

iCombi® Pro

Mode d'emploi original



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres inflammables à proximité des appareils.

AVERTISSEMENT

Une installation, un ajustement, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort

Veuillez lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant de procéder à l'installation ou la maintenance de cet équipement.

INFORMATION

Procédure à suivre en cas d'odeur de gaz :

- N'allumez et n'éteignez aucune lumière ni équipement. Ne débranchez rien. N'utilisez pas de téléphones fixes ou mobiles. Leur utilisation pourrait créer des étincelles et augmenter le risque d'explosion.
- Ouvrez les portes et les fenêtres pour aérer la pièce avec de l'air frais. Ne mettez pas en marche des hottes à recyclage ou des ventilateurs dans le but d'aérer la pièce. Leur utilisation pourrait créer des étincelles et augmenter le risque d'explosion.
- Fermez le mécanisme de verrouillage de la ligne d'alimentation en gaz.
- Quittez le bâtiment et appelez les pompiers ou la société distributrice du gaz.

Table des matières

1	Introduction	9
1.1	Fonction d'aide sur l'appareil.....	9
1.2	Responsabilité du fait du produit.....	9
1.3	Groupe cible.....	9
1.4	Usage conforme.....	9
1.5	Travailler en utilisant ce mode d'emploi	9
1.5.1	Explication des symboles.....	9
1.5.2	Signification des pictogrammes.....	10
1.5.3	Signification des avertissements	10
1.5.4	Illustrations.....	10
1.5.5	Modifications techniques.....	10
2	iCombi Pro.....	11
3	Consignes de sécurité générales	12
3.1	Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz.....	13
3.2	Équipement de protection individuelle.....	13
4	Comment utiliser l'appareil en cuisine	15
4.1	Première mise en service	15
4.2	Allumer et éteindre l'appareil	15
4.3	Écran de démarrage	16
4.3.1	Date, heure, statut.....	17
4.3.2	Fonction d'aide sur l'appareil.....	17
4.4	Interaction avec l'appareil.....	17
4.4.1	Gestes	17
4.4.2	Molette de sélection rapide.....	18
4.5	Quantités de charge maximales	18
4.6	Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte.....	19
4.7	Charger l'appareil.....	19
4.8	Piquer la sonde de température à cœur.....	20
4.9	Utiliser la douchette.....	23
4.10	Conduit de vidange des graisses intégré.....	24
5	Cuisson manuelle	26
5.1	Adapter le résultat de cuisson à ses envies.....	26
5.1.1	Paramètres de cuisson	26
5.1.2	Fonctions supplémentaires	27
5.1.3	Invitations et informations	28
5.2	Cuisson vapeur	28
5.2.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	28
5.2.2	Cuire l'aliment à la vapeur	28
5.3	Combinaison vapeur et air pulsé.....	29
5.3.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	29
5.3.2	Cuire des aliments en mode combiné de vapeur et d'air pulsé.....	29
5.4	Chaleur pulsée	29

5.4.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	29
5.4.2	Cuire l'aliment en mode air pulsé.....	30
5.5	Interrompre la cuisson manuelle.....	31
6	Cuisson sous vide.....	32
6.1	Cuisson sous vide.....	32
7	Pasteurisation.....	33
7.1	Pasteurisation.....	33
8	Fumage.....	34
8.1	Fumage.....	34
9	Cuisson basse température	35
10	Finishing®	36
10.1	Régler le poids de l'assiette à la carte	36
10.2	Régler le poids de l'assiette pour banquet	36
11	iProductionManager	38
11.1	Régler des bons manuels.....	38
11.2	Tableau des bons	39
11.2.1	Ajouter un répertoire de cuisson intelligent.....	39
11.2.2	Ajouter des programmes et des paniers	39
11.2.3	Éditeur du tableau des bons	40
11.3	Minuteur.....	41
11.4	Placer les bons	41
11.4.1	Contrôle de la combinaison.....	42
11.4.2	Logique de placement.....	42
11.4.3	Comblar les vides dans la planification	43
11.4.4	Optimisation du temps.....	43
11.4.5	Optimisation énergétique.....	44
11.5	Traiter et supprimer des bons.....	45
11.6	Cuisson à un moment défini.....	45
11.7	Planification.....	46
11.7.1	Créer une planification.....	46
11.7.2	Démarrer la planification.....	47
12	Mode de programmation	48
12.1	Créer un programme manuel.....	48
12.2	Créer un programme manuel	50
12.3	Programmer le panier	52
12.4	Traiter et supprimer des programmes	53
12.5	Démarrer les programmes et les paniers.....	54
13	Mode programmation (réserve de produits)	55
13.1	Créer des programmes de nettoyage (réserve de produits).....	55
13.2	Éditer et supprimer des programmes (réserve de produits).....	56
14	Commuter entre les modes	58
15	Réglages.....	59

15.1	Favoris	59
15.2	Affichage	59
15.2.1	Langue	59
15.2.2	Date et heure	59
15.2.3	Régler le format de la température	60
15.2.4	Affichage programme	60
15.3	Éclairage	61
15.3.1	Luminosité de l'écran	61
15.4	Tonalité.....	61
15.4.1	Volume sonore général.....	61
15.4.2	Chargement / demande d'action	62
15.4.3	Fin phase de programme	62
15.4.4	Fin temps de cuisson.....	62
15.4.5	Processus interrompu / erreur détectée	63
15.5	Système de cuisson.....	63
15.5.1	Informations sur le type d'appareil.....	63
15.5.2	Consommation d'énergie.....	63
15.5.3	Mode économie d'énergie iProductionManager	64
15.5.4	Verrouillage de l'écran.....	64
15.5.5	Mode Démo	64
15.5.6	Power Steam	64
15.5.7	Électrovanne de contrôle	64
15.5.8	Watchdog	65
15.5.9	Danger	65
15.5.10	Vider le générateur de vapeur	65
15.5.11	VarioSmoker	65
15.6	Cuire	65
15.6.1	Cuisine du monde primaire	65
15.6.2	Cuisine du monde secondaire.....	65
15.6.3	Poids de l'assiette à la carte	66
15.6.4	Poids de l'assiette pour banquet.....	66
15.6.5	Nombre de niveaux.....	66
15.6.6	Ordre des niveaux	66
15.6.7	Surplus de charge lors des programmes manuels dans l'iProductionManager.....	67
15.6.8	Durée maintien climat.....	67
15.6.9	iProductionManager 3D.....	67
15.7	Gestion des données	67
15.7.1	Exporter toutes les données	68
15.7.2	Programmes de cuisson	68
15.7.3	Profils utilisateur	68
15.7.4	Images utilisateur	69
15.7.5	Réglages de base des appareils	69
15.7.6	Données HACCP.....	69
15.7.7	Maintenance.....	70
15.7.8	MyDisplay	70

15.8	Paramètres du réseau	71
15.9	Profil utilisateur	72
15.9.1	Activer le profil	73
15.9.2	Modifier le profil	73
15.9.3	Ajouter un profil	75
15.9.4	Modifier l'écran	75
15.9.5	Créer un nouvel écran	76
15.10	Service	76
15.10.1	Version du logiciel installée	76
15.10.2	Info mise à jour logiciel	76
15.11	ConnectedCooking	77
16	Gestion de la cuisine	79
16.1	Gestion de l'hygiène	79
16.1.1	Données HACCP enregistrées	79
16.1.2	Exporter les données HACCP	79
16.1.3	Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking	79
16.2	Connecter des appareils à un réseau	79
16.2.1	Établir une connexion wifi	80
16.2.2	Connecter le câble réseau	81
16.2.3	Établir une connexion au réseau	81
16.3	ConnectedCooking	82
16.3.1	Connecter l'appareil à ConnectedCooking	82
16.4	Exécuter la mise à jour du logiciel	83
17	Nettoyage automatique - iCareSystem	84
17.1	Consignes de sécurité générales	84
17.2	Modes de nettoyage	85
17.3	Programmes de nettoyage	85
17.4	État de nettoyage et d'entretien	85
17.5	Démarrer le nettoyage automatique.	86
17.6	Interrompre le nettoyage automatique	87
17.7	Nettoyage forcé après heures de service	87
17.8	Programme de nettoyage	88
18	Nettoyage automatique - iCareSystem AutoDose (réserve de produit nettoyant)	89
18.1	Consignes de sécurité générales	89
18.2	Modes de nettoyage	89
18.3	Programmes de nettoyage	90
18.4	État des cartouches de nettoyage, d'entretien et de nettoyant	90
18.5	Remplacer une cartouche de nettoyant	91
18.6	Démarrer le nettoyage automatique.	93
18.7	Interrompre le nettoyage automatique	93
18.8	Nettoyage forcé après heures de service	94
19	Entretien	95
19.1	Consignes de sécurité générales	95
19.2	Intervalles de nettoyage	95

19.3	Produits d'entretien	95
19.4	Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson.....	96
19.5	Détartre buse d'humidification	97
19.6	Nettoyer le filtre à air.....	98
19.7	Nettoyer la douchette	98
19.8	Nettoyer le tableau de commande	99
19.9	Nettoyer les accessoires.....	99
19.10	Nettoyer le tuyau d'aération du tronçon d'évacuation	100
20	Entretien iCareSystem AutoDose (réserve de produits chimiques)	101
20.1	Consignes de sécurité générales.....	101
20.2	Produits d'entretien	101
20.3	Intervalles de nettoyage d'AutoDose	101
20.4	Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson.....	102
20.5	Détartre buse d'humidification	103
20.6	Nettoyer le filtre à air.....	104
20.7	Nettoyer la douchette	104
20.8	Nettoyer le tableau de commande	105
20.9	Nettoyer les accessoires.....	105
20.10	Nettoyer le tuyau d'aération du tronçon d'évacuation	106
21	Inspiration et aide	107
21.1	Assistant de recherche	107
21.2	Fonction d'aide sur l'appareil.....	107
21.3	Assistance téléphonique.....	107
21.4	Aide en cas d'intervention.....	108
21.4.1	Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking.....	108
21.4.2	Consulter les données de maintenance	108
21.5	Résolution de problème	108
21.5.1	Messages d'erreur Chauffage générateur de vapeur	109
21.5.2	Messages d'erreur pour appareils au gaz	109
21.5.3	Messages d'erreur Chauffage air pulsé	110
21.5.4	Messages d'erreur Humidité.....	110
21.5.5	Messages d'erreur iCareSystem – Nettoyage	110
21.5.6	Messages d'erreur iCareSystem – Care.....	111
21.5.7	Centre de notification	111
22	Entretien	112
22.1	Remplacer le filtre à air.....	112
22.2	Remplacer le joint de la porte d'enceinte.....	113
23	Transport	114
23.1	Transporter un appareil	114
24	Mise hors service et élimination.....	116
24.1	Mise hors service.....	116
24.2	Élimination.....	116
25	Caractéristiques techniques	117

25.1	Appareils avec raccordement électrique.....	117
25.2	Appareils avec raccordement au gaz.....	117
25.3	Types et noms des modèles.....	117
25.4		117
25.5	Conformité	117
25.5.1	Appareils avec raccordement électrique	117
25.5.2	Appareils avec raccordement au gaz	118
26	Regulatory Information.....	119
	Index.....	121

1 Introduction

Chère cliente, cher client,

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

Le iCombi Pro est le four mixte le plus intelligent. Il cuit une infinité de plats différents pour 20 ou plusieurs milliers de clients. Du poisson, de la viande, de la volaille, des garnitures ou des produits de boulangerie, qu'ils soient rôtis, cuits à la vapeur, grillés ou cuits sur plaque. Son intelligence de cuisson et sa gestion intelligente du climat sont synonymes de cuisson parfaite pour vos plats. Et tout cela, de façon automatique, même en cas de charge maximale.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre iCombi Pro.

Sincèrement vôtre

RATIONAL AG

1.1 Fonction d'aide sur l'appareil

Ce mode d'emploi ainsi que de nombreux exemples d'applications, en provenance du monde entier, sont également disponibles sur l'appareil, sous forme de guide d'utilisation. Vous trouverez toutes les informations sur cette fonction ici : Fonction d'aide sur l'appareil [► 107]

1.2 Responsabilité du fait du produit

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

1.3 Groupe cible

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

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

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

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

1.4 Usage conforme

Le iCombi Pro a été conçu pour la préparation thermique des aliments.

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

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

1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi

1.5.1 Explication des symboles

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

- ✓ Ce symbole désigne des conditions à remplir avant d'entreprendre une action.
- 1. Ce symbole désigne une action requise.
 - > Ce symbole désigne un résultat intermédiaire qui vous permet de vérifier le résultat d'une action requise.
 - >> Ce symbole désigne un résultat qui vous permet de vérifier le résultat final d'une instruction d'action.

- Ce symbole désigne une énumération.
- a. Ce symbole désigne une liste.

1.5.2 Signification des pictogrammes

Ce document utilise les pictogrammes suivants :

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

 Symbole d'avertissement général

 Conseils utiles pour faciliter l'utilisation de votre appareil.

1.5.3 Signification des avertissements

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

INFORMATION

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

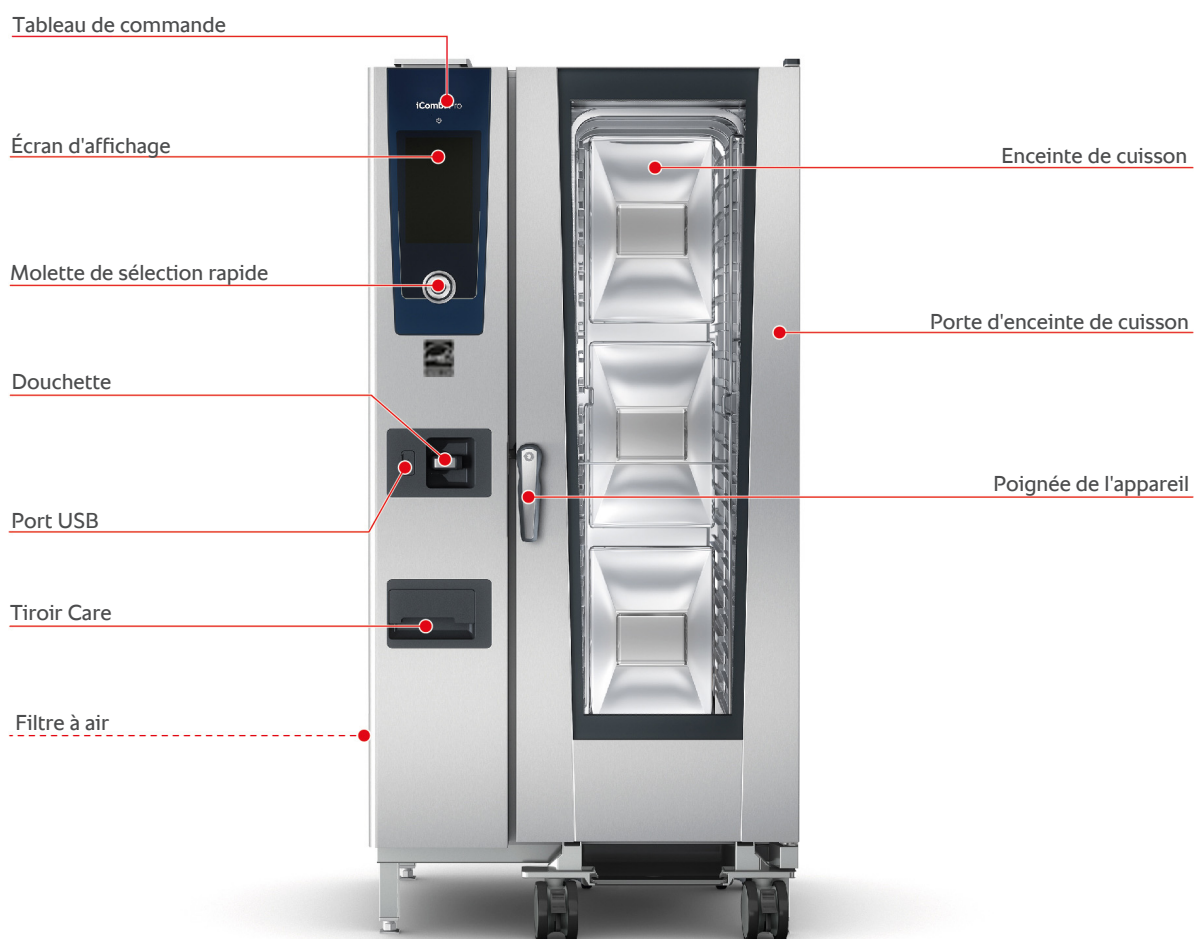
1.5.4 Illustrations

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

1.5.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

2 iCombi Pro



Type 20-1/1



Type 20-2/1

3 Consignes de sécurité générales

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

- Confiez l'installation de l'appareil exclusivement à votre Service Partner RATIONAL.
- Confiez l'entretien de l'appareil exclusivement à votre Service Partner RATIONAL.
- Votre système de cuisson doit être entretenu au moins une fois par an par un partenaire S.A.V. RATIONAL agréé afin de le maintenir dans un état technique irréprochable.
- Ne modifiez pas l'appareil ni l'installation effectuée par votre Service Partner RATIONAL.
- Enlevez le filtre d'évacuation.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si le câble de raccordement est endommagé. Un appareil endommagé n'est pas sécurisé et peut provoquer des blessures et un incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si une vitre de la porte d'enceinte est endommagée. Contactez votre Service Partner RATIONAL et faites remplacer la vitre de l'enceinte.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil.
Ne placez pas de récipients chauds ou contenant des liquides chauds sur l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucune matière inflammable ou combustible ne se trouve à proximité de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement à une température ambiante de +5 °C à +40 °C.
- Évitez les sources de chaleur telles que les plaques de grill ou les friteuses à proximité de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, veillez à ce que le sol à proximité de l'appareil soit sec et non-glissant.
- Pour empêcher les risques d'accidents ou l'endommagement de l'appareil, des formations et des instructions de sécurité régulières du personnel manipulant l'appareil sont nécessaires.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances. Sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et sont informées des dangers liés à l'utilisation de l'appareil. Les surfaces et les accessoires peuvent être très chauds, veuillez en tenir compte lors de la surveillance. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants y compris sous la surveillance d'un adulte

Consignes de sécurité avant l'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est à une température minimale de + 5°C.
- Assurez-vous que le déflecteur situé devant le ventilateur est verrouillé en haut et en bas.
- Veillez à ce que les cadres suspendus ou le chariot d'enfournement soient arrêtés.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de résidu de tablettes nettoyage dans l'enceinte.
- Si l'appareil est inutilisé pendant une longue période, rincez la douchette avec au moins 10 litres d'eau claire avant de réutiliser l'appareil.
- Lors du réchauffage d'aliments dans des emballages, seuls les réglages indiqués par le distributeur de l'emballage doivent être utilisés.

Consignes de sécurité durant l'utilisation

- Voici comment éviter les brûlures :
 - Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson avec prudence pendant l'utilisation. De la vapeur chaude peut sortir.
 - Vous devez toujours porter votre équipement de protection individuelle lorsque vous sortez des accessoires ou des objets de l'enceinte chaude.
 - Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que le tableau de commande et la poignée de la porte de l'enceinte. Les surfaces externes de l'appareil peuvent atteindre une température supérieure à 60°C.
 - Lorsque les bacs contiennent des aliments, glissez-les toujours dans des niveaux d'insertion que vous pouvez voir. Dans le cas contraire, les aliments chauds pourraient se renverser lors du retrait de l'appareil.
- Voici comment éviter tout risque d'incendie et d'explosion :

- Ne cuisez pas de liquides facilement inflammables dans l'appareil comme des boissons alcoolisées telles que du vin. Les liquides inflammables peuvent s'enflammer d'eux-mêmes lors de la vaporisation.
- Il faut toujours insérer un bac collecteur de graisses sous l'aliment en cas d'utilisation du grill et de la rôtissoire.
- Voici comment éviter les dommages matériels liés à une utilisation inadéquate des accessoires :
 - N'utilisez que des pièces d'origine du fabricant de l'appareil.
 - Utilisez uniquement le VarioSmoker pour fumer des aliments.
- Si des aliments se trouvent dans l'enceinte de cuisson et s'ils ont déjà été amenés à la température de consommation, aucun plat froid ne doit être chargé dans l'enceinte de cuisson.
- Les aliments emballés ne doivent être amenés à la température de service que dans les conditions de cuisson spécifiées par le fabricant.

Vous éviterez ainsi les brûlures si vous travaillez avec un chariot de transport, un chariot d'enfournement ou un cadre porte-assiettes :

- Faites preuve de prudence lorsque vous poussez un chariot de transport, un chariot d'enfournement ou un cadre porte-assiettes par-dessus des seuils et sur des surfaces non planes afin de ne pas basculer.
- Activez le frein d'arrêt du chariot de transport, chariot d'enfournement ou cadre porte-assiettes afin qu'ils ne bougent pas si le sol présente des irrégularités.
- Fixez le chariot de transport à l'appareil avant de glisser un chariot d'enfournement ou un cadre porte-assiettes dans l'appareil ou de les en sortir.
- Lors du déplacement du chariot d'enfournement, fermez le verrou des bacs du chariot d'enfournement et recouvrez les bacs contenant des aliments chauds. Les aliments chauds pourraient autrement se renverser.

Consignes de sécurité après l'utilisation

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez la porte de l'appareil entrouverte en cas de non-utilisation prolongée et pendant la nuit afin d'éviter tout risque de corrosion dans l'enceinte.
- En cas de non-utilisation prolongée, coupez l'alimentation en eau, en courant et en gaz de l'appareil.
- Prenez soin de vider le générateur de vapeur en cas d'arrêt prolongé ou avant le transport de l'appareil.

3.1 Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz

- Voici comment éviter tout risque d'incendie :
 - Si votre appareil est raccordé à une cheminée, contactez votre installateur de gaz régulièrement afin de nettoyer la conduite d'extraction de l'appareil. Veillez à respecter les réglementations spécifiques du pays.
 - Ne placez aucun objet sur les conduites d'extraction.
- Voici comment éviter tout accident mortel :
 - Si votre appareil fonctionne avec une hotte, allumez toujours la hotte quand l'appareil est en marche. Dans le cas contraire, des gaz de combustion pourraient s'accumuler.
- En cas d'odeur de gaz, voici ce qu'il convient de faire :
 - N'appuyez sur aucun interrupteur d'éclairage ou d'appareil, ne retirez aucune prise électrique et n'utilisez aucun téléphone qu'ils soient mobiles ou non. Cela pourrait produire des étincelles et augmenter le risque d'explosion.
 - Ouvrez les fenêtres et portes et laissez entrer de l'air frais dans la pièce. N'allumez aucune hotte ni aucun ventilateur pour aérer la pièce. Cela pourrait produire des étincelles et augmenter le risque d'explosion.
 - Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.
 - Quittez le bâtiment et contactez votre fournisseur de gaz et les pompiers.

3.2 Équipement de protection individuelle

- Pour utiliser l'appareil, portez uniquement des vêtements permettant de prévenir tout accident du travail provoqué par la chaleur, des projections de liquides chauds ou des substances corrosives.

- Portez des gants de protection pour protéger vos mains lors de la manipulation d'objets chauds et de pièces en tôle coupantes.
- Lorsque vous effectuez des travaux de nettoyage, portez des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques pour éviter tout contact avec les produits d'entretien.

4 Comment utiliser l'appareil en cuisine

4.1 Première mise en service

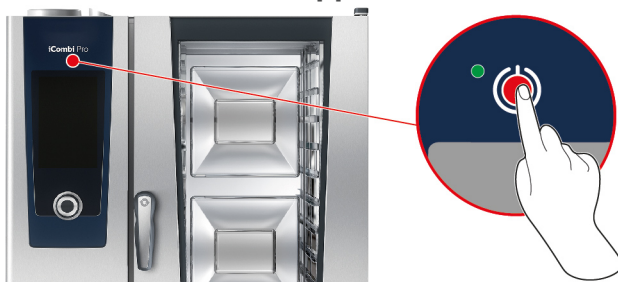
Lorsque vous mettez votre appareil en service pour la première fois, il a déjà été correctement installé par un Service Partner RATIONAL. L'auto-test a déjà été réalisé et l'appareil est prêt à l'emploi. Vous trouverez toutes les informations sur l'installation dans le guide d'installation fourni avec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

Avant la première utilisation de l'appareil

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

Vous trouverez de plus amples informations ici : Entretien [► 95]

4.2 Allumer et éteindre l'appareil



Allumer l'appareil

1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée, jusqu'à ce que le voyant LED soit vert : 
 - > L'appareil se met en marche. L'écran de démarrage [► 16] s'affiche.

Fonctionnement sans alimentation en eau

INFORMATION

Fonctionne uniquement avec un raccordement d'eau pour éviter la surchauffe et l'endommagement de l'appareil.

Sans raccordement d'eau, le système de cuisson ne peut pas être utilisé en mode vapeur ou en mode combiné. Seul le mode air pulsé avec chaleur sèche est disponible. Les mesures décrites sont absolument nécessaires pour éviter une surchauffe du système de cuisson et d'éventuels dommages.

Un fonctionnement continu sans eau est impossible.

Si vous faites fonctionner l'appareil sans le raccorder à une arrivée d'eau, il vous sera rapidement demandé de verser 3 litres d'eau dans l'enceinte de cuisson. Le symbole  s'affiche dans le pied de page. Un fonctionnement temporaire sans alimentation en eau est possible dans les conditions suivantes :

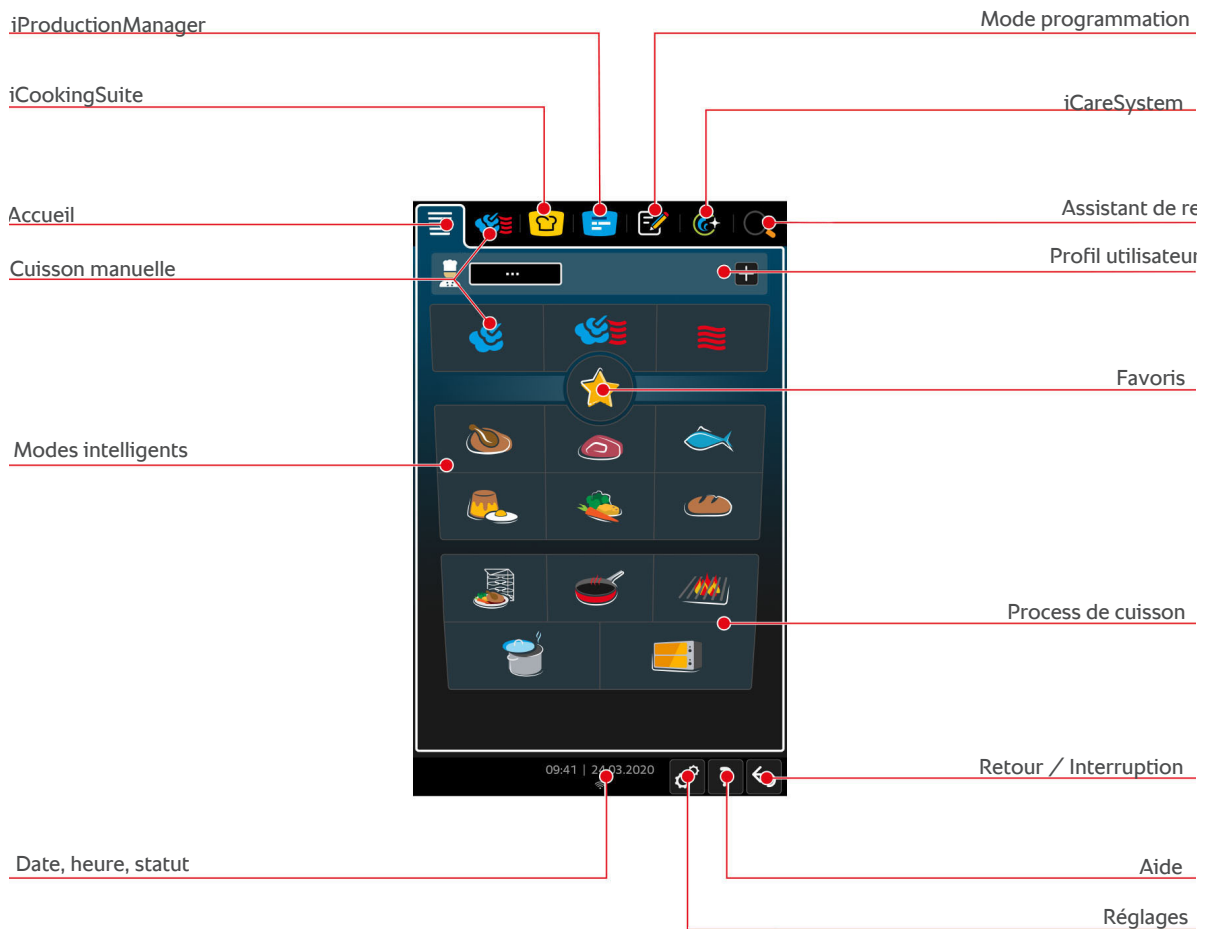
1. Versez 3 litres d'eau sur le fond de l'enceinte de cuisson pour éviter toute surchauffe du système de cuisson.
2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : .
3. Après 5 heures de fonctionnement maximum, effectuez un refroidissement à < 100 °C.
4. Une fois l'appareil refroidi, versez à nouveau 3 litres d'eau dans l'enceinte de cuisson.
5. Dès que l'appareil contient de l'eau, lancez un nettoyage.

Éteindre l'appareil

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée, jusqu'à ce que le voyant LED soit orange : 
 - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter le système de cuisson.
2. Pour éteindre l'appareil, faites glisser la barre vers la droite.

>> Le système de cuisson s'éteint.

4.3 Écran de démarrage



- iProductionManager [► 38]
- Cuisson intelligente - iCookingSuite
- Accueil
- Modes de cuisson manuels [► 26]
- Favoris
- Modes de cuisson intelligents

Lorsque vous appuyez sur l'un de ces boutons, tous les cycles de cuisson intelligents associés au mode de cuisson intelligent s'affichent.

- Processus de cuisson

Lorsque vous appuyez sur ce bouton, tous les répertoires de cuisson intelligents associés à la méthode de cuisson s'affichent.

- Mode de programmation [► 48]
- Nettoyage automatique - iCareSystem [► 84]
- Date, heure, statut [► 17]
- Réglages [► 59]
- Fonction d'aide sur l'appareil [► 107]
- Retour / Interruption

En appuyant sur ce bouton, vous revenez sur l'écran précédent. En appuyant sur ce bouton et en le maintenant enfoncé, vous interrompez un cycle de cuisson.

Voir également

 Assistant de recherche [► 107]

4.3.1 Date, heure, statut

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



Clé USB branchée

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



Connexion réseau

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

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



Connexion WiFi

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

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

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

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



Message d'erreur

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



Connexion à ConnectedCooking

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



Raccordement à l'eau

Ce symbole indique que votre appareil n'est pas raccordé à une arrivée d'eau. Lorsque vous allumez l'appareil, vous êtes invité à verser 3 litres d'eau dans l'enceinte de cuisson.

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



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

4.3.2 Fonction d'aide sur l'appareil



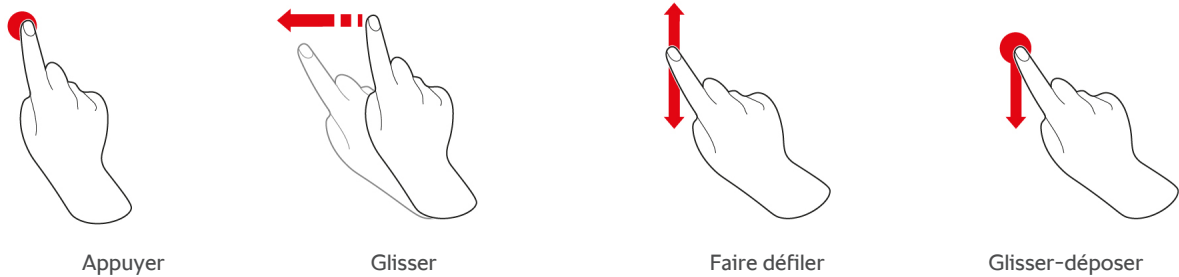
Sélectionner l'aide sur l'appareil

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

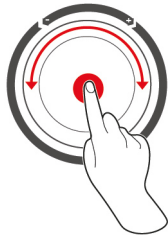
4.4 Interaction avec l'appareil

4.4.1 Gestes

Vous pouvez utiliser votre appareil en seulement quelques gestes simples.



