

iCombi® Pro

Mode d'emploi original



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

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

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

INFORMATION

Procédure à suivre en cas d'odeur de gaz :

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

Table des matières

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

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

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

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

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

25.1 Appareils avec raccordement électrique..... 117

25.2 Appareils avec raccordement au gaz..... 117

25.3 Types et noms des modèles..... 117

25.4 117

25.5 Conformité 117

 25.5.1 Appareils avec raccordement électrique 117

 25.5.2 Appareils avec raccordement au gaz 118

26 Regulatory Information..... 119

Index..... 121

1 Introduction

Chère cliente, cher client,

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre iCombi Pro.

Sincèrement vôtre

RATIONAL AG

1.1 Fonction d'aide sur l'appareil

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

1.2 Responsabilité du fait du produit

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

1.3 Groupe cible

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

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

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

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

1.4 Usage conforme

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

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

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

1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi

1.5.1 Explication des symboles

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

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

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

1.5.2 Signification des pictogrammes

Ce document utilise les pictogrammes suivants :

-  Attention ! Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
-  Symbole d'avertissement général
-  Conseils utiles pour faciliter l'utilisation de votre appareil.

1.5.3 Signification des avertissements

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

 DANGER
L'avertissement DANGER vous signale des situations pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.
 AVERTISSEMENT
Le terme AVERTISSEMENT vous signale des situations pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.
 ATTENTION
L'avertissement ATTENTION vous signale des situations pouvant entraîner des blessures.
INFORMATION
Cette information vous signale des situations pouvant endommager l'appareil.

