iVario®

Mode d'emploi original



Table des matières

1 Introduction ... 8
1.1 Fonction d'aide sur l'appareil ... 8
1.2 Responsabilité du fait du produit ... 8
1.3 Groupe cible ... 8
1.4 Usage conforme ... 8
1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi ... 8
1.5.1 Explication des symboles ... 8
1.5.2 Signification des pictogrammes ... 9
1.5.3 Signification des avertissements ... 9
1.5.4 Illustrations ... 9
1.5.5 Modifications techniques ... 9

2 L'iVario ... 10

3 Consignes de sécurité générales ... 11
3.1 Équipement de protection individuelle ... 12

4 Comment utiliser l'appareil en cuisine ... 13
4.1 Première mise en service ... 13
4.2 Allumer et éteindre l'appareil ... 13
4.3 Écran de démarrage ... 14
4.3.1 Date, heure, statut ... 15
4.3.2 Fonction d'aide sur l'appareil ... 15
4.3.3 Actions ... 16
4.4 Interaction avec l'appareil ... 16
4.4.1 Gestes ... 16
4.4.2 Molette de sélection rapide ... 16
4.5 Niveaux de remplissage ... 16
4.5.1 Niveaux de remplissage pour la cuisson sous pression (en option) ... 17
4.6 Niveau de charge maximal ... 17
4.7 Ouvrir et fermer le couvercle de la cuve ... 17
4.8 Remplissage automatique de la cuve d'eau ... 18
4.9 Basculer et abaisser la cuve ... 19
4.10 Ouvrir et fermer la vanne de cuve ... 20
4.11 Piquer la sonde de température à cœur ... 21
4.12 Utiliser la douchette ... 22
4.13 Réglage de l'appareil en hauteur (en option) ... 24

5 Cuisson intelligente - iCookingSuite ... 26
5.1 Modes et processus de cuisson ... 26
5.2 Répertoires de cuisson intelligents ... 27
5.2.1 Viandes ... 27
5.2.2 Poissons ... 28
5.2.3 Légumes et garnitures ... 29
5.2.4 Plats à base d'œufs ... 30
5.2.5 Potages et sauces, p. ex. : ... 31

5.2.6 Desserts et entremets ... 31
5.2.7 Finishing ... 32
5.3 Conditions préalables, informations et mises en garde ... 32
5.4 Cuire des aliments de manière intelligente ... 33
5.4.1 Sélectionner un parcours de cuisson intelligent ... 33
5.4.2 Démarrer un cycle de cuisson intelligent ... 34
5.5 Adapter le résultat de cuisson à ses envies ... 35
5.5.1 Paramètres de cuisson ... 35
5.5.2 Invitations ... 36
5.5.3 Informations ... 37
5.5.4 Options ... 37
5.6 Surveiller un cycle de cuisson intelligent ... 39
5.7 Interrompre le cycle de cuisson intelligent ... 39
6 Cuisson manuelle ... 40
6.1 Conditions préalables, informations et mises en garde ... 40
6.2 Adapter le résultat de cuisson à ses envies ... 40
6.2.1 Paramètres de cuisson ... 40
6.2.2 Fonctions supplémentaires ... 41
6.2.3 Invitations et informations ... 41
6.3 Vapeur douce et maintien ... 42
6.3.1 Plage de température ... 42
6.3.2 Cuisson des aliments ... 42
6.4 Sauter ... 43
6.4.1 Consignes de sécurité générales ... 43
6.4.2 Plage de température ... 43
6.4.3 Saisir l'aliment ... 43
6.5 Frire ... 44
6.5.1 Consignes de sécurité générales ... 44
6.5.2 Fonctionnalités limitées ... 44
6.5.3 Plage de température ... 44
6.5.4 Faire fondre la graisse solide ... 44
6.5.5 Frire l'aliment avec le panier pour friture ... 45
6.6 Interrompre la cuisson manuelle ... 46
7 Cuisson sous pression (en option) ... 47
7.1 Consignes de sécurité générales ... 47
7.2 Invitations ... 48
7.3 Informations ... 48
7.4 Options ... 48
7.5 Cuisson sous pression des aliments ... 49
8 iZoneControl ... 51
8.1 Bons ... 51
8.1.1 Sélectionner un bon prédéfini ... 51
8.1.2 Créer son propre bon ... 52
8.1.3 Éditer le tableau des bons ... 53

8.2 Répartition de la cuve ... 54
8.2.1 Sélectionner une répartition prédéfinie de la cuve ... 54
8.2.2 Créer sa propre répartition de la cuve ... 55
8.2.3 Répartir les cuves en zones ... 56
8.3 Occupation de la cuve ... 57
8.3.1 Sélectionner une occupation de cuve prédéfinie ... 57
8.3.2 Créer ses propres occupations de cuve ... 57
8.4 Cuire un aliment avec iZoneControl ... 58
8.4.1 Attribuer le mode manuel à une zone ... 58
8.4.2 Attribuer un bon à une zone ... 59
9 Mode programmation ... 60
9.1 Programmer le panier ... 60
9.2 Créer un programme manuel ... 61
9.3 Créer un programme manuel ... 62
9.4 Traiter et supprimer des programmes ... 64
9.5 Démarrer les programmes et les paniers ... 64
9.6 Présélection heure de début ... 65
10 Permuter entre les modes ... 67
11 Réglages ... 68
11.1 Favoris ... 68
11.2 Affichage ... 68
11.2.1 Langue ... 68
11.2.2 Date et heure ... 68
11.2.3 Régler le format de la température ... 69
11.2.4 Unité de volume ... 69
11.2.5 Affichage programme ... 69
11.3 Éclairage ... 70
11.3.1 Luminosité de l'écran ... 70
11.4 Tonalité ... 70
11.4.1 Volume sonore général ... 70
11.4.2 Chargement / demande d'action ... 71
11.4.3 Fin phase de programme ... 71
11.4.4 Fin temps de cuisson ... 71
11.5 Système de cuisson ... 71
11.5.1 Informations sur le type d'appareil ... 71
11.5.2 Mode Démo ... 71
11.5.3 Option eau chaude ... 72
11.6 Cuire ... 72
11.6.1 Cuisine du monde primaire ... 72
11.6.2 Cuisine du monde secondaire ... 72
11.7 Gestion des données ... 72
11.7.1 Exporter toutes les données ... 73
11.7.2 Programmes de cuisson ... 73
11.7.3 Profils utilisateur ... 73

11.7.4 Images utilisateur ... 73
11.7.5 Données utilisateur : Tout supprimer ... 74
11.7.6 Réglages de base des appareils ... 74
11.7.7 Données HACCP ... 74
11.7.8 Maintenance ... 75
11.8 Paramètres du réseau ... 76
11.8.1 WIFI ... 77
11.8.2 LAN en option ... 77
11.9 Profil utilisateur ... 78
11.10 Service ... 78
11.10.1 Informations sur le type de système de cuisson ... 78
11.10.2 Info mise à jour logiciel ... 78
11.10.3 Version du logiciel installée ... 78
11.11 ConnectedCooking ... 79
12 Gestion de la cuisine ... 81
12.1 Gestion des profils et des droits ... 81
12.1.1 Créer un nouveau profil ... 81
12.1.2 Activer le profil ... 82
12.1.3 Transférer le profil sur d'autres appareils ... 82
12.1.4 Supprimer le profil ... 83
12.2 Gestion de l'hygiène ... 83
12.2.1 Données HACCP enregistrées ... 83
12.2.2 Exporter les données HACCP ... 83
12.2.3 Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking ... 83
12.3 Connecter des appareils à un réseau ... 84
12.3.1 Connecter le câble réseau ... 84
12.3.2 Établir une connexion au réseau ... 85
12.3.3 Établir une connexion wifi ... 85
12.3.4 Commander à distance l'appareil via ConnectedCooking ... 86
12.4 ConnectedCooking ... 86
12.4.1 Connecter l'appareil à ConnectedCooking ... 86
12.5 Exécuter la mise à jour du logiciel ... 87
13 Entretien et nettoyage : ... 89
13.1 Consignes de sécurité générales ... 89
13.2 Intervalles de nettoyage ... 89
13.3 Produits d'entretien ... 89
13.4 Nettoyer la cuve ... 90
13.5 Nettoyer la douchette ... 92
13.6 Nettoyer le tableau de commande ... 92
13.7 Nettoyer les accessoires ... 92
13.8 Nettoyer le système de cuisson sous pression (en option) ... 93
14 iCareAssist ... 94
14.1 Consignes de sécurité générales ... 94
14.2 Programmes de nettoyage ... 94

14.3 Nettoyer soigneusement la cuve ... 94
14.4 Nettoyer le système de cuisson sous pression ... 95
14.5 Scannez le code QR pour avoir plus d'informations sur l'entretien et le nettoyage ... 95

15 Inspiration et aide ... 97
15.1 Assistant de recherche ... 97
15.2 Fonction d'aide sur l'appareil ... 97
15.3 Assistance téléphonique ... 97
15.4 Aide en cas d'intervention ... 98
15.4.1 Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking ... 98
15.4.2 Consulter les données de maintenance ... 98
15.5 Résolution de problème ... 98
15.5.1 Messages pendant la cuisson ... 99
15.5.2 Messages pendant la cuisson sous pression (option) ... 99

16 Maintenance ... 101
16.1 Consignes de sécurité générales ... 101
16.2 Remplacer le joint du couvercle de la cuve ... 101
16.3 Remplacer le joint de la vanne de cuve ... 101
16.4 Mise en place du cache de prise ... 102

17 Mise hors service et élimination ... 103
17.1 Mise hors service ... 103
17.2 Elimination ... 103
17.3 Éliminer l'huile et la graisse ... 103

18 Données techniques ... 104
18.1 Appareils avec cuisson sous pression (en option) ... 104
18.2 Types et noms des modèles ... 104
18.3 Autocollants ... 104
18.4 Acrylamide dans les aliments ... 104
18.5 Conformité ... 104

19 Regulatory Information ... 107

Index ... 109

1 Introduction

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau iVario. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service. Ce mode d'emploi vous garantit une utilisation sécurisée de l'appareil. Veuillez conserver ce mode d'emploi de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment aux utilisateurs de l'appareil.

Le iVario est l'un des systèmes de cuisson les plus modernes qui vous garantit une productivité, une flexibilité et une simplicité maximales pour pocher, sauter, frire et cuire sous pression. Sa technologie de chauffe unique assure une performance et une précision maximales et les assistants de cuisson intelligents qui réfléchissent et vous assistent, vous permettent d'obtenir des plats d'une qualité irréprochable, sans contrôle et surveillance permanents.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre iVario.

Sincèrement vôtre

RATIONAL AG

1.1 Fonction d'aide sur l'appareil

Ce mode d'emploi ainsi que de nombreux exemples d'applications, en provenance du monde entier, sont également disponibles sur l'appareil, sous forme de guide d'utilisation. Vous trouverez toutes les informations sur cette fonction ici : Fonction d'aide sur l'appareil [▸ 97]

1.2 Responsabilité du fait du produit

RATIONAL ne sera pas tenu responsable de dommages causés par des modifications techniques non autorisées ou par un usage non conforme.

1.3 Groupe cible

Ce document s'adresse aux personnes qui travaillent dans les cuisines professionnelles et industrielles.

Cet appareil ne doit pas être utilisé, nettoyé ou entretenu par les catégories de personnes suivantes :

- Personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites
- Personnes qui manquent d'expérience et de connaissance
- Enfants

Gardez toujours un œil sur les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

1.4 Usage conforme

Le iVario a été conçu pour la préparation thermique des aliments.

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel, notamment dans les cuisines des restaurants et les cuisines professionnelles et industrielles, dans les écoles ou dans les boucheries. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour la production industrielle de masse des denrées alimentaires.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et dangereuse. RATIONAL AG décline toute responsabilité pour les conséquences d'un usage non conforme.

1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi

1.5.1 Explication des symboles

Ce document utilise les symboles suivants pour vous fournir des informations et vous guider :

✔ Ce symbole désigne des conditions à remplir avant d'entreprendre une action.

1. Ce symbole désigne une action requise.

> Ce symbole désigne un résultat intermédiaire qui vous permet de vérifier le résultat d'une action requise.

>> Ce symbole désigne un résultat qui vous permet de vérifier le résultat final d'une instruction d'action.

- Ce symbole désigne une énumération.

a. Ce symbole désigne une liste.

1.5.2 Signification des pictogrammes

Ce document utilise les pictogrammes suivants :

Attention ! Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Symbole d'avertissement général

Conseils utiles pour faciliter l'utilisation de votre appareil.

1.5.3 Signification des avertissements

Les avertissements ci-dessous vous avertissent des situations à risques et vous guident pour éviter ces situations.

DANGER

L'avertissement DANGER vous signale des situations pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT

Le terme AVERTISSEMENT vous signale des situations pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION

L'avertissement ATTENTION vous signale des situations pouvant entraîner des blessures.

INFORMATION

Cette information vous signale des situations pouvant endommager l'appareil.

1.5.4 Illustrations

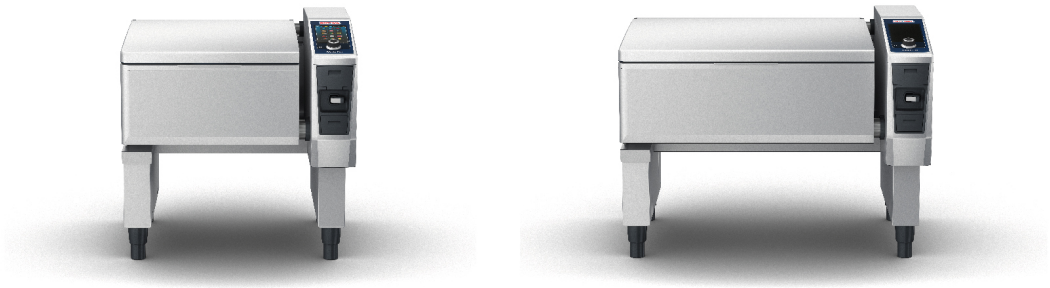
Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi peuvent différer de ce que vous voyez sur l'appareil.

1.5.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

2 L'iVario





Type L **Type XL**

Veuillez noter que les appareils sans fonction de cuisson sous pression disposent d'une crépine. Les appareils avec fonction de cuisson sous pression disposent de 2 crépines.

Les appareils équipés d'un système de cuisson sous pression sont équipés du système de verrouillage.

3 Consignes de sécurité générales

L'appareil est sécurisé et ne représente aucun danger dans des conditions normales d'utilisation, conformes aux instructions. L'utilisation correcte de l'appareil est décrite dans ce mode d'emploi.

- Confiez l'installation de l'appareil exclusivement à votre Service Partner RATIONAL.
- Confiez l'entretien de l'appareil exclusivement à votre Service Partner RATIONAL.
- Votre système de cuisson doit être entretenu au moins une fois par an par un partenaire S.A.V. RATIONAL agréé afin de le maintenir dans un état technique irréprochable.
- Ne modifiez pas l'appareil ni l'installation effectuée par votre Servie Partner RATIONAL.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si le câble de raccordement est endommagé. Un appareil endommagé n'est pas sécurisé et peut provoquer des blessures et un incendie.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil.
  Ne placez pas de récipients chauds ou contenant des liquides chauds sur l'appareil.
- Ne vous appuyez pas sur les éléments coulissants de la table de soubassement.
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucune matière inflammable ou combustible ne se trouve à proximité de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement à une température ambiante de +5 °C à +40 °C.

Consignes de sécurité avant l'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est à une température minimale de + 5°C.
- Si l'appareil est inutilisé pendant une longue période, rincez la douchette et le remplissage automatique de l'eau avec au moins 4 gal d'eau claire avant de réutiliser l'appareil.

Consignes de sécurité durant l'utilisation

- Respectez les niveaux de remplissage [▸ 16] min. et max admissibles, à l'intérieur de la cuve.
- Respectez les quantités de charge [▸ 17] maximales admissibles de la cuve. Les quantités de charge maximales admissibles varient en fonction de l'aliment et du répertoire de cuisson.
- Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :
  - Enlevez immédiatement l'aliment qui s'est répandu sur le sol lors du basculement de la cuve. Le sol doit être sec pour éviter toutes blessures provoquées par un glissement sur un sol humide.
  - Fermez le couvercle de la cuve avec précaution en veillant à ne pas coincer vos doigts ou les doigts d'autres personnes.
  - Abaissez la cuve avec précaution et assurez-vous qu'aucune personne ni aucun objet ne se trouvent dans la zone de pivotement de la cuve.
  - Ne posez aucun objet sur le panneau de commande. La présence d'objets sur le panneau de commande risque de déclencher la fonction de basculement du système de cuisson. Si des personnes ou des objets se trouvent dans la zone de basculement de la cuve lorsque celle-ci s'abaisse, il y a un risque de pincement.
  - Ne posez aucun objet sur le panneau de commande. La présence d'objets sur le panneau de commande risque de déclencher la fonction de basculement du système de cuisson. Vous pouvez vous brûlez si vous entrez en contact avec l'aliment chaud qui déborde.
  - Ne cuisez pas de liquides facilement inflammables dans l'appareil comme des boissons alcoolisées telles que du vin. Les liquides inflammables peuvent s'enflammer d'eux-mêmes lors de la vaporisation.
  - Mélangez rapidement le sel dans l'eau de cuisson. Vous éviterez ainsi la corrosion de la cuve.
  - Fermez complètement la vanne de cuve avant d'utiliser un mixeur pour éviter les collisions, les dommages à l'appareil et les blessures.
- Voici comment éviter les brûlures :
  - Vous devez toujours porter votre équipement de protection individuelle lorsque vous faites pocher, sauter ou frire des aliments.
  - Vous devez toujours porter votre équipement de protection individuelle lorsque vous sortez des accessoires ou des objets de la cuve chaude.
  - Ouvrez le couvercle de la cuve avec précaution pendant l'utilisation. De la vapeur chaude peut sortir.

  - Ne versez pas d'eau froide dans la cuve préchauffée.
  - Basculez la cuve pleine lentement et délicatement. Des mouvements brusques risquent de provoquer un débordement des aliments chauds.
  - Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que le tableau de commande et la poignée du couvercle de la cuve. Les surfaces externes de l'appareil peuvent atteindre une température supérieure à 60°C.
- Voici comment éviter tout risque d'incendie :
  - Ne versez jamais d'eau dans l'huile ou la graisse chaude.

Consignes de sécurité après l'utilisation

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez en aucun cas le chauffage intégré pour sécher la cuve.
- Pour éviter la corrosion de la cuve, laissez le couvercle de la cuve et la vanne de cuve entrouverts si l'appareil est inutilisé pendant une longue période et pendant la nuit.
- En cas de non-utilisation prolongée, coupez l'alimentation en électricité et en eau de l'appareil.

3.1 Équipement de protection individuelle

- Pour utiliser l'appareil, portez uniquement des vêtements permettant de prévenir tout accident du travail provoqué par la chaleur, des projections de liquides chauds ou des substances corrosives.
- Portez des gants de protection pour protéger vos mains lors de la manipulation d'objets chauds et de pièces en tôle coupantes.
- Lorsque vous effectuez des travaux de nettoyage, portez des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques pour éviter tout contact avec les produits d'entretien.

4 Comment utiliser l'appareil en cuisine

4.1 Première mise en service

Lorsque vous mettez votre appareil en service pour la première fois, il a déjà été correctement installé par un RATIONAL Service Partner. L'appareil est ainsi prêt à l'emploi. Vous trouverez toutes les informations sur l'installation dans le manuel d'installation fourni avec l'appareil.

Avant la première utilisation de l'appareil

1. Nettoyez l'appareil et les accessoires avant la première utilisation.

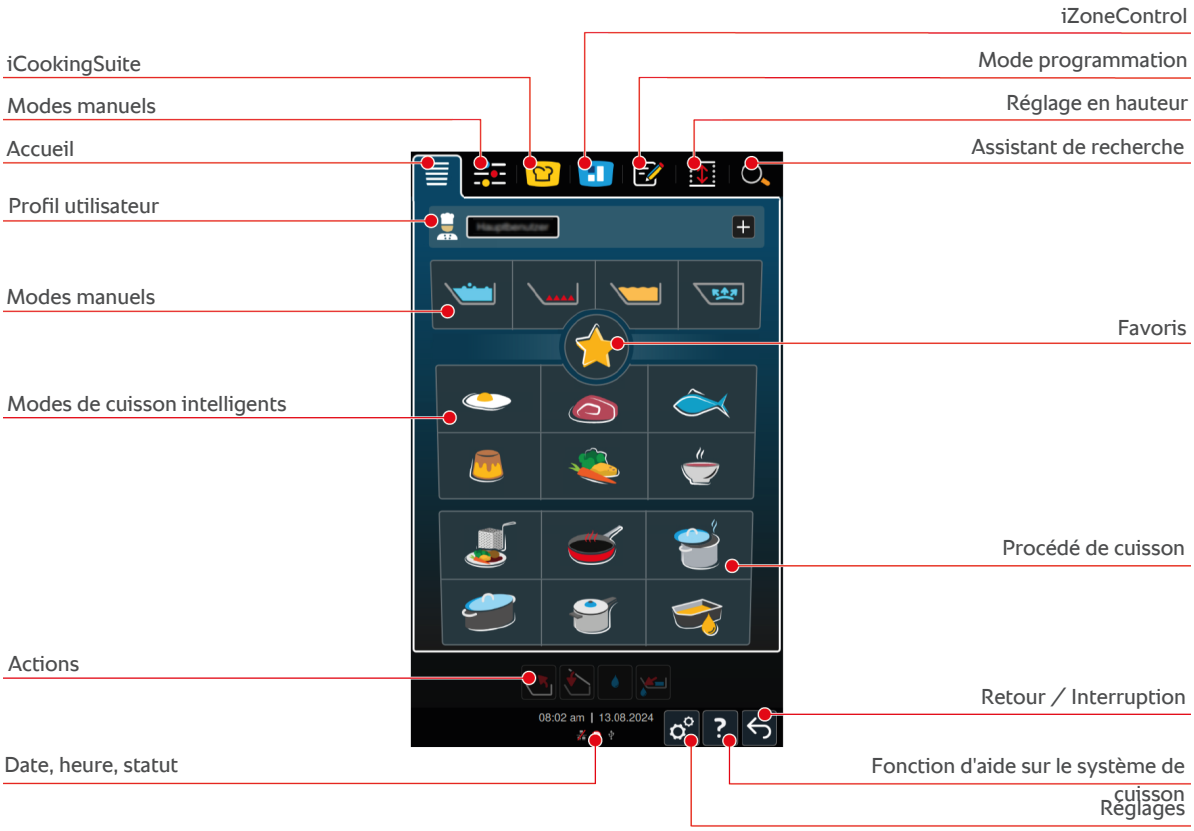
Vous trouverez de plus amples informations ici : Entretien et nettoyage : [▸ 89]

4.2 Allumer et éteindre l'appareil



1. Pour allumer le système de cuisson, appuyez sur l'interrupteur et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant LED soit vert : ⏻
> L'appareil se met en marche. L'écran de démarrage [▸ 14] s'affiche.
2. Pour éteindre le système de cuisson, appuyez sur l'interrupteur et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant LED orange s'allume : ⏻
> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter le système de cuisson.
3. Appuyez sur la touche : **Oui**
>> Le système de cuisson s'éteint.

4.3 Écran de démarrage



- iZoneControl [▶ 51]
- Cuisson intelligente - iCookingSuite [▶ 26]
- Accueil

  En appuyant sur cette touche, vous accédez directement à l'écran d'accueil.
- Modes manuels [▶ 40]
- Favoris

  En appuyant sur cette touche, vous accédez directement aux favoris que vous avez créés.
- Modes de cuisson intelligents [▶ 26]

  Lorsque vous appuyez sur l'une de ces touches, tous les modes de cuisson intelligents associés au mode de cuisson intelligent s'affichent.
- Process de cuisson

  Lorsque vous appuyez sur ce bouton, tous les cycles de cuisson intelligents associés au procédé de cuisson, s'affichent.
- Mode de programmation [▶ 60]
- Réglage de la hauteur [▶ 24] (en option)
- Assistant de recherche [▶ 97]
- Date, heure, statut [▶ 15]
- Réglages [▶ 68]
- Fonction d'aide sur l'appareil [▶ 97]
- Retour / Interruption

  En appuyant sur cette touche, vous revenez sur l'écran précédent. En appuyant sur cette touche et en la maintenant enfoncée, vous interrompez un cycle de cuisson.

4.3.1 Date, heure, statut

La date du jour, l'heure et le statut des raccordements et des connexions suivants sont toujours affichés en bas de l'écran:



Clé USB branchée

Ce symbole indique que vous avez connecté une clé USB ou un accessoire USB à l'appareil.



Connexion réseau

Ce symbole indique que vous êtes connecté au routeur, mais pas à Internet :

Ce symbole indique que votre appareil est connecté à un réseau LAN. En cas de problème de réseau, le symbole suivant s'affiche :



Connexion Wi-Fi (en option)

Ce symbole indique que votre appareil est connecté au réseau WiFi. La qualité de connexion est excellente.

Si la qualité de connexion diminue, les symboles suivants s'affichent:

Ce symbole indique que vous êtes connecté au routeur, mais pas à Internet :

En cas de problème de connexion, le symbole suivant s'affiche :



Message d'erreur

Ce symbole indique qu'un message d'erreur est affiché sur l'écran.



Connexion à ConnectedCooking

Ce symbole indique que votre appareil est connecté à ConnectedCooking. Si votre appareil n'est pas connecté à ConnectedCooking, le symbole suivant s'affiche :

Optimisation active de l'énergie (option : raccordement à une installation d'optimisation d'énergie)



Votre système de cuisson RATIONAL peut être équipé d'une interface avec une installation d'optimisation d'énergie, disponible en option. Si la puissance disponible de votre système de cuisson est limitée par l'installation d'optimisation d'énergie, le symbole e apparaît en bas de l'écran. Si le symbole e n'est pas visible, la pleine puissance du raccordement au secteur est disponible.



Panne d'électricité

En cas de panne d'électricité, le symbole suivant s'affiche en pied de page.

Il disparaît lorsqu'une nouvelle application de cuisson est sélectionnée. Pour ce faire, revenez sur la page d'accueil.

La durée de la panne d'électricité est décisive pour poursuivre ou redémarrer un répertoire de cuisson et dépend du répertoire de cuisson et de la méthode de cuisson.

Exemple :

Si une coupure de courant survient pendant la cuisson à basse température, le cycle de cuisson est interrompu.

Si la coupure ne dure pas plus de 15 minutes, le cycle de cuisson se poursuit.

Si la coupure dure plus de 15 minutes, l'appareil se met en mode veille après la panne d'électricité. Vous devez redémarrer le cycle de cuisson pour que la préparation de l'aliment se termine.

4.3.2 Fonction d'aide sur l'appareil



Sélectionner l'aide sur l'appareil

En cliquant sur le point d'interrogation, vous accédez à l'aide intégrée dans le système de cuisson. Cette section décrit l'utilisation de votre système de cuisson sous forme numérique. L'aide est contextuelle, c'est-à-dire que c'est toujours l'aide relative au contenu actuel de l'écran qui est affichée en premier. En outre, la fonction d'aide fournit des informations détaillées sur les différents répertoires de cuisson ainsi que des conseils utiles à leur sujet.

4.3.3 Actions

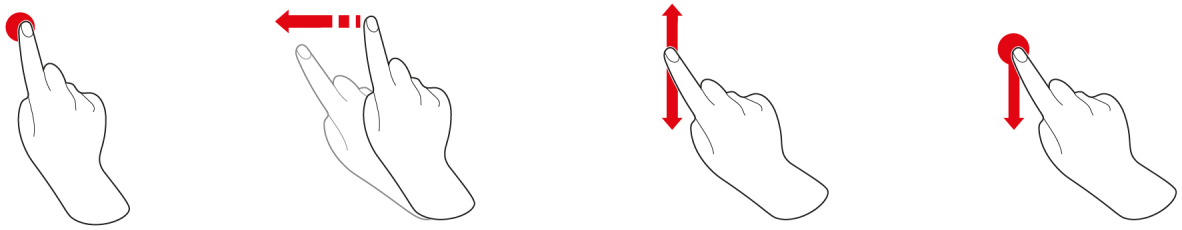
Les symboles suivants peuvent être affichés, que vous soyez en train de faire cuire des aliments ou non.

Symbole	Fonction
	Ouvrir automatiquement le couvercle de la cuve [▶ 17]
	Fermer le couvercle de la cuve [▶ 17]
	Basculer la cuve [▶ 19]
	Abaisser la cuve [▶ 19]
	Remplissage automatique de l'eau [▶ 18]
	Ouvrir la vanne de cuve [▶ 20]
	Fermer la vanne de cuve [▶ 20]

4.4 Interaction avec l'appareil

4.4.1 Gestes

Vous pouvez utiliser votre appareil en seulement quelques gestes simples.



Appuyer | Glisser | Faire défiler | Glisser-déposer

4.4.2 Molette de sélection rapide



Pour remplacer les gestes, vous pouvez modifier les paramètres en tournant la molette de sélection rapide. Grâce à la molette de sélection rapide, vous pouvez interrompre des actions telles que l'ouverture automatique du couvercle de la cuve, l'abaissement automatique de la cuve ou le remplissage intégré de l'eau. Vous pouvez également arrêter le signal sonore émis lors des invitations, à l'aide de la molette de sélection rapide.

4.5 Niveaux de remplissage

INFORMATION

Détériorations de l'appareil provoquées par le non respect des niveaux de remplissage max. et min.

Si vous mettez trop ou pas assez d'aliments et de liquides dans la cuve et ne respectez pas les niveaux de remplissage max. et min., l'appareil risque d'être endommagé.

1. Mettez suffisamment d'aliments et de liquides dans la cuve pour respecter les niveaux de remplissage max. et min.

Type L

		Niveau de remplissage min. / cuve [gal]	Niveau de remplissage max. / cuve [gal]
Eau, aliments liquides, aliments solides dans du liquide de cuisson	Sans panier	2 5/8	26
	Avec panier	2 5/8	15 7/8
Huile	Sans panier	5 1/4	7 7/8
	Avec panier	5 1/4	7 7/8

Type XL

		Niveau de remplissage min. / cuve [gal]	Niveau de remplissage max. / cuve [gal]
Eau, aliments liquides, aliments solides dans du liquide de cuisson	Sans panier	4	40
	Avec panier	4	23 1/2
Huile	Sans panier	7 7/8	11 7/8
	Avec panier	7 7/8	11 7/8

4.5.1 Niveaux de remplissage pour la cuisson sous pression (en option)

Si vous souhaitez faire cuire des aliments sous pression, vous devez veiller à ce qu'il y a ait toujours dans la cuve, la quantité d'eau indiquée dans la colonne **Niveau de remplissage min. / cuve [gal]**. La valeur indiquée dans la colonne **Niveau de remplissage max. / cuve [gal]**, correspond au niveau de remplissage de la cuve en eau, aliments liquides ou aliments solides dans du liquide de cuisson.

