

iCombi[®] Pro

Mode d'emploi original



Table des matières

1	Introduction.....	8
1.1	Fonction d'aide sur l'appareil.....	8
1.2	Garantie du produit.....	8
1.3	Groupe cible.....	8
1.4	Usage conforme	8
1.5	Travailler en utilisant ce mode d'emploi.....	8
1.5.1	Explication des symboles	8
1.5.2	Signification des pictogrammes.....	9
1.5.3	Signification des avertissements.....	9
1.5.4	Illustrations.....	9
1.5.5	Modifications techniques.....	9
2	iCombi Pro.....	10
3	Consignes de sécurité générales	11
3.1	Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz	13
3.2	Équipement de protection individuelle	13
4	Comment utiliser l'appareil en cuisine	14
4.1	Première mise en service.....	14
4.2	Allumer et éteindre l'appareil.....	14
4.3	Écran de démarrage.....	15
4.3.1	Favoris	16
4.3.2	Date, heure, statut	16
4.3.3	Fonction d'aide sur le système de cuisson	17
4.4	Interaction avec l'appareil	17
4.4.1	Gestes	17
4.4.2	Molette de sélection rapide.....	17
4.5	Quantités de charge maximales.....	17
4.6	Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte.....	18
4.7	Charger l'appareil.....	18
4.8	Piquer la sonde de température à cœur	19
4.9	Utiliser la douchette.....	22
4.10	Enlever le cadre suspendu	22
5	Cuisson intelligente - iCookingSuite.....	23
5.1	Modes et méthodes de cuisson	23
5.2	Répertoires de cuisson intelligents.....	24
5.2.1	Volaille	24
5.2.2	Viande	25
5.2.3	Poisson	27
5.2.4	Plats à base d'œufs et desserts.....	28
5.2.5	Légumes et garnitures	28
5.2.6	Viennoiseries	30
5.2.7	Finishing	32
5.3	Cuire des aliments de manière intelligente.....	32

5.3.1	Sélectionner un cycle de cuisson intelligent	32
5.3.2	Démarrer un cycle de cuisson intelligent.....	33
5.3.3	Présélection heure de début.....	33
5.4	Adapter le résultat de cuisson à ses envies.....	34
5.4.1	Paramètres de cuisson	34
5.4.2	Fonctions supplémentaires.....	36
5.4.3	Invitations	37
5.4.4	Informations.....	38
5.4.5	Options.....	38
5.5	Surveiller un répertoire de cuisson intelligent.....	39
5.6	Interrompre un répertoire de cuisson intelligent.....	40
5.7	Trier les répertoires de cuisson intelligents.....	40
6	Cuisson manuelle	41
6.1	Adapter le résultat de cuisson à ses envies.....	41
6.1.1	Paramètres de cuisson	41
6.1.2	Fonctions supplémentaires.....	42
6.1.3	Invitations et informations	43
6.2	Cuisson vapeur.....	43
6.2.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	43
6.2.2	Cuire l'aliment à la vapeur	43
6.3	Combinaison vapeur et air pulsé	44
6.3.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	44
6.3.2	Cuire l'aliment en mode combiné de vapeur et d'air pulsé.....	44
6.4	Air pulsé	45
6.4.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	45
6.4.2	Cuire l'aliment en mode air pulsé.....	45
6.5	Interrompre la cuisson manuelle.....	46
7	Cuisson sous vide.....	47
8	Cuisson basse température	48
9	Finishing.....	49
9.1	Régler le poids de l'assiette à la carte	49
9.2	Régler le poids de l'assiette pour banquet	49
10	iProductionManager.....	51
10.1	Créer des bons manuels	51
10.2	Tableau des bons.....	52
10.2.1	Ajouter un cycle de cuisson intelligent.....	52
10.2.2	Ajouter des programmes et des paniers.....	52
10.2.3	Éditeur du tableau des bons	53
10.3	Minuteur.....	54
10.4	Placer les bons.....	54
10.4.1	Vérification de la combinaison	55
10.4.2	Logique de placement.....	55
10.4.3	Comblent les vides dans la planification	56

10.4.4	Optimisation du temps	56
10.4.5	Optimisation de l'énergie.....	57
10.5	Éditer et supprimer des bons.....	58
10.6	Cuisson à un moment défini	58
10.7	Planification.....	59
10.7.1	Créer des planifications	59
10.7.2	Démarrer les planifications.....	60
11	Mode de programmation	61
11.1	Créer un programme manuel.....	61
11.2	Créer un programme intelligent	63
11.3	Programmer le panier	65
11.4	Éditer et supprimer des programmes	66
11.5	Démarrer des programmes et paniers de cuisson.....	66
12	Basculer entre les modes.....	67
13	Réglages	68
13.1	Favoris	68
13.2	Affichage.....	68
13.2.1	Langue.....	68
13.2.2	Date et heure	68
13.2.3	Format de la température	69
13.2.4	Affichage programme	69
13.3	Lumière	69
13.3.1	Luminosité de l'écran.....	70
13.4	Tonalité.....	70
13.4.1	Volume sonore général.....	70
13.4.2	Chargement / Demandes d'action.....	70
13.4.3	Fin de la phase du programme	71
13.4.4	Fin du temps de cuisson	71
13.4.5	Processus interrompu / erreur détectée	72
13.5	Système de cuisson	72
13.5.1	Informations sur le type d'appareil	72
13.5.2	Mode démo	72
13.5.3	Power Steam.....	72
13.5.4	Électrovanne de contrôle	73
13.5.5	Avertissement ouverture de porte chargement.....	73
13.5.6	Avertissement ouverture de porte cuisson	73
13.5.7	Commande à distance.....	73
13.6	Cuisson.....	74
13.6.1	Cuisine du monde primaire	74
13.6.2	Cuisine du monde secondaire.....	74
13.6.3	Poids de l'assiette à la carte	74
13.6.4	Poids de l'assiette pour banquet	74
13.6.5	Nombre de niveaux.....	74
13.6.6	Ordre des niveaux	74

13.6.7	Surplus de charge lors des programmes manuels dans l'iProductionManager	75
13.6.8	Durée maintien climat	75
13.6.9	iProductionManager 3D	75
13.7	Nettoyage	76
13.7.1	Nettoyage forcé	76
13.7.2	Planning de nettoyage	76
13.8	Gestion des données	76
13.8.1	Exporter toutes les données	77
13.8.2	Programmes de cuisson	77
13.8.3	Profils utilisateur	77
13.8.4	Images utilisateur	78
13.8.5	Données utilisateur : Tout supprimer	78
13.8.6	Réglages de base du système de cuisson	78
13.8.7	Données HACCP	79
13.8.8	Service	79
13.9	Paramètres du réseau	79
13.10	Profil utilisateur	80
13.10.1	Activer le profil	80
13.10.2	Modifier un profil	80
13.10.3	Ajouter un profil	82
13.10.4	Modifier l'écran	82
13.10.5	Créer un nouvel écran	83
13.11	Service	83
13.11.1	Info mise à jour logiciel	84
13.11.2	Version du logiciel installée	84
13.12	ConnectedCooking	84
14	Gestion de la cuisine	86
14.1	Gestion de l'hygiène	86
14.1.1	Données HACCP enregistrées	86
14.1.2	Exporter les données HACCP	86
14.1.3	Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking	86
14.2	Connecter des appareils à un réseau	86
14.2.1	Établir la connexion Wi-Fi	87
14.2.2	Brancher le câble Ethernet	87
14.2.3	Établir la connexion réseau	88
14.3	ConnectedCooking	88
14.3.1	Connecter l'appareil à ConnectedCooking	88
14.4	Effectuer une mise à jour du logiciel	89
15	Nettoyage automatique - iCareSystem	90
15.1	Consignes de sécurité générales	90
15.2	Modes de nettoyage	91
15.3	Programmes de nettoyage	91
15.4	État de nettoyage et d'entretien	92
15.5	Démarrer le nettoyage automatique	92

15.6	Interrompre le nettoyage automatique	93
15.7	Nettoyage forcé	93
15.8	Planning de nettoyage	94
16	Entretien.....	95
16.1	Consignes de sécurité générales	95
16.2	Intervalles de nettoyage	95
16.3	Produits d'entretien	95
16.4	Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson.....	96
16.5	Détartrer buse d'humidification	97
16.6	Nettoyer le filtre à air	97
16.7	Nettoyer la douchette	98
16.8	Nettoyer le tableau de commande.....	98
16.9	Nettoyer les accessoires.....	98
17	Inspiration et aide	100
17.1	Fonction d'aide sur l'appareil.....	100
17.2	Assistance téléphonique.....	100
17.3	Aide en cas d'intervention.....	100
17.3.1	Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking	100
17.3.2	Consulter les données de maintenance.....	100
17.4	Résolution de problème	100
17.4.1	Messages d'erreur Chauffage générateur de vapeur	101
17.4.2	Messages d'erreur pour appareils au gaz.....	101
17.4.3	Messages d'erreur Chauffage air pulsé.....	102
17.4.4	Messages d'erreur Humidité	102
17.4.5	Messages d'erreur iCareSystem – Nettoyage.....	103
17.4.6	Messages d'erreur iCareSystem – Care	103
17.4.7	Centre de notification.....	103
18	Entretien.....	105
18.1	Remplacer le filtre à air	105
18.2	Remplacer le joint de la porte d'enceinte	106
19	Transport.....	107
19.1	Transporter un appareil	107
20	Mise hors service et élimination	109
20.1	Mise hors service.....	109
20.2	Élimination	109
21	Caractéristiques techniques	110
21.1	Appareils avec raccordement électrique	110
21.2	Types et noms des modèles.....	110
21.3	Conformité.....	110
21.3.1	Appareils avec raccordement électrique.....	110
	Index.....	111

1 Introduction

Chère cliente, cher client,

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre iCombi Pro.

Sincèrement vôtre

RATIONAL AG

1.1 Fonction d'aide sur l'appareil

Ce mode d'emploi ainsi que de nombreux exemples d'applications, en provenance du monde entier, sont également disponibles sur l'appareil, sous forme de guide d'utilisation. Vous trouverez toutes les informations sur cette fonction ici : Fonction d'aide sur l'appareil [▶ 100]

1.2 Garantie du produit

Enregistrez dès maintenant votre appareil sur www.rational-online.com/warranty et profitez d'une garantie de 2 ans. Vous trouverez également sur cette page, les conditions générales et les prestations de la garantie.

RATIONAL ne sera pas tenu responsable des dommages causés par des modifications techniques non autorisées.

1.3 Groupe cible

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

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

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

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

1.4 Usage conforme

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

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

Tout autre type d'utilisation est à considérer comme non conforme et dangereux. RATIONAL AG décline toute responsabilité pour les conséquences d'un usage non conforme.

1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi

1.5.1 Explication des symboles

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

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

1. Ce symbole désigne une action requise.

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

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

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

1.5.2 Signification des pictogrammes

Ce document utilise les pictogrammes suivants :

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

 Symbole d'avertissement général

 Conseils utiles pour faciliter l'utilisation de votre appareil.

1.5.3 Signification des avertissements

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

INFORMATION

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

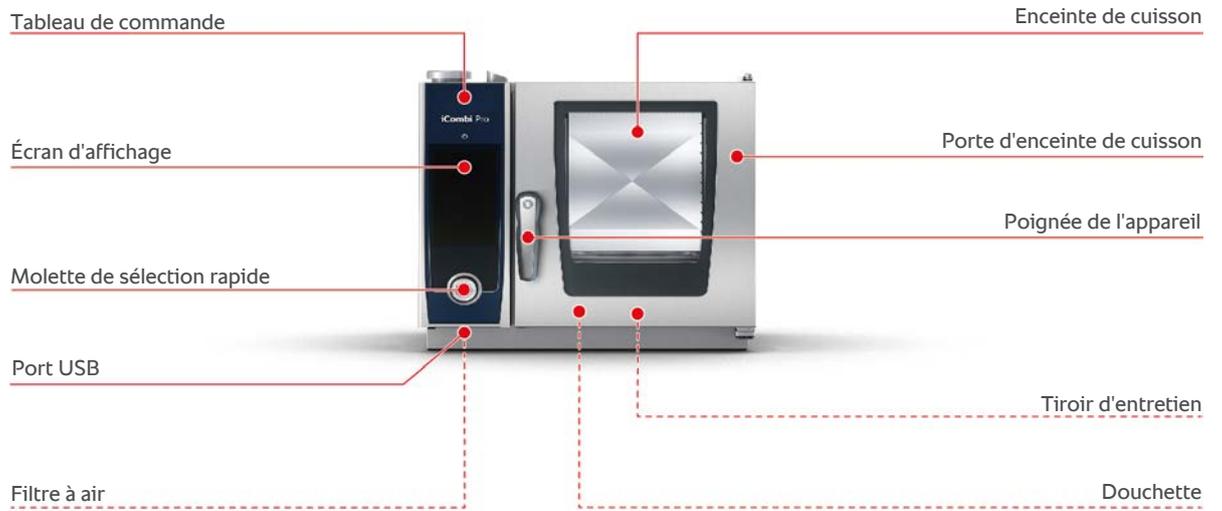
1.5.4 Illustrations

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

1.5.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

2 iCombi Pro



3 Consignes de sécurité générales

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

- Confiez l'installation de l'appareil exclusivement à votre RATIONAL Service Partner.
- Confiez l'entretien de l'appareil exclusivement à votre RATIONAL Service Partner.
- Afin de maintenir votre système de cuisson dans un bon état technique, nous vous conseillons de le faire entretenir par un RATIONAL ServicePartner agréé, au moins une fois par an.
- Ne modifiez pas l'appareil ni l'installation effectuée par votre RATIONAL Service Partner.
- Enlevez le filtre d'évacuation.
- N'utilisez pas le système de cuisson s'il est endommagé ou si le câble de raccordement est endommagé. Un système de cuisson endommagé n'est pas sécurisé et peut provoquer des blessures et un incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si une vitre de la porte d'enceinte est endommagée. Contactez votre RATIONAL Service Partner et faites remplacer la vitre de l'enceinte.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucune matière inflammable ou combustible ne se trouve à proximité de l'appareil.
- Utilisez uniquement l'appareil à une température ambiante de +10°C à +40°C.
- Évitez les sources de chaleur telles que les plaques de grill ou les friteuses à proximité de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, veillez à ce que le sol à proximité de l'appareil soit sec et non glissant.
- Pour empêcher les risques d'accidents ou l'endommagement du système de cuisson, des formations et des instructions de sécurité régulières du personnel chargé de le manipuler, sont nécessaires.
- Ce système de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants et personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances. Sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et sont informées des dangers liés à l'utilisation du système de cuisson. Les surfaces et les accessoires peuvent être très chauds, veuillez en tenir compte lors de la surveillance. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants y compris sous la surveillance d'un adulte

Consignes de sécurité avant l'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit à une température minimale de + 5°C.

- Assurez-vous que le déflecteur situé devant le ventilateur est verrouillé en haut et en bas.
- Veillez à ce que les cadres suspendus ou le chariot d'enfournement soient arrêtés.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de résidu de tablettes nettoyage dans l'enceinte.
- Si l'appareil est inutilisé pendant une longue période, rincez la douchette avec au moins 10 litres d'eau claire avant de réutiliser l'appareil.

Consignes de sécurité durant l'utilisation

- Voici comment éviter les brûlures :
 - Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson avec prudence pendant l'utilisation. De la vapeur chaude peut sortir.
 - Vous devez toujours porter votre équipement de protection individuelle lorsque vous sortez des accessoires ou des objets de l'enceinte chaude.
 - Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que le tableau de commande et la poignée de la porte de l'enceinte. Les surfaces externes de l'appareil peuvent atteindre une température supérieure à 60°C.
 - Lorsque les bacs contiennent des aliments, glissez-les toujours dans des niveaux d'insertion que vous pouvez voir. Dans le cas contraire, les aliments chauds pourraient se renverser lors du retrait de l'appareil.
- Voici comment éviter tout risque d'incendie et d'explosion :
 - Ne cuisez pas de liquides facilement inflammables dans l'appareil comme des boissons alcoolisées telles que du vin. Les liquides inflammables peuvent s'enflammer d'eux-mêmes lors de la vaporisation.
 - Il faut toujours insérer un bac collecteur de graisses sous l'aliment en cas d'utilisation du grill et de la rôtissoire.
- Voici comment éviter les dommages matériels liés à une utilisation inadéquate des accessoires :
 - N'utilisez que des pièces d'origine du fabricant de l'appareil.
 - Utilisez uniquement le VarioSmoker pour fumer des aliments.
- Si des aliments se trouvent dans l'enceinte de cuisson et s'ils ont déjà été amenés à la température de consommation, aucun plat froid ne doit être chargé dans l'enceinte de cuisson.

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

- Faites preuve de prudence lorsque vous poussez un chariot de transport, un chariot d'enfournement ou un cadre porte-assiettes par-dessus des seuils et sur des surfaces non planes afin de ne pas basculer.
- Activez le frein d'arrêt du chariot de transport, chariot d'enfournement ou cadre porte-assiettes afin qu'ils ne bougent pas si le sol présente des irrégularités.
- Fixez le chariot de transport à l'appareil avant de glisser un chariot d'enfournement ou un cadre porte-assiettes dans l'appareil ou de les en sortir.

- Lors du déplacement du chariot d'enfournement, fermez le verrou des bacs du chariot d'enfournement et recouvrez les bacs contenant des aliments chauds. Les aliments chauds pourraient autrement se renverser.

Consignes de sécurité après l'utilisation

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

3.1 Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz

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

3.2 Équipement de protection individuelle

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

4 Comment utiliser l'appareil en cuisine

4.1 Première mise en service

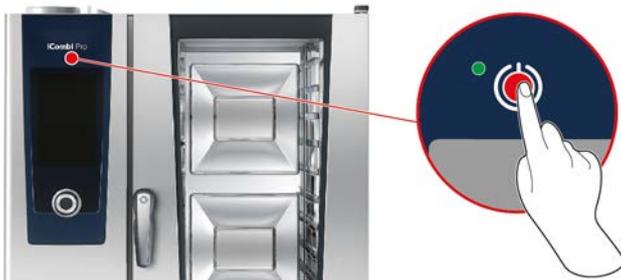
Lorsque vous mettez votre appareil en service pour la première fois, il a déjà été correctement installé par un RATIONAL Service Partner. L'auto-test a déjà été réalisé et l'appareil est prêt à l'emploi. Vous trouverez toutes les informations sur l'installation dans le guide d'installation fourni avec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

Avant la première utilisation de l'appareil

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

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

4.2 Allumer et éteindre l'appareil



Allumer le système de cuisson

1. Pour allumer le système de cuisson, appuyez sur l'interrupteur et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant LED soit vert : 
- > Le système de cuisson se met en marche. L'écran d'accueil [► 15] s'affiche.

Fonctionnement sans alimentation en eau

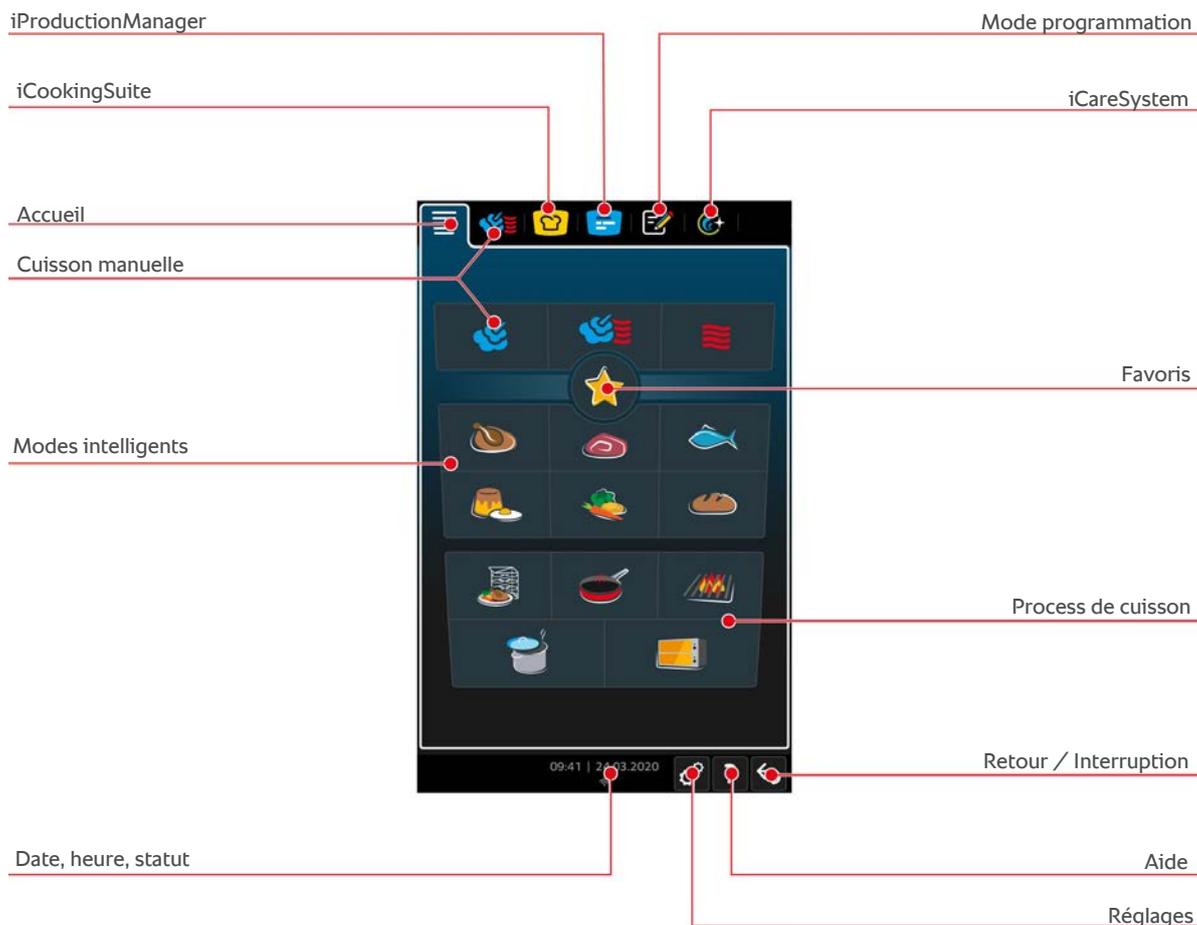
Si vous faites fonctionner le système de cuisson sans le raccorder à une arrivée d'eau, il vous sera rapidement demandé de verser 3 litres d'eau dans l'enceinte de cuisson. Le symbole suivant s'affiche dans le pied de page : 

1. Versez 3 litres d'eau dans le fond de l'enceinte de cuisson.
2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 

Éteindre le système de cuisson

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

4.3 Écran de démarrage



- iProductionManager [► 51]
- Cuisson intelligente - iCookingSuite [► 23]
- Accueil

En appuyant sur cette touche, vous accédez directement à l'écran d'accueil.
- Modes manuels [► 41]
- Favoris [► 16]
- Modes intelligents [► 23]

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

Lorsque vous appuyez sur cette touche, tous les répertoires de cuisson intelligente associés au process de cuisson s'affichent.
- Mode de programmation [► 61]
- Nettoyage automatique - iCareSystem [► 90]
- Date, heure, statut [► 16]
- Réglages [► 68]
- Fonction d'aide sur l'appareil [► 100]
- Retour / Interruption

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

4.3.1 Favoris

Vous pouvez enregistrer des répertoires de cuisson intelligents et des programmes en tant que favoris et y accéder depuis l'écran d'accueil. Cela vous permet notamment d'accéder rapidement aux plats d'une carte de menu saisonnière.