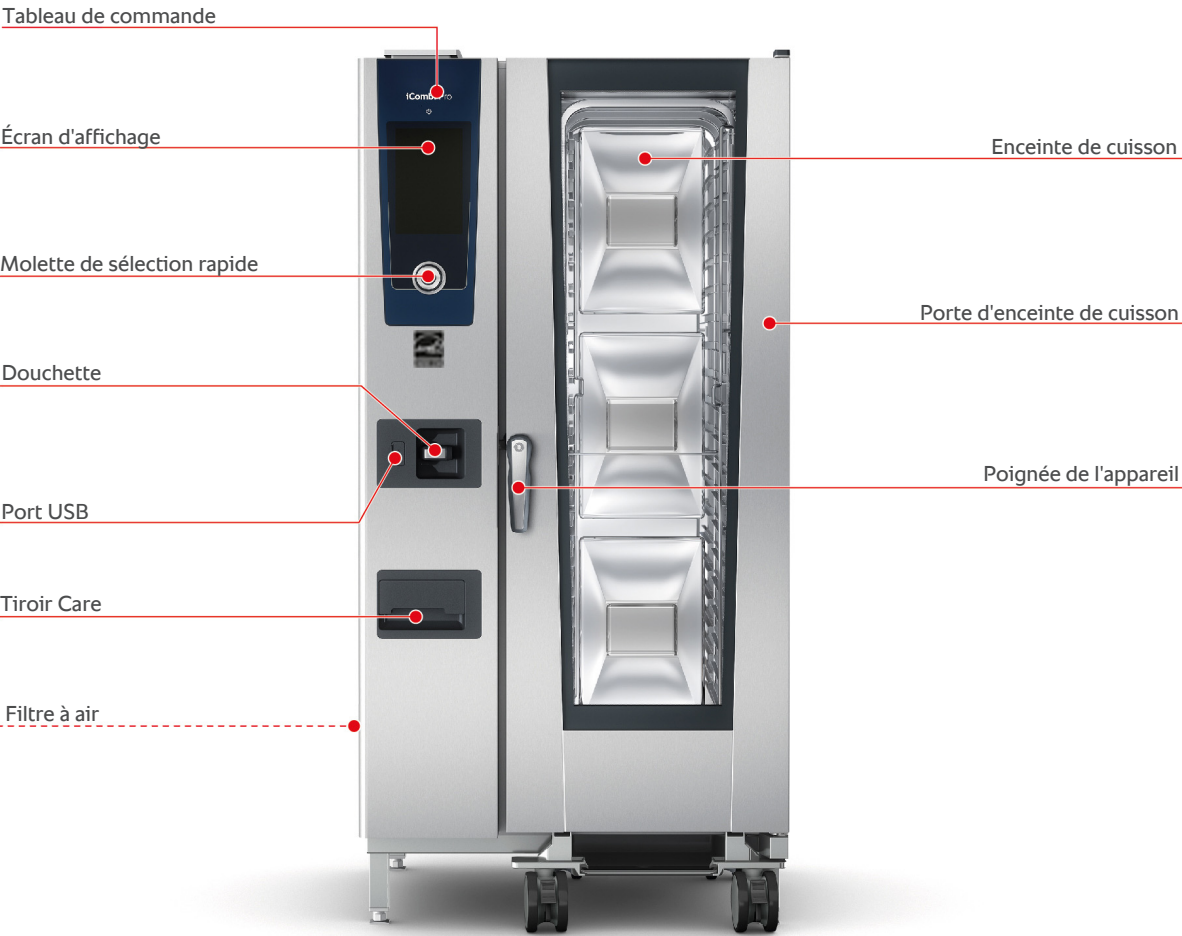
1.5.4 Illustrations

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

1.5.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

2 iCombi Pro



Type 20-1/1



Type 20-2/1

3 Consignes de sécurité générales

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

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

Consignes de sécurité avant l'utilisation

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

Consignes de sécurité durant l'utilisation

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

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

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

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

Consignes de sécurité après l'utilisation

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

3.1 Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz

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

3.2 Équipement de protection individuelle

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

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

4 Comment utiliser l'appareil en cuisine

4.1 Première mise en service

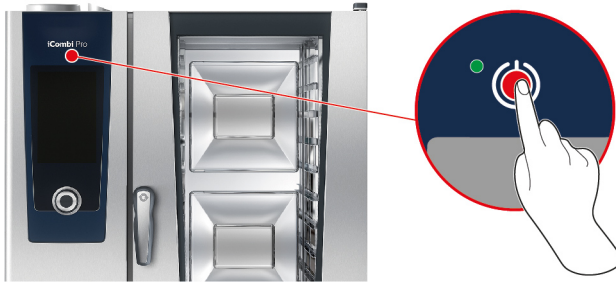
Lorsque vous mettez votre appareil en service pour la première fois, il a déjà été correctement installé par un Service Partner RATIONAL. L'auto-test a déjà été réalisé et l'appareil est prêt à l'emploi. Vous trouverez toutes les informations sur l'installation dans le guide d'installation fourni avec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

Avant la première utilisation de l'appareil

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

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

4.2 Allumer et éteindre l'appareil



Allumer l'appareil

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

Fonctionnement sans alimentation en eau

INFORMATION

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

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

Un fonctionnement continu sans eau est impossible.

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

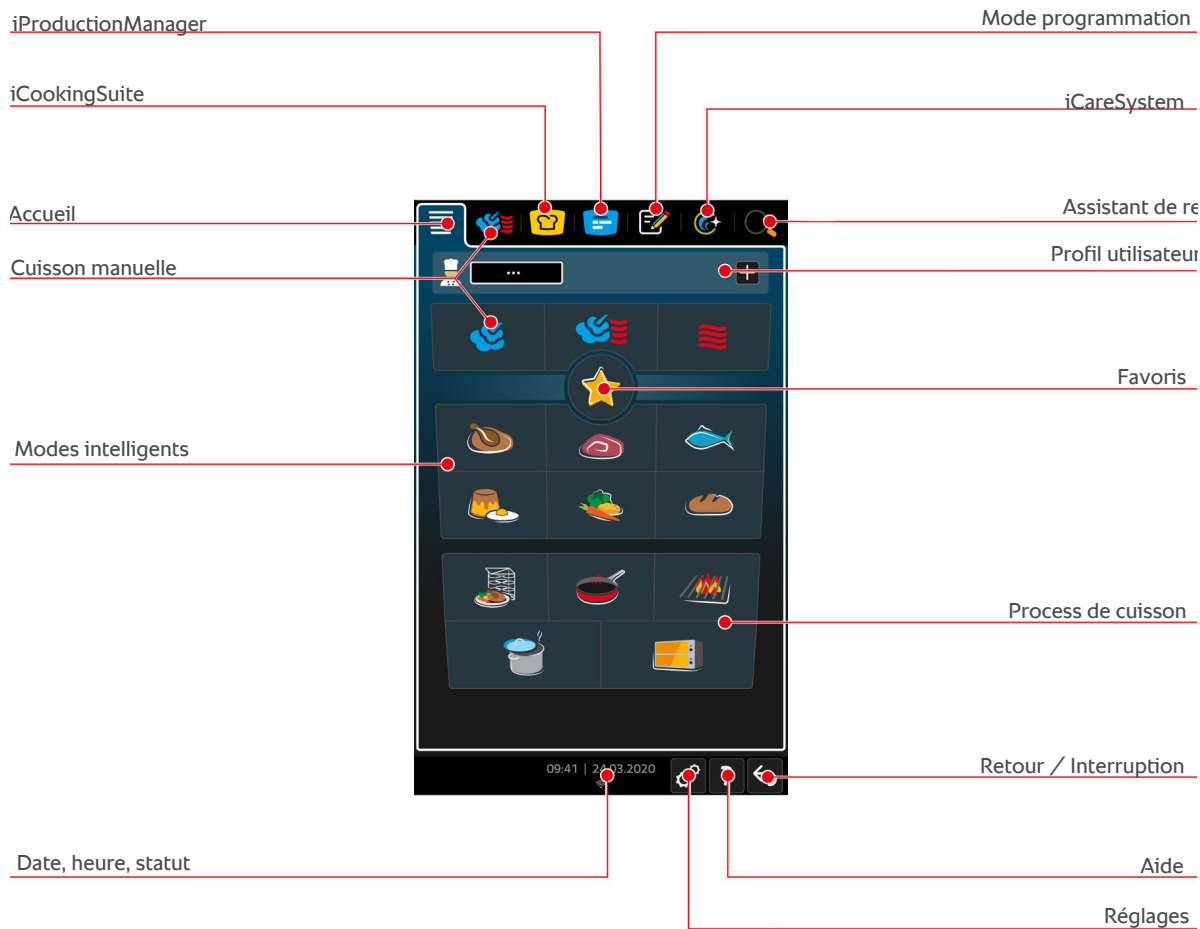
1. Versez 3 litres d'eau sur le fond de l'enceinte de cuisson pour éviter toute surchauffe du système de cuisson.
2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
3. Après 5 heures de fonctionnement maximum, effectuez un refroidissement à < 100 °C.
4. Une fois l'appareil refroidi, versez à nouveau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

Éteindre l'appareil

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

>> Le système de cuisson s'éteint.

