

iCombi® Pro

Mode d'emploi original



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

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

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

INFORMATION

Procédure à suivre en cas d'odeur de gaz :

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

Table des matières

- 1 Introduction 10
 - 1.1 Fonction d'aide sur l'appareil 10
 - 1.2 Responsabilité du fait du produit..... 10
 - 1.3 Groupe cible..... 10
 - 1.4 Usage conforme..... 10
 - 1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi 10
 - 1.5.1 Explication des symboles 10
 - 1.5.2 Signification des pictogrammes..... 11
 - 1.5.3 Signification des avertissements 11
 - 1.5.4 Illustrations..... 11
 - 1.5.5 Modifications techniques..... 11
- 2 iCombi Pro..... 12
- 3 Consignes de sécurité générales 13
 - 3.1 Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz..... 14
 - 3.2 Équipement de protection individuelle..... 14
- 4 Comment utiliser l'appareil en cuisine 16
 - 4.1 Première mise en service 16
 - 4.2 Allumer et éteindre l'appareil 16
 - 4.3 Écran de démarrage 17
 - 4.3.1 Date, heure, statut 18
 - 4.3.2 Fonction d'aide sur l'appareil..... 18
 - 4.4 Interaction avec l'appareil..... 18
 - 4.4.1 Gestes 18
 - 4.4.2 Molette de sélection rapide..... 19
 - 4.5 Quantités de charge maximales 19
 - 4.6 Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte..... 19
 - 4.7 Charger l'appareil..... 20
 - 4.8 Piquer la sonde de température à cœur..... 21
 - 4.9 Utiliser la douchette..... 24
 - 4.10 Enlever le cadre suspendu..... 25
 - 4.11 Conduit de vidange des-graisses intégré..... 25
- 5 Cuisson intelligente - iCookingSuite..... 28
 - 5.1 Modes et processus de cuisson 28
 - 5.2 Répertoires de cuisson intelligents 29
 - 5.2.1 Informations sur les modes de cuisson intelligents spéciaux..... 29
 - 5.3 Cuire des aliments de manière intelligente..... 29
 - 5.3.1 Sélectionner un parcours de cuisson intelligent..... 29
 - 5.3.2 Démarrer un cycle de cuisson intelligent 30
 - 5.3.3 Présélection heure de début 31
 - 5.4 Adapter le résultat de cuisson à ses envies..... 32
 - 5.4.1 Paramètres de cuisson 32
 - 5.4.2 Fonctions supplémentaires 34

5.4.3	Invitations	34
5.4.4	Informations	35
5.4.5	Options.....	35
5.5	Surveiller un cycle de cuisson intelligent	37
5.6	Interrompre le cycle de cuisson intelligent	37
5.7	Trier les cycles de cuisson intelligents.....	37
6	Cuisson manuelle	38
6.1	Adapter le résultat de cuisson à ses envies	38
6.1.1	Paramètres de cuisson	38
6.1.2	Fonctions supplémentaires	39
6.1.3	Invitations et informations	40
6.2	Cuisson vapeur	40
6.2.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	40
6.2.2	Cuire l'aliment à la vapeur	40
6.3	Combinaison vapeur et air pulsé.....	41
6.3.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	41
6.3.2	Cuire des aliments en mode combiné de vapeur et d'air pulsé.....	41
6.4	Chaleur pulsée	41
6.4.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	41
6.4.2	Cuire l'aliment en mode air pulsé.....	42
6.5	Interrompre la cuisson manuelle	43
7	Cuisson sous vide.....	44
7.1	Cuisson sous vide	44
8	Pasteurisation.....	45
8.1	Pasteurisation	45
9	Fumage.....	46
9.1	Fumage.....	46
10	Cuisson basse température	47
11	Finishing®	48
11.1	Régler le poids de l'assiette à la carte	48
11.2	Régler le poids de l'assiette pour banquet	48
12	iProductionManager	50
12.1	Régler des bons manuels.....	50
12.2	Tableau des bons	51
12.2.1	Ajouter un répertoire de cuisson intelligent.....	51
12.2.2	Ajouter des programmes et des paniers	51
12.2.3	Éditeur du tableau des bons	52
12.3	Minuteur	53
12.4	Placer les bons	53
12.4.1	Contrôle de la combinaison.....	54
12.4.2	Logique de placement.....	54
12.4.3	Comblér les vides dans la planification	55
12.4.4	Optimisation du temps.....	55

12.4.5	Optimisation énergétique.....	56
12.5	Traiter et supprimer des bons.....	57
12.6	Copier les bons.....	57
12.7	Cuisson à un moment défini.....	58
12.8	Planification.....	59
12.8.1	Créer une planification.....	59
12.8.2	Démarrer la planification.....	60
13	Mode de programmation.....	61
13.1	Créer un programme manuel.....	61
13.2	Créer un programme manuel.....	63
13.3	Programmer le panier.....	65
13.4	Traiter et supprimer des programmes.....	66
13.5		67
13.6	Démarrer les programmes et les paniers.....	67
14	Mode programmation (réserve de produits).....	68
14.1	Créer des programmes de nettoyage (réserve de produits).....	68
14.2	Éditer et supprimer des programmes (réserve de produits).....	69
15	Commuter entre les modes.....	71
16	Réglages.....	72
16.1	Favoris.....	72
16.2	Affichage.....	72
16.2.1	Langue.....	72
16.2.2	Date et heure.....	72
16.2.3	Régler le format de la température.....	73
16.2.4	Affichage programme.....	73
16.3	Éclairage.....	74
16.3.1	Luminosité de l'écran.....	74
16.4	Tonalité.....	74
16.4.1	Volume sonore général.....	74
16.4.2	Chargement / demande d'action.....	75
16.4.3	Fin phase de programme.....	75
16.4.4	Fin temps de cuisson.....	75
16.4.5	Processus interrompu / erreur détectée.....	76
16.5	Système de cuisson.....	76
16.5.1	Informations sur le type d'appareil.....	76
16.5.2	Consommation d'énergie.....	76
16.5.3	Mode économie d'énergie iProductionManager.....	77
16.5.4	E/2.....	77
16.5.5	Verrouillage de l'écran.....	77
16.5.6	Mode Démo.....	77
16.5.7	Power Steam.....	77
16.5.8	Électrovanne de contrôle.....	77
16.5.9	Watchdog.....	78
16.5.10	Danger.....	78

16.5.11	Vider le générateur de vapeur	78
16.5.12	VarioSmoker	78
16.6	Cuire	78
16.6.1	Cuisine du monde primaire	78
16.6.2	Cuisine du monde secondaire.....	79
16.6.3	Arrêt différé.....	79
16.6.4	Mesure sonde	79
16.6.5	Format du temps de cuisson.....	79
16.6.6	Poids de l'assiette à la carte	79
16.6.7	Poids de l'assiette pour banquet.....	79
16.6.8	Nombre de niveaux.....	79
16.6.9	Ordre des niveaux	79
16.6.10	Surplus de charge lors des programmes manuels dans l'iProductionManager.....	80
16.6.11	Durée maintien climat.....	80
16.6.12	iProductionManager 3D.....	80
16.7	Nettoyage iCareSystem AutoDose (réserve de produits chimiques).....	81
16.7.1	Nettoyage forcé après heures de service (réserve de produits chimiques)	81
16.7.2	Planning de nettoyage (réserve de produits)	82
16.7.3	Nettoyage avec la douchette	82
16.7.4	Seuil de remplissage des cartouches	82
16.7.5	Arrêt après nettoyage	83
16.7.6	Remarques relatives au nettoyage imminent	83
16.7.7	Temps d'arrêt sans interaction avant la fin	83
16.7.8	Nettoyant sans hydroxyde de sodium	83
16.8	Nettoyage	83
16.8.1	Nettoyage forcé après heures de service.....	83
16.8.2	Programme de nettoyage.....	83
16.8.3	Nettoyage avec la douchette	83
16.8.4	Remarques relatives au nettoyage imminent	84
16.8.5	Temps d'arrêt sans interaction avant la fin	84
16.8.6	Nettoyant sans hydroxyde de sodium	84
16.9	Gestion des données	84
16.9.1	Exporter toutes les données	84
16.9.2	Programmes de cuisson.....	84
16.9.3	Profils utilisateur.....	85
16.9.4	Images utilisateur	85
16.9.5	Réglages de base des appareils	86
16.9.6	Données HACCP.....	86
16.9.7	Maintenance.....	86
16.9.8	MyDisplay	87
16.10	Paramètres du réseau.....	87
16.11	Profil utilisateur.....	89
16.11.1	Activer le profil.....	89
16.11.2	Modifier le profil	90
16.11.3	Ajouter un profil.....	92