1. Sélectionnez dans iCookingSuite ou dans le mode programmation, les répertoires de cuisson ou programmes que vous voulez enregistrer en tant que favoris
 2. Appuyez sur la touche : ... que vous trouverez à côté des répertoires de cuisson et programmes sélectionnés.
 3. Appuyez sur la touche : ★
- >> Tous les répertoires de cuisson et les programmes enregistrés en tant que favoris s'affichent.

4.3.2 Date, heure, statut

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



Clé USB branchée

Ce symbole indique que vous avez connecté une clé USB ou un accessoire USB au système de cuisson.



Connexion réseau

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



Connexion Wi-Fi

Ce symbole indique que votre appareil est connecté au réseau Wi-Fi. La qualité de la connexion est excellente.

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

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



Message d'erreur

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



Connexion à ConnectedCooking

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



Raccordement d'eau

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

4.3.3 Fonction d'aide sur le système de cuisson



Fonction d'aide sur le système de cuisson

En cliquant sur le point d'interrogation, vous accédez à l'aide intégrée dans le système de cuisson. L'utilisation de votre système de cuisson est décrite ici sous forme numérique, l'aide est contextuelle, c'est-à-dire que l'aide est d'abord affichée en fonction du contenu de votre écran. En outre, la fonction d'aide contient des informations détaillées sur les différents répertoires de cuisson et met à votre disposition une multitude d'exemples d'application pratiques et éprouvés par RATIONAL avec de précieux conseils.

4.4 Interaction avec l'appareil

INFORMATION

Utilisation incorrecte de l'écran

Si vous touchez l'écran avec un objet pointu ou tranchant, vous risquez de l'endommager.

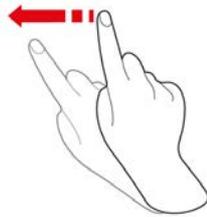
1. Touchez le système de cuisson uniquement avec vos mains.

4.4.1 Gestes

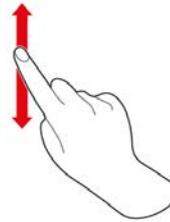
Vous pouvez utiliser votre appareil en seulement quelques gestes simples.



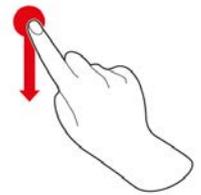
Appuyer



Glisser



Faire défiler



Glisser-déposer

4.4.2 Molette de sélection rapide



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

4.5 Quantités de charge maximales

INFORMATION

Détériorations de l'appareil en raison d'un niveau de charge trop important

L'appareil peut être endommagé si vous ne respectez pas la quantité maximale de charge.

1. Chargez toujours l'appareil en veillant à bien respecter le niveau de charge maximal.

Type	quantité max. de charge [en kg]	Charge max. par niveau
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte



Ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson

1. Tournez la poignée de la porte de l'enceinte vers la droite.
 2. Si votre appareil est équipé d'un verrouillage de porte sécurisé, tournez d'abord la poignée vers la gauche puis vers la droite.
 3. Ouvrez doucement la porte de l'enceinte de cuisson. **⚠ ATTENTION ! Risque de brûlures ! Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'enceinte sous forme de jet.**
- >> Le ventilateur ralentit.

Fermer la porte de l'enceinte de cuisson

1. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.

4.7 Charger l'appareil

1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 - > Le frein du ventilateur est activé et ralentit le ventilateur.
2. Glissez l'aliment dans le système de cuisson.
3. Si vous devez griller ou sauter un aliment, placez un bac sous l'aliment afin de recueillir la graisse qui s'en échappe .
4. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson. Veillez à ce que la porte d'enceinte de cuisson soit complètement fermée et assurez-vous que la poignée de la porte d'enceinte de cuisson soit en position verticale.
INFORMATION ! Si le système de cuisson est hors tension ou éteint pour une durée inférieure à 15 minutes, le processus reprend là où il a été interrompu.

Niveau d'insertion supérieur à 1,60 m

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

4.8 Piquer la sonde de température à cœur

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

⚠ ATTENTION**Sonde de température à cœur chaude**

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

1. Vous devez toujours porter des gants de protection pour manipuler la sonde de température à cœur chaude.
2. En cas de besoin, refroidissez la sonde de température à cœur avec la douchette.

⚠ ATTENTION**Sonde de température à cœur pointue**

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

1. Vous devez toujours porter des gants de protection pour manipuler la sonde de température à cœur chaude.
2. Après utilisation de la sonde de température à cœur, rangez-la dans le support prévu à cet effet sur le cadre suspendu.

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

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

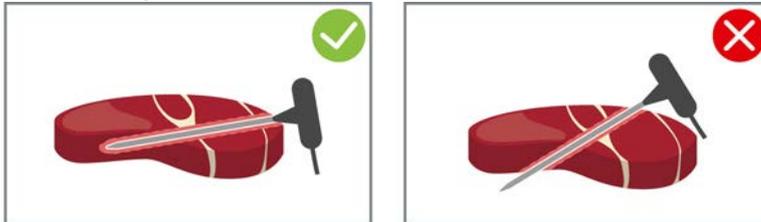
1. Après utilisation de la sonde de température à cœur, rangez-la dans le support prévu à cet effet sur le cadre suspendu.



CONSEIL

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

Viande telle que du steak

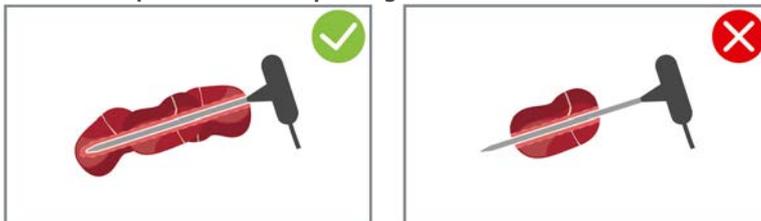


1. Insérez la sonde de température à cœur en oblique jusqu'à la poignée le plus loin possible dans l'aliment.

Grosses pièces de viande, par ex. rôti

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

Aliments de petite taille tels que du goulasch



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

Aliments de différentes tailles

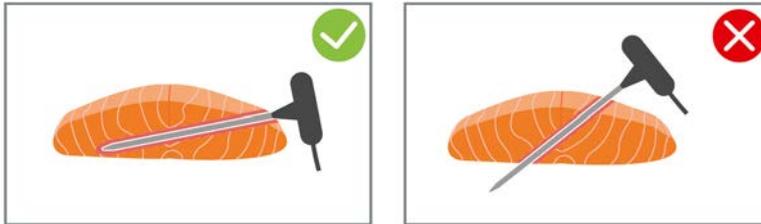
1. Piquez d'abord la sonde de température à cœur dans un petit morceau d'aliment.
2. Lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte, ôtez le petit morceau d'aliment de la sonde de température à cœur et sortez-le de l'enceinte de cuisson.
3. Piquez ensuite la sonde de température à cœur dans un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

Poulet entier

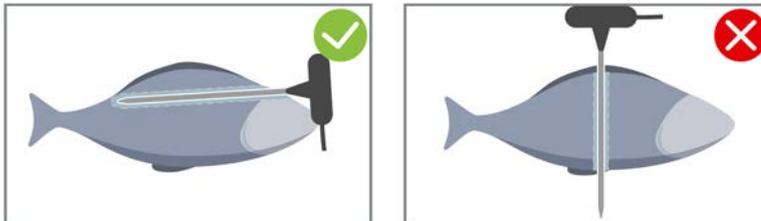


1. Piquez la sonde de température à cœur, jusqu'à la poignée, dans la partie la plus épaisse du filet, pas trop près des côtes.

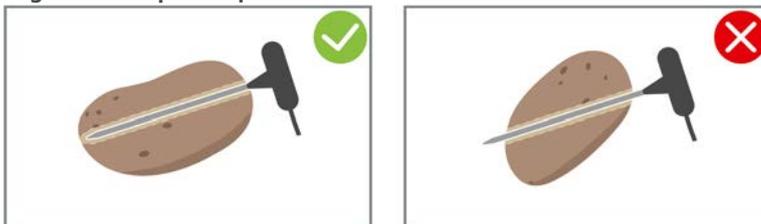
Veillez à ce que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité ventrale de la volaille. Ne placez pas la sonde de température à cœur dans la cuisse.

Filets de poisson

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

Poissons entiers

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

Légumes tels que des pommes de terre

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

Potages, sauces, entremets

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

Viennoiseries

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

Utilisez pour cela le positionneur en option.

Sonde de température à cœur non détectée

✓ Ce symbole s'affiche : 

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

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

Retirer la sonde de température à cœur

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

4.9 Utiliser la douche

Veillez noter qu'une option permet de retirer la douche de votre appareil.

ATTENTION

La douche et l'eau qui sort de la douche peuvent atteindre une température supérieure à 60°C.

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

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

ATTENTION

Formation de germes dans la conduite d'eau

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

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

INFORMATION

Utilisation inadéquate de la douche

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

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

INFORMATION

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

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

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

1. Sortez la douche d'au moins 20 cm de son logement.
2. Tenez fermement le flexible de la douche.
1. Appuyez sur le levier de la douche. Plus vous appuyez fort, plus le jet d'eau sera puissant.
2. Après utilisation, laissez la douche revenir lentement dans son logement. ** ATTENTION ! ATTENTION !**
Veillez à ce que le flexible de la douche soit propre avant de le laisser se rétracter dans le logement.

4.10 Enlever le cadre suspendu

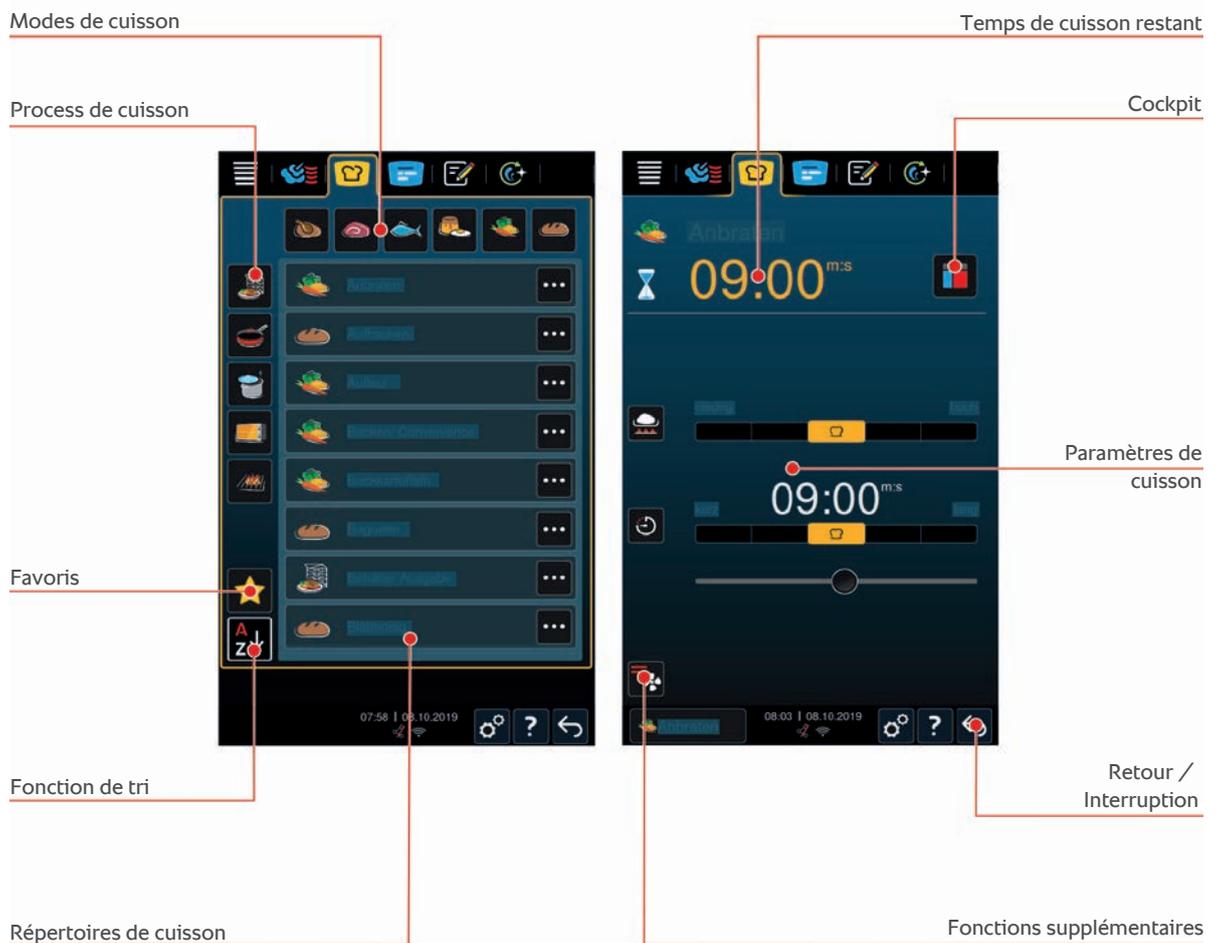
1. Prenez le cadre à suspendre droit situé au centre et poussez-le vers le haut.
2. Décrochez le cadre et sortez-le de l'enceinte.
3. Soulevez le cadre de gauche et faites-le pivoter dans l'enceinte.
4. Poussez le cadre vers le haut et sortez-le de l'enceinte.

5 Cuisson intelligente - iCookingSuite



iCookingSuite est l'intelligence de cuisson du iCombi Pro. Vous déterminez quel aliment doit être préparé avec quel process de cuisson. Ce choix vous donne accès à une large sélection de répertoires de cuisson qui vous permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. Si besoin, vous pouvez adapter le résultat de cuisson à vos envies à l'aide des paramètres de cuisson, et notamment accentuer la coloration ou passer du degré de cuisson « rosé » à « à point ». En outre, l'aide du système de cuisson vous propose un large choix d'exemples d'application internationaux. Vous pouvez les sélectionner directement dans l'aide.

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



5.1 Modes et méthodes de cuisson

Les modes de cuisson suivants sont à votre disposition :

- Volaille 🍗
- Viande 🍖
- Poisson 🐟
- Produits à base d'œufs et desserts 🥞
- Légumes et accompagnements 🥦
- Produits de boulangerie 🍞
- Finishing 🍽️

Les process de cuisson suivants sont à votre disposition :

- Pocher 
- Sauter 
- Cuire sur plaque 
- Griller 

Un ensemble spécifique de répertoires de cuisson intelligents est attribué à chaque mode de cuisson. Ces répertoires de cuisson reflètent les habitudes alimentaires culturelles que vous pouvez paramétrer dans la cuisine du monde primaire [► 74] et dans la cuisine du monde secondaire [► 74].

5.2 Répertoires de cuisson intelligents

5.2.1 Volaille

Canard laqué à la cantonaise

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du canard à la cantonaise.

Canard

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des canards entiers ou des cuisses de canard.

Cuisson vapeur

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire de la volaille à la vapeur.

Frir

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez frir des morceaux de volaille.

Oie

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des oies entières, des magrets ou cuisses d'oies.

Griller

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez griller des morceaux de volaille comme des filets de poulet, des steaks de dinde ou des Chicken Wings.

Poulet

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des poulets entiers, poules, coquelets ou gros morceaux de volaille.

- Si vous souhaitez préparer de plus petits morceaux de volaille, sélectionnez le répertoire de cuisson Cuisson minute.
- Lorsque vous avez besoin d'un temps de production complémentaire limité pour le poulet grillé, sélectionnez le répertoire de cuisson Coloration finale.

Pocher

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire des plats à base de volaille comme de la poule à bouillir ou des terrines.

Cuisson minute

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des petits morceaux de volaille comme des cuisses de volaille ou des Chicken Wings ou encore du magret de canard de Barbarie.

Rôtir à basse température

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez rôtir de la volaille à basse température. Sélectionnez ce répertoire de cuisson également si vous souhaitez rôtir de la volaille avec une peau croustillante pendant la nuit ou lorsque vous n'êtes pas en cuisine.

Pour garantir une qualité optimale et une saveur juteuse de l'aliment même en cas de phases prolongées durant lesquelles l'aliment est dans l'enceinte de cuisson avec l'option **Maintien**, la température de l'enceinte de cuisson est réduite lorsque la température à cœur est atteinte. Même avec cette température réduite dans l'enceinte de cuisson, une production des aliments avec des conditions d'hygiène irréprochables est garantie.

Produits panés

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des morceaux de volaille panés.

Canard laqué

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des canards laqués à la manière traditionnelle.

Dinde

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des dindes entières, dindonneaux ou morceaux de dinde. Sélectionnez également ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des dindes ou dindonneaux farcis.

Braiser

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser de la volaille.

Tandoori

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la volaille qui a mariné dans une pâte tandoori et doit être cuite à température élevée.

Tsukeyaki

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la volaille qui a mariné dans une sauce tsukeyaki et doit être cuite dans un climat idéal.

5.2.2 Viande

Bacon

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

Rôti en croûte

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous voulez faire préparer de grosses pièces de viande avec la couenne.

Braised pork

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser du porc à la chinoise dans une sauce au soja.

Boyaux / Vapeur

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des saucisses ou saucissons cuits dans du boyau artificiel ou naturel.

Char Siu

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer un Char chinois.

Cochinita Pibil

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer un Cochinita Pibil mexicain ou d'autres plats qui doivent braiser dans leur propre jus. Le climat de l'enceinte de cuisson est idéal pour ces plats braisés.

Poitrine de porc croustillante

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la poitrine de porc croustillante

Viande en croûte

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la viande en croûte ou en croûte de sel.

Frire

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

Rôtisserie

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

Griller

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des morceaux de viande avec marquage grill.

Semi-conserves

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réaliser des semi-conserves à base de viande telle que des saucisses et saucissons cuits, du ragoût ou du goulasch. Pour fabriquer des semi-conserves sûres, vous avez besoin d'un récipient de référence avec couvercle.

1. Faites un trou dans le couvercle du récipient de référence. Pour ce faire, n'utilisez pas la sonde de température à cœur.
2. Versez l'aliment dans le récipient souhaité et fermez-le avec son couvercle.
3. Lancez le répertoire de cuisson et chargez le système de cuisson.
4. Insérez la sonde de température à cœur à travers le trou du couvercle du récipient de référence.

Le répertoire de cuisson **Semi-conserves** se règle sur une valeur F de 0,3. Les semi-conserves fabriquées ainsi peuvent se conserver jusqu'à 6 mois à une température de stockage inférieure à 10 °C.

Kebab

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

Pocher

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire des morceaux de viande qui sont généralement préparés dans du liquide comme le bœuf bouilli ou les terrines.

Cuisson minute

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la viande que vous faites normalement rôtir à la poêle ou de la viande coupée en tranches très fines.

Terrine de viande

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la terrine de viande.

Lomo Saltado

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser du lomo saltado péruvien ou de l'émincé de bœuf.

Rôtir à basse température

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous voulez rôtir à basse température des morceaux de viande avec la couenne ou la peau. Sélectionnez ce répertoire de cuisson également si vous souhaitez préparer un aliment pendant la nuit ou lorsque vous n'êtes pas en cuisine.

Nikomi

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du Nikomi japonais avec des nouilles instantanées.

Produits panés

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

Rosbif

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du ros bif.

Sauter

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire sauter de la viande.

Braiser

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des plats braisés ou de la viande coupée en petits morceaux comme du goulasch. Si vous souhaitez chauffer à la température de service des plats braisés, sélectionnez un répertoire de cuisson adapté du mode Finishing.

Tsukeyaki

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la viande qui a mariné dans une sauce tsukeyaki et doit être cuite dans un climat idéal.

5.2.3 Poisson**Sauter**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez rôtir des filets de poisson ou poissons entiers avec ou sans la peau, marinés ou sur un lit de légumes.

Cuisson vapeur

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

Cuisson vapeur - à la chinoise

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire cuire du poisson à la vapeur à la chinoise.

Poisson avec croûte de sel

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du poisson en croûte de sel.

Frir

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez frire du poisson.

Griller

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez griller des filets de poisson ou poissons entiers avec ou sans peau.

Moqueca

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer une Moqueca brésilienne ou un autre ragoût de poisson dans lequel les aliments sont d'abord saisis puis cuits dans le liquide.

NIZAKANA

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez pocher du poisson, comme du maquereau ou hareng à la japonaise dans du dashi.

Poulpe

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire cuire du poulpe, du calamar ou de la seiche dans du liquide.

Produits panés

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des filets de poisson panés ou du poisson pané.

Sauter

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire sauter du poisson ou utiliser la fonction « Cuisson minute ».

Braiser

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser du poisson.

Braisage - à la chinoise

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

Tsukeyaki

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du poisson qui a mariné dans une sauce tsukeyaki et doit être cuit à température élevée.

5.2.4 Plats à base d'œufs et desserts

Desserts

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des soufflés sucrés, frais, p. ex. des soufflés de riz ou de semoule, du strudel, des pommes au four ou crêpes Kaiserschmarrn. Sélectionnez également ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des produits semi-finis.

