

iCombi® Pro

Manuale d'uso originale



Indice

1	Introduzione.....	8
1.1	Guida dell'apparecchio	8
1.2	Responsabilità da prodotto	8
1.3	Gruppo target.....	8
1.4	Uso previsto.....	8
1.5	Utilizzo di questo manuale.....	8
1.5.1	Spiegazione dei simboli.....	8
1.5.2	Spiegazione dei pittogrammi.....	9
1.5.3	Spiegazione delle avvertenze.....	9
1.5.4	Illustrazioni.....	9
1.5.5	Modifiche tecniche.....	9
2	iCombi Pro.....	10
3	Norme di sicurezza generali	11
3.1	Norme di sicurezza per apparecchi con allacciamento del gas.....	12
3.2	Dispositivi di protezione individuale	12
4	Come lavorare con l'apparecchio.....	13
4.1	Prima messa in funzione.....	13
4.2	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....	13
4.3	Schermata iniziale	14
4.3.1	Data, ora e stato.....	15
4.3.2	Guida nel sistema di cottura.....	15
4.4	Interazione con l'apparecchio.....	16
4.4.1	Gesti	16
4.4.2	Manopola di regolazione centrale	16
4.5	Quantità di carico massimo	16
4.6	Apertura e chiusura della porta della camera di cottura	17
4.7	Caricamento dell'apparecchio.....	17
4.8	Inserimento del sensore termico	18
4.9	Utilizzo della doccia.....	21
4.10	Scarico grassi integrato.....	22
5	Cottura manuale	24
5.1	Modifica del risultato di cottura in base alle proprie esigenze	24
5.1.1	Parametri di cottura.....	24
5.1.2	Funzioni complementari.....	25
5.1.3	Richieste e informazioni	26
5.2	Vapore.....	26
5.2.1	Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura.....	26
5.2.2	Cottura dell'alimento a vapore	26
5.3	Combi Vapore e Aria calda.....	27
5.3.1	Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura.....	27
5.3.2	Cottura dell'alimento nella modalità Combi Vapore e Secco	27
5.4	Aria calda	28

5.4.1	Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura.....	28
5.4.2	Cottura dell'alimento in modalità Secco.....	28
5.5	Interruzione della cottura manuale.....	29
6	Cottura sottovuoto.....	30
6.1	Percorsi di cottura Sottovuoto.....	30
7	Pastorizzare.....	31
7.1	Percorsi di cottura Pastorizzare.....	31
8	Affumicatura.....	32
8.1	Percorsi di cottura Affumicatura.....	32
9	Cottura a bassa temperatura.....	33
10	Finishing.....	34
10.1	Impostare piatto à la carte.....	34
10.2	Impostare banchetto al piatto.....	34
11	iProductionManager.....	36
11.1	Creare comande manuali.....	36
11.2	Bacheca delle comande.....	37
11.2.1	Aggiungere processi di cottura intelligenti.....	37
11.2.2	Aggiungere programmi e carrelli.....	37
11.2.3	Editor della bacheca delle comande.....	38
11.3	Timer.....	39
11.4	Piazzare comande.....	39
11.4.1	Verifica della combinazione.....	40
11.4.2	Logica di posizionamento.....	40
11.4.3	Colma le lacune di pianificazione.....	41
11.4.4	Ottimizzazione temporale.....	41
11.4.5	Ottimizzazione energetica.....	42
11.5	Modificare e cancellare comande.....	43
11.6	Pianificazione delle cotture a target time.....	43
11.7	Progettazione.....	44
11.7.1	Creare una pianificazione.....	44
11.7.2	Avviare una pianificazione.....	45
12	Modalità programmazione.....	46
12.1	Creazione del programma manuale.....	46
12.2	Creazione di un programma intelligente.....	48
12.3	Programmazione dei carrelli.....	50
12.4	Modificare e cancellare programmi.....	51
12.5	Avviare programmi e carrelli.....	52
13	Passare da una modalità all'altra.....	53
14	Impostazioni.....	54
14.1	Preferiti.....	54
14.2	Indicatore.....	54
14.2.1	Lingua.....	54

14.2.2	Data e ora.....	54
14.2.3	Impostazione del formato temperatura.....	55
14.2.4	Visualizzazione programmi	55
14.3	Luce.....	56
14.3.1	Luminosità display	56
14.4	Suono	56
14.4.1	Volume generale.....	56
14.4.2	Richiesta caricamento / azione.....	57
14.4.3	Fine Program Step	57
14.4.4	Fine tempo di cottura.....	57
14.4.5	Interruzione processo / Rilevato errore	58
14.5	Sistema di cottura.....	58
14.5.1	Informazioni sul modello di apparecchio	58
14.5.2	Consumo energetico.....	58
14.5.3	iProductionManager modalità risparmio energetico.....	59
14.5.4	Blocco schermo.....	59
14.5.5	Modalità demo	59
14.5.6	Power Steam	59
14.5.7	Ugello di controllo.....	59
14.5.8	Watchdog	60
14.5.9	Danger	60
14.5.10	Controllo remoto IP.....	60
14.5.11	Svuotamento del generatore di vapore	60
14.5.12	VarioSmoker	60
14.6	Cottura	60
14.6.1	Cucina nazionale primaria	61
14.6.2	Cucina nazionale secondaria	61
14.6.3	Piatti à la carte	61
14.6.4	Banchetto al piatto.....	61
14.6.5	Numero ripiani	61
14.6.6	Sequenza ripiani.....	61
14.6.7	Aumenti di carico nei programmi manuali in iProductionManager.....	62
14.6.8	Tempo di arresto clima	62
14.6.9	iProductionManager 3D.....	62
14.7	Gestione dei dati.....	63
14.7.1	Esporta dati	63
14.7.2	Programmi di cottura	63
14.7.3	Profili utente	64
14.7.4	Immagini utente.....	64
14.7.5	Impostazioni di base del sistema di cottura	65
14.7.6	Dati HACCP	65
14.7.7	Assistenza	65
14.7.8	MyDisplay	66
14.8	Impostazioni di rete	66
14.9	Profilo utente	68

14.9.1	Attiva profilo.....	68
14.9.2	Modifica profilo.....	68
14.9.3	Aggiungi profilo.....	70
14.9.4	Modifica schermata.....	70
14.9.5	Crea una nuova configurazione.....	71
14.10	Assistenza	71
14.10.1	Versione software installata.....	71
14.10.2	Info aggiornamenti software	72
14.11	ConnectedCooking	72
15	Gestione della cucina.....	74
15.1	Gestione dell'igiene.....	74
15.1.1	Dati HACCP registrati	74
15.1.2	Esportare dati HACCP.....	74
15.1.3	I dati HACCP vengono trasferiti automaticamente a ConnectedCooking.	74
15.2	Collegamento di apparecchi a una rete	74
15.2.1	Creazione di una connessione WLAN	75
15.2.2	Collegare il cavo di rete	75
15.2.3	Creare una connessione di rete	76
15.3	ConnectedCooking	76
15.3.1	Collegare l'apparecchio a ConnectedCooking	77
15.4	Eseguire un aggiornamento software	78
16	Lavaggio automatico - iCareSystem	79
16.1	Norme di sicurezza generali	79
16.2	Modalità di lavaggio.....	79
16.3	Programmi di lavaggio.....	80
16.4	Stato pulizia e stato cura	80
16.5	Avvio del lavaggio automatico	81
16.6	Interruzione del lavaggio automatico	82
16.7	Lavaggio forzato in base alle ore di esercizio.....	82
16.8	Piano di pulizia.....	83
17	Pulizia	84
17.1	Norme di sicurezza generali	84
17.2	Intervalli di pulizia.....	84
17.3	Prodotti per la pulizia	84
17.4	Pulizia della porta della camera di cottura.....	85
17.5	Decalcificazione dell'ugello di vaporizzazione.....	86
17.6	Pulizia del filtro dell'aria	87
17.7	Pulizia della doccia.....	87
17.8	Pulizia del pannello di comando	88
17.9	Pulizia degli accessori.....	88
17.10	Pulizia del tubo di aerazione del tratto di scarico	89
18	Ispirazione e guida.....	90
18.1	Assistente di ricerca	90
18.2	Guida dell'apparecchio	90

18.3	Supporto telefonico	90
18.4	Supporto service.....	91
18.4.1	Trasferimento automatico dei dati di servizio a ConnectedCooking	91
18.4.2	Consultazione dei dati di servizio	91
18.5	Risoluzione dei problemi.....	91
18.5.1	Messaggi di errore riscaldamento del generatore di vapore.....	92
18.5.2	Messaggi di errore per apparecchi a gas	92
18.5.3	Messaggi di errore riscaldamento dell'aria calda	93
18.5.4	Messaggi di errore umidità.....	93
18.5.5	Messaggi di errore iCareSystem - Lavaggio	93
18.5.6	Messaggi di errore iCareSystem - Care.....	94
18.5.7	Centro notifiche.....	94
19	Manutenzione	95
19.1	Sostituzione del filtro dell'aria.....	95
19.2	Sostituzione della guarnizione della porta della camera di cottura	96
20	Trasporto	97
20.1	Trasporto dell'apparecchio	97
21	Messa fuori servizio e smaltimento	99
21.1	Messa fuori servizio	99
21.2	Smaltimento.....	99
22	Dati tecnici	100
22.1	Apparecchi con collegamento elettrico.....	100
22.2	Apparecchi con collegamento del gas	100
22.3	Tipi e nomi dei modelli.....	100
22.4	Conformità	100
22.4.1	Apparecchi con collegamento elettrico	100
22.4.2	Apparecchi con collegamento del gas	101
	Indice analitico	102

1 Introduzione

Gentile cliente,

ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del nuovo iCombi Pro. La invitiamo a leggere attentamente il manuale prima della messa in funzione. Il manuale garantisce un utilizzo sicuro dell'apparecchio. Lo conservi in un luogo sicuro in modo che sia sempre accessibile al personale di servizio dell'apparecchio.

L'iCombi Pro è il Combi-Vapore più intelligente in assoluto. Cuoce un'incredibile varietà di piatti diversi per oltre 20.000 ospiti. Che si tratti di pesce, carne, pollame, contorni, prodotti da forno o di cottura arrosto, al vapore, alla griglia e al forno poco importa. Grazie alla sua intelligenza di cottura e alla gestione intelligente del clima tutto riesce automaticamente a puntino, anche a pieno carico.

Buon lavoro con l'iCombi Pro.

.

RATIONAL Italia Srl

1.1 Guida dell'apparecchio

Il presente manuale e diversi esempi d'uso, provenienti da tutto il mondo, sono disponibili nell'apparecchio come guida operativa. Tutte le informazioni su questa funzione sono disponibili qui: Guida dell'apparecchio ► 90]

1.2 Responsabilità da prodotto

RATIONAL non è responsabile per eventuali danni causati da modifiche tecniche non autorizzate o da un uso improprio.

1.3 Gruppo target

Il presente documento è rivolto alle persone che lavorano nelle cucine professionali e industriali.

L'utilizzo, il lavaggio o la manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguiti dai seguenti gruppi di persone:

- persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali
- persone prive di esperienza e conoscenza
- bambini

Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio. I bambini non possono giocare con l'apparecchio.

1.4 Uso previsto

L'iCombi Pro è stato sviluppato per preparare piatti caldi.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito commerciale, ad esempio in cucine di ristoranti, professionali, industriali, di ospedali, panetterie o macellerie. Questo apparecchio non può essere utilizzato all'esterno né deve essere impiegato per la produzione industriale continua di prodotti alimentari.

Qualsiasi altro impiego è considerato improprio e pericoloso. RATIONAL AG non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio.

1.5 Utilizzo di questo manuale

1.5.1 Spiegazione dei simboli

Nel presente documento vengono utilizzati i seguenti simboli per fornire informazioni e consigli operativi:

- ✓ Questo simbolo indica i requisiti da soddisfare prima di poter eseguire un'azione.
 1. Questo simbolo indica un'azione da eseguire.
 - > Questo simbolo indica un risultato intermedio utilizzabile per verificare il risultato di un'azione.
 - >> Questo simbolo indica un risultato utilizzabile per verificare il risultato finale di un'istruzione.
 - Questo simbolo indica un'enumerazione.
 - a. Questo simbolo indica un elenco.

1.5.2 Spiegazione dei pittogrammi

Nel presente documento vengono utilizzati i seguenti pittogrammi:

 Attenzione! Leggere il manuale prima di utilizzare l'apparecchio.

 Segnale di avvertimento generale

 Consigli utili per un facile utilizzo dell'apparecchio.

1.5.3 Spiegazione delle avvertenze

Se l'utente vede una delle seguenti avvertenze, sarà avvisato di situazioni pericolose e riceverà istruzioni per evitarle.

PERICOLO

Se l'utente vede il segnale di PERICOLO, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare lesioni gravi o morte.

AVVERTENZA

Se l'utente vede il segnale di AVVERTENZA, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare lesioni gravi o morte.

ATTENZIONE

Se l'utente vede il segnale di ATTENZIONE, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare lesioni.

NOTA

Se l'utente vede questa nota, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare danni all'apparecchio.

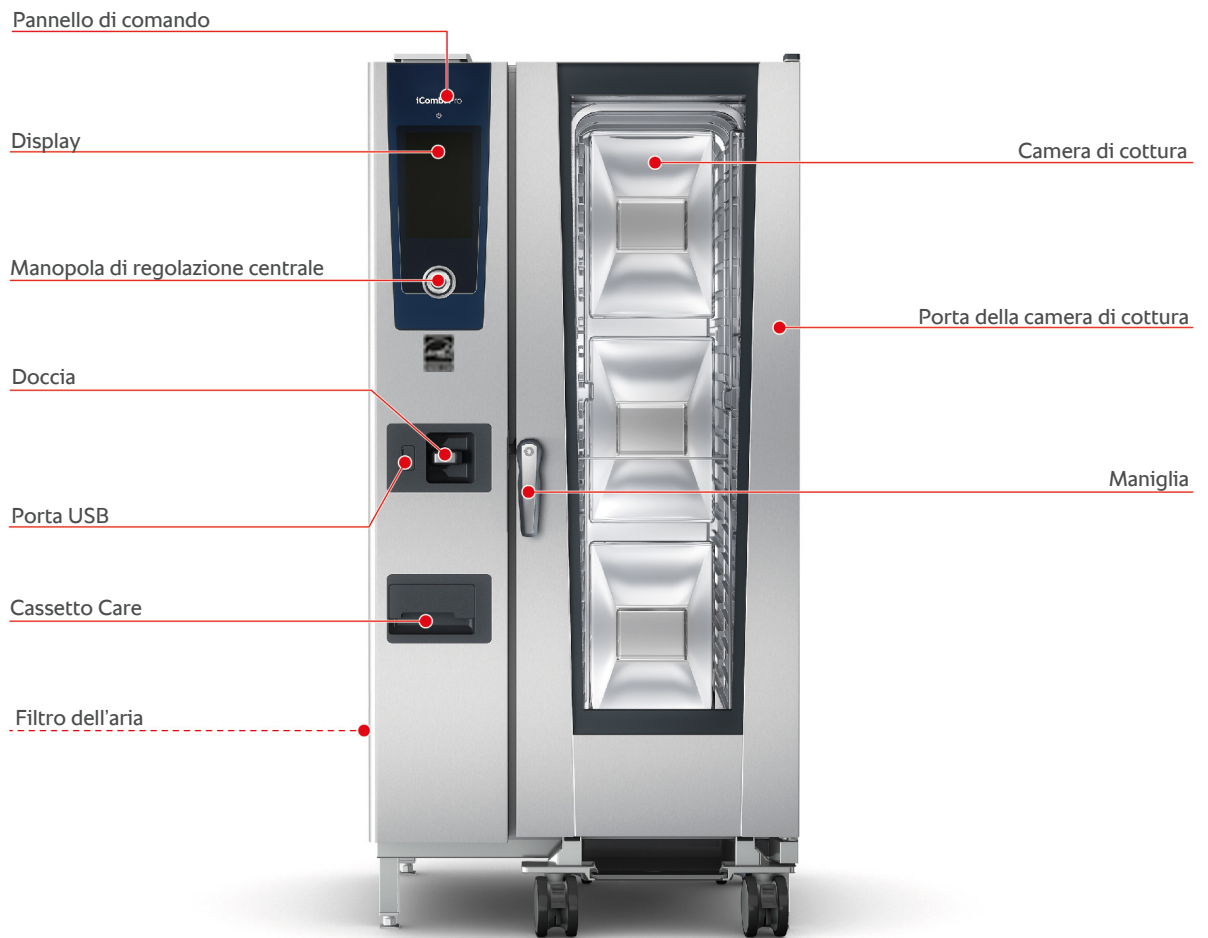
1.5.4 Illustrazioni

Le illustrazioni utilizzate in questo manuale d'uso possono differire dall'apparecchio vero e proprio.

1.5.5 Modifiche tecniche

Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.

2 iCombi Pro



Modello 20-1/1



Modello 20-2/1

3 Norme di sicurezza generali

Il sistema di cottura è stato progettato in tutta sicurezza e non presenta alcun pericolo durante il normale e corretto utilizzo. L'utilizzo corretto del sistema di cottura è descritto nel presente manuale.

- Fare installare l'apparecchio esclusivamente dal proprio Service Partner RATIONAL.
- Fare eseguire la manutenzione esclusivamente dal proprio Service Partner RATIONAL.
- Il sistema di cottura deve essere sottoposto a manutenzione almeno una volta all'anno da un Service Partner RATIONAL autorizzato per garantire condizioni tecniche impeccabili.
- Non modificare l'apparecchio né la sua installazione approvata dal Service Partner RATIONAL.
- Non rimuovere la canalina di scolo.
- Non utilizzare il sistema di cottura se è danneggiato o se il cavo di collegamento presenta segni di danneggiamento. Un sistema di cottura danneggiato non è sicuro e può causare lesioni e incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se un vetro della camera di cottura è danneggiato. Contattare il proprio service partner RATIONAL e fargli sostituire il vetro della camera di cottura.
- Non appoggiare alcun oggetto sul sistema di cottura.
Non appoggiare contenitori caldi o contenenti liquidi bollenti sul sistema di cottura.
- Non riporre sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio.
- Utilizzare il sistema di cottura soltanto a una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +40 °C.
- Evitare fonti di calore nelle vicinanze dell'apparecchio, ad es. griglie o friggitrici.
- Durante il funzionamento, assicurarsi che il pavimento che circonda l'apparecchio sia asciutto e non scivoloso.
- Per evitare il rischio di infortuni o danni al sistema di cottura, è assolutamente necessario che il personale di servizio riceva una formazione regolare e istruzioni di sicurezza.
- Questo sistema di cottura può essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche, insufficiente esperienza o inadeguate conoscenze purché sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative ai pericoli che ne possono derivare. Le superfici e gli accessori possono essere caldi, si prega di tenerli sotto controllo. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere effettuate da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto.

Norme di sicurezza da osservare prima dell'uso

- Assicurarsi che il sistema di cottura abbia una temperatura di almeno +5 °C.
- Accertarsi che il deflettore davanti alla ventola sia bloccato in alto e in basso.
- Accertarsi che i telai appesi o il carrello portateglie siano bloccati.
- Accertarsi che non vi siano residui di pastiglie detergenti nella camera di cottura.
- Se si rimette in funzione l'apparecchio dopo un lungo periodo di inattività, sciacquare la doccia lasciando scorrere almeno 10 litri d'acqua.
- Quando si riscaldano alimenti in confezioni, utilizzare solo le impostazioni indicate dal distributore della confezione.

Norme di sicurezza da osservare durante l'uso

- Per evitare scottature e ustioni:
 - Durante l'utilizzo aprire con cautela la porta della camera di cottura. Può fuoriuscire del vapore caldo.
 - Indossare i dispositivi di protezione individuale se si rimuovono accessori o oggetti dalla camera di cottura calda.
 - Durante il funzionamento, toccare solo il pannello di comando dell'apparecchio e la maniglia della porta della camera di cottura. Le superfici esterne possono superare i 60°C.
 - Inserire i contenitori con gli alimenti solo nei ripiani visibili, altrimenti, gli alimenti caldi potrebbero rovesciarsi quando vengono rimossi dall'apparecchio.
- Per evitare il rischio di incendio ed esplosione:
 - Evitare di inserire nel sistema di cottura liquidi altamente infiammabili, ad es. bevande alcoliche come il vino. I liquidi altamente infiammabili possono infiammarsi durante l'evaporazione.

- In caso di preparazioni alla griglia o arrosto, inserire sotto l'alimento un contenitore per la raccolta del grasso.
- Per evitare danni materiali dovuti a un uso improprio degli accessori:
 - Utilizzare solo accessori originali RATIONAL.
 - Per l'affumicatura degli alimenti utilizzare esclusivamente il VarioSmoker.
- Se nella camera di cottura sono presenti degli alimenti già portati alla temperatura di consumo, non informarvi alimenti freddi.
- Gli alimenti in confezioni possono essere portati alla temperatura di servizio solo se ciò avviene nel clima di cottura specificato dal produttore.

Per evitare di ferirsi quando si lavora con carrelli da trasporto, portateglie o portapiatti:

- Spingere con cautela i carrelli da trasporto, portateglie o portapiatti oltre le soglie e su pavimenti irregolari in modo che non si ribaltino.
- Attivare i freni di stazionamento ai carrelli da trasporto, portateglie o portapiatti in modo che non si muovano su pavimentazioni irregolari.
- Fissare il carrello da trasporto all'apparecchio, prima di inserire un carrello portateglie o portapiatti all'interno dell'unità o estrarlo da essa.
- Chiudere il blocco dei contenitori del carrello portateglie e coprire i contenitori con alimenti caldi quando si sposta il carrello portateglie, altrimenti, gli alimenti caldi possono fuoriuscire.

Norme di sicurezza da osservare dopo l'uso

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Per evitare la corrosione della camera di cottura, lasciare leggermente aperta la porta in caso di pause operative prolungate o durante la notte.
- In caso di lunghi periodi di inattività, togliere l'alimentazione di acqua, corrente e gas dall'apparecchio.
- In caso di lunghi periodi di inattività e prima del trasporto dell'apparecchio, svuotare il generatore di vapore.

3.1 Norme di sicurezza per apparecchi con allacciamento del gas

- Per evitare il rischio di incendio:
 - Se l'apparecchio è collegato a un camino, contattare regolarmente il proprio installatore del gas per la pulizia del tubo di scarico dell'apparecchio. Assicurarsi che vengano rispettate le norme specifiche di ogni Paese.
 - Non appoggiare oggetti sui tubi del gas di scarico.
- Per evitare incidenti mortali:
 - Se l'apparecchio viene utilizzato con una cappa aspirante, accenderla sempre durante il funzionamento. In caso contrario, i gas di combustione possono accumularsi.
- Come agire quando si sente odore di gas:
 - Non premere gli interruttori delle luci e degli apparecchi, non scollegare le prese né utilizzare cellulari o telefoni fissi. Possono generarsi delle scintille e il rischio di esplosione aumenta.
 - Aprire le finestre e le porte per ventilare l'ambiente con aria fresca. Non accendere cappe di aspirazione né ventole per aerare l'ambiente. Possono generarsi delle scintille e il rischio di esplosione aumenta.
 - Chiudere il dispositivo di arresto del tubo del gas.
 - Lasciare l'edificio e contattare il fornitore di gas o i vigili del fuoco.

3.2 Dispositivi di protezione individuale

- Quando si lavora con l'apparecchio, indossare solo indumenti che non causino infortuni sul lavoro, in particolare quelli provocati da calore, schizzi di liquidi caldi o sostanze corrosive.
- Indossare guanti protettivi per proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano oggetti caldi e parti in lamiera a spigoli vivi.
- Durante gli interventi di lavaggio, indossare occhiali protettivi aderenti e guanti di protezione chimica per proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano prodotti per la pulizia.

4 Come lavorare con l'apparecchio

4.1 Prima messa in funzione

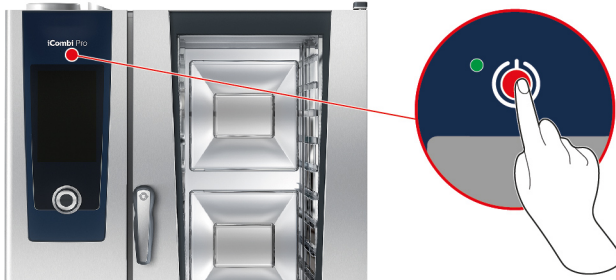
La prima volta che si mette in funzione l'apparecchio, deve essere già stato installato correttamente da un service partner RATIONAL. L'autodiagnosi è già stata effettuata e l'apparecchio è quindi pronto per l'uso. Tutte le informazioni sull'installazione sono disponibili nel manuale per l'installazione fornito in dotazione.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1. Pulire l'apparecchio e gli accessori prima di utilizzare l'unità per la prima volta.

Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Pulizia ► 84]

4.2 Accensione e spegnimento dell'apparecchio



Accensione del sistema di cottura

1. Per accendere il sistema di cottura, tenere premuto il tasto finché il LED non si illumina di verde: 
 - > Il sistema di cottura si avvia. Appare la schermata iniziale ► 14].

Funzionamento senza alimentazione dell'acqua

NOTA

Per evitare il surriscaldamento e il danneggiamento del sistema di cottura è necessario che l'apparecchio sia allacciato all'acqua.

Senza allacciamento all'acqua, il sistema di cottura non può essere utilizzato in modalità vapore o combinata. È disponibile solo la modalità aria calda con calore secco. Le misure descritte sono indispensabili per evitare il surriscaldamento del sistema di cottura e possibili danni.

Non è possibile un funzionamento continuo senza acqua.

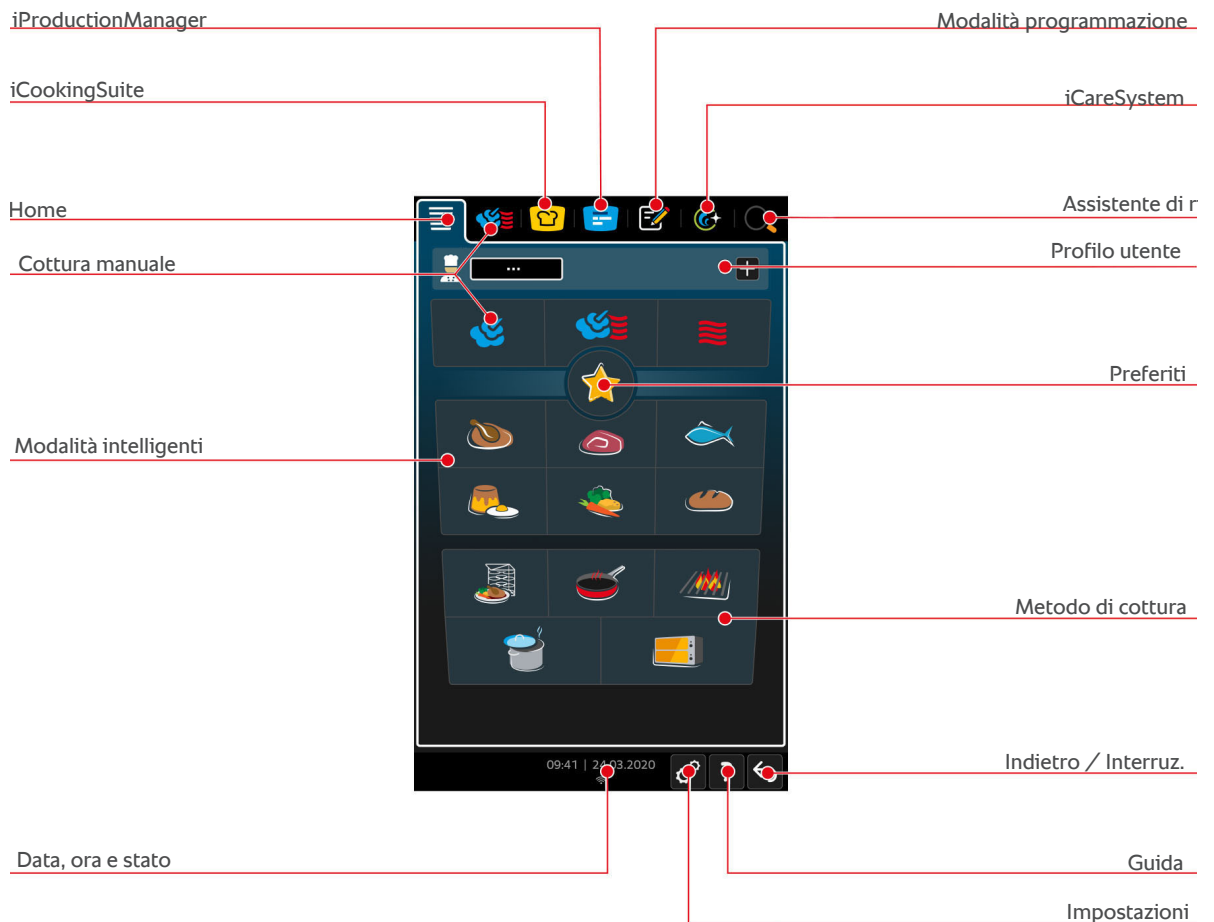
Se si utilizza il sistema di cottura senza collegarlo all'alimentazione dell'acqua, il sistema richiederà di versare 3 litri d'acqua nella camera di cottura. Nel piè di pagina viene visualizzato il simbolo:  Il funzionamento temporaneo senza alimentazione dell'acqua è possibile alle seguenti condizioni:

1. Versare 3 litri d'acqua sul fondo della camera di cottura per evitare il surriscaldamento del sistema di cottura.
2. Per confermare l'azione, premere il tasto: 
3. Dopo non più di 5 ore di funzionamento, eseguire un raffreddamento a < 100 °C.
4. Versare quindi altri 3 litri d'acqua nella camera di cottura.
5. Non appena l'acqua è di nuovo disponibile, avviare un lavaggio.

Spegnimento del sistema di cottura

1. Per spegnere il sistema di cottura, tenere premuto il tasto finché il LED non diventa arancione: 
 - > Verrà chiesto di spegnere il sistema di cottura.
 2. Per spegnere il sistema di cottura, scorrere la barra verso destra.
- >> Il sistema di cottura si spegne.

4.3 Schermata iniziale



- iProductionManager [► 36]
- Cottura intelligente - iCookingSuite
- Home
Premendo questo tasto si accede alla schermata iniziale.
- Modalità manuali [► 24]
- Preferiti
- Modalità intelligenti
Premendo uno di questi tasti vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti assegnati alla modalità intelligente.
- Metodi di cottura
Premendo questo tasto vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti assegnati al metodo di cottura.
- Modalità programmazione [► 46]
- Lavaggio automatico - iCareSystem [► 79]
- Data, ora e stato [► 15]
- Impostazioni [► 54]
- Guida dell'apparecchio [► 90]
- Indietro / Interrompi
Premendo questo tasto si ritorna alla schermata precedente. Tenendo premuto questo tasto si interrompe un processo di cottura.

Vedi anche

 Assistente di ricerca [► 90]

4.3.1 Data, ora e stato

Nel piè di pagina è sempre possibile visualizzare la data e l'ora corrente, nonché lo stato delle seguenti porte e connessioni:

**Chiavetta USB collegata**

Questo simbolo indica che è stata collegata una chiavetta USB o un accessorio USB al sistema di cottura.

