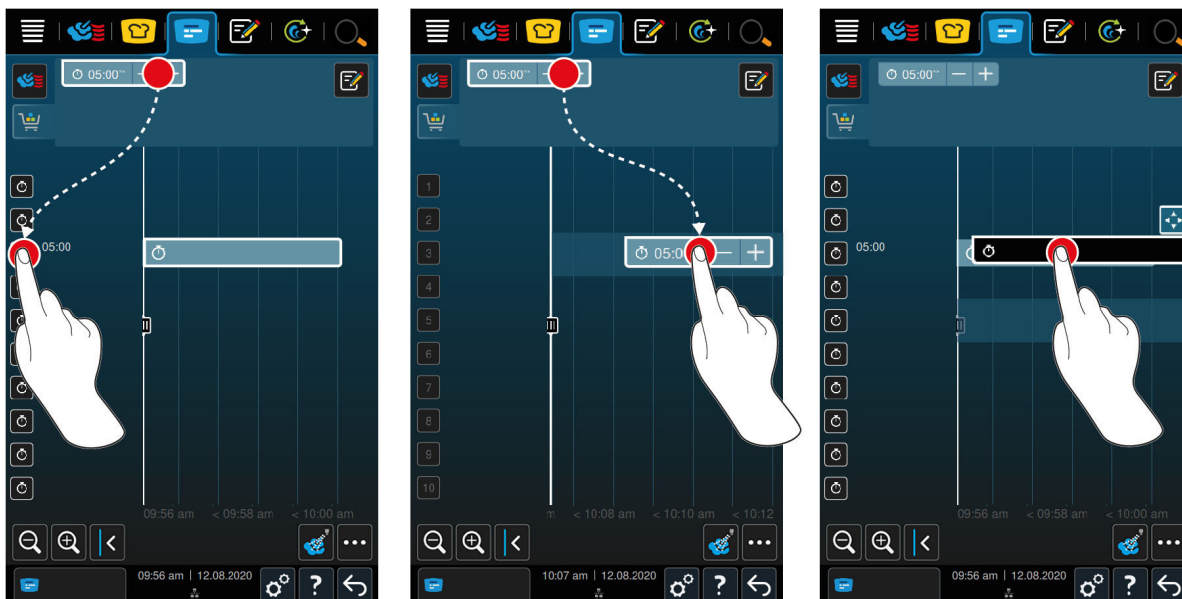


12.3 Minuteur

Vous pouvez placer un minuteur même si la vérification de la combinaison [► 54] empêche le placement d'un bon. Le minuteur est un bon de temps auquel 5 minutes sont attribuées par défaut. Le minuteur ne dispose pas de son propre climat, c.-à-d. que si vous placez uniquement un minuteur, aucun climat n'est établi ou bien cela n'influence pas le climat. Vous pouvez adapter la durée du minuteur à votre guise et le placer sur une heure réelle ou ultérieure.



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

12.4 Placer les bons

- ✓ Vous avez créé des bons manuels [► 50], des paniers [► 51] ou une plateforme de commande [► 52].
1. Déplacez un bon sur le niveau d'insertion souhaité.
 - > Pour une meilleure orientation, la zone d'insertion à laquelle vous souhaitez placer la commande est mise en surbrillance en bleu. L'heure est indiquée sur la commande en tant qu'aide supplémentaire.
 - > Lorsque la zone d'insertion est marquée en jaune ou en rouge, vous pouvez placer la commande sans décaler celles déjà placées. Vous trouverez de plus amples informations ici : Contrôle de la combinaison [► 54] et Logique de placement [► 54]
 2. Si vous avez placé plusieurs commandes, vous zoomez sur la ligne de temps pour obtenir un aperçu. Pour ce faire, appuyez sur la touche : 

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

- Comblent les vides dans la planification [► 55]
- Optimisation du temps [► 55]

- Optimisation de l'énergie [► 56]
- Cuisson à un moment défini [► 58]

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

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

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

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

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

12.4.1 Contrôle de la combinaison

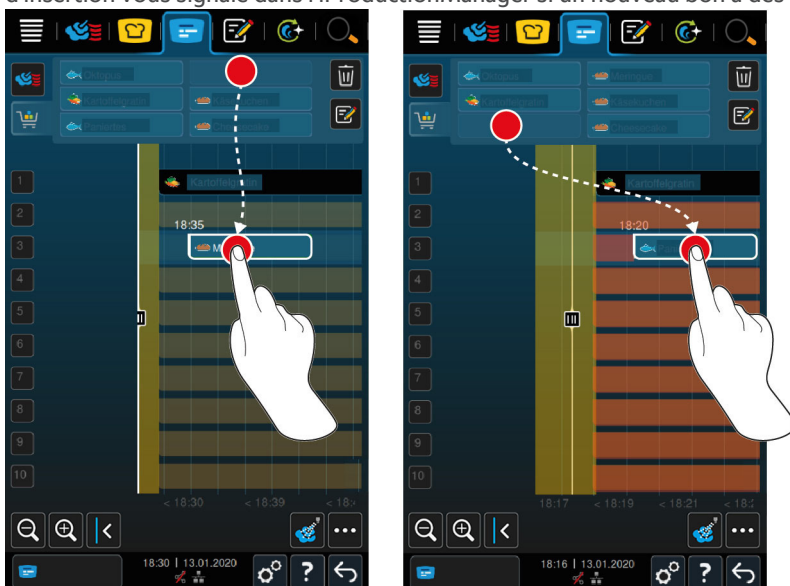
À chaque commande que vous souhaitez placer dans l'iProductionManager, elle est contrôlée si la nouvelle commande va de pair avec celles déjà placées et si elle peut être placée à l'heure souhaitée. Les commandes sont séparées et contrôlées indépendamment les unes des autres sur la base des 3 valeurs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

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

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

12.4.2 Logique de placement

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

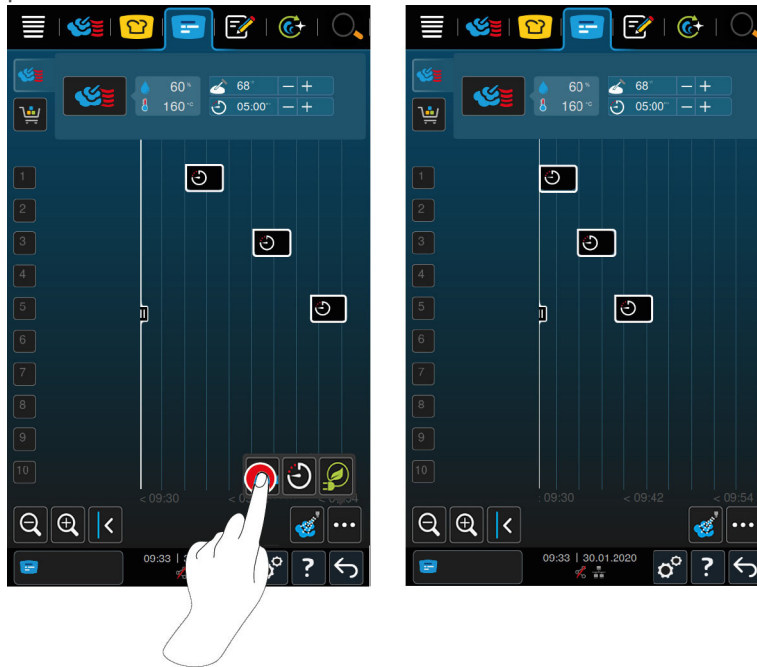


- Lorsque les niveaux d'insertion sont marqués en jaune, vous pouvez placer un bon, mais les autres bons déjà placés sont décalés.
- Si l'arrière-plan est rouge, vous ne pouvez pas placer le bon car un bon est déjà en cours de traitement.

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

12.4.3 Comblé les vides dans la planification

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



✓ Vous avez créé et placé des bons.

1. Appuyez sur la touche : 

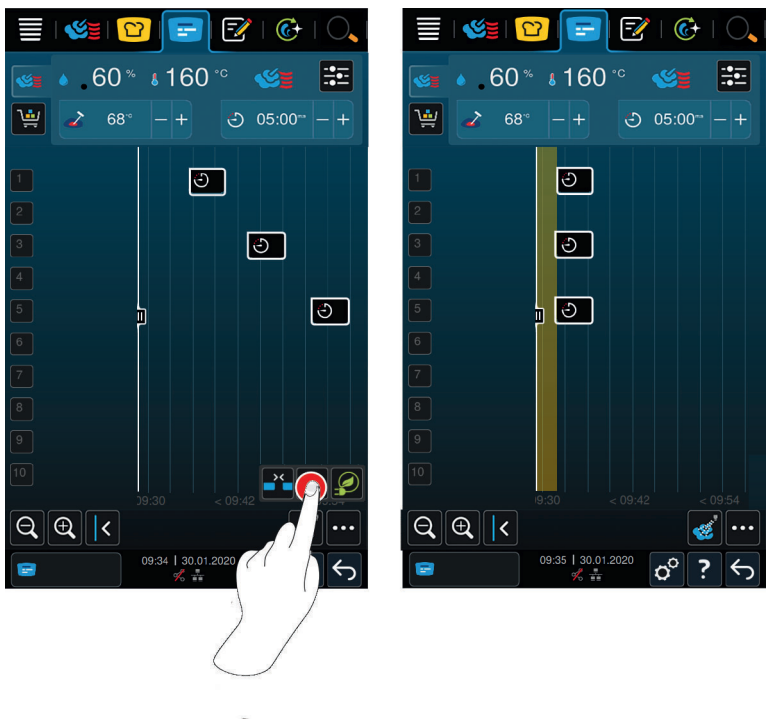
> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter les vides dans la planification. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.**

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

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

12.4.4 Optimisation du temps

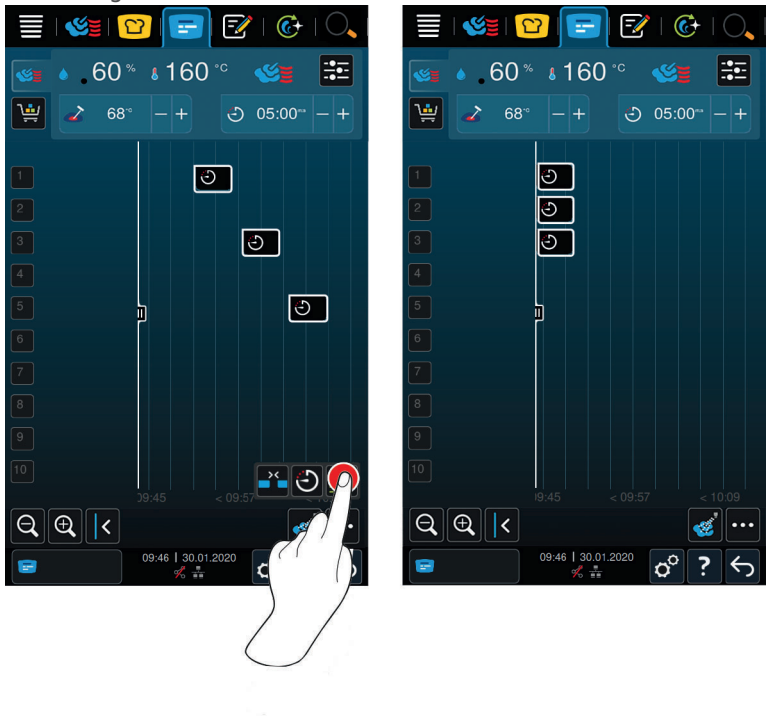
Les bons que vous avez déjà placés dans l'iProductionManager, peuvent être automatiquement optimisés par votre iCombi Pro de manière à ce que les plats soient cuits selon un planning optimal et que les vides temporels soient comblés. L'ordre chronologique et le placement sur les niveaux d'insertion demeurent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



- ✓ Vous avez créé et placé des bons.
- 1. Appuyez sur la touche :
- > Il vous est demandé si des vides temporels doivent vraiment être fermés. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.**
- 2. Validez la question avec : **OK**
- >> En fonction du contrôle de la combinaison [► 54], les bons sont remplacés.

12.4.5 Optimisation énergétique

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



- ✓ Vous avez créé et placé des bons.
- 1. Appuyez sur la touche : 
 - > Il vous est demandé si des bons doivent être ordonnés en optimisant les ressources d'énergie.
INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.
- 2. Validez la question avec : **OK**
- >> En fonction du contrôle de la combinaison [► 54], les bons sont replacés.

12.5 Traiter et supprimer des bons



Commandes manuelles

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

- 1. Appuyer sur la commande.
 - > Les paramètres de la commande s'affichent.
- 2. Si vous souhaitez augmenter ou diminuer la température à cœur ou souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, appuyez sur les touches : **+** ou **-**
- 3. Pour supprimer la commande, appuyez sur la touche : 

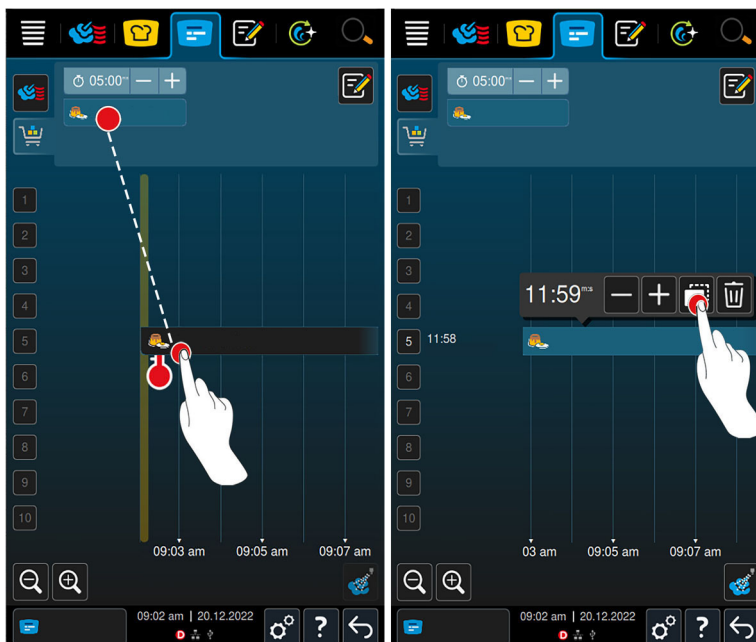
Commandes intelligentes et programmes

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

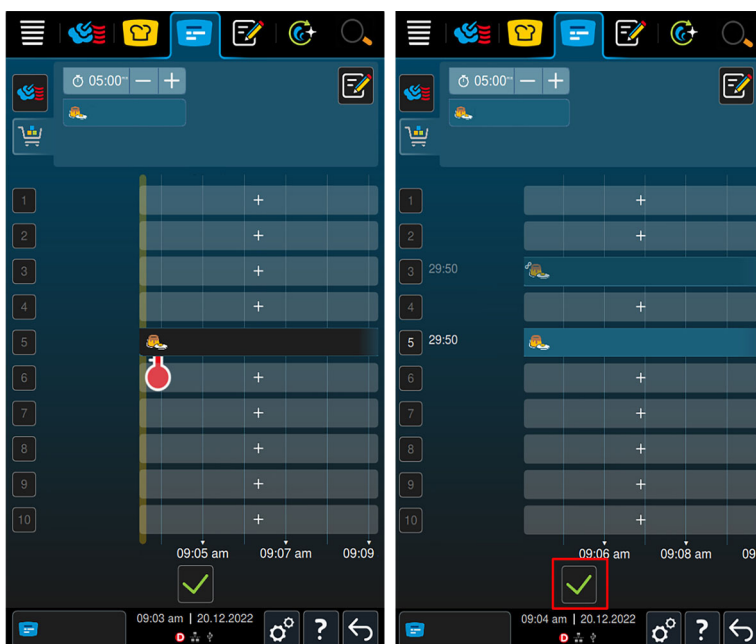
- 1. Si vous souhaitez augmenter ou diminuer la température à cœur ou souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, appuyez sur les touches : **+** ou **-**
- 2. Pour supprimer la commande, appuyez sur la touche : 

12.6 Copier les bons

Les bons peuvent désormais être copiés de manière intuitive afin de pouvoir reproduire l'affectation réelle des niveaux sur l'écran, même en cas de processus en plusieurs étapes. Cela simplifie considérablement la création de planifications globales pour un buffet de petit-déjeuner, par exemple.