Cuisson vapeur de desserts

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des desserts vapeur comme des brioches à la vapeur ou quenelles fourrées à la confiture.

Œufs - Rôtisserie

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des œufs au plat, œufs brouillés ou une omelette.

Cuisson vapeur des œufs

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des œufs à la coque, mollets, durs ou pocher des œufs.

Œufs pochés

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

Flan

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des flans pâtisseries aux œufs, des flans sucrés ou bien assaisonnés.

Cuisson de fruits

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire des fruits dans un liquide.

Œuf Onsen

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des œufs onsen.

Brouillade

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

Œufs sur le plat

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

5.2.5 Légumes et garnitures

Saisir à vif

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

Gratin

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des gratins de pâtes ou de légumes, de la paella ou des légumes farcis, gratinés.

Pommes de terre au four

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des patates au four avec des pommes de terre entières dans le Potato Baker.

Cuire sur plaque / Produits semi-finis

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des garnitures à partir de produits semi-finis fins qui sont habituellement préparées au four.

Biryani

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

Congee

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du Congee ou riz au lait chinois.

Cuisson vapeur

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire à la vapeur des légumes, garnitures fraîches ou surgelées ainsi que des pommes de terre entières.

Raviolis dim sum

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des Dim Sum chinois.

Double-boiled Soup

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer une Double-boiled Soup.

Étuver

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez faire mijoter des légumes et garnitures comme de la ratatouille, du chou rouge ou des oignons.

Pasteurisation

Sélectionnez ce répertoire de cuisson, si vous souhaitez faire réduire des légumes et fruits. Pour faire réduire l'aliment, vous avez besoin d'un récipient de référence avec couvercle.

1. Faites un trou dans le couvercle du récipient de référence. Pour ce faire, n'utilisez pas la sonde de température à cœur.
2. Versez l'aliment dans le récipient souhaité et fermez-le avec son couvercle.
3. Lancez le répertoire de cuisson et chargez l'appareil.
4. Insérez la sonde de température à cœur à travers le trou du couvercle du récipient de référence.

Le répertoire de cuisson **Réduire** se règle sur une valeur F de 0,1. Il n'y a pas de semi-conserves fabriquées.

Frir

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

Griller

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des légumes et garnitures avec marquage grill.

Lentilles et légumineuses

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer un Dal indien, des haricots secs ou des fruits à coque.

Itamenmono

Sélectionnez ce répertoire si vous souhaitez préparer un Itamenmono japonais.

Gratin dauphinois

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer un gratin dauphinois ou d'autres plats au four avec des pommes de terre.

Knödel (quenelles)

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des quenelles ou Klöße.

Maccaroni Casserole

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des gratins de macaronis.

Nimono

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer un Nimono japonais.

Nouilles en sauce

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des pâtes sèches, comme des Penne ou Tortellini dans une sauce sans précuisson. Les pâtes sont immédiatement prêtes à servir à la fin du répertoire de cuisson.

Frites

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des frites précuites, vendues dans le commerce.

Riz cantonais

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des plats à base de riz sauté.

Cuisson vapeur du riz

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire à la vapeur du riz ou des céréales comme des graines perlées ou du couscous.

Riz à sushi

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du riz à sushi.

Déshydrater

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez sécher des légumes, champignons et fruits. Pour obtenir un résultat idéal, coupez l'aliment en fines tranches.

Totopos

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des totopos mexicains ou chips tortilla.

5.2.6 Viennoiseries

Boulangerie pâtisserie

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez repasser au four des viennoiseries fraîches et surgelées ou les viennoiseries d'un service précédent.

Baguette

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire au four des baguettes fraîches ou mi-cuites.

Pâte feuilletée

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des pâtisseries à la pâte feuilletée ou tourtes.

Pain

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire au four du pain frais ou mi-cuit.

Petits pains

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire sur plaque des petits pains frais ou mi-cuits.

Cheesecake

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire au four du Cheesecake new-yorkais sans coloration. Si vous souhaitez cuire au four un gâteau au fromage allemand avec différents niveaux de coloration, sélectionnez le répertoire de cuisson Cheesecake.

Croissants

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des croissants ou pâtisseries qui nécessitent un marquage à la vapeur avant la cuisson.

Éclairs

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des pâtisseries sensibles en pâte à chou.

Tarte aux œufs Macau

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des tartes aux œufs chinoises à la Macau.

Pousse

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez laisser fermenter du levain frais ou surgelé.

Gâteaux à pâte levée

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire au four des gâteaux ou pâtisseries à pâte levée fraîche telles que des tresses briochées, des escargots briochés, de la pâte levée avec garniture aux fruits.

Cheesecake

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire au four des gâteaux au fromage avec différents niveaux de coloration. Si vous souhaitez cuire au four un cheesecake new-yorkais, sélectionnez le répertoire de cuisson Cheesecake.

Petits gâteaux

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des viennoiseries à base de pâte sablée comme des biscuits, des petits sablés ou fonds en pâte brisée.

Gâteaux

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des gâteaux et génoises.

Bretzel

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire au four des produits de boulangerie saumurés.

Meringue

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des pâtisseries à base de blanc d'œuf comme des meringues.

Muffins

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire au four des muffins dans des moules à muffins et à timbales.

Petits pains

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire sur plaque des petits pains Pão de Queijo frais ou surgelés.

Viennoiserie

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des pâtisseries qui nécessitent un marquage à la vapeur avant la cuisson comme les gâteaux feuilletés ou les bagels.

Pizza

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer de la pizza, de la pâte garnie ou levée sur la plaque à griller et à pizza.

Samossa

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des chaussons indiens p. ex. fourrés avec du curry.

Pain blanc

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des pâtisseries avec une surface dorée et une texture molle au niveau de la croûte, p. ex. des petits pains pour burger ou des petits pains aux raisins.

5.2.7 Finishing

Service sur plats

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réchauffer dans des bacs à une température de consommation des plats déjà cuits et refroidis.

Pocher

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réchauffer à la température à cœur souhaitée des plats déjà saisis et les maintenir au chaud.

Maintien

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez maintenir au chaud des plats pendant le service.

Assiette à la carte

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réchauffer à une température de consommation des plats déjà dressés sur assiette dans un service à la carte.

Banquet à l'assiette

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez que beaucoup d'assiettes soient prêtes en même temps pour le service, p. ex. lors de conférences, de mariages ou de service traiteur.

Coloration finale

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez réchauffer des plats déjà cuits comme des jarrets de porc ou rôtis de porc à la température de service.

5.3 Cuire des aliments de manière intelligente

5.3.1 Sélectionner un cycle de cuisson intelligent

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

- Via iCookingSuite
- Via le mode de programmation [► 61]

iCookingSuite

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

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

Mode programmation

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

5.3.2 Démarrer un cycle de cuisson intelligent

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



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 🍳
2. Appuyez sur la touche : 🥕
3. Appuyez sur la touche : **Gratin dauphinois**
 - > Le cycle de cuisson est lancé et l'enceinte de cuisson est préchauffée en fonction du climat réglé.
4. Réglez le résultat de cuisson souhaité à l'aide des paramètres de cuisson, [► 34] tels que la température à cœur, le degré de coloration ou le temps.
 - > Au bout de quelques instants, l'affichage change dans le Cockpit [► 39].
 - > Lorsque le climat réglé est atteint, le système vous invite à charger le système de cuisson.
5. Chargez l'appareil.
6. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
 - > Le répertoire de cuisson est poursuivi.
7. Suivez les invitations du système de cuisson.
 - > Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.
8. Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, sortez l'aliment de l'enceinte de cuisson.
9. Si le résultat de cuisson ne répond pas encore à vos souhaits, poursuivez le cycle de cuisson en sélectionnant l'une des options proposées.

5.3.3 Présélection heure de début

La présélection de l'heure de démarrage vous permet de définir l'heure de démarrage du cycle de cuisson à la minute près. Cela vous permet par ex. de profiter du tarif de nuit ou d'un tarif variable et d'exploiter votre appareil de façon optimale pendant 24h.

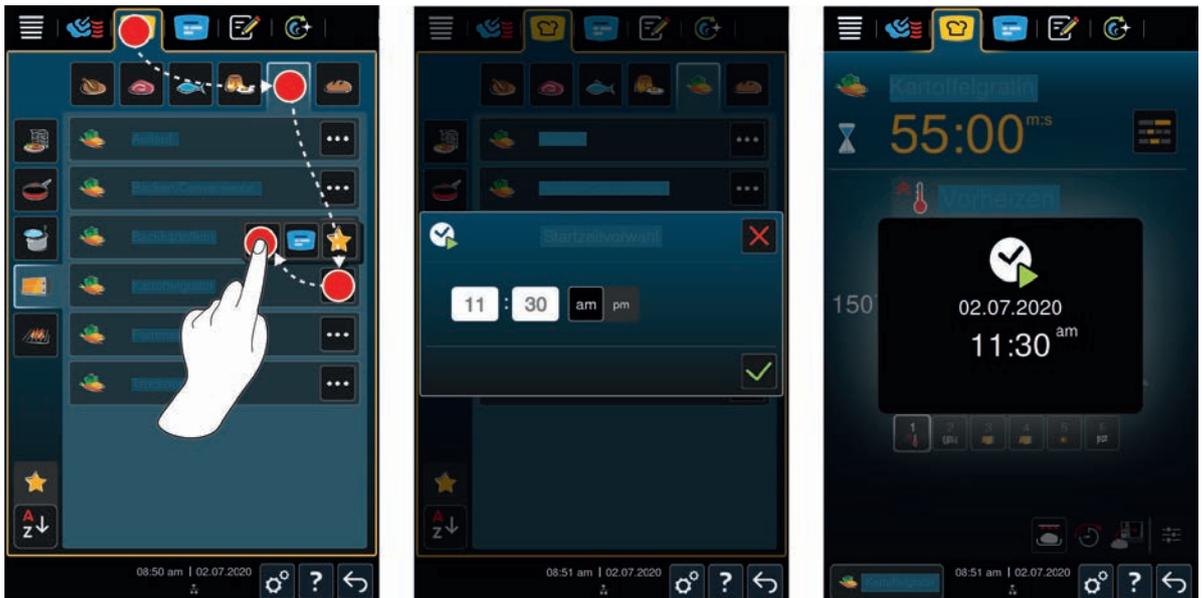
⚠️ AVERTISSEMENT

Si l'aliment reste un long moment dans une enceinte de cuisson non chauffée, des germes peuvent apparaître.

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

1. Ne laissez pas vos aliments trop longtemps dans l'enceinte de cuisson.

Dans ce chapitre, vous découvrirez comment régler la présélection de l'heure de début avec l'exemple du répertoire de cuisson **Gratin dauphinois**.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 🍳
 2. Appuyez sur la touche : 🥕
 3. À côté du répertoire de cuisson **Gratin dauphinois**, appuyez sur la touche : ...
 4. Appuyez sur la touche : ⌚
 5. Indiquez l'heure de démarrage.
 6. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓
 - > Les paramètres de cuisson du répertoire de cuisson s'affichent. Vous pouvez adapter le résultat de cuisson à votre guise. L'affichage indiquera ensuite rapidement que la présélection de l'heure de début a été activée.
 7. Chargez l'appareil.
 8. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
- >> Le répertoire de cuisson démarre à l'heure définie. Si vous souhaitez annuler la présélection de l'heure de début, appuyez sur la touche suivante tout en la maintenant enfoncée : ⏪

5.4 Adapter le résultat de cuisson à ses envies

En fonction du cycle de cuisson intelligent sélectionné, différents paramètres de cuisson et fonctions s'affichent. Les cycles de cuisson recourent aux réglages par défaut de votre pays qui permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez adapter ces paramètres de cuisson à vos envies en quelques gestes [► 17] simples ou à l'aide de la molette de sélection rapide [► 17] et sélectionner des fonctions supplémentaires. Le déroulement du cycle de cuisson dépend de ces réglages. Vous pouvez contrôler le déroulement de la cuisson, à tout moment, dans le Cockpit [► 39].

5.4.1 Paramètres de cuisson



Degré de rissolage

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer si vous souhaitez ou non saisir votre aliment à vif. Sélectionnez le degré de votre choix pour adapter l'intensité du rissolage à vos attentes. Un degré de rissolage élevé et un temps de cuisson court garantissent, par exemple, une faible perte à la cuisson. Si vous sélectionnez **sans**, l'étape de cuisson **Saisir à vif** sera sautée. Sélectionnez **sans** si vous souhaitez laisser cuire à petit feu de petites pièces de viandes qui ont déjà été saisies.

INFORMATION

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

Si vous souhaitez qu'une croûte se forme sur l'aliment en fin de cuisson, sélectionnez un degré de rissolage plus bas.

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



Coloration

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



Épaisseur du produit à cuire

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si le produit à cuire est fin ou épais. Sélectionnez **Sans sonde de température à cœur** pour un produit à cuire d'une épaisseur inférieure à 2 cm. Sélectionnez **Avec sonde de température à cœur** pour un produit à cuire d'une épaisseur supérieure à 2 cm.



Taille de l'aliment à cuire

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

- Sélectionnez **petit** pour les œufs de moins de 53 g. Sélectionnez **grand** pour les œufs de plus de 64 g.



Humidité de l'enceinte de cuisson

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

Si vous souhaitez finaliser l'aliment avec Finishing ou le cuire sous vide, sélectionnez le réglage suivant :

Niveau	Convient pour
Niveau 1 - sec	Sélectionnez ce niveau si vous préparez des aliments qui ne requièrent pas d'ajout d'humidité, tels que les aliments panés ou les frites.
Niveau 2	Sélectionnez ce niveau si vous préparez des aliments qui requièrent peu d'ajout d'humidité, tels que les légumes cuits à l'étuvée.
Niveau 3	Sélectionnez ce niveau si vous souhaitez préparer différents aliments simultanément.
Niveau 4 – humide	Sélectionnez ce niveau si vous préparez des aliments qui requièrent beaucoup d'ajout d'humidité, tels que le riz ou le poisson poché.



Température de l'enceinte de cuisson

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

- Lorsque l'élément de chauffe est activé pour atteindre la température d'enceinte de cuisson réglée, le symbole suivant s'affiche :
- Lorsque la température d'enceinte de cuisson réglée, le symbole suivant s'affiche :

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

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :
 - > La température actuelle de l'enceinte s'affiche après 10 secondes.
2. Pour retourner aux paramètres sauvegardés, lâchez la touche.



Temps de cuisson

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

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

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



Sonde de température à cœur

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si la cuisson de l'aliment doit être réalisée avec ou sans la sonde de température à cœur. Vous pouvez ensuite régler la température à cœur souhaitée. Pour les produits d'une épaisseur supérieure à 20 mm, il est recommandé d'utiliser la sonde de température à cœur.



Température à cœur

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

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

Degré de cuisson

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer le degré de cuisson de l'aliment. Une température à cœur est affectée à chaque degré de cuisson et vous pouvez l'adapter à votre guise. Si vous souhaitez cuire des aliments à basse température, la température à cœur est jusqu'à 10 °C inférieure à celle d'autres processus de cuisson. Si vous cuisez de la volaille, réglez toujours une température à cœur optimale et hygiénique d'au moins 72 °C. Tenez compte des spécifications HACCP de votre pays.



Cuisson Delta-T

Ce paramètre de cuisson permet de cuire l'aliment avec un écart constant entre la température de l'enceinte de cuisson et la température à cœur. L'augmentation lente de la température de l'enceinte de cuisson et le maintien d'un écart constant par rapport à la température à cœur permet de cuire l'aliment lentement et en douceur. Les pertes à la cuisson sont donc réduites au minimum. Vous pouvez paramétrer un écart de température entre 10°C et 60°C. Vous devez ensuite régler la température à cœur souhaitée.

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



Rapidité de cuisson

Ces paramètres de cuisson vous permettent de régler la température dans l'enceinte de cuisson. Si vous sélectionnez **Cuisson douce**, l'aliment sera cuit à une température plus douce en un temps plus long. Si vous sélectionnez **Normal**, l'aliment sera cuit à une température plus élevée et en un temps plus court.

INFORMATION ! Le cycle de cuisson peut être accéléré en passant d'une cuisson douce à une cuisson normale.

5.4.2 Fonctions supplémentaires



Humidité de l'enceinte de cuisson

Cette fonction supplémentaire vous permet de régler l'humidité dans l'enceinte. Deux niveaux sont à votre disposition. Plus le niveau choisi est élevé, plus l'humidité sera abondante dans l'enceinte et le niveau d'humidité sera par conséquent plus élevé tout au long du cycle de cuisson.

Si vous préparez des aliments qui ne requièrent pas d'ajout d'humidité, appuyez sur le bouton :  Aucun ajout d'humidité n'est réalisé dans l'enceinte.



Pousse

Cette fonction supplémentaire vous permet de faire fermenter les aliments dans l'enceinte à une température optimale. 5 niveaux sont à votre disposition. Plus le niveau choisi est élevé, plus l'aliment fermentera longtemps dans l'enceinte. Si vous préparez des aliments sans phase de fermentation, appuyez sur le bouton : 



Humidification

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

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

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



Nuage de vapeur

Cette fonction complémentaire ajoute de l'humidité dans l'enceinte au début du processus de cuisson. La surface de l'aliment est humidifiée, la vapeur se condense et vous obtenez une croûte dorée et une levée optimale. Plus le niveau choisi est élevé, plus l'humidité sera abondante dans l'enceinte. Si vous souhaitez préparer des aliments sans nuage de vapeur, appuyez sur le bouton : 



Vitesse du ventilateur

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

5.4.3 Invitations



Annuler

Tous les cycles de cuisson en cours ont été interrompus.



Chargement

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



Confirmer

Vous êtes invité à confirmer l'action.



Badigeonner

Vous êtes invité à badigeonner l'aliment, par ex. la viennoiserie avec l'œuf.



Inciser

Vous êtes invité à couper l'aliment, par ex. la couenne ou le produit de boulangerie.

Replacer la sonde de température à cœur

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



Sonde de température à cœur dans l'aliment

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



Piquer

Vous êtes invité à piquer le produit à cuire, p.ex. poitrine de porc croustillante.



Remplir

Le système vous invite à remplir le bac de liquide, par ex. dans le cas d'un ragoût.



Mélanger

Vous êtes invité à mélanger l'aliment, p.ex. totopos.

5.4.4 Informations

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



Préchauffage

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



Temps restant

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



Fin du cycle de cuisson

La fin du cycle de cuisson est atteinte.

5.4.5 Options

Si vous avez démarré un répertoire de cuisson, toutes les options disponibles vous sont affichées. Vous pouvez déjà sélectionner les options **Coloration finale** et **Maintien** lorsque le répertoire de cuisson est en cours. Vous ne pouvez sélectionner les options **Déplacer la sonde de température à cœur**, **Nouveau chargement**, **Suite temps** et **Remise en température** qu'une fois le répertoire de cuisson terminé.



Maintien

Cette option permet de maintenir la température de l'enceinte de cuisson ou la température à cœur de l'aliment pendant un certain temps. Si vous sélectionnez cette option, l'aliment sera maintenu à la température de l'enceinte de cuisson prédéfinie ou à la température à cœur pendant 24 heures au maximum. Ceci permet d'éviter que l'aliment soit trop cuit. Pour réduire le plus possible les pertes à la cuisson, il est recommandé de ne laisser que brièvement l'aliment sur l'option **Maintien** au sein de l'enceinte de cuisson.

Dans certains répertoires de cuisson tels que « Rôtir à basse température », l'option **Maintien** est la dernière étape de cuisson et est automatiquement lancée lorsque le résultat de cuisson souhaité est atteint. Si vous préparez des aliments de tailles différentes, prévoyez une phase de maintien plus longue pour que tous les morceaux atteignent la température à cœur souhaitée.

La viande maturée, les petits morceaux de viande et le gibier ne doivent pas rester trop longtemps sur l'option **Maintien** au sein de l'enceinte de cuisson. De la viande de bœuf très jeune qui n'a pas mûri suffisamment deviendra par contre très tendre.

1. Pour adapter les paramètres de l'option **Maintien**, appuyez sur la touche :
2. Adaptez les paramètres selon vos souhaits.

>> Une fois le répertoire de cuisson terminé, l'étape de cuisson **Maintien** est automatiquement lancée.



Repositionner

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

1. Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 2. Piquez la sonde de température à cœur dans un plus grand morceau d'aliment ou dans l'aliment ayant la température à cœur la plus élevée.
 3. Sortez les plus petits morceaux d'aliments de l'enceinte de cuisson.
 4. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
 5. Appuyez sur la touche :
- > Une fenêtre s'affiche dans laquelle vous pouvez régler la température à cœur.
6. Sélectionnez la température à cœur souhaitée.

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

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



Nouveau chargement

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

Vous serez d'abord invité à décharger l'appareil puis à le recharger. Une fois que vous avez chargé l'appareil avec un nouveau chargement et fermé la porte de l'enceinte, le répertoire de cuisson continue.



Suite temps

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

1. Sélectionnez la durée souhaitée.

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

Lorsque vous retournez du cockpit aux paramètres de cuisson, l'aperçu est grisé. Vous ne pouvez pas changer les paramètres de cuisson. Une fois la durée paramétrée écoulee, vous êtes invité à décharger l'appareil ou à poursuivre le répertoire de cuisson avec une option.



Coloration finale

Cette option gratine l'aliment et lui confère une croûte dorée ainsi que des arômes authentiques.

En cas de charge mixte, sortez l'aliment que vous ne souhaitez pas faire colorer de l'appareil. Lancez ensuite l'option **Coloration finale**.

Si vous avez cuit des aliments dans des bacs et si de la graisse liquide s'est formée pendant la cuisson, changez de bacs avant de lancer l'option **Coloration finale**. Vous éviterez ainsi que de la fumée apparaisse pendant la coloration finale.

Si l'aliment n'a pas la croûte ou la couleur souhaitée après la coloration finale, choisissez l'option **Continuer la cuisson**. Vous pouvez ensuite régler le temps durant lequel l'aliment sera à nouveau gratiné.

Les aliments dont la cuisson est rosée ne sont pas adaptés pour la coloration finale. Un bord gris pourrait en effet apparaître en raison des températures élevées.

1. Pour adapter les paramètres de l'option **Coloration finale**, appuyez sur la touche :
2. Adaptez les paramètres selon vos souhaits.