**Connessione di rete**

Questo simbolo indica che si è connessi al router, ma non a Internet: 

Questo simbolo indica che il sistema di cottura è collegato a una rete LAN. Se si verifica un errore di rete, appare il seguente simbolo: 

**Connessione WLAN**

Questo simbolo indica che il sistema di cottura è collegato alla rete LAN e che la qualità del collegamento è ottima.

Se la qualità del collegamento diminuisce, appaiono i seguenti simboli:  

Questo simbolo indica che si è connessi al router, ma non a Internet: 

Se si verifica un errore di collegamento, appare il seguente simbolo: 

**Messaggio di errore**

Questo simbolo indica che sul display appare un messaggio di errore.

**Collegamento ConnectedCooking**

Questo simbolo indica che il sistema di cottura è collegato a ConnectedCooking. Se il sistema di cottura non è collegato a ConnectedCooking, appare il seguente simbolo: 

**Collegamento dell'acqua**

Questo simbolo indica che il sistema di cottura non è collegato all'alimentazione dell'acqua. Accendendo il sistema di cottura, verrà richiesto di versare 3 litri d'acqua nella camera di cottura.

**Ottimizzazione energetica attiva (opzione: collegamento all'impianto di ottimizzazione energetica)**

Il sistema di cottura RATIONAL può essere dotato di un'interfaccia opzionale per un impianto di ottimizzazione energetica. Se la potenza disponibile del sistema di cottura è limitata dall'impianto di ottimizzazione energetica, nel piè di pagina del display viene visualizzato il simbolo . Se il simbolo  non è visibile, è disponibile l'intera potenza del collegamento alla rete elettrica.

4.3.2 Guida nel sistema di cottura**Selezione della Guida nel sistema del cottura**

Selezionando il simbolo del punto interrogativo si accede alla guida integrata nel sistema di cottura. Qui viene descritto il funzionamento del sistema di cottura in formato digitale. La guida è relativa al contesto, quindi la guida relativa al contenuto della schermata corrente viene sempre visualizzata per prima. Inoltre, la funzione Guida offre informazioni dettagliate sui singoli percorsi di cottura e consigli utili su di essi.

4.4 Interazione con l'apparecchio

NOTA

Uso improprio del display

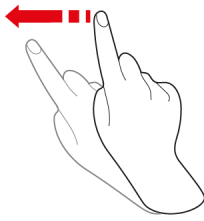
Il display può essere danneggiato se viene utilizzato con un oggetto appuntito o tagliente.
1. Utilizzare il sistema di cottura solo con le mani.

4.4.1 Gestì

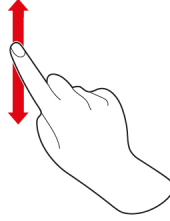
Per utilizzare il sistema di cottura bastano pochi semplici gesti.



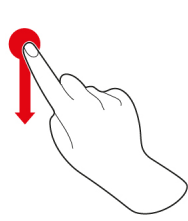
Premere



Strisciare



Scorrere



Drag and drop

4.4.2 Manopola di regolazione centrale



Al posto dei Gestì [► 16] è possibile modificare le impostazioni ruotando la manopola di regolazione centrale. Confermare le azioni premendo la manopola di regolazione centrale.

4.5 Quantità di carico massimo

NOTA

Danni all'apparecchio causati da quantità di carico troppo elevate

Se si supera la quantità massima di carico, l'apparecchio può essere danneggiato.
1. Caricare l'apparecchio solo con la quantità massima di carico ivi specificata.

Modello	Quantità max di carico [kg]	Carico max per ripiano
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.6 Apertura e chiusura della porta della camera di cottura



Apertura della porta della camera di cottura

1. Ruotare la maniglia della porta della camera di cottura verso destra.
2. Se l'apparecchio è dotato di una chiusura di sicurezza, premere prima il pedale e poi ruotare la maniglia della porta della camera di cottura verso destra in posizione orizzontale.
3. Aprire lentamente la porta della camera di cottura. **⚠ ATTENZIONE! Pericolo di scottature! Se l'apparecchio è in funzione, il vapore caldo può fuoriuscire a fiotti dalla camera di cottura.**

>> La ventola viene rallentata.

Chiusura della porta della camera di cottura

1. Chiudere la porta della camera di cottura e ruotare la maniglia verso sinistra in posizione verticale.

4.7 Caricamento dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni da rottura di vetri

Assicurarsi sempre che gli accessori siano inseriti completamente nel sistema di cottura. In caso contrario, il vetro interno potrebbe rompersi alla chiusura della porta della camera di cottura e causare lesioni da taglio.

NOTA

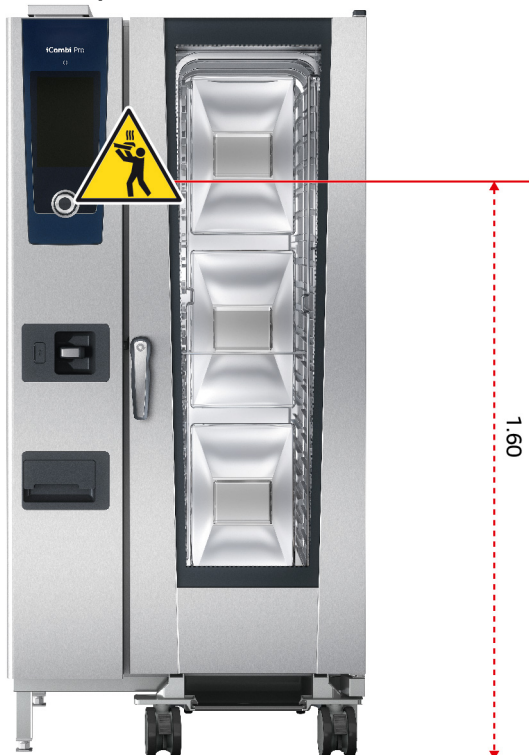
Accessori speciali

Assicurarsi sempre che gli accessori siano inseriti completamente nel sistema di cottura. In caso contrario, il vetro interno potrebbe rompersi alla chiusura della porta della camera di cottura.

1. Aprire la porta della camera di cottura.
 - > Il freno della ventola viene attivato per frenarla.
2. Inserire l'alimento nel sistema di cottura.

3. Quando un alimento viene cotto alla griglia o arrostito, inserire un contenitore sotto di esso per raccogliere il grasso che cola. .
4. Chiudere la porta della camera di cottura. Assicurarsi che la porta della camera di cottura sia completamente chiusa e che la maniglia sia in posizione verticale. **NOTA! Nel caso in cui il sistema di cottura sia rimasto senza tensione o spento per meno di 15 minuti, il processo in corso viene ripreso dal punto in cui è stato interrotto.**

Livello ripiano oltre 1,60 m



Se il sistema di cottura è stato installato in modo che il livello del ripiano superiore si trovi a 1,60 m dal pavimento, in questo punto è necessario applicare il segnale di avvertimento fornito in dotazione.

4.8 Inserimento del sensore termico

I paragrafi seguenti descrivono il funzionamento con il sensore termico e con i 2 sensori termici USB collegabili esternamente, disponibili come optional. Con un sensore termico USB per sottovuoto è possibile monitorare la temperatura degli alimenti cotti sottovuoto senza compromettere il sottovuoto nel sacchetto. Inoltre, è possibile utilizzare un sensore termico USB esterno se, ad esempio, è disponibile una variante senza sensore termico interno.

ATTENZIONE

Sensore termico caldo

Se si tocca il sensore termico caldo senza guanti protettivi, sussiste il rischio di ustioni.

1. Indossare sempre guanti protettivi quando si lavora con il sensore termico caldo.

ATTENZIONE

Sensore termico appuntito

Se il sensore termico non viene maneggiato con cura mentre si lavora, è possibile ferirsi con la punta. Ciò vale in particolare per il sensore termico USB per sottovuoto.

1. Indossare sempre guanti protettivi quando si lavora con il sensore termico caldo.
2. Inserire il sensore termico USB per sottovuoto nel supporto laterale.

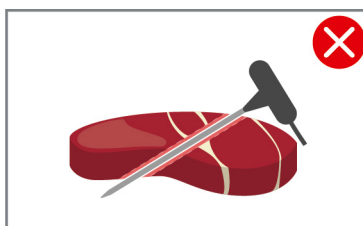
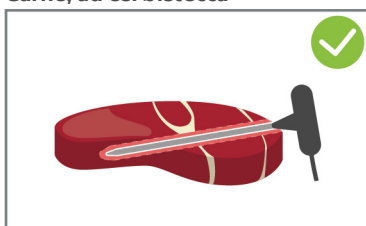
NOTA**Il sensore termico è appeso alla camera di cottura**

Se dopo l'uso non si inserisce il sensore termico nell'apposito supporto, il sensore può essere danneggiato.

1. Dopo l'uso, inserire il sensore termico nell'apposito supporto del telaio appeso.

**CONSIGLIO**

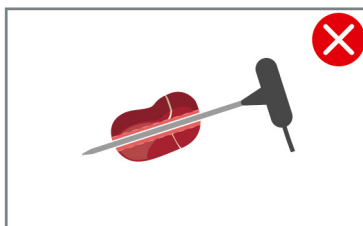
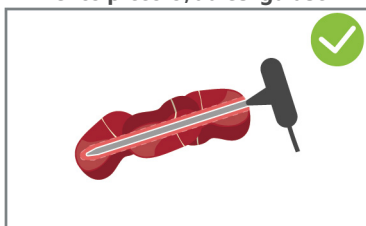
- Se si preparano regolarmente alimenti molto bassi o liquidi, si consiglia di utilizzare l'aiuto per il posizionamento disponibile come optional. Inserire il sensore termico prima nell'aiuto per il posizionamento e poi nell'alimento.
- Se il sensore termico è più caldo della temperatura al nucleo impostata, utilizzare la doccia per raffreddarlo.

Carne, ad es. bistecca

1. Inserire il sensore termico in diagonale fino al manico, in modo che penetri il più possibile all'interno dell'alimento.

Pezzi di carne grandi, ad es. arrosti

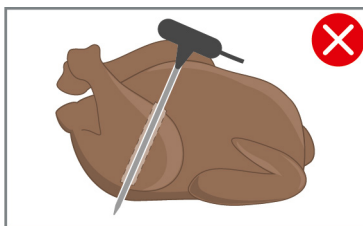
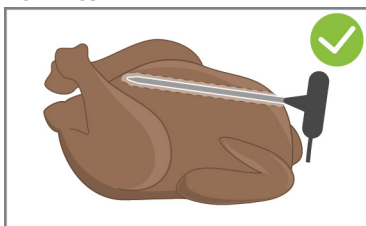
1. Inserire il sensore termico fino al manico nel punto più spesso dell'alimento.

Alimento piccolo, ad es. gulasch

1. Inserire tanti pezzi di cibo nel sensore termico fino a ricoprirlo completamente dalla punta al manico.

Alimenti di diverse dimensioni

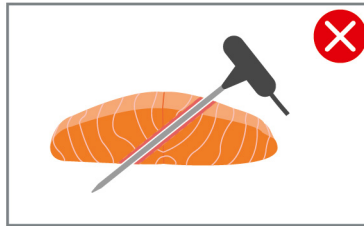
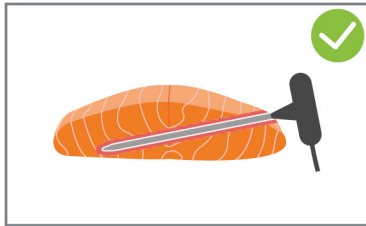
1. In primo luogo, inserire il sensore termico nel pezzo più piccolo.
2. Una volta raggiunta la temperatura al nucleo desiderata, rimuovere i pezzi piccoli dal sensore termico e dalla camera di cottura.
3. Quindi inserire il sensore termico in un pezzo più grande e proseguire il percorso di cottura con l'opzione **Ricollega sensore termico**

Polli interi

1. Inserire il sensore termico fino al manico nel punto più spesso del filetto di petto di pollo, non troppo vicino alle costole.

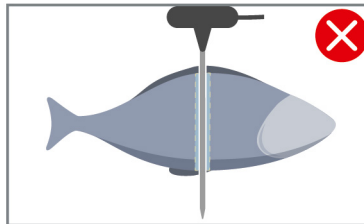
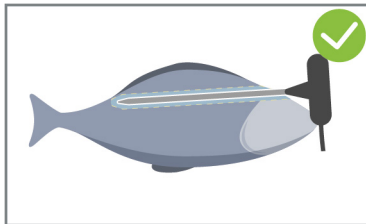
Assicurarsi che la punta del sensore termico non sporga dalla cavità addominale del pollo. Non infilare il sensore termico nella coscia.

Filetti di pesce



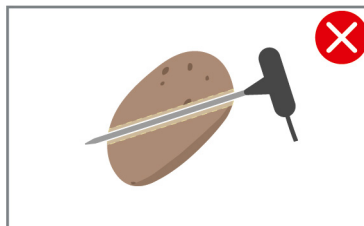
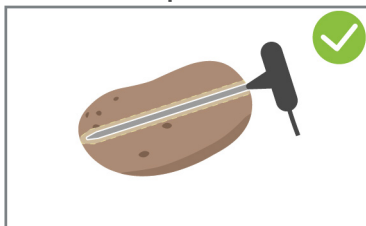
1. Inserire il sensore termico in diagonale fino al manico, in modo che penetri il più possibile all'interno dell'alimento.

Pesci interi



1. Inserire il sensore termico fino al manico nel punto più spesso dell'alimento. Assicurarsi che la punta del sensore termico non sporga dalla cavità addominale del pesce.

Verdure, ad es. patate



1. Inserire il sensore termico fino al manico nel punto più spesso dell'alimento.

Zuppe, salse e dolci

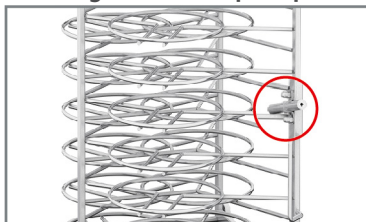
1. Posizionare il sensore termico nel contenitore Gastronorm in modo che sia completamente coperto dal liquido.
2. Quando si mescola il liquido, assicurarsi che il sensore termico rimanga nel contenitore Gastronorm.

Prodotti da forno

1. Per i prodotti da forno che lievitano molto durante la cottura, inserire il sensore termico in verticale al centro dell'alimento.

Per farlo, utilizzare il supporto per il posizionamento disponibile come optional.

Finishing con carrello portapiatti



1. Inserire il sensore termico nel tubo di ceramica bianco del carrello portapiatti.

Sensore termico non riconosciuto

✓ Appare il simbolo: 

1. Inserire il sensore termico come descritto nel presente manuale.

2. Confermare la correzione.

>> Il percorso di cottura viene eseguito correttamente. Se non si conferma la correzione, il percorso di cottura viene interrotto ed è necessario riavviarlo. Alcuni percorsi di cottura, come ad es. **Bollire a bassa temperatura**, continuano a essere eseguiti nonostante l'errore.

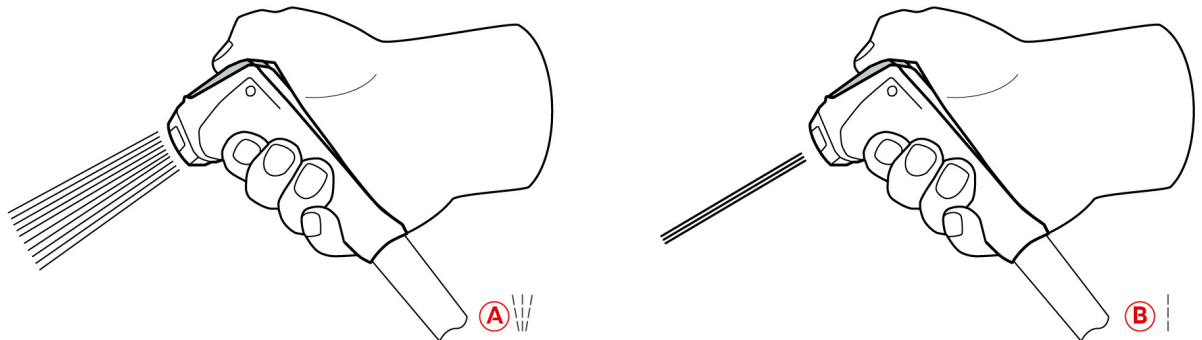
Rimozione del sensore termico

1. Quando l'alimento ha raggiunto il risultato desiderato, rimuovere prima il sensore termico dall'alimento.
2. Dopo averlo pulito, inserire il sensore termico nell'apposito supporto e rimuovere l'alimento dalla camera di cottura.

4.9 Utilizzo della doccia

Tenere presente che il sistema di cottura può essere equipaggiato senza doccia.

La doccia dispone di due tipi di getto regolabili, compatto  (A) e puntiforme  (B).



⚠ ATTENZIONE

La doccia manuale e l'acqua che fuoriesce dalla stessa possono superare i 60 °C

Se si toccano i componenti riscaldati o si entra in contatto con l'acqua calda è possibile scottarsi.

1. Indossare guanti di protezione quando si lavora con la doccia.

⚠ ATTENZIONE

Formazione di germi nel tubo dell'acqua.

Se non si usa la doccia manuale ogni giorno, possono formarsi dei germi nel tubo dell'acqua.

1. Sciacquare la doccia manuale mattina e sera con acqua per 10 secondi.

NOTA

Uso improprio della doccia

Se si estrae la doccia oltre la lunghezza massima del tubo flessibile disponibile o si strappa il tubo flessibile, il dispositivo di ritiro automatico della doccia può danneggiarsi. In questo modo la doccia non viene più retracts automaticamente nell'alloggiamento.

1. Non estendere la doccia oltre la lunghezza massima del tubo flessibile disponibile.

NOTA

La doccia non è adatta al raffreddamento della camera di cottura

Se si raffredda la camera di cottura con la doccia, la camera di cottura, il deflettore o i vetri della porta della camera di cottura possono essere danneggiati.

1. Raffreddare la camera di cottura solo con la funzione Raffreddamento.

1. Estrarre la doccia dalla posizione di riposo di almeno 20 cm.

2. Tenere saldamente il tubo flessibile della doccia.
3. Ruotare la parte anteriore della doccia per selezionare il tipo di getto desiderato.
 - Posizionare la doccia su  per selezionare il getto **puntiforme**.
 - Posizionare la doccia su  per selezionare il getto **compatto**.

Se non si riesce a ruotare la parte anteriore della doccia su uno dei due tipi di getto, può fuoriuscire dell'acqua dal soffione della doccia.

1. Premere la leva della doccia. Più forza si esercita sulla leva, maggiore sarà il getto dell'acqua.
2. Dopo l'uso, lasciare che la doccia ritorni lentamente nell'alloggiamento. **⚠ATTENZIONE! Accertarsi sempre che il tubo flessibile della doccia manuale sia pulito prima di reinserirlo nell'alloggiamento.**

4.10 Scarico grassi integrato

Se il proprio sistema di cottura è dotato dello scarico grassi integrato opzionale, le gocce di grasso vengono raccolte nella camera di cottura e convogliate in appositi contenitori di raccolta.



1	Impugnatura del rubinetto a sfera	2	Tubo di scarico
3	Bocchettone di riempimento con chiusura a baionetta	4	Contenitore di raccolta dei grassi

1. Aprire la porta della camera di cottura.
2. Rimuovere il tappo del tubo di scarico.
3. Posizionare il tappo accanto allo scarico sul fondo della camera di cottura. La catena assicura che il tappo non vada perso.
4. Posizionare la vaschetta di raccolta dei grassi nella camera di cottura in modo che l'apertura della vaschetta si trovi sul tubo di scarico.
5. Posizionare un contenitore di raccolta dei grassi, ad es. una tanica, sotto lo scarico all'esterno del sistema di cottura.
6. Inserire il bocchettone di riempimento dello scarico grassi integrato nel contenitore di raccolta dei grassi.
7. Spingere la chiusura a baionetta del bocchettone di riempimento sullo scarico.
8. Bloccare la chiusura a baionetta.
9. Ruotare l'impugnatura del rubinetto a sfera in posizione orizzontale.

>> Il rubinetto a sfera è aperto. Le gocce di grasso possono ora essere raccolte nel contenitore di raccolta dei grassi.

Sostituzione del contenitore di raccolta dei grassi

ATTENZIONE

L'esterno dell'apparecchio, lo scarico e la vaschetta di raccolta dei grassi possono diventare molto caldi

È possibile bruciarsi se si viene a contatto con componenti funzionali caldi. Indossare dispositivi di protezione individuale quando si sostituisce il contenitore di raccolta dei grassi.

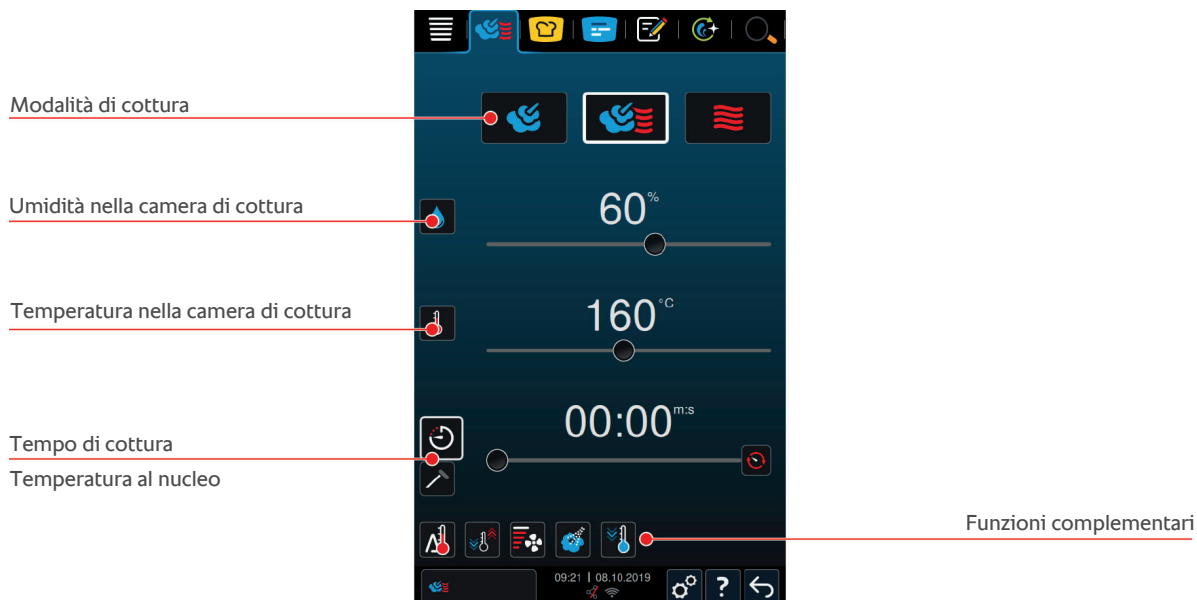
1. Se il contenitore di raccolta dei grassi è pieno, ruotare l'impugnatura del rubinetto a sfera in posizione verticale.
 - > Il rubinetto a sfera è chiuso.
2. Allentare la chiusura a baionetta.
3. Sostituire il contenitore di raccolta dei grassi.
4. Smaltire correttamente il grasso. **NOTA! Il grasso e le altre sostanze liquide, raccolte nel contenitore di raccolta dei grassi, devono essere smaltiti in conformità alle disposizioni di legge. Non smaltire mai il grasso attraverso lo scarico. Non usare mai il grasso raccolto nell'apposito contenitore per la cottura di alimenti o come cibo.**

5 Cottura manuale



Con le modalità manuali, l'iCombi Pro supporta il lavoro individuale di ciascun utente.

Selezionando la modalità, si imposta il clima e si sceglie se preparare alimenti a vapore, a secco o con vapore e secco combinati. È inoltre possibile impostare la temperatura della camera di cottura, la velocità dell'aria e il tempo di cottura e prendere tutte le decisioni necessarie da soli. Questo consente di controllare che l'alimento sia esattamente come si desidera.



5.1 Modifica del risultato di cottura in base alle proprie esigenze

5.1.1 Parametri di cottura



Temperatura della camera di cottura

Si usa questo parametro di cottura per impostare la temperatura nella camera di cottura. Se nella modalità **Vapore** s'imposta la temperatura al punto di ebollizione, appare il seguente simbolo:

Per consultare l'umidità e la temperatura attuale della camera di cottura:

1. Tenere premuto il tasto:
 - > Dopo due secondi viene visualizzata in modo permanente la temperatura attuale della camera di cottura.
2. Per tornare ai valori dei parametri impostati, tenere nuovamente premuto il tasto.



Umidità nella camera di cottura

Si usa questo parametro di cottura per impostare l'umidità nella camera di cottura.

- Nella modalità **Vapore** l'umidità nella camera di cottura è del 100% e non può essere modificata.
- Nella modalità **Combi Vapore e Secco** all'umidità dell'alimento viene aggiunta l'umidità del generatore di vapore. Se si supera l'umidità impostata nella camera di cottura, la camera di cottura viene deumidificata.
- Nella modalità **Secco** l'umidità non viene fornita dal generatore di vapore, ma fuoriesce dall'alimento. Se si supera l'umidità impostata nella camera di cottura, la camera di cottura viene deumidificata.



Tempo di cottura

Con questo parametro di cottura si imposta il tempo di cottura degli alimenti. Se è stato impostato il tempo di cottura, il parametro di cottura **temperatura al cuore** non è disponibile.

In alternativa, è possibile far funzionare l'apparecchio in modo continuo con le impostazioni regolate dall'utente. Per farlo, attivare il funzionamento continuo.

1. Se si desidera utilizzare il sistema di cottura in funzionamento continuo, premere  oppure spostare il regolatore del tempo di cottura verso destra fino a quando non appare il seguente messaggio: **Funzionamento continuo**



Temperatura al cuore

si usa questo parametro di cottura per impostare la temperatura al cuore dell'alimento. Se è stata impostata la temperatura al cuore, il parametro di cottura **tempo di cottura** non è disponibile.

5.1.2

Funzioni complementari



Cottura Delta-T

NOTA

Tenere presente che per la cottura Delta-T con un tempo di cottura, anche il sensore termico deve essere inserito nel prodotto.

Con questa funzione complementare l'alimento viene cotto con una differenza parallela e costante tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura al nucleo. Grazie al lento aumento della temperatura della camera di cottura, con una differenza costante rispetto alla temperatura al cuore, l'alimento viene cotto lentamente e in modo particolarmente delicato. Ciò riduce al minimo le perdite in cottura. È possibile selezionare una differenza compresa tra 20 °C e 60 °C. Più bassa è la differenza tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura al nucleo, più lenta e delicata sarà la cottura dell'alimento. Più alta è la differenza tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura al nucleo, più veloce sarà la cottura dell'alimento.

È possibile impostare una temperatura target o il tempo di cottura desiderato. Se per il prodotto viene impostata una temperatura al nucleo target, la temperatura della camera di cottura viene controllata automaticamente tramite la differenza tra la temperatura Delta impostata e la temperatura al nucleo impostata. Se per il prodotto viene impostato un tempo di cottura, la temperatura della camera di cottura viene controllata automaticamente tramite la differenza della temperatura Delta impostata fino allo scadere del tempo di cottura impostato.



Preparazione del clima

Questa funzione consente di adattare la temperatura della camera di cottura al valore nominale di un percorso di cottura. Se si passa da un processo di cottura che prevede ad es. una preparazione alla griglia degli alimenti, a un processo in cui vengono cotti in forno, la camera di cottura si raffredda. Quando si passa dalla cottura al forno alla griglia, la camera di cottura si riscalda.



Velocità dell'aria

Si usa questa funzione complementare per impostare la velocità della ventola. Più alto è il livello selezionato, maggiore sarà la velocità dell'aria. Selezionare un livello ridotto per alimenti piccoli e delicati.



Moisturing

Con questa funzione complementare l'acqua dell'ugello di vaporizzazione viene spruzzata sull'elemento riscaldante durante la cottura. La superficie dell'alimento viene inumidita, il vapore si condensa e si ottiene una crosta croccante e una lievitazione ottimale. La temperatura della camera di cottura deve essere compresa tra 30 e 260 °C.

1. Tenere premuto il tasto: 

>> Finché si tiene premuto il tasto, l'acqua viene spruzzata dall'ugello di vaporizzazione sulla ventola.



Funzione Raffreddamento

Se gli alimenti sono stati preparati ad alte temperature e in seguito si necessita di una temperatura della camera di cottura più bassa, è possibile raffreddare la camera di cottura utilizzando la funzione Raffreddamento.

✓ Il deflettore è bloccato correttamente.

1. Premere il tasto: 

> Selezionare la temperatura alla quale la camera di cottura deve essere raffreddata.

2. **⚠ AVVERTENZA! Pericolo di scottature! Se si apre la porta della camera di cottura, il vapore caldo fuoriesce a fiotti.** Aprire la porta della camera di cottura.

>> **⚠ AVVERTENZA! Pericolo di lesioni! Se si apre la porta della camera di cottura, la ventola non viene frenata. Non toccare la ventola che ruota.** La velocità della ventola viene aumentata. e la camera di cottura raffreddata.

5.1.3 Richieste e informazioni

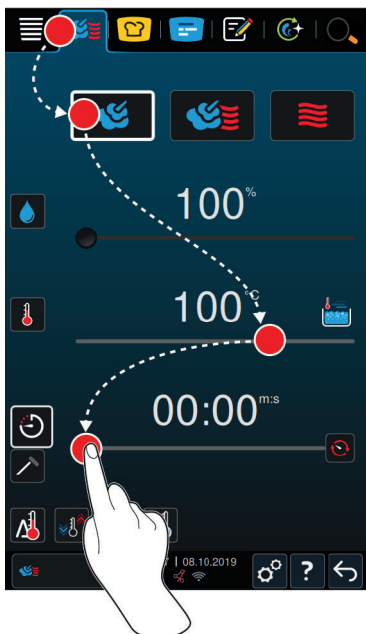
Durante il processo di cottura è possibile visualizzare le stesse richieste e informazioni dei percorsi di cottura intelligenti.

5.2 Vapore

5.2.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura

Clima della camera di cottura	Metodi di cottura	Umidità nella camera di cottura	Temperatura camera di cottura
umido	▪ Cuocere al vapore ▪ Stufare ▪ Sbianchire ▪ Cottura al punto ▪ Cottura a vapore ▪ Cottura sottovuoto [▶ 30] ▪ Scongellare ▪ Conserve	100%	30 – 130 °C

5.2.2 Cottura dell'alimento a vapore



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:
 - > L'apparecchio si preriscalda. A tal fine, è necessario impostare prima il tempo o il sensore termico.
3. Impostare la temperatura desiderata della camera di cottura.
4. Impostare il tempo di cottura.
5. Per cuocere l'alimento utilizzando la temperatura al nucleo, premere il tasto:

6. Impostare la temperatura al nucleo.
 - > Una volta raggiunta la temperatura impostata della camera di cottura, il sistema richiederà di caricare l'alimento nell'apparecchio.
7. Caricare l'apparecchio.
- >> Il percorso di cottura continua. Trascorso il tempo di cottura o raggiunta la temperatura al nucleo, viene emesso un segnale acustico che indica di controllare se l'alimento ha raggiunto il risultato desiderato.