1. Dans l'iProductionManager, sélectionnez le bon à copier et faites-le glisser sur un niveau d'insertion.
2. Appuyez sur la touche :  après avoir de nouveau sélectionné le bon.



1. Vous pouvez maintenant sélectionner un niveau d'insertion dans lequel le bon doit être copié.
2. Appuyez sur la touche :  pour confirmer votre sélection.

12.7 Cuisson à un moment défini

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

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : .
2. Activez l'aide au positionnement en appuyant sur le bouton, puis faites-le glisser au moment voulu, sur l'axe du temps. Si vous glissez le curseur vers le bord droit de l'écran, la ligne de temps est décalée dans l'avenir.
3. Positionnez les commandes souhaitées à droite ou à gauche du curseur.

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

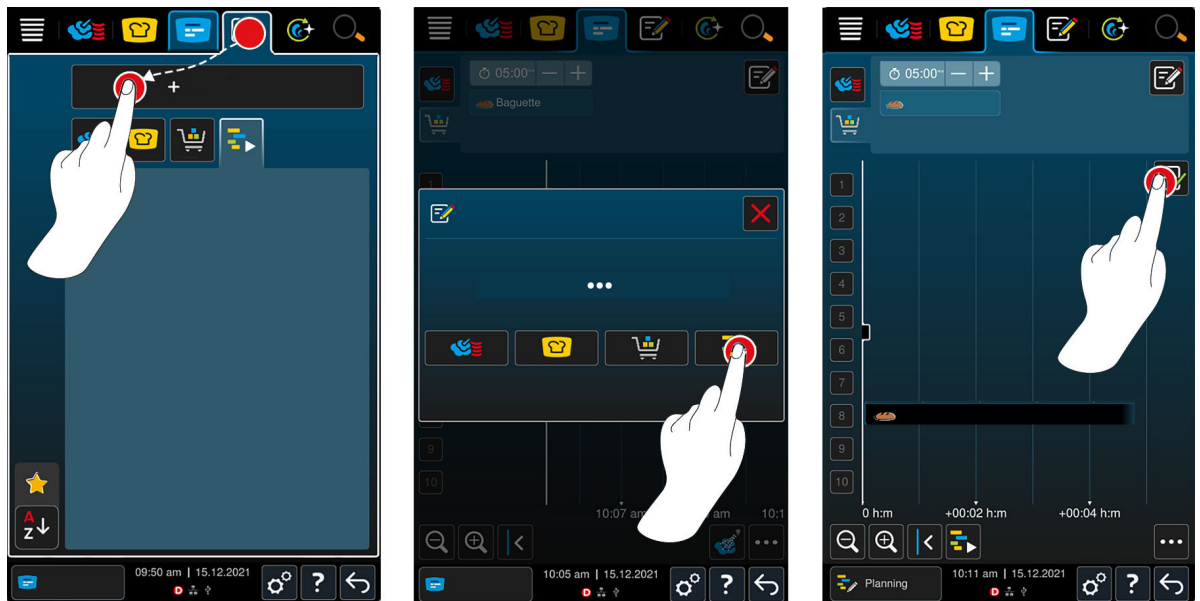
12.8 Planification

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



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

12.8.1 Créer une planification

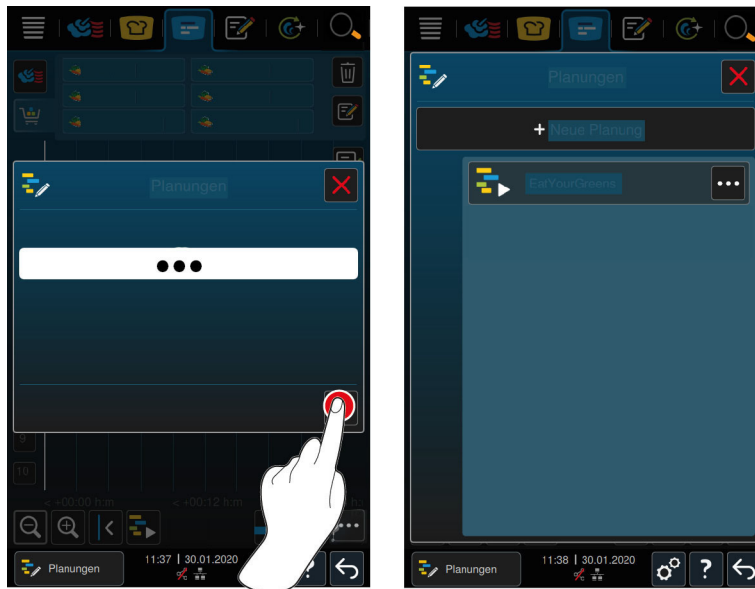


1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche : **+Nouvelle planification**
4. Appuyez sur la touche :
- > Le curseur glisse sur le bord gauche de l'écran. Le zoom de la ligne de temps passe de l'indication de l'heure actuelle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

Pour optimiser la planification, vous disposez des fonctions suivantes :

- Comblar les vides dans la planification [► 55]
- Optimisation du temps [► 55]
- Optimisation de l'énergie [► 56]

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



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

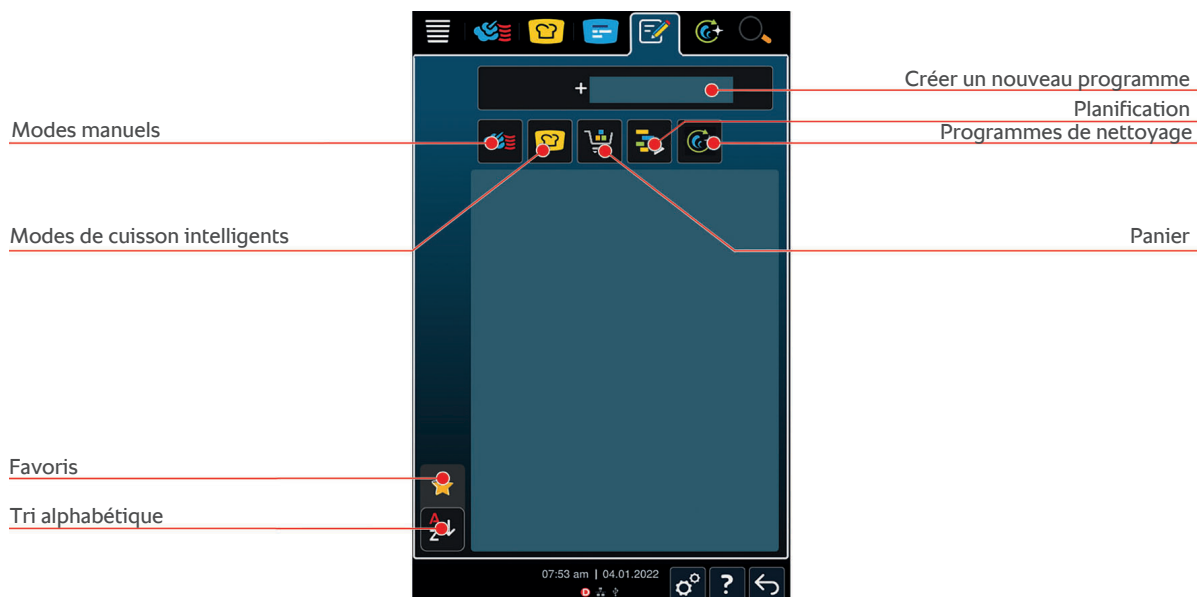
12.8.2 Démarrer la planification

- ✓ Vous avez créé des planifications [► 59].
 - ✓ L'iProductionManager ne traite actuellement aucune commande. Lorsque des commandes sont traitées, un message apparaît qui indique qu'avant le démarrage de la planification toutes les commandes doivent être interrompues.
1. Appuyez sur la touche :  dans le menu sous *Programmation*.
 2. Appuyez sur la planification souhaitée.
- >> La planification démarre immédiatement. Les commandes sont placées dans la planification en fonction des niveaux. Les commandes dans la plateforme de commandes sont remplacées par les commandes contenues dans la planification.

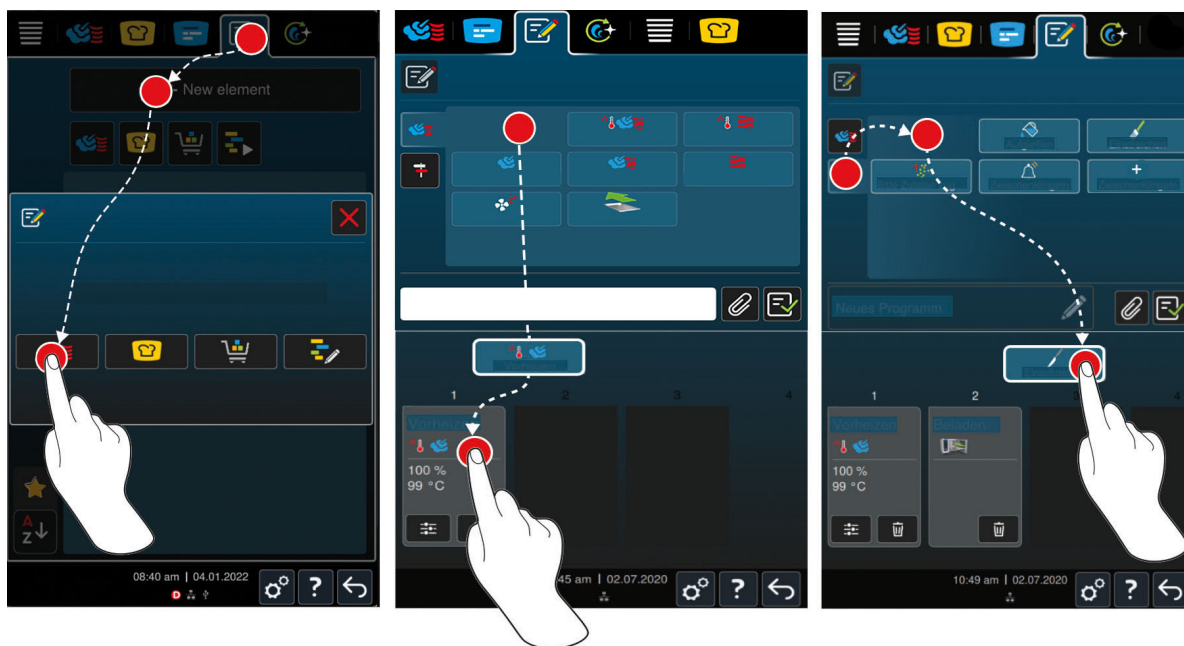
13 Mode de programmation



En mode programmation, vous pouvez créer, enregistrer et gérer vos propres programmes manuels [► 61], modes de cuisson intelligents [► 63] et paniers de cuisson [► 65]. Vous disposez pour cela de tous les modes manuels [► 38], modes de cuisson intelligents [► 28] et programmes de nettoyage [► 68] préprogrammés.

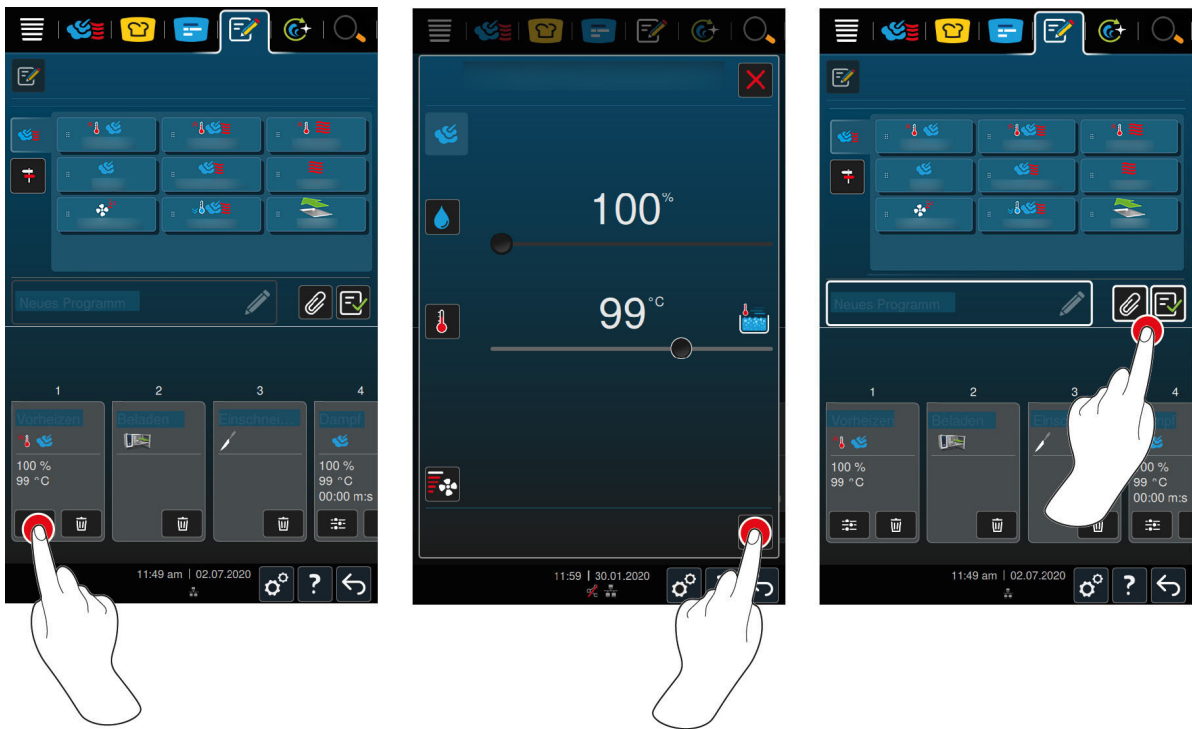


13.1 Créer un programme manuel



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

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



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

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

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

Présélection de l'heure de début et image du programme

- ✓ Vous avez importé des images [► 85].

