

iCombi® Pro

Prijevod izvornih uputa za upotrebu



Kazalo

1	Uvod.....	10
1.1	Pomoćne informacije u uređaju	10
1.2	Odgovornost za proizvode.....	10
1.3	Ciljna skupina	10
1.4	Propisna upotreba	10
1.5	Rad s ovim uputama	10
1.5.1	Pojašnjenje simbola	10
1.5.2	Objašnjenje piktograma	11
1.5.3	Pojašnjenje upozorenja.....	11
1.5.4	Slike	11
1.5.5	Tehničke izmjene.....	11
2	iCombi Pro.....	12
3	Opće sigurnosne upute	13
3.1	Sigurnosne napomene za uređaje s plinskim priključkom.....	14
3.2	Osobna zaštitna oprema.....	14
4	Način rada s uređajem.....	15
4.1	Prvo puštanje u pogon.....	15
4.2	Uključivanje i isključivanje uređaja	15
4.3	Početni zaslon.....	16
4.3.1	Datum, vrijeme, status	17
4.3.2	Pomoćne informacije u uređaju	17
4.4	Interakcija s uređajem	17
4.4.1	Pokreti rukama	17
4.4.2	Središnji kotačić za namještanje.....	18
4.5	Maksimalna količina punjenja	18
4.6	Otvaranje i zatvaranje vrata prostora za pripremu jela.....	18
4.7	Punjenje uređaja.....	19
4.8	Umetanje sonde za temperaturu jezgre.....	20
4.9	Upotreba ručnog tuša	22
4.10	Uklanjanje ovjesnog postolja	24
4.11	Integrirani odvod za masnoću.....	24
5	Inteligentna priprema hrane – iCookingSuite.....	26
5.1	Načini rada i postupci pripreme jela.....	26
5.2	Inteligentni procesi pripreme jela	27
5.2.1	Informacije o posebnim inteligentnim procesima pripreme jela	27
5.3	Inteligentna priprema namirnica	27
5.3.1	Otvaranje inteligentnog procesa pripreme jela.....	27
5.3.2	Pokretanje inteligentnog procesa pripreme jela.....	28
5.3.3	Predodabir vremena pokretanja	29
5.4	Prilagođavanje rezultata pripreme jela vlastitim željama.....	29
5.4.1	Parametri pripreme jela.....	30
5.4.2	Dodatne funkcije.....	31

5.4.3	Zahtjevi.....	32
5.4.4	Informacije.....	32
5.4.5	Opcije uređaja	33
5.5	Nadzor inteligentnog procesa pripreme jela.....	34
5.6	Prekid inteligentnog procesa pripreme jela.....	34
5.7	Razvrstavanje inteligentnih procesa pripreme jela	35
6	Ručna priprema jela	36
6.1	Prilagođavanje rezultata pripreme jela vlastitim željama.....	36
6.1.1	Parametri pripreme jela.....	36
6.1.2	Dodatne funkcije.....	37
6.1.3	Zahtjevi i informacije.....	38
6.2	Para	38
6.2.1	Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature.....	38
6.2.2	Priprema namirnice parom.....	38
6.3	Kombinacija pare i vrućeg zraka.....	39
6.3.1	Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature.....	39
6.3.2	Priprema jela kombinacijom pare i vrućeg zraka	39
6.4	Vrući zrak	40
6.4.1	Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature.....	40
6.4.2	Priprema namirnice na vrućem zraku	40
6.5	Prekid ručne pripreme jela.....	41
7	Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide).....	42
7.1	Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide).....	42
8	Pasterizacija	43
8.1	Procesi pasterizacije	43
9	Dimljenje.....	44
9.1	Procesi dimljenja.....	44
10	Priprema jela na niskim temperaturama	45
11	Finishing.....	46
11.1	Namještanje težine tanjura za à la carte.....	46
11.2	Namještanje težine tanjura za banket	46
12	iProductionManager	48
12.1	Izrada ručnih tiketa.....	48
12.2	Ploča s tiketima	49
12.2.1	Dodavanje inteligentnih procesa pripreme jela.....	49
12.2.2	Dodavanje programa i košarica.....	49
12.2.3	Uređivač ploče s tiketima.....	50
12.3	Brojač vremena	50
12.4	Postavljanje tiketa	51
12.4.1	Provjera kombinacije.....	52
12.4.2	Logika razmjesta.....	52
12.4.3	Popuniti nepopunjena mjesta u planu	52
12.4.4	Optimizacija vremena	53

12.4.5	Optimizacija energije	54
12.5	Obrada i brisanje tiketa	55
12.6	Kopiranje bonova	55
12.7	Priprema jela s ciljnim vremenom	56
12.8	Planiranje.....	57
12.8.1	Izrada planova.....	57
12.8.2	Pokretanje planova	58
13	Način rada programiranja.....	59
13.1	Izrada ručnog programa	59
13.2	Postavljanje inteligentnog programa	61
13.3	Programiranje košarice.....	63
13.4	Obrada i brisanje programa	64
13.5		64
13.6	Pokretanje programa i košarica.....	65
14	Način programiranja - iCareSystem AutoDose.....	66
14.1	Izrada programa čišćenja (zaliha kemikalija)	66
14.2	Obrada i brisanje programa (zaliha kemikalija)	67
15	Prebacivanje načina rada	69
16	Postavke.....	70
16.1	Favoriti.....	70
16.2	Prikaz.....	70
16.2.1	Jezik.....	70
16.2.2	Datum i vrijeme	70
16.2.3	Podešavanje formata temperature.....	71
16.2.4	Prikaz programa.....	71
16.3	Svjetlo	72
16.3.1	Svjetlina zaslona.....	72
16.4	Ton.....	72
16.4.1	Ukupna glasnoća.....	72
16.4.2	Punjenje / zahtjevi za radnje	73
16.4.3	Završetak programskog koraka.....	73
16.4.4	Završetak vremena kuhanja.....	73
16.4.5	Prekid procesa / pronađena pogreška	74
16.5	Sustav za kuhanje.....	74
16.5.1	Informacije o tipu uređaja	74
16.5.2	Potrošnja energije	74
16.5.3	Način štednje energije sustava iProductionManager	75
16.5.4	E/2	75
16.5.5	Zaključavanje zaslona	75
16.5.6	Demo način rada.....	75
16.5.7	Snaga pare	75
16.5.8	Kontrolna mlaznica.....	75
16.5.9	Watchdog	76
16.5.10	Opasnost.....	76

16.5.11	Pražnjenje generatora pare.....	76
16.5.12	VarioSmoker	76
16.6	Priprema jela	76
16.6.1	Primarna nacionalna kuhinja	76
16.6.2	Sekundarna nacionalna kuhinja	77
16.6.3	Vrijeme zaustavljanja.....	77
16.6.4	Mjerna vrijednost senzora	77
16.6.5	Format vremena pripreme jela.....	77
16.6.6	Težina tanjura à la carte	77
16.6.7	Težina tanjura za banket	77
16.6.8	Broj nivoa.....	77
16.6.9	Redoslijed nivoa.....	77
16.6.10	Dodatno opterećenje kod ručnih programa u aplikaciji iProductionManager	78
16.6.11	Vrijeme zadržavanja klime	78
16.6.12	iProductionManager 3D.....	78
16.7	Čišćenje iCareSystem AutoDose (zaliha kemikalija)	79
16.7.1	Prisilno čišćenje nakon radnih sati (zaliha kemikalija)	79
16.7.2	Plan čišćenja (zaliha kemikalija)	80
16.7.3	Čišćenje ručnog tuša.....	80
16.7.4	Granična vrijednost razine napunjenosti kapsula (zaliha kemikalija)	80
16.7.5	Isključivanje nakon čišćenja (zaliha kemikalija)	81
16.7.6	Napomene o predstojećem čišćenju (zaliha kemikalija).....	81
16.7.7	Vrijeme praznog hoda bez interakcije prije završetka (zaliha kemikalija)	81
16.7.8	Sredstva za čišćenje bez natrijevog hidroksida	81
16.8	Čišćenje	81
16.8.1	Prisilno čišćenje nakon radnih sati.....	81
16.8.2	Plan čišćenja	81
16.8.3	Čišćenje ručnog tuša.....	81
16.8.4	Napomene o predstojećem čišćenju (zaliha kemikalija).....	81
16.8.5	Vrijeme praznog hoda bez interakcije prije završetka (zaliha kemikalija)	82
16.8.6	Sredstva za čišćenje bez natrijevog hidroksida	82
16.9	Upravljanje podacima.....	82
16.9.1	Izvoz svih podataka.....	82
16.9.2	Programi pripreme jela.....	82
16.9.3	Korisnički profili.....	83
16.9.4	Slike korisnika.....	83
16.9.5	Osnovne postavke uređaja.....	84
16.9.6	HACCP podaci.....	84
16.9.7	Servis.....	84
16.9.8	MyDisplay	85
16.10	Mrežne postavke.....	85
16.11	Korisnički profil	86
16.11.1	Aktivacija profila	87
16.11.2	Uređivanje profila.....	87
16.11.3	Dodavanje profila	89

16.11.4	Obrada zaslona.....	89
16.11.5	Kreirati novi zaslon.....	90
16.12	Servis.....	90
16.12.1	Informacije o ažuriranju softvera.....	90
16.12.2	Instalirana verzija softvera.....	90
16.13	ConnectedCooking.....	91
17	Upravljanje kuhinjom.....	93
17.1	Upravljanje higijenom.....	93
17.1.1	Bilježe se sljedeći HACCP podaci:.....	93
17.1.2	Izvoz HACCP podataka.....	93
17.1.3	Automatski prijenos HACCP podataka na ConnectedCooking.....	93
17.2	Povezivanje uređaja s mrežom.....	93
17.2.1	Povezivanje s bežičnom mrežom.....	94
17.2.2	Priključivanje mrežnog kabela.....	95
17.2.3	Povezivanje s mrežom.....	95
17.3	ConnectedCooking.....	96
17.3.1	Povezivanje uređaja sa sustavom ConnectedCooking.....	96
17.4	Ažuriranje softvera.....	97
18	Automatsko čišćenje – iCareSystem.....	98
18.1	Opće sigurnosne upute.....	98
18.2	Načini rada za čišćenje.....	98
18.3	Programi čišćenja.....	99
18.4	Status čišćenja i Carea.....	99
18.5	Pokretanje automatskog čišćenja.....	100
18.6	Prekidanje automatskog čišćenja.....	100
18.7	Prisilno čišćenje nakon radnih sati.....	101
18.8	Plan čišćenja.....	101
19	Automatsko čišćenje – iCareSystem AutoDose.....	103
19.1	Opće sigurnosne upute.....	103
19.2	Načini rada za čišćenje.....	103
19.3	Programi čišćenja.....	104
19.4	Status sredstva za čišćenje, kapsula za njegu Care i kapsula za čišćenje.....	104
19.5	Zamjena kapsule za čišćenje.....	105
19.6	Pokretanje automatskog čišćenja.....	106
19.7	Prekidanje automatskog čišćenja.....	107
19.8	Prisilno čišćenje nakon radnih sati.....	107
20	Njega.....	109
20.1	Općenite sigurnosne upute.....	109
20.2	Intervali za njegu.....	109
20.3	Proizvodi za njegu.....	109
20.4	Čišćenje vrata prostora za pripremu jela.....	110
20.5	Uklanjanje kamenca s mlaznice za parenje.....	111
20.6	Čišćenje zračnog filtra.....	112
20.7	Čišćenje ručnog tuša.....	112

20.8	Čišćenje upravljačke maske	113
20.9	Čišćenje pribora	113
20.10	Čišćenje ventilacijske cijevi odvodnog dijela	113
21	Njega sustava iCareSystem AutoDose.....	114
21.1	Općenite sigurnosne upute	114
21.2	Proizvodi za njegu	114
21.3	Intervali održavanja AutoDose	114
21.4	Čišćenje vrata prostora za pripremu jela	115
21.5	Uklanjanje kamenca s mlaznice za parenje.....	116
21.6	Čišćenje zračnog filtra	117
21.7	Čišćenje ručnog tuša.....	117
21.8	Čišćenje upravljačke maske	118
21.9	Čišćenje pribora	118
21.10	Čišćenje ventilacijske cijevi odvodnog dijela	118
22	Inspiracija i pomoć.....	119
22.1	Asistent za pretraživanje.....	119
22.2	Pomoćne informacije u uređaju	119
22.3	Telefonska pomoć	119
22.4	Pomoću u slučaju potrebe za servisom.....	120
22.4.1	Automatski prijenos podataka na ConnectedCooking.....	120
22.4.2	Uvid u servisne podatke.....	120
22.5	Rješavanje problema.....	120
22.5.1	Centar za obavijesti.....	120
22.6	Obavijesti o pogreškama	121
22.6.1	Obavijesti o pogreškama sustava grijanja, generator pare	121
22.6.2	Obavijesti o pogreškama za plinske uređaje	121
22.6.3	Obavijesti o pogreškama sustava grijanja, vrući zrak.....	122
22.6.4	Obavijesti o pogreškama za vlažnost	122
22.6.5	Poruke o pogreškama iCareSystem - Čišćenje	123
22.6.6	Poruke o pogreškama za iCareSystem - Njega	123
23	Održavanje	124
23.1	Zamjena zračnog filtra.....	124
23.2	Zamjena brtve na vratima prostora za pripremu jela	125
24	Transport	126
24.1	Transport uređaja	126
25	Stavljanje izvan pogona i zbrinjavanje	128
25.1	Stavljanje izvan pogona	128
25.2	Zbrinjavanje.....	128
26	Tehnički podaci.....	129
26.1	Uređaji s električnim priključkom	129
26.2	Uređaji s plinskim priključkom	129
26.3	Tipovi i imena modela	129
26.4		129

26.5	Sukladnost	129
26.5.1	Uređaji s električnim priključkom	129
26.5.2	Uređaji s plinskim priključkom	130
Kazalo		131

1 Uvod

Poštovana korisnice, poštovani korisniče,

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

iCombi Pro je najinteligentnija parnokonvekcijska pećnica. Pomoću nje može se pripremati mnoštvo različitih jela za 20 ili pak za više tisuća gostiju. Možete pržiti, pariti, roštiljati ili peći razne namirnice, poput ribe, mesa, peradi, priloga ili peciva. Zahvaljujući inteligentnom načinu kuhanja i upravljanju klimom, sva jela uspijevaju automatski, čak i kada je pećnica puna.

Nadamo se da ćete uživati u svom iCombi Pro.

Vaš

RATIONAL AG

1.1 Pomoćne informacije u uređaju

U uređaju su vam na raspolaganju pomoćne informacije za rukovanje koje uključuju ove upute za upotrebu i mnoštvo praktičnih primjera iz cijelog svijeta. Sve informacije o ovoj funkciji dostupne su ovdje: Pomoćne informacije u uređaju [► 119]

1.2 Odgovornost za proizvođača

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

1.3 Ciljna skupina

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

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

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

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

1.4 Propisna upotreba

Uređaj iCombi Pro predviđen je za termičku obradu jela.

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

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

1.5 Rad s ovim uputama

1.5.1 Pojašnjenje simbola

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

- ✓ Ovaj simbol označava uvjete koji moraju biti ispunjeni prije obavljanja određene radnje.
- 1. Ovaj simbol označava radnju koju morate izvršiti.
 - > Ovaj simbol označava međurezultat pomoću kojeg možete provjeriti rezultat neke radnje.
- >> Ovaj simbol označava rezultat pomoću kojeg možete provjeriti krajnji rezultat neke upute za rukovanje.
 - Ovaj simbol označava nabranje.
 - a. Ovaj simbol označava popis.

1.5.2 Objašnjenje piktograma

U ovom dokumentu upotrebljavaju se sljedeći piktogrami:

  Oprez! Prije upotrebe uređaja pročitajte upute za upotrebu.

 Opći znak upozorenja

 Korisne napomene za jednostavnu upotrebu vašeg uređaja.

1.5.3 Pojašnjenje upozorenja

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

OPASNOST

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

UPOZORENJE

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

OPREZ

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

NAPOMENA

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

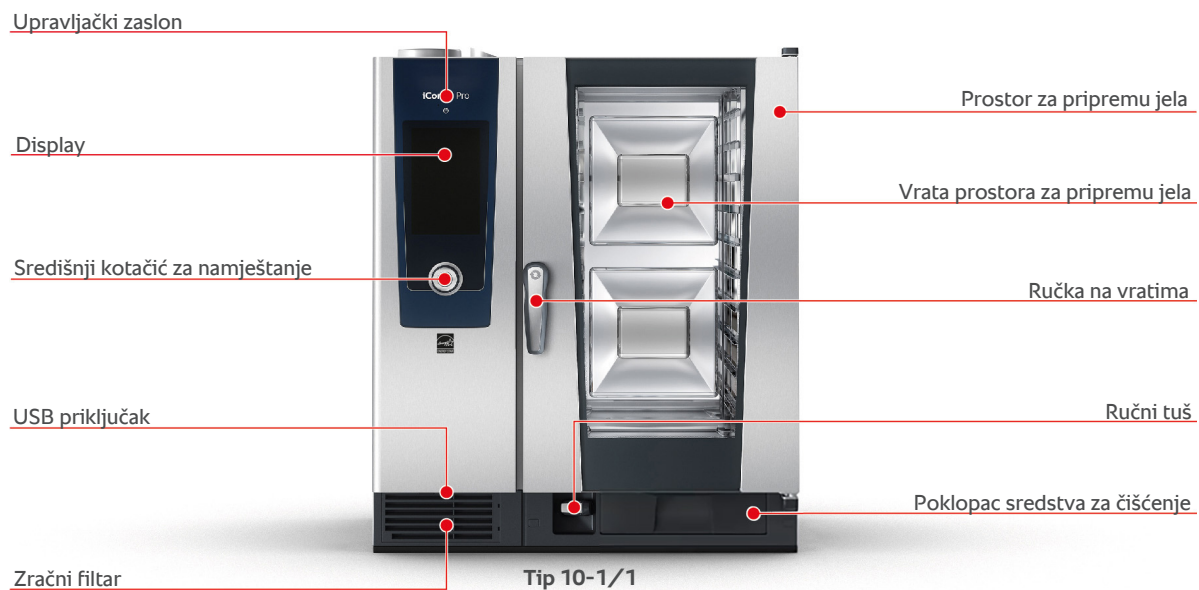
1.5.4 Slike

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

1.5.5 Tehničke izmjene

Pridržavamo pravo na tehničke izmjene koje služe u svrhe napretka.

2 iCombi Pro



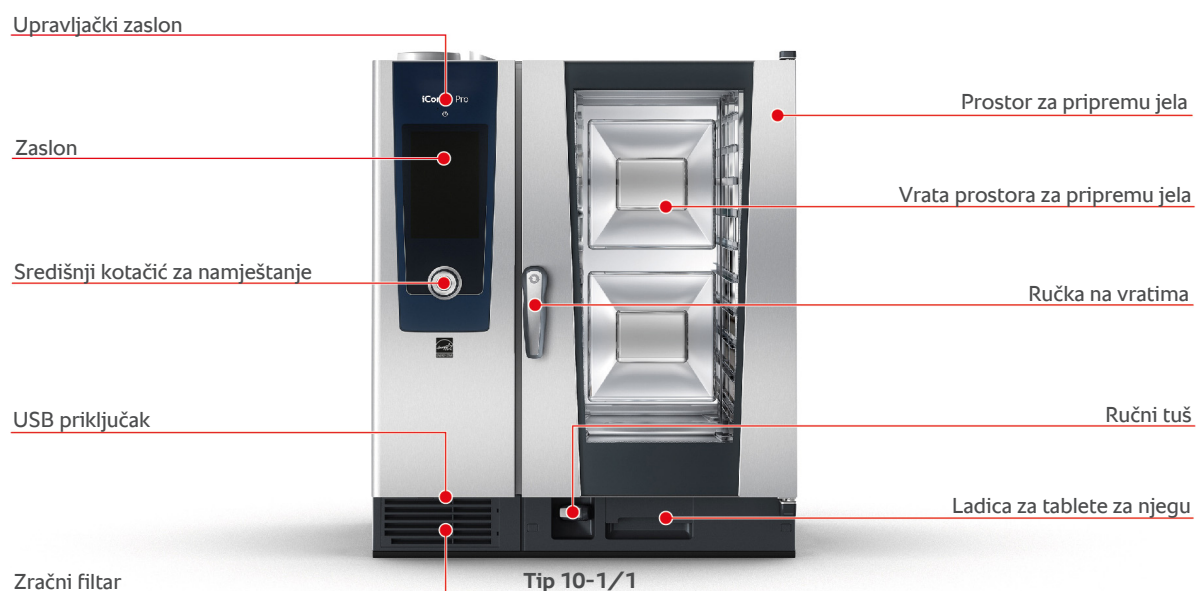
Tip 6-1/1



Tip 6-2/1



Tip 10-2/1



Tip 6-1/1



Tip 6-2/1



Tip 10-2/1

3 Opće sigurnosne upute

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

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

Sigurnosne napomene prije upotrebe

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

Sigurnosne napomene tijekom upotrebe

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

- Upotrebljavajte isključivo originalni RATIONAL pribor.
- Za dimljenje hrane upotrebljavajte isključivo uređaj VarioSmoker.
- Kada se u prostoru za pripremu nalaze jela koja su već dovedena na temperaturu za konzumaciju, u prostor za pripremu ne smiju se puniti hladna jela.
- Hrana u ambalaži smije se dovesti do temperature za konzumaciju samo ako se priprema u uvjetima klime za pripremu jela koje je odredio proizvođač.

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

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

Sigurnosne napomene nakon upotrebe

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

3.1 Sigurnosne napomene za uređaje s plinskim priključkom

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

3.2 Osobna zaštitna oprema

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

4 Način rada s uređajem

4.1 Prvo puštanje u pogon

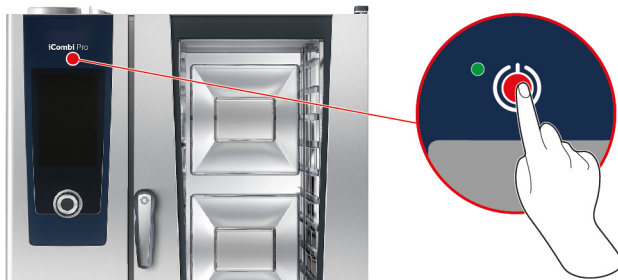
Kada uređaj puštate u pogon po prvi puta, već ga je propisno instalirao servisni partner tvrtke RATIONAL. Već je obavljeno samotestiranje te je uređaj stoga spreman za rad. Sve informacije o montaži dostupne su u priloženom priručniku za instalaciju.

Prije prvog rada s uređajem

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

Više informacija dostupno je ovdje: Njega [► 109]

4.2 Uključivanje i isključivanje uređaja



Uključite uređaj.

1. Da biste uključili uređaj, držite pritisnutom tipku sve dok se ne upali zeleni LED svjetlosni indikator: (🟢)
> Uređaj će se uključiti. Prikazat će se početni zaslon [► 16].

Rad bez dovoda vode

NAPOMENA

Rad samo s priključkom za vodu radi izbjegavanja pregrijavanja i oštećenja uređaja.

Bez priključka za vodu uređaj se ne može upotrebljavati u načinu rada s parom ili kombiniranom načinu rada. Raspoloživ je samo način rada s vrućim zrakom koji daje suhu toplinu. Opisane mjere obavezne su kako bi se spriječilo pregrijavanje uređaja i moguća oštećenja.

Trajni rad bez vode nije moguć.

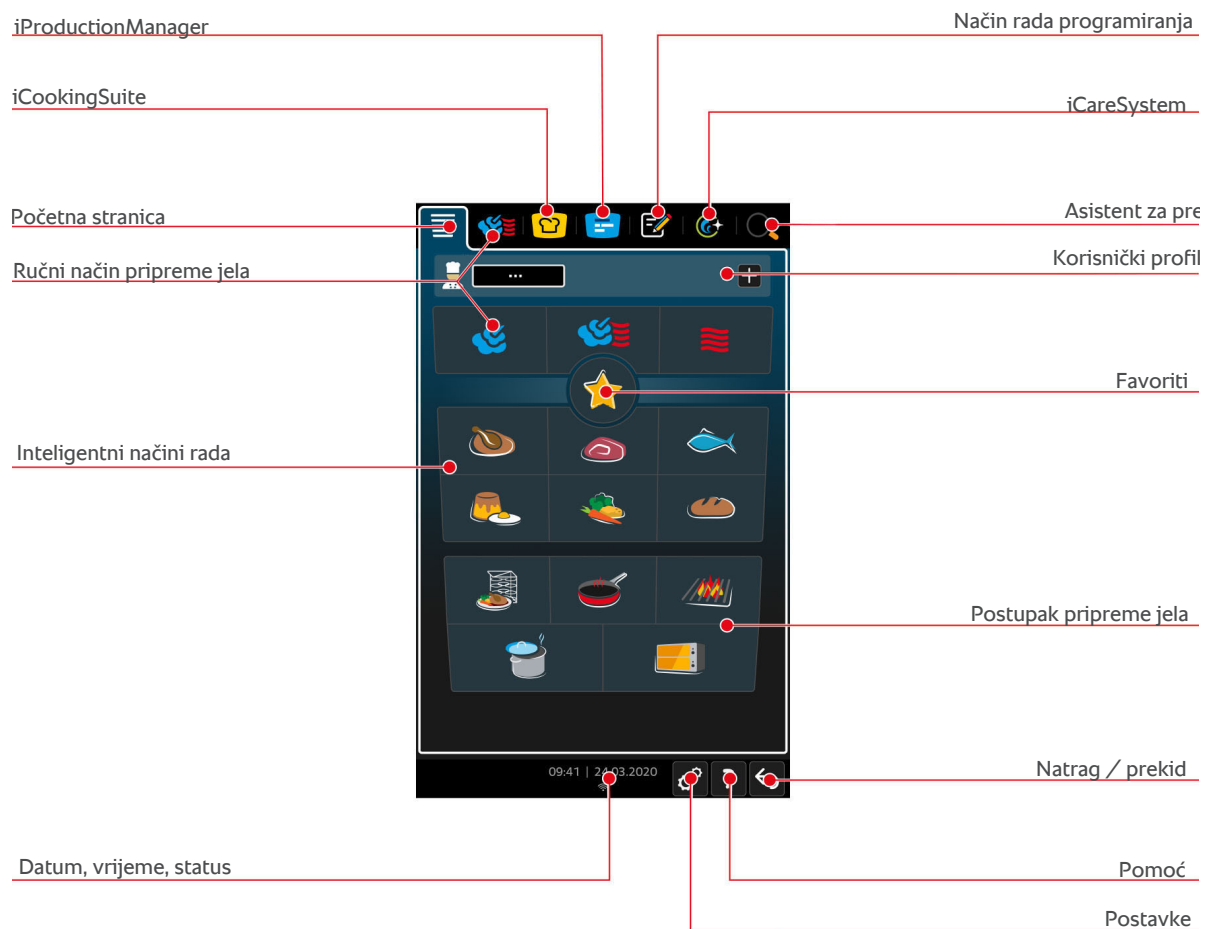
Ako želite upotrebljavati uređaj bez dovoda vode, pojavit će se zahtjev da u prostor za pripremu jela ulijete 3 litre vode. U podnožju je prikazan simbol: 💧. Privremeni rad bez dovoda vode moguć je pod sljedećim uvjetima:

1. Ulijte 3 litre vode na dno prostora za pripremu jela kako biste spriječili pregrijavanje uređaja.
2. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: ✓
3. Nakon najviše 5 sati rada ohladite uređaj na < 100 °C.
4. Zatim ponovno ulijte 3 litre vode u prostor za pripremu jela.
5. Kada voda opet bude dostupna, pokrenite proces čišćenja.

Isključite uređaj.

1. Da biste isključili uređaj, držite pritisnutom tipku sve dok se ne upali narančasti LED indikator: (🟡)
> Pitat će vas jeste li sigurni da želite isključiti uređaj.
2. Za isključivanje uređaja povucite traku udesno.
>> Uređaj će se isključiti.

4.3 Početni zaslon



- iProductionManager [► 48]
- Inteligentna priprema hrane – iCookingSuite [► 26]
- Početna stranica
Kada pritisnete ovu tipku, otvorit će se početni zaslon.
- Ručni načini rada [► 36]
- Favoriti
- Inteligentni načini rada [► 26]
Kada pritisnete jednu od ovih tipki, prikazat će se svi inteligentni procesi pripreme jela koji se ubrajaju u inteligentni način rada.
- Postupak pripreme jela
Kada pritisnete ovu tipku prikazat će se svi inteligentni procesi pripreme jela koji se ubrajaju u postupak pripreme jela.
- Način rada programiranja [► 59]
- Automatsko čišćenje – iCareSystem [► 98]
- Datum, vrijeme, status [► 17]
- Postavke [► 70]
- Pomoćne informacije u uređaju [► 119]
- Natrag / prekid
Kada pritisnete ovu tipku otvorit će se prethodni zaslon. Kada pritisnete ovu tipku i držite je pritisnutom prekinut ćete postupak pripreme jela.

Vidjeti također

 Asistent za pretraživanje [► 119]

4.3.1 Datum, vrijeme, status

U podnožju su uvijek prikazani aktualni datum i vrijeme te status sljedećih priključaka i spojeva:

**USB-memorija je priključena**

Ovaj simbol znači da ste USB memorijski štapić ili USB opremu povezali s uređajem.

**Mrežna veza**

Ovaj simbol označuje da ste povezani s usmjerivačem, ali ne i s internetom: 

Ovaj simbol znači da je vaš uređaj povezan s lokalnom računalnom mrežom. Ako se pojavi pogreška mreže, prikazat će se sljedeći simbol: 

**Bežična veza**

Ovaj simbol znači da je uređaj povezan s bežičnom mrežom. Kvaliteta veze vrlo je dobra.

Ako se kvaliteta veze pogorša, prikazuju se sljedeći simboli:  

Ovaj simbol označuje da ste povezani s usmjerivačem, ali ne i s internetom: 

Ako se pojavi pogreška pri povezivanju, prikazat će se sljedeći simbol: 

**Obavijest o grešci**

Ovaj simbol znači da je za zaslona prikazana obavijest o pogrešci.

**Veza s aplikacijom ConnectedCooking**

Ovaj simbol znači da je vaš uređaj povezan s aplikacijom ConnectedCooking. Ako vaš uređaj nije povezan s aplikacijom ConnectedCooking, prikazat će se sljedeći simbol: 

**Priključak za vodu**

Ovaj simbol znači da vaš uređaj nije priključen na dovod vode. Kada uključite uređaj od vas će zatražiti da u prostor za pripremu jela izlijete 3 litre vode.

Aktivna optimizacija energije (opcija: priključak na sustav za optimizaciju energije)

Vaš uređaj RATIONAL može se opremiti opcionalnim sučeljem za sustav za optimizaciju energije. Ako je raspoloživa snaga vašeg uređaja ograničena sustavom za optimizaciju energije, u podnožju zaslona pojavljuje se simbol . Ako se ne prikazuje simbol , na raspolaganju je puna snaga mrežnog priključka.

4.3.2 Pomoćne informacije u uređaju**Odaberite pomoć na uređaju**

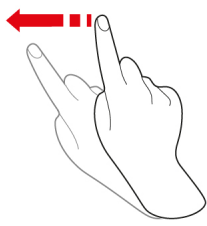
Odabirom simbola upitnika dospjet ćete do integriranih Pomoćnih informacija u uređaju. Ovdje je opisano rukovanje uređajem u digitalnom obliku. Pomoć ovisi o danom kontekstu, tako da se uvijek najprije prikazuje pomoć za aktualni sadržaj zaslona. Osim toga, funkcija pomoći nudi detaljne informacije o pojedinačnim procesima pripreme jela te korisne savjete o njima.

4.4 Interakcija s uređajem**4.4.1 Pokreti rukama**

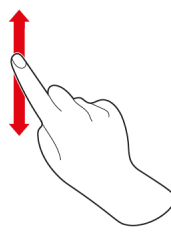
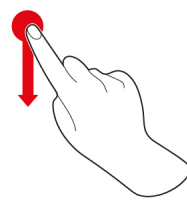
Uređajem možete upravljati pomoću nekoliko jednostavnih pokreta rukama.



Pritiskanje



Prelaženje prstom

Pomicanje prema gore/
dolje

Povlačenje i ispuštanje

4.4.2 Središnji kotačić za namještanje



Umjesto putem Pokreti rukama [► 17], postavke možete izmijeniti okretanjem središnjeg kotačića za namještanje. Postavke trebate potvrditi pritiskom na središnji kotačić za podešavanje.

4.5 Maksimalna količina punjenja

NAPOMENA

Oštećenja uređaja zbog prevelike količine punjenja

Ako prekoračite maksimalnu količinu punjenja, možete oštetiti uređaj.

1. Uređaj puniti samo ovdje navedenim maksimalnim količinama punjenja

Tip	maks. količina punjenja [kg]	maks. opterećenje po ladici
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 Otvaranje i zatvaranje vrata prostora za pripremu jela



Otvoranje prostora za pripremu jela

1. Ručku na vratima prostora za pripremu jela okrenite udesno.

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

Zatvaranje vrata prostora za pripremu jela

1. Čvrsto zatvorite vrata prostora za pripremu jela.

4.7 Punjenje uređaja

⚠ UPOZORENJE

Opasnost od ozljeda zbog razbijenog stakla

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

NAPOMENA

Stršeci pribor

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

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

Razina viša od 1,60 m



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

4.8 Umetanje sonde za temperaturu jezgre

U sljedećim odlomcima opisan je rad sa sondom za temperaturu jezgre te rad s po želji dostupnom sondom za temperaturu jezgre koju je moguće priključiti izvana putem USB-a. Pomoću USB sonde za temperaturu jezgre za pripremu jela u vakuumu (franc. sous-vide) može se pratiti temperatura namirnice obrađene u vakuumu bez uništavanja vakuuma u spremniku za pripremu jela u vakuumu. Osim toga, vanjska USB sonda temperature jezgre može se upotrebljavati ako, primjerice, postoji razina opremljenosti bez unutarnje sonde temperature jezgre.

⚠ OPREZ

Vruća sonda za temperaturu jezgre

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

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

⚠ OPREZ

Šiljasta sonda za temperaturu jezgre

Ako niste oprezni pri rukovanju sondom za temperaturu jezgre, možete se ozlijediti šiljkom na svrhu sonde. To posebice vrijedi za USB sondu temperature jezgre za pripremu jela u vakuumu (franc. sous-vide).

1. Prilikom rada s vrućom sondom temperature jezgre uvijek nosite rukavice.
2. USB sondu za temperaturu jezgre za pripremu jela u vakuumu (sous vide) utaknite u bočni držač.

NAPOMENA

Sonda za temperaturu jezgre visi iz prostora za pripremu jela

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

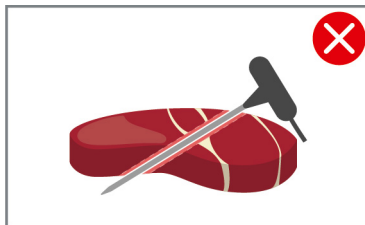
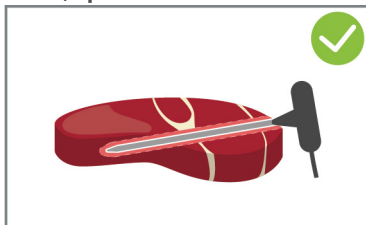
1. Sondu za temperaturu jezgre nakon upotrebe stavite u predviđeni držač u ovjesnom postolju.



PREPORUKA

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

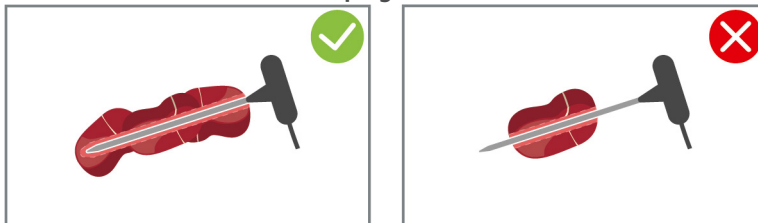
Meso, npr. odrezak



1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite u namirnicu sve do ručke, tako da se sonda nalazi što dublje u namirnici.

Veliki komadi mesa, npr. pečenje

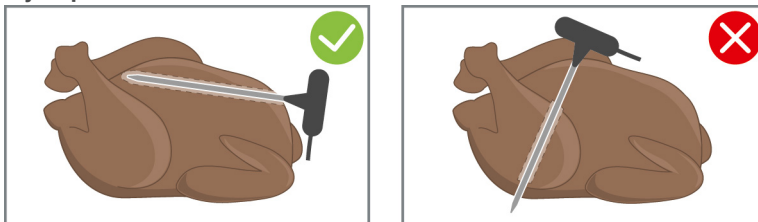
1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite do drške u najdeblji dio namirnice.

Namirnice u malim komadima, npr. gulaš

1. Na sondu za temperaturu jezgre nabodite toliko komada namirnice koliko je potrebno da se sonda pokrije komadima hrane od vrha do drške.

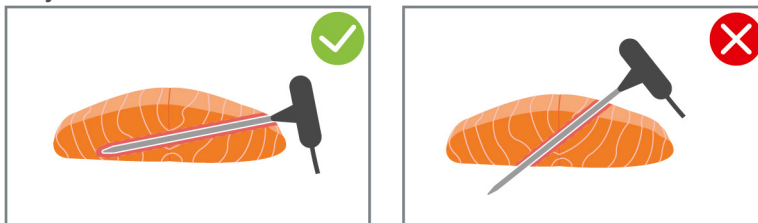
Namirnice različite veličine

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

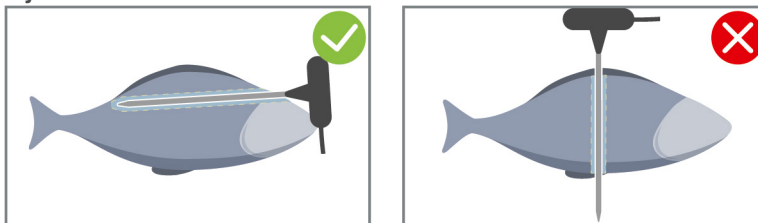
Cijelo pile

1. Zabodite sondu za temperaturu jezgre do drške u najdeblji dio prsnog fileta, ne preblizu prsa.

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

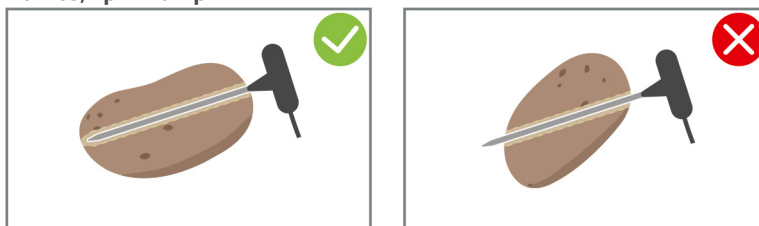
Ribljí fileti

1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite u namirnicu sve do ručke, tako da se sonda nalazi što dublje u namirnici.

