3. Pritisnite tipko:  **Prisilno čiščenje**
 4. Za aktiviranje prisilnega čiščenja pritisnite tipko: **VKLOP**
 5. Za nastavitev časa, po katerem prejmete poziv za čiščenje naprave, pritisnite tipko: **Čas do poziva za čiščenje**
Upoštevajte, da tukaj nastavljate čas delovanja in ne dejansko pretečenega časa.
 6. Na lestvici izberite vrednost od 1–24 ur.
 7. Za nastavitev, koliko ur po pozivu lahko zamaknete čiščenje, pritisnite tipko: **Čas zakasnitve prisilnega čiščenja**
 8. Na lestvici izberite vrednost od 1–24 ur.
- >> V vrstici noge se prikaže obvestilo, koliko ur delovanja še ostaja, preden je treba izvesti čiščenje.

18.8 Načrt čiščenja

S pomočjo načrta čiščenja določite, katere dni v tednu je treba izvesti prisilno čiščenje [► 100]. Če ste določili prisilno čiščenje, urnika čiščenja ni mogoče ustvariti.

1. Pritisnite tipko: 
2. Pritisnite tipko:  **Čiščenje**
3. Pritisnite tipko:  **Načrt čiščenja**
4. Če želite določiti, kako naj se naprava pri pozivu za čiščenje vede, pritisnite tipko: **Načrt čiščenja, časovno**
5. Če ne želite obvestila ob času čiščenja, pritisnite tipko: **AUS** (Izklop)
6. Če naj se ob času čiščenja prikaže opozorilo, pritisnite tipko: **Opozorilo**
7. Če je treba napravo očistiti, ko se prikaže zahteva za čiščenje, pritisnite tipko: **Prisilno**
8. Da se vrnete na pregled načrta čiščenja, v vrstici z ikono pritisnite .
9. Izberite dan v tednu, na katerega naj se izvede čiščenje.
10. Pritisnite tipko: **ON** (vklop)

11. Nastavite čas, ob katerem naj se izvede čiščenje.
12. Da se vrnete na pregled načrta čiščenja, v vrstici z ikono pritisnite .

19 Samodejno čiščenje – iCareSystem AutoDose



iCombi Pro se ponaša s sistemom iCareSystem – inteligentnim sistemom za čiščenje in odstranjevanje vodnega kamna. Sistem prepozna trenutno stopnjo umazanosti naprave in vam predlaga idealen čistilni program in tudi optimalno količino čistilnega sredstva.



19.1 Splošni varnostni napotki

- Za samodejno čiščenje uporabljajte samo čistila, ki jih priporoča proizvajalec.
- Na zasilni preliv ne priklaplajte cevi.

Tako preprečite vse vrste opeklin:

- Pred začetkom samodejnega čiščenja počakajte, da se naprava in vsi funkcijski deli ohladijo.

Tako boste preprečili hude opekline zaradi kemikalij:

- Čistilno sredstvo povzroča hude opekline na koži in hude poškodbe oči zaradi kemikalij. Pri čiščenju naprave nosite tesna zaščitna očala in rokavice za zaščito pred kemikalijami.
- Pazite, da so vrata kuhalnega prostora med samodejnim čiščenjem zaprta. V nasprotnem primeru lahko iz nje uide ta jedko čistilno sredstvo in vroča para. Če med avtomatičnim čiščenjem odprete vrata kuhalnega prostora, se oglasi opozorilni signal.
- Pazite, da med avtomatičnim čiščenjem sonda za merjenje temperature jedra ne visi iz naprave. Zaradi tega se lahko poškoduje tesnilo vrat in iz naprave lahko uide jedko čistilno sredstvo.
- Sonde za merjenje temperature jedra z zunanjim priklpom ne čistite s samodejnim čiščenjem.

Tako se boste pravilno odzvali, če pridete v stik s čistilnimi sredstvi:

- Če se dotaknete čistilnega sredstva brez zaščitnih rokavic ali pridete v stik s čistilnimi sredstvi z drugimi deli telesa, to mesto 10 minut spirajte pod tekočo vodo.
- Pri stiku čistilnega sredstva z očmi, oči 15 minut spirajte s tekočo vodo. Odstranite kontaktne leče.
- Pri zaužitju čistilnega sredstva usta spirajte z vodo in takoj popijte pol litra vode. Ne izzivajte bruhanja.
- Takoj pokličite center za zastrupitve oz. poiščite zdravniško pomoč.

19.2 Načini čiščenja

Naslednja 2 načina čiščenja sta na voljo za čistilne programe **lahko**, **srednje** in **močno**:



Način Eco

Z izbiro tega načina čiščenja bo v čistilnih programih [► 98] uporabljenega manj čistilnega sredstva in manj vode. Zato pa čistilni programi trajajo dlje kot v normalnem načinu.



Normalni način

Z izbiro tega načina čiščenja bo v čistilnih programih [► 98] uporabljenega več čistilnega sredstva. Zato čistilni programi trajajo manj časa kot pri načinu Eco.

19.3 Programi čiščenja

Na voljo so naslednji čistilni programi:

Program	Način	Opis	Čistilno sredstvo
lahko	Eco/Normalni	Primerno za odstranjevanje manjše umazanije in vodnega kamna, ki sta nastala pri uporabi naprave do temperature 200 °C.	▪ Vložek čistila Active Green ▪ Vložek Care
srednje	Eco/Normalni	Primerno za odstranjevanje umazanije in vodnega kamna, ki sta nastala pri postopku kuhanja, ki je vključeval pečenje na žaru ali pečenje.	▪ Vložek čistila Active Green ▪ Vložek Care
močno	Eco/Normalni	Primerno za odstranjevanje močnejše umazanije in vodnega kamna, ki sta nastala pri postopku priprave, ki je vključeval pečenje na žaru ali pečenje.	▪ Vložek čistila Active Green ▪ Vložek Care
hitro	–	Primerno za vmesno čiščenje, da v kratkem času odstranite trdovratno umazanijo. Ta program čiščenja ne ponastavi prisilnega čiščenja.	▪ Vložek čistila Active Green
Spiranje brez čistila	–	Primerno za odstranjevanje v vodi topne umazanije. Ta program čiščenja ne ponastavi prisilnega čiščenja.	–
Spiranje	–	Primerno za odstranjevanje umazanije, ki je nastala pri postopku priprave, ki je vključeval peko ali kuhanje v pari.	▪ Vložek Care

Obstoječe čistilne programe lahko individualno spremenite in shranite. Nato jih lahko izvozite in uvozite v druge naprave.



NASVET

Če je vaša naprava priključena na mehko vodo, nastavite stikalo za mehko vodo na položaj "mehka voda".

19.4 Stanje čistilnega vložka, vložka Care in vložka s čistilom

Sistem iCareSystem samodejno zaznava stanje čiščenja in Care vaše naprave.

Stanje čiščenja

- Če lučka sveti zeleno, je naprava čista.
- Če lučka sveti rumeno, je naprava je onesnažena. Vendar lahko z napravo še naprej pripravljate jedi, dokler ne dobite poziva za čiščenje.
- Če lučka sveti rdeče, je naprava močno onesnažena. Takoj zaženite program čiščenja, vendar najkasneje, ko vas naprava naslednjič pozove k čiščenju.

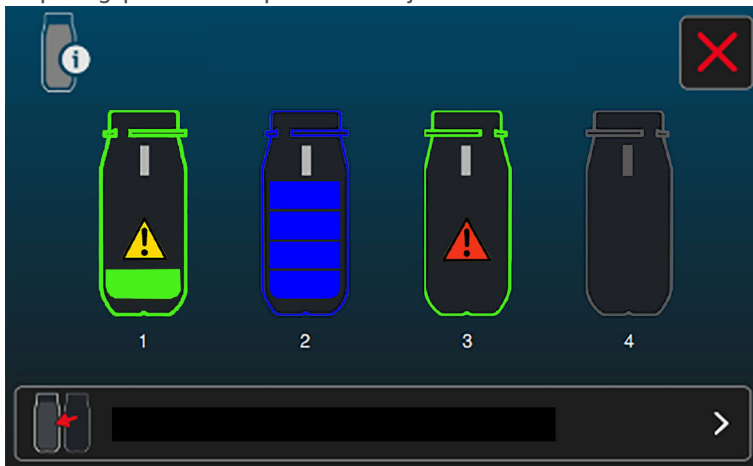
Stanje Care

- Če lučka za stanje Care sveti zeleno, je generator pare brez vodnega kamna.
- Če lučka sveti rumeno, ima generator pare nekaj vodnega kamna.

- Če lučka sveti rdeče, ima generator pare veliko oblog vodnega kamna. Takoj zaženite program čiščenje, vendar najkasneje, ko vas naprava naslednjič pozove k čiščenju.

Pregled vložkov

Na podlagi prikaza lahko preverite stanje vložkov s čistilom.



- Prikažejo se posamezna vtična mesta in stanje vložkov s čistilom.
- Štirje napolnjeni stolpci (prim. vtično mesto 2) prikazujejo polno stanje.
- Vložki s čistilom z rumenim opozorilom in enim polnim stolpcem (prim. vtično mesto 1) simbolizirajo vložek s čistilom, ki je napolnjen le še do 25 %.
- Vložki s čistilom z rdečim opozorilom (prim. vtično mesto 3) simbolizirajo prazen vložek s čistilom.
- Sivo prikazan vložek s čistilom (prim. vtično mesto 4) simbolizira, da na tem mestu ni priključen noben vložek s čistilom.
- Pritisnite tipko: , da pridete do vodene zamenjave vložka s čistilom.
- Sledite navodilom na zaslonu.
- Po zamenjavi vložkov s čistilom na zaslonu potrdite, da ste vstavili poln vložek s čistilom.

