

# ConnectedCooking. Komfort. Sicherheit. Inspiration.



# ConnectedCooking. Vernetzt mit Ihrer Küche.

ConnectedCooking ist die wohl modernste Vernetzungslösung für die Profiküche. Ob ein oder mehrere RATIONAL-Geräte – die cloudbasierte Plattform bietet Ihnen neue, komfortable Anwendungsmöglichkeiten sobald Sie Ihr SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® oder Ihren CombiMaster® Plus in Ihr Netzwerk eingebunden haben.

Routinearbeiten werden Ihnen abgenommen, Sie werden immer dann unterstützt, wenn Sie es benötigen und Sie bekommen die Sicherheit, die Sie in Ihrem Betrieb erwarten.

/// „Als ConnectedCooking im Frühjahr 2017 auf den Markt kam, gehörten wir zu den Ersten, die ihre Küchen bundesweit vernetzt haben. Überzeugt hat uns nicht nur der Nutzen für die tägliche Arbeit in unseren Filialen, sondern auch, dass alle Daten absolut sicher sind, da neueste Verschlüsselungstechnik eingesetzt wird“, beschreibt Torsten Machold seine Erfahrungen mit ConnectedCooking. Ob er es weiterempfehlen kann? „Auf alle Fälle, ohne würde mein Arbeitstag ganz anders aussehen.“

Torsten Machold, Head of Productmanagement, aveato Catering AG, Berlin



# Immer alles im Griff.

Ganz komfortabel.



Egal, ob SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® oder CombiMaster® Plus – mit ConnectedCooking haben Sie immer alles im Blick.

#### Push-Nachrichten

Erhalten Sie in Echtzeit Nachrichten über alles, was gerade an und in den Geräten passiert.

#### Remote-Zugriff

Über den Remote-Zugriff via Smartphone oder PC haben Sie Ihre Geräte im Blick, können Einstellungen ändern und sehen, welche Geräte für welches Gargut frei sind.

#### Garprogramme übertragen und verwalten

Wählen Sie aus, welches Garprogramm an welches Gerät versandt werden soll. Bestätigen, fertig.

#### Software-Updates

Updates werden Ihnen kostenfrei und automatisch zur Verfügung gestellt. Einfach Update starten und auf dem neuesten Stand sein.

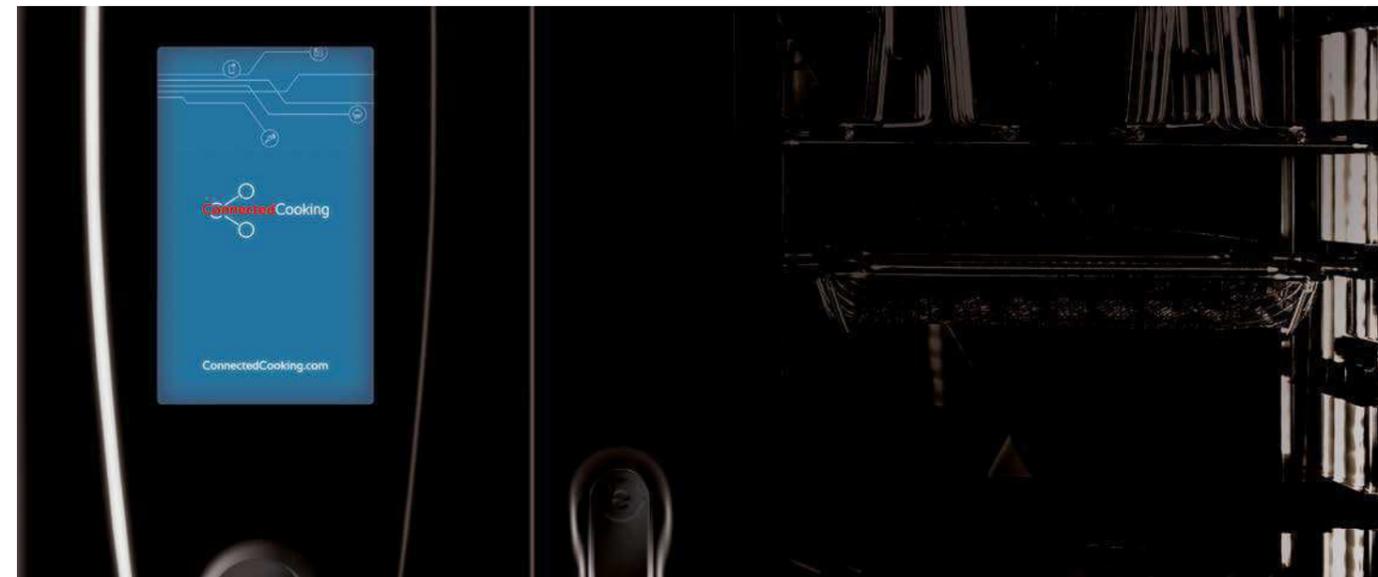
#### Dash-Board

Mit dem Dashboard haben Sie alle Geräte auf einem Display im Blick: Onlinestatus, HACCP-Daten und Servicestatus genau so wie Betriebsstatistiken zur Nutzung der Geräte, Reinigungsdetails und Verwendung der häufigsten Programme.