Type	Niveau de remplissage min. / cuve [gal]	Niveau de remplissage max. / cuve [gal]
L	2 5/8	21 1/8
XL	4	31 5/8

4.6 Niveau de charge maximal

Type	quantité max. de charge [lb]	Quantité max. de charge pour la cuisson sous pression (en option) [lb]
L	220	176
XL	330	265

Exemple d'application

Le tableau ci-dessous indique, en prenant l'exemple des frites, quelle est la quantité maximale de charge par cuve et quelle quantité d'huile correspondante est nécessaire.

Type	quantité max. de charge [lb]	Quantité max. d'huile [gal]
L	18 (9 / panier)	7 7/8
XL	27 (9 / panier)	11 7/8

4.7 Ouvrir et fermer le couvercle de la cuve

⚠ ATTENTION

Le couvercle de la cuve ne s'ouvre et se ferme que par à-coup

Si le mécanisme du couvercle de la cuve est défectueux, il y a un risque de blessure.

1. Ouvrez complètement le couvercle de la cuve et ne le fermez plus.
2. Contactez votre RATIONAL Service Partner.

Ouvrir le couvercle de la cuve

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :

> **ATTENTION ! Risque de brûlures ! Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude peut s'échapper sous forme de jet.** Tant que vous maintenez la touche enfoncée, le couvercle de la cuve s'ouvre automatiquement. Lorsque vous relâchez le bouton, l'ouverture du couvercle de la cuve s'arrête.

> Ce bouton s'affiche : Si vous appuyez sur ce bouton, le couvercle de la cuve s'ouvre automatiquement.

> Le bouton commence à clignoter : . Lorsque vous appuyez sur ce bouton ou la molette de sélection rapide, l'ouverture du couvercle de la cuve est stoppée.

Fermer le couvercle de la cuve

✔ La cuve est baissée [▶ 19].

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :

> Le couvercle de la cuve se ferme automatiquement.

4.8 Remplissage automatique de la cuve d'eau

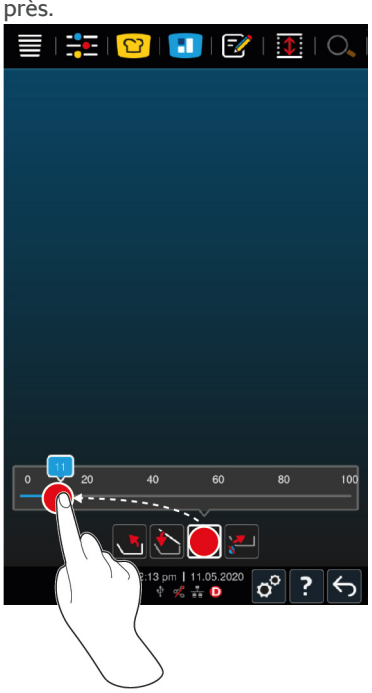
⚠ ATTENTION

Formation de germes dans le remplissage automatique de l'eau

Si vous n'utilisez pas le remplissage automatique de l'eau chaque jour, il se peut que des germes apparaissent dans la canalisation.

1. Nettoyez le remplissage automatique de l'eau matin et soir avec une éponge et du produit vaisselle.
2. Rincez le remplissage automatique de l'eau matin et soir avec 1 gal d'eau claire.

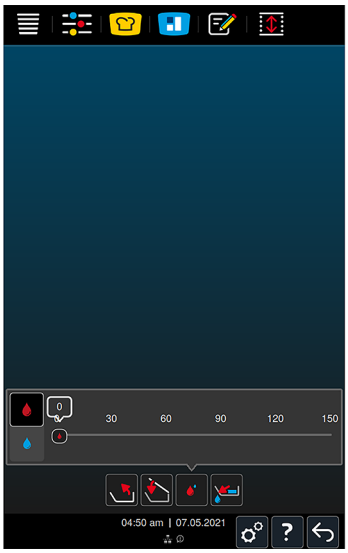
La fonction de remplissage automatique de l'eau vous permet de remplir la cuve d'eau, automatiquement et au litre près.



1. Appuyez sur la touche :
2. Réglez la quantité d'eau souhaitée. Respectez les niveaux de remplissage max. Votre réglage est pris en compte au bout de quelques secondes.

> L'appareil est rempli avec la quantité d'eau réglée. La quantité d'eau manquante est affichée.

> Lorsque vous appuyez sur ce bouton : ou sur la molette de sélection rapide, le remplissage automatique de l'eau est stoppé.



Dans le cadre de l'utilisation de votre système de cuisson, il est possible d'activer et de désactiver l'option eau chaude dans les répertoires de cuisson.

Lorsque l'option eau chaude est activée, de l'eau chaude est utilisée lors du remplissage automatique, dans les répertoires de cuisson. Le passage de l'eau froide à l'eau chaude ou de l'eau chaude à l'eau froide se fait en toute simplicité en sélectionnant dans le Slider.

4.9 Basculer et abaisser la cuve

Basculer la cuve

⚠ AVERTISSEMENT

L'aliment chaud peut déborder lorsque la cuve est basculée

Vous pouvez vous brûlez si vous entrez en contact avec l'aliment chaud qui déborde.

1. Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.
2. Inclinez la cuve avec précaution.
3. Enlevez les aliments qui ont débordé afin que le sol à proximité de l'appareil soit sec et non glissant.

⚠ AVERTISSEMENT

L'aliment chaud peut déborder lorsqu'il est versé dans des bacs trop petits

Vous pouvez vous brûlez si vous entrez en contact avec l'aliment chaud qui déborde.

1. Utilisez toujours des bacs suffisamment grands dans lesquels l'aliment ne risque pas de déborder.
2. Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.
3. Enlevez les aliments qui ont débordé afin que le sol à proximité de l'appareil soit sec et non glissant.

✔ Le couvercle de la cuve est entièrement ouvert.

✔ Aucun panier n'est suspendu aux bras de levage.

1. Appuyez simultanément sur la molette de sélection rapide et sur la touche et maintenez-la enfoncée : 

> Lorsque vous relâchez le bouton, le basculement de la cuve est stoppé.

Abaisser la cuve

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de pincement lié à l'abaissement de la cuve

Si vous baissez la cuve alors que des personnes ou des objets sont présents dans la zone de pivotement de la cuve, il y a un risque de pincement.

1. Ne posez aucun objet dans la zone de pivotement de la cuve.
2. Assurez-vous qu'aucune personne ne se trouve dans la zone de pivotement de la cuve.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
> Lorsque vous relâchez le bouton, l'abaissement de la cuve est stoppé.
> Ce bouton s'affiche :  Lorsque vous appuyez sur ce bouton ou sur la molette de sélection rapide, la cuve se baisse automatiquement.
> Le bouton commence à clignoter :  Lorsque vous appuyez à nouveau sur ce bouton ou sur la molette de sélection rapide, l'abaissement de la cuve est stoppé.
> Peu avant que la cuve soit complètement baissée, le processus s'arrête automatiquement. Cette mesure est destinée à assurer votre sécurité.
2. Appuyez sur le bouton suivant tout en le maintenant enfoncé : 
> La cuve est complètement baissée.

Vous ne pouvez lancer des modes manuels et des cycles de cuisson intelligents que si la cuve est complètement baissée.

4.10 Ouvrir et fermer la vanne de cuve

Il est impossible d'ouvrir la vanne de cuve dans les cas suivants :

- Vous faites ou avez fait frire des aliments et vous n'avez pas totalement vidé la cuve après le process de friture.
- La cuve est trop chaude.

1. Pour ouvrir la vanne de cuve, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé 
> La vanne de cuve s'ouvre.
2. Pour fermer la vanne de cuve, appuyez sur le bouton : 
> La vanne de cuve se ferme.
> Ce bouton s'affiche : 

Si la vanne de cuve est ouverte et que vous sélectionnez un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent, la vanne de cuve se ferme automatiquement.

Appareils avec cuisson sous pression (en option)

Il est impossible d'ouvrir la vanne de cuve dans les cas suivants :

- Vous faites ou avez fait frire des aliments et vous n'avez pas totalement vidé la cuve après le process de friture.
- La cuve est trop chaude.

1. Pour ouvrir la vanne de cuve, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé 
> La vanne de cuve s'ouvre.
2. Pour fermer la vanne de cuve, appuyez sur le bouton : 
> La vanne de cuve se ferme.
> Ce bouton s'affiche : 

Si la vanne de cuve est ouverte et que vous sélectionnez un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent, la vanne de cuve se ferme automatiquement.

4.11 Piquer la sonde de température à cœur

⚠ ATTENTION

Sonde de température à cœur chaude

Si vous touchez la sonde de température à cœur chaude sans gants de protection, vous risquez de vous brûler.

1. Vous devez toujours porter des gants de protection pour manipuler la sonde de température à cœur chaude.

⚠ ATTENTION

Sonde de température à cœur pointue

Si vous n'utilisez pas la sonde de température à cœur avec précaution, vous risquez de vous blesser avec la pointe de la sonde. Ceci s'applique en particulier à la sonde de température à cœur USB sous vide.

1. Vous devez toujours porter des gants de protection pour manipuler la sonde de température à cœur chaude.
2. Après utilisation, fixez la sonde de température à cœur à l'endroit prévu à cet effet, sur le couvercle de la cuve.

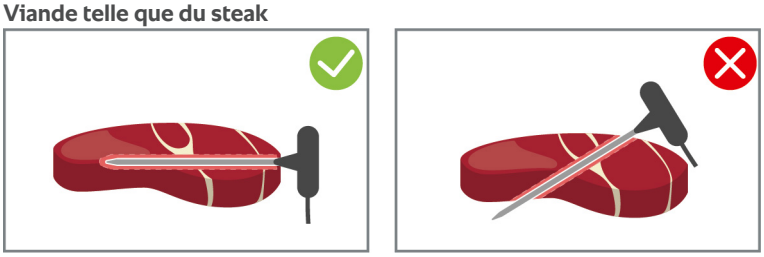
INFORMATION

La sonde de température à cœur est suspendue en dehors de l'enceinte de cuisson

Si vous ne fixez pas la sonde de température à cœur sur le support magnétique du couvercle de la cuve après utilisation, la sonde de température à cœur peut être endommagée.

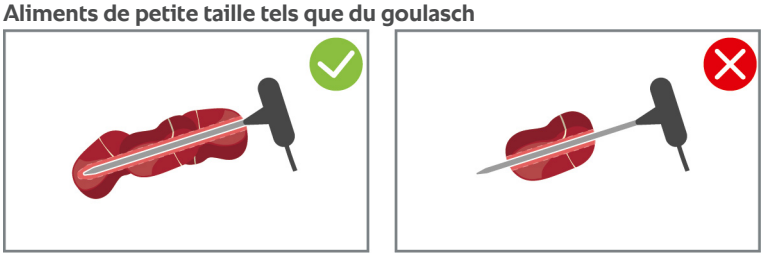
1. Après utilisation, fixez la sonde de température à cœur sur le support magnétique.

Viande telle que du steak



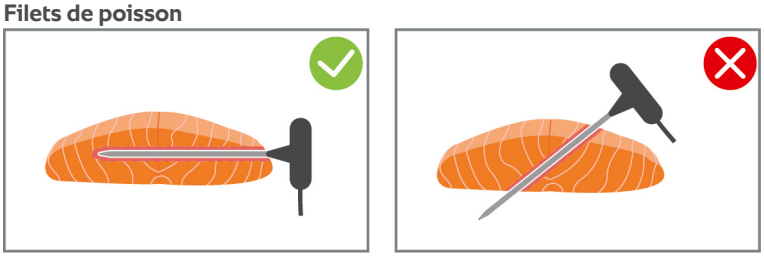
1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

Aliments de petite taille tels que du goulasch



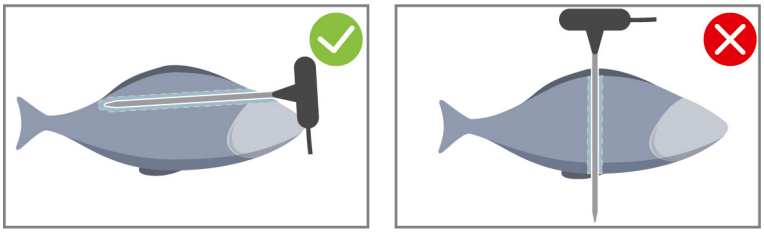
1. Piquez avec la sonde de température à cœur autant de morceaux d'aliments que nécessaire pour que la sonde soit entièrement insérée dans l'aliment, de la pointe à la poignée.

Filets de poisson



1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

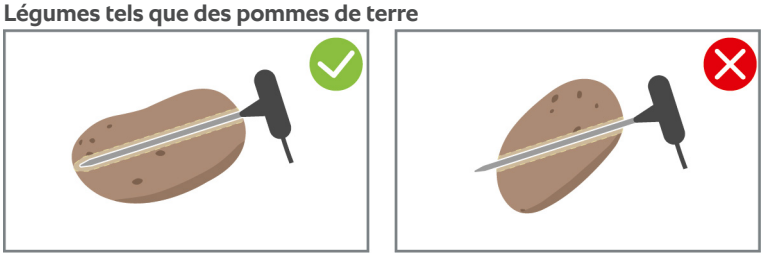
Poissons entiers



1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

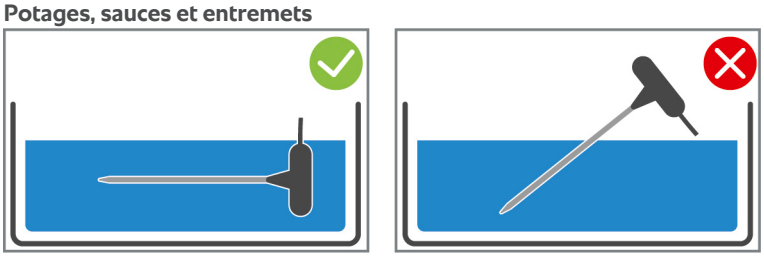
Veillez à ce que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité abdominale du poisson.

Légumes tels que des pommes de terre



1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

Potages, sauces et entremets



1. Posez la sonde de température à cœur dans la cuve de façon à ce qu'elle soit entièrement recouverte de liquide.
2. Lorsque vous remuez le liquide, laissez la sonde de température à cœur dans la cuve.
3. Lorsque vous fermez le couvercle de la cuve, assurez-vous que la sonde de température à cœur est entièrement recouverte de liquide.

Aliments de différentes tailles

1. Piquez d'abord la sonde de température à cœur dans un petit morceau d'aliment.
2. Lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte, ôtez le petit morceau d'aliment de la sonde de température à cœur et sortez-le de la cuve.
3. Piquez ensuite la sonde de température à cœur dans un plus grand morceau d'aliment et poursuivez le cycle de cuisson avec l'option **Repositionner** .

Sonde de température à cœur non détectée

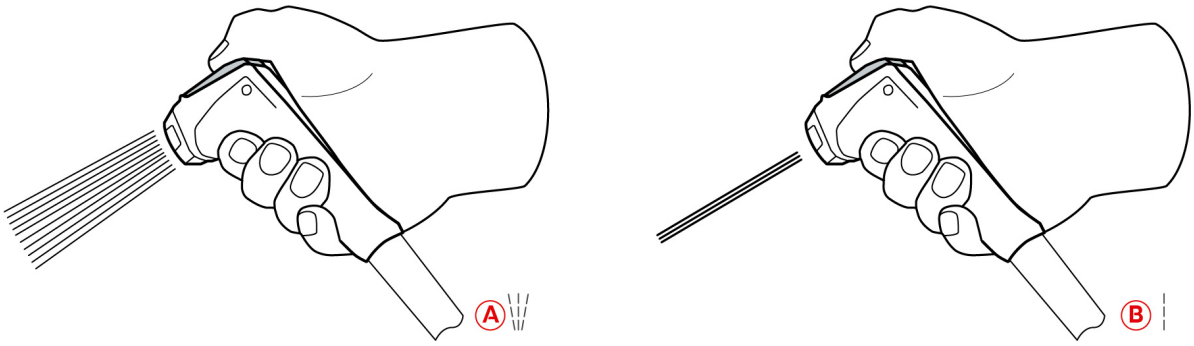
✔ Ce symbole s'affiche :

1. Insérez la sonde de température à cœur comme indiqué dans ce manuel.
2. Veuillez confirmer la correction.

>> Le cycle de cuisson est correctement exécuté. Si vous ne confirmez pas la correction, le cycle de cuisson sera interrompu et vous devrez le relancer. Quelques cycles de cuisson tels que **Cuisson de nuit**, peuvent continuer à être exécutés malgré l'erreur.

4.12 Utiliser la douchette

La douchette offre deux types de jets réglables : douche (A) et jet crayon (B).



⚠ AVERTISSEMENT

L'eau s'évapore sous forme d'explosion lorsqu'elle est versée dans de la graisse ou de l'huile chaude

Si vous éteignez de la graisse ou de l'huile qui fume avec de l'eau, il y a un risque d'explosion.

1. Ne versez jamais d'eau dans l'huile ou la graisse chaude.
2. En cas d'incendie, fermez le couvercle de la cuve. Cela permettra d'étouffer le feu. Éteignez l'appareil. Si le feu s'est répandu, utilisez un extincteur capable d'éteindre un « feu gras ». N'utilisez jamais d'extincteur à eau ou à mousse pour éteindre un feu gras.

⚠ ATTENTION

La douchette et l'eau qui sort de la douchette peuvent atteindre une température supérieure à 140 °F

Vous risquez de vous brûler si vous touchez des pièces qui ont chauffé ou si vous entrez en contact avec de l'eau chaude.

1. Portez des gants de protection lorsque vous utilisez la douchette.

⚠ ATTENTION

Formation de germes dans la conduite d'eau

Si vous n'utilisez pas la douchette tous les jours, des germes peuvent se former dans la conduite d'eau.

1. Rincez la douchette à l'eau claire matin et soir pendant 10 secondes.

INFORMATION

Utilisation inadéquate de la douchette

Si vous tirez la douchette sur la longueur maximale de flexible disponible ou si vous arrachez le flexible, vous risquez de détériorer le mécanisme de rétraction automatique de la douchette. Dans ce cas, la douchette ne se rétractera plus automatiquement dans son logement.

1. Ne tirez pas la douchette au-delà de la longueur maximale de flexible disponible.

1. Sortez la douchette d'au moins 8 po de son logement.
2. Tenez fermement le tuyau de la douchette.
3. Tournez la partie avant de la douchette pour sélectionner le type de jet souhaité.
   - Placez la douchette sur ┆ pour sélectionner le **jet crayon**.
   - Placez la douchette sur ⁞ pour sélectionner le type de jet **douche**.

Si vous ne tournez pas la partie avant de la douchette sur un des deux types de jets disponibles, il est possible que de l'eau goutte.

1. Appuyez sur le levier de la douchette. Plus vous appuyez fort, plus le jet d'eau sera puissant.
2. Après utilisation, laissez la douchette revenir lentement dans son logement. **⚠ ATTENTION ! ATTENTION ! Veillez à ce que le flexible de la douchette soit propre avant de le laisser se rétracter dans le logement.**

4.13 Réglage de l'appareil en hauteur (en option)

Si votre appareil dispose de l'option de réglage en hauteur, vous pouvez régler la hauteur de l'appareil sur l'écran. Vous pouvez ainsi améliorer l'ergonomie de votre poste de travail.

⚠ AVERTISSEMENT

Si suite à un réglage en hauteur de l'appareil, la distance par rapport aux bacs est trop importante, cela peut entraîner des projections d'aliments chauds lors du déchargement de l'appareil

Vous pouvez vous brûler si vous entrez en contact avec l'aliment chaud.

1. Réglez toujours l'appareil à une hauteur vous permettant de décharger la cuve en toute sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT

Si des bacs sont posés sur l'appareil lorsque vous en modifiez la hauteur, les bacs risquent de tomber

Vous pouvez être blessé par la chute des bacs.

Si des bacs remplis d'eau tombent dans une cuve remplie d'huile chaude, vous risquez de vous ébouillanter.

1. Ne posez aucun objet sur l'appareil.

⚠ ATTENTION

Risque de pincement pendant le réglage de la hauteur

Si vous modifiez la hauteur de l'appareil alors que des personnes se trouvent à proximité de l'appareil, il y a un risque de pincement.

1. Assurez-vous qu'il n'y ait personne à proximité de l'appareil avant d'en modifier la hauteur.

⚠ ATTENTION

Il est impossible de modifier la hauteur de l'appareil ou elle ne peut être modifiée que par à-coups

Si le mécanisme de réglage de la hauteur est défectueux, l'appareil risque de s'effondrer sur le sol. Il y a alors un risque de blessure.

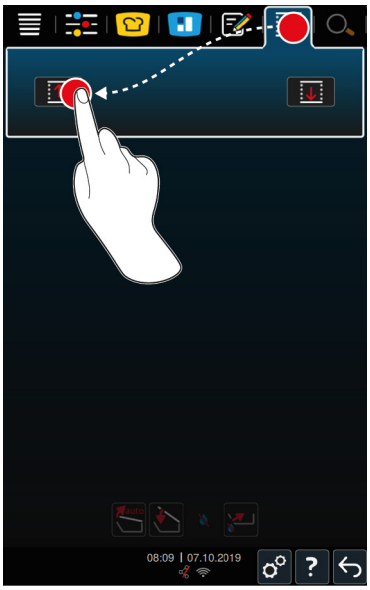
1. Ne modifiez plus la hauteur de l'appareil.
2. Contactez votre RATIONAL Service Partner.

INFORMATION

Des objets ont été posés sous le soubassement réglable en hauteur ou sous l'appareil aux pieds réglables en hauteur

Si des objets se trouvent sous le soubassement réglable en hauteur ou sous l'appareil aux pieds réglables en hauteur lorsque vous modifiez l hauteur de l'appareil, le soubassement et l'appareil risquent d'être endommagés.

1. Ne posez pas d'objets sous le soubassement réglable en hauteur ou sous l'appareil aux pieds réglables en hauteur.

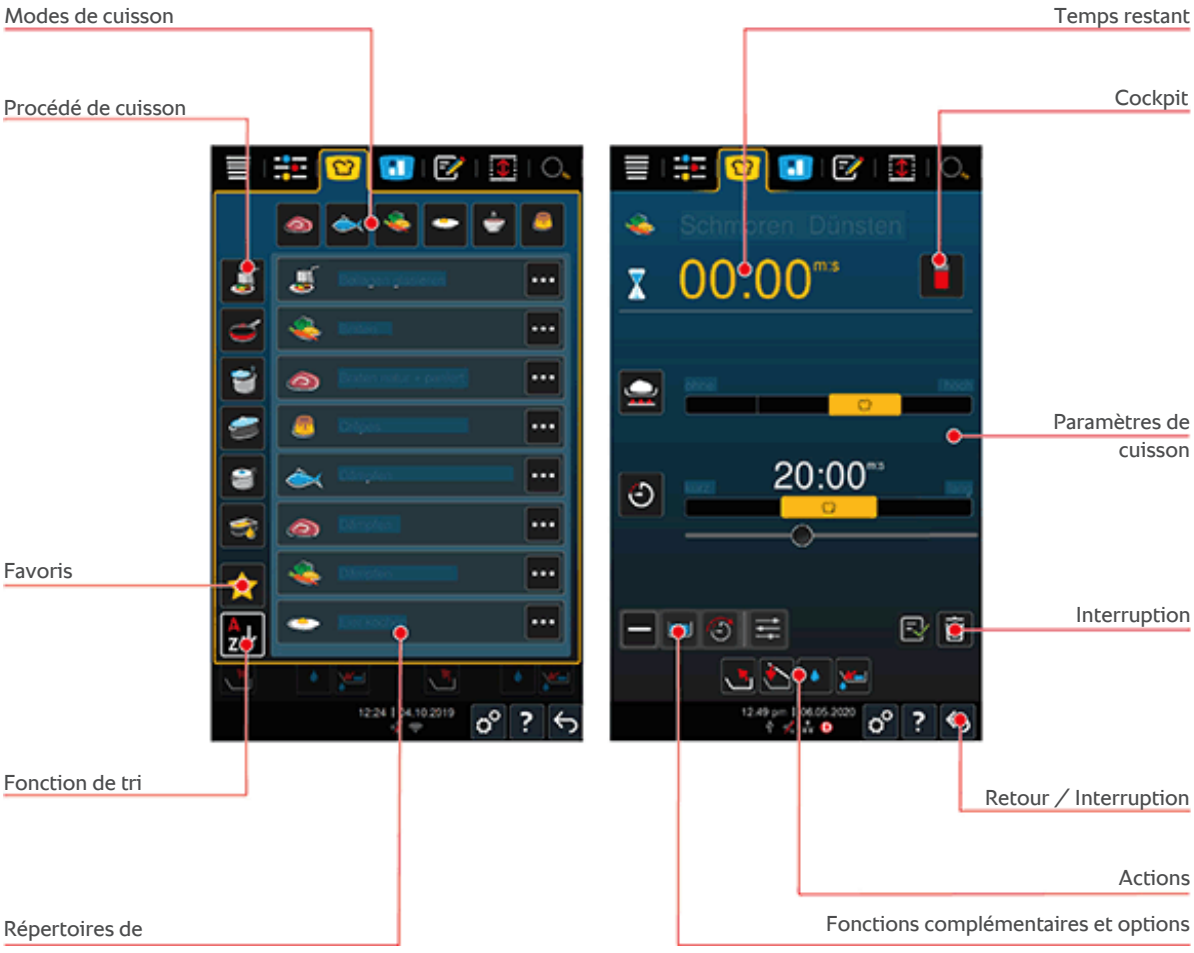


1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : ↕
2. Si vous souhaitez relever l'appareil, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé ↑
3. Si vous souhaitez baisser l'appareil, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé ↓

5 Cuisson intelligente - iCookingSuite

iCookingSuite est l'intelligence de cuisson de iVario. Vous déterminez quel aliment doit être préparé avec quel process de cuisson. Ce choix vous donne accès à une large sélection de répertoires de cuisson qui vous permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. Si besoin, vous pouvez adapter le résultat de cuisson à vos envies à l'aide des paramètres de cuisson, et notamment accentuer la coloration ou passer du degré de cuisson « saignant » à « bien cuit ».

Pendant le cycle de cuisson, les paramètres de cuisson, tels que la température, sont régulièrement adaptés, de sorte que vous atteignez toujours le résultat de cuisson souhaité. Si besoin, vous pouvez également intervenir dans le cycle de cuisson et modifier le résultat de cuisson. Vos avantages : une utilisation simplifiée, pas de contrôle ni de surveillance nécessaires. De cette façon, vous gagnez du temps, vous réalisez des économies de matières premières et d'énergie et obtenez toujours une qualité de plats irréprochable.



5.1 Modes et processus de cuisson

Les modes de cuisson suivants sont à votre disposition :

- Cuisiner
- Sauter
- Frire
- Braiser
- Cuisson sous pression (en option)
- Finishing

Les process de cuisson suivants sont à votre disposition :

- Viande

- Poisson
- Légumes et accompagnements
- Potages et sauces
- Plats à base d'œufs
- Desserts et entremets

Un ensemble spécifique de modes de cuisson intelligents est attribué à chaque mode de cuisson.

5.2 Répertoires de cuisson intelligents

La touche d'aide **[?]** vous permet de trouver des informations détaillées sur tous les modes de cuisson intelligents. Ceux-ci comprennent des conseils pour obtenir un bon résultat de cuisson fiable ainsi que des explications sur tous les réglages.Les modes de cuisson intelligents peuvent également être facilement trouvés et sélectionnés via l'assistant de recherche [▶ 97] intégré.

Certains répertoires de cuisson sont limités à certaines cuisines du monde. Voir Cuisine du monde primaire [▶ 72] et Cuisine du monde secondaire [▶ 72] pour plus d'informations sur la modification de la cuisine du monde.

5.2.1 Viandes

Viande nat. + panée

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour la cuisson minute de morceaux de viande.

Cuisson vapeur

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire des morceaux de viande à la vapeur.

Frire

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez frire des morceaux de viande.

Pocher

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher de grosses pièces de viande.

Cuisson sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire de la viande sous pression.

Confire

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez confire des morceaux de viande.

Lou Mei

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la viande en saumure à la chinoise.

(Disponible dans la cuisine du monde chinoise.)

Pocher à basse température

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher de grosses pièces de viande en douceur pendant une longue période, par ex. pendant la nuit.

Ragoût basse température

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher des ragoûts ou des émincés en douceur pendant une longue période, par ex. pendant la nuit.

Braisage basse température

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser des morceaux de viande qui sont généralement cuits en sauce pendant une longue période, par ex. pendant la nuit.

Ragoût + émincés

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des ragoûts ou des émincés.

Ragoût sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des ragoûts sous pression.

Braiser

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous voulez braiser de grosses pièces de viande.

Braisage à la chinoise

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser de la viande à la chinoise.

(Disponible dans la cuisine du monde chinoise.)

Braisage sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser de grosses pièces de viande sous pression.

Cuisson sous vide

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des pièces de viande sous vide. Le répertoire de cuisson est idéal pour les portions d'aliments.

Sauté

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez saisir à vif et faire cuire de la viande à haute température.

Saucisses pochées

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher des saucisses crues ou réchauffer des saucisses cuites.

5.2.2 Poissons

Cuisson vapeur

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire cuire à la vapeur du poisson ou des fruits de mer.

Poisson sauté

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire cuire du poisson.

Poisson poché

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire des filets de Poisson ou du Poisson entier en douceur dans un fond.

Frire

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez frire du poisson ou des fruits de mer.

Confire

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez confire du poisson ou des fruits de mer.

Cuisson des fruits de mer

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire sauter des fruits de mer.

Fruits de mer pochés

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher des fruits de mer.

Braiser

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser du poisson ou des fruits de mer.

Braisage sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser du poisson ou des fruits de mer sous pression.

Cuisson sous vide

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire cuire des filets de poisson ou des fruits de mer sous vide. Ce répertoire de cuisson est idéal pour les aliments en portions.

Stir fry

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez saisir à vif et faire cuire du poisson à haute température.

5.2.3 Légumes et garnitures

Sauter

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire sauter des légumes et garnitures.

Congee

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du congee.

(Disponible dans la cuisine du monde chinoise ou d'Asie du Sud-Est.)

Purée prête à l'emploi

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la purée prête à l'emploi.

Cuisson vapeur

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire à la vapeur des légumes et des accompagnements.

Dumplings / Gyoza

Sélectionnez ce répertoire de cuisson, si vous souhaitez préparer des Dumplings ou du Gyoza japonais.

(Disponible dans la cuisine du monde australienne, chinoise ou japonaise.)