4.4.2 Molette de sélection rapide



Pour remplacer les Gestes [► 17], vous pouvez modifier les paramètres en tournant la molette de sélection rapide. Confirmez les actions en appuyant sur la molette de sélection rapide.

4.5 Quantités de charge maximales

INFORMATION		
Détériorations de l'appareil en raison d'un niveau de charge trop important		
L'appareil peut être endommagé si vous ne respectez pas la quantité maximale de charge.		
1. Chargez toujours l'appareil en veillant à bien respecter le niveau de charge maximal.		
Type	quantité max. de charge [lb]	Charge max. par niveau
20-half size	90 kg	15 kg
20-full size	180 kg	30 kg

4.6 Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte



Ouvrir la porte de l'enceinte.

1. Tournez la poignée de la porte de l'enceinte vers la droite.
2. Si votre appareil est équipé d'un verrouillage de porte sécurisé, actionnez d'abord la pédale et tournez ensuite la poignée de la porte de l'enceinte vers la droite en position horizontale.
3. Ouvrez doucement la porte de l'enceinte de cuisson. **⚠ ATTENTION ! Risque de brûlures ! Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'enceinte sous forme de jet.**

>> Le ventilateur ralentit.

Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.

1. Fermez la porte de l'enceinte et tournez ensuite la poignée vers la gauche en position verticale.

4.7 Charger l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure par bris de verre

Assurez-vous à tout moment que les accessoires sont complètement insérés dans l'appareil. Sinon, la vitre intérieure risque de se briser lors de la fermeture de la porte de l'enceinte de cuisson et de provoquer des coupures.

INFORMATION

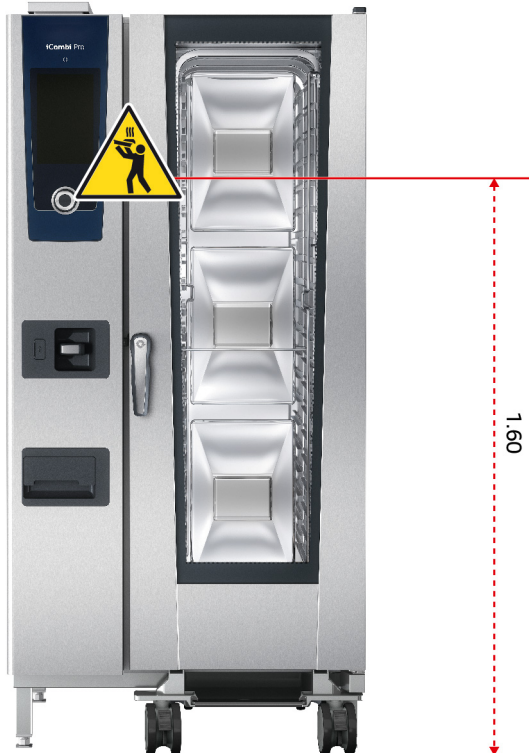
Accessoires saillants

Assurez-vous à tout moment que les accessoires sont complètement insérés dans l'appareil. Sinon, la vitre intérieure risque de se briser lors de la fermeture de la porte de l'enceinte de cuisson.

1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 - > Le frein du ventilateur est activé et ralentit le ventilateur.
2. Insérez l'aliment dans l'appareil.

3. Si vous devez griller ou rôtir un aliment, placez un bac sous l'aliment afin de recueillir la graisse qui s'en échappe. .
4. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson. Veillez à ce que la porte de l'enceinte soit complètement fermée et assurez-vous que la poignée de la porte soit en position verticale. **INFORMATION ! Si l'appareil est hors tension ou éteint pour une durée inférieure à 15 minutes, le processus reprend là où il a été interrompu.**

Niveau d'insertion supérieur à 1,60 m



Si votre appareil a été installé avec un niveau d'insertion supérieur situé à 1,60 m au-dessus du sol, vous devez apposer le symbole d'avertissement fourni à l'endroit indiqué.

4.8 Piquer la sonde de température à cœur

Les paragraphes suivants décrivent l'utilisation de la sonde de température à cœur ainsi que l'utilisation des sondes de température à cœur USB optionnelles, à brancher à l'extérieur. Une sonde de température à cœur USB sous vide permet de surveiller la température des aliments cuits sous vide sans détruire le vide contenu dans le sachet sous vide. Il est également possible d'utiliser une sonde de température à cœur USB externe, il existe notamment une variante d'équipement sans sonde de température à cœur interne.

ATTENTION

Sonde de température à cœur chaude

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

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

ATTENTION

Sonde de température à cœur pointue

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

1. Vous devez toujours porter des gants de protection pour manipuler la sonde de température à cœur chaude.
2. Insérez la sonde de température à cœur USB sous vide dans le support latéral.

INFORMATION

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

Si, après utilisation, vous ne rangez pas la sonde de température à cœur dans le support prévu à cet effet, la sonde risque d'être endommagée.

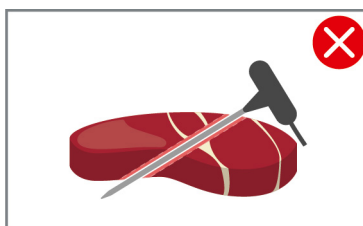
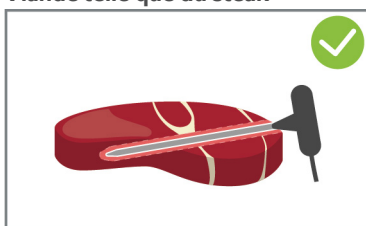
1. Après utilisation de la sonde de température à cœur, rangez-la dans le support prévu à cet effet sur le cadre suspendu.



CONSEIL

- Si vous préparez régulièrement des aliments très fins ou liquides, il est conseillé d'utiliser le positionneur disponible en option. Placez d'abord la sonde de température à cœur dans le positionneur puis dans l'aliment.
- Si la sonde de température à cœur est plus chaude que la température à cœur réglée, refroidissez la sonde de température à cœur avec la douchette.

Viande telle que du steak

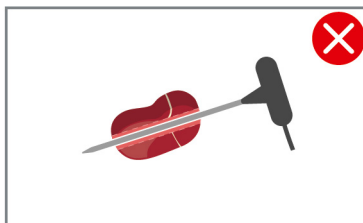
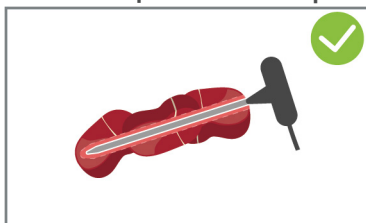


1. Insérez la sonde de température à cœur en oblique jusqu'à la poignée le plus loin possible dans l'aliment.

Grosses pièces de viande, par ex. rôti

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

Aliments de petite taille tels que du goulasch

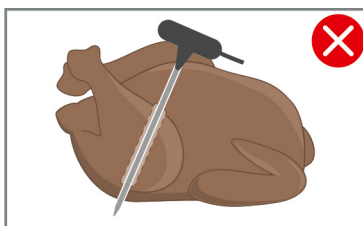
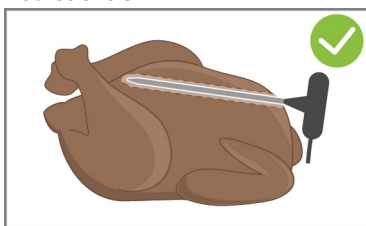


1. Piquez avec la sonde de température à cœur autant de morceaux d'aliments que nécessaire pour que la sonde soit entièrement insérée dans l'aliment, de la pointe à la poignée.

Aliments de différentes tailles

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

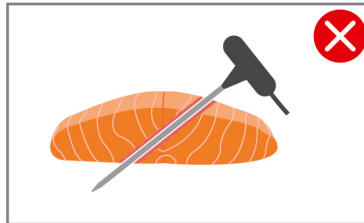
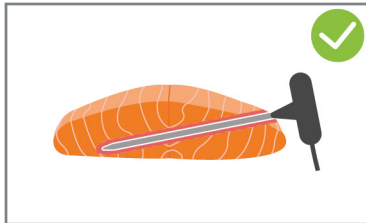
Poulet entier



1. Piquez la sonde de température à cœur, jusqu'à la poignée, dans la partie la plus épaisse du filet, pas trop près des côtes.

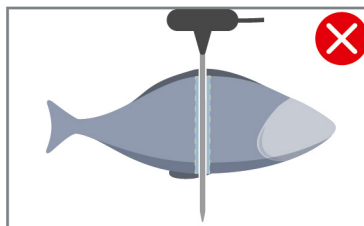
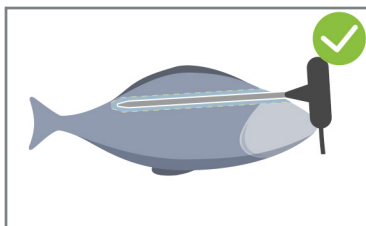
Veillez à ce que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité abdominale de la volaille. Ne placez pas la sonde de température à cœur dans la cuisse.

Filets de poisson



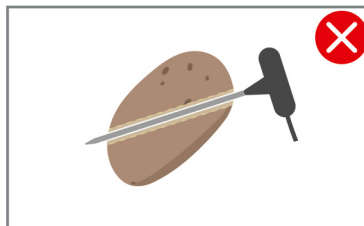
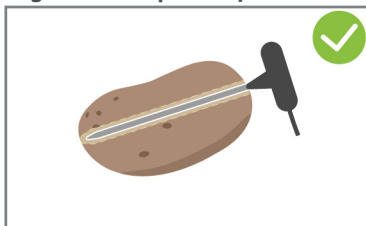
1. Insérez la sonde de température à cœur en oblique jusqu'à la poignée le plus loin possible dans l'aliment.

Poissons entiers



1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- Veillez à ce que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité abdominale du poisson.

Légumes tels que des pommes de terre



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

Potages, sauces, entremets

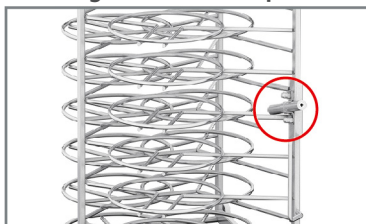
1. Posez la sonde de température à cœur dans le bac gastronorme de façon à ce qu'elle soit entièrement recouverte de liquide.
2. Lorsque vous remuez un aliment liquide, veillez à ce que la sonde de température à cœur reste dans le bac gastronorm.

Viennoiseries

1. Pour les viennoiseries qui gonflent beaucoup pendant la cuisson, piquez la sonde de température à cœur verticalement au cœur de l'aliment.

Utilisez pour cela le positionneur en option.

Finishing® avec le cadre porte-assiettes



1. Insérez la sonde de température à cœur dans le tube en céramique blanc du chariot porte-assiettes.

Sonde de température à cœur non détectée

✓ Ce symbole s'affiche :

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

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

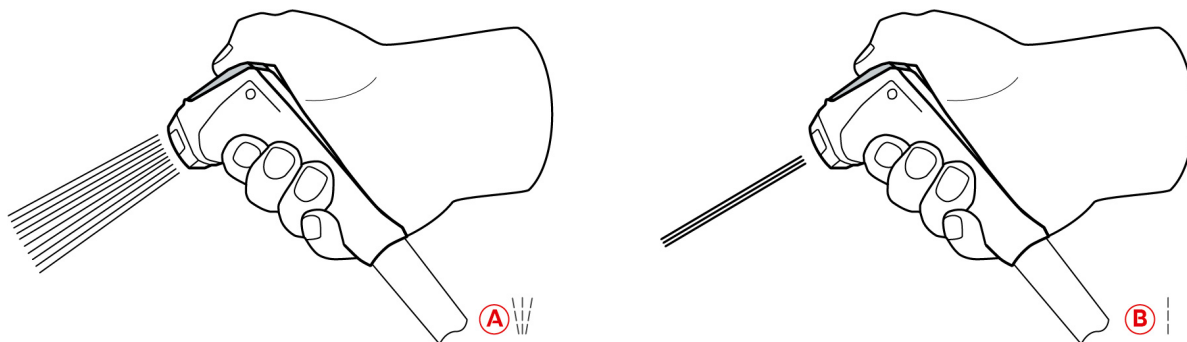
Retirer la sonde de température à cœur

1. Lorsque l'aliment a atteint le résultat souhaité, ôtez la sonde de température à cœur de l'aliment puis sortez l'aliment de l'enceinte de cuisson.
2. Après le nettoyage, rangez la sonde de température à cœur dans le support prévu à cet effet et sortez ensuite l'aliment de l'enceinte de cuisson.

4.9 Utiliser la douchette

Veuillez noter qu'une option permet de retirer la douchette de votre appareil.

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

**⚠ ATTENTION**

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

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

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

⚠ ATTENTION

Formation de germes dans la conduite d'eau

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

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

INFORMATION

Utilisation inadéquate de la douchette

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

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

INFORMATION

La douchette n'est pas destinée à être utilisée pour refroidir l'enceinte.

Si vous refroidissez l'enceinte à l'aide de la douchette, cela risquerait d'endommager l'enceinte, le déflecteur ou les vitres de la porte de l'enceinte.

1. Utilisez uniquement la fonction Cool Down pour refroidir l'enceinte.

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

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

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

4.10 Conduit de vidange des graisses intégré

Si votre appareil est muni du conduit de vidange des graisses intégré, disponible en option, les excédents de graisse seront collectés dans l'enceinte de cuisson et dirigés vers le réceptacle à graisses.



1	Poignée du robinet à boisseau sphérique	2	Tuyau de vidange
3	Tubulure de remplissage avec fermeture à baïonnette	4	Réceptacle à graisses.

1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
2. Retirez le bouchon du tuyau de vidange.
3. Posez le bouchon à côté de la vidange sur le fond de l'enceinte de cuisson. La chaîne accrochée au bouchon permet de ne pas le perdre.
4. Placez le réceptacle à graisses dans l'enceinte de cuisson de manière que l'ouverture du réceptacle s'emboîte sur le tuyau de vidange.

5. En dessous de la vidange, sur la partie extérieure de l'appareil, placez un récipient collecteur de graisse, par exemple un bidon.
 6. Insérez la tubulure de remplissage du conduit de vidange de graisse intégré dans le réceptacle à graisse.
 7. Introduisez la fermeture à baïonnette de la tubulure de remplissage sur la vidange.
 8. Verrouillez la fermeture à baïonnette.
 9. Tournez la poignée du robinet à boisseau sphérique en position horizontale.
- >> Le robinet à boisseau sphérique est ouvert. La graisse qui s'égoutte peut maintenant être collectée dans le réceptacle à graisses.

Remplacer le réceptacle à graisses

ATTENTION

La partie extérieure de l'appareil, la vidange et le réceptacle à graisses peuvent devenir brûlants.

Vous pouvez vous brûler gravement si vous entrez en contact avec les éléments fonctionnels brûlants. Vous devez porter votre équipement de protection individuelle lorsque vous changez le réceptacle à graisses.

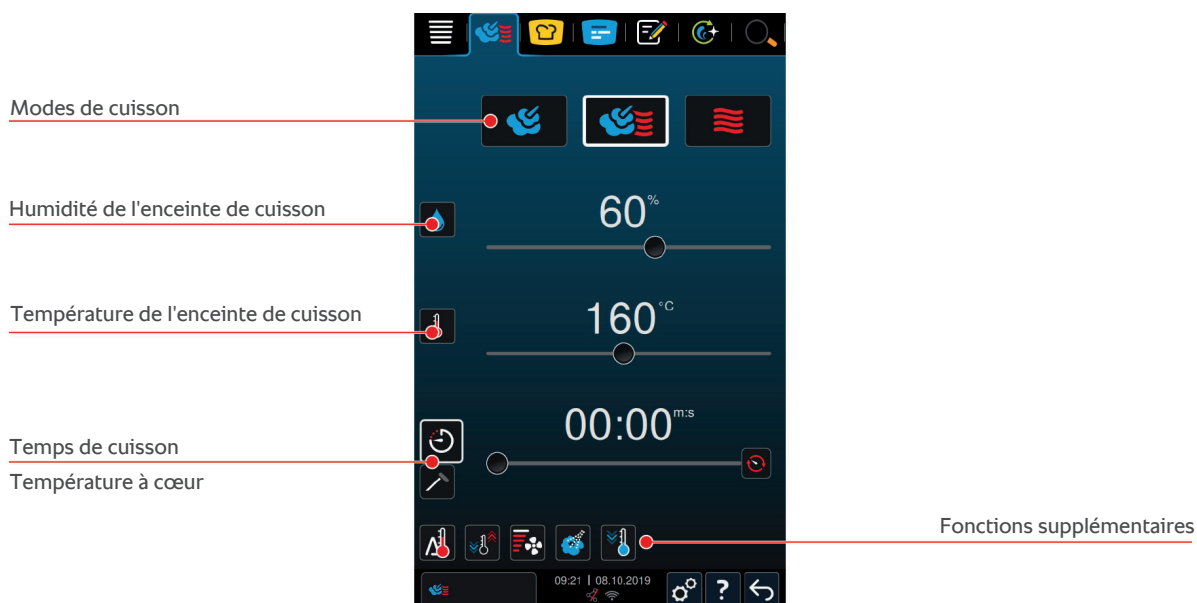
1. Lorsque le réceptacle à graisses est plein, tournez la poignée du robinet à boisseau sphérique en position verticale.
 - > Le robinet à boisseau sphérique est fermé.
2. Desserrez la fermeture à baïonnette.
3. Remplacez le réceptacle à graisses.
4. Éliminez la graisse conformément aux réglementations. **INFORMATION ! La graisse et autres matières liquides collectées dans le réceptacle à graisses doivent être éliminées conformément aux dispositions légales. Ne déversez jamais la graisse dans le système d'évacuation. N'utilisez jamais la graisse que vous avez collectée dans le réceptacle à graisses pour la cuisson des aliments ou comme produit alimentaire.**

5 Cuisson manuelle



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

En choisissant le mode de cuisson, réglez le climat et décidez si vous voulez cuire l'aliment à la vapeur, à la chaleur tournante ou avec une combinaison de vapeur et d'air chaud. Pour cela, vous réglez la température de l'enceinte, la vitesse du ventilateur ainsi que le temps de cuisson et prenez toutes les décisions nécessaires, de manière autonome. C'est vous qui avez le contrôle sur le résultat de cuisson de l'aliment.



5.1 Adapter le résultat de cuisson à ses envies

5.1.1 Paramètres de cuisson



Température de l'enceinte de cuisson

Ces paramètres de cuisson vous permettent de régler la température dans l'enceinte. Si vous réglez la température sur la température d'ébullition en mode **Cuisson à la vapeur**, le symbole suivant s'affiche :

Voici comment obtenir le taux d'humidité et la température actuels de l'enceinte.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :
 - > Au bout de deux secondes, la température actuelle de l'enceinte de cuisson reste affichée.
2. Pour revenir aux valeurs de paramètres définies, appuyez de nouveau sur la touche et maintenez-la enfoncée.



Humidité de l'enceinte de cuisson

Ces paramètres de cuisson vous permettent de régler l'humidité dans l'enceinte.

- En mode **Vapeur**, le taux d'humidité dans l'enceinte équivaut à 100 % et ne peut pas être modifié.
- En mode **Combinaison de vapeur et d'air pulsé**, le générateur de vapeur produit de l'humidité en plus de celle issue de l'aliment. Si l'humidité de l'enceinte dépasse le réglage, l'enceinte est alors déshumidifiée.
- En mode **Air pulsé**, l'humidité n'est pas produite par le générateur de vapeur, mais provient de l'aliment. Si l'humidité de l'enceinte dépasse le réglage, l'enceinte est alors déshumidifiée.



Temps de cuisson

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

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

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



Température à cœur

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

5.1.2

Fonctions supplémentaires



Cuisson Delta-T

INFORMATION

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

Cette fonction supplémentaire permet de cuire l'aliment avec un écart constant entre la température de l'enceinte et la température à cœur. L'augmentation lente de la température de l'enceinte de cuisson et le maintien d'un écart constant par rapport à la température à cœur permet de cuire l'aliment lentement et en douceur. Les pertes à la cuisson sont donc réduites au minimum. Vous pouvez sélectionner un écart de température entre 20°C et 60°C. Plus l'écart entre la température de l'enceinte de cuisson et la température à cœur est faible, plus l'aliment cuira lentement et en douceur. Plus l'écart entre la température de l'enceinte de cuisson et la température à cœur est élevé, plus l'aliment cuira vite.

Il est possible de régler une température cible ou un temps de cuisson souhaité. Si une température à cœur cible est réglée pour le produit à cuire, la température de l'enceinte de cuisson est réglée automatiquement en fonction de la différence entre la température delta réglée et la température à cœur réglée. Si un temps de cuisson est réglé pour le produit à cuire, la température de l'enceinte de cuisson est réglée automatiquement en fonction de la différence entre la température delta réglée et la fin du temps de cuisson réglée.



Définir le climat

Cette fonction permet d'adapter la température de l'enceinte en fonction de la valeur cible d'un cycle de cuisson. Si vous passez d'un processus de cuisson qui grille un aliment par exemple à un autre processus de cuisson qui cuit des produits de boulangerie, l'enceinte fera l'objet d'un refroidissement. Si vous passez de la cuisson sur plaque à la grillade, l'enceinte sera réchauffée.



Vitesse du ventilateur

Cette fonction supplémentaire vous permet de régler la vitesse du ventilateur. Plus le niveau choisi est élevé, plus la vitesse sera élevée. Pour les aliments plus petits et plus sensibles, optez pour un faible niveau.



Humidification

Avec cette fonction supplémentaire, la buse d'humidification vaporise de l'eau sur l'élément chauffant pendant la cuisson. La surface de l'aliment est humidifiée, la vapeur se condense et vous obtenez une croûte dorée et une levée optimale. La température de l'enceinte doit être comprise entre 30 et 260 °C.

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

>> Tant que vous maintenant le bouton enfoncé, la buse d'humidification vaporise de l'eau sur le ventilateur.



Fonction Cool Down

Si vous avez préparé des aliments à haute température et devez cuire de suite après à basse température, vous pouvez refroidir l'enceinte à l'aide de la fonction Cool Down.

✓ Le déflecteur est correctement verrouillé.

1. Appuyez sur la touche :

> Choisissez la température à laquelle l'enceinte doit être refroidie.

2. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Si vous ouvrez la porte de l'enceinte, de la vapeur chaude s'échappe de l'enceinte de cuisson sous forme de jet.** Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.

>> **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure ! Si vous ouvrez la porte de l'enceinte, le ventilateur ne ralentit pas. Ne mettez jamais votre main dans le ventilateur en marche.** La vitesse du ventilateur est augmentée. L'enceinte de cuisson est refroidie.

5.1.3 Invitations et informations

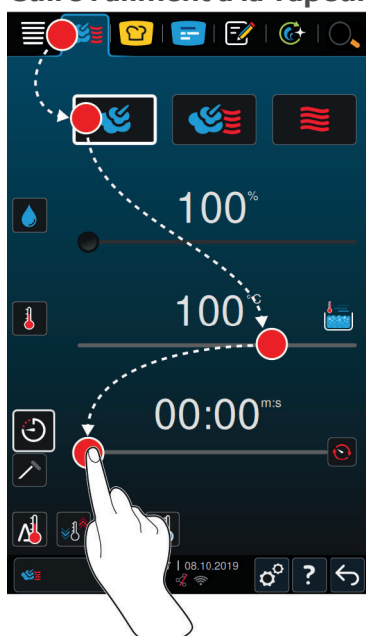
Les mêmes invitations et informations que celles affichées lors des cycles de cuisson intelligents peuvent s'afficher pendant un processus de cuisson.

5.2 Cuisson vapeur

5.2.1 Climat d'enceinte et plage de température

climat de l'enceinte de cuisson	Processus de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
humide	▪ Cuisson vapeur ▪ Cuisson à l'étuvée ▪ Blanchir ▪ Pochage ▪ Sources ▪ Cuisson sous vide. [▶ 32] ▪ Décongeler ▪ Stériliser	100 %	30 – 130 °C

5.2.2 Cuire l'aliment à la vapeur



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche : 
 - > L'appareil préchauffe. Pour ce faire, vous devez d'abord régler la durée ou la sonde de température à cœur.
 3. Réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.
 4. Réglez le temps de cuisson. 
 5. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 
 6. Réglez la température à cœur.
 - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil.
 7. Chargez l'appareil.
- >> Le cycle de cuisson est poursuivi. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

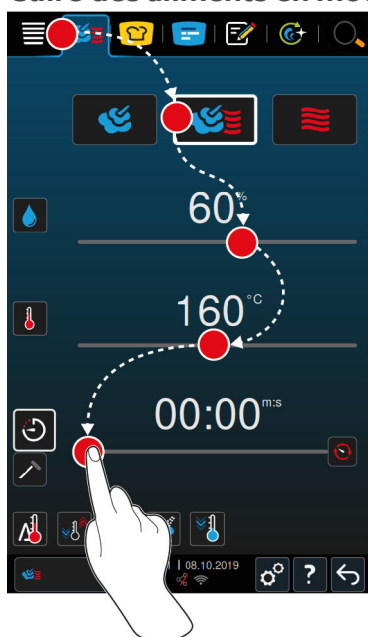
5.3 Combinaison vapeur et air pulsé

5.3.1 Climat d'enceinte et plage de température

climat de l'enceinte de cuisson	Processus de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
humide et chaud	■ Cuisson au four ■ Sauter	0 – 100 %	30 – 300 °C

Lorsque la température de l'enceinte dépasse 260 °C pendant 30 minutes, la température baisse automatiquement à 260 °C si vous ne travaillez pas avec l'appareil pendant ce laps de temps. Si vous menez une action au cours de ces 30 minutes, ouvrir la porte par exemple, la température de l'enceinte sera alors maintenue à plus de 260 °C pendant les 30 minutes suivantes.

5.3.2 Cuire des aliments en mode combiné de vapeur et d'air pulsé.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
- > L'appareil préchauffe. Pour ce faire, vous devez d'abord régler la durée ou la sonde de température à cœur.
2. Réglez l'humidité de l'enceinte de cuisson souhaitée au pourcentage près.
3. Réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.
4. Réglez le temps de cuisson.
5. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche :
6. Réglez la température à cœur.
 - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil.
7. Chargez l'appareil.
- >> Le cycle de cuisson est poursuivi. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

5.4 Chaleur pulsée

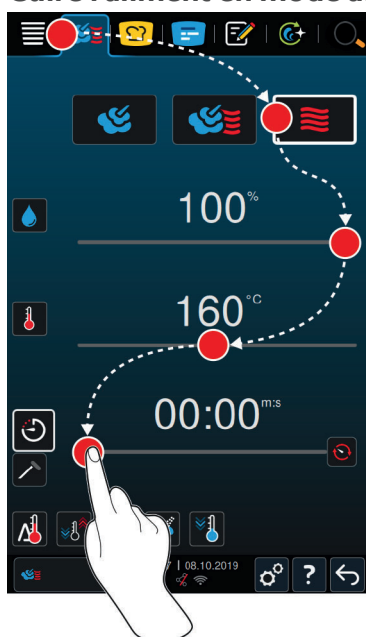
5.4.1 Climat d'enceinte et plage de température

climat de l'enceinte de cuisson	Processus de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
chaud	■ Cuisson au four	0 – 100 %	30 – 300 °C

climat de l'enceinte de cuisson	Processus de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
	▪ Sauter ▪ Grillades ▪ Frire ▪ Gratiner ▪ Glacer		

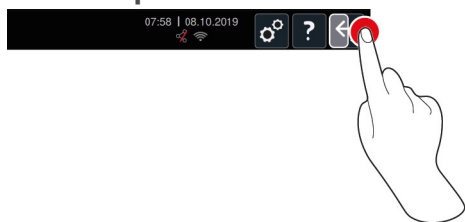
Lorsque la température de l'enceinte dépasse 260 °C pendant 30 minutes, la température baisse automatiquement à 260 °C si vous ne travaillez pas avec l'appareil pendant ce laps de temps. Si vous menez une action au cours de ces 30 minutes, ouvrir la porte par exemple, la température de l'enceinte sera alors maintenue à plus de 260 °C pendant les 30 minutes suivantes.

5.4.2 Cuire l'aliment en mode air pulsé



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche : 
 - > L'appareil préchauffe.
 3. Réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.
 4. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche : 
 5. Réglez le temps de cuisson.
 6. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 
 7. Réglez la température à cœur.
 - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil.
 8. Chargez l'appareil.
- >> Le cycle de cuisson est poursuivi. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

5.5 Interrompre la cuisson manuelle



1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : ↶
 - > Le processus de cuisson est interrompu. L'écran de démarrage s'affiche.

6 Cuisson sous vide.

Lors de la cuisson sous vide, l'aliment test préparé, épicé, mariné ou saisi puis mis sous vide dans un sachet prévu à cet effet et cuit. C'est ainsi que l'on produit des aliments qui ont des arômes intenses, conservent leurs couleurs naturelles ainsi que leurs précieuses vitamines et nutriments tout en réduisant les pertes à la cuisson grâce à la cuisson qui se déroule en douceur. Après la cuisson, l'aliment doit être refroidi. Avant le service, l'aliment est à nouveau chauffé dans un sachet en plastique puis retiré du plastique et finalisé conformément au type de plat.

La cuisson sous vide est particulièrement adaptée aux domaines suivants.

- **Production en cuisson & réfrigération**

Produisez vos plats de façon centralisée dans une cuisine de production et livrez ensuite les plats aux cuisines satellites. Cela évite des surplus de production coûteux puisque vous finalisez uniquement les plats que vous employez réellement.

- **Service en chambre**

Produisez vos plats ou ingrédient individuel, refroidissez-les et finalisez les portions individuelles à la commande. De cette façon, même un personnel peu expérimenté est capable de combler vos clients 24h sur 24.

- **Plats diététiques**

Produisez des plats sains tout en préservant les saveurs et les arômes naturels. Grâce à l'ajout d'arômes, même les plats non salés ont vraiment du goût.

Pour plus d'informations sur les répertoires de cuisson sous vide, voir Cuisson sous vide [► 32].



CONSEIL

La sonde de température à cœur disponible en tant qu'accessoire pour la cuisson sous vide vous permet d'obtenir la température à cœur souhaitée lors de la cuisson sous vide. Grâce à la documentation HACCP étendue et automatique de la température à cœur, vous avez la garantie que les normes générales en matière d'hygiène alimentaire sont documentées correctement.

Vous trouverez davantage d'information sur le montage et l'emploi de la sonde de température à cœur dans le mode d'emploi de la sonde de température à cœur USB téléchargeable sur notre site Internet.

6.1 Cuisson sous vide

Ces répertoires de cuisson ne sont accessibles qu'en cas d'utilisation de l'accessoire sonde de température à cœur sous vide USB.

Volaille sous vide

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire sous vide des morceaux de volaille emballés dans des sachets sous vide.

Viande sous vide

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire sous vide des morceaux de viande de bœuf, porc, agneau et gibier emballés dans des sachets.

Poisson sous vide

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire sous vide du poisson, des filets de poisson ou des fruits de mer emballés dans des sachets sous vide.

Accompagnements sous vide

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire sous vide des légumes ou des accompagnements emballés dans des sachets sous vide.

7 Pasteurisation

Lors de la pasteurisation, l'aliment est chauffé pour réduire les germes et les micro-organismes et prolonger la durée de conservation. L'aliment est préparé, versé dans des récipients adaptés et chauffé en douceur à des températures contrôlées. Cela permet de préserver le goût tout en garantissant la sécurité et la qualité des aliments.

7.1 Pasteurisation

Ces répertoires de cuisson ne sont accessibles qu'en cas d'utilisation de l'accessoire sonde de température à cœur sous vide USB.

Pasteurisation

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pasteuriser des plats.

Pasteurisation de la volaille

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pasteuriser des morceaux de volaille dans un emballage sous vide, pour une meilleure conservation. Avec une hygiène optimale du processus et des températures de stockage < 3 °C, la durée de conservation peut être prolongée jusqu'à 2 mois.

Pasteurisation de la viande

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pasteuriser des plats.

Pasteurisation des œufs de poule

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pasteuriser des œufs de poule pour les conserver plus longtemps. Avec une hygiène optimale du processus et des températures de stockage < 3 °C, la durée de conservation peut être prolongée jusqu'à 2 mois.