4.3 Écran de démarrage



- iProductionManager [► 38]
- Cuisson intelligente - iCookingSuite
- Accueil
 - En appuyant sur ce bouton, vous accédez directement à l'écran de démarrage.
- Modes de cuisson manuels [► 26]
- Favoris
- Modes de cuisson intelligents
 - Lorsque vous appuyez sur l'un de ces boutons, tous les cycles de cuisson intelligents associés au mode de cuisson intelligent s'affichent.
- Processus de cuisson
 - Lorsque vous appuyez sur ce bouton, tous les répertoires de cuisson intelligents associés à la méthode de cuisson s'affichent.
- Mode de programmation [► 48]
- Nettoyage automatique - iCareSystem [► 84]
- Date, heure, statut [► 17]
- Réglages [► 59]
- Fonction d'aide sur l'appareil [► 107]
- Retour / Interruption

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

Voir également

 Assistant de recherche [► 107]

4.3.1 Date, heure, statut

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



Clé USB branchée

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



Connexion réseau

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

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



Connexion WiFi

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

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

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

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



Message d'erreur

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



Connexion à ConnectedCooking

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



Raccordement à l'eau

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

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



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

4.3.2 Fonction d'aide sur l'appareil



Sélectionner l'aide sur l'appareil

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

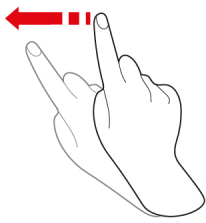
4.4 Interaction avec l'appareil

4.4.1 Gestes

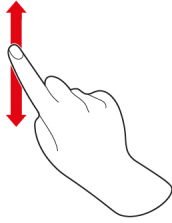
Vous pouvez utiliser votre appareil en seulement quelques gestes simples.



Appuyer



Glisser



Faire défiler



Glisser-déposer

4.4.2 Molette de sélection rapide



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

4.5 Quantités de charge maximales

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

4.6 Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte



Ouvrir la porte de l'enceinte.

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

Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.

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

4.7 Charger l'appareil

 AVERTISSEMENT

Risque de blessure par bris de verre

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

INFORMATION

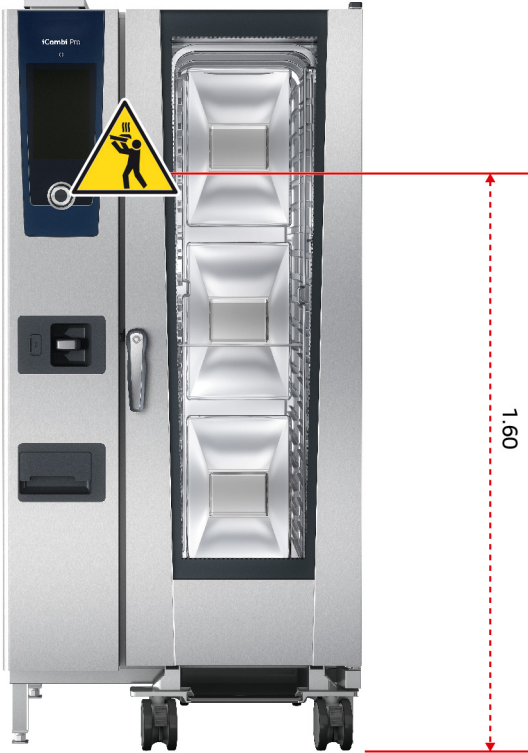
Accessoires saillants

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

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

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

Niveau d'insertion supérieur à 1,60 m



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

4.8 Piquer la sonde de température à cœur

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

 ATTENTION

Sonde de température à cœur chaude

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

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

 ATTENTION

Sonde de température à cœur pointue

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

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

INFORMATION

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

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

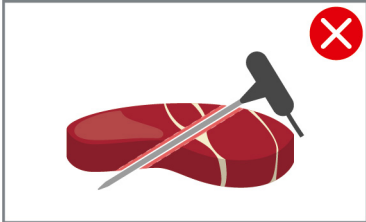
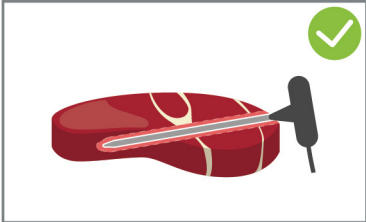
1. Après utilisation de la sonde de température à cœur, rangez-la dans le support prévu à cet effet sur le cadre suspendu.



CONSEIL

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

Viande telle que du steak

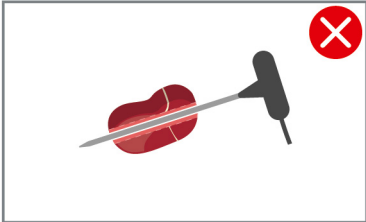
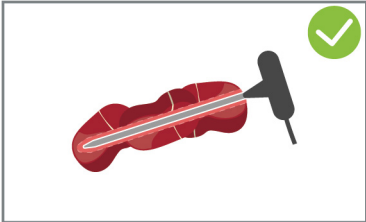


1. Insérez la sonde de température à cœur en oblique jusqu'à la poignée le plus loin possible dans l'aliment.

Grosses pièces de viande, par ex. rôti

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

Aliments de petite taille tels que du goulasch

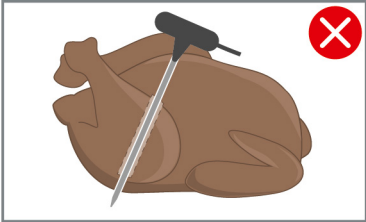
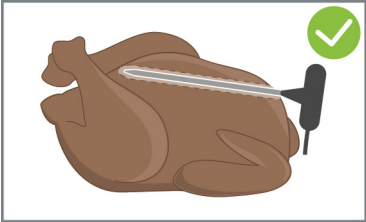


1. Piquez avec la sonde de température à cœur autant de morceaux d'aliments que nécessaire pour que la sonde soit entièrement insérée dans l'aliment, de la pointe à la poignée.

