

iCombi® Pro

Traducerea instrucțiunilor de utilizare originale



Cuprins

1	Introducere.....	9
1.1	Ajutor în aparat.....	9
1.2	Răspunderea pentru produs	9
1.3	Grupa țintă.....	9
1.4	Utilizarea conformă.....	9
1.5	Folosirea prezentelor instrucțiuni.....	9
1.5.1	Explicarea simbolurilor	9
1.5.2	Explicarea pictogramei	10
1.5.3	Explicarea indicațiilor de avertizare	10
1.5.4	Imagini	10
1.5.5	Modificări tehnice.....	10
2	iCombi Pro.....	11
3	Indicații generale de siguranță	12
3.1	Indicații de siguranță pentru aparate cu racord la gaz.....	13
3.2	Echipament individual de protecție.....	13
3.3		14
4	Cum lucrați cu aparatul	15
4.1	Prima punere în funcțiune	15
4.2	Pornirea și oprirea aparatului	15
4.3	Fereastră de start.....	16
4.3.1	Data, ora, stare	17
4.3.2	Ajutor în aparat	17
4.4	Interacțiunea cu aparatul	17
4.4.1	Gesturi	17
4.4.2	Roată de reglare centrală.....	18
4.5	Cantități maxime de încărcare	18
4.6	Deschiderea și închiderea ușii camerei de coacere.....	18
4.7	Încărcarea aparatului.....	19
4.8	Introducerea senzorului de temperatură a miezului.....	20
4.9	Folosirea dușului de mână.....	22
4.10	Îndepărtarea cadrelor de agățare	23
5	Gătirea inteligentă - iCookingSuite	24
5.1	Regimuri de funcționare și proces de gătire.....	24
5.2	Gătirea inteligentă a alimentelor	25
5.2.1	Apelarea programului de gătire inteligentă.....	25
5.2.2	Pornirea programului de gătire inteligentă	25
5.2.3	Preselectarea orei de pornire.....	26
5.3	Adaptarea rezultatului de gătire în funcție de preferințe	27
5.3.1	Parametri de gătire	27
5.3.2	Funcții suplimentare	29
5.3.3	Solicitări.....	29
5.3.4	Informații	30

5.3.5	Opțiuni.....	30
5.4	Monitorizarea programului de gătire inteligentă	32
5.5	Întreruperea programului de gătire inteligentă	32
5.6	Sortarea programelor de gătire inteligentă	32
6	Gătire manuală.....	33
6.1	Adaptarea rezultatului de gătire în funcție de preferințe	33
6.1.1	Parametri de gătire	33
6.1.2	Funcții suplimentare	34
6.1.3	Solicitări și informații	35
6.2	Abur	35
6.2.1	Clima camerei de coacere și intervalul de temperatură	35
6.2.2	Gătirea la abur a preparatelor	35
6.3	Combinație dintre abur și aer cald	36
6.3.1	Clima camerei de coacere și intervalul de temperatură	36
6.3.2	Gătirea preparatului cu combinația dintre abur și aer cald	36
6.4	Aer cald	37
6.4.1	Clima camerei de coacere și intervalul de temperatură	37
6.4.2	Gătirea preparatelor la aer cald	37
6.5	Întreruperea gătirii manuale	38
7	Gătire sous-vide.....	39
7.1	Program sous-vide.....	39
8	Pasteurizare	40
8.1	Programe de gătire cu pasteurizare	40
9	Afumare.....	41
9.1	Programe de gătire cu afumare.....	41
10	Gătirea la temperaturi joase	42
11	Finishing.....	43
11.1	Setarea greutatei farfuriei à la carte.....	43
11.2	Greutatea farfuriei pentru banchet.....	43
12	iProductionManager	45
12.1	Creare bonuri manuale.....	45
12.2	Suport de bonuri	46
12.2.1	Adăugarea programelor de gătire inteligentă.....	46
12.2.2	Adăugarea programelor și coșurilor de produse.....	46
12.2.3	Editor suport de bonuri	47
12.3	Timer	48
12.4	Plasarea bonurilor	48
12.4.1	Verificarea combinației.....	49
12.4.2	Logica de plasare	49
12.4.3	Închidere goluri de planificare	50
12.4.4	Optimizare timp.....	50
12.4.5	Optimizare energie	51
12.5	Prelucrarea și ștergerea bonurilor	52

12.6	Gătire la ora programată	52
12.7	Planificare.....	53
12.7.1	Creare planificări.....	53
12.7.2	Pornire planificări	54
13	Regimul de programare.....	55
13.1	Creare program manual	55
13.2	Crearea unui program inteligent	57
13.3	Programarea coșului de produse	59
13.4	Prelucrarea și ștergerea programelor	60
13.5	Prelucrarea și ștergerea programelor (rezervorul de chimicale).....	60
13.6	Crearea programului de curățare (rezervorul de chimicale).....	60
13.7	Pornirea programelor și a coșurilor de produse.....	62
13.8	Planificare.....	62
13.8.1	Creare planificări.....	63
13.8.2	Pornire planificări	64
14	Comutarea între regimurile de funcționare	65
15	Setări.....	66
15.1	Favorite.....	66
15.2	Afișaj.....	66
15.2.1	Limbă	66
15.2.2	Data și ora	66
15.2.3	Setarea formatului temperaturii.....	67
15.2.4	Vizualizare programe	67
15.3	Lumină	68
15.3.1	Luminozitate ecran	68
15.4	Sunet.....	68
15.4.1	Volum total.....	68
15.4.2	Solicitare de încărcare/acțiune	69
15.4.3	Sfârșit etapă de program	69
15.4.4	Sfârșit timp de gătire.....	69
15.4.5	Întrerupere a procesului/eroare detectată.....	70
15.5	Sistem de gătire	70
15.5.1	Informații despre tipul aparatului	70
15.5.2	Consum de energie.....	70
15.5.3	Modul de economisire a energiei în iProductionManager	71
15.5.4	Funcție de blocare a ecranului	71
15.5.5	Regim demo.....	71
15.5.6	Power Steam	71
15.5.7	Duză de control	71
15.5.8	Watchdog	72
15.5.9	Pericol.....	72
15.5.10	Golirea generatorului de abur.....	72
15.5.11	VarioSmoker	72
15.6	Gătire.....	72

15.6.1	Bucătărie națională primară.....	72
15.6.2	Bucătărie națională secundară.....	72
15.6.3	Greutatea farfuriei à la carte.....	73
15.6.4	Greutatea farfuriei pentru banchet.....	73
15.6.5	Număr de sertare.....	73
15.6.6	Ordine sertare.....	73
15.6.7	Ciocnirea încărcăturilor la programarea manuală în iProductionManager.....	73
15.6.8	Timp de menținere a climatizării.....	74
15.6.9	iProductionManager 3D.....	74
15.7	Gestionarea datelor.....	74
15.7.1	Exportarea tuturor datelor.....	75
15.7.2	Program de gătit.....	75
15.7.3	Profil utilizator.....	75
15.7.4	Imagini utilizator.....	75
15.7.5	Setări de bază.....	76
15.7.6	Date HACCP.....	76
15.7.7	Service.....	77
15.8	Setări de rețea.....	77
15.9	Profil utilizator.....	79
15.9.1	Activare profil.....	79
15.9.2	Prelucrare profil.....	80
15.9.3	Adăugare profil.....	82
15.9.4	Editare ecran.....	82
15.9.5	Elaborare afișaj nou.....	82
15.10	Service.....	83
15.10.1	Info update de software.....	83
15.10.2	Versiune software instalată.....	83
15.11	ConnectedCooking.....	83
16	Managementul bucătăriei.....	85
16.1	Managementul igienei.....	85
16.1.1	Date HACCP înregistrate.....	85
16.1.2	Exportare date HACCP.....	85
16.1.3	Transferul automat al datelor HACCP la ConnectedCooking.....	85
16.2	Conectarea aparatelor în rețea.....	85
16.2.1	Realizare conexiune WLAN.....	86
16.2.2	Conectare cablu de rețea.....	87
16.2.3	Realizare conexiune la rețea.....	87
16.3	ConnectedCooking.....	88
16.3.1	Conectarea aparatului la ConnectedCooking.....	88
16.4	Executare actualizare de software.....	89
17	Curățarea automată - iCareSystem.....	90
17.1	Indicații generale de siguranță.....	90
17.2	Moduri de curățare.....	91
17.3	Programe de curățare.....	91

17.4	Stare de curățare și Care	91
17.5	Pornirea curățării automate	92
17.6	Întreruperea curățării automate	92
17.7	Curățare forțată după ore de funcționare.....	93
17.8	Plan de curățare.....	93
18	Întreținere.....	95
18.1	Indicații generale de siguranță	95
18.2	Intervale de întreținere.....	95
18.3	Produse de îngrijire.....	95
18.4	Curățarea ușii camerei de coacere	96
18.5	Decalcifiere duză de vaporizare.....	97
18.6	Curățarea filtrului de aer	98
18.7	Curățarea dușului de mână.....	98
18.8	Curățarea diafragmei de operare	98
18.9	Curățarea accesoriilor.....	99
19	Inspirație și ajutor	100
19.1	Asistent căutare.....	100
19.2	Ajutor în aparat.....	100
19.3	Asistență prin telefon	100
19.4	Asistență de service	101
19.4.1	Transferul automat al datelor de service la ConnectedCooking.....	101
19.4.2	Consultarea datelor de service	101
19.5	Rezolvarea problemei.....	101
19.5.1	Mesaje de eroare încălzire generator de abur	101
19.5.2	Mesaje de eroare pentru aparatele pe gaz	102
19.5.3	Mesaje de eroare încălzire aer cald.....	103
19.5.4	Mesaje de eroare umiditate.....	103
19.5.5	Mesaje de eroare iCareSystem - Curățare	103
19.5.6	Mesaje de eroare iCareSystem - Care.....	104
19.5.7	Centrul de mesaje.....	104
20	Întreținere.....	105
20.1	Înlocuirea filtrului de aer	105
20.2	Înlocuirea garniturii la ușa camerei de coacere	106
21	Transport	107
21.1	Transportul aparatului.....	107
22	Scoaterea din funcțiune și eliminarea.....	109
22.1	Scoaterea din funcțiune	109
22.2	Eliminare	109
23	Date tehnice	110
23.1	Aparate cu racord electric.....	110
23.2	Tipuri și denumiri model	110
23.3		110
23.4	Conformitate.....	110

23.4.1	Aparate cu racord electric	110
Index		111

1 Introducere

Stimată clientă, stimate client,

vă felicităm pentru noul dvs. iCombi Pro. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de prima punere în funcțiune. Instrucțiunile de utilizare vă garantează manevrarea în siguranță a aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare într-un loc care să fie în orice moment accesibil tuturor utilizatorilor aparatului.

iCombi Pro este cel mai inteligent Combi-Steamer. Acesta gătește o diversitate de preparate pentru 20 sau mai multe mii de oaspeți. Pește, carne, carne de pasăre, garnituri sau produse de patiserie, prăjite, la grătar, sau coapte. Datorită sistemului de comandă inteligent al programelor de preparare și a managementului climei, totul se întâmplă automat, perfect, chiar și în condiții de încărcare maximă.

Vă dorim o utilizare plăcută a aparatului dvs. iCombi Pro.

Cu stimă,

RATIONAL AG

1.1 Ajutor în aparat

Aceste instrucțiuni de utilizare precum și o diversitate de exemple de utilizare din întreaga sunt accesibile din aparat, pentru a vă oferi asistență în operare. Toate informațiile referitoare la această funcție se găsesc aici: Ajutor în aparat [▶ 100]

1.2 Răspunderea pentru produs

RATIONAL nu răspunde pentru daunele care rezultă din modificările tehnice neautorizate sau utilizarea necorespunzătoare a produsului.

1.3 Grupa țintă

Acest document se adresează persoanelor care lucrează în bucătării mari și industriale.

Aparatul nu poate fi utilizat, curățat sau întreținut de următoarele grupuri de persoane:

- Persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse
- Persoane cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare
- Copii

Supravegheați copii atunci când se află în apropierea aparatului. Acest aparat nu este o jucărie pentru copii.

1.4 Utilizarea conformă

iCombi Pro a fost dezvoltat pentru prepararea termică a alimentelor.

Acest aparat poate fi utilizat doar în mediu profesionist, de exemplu în bucătării de restaurante și bucătării mari și profesionale din spitale, patiserii sau măcelării. Acest aparat nu poate fi utilizat în aer liber. Acest aparat nu poate fi utilizat pentru producția continuă, industrială, de masă a alimentelor.

Orice altă utilizare este considerată neconformă cu destinația și este periculoasă. RATIONAL AG nu își asumă nicio răspundere pentru consecințele rezultate în urma utilizării neconforme.

1.5 Folosirea prezentelor instrucțiuni

1.5.1 Explicarea simbolurilor

În acest document se utilizează următoarele simboluri pentru a vă transmite informații și pentru a vă indica acțiunile necesare:

✓ Acest simbol marchează condițiile preliminare care trebuie îndeplinite înainte de a efectua o acțiune.

1. Acest simbol marchează o acțiune pe care trebuie să o efectuați.

> Acest simbol marchează un rezultat intermediar pe baza căruia puteți verifica rezultatul unei acțiuni.

>> Acest simbol marchează un rezultat pe baza căruia puteți verifica rezultatul final al unei instrucțiuni de acțiune.

▪ Acest simbol marchează o enumerare.

a. Acest simbol marchează o listă.

1.5.2 Explicarea pictogramei

Următoarele pictograme sunt utilizate în acest document:

 **Precauție!** Înainte de utilizarea aparatului citiți instrucțiunile de utilizare.

 Simboluri generale de avertizare

 Indicații folositoare pentru utilizarea simplă a aparatului dumneavoastră.

1.5.3 Explicarea indicațiilor de avertizare

În cazul în care vedeți una dintre următoarele indicații de avertizare, vi se semnalizează situații periculoase și sunteți instruiți să evitați aceste situații.

PERICOL

În cazul în care vedeți indicația de avertizare din clasa de pericol PERICOL, vi se semnalizează situații care duc la vătămări corporale grave sau mortale.

AVERTISMENT

În cazul în care vedeți indicația de avertizare din clasa de pericol AVERTISMENT, vi se semnalizează situații care pot duce la vătămări corporale grave sau mortale.

ATENȚIE

În cazul în care vedeți indicația de avertizare din clasa de pericol PRECAUȚIE, vi se semnalizează situații care pot duce la vătămări corporale.

INDICAȚIE

În cazul în care vedeți această indicație, vi se semnalizează situații care pot cauza daune la aparat.

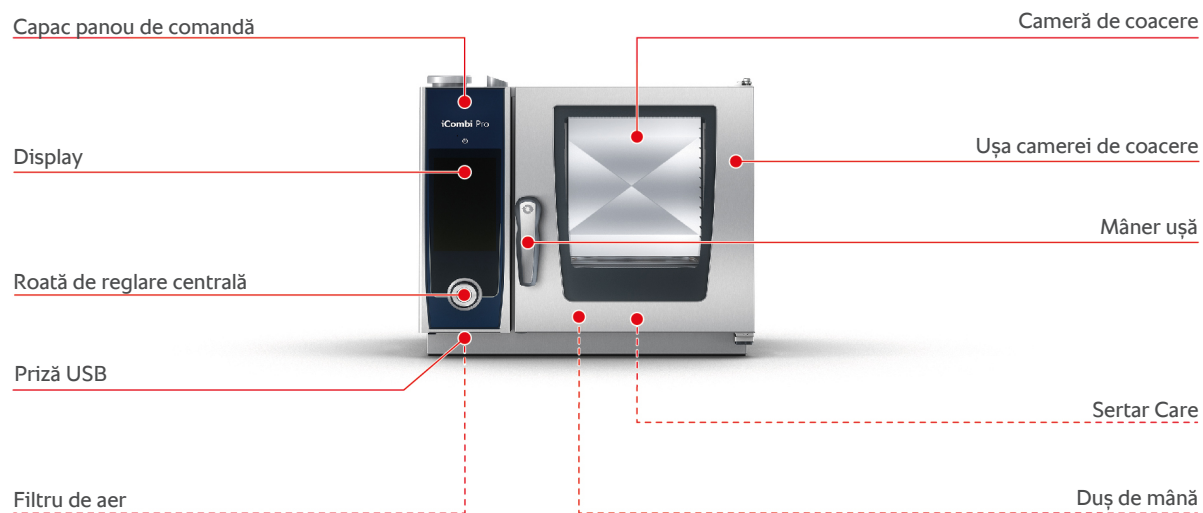
1.5.4 Imagini

Imaginile folosite în prezentele instrucțiuni de utilizare pot fi diferite față de aparatul propriu-zis.

1.5.5 Modificări tehnice

Ne rezervăm dreptul de a aduce modificări tehnice care servesc dezvoltării produselor.

2 iCombi Pro



3 Indicații generale de siguranță

Aparatul este construit sigur și nu prezintă niciun pericol în condiții de utilizare normale, conforme. Acțiunile corecte pentru utilizarea aparatului sunt descrise în prezentele instrucțiuni de utilizare.

- Instalarea aparatului trebuie efectuată exclusiv de către centrul autorizat de service RATIONAL.
- Întreținerea aparatului trebuie efectuată exclusiv de către centrul autorizat de service RATIONAL.
- Aparatul dumneavoastră trebuie întreținut cel puțin o dată pe an de către un partener de service autorizat RATIONAL, pentru a asigura o stare tehnică ireproșabilă.
- Nu modificați aparatul sau instalarea aparatului efectuată de către centrul autorizat de service RATIONAL.
- Nu înlăturați sita de scurgere de pe fund.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care este deteriorat, în general, sau în cazul în care cablul de racordare este deteriorat. Un aparat deteriorat nu este sigur și poate cauza vătămări corporale sau incendiu.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care un geam de sticlă de la ușa camerei de coacere prezintă daune. Contactați centrul autorizat de service RATIONAL și solicitați înlocuirea geamului de sticlă de la ușa camerei de coacere.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
Nu așezați pe aparat recipiente fierbinți sau recipiente cu lichide fierbinți.
- Nu păstrați materiale cu risc de aprindere sau inflamabile în apropierea aparatului.
- Utilizați aparatul numai la o temperatură ambiantă între +5 °C și +40 °C.
- Evitați plasarea surselor de căldură, precum friteuze sau plite în apropierea aparatului.
- În timpul funcționării, asigurați-vă că pardoseala din jurul aparatului este curată și antiderapantă.
- Pentru a evita pericolele de accident sau deteriorările aparatului, sunt necesare neapărat școlarizări regulate și instructaje de siguranță pentru personalul de deservire.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu dispun de experiența și/sau cunoștințele necesare. Cu excepția situației în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranță și când li se atrage atenția asupra pericolelor reprezentate de aparat. Suprafețele și accesoriile pot fi fierbinți, vă rugăm să țineți cont de acest fapt când le supravegheați. Curățarea și întreținerea la nivel de utilizator nu trebuie efectuată de copii nesupravegheați

Indicații de siguranță înainte de utilizare

- Asigurați-vă că aparatul prezintă o temperatură de minimum + 5 °C.
- Asigurați-vă că tabla de ghidare a aerului aflată în fața roții ventilatorului este blocată sus și jos.
- Asigurați-vă că toate cadrele de agățare sau căruciorul pentru suportul de tăvi sunt blocate.
- Asigurați-vă că în camera de coacere nu există reziduuri de la tabletele de curățare.
- Dacă repuneți aparatul în funcțiune după o perioadă mai lungă de repaus, clătiți dușul manual cu cel puțin 10 litri de apă.
- La încălzirea alimentelor în ambalaje trebuie utilizate numai setările indicate de distribuitorul ambalajului.

Indicații de siguranță în timpul utilizării

- Astfel evitați opăririle și arsurile:
 - În timpul utilizării deschideți cu grijă ușa camerei de coacere. Există riscul de evacuare a aburului fierbinte.
 - Purtați echipament individual de protecție atunci când îndepărtați accesorii sau obiecte din camera de coacere fierbinte.
 - În timpul funcționării, atingeți aparatul doar pe panoul de operare și pe mânerul ușii de la camera de coacere. Suprafețele exterioare se pot înfierbânta la peste 60°C.
 - Împingeți recipientele cu produse de gătit doar pe sertarele de pe care le puteți urmări. În caz contrar, există riscul ca la îndepărtarea din aparat, produsul de gătit fierbinte să se verse din recipient.
- Astfel evitați riscul de incendiu și explozie:
 - Nu folosiți aparatul pentru a prepara lichide ușor inflamabile, de ex. băuturi alcoolice precum vinul. Lichidele ușor inflamabile se pot aprinde spontan în prezența aburului.

- La aplicațiile de preparare la grătar sau prăjire, plasați sub grătar o tavă de colectare a grăsimii.
- Astfel evitați daunele materiale produse prin utilizarea neconformă a accesoriilor:
 - Folosiți doar accesorii originale RATIONAL.
 - Pentru a conferi preparatelor o notă de afumat, folosiți exclusiv VarioSmoker.
- Dacă există preparate culinare în camera de coacere, care au atins deja temperatura de consum, camera de coacere nu trebuie încărcată cu alimente reci.
- Alimentele ambalate pot fi aduse la temperatura de consum numai dacă acest lucru se realizează în condițiile climatice de gătire specificate de producător.

Astfel evitați accidentările atunci când lucrați cu cărucioare de transport, cărucioare pentru suportul de tăvi sau cărucioare pentru suportul de farfurii:

- Împingeți căruciorul de transport, căruciorul pentru suportul de tăvi sau căruciorul pentru suportul de farfurii cu grijă peste praguri sau peste pardoseala denivelată, prevenind bascularea.
- Activați frânele de staționare ale cărucioarelor de transport, cărucioarelor pentru suportul de tăvi sau cărucioarelor pentru suportul de farfurii, pentru a nu aluneca pe pardoseala înclinată.
- Fixați căruciorul de transport pe aparat, înainte de a împinge în aparat sau de a scoate din aparat un cărucior pentru suportul de tăvi sau un cărucior pentru suportul de farfurii.
- Închideți încuietoarea pentru recipiente a căruciorului pentru suportul de tăvi și acoperiți recipientele cu preparate fierbinți, atunci când deplasați căruciorul pentru suportul de tăvi. În caz contrar există riscul de vărsare a produsului fierbinte.

Indicații de siguranță după utilizare

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Pentru a evita coroziunea în camera de coacere, lăsați ușor deschisă ușa camerei de coacere în pauzele mai îndelungate de funcționare dar și peste noapte.
- În cazul unor pauze de funcționare mai îndelungate închideți alimentarea aparatului cu apă, curent și gaz.
- În cazul unor pauze de funcționare mai îndelungate și înainte de transportul aparatului goliți generatorul de abur.

3.1 Indicații de siguranță pentru aparate cu racord la gaz

- Astfel evitați pericolul de incendiu:
 - În cazul în care aparatul este racordat la un coș de fum, contactați periodic instalatorul de gaz pentru a curăța conducta de evacuare a aparatului. Aveți grijă să fie respectate dispozițiile naționale specifice.
 - Nu depozitați obiecte pe țevile de evacuare a gazelor.
- Astfel evitați accidentele mortale:
 - Dacă aparatul funcționează cu o hotă, porniți întotdeauna hota în timpul funcționării. În caz contrar există riscul de acumulare a gazelor de ardere.
- Comportamentul corect în cazul în care simțiți miros de gaze:
 - Nu apăsați pe niciun întrerupător de iluminat sau al aparatului, nu scoateți niciun ștecăr din priză și nu folosiți telefoane mobile sau telefoane. Există riscul de formare a scânteilor și de amplificare a pericolului de explozie.
 - Deschideți ferestrele și ușile și ventilați încăperea cu aer proaspăt. Nu porniți hotele sau ventilatoarele pentru a aerisi încăperea. Există riscul de formare a scânteilor și de amplificare a pericolului de explozie.
 - Închideți robinetul de blocare a conductei de gaz.
 - Evacuați clădirea și contactați furnizorul de gaz sau pompierii.

3.2 Echipament individual de protecție

- În timpul lucrărilor la aparat purtați doar îmbrăcăminte care să nu cauzeze un accident de muncă, în special din cauza temperaturii, a stropilor de lichide fierbinți sau substanțe caustice.
- Purtați mănuși de protecție pentru a vă proteja eficient în timpul manevrării obiectelor fierbinți și a pieselor din tablă cu muchii ascuțite.

- În timpul lucrărilor de curățare purtați ochelari de protecție bine fixați pe figură și mănuși de protecție împotriva chimicalelor, pentru a vă proteja eficient în timpul manipulării substanțelor de întreținere.

3.3

4 Cum lucrați cu aparatul

4.1 Prima punere în funcțiune

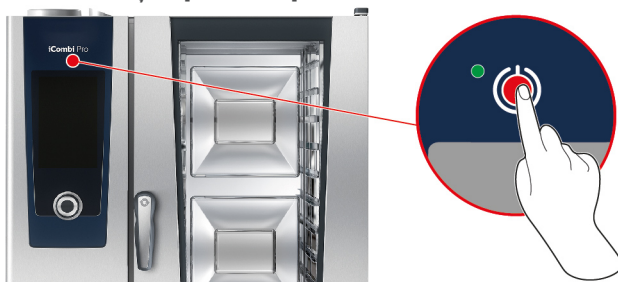
La prima punere în funcțiune a aparatului dumneavoastră, acesta a fost deja instalat corespunzător de către centrul autorizat de service RATIONAL. Auto testul a fost deja efectuat și astfel aparatul este pregătit pentru funcționare. Toate informațiile referitoare la instalare se găsesc în manualul de instalare livrat împreună cu produsul.

Înainte de a lucra prima dată cu aparatul

1. Curățați aparatul și accesoriile înainte de a pune aparatul pentru prima dată în funcțiune.

Alte informații găsiți aici: [Întreținere \[► 95\]](#)

4.2 Pornirea și oprirea aparatului



Pornire aparat

1. Pentru a porni aparatul, apăsați și mențineți apăsată tasta până când LED-ul luminează în verde:
 - > Se pornește aparatul. Se afișează fereastra de start [► 16].

Funcționare fără alimentare cu apă

INDICAȚIE

Funcționare numai cu racord de apă pentru a evita supraîncălzirea și deteriorarea aparatului.

Fără racordul de apă aparatul nu poate fi utilizat în regimul de funcționare cu abur sau în regimul combinat. Este disponibil numai regimul de funcționare cu aer cald cu căldură uscată. Măsurile descrise sunt obligatorii pentru a preveni supraîncălzirea aparatului și posibilele deteriorări.

Funcționarea continuă fără apă nu este posibilă.

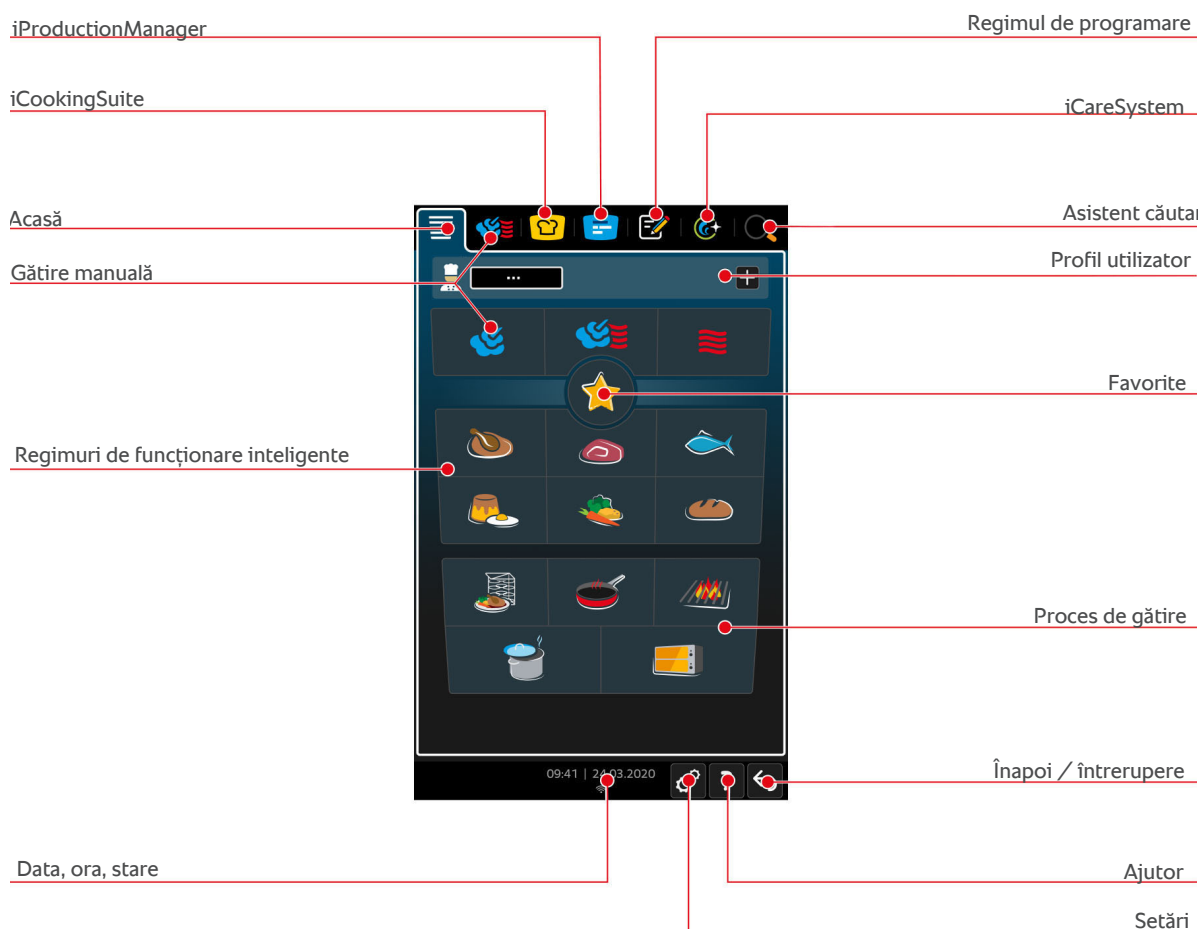
Dacă utilizați aparatul fără racord la alimentare cu apă, după scurt timp vi se va solicita să turnați 3 litri de apă în camera de coacere. În rândul de subsol este afișat simbolul: Funcționarea temporară fără alimentare cu apă este posibilă în următoarele condiții:

1. Turnați 3 litri de apă pe fundul camerei de coacere pentru a preveni supraîncălzirea aparatului.
2. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:
3. După cel târziu 5 ore de funcționare, efectuați răcirea la < 100 °C.
4. Turnați apoi din nou 3 litri de apă în camera de coacere.
5. De îndată ce apa este din nou disponibilă, începeți curățarea.

Oprește aparat

1. Pentru a opri aparatul, apăsați și mențineți apăsată tasta până când LED-ul luminează în oranj:
 - > Se afișează o întrebare de control, pentru a verifica dacă sunteți sigur că doriți să opriți aparatul.
 2. Pentru a opri aparatul, trageți bara spre dreapta.
- >> Se oprește aparatul.

4.3 Fereastră de start



- iProductionManager [► 45]
- Gătirea inteligentă - iCookingSuite [► 24]
- Home
Atunci când apăsați această tastă ajungeți în fereastra de start.
- Regimuri de funcționare manuale [► 33]
- Favorite
- Regimuri de funcționare inteligente [► 24]
Atunci când apăsați una dintre aceste taste se afișează toate programele inteligente de preparare, salvate în regimul de funcționare inteligent.
- Proces de gătire
Atunci când apăsați această tastă se afișează toate programele de gătire inteligentă alocate procesului de gătire.
- Regimul de programare [► 55]
- Curățarea automată - iCareSystem [► 90]
- Data, ora, stare [► 17]
- Setări [► 66]
- Ajutor în aparat [► 100]
- Înapoi / Întrerupere
Atunci când apăsați această tastă, reveniți la fereastra anterioară. Atunci când apăsați și mențineți apăsată această tastă, întrerupeți un program de preparare.

A se vedea și

 Asistent căutare [▶ 100]

4.3.1 Data, ora, stare

În rândul de subsol observați în orice moment data și ora curente, precum și starea următoarelor racorduri și conexiuni:

**Stick USB conectat**

Acest simbol indică faptul că ați conectat un stick USB sau un accesoriu USB la aparat.

**Conexiune la rețea**

Acest simbol indică faptul că aveți o conexiune la router, dar nu la internet: .

Acest simbol indică faptul că aparatul dumneavoastră este conectat la o rețea LAN. Atunci când există o eroare de rețea, este afișat următorul simbol: .

**Conexiune WLAN**

Acest simbol indică faptul că aparatul dumneavoastră este conectat la WLAN. Calitatea conexiunii este foarte bună.

Atunci când calitatea conexiunii scade, se afișează următoarele simboluri:  .

Acest simbol indică faptul că aveți o conexiune la router, dar nu la internet: .

Atunci când există o eroare de conexiune, este afișat următorul simbol: .

**Mesaj de eroare**

Acest simbol indică faptul că pe afișaj apare un mesaj de eroare.

**Conexiune ConnectedCooking**

Acest simbol indică faptul că aparatul dumneavoastră este conectat cu ConnectedCooking. Atunci când aparatul este conectat cu ConnectedCooking, se afișează următorul simbol: .

**Racord de apă**

Acest simbol indică faptul că aparatul dumneavoastră nu este conectat la racordul de apă. Dacă porniți aparatul, vi se solicită să turnați 3 litri de apă în camera de coacere.

Optimizare activă a energiei (opțiune: conectare la instalația de optimizare a energiei)

Aparatul dumneavoastră RATIONAL poate fi echipat cu o interfață opțională pentru o instalație de optimizare a energiei. În cazul în care puterea disponibilă a aparatului dumneavoastră este limitată de instalația de optimizare a energiei, apare simbolul  în subsolul afișajului. Dacă simbolul  nu este vizibil, puterea maximă a conexiunii la rețea este disponibilă.

4.3.2 Ajutor în aparat**Selectarea asistenței din aparat**

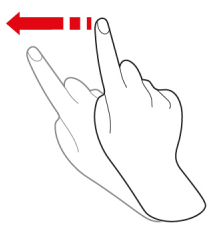
Prin selectarea simbolului semn întrebării, veți ajunge la funcția de asistență integrată din aparat. Aici este descrisă operarea aparatului dumneavoastră în format digital. Ajutorul este sensibil la context, deci întotdeauna este afișat mai întâi ajutorul pentru conținutul actual al ecranului. În plus, funcția de ajutor oferă informații detaliate despre programele de gătit individuale, precum și sfaturi utile referitoare la acestea.

4.4 Interacțiunea cu aparatul**4.4.1 Gesturi**

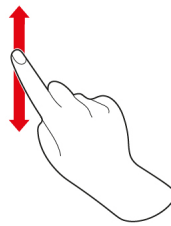
Puteți opera aparatul doar cu câteva gesturi simple.



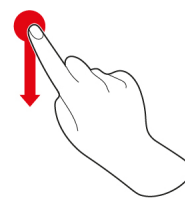
Apăsare



Swipe (tragere cu degetul)



Derulare



Drag-and-drop (glisare și fixare)

4.4.2 Roată de reglare centrală



În locul Gesturi [► 17] puteți modifica setările prin rotirea roții de reglare centrale. Confirmați acțiunile prin apăsarea roții de reglare.

4.5 Cantități maxime de încărcare

INDICAȚIE

Deteriorarea aparatului prin cantități de încărcare prea mari

În cazul în care depășiți cantitatea de încărcare maximă, aparatul poate suferi deteriorări.

1. Încărcați aparatul doar cu cantitățile de încărcare maxime indicate aici

Tip	Cantitate de încărcare max. [kg]	Greutate max. per raft
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 Deschiderea și închiderea ușii camerei de coacere



Deschiderea ușii camerei de coacere

1. Rotiți mânerul ușii camerei de coacere spre dreapta.
 2. Atunci când aparatul este dotat cu o încuietoare de siguranță, rotiți mai întâi mânerul spre stânga și apoi spre dreapta.
 3. Deschideți încet ușa camerei de coacere. **⚠ PRECAUȚIE! Pericol de opărire! Atunci când aparatul este în funcțiune, există riscul de răbufnire a aburului din camera de coacere.**
- >> Roata ventilatorului va fi frânată.