Cijela riba

1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite do drške u najdeblji dio namirnice. Pazite da vrh sonde za temperaturu jezgre ne strši u trbušnu šupljinu ribe.

Povrće, npr. krumpir



1. Sondu za temperaturu jezgre zabodite do drške u najdeblji dio namirnice.

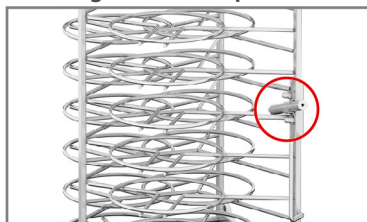
Juhe, umaci, deserti

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

Pekarski proizvodi

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

Finishing s kolicima s policama za tanjure



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

Sonda za temperaturu jezgre nije prepoznata

✓ Prikazuje se simbol:

1. Sondu za temperaturu jezgre postavite na način koji je opisan u ovim uputama.
 2. Potvrdite ispravak.
- >> Proces pripreme jela odvija se pravilno. Ako ne potvrdite ispravak, proces pripreme jela će se prekinuti te ćete ga morati ponovno pokrenuti. Nekolicina procesa pripreme jela, npr. **Kuhanje na niskoj temperaturi**, i dalje će raditi bez obzira ne pogrešku.

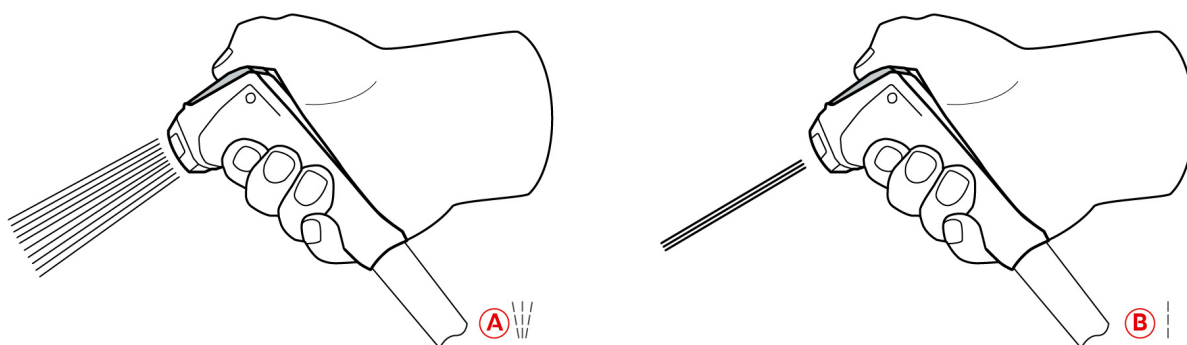
Vađenje sonde za temperaturu jezgre

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

4.9 Upotreba ručnog tuša

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

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



⚠ OPREZ

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

Možete se opeći ako dodirujete vruće dijelove ili vruću vodu.

1. Tijekom rada s ručnim tušem nosite zaštitne rukavice.

⚠ OPREZ

Stvaranje bakterija u vodovodu

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

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

NAPOMENA

Nepravilno rukovanje ručnim tušem

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

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

NAPOMENA

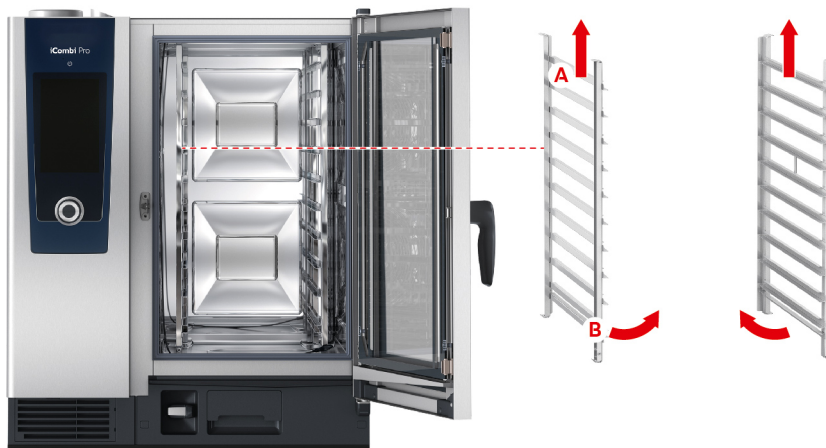
Ručni tuš nije prikladan za hlađenje prostora za pripremu hrane

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

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

1. Ručni tuš izvucite najmanje 20 cm iz početnog položaja.
 2. Čvrsto držite crijevo ručnog tuša.
 3. Okrenite prednji dio ručnog tuša kako biste dobili željeni način prskanja.
 - Postavite ručni tuš na | kako biste odabrali način prskanja **točkasti mlaz**.
 - Postavite ručni tuš na √ kako biste odabrali način prskanja **tuš**.
- Ako prednji dio ručnog tuša ne okrenete na jedan od dva načina prskanja, voda može kapati iz glave tuša.
1. Pritisnite polugu na ručnom tušu. Što jače pritisnete polugu, to će biti jači vodeni mlaz.
 2. Nakon upotrebe pustite da se ručni tuš polako vrati u kućište. **⚠ OPREZ! Pazite da je crijevo ručnog tuša čisto prije nego što pustite da se vrati u kućište.**

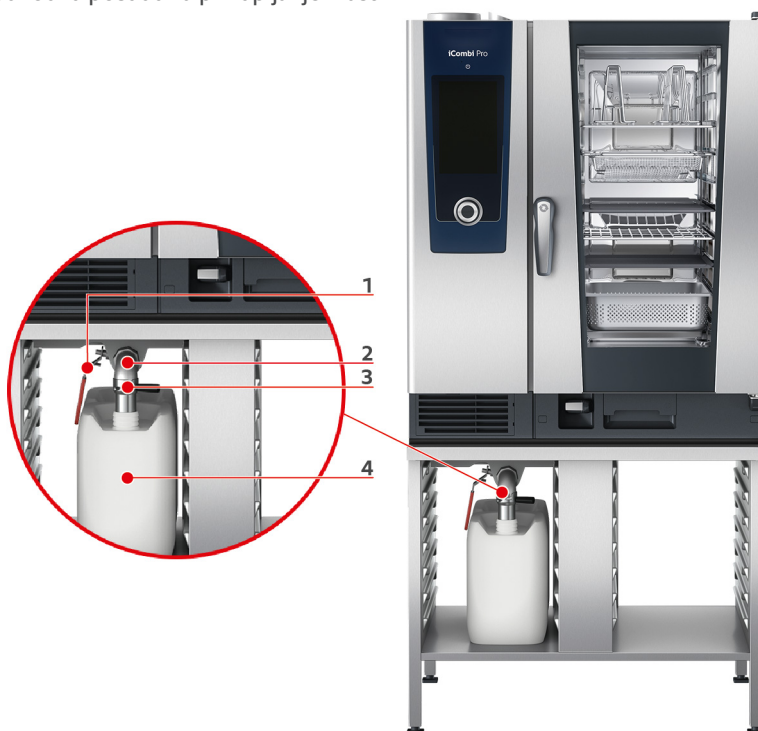
4.10 Uklanjanje ovjesnog postolja



1. Uхватite vodilice u sredini gornjih nivoa.
2. Pritisnite ovjesno postolje prema gore (A).
3. Nakrenite ovjesno postolje u prostor za pripremu jela (B).
4. Otkvačite vodilice i izvadite ih iz prostora za pripremu jela.

4.11 Integrirani odvod za masnoću

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



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

1. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
2. Uklonite čep s odvodne cijevi.
3. Čep stavite pored odvoda na dno prostora za pripremu jela. Lanac je tu kako se čep ne bi izgubio.
4. Korito za prikupljanje masti postavite u prostor za pripremu jela tako da se otvor posude nalazi na odvodnoj cijevi.
5. Ispod odvoda na vanjskoj strani uređaja postavite posudu za prikupljanje masti, npr. spremnik.

6. Utaknite nastavak za punjenje integriranog odvoda za masnoće u posudu za prikupljanje masti.
 7. Natakните bajunetni zapor nastavka za punjenje na odvod.
 8. Blokirajte bajunetni zapor.
 9. Zakrenite ručicu kuglastog ventila u vodoravni položaj.
- >> Kuglasti je ventil otvoren. Masnoća koja kapa od sada se može prikupiti u posudu za prikupljanje masti.

Zamjena posude za prikupljanje masti



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

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

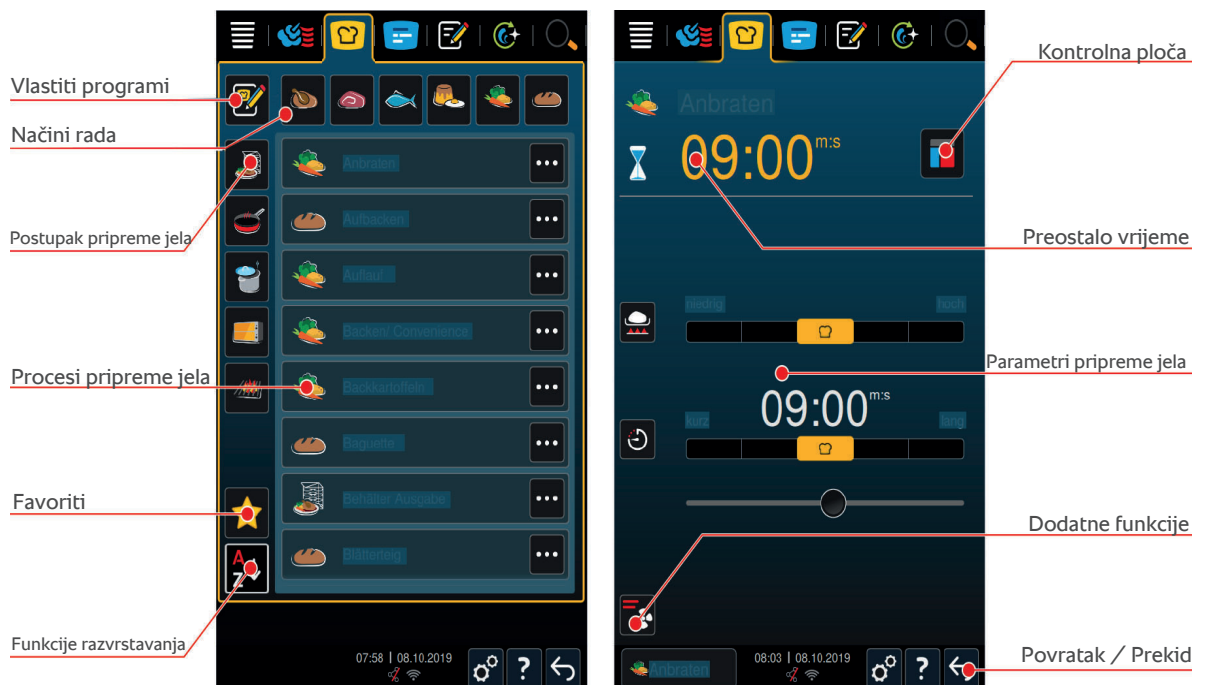
1. Kada se posuda za prikupljanje masti napuni, zakrenite ručicu kuglastog ventila u okomiti položaj.
 - > Kuglasti je ventil zatvoren.
2. Otpustite bajunetni zapor.
3. Zamijenite posudu za prikupljanje masti.
4. Mast pravilno odložite u otpad. **NAPOMENA! Masnoća i ostali tekući materijali koji se prikupljaju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

5 Inteligentna priprema hrane – iCookingSuite



iCookingSuite je opcija inteligentne pripreme jela u uređaju iCombi Pro. Možete sami odabrati proces pripreme za svaku pojedinu namirnicu. Na temelju tog izbora nudi vam se mnoštvo procesa pripreme jela pomoću kojih možete postići idealne rezultate pripreme jela. Po potrebi možete prilagoditi rezultat pripreme jela vlastitim željama pomoću parametara za pripremu jela. Recimo, možete pojačati tamnjenje ili stupanj pečenosti od krvavog do potpuno pečenog. Osim toga, pomoć na uređaju omogućava širok izbor međunarodnih primjera primjene. Možete ih izravno odabrati iz opcije Pomoć.

Kako biste postigli željeni rezultat, tijekom procesa pripreme jela redovito se podešavaju sve važne postavke pripreme jela poput temperature prostora za pripremu jela, klime, brzine zraka i vremena pripreme jela. Po potrebi možete namjestiti proces pripreme jela koji je u tijeku te promijeniti željeni rezultat pripreme jela. To vam omogućava jednostavno rukovanje, bez potrebe za kontroliranjem i praćenjem. Tako štedite vrijeme, resurse i energiju te uvijek dobivate izvrsnu i standardiziranu kvalitetu jela.



5.1 Načini rada i postupci pripreme jela

Na raspolaganju su vam sljedeći načini rada:

- Perad 🍷
- Meso 🍖
- Riba 🐟
- Jela od jaja i deserti 🍳
- Povrće i prilozi 🥕
- Pekarski proizvodi 🍞
- Finishing 🍽️

Na raspolaganju su vam sljedeći postupci pripreme jela:

- Kuhanje 
- Prženje
- Pečenje 
- Roštiljanje 

Svaki način rada uključuje poseban komplet inteligentnih procesa pripreme jela. Ti procesi pripreme jela odražavaju kulturološke razlike u načinima kuhanja koje je moguće namjestiti u primarnoj nacionalnoj kuhinji [► 76] i sekundarnoj nacionalnoj kuhinji [► 77].

5.2 Inteligentni procesi pripreme jela

Pomoću tipke za pomoć [?] pronaći ćete opsežne informacije o svim inteligentnim procesima pripreme jela. One sadrže savjete za dobar i siguran rezultat pripreme jela te objašnjenja svih postavki. Inteligentni procesi pripreme jela mogu se jednostavno pronaći i odabrati putem integriranog asistenta za pretraživanje [► 119].

Neki procesi pripreme jela ograničeni su na određene nacionalne kuhinje. Pogledajte Primarna nacionalna kuhinja [► 76] i Sekundarna nacionalna kuhinja [► 77] za informacije o promjeni nacionalne kuhinje.

5.2.1 Informacije o posebnim inteligentnim procesima pripreme jela

U ovom poglavlju pronaći ćete detaljne informacije o posebnim inteligentnim procesima pripreme jela koji su integrirani u ovaj uređaj. Ti procesi pripreme jela omogućuju precizno upravljanje pripremanjem jela kako bi se postigli savršeni rezultati kod različitih jela.

Ukuhavanje

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako želite ukuhati voće ili povrće. Za ukuhavanje namirnice potrebna vam je odgovarajuća posuda s poklopcem.

1. Probušite rupu na poklopcu posude. Za to nemojte upotrebljavati sondu za temperaturu jezgre.
2. Posude napunite namirnicom i zatvorite posude poklopcem.
3. Pokrenite proces pripreme jela i napunite uređaj.
4. Umetnite sondu za temperaturu jezgre u otvor na poklopcu posude.

Proces pripreme jela **Ukuhavanje** namješta F vrijednost na 0,1. Ne proizvode se polutrajni proizvodi.

Polutrajni proizvodi

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako od mesa kao što su hrenovke i kobasice za kuhanje, ragu ili gulaš želite pripremiti polutrajne proizvode. Za pripremu sigurnih polutrajnih proizvoda potrebna vam je odgovarajuća posuda.

1. Probušite rupu na poklopcu posude. Za to nemojte upotrebljavati sondu za temperaturu jezgre.
2. Posude napunite namirnicom i zatvorite posude poklopcem.
3. Pokrenite proces pripreme jela i napunite uređaj.
4. Umetnite sondu za temperaturu jezgre u otvor na poklopcu posude.

Proces pripreme jela **Polutrajni proizvodi** namješta F vrijednost na 0,3. Tako pripremljeni polutrajni proizvodi imaju rok trajanja od najviše 6 mjeseci pri temperaturi skladištenja nižoj od 10 °C.

5.3 Inteligentna priprema namirnica

5.3.1 Otvaranje inteligentnog procesa pripreme jela

Inteligentni proces pripreme jela možete odabrati na dva načina:

- Pomoću opcije iCookingSuite
- Pomoću načina rada za programiranje [► 59]

iCookingSuite

1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
 - > U iCookingSuite možete otvoriti inteligentni proces pripreme jela na tri načina:

- Odaberite željeni način rada, npr. **povrće i prilozi**.
- Odaberite željeni postupak pripreme jela, npr. **roštiljanje**.
- Odaberite željeni način rada i željeni postupak pripreme jela.

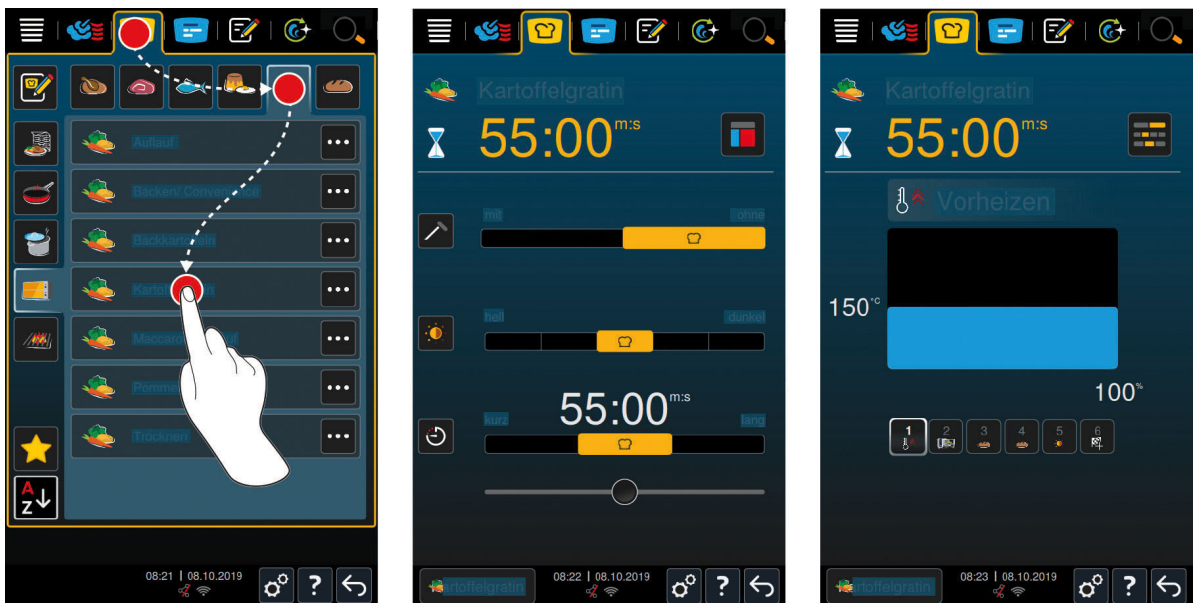
Nakon odabira prikazat će se odgovarajući inteligentni procesi pripreme jela.

Način rada programiranja

1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku. 
 - > Prikazat će se svi sačuvani procesi pripreme jela.

5.3.2 Pokretanje inteligentnog procesa pripreme jela

U ovom je poglavlju na primjeru procesa pripreme jela **gratinirani krumpir** opisan tijekom inteligentnog procesa pripreme jela. Imajte na umu da svaki inteligentni proces pripreme jela s različitim parametrima za pripremu jela i idealnim redoslijedom koraka pripreme vodi do željenog rezultata.



1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku. 
3. Pritisnite tipku. **Gratinirani krumpir**
 - > Pokreće se inteligentni proces pripreme jela, a prostor za pripremu jela zagrijava se na zadanu temperaturu.
4. Pomoću parametara za pripremu jela postavite željeni rezultat pripreme jela [► 29] Primjeri parametara za pripremu jela mogu biti temperatura jezgre, stupanj tamnjenja ili vrijeme.
 - > Ubrzo će se prikazati kontrolna ploča [► 34].
 - > Kada se postigne potrebna klima, zatražit će od vas da napunite uređaj.
5. Napunite uređaj.
6. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
 - > Proces pripreme jela će se nastaviti.
7. Slijedite upute uređaja.
 - > Nakon isteka vremena za pripremu jela ili postizanja temperature jezgre oglasit će se zvučni signal koji vas upozorava da provjerite je li postignut željeni rezultat pripreme jela.
8. Ako rezultat pripreme jela ne odgovara vašim željama, izvadite jelo iz prostora za pripremu.
9. Ako rezultat pripreme jela ne odgovara vašim željama, nastavite proces pripreme s jednom od predloženih opcija.
10. Kada želite završiti proces pripreme jela, pritisnite i držite tipku za povratak.

5.3.3 Predodabir vremena pokretanja

Predodabirom vremena pokretanja može se odabrati vrijeme početka procesa pripreme jela točno u minutu. Tako, primjerice, možete trošiti povoljniju noćnu struju ili varijabilne tarife za struju te tako optimalno opteretiti svoj uređaj do 24 sata na dan.

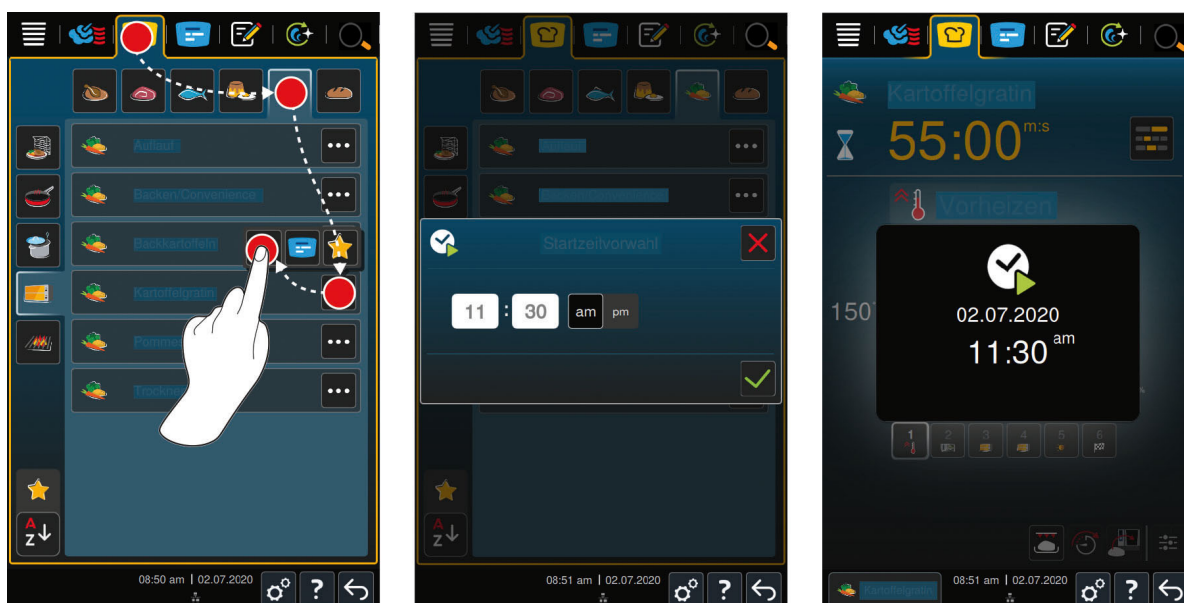
⚠ UPOZORENJE

Ako svoj uređaj ostavite dulje vrijeme u prostoru za pripremu jela koji se ne grije, na namirnici se mogu nakupiti bakterije

Nečiste namirnice mogu dovesti do zraze ili trovanja.

1. Namirnice nemojte predugo ostavljati u prostoru za pripremu jela.

U ovom poglavlju prikazano je kako putem procesa pripreme jela **Gratinirani krumpir** možete postaviti predodabir vremena pokretanja.



1. U traci izbornika pritisnite tipku: 🍳
 2. Pritisnite tipku: 🥕
 3. Pored procesa pripreme jela **Gratinirani krumpir** pritisnite tipku: ...
 4. Pritisnite tipku: ⌚
 5. Unesite vrijeme pokretanja.
 6. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: ✓
 - > Prikazat će se parametar pripreme jela za proces pripreme jela. Rezultat pripreme jela možete prilagoditi svojim željama. Ubrzo nakon toga prikazat će se da je predodabir vremena pokretanja aktiviran.
 7. Napunite uređaj.
 8. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
- >> Proces pripreme jela počinje u postavljeno vrijeme. Ako želite prekinuti predodabir vremena pokretanja, pritisnite i držite tipku: ⏪

5.4 Prilagođavanje rezultata pripreme jela vlastitim željama

Ovisno o tome koji ste inteligentni proces pripreme jela odabrali, prikazuju se različiti parametri za pripremu jela i funkcije. Procesi za pripremu jela uzimaju u obzir standardne postavke za vašu zemlju, pomoću kojih se mogu postići idealni rezultati pripreme jela. Pomoću jednostavnih pokreta ruku [► 17] ili središnjeg kotačića za namještanja [► 18] možete prilagoditi parametre za pripremu jela vlastitim željama i odabrati dodatne funkcije. Tijek procesa pripreme jela razlikuje se ovisno o ovim postavkama. Tijekom možete neprestano pratiti pomoću kontrolne ploče [► 34].

5.4.1 Parametri pripreme jela

NAPOMENA

Postoje procesi pripreme jela kod kojih je i najmanji stupanj pečenja visok, npr. „Dugo pečenje mesa”. Ovdje ne postoji mogućnost „bez naglog pečenja”.



Jačina pečenja

Pomoću ovog parametra za pripremu jela možete namjestiti hoće li se jelo zapeći ili ne. Odaberite bilo koji stupanj kako biste prilagodili jačinu pečenja svojim željama. Visoki stupanj pečenja i kratko vrijeme pripreme jela rezultiraju, primjerice, malim gubitkom pri pripremi jela. Ako odaberete opciju **Bez**, preskočit će se korak **Zapeći**. Opciju **bez** odaberite kada želite lagano ispeći već pržene manje komade mesa.

Ako namirnicu na kraju procesa pripreme jela želite zapeći tako da dobije koricu, odaberite niži stupanj pečenja.

Pomoću vrlo visokih temperatura tijekom pečenja sigurno se ubijaju sve bakterije na vanjskoj strani namirnice. Namirnica se tako i pri nižim temperaturama jezgre priprema na higijenski siguran način.



Tamnjenje

Pomoću tog parametra za pripremu jela podešavate koliko će potamniti površina namirnice koju pripremate. Odaberite bilo koji stupanj kako biste jačinu tamnjenja prilagodili svojim željama. Namirnice koje su marinirane sa začinima, začinskim biljem ili pastama koje pospješuju tamnjenje potamnit će brže i intenzivnije. U tom slučaju odaberite niži stupanj tamnjenja.



Debljina namirnice

Pomoću ovog parametra za pripremu podešavate debljinu namirnice. Odaberite **bez sonde za temperaturu jezgre** za namirnice tanje od 2 cm. Odaberite **sa sondom za temperaturu jezgre** za namirnice deblje od 2 cm.



Veličina namirnice

Pomoću ovog parametra za pripremu jela podešavate veličinu namirnice.

- Odaberite **malo** za jaja lakša od 53 g. Odaberite **veliko** za jaja teža od 64 g.



Vlaga u prostoru za pripremu jela

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

Za završnu obradu jela odaberite sljedeće postavke:

Stupanj	Prikladno za
Stupanj 1 – suho	Ovaj stupanj odaberite ako pripremate jelo koje ne zahtijeva dodatnu vlagu. Na primjer, pohana jela ili pomfrit.
Stupanj 2	Ovaj stupanj odaberite ako pripremate jelo koje zahtijeva malo dodatne vlage. Na primjer, pirjano povrće.
Stupanj 3	Ovaj stupanj odaberite ako istovremeno pripremate različite namirnice.
Stupanj 4 – vlažno	Ovaj stupanj odaberite ako pripremate jelo koje zahtijeva puno dodatne vlage. Na primjer, riža ili poširana riba.



Temperatura prostora za pripremu jela

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

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

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

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



Vrijeme pripreme jela

Pomoću ovog parametra namještate vrijeme u kojem namirnica treba postići željeni rezultat ili željeni stupanj pripreme jela. U nekim inteligentnim procesima pripreme jela može ostaviti svoj uređaj da neprekidno radi s postavkama koje ste podesili. U tu svrhu uključite trajni rad.

1. Odaberite stupanj s natpisom **Trajno**.

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



Sonda za temperaturu jezgre

Putem ovog parametra za pripremu jela možete namjestiti hoće li se jelo pripremati pomoću sonde za temperaturu jezgre ili bez nje. Zatim možete namjestiti željenu temperaturu u sredini namirnice. Za proizvode deblje od 20 mm preporučuje se upotreba sonde za temperaturu jezgre.



Temperatura jezgre

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

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

Stupanj pripreme jela

Pomoću ovog parametra možete namjestiti stupanj pripreme jela. Svaki stupanj pripreme jela uključuje temperaturu jezgre koju možete prilagoditi po želji. Ako jelo želite pripremiti na niskim temperaturama, temperatura jezgre je u kombinaciji s vremenom zadržavanja do 10 °C niža nego kod drugih postupaka pripreme jela. Kada pripremate meso peradi uvijek namjestite higijenski sigurnu temperaturu jezgre od najmanje 72 °C. Pridržavajte se HACCP propisa u vašoj zemlji.



Priprema jela Delta-T

Pomoću ovog parametra jelo se priprema uz konstantnu razliku između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre. Putem polaganog rasta temperature prostora za pripremu jela s konstantnom razlikom od temperature jezgre namirnica priprema se polako i posebno nježno. Smanjuju se gubici prilikom pripreme jela. Možete namjestiti razliku od 5 °C do 60 °C. Zatim morate namjestiti željenu temperaturu jezgre.

Što je manja razlika između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre, to je sporija i nježnija priprema jela. Što je veća razlika između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre, to je brža priprema jela.



Brzina pripreme jela

Pomoću ovog parametra možete namjestiti regulaciju temperature prostora za pripremu jela. Kada odaberete **ravnomjerno**, namirnice će se pripremati duže na blažoj temperaturi. Kada odaberete **normalno**, namirnice se pripremaju kraće na višim temperaturama. **NAPOMENA! Postupak pripreme jela može se ubrzati prelaskom s ravnomjernog na normalno.**

5.4.2

Dodatne funkcije



Vlaga u prostoru za pripremu jela

Pomoću ove dodatne funkcije možete namjestiti vlagu u prostoru za pripremu jela. Na raspolaganju su vam 2 stupnja. Što je viši odabrani stupanj, to će biti vlažniji prostor za pripremu jela, a razina vlage bit će viša tijekom cijelog procesa pripreme jela.

Ako želite pripremiti namirnicu koja ne zahtijeva dodatnu vlagu, pritisnite tipku: Neće se povećavati vlažnost u prostoru za pripremu jela.



Vrenje

Pomoću ove dodatne funkcije možete fermentirati namirnicu u prostoru za pripremu jela na optimalnoj temperaturi. Na raspolaganju vam je 5 stupnjeva. Što je viši odabrani stupanj, to će biti dulja fermentacija namirnice u prostoru za pripremu jela. Ako želite pripremiti jelo bez faze za pripremu jela, pritisnite tipku:

**Isparavanje**

Pomoću ove dodatne funkcije na početku pečenja dodaje se vlaga u prostor za pripremu jela. Površina namirnice se navlažuje i para se kondenzira pa dobivate hrskavu koriku i optimalno podizanje tijesta. Što je viši odabrani stupanj, to će biti dodano više vlage u prostor za pripremu jela. Ako želite pripremati jelo bez parenja, pritisnite tipku: 

**Brzina zraka**

Pomoću ove dodatne funkcije možete namjestiti brzinu rotora ventilatora. Na raspolaganju su vam 2 stupnja. Što je viši odabrani stupanj, to će biti veća brzina zraka. Za manje i osjetljive namirnice odaberite niži stupanj.

5.4.3 Zahtjevi

**Prekinuti**

Prekidaju se svi procesi pripreme jela koji su u tijeku

**Napuniti**

Podsjetit će vas da stavite namirnicu u uređaj.

**Potvrditi**

Podsjetit će vas da potvrdite radnju.

**Premazivanje četkicom**

Podsjetit će vas da premažete namirnicu. Na primjer, da premažete pecivo jajetom.

**Urezivanje**

Podsjetit će vas da zarežete namirnicu, recimo kožu ili peciva.

**Ponovno postavljanje temperature jezgre**

Podsjeća vas da ponovno zabodete sondu za temperaturu jezgre u namirnicu.

**Sonda za temperaturu jezgre u namirnici**

Podsjeća vas da zabodete sondu za temperaturu jezgre u namirnicu.

**Izbosti**

Podsjeća vas da izbodete namirnicu, npr. hrskava svinjetina.

**Nadopunjavanje**

Podsjeća vas da posudu napunite tekućinom. Recimo, kod pirjanih jela.

**Miješanje**

Od vas se traži da promiješate namirnicu, npr. Totopos.

5.4.4 Informacije

Tijekom procesa pripreme jela prikazano je koje korake pripreme uređaj upravo izvodi.

**Prethodno zagrijavanje**

Uređaj se prethodno zagrijava do temperature koja je postavljena kao standarda u ručnim načinima rada ili u inteligentnim procesima pripreme jela.

**Preostalo vrijeme**

Prikazano je vrijeme koje je preostalo do kraja inteligentnog procesa pripreme jela.



Kraj procesa pripreme jela

Postignut je kraj procesa pripreme jela.

5.4.5

Opcije uređaja

Kada pokrenete proces pripreme jela pokazat će vam se sve dostupne opcije. Opcije **Pečenje s koricom** i **Održavanje** možete odabrati i ako je proces pripreme jela već u tijeku. Opcije **Ponovno stavljanje sonde temperature jezgre**, **Novo punjenje**, **Vrijeme se nastavlja** i **Zagrijavanje na izlaznu temperaturu** možete odabrati tek nakon što se završi proces pripreme jela.



Održavanje

Pomoću ove opcije održava se klima prostora za pripremu jela tijekom određenog vremena ili temperatura jezgre namirnice. Kada odaberete ovu opciju, namirnica se do 24 sata održava na prethodno namještenoj temperaturi prostora za pripremu jela ili temperaturi jezgre. Tako se sprečava da se jelo prekuha. Kako biste što je više moguće smanjili gubitke pri pripremi jela, preporučljivo je samo kratko ostaviti namirnicu da se priprema pomoću opcije **Održavanje**.

U određenim procesima pripreme jela (kao što je priprema jela na niskim temperaturama) opcija **Održavanje** posljednji je korak u pripremi jela te se pokreće automatski kada se postigne željeni rezultat pripreme jela. Ako pripremate namirnice različite veličine, planirajte dulje faze održavanja kako bi svi komadi namirnice postigli željenu temperaturu jezgre.

Dozrelo meso, manji komadi mesa i meso divljači ne bi se smjeli predugo ostavljati u prostoru za pripremu jela dok je uključena opcija **Održavanje**. Za razliku od toga, vrlo mlada, nedovoljno dozrela govedina postaje posebno mekana.

1. Da biste namjestili parametre opcije **Održavanje**, pritisnite tipku: 
2. Prilagodite parametre svojim željama.

>> Kada se dostigne kraj procesa pripreme jela, automatski se pokreće korak pripreme jela **Održavanje**.



Ponovno postavljanje

Ovu opciju odaberite ako pripremate namirnice različite veličine ili različite namirnice s različitim stupnjem pripreme uz pomoć sonde za temperaturu jezgre:

1. Kada je postignuta temperatura jezgre, otvorite vrata prostora za pripremu jela.
2. Sondu za temperaturu jezgre zabodite u veći komad namirnice ili u namirnicu s višom temperaturom jezgre.
3. Sve manje komade namirnice izvadite iz prostora za pripremu jela.
4. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
5. Pritisnite tipku: 
- > Pojavit će se prozor u kojem možete namjestiti temperaturu jezgre.
6. Odaberite željenu temperaturu jezgre.

>> Vaše postavke automatski će se primijeniti nakon nekoliko sekundi.

Ponavljajte ovaj korak sve dok svi dijelovi namirnice ne dosegnu željenu temperaturu.



Novo punjenje

Pomoću ove opcije možete iznova napuniti uređaj i nastaviti proces pripreme jela s definiranim parametrima za pripremu jela.

Najprije će od vas zatražiti da ispraznite uređaj pa da ga zatim ponovno napunite. Kada u uređaj stavite novo punjenje i zatvorite vrata prostora za pripremu jela, proces pripreme jela će se nastaviti.



Vrijeme se nastavlja

Pomoću ove opcije proces pripreme jela nastavlja se na određeno vrijeme. Kada odaberete opciju na kraju procesa pripreme jela, pojavit će se prozor u kojem možete namjestiti trajanje nastavka procesa pripreme jela.

1. Odaberite željeno vrijeme.

>> Vaše postavke automatski će se primijeniti nakon nekoliko sekundi.

Kada se iz kontrolne ploče prebacite u parametre za pripremu jela, pregled će posiviti. Ne možete promijeniti parametre za pripremu jela. Kada istekne vrijeme koje ste namjestili, možete isprazniti uređaj ili nastaviti proces pripreme jela putem jedne od opcija.



Pečenje s koricom

Pomoću ove opcije namirnica će se zapeći tako da dobijete hrskavu koricu i arome pečenja.

U slučaju miješanog punjenja, izvadite namirnicu koju ne želite zapeći iz uređaja. Zatim pokrenite opciju **Pečenje s koricom**.

Ako ste namirnice pripremali u posudama u kojima se tijekom pripreme nakupila tekuća masnoća, zamijenite posudu prije pokretanja opcije **pečenje s koricom**. Tako sprečavate da se tijekom pečenja s koricom nakupi dim.

