

# iCombi<sup>®</sup> Classic

Mode d'emploi original





# Table des matières

<b>1</b>	<b>Introduction</b>	<b>6</b>
1.1	Responsabilité du fait du produit	6
1.2	Groupe cible	6
1.3	Usage conforme	6
1.4	Travailler en utilisant ce mode d'emploi	6
1.4.1	Explication des symboles	6
1.4.2	Signification des pictogrammes	6
1.4.3	Signification des avertissements	7
1.4.4	Illustrations	7
1.4.5	Modifications techniques	7
<b>2</b>	<b>Consignes de sécurité générales</b>	<b>8</b>
2.1	Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz	9
2.2	Équipement de protection individuelle	9
<b>3</b>	<b>Comment utiliser l'appareil en cuisine</b>	<b>10</b>
3.1	Première mise en service	10
3.2	Allumer et éteindre l'appareil	10
3.3	Interaction avec l'appareil	10
3.4	Quantités de charge maximales	11
3.5	Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte	11
3.6	Charger l'appareil	11
3.6.1	Chargez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes dans l'appareil	12
3.6.2	Chargez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes dans le Combi-Duo	13
3.7	Piquer la sonde de température à cœur	15
3.8	Utiliser la douchette	17
3.9	Enlever le cadre suspendu	19
3.10	Conduit de vidange des graisses intégré	19
<b>4</b>	<b>Cuisson sous vide</b>	<b>21</b>
<b>5</b>	<b>Finishing</b>	<b>22</b>
5.1	Climat d'enceinte et température	22
5.2	Finaliser l'aliment	22
<b>6</b>	<b>L'appareil iCombi Classic</b>	<b>24</b>
<b>7</b>	<b>Mode de programmation</b>	<b>25</b>
7.1	Lancer le mode programmation	25
7.2	Programmes prédéfinis	25
7.3	Créer un nouveau programme	26
7.4	Démarrer le programme	28
7.5	Éditer un programme	29
7.6	Effacer un programme	29
7.7	Trier la liste de programmes	30
7.8	Téléchargement et mise en ligne de programmes	30
<b>8</b>	<b>Préparer les plats</b>	<b>32</b>

8.1	Appel des modes de fonctionnement.....	32
8.2	Paramètres de cuisson .....	32
8.3	Fonctions supplémentaires.....	34
8.4	Cuisson vapeur .....	35
8.4.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	35
8.4.2	Cuire l'aliment à la vapeur .....	36
8.5	Combinaison vapeur et air pulsé.....	36
8.5.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	36
8.5.2	Cuire des aliments en mode combiné de vapeur et d'air pulsé.....	37
8.6	Chaleur pulsée .....	37
8.6.1	Climat d'enceinte et plage de température.....	37
8.6.2	Cuire l'aliment en mode air pulsé.....	38
<b>9</b>	<b>Réglages.....</b>	<b>39</b>
9.1	Appel des réglages .....	39
9.2	Régler la température.....	39
9.3	Régler la date et l'heure.....	40
9.4	Changer le clavier .....	41
9.5	Réglage de la sonnerie & du volume de la sonnerie .....	41
9.6	Rincer la douchette.....	42
<b>10</b>	<b>Gestion de la cuisine.....</b>	<b>43</b>
10.1	Gestion de l'hygiène .....	43
10.1.1	Données HACCP enregistrées.....	43
10.1.2	Télécharger des données HACCP.....	43
10.2	Connecter des appareils à un réseau.....	44
10.2.1	Établir la connexion Wi-Fi .....	50
10.2.2	Brancher le câble Ethernet.....	50
<b>11</b>	<b>Nettoyage automatique .....</b>	<b>52</b>
11.1	Consignes de sécurité générales.....	52
11.2	Programmes de nettoyage .....	52
11.3	Démarrer le nettoyage automatique .....	53
11.4	Interrompre le nettoyage automatique .....	55
<b>12</b>	<b>Entretien .....</b>	<b>57</b>
12.1	Consignes de sécurité générales.....	57
12.2	Intervalles de nettoyage .....	57
12.3	Produits d'entretien .....	57
12.4	Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson.....	58
12.5	Nettoyer la douchette .....	59
12.6	Nettoyez le ramasse-gouttes et le caniveau de sol.....	59
12.7	Nettoyer le filtre à air.....	59
12.8	Nettoyer les accessoires.....	60
12.9	Nettoyer le tuyau d'aération du tronçon d'évacuation .....	60
<b>13</b>	<b>Inspiration et aide .....</b>	<b>61</b>
13.1	Assistance téléphonique.....	61



13.2	Consulter les données de l'appareil.....	61
13.3	Résolution de problème .....	62
13.3.1	Messages d'erreur Chauffage générateur de vapeur .....	62
13.3.2	Messages d'erreur pour appareils au gaz .....	62
13.3.3	Messages d'erreur Chauffage air pulsé .....	63
13.3.4	Messages d'erreur Humidité.....	63
13.3.5	Messages d'erreur CleanJet.....	64
13.3.6	Messages d'erreur Care .....	64
13.3.7	Messages d'information .....	64
13.3.8	Centre de notification .....	65
13.3.9	Messages d'erreur lors de l'emploi de l'Ultravent.....	66
<b>14</b>	<b>Entretien .....</b>	<b>67</b>
14.1	Remplacer le filtre à air.....	67
14.2	Remplacer le joint de la porte d'enceinte.....	68
<b>15</b>	<b>Transport .....</b>	<b>69</b>
15.1	Vider le générateur de vapeur .....	69
15.2	Transporter un appareil .....	69
<b>16</b>	<b>Mise hors service et élimination.....</b>	<b>71</b>
16.1	Mise hors service.....	71
16.2	Élimination.....	71
<b>17</b>	<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>72</b>
17.1	Appareils avec raccordement électrique.....	72
17.2	Appareils avec raccordement au gaz.....	72
17.3	Types et noms des modèles .....	72
17.4	Conformité .....	72
17.4.1	Appareils avec raccordement électrique .....	72
17.4.2	Appareils avec raccordement au gaz .....	73
	<b>Index.....</b>	<b>74</b>

# 1 Introduction

Chère cliente, cher client,

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

Vous obtiendrez d'excellents résultats de cuisson avec votre iCombi Classic. Grâce à la navigation intuitive, cela est possible rapidement et facilement sans apprentissage de longue durée.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre iCombi Classic.

Sincèrement vôtre

RATIONAL AG

## 1.1 Responsabilité du fait du produit

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

## 1.2 Groupe cible

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

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

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

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

## 1.3 Usage conforme

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

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

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

## 1.4 Travailler en utilisant ce mode d'emploi

### 1.4.1 Explication des symboles

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

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

### 1.4.2 Signification des pictogrammes

Ce document utilise les pictogrammes suivants :

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

 Symbole d'avertissement général

 Conseils utiles pour faciliter l'utilisation de votre appareil.

### 1.4.3 Signification des avertissements

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

#### DANGER

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

#### AVERTISSEMENT

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

#### ATTENTION

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

#### INFORMATION

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

### 1.4.4 Illustrations

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

### 1.4.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

## 2 Consignes de sécurité générales

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

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

### Consignes de sécurité avant l'utilisation

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

### Consignes de sécurité durant l'utilisation

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

- Il faut toujours insérer un bac collecteur de graisses sous l'aliment en cas d'utilisation du grill et de la rôtissoire.
- Voici comment éviter les dommages matériels liés à une utilisation inadéquate des accessoires :
  - N'utilisez que des pièces d'origine du fabricant de l'appareil.
- Si des aliments se trouvent dans l'enceinte de cuisson et s'ils ont déjà été amenés à la température de consommation, aucun plat froid ne doit être chargé dans l'enceinte de cuisson.
- Les aliments emballés doivent être amenés à la température de service en respectant strictement les conditions spécifiées par le fabricant en matière de climat de cuisson.

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

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

#### Consignes de sécurité après l'utilisation

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

## 2.1 Consignes de sécurité pour les appareils avec raccordement au gaz

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

## 2.2 Équipement de protection individuelle

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

## 3 Comment utiliser l'appareil en cuisine

### 3.1 Première mise en service

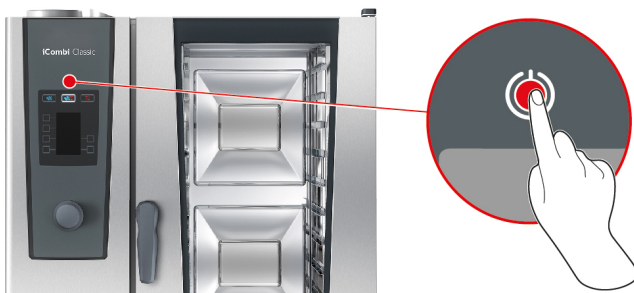
Lorsque vous mettez votre appareil en service pour la première fois, il a déjà été correctement installé par un RATIONAL Service Partner. L'auto-test a déjà été réalisé et l'appareil est prêt à l'emploi. Vous trouverez toutes les informations sur l'installation dans le guide d'installation fourni avec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

#### Avant la première utilisation de l'appareil

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

Vous trouverez de plus amples informations ici : Entretien [► 57]

### 3.2 Allumer et éteindre l'appareil



1. Pour mettre l'appareil en marche, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes : ⏻  
> L'appareil se met en marche. L'écran de démarrage s'affiche.
2. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la barre de progression en haut de l'écran s'affiche complètement : ⏻  
>> L'appareil va être éteint.

### 3.3 Interaction avec l'appareil

#### INFORMATION

##### Utilisation incorrecte de l'écran

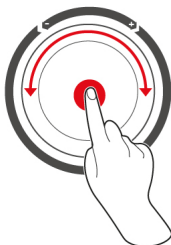
Si vous touchez l'écran avec un objet pointu ou tranchant, vous risquez de l'endommager.

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

Vous pouvez utiliser votre système de cuisson en un seul geste et grâce à la molette de sélection rapide.



Appuyer



Tourner et appuyer

1. Appuyez sur les touches du tableau de commande pour sélectionner la fonction ou le mode désiré.
2. Tournez la molette de sélection rapide pour effectuer vos réglages.
3. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.

### 3.4 Quantités de charge maximales

#### INFORMATION

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

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

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

Type	quantité max. de charge [en kg]	Charge max. par niveau
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

### 3.5 Ouvrir et fermer la porte de l'enceinte



Dispositif de sécurité pour la fermeture de la porte

#### Ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson

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

>> Le ventilateur ralentit.

#### Fermer la porte de l'enceinte de cuisson

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

### 3.6 Charger l'appareil

#### ⚠ AVERTISSEMENT

##### Risque de blessure dû à des bris de verre

Assurez-vous à tout moment que les accessoires ont été entièrement insérés dans l'appareil. Dans le cas contraire, la vitre intérieure risque de se briser lors de la fermeture de la porte d'enceinte de cuisson et provoquer des coupures.

## INFORMATION

### Accessoires saillants

Assurez-vous à tout moment que les accessoires ont été entièrement insérés dans l'appareil. Dans le cas contraire, la vitre intérieure risque de se briser lors de la fermeture de la porte d'enceinte de cuisson.

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

### Niveau d'insertion supérieur à 1,60 m



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

### 3.6.1 Chargez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes dans l'appareil.

#### AVERTISSEMENT

**Lorsque vous transportez des chariots d'enfournement avec de bacs contenant des aliments chauds et n'étant pas couverts, les aliments chauds peuvent déborder.**

Vous pouvez vous brûler si vous entrez en contact avec l'aliment chaud.

1. Couvrez les bacs remplis de liquides chauds ou d'aliments chauds lors de leur transport dans des chariots d'enfournement.



**⚠ ATTENTION**

**Les chariots de transport ou d'enfournement peuvent bouger pendant le chargement ou le déchargement.**

Si vous ne serrez pas les freins d'arrêt avant de charger ou de décharger le chariot de transport ou d'enfournement, le chariot pourrait bouger et vous blesser.

1. Serrez toujours le frein d'arrêt des roulettes avant de charger ou de décharger le chariot de transport ou d'enfournement.



1. Enlevez les cadres suspendus.
2. Placez le rail d'insertion du chariot d'enfournement dans le bas de l'enceinte de sorte que les 2 tiges de fixation s'insèrent dans les encoches prévues à cet effet à l'arrière de l'appareil.
3. Appuyez fermement sur la partie avant du rail d'insertion afin de fixer celui-ci dans l'enceinte.
4. Déplacez le chariot de transport jusqu'à la butée au niveau de l'appareil (A).
5. Appuyez sur le levier du chariot de transport (B).
  - > Le chariot de transport est à présent verrouillé sur le rail d'insertion.
6. Bloquez les freins d'arrêt du chariot de transport (C).
7. Glissez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes dans l'enceinte jusqu'à la butée du rail d'insertion.
8. Appuyez sur le levier (D).
  - > Le chariot de transport est déverrouillé.
9. Desserrez les freins d'arrêt du chariot de transport.
10. Désolidarisez le chariot de transport de l'appareil afin de le ranger dans le lieu de stockage.
11. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson. Veillez à ce que la porte de l'enceinte soit complètement fermée.

### 3.6.2 Chargez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes dans le Combi-Duo.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Lorsque vous transportez des chariots d'enfournement avec de bacs contenant des aliments chauds et n'étant pas couverts, les aliments chauds peuvent déborder.**

Vous pouvez vous brûler si vous entrez en contact avec l'aliment chaud.

1. Couvrez les bacs remplis de liquides chauds ou d'aliments chauds lors de leur transport dans des chariots d'enfournement.

## ⚠ ATTENTION

**Les chariots de transport ou d'enfournement peuvent bouger pendant le chargement ou le déchargement.**

Si vous ne serrez pas les freins d'arrêt avant de charger ou de décharger le chariot de transport ou d'enfournement, le chariot pourrait bouger et vous blesser.

1. Serrez toujours le frein d'arrêt des roulettes avant de charger ou de décharger le chariot de transport ou d'enfournement.



1. Enlevez les cadres suspendus.
2. Placez le rail d'insertion du chariot d'enfournement dans le bas de l'enceinte de sorte que les 2 tiges de fixation s'insèrent dans les encoches prévues à cet effet à l'arrière de l'appareil.
3. Appuyez fermement sur la partie avant du rail d'insertion afin de fixer celui-ci dans l'enceinte.
4. Déplacez le chariot de transport jusqu'à la butée au niveau de l'appareil.
5. Pour charger l'appareil supérieur du Combi-Duo, appuyez sur le levier situé sur le chariot de transport et tirez la poignée vers vous (A).
  - > Le chariot de transport est à présent verrouillé sur le rail d'insertion.
6. Glissez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes dans l'enceinte jusqu'à la butée du rail d'insertion.
7. Tirez le levier situé à droite du chariot d'enfournement ou du cadre porte-assiettes vers vous et fixez le frein. C'est l'unique façon de garantir que le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes soit bien sécurisé dans l'enceinte.
8. Bloquez les freins d'arrêt du chariot de transport.
9. Appuyez sur le levier du chariot de transport pour le remettre dans sa position initiale.
  - > Le chariot de transport est déverrouillé.
10. Pour charger l'appareil du bas du Combi-Duo, tirez le levier vers l'avant au niveau du chariot de transport et tirez ensuite la poignée vers le haut (B).
  - > Le chariot de transport est à présent verrouillé sur le rail d'insertion.
11. Glissez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes dans l'enceinte jusqu'à la butée du rail d'insertion.
12. Tirez le levier situé à droite du chariot d'enfournement ou du cadre porte-assiettes vers vous et fixez le frein. C'est l'unique façon de garantir que le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes soit bien sécurisé dans l'enceinte.

13. Appuyez sur le levier du chariot de transport pour le remettre dans sa position initiale.
  - > Le chariot de transport est déverrouillé.
14. Désolidarisez le chariot de transport de l'appareil afin de le ranger dans le lieu de stockage.
15. Fermez les portes de l'enceinte de cuisson. Veillez à ce que les portes de l'enceinte soient complètement fermées.

### 3.7 Piquer la sonde de température à cœur

Les paragraphes suivants décrivent l'utilisation de la sonde de température à cœur ainsi que l'utilisation de la sonde de température à cœur qui se branche à l'extérieur.