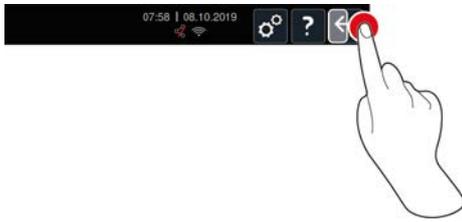
>> Une fois le répertoire de cuisson terminé, l'étape de cuisson **Coloration finale** est automatiquement démarrée.

5.5 Surveiller un répertoire de cuisson intelligent



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

5.6 Interrompre un répertoire de cuisson intelligent



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

5.7 Trier les répertoires de cuisson intelligents

Dans iCookingSuite, vous pouvez trier les répertoires de cuisson intelligents soit par ordre alphabétique ou par fréquence d'utilisation.

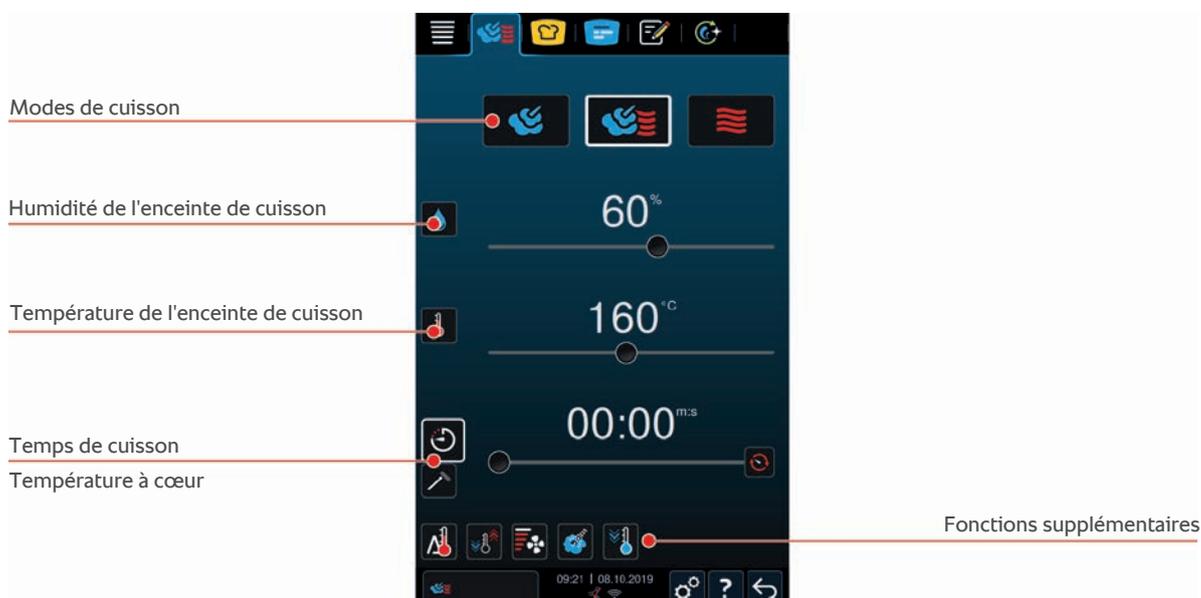
1. Pour trier les répertoires de cuisson intelligents par ordre alphabétique, appuyez sur la touche :  ↓
2. Pour trier les répertoires de cuisson intelligents par fréquence d'utilisation, appuyez sur la touche : . Cette touche permet de trier les répertoires de cuisson qui ont été sélectionnés auparavant comme favoris.

6 Cuisson manuelle



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

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



6.1 Adapter le résultat de cuisson à ses envies

6.1.1 Paramètres de cuisson



Température de l'enceinte de cuisson

Ces paramètres de cuisson vous permettent de régler la température dans l'enceinte. Si vous réglez la température sur la température d'ébullition en mode **Vapeur**, le symbole suivant apparaît :

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

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :
 - > La température actuelle de l'enceinte s'affiche après 10 secondes.
2. Pour retourner aux paramètres sauvegardés, lâchez le bouton.



Humidité de l'enceinte de cuisson

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

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



Temps de cuisson

Ce paramètre de cuisson vous permet de régler le temps pendant lequel l'aliment doit atteindre le résultat de cuisson souhaité. Une fois le temps de cuisson défini, vous ne pouvez plus activer le paramètre de cuisson **Température à cœur**.

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

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



Température à cœur

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

6.1.2 Fonctions supplémentaires



Cuisson Delta-T

INFORMATION

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

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

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



Définir le climat

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



Vitesse du ventilateur

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



Humidification

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

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
- >> Tant que vous maintenant le bouton enfoncé, la buse d'humidification vaporise de l'eau sur le ventilateur.



Fonction Cool Down

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

- ✓ Le déflecteur est correctement verrouillé.
1. Appuyez sur la touche : 
 - > Choisissez la température à laquelle l'enceinte doit être refroidie.
 2. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Si vous ouvrez la porte de l'enceinte, de la vapeur chaude s'échappe de l'enceinte de cuisson sous forme de jet. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.

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

6.1.3 Invitations et informations

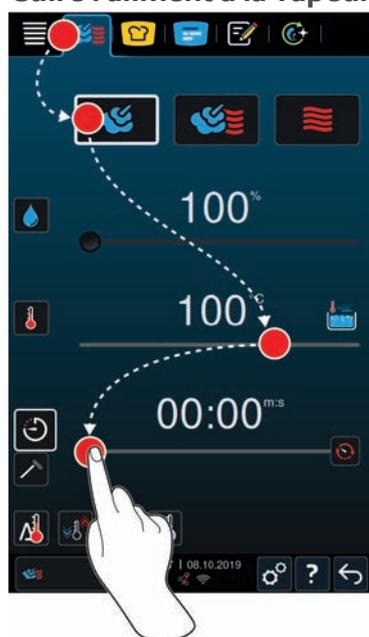
Pendant un process de cuisson, les mêmes invitations et informations [▶ 38] que celles affichées lors des cycles de cuisson, peuvent s'afficher.

6.2 Cuisson vapeur

6.2.1 Climat d'enceinte et plage de température

climat de l'enceinte de cuisson	Processus de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
humide	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisson vapeur ▪ Cuisson à l'étuvée ▪ Blanchir ▪ Pochage ▪ Sources ▪ Cuisson sous vide [▶ 47] ▪ Décongeler ▪ Stériliser 	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Cuire l'aliment à la vapeur



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
 - > L'appareil préchauffe.
3. Réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.
4. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche : 
5. Réglez le temps de cuisson.
6. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 

7. Réglez la température à cœur.
 - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil.
8. Chargez l'appareil.
- >> Le cycle de cuisson est poursuivi. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

6.3 Combinaison vapeur et air pulsé

6.3.1 Climat d'enceinte et plage de température

climat de l'enceinte de cuisson	Processus de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
humide et chaud	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisson au four ▪ Sauter 	0 – 100 %	30 – 300 °C

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

6.3.2 Cuire l'aliment en mode combiné de vapeur et d'air pulsé.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
 - > L'appareil préchauffe.
3. Réglez la saturation de vapeur souhaitée.
4. Réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.
5. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche : 
6. Réglez le temps de cuisson.
7. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 
8. Réglez la température à cœur.
 - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil.
9. Chargez l'appareil.

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

6.4 Air pulsé

6.4.1 Climat d'enceinte et plage de température

climat de l'enceinte de cuisson	Processus de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
chaud	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisson au four ▪ Sauter ▪ Griller ▪ Frire ▪ Gratiner ▪ Glacer 	0 – 100 %	30 – 300 °C

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

6.4.2 Cuire l'aliment en mode air pulsé



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
 - > L'appareil préchauffe.
3. Réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.
4. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche : 
5. Réglez le temps de cuisson.
6. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 
7. Réglez la température à cœur.
 - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil.
8. Chargez l'appareil.

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

6.5 Interrompre la cuisson manuelle



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

7 Cuisson sous vide

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

La cuisson sous vide est particulièrement adaptée aux domaines suivants.

- Cook and Chill

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

- Service en chambre

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

- Plats diététiques

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

8 Cuisson basse température

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



CONSEIL

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

9 Finishing

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

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

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

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

9.1 Régler le poids de l'assiette à la carte

Avant de démarrer le Finishing, réglez le poids d'une assiette vide. À l'aide de cette information, votre système de cuisson adapte les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne condense sur les assiettes.

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

9.2 Régler le poids de l'assiette pour banquet

INFORMATION

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

Avant de démarrer le Finishing, réglez le poids d'une assiette vide. À l'aide de cette information, votre système de cuisson adapte les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne condense sur les assiettes.

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

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



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche : 
 3. Appuyez sur la touche : 
 4. Sélectionnez le mode de cuisson, Vapeur [► 43] , Combinaison vapeur et air pulsé [► 44]  ou Air pulsé [► 45] 
 5. Adaptez les paramètres de cuisson à vos envies. Vous pouvez également régler la vitesse du ventilateur. Pour ce faire, appuyez sur la touche : 
 6. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche : 
 7. Si vous souhaitez augmenter ou baisser la température à cœur ou prolonger ou réduire le temps de cuisson, tournez la molette de sélection rapide ou appuyez sur les touches :  ou 
 8. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que vous atteigniez le réglage souhaité.
- >> Vous pouvez maintenant placer les bons [► 54].

10.2 Tableau des bons

Vous pouvez ajouter au tableau des bons chaque répertoire de cuisson intelligent souhaité, programme ou panier au choix. Si vous n'enregistrez pas le tableau des bons en tant que panier, [► 65] le tableau des bons sera écrasé dès l'instant où vous chargerez un nouveau panier.

10.2.1 Ajouter un cycle de cuisson intelligent

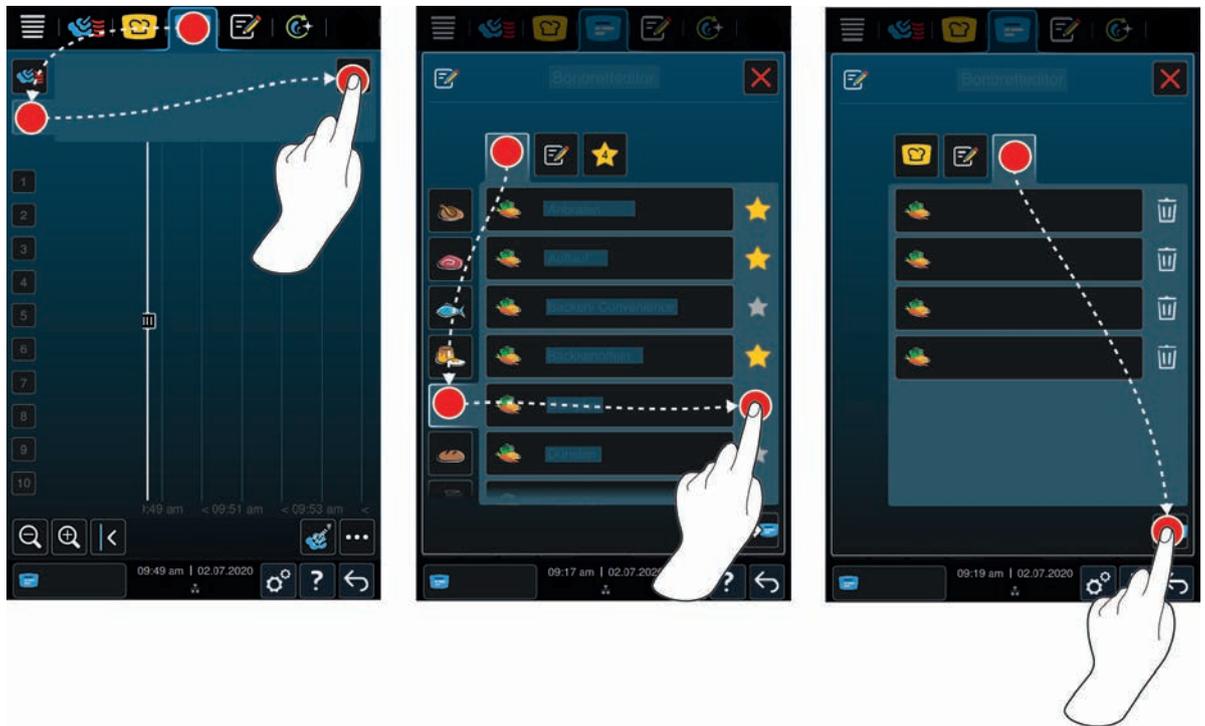
1. Pour envoyer un répertoire de cuisson intelligent d'iCookingSuite à l'iProductionManager, appuyez dans la barre de menu sur la touche : 
 2. En plus du répertoire souhaité, appuyez sur la touche : 
 3. Appuyez sur la touche : 
- >> Le répertoire de cuisson intelligent est envoyé à l'iProductionManager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

10.2.2 Ajouter des programmes et des paniers

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

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

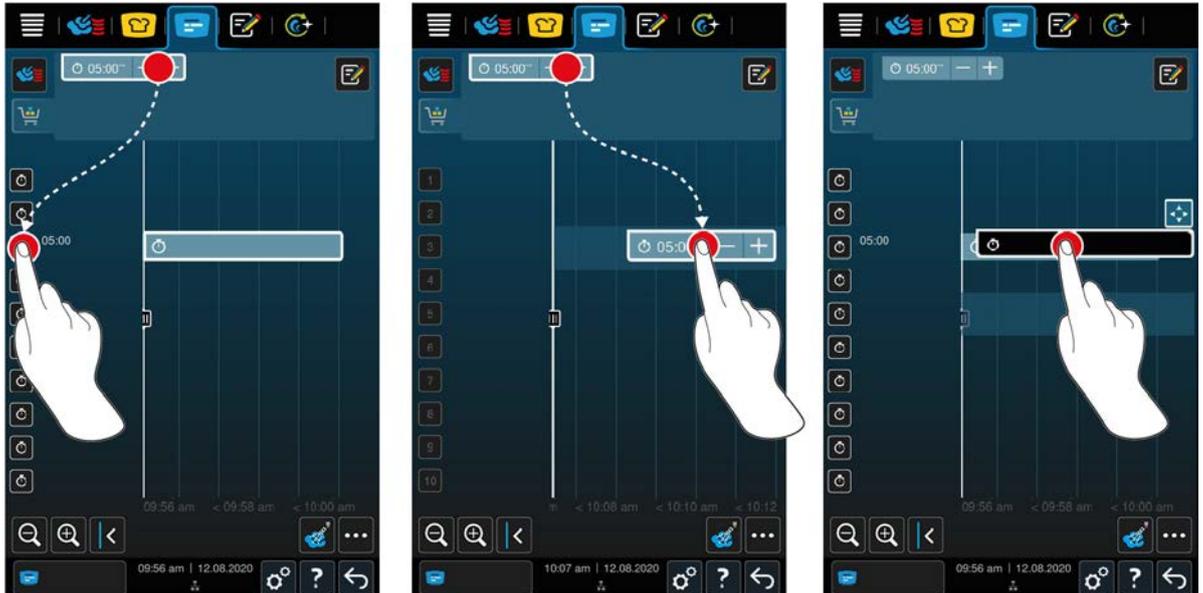
10.2.3 Éditeur du tableau des bons



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche : 
 3. Appuyez sur la touche : 
 4. Pour ajouter des répertoires de cuisson intelligents au panier, appuyez sur la touche : 
 - > Tous les répertoires de cuisson intelligents s'affichent.
 5. Parcourez la liste, choisissez un mode et appuyez ensuite sur le répertoire de cuisson souhaité.
 - > Le répertoire de cuisson est marqué par  et ajouté au tableau des bons.
 6. Pour ajouter des programmes du mode programmation au panier, appuyez sur la touche : 
 - > Tous les programmes enregistrés s'affichent. Si vous n'avez pas encore créé de programmes, cette zone est vide.
 7. Parcourez la liste ou choisissez des programmes manuels ou intelligents et appuyez ensuite sur le programme souhaité.
 - > Le programme est marqué par  et ajouté au tableau des bons.
 8. Pour vérifier la composition du tableau des bons, appuyez sur la touche : 
 9. Pour supprimer un répertoire intelligent ou un programme, appuyez sur la touche : 
 10. Pour mettre à jour le tableau des bons, appuyez sur la touche : [NOUVELLE ICONE]
- >> Les répertoires de cuisson intelligents ou programmes sont affichés dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer les bons [► 54].

10.3 Minuteur

Vous pouvez placer un minuteur même si la vérification de la combinaison [► 55] empêche le placement d'un bon. Le minuteur est un mode temps auquel sont attribuées par défaut, 5 minutes. Le minuteur ne dispose pas de son propre climat, c.-à-d. que si vous placez uniquement un minuteur, aucun climat n'est établi ou bien cela n'influence pas le climat. Vous pouvez adapter la durée du minuteur selon vos souhaits et le placer sur l'heure réelle ou sur une heure ultérieure.



1. Pour placer un minuteur sur l'heure réelle, appuyez d'abord sur le minuteur dans le tableau des bons et ensuite sur le niveau d'insertion souhaité.
 - > Le minuteur est placé sur l'heure réelle.
2. Pour placer le minuteur sur une heure ultérieure, glissez le minuteur sur le niveau d'insertion souhaité et réglez-le sur l'heure de démarrage désirée.
3. Pour déplacer le minuteur sur un autre niveau d'insertion et modifier l'heure de démarrage, maintenez le minuteur enfoncé.
 - > Ce symbole s'affiche : 
4. Glissez le minuteur sur la position souhaitée.
5. Pour augmenter la durée du minuteur ou la réduire, appuyez brièvement sur le minuteur.
6. Tournez la molette de sélection rapide ou appuyez sur les touches : **+** ou **-**
 - > Après un bref temps d'attente, les réglages seront pris en compte.
- >> Lorsque le temps réglé sur le minuteur est écoulé, vous êtes invité à décharger le système de cuisson. Le symbole  s'affiche à côté du niveau d'insertion. Le temps de cuisson est réglée sur 00h00.

10.4 Placer les bons

- ✓ Vous avez créé des bons manuels [► 51], des paniers [► 52] ou un tableau de bons [► 53].
1. Déplacez un bon sur le niveau d'insertion souhaité.
 - > Pour faciliter le repérage, le niveau d'insertion sur lequel vous souhaitez placer le bon est en bleu. L'heure du bon est également affichée pour vous aider.
 - > Lorsque le niveau d'insertion est en jaune ou en rouge, vous ne pouvez pas placer le bon sans déplacer les bons déjà placés. Vous trouverez de plus amples informations ici : Vérification de la combinaison [► 55] et logique de placement [► 55]
 2. Si vous avez placé plusieurs bons, zoomez sur la ligne de temps pour obtenir une vue d'ensemble. Pour ce faire, appuyez sur la touche : 

Les options suivantes sont à votre disposition pour optimiser le placement des bons :

- Comblent les vides dans la planification [► 56]

- Optimisation du temps [► 56]
- Optimisation de l'énergie [► 57]
- Cuisson à une heure fixée [► 58]

Si vous placez des bons sur l'heure réelle, une barre verticale jaune ou bleue s'affiche :

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

Une fois la température souhaitée atteinte, vous êtes invité à charger le système de cuisson. Le symbole  s'affiche à côté du niveau d'insertion.

Après avoir chargé le système de cuisson, le temps durant lequel l'aliment reste encore dans l'enceinte de cuisson est affiché à côté du niveau d'insertion.

Lorsque le cycle de cuisson du bon est terminé, vous êtes invité à décharger le système de cuisson. Le symbole  s'affiche à côté du niveau d'insertion. Le temps de cuisson est réglé sur 00h00.

10.4.1 Vérification de la combinaison

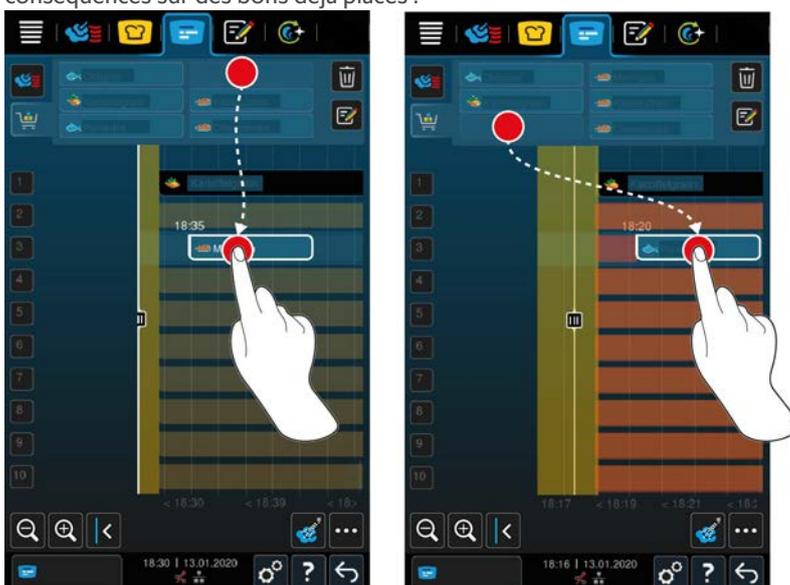
Pour chaque bon que vous souhaitez placer dans iProductionManager, le système vérifie si le nouveau bon va avec les bons déjà placés et peut être placé à l'heure choisie. Les bons peuvent être séparés à partir des 3 valeurs suivantes et vérifiés indépendamment les uns des autres :

- Un mode de cuisson est attribué à chaque bon. On vérifie ensuite si les modes de cuisson correspondent.
- Une température d'enceinte de cuisson est attribuée à chaque bon. On vérifie ensuite si les températures d'enceinte de cuisson correspondent.
- Une humidité de l'enceinte de cuisson est attribuée à chaque mode de cuisson. On vérifie ensuite si les humidités de l'enceinte de cuisson correspondent.

La compatibilité des modes manuels et des répertoires de cuisson intelligents est vérifiée. Vous pouvez uniquement combiner des répertoires de cuisson qui cuisent dans un climat constant. Les répertoires de cuisson qui utilisent différents climats tels que Rôtir à basse température, ne peuvent pas être combinés avec d'autres bons. De plus, seuls les programmes manuels en une seule étape peuvent être combinés.

