iCombi® Pro

Manuale d'uso originale

Indice

1 Introduzione ... 8
1.1 Guida dell'apparecchio ... 8
1.2 Garanzia sul prodotto ... 8
1.3 Gruppo target ... 8
1.4 Uso previsto ... 8
1.5 Utilizzo di questo manuale ... 8
1.5.1 Spiegazione dei simboli ... 8
1.5.2 Spiegazione dei pittogrammi ... 9
1.5.3 Spiegazione delle avvertenze ... 9
1.5.4 Illustrazioni ... 9
1.5.5 Modifiche tecniche ... 9
2 iCombi Pro ... 10
3 Norme di sicurezza generali ... 11
3.1 Norme di sicurezza per apparecchi con allacciamento del gas ... 13
3.2 Dispositivi di protezione individuale ... 13
4 Come lavorare con l'apparecchio ... 14
4.1 Prima messa in funzione ... 14
4.2 Accensione e spegnimento dell'apparecchio ... 14
4.3 Schermata iniziale ... 15
4.3.1 Preferiti ... 16
4.3.2 Data, ora e stato ... 16
4.3.3 Guida nel sistema di cottura ... 17
4.4 Interazione con l'apparecchio ... 17
4.4.1 Gesti ... 17
4.4.2 Manopola di regolazione centrale ... 17
4.5 Quantità di carico massimo ... 17
4.6 Apertura e chiusura della porta della camera di cottura ... 18
4.7 Caricamento dell'apparecchio ... 18
4.8 Inserimento del sensore termico ... 19
4.9 Utilizzo della doccia ... 22
4.10 Rimozione dei telai appesi ... 22
5 Cottura intelligente - iCookingSuite ... 23
5.1 Modalità e metodi di cottura ... 23
5.2 Percorsi di cottura intelligenti ... 24
5.2.1 Pollame ... 24
5.2.2 Carne ... 25
5.2.3 Pesce ... 27
5.2.4 Piatti a base di uova e dessert ... 28
5.2.5 Verdure e contorni ... 28
5.2.6 Prodotti da forno ... 30
5.2.7 Finishing ... 32
5.3 Cottura intelligente degli alimenti ... 32

5.3.1 Richiamo dei percorsi di cottura intelligenti ... 32
5.3.2 Avvio di un percorso di cottura intelligente ... 32
5.3.3 Preselezione start time ... 33
5.4 Modifica del risultato di cottura in base alle proprie esigenze ... 34
5.4.1 Parametri di cottura ... 34
5.4.2 Funzioni complementari ... 36
5.4.3 Richieste ... 37
5.4.4 Informazioni ... 37
5.4.5 Opzioni ... 38
5.5 Monitoraggio del processo di cottura intelligente ... 39
5.6 Interruzione del processo di cottura intelligente ... 39
5.7 Ordinare il processo di cottura intelligente ... 40
6 Cottura manuale ... 41
6.1 Modifica del risultato di cottura in base alle proprie esigenze ... 41
6.1.1 Parametri di cottura ... 41
6.1.2 Funzioni complementari ... 42
6.1.3 Richieste e informazioni ... 43
6.2 Vapore ... 43
6.2.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura ... 43
6.2.2 Cottura dell'alimento a vapore ... 43
6.3 Combi Vapore e Aria calda ... 44
6.3.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura ... 44
6.3.2 Cottura dell'alimento nella modalità Combi Vapore e Secco ... 44
6.4 Aria calda ... 45
6.4.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura ... 45
6.4.2 Cottura dell'alimento in modalità Secco ... 45
6.5 Interruzione della cottura manuale ... 46
7 Cottura sottovuoto ... 47
8 Cottura a bassa temperatura ... 48
9 Finishing ... 49
9.1 Impostare piatto à la carte ... 49
9.2 Impostare banchetto al piatto ... 49
10 iProductionManager ... 51
10.1 Creare comande manuali ... 51
10.2 Bacheca delle comande ... 52
10.2.1 Aggiungere processi di cottura intelligenti ... 52
10.2.2 Aggiungere programmi e carrelli ... 52
10.2.3 Editor della bacheca delle comande ... 53
10.3 Timer ... 54
10.4 Piazzare comande ... 54
10.4.1 Verifica della combinazione ... 55
10.4.2 Logica di posizionamento ... 55
10.4.3 Colma le lacune di pianificazione ... 56

10.4.4 Ottimizzazione temporale ... 56
10.4.5 Ottimizzazione energetica ... 57
10.5 Modificare e cancellare comande ... 58
10.6 Pianificazione delle cotture a target time ... 58
10.7 Progettazione ... 59
10.7.1 Creare una pianificazione ... 59
10.7.2 Avviare una pianificazione ... 60

11 Modalità programmazione ... 61
11.1 Creazione del programma manuale ... 61
11.2 Creazione di un programma intelligente ... 63
11.3 Programmazione dei carrelli ... 65
11.4 Modificare e cancellare programmi ... 66
11.5 Avviare programmi e carrelli ... 66

12 Passare da una modalità all'altra ... 67

13 Impostazioni ... 68
13.1 Preferiti ... 68
13.2 Indicatore ... 68
13.2.1 Lingua ... 68
13.2.2 Data e ora ... 68
13.2.3 Formato temperatura ... 69
13.2.4 Visualizzazione programmi ... 69
13.3 Luce ... 70
13.3.1 Luminosità display ... 70
13.4 Suono ... 70
13.4.1 Volume generale ... 70
13.4.2 Richiesta caricamento / azione ... 70
13.4.3 Fine Program Step ... 71
13.4.4 Fine tempo di cottura ... 71
13.4.5 Interruzione processo / Rilevato errore ... 72
13.5 Sistema di cottura ... 72
13.5.1 Informazioni sul modello di apparecchio ... 72
13.5.2 Modalità demo ... 72
13.5.3 Power Steam ... 72
13.5.4 Ugello di controllo ... 73
13.5.5 Allarme apertura porta durante il caricamento ... 73
13.5.6 Allarme apertura porta durante la cottura ... 73
13.5.7 Comando remoto ... 73
13.6 Cottura ... 74
13.6.1 Cucina nazionale primaria ... 74
13.6.2 Cucina nazionale secondaria ... 74
13.6.3 Piatti à la carte ... 74
13.6.4 Banchetto al piatto ... 74
13.6.5 Numero ripiani ... 74
13.6.6 Sequenza ripiani ... 74

13.6.7 Aumenti di carico nei programmi manuali in iProductionManager ... 75
13.6.8 Tempo di arresto clima ... 75
13.6.9 iProductionManager 3D ... 75
13.7 Lavaggio ... 76
13.7.1 Lavaggio forzato ... 76
13.7.2 Piano di pulizia ... 76
13.8 Gestione dei dati ... 76
13.8.1 Esporta dati ... 77
13.8.2 Programmi di cottura ... 77
13.8.3 Profili utente ... 77
13.8.4 Immagini utente ... 78
13.8.5 Cancella dati utente ... 78
13.8.6 Impostazioni di base del sistema di cottura ... 78
13.8.7 Dati HACCP ... 79
13.8.8 Assistenza ... 79
13.9 Impostazioni di rete ... 79
13.10 Profilo utente ... 80
13.10.1 Attiva profilo ... 80
13.10.2 Modifica profilo ... 80
13.10.3 Aggiungi profilo ... 82
13.10.4 Modifica schermata ... 82
13.10.5 Crea una nuova configurazione ... 83
13.11 Assistenza ... 83
13.11.1 Info aggiornamenti software ... 83
13.11.2 Versione software installata ... 84
13.12 ConnectedCooking ... 84
14 Gestione della cucina ... 85
14.1 Gestione dell'igiene ... 85
14.1.1 Dati HACCP registrati ... 85
14.1.2 Esportare dati HACCP ... 85
14.1.3 I dati HACCP vengono trasferiti automaticamente a ConnectedCooking. ... 85
14.2 Collegamento di apparecchi a una rete ... 85
14.2.1 Creazione di una connessione WLAN ... 86
14.2.2 Collegare il cavo di rete ... 86
14.2.3 Creare una connessione di rete ... 87
14.3 ConnectedCooking ... 87
14.3.1 Collegare l'apparecchio a ConnectedCooking ... 87
14.4 Eseguire un aggiornamento software ... 88
15 Lavaggio automatico - iCareSystem ... 89
15.1 Norme di sicurezza generali ... 89
15.2 Modalità di lavaggio ... 90
15.3 Programmi di lavaggio ... 90
15.4 Stato pulizia e stato cura ... 91
15.5 Avvio del lavaggio automatico ... 91

15.6 Interruzione del lavaggio automatico ... 92
15.7 Lavaggio forzato ... 92
15.8 Piano di pulizia ... 92

16 Pulizia ... 94
16.1 Norme di sicurezza generali ... 94
16.2 Intervalli di pulizia ... 94
16.3 Prodotti per la pulizia ... 95
16.4 Pulizia della porta della camera di cottura ... 95
16.5 Decalcificazione dell'ugello di vaporizzazione ... 96
16.6 Pulizia del filtro dell'aria ... 96
16.7 Pulizia della doccia ... 97
16.8 Pulizia del pannello di comando ... 97
16.9 Pulizia degli accessori ... 98

17 Ispirazione e guida ... 99
17.1 Guida dell'apparecchio ... 99
17.2 Supporto telefonico ... 99
17.3 Supporto service ... 99
17.3.1 Trasferimento automatico dei dati di servizio a ConnectedCooking ... 99
17.3.2 Consultazione dei dati di servizio ... 99
17.4 Risoluzione dei problemi ... 99
17.4.1 Messaggi di errore riscaldamento del generatore di vapore ... 100
17.4.2 Messaggi di errore per apparecchi a gas ... 100
17.4.3 Messaggi di errore riscaldamento dell'aria calda ... 101
17.4.4 Messaggi di errore umidità ... 101
17.4.5 Messaggi di errore iCareSystem - Lavaggio ... 102
17.4.6 Messaggi di errore iCareSystem - Care ... 102
17.4.7 Centro notifiche ... 102

18 Manutenzione ... 104
18.1 Sostituzione del filtro dell'aria ... 104
18.2 Sostituzione della guarnizione della porta della camera di cottura ... 105

19 Trasporto ... 106
19.1 Trasporto dell'apparecchio ... 106

20 Messa fuori servizio e smaltimento ... 108
20.1 Messa fuori servizio ... 108
20.2 Smaltimento ... 108

21 Dati tecnici ... 109
21.1 Apparecchi con collegamento elettrico ... 109
21.2 Tipi e nomi dei modelli ... 109
21.3 Conformità ... 109
21.3.1 Apparecchi con collegamento elettrico ... 109

Indice analitico ... 110

1 Introduzione

Gentile cliente,

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

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

Buon lavoro con l'iCombi Pro.

.

RATIONAL Italia Srl

1.1 Guida dell'apparecchio

Il presente manuale e diversi esempi d'uso, provenienti da tutto il mondo, sono disponibili nell'apparecchio come guida operativa. Tutte le informazioni su questa funzione sono disponibili qui: Guida dell'apparecchio [▶ 99]

1.2 Garanzia sul prodotto

Registrare il proprio apparecchio su www.rational-online.com/warranty per approfittare della garanzia di 2 anni. In questa pagina sono disponibili anche le condizioni generali di garanzia e i servizi in garanzia.

RATIONAL non è responsabile per eventuali danni causati da modifiche tecniche non autorizzate.

1.3 Gruppo target

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

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

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

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

1.4 Uso previsto

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

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

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

1.5 Utilizzo di questo manuale

1.5.1 Spiegazione dei simboli

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

✔ Questo simbolo indica i requisiti da soddisfare prima di poter eseguire un'azione.

1. Questo simbolo indica un'azione da eseguire.

> Questo simbolo indica un risultato intermedio utilizzabile per verificare il risultato di un'azione.

>> Questo simbolo indica un risultato utilizzabile per verificare il risultato finale di un'istruzione.

- Questo simbolo indica un'enumerazione.

a. Questo simbolo indica un elenco.

1.5.2 Spiegazione dei pittogrammi

Nel presente documento vengono utilizzati i seguenti pittogrammi:

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

Segnale di avvertimento generale

Consigli utili per un facile utilizzo dell'apparecchio.

1.5.3 Spiegazione delle avvertenze

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

PERICOLO

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

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

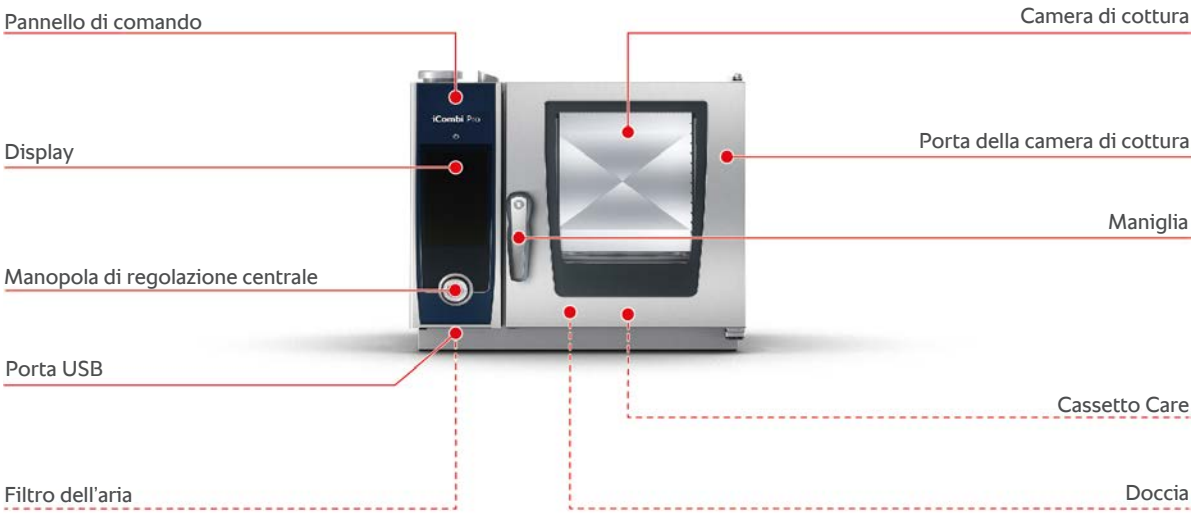
1.5.4 Illustrazioni

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

1.5.5 Modifiche tecniche

Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.

2 iCombi Pro


Pannello di comando
Camera di cottura
Display
Porta della camera di cottura
Maniglia
Manopola di regolazione centrale
Porta USB
Cassetto Care
Filtro dell'aria
Doccia

3 Norme di sicurezza generali

L'apparecchio è stato progettato in tutta sicurezza e non presenta alcun pericolo durante il normale e corretto utilizzo. L'utilizzo corretto dell'apparecchio è descritto nel presente manuale.

- Fare installare l'apparecchio esclusivamente dal proprio Service Partner RATIONAL.
- Fare eseguire la manutenzione esclusivamente dal proprio Service Partner RATIONAL.
- Il sistema di cottura deve essere sottoposto a manutenzione almeno una volta all'anno da un Service Partner autorizzato RATIONAL per garantire che sia in perfette condizioni tecniche.
- Non modificare l'apparecchio né la sua installazione approvata dal Service Partner RATIONAL.
- Non rimuovere la canalina di scolo.
- Non utilizzare il sistema di cottura se è danneggiato o se il cavo di collegamento presenta segni di danneggiamento. Un sistema di cottura danneggiato non è sicuro e può causare lesioni e incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se un vetro della camera di cottura è danneggiato. Contattare il proprio service partner RATIONAL e fargli sostituire il vetro della camera di cottura.
- Non appoggiare alcun oggetto sull’apparecchio.
- Non riporre sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell’apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto a una temperatura ambiente compresa tra +10 °C e +40 °C.
- Evitare fonti di calore nelle vicinanze dell’apparecchio, ad es. griglie o friggitrici.
- Durante il funzionamento, assicurarsi che il pavimento che circonda l'apparecchio sia asciutto e non scivoloso.
- Per evitare il rischio di infortuni o danni al sistema di cottura, è assolutamente necessario che il personale di servizio riceva una formazione regolare e istruzioni di sicurezza.
- Questo sistema di cottura può essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche, insufficiente esperienza o inadeguate conoscenze purché sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative ai pericoli che ne possono derivare. Le superfici e gli accessori possono essere caldi, si prega di tenerli sotto controllo. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere effettuate da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto.

Norme di sicurezza da osservare prima dell'uso

- Assicurarsi che la temperatura dell'apparecchio sia di almeno + 5°C.

- Accertarsi che il deflettore davanti alla ventola sia bloccato in alto e in basso.
- Accertarsi che i telai appesi o il carrello portateglie siano bloccati.
- Accertarsi che non vi siano residui di pastiglie detergenti nella camera di cottura.
- Se si rimette in funzione l'apparecchio dopo un lungo periodo di inattività, sciacquare la doccia lasciando scorrere almeno 10 litri d'acqua.

Norme di sicurezza da osservare durante l'uso

- Per evitare scottature e ustioni:
  - Durante l'utilizzo aprire con cautela la porta della camera di cottura. Può fuoriuscire del vapore caldo.
  - Indossare i dispositivi di protezione individuale se si rimuovono accessori o oggetti dalla camera di cottura calda.
  - Durante il funzionamento, toccare solo il pannello di comando dell'apparecchio e la maniglia della porta della camera di cottura. Le superfici esterne possono superare i 60°C.
  - Inserire i contenitori con gli alimenti solo nei ripiani visibili, altrimenti, gli alimenti caldi potrebbero rovesciarsi quando vengono rimossi dall'apparecchio.
- Per evitare il rischio di incendio ed esplosione:
  - Evitare di inserire nel sistema di cottura liquidi altamente infiammabili, ad es. bevande alcoliche come il vino. I liquidi altamente infiammabili possono infiammarsi durante l'evaporazione.
  - In caso di preparazioni alla griglia o arrosto, inserire sotto l'alimento un contenitore per la raccolta del grasso.
- Per evitare danni materiali dovuti a un uso improprio degli accessori:
  - Utilizzare solo accessori originali RATIONAL.
  - Per l'affumicatura degli alimenti utilizzare esclusivamente il VarioSmoker.
- Se nella camera di cottura sono presenti degli alimenti già portati alla temperatura di consumo, non infornarvi alimenti freddi.

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

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

Norme di sicurezza da osservare dopo l'uso

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

3.1 Norme di sicurezza per apparecchi con allacciamento del gas

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

3.2 Dispositivi di protezione individuale

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

4 Come lavorare con l'apparecchio

4.1 Prima messa in funzione

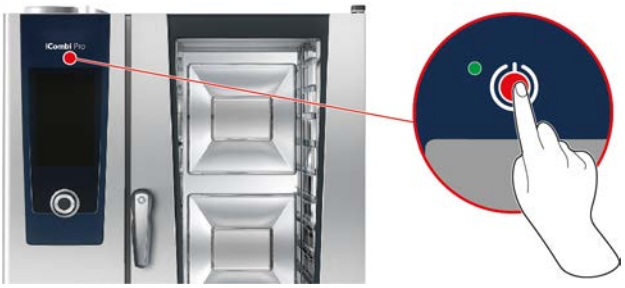
La prima volta che si mette in funzione l'apparecchio, deve essere già stato installato correttamente da un service partner RATIONAL. L'autodiagnosi è già stata effettuata e l'apparecchio è quindi pronto per l'uso. Tutte le informazioni sull'installazione sono disponibili nel manuale per l'installazione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

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Pulizia [▸ 94]

4.2 Accensione e spegnimento dell'apparecchio



Accendere l'apparecchio

1. Per accendere l'apparecchio, tenere premuto il tasto finché non si accende il LED che emette una luce verde: ⏻

> L'apparecchio si avvia. Appare la schermata iniziale [▸ 15].

Funzionamento senza alimentazione dell'acqua

Se si utilizza l'apparecchio senza collegarlo all'alimentazione dell'acqua, dopo poco tempo il sistema richiederà di versare 3 litri d'acqua nella camera di cottura. Nel piè di pagina viene visualizzato il simbolo: ♦

1. Versare 3 litri d'acqua sul fondo della camera di cottura.
2. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓

Spegnimento dell'apparecchio

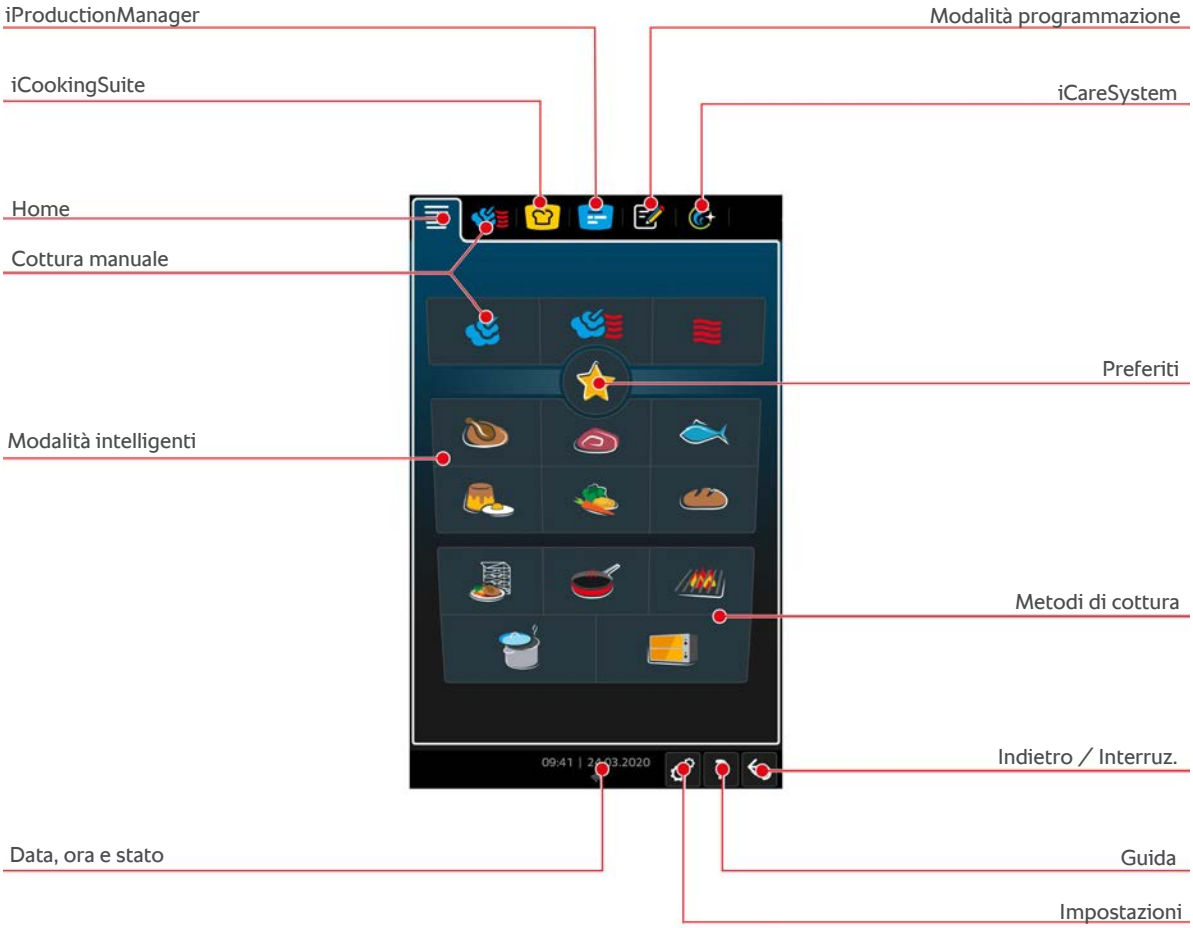
1. Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il tasto finché il LED non diventa arancione: ⏻

> Il sistema richiederà di spegnere l'apparecchio.

2. Per spegnere il sistema di cottura, scorrere la barra verso destra.

>> L'apparecchio si spegne.

4.3 Schermata iniziale



- iProductionManager [▶ 51]
- Cottura intelligente - iCookingSuite [▶ 23]
- Home

  Premendo questo tasto si accede alla schermata iniziale.
- Modalità manuali [▶ 41]
- Preferiti [▶ 16]
- Modalità intelligenti [▶ 23]

  Premendo uno di questi tasti vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti assegnati alla modalità intelligente.
- Metodi di cottura

  Premendo questo tasto vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti assegnati al metodo di cottura.
- Modalità programmazione [▶ 61]
- Lavaggio automatico - iCareSystem [▶ 89]
- Data, ora e stato [▶ 16]
- Impostazioni [▶ 68]
- Guida dell'apparecchio [▶ 99]
- Indietro / Interrompi

  Premendo questo tasto si ritorna alla schermata precedente. Tenendo premuto questo tasto si interrompe un processo di cottura.