16.11.4	Modifier l'écran	92
16.11.5	Créer un nouvel écran	92
16.12	Service.....	93
16.12.1	Info mise à jour logiciel.....	93
16.12.2	Version du logiciel installée.....	93
16.13	ConnectedCooking	94
17	Gestion de la cuisine.....	96
17.1	Gestion de l'hygiène	96
17.1.1	Données HACCP enregistrées.....	96
17.1.2	Exporter les données HACCP	96
17.1.3	Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking.....	96
17.2	Connecter des appareils à un réseau.....	96
17.2.1	Établir une connexion wifi	97
17.2.2	Connecter le câble réseau	98
17.2.3	Établir une connexion au réseau	98
17.3	ConnectedCooking	99
17.3.1	Connecter l'appareil à ConnectedCooking	99
17.4	Exécuter la mise à jour du logiciel.....	100
18	Nettoyage automatique - iCareSystem.....	101
18.1	Consignes de sécurité générales.....	101
18.2	Modes de nettoyage.....	102
18.3	Programmes de nettoyage	102
18.4	État de nettoyage et d'entretien.....	102
18.5	Démarrer le nettoyage automatique.	103
18.6	Interrompre le nettoyage automatique	104
18.7	Nettoyage forcé après heures de service.....	104
18.8	Programme de nettoyage	104
19	Nettoyage automatique - iCareSystem AutoDose (réserve de produit nettoyant)	106
19.1	Consignes de sécurité générales.....	106
19.2	Modes de nettoyage.....	106
19.3	Programmes de nettoyage	107
19.4	État des cartouches de nettoyage, d'entretien et de nettoyant.....	107
19.5	Remplacer une cartouche de nettoyant	108
19.6	Démarrer le nettoyage automatique.	110
19.7	Interrompre le nettoyage automatique	110
19.8	Nettoyage forcé après heures de service.....	111
20	Entretien	112
20.1	Consignes de sécurité générales.....	112
20.2	Intervalles de nettoyage	112
20.3	Produits d'entretien	112
20.4	Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson.....	113
20.5	Détartre buse d'humidification	114
20.6	Nettoyer le filtre à air.....	115
20.7	Nettoyer la douchette	115

20.8 Nettoyer le tableau de commande 116

20.9 Nettoyer les accessoires 116

20.10 Nettoyer le tuyau d'aération du tronçon d'évacuation 116

21 Entretien iCareSystem AutoDose (réserve de produits chimiques) 118

21.1 Consignes de sécurité générales 118

21.2 Produits d'entretien 118

21.3 Intervalles de nettoyage d'AutoDose 118

21.4 Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson 119

21.5 Détartre buse d'humidification 120

21.6 Nettoyer le filtre à air 121

21.7 Nettoyer la douchette 121

21.8 Nettoyer le tableau de commande 122

21.9 Nettoyer les accessoires 122

21.10 Nettoyer le tuyau d'aération du tronçon d'évacuation 122

22 Inspiration et aide 124

22.1 Assistant de recherche 124

22.2 Fonction d'aide sur l'appareil 124

22.3 Assistance téléphonique 124

22.4 Aide en cas d'intervention 125

22.4.1 Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking 125

22.4.2 Consulter les données de maintenance 125

22.5 Résolution de problème 125

22.5.1 Centre de notification 126

22.6 Messages d'erreur 126

22.6.1 Messages d'erreur Chauffage générateur de vapeur 126

22.6.2 Messages d'erreur pour appareils au gaz 127

22.6.3 Messages d'erreur Chauffage air pulsé 127

22.6.4 Messages d'erreur Humidité 128

22.6.5 Messages d'erreur iCareSystem – Nettoyage 128

22.6.6 Messages d'erreur iCareSystem – Care 128

23 Entretien 129

23.1 Remplacer le filtre à air 129

23.2 Remplacer le joint de la porte d'enceinte 130

24 Transport 131

24.1 Transporter un appareil 131

25 Mise hors service et élimination 133

25.1 Mise hors service 133

25.2 Élimination 133

26 Caractéristiques techniques 134

26.1 Appareils avec raccordement électrique 134

26.2 Appareils avec raccordement au gaz 134

26.3 Types et noms des modèles 134

26.4 134

26.5	Conformité	134
26.5.1	Appareils avec raccordement électrique	134
26.5.2	Appareils avec raccordement au gaz	135
27	Regulatory Information	136
	Index.....	138

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 ► 124]

1.2 Responsabilité du fait du produit

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

1.3 Groupe cible

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

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

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

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

1.4 Usage conforme

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

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

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

1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi

1.5.1 Explication des symboles

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

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

1. Ce symbole désigne une action requise.

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

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

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

1.5.2 Signification des pictogrammes

- Ce document utilise les pictogrammes suivants :
-  Attention ! Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
 -  Symbole d'avertissement général
 -  Conseils utiles pour faciliter l'utilisation de votre appareil.

1.5.3 Signification des avertissements

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

 **ATTENTION**

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

INFORMATION

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

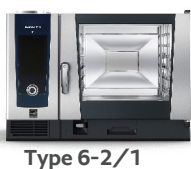
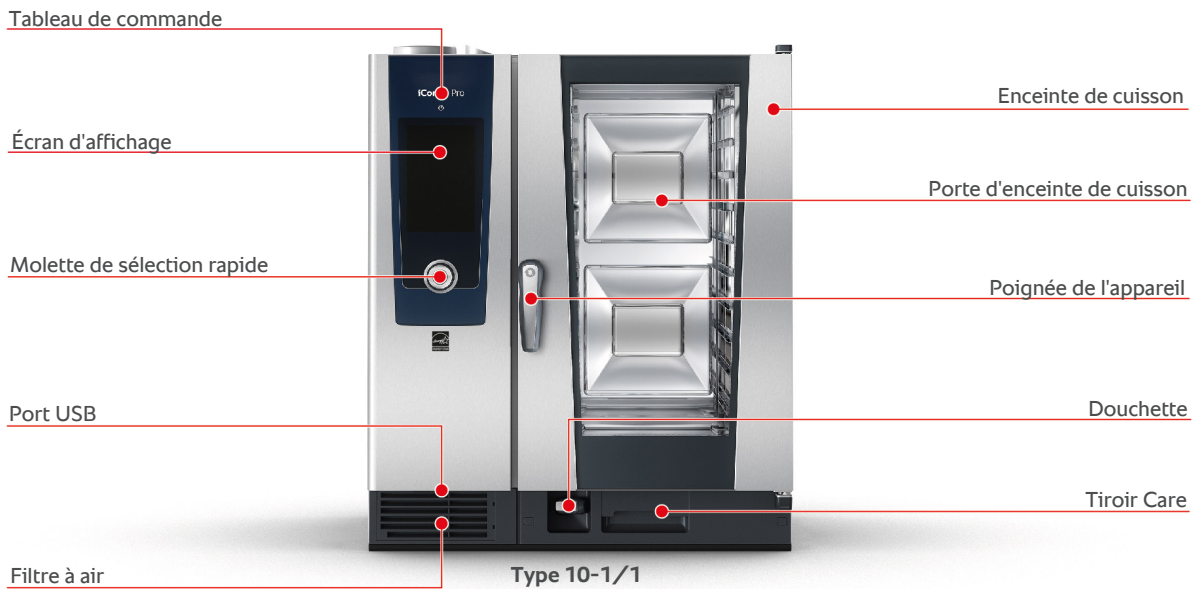
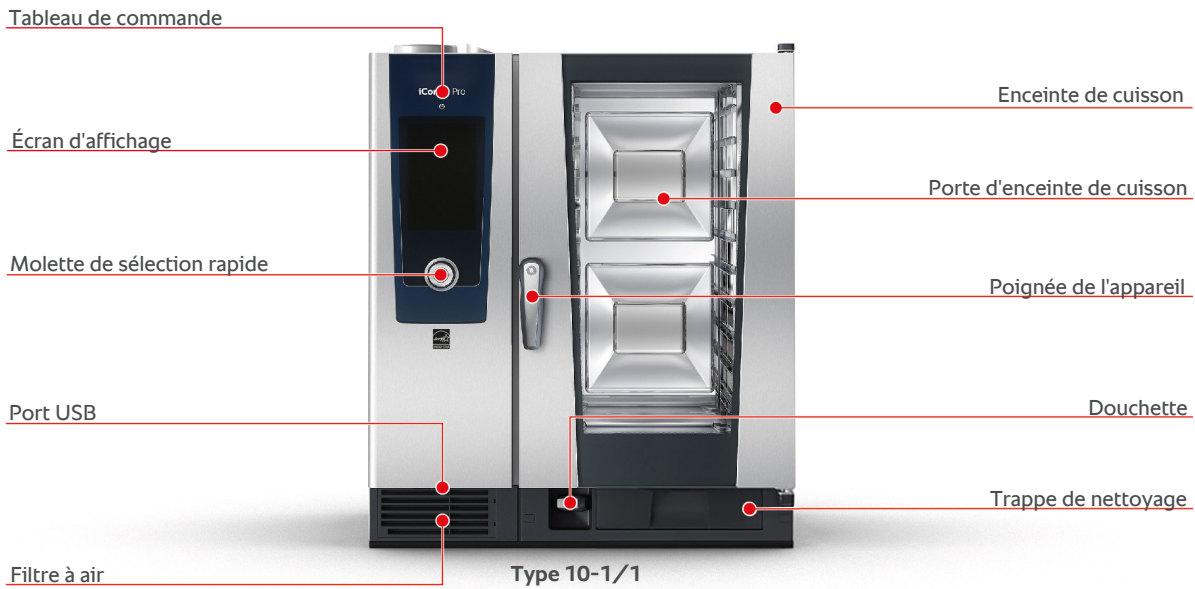
1.5.4 Illustrations