Închiderea ușii camerei de coacere

1. Apăsați cu fermitate ușa camerei de coacere.

4.7**Încărcarea aparatului****⚠️ AVERTISMENT****Pericol de rănire din cauza sticlei sparte**

Asigurați-vă întotdeauna că accesoriile sunt introduse complet în aparat. În caz contrar se poate sparge geamul interior la închiderea ușii camerei de coacere și se pot produce leziuni prin tăiere.

INDICAȚIE**Accesorii în exterior**

Asigurați-vă întotdeauna că accesoriile sunt introduse complet în aparat. În caz contrar, la închiderea ușii camerei de coacere se poate sparge geamul interior.

1. Deschideți ușa camerei de coacere.
 - > Frâna rotorului ventilatorului este activată și frânează rotorul ventilatorului.
2. Introduceți produsele de gătit în aparat.
3. Atunci când aveți de preparat produse prin frigere sau prăjire, plasați sub grătar o tavă de colectare a grăsimii scurse. .
4. Închideți ușa camerei de coacere. Aveți grijă ca ușa camerei de coacere să fie perfect închisă iar mânerul să se afle în poziție verticală. **INDICAȚIE! În cazul în care aparatul a fost scos de sub tensiune sau oprit mai puțin de 15 minute, procesul în derulare va fi continuat acolo unde a fost întrerupt.**

Raft la înălțimea de peste 1,60 m

În cazul în care aparatul a fost instalat astfel încât raftul de sus să fie la peste 1,60 m față de sol, trebuie să aplicați simbolul de avertizare corespunzător.

4.8 Introducerea senzorului de temperatură a miezului

Următoarele paragrafe descriu atât modul de lucru cu sonda de temperatură de miez, cât și lucrul cu sondele de temperatură de miez cu USB montabile în exterior, disponibile opțional. Cu ajutorul unei sonde de temperatură de miez cu USB sous-vide, temperatura alimentelor găsite sous-vide poate fi monitorizată fără a distruge vidul din punga sous-vide. De asemenea, poate fi utilizată o sondă externă de temperatură de miez cu USB, de ex. există o variantă de echipare fără sondă internă de temperatură de miez.

⚠ ATENȚIE

Sondă de temperatură fierbinte

Atunci când prindeți sonda de temperatură fierbinte fără a purta mănuși de protecție, există riscul să suferiți arsuri.

1. Purtați întotdeauna mănuși de protecție atunci când lucrați cu sonda de temperatură fierbinte.

⚠ ATENȚIE

Sondă de temperatură cu vârf ascuțit

În cazul în care nu sunteți suficient de precauți la utilizarea sondei de temperatură, există riscul să vă răniți în vârful sondei de temperatură. Acest fapt este valabil în special pentru sonda de temperatură de miez cu USB sous-vide.

1. Purtați întotdeauna mănuși de protecție atunci când lucrați cu sonda de temperatură fierbinte.
2. Introduceți sonda de temperatură de profunzime USB Sous Vide în suportul lateral.

INDICAȚIE

Sonda de temperatură iese din camera de coacere

Dacă după utilizare nu introduceți sonda de temperatură în suportul prevăzut, există riscul ca aceasta să fie deteriorată.

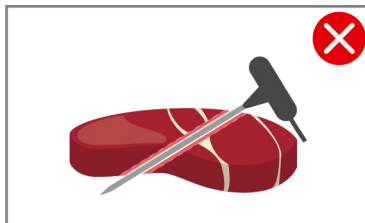
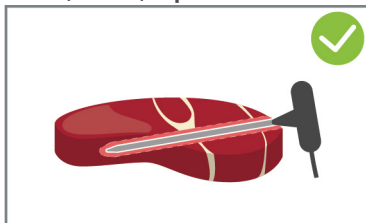
1. După utilizare, introduceți sonda de temperatură de miez în suportul special prevăzut din cadrul de agățare.



RECOMANDARE

- În cazul în care gătiți în mod frecvent preparate care conțin felii subțiri sau care sunt sub formă lichidă, se recomandă utilizarea accesoriului opțional pentru poziționare. Introduceți sonda de temperatură mai întâi în accesoriul de poziționare și apoi în produsul de gătit.
- Atunci când sonda de temperatură este mai fierbinte decât temperatura setată a miezului, răciți mai întâi sonda de temperatură cu dușul de mână.

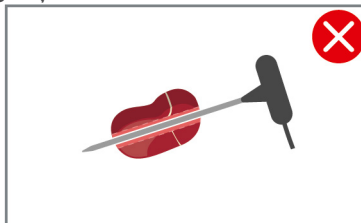
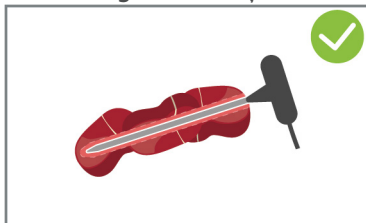
Carne, de ex., friptură



1. Introduceți sonda de temperatură până la mâner, oblic, în produsul de gătit, astfel încât aceasta să pătrundă cât mai adânc în produs.

Bucăți mari de carne, de ex. friptură în bucată întreagă

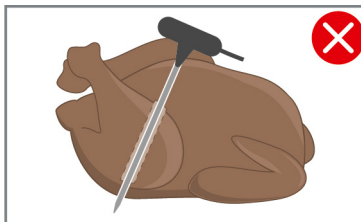
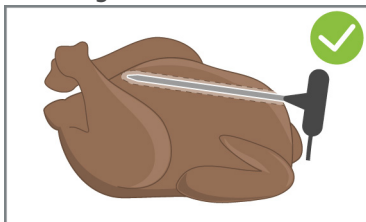
1. Introduceți sonda de temperatură până la mâner în porțiunea cea mai groasă a produsului de gătit.

Produs de gătit în bucăți mici, de ex. gulaș

1. Introduceți sonda de temperatură în mai multe bucăți din produs, până când aceasta este umplută cu bucăți de produs de la vârf până la mâner.

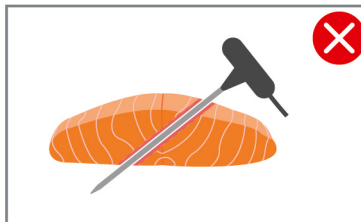
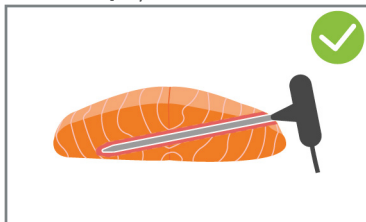
Produs de gătit cu dimensiuni variate

1. Introduceți mai întâi sonda de temperatură într-o bucată mică de produs.
2. După atingerea temperaturii dorite a miezului, îndepărtați bucățile mici de produs de pe sondă dar și din camera de coacere.
3. Introduceți apoi sonda de temperatură într-o bucată mai mare de produs de gătit și continuați programul de gătire cu comanda **Reintroducere sondă** .

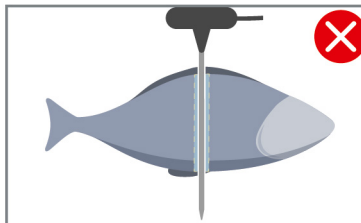
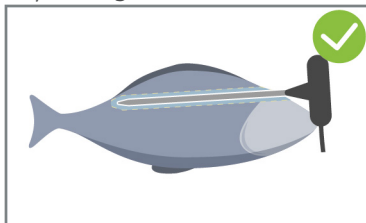
Pui întregi

1. Introduceți sonda de temperatură până la mâner în porțiunea cea mai groasă a fileului de piept, nu prea aproape de coaste.

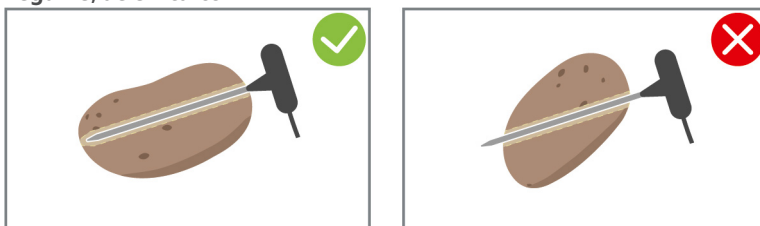
Aveți grijă ca vârful sondei de temperatură să nu iasă în golul din burta puiului. Nu introduceți sonda de temperatură în copan.

Fileuri de pește

1. Introduceți sonda de temperatură până la mâner, oblic, în produsul de gătit, astfel încât aceasta să pătrundă cât mai adânc în produs.

Pești întregi

1. Introduceți sonda de temperatură până la mâner în porțiunea cea mai groasă a produsului de gătit. Aveți grijă ca vârful sondei de temperatură să nu iasă în golul din burta peștelui.

Legume, de ex. cartofi

1. Introduceți sonda de temperatură până la mâner în porțiunea cea mai groasă a produsului de gătit.

Supe, sosuri, deserturi

1. Introduceți sonda de temperatură în tava gastronorm, astfel încât sonda să fie acoperită complet de lichid.
2. Când amestecați lichidul, asigurați-vă că sonda de temperatură de miez rămâne în tava gastronomică standard.

Produse de patiserie

1. La produsele care cresc mult la copt, introduceți sonda de temperatură în poziție verticală în mijlocul produsului.

Utilizați în acest scop accesoriul de poziționare disponibil opțional.

Sonda de temperatură nu a fost identificată

✓ Se afișează simbolul: 

1. Introduceți sonda de temperatură conform descrierii din prezentele instrucțiuni.
 2. Confirmați corecția.
- >> Programul de gătit este executat corect. În cazul în care nu confirmați corecția, programul de gătit este întrerupt și dumneavoastră trebuie să-l porniți din nou. Unele programe de gătit, ca de ex. **Fierbere la temperatură joasă**, sunt executate în continuare în ciuda erorii.

Îndepărtarea sondei de temperatură

1. Atunci când produsul de gătit a ajuns la rezultatul dorit, îndepărtați mai întâi sonda de temperatură de miez din produsul de gătit.
2. După ce ați curățat sonda de temperatură de miez, introduceți-o în suportul prevăzut în acest scop și scoateți apoi produsul de gătit din camera de coacere.

4.9 Folosirea dușului de mână

Vă rugăm să aveți în vedere că aparatul dumneavoastră poate să nu includă, opțional, dușul de mână.

** ATENȚIE****Dușul de mână și apa din dușul de mână se pot înfierbânta la peste 60 °C**

Există riscul să vă opăriți în cazul în care puneți mâna pe componentele fierbinți sau veniți în contact cu apa fierbinte.

1. Purtați mănuși de protecție atunci când lucrați cu dușul de mână.

** ATENȚIE****Acumularea de germeni în conducta de apă**

Dacă nu utilizați zilnic dușul de mână, în conducta de apă se pot forma germeni.

1. Clătiți dușul de mână cu apă dimineața și seara, câte 10 secunde.

INDICAȚIE**Manevrarea neconformă a dușului de mână**

Atunci când extrageți dușul de mână la lungimea maximă a furtunului sau smulgeți furtunul, sistemul automat de retragere a dușului de mână poate fi deteriorat. Dușul de mână nu va mai fi apoi retras automat în carcasă.

1. Nu trageți dușul de mână peste lungimea maximă disponibilă a furtunului.

INDICAȚIE**Dușul de mână nu este adecvat pentru răcirea camerei de coacere**

Atunci când răciți camera de coacere cu ajutorul dușului de mână, camera de coacere, tabla de ghidare a aerului sau geamurile de la ușa camerei de coacere pot fi deteriorate.

1. Răciți camera de coacere doar folosind funcția Cool-Down.

1. Extrageți dușul de mână cel puțin 20 cm din poziția de parcare.
2. Mențineți în poziție fixă furtunul dușului de mână.
1. Apăsăți maneta dușului de mână. Cu cât apăsați mai tare maneta, cu atât jetul de apă va fi mai puternic.
2. După utilizare, lăsați dușul de mână să alunece încet înapoi în carcasă. **⚠️ PRECAUȚIE! Asigurați-vă că furtunul dușului de mână este curat, înainte de a-l lăsa să alunece înapoi în carcasă.**

4.10 Îndepărtarea cadrelor de agățare

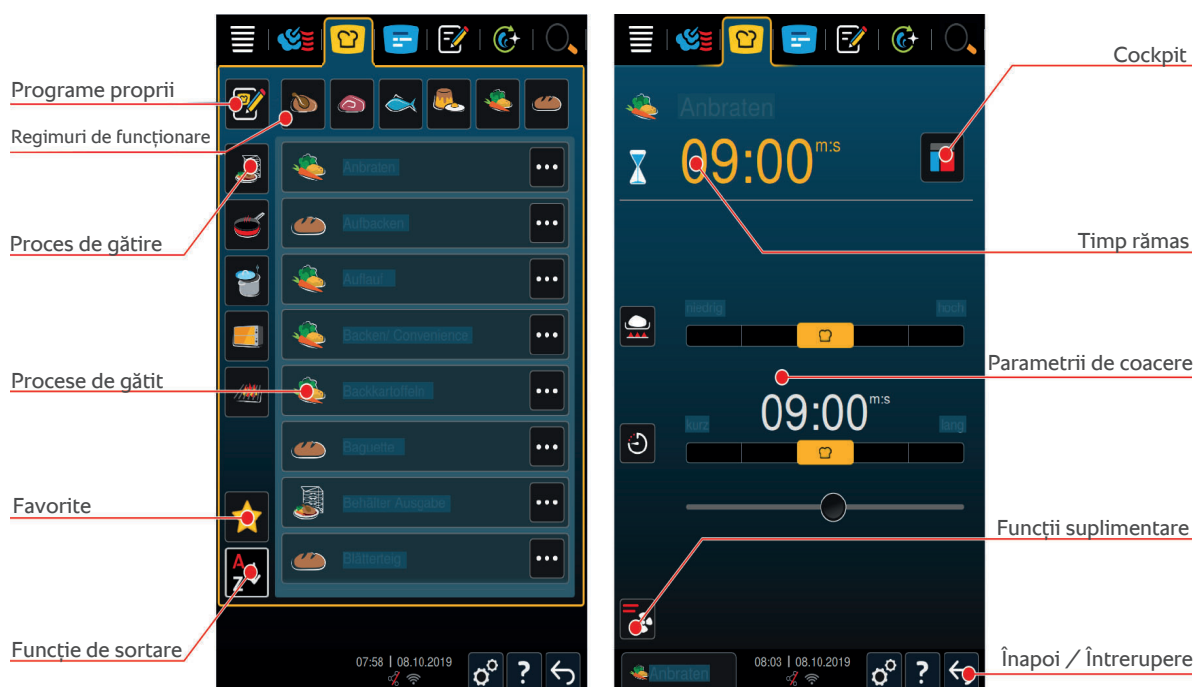
1. Prindeți de mijloc cadrul de agățare din dreapta și apăsați-l în sus.
2. Desfaceți cadrul de agățare și îndepărtați-l din camera de coacere.
3. Ridicați cadrul de agățare din stânga și basculați-l în camera de coacere.
4. Apăsăți cadrul de agățare în sus și îndepărtați-l din camera de coacere.

5 Gătirea inteligentă - iCookingSuite



iCookingSuite este programul de gătire inteligentă încorporat în iCombi Pro. Dumneavoastră alegeți procedeul de gătire cu care doriți să preparați un anumit produs. Pe baza acestei opțiuni sistemul propune o varietate de procese de gătire cu care puteți obține rezultate ideale. La nevoie, puteți adapta rezultatul procesului de gătire în funcție de dorințele dumneavoastră, cu ajutorul parametrilor de coacere, intensificând astfel rumenirea sau modificând gradul de preparare a fripturii de la „în sânge” până la pătruns. De asemenea, în cadrul funcției de ajutor din aparat vă stă la dispoziție o gamă vastă de exemple de aplicații internaționale. O puteți selecta direct din Ajutor.

În timpul derulării programului de gătire, toate setările de gătire importante, precum temperatura în camera de coacere, clima, viteza aerului și timpul de gătire sunt adaptate periodic, astfel încât rezultatul să fie întotdeauna cel scontat. La nevoie, puteți interveni asupra programului de gătire, chiar și în timpul derulării acestuia, pentru a modifica rezultatul dorit al gătirii. Pentru dumneavoastră, aceste funcții se traduc într-o operare foarte simplă, fără control, fără supraveghere. Astfel câștigați timp, economisiți materii prime și energie și, în plus, aveți întotdeauna siguranța unei calități impecabile, standardizate a preparatelor culinare.



5.1 Regimuri de funcționare și proces de gătire

Aveți la dispoziție următoarele regimuri de funcționare:

- Pasăre 🍗
- Carne 🥩
- Pește 🐟
- Preparate din ouă/desert 🍰
- Legume și garnituri 🥦
- Produse de patiserie 🍞
- Finishing 🍽️

Aveți la dispoziție următoarele procese de gătire:

- Fierbere 🍲
- Frigere
- Coacere 🍞
- Grătar 🔥

Fiecare regim de funcționare are un set specific de procese de gătire inteligentă. Aceste procese de gătire reflectă obiceiurile de gătit culturale, pe care le puteți seta în bucătăria națională primară [▶ 72] și bucătăria națională secundară [▶ 72].

5.2 Gătirea inteligentă a alimentelor

5.2.1 Apelarea programului de gătire inteligentă

Puteți apela programul de gătire inteligentă în 2 moduri:

- Prin iCookingSuite
- Prin regimul de programare [▶ 55]

iCookingSuite

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 🍷
- > În iCookingSuite puteți apela un program de gătire inteligentă în 3 moduri:
 - Alegeți regimul de funcționare dorit, de ex. **Legume și garnituri**.
 - Alegeți procedeul de gătire dorit, de ex. **Frigere**.
 - Alegeți regimul de funcționare dorit și procesul de gătire dorit.

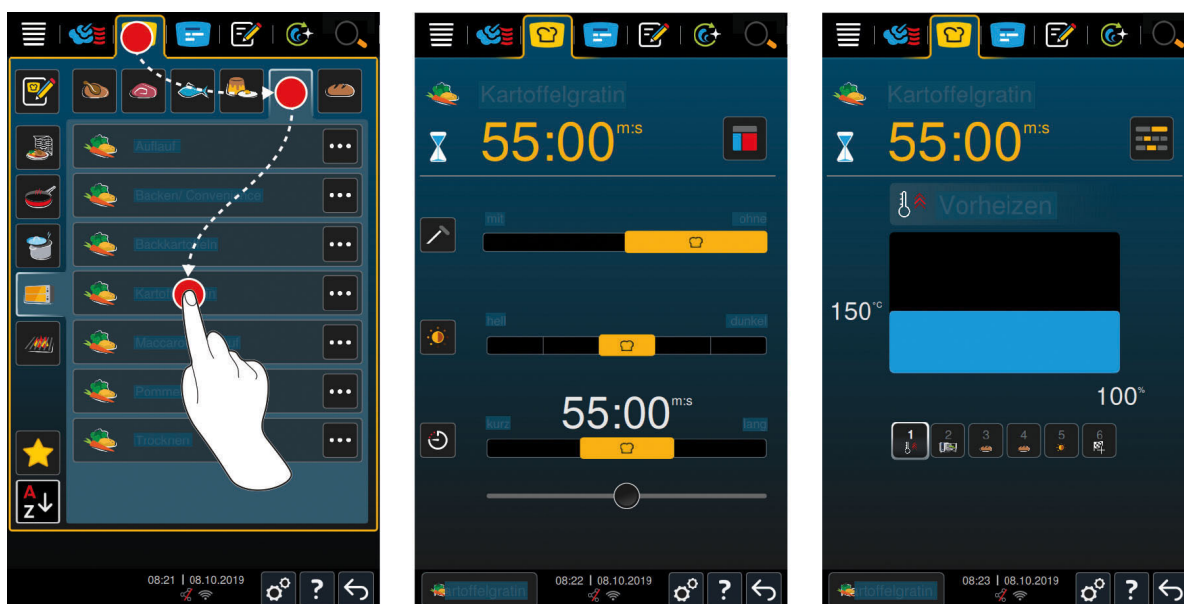
După alegere se afișează programele de gătire inteligentă corespunzătoare.

Regimul de programare

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 📝
2. Apăsați tasta: 🍷
- > Se afișează toate programele de gătire inteligentă salvate în sistem.

5.2.2 Pornirea programului de gătire inteligentă

În acest capitol, cu ajutorul programului de gătire **Cartofi gratinați** se exemplifică parcursul unui program de gătire inteligentă. Vă rugăm să rețineți că orice program de gătire inteligentă, cu parametri de gătire diferiți și succesiunea ideală a pașilor de gătire, duce la rezultatul dorit.



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Apăsați tasta: 
3. Apăsați tasta: **Cartofi gratinați**
 - > Este pornit programul de gătire inteligentă iar camera de coacere este încălzită la temperatura programată.
4. Setați rezultatul de gătire dorit cu ajutorul parametrilor de coacere [► 27] Exemple de parametri de coacere pot fi temperatura miezului, gradul de rumenire sau timpul.
 - > După scurt timp, afișajul se transformă în Cockpit [► 32].
 - > La atingerea climei setate, se solicită încărcarea aparatului.
5. Încărcați aparatul.
6. Închideți ușa camerei de coacere.
 - > Programul de gătire continuă.
7. Urmați instrucțiunile aparatului.
 - > După expirarea timpului de gătire sau după atingerea temperaturii în interiorul produsului se emite un semnal sonor iar dumneavoastră va trebui să verificați dacă produsul a ajuns la rezultatul de gătire dorit.
8. Dacă rezultatul gătirii corespunde preferințelor dumneavoastră, scoateți produsul de gătit din camera de coacere.
9. Dacă rezultatul gătirii nu corespunde încă preferințelor dumneavoastră, continuați programul de gătire cu una dintre opțiunile propuse.
10. Dacă doriți să încheiați programul de gătire, apăsați și țineți apăsată tasta Înapoi.

5.2.3 Preselectarea orei de pornire

Prin intermediul preselectării orei de pornire este posibilă setarea programului de gătit cu precizie la minut. Astfel puteți beneficia, de ex., de un consum de curent mai avantajos pe timp de noapte sau de tarife variabile pentru curent și puteți utiliza la maxim aparatul dumneavoastră, în mod optim, timp de 24 de ore pe zi.

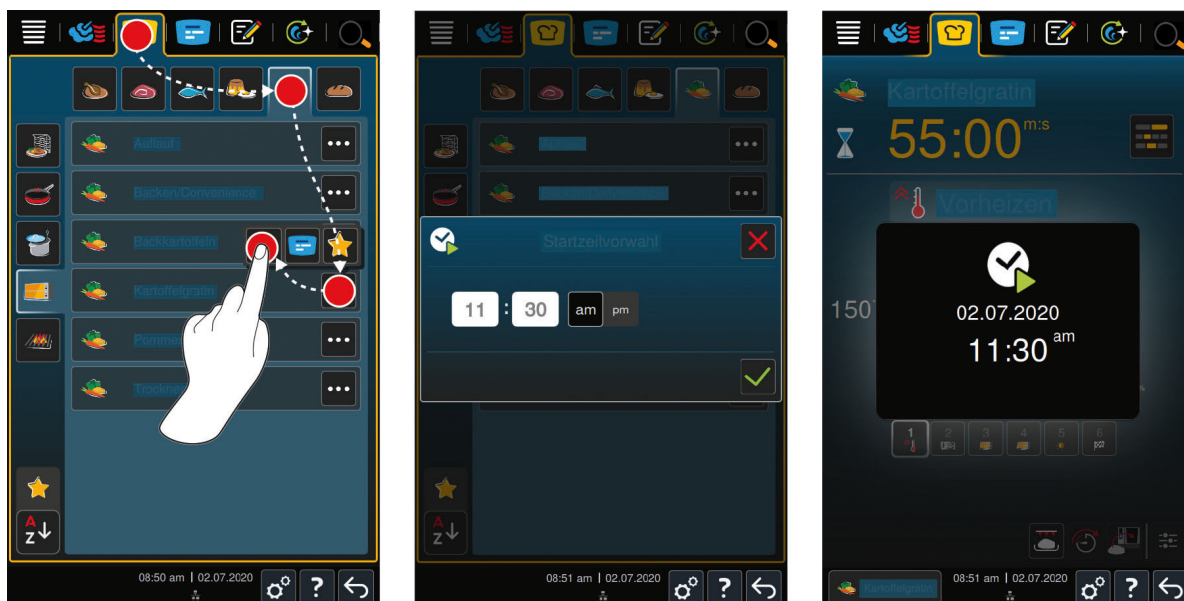
AVERTISMENT

Dacă lăsați produsul de gătit în camera de coacere neîncălzită pentru mai mult timp, este posibilă apariția germenilor pe produs

Alimentele cu germeni pot provoca infecții și intoxicații alimentare.

1. Nu lăsați alimentele în camera de coacere pentru prea mult timp.

În acest capitol, cu ajutorul programului de gătire **Cartofi gratinați** este exemplificată preselectarea orei de pornire.



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
 2. Apăsați tasta: 
 3. Lângă programul de gătit **Cartofi gratinați**, apăsați tasta: ...
 4. Apăsați tasta: 
 5. Introduceți ora de pornire.
 6. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 
 - > Sunt afișați parametrii de gătit ai programului de gătit. Puteți adapta rezultatul în funcție de dorințele dumneavoastră. După scurt timp este indicată activarea preselecției orei de pornire.
 7. Încărcați aparatul.
 8. Închideți ușa camerei de coacere.
- >> Programul de gătit pornește la ora setată. Dacă doriți să întrerupeți preselecția orei de pornire, apăsați și mențineți apăsată tasta: 

5.3 Adaptarea rezultatului de gătire în funcție de preferințe

În funcție de programul de gătire inteligentă pe care l-ați ales, se afișează funcții și parametri de gătire diferiți. Programele de gătit accesează parametrii standard corespunzători pentru țara dumneavoastră, cu ajutorul cărora obțineți rezultate de gătire ideale. Puteți adapta acești parametri de gătire în funcție de dorințele dumneavoastră cu ajutorul unor gesturi [► 17] simple sau cu ajutorul roții de setare centrale [► 18] și puteți alege funcții suplimentare. În funcție de setări, desfășurarea programului de gătire poate varia. Puteți supraveghea derularea programului în orice moment în Cockpit [► 32].

5.3.1 Parametri de gătire

INDICAȚIE

Există procese de gătire la care chiar și cea mai mică treaptă este un nivel de prăjire, ca de ex. „Friptură bucată mare de carne”. Aici nu există opțiunea „fără prăjire”.



Nivel de prăjire

Cu acest parametru de coacere setați dacă doriți să prăjiți sau nu produsul de gătit. Selectați o treaptă la alegere, pentru a adapta intensitatea de prăjire în funcție de preferințele dumneavoastră. O treaptă mare de frigere și un timp scurt de preparare rezultă de ex. o pierdere redusă la gătire. Dacă selectați **fără**, pasul **prăjire** este sărit. Selectați **fără** dacă doriți ca bucățile mai mici de carne, deja prăjite, să fie gătite lent.

Dacă la finalul programului de gătire vă doriți ca produsul să fie gratinat, selectați gradul de prăjire mai redus.

Prin temperaturile foarte ridicate din timpul prăjirii, bacteriile din exteriorul produsului sunt distruse cu siguranță. Astfel, produsul este gătit inofensiv din punct de vedere igienic, chiar și în cazul în care temperatura în interior este mai scăzută.



Rumenire

Cu ajutorul acestui parametru de gătire setați cât de rumenită trebuie să fie suprafața produsului. Selectați o treaptă la alegere, pentru a adapta intensitatea de rumenire în funcție de preferințele dumneavoastră. Produsele marinate cu condimente, ierburi sau paste care favorizează caramelizarea, se rumenesc mai rapid și mai intens. În acest caz, optați pentru o treaptă de rumenire mai joasă.



Grosime produs de gătit

Cu acest parametru de gătire setați dacă produsul de gătit este subțire sau gros. Alegeți **fără sondă de temperatură de miez** pentru produsele de gătit tăiate în felii mai subțiri de 2 cm. Alegeți **cu sondă de temperatură de miez** pentru produsele de gătit tăiate în felii mai groase de 2 cm.



Dimensiune produs de gătit

Cu acest parametru de gătire setați dimensiunea produsului de gătit.

- Alegeți **mic** pentru ouă cu greutatea sub 53 g. Alegeți **mare** pentru ouă cu greutatea peste 64 g.



Umiditatea în camera de coacere

Cu acest parametru de gătire setați umiditatea în camera de coacere.

Atunci când doriți să finisați produsul alegeți următoarele setări:

Treapta	Adecvat pentru
Treapta 1 – uscat	Alegeți această treaptă atunci când doriți să preparați produse care nu au nevoie de umiditate suplimentară, de ex. preparate pane sau cartofi prăjiți.
Treapta 2	Alegeți această treaptă atunci când doriți să preparați produse care au nevoie de puțină umiditate suplimentară, de ex. legume la abur.
Treapta 3	Alegeți această treaptă atunci când doriți să preparați simultan produse diferite.
Treapta 4 – umed	Alegeți această treaptă atunci când doriți să preparați produse care au nevoie de multă umiditate suplimentară, de ex. orez sau pește poșat.



Temperatura în camera de coacere

Cu acest parametru de gătire setați temperatura în camera de coacere.

- Când elementul de încălzire este activ pentru a atinge temperatura setată a camerei de coacere, se afișează următorul simbol:
- Când este atinsă temperatura camerei de coacere, se afișează următorul simbol:

Astfel puteți apela umiditatea actuală și temperatura actuală din camera de coacere:

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta:
 - > După 10 secunde se afișează temperatura actuală în camera de coacere.
2. Pentru a reveni la valorile setate ale parametrilor, eliberați tasta.



Timpe de gătire

Cu acest parametru setați timpul în care produsul de gătit atinge rezultatul dorit sau trebuie să atingă un rezultat de gătire dorit. În unele programe de gătire inteligentă puteți lăsa aparatul să funcționeze neîntrerupt cu setările efectuate de dumneavoastră. Pentru aceasta cuplați pe regimul permanent.

1. Alegeți treapta marcată cu **durata**.

După setarea timpului de gătire, parametrul de gătire **Temperatură miez** nu este disponibil.



Sondă de temperatură de miez

Cu acest parametru de gătire setați dacă produsul de gătit trebuie preparat sau nu cu ajutorul sondei de temperatură. Apoi puteți seta temperatura dorită a miezului produsului de gătit. Pentru dimensiuni ale produselor cu o grosime mai mare de 20 mm se recomandă utilizarea sondei de temperatură de miez.



Temperatură miez

Cu ajutorul acestui parametru de gătire setați temperatura miezului sau gradul de gătire a produsului.

La setarea temperaturii miezului respectați normele de igienă valabile pentru respectivul aliment din țara dumneavoastră.

Grad de gătire

Cu ajutorul acestui parametru de gătire setați gradul de gătire a unui produs de gătit. Fiecare grad de gătire reprezintă o temperatură a miezului, care poate fi adaptată în funcție de preferințele dumneavoastră. Atunci când doriți să gătiți produse la temperaturi joase, temperatura miezului este cu până la 10 °C mai mică, în combinație cu un timp de menținere, față de alte procese de gătire. Atunci când gătiți carne de pasăre, setați întotdeauna o temperatură a miezului corespunzătoare normelor de igienă, de minimum 72 °C. Respectați normele HACCP valabile în țara dumneavoastră.



Delta-T-Gătire

Cu acest parametru de gătire, produsul de gătit este preparat cu o diferență constantă între temperatura în camera de coacere și temperatura miezului. Prin creșterea lentă a temperaturii în camera de coacere cu o diferență constantă față de temperatura de bază, produsul de gătit este preparat încet și delicat. Astfel se reduc la minim pierderile în timpul gătirii. Puteți seta o diferență de temperatură între 5 °C și 60 °C. Apoi trebuie să setați temperatura dorită a miezului.

Cu cât diferența între temperatura în camera de coacere și temperatura miezului este mai mică, produsul de gătit este preparat mai lent și mai delicat. Cu cât diferența între temperatura în camera de coacere și temperatura miezului este mai mare, produsul de gătit este preparat mai rapid.



Viteză de coacere

Cu acest parametru de coacere setați ghidajul temperaturii în camera de coacere. Dacă selectați opțiunea **încet**, produsul de gătit se va coace la o temperatură mică o perioadă mai lungă. Dacă selectați opțiunea **normal**, produsul de gătit se va coace la o temperatură mai mare o perioadă mai scurtă. **INDICAȚIE!** Procesul de gătire poate fi accelerat la o schimbare de la delicat la normal.

5.3.2 Funcții suplimentare



Umiditatea în camera de coacere

Cu această funcție suplimentară setați umiditatea în camera de coacere. Aveți la dispoziție 2 trepte. Cu cât treapta selectată este mai înaltă, cu atât mai multă umiditate se găsește în camera de coacere iar nivelul de umiditate este mai ridicat pe durata întregului program de gătire.

Dacă doriți să preparați produse pentru care nu este necesară umiditate suplimentară, apăsați tasta: În camera de coacere nu se generează umiditate suplimentară.



Dospire

Cu această funcție suplimentară lăsați produsele să dospească la temperatură optimă. Aveți la dispoziție 5 trepte. Cu cât treapta este mai înaltă, cu atât produsul dospește mai mult timp în camera de coacere. Dacă doriți să preparați produse fără faza de dospire, apăsați tasta: .



Vaporizare

Cu această funcție suplimentară, la începutul coacerii se generează umiditate în camera de coacere. Suprafața produsului de gătit este umezită, aburul condensează iar rezultatul este o crustă crocantă și creșterea optimă a produsului. Cu cât treapta este mai înaltă cu atât mai multă umiditate este generată în camera de coacere. Dacă doriți să preparați produse fără faza de vaporizare, apăsați tasta: .



Viteza aerului

Cu această funcție suplimentară setați viteza roții ventilatorului. Aveți la dispoziție 2 trepte. Cu cât treapta selectată este mai înaltă, cu atât viteza aerului este mai ridicată. Pentru un produs de gătire mai mic, sensibil, alegeți o treaptă mai joasă.

5.3.3 Solicitări



Imagini

Se întrerup toate programele de gătit



Încărcare

Vi se solicită să încărcați aparatul cu produs de gătit.



Confirmare

Vi se solicită să confirmați o acțiune.



Pensulare

Sunteți atenționat că trebuie să pensulați produsul de gătit, de ex. pensularea produselor de patiserie cu ou.



Crestare

Sunteți atenționat că trebuie să crestați produsul de gătit, de ex. bucățile întregi de friptură sau produsele de patiserie.



Reintroducere sondă de temperatură

Sunteți atenționat că trebuie să reintroduceți sonda de temperatură în produsul de gătit.



Sonda de temperatură în produsul de gătit

Sunteți atenționat că trebuie să introduceți sonda de temperatură în produsul de gătit.



Înțepare

Sunteți atenționat că trebuie să înțepați / crestați produsul de gătit, de ex. Crispy Pork.



Umplere

Sunteți atenționat că trebuie să umpleți recipientul cu lichid, de ex. la preparate înăbușite.



Omogenizare

Sunteți atenționat că trebuie să omogenizați produsul de gătit, de ex. Totopos.

5.3.4

Informații

În timpul procesului de gătire vi se afișează ce etapă este momentan în curs de executare în aparat.



Încălzire preliminară

Aparatul este preîncălzit la temperatura salvată ca setare standard în regimurile de funcționare manuale sau în programele de gătire inteligentă.



Timp rămas

Programul de gătire inteligentă se va încheia după scurgerea timpului afișat.



Sfârșit program gătire

Programul de gătire s-a terminat.

5.3.5

Opțiuni

Când porniți un program de gătire vi se afișează toate opțiunile disponibile. Puteți selecta deja opțiunile **Gratinare** și **Menținere la cald**, dacă programul de gătire este în funcțiune. Puteți selecta opțiunile **Scoatere sondă de temperatură**, **Șarjă nouă**, **Continuare timp** și **Preîncălzire** numai atunci când programul de gătire a ajuns la sfârșit.