#### ATTENTION

##### Sonde de température à cœur chaude

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

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

#### INFORMATION

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

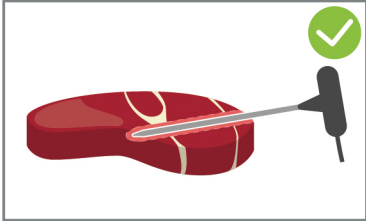
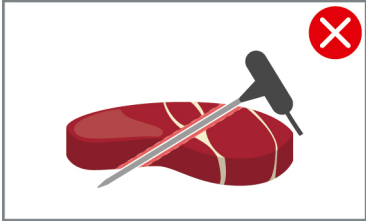
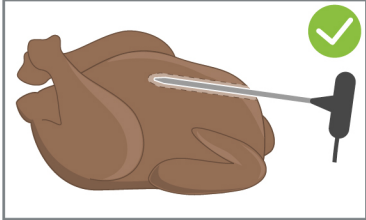
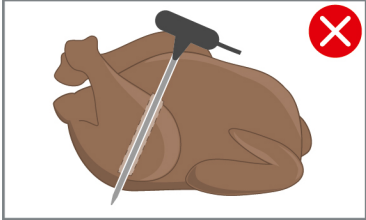
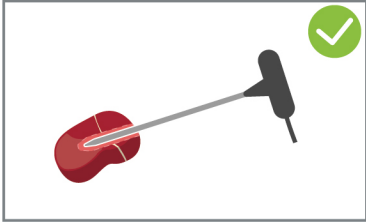
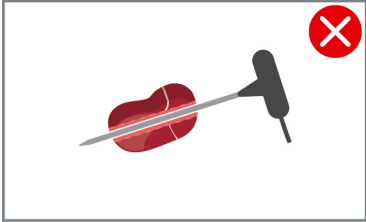
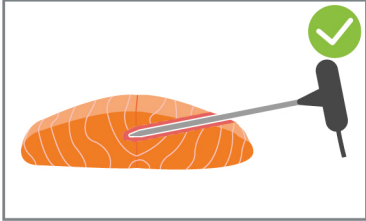
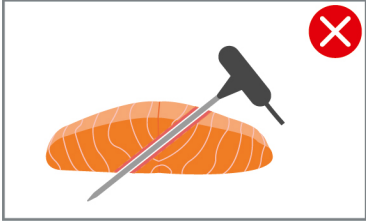
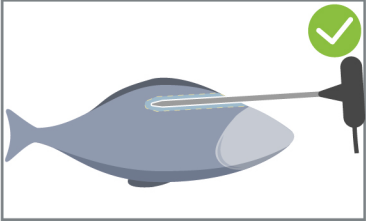
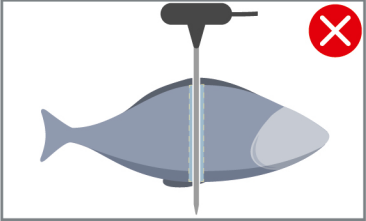
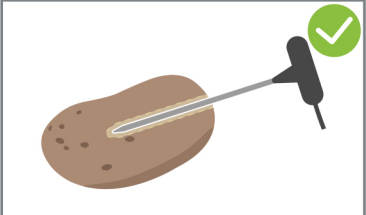
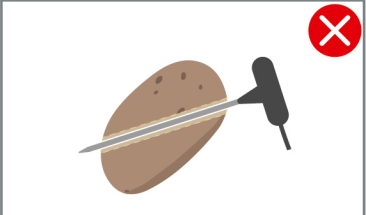
Si, après utilisation, vous ne rangez pas la sonde de température à cœur dans le support prévu à cet effet, la sonde risque d'être endommagée.

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



#### CONSEIL

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

<b>Viande telle que du steak</b>		
<b>Poulet entier</b>		
<b>Aliments de petite taille tels que du goulasch</b>		
<b>Filets de poisson</b>		
<b>Poissons entiers</b>		
<b>Légumes tels que des pommes de terre</b>		

**Viande telle que du steak**

1. Insérez la sonde de température à cœur obliquement dans l'aliment de façon à ce que la pointe de la sonde soit enfoncée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

**Grosses pièces de viande, par ex. rôti**

1. Insérez la sonde de température à cœur dans l'aliment de façon à ce que la pointe de la sonde soit enfoncée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

**Poulet entier**

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

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

#### Filets de poisson

1. Insérez la sonde de température à cœur obliquement dans l'aliment de façon à ce que la pointe de la sonde soit enfoncée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

#### Poissons entiers

1. Insérez la sonde de température à cœur dans l'aliment de façon à ce que la pointe de la sonde soit enfoncée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

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

#### Aliments de petite taille tels que du goulasch

1. Insérez la sonde dans l'aliment de façon à ce que la pointe de la sonde soit enfoncée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

#### Potages, sauces, entremets

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

#### Légumes tels que des pommes de terre

1. Insérez la sonde de température à cœur dans l'aliment de façon à ce que la pointe de la sonde soit enfoncée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

#### Viennoiseries

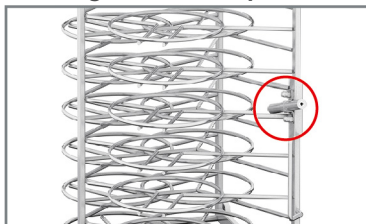
1. Pour les viennoiseries qui gonflent beaucoup pendant la cuisson, piquez la sonde de température à cœur verticalement au cœur de l'aliment.

Utilisez pour cela le positionneur en option.

#### Aliments de différentes tailles

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

#### Finishing avec le cadre porte-assiettes



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

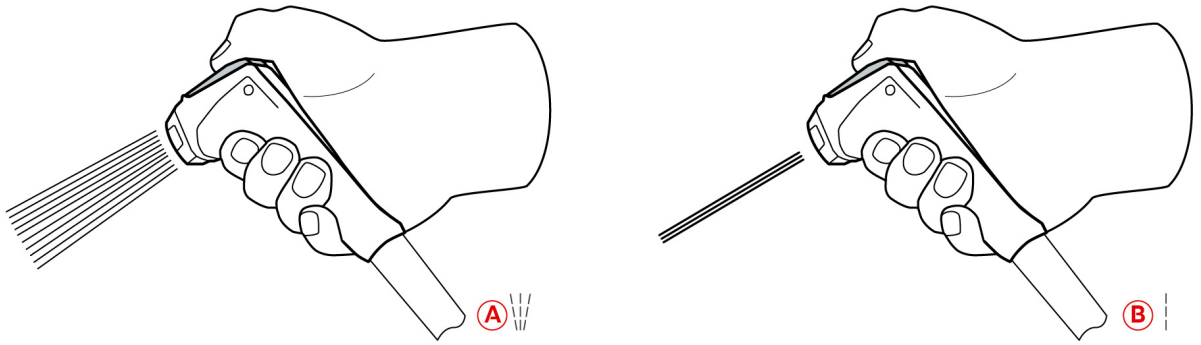
#### Retirer la sonde de température à cœur

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

## 3.8 Utiliser la douchette

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

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



### ATTENTION

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

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

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

### ATTENTION

**Formation de germes dans la conduite d'eau**

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

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

### INFORMATION

**Utilisation inadéquate de la douchette**

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



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

### INFORMATION


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

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

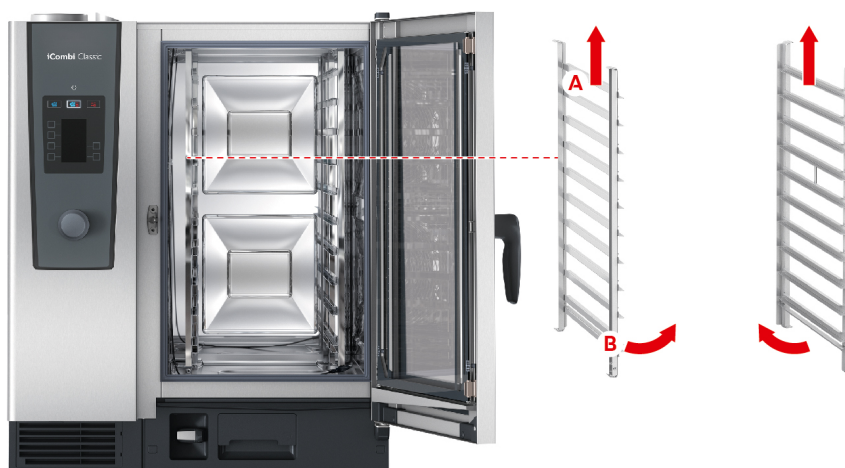
1. Utilisez uniquement la fonction Cool Down pour refroidir l'enceinte.

1. Sortez la douchette d'au moins 20 cm de son logement.
2. Tenez fermement le flexible de la douchette.
3. Tournez la partie avant de la douchette pour sélectionner le type de jet souhaité.
  - Placez la douchette sur  pour sélectionner le **jet crayon**.
  - Placez la douchette sur  pour sélectionner le type de jet **douche**.

Si vous ne tournez pas la partie avant de la douchette sur un des deux types de jets disponibles, l'eau peut goutter de la tête de douche.

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

### 3.9 Enlever le cadre suspendu



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

### 3.10 Conduit de vidange des graisses intégré

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

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

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

#### Remplacer le réceptacle à graisses

#### **⚠ ATTENTION**

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

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

1. Lorsque le réceptacle à graisses est plein, tournez la poignée du robinet à boisseau sphérique en position verticale.

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



## 4 Cuisson sous vide

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

La cuisson sous vide est particulièrement adaptée aux domaines suivants :

- Cook and Chill

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

- Service en chambre

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

- Plats diététiques

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

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



### CONSEIL

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

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

## 5 Finishing

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

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

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

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

Vous pouvez parachever la cuisson des plats manuellement [► 22] ou à l'aide de programmes prédéfinis [► 25].

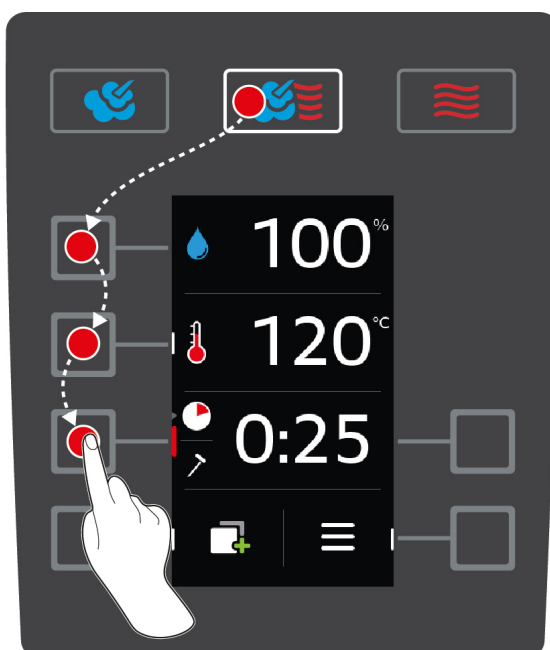
### 5.1 Climat d'enceinte et température


climat de l'enceinte de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
humide et chaud	0 – 100 %	Température d'ébullition – 140 °C





La plage de température comprise entre la température d'ébullition et 140 °C est idéale pour finaliser les plats. L'aliment ne sèche pas et il n'y a pas de condensation sur les assiettes.

### 5.2 Finaliser l'aliment

Vous pouvez également parachever la cuisson des aliments à l'aide de programmes prédéfinis. Vous trouverez de plus amples informations ici : Programmes prédéfinis [► 25]



1. Appuyez sur la touche : 

2. Appuyez sur la touche : 
3. Tournez la molette de sélection rapide et réglez le niveau d'humidité souhaité.
4. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > La sélection des paramètres de cuisson passe automatiquement au paramètre de cuisson Température d'enceinte. 
5. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez une température d'enceinte de cuisson comprise entre la température d'ébullition et 140°C.
6. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > La sélection des paramètres de cuisson passe automatiquement au paramètre de cuisson **Temps de cuisson** 
7. Tournez la molette de sélection rapide et réglez le temps de cuisson souhaité.
8. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
9. Pour faire cuire l'aliment avec la température à cœur, appuyez une fois sur la touche :  Insérez la sonde de température à cœur dans le tube en céramique blanc du chariot porte-assiettes.
10. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température à cœur souhaitée.
11. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil. Si vous ne chargez pas l'appareil, le chauffage s'interrompt après 10 minutes.
12. Chargez l'appareil.
  - > L'aliment est régénéré. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis pour vous inviter à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

## 6 L'appareil iCombi Classic.



Type 10-1/1



type 6-1/1



Type 6-2/1

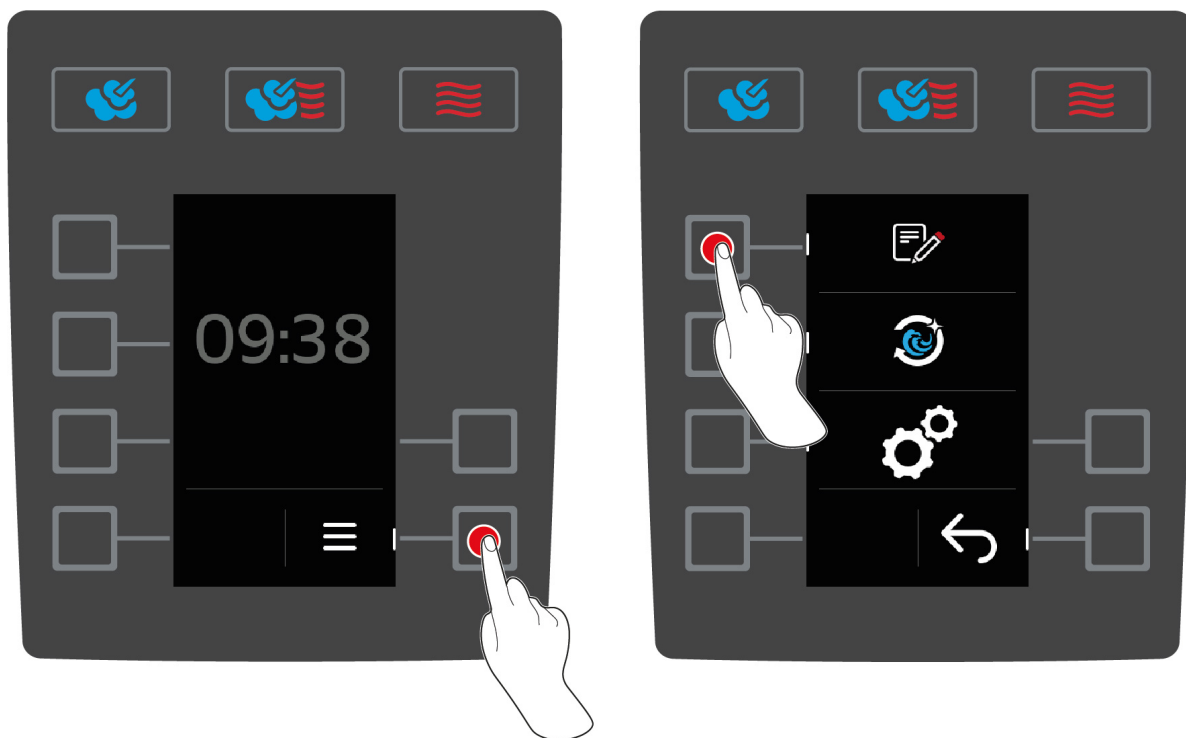




Type 10-2/1

## 7 Mode de programmation

En mode Programmation, vous pouvez créer vos propres programmes de cuisson et les enregistrer. 100 emplacements de programmation sont disponibles. Vous pouvez attribuer jusqu'à 12 étapes de cuisson à chaque programme. Vos avantages : une utilisation simplifiée, pas de contrôle ni de surveillance nécessaire. De cette façon, vous gagnez du temps, vous réalisez des économies de matières premières et d'énergie et obtenez toujours une qualité de plats irréprochable.

### 7.1 Lancer le mode programmation



1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : 
  2. Appuyez sur la touche : 
- >> La liste de programmes du mode programmation s'affiche.