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

1.5.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

2 iCombi Pro



3 Consignes de sécurité générales

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

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

Consignes de sécurité avant l'utilisation

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

Consignes de sécurité durant l'utilisation

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

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

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

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

Consignes de sécurité après l'utilisation

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

3.1 Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz

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

3.2 Équipement de protection individuelle

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

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

4 Comment utiliser l'appareil en cuisine

4.1 Première mise en service

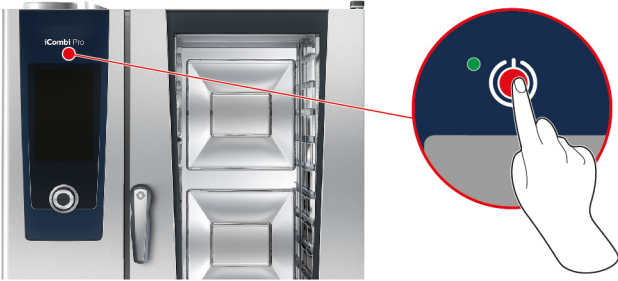
Lorsque vous mettez votre appareil en service pour la première fois, il a déjà été correctement installé par un Service Partner RATIONAL. L'auto-test a déjà été réalisé et l'appareil est prêt à l'emploi. Vous trouverez toutes les informations sur l'installation dans le guide d'installation fourni avec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

Avant la première utilisation de l'appareil

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

Vous trouverez de plus amples informations ici : Entretien [► 112]

4.2 Allumer et éteindre l'appareil



Allumer l'appareil

1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée, jusqu'à ce que le voyant LED soit vert : 
 - > L'appareil se met en marche. L'écran de démarrage [► 17] s'affiche.

Fonctionnement sans alimentation en eau

INFORMATION

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

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

Un fonctionnement continu sans eau est impossible.

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

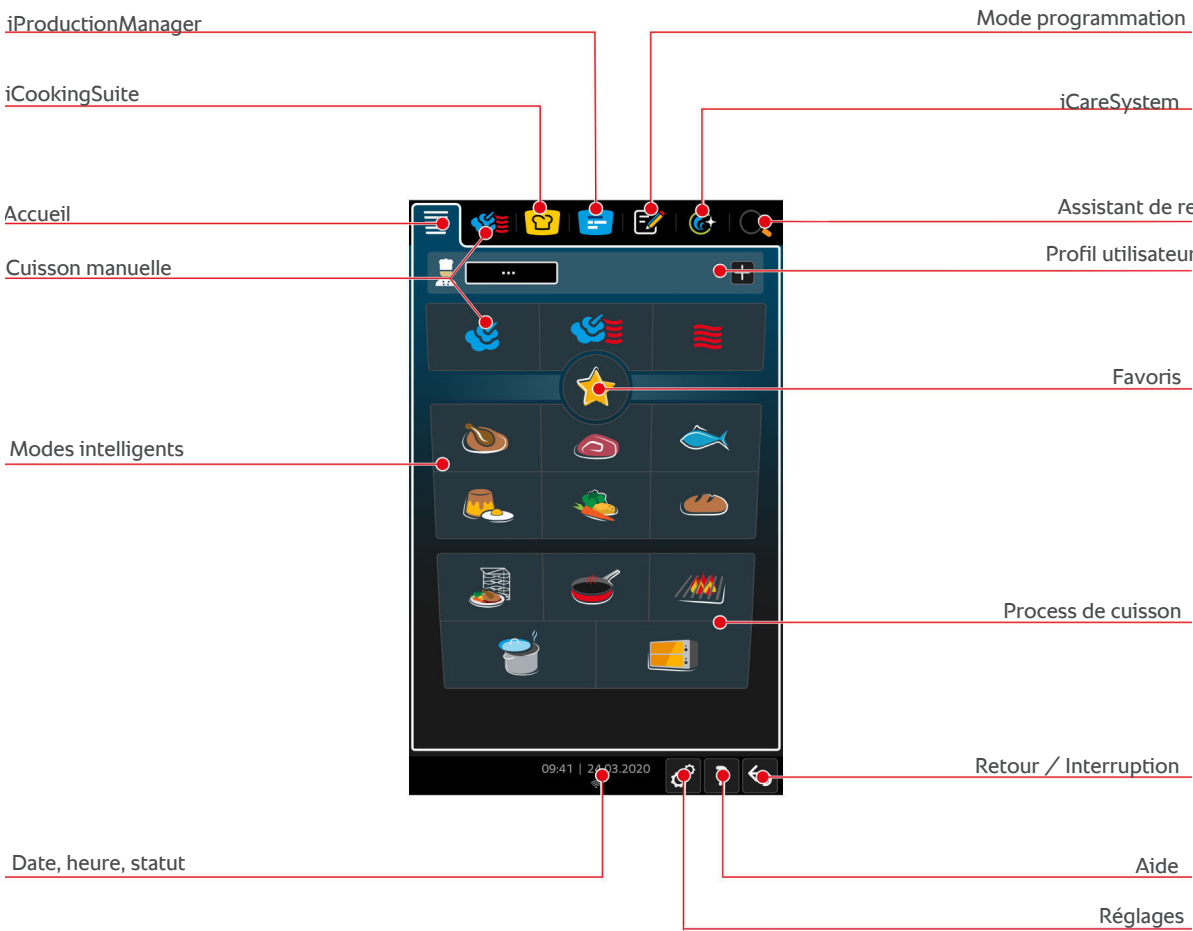
1. Versez 3 litres d'eau sur le fond de l'enceinte de cuisson pour éviter toute surchauffe du système de cuisson.
2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
3. Après 5 heures de fonctionnement maximum, effectuez un refroidissement à < 100 °C.
4. Une fois l'appareil refroidi, versez à nouveau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

Éteindre l'appareil

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

>> Le système de cuisson s'éteint.

4.3 Écran de démarrage



- iProductionManager [► 50]
- Cuisson intelligente - iCookingSuite [► 28]
- Accueil
 - En appuyant sur ce bouton, vous accédez directement à l'écran de démarrage.
- Modes de cuisson manuels [► 38]
- Favoris
- Modes de cuisson intelligents [► 28]
 - Lorsque vous appuyez sur l'un de ces boutons, tous les cycles de cuisson intelligents associés au mode de cuisson intelligent s'affichent.
- Processus de cuisson
 - Lorsque vous appuyez sur ce bouton, tous les répertoires de cuisson intelligents associés à la méthode de cuisson s'affichent.
- Mode de programmation [► 61]
- Nettoyage automatique - iCareSystem [► 101]
- Date, heure, statut [► 18]
- Réglages [► 72]
- Fonction d'aide sur l'appareil [► 124]
- Retour / Interruption

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

Voir également

 Assistant de recherche [► 124]

4.3.1 Date, heure, statut

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



Clé USB branchée

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



Connexion réseau

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

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



Connexion WiFi

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

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

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

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



Message d'erreur

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



Connexion à ConnectedCooking

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



Raccordement à l'eau

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

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



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

4.3.2 Fonction d'aide sur l'appareil



Sélectionner l'aide sur l'appareil

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

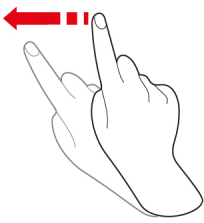
4.4 Interaction avec l'appareil

4.4.1 Gestes

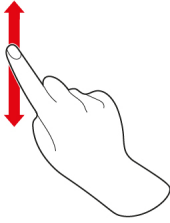
Vous pouvez utiliser votre appareil en seulement quelques gestes simples.



Appuyer



Glisser



Faire défiler



Glisser-déposer

4.4.2 Molette de sélection rapide



Pour remplacer les Gestes [► 18], vous pouvez modifier les paramètres en tournant la molette de sélection rapide. Confirmez les actions en appuyant sur la molette de sélection rapide.

4.5 Quantités de charge maximales

INFORMATION

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

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

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

Type	quantité max. de charge [lb]	Charge max. par niveau
6-half size	30 kg	15 kg
6-full size	60 kg	30 kg
10-half size	45 kg	15 kg
10-full size	90 kg	30 kg

4.6 Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte



Ouvrir la porte de l'enceinte.

- 1. Tournez la poignée de la porte de l'enceinte vers la droite.

- 2. Si votre appareil est équipé d'un verrouillage de porte sécurisé, 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.

Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.