Menținere la cald

Cu ajutorul acestei opțiuni se menține fie clima în camera de coacere fie temperatura miezului preparatului, pe o anumită perioadă de timp. Atunci când selectați această opțiune, produsul de gătit este menținut timp de până la 24 de ore la temperatura presetată a camerei de coacere sau a miezului. Astfel se previne gătirea excesivă. Pentru a reduce la minimum pierderile prin gătire, recomandăm să lăsați produsul gătit doar pentru scurt timp în opțiunea **Menținere** în camera de coacere.

În unele procese de gătire, cum ar fi frigerea la temperatură joasă, opțiunea **Menținere** este ultima etapă de gătire și pornește automat atunci când se atinge rezultatul dorit de gătire. Atunci când preparați produse de gătit cu dimensiuni variate, planificați o fază mai lungă de menținere, astfel încât toate bucățile de produs să ajungă la temperatura dorită a miezului.

Carnea bine maturată, bucățile mai mici de carne și carnea de vânat nu trebuie să rămână prea mult timp în camera de coacere cu opțiunea **Menținere**. Pe de altă parte, carnea de vită foarte tânără, nematurată suficient, devine astfel foarte fragedă.

1. Pentru a adapta parametrii opțiunii **Menținere la cald**, apăsați tasta:
2. Adaptați parametrii în funcție de preferințele dumneavoastră.

>> Când programul de gătire a ajuns la final, începe automat etapa de gătire **Menținere la cald**.



Reintroducere

Alegeți această opțiune atunci când pregătiți produse cu dimensiuni diferite sau produse de gătit diferite cu grade de gătire diferite, folosind sonda de temperatură:

1. La atingerea temperaturii setate a miezului, deschideți ușa camerei de coacere.
2. Introduceți sonda de temperatură într-o bucată mai mare a produsului de gătit sau în produsul de gătit cu o temperatură mai ridicată a miezului.
3. Scoateți bucățile mai mici de produs din camera de coacere.
4. Închideți ușa camerei de coacere.
5. Apăsați tasta: 
 - > Apare o fereastră unde puteți ajusta temperatura de miez.
6. Selectați temperatura de miez dorită.

>> Setarea va fi preluată în mod automat în câteva secunde.

Repețiți această etapă până când întreaga cantitate de produs de gătit ajunge la temperatura dorită a miezului.



Șarjă nouă

Cu ajutorul acestei opțiuni încărcați aparatul cu o nouă șarjă și continuați programul de gătire cu parametrii de gătire definiți.

Mai întâi vi se solicită să descărcați aparatul și apoi să îl încărcați din nou. După ce ați încărcat aparatul cu o nouă șarjă și ați închis ușa spațiului de gătit, programul de gătire este continuat.



Continuare timp

Cu ajutorul acestei opțiuni, programul de gătit este continuat pentru o anumită perioadă de timp. Când selectați opțiunea la sfârșitul programului de gătire, apare o fereastră în care puteți seta durata cu care trebuie să se continue programul de gătire.

1. Selectați timpul dorit.

>> Setarea va fi preluată în mod automat în câteva secunde.

În cazul în care comutați de la cockpit înapoi la parametrii de gătire, vederea de ansamblu se estompează. Nu puteți modifica parametrii de gătire. Atunci când a expirat timpul setat de dumneavoastră, puteți să descărcați aparatul sau să continuați programul de gătire cu o opțiune.



Gratinare

Cu ajutorul acestei opțiuni, produsul de gătit este gratinat, pentru a obține o crustă crocantă și aromele de copt.

La încărcăturile mixte, scoateți din camera de copt produsele care nu trebuie să se rumenească. Începeți apoi opțiunea **Gratinare**.

În cazul în care gratinați produsul în tăvi și în timpul gătirii în acestea s-a adunat grăsime topită, înlocuiți tava înainte de a porni opțiunea **Gratinare**. Astfel evitați generarea de fum în timpul gratinării.

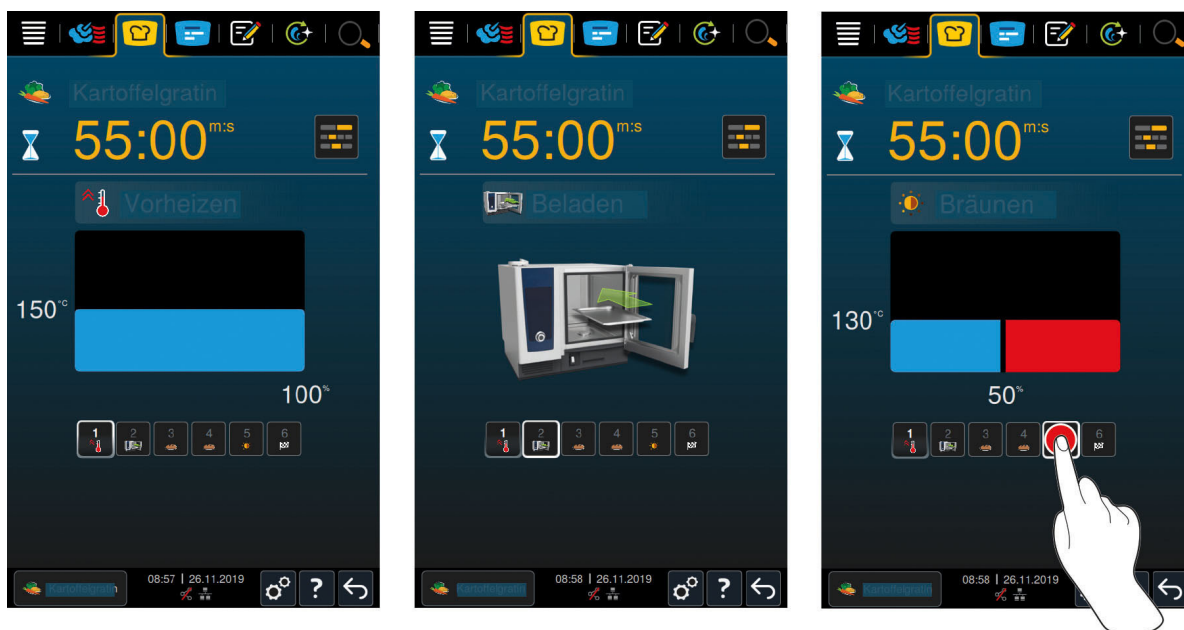
Dacă după gratinare produsul gătit nu prezintă crusta sau culoarea dorite, selectați opțiunea **Continuare cu timp**. Aici puteți seta cât timp mai trebuie gratinat suplimentar produsul de gătit.

Fripturile în sânge nu pot fi gratinate. Din cauza temperaturilor ridicate se va forma o margine gri.

1. Pentru a adapta parametrii opțiunii **Supragratinare**, apăsați și mențineți apăsată tasta: 
2. Adaptați parametrii în funcție de preferințele dumneavoastră.

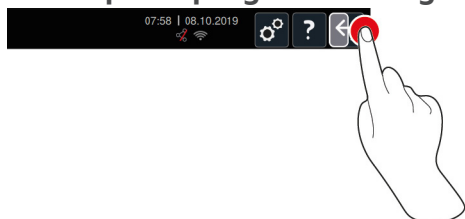
>> Când programul de gătire a ajuns la sfârșit, începe automat etapa de gătire **Supragratinare**.

5.4 Monitorizarea programului de gătire inteligentă



După ce începeți un program de gătire inteligentă, afișajul comută după scurt timp la cockpit. Aici sunt afișate toate etapele de gătire, pe care programul de gătire inteligentă le prelucrează succesiv. Etapa de gătire activă este marcată. Etapele de gătire viitoare sunt estompate. Când etapa de gătire s-a încheiat, se afișează automat următoarea etapă de gătire.

5.5 Întreruperea programului de gătire inteligentă



1. Apăsați și mențineți apăsată tasta: 
 - > Programul de gătire este întrerupt. Se afișează fereastra de start.

5.6 Sortarea programelor de gătire inteligentă

În iCookingSuite puteți sorta programele de gătire inteligentă fie alfabetic, fie pe baza frecvenței folosirii.

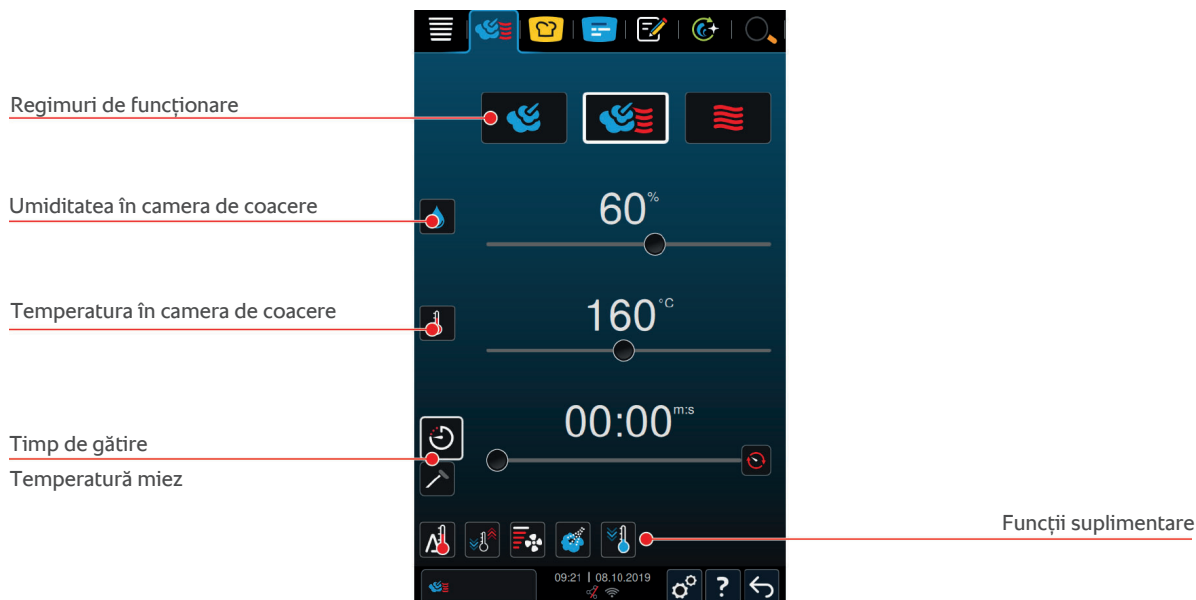
1. Pentru a sorta alfabetic programele de gătire inteligentă, apăsați tasta: ↓
2. Pentru a sorta programele de gătire inteligentă în funcție de cât de des sunt folosite, apăsați tasta: . Cu această tastă programele de gătire sunt sortate în sus, care au fost selectate anterior ca favorite.

6 Gătire manuală



Prin regimurile de funcționare manuale, iCombi Pro vă oferă sprijin în măiestria dumneavoastră individuală.

Prin alegerea regimului de funcționare setați clima și alegeți dacă doriți să preparați produsul la abur, cu aer cald, sau printr-o combinație de abur și aer cald. Pentru aceasta setați temperatura în camera de coacere, viteza aerului și timpul de gătire și luați toate deciziile necesare în mod independent. Astfel puteți controla ca produsul de gătit să corespundă întru totul preferințelor dumneavoastră.



6.1 Adaptarea rezultatului de gătire în funcție de preferințe

6.1.1 Parametri de gătire



Temperatura în camera de coacere

Cu acest parametru de gătire setați temperatura în camera de coacere. Dacă în regimul de funcționare **Abur** setați temperatura la temperatura de fierbere, se afișează următorul simbol:

Astfel puteți apela umiditatea actuală și temperatura actuală din camera de coacere:

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta:
 - > După două secunde, temperatura actuală din camera de coacere este afișată permanent.
2. Pentru a reveni la valorile setate ale parametrilor, apăsați din nou și mențineți apăsată tasta.



Umiditatea în camera de coacere

Cu acest parametru de gătire setați umiditatea în camera de coacere.

- În regimul de funcționare **Abur** umiditatea în camera de coacere este de 100 % și nu poate fi modificată.
- În regimul de funcționare **Combinație dintre abur și aer cald** la umiditatea din produsul de gătit se adaugă umiditate suplimentară de la generatorul de abur. În cazul în care umiditatea setată din camera de coacere este depășită, camera de coacere este dezumidificată.
- În regimul de funcționare **Aer cald** umiditatea nu este generată din generatorul de abur, ci este emanată de produsul de gătit. În cazul în care umiditatea setată din camera de coacere este depășită, camera de coacere este dezumidificată.



Timp de gătire

Cu acest parametru de gătire setați timpul de gătire a preparatelor. După setarea timpului de gătire, parametrul de gătire **Temperatură miez** nu este disponibil.

Alternativ puteți lăsa aparatul să funcționeze neîntrerupt cu setările efectuate de dumneavoastră. Pentru aceasta cuplați pe regimul permanent.

1. Dacă doriți să utilizați aparatul în regim de funcționare continuă, apăsați pe  sau împingeți cursorul timpului de gătire complet spre dreapta, până când este afișat următorul mesaj: **Regim permanent**



Temperatură miez

Cu ajutorul acestui parametru de gătire setați temperatura în miezul produsului. După setarea temperaturii miezului, parametrul de gătire **Timp de gătire** nu este accesibil.

6.1.2

Funcții suplimentare



Delta-T-Gătire

INDICAȚIE

Vă rugăm să rețineți că la gătitul Delta-T cu un timp de gătire, sonda de temperatură de miez trebuie, de asemenea, plasată în produs.

Cu această funcție suplimentară produsul de gătit este preparat cu o diferență constantă între temperatura în camera de coacere și temperatura miezului. Prin creșterea lentă a temperaturii în camera de coacere cu o diferență constantă față de temperatura de bază, produsul de gătit este preparat încet și delicat. Astfel, se reduc la minim pierderile în timpul gătirii. Puteți alege o diferență între 20 °C și 60 °C. Cu cât diferența între temperatura în camera de coacere și temperatura miezului este mai mică, produsul de gătit este preparat mai lent și mai delicat. Cu cât diferența între temperatura în camera de coacere și temperatura miezului este mai mare, produsul de gătit este preparat mai rapid.

Se poate seta o temperatură țintă sau un timp de gătire dorit. Dacă se setează o temperatură țintă a miezului pentru produs, temperatura camerei de coacere este reglată automat prin diferența dintre temperatura Delta setată și temperatura de miez setată. Dacă se setează un timp de gătire pentru produs, temperatura camerei de coacere este reglată automat prin diferența dintre temperatura delta setată până la expirarea timpului de gătire setat.



Crearea climei

Cu această funcție, temperatura în camera de coacere este adaptată la valoarea țintă a programului de gătire. Atunci când treceți de la un proces de gătire prin care de ex. frigeți pe grătar produsul de gătit, la un proces în care coaceți produsul de gătit, camera de coacere este răcită. Când treceți de la coacere la frigere pe grătar, camera de coacere este înfierbântată.



Viteza aerului

Cu această funcție suplimentară setați viteza roții ventilatorului. Cu cât treapta selectată este mai înaltă, cu atât viteza aerului este mai ridicată. Pentru un produs de gătire mai mic, sensibil, alegeți o treaptă mai joasă.



Vaporizare

Cu această funcție, în timpul gătirii se pulverizează apă din duza de vaporizare pe elementul de încălzire. Suprafața produsului de gătit este umezită, aburul condensează iar rezultatul este o crustă crocantă și creșterea optimă a produsului. Temperatura în camera de coacere trebuie să se situeze între 30 – 260 °C.

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta: 

>> Atât timp cât tasta este apăsată, prin duza de vaporizare se pulverizează apă pe rotorul ventilatorului.



Funcția Cool-Down

În cazul în care ați preparat produsul la temperaturi înalte și apoi aveți nevoie de o temperatură mai redusă în camera de coacere, camera de coacere poate fi răcită cu funcția Cool-Down.

✓ Tabla de ghidare a aerului este blocată corect.

1. Apăsați tasta: 

> Selectați temperatura la care trebuie răcită camera de coacere.

2. **⚠️ AVERTISMENT! Pericol de opărire! Atunci când deschideți ușa camerei de coacere, aburul fierbinte iese brusc din camera de coacere.** Deschideți ușa camerei de coacere.

>> **! AVERTISMENT! Pericol de rănire! Atunci când deschideți camera de coacere, rotorul ventilatorului nu se oprește. Nu introduceți mâinile în rotorul ventilatorului aflat în mișcare. Viteza rotorului ventilatorului este mărită. Camera de coacere este răcită.**

6.1.3 Solicitări și informații

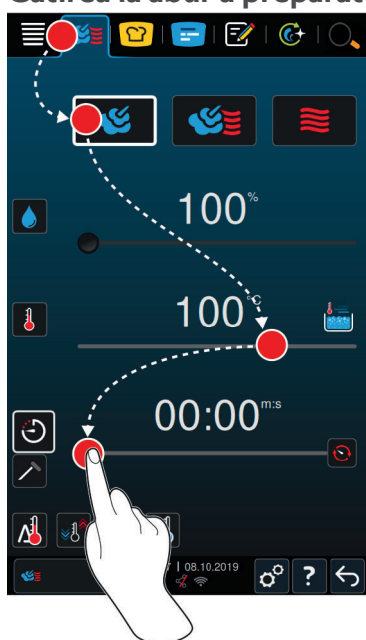
În timpul procesului de gătire pot fi afișate aceleași solicitări și informații [► 30] ca și în cazul programelor de gătire inteligentă.

6.2 Abur

6.2.1 Clima camerei de coacere și intervalul de temperatură

Clima camerei de coacere	Proces de gătire	Umiditatea în camera de coacere	Temperatura în camera de coacere
umed	▪ Înăbușire ▪ Distuire ▪ Blanșare ▪ Încălzit ▪ Umflare ▪ Gătire sous-vide [► 39] ▪ Dezghețare ▪ Conservare	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Gătirea la abur a preparatelor



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta:
- > Aparatul se preîncălzește. Pentru aceasta trebuie reglat mai întâi timpul sau sonda de temperatură în profunzime.
3. Setați temperatura dorită în camera de coacere.
4. Setați durata de gătire dorită.
5. Pentru a găti produsul pe baza temperaturii miezului, apăsați tasta:
6. Setați temperatura dorită a miezului.

> La atingerea temperaturii setate în camera de coacere, se solicită încărcarea aparatului.

7. Încărcați aparatul.

>> Programul de gătire continuă. După expirarea timpului de gătire sau după atingerea temperaturii în interiorul produsului se emite un semnal sonor iar dumneavoastră va trebui să verificați dacă produsul a ajuns la rezultatul de gătire dorit.

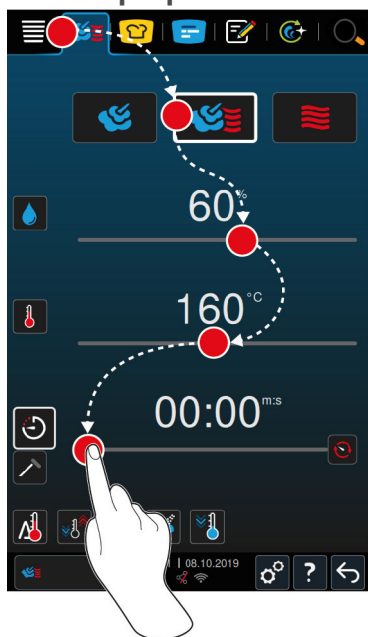
6.3 Combinație dintre abur și aer cald

6.3.1 Clima camerei de coacere și intervalul de temperatură

Clima camerei de coacere	Proces de gătire	Umiditatea în camera de coacere	Temperatura în camera de coacere
umed și fierbinte	- Coacere - Frigere	0 – 100 %	30 – 300 °C

Dacă temperatura camerei de coacere depășește timp de 30 de minute 260 °C, temperatura se reduce automat la 260 °C, dacă nu mai lucrați cu aparatul în acest timp. Dacă efectuați o acțiune în decursul acestor 30 de minute, de exemplu deschideți ușa camerei de coacere, temperatura camerei de coacere este menținută la o valoare mai mare de 260 °C pentru alte 30 de minute.

6.3.2 Gătirea preparatului cu combinația dintre abur și aer cald



1. Apăsați în bara de meniu tasta:

> Aparatul se încălzește la temperatura setată.

2. Reglați procentual umiditatea dorită în camera de coacere.

3. Setăți temperatura dorită în camera de coacere.

4. Setăți durata de gătire dorită.

> Timpul de gătire începe să se scurgă după 5 secunde de la introducerea datelor, sau imediat după apăsarea butonului rotativ.

5. Pentru a găti produsul pe baza temperaturii miezului, apăsați tasta:

6. Setăți temperatura dorită a miezului.

> La atingerea temperaturii setate în camera de coacere, se solicită încărcarea aparatului.

7. Încărcați aparatul.

>> Programul de gătire continuă. După expirarea timpului de gătire sau după atingerea temperaturii în interiorul produsului se emite un semnal sonor iar dumneavoastră va trebui să verificați dacă produsul a ajuns la rezultatul de gătire dorit.

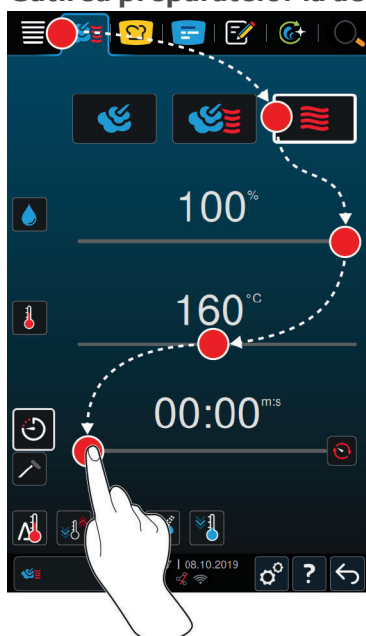
6.4 Aer cald

6.4.1 Clima camerei de coacere și intervalul de temperatură

Clima camerei de coacere	Proces de gătire	Umiditatea în camera de coacere	Temperatura în camera de coacere
fierbinte	- Coacere - Frigere - Grătar la minut - Prăjire - Gratinare - Glasare	0 – 100 %	30 – 300 °C

Dacă temperatura camerei de coacere depășește timp de 30 de minute 260 °C, temperatura se reduce automat la 260 °C, dacă nu mai lucrați cu aparatul în acest timp. Dacă efectuați o acțiune în decursul acestor 30 de minute, de exemplu deschideți ușa camerei de coacere, temperatura camerei de coacere este menținută la o valoare mai mare de 260 °C pentru alte 30 de minute.

6.4.2 Gătirea preparatelor la aer cald



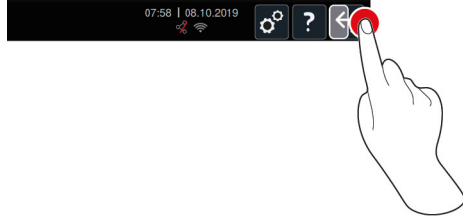
1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta:
 - > Aparatul se încălzește la temperatura setată.
3. Apăsați tasta: pentru a seta umiditatea maximă admisă a aerului în camera de coacere.
4. Setați temperatura dorită în camera de coacere.
5. Pentru a găti produsul pe baza duratei de gătire, apăsați tasta:
6. Setați durata de gătire dorită.
 - > Timpul de gătire începe să se scurgă după 5 secunde de la introducerea datelor, sau imediat după apăsarea butonului rotativ.
7. Pentru a găti produsul pe baza temperaturii miezului, apăsați tasta:
8. Setați temperatura dorită a miezului.

> La atingerea temperaturii setate în camera de coacere, se solicită încărcarea aparatului.

9. Încărcați aparatul.

>> Programul de gătire continuă. După expirarea timpului de gătire sau după atingerea temperaturii în interiorul produsului se emite un semnal sonor iar dumneavoastră va trebui să verificați dacă produsul a ajuns la rezultatul de gătire dorit.

6.5 Întreruperea gătirii manuale



1. Apăsați și mențineți apăsată tasta: ←

> Procesul de gătire este întrerupt. Se afișează fereastra de start.

7 Gătire sous-vide

În procesul de gătire sous-vide, produsul de gătit este pregătit, condimentat, marinat sau prăjit, este vidat într-o pungă specială sous-vide și apoi este gătit. Astfel obțineți produse cu un gust mai intens, care își păstrează culoarea naturală, vitaminele și nutrienții de calitate, reducând pierderile printr-o modalitate de gătire delicată. După gătire, produsul trebuie răcit. Înainte de servire, produsul trebuie încălzit din nou în punga de plastic, apoi trebuie scos și finisat în funcție de cerințele preparatului.

Gătirea sous-vid este recomandată în special pentru următoarele domenii de utilizare:

- **Cook and Chill**
Produceți preparatele centralizat într-o bucătărie de producție și apoi livrați preparatele la bucătăriile satelit. Astfel evitați producția în cantități excesive, deoarece puteți finisa doar preparatele de care aveți efectiv nevoie.
- **Room service**
Produceți preparatele sau componentele individuale în avans, răciți-le și finisați porțiile individuale la comandă. Astfel, chiar și personalul semicalificat poate oferi clienților dumneavoastră servicii optime 24 de ore pe zi.
- **Dietă și nutriție sănătoasă**
Produceți preparate sănătoase, gătite delicat, cu conservarea gustului și a aromei naturale. Prin adăugarea de condimente și arome, chiar și preparatele fără sare sunt savuroase în mod natural.

Pentru informații detaliate despre programele de gătire sous-vide, consultați Program sous-vide [► 39].



RECOMANDARE

Cu ajutorul sondei de temperatură sous-vide puteți să vă asigurați că temperatura dorită a miezului a fost atinsă la prepararea sous-vide. Printr-o documentare HACCP extinsă și automată a temperaturii miezului, vă asigurați că toate principiile generale ale igienei produselor alimentare sunt documentate în mod corespunzător.

Mai multe detalii referitoare la montarea și utilizarea sondei de temperatură sous-vide găsiți în instrucțiunile de utilizare ale sondei de temperatură USB, pe care o puteți descărca de pe pagina noastră web.

7.1 Program sous-vide

Aceste programe de gătire sunt accesibile numai cu utilizarea accesoriului sondă de temperatură de miez sous-vide USB.

Carne de pasăre sous-vide

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți sous-vide bucăți de carne de pasăre ambalate în pungi vidate.

Carne sous-vide

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți sous-vide bucăți de carne de vită, porc, miel și vânat ambalate în pungi vidate.

Pește sous-vide

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți sous-vide pește, fileuri de pește sau fructe de mare ambalate în pungi vidate.

Garnituri sous-vide

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți sous-vide legume sau garnituri saturate ambalate în pungi vidate.

8 Pasteurizare

În timpul pasteurizării produsul de gătit este încălzit pentru a reduce germenii și microorganismele și pentru a prelungi durata de păstrare. Produsul de gătit este pregătit, umplut în recipiente adecvate și încălzit delicat la temperaturi controlate. Astfel este păstrat gustul, iar siguranța și calitatea alimentelor sunt garantate.

8.1 Programe de gătire cu pasteurizare

Aceste programe de gătire sunt accesibile numai cu utilizarea accesoriului sondă de temperatură de miez sous-vide USB.

Pasteurizare

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pasteurizați.

Pasteurizare carne de pasăre

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pasteurizați bucăți de carne de pasăre în ambalajul vidat pentru o conservare îmbunătățită. Cu o igienă optimă a procesului și temperaturi de depozitare <3 °C, durata de depozitare crește la până la 2 luni.

Pasteurizare_carne

Selectați acest program de gătire dacă doriți să pasteurizați carne.

Pasteurizare ouă de găină

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pasteurizați ouă de găină pentru o mai bună stabilitate. Cu o igienă optimă a procesului și temperaturi de depozitare <3 °C, durata de depozitare crește la până la 2 luni.

Pasteurizare Convenience

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pasteurizați produse deja gătite în prealabil în ambalajul vidat, pentru o păstrare mai bună. Acest program de gătit este adecvat în special pentru semipreparate în regim propriu.

Pasteurizare recipiente

Selectați acest program de gătit dacă doriți să încălziți preparate pregătite în recipiente GN pentru servire și doriți să le pasteurizați în același timp.

9 Afumare

În timpul afumării alimentele sunt tratate cu fum aromat pentru a le conferi un gust intens și o notă specială. Alimentul este pregătit, condimentat sau marinat și apoi aromatizat în modul de afumare al aparatului.

9.1 Programe de gătire cu afumare

Aceste programe de gătire sunt disponibile exclusiv pentru utilizatorii noului VarioSmoker cu conexiune USB.

Afumare fierbinte pasăre

Selectați acest program de gătit pentru a afuma carne de pasăre. Aici se poate determina temperatura dorită a miezului, precum și un timp de gătire efectiv.

Afumare fierbinte curcan

Selectați acest program de gătit pentru a afuma carne de curcan. Aici se poate determina temperatura dorită a miezului, precum și un timp de gătire efectiv.

Afumare fierbinte pește

Selectați acest program de gătit pentru a afuma pește. Acesta poate fi prăjit în paralel. Aici se poate determina temperatura dorită a miezului, precum și un timp de gătire efectiv.

Afumare fierbinte garnituri

Selectați acest program de gătit pentru a afuma garnituri sau pentru a produce mâncăruri și componente vegetariene, respectiv vegane deosebite. Acesta poate fi prăjit în paralel. Aici pot fi determinate temperatura dorită și timpul de gătire.

Afumare la temperatură joasă

Selectați acest program de gătit pentru a afuma în mod delicat bucăți de carne și a le prăji în același timp. Aici se poate determina temperatura dorită a miezului, precum și un timp de gătire efectiv.

Înăbușire și afumare

Selectați acest program de gătit pentru a afuma în mod delicat bucăți de carne și a le înăbuși în același timp. Aici se poate determina temperatura dorită a miezului, precum și un timp de gătire efectiv.

10 Gătirea la temperaturi joase

Gătirea produselor de mari dimensiuni din carne sau carne de pasăre presupune supravegherea atentă și o experiență îndelungată. În plus, aparatele dumneavoastră vor fi blocate ore în șir. Cu sistemul dvs. de gătit puteți face față relaxat acestor provocări: Coaceți, fierbeți sau înăbușiți produsele de gătit lent și la temperaturi joase în perioadele cu încărcare redusă, ca de ex. după amiaza sau în pauzele de servire. Astfel puteți să vă încărcăți aparatul în mod optim, până la 24 de ore pe zi. Iar atunci când gătiți produsele peste noapte, puteți profita în plus de tarifele reduse la energie electrică, economisind astfel costurile.



RECOMANDARE

Dacă în timpul gătirii la temperaturi joase intervine o pană de curent, programul de gătire este întrerupt. Dacă pana de curent durează mai puțin de 15 minute, programul de gătire este reluat. Dacă pana de curent durează mai mult de 15 minute, după pana de curent aparatul comută în regimul standby. Trebuie să reporniți programul de gătire de la momentul în care a apărut pana de curent sau trebuie să gătiți manual preparatul până la sfârșit.

11 Finishing

Cu ajutorul funcției Finishing separați producția alimentelor de etapa de servire, obținând astfel spațiu pentru lucrurile importante în gastronomie: planificarea, crearea meniurilor sau aranjarea creativă a farfuriilor. Pierderile de calitate prin menținerea la cald sunt reduse la minimum iar calitatea perfectă a preparatelor este garantată.

- Finisați doar preparatele de care aveți nevoie în respectivul moment și reacționați astfel relaxat la fluctuațiile în numărul de clienți.
- Evitați stresul și aglomerația la aranjare, prin timpi mai reduși de producție și servire.
- Reduceți costurile cu personalul prin organizarea eficientă a timpului și traseele mai scurte până la clienți.
- Desfășurați simultan mai multe evenimente și creșteți gradul de ocupare, fără costuri suplimentare.

Folosind opțiunea Finishing produceți preparate la calitate perfectă și o diversitate generoasă, în restaurante, hoteluri sau unități de alimentație publică:

- **Finishing în restaurant**
Preparatele sunt finisate doar în momentul în care aveți nevoie de ele, prin finishing.
- **Finishing în hotel**
Opțiunea de finishing a farfuriilor se dovedește utilă mai ales atunci când trebuie să pregătiți simultan multe farfurii pentru service, de ex. la conferințe, nunți sau alte servicii de catering.
- **Finishing în unitățile de alimentație publică**
Opțiunea de finishing în tăvi se dovedește utilă mai ales atunci când doriți să oferiți o mare varietate de preparate la servire, în cantități mari.

11.1 Setarea greutății farfuriei à la carte

Înainte de a porni programul Finishing, setați greutatea unei farfurii goale. Cu ajutorul acestei informații, aparatul adaptează etapele de gătire astfel încât să se obțină un rezultat de Finishing ideal și să nu se condenseze umiditatea pe farfurii.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Gătire**
3. Apăsați tasta:  **Greutatea farfuriei à la carte**
4. Selectați una dintre următoarele valori:
 - < 750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - > 1100 g

11.2 Greutatea farfuriei pentru banchet

INDICAȚIE

După încărcare, introduceți sonda de temperatură în tubul ceramic de pe partea dreaptă a căruciorului pentru suportul de farfurii, pentru a evita deteriorarea componentelor.

Înainte de a porni programul Finishing, setați greutatea unei farfurii goale. Cu ajutorul acestei informații, aparatul adaptează etapele de gătire astfel încât să se obțină un rezultat de Finishing ideal și să nu se condenseze umiditatea pe farfurii.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Gătire**
3. Apăsați tasta:  **Greutatea farfuriei pentru banchet**
4. Selectați una dintre următoarele valori:
 - < 750 g

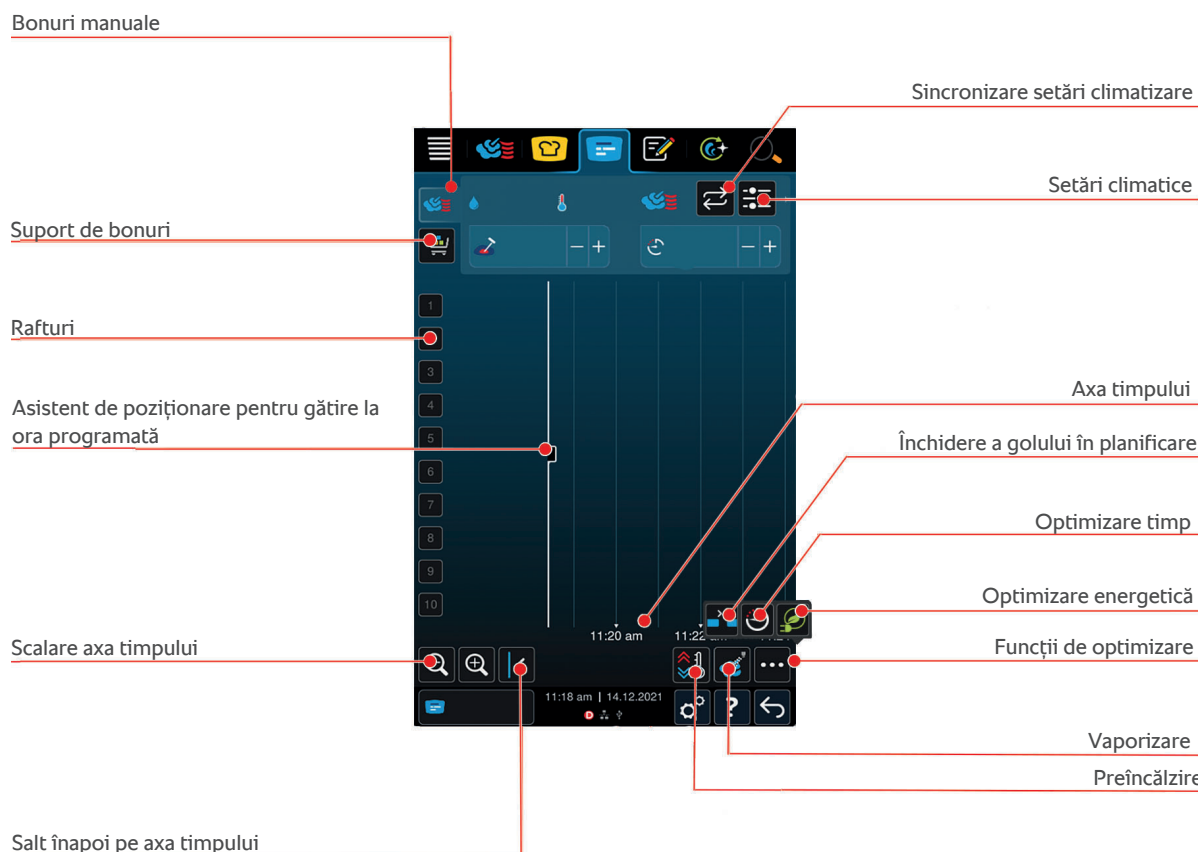
- 750 g – 899 g
- 900 g – 1099 g
- > 1100 g

12 iProductionManager



iProductionManager organizează inteligent și flexibil întregul proces de producție. Printre acestea, câte produse pot fi preparate împreună, succesiunea optimă de pregătire a preparatelor și supravegherea programului de gătire.

iProductionManager vă amintește când trebuie să introduceți sau să scoateți din cuptor un anumit preparat. Dumneavoastră puteți decide dacă preparatele trebuie gătite cu optimizarea consumului de energie, cu optimizarea timpului sau să fie gata la o anumită oră. În consecință, iProductionManager ordonează inteligent succesiunea de gătire a preparatelor. Pentru dumneavoastră aceasta înseamnă o imagine de ansamblu asupra întregului proces, fără control și supraveghere, pentru o eficiență sporită în producția de alimente.