Wenn Sie sich zusätzliche RATIONAL-Geräte anschaffen, können Sie Ihre persönlichen Einstellungen auf das neue Gerät übertragen. So ist sichergestellt, dass alle Geräte so arbeiten, wie Sie es sich wünschen.

# Immer auf der sicheren Seite.

Ganz automatisch.



Sicherheit ist eine der größten Herausforderungen in der modernen Küchenorganisation. Steigende Anforderungen der Aufsichtsbehörden sowie anspruchsvolle Hygienevorschriften erfordern einen erheblichen Aufwand. Zudem gilt es, Fehlbedienungen soweit wie möglich auszuschließen.

#### Automatische HACCP-Dokumentation

Erfassen und dokumentieren Sie alle HACCP-Daten, sogar den Pasteurisations-Wert, vollautomatisch. Die Daten der angeschlossenen Geräte werden erfasst, übersichtlich dargestellt und gespeichert. Auf Wunsch können Sie alle Daten mit einem Mausklick als Tabelle oder im PDF-Format exportieren, speichern oder ausdrucken.

#### Servicepartner verständigen

Sollte mal etwas mit Ihrem Gerät nicht in Ordnung sein, bekommen Sie, oder auf Wunsch auch Ihr Servicepartner, umgehend eine Nachricht. Auf der Basis der ausgelesenen Daten kann die Fehlerbehebung schnell und unkompliziert erfolgen.

#### Benutzerprofile verwalten

Über die Benutzerprofile können Sie regeln, welcher Nutzer was machen darf. So werden Anwenderfehler auf Minimum reduziert und die Qualität gesichert.

#### Backup der Geräteeinstellungen

Automatische Sicherungen der Daten und Einstellungen sorgen jederzeit für einen gesicherten Datenbestand.

#### Moderne Verschlüsselungstechnik

Moderne Verschlüsselungstechnik sorgt dafür, dass nur der vorgesehene Empfänger die Daten sehen und verarbeiten kann.

#### MyDisplay

Erstellen Sie an Ihrem PC ein individuelles Display für Ihre Geräte – so können selbst ungerlernte Kräfte die so abgebildeten Speisen in gleichbleibender Qualität zubereiten. Einmal erstellte Displaylayouts können auf beliebig viele Geräte übertragen werden.

**Immer die richtigen Ideen.**  
Ganz inspirierend.



Sie möchten Ihren Gast mit mehr Abwechslung, schmackhaften Gerichten und außergewöhnlichen Kompositionen begeistern? Holen Sie sich neue Ideen von Ihren Kollegen und unseren Küchenmeistern. Per Mausklick eröffnet sich Ihnen eine neue Welt der Inspiration.

**Umfangreiche Rezeptbibliothek**

Schmökern Sie sich durch tausende internationale Rezepte und laden Sie die, die Ihnen gefallen, einfach auf Ihre Geräte. Alle Rezepte enthalten Mengenangaben, detaillierte Beschreibung und die Einstellungen am Gerät.

**Tipps und Tricks von unseren Profis**

Zusätzlich finden Sie viele Tipps und Tricks unserer erfahrenen Küchenmeister. So kommen Sie noch einfacher und schneller zu besten Garergebnissen.

**Anwendungsvideos**

Neben zahlreichen Videobeispielen zur Zubereitung, finden Sie auch viele filmische Anleitungen zur Bedienung. So erfahren Sie schnell, wie Sie programmieren, reinigen oder auch Warenkörbe anlegen.

**Immer erweiterbar.**  
Ganz zukunftsfähig.



Um Ihre Geräte mit ConnectedCooking zu verbinden, müssen diese in ein Netzwerk integriert werden. Hierzu steht bei allen SelfCookingCenter® ab Baujahr 03/2017 ein entsprechender Ethernetanschluss serienmäßig zur Verfügung. Damit kann das Gerät entweder per LAN-Kabel oder WLAN-Modul in Ihr Netzwerk eingebunden werden.

Die Anmeldung der Geräte bei ConnectedCooking erfolgt einfach über Ihr Smartphone oder den PC. Die Verbindung wird automatisch aufgebaut und schon kann es losgehen.

Geräte vor dem Produktionsdatum 03/2017 können durch die einfache Nachrüstung einer Ethernet-Schnittstelle integriert werden. Grundsätzlich können alle SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus und VarioCookingCenter® (ab Produktionsdatum 10/2011) vernetzt werden.

|                     | HACCP | Garprogramme | Updates | Push-Nachrichten | Service-daten | Remote-Zugriff |
|---------------------|-------|--------------|---------|------------------|---------------|----------------|
| SelfCookingCenter®  | •     | •            | •       | •                | •             | •              |
| CombiMaster® Plus   | •     | -            | -       | -                | -             | -              |
| VarioCookingCenter® | •     | •            | •       | •                | •             | -              |

• kompatibel  
- nicht kompatibel



ConnectedCooking.com



Großküchentechnik GmbH

Seit 1978 Ihr kompetenter  
Partner für die  
Gemeinschaftsverpflegung  
und Gastronomie

Pferdekampweg 12    Telefon 0521 / 491442  
33659 Bielefeld    Fax    0521 / 494957

[info@schneider-gkt.de](mailto:info@schneider-gkt.de)    [www.schneider-gkt.de](http://www.schneider-gkt.de)

## **RATIONAL Deutschland GmbH**

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)

[ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com)