### 7.2 Programmes prédéfinis

Les programmes prédéfinis suivants sont disponibles :

Programme	Étapes	Réglages
<b>Finishing en bacs avec température à cœur</b>	Étape 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mode de cuisson : combinaison vapeur et air pulsé</li> <li>▪ Préchauffage : 140 °C</li> </ul>
	Étape 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température de l'enceinte de cuisson : 140 °C</li> <li>▪ Humidité de l'enceinte de cuisson : 60 %</li> <li>▪ Vitesse de ventilateur : 4</li> <li>▪ Température à cœur : 68 °C</li> </ul>
	Étape 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mode de cuisson : air pulsé</li> <li>▪ Température de l'enceinte de cuisson : 140 °C</li> <li>▪ Humidité de l'enceinte de cuisson : 60 %</li> <li>▪ Vitesse de ventilateur : 4</li> <li>▪ Temps de cuisson : 24 minutes</li> </ul>
<b>Finishing pour les bacs avec temps</b>	Étape 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mode de cuisson : combinaison vapeur et air pulsé</li> </ul>

Programme	Étapes	Réglages
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffage : 140 °C</li> </ul>
	Étape 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température de l'enceinte de cuisson : 140 °C</li> <li>Humidité de l'enceinte de cuisson : 60 %</li> <li>Vitesse de ventilateur : 4</li> <li>Température à cœur : 72 °C</li> </ul>
	Étape 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mode de cuisson : air pulsé</li> <li>Température de l'enceinte de cuisson : 140 °C</li> <li>Humidité de l'enceinte de cuisson : 60 %</li> <li>Vitesse de ventilateur : 4</li> <li>Temps de cuisson : 1 minute</li> </ul>
Finishing sur assiettes	Étape 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mode de cuisson : combinaison vapeur et air pulsé</li> <li>Préchauffage : 130 °C</li> </ul>
	Étape 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température de l'enceinte de cuisson : 130 °C</li> <li>Humidité de l'enceinte de cuisson : 80 %</li> <li>Vitesse de ventilateur : 4</li> <li>Temps de cuisson : 8 minutes</li> </ul>

Retrouvez de plus amples informations sur le Finishing ici [► 22].

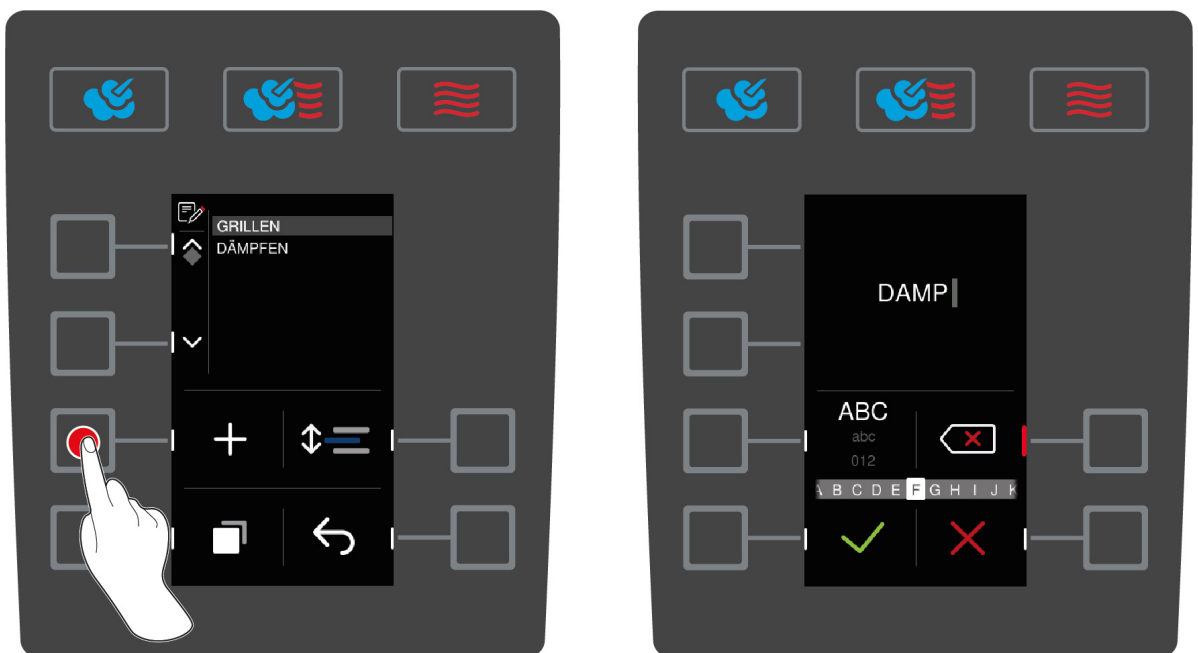
### 7.3 Créer un nouveau programme

#### INFORMATION





##### Fonction de programmation avancée

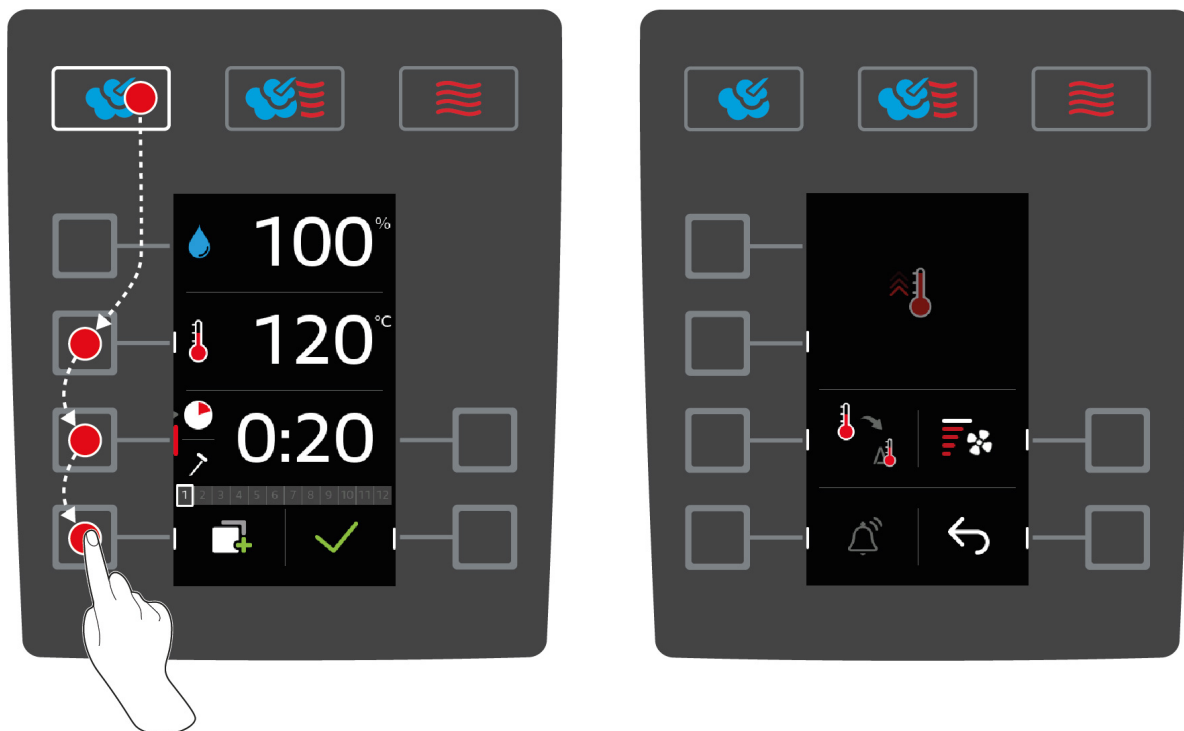
Si vous créez et enregistrez un programme portant le nom d'un programme figurant déjà dans la liste, une indexation automatique sera effectuée lors de la sauvegarde du nouveau programme.

Si des programmes téléchargés sur le système de cuisson via la clé USB ou ConnectedCooking porte le nom de programmes figurant déjà dans la liste, les programmes du même nom, déjà enregistrés sur l'appareil, seront écrasés.




1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche :

2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
4. Introduisez le nom de programme à l'aide de la molette de sélection rapide. Vous pouvez employer des lettres majuscules, minuscules et des chiffres. Pour passer d'une option à l'autre, appuyez sur la touche : **ABC**
5. Pour corriger une saisie, appuyez sur la touche : 
6. Une fois le nom du programme saisi, appuyez sur la touche pour confirmer la saisie : 
  - > Les touches des modes de cuisson se mettent à clignoter.
7. Sélectionnez le mode souhaité.
  - > La touche du mode de cuisson sélectionné s'allume.







### Programmer une étape de cuisson

Les paramètres de cuisson [► 32] que vous pouvez paramétrer dépendent de l'étape de cuisson choisie. Vous pouvez également sélectionner différentes fonctions supplémentaires [► 34].

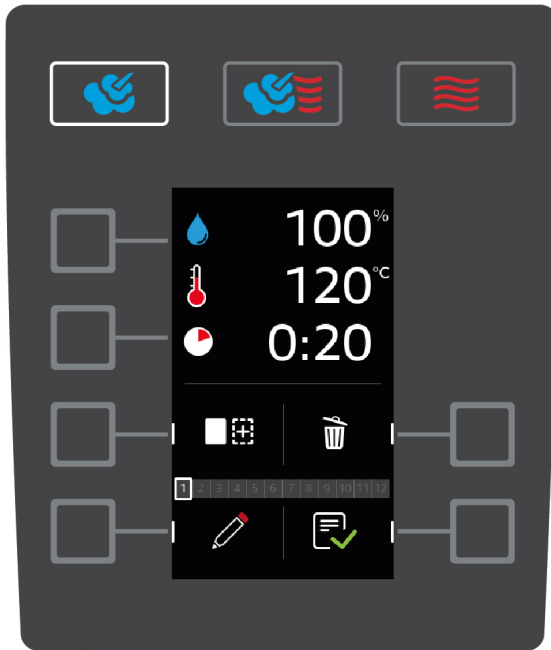
1. Appuyez sur la touche du paramètre de cuisson souhaité.
2. Tournez la molette de sélection rapide pour effectuer votre réglage.
3. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
4. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
  - > L'étape de cuisson est enregistrée et s'affiche. Vous pouvez ajouter à présent jusqu'à 11 étapes de cuisson supplémentaires.

### Préchauffage manuel

Vous pouvez créer une étape dans le programme qui permet de préchauffer l'appareil. De la chaleur va ainsi s'accumuler dans l'enceinte avant l'enfournement ce qui permettra d'atteindre rapidement la température d'enceinte désirée même si vous préparez des aliments surgelés.

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
4. Appuyez sur la touche : 
5. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température souhaitée.

6. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓
  - > Le préchauffage manuel est créé en tant que première étape du programme.
7. Pour programmer une autre étape de cuisson, appuyez sur la touche : 🗄️
  - > Les touches des modes de cuisson se mettent à clignoter.
8. Sélectionnez le mode désiré et poursuivez la programmation de l'étape de cuisson.



#### Ajouter une étape de cuisson

1. Appuyez sur la touche : 🗄️
  - > Les touches des modes de cuisson se mettent à clignoter.
2. Sélectionnez le mode désiré et poursuivez la programmation de l'étape de cuisson.

#### Éditer une étape de cuisson

1. Pour éditer l'étape de cuisson, appuyez sur la touche : ✎
2. Sélectionnez le mode souhaité et éditez le paramètre de cuisson.

#### Supprimer l'étape de cuisson

1. Pour supprimer l'étape de cuisson, appuyez sur la touche : 🗑️
- >> L'étape de cuisson est supprimée.

#### Enregistrer un programme









1. Pour enregistrer le programme, appuyez sur la touche : 📄✓
- >> Le programme s'affiche dans la liste de programme tout en bas. Vous pouvez à présent démarrer le programme [▶ 28].

## 7.4 Démarrer le programme




1. Appuyez sur la touche : ☰
2. Appuyez sur la touche : 📄✎
3. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez le programme souhaité.
4. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre choix.
- >> Le programme démarre et la première étape de cuisson est accomplie.






## 7.5 Éditer un programme

1. Appuyez sur la touche : 
  2. Appuyez sur la touche : 
  3. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez le programme souhaité.
  4. Appuyez sur la touche : 
  5. Appuyez sur la touche : 
  6. Si vous souhaitez renommer le cycle de cuisson, réalisez votre changement puis appuyez sur la touche pour confirmer celui-ci : 
- > Les possibilités d'édition suivantes sont à votre disposition :
- Ajouter une étape de cuisson 
  - Supprimer une étape de cuisson 
  - Éditer une étape de cuisson 




### Ajouter une étape de cuisson

1. Appuyez sur la touche : 
- > Les touches des modes commencent à clignoter.
2. Choisissez le mode, le paramètre de cuisson et les fonctions supplémentaires. Vous trouverez de plus amples informations ici : Créer un nouveau programme [► 26]
  3. Pour sauvegarder l'étape de cuisson, appuyez sur la touche : 
  4. Pour sauvegarder le cycle de cuisson, appuyez sur la touche : 




### Supprimer l'étape de cuisson

1. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez l'étape de cuisson souhaitée.
  2. Appuyez sur la touche : 
- > L'étape de cuisson est supprimée.
3. Pour sauvegarder l'étape de cuisson, appuyez sur la touche : 
  4. Pour sauvegarder le cycle de cuisson, appuyez sur la touche : 

### Éditer un paramètre de cuisson


1. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez l'étape de cuisson souhaitée.
  2. Appuyez sur la touche : 
- > Les paramètres de cuisson s'affichent pour l'étape de cuisson.
3. Choisissez le mode, le paramètre de cuisson et les fonctions supplémentaires que vous souhaitez éditer. Vous trouverez de plus amples informations ici : Créer un nouveau programme [► 26]
  4. Pour sauvegarder l'étape de cuisson, appuyez sur la touche : 
  5. Pour sauvegarder le cycle de cuisson, appuyez sur la touche : 

## 7.6 Effacer un programme

1. Appuyez sur la touche : 
  2. Appuyez sur la touche : 
  3. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez le programme souhaité.
  4. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la barre de progression s'affiche complètement : 
- >> Le programme est supprimé.

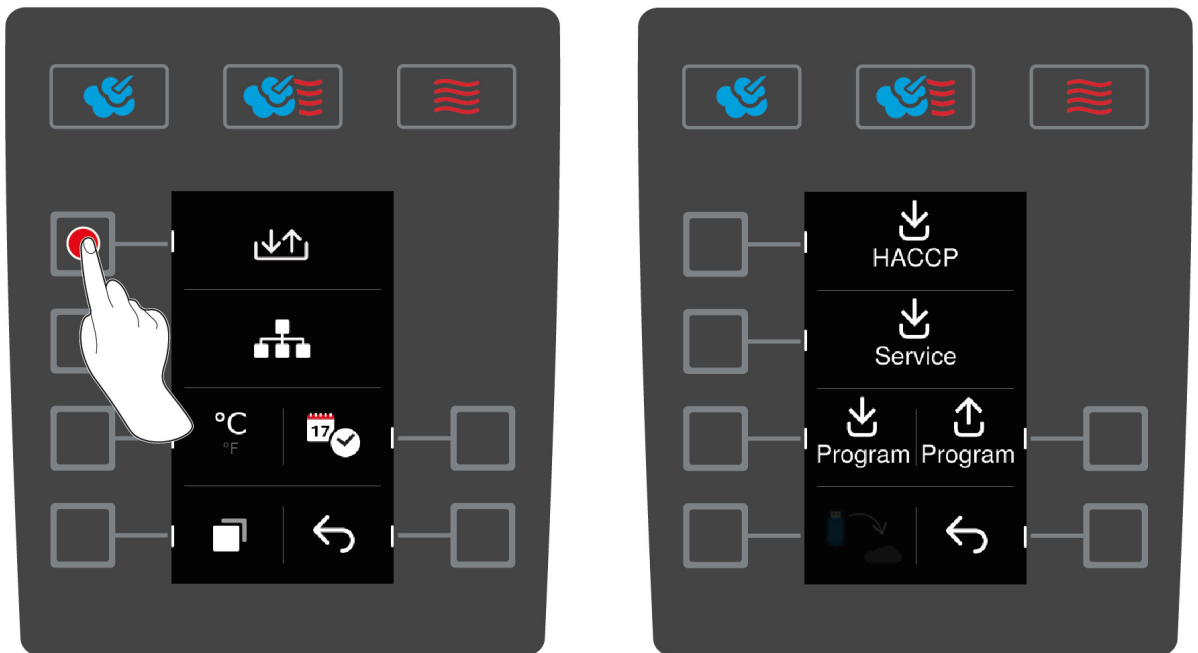
## 7.7 Trier la liste de programmes




Vous pouvez trier la liste de programmes afin que les programmes les plus souvent utilisés apparaissent en première position :

- ✓ Vous avez créé des programmes.
- 1. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez le programme souhaité.
- 2. Appuyez sur la touche : 
- 3. Tournez la molette de sélection rapide jusqu'à ce que le programme soit placé à l'endroit souhaité.
- 4. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.