19.5 Menjava vložka s čistilom

PREVIDNO

Nevarnost opeklin zaradi kemikalij!

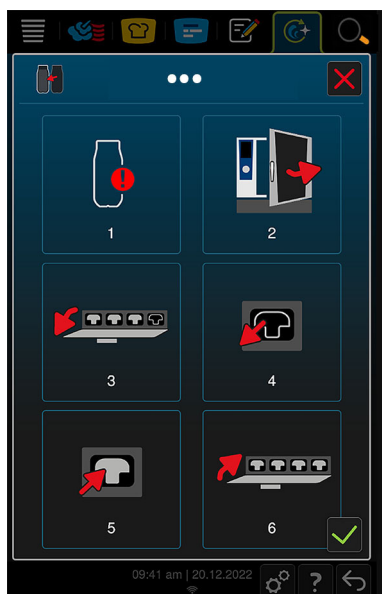
Nosite tesna zaščitna očala in rokavice za zaščito pred kemikalijami, da se zanesljivo zaščitite pri ravnanju z vložki s čistilom.

OPOMBA

Ravnanje z vložki s čistilom

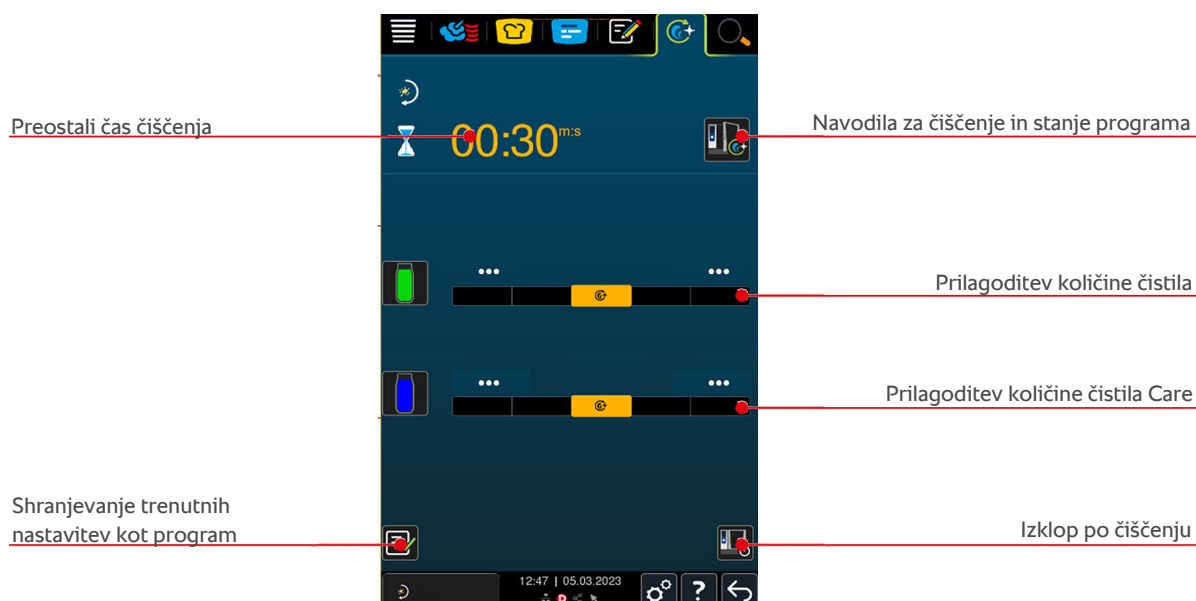
- Vložka s čistilom ni dovoljeno niti nekoliko izvleči niti vstaviti! Zamenjajte samo prazne vložke s polnimi.
- Ne uporabljajte poškodovanih vložkov s čistilom!
- Prazne vložke za čisto zamenjajte samo, če ste k temu pozvani, tudi če čiščenje ni kmalu predvideno.
- Če vam je vložek s čistilom padel na tla, preverite, ali je poškodovan.

V primeru dodatnih vprašanj glede pravilnega ravnanja z vložki s čistilom se obrnite na svojega servisnega partnerja RATIONAL.



1. Pritisnite tipko:
2. Odprite vrata.
3. Odprite čistilno loputo. **OPOMBA! Na odprto čistilno loputo ne odlagajte ničesar, kar tehta več kot 7 kg!** Stanje vložkov se prikaže samodejno.
4. Prazen vložek izvlecite iz vtičnega mesta za prijemalne vdolbine.
5. Vzemite nov vložek s čistilom Active Green ali Care iz embalaže, odstranite pokrovček in vstavite vložek v prazno vtično mesto sistema za oskrbo s kemikalijami. Sami se lahko odločite, koliko vložkov s čistilom želite uporabiti. Vendar pa priporočamo, da uporabljate dva vložka s čistilom Care in dva vložka s čistilom Active Green.
6. Prikaže se vprašanje, ali ste vstavili nov vložek s čistilom.
7. Zaprite čistilno loputo.
8. Potrdite z: , da ste vstavili polne vložke s čistilom.
9. Zaprite vrata.

19.6 Zagon avtomatičnega čiščenja



- ✓ Vodila so pravilno nameščena v kuhalnem prostoru.

- ✓ Vstavni voziček je pravilno nameščen v kuhalnem prostoru. **OPOMBA! Fiksna zavora vstavnega vozička ne sme biti aktivirana.**
- ✓ Če ima vaša naprava vgrajen odtok za odvečno maščobo, posodo za lovljenje maščobe odstranite iz kuhalnega prostora in zaprite odtočno cev. **OPOMBA! To ne velja za iHexagon.**
- 1. V menijski vrstici pritisnite tipko: 
 - > Če je temperatura kuhalnega prostora višja od 75 °C, se prikaže sporočilo: **Kuhalni prostor prevroč**
- 2. Izberite želeni program čiščenja [► 98].
- 3. Zdaj lahko prilagodite količino čistil in kemikalij, izberete lahko, ali naj se naprava po čiščenju izklopi, in pritisnete lahko tipko za programiranje.
- 4. Odprite vrata.
- 5. Iz kuhalnega prostora odstranite vse gastro posode in pladnje.
- 6. Zaprite vrata.
- 7. Funkcija ohlajevanja [► 36] se zažene, da zniža temperaturo kuhalnega prostora.
- 8. Samodejno čiščenje se bo začelo.
- 9. Ko je samodejno čiščenje končano, se oglasi signal.
- 10. Prazne vložke odvrzite v koš za recikliranje.



NASVETI

- Če nastane med samodejnim čiščenjem v kuhalnem prostoru pena, čeprav ste uporabili priporočeno količino čistilna Active Green, vam naj servisni partner (na servisni ravni) aktivira stikalo za preprečitev penjenja. Če še vseeno nastaja pena, se obrnite na svojega servisnega partnerja RATIONAL.

19.7 Prekinitev avtomatičnega čiščenja

Vse samodejne čistilne programe lahko kadar koli prekinete.

1. Pritisnite in držite tipko: 
 - > Prikaže se vprašanje, ali res želite prekiniti čiščenje. Prikaže se, kako dolgo bo trajala prekinitev.
 2. Pritisnite tipko: 
- >> Samodejno čiščenje se prekine.



NASVET

Če pride med avtomatičnim čiščenjem do izpada elektrike, bo avtomatično čiščenje prekinjeno. Po ponovni vzpostavitvi dobave elektrike se bo avtomatično čiščenje nadaljevalo.

19.8 Prisilno čiščenje po obratovalnih urah

Če ste aktivirali prisilno čiščenje, po določenem času dobite poziv za čiščenje naprave. Z napravo lahko delate, šele ko izvedete čiščenje.

1. Pritisnite tipko: 
 2. Pritisnite tipko:  **Čiščenje**
 3. Pritisnite tipko:  **Prisilno čiščenje po obratovalnih urah**
 4. Za aktiviranje prisilnega čiščenja pritisnite tipko: **VKLOP**
 5. Za nastavitev časa, po katerem prejmete poziv za čiščenje naprave, pritisnite tipko: **Čas do poziva za čiščenje**
Upoštevajte, da tukaj nastavljate čas delovanja in ne dejansko pretečenega časa.
 6. Na lestvici izberite vrednost od 1–24 ur.
 7. Za nastavitev, koliko ur po pozivu lahko zamaknete čiščenje, pritisnite tipko: **Čas zakasnitve prisilnega čiščenja**
 8. Na lestvici izberite vrednost od 1–24 ur.
 9. Pritisnite tipko:  Zdaj lahko izbirate med standardnim ali samodejno ustvarjenim **čistilnim programom**
 10. Pritisnite tipko: , da vklopite ali izklopite **samodejni zagon čiščenja**.
- >> V vrstici noge se prikaže obvestilo, koliko ur delovanja še ostaja, preden je treba izvesti čiščenje.

20 Nega

OPOZORILO

Ostanki maščobe ali živil v kuhalnem prostoru

Če kuhalnega prostora ne čistite dovolj, obstaja nevarnost požara zaradi ostankov maščobe ali živil.

1. Napravo čistite vsak dan.
2. V primeru požara pustite vrata kuhalnega prostora zaprta. Tako bo zmanjkalo kisika za gorenje. Izklopite napravo. Če se požar razširi, uporabite gasilni aparat, ki je primeren za gašenje goreče maščobe. Za gašenje goreče maščobe nikoli ne uporabljajte gasilnega aparata za gašenje z vodo ali peno.