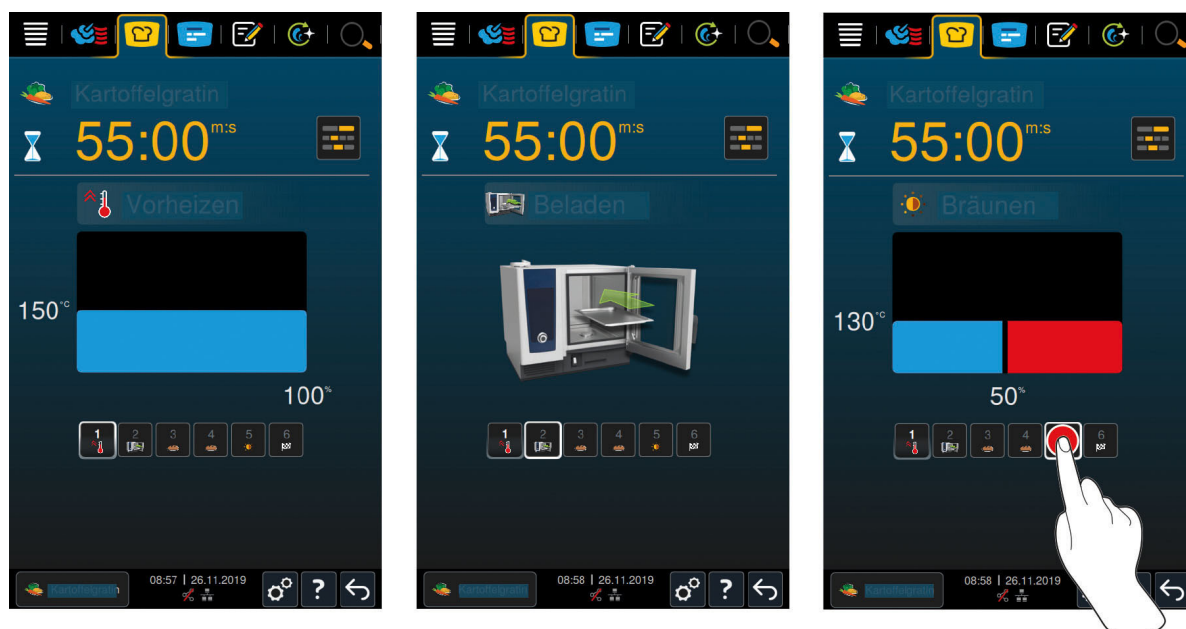
Ako namirnica nakon pečenja ne dobije željenu koricu ili boju, odaberite opciju **Vrijeme se nastavlja**. Zatim možete namjestiti koliko dugo se namirnica mora dodatno zapeći.

Ružičasto pečeno meso nije prikladno za pečenje s koricom. Zbog visoke temperature stvorit će se sivi rub.

1. Da biste namjestili parametre opcije **Pečenje s koricom**, držite pritisnutom tipku:
2. Prilagodite parametre svojim željama.

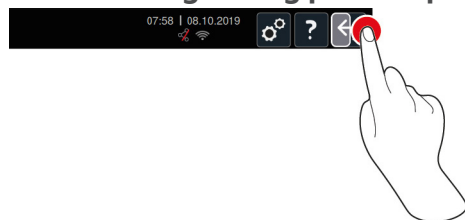
>> Kada dođe do kraja procesa pripreme jela, automatski će se pokrenuti korak pripreme jela **Pečenje s koricom**.

5.5 Nadzor inteligentnog procesa pripreme jela



Ako ste pokrenuli inteligentni proces pripreme jela, prikaz će se ubrzo prebaciti na kontrolnu ploču. Ovdje se prikazuju svi koraci za pripremu jela koje inteligentni proces pripreme jela koje redom obrađuje. Aktivni korak za pripremu jela je označen. Budući koraci za pripremu jela su posivljeni. Kada se korak za pripremu jela završi, automatski će se prikazati sljedeći korak za pripremu jela.

5.6 Prekid inteligentnog procesa pripreme jela



1. Pritisnite i držite pritisnutom tipku:
- > Proces pripreme jela će se prekinuti. Prikazat će se početni zaslon.

5.7 Razvrstavanje inteligentnih procesa pripreme jela

U iCookingSuiteu možete razvrstavati inteligentne procese pripreme jela po abecedi ili učestalosti korištenja.

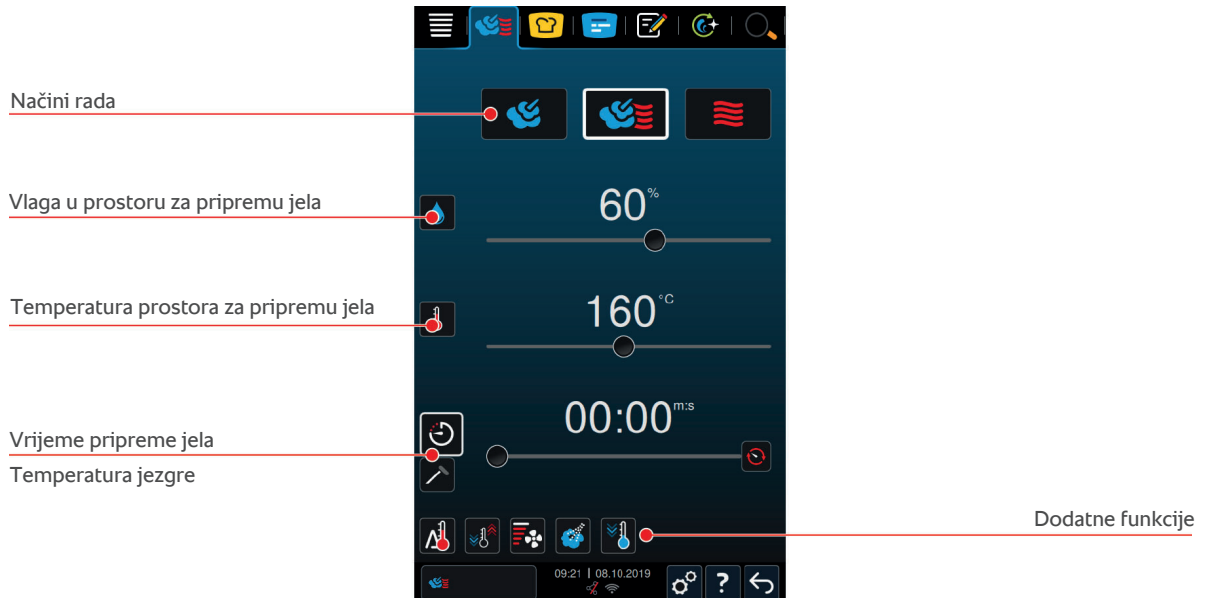
1. Da biste inteligentne procese pripreme jela razvrstali po abecedi, pritisnite tipku: ↓
2. Da biste inteligentne procese pripreme jela razvrstali po učestalosti korištenja, pritisnite tipku: . Pomoću ove tipke procesi pripreme jela koji su prethodno odabrani kao favoriti razvrstavaju se prema gore.

6 Ručna priprema jela



Pomoću ručnih načina rada iCombi Pro vam pomaže u individualnom kuhanju.

Odabirom načina rada namještate klimu te možete odabrati želite li pripremati jelo pomoću pare, vrućeg zraka ili kombinacije pare i vrućeg zraka. Također možete namjestiti temperaturu prostora za pripremu jela, brzinu zraka i vrijeme pripreme jela te samostalno donijeti sve potrebne odluke. Tako imate kontrolu i možete postići da jelo uspije baš onako kako to želite.



6.1 Prilagođavanje rezultata pripreme jela vlastitim željama

6.1.1 Parametri pripreme jela



Temperatura prostora za pripremu jela

Pomoću ovog parametra možete namjestiti temperaturu u prostoru za pripremu jela. Kada u načinu rada **Para** namjestite temperaturu na temperaturu vrenja, prikazat će se sljedeći simbol:

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

1. Pritisnite i držite pritisnutom tipku:
 - > Nakon dvije sekunde trajno se počinje prikazivati trenutna temperatura prostora za pripremu jela.
2. Kako biste se vratili na postavljene vrijednosti parametara, ponovno pritisnite i držite tipku.



Vlaga u prostoru za pripremu jela

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

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



Vrijeme pripreme jela

Pomoću ovog parametra za pripremu jela namještate vrijeme trajanja pripreme jela. Ako ste namjestili vrijeme pripreme jela, nije dostupan parametar **temperatura jezgre**.

Uređaj također možete ostaviti da neprekidno radi s postavkama koje ste sami odredili. U tu svrhu uključite trajni rad.

1. Ako želite da uređaj radi u trajnom načinu rada, pritisnite ili povucite regulator vremena pripreme jela do kraja udesno dok se ne prikaže sljedeća poruka: **Trajni rad**



Temperatura jezgre

Pomoću ovog parametra za pripremu jela možete namjestiti visinu temperature jezgre namirnice. Ako ste namjestili temperaturu jezgre, nije vam dostupan parametar **Vrijeme pripreme jela**.

6.1.2

Dodatne funkcije



Priprema jela s Delta-T

NAPOMENA

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

Pomoću ove dodatne funkcije namirnica se priprema uz konstantnu razliku između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre. Putem polaganog rasta temperature prostora za pripremu jela s konstantnom razlikom od temperature jezgre namirnica priprema se polako i posebno nježno. Tako se smanjuju gubici prilikom pripreme jela. Možete namjestiti razliku od 20 °C do 60 °C. Što je manja razlika između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre, to je priprema jela sporija i ujednačenija. Što je veća razlika između temperature prostora za pripremu jela i temperature jezgre, to je priprema jela brža.

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



Uspostava klime

Pomoću ove funkcije temperatura prostora za pripremu jela prilagođava se ciljnoj vrijednosti procesa pripreme jela. Na primjer, ako s postupka pripreme jela u kojem se namirnica roštilja prelazite na postupak pripreme u kojem se namirnica peče, prostor za pripremu jela će se ohladiti. Ako prelazite s pečenja na roštiljanje, prostor za pripremu jela će se zagrijati.



Brzina zraka

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



Obrada parom

Pomoću ove dodatne funkcije tijekom pripreme jela prska se voda iz mlaznice za parenje na grijaći element. Površina namirnice se navlažuje i para se kondenzira pa dobivate hrskavu koru i optimalno podizanje tijesta. Temperatura prostora za pripremu jela mora biti između 30 i 260 °C.

1. Pritisnite i držite pritisnutom tipku:

>> Dok god držite pritisnutom tipku, iz mlaznice za parenje prska se voda na rotor ventilatora.



Funkcija Cool-Down

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

- ✓ Usmjerivač zraka je pravilno zatvoren.

1. Pritisnite tipku.

> Odaberite temperaturu na koju je potrebno ohladiti prostor za pripremu jela.

2. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekline!**Kada otvorite vrata, iz prostora za pripremu jela izlazi mlaz vruće pare. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.

>> **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda!**Kada otvorite vrata prostora za pripremu jela, rotor ventilatora se neće usporiti. Nemojte posezati rukama u rotor ventilatora koji se okreće. Brzina rotora ventilatora se povećava. Prostor za pripremu jela se hladi.

6.1.3 Zahtjevi i informacije

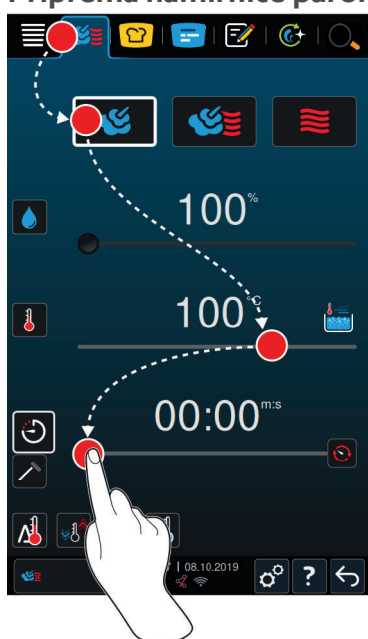
Tijekom postupka pripreme jela mogu vam se prikazivati isti zahtjevi i informacije [► 32] kao u inteligentnom procesu pripreme jela.

6.2 Para

6.2.1 Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature

Klima u prostoru za pripremu jela	Postupak pripreme jela	Vlaga u prostoru za pripremu jela	Temperatura prostora za pripremu jela
vlažno	▪ Kuhanje na pari ▪ Dinstanje ▪ Blanširanje ▪ Lagano kuhanje ▪ Kvašenje ▪ Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide) [► 42] ▪ Odležavanje ▪ Konzerviranje	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Priprema namirnice parom



1. U traci izbornika pritisnite tipku:
2. Pritisnite tipku.
- > Uređaj se predgrijava. Za to je najprije potrebno namjestiti vrijeme ili sondu temperature jezgre.
3. Namjestite željenu temperaturu prostora za pripremu jela.
4. Namjestite vrijeme pripreme jela.
5. Za pripremu namirnice putem temperature jezgre pritisnite tipku:
6. Namjestite temperaturu jezgre.
 - > Kada bude postignuta namještena temperatura, zatražit će od vas da napunite uređaj.
7. Napunite uređaj.

>> Proces pripreme jela će se nastaviti. Nakon isteka vremena za pripremu jela ili postizanja temperature jezgre oglasit će se zvučni signal koji vas upozorava da provjerite je li postignut željeni rezultat pripreme jela.

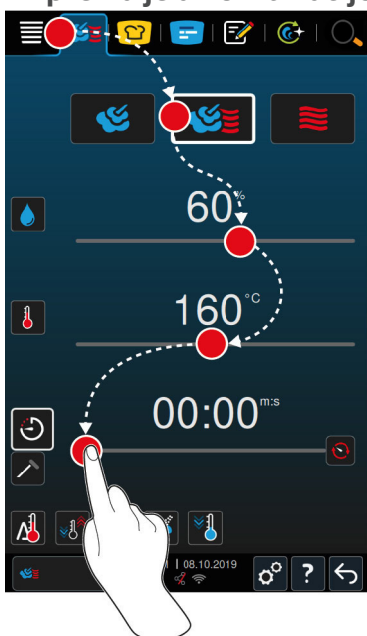
6.3 Kombinacija pare i vrućeg zraka

6.3.1 Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature

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

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

6.3.2 Priprema jela kombinacijom pare i vrućeg zraka



1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
 - > Uređaj se zagrijava na namještenu temperaturu.
 2. Precizno namjestite željenu vlagu u prostoru za pripremu jela.
 3. Namjestite željenu temperaturu prostora za pripremu jela.
 4. Namjestite vrijeme pripreme jela. 
 - > Vrijeme pripreme jela počinje teći nakon 5 sekundi ako nema daljnjeg unosa ili odmah nakon pritiska kotačića.
 5. Za pripremu namirnice putem temperature jezgre pritisnite tipku: .
 6. Namjestite temperaturu jezgre.
 - > Kada bude postignuta namještena temperatura, zatražit će od vas da napunite uređaj.
 7. Napunite uređaj.
- >> Proces pripreme jela će se nastaviti. Nakon isteka vremena za pripremu jela ili postizanja temperature jezgre oglasit će se zvučni signal koji vas upozorava da provjerite je li postignut željeni rezultat pripreme jela.

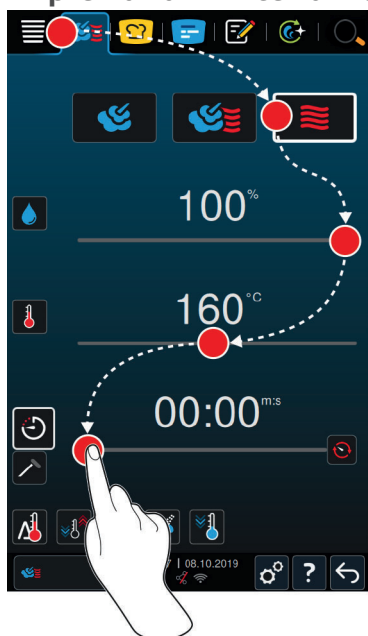
6.4 Vrući zrak

6.4.1 Klima u prostoru za pripremu jela i raspon temperature

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

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

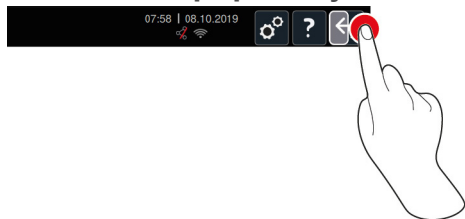
6.4.2 Priprema namirnice na vrućem zraku



1. U traci izbornika pritisnite tipku:
2. Pritisnite tipku.
- > Uređaj se zagrijava na namještenu temperaturu.
3. Pritisnite tipku. kako biste namjestili maksimalnu dopuštenu vlažnost zraka u prostoru za pripremu jela.
4. Namjestite željenu temperaturu prostora za pripremu jela.
5. Za pripremu namirnice putem vremena za pripremu pritisnite tipku:
6. Namjestite vrijeme pripreme jela.
 - > Vrijeme pripreme jela počinje teći nakon 5 sekundi ako nema daljnjeg unosa ili odmah nakon pritiska kotačića.
7. Za pripremu namirnice putem temperature jezgre pritisnite tipku:
8. Namjestite temperaturu jezgre.
 - > Kada bude postignuta namještena temperatura, zatražit će od vas da napunite uređaj.
9. Napunite uređaj.
- >> Proces pripreme jela će se nastaviti. Nakon isteka vremena za pripremu jela ili postizanja temperature jezgre oglasit će se zvučni signal koji vas upozorava da provjerite je li postignut željeni rezultat pripreme jela.

6.5

Prekid ručne pripreme jela



1. Pritisnite i držite pritisnutom tipku: ↶
 - > Postupak pripreme jela se prekida. Prikazat će se početni zaslon.

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

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

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

- **Cook and Chill**

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

- **Posluga u sobu**

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

- **Pripremanje dijetalnih i laganih jela**

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

Za detaljne informacije o procesima pripreme jela u vakuumu pogledajte Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide) [► 42].



PREPORUKA

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

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

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

Ovi procesi pripreme jela dostupni su samo ako se upotrebljava pribor USB sonde temperature jezgre za pripremu jela u vakuumu.

Priprema peradi u vakuumu (franc. sous-vide)

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako komade peradi, spremljene u vrećice za vakuumiranje, želite pripremiti na način sous-vide.

Priprema mesa u vakuumu (franc. sous-vide)

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako komade govedine, svinjetine, janjetine i divljači, spremljene u vrećice za vakuumiranje, želite pripremiti na način sous-vide.

Priprema ribe u vakuumu (franc. sous-vide)

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako ribu, riblje filiete ili plodove mora, spremljene u vrećice za vakuumiranje, želite pripremiti na način sous-vide.

Priprema priloga u vakuumu (franc. sous-vide)

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako povrće ili priloge uz glavno jelo, spremljene u vrećice za vakuumiranje, želite pripremiti na način sous-vide.

8 Pasterizacija

Pri pasterizaciji se namirnica zagrijava kako bi se reducirale klice i mikroorganizmi te produžio rok trajanja. Namirnica se priprema, stavlja u odgovarajuće posude i nježno zagrijava na kontroliranim temperaturama. Na taj način okus ostaje sačuvan, a ujedno se jamči sigurnost i kvaliteta hrane.

8.1 Procesi pasterizacije

Ovi procesi pripreme jela dostupni su samo ako se upotrebljava pribor USB sonde temperature jezgre za pripremu jela u vakuumu.

Pasterizacija

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako želite pasterizirati.

Pasterizacija peradi

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako komade peradi želite pasterizirati u vakuumskoj ambalaži radi duljeg roka trajanja. Optimalna higijena procesa i temperature skladištenja < 3 °C produžuju rok trajanja do dva mjeseca.

Pasterizacija mesa

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako želite pasterizirati meso.

Pasterizacija kokošjih jaja

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako želite pasterizirati kokošja jaja radi duljeg roka trajanja. Optimalna higijena procesa i temperature skladištenja < 3 °C produžuju rok trajanja do dva mjeseca.

Pasterizacija polugotovih proizvoda

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako već napol pripremljene proizvode želite pasterizirati u vakuumskoj ambalaži radi duljeg vijeka trajanja. Ovaj proces pripreme jela posebno je prikladan za izradu vlastitih polugotovih proizvoda.

Pasterizacija posuda

Odaberite ovaj proces pripreme jela ako pripremljena jela želite zagrijati u GN-posudama za posluživanje, istovremeno ih pasterizirajući.

9 Dimljenje

Tijekom dimljenja namirnica se tretira aromatičnim dimom kako bi joj se dao intenzivan okus i posebna nota. Namirnica se priprema, začinja ili marinira, a zatim aromatizira u uređaju u načinu rada za dimljenje.

9.1 Procesi dimljenja

Ovi procesi pripreme jela dostupni su isključivo korisnicima novog uređaja VarioSmoker s USB vezom.

Vruće dimljenje peradi

Odaberite ovaj proces pripreme jela kako biste dimili perad. Pritom se može odrediti željena temperatura jezgre i samo vrijeme pripreme jela.

Vruće dimljenje puretine

Odaberite ovaj proces pripreme jela kako biste dimili puricu. Pritom se može odrediti željena temperatura jezgre i samo vrijeme pripreme jela.

Vruće dimljenje ribe

Odaberite ovaj proces pripreme jela kako biste dimili ribu. Njih je moguće pripremati istovremeno. Pritom se može odrediti željena temperatura jezgre i samo vrijeme pripreme jela.

Vruće dimljenje priloga

Odaberite ovaj proces pripreme jela kako biste dimili priloge ili izradili vegetarijanska odnosno veganska jela i sastojke. Njih je moguće pripremati istovremeno. Pritom možete sami odrediti željenu temperaturu i vrijeme pripreme jela.

Dimljenje na niskoj temperaturi

Odaberite ovaj proces pripreme jela kako biste komade mesa umjereno dimili i istovremeno ih pekli. Pritom se može odrediti željena temperatura jezgre i samo vrijeme pripreme jela.

Pirjanje i dimljenje

Odaberite ovaj proces pripreme jela kako biste umjereno dimili komade mesa i istovremeno ih pirjali. Pritom se može odrediti željena temperatura jezgre i samo vrijeme pripreme jela.

10 Priprema jela na niskim temperaturama

Priprema velikih komada ribe i peradi zahtijeva puno nadgledanja i dugogodišnje iskustvo. Osim toga, vaši su uređaji satima zauzeti. S vašim se sustavom za pripremu jela možete opušteno uhvatiti u koštac s ovim izazovima: možete peći, kuhati ili pirjati namirnice polako i na niskim temperaturama tijekom razdoblja s niskom proizvodnjom, npr. poslijepodne ili u razdobljima bez narudžbi. Tako možete optimalno iskoristiti kapacitet svoga uređaja do 24 sata na dan. Osim toga, ako jela pripremate noću, možete štedjeti energiju upotrebom noćnih tarifa.



PREPORUKA

Ako tijekom pripreme jela na niskim temperaturama nestane struja, proces pripreme jela će se prekinuti. Ako nestanak struja traje kraće od 15 minuta, proces pripreme jela će se nastaviti. Ako nestanak struje traje dulje od 15 minuta, uređaj se nakon nestanka struje prebacuje u stanje mirovanja. Proces pripreme jela morate ili ponovno pokrenuti od trenutka kada je došlo do prekida napajanja, ili jelo ručno pripremiti do kraja.

11 Finishing

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

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

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

- Finishing u restoranu

Finishing jela možete obaviti baš kad vam je to potrebno.

- Finishing u hotelu

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

- Finishing u menzi

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

11.1 Namještanje težine tanjura za à la carte

Prije početka finishinga namjestite težinu praznog tanjura. Pomoću ovog podatka uređaj će prilagoditi korake pripreme jela tako da postignete idealni rezultat finishinga te da se na tanjurima ne kondenzira vlaga.

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Priprema jela**
3. Pritisnite tipku.  **Težina tanjura à la carte**
4. Odaberite jednu od sljedećih vrijednosti:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

11.2 Namještanje težine tanjura za banquet

NAPOMENA

Kako biste izbjegli materijalnu štetu, sondu za temperaturu jezgre nakon punjenja utaknite u keramičku cijev na desnoj strani kolica s policama za tanjure.

Prije početka finishinga namjestite težinu praznog tanjura. Pomoću ovog podatka uređaj će prilagoditi korake pripreme jela tako da postignete idealni rezultat finishinga te da se na tanjurima ne kondenzira vlaga.

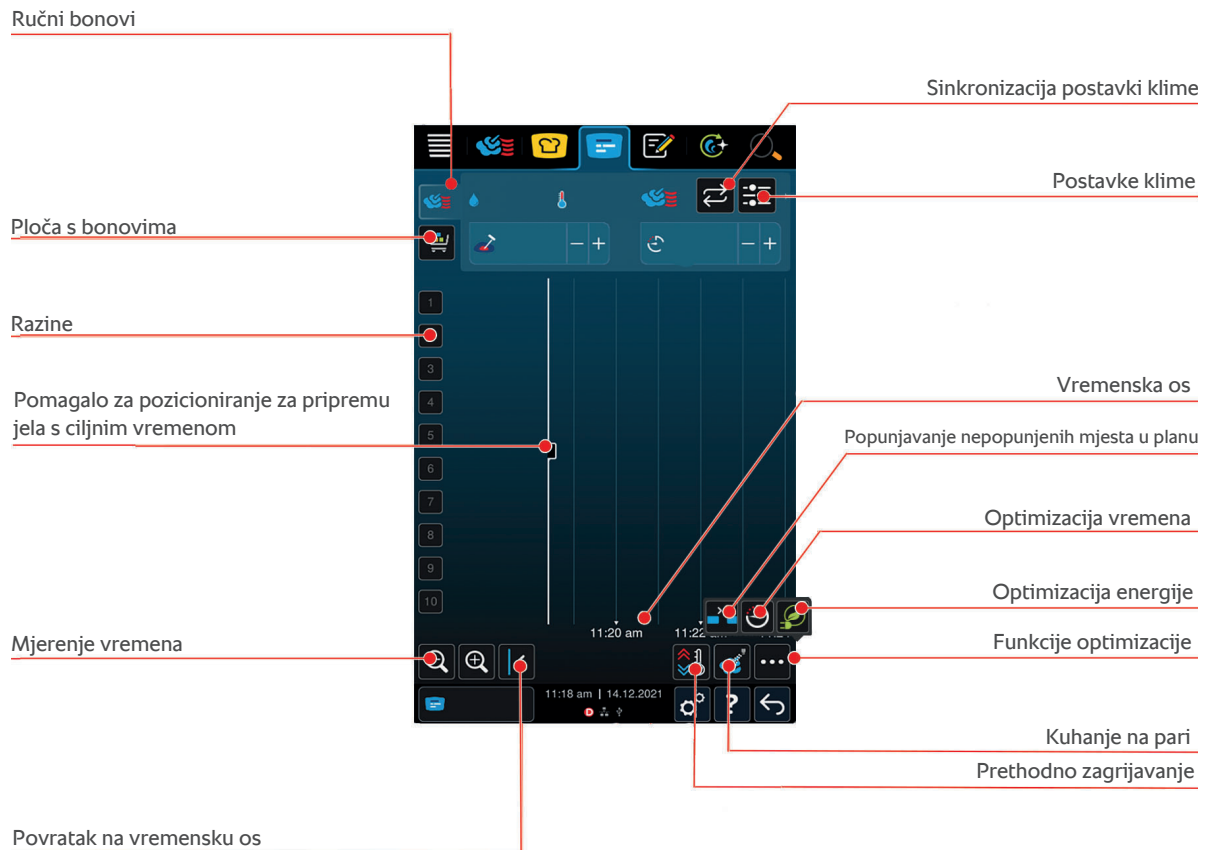
1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Priprema jela**
3. Pritisnite tipku.  **Težina tanjura za banquet**
4. Odaberite jednu od sljedećih vrijednosti:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g

- >1100 g

12 iProductionManager



iProductionManager organizira cijeli postupak proizvodnje na inteligentan i fleksibilan način. To uključuje mogućnost zajedničke pripreme proizvoda, optimalan redoslijed pripreme jela i nadzor procesa pripreme jela. iProductionManager će vas podsjetiti kada morate staviti jelo u pećnicu ili ga izvaditi. Možete odlučiti hoćete li tijekom pripreme prednosti dati uštedi energije ili vremena ili postizanju određenog ciljnog vremena pripreme. iProductionManager će u skladu s time inteligentno postaviti redoslijed pripreme jela. To znači da ćete uvijek imati sve pod kontrolom, bez kontrole i nadzora, a priprema jela bit će iznimno učinkovita.



12.1 Izrada ručnih tiketa

iProductionManageru možete dodavati ručne tikete. Prvo trebate namjestiti klimu pa zatim odabrati treba li se tiket izraditi pomoću vremena pripreme jela ili temperature jezgre. Molimo, pridržavajte se sljedećeg: Kada namirnicu pripremate s integriranom sondom temperature jezgre, na vremensku os istovremeno možete postaviti samo jedan ručni tiket za temperaturu jezgre.



1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
 2. Pritisnite tipku. 
 3. Pritisnite tipku. 
 4. Odaberite način rada Para [► 38] , Kombinacija pare i vrućeg zraka [► 39]  ili Vrući zrak [► 40] .
 5. Prilagodite parametre za pripremu jela svojim željama. Također možete postaviti brzinu ventilatora. Pritisnite tipku: .
 6. Kako biste sačuvali izmjene, pritisnite tipku: .
 7. Kada povećate ili smanjite temperaturu jezgre ili produžite ili skratite vrijeme pripreme jela, okrenite središnji kotačić za podešavanje ili pritisnite tipke:  ili .
 8. Pritišćite tipku dok ne postignete željene postavke.
- >> Sada možete postaviti tikete [► 51].

12.2 Ploča s tiketima

Ploči s bonovima možete dodati sve željene inteligentne procese pripreme jela, programe ili košarice. Ako se ploča s bonovima ne spremi opcijom Spremanje košarice [► 63], izbrisat će se čim se učita nova košarica.

12.2.1 Dodavanje inteligentnih procesa pripreme jela

1. Da biste inteligentni način pripreme jela poslali iz iCookingSuitea u iProductionManager, u traci izbornika pritisnite tipku: .
2. Pored željenog procesa pripreme jela pritisnite tipku: ...
3. Pritisnite tipku. .

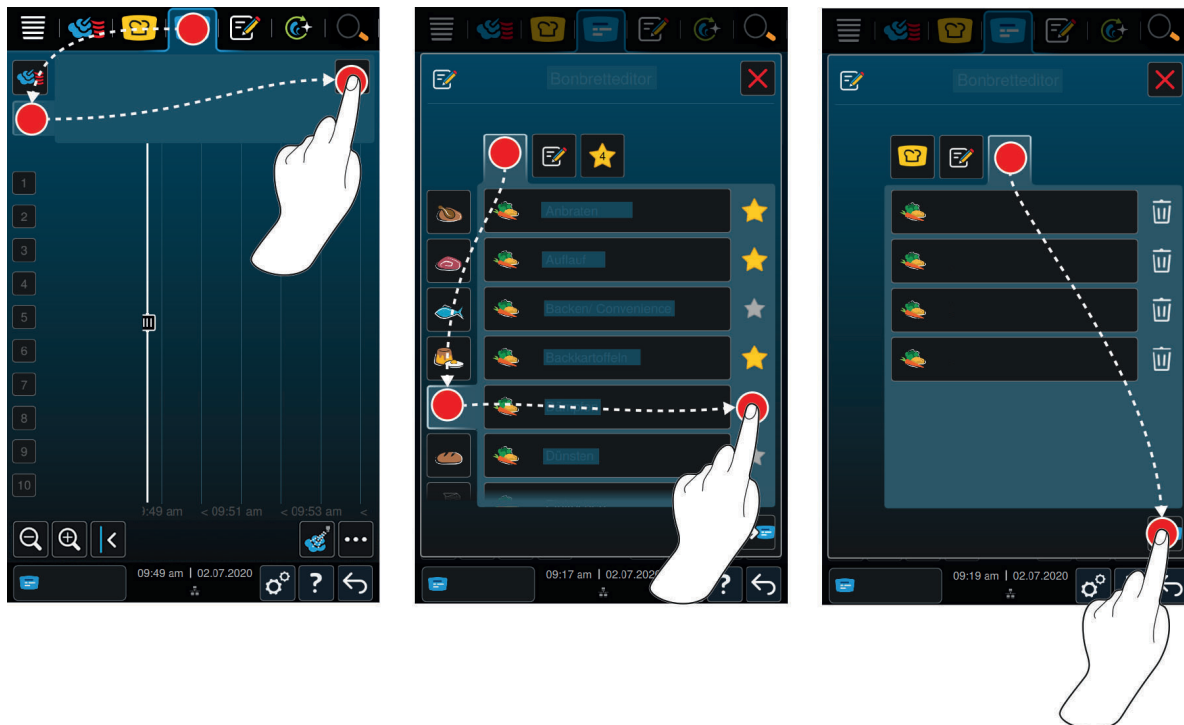
>> Inteligentni proces pripreme jela šalje se iProductionManageru te se prikazuje u ploči s tiketima.

12.2.2 Dodavanje programa i košarica

1. U traci izbornika pritisnite tipku: .
2. Kako biste iProductionManageru poslali ručni, inteligentni ili pohranjeni program, pored željenog programa pritisnite tipku: ...
3. Pritisnite tipku. .

- > Program se šalje iProductionManageru te se prikazuje na ploči s bonovima.
- 4. Kako biste poslali košaricu iProductionManageru, pritisnite željenu košaricu.
 - > Košarica se šalje iProduction Manageru. Svi programi prikazuju se na ploči s bonovima.

12.2.3 Uređivač ploče s tiketima



1. U traci izbornika pritisnite tipku:
 2. Pritisnite tipku.
 3. Pritisnite tipku.
 4. Da biste košarici dodali inteligentni proces pripreme jela, pritisnite tipku:
 - > Prikazat će se svi inteligentni procesi pripreme jela.
 5. Prelistajte popis ili odaberite jedan način rada te zatim pritisnite željeni proces pripreme jela.
 - > Proces pripreme jela označava se i dodaje ploči s bonovima.
 6. Da biste košarici dodali programe iz načina rada za programiranje, pritisnite tipku:
 - > Prikazat će se svi spremljeni programi. Ako još niste izradili programe, ovo područje je prazno.
 7. Prolistajte popis i odaberite ručne ili inteligentne programe te zatim pritisnite željeni program.
 - > Program se označava i dodaje ploči s bonovima.
 8. Kako biste provjerili kombinaciju ploče s bonovima, pritisnite tipku:
 9. Kako biste izbrisali inteligentni proces pripreme jela ili program, pritisnite tipku:
 10. Kako biste ažurirali ploču s bonovima, pritisnite tipku:
- >> Inteligentni procesi pripreme jela ili programi prikazat će se na ploči s bonovima. Sada možete postaviti bonove [► 51].

12.3 Brojač vremena

Čak i ako provjera kombinacije [► 52] sprječava postavljanje bona, možete postaviti brojač vremena. Brojač vremena je vremenski bon koji se standardno dodjeljuje na 5 minuta. Brojaču vremena nije dodijeljena vlastita klima; drugim riječima, ako postavite samo jedan brojač vremena, neće se uspostaviti klima, odnosno on neće utjecati na klimu. Trajanje brojača vremena možete prilagoditi svojim željama te ga možete postaviti na trenutno vrijeme ili u budućnost.



1. Kako biste projač vremena postavili na trenutačno vrijeme, prvo pritisnite brojač vremena na ploči s bonovima pa zatim pritisnite željenu razinu.
 - > Brojač vremena će se postaviti na trenutačno vrijeme.
 2. Kako biste brojač vremena postavili u budućnost, povucite brojač vremena na željenu razinu i željeno vrijeme početka.
 3. Kako biste brojač vremena pomaknuli na drugu razinu i promijenili vrijeme početka, pritisnite i držite brojač vremena.
 4. Povucite brojač vremena na željeni položaj.
 5. Kako biste produljili ili skratili trajanje brojača vremena, kratko pritisnite brojač vremena.
 6. Okrenite središnji kotačić za podešavanje ili pritisnite tipke: + ili —
 - > Nakon kratkog čekanja preuzet će se postavke.
- >> Kada brojač vremena istekne, od vas će zatražiti da ispraznite uređaj. Pored razine prikazuje se simbol . Vrijeme pripreme jela prikazuje 00:00.

12.4 Postavljanje tiketa

✓ Izradili ste ručne tikete [► 48], košarice [► 49] ili ploču s tiketima [► 50].

1. Povucite bon na željenu razinu.

- > Radi bolje orijentacije, razina na koju želite postaviti tiket bit će označena plavom bojom. Za dodatnu pomoć na tiketu se prikazuje vrijeme.
- > Ako su razine označene žutom ili crvenom bojom, nećete moći postaviti tiket ako ne premjestite već postavljene bonove. Više informacija dostupno je ovdje: Provjera kombinacija [► 52] i logika razmještanja [► 52]

2. Kada postavite više tiketa, prilagodite vremensku os kako biste dobili pregled. Pritisnite tipku:

Na raspolaganju su vam sljedeće mogućnosti za optimizaciju razmještanja tiketa:

- Popuniti nepopunjena mjesta u planu [► 52]
- Optimizacija vremena [► 53]
- Optimizacija energije [► 54]
- Priprema jela s ciljnim vremenom [► 56]

Kada tikete postavite na stvarno vrijeme, pojavit će se okomita žuta ili plava traka:

- Žuta traka signalizira da se prostor za pripremu jela zagrijao.
- Plava traka signalizira da se prostor za pripremu jela ohladio pomoću funkcije Cool-Down.
- Širina trake signalizira trajanje grijanja ili hlađenja.

Kada se postigne željena temperatura, zatražit će od vas da napunite uređaj. Pored nivoa prikazat će se simbol . Nakon što ste napunili uređaj, pored nivoa će se prikazati koliko dugo će namirnica još ostati u prostoru za pripremu jela.

Kada se završi postupak pripreme jela iz tiketa, zatražit će od vas da ispraznite uređaj. Pored nivoa prikazuje se simbol . Vrijeme pripreme jela prikazuje 00:00.

12.4.1 Provjera kombinacije

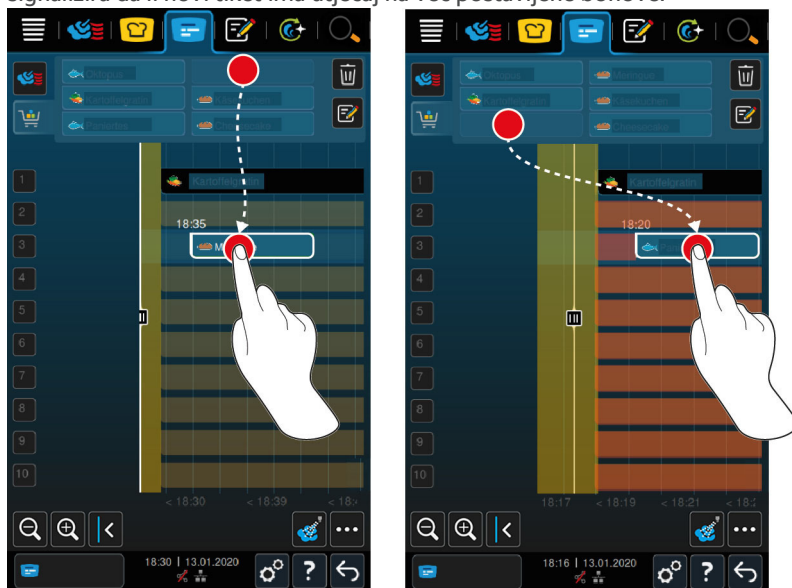
Za svaki tiket koji želite postaviti u iProductionManager provjerava se da li se tiket slaže s već postavljenim tiketima i može li se postaviti u željeno vrijeme. Tiketi se razdvajaju i zasebno provjeravaju na temelju sljedeće 3 vrijednosti:

- Svakom tiketu dodijeljen je način rada. Provjerava se da li se načini rada međusobno slažu.
- Svakom se tiketu dodjeljuje temperatura prostora za pripremu jela. Provjerava se da li se slažu temperature prostora za pripremu jela.
- Svakom načinu rada dodijeljena je vlažnost prostora za pripremu jela. Provjerava se da li se slažu vlažnosti prostora za pripremu jela.