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

Enregistrer un programme

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

13.2 Créer un programme manuel

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



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

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

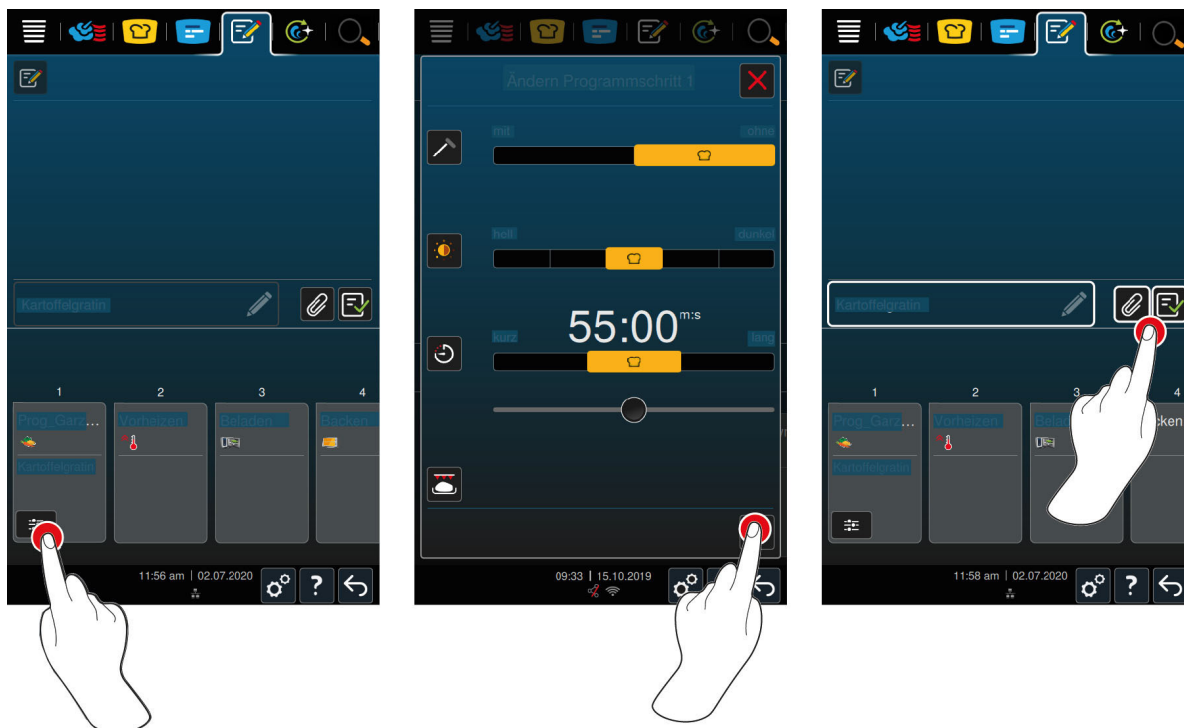
4. Choisissez l'une des possibilités suivantes :

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

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

1. Sélectionnez le mode de cuisson intelligent souhaité.

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



2. Appuyez sur la touche :

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

3. Adaptez les paramètres de cuisson à vos envies.

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

> Les différentes étapes s'affichent à nouveau.

Présélection de l'heure de début et image du programme

✓ Vous avez importé des images [► 85].

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

2. Appuyez sur la touche : Présélection heure de début

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

4. Saisissez l'heure de début.

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

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

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

8. Sélectionnez une image.

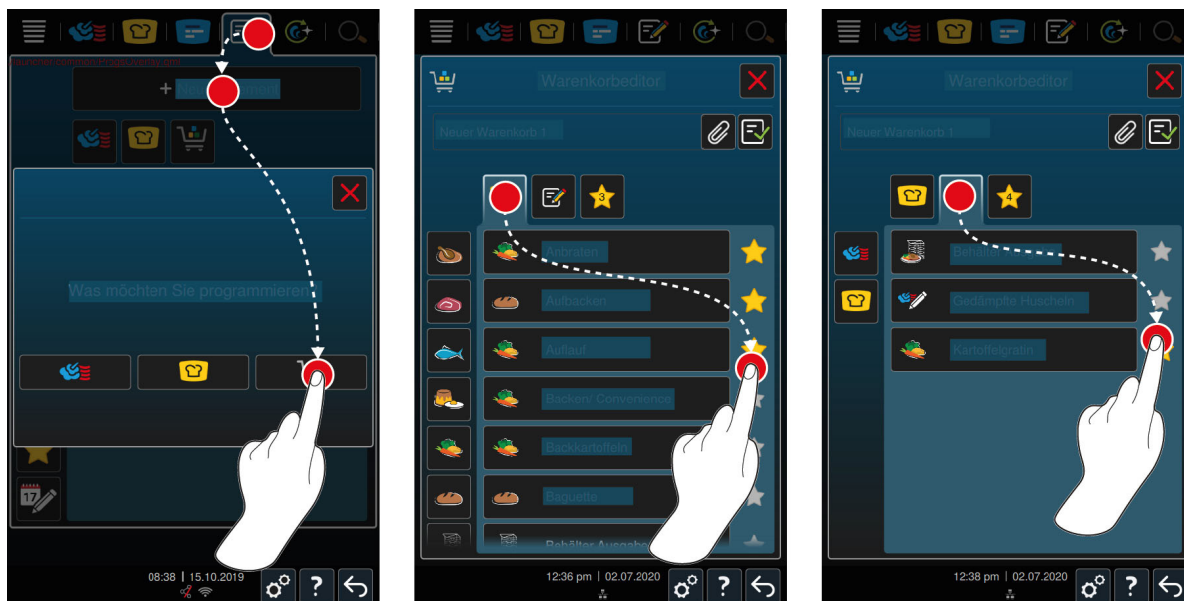
9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

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

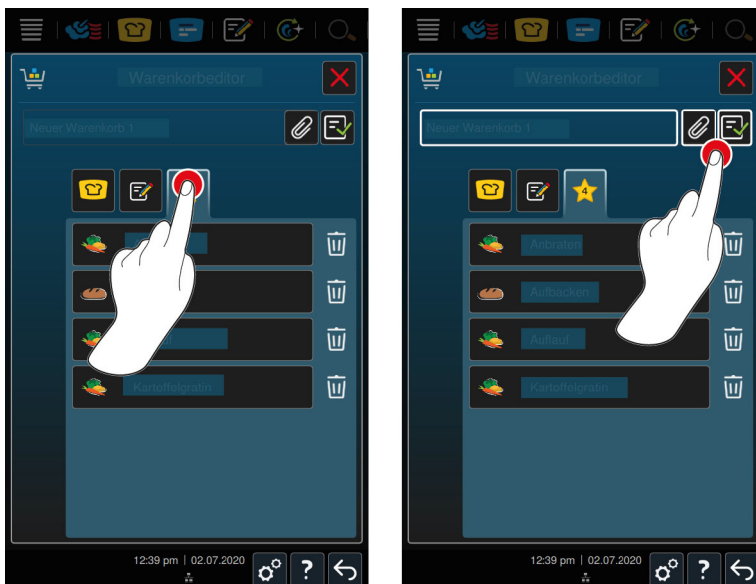
Enregistrer un programme

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

13.3 Programmer le panier



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



Vérifier le panier

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

Enregistrer le panier de cuisson

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

Vérifier la compatibilité

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

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

13.4 Traiter et supprimer des programmes

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

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

Les possibilités d'édition suivantes sont à votre disposition :

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

13.5

Voir également

 Affichage programme [► 73]

13.6 Démarrer les programmes et les paniers

Démarrer un programme manuel

1. Pour démarrer un programme manuel, appuyez sur la touche du programme souhaité.
 - > Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.
2. Afin d'envoyer un programme manuel à l'iProductionManager, appuyez sur la touche : ...
3. Appuyez sur la touche : 
- >> Le programme manuel est affiché dans la plateforme de commandes. Vous pouvez maintenant placer la commande comme d'habitude [► 53].

Démarrer un cycle de cuisson intelligent

1. Pour démarrer un mode de cuisson intelligent, appuyez sur le programme souhaité.
 - > Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.
2. Afin d'envoyer un cycle de cuisson intelligent à l'iProductionManager, appuyez sur la touche : ...
3. Appuyez sur la touche : 
- >> Le programme intelligent est affiché dans la plateforme de commandes. Vous pouvez maintenant placer la commande comme d'habitude [► 53].

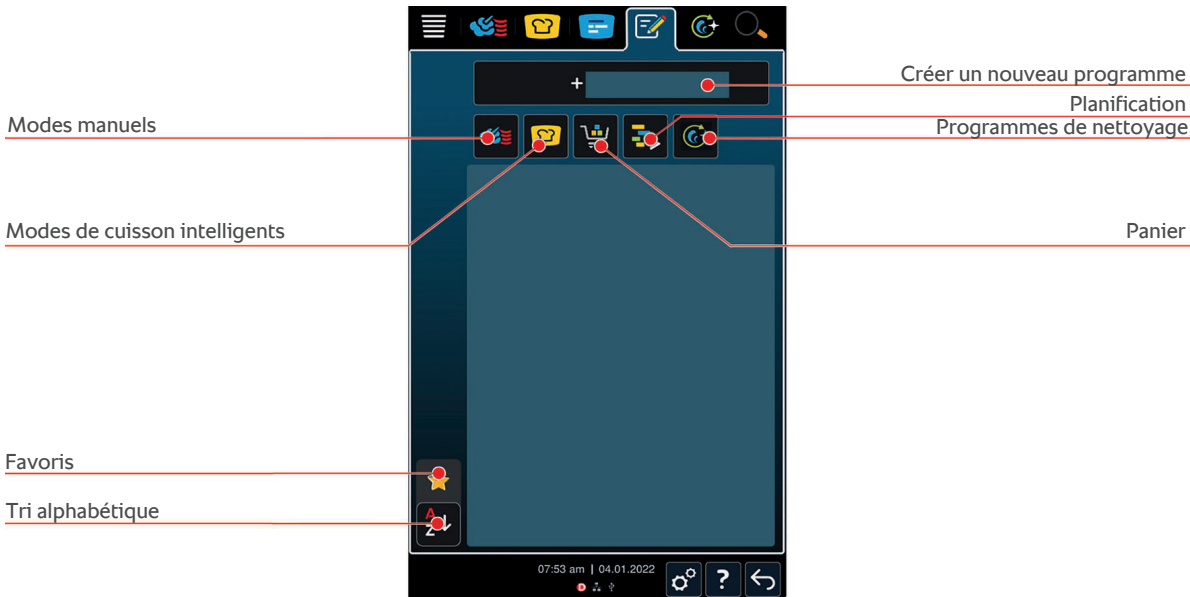
Démarrer un panier de cuisson

1. Pour transmettre un panier à l'iProductionManager, appuyez sur le panier souhaité.
 - > Tous les éléments du panier sont affichés dans la plateforme de commandes. Vous pouvez maintenant placer les commandes comme d'habitude [► 53].

14 Mode programmation (réserve de produits)

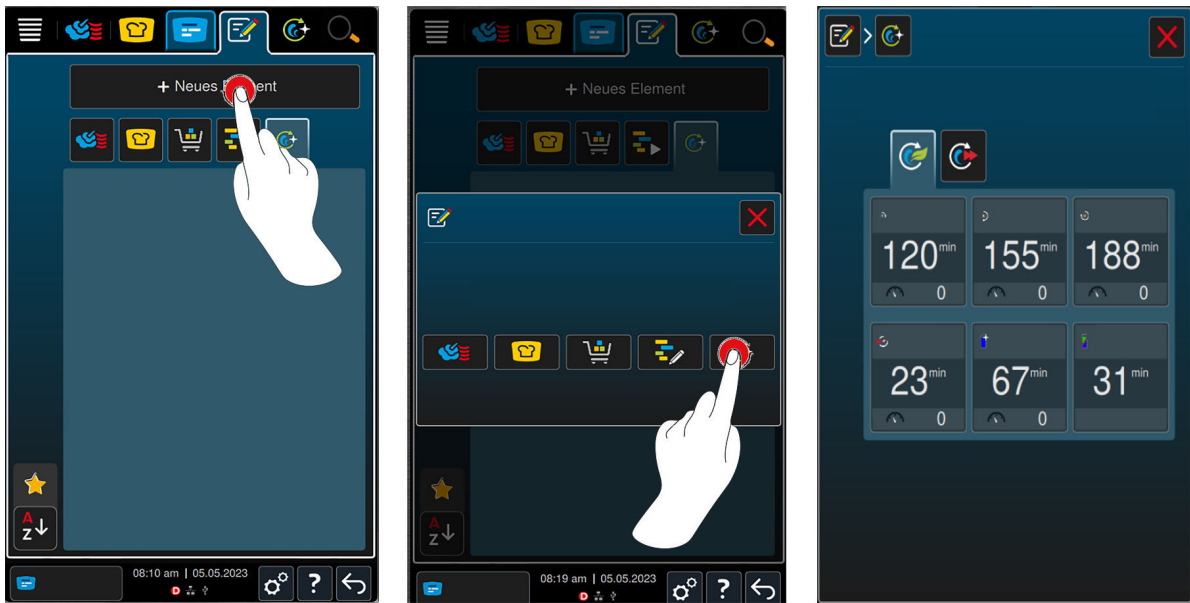


En mode programmation, vous pouvez créer, enregistrer et gérer vos propres programmes manuels [► 61], modes de cuisson intelligents [► 63] et paniers de cuisson [► 65]. Vous disposez pour cela de tous les modes manuels [► 38], modes de cuisson intelligents [► 28] et programmes de nettoyage [► 68] préprogrammés.

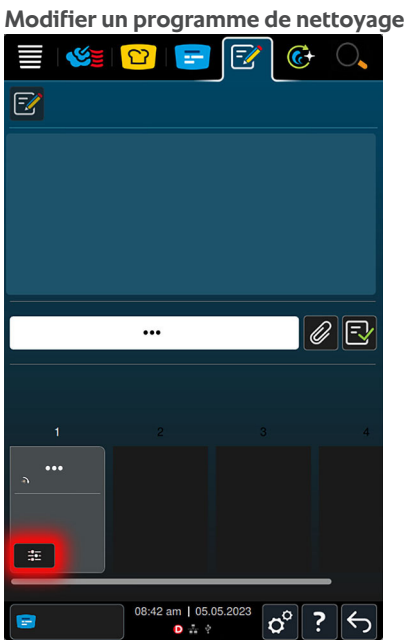


14.1 Créer des programmes de nettoyage (réserve de produits)

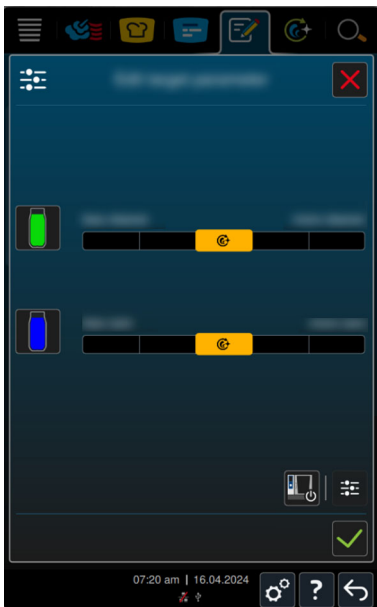
Vous pouvez créer votre propre programme de nettoyage :



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



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



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

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

14.2 Éditer et supprimer des programmes (réserve de produits)

✓ Vous avez programmé des programmes manuels [► 61], des répertoires de cuisson intelligents [► 63], des paniers de cuisson [► 65] ou des programmes de nettoyage [► 68] .

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

Les possibilités d'édition suivantes sont à votre disposition :

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

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

15 Commuter entre les modes

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

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

Convertir une commande en un mode manuel

✓ Vous avez placé une commande [► 53]. Le cycle de cuisson est en cours d'exécution.

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

> Un champ d'interrogation apparaît, dans lequel vous pouvez confirmer le passage en mode manuel.

2. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.** Appuyez sur la touche : 

>> Les paramètres de cuisson de la commande sont repris et affichés en mode manuel.

Convertir un cycle de cuisson intelligent en une commande intelligente

✓ Vous avez démarré un cycle de cuisson intelligent [► 30]. Le cycle de cuisson est en cours d'exécution.

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

> Un champ d'interrogation apparaît, dans lequel vous pouvez confirmer le processus de changement dans l'iProduction Manager.

2. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.** Appuyez sur la touche : 

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

Convertir un cycle de cuisson intelligent en un mode manuel

✓ Vous avez démarré un cycle de cuisson intelligent [► 30]. Le cycle de cuisson est en cours d'exécution.

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

> Un champ d'interrogation apparaît, dans lequel vous pouvez confirmer le passage en mode manuel.

2. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.** Appuyez sur la touche : 

>> Les paramètres de cuisson du répertoire de cuisson intelligent réglé, sont repris, affichés en mode manuel et lancés directement.