## 7.8 Téléchargement et mise en ligne de programmes

Vous pouvez télécharger des programmes que vous avez créés sur un appareil et les transférer sur un autre.iCombi Classic






- ✓ Vous avez branché une clé USB sur l'appareil.
- 1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : 
- 2. Appuyez sur la touche : 
- 3. Appuyez sur la touche : 

### Télécharger des programmes

1. Appuyez sur la touche : 
  - > Vous pouvez choisir de télécharger un seul programme ou tous les programmes.
2. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez le programme souhaité.
3. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
4. Pour modifier votre choix, appuyez sur le bouton : 
5. Pour commencer le téléchargement, appuyez sur la touche : 
  - > Les programmes sont téléchargés.

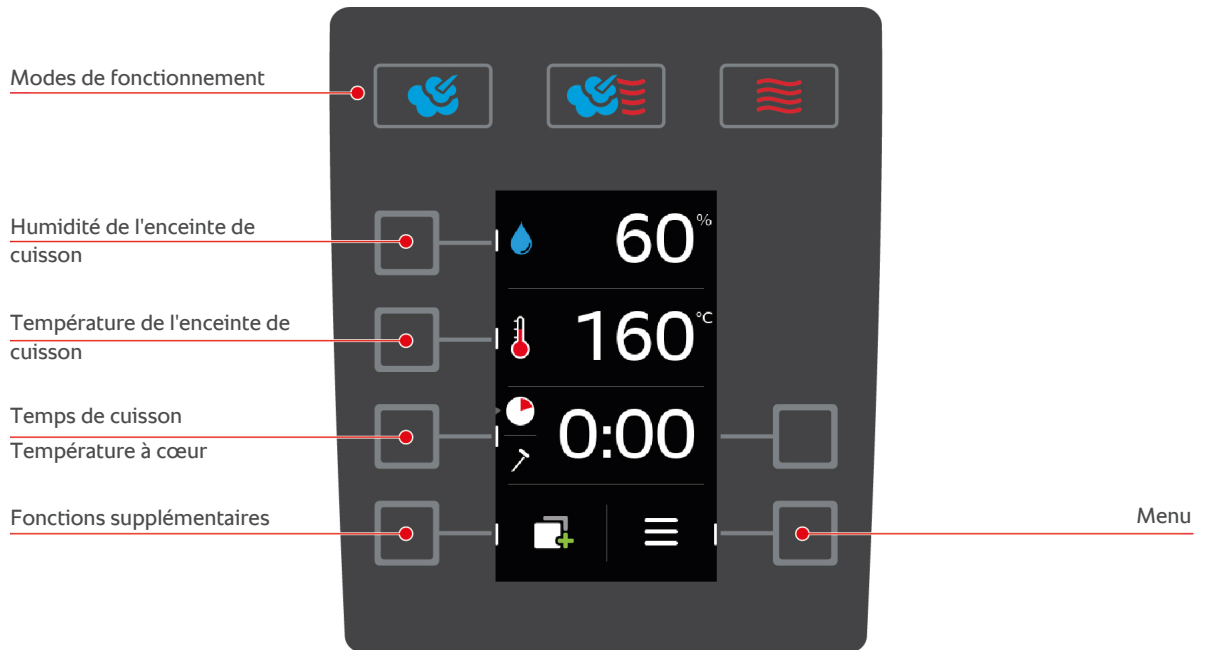
### Mettre en ligne des programmes

1. Appuyez sur la touche : 
  - > Les programmes disponibles s'affichent.
2. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez le programme souhaité.

3. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  4. Pour modifier votre choix, appuyez sur le bouton : 
  5. Pour lancer le téléchargement, appuyez sur le bouton : 
- > Les programmes sont alors téléchargés.

## 8 Préparer les plats

### 8.1 Appel des modes de fonctionnement



- Les modes suivants sont à votre disposition :
  - Cuisson vapeur [► 36]
  - Combinaison vapeur et air pulsé [► 37]
  - Chaleur pulsée [► 38]
- Les paramètres de cuisson [► 32] suivants sont à votre disposition :
  - Humidité de l'enceinte de cuisson
  - Température de l'enceinte de cuisson
  - Temps de cuisson
  - Température à cœur
- Les fonctions supplémentaires [► 34] suivantes sont à votre disposition :
  - Chauffer
  - Fonction Cool Down
  - Vitesse du ventilateur
  - Cuisson Delta-T

### 8.2 Paramètres de cuisson



#### Humidité de l'enceinte de cuisson

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

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

Réglez l'humidité de l'enceinte de cuisson de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche : 
2. Tournez la molette de sélection rapide et réglez le niveau d'humidité souhaité.

- Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.



### Température de l'enceinte de cuisson

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

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

Réglez la température de l'enceinte de cuisson de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche :
  - Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température souhaitée.
  - Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
    - Si la température réelle est supérieure à la température paramétrée, se met à clignoter.
  - Appuyez sur la touche :
  - Appuyez sur la touche :
  - Vous êtes invité à ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson.
    - ⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure ! Si vous ouvrez la porte de l'enceinte, le ventilateur ne ralentit pas. Ne mettez jamais votre main dans le ventilateur en marche.** La vitesse du ventilateur est augmentée. La température de l'enceinte diminue. La température de l'enceinte de cuisson s'affiche à l'écran.
  - Lorsque la température de l'enceinte de cuisson souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche :
- >> La fonction Cool Down est terminée.

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

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



### Temps de cuisson

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

Réglez le temps de cuisson de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche :
- Tournez la molette de sélection rapide et réglez le temps de cuisson souhaité.
  - Si vous réglez le temps de cuisson sur 10:00, le symbole s'affiche. Le fonctionnement continu est activé.
- Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.

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



### Température à cœur

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

Réglez la température à cœur de la façon suivante :

- Appuyez deux fois sur la touche :
- Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température à cœur souhaitée.
- Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.

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

## 8.3 Fonctions supplémentaires



### Chauffer

Cette fonction supplémentaire permet de chauffer l'enceinte afin de produire une accumulation de chaleur.

Réglez la température à laquelle l'appareil doit être chauffé de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche :
  2. Appuyez sur la touche :
  3. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température souhaitée.
  4. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
    - > L'appareil est chauffé.
  5. Pour interrompre la montée en température, appuyez sur la touche :
  6. Pour afficher la température actuelle de l'enceinte de cuisson, appuyez et maintenez la touche :
- >> Lorsque l'appareil atteint la température souhaitée, vous êtes invité à le charger.



### Fonction Cool Down

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

✓ Le déflecteur est correctement verrouillé.

1. Appuyez sur la touche :
  2. Appuyez sur la touche :
  3. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Si vous ouvrez la porte de l'enceinte, de la vapeur chaude s'échappe de l'enceinte de cuisson sous forme de jet.** Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson. Si la porte de l'enceinte de cuisson est déjà ouverte, fermez-la puis ouvrez-la à nouveau.
    - > **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure ! Si vous ouvrez la porte de l'enceinte, le ventilateur ne ralentit pas. Ne mettez jamais votre main dans le ventilateur en marche.** La vitesse du ventilateur est augmentée. La température de l'enceinte diminue. La température de l'enceinte de cuisson s'affiche à l'écran.
  4. Lorsque la température de l'enceinte de cuisson souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche :
- >> La fonction Cool Down est terminée.



### Vitesse du ventilateur

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

Réglez la vitesse de circulation de l'air de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la vitesse de l'air souhaitée.
4. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.



### Cuisson Delta-T

#### INFORMATION




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

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

et 60 °C. Plus l'écart entre la température de l'enceinte de cuisson et la température à cœur est faible, plus l'aliment cuira lentement et en douceur. Plus l'écart entre la température de l'enceinte de cuisson et la température à cœur est élevé, plus l'aliment cuira vite.

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

Voici comme paramétrer la cuisson avec Delta-T :

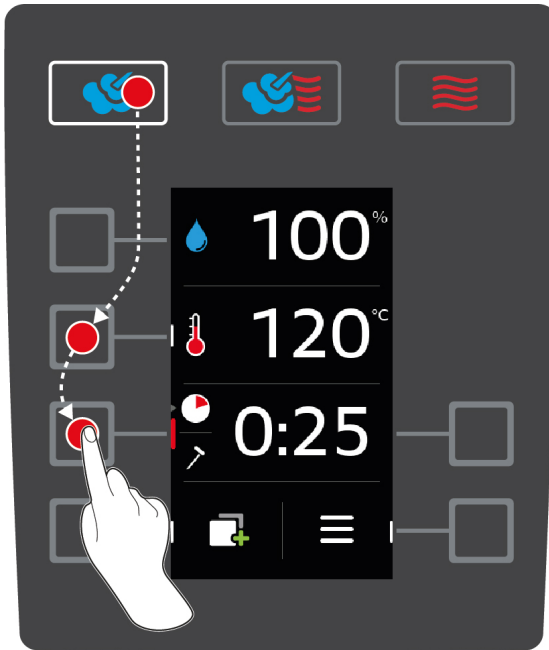
1. Appuyez sur la touche : 
  2. Appuyez sur la touche : 
    - > Vous revenez automatiquement aux paramètres de cuisson. Le paramètre de cuisson **Temps de cuisson** est remplacé par la fonction **Cuisson avec un Delta-T**. La température actuelle de l'enceinte de cuisson et la température Delta s'affichent.
  3. Appuyez sur la touche : 
  4. Tournez la molette de sélection rapide et réglez l'écart de température souhaité.
  5. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
    - > La sélection passe automatiquement au paramètre de cuisson **Température à cœur**.
  6. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température à cœur souhaitée.
  7. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
- >> Les paramètres de cuisson qui s'affichent sont conformes à vos réglages.

## 8.4 Cuisson vapeur

### 8.4.1 Climat d'enceinte et plage de température

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

## 8.4.2 Cuire l'aliment à la vapeur



1. Appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :
3. L'icône est définie par défaut pour la température d'ébullition et la symbolise visuellement.
4. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée.
5. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > La sélection des paramètres de cuisson passe automatiquement au paramètre **Temps de cuisson**
6. Tournez la molette de sélection rapide et réglez le temps de cuisson souhaité.
7. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
8. Pour faire cuire l'aliment avec la température à cœur, appuyez une fois sur la touche :
9. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température à cœur souhaitée.
10. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil. Si vous ne chargez pas l'appareil, le préchauffage s'interrompt après 10 minutes.
11. Chargez l'appareil.
  - > L'aliment est cuit. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis pour vous inviter à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

## 8.5 Combinaison vapeur et air pulsé

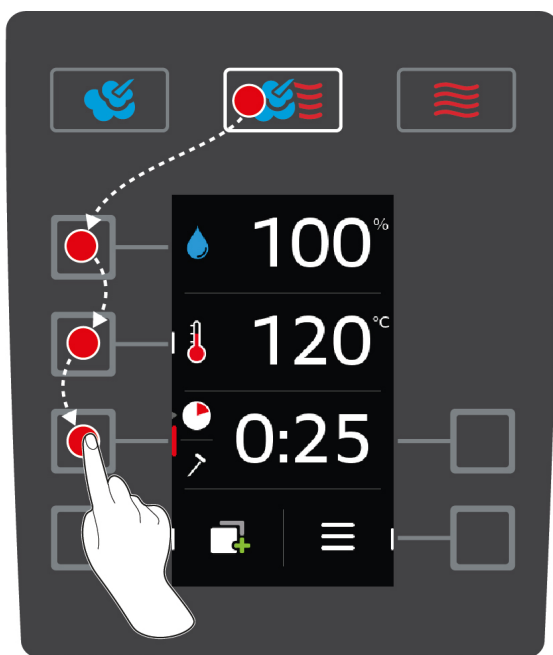
### 8.5.1 Climat d'enceinte et plage de température






Climat de l'enceinte de cuisson	Process de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
humide et chaud	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pâtisserie + boulangerie</li> <li>▪ Sauter</li> </ul>	0 – 100 %	30 – 300 °C

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



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



1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Tournez la molette de sélection rapide et réglez le niveau d'humidité souhaité.
4. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > La sélection des paramètres de cuisson passe automatiquement au paramètre de cuisson **Température d'enceinte** .
5. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température souhaitée.
6. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > La sélection des paramètres de cuisson passe automatiquement au paramètre de cuisson **Temps de cuisson** .
7. Tournez la molette de sélection rapide et réglez le temps de cuisson souhaité.
8. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
9. Pour faire cuire l'aliment avec la température à cœur, appuyez une fois sur la touche : 
10. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température à cœur souhaitée.
11. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil. Si vous ne chargez pas l'appareil, le chauffage s'interrompt après 10 minutes.
12. Chargez l'appareil.
  - > L'aliment est cuit. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis pour vous inviter à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

## 8.6 Chaleur pulsée

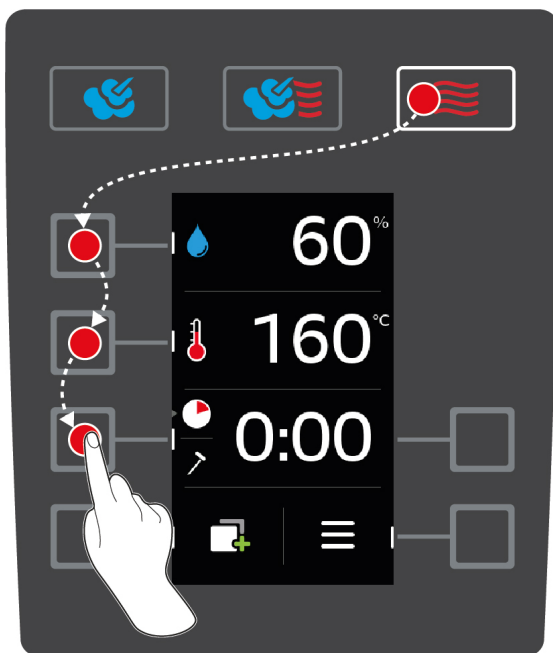
### 8.6.1 Climat d'enceinte et plage de température

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

climat de l'enceinte de cuisson	Processus de cuisson	Humidité de l'enceinte de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gratiner</li> <li>▪ Glacer</li> </ul>		

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

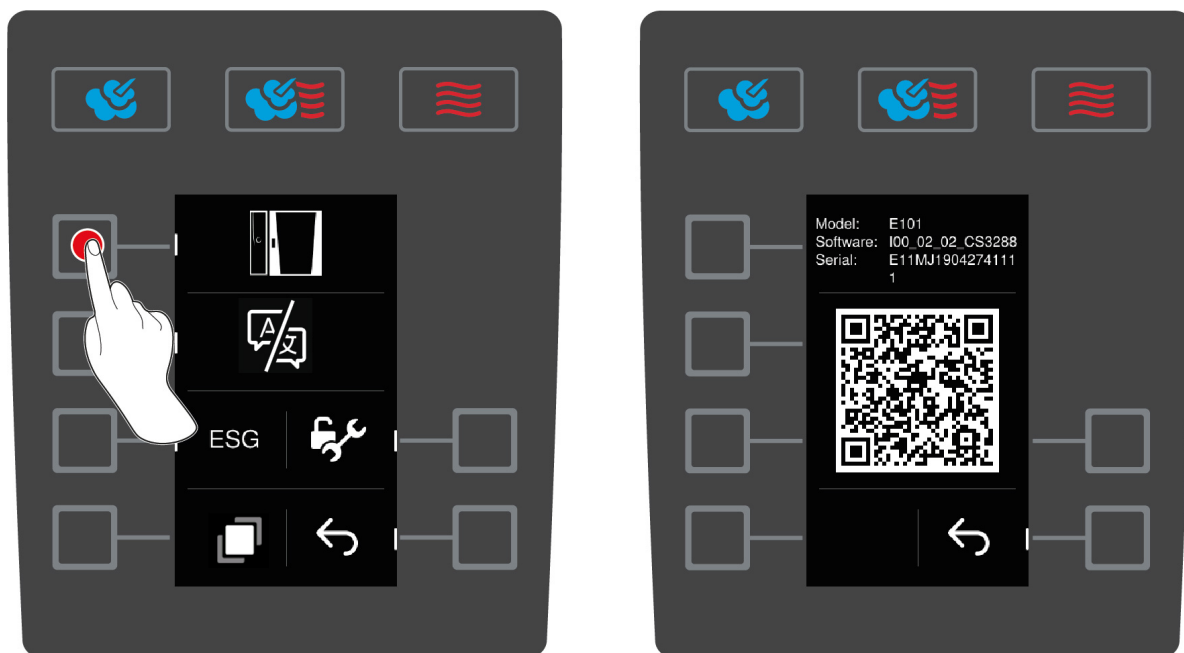
## 8.6.2 Cuire l'aliment en mode air pulsé