12.1 Creare bonuri manuale

Puteți introduce bonurile manuale în iProductionManager. Mai întâi setați climatizarea și apoi selectați dacă bonul trebuie să fie creat cu ajutorul timpului de gătire sau al temperaturii miezului. Observați: Dacă gătiți preparatul cu sonda de temperatură inteligentă, puteți să plasați numai un singur bon manual pentru temperatura miezului pe axa timpului.



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
 2. Apăsați tasta:
 3. Apăsați tasta:
 4. Selectați regimul de funcționare, Abur [▶ 35] , Combinație dintre abur și aer cald [▶ 36] sau Aer cald [▶ 37]
 5. Adaptați parametrii de coacere în funcție de preferințele dumneavoastră. Puteți seta și viteza ventilatorului. Pentru aceasta apăsați tasta:
 6. Pentru a salva modificările, apăsați tasta:
 7. În cazul în care doriți să creșteți sau să reduceți temperatura miezului ori doriți să prelungiți sau să scurtați timpul de gătit, rotiți roata de setare centrală sau apăsați tastele: sau
 8. Apăsați tasta până când se atinge setarea dorită.
- >> Acum puteți să plasați bonurile [▶ 48].

12.2 Suport de bonuri

La tabloul de bonuri poate fi adăugat orice program de gătit inteligentă, orice program sau orice coș de produse dorite. Dacă tabloul de bonuri nu este salvat ca Salvare coș de cumpărături [▶ 59], va fi suprascris de îndată ce este încărcat un coș de cumpărături nou.

12.2.1 Adăugarea programelor de gătit inteligentă

1. Pentru a trimite un program de gătit inteligentă din iCookingSuite la iProductionManager, apăsați în bara de meniu tasta:
2. Lângă programul de gătit dorit, apăsați tasta: ...
3. Apăsați tasta:

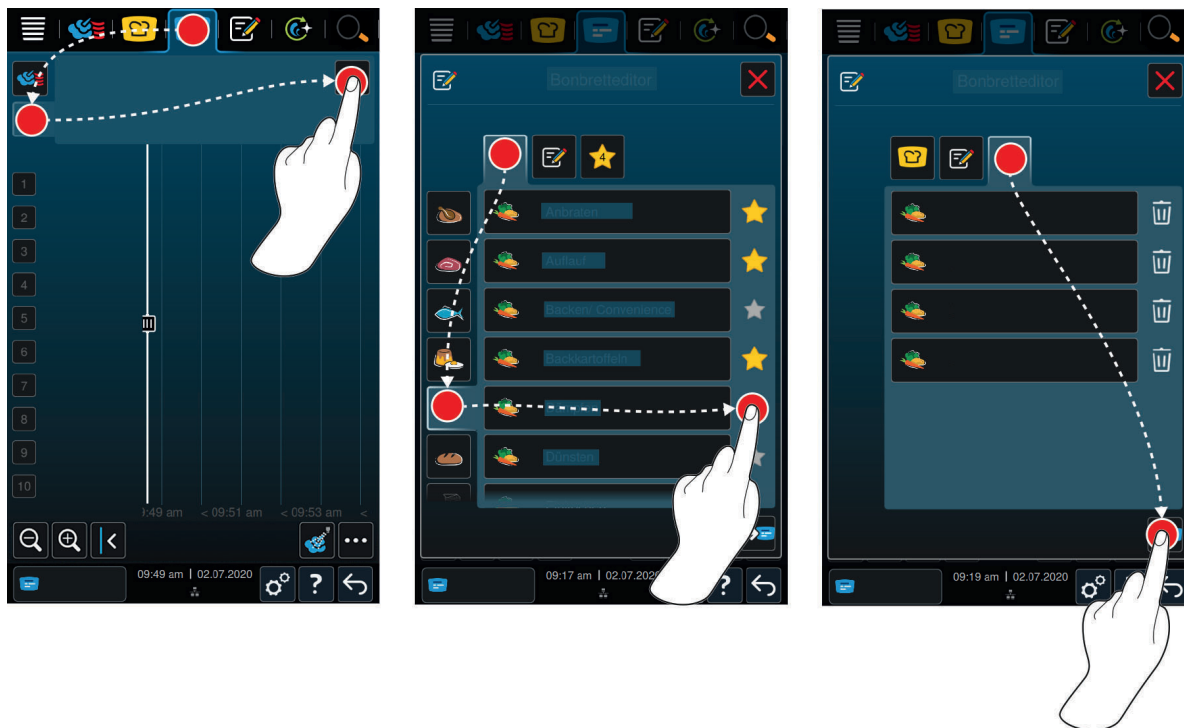
>> Programul de gătit inteligentă este transmis la iProductionManager și este afișat în suportul de bonuri.

12.2.2 Adăugarea programelor și coșurilor de produse

1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Pentru a expedia un program manual, inteligent sau memorat la iProductionManager, lângă programul dorit selectați tasta: ...

3. Apăsați tasta: 
 - > Programul este transmis la iProductionManager și este afișat în suportul de bonuri.
4. Pentru a expedia un coș de produse la iProductionManager, apăsați pe coșul de produse dorit.
 - > Coșul de produse este transmis la iProductionManager. Toate programele sunt afișate în suportul de bonuri.

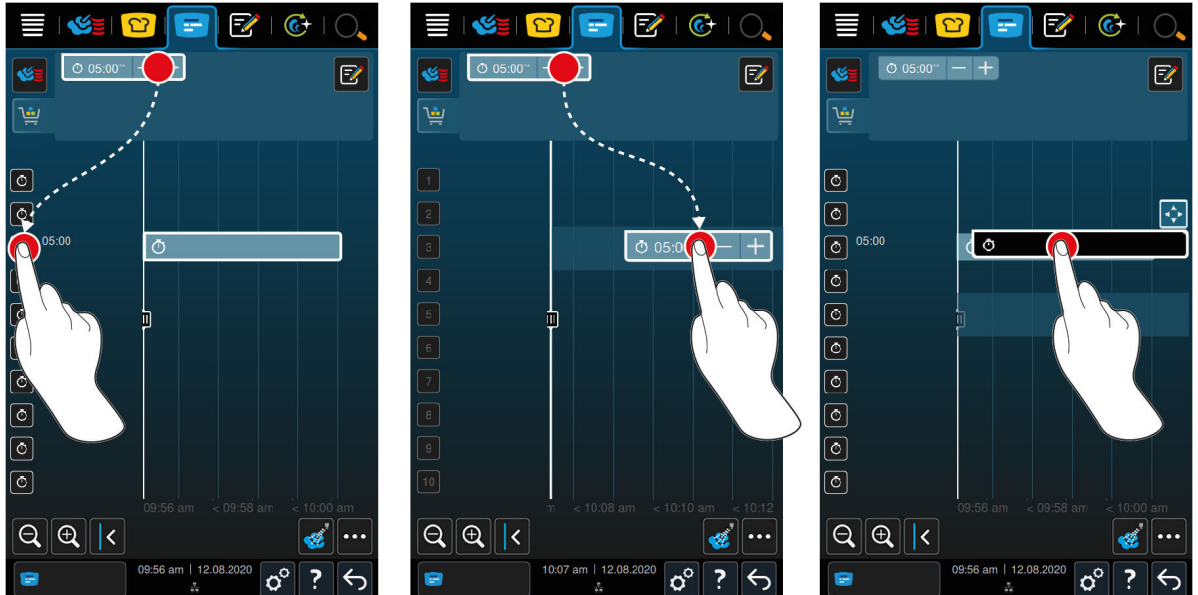
12.2.3 Editor suport de bonuri



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
 2. Apăsați tasta: 
 3. Apăsați tasta: 
 4. Pentru adăugarea de programe de gătit inteligente la coșul de produse, apăsați tasta: 
 - > Se afișează toate programele de gătire inteligentă.
 5. Faceți scroll în listă sau selectați un regim de funcționare și apăsați apoi pe programul de gătire dorit.
 - > Programul de gătire este  și adăugat la tabloul de bonuri.
 6. Pentru adăugarea programelor din regimul de programare în coșul de produse, apăsați tasta: 
 - > Se afișează toate programele salvate. Dacă nu ați creat încă niciun program, această zonă este goală.
 7. Faceți scroll în listă sau selectați programele manuale sau inteligente și apăsați apoi pe programul dorit.
 - > Programul este marcat  și adăugat la tabloul de bonuri.
 8. Pentru a verifica componența tabloului de bonuri, apăsați tasta: 
 9. Pentru a șterge un program de gătit inteligent sau un program, apăsați tasta: 
 10. Pentru a actualiza suportul de bonuri, apăsați tasta: 
- >> Programul de gătire inteligentă sau programele sunt afișate pe suportul de bonuri. Acum puteți să plasați bonurile [► 48].

12.3 Timer

Chiar dacă Verificarea combinației [► 49] împiedică plasarea unui bon, puteți plasa un timer. Timerul este un bon de timp, căruia i se atribuie 5 minute în mod standard. Timerului nu îi este atribuită o climatizare proprie, ceea ce înseamnă că dacă plasați numai un timer nu va fi realizată nicio climatizare, respectiv climatizarea nu va fi influențată. Puteți adapta durata timerului dorințelor dumneavoastră și îl puteți plasa fie pentru momentul de timp prezent sau pentru un moment de timp în viitor.



1. Pentru a plasa timerul pentru momentul de timp prezent, apăsați mai întâi timerul în suportul de bonuri, iar apoi apăsați pe nivelul de introducere dorit.
 - > Timerul este plasat pentru momentul de timp prezent.
 2. Pentru a plasa un timer la un moment de timp în viitor, trageți timerul la nivelul de introducere dorit și ora de pornire dorită.
 3. Pentru a deplasa timerul la un al nivel de introducere și pentru a modifica ora de pornire, apăsați și mențineți timerul.
 4. Trageți timerul în poziția dorită.
 5. Pentru a prelungi sau scurta durata timerului, apăsați scurt pe timer.
 6. Rotiți roata de reglare centrală sau apăsați tastele: + sau —
 - > Setările sunt preluate după un scurt timp de așteptare.
- >> Dacă timerul a expirat, vi se solicită descărcarea aparatului. Simbolul apare lângă numărul nivelului . Timpul de gătire este la 00:00.

12.4 Plasarea bonurilor

✓ Ați creat bonuri manuale [► 45], coșuri de produse [► 46] sau un raft de bonuri [► 47].

1. Extrageți un bon de pe nivelul de sertar dorit.
 - > Pentru o mai bună orientare, nivelul de sertar pe care doriți să plasați bonul este evidențiat cu albastru. Ca ajutor suplimentar, se afișează ora pe bon.
 - > Dacă nivelul de sertar este marcat cu galben sau cu roșu, nu puteți să plasați bonul fără a deplasa bonurile deja plasate. Alte informații găsiți aici: Verificarea combinației [► 49] și logica de plasare [► 49]
2. Dacă ați plasat mai multe bonuri, scalați axa timpului pentru a obține o privire de ansamblu. Pentru aceasta apăsați tasta:

Vă stau la dispoziție următoarele posibilități pentru optimizarea plasării bonurilor:

- Închidere goluri de planificare [► 50]
- Optimizarea timpului [► 50]
- Optimizarea energetică [► 51]

- Gătire la ora programată [► 52]

Dacă plasați bonuri la ora actuală, apare o bară verticală galbenă sau albastră:

- O bară galbenă semnalizează faptul că este încălzită camera de coacere.
- O bară albastră semnalizează faptul că este răcită camera de coacere cu funcția Cool Down.
- Lățimea barei semnalizează cât durează încălzirea sau răcirea.

La atingerea temperaturii setate, vi se solicită să încărcați aparatul. Lângă nivelul de introducere apare simbolul .

După ce ați încărcat aparatul, lângă nivelul de sertar se afișează cât mai rămâne preparatul în camera de coacere.

Când procesul bonului s-a încheiat, vi se solicită să descărcați aparatul. Lângă nivelul de introducere apare simbolul . Timpul de gătire este la 00:00.

12.4.1 Verificarea combinației

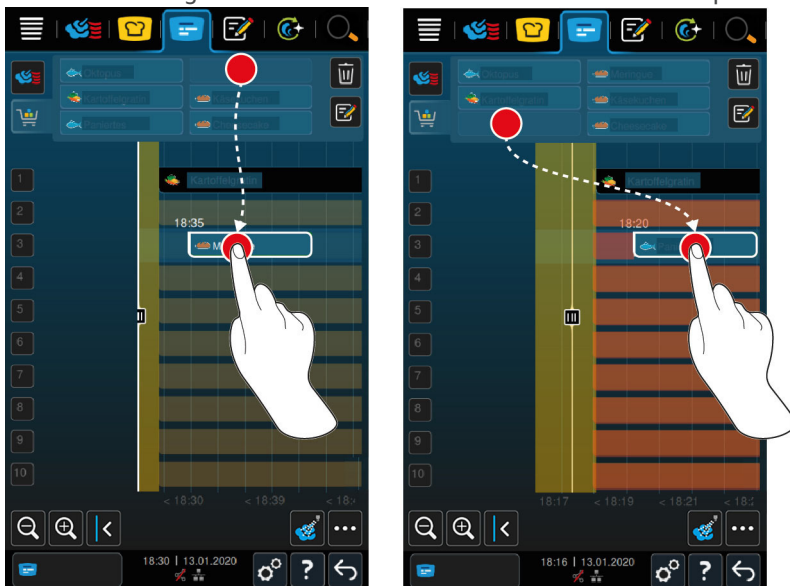
La fiecare bon pe care doriți să îl plasați în iProductionManager se verifică dacă noul bon se potrivește cu bonurile deja plasate și dacă poate fi plasat la ora selectată. Bonurile sunt împărțite pe baza următoarelor 3 valori și sunt verificate independent unele de altele:

- Fiecărui bon îi este atribuit un regim de funcționare. Se verifică dacă regimurile de funcționare se potrivesc.
- Fiecărui bon îi este atribuită o temperatură a camerei de coacere. Se verifică dacă temperaturile camerei de coacere se potrivesc.
- Fiecărui regim de funcționare îi este atribuită o umiditate a camerei de coacere. Se verifică dacă valorile umidității camerei de coacere se potrivesc.

Se verifică atât regimurile de funcționare manuale, cât și programele de gătire inteligentă din posibilitățile dumneavoastră de combinare. Puteți combina numai programele de gătire care gătesc cu climatizare constantă. Programele de gătire care derulează climatizări diferite, ca de ex. frigerea la temperaturi joase, nu pot fi combinate cu alte bonuri. În plus, pot fi combinate doar programe manuale cu o singură treaptă.

12.4.2 Logica de plasare

Pe baza verificării combinației, iCombi Pro decide în ce loc poate fi plasat bonul. În funcție de rezultatul verificării, bonurile sunt plasate optim în iProductionManager. Prin intermediul unui marcaj colorat al nivelurilor de sertar, iProductionManager vă semnalizează dacă un bon nou are efecte asupra bonurilor deja plasate:

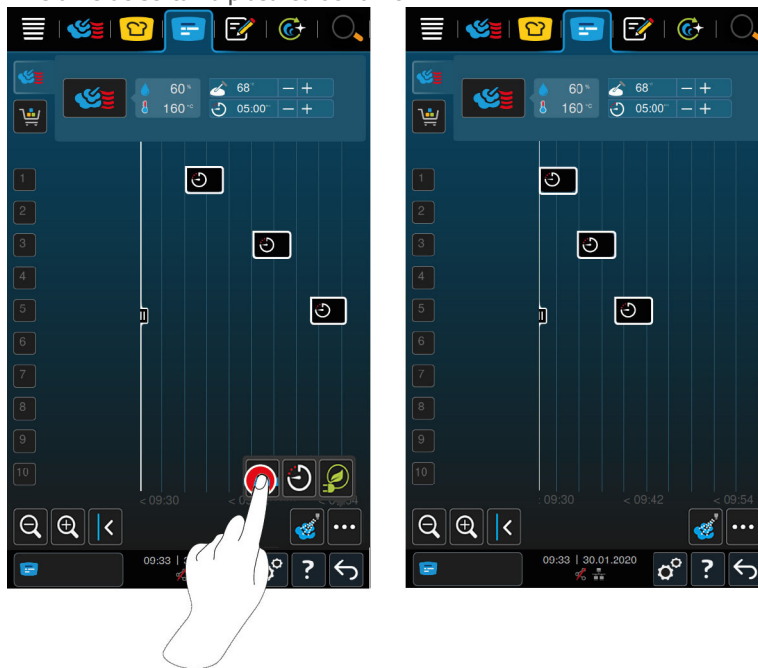


- Dacă nivelurile de sertar sunt marcate cu galben, puteți plasa un bon, dar celelalte bonuri deja plasate vor fi deplasate.
- Dacă fundalul este roșu, nu puteți plasa bonul, deoarece se prelucrează deja un bon.

Dacă deplasați un bon, se deplasează întregul bloc în care a fost plasat bonul după verificarea combinației.

12.4.3 Închidere goluri de planificare

Puteți dispune închiderea automată de către aparatul dumneavoastră a golurilor temporale, care au apărut pe toate nivelurile de sertar la plasarea bonurilor.



✓ Ați creat și plasat bonuri.

1. Apăsați tasta: .

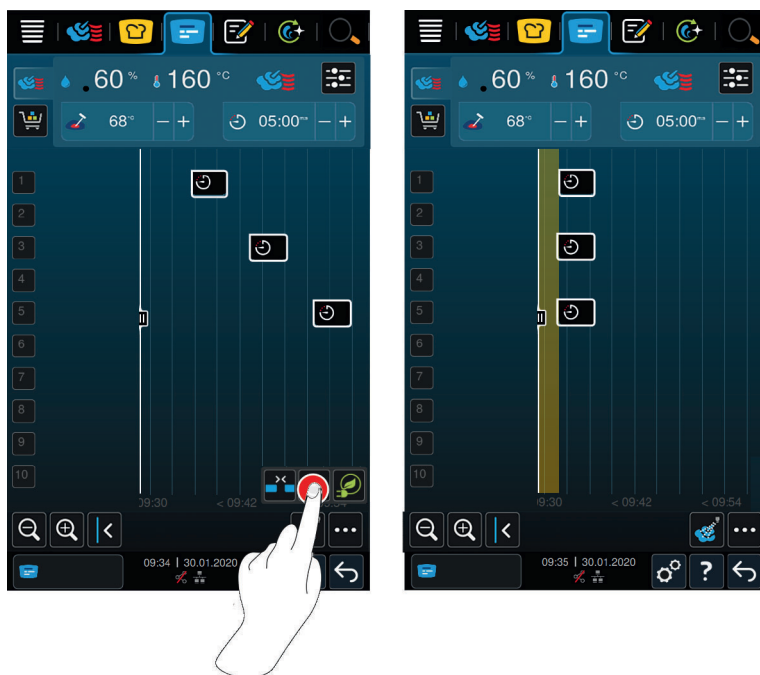
> Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să închideți golurile de planificare. **INDICAȚIE! Acțiunea nu este reversibilă.**

2. Confirmați întrebarea cu: **OK**

>> Golurile temporale dintre bonuri sunt închise. Poziționarea succesivă a bonurilor este păstrată. Poziționarea bonurilor pe axa timpului poate fi deplasată.

12.4.4 Optimizare timp

Puteți dispune optimizarea automată de către iCombi Pro a bonurilor pe care le-ați plasat deja în iProductionManager, astfel încât preparatele să fie gătite într-o ordine temporală optimă și golurile temporale să fie închise. Ordinea temporală și plasarea pe nivelurile de sertar se păstrează.



✓ Ați creat și plasat bonuri.

1. Apăsați tasta:

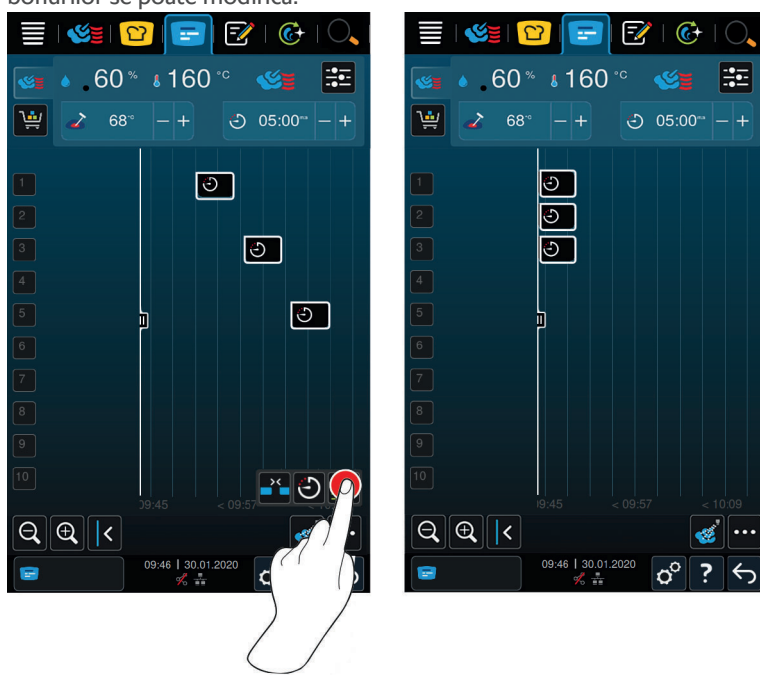
> Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să închideți golurile temporale. **INDICAȚIE!** Acțiunea nu este reversibilă.

2. Confirmați întrebarea cu: **OK**

>> În funcție de verificarea combinației [► 49], bonurile sunt plasate din nou.

12.4.5 Optimizare energie

Puteți dispune optimizarea automată de către iCombi Pro a bonurilor pe care le-ați plasat deja în iProductionManager, astfel încât preparatele să fie gătite optim din punct de vedere energetic. Capacitatea de utilizare a aparatului poate fi astfel optimizată și se poate economisi energia. Rețineți că ordinea temporală a bonurilor se poate modifica.



✓ Ați creat și plasat bonuri.

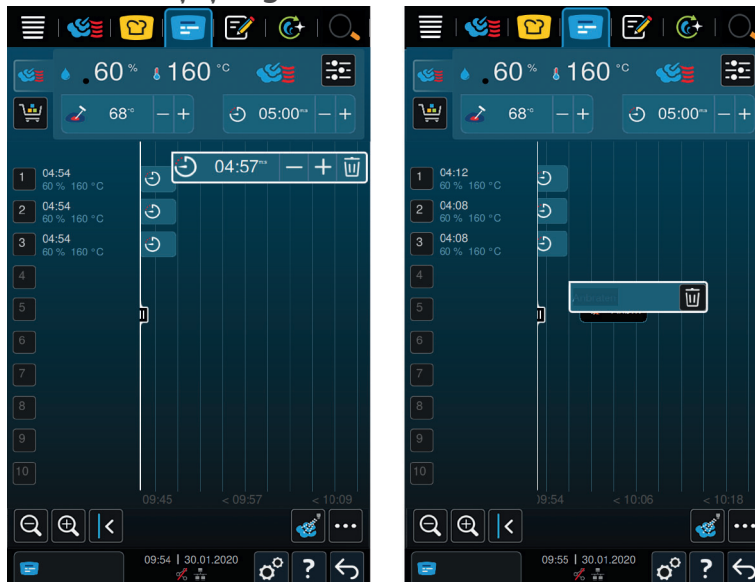
1. Apăsați tasta: 

> Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să ordonați bonurile optimizat din punct de vedere energetic.
INDICAȚIE! Acțiunea nu este reversibilă.

2. Confirmați întrebarea cu: **OK**

>> În funcție de verificarea combinației [► 49], bonurile sunt plasate din nou.

12.5 Prelucrarea și ștergerea bonurilor



Bonuri manuale

După ce ați plasat un bon manual, puteți să creșteți temperatura miezului sau să prelungiți timpul de gătire. Nu puteți să prelucrați climatizarea setată.

1. Apăsați pe bon.

> Se afișează setările bonului.

2. În cazul în care doriți să creșteți sau să reduceți temperatura miezului ori doriți să prelungiți sau să scurtați timpul de gătire, apăsați tastele: **+** sau **—**

3. Pentru a șterge bonul, apăsați tasta: 

Bonuri inteligente și programe

În cazul unui număr mare de bonuri sau programe inteligente, puteți modifica setările ulterior, după ce le-ați plasat. În cazul anumitor situații, puteți doar șterge bonul.

1. În cazul în care doriți să creșteți sau să reduceți temperatura miezului ori doriți să prelungiți sau să scurtați timpul de gătire, apăsați tastele: **+** sau **—**

2. Pentru a șterge bonul, apăsați tasta: 

12.6 Gătire la ora programată

În iProductionManager puteți să planificați preparatele astfel încât gătirea acestora să înceapă simultan sau preparatele să fie gata în același timp. Puteți să efectuați această planificare nu numai în momentul actual, ci și în viitor. Pentru aceasta, plasați bonurile în fața sau în spatele asistentului de poziționare. După ce porniți iProductionManager, asistentul de poziționare marchează ora actuală. Dacă deplasați asistentul de poziționare spre dreapta, modificați axa timpului în viitor.

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 

2. Activați asistentul de poziționare prin apăsare, apoi trageți-l la momentul dorit al axei timpului. Dacă deplasați asistentul de poziționare în marginea dreaptă a afișajului, axa timpului este deplasată în viitor.

3. Poziționați bonurile dorite la dreapta sau la stânga față de asistentul de poziționare.
 - > Dacă plasați un bon la stânga față de asistentul de poziționare, sfârșitul bonului este stabilit în acest moment. Preparatele dumneavoastră sunt gata în același timp.
 - > Dacă plasați un bon la dreapta față de asistentul de poziționare, începutul bonului este stabilit în acest moment. Gătirea preparatelor începe în același timp, dacă atingeți de două ori pe pictograma de deplasare a asistentului de poziționare.

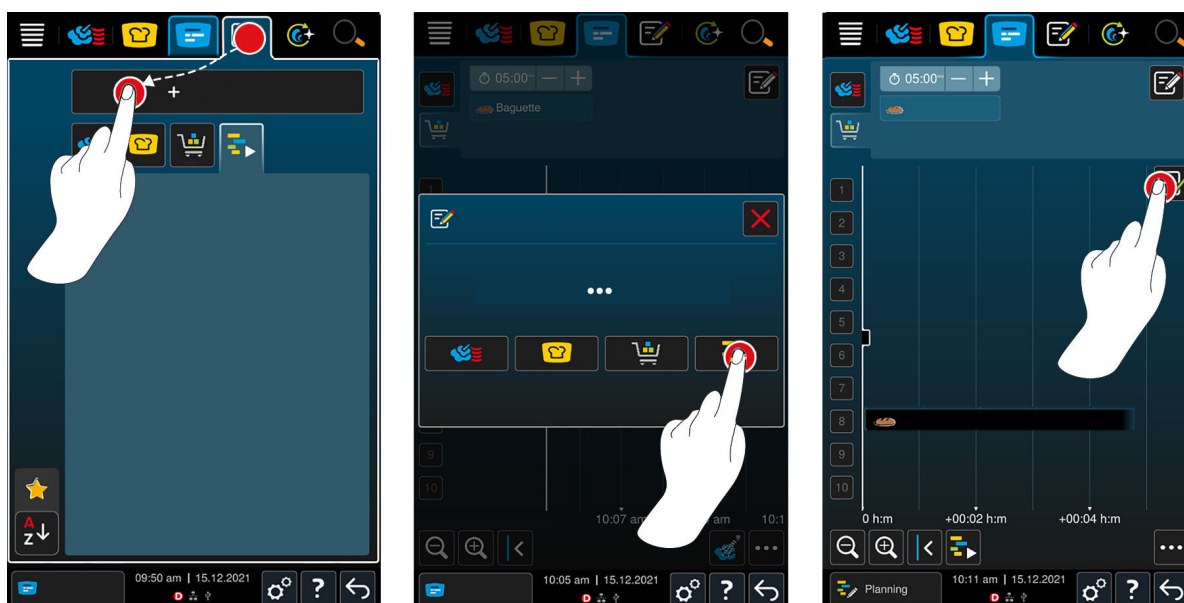
12.7 Planificare

Cu ajutorul funcției de planificare a iProductionManager, trebuie să plasați bonurile doar o singură dată pentru a le putea apela apoi oricând.



- Nu este posibil să salvați ca planificare bonurile deja prelucrate.
- Funcția suplimentară **Vaporizare** nu vă stă la dispoziție la planificare.

12.7.1 Creare planificări

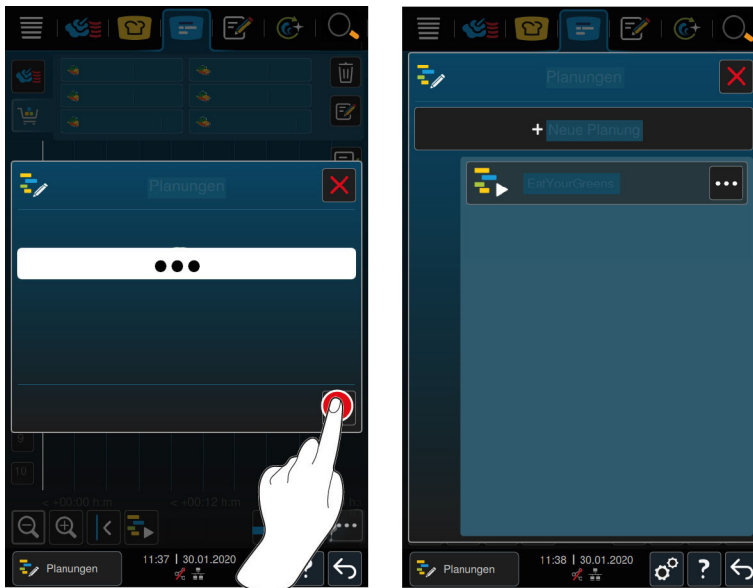


1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați în bara de meniu tasta:
3. Apăsați tasta: **+Planificare nouă**
4. Apăsați tasta:
 - > Asistentul de poziționare glisează în marginea stângă a afișajului. Scalarea axei timpului de modifică de la indicarea orei actuale la indicarea minutelor. Acum puteți plasa bonuri indiferent de oră.
5. Poziționați bonurile dorite. Puteți plasa până la 30 de bonuri.

Pentru optimizarea planificării vă stau la dispoziție următoarele funcții:

- Închidere goluri de planificare [► 50]
- Optimizarea timpului [► 50]
- Optimizarea energetică [► 51]

1. Pentru a porni planificarea fără a salva, apăsați tasta:
2. Pentru a salva planificarea, apăsați tasta:



3. Introduceți un nume.
 4. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: ✓
- >> Planificarea este afișată în lista de planificare.

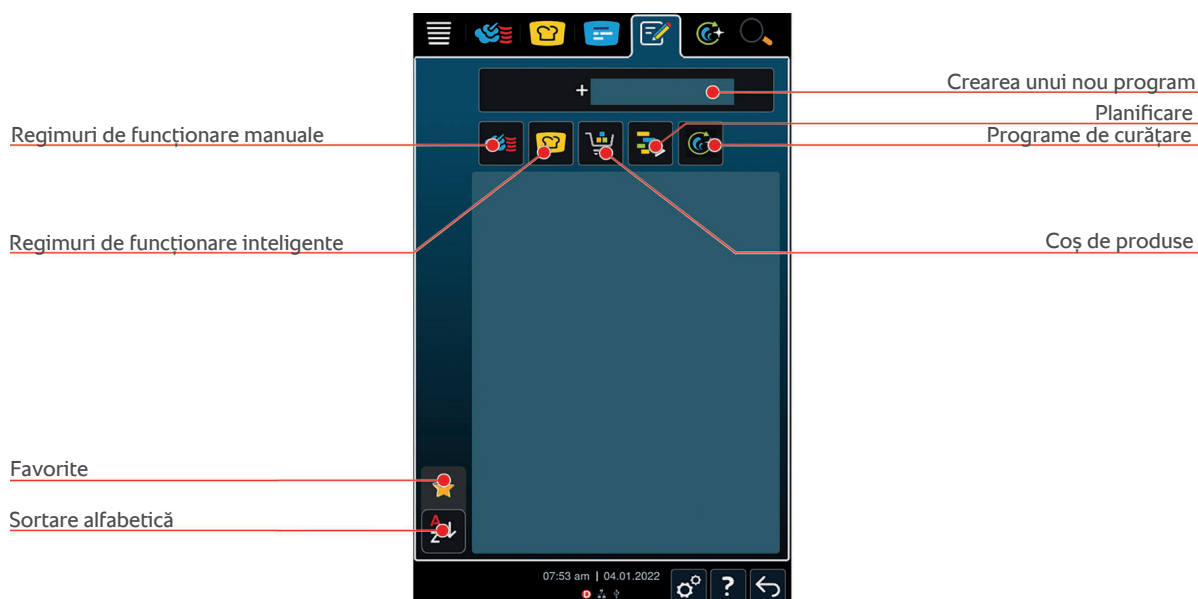
12.7.2 Pornire planificări

- ✓ Ați creat Planificări [► 53].
 - ✓ iProductionManager nu prelucrează acum niciun bon. Când sunt prelucrate bonurile, apare un mesaj care vă indică faptul că înaintea pornirii planificării trebuie să fie prelucrate toate bonurile.
1. Apăsați tasta:  în meniu, la *Programare*.
 2. Apăsați pe planificarea dorită.
- >> Planificarea începe imediat. Bonurile sunt plasate pe sertare conform planificării. Bonurile de pe raftul de bonuri sunt înlocuite de bonurile incluse în planificare.

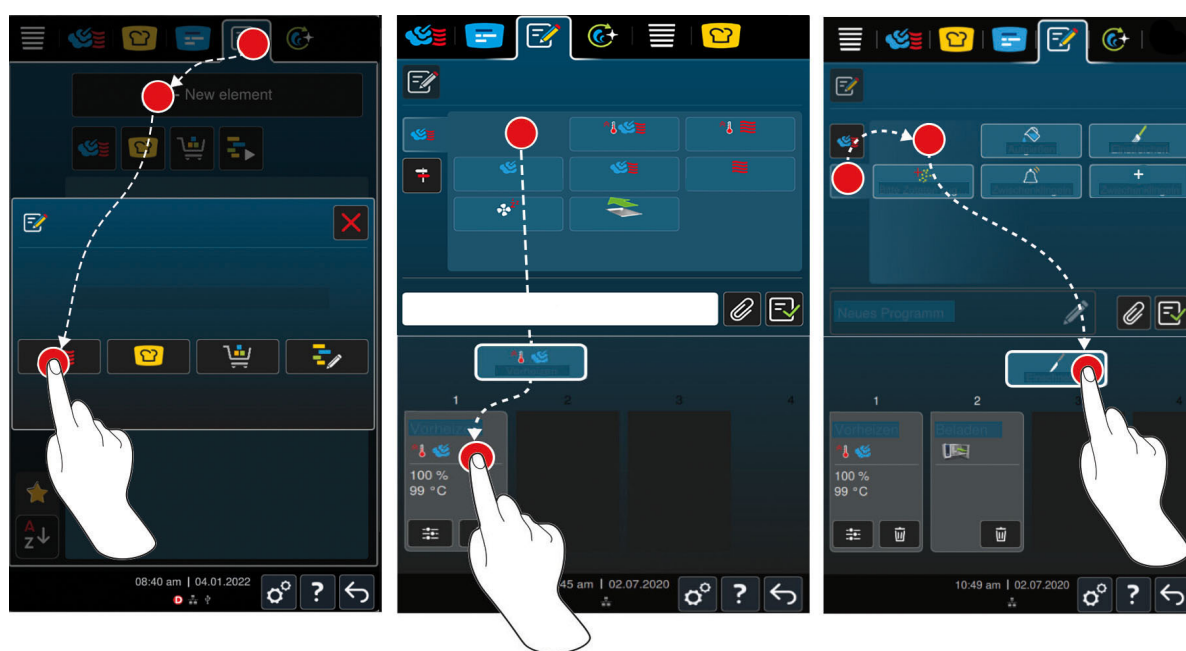
13 Regimul de programare



În modul de programare puteți crea, salva și gestiona programe manuale [► 55], programe de gătit inteligente [► 57] și coșuri de produse [► 59]. În acest scop aveți la dispoziție toate modurile de funcționare manuale [► 33], programele de gătit inteligentă [► 24], programele de curățare [► 60] și coșurile de cumpărături preprogramate.