4.3.1 Preferiti

È possibile salvare percorsi di cottura intelligenti e programmi, che si utilizzano con frequenza, come preferiti e accedervi tramite la Home. Ad esempio, è possibile accedere ai piatti di un menu stagionale in modo particolarmente rapido.

1. Nella modalità iCookingSuite o di programmazione, selezionare i percorsi di cottura o i programmi che si desidera salvare come preferiti.
2. Premere il tasto: ••• che si trova accanto ai percorsi di cottura e ai programmi selezionati.
3. Premere il tasto: ⭐

>> Vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura e i programmi salvati.

4.3.2 Data, ora e stato

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

Chiavetta USB collegata

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

Connessione di rete

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

Connessione WLAN

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

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

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

Messaggio di errore

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

Collegamento ConnectedCooking

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

Collegamento dell'acqua

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

4.3.3 Guida nel sistema di cottura

Guida nel sistema di cottura

Selezionando l'icona del punto interrogativo si accede alla guida integrata nel sistema di cottura. Qui il funzionamento del sistema di cottura viene descritto in forma digitale, la guida è sensibile al contesto, quindi la guida relativa al contenuto corrente della schermata viene sempre visualizzata per prima. Inoltre, la funzione di guida contiene informazioni dettagliate sui singoli percorsi di cottura e vi mette a disposizione numerosi esempi d'uso pratici, collaudati da RATIONAL, con preziosi consigli e suggerimenti.

4.4 Interazione con l'apparecchio

NOTA

Uso improprio del display

Il display può essere danneggiato se viene utilizzato con un oggetto appuntito o tagliente.

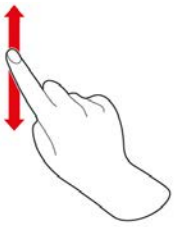
1. Utilizzare il sistema di cottura solo con le mani.

4.4.1 Gesti

Per utilizzare l'apparecchio bastano pochi semplici gesti.

Premere

Strisciare



Scorrere

Drag and drop

4.4.2 Manopola di regolazione centrale

Al posto dei Gesti [▸ 17] è possibile modificare le impostazioni ruotando la manopola di regolazione centrale. Confermare le azioni premendo la manopola di regolazione centrale.

4.5 Quantità di carico massimo

NOTA

Danni all'apparecchio causati da quantità di carico troppo elevate

Se si supera la quantità massima di carico, l'apparecchio può essere danneggiato.

1. Caricare l'apparecchio solo con la quantità massima di carico ivi specificata.

Modello	Quantità max di carico [kg]	Carico max per ripiano
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 Apertura e chiusura della porta della camera di cottura

Apertura della porta della camera di cottura

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

>> La ventola viene rallentata.

Chiusura della porta della camera di cottura

1. Chiudere la porta della camera di cottura premendo con forza.

4.7 Caricamento dell'apparecchio

1. Aprire la porta della camera di cottura.

> Il freno della ventola viene attivato per frenarla.

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

Livello ripiano oltre 1,60 m

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

4.8 Inserimento del sensore termico

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

⚠ ATTENZIONE

Sensore termico caldo

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

1. Indossare sempre guanti protettivi quando si lavora con il sensore termico caldo.
2. Se necessario, raffreddare il sensore termico con la doccia.

⚠ ATTENZIONE

Sensore termico appuntito

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

1. Indossare sempre guanti protettivi quando si lavora con il sensore termico caldo.
2. Dopo l'uso, inserire il sensore termico nell'apposito supporto del telaio appeso.

NOTA

Il sensore termico è appeso alla camera di cottura

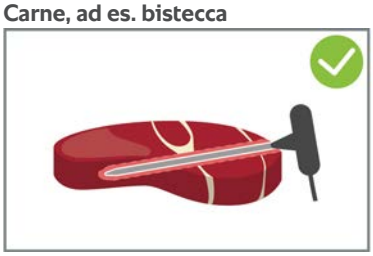
Se dopo l'uso non si inserisce il sensore termico nell'apposito supporto, il sensore può essere danneggiato.

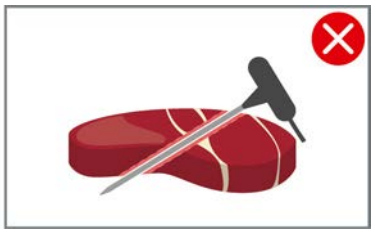
1. Dopo l'uso, inserire il sensore termico nell'apposito supporto del telaio appeso.

CONSIGLIO

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

Carne, ad es. bistecca



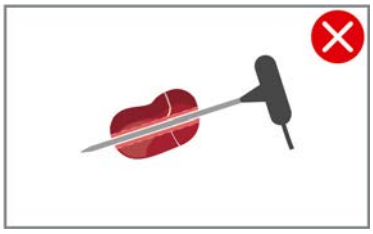


1. Inserire il sensore termico in diagonale fino al manico, in modo che penetri il più possibile all'interno dell'alimento.

Pezzi di carne grandi, ad es. arrosti

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

Alimento piccolo, ad es. gulasch

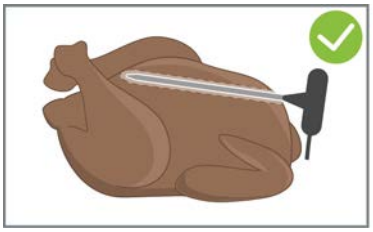


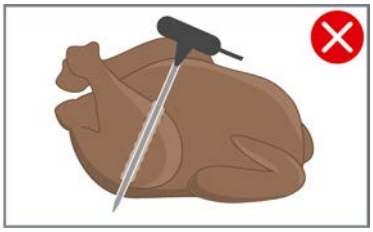
1. Inserire tanti pezzi di cibo nel sensore termico fino a ricoprirlo completamente dalla punta al manico.

Alimenti di diverse dimensioni

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

Polli interi

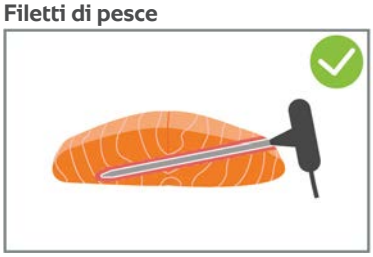
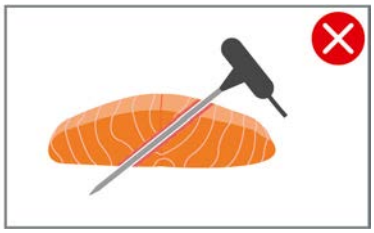




1. Inserire il sensore termico fino al manico nel punto più spesso del filetto di petto di pollo, non troppo vicino alle costole.

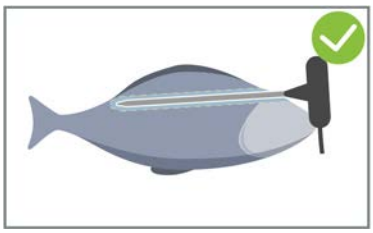
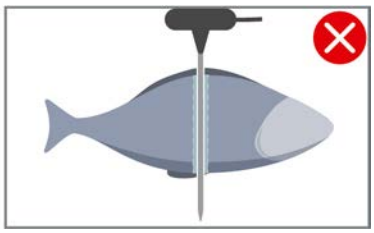
Assicurarsi che la punta del sensore termico non sporga dalla cavità addominale del pollo. Non infilare il sensore termico nella coscia.

Filetti di pesce

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

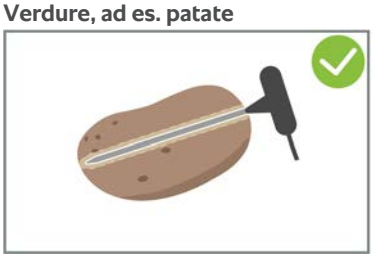
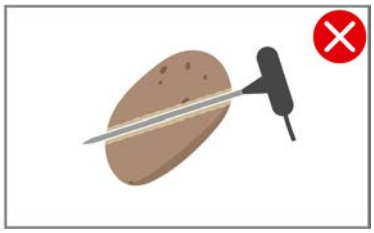
Pesci interi

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

Assicurarsi che la punta del sensore termico non sporga dalla cavità addominale del pesce.

Verdure, ad es. patate

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

Zuppe, salse e dolci

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

Prodotti da forno

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

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

Sensore termico non riconosciuto

✔ Appare il simbolo:

1. Inserire il sensore termico come descritto nel presente manuale.
2. Confermare la correzione.

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

Rimozione del sensore termico

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

4.9 Utilizzo della doccia

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

⚠ ATTENZIONE

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

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

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

⚠ ATTENZIONE

Formazione di germi nel tubo dell'acqua.

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

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

NOTA

Uso improprio della doccia

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

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

NOTA

La doccia non è adatta al raffreddamento della camera di cottura

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

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

1. Estrarre la doccia dalla posizione di riposo di almeno 20 cm.
2. Tenere saldamente il tubo flessibile della doccia.
1. Premere la leva della doccia. Più forza si esercita sulla leva, maggiore sarà il getto dell'acqua.
2. Dopo l'uso, lasciare che la doccia ritorni lentamente nell'alloggiamento. ⚠ **ATTENZIONE! Accertarsi sempre che il tubo flessibile della doccia manuale sia pulito prima di reinserirlo nell'alloggiamento.**

4.10 Rimozione dei telai appesi

1. Afferrare il carrello portateglie destro al centro e spingerlo verso l'alto.
2. Sganciare il telaio appeso e rimuoverlo dalla camera di cottura.
3. Sollevare il telaio appeso sinistro e ruotarlo nella camera di cottura.
4. Spingere il telaio appeso verso l'alto ed estrarlo dalla camera di cottura.

5 Cottura intelligente - iCookingSuite

iCookingSuite è l'intelligenza di cottura di iCombi Pro. Basta selezionare l'alimento da preparare e il metodo di cottura. Sulla base di questa selezione, verranno proposti diversi percorsi di cottura con cui è possibile ottenere risultati ideali. Se necessario, è possibile adattare il risultato di cottura alle proprie esigenze modificando i parametri di cottura e quindi intensificare la doratura, o modificare il grado di cottura da al sangue a ben cotto. Nella Guida dell'apparecchio è inoltre disponibile un'ampia selezione di esempi d'uso internazionali. È possibile selezionarli direttamente dalla Guida.

Mentre il percorso di cottura è in funzione, tutte le impostazioni importanti, come la temperatura della camera di cottura, il clima, la velocità dell'aria e il tempo di cottura vengono adattati regolarmente in modo da ottenere il risultato di cottura desiderato. All'occorrenza, è anche possibile intervenire nel percorso di cottura durante la cottura stessa e modificare il risultato di cottura desiderato. Questo comporta una maggiore semplicità d'uso e nessuna necessità di controllo e monitoraggio. In questo modo si risparmiano tempo, materie prime ed energia e si ottiene sempre una qualità eccellente e standardizzata.

5.1 Modalità e metodi di cottura

Sono disponibili le seguenti modalità di cottura:

- Pollame
- Carne
- Pesce
- Piatti a base di uova e dessert
- Verdure e contorni
- Prodotti da forno
- Finishing

Sono disponibili i seguenti metodi di cottura:

- Bollire
- Arrostire
- Cuocere al forno
- Grigliare

A ogni modalità di cottura è assegnato un set specifico di percorsi di cottura intelligenti. Questi percorsi di cottura rispecchiano le abitudini culinarie culturali che possono essere impostate nella cucina nazionale primaria [▶ 74] e nella cucina nazionale secondaria [▶ 74].

5.2 Percorsi di cottura intelligenti

5.2.1 Pollame

Anatra alla Cantonese

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare anatra alla cantonese.

Anatra

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare anatre intere o cosce d'anatra.

Cuocere al vapore

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere del pollame al vapore.

Friggere

Selezionare questo processo di cottura se si desidera friggere del pollame.

Oca

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare oche intere, petti o cosce d'oca.

Grigliare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera grigliare del pollame a pezzi, come petti di pollo, cotolette di tacchino o alette di pollo.

Pollo arrosto

Selezionare questo processo di cottura se si desidera arrostire polli interi, pollastri o parti di pollame più grandi.

- Se si desidera preparare parti di pollame più piccole, selezionare il processo di cottura Spadellati.
- Se si necessita di ridurre i tempi di produzione per polli arrosto, selezionare il processo di cottura Rosolatura con crosta.

Bollire

Selezionare questo processo di cottura se si desidera bollire piatti a base di pollame, come pollo per insalata o terrine.

Spadellati

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare parti di pollame più piccole, come cosce o alette di pollo o petti d'anatra.

Arrostire a bassa temperatura

Selezionare questo processo di cottura se si desidera arrostire del pollame a bassa temperatura. Selezionare questo processo di cottura anche se si desidera arrostire del pollame con una pelle croccante durante la notte o quando non si è presenti in cucina.

Per garantire alimenti eccellenti e succulenti anche in caso di fasi prolungate di **mantenimento del calore**, la temperatura nella camera di cottura viene ridotta non appena si raggiunge la temperatura al nucleo impostata. L'abbassamento della temperatura nella camera di cottura non compromette la produzione igienicamente sicura degli alimenti.

Cibi impanati

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del pollame impanato.

Anatra alla pechinese

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare una tradizionale anatra alla pechinese.

Tacchino

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare tacchini interi o parti di tacchino. Selezionare questo processo di cottura anche se si desidera preparare tacchini ripieni.

Brasare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera brasare del pollame.

Tandoori

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera preparare del pollame che è stato marinato con pasta Tandoori e deve essere cotto a temperatura elevata.

Tsukeyaki

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del pollame marinato in una salsa Tsukeyaki e cuocerlo in un clima ideale.

5.2.2 Carne

Bacon

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del bacon.

Arrosto in crosta

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare grandi pezzi di carne con cotenna.

Maiale brasato

Selezionare questo processo di cottura se si desidera brasare del maiale secondo la tradizione cinese in una salsa di soia.

Lessare / bollire

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare salsicce precotte in budello sintetico o naturale.

Char siu

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del maiale alla griglia cinese.

Cochinita Pibil

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del maiale arrosto alla messicana o altri piatti brasati nei propri succhi. Il clima della camera di cottura è ottimizzato per questo tipo di brasati.

Pancetta con crosta croccante alla cinese

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare la pancetta con crosta croccante alla cinese.

Carne in crosta

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare della carne in crosta o in crosta di sale.

Friggere

Selezionare questo percorso di cottura se si vogliono friggere pezzi di carne.

Arrosto tradizionale

Selezionare questo processo di cottura se si desidera arrostire grandi pezzi di carne.

Grigliare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare pezzi di carne con la marchiatura da griglia.

Pastorizzare

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera preparare semiconserve di ragù o gulasch di carne, come salsicce bollite e cotte. Per produrre semiconserve sicure, è necessario utilizzare recipienti con coperchio, entrambi puliti e sterilizzati.

1. Forare il coperchio di riferimento. Non utilizzare il sensore termico a tale scopo.
2. Riempire il recipiente con l'alimento e chiudere il coperchio.
3. Avviare il processo di cottura e caricare l'apparecchio.
4. Inserire il sensore termico attraverso il foro del coperchio del recipiente.

Il percorso di cottura **Semiconserve** si regola su un valore F di 0,3. Le semiconserve prodotte in questo modo si conservano per un periodo di massimo 6 mesi a una temperatura inferiore ai 10 °C.

Kebab

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del kebab.

Bollire

Selezionare questo processo di cottura se si desidera bollire pezzi di carne che vengono tipicamente preparati in liquido, come il bollito o le terrine.

Spadellati

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare della carne, che viene tipicamente arrostita in padella o tagliata a fette molto sottili.

Polpettone

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del Leberkäse.

Lomo Saltado

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del Lomo Saltado o se si vuole brasare dello spezzatino di manzo.

Arrostire a bassa temperatura

Selezionare questo processo di cottura se si desidera arrostire pezzi di carne con o senza la cotenna a bassa temperatura. Selezionare questo processo di cottura anche se si desidera arrostire degli alimenti durante la notte o quando non si è presenti in cucina.

Nikomi

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del Nikomi giapponese con dei noodles istantanei.

Cibi impanati

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare della carne impanata.

Roast beef

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del roast beef.

Sauté

Selezionare questo processo di cottura se si desidera spadellare della carne.

Brasare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare dei brasati o per brasare piccoli pezzi di carne, come ad esempio il gulash. Se si desidera riscaldare i brasati a temperatura di servizio, selezionare il processo di cottura adeguato della modalità Finishing.

Tsukeyaki

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare della carne marinata in una salsa Tsukeyaki e cuocerla in un clima ideale.

5.2.3 Pesce

Arrostire

Selezionare questo processo di cottura se si desidera arrostire dei filetti di pesce o pesci interi con o senza pelle, marinati o su un letto di verdure.

Cuocere al vapore

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere pesce, filetti di pesce, frutti di mare o terrine al vapore.

Cottura al vapore alla cinese

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere al vapore secondo il metodo cinese.

Pesce in crosta di sale

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare del pesce in crosta di sale.

Friggere

Selezionare questo processo di cottura se si desidera friggere del pesce.

Grigliare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera grigliare dei filetti di pesce o pesci interi con o senza pelle.

Moqueca

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare la Moqueca brasiliana o altre zuppe di pesce che richiedono prima la rosolatura degli alimenti e poi l'aggiunta di liquido.

Nizakana

Selezionare questo processo di cottura se si desidera affogare del pesce, come sgombri o aringhe, in dashi secondo la tradizione giapponese.

Polpo

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera cuocere polpo o seppia in liquido.

Cibi impanati

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare filetti di pesce o pesce impanati.

Sauté

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera saltare il pesce in padella.

Brasare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera brasare del pesce.

Brasare secondo la tradizione cinese

Selezionare questo processo di cottura se si desidera brasare secondo il metodo cinese.

Tsukeyaki

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera preparare del pesce che è stato marinato nella salsa Sukiyaki e deve essere cotto a temperatura elevata.

5.2.4 Piatti a base di uova e dessert

Sformati dolci / salati

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare sformati freschi e dolci, come sformati di semolino o riso, strudel, mele al forno o Kaiserschmarrn. Selezionare questo processo di cottura anche se si desidera preparare prodotti semilavorati.

Dessert al vapore

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare dessert cotti al vapore, come gnocchi dolci al vapore o canederli dolci.

Uova fritte

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare uova fritte, uova strapazzate o frittate.

Uova bollite

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare uova barzotto, uova alla coque, uova sode o uova in camicia.

Uovo in camicia

Selezionare questo processo di cottura se si desiderano preparare uova in camicia.

Budini / Flan

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare budini o flan dolci o piccanti.

Frutta cotta

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare della frutta cotta.

Onsen tamago

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare delle uova onsen.

Uova strapazzate

Selezionare questo percorso di cottura se si desiderano preparare uova strapazzate.

Uovo al tegamino

Selezionare questo percorso di cottura se si desiderano preparare uova fritte.

5.2.5 Verdure e contorni

Rosolare

Selezionare questo percorso di cottura se si vogliono spadellare verdure e contorni.

Sformati

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare sformati di pasta o verdure, paella o verdure ripiene e gratinate.

Patate al forno

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare patate al forno con patate intere con il Potato Baker.

Cottura al forno / Semilavorati

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare contorni con prodotti surgelati sottili, solitamente preparati al forno.

Biryani

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare piatti a base di riso come il Biryani indiano.

Congee

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare il Congee o il porridge di riso cinese.

Cuocere al vapore

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere verdure o contorni freschi o surgelati, come patate intere, al vapore.

Dim Sum

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare il Dim Sum cinese.

Zuppa cotta al vapore

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare la zuppa cotta al vapore cinese.

Stufare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera stufare verdure e contorni, come ratatouille, cavolo rosso o cipolle.

Conserve di frutta

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare conserve di frutta e verdure. Per produrre semiconserve sicure, è necessario utilizzare recipienti con coperchio, entrambi puliti e sterilizzati.

1. Forare il coperchio di riferimento. Non utilizzare il sensore termico a tale scopo.
2. Riempire il recipiente con l'alimento e chiudere il coperchio.
3. Avviare il processo di cottura e caricare l'apparecchio.
4. Inserire il sensore termico attraverso il foro del coperchio del recipiente.

Il processo di cottura **Mettere in conserva** imposta il valore F a 0,1. Non produce semiconserve.

Friggere in immersione

Selezionare questo processo di cottura se si desidera friggere verdure e contorni.

Grigliare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare verdure e contorni con la marchiatura da griglia.

Lenticchie e legumi

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare Dal indiano, fagioli o legumi secchi.

Itamenmono

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare Itamenmono giapponese.

Gratin di patate

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare gratin di patate o altri sformati di patate.

Canederli

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare canederli o polpette.

Maccaroni Casserole

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare sformati di maccaroni norvegesi.

Nimono

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare Nimono giapponese.

Pasta al sugo

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare pasta corta secca, come penne o tortiglioni in una salsa senza precottura. La pasta è pronta da servire alla fine del processo di cottura.

Patatine fritte

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare delle comuni patatine fritte prefritte.

Riso saltato

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare dei piatti a base di riso.

Riso al vapore

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere riso o cereali, come orzo perlato o couscous, al vapore.

Riso per sushi

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare riso per sushi.

Essiccare

Selezionare questo processo di cottura se si desidera essiccare verdure, funghi o frutta. Tagliare gli alimenti a fette sottili per un risultato perfetto.

Totopos

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare Totopos o Tortilla chips messicani.

5.2.6 Prodotti da forno

Prodotti da forno

Selezionare questo processo di cottura per riportare a temperatura di servizio prodotti da forno, freschi o surgelati, cotti precedentemente.

Baguette

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere al forno una baguette fresca o semicotta.

Pasta sfoglia

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare prodotti da forno di pasta sfoglia o patè.

Pane

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere al forno pane fresco o semicotto.

Panini

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera cuocere al forno panini freschi o semicotti.

Cheesecake

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere al forno una cheesecake newyorkese senza doratura. Se si desidera cuocere al forno una cheesecake tedesca con dorature diverse, selezionare il processo di cottura Torte di ricotta.

Croissant

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare croissant o prodotti da forno che devono essere prima vaporizzati.

Eclair

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare prodotti da forno delicati o di pasta choux.

Eggtart Macau

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare egg tart cinesi alla Macao.

Lievitazione

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera far lievitare impasti con lievito madre freschi o surgelati.

Dolce lievitato

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere al forno dolci o prodotti da forno di pasta lievitata fresca, come trecce, girelle o dolci guarniti con frutta.

Torta di ricotta

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere al forno torte di ricotta con diversi livelli di doratura. Se si desidera cuocere al forno una cheesecake newyorkese, selezionare il processo di cottura Cheesecake.

Biscotti

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare prodotti da forno di pasta frolla, come biscotti o basi di pasta frolla.

Pan di Spagna/Torte

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare torte e basi di pan di Spagna.

Brezel

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere al forno dei brezel.

Meringa

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare dolci a base di albume, come meringhe.

Muffin

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere al forno muffin nello stampo per muffin e timballi.

Pão de queijo

Selezionare questo percorso di cottura se si desidera cuocere al forno panini al formaggio brasiliani freschi o surgelati.

Croissant

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare prodotti da forno che devono essere prima vaporizzati, come dolci di pasta sfoglia o bagel.

Pizza alla pala

Selezionare questo processo di cottura se si desidera cuocere pizze, impasti farciti o pasta lievitata sulla piastra per griglia e pizza.

Samosa

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare fagottini indiani, ripieni con curry.

Panini dolci

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare prodotti da forno dorati con una crosta morbida, come panini per hamburger o panini con uvetta.

5.2.7 Finishing

Uscita contenitori

Selezionare questo processo di cottura se si desidera riportare alla temperatura di servizio piatti già cotti raffreddati e conservati in contenitori.

Cottura al punto

Selezionare questo processo di cottura se si desidera riportare alimenti già arrostiti alla temperatura al nucleo desiderata e mantenerla.

Mantenimento

Selezionare questo processo di cottura se si desidera mantenere in caldo i piatti o i contenitori durante il servizio.

Piatti à la carte

Selezionare questo processo di cottura se si desidera riportare alla temperatura di servizio piatti già impiattati durante il servizio à la carte.

Banchetto al piatto

Selezionare questo processo di cottura se si desidera preparare più piatti in contemporanea per il servizio, ad es. in occasione di conferenze, matrimoni o eventi di catering.