Provjerava se mogućnost kombiniranja ručnih načina rada i inteligentnih procesa pripreme jela. Možete međusobno kombinirati samo procese pripreme jela koji se pripremaju u postojećoj klimi. Proces pripreme jela koji prolaze kroz različite klime, npr. pečenje na niskim temperaturama, ne mogu se kombinirati s drugim tiketima. Nadalje, mogu se kombinirati samo jednostupanjski ručni programi.

12.4.2 Logika razmještanja

Pomoću provjere kombinacija iCombi Pro odlučuje gdje će se postaviti tiket. Ovisno o rezultatima provjere tiketi se optimalno postavljaju u iProductionManager. Pomoću oznake u boji na ladici u iProductionManageru se signalizira da li novi tiket ima utjecaj na već postavljene bonove:

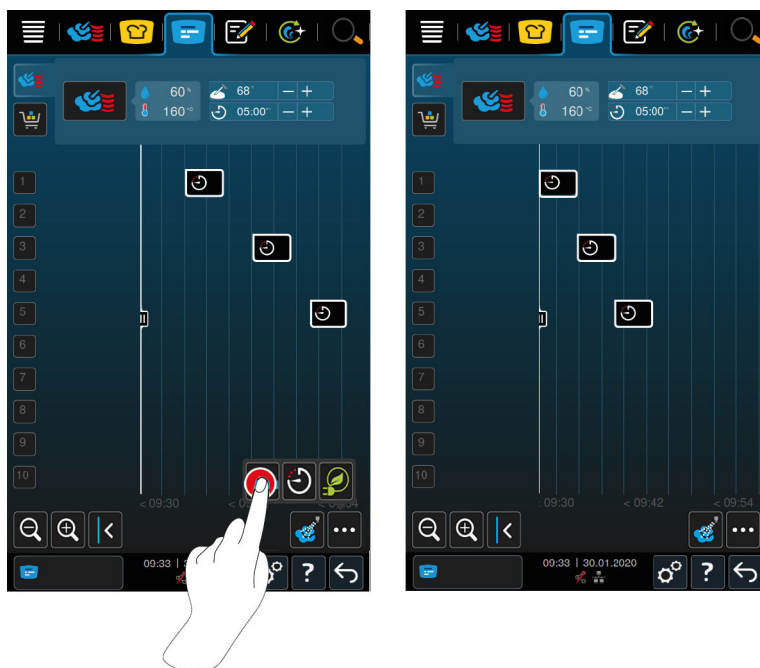


- Ako su nivoi označeni žutom bojom, možete postaviti tiket, ali već postavljeni tiketi će se pomaknuti.
- Kada je pozadina crvena, ne možete postaviti tiket jer se već obrađuje jedan tiket.

Kada pomaknete jedan tiket, pomaknut će se cijeli blok u koji je postavljen tiket nakon provjere kombinacije.

12.4.3 Popuniti nepopunjena mjesta u planu

Vaš uređaj može automatski zatvoriti vremenske praznine koje su nastale prilikom postavljanja tiketa na svim nivoima.



✓ Izradili ste i postavili tikete.

1. Pritisnite tipku. 

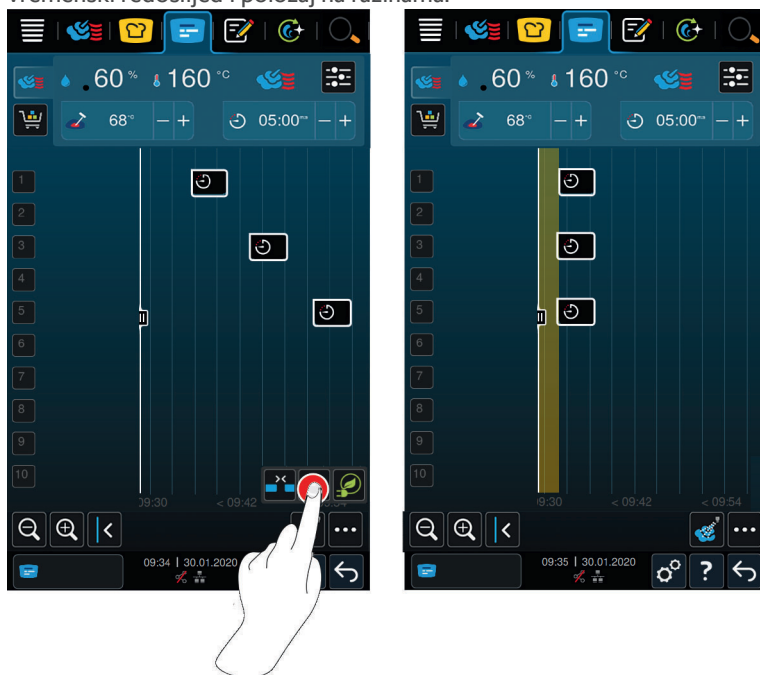
> Pitat će vas želite li zaista zatvoriti nepopunjena mjesta u planu. **NAPOMENA! Radnju nije moguće poništiti.**

2. Potvrdite pitanje pomoću: **OK**

>> Vremenske praznine između tiketa će se zatvoriti. Zadržat će se međusobni razmještaj tiketa. Položaj tiketa na vremenskoj osi može se pomaknuti.

12.4.4 Optimizacija vremena

Tikete koje ste već postavili u iProductionManager vaš iCombi Pro može automatski optimizirati tako da se jela pripremaju optimalnim vremenskim redoslijedom te da se zatvore vremenske praznine. Pritom se zadržava vremenski redoslijed i položaj na razinama.



✓ Izradili ste i postavili tikete.

1. Pritisnite tipku. 

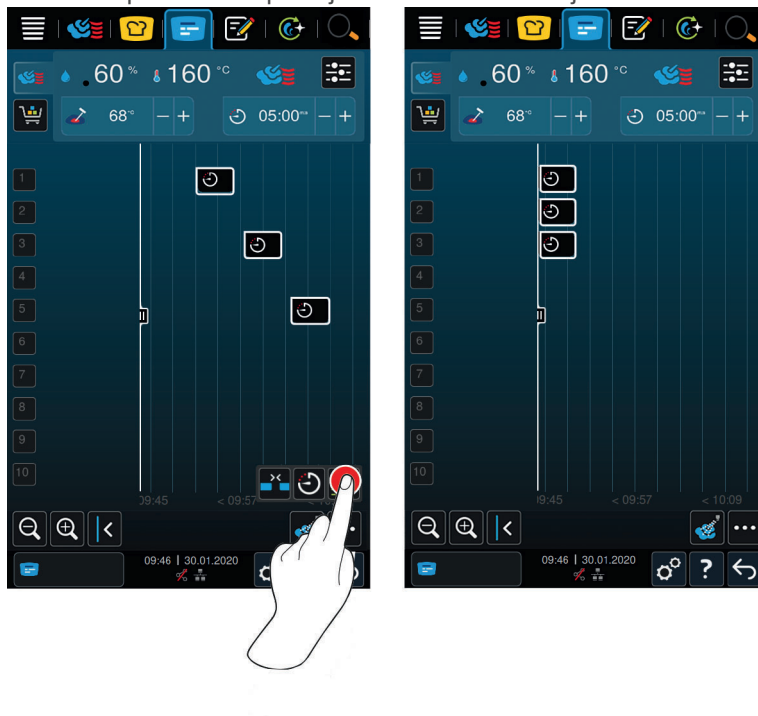
> Pitat će vas treba li stvarno zatvoriti vremenske praznine. **NAPOMENA! Radnju nije moguće poništiti.**

2. Potvrdite pitanje pomoću: **OK**

>> Tiketi se ponovno postavljaju ovisno o provjeri kombinacije [► 52].

12.4.5 Optimizacija energije

Tikete koje ste već postavili u iProductionManager vaš iCombi Pro može optimirati tako da se jela pripremaju uz optimalni utrošak energije. Opterećenje uređaja tako se može optimirati čime se štedi energija. Vodite računa o tome da se pritom može promijeniti vremenski redoslijed tiketa.



✓ Izradili ste i postavili tikete.

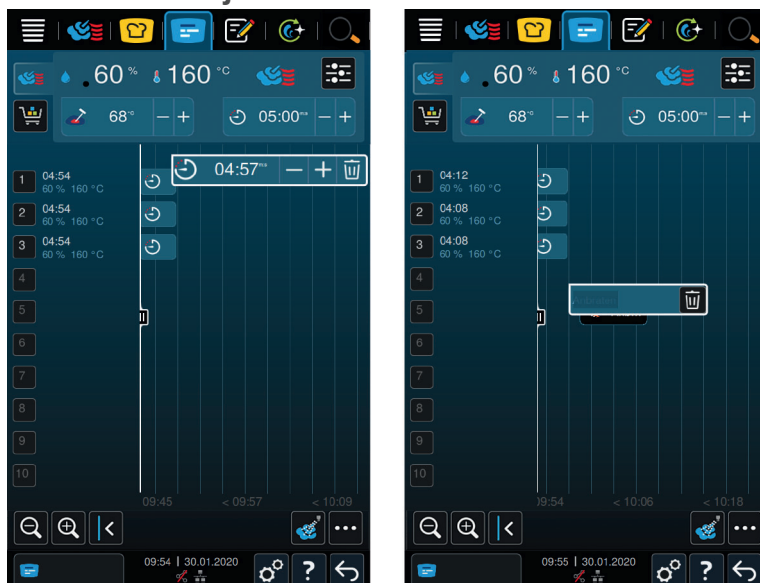
1. Pritisnite tipku. 

> Pitat će vas da li zaista želite da se tikete poredaju prema optimalnom utrošku energije. **NAPOMENA! Radnju nije moguće poništiti.**

2. Potvrdite pitanje pomoću: **OK**

>> Tiketi se ponovno postavljaju ovisno o provjeri kombinacije [► 52].

12.5 Obrada i brisanje tiketa



Ručni tiketi

Kada postavite ručni tiket, naknadno možete produljiti temperaturu jezgre ili vrijeme pripreme jela. Ne možete obrađivati postavljenu klimu.

1. Pritisnite tiket.
 - > Prikazuju se postavke tiketa.
2. Kada želite povećati ili smanjiti temperaturu jezgre ili pak produljiti ili skratiti vrijeme pripreme jela, pritisnite tipke: $\oplus$ ili $\ominus$
3. Za brisanje tiketa pritisnite tipku: trash

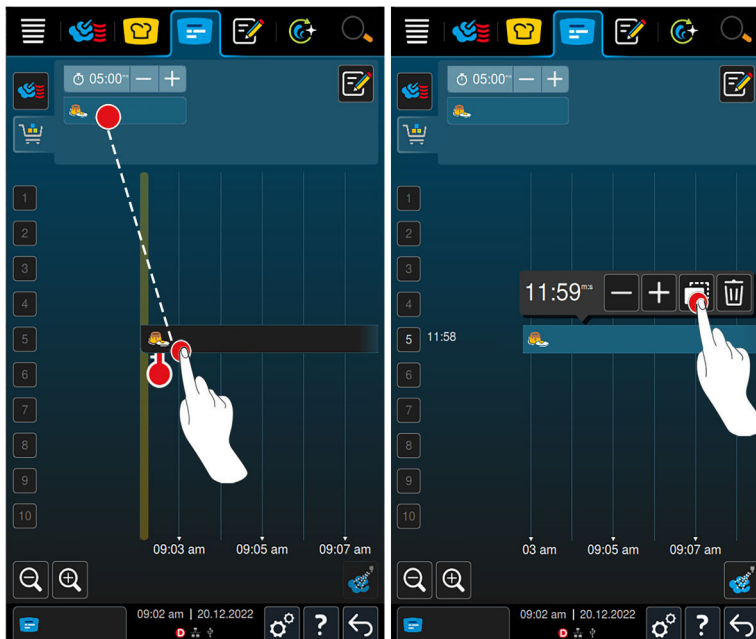
Inteligentni tiketi i programi

U slučaju velikog broja inteligentnih bonova ili programa postavke možete promijeniti naknadno, odnosno nakon što ste ih postavili. Kod nekih bon možete samo izbrisati.

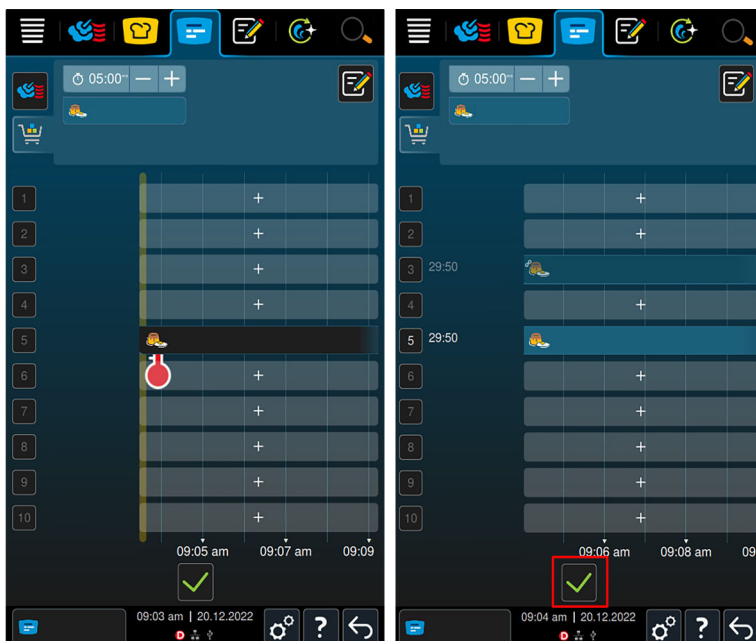
1. Kada želite povećati ili smanjiti temperaturu jezgre ili pak produljiti ili skratiti vrijeme pripreme jela, pritisnite tipke: $\oplus$ ili $\ominus$
2. Za brisanje tiketa pritisnite tipku: trash

12.6 Kopiranje bonova

Bonovi se isto tako mogu kopirati kako bi se na zaslonu mogla prikazati popunjenost razina.



1. U stavci iProductionManager odaberite bon koji želite kopirati i povucite ga na jednu od razina.
2. Pritisnite tipku. , nakon što ponovno odaberete bon.



1. Sada možete odabrati razinu u koju je potrebno kopirati bon.
2. Pritisnite tipku. , kako biste potvrdili svoj odabir.

12.7 Priprema jela s ciljnim vremenom

U iProductionManageru možete planirati jela tako da se jela počnu istovremeno pripremati ili da se istovremeno završi priprema jela. Te planove ne morate provesti odmah, već i u budućnosti. U tu svrhu postavite bon ispred ili iza pomagala za pozicioniranje. Kada pokrenete iProductionManager, pomagalo za pozicioniranje označava trenutačno vrijeme. Kada pomagalo za pozicioniranje pomaknete udesno, promijenit ćete vremensku os u budućnosti.

1. U traci izbornika pritisnite tipku: .
2. Pritiskom aktivirajte pomagalo za pozicioniranje i povucite ga do željene točke u vremenu na vremenskoj osi. Kada pomagalo za pozicioniranje pomaknete na desni rub zaslona, vremenska os se pomiče u budućnost.
3. Postavite željene bonove na desnu ili lijevu stranu pomagala za pozicioniranje.

- > Kada bon postavite s lijeve strane pomagala za pozicioniranje, kraj bona postavlja se na tu vremensku točku. Vaša jela bit će završena istovremeno.
- > Kada bon postavite s desne strane pomagala za pozicioniranje, početak bona će se postaviti na ovu vremensku točku. Priprema jela počinje istovremeno s dvostrukim dodirom ikone klizača na pomagalu za pozicioniranje.

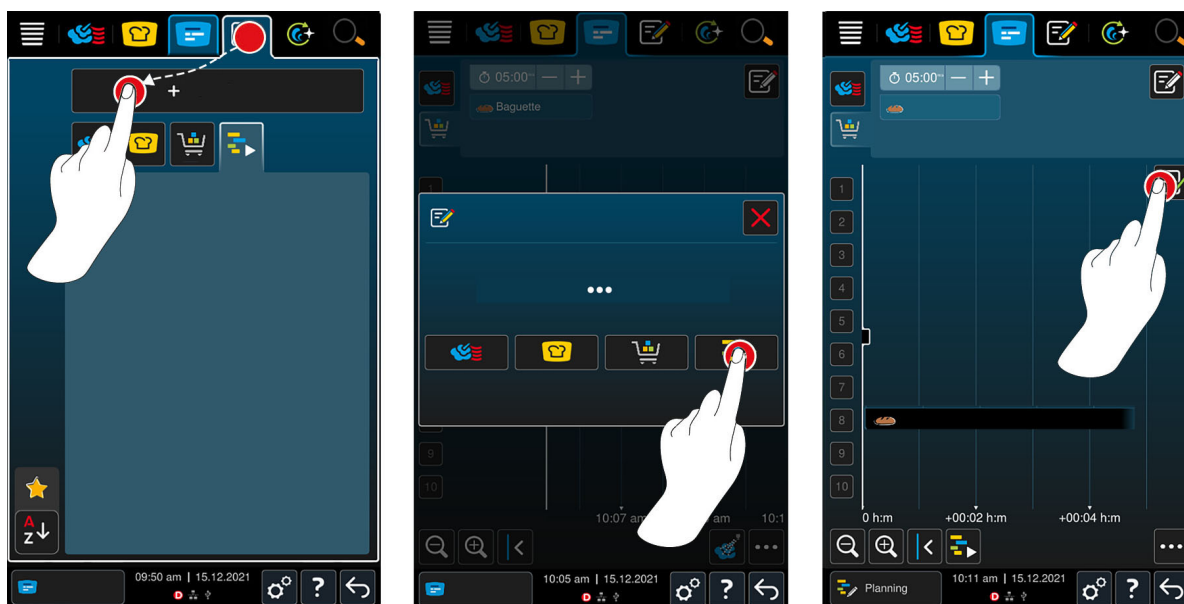
12.8 Planiranje

S funkcijom za planiranje iProductionManagera morate samo jednom postaviti tikete, nakon čega ćete ih moći pozvati u bilo kojem trenutku.



- Već obrađene tikete nije moguće spremiti kao planove.
- Dodatna funkcija **Obrada parom** nije vam na raspolaganju prilikom planiranja.

12.8.1 Izrada planova

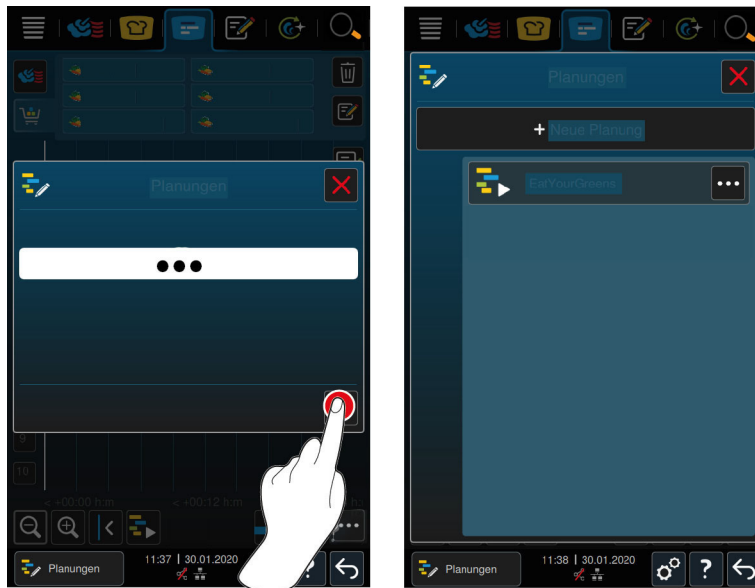


1. U traci izbornika pritisnite tipku:
2. U traci izbornika pritisnite tipku:
3. Pritisnite tipku. **+Novi plan**
4. Pritisnite tipku.
- > Pomagalo za pozicioniranje pomiče se na lijevi rub zaslona. Skaliranje vremenske osi prebacuje se iz prikaza trenutnog vremena u prikaz minuta. Sada možete postaviti tikete neovisno o vremenu.
5. Postavite željene tikete. Možete postaviti najviše 30 tiketa.

Za optimizaciju planiranja na raspolaganju su vam sljedeće funkcije:

- Popuniti nepopunjena mjesta u planu [► 52]
- Optimizacija vremena [► 53]
- Optimizacija energije [► 54]

1. Za pokretanje planiranja bez spremanja, pritisnite tipku:
2. Za spremanje plana pritisnite tipku:



3. Unesite ime.
 4. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: ✓
- >> Plan se prikazuje u popisu planova.

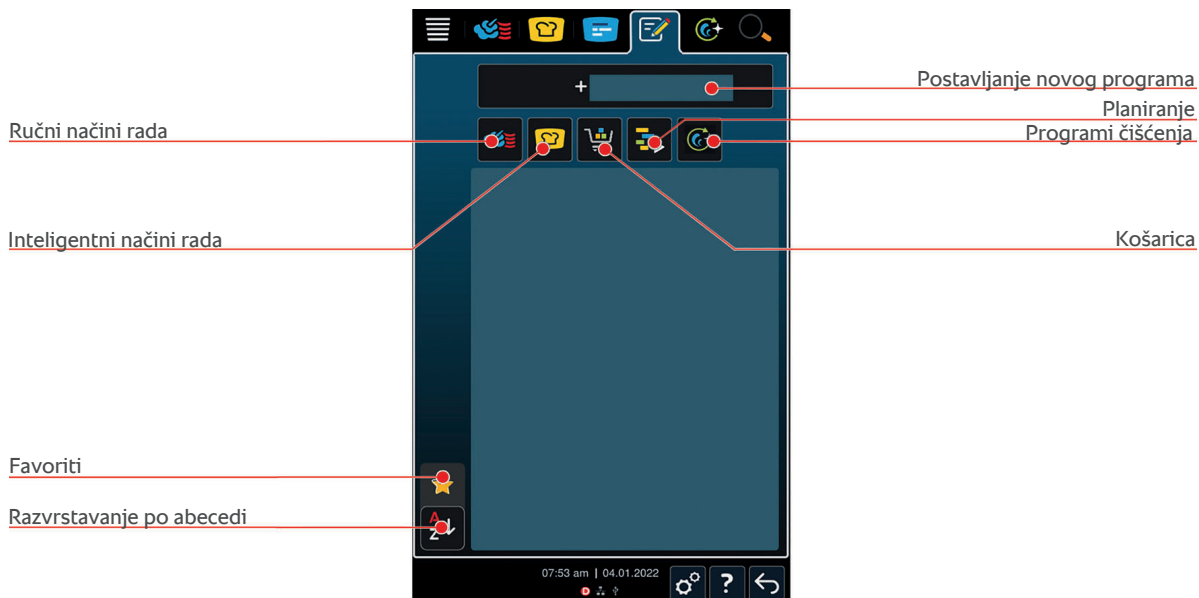
12.8.2 Pokretanje planova

- ✓ Izradili ste planove [► 57].
 - ✓ iProductionManager trenutno ne obrađuje bonove. Kada se obrađuju bonovi, prikazuje se poruka koja vas upozorava da se prije početka planiranja moraju prekinuti svi bonovi.
1. Pritisnite tipku. 🗑️ u izborniku pod opcijom *Programiranje*.
 2. Pritisnite željeni plan.
- >> Plan će se odmah pokrenuti. bonove će se u skladu s planom postaviti na ladice. Bonove na ploči za bonove zamijenit će bonovi dobiveni tijekom planiranja.

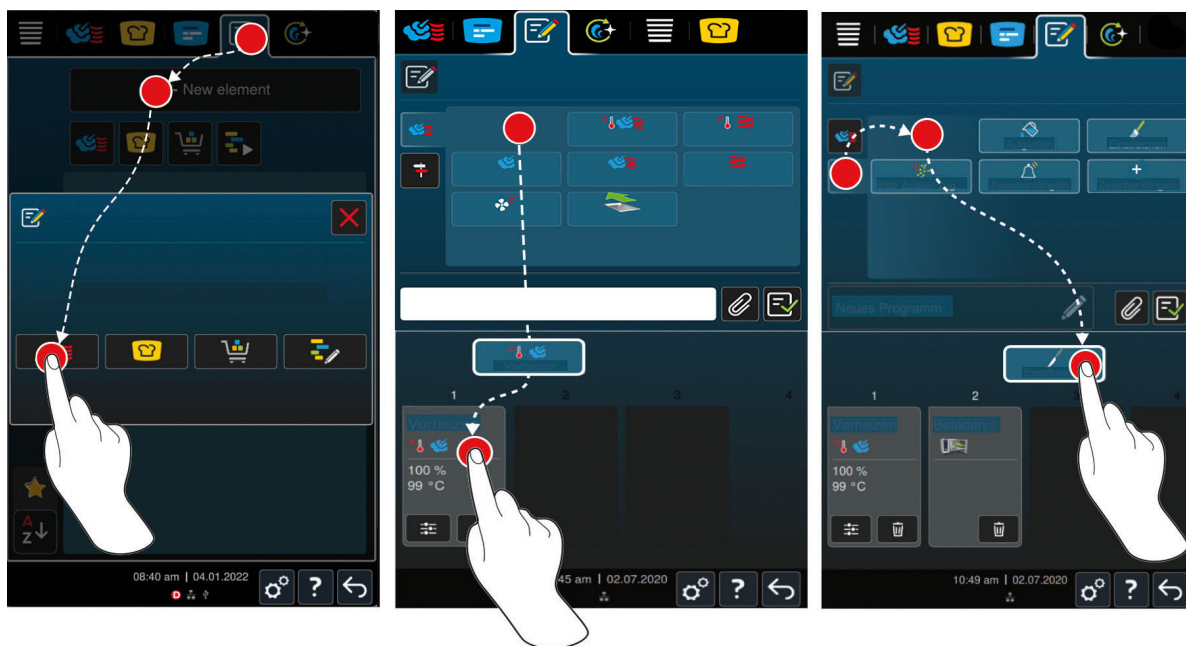
13 Način rada programiranja



U načinu rada programiranja možete izrađivati, spremati i upravljati vlastitim ručnim programima [► 59], inteligentnim procesima pripreme jela [► 61] i košaricama [► 63]. U tu svrhu stoje vam na raspolaganju svi ručni načini rada [► 36], inteligentni procesi pripreme jela [► 26], programi čišćenja [► 66] i unaprijed programirane košarice.

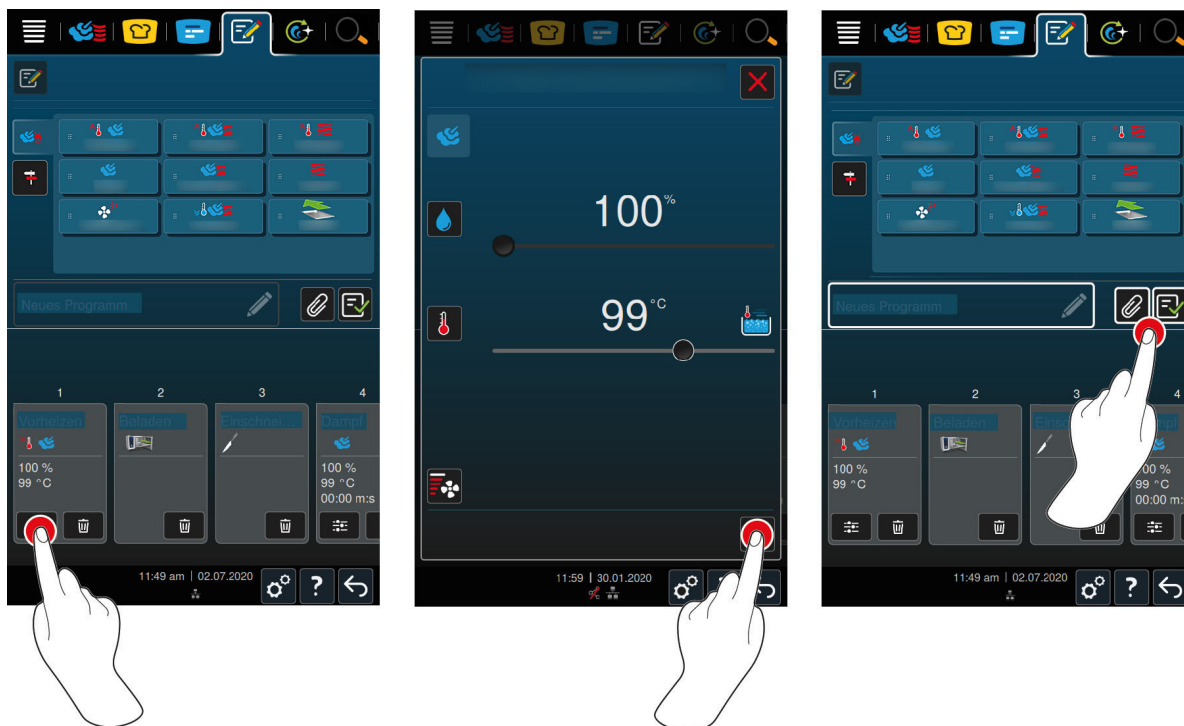


13.1 Izrada ručnog programa



1. U traci izbornika pritisnite tipku:
2. Pritisnite tipku. + **Novi element**
3. Pritisnite tipku.
- > Prikazuje se pregled dostupnih koraka pripreme jela.
4. Odaberite željene korake za pripremu jela i povucite ih u donje područje. **NAPOMENA! Korake pripreme jela ne možete međusobno kombinirati po vlastitoj želji.**
5. Da biste programu dodali zahtjeve, pritisnite tipku:

- > Prikazat će se pregled dostupnih zahtjeva. Ove podesive kartice s aktivnostima pomažu vam pri planiranju međukoraka tijekom postupka pripreme jela. Možete upotrijebiti već pripremljene kartice s aktivnostima ili ih izraditi sami.
- 6. Odaberite željene zahtjeve i povucite ih u donje područje.
- 7. Također možete izraditi vlastite kartice s aktivnostima. Pritisnite tipku **+**. Sada karticu s aktivnostima možete nasloviti, dodati joj tekst i sliku te zvučni zapis.



- 8. Za obradu koraka za pripremu jela pritisnite tipku:
- > Ovisno o odabranom načinu rada, prikazuju se podesivi parametri za pripremu jela i dodatne funkcije.

Korak za pripremu jela	Parametri pripreme jela	Dodatne funkcije
Prethodno zagrijavanje	Temperatura prostora za pripremu jela	Brzina zraka
Para	- Temperatura prostora za pripremu jela - Vrijeme pripreme jela - Temperatura jezgre	- Priprema jela s Delta-T - Brzina zraka
Kombinacija vrućeg zraka i vlage	- Vlaga u prostoru za pripremu jela - Temperatura prostora za pripremu jela - Vrijeme pripreme jela - Temperatura jezgre	- Priprema jela s Delta-T - Brzina zraka - Kuhanje na pari
Vrući zrak	- Vlaga u prostoru za pripremu jela - Temperatura prostora za pripremu jela - Vrijeme pripreme jela - Temperatura jezgre	- Priprema jela s Delta-T - Brzina zraka - Kuhanje na pari
Funkcija hlađenja „Cool Down“	Temperatura prostora za pripremu jela	Brzina zraka

- 1. Namjestite korak za pripremu jela prema vlastitim željama.
- 2. Kako biste sačuvali izmjene, pritisnite tipku:

Predodabir vremena pokretanja i slika programa

✓ Uvezli ste slike [► 83].

1. Kako biste programu dodijelili predodabir vremena pokretanja, pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku.  **Predodabir vremena pokretanja**
3. Pritisnite tipku. **UKLJ.**
4. Unesite vrijeme pokretanja.
5. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: 
6. Kako biste programu dodijelili sliku, pritisnite tipku: 
7. Pritisnite tipku.  **Odabir slike programa**
8. Odaberite sliku.
9. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: 
10. Kako biste nakon utovara namjestili niži stupanj ventilatora, pritisnite tipku: 

Spremanje programa

1. Da biste programu dali ime, pritisnite tipku: 
 2. Unesite ime.
 3. Za spremanje programa pritisnite tipku: 
- >> Program će biti provjeren. Kada su svi parametri za pripremu jela namješteni i imaju logičan redoslijed, program će se spremati i prikazati u popisu programa.
- >> Ako program sadržava pogrešku, dotično mjesto će biti označeno. Uklonite pogrešku prije nego što ponovno spremite program.

13.2 Postavljanje inteligentnog programa

Kada programirate inteligentni proces za pripremu jela, možete podešavati isključivo parametre za pripremu jela. Nije moguće promijeniti redoslijed pojedinačnih koraka za pripremu jela.



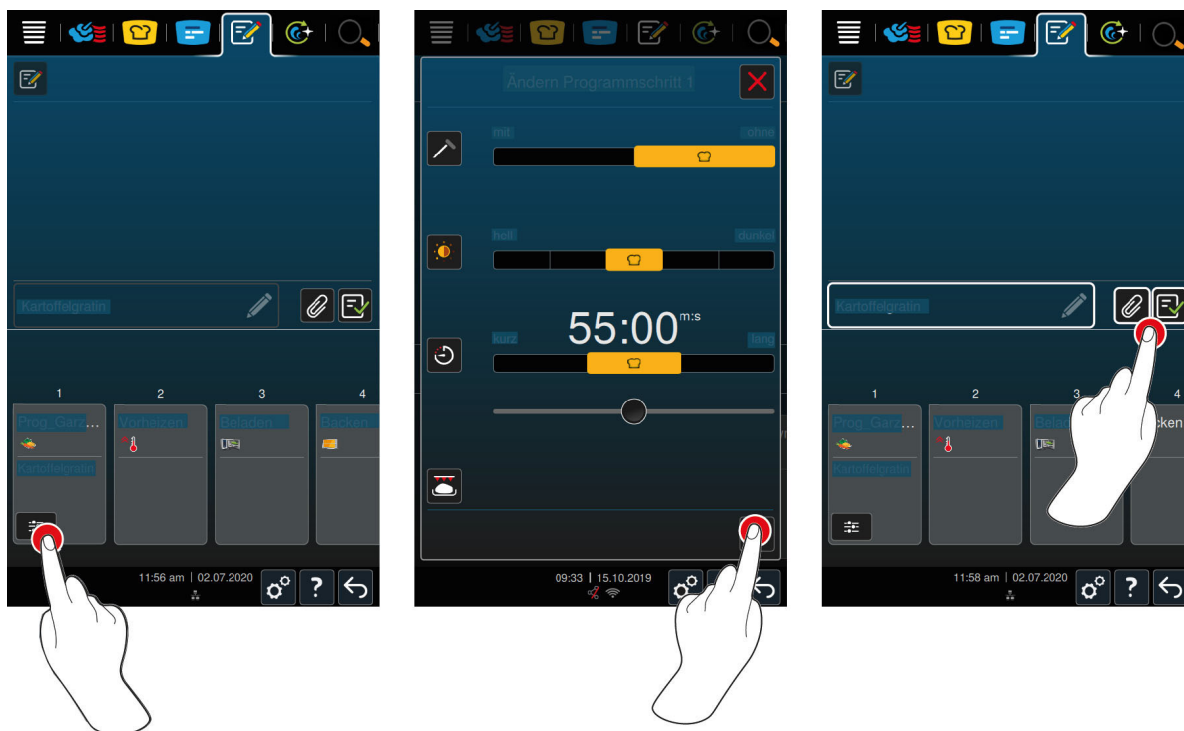
1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku. **+ Novi element**
3. Pritisnite tipku. 
 - > Pitat će vas što želite programirati.
4. Odaberite jednu od sljedećih mogućnosti:
 - Način rada

- Način rada i postupak pripreme jela
- Postupak pripreme jela

Nakon odabira prikazat će se odgovarajući inteligentni procesi pripreme jela.

1. Odaberite željeni inteligentni proces pripreme jela.

- > Prikazuju se pojedinačni koraci pripreme jela. Sada možete prilagoditi parametre za pripremu jela prema svojim željama.



2. Pritisnite tipku:

- > Ovisno o odabranom procesu za pripremu jela, prikazuju se podesivi parametri za pripremu jela i dodatne funkcije. Standardne postavke procesa pripreme jela označene su sljedećim simbolom:

3. Prilagodite parametre za pripremu jela svojim željama.

4. Da biste sačuvali izmjene, pritisnite tipku:

- > Ponovno se prikazuju pojedinačni koraci za pripremu jela.

Predodabir vremena pokretanja i slika programa

✓ Uvezli ste slike [► 83].

1. Kako biste programu dodijelili predodabir vremena pokretanja, pritisnite tipku:

2. Pritisnite tipku: **Predodabir vremena pokretanja**

3. Pritisnite tipku: **°UKLJ.**

4. Unesite vrijeme pokretanja.

5. Za potvrdu radnje pritisnite tipku:

6. Kako biste programu dodijelili sliku, pritisnite tipku:

7. Pritisnite tipku: **Odabir slike programa**

8. Odaberite sliku.

9. Za potvrdu radnje pritisnite tipku:

10. Kako biste nakon utovara namjestili niži stupanj ventilatora, pritisnite tipku:

Spremanje programa

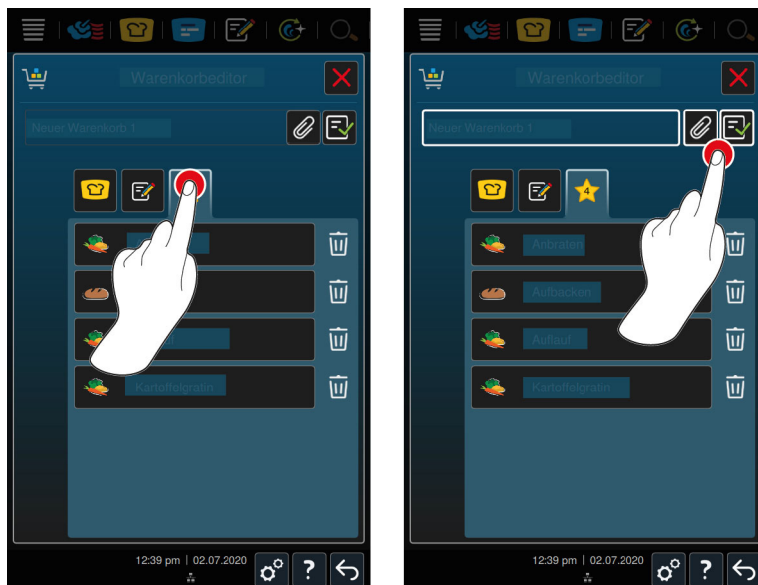
1. Da biste programu dali ime, pritisnite tipku:

2. Unesite ime.
3. Za spremanje programa pritisnite tipku: 
- >> Program će se prikazati u popisu programa.

13.3 Programiranje košarice



1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
2. Pritisnite tipku. + **Novi element**
3. Pritisnite tipku. 
4. Za dodavanje u košaricu inteligentnih procesa pripreme jela, pritisnite tipku: 
 - > Prikazat će se svi inteligentni procesi pripreme jela.
5. Prelistajte popis ili odaberite jedan način rada te zatim pritisnite željeni proces pripreme jela.
 - > Proces pripreme jela bit će označen s  te će se dodati košarici. Možete provjeriti i mogućnost kombiniranja procesa pripreme jela tako da tipke odabranih procesa pripreme jela držite dulje pritisnute. Zelena kvačica simbolizira mogućnost kombiniranja procesa pripreme jela.
6. Da biste košarici dodali već spremljene programe, pritisnite tipku: 
 - > Prikazat će se svi programi.
7. Prolistajte popis i odaberite ručne ili inteligentne programe te zatim pritisnite željeni program.
 - > Proces pripreme jela bit će označen s  te će se dodati košarici.