10.4.2 Logique de placement

À l'aide de la vérification de la combinaison, iCombi Pro décide où le bon doit être placé. Les bons sont placés de manière optimale dans l'iProductionManager en fonction du résultat de la vérification. Grâce à un marquage de couleur des niveaux d'insertion, il vous est signalé dans l'iProductionManager si un nouveau bon a des conséquences sur des bons déjà placés :



- Lorsque les niveaux d'insertion sont en jaune, vous pouvez placer un bon, mais les autres bons déjà placés seront déplacés.

- Lorsque l'arrière-plan est en rouge, vous ne pouvez pas placer le bon parce qu'un bon est déjà traité.

Lorsque vous déplacez un bon, le bloc complet dans lequel le bon a été placé après la vérification de la combinaison, est déplacé.

10.4.3 Comblers les vides dans la planification

Vous pouvez faire fermer automatiquement par votre appareil les vides temporels générés lors du placement des bons sur tous les niveaux d'insertion.



✓ Vous avez créé et placé des bons.

1. Appuyez sur la touche : 

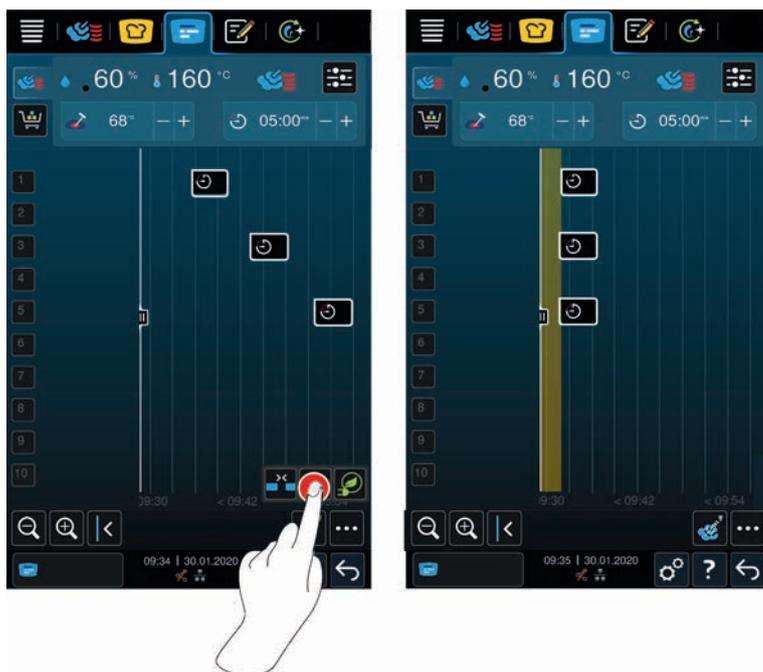
> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment fermer les vides dans la planification. **INFORMATION ! L'action ne peut pas être annulée.**

2. Veuillez valider la question avec : **OK**

>> Les vides temporels entre les bons sont comblés. Le positionnement des bons par rapport les uns aux autres est conservé. Le positionnement des bons sur la ligne de temps peut se déplacer.

10.4.4 Optimisation du temps

Vous pouvez faire optimiser automatiquement par votre iCombi Pro les bons que vous avez déjà placés dans l'iProductionManager de manière à ce que les plats puissent être cuits dans une chronologie optimale et les vides temporels comblés. La chronologie et le placement des niveaux d'insertion restent conservés.



✓ Vous avez créé et placé des bons.

1. Appuyez sur la touche : 

> Vous êtes invité à préciser si les vides temporels doivent vraiment être comblés. **INFORMATION ! L'action ne peut pas être annulée.**

2. Veuillez valider la question avec : OK

>> En fonction de la vérification de la combinaison, [▶ 55]le placement des bons est changé.

10.4.5 Optimisation de l'énergie

Vous pouvez faire optimiser automatiquement par votre iCombi Pro les bons que vous avez déjà placés dans l'iProductionManager de manière à faire cuire les plats en optimisant l'énergie. Les capacités de l'appareil peuvent ainsi être optimisées au maximum et l'énergie économisée. Veuillez noter que la chronologie des bons peut en être modifiée.



- ✓ Vous avez créé et placé des bons.
- 1. Appuyez sur la touche : 
 - > Il vous sera demandé si les bons doivent vraiment être placés de manière à optimiser l'énergie. **INFORMATION ! L'action ne peut pas être annulée.**
- 2. Veuillez valider la question avec : OK
- >> En fonction de la vérification de la combinaison, [ 55]le placement des bons est changé.

10.5 Éditer et supprimer des bons



Bons manuels

Si vous avez placé un bon manuel, vous pouvez prolonger ultérieurement la température à cœur ou le temps de cuisson. Vous ne pouvez pas modifier le climat réglé.

1. Appuyez sur le bon.
 - > Les réglages des bons sont affichés.
2. Si vous souhaitez augmenter ou réduire la température à cœur ou prolonger ou réduire le temps de cuisson, appuyez sur les touches :  ou 
3. Pour supprimer le bon, appuyez sur la touche : 

Bons et programmes intelligents

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

1. Si vous souhaitez augmenter ou réduire la température à cœur ou prolonger ou réduire le temps de cuisson, appuyez sur les touches :  ou 
2. Pour supprimer le bon, appuyez sur la touche : 

10.6 Cuisson à un moment défini

Dans iProductionManager, vous pouvez planifier les plats de manière à ce que la cuisson des différents plats commence ou se termine en même temps. Vous pouvez planifier ce type de cuisson immédiatement ou pour une heure ultérieure. Pour ce faire, placez les bons avant ou après le curseur. Lorsque vous démarrez iProductionManager, le curseur permettant de définir l'heure de cuisson sélectionne l'heure réelle. Lorsque vous déplacez le curseur vers la droite, vous modifiez la ligne de temps dans le futur.

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Faites glisser le curseur jusqu'au moment souhaité sur la ligne de temps. Si vous déplacez le curseur sur le bord droit de l'écran, la ligne de temps est déplacée dans le futur.

3. Positionnez les bons souhaités à droite ou à gauche du curseur.
 - > Si vous placez un bon à gauche du curseur, la fin du bon sera fixée à ce moment précis. La cuisson de vos plats se terminera en même temps.
 - > Si vous placez un bon à droite du curseur, le début du bon sera fixé à ce moment précis. La cuisson des plats commence dès que vous effectuez un double clic sur l'icône de déplacement du curseur.

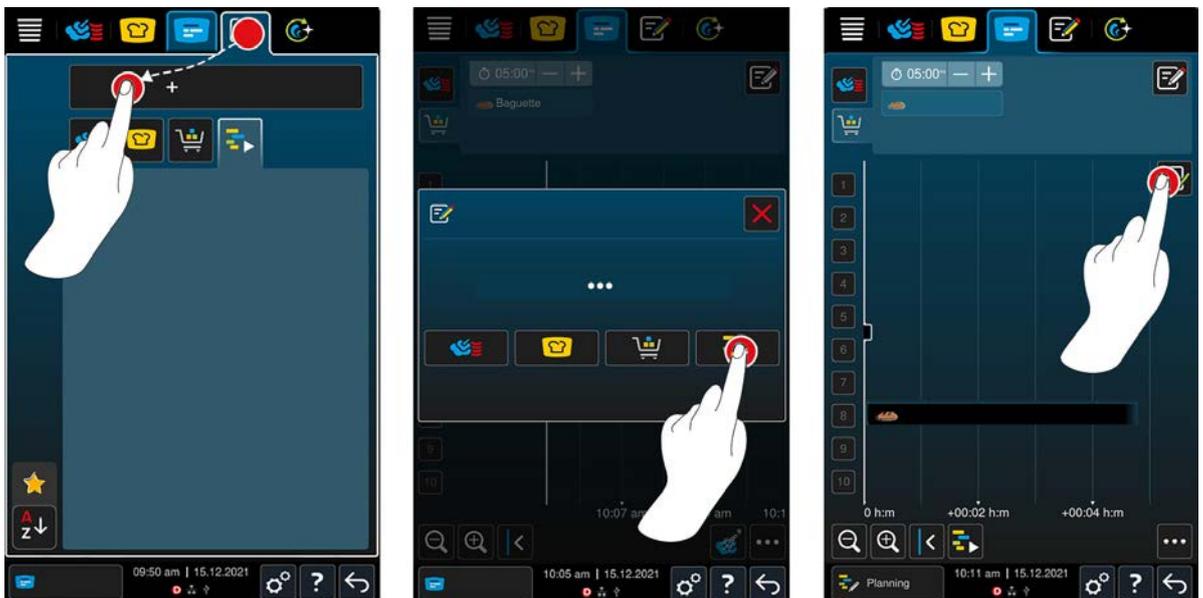
10.7 Planification

Avec la fonction de planification d'iProductionManager, vous n'avez à placer les bons qu'une seule fois pour pouvoir ensuite les consulter à tout moment.



- Il n'est pas possible d'enregistrer en tant que planification des bons déjà traités.
- La fonction supplémentaire **Activation de l'humidification** n'est pas à votre disposition lors de la planification.

10.7.1 Créer des planifications

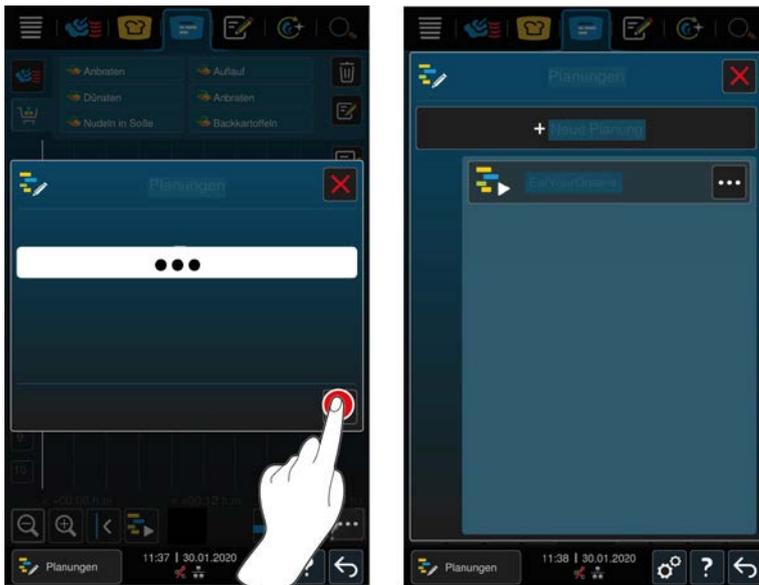


1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche : **+Nouvelle planification**
4. Appuyez sur la touche :
- > Le curseur glisse sur le bord gauche de l'écran. Le zoom de la ligne de temps passe de l'affichage de l'heure actuelle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

Les fonctions suivantes sont à votre disposition pour optimiser la planification :

- Combler les vides dans la planification [► 56]
- Optimisation du temps [► 56]
- Optimisation de l'énergie [► 57]

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



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

10.7.2 Démarrer les planifications

- ✓ Vous avez créé des planifications [▶ 59].
 - ✓ iProductionManager ne traite actuellement aucun bon. Lorsque des bons sont traités, un message s'affiche vous indiquant que tous les bons doivent être interrompus avant le démarrage de la planification.
1. Appuyez sur la touche : 🗑️
 2. Appuyez sur la planification souhaitée.
- >> La planification démarre automatiquement. Les bons sont placés sur les niveaux en fonction de la planification. Les bons sur le tableau des bons sont remplacés par les bons présents dans la planification.

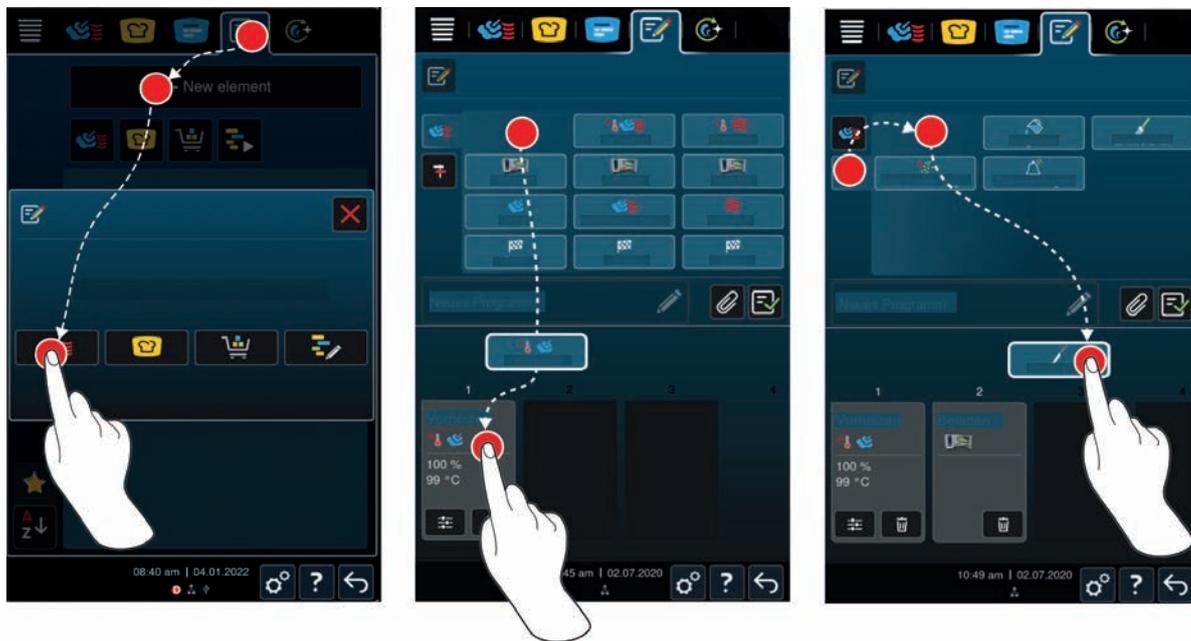
11 Mode de programmation



Dans le mode programmation, vous pouvez créer, enregistrer et gérer vos propres programmes manuels [▶ 61], occupations de cuve [▶ 61], répartitions de cuve [▶ 61], répertoires de cuisson intelligent [▶ 63] et paniers de cuisson [▶ 65]. Vous disposez pour cela de tous les modes manuels [▶ 41], cycles de cuisson intelligents [▶ 23] et paniers préprogrammés.



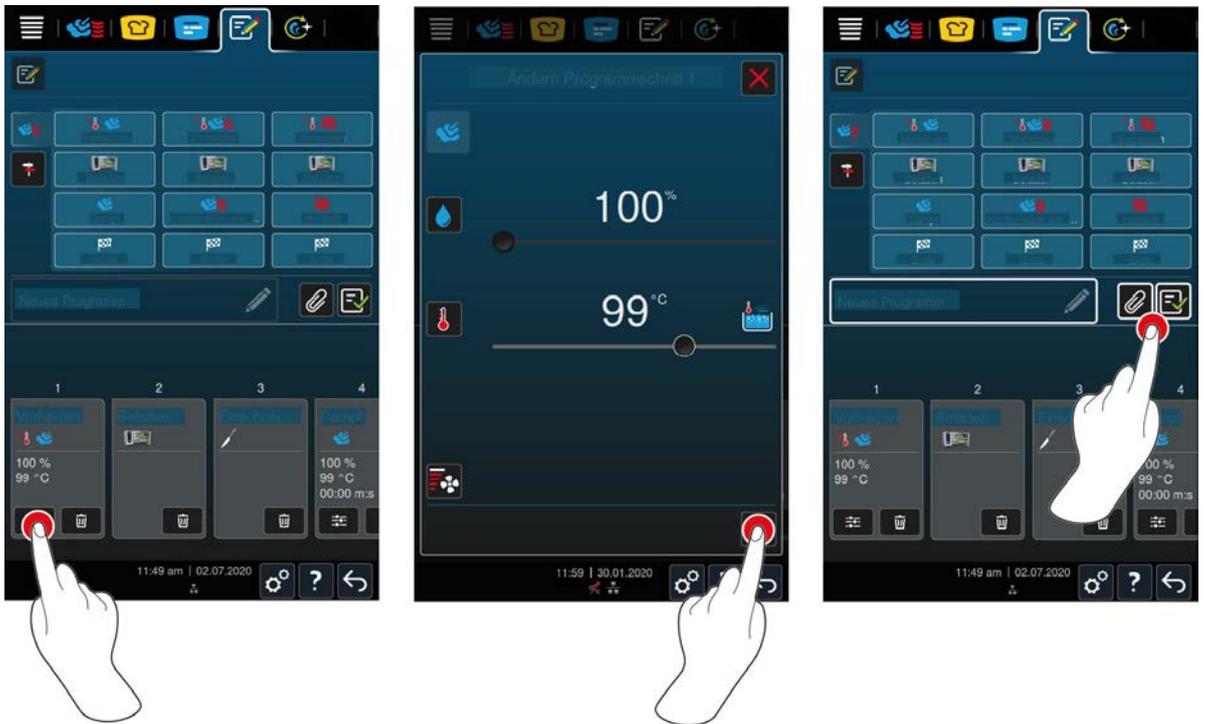
11.1 Créer un programme manuel



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : + **Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche :
- > Une vue d'ensemble des étapes de cuisson s'affiche.
4. Choisissez les étapes de cuisson souhaitées et glissez celles-ci dans la zone inférieure. **INFORMATION ! Vous ne pouvez pas combiner n'importe quelles étapes de cuisson. Les fonctions Préchauffage et Charger doivent être sélectionnées à partir d'une colonne. Le mode de cuisson et la fin du répertoire de cuisson peuvent être sélectionnés à partir d'une autre colonne.**
5. Pour ajouter des invitations au programme, appuyez sur la touche :

- > Un aperçu des invitations disponibles s'affiche. Ces cartes d'action configurables vous aident à planifier des étapes intermédiaires au cours du cycle de cuisson. Vous pouvez utiliser les cartes d'action prédéfinies ou créer vos propres cartes d'action.

6. Sélectionnez les invitations souhaitées et glissez-les dans la zone inférieure.



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

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

Étape de cuisson	Paramètres de cuisson	Fonctions supplémentaires
Préchauffage	<ul style="list-style-type: none"> Température de l'enceinte de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Vitesse de l'air
Cuisson vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Température de l'enceinte de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson Delta-T Vitesse de l'air
Combinaison d'air pulsé et de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Humidité de l'enceinte de cuisson Température de l'enceinte de cuisson Temps de cuisson Température à cœur 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson Delta-T Vitesse de l'air Humidification
Air pulsé	<ul style="list-style-type: none"> Humidité de l'enceinte de cuisson Température de l'enceinte de cuisson Temps de cuisson Température à cœur 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson Delta-T Vitesse de l'air Humidification

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

Présélection heure de début et image programme

✓ Vous avez importé des images [▶ 78].

- Pour attribuer une présélection de l'heure de début au programme, appuyez sur la touche :
- Appuyez sur la touche : **Présélection heure de début**

3. Appuyez sur la touche : **ON**
4. Indiquez l'heure de démarrage.
5. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓
6. Pour attribuer une image au programme, appuyez sur la touche : 📎
7. Appuyez sur la touche : 🖼️ **Choisir la photo du programme**
8. Sélectionnez une image.
9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓

Enregistrer un programme

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

11.2 Créer un programme intelligent

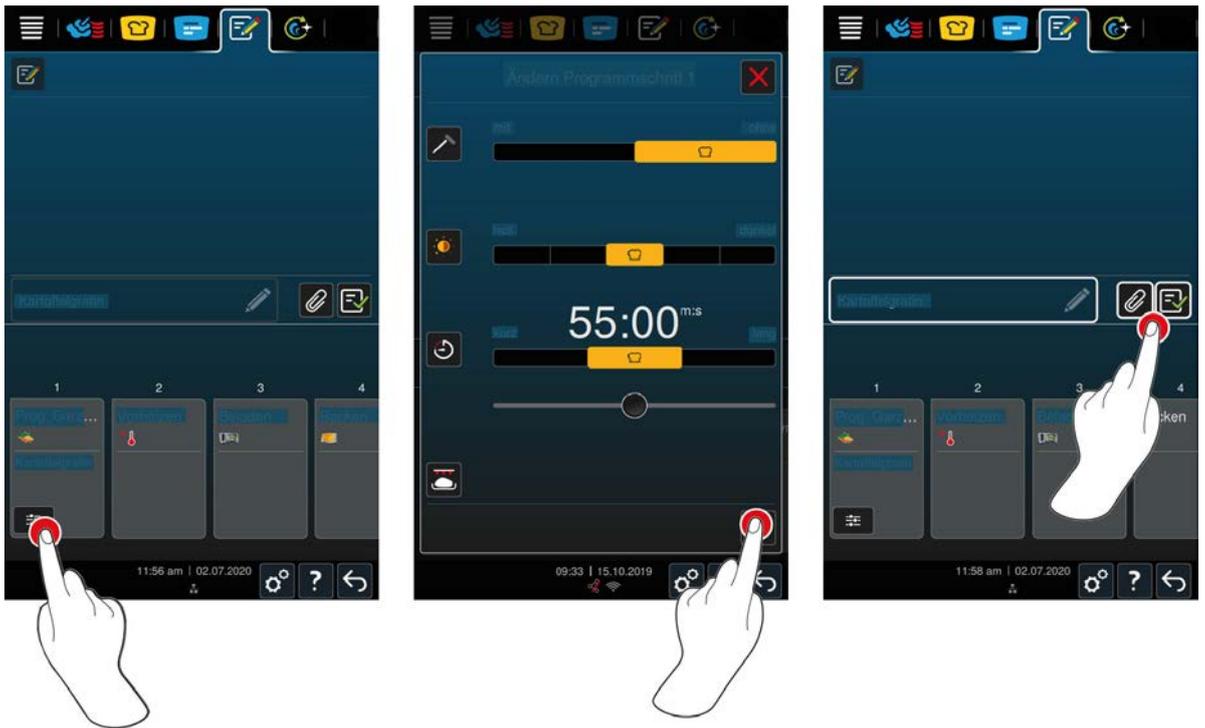
Si vous programmez un répertoire de cuisson intelligent, vous pouvez uniquement adapter les paramètres de cuisson selon vos souhaits. Il n'est plus possible de modifier l'ordre des étapes de cuisson.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 📄✎
2. Appuyez sur la touche : **+Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche : 🍳
 - > Vous êtes invité à préciser ce que vous souhaitez programmer.
4. Choisissez l'une des possibilités suivantes :
 - Mode de cuisson
 - Mode et processus de cuisson
 - Process de cuisson

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

1. Sélectionnez le répertoire de cuisson intelligent souhaité.
 - > Les différentes étapes s'affichent. Vous pouvez à présent adapter les paramètres de cuisson selon vos souhaits. Pour cela, la première étape de cuisson est marquée en rouge.