1. Appuyez sur la touche : 🌊
2. Appuyez sur la touche : 💧
3. Tournez la molette de sélection rapide et réglez le niveau d'humidité maximal.
4. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > La sélection des paramètres de cuisson passe automatiquement au paramètre de cuisson Température d'enceinte. 🌡️
5. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > La sélection des paramètres de cuisson passe automatiquement au paramètre de cuisson Temps de cuisson. ⏱️
6. Tournez la molette de sélection rapide et réglez le temps de cuisson souhaité.
7. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
8. Pour faire cuire l'aliment avec la température à cœur, appuyez une fois sur la touche : 🍗
9. Tournez la molette de sélection rapide et réglez la température à cœur souhaitée.
10. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
  - > Lorsque l'enceinte de cuisson a atteint la température réglée, le système vous invite à charger l'appareil. Si vous ne chargez pas l'appareil, le chauffage s'interrompt après 10 minutes.
11. Chargez l'appareil.
  - > L'aliment est cuit. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis pour vous inviter à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

## 9 Réglages

### 9.1 Appel des réglages



1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : ☰

2. Appuyez sur la touche : ⚙️

Vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Régler la température [► 39]
- Régler la date et l'heure [► 40]

1. Pour appeler d'autres réglages, appuyez sur la touche : 📄➕

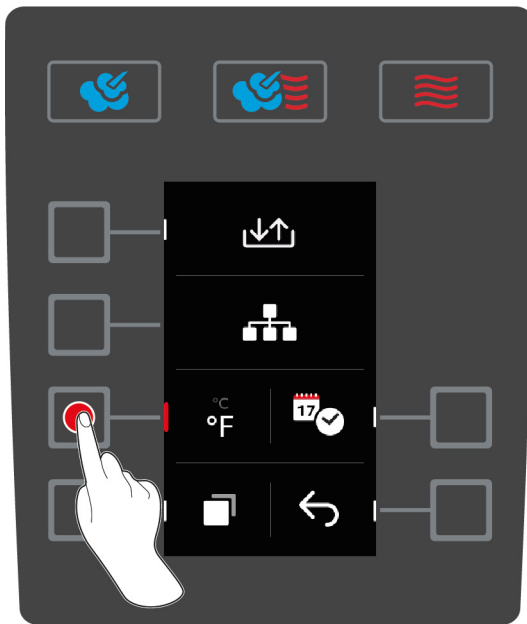
Vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Changer le clavier [► 41]

1. Pour retourner à l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : ⬅️

### 9.2 Régler la température

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

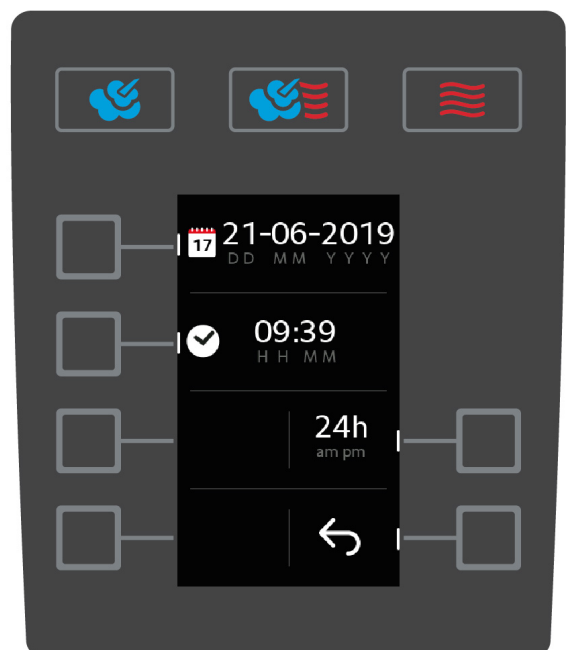
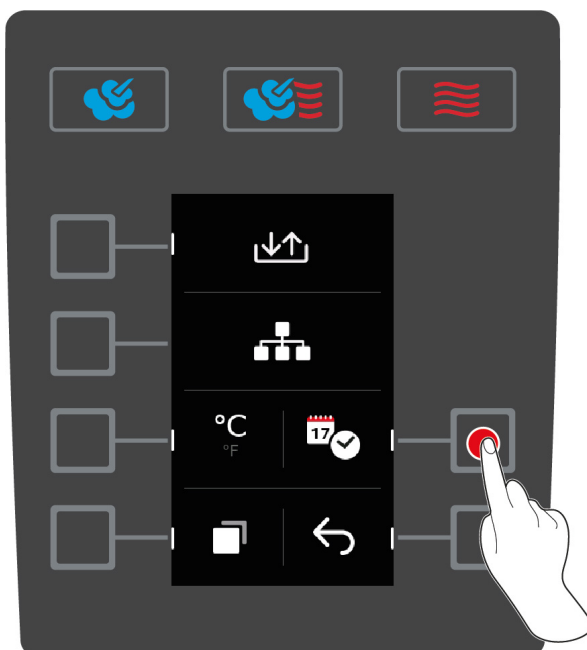


1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : ☰
2. Appuyez sur la touche : ⚙️
3. Appuyez sur la touche et sélectionnez l'unité de température °C ou °F.

### 9.3 Régler la date et l'heure


Vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Date au format DDMMYYYY
- Heure au format HH:MM
- Format en temps réel en format 12 heures ou 24 heures




1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : ☰
2. Appuyez sur la touche : ⚙️
3. Appuyez sur la touche : 📅


**Modifier la date**

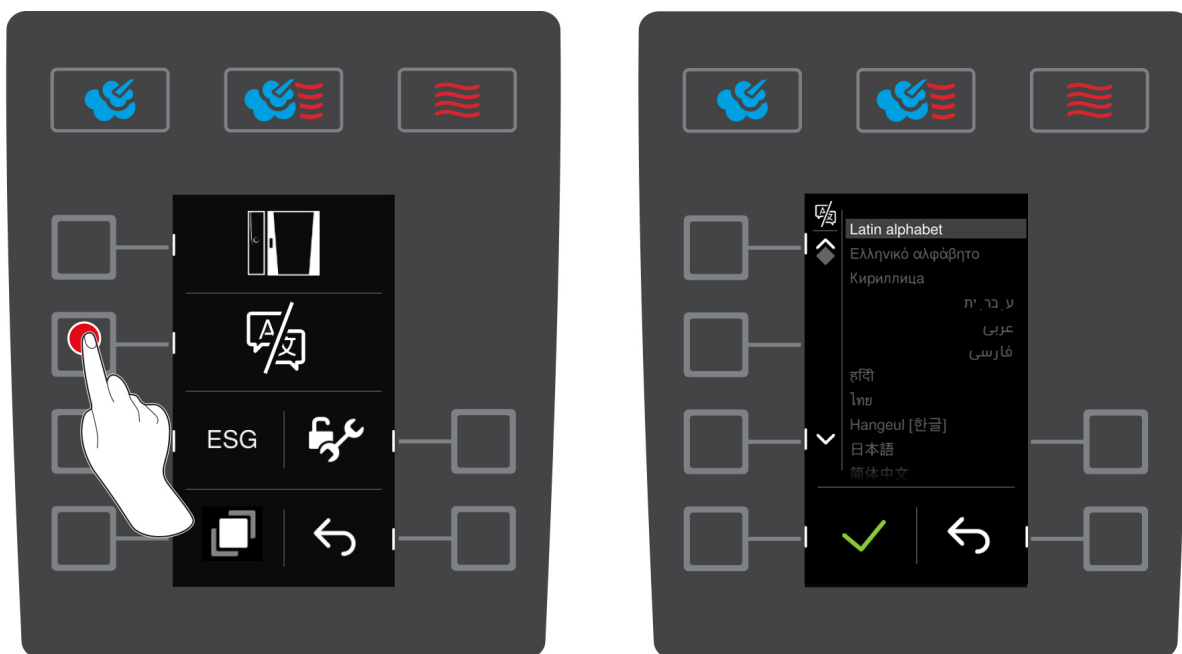
1. Appuyez sur la touche : 
  - > La valeur **DD** commence à clignoter.
2. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez le jour souhaité.
3. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
4. Répétez les étapes jusqu'à ce que les données du mois et de l'année soient adaptées.

**Modifier l'heure**





1. Appuyez sur la touche : 
  - > La valeur **HH** commence à clignoter.
2. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.
4. Répétez les étapes et réglez les minutes.

**Modifier le format en temps réel.**

1. Appuyez sur la touche : 
  - > L'affichage passe au format 12 heures.





**9.4 Changer le clavier**

Vous pouvez paramétrer ici le jeu de caractères à sélectionner lorsque vous créez un nouveau programme.






1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
4. Appuyez sur la touche : 
  - > Une liste des polices disponibles s'affiche.
5. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez la police souhaitée.
6. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.

**9.5 Réglage de la sonnerie & du volume de la sonnerie**

Procédez de la manière suivante pour régler le profil sonore de la sonnerie :






1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche :  Deux fois.
4. Appuyez sur la touche : 
5. Tournez la molette de sélection rapide pour sélectionner le profil sonore souhaité.
6. Appuyez sur la molette de sélection rapide pour confirmer votre réglage.

#### Régler le volume de la sonnerie


1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche :  Deux fois.
4. Appuyez sur la touche : 
5. Tournez la molette pour régler le volume souhaité.
6. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :  Une nouvelle fois.

## 9.6 Rincer la douchette

Vous avez la possibilité d'activer un message de rappel pour rincer la douchette régulièrement. Le rinçage de la douchette permet d'éviter une contamination potentielle de l'eau présente dans le flexible et dans la douchette.

1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche :  Deux fois.
4. Appuyez sur la touche :  pour activer le rappel de rinçage de la douchette.
5. Appuyez sur la touche :  pour désactiver le rappel de rinçage de la douchette.

Une fois le rappel activé, vous serez invité, toutes les 72 heures, à rincer la douchettes pendant 90 secondes. En outre, le rappel du rinçage de la douchette sera enregistré dans le journal HACCP avec l'inscription de la date et de l'heure.

**CONSEIL :** Appuyez sur la touche :  au bout de 30 secondes, pour supprimer le message.

## 10 Gestion de la cuisine

### 10.1 Gestion de l'hygiène

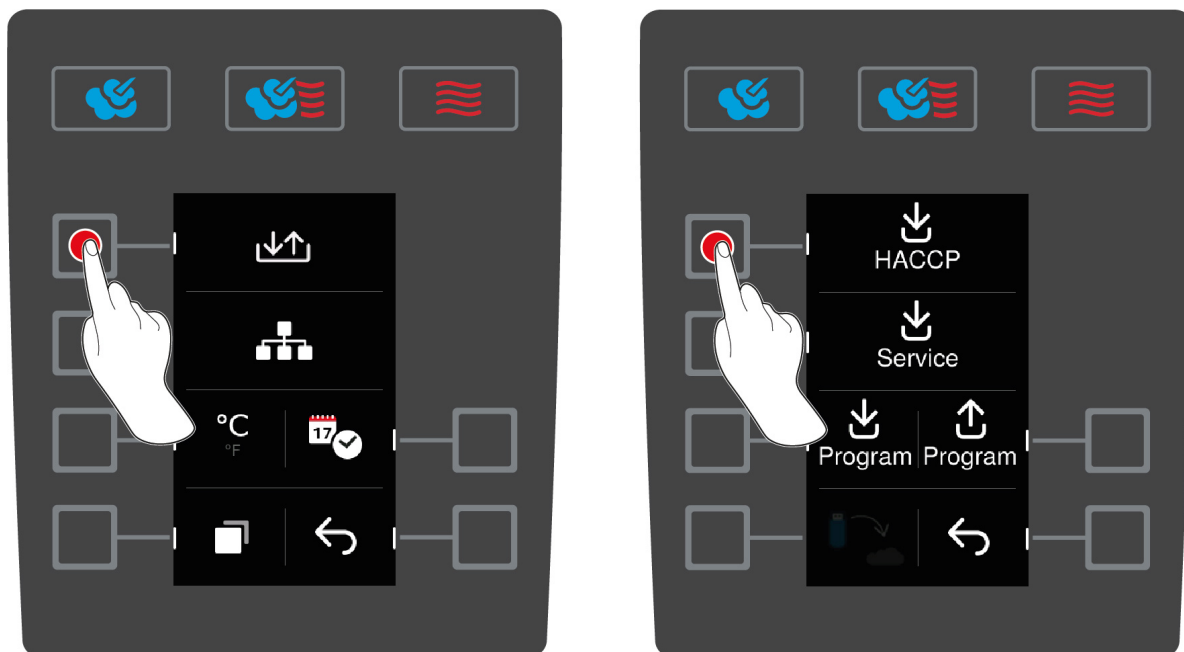
#### 10.1.1 Données HACCP enregistrées

Les données HACCP suivantes sont enregistrées par charge :



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


#### 10.1.2 Télécharger des données HACCP

Les données HACCP sont stockées pendant 28 jours sur l'appareil. Pendant cette période, vous pouvez télécharger les données.



✓ Vous avez branché une clé USB sur l'appareil.

1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 

3. Appuyez sur la touche : 
  4. Appuyez sur la touche : HACCP
- >> Les données HACCP sont téléchargées au format txt. Vous pouvez ouvrir le fichier dans des programmes de traitement de textes ou dans des tableurs.

## 10.2 Connecter des appareils à un réseau

### Généralités :

Vous pouvez connecter votre iCombiClassic à un réseau. Cela offre les possibilités suivantes :

- Le statut du système de cuisson et le déroulement de la cuisson peuvent être surveillés dans ConnectedCooking.
- Les messages de service de l'iCombiClassic sont chargés dans ConnectedCooking.
- Les programmes de l'iCombiClassic peuvent être chargés dans ConnectedCooking pour y être modifiés ou sauvegardés.
- Les programmes qui ont été créés dans ConnectedCooking peuvent être chargés dans l'iCombiClassic et y être sauvegardés.

### Options disponibles :

**INFO :** La connexion réseau requiert l'utilisation d'un port Ethernet (LAN) ou d'un port Wi-Fi et Ethernet optionnels (LAN ou WLAN). Ces ports optionnels doivent être sélectionnés lors de la configuration de l'appareil et commandés avec l'appareil.