16 Réglages



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

1. Appuyez sur la touche : 

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

- Favoris [► 72]
- Affichage [► 72]
- Éclairage [► 74]
- Tonalité [► 74]
- Système de cuisson [► 76]
- Cuire [► 78]
- Nettoyage [► 83]
- Gestion des données [► 84]
- Paramètres du réseau [► 87]
- Profil utilisateur [► 89]
- Service [► 93]
- ConnectedCooking [► 94]

Vous pouvez modifier les réglages en faisant défiler la liste et en cliquant sur la catégorie souhaitée. Une sélection d'options de réglage pouvant être modifiées via des gestes [► 18] simples ou la molette de sélection rapide [► 19] est attribuée à chaque catégorie.

16.1 Favoris

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

Enregistrer le réglage en tant que favori

1. Sélectionnez un réglage.

2. Appuyez sur la touche : 

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

16.2 Affichage

Ouvrir l'affichage

1. Appuyez sur la touche : 

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

16.2.1 Langue

Vous pouvez modifier la langue de l'interface utilisateur.

Régler la langue de l'interface utilisateur

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

2. Sélectionnez la langue souhaitée.

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

16.2.2 Date et heure

Vous pouvez modifier les réglages supplémentaires :

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

■ **Passage 24h/12h**

Régler la date

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

Régler l'heure

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

Régler le passage 24 h/12 h

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

Synchroniser l'heure via ConnectedCooking

Vous pouvez également synchroniser l'heure automatiquement via ConnectedCooking.

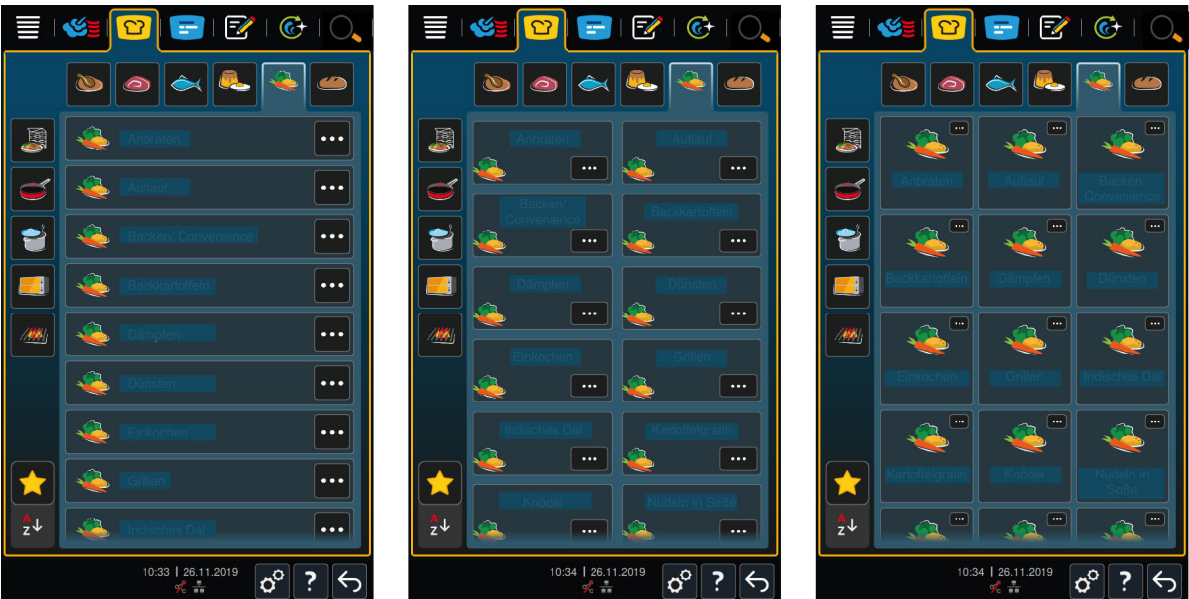
- 1. Appuyez sur la touche : 
- 2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**
- 3. À côté de la **Synchronisation automatique de l'heure**, appuyez sur le bouton : **ON**

16.2.3 Régler le format de la température

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

16.2.4 Affichage programme

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



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

>> La sélection est immédiatement reprise.

16.3 Éclairage

Régler l'éclairage

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

16.3.1 Luminosité de l'écran

Régler la luminosité de l'écran

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

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

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

Temporisation automatique

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

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

Régler la temporisation au bout de x min

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

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

Clarté maximale de l'enceinte de cuisson

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

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

Activer ou désactiver l'économiseur d'écran

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

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

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

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

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

16.4 Tonalité

Régler la tonalité

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

16.4.1 Volume sonore général

Régler le volume sonore général

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

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

>> Le volume sonore général est adapté immédiatement.

16.4.2 Chargement / demande d'action

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

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

16.4.3 Fin phase de programme

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

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

16.4.4 Fin temps de cuisson

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

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

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

16.4.5 Processus interrompu / erreur détectée

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

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

16.5 Système de cuisson

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

16.5.1 Informations sur le type d'appareil

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

16.5.2 Consommation d'énergie

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

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

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

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

INFORMATION

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

16.5.3 Mode économie d'énergie iProductionManager

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

16.5.4 E/2

Appuyez sur la touche :  pour activer ou désactiver le démarrage automatique du nettoyage.

16.5.5 Verrouillage de l'écran

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

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

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

16.5.6 Mode Démo

Activer / désactiver le mode démo

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

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

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



16.5.7 Power Steam

Ici, vous pouvez régler qu'en mode Cuisson vapeur [► 40], pour les produits particulièrement exigeants, une alimentation continue en vapeur vive soit garantie.

 ATTENTION

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

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

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

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

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

16.5.8 Électrovanne de contrôle

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

- L'activation permanente de l'électrovanne de contrôle peut être particulièrement utile lorsque l'on veut éviter la condensation dans la cuisine.

- La désactivation de l'électrovanne de contrôle peut être utile si votre système d'aération est suffisamment performant, car vous pouvez ainsi économiser de l'eau.

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

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

16.5.9 Watchdog

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

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

16.5.10 Danger

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

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

16.5.11 Vider le générateur de vapeur

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

16.5.12 VarioSmoker

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

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

16.6 Cuire

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

16.6.1 Cuisine du monde primaire

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

Sélectionner la cuisine du monde primaire

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

16.6.2 Cuisine du monde secondaire

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

Sélectionner la cuisine du monde secondaire

1. Appuyez sur la touche :  **Cuisine du monde secondaire**
 2. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde secondaire souhaitée.
- >> La cuisine du monde est immédiatement enregistrée. Dans iCookingSuite, les modes de cuisson intelligents supplémentaires de la cuisine du monde secondaire s'affichent et sont signalés par . Les réglages des paramètres de cuisson sont en outre influencés par la cuisine du monde primaire [► 78].

16.6.3 Arrêt différé

1. Appuyez sur la touche :  pour régler l'arrêt différé de la hotte à condensation.
- >> Vous pouvez maintenant régler la durée de l'arrêt différé en minutes.

16.6.4 Mesure sonde

La mesure précise de la sonde en °C est affichée ici.

16.6.5 Format du temps de cuisson

Régler le format du temps de cuisson

1. Appuyez sur la touche :  pour modifier le format du temps de cuisson.
- >> Vous pouvez maintenant régler le format du temps de cuisson sur automatique, h:m, ou sur m:s.

16.6.6 Poids de l'assiette à la carte

Avant de démarrer le Finishing, régler le poids d'une assiette vide. Grâce à cette information, votre iCombi Pro ajuste les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne se condense sur les assiettes. Vous trouverez de plus amples informations ici : Régler le poids de l'assiette à la carte [► 48]

16.6.7 Poids de l'assiette pour banquet

Avant de démarrer le Finishing, régler le poids d'une assiette vide. Grâce à cette information, votre iCombi Pro ajuste les étapes de cuisson de manière à obtenir un résultat de Finishing idéal et à ce qu'aucune humidité ne se condense sur les assiettes. Vous trouverez de plus amples informations ici : Régler le poids de l'assiette pour banquet [► 48]

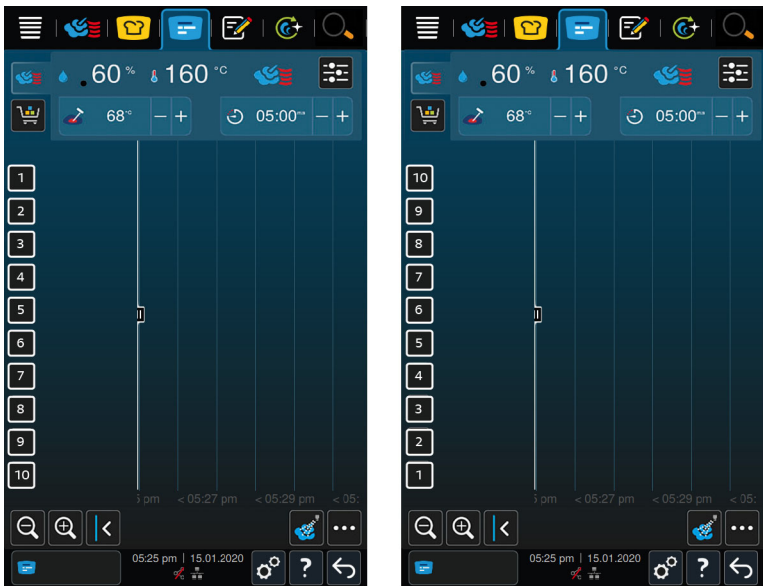
16.6.8 Nombre de niveaux

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

1. Appuyez sur la touche :  **Nombre de niveaux**
 2. Sélectionnez sur l'échelle la valeur souhaitée de 0 à 10.
- >> Le réglage est immédiatement repris.

16.6.9 Ordre des niveaux

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



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

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

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

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

16.6.11 Durée maintien climat

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

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

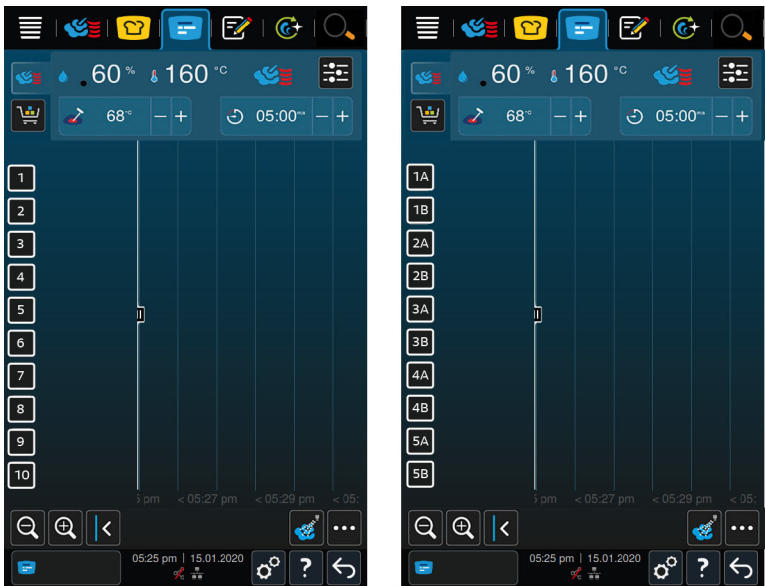
>> La durée de maintien est immédiatement adaptée.

INFORMATION

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

16.6.12 iProductionManager 3D

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



- 1. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **MARCHE**
- >> Le réglage est immédiatement repris.

16.7 Nettoyage iCareSystem AutoDose (réserve de produits chimiques)

Les appareils équipés du stockage de produits chimiques contiennent des réglages avancés pour le nettoyage. Vous le trouverez sous Nettoyage automatique - iCareSystem AutoDose (réserve de produit nettoyant) [► 106].

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

16.7.1 Nettoyage forcé après heures de service (réserve de produits chimiques)

Ici, vous pouvez régler au bout de combien de temps vous souhaitez être invité à nettoyer l'appareil. Vous ne pourrez réutiliser l'appareil qu'après l'exécution du nettoyage. Vous avez ainsi la garantie que les règles de nettoyage et d'hygiène sont respectées durant les postes.

- 1. Appuyez sur la touche : pour activer ou désactiver le nettoyage forcé.

Temps jusqu'à demande de nettoyage

Vous pouvez régler ici le nombre d'heures à partir duquel la demande de nettoyage doit s'afficher.

- 1. Appuyez sur la touche : pour régler le nombre d'heures.

Temporisation du nettoyage forcé

Vous pouvez définir ici quand le nettoyage forcé doit démarrer avec temporisation.

- 1. Appuyez sur la touche : pour définir la temporisation du nettoyage.

Programme de nettoyage

Vous pouvez sélectionner ici un programme de nettoyage pour le nettoyage forcé.

- 1. Appuyez sur la touche : . Vous pouvez maintenant choisir entre les programmes de nettoyage standard ou ceux que vous avez créés vous-même.

Début du nettoyage automatique

- 1. Appuyez sur la touche : pour activer ou désactiver le démarrage automatique du nettoyage.

Voir également

- Nettoyage forcé après heures de service [► 104]

16.7.2 Planning de nettoyage (réserve de produits)

Ici, vous pouvez régler les jours au cours desquels un nettoyage forcé doit être exécuté. Vous avez ainsi la garantie que les règles de nettoyage et d'hygiène sont respectées durant les postes. **Le planning de nettoyage et le nettoyage forcé ne peuvent pas être activés simultanément**

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Nettoyage**
3. Appuyez sur la touche :  **Planning de nettoyage**
4. Pour définir comment l'appareil doit réagir en cas de demande de nettoyage, appuyez sur la touche : **Heure du planning de nettoyage**
 - > Pour désactiver le planning de nettoyage, appuyez sur la touche : **OFF**
 - > Si un avertissement doit s'afficher au moment du nettoyage, appuyez sur la touche : **Avertissement**
 - > Si l'appareil doit être nettoyé lorsqu'une demande de nettoyage s'affiche, appuyez sur la touche : **Nettoyage forcé**
- >> Vous allez maintenant être redirigé vers la page d'aperçu du planning de nettoyage.
 1. Choisissez le jour de la semaine durant lequel un nettoyage aura lieu.
 2. Appuyez sur la touche : + pour créer une première saisie.
 3. Réglez l'heure à laquelle le nettoyage doit être lancé.
 4. Appuyez sur la touche :  **INFORMATION ! Assurez-vous d'avoir réglé le planning de nettoyage sur ON.**
 5. Sélectionnez le programme de nettoyage de votre choix parmi l'un des groupes : **léger, moyen, fort, rapide** ou **programme personnalisé**.
 6. Vous pouvez sélectionner le programme de nettoyage de votre choix et le démarrage automatique du nettoyage.
 7. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF** pour activer ou désactiver le nettoyage automatique.
 8. Appuyez sur la touche : + si vous souhaitez programmer plusieurs nettoyages le même jour.
 9. Dans la barre d'icônes, appuyez sur  pour revenir à l'aperçu du planning de nettoyage.
 10. Vous avez également la possibilité de régler le retard du nettoyage forcé.

Une fois la date fixée atteinte, l'appareil doit effectuer un nettoyage avant toute utilisation ultérieure.

Sous l'option *Retard forcé*, vous pouvez déterminer pendant combien de temps le nettoyage peut être différé lorsque le nettoyage forcé est réglé.