Rosolatura con crosta

Selezionare questo processo di cottura se si desidera riportare alla temperatura di servizio prodotti già cotti, come stinchi di maiale o arrosti in crosta.

5.3 Cottura intelligente degli alimenti

5.3.1 Richiamo dei percorsi di cottura intelligenti

È possibile richiamare un percorso di cottura intelligente in 2 modi:

- Tramite iCookingSuite
- Tramite la modalità programmazione [▶ 61]

iCookingSuite

1. Nella barra dei menu premere il tasto:

> In iCookingSuite è possibile richiamare un percorso di cottura intelligente in 3 modi:

- Selezionando la modalità desiderata, ad es. **Verdure e contorni**.
- Selezionando il metodo di cottura desiderato, ad es. **Grigliare**.
- Selezionando la modalità e il metodo di cottura desiderati.

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

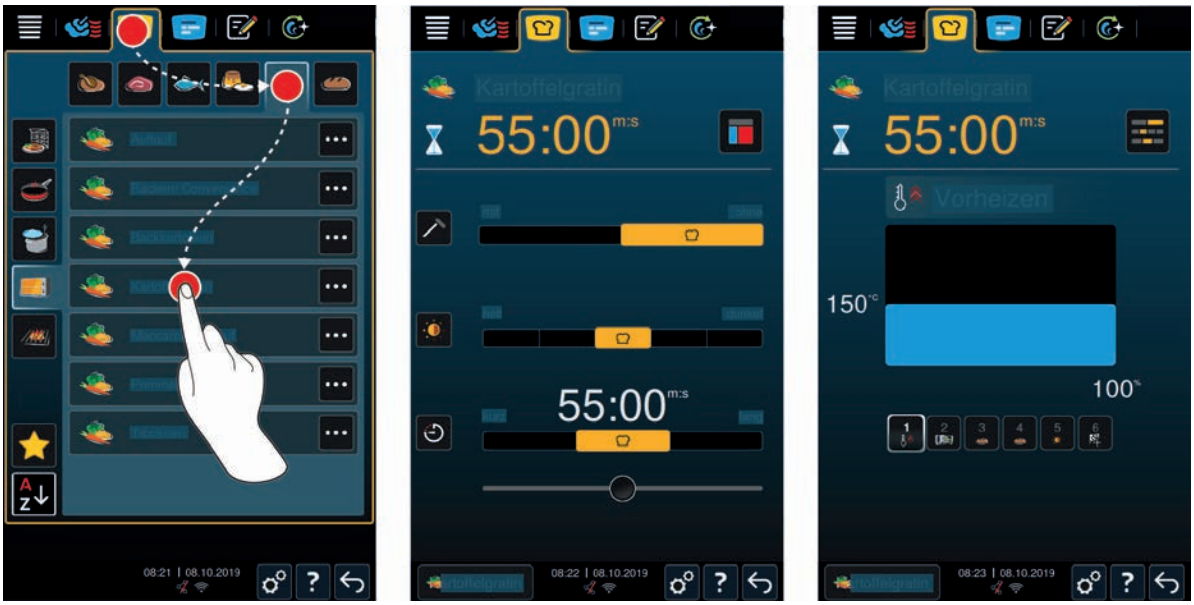
Modalità di programmazione

1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:

> Vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti memorizzati.

5.3.2 Avvio di un percorso di cottura intelligente

Questo capitolo mostra come funziona un percorso di cottura intelligente attraverso la cottura **gratin di patate**. Tenere presente che ogni percorso di cottura intelligente, con diversi parametri di cottura e la sequenza ideale delle fasi di cottura, conduce al risultato desiderato.



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:
3. Premere il tasto: **Gratin di patate**

> Il percorso di cottura intelligente si avvia e la camera di cottura viene preriscaldata al clima salvato.

4. Impostare il risultato di cottura desiderato utilizzando i parametri di cottura [▶ 34] Esempi di parametri di cottura: temperatura al nucleo, grado di doratura o tempo.

> Dopo un breve periodo di tempo, il display passa al cockpit [▶ 39].

> Al raggiungimento del clima impostato, il sistema richiederà di caricare l'alimento nell'apparecchio.

5. Caricare l'apparecchio.
6. Chiudere la porta della camera di cottura.

> Il percorso di cottura continua.

7. Seguire le istruzioni dell'apparecchio.

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

8. Se il risultato di cottura soddisfa le proprie esigenze, rimuovere l'alimento dalla camera di cottura.
9. Se il risultato di cottura non soddisfa ancora le proprie esigenze, continuare il percorso di cottura con una delle opzioni suggerite.

5.3.3 Preselezione start time

Con la preselezione start time, è possibile impostare l'ora di avvio del percorso di cottura al minuto. Ciò consente di sfruttare ad es. le tariffe notturne agevolate o tariffe variabili di consumo della corrente e sfruttare al massimo il sistema di cottura fino a 24 ore al giorno.

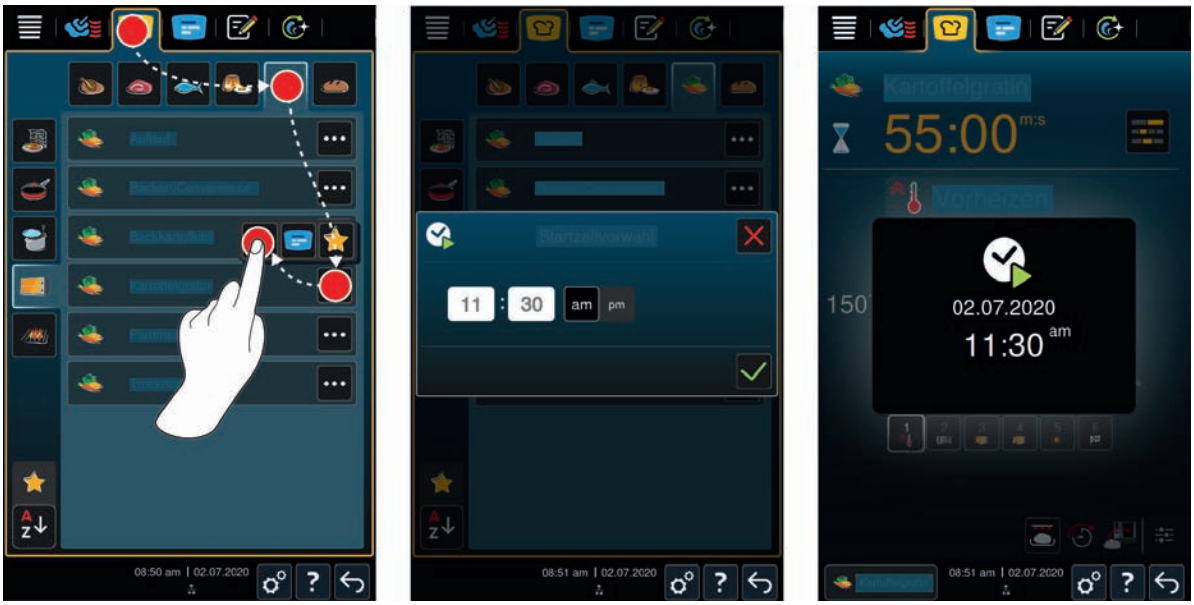
⚠ AVVERTENZA

Se si lascia l'alimento nella camera di cottura non riscaldata per un periodo di tempo prolungato, possono formarsi germi sull'alimento.

Alimenti contaminati da germi possono provocare infezioni o intossicazioni alimentari.

1. Non lasciare gli alimenti troppo a lungo nella camera di cottura.

Questo capitolo mostra come impostare la preselezione start time utilizzando il percorso di cottura **gratin di patate**.



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:
3. Accanto al percorso di cottura **gratin di patate** premere il tasto: •••
4. Premere il tasto:
5. Inserire lo start time.
6. Per confermare l'azione, premere il tasto:

> Vengono visualizzati i parametri del percorso di cottura. È possibile modificare il risultato di cottura in base alle proprie esigenze. Dopo poco tempo viene visualizzata l'avvenuta attivazione della preselezione start time.

7. Caricare l'apparecchio.
8. Chiudere la porta della camera di cottura.

>> Il percorso di cottura si avvia all'ora impostata. Se si desidera interrompere la preselezione start time, tenere premuto il tasto:

5.4 Modifica del risultato di cottura in base alle proprie esigenze

A seconda del percorso di cottura intelligente selezionato, vengono visualizzati diversi parametri di cottura e funzioni. I percorsi di cottura utilizzano le impostazioni standard del Paese dell'utente per ottenere risultati di cottura ideali. È possibile adattare questi parametri di cottura alle proprie esigenze e selezionare funzioni complementari con semplici gesti [▶ 17] o la manopola di regolazione centrale [▶ 17]. La sequenza varia a seconda di queste impostazioni e può essere monitorata in qualsiasi momento nel cockpit [▶ 39].

5.4.1 Parametri di cottura

Livello di rosolatura

Si usa questo parametro di cottura per stabilire se si vuole rosolare un alimento oppure no. Selezionare un livello per regolare l'intensità della rosolatura in base alle proprie esigenze. Un livello di rosolatura elevato e un tempo di cottura breve comportano, ad esempio, una ridotta perdita in cottura. Se si seleziona **senza**, la fase di cottura **Rosolare** verrà saltata. Selezionare **senza** se si vogliono cuocere in modo delicato pezzi di carne più piccoli e già rosolati.

NOTA
Esistono percorsi di cottura in cui anche il livello più basso è un livello di rosolatura, come ad es. "Carni, arrosti". L'opzione "senza rosolare" non è disponibile qui.

Se alla fine del percorso di cottura si desidera una rosolatura con crosta, selezionare un livello di rosolatura inferiore.

Grazie alle temperature molto elevate durante la rosolatura, i batteri che si trovano all'esterno dell'alimento vengono debellati in modo sicuro. In questo modo, gli alimenti vengono cotti in modo igienico anche a una ridotta temperatura al nucleo.

Doratura

Si usa questo parametro di cottura per impostare la doratura della superficie dell'alimento. Selezionare un livello per adattare l'intensità della doratura in base alle proprie esigenze. L'alimento marinato con spezie, erbe aromatiche o paste che favoriscono la doratura, tenderà a dorarsi più velocemente e più intensamente. In questi casi, selezionare un livello di doratura ridotto.

Spessore alimento

Si usa questo parametro di cottura per stabilire se l'alimento è alto o basso. Selezionare **senza sensore termico** per un alimento più basso di 2 cm. Selezionare **con sensore termico** per un alimento più alto di 2 cm.

Dimensioni alimento

Si usa questo parametro di cottura per impostare le dimensioni dell'alimento.

- Selezionare **piccolo** per uova che pesano meno di 53 g. Selezionare **grande** per uova che pesano più di 64 g.

Umidità nella camera di cottura

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

Se si desidera completare o cuocere un alimento in modalità sottovuoto, scegliere le seguenti impostazioni:

Livello	Adatto per
Livello 1 – secco	Selezionare questo livello se si desidera preparare alimenti che non richiedono umidità aggiuntiva, come ad es. alimenti impanati o patatine fritte.
Livello 2	Selezionare questo livello se si desidera preparare alimenti che richiedono poca umidità aggiuntiva, come ad es. verdure stufate.
Livello 3	Selezionare questo livello se si desidera preparare alimenti diversi in contemporanea.
Livello 4 – umido	Selezionare questo livello se si desidera preparare alimenti che richiedono molta umidità aggiuntiva, come ad es. riso o pesce al vapore.

Temperatura della camera di cottura

Si usa questo parametro di cottura per impostare la temperatura nella camera di cottura.

- Quando l'elemento riscaldante è attivo per raggiungere la temperatura impostata della camera di cottura, appare il seguente simbolo:
- Al raggiungimento della temperatura della camera di cottura appare il seguente simbolo:

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

1. Tenere premuto il tasto:

> Dopo 10 secondi viene visualizzata la temperatura attuale della camera di cottura.

2. Per ritornare ai valori dei parametri impostati, rilasciare il tasto.

Tempo di cottura

Si usa questo parametro di cottura per impostare il tempo in cui l'alimento dovrebbe raggiungere il risultato o il grado di cottura desiderato. In alcuni percorsi di cottura intelligenti, è possibile far funzionare l'apparecchio in modo continuo con le impostazioni regolate dall'utente. Per farlo, attivare il funzionamento continuo.

1. Selezionare il livello contrassegnato con **cont.**.

Se è stato impostato il tempo di cottura, il parametro di cottura **temperatura al nucleo** non è disponibile.

Sensore termico

Si usa questo parametro di cottura per impostare se l'alimento deve essere cotto con o senza l'ausilio del sensore termico. È quindi possibile impostare la temperatura al nucleo desiderata dell'alimento. Per alimenti con spessore superiore a 20 mm si consiglia di utilizzare il sensore termico.

Temperatura al nucleo

Si usa questo parametro di cottura per impostare la temperatura al nucleo o il grado di cottura dell'alimento.

Per l'impostazione della temperatura al nucleo, osservare le norme igieniche in vigore nel proprio Paese per gli alimenti corrispondenti.

Grado di cottura

Si usa questo parametro di cottura per impostare il grado di cottura dell'alimento. Ad ogni grado di cottura viene assegnata una temperatura nucleo che può essere adattata alle proprie esigenze. Se si desidera cuocere alimenti a bassa temperatura, la temperatura al nucleo, abbinata a un tempo di mantenimento, è fino a 10 °C più bassa rispetto ad altri metodi di cottura. Durante la cottura del pollame, impostare sempre una temperatura al nucleo di almeno 72 °C, corretta dal punto di vista igienico. Osservare le norme HACCP del proprio Paese.

Cottura Delta-T

Con questo parametro di cottura l'alimento viene cotto con una differenza parallela e costante tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura al nucleo del prodotto. Grazie al lento innalzamento della temperatura della camera di cottura con una differenza costante rispetto alla temperatura del nucleo, l'alimento viene cotto lentamente e in modo particolarmente delicato. Le perdite in cottura vengono ridotte al minimo. È possibile impostare una differenza compresa tra 10 °C e 60 °C. Dopodiché occorre impostare la temperatura al nucleo desiderata.

Più ridotta è la differenza tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura del nucleo, più lenta e delicata sarà la cottura dell'alimento. Più alta è la differenza tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura del nucleo, più veloce sarà la cottura dell'alimento.

Velocità di cottura

Con questo parametro di cottura si imposta il controllo della temperatura della camera di cottura. Se si seleziona **cottura delicata**, il cibo viene cotto a temperature delicate per un periodo di tempo più lungo. Se si seleziona **normale**, il cibo viene cotto a temperature più elevate e in un tempo più breve. **NOTA! Il processo di cottura può essere accelerato passando da delicato a normale.**

5.4.2 Funzioni complementari

Umidità nella camera di cottura

Si usa questa funzione complementare per impostare l'umidità nella camera di cottura. Sono disponibili 2 livelli. Più alto è il livello selezionato, maggiore sarà l'umidità all'interno della camera di cottura e maggiore sarà il livello di umidità durante tutto il percorso di cottura.

Se si desidera preparare alimenti che non richiedono umidità aggiuntiva, premere il tasto: Non viene aggiunta ulteriore umidità nella camera di cottura.

Lievitazione

Questa funzione complementare consente di far lievitare l'alimento nella camera di cottura ad una temperatura ottimale. Sono disponibili 5 livelli. Più alto è il livello selezionato, maggiore sarà il tempo di lievitazione dell'alimento all'interno della camera di cottura. Se si desidera preparare alimenti senza fase di lievitazione, premere il tasto:

Moisturing

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

1. Tenere premuto il tasto:

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

Vapore

Questa funzione complementare consente di aggiungere umidità nella camera di cottura all'inizio della cottura al forno. La superficie dell'alimento viene inumidita, il vapore si condensa e si ottiene una crosta croccante e una lievitazione ottimale. Più alto è il livello selezionato, maggiore sarà l'umidità presente nella camera di cottura. Se si desidera preparare l'alimento senza vapore, premere il tasto:

Velocità dell'aria

Si usa questa funzione complementare per impostare la velocità della ventola. Sono disponibili 2 livelli. Più alto è il livello selezionato, maggiore sarà la velocità dell'aria. Selezionare un livello ridotto per alimenti piccoli e delicati.

5.4.3 Richieste

Interrompere

Tutti i percorsi di cottura in corso vengono interrotti

Caricare

Il sistema richiede di caricare l'alimento nell'apparecchio.

Confermare

L'apparecchio richiede di confermare l'azione.

Spennellare

L'apparecchio richiede di spennellare l'alimento, ad es. un uovo su prodotti da forno.

Incidere

L'apparecchio richiede di incidere l'alimento, ad es. cotenne o prodotti da forno.

Inserire nuovamente il sensore termico

L'apparecchio richiede di inserire nuovamente il sensore termico nell'alimento.

Sensore termico nell'alimento

L'apparecchio richiede di inserire il sensore termico nell'alimento.

Inserire

Il sistema richiede di inserire il sensore nell'alimento, ad es. pancetta croccante.

Riempire

L'apparecchio richiede di riempire il contenitore di liquido, ad es. stufati.

Mescolare

Il sistema richiede di mescolare l'alimento, ad es. totopos.

5.4.4 Informazioni

Durante un percorso di cottura vengono mostrate le fasi di cottura che l'apparecchio sta eseguendo.

Prerisc.

L'apparecchio viene preriscaldato alla temperatura salvata come impostazione predefinita nelle modalità manuali o nei percorsi di cottura intelligenti.

Tempo residuo

Il percorso di cottura intelligente indica ancora il tempo necessario per essere completato.

Fine del percorso di cottura

Il percorso di cottura è terminato.

5.4.5 Opzioni

Una volta avviato un processo di cottura verranno visualizzate tutte le opzioni disponibili. Le opzioni **Rosolatura con crosta** e **Mantenimento** possono essere selezionate anche quando il processo di cottura è già in esecuzione. Le opzioni **Spostamento sensore termico**, **Nuovo caricamento**, **Avanti con tempo** e **Riscaldamento alla temperatura di servizio** possono essere selezionate soltanto alla fine del processo di cottura.

Mantenimento

Questa opzione consente di mantenere il clima della camera di cottura per un determinato tempo o la temperatura al nucleo dell'alimento. Se si seleziona questa opzione, l'alimento viene mantenuto alla temperatura preimpostata della camera di cottura o alla temperatura del nucleo fino a 24 ore. In questo modo si evita una cottura eccessiva dell'alimento. Per ridurre al minimo le perdite in cottura, si consiglia di lasciare l'alimento nella camera di cottura con l'opzione **Mantenimento** solo per poco tempo.

In alcuni percorsi di cottura, come arrostire a bassa temperatura, l'opzione **Mantenimento** è l'ultima fase di cottura e si avvia automaticamente al raggiungimento del risultato di cottura desiderato. Se si preparano alimenti di diverse dimensioni, pianificare una fase di mantenimento più lunga in modo che tutti i pezzi raggiungano la temperatura al nucleo desiderata.

Carne ben stagionata, pezzi più piccoli di carne e selvaggina non devono rimanere troppo a lungo nella camera di cottura con l'opzione **Mantenimento**. La carne di manzo molto giovane, non sufficientemente stagionata, diventa invece particolarmente tenera.

1. Per regolare i parametri dell'opzione **Mantenimento** premere il tasto:
2. Modificare i parametri in base alle proprie esigenze.

>> Al raggiungimento della fine del percorso di cottura, la fase di cottura **Mantenimento** si avvia automaticamente.

Ricollega sensore termico

Si seleziona questa opzione per preparare alimenti di dimensioni diverse o alimenti diversi con differenti gradi di cottura utilizzando il sensore termico:

1. Una volta raggiunta la temperatura al nucleo impostata, aprire la porta della camera di cottura.
2. Spostare il sensore termico nell'alimento più grande o in quello con la temperatura al nucleo più alta.
3. Rimuovere tutti i pezzi più piccoli dalla camera di cottura.
4. Chiudere la porta della camera di cottura.
5. Premere il tasto:

> Appare una finestra in cui è possibile impostare la temperatura al nucleo.

6. Selezionare la temperatura del nucleo desiderata.

>> L'impostazione viene applicata automaticamente dopo pochi secondi.

Ripetere questa fase fino a quando l'intero alimento non ha raggiunto la temperatura nucleo desiderata.

Nuovo caricamento

Usare questa opzione per eseguire un nuovo caricamento e proseguire il percorso di cottura con i parametri di cottura definiti.

L'utente viene invitato innanzitutto a scaricare e poi a caricare nuovamente l'apparecchio. Quando si carica l'apparecchio con un nuovo caricamento e si chiude la porta della camera di cottura, il processo di cottura continua.

Avanti con tempo

Si usa questa opzione per proseguire il percorso di cottura per un determinato tempo. Se si seleziona l'opzione alla fine del processo di cottura, appare una finestra dove è possibile impostare la durata del processo di cottura.

1. Selezionare il tempo desiderato.

>> L'impostazione viene applicata automaticamente dopo pochi secondi.

Quando si passa dal Cockpit ai parametri di cottura, la panoramica viene disattivata. Non è possibile modificare i parametri di cottura. Una volta trascorso il tempo impostato è possibile scaricare l'apparecchio o prolungare il processo di cottura selezionando un'opzione.

Rosolatura con crosta

Questa opzione consente di gratinare l'alimento per ottenere una crosta croccante e aromi saporiti.

In caso di caricamenti misti, rimuovere dall'apparecchio l'alimento che non si vuole gratinare. Quindi avviare l'opzione **Rosolatura con crosta**.

Se l'alimento è stato cotto in contenitori e si è accumulato del grasso liquido durante la cottura, sostituire il contenitore prima di avviare l'opzione **Rosolatura con crosta**. In questo modo si evita la formazione di fumo.

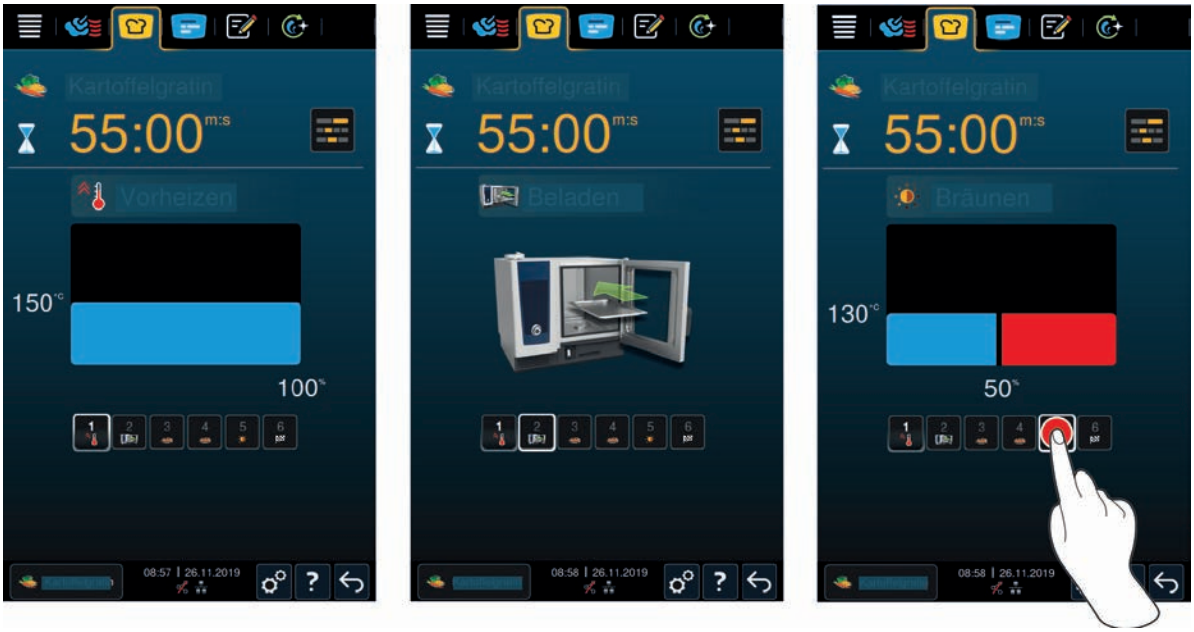
Se al termine del processo, l'alimento non ha raggiunto la crosta o il colore desiderato, selezionare l'opzione **Avanti con tempo**. È quindi possibile impostare il tempo in cui l'alimento deve essere ulteriormente rosolato o gratinato.

L'alimento cotto al sangue non si presta ad essere rosolato ulteriormente. Le alte temperature creerebbero un bordo grigio.

1. Per modificare i parametri dell'opzione **Rosolatura con crosta**, premere il tasto:
2. Modificare i parametri in base alle proprie esigenze.