20.1 Splošni varnostni napotki

Tako preprečite vse vrste opeklin:

- Pred začetkom čiščenja počakajte, da se naprava in vsi funkcijski deli ohladijo.

Tako preprečite gmotno škodo, telesne poškodbe ali nesreče s smrtnim izidom:

- Pri vseh postopkih čiščenja, razen pri avtomatičnem čiščenju, napravo izklopite iz električnega napajanja.
- Kemikalij ne pršite z ročno prho niti s katerokoli drugo vrsto tekočine.
- Napravo čistite vsak dan tudi, če uporabljate izključno ročni način delovanja »Para«.
- Dodatne opreme ne čistite z avtomatičnim čiščenjem.

20.2 Časovni intervali med posameznimi čiščenji

Časovni razmik med posameznimi čiščenji	Funkcijski deli
Dnevno	▪ Kuhalni prostor ▪ Tesnilo vrat ▪ Vrata aparata ▪ Lovilec kondenza ▪ Sonda za merjenje temperature jedra ▪ Dodatna oprema ▪ Ročni tuš
Tedensko	▪ Zunanost naprave ▪ Pokrov LED razsvetljave ▪ Kontrolna plošča ▪ Plastični deli
Mesečno	▪ Šoba za navlaževanje

Funkcijske dele je treba čistiti glede na navedeni časovni interval med posameznimi čiščenji, vendar jih je mogoče po potrebi čistiti tudi pogosteje.

20.3 Izdelki za čiščenje in nego

Primerni izdelki za čiščenje in nego

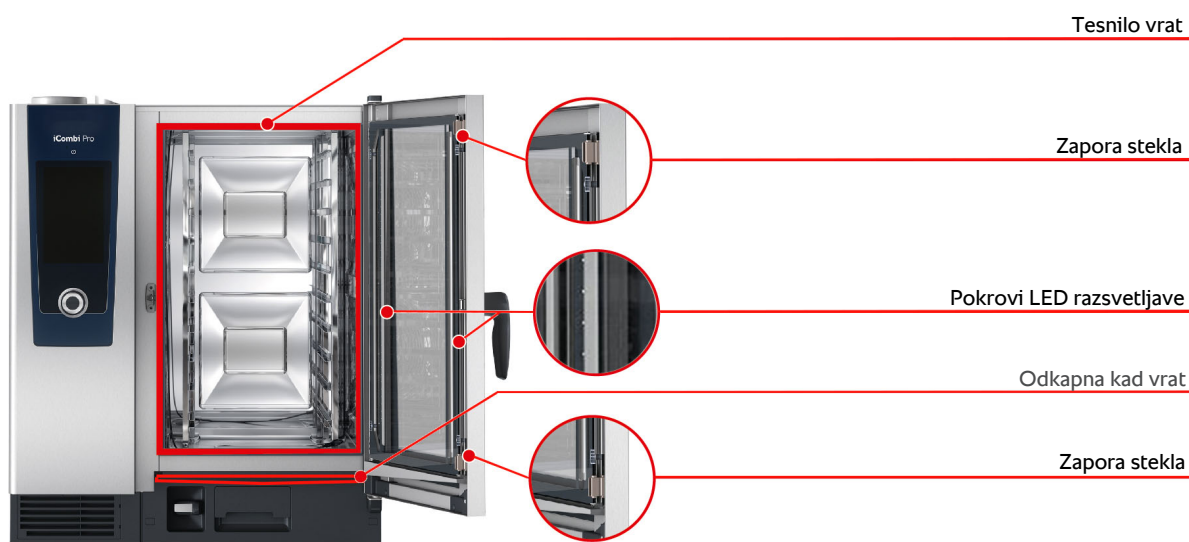
- Naslednje funkcijske dele čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo:
 - zunanost naprave
 - steklo na vratih
 - pokrov LED razsvetljave na vratih
 - Tesnilo na vratih kuhalnega prostora
- Dodatno opremo čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.

Neprimerni izdelki za čiščenje in nego

Napravo, njene funkcijske dele in dodatno opremo ne čistite z naslednjimi, neprimernimi izdelki za čiščenje in nego:

- Agresivna čistilna sredstva
- Solna kislina, lugji, žveplove snovi ali druge snovi, ki porabljajo kisik
- Nerazredčen alkohol, metanol ali topila, kot so aceton, benzol, toluol ali ksilen
- Čistila za pečice ali za žar
- Gobica za čiščenje posode s plastjo za drgnjenje
- Jeklena volna
- Visokotlačni čistilnik
- Ostro ali koničasto orodje

20.4 Čiščenje vrat



Čiščenje stekel

1. Vrata odprite do konca, da se zaskočijo.
2. Z rahlim pritiskom zrahljajte zaporo stekel.
3. Steklo na vratih razprite.
4. Steklo na vratih kuhalnega prostora očistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.
5. Počakajte, da se steklo na vratih kuhalnega prostora popolnoma posuši.



Čiščenje pokrovov LED-razsvetljave

Ko ste očistili steklo na vratih, lahko očistite tudi pokrove LED-razsvetljave. Pokrove LED razsvetljave čistite zgolj s primernimi izdelki za čiščenje in nego [► 107].

Pokrov LED razsvetljave leži med srednjim in sprednjim steklom na vratih.

✓ Zapora stekel na vratih je sproščena.

1. Pokrov LED razsvetljave čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.
2. Ostanke čistila odstranite s čisto vodo in mehko krpo.
3. Počakajte, da se pokrov LED razsvetljave popolnoma posuši.
4. Na vseh steklih na vratih znova aktivirajte zaporo.

Čiščenje tesnila vrat

Če napravo uporabljate v načinu stalnega pogona z visokimi temperaturami kuhalnega prostora (nad 260 °C) in pripravljate predvsem mastna živila in živila, ki vsebujejo želatino, se lahko tesnilo vrat kuhalnega prostora hitro obrabi. Za čim daljšo življenjsko dobo tesnila vrat, slednje dnevno čistite.

✓ Vrata so odprta.

1. Tesnilo vrat čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.
2. Počakajte, da se tesnilo vrat popolnoma posuši.

Čiščenje odkapne kadi vrat

Če napravo uporabljate v načinu stalnega pogona z visokimi temperaturami kuhalnega prostora (nad 260 °C) in pripravljate predvsem mastna živila in živila, ki vsebujejo želatino, se lahko odkapna kad vrat zelo umaže. Čistite jo dnevno, da zagotovite higienske standarde.

✓ Vrata so odprta.

1. Odkapno kad vrat čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.
2. Prepričajte se, da ste odstranili ostanke živil, maščob in oblog.

Očistite odtočno odprtino odkapne kadi vrat in plosko tesnilo odpirala odtoka.

✓ Vrata so odprta.

1. Z eno roko odprite odpiralo odtoka na sprožilni nogi in ga varno držite.
2. Tesnilo in odtočno odprtino očistite z mehko krpo, mlačno vodo in blagim detergentom za pomivanje posode, da odstranite obloge. Pri tem držite odpiralo odtoka z roko v odprtem položaju, da preprečite nenamerno snetje mehanizma.
3. Plosko tesnilo namestite nazaj v pravi položaj, če se je med čiščenjem premaknilo.

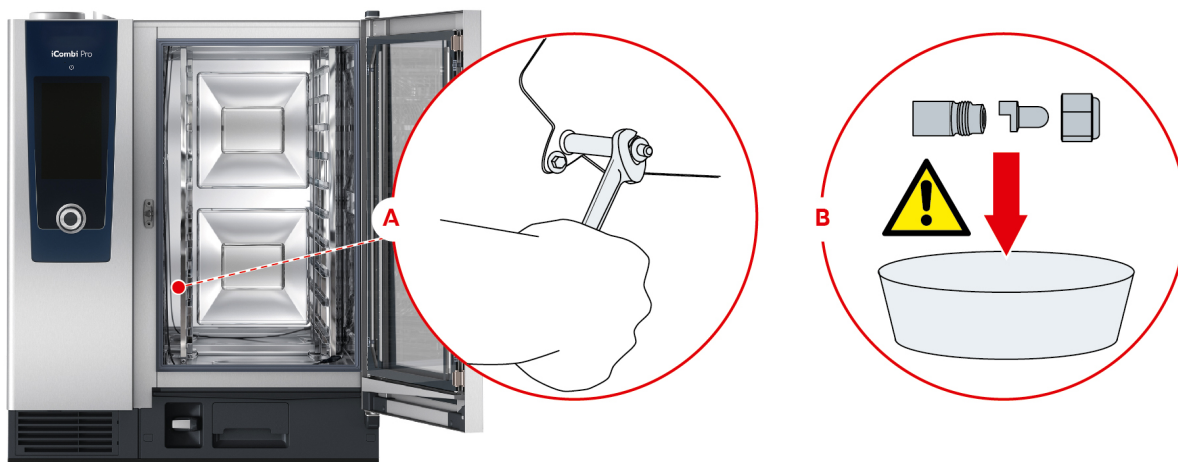
20.5

Odstranjevanje vodnega kamna na šobi za navlaževanje



Potrebno orodje

- Šestkotni ključ



1. Izklopite napravo.
2. Odstranite levi nastavek za obešanje in pločvino za usmerjanje zrak zavrtite v sredino kuhalnega prostora.
3. S šestkotnim ključem zrahljajte matico šobe za vlaženje (A).
4. Odstranite šobo za vlaženje.
5. **⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi kemikalij! Pri delu nosite obrazno masko in rokavice za zaščito pred kemikalijami, da se temeljito zaščitite za rokovanje s sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna.** Šobo za vlaženje položite v sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna (B).
6. Šobo za vlaženje pustite v sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna tako dolgo, dokler slednje ni odstranilo vodnega kamna.