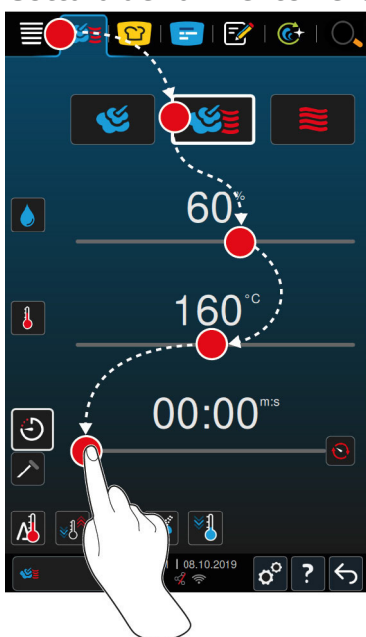
5.3 Combi Vapore e Aria calda

5.3.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura

Clima	Metodo di cottura	Umidità nella camera di cottura	Temperatura camera di cottura
umido e caldo	▪ Cuocere al forno ▪ Spadellare	0 – 100%	30 – 300 °C

Se la temperatura della camera di cottura supera i 260 °C per 30 minuti, la temperatura si riduce automaticamente a 260 °C se non si utilizza il sistema di cottura entro questo lasso di tempo. Se si esegue un'azione entro questi 30 minuti, come l'apertura della porta della camera di cottura, la temperatura della camera di cottura viene mantenuta al di sopra dei 260 °C per altri 30 minuti.

5.3.2 Cottura dell'alimento nella modalità Combi Vapore e Secco



1. Nella barra dei menu premere il tasto: 
 - > Il sistema di cottura si riscalda alla temperatura impostata.
2. Impostare l'umidità desiderata nella camera di cottura alla percentuale esatta.
3. Impostare la temperatura desiderata della camera di cottura.
4. Impostare il tempo di cottura. 
 - > Il tempo di cottura inizia a decorrere dopo 5 secondi senza ulteriori immissioni o subito dopo aver premuto la manopola di regolazione.
5. Per cuocere l'alimento utilizzando la temperatura al nucleo, premere il tasto: 
6. Impostare la temperatura al nucleo.
 - > Una volta raggiunta la temperatura impostata della camera di cottura, il sistema richiederà di caricare l'alimento nell'apparecchio.
7. Caricare l'apparecchio.

>> Il percorso di cottura continua. Trascorso il tempo di cottura o raggiunta la temperatura al nucleo, viene emesso un segnale acustico che indica di controllare se l'alimento ha raggiunto il risultato desiderato.

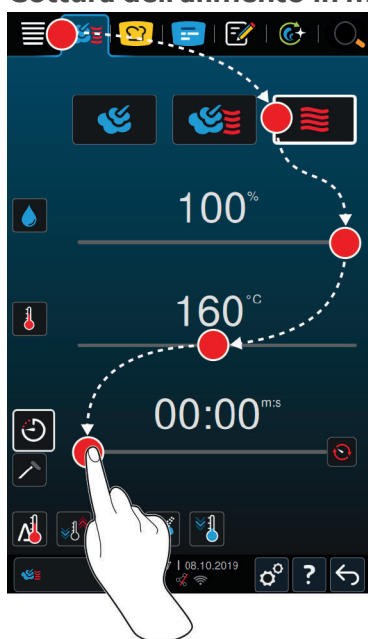
5.4 Aria calda

5.4.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura

Clima della camera di cottura	Metodi di cottura	Umidità nella camera di cottura	Temperatura camera di cottura
secco	▪ Cuocere al forno ▪ Arrostitire ▪ Grigliare ▪ Friggere ▪ Gratinare ▪ Spadellare	0 – 100%	30 – 300 °C

Se la temperatura della camera di cottura supera i 260 °C per 30 minuti, la temperatura si riduce automaticamente a 260 °C se non si lavora con l'apparecchio entro questo lasso di tempo. Se si esegue un'azione entro questi 30 minuti, come l'apertura della porta della camera di cottura, la temperatura della camera di cottura viene mantenuta al di sopra dei 260 °C per altri 30 minuti.

5.4.2 Cottura dell'alimento in modalità Secco

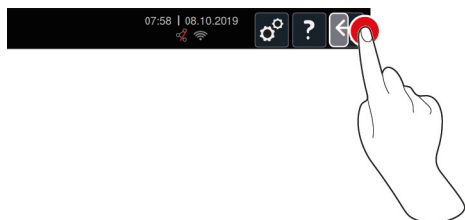


1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:
 - > Il sistema di cottura si riscalda alla temperatura impostata.
3. Premere il tasto: per impostare l'umidità massima consentita nella camera di cottura.
4. Impostare la temperatura desiderata della camera di cottura.
5. Per cuocere l'alimento utilizzando il tempo di cottura, premere il tasto:
6. Impostare il tempo di cottura.
 - > Il tempo di cottura inizia a decorrere dopo 5 secondi senza ulteriori immissioni o subito dopo aver premuto la manopola di regolazione.
7. Per cuocere l'alimento utilizzando la temperatura al nucleo, premere il tasto:
8. Impostare la temperatura al nucleo.

- > Una volta raggiunta la temperatura impostata della camera di cottura, il sistema richiederà di caricare l'alimento nell'apparecchio.
- 9. Caricare l'apparecchio.
- >> Il percorso di cottura continua. Trascorso il tempo di cottura o raggiunta la temperatura al nucleo, viene emesso un segnale acustico che indica di controllare se l'alimento ha raggiunto il risultato desiderato.

5.5

Interruzione della cottura manuale



1. Tenere premuto il tasto: ↩
 - > Il processo di cottura viene interrotto. Appare la schermata iniziale.

6 Cottura sottovuoto

Durante la cottura sottovuoto, gli alimenti vengono preparati, conditi, marinati o rosolati, messi in un sacchetto per il sottovuoto e cotti. In questo modo è possibile produrre alimenti dal sapore intenso, preservare i colori naturali, le vitamine e gli ingredienti preziosi e ridurre le perdite in cottura grazie a una cottura delicata. Dopo la cottura, gli alimenti devono essere raffreddati. Prima di essere serviti, gli alimenti vengono riscaldati di nuovo nel sacchetto di plastica, quindi tolti dal sacchetto e ultimati a seconda del tipo di piatto.

La cottura sottovuoto è particolarmente indicata per i seguenti campi di impiego:

- **Cook and Chill**

Qui è possibile produrre piatti a livello centrale in una cucina di produzione e consegnarli alle cucine satellite, evitando così costose sovrapproduzioni, poiché si ultimano solo quelli di cui si ha effettivamente bisogno.

- **Servizio in camera**

Qui è possibile produrre piatti o singoli componenti in anticipo, raffreddarli e ultimare le singole porzioni su ordinazione. Così anche il personale di cucina meno esperto potrà fornire agli ospiti cibo di alta qualità 24 ore al giorno.

- **Diete e pasti leggeri**

Qui è possibile produrre piatti sani e delicati, preservandone sapori e aromi naturali. Aggiungendo aromi, anche i piatti privi di sale avranno un sapore naturale e intenso.

Per informazioni dettagliate sui percorsi di cottura sottovuoto, vedere Percorsi di cottura Sottovuoto [► 30].



CONSIGLIO

Il sensore termico per il sottovuoto, disponibile come accessorio, consente di raggiungere la temperatura al nucleo desiderata durante la cottura sottovuoto. Grazie a una documentazione HACCP ampliata e automatica della temperatura al nucleo si garantisce che i principi generali di igiene alimentare siano documentati in modo conforme.

Per ulteriori dettagli sul montaggio e sull'utilizzo del sensore termico per il sottovuoto, fare riferimento alle istruzioni per l'uso del sensore termico USB, scaricabili dal nostro sito web.

6.1 Percorsi di cottura Sottovuoto

Questi percorsi di cottura sono accessibili solo quando si utilizza l'accessorio sonda al cuore USB per sottovuoto.

Pollame sottovuoto

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera cuocere sottovuoto tagli di carne di pollame confezionati in sacchetti sottovuoto.

Carne sottovuoto

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera cuocere sottovuoto tagli di carne di manzo, maiale, agnello e selvaggina confezionati in sacchetti sottovuoto.

Pesce sottovuoto

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera cuocere pesce, filetti di pesce o frutti di mare confezionati in sacchetti sottovuoto.

Contorni sottovuoto

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera cuocere sottovuoto verdure o contorni confezionati in sacchetti sottovuoto.

7 Pastorizzare

Durante la pastorizzazione, l'alimento viene riscaldato per ridurre germi e microrganismi e prolungarne la durata. L'alimento viene preparato, versato in contenitori idonei e riscaldato a temperature controllate per una cottura delicata. In questo modo si preserva il sapore, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti.

7.1 Percorsi di cottura Pastorizzare

Questi percorsi di cottura sono accessibili solo quando si utilizza l'accessorio sonda al cuore USB per sottovuoto.

Pastorizzare

Selezionare questo percorso di cottura per pastorizzare.

Pastorizzazione pollame

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera pastorizzare i tagli di pollame in confezioni sottovuoto per migliorarne la conservazione. Con una pulizia di processo ottimale e temperature di conservazione < 3 °C, la durata aumenta fino a 2 mesi.

Pastorizzazione_carne

Selezionare questo percorso di cottura per pastorizzare la carne.

Pastorizzazione uova di gallina

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera pastorizzare le uova di gallina per migliorarne la conservazione. Con una pulizia di processo ottimale e temperature di conservazione < 3 °C, la durata aumenta fino a 2 mesi.

Pastorizzazione prodotti semilavorati

Selezionare questo percorso di cottura per pastorizzare prodotti precotti in confezioni sottovuoto per migliorarne la conservazione. Questo percorso di cottura è particolarmente adatto per la produzione di piatti semilavorati.

Pastorizzazione contenitori

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera riscaldare gli alimenti preparati in contenitori GN per il servizio e pastorizzarli contemporaneamente.

8 Affumicatura

L'affumicatura consiste nel trattare il cibo con fumo aromatico per conferirgli un sapore intenso e una nota speciale. L'alimento viene preparato, condito o marinato e successivamente aromatizzato nella modalità affumicatura del sistema di cottura.

8.1 Percorsi di cottura Affumicatura

Questi percorsi di cottura sono disponibili esclusivamente per gli utenti del nuovo VarioSmoker con collegamento USB.

Affumicatura a caldo pollame

Selezionare questo percorso di cottura per affumicare il pollame. È quindi possibile determinare la temperatura al cuore desiderata e il tempo di cottura.

Affumicatura a caldo tacchino

Selezionare questo percorso di cottura per affumicare il tacchino. È quindi possibile determinare la temperatura al cuore desiderata e il tempo di cottura.

Affumicatura a caldo pesce

Selezionare questo percorso di cottura per affumicare il pesce. Questi possono essere cotti in parallelo. È quindi possibile determinare la temperatura al cuore desiderata e il tempo di cottura.

Affumicatura a caldo contorni

Selezionare questo percorso di cottura per affumicare contorni o per preparare piatti e componenti vegetariani o vegani insoliti. Questi possono essere cotti in parallelo. È quindi possibile impostare autonomamente la temperatura e il tempo di cottura desiderati.

Affumicatura a bassa temperatura

Selezionare questo percorso di cottura per affumicare delicatamente i pezzi di carne e cuocerli contemporaneamente. È quindi possibile determinare la temperatura al cuore desiderata e il tempo di cottura.

Brasare e affumicare

Selezionare questo percorso di cottura per affumicare delicatamente i pezzi di carne e brasarli contemporaneamente. È quindi possibile determinare la temperatura al cuore desiderata e il tempo di cottura.

9 Cottura a bassa temperatura

La cottura di prodotti di grandi dimensioni a base di carne e pollame richiede un alto livello di monitoraggio e molti anni di esperienza. Inoltre, i sistemi di cottura sono bloccati per ore. Il vostro sistema di cottura vi permette di affrontare queste sfide con serenità: arrostiti, bollire o brasare i cibi lentamente e a basse temperature durante i periodi di bassa produzione, come il pomeriggio o durante i periodi senza servizio. Questo consente di utilizzare il sistema di cottura in modo ottimale fino a 24 ore al giorno. E se si cuociono gli alimenti durante la notte, è possibile risparmiare energia utilizzando le tariffe notturne.



CONSIGLIO

In caso di mancanza di corrente durante la cottura a bassa temperatura, il percorso di cottura viene interrotto. Se questa dura meno di 15 minuti, il percorso di cottura riprende automaticamente, se invece dura più di 15 minuti, il sistema di cottura passa alla modalità standby dopo l'interruzione di corrente. Il percorso di cottura deve essere riavviato dal momento in cui si è verificata l'interruzione di corrente oppure occorre terminare la cottura degli alimenti manualmente.

10 Finishing

Utilizzando il Finishing® è possibile separare la produzione delle pietanze dal servizio e creare così spazio per le cose essenziali in cucina: pianificazione, realizzazione del menu o guarnizione creativa dei piatti. Le perdite di qualità quando si devono tenere gli alimenti in caldo vengono ridotte al minimo e i piatti sono sempre perfetti.

- Consente di completare solo le pietanze di cui si ha bisogno e reagire con tranquillità se il numero degli ospiti cambia.
- Consente di eliminare la frenesia e lo stress dell'impiattamento grazie a tempi di produzione e di servizio più brevi.
- Consente di ridurre i costi del personale grazie a un'efficiente suddivisione dei tempi e alle brevi distanze che separano l'operatore dagli ospiti.
- Consente di organizzare più eventi contemporaneamente e aumentare la propria disponibilità senza costi aggiuntivi.

Con il Finishing® è possibile produrre alimenti di eccezionale qualità e una grande varietà di piatti. Che sia in ristoranti, alberghi o nella ristorazione collettiva poco importa:

- **Finishing® al ristorante**
Le pietanze vengono completate con il Finishing® esattamente quando serve.
- **Finishing® in hotel**
Il Finishing® per piatti è particolarmente indicato se si desidera servire più piatti contemporaneamente, ad es. in occasione di conferenze, matrimoni o altri eventi di catering.
- **Finishing® nella ristorazione collettiva**
Il Finishing® per teglie e contenitori è particolarmente indicato se si desidera offrire durante il servizio una grande varietà di pietanze, in gran quantità.

10.1 Impostare piatto à la carte

Prima di avviare il Finishing, impostare il peso di un piatto vuoto. Questa informazione consente al sistema di cottura di regolare le fasi di cottura in modo da ottenere un Finishing ideale, senza la formazione di condensa sui piatti.

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Cottura**
3. Premere il tasto:  **Piatti espresso**
4. Selezionare uno dei valori seguenti:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10.2 Impostare banchetto al piatto

NOTA

Per evitare danni materiali, dopo aver caricato inserire il sensore termico nel tubo in ceramica sul lato destro del carrello portapiatti.

Prima di avviare il Finishing, determinare il peso del piatto vuoto. Questa informazione consente al sistema di cottura di regolare le fasi di cottura in modo da garantire un perfetto risultato Finishing, senza condensa sui piatti.

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Cuocere**
3. Premere il tasto:  **Banchetto al piatto**
4. Selezionare uno dei valori seguenti:

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

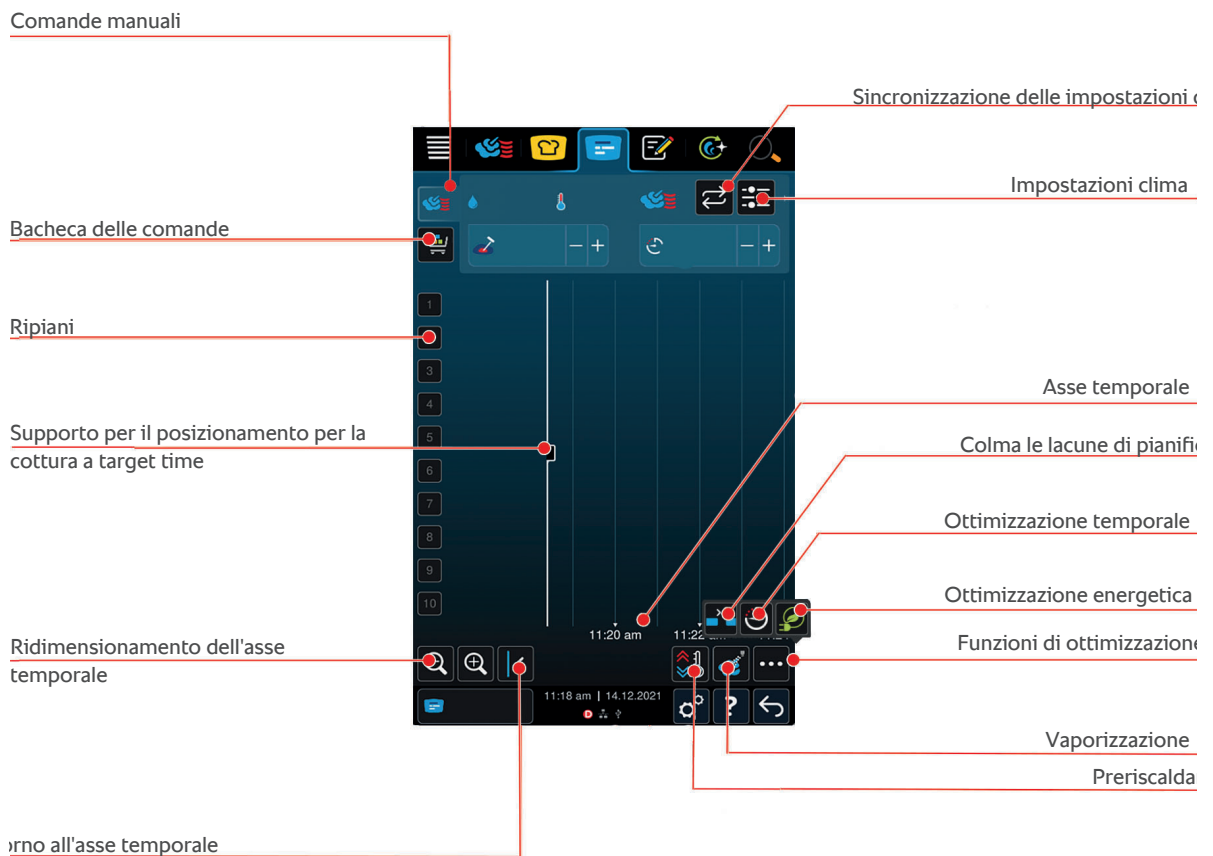
11 iProductionManager



iProductionManager organizza l'intero processo produttivo in modo intelligente e flessibile. Questo include i prodotti che possono essere preparati insieme, la sequenza ottimale di preparazione degli alimenti e il monitoraggio del processo di cottura.

iProductionManager ricorda quando una pietanza deve essere caricata o prelevata. Si può decidere se ottimizzare le pietanze dal punto di vista energetico, temporale o cuocerle in un determinato periodo di tempo.

iProductionManager organizza la sequenza di preparazione degli alimenti in modo intelligente. Per voi, questo significa avere sempre tutto sotto controllo, evitare sforzi di monitoraggio e raggiungere una grande efficienza nella produzione alimentare.



11.1 Creare comande manuali

In iProductionManager è possibile inserire comande manuali. Impostare innanzitutto il clima e scegliere se creare la comanda utilizzando il tempo di cottura o la temperatura al nucleo. Tenere presente che se fate cuocere gli alimenti con il sensore termico integrato, è possibile inserire sull'asse temporale solo una comanda manuale gestita con temperatura al nucleo alla volta.



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
 2. Premere il tasto:
 3. Premere il tasto:
 4. Selezionare la modalità Vapore [► 26] , Combinazione tra vapore e aria calda [► 27] o Aria calda [► 28]
 5. Modificare i parametri di cottura in base alle proprie esigenze. Anche la velocità della ventola può essere impostata. Per farlo, premere il tasto:
 6. Per salvare le modifiche apportate, premere il tasto:
 7. Per aumentare o ridurre la temperatura al nucleo o il tempo di cottura, girare la manopola di regolazione centrale o premere i tasti: oppure
 8. Premere più volte il tasto fino a raggiungere l'impostazione desiderata.
- >> Ora è possibile inserire le comande [► 39].

11.2 Bacheca delle comande

Alla bacheca delle comande è possibile aggiungere qualunque percorso di cottura intelligente, qualsiasi programma o anche dei carrelli. Se la bacheca comande non viene salvata come carrello [► 50], viene sovrascritta non appena viene caricato un nuovo carrello.

11.2.1 Aggiungere processi di cottura intelligenti

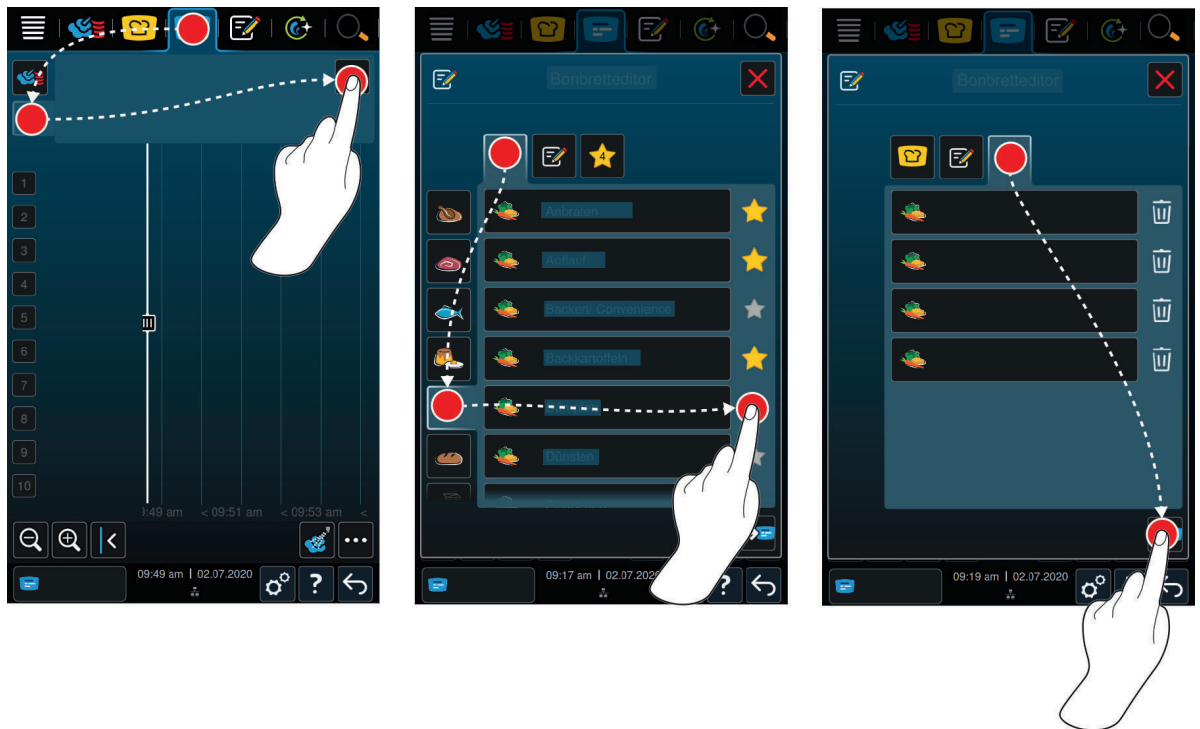
1. Per inviare un processo di cottura intelligente da iCookingSuite a iProductionManager, premere il tasto della barra dei menu:
 2. Accanto al percorso di cottura desiderato, premere il tasto:
 3. Premere il tasto:
- >> Il processo di cottura intelligente viene inviato a iProductionManager e visualizzato nella bacheca delle comande.

11.2.2 Aggiungere programmi e carrelli

1. Nella barra dei menu premere il tasto:

2. Per inviare un programma manuale, intelligente o salvato ad iProductionManager, premere il tasto accanto al programma desiderato: ...
3. Premere il tasto: 
 - > Il programma viene inviato a iProductionManager e visualizzato nella bacheca delle comande.
4. Per inviare un carrello a iProductionManager, premere sul carrello desiderato.
 - > Il carrello viene inviato a iProductionManager. Tutti i programmi vengono visualizzati nella bacheca delle comande.

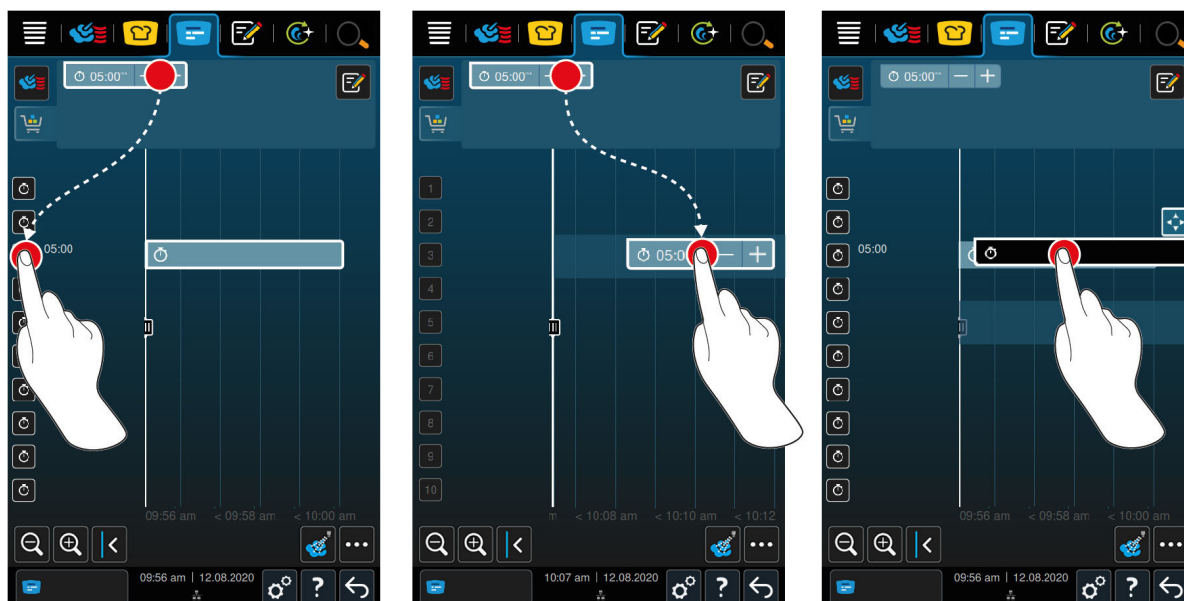
11.2.3 Editor della bacheca delle comande



1. Nella barra dei menu premere il tasto: 
 2. Premere il tasto: 
 3. Premere il tasto: 
 4. Per aggiungere percorsi di cottura intelligenti al carrello, premere il tasto: 
 - > Vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti.
 5. Scorrere l'elenco o selezionare una modalità di cottura e premere il percorso di cottura desiderato.
 - > Il percorso di cottura viene contrassegnato con  e aggiunto alla bacheca delle comande.
 6. Per aggiungere programmi dalla modalità programmazione al carrello, premere il tasto: 
 - > Vengono visualizzati tutti i programmi memorizzati. Se non è stato ancora creato nessun programma, questo campo è vuoto.
 7. Scorrere l'elenco o selezionare programmi manuali o intelligenti, quindi premere il programma desiderato.
 - > Il programma viene contrassegnato con  e aggiunto alla bacheca delle comande.
 8. Per controllare la composizione della bacheca delle comande, premere il tasto: 
 9. Per eliminare un percorso di cottura intelligente o un programma, premere il tasto: 
 10. Per aggiornare la bacheca delle comande, premere il tasto: 
- >> I processi di cottura intelligenti o i programmi vengono visualizzati nella bacheca delle comande. Ora è possibile inserire le comande [► 39].

11.3 Timer

Si può impostare un timer anche se la verifica della combinazione [► 40] impedisce di inserire una comanda. Il timer è una comanda temporale a cui sono assegnati di serie 5 minuti. Al timer non viene assegnato un proprio clima, cioè se si inserisce un solo timer, non viene creato alcun clima o il clima non viene influenzato. È possibile regolare la durata del timer in base alle proprie esigenze e impostarlo sull'ora effettiva o nel futuro.



1. Per impostare il timer sull'ora effettiva, premere prima il timer nella bacheca delle comande e poi il livello ripiano desiderato.
 - > Il timer è impostato sull'ora effettiva.
 2. Per impostare il timer nel futuro, trascinare il timer sul livello ripiano desiderato e sull'ora di inizio desiderata.
 3. Per spostare il timer su un altro livello ripiano e modificare l'ora di inizio, tenere premuto il timer.
 4. Trascinare il timer nella posizione desiderata.
 5. Per allungare o accorciare la durata del timer, premere brevemente il timer.
 6. Ruotare la manopola di regolazione centrale o premere i tasti: + oppure —
 - > Dopo una breve attesa, le impostazioni vengono acquisite.
- >> Allo scadere del timer, verrà richiesto di scaricare il sistema di cottura. Accanto al livello ripiano appare il simbolo 🍳. Il tempo di cottura è 00:00.

11.4 Piazzare comande

- ✓ Sono state create comande manuali [► 36], carrelli [► 37] o una bacheca comande [► 38].
1. Trascinare una comanda sul livello ripiano desiderato.
 - > Per un orientamento migliore, il livello ripiano su cui è stata inserita la comanda viene evidenziato in blu. Come supporto ulteriore, l'ora viene visualizzata sulla comanda.
 - > Quando il livello ripiano è evidenziato in giallo o in rosso significa che non è possibile inserire la comanda senza spostare le comande già inserite. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Verifica della combinazione [► 40] e logica di inserimento [► 40]
 2. Se sono state inserite più comande, è possibile ridimensionare l'asse temporale per avere una panoramica. Per farlo, premere il tasto: 🔍
- Opzioni disponibili per ottimizzare il posizionamento delle comande:
- Colma le lacune di pianificazione [► 41]
 - Ottimizzazione temporale [► 41]
 - Ottimizzazione energetica [► 42]
 - Cottura a tempo target [► 43]

Se si inseriscono le comande in base all'ora effettiva, appare una barra verticale gialla o blu:

- La barra gialla indica che la camera di cottura si sta riscaldando.
- La barra blu indica che la camera di cottura viene raffreddata con la funzione raffreddamento.
- La larghezza della barra indica il tempo necessario per il riscaldamento/raffreddamento.

Al raggiungimento della temperatura desiderata, vi verrà richiesto di caricare il sistema di cottura. A fianco dei livelli ripiano appare il simbolo 🍳.

Una volta caricato il sistema di cottura, accanto al livello ripiano viene visualizzato il tempo di permanenza degli alimenti nella camera di cottura.

Quando il processo di cottura della comanda è terminato, vi verrà richiesto di scaricare il sistema di cottura.

Accanto ai livelli ripiano appare il simbolo 🍳. Il tempo di cottura è 00:00.