>> Alla fine del processo di cottura, si avvia automaticamente la fase di cottura **Rosolatura con crosta**.

5.5 Monitoraggio del processo di cottura intelligente



Una volta avviato un processo di cottura intelligente viene visualizzato il Cockpit. Qui vengono visualizzate tutte le fasi del processo di cottura. La fase di cottura attiva è evidenziata. Le fasi di cottura successive sono disattivate. Quando la fase di cottura è conclusa, viene visualizzata automaticamente la fase successiva.

5.6 Interruzione del processo di cottura intelligente

1. Tenere premuto il tasto:

> Il processo di cottura viene interrotto. Appare la schermata iniziale.

5.7 Ordinare il processo di cottura intelligente

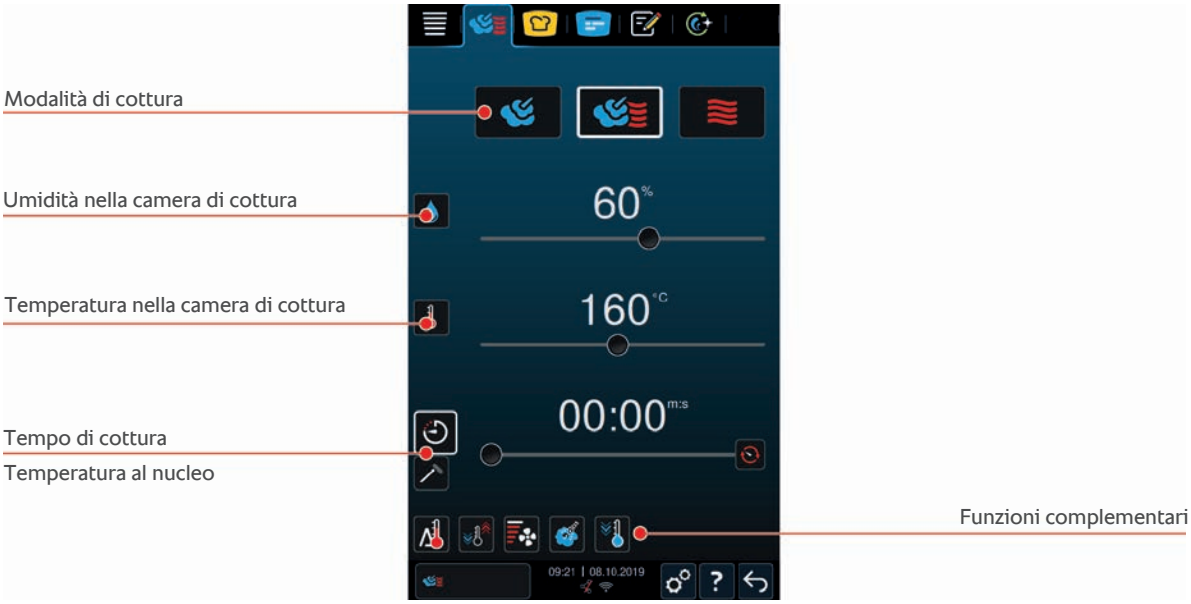
In iCookingSuite è possibile ordinare i percorsi di cottura intelligenti in ordine alfabetico o in base alla frequenza di utilizzo.

1. Per ordinare i percorsi di cottura intelligenti in ordine alfabetico, premere il tasto: A↓
2. Per ordinare i percorsi di cottura intelligenti in base alla frequenza di utilizzo, premere il tasto: ⭐. Questo tasto consente di ordinare verso l'alto i percorsi di cottura selezionati in precedenza come preferiti.

6 Cottura manuale

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

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



6.1 Modifica del risultato di cottura in base alle proprie esigenze

6.1.1 Parametri di cottura

Temperatura nella camera di cottura

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

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

1. Tenere premuto il tasto:
> Dopo 10 secondi viene visualizzata la temperatura attuale della camera di cottura.
2. Per ritornare ai valori dei parametri impostati, rilasciare il tasto.

Umidità nella camera di cottura

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

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

Tempo di cottura

si usa questo parametro di cottura per impostare il tempo in cui l'alimento dovrebbe raggiungere il risultato di cottura desiderato. Se è stato impostato il tempo di cottura, il parametro di cottura **temperatura al nucleo** non è disponibile.

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

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

Temperatura al nucleo

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

6.1.2 Funzioni complementari

Cottura Delta-T

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

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

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

Preparazione del clima

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

Velocità dell'aria

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

Moisturing

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

1. Tenere premuto il tasto:

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

Funzione Raffreddamento

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

✔ Il deflettore è bloccato correttamente.

1. Premere il tasto:

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

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

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

6.1.3 Richieste e informazioni

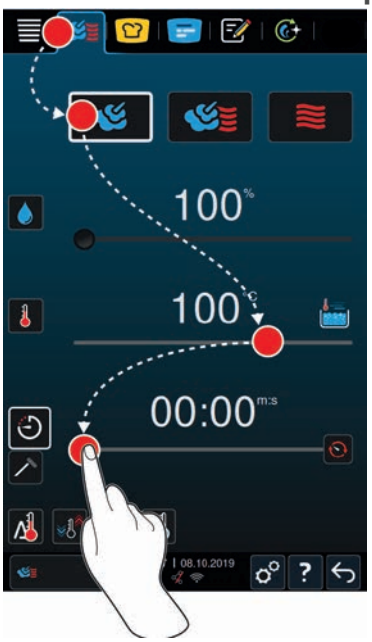
Durante il processo di cottura è possibile visualizzare le stesse richieste e informazioni [▶ 37] dei percorsi di cottura intelligenti.

6.2 Vapore

6.2.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura

Clima della camera di cottura	Metodi di cottura	Umidità nella camera di cottura	Temperatura camera di cottura
umido	▪ Cuocere al vapore ▪ Stufare ▪ Sbianchire ▪ Cottura al punto ▪ Cottura a vapore ▪ Cottura sottovuoto [▶ 47] ▪ Scongelare ▪ Conserve	100%	30 – 130 °C

6.2.2 Cottura dell'alimento a vapore



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:

> L'apparecchio si preriscalda.

3. Impostare la temperatura desiderata della camera di cottura.
4. Per cuocere l'alimento utilizzando il tempo di cottura, premere il tasto:
5. Impostare il tempo di cottura.
6. Per cuocere l'alimento utilizzando la temperatura al nucleo, premere il tasto:
7. Impostare la temperatura al nucleo.

> Una volta raggiunta la temperatura impostata della camera di cottura, il sistema richiederà di caricare l'alimento nell'apparecchio.

8. Caricare l'apparecchio.

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

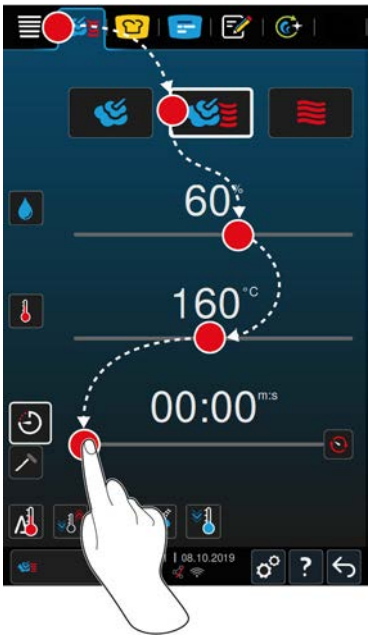
6.3 Combi Vapore e Aria calda

6.3.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura

Clima della camera di cottura	Metodi di cottura	Umidità nella camera di cottura	Temperatura camera di cottura
umido e secco	▪ Cuocere al forno ▪ Arrostire	0 – 100 %	30 – 300 °C

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

6.3.2 Cottura dell'alimento nella modalità Combi Vapore e Secco



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:

> L'apparecchio si preriscalda.

3. Impostare la saturazione desiderata del vapore.
4. Impostare la temperatura desiderata della camera di cottura.
5. Per cuocere l'alimento utilizzando il tempo di cottura, premere il tasto:
6. Impostare il tempo di cottura.
7. Per cuocere l'alimento utilizzando la temperatura al nucleo, premere il tasto:
8. Impostare la temperatura al nucleo.

> Una volta raggiunta la temperatura impostata della camera di cottura, il sistema richiederà di caricare l'alimento nell'apparecchio.

9. Caricare l'apparecchio.

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

6.4 Aria calda

6.4.1 Clima della camera di cottura e intervallo di temperatura

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

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

6.4.2 Cottura dell'alimento in modalità Secco

1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:
> L'apparecchio si preriscalda.
3. Impostare la temperatura desiderata della camera di cottura.
4. Per cuocere l'alimento utilizzando il tempo di cottura, premere il tasto:
5. Impostare il tempo di cottura.
6. Per cuocere l'alimento utilizzando la temperatura al nucleo, premere il tasto:
7. Impostare la temperatura al nucleo.
> Una volta raggiunta la temperatura impostata della camera di cottura, il sistema richiederà di caricare l'alimento nell'apparecchio.
8. Caricare l'apparecchio.

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

6.5 Interruzione della cottura manuale

1. Tenere premuto il tasto: ↩

> Il processo di cottura viene interrotto. Appare la schermata iniziale.

7 Cottura sottovuoto

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

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

- Cook and Chill

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

- Servizio in camera

  Qui è possibile produrre piatti o singoli componenti in anticipo, raffreddarli e ultimare le singole porzioni su ordinazione. Così anche il personale di cucina non addestrato potrà servire gli ospiti 24 ore al giorno con una qualità sempre elevata.

- Diete e pasti leggeri

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

8 Cottura a bassa temperatura

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

CONSIGLIO

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

9 Finishing

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

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

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

- Finishing® al ristorante

  Le pietanze vengono completate con il Finishing® esattamente quando serve.
- Finishing® in hotel

  Il Finishing® per piatti è particolarmente indicato se si desidera servire più piatti contemporaneamente, ad es. in occasione di conferenze, matrimoni o altri eventi di catering.
- Finishing® nella ristorazione collettiva

  Il Finishing® per teglie e contenitori è particolarmente indicato se si desidera offrire durante il servizio una grande varietà di pietanze, in gran quantità.

9.1 Impostare piatto à la carte

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

1. Premere il tasto:
2. Premere il tasto: **Cuocere**
3. Premere il tasto: **Piatti à la carte**
4. Selezionare uno dei valori seguenti:

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

9.2 Impostare banchetto al piatto

NOTA

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

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

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

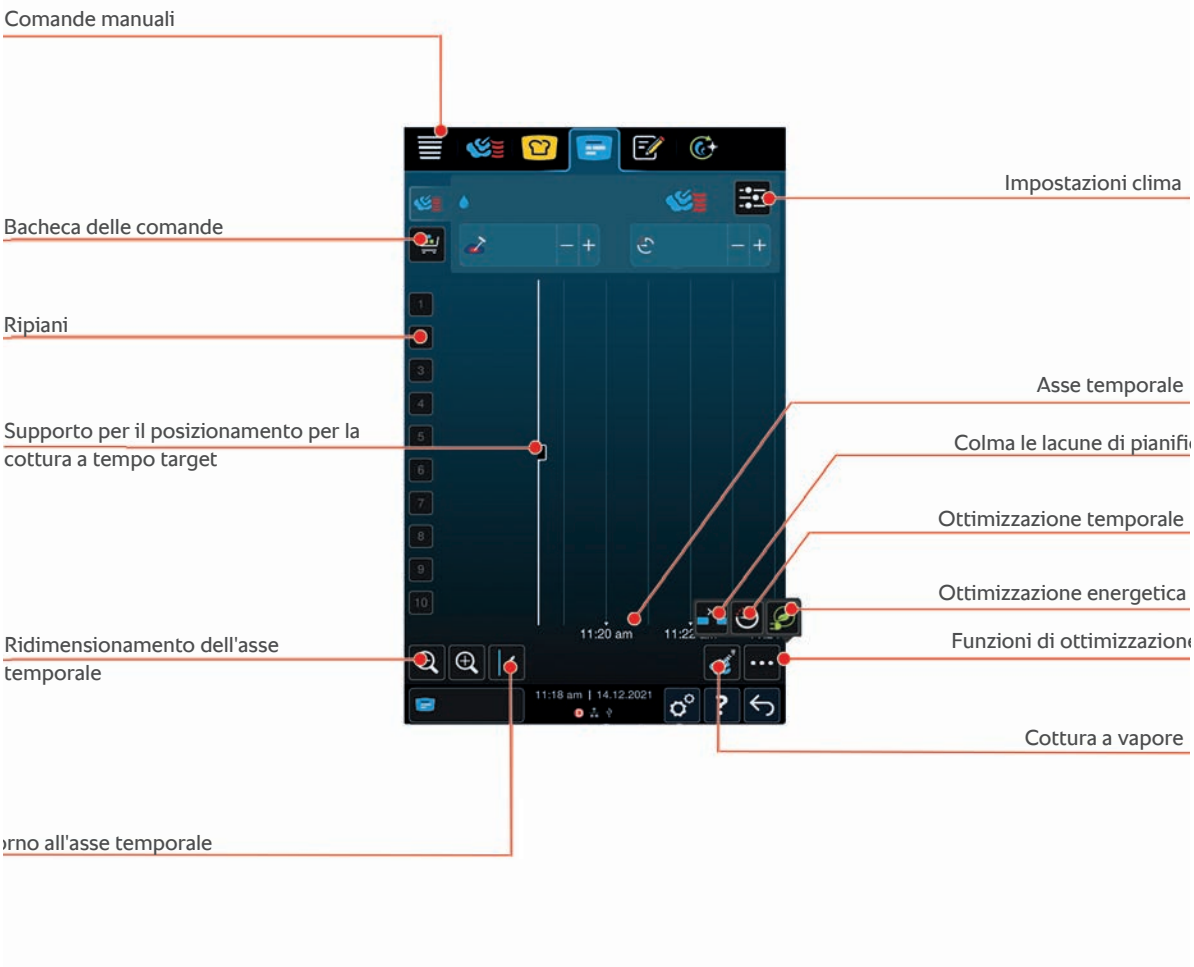
- <750 g

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

10 iProductionManager

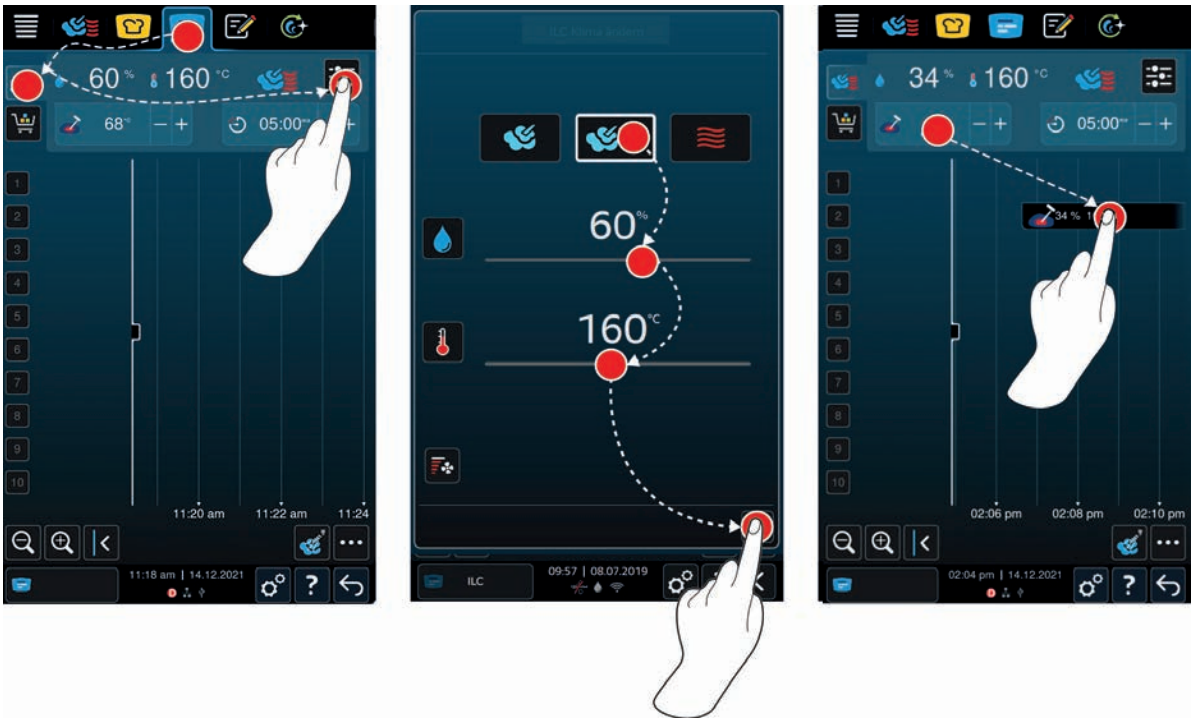
iProductionManager organizza l'intero processo produttivo in modo intelligente e flessibile. Questo include i prodotti che possono essere preparati insieme, la sequenza ottimale di preparazione degli alimenti e il monitoraggio del processo di cottura.

iProductionManager ricorda quando una pietanza deve essere caricata o prelevata. Si può decidere se ottimizzare le pietanze dal punto di vista energetico, temporale o cuocerle in un determinato periodo di tempo. iProductionManager organizza la sequenza di preparazione degli alimenti in modo intelligente. Per voi, questo significa avere sempre tutto sotto controllo, evitare sforzi di monitoraggio e raggiungere una grande efficienza nella produzione alimentare.



10.1 Creare comande manuali

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



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:
3. Premere il tasto:
4. Selezionare la modalità Vapore [▶ 43], Combinazione tra vapore e aria calda [▶ 44] o Aria calda [▶ 45].
5. Modificare i parametri di cottura in base alle proprie esigenze. Anche la velocità della ventola può essere impostata. Per farlo, premere il tasto:
6. Per salvare le modifiche apportate, premere il tasto:
7. Per aumentare o ridurre la temperatura al nucleo o il tempo di cottura, girare la manopola di regolazione centrale o premere i tasti: + oppure —
8. Premere più volte il tasto fino a raggiungere l'impostazione desiderata.

>> Ora è possibile inserire le comande [▶ 54].

10.2 Bacheca delle comande

Alla bacheca delle comande è possibile aggiungere qualunque processo di cottura intelligente, qualsiasi programma o anche carrelli. Quando la bacheca delle comande non viene salvata come carrello [▶ 65], la bacheca delle comande si aggiorna nel momento in cui si carica un carrello nuovo.

10.2.1 Aggiungere processi di cottura intelligenti

1. Per inviare un processo di cottura intelligente da iCookingSuite a iProductionManager, premere il tasto della barra dei menu:
2. Accanto al percorso di cottura desiderato, premere il tasto: •••
3. Premere il tasto:

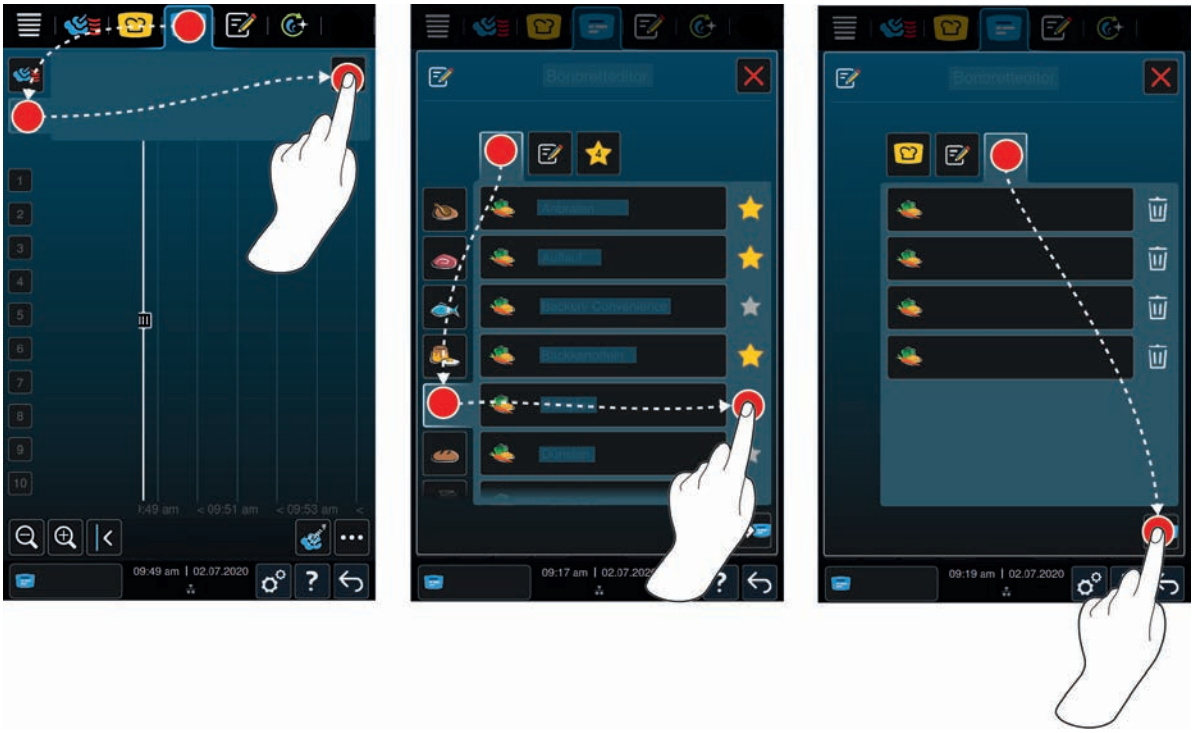
>> Il processo di cottura intelligente viene inviato a iProductionManager e visualizzato nella bacheca delle comande.

10.2.2 Aggiungere programmi e carrelli

1. Nella barra dei menu premere il tasto:

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

10.2.3 Editor della bacheca delle comande



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto:
3. Premere il tasto:
4. Per aggiungere processi di cottura intelligenti al carrello, premere il tasto:
> Vengono visualizzati tutti i processi di cottura intelligenti.
5. Scorrere l'elenco o selezionare una modalità di cottura e premere sul processo di cottura desiderato.
> Il processo di cottura viene evidenziato con e aggiunto alla bacheca delle comande.
6. Per aggiungere programmi della modalità programmazione al carrello, premere il tasto:
> Vengono visualizzati tutti i programmi memorizzati. Se non è stato ancora creato nessun programma, questo campo è vuoto.
7. Scorrere l'elenco o selezionare programma manuali o intelligenti, quindi premere sul programma desiderato.
> Il programma viene evidenziato con e aggiunto alla bacheca delle comande.
8. Per controllare la composizione della bacheca delle comande, premere il tasto:
9. Per eliminare un processo di cottura intelligente o un programma, premere il tasto:
10. Per aggiornare la bacheca delle comande, premere il tasto: [NUOVA ICONA]
>> I processi di cottura intelligenti o i programmi vengono visualizzati nella bacheca delle comande. Ora è possibile piazzare le comande. [▸ 54]

10.3 Timer

Si può impostare un timer anche se la verifica della combinazione [▶ 55] impedisce di inserire una comanda. Il timer è una comanda temporale a cui sono assegnati di serie 5 minuti. Al timer non viene assegnato un proprio clima, cioè se si inserisce un solo timer, non viene creato alcun clima o il clima non viene influenzato. È possibile regolare la durata del timer in base alle proprie esigenze e impostarlo sull'ora effettiva o nel futuro.

1. Per impostare il timer sull'ora effettiva, premere prima il timer nella bacheca delle comande e poi il livello ripiano desiderato.

> Il timer è impostato sull'ora effettiva.

2. Per impostare il timer nel futuro, trascinare il timer sul livello ripiano desiderato e sull'ora di inizio desiderata.
3. Per spostare il timer su un altro livello ripiano e modificare l'ora di inizio, tenere premuto il timer.

> Appare il simbolo: ✥

4. Trascinare il timer nella posizione desiderata.
5. Per allungare o accorciare la durata del timer, premere brevemente il timer.
6. Ruotare la manopola di regolazione centrale o premere i tasti: + oppure —

> Dopo una breve attesa, le impostazioni vengono acquisite.

>> Allo scadere del timer, vi verrà richiesto di scaricare il sistema di cottura. A fianco del livello ripiano appare il simbolo . Il tempo di cottura è 00:00.

10.4 Piazzare comande

✔ Sono state create comande manuali [▶ 51], carrelli [▶ 52] o una bacheca comande [▶ 53].

1. Trascinare una comanda sul livello ripiano desiderato.

> Per un orientamento migliore, il livello ripiano su cui è stata inserita la comanda viene evidenziato in blu. Come supporto ulteriore, l'ora viene visualizzata sulla comanda.