7. Šobo za vlaženje odstranite iz sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ko je ta očiščena.
8. Šobo za vlaženje temeljito sperite z vodo in počakajte, da se popolnoma posuši.
9. V nasprotnem vrstnem redu znova namestite šobo za vlaženje.

20.6 Čiščenje zračnega filtra

OPOMBA

Če zračni filter ni pravilno nameščen, lahko v napravo uide voda.

Zaščita pred uhajanjem vode iz vseh strani je zagotovljena samo s pravilno nameščenim zračnim filtrom.

1. Zračni filter potisnite v napravo tako, da se zaskoči.

OPOMBA

Ne uporabljajte ostrih predmetov.

Za odpiranje pokrova zračnega filtra ne uporabljajte ostrih predmetov, kot so na primer noži, ker lahko poškodujete držalo filtra.



Potrebno orodje

- Izvijač



1. Izvijač vstavite v reži na pokrovu zračnega filtra (A).
2. Odstranite pokrov zračnega filtra.
3. Izvlecite zračni filter (B).
4. Zračni filter očistite v pomivalnem stroju in počakajte, da se v celoti posuši.
 - > Če zračni filter kljub čiščenju v pomivalnem stroju ni čist, ga morate zamenjati.
5. Ko je zračni filter očiščen, ga znova vstavite v napravo.
6. Pokrov zračnega filtra znova namestite na napravo.

20.7 Čiščenje ročnega tuša

1. Cev ročnega tuša v celoti izvlecite in jo trdno primite.
2. Ročni tuš in cev očistite z mehko gobo.
3. Pri trdovratnih oblogah vodnega kamna ročni tuš in cev očistite z razredčenim kisom.

20.8 Čiščenje kontrolne plošče



⚠ PREVIDNO! Nevarnost uresnin! Centralni nastavitveni gumb ima ostre robove. Med čiščenjem centralnega nastavitvenega gumba in površin, ki so pod njim, nosite zaščitne rokavice.

1. Centralni nastavitveni gumb snemite z rokami in ne z orodjem.
2. Centralni nastavitveni gumb in površine, ki so pod njim, očistite z mehko krpo.
3. Znova namestite centralni nastavitveni gumb.

Če ima naprava nadzorno ploščo z možnostjo zaklepanja, morate nadzorno ploščo z možnostjo zaklepanja pred čiščenjem odkleniti in odpreti pokrov.

Pred čiščenjem morate zaslon zakleniti. Tako boste preprečili nenamerni zagon postopkov priprave, izvedbe dejanj ali priklic drugih funkcij.

1. Pritisnite in držite tipko: 
 - > Po nekaj sekundah se zaslon zaklene in prikaže se simbol: 
2. Zaslon očistite z mehko krpo.
3. Za odklepanje zaslona pritisnite in držite tipko: 
 - > Prikaže se simbol: 
4. Centralno nastavitveno kolesce snemite z rokami in ne z orodjem.
5. Centralni nastavitveni gumb in površine, ki so pod njim, očistite z mehko krpo.
6. Znova namestite centralni nastavitveni gumb.

20.9 Čiščenje dodatne opreme

OPOMBA

Dodatne opreme ne puščajte v napravi pri samodejnem čiščenju.

Dodatne opreme nikoli ne puščajte v napravi pri samodejnem čiščenju. To lahko poškoduje napravo ali dodatno opremo.

1. Pred čiščenjem počakajte, da se dodatna oprema ohladi.
2. Z mehko krpo odstranite ostanke živil in maščobe, škroba in beljakovin.
3. Če je dodatna oprema zelo umazana, jo namočite v mlačno vodo in nato umazanijo obrišite z mehko krpo.

20.10 Čiščenje odzračevalne cevi odtočne poti

Če je bila naprava pri namestitvi priključena na sifon na mestu vgradnje, je bila na odtočno pot nameščena odzračevalna cev. Če uporabljate mehko vodo ali je naprava priključena na mehčalnik vode in pogosto uporabljate čistilni program **Srednje** in **Močno**, gre pena, ki nastaja pri čiščenju, v odzračevalno cev. Da zagotovite optimalen odvod pene, odzračevalno cev očistite enkrat tedensko.

1. V odzračevalno cev vlijte toliko tople vode, da bo odzračevalna cev brez ostankov. Voda naj ima temperaturo 60 °C.

21 Nega iCareSystem AutoDose

OPOZORILO

Ostanki maščobe ali živil v kuhalnem prostoru

Če kuhalnega prostora ne čistite dovolj, obstaja nevarnost požara zaradi ostankov maščobe ali živil.

1. Napravo čistite vsak dan.
2. V primeru požara pustite vrata kuhalnega prostora zaprta. Tako bo zmanjkalo kisika za gorenje. Izklopite napravo. Če se požar razširi, uporabite gasilni aparat, ki je primeren za gašenje goreče maščobe. Za gašenje goreče maščobe nikoli ne uporabljajte gasilnega aparata za gašenje z vodo ali peno.

21.1 Splošni varnostni napotki

Tako preprečite vse vrste opeklin:

- Pred začetkom čiščenja počakajte, da se naprava in vsi funkcijski deli ohladijo.

Tako preprečite gmotno škodo, telesne poškodbe ali nesreče s smrtnim izidom:

- Pri vseh postopkih čiščenja, razen pri avtomatičnem čiščenju, napravo izklopite iz električnega napajanja.
- Kemikalij ne pršite z ročno prho niti s katerokoli drugo vrsto tekočine.
- Napravo čistite vsak dan tudi, če uporabljate izključno ročni način delovanja »Para«.
- Dodatne opreme ne čistite z avtomatičnim čiščenjem.

21.2 Izdelki za čiščenje in nego

Primerni izdelki za čiščenje in nego

- Naslednje funkcijske dele čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo:
 - zunanost naprave
 - steklo na vratih
 - pokrov LED razsvetljave na vratih
 - Tesnilo na vratih kuhalnega prostora
- Dodatno opremo čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.

Neprimerni izdelki za čiščenje in nego

Napravo, njene funkcijske dele in dodatno opremo ne čistite z naslednjimi, neprimernimi izdelki za čiščenje in nego:

- Agresivna čistilna sredstva
- Solna kislina, lugji, žveplove snovi ali druge snovi, ki porabljajo kisik
- Nerazredčen alkohol, metanol ali topila, kot so aceton, benzol, toluol ali ksilen
- Čistila za pečice ali za žar
- Gobica za čiščenje posode s plastjo za drgnjenje
- Jeklena volna
- Visokotlačni čistilnik
- Ostro ali koničasto orodje

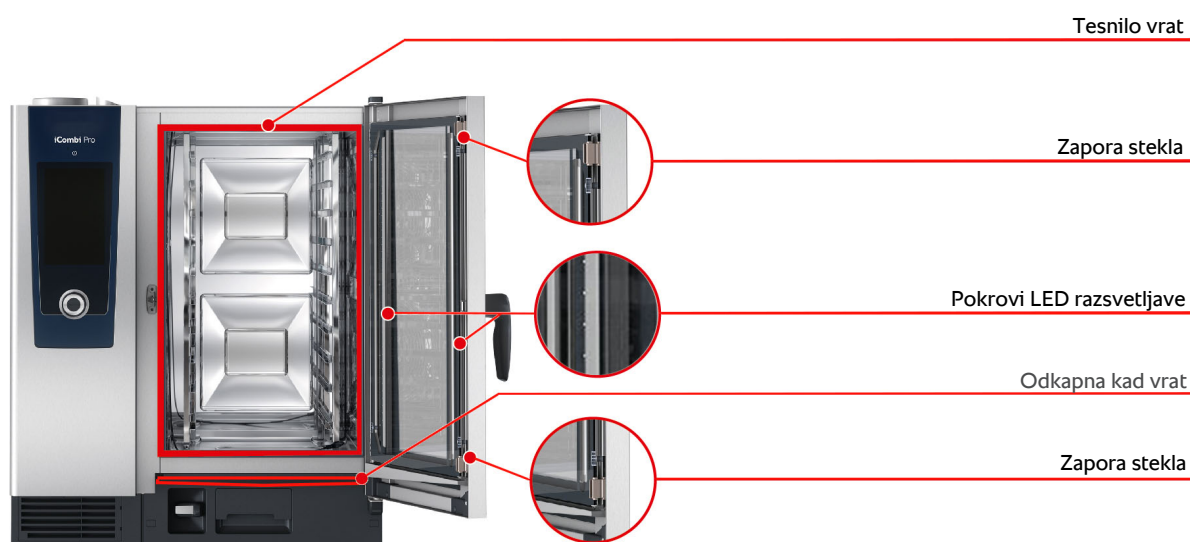
21.3 Intervali vzdrževanja AutoDose

Časovni razmik med posameznimi čiščenji	Funkcijski deli
Dnevno	▪ Kuhalni prostor ▪ Tesnilo vrat ▪ Vrata aparata

Časovni razmik med posameznimi čiščenji	Funkcijski deli
	▪ Lovilec kondenza ▪ Sonda za merjenje temperature jedra ▪ Dodatna oprema ▪ Ročni tuš
Tedensko	▪ Zunanost naprave ▪ Pokrov LED razsvetljave ▪ Kontrolna plošča ▪ Plastični deli
Mesečno	▪ Šoba za navlaževanje ▪ Loputa za čistilo

Funkcijske dele je treba čistiti glede na navedeni časovni interval med posameznimi čiščenji, vendar jih je mogoče po potrebi čistiti tudi pogosteje.