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

4.7 Charger l'appareil

 AVERTISSEMENT

Risque de blessure par bris de verre

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

INFORMATION

Accessoires saillants

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

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



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

4.8 Piquer la sonde de température à cœur

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

⚠ ATTENTION

Sonde de température à cœur chaude

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

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

⚠ ATTENTION

Sonde de température à cœur pointue

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

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

2. Insérez la sonde de température à cœur USB sous vide dans le support latéral.

INFORMATION

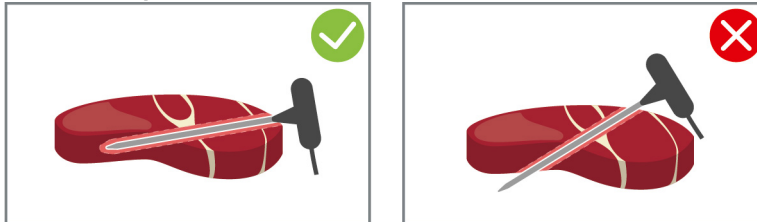
La sonde de température à cœur est suspendue en dehors de l'enceinte de cuisson

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

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

**CONSEIL**

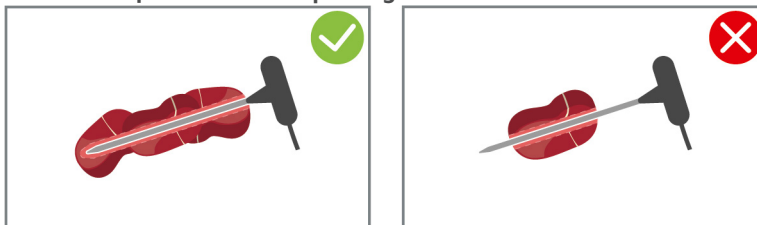
- Si vous préparez régulièrement des aliments très fins ou liquides, il est conseillé d'utiliser le positionneur disponible en option. Placez d'abord la sonde de température à cœur dans le positionneur puis dans l'aliment.
- Si la sonde de température à cœur est plus chaude que la température à cœur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

Viande telle que du steak

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

Grosses pièces de viande, par ex. rôti

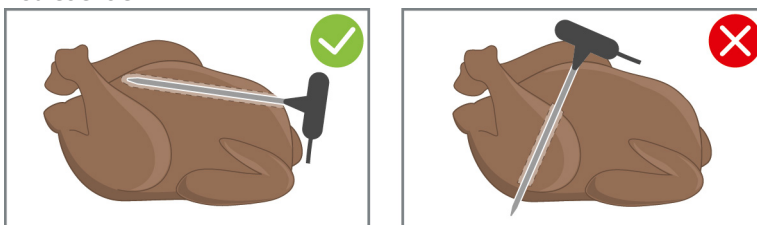
1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

Aliments de petite taille tels que du goulasch

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

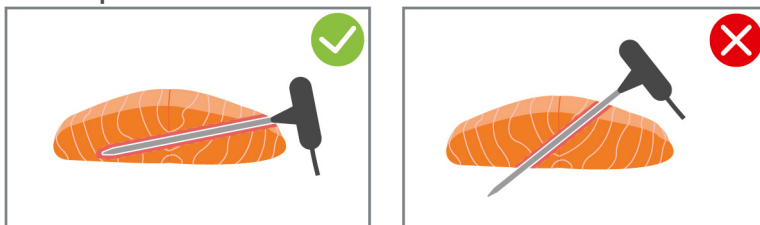
Aliments de différentes tailles

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

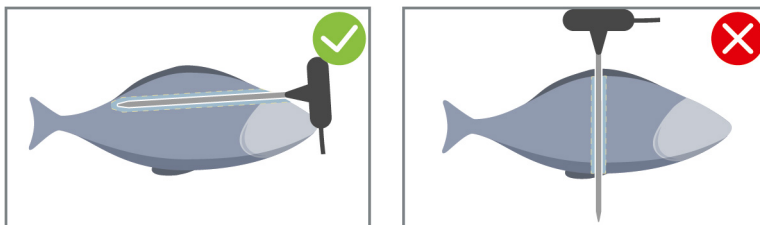
Poulet entier

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

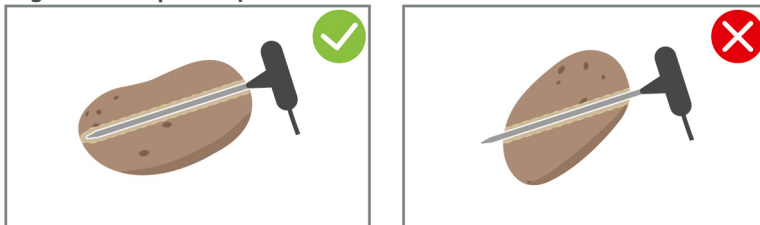
Veillez à ce que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité abdominale de la volaille. Ne placez pas la sonde de température à cœur dans la cuisse.

Filets de poisson

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

Poissons entiers

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

Légumes tels que des pommes de terre

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

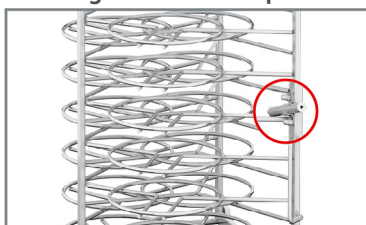
Potages, sauces, entremets

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

Viennoiseries

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

Utilisez pour cela le positionneur en option.

Finishing® avec le cadre porte-assiettes

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

Sonde de température à cœur non détectée

✓ Ce symbole s'affiche :

1. Insérez la sonde de température à cœur comme indiqué dans ce manuel.

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

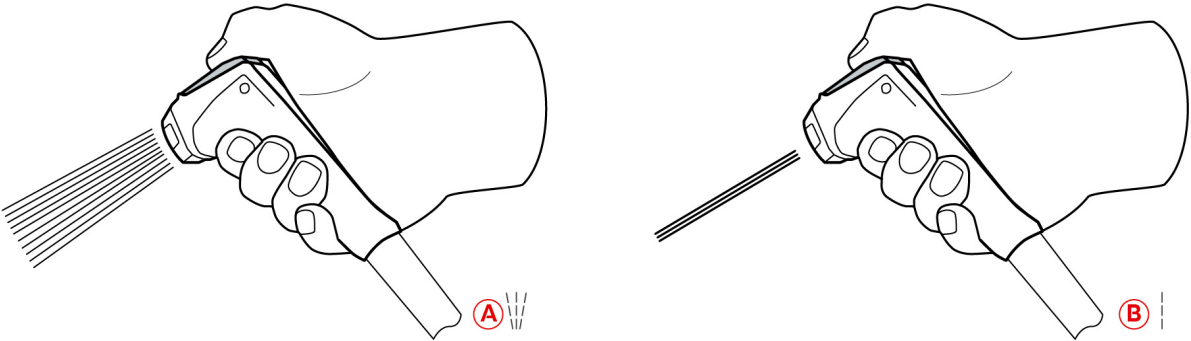
Retirer la sonde de température à cœur

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

4.9 Utiliser la douchette

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

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



⚠ ATTENTION

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

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

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

⚠ ATTENTION

Formation de germes dans la conduite d'eau

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

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

INFORMATION

Utilisation inadéquate de la douchette

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

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

INFORMATION

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

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

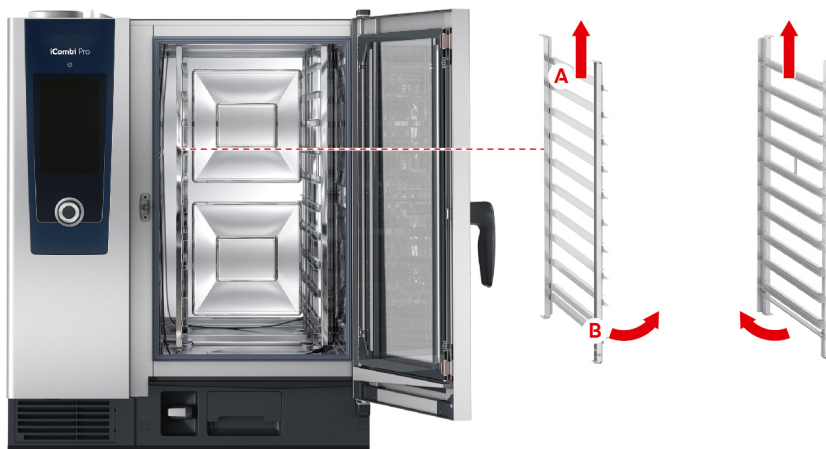
1. Utilisez uniquement la fonction Cool Down pour refroidir l'enceinte.