Frire

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez blanchir ou frire des légumes et des accompagnements dans l'huile.

Cuisson des pommes de terre

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher des pommes de terre.

Cuisson de pommes de terre sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous voulez faire cuire des pommes de terre à la vapeur ou sous pression.

Vapeur douce et maintien

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher ou blanchir des légumes ou des accompagnements dans du fond ou dans l'eau.

Cuisson sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire des accompagnements et des légumes sous pression.

Confire

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez confire des légumes et des accompagnements.

Paëlla

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des plats à base de riz tels que le Biryani indien.

Polenta

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du bacon.

Cuisson du riz

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire cuire du riz.

Cuisson de riz sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire du riz sous pression, à la chinoise ou à la japonaise.

(Disponible dans la cuisine du monde chinoise, italienne, japonaise ou d'Asie du Sud-Est.)

Risotto

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des plats à base de riz tels que du risotto ou du pilaf.

Braisage / Cuisson à l'étuvée

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez frire des légumes et des garnitures.

Cuisson sous vide

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des légumes et garnitures sous vide. Le répertoire de cuisson est idéal pour les portions d'aliments.

Stir fry

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez saisir à vif et faire cuire des légumes et des accompagnements à haute température.

Cuisson des pâtes

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire cuire des pâtes fraîches ou sèches.

Cuisson du Zongzi sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire du Zongzi sous pression.

(Disponible dans la cuisine du monde chinoise.)

5.2.4 Plats à base d'œufs

Œufs cuits

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher des œufs.

Œufs pochés

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher des œufs.

Kaiserschmarren (Crêpe de l'Empereur)

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du bacon.

(Disponible dans la cuisine du monde allemande, finlandaise, autrichienne, suisse ou hongroise.)

Omelette

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du bacon.

Onsen Tamago

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour la préparation d'Onsen Tamago, une recette traditionnelle japonaise de cuisson des œufs.

(Disponible dans la cuisine du monde japonaise.)

Crêpes / blinis

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des crêpes, des pancakes ou des blinis.

Œufs brouillés

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des œufs brouillés.

Œufs au plat

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des œufs au plat.

Tamagoyaki

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du Itamenmono japonais.

(Disponible dans la cuisine du monde japonaise.)

5.2.5 Potages et sauces, p. ex. :

Béchamel / Velouté

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des sauces liées ou des soupes à forte teneur en lait et en crème.

Produits congelés

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des soupes ou des sauces à partir de produits prêts à l'emploi tels que des pâtes, des poudres ou des réductions.

Fond

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du fond de volaille, de gibier, de poisson ou de légumes.

Fond sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer un fond de sauce sous pression.

Clarifier

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des consommés.

Réduire

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réduire des sauces, fonds ou vins.

Sauce

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du bacon.

Sauce sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer une sauce sous pression.

Soupe

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des soupes à la crème, des soupes à la purée ou des soupes à la crème.

Soupe sous pression

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer une soupe sous pression.

5.2.6 Desserts et entremets

Crêpes

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des crêpes ou des pancakes.

Cuisson vapeur

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire à la vapeur des desserts et entremets.

Frire

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire frire des desserts.

Cuisson de fruits

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des compotes de fruits, confitures ou chutneys avec des fruits frais ou surgelés.

Kaiserschmarren (Crêpe de l'Empereur)

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du bacon.

(Disponible dans la cuisine du monde allemande, finlandaise, autrichienne, suisse ou hongroise.)

Chauffer du lait

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire chauffer du lait.

Riz au lait

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du bacon.

Torréfier noix et graines

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez torréfier des noix et des graines.

Pudding + sauce

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du pudding avec des œufs frais, des sauces et potages avec une grande quantité de lait et de crème ou des produits semi-finis dans lesquels il faut ajouter du lait.

Faire fondre du chocolat

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire fondre du chocolat ou du chocolat.

Cuisson du sucre / caramel

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire fondre du sucre ou préparer du caramel.

5.2.7 Finishing

Glaçage des garnitures

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez glacer des garnitures déjà préparées dans du beurre ou de l'huile.

Viandes en sauce

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réchauffer des ragoûts, plats braisés ou pièces de viande déjà cuits à la température de service.

Potages et sauces, p. ex. :

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réchauffer des soupes et sauces déjà préparées à la température de service.

5.3 Conditions préalables, informations et mises en garde

Les symboles, informations et mises en garde suivants peuvent apparaître lorsque vous lancez un cycle de cuisson ou pendant le déroulement d'un cycle de cuisson.



Ne pas utiliser la douchette

Ce symbole s'affiche lorsque vous faites frire des aliments dans la cuve.



Renverser complètement la cuve

Vous avez fait frire des aliments dans la cuve mais vous n'avez renversé complètement la cuve pour vider l'huile de friture.

1. Renversez complètement la cuve [▸ 19].
2. Videz toute la graisse ou l'huile.
3. Baissez à nouveau entièrement la cuve [▸ 19].



Abaisser entièrement la cuve

Vous avez sélectionné un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent et la cuve n'est pas entièrement baissée.

1. Veuillez abaissez entièrement la cuve [▶ 19].



Ouvrir complètement le couvercle de la cuve

Vous avez sélectionné un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent et le couvercle de la cuve n'est pas complètement ouvert.

1. Ouvrez complètement le couvercle de la cuve [▶ 17].



Fermer la vanne de cuve

Vous avez sélectionné un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent et la vanne de cuve est ouverte.

1. Fermez la vanne de cuve [▶ 20].



Fermer immédiatement la vanne de cuve

Vous avez fait frire des aliments dans la cuve et vous ouvrez la vanne de cuve avant d'avoir entièrement basculé la cuve pour évacuer l'huile de friture.

1. Fermez immédiatement la vanne de cuve [▶ 20].
2. Renversez complètement la cuve [▶ 19].
3. Videz toute la graisse ou l'huile.
4. Baissez à nouveau entièrement la cuve [▶ 19].



Lever le panier

Vous avez sélectionné un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent et le panier est resté en position baissée suite au précédent process de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : 
   > Le panier est complètement relevé.



Température de la cuve trop élevée

Vous voulez remplir la cuve en utilisant la fonction de remplissage automatique de l'eau mais cette fonction est désactivée. La température de la cuve est trop élevée

1. Laissez refroidir la cuve. N'essayez pas d'accélérer le refroidissement de la cuve avec de l'eau froide ou de la glace. Une fois la cuve refroidie, vous pouvez à nouveau utiliser le remplissage d'eau automatique.



Remplissage automatique de l'eau désactivé

Ce symbole s'affiche dans les cas suivants :

- Le couvercle de la cuve n'est pas complètement ouvert.

  Ouvrez complètement le couvercle de la cuve [▶ 17].
- La cuve n'est pas entièrement baissée.

  Veuillez abaissez entièrement la cuve [▶ 19].
- Vous faites frire des aliments.

  L'alimentation en eau ne se réactivera qu'une fois le process de friture terminé et l'huile ou la graisse de friture complètement vidée.
- Vous n'avez pas complètement vidé la cuve après avoir fait frire des aliments.

  Renversez complètement la cuve [▶ 19].

5.4 Cuire des aliments de manière intelligente

5.4.1 Sélectionner un parcours de cuisson intelligent

Il y a 2 façons d'accéder à un mode de cuisson intelligent :

- Via iCookingSuite
- Via le mode de programmation [▶ 60]

iCookingSuite

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
> Dans iCookingSuite, vous avez 3 façons d'accéder à un mode de cuisson intelligent :
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, tel que **Légumes et accompagnements**.
- Sélectionnez le process de cuisson souhaité, p.ex. **Griller**.
- Sélectionnez le mode et le process de cuisson souhaité.

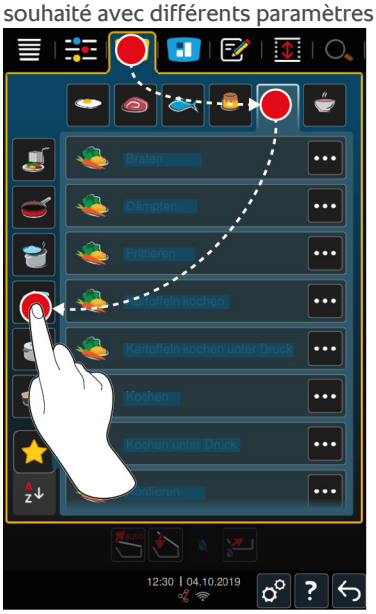
Une fois votre sélection faite, les modes de cuisson intelligents correspondants s'afficheront.

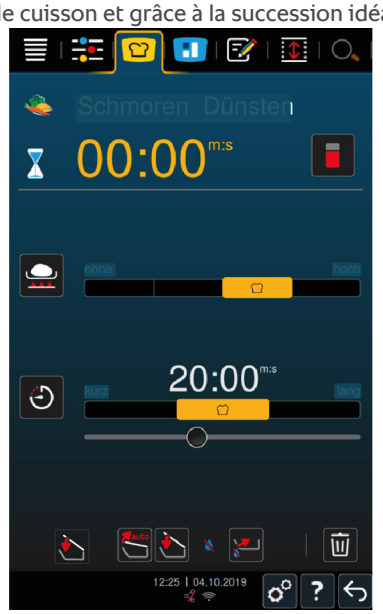
Mode de programmation

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
> Tous les modes de cuisson intelligents mémorisés s'affichent.

5.4.2 Démarrer un cycle de cuisson intelligent

Dans ce chapitre, vous découvrirez comment se déroule un cycle de cuisson intelligent, à l'exemple du cycle de cuisson **Braisage / Cuisson à l'étuvée**. Veuillez noter que chaque répertoire de cuisson permet d'obtenir le résultat souhaité avec différents paramètres de cuisson et grâce à la succession idéale des étapes de cuisson.





1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : **Braisage / Cuisson à l'étuvée**
> Le cycle de cuisson intelligent est lancé et la cuve est préchauffée à la température réglée.
4. Saisissez le résultat de cuisson souhaité à l'aide des paramètres de cuisson [▶ 35].
> Au bout de quelques instants, l'affichage change dans le Cockpit [▶ 39].
5. Suivez les invitations du système de cuisson.
> Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.
6. Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, sortez l'aliment de la cuve.
7. Si le résultat de cuisson ne répond pas encore à vos souhaits, poursuivez le cycle de cuisson en sélectionnant l'une des options proposées.

5.5 Adapter le résultat de cuisson à ses envies

En fonction du cycle de cuisson intelligent sélectionné, différents paramètres de cuisson et fonctions s'affichent. Les cycles de cuisson recourent aux réglages par défaut de votre pays qui permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez adapter ces paramètres de cuisson à vos envies en quelques gestes [▸ 16] simples ou à l'aide de la molette de sélection rapide [▸ 16] et sélectionner des fonctions supplémentaires. Le déroulement du cycle de cuisson dépend de ces réglages. Vous pouvez contrôler le déroulement de la cuisson, à tout moment, dans le Cockpit [▸ 39].

5.5.1 Paramètres de cuisson

INFORMATION

Il existe des cycles de cuisson pour lesquels le niveau le plus faible est aussi un niveau de rissolage, comme par ex. « Viande, rôtisserie grosse rôtissoire ». Ici, il n'y a pas l'option « sans saisie à vif ».



Degré de rissolage

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer si vous souhaitez ou non saisir votre aliment à vif. Sélectionnez le degré de votre choix pour adapter l'intensité du rissolage à vos attentes. Un degré de rissolage élevé et un temps de cuisson court garantissent, par exemple, une faible perte à la cuisson. Si vous sélectionnez **sans**, l'étape de cuisson **Marquage** sera sautée. Choisissez **sans** si vous souhaitez faire cuire en douceur de petits morceaux de viande déjà saisis.

Les températures élevées utilisées pour le rissolage permettent de tuer les bactéries présentes sur la face extérieure de l'aliment. Ainsi, même avec une basse température à cœur, l'aliment est cuit de façon parfaitement hygiénique.



Coloration

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer le degré de coloration de la surface de l'aliment. Sélectionnez le degré de votre choix pour adapter l'intensité de coloration à vos attentes. Un aliment que l'on a fait mariner dans des épices, des herbes ou des pâtes qui favorisent la coloration, aura une coloration plus rapide et plus intense. Dans ce cas, sélectionnez un degré de coloration plus faible.



Cuisson Delta-T

Ce paramètre de cuisson permet de cuire l'aliment avec un écart constant entre la température du liquide de cuisson et la température à cœur. L'augmentation lente de la température du liquide de cuisson et le maintien d'un écart constant par rapport à la température à cœur permet de cuire l'aliment lentement et en douceur. Les pertes à la cuisson sont donc réduites au minimum. Vous pouvez sélectionner un écart de température entre 18 et 108 °F. Vous devez ensuite régler la température à cœur souhaitée.

Plus l'écart entre la température du liquide de cuisson et la température à cœur est faible, plus l'aliment cuira lentement et en douceur. Plus l'écart entre la température du liquide de cuisson et la température à cœur est élevé, plus l'aliment cuira vite.



Type de viande

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si vous préparez une viande blanche ou une viande rouge. Une viande blanche peut être, par exemple, du porc ou de la volaille. Une viande rouge peut être, par exemple, du bœuf ou de l'agneau.



Épaisseur du produit à cuire

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si le produit à cuire est fin ou épais. Sélectionnez **Sans sonde de température à cœur** pour un produit à cuire d'une épaisseur inférieure à 3/4 po. Sélectionnez **Avec sonde de température à coeur** pour un produit à cuire d'une épaisseur supérieure à 3/4 po.



Taille de l'aliment à cuire

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir la taille de l'aliment à cuire.

- Sélectionnez **petit** pour les émincés ou les blancs de caille. Sélectionnez **grand** pour le rosbif ou la poitrine de porc.
- Sélectionnez **petit** pour les graines de sésame. Sélectionnez **grand** pour les amandes.



Temps de cuisson

Ce paramètre de cuisson vous permet de régler le temps pendant lequel l'aliment doit atteindre le résultat de cuisson ou un degré de cuisson souhaité. Dans certains cycles de cuisson intelligents, vous pouvez également faire fonctionner votre appareil sans interruption avec les réglages que vous avez effectués. Pour cela, activez le fonctionnement continu.

1. Sélectionnez le niveau indiquant la **durée**.

Une fois le temps de cuisson défini, vous ne pouvez plus activer le paramètre de cuisson **Température à cœur**.



Sonde de température à cœur

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si la cuisson de l'aliment doit être réalisée avec ou sans la sonde de température à cœur. Vous pouvez ensuite régler la température à cœur souhaitée. Pour les produits d'une épaisseur supérieure à 3/4 po, il est recommandé d'utiliser la sonde de température à cœur.



Température à cœur

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer la température à cœur ou le degré de cuisson de l'aliment.

Lorsque vous réglez la température à cœur, respecter les règles d'hygiène applicables à l'aliment en question dans votre pays.



Panier

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer si la cuisson de l'aliment doit être réalisée avec ou sans panier.



Augmenter

Ce paramètre de cuisson permet de régler la température à laquelle les liquides de cuisson ou l'aliment plongé dans les liquides de cuisson doivent être chauffés.



Consistance

Ce paramètre de cuisson permet notamment de déterminer quelle doit être la consistance des soupes. Vous pouvez également déterminer si vous souhaitez laisser gonfler le riz ou le faire cuire, préparer du flan maison ou utiliser un produit prêt-à-servir. Les possibilités de réglage varient en fonction du cycle de cuisson intelligent.



Sortes de chocolats

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si vous préparez du chocolat, du chocolat au lait ou du chocolat noir.

5.5.2 Invitations

Pendant un cycle de cuisson, les invitations suivantes peuvent s'afficher.



Déglacer

Le système vous invite à déglacer l'aliment saisi avec un liquide.



Remplir

Le système vous invite à remplir la cuve de liquide.



Chargement

Le système vous invite à charger l'aliment dans l'appareil.



Verser, mélanger

Le système vous invite à verser et mélanger un ingrédient, tel que la soupe en poudre, dans le liquide de cuisson.



Sonde de température à cœur dans l'aliment

Le système vous invite à piquer la sonde de température à cœur dans l'aliment.



Sonde de température à cœur dans le liquide de cuisson

Le système vous invite à positionner la sonde de température à cœur dans le liquide de cuisson.



Ajouter de l'huile

Le système vous invite à verser de l'huile dans la cuve.



Insérer la grille de fond de cuve

Le système vous invite à poser la grille de fond de cuve dans la cuve.



Ouvrir le couvercle de la cuve

Le système vous invite à ouvrir le couvercle de la cuve.



Fermer le couvercle de la cuve

Le système vous invite à fermer le couvercle de la cuve.



Remuer

Le système vous invite à remuer l'aliment.



Retourner

Le système vous invite à retourner l'aliment.



Quadriller

Le système vous invite à hacher l'aliment.



Ignorer le préchauffage ?

Le système vous invite à confirmer que vous souhaitez ignorer le préchauffage.

1. Pour ignorer le préchauffage, appuyez sur la touche : ✓
2. Appuyez sur la touche : ✗



Rissolage terminé ?

Le système vous invite à confirmer que le rissolage de l'aliment est terminé.

1. Pour confirmer cette requête, appuyez sur le bouton : ✓

5.5.3 Informations

Pendant un cycle de cuisson, les différentes étapes de cuisson de l'appareil s'affichent pour vous permettre de les suivre pas à pas.



Préchauffage

L'appareil est préchauffé à la température définie dans le réglage par défaut en mode manuel, ou dans les cycles de cuisson intelligents.



Temps restant

Le cycle de cuisson intelligent requiert encore le temps affiché pour être terminé.



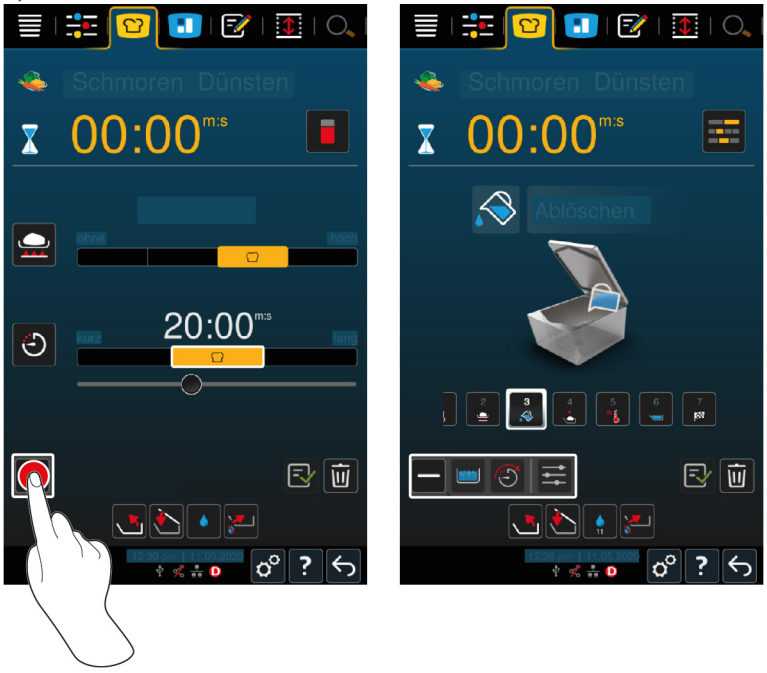
Fin du cycle de cuisson

La fin du cycle de cuisson est atteinte.

5.5.4 Options

Lorsqu'un process de cuisson est terminé, vous pouvez poursuivre avec l'une des options suivantes.

Les options s'affichent sous les paramètres de cuisson et dans le Cockpit. Vous pouvez afficher ou masquer les options.



1. Pour afficher les options, appuyez sur la touche : +



Nouveau chargement

Cette option vous permet d'insérer un nouveau chargement dans l'appareil et de poursuivre le cycle de cuisson avec les paramètres de cuisson définis.



Continuer avec le temps

Cette option permet de poursuivre le répertoire de cuisson pendant un certain temps. Si vous avez sélectionné l'option à la fin du répertoire de cuisson, une fenêtre s'affiche dans laquelle vous pouvez régler la durée pendant laquelle le répertoire de cuisson doit être poursuivi.

1. Sélectionnez la durée souhaitée.

>> Votre réglage est pris en compte au bout de quelques secondes.

Si vous basculez du Cockpit aux paramètres de cuisson, la vue d'ensemble est grisée. Vous ne pouvez pas modifier les paramètres de cuisson. Une fois le temps réglé écoulé, vous pouvez décharger l'appareil ou poursuivre le cycle de cuisson avec une option.



Repositionner

Vous sélectionnez cette option lorsque vous faites cuire des aliments de tailles différentes ou des aliments différents avec des degrés de cuisson différents, à l'aide de la sonde de température à cœur :

1. Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, ouvrez le couvercle de la cuve.
2. Piquez la sonde de température à cœur dans un plus grand morceau d'aliment ou dans l'aliment ayant la température à cœur la plus élevée.
3. Sortez les plus petits morceaux d'aliments de la cuve.
4. Fermez le couvercle de la cuve.
5. Appuyez sur la touche :

> Une fenêtre s'affiche dans laquelle vous pouvez régler la température à cœur.

6. Sélectionnez la température à coeur souhaitée.

>> Votre réglage est pris en compte au bout de quelques secondes.

Répétez cette étape jusqu'à ce que l'intégralité des aliments aient atteint la température à cœur souhaitée.

Maintien

Cette option permet de maintenir la température à la valeur définie. Si vous sélectionnez cette option, l'aliment sera maintenu à la température prédéfinie ou à la température à cœur. Ceci permet d'éviter que l'aliment soit trop cuit. Pour réduire le plus possible les pertes à la cuisson, il est recommandé de ne pas prolonger le maintien de l'aliment dans la cuve. Dans certains cycles de cuisson tels que « Cuisson de nuit », l'option Maintien est la dernière étape de cuisson et est automatiquement lancée lorsque le résultat de cuisson souhaité est atteint.

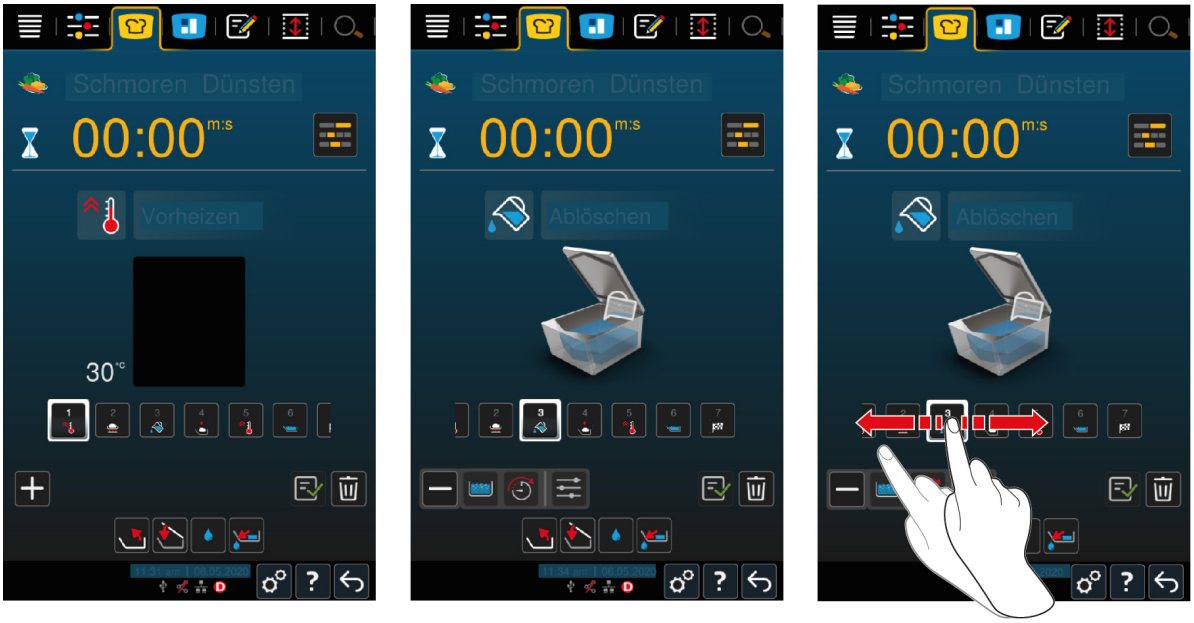
1. Pour ajuster les paramètres de l'option **Maintien au chaud**, appuyez sur la touche :
2. Ajustez les paramètres selon vos souhaits.

>> Une fois la fin du cycle de cuisson atteinte, l'étape de cuisson **Maintien au chaud** est automatiquement démarrée.

Porter à ébullition

Cette option permet de porter à ébullition le liquide de cuisson, une soupe ou une sauce.

5.6 Surveiller un cycle de cuisson intelligent



Si vous avez démarré un mode de cuisson intelligent, l'affichage bascule dans le cockpit après un bref intervalle. Toutes les étapes de cuisson intelligentes traitées les unes après les autres par le mode de cuisson intelligent sont affichées ici. L'étape de cuisson active est indiquée. Les étapes de cuisson qui sont dans le futur sont grisées. Une fois l'étape de cuisson terminée, la prochaine étape de cuisson est automatiquement affichée.

5.7 Interrompre le cycle de cuisson intelligent

Vous pouvez interrompre un répertoire de cuisson des manières suivantes :

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :

> Le répertoire de cuisson est interrompu. L'écran d'accueil s'affiche.

2. Appuyez sur la touche :

> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter le process de cuisson.

3. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : **OK**

6 Cuisson manuelle

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion et de brûlure dû à l'alcool à haut degré

N'utilisez jamais d'alcool à haut degré pour la cuisson. Les vapeurs d'alcool et l'oxygène forment des mélanges explosifs.
Il existe un risque d'explosion et de brûlure.

1. Ne faites jamais cuire avec de l'alcool à haut degré.
2. Ne flambez jamais dans l'appareil.

Avec les modes manuels, le iVario vous soutient dans votre savoir-faire.

En choisissant le mode, vous déterminez si vous voulez pocher, sauter ou frire l'aliment. Pour cela, vous réglez la température de la cuve ainsi que le temps de cuisson et prenez toutes les décisions nécessaires, de manière autonome. C'est vous qui avez le contrôle sur le résultat de cuisson de l'aliment.



6.1 Conditions préalables, informations et mises en garde

Avant de démarrer un process de cuisson ou pendant la cuisson d'un aliment, des informations identiques à celles affichées lors des cycles de cuisson intelligents, peuvent s'afficher. Vous trouverez de plus amples informations ici : Conditions préalables, informations et mises en garde [▶ 32]

6.2 Adapter le résultat de cuisson à ses envies

6.2.1 Paramètres de cuisson

Augmenter

Ce paramètre de cuisson permet de régler la température à laquelle les liquides de cuisson ou l'aliment plongé dans les liquides de cuisson doivent être chauffés.

Temps de cuisson

Ce paramètre de cuisson vous permet de régler le temps de cuisson des aliments. Une fois le temps de cuisson défini, vous ne pouvez plus activer le paramètre de cuisson **Température à cœur**.

Vous pouvez également faire fonctionner votre appareil sans interruption avec les réglages que vous avez effectués. Pour cela, activez le fonctionnement continu.

1. Si vous souhaitez utiliser votre appareil en fonctionnement continu, appuyez sur ou poussez le curseur du temps de cuisson complètement vers la droite jusqu'à ce que le message suivant s'affiche :



Température à cœur

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer la température à cœur de l'aliment. Une fois la température à cœur réglée, vous ne pouvez plus activer le paramètre **Temps de cuisson**.



PowerBoost

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir l'intensité de bouillonnement de l'eau. Vous pouvez sélectionner l'un des 3 niveaux suivants :

- Niveau 1 : léger frémissement
- Niveau 2 : ébullition
- Niveau 3 : bouillonnement

6.2.2 Fonctions supplémentaires



Préchauffage

Cette fonction supplémentaire permet de préchauffer la cuve à une température définie.



Cuisson délicate

Cette fonction supplémentaire permet de chauffer la cuve de façon à ce que les aliments délicats, tels que le lait, n'accrochent pas. Lorsque vous sélectionnez cette fonction, la température idéale de la cuve est automatiquement réglée.



Cuisson Delta-T

INFORMATION

Veuillez noter que pour la cuisson Delta-T avec un temps de cuisson, la sonde de température à cœur doit également être piquée dans le produit.

Cette fonction supplémentaire permet de cuire l'aliment avec un écart constant entre la température du liquide de cuisson et la température à cœur. L'augmentation lente de la température du liquide de cuisson et le maintien d'un écart constant par rapport à la température à cœur permet de cuire l'aliment lentement et en douceur. Les pertes à la cuisson sont donc réduites au minimum. Vous pouvez sélectionner un écart de température entre 18 et 72 °F. Plus l'écart entre la température du liquide de cuisson et la température à cœur est faible, plus l'aliment cuira lentement et en douceur. Plus l'écart entre la température du liquide de cuisson et la température à cœur est élevé, plus l'aliment cuira vite.

Il est possible de régler une température cible ou un temps de cuisson souhaité. Si une température à cœur cible est réglée pour le produit, la température du liquide de cuisson sera automatiquement régulée par l'écart entre la température delta réglée et la température à cœur réglée. Si une durée de cuisson est réglée pour le produit, la température du liquide de cuisson sera automatiquement régulée par l'écart entre la température delta réglée et l'expiration de la durée de cuisson réglée.



Panier

Cette fonction supplémentaire vous permet de définir si la cuisson de l'aliment doit être réalisée avec ou sans panier.

6.2.3 Invitations et informations

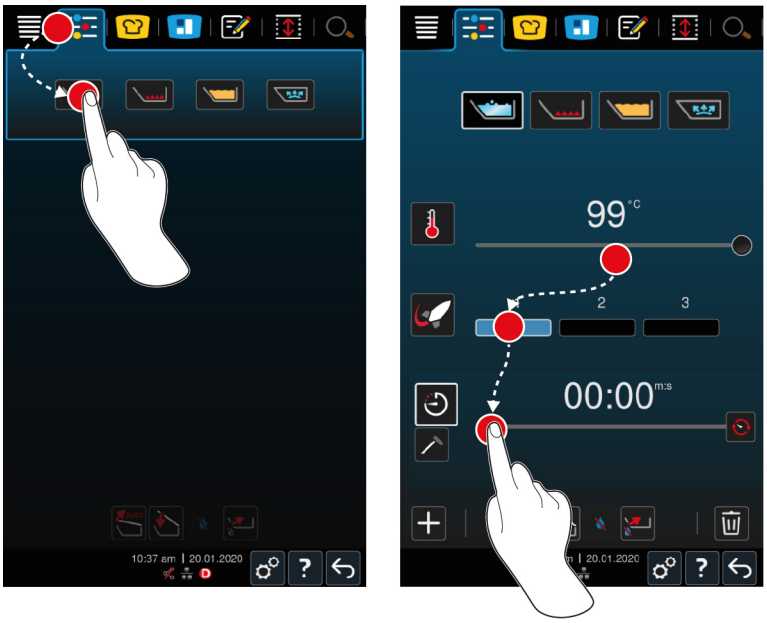
Les mêmes invitations [▸ 36] et informations [▸ 37] que celles affichées lors des cycles de cuisson intelligents peuvent s'afficher pendant un processus de cuisson.