Voir également

-  Programme de nettoyage [► 104]
-  Nettoyage forcé après heures de service [► 104]

16.7.3 Nettoyage avec la douchette

1. Appuyez sur la touche :  pour accéder aux options de nettoyage de la douchette.
 - > Vous pouvez maintenant accéder aux options de nettoyage avec la douchette.
2. Appuyez sur la touche :  pour activer ou désactiver le rappel de nettoyage de la douchette

INFORMATION ! Pour pouvoir régler l'intervalle et la durée de rinçage, vous devez d'abord activer le rappel de nettoyage de la douchette. .
3. Appuyez sur la touche :  pour régler l'intervalle de nettoyage de la douchette..
4. Appuyez sur la touche :  pour régler la durée de rinçage.

16.7.4 Seuil de remplissage des cartouches

Vous pouvez régler les seuils de remplissage de vos cartouches.

- Appuyez sur la touche : **OFF** ou **ON** à côté de  l'icône pour activer ou désactiver les réglages du seuil de remplissage des cartouches. Si vous avez activé le seuil de remplissage des cartouches, vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :
- Appuyez sur la touche :  pour régler le niveau de remplissage des cartouches de nettoyage en pourcentage.
- Appuyez sur la touche :  pour régler le seuil de remplissage des cartouches Care en pourcentage.

16.7.5 Arrêt après nettoyage

- Boutons Appuyez sur la touche : **OFF** ou **ION** à côté de  l'icône pour activer ou désactiver la fonction « Arrêt après nettoyage ».

16.7.6 Remarques relatives au nettoyage imminent

- Appuyez sur la touche : **OFF** ou **ON** à côté du  pour activer ou désactiver les remarques concernant le nettoyage imminent.

16.7.7 Temps d'arrêt sans interaction avant la fin

Vous avez ici la possibilité de régler le nombre de minutes au ralenti au bout desquelles le système de cuisson peut lancer un nettoyage autonome.

16.7.8 Nettoyant sans hydroxyde de sodium

L'entrée de menu **sans NaOH** permet de sélectionner le nettoyant utilisé, directement dans les réglages de l'appareil. Cela permet d'éviter les erreurs de configuration et de réduire la consommation excessive, en particulier dans les pays où les exigences réglementaires varient.

- Appuyez sur la touche : **OFF** ou **ON** à côté du  pour activer ou désactiver le réglage Nettoyant sans hydroxyde de sodium.

16.8 Nettoyage

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

16.8.1 Nettoyage forcé après heures de service

Ici, vous pouvez régler au bout de combien de temps vous souhaitez être invité à nettoyer l'appareil. Vous ne pourrez réutiliser l'appareil qu'après l'exécution du nettoyage. Vous avez ainsi la garantie que les règles de nettoyage et d'hygiène sont respectées durant les postes. Vous trouverez de plus amples informations ici : Nettoyage forcé après heures de service [► 104]

16.8.2 Programme de nettoyage

Ici, vous pouvez régler les jours au cours desquels un nettoyage forcé doit être exécuté. Vous avez ainsi la garantie que les règles de nettoyage et d'hygiène sont respectées durant les postes.

Arrêt après nettoyage

Pour optimiser la consommation d'énergie, il est possible d'activer l'arrêt général du système de cuisson après un nettoyage, dans le menu correspondant.

Voir également

- ▢ Programme de nettoyage [► 104]

16.8.3 Nettoyage avec la douchette

1. Appuyez sur la touche :  pour accéder aux options de nettoyage de la douchette.
 - > Vous pouvez maintenant accéder aux options de nettoyage avec la douchette.

- Appuyez sur la touche :  pour activer ou désactiver le rappel de nettoyage de la douchette
INFORMATION ! Pour pouvoir régler l'intervalle et la durée de rinçage, vous devez d'abord activer le rappel de nettoyage de la douchette.
- Appuyez sur la touche :  pour régler l'intervalle de nettoyage de la douchette..
- Appuyez sur la touche :  pour régler la durée de rinçage.

16.8.4 Remarques relatives au nettoyage imminent

- Appuyez sur la touche : **OFF** ou **ON** à côté du  pour activer ou désactiver les remarques concernant le nettoyage imminent.

16.8.5 Temps d'arrêt sans interaction avant la fin

Vous avez ici la possibilité de régler le nombre de minutes au ralenti au bout desquelles le système de cuisson peut lancer un nettoyage autonome.

16.8.6 Nettoyant sans hydroxyde de sodium

L'entrée de menu **sans NaOH** permet de sélectionner le nettoyant utilisé, directement dans les réglages de l'appareil. Cela permet d'éviter les erreurs de configuration et de réduire la consommation excessive, en particulier dans les pays où les exigences réglementaires varient.

- Appuyez sur la touche : **OFF** ou **ON** à côté du , pour activer ou désactiver le réglage Nettoyant sans hydroxyde de sodium.

16.9 Gestion des données

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

- Appuyez sur la touche : 
- Appuyez sur la touche :  **Gestion des données**

Vous pouvez ajuster les paramètres suivants :

- Exporter toutes les données [► 84]
- Programmes de cuisson [► 84]
- Profils utilisateur [► 85]
- Images utilisateur [► 85]
- Données utilisateur : Tout supprimer
- Réglages de base des appareils [► 86]
- Données HACCP [► 86]
- Maintenance [► 86]
- MyDisplay [► 87]

16.9.1 Exporter toutes les données

✓ Vous avez inséré une clé USB dans l'appareil.

- Appuyez sur la touche :  **Exporter toutes les données**

>> Vous pouvez maintenant exporter toutes les données sur une clé USB.

16.9.2 Programmes de cuisson

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

Exporter les programmes

✓ Vous avez créé des programmes dans le mode programmation.

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

1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les programmes**

>> Les programmes enregistrés sont stockés sur la clé USB.

Importer les programmes

1. Branchez une clé USB sur laquelle les programmes ont déjà été exportés, sur le système de cuisson.

2. Appuyez sur la touche :  **Importer les programmes**

>> Les programmes enregistrés sont importés et affichés dans le mode programmation.

Programmes : Supprimer tous mes programmes

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

1. Appuyez sur la touche : 

> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les programmes.

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

>> Un message confirme que tous les programmes ont été supprimés.

16.9.3 Profils utilisateur

Exporter les profils

✓ Vous avez créé des profils.

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

1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les profils**

>> Les programmes enregistrés sont stockés sur la clé USB.

Importer les profils

1. Branchez une clé USB sur laquelle les programmes ont déjà été exportés, sur le système de cuisson.

2. Appuyez sur la touche :  **Importer les profils**

>> Les profils enregistrés sont importés et affichés dans l'espace Gestion des utilisateurs.

16.9.4 Images utilisateur

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

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

Importer les images

1. Enregistrez les images sur une clé USB dans un dossier intitulé **userpix**.

2. Branchez la clé USB au système de cuisson.

3. Appuyez sur la touche :  **Importer les images**

>> Les images enregistrées sont importées.

Exporter les images

✓ Vous avez importé les images.

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

1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les images**

>> Les images enregistrées sont stockées sur la clé USB.

Supprimer toutes mes images

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

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

16.9.5 Réglages de base des appareils

Réglages de base du système de cuisson : Tout exporter

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

Importer les réglages de base du système de cuisson

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

16.9.6 Données HACCP

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

Données HACCP : Tout exporter

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

Données HACCP : Exporter sur une période

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
 - 1. Appuyez sur la touche :  **Données HACCP : Exporter sur une période**
 - 2. Sélectionnez la période souhaitée et appuyez sur le bouton « Exporter ».
- >> Les données HACCP relatives à la période sélectionnée sont enregistrées sur la clé USB.

16.9.7 Maintenance

Protocoles développeur : Tout exporter

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
 - 1. Appuyez sur la touche :  **Protocoles développeur : Tout exporter**
- >> Les protocoles développeur sont à présent téléchargés sur une clé USB.

Protocoles développeur : Exporter sur une période

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Protocoles développeur : Exporter sur une période**

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

Rapport de maintenance : Tout exporter

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Rapport de maintenance : Tout exporter**
- >> Les rapports de maintenance sont maintenant téléchargés sur une clé USB.

Exporter le protocole des statistiques d'erreur

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur le système de cuisson.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Copier le protocole des statistiques d'erreurs sur la clé USB**
- >> Le protocole des statistiques d'erreurs est enregistré sur la clé USB.

16.9.8 MyDisplay

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

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

16.10 Paramètres du réseau

INFORMATION

Menace à la cybersécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vous trouverez ici comme connecter votre appareil à un réseau Wi-Fi : Établir une connexion Wi-Fi [► 97]

Vous trouverez ici comme connecter votre appareil au réseau : Établir une connexion réseau [► 98]

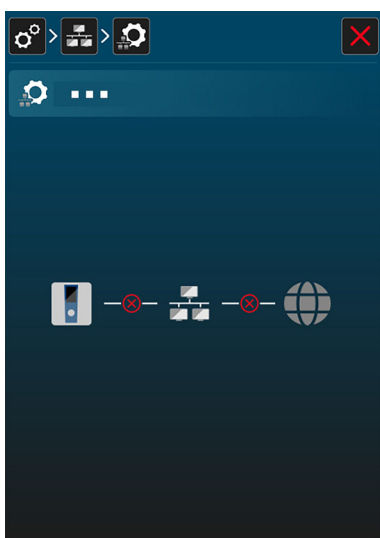
Démarrer l'assistant réseau

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

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

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

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



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

16.11 Profil utilisateur

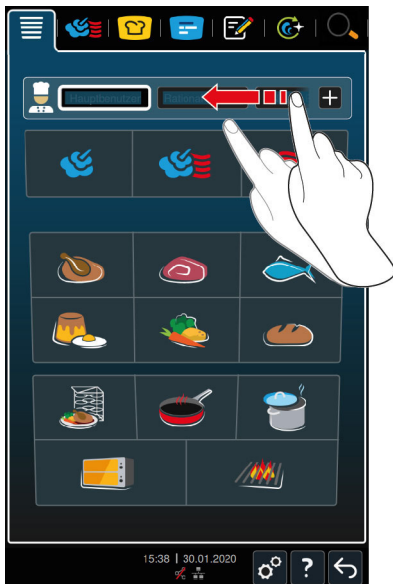
Vous pouvez synthétiser les utilisateurs dans des profils et assigner à ces profils des droits d'accès. Un profil qui ne peut pas être supprimé est assigné par défaut à votre appareil. Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 profils supplémentaires.

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

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

16.11.1 Activer le profil

- ✓ Vous avez créé un profil. Consultez la section [Créer un nouveau profil](#)
- 1. Appuyez sur la touche : **Activer le profil**
- 2. Sélectionnez le profil souhaité.
- 3. Si vous avez attribué un mot de passe au profil, saisissez le mot de passe.
- 4. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :
- >> Le profil est activé immédiatement.
- >> Lorsque vous ouvrez l'écran d'accueil, le profil activé s'affiche. Si plusieurs profils s'affichent, vous pouvez faire défiler la liste.
- >> Pour créer un nouveau profil, appuyez sur le bouton : +
- >> Vous accédez maintenant aux paramètres du profil.
- >> Appuyez sur la touche : [Créer un nouveau profil](#).



16.11.2 Modifier le profil

✓ Vous avez créé un profil.

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

Paramètres du profil

1. Appuyez sur la touche : **Paramètres du profil.**
 - >> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :
 - **Modifier le nom de profil**
 - **Modifier le mot de passe du profil**
 - **Modifier la langue**
 - **Modifier le type de profil** **INFORMATION !** Seul l'utilisateur principal peut modifier le type de profil.
 - **Modifier la cuisine du monde primaire**
 - **Modifier cuisine du monde secondaire**
 - **Supprimer le profil**
 - **La fonction « Masquer tous les éléments, à l'exception des favoris »** peuvent être activée ou désactivée.

Adapter la barre de menus

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

1. Appuyez sur la touche : **Adapter la barre de menu**
 - >> Les réglages suivants peuvent être effectués :
 - **L'écran de démarrage** peut être affiché ou masqué.
 - **Les modes manuels** peuvent être affichés ou masqués.
 - **iCookingSuite** peut être affiché ou masqué.
 - **iProductionManager** peut être affiché ou masqué.
 - **Le mode de programmation** peut être affiché ou masqué.
 - **iCareSystem** peut être affiché ou masqué.

Créer et modifier l'écran

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**, de l'option  : **Créer et modifier l'écran** pour activer ou désactiver Créer un nouvel écran [► 92] l'option.

Modifier le pied de page

1. Appuyez sur la touche :  **Modifier le pied de page**.
- >> Vous pouvez maintenant définir si la **? fonction d'aide de l'appareil** doit être affichée ou masquée dans le pied de page.

Changer de profil

1. Appuyez sur la touche : **ON** ou **OFF**, de l'option  **Changer pour** activer ou désactiver la possibilité de changer de profil
 1. Appuyez sur la touche :  **iCookingSuite**
- >> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :
-  **Droits d'accès aux paramètres**. Ici, vous pouvez choisir entre **affiché** et **masqué**.
 -  **L'humidité** peut être affichée ou masquée.
 -  **La température de l'enceinte de cuisson** peut être affichée ou masquée.
 -  **La température à cœur** peut être affichée ou masquée.
 -  **L'en-tête du cockpit** peut être affiché ou masqué.

iProductionManager

1. Appuyez sur la touche :  **iProductionManager**
- >> Vous pouvez maintenant effectuer les réglages suivants :
-  **Mode à la carte** peut être affiché ou masqué.
 -  **Tableau de bons manuel** peut être activé ou désactivé.
 -  **Mode temps** peut être affiché ou masqué.
 -  **Éditer le tableau de bons** peut être affiché ou masqué.
 -  **Autoriser un glisser-déposer** peut être affiché ou masqué.
 -  **Compatibilité des bons** peut être affiché ou masqué.
 -  **Autoriser l'attribution d'un niveau** peut être affiché ou masqué.
 -  **Placer sur l'heure réelle** peut être affiché ou masqué.
 -  **Autoriser un glisser-déposer ultérieur** peut être affiché ou masqué.
 -  **Autoriser un accès pop-over** peut être affiché ou masqué.
 -  **Cloner des bons** peut être affiché ou masqué.
 -  **Passer à l'heure actuelle** peut être affiché ou masqué.
 -  **Le curseur** peut être affiché ou masqué.
 -  **Autoriser le défilement** peut être affiché ou masqué.
 -  **Le zoom** peut être affiché ou masqué.
 -  **Humidifier** peut être affiché ou masqué.
 -  **Préchauffage** peut être affiché ou masqué.
 -  **Comblant les vides dans la planification** peut être affiché ou masqué.
 -  **Optimisation du temps** peut être affichée ou masquée.
 -  **Optimisation énergétique** peut être affichée ou masquée.

Voir également

 Ajouter un profil [► 92]

16.11.3 Ajouter un profil

Ici, vous pouvez ajouter un nouveau profil.

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

>> Vous pouvez maintenant ajouter un nouveau profil.

1. Appuyez sur la touche :  **À partir d'un profil existant** pour créer un profil à partir d'un profil existant. Vous pouvez à présent effectuer tous les réglages sur le nouveau profil ajouté, dans l'entrée de menu  **Modifier le profil** [► 90].
2. Appuyez sur la touche :  **Depuis un modèle de profil** pour créer un nouveau profil à partir d'un modèle de profil.

16.11.4 Modifier l'écran

✓ Vous avez créé un nouvel écran.

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

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

2. Appuyez sur la touche désirée.

> Toutes les fonctions disponibles s'affichent.

- La zone  **Cuisson manuelle** vous permet de sélectionner les modes  **Vapeur**,  **Combinaison de Vapeur et d'Air pulsé** et  **Air pulsé**.
- Tous les répertoires de cuisson intelligents sont à votre disposition dans la zone  **iCookingSuite**.
- Tous les programmes manuels et intelligents ainsi que les paniers sont à votre disposition dans la zone  **Mode de programmation**. Si vous n'avez pas encore créé de programmes ou de paniers, cette zone est vide.
- La zone  **iCareSystem** met à votre disposition tous les modes de nettoyage [► 102] et tous les programmes de nettoyage [► 102].