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

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

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

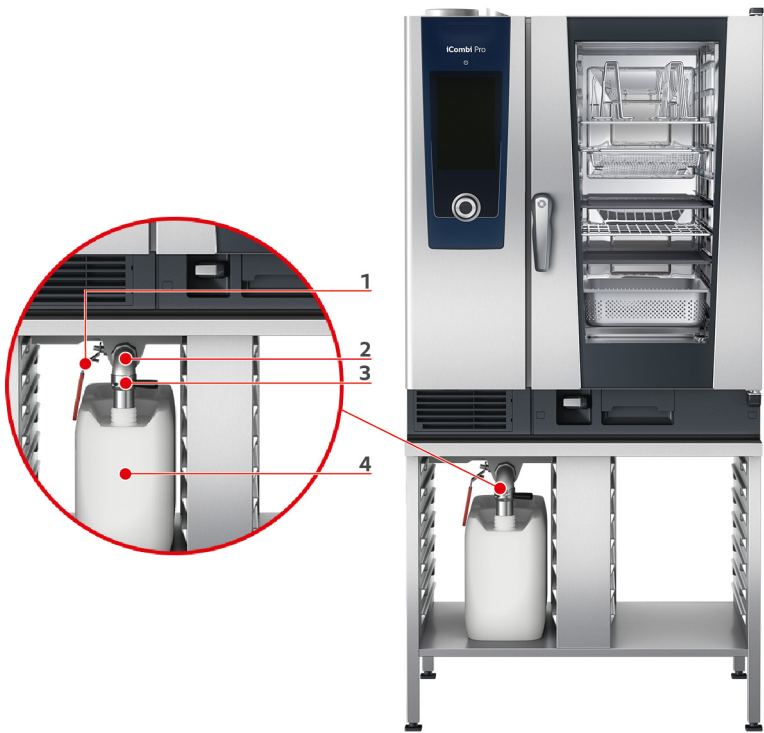
4.10 Enlever le cadre suspendu



1. Saisissez le cadre suspendu au milieu des niveaux supérieurs.
2. Poussez le cadre suspendu vers le haut (A).
3. Faites basculer le cadre suspendu dans l'enceinte de cuisson (B).
4. Décrochez le cadre et sortez-le de l'enceinte.

4.11 Conduit de vidange des graisses intégré

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



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

1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 2. Retirez le bouchon du tuyau de vidange.
 3. Posez le bouchon à côté de la vidange sur le fond de l'enceinte de cuisson. La chaîne accrochée au bouchon permet de ne pas le perdre.
 4. Placez le réceptacle à graisses dans l'enceinte de cuisson de manière que l'ouverture du réceptacle s'emboîte sur le tuyau de vidange.
 5. En dessous de la vidange, sur la partie extérieure de l'appareil, placez un récipient collecteur de graisse, par exemple un bidon.
 6. Insérez la tubulure de remplissage du conduit de vidange de graisse intégré dans le réceptacle à graisse.
 7. Introduisez la fermeture à baïonnette de la tubulure de remplissage sur la vidange.
 8. Verrouillez la fermeture à baïonnette.
 9. Tournez la poignée du robinet à boisseau sphérique en position horizontale.
- >> Le robinet à boisseau sphérique est ouvert. La graisse qui s'égoutte peut maintenant être collectée dans le réceptacle à graisses.

Remplacer le réceptacle à graisses

 **ATTENTION**

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

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

1. Lorsque le réceptacle à graisses est plein, tournez la poignée du robinet à boisseau sphérique en position verticale.
 - > Le robinet à boisseau sphérique est fermé.
2. Desserrez la fermeture à baïonnette.

3. Remplacez le réceptacle à graisses.
4. Éliminez la graisse conformément aux réglementations. **INFORMATION ! La graisse et autres matières liquides collectées dans le réceptacle à graisses doivent être éliminées conformément aux dispositions légales. Ne déversez jamais la graisse dans le système d'évacuation. N'utilisez jamais la graisse que vous avez collectée dans le réceptacle à graisses pour la cuisson des aliments ou comme produit alimentaire.**

5 Cuisson intelligente - iCookingSuite



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

Pendant le cycle 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 cycle de cuisson et modifier le résultat de cuisson. Vos avantages : une utilisation simplifiée, pas de contrôle ni de surveillance nécessaires. De cette façon, vous gagnez du temps, vous réalisez des économies de matières premières et d'énergie et obtenez toujours des plats d'une qualité irréprochable.



5.1 Modes et processus de cuisson

Les modes suivants sont à votre disposition :

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

Les méthodes de cuisson suivantes sont à votre disposition:

- Pocher 
- Sauter
- Cuisson au four 
- Griller 

Un ensemble de cycles de cuisson intelligents spécifique est assigné à chaque mode. Ces répertoires de cuisson reflètent les habitudes alimentaires culturelles que vous pouvez paramétrer dans la cuisine du monde primaire [► 78] et dans la cuisine du monde secondaire [► 79].

5.2 Répertoires de cuisson intelligents

La touche d'aide [?] vous permet de trouver des informations détaillées sur tous les modes de cuisson intelligents. Ceux-ci comprennent des conseils pour obtenir un bon résultat de cuisson fiable ainsi que des explications sur tous les réglages. Les modes de cuisson intelligents peuvent également être facilement trouvés et sélectionnés via l'assistant de recherche [► 124] intégré.

Certains répertoires de cuisson sont limités à certaines cuisines du monde. Voir Cuisine du monde primaire [► 78] et Cuisine du monde secondaire [► 79] pour plus d'informations sur la modification de la cuisine du monde.

5.2.1 Informations sur les modes de cuisson intelligents spéciaux

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations détaillées sur les modes de cuisson intelligents spéciaux intégrés dans cet appareil. Ces modes de cuisson garantissent un contrôle précis du processus de cuisson pour obtenir des résultats parfaits avec différents plats.

Réduction

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez réduire des fruits et des légumes. Pour réduire les aliments, il vous faut un récipient de référence avec couvercle.

1. Percez un trou dans le couvercle du récipient de référence. Utilisez à cet effet uniquement la sonde de température à cœur.
2. Remplissez les aliments dans les récipients souhaités et refermez-les avec leur couvercle.
3. Démarrez le cycle de cuisson et chargez l'appareil.
4. Enfoncez la sonde de température à cœur à travers le trou du récipient de référence.

Le cycle de cuisson **Réduire** régule à une valeur F de 0,1. Les semi-conserves ne sont pas fabriquées.

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 préparer des semi-conserves en toute sécurité, il vous faut un récipient de référence avec couvercle.

1. Percez un trou dans le couvercle du récipient de référence. Utilisez à cet effet uniquement la sonde de température à cœur.
2. Remplissez les aliments dans les récipients souhaités et refermez-les avec leur couvercle.
3. Démarrez le cycle de cuisson et chargez l'appareil.
4. Enfoncez la sonde de température à cœur à travers le trou du récipient de référence.

Le cycle de cuisson **Semi-conserves** régule à une valeur F de 0,3. Les semi-conserves ainsi préparées se conservent pendant 6 mois à une température de stockage de moins de 10°C.

5.3 Cuire des aliments de manière intelligente

5.3.1 Sélectionner un parcours de cuisson intelligent

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

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

iCookingSuite

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

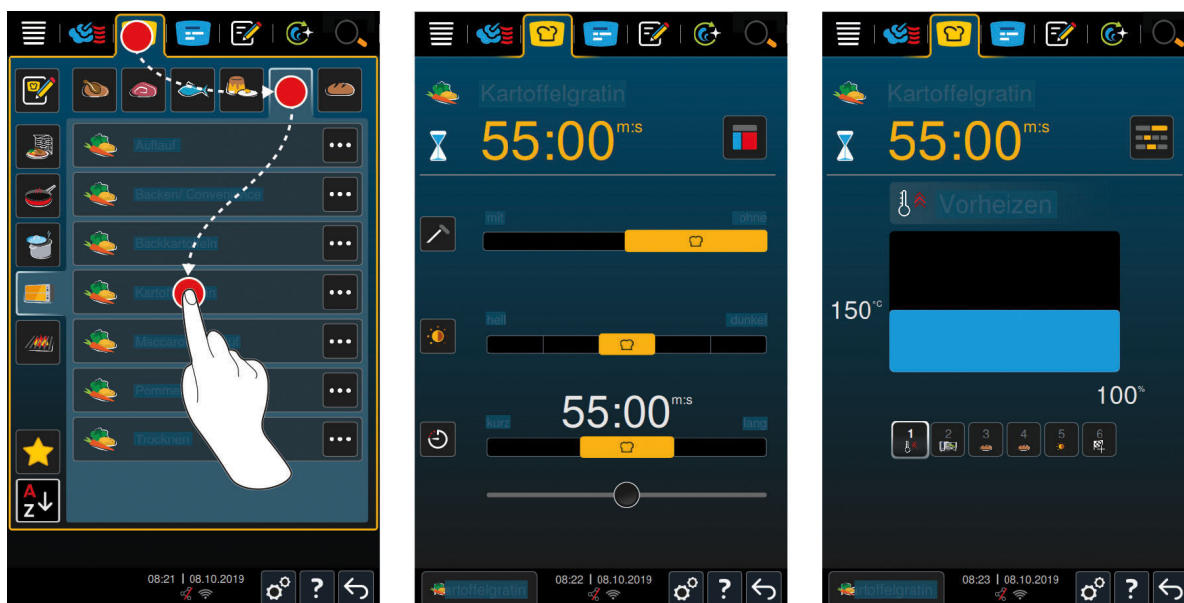
Une fois votre sélection faite, les modes de cuisson intelligents correspondants s'afficheront.