> Quando il livello ripiano è evidenziato in giallo o in rosso significa che non è possibile inserire la comanda senza spostare le comande già inserite. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Verifica della combinazione [▶ 55] e logica di inserimento [▶ 55]

2. Se sono state inserite più comande, è possibile ridimensionare l'asse temporale per avere una panoramica. Per farlo, premere il tasto: 🔍

Opzioni disponibili per ottimizzare il posizionamento delle comande:

- Colma le lacune di pianificazione [▶ 56]
- Ottimizzazione temporale [▶ 56]
- Ottimizzazione energetica [▶ 57]

- Cottura a tempo target [▶ 58]

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

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

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

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

Quando il processo di cottura della comanda è terminato, vi verrà richiesto di scaricare il sistema di cottura. Accanto ai livelli ripiano appare il simbolo . Il tempo di cottura è 00:00.

10.4.1 Verifica della combinazione

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

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

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

10.4.2 Logica di posizionamento

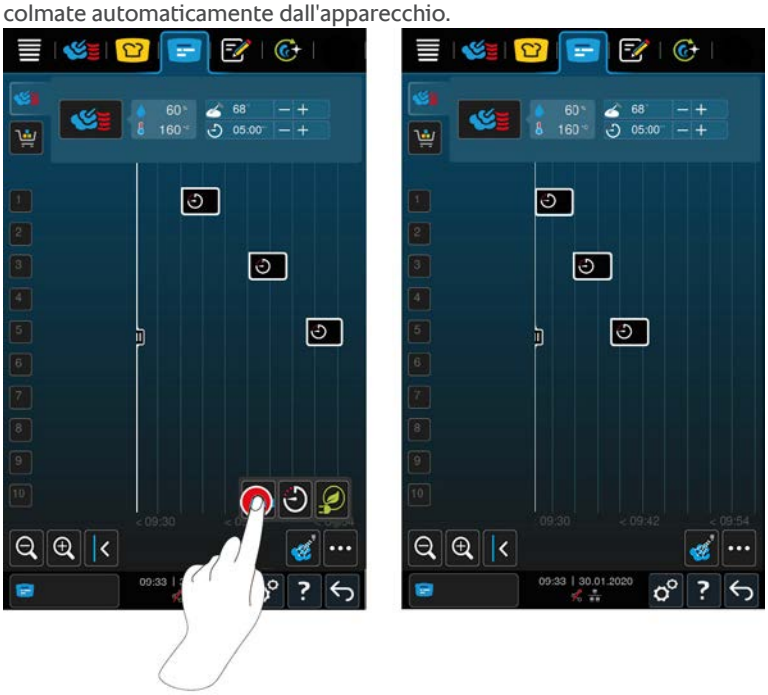
In base alla verifica della combinazione, iCombi Pro determina la posizione della comanda. Il posizionamento delle comande in iProductionManager avviene sulla base dei risultati di questa verifica. La suddivisione in colori dei ripiani indica in iProductionManager se una comanda influisce su comande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

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

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

10.4.3 Colma le lacune di pianificazione

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



✔ Le comande sono state create e piazzate.

1. Premere il tasto:

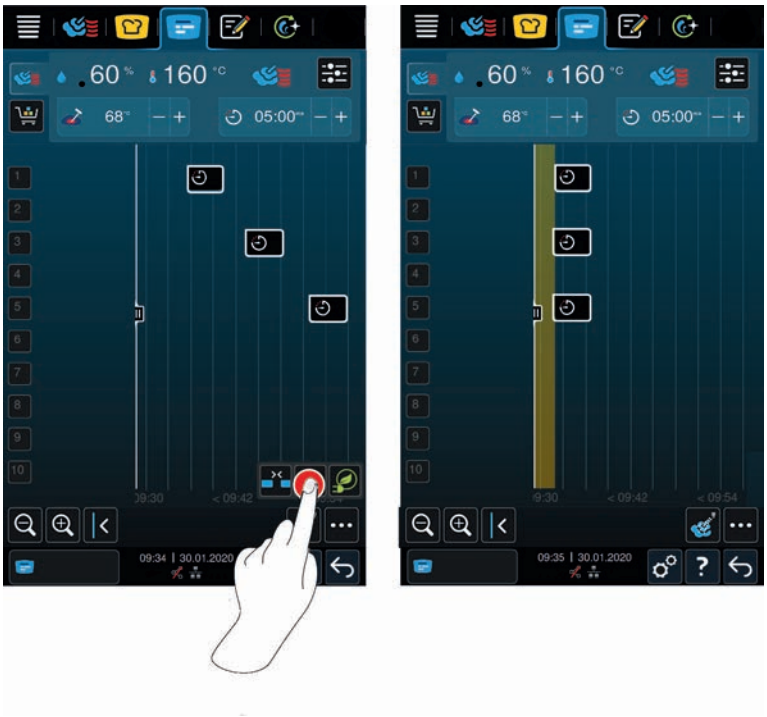
> Il sistema chiede se l'utente è sicuro di voler colmare le lacune di pianificazione. **NOTA! L'azione non può essere annullata.**

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

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

10.4.4 Ottimizzazione temporale

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



✔ Le comande sono state create e piazzate.

1. Premere il tasto:

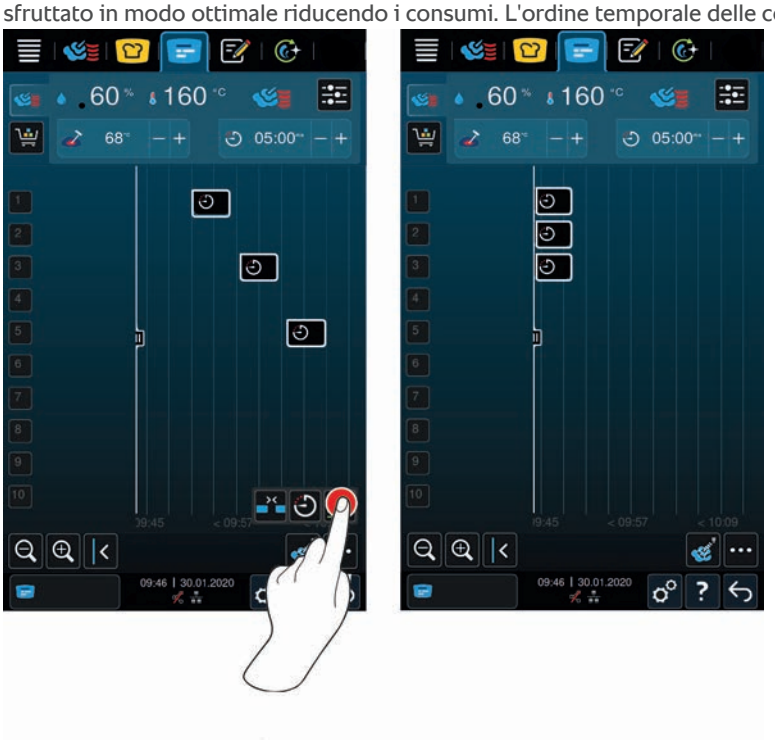
> Il sistema chiede all'utente se è sicuro di voler colmare le lacune temporali. **NOTA! L'azione non può essere annullata.**

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

>> Le comande vengono riposizionate in base alla verifica della combinazione [▶ 55].

10.4.5 Ottimizzazione energetica

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



✔ Le comande sono state create e piazzate.

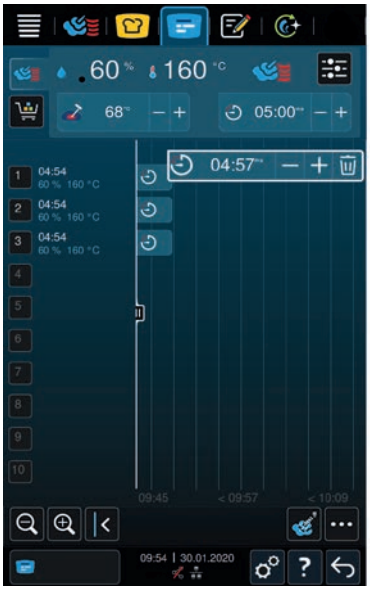
1. Premere il tasto:

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

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

>> Le comande vengono riposizionate in base alla verifica della combinazione [▶ 55].

10.5 Modificare e cancellare comande



Comande manuali

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

1. Premere la comanda.

> Vengono visualizzate le impostazioni della comanda.

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

Comande e programmi intelligenti

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

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

10.6 Pianificazione delle cotture a target time

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

1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Trascinare il supporto per il posizionamento al momento desiderato sull'asse temporale. Se si sposta il supporto per il posizionamento sul bordo destro del display, l'asse temporale viene spostato nel futuro.

3. Inserire le comande desiderate a sinistra o a destra del supporto per il posizionamento.

> Se si inserisce una comanda a sinistra del supporto per il posizionamento, la fine della comanda viene impostata su quel momento. La cottura degli alimenti verrà ultimata allo stesso momento.

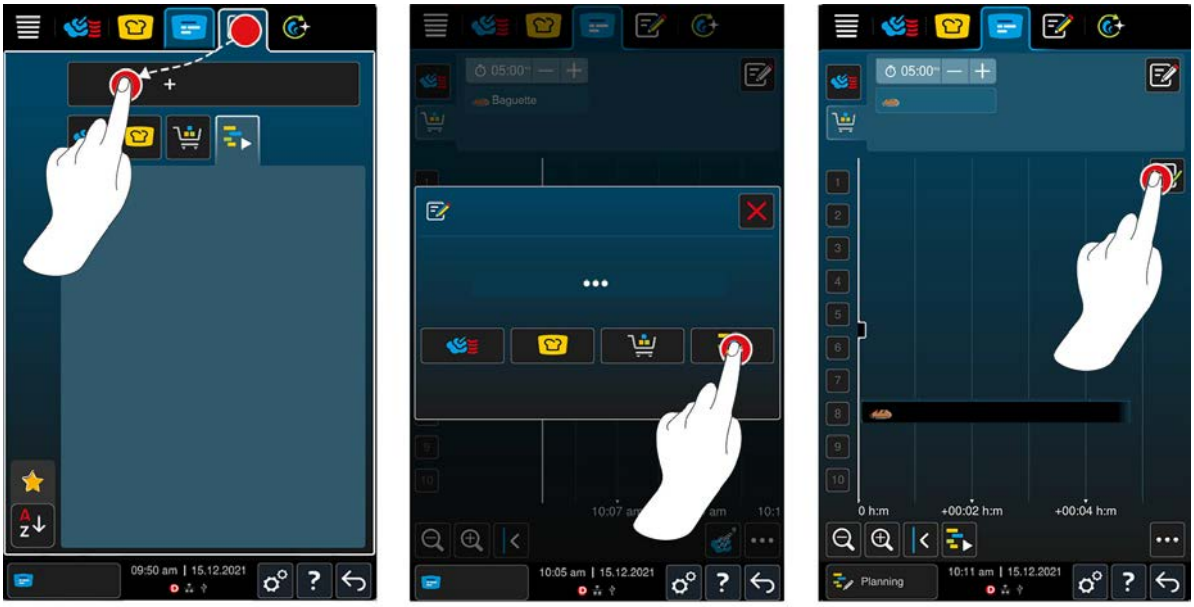
> Se si inserisce una comanda a destra del supporto per il posizionamento, l'inizio della comanda viene impostato su quel momento. La cottura degli alimenti inizia contemporaneamente quando si tocca due volte l'icona di spostamento del supporto per il posizionamento.

10.7 Progettazione

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

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

10.7.1 Creare una pianificazione



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Nella barra dei menu premere il tasto:
3. Premere il tasto:**+Nuova pianificazione**
4. Premere il tasto:

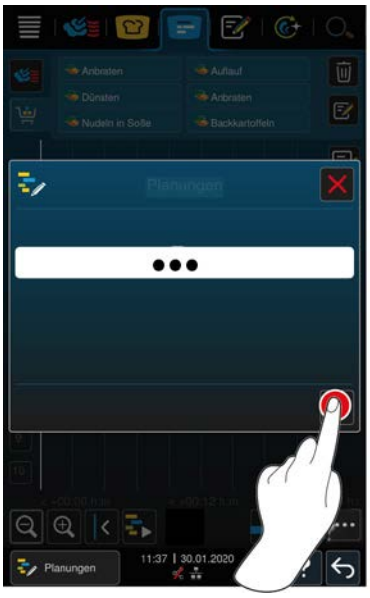
> Il supporto per il posizionamento scivola sul bordo sinistro del display. Il ridimensionamento dell'asse temporale passa dall'indicazione dall'ora corrente all'indicazione dei minuti. Adesso è possibile inserire comande indipendentemente dall'ora.

5. Inserire le comande desiderate. È possibile inserire fino a 30 comande.

Per ottimizzare la pianificazione sono disponibili le seguenti funzioni:

- Colma le lacune di pianificazione [▸ 56]
- Ottimizzazione temporale [▸ 56]
- Ottimizzazione energetica [▸ 57]

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



3. Inserire un nome.
4. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓

>> La pianificazione viene visualizzata nell'elenco corrispondente.

10.7.2 Avviare una pianificazione

✔ Le pianificazioni sono state create [▶ 59].

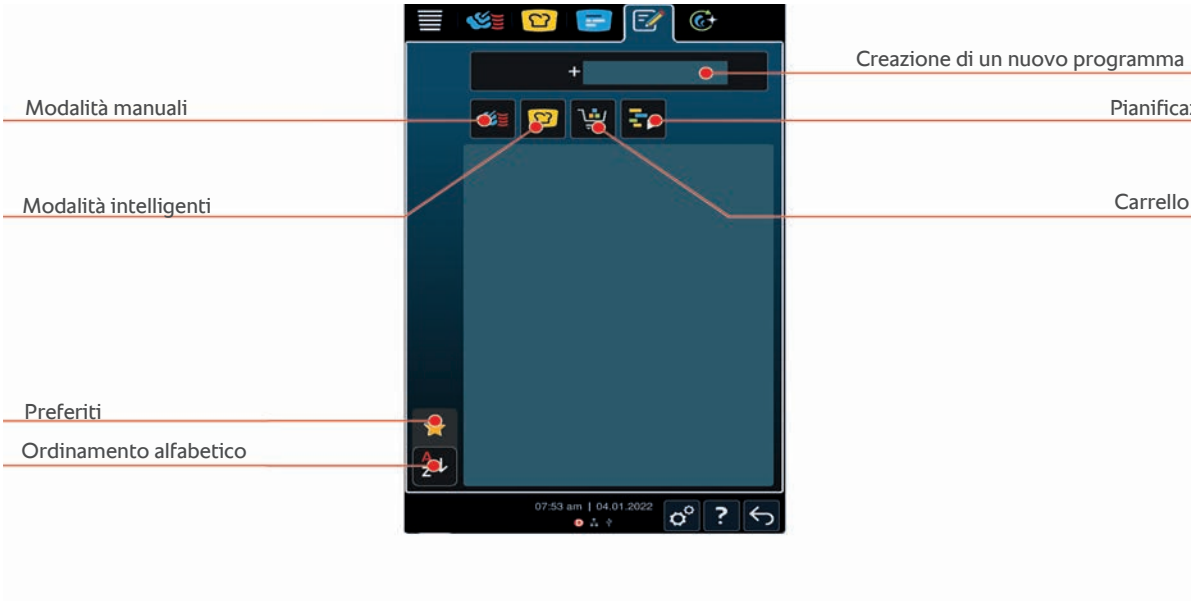
✔ iProductionManager non sta elaborando comande. Quando vengono elaborate delle comande, appare l'avviso che prima di avviare la pianificazione è necessario interrompere tutte le comande.

1. Premere il tasto:
2. Premere sulla pianificazione desiderata.

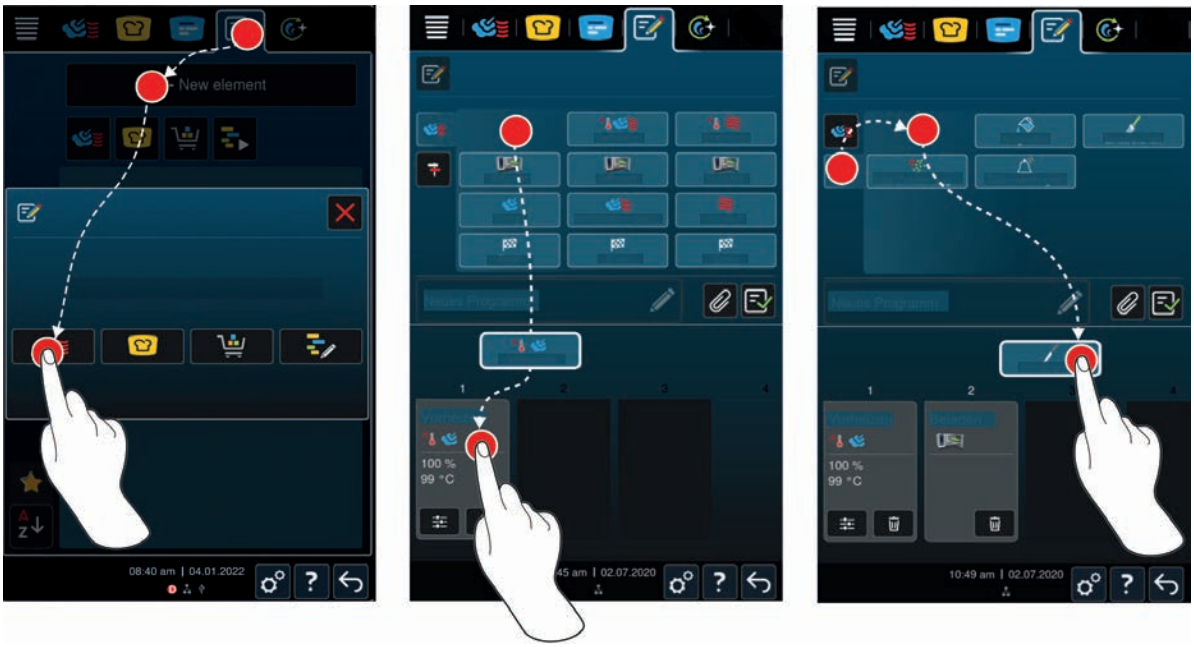
>> La pianificazione viene avviata immediatamente. Le comande vengono posizionate sui ripiani in base alla pianificazione. Le comande sulla bacheca vengono sostituite da quelle della pianificazione.

11 Modalità programmazione

Nella modalità programmazione, è possibile creare, salvare e gestire i propri programmi manuali [▶ 61], l'assegnazione della vasca [▶ 61], la suddivisione della vasca [▶ 61], i percorsi di cottura intelligenti [▶ 63] e i carrelli [▶ 65]. Per farlo, sono disponibili tutte le modalità manuali [▶ 41], percorsi di cottura intelligenti [▶ 23] e carrelli preprogrammati.



11.1 Creazione del programma manuale



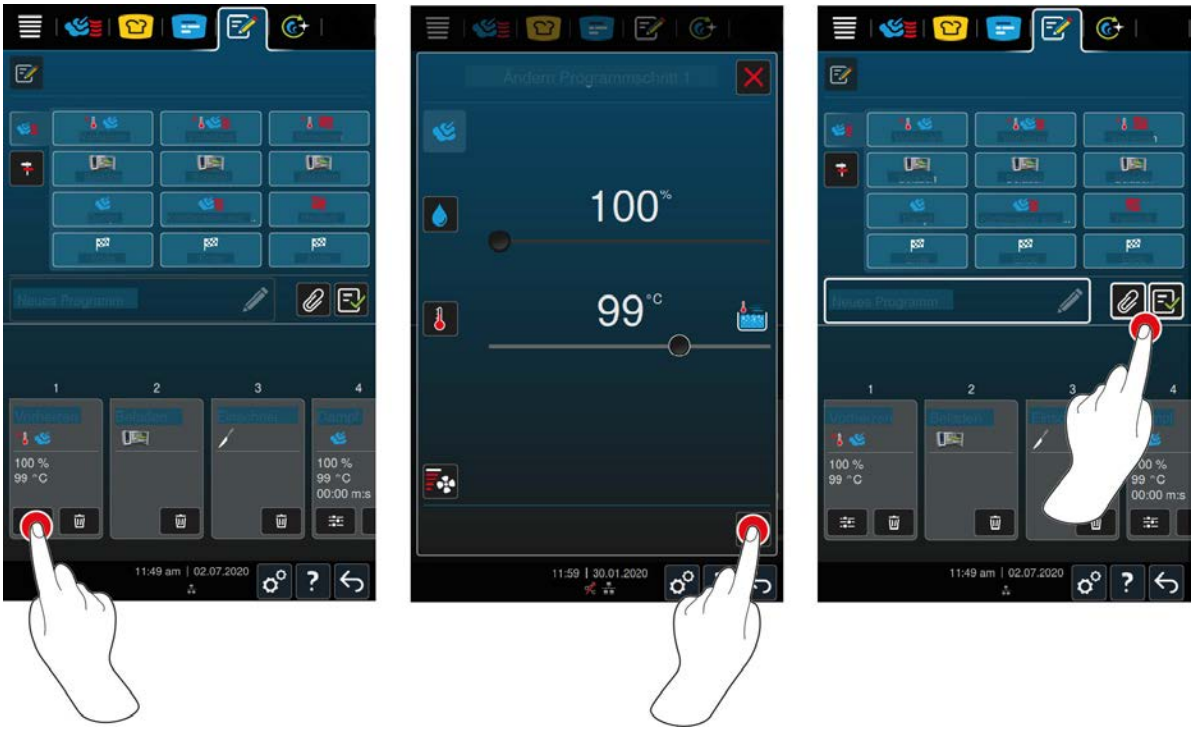
1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto: **+ Nuovo elemento**
3. Premere il tasto:

> Appare una panoramica delle fasi di cottura disponibili.

4. Selezionare le fasi di cottura desiderate e trascinarle nell'area inferiore.**NOTA! Non è possibile combinare le fasi di cottura in qualsiasi modo si desideri. Il preriscaldamento e il caricamento devono essere selezionati da una colonna. La modalità e la fine del percorso di cottura possono essere selezionate da un'altra colonna.**
5. Per aggiungere richieste al programma, premere il tasto:

> Appare una panoramica delle richieste disponibili. Queste schede di azione configurabili vi aiutano a pianificare le fasi intermedie durante il processo di cottura. Potete utilizzare le schede di azione preimpostate o crearne di vostre.

6. Selezionare le richieste desiderate e trascinarle nell'area inferiore.



7. Per modificare una fase di cottura, premere il tasto: ☰

> A seconda della modalità di cottura selezionata, vengono visualizzati i parametri di cottura e le funzioni complementari regolabili.

Fase di cottura	Parametri di cottura	Funzioni complementari
Preriscaldamento	▪ Temperatura della camera di cottura	▪ Velocità dell'aria
Vapore	▪ Temperatura della camera di cottura	▪ Cottura Delta-T ▪ Velocità dell'aria
Combi Secco e Vapore	▪ Umidità nella camera di cottura ▪ Temperatura nella camera di cottura ▪ Tempo di cottura ▪ Temperatura al nucleo	▪ Cottura Delta-T ▪ Velocità dell'aria ▪ Spruzzi di vapore
Secco	▪ Umidità nella camera di cottura ▪ Temperatura nella camera di cottura ▪ Tempo di cottura ▪ Temperatura al nucleo	▪ Cottura Delta-T ▪ Velocità dell'aria ▪ Spruzzi di vapore

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

Preselezione start time e immagine programma

✔ Sono state importate delle immagini [▶ 78].

1. Per assegnare una preselezione start time al programma, premere il tasto: 📎
2. Premere il tasto: **Preselezione start time**

3. Premere il tasto: **ON**
4. Inserire lo start time.
5. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓
6. Per assegnare un'immagine al programma, premere il tasto: 📎
7. Premere il tasto: **Selezionare l'immagine del programma**
8. Selezionare un'immagine.
9. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓

Salvataggio del programma

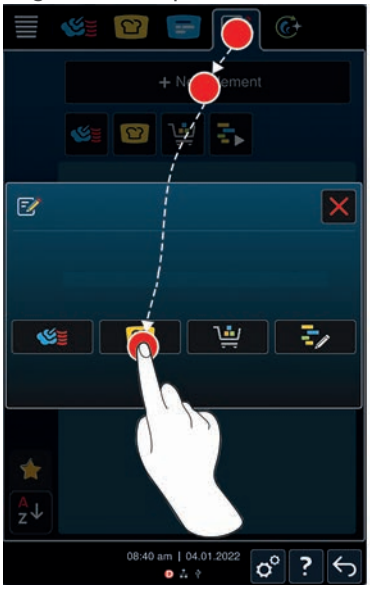
1. Per assegnare un nome al programma, premere il tasto: ✎
2. Inserire il nome.
3. Per salvare il programma, premere il tasto:

>> Il programma viene verificato. Quando tutti i parametri di cottura sono stati completamente impostati e allineati in modo logico, il programma viene salvato e visualizzato nell'elenco dei programmi.