2. Appuyez sur la touche : 
 - > Les paramètres de cuisson définis ainsi que les fonctions supplémentaires s'affichent en fonction du répertoire de cuisson choisi. Les réglages par défaut du cycle de cuisson sont indiqués à l'aide du symbole suivant : 
3. Adaptez les paramètres de cuisson selon vos souhaits.
4. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche : 
 - > Les différentes étapes s'affichent à nouveau.

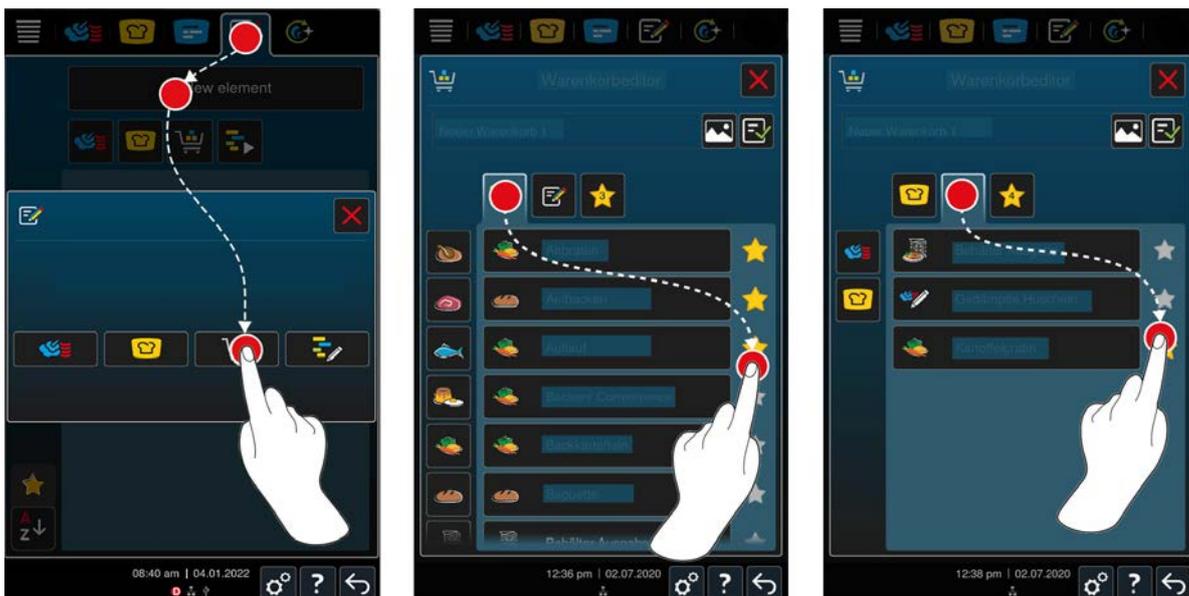
Présélection heure de début et image programme

- ✓ Vous avez importé des images [► 78].
1. Pour attribuer une présélection de l'heure de début au programme, appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche :  **Présélection heure de début**
 3. Appuyez sur la touche : **ON**
 4. Indiquez l'heure de démarrage.
 5. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
 6. Pour attribuer une image au programme, appuyez sur la touche : 
 7. Appuyez sur la touche :  **Choisir la photo du programme**
 8. Sélectionnez une image.
 9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 

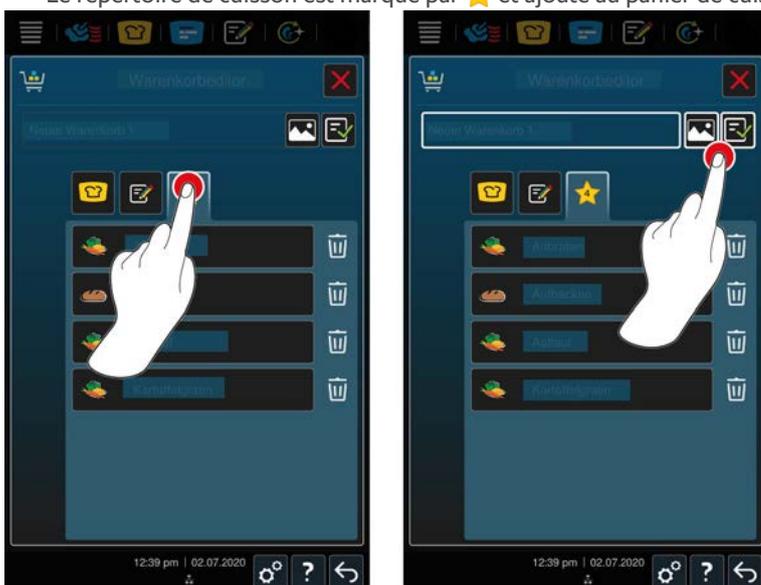
Enregistrer un programme

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

11.3 Programmer le panier



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : **+ Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche : 
4. Pour ajouter des répertoires de cuisson intelligents au panier de cuisson, appuyez sur la touche : 
 - > Tous les répertoires de cuisson intelligents s'affichent.
5. Parcourez la liste, choisissez un mode et appuyez ensuite sur le répertoire de cuisson souhaité.
 - > Le répertoire de cuisson est marqué par  et ajouté au panier de cuisson.
6. Pour ajouter des programmes déjà enregistrés au panier de cuisson, appuyez sur la touche : 
 - > Tous les programmes s'affichent.
7. Parcourez la liste ou choisissez des programmes manuels ou intelligents et appuyez ensuite sur le programme souhaité.
 - > Le répertoire de cuisson est marqué par  et ajouté au panier de cuisson.



Vérifier le panier

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

- > Tous les répertoires de cuisson intelligents et les programmes sélectionnés s'affichent.
- 2. Pour supprimer un élément du panier de cuisson, appuyez sur la touche : 

Enregistrer le panier de cuisson

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

Voir également

-  Images utilisateur [▶ 78]

11.4 Éditer et supprimer des programmes

- ✓ Vous avez programmé des programmes manuels [▶ 61], des répertoires de cuisson intelligents [▶ 63] ou des paniers de cuisson [▶ 65].

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

Les possibilités d'édition suivantes sont à votre disposition :

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

Voir également

-  Créer un programme manuel [▶ 61]
-  Créer un programme intelligent [▶ 63]
-  Programmer le panier [▶ 65]

11.5 Démarrer des programmes et paniers de cuisson

Programmes manuels

1. Pour démarrer un programme manuel, appuyez sur la touche du programme souhaité.
 - > Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.
 2. Pour envoyer un programme manuel dans l'iProductionManager, appuyez sur la touche : ...
 3. Appuyez sur la touche : 
- >> Le programme manuel s'affiche dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer le bon comme d'habitude [▶ 54].

Répertoires de cuisson intelligents

1. Pour démarrer un répertoire de cuisson intelligent, appuyez sur le programme souhaité.
 - > Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.
 2. Pour envoyer un répertoire de cuisson intelligent dans l'iProductionManager, appuyez sur la touche : ...
 3. Appuyez sur la touche : 
- >> Le programme intelligent s'affiche dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer le bon comme d'habitude [▶ 54].

Paniers de cuisson

1. Pour transférer un panier dans l'iProductionManager, appuyez sur le panier souhaité.
 - > Tous les éléments du panier s'affichent dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer les bons comme d'habitude [▶ 54].

12 Basculer entre les modes

Avec iCombi Pro vous pouvez facilement et à tout moment permuter entre les modes Cuisson manuelle, iCookingSuite et iProductionManager. Vous avez ainsi à votre disposition un mélange optimal d'intelligence de cuisson automatisée, permettant de gagner du temps et des possibilités de commande personnalisables.

- Transformez un bon dans iProductionManager en un mode de cuisson manuel.
- Transformez un répertoire de cuisson intelligent d'iCookingSuite en un bon intelligent dans iProductionManager.
- Transformez un répertoire de cuisson intelligent d'iCookingSuite en un mode de cuisson manuel.

Transformer un bon en mode de cuisson manuel

✓ Vous avez placé un bon [► 54]. Le cycle de cuisson est en cours.

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

> Il vous sera demandé si vous désirez vraiment passer en mode de cuisson manuel.

2. **INFORMATION ! Cette action ne peut pas être annulée.** Appuyez sur la touche : ✓

>> Les paramètres de cuisson des bons sont enregistrés et affichés en mode manuel.

Transformer un répertoire de cuisson intelligent en bon intelligent

✓ Vous avez démarré un répertoire de cuisson intelligent [► 33]. Le cycle de cuisson est en cours.

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

> Il vous sera demandé si vous désirez vraiment passer à l'iProductionManager.

2. **INFORMATION ! Cette action ne peut pas être annulée.** Appuyez sur la touche : ✓

>> Le répertoire de cuisson intelligent est envoyé à l'iProductionManager et affiché sur le niveau d'insertion intermédiaire.

Transformer un répertoire de cuisson intelligent en mode manuel

✓ Vous avez démarré un répertoire de cuisson intelligent [► 33]. Le cycle de cuisson est en cours.

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

> Il vous sera demandé si vous désirez vraiment passer en mode de cuisson manuel.

2. **INFORMATION ! Cette action ne peut pas être annulée.** Appuyez sur la touche : ✓

>> Les paramètres de cuisson du répertoire de cuisson intelligent sont enregistrés et affichés en mode manuel.

13 Réglages



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

1. Appuyez sur la touche :

> L'aperçu de toutes les options de réglage s'affiche :

- Favoris [▶ 68]
- Affichage [▶ 68]
- Lumière [▶ 69]
- Signal sonore [▶ 70]
- Système de cuisson [▶ 72]
- Cuisson [▶ 74]
- Nettoyage [▶ 76]
- Gestion des données [▶ 76]
- Paramètres du réseau [▶ 79]
- Profil utilisateur [▶ 80]
- Service [▶ 83]
- ConnectedCooking [▶ 84]

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

13.1 Favoris

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

1. Sélectionnez un réglage.

2. Appuyez sur la touche :

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

13.2 Affichage

1. Appuyez sur la touche :

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

13.2.1 Langue

Vous pouvez modifier la langue de l'interface utilisateur.

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

2. Sélectionnez la langue souhaitée.

>> La langue de l'interface utilisateur est immédiatement modifiée. Vous pouvez choisir parmi 57 langues au total.

13.2.2 Date et heure

Vous pouvez modifier les réglages supplémentaires :

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

Date

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

- > Un calendrier s'affiche.
- 2. Sélectionnez la date souhaitée.
- >> La date est enregistrée automatiquement.

Heure

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

Passage 12h/24h

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

ConnectedCooking

Vous pouvez également synchroniser l'heure automatiquement via ConnectedCooking.

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

13.2.3 Format de la température

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

13.2.4 Affichage programme

Vous pouvez régler ici si les répertoires de cuisson intelligents doivent être affichés dans une colonne, deux colonnes ou trois colonnes dans l'iCookingSuite et le mode programmation.



1. Appuyez sur la touche :  **Affichage programme**
2. Sélectionnez  **une colonne**,  **deux colonnes** ou  **trois colonnes**.
- >> Le choix est enregistré immédiatement.

13.3 Lumière

1. Appuyez sur la touche : 

- Appuyez sur la touche :  **Lumière**

13.3.1 Luminosité de l'écran

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

- Appuyez sur la touche :  **Luminosité de l'écran**
 - Sélectionnez la valeur souhaitée sur l'échelle ou réglez-la à l'aide du bouton de sélection.
- >> La luminosité de l'écran est immédiatement ajustée.

Temporisation automatique

- Appuyez sur la touche :  **Temporisation automatique**
- >> Vous pouvez à présent activer ou désactiver la temporisation automatique.

Temporiser au bout de x min

- Appuyez sur la touche :  **Temporiser au bout de x min**
- >> Vous pouvez à présent régler le nombre de minutes après lequel la temporisation automatique doit être activée.

Clarté maximale de l'enceinte de cuisson

- Appuyez sur la touche :  **Clarté maximale de l'enceinte de cuisson**
- >> Vous pouvez adapter ici la luminosité de l'enceinte de cuisson de 0 à 100 %.

Écran de veille

- Appuyez sur la touche :  **Écran de veille**
- >> Vous pouvez maintenant activer ou désactiver l'écran de veille.

Activer l'écran de veille au bout de x min

- Appuyez sur la touche :  **Activer l'écran de veille au bout de x min**
- >> Vous pouvez à présent régler le nombre de minutes après lequel l'écran de veille doit être activé.

13.4 Tonalité

- Appuyez sur la touche : 
- Appuyez sur la touche :  **Tonalité**

13.4.1 Volume sonore général

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

- Appuyez sur la touche :  **Volume sonore général**
 - Sélectionnez la valeur souhaitée.
- >> Le volume sonore général est adapté immédiatement.

13.4.2 Chargement / Demandes d'action

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

- Appuyez sur la touche :  **Demande de chargement/action nécessaire**
- Appuyez sur la touche :  **Tonalité**
- Cliquez sur la tonalité souhaitée.
 - > La tonalité est jouée.
- Si vous voulez la désactiver, appuyez sur la touche : **OFF**

5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu.
6. Si vous désirez que la tonalité retentisse jusqu'à ce que le système de cuisson soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
7. Si vous désirez que la tonalité ne soit active qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
 - > La zone  **longueur de tonalité** est active.
8. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
9. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche : 
- >> Vous revenez alors à l'aperçu.

13.4.3 Fin de la phase du programme

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

1. Appuyez sur la touche :  **Fin d'une étape de programme**
2. Appuyez sur la touche :  **Tonalité**
3. Cliquez sur la tonalité souhaitée.
 - > La tonalité est jouée.
4. Si vous voulez la désactiver, appuyez sur la touche : **OFF**
5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu.
6. Si vous désirez que la tonalité retentisse jusqu'à ce que le système de cuisson soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
7. Si vous désirez que la tonalité ne soit active qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
 - > La zone  **longueur de tonalité** est active.
8. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
9. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche : 
- >> Vous revenez alors à l'aperçu.

13.4.4 Fin du temps de cuisson

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

1. Appuyez sur la touche :  **Fin du temps de cuisson**
2. Appuyez sur la touche :  **Tonalité**
3. Cliquez sur la tonalité souhaitée.
 - > La tonalité est jouée.
4. Si vous voulez la désactiver, appuyez sur la touche : **OFF**
5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu.
6. Si vous désirez que la tonalité retentisse jusqu'à ce que le système de cuisson soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
7. Si vous désirez que la tonalité ne soit active qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
 - > La zone  **longueur de tonalité** est active.
8. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
9. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche : 

>> Vous revenez alors à l'aperçu.

13.4.5 Processus interrompu / erreur détectée

Vous pouvez ici régler quelle tonalité ou mélodie doit retentir quand une erreur a été détectée. Vous avez 37 tonalités au choix.

1. Appuyez sur la touche :  **Processus interrompu / erreur détectée**
 2. Cliquez sur la tonalité souhaitée.
 - > La tonalité est jouée.
 3. Si vous voulez la désactiver, appuyez sur la touche : **OFF**
 4. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu.
 5. Si vous désirez que la tonalité retentisse jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
 6. Si vous désirez que la tonalité ne soit active qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
 - > La zone  **longueur de tonalité** est active.
 7. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
 8. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche : 
- >> Vous revenez alors à la vue d'ensemble.

13.5 Système de cuisson

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

13.5.1 Informations sur le type d'appareil

Vous voyez ici votre type d'appareil et la version du logiciel installée.

13.5.2 Mode démo

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

1. Pour activer la fonction, appuyez et maintenez enfoncée la touche :  **ON** jusqu'à ce que la barre de progression passe de ON à OFF et inversement.
- >> Si le mode démo est activé, le système de cuisson redémarre. Le symbole  s'affiche en bas de l'écran.

13.5.3 Power Steam

Vous pouvez définir ici dans les réglages, un apport constant et ininterrompu en vapeur fraîche en mode Vapeur [▶ 43] pour les produits particulièrement exigeants.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez la fonction Power Steam, de la vapeur d'eau chaude se propage

Vous courez un risque de brûlure par la vapeur d'eau très chaude dégagée par l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson.

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

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

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

13.5.4 Électrovanne de contrôle

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

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

Avant d'activer ou de désactiver cette fonction, discutez-en avec votre Partenaire S.A.V RATIONAL.

1. Appuyez sur la touche :  **Électrovanne de contrôle**
2. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **ON**
3. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche : **OFF**

13.5.5 Avertissement ouverture de porte chargement

Vous pouvez définir ici un signal d'alerte qui retentit quand la porte d'enceinte de cuisson reste trop longtemps ouverte lors du chargement du système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Watchdog**
2. Appuyez sur la touche : **Watchdog Niveau 1**.
3. Vous pouvez maintenant régler l'heure à laquelle un signal d'alerte doit retentir. Réglez l'heure sur une échelle de 0 à 180 secondes
4. Appuyez sur la touche : **Watchdog Niveau 2**
5. Réglez l'heure sur une échelle de 0 à 180 secondes.

13.5.6 Avertissement ouverture de porte cuisson

Vous pouvez définir ici un signal sonore qui retentira quand la porte de l'enceinte de cuisson est restée trop longtemps ouverte lors de la cuisson.

1. Appuyez sur la touche : **Danger Niveau 1**
2. Appuyez sur la touche : **Danger Niveau 2**
3. Réglez l'heure sur une échelle de 0° à 180 secondes.

13.5.7 Commande à distance

Sur les Combi-Duo, cette fonction vous permet de transférer l'écran du système de cuisson du bas sur l'écran du système de cuisson du haut et de commander facilement le système de cuisson du bas depuis l'écran du système de cuisson du haut.

À noter : Effectuez les réglages sur les deux systèmes de cuisson du Combi-Duo.

- ✓ Les systèmes de cuisson sont reliés entre eux par un câble Ethernet Connecter des appareils à un réseau [► 86].

1. Appuyez sur la touche :  **Nom du système de cuisson**
2. Saisissez un nom explicite et appuyez sur la touche Entrée du clavier.
 - > Votre saisie est automatiquement enregistrée.
3. Appuyez sur la touche :  **Couleur du système de cuisson**
4. Sélectionnez une couleur permettant d'identifier le système de cuisson à l'écran.
 - > Votre saisie est automatiquement enregistrée.
5. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche :  **Commande à distance ON**
 - > Appuyez sur la touche :  pour saisir l'adresse IP du système de cuisson à commander à distance.
 - > Le symbole suivant s'affiche en bas de l'écran : 

6. Pour passer d'un système de cuisson à un autre, appuyez sur la touche : 

>> L'écran est encadré avec la couleur sélectionnée pour le système de cuisson.

13.6 Cuisson

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

13.6.1 Cuisine du monde primaire

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

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

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

13.6.2 Cuisine du monde secondaire

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

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

>> La cuisine du monde est immédiatement enregistrée. Dans iCookingSuite, les répertoires de cuisson intelligents supplémentaires de la cuisine du monde secondaire s'affichent et sont signalés par . Les réglages des paramètres de cuisson sont en outre influencés par la cuisine du monde primaire [► 74].

13.6.3 Poids de l'assiette à la carte

Avant de démarrer le Finishing, réglez le poids d'une assiette vide. À l'aide de cette information, votre iCombi Pro adapte les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne condense sur les assiettes. Vous trouverez de plus amples informations ici : Régler le poids de l'assiette à la carte [► 49]

13.6.4 Poids de l'assiette pour banquet

Avant de démarrer le Finishing, réglez le poids d'une assiette vide. À l'aide de cette information, votre iCombi Pro adapte les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne condense sur les assiettes. Vous trouverez de plus amples informations ici : Régler le poids de l'assiette pour banquet [► 49]

13.6.5 Nombre de niveaux

Vous pouvez régler combien de niveaux vous souhaitez utiliser dans l'iProductionManager.

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

>> Le réglage est enregistré immédiatement.

13.6.6 Ordre des niveaux

Vous pouvez ici régler ici si l'ordre des niveaux doit être affiché en ordre ascendant ou descendant dans l'iProductionManager.



1. Pour afficher les niveaux en ordre ascendant, appuyez sur la touche : 123
 2. Pour afficher les niveaux en ordre descendant, appuyez sur la touche : 321
- >> Le réglage est enregistré immédiatement.

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

Vous pouvez définir ici si le temps de cuisson doit être prolongé en cas de programmes manuels dans l'iProductionManager dans le cas où l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson pendant la cuisson entraînerait une perte d'énergie telle que le résultat de cuisson ne puisse plus être atteint avec le réglage choisi.

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

13.6.8 Durée maintien climat

Vous pouvez régler ici combien de temps le climat doit être conservé dans l'enceinte de cuisson, lorsque vous ne préparez pas de plats dans l'iProductionManager.

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

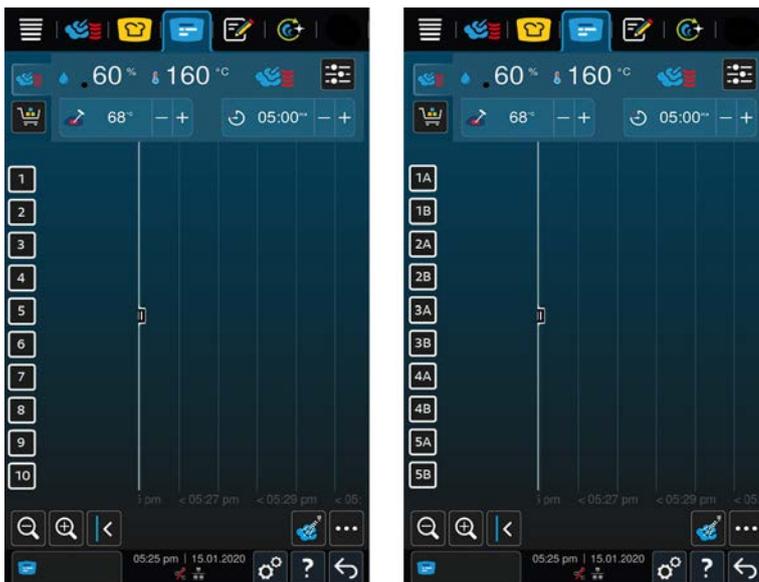
>> Le temps de maintien est immédiatement adapté.