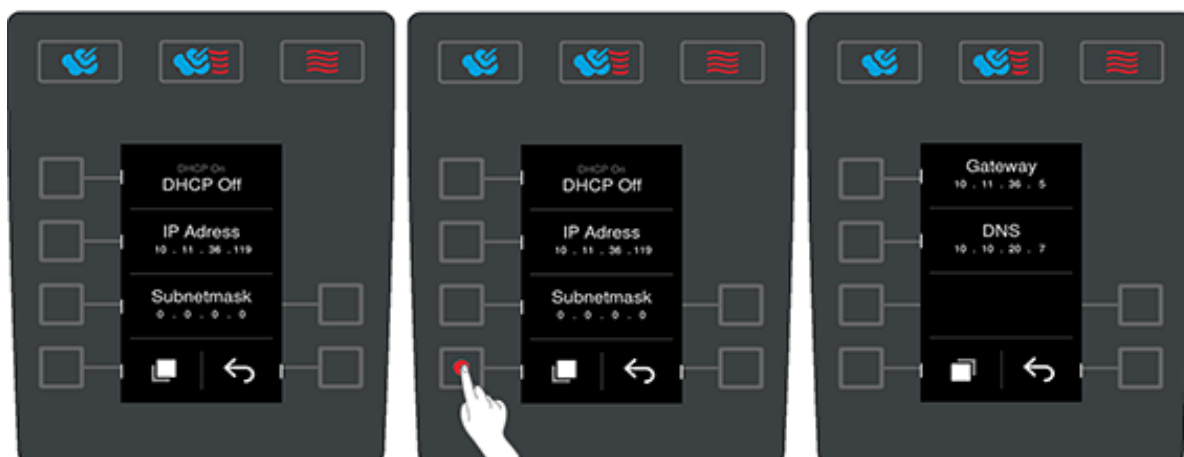
L'iCombi Classic dispose des connexions réseau optionnelles suivantes :

- Connexion via un port Ethernet (LAN)
- Connexion via un port Wi-Fi

### Réseau :

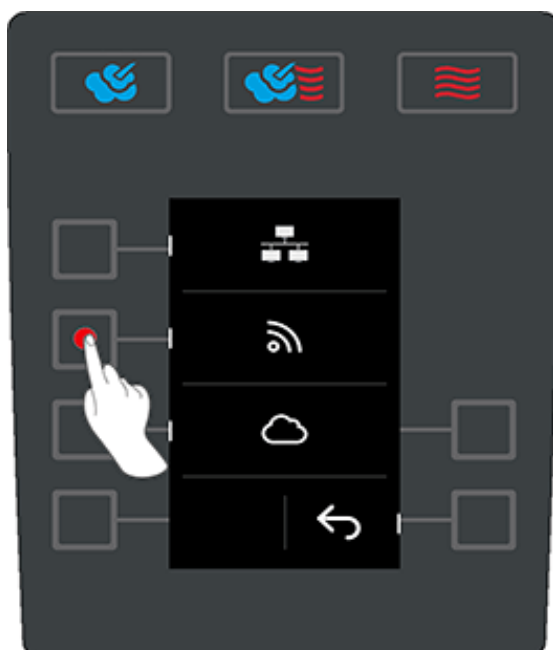






Le numéro de client DHCP, l'adresse IP, le masque de sous-réseau, la passerelle standard et le serveur DNS sont affichés ici. L'adresse MAC est également affichée. Cela permet d'affecter la connexion réseau, notamment à un environnement d'entreprise, grâce à l'identifiant de l'adaptateur réseau de l'iCombi Classic (adresse MAC).

#### Connexion Wi-Fi :



- Appuyez sur le  bouton pour afficher les paramètres Wi-Fi.



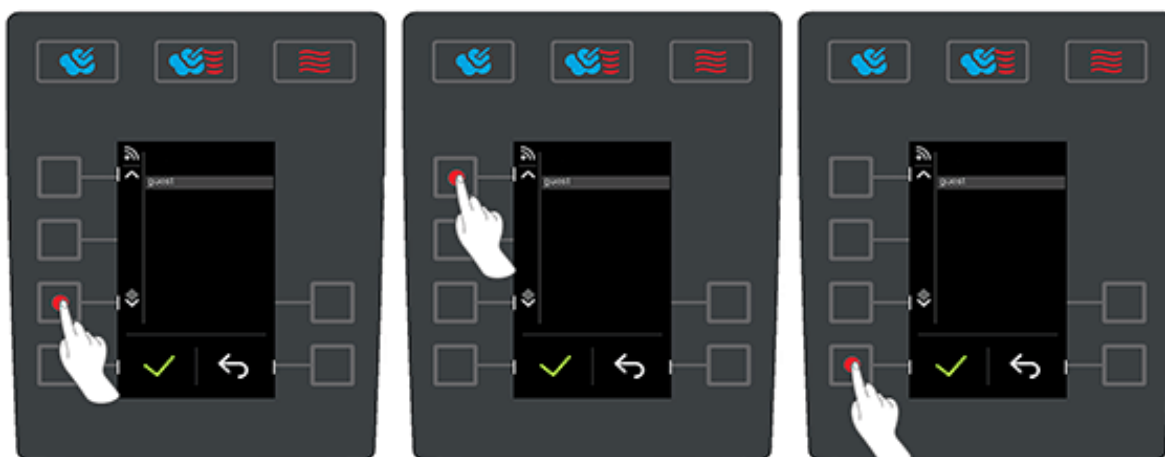
Le statut actuel de la connexion ainsi que la dernière connexion réseau s'affichent.

- ✖ = Non connecté
- ✔ = Connecté

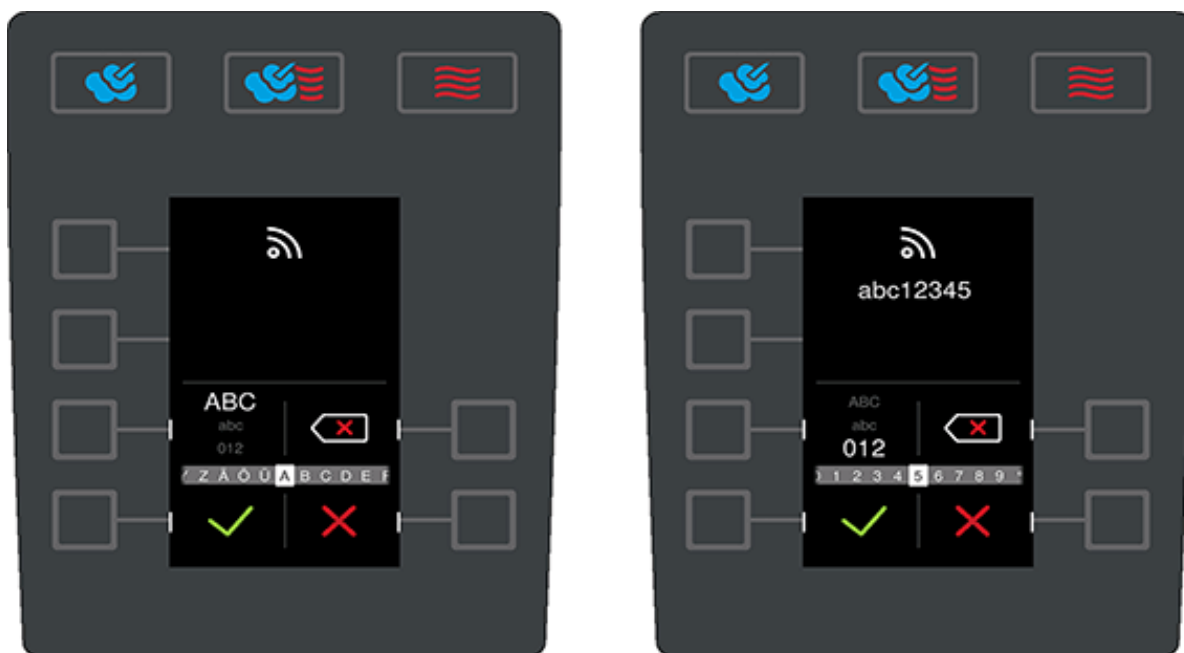
#### Choisir ou modifier un réseau



L'option de recherche vous permet d'afficher et de sélectionner les réseaux enregistrés ou de trouver de nouveaux réseaux.



Sélectionnez un réseau pour établir une connexion et confirmez en appuyant sur ✓.



- Saisissez le mot de passe Wi-Fi.

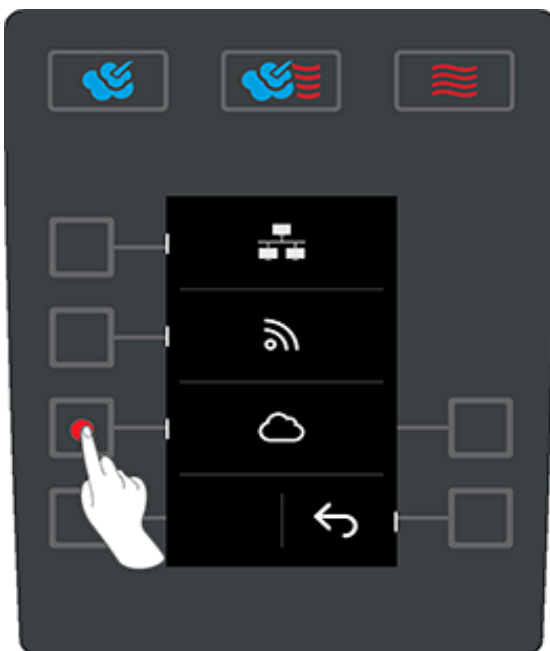
**Confirmer ou annuler la saisie :**



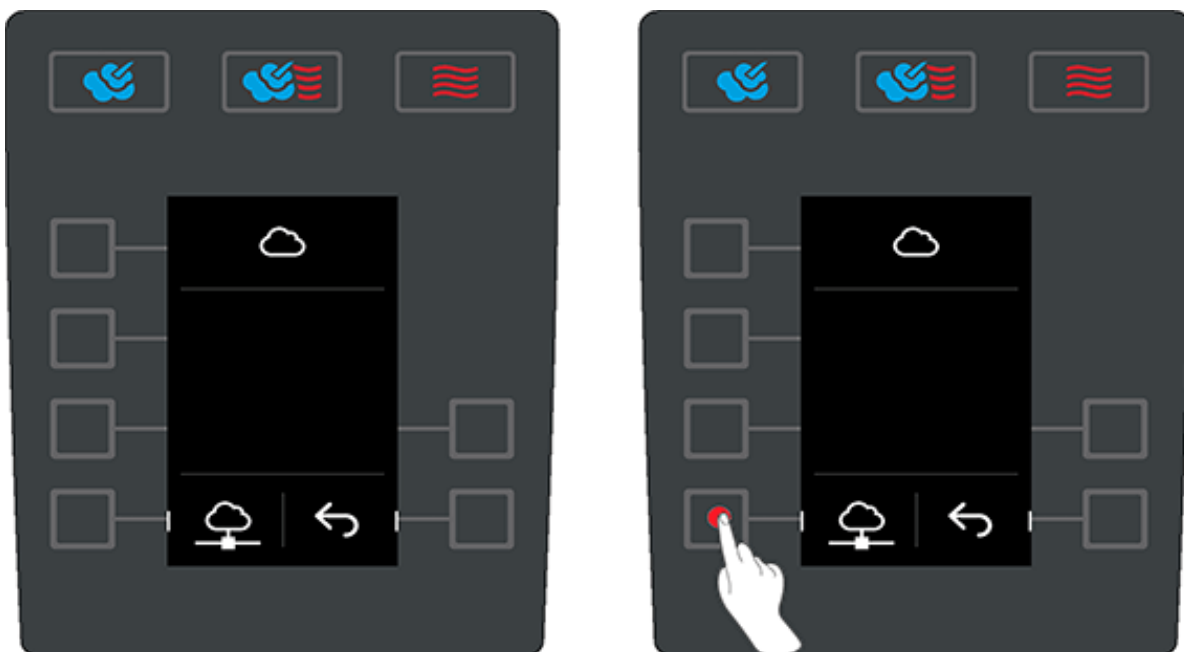
- Sélectionnez les lettres, les chiffres et les caractères spéciaux à l'aide du bouton rotatif.
- Confirmez votre choix en appuyant sur le bouton rotatif.
  
- Appuyez sur le bouton ✓ pour confirmer votre saisie.
- Appuyez sur le bouton ✗ pour annuler votre sélection.

**Connexion à la plateforme cloud ConnectedCooking :**


Votre iCombi Classic est connecté à ConnectedCooking via un code d'activation individuel. Ce code d'activation est généré dans le système de cuisson et vous devez le saisir dans votre compte ConnectedCooking sous [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com) pour enregistrer le système de cuisson.



- Appuyez sur le bouton ☁ pour récupérer le code d'activation.



- Appuyez sur le bouton  pour générer un code d'activation.

**INFO :** Appuyez à nouveau sur le bouton  si aucun code d'activation ne s'affiche, pour générer un nouveau code. Ceci peut prendre quelques secondes.



Ce code vous permet ensuite de connecter votre système de cuisson à ConnectedCooking.

Une fois le système de cuisson connecté, il est affiché dans ConnectedCooking. Après un redémarrage du système de cuisson, les données d'hygiène (HACCP) du système de cuisson sont automatiquement transférées vers ConnectedCooking.

## INFORMATION


### Menace à la cybersécurité

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


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

### 10.2.1 Établir la connexion Wi-Fi

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

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

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

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

### 10.2.2 Brancher le câble Ethernet

Votre système de cuisson est équipé de l'option « port Ethernet RJ45 ». Pour connecter votre système de cuisson au réseau et le protéger contre les projections d'eau, utilisez un câble Ethernet présentant les propriétés suivantes :

- Câble Ethernet catégorie 6
- Connecteur d'une longueur maximale de 45 mm

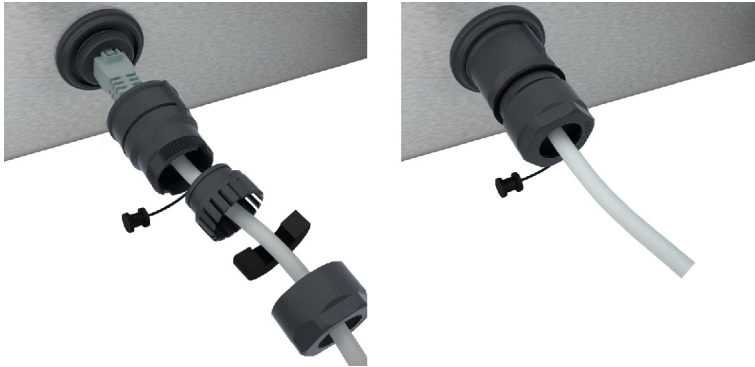
- Connecteur d'un diamètre de 18,5 mm
- Câble d'un diamètre de 5,5 et 7,5 mm

**⚠ ATTENTION**

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

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

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



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

## 11 Nettoyage automatique

Votre iCombi Classic est équipé d'un système de nettoyage automatique. Vous choisissez le programme de nettoyage, placez le nombre indiqué de tablettes Active Green et de tablettes d'entretien et l'appareil se nettoie tout seul. Le système Care intégré garantit également le détartrage du générateur de vapeur. Vous disposez ainsi toujours d'un appareil 100 % hygiénique et parfaitement entretenu.