>> Se il programma contiene un errore, viene contrassegnata la posizione corrispondente. Correggere l'errore prima di salvare nuovamente il programma.

11.2 Creazione di un programma intelligente

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



1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto: **+ Nuovo elemento**
3. Premere il tasto:

> Il sistema chiederà cosa si vuole programmare.

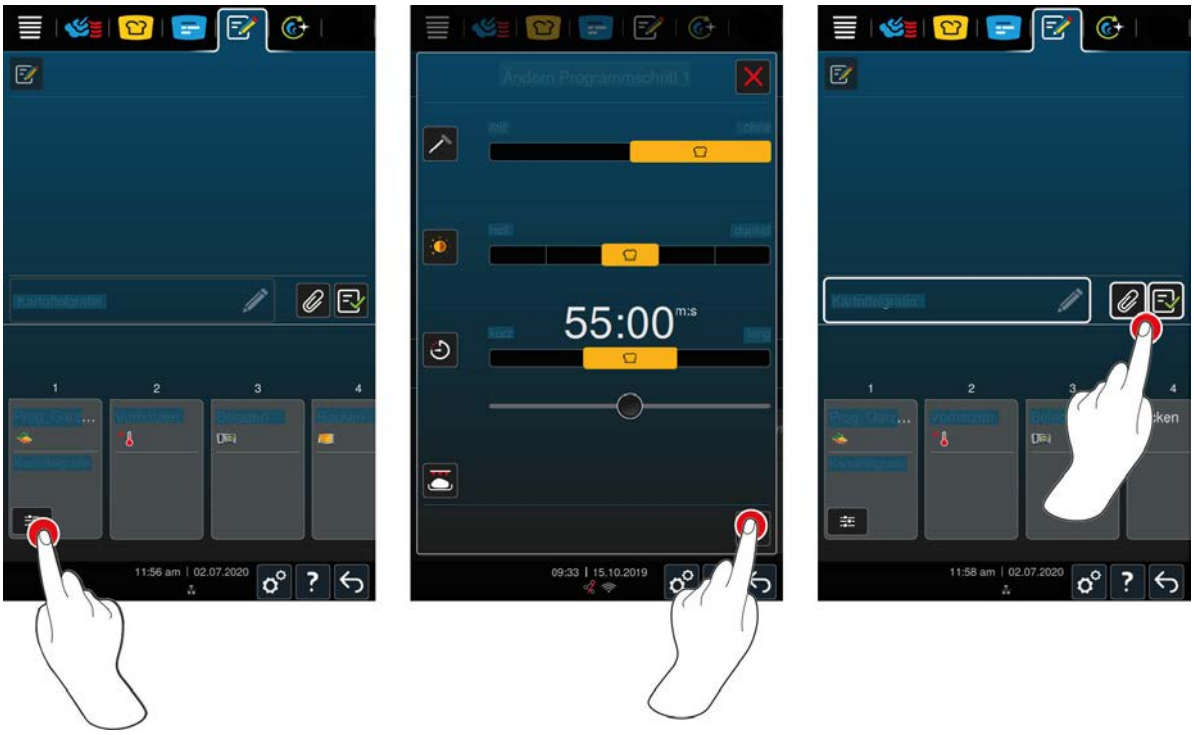
4. Selezionare una delle seguenti possibilità:

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

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

1. Selezionare il percorso di cottura intelligente desiderato.

> Vengono visualizzate le singole fasi di cottura. Ora è possibile modificare i parametri di cottura in base alle proprie esigenze. Inoltre, la prima fase di cottura è contrassegnata in rosso.



2. Premere il tasto:
> A seconda del percorso di cottura selezionato, vengono visualizzati i parametri di cottura e le funzioni complementari regolabili. Le impostazioni standard del percorso di cottura sono contrassegnate con il seguente simbolo:
3. Modificare i parametri di cottura in base alle proprie esigenze.
4. Per salvare le modifiche apportate, premere il tasto:
> Vengono nuovamente visualizzate le singole fasi di cottura.

Preselezione start time e immagine programma

✔ Sono state importate delle immagini [▶ 78].

1. Per assegnare una preselezione start time al programma, premere il tasto:
2. Premere il tasto: **Preselezione start time**
3. Premere il tasto: **ON**
4. Inserire lo start time.
5. Per confermare l'azione, premere il tasto:
6. Per assegnare un'immagine al programma, premere il tasto:
7. Premere il tasto: **Selezionare l'immagine del programma**
8. Selezionare un'immagine.
9. Per confermare l'azione, premere il tasto:

Salvataggio del programma

1. Per assegnare un nome al programma, premere il tasto:
2. Inserire il nome.
3. Per salvare il programma, premere il tasto:

>> Il programma appare nell'elenco dei programmi.

11.3 Programmazione dei carrelli

1. Nella barra dei menu premere il tasto:
2. Premere il tasto: **+ Nuovo elemento**
3. Premere il tasto:
4. Per aggiungere percorsi di cottura intelligenti al carrello, premere il tasto:

> Vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti.

5. Scorrere l'elenco o selezionare una modalità di cottura e premere il percorso di cottura desiderato.

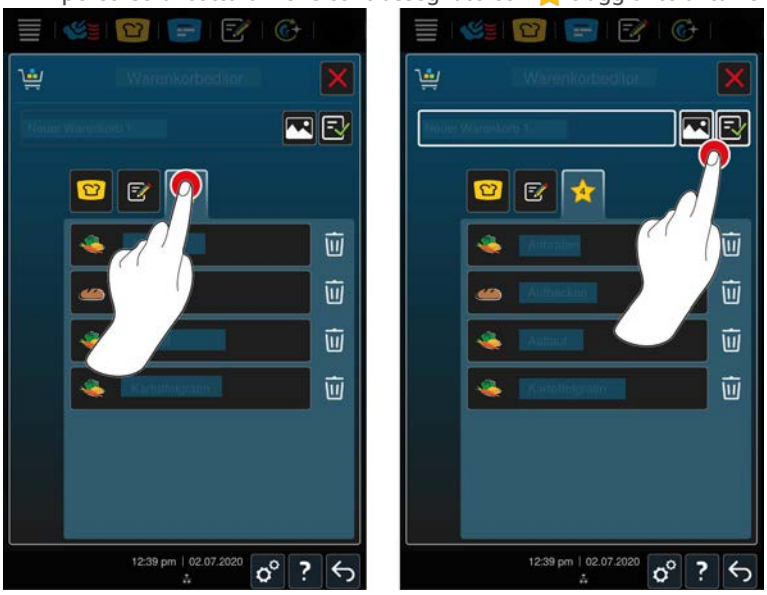
> Il percorso di cottura viene contrassegnato con e aggiunto al carrello.

6. Per aggiungere programmi già salvati al carrello, premere il tasto:

> Vengono visualizzati tutti i programmi.

7. Scorrere l'elenco o selezionare programmi manuali o intelligenti, quindi premere il programma desiderato.

> Il percorso di cottura viene contrassegnato con e aggiunto al carrello.



Verifica del carrello

1. Per verificare il carrello, premere il tasto:

> Vengono visualizzati tutti i percorsi di cottura intelligenti e i programmi selezionati.

2. Per eliminare un elemento dal carrello, premere il tasto:

Salvataggio del carrello

1. Per assegnare un nome al carrello, premere il tasto:
2. Inserire il nome.
3. Per salvare il carrello, premere il tasto:

>> Il carrello appare nell'elenco dei programmi.

Vedi anche

- Immagini utente [▶ 78]

11.4 Modificare e cancellare programmi

✔ Sono stati programmati programmi manuali [▶ 61], percorsi di cottura intelligenti [▶ 63] o carrelli [▶ 65].

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

Sono disponibili le seguenti opzioni di modifica:

- Modifica elemento
- Duplica elemento
- Cancella elemento

Vedi anche

- Creazione del programma manuale [▶ 61]
- Creazione di un programma intelligente [▶ 63]
- Programmazione dei carrelli [▶ 65]

11.5 Avviare programmi e carrelli

Programmi manuali

1. Per avviare un programma manuale, premere il programma desiderato.

> Il programma si avvia immediatamente. Vengono visualizzate tutte le fasi di cottura.

2. Per inviare un programma manuale a iProductionManager, premere il tasto: •••
3. Premere il tasto:

>> Il programma manuale viene visualizzato nella bacheca delle comande. Ora è possibile piazzare la comanda come di consueto [▶ 54].

Percorsi di cottura intelligenti

1. Per avviare un percorso di cottura intelligente, premere il programma desiderato.

> Il programma si avvia immediatamente. Vengono visualizzate tutte le fasi di cottura.

2. Per inviare un processo di cottura intelligente a iProductionManager, premere il tasto: •••
3. Premere il tasto:

>> Il programma intelligente viene visualizzato nella bacheca delle comande. Ora è possibile piazzare la comanda come di consueto [▶ 54].

Carrelli

1. Per trasferire un carrello a iProductionManager, premere sul carrello desiderato.

> Tutti gli elementi del carrello vengono visualizzati nella bacheca delle comande. Ora è possibile piazzare le comande come di consueto [▶ 54].

12 Passare da una modalità all'altra

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

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

Trasformare una comanda in modalità manuale

✔ La comanda è stata inserita [▶ 54]. Il processo di cottura è in corso.

1. Nella barra dei menu premere il tasto:

> Il sistema richiede la conferma per passare alla modalità manuale.

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

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

Trasformare un percorso di cottura intelligente in una comanda intelligente

✔ È stato avviato un percorso di cottura intelligente [▶ 32]. Il processo di cottura è in corso.

1. Nella barra dei menu premere il tasto:

> Il sistema richiede la conferma per passare a iProductionManager.

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

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

Trasformare un percorso di cottura intelligente in modalità manuale

✔ È stato avviato un percorso di cottura intelligente. [▶ 32] Il processo di cottura è in corso.

1. Nella barra dei menu premere il tasto:

> Il sistema richiede la conferma per passare alla modalità manuale.

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

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

13 Impostazioni

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

1. Premere il tasto:

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

- Preferiti [▶ 68]
- Display [▶ 68]
- Luce [▶ 70]
- Suono [▶ 70]
- Sistema di cottura [▶ 72]
- Cottura [▶ 74]
- Lavaggio [▶ 76]
- Gestione dei dati [▶ 76]
- Impostazioni di rete [▶ 79]
- Profilo utente [▶ 80]
- Assistenza [▶ 83]
- ConnectedCooking [▶ 84]

Per modificare le impostazioni, scorrere l'elenco e premere la categoria desiderata. Ad ogni categoria viene assegnata una selezione di opzioni di impostazione che possono essere modificate con semplici gesti [▶ 17]o con la manopola di regolazione centrale [▶ 17].

13.1 Preferiti

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

1. Selezionare un'impostazione.
2. Premere il tasto:

>> L'impostazione è salvata come preferita e viene visualizzata in . L'ordinamento avviene in ordine cronologico in base all'ora in cui è stata aggiunta.

13.2 Indicatore

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

13.2.1 Lingua

Qui è possibile modificare la lingua dell'interfaccia utente.

1. Premere il tasto: **Lingua**
2. Selezionare la lingua desiderata.

>> La lingua dell'interfaccia utente viene modificata immediatamente. Sono disponibili complessivamente 57 lingue.

13.2.2 Data e ora

Qui è possibile modificare le seguenti impostazioni:

- **Data**
- **Ora**
- **Commutazione 24h/12h**

Data

1. Premere il tasto: **Data**

> Viene visualizzato un calendario.

2. Selezionare la data desiderata.

>> La data viene impostata automaticamente.

Ora

1. Premere il tasto: **Ora**

> Viene visualizzato l'orario.

2. Premere sull'orario.
3. Impostare l'orario desiderato.

>> L'orario viene impostato automaticamente.

Commutazione 24h/12h

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

ConnectedCooking

L'orario può essere sincronizzato anche in modo automatico tramite ConnectedCooking.

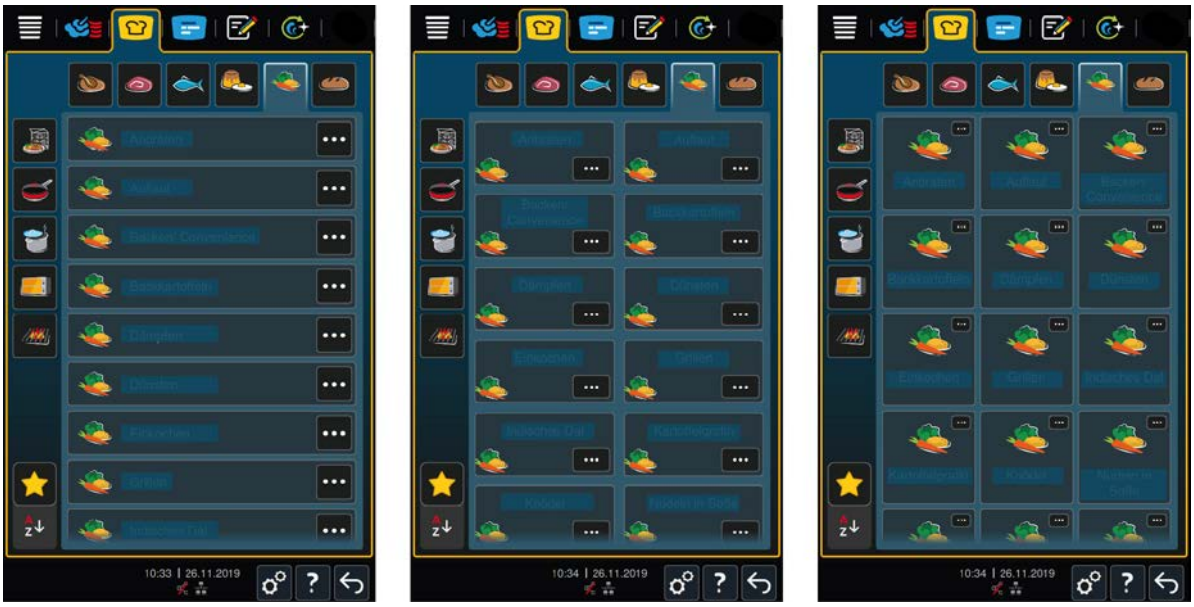
1. Premere il tasto:
2. Premere il tasto: **ConnectedCooking**
3. Oltre a **Sincronizzazione automatica dell'ora**, premere il tasto: **ON**

13.2.3 Formato temperatura

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

13.2.4 Visualizzazione programmi

Qui è possibile impostare se visualizzare i processi di cottura intelligente in iCookingSuite e nella modalità programmazione a una, due o tre colonne.



1. Premere il tasto: **Visualizzazione programmi**
2. Selezionare **A una colonna**, **A due colonne** o **A tre colonne**.

>> La selezione viene impostata immediatamente.

13.3 Luce

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

13.3.1 Luminosità display

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

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

>> La luminosità del display viene modificata immediatamente.

Dimming automatico

1. Premere il tasto: **Dimming automatico**

>> A questo punto è possibile attivare o disattivare il dispositivo di regolazione automatica della luminosità.

Dimming dopo x min

1. Premere il tasto: **Dimming dopo x min**

>> A questo punto è possibile impostare dopo quanti minuti deve essere attivato il dispositivo di regolazione della luminosità.

Luminosità massima della camera di cottura

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

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

Screensaver

1. Premere il tasto: **Screensaver**

>> Ora è possibile attivare o disattivare lo screensaver.

Attiva lo screensaver dopo x min

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

>> Ora è possibile impostare dopo quanti minuti deve attivarsi lo screensaver.

13.4 Suono

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

13.4.1 Volume generale

Qui è possibile impostare il volume generale dell'apparecchio su una scala da 0% a 100%.

1. Premere il tasto: **Volume generale**
2. Selezionare il valore desiderato sulla scala.

>> Il volume generale viene adattato immediatamente.

13.4.2 Richiesta caricamento / azione

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

1. Premere il tasto: **Richiesta caricamento/azione richiesta**
2. Premere il tasto: **Suono**
3. Premere il suono desiderato.

> Il suono viene riprodotto.

4. Se si desidera disattivare il suono, premere il tasto: **OFF**
5. Premere nella barra delle icone per tornare alla panoramica.
6. Se il suono deve sentirsi finché l'apparecchio è stato caricato o l'azione è stata confermata, premere il tasto: **Riproduzione continua ON**
7. Se il suono deve sentirsi solo per un determinato periodo di tempo, premere il tasto: **Riproduzione continua OFF**

> Il campo **durata del suono** si attiva.

8. Impostare la durata su una scala da 0 a 180 secondi.
9. Per accettare l'impostazione, nella barra delle icone premere il tasto:

>> Si ritorna alla panoramica.

13.4.3 Fine Program Step

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

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

> Il suono viene riprodotto.

4. Se si desidera disattivare il suono, premere il tasto: **OFF**
5. Premere nella barra delle icone per tornare al riepilogo.
6. Se il suono deve sentirsi finché l'apparecchio è stato caricato o l'azione è stata confermata, premere il tasto: **Riproduzione continua ON**
7. Se il suono deve sentirsi solo per un determinato periodo di tempo, premere il tasto: **Riproduzione continua OFF**

> Il campo **durata del suono** si attiva.

8. Impostare la durata su una scala da 0 a 180 secondi.
9. Per accettare l'impostazione, nella barra delle icone premere il tasto:

>> Si ritorna alla panoramica.

13.4.4 Fine tempo di cottura

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

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

> Il suono viene riprodotto.

4. Se si desidera disattivare il suono, premere il tasto: **OFF**
5. Premere nella barra delle icone per tornare al riepilogo.
6. Se il suono deve sentirsi finché l'apparecchio è stato caricato o l'azione è stata confermata, premere il tasto: **Riproduzione continua ON**
7. Se il suono deve sentirsi solo per un determinato periodo di tempo, premere il tasto: **Riproduzione continua OFF**

> Il campo **durata del suono** si attiva.

8. Impostare la durata su una scala da 0 a 180 secondi.
9. Per accettare l'impostazione, nella barra delle icone premere il tasto:

>> Si ritorna alla panoramica.

13.4.5 Interruzione processo / Rilevato errore

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

1. Premere il tasto: **Interruzione processo / Errore rilevato**
2. Premere il suono desiderato.

> Il suono viene riprodotto.

3. Se si desidera disattivare il suono, premere il tasto: **OFF**
4. Premere nella barra delle icone per tornare al riepilogo.
5. Se il suono deve sentirsi finché l'apparecchio è stato caricato o l'azione è stata confermata, premere il tasto: **Riproduzione continua ON**
6. Se il suono deve sentirsi solo per un determinato periodo di tempo, premere il tasto: **Riproduzione continua OFF**

> Il campo **durata del suono** si attiva.

7. Impostare la durata su una scala da 0 a 180 secondi.
8. Per accettare l'impostazione, nella barra delle icone premere il tasto:

>> Si ritorna alla panoramica.

13.5 Sistema di cottura

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

13.5.1 Informazioni sul modello di apparecchio

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

13.5.2 Modalità demo

Qui è possibile attivare la modalità demo dell'apparecchio. Questa funzione è utile per presentare le funzionalità dell'apparecchio, senza usarlo per cucinare.

1. Per attivare la funzione, tenere premuto il tasto: **ON** finché la barra di avanzamento non ha superato entrambe le posizioni ON e OFF.

>> Se è attivata la modalità demo, l'apparecchio viene riavviato. Nel piè di pagina appare il simbolo: D

13.5.3 Power Steam

Qui è possibile impostare, per la modalità Vapore [▶ 43], un apporto costante di vapore vivo per prodotti particolarmente delicati.

⚠ ATTENZIONE

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

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

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

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

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

13.5.4 Ugello di controllo

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

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

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

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

13.5.5 Allarme apertura porta durante il caricamento

Qui è possibile impostare un allarme acustico nel caso la porta della camera di cottura rimanga aperta troppo a lungo durante il caricamento dell'apparecchio.

1. Premere il tasto: **Watchdog**
2. Premere il tasto: **Watchdog livello 1**.
3. Ora è possibile impostare l'ora in cui viene emesso un segnale acustico. Impostare il tempo su una scala da 0 a 180 secondi.
4. Premere il tasto:**Watchdog livello 2**
5. Impostare il tempo su una scala da 0 a 180 secondi.

13.5.6 Allarme apertura porta durante la cottura

Qui è possibile impostare un allarme acustico nel caso la porta della camera di cottura rimanga aperta troppo a lungo durante la cottura.

1. Premere il tasto: **Danger livello 1**
2. Premere il tasto: **Danger livello 2**
3. Impostare il tempo su una scala da 0 a 180 secondi.

13.5.7 Comando remoto

Questa funzione permette, negli apparecchi Combi-Duo, di visualizzare il display dell'apparecchio inferiore sul display di quello superiore e di controllarlo comodamente da lì.

Tenere presente che Questa funzione deve essere impostata in entrambi gli apparecchi Combi-Duo.

✔ I sistemi di cottura sono collegati tra loro con un cavo di reteCollegamento di apparecchi a una rete [▶ 85].

1. Premere il tasto: **Nome sistema di cottura**
2. Inserire un nome univoco per il sistema di cottura e confermarlo con il tasto Invio sulla tastiera.

> La scelta viene impostata automaticamente.

3. Premere il tasto: **Colore sistema di cottura**
4. Selezionare il colore con cui identificare l'apparecchio sul display.

> La scelta viene impostata automaticamente.

5. Per attivare la funzione, premere il tasto: **Comando remoto ON**

> Premere il tasto: per inserire l'indirizzo IP del sistema di cottura da controllare da remoto.

> Nel piè di pagina appare il seguente simbolo:

6. Per passare da un sistema di cottura all'altro, premere il tasto:

>> Il bordo del display corrisponde al colore impostato del rispettivo apparecchio.

13.6 Cottura

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

13.6.1 Cucina nazionale primaria

Nella cucina nazionale primaria, le abitudini alimentari legate alla cultura si traducono in percorsi di cottura intelligenti. I parametri di questi percorsi di cottura intelligenti rispecchiano le abitudini alimentari e i cibi vengono cotti secondo le aspettative degli ospiti del rispettivo paese o regione. In questo modo, non solo acquisite dimestichezza con la vostra cucina locale, ma con tutte le cucine del mondo. Questa impostazione varia in base alla lingua impostata.

1. Premere il tasto: **Cucina nazionale primaria**
2. Scorrere l'elenco e selezionare la cucina nazionale primaria desiderata.

>> La cucina nazionale viene impostata immediatamente. In iCookingSuite vengono visualizzati i processi di cottura intelligenti della cucina nazionale selezionata. I parametri, i tempi e le temperature al nucleo dei percorsi di cottura intelligenti sono adattati alle abitudini alimentari culturali.

13.6.2 Cucina nazionale secondaria

Alla cucina nazionale primaria è possibile aggiungere un'altra cucina nazionale. Questo permette di preparare contemporaneamente le pietanze tipiche di 2 paesi. Questo è vantaggioso, ad esempio, quando nel ristorante viene offerto un menu settimanale di un'altra cucina nazionale.

1. Premere il tasto: **Cucina nazionale secondaria**
2. Scorrere l'elenco e selezionare la cucina nazionale secondaria desiderata.

>> La cucina nazionale viene impostata immediatamente. In iCookingSuite appaiono i processi di cottura intelligenti aggiuntivi della cucina nazionale secondaria, contrassegnati da . Le impostazioni dei parametri di cottura sono influenzati dalla cucina nazionale primaria [▶ 74].