Provjera košarice

1. Za provjeru košarice pritisnite tipku: ★
 - > Prikazuju se svi odabrani inteligentni procesi pripreme jela i programi.
2. Za brisanje elementa iz košarice pritisnite tipku: 🗑️

Spremanje košarice

1. Za dodavanje imena košarici pritisnite tipku: ✎
 2. Unesite ime.
 3. Za spremanje košarice pritisnite tipku: ✅
- >> Košarica će se prikazati u popisu programa.

Provjera mogućnosti kombiniranja

Možete provjeriti mogućnost kombiniranja različitih primjena u načinu rada programiranja.

1. Pritisnite odabranu primjenu i držite je pritisnutom.
2. Primjene označene zelenom kvačicom moguće je kombinirati s odabranom primjenom.
3. Primjene označene crvenim znakom X ne mogu se kombinirati s odabranom primjenom.

13.4 Obrada i brisanje programa

✓ Programirali ste ručne programe [► 59], inteligentne procese pripreme jela [► 61] ili košarice [► 63].

1. Za obradu programa pritisnite tipku: ⋮

Na raspolaganju su vam sljedeće mogućnosti obrade:

- Obraditi element ✎
- Udvostručiti element 📄+
- Izbrisati element 🗑️
- Namještanje predodabira vremena pokretanja ⌚
- Slanje programa iProduction Manageru 📡
- Dodavanje programa u favorite ★

13.5

Vidjeti također

 Prikaz programa [► 71]

13.6 Pokretanje programa i košarica

Pokretanje ručnog programa

1. Za pokretanje ručnog programa pritisnite željeni program.
 - > Program se odmah pokreće. Prikazuju se svi koraci za pripremu jela.
 2. Za slanje ručnog programa u iProductionManager pritisnite tipku: ...
 3. Pritisnite tipku. 
- >> Ručni program prikazuje se na ploči za bonove. Sada možete postaviti bon na uobičajeni način [► 51].

Pokretanje inteligentnog procesa pripreme jela

1. Za pokretanje inteligentnog procesa pripreme pritisnite željeni program.
 - > Program se odmah pokreće. Prikazuju se svi koraci za pripremu jela.
 2. Za slanje inteligentnog procesa pripreme jela u iProduction Manager pritisnite tipku: ...
 3. Pritisnite tipku. 
- >> Inteligentni program prikazat će se na ploči s bonovima. Sada možete postaviti bon na uobičajeni način [► 51].

Pokretanje košarice

1. Za predaju košarice iProduction Manageru pritisnite željenu košaricu.
 - > Svi elementi košarice prikazuju se na ploči s bonovima. Sada možete postaviti bonove na uobičajeni način [► 51].

14 Način programiranja - iCareSystem AutoDose

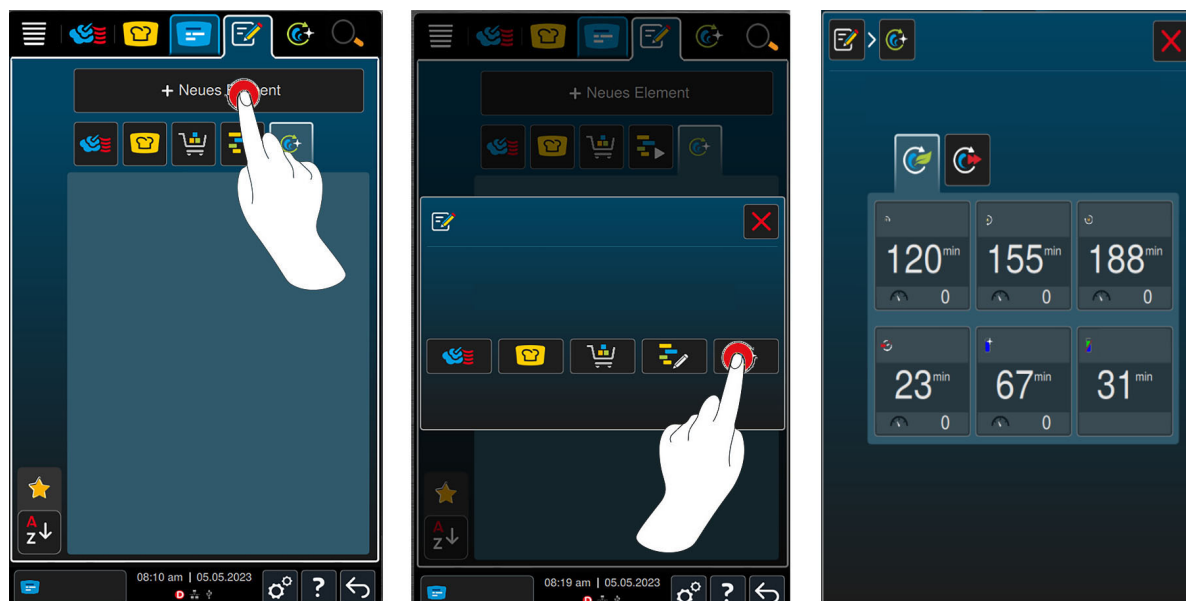


U načinu rada programiranja možete izrađivati, spremati i upravljati vlastitim ručnim programima [► 59], inteligentnim procesima pripreme jela [► 61] i košaricama [► 63]. U tu svrhu stoje vam na raspolaganju svi ručni načini rada [► 36], inteligentni procesi pripreme jela [► 26], programi čišćenja [► 66] i unaprijed programirane košarice.

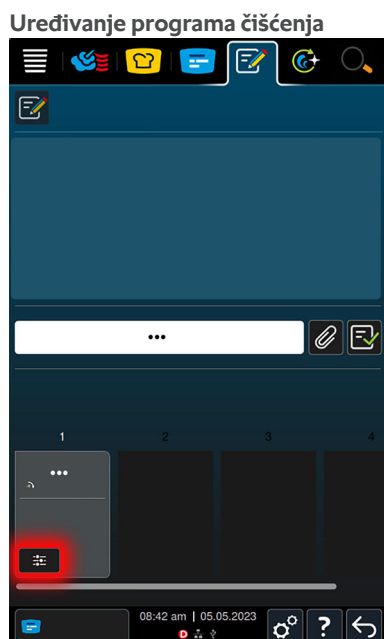


14.1 Izrada programa čišćenja (zaliha kemikalija)

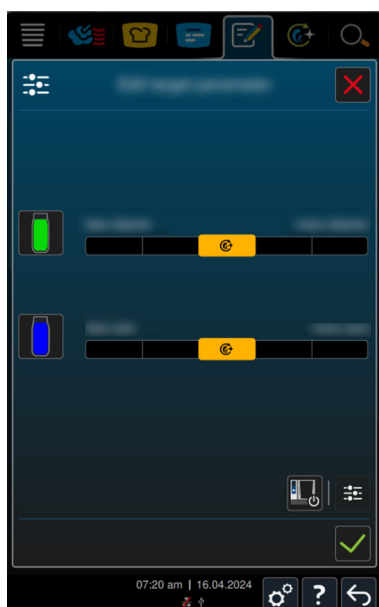
Ovdje možete izraditi vlastiti program čišćenja:



1. Pritisnite tipku. Način rada programiranja.
2. Pritisnite tipku. **+ Novi element.**
3. Pritisnite tipku. .
4. Pritisnite tipku. Eco način rada ili standardni način rada za individualno programiranje željenih programa čišćenja.



Nakon odabira programa čišćenja pritisnite:  za promjenu ciljnih parametara.



Možete odabrati hoće li se tijekom čišćenja upotrebljavati više ili manje sredstva za pranje ili njegu (Care).

- Pritisnite tipku. , kako biste potvrdili svoj odabir.
- Pritisnite tipku. , kako biste spremili postavljeni program čišćenja.
- Pritisnite tipku.  kako biste isključili uređaj nakon čišćenja.

14.2 Obrada i brisanje programa (zaliha kemikalija)

- ✓ Programirali ste ručne programe [► 59], inteligentne procese pripreme jela [► 61], košarice [► 63] ili programe čišćenja. [► 66]

1. Za obradu programa pritisnite tipku: ...

Na raspolaganju su vam sljedeće mogućnosti obrade:

- Obraditi element 
- Udvostručiti element 

- Izbrisati element 
- Namještanje predodabira vremena pokretanja 
- Slanje programa iProduction Manageru 
- Dodavanje programa u favorite 

15 Prebacivanje načina rada

Pomoću iCombi Pro možete se jednostavno i u svakom trenutku prebacivati između načina rada Priprema jela, iCookingSuite i iProductionManager. Tako vam je na raspolaganju opcionalni spoj automatskog inteligentnog kuhanja koje štedi energiju i individualnih mogućnosti podešavanja. Na raspolaganju su vam sljedeće glavne primjene:

- Promijenite bon u iProductionManageru u ručni način rada.
- Promijenite inteligentni proces pripreme jela u iCookingSuiteu u inteligentni bon u iProductionManageru.
- Promijenite inteligentni proces pripreme jela u iCookingSuiteu u ručni način rada.

Promijenite bon u ručni način rada

✓ Postavili ste bon [► 51]. Postupak pripreme jela je u tijeku.

1. U traci izbornika pritisnite tipku: 

> Pojavljuje se polje za upit u kojem možete potvrditi prebacivanje na ručni način rada.

2. **NAPOMENA! Radnju nije moguće poništiti.** Pritisnite tipku. ✓

>> Parametri za pripremu jela iz bona se preuzimaju i prikazuju u ručnom načinu rada.

Promjena inteligentnog procesa pripreme jela u inteligentni bon

✓ Pokrenuli ste inteligentni proces pripreme jela [► 28]. Postupak pripreme jela je u tijeku.

1. U traci izbornika pritisnite tipku: 

> Pojavljuje se polje za upit u kojem možete potvrditi prebacivanje na iProduction Manager.

2. **NAPOMENA! Radnju nije moguće poništiti.** Pritisnite tipku. ✓

>> Inteligentni proces pripreme jela šalje se iProductionManageru te se prikazuje na srednjoj razini.

Promjena inteligentnog procesa pripreme jela u ručni način rada

✓ Pokrenuli ste inteligentni proces pripreme jela [► 28]. Postupak pripreme jela je u tijeku.

1. U traci izbornika pritisnite tipku: 

> Pojavljuje se polje za upit u kojem možete potvrditi prebacivanje na ručni način rada.

2. **NAPOMENA! Radnju nije moguće poništiti.** Pritisnite tipku. ✓

>> Aktualni parametri za pripremu jela inteligentnog procesa pripreme jela preuzimaju se i prikazuju u ručnom načinu rada te se automatski primjenjuju.

16 Postavke



Tvorničke postavke uređaja možete trajno prilagoditi svojim potrebama.

1. Pritisnite tipku. 

> Prikazuje se pregled svih mogućih postavki:

- Favoriti [▶ 70]
- Prikaz [▶ 70]
- Svjetlo [▶ 72]
- Zvuk [▶ 72]
- Sustav za kuhanje [▶ 74]
- Priprema jela [▶ 76]
- Čišćenje [▶ 81]
- Upravljanje podacima [▶ 82]
- Mrežne postavke [▶ 85]
- Korisnički profil [▶ 86]
- Servis [▶ 90]
- ConnectedCooking [▶ 91]

Postavke možete promijeniti pomicanjem popisa prema gore ili dolje i pritiskom na željenu kategoriju. Svaka kategorija uključuje izbor mogućih postavki, koje je moguće izmijeniti jednostavnim pokretima rukama [▶ 17] ili centralnim kotačićem za namještanje. [▶ 18]

16.1 Favoriti

U favoritima se prikazuju sve postavke koje ste označili kao favorite.

Spremanje postavke u favorite

1. Odaberite jednu postavku.

2. Pritisnite tipku. 

>> Postavka je spremljena u favorite i prikazuje se pod , a sortiranje se odvija kronološki nakon dodavanja.

16.2 Prikaz

Otvaranje prikaza

1. Pritisnite tipku. 

2. Pritisnite tipku.  **Prikaz**

16.2.1 Jezik

Ovdje možete promijeniti jezik korisničkog sučelja.

Namještanje jezika korisničkog sučelja

1. Pritisnite tipku.  **Jezik**

2. Odaberite željeni jezik.

>> Jezik korisničkog sučelja odmah će se promijeniti.

16.2.2 Datum i vrijeme

Ovdje možete promijeniti sljedeće postavke:

- **Datum**  
- **Vrijeme**  

▪ Prebacivanje 24h/12h

Podešavanje datuma

1. Pritisnite tipku.  **Datum**
 - > Prikazat će se kalendar.
2. Odaberite željeni datum.
- >> Datum će se automatski preuzeti.

Namještanje vremena

1. Pritisnite tipku.  **Vrijeme**
 - > Prikazat će se vrijeme.
2. Pritisnite vrijeme.
3. Postavite željeno vrijeme.
- >> Vrijeme će se automatski preuzeti.

Namještanje prebacivanja 24 h / 12 h

1. Odaberite **12** za postavljanje formata od 12 sati i **24** za postavljanje formata od 24 sata.

Sinkronizacija vremena putem sustava ConnectedCooking

Vrijeme također možete automatski sinkronizirati pomoću ConnectedCookinga.

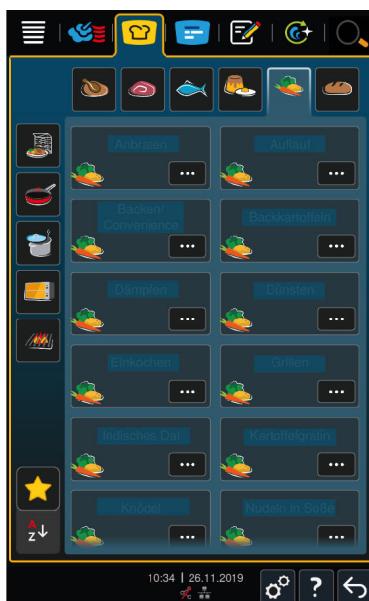
1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **ConnectedCooking**
3. Pored **Automatskog sinkroniziranja vremena** pritisnite tipku: **ON** (Uklj.)

16.2.3 Podešavanje formata temperature

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

16.2.4 Prikaz programa

Ovdje možete namjestiti hoće li se inteligentni proces pripreme jela u iCookingSuiteu i načinu rada za programiranje prikazivati u jedan, dva ili tri stupca.



1. Pritisnite tipku.  **Prikaz programa**
2. Odaberite prikaz s  **jednim stupcem**,  **dva stupca** ili  **tri stupca**.

>> Izbor će se odmah preuzeti.

16.3 Svjetlo

Namještanje svjetla

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Svjetlo**

16.3.1 Svjetlina zaslona

Namještanje svjetline zaslona

Ovdje možete namjestiti svjetlinu zaslona na ljestvici od 0 – 100 %.

1. Pritisnite tipku.  **Svjetlina zaslona**
2. Odaberite željenu vrijednost na ljestvici ili je podesite pomoću kotačića.

>> Svjetlina zaslona odmah će se namjestiti.

Automatsko prigušenje osvjetljenja

1. Pritisnite tipku.  **Automatsko prigušenje osvjetljenja**

>> Ovdje možete uključiti ili isključiti automatsko prigušenje osvjetljenja.

Postavljanje prigušenja osvjetljenja nakon x min

1. Pritisnite tipku.  **Prigušenje osvjetljenja nakon x min**

>> Sada možete namjestiti nakon koliko minuta treba aktivirati automatsko prigušenje osvjetljenja.

Maksimalna svjetloća zaslona

1. Pritisnite tipku.  **Maksimalna svjetloća zaslona**

>> Ovdje možete namjestiti svjetloću zaslona na ljestvici od 0 – 100 %.

Uključivanje ili isključivanje čuvara zaslona

1. Pritisnite tipku.  **Čuvar zaslona**

>> Ovdje možete uključiti ili isključiti opciju čuvara zaslona.

Aktivacija čuvara zaslona nakon x min

1. Pritisnite tipku.  **Aktiviraj čuvar zaslona nakon x min**

>> Ovdje možete postaviti nakon koliko minuta treba aktivirati čuvar zaslona.

16.4 Ton

Podešavanje zvuka

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Zvuk**

16.4.1 Ukupna glasnoća

Podešavanje ukupne glasnoće zvučnog signala

Ovdje možete namjestiti ukupnu glasnoću uređaja na ljestvici od 0 do 100 %.

1. Pritisnite tipku.  **Ukupna glasnoća**
2. Odaberite željenu vrijednost na ljestvici.

>> Odmah se prilagođava ukupna glasnoća.

16.4.2 Punjenje / zahtjevi za radnje

Ovdje možete namjestiti koji će se zvučni signal ili melodija oglasiti kada punite uređaj ili kada se od vas traži da obavite određenu radnju. Možete odabrati jednu od 25 mogućnosti.

1. Pritisnite tipku.  **Zahtjev za punjenje/djelovanje**
2. Pritisnite tipku.  **Ton**
3. Pritisnite željeni zvučni signal.
 - > Zvučni signal će se reproducirati.
4. Ako želite isključiti zvučni signal, pritisnite tipku: **ISKLUČENO**
5. Na traci s ikonama pritisnite  kako biste se vratili na pregled.
6. Ako bi se zvučni signal trebao oglašavati dok se uređaj ne napuni ili dok se radnja ne potvrdi, pritisnite tipku:  **Trajna reprodukcija UKLJ.**
7. Ako bi se zvučni signal trebao oglasiti samo nakratko, pritisnite tipku:  **Trajna reprodukcija ISKLJ.**
 - > Aktivirat će se područje  **Duljina zvučnog signala.**
8. Postavite duljinu u rasponu od 0 – 180 sekundi.
9. Kako biste potvrdili postavku, pritisnite tipku na traci s ikonama:  
- >> Vratit ćete se na pregled.

16.4.3 Završetak programskog koraka

Ovdje možete podesiti koji će se zvučni signal ili melodija oglasiti kada se završi programski korak. Možete odabrati jednu od 37 mogućnosti.

1. Pritisnite tipku.  **Završetak programskog koraka**
2. Pritisnite tipku.  **Zvučni signal**
3. Pritisnite željeni zvučni signal.
 - > Zvučni signal će se reproducirati.
4. Ako želite isključiti zvučni signal, pritisnite tipku: **ISKLUČENO**
5. Na traci s ikonama pritisnite  kako biste se vratili na pregled.
6. Ako bi se zvučni signal trebao oglašavati dok se uređaj ne napuni ili dok se radnja ne potvrdi, pritisnite tipku:  **Trajna reprodukcija UKLJ.**
7. Ako bi se zvučni signal trebao oglasiti samo nakratko, pritisnite tipku:  **Trajna reprodukcija ISKLJ.**
 - > Aktivirat će se područje  **Duljina zvučnog signala.**
8. Postavite duljinu u rasponu od 0 – 180 sekundi.
9. Kako biste potvrdili postavku, pritisnite tipku na traci s ikonama:  
- >> Vratit ćete se na pregled.

16.4.4 Završetak vremena kuhanja

Ovdje možete namjestiti koji će se zvučni signal ili melodija oglasiti kada isteče vrijeme za pripremu jela. Možete odabrati jednu od 37 mogućnosti.

1. Pritisnite tipku.  **Završetak vremena kuhanja**
2. Pritisnite tipku.  **Zvučni signal**
3. Pritisnite željeni zvučni signal.
 - > Zvučni signal će se reproducirati.
4. Ako želite isključiti zvučni signal, pritisnite tipku: **ISKLUČENO**
5. Na traci s ikonama pritisnite  kako biste se vratili na pregled.

6. Ako bi se zvučni signal trebao oglašavati dok se uređaj ne napuni ili dok se radnja ne potvrdi, pritisnite tipku:  **Trajna reprodukcija UKLJ.**
7. Ako bi se zvučni signal trebao oglasiti samo nakratko, pritisnite tipku:  **Trajna reprodukcija ISKLJ.**
 - > Aktivirat će se područje  **Duljina zvučnog signala.**
8. Postavite duljinu u rasponu od 0 – 180 sekundi.
9. Kako biste potvrdili postavku, pritisnite tipku na traci s ikonama: 
- >> Vratit ćete se na pregled.

16.4.5 Prekid procesa / pronađena pogreška

Ovdje možete namjestiti koji će se zvučni signal ili melodija oglasiti kada se prepozna pogreška. Možete odabrati jednu od 37 mogućnosti.

1. Pritisnite tipku.  **Prekid procesa / pronađena pogreška**
2. Pritisnite željeni zvučni signal.
 - > Zvučni signal će se reproducirati.
3. Ako želite isključiti zvučni signal, pritisnite tipku: **ISKLJUČENO**
4. Na traci s ikonama pritisnite  kako biste se vratili na pregled.
5. Ako bi se zvučni signal trebao oglašavati dok se uređaj ne napuni ili dok se radnja ne potvrdi, pritisnite tipku:  **Trajna reprodukcija UKLJ.**
6. Ako bi se zvučni signal trebao oglasiti samo nakratko, pritisnite tipku:  **Trajna reprodukcija ISKLJ.**
 - > Aktivirat će se područje  **Duljina zvučnog signala.**
7. Postavite duljinu u rasponu od 0 – 180 sekundi.
8. Kako biste potvrdili postavku, pritisnite tipku na traci s ikonama: 
- >> Vratit ćete se na pregled.

16.5 Sustav za kuhanje

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Sustav za kuhanje**

16.5.1 Informacije o tipu uređaja

Ovdje može vidjeti u koji se tip ubraja vaš uređaj i koja je inačica softvera instalirana.

16.5.2 Potrošnja energije

NAPOMENA

Potrošnja energije dostupna je tek nakon završetka postupka pripreme jela, a taj se podatak zamjenjuje novim kada se pokrene novi postupak pripreme jela. Prikazane energetske vrijednosti nisu izmjerene, nego izračunate. Moguće je malo odstupanje prikazanih vrijednosti od vrijednosti utvrđenih mjernim uređajima.

Pod ovom točkom izbornika možete odabrati nadzornu ploču Energy. Tu možete nadzirati potrošnju energije svojeg sustava za kuhanje. Potrošnja energije detaljno se izračunava iz odabranih postavki te se može prikazati i analizirati u sustavu ConnectedCooking.

Pritisnite tipku.  kako biste provjerili potrošnju energije vašeg uređaja.

Uz pomoć prikaza potrošnje energije nudimo mogućnost uvida u potrošnju energije posljednjeg provedenog postupka pripreme jela. Sljedeći podaci o potrošnji dostupni su nakon završetka ručnog postupka pripreme jela, inteligentnog postupka pripreme jela, upotrebe sustava iProductionManager ili čišćenja:

- Trajanje postupka pripreme jela
- Vrsta postupka pripreme jela

- Potrošnja energije u kWh

16.5.3 Način štednje energije sustava iProductionManager

Pritisnite tipku.  za uključivanje ili isključivanje načina uštede energije IPM-a.

16.5.4 E/2

Pritisnite tipku.  kako biste uključili ili isključili postavku pola potrošnje energije.

Aktiviranjem ove opcije potrošnja energije za grijanje u električnim uređajima smanjuje se za 50 %. Imajte na umu da su kod aktivirane opcije dostupni samo ručni procesi pripreme jela. Inteligentni procesi pripreme jela sakrivaju se u sustavima iCookingSuite i iProductionManager.

16.5.5 Zaključavanje zaslona

Ovdje možete aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja zaslona.

- Za aktivaciju funkcije pritisnite tipku:  UKLJ.
- Za deaktivaciju ove funkcije pritisnite tipku:  OFF (ISKLJ.)

Ako je funkcija aktivirana, zaslon se može  zaključati dugim pritiskom na tipku. Time se sprječava slučajno rukovanje, npr. brisanjem zaslona. Zaključavanje zaslona može se ponovno deaktivirati dugim pritiskom na tipku .

16.5.6 Demo način rada

Uključivanje/isključivanje „demo“ načina rada

Ovdje možete prebaciti uređaj u demo način rada. Ova funkcija korisna je kada želite prezentirati funkcije uređaja bez stvarnog kuhanja.

1. Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite i držite pritisnutom tipku:  ON (Uključeno) sve dok traka napretka ne prijeđe preko oba položaja prekidača: ON (uključeno) i OFF (isključeno).

>> Ako je aktiviran pokazni način rada, uređaj će se ponovno pokrenuti. U podnožju će se pojaviti simbol: .

16.5.7 Snaga pare

Ovdje možete namjestiti da je u načinu rada Para [► 38] za posebno zahtjevne proizvode uvijek osiguran kontinuiran i neprekidan dovod svježeg pare.



OPREZ

Ako radite s funkcijom Power Steam, ispušta se veća količina vruće vodene pare

Možete se opeći vrućom parom kada otvorite vrata pećnice.

1. Pažljivo otvarajte vrata prostora za pripremu jela kada radite s funkcijom Power Steam.

1. Za aktivaciju funkcije pritisnite tipku:  UKLJ.

>> U načinu rada **Para** temperaturu vrenja predstavlja simbol: .

16.5.8 Kontrolna mlaznica

Ovdje možete namjestiti koliko će suvišne vlage kondenzirati kontrolna mlaznica uređaja. Ova funkcija standardno je postavljena na ekološki način rada. Ovom postavkom optimira se ispuštanje vlage. Osim podešavanja ECO načina rada, možete aktivirati ili deaktivirati funkciju upravljačke mlaznice:

- trajna aktivacija kontrolne mlaznice ima smisla pogotovo u slučajevima kada želite izbjeći neželjenu kondenzaciju u kuhinji.
- Deaktivacija kontrolne mlaznice posebno ima smisla ako je vaš sustav za odvod zraka dovoljno snažan, jer tako možete uštedjeti vodu.

Prije nego što aktivirate ili deaktivirate funkciju, konzultirajte svog RATIONAL servisnog partnera.

1. Pritisnite tipku.  **Kontrolna mlaznica**
2. Za aktivaciju funkcije pritisnite tipku: **AN**
3. Za deaktivaciju ove funkcije pritisnite tipku: **ISKLJUČENO**

16.5.9 Watchdog

Ovdje možete namjestiti da se oglašava zvučni signal kada su vrata prostora za pripremu jela predugo otvorena tijekom punjenja uređaja. Postavite vrijeme u rasponu od 0 – 180 sekundi.

- Pritisnite tipku. , kako biste otvorili postavke funkcije Watchdog.
- Pritisnite tipku. , kako biste postavili broj sekundi funkcije Watchdog 1.
- Pritisnite tipku. , kako biste postavili broj sekundi funkcije Watchdog 2.
- Pritisnite tipku. , kako biste postavili broj sekundi funkcije Watchdog u načinu rada programiranja.

16.5.10 Opasnost

Ovdje možete namjestiti da se oglašava signal upozorenja kada su vrata prostora za pripremu jela predugo otvorena tijekom pripreme jela. Postavite vrijeme u rasponu od 0 – 180 sekundi.

- Pritisnite tipku. , kako biste otvorili postavke opasnosti.
- Pritisnite tipku. , kako biste postavili broj sekundi za funkciju opasnosti u zagrijavanju ili funkciju zagrijavanja sustava iProductionManager.
- Pritisnite tipku. , kako biste postavili broj sekundi za stupnjeve opasnosti u sustavu iProductionManager.

16.5.11 Pražnjenje generatora pare

1. Pritisnite tipku.  za pražnjenje generatora pare.

16.5.12 VarioSmoker

Funkciju dimljenja možete aktivirati ili deaktivirati neovisno o tome jeste li već postavili uređaj VarioSmoker.

1. Pritisnite tipku.  **VarioSmoker UKLJUČITE** ili **ISKLJUČITE** kako biste u funkciji ručnog programiranja dobili pristup opcijskoj tipki za aktiviranje uređaja VarioSmoker.

16.6 Priprema jela

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Priprema jela**

16.6.1 Primarna nacionalna kuhinja

U primarnoj nacionalnoj kuhinji kulturno specifični kulinarski običaji prevode se u inteligentne procese pripreme jela. Parametri tih inteligentnih procesa pripreme jela odražavaju ove kulinarske običaje i jela se pripremaju na način koji očekuju gosti kada se nađu u toj zemlji odn. regiji. Tako nećete savladati samo svoju lokalnu kuhinju, već i sve svjetske kuhinje. Ova postavka ne ovisi o postavljenom jeziku.

Odabir primarne nacionalne kuhinje

1. Pritisnite tipku.  **Primarna kuhinja po državama**
 2. Listajte kroz popis i odaberite željenu primarnu nacionalnu kuhinju.
- >> Nacionalna kuhinja će se odmah preuzeti. U iCookingSuiteu prikazuju se inteligentni procesi pripreme jela određene nacionalne kuhinje. Parametri inteligentnih procesa pripreme jela, vrijeme pripreme jela i temperature jezgre prilagođeni su kulturno specifičnim kulinarskim običajima.

16.6.2 Sekundarna nacionalna kuhinja

Primarnoj nacionalnoj kuhinji možete dodati još jednu nacionalnu kuhinju. Tako istovremeno možete pripremati tipična jela 2 zemlje. Na primjer, to će vam biti posebno korisno ako u restoranu želite ponuditi poseban tjedni jelovnik s jelima neke druge nacionalne kuhinje.

Odabir sekundarne nacionalne kuhinje

1. Pritisnite tipku.  **Sekundarna kuhinja po državama**
 2. Listajte kroz popis i odaberite željenu sekundarnu nacionalnu kuhinju.
- >> Nacionalna kuhinja će se odmah preuzeti. U iCookingSuiteu prikazuju se dodatni inteligentni procesi pripreme jela sekundarne nacionalne kuhinje koji su označeni simbolom . Na postavke parametara za pripremu jela ubuduće će utjecati primarna nacionalna kuhinja [► 76].

16.6.3 Vrijeme zaustavljanja

1. Pritisnite tipku.  za podešavanje vremena zaustavljanja kondenzacijskog poklopca.
- >> Sada možete namjestiti koliko minuta treba trajati vrijeme zaustavljanja.

16.6.4 Mjerna vrijednost senzora

Ovdje se prikazuje točna mjerna vrijednost sonde za temperaturu prostora za pripremu jela u °C.

16.6.5 Format vremena pripreme jela

Namještanje formata vremena pripreme jela

1. Pritisnite tipku.  da biste prilagodili format vremena pripreme jela.
- >> Sada možete namjestiti format za pripremu jela na automatski, h:m, ili na m:s.

16.6.6 Težina tanjura à la carte

Prije početka finishinga namjestite težinu praznog tanjura. Pomoću ovog podatka vaš će iCombi Pro prilagoditi korake pripreme jela tako da postignete idealan rezultat pripreme jela te da se na tanjurima ne kondenzira vlaga. Više informacija dostupno je ovdje: Namještanje težine tanjura za à la carte [► 46]

16.6.7 Težina tanjura za banket

Prije početka finishinga namjestite težinu praznog tanjura. Pomoću ovog podatka vaš će iCombi Pro prilagoditi korake pripreme jela tako da postignete idealan rezultat pripreme jela te da se na tanjurima ne kondenzira vlaga. Više informacija dostupno je ovdje: Namještanje težine tanjura za banket [► 46]

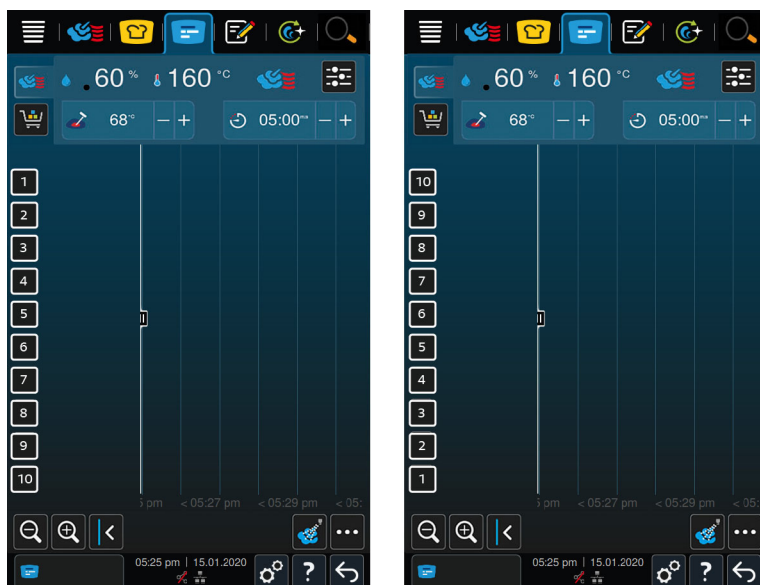
16.6.8 Broj nivoa

Ovdje možete namjestiti koliko razina ćete upotrebljavati u iProductionManageru.

1. Pritisnite tipku.  **Broj nivoa**
 2. Na ljestvici odaberite željenu vrijednost od 0 do 12.
- >> Postavka će se odmah preuzeti.

16.6.9 Redoslijed nivoa

Ovdje možete odabrati hoće li razine u iProductionManageru biti prikazane uzlazno ili silazno.



1. Za uzlazni prikaz razina pritisnite tipku: 123

2. Za silazni prikaz razina pritisnite tipku: 321

>> Postavka će se odmah preuzeti.

16.6.10 Dodatno opterećenje kod ručnih programa u aplikaciji iProductionManager

Ovdje možete postaviti hoće li se u ručnim programima u iProductionManageru produljiti vrijeme pripreme jela kada se prostor za pripremu jela otvori tijekom pripreme i kada je izmjereni pad energije toliko velik da se s odabranim postavkama ne može postići rezultat pripreme jela.

1. Za aktivaciju funkcije pritisnite tipku: **Dodatno opterećenje kod ručnih programa u aplikaciji iProductionManager UKLJ.**

16.6.11 Vrijeme zadržavanja klime

Ovdje možete namjestiti koliko dugo se treba održavati klima u prostoru za pripremu jela kada ne pripremate jela pomoću iProductionManagera.

1. Pritisnite tipku. **Vrijeme zadržavanja klime**
2. Odaberite željenu vrijednost na ljestvici.

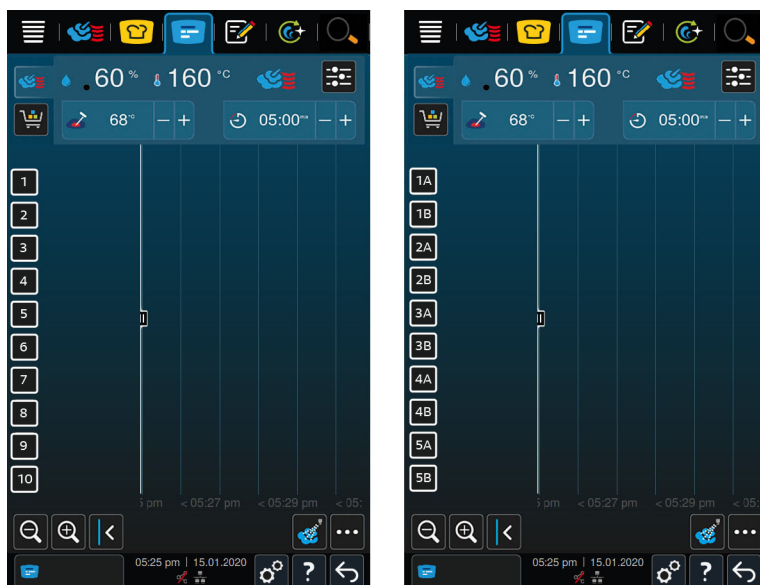
>> Vrijeme zadržavanja se odmah prilagođava.

NAPOMENA

Skraćivanjem vremena zaustavljanja uštedjet ćete energiju.

16.6.12 iProductionManager 3D

Ovdje možete odrediti da ćete u iProductionManageru puniti razine s dvije posude. Svaka posuda nadzirat će se zasebno. Vodite računa o tome da je moguće prikazati maksimalno 12 razina.



1. Za aktivaciju funkcije pritisnite tipku: **UKLJ.**

>> Postavka će se odmah preuzeti.

16.7 Čišćenje iCareSystem AutoDose (zaliha kemikalija)

Uređaji opremljeni zalihom kemikalija sadrže napredne postavke za čišćenje. Možete ih pronaći na Automatsko čišćenje – iCareSystem AutoDose [► 103].

1. Pritisnite tipku.
2. Pritisnite tipku. Čišćenje

16.7.1 Prisilno čišćenje nakon radnih sati (zaliha kemikalija)

Ovdje možete odrediti nakon koliko će vremena od vas zatražiti da očistite uređaj. S uređajem ćete moći ponovno raditi te kada se završi čišćenje. Tako se možete pobrinuti za pridržavanje propisa o čišćenju i higijeni prilikom rada u smjenama.

1. Pritisnite tipku. za uključivanje ili isključivanje prisilnog čišćenja.

Vrijeme do zahtjeva za čišćenjem

Ovdje možete namjestiti nakon koliko sati se prikazuje zahtjev za čišćenjem.

1. Pritisnite tipku. za postavljanje broja sati.

Vrijeme odgode prisilnog čišćenja

Ovdje možete namjestiti kada želite pokrenuti prisilno čišćenje uz odgodu.

1. Pritisnite tipku. za postavljanje vremena odgode.

Program čišćenja

Ovdje možete odabrati program čišćenja za prisilno čišćenje.