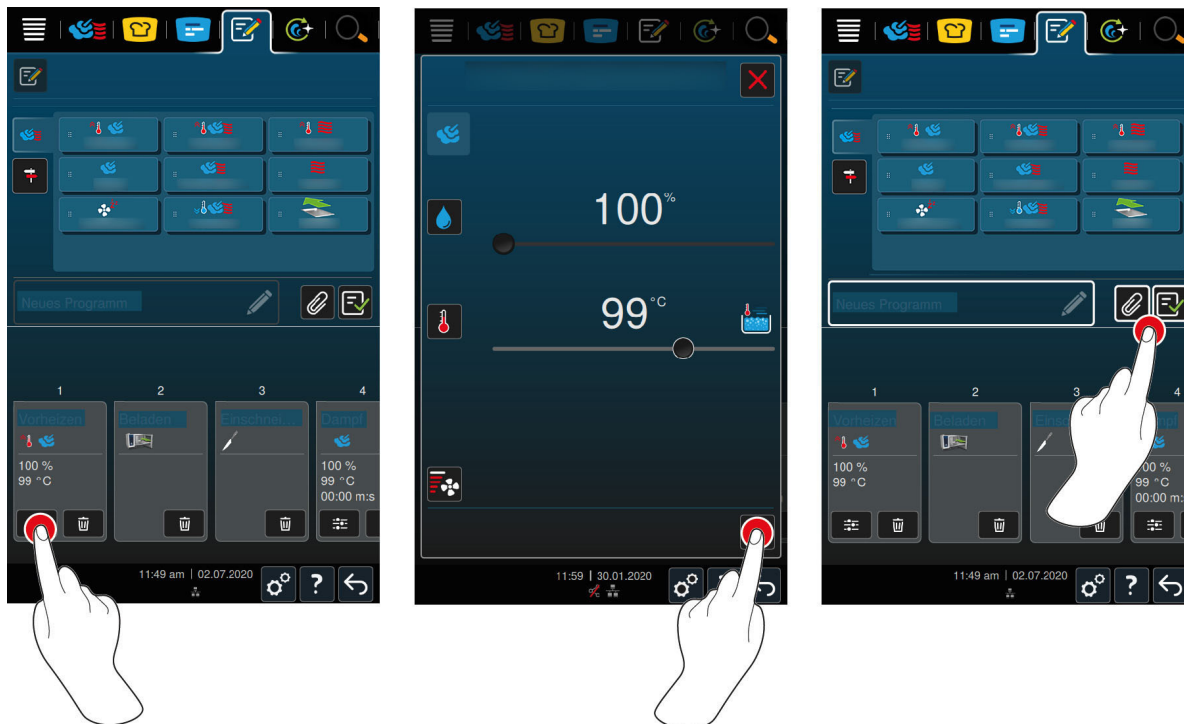


13.1 Creare program manual



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta: **+ Element Nou**
3. Apăsați tasta:
- > Se afișează o imagine de ansamblu asupra etapelor de gătit disponibile.
4. Alegeți etapele de gătit dorite și trageți-le în partea de jos. **INDICAȚIE! Etapele de gătit nu pot fi combinate oricum.**
5. Pentru a adăuga solicitări în program, apăsați tasta:

- > Se afișează o imagine de ansamblu asupra cerințelor disponibile. Aceste carduri de acțiuni configurabile vă ajută să planificați etape intermediare în timpul procesului de gătire. Puteți utiliza cardurile de acțiuni presetate sau puteți crea unele proprii.
- 6. Selectați cerințele dorite și trageți-le în zona de jos.
- 7. Aveți și posibilitatea de a crea propriile carduri de acțiune. Pentru aceasta apăsați tasta **+**. Acum puteți să denumiți cardul de acțiune, să adăugați text și o imagine și să asociați un sunet.



- 8. Pentru a prelucra o etapă de gătire, apăsați tasta: **≡**
- > După selectarea regimului de funcționare se afișează parametri de coacere setabili și funcțiile suplimentare.

Etapă de gătire	Parametri de gătire	Funcții suplimentare
Încălzire preliminară	Temperatura în camera de coacere	Viteza aerului
Abur	- Temperatura în camera de coacere - Timp de gătire - Temperatură miez	- Delta-T-Gătire - Viteza aerului
Combinație între aer cald și abur	- Umiditatea în camera de coacere - Temperatura în camera de coacere - Timp de gătire - Temperatură miez	- Delta-T-Gătire - Viteza aerului - Vaporizare
Aer cald	- Umiditatea în camera de coacere - Temperatura în camera de coacere - Timp de gătire - Temperatură miez	- Delta-T-Gătire - Viteza aerului - Vaporizare
Răcire	Temperatura în camera de coacere	Viteza aerului

- 1. Adaptați etapa de gătire în funcție de preferințele dumneavoastră.
- 2. Pentru a salva modificările, apăsați tasta: **✓**

Preselectare oră de pornire și imagine program

✓ Ați importat imagini. [▶ 75]

- 1. Pentru atribuirea orei de pornire a unui program preselectat, apăsați tasta: **🕒**

2. Apăsați tasta: **Preselectarea orei de pornire**
3. Apăsați tasta: **ON**
4. Introduceți ora de pornire.
5. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:
6. Pentru atribuirea unei imagini la un program, apăsați tasta:
7. Apăsați tasta: **Selectare imagine program**
8. Selectați o imagine.
9. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:
10. Pentru a seta o treaptă redusă a ventilatorului după încărcare, apăsați tasta: .

Salvarea programului

1. Pentru a da un nume programului de gătire, apăsați tasta:
 2. Introduceți numele programului.
 3. Pentru a salva programul, apăsați tasta:
- >> Programul este verificat. Dacă toți parametrii de coacere au fost setați complet și aliniați logic, programul este salvat și afișat în lista de programe.
- >> Dacă programul conține o eroare, se marchează locul respectiv. Remediați defecțiunea înainte de a mai salva o dată programul.

13.2 Crearea unui program inteligent

Atunci când programați un program de gătire inteligentă, puteți adapta exclusiv parametrii de gătire în funcție de preferințele dumneavoastră. Nu aveți posibilitatea de a modifica succesiunea pașilor de gătire individuali.

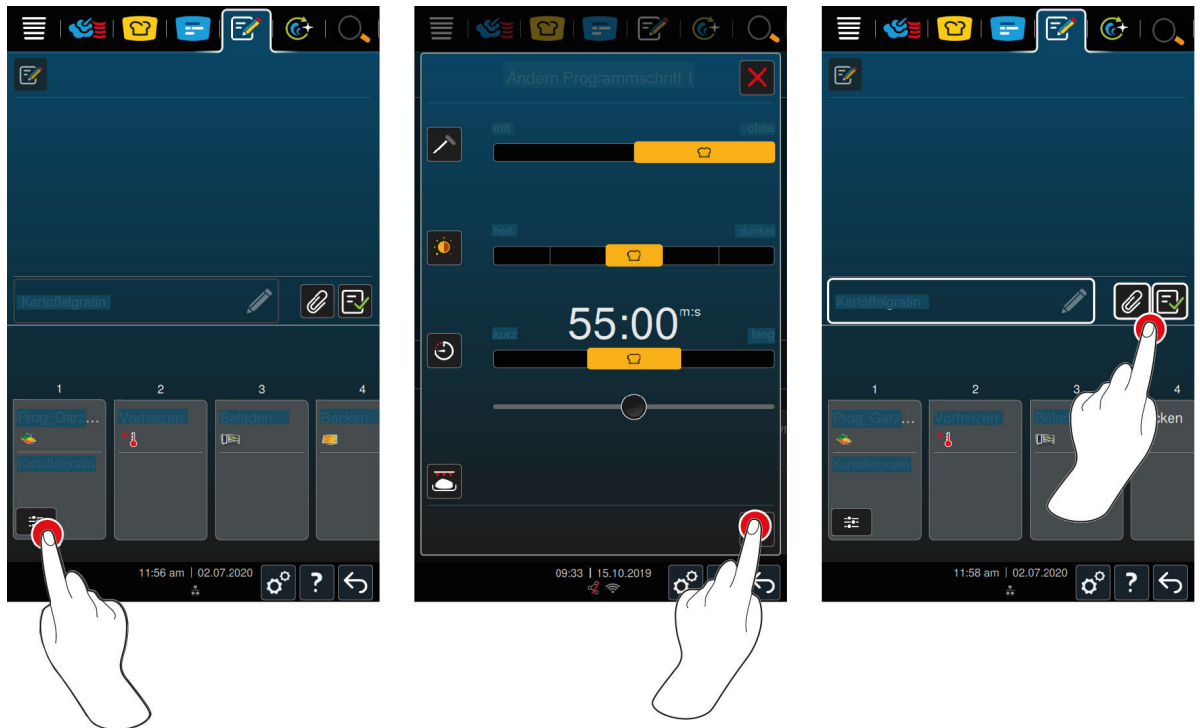


1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta: **+ Element Nou**
3. Apăsați tasta:
- > Veți fi întrebat ce doriți să programați.
4. Alegeți una dintre următoarele posibilități:
 - Regim de funcționare
 - Regim de funcționare și proces de gătire
 - Proces de gătire

După alegere se afișează programele de gătire inteligentă corespunzătoare.

1. Alegeți programul de gătire inteligentă dorit.

- > Se afișează etapele de gătire individuale. Puteți adapta acum parametrii de gătire în funcție de preferințele dumneavoastră.



2. Apăsați tasta:

- > În funcție de programul de gătire ales, se afișează parametrii de gătire setabili și funcțiile suplimentare. Setările standard ale procesului de gătire sunt marcate cu următorul simbol:

3. Adaptați parametrii de coacere în funcție de preferințele dumneavoastră.

4. Pentru a salva modificările, apăsați tasta:

- > Se afișează din nou etapele de gătire individuale.

Preselectare oră de pornire și imagine program

✓ Ați importat imagini. [▶ 75]

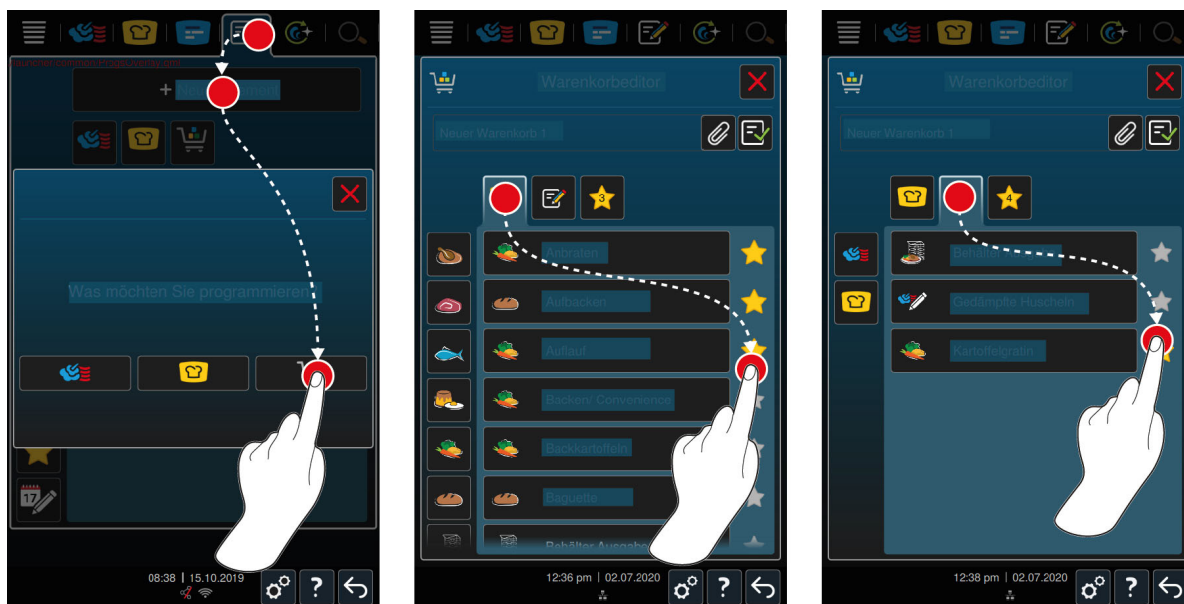
1. Pentru atribuirea orei de pornire a unui program preselectat, apăsați tasta:
2. Apăsați tasta: **Preselectarea orei de pornire**
3. Apăsați tasta: **ON**
4. Introduceți ora de pornire.
5. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:
6. Pentru atribuirea unei imagini la un program, apăsați tasta:
7. Apăsați tasta: **Selectare imagine program**
8. Selectați o imagine.
9. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:
10. Pentru a seta o treaptă redusă a ventilatorului după încărcare, apăsați tasta:

Salvarea programului

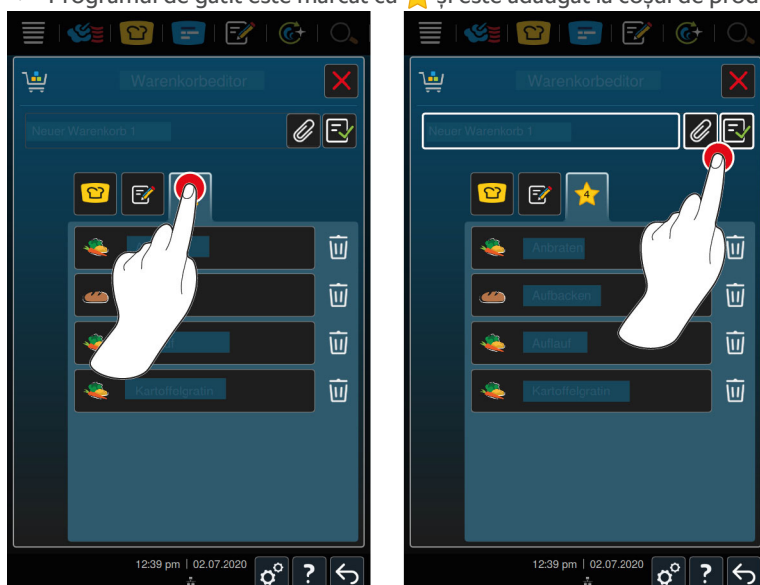
1. Pentru a da un nume programului de gătire, apăsați tasta:
2. Introduceți un nume.
3. Pentru a salva programul, apăsați tasta:

>> Programul este afișat în lista de programe.

13.3 Programarea coșului de produse



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta: **+ Element Nou**
3. Apăsați tasta:
4. Pentru adăugarea programelor de gătire inteligentă în coșul de produse, apăsați tasta:
- > Se afișează toate programele de gătire inteligentă.
5. Faceți scroll în listă sau selectați un regim de funcționare și apăsați apoi pe programul de gătire dorit.
 - > Programul de gătit este marcat cu și este adăugat la coșul de produse. Puteți verifica și compatibilitatea programelor de gătire prin apăsarea mai lungă a tastei programului de gătit selectat. O bifă verde simbolizează posibilitatea de a combina aplicații.
6. Pentru a adăuga programele deja salvate la coșul de produse, apăsați tasta:
- > Se afișează toate programele.
7. Faceți scroll în listă sau selectați programele manuale sau inteligente și apăsați apoi pe programul dorit.
 - > Programul de gătit este marcat cu și este adăugat la coșul de produse.



Verificare coș de produse

1. Pentru a verifica coșul de produse, apăsați tasta: ★
> Se afișează toate programele de gătire inteligentă și programele selectate.
2. Pentru a șterge un element din coșul de produse, apăsați tasta: 

Salvare coș de produse

1. Pentru a da un nume coșului de produse, apăsați tasta: 
 2. Introduceți un nume.
 3. Pentru a salva coșul de produse, apăsați tasta: 
- >> Se afișează coșul de produse în lista de programe.

Verificarea compatibilității

Aveți posibilitatea de a verifica compatibilitatea aplicațiilor în modul de programare.

1. Apăsați și mențineți apăsată aplicația selectată.
2. Aplicațiile marcate cu o bifă verde pot fi combinate cu aplicația selectată.
3. Aplicațiile marcate cu un X roșu nu pot fi combinate cu aplicația selectată.

13.4 Prelucrarea și ștergerea programelor

✓ Ați programat programe manuale [► 55], programe de gătit inteligente [► 57] sau coșuri de produse [► 59].

1. Pentru a prelucra un program, apăsați tasta: ...

Aveți la dispoziție următoarele posibilități de prelucrare:

- Prelucrare element 
- Duplicare element 
- Ștergere element 
- Setarea orei de pornire 
- Trimiterea program la iProduction Manager 
- Adăugare program la favorite ★

13.5 Prelucrarea și ștergerea programelor (rezervorul de chimicale)

✓ Ați programat programe manuale [► 55], programe de gătire inteligente [► 57], coșuri de produse [► 59] sau programe de curățare [► 60].

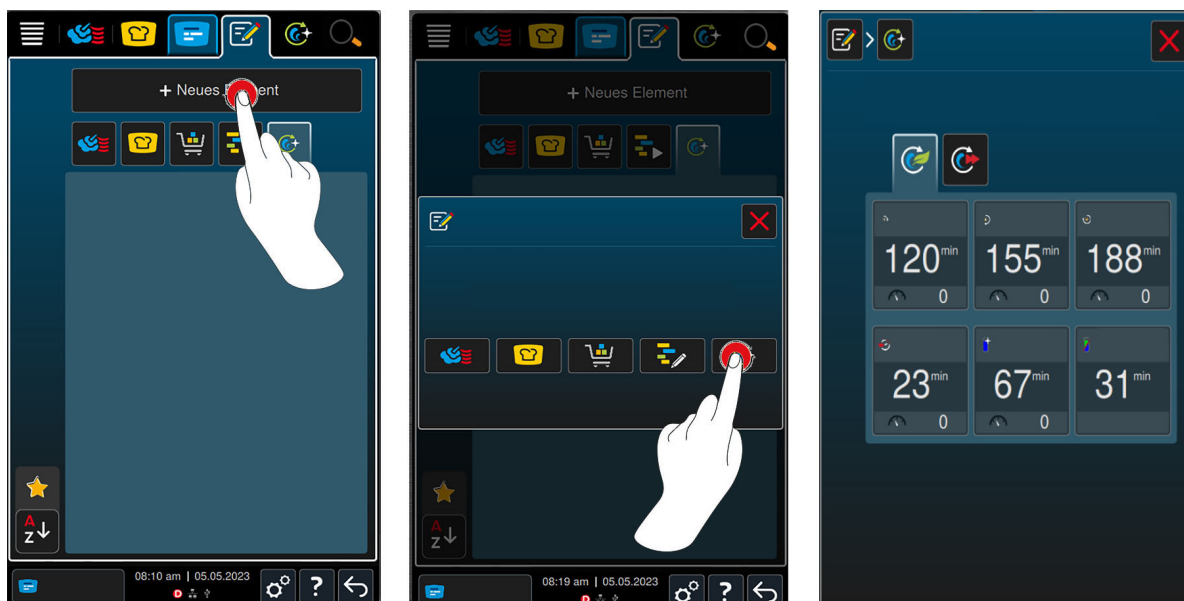
1. Pentru a prelucra un program, apăsați tasta: ...

Aveți la dispoziție următoarele posibilități de prelucrare:

- Prelucrare element 
- Duplicare element 
- Ștergere element 
- Setarea orei de pornire 
- Trimiterea program la iProduction Manager 
- Adăugare program la favorite ★

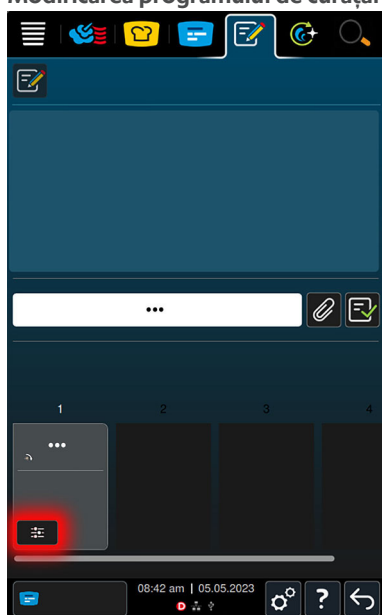
13.6 Crearea programului de curățare (rezervorul de chimicale)

Aici puteți crea un program de curățare propriu:

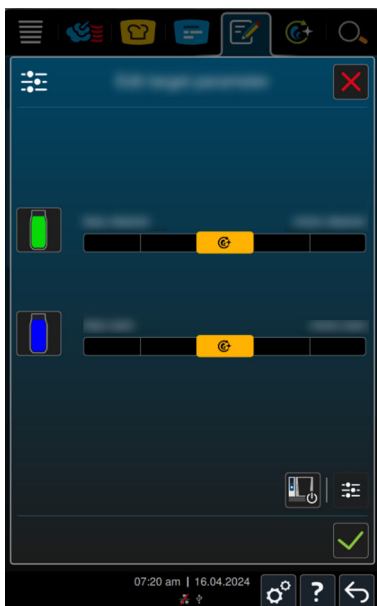


1. Apăsați tasta: *Mod de programare*
2. Apăsați tasta: **+ Element Nou.**
3. Apăsați tasta: .
4. Apăsați tasta: *Mod Eco* sau *Mod normal* pentru a programa individual programele de curățare dorite.

Modificarea programului de curățare



După selectarea unui program de curățare, apăsați: pentru a modifica parametrii țintă.



Prin selectare puteți decide dacă se va utiliza mai mult ori mai puțin detergent sau Care în timpul curățării.

- Apăsați tasta: ✓ pentru a confirma selecția.
- Apăsați tasta: [F] pentru a salva programul de curățare setat.
- Apăsați tasta: [L] pentru a opri aparatul după curățare.

13.7 Pornirea programelor și a coșurilor de produse

Pornirera unui program manual

1. Pentru a porni un program manual, apăsați pe programul dorit.
 - > Programul pornește imediat. Se afișează toate etapele de gătire.
 2. Pentru a trimite un program manual la iProductionManager apăsați tasta: ...
 3. Apăsați tasta: [M]
- >> Programul manual este afișat pe raftul de bonuri. Acum puteți plasa bonul așa cum doriți [► 48].

Pornirea programului de gătire inteligentă

1. Pentru a porni un program de gătire inteligentă, apăsați pe programul dorit.
 - > Programul pornește imediat. Se afișează toate etapele de gătire.
 2. Pentru a trimite un program de gătire inteligentă la iProductionManager apăsați tasta: ...
 3. Apăsați tasta: [M]
- >> Programul inteligent este afișat pe raftul de bonuri. Acum puteți plasa bonul așa cum doriți [► 48].

Pornirea unui coș de produse

1. Pentru a transmite un coș de produse la iProductionManager, apăsați pe coșul de produse dorit.
 - > Se afișează toate elementele coșului de produse pe raftul de bonuri. Acum puteți plasa bonurile așa cum doriți [► 48].

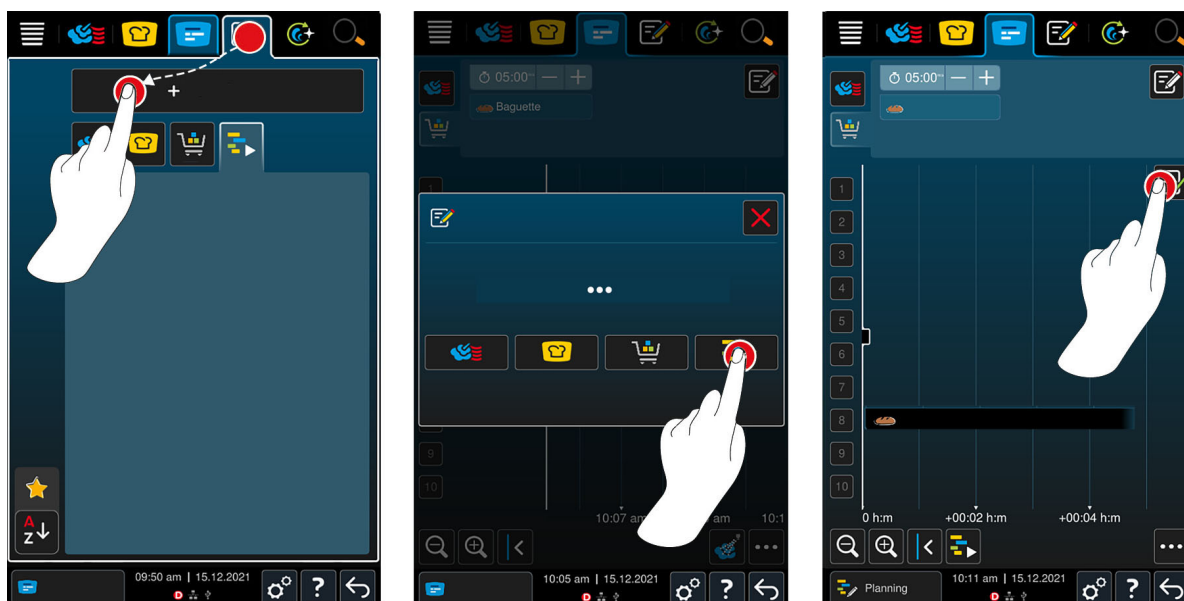
13.8 Planificare

Cu ajutorul funcției de planificare a iProductionManager, trebuie să plasați bonurile doar o singură dată pentru a le putea apela apoi oricând.

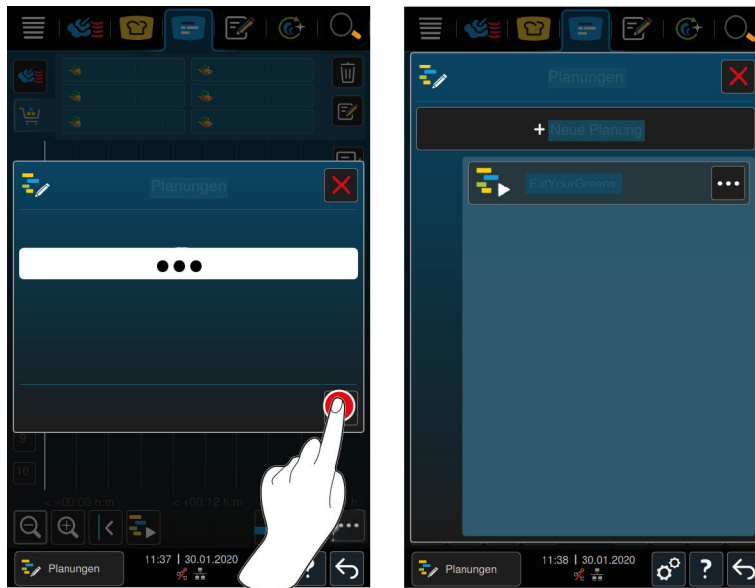


- Nu este posibil să salvați ca planificare bonurile deja prelucrate.
- Funcția suplimentară **Vaporizare** nu vă stă la dispoziție la planificare.

13.8.1 Creare planificări



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
 2. Apăsați în bara de meniu tasta: 
 3. Apăsați tasta: **+Planificare nouă**
 4. Apăsați tasta: 
 - > Asistentul de poziționare glisează în marginea stângă a afișajului. Scalarea axei timpului de modifică de la indicarea orei actuale la indicarea minutelor. Acum puteți plasa bonuri indiferent de oră.
 5. Poziționați bonurile dorite. Puteți plasa până la 30 de bonuri.
- Pentru optimizarea planificării vă stau la dispoziție următoarele funcții:
- Închidere goluri de planificare [► 50]
 - Optimizarea timpului [► 50]
 - Optimizarea energetică [► 51]
1. Pentru a porni planificarea fără a salva, apăsați tasta: 
 2. Pentru a salva planificarea, apăsați tasta: 



3. Introduceți un nume.
 4. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: ✓
- >> Planificarea este afișată în lista de planificare.

13.8.2 Pornire planificări

- ✓ Ați creat Planificări [► 63].
 - ✓ iProductionManager nu prelucrează acum niciun bon. Când sunt prelucrate bonurile, apare un mesaj care vă indică faptul că înaintea pornirii planificării trebuie să fie prelucrate toate bonurile.
1. Apăsați tasta:  în meniu, la *Programare*.
 2. Apăsați pe planificarea dorită.
- >> Planificarea începe imediat. Bonurile sunt plasate pe sertare conform planificării. Bonurile de pe raftul de bonuri sunt înlocuite de bonurile incluse în planificare.

14 Comutarea între regimurile de funcționare

Cu iCombi Pro puteți comuta ușor între regimurile de funcționare gătire manuală, iCookingSuite și iProductionManager în orice moment. Prin acesta vă stă la dispoziție mixajul optimal între gătirea inteligentă automată, economică și modalitățile de comandă manuală dorită. Puteți derula următoarele aplicații principale:

- Transformați un bon din iProductionManager într-un regim de funcționare manual.
- Transformați un program de gătire inteligentă din iCookingSuite într-un bon inteligent în iProductionManager.
- Transformați un program de gătire inteligentă din iCookingSuite într-un regim de funcționare manual.

Transformarea bonului în regim de funcționare manual

✓ Ați plasat un bon [► 48]. Procesul de gătit rulează.

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 

> Apare un câmp de interogare, în care puteți confirma procesul de schimbare în tipul de operare manual.

2. **INDICAȚIE!** Acțiunea nupoate fi anulată. Apăsați tasta: 

>> Parametrii de gătire ai bonului vor fi preluați și afișați în modul de operare manual.

Transformarea unui program de gătire inteligentă într-un bon inteligent

✓ Ați pornit un program de gătire inteligentă. [► 25] Procesul de gătit rulează.

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 

> Apare un câmp de interogare în care puteți confirma procesul de schimbare în iProduction Manager.

2. **INDICAȚIE!** Acțiunea nupoate fi anulată. Apăsați tasta: 

>> Programul de gătire inteligentă este transmis la iProductionManager și indicat la nivelul de sertar central.

Transformarea unui program de gătire inteligentă într-un mod de funcționare manual

✓ Ați pornit un program de gătire inteligentă. [► 25] Procesul de gătit rulează.

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 

> Apare un câmp de interogare, în care puteți confirma procesul de schimbare în tipul de operare manual.

2. **INDICAȚIE!** Acțiunea nupoate fi anulată. Apăsați tasta: 

>> Parametrii de coacere ai programului de gătire inteligentă setați în acel moment vor fi preluați, afișați și porniți direct în modul de operare manual.

15 Setări



Puteți adapta setările din fabrică ale aparatului dumneavoastră în funcție de necesități.

1. Apăsați tasta:

> Este afișată vederea de ansamblu asupra tuturor posibilităților de setare:

- Favorite [▶ 66]
- Afișaj [▶ 66]
- Lumină [▶ 68]
- Sunet [▶ 68]
- Sistem de gătire [▶ 70]
- Gătire [▶ 72]
- Curățare
- Gestionarea datelor [▶ 74]
- Setări de rețea [▶ 77]
- Profil utilizator [▶ 79]
- Service [▶ 83]
- ConnectedCooking [▶ 83]

Modificați setările derulând lista și apăsând pe categoria dorită. Fiecare categorie are salvată o selecție de posibilități de setare, care pot fi modificate simplu prin gesturi [▶ 17] simple sau prin roata de setare centrală [▶ 18].

15.1 Favorite

În Favorite se fișează toate setările pe care le-ați marcat ca favorite.

Salvarea unei setări ca favorită

1. Selectați o setare.

2. Apăsați tasta:

>> Setarea este salvată ca favorită și este afișată în , sortarea se realizează cronologic, după momentul adăugării.

15.2 Afișaj

Deschiderea afișajului

1. Apăsați tasta:

2. Apăsați tasta: Afișaj

15.2.1 Limbă

Aici puteți modifica limba interfeței utilizatorului.

Setarea limbii interfeței utilizatorului

1. Apăsați tasta: Limbă

2. Selectați limba dorită.

>> Limba interfeței utilizatorului este schimbată imediat.

15.2.2 Data și ora

Aici puteți modifica următoarele setări:

- Data
- Ora

▪ Comutare 24h/12h

Setarea datei

1. Apăsați tasta:  **Data**
 - > Se afișează un calendar.
2. Selectați data dorită.
- >> Data este preluată automat.

Setarea orei

1. Apăsați tasta:  **Ora**
 - > Se afișează ora.
2. Apăsați pe oră.
3. Setați ora dorită.
- >> Ora este preluată automat.

Setarea comutării 24h/12h

1. Selectați **12** pentru a seta formatul de 12 ore și **24** pentru a seta formatul de 24 de ore.

Sincronizarea orei prin ConnectedCooking

Puteți sincroniza ceasul și automat, prin ConnectedCooking.

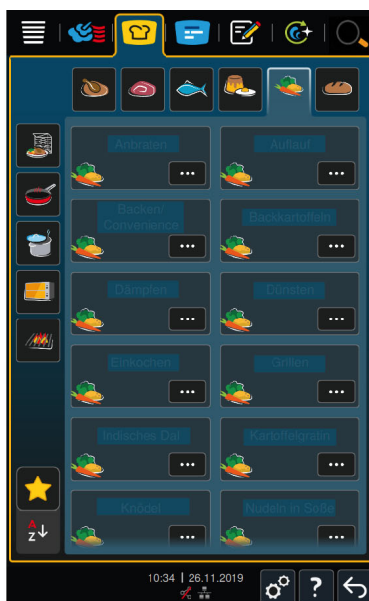
1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **ConnectedCooking**
3. Apăsați pe lângă **Sincronizare temporală automată** tasta: **ON**

15.2.3 Setarea formatului temperaturii

Aici puteți seta dacă temperatura urmează să fie afișată în °C sau °F.

15.2.4 Vizualizare programe

Aici puteți seta dacă programele de gătit inteligentă din iCookingSuite și din regimul de programare trebuie să se afișeze pe o coloană, pe două coloane sau pe trei coloane.



1. Apăsați tasta:  **Vizualizare programe**
2. Selectați  **Pe o coloană**,  **Pe două coloane** sau  **Pe trei coloane**.

>> Selecția este preluată imediat.

15.3 Lumină

Setarea luminii

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Lumină**

15.3.1 Luminozitate ecran

Setarea luminozității ecranului

Aici puteți adapta luminozitatea ecranului pe scară de la 0 la 100 %.

1. Apăsați tasta:  **Luminozitate ecran**
2. Selectați pe scală valoarea dorită sau reglați-o cu roțița.

>> Luminozitatea ecranului este adaptată imediat.

Estompare automată

1. Apăsați tasta:  **Estompare automată**

>> Acum puteți porni sau opri estomparea automată.

Setarea estompării după x min

1. Apăsați tasta:  **Estompare după x min**

>> Aici puteți seta numărul de minute după care va fi activată estomparea automată.

Luminozitate maximă cameră de coacere

1. Apăsați tasta:  **Luminozitate maximă cameră de coacere**

>> Aici puteți ajusta luminozitatea camerei de coacere pe o scală 0 - 100 %.