INFORMATION

Un temps de maintien plus court vous permet d'économiser de l'énergie.

13.6.9 iProductionManager 3D

Vous pouvez indiquer ici dans les réglages que vous souhaitez charger les niveaux avec deux plaques dans l'iProductionManager. Toutes les plaques sont surveillées séparément les unes des autres. Veuillez noter qu'il n'est possible d'afficher que 12 niveaux.



1. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche: **ON**
>> Le réglage est enregistré immédiatement.

13.7 Nettoyage

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

13.7.1 Nettoyage forcé

Vous pouvez régler ici après combien de temps vous souhaitez être invité à nettoyer l'appareil. Vous ne pourrez travailler avec l'appareil qu'une fois le nettoyage effectué. Vous vous assurez ainsi du respect des dispositions en matière de nettoyage et d'hygiène en cas de travail posté. Vous trouverez de plus amples informations ici : Nettoyage forcé [► 93]

13.7.2 Planning de nettoyage

Vous pouvez définir ici les jours de la semaine durant lesquels un nettoyage forcé doit être réalisé. Vous vous assurez ainsi du respect des dispositions en matière de nettoyage et d'hygiène en cas de travail posté. Vous trouverez de plus amples informations ici : Planning de nettoyage [► 94]

13.8 Gestion des données

Veillez noter que les fonctions de **gestion des données** ne sont disponibles que si vous branchez une clé USB sur votre appareil.

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

Vous pouvez adapter les réglages suivants :

- Exporter toutes les données [► 77]
- Programmes de cuisson [► 77]
- Profils utilisateur [► 77]
- Images utilisateur [► 78]
- Données utilisateur : Tout supprimer [► 78]
- Réglages de base du système de cuisson [► 78]
- Données HACCP [► 79]
- Service [► 79]

13.8.1 Exporter toutes les données

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Exporter toutes les données**
- >> Vous pouvez maintenant exporter toutes les données sur une clé USB.

13.8.2 Programmes de cuisson

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

Exporter les programmes

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

Importer les programmes

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

Programmes : Supprimer tous mes programmes

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

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

13.8.3 Profils utilisateur

Exporter les profils

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

Importer les profils

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

Supprimer tous mes profils

Cette fonctionnalité vous permet de supprimer tous les profils que vous avez créés. Le profils prédéfinis ne seront toutefois pas supprimés.

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

13.8.4 Images utilisateur

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

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

Importer les images

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

Exporter les images

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

Supprimer toutes mes images

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

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

13.8.5 Données utilisateur : Tout supprimer

1. Appuyez sur la touche :  **Données utilisateur : Tout supprimer**.
 - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les données.
2. Appuyez sur la touche : 
 - > Un message confirme que toutes vos données utilisateur– programmes de cuisson, profils utilisateur, images et réglages utilisateur– ont été supprimés

13.8.6 Réglages de base du système de cuisson

Réglages de base du système de cuisson : Tout exporter

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

Importer les réglages de base du système de cuisson

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

13.8.7 Données HACCP

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

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

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

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

Données HACCP : Exporter sur une période

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

1. Appuyez sur la touche :  **Données HACCP : Exporter sur une période**

2. Sélectionnez la période souhaitée et appuyez sur le bouton « Exporter ».

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

13.8.8 Service

Protocoles développeur : Tout exporter

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

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

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

Protocoles développeur : Exporter sur une période

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

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

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

Rapport de maintenance : Tout exporter

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

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

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

Exporter le protocole des statistiques d'erreur

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

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

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

13.9 Paramètres du réseau

1. Appuyez sur la touche : 

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

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil à un réseau Wi-Fi : Établir la connexion Wi-Fi [► 87]

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil au réseau : Établir la connexion réseau [► 88]

Démarrer l'assistant réseau

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

1. Appuyez sur la touche :  **démarrer l'assistant réseau**

> Le système vous demande alors si les paramètres réseau doivent être pris en charge. Ils peuvent être pris en charge par la connexion Wi-Fi ou par la connexion LAN.

2. Appuyez sur la touche : **IP DHCP actif : OFF** pour modifier les paramètres réseau suivants :

- Adresse IP
- IP Gateway
- IP Netmask
- DNS 1
- Adresse MAC

1. Appuyez sur la touche : **IP DHCP actif : ON** pour modifier les paramètres réseau suivants :

- Adresse MAC

13.10 Profil utilisateur

Vous pouvez regrouper les utilisateurs en profils et attribuer des autorisations d'accès à ces profils. Un profil qui ne peut pas être supprimé est attribué par défaut à votre système de cuisson. Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 profils supplémentaires.

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

Vous trouverez ici comment créer, modifier des profils et les transférer sur d'autres systèmes de cuisson : Gestion des profils et des droits

13.10.1 Activer le profil

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

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

>> Le profil est activé immédiatement.



>> Lorsque vous ouvrez l'écran d'accueil, le profil activé s'affiche. Si plusieurs profils s'affichent, vous pouvez faire défiler la liste. Pour créer un nouveau profil, appuyez sur la touche : +

13.10.2 Modifier un profil

✓ Vous avez créé un profil.

1. Appuyez sur la touche :  **Modifier un profil**

> Vous pouvez maintenant sélectionner un profil à modifier.

Après avoir sélectionné un profil, vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Paramètres du profil

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

>> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :



Modifier le nom de profil



Modifier le mot de passe du profil



Modifier la langue



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



Modifier la cuisine du monde primaire



Modifier la cuisine du monde secondaire



Supprimer le profil



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

Personnaliser la barre de menu

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

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

>> Les réglages suivants peuvent être effectués :



L'écran de démarrage peut être affiché ou masqué.



Les modes manuels peuvent être affichés ou masqués.



iCookingSuite peut être affiché ou masqué.



iProductionManager peut être affiché ou masqué.



Le mode de programmation peut être affiché ou masqué.



iCareSystem peut être affiché ou masqué.

Créer et modifier l'écran

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**, de l'option  : **Créer et modifier l'écran** pour activer ou désactiver Créer un nouvel écran [► 83] l'option.

Modifier le pied de page

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

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

Changer de profil

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

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

>> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :



Droits d'accès aux paramètres. Ici, vous pouvez choisir entre **affiché** et **masqué**.



L'humidité peut être affichée ou masquée.



La température de l'enceinte de cuisson peut être affichée ou masquée.



La température à cœur peut être affichée ou masquée.

-  **L'en-tête du cockpit** peut être affiché ou masqué.

iProductionManager

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

>> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :

-  **L'humidification** peut être affichée ou masquée.
-  La fonction **Éditer le tableau des bons** peut être affichée ou masquée.
-  **Les planifications** peuvent être affichées ou masquées.
-  **Le tableau des bons manuel** peut être affiché ou masqué.
-  **Le mode temps** peut être affiché ou masqué.
-  **L'optimisation énergétique** peut être affichée ou masquée.
-  **L'optimisation du temps** peut être affichée ou masquée.
-  La fonction **Comblir les vides dans la planification** peut être affichée ou masquée.
-  **Le curseur** peut être affiché ou masqué.
-  **Le préchauffage** peut être affiché ou masqué.
-  **Le clonage des bons** peut être affiché ou masqué.

Voir également

-  Ajouter un profil [▶ 82]

13.10.3 Ajouter un profil

Vous pouvez ajouter un nouveau profil ici.

1. Appuyez sur la touche :  **Ajouter un profil**

>> Vous pouvez maintenant ajouter un nouveau profil.

1. Appuyez sur la touche :  **à partir d'un profil existant** pour créer un profil à partir d'un profil existant. Vous pouvez à présent effectuer tous les réglages sur le nouveau profil ajouté, dans l'entrée de menu  **Modifier le profil** [▶ 80].
2. Appuyez sur la touche :  **Depuis un modèle de profil** pour créer un nouveau profil à partir d'un modèle de profil.

13.10.4 Modifier l'écran

✓ Vous avez créé un nouvel écran.

1. Appuyez sur la touche :  **Modifier l'écran**

> Les fonctions et assistants intelligents de la barre de menu s'affichent.

2. Appuyez sur la touche désirée.

> Toutes les fonctions disponibles s'affichent.

- Dans la zone  **Cuisson manuelle**, vous pouvez choisir parmi les modes  **Vapeur**,  **Combinaison vapeur et air pulsé** et  **Air pulsé**.
 - Tous les répertoires de cuisson intelligents sont à votre disposition dans la zone  **iCookingSuite**.
 - Tous les programmes manuels et intelligents ainsi que les paniers de cuisson sont à votre disposition dans la zone  **Mode de programmation**. Si vous n'avez pas encore créé de programmes ou de paniers de cuisson, cette zone est vide.
 - La zone  **iCareSystem** comprend tous les modes de nettoyage et [▶ 91]programmes de nettoyage disponibles. [▶ 91]
1. Appuyez sur chaque fonction que vous souhaitez attribuer à l'écran.
- > La fonction est marquée par  .

2. Pour vérifier l'ensemble des fonctions de l'écran, appuyez sur la touche : 
 3. Pour retirer une fonction du menu de l'écran, appuyez sur la touche : 
 4. Pour attribuer un nom au menu de l'écran, appuyez sur la touche : 
 5. Saisissez un nom.
 6. Pour enregistrer le menu de l'écran, appuyez sur la touche : 
- >> Vous revenez alors à l'aperçu.
1. Pour attribuer un profil au menu de l'écran, appuyez sur la touche :  **Modifier un profil**
 2. Sélectionnez le profil souhaité.
 3. Appuyez sur la touche :  **Adapter la barre de menu**
 4. Appuyez sur la touche derrière le menu de l'écran : **ON**
 5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.
- >> Si vous activez le profil [▶ 80], le nouveau menu de l'écran s'affiche dans la barre de menu.

13.10.5 Créer un nouvel écran

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

13.11 Service

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

Les informations suivantes sont à votre disposition :

- Informations sur le type d'appareil / la version du logiciel 
- Informations sur le numéro de série 
- Hotline - Chef [▶ 100] 
- Hotline - Service [▶ 100] 
- Niveau de service 
 - Cette fonction est uniquement à disposition des partenaires S.A.V. RATIONAL.
- Software-Update-Info [▶ 84] 
- Version du logiciel installée [▶ 84]
- Messages de service des 14 derniers jours 
- Open Source licences 

13.11.1 Info mise à jour logiciel

Vous voyez ici quelle version du logiciel est installée sur votre appareil. Si vous avez connecté l'appareil à ConnectedCooking et activé la fonction **Télécharger automatiquement les mises à jour du logiciel**, les mises à jour du logiciel seront à votre disposition automatiquement. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exécuter automatiquement les mises à jour du logiciel [► 89] Lorsqu'une mise à jour du logiciel est à disposition, la version actuelle du logiciel est affichée et la touche **Démarre l'installation** activée.

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

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

13.11.2 Version du logiciel installée

Vous trouverez ici toutes les informations sur la version installée du logiciel et les packs d'aide installés.

13.12 ConnectedCooking

1. Appuyez sur la touche : 

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

Vous découvrirez ici comment connecter votre système de cuisson à ConnectedCooking et les fonctions qui sont à votre disposition : ConnectedCooking [► 88]

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

Connexion automatique

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

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

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

Se déconnecter

Vous pouvez à tout moment vous déconnecter de ConnectedCooking. Les informations de connexion seront supprimées. Si vous souhaitez reconnecter le système de cuisson à ConnectedCooking, vous devez réenregistrer le système de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : 

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

Synchronisation automatique de l'heure

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

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

Transférer automatiquement les données HACCP

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

>> Votre système de cuisson ne transfère pas automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking lorsque vous appuyez sur **OFF**. Dès que vous appuyez sur **ON**, le système de cuisson transfère automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking.

Remote access

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

>> Remote Access est indisponible lorsque vous appuyez sur **OFF**. Lorsque vous appuyez sur **ON**, la commande à distance de votre système de cuisson est possible via ConnectedCooking.

Softwareupdate

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

>> Les mises à jour du logiciel ne sont pas effectuées automatiquement lorsque vous appuyez sur **OFF**. Lorsque vous appuyez sur **ON**, les mises à jour du logiciel sont effectuées automatiquement.

14 Gestion de la cuisine

14.1 Gestion de l'hygiène

14.1.1 Données HACCP enregistrées

Les données HACCP suivantes sont enregistrées par charge :

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

14.1.2 Exporter les données HACCP

Les données HACCP sont stockées pendant 14 jours sur le système de cuisson dans le cas d'une utilisation maximale. Pendant cette période, vous pouvez télécharger les données. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exporter les données HACCP. [▶ 79] Si la durée d'utilisation est réduite, une période plus longue est disponible.

14.1.3 Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking

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

✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [▶ 88].

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**
3. À côté de **Transfert automatique des données HACCP** appuyez sur la touche :  **ON**

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

14.2 Connecter des appareils à un réseau

Les possibilités suivantes sont à votre disposition lorsque vous connectez vos appareils :

- Commander les deux appareils d'une installation Combi-Duo via un seul appareil.
- Connecter les appareils avec ConnectedCooking.

Si vous souhaitez mettre en réseau les appareils d'une installation Combi-Duo, veuillez vous adresser à votre Service Partner RATIONAL.

14.2.1 Établir la connexion Wi-Fi

Si vous souhaitez connecter l'appareil à un réseau Wi-Fi qui vous oblige à vous connecter via un site web, aucune connexion Wi-Fi ne peut être établie.

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

14.2.2 Brancher le câble Ethernet

Votre appareil est équipé en série d'un port Ethernet. Pour connecter votre appareil au réseau et garantir qu'il soit protégé de tous côtés contre les projections d'eau, utilisez un câble Ethernet doté des caractéristiques suivantes :

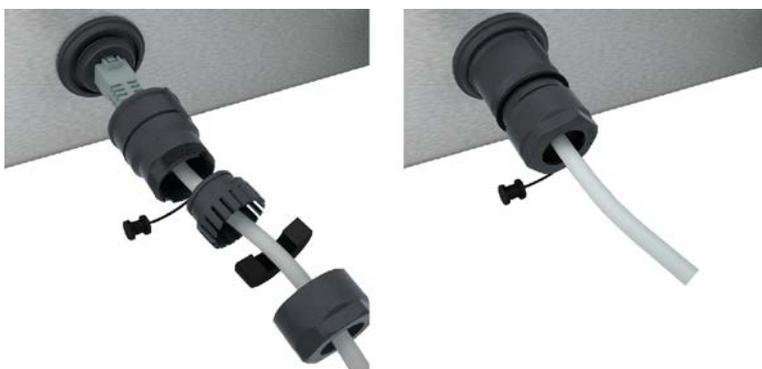
- Câble Ethernet catégorie 6
- Connecteur d'une longueur maximale de 45 mm
- Connecteur d'un diamètre de 18,5 mm
- Câble d'un diamètre de 5,5 et 7,5 mm

ATTENTION

Les pièces de fonction autour du port réseau peuvent atteindre une température supérieure à 60°C.

Vous pouvez vous brûler lorsque vous branchez un câble réseau à un appareil en cours d'utilisation ou ayant été utilisé.

1. Laissez l'appareil refroidir avant de brancher le câble réseau.



1. Dévissez le cache de protection.
2. Enfillez les éléments du cache de protection sur le câble réseau.
3. Insérez le câble réseau dans le port réseau.

4. Vissez le cache de protection.

14.2.3 Établir la connexion réseau

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

 1. Appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche :  **Paramètres du réseau**
 3. Appuyez sur la touche :  **LAN**
 4. Appuyez sur la touche : **IP Réseau IP**
 5. Saisissez l'adresse IP.
 6. Appuyez sur la touche : **IP Passerelle IP**
 7. Saisissez l'adresse de la passerelle IP.
 8. Appuyez sur la touche : **IP Masque réseau IP**
 9. Saisissez le masque réseau IP.
 10. Si vous souhaitez faire attribuer la configuration réseau aux clients par un serveur, activez le DHCP. Appuyez sur la touche : **IP ON**
 - > L'adresse IP, la passerelle et le DNS sont maintenant configurés automatiquement.
 11. Appuyez sur la touche : **IP DNS 1 (favori)**
 12. Saisissez l'adresse du serveur DNS.

14.3 ConnectedCooking

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

Dans ConnectedCooking, vous voyez en un seul coup d'œil le statut en ligne, les détails de nettoyage, les statistiques d'exploitation et si les consignes HACCP ont été respectées. Les fonctionnalités suivantes sont en outre à disposition :

- **Notifications push**

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

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

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

- **Mises à jour automatiques du logiciel**

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

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

14.3.1 Connecter l'appareil à ConnectedCooking

Lorsque vous connectez le système de cuisson à ConnectedCooking, les fonctionnalités suivantes sont à disposition :

- Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking [► 86]
- Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking [► 100]
- ✓ Vous avez établi une connexion réseau.
- ✓ Vous vous êtes enregistré sur connectedcooking.com.

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

3. Appuyez à côté de **Connecter** sur la touche : **Se connecter**
4. Saisissez vos données d'inscription ou sélectionnez l'inscription par QR code.
 - > Après une brève attente, un code PIN à neuf chiffres et un QR code s'affichent. Si vous n'avez pas de smartphone sous la main, vous pouvez vous enregistrer sur www.connectedcooking.com. Si vous n'avez pas de smartphone sous la main, vous pouvez scanner le QR code.

Enregistrement sans smartphone

1. Notez le code PIN.
 2. Connectez-vous sur www.connectedcooking.com.
 3. Cliquez sur l'icône : **Gestion des systèmes de cuisson**
 4. Sélectionnez : **Vue d'ensemble des systèmes de cuisson**
 5. Cliquez sur l'icône : Croix rouge avec +
 6. Saisissez un nom de système de cuisson dans le champ **Nom**.
 7. Indiquez le PIN affiché sur le système de cuisson dans le champ **clé d'activation**.
- >> Le système de cuisson s'affichera rapidement dans l'aperçu des systèmes de cuisson de ConnectedCooking.
- >> Vous verrez à l'écran que le système de cuisson est connecté au serveur de ConnectedCooking. Le symbole  s'affiche en bas de l'écran.
- >> Vous recevez un e-mail vous confirmant que le système de cuisson a bien été enregistré.

Enregistrement avec smartphone

- ✓ Vous avez installé une appli sur votre smartphone avec laquelle vous pouvez scanner des QR codes.
 - ✓ Vous avez installé l'appli ConnectedCooking sur votre smartphone.
1. Scannez le QR code.
- >>
- >> Le système de cuisson indiquera rapidement qu'il est connecté au serveur de ConnectedCooking. Le symbole  s'affiche en bas de l'écran.
- >> Le système de cuisson s'affiche dans l'aperçu des systèmes de cuisson de ConnectedCooking.
- >> Vous recevez un e-mail vous confirmant que le système de cuisson a bien été enregistré.

14.4 Effectuer une mise à jour du logiciel

Mises à jour automatiques du logiciel via ConnectedCooking

- ✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking.
1. Appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**
 3. Pour télécharger automatiquement la fonction **Mises à jour du logiciel**, appuyez sur la touche :  **ON**
 4. Appuyez sur la touche : 
 5. Appuyez sur la touche :  **Service**
 6. Appuyez sur la touche :  **Info mise à jour logiciel**
 7. Appuyez sur la touche : Démarre l'installation
- >> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil redémarré.

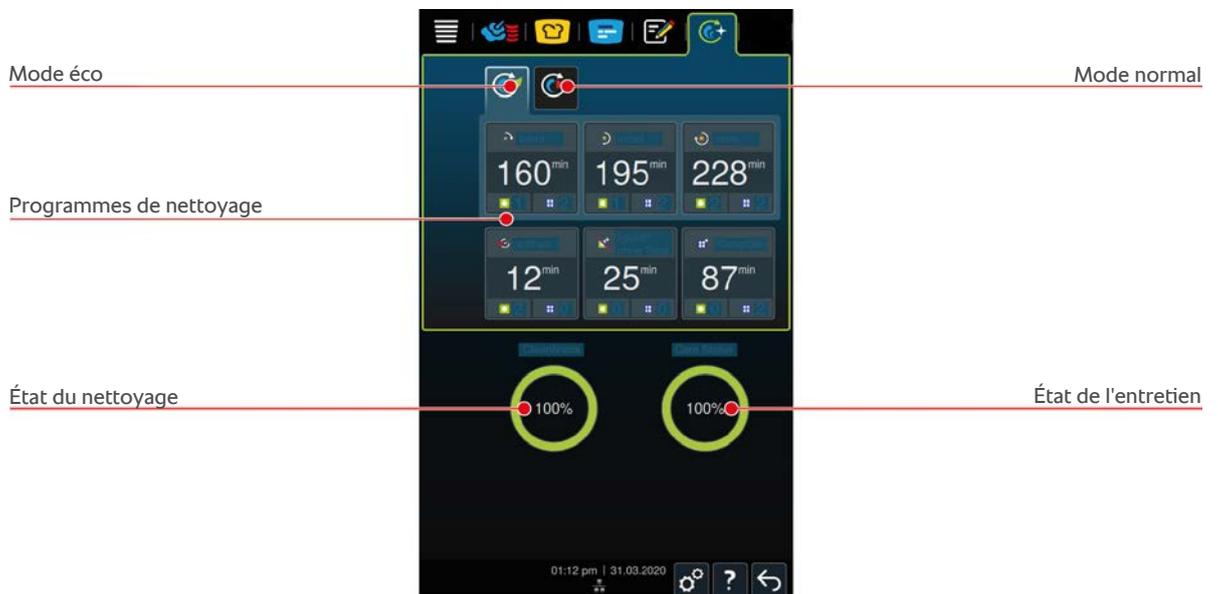
Mise à jour du logiciel via une clé USB

- ✓ Vous avez branché sur l'appareil une clé USB qui contient une mise à jour du logiciel.
 - ✓ Un message s'affiche vous avertissant qu'une mise à jour du logiciel a été détectée.
1. Validez le message avertissant du démarrage de la mise à jour du logiciel.
- >> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil redémarré.

15 Nettoyage automatique - iCareSystem



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



15.1 Consignes de sécurité générales

- Pour le nettoyage automatique, utilisez uniquement les tablettes nettoyantes Active Green et les tablettes d'entretien recommandées par le fabricant.

Voici comment éviter les brûlures :

- Laissez le système de cuisson et toutes les pièces fonctionnelles refroidir avant de lancer le nettoyage automatique.