Aliments de différentes tailles

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

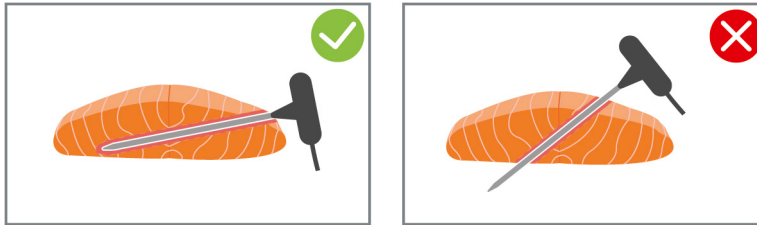
Poulet entier



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

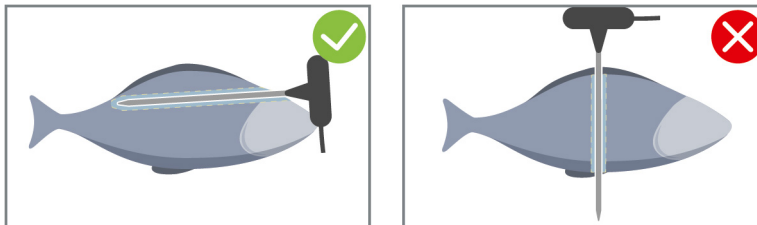
Veillez à ce que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité abdominale de la volaille. Ne placez pas la sonde de température à cœur dans la cuisse.

Filets de poisson



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

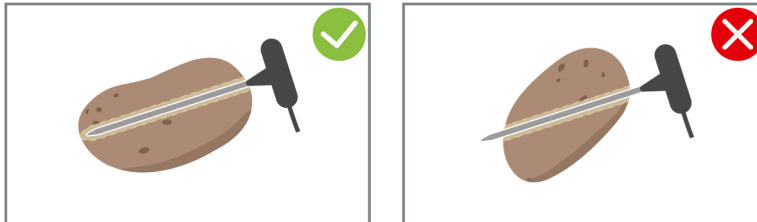
Poissons entiers



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

Veillez à ce que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité abdominale du poisson.

Légumes tels que des pommes de terre



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

Potages, sauces, entremets

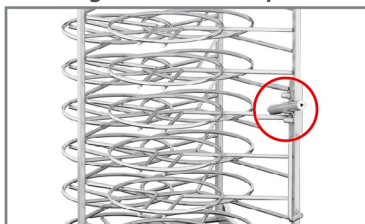
1. Posez la sonde de température à cœur dans le bac gastronorme de façon à ce qu'elle soit entièrement recouverte de liquide.
2. Lorsque vous remuez un aliment liquide, veillez à ce que la sonde de température à cœur reste dans le bac gastronorm.

Viennoiseries

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

Utilisez pour cela le positionneur en option.

Finishing® avec le cadre porte-assiettes



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

Sonde de température à cœur non détectée

✓ Ce symbole s'affiche : 

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

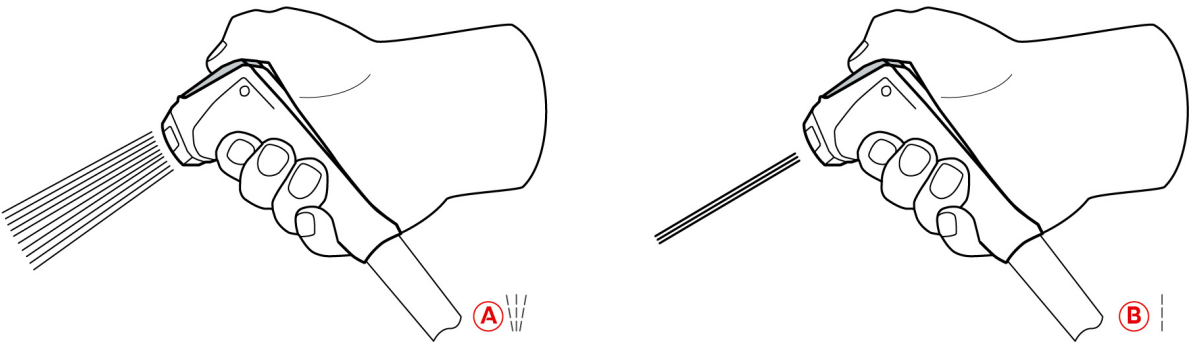
Retirer la sonde de température à cœur

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

4.9 Utiliser la douchette

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

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



⚠ ATTENTION

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

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

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

⚠ ATTENTION

Formation de germes dans la conduite d'eau

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

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

INFORMATION

Utilisation inadéquate de la douchette

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

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

INFORMATION

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

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

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

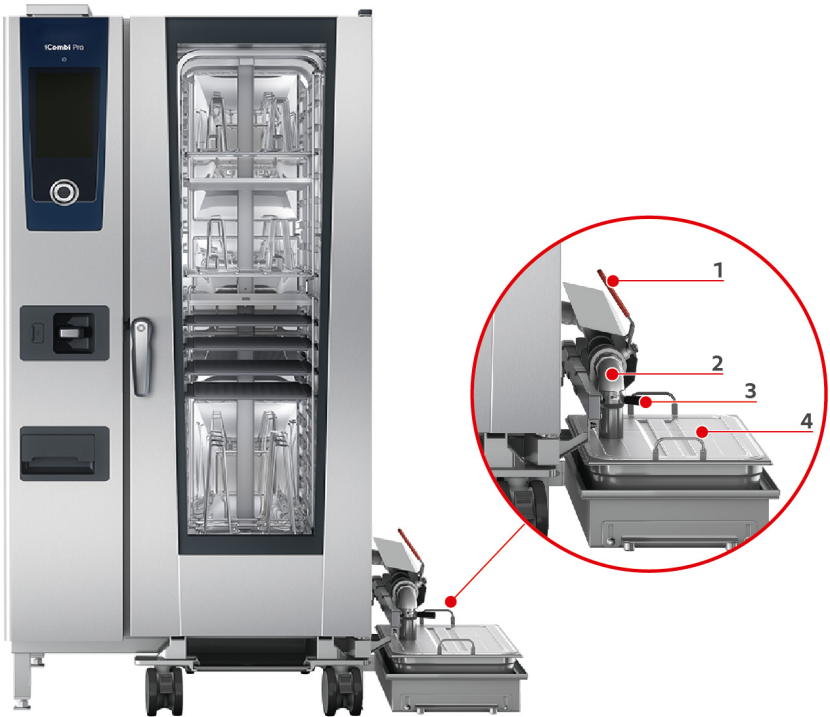
1. Sortez la douchette d'au moins 8 po de son logement.
2. Tenez fermement le tuyau de la douchette.
3. Tournez la partie avant de la douchette pour sélectionner le type de jet souhaité.
- Placez la douchette sur | pour sélectionner le **jet crayon**.
 - Placez la douchette sur √ pour sélectionner le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