Activarea sau dezactivarea protecției ecranului

1. Apăsați tasta:  **Protecție ecran**

>> Acum puteți activa sau dezactiva protecția ecranului.

Activarea protecției ecranului după x min

1. Apăsați tasta:  **Activare protecție ecran după x min**

>> Aici puteți seta numărul de minute după care va fi activată protecția ecranului.

15.4 Sunet

Setarea sunetului

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Sunet**

15.4.1 Volum total

Setarea intensității generale a sunetului

Aici puteți seta volumul total al aparatului pe o scară de la 0 la 100 %.

1. Apăsați tasta:  **Volum total**
2. Selectați valoarea dorită de pe scară.

>> Volumul total este adaptat imediat.

15.4.2 Solicitare de încărcare/acțiune

Aici puteți seta ce sunet sau ce melodie trebuie să se audă atunci când încărcați aparatul sau când vi se solicită să efectuați o acțiune. Puteți alege din 25 de posibilități.

1. Apăsați tasta:  **Solicitare de încărcare/acțiune**
2. Apăsați tasta:  **Sunet**
3. Apăsați pe sunetul dorit.
 - > Sunetul se va auzi.
4. Dacă doriți să opriți sunetul, apăsați tasta: **OPRIT**
5. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la prezentarea generală.
6. Dacă sunetul trebuie să fie emis până când aparatul a fost încărcat sau acțiunea a fost confirmată, apăsați tasta:  **Redare permanentă ON**
7. Dacă sunetul trebuie emis doar pentru un anumit interval de timp, apăsați tasta:  **Redare permanentă OFF**
 - > Domeniul  **Lungime sunet** devine activ.
8. Setați durata pe o scală de 0 – 180 secunde.
9. Pentru a prelua setarea, apăsați în bara de pictograme tasta: 
 - >> Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu.

15.4.3 Sfârșit etapă de program

Aici puteți seta ce sunet sau ce melodie trebuie să se audă când se termină o etapă de program . Puteți alege din 37 de posibilități.

1. Apăsați tasta:  **Sfârșit etapă de program**
2. Apăsați tasta:  **Sunet**
3. Apăsați pe sunetul dorit.
 - > Sunetul se va auzi.
4. Dacă doriți să opriți sunetul, apăsați tasta: **OPRIT**
5. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la prezentarea generală.
6. Dacă sunetul trebuie să fie emis până când aparatul a fost încărcat sau acțiunea a fost confirmată, apăsați tasta:  **Redare permanentă ON**
7. Dacă sunetul trebuie emis doar pentru un anumit interval de timp, apăsați tasta:  **Redare permanentă OFF**
 - > Domeniul  **Lungime sunet** devine activ.
8. Setați durata pe o scală de 0 – 180 secunde.
9. Pentru a prelua setarea, apăsați în bara de pictograme tasta: 
 - >> Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu.

15.4.4 Sfârșit timp de gătire

Aici puteți seta ce sunet sau ce melodie trebuie să se audă când timpul de gătire a trecut. Puteți alege din 37 de posibilități.

1. Apăsați tasta:  **Sfârșit durată de gătire**
2. Apăsați tasta:  **Sunet**
3. Apăsați pe sunetul dorit.
 - > Sunetul se va auzi.
4. Dacă doriți să opriți sunetul, apăsați tasta: **OPRIT**
5. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la prezentarea generală.

6. Dacă sunetul trebuie să fie emis până când aparatul a fost încărcat sau acțiunea a fost confirmată, apăsați tasta:  **Redare permanentă ON**
7. Dacă sunetul trebuie emis doar pentru un anumit interval de timp, apăsați tasta:  **Redare permanentă OFF**
 - > Domeniul  **Lungime sunet** devine activ.
8. Setați durata pe o scală de 0 – 180 secunde.
9. Pentru a prelua setarea, apăsați în bara de pictograme tasta: 
- >> Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu.

15.4.5 Întrerupere a procesului/eroare detectată

Aici puteți seta ce sunet sau ce melodie trebuie să se audă când intervine o eroare. Puteți alege din 37 de posibilități.

1. Apăsați tasta:  **Întrerupere proces / eroare detectată**
2. Apăsați pe sunetul dorit.
 - > Sunetul se va auzi.
3. Dacă doriți să opriți sunetul, apăsați tasta: **OPRIT**
4. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la prezentarea generală.
5. Dacă sunetul trebuie să fie emis până când aparatul a fost încărcat sau acțiunea a fost confirmată, apăsați tasta:  **Redare permanentă ON**
6. Dacă sunetul trebuie emis doar pentru un anumit interval de timp, apăsați tasta:  **Redare permanentă OFF**
 - > Domeniul  **Lungime sunet** devine activ.
7. Setați durata pe o scală de 0 – 180 secunde.
8. Pentru a prelua setarea, apăsați în bara de pictograme tasta: 
- >> Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu.

15.5 Sistem de gătire

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Sistem de gătire**

15.5.1 Informații despre tipul aparatului

Aici vedeți care este tipul aparatului dumneavoastră și ce versiune de software este instalată.

15.5.2 Consum de energie

INDICAȚIE

Consumul de energie este disponibil numai după finalizarea procesului de gătire și este suprascris odată cu începerea unui nou proces de gătit. Valorile de energie indicate nu sunt măsurate, ci calculate. Este posibilă o diferență minoră între valorile afișate și valorile redade de aparatele de măsură.

În acest punct de meniu puteți accesa Energy Dashboard. Aici puteți monitoriza consumul de energie al sistemului dumneavoastră de gătit. Consumul de energie este calculat detaliat din setările selectate și poate fi afișat și evaluat și în ConnectedCooking.

Apăsați tasta:  pentru a verifica consumul de energie al aparatului dumneavoastră.

Cu ajutorul afișajului consumului de energie vă oferim posibilitatea de a vizualiza consumul de energie al ultimului proces de gătit efectuat. Următoarele date de consum sunt puse la dispoziție după finalizarea unui proces de gătit manual, a unui proces de gătit inteligent, a utilizării iProductionManager sau după efectuarea unei curățări:

- Durata procesului de gătit
- Tipul procesului de gătit

- Consumul de energie în kWh

15.5.3 Modul de economisire a energiei în iProductionManager

Apăsați tasta:  pentru a porni sau opri modul de economisire a energiei IPM.

15.5.4 Funcție de blocare a ecranului

Puteți activa sau dezactiva funcția de blocare a ecranului.

- Pentru a confirma funcția, apăsați tasta:  **ON**
- Pentru a dezactiva funcția, apăsați tasta:  **OFF**

Dacă funcția este activată, ecranul poate fi blocat prin apăsarea lungă a tastei . Astfel se evită o operare accidentală, de ex. la ștergerea ecranului. Blocarea ecranului poate fi dezactivată prin apăsarea lungă a tastei .

15.5.5 Regim demo

Activarea/dezactivarea modului demo

Aici puteți comuta aparatul în regimul demo. Această funcție este utilă atunci când doriți să prezentați funcționalitățile aparatului dumneavoastră fără a găti pe acesta.

1. Pentru a activa funcția, apăsați și mențineți apăsată tasta:  **ON (PORNIT)** până când bara de progres trece de ambele poziții ale comutatorului **ON (PORNIT)** și **OFF (OPRIT)**.

>> Când este activat regimul demo, aparatul este repornit. În rândul de subsol apare simbolul: .

15.5.6 Power Steam

Aici puteți seta ca în regimul de funcționare **Abur** [► 35] pentru produse deosebit de pretențioase să se asigure o alimentare uniformă, neîntreruptă cu abur proaspăt.

ATENȚIE

Dacă lucrați cu funcția Power Steam, este produs mai mult abur

Există pericolul de opărire din cauza aburului fierbinte atunci când deschideți ușa camerei de coacere.

1. Deschideți cu grijă ușa camerei de coacere în timpul operării cu Power Steam.

1. Pentru a confirma funcția, apăsați tasta:  **ON**

>> În regimul de funcționare **Abur**, temperatura de fierbere este înlocuită cu simbolul: .

15.5.7 Duză de control

Aici puteți seta măsura în care duza de control a aparatului va condensa aburul în exces. Această funcție se află standard în modul Eco. Cu această setare este optimizată ieșirea aburului. Pe lângă setarea modului Eco, puteți activa sau dezactiva funcția duzei de control:

- Activarea permanentă a duzei de control poate fi extrem de utilă atunci când trebuie evitat condensul nedorit în bucătărie.
- Dezactivarea duzei de control poate fi extrem de utilă atunci când puterea sistemului dumneavoastră de evacuare a aerului uzat este suficientă, deoarece în acest mod puteți economisi apă.

Înainte de activarea sau dezactivarea funcției, consultați-vă cu partenerul de service RATIONAL.

1. Apăsați tasta:  **Duză de control**
2. Pentru a confirma funcția, apăsați tasta: **PORNIT**
3. Pentru a dezactiva funcția, apăsați tasta: **OPRIT**

15.5.8 Watchdog

Aici puteți seta emiterea unui sunet de avertizare, în cazul în care ușa camerei de coacere este deschisă pentru prea mult timp la încărcare. Setati timpul pe o scală 0 - 180 secunde.

- Apăsați tasta:  pentru a accesa setările Watchdog.
- Apăsați tasta:  pentru a seta numărul de secunde al funcției Watchdog 1.
- Apăsați tasta:  pentru a seta numărul de secunde al funcției Watchdog 2.
- Apăsați tasta:  pentru a seta numărul de secunde al funcției Watchdog în modul de programare.

15.5.9 Pericol

Aici puteți seta emiterea unui sunet de avertizare, în cazul în care ușa camerei de coacere este deschisă pentru prea mult timp la gătire. Setati timpul pe o scală 0 - 180 secunde.

- Apăsați tasta:  pentru a accesa setările Danger.
- Apăsați tasta:  pentru a seta numărul de secunde pentru funcția Danger în timpul preîncălzirii sau pentru funcția de preîncălzire iProductionManager.
- Apăsați tasta:  pentru a seta numărul de secunde pentru treptele de pericol Danger în iProductionManager.

15.5.10 Golirea generatorului de abur

1. Apăsați tasta:  , pentru a goli generatorul de abur.

15.5.11 VarioSmoker

Puteți activa sau dezactiva funcția de afumare, indiferent dacă ați montat deja dispozitivul VarioSmoker.

1. Apăsați tasta:  **VarioSmoker ON** sau **OFF**, pentru a avea la dispoziție în programarea manuală butonul de opțiune pentru activarea VarioSmoker.

15.6 Gătire

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Gătire**

15.6.1 Bucătărie națională primară

În cadrul bucătăriei naționale primare, toate obiceiurile culinare culturale sunt transformate în procese de gătire inteligentă. Parametrii de coacere ai acestor procese de gătire inteligentă reflectă aceste obiceiuri culinare și preparatele sunt gătite astfel încât să fiți apreciat de oaspeții din respectiva țară, respectiv regiune. Astfel veți stăpâni nu doar bucătăria locală, ci toate bucătăriile din lume. Această setare este independentă de limba setată.

Selectarea bucătăriei naționale primare

1. Apăsați tasta:  **Bucătărie națională primară**
 2. Derulați prin listă și selectați bucătăria națională primară dorită.
- >> Bucătăria națională este preluată imediat. În cadrul iCookingSuite se afișează programele de gătire inteligentă care corespund bucătăriilor naționale. Parametrii de coacere, timpii de gătire și temperaturile miezului ai programelor de gătire inteligentă sunt adaptați la obiceiurile culinare culturale.

15.6.2 Bucătărie națională secundară

Puteți adăuga o bucătărie națională suplimentară la bucătăria națională primară. Astfel puteți găti simultan preparatele tipice din 2 țări. Acest lucru este avantajos, de ex. dacă doriți să oferiți în restaurantul dumneavoastră un meniu săptămânal special dintr-o altă bucătărie națională.

Selectarea bucătăriei naționale secundare

1. Apăsați tasta:  **Bucătărie națională secundară**
2. Derulați prin listă și selectați bucătăria națională secundară dorită.

>> Bucătăria națională este preluată imediat. În iCookingSuite sunt afișate programele de gătire inteligentă suplimentare ale bucătăriei naționale secundare și sunt marcate cu . Setările parametrilor de gătire sunt influențate în continuare de bucătăria națională primară [► 72].

15.6.3 Greutatea farfuriei à la carte

Înainte de a porni programul Finishing, setați greutatea unei farfurii goale. Cu ajutorul acestei informații, iCombi Pro adaptează etapele de gătire astfel încât să se obțină un rezultat de Finishing ideal și să nu se condenseze umiditatea pe farfurii. Alte informații găsiți aici: Setarea greutății farfuriei à la carte [► 43]

15.6.4 Greutatea farfuriei pentru banchet

Înainte de a porni programul Finishing, setați greutatea unei farfurii goale. Cu ajutorul acestei informații, iCombi Pro adaptează etapele de gătire astfel încât să se obțină un rezultat de Finishing ideal și să nu se condenseze umiditatea pe farfurii. Alte informații găsiți aici: Greutatea farfuriei pentru banchet [► 43]

15.6.5 Număr de sertare

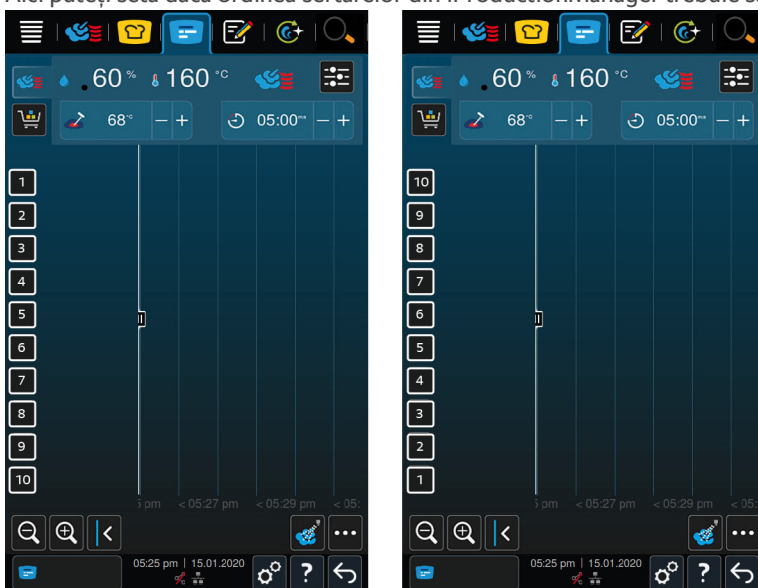
Aici puteți seta câte sertare doriți să folosiți în iProductionManager.

1. Apăsați tasta: **Număr de sertare**
2. Selectați valoarea dorită pe scală de la 0 la 12.

>> Setarea va fi preluată imediat.

15.6.6 Ordine sertare

Aici puteți seta dacă ordinea sertarelor din iProductionManager trebuie să fie afișată crescător sau descrescător.



1. Pentru a afișa sertarele crescător, apăsați tasta: **123**
2. Pentru a afișa sertarele descrescător, apăsați tasta: **321**

>> Setarea este preluată imediat.

15.6.7 Ciocnirea încărcăturilor la programarea manuală în iProductionManager

Aici puteți seta dacă trebuie prelungit timpul de gătire la programarea manuală în iProductionManager, dacă ușa camerei de coacere este deschisă pe parcursul gătirii și căderea de energie este așa de mare încât rezultatul nu poate fi obținut prin intermediul setării selectate.

1. Pentru a confirma funcția, apăsați tasta: **Ciocnirea încărcăturilor la programarea manuală în iProductionManager ON**

15.6.8 Timp de menținere a climatizării

Aici puteți seta cât timp trebuie să se mențină climatizarea în camera de coacere, dacă nu gătiți preparate cu iProductionManager.

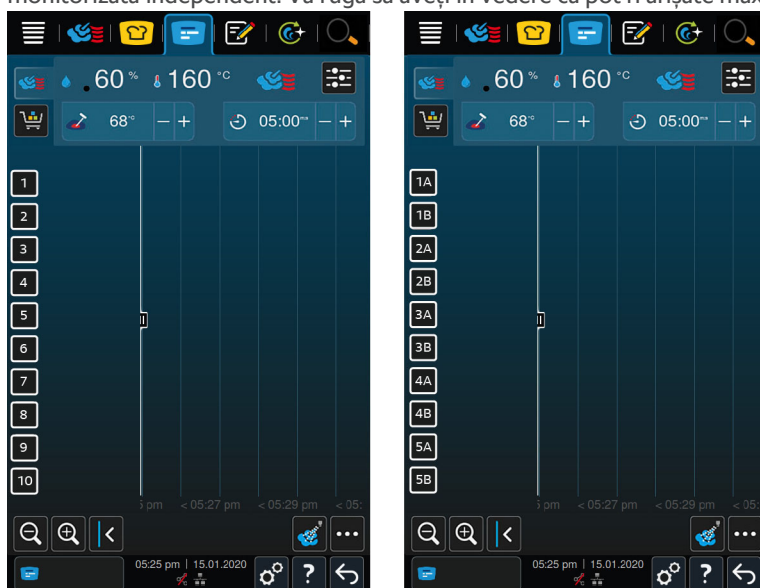
1. Timp de menținere a climatizării Apăsați tasta: 
 2. Selectați valoarea dorită de pe scară.
- >> Timpul menținere se va seta imediat.

INDICAȚIE

Economisiți energie cu un timp de menținere mai scurt.

15.6.9 iProductionManager 3D

Aici puteți seta faptul că doriți ca în iProductionManager sertarele să fie încărcate cu două tăvi. Fiecare tavă este monitorizată independent. Vă rugă să aveți în vedere că pot fi afișate maxim 12 sertare.



1. Pentru a confirma funcția, apăsați tasta: **ON**

>> Setarea va fi preluată imediat.

15.7 Gestionarea datelor

Vă rugă să aveți în vedere că funcțiile de **Gestionare a datelor** vă stau numai la dispoziție dacă conectați un stick USB la aparat.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Gestionarea datelor**

Puteți adapta următoarele setări:

- Exportarea tuturor datelor [► 75]
- Program de gătit [► 75]
- Profil utilizator [► 75]
- Imagini utilizator [► 75]
- Date utilizator: Ștergere toate
- Setări de bază [► 76]
- Date HACCP [► 76]
- Service [► 77]
- Exportare MyDisplay

15.7.1 Exportarea tuturor datelor

- ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
- 1. Apăsați tasta:  **Exportarea tuturor datelor**
- >> Acum puteți exporta toate datele pe un stick USB.

15.7.2 Program de gătit

Aici puteți exporta, importa și șterge toate programele pe care le-ați creat.

Exportare programe

- ✓ Ați creat programe în regimul de programare.
- ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
- 1. Apăsați tasta:  **Exportare programe**
- >> Programele salvate sunt salvate pe stick-ul USB.

Importare programe

- 1. Conectați un stick USB cu programele deja exportate la aparat.
- 2. Apăsați tasta:  **Importare programe**
- >> Programele salvate sunt importate și sunt afișate în regimul de programare.

Programe: Ștergere toate programele proprii

Aici puteți șterge toate programele pe care le-ați creat.

- 1. Apăsați tasta: 
 - > Veți fi întrebat dacă doriți într-adevăr să ștergeți toate programele.
- 2. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 
- >> Se va confirma printr-un mesaj că toate programele au fost șterse.

15.7.3 Profil utilizator

Exportare profiluri

- ✓ Ați creat profiluri.
- ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
- 1. Apăsați tasta:  **Exportare profil**
- >> Programele salvate sunt salvate pe stick-ul USB.

Importare profiluri

- 1. Conectați un stick USB cu programele deja exportate la aparat.
- 2. Apăsați tasta:  **Importare profil**
- >> Profilurile salvate sunt importate și sunt afișate în domeniul gestionării utilizatorilor.

15.7.4 Imagini utilizator

Aici puteți importa și exporta toate imaginile pe care doriți să le atribuiți programelor și coșurilor de produse. Imaginile trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- Tip fișier: PNG
- Adâncime culoare: 3 x 8 biți
- Dimensiune imagine: 130 x 130 px
- Mărime fișier: max. 50 kb

Importare imagini

1. Salvați imaginile pe un stick USB într-un director denumit **userpix**.
 2. Conectați stick-ul USB cu un aparat.
 3. Apăsați tasta:  **Importare imagini**
- >> Imaginile salvate vor fi importate.

Exportare imagini

- ✓ Ați importat imagini.
 - ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
1. Apăsați tasta:  **Exportare imagini**
- >> Imaginile memorate vor fi salvate pe stick-ul USB.

Ștergere toate imaginile

Aici puteți șterge toate imaginile pe care le-ați creat.

1. Apăsați tasta: **Ștergere toate imaginile proprii**
 - > Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să ștergeți imaginile.
 2. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 
- >> Se va confirma printr-un mesaj că toate imaginile proprii au fost șterse.

15.7.5 Setări de bază**Setări de bază: Exportare profiluri**

- ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
1. Apăsați tasta:  **Setări de bază: Exportare profiluri**
- >> Setările de bază ale aparatului sunt salvate pe stick-ul USB.

Importare setări de bază aparat

1. Conectați un stick USB cu setările de bază ale aparatului deja exportate la aparat.
 2. Apăsați tasta:  **Setări de bază: Importare profiluri**
- >> Setările de bază ale aparatului sunt importate.

15.7.6 Date HACCP

Aici puteți exporta toate datele HACCP înregistrate de aparat pe un stick USB. Aici puteți transfera automat datele HACCP către ConnectedCooking.

Date HACCP: Exportare profiluri

- ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
1. Apăsați tasta:  **Date HACCP: Exportare profiluri**
- >> Datele HACCP sunt salvate pe stick-ul USB.

Date HACCP: Exportare pentru un interval de timp

- ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
1. Apăsați tasta:  **Date HACCP: Exportare pentru un interval de timp**
 2. Selectați intervalul de timp dorit și apăsați butonul „Export”.
- >> Datele HACCP pentru intervalul de timp selectat sunt salvate pe stick-ul USB.

15.7.7 Service

Dezvoltator protocoale: Exportare profiluri

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta:  **Dezvoltator protocoale: Exportare profiluri**

>> Acum, dezvoltatorii de protocoale sunt descărcați pe un stick USB.

Dezvoltator protocoale: Exportare pentru un interval de timp

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta:  **Dezvoltator protocoale: Exportare pentru un interval de timp**

>> Acum puteți descărca dezvoltatorii de protocoale pentru o anumită perioadă de timp.

Service Raport: Exportare profiluri

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta:  **Service Raport: Exportare profiluri**

>> Acum rapoartele de service sunt descărcate pe un stick USB.

Exportare protocol de statistică erori

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta:  **Copiază protocol statistică erori pe un stick USB**

>> Protocolul statisticii de erori este salvat pe stick-ul USB.

15.8 Setări de rețea

INDICAȚIE

Amenințarea securității cibernetice

Aparatul este un sistem de gătit conectabil la rețea cu comandă digitală, interfață de operare și integrare software. Pentru a asigura securitatea cibernetică, protecția datelor și funcționarea în siguranță, respectați următoarele indicații:

1. Configurarea și întreținerea aparatului trebuie efectuate numai de către persoane autorizate și instruite.
2. Efectuați periodic actualizările de software puse la dispoziție de RATIONAL. Este permisă numai utilizarea software-ului autentic și semnat. Instalarea software-ului neautorizat este interzisă și poate periclita siguranța.
3. Conectați aparatul exclusiv la rețele securizate (de ex. WPA2/WPA3 la WLAN, VLAN la LAN). Comunicarea cu RATIONAL ConnectedCooking sau cu alte servicii trebuie să se realizeze prin conexiuni criptate (de ex. HTTPS).
4. Orice manipulare sau modificare neautorizată a software-ului, hardware-ului sau configurației rețelei dispozitivului este interzisă și duce la pierderea siguranței în funcționare, precum și posibilelor pretenții de garanție.
5. Responsabilitatea pentru integrarea sigură în infrastructura dumneavoastră IT îi revine operatorului. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare, siguranța insuficientă sau accesul persoanelor neautorizate.

Dacă este necesar, puteți activa sincronizarea orei pe bază **NTP** în setările sistemului. Dacă **NTP** este activat, clientul trebuie să se asigure că este disponibil un server **NTP** de încredere și sigur.

- Serverul **NTP** trebuie să provină dintr-un mediu de încredere și controlat, pentru a asigura date de timp exacte și inviolabile.
- Comunicarea cu serverul **NTP** trebuie să fie securizată, utilizând segmente de rețea protejate și reguli firewall adecvate.

Dacă doriți să conectați aparatul cu o rețea WLAN în care trebuie să vă înregistrați prin intermediul unei pagini web, conexiunea WLAN nu se poate stabili. Nu se poate realiza conexiunea la rețelele Wi-Fi care necesită autentificare prin intermediul unui site web.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Rețea**
3. Pentru a confirma funcția, apăsați tasta:  **ON**
4. Apăsați tasta:  **WLAN**
 - > Se afișează o listă a tuturor rețelelor WLAN disponibile. Rețelele WLAN sunt sortate în ordinea descrescătoare a intensității semnalului.
5. Selectați rețeaua WLAN dorită.
 - > Vi se solicită să introduceți parola rețelei WLAN.
6. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 
 - > Dacă s-a realizat cu succes conexiunea, apare următorul simbol în rândul de subsol: 
 - > Rețeaua WLAN se afișează pe primul loc în lista rețelelor WLAN disponibile.
7. Pentru a afișa detaliile conexiunii apăsați lângă rețeaua WLAN tasta: **V**
8. Pentru a deconecta conexiunea apăsați în Detalii conexiune tasta: **Deconectare**
9. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la imaginea de ansamblu a setărilor de rețea.
 - >> Numele rețelei WLAN se afișează în zona **WLAN**.

Setările de rețea optimizate permit stabilirea conexiunii cu rețelele WLAN cu Hidden SSIDs:

- Apăsați tasta:  **Conectare manuală cu WLAN**.
- Acum puteți introduce numele rețelei (**SSID**) și parola aferentă.
- Apăsați tasta:  pentru a vă conecta.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Setări de rețea**

Aici găsiți modul în care conectați aparatul la o rețea WLAN: Conectare la rețeaua WLAN [► 86]

Modalitatea de conectare la rețea este descrisă aici: Conectarea la rețea [► 87]

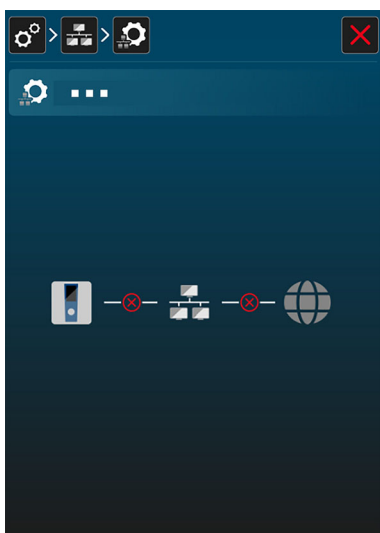
Pornirea asistentului de rețea

Asistentul de rețea vă asistă la configurarea setărilor de rețea.

1. Apăsați tasta:  **Pornirea asistentului de rețea**
 - > Acum sunteți întrebat dacă doriți asistență la setările de rețea. Puteți fi ajutat fie la conexiunea WLAN, fie la conexiunea LAN.
2. Apăsați tasta:  **DHCP activ: OFF** pentru a putea edita următoarele setări de rețea:
 - **Adresa de IP**
 - **IP Gateway**
 - **IP Netmask**
 - **DNS 1**
 - **Adresa MAC**
1. Apăsați tasta:  **DHCP activ: ON** pentru a putea edita următoarele setări de rețea:
 - **Adresa MAC**

În cazul problemelor de conexiune, puteți efectua o diagnoză a rețelei.

1. Apăsați tasta:  **Efectuați diagnoza rețelei** pentru a vedea dacă dispozitivul dumneavoastră este conectat la rețea.



Prin intermediul butonului **Stare rețea** se poate verifica dacă există o conexiune la router și la Internet.

15.9 Profil utilizator

Puteți grupa utilizatorii în profiluri și puteți atribui drepturi de acces acestor profiluri. De obicei, aparatului dumneavoastră îi este atribuit un profil care nu poate fi șters. Puteți adăuga până la 10 alte profiluri.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Profil utilizator**

Aici găsiți modul în care creați profiluri, le modificați și le transferați către alte aparate: Managementul profilurilor și drepturilor

15.9.1 Activare profil

✓ Ați creat un profil. A se vedea Crearea unui profil nou

1. Apăsați tasta:  **Activare profil**
2. Selectați profilul dorit.
3. Dacă ați alocat o parolă profilului, introduceți parola.
4. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 

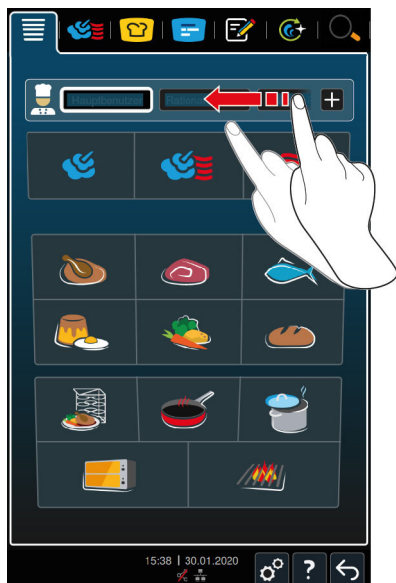
>> Profilul este activat imediat.

>> Când deschideți ecranul de start, se afișează profilul activat. Dacă ați afișat mai multe profiluri, puteți să derulați prin listă.

>> Pentru a genera un profil nou, apăsați tasta: +

>> Ajungeți acum la setările profilului.

>> Apăsați tasta: Crearea unui profil nou



15.9.2 Prelucrare profil

✓ Ați creat un profil.

1. Apăsați tasta: **Prelucrați profilul**

> Acum puteți selecta un profil de prelucrat.

Setări de profil

1. Apăsați tasta: **Setări de profil.**

>> Acum puteți efectua următoarele setări:

- **Modificare nume profil**
- **Modificare parolă profil**
- **Modificare limbă**
- **Modificarea tipului de profil** **INDICAȚIE!** Tipul de profil poate fi modificat doar de utilizatorul principal.
- **Modificare bucătărie națională primară**
- **Modificare bucătărie națională secundară**
- **Ștergere profil**
- **Ascunderea tuturor elementelor în afara favoritelor** poate fi activată sau dezactivată.

Adaptarea barei de meniu

Această opțiune vă permite să ajustați bara de meniu în funcție de preferințele dumneavoastră.

1. Apăsați tasta: **Adaptarea barei de meniu**

>> Pot fi efectuate următoarele setări:

- **Ecranul de pornire** poate fi afișat sau ascuns.
- **Regimurile de funcționare manuale** pot fi afișate sau ascunse.
- **iCookingSuite** poate fi afișat sau ascuns.
- **iProductionManager** poate fi afișat sau ascuns.
- **Modul de programare** poate fi afișat sau ascuns.
- **iCareSystem** poate fi afișat sau ascuns.
- **Asistentul de căutare** poate fi afișat sau ascuns.

Crearea și editarea ecranului

1. Apăsați tasta: **ON** sau **OFF**, opțiunea : **Crearea și editarea ecranului**, pentru a activa sau a dezactiva opțiunea Elaborare afișaj nou [▶ 82].

Adaptare rând de subsol

1. Apăsați tasta:  **Adaptare rând de subsol**.

>> Acum puteți seta dacă  **funcția de asistență din aparat** trebuie afișată sau suprimată în rândul de subsol.

Schimbare profil

1. Apăsați tasta: **ON** sau **OFF**, opțiunea  **Schimbare**, pentru a activa sau a dezactiva posibilitatea de a schimba un profil

Ajustare iCookingSuite

1. Apăsați tasta:  **iCookingSuite**

>> Acum puteți efectua următoarele setări:

-  **Parametri drepturi de acces**. Aici puteți alege între **utilizabil** și **invizibil**.
-  **Umiditatea** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Temperatura în camera de coacere** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Temperatura miezului** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Antetul cockpit-ului** poate fi afișat sau ascuns.

iProductionManager

1. Apăsați tasta:  **iProductionManager**

>> Acum puteți efectua următoarele setări:

-  **Modul À-la-carte** poate fi afișat sau ascuns.
-  **Tabloul de bonuri manual** poate fi pornit sau oprit.
-  **Bonul de timp** poate fi afișat sau ascuns.
-  **Editarea tabloului de bonuri** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Permisiunea Trage și eliberează** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Compatibilitatea bonurilor** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Permisiunea de alocare a nivelurilor** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Amplasarea în timp real** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Permisiunea Trage și eliberează ulterioară** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Permisiunea de acces pop-over** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Clonarea bonurilor** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **< Saltul la ora actuală** poate fi afișat sau ascuns.
-  **Asistentul de poziționare** poate fi afișat sau ascuns.
-  **Permisiunea de derulare** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Zoom** poate fi afișat sau ascuns.
-  **Vaporizarea** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Preîncălzirea** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Închiderea golurilor de planificare** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Optimizarea timpului** poate fi afișată sau ascunsă.
-  **Optimizarea energetică** poate fi afișată sau ascunsă.

A se vedea și

 Adăugare profil [► 82]

15.9.3 Adăugare profil

Aici puteți adăuga un profil nou.

1. Apăsați tasta:  **Adăugare profil**

>> Acum puteți adăuga un profil nou.

1. Apăsați tasta:  **dintr-un profil existent**, pentru a crea un profil dintr-un profil deja existent. Acum puteți efectua toate setările la profilul nou adăugat la punctul de meniu  **Prelucrare profil** [► 80].

2. Apăsați tasta:  **dintr-un șablon de profil**, pentru a crea un profil nou după un model de profil.

15.9.4 Editare ecran

✓ Ați creat un nou ecran.

1. Apăsați tasta:  **Editare ecran**

> Sunt afișate funcțiile și asistenții inteligenți ai barei de meniu.

2. Apăsați tasta dorită.

> Sunt afișate toate funcțiile disponibile.

▪ În zona  **Gătire manuală** puteți selecta regimurile de funcționare  **Abur**,  **Combinăție dintre abur și aer cald** și  **Aer cald**.

▪ În zona  **iCookingSuite** vă stau la dispoziție toate programele de gătire inteligentă.

▪ În zona  **Regim de programare** vă stau la dispoziție toate programele manuale și inteligente, precum și coșurile de produse. Dacă nu ați creat încă niciun program sau coșuri de produse, această zonă este goală.

▪ În zona  **iCareSystem** vă stau la dispoziție toate modurile de curățare [► 91] și programele de curățare [► 91].

1. Apăsați pe fiecare funcție pe care doriți să o atribuiți ecranului.

> Funcția este marcată cu  .

2. Pentru a verifica volumul de funcții al ecranului, apăsați tasta: 

3. Pentru a elimina o funcție din meniul ecranului, apăsați tasta: 

4. Pentru a da un nume meniului ecranului, apăsați tasta: 

5. Introduceți un nume.

6. Pentru a salva meniul ecranului, apăsați tasta: 

>> Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu.

1. Pentru atribuirea unui profil meniului ecranului apăsați tasta:  **Prelucrare profil**

2. Selectați profilul dorit.

3. Apăsați tasta:  **Adaptare bară meniu**

4. În spatele meniului ecranului, apăsați tasta: **ON**

5. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la evidența profilurilor de utilizator.

>> Dacă activați profilul [► 79], noul meniu al ecranului este afișat în bara de meniu.

15.9.5 Elaborare afișaj nou

1. Apăsați tasta: 

2. Apăsați tasta: 

3. Apăsați tasta: 

4. În **ecranul Editor** puteți crea acum propriul ecran.

5. Apăsați pe fiecare funcție pe care doriți să o adăugați la ecran sau pe care doriți să o eliminați.
6. Pentru a da un nume ecranului, introduceți un titlu în câmpul de text.
7. Pentru a salva modificările, apăsați tasta: 

15.10 Service

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Service**

Vă stau la dispoziție următoarele aparate:

- Informații despre tipul aparatului / versiunea software 
- Informații despre numărul de serie 
- ChefLine-Bucatar [▶ 100] 
- Hotline - Service [▶ 100] 
- Nivel de service 
- Această funcție este disponibilă numai pentru partenerii de service RATIONAL.
- Info update de software [▶ 83] 
- Versiune software instalată [▶ 83]
- Mesajele de service pe ultimele 14 zile 
- Open Source licences 

15.10.1 Info update de software

Aici vedeți ce versiune software este instalată pe aparatul dumneavoastră. După ce vă conectați aparatul la ConnectedCooking și activați funcția **Descărcare automată actualizări software**, vă stau la dispoziție automat actualizările software. Alte informații găsiți aici: Executare automată actualizări software [▶ 89] Dacă este disponibilă o actualizare software, se afișează versiunea software actuală și tasta **Pornire instalare** este activă.