Pasteurisation des produits semi-finis

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pasteuriser des produits déjà précuits dans un emballage sous vide pour augmenter la durée de conservation. Ce répertoire de cuisson est particulièrement adapté à la fabrication de produits semi-finis.

Pasteurisation des bacs GN

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réchauffer des plats préparés dans des bacs GN pour le service et les pasteuriser.

8 Fumage

Lors du fumage, les aliments sont traités avec de la fumée aromatique pour leur donner un goût intense et un petit plus. L'aliment est préparé, assaisonné ou mariné, puis aromatisé dans le mode Fumage de l'appareil.

8.1 Fumage

Ces répertoires de cuisson sont exclusivement disponibles pour les utilisateurs du nouveau VarioSmoker avec connexion USB.

Fumage à chaud Volaille

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour fumer de la volaille. Vous pouvez définir la température à cœur souhaitée ainsi qu'un temps de cuisson.

Fumage à chaud Dinde

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour fumer de la dinde. Vous pouvez définir la température à cœur souhaitée ainsi qu'un temps de cuisson.

Fumage à chaud Poisson

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour fumer du poisson. Ils peuvent être cuits simultanément. Vous pouvez définir la température à cœur souhaitée ainsi qu'un temps de cuisson.

Fumage à chaud Accompagnements

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour fumer des garnitures ou pour réaliser des plats végétariens ou végétariens originaux. Ils peuvent être cuits simultanément. La température et le temps de cuisson désirés, peuvent être définis par l'utilisateur.

Fumage à basse température

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour fumer en douceur les morceaux de viande tout en les cuisant. Vous pouvez définir la température à cœur souhaitée ainsi qu'un temps de cuisson.

Braisage & fumage

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour fumer en douceur les morceaux de viande tout en les faisant braiser. Vous pouvez définir la température à cœur souhaitée ainsi qu'un temps de cuisson.

9 Cuisson basse température

La cuisson de grosses pièces de viande et de volaille volumineuses requiert un travail de surveillance conséquent ainsi qu'une longue expérience. Et en plus de cela, cela bloque vos appareils pendant des heures. Avec votre système de cuisson, vous pouvez envisager ces défis en toute sérénité : Vous poêlez, pochez ou braisez des aliments lentement à basse température durant les périodes d'accalmie de la production, par ex. l'après-midi ou en dehors des services. Vous pouvez ainsi exploiter votre appareil de façon optimale jusqu'à 24h sur 24. Et si vous cuisez des aliments durant la nuit, vous économisez de l'énergie grâce au tarif de nuit.



CONSEIL

Si une coupure de courant survient pendant la cuisson à basse température, le cycle de cuisson est interrompu. Si la coupure ne dure pas plus de 15 minutes, le cycle de cuisson se poursuit. Si la coupure dure plus de 15 minutes, l'appareil se met en mode veille après la panne d'électricité. Vous devez soit redémarrer le cycle de cuisson à partir du moment où la panne de courant s'est produite, soit terminer manuellement la cuisson de l'aliment.

10 Finishing®

Grâce à Finishing, vous scindez la production des plats du service et vous libérez ainsi du temps pour des choses essentielles : la planification, l'élaboration des menus ou les dressages créatifs. Les pertes de qualité dues au maintien au chaud sont minimales et la qualité des plats est garantie.

- Ne finalisez que les plats dont vous avez besoin et restez serein si le nombre de clients varie.
- Évitez stress et précipitation lors du dressage grâce au temps de production et de service réduits.
- Diminuez vos frais de main-d'œuvre grâce à une répartition ponctuelle efficace et à un service plus direct du client.
- Organisez plusieurs événements en même temps et augmentez votre temps d'activité, sans aucun frais additionnel.

Avec Finishing, vous produisez des repas d'une qualité exceptionnelle et d'une grande diversité que vous travaillez dans un restaurant, un hôtel ou une restauration collective :

- **Finishing au restaurant**
Les plats sont finalisés avec Finishing au moment précis où vous en avez besoin.
- **Finishing à l'hôtel**
Le Finishing sur assiettes est particulièrement intéressant si vous souhaitez que beaucoup d'assiettes soient prêtes en même temps pour le service, p. ex. pour des conférences, des mariages ou du service traiteur.
- **Finishing en restauration collective**
Le Finishing pour les bacs est idéal si vous voulez proposer une grande quantité de plats très variés lors du service.

10.1 Régler le poids de l'assiette à la carte

Avant de démarrer le Finishing, régler le poids d'une assiette vide. Grâce à cette information, l'appareil ajuste les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne se condense sur les assiettes.

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Cuire**
3. Appuyez sur la touche :  **Poids de l'assiette à la carte**
4. Choisissez une des valeurs suivantes :
 - < 750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - > 1100 g

10.2 Régler le poids de l'assiette pour banquet

INFORMATION

Après le chargement, insérez la sonde de température à coeur dans le tube en céramique situé à droite du cadre porte-assiettes pour éviter les dommages matériels.

Avant de démarrer le Finishing, régler le poids d'une assiette vide. Grâce à cette information, l'appareil ajuste les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne se condense sur les assiettes.

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Cuire**
3. Appuyez sur la touche :  **Poids de l'assiette pour banquet**
4. Choisissez une des valeurs suivantes :
 - < 750 g

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

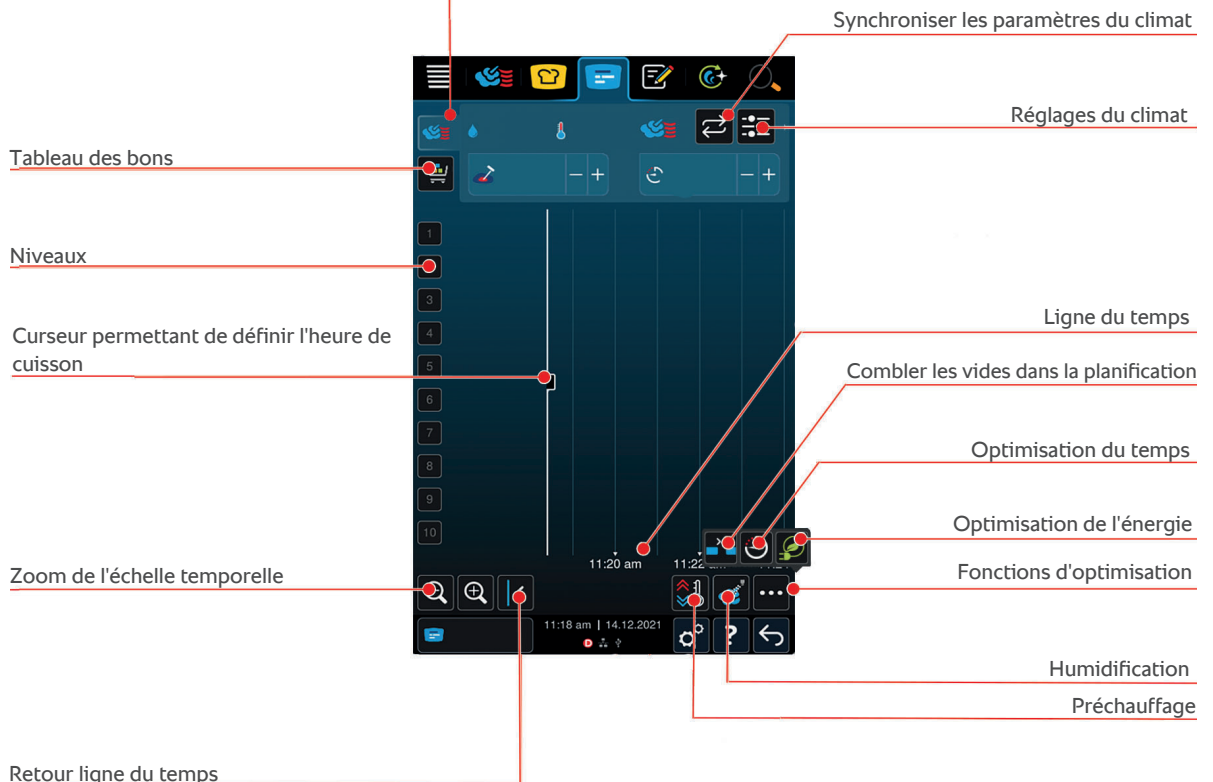
11 iProductionManager



L'iProductionManager organise l'ensemble du processus de production de façon intelligente et flexible. Il indique par exemple quels produits peuvent être préparés simultanément, l'ordre idéal de préparation des plats et la surveillance du cycle de cuisson.

L'iProductionManager vous rappelle quand un plat doit être enfourné ou sorti. Vous pouvez ainsi décider si la cuisson des plats doit optimiser les ressources d'énergie, le temps ou si les plats doivent être prêts à un moment défini. L'iProductionManager organise intelligemment l'ordre de préparation des plats. Cela signifie que vous gardez toujours tout sous contrôle, sans travail de surveillance, et avec une production d'une efficacité redoutable.

Commandes manuelles



11.1 Régler des bons manuels

Vous pouvez ajouter des commandes manuelles dans iProductionManager. Vous réglez d'abord le climat puis sélectionnez si le bon doit être créé à l'aide du temps de cuisson ou de la température à cœur. À noter: Si vous cuisez des aliments avec la sonde de température à cœur intégrée, vous ne pouvez placer qu'une seule commande température à cœur manuel à la fois sur la ligne de temps.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
 2. Appuyez sur la touche :
 3. Appuyez sur la touche :
 4. Sélectionnez le mode de cuisson, Vapeur [► 28] , Combinaison vapeur et air pulsé [► 29] ou Air pulsé [► 29]
 5. Adaptez les paramètres de cuisson selon vos souhaits. Vous pouvez également régler la vitesse de la turbine. Pour ce faire, appuyez sur la touche :
 6. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche :
 7. Si vous souhaitez augmenter ou diminuer la température à cœur ou souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, tournez la molette de sélection rapide ou appuyez sur les touches : ou
 8. Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à atteindre le paramètre souhaité.
- >> Vous pouvez à présent placer les commandes [► 41].

11.2 Tableau des bons

Vous pouvez ajouter au tableau des bons chaque répertoire de cuisson intelligent souhaité, un programme ou panier au choix. Si vous n'enregistrez pas le tableau des bons en tant que panier [► 52], le tableau des bons sera écrasé dès l'instant où vous chargerez un nouveau panier.

11.2.1 Ajouter un répertoire de cuisson intelligent

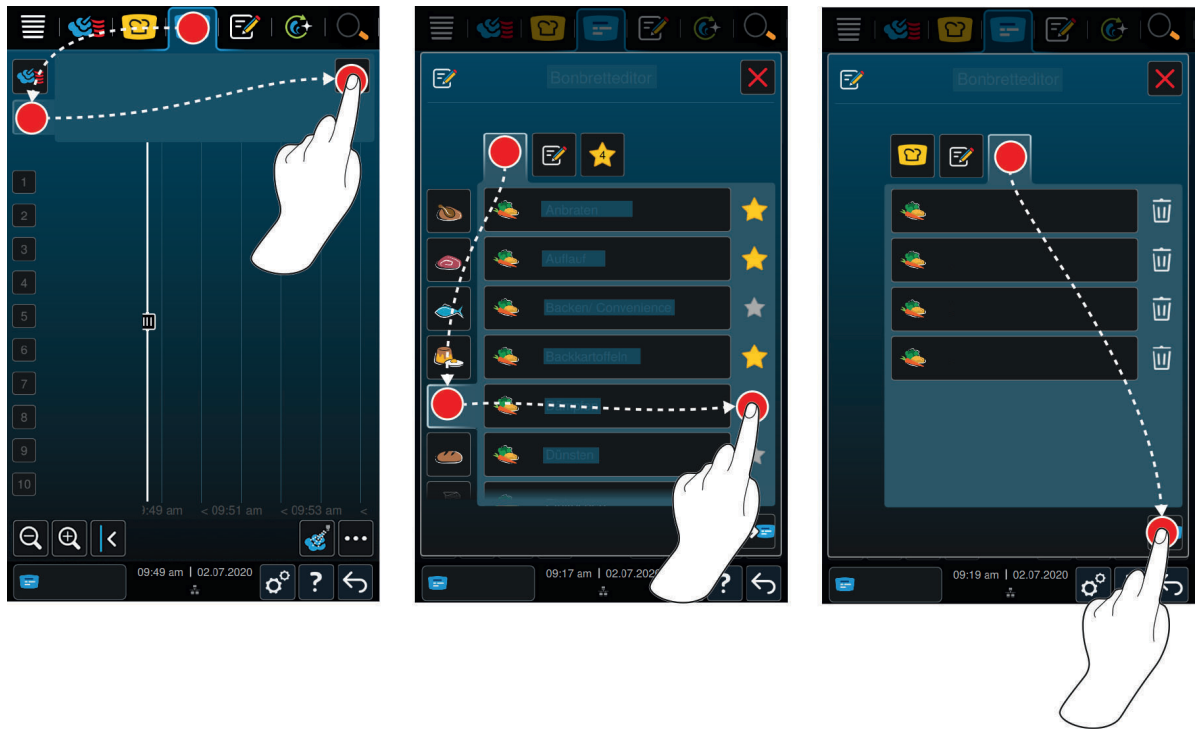
1. Pour envoyer un répertoire de cuisson intelligent de l'iCookingSuite à l'iProductionManager, appuyez dans la barre de menus sur la touche :
 2. À côté du répertoire souhaité, appuyez sur la touche : ...
 3. Appuyez sur la touche :
- >> Le répertoire de cuisson intelligent est envoyé à l'iProductionManager et s'affiche dans le tableau des bons.

11.2.2 Ajouter des programmes et des paniers

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Pour envoyer un programme manuel, intelligent ou sauvegardé dans l'iProductionManager, appuyez à côté du programme souhaité sur la touche : ...

3. Appuyez sur la touche : 
 - > Le programme est envoyé à l'iProductionManager et s'affiche dans le tableau des bons.
4. Pour envoyer un panier à l'iProductionManager, appuyez sur le panier souhaité.
 - > Le panier est envoyé à l'iProductionManager. Tous les programmes sont affichés dans le tableau des bons.

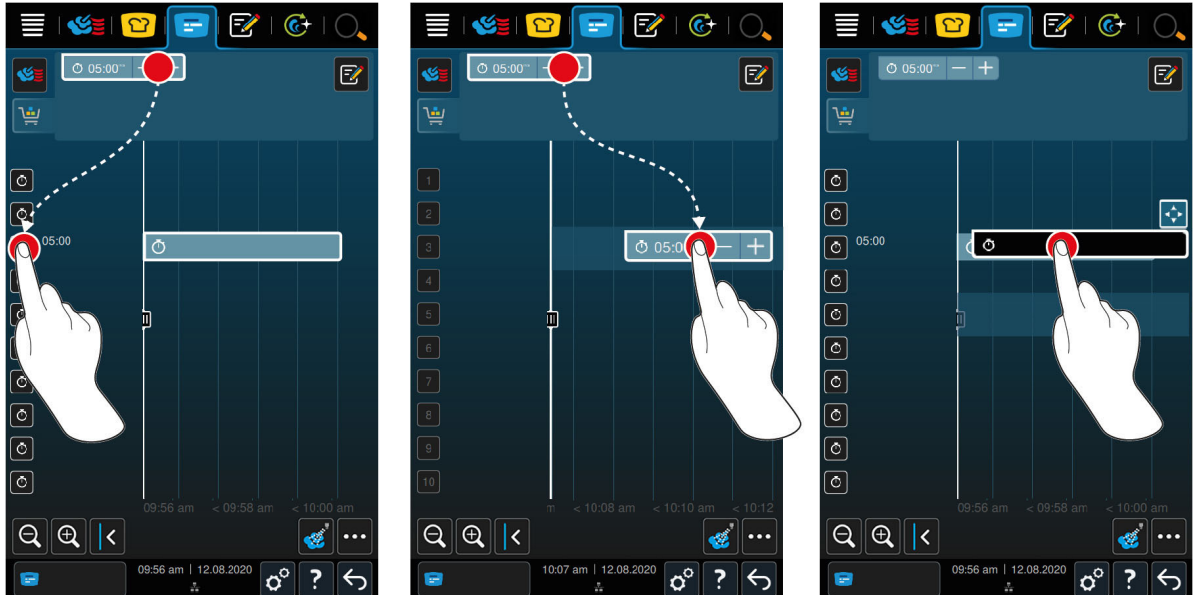
11.2.3 Éditeur du tableau des bons



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
4. Pour ajouter des répertoires de cuisson intelligents au panier, appuyez sur le bouton : 
 - > Tous les répertoires de cuisson intelligents s'affichent.
5. Parcourez la liste, choisissez un mode et appuyez ensuite sur le répertoire de cuisson souhaité.
 - > Le répertoire de cuisson est marqué par  et ajouté au tableau des bons.
6. Pour ajouter des programmes du mode programmation au panier, appuyez sur le bouton : 
 - > Tous les programmes enregistrés s'affichent. Si vous n'avez pas encore créé de programmes, cette zone est vide.
7. Parcourez la liste ou choisissez des programmes manuels ou intelligents et appuyez ensuite sur le programme souhaité.
 - > Le programme est marqué par  et ajouté au tableau des bons.
8. Pour vérifier la composition du tableau des bons, appuyez sur la touche : 
9. Pour supprimer un répertoire de cuisson intelligent ou un programme, appuyez sur la touche : 
10. Pour mettre à jour le tableau des bons, appuyez sur la touche : 
- >> Les répertoires de cuisson intelligents ou programmes sont affichés dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer les bons [► 41].

11.3 Minuteur

Vous pouvez placer un minuteur même si la vérification de la combinaison [► 42] empêche le placement d'un bon. Le minuteur est un bon de temps auquel 5 minutes sont attribuées par défaut. Le minuteur ne dispose pas de son propre climat, c.-à-d. que si vous placez uniquement un minuteur, aucun climat n'est établi ou bien cela n'influence pas le climat. Vous pouvez adapter la durée du minuteur à votre guise et le placer sur une heure réelle ou ultérieure.



1. Pour placer un minuteur sur une heure réelle, appuyez d'abord sur le minuteur dans le tableau des bons, puis sur le niveau souhaité.
 - > Le minuteur est placé sur l'heure réelle.
 2. Pour placer le minuteur à une heure ultérieure, glissez le minuteur sur le niveau souhaité et sur l'heure de démarrage désirée.
 3. Pour déplacer le minuteur sur un autre niveau et modifier l'heure de démarrage, appuyez longuement sur le minuteur.
 4. Glissez le minuteur sur la position souhaitée.
 5. Pour augmenter la durée du minuteur ou la réduire, appuyez brièvement sur le minuteur.
 6. Tournez la molette de sélection rapide ou appuyez sur les touches : **+** ou **-**
 - > Après un bref temps d'attente, les réglages seront pris en compte.
- >> Lorsque la durée du minuteur sera écoulée, vous serez invité à charger l'appareil. Le symbole suivant s'affiche à côté du niveau . Le temps de cuisson est réglé à 00:00.

11.4 Placer les bons

✓ Vous avez créé des bons manuels [► 38], des paniers [► 39] ou une plateforme de commande [► 40].

1. Déplacez un bon sur le niveau d'insertion souhaité.
 - > Pour une meilleure orientation, la zone d'insertion à laquelle vous souhaitez placer la commande est mise en surbrillance en bleu. L'heure est indiquée sur la commande en tant qu'aide supplémentaire.
 - > Lorsque la zone d'insertion est marquée en jaune ou en rouge, vous pouvez placer la commande sans décaler celles déjà placées. Vous trouverez de plus amples informations ici : Contrôle de la combinaison [► 42] et Logique de placement [► 42]
2. Si vous avez placé plusieurs commandes, vous zoomez sur la ligne de temps pour obtenir un aperçu. Pour ce faire, appuyez sur la touche :

Vous disposez des options suivantes pour optimiser le placement de commandes:

- Comblar les vides dans la planification [► 43]
- Optimisation du temps [► 43]

- Optimisation de l'énergie [► 44]
- Cuisson à un moment défini [► 45]

Si vous placez des commandes à l'heure réelle, une barre verticale jaune ou bleue apparaît :

- Une barre jaune indique que l'enceinte de cuisson est réchauffée.
- Une barre bleue indique que l'enceinte de cuisson est refroidie avec la fonction Cool-Down.
- La largeur de la barre indique la durée de chauffe ou de refroidissement.

Lorsque la température souhaitée est atteinte, le système vous invite à charger l'appareil. À côté de la zone d'insertion apparaît le symbole .

Une fois l'appareil chargé, la durée résiduelle pendant laquelle les aliments restent dans l'enceinte de cuisson est affichée à côté de la zone d'insertion.

Lorsque le process de cuisson du bon est terminé, vous êtes invité à décharger l'appareil. À côté de la zone d'insertion apparaît le symbole . Le temps de cuisson est réglé à 00:00.

11.4.1 Contrôle de la combinaison

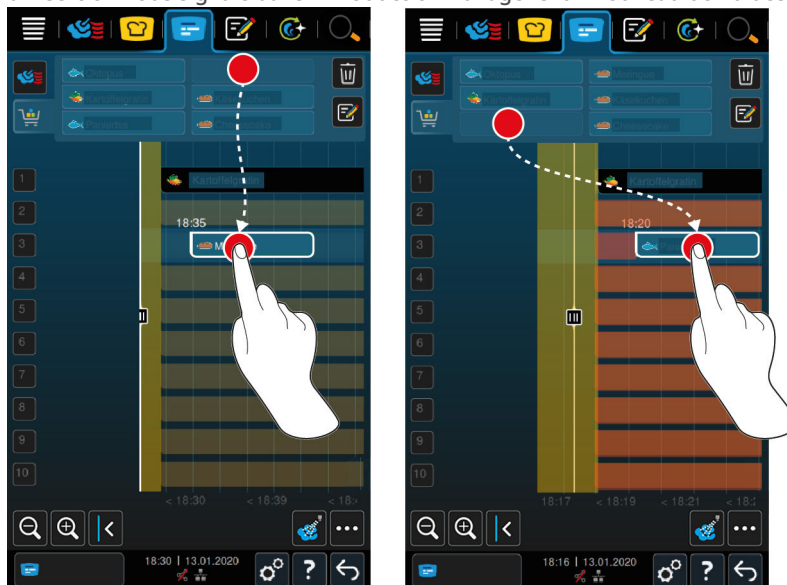
À chaque commande que vous souhaitez placer dans l'iProductionManager, elle est contrôlée si la nouvelle commande va de pair avec celles déjà placées et si elle peut être placée à l'heure souhaitée. Les commandes sont séparées et contrôlées indépendamment les unes des autres sur la base des 3 valeurs suivantes :

- Un mode est assigné à chaque bon. On contrôle si les modes correspondent.
- Une température d'enceinte de cuisson est assignée à chaque commande. On contrôle si les températures d'enceinte de cuisson sont assorties.
- Une humidité d'enceinte de cuisson est assignée à chaque mode. On contrôle si les humidités d'enceinte de cuisson sont assorties.

La possibilité de combiner les modes manuels et les cycles de cuisson intelligents est contrôlée. Vous ne pouvez combiner entre eux que les cycles de cuisson qui sont cuits dans un climat similaire. Les cycles de cuisson qui passent par différents climats, tels que par ex. les rôtis à basse température, ne peuvent pas être combinés avec d'autres commandes. De plus, seuls les programmes manuels en une seule étape peuvent être combinés.

11.4.2 Logique de placement

Sur la base du contrôle de la combinaison, le iCombi Pro décide à quel endroit est placé le bon. Selon l'issue du contrôle, des bons sont placés de façon optimale dans l'iProductionManager. Un marquage en couleur des niveaux d'insertion vous signale dans l'iProductionManager si un nouveau bon a des effets sur des bons déjà placés :

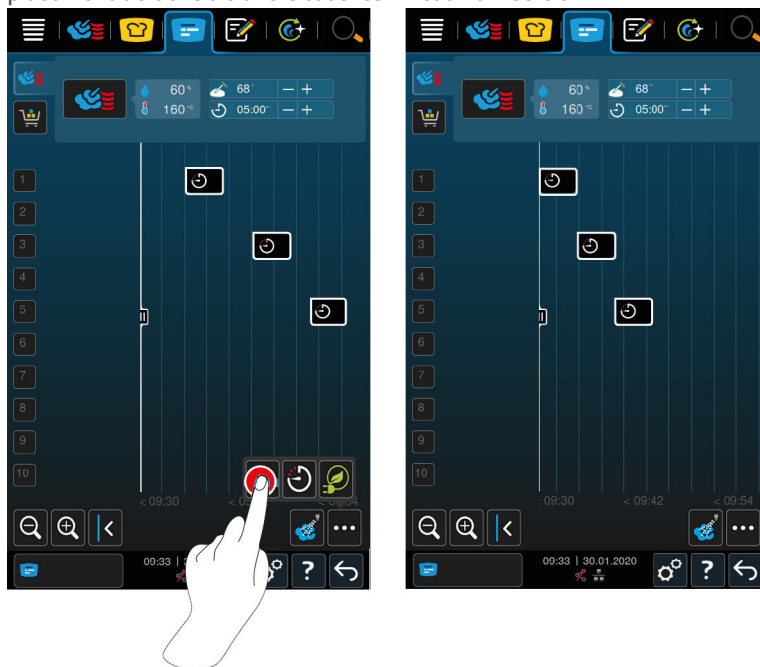


- Lorsque les niveaux d'insertion sont marqués en jaune, vous pouvez placer un bon, mais les autres bons déjà placés sont décalés.
- Si l'arrière-plan est rouge, vous ne pouvez pas placer le bon car un bon est déjà en cours de traitement.

Si vous décalez un bon, le bloc entier dans lequel le bon a été placé d'après le contrôle de la combinaison, est décalé.

11.4.3 Comblar les vides dans la planification

Vous pouvez faire fermer automatiquement par votre appareil les vides temporels qui ont été générés lors du placement de bons à travers tous les niveaux d'insertion.



✓ Vous avez créé et placé des bons.

1. Appuyez sur la touche : 

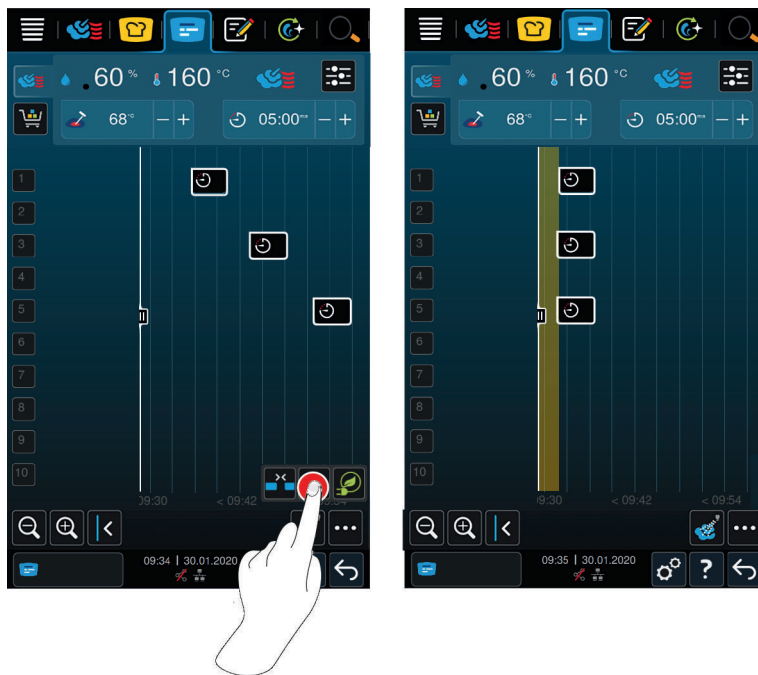
> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter les vides dans la planification. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.**

2. Validez la question avec : **OK**

>> Les vides temporels entre les bons sont fermés. Conservez le positionnement des bons les uns par rapport aux autres. Le positionnement des bons sur la ligne de temps peut se décaler.

11.4.4 Optimisation du temps

Les bons que vous avez déjà placés dans l'iProductionManager, peuvent être automatiquement optimisés par votre iCombi Pro de manière à ce que les plats soient cuits selon un planning optimal et que les vides temporels soient comblés. L'ordre chronologique et le placement sur les niveaux d'insertion demeurent les mêmes.



✓ Vous avez créé et placé des bons.

1. Appuyez sur la touche :

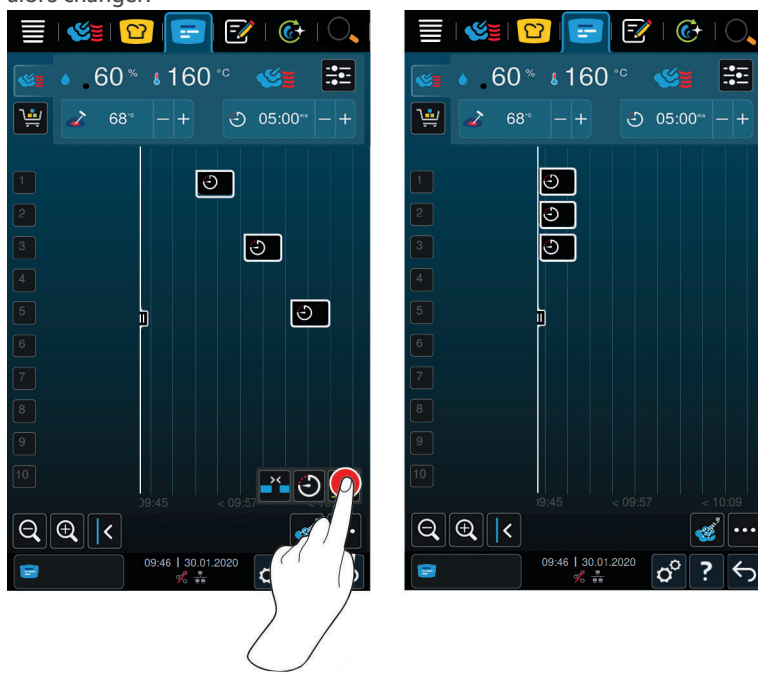
> Il vous est demandé si des vides temporels doivent vraiment être fermés. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.**

2. Validez la question avec : **OK**

>> En fonction du contrôle de la combinaison [► 42], les bons sont remplacés.

11.4.5 Optimisation énergétique

Les bons que vous avez déjà placés dans l'iProductionManager peuvent être automatiquement optimisés par votre iCombi Pro pour que les plats soient cuits de façon optimale sur le plan énergétique. L'utilisation de l'appareil peut ainsi être optimisée et permet de faire des économies d'énergie. Veuillez noter que l'ordre temporel des bons peut alors changer.



✓ Vous avez créé et placé des bons.

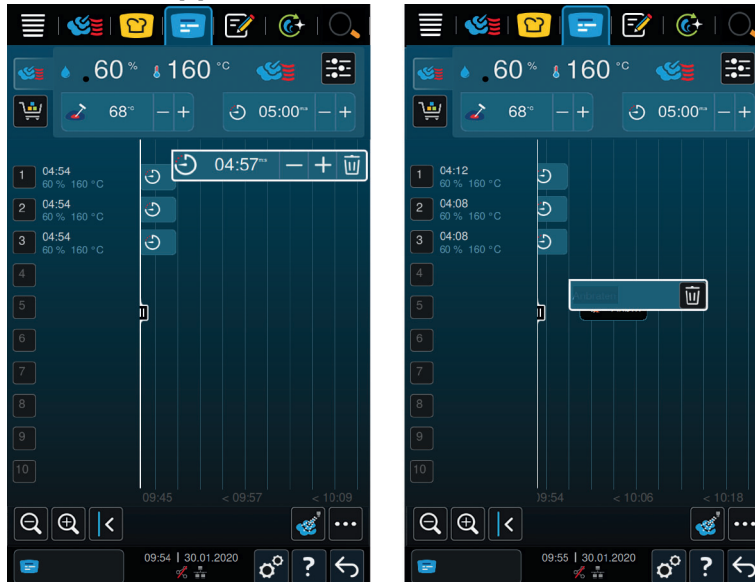
1. Appuyez sur la touche : 

> Il vous est demandé si des bons doivent être ordonnés en optimisant les ressources d'énergie.
INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.

2. Validez la question avec : **OK**

>> En fonction du contrôle de la combinaison [► 42], les bons sont replacés.