### 11.1 Consignes de sécurité générales

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

Voici comment éviter les brûlures :

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

Voici comment éviter tout risque de brûlure sévère :

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

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

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

### 11.2 Programmes de nettoyage

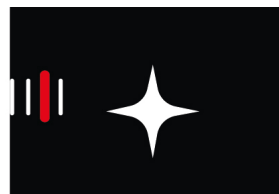
Les programmes de nettoyage suivants sont à votre disposition :



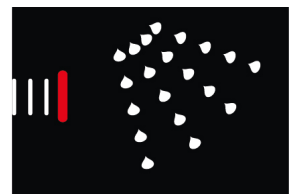
fort



moyen



léger



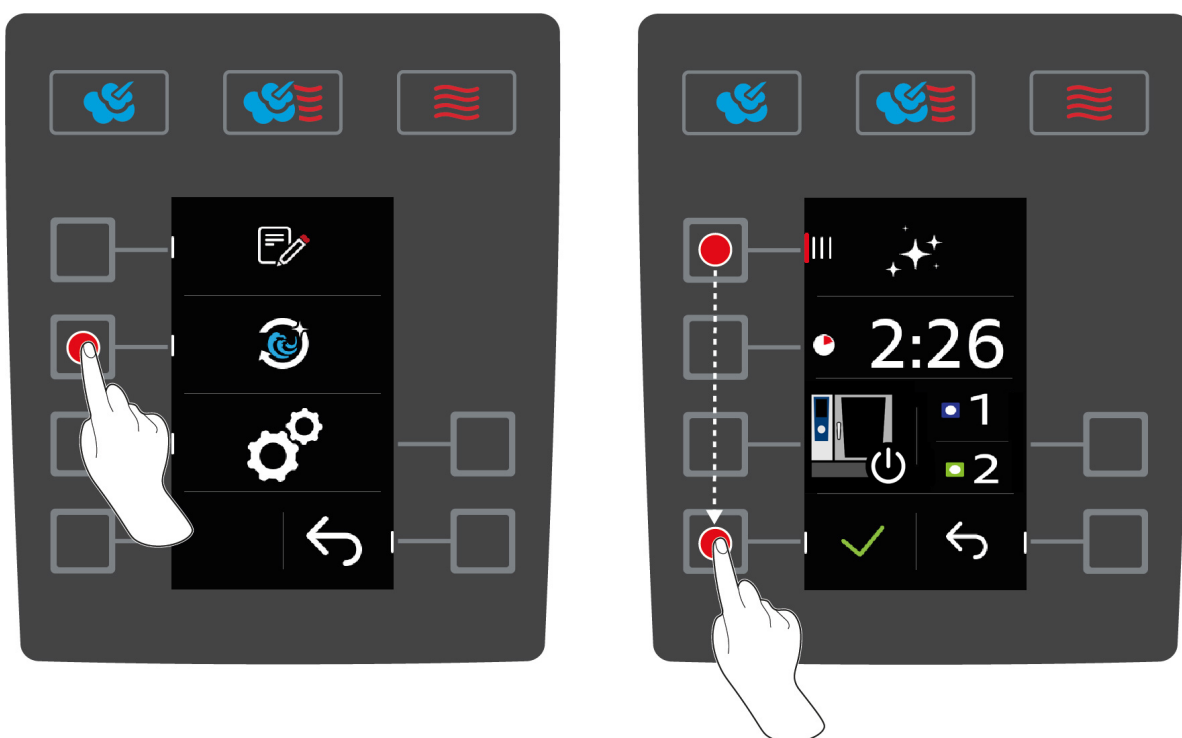
Rincer sans tabs

Programme de nettoyage	Description	Produits de nettoyage nécessaire
léger	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre légers apparus lors de l'emploi de l'appareil jusqu'à 200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tablettes nettoyantes Active Green</li> <li>▪ Tablettes d'entretien</li> </ul>



Programme de nettoyage	Description	Produits de nettoyage nécessaire
<b>moyen</b>	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre résultant de cycles de cuisson utilisant le grill ou la rôtissoire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tablettes nettoyantes Active Green</li> <li>▪ Tablettes d'entretien</li> </ul>
<b>fort</b>	Convient pour enlever les salissures et les dépôts de tartre importants résultant de cycles de cuisson utilisant le grill ou la rôtissoire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tablettes nettoyantes Active Green</li> <li>▪ Tablettes d'entretien</li> </ul>
<b>Rincer sans tabs</b>	Convient pour rincer l'enceinte à l'eau chaude.	–

### 11.3 Démarrer le nettoyage automatique.



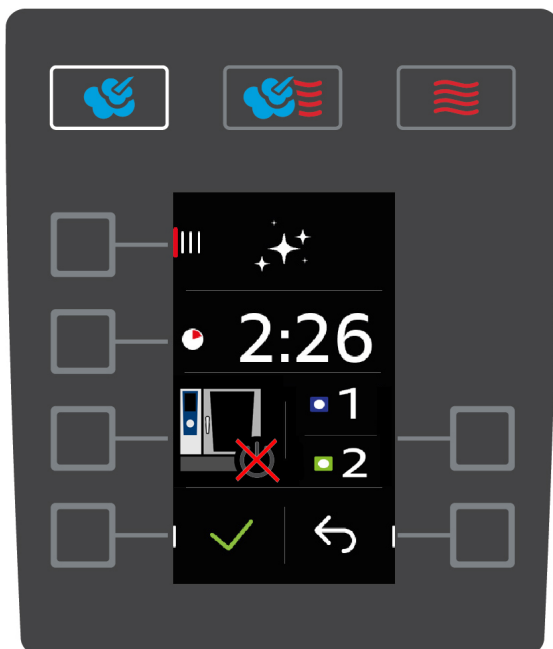
- ✓ Les cadres suspendus sont correctement placés dans l'enceinte de cuisson.
- 1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche :
- 2. Appuyez sur la touche :
- > Si la température de l'enceinte dépasse 50 °C, le message suivant s'affiche : **Enceinte trop chaude**
- 3. Démarrez la fonction Cool Down afin de diminuer la température de l'enceinte. Vous trouverez de plus amples informations ici :
- 4. Appuyez sur la touche :
- 5. Tournez la molette de sélection rapide et choisissez le programme de nettoyage souhaité. [▶ 52]
- 6. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
- 7. Retirez tous les bacs et toutes les plaques de l'enceinte de cuisson.



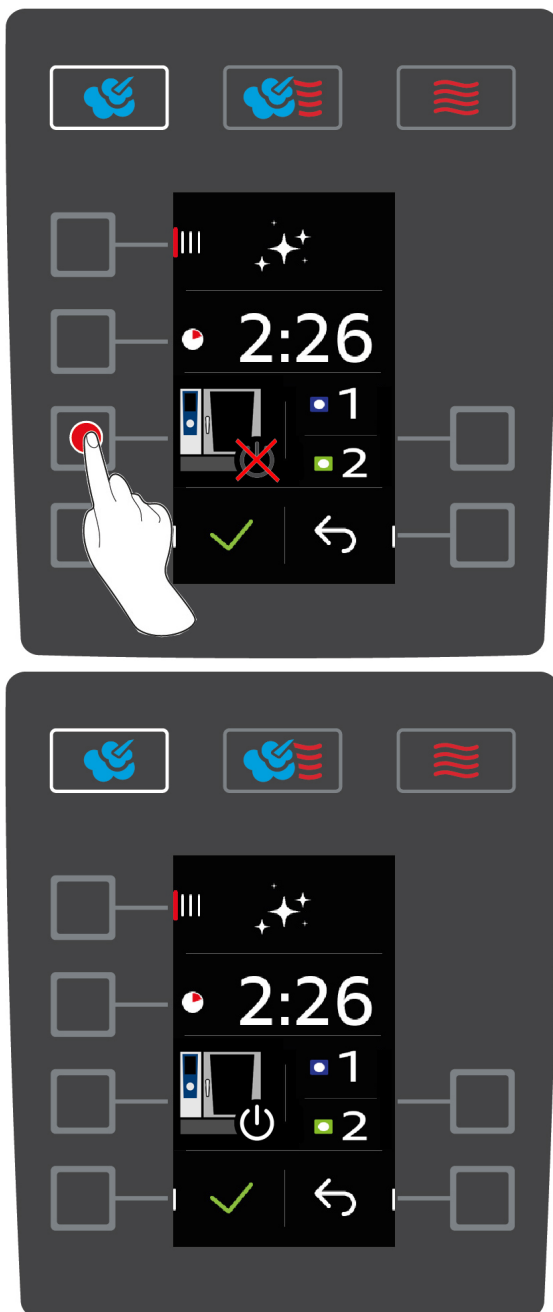
8. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !** Pensez à vous protéger lorsque vous manipulez des tablettes Active Green ou des tablettes d'entretien en portant un masque et des gants de protection contre les produits chimiques. Déballez le nombre indiqué de tablettes nettoyantes Active Green et placez-les dans le filtre d'évacuation de l'enceinte.
  9. Déballez le nombre indiqué de paquets de tablettes d'entretien et placez-les dans le tiroir d'entretien.
  10. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
  11. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : ✓
- >> Le nettoyage automatique démarre.
- >> Un signal sonore retentit lorsque le nettoyage automatique est terminé.

#### Arrêt automatique à la fin du nettoyage

Vous pouvez définir de manière active si l'appareil doit s'arrêter automatiquement à la fin du nettoyage. L'arrêt automatique à la fin du nettoyage est désactivé par défaut.




1. Appuyez sur la touche :



La fonction « Arrêt automatique à la fin du nettoyage » est maintenant activée.




#### CONSEILS

- Si de la mousse se forme dans l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage automatique alors que vous avez respecté la quantité de tablettes nettoyantes Active Green indiquée, il est conseillé de réduire la quantité de tablettes pour le prochain nettoyage automatique. Veuillez vous adresser à votre partenaire S.A.V. RATIONAL si de la mousse continue à se former.
- Vous pouvez éclairer l'enceinte pendant le nettoyage à l'aide du ruban LED. Pour ce faire, appuyez sur la touche : 

## 11.4 Interrompre le nettoyage automatique

Vous pouvez interrompre tous les programmes de nettoyage automatiques 30 secondes après les avoir démarrés. Si le nettoyage automatique est lancé, il n'est plus possible de l'arrêter.

1. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la barre de progression s'affiche complètement : 

- > Vous êtes alors invité à ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson et à retirer les tablettes nettoyantes Active Green.
2. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
3. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Pensez à vous protéger lorsque vous manipulez des tablettes nettoyantes Active Green en portant des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.** Sortez les tablettes nettoyantes Active Green de l'enceinte et jetez-les à la poubelle.
4. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
  - > Vous êtes invité à rincer l'enceinte de cuisson avec la douchette.
5. Rincez l'enceinte de cuisson avec la douchette.
6. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
- >> L'aperçu des programmes de nettoyage s'affiche.



#### CONSEIL

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

## 12 Entretien

### AVERTISSEMENT

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

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

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

### INFORMATION

#### Demande de nettoyage

Une demande de nettoyage s'affiche si vous n'avez pas utilisé de programme de nettoyage avec Care (léger, moyen, fort) depuis longtemps. Pour éviter l'entartrage de votre appareil, vous devez effectuer au moins un nettoyage léger à intervalles réguliers.

### 12.1 Consignes de sécurité générales

Voici comment éviter les brûlures :

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

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

- Nettoyez également votre appareil tous les jours si vous utilisez exclusivement le mode manuel Vapeur.
- Ne nettoyez pas les accessions avec le nettoyage automatique de l'appareil.

### 12.2 Intervalles de nettoyage

Intervalle de nettoyage	Parties fonctionnelles
Chaque semaine	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Parties extérieures de l'appareil</li> <li>▪ Cache du LED</li> <li>▪ Tableau de commande</li> <li>▪ Éléments en plastique</li> </ul>

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

### 12.3 Produits d'entretien

#### Produits d'entretien appropriés

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

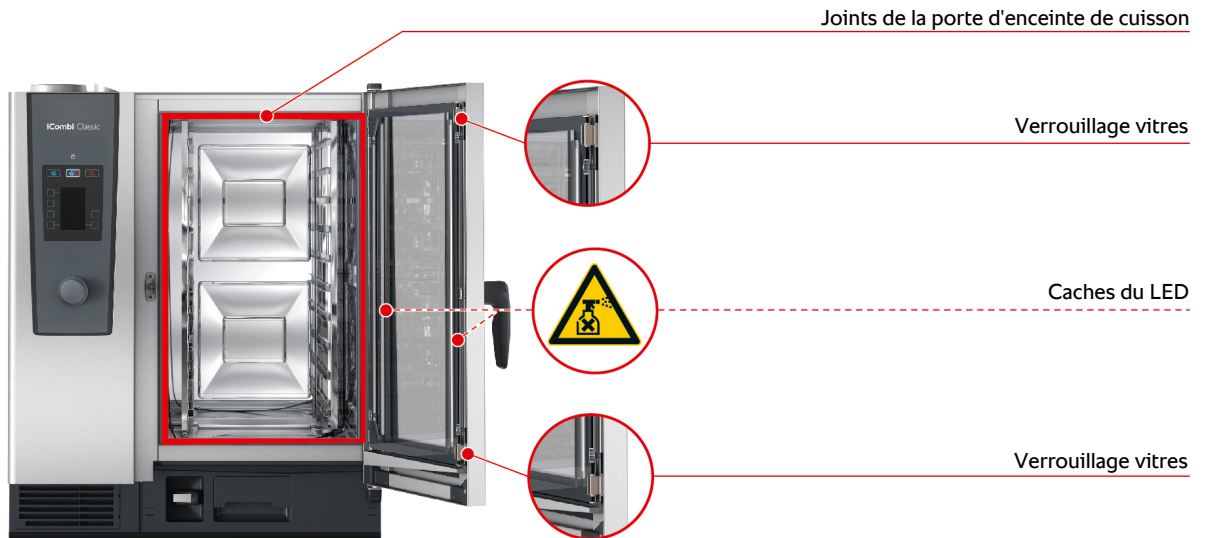
#### Produits d'entretien inappropriés

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

- Détergents abrasifs
- Acide chlorhydrique, substances soufrées ou autres substances consommant de l'oxygène.

- Alcool non dilué, méthanol ou solvant de type acétone, benzène, toluène ou xylène
- Nettoyant pour four ou nettoyant pour grill
- Éponge pour casseroles avec côté abrasif
- Paille de fer
- Nettoyeur haute pression
- Outils acérés ou pointus

## 12.4 Nettoyer la porte de l'enceinte de cuisson



### Nettoyer les vitres

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



### Nettoyer les caches des LED

Si vous avez nettoyé les vitres de la porte d'enceinte de cuisson, vous pouvez également nettoyer les caches de l'éclairage LED. Utilisez uniquement des produits d'entretien adaptés [► 57] pour les caches des éclairages LED.

Le cache du LED se trouve entre les deux vitres de la porte de l'enceinte.

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

### Nettoyer les joints de la porte d'enceinte de cuisson

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

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

### Nettoyer le ramasse-gouttes de porte

Si vous utilisez votre système de cuisson en fonctionnement continu et à des températures supérieures à 260 °C et principalement avec des aliments gras et gélatineux, le ramasse-gouttes de porte peut s'encrasser rapidement. Nettoyez-le tous les jours pour garantir le respect des normes d'hygiène.

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

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

- ✓ La porte d'enceinte de cuisson est ouverte.
- 1. Ouvrez le dispositif d'ouverture d'écoulement d'une main au niveau du pied d'actionnement et le maintenir fermement.
- 2. Nettoyez le joint plat et l'orifice de sortie avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux pour éliminer les incrustations. Pour ce faire, maintenez fermement le dispositif d'ouverture d'écoulement avec la main en position ouverte afin d'éviter tout décrochage involontaire du mécanisme.
- 3. Remplacez le joint dans sa position initiale s'il a glissé pendant le nettoyage.

## 12.5 Nettoyer la douchette

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

## 12.6 Nettoyez le ramasse-gouttes et le caniveau de sol

### INFORMATION

**Ne nettoyez pas le ramasse-gouttes avec la douchette. En effet, cela pourrait endommager l'appareil.**

Afin de garantir une étanchéité durable au niveau du ramasse-gouttes de porte, le joint d'évacuation doit être nettoyé quotidiennement pour éliminer les saletés grossières.

1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
2. Pour nettoyer le ramasse-gouttes et la rigole d'écoulement, versez chaque jour 1 à 2 litres d'eau chaude dans le ramasse-gouttes.
3. Utilisez un chiffon doux et uniquement les produits de nettoyage recommandés par RATIONAL.