Mode de programmation

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

5.3.2 Démarrer un cycle de cuisson intelligent

Dans ce chapitre, vous découvrirez comment se déroule un mode de cuisson intelligent, à l'exemple du cycle 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, [► 32] comme par exemple la température à cœur, le degré de coloration ou le temps.
 - > Au bout de quelques instants, l'affichage change dans le Cockpit [► 37].
 - > Lorsque le climat réglé est atteint, le système vous invite à charger l'appareil.
5. Chargez l'appareil.
6. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
 - > Le répertoire de cuisson est poursuivi.
7. Suivez les invitations de l'appareil.
 - > 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.
10. Si vous souhaitez terminer le répertoire de cuisson, appuyez sur la touche Retour et maintenez-la enfoncée.

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.

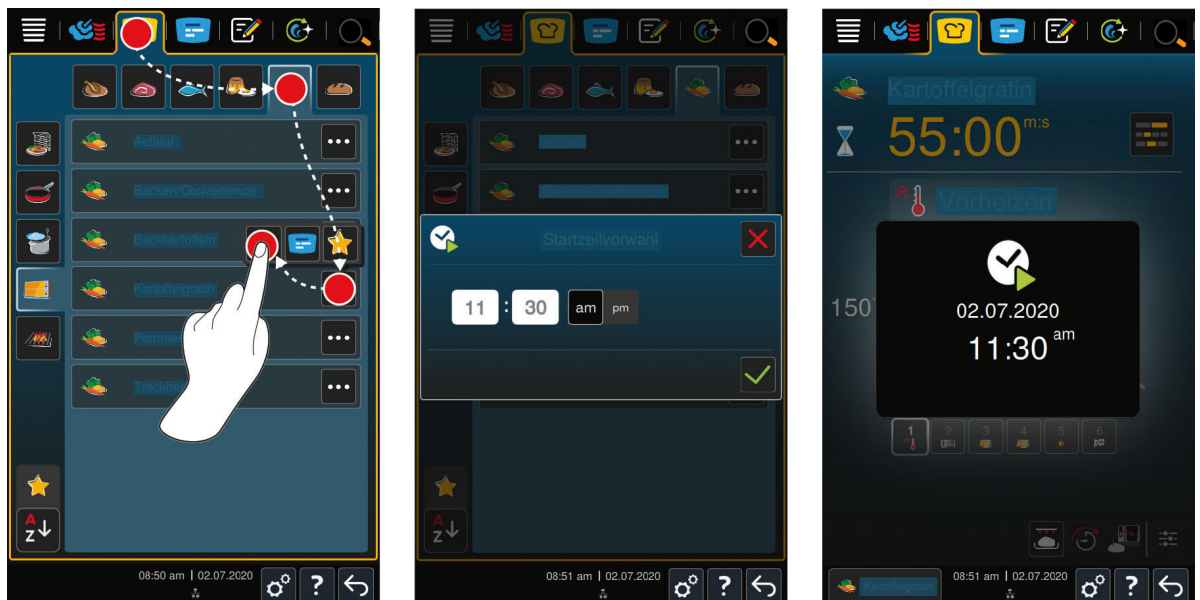
AVERTISSEMENT

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.

Ce chapitre vous montre comment régler la présélection de l'heure de début à l'aide du répertoire de cuisson **Gratin de pommes de terre**.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. À côté du répertoire de cuisson **Gratin de pommes de terre**, appuyez sur la touche : ...
4. Appuyez sur la touche : 
5. Saisissez l'heure de début.
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  et maintenez-la 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 [► 18] simples ou à l'aide de la molette de sélection rapide [► 19] 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 [► 37].

5.4.1 Paramètres de cuisson

INFORMATION

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



Degré de rissolage

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

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 3/4 po. Sélectionnez **Avec sonde de température à cœur** pour un produit à cuire d'une épaisseur supérieure à 3/4 po.



Taille de l'aliment à cuire

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

- Sélectionnez **petit** pour les 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 le plat, sélectionnez les réglages suivants :

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 chauffant est actif pour atteindre la température d'enceinte de cuisson réglée, le symbole suivant s'affiche :
- Lorsque la température de l'enceinte de cuisson est atteinte, 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 3/4 po, il est recommandé d'utiliser la sonde de température à cœur.



Température à cœur

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

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

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 process de cuisson. Si vous cuisez de la volaille, choisissez toujours une température à cœur optimale et hygiénique d'au moins 72 °C. Tenir 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 5°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 : 



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 cycle de cuisson, toutes les options disponibles vous sont présentées. Vous pouvez d'ores et déjà sélectionner les options **Coloration finale** et **Maintien au chaud** lorsque le cycle de cuisson a commencé. Les options **Replacer la sonde de température à cœur**, **Nouvelle charge**, **Suivant avec temps** et **Remise en température** ne peuvent être sélectionnées qu'une fois la fin du cycle de cuisson atteinte.



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 cuissonR 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 la viande de bœuf très jeune qui n'a pas mûri suffisamment deviendra par contre très tendre.

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

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



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 cycle de cuisson avec les paramètres de cuisson définis.

Vous êtes d'abord invité à décharger l'appareil et ensuite à le recharger. Une fois que vous avez chargé l'appareil avec une nouvelle charge et refermé la porte de l'enceinte de cuisson, le cycle de cuisson est poursuivi.



Continuer avec le temps

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

1. Sélectionnez la durée souhaitée.

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

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



Coloration finale

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

En cas de charge mixte, sortez de l'appareil l'aliment que vous ne souhaitez pas faire colorer. 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 **Prolonger le temps de cuisson**. Vous pouvez ensuite régler le temps durant lequel l'aliment sera à nouveau gratiné.

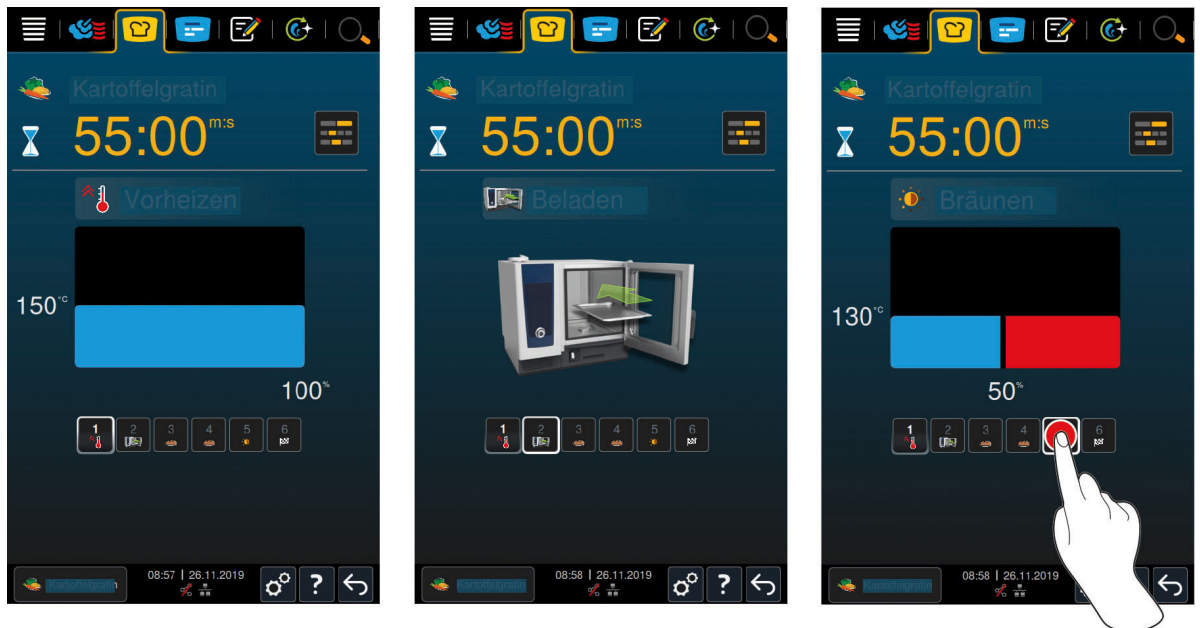
Les aliments dont la cuisson est rosée ne sont pas adaptés pour la coloration finale. Un bord gris pourrait en effet apparaître en raison des températures élevées.

1. Pour adapter les paramètres de l'option **Coloration finale**, appuyez sur la touche : 

2. Ajustez les paramètres selon vos souhaits.

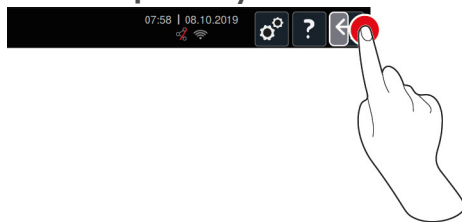
>> Une fois que le cycle de cuisson est achevé, l'étape de cuisson **Coloration finale** est automatiquement démarré.