6.3 Vapeur douce et maintien

6.3.1 Plage de température

min. Température liquide de cuisson	max. Température liquide de cuisson	Réglage par défaut
86°F	Température d'ébullition	Température d'ébullition ; correspond au niveau 1 du PowerBoost

6.3.2 Cuisson des aliments



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. Réglez la température du fond de la cuve.

> Le niveau 1 PowerBoost est activé automatiquement. Vous pouvez modifier le niveau PowerBoost, sélectionner la fonction **Cuisson délicate** ou la fonction **Cuisson Delta-T**. Vous pouvez également cuire l'aliment dans des paniers. Vous trouverez de plus amples informations ici : Paramètres de cuisson [▶ 40]

> Vous pouvez décider maintenant si vous souhaitez faire cuire l'aliment en fonction du temps de cuisson ou en fonction de la température à cœur. Veuillez noter qu'un seul des deux paramètres de cuisson peut être sélectionné. Une combinaison des paramètres de cuisson n'est pas possible.

4. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche :
5. Réglez le temps de cuisson.
6. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche :
7. Réglez la température à cœur.

> L'appareil préchauffe. Si vous préchauffez l'appareil avec le couvercle de la cuve fermé, la température atteinte par l'appareil sera inférieure de 3 °C à la température d'ébullition. Une montée en pression dans la cuve est ainsi évitée.

> Lorsque l'appareil est préchauffé, le système vous invite à charger l'appareil.

8. Chargez l'appareil.
9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

> Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

10. Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, sortez l'aliment de la cuve.

6.4 Sauter

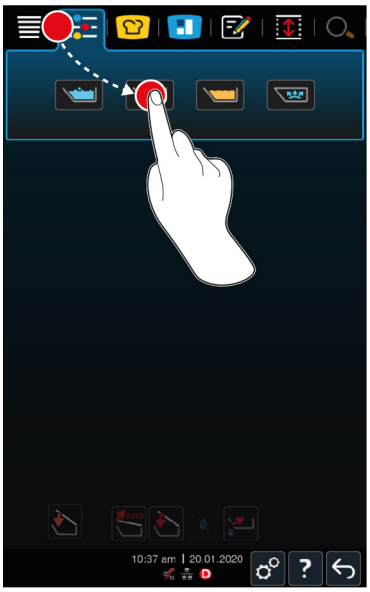
6.4.1 Consignes de sécurité générales

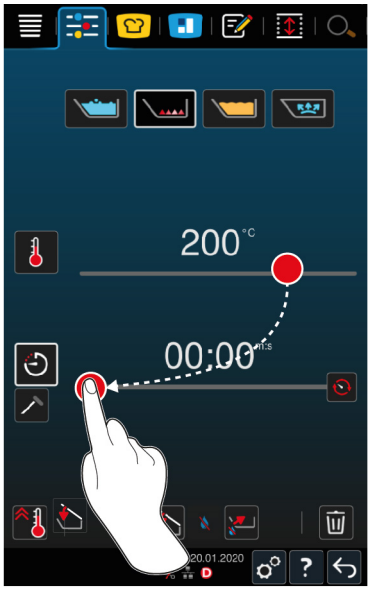
- Voici comment éviter les brûlures :
  - Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.
  - Ne remplissez jamais la cuve au-dessus et en dessous des niveaux de remplissage admissibles.
  - Assurez-vous que la sonde de température à cœur est sèche avant de commencer à rôtir.
  - Ne versez pas de grandes quantités d'aliments humides dans de l'huile ou de la graisse chaude.
- Voici comment éviter tout risque d'incendie :
  - Ne versez jamais d'eau dans l'huile ou la graisse chaude.
- Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :
  - N'éteignez jamais l'huile ou la graisse de friture brûlante avec de l'eau.

6.4.2 Plage de température

min. Température du fond de cuve	max. Température du fond de cuve	Réglage par défaut
86 °F	482 °F	392 °F

6.4.3 Saisir l'aliment





1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Réglez la température du fond de la cuve.

> Vous pouvez décider maintenant si vous souhaitez faire cuire l'aliment en fonction du temps de cuisson ou en fonction de la température à cœur. Veuillez noter qu'un seul des deux paramètres de cuisson peut être sélectionné. Une combinaison des paramètres de cuisson n'est pas possible.

4. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche : 
5. Réglez le temps de cuisson.
6. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 
7. Réglez la température à cœur.

> L'appareil préchauffe. Lorsque l'appareil est préchauffé, le système vous invite à charger l'appareil.

8. Chargez l'appareil.
9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 

> Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

10. Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, sortez l'aliment de la cuve.

6.5 Frire

6.5.1 Consignes de sécurité générales

- Voici comment éviter les brûlures :
  - Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.
  - Ne remplissez jamais la cuve au-dessus et en dessous des niveaux de remplissage admissibles.
  - Assurez-vous que le joint de la cuve est sec avant de commencer à frire.
  - Assurez-vous que la sonde de température à cœur est sèche avant de commencer à frire.
  - Ne versez pas de grandes quantités d'aliments humides dans de l'huile ou de la graisse chaude. Aliment humide, comme par les aliments surgelés favorisent le moussage de l'huile ou de la graisse.
  - Laissez l'huile ou la graisse chaude refroidir complètement avant de la retirer de la cuve.
- Voici comment éviter tout risque d'incendie :
  - Ne dépassez jamais les niveaux de remplissage autorisés dans la cuve.
  - Ne versez jamais d'eau dans l'huile ou la graisse chaude.
  - Eliminez régulièrement les résidus alimentaires et les impuretés dans l'huile ou la graisse.
  - Vérifiez la qualité de l'huile ou de la graisse avant chaque friture.
  - Changez d'huile ou de graisse à intervalles réguliers. Une huile ou une graisse usagée est facilement inflammable et a tendance à mousser.
- Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :
  - N'éteignez jamais l'huile ou la graisse de friture brûlante avec de l'eau.

6.5.2 Fonctionnalités limitées

Pour votre sécurité, les fonctions suivantes ne sont pas à votre disposition lorsque vous faites frire un aliment :

Remplissage automatique de l'eau

Lorsque vous faites frire un aliment, le symbole suivant s'affiche : 

Vous ne pouvez remplir la cuve avec le remplissage de cuve automatique que si vous basculez entièrement la cuve et retirez l'huile ou la graisse.

Ouvrir la vanne de cuve

Lorsque vous faites frire un aliment, le symbole suivant s'affiche : 

Vous ne pouvez ouvrir la vanne de cuve que si vous basculez entièrement la cuve et retirer l'huile ou la graisse.

6.5.3 Plage de température

min. Température huile	max. Température huile	Réglage par défaut
86 °F	355 °F	347 °F

Si vous préchauffez de l'huile ou de la graisse avec le couvercle de cuve fermé, l'huile ou la graisse est préchauffée à 302 °F maximum. Veuillez tenir compte des remarques suivantes relatives à l'acrylamide dans les aliments [▸ 104].

6.5.4 Faire fondre la graisse solide

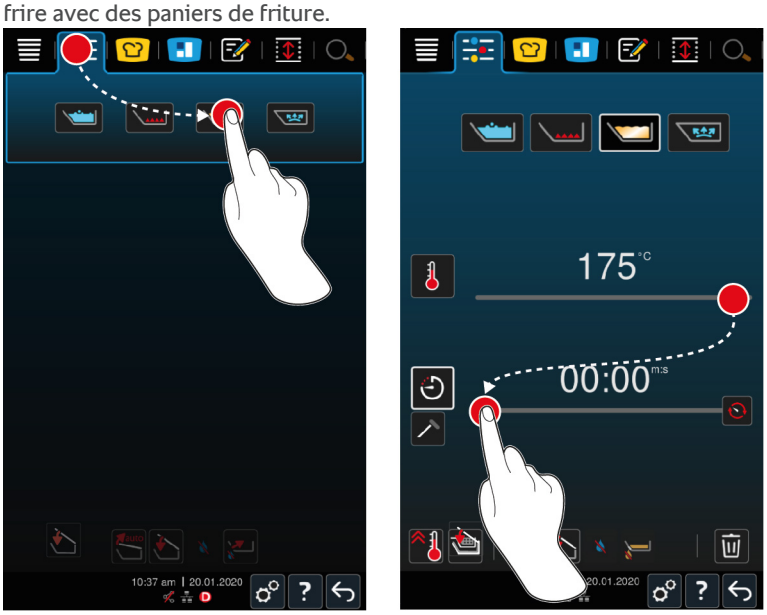
Si vous ne remplissez pas la cuve avec le chariot à huile, vous pouvez faire fondre de la graisse solide de la manière suivante :

1. Versez de la graisse solide dans la cuve. Tenez compte des niveaux de remplissage minimum et maximum autorisés [▸ 16].
2. Sélectionnez le mode manuel **Frire**.

>> La cuve est automatiquement préchauffée à la température définie. La graisse devient liquide. Lorsque la graisse a atteint la température souhaitée, vous êtes invité à charger la cuve.Vous trouverez de plus amples informations ici :Frire l'aliment avec le panier pour friture [▶ 45]

6.5.5 Frire l'aliment avec le panier pour friture

Pour frire un aliment, l'utilisation de paniers de friture est recommandée. Le paragraphe suivant décrit comment frire avec des paniers de friture.



1. Installez le bras de relevage et d'abaissement automatique.
2. Suspendez les paniers.
3. Remplissez la cuve d'huile ou de graisse.
4. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
5. Appuyez sur la touche :
6. Appuyez sur la touche :
7. Réglez la température du fond de la cuve. **INFORMATION ! Si l'huile ou la graisse atteint une température de 230 °C en raison d'un problème technique, l'appareil s'éteint automatiquement pour votre propre sécurité. Contactez votre Service Partner RATIONAL pour remettre l'appareil en marche.**

> Vous pouvez décider maintenant si vous souhaitez faire cuire l'aliment en fonction du temps de cuisson ou en fonction de la température à cœur. Veuillez noter qu'un seul des deux paramètres de cuisson peut être sélectionné. Une combinaison des paramètres de cuisson n'est pas possible.

8. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche :
9. Réglez le temps de cuisson.
10. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche :
11. Réglez la température à cœur.

> L'appareil préchauffe. Lorsque l'appareil est préchauffé, le système vous invite à charger l'appareil.

12. Chargez l'appareil.
13. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

> Les paniers sont abaissés automatiquement.

14. Si vous souhaitez relever les paniers pendant la cuisson, appuyez sur la touche :

> Une fois que la température à cœur paramétrée est atteinte ou que le temps de cuisson défini est écoulé, les paniers sont relevés automatiquement.

15. Si le résultat de cuisson correspond à vos attentes, retirez les paniers de friture.

6.6 Interrompre la cuisson manuelle

Vous pouvez arrêter la cuisson de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : ↩
   > Le répertoire de cuisson est interrompu.
2. Appuyez sur la touche : 🗑
   > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter le process .
3. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : **OK**

7 Cuisson sous pression (en option)

⚠ AVERTISSEMENT

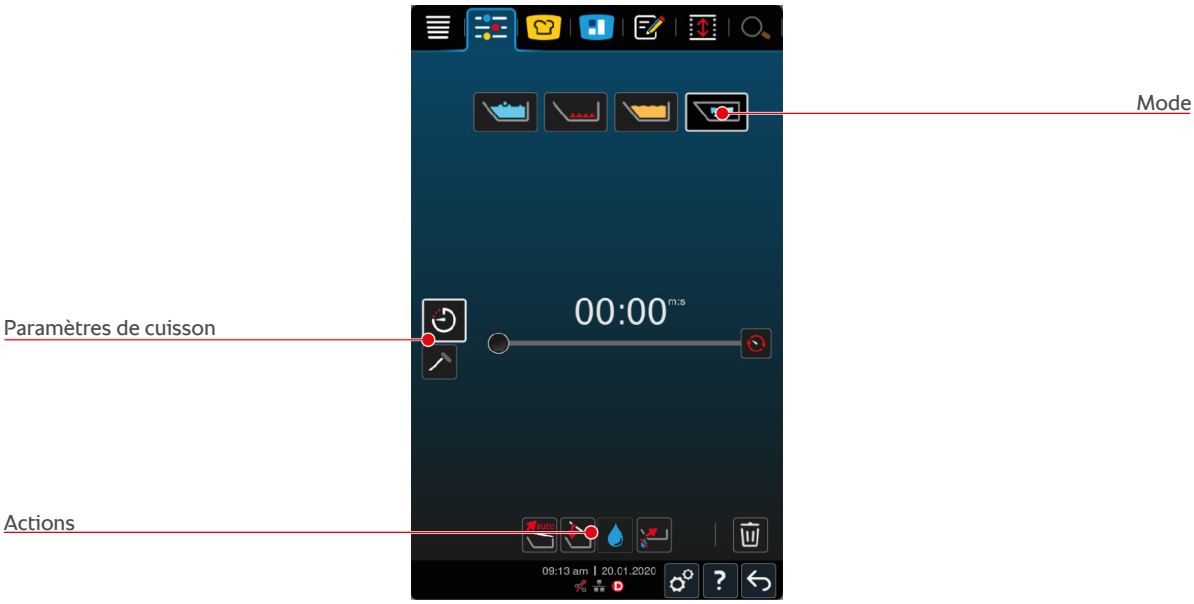
Risque de brûlures et de brûlures lié à la cuisson sous pression avec de l'alcool

Le système est conçu pour la cuisson sous pression avec de l'eau. Si vous cuisez des aliments sous pression dans des liquides dont le point d'ébullition est inférieur à celui de l'eau, par ex. l'alcool et déverrouiller le couvercle de la cuve, le liquide chaud peut s'évaporer ou être projeté hors de la cuve avec l'aliment à cuire à grande vitesse. Vous risquez de vous brûler ou de vous brûler gravement.

1. Pour la cuisson sous pression, utilisez uniquement de l'eau comme liquide de cuisson.
2. Portez toujours votre équipement de protection individuelle.

La fonction de cuisson sous pression en option permet d'augmenter la température d'ébullition par surpression et de réduire ainsi le temps de cuisson des ragoûts, plats mijotés, fonds, soupes et plats mijotés jusqu'à 35 %. Le système de chauffe iVarioBoost augmente la pression dans la cuve et maintient une pression constante pendant tout le process de cuisson. La structure cellulaire des aliments est ainsi préservée et vous pouvez servir des plats d'une qualité irréprochable en un temps record. Et vous bénéficiez de nombreux avantages tels que des temps de cuisson plus courts, une plus grande capacité et une meilleure productivité.

Le système de cuisson sous pression fonctionne de façon idéale si vous faites cuire des aliments sous pression au moins une fois par semaine. Si vous utilisez cette option moins souvent, le système de cuisson sous pression risque de s'obstruer et la décompression risque de prendre plus de temps à la fin du cycle de cuisson. Dans ce cas, RATIONAL vous recommande de démarrer une fois par semaine la cuisson sous pression avec la quantité d'eau minimale. Vous garantissez ainsi le bon fonctionnement de la cuisson sous pression.



7.1 Consignes de sécurité générales

- La crépine du couvercle de la cuve peut se détacher en cas de choc violent et tomber dans l'aliment. Il est possible de servir la crépine sans la remarquer et d'avaler des pièces de la crépine.
- Ne cuisez jamais d'huile, de lait ou de sauces liées sous pression. Cet aliment contient trop peu d'eau pour générer de la pression. L'aliment peut brûler.
- Voici comment éviter les brûlures :
  - Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.
  - Ne remplissez jamais la cuve au-dessus et en dessous des niveaux de remplissage admissibles.
  - Ne cuisez jamais d'aliments sous pression dans de l'alcool. L'alcool a un point d'ébullition inférieur à celui de l'eau et peut déborder.
  - Ouvrez le couvercle de la cuve avec précaution après la cuisson sous pression. Les aliments chauds peuvent mousser ou s'éjecter.

7.2 Invitations

Les demandes supplémentaires suivantes s'affichent pendant la cuisson sous pression.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures et de brûlures lié à la cuisson sous pression avec de l'alcool

Le système est conçu pour la cuisson sous pression avec de l'eau. Si vous cuisez des aliments sous pression dans des liquides dont le point d'ébullition est inférieur à celui de l'eau, par ex. l'alcool et déverrouiller le couvercle de la cuve, le liquide chaud peut s'évaporer ou être projeté hors de la cuve avec l'aliment à cuire à grande vitesse. Vous risquez de vous brûler ou de vous brûler gravement.

1. Pour la cuisson sous pression, utilisez uniquement de l'eau comme liquide de cuisson.
2. Portez toujours votre équipement de protection individuelle.

Niveau de remplissage maximal respecté

Le système vous invite à confirmer que le niveau de remplissage maximal n'est pas dépassé dans la cuve. Il vous sera également demandé si vous utilisez des liquides dont le point d'ébullition est inférieur à l'eau, comme l'alcool.Vous trouverez de plus amples informations ici : Niveaux de remplissage [▶ 16]

1. Pour confirmer cette requête, appuyez sur le bouton : ✓



Verrouiller le couvercle de la cuve

Le système vous invite à verrouiller le couvercle de la cuve.

1. Appuyez sur la touche : 
> Le couvercle de la cuve est verrouillé automatiquement.

⚠ ATTENTION

Risque de blessure lors du déverrouillage du couvercle de la cuve

Si vous vous trouvez devant l'appareil lors du déverrouillage du couvercle de la cuve, vous risquez de vous blesser.

a) Assurez-vous que personne ne se trouve devant le système de cuisson lors du déverrouillage du couvercle de la cuve.



Déverrouiller le couvercle de la cuve

Le système vous invite à déverrouiller le couvercle de la cuve.

1. Appuyez sur la touche : 
> Le couvercle de la cuve est déverrouillé automatiquement.

7.3 Informations

Les informations supplémentaires suivantes s'affichent pendant la cuisson sous pression.

- Montée en pression

  La pression s'accumule dans la cuve.
- Décompression

  La pression dans la cuve est relâchée. Attendez que la pression soit entièrement relâchée. N'éteignez pas l'appareil.

7.4 Options

L'option supplémentaire suivante s'affiche si vous sélectionnez un répertoire de cuisson intelligent avec fonction de cuisson sous pression.

Suite temps

Cette option permet de poursuivre le cycle de cuisson pendant un certain temps.

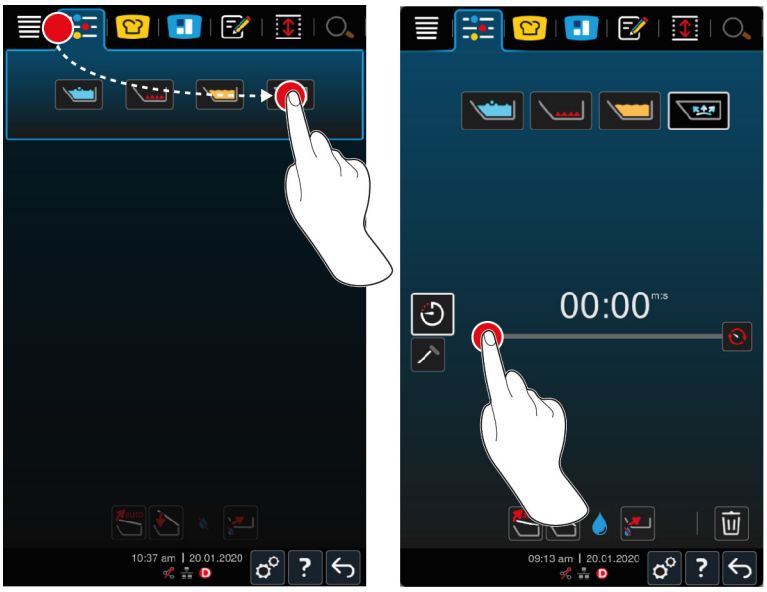
7.5 Cuisson sous pression des aliments

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures et de brûlures lié à la cuisson sous pression avec de l'alcool

Le système est conçu pour la cuisson sous pression avec de l'eau. Si vous cuisez des aliments sous pression dans des liquides dont le point d'ébullition est inférieur à celui de l'eau, par ex. l'alcool et déverrouiller le couvercle de la cuve, le liquide chaud peut s'évaporer ou être projeté hors de la cuve avec l'aliment à cuire à grande vitesse. Vous risquez de vous brûler ou de vous brûler gravement.

1. Pour la cuisson sous pression, utilisez uniquement de l'eau comme liquide de cuisson.
2. Portez toujours votre équipement de protection individuelle.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche :
4. Réglez le temps de cuisson.
5. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche :
6. Réglez la température à cœur.
7. Chargez l'appareil.
8. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :
9. Fermez le couvercle de la cuve. **⚠ AVERTISSEMENT ! Veillez à ce que le bord de la cuve soit propre et qu'aucun objet ne se trouve entre la cuve et le couvercle de la cuve. Si vous ne fermez pas correctement le couvercle de la cuve, la cuisson sous pression ne peut pas être lancée ou de la vapeur chaude s'échapper de la cuve pendant la cuisson sous pression.**
10. Appuyez sur la touche : **⚠ AVERTISSEMENT ! Lors du verrouillage du couvercle de la cuve, les doigts et les mains risquent d'être coincés. Éloignez-vous de l'appareil lors du processus de verrouillage de la cuve.**

> Le couvercle de la cuve est verrouillé automatiquement. La pression baisse dans la cuve. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé ou la température à cœur atteinte, la pression baisse dans la cuve.

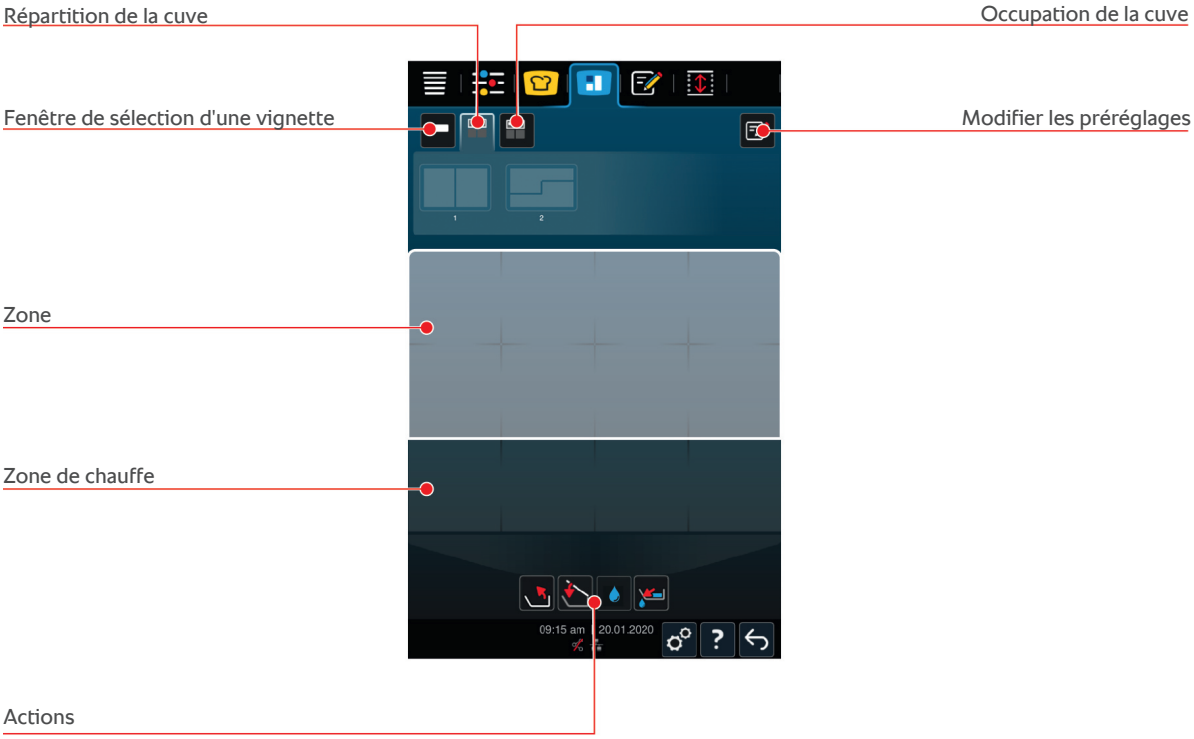
11. Appuyez sur la touche :

> Le couvercle de la cuve est déverrouillé et le process de cuisson terminé. **INFORMATION ! Ouvrez le couvercle de la cuve lorsque le système vous invite à le faire. Si vous n'ouvrez pas le couvercle de la cuve, une dépressurisation peut se former dans la cuve, et conduire à ce que le couvercle de la cuve ne puisse plus être ouvert.**

8 iZoneControl

L'assistant iZoneControl vous permet de diviser le fond de cuve en différentes zones de chauffe et de les utiliser à des températures différentes ; Les surfaces inutilisées peuvent même rester froides. Vous définissez le résultat souhaité puis vous lancez le cycle de cuisson pour chaque zone de chauffe. La zone de chauffe est alors chauffée à la température optimale pour atteindre le résultat que vous souhaitez.

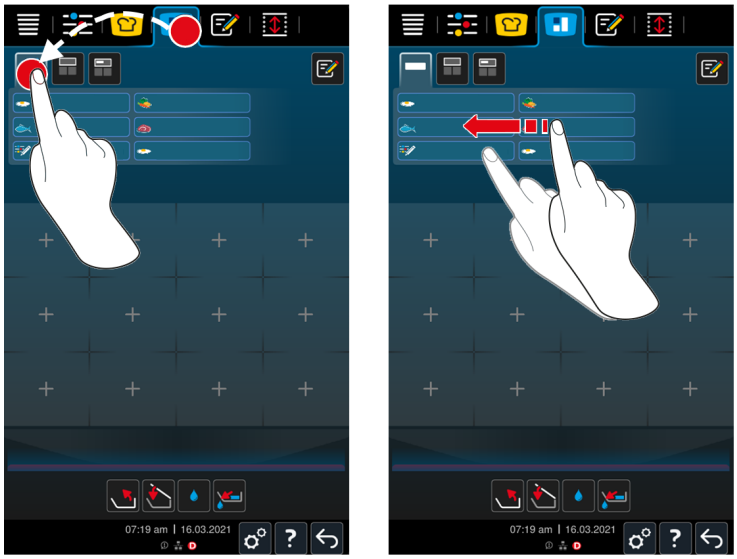
INFORMATION
La différence de température entre les zones ne doit pas dépasser 230 °F.



8.1 Bons

8.1.1 Sélectionner un bon prédéfini

Vous disposez déjà de bons prédéfinis avec différents processus de cuisson.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :

> Les bons prédéfinis s'affichent.

>> Vous pouvez maintenant placer [▶ 59] des bons ou créer vos propres bons [▶ 52].

8.1.2 Créer son propre bon

Vous pouvez ajouter au tableau des bons le mode manuel de votre choix, un mode de cuisson intelligent ou tout autre programme. Si vous n'avez pas enregistré la configuration en tant que panier de cuisson, le tableau des bons sera écrasé dès l'instant où vous téléchargerez un nouveau panier de cuisson.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche :
4. Pour ajouter un mode de cuisson intelligent au tableau des bons, appuyez sur le bouton :

5. Faites défiler la liste des répertoires de cuisson ou filtrez par catégorie de produit (viande, soupe de poisson, etc.).

1. Pour ajouter un programme manuel au tableau des bons, appuyez sur la touche :
2. Pour ajouter un programme intelligent au tableau des bons, appuyez sur le bouton :

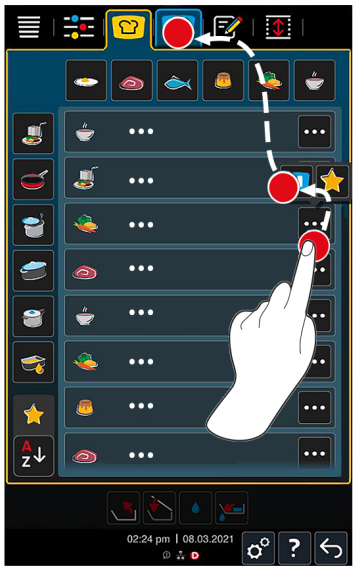
Supprimer un bon du tableau des bons

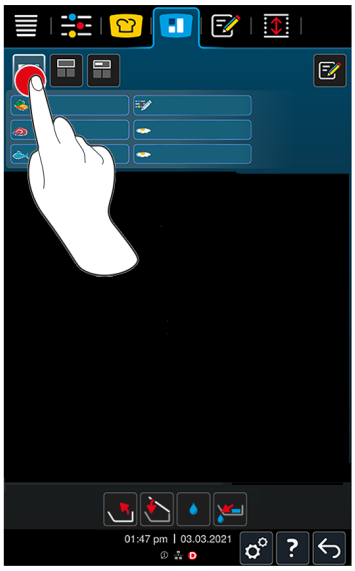
1. Pour supprimer un bon du tableau des bons, appuyez sur le bouton :
2. Appuyez sur la touche : et sélectionnez le bon à supprimer.
3. Pour supprimer un bon, appuyez sur le bouton : .

8.1.3 Éditer le tableau des bons

Vous pouvez ajouter au tableau des bons les modes de cuisson intelligents ou programmes de votre choix. Si vous n'avez pas enregistré la configuration en tant que panier de cuisson, le tableau des bons sera écrasé dès l'instant où vous téléchargerez un nouveau panier de cuisson.

Modifier le tableau des bons dans iCookingSuite

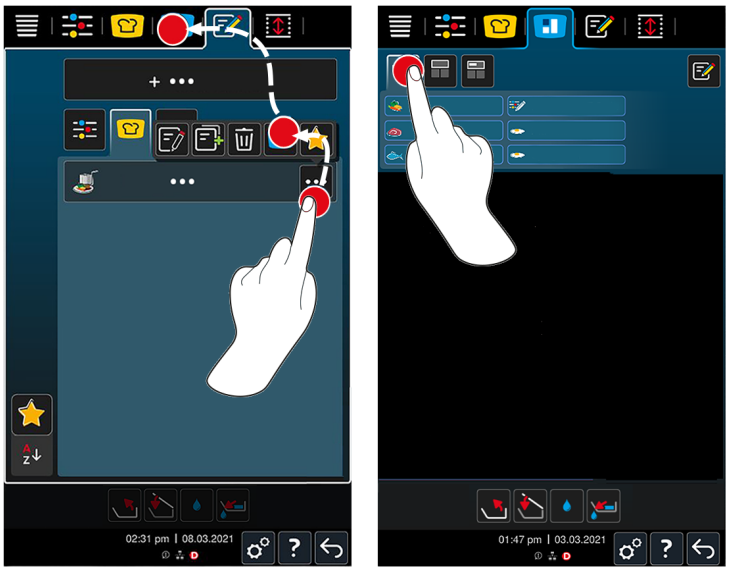




1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Après le répertoire de cuisson souhaité, appuyez sur la touche : •••
3. Appuyez sur la touche :
4. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
5. Appuyez sur la touche :

>> Les modes de cuisson intelligents s'affichent dans le tableau des bons.