21.4 Čiščenje vrat



Čiščenje stekel

1. Vrata odprite do konca, da se zaskočijo.
2. Z rahlim pritiskom zrahljajte zaporo stekel.
3. Steklo na vratih razprite.
4. Steklo na vratih kuhalnega prostora očistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.
5. Počakajte, da se steklo na vratih kuhalnega prostora popolnoma posuši.



Čiščenje pokrovov LED-razsvetljave

Ko ste očistili steklo na vratih, lahko očistite tudi pokrove LED-razsvetljave. Pokrove LED razsvetljave čistite zgolj s primernimi izdelki za čiščenje in nego ► 113].

Pokrov LED razsvetljave leži med srednjim in sprednjim steklom na vratih.

- ✓ Zapora stekel na vratih je sproščena.

1. Pokrov LED razsvetljave čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.
2. Ostanke čistila odstranite s čisto vodo in mehko krpo.
3. Počakajte, da se pokrov LED razsvetljave popolnoma posuši.
4. Na vseh steklih na vratih znova aktivirajte zaporo.

Čiščenje tesnila vrat

Če napravo uporabljate v načinu stalnega pogona z visokimi temperaturami kuhalnega prostora (nad 260 °C) in pripravljate predvsem mastna živila in živila, ki vsebujejo želatino, se lahko tesnilo vrat kuhalnega prostora hitro obrabi. Za čim daljšo življenjsko dobo tesnila vrat, slednje dnevno čistite.

- ✓ Vrata so odprta.
- 1. Tesnilo vrat čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.
- 2. Počakajte, da se tesnilo vrat popolnoma posuši.

Čiščenje odkapne kadi vrat

Če napravo uporabljate v načinu stalnega pogona z visokimi temperaturami kuhalnega prostora (nad 260 °C) in pripravljate predvsem mastna živila in živila, ki vsebujejo želatino, se lahko odkapna kad vrat zelo umaže. Čistite jo dnevno, da zagotovite higienske standarde.

- ✓ Vrata so odprta.
- 1. Odkapno kad vrat čistite z mlačno vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in mehko krpo.
- 2. Prepričajte se, da ste odstranili ostanke živil, maščob in oblog.

Očistite odtočno odprtino odkapne kadi vrat in plosko tesnilo odpirala odtoka.

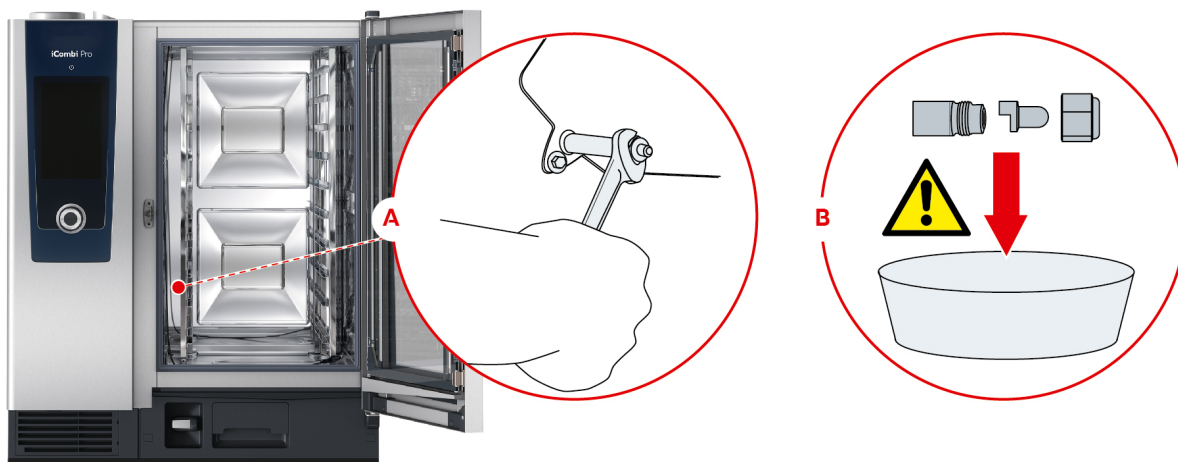
- ✓ Vrata so odprta.
- 1. Z eno roko odprite odpiralo odtoka na sprožilni nogi in ga varno držite.
- 2. Tesnilo in odtočno odprtino očistite z mehko krpo, mlačno vodo in blagim detergentom za pomivanje posode, da odstranite obloge. Pri tem držite odpiralo odtoka z roko v odprtem položaju, da preprečite nenamerno snetje mehanizma.
- 3. Plosko tesnilo namestite nazaj v pravi položaj, če se je med čiščenjem premaknilo.

21.5 Odstranjevanje vodnega kamna na šobi za navlaževanje



Potrebno orodje

- Šestkotni ključ



1. Izklopite napravo.
2. Odstranite levi nastavek za obešanje in pločevino za usmerjanje zraka zavrtite v sredino kuhalnega prostora.
3. S šestkotnim ključem zrahljajte matico šobe za vlaženje (A).
4. Odstranite šobo za vlaženje.
5. **⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi kemikalij! Pri delu nosite obrazno masko in rokavice za zaščito pred kemikalijami, da se temeljito zaščitite za rokovanje s sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna.** Šobo za vlaženje položite v sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna (B).
6. Šobo za vlaženje pustite v sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna tako dolgo, dokler slednje ni odstranilo vodnega kamna.

7. Šobo za vlaženje odstranite iz sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ko je ta očiščena.
8. Šobo za vlaženje temeljito sperite z vodo in počakajte, da se popolnoma posuši.
9. V nasprotnem vrstnem redu znova namestite šobo za vlaženje.

21.6 Čiščenje zračnega filtra

OPOMBA

Če zračni filter ni pravilno nameščen, lahko v napravo uide voda.

Zaščita pred uhajanjem vode iz vseh strani je zagotovljena samo s pravilno nameščenim zračnim filtrom.

1. Zračni filter potisnite v napravo tako, da se zaskoči.

OPOMBA

Ne uporabljajte ostrih predmetov.

Za odpiranje pokrova zračnega filtra ne uporabljajte ostrih predmetov, kot so na primer noži, ker lahko poškodujete držalo filtra.



Potrebno orodje

- Izvijač



1. Izvijač vstavite v rezi na pokrovu zračnega filtra (A).
2. Odstranite pokrov zračnega filtra.
3. Izvlecite zračni filter (B).
4. Zračni filter očistite v pomivalnem stroju in počakajte, da se v celoti posuši.
 - > Če zračni filter kljub čiščenju v pomivalnem stroju ni čist, ga morate zamenjati.
5. Ko je zračni filter očiščen, ga znova vstavite v napravo.
6. Pokrov zračnega filtra znova namestite na napravo.

21.7 Čiščenje ročnega tuša

1. Cev ročnega tuša v celoti izvlecite in jo trdno primite.
2. Ročni tuš in cev očistite z mehko gobo.
3. Pri trdovratnih oblogah vodnega kamna ročni tuš in cev očistite z razredčenim kisom.

21.8 Čiščenje kontrolne plošče



⚠ PREVIDNO! Nevarnost uresnin! Centralni nastavitveni gumb ima ostre robove. Med čiščenjem centralnega nastavitvenega gumba in površin, ki so pod njim, nosite zaščitne rokavice.

1. Centralni nastavitveni gumb snemite z rokami in ne z orodjem.
2. Centralni nastavitveni gumb in površine, ki so pod njim, očistite z mehko krpo.
3. Znova namestite centralni nastavitveni gumb.

Če ima naprava nadzorno ploščo z možnostjo zaklepanja, morate nadzorno ploščo z možnostjo zaklepanja pred čiščenjem odkleniti in odpreti pokrov.

Pred čiščenjem morate zaslon zakleniti. Tako boste preprečili nenamerni zagon postopkov priprave, izvedbe dejanj ali priklic drugih funkcij.

1. Pritisnite in držite tipko: 
 - > Po nekaj sekundah se zaslon zaklene in prikaže se simbol: 
2. Zaslon očistite z mehko krpo.
3. Za odklepanje zaslona pritisnite in držite tipko: 
 - > Prikaže se simbol: 
4. Centralno nastavitveno kolesce snemite z rokami in ne z orodjem.
5. Centralni nastavitveni gumb in površine, ki so pod njim, očistite z mehko krpo.
6. Znova namestite centralni nastavitveni gumb.

21.9 Čiščenje dodatne opreme

OPOMBA

Dodatne opreme ne puščajte v napravi pri samodejnem čiščenju.

Dodatne opreme nikoli ne puščajte v napravi pri samodejnem čiščenju. To lahko poškoduje napravo ali dodatno opremo.

1. Pred čiščenjem počakajte, da se dodatna oprema ohladi.
2. Z mehko krpo odstranite ostanke živil in maščobe, škroba in beljakovin.
3. Če je dodatna oprema zelo umazana, jo namočite v mlačno vodo in nato umazanijo obrišite z mehko krpo.

21.10 Čiščenje odzračevalne cevi odtočne poti

Če je bila naprava pri namestitvi priključena na sifon na mestu vgradnje, je bila na odtočno pot nameščena odzračevalna cev. Če uporabljate mehko vodo ali je naprava priključena na mehčalnik vode in pogosto uporabljate čistilni program **Srednje** in **Močno**, gre pena, ki nastaja pri čiščenju, v odzračevalno cev. Da zagotovite optimalen odvod pene, odzračevalno cev očistite enkrat tedensko.