11.4.1 Verifica della combinazione

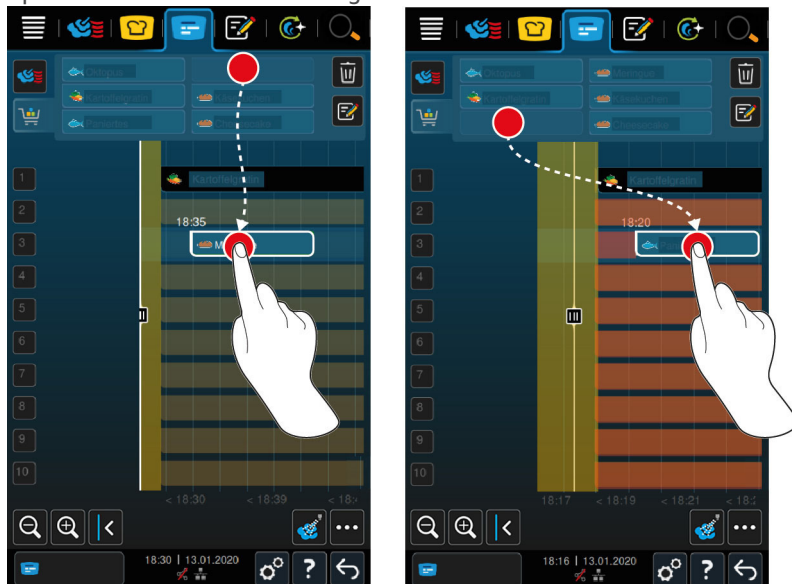
Per ogni comanda che si desidera inserire in iProductionManager, viene verificato se la nuova comanda corrisponde a quelle già inserite e se è possibile inserirla all'ora indicata. Le comande vengono suddivise in base ai tre valori seguenti e verificate in modo indipendente:

- A ogni comanda viene assegnata una modalità di cottura. Viene verificata la compatibilità tra le modalità.
- A ogni comanda viene assegnata una temperatura della camera di cottura. Viene verificata la compatibilità tra le temperature della camera di cottura.
- A ogni modalità di cottura è assegnato un livello di umidità nella camera di cottura. Viene verificata la compatibilità tra i livelli di umidità nella camera di cottura.

Viene verificata l'abbinabilità delle modalità manuali e dei percorsi di cottura intelligenti. Si possono combinare solo percorsi di cottura con lo stesso clima. Percorsi di cottura con climi diversi, come ad esempio arrostiti a bassa temperatura, non possono essere combinati con altre comande. Inoltre, è possibile combinare solo programmi manuali monofase.

11.4.2 Logica di posizionamento

In base alla verifica della combinazione, iCombi Pro determina la posizione della comanda. Il posizionamento delle comande in iProductionManager avviene sulla base dei risultati di questa verifica. La suddivisione in colori dei ripiani indica in iProductionManager se una comanda influisce su comande esistenti:

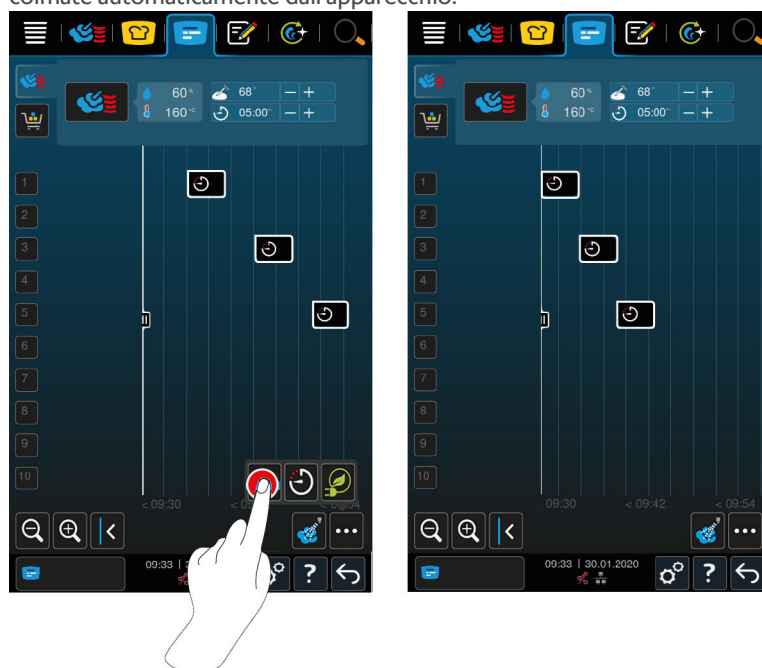


- Quando il ripiano è evidenziato in giallo, significa che è possibile piazzare la comanda, spostando le comande già esistenti.
- Quando lo sfondo è rosso, non è possibile piazzare la comanda perché una comanda è già in esecuzione.

Quando si sposta una comanda, si sposta anche l'intero blocco in cui la comanda è stata posizionata dopo la verifica della combinazione.

11.4.3 Colma le lacune di pianificazione

Le lacune temporali, che si sono create con il posizionamento delle comande su tutti i ripiani, possono essere colmate automaticamente dall'apparecchio.



✓ Le comande sono state create e piazzate.

1. Premere il tasto:

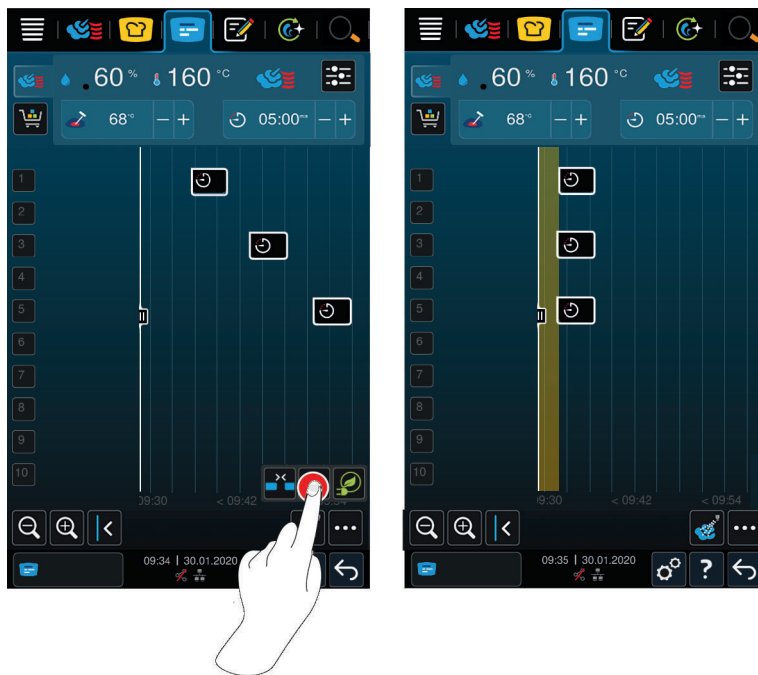
> Il sistema chiede se l'utente è sicuro di voler colmare le lacune di pianificazione. **NOTA! L'azione non può essere annullata.**

2. Confermare la richiesta con: **OK**

>> Le lacune temporali tra le comande vengono colmate. Il posizionamento della comande viene mantenuto. Il posizionamento delle comande sull'asse temporale può subire modifiche.

11.4.4 Ottimizzazione temporale

Le comande che sono già state piazzate in iProductionManager possono essere ottimizzate automaticamente da iCombi Pro in modo che la produzione venga ottimizzata in termini temporali e le lacune vengano colmate. L'ordine temporale e il posizionamento sui ripiani restano invariati.



✓ Le comande sono state create e piazzate.

1. Premere il tasto:

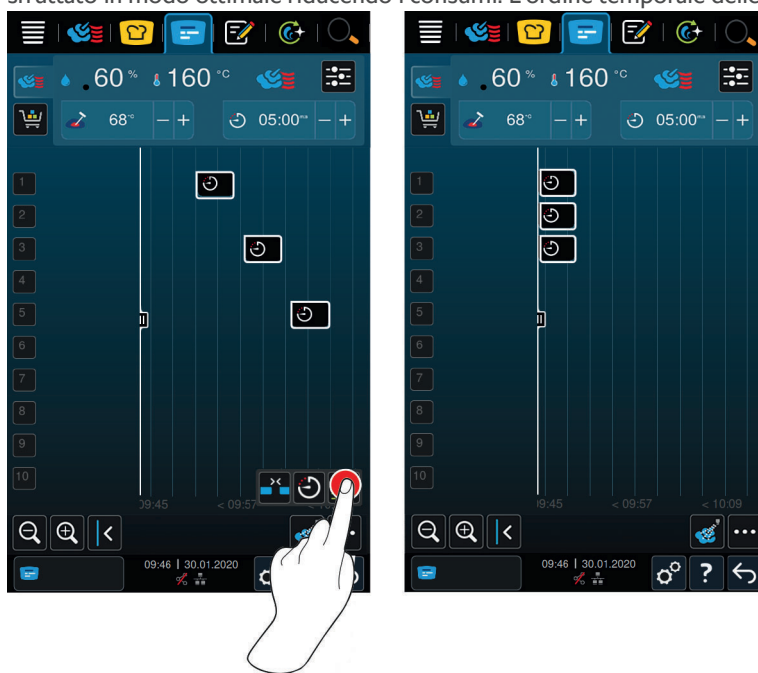
> Il sistema chiede all'utente se è sicuro di voler colmare le lacune temporali. **NOTA! L'azione non può essere annullata.**

2. Confermare la richiesta con: **OK**

>> Le comande vengono riposizionate in base alla verifica della combinazione [► 40].

11.4.5 Ottimizzazione energetica

Le comande che sono già state piazzate in iProductionManager possono essere ottimizzate automaticamente da iCombi Pro in modo che la produzione venga ottimizzata in termini energetici. L'apparecchio può così essere sfruttato in modo ottimale riducendo i consumi. L'ordine temporale delle comande può variare.



✓ Le comande sono state create e piazzate.

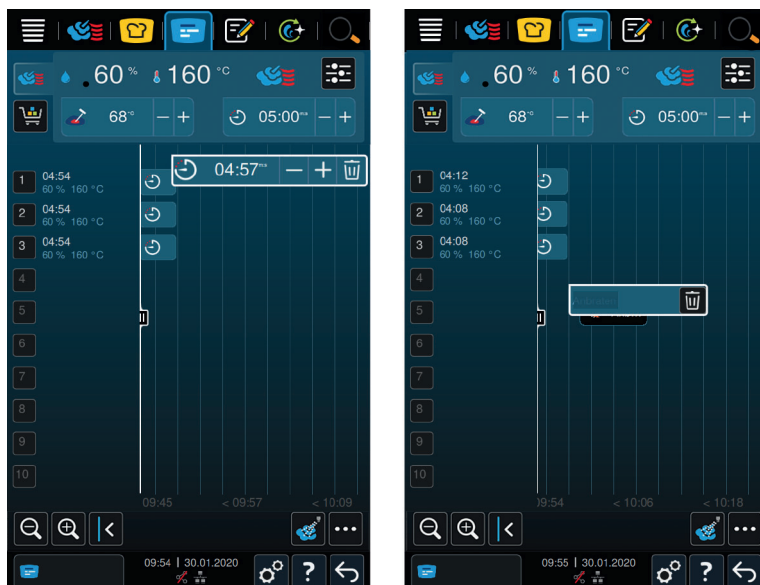
1. Premere il tasto: 

> Il sistema chiede all'utente se è sicuro di voler ottimizzare il posizionamento delle comande in termini energetici. **NOTA! L'azione non può essere annullata.**

2. Confermare la richiesta con: **OK**

>> Le comande vengono riposizionate in base alla verifica della combinazione [► 40].

11.5 Modificare e cancellare comande



Comande manuali

Se è stata inserita una comanda manuale, è possibile successivamente prolungare la temperatura al nucleo o il tempo di cottura. Il clima impostato non può essere modificato.

1. Premere la comanda.

> Vengono visualizzate le impostazioni della comanda.

2. Se si desidera aumentare o diminuire la temperatura al nucleo oppure prolungare o accorciare il tempo di cottura, premere i tasti: **+** oppure **—**

3. Per cancellare la comanda, premere il tasto: 

Comande e programmi intelligenti

In caso di numerose comande o programmi intelligenti, è possibile modificare le impostazioni in un secondo momento dopo averle inserite. Per alcuni è possibile solo cancellare la comanda.

1. Se si desidera aumentare o diminuire la temperatura al nucleo oppure prolungare o accorciare il tempo di cottura, premere i tasti: **+** oppure **—**

2. Per cancellare la comanda, premere il tasto: 

11.6 Pianificazione delle cotture a target time

In iProductionManager, è possibile pianificare gli alimenti in modo che la cottura venga avviata o ultimata nello stesso momento. Questa pianificazione può essere effettuata non solo nel momento attuale, ma anche successivamente. A tale scopo, inserire le comande prima o dopo il supporto per il posizionamento. All'avvio di iProductionManager, il supporto per il posizionamento indica l'orario effettivo. Se si sposta il supporto per il posizionamento verso destra, si modifica anche l'asse temporale nel futuro.

1. Nella barra dei menu premere il tasto: 

2. Attivare il supporto per il posizionamento premendolo, quindi trascinarlo nel punto desiderato dell'asse temporale. Se si sposta il supporto per il posizionamento sul bordo destro del display, l'asse temporale viene spostato nel futuro.

3. Inserire le comande desiderate a sinistra o a destra del supporto per il posizionamento.
 - > Se si inserisce una comanda a sinistra del supporto per il posizionamento, la fine della comanda viene impostata su quel momento. La cottura degli alimenti verrà ultimata allo stesso momento.
 - > Se si inserisce una comanda a destra del supporto per il posizionamento, l'inizio della comanda viene impostato su quel momento. La cottura degli alimenti inizia contemporaneamente quando si tocca due volte l'icona di spostamento del supporto per il posizionamento.

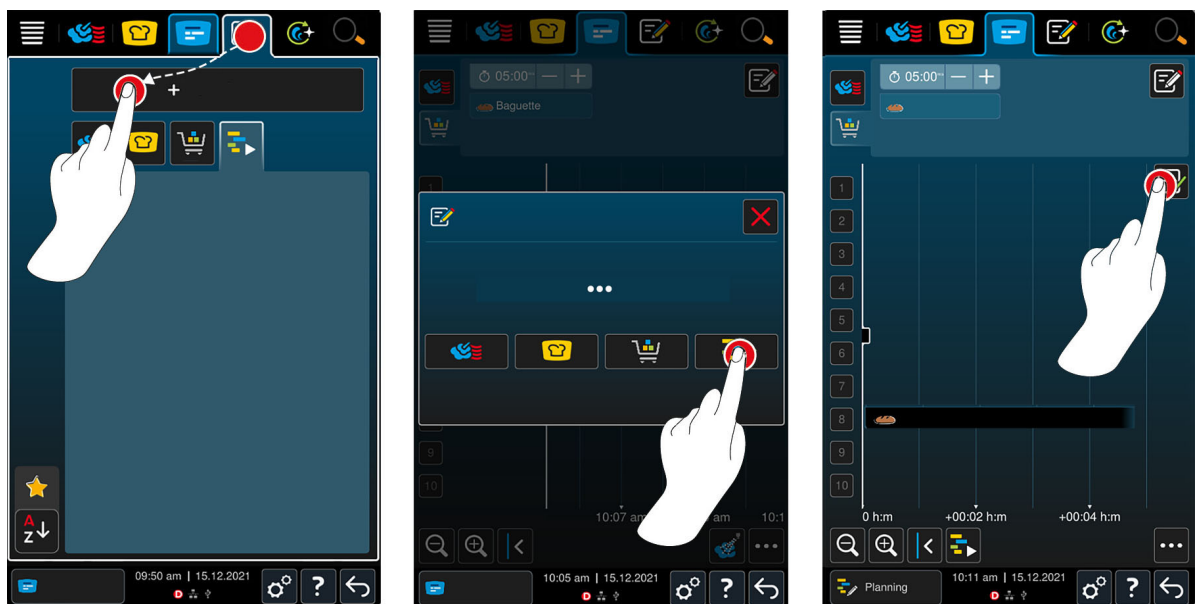
11.7 Progettazione

Grazie alla funzione di pianificazione di iProductionManager, è sufficiente piazzare le comande una sola volta per poi richiamarle in qualunque momento.



- Comande già elaborate non possono essere salvate come pianificazione.
- La funzione complementare **Al vapore** non è disponibile per la pianificazione.

11.7.1 Creare una pianificazione

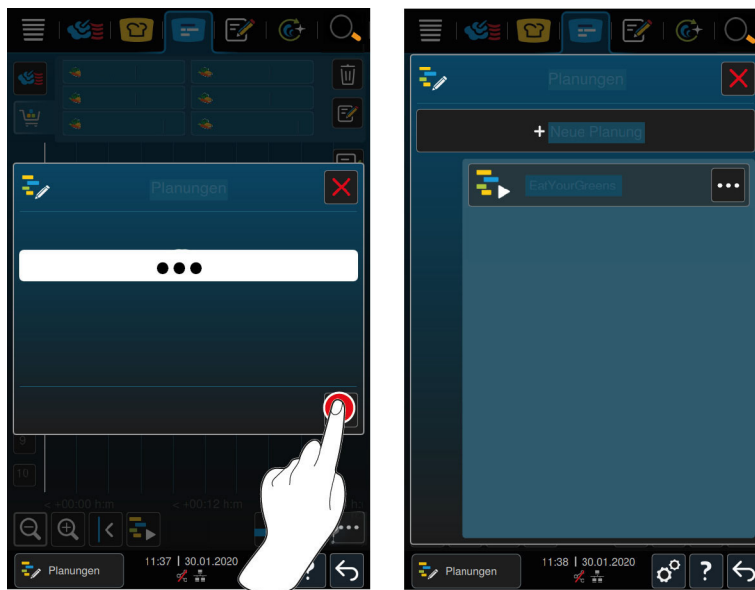


1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Nella barra dei menu premere il tasto:
3. Premere il tasto: **+Nuova pianificazione**
4. Premere il tasto:
 - > Il supporto per il posizionamento scivola sul bordo sinistro del display. Il ridimensionamento dell'asse temporale passa dall'indicazione dall'ora corrente all'indicazione dei minuti. Adesso è possibile inserire comande indipendentemente dall'ora.
5. Inserire le comande desiderate. È possibile inserire fino a 30 comande.

Per ottimizzare la pianificazione sono disponibili le seguenti funzioni:

- Colma le lacune di pianificazione [► 41]
- Ottimizzazione temporale [► 41]
- Ottimizzazione energetica [► 42]

1. Per avviare la pianificazione senza salvarla, premere il tasto:
2. Per salvare la pianificazione, premere il tasto:



3. Inserire un nome.
 4. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓
- >> La pianificazione viene visualizzata nell'elenco corrispondente.

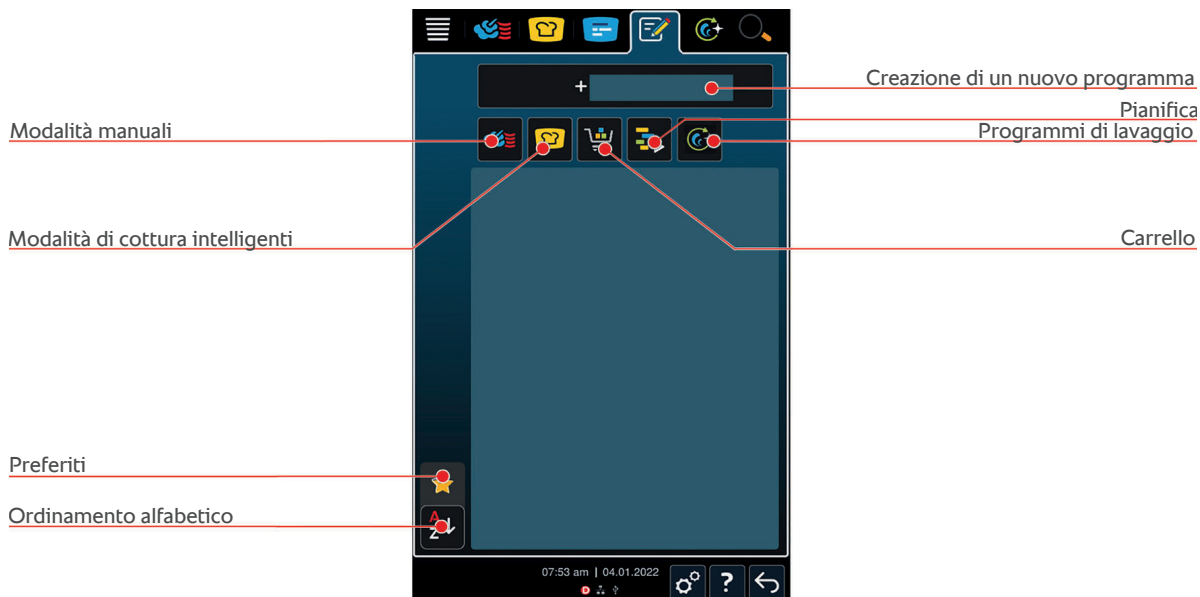
11.7.2 Avviare una pianificazione

- ✓ Le pianificazioni sono state create [► 44].
 - ✓ iProductionManager non sta elaborando comande. Quando vengono elaborate delle comande, appare l'avviso che prima di avviare la pianificazione è necessario interrompere tutte le comande.
1. Premere il tasto:  nel menu alla voce *Programmazione*.
 2. Premere sulla pianificazione desiderata.
- >> La pianificazione viene avviata immediatamente. Le comande vengono posizionate sui ripiani in base alla pianificazione. Le comande sulla bacheca vengono sostituite da quelle della pianificazione.

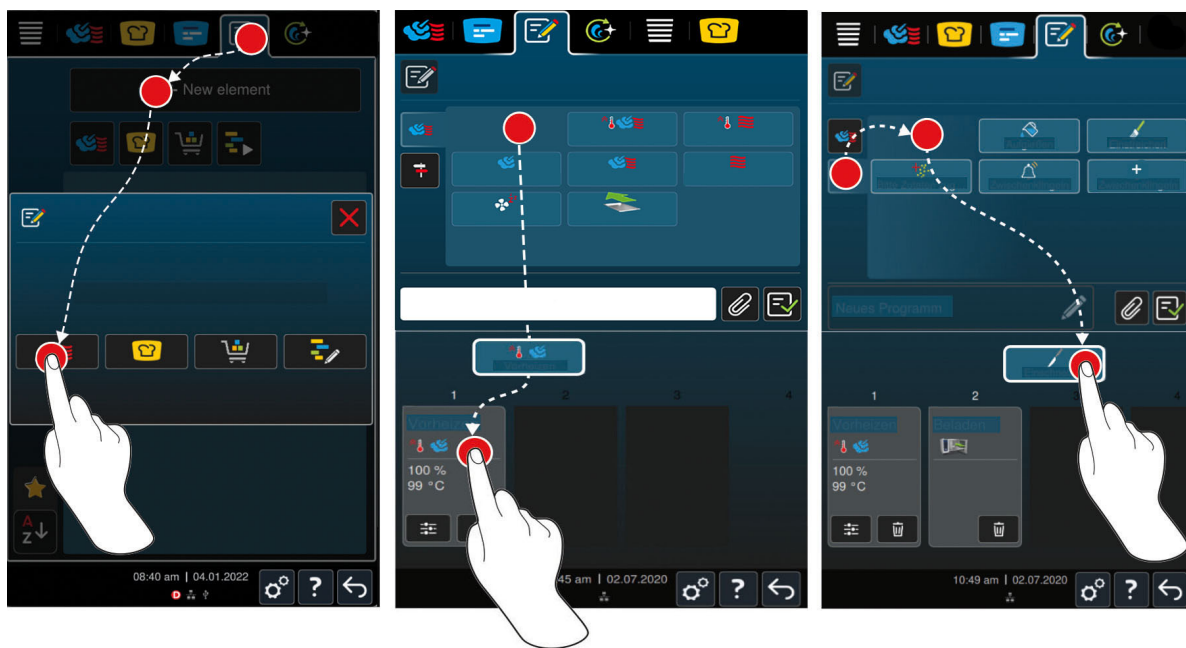
12 Modalità programmazione



Nella modalità programmazione, è possibile creare, salvare e gestire i propri programmi manuali [► 46], percorsi di cottura intelligenti [► 48] e carrelli [► 50]. Per farlo, sono disponibili tutte le modalità manuali [► 24], percorsi di cottura intelligenti, programmi di lavaggio e carrelli preprogrammati.

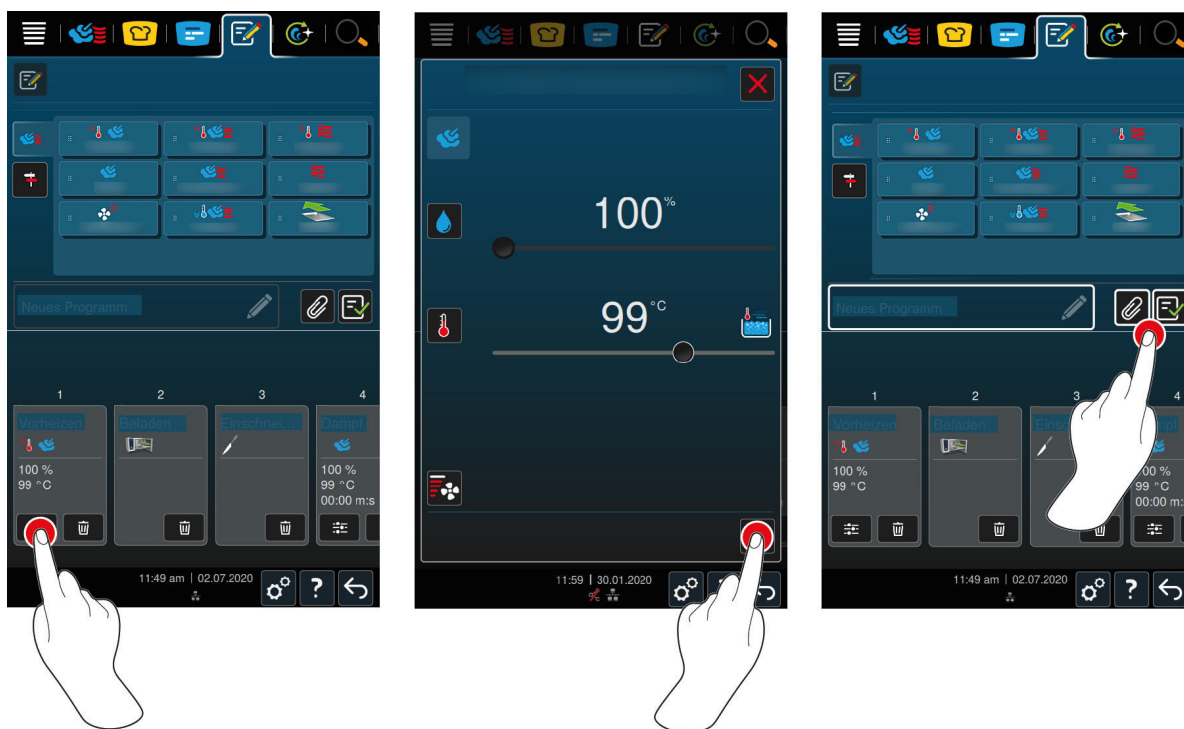


12.1 Creazione del programma manuale



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto: + **Nuovo elemento**
3. Premere il tasto:
4. Selezionare le fasi di cottura desiderate e trascinarle nell'area inferiore. **NOTA! Non è possibile combinare liberamente le fasi di cottura.**
5. Per aggiungere richieste al programma, premere il tasto:

- > Appare una panoramica delle richieste disponibili. Queste schede di programmazione configurabili aiutano a pianificare le fasi intermedie durante il processo di cottura. È possibile utilizzare le schede di programmazione preimpostate o creare schede personali.
- 6. Selezionare le richieste desiderate e trascinarle nell'area inferiore.
- 7. È anche possibile creare schede di programmazione personali. Per farlo, premere il tasto $\oplus$. Ora è possibile assegnare un nome alla propria scheda di programmazione, aggiungere un testo e un'immagine e aggiungere un suono.



- 8. Per modificare una fase di cottura, premere il tasto: $\equiv$
- > A seconda della modalità di cottura selezionata, vengono visualizzati i parametri di cottura e le funzioni complementari regolabili.

Fase di cottura	Parametri di cottura	Funzioni complementari
Preriscaldamento	Temperatura della camera di cottura	Velocità dell'aria
Vapore	- Temperatura della camera di cottura - Tempo di cottura - Temperatura al cuore	- Cottura Delta-T - Velocità dell'aria
Combinazione di aria calda e vapore	- Umidità nella camera di cottura - Temperatura della camera di cottura - Tempo di cottura - Temperatura al cuore	- Cottura Delta-T - Velocità dell'aria - Vaporizzazione
Aria calda	- Umidità nella camera di cottura - Temperatura della camera di cottura - Tempo di cottura - Temperatura al cuore	- Cottura Delta-T - Velocità dell'aria - Vaporizzazione
Cooldown	Temperatura della camera di cottura	Velocità dell'aria

1. Regolare la fase di cottura in base alle proprie esigenze.
2. Per salvare le modifiche apportate, premere il tasto: ✓

Preselezione start time e immagine programma

✓ Sono state importate delle immagini [▶ 64].

1. Per assegnare una preselezione start time al programma, premere il tasto: ⌚
2. Premere il tasto: ⌚ **Preselezione start time**
3. Premere il tasto: **ON**
4. Inserire lo start time.
5. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓
6. Per assegnare un'immagine al programma, premere il tasto: 🖼️
7. Premere il tasto: 🖼️ **Seleziona l'immagine del programma**
8. Selezionare un'immagine.
9. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓
10. Per impostare una velocità bassa della ventola dopo il caricamento, premere il tasto: ⚙️.

Salvataggio del programma

1. Per assegnare un nome al programma, premere il tasto: ✎
 2. Inserire il nome.
 3. Per salvare il programma, premere il tasto: 💾✓
- >> Il programma viene verificato. Una volta impostati tutti i parametri di cottura in modo completo e logico, il programma viene salvato e visualizzato nell'elenco dei programmi.
- >> Se il programma contiene un errore, viene contrassegnata la posizione corrispondente. Correggere l'errore prima di salvare nuovamente il programma.

12.2 Creazione di un programma intelligente

Se si programma un percorso di cottura intelligente, è possibile regolare solo i parametri di cottura in base alle proprie esigenze. Non è possibile modificare la sequenza delle singole fasi di cottura.



1. Nella barra dei menu premere il tasto: ✎
 2. Premere il tasto: + **Nuovo elemento**
 3. Premere il tasto: 🍳
- > Il sistema chiederà cosa si vuole programmare.