1. Pritisnite tipku. . Sada možete odabrati između standardnih ili automatski postavljenih programa čišćenja.

Automatski početak čišćenja

1. Pritisnite tipku. za uključivanje ili isključivanje automatskog pokretanja čišćenja.

Vidjeti također

- Prisilno čišćenje nakon radnih sati [► 101]

16.7.2 Plan čišćenja (zaliha kemikalija)

Ovdje možete odrediti kojim danima u tjednu treba obaviti Prisilno čišćenje. Tako se možete pobrinuti za pridržavanje propisa o čišćenju i higijeni prilikom rada u smjenama. **Plan čišćenja i prisilno čišćenje ne mogu se aktivirati istovremeno**

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  Čišćenje
3. Pritisnite tipku.  Plan čišćenja
4. Kako biste odredili kako bi se uređaj trebao ponašati u slučaju zahtjeva za čišćenjem, pritisnite tipku: **Termin plana za čišćenje**
 - > Kako biste deaktivirali plan čišćenja, pritisnite tipku: **OFF** (Isklj.)
 - > Ako se prije termina za čišćenje treba prikazati upozorenje, pritisnite tipku: **Upozorenje**
 - > Ako se uređaj mora očistiti čim se pojavi zahtjev za čišćenjem, pritisnite tipku: **Prisilno čišćenje**
- >> Potom ćete se vratiti na stranicu s pregledom plana čišćenja.
1. Odaberite dan u tjednu na koji se mora obaviti čišćenje.
2. Pritisnite tipku. +, za izradu prvog unosa.
3. Namjestite vrijeme u koje se treba pokrenuti čišćenje.
4. Pritisnite tipku.  **NAPOMENA! Provjerite je li plan čišćenja postavljen na ON (Uklj.).**
5. Odaberite željeni program čišćenja iz jedne od grupa: **Blago, Srednje, Jako, Brzo** ili **vlastiti programi**.
6. Možete odabrati željeni program čišćenja i automatsko pokretanje čišćenja.
7. Pritisnite tipku. **ON** (Uklj.) ili **OFF** (Isklj.) za uključivanje ili isključivanje automatskog čišćenja.
8. Pritisnite tipku. +, ako želite programirati više programa čišćenja u istom danu.
9. Na traci s ikonama pritisnite tipku  kako biste se vratili na pregled plana čišćenja.
10. Također možete postaviti vrijeme odgode prisilnog čišćenja.

Uređaj nakon isteka podešenog roka i prije daljnje upotrebe mora proći čišćenje.

Pod opcijom *Vrijeme odgode prisilnog čišćenja* možete namjestiti za koliko se dugo vremena čišćenje može odgoditi kod podešenog prisilnog čišćenja.

Vidjeti također

-  Plan čišćenja [► 101]
-  Prisilno čišćenje nakon radnih sati [► 101]

16.7.3 Čišćenje ručnog tuša

1. Pritisnite tipku.  za pristup opcijama čišćenja ručnog tuša.
 - > Sada možete pristupiti opcijama za čišćenje ručnog tuša.
2. Pritisnite tipku.  za uključivanje ili isključivanje podsjetnika za čišćenje ručnog tuša **NAPOMENA! Kako biste mogli namjestiti interval i trajanje ispiranja, najprije morate uključiti podsjetnik za čišćenje ručnog tuša.**
3. Pritisnite tipku.  za postavljanje intervala čišćenja ručnog tuša.
4. Pritisnite tipku.  za postavljanje vremena ispiranja.

16.7.4 Granična vrijednost razine napunjenosti kapsula (zaliha kemikalija)

Ovdje možete podesiti postavke za razine napunjenosti kapsula.

- Pritisnite tipku. **OFF** (Isključeno) ili **ON** (Uklj.) pokraj  Ikona za uključivanje ili isključivanje postavki za graničnu vrijednost razine napunjenosti kapsula. Ako ste uključili graničnu vrijednost razine napunjenosti kapsula, sada možete podesiti sljedeće postavke:
- Pritisnite tipku.  za postavljanje razine napunjenosti kapsule za čišćenje u postocima.
- Pritisnite tipku.  za postavljanje granične vrijednosti razine napunjenosti kapsule Care u postocima.

16.7.5 Isključivanje nakon čišćenja (zaliha kemikalija)

- Pritisnite tipku. **OFF** ili **ON** pokraj  ikone za uključivanje ili isključivanje funkcije „Isključivanje nakon čišćenja“.

16.7.6 Napomene o predstojećem čišćenju (zaliha kemikalija)

- Pritisnite tipku. **OFF** (Isključeno) ili **ON** (Uključeno) pokraj  za uključivanje ili isključivanje upozorenja o predstojećem čišćenju.

16.7.7 Vrijeme praznog hoda bez interakcije prije završetka (zaliha kemikalija)

Ovdje možete namjestiti minute u praznom hodu nakon kojih sustav za kuhanje može samostalno pokrenuti čišćenje.

16.7.8 Sredstva za čišćenje bez natrijevog hidroksida

Stavka izbornika **Bez NaOH** omogućuje odabir korištenog sredstva za čišćenje izravno u postavkama uređaja. Time se sprečavaju pogrešne konfiguracije i smanjuje prekomjerna potrošnja, osobito u zemljama s različitim regulatornim zahtjevima.

- Pritisnite tipku. **OFF** ili **ON** pored  za uključivanje ili isključivanje postavke za sredstvo za čišćenje bez natrijevog hidroksida.

16.8 Čišćenje

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Čišćenje**

16.8.1 Prisilno čišćenje nakon radnih sati

Ovdje možete odrediti nakon koliko će vremena od vas zatražiti da očistite uređaj. S uređajem ćete moći ponovno raditi te kada se završi čišćenje. Tako možete osigurati pridržavanje propisa o čišćenju i higijeni kod rada u smjenama. Više informacija dostupno je ovdje: Prisilno čišćenje nakon radnih sati [► 101]

16.8.2 Plan čišćenja

Ovdje možete odrediti kojim danima u tjednu treba obaviti Prisilno čišćenje. Tako se možete pobrinuti za pridržavanje propisa o čišćenju i higijeni prilikom rada u smjenama.

Isključivanje nakon čišćenja

Za optimizaciju potrošnje energije nakon čišćenja je u izborniku moguće aktivirati opće isključivanje sustava kuhanja.

Vidjeti također

- ▢ Plan čišćenja [► 101]

16.8.3 Čišćenje ručnog tuša

1. Pritisnite tipku.  za pristup opcijama čišćenja ručnog tuša.
 - > Sada možete pristupiti opcijama za čišćenje ručnog tuša.
2. Pritisnite tipku.  za uključivanje ili isključivanje podsjetnika za čišćenje ručnog tuša **NAPOMENA! Kako biste mogli namjestiti interval i trajanje ispiranja, najprije morate uključiti podsjetnik za čišćenje ručnog tuša.**
3. Pritisnite tipku.  za postavljanje intervala čišćenja ručnog tuša.
4. Pritisnite tipku.  za postavljanje vremena ispiranja.

16.8.4 Napomene o predstojećem čišćenju (zaliha kemikalija)

- Pritisnite tipku. **OFF** (Isključeno) ili **ON** (Uključeno) pokraj  za uključivanje ili isključivanje upozorenja o predstojećem čišćenju.

16.8.5 Vrijeme praznog hoda bez interakcije prije završetka (zaliha kemikalija)

Ovdje možete namjestiti minute u praznom hodu nakon kojih sustav za kuhanje može samostalno pokrenuti čišćenje.

16.8.6 Sredstva za čišćenje bez natrijevog hidroksida

Stavka izbornika **Bez NaOH** omogućuje odabir korištenog sredstva za čišćenje izravno u postavkama uređaja. Time se sprečavaju pogrešne konfiguracije i smanjuje prekomjerna potrošnja, osobito u zemljama s različitim regulatornim zahtjevima.

- Pritisnite tipku. **OFF** ili **ON** pored  za uključivanje ili isključivanje postavke za sredstvo za čišćenje bez natrijevog hidroksida.

16.9 Upravljanje podacima

Vodite računa o tome da su funkcije **Upravljanja podacima** na raspolaganju samo ako je na uređaj priključen USB stick.

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Upravljanje podacima**

Možete prilagoditi sljedeće postavke:

- Izvoz svih podataka [► 82]
- Programi pripreme jela [► 82]
- Korisnički profili [► 83]
- Slike korisnika [► 83]
- Korisnički podaci: Izbriši sve
- Osnovne postavke uređaja [► 84]
- HACCP podaci [► 84]
- Servis [► 84]
- MyDisplay [► 85]

16.9.1 Izvoz svih podataka

✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **Izvoz svih podataka**

>> Sada sve podatke možete izvesti na USB-štipić.

16.9.2 Programi pripreme jela

Ovdje možete izvoziti, uvoziti ili obrisati sve programe koje ste izradili.

Eksportiranje programa

- ✓ Izradili ste programe u načinu rada za programiranje.
- ✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **Izvoz programa**

>> Spremljeni programi spremić će se na USB stick.

Importiranje programa

1. Na uređaj priključite USB-štipić s izvezenim programima.
 2. Pritisnite tipku.  **Uvoz programa**
- >> Spremljeni programi se uvoze i prikazuju u načinu rada za programiranje.

Programi: Izbriši sve vlastite

Ovdje možete izbrisati sve programe koje ste izradili.

1. Pritisnite tipku. 
 - > Pitat će vas jeste li sigurni da želite izbrisati programe.
 2. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: 
- >> Putem obavijesti će se potvrditi da su izbrisani svi programi.

16.9.3 Korisnički profili

Izvoz profila

- ✓ Izradili ste profil.
 - ✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.
1. Pritisnite tipku.  **Izvoz profila**
- >> Spremljeni programi spremiću se na USB stick.

Importiranje profila

1. Na uređaj priključite USB stick sa izvezenim programima.
 2. Pritisnite tipku.  **Uvoz profila**
- >> Spremljeni profili će se uvesti i spremiti u područje za upravljanje korisnicima.

16.9.4 Slike korisnika

Ovdje možete uvoziti i izvoziti sve slike koje želite dodijeliti programima i košaricama. Slike moraju ispuniti sljedeće zahtjeve:

- Tip datoteke: PNG
- Dubina boje: 3 x 8 bita
- Veličina slike: 130 x 130 px
- Veličina datoteke: maks. 50 kb

Uvoz slika

1. Slike spremite na memorijski štapić u mapu s nazivom **userpix**.
 2. Povežite memorijski štapić s uređajem.
 3. Pritisnite tipku.  **Uvoz slika**
- >> Uvest će se sačuvane slike.

Eksportiranje slika

- ✓ Uvezli ste slike.
 - ✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.
1. Pritisnite tipku.  **Izvoz slika**
- >> Sačuvane slike pohranit će se na USB sticku.

Brisanje svih vlastitih slika

Ovdje možete izbrisati sve slike koje ste uvezli.

1. Pritisnite tipku. **Brisanje svih vlastitih slika**
 - > Pitat će vas jeste li sigurni da želite izbrisati slike.
 2. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: 
- >> Putem obavijesti će se potvrditi da su izbrisane sve vlastite slike.

16.9.5 Osnovne postavke uređaja

Osnovne postavke uređaja: Izvezi sve

✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **Osnovne postavke uređaja: Izvezi sve**

>> Osnovne postavke uređaja spremić će se na USB stick.

Uvoz osnovnih postavki uređaja

1. Na uređaj priključite USB stick s izvezenim osnovnim postavkama uređaja.

2. Pritisnite tipku.  **Osnovne postavke uređaja: Uvezi sve**

>> Osnovne postavke uređaja će se uvesti.

16.9.6 HACCP podaci

Ovdje možete prenijeti sve HACCP podatke s uređaja na USB stick. HACCP podatke možete i automatski prenijeti na ConnectedCooking.

HACCP podaci: Izvezi sve

✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **HACCP podaci: Izvezi sve**

>> HACCP podaci spremić će se na USB stick.

HACCP podaci: Izvoz u vremenskom razdoblju

✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **HACCP podaci: Izvoz u vremenskom razdoblju**

2. Odaberite željeno razdoblje i pritisnite tipku „Izvezi“.

>> HACCP podaci tijekom odabranog vremenskog razdoblja pohranjuju se na USB-štapić.

16.9.7 Servis

Protokoli razvojnih programera: Izvezi sve

✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **Protokoli razvojnih programera: Izvezi sve**

>> Sada se protokoli razvojnih programera preuzimaju na USB-štapić.

Protokoli razvojnih programera: Izvoz u vremenskom razdoblju

✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **Protokoli razvojnih programera: Izvoz u vremenskom razdoblju**

>> Sada možete preuzeti protokole razvojnih programera za određeno razdoblje.

Izvešće o servisu: Izvezi sve

✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **Izvešće o servisu: Izvezi sve**

>> Sada se izvješća o servisu preuzimaju na USB-štapić.

Izvoz zapisnika za statistiku pogrešaka

✓ Povezali ste USB memorijski stick s uređajem.

1. Pritisnite tipku.  **Kopiraj zapisnik za statistiku pogrešaka na USB**

>> Zapisnik za statistiku pogrešaka spremić će se na USB stick.

16.9.8 MyDisplay

Opcija **MyDisplay** omogućuje izvoz lančane skripte instalirane na uređaju. To omogućuje prijenos profila, programa i slika na drugi sustav za kuhanje. Prije izvoza možete prekidačem **Izbriši prije ažuriranja** namjestiti želite li pri uvozu lančane skripte izbrisati postojeće programe, profile i slike.

- Pritisnite tipku.  ako prije uvoza želite izbrisati prethodno instalirane programe, profile i slike.
- Pritisnite tipku.  ako želite izvesti konfiguracije opcije MyDisplay na USB.

16.10 Mrežne postavke

NAPOMENA

Ugrožavanje kibernetičke sigurnosti

Uređaj je umreženi sustav za kuhanje s digitalnim upravljanjem, korisničkim sučeljem i integracijom softvera. Kako biste osigurali kibernetičku sigurnost, zaštitu podataka i siguran rad, pridržavajte se sljedećih napomena:

1. Konfiguriranje i održavanje uređaja smije obavljati samo ovlašteno i obučeno osoblje.
2. Redovito provodite ažuriranja softvera koje je pripremila tvrtka RATIONAL. Smije se upotrebljavati samo autentični i potpisani softver. Instalacija neodobrenog softvera zabranjena je i može ugroziti sigurnost.
3. Uređaj spajajte isključivo na zaštićene mreže (npr. WPA2/WPA3 za WLAN, VLAN za LAN). Komunikacija sa sustavom RATIONAL ConnectedCooking ili drugim uslugama mora se odvijati putem šifriranih veza (npr. HTTPS).
4. Svaka manipulacija ili neovlaštena izmjena softvera, hardvera ili mrežne konfiguracije uređaja zabranjena je i dovodi do gubitka radne sigurnosti i mogućih prava na temelju jamstva ili proizvođačeve odgovornosti.
5. Odgovornost za sigurnu integraciju u vašu IT infrastrukturu snosi vlasnik. Proizvođač nije odgovoran za štete koje nastanu zbog nepravilne upotrebe, nedovoljne zaštite ili pristupa neovlaštenih osoba.

Ako je potrebno, u postavkama sustava možete omogućiti sinkronizaciju vremena koja se temelji na **NTP**-u. Ako je **NTP** aktiviran, kupac je obavezan osigurati pouzdan i siguran **NTP** poslužitelj.

- **NTP** poslužitelj mora potjecati iz pouzdanog i kontroliranog okruženja kako bi se osigurali točni podaci o vremenu, zaštićeni od manipulacije.
- Komunikacija s **NTP** poslužiteljem mora biti zaštićena upotrebom zaštićenih mrežnih segmenata i odgovarajućih pravila o vatrozidu.

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

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

>> Naziv bežične mreže prikazat će se u području **WLAN**.

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

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

1. Pritisnite tipku. 

2. Pritisnite tipku.  **Mrežne postavke**

U sljedećem poglavlju opisano je kako možete povezati svoj uređaj s bežičnom mrežom: Povezivanje s bežičnom mrežom [► 94]

U sljedećem poglavlju opisano je kako možete povezati uređaj s mrežom: Povezivanje s mrežom [► 95]

Pokreni asistenta za konfiguraciju mreže

Asistent za konfiguraciju mreže pomoći će vam pri namještanju postavki mreže.

1. Pritisnite tipku.  **Pokreni asistenta za konfiguraciju mreže**

- > Slijedi pitanje trebate li podršku prilikom mrežnih postavki. Možete dobiti podršku pri povezivanju putem WLAN-a ili LAN-a.

2. Pritisnite tipku. **IP DHCP aktivan: OFF (Isklj.)** kako biste mogli uređivati sljedeće mrežne postavke:

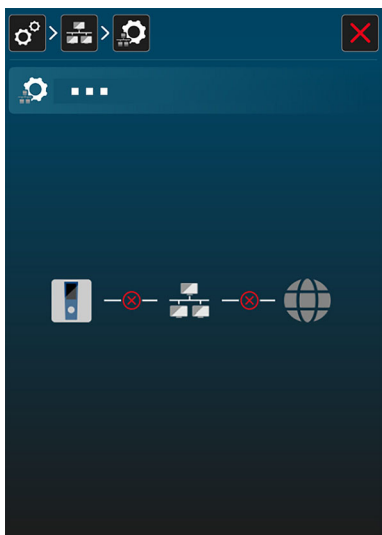
- **IP adresa**
- **IP pristupnik**
- **IP maska mreže**
- **DNS 1**
- **MAC adresa**

1. Pritisnite tipku. **IP DHCP aktivan: ON (Uklj.)** kako biste mogli urediti sljedeće mrežne postavke:

- **MAC adresa**

U slučaju problema s povezivanjem možete provesti dijagnostiku mreže.

1. Pritisnite tipku.  *Provedite dijagnostiku mreže* kako biste provjerili je li vaš uređaj povezan s mrežom.



Uz pomoć gumba **Status mreže** može se provjeriti postoji li veza s usmjerivačem i internetom.

16.11 Korisnički profil

Možete izrađivati profile korisnika i dodjeljivati im prava pristupa. Vašem uređaju dodijeljen je standardni profil koji se ne može izbrisati. Možete dodati najviše 10 dodatnih profila.

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Korisnički profil**

U sljedećem poglavlju opisano je kako možete izrađivati profile te ih mijenjati i prenositi na druge uređaje: Upravljanje profilom i pravima

16.11.1 Aktivacija profila

✓ Izradili ste profil. Pogledajte također Izrada novog profila

1. Pritisnite tipku.  **Aktivacija profila**
2. Odaberite željeni profil.
3. Ako ste profilu dodijelili lozinku, unesite tu lozinku.
4. Za potvrdu radnje pritisnite tipku: ✓

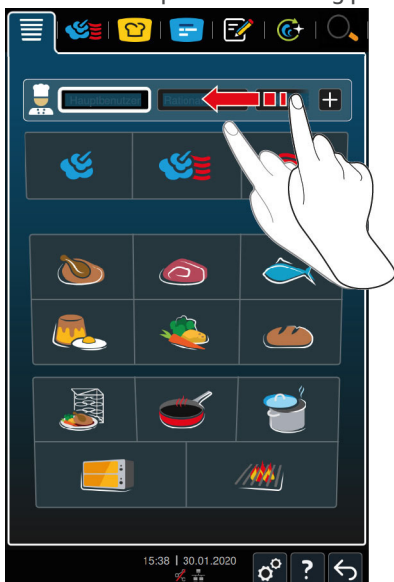
>> Profil će se odmah aktivirati.

>> Kada otvorite početni zaslon, prikazat će se aktivirani profil. Ako ste odabrali prikaz više profila, možete listati kroz popis.

>> Za izradu novog profila pritisnite tipku: +

>> Sada ćete dospjeti do postavki profila.

>> Pritisnite tipku. Izrada novog profila.



16.11.2 Uređivanje profila

✓ Izradili ste profil.

1. Pritisnite tipku.  **Uređivanje profila**
 - > Sada možete odabrati profil koji želite urediti.

Postavke profila

1. Pritisnite tipku.  **Postavke profila.**

>> Sada možete podešavati sljedeće postavke:



Promijena imena profila



Promijeniti lozinku profila



Promjena jezika



Promjena tipa profila NAPOMENA! Tip profila može promijeniti samo glavni korisnik.

-  **Promjena primarne kuhinje po državama**
-  **Promjena sekundarne nacionalne kuhinje**
-  **Brisanje profila**
-  **Sve elemente, osim favorita, moguće je uključiti ili isključiti.**

Uređivanje trake izbornika

Ova opcija omogućuje podešavanje trake izbornika u skladu s vašim željama.

1. Pritisnite tipku.  **Uređivanje trake izbornika**

>> Mogu se podesiti sljedeće postavke:

-  **Početni zaslon** može se prikazati ili sakriti.
-  **Ručni načini rada** mogu se prikazati ili sakriti.
-  **iCookingSuite** može se prikazati ili sakriti.
-  **iProductionManager** može se prikazati ili sakriti.
-  **Način rada programiranja** može se prikazati ili sakriti.
-  **iCareSystem** može se prikazati ili sakriti.
-  **Asistent za pretraživanje** može se prikazati ili sakriti.

Postavljanje i uređivanje zaslona

1. Pritisnite tipku. **ON (Uklj.)** ili **OFF (Isklj.)**, opcija  : **Postavljanje i uređivanje zaslona** kako biste aktivirali ili deaktivirali opciju Kreirati novi zaslon [► 90].

Prilagodba podnožja

1. Pritisnite tipku.  **Prilagodba podnožja**.

>> Sada možete namjestiti hoće li **? Pomoćne informacije u uređaju** u podnožju biti prikazane ili sakrivene.

Promjena profila

1. Pritisnite tipku. **ON (Uklj.)** ili **OFF (Isklj.)** opcije  : **Promjena** za aktivaciju ili deaktivaciju mogućnosti promjene profila

Prilagodba sustava iCookingSuite

1. Pritisnite tipku.  **iCookingSuite**

>> Sada možete podešavati sljedeće postavke:

-  **Ovlaštenja za parametre**. Ovdje možete birati između opcija **operabilan** i **nevidljiv**.
-  **Vlažnost** se može prikazati ili sakriti.
-  **Temperatura prostora za pripremu jela** može se prikazati ili sakriti.
-  **Temperatura jezgre** može se prikazati ili sakriti.
-  **Zaglavlje kontrolne ploče** može se prikazati ili sakriti.

iProductionManager

1. Pritisnite tipku.  **iProductionManager**

>> Sada možete podešavati sljedeće postavke:

-  **À-la-carte način rada** može se prikazati ili sakriti.
-  **Ručna ploča s tiketima** može se uključiti ili isključiti.
-  **Vremenski tiket** može se prikazati ili sakriti.
-  **Uređivanje ploče s tiketima** može se prikazati ili sakriti.
-  **Dopusti povlačenje i ispuštanje** može se prikazati ili sakriti.

-  **Mogućnost kombiniranja tiketa** može se prikazati ili sakriti.
-  **Dopusti dodjelu razina** može se prikazati ili sakriti.
-  **Postavi na stvarno vrijeme** može se prikazati ili sakriti.
-  **Dopusti naknadno povlačenje i ispuštanje** može se prikazati ili sakriti.
-  **Omogući pristup skočnim prozorima** može se prikazati ili sakriti.
-  **Kloniranje tiketa** može se prikazati ili sakriti.
-  **Preskoči na trenutno vrijeme** može se prikazati ili sakriti.
-  **Pomagalo za pozicioniranje** može se prikazati ili sakriti.
-  **Dopusti listanje** može se prikazati ili sakriti.
-  **Zumiranje** se može prikazati ili sakriti.
-  **Kuhanje na pari** može se prikazati ili sakriti.
-  **Prethodno zagrijavanje** može se prikazati ili sakriti.
-  **Popuniti nepopunjena mjesta u planu** može se prikazati ili sakriti.
-  **Optimizacija vremena** može se prikazati ili sakriti.
-  **Optimizacija energije** može se prikazati ili sakriti.

Vidjeti također

- Dodavanje profila [► 89]

16.11.3 Dodavanje profila

Ovdje možete dodati novi profil.

1. Pritisnite tipku.  **Dodavanje profila**

>> Sada možete dodati novi profil.

1. Pritisnite tipku.  **iz postojećeg profila** kako biste izradili profil iz već postojećeg profila. Sve postavke novog dodanog profila sada možete uređivati pod stavkom izbornika  **Uređivanje profila** [► 87].
2. Pritisnite tipku.  **iz predloška profila** kako biste izradili novi profil prema predlošku profila.

16.11.4 Obrada zaslona

- ✓ Izradili ste novi zaslon.

1. Pritisnite tipku.  **Uređivanje zaslona**

> Prikazuju se funkcije i inteligentni asistenti na traci izbornika.

2. Pritisnite željenu tipku.

> Prikazat će se sve dostupne funkcije.

- U području  **Ručna priprema jela** možete odabrati načine rada  **Vlaga**,  **Kombinacija vlage i vrućeg zraka** i  **Vrući zrak**.
- U području  **iCookingSuite** na raspolaganju su vam svi inteligentni procesi pripreme jela.
- U području  **Način rada za programiranje** na raspolaganju su vam svi ručni i inteligentni programi te košarice. Ako još niste postavili programe ili košarice, ovo područje je prazno.
- U području  **iCareSystem** na raspolaganju su vam svi Načini rada za čišćenje [► 98] i Programi za čišćenje [► 99].

1. Kliknite na svaku funkciju koju želite dodati na zaslon.

> Funkcija će se označiti s .

2. Kako biste provjerili raspon funkcija zaslona, pritisnite tipku: .

3. Kako biste uklonili funkciju s izbornika zaslona, pritisnite tipku: .

4. Kako biste dali ime izborniku zaslona, pritisnite tipku: 
5. Unesite ime.
6. Kako biste spremili izbornik zaslona, pritisnite tipku: 
- >> Vratit ćete se na pregled.
1. Kako biste izbornik zaslona dodijelili nekom profilu, pritisnite tipku:  **Uređivanje profila**
2. Odaberite željeni profil.
3. Pritisnite tipku.  **Uređivanje trake izbornika**
4. Iza izbornika zaslona pritisnite tipku: **ON**
5. Na traci s ikonama pritisnite  kako biste se vratili na pregled korisničkih profila.
- >> Nakon aktivacije profila [► 87] u traci izbornika prikazat će se novi izbornik zaslona.

16.11.5 Kreirati novi zaslon

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku. 
3. Pritisnite tipku. 
4. Na **Uređivaču zaslona** potom možete izraditi vlastiti zaslon.
5. Kliknite svaku funkciju koju želite dodati na zaslon ili je ukloniti sa zaslona.
6. Kako biste imenovali svoj zaslon, unesite ime u tekstualno polje.
7. Kako biste spremili izmjene, pritisnite tipku: 

16.12 Servis

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Servis**

Na raspolaganju su vam sljedeće informacije:

- Informacije o vrsti uređaja / verziji softvera 
 - Podaci o serijskom broju 
 - Hotline - Kuhar [► 119] 
 - Broj telefona servisne službe [► 119] 
 - Servisna razina 
- Ova funkcija dostupna je samo servisnim partnerima tvrtke RATIONAL.
- Informacije o ažuriranju softvera [► 90] 
 - Instalirana verzija softvera [► 90]
 - Servisne poruke u posljednjih 14 dana 
 - Licence otvorenog koda 

16.12.1 Informacije o ažuriranju softvera

Ovdje možete vidjeti koja je inačica softvera instalirana na vašem uređaju. Ako ste svoj uređaj povezali sa sustavom ConnectedCooking i aktivirali funkciju **Automatsko preuzimanje ažuriranja softvera**, automatski će vam biti dostupna ažuriranja softvera. Više informacija dostupno je ovdje: Automatsko ažuriranje softvera [► 97] Ako je dostupno ažuriranje softvera, prikazat će se aktualna inačica softvera i bit će aktivna tipka **Pokreni instalaciju**.

1. Pritisnite tipku. **Pokreni instalaciju**
- >> Softver će se ažurirati te će se uređaj ponovno pokrenuti.

16.12.2 Instalirana verzija softvera

Ovdje su navedene sve informacije o instaliranoj inačici softvera i instaliranom pomoćnom paketu.

16.13 ConnectedCooking

NAPOMENA

Ako se ne „prikaže kod za aktivaciju“, još se nije moguće povezati s poslužiteljem ConnectedCooking.

Za to mogu postojati sljedeći razlozi:

- Mora postojati razrješenje DNS imena za www.connectedcooking.com.
- Varijanta s DHCP-om: DHCP aktivan – IP adresu dodjeljuje mreža.
- Varijanta bez DHCP-a: mrežni operator mora dati IP adresu, mrežnu masku, pristupnik i DNS poslužitelj, koji se zatim mogu ručno unijeti na uređaju.
- Ulazi 443 i 8883 vatrozida slobodni (protokol: HTTPS i MQTT) za izlaznu komunikaciju s ciljnim hostom: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Mreža s MAC filtrom: MAC adrese mogu se očitati na parnokonvekcijskoj pećnici ili zatražiti putem korisničke službe *Ove postavke odgovaraju standardnim postavkama kućnog usmjerivača"

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **ConnectedCooking**

Ovdje je opisano kako svoj uređaj možete povezati sa sustavom ConnectedCooking i koje vam funkcije stoje na raspolaganju: ConnectedCooking [► 96]

Ako je vaš uređaj povezan sa sustavom ConnectedCooking, imate sljedeće mogućnosti namještanja.

1. Pritisnite tipku. 
- >> Možete se prijaviti na ConnectedCooking sa svojim postojećim računom.
1. Pritisnite tipku. 
- >> Možete se prijaviti na ConnectedCooking anonimno, bez računa.

Automatska sinkronizacija vremena

1. Pritisnite tipku.  **ON** (Uklj.) ili **OFF** (Isklj.)
- >> Automatska sinkronizacija vremena ne provodi se kada pritisnete **OFF (Isklj.)**. Ako pritisnete **ON (Uklj.)**, automatska sinkronizacija vremena će se provoditi.

Autom. prenošenje HACCP podataka

1. Pritisnite tipku.  **ON** (Uklj.) ili **OFF** (Isklj.)
- >> Ako pritisnete tipku **OFF (Isklj.)**, vaš uređaj neće automatski prenositi HACCP podatke na ConnectedCooking. Čim pritisnete tipku **ON (Uklj.)**, uređaj će automatski prenijeti HACCP podatke na ConnectedCooking.

Daljinski pristup

1. Pritisnite tipku.  **ON** (Uklj.) ili **OFF** (Isklj.)
- >> Daljinski pristup nije dostupan kada pritisnete tipku **OFF (Isklj.)**. Ako pritisnete tipku **ON (Uklj.)**, daljinsko upravljanje vašim uređajem bit će moguće preko sustava ConnectedCooking.

Ažuriranje softvera

1. Pritisnite tipku.  **ON** (Uklj.) ili **OFF** (Isklj.)
- >> Ažuriranja softvera ne provode se automatski ako pritisnete **OFF (Isklj.)**. Ako pritisnete **ON (Uklj.)**, automatski će se provesti ažuriranja softvera.

Automatsko povezivanje

U slučaju da se izgubi mrežna veza s uređajem, vaš se uređaj nakon ponovnog uspostavljanja veze automatski ponovno povezuje sa sustavom ConnectedCooking. Ako to ne želite, dotičnu funkciju možete deaktivirati.

1. Pritisnite tipku.  **ON** (Uklj.) ili **OFF** (Isklj.)

>> Vaš uređaj prekida vezu sa sustavom ConnectedCooking ako pritisnete **OFF (Isključeno)**. Čim pritisnete tipku **ON (Uključeno)**, vaš se uređaj ponovno automatski povezuje sa sustavom ConnectedCooking

Odjava

U svakom se trenutku možete odjaviti iz ConnectedCookinga. Obrisat će se podaci za povezivanje. Uređaj koji ponovno želite povezati uređaj sa sustavom ConnectedCooking morate ponovno i registrirati.

1. Pritisnite tipku. 

>> Pitat će vas jeste li sigurni da se želite odjaviti iz sustava ConnectedCooking. Ako to potvrdite, vaš će uređaj odmah biti odjavljen iz sustava ConnectedCooking.

17 Upravljanje kuhinjom

17.1 Upravljanje higijenom

17.1.1 Bilježe se sljedeći HACCP podaci:

Za svako punjenje bilježe se sljedeći HACCP podaci:

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

17.1.2 Izvoz HACCP podataka

HACCP podaci će pri maksimalnom korištenju na uređaju ostati pohranjeni 14 dana. U tom razdoblju možete preuzeti podatke. Više informacija dostupno je ovdje: Izvoz HACCP podataka. [► 84] Dulje razdoblje pohrane dostupno je u slučaju kraćeg trajanja korištenja.

17.1.3 Automatski prijenos HACCP podataka na ConnectedCooking

Ako svoj uređaj povežete sa sustavom ConnectedCooking, možete namjestiti da se HACCP podaci automatski prenose na ConnectedCooking nakon završetka procesa pripreme jela.

✓ Svoj uređaj ste povezali sa sustavom ConnectedCooking [► 96].

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **ConnectedCooking**
3. Pored natpisa **Automatski prijenos HACCP podataka** pritisnite tipku:  **UKLJ.**

>> HACCP podaci će se sada automatski prenositi nakon završetka procesa pripreme jela. Podatke možete vidjeti na stranici connectedcooking.com ili u aplikaciji ConnectedCooking.

17.2 Povezivanje uređaja s mrežom

Kada umrežite svoje uređaje, na raspolaganju su vam sljedeće mogućnosti:

- Upravljanje obama uređajima jedne Combi-Duo instalacije pomoću samo jednog uređaja.
- Povezivanje uređaja pomoću ConnectedCookinga.

Ako želite umrežiti uređaje u Combi-Duo pri instalaciji, obratite se svom RATIONAL servisnom partneru.

NAPOMENA

Ugrožavanje kibernetičke sigurnosti

Uređaj je umreženi sustav za kuhanje s digitalnim upravljanjem, korisničkim sučeljem i integracijom softvera. Kako biste osigurali kibernetičku sigurnost, zaštitu podataka i siguran rad, pridržavajte se sljedećih napomena:

1. Konfiguriranje i održavanje uređaja smije obavljati samo ovlašteno i obučeno osoblje.
2. Redovito provodite ažuriranja softvera koje je pripremila tvrtka RATIONAL. Smije se upotrebljavati samo autentični i potpisani softver. Instalacija neodobrenog softvera zabranjena je i može ugroziti sigurnost.
3. Uređaj spajajte isključivo na zaštićene mreže (npr. WPA2/WPA3 za WLAN, VLAN za LAN). Komunikacija sa sustavom RATIONAL ConnectedCooking ili drugim uslugama mora se odvijati putem šifriranih veza (npr. HTTPS).
4. Svaka manipulacija ili neovlaštena izmjena softvera, hardvera ili mrežne konfiguracije uređaja zabranjena je i dovodi do gubitka radne sigurnosti i mogućih prava na temelju jamstva ili proizvođačeve odgovornosti.
5. Odgovornost za sigurnu integraciju u vašu IT infrastrukturu snosi vlasnik. Proizvođač nije odgovoran za štete koje nastanu zbog nepravilne upotrebe, nedovoljne zaštite ili pristupa neovlaštenih osoba.

Ako je potrebno, u postavkama sustava možete omogućiti sinkronizaciju vremena koja se temelji na **NTP**-u. Ako je **NTP** aktiviran, kupac je obavezan osigurati pouzdan i siguran **NTP** poslužitelj.

- **NTP** poslužitelj mora potjecati iz pouzdanog i kontroliranog okruženja kako bi se osigurali točni podaci o vremenu, zaštićeni od manipulacije.
- Komunikacija s **NTP** poslužiteljem mora biti zaštićena upotrebom zaštićenih mrežnih segmenata i odgovarajućih pravila o vatrozidu.

17.2.1 Povezivanje s bežičnom mrežom

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

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

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

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

17.2.2 Priključivanje mrežnog kabela

Vaš uređaj je serijski opremljen mrežnim priključkom. Za povezivanje uređaja s mrežom i zaštitu uređaja od prskanja vodom iz svih smjerova upotrebljavajte mrežni kabel sa sljedećim značajkama:

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

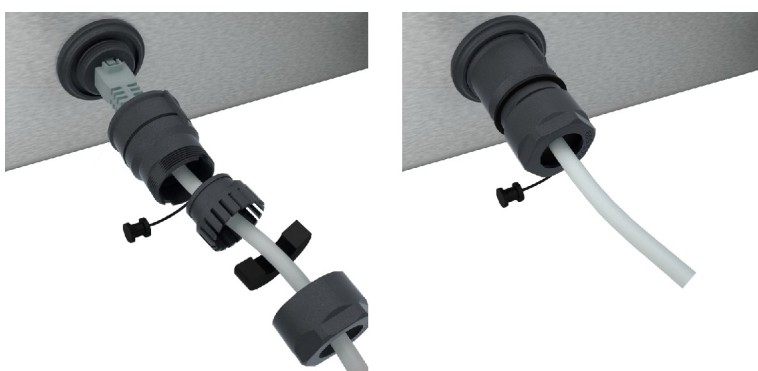


OPREZ

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

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

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



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

17.2.3 Povezivanje s mrežom

✓ Imate sve potrebne podatke za povezivanje na mrežu.

1. Pritisnite tipku.
2. Pritisnite tipku. **Mrežne postavke**
3. Pritisnite tipku. **LAN**
4. Pritisnite tipku. **IP IP mreža**
5. Unesite IP adresu.
6. Pritisnite tipku. **IP IP pristupnik**
7. Unesite adresu IP pristupnika.
8. Pritisnite tipku. **IP IP maska mreže**
9. Unesite IP masku mreže.
10. Ako klijentima želite omogućiti konfiguraciju mreže putem poslužitelja, aktivirajte DHCP. Pritisnite tipku. **IP DHCP UKLJ.**
 - > Sada će se automatski konfigurirati IP adresa, pristupnik i DNS.
11. Pritisnite tipku. **IP DNS 1 (primaran)**
12. Unesite adresu DNS servera.

17.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking najsuvremenije je rješenje umrežavanje koje nudi tvrtka RATIONAL. Bilo da imate jedan RATIONAL uređaj ili više njih, aplikacija ConnectedCooking pruža vam posve nove i praktične mogućnosti primjene. Trebate samo povezati svoj RATIONAL uređaj s mrežom i registrirati se na stranici connectedcooking.com.

U sustavu ConnectedCooking na jednom mjestu možete vidjeti mrežni status, detalje o čišćenju, statistiku o radu i HACCP podatke. Na raspolaganju su vam i sljedeće funkcije:

- **"Push" poruke**
Bilo da je riječ o poruci o punjenju, završetku postupka ili servisu, u realnom vam se vremenu jednostavno šalju sve informacije, gdje god želite.
- **Prijenos i upravljanje procesima pripreme jela**
Automatski prenesite spremljene procese pripreme jela na sve uređaje u vašoj kuhinji.
- **Automatsko ažuriranje softvera**
Ažuriranja softvera uvijek su vam dostupna besplatno i automatski.