Voici comment éviter tout risque de brûlure sévère :

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

Voici comment procéder si vous entrez en contact avec des produits nettoyants ;

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

15.2 Modes de nettoyage

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



Mode éco

Si vous optez pour ce mode de nettoyage, moins de produits nettoyants et d'eau seront consommés pour nettoyer le système de cuisson au cours des programmes de nettoyage [► 91]. Les programmes de nettoyage durent cependant plus longtemps qu'en mode normal.



Mode normal

Si vous optez pour ce mode de nettoyage, plus de produits nettoyants et d'eau seront consommés pour nettoyer le système de cuisson au cours des programmes de nettoyage [► 91]. Les programmes de nettoyage durent moins longtemps que dans le mode éco.

15.3 Programmes de nettoyage

Les programmes de nettoyage suivants sont à votre disposition :

Programme	Mode	Description	Produits de nettoyage
Léger	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre légers apparus lors de l'emploi de l'appareil jusqu'à 200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tablettes nettoyantes Active Green ▪ Tablettes d'entretien
moyen	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre résultant de cycles de cuisson utilisant le grill ou la rôtissoire.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tablettes nettoyantes Active Green ▪ Tablettes d'entretien
fort	Eco / Normal	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre importants résultant de cycles de cuisson utilisant le grill ou la rôtissoire.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tablettes nettoyantes Active Green ▪ Tablettes d'entretien
Rapide	–	Convient pour le nettoyage intermédiaire afin d'enlever les résidus tenaces en un temps record. Ce programme de nettoyage ne réinitialise pas le nettoyage forcé.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tablettes nettoyantes Active Green
Rinçage sans tablettes	–	Convient pour enlever les salissures solubles dans l'eau. Ce programme de nettoyage ne réinitialise pas le nettoyage forcé.	–

Programme	Mode	Description	Produits de nettoyage
Rincer	–	Convient pour enlever les dépôts calcaires apparus lors de cycles de cuisson sur plaque ou à la vapeur.	▪ Tablettes d'entretien



CONSEIL

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

15.4 État de nettoyage et d'entretien

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

État de nettoyage

- Si le voyant est vert, l'appareil est propre.
- Si le voyant est jaune, l'appareil est sale. Vous pouvez toutefois continuer à utiliser l'appareil jusqu'à ce que vous soyez invité à le nettoyer.
- Si le voyant est rouge, l'appareil est très sale. Lancez immédiatement un programme de nettoyage ou lancez-le, au plus tard, la prochaine fois que vous y êtes invité.

État d'entretien

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

15.5 Démarrer le nettoyage automatique.

- ✓ Les cadres à suspendre sont correctement placés dans l'enceinte de cuisson.
 - ✓ Le chariot d'enfournement est correctement placé dans l'enceinte de cuisson.
1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 - > Si la température de l'enceinte dépasse 50 °C, le message suivant apparaît : **Enceinte trop chaude**
 2. Démarrez la fonction Cool-Down [► 42] afin de diminuer la température de l'enceinte.
 3. Choisissez le programme de nettoyage souhaité [► 91].
 4. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 5. Retirez tous les bacs et toutes les plaques de l'enceinte de cuisson.
 6. Faites pivoter le cadre de gauche dans l'enceinte.



7. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Pensez à vous protéger lorsque vous manipulez des tablettes Active Green ou des tablettes d'entretien en portant des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.** Déballez le nombre de tablettes nettoyantes Active Green indiquées et placez-les dans la partie bombée du déflecteur.
8. Déballez le nombre de tablettes d'entretien indiqué et placez-les dans le tiroir Care.

9. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
- >> Le nettoyage automatique démarre.
- >> Un signal sonore retentit lorsque le nettoyage automatique est terminé.



CONSEILS

- Si de la mousse se forme dans l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage automatique alors que vous avez respecté la quantité de tablettes nettoyantes Active Green indiquée, il est conseillé de réduire la quantité de tablettes pour le prochain nettoyage automatique. Veuillez vous adresser à votre partenaire S.A.V. RATIONAL si de la mousse continue à se former.

15.6 Interrompre le nettoyage automatique

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

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



CONSEIL

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

15.7 Nettoyage forcé

Si vous avez activé le nettoyage forcé, vous serez invité à nettoyer l'appareil après un temps défini. Vous ne pourrez travailler avec l'appareil qu'une fois le nettoyage effectué.

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **Nettoyage**
3. Appuyez sur la touche : **Nettoyage forcé**
4. Pour activer le nettoyage forcé, appuyez sur la touche : **ON**
5. Pour définir la durée après laquelle vous souhaitez être invité à nettoyer l'appareil, appuyez sur la touche : **Temps jusqu'à la demande de nettoyage** Veuillez noter que le temps d'exploitation et non le temps véritablement écoulé peut être réglé ici.
6. Sélectionnez une valeur entre 1 et 24 heures.
7. Pour régler au bout de combien de temps le nettoyage peut être retardé après la demande, appuyez sur la touche : **Temporisation du nettoyage forcé**
8. Sélectionnez une valeur entre 1 et 24 heures.
- >> Le bas de l'écran indique les heures de fonctionnement restantes avant le prochain nettoyage.

15.8 Planning de nettoyage

À l'aide d'un plan de nettoyage, vous définissez les jours de la semaine durant lesquels un nettoyage forcé [▶ 93] doit être réalisé.

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

16 Entretien

AVERTISSEMENT

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

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

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

16.1 Consignes de sécurité générales

Voici comment éviter les brûlures :

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

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

- Lors des travaux de nettoyage, coupez l'alimentation électrique de l'appareil à l'exception du nettoyage automatique.
- N'aspergez pas la réserve des produits avec la douchette ou avec tout autre type de liquide.
- Nettoyez également votre appareil tous les jours si vous utilisez exclusivement le mode manuel Vapeur.
- Ne nettoyez pas les accessions avec le nettoyage automatique de l'appareil.

16.2 Intervalles de nettoyage

Intervalle de nettoyage	Parties fonctionnelles
Chaque jour	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enceinte de cuisson ▪ Joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson ▪ Porte d'enceinte de cuisson ▪ Ramasse-gouttes et du caniveau de sol ▪ Sonde de température à cœur ▪ Accessoires ▪ Douchette
Chaque semaine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parties extérieures de l'appareil ▪ Cache du LED ▪ Tableau de commande ▪ Éléments en plastique
Chaque mois	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buse d'humidification

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

16.3 Produits d'entretien

Produits d'entretien appropriés

- Nettoyez les pièces fonctionnelles suivantes à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux :

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

Produits d'entretien inappropriés

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

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

16.4 Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson



Nettoyer les vitres

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



Nettoyer les caches des LED

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

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

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

Nettoyer les joints de la porte d'enceinte de cuisson

Si vous utilisez votre système de cuisson en fonctionnement continu et à des températures supérieures à 260 °C principalement avec des aliments gras et gélatineux, il se peut que les joints s'usent rapidement. Nettoyez le joint de la porte d'enceinte de cuisson chaque jour afin d'augmenter leur durée de vie.

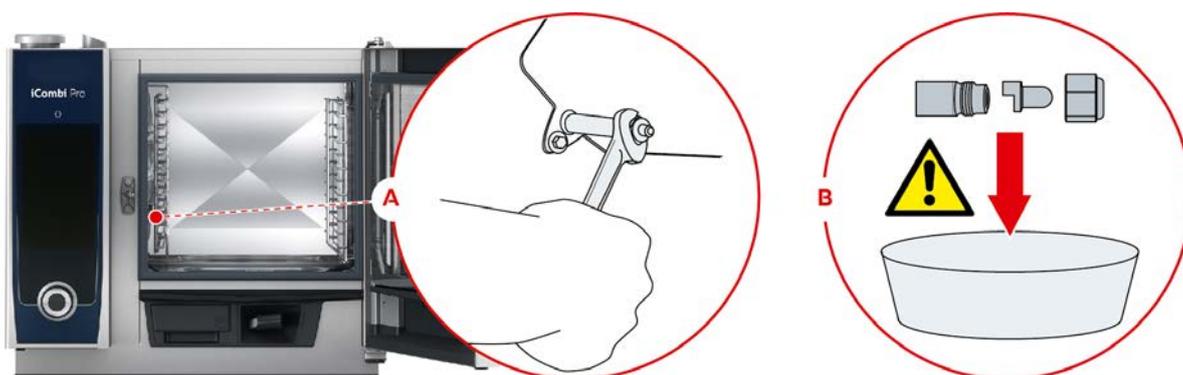
- ✓ La porte d'enceinte de cuisson est ouverte.
- 1. Nettoyez le joint de la porte d'enceinte de cuisson à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
- 2. Laissez le joint de la porte d'enceinte de cuisson sécher complètement.

16.5 Détartrer buse d'humidification



Outil nécessaire

- Clé hexagonale



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

16.6 Nettoyer le filtre à air

INFORMATION

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

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

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

INFORMATION

N'utilisez pas d'objets pointus

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



Outil nécessaire

- Tournevis



1. Enfoncez le tournevis dans l'encoche du cache du filtre à air et poussez le filtre à air vers l'arrière.
2. Retirez le filtre à air.
3. Lavez le filtre à air au lave-vaisselle et laissez-le sécher complètement.
 - > Si le filtre à air n'est pas complètement propre une fois passé au lave-vaisselle, il doit être remplacé.
4. Une fois le filtre à air nettoyé, glissez-le dans l'appareil jusqu'à ce qu'il se bloque.

16.7 Nettoyer la douchette

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

16.8 Nettoyer le tableau de commande

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

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

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

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

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

16.9 Nettoyer les accessoires

INFORMATION

Ne laissez pas les accessoires dans le système de cuisson pendant le nettoyage automatique.

Ne laissez jamais d'accessoires dans le système de cuisson pendant le nettoyage automatique. Cela pourrait endommager votre système de cuisson ou vos accessoires.

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

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

17 Inspiration et aide

17.1 Fonction d'aide sur l'appareil

Ce mode d'emploi ainsi que de nombreux exemples d'applications, en provenance du monde entier, sont également disponibles sur l'appareil, sous forme de guide d'utilisation. Les exemples d'applications vous montrent quels aliments sont les mieux adaptés à la préparation avec un cycle de cuisson intelligent. Vous trouverez également des informations sur les quantités chargées et sur l'utilisation d'accessoires spéciaux.

L'appareil offre une fonction d'aide contextuelle. Cela signifie que le contenu de l'aide s'affiche en fonction de la zone affichée sur l'écran.

1. Appuyez sur la touche : 
 - > L'aide s'ouvre et affiche le contenu approprié.

17.2 Assistance téléphonique

ChefLine®

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

Partenaire S.A.V. RATIONAL

Nos systèmes de cuisson sont fiables et durables. Si un souci technique devait toutefois survenir, les partenaires S.A.V. RATIONAL vous fourniraient une aide rapide. Fourniture de pièces de rechange garantie et dépannage d'urgence, y compris les weekends. Vous trouverez le numéro sous Paramètres > Service ou sur rational-online.com.

17.3 Aide en cas d'intervention

17.3.1 Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking

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

- ✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [► 88].

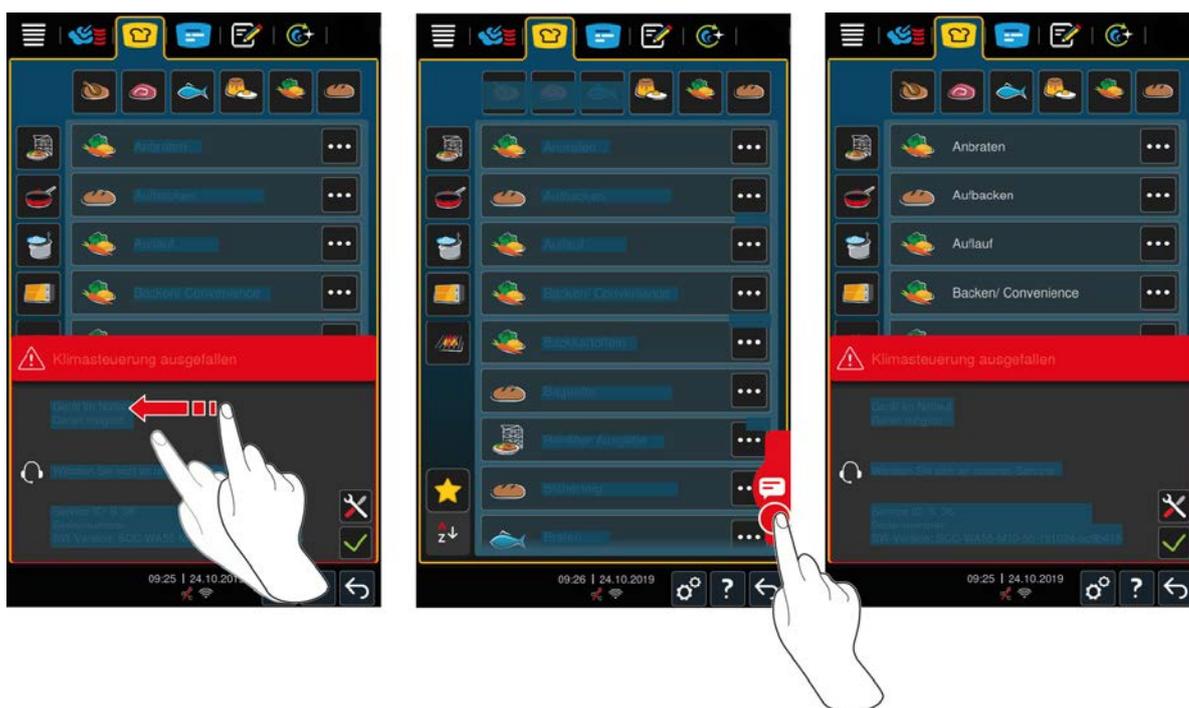
1. Appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**
 3. À côté de **Transfert automatique des données de maintenance**, appuyez sur la touche : **ON**
- >> Les données de maintenance sont automatiquement transférées à ConnectedCooking. Vous pouvez consulter les données sur connectedcooking.com ou dans l'appli ConnectedCooking.

17.3.2 Consulter les données de maintenance

Vous pouvez consulter les données de service dans les réglages. Vous trouverez de plus amples informations ici : Service [► 83]

17.4 Résolution de problème

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



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

17.4.1 Messages d'erreur Chauffage générateur de vapeur

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

17.4.2 Messages d'erreur pour appareils au gaz

Si votre appareil est raccordé au gaz, les messages d'erreur suivants peuvent également s'afficher. Veuillez contacter votre Service Partner RATIONAL [► 100] en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Gardez toujours le numéro de série de votre appareil à portée de main.

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 32.1	Le brûleur à gaz est défectueux.	Non

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

17.4.3 Messages d'erreur Chauffage air pulsé

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

17.4.4 Messages d'erreur Humidité

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 20.2	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Oui

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

17.4.5 Messages d'erreur iCareSystem – Nettoyage

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 25	La quantité d'eau nécessaire pour iCareSystem est insuffisante.	–
Service 26	Le robinet ne trouve pas la position ouvert .	Non
Service 27	Le robinet ne trouve pas la position fermé .	Non
Service 34.8	Le nettoyage automatique ne fonctionne pas.	Oui
Service 43.6	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 47.1	La pompe d'évacuation est défectueuse.	Oui
Service 47.2	La pompe d'évacuation est défectueuse.	Oui
Service 48.1	La pompe de circulation est défectueuse.	Oui
Service 48.2	La pompe de circulation est défectueuse.	Oui
Service 110	Une erreur est survenue dans la pompe SC pendant le nettoyage automatique.	Non
Service 120	Une erreur est survenue dans la détection du niveau d'eau pendant le nettoyage automatique.	Non

17.4.6 Messages d'erreur iCareSystem – Care

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

17.4.7 Centre de notification

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 17	Le type d'appareil est défectueux.	Non

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 29	La température de la platine est trop élevée	Non
Service 31.1	La sonde de température à cœur dans l'enceinte est défectueuse.	Oui, vous ne pouvez cependant pas utiliser la sonde de température à cœur.
Service 31.2	La sonde de température à cœur dans l'enceinte est défectueuse.	En effet, vous ne pouvez pas utiliser la sonde de température à cœur.
Service 34.16	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 34.64	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 34.400	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 41	La buse d'humidification ou le tuyau d'humidification est entartré.	La fonction Humidification n'est pas disponible.
Service 50	L'horloge en temps réel du CPU n'est pas initialisée. Réglez la date et l'heure.	Oui
Service 51	La batterie est défectueuse	Oui
Service 52.1	L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas correctement.	Oui
Service 52.2	L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas correctement.	Oui
Service 72	La température de déclenchement d'une sonde de température à cœur a été dépassée.	Non

18 Entretien

Vous pouvez effectuer vous-mêmes les travaux de maintenance suivants :

- Remplacer le filtre à air [► 105]
- Remplacer le joint de la porte d'enceinte [► 106]

18.1 Remplacer le filtre à air

INFORMATION

N'utilisez pas d'objets pointus

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

INFORMATION

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

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

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

INFORMATION

N'utiliser que des filtres à air secs.

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



Outil nécessaire

- Tournevis



✓ Un message s'affiche invitant à remplacer le filtre à air.

1. Enfoncez le tournevis dans l'encoche du cache du filtre à air et poussez le filtre à air vers l'arrière.
2. Retirez le filtre à air.
3. Faites glisser le nouveau filtre à air dans le système de cuisson jusqu'à ce qu'il se bloque.

18.2 Remplacer le joint de la porte d'enceinte



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

19 Transport

19.1 Transporter un appareil

AVERTISSEMENT

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

INFORMATION

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

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

- ✓ Le générateur de vapeur est vidé et le boîtier Cleanjet est vidangé. **Les deux points mentionnés doivent exclusivement être effectués par un Service Partner.**
1. Avant de déplacer le système de cuisson, vous devez débrancher tous les raccordements dans les règles de l'art : réseau électrique, alimentation en eau, évacuation des eaux usées.
 2. Une fois le système de cuisson installé, vous devez à nouveau le raccorder au réseau électrique, à l'alimentation en eau et à l'évacuation des eaux usées et serrer les freins d'arrêt de la table de soubassement mobile ou des roulettes.



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

20 Mise hors service et élimination

20.1 Mise hors service

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

20.2 Élimination



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

21 Caractéristiques techniques

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

21.1 Appareils avec raccordement électrique

	Valeur
Poids (sans emballage) Type XS 6-2/3	64 kg
Classe de protection	VCC 50
Conditions ambiantes	10 – 40 °C
Standard Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
Fréquence et puissance d'émission max. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Émission de bruit aérien	≤ 52 dBA

21.2 Types et noms des modèles

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

Type	Nom du modèle
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

21.3 Conformité

21.3.1 Appareils avec raccordement électrique

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

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

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

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

Index

A

Accessoires spéciaux	100
Aide en ligne	100
Allumer le système de cuisson	14
Arrêter le cycle de cuisson	37

B

Badigeonner	37
Buse d'humidification	
Détartrage	97

C

Charger l'appareil	37
climat de l'enceinte de cuisson	
Chaleur pulsée	45
Combinaison vapeur et air pulsé	44
Cuisson vapeur	43
Cockpit	40
Coloration finale	39
Confirmer l'action	37
ConnectedCooking	
Enregistrer le système de cuisson avec un smartphone	89
Enregistrer le système de cuisson sans smartphone	89
Cuisson Delta-T	36
Cuisson manuelle	
Air pulsé	45
Combinaison vapeur et air pulsé	44
Cuisson vapeur	43
Cuisson sous vide	
Cook and Chill	47
Domaines d'utilisation	47
Plats diététiques	47
Service en chambre	47

D

Degré de cuisson	36
Degré de rissolage	34
Détartrage	
Buse d'humidification	97

E

Entretien	
Accessoires	98
Tableau de commande	98
Épaisseur du produit à cuire	35
Éteindre le système de cuisson	14
Exemples d'application	100

F

Filtre à air	
Nettoyage	98
Fonction Cool Down	42
Fonction d'aide sur le système de cuisson	17
Fonctionnement continu	36

G

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

H

Humidification	37, 42
Humidité de l'enceinte de cuisson	35, 36

I

Inciser	37
Interrompre le répertoire de cuisson	40, 46
Interruption	40, 46
iProductionManager	
Logique de placement	55
Vérification de la combinaison	55

M

Maintenance	
Remplacer le filtre à air	105
Remplacer le joint	106
Maintenir la température à cœur	38
Maintien	38
Mélanger	37
Molette de sélection rapide	17

N

Nettoyage	
Cache des LED	96
Filtre à air	98
Joint de la porte d'enceinte de cuisson	97
Nettoyage rapide	91
Porte d'enceinte de cuisson	96
Nettoyage automatique	
Programmes de nettoyage	91
Nettoyage forcé	93
Nettoyer le cache des LED	96
Nettoyage	96
Nouveau chargement	39
Nuage de vapeur	37

O

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

P

Piquer	37
Porte d'enceinte de cuisson	
Nettoyage	96
Nettoyer le cache des LED	96
Nettoyez le joint	97
Pousse	36
Préchauffage	38
Produits d'entretien	
Détergents appropriés	95
Détergents inappropriés	96
Programmes de nettoyage	

Fort	91
Légère	91
Moyen	91

Q

Quantités chargées	100
--------------------	-----

R

Réaliser la maintenance soi-même	105
Remplacer le filtre à air	105
Remplacer le joint	106
Remplir	37
Replacer la sonde de température à cœur	37
Repositionner la sonde de température à cœur	38
Programmes de nettoyage	91
Rincer	92

S

Sonde de température à cœur	
Aliment de petite taille	20
Filets de poisson	21
Gros morceaux de viande	20
La piquer dans l'aliment	19
Légumes	21
Message d'erreur	21
Poissons entiers	21
Poulet entier	20
Retirer	21
Steak	20
Viennoiseries	21
Suite temps	39

T

Tableau de commande	
Nettoyage	98
Nettoyer la molette de sélection rapide	98
Taille de l'aliment à cuire	35
Température à cœur	36
Température d'ébullition	41
Température de l'enceinte de cuisson	35, 41
Chaleur pulsée	45
Combinaison vapeur et air pulsé	44
Cuisson vapeur	43
Temps de cuisson	36
Temps restant	38

U

Utiliser l'appareil	
Gestes	17
Molette de sélection rapide	17

V

Vitesse du ventilateur	37, 42
------------------------	--------

RATIONAL France SAS

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