Éditer le tableau des bons en mode programmation



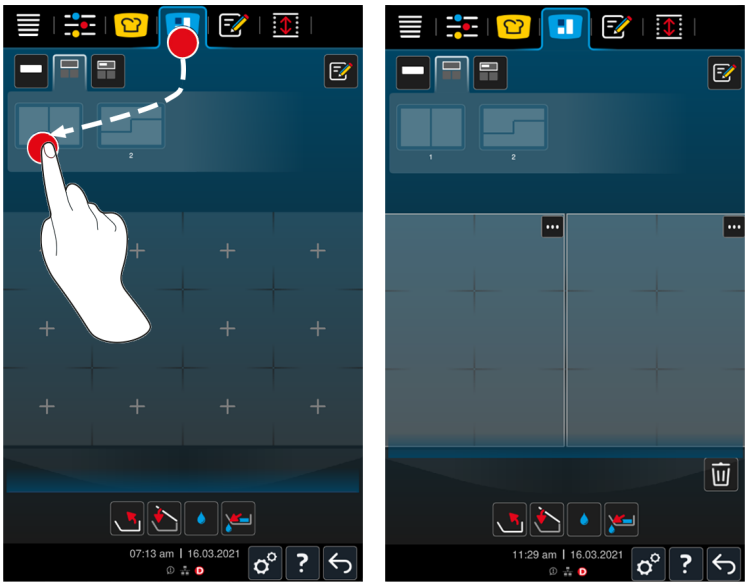
1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Après le programme souhaité ou le panier, appuyez sur la touche : •••
3. Appuyez sur la touche :
4. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :

> Les programmes s'affichent dans le tableau des bons.

8.2 Répartition de la cuve

iZoneControl vous permet de diviser le fond de cuve en 4 zones.

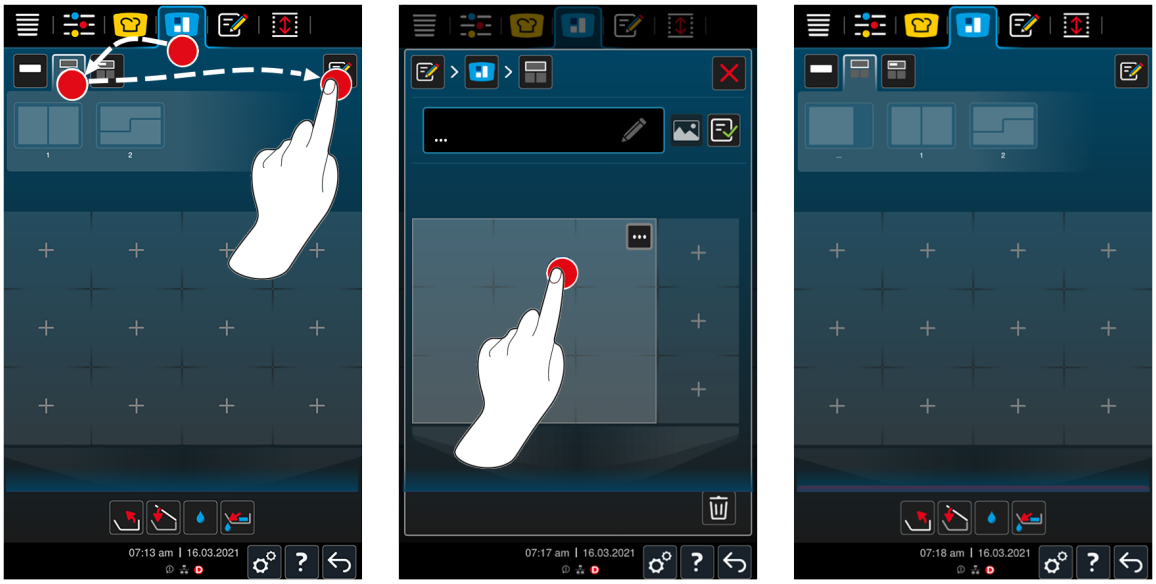
8.2.1 Sélectionner une répartition prédéfinie de la cuve



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. Sélectionnez une répartition de la cuve préréglée.
4. Appuyez sur l'heure.

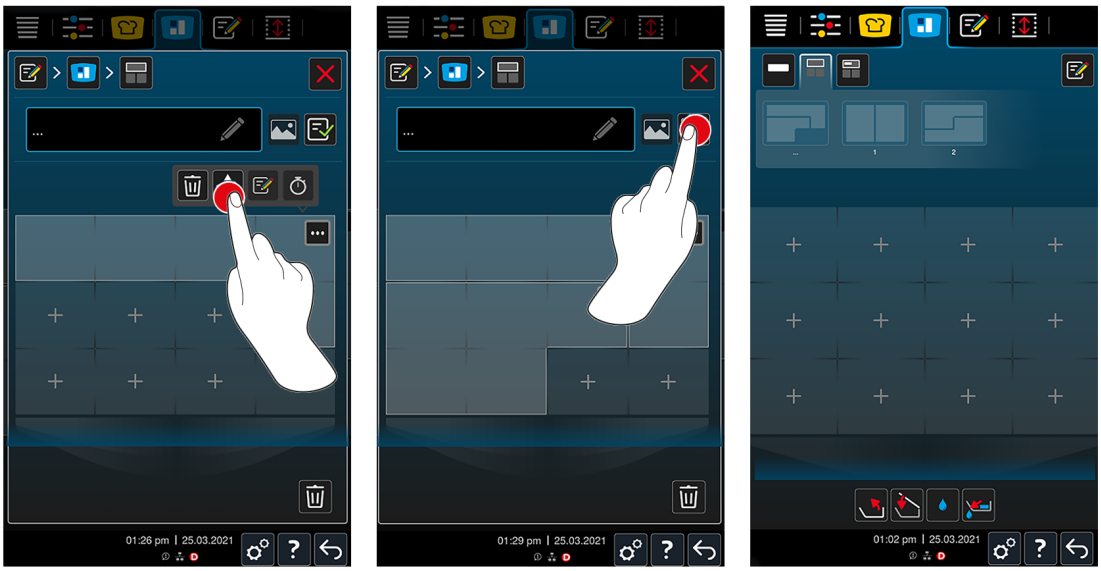
>> Le fond de la cuve est automatiquement divisé en zones. Vous pouvez maintenant attribuer des bons aux zones.

8.2.2 Créer sa propre répartition de la cuve



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche :
4. Divisez les cuves selon vos souhaits.
5. Confirmez votre répartition en cliquant sur .

Modifier la répartition de la cuve



1. Pour modifier une répartition de cuve, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche :
4. Sélectionnez en appuyant sur l'une des répartitions de cuve listées.

5. Appuyez sur la touche : •••
6. Appuyez sur la touche :
> L'écran d'édition s'ouvre.
7. Appuyez sur la touche : •••
8. Appuyez sur la touche :
9. Appuyez sur les espaces souhaités dans la cuve.
> La zone est adaptée à vos souhaits.
10. Pour confirmer la zone, appuyez sur le bouton :
11. Pour supprimer une zone, appuyez sur la touche :
12. Pour enregistrer la répartition de la cuve, appuyez sur la touche :

Supprimer une répartition de cuve

1. Pour supprimer une répartition de cuve, appuyez sur la touche :

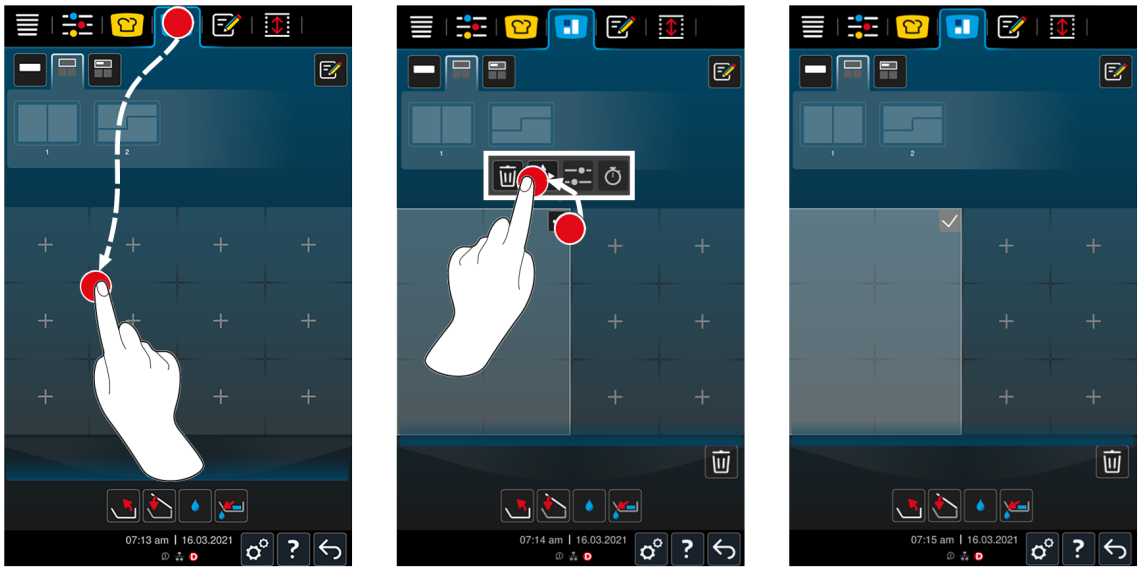
Enregistrer une répartition de cuve

1. Pour attribuer un nom aux nouvelles répartitions de cuve, appuyez sur la touche :
2. Pour ajouter une répartition de cuve uniquement à titre temporaire, appuyez sur la touche :
3. Pour enregistrer la compilation, appuyez sur la touche :

>> Les répartitions de cuve sont affichées.

8.2.3 Répartir les cuves en zones

Vous pouvez diviser une cuve en zones sans travailler avec les répartitions de cuve. La répartition est temporaire et sera écrasée dès que vous attribuez une répartition de cuve à la cuve.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Cliquez sur un espace dans la zone.
> L'espace sur lequel vous avez cliqué se transforme en une zone.
3. Pour confirmer la zone, appuyez sur le bouton :
4. Pour étendre la zone, appuyez sur le bouton : •••
5. Appuyez sur la touche :
6. Appuyez sur les espaces souhaités dans la cuve.

> La zone est étendue.

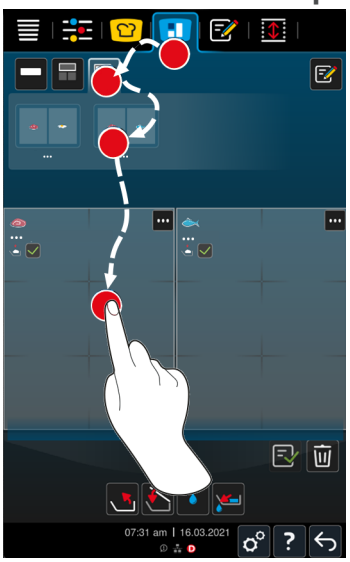
7. Pour confirmer la zone, appuyez sur le bouton : ✓

> La zone est confirmée.

8. Pour ajouter une autre zone, cliquez sur une zone encore inoccupée de la cuve ou patientez un instant.
9. Pour supprimer une zone confirmée, appuyez sur le bouton : •••
10. Appuyez sur la touche : 🗑

8.3 Occupation de la cuve

8.3.1 Sélectionner une occupation de cuve prédéfinie



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :

> Les zones d'occupation prédéfinies de la cuve s'affichent.

3. Sélectionnez la zone d'occupation de la cuve souhaitée.
4. Appuyez sur l'heure.

>> Les aliments seront automatiquement disposés dans la cuve selon les paramètres correspondants. Les zones sont préchauffées à la température définie. Lorsque cette température est atteinte, le système vous invite à charger l'appareil.

8.3.2 Créer ses propres occupations de cuve

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche :
4. Vous pouvez à présent créer une affectation de la zone de cuisson et lui donner un nom.
5. Appuyez sur la touche : ••• dans l'occupation de cuve que vous avez créée.
6. Appuyez sur la touche :
7. Sélectionnez un répertoire de cuisson ou un programme à ajouter à la zone de la cuve.
8. Appuyez sur la touche : ⏱ si vous voulez ajouter un minuteur à votre occupation de cuve.
9. Appuyez sur la touche : pour enregistrer votre occupation de la cuve.
10. Faites défiler la liste des occupations de cuve possibles ou appuyez sur les touches **1**, **2**, **3** ou **4** pour trier la liste.

Supprimer l'occupation de cuve

1. Pour supprimer une occupation de cuve, appuyez sur la touche : 🗑

Enregistrer les occupations de cuve

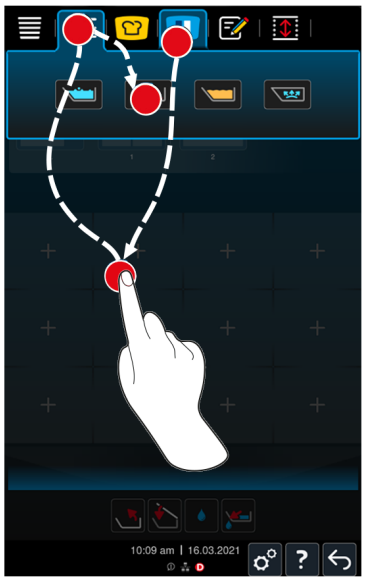
1. Pour attribuer un nom à la nouvelle occupation de cuve, appuyez sur la touche : ✎
2. Pour enregistrer l'occupation de cuve, appuyez sur la touche : ✓
>> Les occupations de cuve sont affichées.

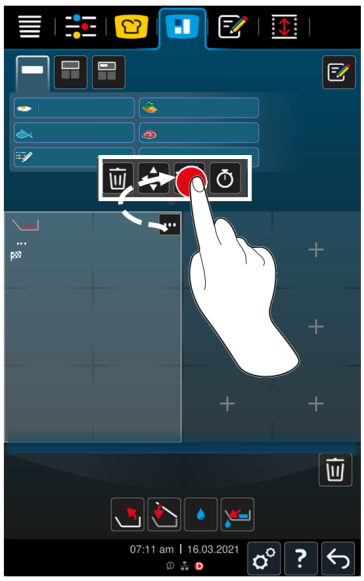
8.4 Cuire un aliment avec iZoneControl

Vous pouvez faire cuire des aliments des 4 façons ci-dessous :

- Vignettes prédéfinies [▶ 51]
- Zones d'occupation prédéfinies de la cuve [▶ 57]
- Modes de cuisson manuels [▶ 58]
- Répertoires de cuisson intelligents [▶ 59]

8.4.1 Attribuer le mode manuel à une zone







1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : ▦
2. Sélectionnez la cuve ou la zone souhaitée.
3. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : ⚙
> Les modes manuels s'affichent.
4. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
> Le mode manuel est associé à la cuve ou à la zone.
5. Pour adapter les paramètres de cuisson à vos souhaits, appuyez sur la touche : •••
6. Appuyez sur la touche : ⚙
> Les paramètres de cuisson s'affichent.
7. Adaptez les paramètres de cuisson et appuyez sur le bouton pour enregistrer vos modifications : ✓
> La cuve ou la zone est préchauffée à la température définie. Lorsque cette température est atteinte, le système vous invite à charger l'appareil.

8.4.2 Attribuer un bon à une zone

✔ Vous avez réparti la cuve en zones [▶ 54].

1. Appuyez sur la touche : ▬
2. Appuyez sur le bon souhaité et maintenez l'appui jusqu'à ce que bon soit en surbrillance, puis faites glisser le bon sur la zone souhaitée.

> La zone va être préchauffée.

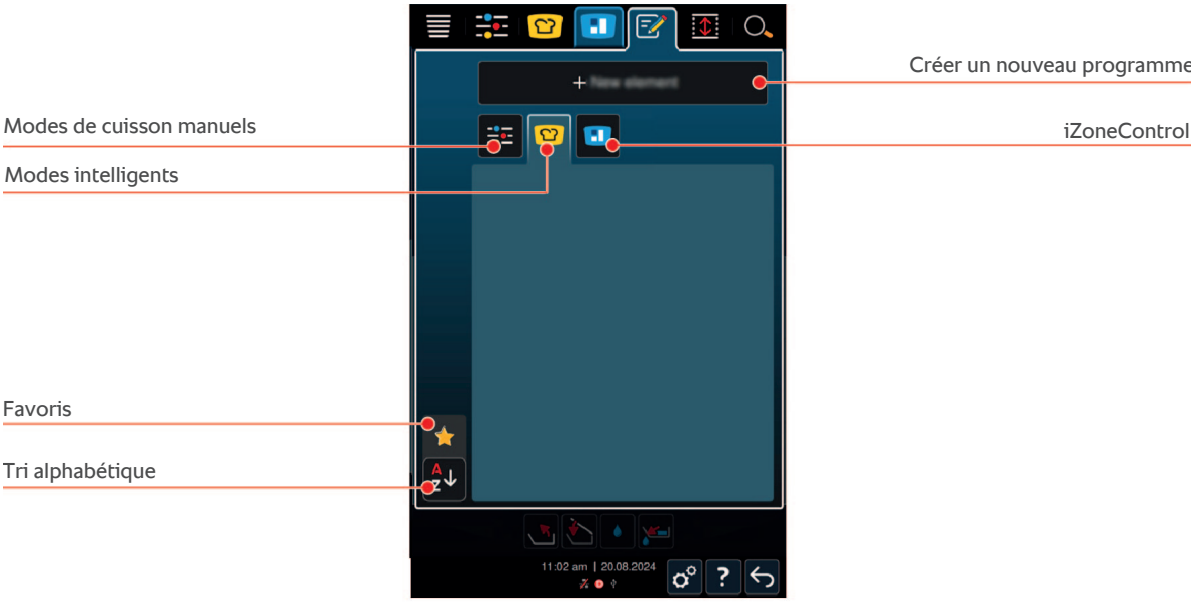
3. Sinon, appuyez sur le bon souhaité puis sur la zone souhaitée.

> Le bon est affecté à la zone et la zone est préchauffée.

>> Lorsque cette température est atteinte, le système vous invite à charger l'appareil.

9 Mode programmation

Dans le mode programmation, vous pouvez créer, enregistrer et gérer vos propres programmes manuels [▶ 61], occupations de cuve [▶ 61], répartitions de cuve [▶ 61], répertoires de cuisson intelligent [▶ 62] et paniers de cuisson [▶ 60]. Vous disposez pour cela de tous les modes manuels [▶ 40], cycles de cuisson intelligents [▶ 26] et paniers préprogrammés.



9.1 Programmer le panier

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **+ Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche :
4. Appuyez sur la touche :
5. Pour ajouter des modes de cuisson intelligents au panier de cuisson, appuyez sur la touche :

> Tous les modes de cuisson intelligents s'affichent.

6. Parcourez la liste, choisissez un mode et appuyez ensuite sur le répertoire de cuisson souhaité.

> Le répertoire de cuisson est marqué par ⭐ et ajouté au panier. Vous pouvez également vérifier la compatibilité des répertoires de cuisson en maintenant la touche du répertoire de cuisson choisi enfoncée plus longtemps. Une coche verte symbolise la possibilité de combiner des applications.

7. Pour ajouter des programmes déjà enregistrés au panier de cuisson, appuyez sur la touche :

> Tous les programmes s'affichent.

8. Parcourez la liste ou choisissez des programmes manuels ou intelligents et appuyez ensuite sur le programme souhaité.

> Le répertoire de cuisson est marqué par ⭐ et ajouté au panier.

Vérifier le panier

1. Pour vérifier le panier de cuisson, appuyez sur la touche : ⭐

> Tous les modes de cuisson intelligents et les programmes sélectionnés s'affichent.

2. Pour supprimer un élément du panier de cuisson, appuyez sur la touche :

Enregistrer le panier de cuisson

1. Pour attribuer un nom au panier de cuisson, appuyez sur la touche :
2. Saisissez un nom.
3. Pour enregistrer le panier de cuisson, appuyez sur la touche :

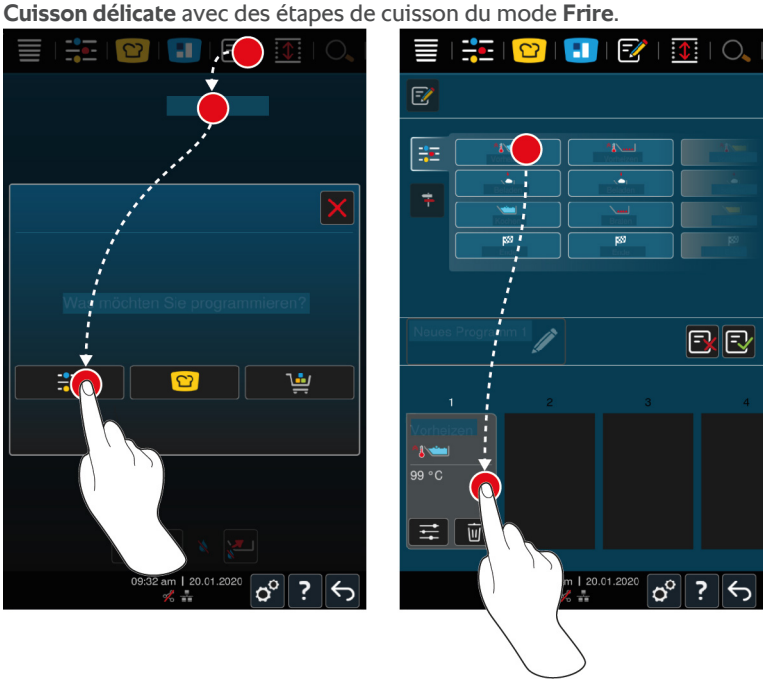
>> Le panier de cuisson est affiché dans la liste de programmes.

9.2 Créer un programme manuel

Les modes suivants sont à votre disposition :

- Vapeur douce et maintien
- Sauter
- Frire
- Cuisson délicate

Il est impossible de combiner des étapes de cuisson des modes **Pocher**, **Sauter**, **Cuisson sous pression (option)** ou **Cuisson délicate** avec des étapes de cuisson du mode **Frire**.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **+ Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche :

> Une vue d'ensemble des étapes de cuisson s'affiche.

4. Sélectionnez les étapes de cuisson souhaitées et glissez-les dans la zone inférieure. **INFORMATION ! Vous ne pouvez pas combiner les étapes de cuisson comme vous le souhaitez. Préchauffer et Charger doivent être sélectionnée à partir d'une colonne. Le mode de cuisson et la fin du process de cuisson peuvent être sélectionnés à partir d'une autre colonne.**



5. Pour éditer une étape de cuisson, appuyez sur la touche : ⚙

> Les paramètres de cuisson définis ainsi que les fonctions supplémentaires s'affichent en fonction du mode de cuisson choisi.

1. Adaptez l'étape de cuisson selon vos souhaits.
2. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche : ✓

Enregistrer un programme

1. Pour donner un nom au programme, appuyez sur la touche : ✎
2. Saisissez le nom.
3. Pour enregistrer le programme, appuyez sur la touche : 📝

>> Le programme fait l'objet d'une vérification. Une fois tous les paramètres de cuisson définis et organisés de façon logique les uns par rapport aux autres, le programme est enregistré et s'affiche dans la liste de programmes.

>> Si le programme contient une erreur, celle-ci est indiquée. Corrigez l'erreur avant d'enregistrer à nouveau le programme.

9.3 Créer un programme manuel

Si vous programmez un mode de cuisson intelligent, vous pouvez uniquement adapter les paramètres de cuisson selon vos souhaits. Il n'est plus possible de modifier l'ordre des étapes de cuisson.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **+ Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche :

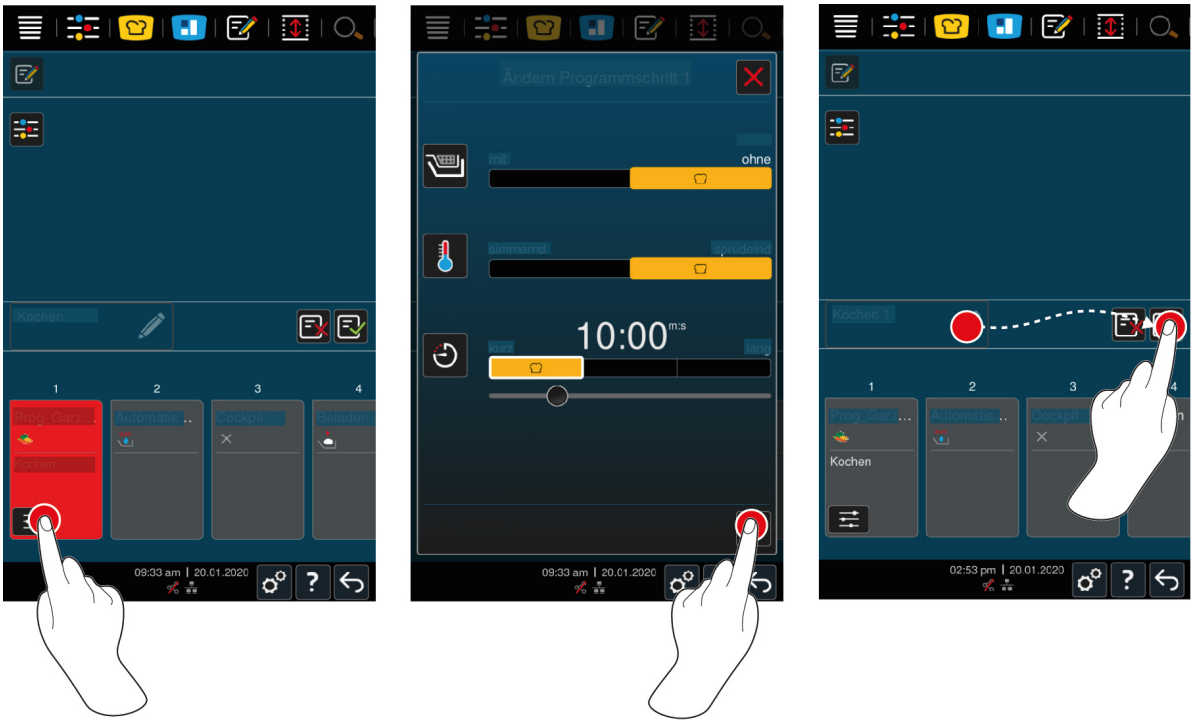
> Vous êtes invité à préciser ce que vous souhaitez programmer.

4. Choisissez l'une des possibilités suivantes :
   - Mode de cuisson
   - Mode et processus de cuisson
   - Process de cuisson

Une fois votre sélection faite, les répertoires de cuisson correspondants s'afficheront.

1. Sélectionnez le mode de cuisson intelligent souhaité.

> Les différentes étapes s'affichent. Vous pouvez à présent adapter les paramètres de cuisson selon vos souhaits.



2. Appuyez sur la touche :

> Les paramètres de cuisson définis ainsi que les fonctions supplémentaires s'affichent en fonction du répertoire de cuisson choisi. Les réglages par défaut du répertoire de cuisson sont indiqués par le symbole suivant :

3. Adaptez les paramètres de cuisson à vos envies.
4. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche :

> Les différentes étapes s'affichent à nouveau.

Enregistrer un programme

1. Pour donner un nom au programme, appuyez sur la touche :
2. Saisissez un nom.
3. Pour enregistrer le programme, appuyez sur la touche :

>> Le programme s'affiche dans la liste de programmes.

9.4 Traiter et supprimer des programmes

✔ Vous avez programmé des programmes manuels [▶ 61], des répertoires de cuisson intelligents [▶ 62], Répartition de la cuve [▶ 54], Occupation de la cuve [▶ 57] ou des paniers de cuisson [▶ 60].

1. Pour éditer un programme, appuyez sur la touche : •••

Les possibilités d'édition suivantes sont à votre disposition :

- Éditer un élément
- Envoyer vers le tableau des bons
- Ajouter aux favoris
- Dupliquer un élément
- Supprimer un élément

9.5 Démarrer les programmes et les paniers

Démarrer un programme manuel

1. Pour démarrer un programme manuel, appuyez sur la touche du programme souhaité.

> Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.

2. Pour envoyer un programme manuel à iZoneControl, appuyez sur la touche : •••
3. Appuyez sur la touche :

>> Le programme manuel est affiché dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer la commande comme d'habitude [▶ 59].

Démarrer un cycle de cuisson intelligent

1. Pour démarrer un mode de cuisson intelligent, appuyez sur le programme souhaité.

> Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.

2. Afin d'envoyer un cycle de cuisson intelligent à l'iProductionManager, appuyez sur la touche : •••
3. Appuyez sur la touche :

>> Le programme intelligent s'affiche dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer la commande comme d'habitude [▶ 59].

Démarrer un panier de cuisson

1. Pour transmettre un panier à l'iProductionManager, appuyez sur le panier souhaité.

> Tous les éléments du panier sont affichés dans la plateforme de commandes. Vous pouvez maintenant placer les commandes comme d'habitude [▶ 59].

Répartition de la cuve

1. Appuyez sur la touche : 

>> Vous pouvez maintenant choisir une répartition de la cuve.

Occupation de la cuve

1. Appuyez sur la touche : 

>> Vous pouvez maintenant sélectionner une occupation de cuve.

9.6 Présélection heure de début

La présélection de l'heure de début vous permet de définir l'heure de début d'un programme manuel à la minute près. Cela vous permet par ex. de profiter du tarif de nuit plus avantageux et d'exploiter votre appareil de façon optimale pendant 24h.

⚠ ATTENTION

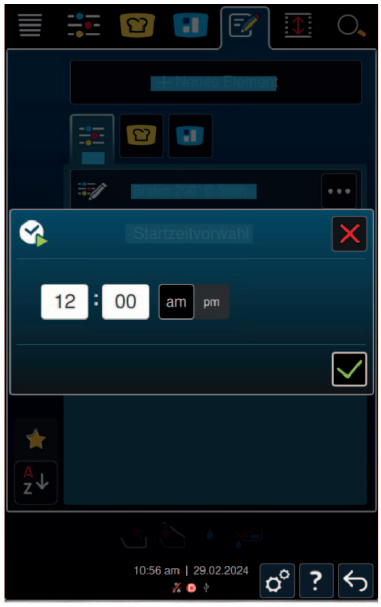
Si l'aliment reste un long moment dans une enceinte de cuisson non chauffée, des germes peuvent se développer sur l'aliment

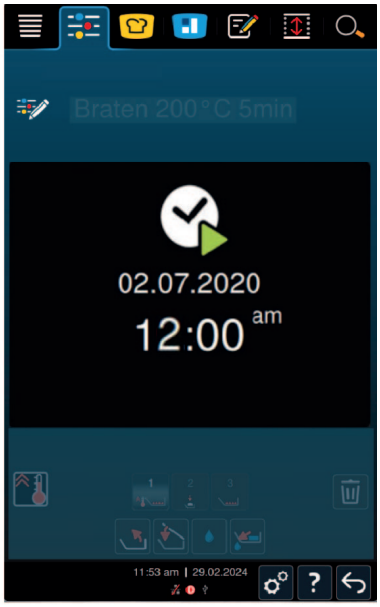
Des aliments contaminés peuvent entraîner des risques d'infection ou d'empoisonnement.