11.5 Traiter et supprimer des bons



Commandes manuelles

Lorsque vous avez placé une commande manuelle, vous pouvez augmenter ultérieurement la température à cœur ou le temps de cuisson. Vous ne pouvez pas traiter le climat réglé.

1. Appuyer sur la commande.

> Les paramètres de la commande s'affichent.

2. Si vous souhaitez augmenter ou diminuer la température à cœur ou souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, appuyez sur les touches : **+** ou **-**

3. Pour supprimer la commande, appuyez sur la touche : 

Commandes intelligentes et programmes

Dans le cas d'un grand nombre de bons intelligents ou de programmes, vous pouvez modifier les réglages ultérieurement, après les avoir placés. Pour certains, vous pouvez uniquement supprimer le bon.

1. Si vous souhaitez augmenter ou diminuer la température à cœur ou souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, appuyez sur les touches : **+** ou **-**

2. Pour supprimer la commande, appuyez sur la touche : 

11.6 Cuisson à un moment défini

Dans l'iProductionManager, vous pouvez planifier des plats de manière à ce que leur cuisson commence ou s'achève au même moment. Vous pouvez exécuter cette planification non seulement maintenant mais aussi à l'avenir. Pour ce faire, placez des commandes devant ou derrière le curseur. Lorsque vous démarrez l'iProductionManager, le curseur marque le temps réel. Si vous glissez le curseur vers la droite, vous modifiez la ligne de temps dans l'avenir.

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

2. Activez l'aide au positionnement en appuyant sur le bouton, puis faites-le glisser au moment voulu, sur l'axe du temps. Si vous glissez le curseur vers le bord droit de l'écran, la ligne de temps est décalée dans l'avenir.

3. Positionnez les commandes souhaitées à droite ou à gauche du curseur.

- > Si vous placez une commande à gauche du curseur, la fin de la commande est définie à ce moment-là. La fin de la cuisson de vos plats aura lieu au même moment.
- > Si vous placez une commande à droite du curseur, le début de la commande est défini à ce moment-là. La cuisson des plats commence dès que vous effectuez un double clic sur l'icône de déplacement du curseur.

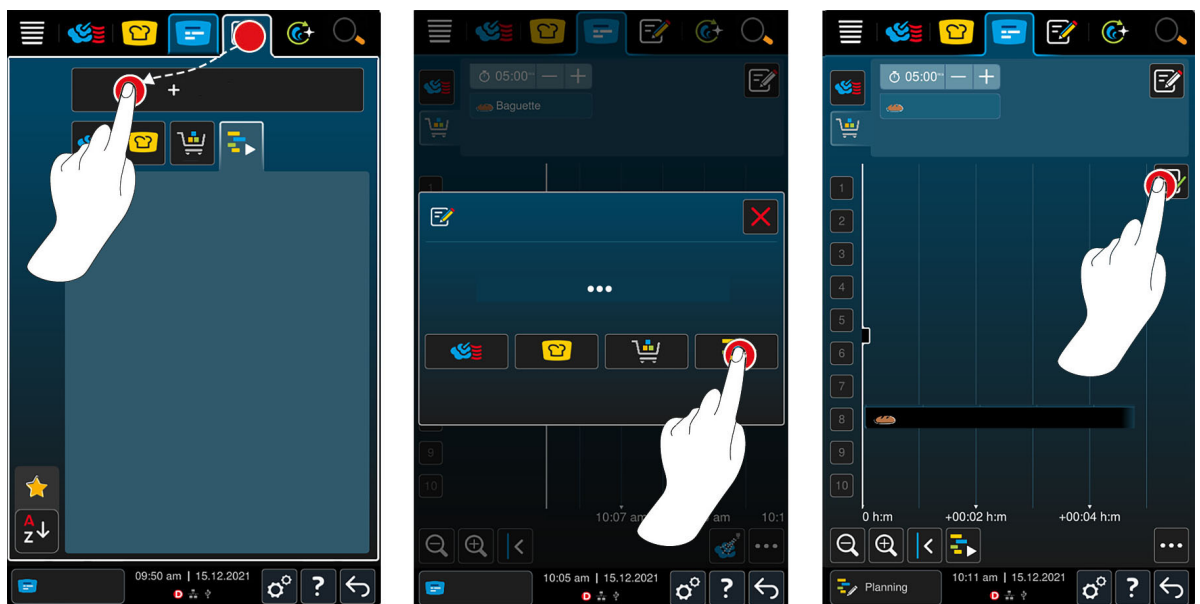
11.7 Planification

Avec la fonction de planification de l'iProductionManager, les bons ne doivent être placés qu'une seule fois afin de pouvoir les consulter à tout moment.



- Il n'est pas possible d'enregistrer les bons déjà traités en tant que planification.
- Vous ne disposez pas de la fonction supplémentaire **Humidification** lors de la planification.

11.7.1 Créer une planification

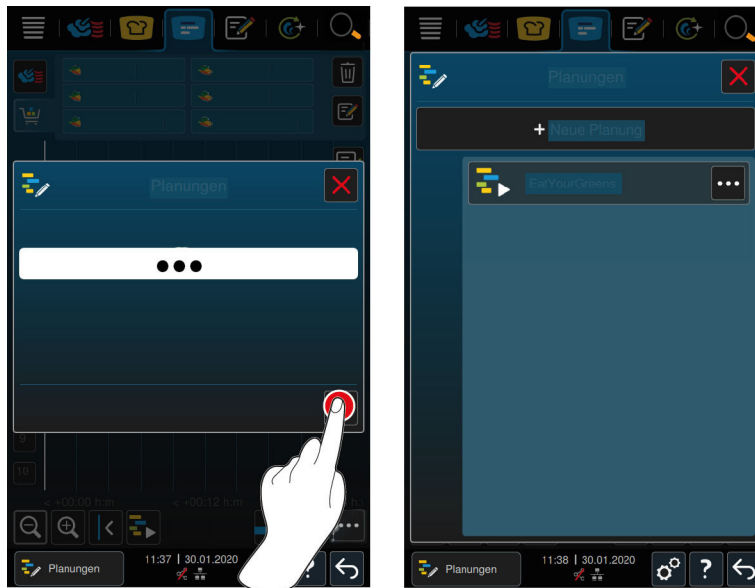


1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche : **+Nouvelle planification**
4. Appuyez sur la touche :
- > Le curseur glisse sur le bord gauche de l'écran. Le zoom de la ligne de temps passe de l'indication de l'heure actuelle à l'indication en minutes. Vous pouvez à présent placer des commandes indépendamment de l'heure.
5. Positionnez les commandes souhaitées. Vous pouvez placer jusqu'à 30 commandes.

Pour optimiser la planification, vous disposez des fonctions suivantes :

- Comblar les vides dans la planification [► 43]
- Optimisation du temps [► 43]
- Optimisation de l'énergie [► 44]

1. Pour démarrer la planification sans enregistrer, appuyez sur la touche :
2. Pour enregistrer la planification, appuyez sur la touche :



3. Saisissez un nom.
 4. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓
- >> La planification est affichée dans la liste de planification.

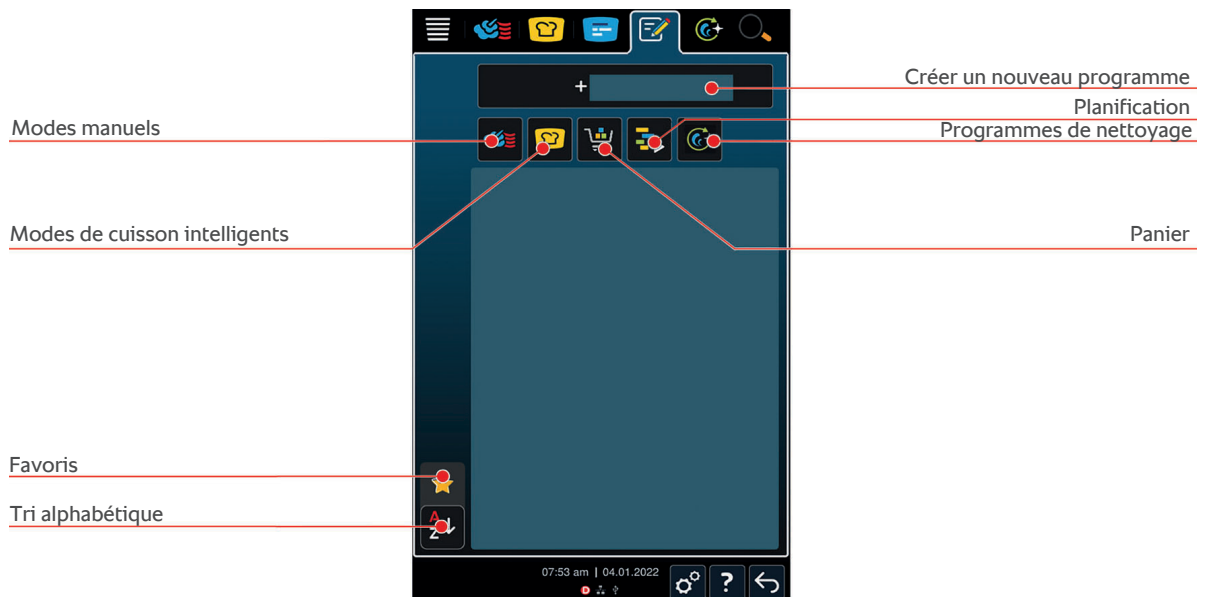
11.7.2 Démarrer la planification

- ✓ Vous avez créé des planifications [► 46].
 - ✓ L'iProductionManager ne traite actuellement aucune commande. Lorsque des commandes sont traitées, un message apparaît qui indique qu'avant le démarrage de la planification toutes les commandes doivent être interrompues.
1. Appuyez sur la touche :  dans le menu sous *Programmation*.
 2. Appuyez sur la planification souhaitée.
- >> La planification démarre immédiatement. Les commandes sont placées dans la planification en fonction des niveaux. Les commandes dans la plateforme de commandes sont remplacées par les commandes contenues dans la planification.

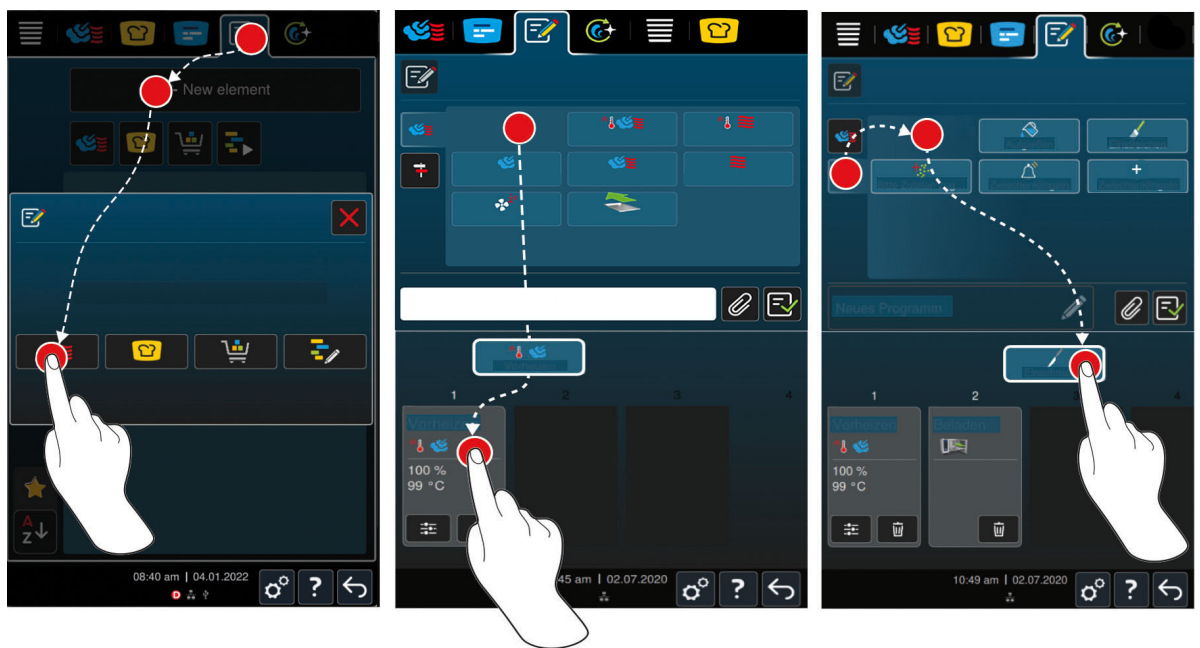
12 Mode de programmation



En mode programmation, vous pouvez créer, enregistrer et gérer vos propres programmes manuels [► 48], modes de cuisson intelligents [► 50] et paniers de cuisson [► 52]. Vous disposez pour cela de tous les modes manuels [► 26], modes de cuisson intelligents et programmes de nettoyage [► 55] préprogrammés.

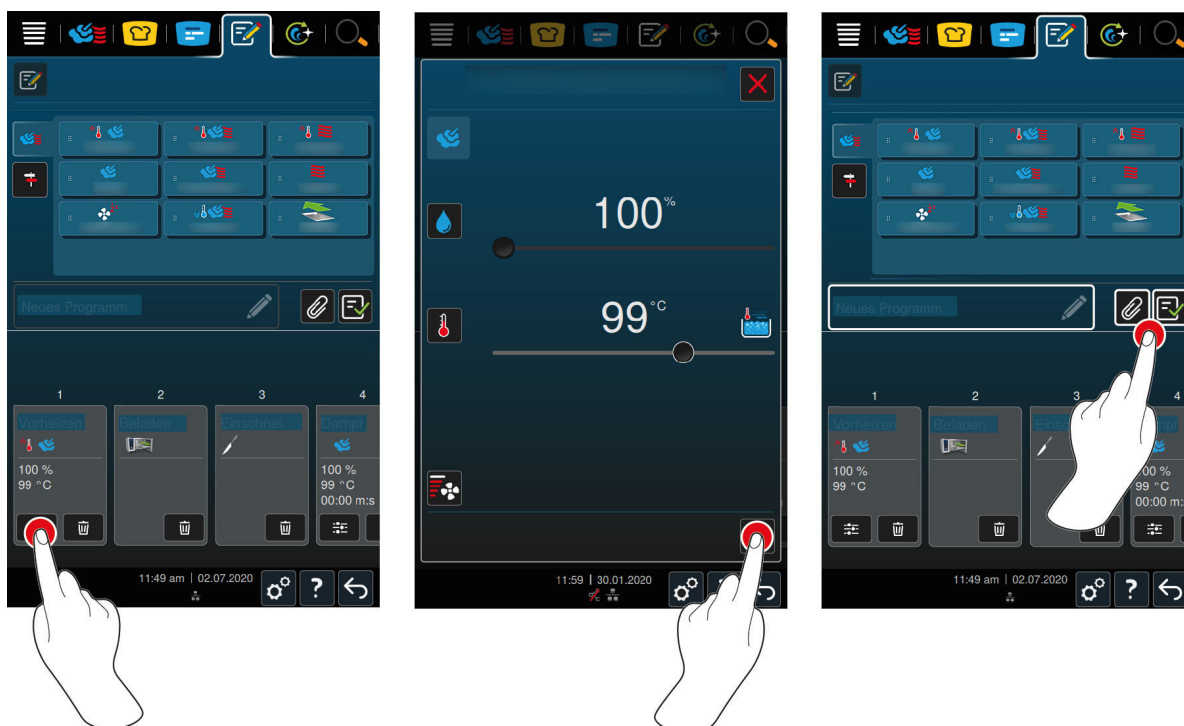


12.1 Créer un programme manuel



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **+ Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche :
- > Une vue d'ensemble des étapes de cuisson s'affiche.
4. Sélectionnez les étapes de cuisson souhaitées et glissez-les dans la zone inférieure. **INFORMATION ! Vous ne pouvez pas combiner les étapes de cuisson comme vous le souhaitez.**
5. Pour ajouter des instructions au programme, appuyez sur la touche :

- > Un aperçu des invitations disponibles s'affiche. Ces cartes d'action configurables vous aident à planifier des étapes intermédiaires au cours du cycle de cuisson. Vous pouvez utiliser les cartes d'action prédéfinies ou créer vos propres cartes d'action.
6. Sélectionnez les invitations souhaitées et glissez-les dans la zone inférieure.
7. Vous avez également la possibilité de créer vos propres cartes d'action. Pour ce faire, appuyez sur la touche **+**. Vous pouvez maintenant donner un nom à votre carte d'action, ajouter un texte et une image et l'associer à un son.



8. Pour éditer une étape de cuisson, appuyez sur la touche **:**.
- > Les paramètres de cuisson définis ainsi que les fonctions supplémentaires s'affichent en fonction du mode de cuisson choisi.

Étape de cuisson	Paramètres de cuisson	Fonctions supplémentaires
Préchauffage	Température de l'enceinte de cuisson	la vitesse de l'air
Vapeur	- Température de l'enceinte de cuisson - Temps de cuisson - Température à cœur	- Cuisson Delta-T - la vitesse de l'air
Combinaison d'air pulsé et de vapeur	- Humidité de l'enceinte de cuisson - Température de l'enceinte de cuisson - Temps de cuisson - Température à cœur	- Cuisson Delta-T - la vitesse de l'air - Humidifier
Air pulsé	- Humidité de l'enceinte de cuisson - Température de l'enceinte de cuisson - Temps de cuisson - Température à cœur	- Cuisson Delta-T - la vitesse de l'air - Humidifier
Refroidir	Température de l'enceinte de cuisson	la vitesse de l'air

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

Présélection de l'heure de début et image du programme

- ✓ Vous avez importé des images [► 69].
1. Pour attribuer une présélection de l'heure de début au programme, appuyez sur la touche : ⌚
 2. Appuyez sur la touche : ⌚ Présélection heure de début
 3. Appuyez sur la touche : ON
 4. Saisissez l'heure de début.
 5. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓
 6. Pour attribuer une image au programme, appuyez sur la touche : 📎
 7. Appuyez sur la touche : 🖼️ Choisir la photo du programme
 8. Sélectionnez une image.
 9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓
 10. Pour régler une faible vitesse de ventilateur après le chargement, appuyez sur la touche : ⚙️.

Enregistrer un programme

1. Pour donner un nom au programme, appuyez sur la touche : ✎
 2. Saisissez le nom.
 3. Pour enregistrer le programme, appuyez sur la touche : 📝✓
- >> Le programme fait l'objet d'une vérification. Une fois tous les paramètres de cuisson définis et organisés de façon logique les uns par rapport aux autres, le programme est enregistré et s'affiche dans la liste de programmes.
- >> Si le programme contient une erreur, celle-ci est indiquée. Corrigez l'erreur avant d'enregistrer à nouveau le programme.

12.2 Créer un programme manuel

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



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

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

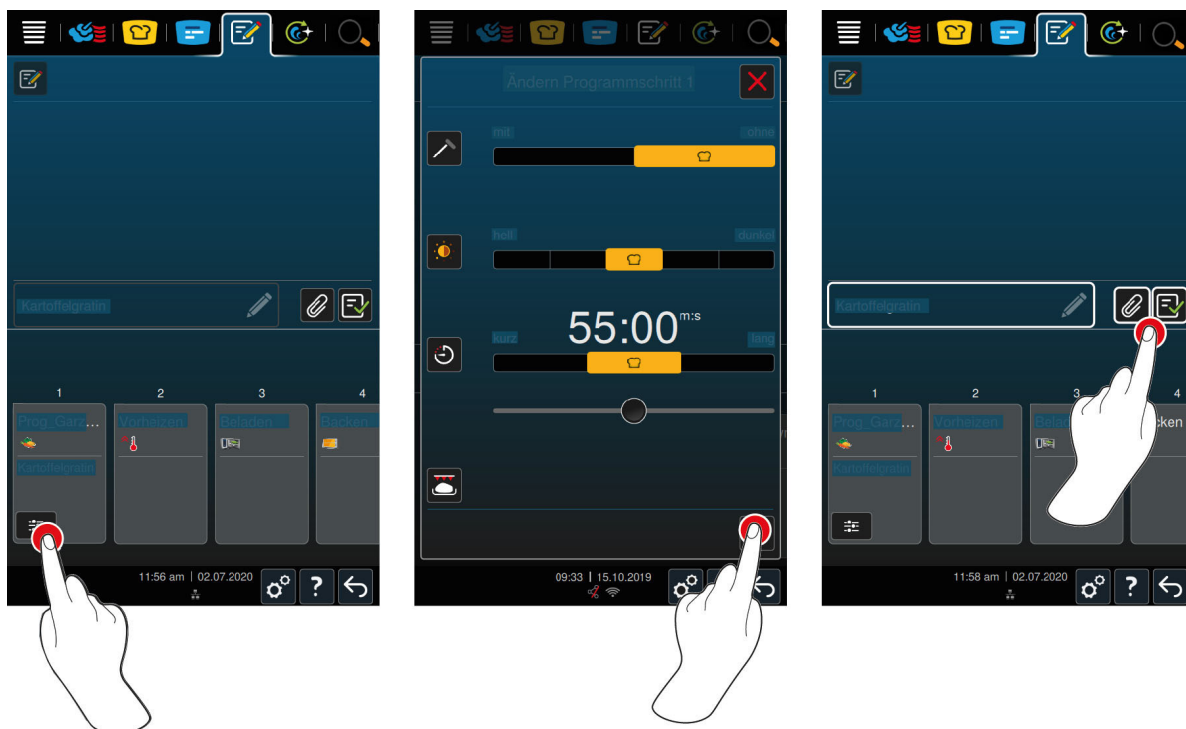
4. Choisissez l'une des possibilités suivantes :

- Mode de cuisson
- Mode et processus de cuisson
- Process de cuisson

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

1. Sélectionnez le mode de cuisson intelligent souhaité.

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



2. Appuyez sur la touche :

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

3. Adaptez les paramètres de cuisson à vos envies.

4. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche :

> Les différentes étapes s'affichent à nouveau.

Présélection de l'heure de début et image du programme

✓ Vous avez importé des images [► 69].

1. Pour attribuer une présélection de l'heure de début au programme, appuyez sur la touche :

2. Appuyez sur la touche : Présélection heure de début

3. Appuyez sur la touche : **ON**

4. Saisissez l'heure de début.

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

6. Pour attribuer une image au programme, appuyez sur la touche :

7. Appuyez sur la touche : Choisir la photo du programme

8. Sélectionnez une image.

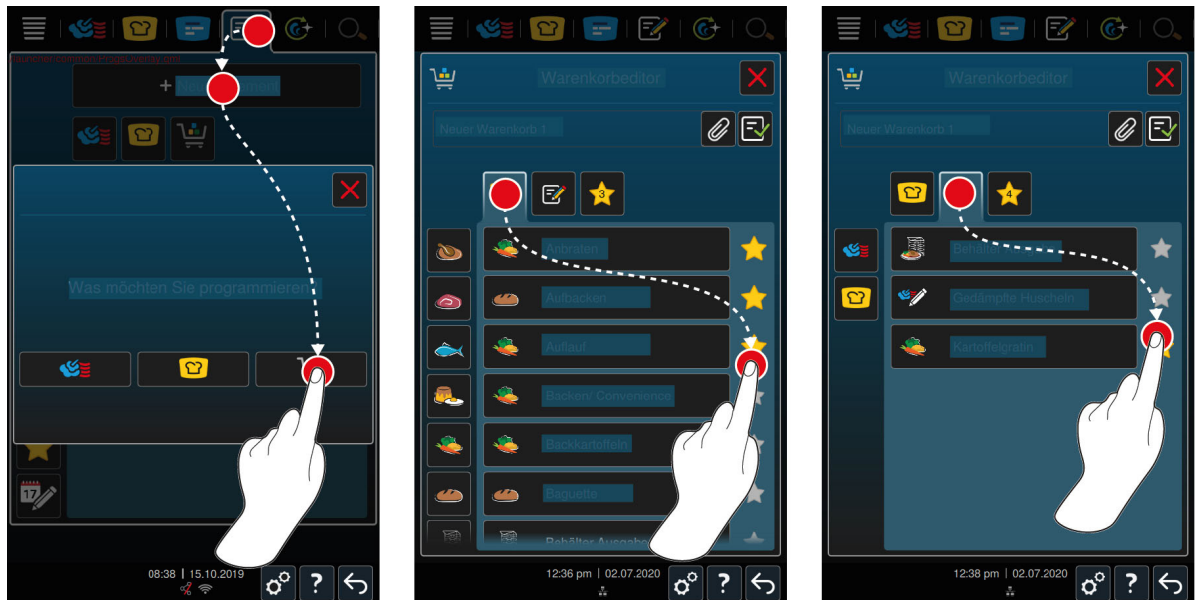
9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

10. Pour régler une faible vitesse de ventilateur après le chargement, appuyez sur la touche :

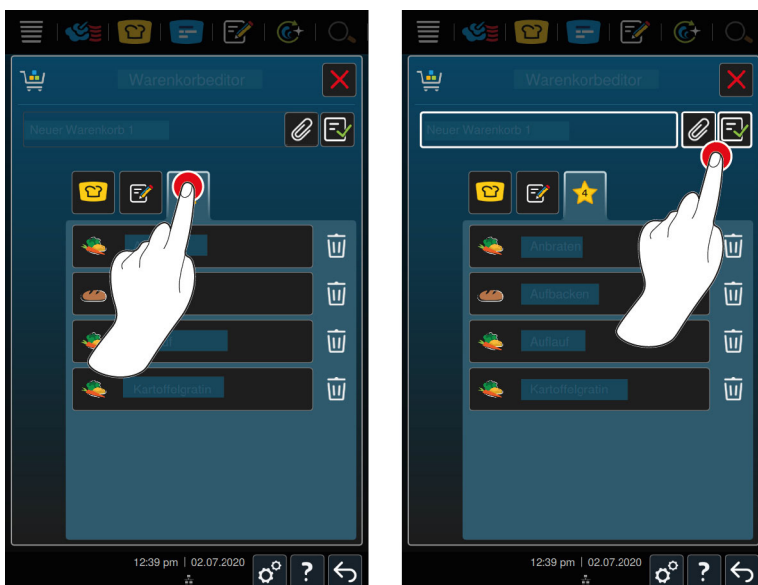
Enregistrer un programme

1. Pour donner un nom au programme, appuyez sur la touche : 
 2. Saisissez un nom.
 3. Pour enregistrer le programme, appuyez sur la touche : 
- >> Le programme s'affiche dans la liste de programmes.

12.3 Programmer le panier



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : **+ Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche : 
4. Pour ajouter des modes de cuisson intelligents au panier de cuisson, appuyez sur la touche : 
 - > Tous les modes de cuisson intelligents s'affichent.
5. Parcourez la liste, choisissez un mode et appuyez ensuite sur le répertoire de cuisson souhaité.
 - > Le répertoire de cuisson est marqué par  et ajouté au panier. Vous pouvez également vérifier la compatibilité des répertoires de cuisson en maintenant la touche du répertoire de cuisson choisi enfoncée plus longtemps. Une coche verte symbolise la possibilité de combiner des applications.
6. Pour ajouter des programmes déjà enregistrés au panier de cuisson, appuyez sur la touche : 
 - > Tous les programmes s'affichent.
7. Parcourez la liste ou choisissez des programmes manuels ou intelligents et appuyez ensuite sur le programme souhaité.
 - > Le répertoire de cuisson est marqué par  et ajouté au panier.



Vérifier le panier

1. Pour vérifier le panier de cuisson, appuyez sur la touche : ★
 - > Tous les modes de cuisson intelligents et les programmes sélectionnés s'affichent.
2. Pour supprimer un élément du panier de cuisson, appuyez sur la touche : 🗑️

Enregistrer le panier de cuisson

1. Pour attribuer un nom au panier de cuisson, appuyez sur la touche : ✎
 2. Saisissez un nom.
 3. Pour enregistrer le panier de cuisson, appuyez sur la touche : 📝✓
- >> Le panier de cuisson est affiché dans la liste de programmes.

Vérifier la compatibilité

Vous avez la possibilité de vérifier la possibilité de combiner les applications en mode programmation.

1. Appuyez sur l'application sélectionnée et maintenez-la enfoncée.
2. Les applications signalées par une coche verte, peuvent être combinées avec l'application choisie.
3. Les applications signalées par une X rouge, ne peuvent pas être combinées avec l'application choisie.

12.4 Traiter et supprimer des programmes

- ✓ Vous avez programmé des programmes manuels [► 48], des cycles de cuisson intelligents [► 50] ou des paniers [► 52].

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

Les possibilités d'édition suivantes sont à votre disposition :

- Éditer un élément ✎
- Dupliquer un élément 📋+
- Supprimer un élément 🗑️
- Réglage de la présélection de l'heure de départ 🕒
- Envoyer le programme à l'iProduction Manager 📡
- Ajouter un programme aux favoris ★

12.5 Démarrer les programmes et les paniers

Démarrer un programme manuel

1. Pour démarrer un programme manuel, appuyez sur la touche du programme souhaité.
 - > Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.
2. Afin d'envoyer un programme manuel à l'iProductionManager, appuyez sur la touche : ...
3. Appuyez sur la touche : 
- >> Le programme manuel est affiché dans la plateforme de commandes. Vous pouvez maintenant placer la commande comme d'habitude [► 41].

Démarrer un cycle de cuisson intelligent

1. Pour démarrer un mode de cuisson intelligent, appuyez sur le programme souhaité.
 - > Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.
2. Afin d'envoyer un cycle de cuisson intelligent à l'iProductionManager, appuyez sur la touche : ...
3. Appuyez sur la touche : 
- >> Le programme intelligent est affiché dans la plateforme de commandes. Vous pouvez maintenant placer la commande comme d'habitude [► 41].

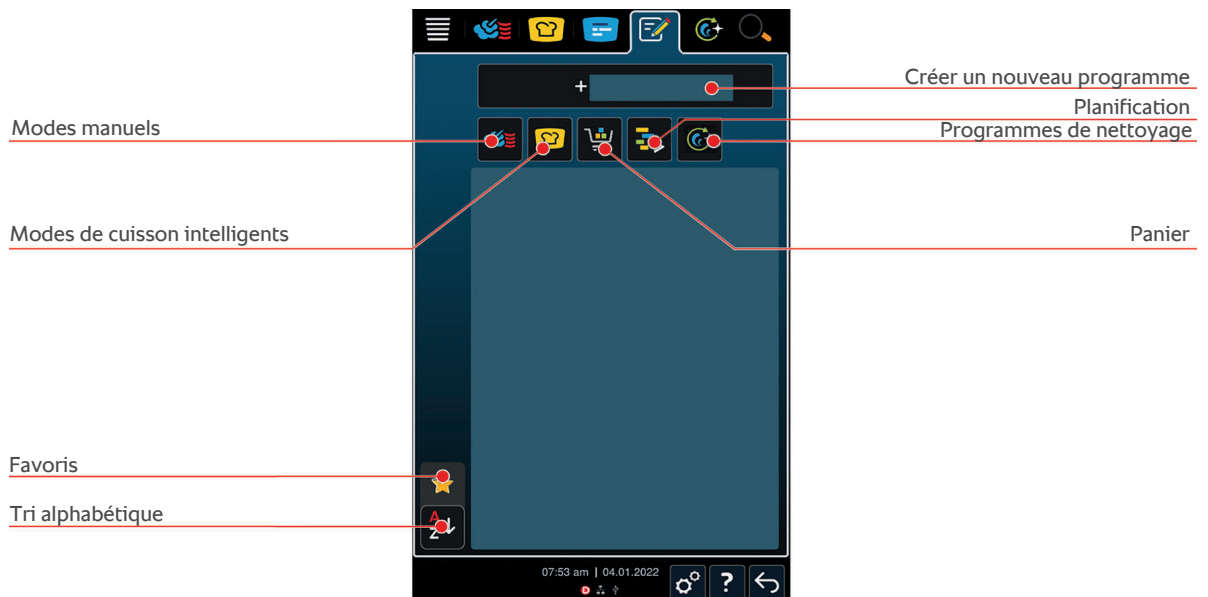
Démarrer un panier de cuisson

1. Pour transmettre un panier à l'iProductionManager, appuyez sur le panier souhaité.
 - > Tous les éléments du panier sont affichés dans la plateforme de commandes. Vous pouvez maintenant placer les commandes comme d'habitude [► 41].