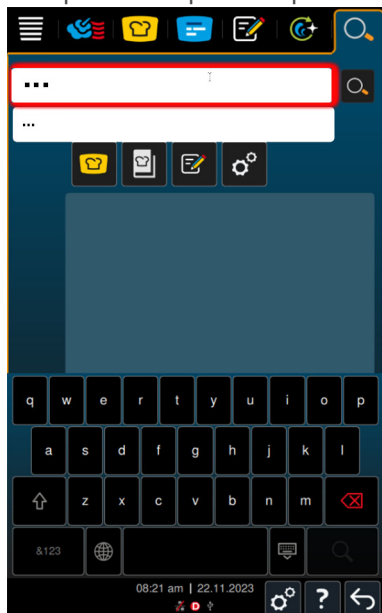
1. V odzračevalno cev vlijte toliko tople vode, da bo odzračevalna cev brez ostankov. Voda naj ima temperaturo 60 °C.

22 Navdih in pomoč

22.1 Pomočnik za iskanje

Asistent za iskanje v vaši napravi olajša iskanje inteligentnih postopkov priprave, lastnih programov, nastavitev in primerov uporabe.

1. V menijski vrstici pritisnite tipko: .
2. Vnesite svoj iskalni izraz. Vgrajeno iskanje v besedilu zagotavlja natančne rezultate kljub morebitnim tipkarskim napakam ali podobnim črkam.



- > Med pritiskanjem se predlagajo rezultati iskanja v nastavljenem jeziku naprave. Prikazana pot omogoča sledenje lokaciji najdenega rezultata na napravi.
 - > Rezultati iskanja so razvrščeni v kategorije **iCookingSuite** , **Primeri uporabe** , **Lastni programi**  in **Nastavitve** .
 - > Rezultate lahko filtrirate po inteligentnih postopkih priprave, lastnih programih, nastavitvah in primerih uporabe.
3. Za prikaz rezultatov iskanja pritisnite na zeleno ikono.

Asistent za iskanje omogoča neposreden zagon postopkov priprave, lastnih programov ali primerov uporabe iz iskanja. Poleg tega vam pomaga razumeti, katere jedi najdete v katerih postopkih priprave. Tako ponuja celovito rešitev za optimizirano kuharsko izkušnjo.

22.2 Pomoč

Ta navodila za uporabo so vam na voljo, kot pomoč za uporabo v sami napravi. Poleg tega lahko tu najdete tudi vse informacije o količinah polnjenja in uporabi originalne dodatne opreme RATIONAL.

S pritiskom na tipko , vam pomoč v napravi na zaslonu vedno prikazuje trenutno vsebino pomoči, ki ustreza trenutno prikazanemu območju.

22.3 Pomoč po telefonu

ChefLine®

Kadar imate vprašanja o načinih uporabe ali receptih, vam z veseljem svetujemo po telefonu. Hitro, preprosto, od kuharja za kuharja, 365 dni na leto. Preprosto pokličite naš center RATIONAL ChefLine®. Številko najdete na nalepki ChefLine® na vratih kuhalnega prostora in na spletni strani rational-online.com.

Servisni partnerji RATIONAL

Naše naprave so zanesljive in imajo dolgo življenjsko dobo. Če pa vseeno naletite na tehnične izzive, vam bodo hitro pomagali servisni partnerji RATIONAL. Jamčimo zalogo nadomestnih delov in dežurstvo ob koncu tedna. Številko najdete pod Nastavitve > Servis ali na spletni strani rational-online.com.

22.4 Pomoč pri servisiranju

22.4.1 Samodejni prenos servisnih podatkov na portal ConnectedCooking

Ko ste svojo napravo povezali z aplikacijo ConnectedCooking, se lahko odločite, da se servisni podatki samodejno prenesejo in redno prenašajo v aplikacijo ConnectedCooking.

✓ Svojo napravo ste povezali z aplikacijo ConnectedCooking [► 95].

1. Pritisnite tipko:
2. Pritisnite tipko: **ConnectedCooking**
3. Poleg napisa **Samodejen prenos servisnih podatkov** pritisnite tipko: **ON (VKLOP)**

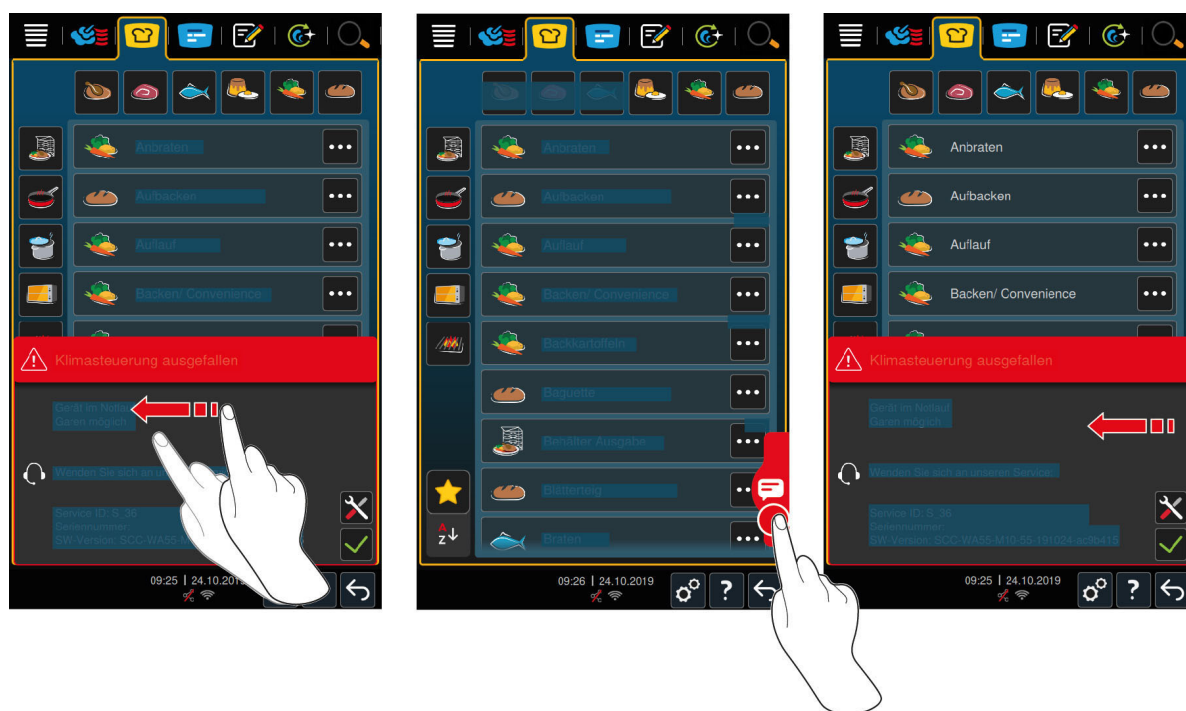
>> Zdaj bodo servisni podatki samodejno preneseni v ConnectedCooking. Podatke si lahko ogledate v svojem računu na connectedcooking.com ali v aplikaciji ConnectedCooking.

22.4.2 Priklic servisnih podatkov

Servisne podatke lahko prikličete v nastavitvah. Dodatne informacije najdete tukaj: Servis [► 89]

22.5 Odpravljanje težav

Če se prikaže sporočilo o napaki, lahko slednjega medtem ko čakate na pomoč premaknete na stran. Sporočilo o napaki se minimizira in je prikazano kot rdeč simbol. Ko pritisnete na ta simbol, se sporočilo o napaki znova poveča.



O vseh sporočilih o napaki obvestite svojega servisnega partnerja RATIONAL. Vedno imejte pripravljeno serijsko številko svojega aparata in številko različice nameščene programske opreme. Oba podatka najdete v sporočilu o napaki.

22.5.1 Središče obvestil

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 17	Okvara tipa naprave.	Ne

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 29	Temperatura tiskanega vezja je previsoka.	Ne
Service 31.1	Okvara sonde za merjenje temperature jedra v kuhalnem prostoru.	Da, vendar sonde za merjenje temperature jedra ne morete uporabljati.
Service 31.2	Okvara sonde za merjenje temperature jedra v kuhalnem prostoru.	Da, vendar sonde za merjenje temperature jedra ne morete uporabljati.
Service 34.16	Napaka notranje podatkovne komunikacije.	Da
Service 34.64	Napaka notranje podatkovne komunikacije.	Da
Service 34.400	Napaka notranje podatkovne komunikacije.	Da
Service 41	Na šobi za vlaženje ali njeni cevi je močna obloga vodnega kamna.	Funkcija Vlaženje ni na voljo.
Service 50	Ura realnega časa procesorja ni inicializirana. Nastavite datum in čas.	Da
Service 51	Okvara baterije.	Da
Service 52.1	Okvara razsvetljave prostora za kuhanje.	Da
Service 52.2	Okvara razsvetljave prostora za kuhanje.	Da
Service 72	Sprožitvena temperatura sonde za temperaturo je presežena.	Ne

22.6 Sporočila o napaki

22.6.1 Sporočila o napaki, segrevanje, generator pare

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 10	Okvara SC avtomatike.	Da
Service 11	Okvara pri dovodu vode v parni generator.	Da
Service 12	Napaka pri meritvi količine vode.	Da
Service 13	Napaka pri določitvi ravni vode v generatorju pare.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.
Service 20.8	Okvara sonde za temperaturo.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.
Service 28.4	Presežene so temperaturne omejitve kuhalnega prostora.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.
Service 42.1	Napaka pri dovodu vode.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.
Service 43.1	Notranji dovod vode se ne zapre.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.
Service 46.1	Napaka pri dovodu vode.	Da

22.6.2 Sporočila o napaki za plinske naprave

Če ima vaša naprava plinski priključek, se lahko prikažejo naslednja dodatna sporočila o napaki. O vseh sporočilih o napaki obvestite svojega servisnega partnerja RATIONAL [► 119]. Vedno imejte pripravljeno serijsko številko svoje naprave.