13.6.3 Piatti à la carte

Prima di avviare il Finishing, determinare il peso del piatto vuoto. Questa informazione consente a iCombi Pro di regolare le fasi di cottura in modo da garantire un perfetto risultato Finishing, senza condensa sui piatti. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Impostare piatto à la carte [▶ 49]

13.6.4 Banchetto al piatto

Prima di avviare il Finishing, determinare il peso del piatto vuoto. Questa informazione consente a iCombi Pro di regolare le fasi di cottura in modo da garantire un perfetto risultato Finishing, senza condensa sui piatti. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Impostare banchetto al piatto [▶ 49]

13.6.5 Numero ripiani

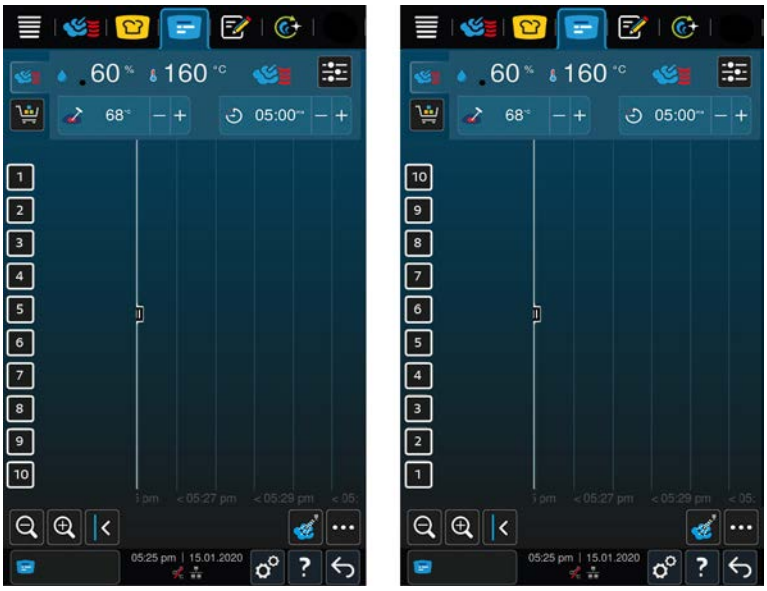
Qui è possibile selezionare il numero di ripiani da usare in iProductionManager.

1. Premere il tasto: **Numero ripiani**
2. Selezionare il valore desiderato su una scala da 0 a 10.

>> L'impostazione viene adottata immediatamente.

13.6.6 Sequenza ripiani

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



1. Per visualizzare i ripiani in ordine crescente, premere il tasto: **123**
2. Per visualizzare i ripiani in ordine decrescente, premere il tasto: **321**

>> L'impostazione viene adottata immediatamente.

13.6.7 Aumenti di carico nei programmi manuali in iProductionManager

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

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

13.6.8 Tempo di arresto clima

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

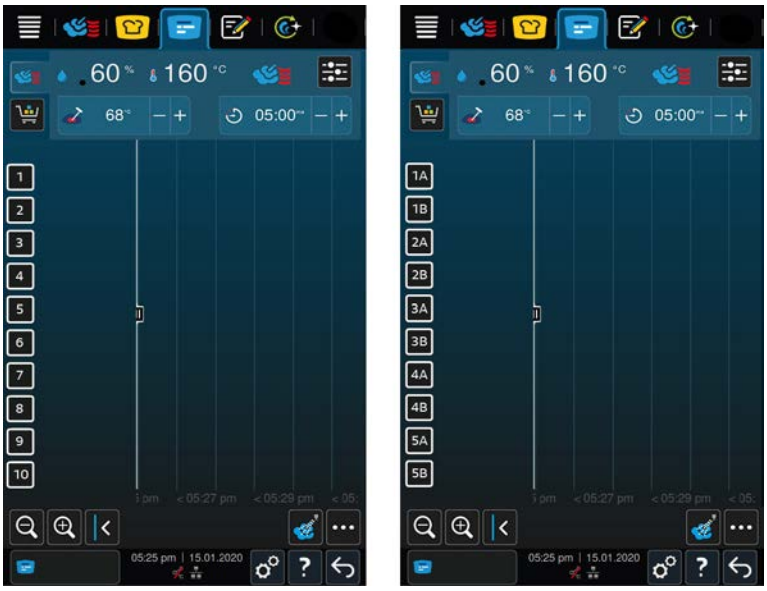
1. Premere il tasto: **Tempo di arresto clima**
2. Selezionare il valore desiderato sulla scala.

>> Il tempo di arresto viene adattato immediatamente.

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

13.6.9 iProductionManager 3D

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



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

>> L'impostazione viene adottata immediatamente.

13.7 Lavaggio

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

13.7.1 Lavaggio forzato

Qui è possibile impostare l'intervallo tra le richieste di pulizia. Il lavaggio deve essere completato prima di utilizzare l'apparecchio. In questo modo è possibile garantire il rispetto delle norme in materia di pulizia e igiene nel lavoro su più turni. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Lavaggio forzato [▶ 92]

13.7.2 Piano di pulizia

Qui è possibile impostare i giorni della settimana in cui eseguire un lavaggio forzato. In questo modo è possibile garantire il rispetto delle norme in materia di pulizia e igiene nel lavoro su più turni. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Piano di pulizia [▶ 92]

13.8 Gestione dei dati

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

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

È possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Esporta dati [▶ 77]
- Programmi di cottura [▶ 77]
- Profili utente [▶ 77]
- Immagini utente [▶ 78]
- Cancella dati utente [▶ 78]
- Impostazioni di base del sistema di cottura [▶ 78]
- Dati HACCP [▶ 79]
- Assistenza [▶ 79]

13.8.1 Esporta dati

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

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

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

13.8.2 Programmi di cottura

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

Esporta programmi

✔ I programmi sono stati creati nella modalità programmazione.

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

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

>> I programmi salvati vengono memorizzati sulla chiavetta USB.

Importa programmi

1. Collegare al sistema di cottura una chiavetta USB che contiene già dei programmi esportati.
2. Premere il tasto: **Importa programmi**

>> I programmi salvati vengono importati e visualizzati nella modalità programmazione.

Cancella programmi

Qui è possibile cancellare tutti i programmi creati.

1. Premere il tasto:

> Il sistema chiede se l'utente è sicuro di voler cancellare i programmi.

2. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓

>> Un messaggio conferma che tutti i programmi sono stati cancellati.

13.8.3 Profili utente

Esporta profili

✔ Sono stati creati dei profili.

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

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

>> I programmi salvati vengono memorizzati sulla chiavetta USB.

Importa profili

1. Collegare all'apparecchio una chiavetta USB che contiene già dei programmi esportati.
2. Premere il tasto: **Importa profili**

>> I profili salvati vengono importati e visualizzati nell'area di gestione utenti.

Cancella tutti i profili personali

Qui è possibile cancellare tutti i profili creati. I profili preimpostati non vengono cancellati.

1. Premere il tasto: **Cancella tutti i profili personali**

> Il sistema chiede se l'utente è sicuro di voler cancellare i profili.

2. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓

>> Un messaggio conferma che tutti i profili personali sono stati cancellati.

13.8.4 Immagini utente

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

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

Importa immagini

1. Salvare le immagini su una chiavetta USB in una cartella denominata **userpix**.
2. Collegare la chiavetta USB al sistema di cottura.
3. Premere il tasto: **Importa immagini**

>> Le immagini salvate vengono importate.

Esporta immagini

✔ Sono state importate delle immagini.

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

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

>> Le immagini salvate vengono memorizzate sulla chiavetta USB.

Cancella immagini

Qui è possibile cancellare tutte le immagini importate.

1. Premere il tasto: **Cancella immagini**

> Il sistema chiederà se si vogliono cancellare le immagini.

2. Per confermare l'azione, premere il tasto: ✓

>> Un messaggio conferma che tutte le immagini sono state cancellate.

13.8.5 Cancella dati utente

1. Premere il tasto: **Cancella dati utente.**

> Il sistema chiederà se si vogliono cancellare i dati.

2. Premere il tasto: ✓

> Un messaggio conferma che tutti i dati utente (programmi di cottura, profili utente, immagini e impostazioni utente) sono stati cancellati

13.8.6 Impostazioni di base del sistema di cottura

Esporta impostazioni base apparecchio

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

1. Premere il tasto: **Esporta impostazioni base apparecchio**

>> Le impostazioni di base del sistema di cottura vengono memorizzate sulla chiavetta USB.

Importa impostazioni base apparecchio

1. Collegare al sistema di cottura una chiavetta USB che contiene già delle impostazioni di base esportate.
2. Premere il tasto: **Importa impostazioni base apparecchio**

>> Le impostazioni di base del sistema di cottura vengono importate.

13.8.7 Dati HACCP

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

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

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

>> I dati HACCP vengono memorizzati sulla chiavetta USB.

Dati HACCP: esporta periodo

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

1. Premere il tasto: **Dati HACCP: esporta periodo**
2. Selezionare l'intervallo di tempo desiderato e premere il tasto "esporta".

>> I dati HACCP relativi all'intervallo di tempo selezionato vengono salvati sulla chiavetta USB.

13.8.8 Assistenza

Esporta prot. svilupp.

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

1. Premere il tasto: **Esporta prot. svilupp.**

>> Ora i protocolli degli sviluppatori vengono scaricati su una chiavetta USB.

Prot. svilupp.: esporta periodo

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

1. Premere il tasto: **Prot. svilupp.: esporta periodo**

>> Ora è possibile scaricare i protocolli degli sviluppatori di un determinato periodo di tempo.

Esporta Service Report

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

1. Premere il tasto: **Esporta Service Report**

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

Esporta Prot. Stat Errori

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

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

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

13.9 Impostazioni di rete

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

Informazioni su come collegare un apparecchio a una rete WLAN possono essere consultate qui: Creazione di una connessione WLAN [▶ 86]

Informazioni su come collegare un apparecchio alla rete possono essere consultate qui: Creare una connessione di rete [▶ 87]

Avvio dell'assistente di rete

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

1. Premere il tasto: **avvio dell'assistente di rete**

> Ora il sistema vi chiederà se volete essere supportati nelle impostazioni di rete. Potete essere supportati sia con la connessione WLAN che quella LAN.

2. Premere il tasto: **DHCP attivo: OFF**, per poter modificare le seguenti impostazioni di rete:

- **Indirizzo IP**
- **Gateway IP**
- **Maschera di rete IP**
- **DNS 1**
- **Indirizzo MAC**

1. Premere il tasto: **DHCP attivo: ON**, per poter modificare le seguenti impostazioni di rete:

- **Indirizzo MAC**

13.10 Profilo utente

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

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

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

13.10.1 Attiva profilo

✔ È stato creato un profilo. Vedi anche Creare un nuovo profilo

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

>> Il profilo viene attivato immediatamente.

>> Il profilo attivato viene visualizzato sulla schermata iniziale. Se appare più di un profilo, scorrere l'elenco. Per creare un nuovo profilo, premere il tasto: +

13.10.2 Modifica profilo

✔ È stato creato un profilo.

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

> Ora è possibile selezionare un profilo da modificare.

Dopo aver selezionato un profilo, è possibile definire le seguenti impostazioni:

Impostazioni profilo

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

>> Ora è possibile effettuare le seguenti impostazioni:

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

Modifica barra dei menu

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

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

>> È possibile effettuare le seguenti impostazioni:

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

Crea e modifica la schermata

1. Premere il tasto: **ON** oppure **OFF**, dell'opzione : **Crea e modifica la schermata**, per attivare o disattivare l'opzione Crea una nuova configurazione [▶ 83].

Modifica piè di pagina

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

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

Cambia profilo

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

1. Premere il tasto: **iCookingSuite**

>> Ora è possibile effettuare le seguenti impostazioni:

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

iProductionManager

1. Premere il tasto: **iProductionManager**

>> Ora è possibile effettuare le seguenti impostazioni:

- La **cottura a vapore** può essere visualizzata o nascosta.
- La funzione di **modifica bacheca comande** può essere visualizzata o nascosta.
- Le **pianificazioni** possono essere visualizzate o nascoste.
- La **bacheca comande manuale** può essere attivata o disattivata.
- La **comanda temporale** può essere visualizzata o nascosta.
- **L'ottimizzazione energetica** può essere visualizzata o nascosta.
- **L'ottimizzazione temporale** può essere visualizzata o nascosta.
- La funzione di **colma le lacune di pianificazione** può essere visualizzata o nascosta.
- Il **supporto per il posizionamento** può essere visualizzato o nascosto.
- Il **preriscaldamento** può essere visualizzato o nascosto.
- La funzione di **clona comande** può essere visualizzata o nascosta.

Vedi anche

Aggiungi profilo [▶ 82]

13.10.3 Aggiungi profilo

Qui è possibile aggiungere un nuovo profilo.

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

>> Ora è possibile aggiungere un nuovo profilo.

1. Premere il tasto: **da un profilo esistente**, per creare un profilo da un profilo già esistente. Ora è possibile eseguire tutte le impostazioni sul profilo appena aggiunto sotto la voce di menu Modifica profilo [▶ 80].
2. Premere il tasto: **da un modello di profilo**, per creare un nuovo profilo in base a un modello di profilo.

13.10.4 Modifica schermata

✔ È stata creata una nuova schermata.

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

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

2. Premere il tasto desiderato.

> Vengono visualizzate tutte le funzioni disponibili.

- Nel campo **Cottura manuale** è possibile selezionare le modalità **Vapore**, **Combinazione vapore e aria calda** e **Aria calda**.
- Nel campo **iCookingSuite** sono disponibili tutti i percorsi di cottura intelligenti.
- Nel campo **Modalità programmazione** sono disponibili tutti i programmi manuali e intelligenti e i carrelli. Se non è stato ancora creato nessun programma o carrello, questo campo è vuoto.
- Nell'area **iCareSystem** sono disponibili tutte le modalità di pulizia [▶ 90] e i programmi di lavaggio [▶ 90].

1. Premere ogni funzione che si vuole associare alla schermata.

> La funzione viene evidenziata con ⭐.

2. Per controllare la funzionalità della schermata, premere il tasto: ⭐
3. Per rimuovere una funzione dal menu della schermata, premere il tasto: 🗑
4. Per assegnare un nome al menu della schermata, premere il tasto: ✎
5. Inserire un nome.

6. Per salvare il menu della schermata, premere il tasto:

>> Si ritorna alla panoramica.

1. Per associare il menu della schermata a un profilo, premere il tasto: **Modifica profilo**
2. Selezionare il profilo desiderato.
3. Premere il tasto: **Modifica barra dei menu**
4. Premere il tasto dietro il menu della schermata: **ON**
5. Nella barra delle icone, premere per tornare alla panoramica dei profili utente.

>> Attivando il profilo [▶ 80], il nuovo menu della schermata viene visualizzato nella barra dei menu.

13.10.5 Crea una nuova configurazione

✔ È stato creato un menù MyDisplay.

1. Premere il tasto: **Modifica MyDisplay**
2. Selezionare il menù MyDisplay desiderato.
3. Premere ogni funzione che si vuole aggiungere al menù MyDisplay o rimuovere.
4. Per rinominare il menù MyDisplay, premere il tasto:
5. Inserire il nome.
6. Per salvare le modifiche apportate, premere il tasto:
7. Per eliminare un menù MyDisplay, premere il tasto:

> Il sistema chiederà se si vuole eliminare l'elemento.

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

13.11 Assistenza

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

Sono disponibili le seguenti informazioni:

- Informazioni sul tipo di sistema di cottura/versione software
- Informazioni sul numero di serie
- Hotline - Cuochi [▶ 99]
- Hotline - Service [▶ 99]
- Livello service

  Questa funzione è disponibile solo per i Service Partner RATIONAL.
- Info aggiornamenti software [▶ 83]
- Versione software installata [▶ 84]
- Messaggi di assistenza degli ultimi 14 giorni
- Licenze Open Source .

13.11.1 Info aggiornamenti software

Qui è possibile visualizzare la versione del software installata sull'apparecchio. Se l'apparecchio è collegato a ConnectedCooking e la funzione **Scarica automaticamente aggiornamenti software** è attivata, gli aggiornamenti appariranno automaticamente. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Esegui automaticamente gli aggiornamenti software [▶ 88] Quando è disponibile un aggiornamento software, viene visualizzata la versione attuale e il tasto**Avvia installazione** è attivato.

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

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

13.11.2 Versione software installata

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

13.12 ConnectedCooking

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

Qui potete scoprire come collegare il vostro sistema di cottura a ConnectedCooking e quali funzioni sono disponibili: ConnectedCooking [▶ 87]

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

Connetti automaticamente

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

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

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

Disconnetti

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

1. Premere il tasto:

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

Sincronizzazione automatica dell'ora

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

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

Trasferimento automatico dati HACCP

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

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

Remote access

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

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

Aggiornamento software

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

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

14 Gestione della cucina

14.1 Gestione dell'igiene

14.1.1 Dati HACCP registrati

I seguenti dati HACCP vengono registrati per lotto:

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

14.1.2 Esportare dati HACCP

I dati HACCP vengono salvati nel sistema di cottura per 14 giorni, al massimo utilizzo. Durante questo periodo i dati possono essere scaricati. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Esporta dati HACCP. [▶ 79] Se la durata di utilizzo è inferiore, è disponibile un periodo più lungo.

14.1.3 I dati HACCP vengono trasferiti automaticamente a ConnectedCooking.

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

✔ L'apparecchio è stato collegato al ConnectedCooking [▶ 87].

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

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

14.2 Collegamento di apparecchi a una rete

Il collegamento in rete degli apparecchi consente di:

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

Per collegare in rete gli apparecchi di un'installazione Combi-Duo, rivolgersi al proprio service partner RATIONAL.

14.2.1 Creazione di una connessione WLAN

Se si desidera collegare l'apparecchio a una rete WLAN, che richiede l'accesso a un sito web, non è possibile stabilire alcuna connessione WLAN.

1. Premere il tasto:
2. Premere il tasto: **Rete**
3. Per attivare la funzione, premere il tasto: **ON**
4. Premere il tasto: **WLAN**

> Verrà visualizzato un elenco delle reti WLAN disponibili. Le reti WLAN sono ordinate in ordine decrescente in base alla potenza del segnale.

5. Selezionare la rete WLAN desiderata.

> Inserire la password della rete WLAN.

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

> Quando la connessione è stata stabilita con successo, nel piè di pagina appare il seguente simbolo:

> La rete WLAN viene visualizzata per prima cosa nell'elenco delle reti WLAN disponibili.

7. Per visualizzare i dettagli della connessione, premere il tasto: **V** accanto alla rete WLAN
8. Per scollegarsi, premere il tasto: **Scollega** nei dettagli della connessione
9. Premere la barra delle icone per tornare alla panoramica delle impostazioni di rete.

>> Il nome della rete WLAN appare nel campo **WLAN**.

14.2.2 Collegare il cavo di rete

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

- Cavo di rete categoria 6
- Lunghezza massima del connettore: 45 mm
- Diametro del connettore: 18,5 mm
- Diametro del cavo: 5,5 - 7,5 mm

⚠ ATTENZIONE

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

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

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

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

14.2.3 Creare una connessione di rete

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

1. Premere il tasto:
2. Premere il tasto: **Impostazioni di rete**
3. Premere il tasto: **LAN**
4. Premere il tasto: **Rete IP**
5. Inserire l'indirizzo IP.
6. Premere il tasto: **Gateway IP**
7. Inserire l'indirizzo del gateway IP.
8. Premere il tasto: **Maschera di rete IP**
9. Inserire la maschera di rete IP.
10. Per impostare automaticamente la configurazione di rete ai client tramite un server, attivare il DHCP. Premere il tasto: **ON**

> Indirizzo IP, gateway e DNS vengono ora configurati automaticamente.

11. Premere il tasto: **DNS 1 (preferito)**
12. Inserire l'indirizzo dei server DNS.

14.3 ConnectedCooking

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

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

- **Notifiche Push**

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

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

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

- **Aggiornamenti software automatici**

  Per avere sempre accesso ad aggiornamenti software gratuiti e automatici.

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

14.3.1 Collegare l'apparecchio a ConnectedCooking

Quando si collega l'apparecchio a ConnectedCooking, sono disponibili le seguenti funzioni:

- I dati HACCP vengono trasferiti automaticamente a ConnectedCooking. [▶ 85]
- Trasferimento automatico dei dati di servizio a ConnectedCooking [▶ 99]

✔ È stata stabilita una connessione di rete.

✔ La registrazione su connectedcooking.com è avvenuta con successo.

1. Premere il tasto:
2. Premere il tasto: **ConnectedCooking**
3. Accanto a **Connessione**, premere il tasto: **Esegui il login**
4. Inserire i dati di registrazione o selezionare la registrazione tramite codice QR.

> Poco dopo appare un PIN a nove cifre e un codice QR. Se non si ha uno smartphone a portata di mano, registrarsi sul sito www.connectedcooking.com. Se si ha uno smartphone a portata di mano, si può scansionare il codice QR.

Registrazione senza smartphone

1. Annotare il PIN.
2. Accedere su www.connectedcooking.com.
3. Fare clic sul simbolo: **Gestione apparecchi**
4. Selezionare: **Panoramica apparecchi**
5. Fare clic sul simbolo: cerchio rosso con +
6. Dare un nome all'apparecchio inserendolo nel campo **Nome**.
7. Nel campo **Codice di attivazione** inserire il PIN visualizzato sul sistema di cottura.

>> Dopo poco tempo il sistema di cottura viene visualizzato nella Panoramica apparecchi di ConnectedCooking.

>> Nel display viene visualizzato che il sistema di cottura è connesso al server ConnectedCooking. Nel piè di pagina appare il simbolo:

>> Si riceverà un'e-mail di conferma dell'avvenuta registrazione del sistema di cottura.

Registrazione con smartphone

✔ Sullo smartphone è stata installata un'app che consente la scansione dei codici QR.

✔ L'app di ConnectedCooking è stata installata sullo smartphone.

1. Scansionare il codice QR.

>>

>> Dopo poco tempo nel sistema di cottura viene visualizzato che l'apparecchio è connesso al server ConnectedCooking. Nel piè di pagina appare il simbolo:

>> Il sistema di cottura viene visualizzato nella Panoramica apparecchi di ConnectedCooking.

>> Si riceverà un'e-mail di conferma dell'avvenuta registrazione del sistema di cottura.

14.4 Eseguire un aggiornamento software

Aggiornamenti software automatici tramite ConnectedCooking

✔ L'apparecchio è stato collegato al ConnectedCooking.

1. Premere il tasto:
2. Premere il tasto: **ConnectedCooking**
3. Per attivare la funzione **Scarica automaticamente aggiornamenti software**, premere il tasto: **ON**
4. Premere il tasto:
5. Premere il tasto: **Service**
6. Premere il tasto: **Info aggiornamenti software**
7. Premere il tasto: **Avvia installazione**

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

Aggiornamento software tramite chiavetta USB

✔ È stata collegata una chiavetta USB all'apparecchio che contiene un aggiornamento software.

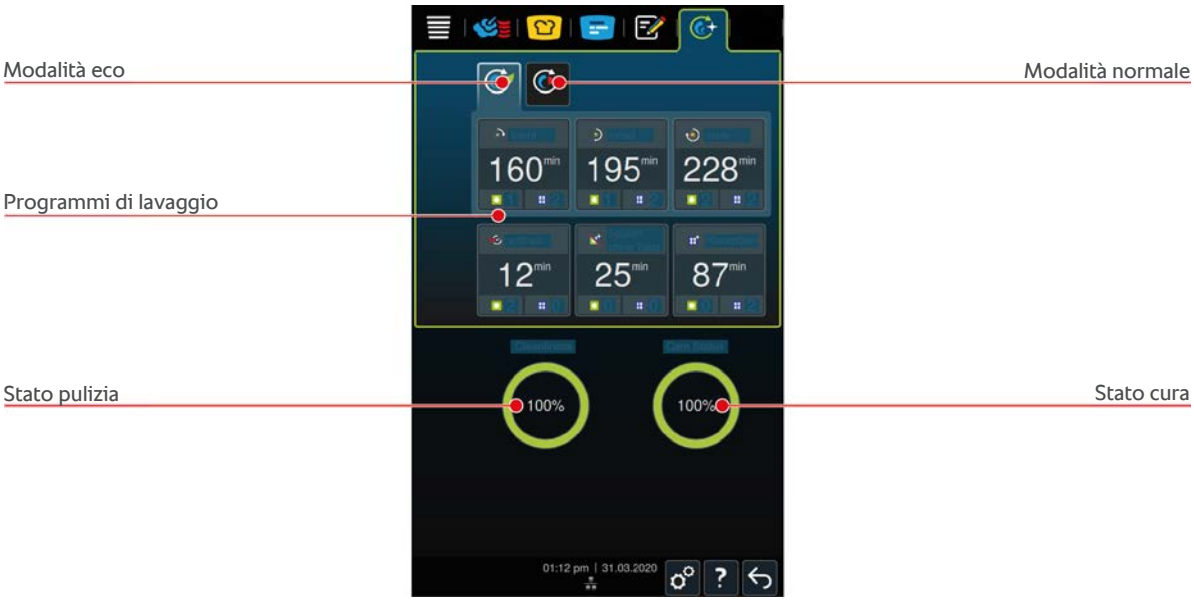
✔ Appare un avviso che indica che è stato riconosciuto un aggiornamento software.