13 Mode programmation (réserve de produits)

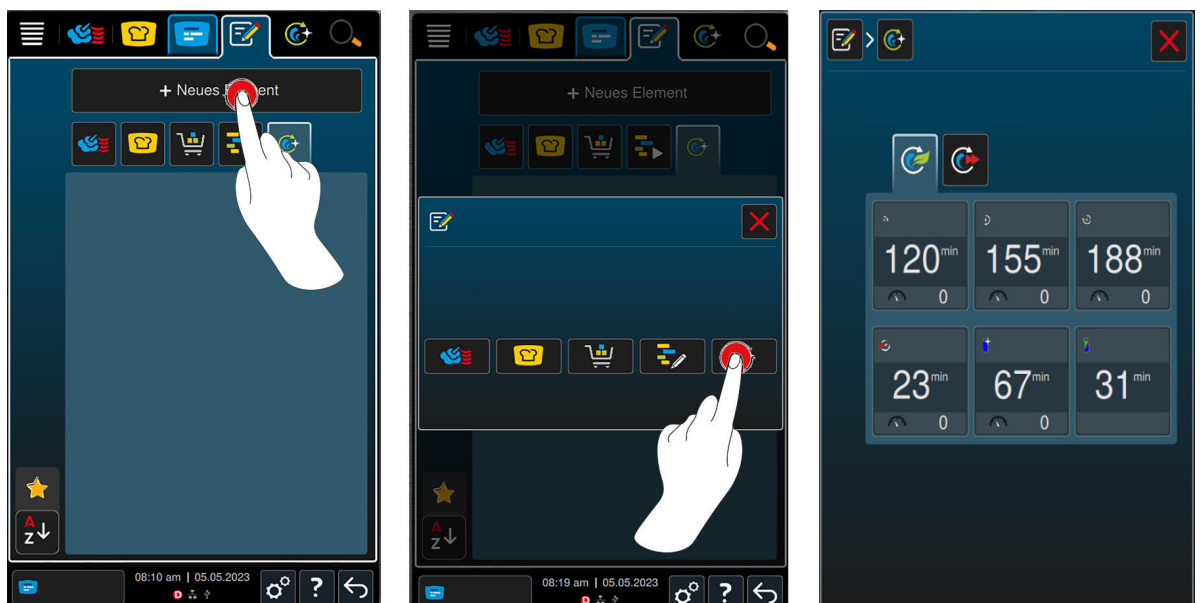


En mode programmation, vous pouvez créer, enregistrer et gérer vos propres programmes manuels [► 48], modes de cuisson intelligents [► 50] et paniers de cuisson [► 52]. Vous disposez pour cela de tous les modes manuels [► 26], modes de cuisson intelligents et programmes de nettoyage [► 55] préprogrammés.



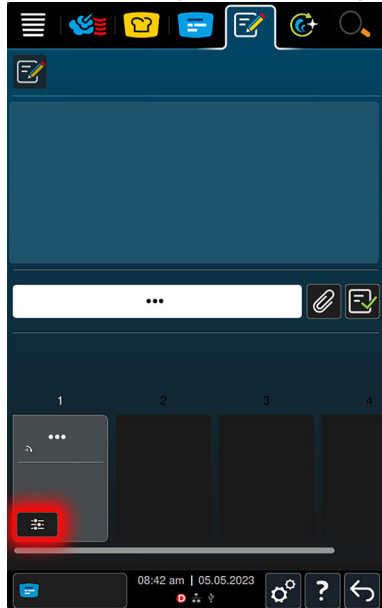
13.1 Créer des programmes de nettoyage (réserve de produits)

Vous pouvez créer votre propre programme de nettoyage :

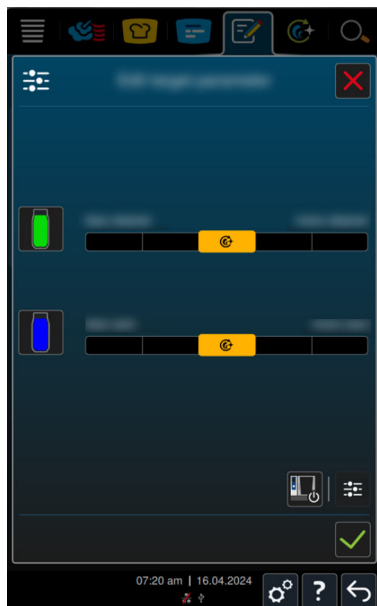


1. Appuyez sur la touche : Mode de programmation.
2. Appuyez sur la touche : + **Nouvel élément**.
3. Appuyez sur la touche : .
4. Appuyez sur la touche : Mode éco ou mode normal pour programmer individuellement les programmes de nettoyage souhaités.

Modifier un programme de nettoyage



Après avoir sélectionné un programme de nettoyage, appuyez sur : , pour modifier les paramètres cibles.



En sélectionnant celui-ci, vous pouvez choisir d'utiliser plus ou moins de détergent pendant le nettoyage.

- Appuyez sur la touche : , pour confirmer votre sélection.
- Appuyez sur la touche : , pour mémoriser le programme de nettoyage que vous avez sélectionné.

13.2 Éditer et supprimer des programmes (réserve de produits)

- ✓ Vous avez programmé des programmes manuels [► 48], des répertoires de cuisson intelligents [► 50], des paniers de cuisson [► 52] ou des programmes de nettoyage [► 55] .

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

Les possibilités d'édition suivantes sont à votre disposition :

- Éditer un élément 
- Dupliquer un élément 
- Supprimer un élément 

- Réglage de la présélection de l'heure de départ 🕒
- Envoyer le programme à l'iProduction Manager 📡
- Ajouter un programme aux favoris ★

14 Commuter entre les modes

Avec le iCombi Pro vous pouvez tout simplement et à tout moment alterner entre les modes Cuisson manuelle, iCookingSuite et iProductionManager. Vous disposez ainsi du mélange optimal d'intelligence de cuisson automatique, rapide et d'options de commande personnalisées. Vous pouvez exécuter les applications principales suivantes :

- Convertissez un bon dans l'iProductionManager en un mode manuel.
- Convertissez un répertoire de cuisson intelligent de l'iCookingSuite en un bon intelligent dans l'iProductionManager.
- Convertissez un cycle de cuisson intelligent de l'iCookingSuite en un mode manuel.

Convertir une commande en un mode manuel

- ✓ Vous avez placé une commande [► 41]. Le cycle de cuisson est en cours d'exécution.
- 1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 - > Un champ d'interrogation apparaît, dans lequel vous pouvez confirmer le passage en mode manuel.
- 2. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.** Appuyez sur la touche : 
- >> Les paramètres de cuisson de la commande sont repris et affichés en mode manuel.

Convertir un cycle de cuisson intelligent en une commande intelligente

- ✓ Vous avez démarré un cycle de cuisson intelligent. Le cycle de cuisson est en cours d'exécution.
- 1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 - > Un champ d'interrogation apparaît, dans lequel vous pouvez confirmer le processus de changement dans l'iProduction Manager.
- 2. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.** Appuyez sur la touche : 
- >> Le répertoire de cuisson intelligent est envoyé à l'iProductionManager et affiché sur le niveau d'insertion intermédiaire.

Convertir un cycle de cuisson intelligent en un mode manuel

- ✓ Vous avez démarré un cycle de cuisson intelligent. Le cycle de cuisson est en cours d'exécution.
- 1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 - > Un champ d'interrogation apparaît, dans lequel vous pouvez confirmer le passage en mode manuel.
- 2. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.** Appuyez sur la touche : 
- >> Les paramètres de cuisson du répertoire de cuisson intelligent réglé, sont repris, affichés en mode manuel et lancés directement.

15 Réglages



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

1. Appuyez sur la touche : 

> La vue d'ensemble de toutes les options de réglage s'affiche :

- Favoris [► 59]
- Affichage [► 59]
- Éclairage [► 61]
- Tonalité [► 61]
- Système de cuisson [► 63]
- Cuire [► 65]
- Nettoyage
- Gestion des données [► 67]
- Paramètres du réseau [► 71]
- Profil utilisateur [► 72]
- Service [► 76]
- ConnectedCooking [► 77]

Vous pouvez modifier les réglages en faisant défiler la liste et en cliquant sur la catégorie souhaitée. Une sélection d'options de réglage pouvant être modifiées via des gestes [► 17] simples ou la molette de sélection rapide [► 18] est attribuée à chaque catégorie.

15.1 Favoris

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

Enregistrer le réglage en tant que favori

1. Sélectionnez un réglage.

2. Appuyez sur la touche : 

>> Le réglage est enregistré en tant que favori et s'affiche sous , le tri s'effectue de manière chronologique en fonction du moment de l'ajout.

15.2 Affichage

Ouvrir l'affichage

1. Appuyez sur la touche : 

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

15.2.1 Langue

Vous pouvez modifier la langue de l'interface utilisateur.

Régler la langue de l'interface utilisateur

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

2. Sélectionnez la langue souhaitée.

>> La langue de l'interface utilisateur est immédiatement modifiée.

15.2.2 Date et heure

Vous pouvez modifier les réglages supplémentaires :

- **Date** 
- **Heure** 

■ Passage 24h/12h

Régler la date

1. Appuyez sur la touche :  **Date**
 - > Un calendrier s'affiche.
2. Sélectionnez la date souhaitée.
- >> La date est enregistrée automatiquement.

Régler l'heure

1. Appuyez sur la touche :  **Heure**
 - > L'heure est affichée.
2. Appuyez sur l'heure.
3. Paramétrez l'heure souhaitée.
- >> L'heure est enregistrée automatiquement.

Régler le passage 24 h/12 h

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

Synchroniser l'heure via ConnectedCooking

Vous pouvez également synchroniser l'heure automatiquement via ConnectedCooking.

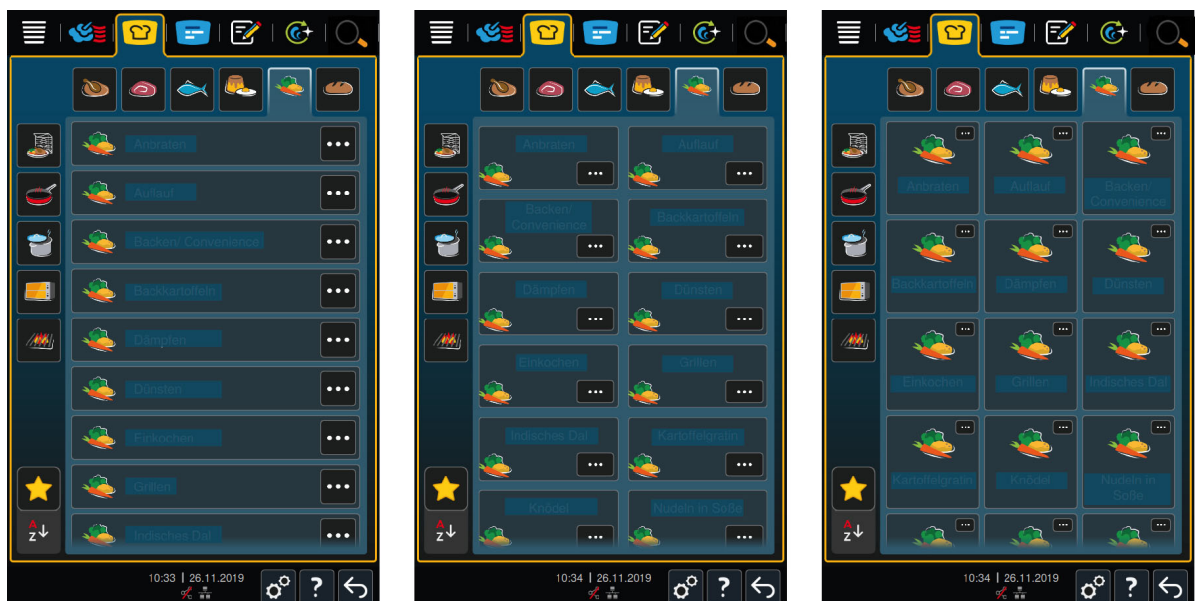
1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**
3. À côté de la **Synchronisation automatique de l'heure**, appuyez sur le bouton : **ON**

15.2.3 Régler le format de la température

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

15.2.4 Affichage programme

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



1. Appuyez sur la touche :  **Affichage programme**
2. Sélectionnez  **Une colonne**,  **Deux colonnes** ou  **Trois colonnes**.

>> La sélection est immédiatement reprise.

15.3 Éclairage

Régler l'éclairage

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

15.3.1 Luminosité de l'écran

Régler la luminosité de l'écran

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

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

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

Temporisation automatique

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

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

Régler la temporisation au bout de x min

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

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

Clarté maximale de l'enceinte de cuisson

1. Appuyez sur la touche :  **Clarté maximale de l'enceinte de cuisson**

>> Vous pouvez adapter ici la luminosité de l'enceinte de cuisson de 0 à 100 %.

Activer ou désactiver l'économiseur d'écran

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

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

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

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

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

15.4 Tonalité

Régler la tonalité

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

15.4.1 Volume sonore général

Régler le volume sonore général

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

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

>> Le volume sonore général est adapté immédiatement.

15.4.2 Chargement / demande d'action

Ici, vous pouvez régler le son ou la mélodie émis lorsque vous devez charger l'appareil ou lorsque vous êtes invité à exécuter une action . Vous avez le choix entre 25 possibilités.

1. Appuyez sur la touche :  Demande chargement/action
2. Appuyez sur la touche :  **Signal sonore**
3. Appuyez sur la cuve souhaitée.
 - > Le son est lu à voix haute.
4. Pour arrêter le son, appuyez sur la touche : **ARRÊT**
5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur  pour revenir à l'aperçu.
6. Si le son doit retentir jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
7. Si le son ne doit retentir qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
 - > La zone  **Ladurée du son** est activée.
8. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
9. Pour valider le réglage, appuyez sur la touche dans la barre d'icônes : 
- >> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

15.4.3 Fin phase de programme

Ici, vous pouvez régler le son ou la mélodie émis lorsqu'une étape de programme est achevée . Vous pouvez choisir parmi 37 possibilités.

1. Appuyez sur la touche :  Fin phase de programme
2. Appuyez sur la touche :  **Signal sonore**
3. Appuyez sur la cuve souhaitée.
 - > Le son est lu à voix haute.
4. Pour arrêter le son, appuyez sur la touche : **ARRÊT**
5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur  pour revenir à l'aperçu.
6. Si le son doit retentir jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
7. Si le son ne doit retentir qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
 - > La zone  **Ladurée du son** est activée.
8. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
9. Pour valider le réglage, appuyez sur la touche dans la barre d'icônes : 
- >> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

15.4.4 Fin temps de cuisson

Ici, vous pouvez régler le son ou la mélodie émis lorsque le temps de cuisson est écoulé . Vous pouvez choisir parmi 37 possibilités.

1. Appuyez sur la touche :  **Fin temps de cuisson**
2. Appuyez sur la touche :  **Signal sonore**
3. Appuyez sur la cuve souhaitée.
 - > Le son est lu à voix haute.
4. Pour arrêter le son, appuyez sur la touche : **ARRÊT**
5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur  pour revenir à l'aperçu.

6. Si le son doit retentir jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
7. Si le son ne doit retentir qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
 - > La zone  **Ladurée du son** est activée.
8. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
9. Pour valider le réglage, appuyez sur la touche dans la barre d'icônes : 
- >> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

15.4.5 Processus interrompu / erreur détectée

Vous pouvez ici régler quelle tonalité ou mélodie doit retentir quand une erreur a été détectée. Vous pouvez choisir parmi 37 possibilités.

1. Appuyez sur la touche :  **Processus interrompu / erreur détectée**
2. Appuyez sur la cuve souhaitée.
 - > Le son est lu à voix haute.
3. Pour arrêter le son, appuyez sur la touche : **ARRÊT**
4. Dans la barre d'icônes, appuyez sur  pour revenir à l'aperçu.
5. Si le son doit retentir jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
6. Si le son ne doit retentir qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
 - > La zone  **Ladurée du son** est activée.
7. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
8. Pour valider le réglage, appuyez sur la touche dans la barre d'icônes : 
- >> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

15.5 Système de cuisson

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

15.5.1 Informations sur le type d'appareil

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

15.5.2 Consommation d'énergie

Ce point de menu vous permet d'afficher le tableau de bord de la consommation d'énergie. Il vous permet de surveiller la consommation d'énergie de votre système de cuisson. La consommation d'énergie est calculée en détail à partir des paramètres choisis et peut également être affichée et évaluée dans ConnectedCooking.

Appuyez sur la touche : , pour suivre la consommation d'énergie de votre appareil.

Grâce à l'affichage de la consommation d'énergie, vous pouvez consulter la consommation d'énergie du dernier cycle de cuisson exécuté. Les données de consommation suivantes sont mises à disposition à la fin d'un cycle de cuisson manuel, d'un cycle de cuisson intelligent, de l'utilisation d'iProductionManager ou de l'exécution d'un nettoyage :

- Durée du cycle de cuisson
- Type de cycle de cuisson
- Consommation d'énergie en kWh

INFORMATION

La consommation d'énergie n'est disponible qu'une fois le cycle de cuisson terminé et sera écrasée au démarrage d'un nouveau cycle de cuisson. Les valeurs énergétiques indiquées ne sont pas mesurées, mais calculées. Une légère divergence des valeurs affichées est possible avec des appareils de mesure.

15.5.3 Mode économie d'énergie iProductionManager

Appuyez sur la touche :  pour activer ou désactiver le mode d'économie d'énergie de l'IPM.

15.5.4 Verrouillage de l'écran

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de verrouillage de l'écran ici.

- Pour activer la fonction, appuyez sur le bouton :  **ON**
- Pour désactiver la fonction, appuyez sur le bouton :  **OFF**

Lorsque la fonction est activée, l'écran peut être verrouillé en appuyant longuement sur le bouton . Cela permet d'éviter toute commande involontaire, par exemple lors du balayage de l'écran. Le verrouillage de l'écran peut être désactivé en effectuant un nouvel appui long sur le bouton .

15.5.5 Mode Démo

Activer / désactiver le mode démo

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

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

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



15.5.6 Power Steam

Ici, vous pouvez régler qu'en mode Cuisson vapeur [► 28], pour les produits particulièrement exigeants, une alimentation continue en vapeur vive soit garantie.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez la fonction Power Steam, la génération de vapeur d'eau chaude augmente

Vous pouvez vous faire brûler par la vapeur d'eau chaude lorsque vous ouvrez la porte du local de cuisson.

1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson avec précaution lorsque vous travaillez avec la fonction Power Steam.

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

>> En mode **Vapeur**, la température d'ébullition est remplacée par le symbole : 

15.5.7 Électrovanne de contrôle

Vous pouvez définir ici dans quelle mesure l'électrovanne de contrôle de l'appareil doit condenser l'excès de vapeur. Cette fonction est par défaut en mode Eco. Ce réglage permet d'optimiser l'évacuation de la vapeur. Outre le réglage du mode Eco, vous pouvez activer ou désactiver la fonction de l'électrovanne de contrôle :

- L'activation permanente de l'électrovanne de contrôle peut être particulièrement utile lorsque l'on veut éviter la condensation dans la cuisine.
- La désactivation de l'électrovanne de contrôle peut être utile si votre système d'aération est suffisamment performant, car vous pouvez ainsi économiser de l'eau.

Avant d'activer ou de désactiver la fonction, discutez-en avec votre Service Partner RATIONAL.

1. Appuyez sur la touche :  **Électrovanne de contrôle**

2. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **ON**
3. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche : **ARRÊT**

15.5.8 Watchdog

Vous pouvez définir ici un signal sonore qui retentira si la porte de l'enceinte de cuisson reste trop longtemps ouverte pendant le chargement de l'appareil. Réglez la durée sur une échelle de 0° à 180 secondes.

- Appuyez sur la touche :  pour afficher les paramètres du Watchdog.
- Appuyez sur la touche :  pour régler le nombre de secondes de la fonction Watchdog 1.
- Appuyez sur la touche :  pour régler le nombre de secondes de la fonction Watchdog 2.
- Appuyez sur la touche :  pour régler le nombre de secondes de la fonction Watchdog en mode programmation.

15.5.9 Danger

Vous pouvez définir ici un signal sonore qui retentira si la porte de l'enceinte de cuisson reste trop longtemps ouverte pendant la cuisson. Réglez la durée sur une échelle de 0° à 180 secondes.

- Appuyez sur la touche :  pour afficher les paramètres de Danger.
- Appuyez sur la touche :  pour régler le nombre de secondes du Danger lors du préchauffage ou pour régler la fonction de préchauffage de l'iProductionManager.
- Appuyez sur la touche :  pour régler le nombre de secondes des niveaux de Danger et des niveaux de Danger dans la fonction iProductionManager.

15.5.10 Vider le générateur de vapeur

1. Appuyez sur la touche :  pour vider le générateur de vapeur.

15.5.11 VarioSmoker

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de fumage, que vous ayez déjà installé le VarioSmoker ou non.

1. Appuyez sur la touche :  **VarioSmoker ON** ou **OFF** pour disposer de la touche d'option de nettoyage permettant d'activer le VarioSmoker, dans la programmation manuelle.

15.6 Cuire

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

15.6.1 Cuisine du monde primaire

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

Sélectionner la cuisine du monde primaire

1. Appuyez sur la touche :  **Cuisine du monde primaire**
 2. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde primaire souhaitée.
- >> La cuisine du monde est immédiatement enregistrée. Dans iCookingSuite, les modes de cuisson intelligents qui correspondent à la cuisine du monde s'affichent. Les paramètres de cuisson, temps de cuisson et températures à coeur des modes de cuisson intelligents sont adaptés aux habitudes alimentaires culturelles.

15.6.2 Cuisine du monde secondaire

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

Sélectionner la cuisine du monde secondaire

1. Appuyez sur la touche :  **Cuisine du monde secondaire**
 2. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde secondaire souhaitée.
- >> La cuisine du monde est immédiatement enregistrée. Dans iCookingSuite, les modes de cuisson intelligents supplémentaires de la cuisine du monde secondaire s'affichent et sont signalés par . Les réglages des paramètres de cuisson sont en outre influencés par la cuisine du monde primaire [► 65].

15.6.3 Poids de l'assiette à la carte

Avant de démarrer le Finishing, régler le poids d'une assiette vide. Grâce à cette information, votre iCombi Pro ajuste les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne se condense sur les assiettes. Vous trouverez de plus amples informations ici : Régler le poids de l'assiette à la carte [► 36]

15.6.4 Poids de l'assiette pour banquet

Avant de démarrer le Finishing, régler le poids d'une assiette vide. Grâce à cette information, votre iCombi Pro ajuste les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne se condense sur les assiettes. Vous trouverez de plus amples informations ici : Régler le poids de l'assiette pour banquet [► 36]

15.6.5 Nombre de niveaux

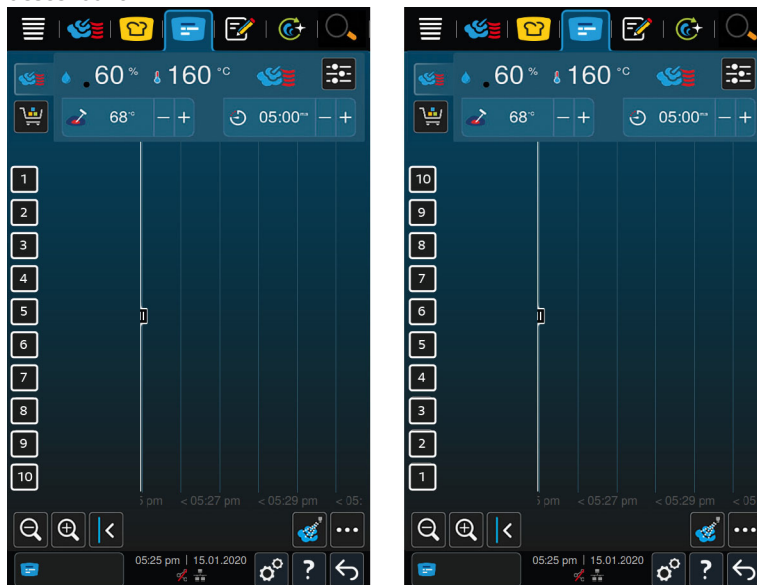
Ici, vous pouvez régler le nombre de niveaux que vous souhaitez utiliser dans l'iProductionManager.

1. Appuyez sur la touche :  **Nombre de niveaux**
2. Sélectionnez sur l'échelle la valeur souhaitée de 0 à 10.

>> Le réglage est immédiatement repris.

15.6.6 Ordre des niveaux

Ici, vous pouvez régler si l'ordre d'affichage des niveaux dans l'iProductionManager doit être ascendant ou descendant.



1. Pour afficher les niveaux par ordre ascendant, appuyez sur la touche :  **123**
2. Pour afficher les niveaux par ordre descendant, appuyez sur la touche :  **321**

>> Le réglage est immédiatement repris.

15.6.7 Surplus de charge lors des programmes manuels dans l'iProductionManager

Vous pouvez définir ici s'il est nécessaire de prolonger le temps de cuisson pour des programmes manuels dans l'iProductionManager dans le cas où l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson pendant la cuisson entraînerait une perte d'énergie telle que le résultat de cuisson soit impossible à atteindre avec le réglage choisi.

1. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **Surplus de charge lors des programmes manuels dans l'iProductionManager ON**

15.6.8 Durée maintien climat

Ici, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le climat doit être maintenu dans l'enceinte de cuisson si vous ne préparez pas de plats avec l'iProductionManager.

1. Appuyez sur la touche :  **Durée de maintien du climat**
2. Sélectionnez la valeur souhaitée sur l'échelle.

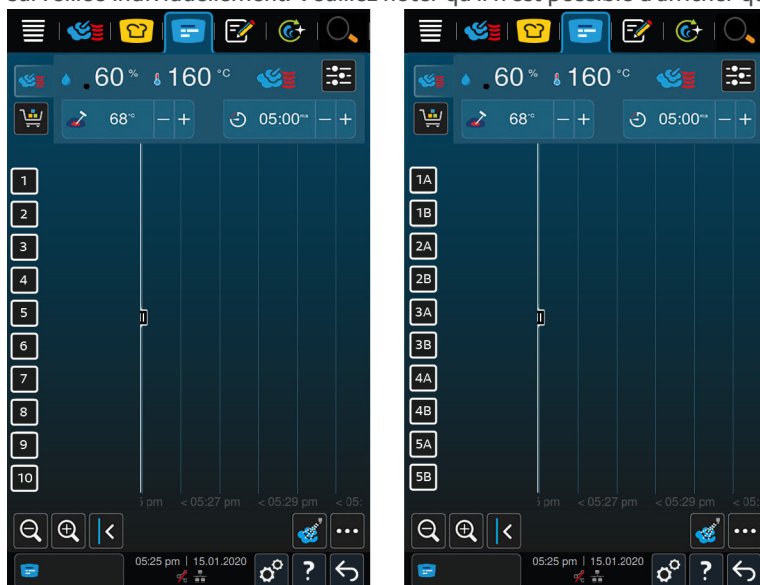
>> La durée de maintien est immédiatement adaptée.

INFORMATION

Une durée de maintien plus courte vous permet d'économiser de l'énergie.

15.6.9 iProductionManager 3D

Ici, vous pouvez choisir de charger les niveaux avec deux plaques dans l'iProductionManager. Chaque plaque est surveillée individuellement. Veuillez noter qu'il n'est possible d'afficher que 12 niveaux.



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

>> Le réglage est immédiatement repris.

15.7 Gestion des données

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

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

Vous pouvez ajuster les paramètres suivants :

- Exporter toutes les données [► 68]
- Programmes de cuisson [► 68]
- Profils utilisateur [► 68]

- Images utilisateur [► 69]
- Données utilisateur : Tout supprimer
- Réglages de base des appareils [► 69]
- Données HACCP [► 69]
- Maintenance [► 70]
- MyDisplay [► 70]

15.7.1 Exporter toutes les données

- ✓ Vous avez inséré une clé USB dans l'appareil.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Exporter toutes les données**
- >> Vous pouvez maintenant exporter toutes les données sur une clé USB.

15.7.2 Programmes de cuisson

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

Exporter les programmes

- ✓ Vous avez créé des programmes dans le mode programmation.
- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les programmes**
- >> Les programmes enregistrés sont stockés sur la clé USB.

Importer les programmes

1. Branchez une clé USB sur laquelle les programmes ont déjà été exportés, sur le système de cuisson.
2. Appuyez sur la touche :  **Importer les programmes**
- >> Les programmes enregistrés sont importés et affichés dans le mode programmation.

Programmes : Supprimer tous mes programmes

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

1. Appuyez sur la touche : 
 - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les programmes.
2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
- >> Un message confirme que tous les programmes ont été supprimés.

15.7.3 Profils utilisateur

Exporter les profils

- ✓ Vous avez créé des profils.
- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les profils**
- >> Les programmes enregistrés sont stockés sur la clé USB.

Importer les profils

1. Branchez une clé USB sur laquelle les programmes ont déjà été exportés, sur le système de cuisson.
2. Appuyez sur la touche :  **Importer les profils**
- >> Les profils enregistrés sont importés et affichés dans l'espace Gestion des utilisateurs.

15.7.4 Images utilisateur

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

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

Importer les images

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

Exporter les images

- ✓ Vous avez importé les images.
 - ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les images**
- >> Les images enregistrées sont stockées sur la clé USB.

Supprimer toutes mes images

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

1. Appuyez sur la touche : **Supprimer toutes mes images**
 - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les images .
 2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
- >> Un message confirme que toutes vos images ont été supprimées.

15.7.5 Réglages de base des appareils

Réglages de base du système de cuisson : Tout exporter

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
1. Appuyez sur la touche :  **Réglages de base du système de cuisson : Tout exporter**
- >> Les réglages de base du système de cuisson sont stockés sur la clé USB.

Importer les réglages de base du système de cuisson

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

15.7.6 Données HACCP

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

Données HACCP : Tout exporter

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
1. Appuyez sur la touche :  **Données HACCP : Tout exporter**
- >> Les données HACCP sont enregistrées sur la clé USB.

Données HACCP : Exporter sur une période

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

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

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

15.7.7 Maintenance**Protocoles développeur : Tout exporter**

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

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

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

Protocoles développeur : Exporter sur une période

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

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

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

Rapport de maintenance : Tout exporter

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

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

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

Exporter le protocole des statistiques d'erreur

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

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

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

15.7.8 MyDisplay

L'option **Export MyDisplay** permet d'exporter les scripts des comptes importants installés sur l'appareil. Cela permet de transférer des profils, programmes et images vers un autre système de cuisson. Avant l'exportation, vous pouvez définir à l'aide du bouton **Supprimer avant mise à jour** si les programmes, profils et images existants doivent être supprimés lors de l'importation du script du compte important.

- Appuyez sur la touche :  si vous souhaitez supprimer des programmes, des profils et des images précédemment installés avant l'importation.
- Appuyez sur la touche :  si vous souhaitez exporter vos configurations MyDisplay sur une clé USB.

15.8 Paramètres du réseau

INFORMATION

Menace à la cybersécurité

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

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

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

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

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

1. Appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche :  **Réseau**
 3. Pour activer la fonction, appuyez sur le bouton :  **ON**
 4. Appuyez sur la touche :  **Wi-Fi**
 - > Une liste de tous les réseaux Wi-Fi disponibles s'affiche. Les réseaux Wi-Fi sont classés par ordre décroissant en fonction de l'intensité du signal.
 5. Sélectionnez le réseau Wi-Fi souhaité.
 - > Vous êtes invité à saisir le mode de passe du réseau Wi-Fi.
 6. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
 - > Une fois la connexion établie, le symbole suivant s'affiche en bas de l'écran : 
 - > Le réseau Wi-Fi sera affiché en tête de liste des réseaux Wi-Fi disponibles.
 7. Pour afficher les détails de connexion, appuyez sur le bouton **V** à côté du réseau Wi-Fi
 8. Pour vous déconnecter, appuyez sur le bouton **Déconnexion** dans les détails de connexion
 9. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des paramètres du réseau.
- >> Le nom du réseau Wi-Fi s'affiche dans le menu **Wi-Fi**.

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

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

- Appuyez sur la touche :  pour vous connecter.