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

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

4.10 Conduit de vidange des graisses intégré

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



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

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

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

Remplacer le réceptacle à graisses

ATTENTION

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

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

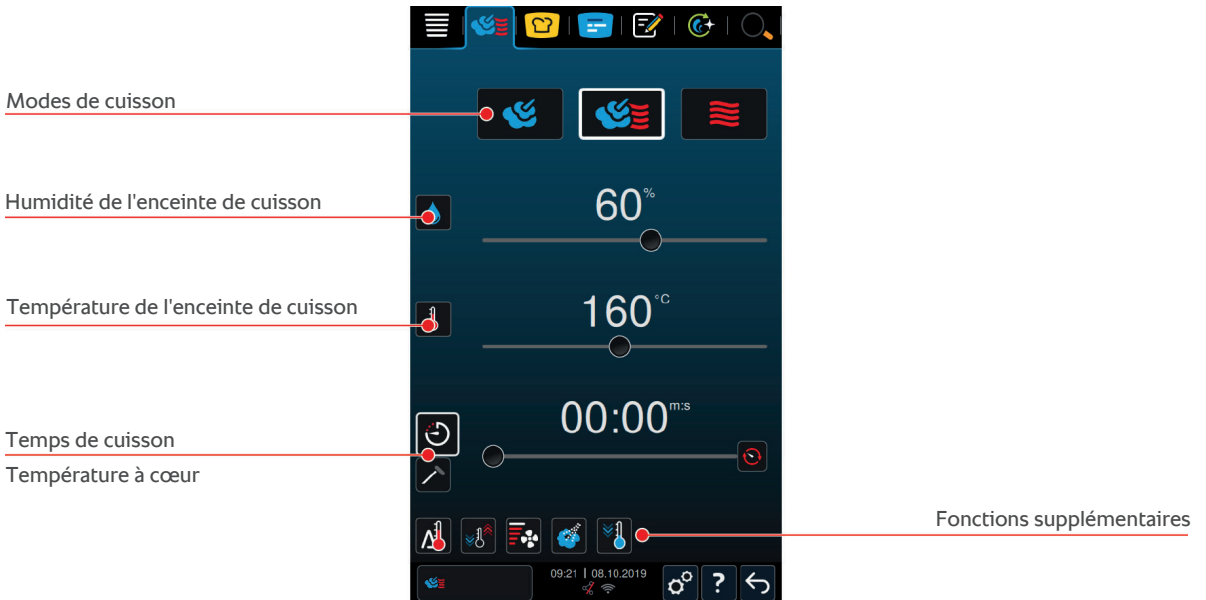
1. Lorsque le réceptacle à graisses est plein, tournez la poignée du robinet à boisseau sphérique en position verticale.
 - > Le robinet à boisseau sphérique est fermé.
2. Desserrez la fermeture à baïonnette.
3. Remplacez le réceptacle à graisses.
4. Éliminez la graisse conformément aux réglementations.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

5 Cuisson manuelle



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

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



5.1 Adapter le résultat de cuisson à ses envies

5.1.1 Paramètres de cuisson



Température de l'enceinte de cuisson

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

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

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



Humidité de l'enceinte de cuisson

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

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



Temps de cuisson

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

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

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



Température à cœur

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

5.1.2 Fonctions supplémentaires



Cuisson Delta-T

INFORMATION

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

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

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



Définir le climat

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



Vitesse du ventilateur

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



Humidification

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

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

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



Fonction Cool Down

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

✓ Le déflecteur est correctement verrouillé.

1. Appuyez sur la touche :

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

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

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

5.1.3 Invitations et informations

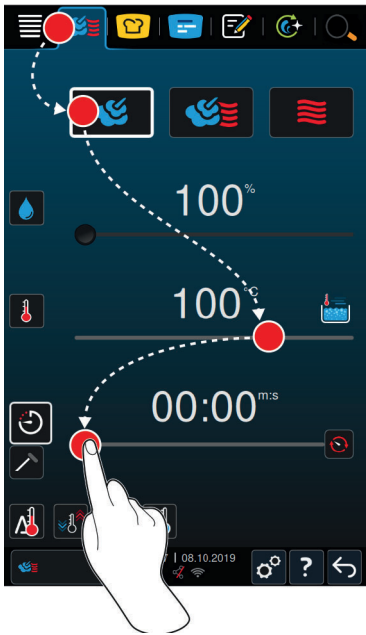
Les mêmes invitations et informations que celles affichées lors des cycles de cuisson intelligents peuvent s'afficher pendant un processus de cuisson.