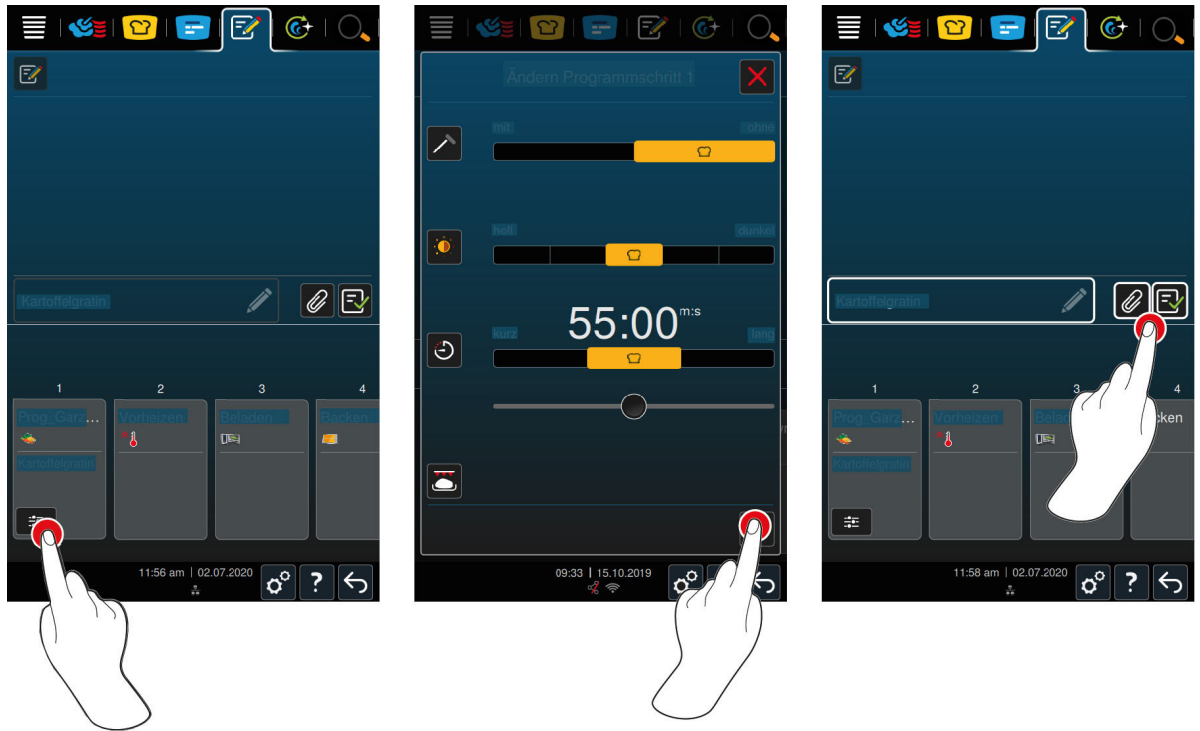
4. Selezionare una delle seguenti possibilità:

- Modalità di cottura
- Modalità e metodo di cottura
- Metodi di cottura

Dopo la selezione vengono visualizzati i relativi percorsi di cottura intelligenti.

1. Selezionare il percorso di cottura intelligente desiderato.

- > Vengono visualizzate le singole fasi di cottura. Ora è possibile modificare i parametri di cottura in base alle proprie esigenze.



2. Premere il tasto:

- > A seconda del percorso di cottura selezionato, vengono visualizzati i parametri di cottura e le funzioni complementari regolabili. Le impostazioni standard del percorso di cottura sono contrassegnate con il seguente simbolo:

3. Modificare i parametri di cottura in base alle proprie esigenze.

4. Per salvare le modifiche apportate, premere il tasto:

- > Vengono nuovamente visualizzate le singole fasi di cottura.

Preselezione start time e immagine programma

✓ Sono state importate delle immagini [► 64].

1. Per assegnare una preselezione start time al programma, premere il tasto:

2. Premere il tasto: **Preselezione start time**

3. Premere il tasto: **ON**

4. Inserire lo start time.

5. Per confermare l'azione, premere il tasto:

6. Per assegnare un'immagine al programma, premere il tasto:

7. Premere il tasto: **Seleziona l'immagine del programma**

8. Selezionare un'immagine.

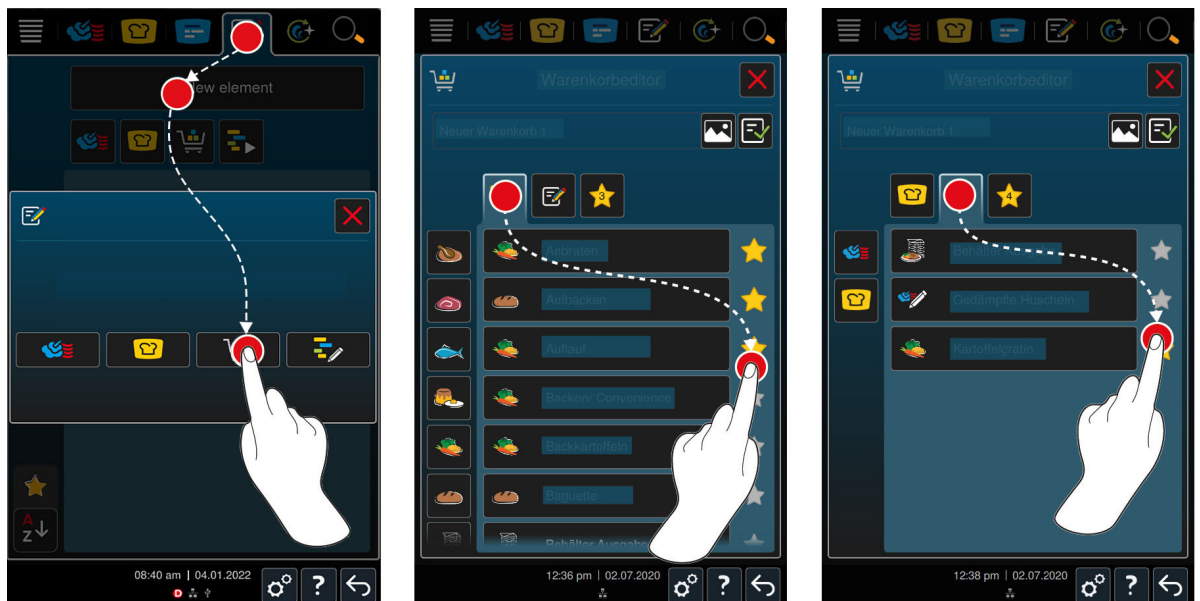
9. Per confermare l'azione, premere il tasto:

10. Per impostare una velocità bassa della ventola dopo il caricamento, premere il tasto: .

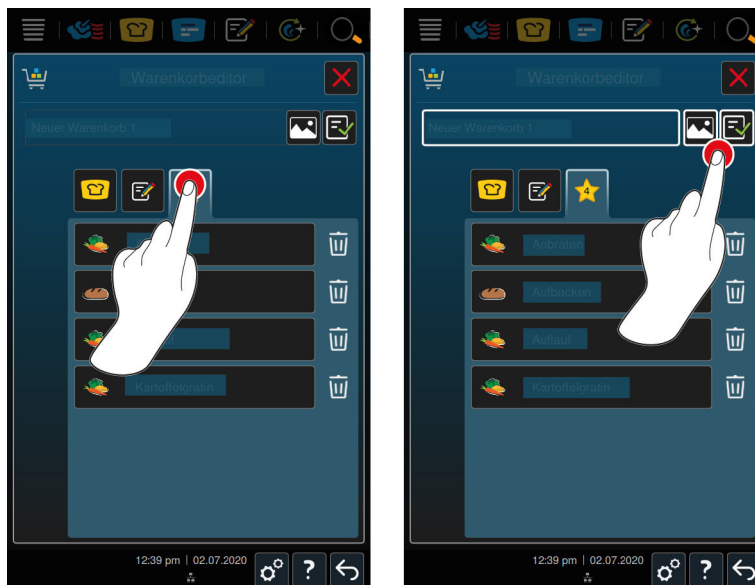
Salvataggio del programma

1. Per assegnare un nome al programma, premere il tasto: .
 2. Inserire un nome.
 3. Per salvare il programma, premere il tasto: .
- >> Il programma appare nell'elenco dei programmi.

12.3 Programmazione dei carrelli



1. Nella barra dei menu premere il tasto: .
2. Premere il tasto: **+ Nuovo elemento**
3. Premere il tasto: .
4. Per aggiungere percorsi di cottura intelligenti al carrello, premere il tasto: 
 - > Vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti.
5. Scorrere l'elenco o selezionare una modalità di cottura e premere il percorso di cottura desiderato.
 - > Il percorso di cottura viene evidenziato con  e aggiunto al carrello. È inoltre possibile verificare la compatibilità dei percorsi di cottura tenendo premuti più a lungo i tasti dei percorsi di cottura selezionati. Un segno di spunta verde simboleggia la possibilità di combinare le applicazioni.
6. Per aggiungere programmi già salvati al carrello, premere il tasto: 
 - > Vengono visualizzati tutti i programmi.
7. Scorrere l'elenco o selezionare programmi manuali o intelligenti, quindi premere il programma desiderato.
 - > Il percorso di cottura viene evidenziato con  e aggiunto al carrello.



Verifica del carrello

1. Per verificare il carrello, premere il tasto: ★
 - > Vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti e i programmi selezionati.
2. Per eliminare un elemento dal carrello, premere il tasto: 🗑️

Salvataggio del carrello

1. Per assegnare un nome al carrello, premere il tasto: ✎
 2. Inserire il nome.
 3. Per salvare il carrello, premere il tasto: ✅
- >> Il carrello appare nell'elenco dei programmi.

Verifica della compatibilità

Nella modalità di programmazione è possibile verificare la compatibilità delle applicazioni.

1. Tenere premuta l'applicazione selezionata.
2. Le applicazioni contrassegnate con un segno di spunta verde possono essere abbinate all'applicazione selezionata.
3. Le applicazioni contrassegnate con una X rossa non sono compatibili con l'applicazione selezionata.

12.4 Modificare e cancellare programmi

✓ Sono stati programmati programmi manuali [► 46], percorsi di cottura intelligenti [► 48] o carrelli [► 50].

1. Per modificare un programma, premere il tasto: ⋮

Sono disponibili le seguenti opzioni di modifica:

- Modifica elemento ✎
- Duplica elemento 📄
- Cancella elemento 🗑️
- Imposta preselezione start time ⌚
- Invia il programma a iProduction Manager 📡
- Aggiungi un programma ai Preferiti ★

12.5 Avviare programmi e carrelli

Avvio di un programma manuale

1. Per avviare un programma manuale, premere il programma desiderato.
 - > Il programma si avvia immediatamente. Vengono visualizzate tutte le fasi di cottura.
 2. Per inviare un programma manuale a iProductionManager, premere il tasto: ...
 3. Premere il tasto: 
- >> Il programma manuale viene visualizzato nella bacheca delle comande. Ora è possibile inserire la comanda come di consueto [► 39].

Avvio di un percorso di cottura intelligente

1. Per avviare un percorso di cottura intelligente, premere il programma desiderato.
 - > Il programma si avvia immediatamente. Vengono visualizzate tutte le fasi di cottura.
 2. Per inviare un processo di cottura intelligente a iProductionManager, premere il tasto: ...
 3. Premere il tasto: 
- >> Il programma intelligente viene visualizzato nella bacheca delle comande. Ora è possibile inserire la comanda come di consueto [► 39].

Avvio di un carrello

1. Per trasferire un carrello a iProductionManager, premere sul carrello desiderato.
 - > Tutti gli elementi del carrello vengono visualizzati nella bacheca delle comande. Ora è possibile inserire le comande come di consueto [► 39].

13 Passare da una modalità all'altra

Con iCombi Pro è possibile passare facilmente e in qualunque momento tra le modalità di cottura, ad esempio cottura manuale, iCookingSuite e iProductionManager. Questo garantisce sempre la giusta combinazione tra cottura intelligente e automatica che riduce il lavoro e il controllo manuale. È possibile eseguire le seguenti applicazioni principali:

- Una comanda in iProductionManager può essere trasformata in una modalità manuale.
- Un percorso di cottura intelligente di iCookingSuite può essere trasformato in una comanda intelligente in iProductionManager.
- Un percorso di cottura intelligente di iCookingSuite può essere trasformato in una modalità manuale.

Trasformare una comanda in modalità manuale

✓ La comanda è stata inserita [► 39]. Il processo di cottura è in corso.

1. Nella barra dei menu premere il tasto: 

> Viene visualizzato un campo di domanda in cui è possibile confermare il passaggio alla modalità manuale.

2. **NOTA! L'azione non può essere annullata.** Premere il tasto: 

>> I parametri di cottura della comanda vengono acquisiti e visualizzati nella modalità manuale.

Trasformare un percorso di cottura intelligente in una comanda intelligente

✓ È stato avviato un percorso di cottura intelligente. Il processo di cottura è in corso.

1. Nella barra dei menu premere il tasto: 

> Viene visualizzato un campo di domanda in cui è possibile confermare il passaggio a iProduction Manager.

2. **NOTA! L'azione non può essere annullata.** Premere il tasto: 

>> Il percorso di cottura intelligente viene inviato a iProductionManager e visualizzato sul livello ripiano intermedio.

Trasformare un percorso di cottura intelligente in modalità manuale

✓ È stato avviato un percorso di cottura intelligente. Il processo di cottura è in corso.

1. Nella barra dei menu premere il tasto: 

> Viene visualizzato un campo di domanda in cui è possibile confermare il passaggio alla modalità manuale.

2. **NOTA! L'azione non può essere annullata.** Premere il tasto: 

>> I parametri del percorso di cottura intelligente impostato in quel momento vengono adottati e visualizzati nella modalità manuale e avviati direttamente.

14 Impostazioni



È possibile modificare in modo permanente le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

1. Premere il tasto: 

> Viene visualizzata la panoramica di tutte le opzioni di impostazione.

- Preferiti [► 54]
- Display [► 54]
- Luce [► 56]
- Suono [► 56]
- Sistema di cottura [► 58]
- Cottura [► 60]
- Lavaggio
- Gestione dei dati [► 63]
- Impostazioni di rete [► 66]
- Profilo utente [► 68]
- Assistenza [► 71]
- ConnectedCooking [► 72]

Per modificare le impostazioni, scorrere l'elenco e premere la categoria desiderata. Ad ogni categoria viene assegnata una selezione di opzioni di impostazione che possono essere modificate con semplici gesti [► 16] o con la manopola di regolazione centrale [► 16].

14.1 Preferiti

Nei preferiti appaiono tutte le impostazioni che sono state contrassegnate come preferite.

Salvataggio dell'impostazione nei preferiti

1. Selezionare un'impostazione.
 2. Premere il tasto: 
- >> L'impostazione è salvata nei preferiti e viene visualizzata in . L'ordinamento avviene in ordine cronologico in base all'ora in cui è stata aggiunta.

14.2 Indicatore

Apertura della schermata

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  Display

14.2.1 Lingua

Qui è possibile modificare la lingua dell'interfaccia utente.

Impostazione della lingua dell'interfaccia utente

1. Premere il tasto:  **Lingua**
 2. Selezionare la lingua desiderata.
- >> La lingua dell'interfaccia utente viene modificata immediatamente.

14.2.2 Data e ora

Qui è possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Data 

- Ora 
- Commutazione 24h/12h 

Impostazione della data

1. Premere il tasto:  **Data**
 - > Viene visualizzato un calendario.
 2. Selezionare la data desiderata.
- >> La data viene impostata automaticamente.

Impostazione dell'ora

1. Premere il tasto:  **Ora**
 - > Viene visualizzata l'ora.
 2. Premere sull'ora.
 3. Impostare l'ora desiderata.
- >> L'ora viene impostata automaticamente.

Impostazione della commutazione 24 h/12 h

1. Selezionare **12** per impostare il formato a 12 ore e **24** per il formato a 24 ore.

Sincronizzazione dell'ora tramite ConnectedCooking

L'ora può essere sincronizzata anche automaticamente tramite ConnectedCooking.

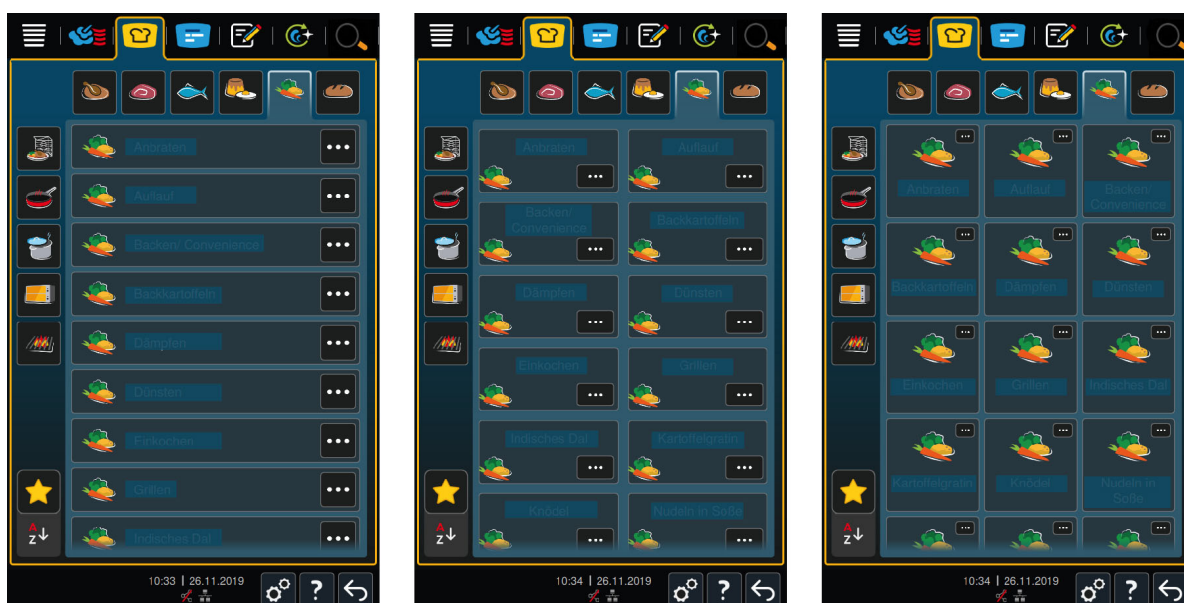
1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **ConnectedCooking**
3. Oltre a **Sincronizzazione automatica dell'ora**, premere il tasto: **ON**

14.2.3 Impostazione del formato temperatura

Qui è possibile impostare se la temperatura deve essere visualizzata in °C o °F.

14.2.4 Visualizzazione programmi

Qui è possibile impostare se i percorsi di cottura intelligenti in iCookingSuite e nella modalità programmazione devono essere visualizzati in una, due o tre colonne.



1. Premere il tasto:  **Visualizzazione programmi**

2. Selezionare  A una colonna,  A due colonne o  A tre colonne.

>> La selezione viene impostata immediatamente.

14.3 Luce

Regolazione della luce

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Luce**

14.3.1 Luminosità display

Regolazione della luminosità del display

Qui è possibile modificare la luminosità del display su una scala da 0 a 100%.

1. Premere il tasto:  **Luminosità display**
2. Selezionare il valore desiderato sulla scala o regolarlo con la manopola.

>> La luminosità del display viene modificata immediatamente.

Regolazione automatica della luminosità

1. Premere il tasto:  **Regolazione automatica della luminosità**

>> Qui è possibile attivare o disattivare il dispositivo di regolazione automatica della luminosità.

Regolazione della luminosità dopo x min

1. Premere il tasto:  **Regolazione della luminosità dopo x min**

>> Qui è possibile regolare dopo quanti minuti deve essere attivato il dispositivo di regolazione automatica della luminosità.

Luminosità massima della camera di cottura

1. Premere il tasto:  **Luminosità massima della camera di cottura**

>> Qui è possibile adattare la luminosità della camera di cottura su una scala da 0% a 100%.

Attivazione o disattivazione dello screensaver

1. Premere il tasto:  **Screensaver**

>> Qui è possibile attivare o disattivare lo screensaver.

Attivazione dello screensaver dopo x min

1. Premere il tasto:  **Attiva lo screensaver dopo x min**

>> Qui è possibile regolare dopo quanti minuti deve attivarsi lo screensaver.

14.4 Suono

Regolazione del suono

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Suono**

14.4.1 Volume generale

Impostazione del volume generale

Qui è possibile impostare il volume generale del sistema di cottura su una scala da 0 a 100%.

1. Premere il tasto:  **Volume generale**

2. Selezionare il valore desiderato sulla scala.
- >> Il volume generale viene regolato immediatamente.

14.4.2 Richiesta caricamento / azione

Qui è possibile impostare quale suono o quale melodia devono essere riprodotti quando viene richiesto di caricare il sistema di cottura o quando viene richiesto di eseguire un'azione. È possibile scegliere tra 25 opzioni.

1. Premere il tasto:  **Richiesta caricamento/azione richiesta**
 2. Premere il tasto:  **Suono**
 3. Premere il suono desiderato.
 - > Il suono viene riprodotto.
 4. Se si desidera disattivare il suono, premere il tasto: **OFF**
 5. Premere  nella barra delle icone per tornare alla panoramica.
 6. Se il suono deve sentirsi finché l'apparecchio è stato caricato o l'azione è stata confermata, premere il tasto:  **Riproduzione continua ON**
 7. Se il suono deve sentirsi solo per un determinato periodo di tempo, premere il tasto:  **Riproduzione continua OFF**
 - > Il campo  **durata del suono** si attiva.
 8. Impostare la durata su una scala da 0 a 180 secondi.
 9. Per accettare l'impostazione, nella barra delle icone premere il tasto: 
- >> Si ritorna alla panoramica.

14.4.3 Fine Program Step

Qui è possibile impostare il suono o la melodia per segnalare la fine di una fase del programma. È possibile scegliere tra 37 opzioni.

1. Premere il tasto:  **Fine Program Step**
 2. Premere il tasto:  **Suono**
 3. Premere il suono desiderato.
 - > Il suono viene riprodotto.
 4. Se si desidera disattivare il suono, premere il tasto: **OFF**
 5. Premere  nella barra delle icone per tornare al riepilogo.
 6. Se il suono deve sentirsi finché l'apparecchio è stato caricato o l'azione è stata confermata, premere il tasto:  **Riproduzione continua ON**
 7. Se il suono deve sentirsi solo per un determinato periodo di tempo, premere il tasto:  **Riproduzione continua OFF**
 - > Il campo  **durata del suono** si attiva.
 8. Impostare la durata su una scala da 0 a 180 secondi.
 9. Per accettare l'impostazione, nella barra delle icone premere il tasto: 
- >> Si ritorna alla panoramica.

14.4.4 Fine tempo di cottura

Qui è possibile impostare il suono o la melodia per segnalare la fine del tempo di cottura. È possibile scegliere tra 37 opzioni.

1. Premere il tasto:  **Fine cottura**
2. Premere il tasto:  **Suono**
3. Premere il suono desiderato.

- > Il suono viene riprodotto.
- 4. Se si desidera disattivare il suono, premere il tasto: **OFF**
- 5. Premere  nella barra delle icone per tornare al riepilogo.
- 6. Se il suono deve sentirsi finché l'apparecchio è stato caricato o l'azione è stata confermata, premere il tasto:  **Riproduzione continua ON**
- 7. Se il suono deve sentirsi solo per un determinato periodo di tempo, premere il tasto:  **Riproduzione continua OFF**
- > Il campo  **durata del suono** si attiva.
- 8. Impostare la durata su una scala da 0 a 180 secondi.
- 9. Per accettare l'impostazione, nella barra delle icone premere il tasto: 
- >> Si ritorna alla panoramica.

14.4.5 Interruzione processo / Rilevato errore

Qui è possibile impostare il suono o la melodia per segnalare la rilevazione di un errore. È possibile scegliere tra 37 opzioni.

1. Premere il tasto:  **Interruzione processo / Errore rilevato**
2. Premere il suono desiderato.
- > Il suono viene riprodotto.
3. Se si desidera disattivare il suono, premere il tasto: **OFF**
4. Premere  nella barra delle icone per tornare al riepilogo.
5. Se il suono deve sentirsi finché l'apparecchio è stato caricato o l'azione è stata confermata, premere il tasto:  **Riproduzione continua ON**
6. Se il suono deve sentirsi solo per un determinato periodo di tempo, premere il tasto:  **Riproduzione continua OFF**
- > Il campo  **durata del suono** si attiva.
7. Impostare la durata su una scala da 0 a 180 secondi.
8. Per accettare l'impostazione, nella barra delle icone premere il tasto: 
- >> Si ritorna alla panoramica.

14.5 Sistema di cottura

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Sistema di cottura**

14.5.1 Informazioni sul modello di apparecchio

Qui è possibile visualizzare il modello dell'apparecchio e la versione del software installata.

14.5.2 Consumo energetico

NOTA

Il consumo energetico è disponibile solo al termine del processo di cottura e viene sovrascritto all'avvio di un nuovo processo di cottura. I valori energetici indicati non sono misurati, ma calcolati. Con gli strumenti di misurazione è possibile che i valori visualizzati differiscano leggermente dai valori determinati.

Questa voce di menu consente di accedere a Energy Dashboard. Qui è possibile monitorare il consumo energetico del sistema di cottura. Il consumo energetico viene calcolato in dettaglio dalle impostazioni selezionate e può essere visualizzato e valutato anche in ConnectedCooking.

Premere il tasto:  per controllare il consumo energetico del sistema di cottura.

Grazie al display del consumo energetico, offriamo la possibilità di visualizzare il consumo energetico dell'ultimo processo di cottura effettuato. I seguenti dati di consumo vengono forniti al termine di un processo di cottura manuale, di un processo di cottura intelligente, dell'utilizzo di iProductionManager o dello svolgimento di un lavaggio:

- Durata del processo di cottura
- Tipo di processo di cottura
- Consumo energetico in kWh

14.5.3 iProductionManager modalità risparmio energetico

Premere il tasto:  per attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico IPM.

14.5.4 Blocco schermo

Qui è possibile attivare o disattivare la funzione di blocco dello schermo.

- Per attivare la funzione, premere il tasto:  ON
- Per disattivare la funzione, premere il tasto:  OFF

Se la funzione è attivata, lo schermo può essere bloccato tenendo premuto il tasto . In questo modo si evita l'azionamento accidentale, ad es. durante la pulizia del display. Il blocco dello schermo può essere nuovamente disattivato tenendo premuto il tasto .

14.5.5 Modalità demo

Attivazione/disattivazione della modalità demo

Qui è possibile far passare il sistema di cottura alla modalità demo. Questa funzione è utile per presentare le funzionalità del sistema di cottura, senza usarlo per cuocere.

1. Per attivare la funzione, tenere premuto il tasto:  ON finché la barra di avanzamento non si sposta su entrambe le posizioni ON e OFF.

>> Se è attivata la modalità demo, il sistema di cottura viene riavviato. Nel piè di pagina appare l'icona: .

14.5.6 Power Steam

Qui è possibile impostare, per la modalità Vapore [► 26], un apporto costante di vapore vivo per prodotti particolarmente delicati.

ATTENZIONE

Se si lavora con la funzione Power Steam, si forma più vapore acqueo bollente.

Se si apre la porta della camera di cottura, c'è il rischio di scottarsi a causa del vapore bollente.

1. Aprire la porta della camera di cottura con cautela, se si utilizza la funzione Power Steam.

1. Per attivare la funzione, premere il tasto:  ON

>> Nella modalità **Vapore**, la temperatura di ebollizione è sostituita dal simbolo: .

14.5.7 Ugello di controllo

Qui è possibile impostare in che misura l'ugello di controllo dell'apparecchio deve condensare il vapore in eccesso. Questa funzione è di serie nella modalità Eco. Con questa impostazione si ottimizza la fuoriuscita di vapore. Oltre all'impostazione della modalità Eco, è possibile attivare o disattivare la funzione dell'ugello di controllo:

- L'attivazione permanente dell'ugello di controllo può essere particolarmente utile se si vuole evitare la formazione indesiderata di condensa in cucina.
- La disattivazione dell'ugello di controllo può essere particolarmente utile se la potenza del sistema di aspirazione è sufficiente, in quanto consente di ridurre il consumo di acqua.

Prima di attivare o disattivare la funzione, rivolgersi al Service Partner RATIONAL di riferimento.

1. Premere il tasto:  **Ugello di controllo**
2. Per attivare la funzione, premere il tasto: **ON**
3. Per disattivare la funzione, premere il tasto: **OFF**

14.5.8 Watchdog

Qui è possibile impostare un allarme acustico nel caso la porta della camera di cottura rimanga aperta troppo a lungo durante il caricamento del sistema di cottura. Impostare il tempo su una scala da 0 a 180 secondi.

- Premere il tasto:  per richiamare le impostazioni del Watchdog.
- Premere il tasto:  per impostare il numero di secondi della funzione Watchdog 1.
- Premere il tasto:  per impostare il numero di secondi della funzione Watchdog 2.
- Premere il tasto:  per impostare il numero di secondi della funzione Watchdog nella modalità programmazione.

14.5.9 Danger

Qui è possibile impostare un allarme acustico nel caso la porta della camera di cottura rimanga aperta troppo a lungo durante la cottura. Impostare il tempo su una scala da 0 a 180 secondi.

- Premere il tasto:  per richiamare le impostazioni Danger.
- Premere il tasto:  per impostare il numero di secondi per la funzione Danger nel preriscaldamento o per la funzione di preriscaldamento di iProductionManager.
- Premere il tasto:  per impostare il numero di secondi per i livelli Danger in iProductionManager.

14.5.10 Controllo remoto IP

- Premere il tasto:  per richiamare le impostazioni di comando remoto.
- Premere il tasto:  per assegnare un nome al sistema di cottura.
- Premere il tasto:  per modificare il colore della cornice del display.
- Premere il tasto:  per attivare o disattivare la funzione di controllo remoto.
- Accanto all'icona  viene visualizzato l'indirizzo IP del sistema di cottura che può essere controllato da remoto.

14.5.11 Svuotamento del generatore di vapore

1. Premere il tasto:  per svuotare il generatore di vapore.

14.5.12 VarioSmoker

La funzione di affumicatura può essere attivata o disattivata indipendentemente dal fatto che il VarioSmoker sia già stato applicato.

1. Premere il tasto:  **VarioSmoker ON o OFF**, per avere a disposizione il tasto opzionale per attivare VarioSmoker nella programmazione manuale.

14.6 Cottura

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Cottura**

14.6.1 Cucina nazionale primaria

Nella cucina nazionale primaria, le abitudini alimentari legate alla cultura si traducono in percorsi di cottura intelligenti. I parametri di questi percorsi di cottura intelligenti riflettono queste abitudini alimentari e i cibi vengono cotti secondo le aspettative degli ospiti del rispettivo Paese o regione. In questo modo l'utente non solo imparerà a conoscere la sua cucina locale, ma anche tutte le cucine del mondo. Questa impostazione è indipendente dalla lingua impostata.

Selezione della cucina nazionale primaria

1. Premere il tasto:  **Cucina nazionale primaria**
 2. Scorrere l'elenco e selezionare la cucina nazionale primaria desiderata.
- >> La cucina nazionale viene impostata immediatamente. In iCookingSuite vengono visualizzati i percorsi di cottura intelligenti della cucina nazionale selezionata. I parametri, i tempi e le temperature al cuore dei percorsi di cottura intelligenti sono adattati alle abitudini alimentari culturali.

14.6.2 Cucina nazionale secondaria

Alla cucina nazionale primaria è possibile aggiungere un'altra cucina nazionale. In questo modo è possibile cuocere i piatti tipici di 2 Paesi contemporaneamente. Questo è vantaggioso, ad. es., se il tuo ristorante vuole offrire un menu settimanale speciale della cucina di un altro Paese.

Selezione di una cucina nazionale secondaria

1. Premere il tasto:  **Cucina nazionale secondaria**
 2. Scorrere l'elenco e selezionare la cucina nazionale secondaria desiderata.
- >> La cucina nazionale viene impostata immediatamente. In iCookingSuite appaiono i percorsi di cottura intelligenti aggiuntivi della cucina nazionale secondaria, contrassegnati da . Le impostazioni dei parametri di cottura sono ancora influenzati dalla cucina nazionale primaria [► 61].