1. Appuyez sur chaque fonction que vous souhaitez attribuer à l'écran.

> La fonction est marquée par .

2. Pour vérifier l'ensemble des fonctions de l'écran, appuyez sur la touche : 

3. Pour retirer une fonction du menu de l'écran, appuyez sur la touche : 

4. Pour attribuer un nom au menu de l'écran, appuyez sur la touche : 

5. Saisissez un nom.

6. Pour enregistrer le menu de l'écran, appuyez sur la touche : 

>> Vous revenez alors à l'aperçu du profil.

1. Pour attribuer un profil au menu de l'écran, appuyez sur la touche :  **Modifier le profil**

2. Sélectionnez le profil souhaité.

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

4. Appuyez sur la touche située derrière le menu de l'écran : **MARCHE**

5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.

>> Si vous activez le profil [► 89], le nouveau menu de l'écran s'affiche dans la barre de menu.

16.11.5 Créer un nouvel écran

✓ Vous avez créé un menu MyDisplay.

1. Appuyez sur la touche : **Éditer MyDisplay**

2. Sélectionnez le menu MyDisplay désiré.

3. Appuyez sur chaque fonction que vous souhaitez ajouter ou retirer du menu MyDisplay.

4. Pour renommer le menu MyDisplay, appuyez sur la touche : 
5. Saisissez un nom.
6. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche : 
7. Pour supprimer un menu MyDisplay, appuyez sur la touche : 
 - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer l'élément.
8. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 

16.12 Service

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

Vous disposez des informations suivantes :

- Informations sur le type d'appareil / la version du logiciel 
- Informations sur le numéro de série 
- Hotline - Chef [▶ 124] 
- Hotline - Service [▶ 124] 
- Niveau de service 
 - Cette fonction n'est disponible que pour les Service Partenaires RATIONAL.
- Info mise à jour logiciel [▶ 93] 
- Version du logiciel installée [▶ 93]
- Messages de service des 14 derniers jours 
- Open Source licences 

16.12.1 Info mise à jour logiciel

Ici vous pouvez consulter la version logicielle installée sur votre appareil. Si vous avez connecté votre appareil avec ConnectedCooking et activé la fonction **Télécharger automatiquement les mises à jour du logiciel**, des mises à jour du logiciel vous sont automatiquement mises à disposition. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exécuter automatiquement les mises à jour du logiciel [▶ 100] Lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible, la version logicielle actuelle est affichée et la touche **Démarrer l'installation** est active.

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

16.12.2 Version du logiciel installée

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

16.13 ConnectedCooking

INFORMATION

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

Les raisons sont multiples :

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

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

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil à ConnectedCooking et les fonctions à votre disposition : ConnectedCooking [► 99]

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

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

Synchronisation automatique de l'heure

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

Transférer automatiquement les données HACCP

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

Remote access

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

Softwareupdate

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

Connexion automatique

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

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

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

Se déconnecter

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

1. Appuyez sur la touche : 

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

17 Gestion de la cuisine

17.1 Gestion de l'hygiène

17.1.1 Données HACCP enregistrées

Les données HACCP suivantes sont enregistrées par charge :

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

17.1.2 Exporter les données HACCP

Les données HACCP sont stockées pendant 14 jours sur l'appareil dans le cas d'une utilisation maximale. Pendant cette période, vous pouvez télécharger les données. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exporter les données HACCP. [► 86] Si la durée d'utilisation est réduite, une période plus longue est disponible.

17.1.3 Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking

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

✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [► 99].

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

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

17.2 Connecter des appareils à un réseau

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

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

Si vous souhaitez interconnecter les appareils mobiles d'une installation Combi-Duo, veuillez vous adresser à votre Service Partenaire RATIONAL.

INFORMATION

Menace à la cybersécurité

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

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

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

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

17.2.1 Établir une connexion wifi

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

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

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

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

- Appuyez sur la touche : ✓ pour vous connecter.

17.2.2 Connecter le câble réseau

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

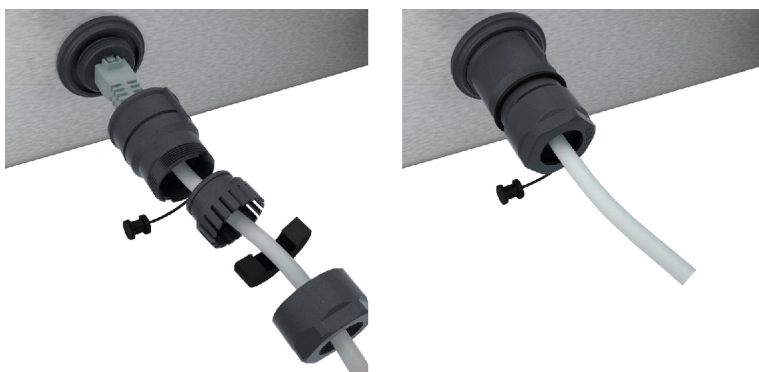
- Câble Ethernet catégorie 6
- Longueur maximale du connecteur de 45 mm
- Diamètre du connecteur de 18.5 mm
- Diamètre du câble entre 5.5 et 7.5 mm

⚠ ATTENTION

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

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

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



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

17.2.3 Établir une connexion au réseau

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

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

12. Saisissez l'adresse du serveur DNS.

17.3 ConnectedCooking

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

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

- **Notifications push**

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

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

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

- **Mises à jour automatiques du logiciel**

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

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

17.3.1 Connecter l'appareil à ConnectedCooking

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

- Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking [► 96]
- Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking [► 125]

Commander à distance l'appareil via ConnectedCooking

- Surveiller l'écran de l'appareil à distance

✓ Vous avez établi une connexion au réseau.

✓ Vous vous êtes enregistré dans connectedcooking.com.

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

Enregistrement sans téléphone intelligent

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

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

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

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

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

Enregistrement avec smartphone

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

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

1. Balayer le code QR.

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

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

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

17.4 Exécuter la mise à jour du logiciel

Mises à jour du logiciel automatique via ConnectedCooking

✓ Vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking.

1. Appuyez sur la touche : 

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

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

4. Appuyez sur la touche : 

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

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

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

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

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

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

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

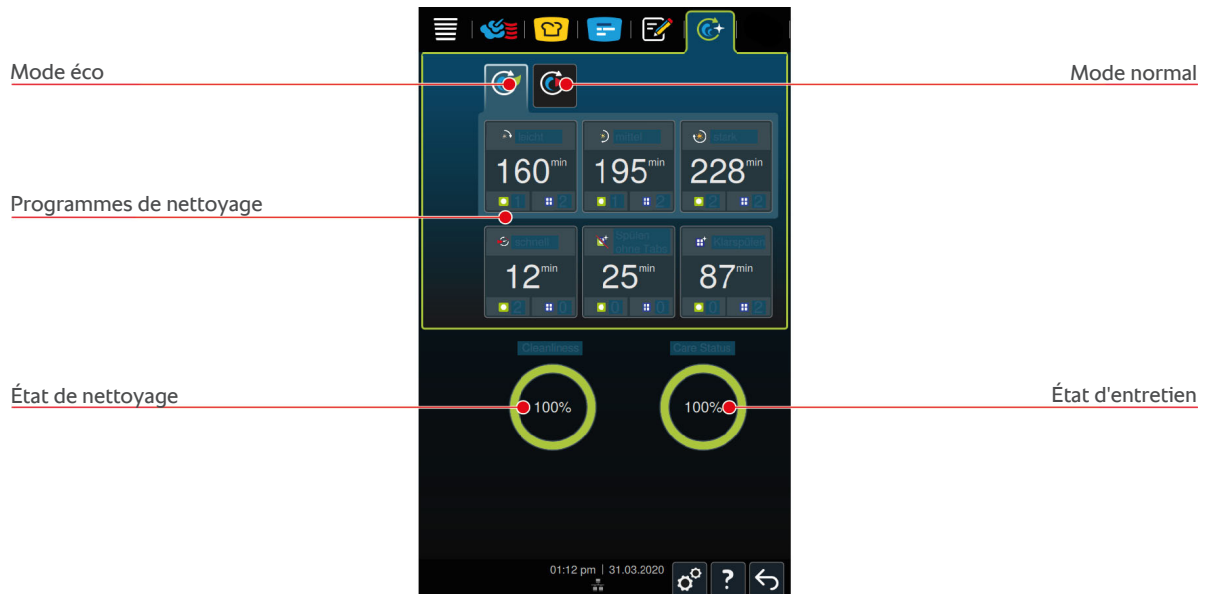
1. Confirmez le message pour que la mise à jour logicielle soit exécutée.

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

18 Nettoyage automatique - iCareSystem



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



18.1 Consignes de sécurité générales

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

Voici comment éviter les brûlures :

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

Voici comment éviter tout risque de brûlure sévère :

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

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

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

18.2 Modes de nettoyage

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



Mode éco

Si vous optez pour ce mode de nettoyage, moins de produit de nettoyage et d'eau seront consommés pour nettoyer l'appareil au cours des programmes de nettoyage [► 102]. Les programmes de nettoyage durent cependant plus longtemps qu'en mode normal.



Mode normal

Si vous sélectionnez ce mode de nettoyage, vous utilisez une plus grande quantité de produits d'entretien dans les programmes de nettoyage [► 102] pour nettoyer l'appareil. Les programmes de nettoyage durent moins longtemps que dans le mode éco.

18.3 Programmes de nettoyage

Les programmes de nettoyage suivants sont à votre disposition :

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



CONSEIL

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

18.4 État de nettoyage et d'entretien

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

État de nettoyage

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

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

État d'entretien

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

18.5 Démarrer le nettoyage automatique.

- ✓ Les cadres suspendus sont correctement placés dans l'enceinte de cuisson.
 - ✓ Le chariot d'enfournement est correctement placé dans l'enceinte de cuisson. **INFORMATION ! Le frein d'arrêt du Chariot d'enfournement ne doit pas être actionné.**
 - ✓ Si votre appareil est muni d'un orifice de vidange des graisses intégré (option), retirez le réceptacle à graisses de l'enceinte et fermez le tuyau d'évacuation. **INFORMATION ! Cela ne s'applique pas à iHexagon.**
1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
 2. Choisissez le programme de nettoyage [► 102] souhaité.
 - > Dans presque tous les programmes de nettoyage, la fonction de refroidissement démarre automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à 90 °C.
 3. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 4. Retirez tous les bacs et toutes les plaques de l'enceinte de cuisson. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Portez des gants de protection lorsque vous retirez les plaques et les bacs de l'enceinte de cuisson.**



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



CONSEILS

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

Voir également

📖 Fonctions supplémentaires [► 39]

18.6 Interrompre le nettoyage automatique

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

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

**CONSEIL**

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

18.7 Nettoyage forcé après heures de service

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

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

18.8 Programme de nettoyage

Vous déterminez à l'aide d'un programme de nettoyage, les jours de la semaine lors desquels un nettoyage forcé [► 104] doit être exécuté.

1. Appuyez sur la touche : ⚙️
2. Appuyez sur la touche : 🔄 Nettoyage
3. Appuyez sur la touche : 📅 Planning de nettoyage

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

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



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



19.1 Consignes de sécurité générales

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

Voici comment éviter les brûlures :

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

Voici comment éviter tout risque de brûlure sévère :

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

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

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

19.2 Modes de nettoyage

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



Mode éco

Si vous optez pour ce mode de nettoyage, moins de produit de nettoyage et d'eau seront consommés pour nettoyer l'appareil au cours des programmes de nettoyage [► 102]. Les programmes de nettoyage durent cependant plus longtemps qu'en mode normal.



Mode normal

Si vous sélectionnez ce mode de nettoyage, vous utilisez une plus grande quantité de produits d'entretien dans les programmes de nettoyage [► 102] pour nettoyer l'appareil. Les programmes de nettoyage durent moins longtemps que dans le mode éco.

19.3 Programmes de nettoyage

Les programmes de nettoyage suivants sont à votre disposition :

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

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



CONSEIL

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

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

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

État de nettoyage

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

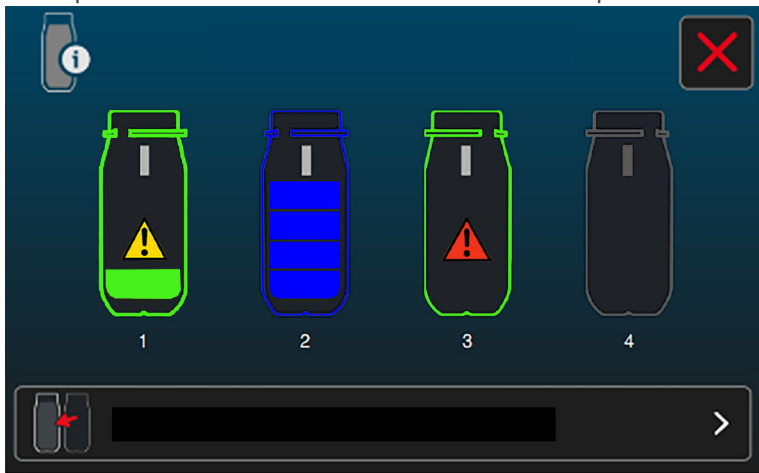
- Si le voyant est rouge, l'appareil est très encrassé. Lancez immédiatement un programme de nettoyage ou lancez-le, au plus tard, la prochaine fois qu'une demande de nettoyage s'affiche.

État d'entretien

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

Aperçu de la cartouche

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



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

19.5 Remplacer une cartouche de nettoyant

ATTENTION

Risque de brûlure !

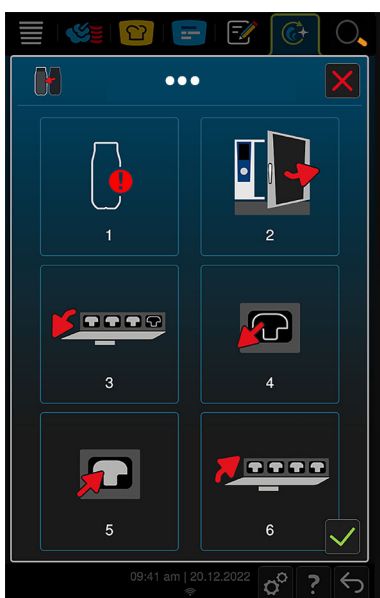
Pensez à vous protéger lorsque vous manipulez les cartouches de nettoyant, en portant des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.