1. Ne laissez pas vos aliments trop longtemps dans la cuve.

Régler l'heure de début







✔ Vous avez créé un programme manuel [▶ 61].

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 

> La liste des programmes manuels s'affiche.

3. À côté du programme manuel, appuyez sur la touche : •••
4. Appuyez sur la touche : 
5. Saisissez l'heure de début.
6. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 

> L'heure de début réglée s'affiche.

> Le programme manuel démarre à l'heure définie.

7. Si vous souhaitez annuler la présélection de l'heure de début, appuyez sur la touche suivante tout en la maintenant enfoncée : ↩

10 Permuter entre les modes

Avec iVario vous pouvez facilement et à tout moment permuter entre les modes Cuisson manuelle, iCookingSuite et iZoneControl. Vous disposez ainsi du mélange optimal d'intelligence de cuisson automatique, rapide et d'options de commande personnalisées.

- Changez un répertoire de cuisson intelligent de l'iCookingSuite en un bon intelligent dans iZoneControl.

Convertir un cycle de cuisson intelligent en une commande intelligente

✔ Vous avez démarré un cycle de cuisson intelligent. Le cycle de cuisson est en cours d'exécution.

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 

>> La surface utilisée de la cuve peut à présent être réduite.

11 Réglages

Vous pouvez modifier les réglages en faisant défiler la liste et en cliquant sur la catégorie souhaitée. Une sélection d'options de réglage pouvant être modifiées via des gestes [▶ 16] simples ou la molette de sélection rapide [▶ 16] est attribuée à chaque catégorie.

Vous pouvez adapter, de façon durable, les paramètres d'usine de votre appareil à vos besoins.

1. Appuyez sur la touche : ⚙
> La vue d'ensemble de toutes les options de réglage s'affiche :
- Favoris [▶ 68]
- Affichage [▶ 68]
- Éclairage [▶ 70]
- Tonalité [▶ 70]
- Système de cuisson [▶ 71]
- Cuire [▶ 72]
- Gestion des données [▶ 72]
- Paramètres du réseau [▶ 76]
- Profil utilisateur [▶ 78]
- Service [▶ 78]
- ConnectedCooking [▶ 79]

11.1 Favoris

Dans les favoris, tous les réglages que vous avez indiqués comme favoris vous sont affichés.

Enregistrer le réglage en tant que favori

1. Sélectionnez un réglage.
2. Appuyez sur la touche : ⭐
>> Le réglage est enregistré en tant que favori et s'affiche sous ⭐, le tri s'effectue de manière chronologique en fonction du moment de l'ajout.

11.2 Affichage

Ouvrir l'affichage

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **Affichage**

11.2.1 Langue

Vous pouvez modifier la langue de l'interface utilisateur.

Régler la langue de l'interface utilisateur

1. Appuyez sur la touche : **Langue**
2. Sélectionnez la langue souhaitée.
>> La langue de l'interface utilisateur est immédiatement modifiée.

11.2.2 Date et heure

Vous pouvez modifier les réglages supplémentaires :

- **Date**
- **Heure**
- **Passage 24h/12h**

Régler la date

1. Appuyez sur la touche : **Date**

> Un calendrier s'affiche.

2. Sélectionnez la date souhaitée.

>> La date est enregistrée automatiquement.

Régler l'heure

1. Appuyez sur la touche : **Heure**

> L'heure est affichée.

2. Appuyez sur l'heure.
3. Paramétrez l'heure souhaitée.

>> L'heure est enregistrée automatiquement.

Régler le passage 24 h/12 h

1. Sélectionnez **12** si vous souhaitez régler le format sur 12h et **24** si vous souhaitez régler le format sur 24h.

Synchroniser l'heure via ConnectedCooking

Vous pouvez également synchroniser l'heure automatiquement via ConnectedCooking.

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **ConnectedCooking**
3. À côté de la **Synchronisation automatique de l'heure**, appuyez sur le bouton :**ON**

11.2.3 Régler le format de la température

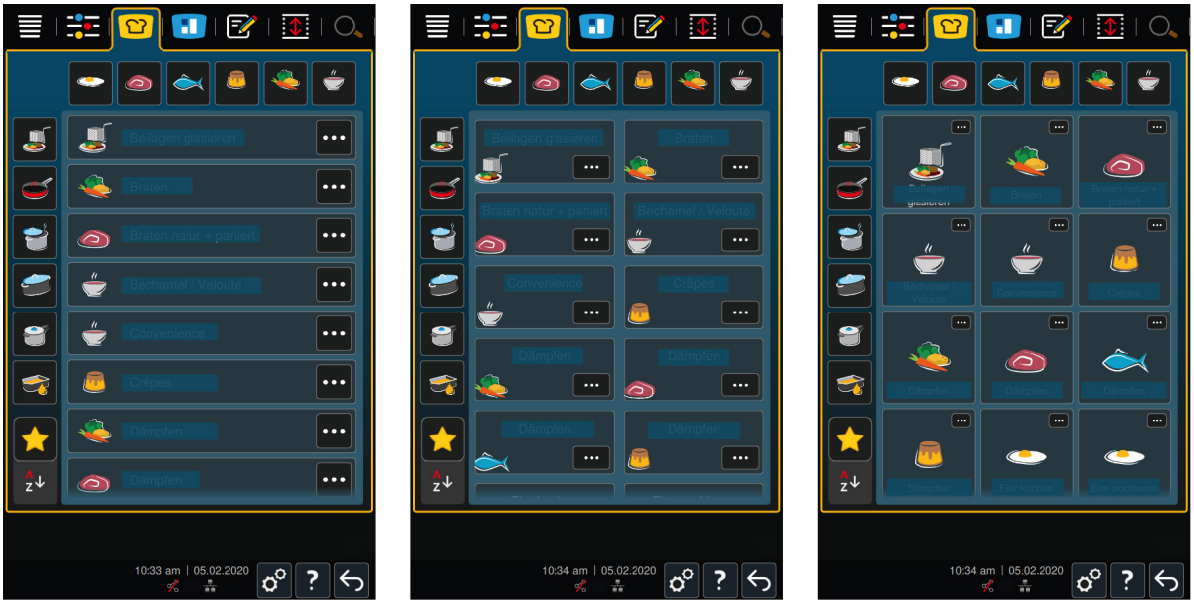
Ici, vous pouvez ici définir si la température doit s'afficher en **°C** ou en **°F**.

11.2.4 Unité de volume

Ici, vous pouvez définir si les volumes doivent être affichés en litres **L** ou en gallons **G.**

11.2.5 Affichage programme

Ici, vous pouvez paramétrer si des cycles de cuisson dans l'iCookingSuite et dans le mode programmation doivent être affichés dans une colonne, deux colonnes ou trois colonnes.



1. Appuyez sur la touche : **Affichage programme**

2. Sélectionnez **Une colonne**, **Deux colonnes** ou **Trois colonnes**.

>> La sélection est immédiatement reprise.

11.3 Éclairage

Régler l'éclairage

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Éclairage**

11.3.1 Luminosité de l'écran

Régler la luminosité de l'écran

Vous pouvez également ajuster la luminosité de l'écran sur une échelle de 0 à 100 %.

1. Appuyez sur la touche : **Luminosité de l'écran**
2. Sélectionnez la valeur souhaitée sur l'échelle ou réglez-la à l'aide du bouton de sélection.

>> La luminosité de l'écran est immédiatement ajustée.

Temporisation automatique

1. Appuyez sur la touche : **Temporisation automatique**

>> Ici, vous pouvez activer ou désactiver la temporisation automatique.

Régler la temporisation au bout de x min

1. Appuyez sur la touche : **Temporiser au bout de x min**

>> Ici, vous pouvez régler le nombre de minutes après lequel la temporisation automatique doit être activée.

Activer ou désactiver l'économiseur d'écran

1. Appuyez sur la touche : **Économiseur d'écran**

>> Ici, vous pouvez activer ou désactiver l'économiseur d'écran.

Activer l'économiseur d'écran au bout de x min

1. Appuyez sur la touche : **Activer l'économiseur d'écran au bout de x min**

>> Ici, vous pouvez régler le nombre de minutes après lequel l'économiseur d'écran doit être activé.

11.4 Tonalité

Régler la tonalité

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Tonalité**

11.4.1 Volume sonore général

Régler le volume sonore général

Vous pouvez ici régler le volume sonore général de l'appareil de 0 à 100 %.

1. Appuyez sur la touche : **Volume sonore général**
2. Sélectionnez la valeur souhaitée sur l'échelle.

>> Le volume sonore général est adapté immédiatement.

11.4.2 Chargement / demande d'action

Régler les chargements / les actions nécessaires

Dans cette zone, vous pouvez régler quelle tonalité ou mélodie doit retentir, lorsque vous devez charger le système de cuisson ou êtes invité à exécuter une action . Vous avez 25 tonalités au choix.

1. Appuyez sur la touche : **Chargement/Action nécessaire**
2. Appuyez sur la touche : **Tonalité**
3. Cliquez sur la tonalité souhaitée.

> La tonalité est jouée.

4. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche :

>> Vous revenez alors à l'aperçu.

11.4.3 Fin phase de programme

Régler la tonalité signalant la fin de l'étape du programme

Dans cette zone, vous pouvez régler quelle tonalité ou mélodie doit retentir lorsqu'une étape du programme est terminée. Vous avez 37 tonalités au choix.

1. Appuyez sur la touche : **Fin de l'étape de programme**
2. Appuyez sur la touche : **Tonalité**
3. Cliquez sur la tonalité souhaitée.

> La tonalité est jouée.

4. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche :

>> Vous revenez alors à l'aperçu.

11.4.4 Fin temps de cuisson

Régler la tonalité signalant la fin du temps de cuisson

Vous pouvez régler ici quelle tonalité ou mélodie doit retentir une fois le temps de cuisson terminé. Vous avez 37 tonalités au choix.

1. Appuyez sur la touche : **Fin du temps de cuisson**
2. Appuyez sur la touche : **Tonalité**
3. Cliquez sur la tonalité souhaitée.

> La tonalité est jouée.

4. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche :

>> Vous revenez alors à l'aperçu.

11.5 Système de cuisson

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Système de cuisson**

11.5.1 Informations sur le type d'appareil

Ici, vous voyez le type de votre appareil et la version logicielle installée.

11.5.2 Mode Démo

Activer / désactiver le mode démo

Vous pouvez basculer votre système de cuisson en mode démo. Cette fonction est utile si vous souhaitez présenter les fonctionnalités de votre système de cuisson sans rien cuire dedans.

1. Pour activer la fonction, appuyez et maintenez enfoncée la touche : **ON** jusqu'à ce que la barre de progression passe de ON à OFF et inversement.

>> Si le mode démo est activé, le système de cuisson redémarre. Le symbole suivant s'affiche en bas de l'écran : D

11.5.3 Option eau chaude

Pour les systèmes de cuisson avec option eau chaude, vous avez la possibilité d'activer ou de désactiver l'eau chaude.

11.6 Cuire

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Cuisson**

11.6.1 Cuisine du monde primaire

Dans la cuisine du monde primaire, les habitudes alimentaires culturelles sont traduites en modes de cuisson intelligents. Les paramètres de cuisson de ces modes de cuisson intelligents reflètent ces habitudes alimentaires et les plats sont préparés en respectant les attentes des clients. Vous maîtrisez ainsi non seulement votre cuisine locale mais également toutes les cuisines du monde. Le réglage est indépendant de la langue configurée.

Sélectionner la cuisine du monde primaire

1. Appuyez sur la touche : **Cuisine du monde primaire**
2. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde primaire souhaitée.

>> La cuisine du monde est immédiatement enregistrée. Dans iCookingSuite, les modes de cuisson intelligents qui correspondent à la cuisine du monde s'affichent. Les paramètres de cuisson, temps de cuisson et températures à coeur des modes de cuisson intelligents sont adaptés aux habitudes alimentaires culturelles.

11.6.2 Cuisine du monde secondaire

Vous pouvez ajouter une cuisine du monde supplémentaire à la cuisine du monde primaire. Vous pouvez ainsi préparer en même temps des plats typiques de 2 pays différents. Cela peut p. ex. être un avantage si vous souhaitez proposer une carte hebdomadaire spéciale ou une autre cuisine du monde dans votre restaurant.

Sélectionner la cuisine du monde secondaire

1. Appuyez sur la touche : **Cuisine du monde secondaire**
2. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde secondaire souhaitée.

>> La cuisine du monde est immédiatement enregistrée. Dans iCookingSuite, les modes de cuisson intelligents supplémentaires de la cuisine du monde secondaire s'affichent et sont signalés par . Les réglages des paramètres de cuisson sont en outre influencés par la cuisine du monde primaire [▸ 72].

11.7 Gestion des données

Veuillez noter que le point de menu **Gestion des données** n'est disponible que si vous connectez une clé USB à l'appareil.

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Gestion des données**

Vous pouvez ajuster les paramètres suivants :

- Exporter toutes les données [▸ 73]
- Programmes de cuisson [▸ 73]
- Profils utilisateur [▸ 73]
- Images utilisateur [▸ 73]
- Données utilisateur : Tout supprimer [▸ 74]
- Réglages de base des appareils [▸ 74]

- Données HACCP [▶ 74]
- Maintenance [▶ 75]
- Exporter MyDisplay

11.7.1 Exporter toutes les données

✔ Vous avez inséré une clé USB dans l'appareil.

1. Appuyez sur la touche : **Exporter toutes les données**

>> Vous pouvez maintenant exporter toutes les données sur une clé USB.

11.7.2 Programmes de cuisson

Cette fonctionnalité vous permet d'exporter, d'importer ou de supprimer tous les programmes que vous avez créés.

Exporter les programmes

✔ Vous avez créé des programmes dans le mode programmation.

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Exporter les programmes**

>> Les programmes enregistrés sont stockés sur la clé USB.

Importer les programmes

1. Branchez une clé USB sur laquelle les programmes ont déjà été exportés, sur le système de cuisson.
2. Appuyez sur la touche : **Importer les programmes**

>> Les programmes enregistrés sont importés et affichés dans le mode programmation.

Programmes : Supprimer tous mes programmes

Cette fonctionnalité vous permet de supprimer tous les programmes que vous avez créés.

1. Appuyez sur la touche :

> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les programmes.

2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

>> Un message confirme que tous les programmes ont été supprimés.

11.7.3 Profils utilisateur

Exporter les profils

✔ Vous avez créé des profils.

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Exporter les profils**

>> Les programmes enregistrés sont stockés sur la clé USB.

Importer les profils

1. Branchez une clé USB sur laquelle les programmes ont déjà été exportés, sur le système de cuisson.
2. Appuyez sur la touche : **Importer les profils**

>> Les profils enregistrés sont importés et affichés dans l'espace Gestion des utilisateurs.

11.7.4 Images utilisateur

Vous pouvez importer et exporter toutes les images que vous souhaitez affecter aux programmes et paniers de cuisson. Les images doivent remplir les critères suivants :

- Type de fichier : PNG

- Profondeur de couleur : 3 x 8 bits
- Taille de l'image : 130 x 130 px
- Taille du fichier : max. 50 kb

Importer les images

1. Enregistrez les images sur une clé USB dans un dossier intitulé **userpix**.
2. Branchez la clé USB au système de cuisson.
3. Appuyez sur la touche : **Importer les images**

>> Les images enregistrées sont importées.

Exporter les images

✔ Vous avez importé les images.

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Exporter les images**

>> Les images enregistrées sont stockées sur la clé USB.

Supprimer toutes mes images

Ici, vous pouvez supprimer toutes les images que vous avez importées.

1. Appuyez sur la touche : **Supprimer toutes mes images**

> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les images .

2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓

>> Un message confirme que toutes vos images ont été supprimées.

11.7.5 Données utilisateur : Tout supprimer

1. Appuyez sur la touche : **Données utilisateur : Tout supprimer.**

> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les données.

2. Appuyez sur la touche : ✓

> Un message confirme que toutes vos données utilisateur– programmes de cuisson, profils utilisateur, images et réglages utilisateur– ont été supprimés

11.7.6 Réglages de base des appareils

Réglages de base du système de cuisson : Tout exporter

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Réglages de base du système de cuisson : Tout exporter**

>> Les réglages de base du système de cuisson sont stockés sur la clé USB.

Importer les réglages de base du système de cuisson

1. Branchez une clé USB sur laquelle les réglages de base du système de cuisson ont déjà été exportés.
2. Appuyez sur la touche : **Réglages de base du système de cuisson : Tout importer**

>> Les réglages de base du système de cuisson sont importés.

11.7.7 Données HACCP

Cette fonctionnalité vous permet d'exporter, sur une clé USB, toutes les données HACCP enregistrées par le système de cuisson. Vous pouvez également transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking.

Données HACCP : Tout exporter

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Données HACCP : Tout exporter**

>> Les données HACCP sont enregistrées sur la clé USB.

Données HACCP : Exporter sur une période

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Données HACCP : Exporter sur une période**
2. Sélectionnez la période souhaitée et appuyez sur le bouton « Exporter ».

>> Les données HACCP relatives à la période sélectionnée sont enregistrées sur la clé USB.

11.7.8 Maintenance

Protocoles développeur : Tout exporter

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Protocoles développeur : Tout exporter**

>> Les protocoles développeur sont à présent téléchargés sur une clé USB.

Protocoles développeur : Exporter sur une période

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Protocoles développeur : Exporter sur une période**

>> Vous pouvez maintenant télécharger les protocoles développeur d'une période donnée.

Rapport de maintenance : Tout exporter

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Rapport de maintenance : Tout exporter**

>> Les rapports de maintenance sont maintenant téléchargés sur une clé USB.

Exporter le protocole des statistiques d'erreur

✔ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Copier le protocole des statistiques d'erreurs sur la clé USB**

>> Le protocole des statistiques d'erreurs est enregistré sur la clé USB.

11.8 Paramètres du réseau

INFORMATION

Menace à la cybersécurité

L'appareil est un système de cuisson qui peut être mis en réseau, avec commande numérique, interface utilisateur et intégration logicielle. Pour garantir la cybersécurité, la protection des données et un fonctionnement sûr, respectez les consignes suivantes :

1. seules les personnes autorisées et formées peuvent configurer et entretenir le système de cuisson.
2. Effectuez régulièrement les mises à jour du logiciel mises à disposition par RATIONAL. Seuls les logiciels authentiques et signés peuvent être utilisés. L'installation de logiciels non autorisés est interdite et peut compromettre la sécurité.
3. Intégrez le système de cuisson exclusivement dans des réseaux sécurisés (par ex. WPA2/WPA3 pour WLAN, VLAN pour LAN). La communication avec RATIONAL ConnectedCooking ou d'autres services doit s'effectuer via des connexions cryptées (par ex. HTTPS).
4. Toute manipulation ou modification non autorisée du logiciel, du matériel ou de la configuration réseau du système de cuisson est interdite et compromet la sécurité d'utilisation et entraîne la perte d'éventuels droits à la garantie.
5. La responsabilité de l'intégration sécurisée dans votre infrastructure informatique incombe à l'exploitant. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte, d'une protection insuffisante ou d'un accès par des personnes non autorisées.

En cas de besoin, vous pouvez activer une synchronisation automatique de l'heure basée sur le protocole **NTP** dans la configuration système. Si le protocole **NTP** est activé, le client doit s'assurer que le serveur **NTP** est fiable et sécurisé.

- Le serveur **NTP** doit provenir d'un environnement fiable et contrôlé pour garantir des données temporelles précises et inviolables.
- La communication avec le serveur **NTP** doit être sécurisée, en utilisant des segments de réseau protégés et des règles de pare-feu appropriées.

Si vous souhaitez connecter l'appareil à un réseau Wi-Fi qui vous oblige à vous connecter via un site web, aucune connexion Wi-Fi ne peut être établie. Impossible de se connecter aux réseaux Wi-Fi nécessitant une connexion via un site Web.

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **Réseau**
3. Pour activer la fonction, appuyez sur le bouton : **ON**
4. Appuyez sur la touche : **Wi-Fi**

> Une liste de tous les réseaux Wi-Fi disponibles s'affiche. Les réseaux Wi-Fi sont classés par ordre décroissant en fonction de l'intensité du signal.

5. Sélectionnez le réseau Wi-Fi souhaité.

> Vous êtes invité à saisir le mode de passe du réseau Wi-Fi.

6. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓

> Une fois la connexion établie, le symbole suivant s'affiche en bas de l'écran :

> Le réseau Wi-Fi sera affiché en tête de liste des réseaux Wi-Fi disponibles.

7. Pour afficher les détails de connexion, appuyez sur le bouton **V**à côté du réseau Wi-Fi
8. Pour vous déconnecter, appuyez sur le bouton **Déconnexion** dans les détails de connexion
9. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche pour revenir à l'aperçu des paramètres du réseau.

>> Le nom du réseau Wi-Fi s'affiche dans le menu **Wi-Fi**.

Les paramètres réseau optimisés permettent d'établir une connexion aux réseaux Wi-Fi avec Hidden SSID :

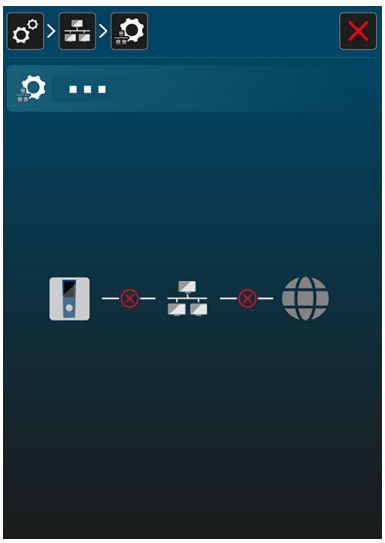
- Appuyez sur la touche : **Connexion manuelle au Wi-Fi**.
- Vous pouvez maintenant saisir le nom du réseau (**SSID**) et le mot de passe correspondant.

- Appuyez sur la touche : ✓ pour vous connecter.

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **Paramètres du réseau**

Vous trouverez ici comme connecter votre appareil à un réseau Wi-Fi : Établir une connexion Wi-Fi [▶ 85]

Vous trouverez ici comme connecter votre appareil au réseau : Établir une connexion réseau [▶ 85]



Le bouton **État du réseau** permet de vérifier si une connexion au routeur et à Internet est disponible.

11.8.1 WIFI

Ici, vous pouvez connecter votre appareil à un réseau Wi-Fi. Établir une connexion wifiVous trouverez de plus amples informations ici : [▶ 85]

11.8.2 LAN en option

Si vous connectez votre appareil au réseau, vous trouverez ici : Établir une connexion au réseau [▶ 85]

Réseau

Saisissez ici l'adresse IP de votre appareil.

Passerelle

Vous pouvez saisir ici l'adresse IP de la passerelle.

Masque réseau IP

Vous pouvez saisir ici le masque réseau IP.

DNS 1

Vous pouvez saisir ici l'adresse du serveur DNS primaire.

Adresse MAC

Ici, vous pouvez afficher l'adresse MAC de votre appareil.

DHCP actif

Vous pouvez définir ici si le DHCP doit être actif ou inactif.

1. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **ON**

>> L'adresse IP, la passerelle et DNS sont à présent automatiquement configurés.

11.9 Profil utilisateur

Vous pouvez synthétiser les utilisateurs dans des profils et assigner à ces profils des droits d'accès. Un profil qui ne peut pas être supprimé est assigné par défaut à votre appareil. Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 profils supplémentaires.

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Profil utilisateur**

La création, l'édition et le transfert de profils sur d'autres appareils sont expliqués ici : Gestion des profils et des droits [▶ 81]

11.10 Service

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Service**

Vous disposez des informations suivantes :

- Informations sur le type d'appareil / la version du logiciel
- Informations sur le numéro de série
- Hotline - Chef [▶ 97]
- Hotline - Service [▶ 97]
- Niveau de service

  Cette fonction n'est disponible que pour les Service Partenaires RATIONAL.
- Info mise à jour logiciel [▶ 78]
- Version du logiciel installée [▶ 78]
- Messages de service des 14 derniers jours
- Open Source licences .

11.10.1 Informations sur le type de système de cuisson

Vous trouverez ici le nom de votre appareil et la version du logiciel qui y est installée.

11.10.2 Info mise à jour logiciel

Ici vous pouvez consulter la version logicielle installée sur votre appareil. Si vous avez connecté votre appareil avec ConnectedCooking et activé la fonction **Télécharger automatiquement les mises à jour du logiciel**, des mises à jour du logiciel vous sont automatiquement mises à disposition. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exécuter automatiquement les mises à jour du logiciel [▶ 87] Lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible, la version logicielle actuelle est affichée et la touche **Démarrer l'installation** est active.

1. Appuyez sur la touche : **Démarre l'installation**

>> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil est redémarré.

11.10.3 Version du logiciel installée

Ici, vous trouverez toutes les informations relatives à la version logicielle et aux packs d'aide installés.

11.11 ConnectedCooking

INFORMATION

Si aucun « code d'activation ne s'affiche », aucune connexion au serveur ConnectedCooking n'est possible.

Les raisons sont multiples :

- La résolution de nom DNS pour www.connectedcooking.com doit être disponible.
- Variante avec DHCP : DHCP actif – l'adresse IP est attribuée par le réseau.
- Variante sans DHCP : l'opérateur de réseau doit mettre à disposition l'adresse IP, le masque de réseau, la passerelle, le serveur DNS, puis ces informations peuvent être saisies manuellement sur l'appareil.
- Ports de pare-feu 443 et 8883 libres (protocole : HTTPS et MQTT) pour la communication sortante vers l'hôte de destination : www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Réseau avec filtre MAC : les adresses MAC peuvent être lues sur le four mixte ou obtenues auprès du service clientèle *Ces réglages correspondent aux réglages standard d'un routeur domestique"

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **ConnectedCooking**

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil à ConnectedCooking et les fonctions à votre disposition : ConnectedCooking [▸ 86]

Si votre appareil est connecté à ConnectedCooking, vous disposez des possibilités de réglage suivantes.

1. Appuyez sur la touche :
>> Vous pouvez déjà vous connecter à ConnectedCooking avec votre compte existant.

1. Appuyez sur la touche :
>> Vous pouvez vous connecter de manière anonyme à ConnectedCooking sans compte.

Synchronisation automatique de l'heure

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**
>> La synchronisation automatique de l'heure n'a pas lieu si vous appuyez sur **OFF**. Lorsque vous appuyez sur **ON**, la synchronisation automatique de l'heure est effectuée.

Transférer automatiquement les données HACCP

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**
>> Votre système de cuisson ne transfère pas automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking lorsque vous appuyez sur **OFF**. Dès que vous appuyez sur **le bouton ON,** l'appareil transmet automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking.

Remote access

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**
>> Remote Access est indisponible lorsque vous appuyez sur **OFF**. Lorsque vous appuyez sur **ON,** la commande à distance de votre appareil est possible via ConnectedCooking.

Softwareupdate

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**
>> Les softwareupdates ne sont pas effectuées automatiquement lorsque vous appuyez sur **OFF.** Lorsque vous appuyez sur **ON**, les softwareupdates sont effectuées automatiquement.

Connexion automatique

Si la connexion réseau de votre appareil est perdue, votre appareil se reconnecte automatiquement à ConnectedCooking après la restauration de la connexion. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez désactiver cette fonction.

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**

>> Votre appareil se déconnecte de ConnectedCooking lorsque vous appuyez sur **OFF**. Dès que vous appuyez sur la touche **ON**, votre appareil se reconnecte automatiquement à ConnectedCooking

Se déconnecter

Vous pouvez à tout moment vous déconnecter de ConnectedCooking. Les informations de connexion seront supprimées. Si vous souhaitez reconnecter l'appareil à ConnectedCooking, vous devez à nouveau enregistrer l'appareil.

1. Appuyez sur la touche :

>> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment vous déconnecter de ConnectedCooking. Si vous confirmez, votre appareil sera immédiatement déconnecté de ConnectedCooking.

12 Gestion de la cuisine

12.1 Gestion des profils et des droits

Vous pouvez synthétiser les utilisateurs dans des profils et assigner à ces profils des droits d'accès. Un profil qui ne peut pas être supprimé est assigné par défaut à votre appareil. Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 profils supplémentaires.

12.1.1 Créer un nouveau profil

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **Profil utilisateur**
3. Appuyez sur la touche : **Ajouter un nouveau profil**
4. Si vous souhaitez créer un profil à partir d'un profil déjà existant, appuyez sur le bouton : **depuis un profil déjà existant**
5. Si vous souhaitez créer un profil à partir d'un modèle de profil, appuyez sur la touche : **depuis un modèle de profil**

> Un message s'affiche et vous indique que le nouveau profil a été créé avec succès.

6. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.
7. Appuyez sur la touche : **Modifier un profil**
8. Appuyez sur la touche : **Nouveau profil**

Adapter les paramètres du profil

1. Appuyez sur la touche : **Paramètres du profil**
2. Pour attribuer un nom au profil, appuyez sur la touche : **Modifier le nom de profil**
3. Saisissez un nom clair au profil et appuyez sur la touche Entrée du clavier.

> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

4. Pour attribuer un mot de passe au profil, appuyez sur la touche : **Modifier le mot de passe du profil**
5. Saisissez un mot de passe et appuyez sur la touche Entrée du clavier. Archivez le mot de passe et protégez-le de l'accès de tiers non autorisés. Si vous avez oublié le mot de passe, vous ne pourrez plus consulter les réglages. Dans ce cas, veuillez contacter votre partenaire S.A.V. RATIONAL.

> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

6. Pour attribuer une langue d'interface utilisateur au profil, appuyez sur la touche : **Modifier la langue**
7. Parcourez la liste et sélectionnez la langue souhaitée.

> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

8. Pour attribuer si le profil doit être l'utilisateur principal ou un profil avec des droits restreints, appuyez sur la touche : **Modifier le type de profil**
9. Sélectionnez **Utilisateur principal** lorsque le profil utilisateur doit avoir tous les droits de modification des profils. Si vous sélectionnez ce type de profil, tous les utilisateurs ont accès à toutes les fonctions de l'appareil
10. Sélectionnez **Utilisateur restreint** lorsque le profil utilisateur doit avoir des droits restreints. Si vous sélectionnez ce type de profil, vous pouvez masquer tous les éléments de l'interface utilisateur, à l'exception des favoris.

> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

11. Pour attribuer une cuisine du monde primaire au profil, appuyez sur le bouton : **Modifier la cuisine du monde primaire**
12. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde primaire souhaitée.

> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

13. Pour attribuer une cuisine du monde secondaire au profil, appuyez sur le bouton : **Modifier la cuisine du monde secondaire**

14. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde secondaire souhaitée.

> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

15. Si vous souhaitez masquer tous les éléments de l'interface utilisateur à l'exception des favoris, appuyez derrière **Masquer tous les éléments à l'exception de favoris**, sur la touche : **ON**

16. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.

Personnaliser la barre de menu

Définissez les fonctions et les assistants intelligents qui doivent être affichés dans la barre de menu.

1. Appuyez sur la touche : **Adapter la barre de menu**
2. Si vous souhaitez masquer une fonction ou des assistants intelligents, appuyez sur la touche : **OFF** derrière les éléments suivants

- Home
- Modes de cuisson manuels
- iCookingSuite
- iZoneControl
- Mode programmation
- Réglage en hauteur

1. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.

12.1.2 Activer le profil

✔ Vous avez créé un profil. Consultez la section Créer un nouveau profil [▶ 81]

1. Appuyez sur la touche : **Activer le profil**
2. Sélectionnez le profil souhaité.
3. Si vous avez attribué un mot de passe au profil, saisissez le mot de passe.
4. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

>> Le profil est activé immédiatement.

>> Lorsque vous ouvrez l'écran d'accueil, le profil activé s'affiche. Si plusieurs profils s'affichent, vous pouvez faire défiler la liste.

>> Pour créer un nouveau profil, appuyez sur le bouton : +

>> Vous accédez maintenant aux paramètres du profil.

>> Appuyez sur la touche : Créer un nouveau profil [▶ 81].

12.1.3 Transférer le profil sur d'autres appareils

Vous pouvez transférer des profils que vous avez créés sur un appareil sur d'autres appareils :

✔ Vous avez branché une clé USB sur l'appareil.

1. Appuyez sur la touche :
2. Profil utilisateurAppuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche : **Exportation de profil**

> Tous les profils créés sont chargés sur la clé USB.

4. Connectez la clé USB contenant les profils téléchargés à un autre appareil.
5. Appuyez sur la touche :
6. Appuyez sur la touche : **Gestion des utilisateurs**
7. Appuyez sur la touche : **Importation de profil**

>> Tous les profils sont chargés sur l'appareil et affichés peu de temps après.

12.1.4 Supprimer le profil

Vous pouvez supprimer tous les profils à l'exception du profil attribué par défaut à l'administrateur.

✔ Vous avez créé un profil [▶ 81].

1. Appuyez sur la touche : **Modifier un profil**
2. Sélectionnez le profil souhaité.
3. Appuyez sur la touche : **Paramètres du profil**
4. Appuyez sur la touche : **Supprimer le profil**

>> Le profil est supprimé.

12.2 Gestion de l'hygiène

12.2.1 Données HACCP enregistrées

Les données HACCP suivantes sont enregistrées par charge :

- Numéro de charge
- Type d'appareil
- Numéro de série
- Version du logiciel et de l'aide
- Date et heure
- Rinçage douchette
- Valeur théorique de la température à coeur
- Température à cœur mesurée
- Durée (hh:mm:ss)
- Unité de température
- Raccordement à une installation d'optimisation d'énergie
- Nom et ID du répertoire de cuisson
- Changement de mode de cuisson
- Température de cuisson
- Modification de la position du couvercle de la cuve
- Résistances chauffantes actives

12.2.2 Exporter les données HACCP

Les données HACCP sont stockées pendant 14 jours sur l'appareil dans le cas d'une utilisation maximale. Pendant cette période, vous pouvez télécharger les données. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exporter les données HACCP. [▶ 74] Si la durée d'utilisation est réduite, une période plus longue est disponible.

12.2.3 Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking

Lorsque vous connectez votre appareil à ConnectedCooking, vous pouvez sélectionner le transfert automatique des données HACCP à ConnectedCooking à la fin d'un cycle de cuisson.

✔ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [▶ 86].

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **ConnectedCooking**
3. Appuyez à côté de **Transférer automatiquement les données HACCP** sur la touche : **ON**

>> Les données HACCP seront automatiquement transférées à la fin d'un cycle de cuisson. Vous pouvez consulter les données sous connectedcooking.com ou dans l'application ConnectedCooking.

12.3 Connecter des appareils à un réseau

INFORMATION

Menace à la cybersécurité

L'appareil est un système de cuisson qui peut être mis en réseau, avec commande numérique, interface utilisateur et intégration logicielle. Pour garantir la cybersécurité, la protection des données et un fonctionnement sûr, respectez les consignes suivantes :

1. seules les personnes autorisées et formées peuvent configurer et entretenir le système de cuisson.
2. Effectuez régulièrement les mises à jour du logiciel mises à disposition par RATIONAL. Seuls les logiciels authentiques et signés peuvent être utilisés. L'installation de logiciels non autorisés est interdite et peut compromettre la sécurité.
3. Intégrez le système de cuisson exclusivement dans des réseaux sécurisés (par ex. WPA2/WPA3 pour WLAN, VLAN pour LAN). La communication avec RATIONAL ConnectedCooking ou d'autres services doit s'effectuer via des connexions cryptées (par ex. HTTPS).
4. Toute manipulation ou modification non autorisée du logiciel, du matériel ou de la configuration réseau du système de cuisson est interdite et compromet la sécurité d'utilisation et entraîne la perte d'éventuels droits à la garantie.
5. La responsabilité de l'intégration sécurisée dans votre infrastructure informatique incombe à l'exploitant. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte, d'une protection insuffisante ou d'un accès par des personnes non autorisées.

Si vous interconnectez vos appareils, les possibilités suivantes sont à votre disposition :

- Surveiller les appareils à distance.
- Connecter les appareils à ConnectedCooking.

12.3.1 Connecter le câble réseau

Votre système de cuisson est équipé de l'option « port Ethernet RJ45 ». Pour connecter votre système de cuisson au réseau et le protéger contre les projections d'eau, utilisez un câble Ethernet présentant les propriétés suivantes :

- Câble Ethernet catégorie 6
- Longueur maximale du connecteur de 45 mm
- Diamètre du connecteur de 18.5 mm
- Diamètre du câble entre 5.5 et 7.5 mm

⚠ ATTENTION

Les pièces fonctionnelles autour de la connexion au réseau peuvent avoir une température supérieure à 140 °F

Vous pouvez vous bruler si vous connectez un câble Ethernet à un appareil qui est utilisé ou qui a été utilisé.

1. Laissez l'appareil refroidir avant de connecter le câble Ethernet.





1. Dévissez le bouchon de protection.

2. Passez les pièces individuelles du bouchon de protection sur le câble Ethernet.
3. Enfichez le câble Ethernet sur la connexion réseau.
4. Revissez le bouchon de protection.

12.3.2 Établir une connexion au réseau

✔ Vous disposez de toutes les données pour la connexion au réseau.

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **Paramètres du réseau**
3. Appuyez sur la touche : WIFI
4. Appuyez sur la touche : IP Réseau IP
5. Saisissez l'adresse IP.
6. Appuyez sur la touche : IP Passerelle IP
7. Saisissez l'adresse de la passerelle IP.
8. Appuyez sur la touche : IP Masque réseau IP
9. Saisissez le masque réseau IP.
10. Si vous souhaitez laisser assigner la configuration réseau à des clients par le serveur, activez DHCP. Appuyez sur la touche : IP DHCP **ON**

> L'adresse IP, la passerelle et DNS sont à présent automatiquement configurés.

11. Appuyez sur la touche : IP DNS 1 (favori)
12. Saisissez l'adresse du serveur DNS.

12.3.3 Établir une connexion wifi

Si vous souhaitez connecter l'appareil à un réseau Wi-Fi qui vous oblige à vous connecter via un site web, aucune connexion Wi-Fi ne peut être établie. Impossible de se connecter aux réseaux Wi-Fi nécessitant une connexion via un site Web.

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **Réseau**
3. Pour activer la fonction, appuyez sur le bouton : **ON**
4. Appuyez sur la touche : **Wi-Fi**

> Une liste de tous les réseaux Wi-Fi disponibles s'affiche. Les réseaux Wi-Fi sont classés par ordre décroissant en fonction de l'intensité du signal.

5. Sélectionnez le réseau Wi-Fi souhaité.

> Vous êtes invité à saisir le mode de passe du réseau Wi-Fi.

6. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓

> Une fois la connexion établie, le symbole suivant s'affiche en bas de l'écran :

> Le réseau Wi-Fi sera affiché en tête de liste des réseaux Wi-Fi disponibles.

7. Pour afficher les détails de connexion, appuyez sur le bouton **V**à côté du réseau Wi-Fi
8. Pour vous déconnecter, appuyez sur le bouton **Déconnexion** dans les détails de connexion
9. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche pour revenir à l'aperçu des paramètres du réseau.

>> Le nom du réseau Wi-Fi s'affiche dans le menu **Wi-Fi**.

Les paramètres réseau optimisés permettent d'établir une connexion aux réseaux Wi-Fi avec Hidden SSID :

- Appuyez sur la touche : **Connexion manuelle au Wi-Fi**.
- Vous pouvez maintenant saisir le nom du réseau (**SSID**) et le mot de passe correspondant.
- Appuyez sur la touche : ✓ pour vous connecter.

12.3.4 Commander à distance l'appareil via ConnectedCooking

Si vous avez connecté vos appareils à ConnectedCooking, vous pouvez les commander à distance via l'application ConnectedCooking ou à partir de connectedcooking.com.

Sans smartphone

✔ Vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking [▶ 86].

1. Connectez-vous sous connectedcooking.com.
2. Sélectionnez : **Gestion > Mes appareils**

> Une vue d'ensemble de tous les appareils enregistrés s'affiche.

3. Appuyez sur la touche : Symbole caméra

>> L'écran d'accueil de l'appareil s'affiche. Vous pouvez maintenant consulter l'écran de l'appareil via l'interface Web.

Avec smartphone

✔ Vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking [▶ 86].

✔ Vous avez installé l'application ConnectedCooking sur votre smartphone.

1. Démarrez l'application ConnectedCooking.
2. Appuyez sur la touche : ☰
3. Sélectionnez : **Mes appareils**

> Une vue d'ensemble de tous les appareils enregistrés s'affiche.

4. Sélectionnez l'appareil souhaité.
5. Appuyez sur la touche : Symbole caméra

>> L'écran d'accueil de l'appareil s'affiche. Vous pouvez maintenant voir l'écran de l'appareil sur votre smartphone

12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking est la solution de mise en réseau ultra moderne de RATIONAL. Que vous possédiez un ou plusieurs appareils RATIONAL, ConnectedCooking vous ouvre de nouvelles possibilités d'applications très pratiques. La seule chose que vous avez à faire est de connecter votre appareil RATIONAL à un réseau et de vous enregistrer sous connectedcooking.com.

Dans ConnectedCooking, vous voyez immédiatement l'état en ligne, les détails du nettoyage, les statistiques de fonctionnement ou si les prescriptions HACCP sont respectées. De plus, vous disposez des fonctionnalités suivantes :

- **Notifications push**

  Qu'il s'agisse d'un message de chargement, de fin ou de maintenance, toutes les informations vous sont envoyées en temps réel où vous le souhaitez.

- **Transférer et gérer les répertoires de cuisson**

  Transférez des cycles de cuisson éprouvés automatiquement sur tous les appareils de votre entreprise.

- **Mises à jour automatiques du logiciel**

  Les mises à jour du logiciel sont toujours gratuites et automatiques.

De plus, vous trouvez sous connectedcooking.com de nombreuses bibliothèques de recettes, des conseils et astuces de nos experts ainsi qu'une multitude de vidéos d'application.

12.4.1 Connecter l'appareil à ConnectedCooking

Si vous connectez votre appareil à ConnectedCooking, vous disposez des fonctionnalités suivantes :

- Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking [▶ 83]
- Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking [▶ 98]

  Commander à distance l'appareil via ConnectedCooking
- Surveiller l'écran de l'appareil à distance

✔ Vous avez établi une connexion au réseau.

✔ Vous vous êtes enregistré dans connectedcooking.com.

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **ConnectedCooking**
3. Dans le premier onglet, sélectionnez le serveur que vous souhaitez utiliser pour la connexion. Vous pouvez choisir entre le serveur international **iot.com** ou le serveur chinois **iot.cn**.
4. Connectez-vous avec votre compte ConnectedCooking.

> Saisissez vos données d'inscription ou sélectionnez l'inscription par QR code.

5. À côté de **Connection,** appuyez sur la touche : **Se connecter**

> Peu de temps après, un code PIN à neuf chiffres et un code QR sont affichés. Si vous n'avez pas de smartphone à portée de main, vous pouvez vous inscrire sur www.connectedcooking.com. Si vous disposez d'un téléphone intelligent, vous pouvez balayer le code QR.

6. Vous pouvez également vous enregistrer via le registre automatique. Seules les fonctions de base sont alors disponibles.

Enregistrement sans téléphone intelligent

1. Notez le code PIN.
2. Connectez-vous sous www.connectedcooking.com.
3. Cliquez sur l'icône : **Gestion des appareils**
4. Sélectionnez : **Aperçu des appareils**
5. Cliquez sur l'icône : Cercle rouge avec +
6. Dans le champ **Nom, entrez** un nom d'appareil.
7. Dans le champ **Clé d'activation, saisissez le code PIN affiché sur l'appareil.**

>> Après un court laps de temps, l'appareil s'affiche dans l'aperçu des appareils de ConnectedCooking.

>> L'écran affiche que l'appareil est connecté au serveur ConnectedCooking. Dans le bas de page apparaît le symbole : ⋖

>> Vous recevrez un courriel vous confirmant que l'appareil a bien été enregistré.

Enregistrement avec smartphone

✔ Vous avez installé une application sur votre smartphone avec laquelle vous pouvez scanner des codes QR.

✔ Vous avez installé l'application ConnectedCooking sur votre smartphone.

1. Balayer le code QR.

>> Après un court laps de temps, l'appareil affiche que l'appareil est connecté au serveur ConnectedCooking. Dans le bas de page apparaît le symbole : ⋖

>> L'appareil s'affiche dans la vue d'ensemble des appareils de ConnectedCooking.

>> Vous recevrez un courriel vous confirmant que l'appareil a bien été enregistré.

12.5 Exécuter la mise à jour du logiciel

Mises à jour du logiciel automatique via ConnectedCooking

✔ Vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking.

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : ⋖ **ConnectedCooking**
3. Pour activer la fonction **Télécharger automatiquement les mises à jour du logiciel**, appuyez sur la touche : ⤓ **ON**
4. Appuyez sur la touche : ⚙
5. Appuyez sur la touche : 🔧 **Service**

6. Appuyez sur la touche : **Info mise à jour logiciel**
7. Appuyez sur la touche : **Démarre l'installation**

>> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil est redémarré.

Mise à jour du jour à partir d'une clé USB

✔ Vous avez connecté une clé USB à l'appareil contenant une mise à jour du logiciel.

✔ Un message est affiché et vous indique qu'une mise à jour logicielle a été reconnue.

1. Confirmez le message pour que la mise à jour logicielle soit exécutée.

>> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil est redémarré.

13 Entretien et nettoyage :

13.1 Consignes de sécurité générales

- Pour nettoyer l'appareil, portez des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.
- Éliminez tous les produits d'entretien et les résidus de produits d'entretien avant de chauffer l'appareil pour y faire cuire les aliments.

13.2 Intervalles de nettoyage

Les parties fonctionnelles doivent être nettoyées après utilisation, conformément à la fréquence d'entretien indiquée. Si nécessaire, elles peuvent toutefois faire l'objet d'un nettoyage plus fréquent.

Intervalle de nettoyage	Parties fonctionnelles
Chaque jour	▪ Intérieur et extérieur de la cuve ▪ Vanne de cuve ▪ Crépine ▪ Sonde de température à cœur ▪ Joint du couvercle de la cuve ▪ Tableau de commande ▪ Remplissage automatique de l'eau ▪ Douchette ▪ Éléments en plastique ▪ Accessoires
Chaque semaine	Pour les systèmes de cuisson avec option de cuisson sous pression, au plus tard après 20 heures de cuisson sous pression : ▪ Système de verrouillage ▪ Système de cuisson sous pression
Tous les semestres	▪ Régulateur de jet du remplissage automatique de l'eau

13.3 Produits d'entretien

Produits d'entretien appropriés

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve au vinaigre blanc pour faire disparaître les traces de calcaire ou les décolorations.
- Nettoyez les saletés tenaces à l'intérieur de la cuve à l'aide d'une brosse ou d'une éponge (voir accessoires RATIONAL) et, si nécessaire, avec un détergent abrasif.
- Détergents abrasifs.

Produits d'entretien inappropriés

Ne nettoyez pas l'appareil, ses parties fonctionnelles ni ses accessoires avec les produits d'entretien inappropriés suivants :

- Acide chlorhydrique, substances soufrées ou autres substances consommant de l'oxygène.
- Paille de fer
- Outils acérés ou pointus.

13.4 Nettoyer la cuve

⚠ ATTENTION

Si le fond de la cuve est chaud, l'eau de nettoyage froide peut vite monter en température et être projetée à l'extérieur de la cuve.

Vous pouvez vous ébouillanter si vous entrez en contact avec les projections d'eau bouillante.

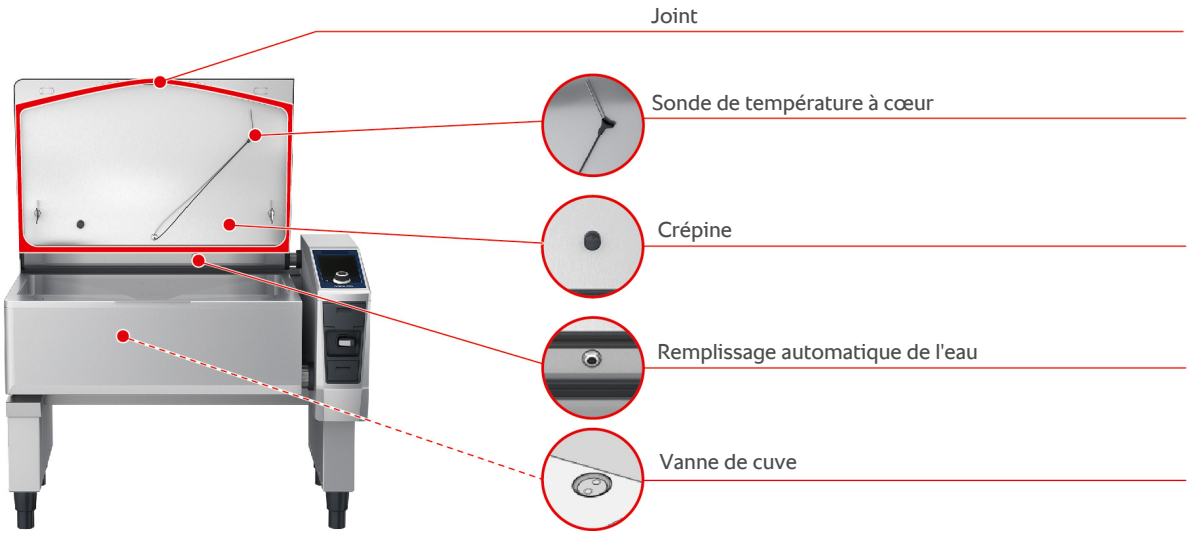
1. Laissez refroidir la cuve. N'essayez pas d'accélérer le refroidissement de la cuve avec de l'eau froide ou de la glace.

INFORMATION

Réduction de la résistance à la corrosion de la cuve en raison d'un nettoyage insuffisant

L'acier inoxydable de haute qualité de la surface de la cuve forme, avec l'oxygène de l'air, une couche protectrice (une couche de dioxyde de chrome). Le nettoyage à l'aide d'une brosse ou d'une éponge n'affecte **pas** cette couche protectrice, car l'oxygène de l'air se lie à l'acier inoxydable pour former une nouvelle couche protectrice. Les saletés et l'humidité peuvent empêcher la formation d'une couche protectrice et réduire la résistance à la corrosion de la cuve.

1. Nettoyez l'intérieur de la cuve avec de l'eau tiède et une éponge après chaque cycle de cuisson. Un nettoyage intermédiaire est particulièrement nécessaire après des applications avec des aliments salés.
2. Éliminez les couches de saletés (couches de sel, de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines) à l'aide d'un détergent dégraissant ou de vinaigre dilué. Rincez soigneusement à l'eau claire.
3. Nettoyez les saletés tenaces avec une brosse ou une éponge.
4. N'utilisez**pas** d'acide chlorhydrique, d'acide sulfurique ou d'autres substances réduisant l'oxygène pour le nettoyage de la cuve.
5. Avant toute non-utilisation prolongée (par ex. pendant la nuit), séchez soigneusement les faces intérieures de la cuve avec un chiffon et laissez le couvercle de la cuve ouvert. N'utilisez **en aucun cas** le chauffage intégré pour le séchage.
6. Utilisez des produits de nettoyage courants **sans chlorure**.



Nettoyer l'intérieur de la cuve

1. Nettoyez la cuve en insistant sur les recoins et les bords.
2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, fécule et blancs d'œuf.
3. Pour éliminer les traces tenaces de calcaire ou les décolorations, faites bouillir du vinaigre blanc dilué.
4. Videz le vinaigre dilué puis rincez abondamment la cuve à l'eau claire.

Nettoyer l'extérieur de la cuve

1. Ne nettoyez l'extérieur de la cuve que quand celle-ci est baissée.
2. Nettoyez l'extérieur de la cuve avec une éponge douce.
3. Lors du nettoyage, veillez à uniquement verser de l'eau sur l'appareil par le haut.

Nettoyer le joint du couvercle de la cuve

1. Nettoyez le joint du couvercle de la cuve avec une éponge douce.
2. Nettoyez surtout la rigole située entre les lèvres du joint, dans laquelle de l'eau peut s'accumuler.

Nettoyer la sonde de température à cœur

1. Nettoyez la sonde de température à cœur et son câble avec une éponge douce.

Nettoyer les crépines

Veuillez tenir compte du fait que les appareils sans système de cuisson sous pression ont une crépine. Les appareils équipés d'un système de cuisson sous pression ont deux crépines.

1. Sortez la crépine à la main et sans outil.
2. Nettoyez le logement de la crépine avec la douchette.
3. Nettoyez la crépine à l'aide de la douchette ou dans le lave-vaisselle.
4. Remettez la crépine en place.

Nettoyer le régulateur de jet



En fonction du niveau d'encrassement et de la dureté de l'eau, nettoyez le régulateur de jet régulièrement, mais au moins tous les six mois.

Pour nettoyer le régulateur de jet, vous avez besoin de la clé de service (voir illustration) contenue dans le kit de démarrage de l'iVario.

Conseil de nettoyage : Plongez le régulateur de jet, toute une nuit, dans un récipient rempli de vinaigre blanc.

Procédez comme suit :

1. Placez la clé sur le régulateur de projection et dévissez-le.
2. Nettoyez le régulateur de jet avec de l'eau vinaigrée.
3. Rincez le régulateur de jet à l'eau claire.
4. Rincez le VarioDose, sans régulateur de jet, avec un litre d'eau claire, pour éliminer les particules résiduelles présentes dans la conduite d'eau.
5. Remettez le régulateur de jet nettoyé en place à l'aide de la clé de service.
6. Serrez bien le raccord vissé.

>> Le régulateur de jet fonctionne à nouveau parfaitement.

Nettoyer le remplissage automatique de l'eau

1. Nettoyez le remplissage automatique d'eau matin et soir avec une éponge douce et du détergent.

Nettoyer la vanne de cuve

1. Ouvrez la vanne de cuve.
2. Dévissez la vanne de cuve.
3. Nettoyez l'ouverture, le couvercle et le joint de la vanne de cuve avec une éponge.
4. Revissez la vanne de cuve.

13.5 Nettoyer la douchette

1. Tirez le tuyau de la douchette complètement et maintenez-le.
2. Nettoyez la douchette et le tuyau à l'aide d'une éponge douce.
3. En cas de tartre tenace, utilisez du vinaigre de table dilué pour nettoyer la douchette et le tuyau.

13.6 Nettoyer le tableau de commande

⚠ATTENTION ! Risque de coupure ! La molette de sélection rapide est coupante. Portez des gants de protection lorsque vous nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette.

1. Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
2. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
3. Réinsérez la molette de sélection rapide.

Si votre appareil est équipé d'un tableau de commande verrouillable, vous devez d'abord l'ouvrir ainsi que la protection avant de pouvoir nettoyer le tableau de commande.

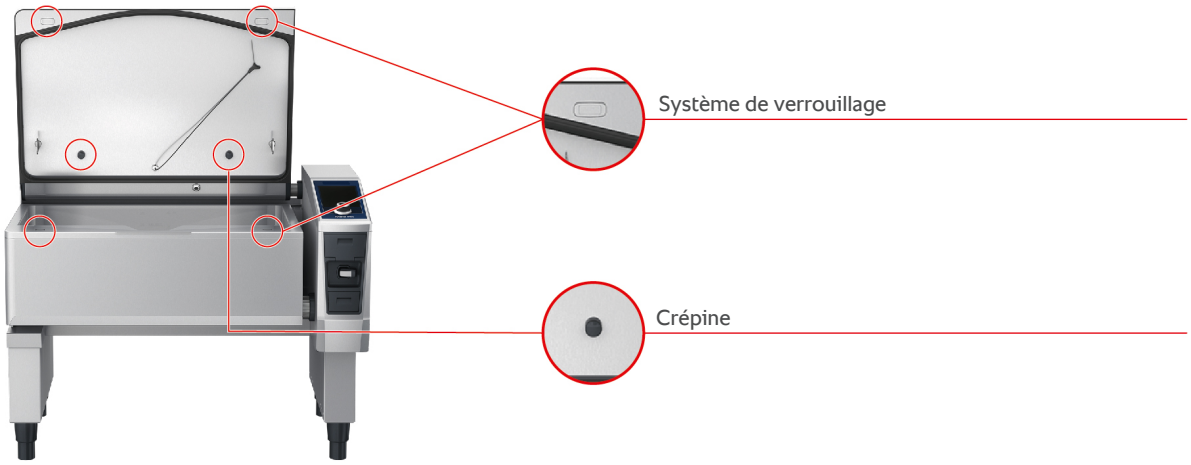
Verrouillez l'écran avant de le nettoyer. Vous évitez ainsi le démarrage de répertoires de cuisson, l'exécution d'actions ou l'accès à des fonctions involontaires.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
> Au bout de quelques secondes, le verrouillage de l'écran est activé et le symbole s'affiche : 
2. Nettoyez l'écran à l'aide d'un chiffon doux.
3. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur la touche ci-contre tout en la maintenant enfoncée : 
> Ce symbole s'affiche : 
4. Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
5. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
6. Réinsérez la molette de sélection rapide.

13.7 Nettoyer les accessoires

1. Laissez refroidir les accessoires avant de les laver.
2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, fécule et blancs d'œuf à l'aide d'un chiffon doux.
3. Si l'accessoire est très encrassé, faites-le tremper dans l'eau tiède et lavez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

13.8 Nettoyer le système de cuisson sous pression (en option)



Nettoyer le système de cuisson sous pression

1. Nettoyez la cuve [▶ 90].
2. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau de remplissage min.
3. Fermez le couvercle de la cuve.
4. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
5. Appuyez sur la touche : 
6. Réglez le paramètre de cuisson **Temps de cuisson** sur 5 minutes.
7. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Nettoyer le système de verrouillage

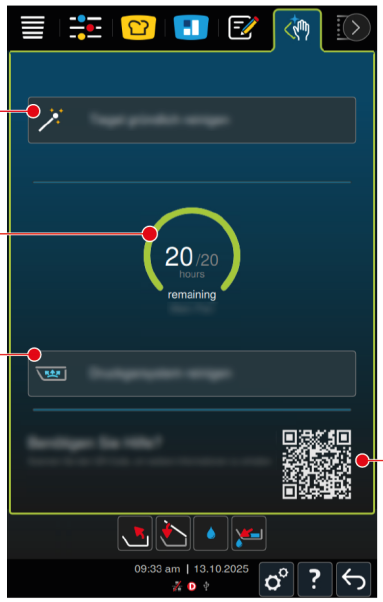
1. Ouvrez le couvercle de la cuve.
2. Nettoyez le système de verrouillage et les renfoncements avec une brosse humide.

Nettoyer les crépines

1. Enlevez les crépines à la main et sans outil.
2. Nettoyez l'ouverture des crépines avec la douchette.
3. Nettoyez les crépines avec la douchette ou dans le lave-vaisselle.
4. Remettez les crépines en place.

14 iCareAssist

iCareAssist vous aide à nettoyer efficacement l'iVario.



14.1 Consignes de sécurité générales

- Pour nettoyer l'appareil, portez des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.
- Pour effectuer le nettoyage, utilisez uniquement les nettoyants recommandés par le fabricant.

Voici comment éviter les brûlures :

- Laissez le système de cuisson et toutes les pièces fonctionnelles refroidir avant de lancer le nettoyage.

14.2 Programmes de nettoyage

Les programmes de nettoyage suivants sont à votre disposition :

Programme	Description	Produit d'entretien
Nettoyer soigneusement la cuve	Nettoyage assisté de l'intérieur de la cuve	▪ Eau ▪ Brosse ou éponge ▪ Liquide vaisselle
Nettoyer le système de cuisson sous pression	Nettoyage assisté du système de cuisson sous pression pour les systèmes de cuisson avec option de cuisson sous pression	▪ Eau et vapeur

14.3 Nettoyer soigneusement la cuve

1. Lancez le programme de nettoyage et appuyez sur la touche : **Nettoyer soigneusement la cuve**.

> Vous êtes invité à retirer tous les résidus alimentaires de la cuve.

2. Retirez les résidus alimentaires de la cuve et appuyez sur la touche : ✓

> La cuve se remplit automatiquement d'eau.

3. Versez 10 ml (pour le type L) ou 15 ml (pour le type XL) de liquide vaisselle dans l'eau et appuyez sur la touche : ✓

4. Nettoyez soigneusement la cuve à l'aide d'une brosse ou d'une éponge et appuyez sur la touche : ✓
> La vanne de cuve s'ouvre automatiquement.
5. Pour basculer et vider la cuve, appuyez sur la molette de sélection rapide et maintenez enfoncée la touche :
6. Rincez la cuve à l'aide de la douchette et séchez soigneusement la cuve avec un chiffon.

>> Le nettoyage de la cuve est terminé.