5.2 Cuisson vapeur

5.2.1 Climat d'enceinte et plage de température

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

5.2.2 Cuire l'aliment à la vapeur



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

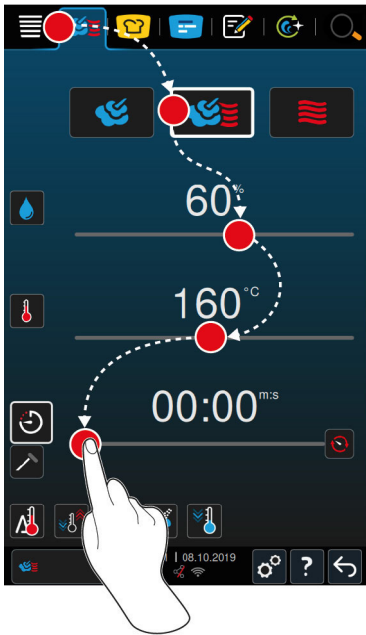
5.3 Combinaison vapeur et air pulsé

5.3.1 Climat d'enceinte et plage de température

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

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

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



1.

Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :

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

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

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

Réglez le temps de cuisson.
5.

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

Réglez la température à cœur.

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

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

5.4 Chaleur pulsée

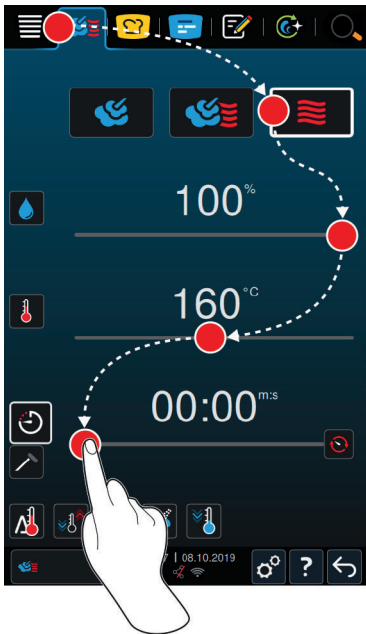
5.4.1 Climat d'enceinte et plage de température

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

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

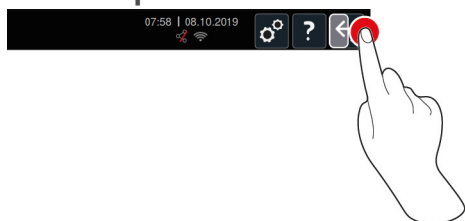
Lorsque la température de l'enceinte dépasse 260 °C pendant 30 minutes, la température baisse automatiquement à 260 °C si vous ne travaillez pas avec l'appareil pendant ce laps de temps. Si vous menez une action au cours de ces 30 minutes, ouvrir la porte par exemple, la température de l'enceinte sera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

5.4.2 Cuire l'aliment en mode air pulsé



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

5.5 Interrompre la cuisson manuelle



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

6 Cuisson sous vide.

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

La cuisson sous vide est particulièrement adaptée aux domaines suivants.