14.6.3 Piatti à la carte

Prima di avviare il Finishing, determinare il peso del piatto vuoto. Questa informazione consente a iCombi Pro di regolare le fasi di cottura in modo da garantire un perfetto risultato Finishing, senza condensa sui piatti. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Impostare piatto à la carte [► 34]

14.6.4 Banchetto al piatto

Prima di avviare il Finishing, determinare il peso del piatto vuoto. Questa informazione consente a iCombi Pro di regolare le fasi di cottura in modo da garantire un perfetto risultato Finishing, senza condensa sui piatti. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Impostare banchetto al piatto [► 34]

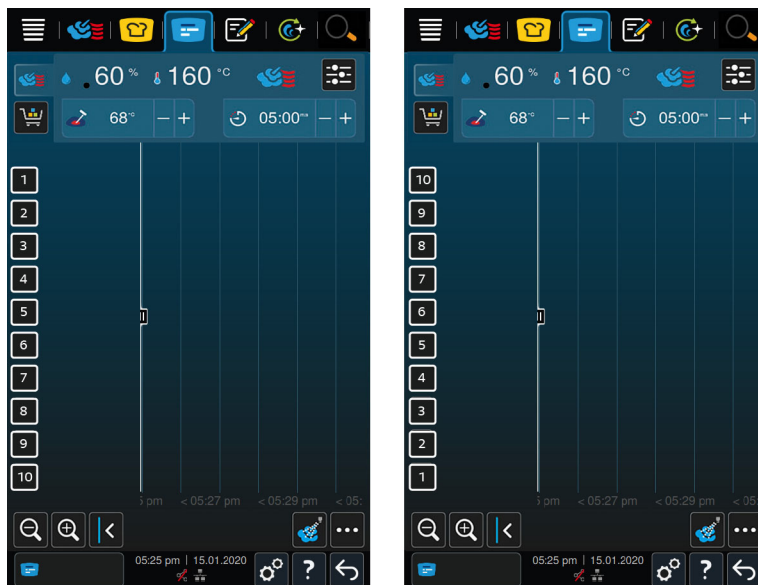
14.6.5 Numero ripiani

Qui è possibile selezionare il numero di ripiani da usare in iProductionManager.

1. Premere il tasto:  **Numero di ripiani**
 2. Selezionare il valore desiderato su una scala da 0 a 12.
- >> L'impostazione viene adottata immediatamente.

14.6.6 Sequenza ripiani

Qui è possibile impostare se visualizzare la sequenza dei ripiani in iProductionManager in ordine crescente o decrescente.



1. Per visualizzare i ripiani in ordine crescente, premere il tasto: **123**
 2. Per visualizzare i ripiani in ordine decrescente, premere il tasto: **321**
- >> L'impostazione viene adottata immediatamente.

14.6.7 Aumenti di carico nei programmi manuali in iProductionManager

Qui è possibile impostare se allungare il tempo di cottura nei programmi manuali in iProductionManager, se la porta della camera di cottura viene aperta durante la cottura e il calo di energia misurato è talmente elevato da non poter raggiungere il risultato di cottura con l'impostazione selezionata.

1. Per attivare la funzione, premere il tasto: **Aumenti di carico nei programmi manuali in iProductionManager ON**

14.6.8 Tempo di arresto clima

Qui è possibile impostare per quanto tempo deve essere mantenuto il clima nella camera di cottura quando non si preparano pietanze con iProductionManager.

1. Premere il tasto: **Tempo di arresto clima**
2. Selezionare il valore desiderato sulla scala.

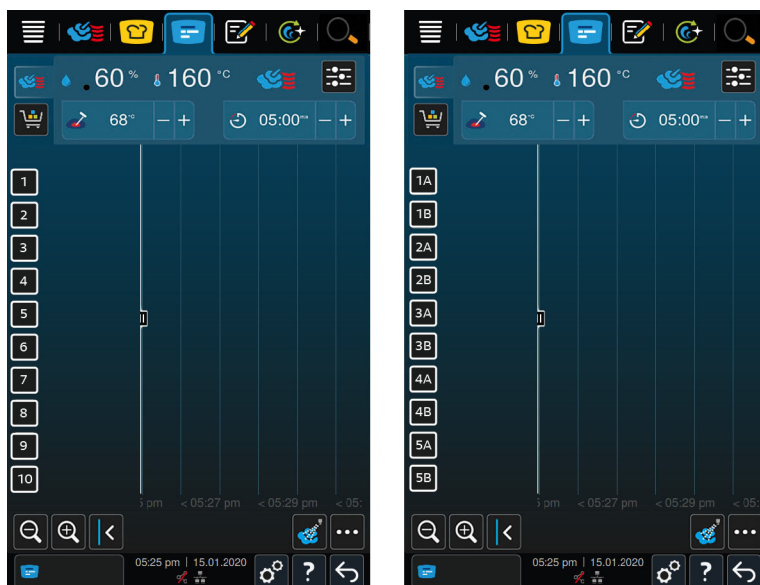
>> Il tempo di arresto viene adattato immediatamente.

NOTA

Con un tempo di arresto più breve, si risparmia energia.

14.6.9 iProductionManager 3D

Qui è possibile impostare il caricamento dei ripiani con due teglie in iProductionManager. Ogni teglia viene monitorata separatamente. Tenere presente che è possibile visualizzare fino a 12 ripiani.



1. Per attivare la funzione, premere il tasto: **ON**
- >> L'impostazione viene adottata immediatamente.

14.7 Gestione dei dati

Tenere presente che le funzioni della **Gestione dei dati** sono disponibili solo se viene collegata una chiavetta USB all'apparecchio.

1. Premere il tasto:
2. Premere il tasto: **Gestione dei dati**

È possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Esporta dati [► 63]
- Programmi di cottura [► 63]
- Profili utente [► 64]
- Immagini utente [► 64]
- Cancella dati utente
- Impostazioni di base del sistema di cottura [► 65]
- Dati HACCP [► 65]
- Assistenza [► 65]
- MyDisplay [► 66]

14.7.1 Esporta dati

✓ È stata collegata una chiavetta USB al sistema di cottura.

1. Premere il tasto: **Esporta dati**

>> Ora è possibile esportare tutti i dati su una chiavetta USB.

14.7.2 Programmi di cottura

Qui è possibile esportare, importare o cancellare tutti i programmi creati.

Esportazione di programmi

- ✓ I programmi sono stati creati nella modalità programmazione.
- ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.

1. Premere il tasto: **Esporta programmi**

>> I programmi salvati vengono memorizzati sulla chiave USB.

Importazione di programmi

1. Collegare al sistema di cottura una chiave USB che contiene già dei programmi esportati.
 2. Premere il tasto:  **Importa programmi**
- >> I programmi salvati vengono importati e visualizzati nella modalità programmazione.

Cancellazione di tutti i programmi

Qui è possibile cancellare tutti i programmi creati.

1. Premere il tasto: 
 - > Il sistema chiederà se si vogliono cancellare i programmi.
 2. Per confermare l'azione, premere il tasto: 
- >> Un messaggio conferma che tutti i programmi sono stati cancellati.

14.7.3 Profili utente**Esportazione dei profili**

- ✓ Sono stati creati dei profili.
 - ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.
1. Premere il tasto:  **Esporta profili**
- >> I programmi salvati vengono memorizzati sulla chiave USB.

Importazione dei profili

1. Collegare al sistema di cottura una chiave USB che contiene già dei programmi esportati.
 2. Premere il tasto:  **Importa profili**
- >> I profili salvati vengono importati e visualizzati nell'area di gestione degli utenti.

14.7.4 Immagini utente

Qui è possibile importare ed esportare tutte le immagini che si vogliono associare a programmi e carrelli. Le immagini devono rispettare i seguenti requisiti:

- Tipo di file: PNG
- Profondità colore: 3 x 8 bit
- Dimensioni immagine: 130 x 130 px
- Dimensioni del file: max 50 kb

Importazione delle immagini

1. Salvare le immagini su una chiave USB in una cartella denominata **userpix**.
 2. Collegare la chiave USB al sistema di cottura.
 3. Premere il tasto:  **Importa immagini**
- >> Le immagini salvate vengono importate.

Esportazione delle immagini

- ✓ Sono state importate delle immagini.
 - ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.
1. Premere il tasto:  **Esporta immagini**
- >> Le immagini salvate vengono memorizzate sulla chiave USB.

Cancellazione di tutte le immagini

Qui è possibile cancellare tutte le immagini importate.

1. Premere il tasto: **Cancella tutte le immagini**
 - > Il sistema chiederà se si vogliono cancellare le immagini.
2. Per confermare l'azione, premere il tasto: 
- >> Un messaggio conferma che tutte le immagini sono state cancellate.

14.7.5 Impostazioni di base del sistema di cottura

Esportazione delle impostazioni base apparecchio

- ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.
- 1. Premere il tasto:  **Esporta impostazioni base apparecchio**
- >> Le impostazioni di base del sistema di cottura vengono memorizzate sulla chiave USB.

Importazione delle impostazioni base apparecchio

1. Collegare al sistema di cottura una chiave USB che contiene già delle impostazioni di base esportate.
2. Premere il tasto:  **Importa impostazioni base apparecchio**
- >> Le impostazioni di base del sistema di cottura vengono importate.

14.7.6 Dati HACCP

Qui è possibile esportare tutti i dati HACCP registrati dal sistema di cottura su una chiave USB. I dati HACCP possono anche essere trasmessi automaticamente a ConnectedCooking.

Esportazione dei dati HACCP

- ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.
- 1. Premere il tasto:  **Esporta dati HACCP**
- >> I dati HACCP vengono memorizzati sulla chiave USB.

Dati HACCP: esporta periodo

- ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.
- 1. Premere il tasto:  **Dati HACCP: esporta periodo**
- 2. Selezionare il periodo desiderato e premere il tasto "esporta".
- >> I dati HACCP relativi al periodo selezionato vengono salvati sulla chiave USB.

14.7.7 Assistenza

Esportazione dei Prot. svilupp.

- ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.
- 1. Premere il tasto:  **Esporta Prot. svilupp.**
- >> Ora i protocolli degli sviluppatori vengono scaricati su una chiave USB.

Prot. svilupp.: esporta periodo

- ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.
- 1. Premere il tasto:  **Prot. svilupp.: esporta periodo**
- >> Ora è possibile scaricare i protocolli degli sviluppatori di un determinato periodo di tempo.

Esportazione Service Report

- ✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.
- 1. Premere il tasto:  **Esporta Service Report**

>> Ora i Service Report vengono scaricati su una chiave USB.

Esportazione Prot. Stat Errori

✓ È stata collegata una chiave USB al sistema di cottura.

1. Premere il tasto:  **Copia Prot. Stat Errori su chiave USB**

>> Il protocollo delle statistiche di errore viene salvato sulla chiave USB.

14.7.8 MyDisplay

Con l'opzione **MyDisplay** è possibile esportare gli script di catena installati sul sistema di cottura. Ciò consente di trasferire profili, programmi e immagini a un altro sistema di cottura. Prima dell'esportazione, è possibile utilizzare l'interruttore **Cancella prima dell'aggiornamento** per impostare se i programmi, i profili e le immagini esistenti devono essere cancellati durante l'importazione dello script di catena.

- Premere il tasto:  se si desidera eliminare programmi, profili e immagini precedentemente installati prima dell'importazione.
- Premere il tasto:  se si desidera esportare le configurazioni di MyDisplay su una chiave USB.

14.8 Impostazioni di rete

NOTA

Minacce alla sicurezza informatica

L'apparecchio è un sistema di cottura collegabile in rete con controllo digitale, interfaccia utente e integrazione software. Per garantire la sicurezza informatica, la protezione dei dati e un funzionamento sicuro, osservare le seguenti istruzioni:

1. La configurazione e la manutenzione del sistema di cottura devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato e addestrato.
2. Eseguire regolarmente gli aggiornamenti software forniti da RATIONAL. È consentito utilizzare solo software autentico e firmato. L'installazione di software non autorizzati è vietata e può compromettere la sicurezza.
3. Collegare il sistema di cottura solo a reti sicure (ad es. WPA2/WPA3 per WLAN, VLAN per LAN). La comunicazione con RATIONAL ConnectedCooking o altri servizi deve avvenire tramite connessioni crittografate (ad es. HTTPS).
4. Qualsiasi manipolazione o modifica non autorizzata al software, all'hardware o alla configurazione di rete del sistema di cottura è vietata e comporta la perdita della sicurezza di funzionamento, nonché possibili reclami in garanzia e responsabilità.
5. La responsabilità dell'integrazione sicura nell'infrastruttura IT è del gestore. Il produttore declina ogni responsabilità per danni causati da uso improprio, protezione insufficiente o accesso da parte di persone non autorizzate.

Per collegare il sistema di cottura a una rete WLAN, che richiede l'accesso tramite un sito web, non è possibile stabilire alcuna connessione WLAN. Impossibile connettersi alle reti WLAN che richiedono l'accesso tramite un sito web.

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Rete**
3. Per attivare la funzione, premere il tasto:  **ON**
4. Premere il tasto:  **WLAN**
 - > Verrà visualizzato un elenco delle reti WLAN disponibili. Le reti WLAN sono ordinate in ordine decrescente in base alla potenza del segnale.
5. Selezionare la rete WLAN desiderata.
 - > Inserire la password della rete WLAN.
6. Per confermare l'azione, premere il tasto: 

- > Se la connessione è stata stabilita correttamente, nel piè di pagina appare il seguente simbolo: 
 - > La rete WLAN viene visualizzata per prima cosa nell'elenco delle reti WLAN disponibili.
7. Per visualizzare i dettagli della connessione, premere il tasto: **V** accanto alla rete WLAN
 8. Per disconnettersi, premere il tasto: **Disconnetti** nei dettagli della connessione
 9. Nella barra delle icone, premere  per tornare alla panoramica delle impostazioni di rete.
- >> Il nome della rete WLAN appare nel campo **WLAN**.

Le impostazioni di rete ottimizzate consentono di collegarsi a reti WLAN con Hidden SSIDs:

- Premere il tasto:  **Collegamento manuale alla WLAN**.
- Ora è possibile inserire il nome della rete (**SSID**) e la relativa password.
- Premere il tasto:  per connettersi.

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Impostazioni di rete**

Per sapere come collegare il proprio sistema di cottura a una rete WLAN, consultare: Creare un collegamento WLAN [► 75]

Per sapere come collegare il proprio sistema di cottura alla rete, consultare: Creare una connessione di rete [► 76]

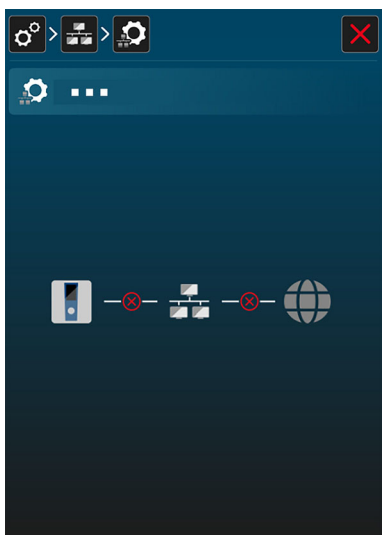
Avvio della procedura guidata di rete

L'assistente di rete ti aiuta a configurare le impostazioni di rete.

1. Premere il tasto: : **Avvio della procedura guidata di rete**
 - > A questo punto verrà richiesto se si vuole ricevere assistenza con le impostazioni di rete. È possibile ricevere assistenza sia con la connessione WLAN che con quella LAN.
2. Premere il tasto:  **DHCP attivo: OFF**, per poter modificare le seguenti impostazioni di rete:
 - **Indirizzo IP**
 - **Gateway IP**
 - **Maschera di rete IP**
 - **DNS 1**
 - **Indirizzo MAC**
1. Premere il tasto:  **DHCP attivo: ON**, per poter modificare le seguenti impostazioni di rete:
 - **Indirizzo MAC**

In caso di problemi di connessione è possibile eseguire una diagnostica di rete.

1. Premere il tasto:  *Eseguire la diagnostica di rete* per verificare se il sistema di cottura è connesso alla rete.



Il pulsante **Stato della rete** consente di verificare se è presente una connessione al router e a Internet.

14.9 Profilo utente

È possibile assegnare dei profili agli utenti e concedere a questi profili determinate autorizzazioni di accesso. All'apparecchio viene assegnato un profilo di default, che non può essere cancellato. È possibile impostare fino a 10 profili aggiuntivi.

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Profilo utente**

Qui potete scoprire come creare, modificare o trasmettere profili ad altri sistemi di cottura: Gestione di profili e diritti

14.9.1 Attiva profilo

✓ È stato creato un profilo. Vedere anche Creare un nuovo profilo

1. Premere il tasto:  **Attiva profilo**
2. Selezionare il profilo desiderato.
3. Inserire la password se ne è stata impostata una per il profilo.
4. Per confermare l'azione, premere il tasto: 

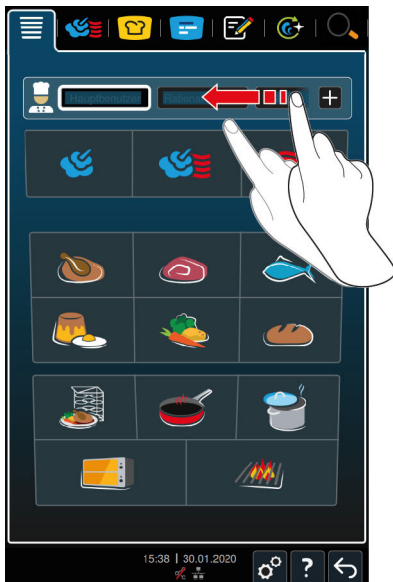
>> Il profilo viene attivato immediatamente.

>> Quando si apre la schermata iniziale, viene visualizzato il profilo attivato. Se appare più di un profilo, scorrere l'elenco.

>> Per creare un nuovo profilo, premere il tasto: +

>> Ora si accede alle impostazioni del profilo.

>> Premere il tasto: Creare un nuovo profilo.



14.9.2 Modifica profilo

✓ È stato creato un profilo.

1. Premere il tasto:  **Modifica profilo**
 - > Ora è possibile selezionare un profilo da modificare.

Impostazioni profilo

1. Premere il tasto:  **Impostazioni profilo.**

>> Ora è possibile effettuare le seguenti impostazioni:

-  **Modifica nome profilo**
-  **Modifica password profilo**
-  **Modifica lingua**
-  **Modifica tipo di profilo** **NOTA! Il tipo di profilo può essere modificato solo dall'utente principale.**
-  **Modifica cucina nazionale primaria**
-  **Modifica cucina nazionale secondaria**
-  **Cancello profilo**
-  **Attivazione della funzione **Nascondi tutti gli elementi tranne preferiti**.**

Modifica della barra dei menu

Con questa opzione è possibile adattare la barra dei menu in base alle proprie esigenze.

1. Premere il tasto:  **Modifica della barra dei menu**

>> È possibile effettuare le seguenti impostazioni:

-  La **schermata iniziale** può essere visualizzata o nascosta.
-  Le **modalità manuali** possono essere visualizzate o nascoste.
-  **iCookingSuite** può essere visualizzato o nascosto.
-  **iProductionManager** può essere visualizzato o nascosto.
-  La **modalità programmazione** può essere visualizzata o nascosta.
-  **iCareSystem** può essere visualizzato o nascosto.
-  L'**assistente di ricerca** può essere visualizzato o nascosto.

Crea e modifica la schermata

1. Premere il tasto: **ON** oppure **OFF**, dell'opzione : **Crea e modifica la schermata**, per attivare o disattivare l'opzione Crea una nuova configurazione [► 71].

Modifica piè di pagina

1. Premere il tasto:  **Modifica piè di pagina**.

>> Ora è possibile impostare se la **? guida dell'apparecchio** deve essere visualizzata o nascosta nel piè di pagina.

Cambia profilo

1. Premere il tasto: **ON** oppure **OFF**, dell'opzione : **Cambia**, per attivare o disattivare il cambio di un profilo

Modifica di iCookingSuite

1. Premere il tasto:  **iCookingSuite**

>> Ora è possibile effettuare le seguenti impostazioni:

-  **Autorizzazioni parametri**. Qui è possibile scegliere tra **utilizzabile** e **non visibile**.
-  **L'umidità** può essere visualizzata o nascosta.
-  **La temperatura della camera di cottura** può essere visualizzata o nascosta.
-  **La temperatura al cuore** può essere visualizzata o nascosta.
-  **L'intestazione del cockpit** può essere visualizzata o nascosta.

iProductionManager

1. Premere il tasto:  **iProductionManager**

>> Ora è possibile effettuare le seguenti impostazioni:

-  La **modalità espresso** può essere mostrata o nascosta.
-  La **bacheca comande manuali** può essere attivata o disattivata.
-  La **comanda temporale** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Modifica bacheca comande** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Consenti drag&drop** può essere mostrata o nascosta.
-  La **compatibilità delle comande** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Consenti l'assegnazione del livello** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Inserisci in base all'ora effettiva** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Consenti drag&drop successivo** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Consenti accesso pop-over** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Clona comande** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Salta all'ora corrente** può essere mostrata o nascosta.
-  Il **supporto per il posizionamento** può essere mostrato o nascosto.
-  La funzione **Consenti lo scorrimento** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Zoom** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione **Moisturing** può essere mostrata o nascosta.
-  Il **preriscaldamento** può essere mostrato o nascosto.
-  La funzione **Colma le lacune di pianificazione** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione di **ottimizzazione temporale** può essere mostrata o nascosta.
-  La funzione di **ottimizzazione energetica** può essere mostrata o nascosta.

Vedi anche

-  Aggiungi profilo [► 70]

14.9.3 Aggiungi profilo

Qui è possibile aggiungere un nuovo profilo.

1. Premere il tasto:  **Aggiungi profilo**

>> Ora è possibile aggiungere un nuovo profilo.

1. Premere il tasto:  **da un profilo esistente**, per creare un profilo da un profilo già esistente. Ora è possibile eseguire tutte le impostazioni sul profilo appena aggiunto sotto la voce di menu  **Modifica profilo** [► 68].
2. Premere il tasto:  **da un modello di profilo**, per creare un nuovo profilo in base a un modello di profilo.

14.9.4 Modifica schermata

✓ È stata creata una nuova schermata.

1. Premere il tasto:  **Modifica schermata**

> Vengono visualizzate le funzioni e gli assistenti intelligenti della barra dei menu.

2. Premere il tasto desiderato.

> Vengono visualizzate tutte le funzioni disponibili.

- Nel campo  **Cottura manuale** è possibile selezionare le modalità  **Vapore**,  **Combinazione vapore e aria calda** e  **Aria calda**.
- Nel campo  **iCookingSuite** sono disponibili tutti i percorsi di cottura intelligenti.
- Nel campo  **Modalità programmazione** sono disponibili tutti i programmi manuali e intelligenti e i carrelli. Se non è stato ancora creato nessun programma o carrello, questo campo è vuoto.

- Nell'area  **iCareSystem** sono disponibili tutte le modalità di pulizia [► 79] e i programmi di lavaggio [► 80].

1. Premere ogni funzione che si vuole associare alla schermata.
 - > La funzione viene evidenziata con .
 2. Per controllare la gamma di funzioni della schermata, premere il tasto: .
 3. Per rimuovere una funzione dal menu della schermata, premere il tasto: .
 4. Per assegnare un nome al menu della schermata, premere il tasto: .
 5. Inserire un nome.
 6. Per salvare il menu della schermata, premere il tasto: .
- >> Si ritorna alla panoramica.
1. Per associare il menu della schermata a un profilo, premere il tasto:  **Modifica profilo**
 2. Selezionare il profilo desiderato.
 3. Premere il tasto:  **Modifica la barra dei menu**
 4. Dietro il menu della schermata premere il tasto: **ON**
 5. Nella barra delle icone, premere  per tornare alla panoramica dei profili utente.
- >> Attivando il profilo [► 68], il nuovo menu della schermata viene visualizzato nella barra dei menu.

14.9.5 Crea una nuova configurazione

1. Premere il tasto: .
2. Premere il tasto: .
3. Premere il tasto: .
4. Nella **schermata Editor** è ora possibile creare la propria schermata.
5. Premere ogni funzione che si vuole aggiungere o rimuovere dalla schermata.
6. Per assegnare un nome alla schermata, inserire un titolo nel campo di testo.
7. Per salvare le modifiche apportate, premere il tasto: .

14.10 Assistenza

1. Premere il tasto: .
2. Premere il tasto:  **Assistenza**

Sono disponibili le seguenti informazioni:

- Informazioni sul tipo di sistema di cottura / versione software 
- Informazioni sul numero di serie 
- Hotline - Cuochi [► 90] 
- Hotline - Service [► 90] 
- Livello service 

Questa funzione è disponibile solo per i Service Partner RATIONAL.
- Info aggiornamenti software [► 72] 
- Versione software installata [► 71]
- Messaggi di assistenza degli ultimi 14 giorni 
- Licenze Open Source .

14.10.1 Versione software installata

Qui sono disponibili tutte le informazioni sulla versione del software e sui pacchetti di aiuto installati.

14.10.2 Info aggiornamenti software

Qui è possibile visualizzare la versione del software installata sull'apparecchio. Se l'apparecchio è collegato a ConnectedCooking e la funzione **Scarica automaticamente aggiornamenti software** è attivata, gli aggiornamenti appariranno automaticamente. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Esegui automaticamente gli aggiornamenti software [► 78] Quando è disponibile un aggiornamento software, viene visualizzata la versione attuale e il tasto **Avvia installazione** è attivato.

1. Premere il tasto: **Avvia installazione**

>> L'aggiornamento software viene eseguito e l'apparecchio si riavvia.

14.11 ConnectedCooking

NOTA

Se non viene visualizzato alcun "codice di attivazione", non è ancora possibile collegarsi al server di ConnectedCooking.

I motivi possono essere i seguenti:

- Deve essere disponibile la risoluzione dei nomi DNS per www.connectedcooking.com.
- Variante con DHCP: DHCP attivo - l'indirizzo IP viene assegnato dalla rete.
- Variante senza DHCP: l'operatore di rete deve fornire l'indirizzo IP, la netmask, il gateway e il server DNS, che possono essere inseriti manualmente sul sistema di cottura.
- Porte firewall 443 e 8883 libere (protocollo: HTTPS e MQTT) per comunicazioni in uscita verso l'host di destinazione: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Rete con filtro MAC: gli indirizzi MAC possono essere letti sul forno combinato professionale o richiesti al servizio clienti *Queste impostazioni corrispondono alle impostazioni standard di un router domestico"

1. Premere il tasto: 

2. Premere il tasto:  **ConnectedCooking**

Qui potete scoprire come collegare il vostro sistema di cottura a ConnectedCooking e quali funzioni sono disponibili: ConnectedCooking [► 76]

Se il sistema di cottura è collegato a ConnectedCooking, sono disponibili le seguenti opzioni di configurazione.

1. Premere il tasto: 

>> È possibile accedere a ConnectedCooking con l'account già esistente.

1. Premere il tasto: 

>> È possibile accedere a ConnectedCooking in modo anonimo senza account.

Sincronizzazione automatica dell'ora

1. Premere il tasto:  **ON** o **OFF**

>> La sincronizzazione automatica dell'ora non avviene quando si preme **OFF**. Se si preme **ON** si verifica la sincronizzazione automatica dell'ora.

Trasferimento automatico dati HACCP

1. Premere il tasto:  **ON** o **OFF**

>> Il sistema di cottura non trasmette automaticamente i dati HACCP a ConnectedCooking quando si preme **OFF**. Non appena si preme il tasto **ON**, il sistema di cottura trasmette automaticamente i dati HACCP a ConnectedCooking.

Remote access

1. Premere il tasto:  **ON** o **OFF**

>> Remote Access non è disponibile quando si preme **OFF**. Se si preme **ON**, ConnectedCooking consente il controllo remoto del sistema di cottura.

Aggiornamento software

1. Premere il tasto:  **ON** o **OFF**

>> Gli aggiornamenti software non vengono eseguiti automaticamente quando si preme **OFF**. Premendo **ON**, gli aggiornamenti software vengono eseguiti automaticamente.

Connetti automaticamente

In caso di perdita della connessione di rete del sistema di cottura, questo si riconnetterà automaticamente a ConnectedCooking dopo il ripristino della connessione. Se non lo si desidera, è possibile disattivare la funzione.

1. Premere il tasto:  **ON** o **OFF**

>> Il sistema di cottura si disconnette da ConnectedCooking premendo **OFF**. Non appena si preme il tasto **ON**, il sistema di cottura si riconnette automaticamente a ConnectedCooking

Disconnetti

È possibile disconnettersi da ConnectedCooking in qualsiasi momento. I dati della connessione vengono cancellati. Se si vuole riconnettere il sistema di cottura a ConnectedCooking, occorre registrare nuovamente l'apparecchio.

1. Premere il tasto: 

>> Il sistema chiederà se ci si vuole disconnettere da ConnectedCooking. Una volta confermato, il sistema di cottura viene immediatamente disconnesso da ConnectedCooking.

15 Gestione della cucina

15.1 Gestione dell'igiene

15.1.1 Dati HACCP registrati

I seguenti dati HACCP vengono registrati per lotto:

- N° di lotto
- Tipo di sistema di cottura
- Numero di serie
- Versione del software e della guida
- Data e ora
- Programma di lavaggio
- Risciacqui doccia
- Temperatura della camera di cottura
- Valore nominale della temperatura al nucleo
- Temperatura al nucleo misurata
- Tempo (hh:mm:ss)
- Formato temperatura
- Collegamento imp. ottimizzazione energetica
- Nome e ID del percorso di cottura
- Apertura / chiusura della porta della camera di cottura
- Cambio della modalità
- Lavaggio automatico

15.1.2 Esportare dati HACCP

I dati HACCP vengono salvati nel sistema di cottura per 14 giorni, al massimo utilizzo. Durante questo periodo i dati possono essere scaricati. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: [Esporta dati HACCP](#). [► 65] Se la durata di utilizzo è inferiore, è disponibile un periodo più lungo.

15.1.3 I dati HACCP vengono trasferiti automaticamente a ConnectedCooking.

Se l'apparecchio è stato collegato al ConnectedCooking, è possibile specificare che i dati HACCP vengano trasferiti automaticamente al ConnectedCooking al termine di un percorso di cottura.

✓ L'apparecchio è stato collegato al ConnectedCooking [► 77].

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **ConnectedCooking**
3. Oltre a **Trasferimento automatico dei dati HACCP**, premere il tasto:  **ON**

>> I dati HACCP vengono trasferiti automaticamente al termine di un percorso di cottura. È possibile visualizzare i dati su connectedcooking.com o nell'app ConnectedCooking.

15.2 Collegamento di apparecchi a una rete

Il collegamento in rete degli apparecchi consente di:

- Controllare entrambi gli apparecchi di un'installazione Combi-Duo da un solo apparecchio.
- Collegare gli apparecchi a ConnectedCooking.

NOTA

Minacce alla sicurezza informatica

L'apparecchio è un sistema di cottura collegabile in rete con controllo digitale, interfaccia utente e integrazione software. Per garantire la sicurezza informatica, la protezione dei dati e un funzionamento sicuro, osservare le seguenti istruzioni:

1. La configurazione e la manutenzione del sistema di cottura devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato e addestrato.
2. Eseguire regolarmente gli aggiornamenti software forniti da RATIONAL. È consentito utilizzare solo software autentico e firmato. L'installazione di software non autorizzati è vietata e può compromettere la sicurezza.
3. Collegare il sistema di cottura solo a reti sicure (ad es. WPA2/WPA3 per WLAN, VLAN per LAN). La comunicazione con RATIONAL ConnectedCooking o altri servizi deve avvenire tramite connessioni crittografate (ad es. HTTPS).
4. Qualsiasi manipolazione o modifica non autorizzata al software, all'hardware o alla configurazione di rete del sistema di cottura è vietata e comporta la perdita della sicurezza di funzionamento, nonché possibili reclami in garanzia e responsabilità.
5. La responsabilità dell'integrazione sicura nell'infrastruttura IT è del gestore. Il produttore declina ogni responsabilità per danni causati da uso improprio, protezione insufficiente o accesso da parte di persone non autorizzate.