14.4 Nettoyer le système de cuisson sous pression

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure lié au nettoyage avec de l'alcool

Le système est conçu pour un nettoyage à l'eau. Si vous nettoyez le système de cuisson sous pression avec des liquides ayant un point d'ébullition inférieur à celui de l'eau, tels que de l'alcool et que vous déverrouillez la cuve, le liquide de cuisson chaud risque de s'évaporer ou d'être projeté à grande vitesse hors de la cuve. Vous risquez alors d'être gravement brûlé.

1. Pour le nettoyage du système de cuisson sous pression, utilisez exclusivement de l'eau et du liquide vaisselle.
2. Portez toujours votre équipement de protection individuelle.

Pour les systèmes de cuisson équipés de l'option cuisson sous pression, l'appareil détecte automatiquement, au bout de 20 heures, que le système de cuisson sous pression doit être nettoyé. Un message correspondant s'affiche à l'écran.

Lancer le nettoyage du système de cuisson sous pression

1. Lancez le programme de nettoyage et appuyez sur la touche : **Nettoyer le système de cuisson sous pression**
> Vous êtes invité à retirer tous les résidus alimentaires de la cuve et à nettoyer la cuve.
2. Nettoyez la cuve et appuyez sur la touche : ✓
> La cuve se remplit automatiquement d'eau.
> Une fois le remplissage automatique d'eau terminé, vous êtes invité à contrôler le niveau de remplissage d'eau.
3. Contrôlez le niveau de remplissage et appuyez sur la touche : ✓
> N'utilisez pas de liquides ayant un point d'ébullition inférieur à celui de l'eau, comme l'alcool.
4. Confirmez et appuyez sur le bouton : ✓
> Vous êtes invité à fermer le couvercle de la cuve.
5. Fermez le couvercle de la cuve et appuyez sur la touche :
6. Verrouillez le couvercle de la cuve et appuyez sur la touche :
> Le couvercle de la cuve est verrouillé et la pression monte dans la cuve. La montée en pression dure quelques minutes. Attendez que le nettoyage du système démarre automatiquement.
> Le nettoyage du système démarre automatiquement et le temps de nettoyage restant s'affiche à l'écran.
> Après le nettoyage du système, la pression baisse dans la cuve. Cela prend quelques minutes. Attendez que le signal sonore retentisse et qu'une demande s'affiche à l'écran.
> Une fois la décompression terminée, vous êtes invité à déverrouiller le couvercle de la cuve.
7. Déverrouillez le couvercle de la cuve et appuyez sur la touche :

>> Le nettoyage du système de cuisson sous pression est terminé.

14.5 Scannez le code QR pour avoir plus d'informations sur l'entretien et le nettoyage

Vous trouverez de plus amples informations sur l'entretien et le nettoyage du système de cuisson directement sur le site Internet de RATIONAL.

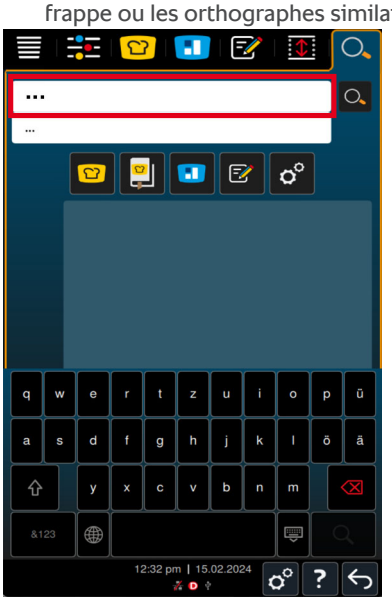
1. Scannez le QR code et rendez-vous sur le site internet de RATIONAL pour retrouver des informations complètes sur les thèmes suivants :
   - Vidéo sur l'entretien et le nettoyage du système de cuisson
   - Informations utilisateur – Entretien et nettoyage (fichier PDF à télécharger)
   - Mode d'emploi d'origine (fichier PDF à télécharger)

15 Inspiration et aide

15.1 Assistant de recherche

L'assistant de recherche de votre système de cuisson facilite la recherche de modes de cuisson intelligents, de programmes personnalisés, de paramètres et d'exemples d'application.

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Veuillez saisir un mot-clé. La recherche intégrée dans le texte garantit des résultats précis malgré les erreurs de frappe ou les orthographes similaires.



> Pendant que vous tapez, des résultats de recherche sont proposés dans la langue réglée pour l'appareil. Le chemin affiché permet de localiser le résultat trouvé sur l'appareil.

> Les résultats de la recherche sont répartis dans les catégories **iCookingSuite** , **Exemples d'application** , **iZoneControl** , **Programmes personnalisés** et **Réglages.** .

> Vous pouvez filtrer les résultats en fonction de modes de cuisson intelligents, de vos programmes personnalisés, de vos réglages et d'exemples d'application.

3. Cliquez sur l'icône souhaitée pour afficher les résultats de la recherche.

L'assistant de recherche vous permet de démarrer directement des répertoires de cuisson, vos programmes personnalisés ou des exemples d'application à partir de la recherche. Il vous aide également à comprendre quels plats se trouvent dans quels répertoires de cuisson. Il offre ainsi une solution complète pour une expérience culinaire optimisée.

15.2 Fonction d'aide sur l'appareil

Ce mode d'emploi est à votre disposition dans l'appareil pour vous aider à l'utiliser. Vous trouverez également des informations sur les quantités chargées et sur l'utilisation d'accessoires spéciaux.

Lorsque vous appuyez sur la touche ?, l'aide affichée sur l'écran de l'appareil vous indique toujours le contenu d'aide correspondant à la zone affichée.

15.3 Assistance téléphonique

ChefLine®

Si vous avez des questions liées à des applications ou des recettes, nous vous aiderons volontiers par téléphone. Une aide rapide et simple, de chef à chef, 365 jours par an. Il vous suffit d'appeler la ChefLine®. Vous trouverez le numéro sur le site rational-online.com.

Partenaire S.A.V. RATIONAL

Nos appareils sont fiables et durent longtemps. Si un souci technique devait toutefois survenir, les RATIONAL Service Partners vous fourniraient une aide rapide. Fourniture de pièces de rechange garantie et dépannage d'urgence pendant les weekends inclus. Vous trouverez le numéro sous Paramètres > Service ou sur rational-online.com.

15.4 Aide en cas d'intervention

15.4.1 Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking

Lorsque vous connectez votre appareil à ConnectedCooking, vous pouvez sélectionner le transfert automatique des données de maintenance à ConnectedCooking à intervalles réguliers.

✔ Vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking [▶ 86].

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : **ConnectedCooking**
3. À côté de **Transfert automatique des données de maintenance**, appuyez sur le bouton : **ON**

>> Les données de maintenance sont automatiquement transférées à ConnectedCooking. Vous pouvez consulter les données dans votre compte sur connectedcooking.com ou dans l'application ConnectedCooking-App.

15.4.2 Consulter les données de maintenance

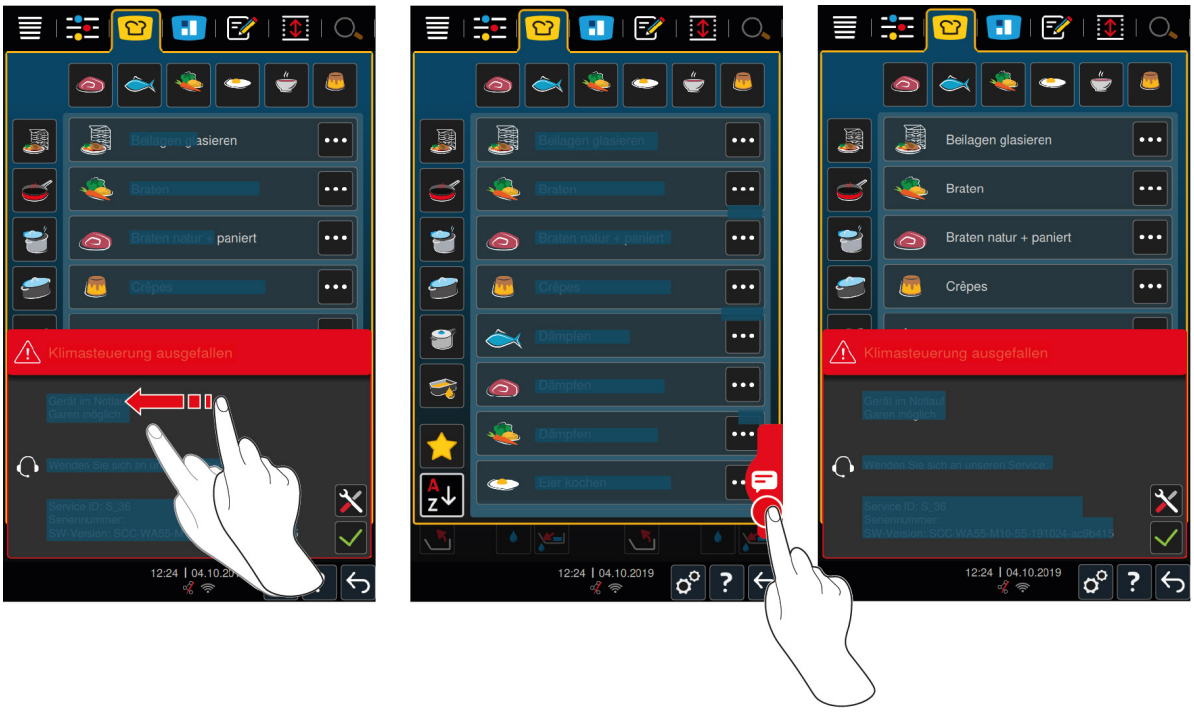
Vous pouvez consulter les données de maintenance dans les paramètres. Vous trouverez de plus amples informations ici : Maintenance [▶ 78]

15.5 Résolution de problème

Si vous voyez apparaître un message d'erreur, vous pouvez le balayer sur le côté avec le doigt en attendant une assistance. Lorsque vous balayez le message d'erreur sur le côté, il s'affiche sous la forme d'un icône rouge. En cliquant sur cette icône, le message d'erreur s'affiche de nouveau en grand et vous devez l'ouvrir pour pouvoir lire le contenu.

Les messages de service comprennent les caractéristiques suivantes :

- Type d'erreur
- ID de service
- Numéro de série
- Version du logiciel



Veuillez contacter votre RATIONAL Service Partner en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Conservez toujours le numéro de série de votre appareil ainsi que le numéro de version du logiciel installé. Les deux informations sont disponibles dans le message d'erreur.

15.5.1 Messages pendant la cuisson

Message d'erreur	Texte du message
Erreur système de mesure de la température	–
Erreur système de mesure de la température	Chauffage impossible.
Erreur système de mesure de la température de la cuve	Utilisation uniquement en mode sauteuse.
Erreur sonde de température à cœur	Cuisson possible sans sonde de température à cœur. Cuisson sous pression impossible
Erreur système d'entraînement de la cuve	Vérifiez si un objet se trouve sous le couvercle et le bloque. Retirez l'objet.
Erreur système d'entraînement du couvercle	Vérifiez si un objet se trouve sous le couvercle et le bloque. Retirez l'objet.
Erreur vanne de cuve	Attention perte d'aliment potentielle. Utilisation uniquement en mode sauteuse.
Erreur système d'entraînement de la vanne de cuve	Utilisation uniquement en mode sauteuse.
Erreur circuit hydraulique	Fermer le robinet d'eau
Erreur circuit hydraulique	Veuillez vérifier l'arrivée d'eau Cuisson sans remplissage automatique d'eau possible
Erreur circuit hydraulique	Veuillez vérifier l'arrivée d'eau chaude Cuisson sans remplissage automatique d'eau possible
Erreur communication système	–
Erreur configuration des appareils	–
Erreur chaîne de sécurité	Application(s) de cuisson arrêtée(s)

15.5.2 Messages pendant la cuisson sous pression (option)

Les messages suivants peuvent également s'afficher si votre appareil est équipé de la fonction de cuisson sous pression en option.

Message d'erreur	Texte du message
Erreur position du couvercle	Cuisson sous pression arrêtée. Décompression démarrée.
Erreur système de verrouillage couvercle et vanne de cuve	Attention perte à la cuisson possible. Utilisation uniquement en mode sauteuse.
Erreur système de verrouillage couvercle et vanne de cuve	Ouvrir le couvercle et rentrer le système de verrouillage !
Erreur système de verrouillage couvercle et vanne de cuve	Cuisson sous pression arrêtée. Décompression démarrée.
Erreur mesure de la pression	Ouvrir le couvercle, redémarrer la cuisson sous pression.
Erreur mesure de la pression	Cuisson sous pression impossible
Erreur cuisson sous pression	Cuisson sous pression arrêtée. Décompression démarrée. Aliment lié ? Manque d'eau ? Cuve trop remplie ? Crépines bouchées ?
Erreur vanne de pression	Cuisson sous pression impossible

16 Maintenance

Vous pouvez effectuer vous-mêmes les travaux de maintenance suivants :

- Remplacer le joint du couvercle de la cuve [▶ 101]
- Remplacer le joint de la vanne de cuve [▶ 101]

Si le câble secteur de votre appareil est défectueux, il ne peut être remplacé que par RATIONAL ou par votre RATIONAL Service Partner.

16.1 Consignes de sécurité générales

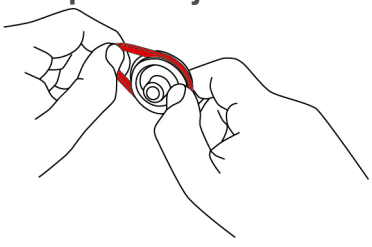
- Portez des gants de protection pour éviter de vous couper aux bords tranchants du boîtier métallique.
- Si vous utilisez un outil acéré ou pointu pour remplacer le joint, vous risquez d'endommager l'appareil et vous ne pourrez plus atteindre des résultats de cuisson optimaux.

16.2 Remplacer le joint du couvercle de la cuve



1. Ouvrez le couvercle de la cuve.
2. Retirez le joint du couvercle de la cuve de son logement, à la main et sans outil.
3. Nettoyez le logement du joint avec une éponge douce.
4. Humidifiez la lèvre de retenue du joint neuf avec de l'eau savonneuse.
5. Enfoncez d'abord les bords du joint dans le bords de son logement.
6. Puis enfoncez le reste du joint dans son logement.
7. Assurez-vous que le nouveau joint est parfaitement positionné dans le renfoncement du couvercle de la cuve.

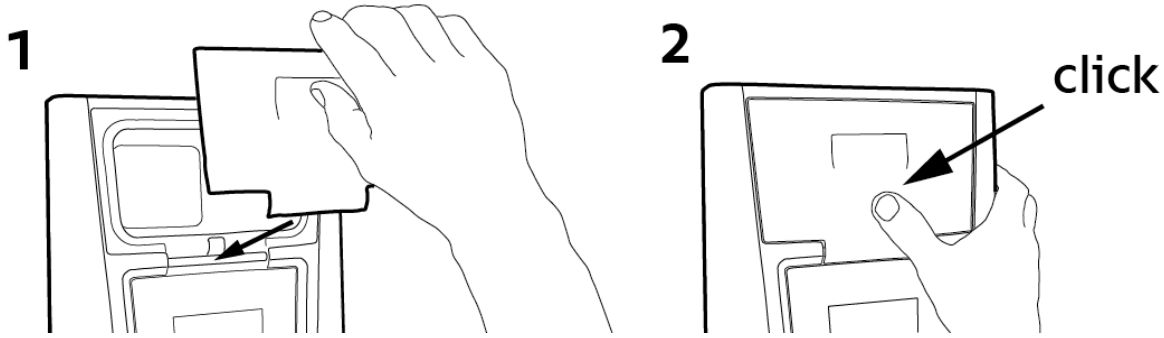
16.3 Remplacer le joint de la vanne de cuve



1. Ouvrez la vanne de cuve. [▶ 20]
2. Dévissez la vanne de cuve.
3. Retirez le joint à la main et sans outil.
4. Nettoyez l'ouverture, et le couvercle de la vanne de cuve avec une éponge.
5. Insérez le nouveau joint.
6. Revissez la vanne de cuve.

16.4 Mise en place du cache de prise

Le cache de prise est amovible et peut être facilement remis en place.



1. Placez le cache sur l'orifice de la prise de courant.
2. Appuyez sur le cache jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

17 Mise hors service et élimination

17.1 Mise hors service

Contactez votre Service Partner RATIONAL si vous voulez mettre l'appareil hors service.

17.2 Elimination



Les appareils usagés contiennent des matériaux recyclables. Éliminez les appareils usagés de façon écologique en les déposant dans des centres de recyclage appropriés.

17.3 Éliminer l'huile et la graisse

INFORMATION

Huile et graisse éliminées de manière non conforme

Si vous éliminez l'huile ou la graisse via le conduit d'écoulement de la cuve, les eaux usées seront encrassées et les conduites d'évacuation des eaux usées du bâtiment, détériorées.

1. N'éliminez jamais l'huile ou la graisse via le conduit d'écoulement.

Respectez les prescriptions légales en matière d'élimination de l'huile ou de la graisse.

18 Données techniques

Veuillez également respecter les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située à l'intérieur de la console.

	Valeur
Poids (sans emballage) Type L	518 lb
Poids (sans emballage) Type XL	639 lb
Max. Puissance de la prise de courant	2,3 kW
Max. Protection de la prise électrique	10 A
Classe de protection	VCC 50
Conditions ambiantes	41 à 104 °F
Fréquence et puissance d'émission max. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Norme Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n

18.1 Appareils avec cuisson sous pression (en option)

Veuillez respecter les écarts de poids des appareils équipés de l'option de cuisson sous pression.

	Valeur
Poids (sans emballage) Type L	551 lb
Poids (sans emballage) Type XL	672 lb

18.2 Types et noms des modèles

La désignation du type et les noms des modèles se distinguent sur la plaque signalétique. Vous trouverez les correspondances dans ce tableau.

Type	Nom du modèle
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L avec option de cuisson sous pression	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE
iVario Pro XL avec option de cuisson sous pression	LMX.200DE

18.3 Autocollants

Les autocollants suivants sont apposés sur l'appareil :

⚠ Mise en garde contre des tensions dangereuses

⏚ Liaison équipotentielle

18.4 Acrylamide dans les aliments

Conformément au Règlement (EU) 2017/2158 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, la température au sein des process de cuisson manuels et intelligents employant la friture est prédéfinie sur 175 °C. En tant que fabricant, RATIONAL garantit que la température réglée est respectée au degré près et que sa valeur théorique n'est pas dépassée.

En fonction du produit, la température peut être inférieure à 175 °C afin de réduire la teneur en acrylamide. Veuillez prendre les mesures nécessaires dans votre établissement afin de garantir le respect des valeurs seuils d'acrylamide.

Vous pouvez augmenter la température des huiles ou graisses au dessus de 180 °C à vos propres risques.

18.5 Conformité

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive 2014/53/UE relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché d'équipements radioélectriques
- Directive 2006/42/UE relative aux machines
- Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, y compris 2015/863/EU
- Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement (UE) 2023/2854 (Règlement européen sur les données)

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

- EN 60335-1:2020
- EN 60335-2-36:2017
- EN 60335-2-37:2017
- EN 60335-2-39:2002 + A1
- EN 60335-2-47:2002 + A1 + A2
- EN 61000-3-11:2000
- EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:2009
- EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010
- EN 61000-4-4:2012
- EN 61000-4-5:2014
- EN 61000-4-6:2014
- EN 61000-4-11:2004
- EN 55014-1:2017
- EN 55016-2-3:2010 + A1:2010 + A2:2014
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

Cet appareil est conforme aux directives suivantes pour les Etats-Unis et le Canada :

- FDA CFR 21
- UL 197 - Standard for Commercial Electric Cooking Appliances
- CSA C22.2 No. 109 – Commercial Cooking Appliances
- NSF/ANSI 4 – Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment

La gamme de produits suivante est couverte par les réglementations Wi-Fi nationales. Les marques d'homologation pour les réglementations Wi-Fi locales sont présentes sur la plaque signalétique.

Appareil de cuisson multifonctions à usage professionnel – Série iVario

- LMX.100.AE
- LMX.100.BE
- LMX.100.CE
- LMX.100.DE
- LMX.200.AE
- LMX.200.BE
- LMX.200.CE
- LMX.200.DE

Belarus	Brazil	South Korea	Oman	Paraguay
TP BY	ANATEL Agência Nacional de Telecomunicações 03388-20-12801	상호명: Rational AG 기자재 명칭(모델명) : Oven Controller with Wifi 용 무선기기 : LM1 대역 사용 기기 : 2400MHz ~ 2483.5MHz 제조자/제조국가 : Rational AG/ 독일 식별부호 : R-R-RAG-LM1	OMAN – TRA TRA/TA-R/8928/20 D172249	CONATEL 2020-03-I-0178

19 Regulatory Information

Canada

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

(1) this device may not cause interference, and

(2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC: 25504-LM21

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

(1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et

(2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

IC: 25504-LM21

USA

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference, and

(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class A digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications. Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference in which case the user will be required to correct the interference at his own expense.

FCC ID: 2AUI6Y-LM21

PTFE

This product contains PTFE, FKM, zinc, iron, manganese, phosphorus, nickel and chromium.

For more information about (PFAS-) chemicals in this product, visit:

Este producto contiene PTFE, FKM, zinc, hierro, manganeso, fósforo, níquel y cromo.

Para más información sobre las sustancias químicas (PFAS-) de este producto, visite:

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG https://rat.ag/cn-rohs and enter model query for the hazardous substance content table.

- ■■■ RATIONAL AG ■■ https://rat.ag/cn-rohs ■■■■■■■■■■■■■■■■■■

This product complies with applicable UK legislation and bears the UKCA marking. A full UK Declaration of Conformity is available from the manufacturer upon request.

Index

A

Accessoires RATIONAL
- Bras de relevage 10

Accessoires spéciaux 97
Activer / désactiver le mode démo 71
Affichage
- ouvrir 68

Aide
- Aide par téléphone, Chefline 97
- Fonction d'aide sur le système de cuisson 97
- Sélectionner l'aide sur l'appareil 15

Ajouter de l'huile 37
Aliment
- Cuisson sous pression 49
- hacher 37
- pocher 42
- retourner 37
- sauter 43

Appareil
- activer 13
- charger 36
- commander à l'aide de la molette de sélection rapide 16
- commander par des gestes 16
- désactiver 13

Assistant de recherche 97
Augmenter 36, 40

B

Bon
- attribuer à une zone 59
- créer son propre bon 52
- sélectionner un bon prédéfini 51
- supprimer du tableau des bons 53

Braisage basse température 27
braisage sous pression
- Poisson 28
- Viande 28

braiser
- Poisson 28
- Viande 28
- Viande à la chinoise 28

C

clarifier
- Potage 31
- Sauce 31

Cockpit 39
confire
- Légumes et accompagnements 29
- Poisson 28
- Viande 27

Congee 29
ConnectedCooking
- Commander l'appareil avec smartphone 86
- Commander l'appareil sans smartphone 86
- Enregistrer l'appareil avec smartphone 87
- Enregistrer l'appareil sans téléphone intelligent 87

Consignes de sécurité
- avant l'utilisation 11
- durant l'utilisation 11
- générales 11

Consistance 36
Consommés 31
continuer avec le temps 38
Couvercle de la cuve 10
- déverrouiller 48, 49
- Fermer 37
- ouvrir 37
- verrouiller 48, 49

Crêpes 31
Crêpes / blinis 30
Crépine 10
- nettoyer 91, 93

cuire à la vapeur
- Desserts et entremets 31
- Légumes et accompagnements 29
- Poisson 28
- Viande 27

Cuisine du monde
- sélectionner la cuisine du monde primaire 72
- sélectionner la cuisine du monde secondaire 72

Cuisson délicate 41
Cuisson Delta-T 35
cuisson minute
- Viande 27

cuisson sous pression
- Fond 31
- Légumes et accompagnements 29
- Pommes de terre 29
- Potage 31
- Riz 30
- Sauce 31
- Viande 27
- Zongzi 30

Cuisson sous vide
- Légumes et garnitures 30
- Poisson 29
- Viandes 28

Cuve 10
- Nettoyer l'extérieur de la cuve 91
- Nettoyer l'intérieur de la cuve 90
- remplir automatiquement la cuve d'eau 18
- répartir en zones 56

D

Date 68
- régler 69

Décompression 48
déglacer 36
Degré de rissolage 35
Données HACCP

Exporter les données HACCP sur une période donnée 75
exporter toutes les données HACCP 75
Données utilisateur
tout supprimer 74
Douchette 10
nettoyer 92
Types de jets 22
utiliser 22
Dumplings 29

E

Éclairage
régler 70
Écran d'affichage 10
Émincé 27
Entretien
Accessoires 92
Crépine 91
Cuve 90
Douchette 92
Joint du couvercle de la cuve 91
Molette de sélection rapide 92
Régulateur de jet 91
Remplissage automatique d'eau 91
Sonde de température à cœur 91
Système de cuisson sous pression 93
Système de verrouillage 93
Tableau de commande 92
Vanne de cuve 92
Épaisseur du produit à cuire 35

F

Faire fondre du chocolat 32
Favoris
Enregistrer le réglage en tant que favori 68
Fonctionnement continu 36
Fond 31
Format de la température
régler 69
frire
Acrylamide 104
Acrylamide dans les aliments 104
avec panier pour friture 45
Desserts et entremets 31
Légumes et accompagnements 29
Ne pas ouvrir la vanne de cuve 44
Poisson 28
Régler la température de l'huile de friture 45
Remplissage automatique de l'eau désactivé 44
Viande 27

G

Gestes 16
Gyoza 29

H

Heure 68
régler 69
Synchroniser l'heure via ConnectedCooking 69

I

iCookingSuite 26
Images utilisateur
Exporter les images 74
Importer les images 74
supprimer toutes mes images 74
Insérer la grille de fond de cuve 37
Interruption 39
Intervalles de nettoyage 89
Invitations 36
charger 36
déglacer 36
hacher 37
remuer 37
retourner 37
iZoneControl 51

J

Joint 10
Nettoyer le joint du couvercle de la cuve 91
Remplacer le joint de la vanne de cuve 101
Remplacer le joint du couvercle de la cuve 101

L

l'économiseur d'écran
activer au bout de x min 70
activer ou désactiver 70
Langue
Régler la langue de l'interface utilisateur 68
Lou Mei 27
Luminosité de l'écran
régler 70
régler la temporisation au bout de x min 70

M

Maintenir la température à cœur 39
Maintien 39
mélanger 36
Modes de cuisson 26
Attribuer le mode manuel à une zone 58
Molette de sélection rapide 10, 16
nettoyer 92
Montée en pression 48

N

Niveau de charge maximal 17
Niveau de remplissage
Niveau de remplissage maximal 17
Niveau de remplissage minimal 17
Niveau de remplissage maximal respecté 48
Nouveau chargement 38

O

Occupation de la cuve

créer sa propre occupation de cuve 57
enregistrer 58
sélectionner une occupation de cuve prédéfinie 57
supprimer 58
Omelette 30
Onsen Tamago 30
Option
Cuisson sous pression 26
Douchette 10
Prise de courant 10
Système de verrouillage 10

P

Paëlla 29
Panier 36, 41
Panier de cuisson
démarrer 64
enregistrer 61
programmation 60
vérifier 60
Plage de température
Frire 44
Sauter 43
Vapeur douce et maintien 42
pocher
Fruits 31
Fruits de mer 28
Lait 32
Légumes et accompagnements 29
Œufs 30
Pâtes 30
Pocher à basse température 27
Poisson 28
Pommes de terre 29
PowerBoost 42
Riz 29
Sucre 32
Viande 27
Pocher à basse température 27
Polenta 29
Port USB 10
porter à ébullition 39
Potages
à forte teneur en lait et en crème 31
Potages à la crème 31
Soupes au velours 31
Potages semi-finis 31
PowerBoost 41
Préchauffage 37, 41
Présélection heure de début 65
Prise de courant 10
Mise en place du cache de prise 102
Process de cuisson 26
Produits d'entretien
Détergents inappropriés 89
Produits d'entretien appropriés 89
Profil
activer 82
ajouter un nouveau profil 81
modifier 81
nouveau profil 81
supprimer 83
Profils utilisateur
Exporter les profils 73
Importer les profils 73
Programme
créer manuellement 61
créer un programme intelligent 62
démarrer un programme manuel 64
enregistrer 62
exporter 73
Importer 73
supprimer tous mes programmes 73
Purée prête à l'emploi 29

R

Ragoût 27
Ragoût basse température 27
Ragoût basse température 27
Réglage ergonomique de la hauteur 25
Réglages
Enregistrer en tant que favori 68
Réglages de base du système de cuisson
exporter tous les réglages de base du système de cuisson 74
importer tous les réglages de base du système de cuisson 74
Régler le volume sonore général 70
Régler les chargements / les actions nécessaires 71
Régulateur de jet
nettoyer 91
remplir 36
Remplissage automatique de l'eau 10
nettoyer 91
remuer 37
Répartition de la cuve 54
créer sa propre répartition de la cuve 55
enregistrer 56
modifier 55
répartition prédéfinie de la cuve 54
supprimer 56
Répertoire de cuisson
accéder à un mode de cuisson intelligent 33
annuler 46
annuler un mode de cuisson intelligent 39
Démarrer un mode de cuisson intelligent 34, 64
Surveiller un mode de cuisson intelligent 39
Résistance à la corrosion 90
Risotto 30

S

Sauces
Fond 31
Sauces liées 31
Sauces semi-finies 31
Sauces liées 31
Sauces semi-finies 31

Saucisses pochées 28
sauter
Fruits de mer 28
Légumes et accompagnements 29
Poisson 28
Service
Exporter le protocole des statistiques d'erreur 75
Exporter les protocoles développeur sur une période donnée 75
exporter tous les protocoles développeur 75
exporter tous les rapports de service 75
Sonde de température à cœur 10
Aliments de petite taille 21
Filets de poisson 21
Légumes 22
Message d'erreur 22
nettoyer 91
piquer 21
Poissons entiers 22
repositionner 38
Steak 21
Sortes de chocolats 36
Stir fry 28, 29, 30
Système de cuisson sous pression
nettoyer 93
Système de verrouillage 10
nettoyer 93

T

Tableau de bons
éditer en mode programmation 54
modifier 53
modifier dans iCookingSuite 53
Tableau de commande
nettoyer 92
Taille de l'aliment à cuire 35
Tamagoyaki 31
Température à cœur 36
Temps de cuisson 36
Temps restant 37
Tonalité
régler 70
Régler la tonalité signalant la fin de l'étape du programme 71
Régler la tonalité signalant la fin du temps de cuisson 71
torréfier
Noix et graines 32

V

Vanne de cuve 10
nettoyer 92
Viande blanche 35
Viande rouge 35

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231
info@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS
1 rue du Forez
F-68270 Wittenheim
Tel. +33 (0)389 570135
Fax +33 (0)389 570136
info.fr@rational-online.com
rational-online.com

22.026 V-20 PMS/henj 02/26 fr-CA © RATIONAL AG