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 32.1	Okvara plinskega gorilnika.	Ne

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
	Zaprite zaporni ventil na plinskem vodu.	
Service 32.2	Okvara plinskega gorilnika. Zaprite zaporni ventil na plinskem vodu.	Ne
Service 32.3	Okvara plinskega gorilnika. Zaprite zaporni ventil na plinskem vodu.	Ne
Service 33.1	Okvara plinskega gorilnika. Zaprite zaporni ventil na plinskem vodu.	Ne
Service 33.2	Okvara plinskega gorilnika. Zaprite zaporni ventil na plinskem vodu.	Ne
Service 33.3	Okvara plinskega gorilnika. Zaprite zaporni ventil na plinskem vodu.	Ne
Service 34.32	Napaka notranje podatkovne komunikacije.	Da
Service 60	Napaka pri inicializaciji vžigalnika. Napravo izklopite in jo ponovno vklopite. Če je sporočilo o napaki še vedno prikazano, se obrnite na servisnega partnerja.	–

22.6.3 Sporočila o napaki, segrevanje, vroči zrak

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 20.1	Okvara sonde za temperaturo.	Ne
Service 28.1	Presežene so temperaturne omejitve generatorja pare.	Ne
Service 28.2	Presežene so temperaturne omejitve kuhalnega prostora.	Ne
Service 34.1	Napaka notranje podatkovne komunikacije.	Ne
Service 34.2	Napaka notranje podatkovne komunikacije.	Ne
Service 34.4	Napaka notranje podatkovne komunikacije.	Ne
Service 42.3	Napaka pri dovodu vode.	Funkcija Vlaženje ni na voljo.
Service 42.6	Napaka pri dovodu vode.	Da
Service 43.3	Notranji dovod vode se ne zapre.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.

22.6.4 Sporočila o napaki, vlaga

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 20.2	Okvara sonde za temperaturo.	Da
Service 20.4	Okvara sonde za temperaturo.	Da
Service 30	Napaka pri merjenju vlažnosti.	Da
Service 36	Okvara senzorja diferenčnega tlaka.	Da
Service 37	Okvara senzorja diferenčnega tlaka.	Da
Service 42.2	Napaka pri dovodu vode.	Da

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 43.2	Notranji dovod vode se ne zapre.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.

22.6.5 Sporočila o napakah iCareSystem - čiščenje

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 25	Količina vode, ki je potrebna za sistem iCareSystem, je prenizka.	–
Service 26	Kroglični ventil ne najde položaja odprto .	Ne
Service 27	Kroglični ventil ne najde položaja zaprto .	Ne
Service 34.8	Samodejno čiščenje ne deluje.	Da
Service 43.6	Notranji dovod vode se ne zapre.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.
Service 47.1	Okvara črpalke za odpadno vodo.	Da
Service 47.2	Okvara črpalke za odpadno vodo.	Da
Service 48.1	Okvara obtočne črpalke.	Da
Service 48.2	Okvara obtočne črpalke.	Da
Service 110	Med samodejnim čiščenjem je prišlo do napake v črpalci SC.	Ne
Service 120	Med samodejnim čiščenjem je prišlo do napake pri prepoznavanju ravni vode.	Ne

22.6.6 Sporočila o napakah iCareSystem - Care

Sporočilo o napaki	Vzrok	Kuhanje mogoče
Service 40	Količina negovalnega sredstva, ki je potrebna za sistem iCareSystem, je prenizka.	Da
Service 42.4	Napaka pri dovodu vode.	Da
Service 43.4	Notranji dovod vode se ne zapre.	Na voljo imate samo še način delovanja »Vroč zrak«.
Service 49.1	Napaka pri dovodu vode.	Da
Service 49.2	Napaka pri dovodu vode.	Da

23 Vzdrževanje

Naslednja vzdrževalna dela lahko izvedete sami:

- Menjava zračnega filtra [► 124]
- Menjava tesnila vrat [► 125]

23.1 Menjava zračnega filtra

OPOMBA

Ne uporabljajte ostrih predmetov.

Za odpiranje pokrova zračnega filtra ne uporabljajte ostrih predmetov, kot so na primer noži, ker lahko poškodujete držalo filtra.

OPOMBA

Če zračni filter ni pravilno nameščen, lahko v napravo uide voda.

Zaščita pred uhajanjem vode iz vseh strani je zagotovljena samo s pravilno nameščenim zračnim filtrom.

1. Zračni filter potisnite v napravo tako, da se zaskoči.

OPOMBA

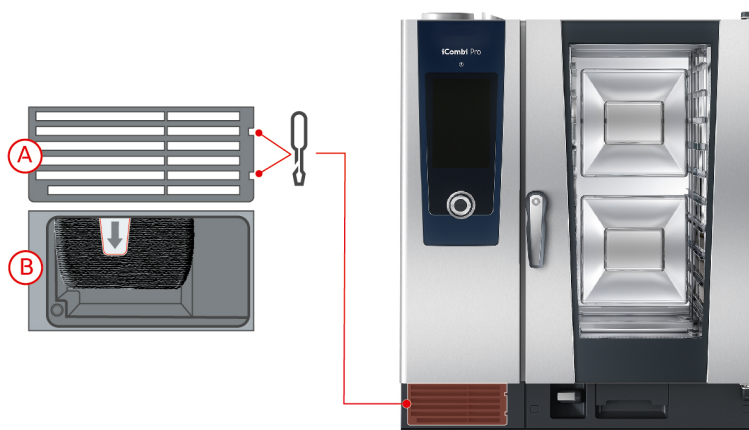
Uporabljajte samo suh zračni filter.

Pred zamenjavo se prepričajte, da je novi zračni filter suh, da preprečite nastanek škode.



Potrebno orodje

- Izvijajč



✓ Prikazano je sporočilo, da je potrebno zamenjati zračni filter.

1. Izvijajč vstavite v reži na pokrovu zračnega filtra.
2. Odstranite pokrov zračnega filtra.
3. Izvlecite zračni filter.
4. Nov zračni filter potisnite v napravo tako, da se zaskoči.
5. Pokrov zračnega filtra znova namestite na napravo.

23.2 Menjava tesnila vrat



1. Odprite vrata.
2. Tesnilo vrat kuhalnega prostora izvlecite iz vodila in ga zavržite.
3. Držalne nastavke novega tesnila navlažite z milnico.
4. Najprej pritisnite rob tesnila v rob vodila.
5. Nato pritisnite celotno tesnilo v vodilo.

24 Prevoz

24.1 Prevoz naprave

OPOZORILO

Kolesa se lahko poškodujejo, kadar napravo ali naprave Combi-Duo premikate z aktiviranimi zavorami.

Če so kolesa poškodovana, se lahko naprava ali naprave Combi-Duo prevrnejo in se poškodujejo.

1. Pred prevažanjem ali premikanjem naprave ali Combi-Duo sprostite zavore koles.
2. Napravo ali Combi-Duo premikajte le v dvoje, da zagotovite varen transport.

OPOZORILO

Kolesa se lahko poškodujejo, kadar poskušate spremeniti usmerjenost koles pri aktiviranih zavorah.

Če so kolesa poškodovana, se lahko naprava ali naprave Combi-Duo prevrnejo in se poškodujejo.

1. Če kolesa štrlijo izpod naprave ali podstavka in želite spremeniti njihovo usmerjenost, najprej sprostite zavoro koles in nato obrnite kolesa.
2. Ne brcajte v kolesa.

PREVIDNO

Naprave se lahko pri prevozu čez pragove in neravne površine prevrnejo

Če naprave potiskate čez pragove ali neravne površine, se lahko naprava prevrne in vas poškoduje.

1. Naprave previdno potiskajte čez pragove in neravne površine.

PREVIDNO

Naprave in postavitve Combi-Duo na kolesih se lahko med prevozom ali potiskanjem prevrnejo

Če vaša naprava stoji na kolesih ali naprave Combi Duo stojijo na podstavku s kolesi in pred prevažanjem ali potiskanjem ne sprostite zavore koles, se lahko naprava ali Combi-Duo prevrne in vas poškoduje.

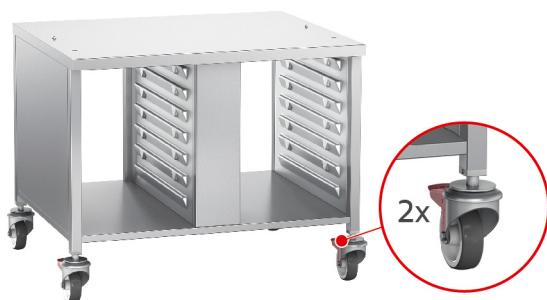
1. Pred prevažanjem ali premikanjem naprave ali Combi-Duo sprostite zavore koles.
2. Po prevozu znova aktivirajte zavore koles.

OPOMBA

Za zagotovitev pravilnega poteka del naj transport vaše naprave izvede vaš RATIONAL servisni partner.

Naprave, ki stojijo na mobilnih podstavkih ali kolesih lahko premikate.

- ✓ Parni generator je izprazen in čistilni sistem je izčrpan. **Obe točki lahko izvede samo RATIONAL servisni partner.**
- 1. Pred prevozom naprave na drugo mesto, morate napravo pravilno ločiti od vodov za električno napajanje, vodo in odtokom.
- 2. Ko ste napravo prepeljali na novo mesto jo morate znova pravilno priključiti na vode za električno napajanje, vodo in odtok, ter aktivirati zavore koles podstavka ali naprave.