15.2.1 Creazione di una connessione WLAN

Per collegare il sistema di cottura a una rete WLAN, che richiede l'accesso tramite un sito web, non è possibile stabilire alcuna connessione WLAN. Impossibile connettersi alle reti WLAN che richiedono l'accesso tramite un sito web.

1. Premere il tasto: 
 2. Premere il tasto:  **Rete**
 3. Per attivare la funzione, premere il tasto:  **ON**
 4. Premere il tasto:  **WLAN**
 - > Verrà visualizzato un elenco delle reti WLAN disponibili. Le reti WLAN sono ordinate in ordine decrescente in base alla potenza del segnale.
 5. Selezionare la rete WLAN desiderata.
 - > Inserire la password della rete WLAN.
 6. Per confermare l'azione, premere il tasto: 
 - > Se la connessione è stata stabilita correttamente, nel piè di pagina appare il seguente simbolo: 
 - > La rete WLAN viene visualizzata per prima cosa nell'elenco delle reti WLAN disponibili.
 7. Per visualizzare i dettagli della connessione, premere il tasto: **V** accanto alla rete WLAN
 8. Per disconnettersi, premere il tasto: **Disconnetti** nei dettagli della connessione
 9. Nella barra delle icone, premere  per tornare alla panoramica delle impostazioni di rete.
- >> Il nome della rete WLAN appare nel campo **WLAN**.

Le impostazioni di rete ottimizzate consentono di collegarsi a reti WLAN con Hidden SSIDs:

- Premere il tasto:  **Collegamento manuale alla WLAN**.
- Ora è possibile inserire il nome della rete (**SSID**) e la relativa password.
- Premere il tasto:  per connettersi.

15.2.2 Collegare il cavo di rete

L'apparecchio è dotato di serie di un cavo di rete. Per collegare l'apparecchio a una rete e proteggerlo da getti d'acqua su tutti i lati, utilizzare un cavo di rete con le seguenti caratteristiche:

- Cavo di rete categoria 6

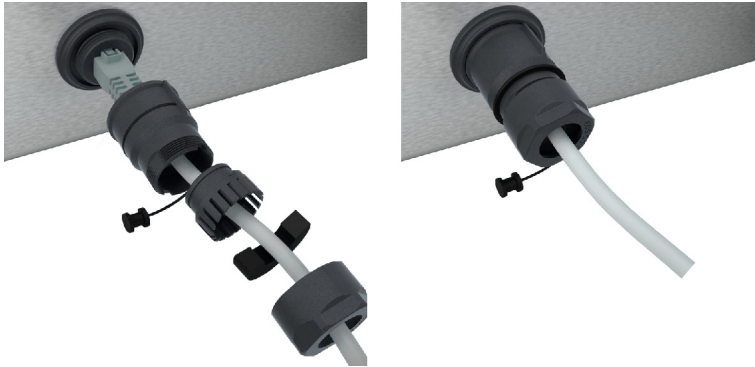
- Lunghezza massima del connettore: 45 mm
- Diametro del connettore: 18,5 mm
- Diametro del cavo: 5,5 - 7,5 mm

ATTENZIONE

I componenti funzionali intorno al collegamento alla rete possono raggiungere temperature oltre i 60 °C

È possibile bruciarsi se si collega un cavo di rete a un apparecchio in uso o ancora caldo.

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di collegare il cavo di rete.



1. Svitare la copertura protettiva.
2. Infilare i componenti singoli della copertura protettiva sul cavo di rete.
3. Collegare il cavo di rete al relativo collegamento.
4. Avvitare la copertura protettiva.

15.2.3 Creare una connessione di rete

✓ I dati per la connessione di rete sono tutti a portata di mano.

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Impostazioni di rete**
3. Premere il tasto:  **LAN**
4. Premere il tasto: **IP Rete IP**
5. Inserire l'indirizzo IP.
6. Premere il tasto: **IP Gateway IP**
7. Inserire l'indirizzo del gateway IP.
8. Premere il tasto: **IP Maschera di rete IP**
9. Inserire la maschera di rete IP.
10. Per impostare automaticamente la configurazione di rete ai client tramite un server, attivare il DHCP. Premere il tasto: **IP ON**
 - > Indirizzo IP, gateway e DNS vengono ora configurati automaticamente.
11. Premere il tasto: **IP DNS 1 (preferito)**
12. Inserire l'indirizzo dei server DNS.

15.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking è la soluzione più moderna per il collegamento in rete dei sistemi di cottura di RATIONAL. Non importa se si possiedono uno o più sistemi di cottura RATIONAL: ConnectedCooking offre applicazioni completamente nuove e comode da usare. L'unica cosa che si deve fare è collegare in rete il proprio sistema di cottura RATIONAL e registrarsi a connectedcooking.com.

In ConnectedCooking è possibile vedere a colpo d'occhio lo stato online, i dettagli sul lavaggio, le statistiche di funzionamento e lo stato dei requisiti HACCP. Sono inoltre disponibili le seguenti funzioni:

- **Notifiche Push**

Che si tratti di un messaggio di carico, completamento o service, è possibile ricevere tutte le informazioni in tempo reale ovunque ci si trovi.

- **Trasmissione e gestione dei percorsi di cottura**

Per trasmettere automaticamente i percorsi di cottura comprovati su tutti i sistemi di cottura dell'azienda.

- **Aggiornamenti software automatici**

Per avere sempre accesso ad aggiornamenti software gratuiti e automatici.

Su connectedcooking.com sono inoltre disponibili ampie librerie di ricette, consigli utili dei nostri esperti e numerosi video applicativi.

15.3.1 Collegare l'apparecchio a ConnectedCooking

Quando si collega il sistema di cottura a ConnectedCooking sono disponibili le seguenti funzioni:

- I dati HACCP vengono trasferiti automaticamente a ConnectedCooking. [► 74]
 - Trasferimento automatico dei dati di servizio a ConnectedCooking [► 91]
 - Controllo remoto degli apparecchi tramite ConnectedCooking
 - Controllo del display dell'apparecchio da remoto
- ✓ È stata stabilita una connessione di rete.
- ✓ La registrazione su connectedcooking.com è avvenuta con successo.
1. Premere il tasto: 
 2. Premere il tasto: **ConnectedCooking**
 3. Nella prima scheda, selezionare il server che si desidera utilizzare per la connessione. È possibile selezionare il server internazionale **iot.com** o il server cinese **iot.cn**.
 4. Accedere con l'account ConnectedCooking.
 - > Inserire i propri dati di registrazione o selezionare la registrazione tramite codice QR.
 5. Accanto a **Connetti**, premere il tasto: **Esegui il login**
 - > Poco dopo appare un PIN a nove cifre e un codice QR. Se non si ha uno smartphone a portata di mano, registrarsi sul sito www.connectedcooking.com. Se si ha uno smartphone a portata di mano, si può scansionare il codice QR.
 6. In alternativa, è possibile registrarsi tramite la funzione di registrazione automatica. In questo caso sono disponibili solo le funzioni di base.

Registrazione senza smartphone

1. Annotare il PIN.
 2. Accedere su www.connectedcooking.com.
 3. Fare clic sul simbolo: **Gestione apparecchi**
 4. Selezionare: **Panoramica apparecchi**
 5. Fare clic sul simbolo: cerchio rosso con +
 6. Assegnare un nome all'apparecchio inserendolo nel campo **Nome**.
 7. Nel campo **Codice di attivazione** inserire il PIN visualizzato sul sistema di cottura.
- >> Dopo poco tempo il sistema di cottura viene visualizzato nella Panoramica sistemi di cottura di ConnectedCooking.
- >> Il display indica che il sistema di cottura è collegato al server ConnectedCooking. Nel piè di pagina appare il simbolo: 
- >> Si riceverà un'e-mail di conferma dell'avvenuta registrazione del sistema di cottura.

Registrazione con smartphone

- ✓ Sullo smartphone è stata installata un'app che consente la scansione dei codici QR.
- ✓ L'app di ConnectedCooking è stata installata sullo smartphone.
- 1. Scansionare il codice QR.
- >> Dopo poco tempo il sistema di cottura mostrerà di essere collegato al server ConnectedCooking. Nel piè di pagina appare il simbolo: 
- >> Il sistema di cottura viene visualizzato nella Panoramica dei sistemi di cottura di ConnectedCooking.
- >> Si riceverà un'e-mail di conferma dell'avvenuta registrazione del sistema di cottura.

15.4 Eseguire un aggiornamento software**Aggiornamenti software automatici tramite ConnectedCooking**

- ✓ L'apparecchio è stato collegato al ConnectedCooking.
- 1. Premere il tasto: 
- 2. Premere il tasto:  **ConnectedCooking**
- 3. Per attivare la funzione **Scarica automaticamente aggiornamenti software**, premere il tasto:  **ON**
- 4. Premere il tasto: 
- 5. Premere il tasto:  **Service**
- 6. Premere il tasto:  **Info aggiornamenti software**
- 7. Premere il tasto: **Avvia installazione**
- >> L'aggiornamento software viene eseguito e l'apparecchio si riavvia.

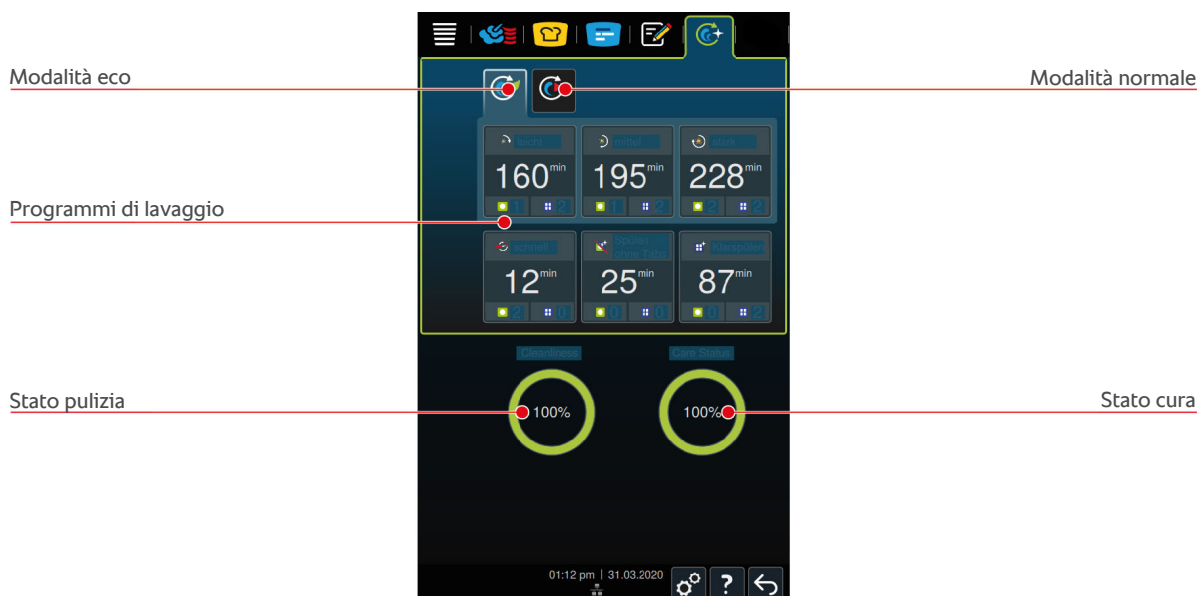
Aggiornamento software tramite chiavetta USB

- ✓ È stata collegata una chiavetta USB all'apparecchio che contiene un aggiornamento software.
- ✓ Appare un avviso che indica che è stato riconosciuto un aggiornamento software.
- 1. Confermare che l'aggiornamento software deve essere eseguito.
- >> L'aggiornamento software viene eseguito e l'apparecchio si riavvia.

16 Lavaggio automatico - iCareSystem



L'iCareSystem è il sistema intelligente di lavaggio e decalcificazione dell'iCombi Pro. Rileva l'attuale grado di sporco dell'apparecchio e suggerisce il programma di lavaggio ideale e la quantità ottimale di prodotti per la pulizia.



16.1 Norme di sicurezza generali

- Per il lavaggio automatico, utilizzare solo le pastiglie detergenti Active Green e le pastiglie anticalcare Care consigliate dal produttore.
- Non utilizzare detergenti rossi.

Per evitare scottature e ustioni:

- Lasciare raffreddare il sistema di cottura e tutti i componenti funzionali prima di avviare il lavaggio automatico.

Per evitare gravi ustioni:

- I prodotti per la pulizia e le sostanze chimiche causano gravi ustioni alla pelle e gravi danni oculari. Indossare occhiali protettivi aderenti e guanti di protezione chimica quando si pulisce l'apparecchio.
- Tenere chiusa la porta della camera di cottura durante il lavaggio automatico. In caso contrario, possono fuoriuscire detergenti corrosivi e vapore caldo. Se si apre la porta della camera di cottura durante il lavaggio automatico, appare un messaggio che invita a richiuderla.
- Non lasciare la sonda al cuore appesa al sistema di cottura durante il lavaggio automatico. La guarnizione della porta della camera di cottura può essere danneggiata e possono fuoriuscire prodotti per la pulizia corrosivi.
- Non pulire le sonde al cuore collegabili esternamente utilizzando la funzione di lavaggio automatico.
- Rimuovere tutti i prodotti per la pulizia e i loro residui prima di riscaldare il sistema di cottura per cuocerli gli alimenti.

Come agire quando si entra in contatto con prodotti per la pulizia:

- Se si toccano prodotti per la pulizia senza guanti di protezione chimica o altre zone della pelle entrano in contatto con le pastiglie detergenti Active Green, sciacquarle con acqua corrente per 10 minuti.
- Se qualsiasi prodotto per la pulizia viene a contatto con gli occhi, sciacquarli con acqua corrente per 15 minuti. Rimuovere le lenti a contatto presenti.
- Se si ingeriscono prodotti per la pulizia, sciacquare la bocca con acqua e berne immediatamente mezzo litro. Non indurre il vomito.
- Contattare immediatamente il centro antiveneni o un medico.

16.2 Modalità di lavaggio

Per i programmi di lavaggio **leggero**, **medio** e **intenso** sono disponibili le 2 seguenti modalità:

**Modalità eco**

Se si seleziona questa modalità, i programmi di lavaggio [► 80] utilizzeranno meno prodotti per pulire il sistema di cottura. I programmi di lavaggio durano più a lungo rispetto alla modalità normale.

**Modalità normale**

Se si seleziona questa modalità, i programmi di lavaggio [► 80] utilizzeranno più prodotti per pulire il sistema di cottura. I programmi di lavaggio sono più brevi rispetto alla modalità Eco.

16.3 Programmi di lavaggio

Sono disponibili i seguenti programmi di lavaggio:

Programma	Modalità	Descrizione	Prodotti per la pulizia
Leggero	Eco / Normale	Adatto per rimuovere le tracce leggere di sporco e calcare che si formano con l'uso dell'apparecchio fino a 200°C.	- Pastiglie detergenti Active Green - Pastiglie anticalcare Care
medio	Eco / Normale	Adatto per rimuovere le tracce di sporco e calcare che si formano con percorsi che si avvalgono della cottura arrosto o alla griglia.	- Pastiglie detergenti Active Green - Pastiglie anticalcare
intenso	Eco / Normale	Adatto per rimuovere le tracce ostinate di sporco e calcare che si formano con percorsi che si avvalgono della cottura arrosto o alla griglia.	- Pastiglie detergenti Active Green - Pastiglie anticalcare
veloce	–	Indicato per un lavaggio durante il servizio per rimuovere lo sporco in poco tempo.	Pastiglie detergenti Active Green
Lavaggio senza pastiglie	–	Adatto per rimuovere lo sporco solubile in acqua. Questo programma di lavaggio non resetta il lavaggio forzato.	–
Risciacquo	–	Adatto per rimuovere le tracce di calcare che si formano con percorsi che si avvalgono della cottura al forno o al vapore. Questo programma di lavaggio non resetta il lavaggio forzato.	Pastiglie anticalcare Care

**CONSIGLIO**

Se l'apparecchio è collegato all'acqua dolce, occorre impostare l'interruttore dell'acqua dolce su "acqua dolce".

16.4 Stato pulizia e stato cura

iCareSystem rileva automaticamente lo stato di pulizia e di cura dell'apparecchio.

Stato pulizia

- Se l'indicatore è verde, l'apparecchio è pulito.
- Se l'indicatore è giallo, l'apparecchio è sporco. È comunque possibile continuare a utilizzare l'apparecchio per preparare cibi fino a quando non viene richiesto di pulirlo.
- Se l'indicatore è rosso, l'apparecchio è molto sporco. Avviare immediatamente un programma di lavaggio, o al più tardi alla prossima richiesta di pulizia.
- Se l'indicatore diventa bianco, lo stato di pulizia è 0%.

Stato cura

- Se l'indicatore dello stato cura è verde, il generatore di vapore è privo di calcare.
- Se l'indicatore è giallo, il generatore di vapore presenta leggere tracce di calcare.
- Se l'indicatore è rosso, il generatore di vapore presenta tracce ostinate di calcare. Avviare immediatamente un programma di lavaggio, o al più tardi alla prossima richiesta di pulizia.

16.5 Avvio del lavaggio automatico

- ✓ I telai appesi sono posizionati correttamente nella camera di cottura.
 - ✓ Il carrello portateglie è posizionato correttamente nella camera di cottura. **NOTA! Il freno di stazionamento del carrello portateglie non deve essere azionato.**
1. Nella barra dei menu premere il tasto: 
 2. Selezionare il programma di lavaggio [▶ 80] desiderato.
 - > In tutti i programmi di lavaggio, la funzione di raffreddamento si avvia automaticamente quando la temperatura della camera di cottura è superiore a 90 °C.
 3. Aprire la porta della camera di cottura.
 4. Rimuovere tutti i contenitori e le teglie dalla camera di cottura. **⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Indossare guanti di sicurezza quando si rimuovono teglie e contenitori dalla camera di cottura.**



5. Estrarre dalla confezione il numero indicato di pastiglie detergenti Active Green e inserirle nella canalina di scarico. **⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Indossare occhiali protettivi aderenti e guanti di protezione chimica per proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano le pastiglie detergenti Active Green e le pastiglie anticalcare Care.**
6. Estrarre dalle confezioni il numero indicato di pastiglie anticalcare e inserirle nel cassetto Care.
7. Chiudere la porta della camera di cottura.
 - >> Il lavaggio automatico si avvia.
 - >> Quando il lavaggio automatico è completo, viene emesso un segnale acustico.

**CONSIGLI**

- Se durante il lavaggio automatico si forma della schiuma nella camera di cottura, anche se è stata utilizzata la quantità consigliata di pastiglie detergenti Active Green, è necessario ridurre la quantità di pastiglie al successivo lavaggio automatico. Se la schiuma continua a formarsi, si prega di contattare il proprio service partner RATIONAL.

Vedi anche

📖 Funzioni complementari ► 25]

16.6 Interruzione del lavaggio automatico

È possibile interrompere tutti i programmi di lavaggio automatici in qualsiasi momento.

1. Premere il tasto:
 - > Il sistema chiederà se si vuole interrompere il lavaggio. Viene visualizzato il tempo necessario per l'interruzione.
 2. Premere il tasto:
 3. Aprire la porta della camera di cottura.
 4. **⚠️ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Indossare occhiali protettivi aderenti e guanti di protezione chimica per prepararsi e proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano le pastiglie detergenti Active Green.** Estrarre le pastiglie detergenti Active Green dalla camera di cottura e smaltirle.
 5. Lavare la camera di cottura con acqua per rimuovere i residui delle pastiglie detergenti Active Green.
 6. Chiudere la porta della camera di cottura.
 - > L'interruzione prosegue.
 - > Quando l'interruzione è completa, il sistema chiederà di controllare la camera di cottura per verificare la presenza di eventuali residui di pastiglie di detergente Active Green.
 7. Aprire la porta della camera di cottura.
 8. Chiudere la porta della camera di cottura.
- >> Ora il sistema di cottura è di nuovo pronto l'uso. Appare la schermata iniziale.

**CONSIGLIO**

In caso di interruzione di corrente durante il lavaggio automatico, questo viene interrotto. Quando viene ripristinata l'alimentazione elettrica, il lavaggio automatico continua.

16.7 Lavaggio forzato in base alle ore di esercizio

Quando la funzione lavaggio forzato è attivata, l'utente sarà invitato, dopo un intervallo predefinito, ad eseguire il lavaggio dell'apparecchio. Il lavaggio deve essere completato prima di utilizzare l'apparecchio.

1. Premere il tasto:
 2. Premere il tasto: **Pulizia**
 3. Premere il tasto: **Lavaggio forzato**
 4. Per attivare il lavaggio forzato, premere il tasto: **ON**
 5. Per impostare l'intervallo di tempo che deve trascorrere prima dell'avviso, premere il tasto: **Intervallo fino a richiesta di pulizia** Qui viene impostato il tempo di funzionamento, non il tempo trascorso effettivamente.
 6. Selezionare un valore su una scala da 1 a 24 ore.
 7. Per impostare per quante ore è possibile rimandare la pulizia dopo l'avviso, premere il tasto: **Ritardo Lavaggio Forzato**
 8. Selezionare un valore su una scala da 1 a 24 ore.
- >> Nel piè di pagina appare il numero di ore di funzionamento rimanenti fino al prossimo lavaggio.

16.8 Piano di pulizia

Con un piano di pulizia è possibile impostare i giorni della settimana in cui eseguire un lavaggio forzato [► 82]. Se è stato impostato un lavaggio forzato, non è possibile creare un piano di pulizia.

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **Lavaggio**
3. Premere il tasto:  **Piano di pulizia**
4. Per definire il comportamento del sistema di cottura in caso di una richiesta di pulizia, premere il tasto: **Orario piano di pulizia**
5. Se non si vuole ricevere una notifica al momento del lavaggio, premere il tasto: **OFF**
6. Se si desidera che venga visualizzata un'avvertenza al momento del lavaggio, premere il tasto: **Avvertenza**
7. Se il sistema di cottura deve essere lavato subito, quando appare una richiesta di pulizia, premere il tasto: **Forzato**
8. Premere nella barra delle icone per tornare alla panoramica del piano di pulizia.
9. Selezionare il giorno della settimana in cui deve essere eseguito un lavaggio.
10. Premere il tasto: **ON**
11. Impostare l'ora in cui deve essere eseguito il lavaggio.
12. Premere nella barra delle icone per tornare alla panoramica del piano di pulizia.

17 Pulizia

AVVERTENZA

Residui di grasso o di alimenti depositati nella camera di cottura

Se la camera di cottura non viene pulita a sufficienza, sussiste il rischio di incendio a causa di residui di grasso o di alimenti che possono depositarsi.

1. Pulire l'apparecchio quotidianamente.
2. In caso di incendio, lasciare la porta della camera di cottura chiusa per sottrarre l'ossigeno al fuoco. Spegnerne l'apparecchio. Se l'incendio si è propagato, utilizzare un estintore adatto allo spegnimento di un incendio causato dall'unto. Non utilizzare mai estintori ad acqua o a schiuma per estinguere un incendio causato dall'unto.

17.1 Norme di sicurezza generali

Per evitare scottature e ustioni:

- Lasciare raffreddare l'apparecchio e tutti i componenti funzionali prima di eseguire interventi di lavaggio.

Per evitare danni materiali, lesioni o incidenti mortali:

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per tutti gli interventi di pulizia, ad eccezione dei lavaggi automatici.
- Non spruzzare il deposito di prodotti chimici con la doccia o con qualsiasi tipo di liquido.
- Pulire quotidianamente l'apparecchio anche se si utilizza solo la modalità manuale Vapore.
- Non pulire gli accessori con il lavaggio automatico dell'apparecchio.

17.2 Intervalli di pulizia

Intervallo di pulizia	Componenti funzionali
Ogni giorno	▪ Camera di cottura ▪ Guarnizione della camera di cottura ▪ Porta della camera di cottura ▪ Vaschetta di raccolta e canalina di scolo ▪ Sensore termico ▪ Accessori ▪ Doccia
Ogni settimana	▪ Parti esterne dell'apparecchio ▪ Copertura dei LED ▪ Pannello di comando ▪ Parti in plastica
Mensile	▪ Ugello di vaporizzazione

I componenti funzionali devono essere puliti in base agli intervalli previsti per la corretta manutenzione, ma anche più spesso se necessario.

17.3 Prodotti per la pulizia

Prodotti per la manutenzione adeguati

- Pulire i seguenti componenti funzionali con acqua tiepida, un detergente per piatti delicato e un panno morbido:
 - Parte esterna del sistema di cottura
 - Vetro della porta della camera di cottura
 - Copertura dei LED nella porta della camera di cottura

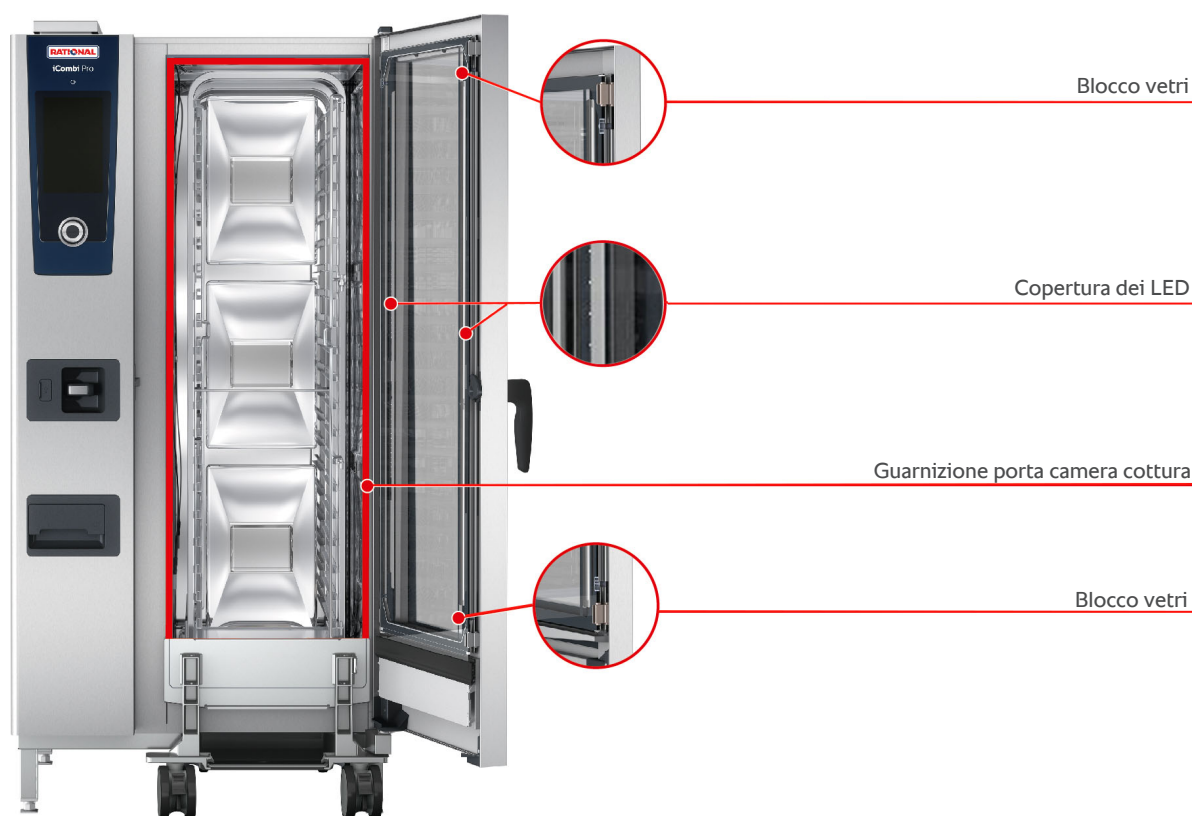
- Guarnizione della camera di cottura
- Pulire gli accessori con acqua tiepida, un detergente per piatti delicato e un panno morbido.

Prodotti per la manutenzione inadeguati

Non pulire il sistema di cottura, i suoi componenti funzionali e gli accessori con i seguenti prodotti per la manutenzione inadeguati:

- Detergenti abrasivi
- Acido cloridrico, soluzioni alcaline, sostanze contenenti zolfo o altre sostanze che consumano ossigeno
- Alcol non diluito, metanolo o solventi come acetone, benzene, toluene o xilene.
- Detergenti per forni o griglie
- Spugne abrasive per piatti
- Lana d'acciaio
- Pulitori ad alta pressione
- Utensili affilati o appuntiti

17.4 Pulizia della porta della camera di cottura



Pulizia dei vetri

1. Aprire completamente la porta della camera di cottura finché non si arresta.
2. Rilasciare i blocchi dei vetri esercitando una leggera pressione.
3. Aprire i vetri della porta della camera di cottura uno dopo l'altro.
4. Pulire i vetri della porta della camera di cottura con acqua tiepida, un detergente delicato e un panno morbido.
5. Lasciare asciugare completamente i vetri della camera di cottura.



Pulizia delle coperture dei LED

Una volta puliti i vetri della porta della camera di cottura, è possibile pulire anche le coperture dei LED. Pulire le coperture dei LED solo con prodotti per la manutenzione adeguati [► 84].

La copertura dei LED si trova tra il vetro centrale e quello anteriore della porta della camera di cottura.

- ✓ I vetri della porta della camera di cottura sono sbloccati.
- 1. Pulire la copertura dei LED con acqua tiepida, un detergente delicato e un panno morbido.
- 2. Rimuovere i residui di detergente con acqua pulita e un panno morbido.
- 3. Lasciare asciugare completamente la copertura dei LED.
- 4. Bloccare nuovamente tutti i vetri della porta della camera di cottura.

Pulizia della guarnizione della porta della camera di cottura

Se si utilizza l'apparecchio in funzionamento continuo, con temperature della camera di cottura superiori a 260 °C e si cuociono principalmente alimenti contenenti grasso e gelatina, la guarnizione della porta della camera di cottura può usurarsi rapidamente. Per aumentare la durata della guarnizione della porta della camera di cottura, pulirla quotidianamente.

- ✓ La porta della camera di cottura è aperta.
- 1. Pulire la guarnizione della porta della camera di cottura con acqua tiepida, un detergente delicato e un panno morbido.
- 2. Lasciare asciugare completamente la guarnizione della camera di cottura.

Pulizia della vaschetta di raccolta

Se si utilizza il sistema di cottura in funzionamento continuo e con temperature della camera di cottura elevate, superiori a 260 °C, e si cuociono alimenti contenenti principalmente grassi e gelatina, la vaschetta di raccolta della porta può sporcarsi molto. Pulirla ogni giorno per garantire uno standard igienico.

- ✓ La porta della camera di cottura è aperta.
- 1. Pulire la vaschetta di raccolta della porta con acqua tiepida, un detergente delicato e un panno morbido.
- 2. Assicurarci di aver rimosso residui di cottura, depositi di grasso e incrostazioni.