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

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil à un réseau Wi-Fi : Établir une connexion Wi-Fi [► 80]

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil au réseau : Établir une connexion réseau [► 81]

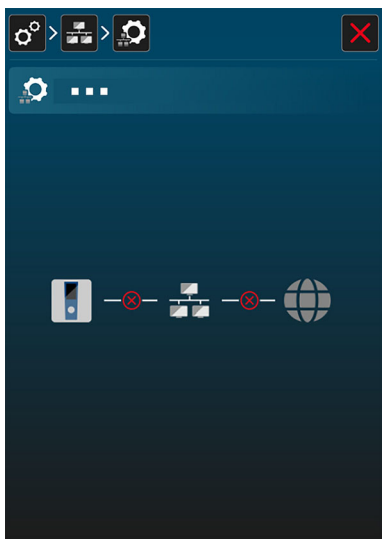
Démarrer l'assistant réseau

L'assistant réseau vous aide à configurer les paramètres réseau.

1. Appuyez sur la touche :  **Démarrer l'assistant réseau**
 - > Le système vous demande alors si les paramètres réseau doivent être pris en charge. Ils peuvent être pris en charge par la connexion Wi-Fi ou par la connexion LAN.
2. Appuyez sur la touche :  **DHCP actif : OFF** pour modifier les paramètres réseau suivants :
 - Adresse IP
 - IP Gateway
 - IP Netmask
 - DNS 1
 - Adresse MAC
1. Appuyez sur la touche :  **DHCP actif : ON** pour modifier les paramètres réseau suivants :
 - Adresse MAC

En cas de problèmes de connexion, vous pouvez effectuer un diagnostic réseau.

1. Appuyez sur la touche :  *Effectuez un diagnostic réseau* pour voir si votre appareil est connecté au réseau.



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

15.9 Profil utilisateur

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

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

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

15.9.1 Activer le profil

✓ Vous avez créé un profil. Consultez la section Créer un nouveau profil

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

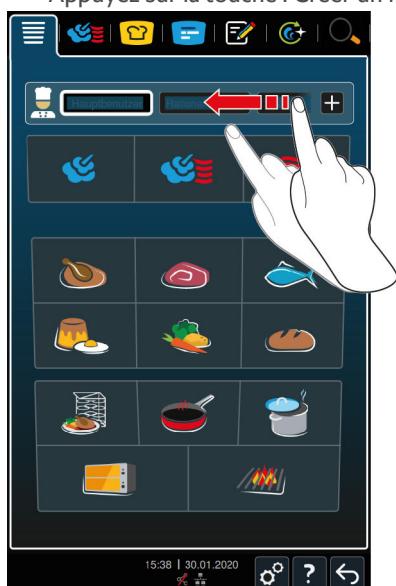
>> Le profil est activé immédiatement.

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

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

>> Vous accédez maintenant aux paramètres du profil.

>> Appuyez sur la touche : Créer un nouveau profil.



15.9.2 Modifier le profil

✓ Vous avez créé un profil.

1. Appuyez sur la touche :  **Modifier le profil**
 - > Vous pouvez maintenant sélectionner un profil à modifier.

Paramètres du profil

1. Appuyez sur la touche :  **Paramètres du profil**.

>> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :



Modifier le nom de profil



Modifier le mot de passe du profil



Modifier la langue



Modifier le type de profil INFORMATION ! Seul l'utilisateur principal peut modifier le type de profil.



Modifier la cuisine du monde primaire



Modifier cuisine du monde secondaire



Supprimer le profil



La fonction « Masquer tous les éléments, à l'exception des favoris » peuvent être activée ou désactivée.

Adapter la barre de menus

Cette option vous permet de personnaliser la barre de menu selon vos préférences.

1. Appuyez sur la touche :  **Adapter la barre de menu**

>> Les réglages suivants peuvent être effectués :

-  **L'écran de démarrage** peut être affiché ou masqué.
-  **Les modes manuels** peuvent être affichés ou masqués.
-  **iCookingSuite** peut être affiché ou masqué.
-  **iProductionManager** peut être affiché ou masqué.
-  **Le mode de programmation** peut être affiché ou masqué.
-  **iCareSystem** peut être affiché ou masqué.

Créer et modifier l'écran

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**, de l'option  : **Créer et modifier l'écran** pour activer ou désactiver Créer un nouvel écran [► 76] l'option.

Modifier le pied de page

1. Appuyez sur la touche :  **Modifier le pied de page.**

>> Vous pouvez maintenant définir si la **? fonction d'aide de l'appareil** doit être affichée ou masquée dans le pied de page.

Changer de profil

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**, de l'option  **Changer pour** activer ou désactiver la possibilité de changer de profil

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

>> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :

-  **Droits d'accès aux paramètres.** Ici, vous pouvez choisir entre **affiché** et **masqué**.
-  **L'humidité** peut être affichée ou masquée.
-  **La température de l'enceinte de cuisson** peut être affichée ou masquée.
-  **La température à cœur** peut être affichée ou masquée.
-  **L'en-tête du cockpit** peut être affiché ou masqué.

iProductionManager

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

>> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :

-  **Mode à la carte** peut être affiché ou masqué.
-  **Tableau de bons manuel** peut être activé ou désactivé.
-  **Mode temps** peut être affiché ou masqué.
-  **Éditer le tableau de bons** peut être affiché ou masqué.
-  **Autoriser un glisser-déposer** peut être affiché ou masqué.
-  **Compatibilité des bons** peut être affiché ou masqué.
-  **Autoriser l'attribution d'un niveau** peut être affiché ou masqué.
-  **Placer sur l'heure réelle** peut être affiché ou masqué.
-  **Autoriser un glisser-déposer ultérieur** peut être affiché ou masqué.
-  **Autoriser un accès pop-over** peut être affiché ou masqué.
-  **Cloner des bons** peut être affiché ou masqué.

- **Passer à l'heure actuelle** peut être affiché ou masqué.
- **Le curseur** peut être affiché ou masqué.
- **Autoriser le défilement** peut être affiché ou masqué.
- **Le zoom** peut être affiché ou masqué.
- **Humidifier** peut être affiché ou masqué.
- **Préchauffage** peut être affiché ou masqué.
- **Comblar les vides dans la planification** peut être affiché ou masqué.
- **Optimisation du temps** peut être affichée ou masquée.
- **Optimisation énergétique** peut être affichée ou masquée.

Voir également

- Ajouter un profil [► 75]

15.9.3 Ajouter un profil

Ici, vous pouvez ajouter un nouveau profil.

1. Appuyez sur la touche : **Ajouter un profil**
- >> Vous pouvez maintenant ajouter un nouveau profil.
1. Appuyez sur la touche : **À partir d'un profil existant** pour créer un profil à partir d'un profil existant. Vous pouvez à présent effectuer tous les réglages sur le nouveau profil ajouté, dans l'entrée de menu **Modifier le profil** [► 73].
2. Appuyez sur la touche : **Depuis un modèle de profil** pour créer un nouveau profil à partir d'un modèle de profil.

15.9.4 Modifier l'écran

- ✓ Vous avez créé un nouvel écran.
- 1. Appuyez sur la touche : **Modifier l'écran**
 - > Les fonctions et les assistants intelligents de la barre de menus s'affichent.
- 2. Appuyez sur la touche désirée.
 - > Toutes les fonctions disponibles s'affichent.
- La zone **Cuisson manuelle** vous permet de sélectionner les modes **Vapeur**, **Combinaison de Vapeur et d'Air pulsé** et **Air pulsé**.
- Tous les répertoires de cuisson intelligents sont à votre disposition dans la zone **iCookingSuite**.
- Tous les programmes manuels et intelligents ainsi que les paniers sont à votre disposition dans la zone **Mode de programmation**. Si vous n'avez pas encore créé de programmes ou de paniers, cette zone est vide.
- La zone **iCareSystem** met à votre disposition tous les modes de nettoyage [► 85] et tous les programmes de nettoyage [► 85].
- 1. Appuyez sur chaque fonction que vous souhaitez attribuer à l'écran.
 - > La fonction est marquée par .
- 2. Pour vérifier l'ensemble des fonctions de l'écran, appuyez sur la touche : .
- 3. Pour retirer une fonction du menu de l'écran, appuyez sur la touche : .
- 4. Pour attribuer un nom au menu de l'écran, appuyez sur la touche : .
- 5. Saisissez un nom.
- 6. Pour enregistrer le menu de l'écran, appuyez sur la touche : .
- >> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.
- 1. Pour attribuer un profil au menu de l'écran, appuyez sur la touche : **Modifier le profil**

2. Sélectionnez le profil souhaité.
 3. Appuyez sur la touche :  **Adapter la barre de menu**
 4. Appuyez sur la touche située derrière le menu de l'écran : **MARCHE**
 5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.
- >> Si vous activez le profil [► 73], le nouveau menu de l'écran s'affiche dans la barre de menu.

15.9.5 Créer un nouvel écran

- ✓ Vous avez créé un menu MyDisplay.
1. Appuyez sur la touche : **Éditer MyDisplay**
 2. Sélectionnez le menu MyDisplay désiré.
 3. Appuyez sur chaque fonction que vous souhaitez ajouter ou retirer du menu MyDisplay.
 4. Pour renommer le menu MyDisplay, appuyez sur la touche : 
 5. Saisissez un nom.
 6. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche : 
 7. Pour supprimer un menu MyDisplay, appuyez sur la touche : 
 - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer l'élément.
 8. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 

15.10 Service

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

Vous disposez des informations suivantes :

- Informations sur le type d'appareil / la version du logiciel 
- Informations sur le numéro de série 
- Hotline - Chef [► 107] 
- Hotline - Service [► 107] 
- Niveau de service 
 - Cette fonction n'est disponible que pour les Service Partenaires RATIONAL.
- Info mise à jour logiciel [► 76] 
- Version du logiciel installée [► 76]
- Messages de service des 14 derniers jours 
- Open Source licences 

15.10.1 Version du logiciel installée

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

15.10.2 Info mise à jour logiciel

Ici vous pouvez consulter la version logicielle installée sur votre appareil. Si vous avez connecté votre appareil avec ConnectedCooking et activé la fonction **Télécharger automatiquement les mises à jour du logiciel**, des mises à jour du logiciel vous sont automatiquement mises à disposition. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exécuter automatiquement les mises à jour du logiciel [► 83] Lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible, la version logicielle actuelle est affichée et la touche **Démarrer l'installation** est active.

1. Appuyez sur la touche : **Démarrer l'installation**
- >> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil est redémarré.

15.11 ConnectedCooking

INFORMATION

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

Les raisons sont multiples :

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

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

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil à ConnectedCooking et les fonctions à votre disposition : ConnectedCooking [► 82]

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

1. Appuyez sur la touche : 
- >> Vous pouvez déjà vous connecter à ConnectedCooking avec votre compte existant.
1. Appuyez sur la touche : 
- >> Vous pouvez vous connecter de manière anonyme à ConnectedCooking sans compte.

Synchronisation automatique de l'heure

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

Transférer automatiquement les données HACCP

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

Remote access

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

Softwareupdate

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

Connexion automatique

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

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

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

Se déconnecter

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

1. Appuyez sur la touche : 

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

16 Gestion de la cuisine

16.1 Gestion de l'hygiène

16.1.1 Données HACCP enregistrées

Les données HACCP suivantes sont enregistrées par charge :

- Numéro de charge
- Type d'appareil
- Numéro de série
- Version du logiciel et de l'aide
- Date et heure
- Programme de nettoyage
- Rinçage douchette
- Température de l'enceinte de cuisson
- Valeur théorique de la température à cœur
- Température à cœur mesurée
- Durée (hh:mm:ss)
- Unité de température
- Raccordement à une installation d'optimisation d'énergie
- Nom et ID du répertoire de cuisson
- Ouvrir / fermer la porte de l'enceinte
- Changement de mode de cuisson
- Nettoyage automatique

16.1.2 Exporter les données HACCP

Les données HACCP sont stockées pendant 14 jours sur l'appareil dans le cas d'une utilisation maximale. Pendant cette période, vous pouvez télécharger les données. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exporter les données HACCP. [► 69] Si la durée d'utilisation est réduite, une période plus longue est disponible.

16.1.3 Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking

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

✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [► 82].

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

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

16.2 Connecter des appareils à un réseau

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

- Commander les deux appareils d'une installation Combi-Duo sur un appareil uniquement.
- Connecter les appareils à ConnectedCooking.

INFORMATION

Menace à la cybersécurité

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

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

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

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

16.2.1 Établir une connexion wifi

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

1. Appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche :  **Réseau**
 3. Pour activer la fonction, appuyez sur le bouton :  **ON**
 4. Appuyez sur la touche :  **Wi-Fi**
 - > Une liste de tous les réseaux Wi-Fi disponibles s'affiche. Les réseaux Wi-Fi sont classés par ordre décroissant en fonction de l'intensité du signal.
 5. Sélectionnez le réseau Wi-Fi souhaité.
 - > Vous êtes invité à saisir le mode de passe du réseau Wi-Fi.
 6. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
 - > Une fois la connexion établie, le symbole suivant s'affiche en bas de l'écran : 
 - > Le réseau Wi-Fi sera affiché en tête de liste des réseaux Wi-Fi disponibles.
 7. Pour afficher les détails de connexion, appuyez sur le bouton **V** à côté du réseau Wi-Fi
 8. Pour vous déconnecter, appuyez sur le bouton **Déconnexion** dans les détails de connexion
 9. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des paramètres du réseau.
- >> Le nom du réseau Wi-Fi s'affiche dans le menu **Wi-Fi**.

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

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

- Appuyez sur la touche : ✓ pour vous connecter.

16.2.2 Connecter le câble réseau

Votre appareil est équipé en série d'une connexion réseau. Pour connecter votre appareil au réseau et garantir la protection de l'appareil contre les jets d'eau de toute part, utilisez un câble Ethernet avec les caractéristiques suivantes :

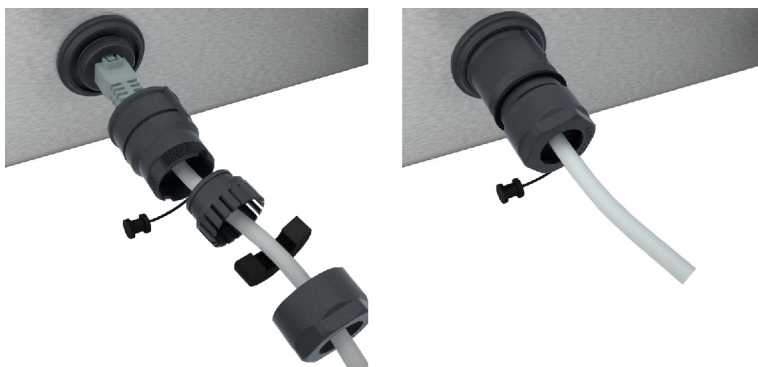
- Câble Ethernet catégorie 6
- Longueur maximale du connecteur de 45 mm
- Diamètre du connecteur de 18.5 mm
- Diamètre du câble entre 5.5 et 7.5 mm

⚠ ATTENTION

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

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

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



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

16.2.3 Établir une connexion au réseau

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

1. Appuyez sur la touche : ⚙
2. Appuyez sur la touche : 📶 **Paramètres du réseau**
3. Appuyez sur la touche : 📶 WIFI
4. Appuyez sur la touche : **IP** Réseau IP
5. Saisissez l'adresse IP.
6. Appuyez sur la touche : **IP** Passerelle IP
7. Saisissez l'adresse de la passerelle IP.
8. Appuyez sur la touche : **IP** Masque réseau IP
9. Saisissez le masque réseau IP.
10. Si vous souhaitez laisser assigner la configuration réseau à des clients par le serveur, activez DHCP. Appuyez sur la touche : **IP** **DHCP ON**
 - > L'adresse IP, la passerelle et DNS sont à présent automatiquement configurés.
11. Appuyez sur la touche : **IP** **DNS 1** (favori)

12. Saisissez l'adresse du serveur DNS.

16.3 ConnectedCooking

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

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

- **Notifications push**

Notifications concernant le chargement, la fin du processus de cuisson ou la nécessité de procéder à l'entretien... Toutes les informations vous sont envoyées en temps réel où vous le souhaitez.

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

Transférez automatiquement les répertoires de cuisson ayant fait leurs preuves sur tous les systèmes de cuisson de votre entreprise.

- **Mises à jour automatiques du logiciel**

Les mises à jour du logiciel sont toujours mises à votre disposition gratuitement et automatiquement.

Vous trouverez en outre sur connectedcooking.com des bibliothèques de recettes complètes, des trucs et astuces de nos professionnels ainsi que de nombreuses vidéos d'application.

16.3.1 Connecter l'appareil à ConnectedCooking

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

- Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking [► 79]
- Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking [► 108]

Commander à distance l'appareil via ConnectedCooking

- Surveiller l'écran de l'appareil à distance

✓ Vous avez établi une connexion au réseau.

✓ Vous vous êtes enregistré dans connectedcooking.com.

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : **ConnectedCooking**
3. Dans le premier onglet, sélectionnez le serveur que vous souhaitez utiliser pour la connexion. Vous pouvez choisir entre le serveur international **iot.com** ou le serveur chinois **iot.cn**.
4. Connectez-vous avec votre compte ConnectedCooking.
 - > Saisissez vos données d'inscription ou sélectionnez l'inscription par QR code.
5. À côté de **Connection**, appuyez sur la touche : **Se connecter**
 - > Peu de temps après, un code PIN à neuf chiffres et un code QR sont affichés. Si vous n'avez pas de smartphone à portée de main, vous pouvez vous inscrire sur www.connectedcooking.com. Si vous disposez d'un téléphone intelligent, vous pouvez balayer le code QR.
6. Vous pouvez également vous enregistrer via le registre automatique. Seules les fonctions de base sont alors disponibles.

Enregistrement sans téléphone intelligent

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

7. Dans le champ **Clé d'activation**, saisissez le code PIN affiché sur l'appareil.

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

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

>> Vous recevrez un courriel vous confirmant que l'appareil a bien été enregistré.

Enregistrement avec smartphone

✓ Vous avez installé une application sur votre smartphone avec laquelle vous pouvez scanner des codes QR.

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

1. Balayer le code QR.

>> Après un court laps de temps, l'appareil affiche que l'appareil est connecté au serveur ConnectedCooking. Dans le bas de page apparaît le symbole : 

>> L'appareil s'affiche dans la vue d'ensemble des appareils de ConnectedCooking.

>> Vous recevrez un courriel vous confirmant que l'appareil a bien été enregistré.

16.4 Exécuter la mise à jour du logiciel

Mises à jour du logiciel automatique via ConnectedCooking

✓ Vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking.

1. Appuyez sur la touche : 

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

3. Pour activer la fonction **Télécharger automatiquement les mises à jour du logiciel**, appuyez sur la touche :  **ON**

4. Appuyez sur la touche : 

5. Appuyez sur la touche :  **Service**

6. Appuyez sur la touche :  **Info mise à jour logiciel**

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

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

Mise à jour du jour à partir d'une clé USB

✓ Vous avez connecté une clé USB à l'appareil contenant une mise à jour du logiciel.

✓ Un message est affiché et vous indique qu'une mise à jour logicielle a été reconnue.

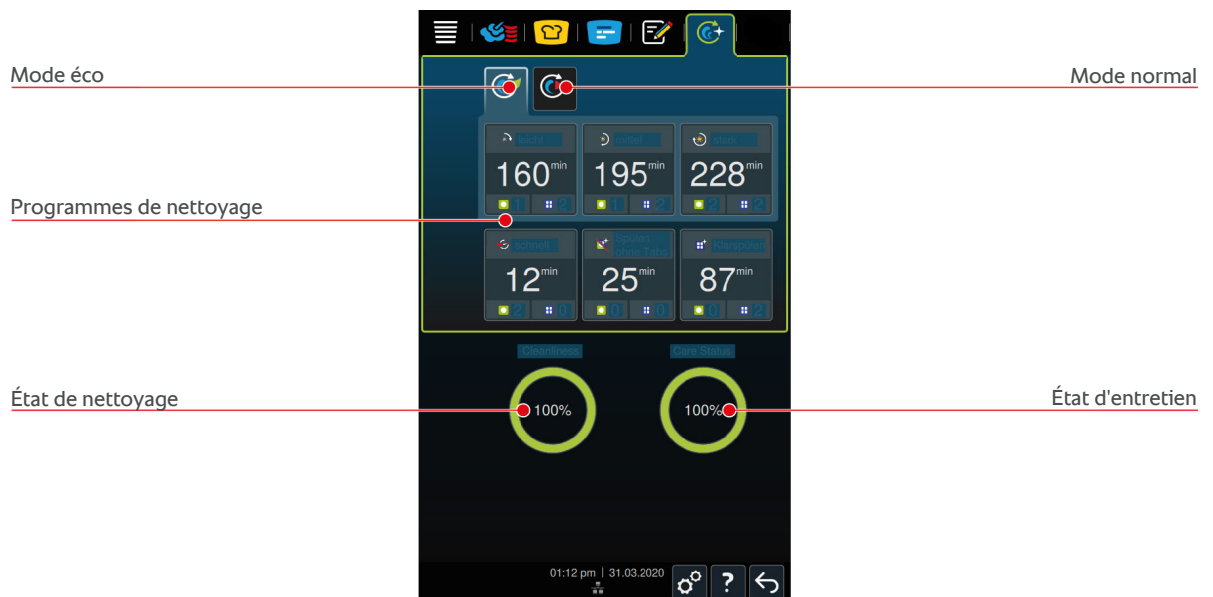
1. Confirmez le message pour que la mise à jour logicielle soit exécutée.

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

17 Nettoyage automatique - iCareSystem



iCareSystem est le système intelligent de nettoyage et de détartrage d' iCombi Pro. Il détecte le niveau d'encrassement actuel de l'appareil et vous propose le programme de nettoyage idéal ainsi que la quantité de détergent.



17.1 Consignes de sécurité générales

- Pour le nettoyage automatique, utilisez uniquement les tablettes nettoyantes Active Green et les tablettes d'entretien conseillées par le fabricant.
- N'utilisez pas de nettoyeurs rouges.

Voici comment éviter les brûlures :

- Laissez l'appareil et toutes les pièces fonctionnelles refroidir avant de lancer le nettoyage automatique.

Voici comment éviter tout risque de brûlure sévère :

- Les produits de nettoyage et d'entretien peuvent provoquer des brûlures sévères de la peau et des lésions oculaires graves.
- Laissez la porte de l'enceinte fermée pendant le nettoyage automatique. Dans le cas contraire, des produits nettoyants agressifs et de la vapeur très chaude pourraient s'en échapper. Si vous ouvrez la porte d'enceinte de cuisson pendant le nettoyage automatique, un message vous invite à la refermer.
- Laissez la sonde de température à cœur à l'extérieur pendant le nettoyage automatique. Le joint de la porte d'enceinte peut s'endommager et du produit de nettoyage agressif pourrait en sortir.
- Ne lavez pas la sonde de température à cœur branchée à l'extérieur avec le nettoyage automatique.
- Éliminez tous les produits d'entretien et les résidus de produits d'entretien avant de chauffer l'appareil pour y faire cuire les aliments.

Voici comment procéder si vous entrez en contact avec du produit de nettoyage ;

- Si vous touchez des produits de nettoyage sans gants de protection contre les produits chimiques ou si votre peau entre en contact avec des tablettes nettoyantes Active Green, passez les endroits touchés pendant 10 minutes sous l'eau courante.
- Si vos yeux entrent en contact avec du produit de nettoyage, rincez-les pendant 15 minutes à l'eau claire. Ôtez les éventuelles lentilles de contact au préalable.
- Si vous ingérez du produit de nettoyage, rincez votre bouche à l'eau et buvez immédiatement un demi-litre d'eau. Ne provoquez pas de vomissement.
- Appelez directement les urgences ou un médecin.

17.2 Modes de nettoyage

Les 2 modes de nettoyage suivants sont disponibles pour les programmes de nettoyage **doux, moyen et intensif** :



Mode éco

Si vous optez pour ce mode de nettoyage, moins de produit de nettoyage et d'eau seront consommés pour nettoyer l'appareil au cours des programmes de nettoyage [► 85]. Les programmes de nettoyage durent cependant plus longtemps qu'en mode normal.



Mode normal

Si vous sélectionnez ce mode de nettoyage, vous utilisez une plus grande quantité de produits d'entretien dans les programmes de nettoyage [► 85] pour nettoyer l'appareil. Les programmes de nettoyage durent moins longtemps que dans le mode éco.

17.3 Programmes de nettoyage

Les programmes de nettoyage suivants sont à votre disposition :

Programme	Mode	Description	Produits de nettoyage
léger	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre légers apparus lors de l'emploi de l'appareil jusqu'à 200 °C.	▪ Tablettes nettoyantes Active Green ▪ tablettes d'entretien
moyen	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre résultant de cycles de cuisson utilisant le grill ou la rôtière.	▪ Tablettes nettoyantes Active Green ▪ Tablettes d'entretien
fort	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre importants résultant de cycles de cuisson utilisant le grill ou la rôtière.	▪ Tablettes nettoyantes Active Green ▪ Tablettes d'entretien
rapide	–	Convient pour le nettoyage intermédiaire, pour éliminer les résidus tenaces en un temps record.	▪ Tablettes nettoyantes Active Green
Rinçage sans tablettes	–	Convient pour enlever les salissures solubles dans l'eau. Ce programme de nettoyage ne réinitialise pas le nettoyage forcé.	–
Rincer	–	Convient pour enlever les dépôts calcaires apparus lors de cycles de cuisson sur plaque ou à la vapeur. Ce programme de nettoyage ne réinitialise pas le nettoyage forcé.	▪ tablettes d'entretien



CONSEIL

Si votre système de cuisson est raccordé à une alimentation en eau traitée, vous devez positionner l'interrupteur correspondant sur « Eau traitée ».

17.4 État de nettoyage et d'entretien

iCareSystem détecte automatiquement l'état de nettoyage et d'entretien de votre appareil.

État de nettoyage

- Si le voyant est vert, l'appareil est propre.
- Si le voyant est jaune, l'appareil est sale. Vous pouvez toutefois continuer à utiliser l'appareil jusqu'à la réception de la demande de nettoyage.

- Si le voyant est rouge, l'appareil est encrassé. Lancez immédiatement un programme de nettoyage ou lancez-le, au plus tard, lorsque la prochaine demande de nettoyage s'affichera.
- Si l'affichage devient blanc, le niveau de nettoyage est de 0 %.

État d'entretien

- Si le voyant d'état d'entretien est vert, le générateur de vapeur n'est pas entartré.
- Si le voyant est jaune, le générateur de vapeur est légèrement entartré.
- Si le voyant est rouge, le générateur de vapeur est très entartré. Lancez immédiatement un programme de nettoyage ou lancez-le, au plus tard, lorsque la prochaine demande de nettoyage s'affichera.

17.5 Démarrer le nettoyage automatique.

- ✓ Les cadres suspendus sont correctement placés dans l'enceinte de cuisson.
 - ✓ Le chariot d'enfournement est correctement placé dans l'enceinte de cuisson. **INFORMATION ! Le frein d'arrêt du Chariot d'enfournement ne doit pas être actionné.**
1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 2. Choisissez le programme de nettoyage [► 85] souhaité.
 - > Dans presque tous les programmes de nettoyage, la fonction de refroidissement démarre automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à 90 °C.
 3. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 4. Retirez tous les bacs et toutes les plaques de l'enceinte de cuisson. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Portez des gants de protection lorsque vous retirez les plaques et les bacs de l'enceinte de cuisson.**



5. Déballiez le nombre de tablettes nettoyantes Active Green indiquées et placez-les dans le filtre d'évacuation. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Pensez à vous protéger lorsque vous manipulez des tablettes Active Green ou des tablettes d'entretien en portant des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.**
6. Déballiez le nombre indiqué de paquets de tablettes d'entretien et placez-les dans le tiroir d'entretien.
7. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.

- >> Le nettoyage automatique démarre.
- >> Un signal sonore retentit lorsque le nettoyage automatique est terminé.



CONSEILS

- Si de la mousse apparaît dans l'enceinte pendant le nettoyage automatique alors que vous avez respecté la quantité de tablettes nettoyantes Active Green indiquée, il est conseillé de réduire la quantité de tablettes pour le prochain nettoyage automatique. Veuillez vous adresser à votre RATIONAL Service Partner si de la mousse continue à apparaître.

Voir également

- 📖 Fonctions supplémentaires [► 27]

17.6 Interrompre le nettoyage automatique

Vous pouvez interrompre les programmes de nettoyage automatiques à tout moment.

1. Appuyez sur la touche :
 - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter le nettoyage. La durée de l'interruption sera affichée.
 2. Appuyez sur la touche :
 3. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 4. **⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Lorsque vous utilisez des tablettes nettoyantes Active Green, portez des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques pour éviter tout contact avec les produits d'entretien.** Sortez les tablettes nettoyantes Active Green de l'enceinte et jetez-les à la poubelle.
 5. Rincez l'enceinte de cuisson à l'eau afin d'enlever les résidus de tablettes nettoyantes Active Green.
 6. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
 - > L'interruption se poursuit.
 - > Une fois la durée de l'interruption écoulée, vous serez invité à vérifier l'absence de résidus de tablettes nettoyantes Active Green dans l'enceinte de cuisson.
 7. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 8. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
- >> Le système de cuisson peut maintenant être réutilisé. L'écran de démarrage s'affiche.



CONSEIL

Si une panne d'électricité survient pendant le nettoyage automatique, celui-ci est interrompu. Le nettoyage automatique reprend lorsque le courant est rétabli.

17.7 Nettoyage forcé après heures de service

Si vous avez activé le nettoyage forcé, vous serez invité à nettoyer l'appareil après une période de temps définie. Vous ne pourrez réutiliser l'appareil qu'après l'exécution du nettoyage.

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Nettoyage**
3. Appuyez sur la touche : **Nettoyage forcé**
4. Pour activer le nettoyage forcé, appuyez sur la touche : **MARCHE**
5. Pour régler le temps au bout duquel vous souhaitez être invité à nettoyer l'appareil, appuyez sur la touche : **Temps jusqu'à la demande de nettoyage** Veuillez noter que c'est le temps de fonctionnement et non le temps véritablement écoulé qui est réglé ici.
6. Sélectionnez sur l'échelle une valeur située entre 1-24 heures.
7. Pour régler de combien d'heures le nettoyage peut être reculé après invitation, appuyez sur la touche : **Temporisation du nettoyage forcé**
8. Sélectionnez sur l'échelle une valeur située entre 1-24 heures.

>> Le nombre d'heures de service restants avant qu'un nettoyage ne doit être exécuté, est indiqué en bas de page.

17.8 Programme de nettoyage

Vous déterminez à l'aide d'un programme de nettoyage, les jours de la semaine lors desquels un nettoyage forcé [▶ 87] doit être exécuté.

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Nettoyage**
3. Appuyez sur la touche :  **Planning de nettoyage**
4. Pour définir comment l'appareil doit réagir en cas de demande de nettoyage, appuyez sur la touche : **Heure calendrier de nettoyage**
5. Si vous ne désirez pas de notification sur l'heure de nettoyage, appuyez sur la touche : **ARRÊT**
6. Si un avertissement doit s'afficher au moment du nettoyage, appuyez sur la touche : **Avertissement**
7. Si le nettoyage de l'appareil doit être fait immédiatement lorsqu'une demande de nettoyage s'affiche, appuyez sur la touche : **Forcé**
8. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu du calendrier de nettoyage.
9. Choisissez le jour de la semaine durant lequel un nettoyage aura lieu.
10. Appuyez sur la touche : **MARCHE**
11. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le nettoyage soit réalisé.
12. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu du calendrier de nettoyage.

18 Nettoyage automatique - iCareSystem AutoDose (réserve de produit nettoyant)



iCareSystem est le système intelligent de nettoyage et de détartrage d' iCombi Pro. Il détecte le niveau d'encrassement actuel de l'appareil et vous propose le programme de nettoyage idéal ainsi que la quantité de détergent.



18.1 Consignes de sécurité générales

- Pour le nettoyage automatique, utilisez uniquement les produits de nettoyage conseillés par le fabricant.
- Ne raccordez aucun tuyau au trop-plein de sécurité.

Voici comment éviter les brûlures :

- Laissez l'appareil et toutes les pièces fonctionnelles refroidir avant de lancer le nettoyage automatique.