1. Apăsați tasta: **Pornire instalare**

>> Actualizarea de software se execută și aparatul este repornit.

15.10.2 Versiune software instalată

Aici găsiți toate informațiile despre versiunea software instalată și pachetele de asistență instalate.

15.11 ConnectedCooking

INDICAȚIE

În cazul în care nu se afișează niciun „Cod de activare”, nu este posibilă conexiunea la serverul ConnectedCooking.

Aceasta poate avea următoarele cauze:

- Trebuie să existe o rezoluție a numelui DNS pentru www.connectedcooking.com.
- Varianta cu DHCP: DHCP activ - adresa IP este alocată de rețea.
- Varianta fără DHCP: operatorul de rețea trebuie să pună la dispoziție adresa IP, masca de rețea, gateway-ul, serverul DNS, apoi pot fi introduse manual în aparat.
- Firewall Port 443 și 8883 liber (protocol: HTTPS și MQTT) pentru comunicare de ieșire cu gazda țintă: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Rețea cu filtre MAC: adresele MAC pot fi citite pe combi-steamer sau pot fi solicitate de la serviciul de relații cu clienții *Aceste setări corespund setărilor standard ale unui router casnic"

1. Apăsați tasta: 

2. Apăsați tasta: **ConnectedCooking**

Aici puteți afla cum să conectați aparatul dumneavoastră la ConnectedCooking și ce funcții vă sunt disponibile: ConnectedCooking [► 88]

Dacă aparatul dumneavoastră este conectat cu ConnectedCooking, aveți următoarele posibilități de setare.

1. Apăsați tasta:

>> Vă puteți conecta la ConnectedCooking cu contul dumneavoastră deja existent.

1. Apăsați tasta:

>> Vă puteți înregistra anonim la ConnectedCooking, fără cont.

Sincronizare temporală automată

1. Apăsați tasta: **ON** sau **OFF**

>> O sincronizare temporală automată nu are loc atunci când apăsați pe **OFF**. Dacă apăsați pe **ON**, are loc sincronizarea temporală automată.

Transfer automat date HACCP

1. Apăsați tasta: **ON** sau **OFF**

>> Aparatul dumneavoastră nu transferă automat datele HACCP către ConnectedCooking, dacă apăsați pe **OFF**. De îndată ce apăsați tasta **ON**, aparatul transmite automat datele HACCP la ConnectedCooking.

Acces de la distanță

1. Apăsați tasta: **ON** sau **OFF**

>> Remote Access (Acces de la distanță) nu este disponibil dacă apăsați pe **OFF** (oprit). Dacă apăsați pe **ON** este posibilă comanda de la distanță a aparatului dumneavoastră prin ConnectedCooking.

Actualizare software

1. Apăsați tasta: **ON** sau **OFF**

>> Actualizările de software nu sunt efectuate automat, dacă apăsați pe **OFF**. Dacă apăsați pe **ON**, actualizările de software sunt efectuate automat.

Conectare automată

În cazul în care se pierde conexiunea la rețea a aparatului dumneavoastră, aparatul dumneavoastră se conectează din nou automat cu ConnectedCooking după restabilirea conexiunii. Dacă nu doriți, puteți dezactiva funcția.

1. Apăsați tasta: **ON** sau **OFF**

>> Aparatul dumneavoastră întrerupe legătura cu ConnectedCooking, dacă apăsați pe **OFF**. Imediat ce apăsați tasta **ON**, aparatul dumneavoastră se conectează din nou automat cu ConnectedCooking

Deconectare

Vă puteți deloga oricând de la ConnectedCooking. Detaliile conexiunii sunt șterse. Dacă doriți să conectați din nou aparatul cu ConnectedCooking, trebuie să înregistrați din nou aparatul.

1. Apăsați tasta:

>> Sunteți întrebat dacă doriți să vă delogați de la ConnectedCooking. În cazul în care confirmați acest fapt, aparatul dumneavoastră va fi deconectat imediat de la ConnectedCooking.

16 Managementul bucătăriei

16.1 Managementul igienei

16.1.1 Date HACCP înregistrate

La fiecare șarjă se înregistrează următoarele date HACCP:

- Număr șarjă
- Tip aparat
- Număr serie
- Versiune software și ajutor
- Data și ora
- Program de curățare
- Clătire duș manual
- Temperatura în camera de coacere
- Temperatura nominală a miezului
- Temperatura măsurată a miezului
- Ora (hh:mm:ss)
- Unitate de temperatură
- Racordare la instalația de optimizare energetică
- Numele și ID-ul programului de gătire
- Deschiderea / închiderea ușii camerei de coacere
- Schimbarea regimului de funcționare
- Curățare automată

16.1.2 Exportare date HACCP

Datele HACCP sunt salvate în aparat timp de 14 zile, în cazul utilizării maxime. În acest interval puteți descărca datele. Alte informații găsiți aici: Exportare date HACCP. [► 76] O perioadă de timp mai lungă este disponibilă în condițiile unei durate de utilizare mai reduse.

16.1.3 Transferul automat al datelor HACCP la ConnectedCooking

Dacă ați conectat aparatul cu ConnectedCooking, puteți seta ca datele HACCP să fie transferate automat la ConnectedCooking, la finalizarea unui program de gătire.

✓ Ați conectat aparatul cu ConnectedCooking [► 88].

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **ConnectedCooking**
3. Lângă **Transfer automat date HACCP** apăsați tasta:  **ON**

>> Datele HACCP sunt acum transferate automat, la finalul unui program de gătire. Puteți vizualiza datele la connectedcooking.com sau în aplicația ConnectedCooking.

16.2 Conectarea aparatelor în rețea

Dacă vă interconectați aparatele, vă stau la dispoziție următoarele posibilități:

- Operarea ambelor aparate ale unei instalații Combi-Duo de la un singur aparat.
- Conectarea aparatelor la ConnectedCooking.

Dacă doriți să interconectați aparatele unei combinații Combi-Duo, contactați partenerul de service RATIONAL.

INDICAȚIE

Amenințarea securității cibernetice

Aparatul este un sistem de gătit conectabil la rețea cu comandă digitală, interfață de operare și integrare software. Pentru a asigura securitatea cibernetică, protecția datelor și funcționarea în siguranță, respectați următoarele indicații:

1. Configurarea și întreținerea aparatului trebuie efectuate numai de către persoane autorizate și instruite.
2. Efectuați periodic actualizările de software puse la dispoziție de RATIONAL. Este permisă numai utilizarea software-ului autentic și semnat. Instalarea software-ului neautorizat este interzisă și poate periclita siguranța.
3. Conectați aparatul exclusiv la rețele securizate (de ex. WPA2/WPA3 la WLAN, VLAN la LAN). Comunicarea cu RATIONAL ConnectedCooking sau cu alte servicii trebuie să se realizeze prin conexiuni criptate (de ex. HTTPS).
4. Orice manipulare sau modificare neautorizată a software-ului, hardware-ului sau configurației rețelei dispozitivului este interzisă și duce la pierderea siguranței în funcționare, precum și posibilelor pretenții de garanție.
5. Responsabilitatea pentru integrarea sigură în infrastructura dumneavoastră IT îi revine operatorului. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare, siguranța insuficientă sau accesul persoanelor neautorizate.

Dacă este necesar, puteți activa sincronizarea orei pe bază **NTP** în setările sistemului. Dacă **NTP** este activat, clientul trebuie să se asigure că este disponibil un server **NTP** de încredere și sigur.

- Serverul **NTP** trebuie să provină dintr-un mediu de încredere și controlat, pentru a asigura date de timp exacte și inviolabile.
- Comunicarea cu serverul **NTP** trebuie să fie securizată, utilizând segmente de rețea protejate și reguli firewall adecvate.

16.2.1 Realizare conexiune WLAN

Dacă doriți să conectați aparatul cu o rețea WLAN în care trebuie să vă înregistrați prin intermediul unei pagini web, conexiunea WLAN nu se poate stabili. Nu se poate realiza conexiunea la rețelele Wi-Fi care necesită autentificare prin intermediul unui site web.

1. Apăsați tasta: 
 2. Apăsați tasta:  **Rețea**
 3. Pentru a confirma funcția, apăsați tasta:  **ON**
 4. Apăsați tasta:  **WLAN**
 - > Se afișează o listă a tuturor rețelelor WLAN disponibile. Rețelele WLAN sunt sortate în ordinea descrescătoare a intensității semnalului.
 5. Selectați rețeaua WLAN dorită.
 - > Vi se solicită să introduceți parola rețelei WLAN.
 6. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 
 - > Dacă s-a realizat cu succes conexiunea, apare următorul simbol în rândul de subsol: 
 - > Rețeaua WLAN se afișează pe primul loc în lista rețelelor WLAN disponibile.
 7. Pentru a afișa detaliile conexiunii apăsați lângă rețeaua WLAN tasta: **V**
 8. Pentru a deconecta conexiunea apăsați în Detalii conexiune tasta: **Deconectare**
 9. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la imaginea de ansamblu a setărilor de rețea.
- >> Numele rețelei WLAN se afișează în zona **WLAN**.

Setările de rețea optimizate permit stabilirea conexiunii cu rețelele WLAN cu Hidden SSIDs:

- Apăsați tasta:  **Conectare manuală cu WLAN**.
- Acum puteți introduce numele rețelei (**SSID**) și parola aferentă.

- Apăsați tasta: ✓ pentru a vă conecta.

16.2.2 Conectare cablu de rețea

Aparatul dumneavoastră este echipat în serie cu o mufă de rețea. Pentru a vă conecta aparatul la rețea și a garanta protecția aparatului împotriva jeturilor de apă din toate părțile, folosiți un cablu de rețea cu următoarele caracteristici:

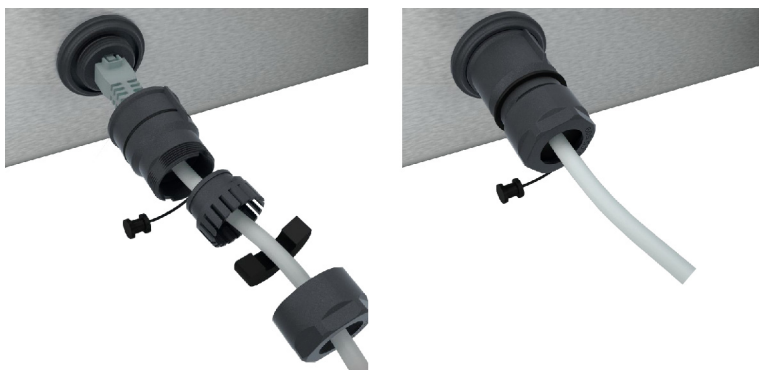
- Cablu de rețea categoria 6
- Lungimea maximă a ștecherului 45 mm
- Diametrul ștecherului 18,5 mm
- Diametrul cablului 5,5– 7,5 mm

⚠ ATENȚIE

Piesele funcționale din jurul mufei de rețea pot avea temperaturi de peste 60 °C

Vă puteți arde în cazul în care conectați cablul de rețea la un aparat care se află în funcțiune sau a fost în funcțiune cu puțin timp în urmă.

1. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a conecta cablul de rețea.



1. Deșurubați capacul de protecție.
2. Înfiletați piesele individuale ale capacului de protecție pe cablul de rețea.
3. Introduceți cablul de rețea în mufa de rețea.
4. Înșurubați strâns capacul de protecție.

16.2.3 Realizare conexiune la rețea

✓ Aveți la dispoziție toate datele pentru conexiunea la rețea.

1. Apăsați tasta: ⚙
2. Apăsați tasta: 🌐 **Setări de rețea**
3. Apăsați tasta: 🖱 **LAN**
4. Apăsați tasta: **IP** **IP rețea**
5. Introduceți adresa de IP.
6. Apăsați tasta: **IP** **IP Gateway**
7. Introduceți adresa IP-Gateway.
8. Apăsați tasta: **IP** **IP Netmask**
9. Introduceți IP-Netmask.
10. Dacă doriți să atribuiți clientului configurația rețelei prin intermediul unui server, activați DHCP. Apăsați tasta: **IP** **ON**
 - > Adresa de IP, Gateway și DNS sunt acum configurate automat.
11. Apăsați tasta: **IP** **DNS 1 (preferat)**

12. Introduceți adresa serverului DNS.

16.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking este cea mai modernă soluție de interconectare de la RATIONAL. Indiferent dacă aveți una sau mai multe aparate RATIONAL - ConnectedCooking vă oferă posibilități de utilizare complet noi și confortabile. Singurul lucru pe care trebuie să-l faceți este să conectați aparatul dumneavoastră RATIONAL într-o rețea și să vă înregistrați la connectedcooking.com.

În ConnectedCooking vedeți dintr-o privire starea online, detaliile despre curățare, statistica de funcționare și dacă se respectă prevederile HACCP. În continuare, vă stau la dispoziție următoarele funcții:

- **Mesaje Push**

Indiferent dacă sunt mesaje de încărcare, de finalizare sau de service, primiți simplu în timp real toate informațiile, oriunde doriți.

- **Transferul și administrarea programelor de gătit**

Transferați automat programele de gătit verificate către toate aparatele din unitatea dumneavoastră.

- **Update-uri automate de software**

Update-urile de software vă stau la dispoziție întotdeauna gratuit și în mod automat.

În plus, la connectedcooking.com găsiți biblioteci cuprinzătoare de rețete, sfaturi și recomandări de la profesioniștii noștri, precum și o multitudine de clipuri video referitoare la utilizare.

16.3.1 Conectarea aparatului la ConnectedCooking

În cazul în care conectați aparatul la ConnectedCooking, vă stau la dispoziție următoarele funcții:

- Transferul automat al datelor HACCP la ConnectedCooking [► 85]

- Transferul automat al datelor de service la ConnectedCooking [► 101]

Operarea de la distanță a aparatelor prin intermediul ConnectedCooking

- Supravegherea display-ului aparatelor de la distanță

✓ Ați realizat o conexiune la rețea.

✓ V-ați înregistrat la connectedcooking.com.

1. Apăsați tasta: 

2. Apăsați tasta: **ConnectedCooking**

3. În prima filă selectați serverul pe care doriți să îl utilizați pentru conectare. Aveți la dispoziție serverul internațional **iot.com** sau serverul chinezesc **iot.cn**.

4. Autentificați-vă cu contul dumneavoastră ConnectedCooking.

> Introduceți datele dumneavoastră de înregistrare sau selectați înregistrarea prin intermediul codului QR.

5. Lângă **Conectare** apăsați tasta: **Înregistrare**

> După scurt timp se afișează un cod PIN din nouă caractere și un cod QR. Dacă nu aveți un smartphone la îndemână, vă puteți înregistra pe www.connectedcooking.com. Dacă aveți un smartphone la îndemână, puteți scana codul QR.

6. Alternativ, vă puteți înregistra prin Auto-register. În acest caz vă stau la dispoziție numai funcțiile de bază.

Înregistrare fără smartphone

1. Notați codul PIN.

2. Accesați www.connectedcooking.com.

3. Efectuați clic pe simbol: **Managementul aparatelor**

4. Selectați: **Vedere de ansamblu a aparatului**

5. Efectuați clic pe simbol: Cerc roșu cu +

6. Introduceți un nume de aparat în câmpul **Nume**.

7. Introduceți pinul afișat la aparat în câmpul **Cod de activare**.

>> După un timp scurt, aparatul este indicat în evidența aparatelor de la ConnectedCooking.

>> Pe display este indicată conexiunea aparatului cu serverul ConnectedCooking. În rândul de subsol apare simbolul: 

>> Veți primi un e-mail în care se confirmă înregistrarea reușită a aparatului.

Înregistrare cu smartphone

✓ Aveți o aplicație instalată pe smartphone, cu care puteți scana codurile QR.

✓ Aveți aplicația ConnectedCooking instalată pe smartphone.

1. Scanați codul QR.

>> După un timp scurt, în aparat este indicată conexiunea aparatului cu serverul ConnectedCooking. În rândul de subsol apare simbolul: 

>> Aparatul este afișat în evidența aparatelor de la ConnectedCooking.

>> Veți primi un e-mail în care se confirmă înregistrarea reușită a aparatului.

16.4 Executare actualizare de software

Actualizări automate de software prin intermediul ConnectedCooking

✓ Ați conectat aparatul cu ConnectedCooking.

1. Apăsați tasta: 

2. Apăsați tasta:  **ConnectedCooking**

3. Pentru a confirma funcția **Descărcare automată actualizări de software**, apăsați tasta:  **ON**

4. Apăsați tasta: 

5. Apăsați tasta:  **Service**

6. Apăsați tasta:  **Info actualizare de software**

7. Apăsați tasta: **Pornire instalare**

>> Actualizarea de software se execută și aparatul este repornit.

Update de software pe stick-ul USB

✓ Ați conectat la aparat un stick USB la aparat, pe care se află o actualizare de software.

✓ Se afișează un mesaj care vă comunică faptul că a fost detectată o actualizare de software.

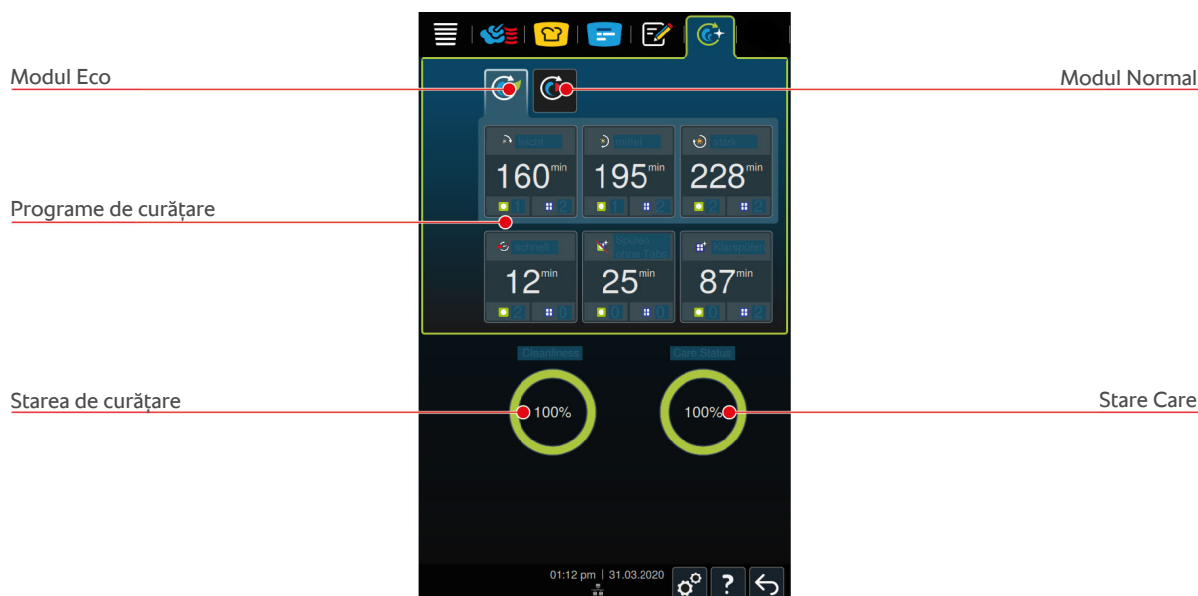
1. Confirmați mesajul că trebuie să se execute actualizarea de software.

>> Actualizarea de software se execută și aparatul este repornit.

17 Curățarea automată - iCareSystem



iCareSystem este sistemul inteligent de curățare și decalcifiere a iCombi Pro. Acesta identifică gradul actual de murdărire a aparatului și vă propune programul de curățare ideal, precum și cantitatea optimă de produse de îngrijire.



17.1 Indicații generale de siguranță

- Pentru curățarea automată folosiți doar tabletele recomandate de producător, respectiv tabletele de curățare Active Green și tabletele Care.
- Nu utilizați agenți de curățare roșii.

Astfel evitați opăririle și arsurile:

- Lăsați aparatul și toate părțile funcționale să se răcească înainte de a porni curățarea automată.

Astfel evitați iritări severe:

- Produsele de îngrijire și substanțele chimice cauzează iritări severe ale pielii și afectează grav ochii. Atunci când curățați aparatul purtați ochelari de protecție bine fixați pe figură și mănuși de protecție împotriva chimicalelor.
- În timpul curățării automate mențineți închisă ușa de la camera de coacere. În caz contrar există riscul emanațiilor de substanțe de îngrijire caustice și de abur fierbinte. Dacă deschideți ușa camerei de coacere în timpul curățării automate, apare un mesaj care vă solicită să o închideți din nou.
- În timpul curățării automate, nu lăsați sonda de temperatură să atârne din aparat. Garnitura ușii de la camera de coacere poate fi deteriorată iar substanțele de îngrijire caustice se pot scurge din aparat.
- Nu curățați sonda de temperatură inserabilă din exterior folosind programul de curățare automată.
- Îndepărtați toate produsele de îngrijire și resturile de produs înainte de a încălzi aparatul și de a-l încălca din nou cu produse de gătit.

Comportamentul corect în cazul în care veniți în contact cu produsele de îngrijire:

- În cazul în care veniți în contact direct cu produsele de îngrijire, fără mănuși de protecție împotriva chimicalelor sau în cazul în care părți ale corpului vin în contact cu tabletele de curățare Active Green, clătiți locul afectat timp de 10 minute sub jet de apă.
- În cazul în care produsele de îngrijire vă pătrund în ochi, clătiți ochii timp de 15 minute cu jet de apă. Îndepărtați eventualele lentilele de contact.
- În cazul ingerării produselor de îngrijire, clătiți bine gura cu apă și beți imediat jumătate de litru de apă. Nu vă provocați voma.
- Apelați imediat numărul de urgență pentru intoxicații sau solicitați asistență medicală.

17.2 Moduri de curățare

Aveți la dispoziție următoarele 2 moduri de curățare pentru programele de curățare **ușor**, **mediu** și **puternic**:



Modul Eco

Atunci când selectați acest mod de curățare, în programele de curățare [► 91] se utilizează mai puțin produs de îngrijire pentru a curăța aparatul. Programele de curățare durează mai mult decât în modul Normal.



Modul Normal

Atunci când selectați acest mod de curățare, în programele de curățare [► 91] se utilizează mai mult produs de îngrijire pentru a curăța aparatul. Programele de curățare durează mai puțin decât în modul Eco.

17.3 Programe de curățare

Aveți la dispoziție următoarele programe de curățare:

Program	Mod	Descriere	Produs de îngrijire
ușor	Eco / Normal	Adecvat pentru a îndepărta impuritățile lejere și depunerile de calcar care se formează în timpul utilizării aparatului până la 200 °C.	- Tablete de curățare Active Green - Tablete Care
mediu	Eco / Normal	Adecvat pentru îndepărtarea impurităților și a depunerilor de calcar care se formează în timpul programelor de gătit care presupun frigerea pe grătar sau prăjirea.	- Tablete de curățare Active Green - Tablete Care
puternic	Eco / Normal	Adecvat pentru îndepărtarea impurităților puternice și a depunerilor de calcar care se formează în timpul programelor de gătit care presupun frigerea pe grătar sau prăjirea.	- Tablete de curățare Active Green - Tablete Care
rapid	–	Adecvat pentru spălarea intermediară, pentru eliminarea murdăriei într-un timp scurt.	Tablete de curățare Active Green
Clătire fără tablete	–	Adecvat pentru îndepărtarea impurităților care se dizolvă în apă. Acest program de curățare nu resetează curățarea forțată.	–
Clătire	–	Adecvat pentru îndepărtarea depunerilor de calcar care se formează în timpul programelor de gătit care presupun coacerea sau gătirea la abur. Acest program de curățare nu resetează curățarea forțată.	Tablete Care



RECOMANDARE

Dacă aparatul este racordat la apă dedurizată, comutatorul de apă dedurizată trebuie setat pe „apă dedurizată”.

17.4 Stare de curățare și Care

iCareSystem recunoaște automat stările de curățare și Care ale aparatului dvs.

Starea de curățare

- Dacă afișajul luminează în culoarea verde, aparatul este curat.

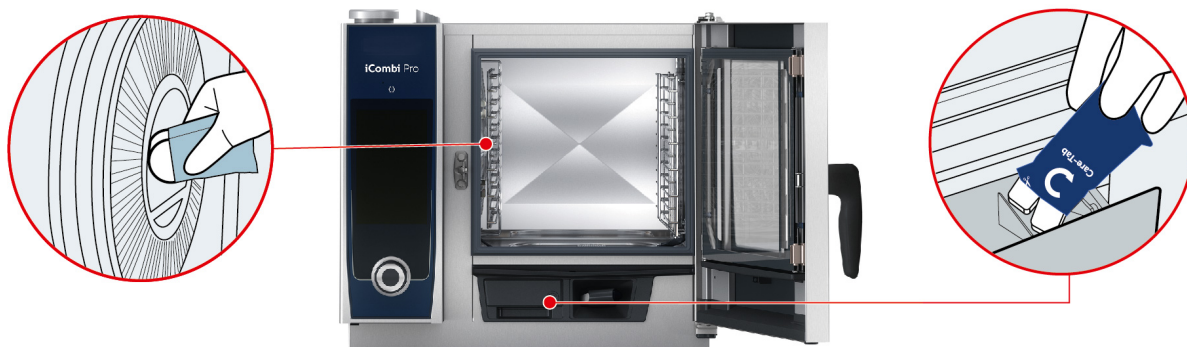
- Dacă afișajul luminează în culoarea galben, aparatul este murdar. Puteți însă să gătiți în continuare produse cu aparatul, până când vi se solicită să curățați aparatul.
- Dacă afișajul luminează în culoarea roșu, aparatul este foarte murdar. Porniți imediat un program de curățare, cel târziu, în cazul în care vi se solicită să curățați aparatul.
- Când afișajul devine alb, starea de curățare este de 0 %.

Stare Care

- Dacă starea Care luminează în culoarea verde, generatorul de abur nu prezintă nicio depunere de calcar.
- Dacă afișajul luminează în culoarea galben, generatorul de abur prezintă depuneri ușoare de calcar.
- Dacă afișajul luminează în culoarea roșu, generatorul de abur prezintă depuneri puternice de calcar. Porniți imediat un program de curățare, cel târziu, în cazul în care vi se solicită să curățați aparatul.

17.5 Pornirea curățării automate

- ✓ Cadrele de agățare sunt plasate corect în camera de coacere.
1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
 - > Atunci când temperatura în camera de coacere depășește 50 °C, se afișează mesajul: **Cameră de coacere prea fierbinte**
 2. Porniți funcția Cool-Down [► 34], pentru a reduce temperatura în camera de coacere.
 3. Selectați programul de curățare [► 91] dorit.
 4. Deschideți ușa camerei de coacere.
 5. Îndepărtați toate recipientele și tăvile din camera de coacere.
 6. Basculați cadrul de agățare din stânga în camera de coacere.



7. **⚠ AVERTISMENT! Pericol de iritare! Purtați ochelari de protecție bine fixați pe față și mănuși de protecție împotriva substanțelor chimice, pentru a vă proteja eficient atunci când manevrați tablete de curățare Active Green sau tablete Care.** Despachetați numărul indicat de tablete de curățare Active Green și așezați-le în locașul din tabla pentru ghidarea aerului.
 8. Despachetați numărul afișat de tablete Care și așezați-le în sertarul Care.
 9. Închideți ușa camerei de coacere.
- >> Curățarea automată pornește.
- >> După finalizarea curățării automate, se emite un semnal sonor.



RECOMANDĂRI

- Dacă în timpul curățării automate se formează spumă în camera de coacere deși ați utilizat numărul recomandat de tablete de curățare Active Green, la următoarea curățare automată trebuie să reduceți numărul de tablete de curățare. Dacă se formează în continuare spumă, vă rugăm să contactați centrul autorizat de service RATIONAL.

17.6 Întreruperea curățării automate

Puteți întrerupe în orice moment toate programele de curățare automată.

1. Apăsați tasta: 

- > Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să opriți curățenia. Se afișează cât timp va dura întreruperea.
- 2. Apăsați tasta: ✓
- 3. Deschideți ușa camerei de coacere.
- 4. **⚠️ AVERTISMENT! Pericol de iritare! Purtați ochelari de protecție bine fixați pe față și mănuși de protecție împotriva substanțelor chimice, pentru a vă pregăti și pentru a vă proteja eficient atunci când manevrați tablete de curățare Active Green.** Scoateți tabletele de curățare Active Green din camera de coacere și aruncați-le.
- 5. Clătiți camera de coacere cu apă pentru a înlătura resturile tabletelor de curățare Active Green.
- 6. Închideți ușa camerei de coacere.
 - > Întreruperea continuă.
 - > După ce întreruperea s-a încheiat, vi se va solicita să verificați camera de coacere cu privire la reziduurile tabletelor de curățare Active Green.
- 7. Deschideți ușa camerei de coacere.
- 8. Închideți ușa camerei de coacere.
- >> Aparatul este acum din nou gata de utilizare. Se afișează fereastra de start.



RECOMANDARE

Dacă în timpul curățării automate intervine o pană de curent, curățarea automată este întreruptă. Atunci când este restabilită alimentarea cu energie, curățarea automată este continuată.

17.7 Curățare forțată după ore de funcționare

Dacă ați activat o curățare forțată, vi se solicită după un interval de timp definită să curățați aparatul. Puteți lucra cu aparatul numai după ce s-a efectuat curățarea.

1. Apăsați tasta: ⚙️
 2. Apăsați tasta: 🔄+ Curățare
 3. Apăsați tasta: 🔄+ Curățare forțată
 4. Pentru a activa curățarea forțată, apăsați tasta: **ON**
 5. Pentru a seta intervalul de timp după care vi se solicită să curățați aparatul, apăsați tasta: **Timp până la curățarea forțată** Rețineți că aici se setează timpul de funcționare, nu timpul efectiv care a trecut.
 6. Selectați o valoare de pe scară de la 1 la 24 de ore.
 7. Pentru a seta cu câte ore poate fi amânată curățarea, apăsați tasta: **Timp de întârziere curățare forțată**
 8. Selectați o valoare de pe scară de la 1 la 24 de ore.
- >> În rândul de subsol se afișează câte ore mai durează până trebuie să se efectueze o curățare.

17.8 Plan de curățare

Cu ajutorul planului de curățare stabiliți care sunt zilele săptămânii în care se va efectua o curățare forțată [► 93]. Dacă ați stabilit o curățare forțată, nu poate fi creat un plan de curățare.

1. Apăsați tasta: ⚙️
2. Apăsați tasta: 🔄+ Curățare
3. Apăsați tasta: 🔄+ Plan de curățare
4. Pentru a defini modul în care aparatul trebuie să se comporte în cazul unei solicitări de curățare, apăsați tasta: **Moment plan de curățare**
5. Dacă nu doriți o notificare la momentul de timp al curățării, apăsați tasta: **OPRIT**
6. Dacă la momentul curățării trebuie afișată o avertizare, apăsați tasta: **Avertizare**
7. Dacă aparatul trebuie curățat imediat când apare o solicitare de curățare, apăsați tasta: **Obligatoriu**
8. Apăsați în bara de pictograme pentru a reveni la prezentarea generală a planului de curățare.
9. Alegeți ziua săptămânii în care trebuie efectuată o curățare.

10. Pentru aceasta apăsați tasta: **ON**
11. Setati ora la care trebuie efectuată curățarea.
12. Apăsați în bara de pictograme pentru a reveni la prezentarea generală a planului de curățare.

18 Întreținere

AVERTISMENT

Depuneri de grăsime și resturi alimentare în camera de coacere

În cazul în care nu curățați suficient camera de coacere, există pericol de incendiu din cauza depunerilor de grăsime și resturi alimentare.

1. Curățați zilnic aparatul.
2. În caz de incendiu, lăsați închisă ușa camerei de coacere. Astfel, focul consumă oxigenul din respectivul spațiu. Opriți aparatul. În cazul în care focul s-a extins, folosiți un stingător de incendiu care este adecvat pentru stingerea focului alimentat cu grăsimi. Nu folosiți niciodată stingătoare de incendiu pe bază de apă sau spumă pentru a stinge focul alimentat cu grăsimi.

18.1 Indicații generale de siguranță

Astfel evitați opăririle și arsurile:

- Lăsați aparatul și toate părțile funcționale să se răcească înainte de a efectua lucrările de curățare.

Astfel evitați daunele materiale, vătămrile corporale și accidentele mortale:

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie înainte de a efectua toate lucrările de curățare, cu excepția curățării automate.
- Nu pulverizați soluția chimică cu dușul de mână sau cu orice tip de lichid.
- Curățați zilnic aparatul și atunci când utilizați exclusiv regimul de funcționare manual cu abur.
- Nu curățați accesoriile cu programul automat de curățare a aparatului.

18.2 Intervale de întreținere

Interval de întreținere	Părțile funcționale
Zilnic	▪ Cameră de coacere ▪ Garnitura de etanșare cameră de coacere ▪ Ușa camerei de coacere ▪ Vana de picurare și jgheabul de scurgere ▪ Sondă de temperatură ▪ Accesorii ▪ Duș de mână
Săptămânal	▪ Părțile exterioare ale aparatului ▪ Capac LED ▪ Capac panou de comandă ▪ Piese din plastic
Lunar	▪ Duza de vaporizare

Părțile funcționale trebuie curățate în conformitate cu intervalul de întreținere, însă la nevoie pot fi curățate și mai frecvent.

18.3 Produse de îngrijire

Produse de îngrijire adecvate

- Curățați următoarele părți funcționale cu apă caldă, un detergent delicat pentru spălarea manuală a vaselor și o lavetă moale:
 - Părțile exterioare ale aparatului
 - Geamul ușii de la camera de coacere
 - Capacul LED din ușa camerei de coacere

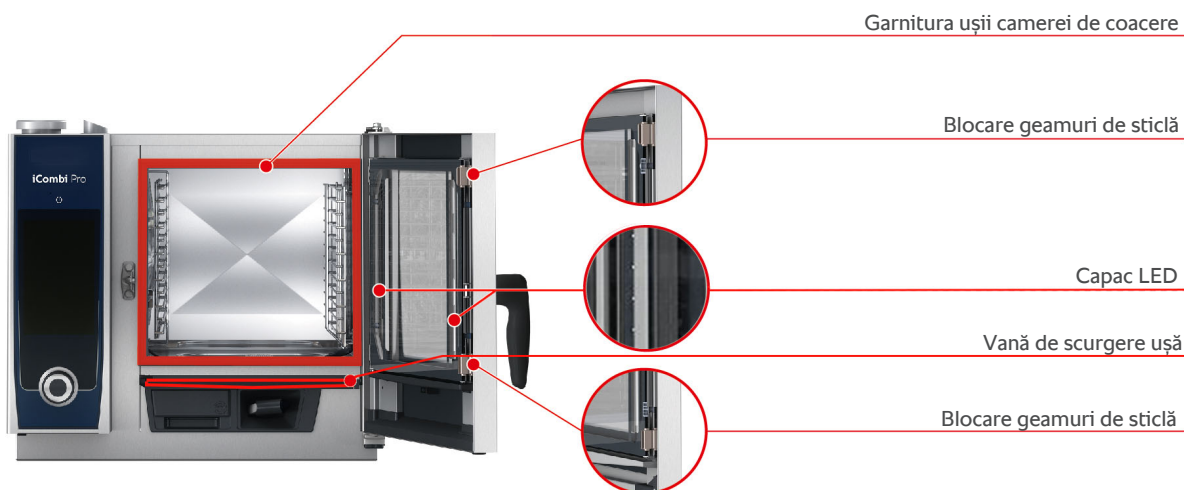
- Garnitura de etanșare cameră de coacere
- Curățați accesoriile cu apă caldă, un detergent delicat pentru spălarea manuală a vaselor și o lavetă moale.