3. Ko želite napravo pri čiščenju kuhinje premakniti malce naprej, sprostite zavore koles podstavka ali naprave.
4. Napravo previdno povlecite naprej.
5. Ko ste končali s čiščenjem kuhinje, napravo znova previdno potisnite nazaj na njeno mesto in aktivirajte zavore.

25 Potek uporabe in odstranjevanje

25.1 Potek uporabe

Obrnite se na svojega servisnega partnerja RATIONAL, ko želite napravo prenehati uporabljati.

25.2 Odstranjevanje



Stare naprave vsebujejo materiale, ki jih je mogoče reciklirati. Stare naprave odstranite na okolju prijazen način, na ustreznih zbirnih mestih.

26 Tehnični podatki

Prosimo, upoštevajte tudi tehnične podatke na tipski ploščici. Tipska ploščica se nahaja na levi strani poleg nadzorne plošče.

26.1 Naprave z električnim priključkom

	Vrednost
Teža (brez embalaže) Tip 6-1/1	101 kg
Teža (brez embalaže) Tip 6-2/1	151 kg
Teža (brez embalaže) Tip 10-1/1	130 kg
Teža (brez embalaže) Tip 10-2/1	173 kg
Razred zaščite	IPX5
Pogoji okolja	5–40 °C
Hrup zraka	≤60 dBA
Standard za WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvenca in največja oddajna moč	2,4 GHz/19,5 mW

26.2 Naprave s plinskim priključkom

	Vrednost
Teža (brez embalaže) Tip 6-1/1	115 kg
Teža (brez embalaže) Tip 6-2/1	169 kg
Teža (brez embalaže) Tip 10-1/1	150 kg
Teža (brez embalaže) Tip 10-2/1	192 kg
Razred zaščite	IPX5
Pogoji okolja	5–40 °C
Standard za WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvenca in največja oddajna moč	2,4 GHz/19,5 mW
Hrup zraka	≤65 dBA

26.3 Tipi in nazivi modelov

Oznaka tipa in naziv modela na tipski tablici se razlikujeta. Za povezavo med njima glejte to tabelo.

Tip	Ime modela
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

26.4

26.5 Skladnost

26.5.1 Naprave z električnim priključkom

Ta naprava je v skladu z naslednjimi predpisi EU:

- Direktivo 2014/53/EU o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z dostopnostjo radijske opreme na trgu
- Direktivo 2006/42/ES o strojih
- Direktivo 2014/30/EU o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z elektromagnetno združljivostjo

- Direktivo 2011/65/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi, vključno z Direktivo 2015/863/EU

Ta naprava je v skladu z naslednjimi evropskimi standardi:

- 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

26.5.2 Naprave s plinskim priključkom

Ta naprava je v skladu z naslednjimi predpisi EU:

- Uredbo (EU) 2016/426 o napravah, v katerih zgoreva plinasto gorivo
- Direktivo 2014/53/EU o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z dostopnostjo radijske opreme na trgu
- Direktivo 2006/42/ES o strojih
- Direktivo 2014/30/EU o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z elektromagnetno združljivostjo
- Direktivo 2011/65/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi, vključno z Direktivo 2015/863/EU

Ta naprava je v skladu z naslednjimi evropskimi standardi:

- 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

C

Centralni nastavitveni gumb	18
Cockpit	34
ConnectedCooking	
Registracija naprave brez pametnega telefona	95
Registriranje naprave s pametnim telefonom	96

Č

Čas priprave	31
Čistilni programi	
lahko	98, 103
Čistilni programi (spiranje brez čistila)	103
Čiščenje	
Hitro čiščenje	98, 103
Pokrov LED-razsvetljave	108, 114
Tesnilo vrat	109, 115
Vrata aparata	108, 114
Zračni filter	110, 116
Čiščenje pokrova LED razsvetljave	108, 114
Čiščenje	108, 114

D

Datum	69
nastavi	70
Debelina živila	30
Delta-T-priprava	31

F

Funkcija ohlajevanja	36
----------------------	----

H

HACCP-podatki	
Izvoz HACCP-podatkov v časovnem obdobju	83
izvozi vse HACCP-podatke	83
Hitrost ventilatorja	32, 36

I

iProductionManager	
Logika umeščanja	51
Preverjanje kombinacij	51
Izdelki za čiščenje in nego	
neprimerna čistila	108, 113
primerni izdelki za čiščenje in nego	107, 113
Izklop naprave	15
Čistilni programi	98

J

Jezik	
Nastavitev jezika uporabniškega vmesnika	69

K

Klima v kuhalnem prostoru	
---------------------------	--

Kombinacija pare in vročega zraka	38
Para	37
Vroči zrak	38
Košarica	
preveri	63
programirati	62
shrani	63
zaženi	64

M

Menjava tesnila	125
Menjava zračnega filtra	124

N

Nacionalna kuhinjska	
izberi primarno nacionalno kuhinjsko	75
izberi sekundarno nacionalno kuhinjsko	76
nadaljuj s časom	33
Nadzorna plošča	
čiščenje	111, 117
napolni	32
Naprava	
upravljanje s potezami	17
vstavi	32
Nastavitev skupne glasnosti	71
Nastavitev zapisa časa priprave	76
Nastavitve	
shrani kot priljubljeno	69
Nastavitveno kolesce	
čiščenje	111, 117
Navlaževanje	36
Nega	
Centralno nastavitveno kolesce	111, 117
Dodatna oprema	111, 117
Nadzorna plošča	111, 117
Ročni tuš	110, 116
Neprekinjeno delovanje	31
Neue Charge	33

O

Odstranjevanje vodnega kamna	
Šoba za vlaženje	109, 115
Ohranjanje	33
Ohranjanje temperature jedra	33
Ohranjevalnik zaslona	
aktiviraj po x min	71
vklopi ali izklopi	71
Osnovne nastavitve naprave	
izvozi vse osnovne nastavitve naprave	82
uvozi osnovne nastavitve naprave	83
Osvetljava	
nastavi	71

P

Pomoč	
-------	--

Izbira pomoči v napravi	17	Izvoz protokolov razvijalcev v časovnem obdobju	83
Pomoč v napravi	119	Izvoz zapisnika s statistiko napak	83
Pomočnik za iskanje	119	izvozi vsa servisna poročila	83
Ponovno vstavite sondo za merjenje temperature jedra	32	izvozi vse protokole razvijalca	83
Posebna dodatna oprema	119	Slike uporabnika	
Postopek priprave		izbriši vse lastne slike	82
Nadzor inteligentnega postopka priprave	34	Izvoz slik	82
priklic inteligentnih postopkov priprave	27	Uvoz slik	82
zaženi inteligentni postopek kuhanja	63	Sonda za merjenje temperature jedra	
Poteze	17	Cel piščanec	21
Potrditev dejanja	32	Cele ribe	21
Prebadanje	32	Jedi z manjšimi kosi	21
Predgretje	32	Odstranjevanje	22
Preklic	34, 40	Pekovski izdelki	22
Preklic postopka priprave	32, 34, 40	premakni	33
Premažite	32	Ribji fileji	21
Premešajte	32	Sporočilo o napaki	22
Preostali čas	32	Večji kosi mesa	20
Prikaz		vstavi	20, 21
odpri	69	Vstavljanje v živilo	20
Prikaz temperature		Zelenjava	22
nastavi	70	Zrezek	20
Priljubljeno		Spiranje	98, 103
Shranjevanje nastavitve kot priljubljene	69	Stopnja priprave	31
Priprava sous vide		Stopnja zapečenosti	30
Cook and Chill	41	Svetlost zaslona	
Dietna prehrana	41	nastavi	71
Področja uporabe	41	nastavi zatemnitev po x min	71
Sobna strežba	41		
Prisilno čiščenje	100, 106	Š	
Profil		Šoba za vlaženje	
omogoči	86	Odstranjevanje vodnega kamna	109, 115
Program			
izbriši vse lastne programe	81	T	
izvozi	81	Temperatura jedra	31
ročno zaženi program	63	Temperatura kuhalnega prostora	30, 35
shrani	60	Kombinacija pare in vročega zraka	38
ustvari inteligentni program	60	Para	37
ustvari ročno	58	Vroči zrak	38
uvozi	81	Temperatura vrelišča	35
Programi čiščenja		U	
močno	98, 103	Uporabniški profili	
Srednje	98, 103	Izvoz profilov	82
		Uvoz profilov	82
R		Upravljanje naprave	
Ročna priprava		Centralni nastavitveni gumb	18
Kombinacija pare in vročega zraka	38	Ura	69
Vroči zrak	39	nastavi	70
Ročni način priprave		Sinchronizacija ure prek ConnectedCooking	70
Para	37	Ustvarjanje skorje	33
Ročni tuš		V	
čiščenje	110, 116	Varnostni napotki	
Možnosti brizganja	22	splošno	13
uporabi	22	Velikost živila	30
		Vklop naprave	15
S		Vklop/izklop demonstracijskega načina	74
Samodejno čiščenje		Vlaženje s paro	31
Čistilni programi	103		
Programi čiščenja	98		
Servis			

Vlažnost kuhalnega prostora	30, 31
Vonj po plinu	14
Vrata aparata	
Čiščenje	108, 114
Čiščenje pokrova LED-razsvetljave	108, 114
Čiščenje tesnila	109, 115
Vzdrževanje	
Menjava tesnila	125
Menjava zračnega filtra	124
Vzdrževanje, ki ga lahko opravite sami	124
Vzhajanje	31

Z

Zahteve	
vstavi	32
Zarežite	32
Zračni filter	
Čiščenje	110, 116
Zvok	
nastavi	71

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