INFORMATION

Manipulation des cartouches nettoyantes

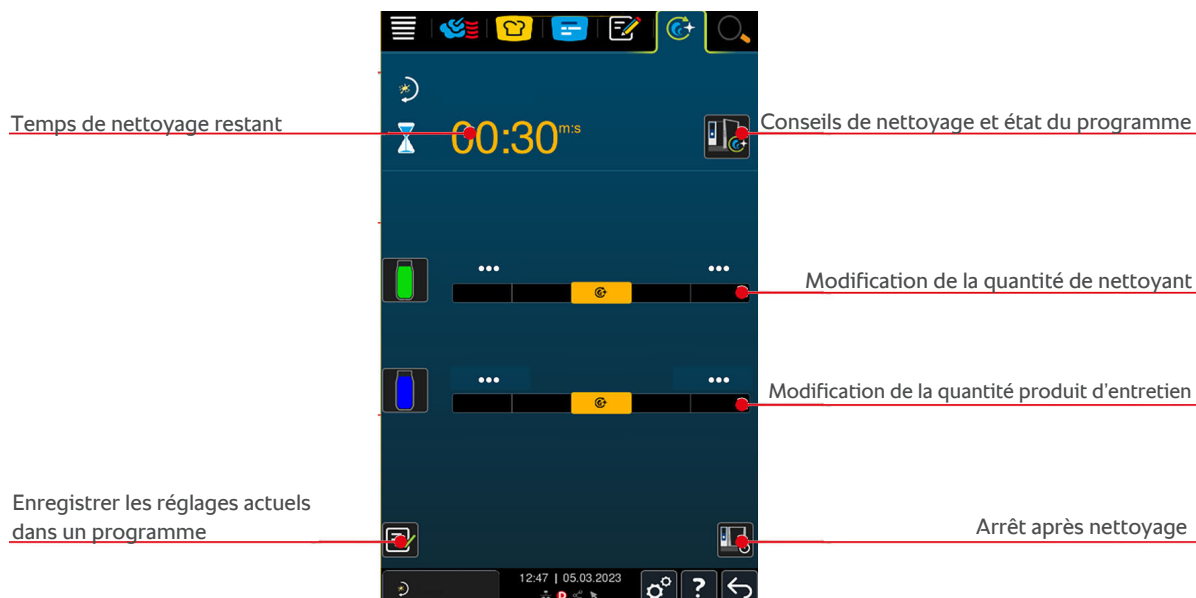
- Il est interdit de retirer ou d'insérer les cartouches de nettoyant de façon arbitraire ! Remplacez uniquement les cartouches vides par des cartouches pleines.
- N'utilisez pas de cartouches de nettoyant défectueuses !
- Remplacez les cartouches de nettoyant vides, même en dehors du nettoyage, uniquement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

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



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

19.6 Démarrer le nettoyage automatique.



- ✓ Les cadres suspendus sont correctement placés dans l'enceinte de cuisson.
 - ✓ Le chariot d'enfournement est correctement placé dans l'enceinte de cuisson. **INFORMATION ! Le frein d'arrêt du Chariot d'enfournement ne doit pas être actionné.**
 - ✓ Si votre appareil est muni d'un orifice de vidange des graisses intégré (option), retirez le réceptacle à graisses de l'enceinte et fermez le tuyau d'évacuation. **INFORMATION ! Cela ne s'applique pas à iHexagon.**
1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
 - > Si la température de l'enceinte de cuisson dépasse 75 °C, le message :« **Enceinte de cuisson trop chaude** » s'affiche
 2. Choisissez le programme de nettoyage [► 102] souhaité.
 3. Vous avez maintenant la possibilité d'adapter la quantité de nettoyant et de produit d'entretien, vous pouvez choisir d'éteindre l'appareil après le nettoyage et vous pouvez appuyer sur la touche de programmation.
 4. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
 5. Retirez tous les bacs et toutes les plaques de l'enceinte de cuisson.
 6. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
 7. La fonction Cool-Down [► 39] démarre pour abaisser la température de l'enceinte de cuisson.
 8. Le nettoyage automatique démarre.
 9. Un signal sonore retentit lorsque le nettoyage automatique est terminé.
 10. Jetez les cartouches vides dans le bac de recyclage.



CONSEILS

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

19.7 Interrompre le nettoyage automatique

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

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



CONSEIL

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

19.8 Nettoyage forcé après heures de service

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

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

20 Entretien

 AVERTISSEMENT

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

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

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

20.1 Consignes de sécurité générales

Voici comment éviter les brûlures :

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

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

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

20.2 Intervalles de nettoyage

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

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

20.3 Produits d'entretien

Produits d'entretien appropriés

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

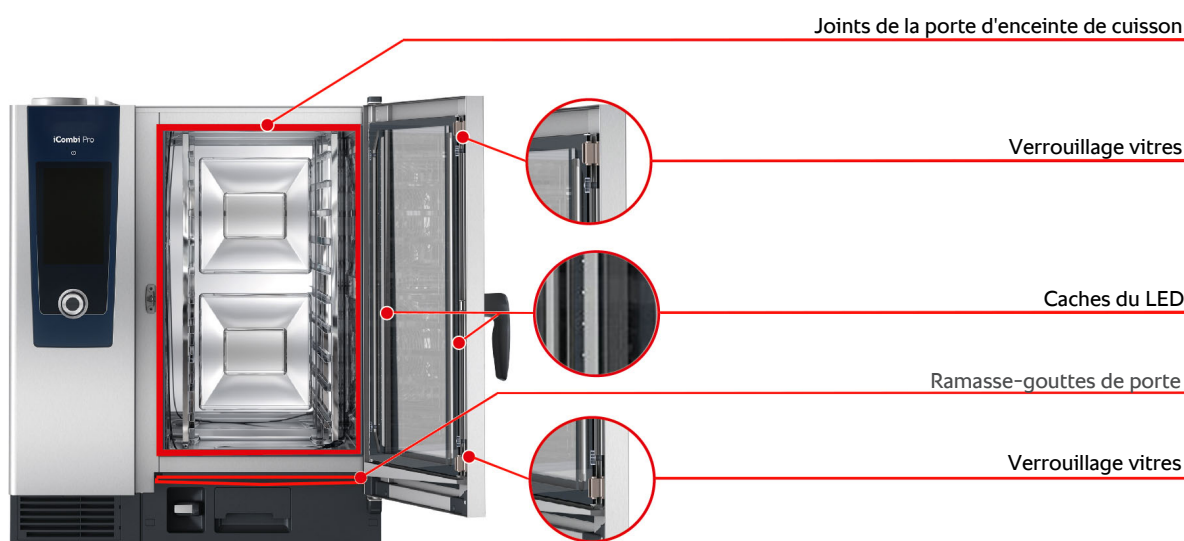
- Nettoyez les accessoires à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.

Produits d'entretien inappropriés

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

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

20.4 Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson



Nettoyer les vitres

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



Nettoyer les caches des LED

Si vous avez nettoyé les vitres de la porte d'enceinte, vous pouvez également nettoyer les caches de l'éclairage LED. Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés [► 112] pour les caches des éclairages LED.

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

✓ Les vitres sont déverrouillées.

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

Nettoyer le joint de la porte d'enceinte de cuisson

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

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

Nettoyage du ramasse-gouttes de porte

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

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

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

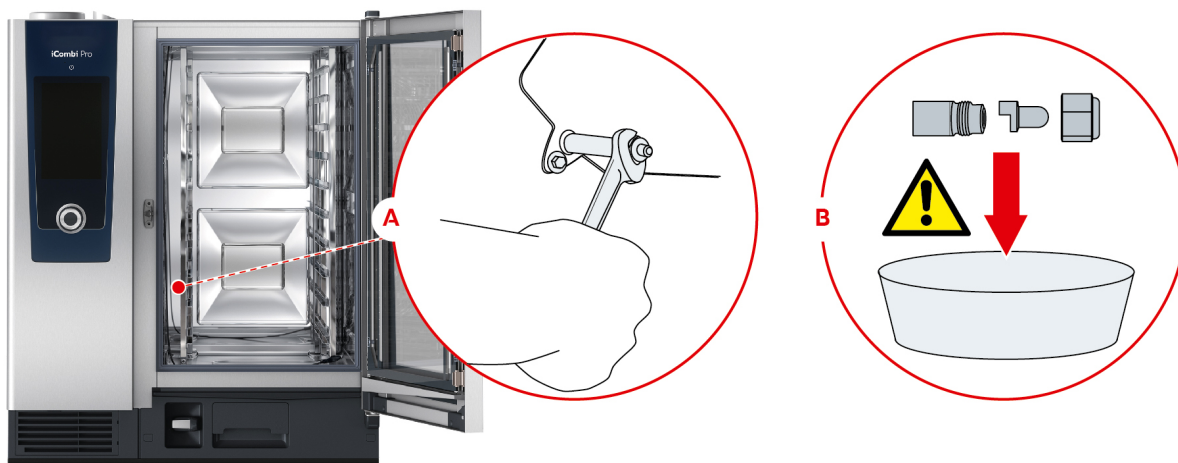
- ✓ La porte d'enceinte est ouverte.
- 1. Ouvrir d'une main l'ouverture d'écoulement, au niveau du pied d'actionnement et le maintenir fermement.
- 2. Nettoyez le joint plat et l'orifice d'écoulement avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du liquide vaisselle doux, pour éliminer les incrustations. Maintenez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

20.5 Détartrer buse d'humidification



Outil nécessaire

- Clé hexagonale



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

- 8. Rincez la buse minutieusement avec de l'eau et laissez-la sécher complètement.
- 9. Remontez la buse d'humidification en sens inverse.

20.6 Nettoyer le filtre à air

INFORMATION

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

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

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

INFORMATION

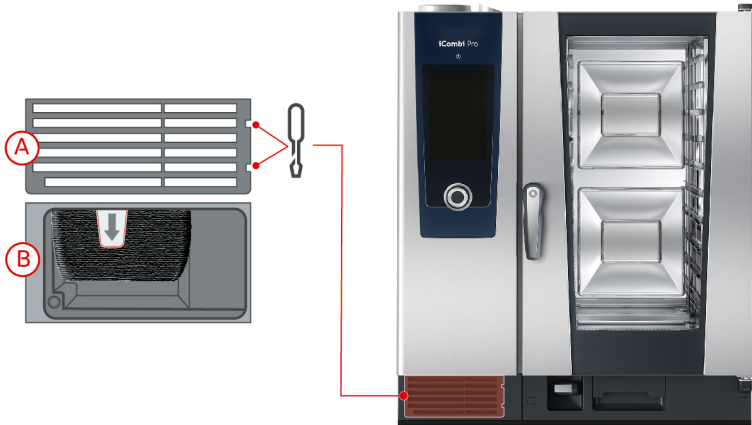
N'utilisez pas d'objets pointus

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



Outil nécessaire

- Tournevis



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

20.7 Nettoyer la douchette

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

20.8 Nettoyer le tableau de commande



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

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

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

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

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

20.9 Nettoyer les accessoires

INFORMATION

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

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

- 1. Laissez refroidir les accessoires avant de les laver.
- 2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, fécule et blancs d'œuf à l'aide d'un chiffon doux.
- 3. Si l'accessoire est très encrassé, faites-le tremper dans l'eau tiède et lavez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

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

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

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

21 Entretien iCareSystem AutoDose (réserve de produits chimiques)

 AVERTISSEMENT

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

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

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

21.1 Consignes de sécurité générales

Voici comment éviter les brûlures :

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

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

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

21.2 Produits d'entretien

Produits d'entretien appropriés

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

Produits d'entretien inappropriés

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

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

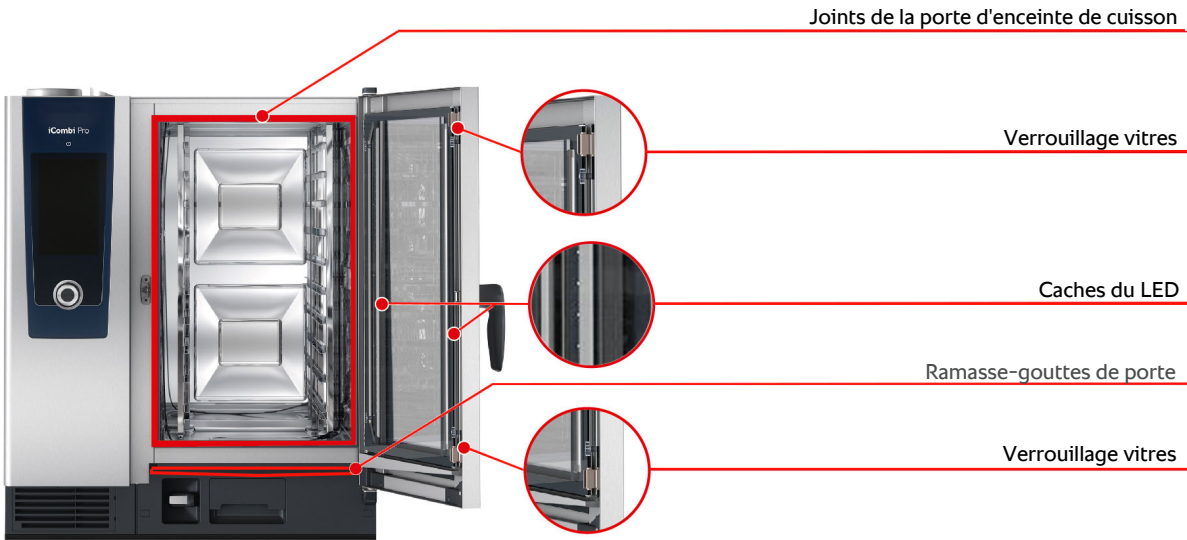
21.3 Intervalles de nettoyage d'AutoDose

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

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

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

21.4 Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson



Nettoyer les vitres

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



Nettoyer les caches des LED

Si vous avez nettoyé les vitres de la porte d'enceinte, vous pouvez également nettoyer les caches de l'éclairage LED. Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés [▶ 118] pour les caches des éclairages LED.

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

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

Nettoyer le joint de la porte d'enceinte de cuisson

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

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

Nettoyage du ramasse-gouttes de porte

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

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

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

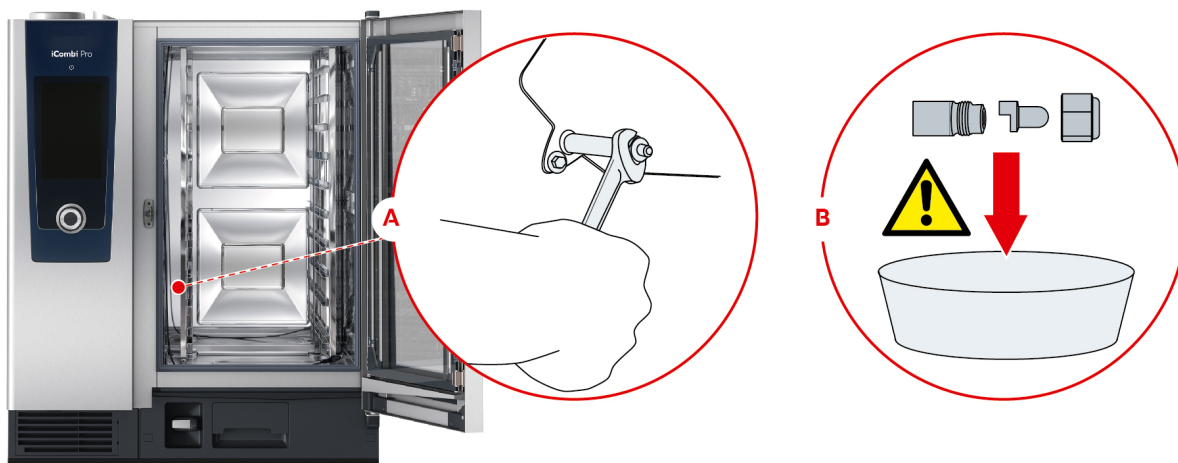
- ✓ La porte d'enceinte est ouverte.
- 1. Ouvrir d'une main l'ouverture d'écoulement, au niveau du pied d'actionnement et le maintenir fermement.
- 2. Nettoyez le joint plat et l'orifice d'écoulement avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du liquide vaisselle doux, pour éliminer les incrustations. Maintenez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

21.5 Détartrer buse d'humidification



Outil nécessaire

- Clé hexagonale



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

- 8. Rincez la buse minutieusement avec de l'eau et laissez-la sécher complètement.
- 9. Remontez la buse d'humidification en sens inverse.