1. Confermare che l'aggiornamento software deve essere eseguito.

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

15 Lavaggio automatico - iCareSystem

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



15.1 Norme di sicurezza generali

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

Per evitare scottature e ustioni:

- Lasciare raffreddare l'apparecchio e tutti i componenti funzionali prima di avviare il lavaggio automatico.

Per evitare gravi ustioni:

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

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

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

15.2 Modalità di lavaggio

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

Modalità eco

Se si seleziona questa modalità, i programmi di lavaggio [▶ 90] utilizzeranno meno prodotti per pulire il sistema di cottura. I programmi di lavaggio durano più a lungo rispetto alla modalità normale.

Modalità normale

Se si seleziona questa modalità, i programmi di lavaggio [▶ 90] utilizzeranno più prodotti per pulire il sistema di cottura. I programmi di lavaggio sono più brevi rispetto alla modalità Eco.

15.3 Programmi di lavaggio

Sono disponibili i seguenti programmi di lavaggio:

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

CONSIGLIO

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

15.4 Stato pulizia e stato cura

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

Stato pulizia

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

Stato cura

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

15.5 Avvio del lavaggio automatico

✔ I telai appesi sono posizionati correttamente nella camera di cottura.

✔ Il carrello portateglie è posizionato correttamente nella camera di cottura.

1. Nella barra dei menu premere il tasto:

> Se la temperatura della camera di cottura è superiore a 50 °C, appare il messaggio: **alta temperatura**

2. Avviare la funzione Raffreddamento [▶ 42] per abbassare la temperatura della camera di cottura.
3. Selezionare il programma di lavaggio [▶ 90] desiderato.
4. Aprire la porta della camera di cottura.
5. Rimuovere tutti i contenitori e le teglie dalla camera di cottura.
6. Ruotare il telaio appeso sinistro nella camera di cottura.

7. ⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Indossare occhiali protettivi aderenti e guanti di protezione chimica per proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano le pastiglie detergenti Active Green e le pastiglie anticalcare.** Estrarre dalla confezione il numero indicato di pastiglie detergenti Active Green e inserirle nell'alloggiamento del deflettore.
8. Estrarre dalle confezioni il numero indicato di pastiglie anticalcare e inserirle nel cassetto Care.
9. Chiudere la porta della camera di cottura.

>> Il lavaggio automatico si avvia.

>> Quando il lavaggio automatico è completo, viene emesso un segnale acustico.

CONSIGLI

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

15.6 Interruzione del lavaggio automatico

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

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

CONSIGLIO

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

15.7 Lavaggio forzato

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

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

15.8 Piano di pulizia

Con un piano di pulizia è possibile impostare i giorni della settimana in cui eseguire un lavaggio forzato [▶ 92].

1. Premere il tasto:

2. Premere il tasto: **Pulizia**
3. Premere il tasto: **Piano di pulizia**
4. Per definire il comportamento del sistema di cottura in caso di una richiesta di pulizia, premere il tasto: **Modalità piano di pulizia**
5. Se non si vuole ricevere una notifica al momento del tempo di pulizia, premere il tasto: **OFF**
6. Se, al momento della pulizia, si vuole che sia visualizzata un'avvertenza, premere il tasto: **Avvertenza**
7. Se l'apparecchio deve essere lavato immediatamente appena appare una richiesta di pulizia, premere il tasto: **Pulizia obbligo**
8. Premere nella barra delle icone per tornare alla panoramica del piano di pulizia.
9. Selezionare il giorno della settimana in cui si vuole far eseguire un lavaggio.
10. Premere il tasto: **ON**
11. Impostare l'ora in cui far eseguire il lavaggio.
12. Premere nella barra delle icone per tornare alla panoramica del piano di pulizia.

16 Pulizia

⚠ AVVERTENZA

Residui di grasso o di alimenti depositati nella camera di cottura

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

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

16.1 Norme di sicurezza generali

Per evitare scottature e ustioni:

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

Per evitare danni materiali, lesioni o incidenti mortali:

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

16.2 Intervalli di pulizia

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

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

16.3 Prodotti per la pulizia

Prodotti per la pulizia adeguati

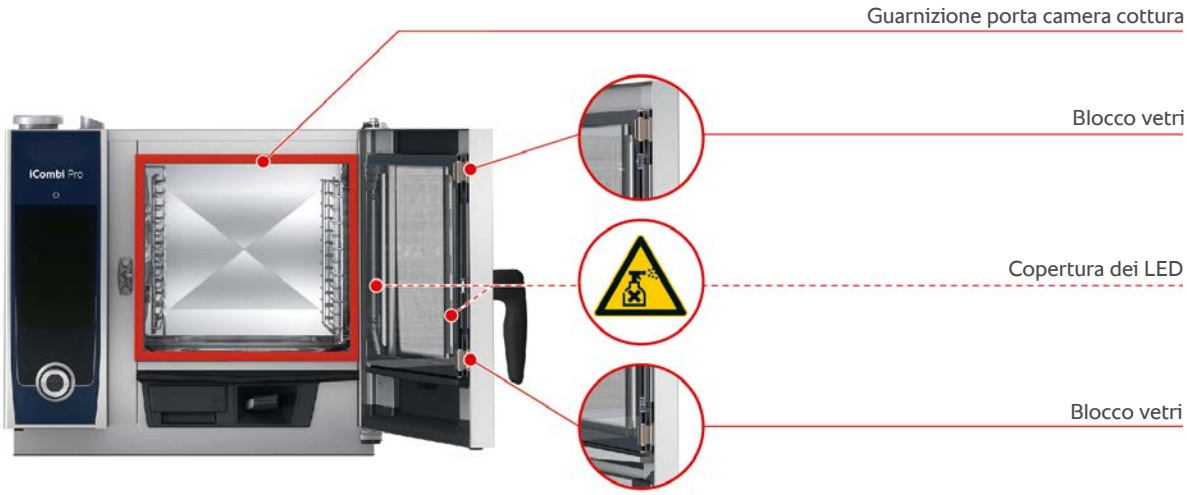
- Pulire i seguenti componenti funzionali con acqua tiepida, un detergente per piatti delicato e un panno morbido:
  - Parte esterna del sistema di cottura
  - Vetro della porta della camera di cottura
  - Copertura dei LED nella porta della camera di cottura
  - Guarnizione della camera di cottura
-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

Prodotti per la pulizia inadeguati

Non pulire l'apparecchio, i suoi componenti funzionali e gli accessori con i seguenti prodotti per la pulizia inadeguati:

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

16.4 Pulizia della porta della camera di cottura



Pulizia dei vetri

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

Pulizia delle coperture dei LED

Una volta puliti i vetri della porta della camera di cottura, è possibile pulire anche le coperture dei LED. Pulire le coperture dei LED solo con prodotti per la manutenzione adeguati [▶ 95].

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

✔ I vetri della porta della camera di cottura sono sbloccati.

1. Pulire la copertura dei LED con acqua tiepida, un detergente per piatti delicato e un panno morbido.
2. Lasciare asciugare completamente la copertura dei LED.
3. Bloccare nuovamente tutti i vetri della porta della camera di cottura.

Pulizia della guarnizione della porta della camera di cottura

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

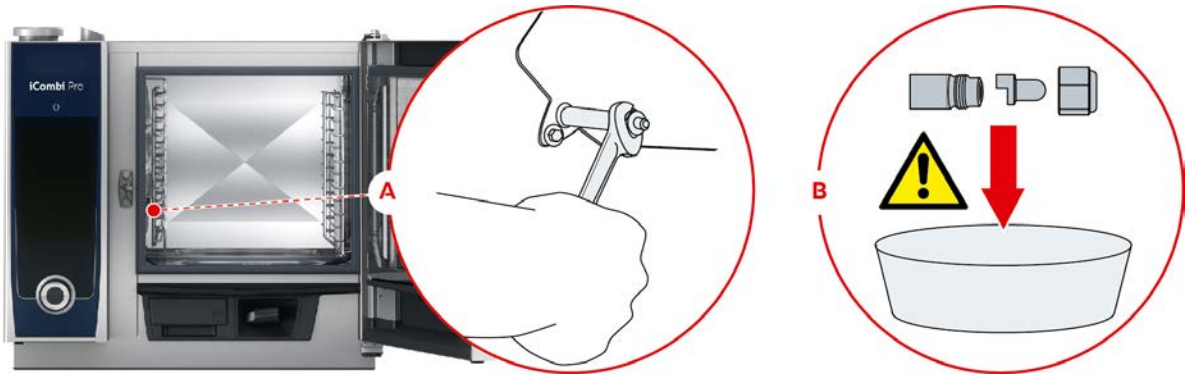
✔ La porta della camera di cottura è aperta.

1. Pulire la guarnizione della porta della camera di cottura con acqua tiepida, un detergente per piatti delicato e un panno morbido.
2. Lasciare asciugare completamente la guarnizione della camera di cottura.

16.5 Decalcificazione dell'ugello di vaporizzazione

Utensile necessario

- Chiave esagonale



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

16.6 Pulizia del filtro dell'aria

NOTA

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

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

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

NOTA

Non utilizzare oggetti appuntiti

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

Utensile necessario

- Cacciavite

1. Inserire il cacciavite nella fessura del coperchio del filtro dell'aria e spingere il filtro dell'aria all'indietro.
2. Estrarre il filtro dell'aria.
3. Pulire il filtro dell'aria in lavastoviglie e lasciarlo asciugare completamente.

> Se il filtro dell'aria non è pulito dopo il lavaggio in lavastoviglie, deve essere sostituito.

4. Se il filtro dell'aria è pulito, inserirlo nell'apparecchio facendolo scattare in posizione.

16.7 Pulizia della doccia

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

16.8 Pulizia del pannello di comando

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

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

Se la macchina è dotata di un pannello di controllo con serratura, è necessario sbloccare il pannello di controllo con serratura e aprire il coperchio prima di pulire il pannello di controllo.

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

1. Tenere premuto il tasto:

> Dopo pochi secondi viene attivato il blocco del display e appare il simbolo:

2. Pulire il display con un panno morbido.
3. Per sbloccare il display, tenere premuto il tasto:

> Appare il simbolo:

4. Sfilare la ruota di regolazione centrale a mano senza l'ausilio di attrezzi.
5. Pulire la manopola di regolazione centrale e la superficie sottostante con un panno morbido.
6. Reinserire la manopola di regolazione centrale.

16.9 Pulizia degli accessori

NOTA

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

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

1. Lasciare raffreddare gli accessori prima di eseguire gli interventi di lavaggio.
2. Rimuovere i residui di cibo e gli strati di grasso, amido e proteine con un panno morbido.
3. In caso di sporco ostinato, immergere gli accessori in acqua tiepida e poi rimuovere lo sporco con un panno morbido.

17 Ispirazione e guida

17.1 Guida dell'apparecchio

Il presente manuale e gli esempi d'uso provenienti da tutto il mondo sono disponibili nell'apparecchio come guida operativa. Gli esempi d'uso mostrano quali alimenti si possono preparare al meglio con un percorso di cottura intelligente. Sono inoltre disponibili tutte le informazioni necessarie sulle quantità di carico e sull'utilizzo di accessori speciali.

La guida dell'apparecchio dipende dal contesto. Ciò significa che sullo schermo appare sempre il contenuto della guida corrente per l'area visualizzata.

1. Premere il tasto: **?**

> La guida si apre e mostra il contenuto appropriato.

17.2 Supporto telefonico

ChefLine®

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

Service Partner RATIONAL

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

17.3 Supporto service

17.3.1 Trasferimento automatico dei dati di servizio a ConnectedCooking

Se l'apparecchio è stato collegato al ConnectedCooking, è possibile stabilire che i dati di servizio vengano trasferiti al ConnectedCooking automaticamente e a intervalli regolari.

✔ L'apparecchio è stato collegato al ConnectedCooking [▶ 87].

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

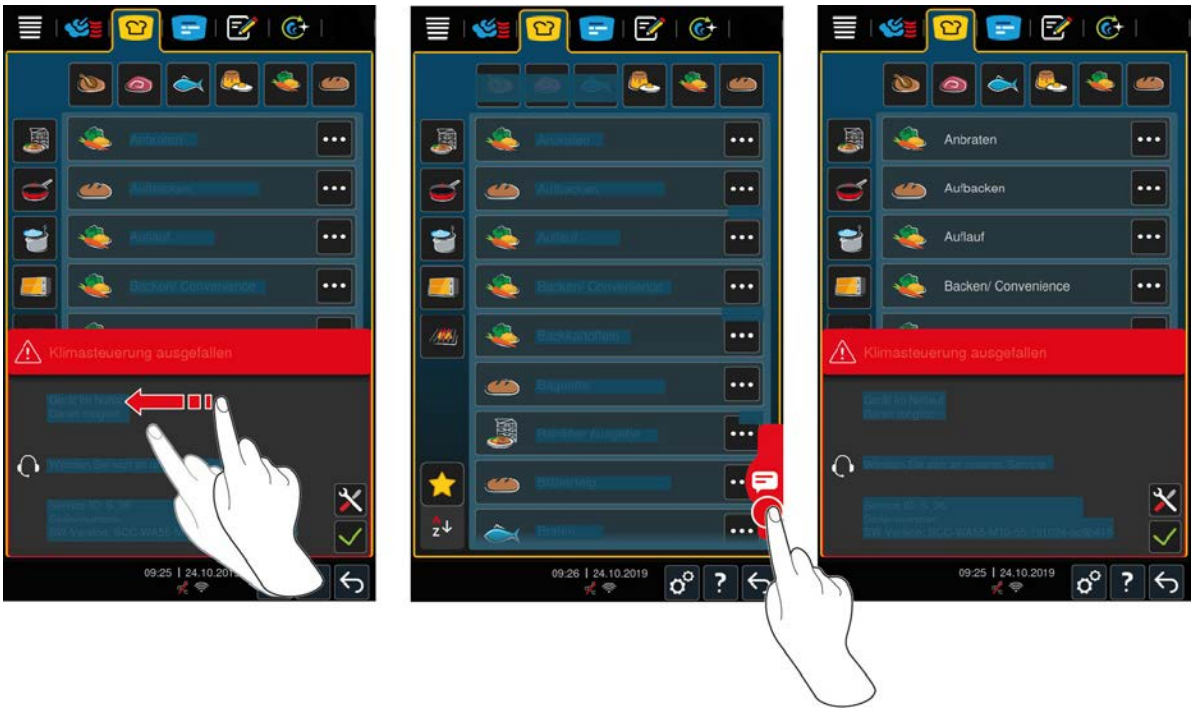
>> I dati di servizio vengono ora trasferiti automaticamente al ConnectedCooking. È possibile visualizzare i dati su connectedcooking.com o nell'app ConnectedCooking.

17.3.2 Consultazione dei dati di servizio

I dati di servizio possono essere visualizzati nelle impostazioni. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: Assistenza [▶ 83]

17.4 Risoluzione dei problemi

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



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

17.4.1 Messaggi di errore riscaldamento del generatore di vapore

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

17.4.2 Messaggi di errore per apparecchi a gas

Se l'apparecchio è un'unità con collegamento del gas, possono apparire i seguenti messaggi di errore complementari. Per tutti i messaggi di errore, contattare il proprio service partner RATIONAL [▶ 99]. Tenere sempre a portata di mano il numero di serie dell'apparecchio.

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 32.1	Il bruciatore gas è errato. Chiudere il dispositivo di chiusura della condotta del gas.	No

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

17.4.3 Messaggi di errore riscaldamento dell'aria calda

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

17.4.4 Messaggi di errore umidità

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 20.2	Il sensore termico è guasto.	Sì
Service 20.4	Il sensore termico è guasto.	Sì
Service 30	La misurazione dell'umidità è errata.	Sì
Service 36	Il sensore di pressione differenziale è guasto.	Sì
Service 37	Il sensore di pressione differenziale è guasto.	Sì
Service 42.2	L'alimentazione dell'acqua è errata.	Sì

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 43.2	L'alimentazione interna dell'acqua non chiude.	È disponibile solo la modalità Secco.

17.4.5 Messaggi di errore iCareSystem - Lavaggio

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 25	La quantità d'acqua richiesta dall'iCareSystem è troppo bassa.	–
Service 26	Il rubinetto a sfera non trova la posizione **aperto**.	No
Service 27	Il rubinetto a sfera non trova la posizione **chiuso**.	No
Service 34.8	Il lavaggio automatico non funziona.	Sì
Service 43.6	L'alimentazione interna dell'acqua non chiude.	È disponibile solo la modalità Secco.
Service 47.1	La pompa per l'acqua di scarico è guasta.	Sì
Service 47.2	La pompa per l'acqua di scarico è guasta.	Sì
Service 48.1	La pompa di circolazione è guasta.	Sì
Service 48.2	La pompa di circolazione è guasta.	Sì
Service 110	Durante il lavaggio automatico si è verificato un errore nella pompa SC.	No
Service 120	Durante il lavaggio automatico si è verificato un errore nel rilevamento del livello d'acqua.	No

17.4.6 Messaggi di errore iCareSystem - Care

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

17.4.7 Centro notifiche

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 17	Il tipo di apparecchio è errato.	No
Service 29	La temperatura della scheda è troppo alta.	No
Service 31.1	Il sensore termico nella camera di cottura è guasto.	Sì, ma non è possibile utilizzare il sensore termico.
Service 31.2	Il sensore termico nella camera di cottura è guasto.	Sì, ma non è possibile utilizzare il sensore termico.
Service 34.16	La comunicazione dati interna è errata.	Sì
Service 34.64	La comunicazione dati interna è errata.	Sì
Service 34.400	La comunicazione dati interna è errata.	Sì
Service 41	L'ugello o il tubo di vaporizzazione presenta segni di calcare.	La funzione **Moisturing** non è disponibile.

Messaggio di errore	Causa	Cottura possibile
Service 50	L'orologio in tempo reale della CPU non viene inizializzato. Impostare data e ora.	Sì
Service 51	La batteria è guasta.	Sì
Service 52.1	La luce della camera di cottura non funziona correttamente.	Sì
Service 52.2	La luce della camera di cottura non funziona correttamente.	Sì
Service 72	La temperatura di attivazione di un sensore termico è stata superata.	No

18 Manutenzione

I seguenti interventi di manutenzione possono essere eseguiti da sé:

- Sostituzione del filtro dell'aria [▶ 104]
- Sostituzione della guarnizione della porta della camera di cottura [▶ 105]

18.1 Sostituzione del filtro dell'aria

NOTA

Non utilizzare oggetti appuntiti

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

NOTA

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

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

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

NOTA

Utilizzare solo filtri dell'aria asciutti.

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

Utensile necessario

- Cacciavite

✔ Viene visualizzato un messaggio che indica che il filtro dell'aria deve essere sostituito.

1. Inserire il cacciavite nella fessura del coperchio del filtro dell'aria e spingere il filtro dell'aria all'indietro.
2. Estrarre il filtro dell'aria.
3. Inserire il nuovo filtro dell'aria nell'apparecchio facendolo scattare in posizione.

18.2 Sostituzione della guarnizione della porta della camera di cottura

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

19 Trasporto

19.1 Trasporto dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA

Le ruote possono essere danneggiate se l'apparecchio o il Combi-Duo vengono spostati con i freni di stazionamento serrati

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

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

⚠ AVVERTENZA

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

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

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

⚠ ATTENZIONE

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

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

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

⚠ ATTENZIONE

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

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

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

NOTA

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

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

✔ Il generatore di vapore e il box del lavaggio sono stati svuotati. **Entrambi i punti indicati possono essere eseguiti solo da un Service Partner**.

1. Prima di trasportare l'apparecchio in un altro luogo, scollegarlo correttamente dalla rete elettrica, dai tubi dall'acqua e da quelli di scarico.
2. Dopo aver spostato l'apparecchio nella sua nuova ubicazione, è necessario ricollegarlo correttamente all'alimentazione elettrica, ai tubi dell'acqua e di scarico e serrare i freni di stazionamento del supporto mobile o delle ruote.

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

20 Messa fuori servizio e smaltimento

20.1 Messa fuori servizio

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

20.2 Smaltimento

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

21 Dati tecnici

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

21.1 Apparecchi con collegamento elettrico

	Valore
Peso (senza imballaggio) Modello XS 6-2/3	64 kg
Classe di protezione	IPX5
Condizioni ambientali	10 – 40 °C
WLAN Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenza e potenza massima di trasmissione WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Emissione di rumore aereo	≤52 dBA

21.2 Tipi e nomi dei modelli

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

Tipo	Nome modello
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

21.3 Conformità

21.3.1 Apparecchi con collegamento elettrico

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive UE:

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

Questo apparecchio è conforme alle seguenti norme europee:

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

Indice analitico

A

Accendere l'apparecchio 14
Accessori speciali 99
Avanti con tempo 38

C

Caricamento dell'apparecchio 37
Clima della camera di cottura
- Aria calda 45
- Combinazione Vapore e Secco 44
- Vapore 43

Cockpit 39
Conferma dell'azione 37
ConnectedCooking
- Registrare l'apparecchio con il smartphone 88
- Registrare l'apparecchio senza smartphone 88

Cottura Delta-T 36
Cottura manuale
- Aria calda 45
- Combi Vapore e Aria calda 44
- Vapore 43

Cottura sottovuoto
- Campi di impiego 47
- Cook and Chill 47
- Diete e pasti leggeri 47
- Servizio in camera 47

D

Decalcificare
- Ugello di vaporizzazione 96

Dimensioni alimento 35

E

Eseguire la manutenzione da sé 104
Esempi d'uso 99

F

Filtro dell'aria
- Pulizia 97

Funzionamento continuo 35
Funzione Raffreddamento 42

G

Gesti 17
Grado di cottura 36
Guida nel sistema di cottura 17
Guida online 99

I

Incidere 37
Inserire 37
Inserire nuovamente il sensore termico 37
Interruzione 39, 46
Interruzione del percorso di cottura 37, 39, 46
iProductionManager
- Logica di posizionamento 55
- Verifica della combinazione 55

L

Lavaggio
- Copertura dei LED 95
- Guarnizione della porta della camera di cottura 96
- Lavaggio rapido 90
- Porta della camera di cottura 95

Lavaggio automatico
- Programmi di lavaggio 90

Lavaggio forzato 92
Programmi di lavaggio 90
Lievitazione 36
Livello di rosolatura 34

M

Manopola di regolazione centrale 17
Mantenimento 38
Mantenimento della temperatura al nucleo 38
Manutenzione
- Accessori 98
- Pannello di comando 97
- Sostituzione del filtro dell'aria 104
- Sostituzione della guarnizione 105

Mescolare 37
Moisturing 36, 42

N

Nuovo caricamento 38

O

Odore di gas 13

P

Pannello di comando
- Pulizia 97
- Pulizia della manopola di regolazione centrale 97

Porta della camera di cottura
- Lavaggio 95
- Pulizia della copertura dei LED 95
- Pulizia della guarnizione 96

Preriscaldamento 37
Prodotti per la pulizia
- Detergenti adeguati 95
- Detergenti inadeguati 95

Programmi di lavaggio
- Intenso 90
- Leggero 90
- Medio 90

Pulizia
- Filtro dell'aria 97

Lavaggio 95
Pulizia della copertura dei LED 95

Q

Quantità di carico 99

R

Ricollega sensore termico 38
Riempire 37
Risciacquo 90
Rosolatura con crosta 39

S

Sensore termico
- Alimento piccolo 20
- Bistecca 20
- Filetti di pesce 21
- Inserimento nell'alimento 19
- Messaggio di errore 21
- Pesci interi 21
- Pezzi di carne grandi 20
- Polli interi 20
- Prodotti da forno 21
- Rimozione 21
- Verdure 21

Sostituzione del filtro dell'aria 104
Sostituzione della guarnizione 105
Spegnimento dell'apparecchio 14
Spennellare 37
Spessore alimento 35

T

Temperatura al nucleo 36
Temperatura camera di cottura
- Aria calda 45
- Combinazione Vapore e Secco 44
- Vapore 43

Temperatura della camera di cottura 35
Temperatura di ebollizione 41
Temperatura nella camera di cottura 41
Tempo di cottura 35
Tempo residuo 37

U

Ugello di vaporizzazione
- Decalcificare 96

Umidità nella camera di cottura 35, 36
Uso dell'apparecchio
- Gesti 17
- Manopola di regolazione centrale 17

V

Vapore 37
Velocità dell'aria 37, 42

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

20018 V-10 MDS/heju 04/22 IT-IT © RATIONAL AG