- **Production en cuisson & réfrigération**

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

- **Service en chambre**

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

- **Plats diététiques**

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

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



CONSEIL

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

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

6.1 Cuisson sous vide

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

Volaille sous vide

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

Viande sous vide

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

Poisson sous vide

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

Accompagnements sous vide

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

7 Pasteurisation

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

7.1 Pasteurisation

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

Pasteurisation

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

Pasteurisation de la volaille

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

Pasteurisation de la viande

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

Pasteurisation des œufs de poule

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

Pasteurisation des produits semi-finis

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

Pasteurisation des bacs GN

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

8 Fumage

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

8.1 Fumage

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

Fumage à chaud Volaille

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

Fumage à chaud Dinde

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

Fumage à chaud Poisson

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

Fumage à chaud Accompagnements

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

Fumage à basse température

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

Braisage & fumage

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

9 Cuisson basse température

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



CONSEIL

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

10 Finishing®

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

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

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

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

10.1 Régler le poids de l'assiette à la carte

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

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

10.2 Régler le poids de l'assiette pour banquet

INFORMATION

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

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

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

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

11 iProductionManager



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

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

Commandes manuelles

Synchroniser les paramètres du climat

Réglages du climat

Tableau des bons

Niveaux

Curseur permettant de définir l'heure de cuisson

Ligne du temps

Comblant les vides dans la planification

Optimisation du temps

Optimisation de l'énergie

Fonctions d'optimisation

Humidification

Préchauffage

Zoom de l'échelle temporelle

Retour ligne du temps

11.1 Régler des bons manuels

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



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

11.2 Tableau des bons

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

11.2.1 Ajouter un répertoire de cuisson intelligent

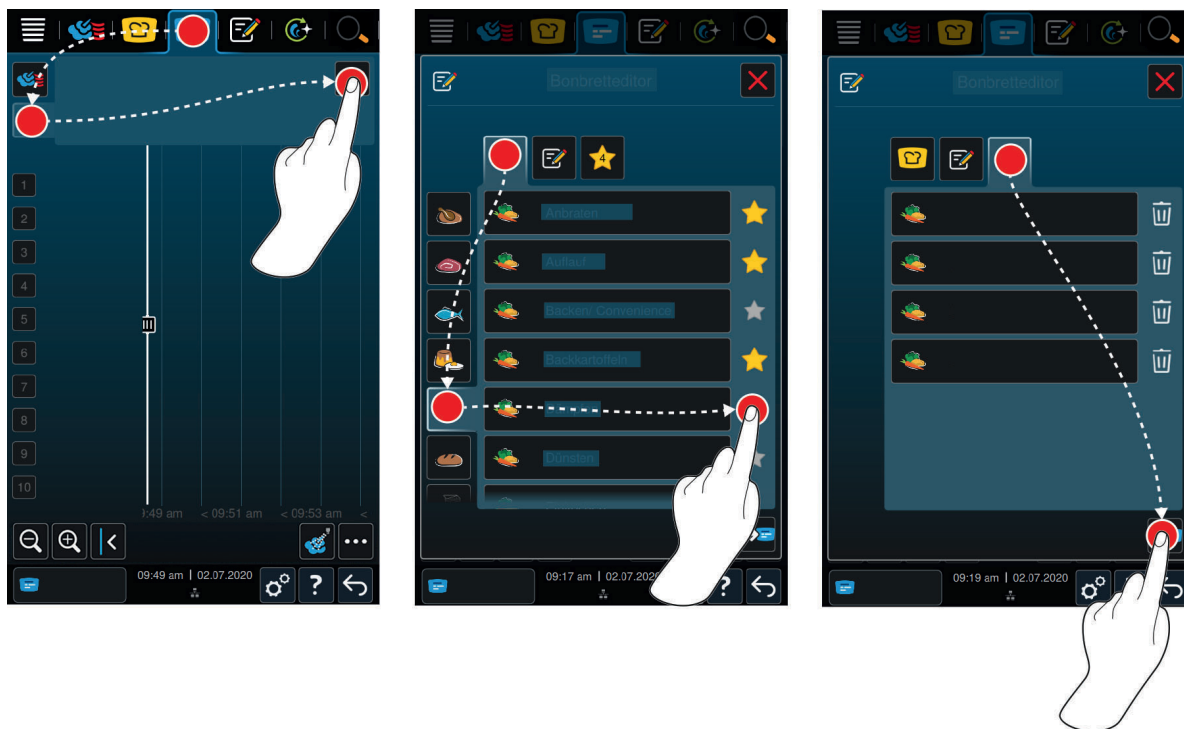
1. Pour envoyer un répertoire de cuisson intelligent de l'iCookingSuite à l'iProductionManager, appuyez dans la barre de menus sur la touche :
 2. À côté du répertoire souhaité, appuyez sur la touche :
 3. Appuyez sur la touche :
- >> Le répertoire de cuisson intelligent est envoyé à l'iProductionManager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

11.2.2 Ajouter des programmes et des paniers

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

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

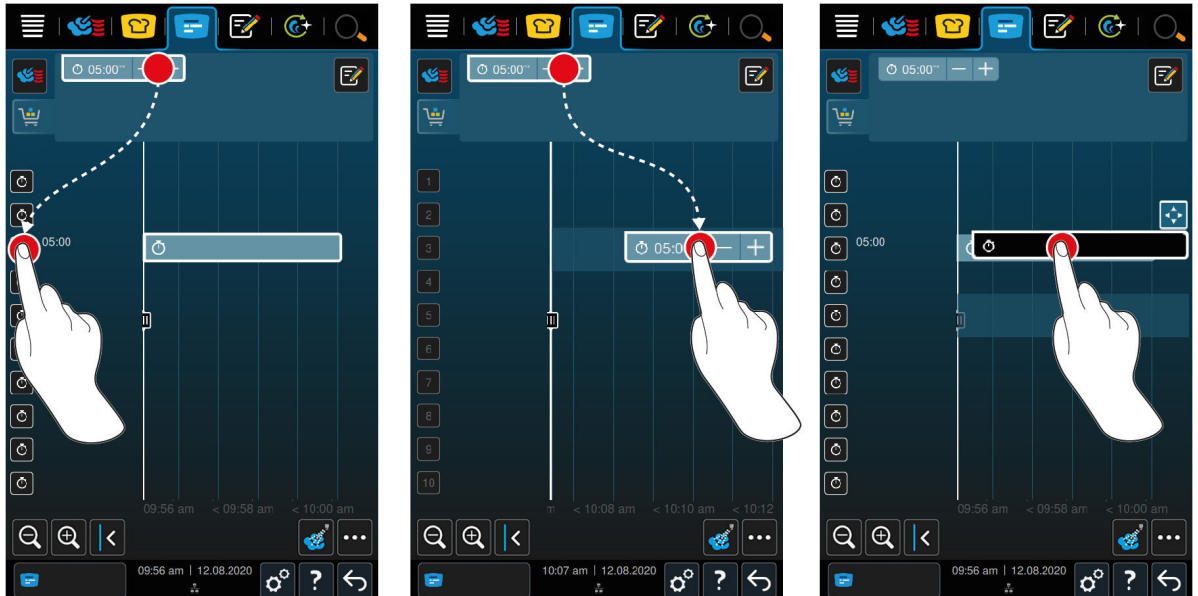
11.2.3 Éditeur du tableau des bons



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

11.3 Minuteur

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



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

11.4 Placer les bons

- ✓ Vous avez créé des bons manuels [► 38], des paniers [► 39] ou une plateforme de commande [► 40].
1. Déplacez un bon sur le niveau d'insertion souhaité.
 - > Pour une meilleure orientation, la zone d'insertion à laquelle vous souhaitez placer la commande est mise en surbrillance en bleu. L'heure est indiquée sur la commande en tant qu'aide supplémentaire.
 - > Lorsque la zone d'insertion est marquée en jaune ou en rouge, vous pouvez placer la commande sans décaler celles déjà placées. Vous trouverez de plus amples informations ici : Contrôle de la combinaison [► 42] et Logique de placement [► 42]
 2. Si vous avez placé plusieurs commandes, vous zoomez sur la ligne de temps pour obtenir un aperçu. Pour ce faire, appuyez sur la touche : 