Produse de îngrijire adecvate

Nu curățați aparatul, părțile sale funcționale și accesoriile cu următoarele produse de îngrijire inadecvate:

- Produse de curățare abrazive
- Acid clorhidric, leșii, substanțe pe bază de sulf sau alte substanțe care consumă oxigenul
- Alcool nediluat, metanol sau solvenți precum acetona, benzolul, toluolul sau xylolul
- Soluție de curățat cuptorul, soluție de curățat grătarul
- Bureți de curățare pentru vase cu suprafață de frecare
- Burete de sârmă
- Aparat de curățare sub presiune
- Unelte cu lamă sau vârf ascuțit

18.4 Curățarea ușii camerei de coacere



Curățarea geamurilor

1. Deschideți complet ușa camerei de coacere, până când aceasta se blochează.
2. Desfaceți încuietorile geamurilor de sticlă, aplicând o ușoară presiune.
3. Deschideți pe rând geamurile de la ușa camerei de coacere.
4. Curățați geamurile de la ușa camerei de coacere cu apă caldă, un detergent delicat pentru spălarea manuală a vaselor și o lavetă moale.
5. Lăsați geamurile de la ușa camerei de coacere să se usuce complet.



Curățarea capacelor LED

După ce ați curățat geamurile ușii de la camera de coacere puteți curăța și capacele LED. Curățați capacele LED doar cu produse de îngrijire adecvate ► 95].

Capacul LED se află între geamul central și geamul frontal al ușii de la camera de coacere.

- ✓ Geamurile de la ușa camerei de coacere sunt deblocate.
- 1. Curățați capacul LED cu apă caldă, un detergent delicat pentru spălarea manuală a vaselor și o lavetă moale.
- 2. Îndepărtați reziduurile de agent de curățare cu apă curată și o cârpă moale.
- 3. Lăsați capacul LED să se usuce complet.
- 4. Blocați la loc toate geamurile la ușa camerei de coacere.

Curățarea garniturii de la ușa camerei de coacere

Atunci când utilizați aparatul în regim continuu, cu temperaturi mari de gătit de peste 260 °C și gătiți cu precădere produse cu conținut de grăsime și gelatină, garnitura ușii camerei de coacere se poate uza rapid. Pentru a prelungi durata de viață a garniturii ușii camerei de coacere, aceasta trebuie curățată zilnic.

- ✓ Ușa camerei de coacere este deschisă.
- 1. Curățați garnitura ușii camerei de coacere cu apă caldă, un detergent delicat pentru spălarea manuală a vaselor și o lavetă moale.
- 2. Lăsați garnitura ușii camerei de coacere să se usuce complet.

Curățarea tăvii de scurgere a ușii

Atunci când utilizați aparatul în regim continuu, cu temperaturi mari de gătit, de peste 260 °C și gătiți cu precădere produse cu conținut de grăsime și gelatină, tava ușii camerei de coacere se poate încălca cu reziduuri. Curățați-le zilnic pentru a menține un standard de igienă.

- ✓ Ușa camerei de coacere este deschisă.
- 1. Curățați tava ușii camerei de coacere cu apă caldă, un detergent delicat pentru spălarea manuală a vaselor și o lavetă moale.
- 2. Asigurați-vă că ați îndepărtat reziduurile alimentare, depunerile de grăsime și crustele.

Curățați orificiul de evacuare al tăvii ușii și garnitura plată a deschizătorului de scurgere

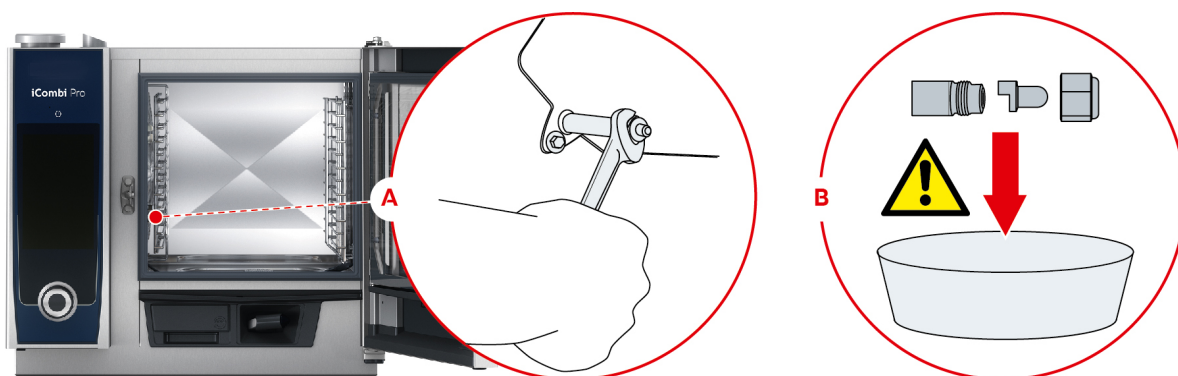
- ✓ Ușa camerei de coacere este deschisă.
- 1. Deschideți deschizătorul de scurgere cu o mână de la piciorul de acționare și țineți-l în siguranță.
- 2. Pentru a îndepărta crustele, curățați garnitura plată și orificiul de evacuare cu o cârpă moale, apă caldă și un detergent delicat pentru spălare manuală. Țineți ferm deschizătorul de scurgere cu mâna în poziție deschisă, pentru a preveni desprinderea accidentală a mecanismului.
- 3. Readuceți garnitura plată în poziția corectă, în cazul în care aceasta a alunecat în timpul curățării.

18.5 Decalcifiere duză de vaporizare



Unelte necesare

- Cheie hexagonală



1. Opriți aparatul.
2. Basculați cadrul de agățare și tabla de ghidare a aerului în mijlocul camerei de coacere.
3. Desfaceți piulița duzei de vaporizare cu ajutorul cheii hexagonale (A).
4. Îndepărtați duza de vaporizare.
5. **⚠ AVERTISMENT! Pericol de iritare! Purtați mască pe gură și mănuși de protecție împotriva chimicalelor, pentru a vă proteja eficient în timpul manipulării substanțelor de decalcifiere.** Introduceți duza de vaporizare în substanța de decalcifiere (B).
6. Lăsați duza de vaporizare în substanța de decalcifiere până la dizolvarea depunerilor de calcar.
7. Scoateți duza decalcifiată din soluția de decalcifiere.
8. Clătiți temeinic duza de vaporizare cu apă și apoi lăsați-o să se usuce complet.

9. Montați la loc duza de vaporizare în ordine inversă.

18.6 Curățarea filtrului de aer

INDICAȚIE

Apa pulverizată pătrunde în aparat în cazul în care filtrul de aer nu este montat corect

Protecția împotriva apei pulverizate din toate părțile este asigurată doar cu filtrul de aer montat corect.

1. Împingeți filtrul de aer în aparat astfel încât acesta să se fixeze cu zgomot.

INDICAȚIE

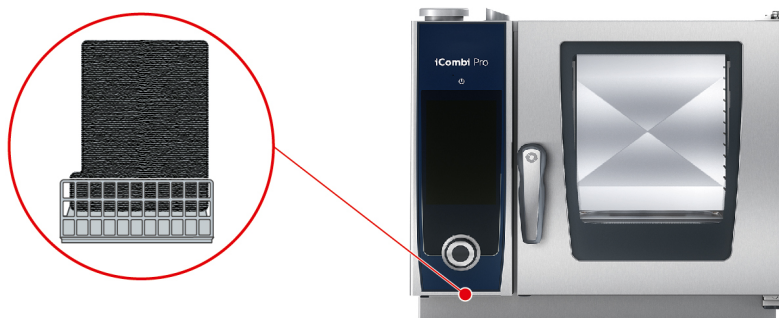
Nu utilizați obiecte ascuțite

Pentru a deschide capacul filtrului de aer, nu utilizați obiecte ascuțite, cum ar fi cuțite, deoarece există riscul de deteriorare a suportului filtrului.



Unelte necesare

- Șurubelniță



1. Introduceți șurubelnița în fanta din capacul filtrului de aer și presați filtrul de aer în spate.
2. Extrageți filtrul de aer.
3. Curățați filtrul de aer în mașina de spălat vase și apoi lăsați-l să se usuce complet.
 - > Dacă după curățarea în mașina de spălat vase filtrul de aer nu este curat, acesta trebuie înlocuit.
4. Dacă filtrul iese curat, introduceți-l la loc în aparat până se fixează cu zgomot.

18.7 Curățarea dușului de mână

1. Extrageți complet furtunul dușului de mână și mențineți-l întins.
2. Curățați dușul de mână și furtunul cu un burete moale.
3. Pentru a îndepărta depunerile rezistente, curățați dușul de mână și furtunul cu oțet alimentar diluat.

18.8 Curățarea diafragmei de operare

⚠ PRECAUȚIE! Pericol de tăiere! Roata centrală de reglare prezintă muchii ascuțiți. Purtați mănuși de protecție atunci când curățați roata centrală de reglare și suprafețele aflate sub aceasta.

1. Strângeți manual roata centrală de reglare, fără a folosi unelte.
2. Curățați roata centrală de reglare și suprafața de sub aceasta cu o cârpă moale.
3. Montați la loc roata centrală de reglare.

Dacă aparatul dvs. dispune de un panou de comandă blocabil, înaintea curățării panoului de comandă trebuie să-l deblocați și să deschideți capacul.

Înainte de a curăța display-ul, acesta poate fi blocat. Astfel evitați pornirea accidentală a unui program de gătit, executarea unor acțiuni sau apelarea accidentală a unor funcții.

1. Apăsăți și mențineți apăsată tasta:

- > După câteva secunde se activează blocarea afișajului și apare simbolul: 
- 2. Curățați display-ul cu o cârpă moale.
- 3. Pentru a debloca display-ul, apăsați și mențineți apăsată tasta: 
- > Se afișează simbolul: 
- 4. Strângeți manual roata centrală de reglare, fără a folosi unelte.
- 5. Curățați roata centrală de reglare și suprafața de sub aceasta cu o cârpă moale.
- 6. Montați la loc roata centrală de reglare.

18.9 Curățarea accesoriilor

INDICAȚIE

Nu lăsați accesoriile în aparat la curățarea automată.

Nu lăsați niciodată accesoriile în timpul curățării automate în aparat. Acest fapt poate deteriora aparatul sau accesoriile.

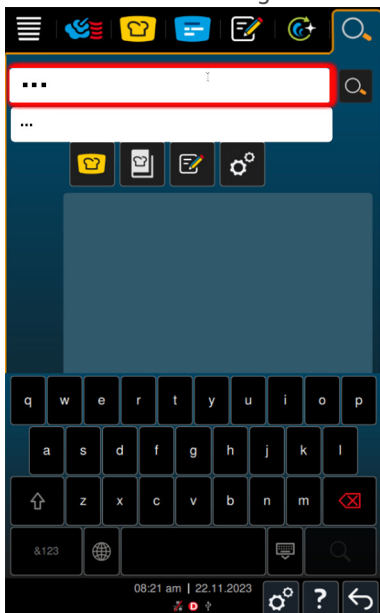
1. Lăsați accesoriile să se răcească înainte de a efectua lucrările de curățare.
2. Îndepărtați resturile alimentare și depunerile de grăsime, amidon și albuș cu o cârpă moale.
3. Atunci când accesoriile prezintă depuneri rezistente de impurități, înmuiați-le în apă caldă și apoi îndepărtați impuritățile cu o cârpă moale.

19 Inspirație și ajutor

19.1 Asistent căutare

Asistentul de căutare al sistemului dumneavoastră de gătit ușurează căutarea programelor de gătire inteligente, a programelor proprii, a setărilor și a exemplelor de utilizare.

1. Apăsați în bara de meniu tasta: .
2. Introduceți termenul de căutare. Căutarea integrată în text asigură rezultate precise în ciuda posibilelor greșeli de tastare sau a ortografiei similare.



- > În timp ce tastați sunt sugerate rezultatele căutării în limba setată a aparatului. Calea afișată permite localizarea rezultatului găsit pe aparat.
 - > Rezultatele căutării sunt împărțite în categoriile **iCookingSuite** , **Exemple de utilizare** , **Programe proprii**  și **Setări** .
 - > Puteți filtra rezultatele după programe de gătire inteligentă, programe proprii, setări și exemple de utilizare.
3. Apăsați pe pictograma dorită pentru a afișa rezultatele căutării.

Asistentul de căutare permite pornirea directă a programelor de gătire, a programelor proprii sau a exemplelor de utilizare. În plus, vă ajută să înțelegeți ce preparate se gătesc în care programe de gătire. Astfel, acesta oferă o soluție cuprinzătoare pentru o experiență optimă de gătit.

19.2 Ajutor în aparat

Aceste instrucțiuni de utilizare vă stau la dispoziție ca ajutor de operare în aparat. Veți găsi, de asemenea, toate informațiile despre cantitățile de încărcare și utilizarea accesoriilor originale RATIONAL.

Prin apăsarea tastei , ajutorul din dispozitiv vă arată întotdeauna conținutul actual de ajutor pe afișaj, corespunzător zonei afișate în prezent.

19.3 Asistență prin telefon

ChefLine®

În cazul în care aveți întrebări privind aplicațiile sau rețetele, vă oferim întotdeauna cu plăcere consultanță prin telefon. Rapid, necomplicat, de la bucătar la bucătar, printr-un serviciu disponibil 365 zile pe an. Sunați la RATIONAL ChefLine®. Numărul se găsește pe autocolantul ChefLine® de pe ușa camerei de coacere, în setările de Service și pe rational-online.com.

Centre autorizate de service RATIONAL

Aparatele noastre sunt fiabile și durabile. Dacă totuși intervin probleme tehnice, centrele autorizate de service RATIONAL vă oferă asistență rapidă. Procurarea garantată a pieselor de schimb și serviciu de urgență inclusiv în weekend. Numerele sunt disponibile în Setări > Service sau la rational-online.com.

19.4 Asistență de service

19.4.1 Transferul automat al datelor de service la ConnectedCooking

Dacă ați conectat aparatul cu ConnectedCooking, puteți seta ca datele de service să fie transferate automat și periodic la ConnectedCooking.

✓ Ați conectat aparatul cu ConnectedCooking [► 88].

1. Apăsați tasta:
2. Apăsați tasta: **ConnectedCooking**
3. Pe lângă **Transfer automat date service** apăsați tasta: **ON**

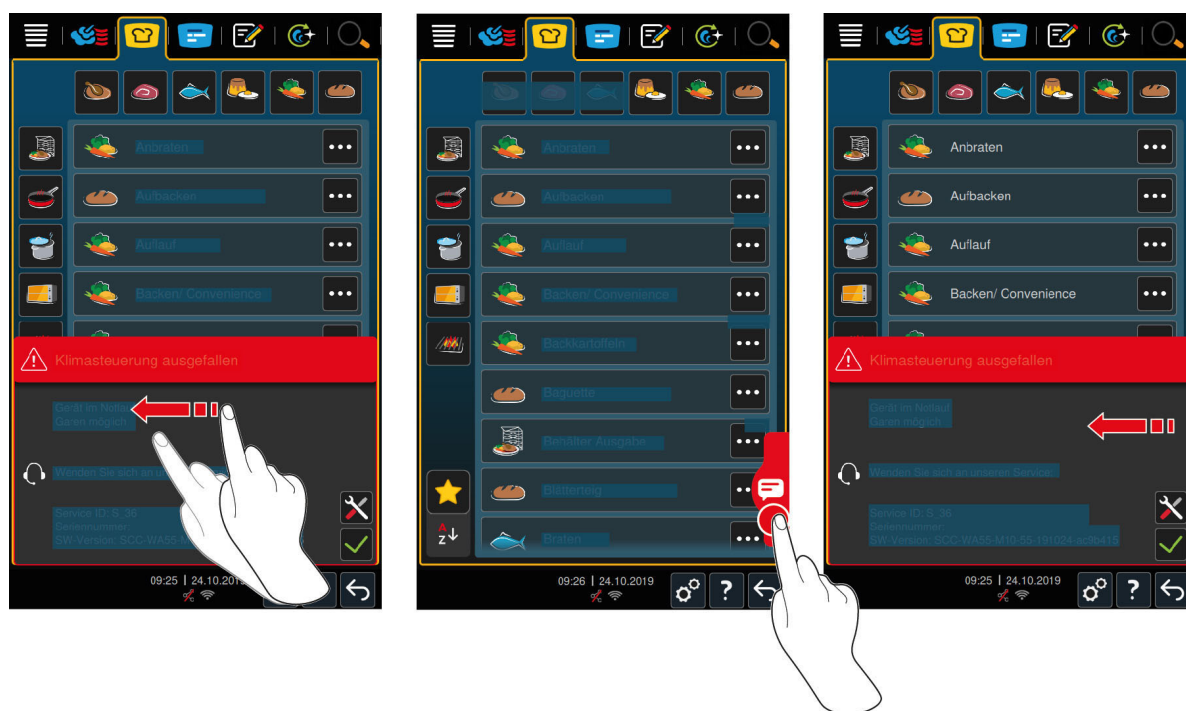
>> Datele de service sunt transferate acum automat la ConnectedCooking. Puteți vizualiza datele în cont, la connectedcooking.com sau în aplicația ConnectedCooking.

19.4.2 Consultarea datelor de service

Puteți apela datele de service în Setări. Alte informații găsiți aici: Service [► 83]

19.5 Rezolvarea problemei

Dacă vi se afișează un mesaj de eroare, puteți să îl ștergeți trăgându-l în lateral, în timp ce așteptați asistență. Mesajul de eroare este minimizat și reprezentat în lateral sub forma unui simbol roșu. Dacă apăsați pe acest simbol, mesajul de eroare este afișat din nou la dimensiune normală.



Vă rugăm ca în cazul oricărui mesaj de eroare să apelați centrul autorizat de service RATIONAL. Țineți întotdeauna la dispoziție numărul de serie al aparatului dvs. și numărul versiunii software-ului instalat. Ambele informații sunt conținute în mesajul de eroare.

19.5.1 Mesaje de eroare încălzire generator de abur

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 10	Sistemul automat SC este defect.	Da

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 11	Alimentarea cu apă a generatorului de abur este defectă.	Da
Service 12	Măsurarea cantității de apă este defectă.	Da
Service 13	Identificarea nivelului de apă din generatorul de abur este defectă.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.
Service 20.8	Sonda de temperatură este defectă.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.
Service 28.4	Limita de temperatură a camerei de coacere a fost depășită.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.
Service 42.1	Alimentarea cu apă este eronată.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.
Service 43.1	Alimentarea internă cu apă nu se închide.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.
Service 46.1	Alimentarea cu apă este eronată.	Da

19.5.2 Mesaje de eroare pentru aparatele pe gaz

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu racord de gaz, pot fi afișate următoarele mesaje de eroare suplimentare. Vă rugăm ca în cazul oricărui mesaj de eroare să apelați centrul autorizat de service RATIONAL [► 100]. Țineți mereu la îndemână numărul de serie al aparatului dumneavoastră.

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 32.1	Arzătorul de gaz este defect. Închideți robinetul de blocare a conductei de gaz.	Nu
Service 32.2	Arzătorul de gaz este defect. Închideți robinetul de blocare a conductei de gaz.	Nu
Service 32.3	Arzătorul de gaz este defect. Închideți robinetul de blocare a conductei de gaz.	Nu
Service 33.1	Arzătorul de gaz este defect. Închideți robinetul de blocare a conductei de gaz.	Nu
Service 33.2	Arzătorul de gaz este defect. Închideți robinetul de blocare a conductei de gaz.	Nu
Service 33.3	Arzătorul de gaz este defect. Închideți robinetul de blocare a conductei de gaz.	Nu
Service 34.32	Comunicarea internă de date este defectă.	Da
Service 60	Inițializarea casetei de aprindere este defectă. Opriți și reporniți aparatul. Dacă eroarea se afișează în continuare, apelați partenerul de service.	–

19.5.3 Mesaje de eroare încălzire aer cald

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 20.1	Sonda de temperatură este defectă.	Nu
Service 28.1	Limita de temperatură a generatorului de abur a fost depășită.	Nu
Service 28.2	Limita de temperatură a camerei de coacere a fost depășită.	Nu
Service 34.1	Comunicarea internă de date este defectă.	Nu
Service 34.2	Comunicarea internă de date este defectă.	Nu
Service 34.4	Comunicarea internă de date este defectă.	Nu
Service 42.3	Alimentarea cu apă este eronată.	Funcția Vaporizare nu vă este disponibilă.
Service 42.6	Alimentarea cu apă este eronată.	Da
Service 43.3	Alimentarea internă cu apă nu se închide.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.

19.5.4 Mesaje de eroare umiditate

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 20.2	Sonda de temperatură este defectă.	Da
Service 20.4	Sonda de temperatură este defectă.	Da
Service 30	Măsurarea umidității este eronată.	Da
Service 36	Senzorul de presiune diferențială este defect.	Da
Service 37	Senzorul de presiune diferențială este defect.	Da
Service 42.2	Alimentarea cu apă este eronată.	Da
Service 43.2	Alimentarea internă cu apă nu se închide.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.

19.5.5 Mesaje de eroare iCareSystem - Curățare

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 25	Cantitatea de apă necesară pentru iCareSystem este insuficientă.	–
Service 26	Robinetul nu găsește poziția deschis .	Nu
Service 27	Robinetul nu găsește poziția închis .	Nu
Service 34.8	Curățarea automată nu funcționează.	Da
Service 43.6	Alimentarea internă cu apă nu se închide.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.
Service 47.1	Pompa de apă reziduală este defectă.	Da
Service 47.2	Pompa de apă reziduală este defectă.	Da
Service 48.1	Pompa de recirculare este defectă.	Da
Service 48.2	Pompa de recirculare este defectă.	Da
Service 110	În timpul curățării automate a intervenit o eroare în pompa SC.	Nu

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 120	În timpul curățării automate a intervenit o eroare la identificarea nivelului de apă.	Nu

19.5.6 Mesaje de eroare iCareSystem - Care

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 40	Cantitatea de lichid Care necesară pentru iCareSystem este insuficientă.	Da
Service 42.4	Alimentarea cu apă este eronată.	Da
Service 43.4	Alimentarea internă cu apă nu se închide.	Aveți la dispoziție doar regimul de funcționare Aer cald.
Service 49.1	Alimentarea cu apă este eronată.	Da
Service 49.2	Alimentarea cu apă este eronată.	Da

19.5.7 Centrul de mesaje

Mesaj de eroare	Cauză	Gătire posibilă
Service 17	Tipul de aparat este greșit.	Nu
Service 29	Temperatura plăcii de circuite este prea ridicată.	Nu
Service 31.1	Sonda de temperatură a miezului din camera de coacere este defectă.	Da, nu puteți utiliza sonda de temperatură.
Service 31.2	Sonda de temperatură a miezului din camera de coacere este defectă.	Da, nu puteți utiliza sonda de temperatură.
Service 34.16	Comunicarea internă de date este defectă.	Da
Service 34.64	Comunicarea internă de date este defectă.	Da
Service 34.400	Comunicarea internă de date este defectă.	Da
Service 41	Duza de vaporizare sau tubul de vaporizare prezintă defecțiuni.	Funcția Vaporizare nu vă este disponibilă.
Service 50	Ceasul indicator al orei în timp real din CPU nu este inițializat. Setați data și ora.	Da
Service 51	Bateria este defectă.	Da
Service 52.1	Iluminatul camerei de coacere nu funcționează corect.	Da
Service 52.2	Iluminatul camerei de coacere nu funcționează corect.	Da
Service 72	Temperatura de declanșare a unei sonde de temperatură a fost depășită.	Nu

20 Întreținere

Următoarele lucrări de întreținere pot fi efectuate în regie proprie:

- Înlocuirea filtrului de aer [► 105]
- Înlocuirea garniturii la ușa camerei de coacere [► 106]

20.1 Înlocuirea filtrului de aer

INDICAȚIE

Nu utilizați obiecte ascuțite

Pentru a deschide capacul filtrului de aer, nu utilizați obiecte ascuțite, cum ar fi cuțite, deoarece există riscul de deteriorare a suportului filtrului.

INDICAȚIE

Apa pulverizată pătrunde în aparat în cazul în care filtrul de aer nu este montat corect

Protecția împotriva apei pulverizate din toate părțile este asigurată doar cu filtrul de aer montat corect.

1. Împingeți filtrul de aer în aparat astfel încât acesta să se fixeze cu zgomot.

INDICAȚIE

Utilizați numai filtre de aer uscate.

Pentru a evita deteriorarea bunurilor, asigurați-vă că noul filtru de aer este uscat înainte de înlocuire.



Unelte necesare

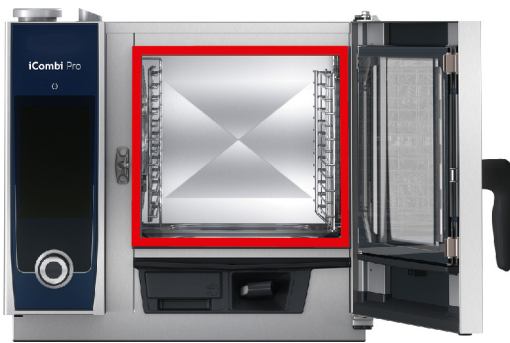
- Șurubelniță



- ✓ Se afișează o notificare de înlocuire a filtrului de aer.

1. Introduceți șurubelnița în fanta din capacul filtrului de aer și presați filtrul de aer în spate.
2. Extrageți filtrul de aer.
3. Împingeți noul filtru de aer astfel încât acesta să se fixeze cu zgomot.

20.2 Înlocuirea garniturii la ușa camerei de coacere



1. Deschideți ușa camerei de coacere.
2. Ziehen Sie die Dichtung der Garraumtür aus der Führung heraus und entsorgen sie diese.
3. Befeuchten Sie die Haltelippen der neuen Dichtung mit Seifenwasser.
4. Drücken Sie zuerst die Ecken der Dichtung in die Ecken der Führung.
5. Drücken Sie dann den Rest der Dichtung in die Führung.

21 Transport

21.1 Transportul aparatului

AVERTISMENT

Rolele de ghidare se pot deteriora dacă aparatul sau Combi-Duo este mișcat cu frânele de staționare blocate

Dacă rolele de ghidare sunt deteriorate, aparatul sau Combi-Duo se poate răsturna și vă poate răni grav.

1. Eliberați frânele de blocare ale rolelor, înainte de a transporta sau de a împinge aparatul sau Combi-Duo.
2. Deplasați întotdeauna aparatul sau Combi-Duo doar în doi, pentru a garanta un transport sigur.

AVERTISMENT

Rolele de ghidare se pot deteriora dacă doriți să schimbați orientarea rolelor cu frânele de staționare blocate

Dacă rolele de ghidare sunt deteriorate, aparatul sau Combi-Duo se poate răsturna și vă poate răni grav.

1. Dacă rolele de ghidare sunt ieșite din rând sub aparat sau sub șasiu și doriți să schimbați orientarea rolelor, eliberați mai întâi frâna de staționare și apoi modificați direcția rolelor.
2. Nu loviți niciodată rolele de ghidare cu piciorul.

ATENȚIE

În timpul transportului, aparatele se pot răsturna la trecerea peste praguri sau la deplasarea pe suprafețe înclinate

Atunci când împingeți aparatele peste praguri sau pe suprafețe înclinate, aparatul se poate răsturna și vă poate accidenta.

1. Împingeți cu atenție aparatele atunci când le transportați peste praguri sau pe suprafețe înclinate.

ATENȚIE

Aparatele și Combi-Duo pe role se pot răsturna în timpul transportului sau deplasării

Dacă aparatul dvs. sau Combi-Duo este montat pe un șasiu cu role și dvs. nu eliberați frâna de blocare înainte de a transporta aparatul, aparatul sau Combi-Duo se poate răsturna și vă poate accidenta.

1. Eliberați frânele de blocare ale rolelor, înainte de a transporta sau de a împinge aparatul sau Combi-Duo.
2. După transport trageți la loc frânele de blocare ale rolelor.

INDICAȚIE

Permiteți partenerului de service să vă transporte aparatul pentru a garanta o funcționare corespunzătoare.

Puteți deplasa aparatele aflate pe șasiuri amovibile sau pe role de ghidare.

✓ Generatorul de abur este golit, iar cutia de curățare este extrasă. **Ambele puncte menționate pot fi efectuate doar de un partener de service.**

1. Înainte de a transporta aparatul în alt loc, aparatul trebuie deconectat corespunzător de la rețeaua electrică, precum și de la conductele de apă și canalizare.
2. După ce ați transportat aparatul într-un loc nou, trebuie să racordați din nou aparatul la rețeaua electrică, la conducta de apă și canalizare și să blocați frânele de staționare ale șasiului amovibil sau al rolelor de ghidare.



3. În cazul în care doriți să împingeți aparatul în față în timpul curățeniei în bucătărie, deblocați frânele de staționare ale șasiului amovibil sau ale roților de ghidare.
4. Trageți cu grijă aparatul în față.
5. După ce terminați curățenia în bucătărie, împingeți din nou aparatul cu grijă înapoi și strângeți frânele de staționare.

22 Scoaterea din funcțiune și eliminarea

22.1 Scoaterea din funcțiune

Contactați centrul autorizat de service RATIONAL, atunci când doriți să scoateți din funcțiune aparatul.

22.2 Eliminare



Aparatele vechi conțin materiale reciclabile. Eliminați aparatele vechi în mod ecologic, prin sistemele de colectare adecvate.

23 Date tehnice

Respectați datele tehnice de pe plăcuța tipologică. Plăcuța tipologică se află în stânga lângă diafragma de comandă.

23.1 Aparate cu racord electric

	Valoare
Greutate (fără ambalaj) Tip XS 6-2/3	64 kg
Clasa de protecție	IPX5
Condiții ambiante	5 – 40 °C
Standard WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frecvență și putere max. de emisie WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Emisii de zgomot în aer	≤ 52 dBA

23.2 Tipuri și denumiri model

Denumirea tipului și numele modelului pe plăcuța de fabricație pot fi deosebite. Vedeți asocierile în acest tabel.

Tip	Denumire model
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

23.3

23.4 Conformitate

23.4.1 Aparate cu racord electric

Acest aparat este conform cu următoarele directive UE:

- Directiva 2014/53/UE privind armonizarea normelor juridice ale statelor membre referitoare la punerea pe piață a echipamentelor radio
- Directiva 2006/42/UE privind mașinile
- Directiva 2014/30/UE privind armonizarea normelor juridice ale statelor membre referitoare la compatibilitatea electromagnetică
- Directiva 2011/65/UE Limitarea utilizării anumitor substanțe periculoase în aparatele electrice și electronice, inclusiv 2015/863/UE

Acest aparat este conform cu următoarele norme europene:

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

Index

A

Accesorii speciale	100
Activarea/dezactivarea modului demo	71
Afișaj	
deschidere	66
Ajutor	
Ajutor în aparat	100
Selectarea asistenței din aparat	17
Aparat	
încărcare	29
operare prin gesturi	17
Asistentă căutare	100

B

Bucătărie națională	
selectarea bucătăriei naționale primare	72
selectarea bucătăriei naționale secundare	72

C

Capac panou de comandă	
filtrului preliminar	98
Clătire	91
Programe de curățare	91
Clima camerei de coacere	
Abur	35
Aer cald	37
Combinație dintre Abur și Aer cald	36
Cockpit	32
Confirmați acțiunea	29
ConnectedCooking	
Înregistrarea aparatului cu smartphone	89
Înregistrarea aparatului fără smartphone	88
continuare cu timp	31
Coș de produse	
pornire	62
programare	59
salvare	60
verificare	60
Crestare	30
Curățare	
Capac LED	96
Curățare rapidă	91
Filtru de aer	98
Garnitura ușii camerei de coacere	97
Ușa camerei de coacere	96
Curățare automată	
Programe de curățare	91
Curățare capac LED	96
Curățare forțată	93
Curățare	96

D

Data	66
setare	67
Date HACCP	

exportare a tuturor datelor HACCP	76
Exportarea datelor HACCP pe o perioadă de timp	76
Decalcifiere	
Duza de vaporizare	97
Delta-T-Gătire	29
Dichtung tauschen	106
Dimensiune produs de gătit	27
Dospire	29
Duș de mână	
filtrului preliminar	98
Duza de vaporizare	
Decalcifiere	97

E

Efectuarea întreținerii în regie proprie	105
--	-----

F

Favorite	
Salvarea unei setări ca favorită	66
Filtru de aer	
Curățare	98
Formatul temperaturii	
setare	67
Funcția Cool-Down	34

G

Gătire manuală	
Abur	35
Aer cald	37
Combinație dintre Abur și Aer cald	36
Gătire sous-vide	
Cook and Chill	39
Dietă și nutriție sănătoasă	39
Domenii de utilizare	39
Room service	39
Gesturi	17
Grad de gătire	28
Gratinare	31
Grosime produs de gătit	27

I

Imagini utilizator	
Exportare imagini	76
Importare imagini	76
ștergere toate imaginile proprii	76
Instrucțiuni de siguranță	
general	12
iProductionManager	
Logica de plasare	49
Verificarea combinației	49

Î

Încălzire preliminară	30
Înlocuirea filtrului de aer	105
Înterupere	32, 38

Înteruperea programului de gătire	32, 38
Înteruperea programului de gătit	29
Întreținere	
Accesorii	99
Capac panou de comandă	98
Duș de mână	98
Înlocuirea filtrului de aer	105
Roată centrală de reglare	99
Înțepare	30

L

Limbă	
Setarea limbii interfeței utilizatorului	66
Lumină	
setare	68
Luminozitate ecran	
setare	68
setarea estompării după x min	68

M

Menținere la cald	30
Menținere temperatură miez	30
Miros de gaze	13

N

Neue Charge	31
Nivel de prăjire	27

O

Omogenizare	30
Operarea aparatului	
Roată de reglare centrală	18
Oprire aparat	15
Ora	66
setare	67
Sincronizarea orei prin ConnectedCooking	67

P

Pensulare	29
Pornire aparat	15
Produse de îngrijire	
produse de curățare inadecvate	96
produse de îngrijire adecvate	95
Profil	
activare	79
Profil utilizator	
Exportare profiluri	75
Importare profiluri	75
Program	
creare manuală	55
crearea unui program inteligent	57
exportare	75
importare	75
pornirea unui program manual	62
salvare	57
ștergere toate programele proprii	75
Program de gătire	

apelarea programului de gătire inteligentă	25
monitorizarea programului de gătire inteligentă	32
pornirea unui program de gătire inteligentă	62
Programe de curățare	
Mediu	91
Puternic	91
Ușor	91
Protecție ecran	
activare după x min	68
activare sau dezactivare	68

R

Regim continuu	28
Reintroducere sondă de temperatură	30
Roată de reglare	
filtrului preliminar	98
Roată de reglare centrală	18

S

Service	
Exportare dezvoltator protocoale interval de timp	77
Exportare protocol de statistică erori	77
exportarea tuturor protocoalelor dezvoltatorului	77
exportarea tuturor rapoartelor de service	77
Setarea intensității generale a sunetului	68
Setări	
Salvare ca favorite	66
Setări de bază	
exportare a tuturor setărilor de bază ale aparatului	76
importare a tuturor setărilor de bază ale aparatului	76
Solicitări	
încărcare	29
Sondă de temperatură	
Bucăți mari de carne	20
Legume	22
Mesaj de eroare	22
Pești întregi	21
Produs de gătit în bucăți mici	21
Produse de patiserie	22
Sondă de temperatură de miez	
Fileuri de pește	21
Friptură	20
Inserare în produsul de gătit	20
Îndepărtare	22
perforare	20, 21
Pui întregi	21
reintroducere	31
Sunet	
setare	68

T

Temperatura de fierbere	33
Temperatura în camera de coacere	28, 33
Abur	35
Aer cald	37
Combinație dintre Abur și Aer cald	36
Temperatură miez	28
Timp de gătire	28
Timp rămas	30

U

Umiditatea în camera de coacere	28, 29
umplere	30
Ușa camerei de coacere	
Curățare	96
Curățare capac LED	96
Curățarea garniturii	97

V

Vaporizare	29, 34
Viteza aerului	29, 34

W

Wartung	
Dichtung tauschen	106

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com