Osim toga, na stranici connectedcooking.com dostupno je mnoštvo recepata, savjeta i trikova naših profesionalaca te pregršt video zapisa s uputama.

17.3.1 Povezivanje uređaja sa sustavom ConnectedCooking

Kada svoj uređaj povežete sa sustavom ConnectedCooking, na raspolaganju su vam sljedeće funkcije:

- Automatski prijenos HACCP podataka na ConnectedCooking [► 93]
 - Automatski prijenos podataka na ConnectedCooking [► 120]
Daljinsko upravljanje uređajima putem sustava ConnectedCooking
 - Daljinski nadzor zaslona uređaja
- ✓ Povezali ste se na mrežu.
 - ✓ Registrirali ste se na stranici connectedcooking.com.
1. Pritisnite tipku. 
 2. Pritisnite tipku. **ConnectedCooking**
 3. U prvoj kartici odaberite koji poslužitelj želite koristiti za povezivanje. Možete odabrati međunarodni poslužitelj **iot.com** ili kineski poslužitelj **iot.cn**.
 4. Prijavite se svojim računom za ConnectedCooking.
 - > Unesite svoje podatke za registraciju ili odaberite registraciju putem QR koda.
 5. Pored **Povezivanje** pritisnite tipku: **Prijava**
 - > Nakon kratkog vremena prikazat će se devetoznamenkasti PIN i QR kôd. Ako pri ruci nemate pametni telefon, možete se registrirati na stranici www.connectedcooking.com. Ako pri ruci imate pametni telefon, možete skenirati QR kôd.
 6. Alternativno se možete registrirati putem opcije „Auto-register“ (automatska registracija). Pritom su Vam na raspolaganju samo osnovne značajke.

Registracija bez pametnog telefona

1. Zapišite PIN.
 2. Prijavite se na stranici www.connectedcooking.com.
 3. Kliknite na simbol: **Upravljanje uređajima**
 4. Odaberite: **Pregled uređaja**
 5. Kliknite na simbol: Crveni križ s +
 6. U polje **Naziv** unesite naziv uređaja.
 7. U polje **Šifra za aktivaciju** unesite PIN koji je prikazan na uređaju.
- >> Ubrzo nakon toga uređaj će se prikazati u pregledu uređaja ConnectedCookinga.

- >> Na zaslonu će se prikazati da je uređaj povezan s poslužiteljem ConnectedCookinga. U podnožju će se pojaviti simbol: 
- >> Primit ćete poruku e-pošte s potvrdom da je uređaj uspješno registriran.

Registracija pomoću pametnog telefona

- ✓ Na svoj pametni telefon instalirali ste aplikaciju kojom se mogu očitavati QR kôdovi.
- ✓ Instalirali ste aplikaciju ConnectedCooking na svoj pametni telefon.
- 1. Očitajte QR kôd.
- >> Ubrzo nakon toga na uređaju će se prikazati da je uređaj povezan s poslužiteljem ConnectedCookinga. U podnožju će se pojaviti simbol: 
- >> U pregledu uređaja ConnectedCookinga prikazat će se uređaj.
- >> Primit ćete poruku e-pošte s potvrdom da je uređaj uspješno registriran.

17.4 Ažuriranje softvera

Automatskog ažuriranje softvera pomoću sustava ConnectedCooking

- ✓ Svoj uređaj ste povezali sa sustavom ConnectedCooking.
- 1. Pritisnite tipku. 
- 2. Pritisnite tipku.  **ConnectedCooking**
- 3. Za aktivaciju funkcije **Automatsko preuzimanje podataka za ažuriranje softvera** pritisnite tipku:  **UKLJ.**
- 4. Pritisnite tipku. 
- 5. Pritisnite tipku.  **Servis**
- 6. Pritisnite tipku.  **Informacije o ažuriranju softvera**
- 7. Pritisnite tipku. **Pokreni instalaciju**
- >> Softver će se ažurirati te će se uređaj ponovno pokrenuti.

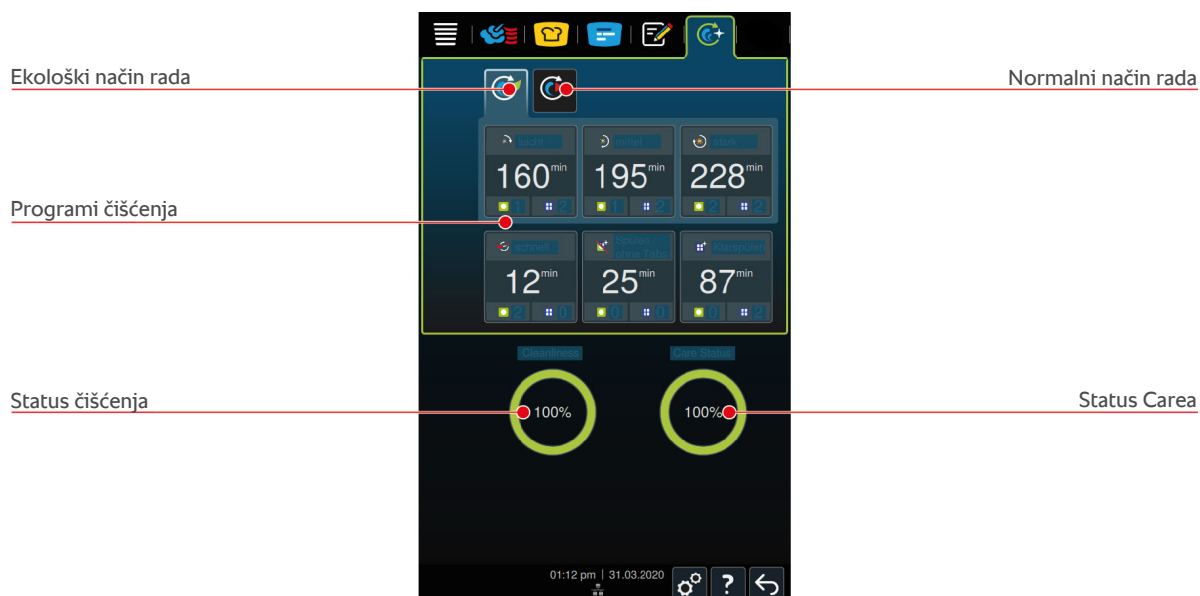
Ažuriranje softvera pomoću USB sticka

- ✓ Povezali ste USB stick s uređajem na kojem se nalaze podaci za ažuriranje softvera.
- ✓ Prikazat će se obavijest da je prepoznato ažuriranje softvera.
- 1. Potvrdite poruku koja obavještava o potrebnom ažuriranju softvera.
- >> Softver će se ažurirati te će se uređaj ponovno pokrenuti.

18 Automatsko čišćenje – iCareSystem



iCareSystem je inteligentni sustav za čišćenje i uklanjanje kamenca na uređaju iCombi Pro. On prepoznaje trenutni stupanj zaprljanja uređaja te vam predlaže idealni program za čišćenje i optimalnu količinu sredstava za čišćenje.



18.1 Opće sigurnosne upute

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

Oparenost i opekline možete izbjeći na sljedeći način:

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

Teške ozljede možete izbjeći na sljedeći način:

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

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

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

18.2 Načini rada za čišćenje

Na raspolaganju su vam sljedeća dva načina rada za programe čišćenja **lagano**, **srednje** i **jako**:



Ekološki način rada

Kada odaberete ovaj način rada za čišćenje, u programima za čišćenje [► 99] upotrebljavat će se manje sredstva za njegu za čišćenje uređaja. Programi za čišćenje zato traju dulje od normalnog načina rada.



Normalni način rada

Kada odaberete ovaj način rada za čišćenje, u programima čišćenja [► 99] upotrebljavat će se više sredstva za njegu za čišćenje uređaja. Programi čišćenja stoga traju kraće nego u ekološkom načinu rada.

18.3 Programi čišćenja

Na raspolaganju su vam sljedeći programi čišćenja:

Program	Način rada	Opis	Sredstvo za njegu
Blago	Ekološki / normalni	Prikladan je za uklanjanje laganih nečistoća i kamenca nastalih pri upotrebi uređaja na temperaturama do 200 °C.	- Tablete za čišćenje Active Green - Tablete za njegu
srednje	Ekološki / normalni	Prikladan je za uklanjanje nečistoća i kamenca nastalih tijekom procesa pripreme u kojima se jela roštiljaju ili prže.	- Tablete za čišćenje Active Green - Tablete za njegu
jako	Ekološki / normalni	Prikladan je za uklanjanje tvrdokornih nečistoća nastalih tijekom procesa pripreme u kojima se jela roštiljaju ili prže.	- Tablete za čišćenje Active Green - Tablete za njegu
brzo	–	Prikladno za međučišćenje u svrhu brzog uklanjanja onečišćenja.	Kapsule za čišćenje Active Green
Pranje bez tabl.	–	Predviđeno za čišćenje zaprljanja koja se mogu ukloniti vodom. Ovaj program čišćenja neće ponovno pokrenuti prisilno čišćenje.	–
Ispiranje	–	Prikladan je za uklanjanje naslaga kamenca nastalih tijekom procesa pripreme u kojima se jela peku ili pripremaju na pari. Ovaj program čišćenja neće ponovno pokrenuti prisilno čišćenje.	Kapsule za njegu Care



PREPORUKA

Ako je vaš uređaj priključen na meku vodu, prekidač za meku vodu treba postaviti na „mekanu vodu”.

18.4 Status čišćenja i Carea

Sustav iCareSystem automatski prepoznaje status čišćenja i Carea vašeg uređaja.

Status čišćenja

- Ako je indikator zelen, uređaj je čist.
- Ako je indikator žut, uređaj je zaprljan. No možete i dalje pripremati jela pomoću uređaja dok se ne dobijete zahtjev za čišćenje.
- Ako je indikator crven, uređaj je jako zaprljan. Što je prije moguće pokrenite program za čišćenje, a najkasnije kada sljedeći puta dobijete zahtjev za čišćenje.
- Kada indikator postane bijel, status čišćenja je na 0 %.

Status njege

- Ako je status Carea zelen, u generatoru vlage nema kamenca.
- Ako je indikator žut, u generatoru vlage ima malo kamenca.
- Ako je indikator crven, u generatoru vlage ima puno kamenca. Što je prije moguće pokrenite program za čišćenje, a najkasnije kada sljedeći puta dobijete zahtjev za čišćenje.

18.5 Pokretanje automatskog čišćenja

- ✓ Vodilice su pravilno postavljene u prostor za pripremu jela.
 - ✓ Kolica s policama pravilno su postavljena u prostor za pripremu jela. **NAPOMENA! Kočnica kolica s policama ne smije biti aktivirana.**
 - ✓ Ako vaš uređaj ima opcionalno ugrađeni odvod masti, izvadite posudu za prikupljanje masti iz prostora za pripremu jela i zatvorite odvodnu cijev. **NAPOMENA! To se ne odnosi na iHexagon.**
1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
 2. Odaberite željeni program čišćenja [► 99].
 - > U svim programima pranja funkcija hlađenja automatski se pokreće ako je temperatura prostora za pripremu jela viša od 90 °C.
 3. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
 4. Uklonite sve posude i roštilj ploče iz prostora za pripremu jela. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekлина! Nosite zaštitne rukavice kada uklanjate limove i posude iz prostora za pripremu jela.**



5. Razmotajte prikazanu količinu kapsula za čišćenje Active Green i stavite ih u odvodni filter na dnu. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda kiselinom! Nosite čvrsto pripijene zaštitne naočale i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste sigurno rukovali kapsulama za čišćenje Active Green i Care tabletama.**
 6. Razmotajte prikazanu količinu pakiranja kapsula za njegu Care i stavite ih u ladicu za kapsule Care.
 7. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
- >> Pokrenut će se automatsko čišćenje.
- >> Kada se završi automatsko čišćenje, oglasit će se zvučni signal.

**PREPORUKE**

- Ako se tijekom automatskog čišćenja u prostoru za pripremu jela nakuplja pjena iako ste upotrijebili preporučenu količinu tableta za čišćenje Active Green, prilikom sljedećeg automatskog čišćenja trebete smanjiti količinu tableta. Ako se i dalje nakuplja pjena, obratite se svom RATIONAL servisnom partneru.

Vidjeti također

- ▢ Dodatne funkcije [► 37]

18.6 Prekidanje automatskog čišćenja

U svakom trenutku možete prekinuti sve automatske programe čišćenja.

1. Pritisnite tipku. 
 - > Pitat će vas jeste li sigurni da želite prekinuti čišćenje. Prikazuje se trajanje prekida.
 2. Pritisnite tipku. 
 3. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
 4. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda kiselinom! Nosite čvrsto pripijene zaštitne naočale i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste se pouzdano pripremili i sigurno rukovali tabletama za čišćenje Active Green.** Izvadite kapsule za čišćenje Active Green iz prostora za pripremu jela i odložite ih u otpad.
 5. Isperite prostor za pripremu jela vodom kako biste uklonili ostatke tableta za čišćenje Active Green.
 6. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
 - > Prekid procesa se nastavlja.
 - > Nakon završetka prekida procesa od vas će se zatražiti da provjerite ima li u prostoru za pripremu jela ostataka tableta za čišćenje Active Green.
 7. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
 8. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
- >> Uređaj je sada ponovno spreman za upotrebu. Prikazat će se početni zaslon.



PREPORUKA

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

18.7 Prisilno čišćenje nakon radnih sati

Ako ste aktivirali prisilno čišćenje, nakon određenog vremena od vas će zatražiti da ažurirate softver. S uređajem ćete moći ponovno raditi te kada se završi čišćenje.

1. Pritisnite tipku. 
 2. Pritisnite tipku.  **Čišćenje**
 3. Pritisnite tipku.  **Prisilno čišćenje**
 4. Za aktivaciju prisilnog čišćenja pritisnite tipku: **UKLJ.**
 5. Za namještanje vremena nakon kojeg želite da vas se upozori o potrebi za čišćenjem, pritisnite tipku: **Vrijeme do zahtjeva za čišćenjem** Vodite računa o tome da se ovdje podešava radno vrijeme, a ne stvarno proteklo vrijeme.
 6. Na ljestvici odaberite vrijednost od 1 do 24 sata.
 7. Da biste namjestili za koliko se sati može odgoditi čišćenje nakon zahtjeva, pritisnite tipku: **Vrijeme odgode prisilnog čišćenja**
 8. Na ljestvici odaberite vrijednost od 1 do 24 sata.
- >> U podnožju se prikazuje za koliko će radnih sati biti potrebno provesti čišćenje.

18.8 Plan čišćenja

Uz pomoć plana čišćenja odredite na koje je dane u tjednu potrebno provesti prisilno čišćenje [▶ 101]. Ako ste odredili prisilno čišćenje, ne može se izraditi plan čišćenja.

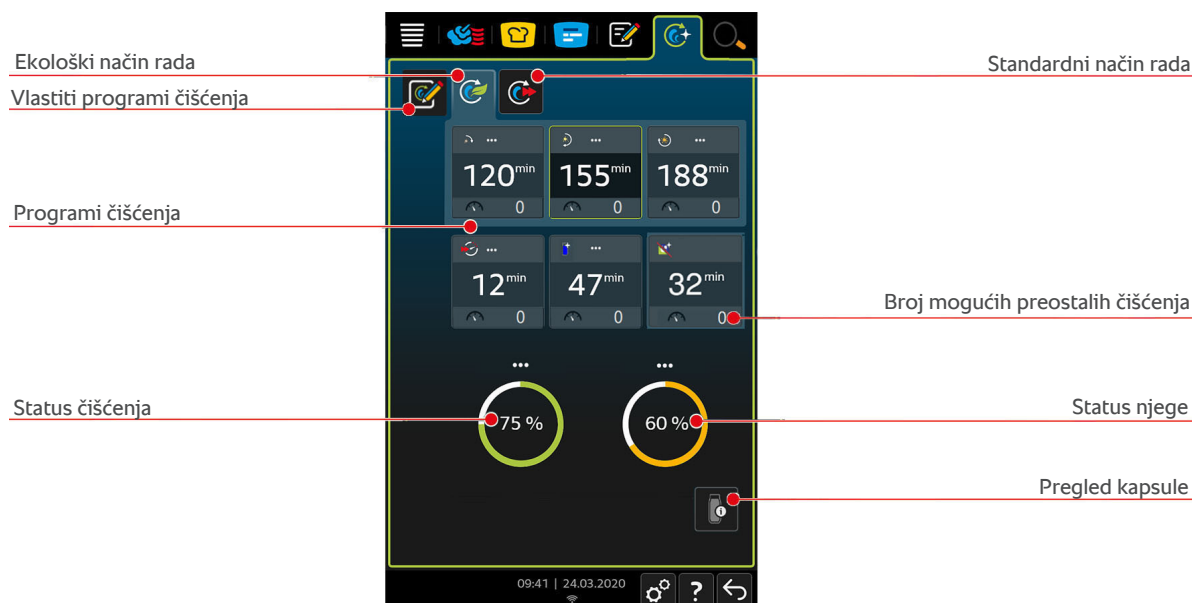
1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  **Čišćenje**
3. Pritisnite tipku.  **Plan čišćenja**
4. Kako biste odredili kako bi se uređaj trebao ponašati u slučaju zahtjeva za čišćenjem, pritisnite tipku: **Termin plana za čišćenje**
5. Ako ne želite primati obavijesti o terminu za čišćenje, pritisnite tipku: **OFF**
6. Ako se prije termina za čišćenje treba prikazati upozorenje, pritisnite tipku: **Upozorenje**
7. Ako se uređaj mora očistiti odmah čim se pojavi zahtjev za čišćenje, pritisnite tipku: **Prisilno čišćenje**

8. Na traci s ikonama pritisnite tipku kako biste se vratili na pregled plana čišćenja.
9. Odaberite dan u tjednu na koji se mora obaviti čišćenje.
10. Pritisnite tipku: **ON**
11. Postavite vrijeme kada se treba obaviti čišćenje.
12. Na traci s ikonama pritisnite tipku kako biste se vratili na pregled plana čišćenja.

19 Automatsko čišćenje – iCareSystem AutoDose



iCareSystem je inteligentni sustav za čišćenje i uklanjanje kamenca na uređaju iCombi Pro. On prepoznaje trenutni stupanj zaprljanja uređaja te vam predlaže idealni program za čišćenje i optimalnu količinu sredstava za čišćenje.



19.1 Opće sigurnosne upute

- Za automatsko čišćenje upotrebljavajte isključivo kapsule za čišćenje Active Green i kapsule za njegu koje preporučuje proizvođač.
- Ne priključujte cijevi na ispus u slučaju nužde.

Oparenost i opekline možete izbjeći na sljedeći način:

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

Teške ozljede možete izbjeći na sljedeći način:

- Sredstva za njegu mogu uzrokovati teške kemijske opekline na koži i teške ozljede očiju. Kada čistite uređaj, nosite zaštitne naočale koje čvrsto prijanjaju i rukavice za zaštitu od kemikalija.
- Vrata prostora za pripremu jela moraju biti zatvorena tijekom automatskog čišćenja. Inače može doći do ispuštanja nagrizajućih sredstava za njegu i vruće pare. Ako tijekom automatskog čišćenja otvorite vrata prostora za pripremu jela, oglasit će se signal upozorenja.
- Sonda za temperaturu jezgre ne smije visjeti iz uređaja tijekom automatskog čišćenja. Tako se mogu oštetiti brtva prostora za pripremu jela te može doći do ispuštanja nagrizajućih sredstava za njegu.
- Sonde za temperaturu jezgre koje se umeću izvana nemojte čistiti automatski.

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

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

19.2 Načini rada za čišćenje

Na raspolaganju su vam sljedeća dva načina rada za programe čišćenja **lagano**, **srednje** i **jako**:



Ekološki način rada

Kada odaberete ovaj način rada za čišćenje, u programima za čišćenje [► 99] upotrebljavat će se manje sredstva za njegu i manje vode za čišćenje uređaja. Programi za čišćenje zato traju dulje od normalnog načina rada.



Standardni način rada

Kada odaberete ovaj način rada za čišćenje, u programima čišćenja [► 99] upotrebljavat će se više sredstva za njegu za čišćenje uređaja. Programi čišćenja stoga traju kraće nego u ekološkom načinu rada.

19.3 Programi čišćenja

Na raspolaganju su vam sljedeći programi čišćenja:

Program	Način rada	Opis	Sredstvo za njegu
lagano	Ekološki / normalni	Prikladan je za uklanjanje laganih nečistoća i kamenca nastalih pri upotrebi uređaja na temperaturama do 200 °C.	▪ Kapsula za čišćenje Active Green ▪ Kapsula za njegu Care
srednje	Ekološki / normalni	Prikladan je za uklanjanje nečistoća i kamenca nastalih tijekom procesa pripreme u kojima se jela roštiljaju ili prže.	▪ Kapsula za čišćenje Active Green ▪ Kapsula za njegu Care
jako	Ekološki / normalni	Prikladan je za uklanjanje tvrdokornih nečistoća nastalih tijekom procesa pripreme u kojima se jela roštiljaju ili prže.	▪ Kapsula za čišćenje Active Green ▪ Kapsula za njegu Care
brzo	–	Prikladno za međučišćenje u svrhu brzog uklanjanja jakih onečišćenja. Ovaj program čišćenja neće ponovno pokrenuti prisilno čišćenje.	▪ Kapsula za čišćenje Active Green
Ispiranje bez sredstva za čišćenje	–	Predviđeno za čišćenje zaprljanja koja se mogu ukloniti vodom. Ovaj program čišćenja neće ponovno pokrenuti prisilno čišćenje.	–
Ispiranje	–	Prikladan je za uklanjanje naslaga kamenca nastalih tijekom procesa pripreme u kojima se jela peku ili pripremaju na pari.	▪ Kapsula za njegu Care

Imate mogućnost individualne izmjene i pohranjivanja postojećih programa čišćenja. Njih potom možete izvesti i uvesti na druge uređaje.



SAVJET

Ako je vaš uređaj priključen na meku vodu, prekidač za meku vodu treba postaviti na „mekanu vodu”.

19.4 Status sredstva za čišćenje, kapsula za njegu Care i kapsula za čišćenje

Sustav iCareSystem automatski prepoznaje status čišćenje i Carea vašeg uređaja.

Status čišćenja

- Ako je indikator zelen, uređaj je čist.
- Ako je indikator žut, uređaj je zaprljan. No, možete i dalje pripremati jela pomoću uređaja dok se ne dobijete zahtjev za čišćenje.
- Ako je indikator crven, uređaj je jako zaprljan. Što prije pokrenite program čišćenja, a najkasnije kada sljedeći put dobijete zahtjev za čišćenje.

Status njege

- Ako je status Carea zelen, u generatoru vlage nema kamenca.
- Ako je indikator žut, u generatoru vlage ima malo kamenca.
- Ako je indikator crven, u generatoru vlage ima puno kamenca. Što je prije moguće pokrenite program za čišćenje, a najkasnije kada sljedeći puta dobijete zahtjev za čišćenje.

Pregled kapsule

Na temelju prikaza moguće je provjeriti status kapsula za čišćenje.



- Prikazuju se odgovarajući utori i status kapsula za čišćenje.
- Četiri ispunjene crtice (usp. utor 2) simboliziraju pun status.
- Kapsule za čišćenje sa žutim upozorenjem i jednom ispunjenom crticom (usp. utor 1) simboliziraju kapsulu u kojoj je preostalo još samo 25 % sredstva za čišćenje.
- Kapsule za čišćenje s crvenim upozorenjem (usp. utor 3) simboliziraju praznu kapsulu za čišćenje.
- Zasipljena kapsula za čišćenje (usp. utor 4) znak je da na tom mjestu nije umetnuta kapsula za čišćenje.
- Pritisnite tipku  za pristup navodenoj zamjeni kapsule.
- Slijedite upute na zaslonu.
- Nakon zamjene kapsule za čišćenje na zaslonu potvrdite da ste umetnuli pune kapsule za čišćenje.

19.5 Zamjena kapsule za čišćenje

⚠ OPREZ

Opasnost od ozljeda kiselinom!

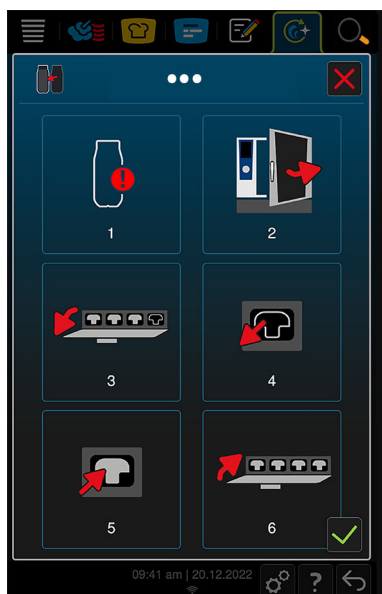
Nosite čvrsto pripijene zaštitne naočale i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste sigurno rukovali kapsulama za čišćenje Active Green.

NAPOMENA

Rukovanje kapsulama za čišćenje

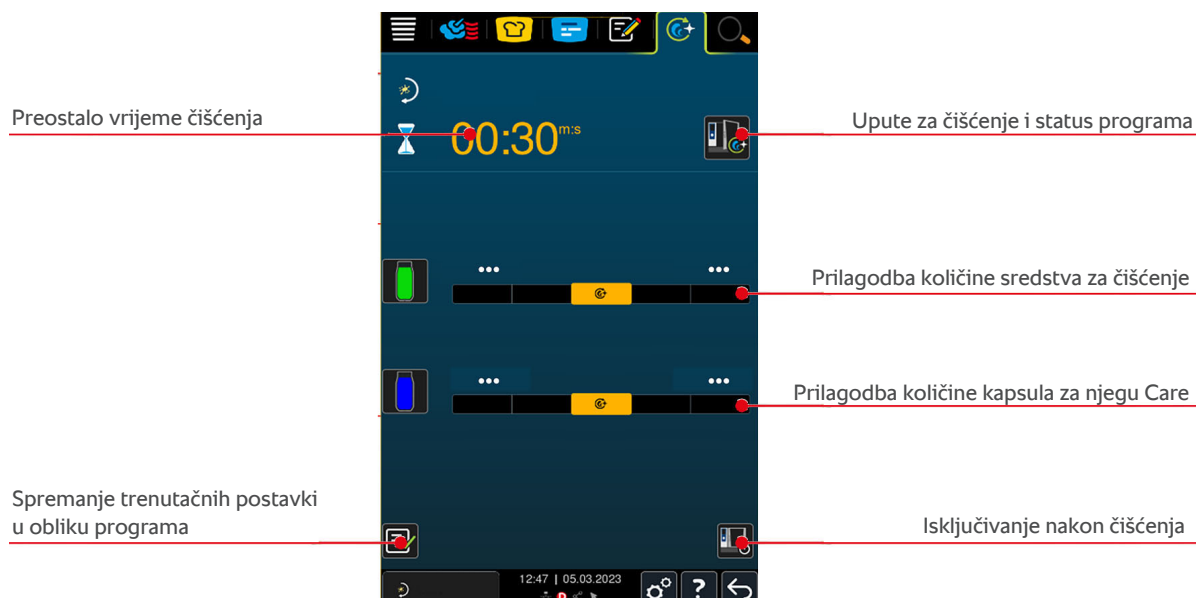
- Zabranjeno je svako vađenje ili umetanje kapsule za čišćenje! Samo prazne kapsule zamijenite punima.
- Nemojte upotrebljavati neispravne kapsule za čišćenje!
- Prazne kapsule za čišćenje, čak i prilikom čišćenja, zamijenite punima samo ako se to od vas zatraži.
- Ako je kapsula za čišćenje prethodno pala, provjerite ima li na njoj kakvih oštećenja.

Ako imate dodatnih pitanja o ispravnom rukovanju kapsulama za čišćenje, obratite se svom RATIONAL servisnom partneru.



1. Pritisnite tipku.
2. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
3. Otvorite poklopac za čišćenje. **NAPOMENA! Na otvoreni poklopac za čišćenje nemojte postavljati ništa što teži više od 7 kg!.** Status kapsula prikazuje se automatski.
4. Izvucite prazne kapsule iz utora držeći ih za udubljenja za prihvatač.
5. Raspakirajte Active Green kapsule za čišćenje ili kapsule za čišćenje Care, skinite poklopac i postavite kapsulu u prazan utor sustava za zalihu kemikalija. Sami možete odlučiti koliko ćete kapsula za čišćenje upotrijebiti. Međutim, preporuča se da upotrebljavate dvije kapsule za njegu Care i dvije kapsule za čišćenje Active Green.
6. Pojavit će se upit jeste li umetnuli novu kapsulu sredstva za čišćenje.
7. Zatvorite poklopac za čišćenje.
8. S pomoću ✓ potvrdite da ste umetnuli pune kapsule za čišćenje.
9. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.

19.6 Pokretanje automatskog čišćenja



- ✓ Vodilice su pravilno postavljene u prostor za pripremu jela.
- ✓ Kolica s policama pravilno su postavljena u prostor za pripremu jela. **NAPOMENA! Kočnica kolica s policama ne smije biti aktivirana.**

- ✓ Ako vaš uređaj ima opcionalno ugrađeni odvod masti, izvadite posudu za prikupljanje masti iz prostora za pripremu jela i zatvorite odvodnu cijev. **NAPOMENA! To se ne odnosi na iHexagon.**
- 1. U traci izbornika pritisnite tipku: 
 - > Ako temperatura prostora za pripremu jela iznosi više od 75 °C, prikazuje se obavijest: **Prostor za pripremu jela previše je vruć**
- 2. Odaberite željeni program čišćenja [► 99].
- 3. Sada imate mogućnost prilagoditi količinu sredstva za čišćenje i njegu, odabrati treba li se uređaj nakon čišćenja isključiti te pritisnuti tipku za programiranje.
- 4. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
- 5. Uklonite sve posude i roštilj ploče iz prostora za pripremu jela.
- 6. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.
- 7. Funkcija Cool-Down [► 37] pokreće se kako bi se snizila temperatura prostora za pripremu jela.
- 8. Pokrenut će se automatsko čišćenje.
- 9. Kada se završi automatsko čišćenje, oglasit će se zvučni signal.
- 10. Prazne kapsule odložite u kantu za otpad.



SAVJETI

- Ako se tijekom automatskog čišćenja u prostoru za pripremu jela nakuplja pjena iako ste upotrijebili preporučenu količinu kapsula za čišćenje Active Green, servisni partner (servisna razina) treba postaviti prekidač za pjenu. Ako se i dalje nakuplja pjena, obratite se svom RATIONAL servisnom partneru.

19.7 Prekidanje automatskog čišćenja

U svakom trenutku možete prekinuti sve automatske programe čišćenja.

1. Pritisnite i držite pritisnutom tipku: 
 - > Pitat će vas jeste li sigurni da želite prekinuti čišćenje. Prikazuje se trajanje prekida.
2. Pritisnite tipku. 
- >> Automatsko čišćenje se prekida.



PREPORUKA

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

19.8 Prisilno čišćenje nakon radnih sati

Ako ste aktivirali prisilno čišćenje, nakon određenog vremena od vas će zatražiti da očistite uređaj. S uređajem ćete moći ponovno raditi te kada se završi čišćenje.

1. Pritisnite tipku. 
2. Pritisnite tipku.  Čišćenje
3. Pritisnite tipku.  **Prisilno čišćenje nakon radnih sati**
4. Za aktivaciju prisilnog čišćenja pritisnite tipku: **UKLJ.**
5. Za namještanje vremena nakon kojeg želite da vas se upozori o potrebi za čišćenjem, pritisnite tipku: **Vrijeme do zahtjeva za čišćenjem** Vodite računa o tome da se ovdje podešava radno vrijeme, a ne stvarno proteklo vrijeme.
6. Na ljestvici odaberite vrijednost od 1 do 24 sata.
7. Da biste namjestili za koliko se sati može odgoditi čišćenje nakon zahtjeva, pritisnite tipku: **Vrijeme odgode prisilnog čišćenja**
8. Na ljestvici odaberite vrijednost od 1 do 24 sata.
9. Pritisnite tipku.  Sada možete odabrati između standardnih ili samostalno izrađenih **programa čišćenja**.
10. Pritisnite tipku.  kako biste uključili ili isključili **automatsko pokretanje čišćenja**.

>> U podnožju se prikazuje za koliko će radnih sati biti potrebno provesti čišćenje.

20 Njega

UPOZORENJE

Nakupljena mast ili ostaci hrane u prostoru za pripremu jela

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

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

20.1 Općenite sigurnosne upute

Oparenost i opekline možete izbjeći na sljedeći način:

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

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

- Prije svih radova čišćenja prekinite napajanje uređaja, osim u slučaju automatskog čišćenja.
- Zalihi kemikalija nemojte prskati ručnim tušem niti bilo kojom vrstom tekućine.
- Uređaj svakodnevno čistite i ako upotrebljavate isključivo ručni način rada s parom.
- Dodatni pribor nemojte čistiti pomoću automatskog načina čišćenja uređaja.

20.2 Intervali za njegu

Interval za njegu	Funkcijski dijelovi
Svakodnevno	▪ Prostor za pripremu jela ▪ Brtva prostora za pripremu jela: ▪ Vrata prostora za pripremu jela ▪ Okapnica i oluk ▪ Sonda za temperaturu jezgre ▪ Pribor ▪ Ručni tuš
Jednom tjedno	▪ Vanjska strana uređaja ▪ Pokrov za LED rasvjetu ▪ Upravljačka maska ▪ Plastični dijelovi
Jednom mjesečno	▪ Mlaznica za parenje

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

20.3 Proizvodi za njegu

Odgovarajući proizvodi za održavanje

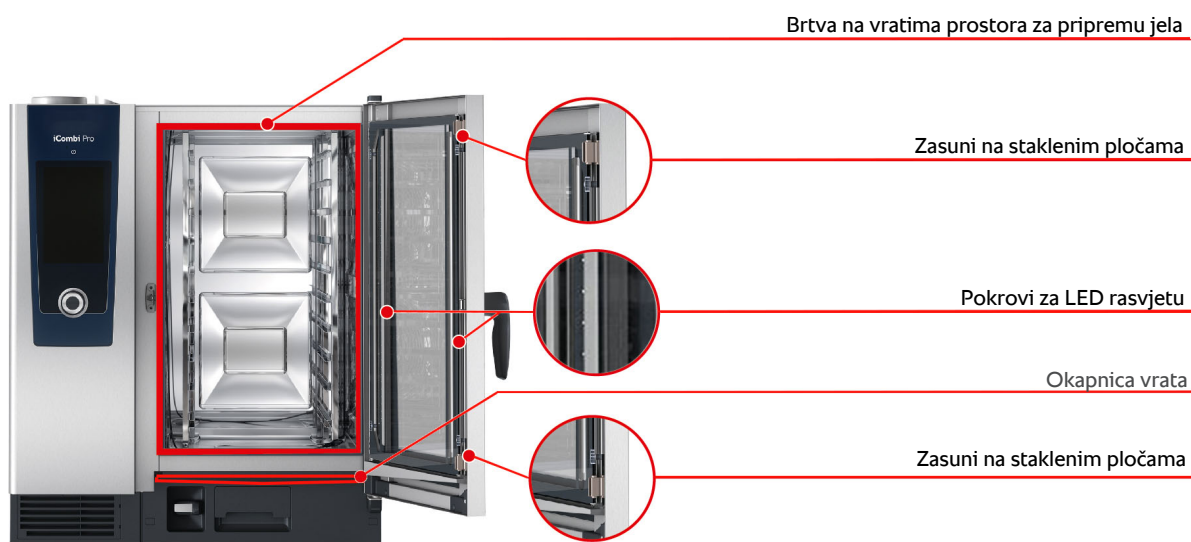
- Sljedeće funkcijske dijelove čistite mlakom vodom, blagim sredstvom za ručno pranje i mekanom krpom:
 - Vanjska strana uređaja
 - Staklena ploča na vratima prostora za pripremu jela
 - Pokrov za LED rasvjetu u prostoru za pripremu jela
 - Brtva prostora za pripremu jela
- Pribor čistite mlakom vodom,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

Neprikladni proizvodi za održavanje

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

- abrazivna sredstva za čišćenje
- solnu kiselinu, sumporne tvari ili druge tvari koje troše kisik
- nerazrijeđeni alkohol, metanol ili otapala kao što su aceton, benzol, toluen ili ksilen
- sredstva za čišćenje pećnice ili roštilja
- Spužve za čišćenje lonaca sa stranom za ribanje
- čeličnu vunu
- visokotlačne čistače
- oštre ili šiljaste alate

20.4 Čišćenje vrata prostora za pripremu jela



Čišćenje staklenih ploča

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



Čišćenje pokrova za LED rasvjetu

Nakon čišćenja staklenih ploča na vratima prostora za pripremu jela možete očistiti i pokrove za LED rasvjetu. Pokrove za LED rasvjetu čistite isključivo odgovarajućim proizvodima za čišćenje [► 109].

Pokrovi za LED rasvjetu nalaze se između srednje i prednje staklene ploče na vratima prostora za pripremu jela.

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

Čišćenje brtve na vratima prostora za pripremu jela

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

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

Čišćenje okapnice vrata

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

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

Očistite ispusni otvor okapnice vrata i plosnatu brtvu otvora odvoda.

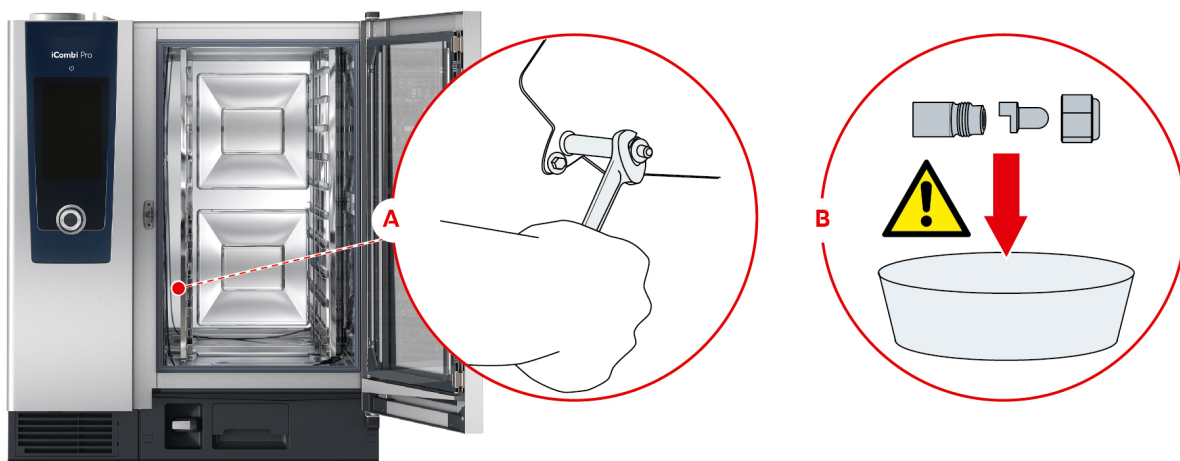
- ✓ Vrata prostora za pripremu jela su otvorena.
- 1. Jednom rukom otvorite otvor odvoda na nožici za aktiviranje i čvrsto ga držite.
- 2. Očistite plosnatu brtvu i ispusni otvor mekanom krpom, mlakom vodom i blagim sredstvom za ručno pranje kako biste uklonili skorene naslage. Rukom pritom čvrsto držite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

20.5 Uklanjanje kamenca s mlaznice za parenje



Potrebni alat

- šesterokutni ključ



1. Isključite uređaj.
2. Uklonite lijevo ovjesno postolje i zakrenite usmjerivač zraka prema sredini prostora za pripremu jela.
3. Otpustite maticu na mlaznici za parenje pomoću šesterokutnog ključa (A).
4. Izvadite mlaznicu za parenje.
5. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda! Nosite zaštitnu masku i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste sigurno rukovali sredstvom za uklanjanje kamenca.** Mlaznicu za parenje stavite u sredstvo za uklanjanje kamenca (B).
6. Mlaznicu za parenje ostavite u sredstvu za uklanjanje kamenca dok se ne ukloni kamenac.