Voici comment éviter tout risque de brûlure sévère :

- Les produits de nettoyage peuvent causer des brûlures sévères de la peau et des lésions oculaires graves.
- Laissez la porte de l'enceinte fermée pendant le nettoyage automatique. Dans le cas contraire, des produits nettoyants agressifs et de la vapeur très chaude pourraient s'en échapper. Si vous ouvrez la porte de l'enceinte pendant le nettoyage automatique, un signal d'alerte retentit.
- Laissez la sonde de température à cœur à l'extérieur pendant le nettoyage automatique. Le joint de la porte d'enceinte peut s'endommager et du produit de nettoyage agressif pourrait en sortir.
- Ne lavez pas la sonde de température à cœur branchée à l'extérieur avec le nettoyage automatique.

Voici comment procéder si vous entrez en contact avec du produit de nettoyage :

- Si vous touchez des produits de nettoyage sans gants de protection contre les produits chimiques ou si votre peau entre en contact avec ce type de produit, rincez à l'eau courante les zones cutanées touchées pendant 10 minutes.
- Si vos yeux entrent en contact avec du produit de nettoyage, rincez-les pendant 15 minutes à l'eau claire. Ôtez les éventuelles lentilles de contact au préalable.
- Si vous ingérez du produit de nettoyage, rincez votre bouche à l'eau et buvez immédiatement un demi-litre d'eau. Ne provoquez pas de vomissement.
- Appelez directement les urgences ou un médecin.

18.2 Modes de nettoyage

Les 2 modes de nettoyage suivants sont disponibles pour les programmes de nettoyage **léger**, **moyen** et **fort** :



Mode éco

Si vous optez pour ce mode de nettoyage, moins de produit de nettoyage et d'eau seront consommés pour nettoyer l'appareil au cours des programmes de nettoyage [► 85]. Les programmes de nettoyage durent cependant plus longtemps qu'en mode normal.



Mode normal

Si vous sélectionnez ce mode de nettoyage, vous utilisez une plus grande quantité de produits d'entretien dans les programmes de nettoyage [► 85] pour nettoyer l'appareil. Les programmes de nettoyage durent moins longtemps que dans le mode éco.

18.3 Programmes de nettoyage

Les programmes de nettoyage suivants sont à votre disposition :

Programme	Mode	Description	Produits de nettoyage
léger	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre légers apparus lors de l'emploi de l'appareil jusqu'à 200 °C.	▪ Cartouche nettoyante Active Green ▪ Cartouche Care
moyen	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre résultant de cycles de cuisson utilisant le grill ou la rôtissoire.	▪ Cartouche nettoyante Active Green ▪ Cartouche Care
fort	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre importants résultant de cycles de cuisson utilisant le grill ou la rôtissoire.	▪ Cartouche nettoyante Active Green ▪ Cartouche Care
rapide	–	Convient pour un nettoyage intermédiaire afin d'enlever les résidus tenaces en un temps record. Ce programme de nettoyage ne réinitialise pas le nettoyage forcé.	▪ Cartouche nettoyante Active Green
Rinçage sans produit nettoyant	–	Convient pour enlever les salissures solubles dans l'eau. Ce programme de nettoyage ne réinitialise pas le nettoyage forcé.	–
Rincer	–	Convient pour enlever les dépôts calcaires apparus lors de cycles de cuisson sur plaque ou à la vapeur.	▪ Cartouche Care

Vous avez la possibilité de modifier et d'enregistrer individuellement les programmes de nettoyage existants. Vous pouvez ensuite les exporter et les importer sur d'autres appareils.



CONSEIL

Si votre système de cuisson est raccordé à une alimentation en eau traitée, vous devez positionner l'interrupteur correspondant sur « Eau traitée ».

18.4 État des cartouches de nettoyage, d'entretien et de nettoyage

iCareSystem détecte automatiquement l'état de nettoyage et d'entretien de votre appareil.

État de nettoyage

- Si le voyant est vert, l'appareil est propre.
- Si le voyant est jaune, l'appareil est sale. Vous pouvez toutefois continuer à utiliser l'appareil jusqu'à ce que vous soyez invité à le nettoyer.

- Si le voyant est rouge, l'appareil est très encrassé. Lancez immédiatement un programme de nettoyage ou lancez-le, au plus tard, la prochaine fois qu'une demande de nettoyage s'affiche.

État d'entretien

- Si le voyant d'état d'entretien est vert, le générateur de vapeur n'est pas entartré.
- Si le voyant est jaune, le générateur de vapeur est légèrement entartré.
- Si le voyant est rouge, le générateur de vapeur est très entartré. Lancez immédiatement un programme de nettoyage ou lancez-le, au plus tard, lorsque la prochaine demande de nettoyage s'affichera.

Aperçu de la cartouche

Une représentation du niveau des différentes cartouches permet de contrôler l'état des cartouches de nettoyant.



- Les emplacements correspondants et l'état des cartouches de nettoyant sont affichés.
- Quatre barres pleines (voir emplacement 2) symbolisent une cartouche pleine.
- Les cartouches de nettoyant avec panneau d'avertissement du triangle jaune avec point d'exclamation et une barre pleine (voir emplacement 1) symbolisent une cartouche de nettoyant qui n'est plus remplie qu'à 25 %.
- Les cartouches de nettoyant avec panneau d'avertissement du triangle rouge avec point d'exclamation (voir emplacement 3) symbolisent une cartouche de nettoyant vide.
- Une cartouche grisée (voir Emplacement 4) indique l'absence de cartouche de nettoyant à cet emplacement.
- Appuyez sur la touche :  pour accéder au remplacement guidé de la cartouche.
- Suivez les instructions qui s'affichent.
- Après le remplacement de cartouches de nettoyant, confirmez à l'écran que vous avez inséré des cartouches de nettoyant pleines.

18.5 Remplacer une cartouche de nettoyant

ATTENTION

Risque de brûlure !

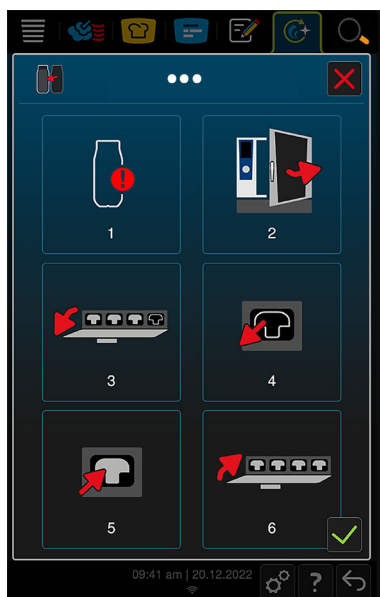
Pensez à vous protéger lorsque vous manipulez les cartouches de nettoyant, en portant des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.

INFORMATION

Manipulation des cartouches nettoyantes

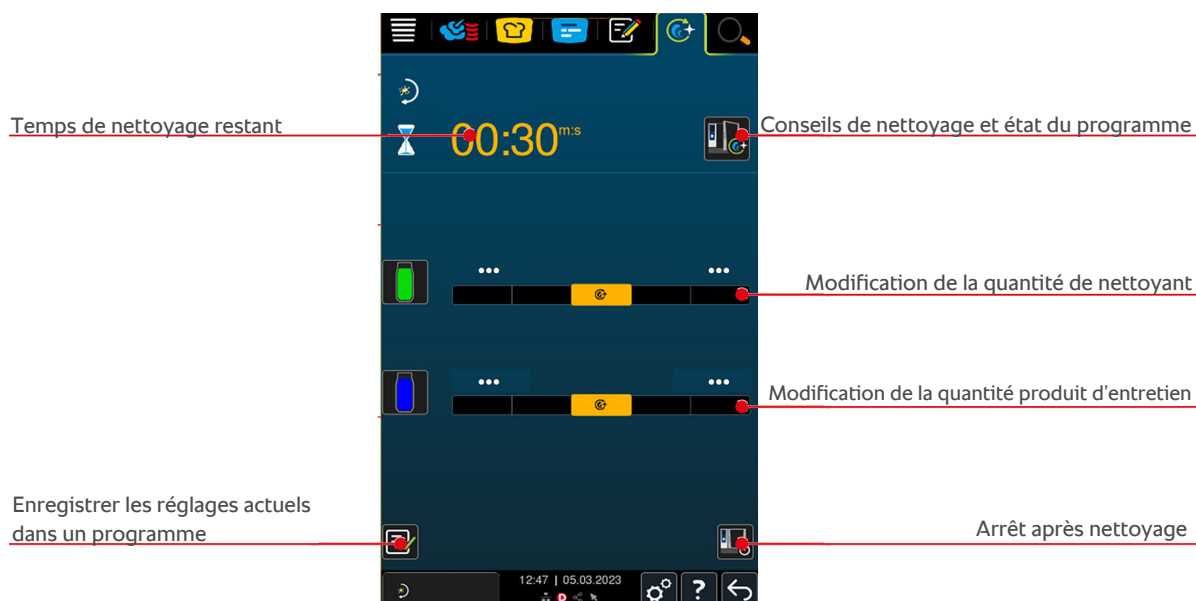
- Il est interdit de retirer ou d'insérer les cartouches de nettoyant de façon arbitraire ! Remplacez uniquement les cartouches vides par des cartouches pleines.
- N'utilisez pas de cartouches de nettoyant défectueuses !
- Remplacez les cartouches de nettoyant vides, même en dehors du nettoyage, uniquement si vous y êtes invité.
- Si la cartouche de nettoyant est tombée, vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.

Si vous avez d'autres questions concernant la manipulation correcte des cartouches de nettoyant, adressez-vous à votre RATIONAL Service Partner.



1. Appuyez sur la touche : .
2. Ouvrez la porte du local de cuisson.
3. Ouvrez la trappe de nettoyage **INFORMATION ! Ne posez rien qui pèse plus de 7 kg sur la trappe de nettoyage ouverte !** L'état des cartouches s'affiche automatiquement.
4. Sortez les cartouches vides de leur emplacement, en les tirant à l'aide des poignées encastrées.
5. Déballez les cartouches de nettoyant Active Green ou Care, enlevez le bouchon et placez la cartouche dans un emplacement vide de la réserve de produits nettoyants. Vous pouvez déterminer le nombre de cartouches de nettoyant que vous souhaitez utiliser. Il est toutefois recommandé d'utiliser deux cartouches de nettoyant Care et deux cartouches de nettoyant Active Green.
6. Il vous sera demandé si vous avez inséré une nouvelle cartouche de nettoyant.
7. Fermez la trappe de nettoyage.
8. Confirmer avec :  que vous avez inséré des cartouches de nettoyant pleines.
9. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.

18.6 Démarrer le nettoyage automatique.



- ✓ Les cadres suspendus sont correctement placés dans l'enceinte de cuisson.
 - ✓ Le chariot d'enfournement est correctement placé dans l'enceinte de cuisson. **INFORMATION ! Le frein d'arrêt du Chariot d'enfournement ne doit pas être actionné.**
1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
 - > Si la température de l'enceinte de cuisson dépasse 75 °C, le message :« **Enceinte de cuisson trop chaude** » s'affiche
 2. Choisissez le programme de nettoyage [► 85] souhaité.
 3. Vous avez maintenant la possibilité d'adapter la quantité de nettoyant et de produit d'entretien, vous pouvez choisir d'éteindre l'appareil après le nettoyage et vous pouvez appuyer sur la touche de programmation.
 4. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 5. Retirez tous les bacs et toutes les plaques de l'enceinte de cuisson.
 6. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
 7. La fonction Cool-Down [► 27] démarre pour abaisser la température de l'enceinte de cuisson.
 8. Le nettoyage automatique démarre.
 9. Un signal sonore retentit lorsque le nettoyage automatique est terminé.
 10. Jetez les cartouches vides dans le bac de recyclage.



CONSEILS

- Si de la mousse se forme dans l'enceinte de cuisson pendant le cycle de nettoyage automatique bien que vous ayez utilisé la quantité recommandée de cartouches Active Green, vous devez faire régler l'interrupteur de mousse par le partenaire de service (niveau de service). Veuillez vous adresser à votre RATIONAL Service Partner si de la mousse continue à apparaître.

18.7 Interrompre le nettoyage automatique

Vous pouvez interrompre les programmes de nettoyage automatiques à tout moment.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :
- > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter le nettoyage. La durée de l'interruption sera affichée.
2. Appuyez sur la touche :
- >> Le nettoyage automatique est interrompu.



CONSEIL

Si une panne d'électricité survient pendant le nettoyage automatique, celui-ci est interrompu. Le nettoyage automatique reprend lorsque le courant est rétabli.

18.8 Nettoyage forcé après heures de service

Si vous avez activé le nettoyage forcé, vous êtes invité au bout d'un temps défini à nettoyer l'appareil. Vous ne pourrez réutiliser l'appareil qu'après l'exécution du nettoyage.

1. Appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche :  **Nettoyage**
 3. Appuyez sur la touche :  **Nettoyage forcé après des heures de service**
 4. Pour activer le nettoyage forcé, appuyez sur la touche : **ON**
 5. Pour régler l'heure après laquelle vous souhaitez être invité à nettoyer l'appareil, appuyez sur la touche : **Temps jusqu'à la demande de nettoyage** Veuillez noter que le temps d'exploitation et non le temps véritablement écoulé peut être réglé ici.
 6. Sélectionnez sur l'échelle une valeur située entre 1-24 heures.
 7. Pour régler de combien d'heures le nettoyage peut être différé après la demande, appuyez sur la touche : **Retard du nettoyage forcé**
 8. Sélectionnez sur l'échelle une valeur située entre 1-24 heures.
 9. Appuyez sur la touche : . Vous pouvez maintenant choisir entre les **programmes de nettoyage** standards ou ceux que vous avez créés.
 10. Appuyez sur la touche : pour activer ou désactiver le  **démarrage automatique du nettoyage**.
 - 11.
- >> Le nombre d'heures de service restants avant qu'un nettoyage ne doit être exécuté, est indiqué en bas de page.

19 Entretien

AVERTISSEMENT

Résidus de graisses ou d'aliments dans l'enceinte de cuisson

Si vous ne nettoyez pas suffisamment l'enceinte, les résidus de graisses ou d'aliments pourraient s'enflammer.

1. Nettoyez l'appareil tous les jours.
2. En cas d'incendie, laissez la porte de l'enceinte de cuisson fermée. Cela permettra d'étouffer le feu. Éteignez l'appareil. Si le feu s'est répandu, utilisez un extincteur capable d'éteindre un « feu gras ». N'utilisez jamais d'extincteur à eau ou à mousse pour éteindre un feu gras.

19.1 Consignes de sécurité générales

Voici comment éviter les brûlures :

- Laissez l'appareil et toutes les pièces fonctionnelles refroidir avant d'effectuer un nettoyage.

Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :

- Lors des travaux de nettoyage, coupez l'alimentation électrique de l'appareil à l'exception du nettoyage automatique.
- Ne lavez pas le réservoir de produits d'entretien avec la douchette et ne l'aspergez pas avec un liquide quelconque.
- Nettoyez également votre appareil tous les jours si vous utilisez exclusivement le mode manuel Vapeur.
- Ne nettoyez pas les accessoires en utilisant la fonction de nettoyage automatique de l'appareil.

19.2 Intervalles de nettoyage

Intervalle de nettoyage	Parties fonctionnelles
Chaque jour	▪ Enceinte de cuisson ▪ Joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson ▪ Porte d'enceinte de cuisson ▪ Ramasse-gouttes et du caniveau de sol ▪ Sonde de température à cœur ▪ Accessoires ▪ Douchette
Chaque semaine	▪ Parties extérieures de l'appareil ▪ Cache du LED ▪ Tableau de commande ▪ Éléments en plastique
Chaque mois	▪ Buse d'humidification

Les parties fonctionnelles doivent être nettoyées conformément à la fréquence d'entretien indiquée. Si nécessaire, elles peuvent toutefois faire l'objet d'un nettoyage plus fréquent.

19.3 Produits d'entretien

Produits d'entretien appropriés

- Nettoyez les pièces fonctionnelles suivantes à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux :
 - Parties extérieures de l'appareil
 - Vitre de l'enceinte de cuisson
 - Cache du LED au niveau de la porte de l'enceinte de cuisson
 - Joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson

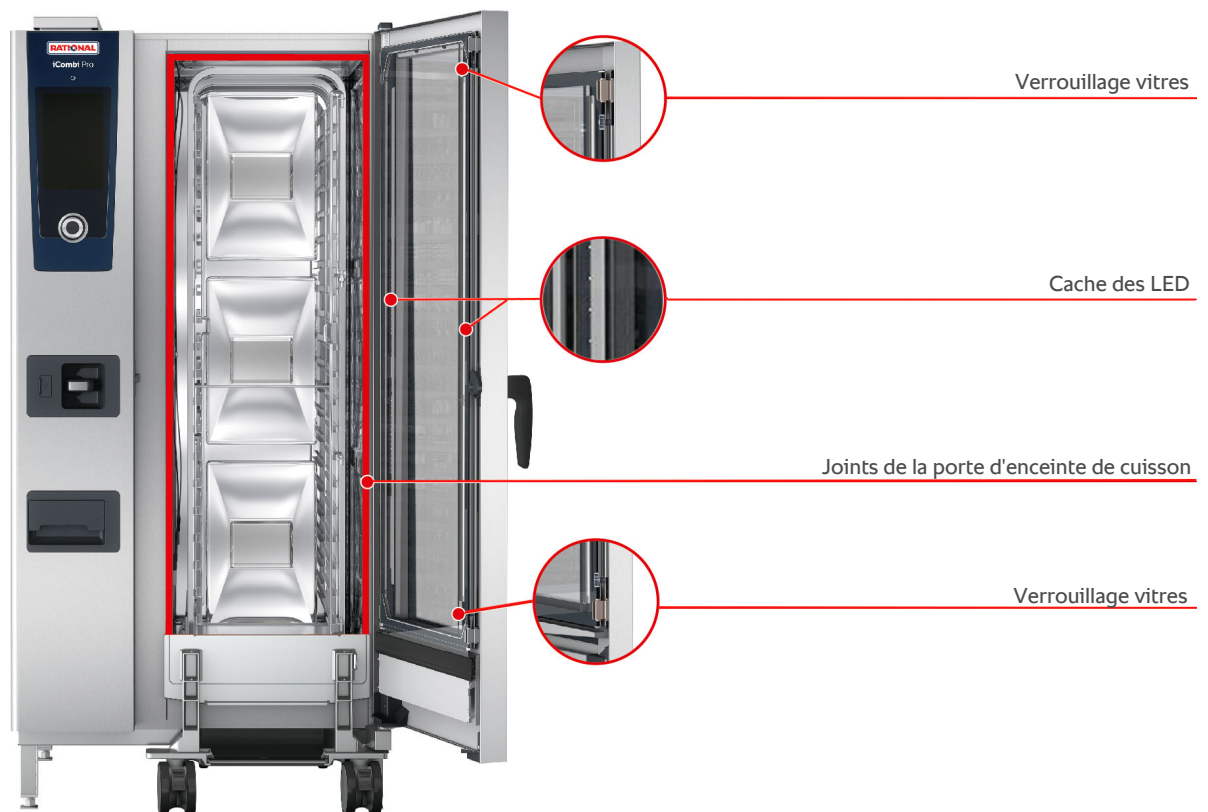
- Nettoyez les accessoires à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.

Produits d'entretien inappropriés

Ne nettoyez pas l'appareil, ses parties fonctionnelles ni ses accessoires avec les produits d'entretien inappropriés suivants :

- Détergents abrasifs
- Acide chlorhydrique, substances soufrées ou autres substances consommant de l'oxygène.
- Alcool non dilué, méthanol ou solvant de type acétone, benzène, toluène ou xylène
- Nettoyant pour four ou nettoyant pour grill
- Éponges à récurer avec tissu abrasif
- Paille de fer
- Nettoyeur haute pression
- Outils acérés ou pointus.

19.4 Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson



Nettoyer les vitres

1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson complètement jusqu'à ce qu'elle se bloque.
2. Enlevez les verrouillages des vitres en appuyant légèrement.
3. Faites pivoter les vitres de la porte de l'enceinte les unes après les autres.
4. Nettoyez les vitres de la porte d'enceinte de cuisson à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
5. Laissez les vitres de la porte sécher complètement.



Nettoyer les caches des LED

Si vous avez nettoyé les vitres de la porte d'enceinte, vous pouvez également nettoyer les caches de l'éclairage LED. Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés [► 95] pour les caches des éclairages LED.

Le cache du LED se trouve entre la vitre centrale et la vitre avant de la porte de l'enceinte.

- ✓ Les vitres sont déverrouillées.
- 1. Nettoyez le cache du LED à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
- 2. Essuyez les résidus de détergent avec de l'eau claire et un chiffon doux.
- 3. Laissez le cache du LED sécher complètement.
- 4. Bloquez à nouveau toutes les vitres de la porte d'enceinte.

Nettoyer le joint de la porte d'enceinte de cuisson

Si vous utilisez votre appareil en continu et à haute température (plus de 260 °C) principalement avec des aliments gras et gélatineux, il se peut que les joints s'usent rapidement. Nettoyez les joints chaque jour afin d'augmenter leur durabilité.

- ✓ La porte d'enceinte est ouverte.
- 1. Nettoyez les joints de la porte d'enceinte de cuisson à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
- 2. Laissez les joints de la porte sécher complètement.

Nettoyage du ramasse-gouttes de porte

Si vous utilisez votre appareil en continu et à haute température (plus de 260 °C), principalement avec des aliments gras et gélatineux, il se peut que le ramasse-gouttes de porte s'encrasse rapidement. Nettoyez-le tous les jours pour garantir un niveau d'hygiène optimal.

- ✓ La porte d'enceinte est ouverte.
- 1. Nettoyez le ramasse-gouttes de porte à l'eau tiède, à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
- 2. Assurez-vous d'avoir éliminé les résidus alimentaires, les dépôts de graisse et les incrustations.

Nettoyer l'orifice d'écoulement du ramasse-gouttes de porte et le joint plat de l'ouverture d'écoulement

- ✓ La porte d'enceinte est ouverte.
- 1. Ouvrir d'une main l'ouverture d'écoulement, au niveau du pied d'actionnement et le maintenir fermement.
- 2. Nettoyez le joint plat et l'orifice d'écoulement avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du liquide vaisselle doux, pour éliminer les incrustations. Maintenez fermement l'ouverture d'écoulement en position ouverte afin d'éviter tout décrochage accidentel du mécanisme.
- 3. Remettez le joint plat en position au cas où il ait glissé pendant le nettoyage.

19.5 Détartrer buse d'humidification



Outil nécessaire

- Clé hexagonale

1. Éteignez l'appareil.
2. Dévissez les écrous de la buse d'humidification à l'aide de la clé hexagonale (A).
3. Enlevez la buse d'humidification.
4. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Lorsque vous manipulez du détartrant, portez un masque et des gants de protection contre les produits chimiques pour vous protéger.** Placez la buse d'humidification dans le détartrant (B).
5. Laissez la buse d'humidification dans le détartrant jusqu'à ce que tout le calcaire soit dissout.
6. Sortez la buse détartrée du détartrant.
7. Rincez la buse minutieusement avec de l'eau et laissez-la sécher complètement.
8. Remontez la buse d'humidification en sens inverse.

19.6 Nettoyer le filtre à air

INFORMATION

Des jets d'eau pénètrent dans l'appareil si le filtre à air n'est pas monté correctement.

Seul un montage correct du filtre à air peut garantir une protection optimale contre les jets d'eau.

1. Faites glisser le filtre à air dans l'appareil jusqu'à ce qu'il se bloque.

INFORMATION

N'utilisez pas d'objets pointus

N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants, tels que des couteaux, pour ouvrir le cache du filtre, car cela pourrait endommager le porte-filtre.



Outil nécessaire

- Tournevis



1. Enfoncez le tournevis dans les encoches situées au niveau du cache du filtre.
2. Appuyez légèrement sur les ergots.
3. Retirez le filtre à air.
4. Lavez le filtre à air au lave-vaisselle et laissez-le sécher complètement.
 - > Si le filtre à air n'est pas complètement propre une fois passé au lave-vaisselle, il doit être remplacé.
5. Une fois le filtre à air nettoyé, repoussez-le dans l'appareil.
6. Remettez le cache du filtre dans l'appareil.

19.7 Nettoyer la douchette

1. Tirez le tuyau de la douchette complètement et maintenez-le.
2. Nettoyez la douchette et le tuyau à l'aide d'une éponge douce.
3. En cas de tartre tenace, utilisez du vinaigre de table dilué pour nettoyer la douchette et le tuyau.

19.8 Nettoyer le tableau de commande



⚠ ATTENTION ! Risque de coupure ! La molette de sélection rapide est coupante. Portez des gants de protection lorsque vous nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette.

1. Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
2. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
3. Réinsérez la molette de sélection rapide.

Si votre appareil est équipé d'un tableau de commande verrouillable, vous devez d'abord l'ouvrir ainsi que la protection avant de pouvoir nettoyer le tableau de commande.

Verrouillez l'écran avant de le nettoyer. Vous évitez ainsi le démarrage de répertoires de cuisson, l'exécution d'actions ou l'accès à des fonctions involontaires.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
 - > Au bout de quelques secondes, le verrouillage de l'écran est activé et le symbole s'affiche : 
2. Nettoyez l'écran à l'aide d'un chiffon doux.
3. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur la touche ci-contre tout en la maintenant enfoncée : 
 - > Ce symbole s'affiche : 
4. Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
5. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
6. Réinsérez la molette de sélection rapide.

19.9 Nettoyer les accessoires

INFORMATION

Ne laissez pas les accessoires dans l'appareil pendant le nettoyage automatique.

Ne laissez jamais d'accessoires dans l'appareil pendant le nettoyage automatique. Cela pourrait endommager votre appareil ou vos accessoires.

1. Laissez refroidir les accessoires avant de les laver.
2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, fécule et blancs d'œuf à l'aide d'un chiffon doux.

3. Si l'accessoire est très encrassé, faites-le tremper dans l'eau tiède et lavez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

19.10 Nettoyer le tuyau d'aération du tronçon d'évacuation

Si votre appareil a été raccordé à un siphon déjà présent lors de l'installation, un tuyau d'aération a été monté sur le tronçon d'évacuation. Si l'eau est douce ou si l'appareil est raccordé à un adoucisseur d'eau et si vous utilisez souvent les programmes de nettoyage **moyen** et **fort** la mousse qui se forme lors du nettoyage est conduite dans le tuyau d'aération. Afin de garantir une évacuation correcte de la mousse, nettoyez le tuyau d'aération une fois par semaine.

1. Remplissez le tuyau d'aération d'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre et sans résidu. L'eau doit être à 60°C.

20 Entretien iCareSystem AutoDose (réserve de produits chimiques)

AVERTISSEMENT

Résidus de graisses ou d'aliments dans l'enceinte de cuisson

Si vous ne nettoyez pas suffisamment l'enceinte, les résidus de graisses ou d'aliments pourraient s'enflammer.

1. Nettoyez l'appareil tous les jours.
2. En cas d'incendie, laissez la porte de l'enceinte de cuisson fermée. Cela permettra d'étouffer le feu. Éteignez l'appareil. Si le feu s'est répandu, utilisez un extincteur capable d'éteindre un « feu gras ». N'utilisez jamais d'extincteur à eau ou à mousse pour éteindre un feu gras.

20.1 Consignes de sécurité générales

Voici comment éviter les brûlures :

- Laissez l'appareil et toutes les pièces fonctionnelles refroidir avant d'effectuer un nettoyage.

Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :

- Lors des travaux de nettoyage, coupez l'alimentation électrique de l'appareil à l'exception du nettoyage automatique.
- Ne lavez pas le réservoir de produits d'entretien avec la douchette et ne l'aspergez pas avec un liquide quelconque.
- Nettoyez également votre appareil tous les jours si vous utilisez exclusivement le mode manuel Vapeur.
- Ne nettoyez pas les accessoires en utilisant la fonction de nettoyage automatique de l'appareil.

20.2 Produits d'entretien

Produits d'entretien appropriés

- Nettoyez les pièces fonctionnelles suivantes à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux :
 - Parties extérieures de l'appareil
 - Vitre de l'enceinte de cuisson
 - Cache du LED au niveau de la porte de l'enceinte de cuisson
 - Joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson
- Nettoyez les accessoires à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.

Produits d'entretien inappropriés

Ne nettoyez pas l'appareil, ses parties fonctionnelles ni ses accessoires avec les produits d'entretien inappropriés suivants :

- Détergents abrasifs
- Acide chlorhydrique, substances soufrées ou autres substances consommant de l'oxygène.
- Alcool non dilué, méthanol ou solvant de type acétone, benzène, toluène ou xylène
- Nettoyant pour four ou nettoyant pour grill
- Éponges à récurer avec tissu abrasif
- Paille de fer
- Nettoyeur haute pression
- Outils acérés ou pointus.

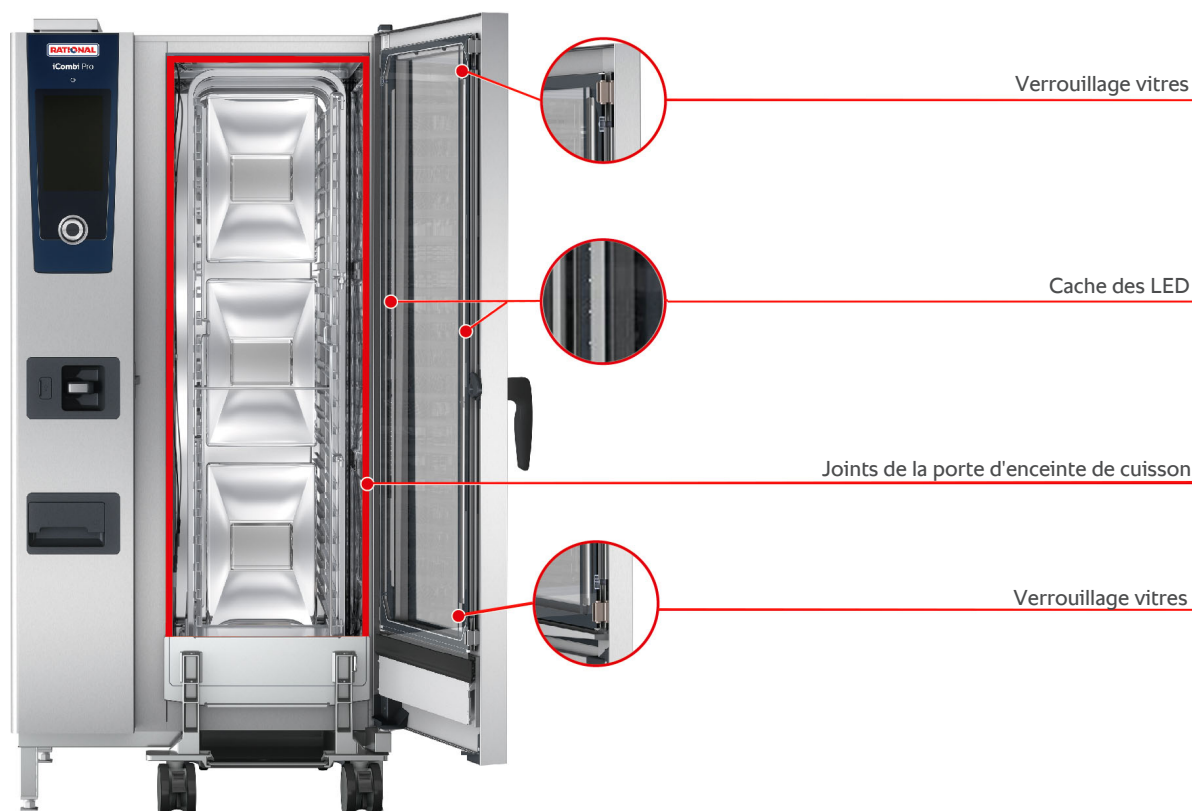
20.3 Intervalles de nettoyage d'AutoDose

Intervalle de nettoyage	Parties fonctionnelles
Chaque jour	▪ Enceinte de cuisson ▪ Joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson

Intervalle de nettoyage	Parties fonctionnelles
	- Porte d'enceinte de cuisson - Ramasse-gouttes et du caniveau de sol - Sonde de température à cœur - Accessoires - Douchette
Chaque semaine	- Parties extérieures de l'appareil - Cache du LED - Tableau de commande - Éléments en plastique
Chaque mois	- Buse d'humidification - Trappe de nettoyage

Les parties fonctionnelles doivent être nettoyées conformément à la fréquence d'entretien indiquée. Si nécessaire, elles peuvent toutefois faire l'objet d'un nettoyage plus fréquent.