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

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

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

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

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

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

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

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

11.4.1 Contrôle de la combinaison

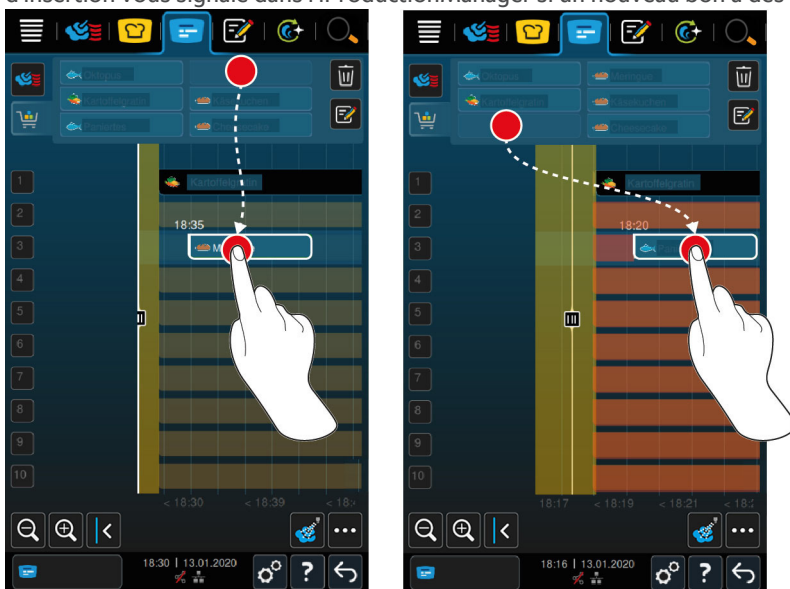
À chaque commande que vous souhaitez placer dans l'iProductionManager, elle est contrôlée si la nouvelle commande va de pair avec celles déjà placées et si elle peut être placée à l'heure souhaitée. Les commandes sont séparées et contrôlées indépendamment les unes des autres sur la base des 3 valeurs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

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

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

11.4.2 Logique de placement

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

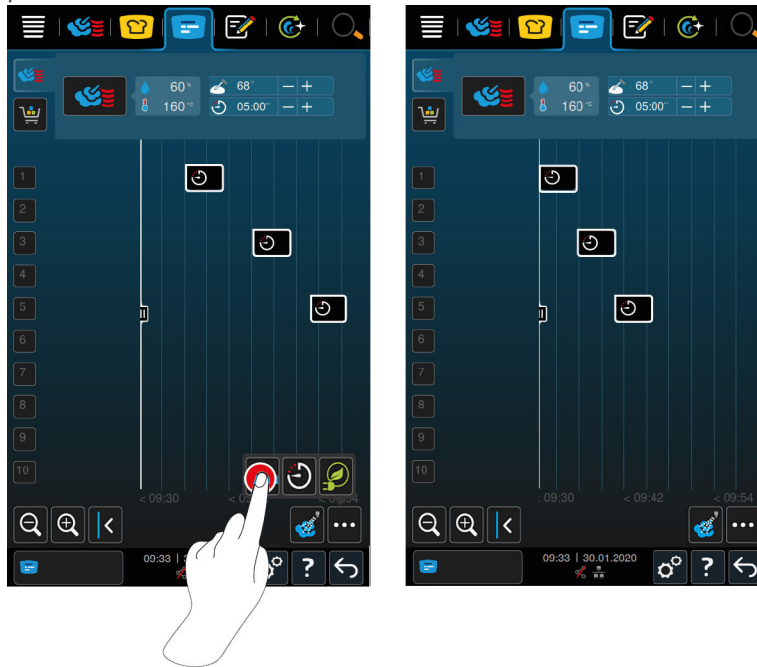


- Lorsque les niveaux d'insertion sont marqués en jaune, vous pouvez placer un bon, mais les autres bons déjà placés sont décalés.
- Si l'arrière-plan est rouge, vous ne pouvez pas placer le bon car un bon est déjà en cours de traitement.

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

11.4.3 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 : 

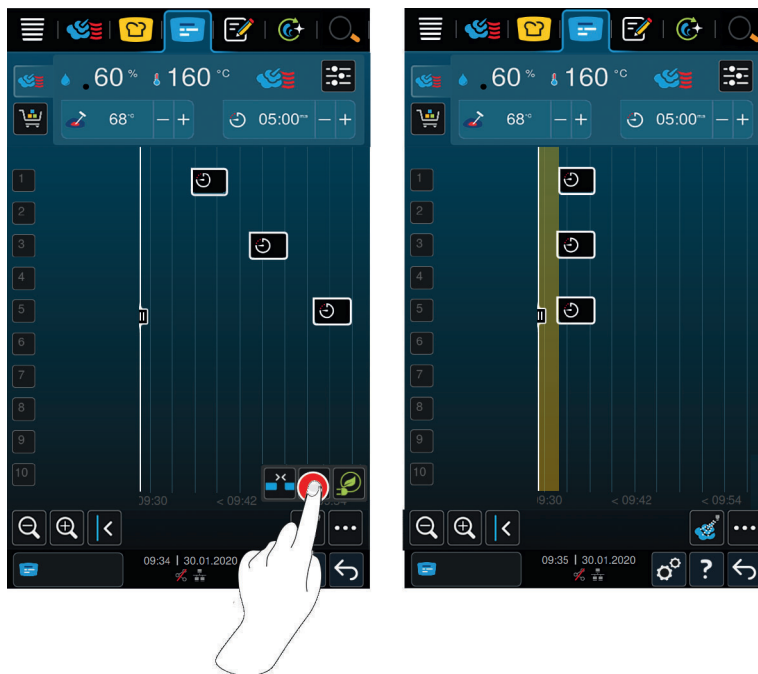
> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter les vides dans la planification. **INFORMATION ! L'action ne peut être annulée.**

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.

11.4.4 Optimisation du temps

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



✓ Vous avez créé et placé des bons.

1. Appuyez sur la touche :

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

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

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

11.4.5 Optimisation énergétique

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