5.5 Surveiller un cycle de cuisson intelligent



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

5.6 Interrompre le cycle de cuisson intelligent



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

5.7 Trier les cycles de cuisson intelligents

Dans iCookingSuite, vous pouvez trier les cycles de cuisson intelligents par ordre alphabétique ou en fonction de la fréquence d'utilisation.

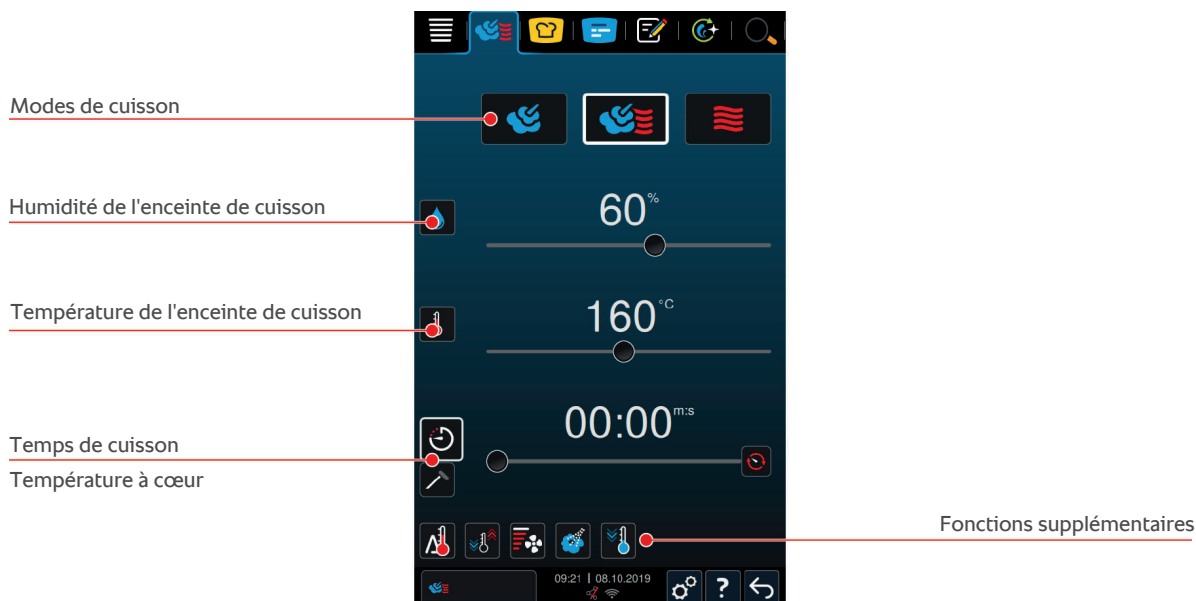
1. Pour trier les cycles de cuisson par ordre alphabétique, appuyez sur la touche : .
2. Pour trier les répertoires de cuisson intelligents par fréquence d'utilisation, appuyez sur la touche : . Cette touche permet de trier les répertoires de cuisson qui ont été sélectionnés auparavant comme favoris.

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 **Cuisson à la vapeur**, le symbole suivant s'affiche :

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

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



Humidité de l'enceinte de cuisson

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

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



Temps de cuisson

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

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

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



Température à cœur

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

6.1.2 Fonctions supplémentaires



Cuisson Delta-T

INFORMATION

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

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

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



Définir le climat

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



Vitesse du ventilateur

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



Humidification

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

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

>> Tant que vous maintenez 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

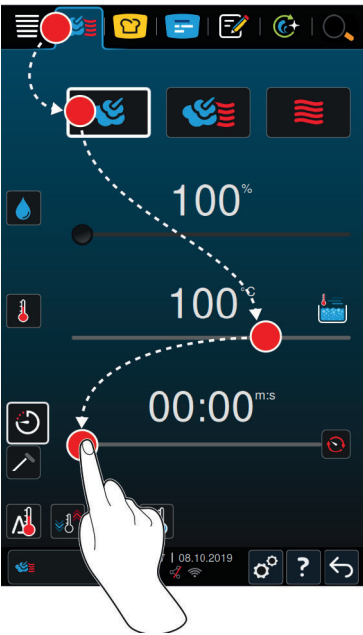
Les mêmes invitations et informations [► 35] que celles affichées lors des cycles de cuisson intelligents peuvent s'afficher pendant un processus de cuisson.

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	■ Cuisson vapeur ■ Cuisson à l'étuvée ■ Blanchir ■ Pochage ■ Sources ■ Cuisson sous vide. [► 44] ■ 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. Pour ce faire, vous devez d'abord régler la durée ou la sonde de température à cœur.

3.

Réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.

4.

Réglez le temps de cuisson. 

5.

Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 

6.

Réglez la température à cœur.

>

Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil.

7.

Chargez l'appareil.

>>

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

40 / 144

Mode d'emploi original

 MAISON Rondeau

maisonrondeau.com · 1 (888) 227-7439 · soumission@maisonrondeau.com

Page 40 / 144

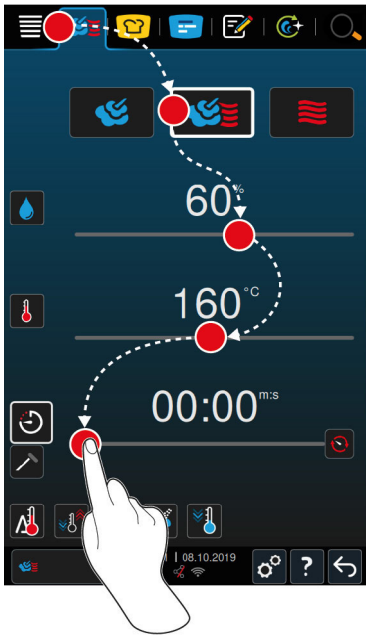
6.3 Combinaison vapeur et air pulsé

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



1.

Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :

> L'appareil préchauffe. Pour ce faire, vous devez d'abord régler la durée ou la sonde de température à cœur.
2.

Réglez l'humidité de l'enceinte de cuisson souhaitée au pourcentage près.
3.

Réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.
4.

Réglez le temps de cuisson.
5.

Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche :
6.

Réglez la température à cœur.

> Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil.
7.

Chargez l'appareil.
- >>

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

6.4 Chaleur pulsée

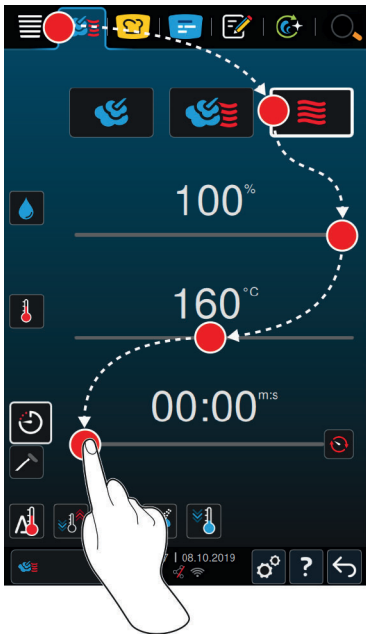
6.4.1 Climat d'enceinte et plage de température

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

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

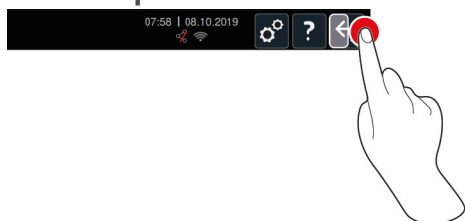
Lorsque la température de l'enceinte dépasse 260 °C pendant 30 minutes, la température baisse automatiquement à 260 °C si vous ne travaillez pas avec l'appareil pendant ce laps de temps. Si vous menez une action au cours de ces 30 minutes, ouvrir la porte par exemple, la température de l'enceinte sera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

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 processus de cuisson est interrompu. L'écran de démarrage s'affiche.

7 Cuisson sous vide.

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

La cuisson sous vide est particulièrement adaptée aux domaines suivants.

- **Production en cuisson & réfrigération**

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

- **Service en chambre**

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

- **Plats diététiques**

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

Pour plus d'informations sur les répertoires de cuisson sous vide, voir Cuisson sous vide [► 44].