20.4 Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson



Nettoyer les vitres

1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson complètement jusqu'à ce qu'elle se bloque.
2. Enlevez les verrouillages des vitres en appuyant légèrement.
3. Faites pivoter les vitres de la porte de l'enceinte les unes après les autres.
4. Nettoyez les vitres de la porte d'enceinte de cuisson à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
5. Laissez les vitres de la porte sécher complètement.



Nettoyer les caches des LED

Si vous avez nettoyé les vitres de la porte d'enceinte, vous pouvez également nettoyer les caches de l'éclairage LED. Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés [► 101] pour les caches des éclairages LED.

Le cache du LED se trouve entre la vitre centrale et la vitre avant de la porte de l'enceinte.

✓ Les vitres sont déverrouillées.

1. Nettoyez le cache du LED à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
2. Essuyez les résidus de détergent avec de l'eau claire et un chiffon doux.
3. Laissez le cache du LED sécher complètement.
4. Bloquez à nouveau toutes les vitres de la porte d'enceinte.

Nettoyer le joint de la porte d'enceinte de cuisson

Si vous utilisez votre appareil en continu et à haute température (plus de 260 °C) principalement avec des aliments gras et gélatineux, il se peut que les joints s'usent rapidement. Nettoyez les joints chaque jour afin d'augmenter leur durabilité.

✓ La porte d'enceinte est ouverte.

1. Nettoyez les joints de la porte d'enceinte de cuisson à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
2. Laissez les joints de la porte sécher complètement.

Nettoyage du ramasse-gouttes de porte

Si vous utilisez votre appareil en continu et à haute température (plus de 260 °C), principalement avec des aliments gras et gélatineux, il se peut que le ramasse-gouttes de porte s'encrasse rapidement. Nettoyez-le tous les jours pour garantir un niveau d'hygiène optimal.

✓ La porte d'enceinte est ouverte.

1. Nettoyez le ramasse-gouttes de porte à l'eau tiède, à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
2. Assurez-vous d'avoir éliminé les résidus alimentaires, les dépôts de graisse et les incrustations.

Nettoyer l'orifice d'écoulement du ramasse-gouttes de porte et le joint plat de l'ouverture d'écoulement

✓ La porte d'enceinte est ouverte.

1. Ouvrir d'une main l'ouverture d'écoulement, au niveau du pied d'actionnement et le maintenir fermement.
2. Nettoyez le joint plat et l'orifice d'écoulement avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du liquide vaisselle doux, pour éliminer les incrustations. Maintenez fermement l'ouverture d'écoulement en position ouverte afin d'éviter tout décrochage accidentel du mécanisme.
3. Remettez le joint plat en position au cas où il ait glissé pendant le nettoyage.

20.5

Détartrer buse d'humidification



Outil nécessaire

- Clé hexagonale

1. Éteignez l'appareil.
2. Dévissez les écrous de la buse d'humidification à l'aide de la clé hexagonale (A).
3. Enlevez la buse d'humidification.
4. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Lorsque vous manipulez du détartrant, portez un masque et des gants de protection contre les produits chimiques pour vous protéger.** Placez la buse d'humidification dans le détartrant (B).
5. Laissez la buse d'humidification dans le détartrant jusqu'à ce que tout le calcaire soit dissout.
6. Sortez la buse détartrée du détartrant.
7. Rincez la buse minutieusement avec de l'eau et laissez-la sécher complètement.
8. Remontez la buse d'humidification en sens inverse.

20.6 Nettoyer le filtre à air

INFORMATION

Des jets d'eau pénètrent dans l'appareil si le filtre à air n'est pas monté correctement.

Seul un montage correct du filtre à air peut garantir une protection optimale contre les jets d'eau.

1. Faites glisser le filtre à air dans l'appareil jusqu'à ce qu'il se bloque.

INFORMATION

N'utilisez pas d'objets pointus

N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants, tels que des couteaux, pour ouvrir le cache du filtre, car cela pourrait endommager le porte-filtre.



Outil nécessaire

- Tournevis



1. Enfoncez le tournevis dans les encoches situées au niveau du cache du filtre.
2. Appuyez légèrement sur les ergots.
3. Retirez le filtre à air.
4. Lavez le filtre à air au lave-vaisselle et laissez-le sécher complètement.
 - > Si le filtre à air n'est pas complètement propre une fois passé au lave-vaisselle, il doit être remplacé.
5. Une fois le filtre à air nettoyé, repoussez-le dans l'appareil.
6. Remettez le cache du filtre dans l'appareil.

20.7 Nettoyer la douchette

1. Tirez le tuyau de la douchette complètement et maintenez-le.
2. Nettoyez la douchette et le tuyau à l'aide d'une éponge douce.
3. En cas de tartre tenace, utilisez du vinaigre de table dilué pour nettoyer la douchette et le tuyau.

20.8 Nettoyer le tableau de commande



⚠ ATTENTION ! Risque de coupure ! La molette de sélection rapide est coupante. Portez des gants de protection lorsque vous nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette.

1. Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
2. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
3. Réinsérez la molette de sélection rapide.

Si votre appareil est équipé d'un tableau de commande verrouillable, vous devez d'abord l'ouvrir ainsi que la protection avant de pouvoir nettoyer le tableau de commande.

Verrouillez l'écran avant de le nettoyer. Vous évitez ainsi le démarrage de répertoires de cuisson, l'exécution d'actions ou l'accès à des fonctions involontaires.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
 - > Au bout de quelques secondes, le verrouillage de l'écran est activé et le symbole s'affiche : 
2. Nettoyez l'écran à l'aide d'un chiffon doux.
3. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur la touche ci-contre tout en la maintenant enfoncée : 
 - > Ce symbole s'affiche : 
4. Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
5. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
6. Réinsérez la molette de sélection rapide.

20.9 Nettoyer les accessoires

INFORMATION

Ne laissez pas les accessoires dans l'appareil pendant le nettoyage automatique.

Ne laissez jamais d'accessoires dans l'appareil pendant le nettoyage automatique. Cela pourrait endommager votre appareil ou vos accessoires.

1. Laissez refroidir les accessoires avant de les laver.
2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, fécule et blancs d'œuf à l'aide d'un chiffon doux.

3. Si l'accessoire est très encrassé, faites-le tremper dans l'eau tiède et lavez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

20.10 Nettoyer le tuyau d'aération du tronçon d'évacuation

Si votre appareil a été raccordé à un siphon déjà présent lors de l'installation, un tuyau d'aération a été monté sur le tronçon d'évacuation. Si l'eau est douce ou si l'appareil est raccordé à un adoucisseur d'eau et si vous utilisez souvent les programmes de nettoyage **moyen** et **fort** la mousse qui se forme lors du nettoyage est conduite dans le tuyau d'aération. Afin de garantir une évacuation correcte de la mousse, nettoyez le tuyau d'aération une fois par semaine.

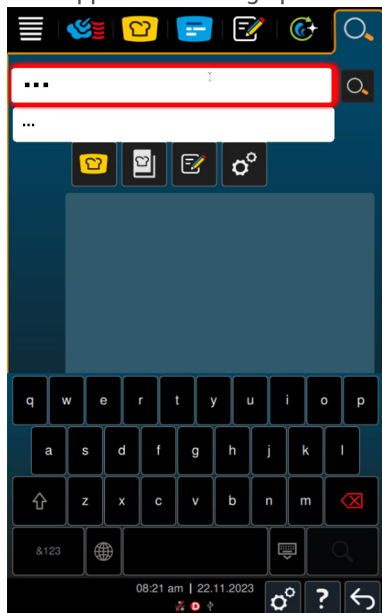
1. Remplissez le tuyau d'aération d'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre et sans résidu. L'eau doit être à 60°C.

21 Inspiration et aide

21.1 Assistant de recherche

L'assistant de recherche de votre système de cuisson facilite la recherche de modes de cuisson intelligents, de programmes personnalisés, de paramètres et d'exemples d'application.

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : .
2. Veuillez saisir un mot-clé. La recherche intégrée dans le texte garantit des résultats précis malgré les erreurs de frappe ou les orthographes similaires.



- > Pendant que vous tapez, des résultats de recherche sont proposés dans la langue réglée pour l'appareil. Le chemin affiché permet de localiser le résultat trouvé sur l'appareil.
 - > Les résultats de la recherche sont répartis dans les catégories **iCookingSuite** , **Exemples d'application** , **Programmes personnalisés**  et **Réglages** .
 - > Vous pouvez filtrer les résultats en fonction de modes de cuisson intelligents, de vos programmes personnalisés, de vos réglages et d'exemples d'application.
3. Cliquez sur l'icône souhaitée pour afficher les résultats de la recherche.

L'assistant de recherche vous permet de démarrer directement des répertoires de cuisson, vos programmes personnalisés ou des exemples d'application à partir de la recherche. Il vous aide également à comprendre quels plats se trouvent dans quels répertoires de cuisson. Il offre ainsi une solution complète pour une expérience culinaire optimisée.

21.2 Fonction d'aide sur l'appareil

Ce mode d'emploi est à votre disposition dans l'appareil pour vous aider à l'utiliser. Vous trouverez également des informations sur les quantités chargées et sur l'utilisation d'accessoires spéciaux.

Lorsque vous appuyez sur la touche , l'aide affichée sur l'écran de l'appareil vous indique toujours le contenu d'aide correspondant à la zone affichée.

21.3 Assistance téléphonique

ChefLine®

Si vous avez des questions liées à des applications ou des recettes, nous vous aiderons volontiers par téléphone. Une aide rapide et simple, de chef à chef, 365 jours par an. Il vous suffit d'appeler notre ^{ChefLine®} RATIONAL. Vous trouverez les numéros sur l'autocollant ChefLine® apposé sur la porte d'enceinte de cuisson ainsi que sur le site rational-online.com.

Partenaire S.A.V. RATIONAL

Nos appareils sont fiables et durent longtemps. Si un souci technique devait toutefois survenir, les RATIONAL Service Partners vous fourniraient une aide rapide. Fourniture de pièces de rechange garantie et dépannage d'urgence pendant les weekends inclus. Vous trouverez le numéro sous Paramètres > Service ou sur rational-online.com.

21.4 Aide en cas d'intervention

21.4.1 Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking

Lorsque vous connectez votre appareil à ConnectedCooking, vous pouvez sélectionner le transfert automatique des données de maintenance à ConnectedCooking à intervalles réguliers.

✓ Vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking [► 82].

1. Appuyez sur la touche : ⚙️
2. Appuyez sur la touche : 🔗 **ConnectedCooking**
3. À côté de **Transfert automatique des données de maintenance**, appuyez sur le bouton : **ON**

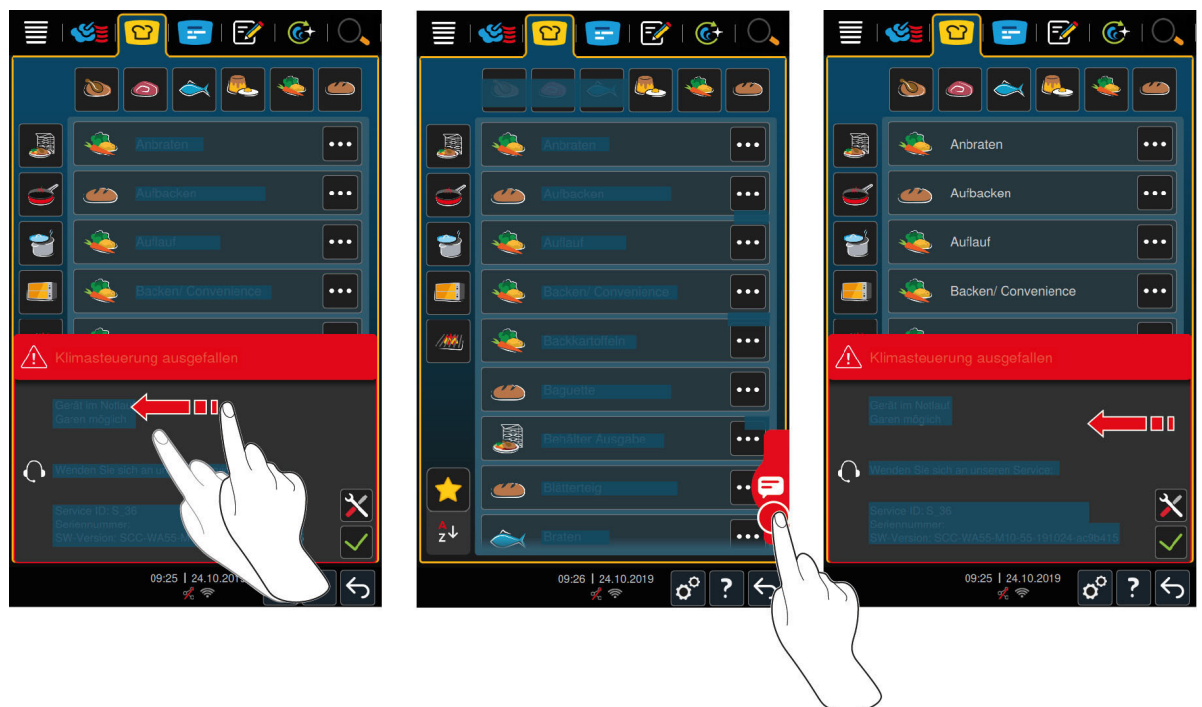
>> Les données de maintenance sont automatiquement transférées à ConnectedCooking. Vous pouvez consulter les données dans votre compte sur connectedcooking.com ou dans l'application ConnectedCooking-App.

21.4.2 Consulter les données de maintenance

Vous pouvez consulter les données de maintenance dans les paramètres. Vous trouverez de plus amples informations ici : Maintenance [► 76]

21.5 Résolution de problème

Si vous voyez apparaître un message d'erreur, vous pouvez le glisser sur le côté avec le doigt en attendant une assistance. Le message d'erreur est réduit et représenté sur le côté par un symbole rouge. Appuyez sur ce symbole pour afficher le message d'erreur de nouveau en grand.



Veuillez contacter votre RATIONAL Service Partner en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Conservez toujours le numéro de série de votre appareil ainsi que le numéro de version du logiciel installé. Les deux informations sont disponibles dans le message d'erreur.

21.5.1 Messages d'erreur Chauffage générateur de vapeur

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 10	Le système automatique SC est défectueux	Oui
Service 11	L'alimentation en eau du générateur de vapeur est défectueuse.	Oui
Service 12	La mesure de la quantité d'eau est défectueuse.	Oui
Service 13	La détection du niveau d'eau dans le générateur de vapeur est défectueuse.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 20.8	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 28.4	La limite de température de l'enceinte de cuisson est dépassée.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 42.1	L'alimentation en eau est défectueuse.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 43.1	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 46.1	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui

21.5.2 Messages d'erreur pour appareils au gaz

Si votre appareil est raccordé au gaz, les messages d'erreur suivants peuvent également s'afficher. Veuillez contacter votre Service Partner RATIONAL [► 107] en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Gardez toujours le numéro de série de votre appareil à portée de main.

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 32.1	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non
Service 32.2	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non
Service 32.3	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non
Service 33.1	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non
Service 33.2	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non
Service 33.3	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non
Service 34.32	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 60	L'initialisation de la boîte d'allumage est défectueuse. Éteignez et rallumez l'appareil. Si l'erreur s'affiche encore, appelez votre Service Partner.	–

21.5.3 Messages d'erreur Chauffage air pulsé

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 20.1	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Non
Service 28.1	La limite de température du générateur de vapeur est dépassée.	Non
Service 28.2	La limite de température de l'enceinte de cuisson est dépassée.	Non
Service 34.1	La communication interne des données est défectueuse.	Non
Service 34.2	La communication interne des données est défectueuse.	Non
Service 34.4	La communication interne des données est défectueuse.	Non
Service 42.3	L'alimentation en eau est défectueuse.	La fonction Humidification n'est pas disponible.
Service 42.6	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui
Service 43.3	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.

21.5.4 Messages d'erreur Humidité

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 20.2	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Oui
Service 20.4	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Oui
Service 30	La mesure du taux d'humidité est défectueuse.	Oui
Service 36	Le capteur de pression différentielle est défectueux.	Oui
Service 37	Le capteur de pression différentielle est défectueux.	Oui
Service 42.2	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui
Service 43.2	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.

21.5.5 Messages d'erreur iCareSystem – Nettoyage

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 25	La quantité d'eau nécessaire pour iCareSystem est insuffisante.	–
Service 26	Le robinet ne trouve pas la position ouvert .	Non
Service 27	Le robinet ne trouve pas la position fermé .	Non
Service 34.8	Le nettoyage automatique ne fonctionne pas.	Oui
Service 43.6	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 47.1	La pompe d'évacuation est défectueuse.	Oui
Service 47.2	La pompe d'évacuation est défectueuse.	Oui

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 48.1	La pompe de circulation est défectueuse.	Oui
Service 48.2	La pompe de circulation est défectueuse.	Oui
Service 110	Une erreur est survenue dans la pompe SC pendant le nettoyage automatique.	Non
Service 120	Une erreur est survenue dans la détection du niveau d'eau pendant le nettoyage automatique.	Non

21.5.6 Messages d'erreur iCareSystem – Care

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 40	La quantité de liquide d'entretien requise par iCareSystem est insuffisante.	Oui
Service 42.4	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui
Service 43.4	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 49.1	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui
Service 49.2	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui

21.5.7 Centre de notification

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 17	Le type d'appareil est défectueux.	Non
Service 29	La température de la platine est trop élevée	Non
Service 31.1	La sonde de température à cœur dans l'enceinte est défectueuse.	En effet, vous ne pouvez pas utiliser la sonde de température à cœur.
Service 31.2	La sonde de température à cœur dans l'enceinte est défectueuse.	En effet, vous ne pouvez pas utiliser la sonde de température à cœur.
Service 34.16	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 34.64	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 34 400	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 41	La buse d'humidification ou le tuyau d'humidification est entartré.	La fonction Humidification n'est pas disponible.
Service 50	L'horloge en temps réel du CPU n'est pas initialisée. Réglez la date et l'heure.	Oui
Service 51	La batterie est défectueuse	Oui
Service 52.1	L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas correctement.	Oui
Service 52.2	L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas correctement.	Oui
Service 72	La température de déclenchement d'une sonde de température à cœur a été dépassée.	Non

22 Entretien

Vous pouvez remplacer le joint de la porte d'enceinte vous-même. Vous trouverez de plus amples informations ici : Remplacer le joint de la porte d'enceinte [► 113]

Adressez-vous à un Service Partner RATIONAL pour les travaux de maintenance suivants :

- Remplacer le filtre à air

22.1 Remplacer le filtre à air

INFORMATION

N'utilisez pas d'objets pointus

N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants, tels que des couteaux, pour ouvrir le cache du filtre, car cela pourrait endommager le porte-filtre.

INFORMATION

Des jets d'eau pénètrent dans l'appareil si le filtre à air n'est pas monté correctement.

Seul un montage correct du filtre à air peut garantir une protection optimale contre les jets d'eau.

1. Faites glisser le filtre à air dans l'appareil jusqu'à ce qu'il se bloque.

INFORMATION

N'utiliser que des filtres à air secs.

Assurez-vous que le nouveau filtre à air est sec avant de le remplacer afin d'éviter tout dommage matériel.



Outil nécessaire

- Tournevis



1. Appuyez légèrement sur les ergots du cache.
2. Retirez le cache et retirez le boîtier du filtre à air.
3. Remplacez le filtre à air.
4. Positionnez le boîtier du filtre à air de sorte qu'il s'enclenche.
5. Repositionnez le cache.

22.2 Remplacer le joint de la porte d'enceinte



1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
2. Retirez le joint de la porte d'enceinte de son logement et jetez-le.
3. Humidifiez la lèvre de retenue du joint neuf avec de l'eau savonneuse.
4. Enfoncez d'abord les bords du joint dans le bord de son logement.
5. Puis enfoncez le reste du joint dans son logement.

23 Transport

23.1 Transporter un appareil

AVERTISSEMENT

Déplacer l'appareil ou le Combi-Duo avec les freins d'arrêt serrés peut endommager les roulettes.

Une détérioration des roulettes risque de faire basculer l'appareil ou le Combi-Duo et de vous blesser.

1. Desserrez les freins d'arrêt des roulettes avant de transporter ou de déplacer l'appareil ou le Combi-Duo.
2. Déplacez toujours l'appareil ou le Combi-Duo à deux afin de garantir un transport sûr.

AVERTISSEMENT

Une modification de l'orientation des roulettes directrices avec les freins d'arrêt serrés peut endommager les roulettes.

Une détérioration des roulettes directrices risque de faire basculer l'appareil ou le Combi-Duo et de vous blesser.

1. Si les roulettes directrices dépassent du dessous de l'appareil ou de la table de soubassement et que vous souhaitez les orienter différemment, desserrez d'abord le frein d'arrêt puis bougez les roulettes.
2. Ne donnez pas de coups de pied sur les roulettes directrices.

ATTENTION

Les appareils peuvent basculer lors du transport au-dessus des seuils ou sur des surfaces inclinées.

Le fait de pousser les appareils par-dessus des seuils ou sur des surfaces inclinées peut faire basculer l'appareil et vous blesser.

1. Faites preuve de prudence lorsque vous poussez les appareils par-dessus des seuils et sur des surfaces inclinées.

ATTENTION

Les appareils et Combi-Duo sur roulettes risquent de basculer lors de leur transport ou de leur déplacement

Si votre appareil est monté sur roulettes ou votre Combi-Duo sur support à roulettes et que vous oubliez de desserrer le frein d'arrêt avant de le transporter ou de le déplacer, l'appareil ou le Combi-Duo risquent de basculer et de vous blesser.

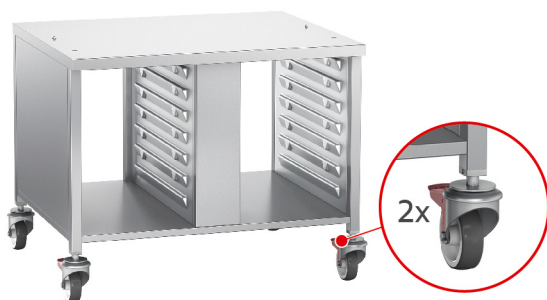
1. Desserrez les freins d'arrêt des roulettes avant de transporter ou de déplacer l'appareil ou le Combi-Duo.
2. Resserrez les freins d'arrêt des roulettes après le transport.

INFORMATION

Confiez le transport de votre appareil à votre Service Partner afin de garantir un déroulement dans les règles de l'art.

Vous pouvez déplacer les appareils sur tables de soubassement mobiles ou sur roulettes.

- ✓ Le générateur de vapeur est vidé et le boîtier Cleanjet est vidangé. **Les deux points mentionnés ne doivent être effectués que par un seul Service Partner.**
- 1. Avant de transporter l'appareil dans un autre endroit, il est nécessaire de débrancher tous les raccordements dans les règles de l'art : réseau électrique, alimentation en eau, évacuation des eaux usées.
- 2. Si vous avez transporté l'appareil dans un nouveau lieu, vous devez le raccorder dans les règles de l'art au réseau électrique, à l'alimentation en eau et à l'évacuation des eaux usées et serrer les freins d'arrêt de la table de soubassement mobile ou des roulettes directrices.



3. Si vous voulez déplacer l'appareil un peu en avant lors du nettoyage, desserrez les freins d'arrêt de la table de soubassement mobile ou des roulettes directrices.
4. Tirez l'appareil vers l'avant avec précaution.
5. Quand vous avez terminé le nettoyage de la cuisine, remettez l'appareil en place avec prudence et resserrez les freins d'arrêt.

24 Mise hors service et élimination

24.1 Mise hors service

Contactez votre Service Partner RATIONAL si vous voulez mettre l'appareil hors service.

24.2 Élimination



Les appareils usagés contiennent des matériaux recyclables. Éliminez les appareils usagés de façon écologique en les déposant dans des centres de recyclage appropriés.

25 Caractéristiques techniques

Veuillez également respecter les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique se trouve à gauche à côté du tableau de commande.

25.1 Appareils avec raccordement électrique

	Valeur
Poids (sans emballage) Type 20-half size	lbs
Poids (sans emballage) Type 20-full size	lbs
Classe de protection	VCC 50
Conditions ambiantes	41 à 104 °F
Émission de bruit aérien	≤ 60 dBA
Norme Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
Fréquence et puissance d'émission max. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

25.2 Appareils avec raccordement au gaz

	Valeur
Poids (sans emballage) Type 20-half size	598 lbs
Poids (sans emballage) Type 20-full size	790 lbs
Classe de protection	VCC 50
Conditions ambiantes	41 à 104 °F
Norme Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
Fréquence et puissance d'émission max. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Émission de bruit aérien	≤ 65 dBA

25.3 Types et noms des modèles

La désignation du type et les noms des modèles se distinguent sur la plaque signalétique. Vous trouverez les correspondances dans ce tableau.

Type	Nom du modèle
LMxxxF	iCombi Pro 20-half size
LMxxxG	iCombi Pro 20-full size

25.4

25.5 Conformité

25.5.1 Appareils avec raccordement électrique

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive 2014/53/UE relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché d'équipements radioélectriques
- Directive 2006/42/UE relative aux machines
- Directive 2014/30/UE relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique
- Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, y compris 2015/863/EU

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

- 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

Cet appareil est conforme aux directives suivantes pour les Etats-Unis et le Canada :

- UL 197 - Standard for Commercial Electric Cooking Appliances
- CSA C22.2 No. 109 – Commercial Cooking Appliances

25.5.2 Appareils avec raccordement au gaz

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Règlement (UE) 2016/426 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux
- Directive 2014/53/UE relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché d'équipements radioélectriques
- Directive 2006/42/UE relative aux machines
- Directive 2014/30/UE relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique
- Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, y compris 2015/863/EU

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

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

Cet appareil est conforme aux directives suivantes pour les Etats-Unis et le Canada :

- UL 197 - Standard for Commercial Electric Cooking Appliances
- CSA C22.2 No. 109 – Commercial Cooking Appliances

26 Regulatory Information

Canada

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause interference, and
- (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC: 25504-LM21

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

- (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
- (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

IC: 25504-LM21

USA

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class A digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications. Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference in which case the user will be required to correct the interference at his own expense.

FCC ID: 2AUI6Y-LM21

USA

Precautions To Be Observed Before And During Servicing To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy

- (a) Do not operate or allow the oven to be operated with the door open.
- (b) Make the following safety checks on all ovens to be serviced before activating the magnetron or other microwave source, and make repairs as necessary: (1) Interlock operation, (2) proper door closing, (3) seal and sealing surfaces (arcing, wear, and other damage), (4) damage to or loosening of hinges and latches, (5) evidence of dropping or abuse.
- (c) Before turning on microwave power for any service test or inspection within the microwave generating compartments, check the magnetron, wave guide or transmission line, and cavity for proper alignment, integrity, and connections.
- (d) Any defective or misadjusted components in the interlock, monitor, door seal, and microwave generation and transmission systems shall be repaired, replaced, or adjusted by procedures described in this manual before the oven is released to the owner.
- (e) A Microwave leakage check to verify compliance with the Federal performance standard should be performed on each oven prior to release to the owner.

PTFEs

This product contains PTFE.

For more information about (PFAS-) chemicals in this product, visit: <https://rat.ag/pfas>



Index

A

Accessoires spéciaux	107
Activer / désactiver le mode démo	64
Affichage	
ouvrir	59
Aide	
Fonction d'aide sur le système de cuisson	107
Sélectionner l'aide sur l'appareil	17
Allumer l'appareil	15
Appareil	
commander par des gestes	17
Arrêter le cycle de cuisson	31
Assistant de recherche	107

B

Buse d'humidification	
Détartrage	97, 103

C

climat de l'enceinte de cuisson	
Air pulsé	29
Combinaison vapeur et air pulsé	29
Cuisson vapeur	28
ConnectedCooking	
Enregistrer l'appareil avec smartphone	83
Enregistrer l'appareil sans téléphone intelligent	82
Consignes de sécurité	
générales	12
Cuisine du monde	
sélectionner la cuisine du monde primaire	65
sélectionner la cuisine du monde secondaire	66
Cuisson manuelle	
Chaleur pulsée	30
Combinaison vapeur et air pulsé	29
Vapeur	28
Cuisson sous vide	
Domaines d'utilisation	32
Plats diététiques	32
Production en cuisson & réfrigération	32
Service en chambre	32

D

Date	59
régler	60
Détartrage	
Buse d'humidification	97, 103
Données HACCP	
Exporter les données HACCP sur une période donnée	70
exporter toutes les données HACCP	69
Douchette	

nettoyer	98, 104
Types de jets	23
utiliser	23

E

Éclairage	
régler	61
Entretien	
Accessoires	100, 106
Douchette	98, 104
Molette de sélection rapide	99, 105
Remplacer le joint	113
Tableau de commande	99, 105
Éteindre l'appareil	15

F

Favoris	
Enregistrer le réglage en tant que favori	59
Filtre à air	
Nettoyage	98, 104
Fonction Cool Down	27
Format de la température	
régler	60

G

Gestes	17
--------	----

H

Heure	59
régler	60
Synchroniser l'heure via ConnectedCooking	60
Humidification	27

I

Images utilisateur	
Exporter les images	69
Importer les images	69
supprimer toutes mes images	69
Interruption	31
iProductionManager	
Contrôle de la combinaison	42
Logique de placement	42

L

l'économiseur d'écran	
activer au bout de x min	61
activer ou désactiver	61
Langue	
Régler la langue de l'interface utilisateur	59
Luminosité de l'écran	

réglér	61
réglér la temporisation au bout de x min	61

M

Molette de sélection rapide	18
nettoyer	99, 105

N

Nettoyage	
Cache des LED	96, 102
Filtre à air	98, 104
Joint de la porte d'enceinte	97, 103
Nettoyage rapide	85, 90
Porte d'enceinte de cuisson	96, 102
Nettoyage automatique	
Programmes de nettoyage	85, 90
Nettoyage forcé	87, 94
Nettoyer le cache pour LED	96, 102
Nettoyage	96, 102

O

Odeur de gaz	13
--------------	----

P

Panier de cuisson	
démarrer	54
enregistrer	53
programmation	52
vérifier	53
Porte d'enceinte de cuisson	
Nettoyage	96, 102
Nettoyer le cache du LED	96, 102
Nettoyez les joints	97, 103
Produits d'entretien	
Détergents inappropriés	96, 101
Produits d'entretien appropriés	95, 101
Profil	
activer	73
Profils utilisateur	
Exporter les profils	68
Importer les profils	68
Programme	
créer manuellement	48
créer un programme intelligent	50
démarrer un programme manuel	54
enregistrer	50
exporter	68
Importer	68
supprimer tous mes programmes	68
Programmes de nettoyage	
Fort	85, 90
Léger	85, 90
Moyen	85, 90
Programmes de nettoyage (rinçage sans produit nettoyant)	90

R

Réaliser l'entretien soi-même	112
-------------------------------	-----

Réglages	
Enregistrer en tant que favori	59
Réglages de base du système de cuisson	
exporter tous les réglages de base du système de cuisson	69
importer tous les réglages de base du système de cuisson	69
Régler le volume sonore général	61
Remplacer le joint	113
Répertoire de cuisson	
Démarrer un mode de cuisson intelligent	54
Programmes de nettoyage	85
Rincer	85, 90

S

Service	
Exporter le protocole des statistiques d'erreur	70
Exporter les protocoles développeur sur une période donnée	70
exporter tous les protocoles développeur	70
exporter tous les rapports de service	70
Sonde de température à cœur	
Aliments de petite taille	21
Filets de poisson	22
Gros morceaux de viande	21
Légumes	22
Message d'erreur	23
piquer	21, 22
Piquer dans l'aliment	20
Poissons entiers	22
Poulet entier	21
Steak	21
Supprimer	23
Viennoiseries	22

T

Tableau de commande	
nettoyer	99, 105
Température d'ébullition	26
Température de l'enceinte de cuisson	26
Air pulsé	29
Combinaison vapeur et air pulsé	29
Cuisson vapeur	28
Tonalité	
régler	61

U

Utiliser l'appareil	
Molette de sélection rapide	18

V

Vitesse du ventilateur	27
------------------------	----

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