21.6 Nettoyer le filtre à air

INFORMATION

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

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

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

INFORMATION

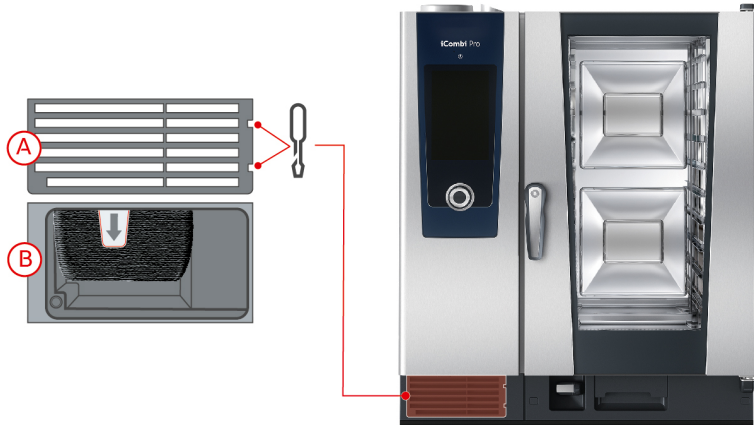
N'utilisez pas d'objets pointus

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



Outil nécessaire

- Tournevis



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

21.7 Nettoyer la douchette

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

21.8 Nettoyer le tableau de commande



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

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

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

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

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

21.9 Nettoyer les accessoires

INFORMATION

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

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

- 1. Laissez refroidir les accessoires avant de les laver.
- 2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, fécule et blancs d'œuf à l'aide d'un chiffon doux.
- 3. Si l'accessoire est très encrassé, faites-le tremper dans l'eau tiède et lavez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

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

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

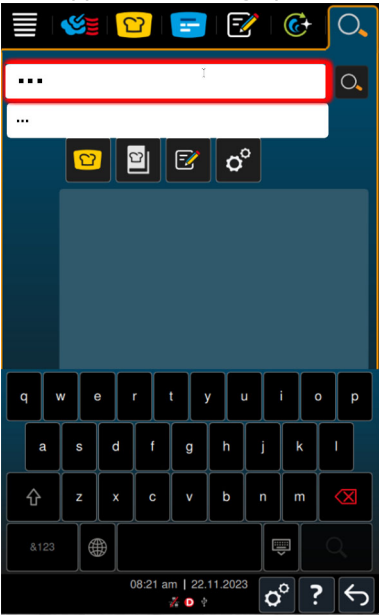
1. Remplissez le tuyau d'aération d'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre et sans résidu. L'eau doit être à 60°C.

22 Inspiration et aide

22.1 Assistant de recherche

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

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



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

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

22.2 Fonction d'aide sur l'appareil

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

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

22.3 Assistance téléphonique

ChefLine®

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

Partenaire S.A.V. RATIONAL

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

22.4 Aide en cas d'intervention

22.4.1 Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking

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

✓ Vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking [► 99].

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

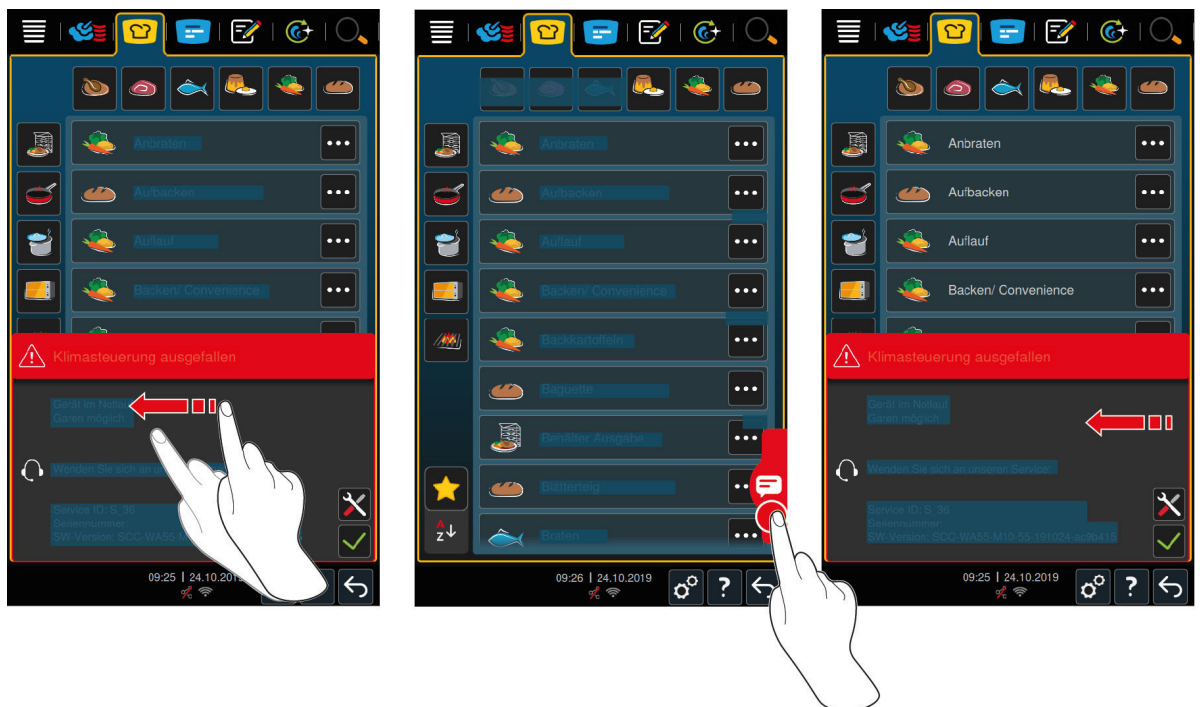
>> Les données de maintenance sont automatiquement transférées à ConnectedCooking. Vous pouvez consulter les données dans votre compte sur connectedcooking.com ou dans l'application ConnectedCooking-App.

22.4.2 Consulter les données de maintenance

Vous pouvez consulter les données de maintenance dans les paramètres. Vous trouverez de plus amples informations ici : Maintenance [► 93]

22.5 Résolution de problème

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



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

22.5.1 Centre de notification

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

22.6 Messages d'erreur

22.6.1 Messages d'erreur Chauffage générateur de vapeur

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

22.6.2 Messages d'erreur pour appareils au gaz

Si votre appareil est raccordé au gaz, les messages d'erreur suivants peuvent également s'afficher. Veuillez contacter votre Service Partner RATIONAL [► 124] en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Gardez toujours le numéro de série de votre appareil à portée de main.

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

22.6.3 Messages d'erreur Chauffage air pulsé

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

22.6.4 Messages d'erreur Humidité

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

22.6.5 Messages d'erreur iCareSystem – Nettoyage

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

22.6.6 Messages d'erreur iCareSystem – Care

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

23 Entretien

Vous pouvez effectuer vous-mêmes les travaux d'entretien suivants :

- Remplacer le filtre à air [► 129]
- Remplacer le joint de la porte d'enceinte [► 130]

23.1 Remplacer le filtre à air

INFORMATION

N'utilisez pas d'objets pointus

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

INFORMATION

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

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

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

INFORMATION

N'utiliser que des filtres à air secs.

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



Outil nécessaire

- Tournevis



- ✓ Un message s'affiche invitant à remplacer le filtre à air.
- 1. Enfoncez le tournevis dans les encoches situées au niveau du cache du filtre.
- 2. Retirez le cache du filtre à air.
- 3. Retirez le filtre à air.
- 4. Faites glisser le nouveau filtre à air dans l'appareil jusqu'à ce qu'il se bloque.
- 5. Remettez le cache du filtre dans l'appareil.

23.2 Remplacer le joint de la porte d'enceinte



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

24 Transport

24.1 Transporter un appareil

 AVERTISSEMENT

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

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

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

 AVERTISSEMENT

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

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

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

 ATTENTION

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

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

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

 ATTENTION

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

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

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

INFORMATION

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

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

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



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

25 Mise hors service et élimination

25.1 Mise hors service

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

25.2 Élimination



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

26 Caractéristiques techniques

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

26.1 Appareils avec raccordement électrique

	Valeur
Poids (sans emballage) Type 6-half size	223 lbs
Poids (sans emballage) Type 6-full size	333 lbs
Poids (sans emballage) Type 10-half size	lbs
Poids (sans emballage) Type 10-full size	lbs
Classe de protection	VCC 50
Conditions ambiantes	41 à 104 °F
Émission de bruit aérien	≤ 60 dBA
Norme Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
Fréquence et puissance d'émission max. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

26.2 Appareils avec raccordement au gaz

	Valeur
Poids (sans emballage) Type 6-half size	254 lbs
Poids (sans emballage) Type 6-full size	333 lbs
Poids (sans emballage) Type 10-half size	331 lbs
Poids (sans emballage) Type 10-full size	424 lbs
Classe de protection	VCC 50
Conditions ambiantes	41 à 104 °F
Norme Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
Fréquence et puissance d'émission max. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Émission de bruit aérien	≤ 65 dBA

26.3 Types et noms des modèles

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

Type	Nom du modèle
LMxxxB	iCombi Pro 6-half size
LMxxxC	iCombi Pro 6-full size
LMxxxD	iCombi Pro 10-half size
LMxxxE	iCombi Pro 10-full size

26.4

26.5 Conformité

26.5.1 Appareils avec raccordement électrique

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive 2014/53/UE relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché d'équipements radioélectriques
- Directive 2006/42/UE relative aux machines

- Directive 2014/30/UE relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique
- Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, y compris 2015/863/EU

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

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

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

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

26.5.2 Appareils avec raccordement au gaz

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

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

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

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

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

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

27 Regulatory Information

Canada

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

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

IC: 25504-LM21

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

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

IC: 25504-LM21

USA

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

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

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

FCC ID: 2AUI6Y-LM21

USA

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

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

PTFEs

This product contains PTFE.

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



Index

A

Accessoires spéciaux	124
Activer / désactiver le mode démo	77
Affichage	
ouvrir	72
Aide	
Fonction d'aide sur le système de cuisson	124
Sélectionner l'aide sur l'appareil	18
Allumer l'appareil	16
Appareil	
charger	34
commander par des gestes	18
Arrêter le cycle de cuisson	34, 37, 43
Assistant de recherche	124

B

Badigeonner	34
Buse d'humidification	
Détartrage	114, 120

C

climat de l'enceinte de cuisson	
Air pulsé	41
Combinaison vapeur et air pulsé	41
Cuisson vapeur	40
Cockpit	37
Coloration finale	36
Confirmer l'action	34
ConnectedCooking	
Enregistrer l'appareil avec smartphone	100
Enregistrer l'appareil sans téléphone intelligent	99
Consignes de sécurité	
générales	13
continuer avec le temps	36
Cuisine du monde	
sélectionner la cuisine du monde primaire	78
sélectionner la cuisine du monde secondaire	79
Cuisson Delta-T	33
Cuisson manuelle	
Chaleur pulsée	42
Combinaison vapeur et air pulsé	41
Vapeur	40
Cuisson sous vide	
Domaines d'utilisation	44
Plats diététiques	44
Production en cuisson & réfrigération	44
Service en chambre	44

D

Date	72
régler	73
Degré de cuisson	33
Degré de rissolage	32
Détartrage	
Buse d'humidification	114, 120
Données HACCP	

Exporter les données HACCP sur une période donnée	86
exporter toutes les données HACCP	86
Douchette	
nettoyer	115, 121
Types de jets	24
utiliser	24

E

Éclairage	
régler	74
Entretien	
Accessoires	116, 122
Douchette	115, 121
Molette de sélection rapide	116, 122
Remplacer le joint	130
Tableau de commande	116, 122
Épaisseur du produit à cuire	32
Éteindre l'appareil	16

F

Favoris	
Enregistrer le réglage en tant que favori	72
Filtre à air	
Nettoyage	115, 121
Fonction Cool Down	39
Fonctionnement continu	33
Format de la température	
régler	73

G

Gestes	18
--------	----

H

Heure	72
régler	73
Synchroniser l'heure via ConnectedCooking	73
Humidification	39
Humidité de l'enceinte de cuisson	32, 34

I

Images utilisateur	
Exporter les images	85
Importer les images	85
supprimer toutes mes images	86
Inciser	34
Interruption	37, 43
Invitations	
charger	34
iProductionManager	
Contrôle de la combinaison	54
Logique de placement	54

L

l'économiseur d'écran	
-----------------------	--

activer au bout de x min	74
activer ou désactiver	74
Langue	
Régler la langue de l'interface utilisateur	72
Luminosité de l'écran	
régler	74
régler la temporisation au bout de x min	74

M

Maintenance	
Remplacer le filtre à air	129
Maintenir la température à cœur	35
Maintien	35
Mélanger	35
Molette de sélection rapide	19
nettoyer	116, 122

N

Nettoyage	
Cache des LED	113, 119
Filtre à air	115, 121
Joint de la porte d'enceinte	114, 120
Nettoyage rapide	102, 107
Porte d'enceinte de cuisson	113, 119
Nettoyage automatique	
Programmes de nettoyage	102, 107
Nettoyage forcé	104, 111
Nettoyer le cache pour LED	113, 119
Nettoyage	113, 119
Nouveau chargement	36
Nuage de vapeur	34

O

Odeur de gaz	14
--------------	----

P

Panier de cuisson	
démarrer	67
enregistrer	66
programmation	65
vérifier	66
Piquer	34
Porte d'enceinte de cuisson	
Nettoyage	113, 119
Nettoyer le cache du LED	113, 119
Nettoyez les joints	114, 120
Pousse	34
Préchauffage	35
Produits d'entretien	
Détergents inappropriés	113, 118
Produits d'entretien appropriés	112, 118
Profil	
activer	89
Profils utilisateur	
Exporter les profils	85
Importer les profils	85
Programme	

créer manuellement	61
créer un programme intelligent	63
démarrer un programme manuel	67
enregistrer	63
exporter	84
Importer	85
supprimer tous mes programmes	85

Programmes de nettoyage	
Fort	102, 107
Léger	102, 107
Moyen	102, 107
Programmes de nettoyage (rinçage sans produit nettoyant)	107

R

Réaliser l'entretien soi-même	129
Réglages	
Enregistrer en tant que favori	72
Réglages de base du système de cuisson	
exporter tous les réglages de base du système de cuisson	86
importer tous les réglages de base du système de cuisson	86
Régler le format du temps de cuisson	79
Régler le volume sonore général	74
Remplacer le filtre à air	129
Remplacer le joint	130
remplir	35
Répertoire de cuisson	
accéder à un mode de cuisson intelligent	29
Démarrer un mode de cuisson intelligent	67
Surveiller un mode de cuisson intelligent	37
Replacer la sonde de température à cœur	34
Programmes de nettoyage	102
Rincer	102, 107

S

Service	
Exporter le protocole des statistiques d'erreur	87
Exporter les protocoles développeur sur une période donnée	86
exporter tous les protocoles développeur	86
exporter tous les rapports de service	87
Sonde de température à cœur	

Aliments de petite taille	22
Filets de poisson	23
Gros morceaux de viande	22
Légumes	23
Message d'erreur	23
piquer	22, 23
Piquer dans l'aliment	21
Poissons entiers	23
Poulet entier	22
repositionner	35
Steak	22
Supprimer	24
Viennoiseries	23

T

Tableau de commande	
nettoyer	116, 122
Taille de l'aliment à cuire	32
Température à cœur	33
Température d'ébullition	38
Température de l'enceinte de cuisson	33, 38
Air pulsé	41
Combinaison vapeur et air pulsé	41
Cuisson vapeur	40
Temps de cuisson	33
Temps restant	35
Tonalité	
régler	74

U

Utiliser l'appareil	
Molette de sélection rapide	19

V

Vitesse du ventilateur	34, 39
------------------------	--------

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com

20054 V-20 PM/bolm 01/26 fr-CA © RATIONAL AG