7. Čistu mlaznicu za parenje izvadite iz sredstva za uklanjanje kamenca.
8. Mlaznicu za parenje temeljito isperite vodom te zatim pustite da se osuši.
9. Mlaznicu pa parenje ponovno ugradite obrnutim redoslijedom.

20.6 Čišćenje zračnog filtra

NAPOMENA

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

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

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

NAPOMENA

Nemojte upotrebljavati šiljaste predmete

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



Potrebni alat

- Odvijač



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

20.7 Čišćenje ručnog tuša

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

20.8 Čišćenje upravljačke maske



⚠ OPREZ! Opasnost od posjekotina! Središnji kotačić za namještanje ima oštre rubove. Tijekom čišćenja središnjeg kotačića za namještanje i površina ispod njega nosite zaštitne rukavice.

1. Središnji kotačić za namještanje povlačite rukom i bez alata.
2. Središnji kotačić za namještanje i površine ispod njega očistite mekanom krpom.
3. Ponovno natakните središnji kotačić za namještanje.

Ako je vaš uređaj opremljen upravljačkom maskom s mogućnošću zaključavanja, masku prije čišćenja morate otključati te potom otvoriti poklopac.

Prije čišćenja zaslon možete blokirati. Tako ćete spriječiti slučajno pokretanje procesa pripreme jela, izvođenje radnji i aktivaciju funkcija.

1. Pritisnite i držite pritisnutom tipku: 
 - > Nakon nekoliko sekundi aktivira se blokada zaslona i prikazuje se simbol: 
2. Zaslona očistite mekanom krpom.
3. Za otključavanje zaslona pritisnite i držite pritisnutom tipku: 
 - > Prikazuje se simbol: 
4. Središnji kotačić za namještanje povlačite rukom i bez alata.
5. Središnji kotačić za namještanje i površine ispod njega očistite mekanom krpom.
6. Ponovno natakните središnji kotačić za namještanje.

20.9 Čišćenje pribora

NAPOMENA

Nemojte ostaviti pribor u uređaju tijekom automatskog čišćenja.

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

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

20.10 Čišćenje ventilacijske cijevi odvodnog dijela

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

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

21 Njega sustava iCareSystem AutoDose

UPOZORENJE

Nakupljena mast ili ostaci hrane u prostoru za pripremu jela

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

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

21.1 Općenite sigurnosne upute

Oparenost i opekline možete izbjeći na sljedeći način:

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

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

- Prije svih radova čišćenja prekinite napajanje uređaja, osim u slučaju automatskog čišćenja.
- Zalihi kemikalija nemojte prskati ručnim tušem niti bilo kojom vrstom tekućine.
- Uređaj svakodnevno čistite i ako upotrebljavate isključivo ručni način rada s parom.
- Dodatni pribor nemojte čistiti pomoću automatskog načina čišćenja uređaja.

21.2 Proizvodi za njegu

Odgovarajući proizvodi za održavanje

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

Neprikladni proizvodi za održavanje

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

- abrazivna sredstva za čišćenje
- solnu kiselinu, sumporne tvari ili druge tvari koje troše kisik
- nerazrijeđeni alkohol, metanol ili otapala kao što su aceton, benzol, toluen ili ksilen
- sredstva za čišćenje pećnice ili roštilja
- Spužve za čišćenje lonaca sa stranom za ribanje
- čeličnu vunu
- visokotlačne čistače
- oštre ili šiljaste alate

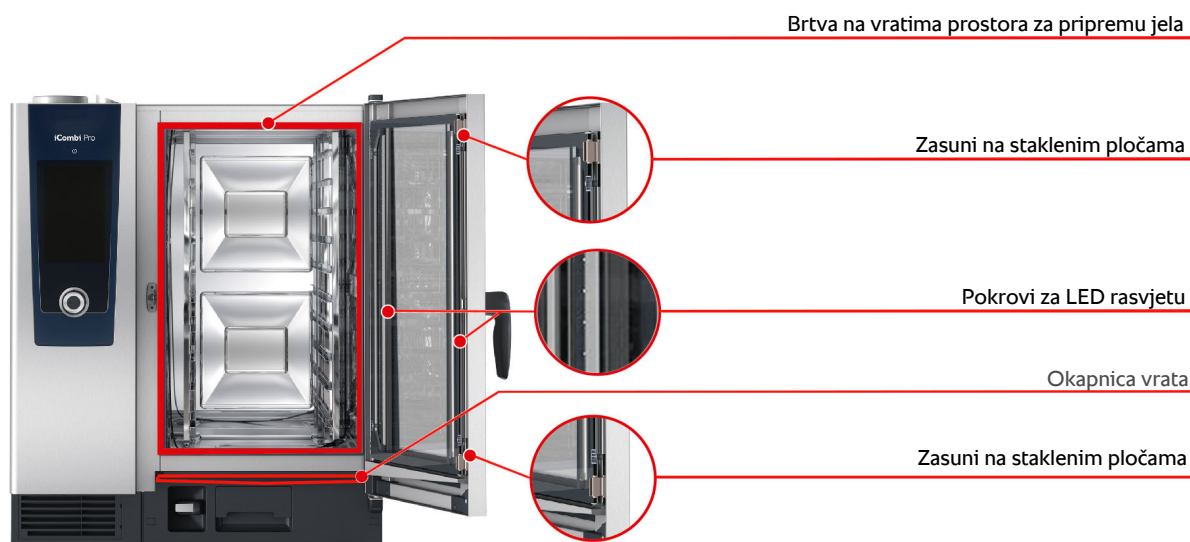
21.3 Intervali održavanja AutoDose

Interval za njegu	Funkcijski dijelovi
Svakodnevno	▪ Prostor za pripremu jela ▪ Brtva prostora za pripremu jela: ▪ Vrata prostora za pripremu jela

Interval za njegu	Funkcijski dijelovi
	- Okapnica i oluk - Sonda za temperaturu jezgre - Pribor - Ručni tuš
Jednom tjedno	- Vanjska strana uređaja - Pokrov za LED rasvjetu - Upravljačka maska - Plastični dijelovi
Jednom mjesečno	- Mlaznica za parenje - Poklopac za čišćenje

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

21.4 Čišćenje vrata prostora za pripremu jela



Čišćenje staklenih ploča

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



Čišćenje pokrova za LED rasvjetu

Nakon čišćenja staklenih ploča na vratima prostora za pripremu jela možete očistiti i pokrove za LED rasvjetu. Pokrove za LED rasvjetu čistite isključivo odgovarajućim proizvodima za čišćenje [► 114].

Pokrovi za LED rasvjetu nalaze se između srednje i prednje staklene ploče na vratima prostora za pripremu jela.

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

Čišćenje brtve na vratima prostora za pripremu jela

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

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

Čišćenje okapnice vrata

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

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

Očistite ispusni otvor okapnice vrata i plosnatu brtvu otvora odvoda.

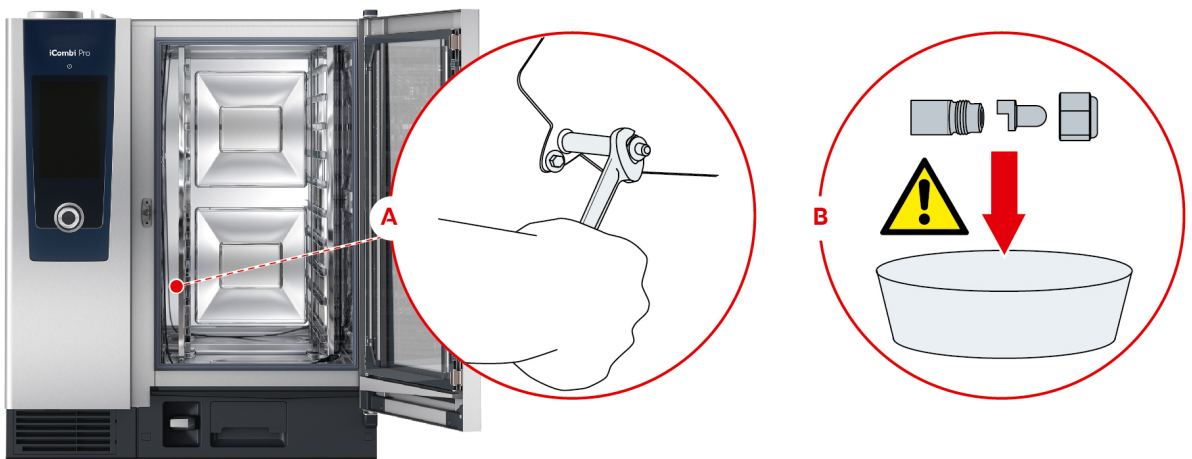
- ✓ Vrata prostora za pripremu jela su otvorena.
- 1. Jednom rukom otvorite otvor odvoda na nožici za aktiviranje i čvrsto ga držite.
- 2. Očistite plosnatu brtvu i ispusni otvor mekanom krpom, mlakom vodom i blagim sredstvom za ručno pranje kako biste uklonili skorene naslage. Rukom pritom čvrsto držite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

21.5 Uklanjanje kamenca s mlaznice za parenje



Potrebni alat

- šesterokutni ključ



1. Isključite uređaj.
2. Uklonite lijevo ovjesno postolje i zakrenite usmjerivač zraka prema sredini prostora za pripremu jela.
3. Otpustite maticu na mlaznici za parenje pomoću šesterokutnog ključa (A).
4. Izvadite mlaznicu za parenje.
5. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda! Nosite zaštitnu masku i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste sigurno rukovali sredstvom za uklanjanje kamenca.** Mlaznicu za parenje stavite u sredstvo za uklanjanje kamenca (B).
6. Mlaznicu za parenje ostavite u sredstvu za uklanjanje kamenca dok se ne ukloni kamenac.

7. Čistu mlaznicu za parenje izvadite iz sredstva za uklanjanje kamenca.
8. Mlaznicu za parenje temeljito isperite vodom te zatim pustite da se osuši.
9. Mlaznicu pa parenje ponovno ugradite obrnutim redoslijedom.

21.6 Čišćenje zračnog filtra

NAPOMENA

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

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

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

NAPOMENA

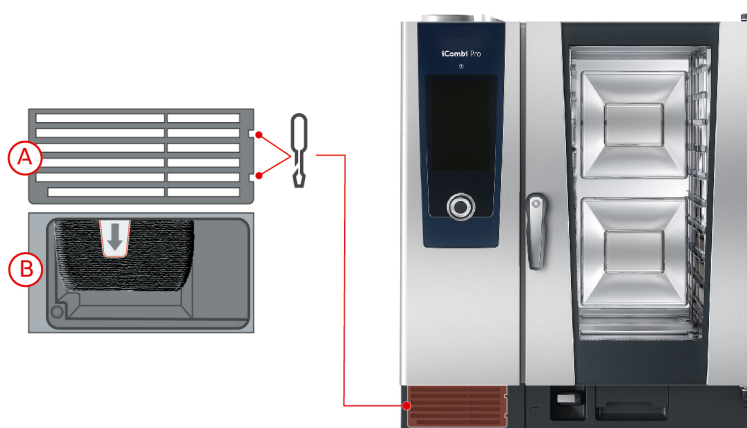
Nemojte upotrebljavati šiljaste predmete

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



Potrebni alat

- Odvijač



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

21.7 Čišćenje ručnog tuša

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

21.8 Čišćenje upravljačke maske



⚠ OPREZ! Opasnost od posjekotina! Središnji kotačić za namještanje ima oštre rubove. Tijekom čišćenja središnjeg kotačića za namještanje i površina ispod njega nosite zaštitne rukavice.

1. Središnji kotačić za namještanje povlačite rukom i bez alata.
2. Središnji kotačić za namještanje i površine ispod njega očistite mekanom krpom.
3. Ponovno natakните središnji kotačić za namještanje.

Ako je vaš uređaj opremljen upravljačkom maskom s mogućnošću zaključavanja, masku prije čišćenja morate otključati te potom otvoriti poklopac.

Prije čišćenja zaslon možete blokirati. Tako ćete spriječiti slučajno pokretanje procesa pripreme jela, izvođenje radnji i aktivaciju funkcija.

1. Pritisnite i držite pritisnutom tipku: 
 - > Nakon nekoliko sekundi aktivira se blokada zaslona i prikazuje se simbol: 
2. Zaslona očistite mekanom krpom.
3. Za otključavanje zaslona pritisnite i držite pritisnutom tipku: 
 - > Prikazuje se simbol: 
4. Središnji kotačić za namještanje povlačite rukom i bez alata.
5. Središnji kotačić za namještanje i površine ispod njega očistite mekanom krpom.
6. Ponovno natakните središnji kotačić za namještanje.

21.9 Čišćenje pribora

NAPOMENA

Nemojte ostaviti pribor u uređaju tijekom automatskog čišćenja.

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

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

21.10 Čišćenje ventilacijske cijevi odvodnog dijela

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

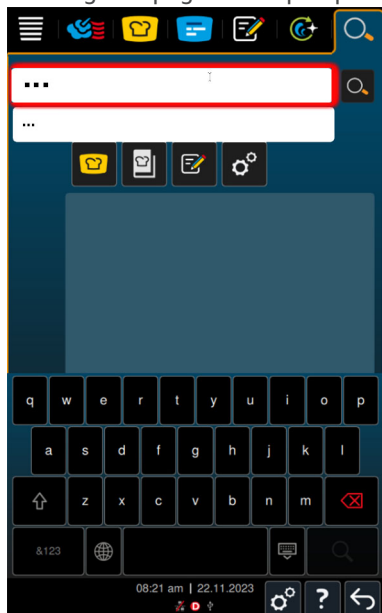
1. Ventilacijsku cijev napunite toplom vodom dok se potpuno ne očisti od ostataka. Temperatura vode trebala bi iznositi 60 °C.

22 Inspiracija i pomoć

22.1 Asistent za pretraživanje

Asistent za pretraživanje vašeg sustava za pripremu jela olakšava pretraživanje inteligentnih procesa pripreme jela, vlastitih programa, postavki i primjera primjene.

1. U traci izbornika pritisnite tipku: .
2. Unesite pojam za pretragu. Integrirano pretraživanje unutar teksta osigurava precizne rezultate unatoč mogućim pogreškama pri tipkanju ili sličnim načinima pisanja.



- > Dok tipkate, predlažu se rezultati pretraživanja unutar namještenog jezika uređaja. Prikazana putanja omogućuje praćenje lokacije pronađenog rezultata na uređaju.
 - > Rezultati pretraživanja podijeljeni su u kategorije **iCookingSuite** , **Primjeri primjene** , **Vlastiti programi**  i **Postavke** .
 - > Rezultate možete filtrirati prema inteligentnim procesima pripreme jela, vlastitim programima, postavkama i primjerima primjene.
3. Pritisnite željenu ikonu kako bi se prikazao rezultat pretraživanja.

Asistent za pretraživanje omogućuje izravno pokretanje procesa pripreme jela, vlastitih programa ili primjera primjene iz opcije Pretraži. Osim toga, pomaže vam da razumijete koja se jela nalaze u kojim procesima pripreme jela. Na taj način nudi sveobuhvatno rješenje za optimizirano iskustvo kuhanja.

22.2 Pomoćne informacije u uređaju

Ove upute za upotrebu na raspolaganju su vam u uređaju kao pomoćne informacije za rukovanje. Također su vam na raspolaganju sve informacije o količinama punjenja i upotrebi originalnog pribora tvrtke RATIONAL.

Pritiskom tipke  funkcija Pomoćne informacije u uređaju uvijek vam na zaslonu prikazuje aktualne informacije za pomoć koje odgovaraju trenutno prikazanom području.

22.3 Telefonska pomoć

ChefLine®

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

RATIONAL servisni partneri

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

22.4 Pomoću u slučaju potrebe za servisom

22.4.1 Automatski prijenos podataka na ConnectedCooking

Ako ste svoj uređaj povezali sa sustavom ConnectedCooking, možete podesiti da se servisni podaci automatski i redovito šalju sustavu ConnectedCooking.

✓ Svoj uređaj ste povezali sa sustavom ConnectedCooking [► 96].

1. Pritisnite tipku.
2. Pritisnite tipku. **ConnectedCooking**
3. Pored natpisa **Automatski prijenos servisnih podataka** pritisnite tipku: **UKLJ.**

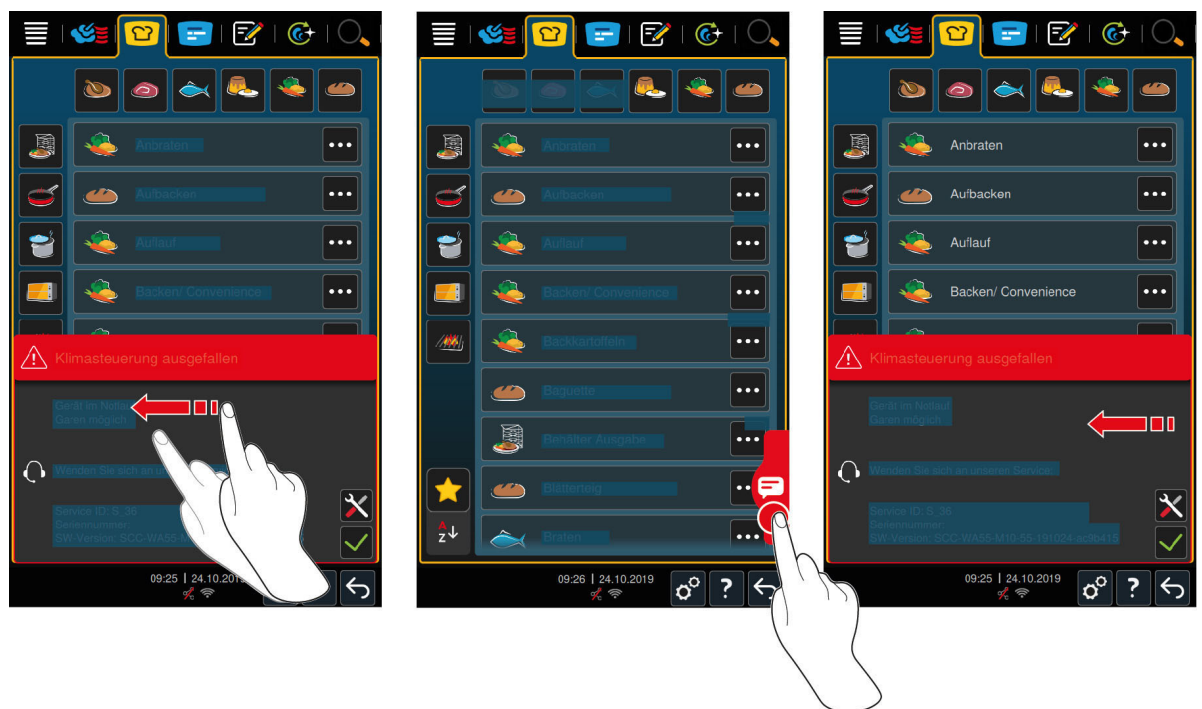
>> Servisni podaci će se odsada automatski slati sustavu ConnectedCooking. Podatke možete vidjeti na svom računu na stranici connectedcooking.com ili u aplikaciji ConnectedCooking.

22.4.2 Uvid u servisne podatke

Ove servisne podatke možete otvoriti u postavkama. Više informacija dostupno je ovdje: Servis [► 90]

22.5 Rješavanje problema

Ako vam se prikazu obavijesti o pogreškama, možete ih povući na stranu dok čekate na pomoć. Obavijest o pogrešci se minimizira te je prikazana sa strane u obliku crvenog simbola. Kada kliknete na taj simbol, obavijest o pogrešci opet će se povećati.



Ako se pojavi bilo kakva obavijest o pogrešci, nazovite svoga RATIONAL servisnog partnera. Uvijek imajte pri ruci serijski broj uređaja i broj verzije instaliranog softvera. Oba broja navedena su u poruci o obavijesti o pogrešci.

22.5.1 Centar za obavijesti

Obavijest o pogrešci	Uzrok	Moguća je priprema jela
Servis 17	Pogreška tipa uređaja.	Ne

Obavijest o pogrešci	Uzrok	Moguća je priprema jela
Servis 29	Previsoka temperatura tiskane pločice s vodovima.	Ne
Servis 31.1	Neispravna sonda za temperaturu jezgre u prostoru za pripremu jela.	Da, ali ne možete upotrebljavati sondu za temperaturu jezgre.
Servis 31.2	Neispravna sonda za temperaturu jezgre u prostoru za pripremu jela.	Da, ali ne možete upotrebljavati sondu za temperaturu jezgre.
Servis 34.16	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Da
Servis 34.64	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Da
Servis 34.400	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Da
Servis 41	Na mlaznici za parenje ili na cijevi za parenje nakupio se kamenac.	Nije vam dostupna funkcija Obrada parom .
Servis 50	Sat za stvarnim vremenom CPU-a nije pokrenut. Namjestite datum i vrijeme.	Da
Servis 51	Baterija je neispravna.	Da
Servis 52.1	Rasvjeta u prostoru za pripremu jela ne funkcionira ispravno.	Da
Servis 52.2	Rasvjeta u prostoru za pripremu jela ne funkcionira ispravno.	Da
Servis 72	Prekoračena je temperatura za aktivaciju senzora za temperaturu.	Ne

22.6 Obavijesti o pogreškama

22.6.1 Obavijesti o pogreškama sustava grijanja, generator pare

Obavijest o grešci	Uzrok	priprema jela moguća
Servis 10	Pogreška u automatskom čišćenju.	Da
Servis 11	Pogreška u dovodu vode za generator pare.	Da
Servis 12	Pogreška u mjerenju količine vode.	Da
Servis 13	Pogreška u očitavanju razine vode u generatoru pare.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Servis 20.8	Senzor za temperaturu je neispravan.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Servis 28.4	Prekoračena je temperaturna granica prostora za pripremu jela.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Servis 42.1	Pogreška u opskrbi vodom.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Servis 43.1	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Servis 46.1	Pogreška u opskrbi vodom.	Da

22.6.2 Obavijesti o pogreškama za plinske uređaje

Ako vaš uređaj ima plinski priključak, mogu se prikazati sljedeće dodatne obavijesti o pogreškama. Ako se pojavi bilo kakva obavijest o pogrešci, nazovite svoga RATIONAL servisnog partnera [► 119]. Uvijek držite pri ruci serijski broj svoga uređaja.

Obavijest o pogrešci	Uzrok	Moguća je priprema jela
Servis 32.1	Plinski plamenik je neispravan.	Ne:

Obavijest o pogrešci	Uzrok	Moguća je priprema jela
	Zatvorite uređaj za zatvaranje plinovoda.	
Servis 32.2	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite uređaj za zatvaranje plinovoda.	Ne:
Servis 32.3	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite uređaj za zatvaranje plinovoda.	Ne:
Servis 33.1	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite uređaj za zatvaranje plinovoda.	Ne:
Servis 33.2	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite uređaj za zatvaranje plinovoda.	Ne:
Servis 33.3	Plinski plamenik je neispravan. Zatvorite uređaj za zatvaranje plinovoda.	Ne
Servis 34.32	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Da
Servis 60	Neispravno pokretanje komore za paljenje. Isključite i ponovno uključite uređaj. Ako se greška i dalje prikazuje, nazovite svoga servisnog partnera.	–

22.6.3 Obavijesti o pogreškama sustava grijanja, vrući zrak

Obavijest o pogrešci	Uzrok	Moguća je priprema jela
Servis 20.1	Senzor za temperaturu je neispravan.	Ne
Servis 28.1	Prekoračena je temperaturna granica generatora pare.	Ne:
Servis 28.2	Prekoračena je temperaturna granica prostora za pripremu jela.	Ne
Servis 34.1	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Ne:
Servis 34.2	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Ne:
Servis 34.4	Pogreška u internom prijenosu podataka.	Ne
Servis 42.3	Pogreška u opskrbi vodom.	Nije vam dostupna funkcija Obrada parom.
Servis 42.6	Pogreška u opskrbi vodom.	Da
Servis 43.3	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.

22.6.4 Obavijesti o pogreškama za vlažnost

Obavijest o pogrešci	Uzrok	Moguća je priprema jela
Servis 20.2	Senzor za temperaturu je neispravan.	Da
Servis 20.4	Senzor za temperaturu je neispravan.	Da
Servis 30	Pogreška u mjerenju vlažnosti.	Da
Servis 36	Senzor diferencijalnog tlaka je neispravan.	Da
Servis 37	Senzor diferencijalnog tlaka je neispravan.	Da
Servis 42.2	Pogreška u opskrbi vodom.	Da
Servis 43.2	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.

22.6.5 Poruke o pogreškama iCareSystem - Čišćenje

Obavijest o pogrešci	Uzrok	Moguća je priprema jela
Servis 25	Premala količina vode za sustav iCareSystem.	–
Servis 26	Kuglasti ventil ne može pronaći položaj otvoreno .	Ne:
Servis 27	Kuglasti ventil ne može pronaći položaj zatvoreno .	Ne
Servis 34.8	Automatsko čišćenje ne funkcionira.	Da
Servis 43.6	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Servis 47.1	Odvodna pumpa je neispravna.	Da
Servis 47.2	Odvodna pumpa je neispravna.	Da
Servis 48.1	Cirkulacijska pumpa je neispravna.	Da
Servis 48.2	Cirkulacijska pumpa je neispravna.	Da
Servis 110	Tijekom automatskog čišćenja pojavila se pogreška u pumpi za samočišćenje.	Ne:
Servis 120	Tijekom automatskog čišćenja pojavila se pogreška u očitavanju razine vode.	Ne

22.6.6 Poruke o pogreškama za iCareSystem - Njega

Obavijest o pogrešci	Uzrok	Moguća je priprema jela
Servis 40	Premala količina Care tekućine koja je potrebna za sustav iCareSystem.	Da
Servis 42.4	Pogreška u opskrbi vodom.	Da
Servis 43.4	Unutarnja opskrba vodom se ne zatvara.	Dostupan vam je samo način rada za vrući zrak.
Servis 49.1	Pogreška u opskrbi vodom.	Da
Servis 49.2	Pogreška u opskrbi vodom.	Da

23 Održavanje

Sljedeće radove održavanja možete obaviti sami:

- Zamjena zračnog filtra [► 124]
- Zamjena brtve na vratima prostora za pripremu jela [► 125]

23.1 Zamjena zračnog filtra

NAPOMENA

Nemojte upotrebljavati šiljaste predmete

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

NAPOMENA

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

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

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

NAPOMENA

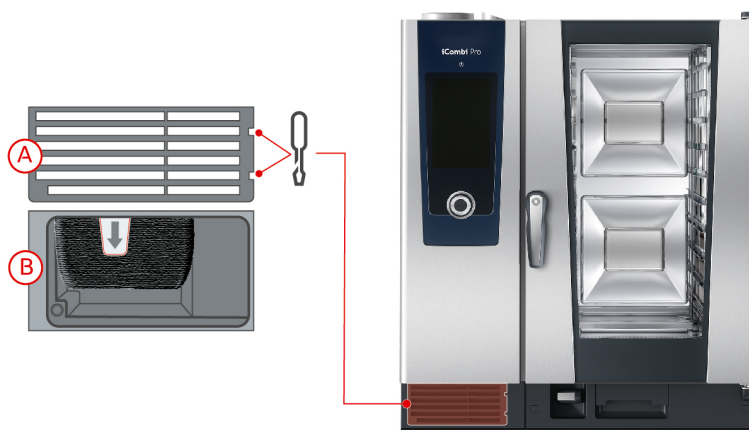
Upotrebljavajte samo suhe zračne filtere.

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



Potrebni alat

- Odvijač



✓ Prikazuje se obavijest da je potrebno zamijeniti zračni filter.

1. Odvijač umetnite u otvore pokrova zračnog filtra.
2. Uklonite pokrov zračnog filtra.
3. Izvucite zračni filter.
4. Novi zračni filter umetnite u uređaj tako da se uglavi.
5. Pokrov zračnog filtra ponovno umetnite u uređaj.

23.2 Zamjena brtve na vratima prostora za pripremu jela



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

24 Transport

24.1 Transport uređaja

UPOZORENJE

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

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

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

UPOZORENJE

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

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

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

OPREZ

Uređaji se mogu prevrnuti prilikom transporta preko pragova i nagiba

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

1. Uređaje pažljivo pomičite preko pragova i nagiba.

OPREZ

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

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

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

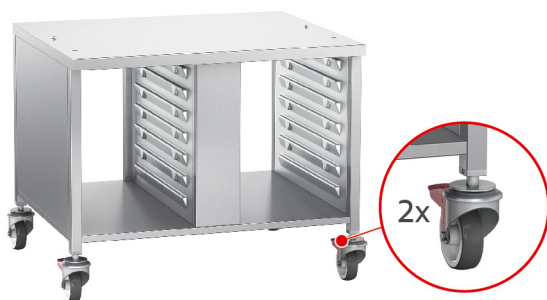
NAPOMENA

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

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

✓ Generator pare je ispražnjen, a kutija za čišćenje je ispumpana. **Obje navedene točke smije provesti samo servisni partner.**

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



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

25 Stavljanje izvan pogona i zbrinjavanje

25.1 Stavljanje izvan pogona

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

25.2 Zbrinjavanje



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

26 Tehnički podaci

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

26.1 Uređaji s električnim priključkom

	Vrijednost
Težina (bez ambalaže) Tip 6-1/1	101 kg
Težina (bez ambalaže) Tip 6-2/1	151 kg
Težina (bez ambalaže) Tip 10-1/1	130 kg
Težina (bez ambalaže) Tip 10-2/1	173 kg
Sigurnosni razred	IPX5
Okolni uvjeti	5 – 40 °C
Emisija buke koja se prenosi zrakom	≤ 60 dBA
Standardna bežična mreža	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencija i maks. snaga odašiljanja WLAN-a	2,4 GHz / 19,5 mW

26.2 Uređaji s plinskim priključkom

	Vrijednost
Težina (bez ambalaže) Tip 6-1/1	115 kg
Težina (bez ambalaže) Tip 6-2/1	169 kg
Težina (bez ambalaže) Tip 10-1/1	150 kg
Težina (bez ambalaže) Tip 10-2/1	192 kg
Sigurnosni razred	IPX5
Okolni uvjeti	5 – 40 °C
Standardna bežična mreža	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvencija i maks. snaga odašiljanja WLAN-a	2,4 GHz / 19,5 mW
Emisija buke koja se prenosi zrakom	≤ 65 dBA

26.3 Tipovi i imena modela

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

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 Sukladnost

26.5.1 Uređaji s električnim priključkom

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

- Direktiva 2014/53/EU o usklađivanju zakonodavstava država članica o stavljanju na raspolaganje radijske opreme na tržištu
- Direktiva 2006/42/EU o strojevima

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

Ovaj uređaj u skladu je sa sljedećim europskim normama:

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

26.5.2 Uređaji s plinskim priključkom

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

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

Ovaj uređaj u skladu je sa sljedećim europskim normama:

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

Kazalo

A

Asistent za pretraživanje	119
Automatsko čišćenje	
Programi čišćenja	99, 104

B

Brzina zraka	32, 37
--------------	--------

C

ConnectedCooking	
Registracija uređaja bez pametnog telefona	96
Registracija uređaja pomoću pametnog telefona	97
Čišćenje	
Brtve na vratima prostora za pripremu jela	111, 116
Brzo čišćenje	99, 104
Pokrov za LED rasvjetu	110, 115
Vrata prostora za pripremu jela	110, 115
Zračni filter	112, 117
Čišćenje pokrova za LED rasvjetu	110, 115
Čišćenje	110, 115
Čuvar zaslona	
aktivacija nakon x min	72
uključivanje ili isključivanje	72

D

Datum	70
podešavanje	71
Debljina namirnice	30

F

Favorit	
Spremanje postavke u favorite	70
Format temperature	
podešavanje	71
Funkcija Cool-Down	37

I

iProductionManager	
Logika razmještanja	52
Provjera kombinacije	52
Isključite uređaj.	15
Isparavanje	32
Ispiranje	99, 104
Izbosti	32

J

Jačina pečenja	30
Jezik	
Namještanje jezika korisničkog sučelja	70

K

Klima u prostoru za pripremu jela	
-----------------------------------	--

Kombinacija pare i vrućeg zraka	39
Para	38
Vrući zrak	40
Kontrolna ploča	34
Korisnički profili	
Importiranje profila	83
Izvoz profila	83
Košarica	
pokretanje	65
programiranje	63
provjera	64
spremanje	64
Kotačić za podešavanje	
čišćenje predfiltera	113, 118

M

Miješanje	32
Miris plina	14
Mlaznica za parenje	
Uklanjanje kamenca	111, 116

N

Nacionalna kuhinja	
odabir primarne nacionalne kuhinje	76
odabir sekundarne nacionalne kuhinje	77
nadopunjavanje	32
Namještanje formata vremena pripreme jela	77
Novo punjenje	33

O

Obrada parom	37
Održavanje	33
Pribor	113, 118
Ručni tuš	112, 117
Središnji kotačić za namještanje	113, 118
Upravljački zaslon	113, 118
Zamjena brtve	125
Zamjena zračnog filtera	124
Održavanje temperature jezgre	33
Osnovne postavke uređaja	
Izvoz svih postavki uređaja	84
Uvoz svih postavki uređaja	84

P

Peč. s koricom	34
Podaci HACCP-a	
Izvoz HACCP podataka tijekom određenog razdoblja	84
izvoz svih HACCP podataka	84
Podešavanje ukupne glasnoće zvučnog signala	72
Pokreti rukama	17
Pomoć	
Odaberite pomoć na uređaju	17
Pomoćne informacije u uređaju	119
Ponovno postavljanje temperature jezgre	32
Poseban pribor	119
Postavke	

spremanje u favorite	70
Potvrditi radnju	32
Programi čišćenja	99
Prekid	34, 41
Prekidanje procesa pripreme jela	34, 41
Prekinuti proces pripreme jela	32
Premazivanje četkicom	32
Preostalo vrijeme	32
Prethodno zagrijavanje	32
Prikaz	
otvaranje	70
Priprema jela Delta-T	31
Priprema jela u vakuumu (franc. sous-vide)	
Cook and Chill	42
Područja primjene	42
Posluga u sobu	42
Pripremanje dijetalnih i laganih jela	42
Prisilno čišćenje	101, 107
Proces pripreme jela	
nadzor inteligentnog procesa pripreme jela	34
otvaranje inteligentnog procesa pripreme jela	27
pokretanje inteligentnog procesa pripreme jela	65
Profil	
aktiviraj	87
Program	
brisanje svih vlastitih programa	82
Izvoz	82
pokretanje ručnog programa	65
postavljanje inteligentnog programa	61
ručno izrađivanje	59
spremanje	61
Uvoz	82
Programi čišćenja	
Blago	99, 104
Jako	99, 104
Srednje	99, 104
Programi čišćenja (ispiranje bez sredstva za čišćenje)	104
Proizvodi za održavanje	
neprikladna sredstva za čišćenje	110, 114
odgovarajući proizvodi za održavanje	109, 114

R

Ručni način pripreme jela	
Kombinacija pare i vrućeg zraka	39
Para	38
Vrući zrak	40
Ručni tuš	
čišćenje predfiltra	112, 117
Načini prskanja	22
upotreba	22

S

Samostalno održavanje	124
Servis	
Izvoz protokola razvojnih programera u određenom vremenskom razdoblju	84
Izvoz svih protokola razvojnog programera	84
izvoz svih servisnih izvješća	84
Izvoz zapisnika za statistiku pogrešaka	84
Sigurnosne upute	

općenito	13
Slike korisnika	
brisanje svih vlastitih slika	83
Eksportiranje slika	83
Uvoz slika	83
Sonda za temperaturu jezgre	
Cijela riba	21
Cijelo pile	21
Male namirnice	21
Obavijest o pogrešci	22
Odrezak	20
Pekarski proizvodi	22
ponovno postavljanje	33
Povrće	22
Riblji fileti	21
Ubodite u namirnicu	20
umetanje	20, 21
Vađenje	22
Veliki komadi mesa	20
Središnji kotačić za namještanje	18
Stupanj pripreme jela	31
Svjetlina zaslona	
podešavanje	72
postavljanje prigušenja osvjetljenja nakon x min	72
Svjetlo	
podešavanje	72

T

Temperatura jezgre	31
Temperatura prostora za pripremu jela	30, 36
Kombinacija pare i vrućeg zraka	39
Para	38
Vrući zrak	40
Temperatura vrenja	36
Trajni rad	31

U

Uklanjanje kamenca	
Mlaznica za parenje	111, 116
Uključite uređaj.	15
Uključivanje/isključivanje „demo“ načina rada	75
Upravljački zaslon	
čišćenje predfiltra	113, 118
Upravljanje uređajem	
Središnji kotačić za namještanje	18
Uređaj	
punjenje	32
upravljajte pokretima rukom	17
Urezivanje	32

V

Veličina namirnice	30
Vlaga u prostoru za pripremu jela	30, 31
Vrata prostora za pripremu jela	
Čišćenje	110, 115
Čišćenje brtve	111, 116
Čišćenje pokrova za LED rasvjetu	110, 115
Vrenje	31
Vrijeme	70

podešavanje	71
Sinkronizacija vremena putem sustava	
ConnectedCooking	71
Vrijeme pripreme jela	31
vrijeme se nastavlja	33

Z

Zahtjevi	
punjenje	32
Zamjena brtve	125
Zamjena zračnog filtra	124
Zračni filter	
Čišćenje	112, 117
Zvuk	
podešavanje	72

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