CONSEIL

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

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

7.1 Cuisson sous vide

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

Volaille sous vide

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

Viande sous vide

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

Poisson sous vide

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

Accompagnements sous vide

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

8 Pasteurisation

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

8.1 Pasteurisation

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

Pasteurisation

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

Pasteurisation de la volaille

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

Pasteurisation de la viande

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

Pasteurisation des œufs de poule

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

Pasteurisation des produits semi-finis

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

Pasteurisation des bacs GN

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

9 Fumage

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

9.1 Fumage

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

Fumage à chaud Volaille

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

Fumage à chaud Dinde

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

Fumage à chaud Poisson

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

Fumage à chaud Accompagnements

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

Fumage à basse température

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

Braisage & fumage

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

10 Cuisson basse température

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



CONSEIL

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

11 Finishing®

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

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

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

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

11.1 Régler le poids de l'assiette à la carte

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

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

11.2 Régler le poids de l'assiette pour banquet

INFORMATION

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

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

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

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

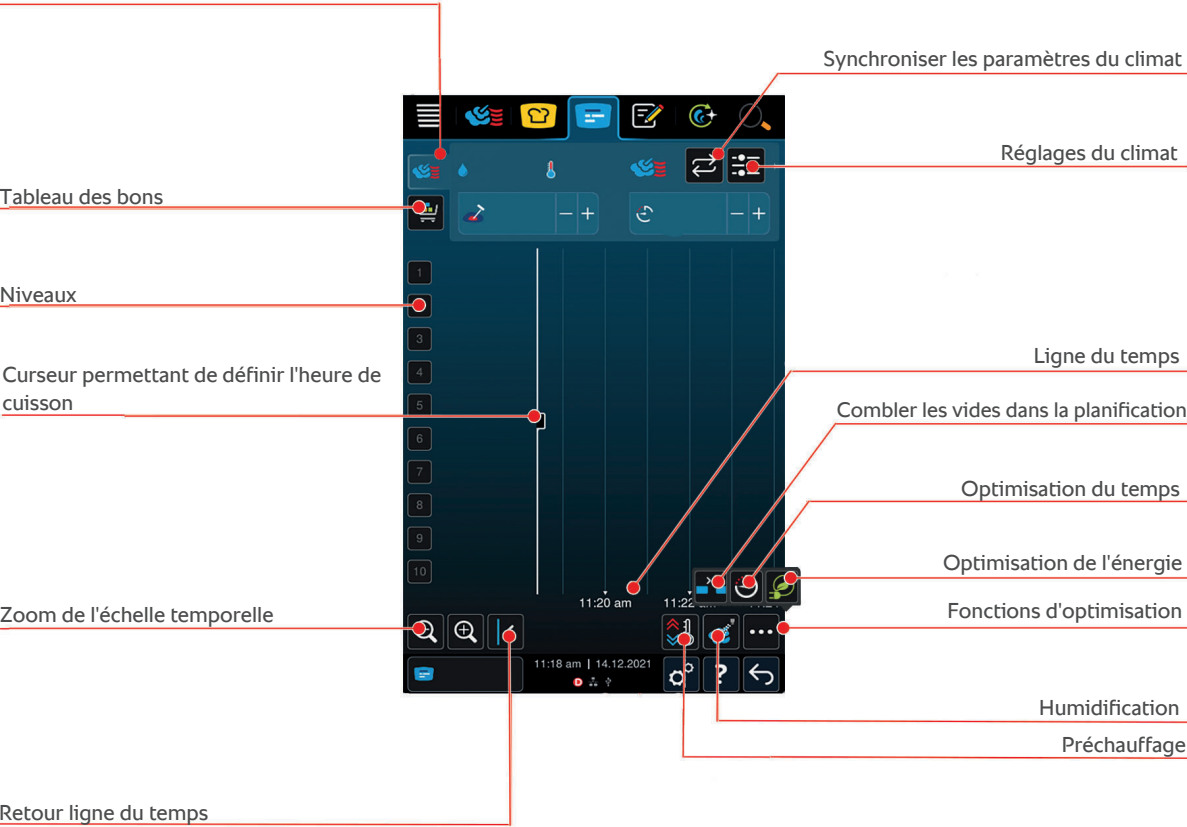
12 iProductionManager



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

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

Commandes manuelles



12.1 Régler des bons manuels

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



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
 2. Appuyez sur la touche :
 3. Appuyez sur la touche :
 4. Sélectionnez le mode de cuisson, Vapeur [► 40] , Combinaison vapeur et air pulsé [► 41] ou Air pulsé [► 41]
 5. Adaptez les paramètres de cuisson selon vos souhaits. Vous pouvez également régler la vitesse de la turbine. Pour ce faire, appuyez sur la touche :
 6. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche :
 7. Si vous souhaitez augmenter ou diminuer la température à cœur ou souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, tournez la molette de sélection rapide ou appuyez sur les touches : ou
 8. Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à atteindre le paramètre souhaité.
- >> Vous pouvez à présent placer les commandes [► 53].

12.2 Tableau des bons

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

12.2.1 Ajouter un répertoire de cuisson intelligent

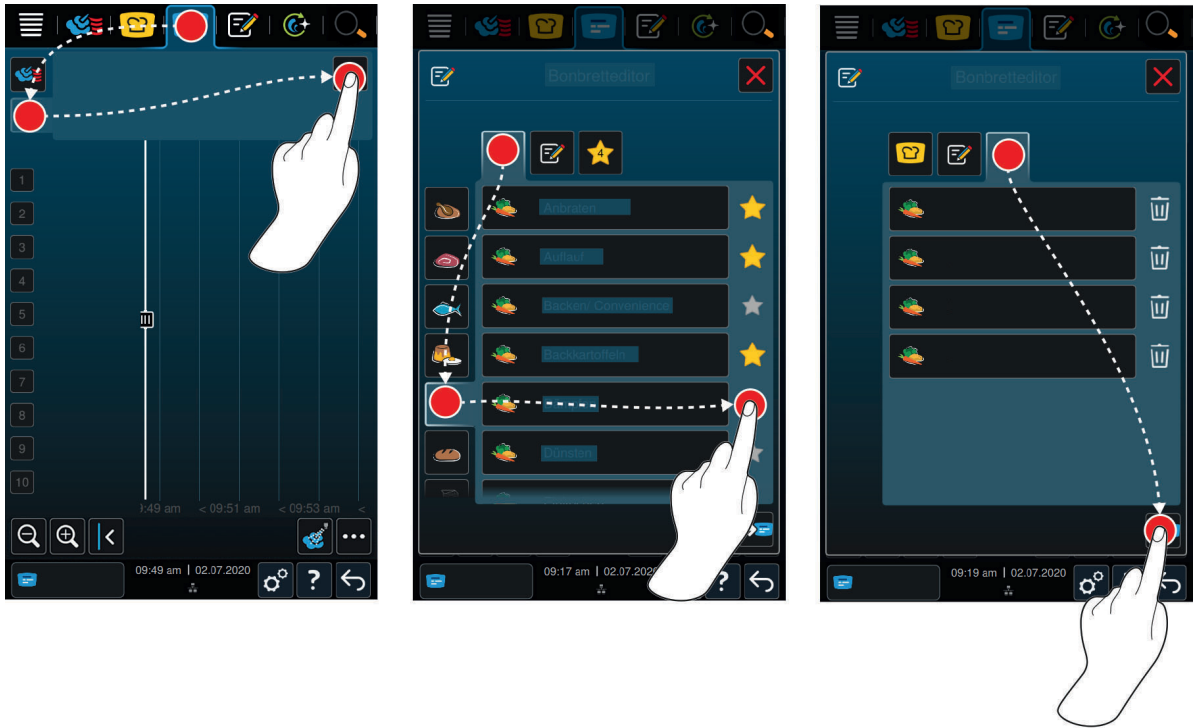
1. Pour envoyer un répertoire de cuisson intelligent de l'iCookingSuite à l'iProductionManager, appuyez dans la barre de menus sur la touche :
 2. À côté du répertoire souhaité, appuyez sur la touche :
 3. Appuyez sur la touche :
- >> Le répertoire de cuisson intelligent est envoyé à l'iProductionManager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

12.2.2 Ajouter des programmes et des paniers

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

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

12.2.3 Éditeur du tableau des bons



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 2. Appuyez sur la touche : 
 3. Appuyez sur la touche : 
 4. Pour ajouter des répertoires de cuisson intelligents au panier, appuyez sur le bouton : 
 - > Tous les répertoires de cuisson intelligents s'affichent.
 5. Parcourez la liste, choisissez un mode et appuyez ensuite sur le répertoire de cuisson souhaité.
 - > Le répertoire de cuisson est marqué par  et ajouté au tableau des bons.
 6. Pour ajouter des programmes du mode programmation au panier, appuyez sur le bouton : 
 - > Tous les programmes enregistrés s'affichent. Si vous n'avez pas encore créé de programmes, cette zone est vide.
 7. Parcourez la liste ou choisissez des programmes manuels ou intelligents et appuyez ensuite sur le programme souhaité.
 - > Le programme est marqué par  et ajouté au tableau des bons.
 8. Pour vérifier la composition du tableau des bons, appuyez sur la touche : 
 9. Pour supprimer un répertoire de cuisson intelligent ou un programme, appuyez sur la touche : 
 10. Pour mettre à jour le tableau des bons, appuyez sur la touche : 
- >> Les répertoires de cuisson intelligents ou programmes sont affichés dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer les bons [► 53].