Pulizia dell'apertura di scarico della vaschetta di raccolta della porta e della guarnizione piatta dell'apriscarico

- ✓ La porta della camera di cottura è aperta.
- 1. Aprire l'apriscarico con una mano sul piede di azionamento e tenerlo saldamente.
- 2. Pulire la guarnizione piatta e l'apertura di scarico con un panno morbido, acqua tiepida e un detergente delicato per rimuovere le incrostazioni. Durante quest'operazione, tenere saldamente l'apriscarico in posizione di apertura con la mano per evitare che il meccanismo si sganci accidentalmente.
- 3. Riportare la guarnizione piatta nella giusta posizione se è scivolata durante il lavaggio.

17.5 Decalcificazione dell'ugello di vaporizzazione



Utensile necessario

- Chiave esagonale

1. Spegner l'apparecchio.
2. Allentare il dado dell'ugello di vaporizzazione con la chiave esagonale (A).
3. Rimuovere l'ugello di vaporizzazione.
4. **⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Indossare una mascherina e guanti di protezione chimica per proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano decalcificanti.** Posizionare l'ugello di vaporizzazione nel decalcificante (B).
5. Lasciare l'ugello di vaporizzazione nel decalcificante finché il calcare non si sarà sciolto.
6. Rimuovere l'ugello decalcificato dal decalcificante.
7. Sciacquare accuratamente con acqua l'ugello di vaporizzazione e lasciarlo asciugare completamente.
8. Rimontare l'ugello di vaporizzazione nella sequenza inversa.

17.6 Pulizia del filtro dell'aria

NOTA

Se il filtro dell'aria non è montato correttamente, i getti d'acqua possono penetrare nell'apparecchio

La protezione contro i getti d'acqua provenienti da tutte le direzioni può essere garantita solo con un montaggio corretto del filtro dell'aria.

1. Inserire il filtro dell'aria nell'apparecchio mettendolo in posizione corretta.

NOTA

Non utilizzare oggetti appuntiti

Per aprire il coperchio del filtro dell'aria non utilizzare oggetti appuntiti, come ad es. coltelli, per evitare di danneggiare il portafiltro.



Utensile necessario

- Cacciavite



1. Inserire il cacciavite nelle fessure del coperchio del filtro dell'aria.
2. Premere leggermente le linguette.
3. Estrarre il filtro dell'aria.
4. Pulire il filtro dell'aria in lavastoviglie e lasciarlo asciugare completamente.
 - > Se il filtro dell'aria non è pulito dopo il lavaggio in lavastoviglie, deve essere sostituito.
5. Se il filtro dell'aria è pulito, reinserirlo nell'apparecchio.
6. Reinserire il coperchio del filtro dell'aria nell'apparecchio.

17.7 Pulizia della doccia

1. Estrarre completamente il tubo flessibile della doccia manuale e tenerlo fermo.
2. Pulire la doccia manuale e il tubo flessibile con una spugna morbida.
3. Per rimuovere lo sporco ostinato, pulire la doccia e il tubo flessibile con aceto alimentare diluito.

17.8 Pulizia del pannello di comando



⚠ ATTENZIONE! Pericolo di lesioni da taglio! La manopola di regolazione centrale ha spigoli vivi. Indossare guanti protettivi durante la pulizia della manopola di regolazione centrale e delle superfici sottostanti.

1. Estrarre la manopola di regolazione centrale a mano senza l'ausilio di attrezzi.
2. Pulire la manopola di regolazione centrale e la superficie sottostante con un panno morbido.
3. Reinserire la manopola di regolazione centrale.

Se il sistema di cottura è dotato di un pannello di comando con serratura, è necessario sbloccare il pannello di comando con serratura e aprire il coperchio prima di pulirlo.

Prima di pulire il display, è possibile bloccarlo. In questo modo si evita di avviare accidentalmente percorsi di cottura, eseguire azioni o richiamare funzioni.

1. Tenere premuto il tasto: 
 - > Dopo pochi secondi viene attivato il blocco del display e appare il simbolo: 
2. Pulire il display con un panno morbido.
3. Per bloccare il display, tenere premuto il tasto: 
 - > Appare il simbolo: 
4. Estrarre la manopola di regolazione centrale a mano senza l'ausilio di attrezzi.
5. Pulire la manopola di regolazione centrale e la superficie sottostante con un panno morbido.
6. Reinserire la manopola di regolazione centrale.

17.9 Pulizia degli accessori

NOTA

Non lasciare gli accessori nel sistema di cottura durante il lavaggio automatico.

Non lasciare mai gli accessori nel sistema di cottura durante il lavaggio automatico. Il sistema di cottura o gli accessori potrebbero danneggiarsi.

1. Lasciare raffreddare gli accessori prima di eseguire gli interventi di lavaggio.
2. Rimuovere i residui di cibo e gli strati di grasso, amido e proteine con un panno morbido.

3. In caso di sporco ostinato, immergere gli accessori in acqua tiepida e poi rimuovere lo sporco con un panno morbido.

17.10 Pulizia del tubo di aerazione del tratto di scarico

Se, al momento dell'installazione, il sistema di cottura è stato collegato a un sifone preesistente, sul tratto di scarico è stato montato un tubo di aerazione. Se l'acqua non è troppo dura o il sistema di cottura è stato collegato a un impianto di addolcimento dell'acqua e si utilizzano spesso i programmi di lavaggio **medio** e **forte**, la schiuma che si forma durante il lavaggio viene scaricata nel tubo di aerazione. Per garantire uno scarico ottimale della schiuma, pulire il tubo di aerazione una volta alla settimana.

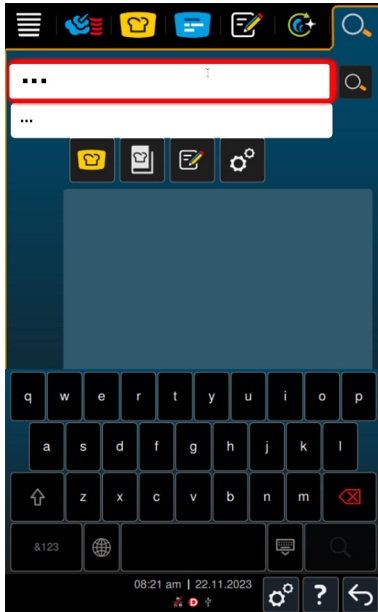
1. Introdurre acqua calda nel tubo di aerazione finché non è pulito e privo di residui. La temperatura dell'acqua dovrebbe essere di 60 °C.

18 Ispirazione e guida

18.1 Assistente di ricerca

L'assistente di ricerca del sistema di cottura facilita la ricerca di percorsi di cottura intelligenti, programmi personali, impostazioni ed esempi d'uso.

1. Nella barra dei menu premere il tasto: .
2. Inserire il termine di ricerca. La ricerca integrata nel testo garantisce risultati accurati nonostante eventuali errori di battitura o scritture simili.



- > Mentre si digita, vengono proposti i risultati della ricerca nella lingua impostata sul sistema di cottura. Il percorso visualizzato consente di localizzare il risultato trovato sul sistema di cottura.
 - > I risultati della ricerca sono suddivisi nelle categorie **iCookingSuite** , **Esempi d'uso** , **Programmi personali**  e **Impostazioni** .
 - > È possibile filtrare i risultati in base a percorsi di cottura intelligenti, programmi personali, impostazioni ed esempi d'uso.
3. Premere l'icona desiderata per visualizzare i risultati della ricerca.

L'assistente di ricerca consente di avviare percorsi di cottura, programmi o esempi d'uso direttamente dalla ricerca. Inoltre, aiuta a capire quali piatti si possono trovare nei vari percorsi di cottura. Offre quindi una soluzione completa per un'esperienza di cottura ottimizzata.

18.2 Guida dell'apparecchio

Il presente manuale d'uso è disponibile nel sistema di cottura come guida per l'uso. Sono inoltre disponibili tutte le informazioni necessarie sulle quantità di carico e sull'utilizzo degli accessori originali RATIONAL.

Premendo il tasto , la guida del sistema di cottura mostra sempre il contenuto attuale della guida sul display, corrispondente alla zona attualmente visualizzata.

18.3 Supporto telefonico

ChefLine®

La linea telefonica dedicata per rispondere alle domande su applicazioni o ricette. Facile, veloce, da cuoco a cuoco, 365 giorni l'anno. Basta chiamare la nostra RATIONAL ChefLine®. Il numero è disponibile sull'adesivo ChefLine® applicato sulla porta della camera di cottura, in Impostazioni sotto Assistenza e su rational-online.com.

Service Partner RATIONAL

I nostri apparecchi sono affidabili e duraturi. La fitta rete di Service Partner RATIONAL offre un aiuto affidabile e rapido per qualsiasi problema tecnico, compreso il reperimento garantito di ricambi e un servizio di emergenza nei fine settimana. Il numero è disponibile in Impostazioni > Assistenza o su rational-online.com.

18.4 Supporto service

18.4.1 Trasferimento automatico dei dati di servizio a ConnectedCooking

Se il sistema di cottura è stato collegato al ConnectedCooking, è possibile stabilire che i dati di servizio vengano trasferiti al ConnectedCooking automaticamente e a intervalli regolari.

✓ L'apparecchio è stato collegato al ConnectedCooking [► 77].

1. Premere il tasto: 
2. Premere il tasto:  **ConnectedCooking**
3. Oltre a **Trasferimento automatico dei dati di servizio** premere il tasto: **ON**

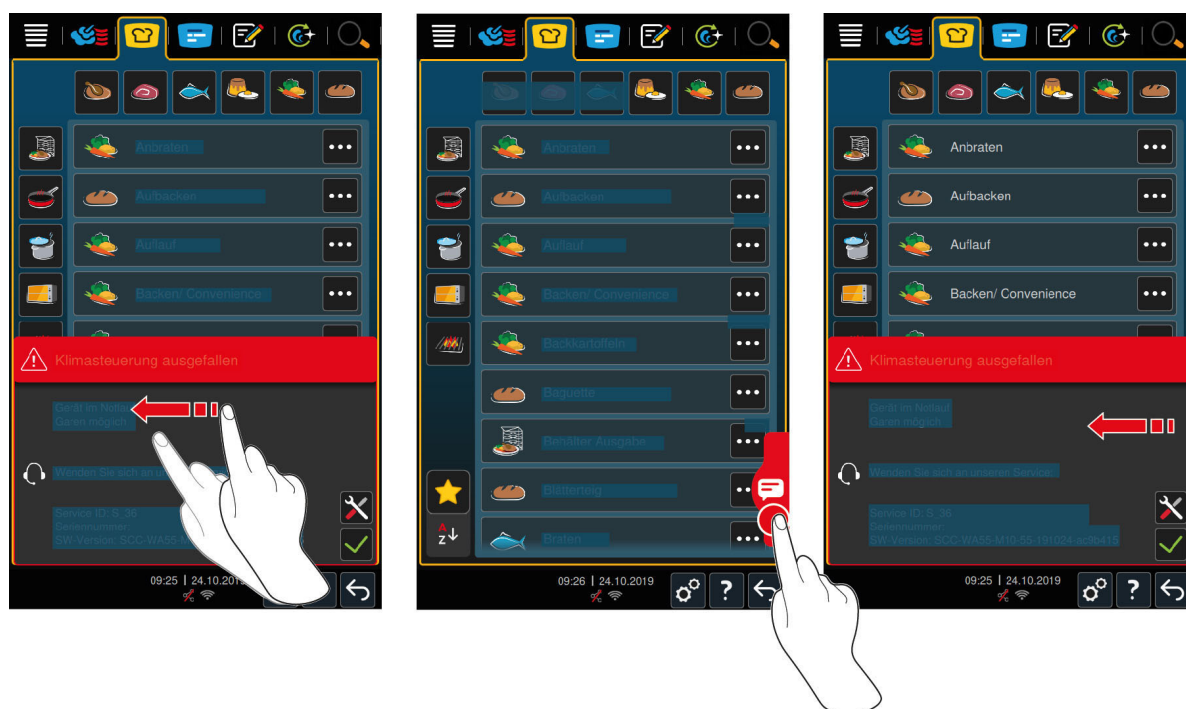
>> I dati di servizio vengono ora trasferiti automaticamente al ConnectedCooking. È possibile visualizzare i dati nel proprio account su connectedcooking.com o nell'app ConnectedCooking.

18.4.2 Consultazione dei dati di servizio

I dati di servizio possono essere visualizzati nelle impostazioni. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Assistenza [► 71]

18.5 Risoluzione dei problemi

Se viene visualizzato un messaggio di errore, è possibile trascinarlo lateralmente in attesa di aiuto. Il messaggio di errore viene ridotto al minimo e visualizzato come simbolo rosso sul lato. Se si preme questo simbolo, il messaggio di errore viene nuovamente ingrandito.



Per tutti i messaggi di errore, contattare il proprio Service Partner RATIONAL. Tenere sempre a portata di mano il numero di serie dell'apparecchio e il numero di versione del software installato. Entrambe le informazioni sono riportate nel messaggio di errore.

18.5.1 Messaggi di errore riscaldamento del generatore di vapore

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 10	L'SC automatico è guasto.	Sì
Service 11	L'alimentazione dell'acqua del generatore di vapore è difettosa.	Sì
Service 12	La misurazione della quantità d'acqua è errata.	Sì
Service 13	Il rilevamento del livello dell'acqua nel generatore di vapore è errato.	È disponibile solo la modalità Aria calda.
Service 20.8	Il sensore termico è guasto.	È disponibile solo la modalità Aria calda.
Service 28.4	La temperatura limite della camera di cottura è stata superata.	È disponibile solo la modalità Aria calda.
Service 42.1	L'alimentazione dell'acqua è errata.	È disponibile solo la modalità Aria calda.
Service 43.1	L'alimentazione interna dell'acqua non chiude.	È disponibile solo la modalità Aria calda.
Service 46.1	L'alimentazione dell'acqua è errata.	Sì

18.5.2 Messaggi di errore per apparecchi a gas

Se l'apparecchio è un'unità con collegamento del gas, possono apparire i seguenti messaggi di errore complementari. Per tutti i messaggi di errore, contattare il proprio service partner RATIONAL [► 90]. Tenere sempre a portata di mano il numero di serie dell'apparecchio.

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 32.1	Il bruciatore gas è errato. Chiudere il dispositivo di chiusura della condotta del gas.	No
Service 32.2	Il bruciatore gas è errato. Chiudere il dispositivo di chiusura della condotta del gas.	No
Service 32.3	Il bruciatore gas è errato. Chiudere il dispositivo di chiusura della condotta del gas.	No
Service 33.1	Il bruciatore gas è errato. Chiudere il dispositivo di chiusura della condotta del gas.	No
Service 33.2	Il bruciatore gas è errato. Chiudere il dispositivo di chiusura della condotta del gas.	No
Service 33.3	Il bruciatore gas è errato. Chiudere il dispositivo di chiusura della condotta del gas.	No
Service 34.32	La comunicazione dati interna è errata.	Sì
Service 60	L'inizializzazione della centralina è errata. Spegner e riaccendere l'apparecchio. Se l'errore continua ad apparire, contattare il proprio service partner.	–

18.5.3 Messaggi di errore riscaldamento dell'aria calda

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 20.1	Il sensore termico è guasto.	No
Service 28.1	La temperatura limite del generatore di vapore è stata superata.	No
Service 28.2	La temperatura limite della camera di cottura è stata superata.	No
Service 34.1	La comunicazione dati interna è errata.	No
Service 34.2	La comunicazione dati interna è errata.	No
Service 34.4	La comunicazione dati interna è errata.	No
Service 42.3	L'alimentazione dell'acqua è errata.	La funzione Moisturing non è disponibile.
Service 42.6	L'alimentazione dell'acqua è errata.	Sì
Service 43.3	L'alimentazione interna dell'acqua non chiude.	È disponibile solo la modalità Secco.

18.5.4 Messaggi di errore umidità

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 20.2	Il sensore termico è guasto.	Sì
Service 20.4	Il sensore termico è guasto.	Sì
Service 30	La misurazione dell'umidità è errata.	Sì
Service 36	Il sensore di pressione differenziale è guasto.	Sì
Service 37	Il sensore di pressione differenziale è guasto.	Sì
Service 42.2	L'alimentazione dell'acqua è errata.	Sì
Service 43.2	L'alimentazione interna dell'acqua non chiude.	È disponibile solo la modalità Secco.

18.5.5 Messaggi di errore iCareSystem - Lavaggio

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 25	La quantità d'acqua richiesta dall'iCareSystem è troppo bassa.	–
Service 26	Il rubinetto a sfera non trova la posizione aperto .	No
Service 27	Il rubinetto a sfera non trova la posizione chiuso .	No
Service 34.8	Il lavaggio automatico non funziona.	Sì
Service 43.6	L'alimentazione interna dell'acqua non chiude.	È disponibile solo la modalità Secco.
Service 47.1	La pompa per l'acqua di scarico è guasta.	Sì
Service 47.2	La pompa per l'acqua di scarico è guasta.	Sì
Service 48.1	La pompa di circolazione è guasta.	Sì
Service 48.2	La pompa di circolazione è guasta.	Sì
Service 110	Durante il lavaggio automatico si è verificato un errore nella pompa SC.	No

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 120	Durante il lavaggio automatico si è verificato un errore nel rilevamento del livello d'acqua.	No

18.5.6 Messaggi di errore iCareSystem - Care

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 40	La quantità di liquido Care richiesta dall'iCareSystem è troppo bassa.	Sì
Service 42.4	L'alimentazione dell'acqua è errata.	Sì
Service 43.4	L'alimentazione interna dell'acqua non chiude.	È disponibile solo la modalità Secco.
Service 49.1	L'alimentazione dell'acqua è errata.	Sì
Service 49.2	L'alimentazione dell'acqua è errata.	Sì

18.5.7 Centro notifiche

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 17	Il tipo di apparecchio è errato.	No
Service 29	La temperatura della scheda è troppo alta.	No
Service 31.1	Il sensore termico nella camera di cottura è guasto.	Sì, ma non è possibile utilizzare il sensore termico.
Service 31.2	Il sensore termico nella camera di cottura è guasto.	Sì, ma non è possibile utilizzare il sensore termico.
Service 34.16	La comunicazione dati interna è errata.	Sì
Service 34.64	La comunicazione dati interna è errata.	Sì
Service 34.400	La comunicazione dati interna è errata.	Sì
Service 41	L'ugello o il tubo di vaporizzazione presenta segni di calcare.	La funzione Moisturing non è disponibile.
Service 50	L'orologio in tempo reale della CPU non viene inizializzato. Impostare data e ora.	Sì
Service 51	La batteria è guasta.	Sì
Service 52.1	La luce della camera di cottura non funziona correttamente.	Sì
Service 52.2	La luce della camera di cottura non funziona correttamente.	Sì
Service 72	La temperatura di attivazione di un sensore termico è stata superata.	No

19 Manutenzione

La guarnizione della porta della camera di cottura può essere sostituita da sé. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Sostituzione della guarnizione della porta della camera di cottura [► 96]

Per i seguenti interventi di manutenzione rivolgersi al proprio service partner RATIONAL.

- Sostituzione del filtro dell'aria

19.1 Sostituzione del filtro dell'aria

NOTA

Non utilizzare oggetti appuntiti

Per aprire il coperchio del filtro dell'aria non utilizzare oggetti appuntiti, come ad es. coltelli, per evitare di danneggiare il portafiltro.

NOTA

Se il filtro dell'aria non è montato correttamente, i getti d'acqua possono penetrare nell'apparecchio

La protezione contro i getti d'acqua provenienti da tutte le direzioni può essere garantita solo con un montaggio corretto del filtro dell'aria.

1. Inserire il filtro dell'aria nell'apparecchio mettendolo in posizione corretta.

NOTA

Utilizzare solo filtri dell'aria asciutti.

Per evitare danni materiali, accertarsi che il nuovo filtro dell'aria sia asciutto prima della sostituzione.



Utensile necessario

- Cacciavite



1. Premere leggermente le linguette del coperchio.
2. Rimuovere la copertura ed estrarre l'alloggiamento del filtro dell'aria.
3. Sostituire il filtro dell'aria.
4. Montare l'alloggiamento del filtro dell'aria facendolo scattare in posizione.
5. Riposizionare il coperchio.

19.2 Sostituzione della guarnizione della porta della camera di cottura



1. Aprire la porta della camera di cottura.
2. Estrarre la guarnizione della porta della camera di cottura dalla guida e smaltirla.
3. Inumidire le linguette dell'anello di tenuta della nuova guarnizione con acqua e sapone.
4. Spingere prima gli angoli della guarnizione negli angoli della guida.
5. Quindi spingere il resto della guarnizione nella guida.

20 Trasporto

20.1 Trasporto dell'apparecchio

AVVERTENZA

Le ruote possono essere danneggiate se il sistema di cottura o il Combi-Duo vengono spostati con i freni di stazionamento serrati.

Se le ruote sono danneggiate, il sistema di cottura o il Combi-Duo possono ribaltarsi e ferire gravemente l'utente.

1. Rilasciare i freni di stazionamento delle ruote prima di trasportare o spostare il sistema di cottura o il Combi-Duo.
2. Per garantire un trasporto sicuro, spostare sempre il sistema di cottura o il Combi-Duo in coppia.

AVVERTENZA

Le ruote possono essere danneggiate se si desidera modificarne l'orientamento con i freni di stazionamento serrati

Se le ruote sono danneggiate, l'apparecchio o il Combi-Duo possono ribaltarsi e ferire gravemente l'utente.

1. Se le ruote sporgono sotto l'apparecchio o il supporto e si desidera modificarne l'orientamento, rilasciare prima il freno di stazionamento, quindi girare le ruote.
2. Non calpestare le ruote.

ATTENZIONE

Durante il trasporto gli apparecchi possono ribaltarsi oltre le soglie e su piani inclinati

Se si spingono gli apparecchi oltre le soglie o su piani inclinati, l'unità può ribaltarsi e ferire l'utente.

1. Spingere con cautela gli apparecchi oltre le soglie e sui piani inclinati.

ATTENZIONE

Gli apparecchi e i Combi-Duo su ruote possono ribaltarsi durante il trasporto o gli spostamenti.

Se l'apparecchio è dotato di ruote o il Combi-Duo è posizionato su un telaio con ruote e non si rilascia il freno di stazionamento prima di trasportare l'unità, l'apparecchio o il Combi-Duo possono ribaltarsi e ferire l'utente.

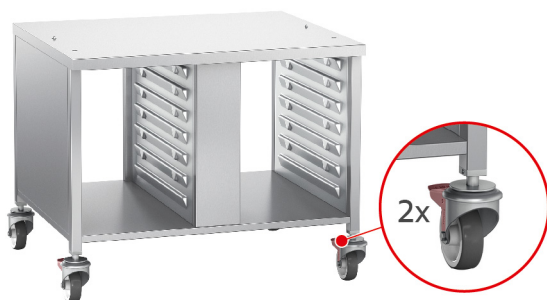
1. Rilasciare i freni di stazionamento delle ruote prima di trasportare o spostare l'apparecchio o il Combi-Duo.
2. Serrare nuovamente i freni di stazionamento delle ruote dopo il trasporto.

NOTA

Per garantire il corretto funzionamento del sistema di cottura, chiedere al Service Partner di trasportarlo.

Gli apparecchi montati su supporti mobili o ruote possono essere spostati.

- ✓ Il generatore di vapore e il box del lavaggio sono stati svuotati. **Entrambi i punti indicati possono essere eseguiti solo da un Service Partner.**
1. Prima di trasportare l'apparecchio in un altro luogo, scollegarlo correttamente dalla rete elettrica, dai tubi dall'acqua e da quelli di scarico.
 2. Dopo aver spostato l'apparecchio nella sua nuova ubicazione, è necessario ricollegarlo correttamente all'alimentazione elettrica, ai tubi dell'acqua e di scarico e serrare i freni di stazionamento del supporto mobile o delle ruote.



3. Se si desidera tirare leggermente in avanti l'apparecchio durante la pulizia della cucina, rilasciare i freni di stazionamento del supporto mobile o delle ruote.
4. Tirare l'apparecchio in avanti con cautela.
5. Una volta terminata la pulizia della cucina, spingere leggermente indietro l'apparecchio e serrare i freni di stazionamento.

21 Messa fuori servizio e smaltimento

21.1 Messa fuori servizio

Contattare il proprio Service Partner RATIONAL se si desidera mettere l'apparecchio fuori servizio.

21.2 Smaltimento



I vecchi apparecchi contengono materiali riciclabili. Smaltire i vecchi apparecchi nel rispetto dell'ambiente e con sistemi di raccolta adeguati.

22 Dati tecnici

Attenersi ai dati tecnici riportati sulla targhetta dati. La targhetta dati si trova a sinistra accanto al pannello di comando.

22.1 Apparecchi con collegamento elettrico

	Valore
Peso (senza imballaggio) Modello 20-1/1	252 kg
Peso (senza imballaggio) Modello 20-2/1	325 kg
Classe di protezione	IPX5
Condizioni ambientali	5 – 40 °C
Emissione di rumore aereo	≤60 dBA
WLAN Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenza e potenza massima di trasmissione WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

22.2 Apparecchi con collegamento del gas

	Valore
Peso (senza imballaggio) Modello 20-1/1	271 kg
Peso (senza imballaggio) Modello 20-2/1	358 kg
Classe di protezione	IPX5
Condizioni ambientali	5 – 40 °C
WLAN Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenza e potenza massima di trasmissione WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Emissione di rumore aereo	≤65 dBA

22.3 Tipi e nomi dei modelli

Le designazioni dei tipi e i nomi dei modelli riportati sulla targhetta dati sono diversi. Fare riferimento a questa tabella per l'assegnazione.

Tipo	Nome modello
LMxxxF	iCombi Pro 20-1/1
LMxxxG	iCombi Pro 20-2/1

22.4 Conformità

22.4.1 Apparecchi con collegamento elettrico

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive UE:

- Direttiva 2014/53/UE concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato delle apparecchiature radio
- Direttiva 2006/42/UE sulle macchine
- Direttiva 2014/30/UE concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica
- Direttiva 2011/65/UE Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, compresa la direttiva 2015/863/UE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti norme europee:

- 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

22.4.2 Apparecchi con collegamento del gas

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive UE:

- Regolamento (UE) 2016/426 sugli apparecchi che bruciano carburanti gassosi
- Direttiva 2014/53/UE concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato delle apparecchiature radio
- Direttiva 2006/42/UE sulle macchine
- Direttiva 2014/30/UE concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica
- Direttiva 2011/65/UE Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, compresa la direttiva 2015/863/UE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti norme europee:

- 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

Indice analitico

A

Accensione del sistema di cottura	13
Accessori speciali	90
Assistente di ricerca	90
attivare/disattivare la modalità demo	59

C

Carrello	
avviare	52
programmare	50
salvare	51
verificare	51
Clima	
Combinazione tra vapore e aria calda	27
Clima della camera di cottura	
Aria calda	28
Vapore	26
ConnectedCooking	
Registrazione del sistema di cottura con smartphone	78
Registrazione del sistema di cottura senza smartphone	77
Cottura manuale	
Aria calda	28
Combinazione tra vapore e aria calda	27
Vapore	26
Cottura sottovuoto	
Campi di impiego	30
Cook and Chill	30
Diete e pasti leggeri	30
Servizio in camera	30
Cucina nazionale	
selezionare la cucina nazionale primaria	61
selezionare una cucina nazionale secondaria	61

D

Data	54
impostare	55
Dati HACCP	
Dati HACCP esporta periodo	65
esportare dati HACCP	65
Decalcificare	
Ugello di vaporizzazione	86
di sicurezza generali	
Avvertenze	11
Display	
aprire	54
Doccia	
Getti	21
pulire	87
utilizzare	21

E

Eseguire la manutenzione da sé	95
--------------------------------	----

F

Filtro dell'aria	
------------------	--

Lavaggio	87
Formato temperatura	
impostare	55
Funzione Raffreddamento	25

G

Gesti	16
Guida	
Guida nel sistema di cottura	90
selezionare la Guida nel sistema di cottura	15

I

Immagini utente	
cancellare tutte le immagini	64
esportare immagini	64
importare immagini	64
impostare il volume generale	56
Impostazioni	
salvare nei preferiti	54
Impostazioni di base dell'apparecchio	
esportare impostazioni base apparecchio	65
importare impostazioni base apparecchio	65
Interruzione	29
Interruzione del percorso di cottura	29
iProductionManager	
Logica di posizionamento	40
Verifica della combinazione	40

L

Lavaggio	
Copertura dei LED	85
Filtro dell'aria	87
Guarnizione della porta della camera di cottura	86
Lavaggio rapido	80
Porta della camera di cottura	85
Lavaggio automatico	
Programmi di lavaggio	80
Lavaggio forzato	82
Programmi di lavaggio	80
Lingua	
Impostazione della lingua dell'interfaccia utente	54
Luce	
regolare	56
Luminosità display	
regolare	56
regolare la luminosità dopo x min	56

M

Manopola di regolazione	
pulire	88
Manopola di regolazione centrale	16
Manutenzione	

Accessori	89	Alimento piccolo	19
Doccia	87	Inserimento nell'alimento	18
Manopola di regolazione centrale	88	Messaggio di errore	20
Pannello di comando	88	Pesci interi	20
Sostituzione della guarnizione	96	Pezzi di carne grandi	19
Moisturing	25	Polli interi	19
		Prodotti da forno	20
O		Rimozione	21
Odore di gas	12	Verdure	20
Ora	54	Service	
impostare	55	esportare prot. stat errori	66
sincronizzare l'ora tramite ConnectedCooking	55	esportare prot. svilupp.	65
		esportare Service Report	65
P		prot. svilupp. esporta periodo	65
Pannello di comando		Sistema di cottura	
pulire	88	Azionamento tramite gesti	16
Percorso di cottura		Sonda al cuore	
avviare un percorso di cottura intelligente	52	Bistecca	19
Porta della camera di cottura		Filetti di pesce	20
Lavaggio	85	inserire	19, 20
Pulizia della copertura dei LED	85	Sostituzione della guarnizione	96
Pulizia della guarnizione	86	Spegnimento del sistema di cottura	13
Preferiti		Suono	
salvare l'impostazione nei preferiti	54	regolare	56
Prodotti per la manutenzione		T	
Detergenti inadeguati	85	Temperatura camera di cottura	
Prodotti per la manutenzione adeguati	84	Aria calda	28
Profili utente		Vapore	26
esportare profili	64	Temperatura della camera di cottura	24
importare profili	64	Combinazione tra vapore e aria calda	27
Profilo		Temperatura di ebollizione	24
attivare	68	U	
Programma		Ugello di vaporizzazione	
avviare un programma manuale	52	Decalcificare	86
cancellare tutti i programmi	64	Uso dell'apparecchio	
creare un programma intelligente	48	Manopola di regolazione centrale	16
Creazione manuale	46	V	
esportare	63	Velocità dell'aria	25
importare	64		
salvare	48		
Programmi di lavaggio			
Intenso	80		
Leggero	80		
Medio	80		
Lavaggio	85		
Pulizia della copertura dei LED	85		
R			
Risciacquo	80		
S			
Screensaver			
attivare dopo x min	56		
attivare o disattivare	56		
Sensore termico			

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