## 12.7 Nettoyer le filtre à air

### INFORMATION

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

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

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

### INFORMATION

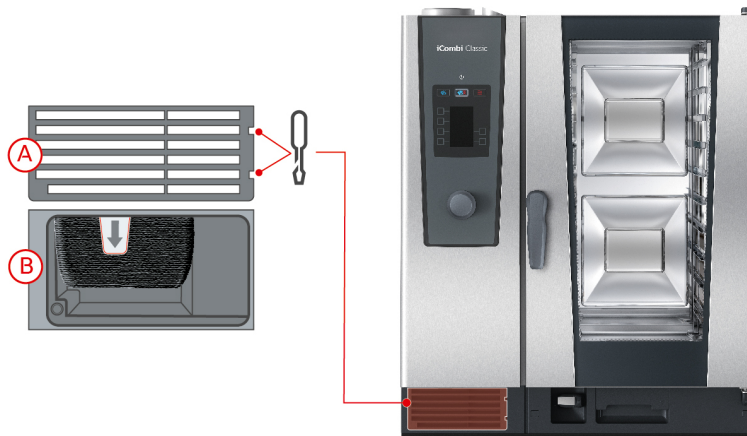
**N'utilisez pas d'objets pointus**

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



#### Outil nécessaire

- Tournevis



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

## 12.8 Nettoyer les accessoires

### INFORMATION

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

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

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

## 12.9 Nettoyer le tuyau d'aération du tronçon d'évacuation

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

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



## 13 Inspiration et aide

### 13.1 Assistance téléphonique

#### ChefLine®

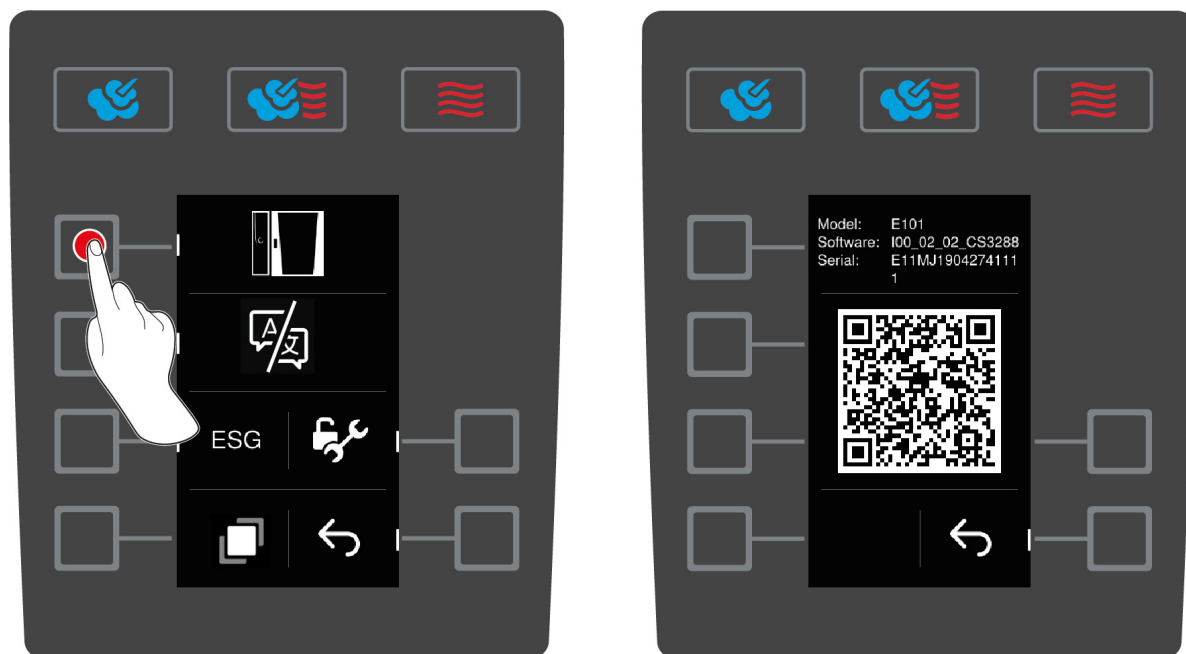
Si vous avez des questions liées à des applications ou des recettes, nous vous aiderons volontiers par téléphone. Une aide rapide et simple, de chef à chef, 365 jours par an. Il vous suffit d'appeler notre ChefLine® RATIONAL. Vous trouverez le numéro sur l'autocollant ChefLine® apposé sur la porte d'enceinte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

#### Partenaire S.A.V. RATIONAL

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

### 13.2 Consulter les données de l'appareil

Vous pouvez consulter la version logicielle installée sur votre ordinateur ainsi que son numéro de série. Si vous avez installé une application sur votre smartphone permettant de scanner les QR-codes, vous pouvez aussi charger les données sur votre smartphone.



1. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche :
  2. Appuyez sur la touche :
  3. Appuyez sur la touche :
  4. Appuyez sur la touche :
- > Les informations suivantes s'affichent :
- Type d'appareil
  - Version du logiciel installée
  - Numéro de série de l'appareil

Vous pouvez à présent scanner le QR-code affiché avec votre smartphone pour enregistrer les informations affichées.

## 13.3 Résolution de problème

Veillez contacter votre RATIONAL Service Partner [► 61] en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Gardez toujours le numéro de série de votre appareil à portée de main. Le numéro de série est inscrit sur une plaque signalétique.

Des messages d'information peuvent s'afficher et vous obliger à exécuter une action. Dans ces situations et en tant qu'utilisateur, vous n'avez pas besoin de contacter votre RATIONAL ServicePartner [► 61].

### 13.3.1 Messages d'erreur Chauffage générateur de vapeur

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 10 SC-automatic failed	Le système automatique SC est défectueux	Oui
Service 11 Water supply steam generator failed	L'alimentation en eau du générateur de vapeur est défectueuse.	Oui
Service 12 Water volume measurement failed	La mesure de la quantité d'eau est défectueuse.	Oui
Service 13 Water detection failed	La détection du niveau d'eau dans le générateur de vapeur est défectueuse.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	La limite de température du générateur de vapeur n'est pas atteinte.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 42.1 Solenoid valve failed	L'alimentation en eau est défectueuse.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 43.1 Solenoid valve failed	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 46.1 Pump failed	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui
Service 46.2 Pump failed	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui

### 13.3.2 Messages d'erreur pour appareils au gaz

Si votre appareil est raccordé au gaz, les messages d'erreur suivants peuvent également s'afficher. Veuillez contacter votre RATIONAL Service Partner [► 61] en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Gardez toujours le numéro de série de votre appareil à portée de main.

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 32.1 Check gas supply	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non
Service 32.2 Check gas supply	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non
Service 32.3 Check gas supply	Le brûleur à gaz est défectueux. Fermez le dispositif de fermeture de la conduite de gaz.	Non

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

### 13.3.3 Messages d'erreur Chauffage air pulsé

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 20.1 Cabinet sensor failed	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Non
Service 28.1 Steam generator too hot	La limite de température du générateur de vapeur est dépassée.	Non
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	La limite de température de l'enceinte de cuisson est dépassée.	Non
Service 34.1 Data communication failed	La communication interne des données est défectueuse.	Non
Service 34.2 Data communication failed	La communication interne des données est défectueuse.	Non
Service 34.4 Data communication failed	La communication interne des données est défectueuse.	Non
Service 42.3 Solenoid valve failed	L'alimentation en eau est défectueuse.	La fonction <b>Humidification</b> n'est pas disponible.
Service 42.6 Solenoid valve failed	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui
Service 43.3 Solenoid valve failed	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.

### 13.3.4 Messages d'erreur Humidité

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 20.2 Control sensor failed	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Oui
Service 20.4 Humidity sensor failed	La sonde de température à cœur est défectueuse.	Oui

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

### 13.3.5 Messages d'erreur CleanJet

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 34.8 Data communication failed	Le nettoyage automatique ne fonctionne pas.	Non
Service 43.6 Solenoid valve failed	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 47.1 Pump failed	La pompe d'évacuation est défectueuse.	Oui
Service 47.2 Pump failed	La pompe d'évacuation est défectueuse.	Oui
Service 110 Cleanjet failed	Une erreur est survenue dans la pompe SC pendant le nettoyage automatique.	Non
Service 120 Cleanjet failed	Une erreur est survenue dans la détection du niveau d'eau pendant le nettoyage automatique.	Non
Service 121 Pour Water 3l	Niveau d'eau insuffisant dans la boîte de produit nettoyant	Seul le mode Air pulsé est encore disponible. Versez 3 l d'eau dans la boîte de produit nettoyant.

### 13.3.6 Messages d'erreur Care

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 42.4 Solenoid valve failed	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui
Service 43.4 Solenoid valve failed	L'alimentation interne en eau ne se ferme pas.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Service 49.1 Pump failed	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui
Service 49.2 Pump failed	L'alimentation en eau est défectueuse.	Oui

### 13.3.7 Messages d'information

Les messages d'information sont affichés dans un champ de texte encadré de bleu et indiquent des situations que vous devez prendre en compte en tant qu'utilisateur.

Les messages d'information suivants peuvent s'afficher :

#### Explication des symboles :

-  Pas de débit d'eau

Information	Causes	Cuisson possible
Energy optimization active	Optimisation de l'énergie activée	Oui
Steam generator too cold Hot air possible	La limite de température du générateur de vapeur n'est pas atteinte.	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Initialise timer	L'horloge en temps réel du CPU n'est pas initialisée. Réglez la date et l'heure.	Oui
Battery low	La batterie est défectueuse	Oui
Cabinet light failed	L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas correctement.	Oui
Selftest with water requested	L'autotest a été effectué sans eau	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Pour water 3 litres	Invitation à verser 3 l d'eau dans la boîte de produit nettoyant	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Check Watersupply	Temporisation de l'électrode de niveau	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Check USB Stick	La clé USB est défectueuse	Oui
Pour Water 3l	Si le message d'information est supprimé et que des impulsions sont toujours détectées	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
Program import error	Erreur de programme	Oui
Selftest with water requested	L'autotest a été effectué sans eau	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
 Check Watersupply	Temporisation de l'électrode de niveau	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
 Check Watersupply	Pas d'eau pendant la routine de mise en marche	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.
 Pour Water 3l	Niveau d'eau insuffisant dans le générateur de vapeur	Seul le mode Air pulsé est encore disponible.

### 13.3.8 Centre de notification

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 17 Unit data failed	Le type d'appareil est défectueux.	Non
Service 29 Electric compartment too hot	La température de la platine est trop élevée.	Non
Service 31.1 Core temperature sensor failed	La sonde de température à cœur dans l'enceinte est défectueuse.	Oui, vous ne pouvez cependant pas utiliser la sonde de température à cœur.

Message d'erreur	Causes	Cuisson possible
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	La sonde de température à cœur dans l'enceinte est défectueuse.	Oui, vous ne pouvez cependant pas utiliser la sonde de température à cœur.
Service 34.16 Data communication failed	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 34.64 Data communication failed	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 34.400 Data communication failed	La communication interne des données est défectueuse.	Oui
Service 41	La buse d'humidification ou le tuyau d'humidification est entartré.	La fonction <b>Humidification</b> n'est pas disponible.
Service 52.1 Cabinet light failed	L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas correctement.	Oui
Service 52.2 Cabinet light failed	L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas correctement.	Oui
Service 72 Le thermostat de sécurité s'est déclenché	La température de déclenchement d'une sonde de température à cœur a été dépassée.	Non
Service 1017 USB Stick error	La clé USB est défectueuse	Oui

### 13.3.9 Messages d'erreur lors de l'emploi de l'Ultravent

Les messages d'erreur suivants peuvent s'afficher si votre appareil fonctionne avec une hotte UltraVent. Veuillez contacter votre RATIONAL Service Partner [► 61] en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Gardez toujours le numéro de série de votre appareil à portée de main.

Message d'erreur	Causes
Service (E) 35	La hotte à condensation et la hotte aspirante ne sont pas détectées.
Service (E) 35.1	Le moteur de la hotte à condensation et de la hotte aspirante est défectueux.
Service (E) 35.2	Le filtre principal de la hotte à condensation et de la hotte aspirante n'est pas détecté.
Service (E) 35.3	La commande du thermocouple est défectueuse.
Service (E) 35.4	Le thermocouple de la protection du moteur est défectueux.
Service (E) 35.6	Le filtre principal de l'Ultravent Plus est encrassé.

## 14 Entretien

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

- Remplacer le filtre à air [► 67]
- Remplacer le joint de la porte d'enceinte [► 68]

### 14.1 Remplacer le filtre à air

#### INFORMATION

##### N'utilisez pas d'objets pointus

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

#### INFORMATION

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

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

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

#### INFORMATION

##### N'utiliser que des filtres à air secs.

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



#### Outil nécessaire

- Tournevis



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

## 14.2 Remplacer le joint de la porte d'enceinte



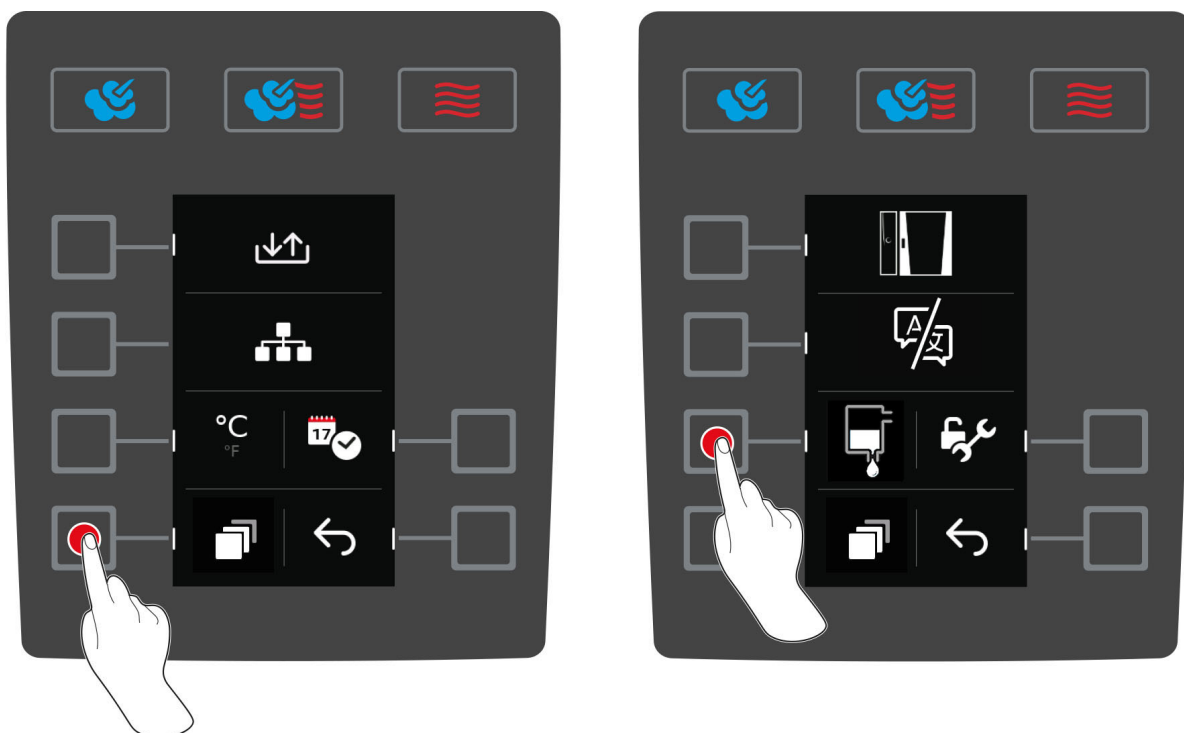
1. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
2. Retirez le joint de la porte d'enceinte de son logement et jetez-le.
3. Humidifiez la lèvre de retenue du joint neuf avec de l'eau savonneuse.
4. Enfoncez d'abord les bords du joint dans le bord de son logement.
5. Puis enfoncez le reste du joint dans son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







## 15 Transport

### 15.1 Vider le générateur de vapeur

Avant de transporter votre appareil, vous devez vider le générateur de vapeur.



1. Coupez l'alimentation en eau de l'appareil.
  2. Sur l'écran de démarrage, appuyez sur la touche : 
  3. Appuyez sur la touche : 
  4. Appuyez sur la touche : 
  5. Appuyez sur la touche : 
- >> Le générateur de vapeur est vidé.

### 15.2 Transporter un appareil

#### AVERTISSEMENT

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

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

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

#### AVERTISSEMENT

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

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

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

**⚠ ATTENTION**

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

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

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

**⚠ ATTENTION**

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

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

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

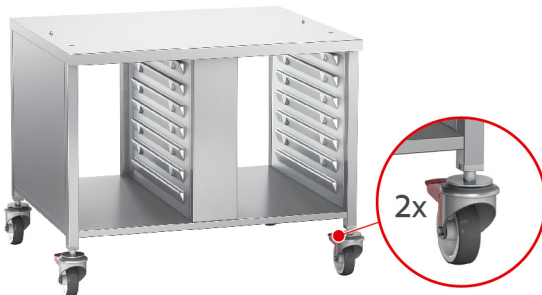
**INFORMATION**

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

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

✓ Le générateur de vapeur est vidé et le boîtier Cleanjet est vidangé [► 69]. **Les deux points mentionnés doivent exclusivement être effectués par un Service Partner.**

1. Avant de déplacer le système de cuisson, vous devez débrancher tous les raccordements dans les règles de l'art : réseau électrique, alimentation en eau, évacuation des eaux usées.
2. Une fois le système de cuisson installé, vous devez à nouveau le raccorder au réseau électrique, à l'alimentation en eau et à l'évacuation des eaux usées et serrer les freins d'arrêt de la table de soubassement mobile ou des roulettes.



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

## 16 Mise hors service et élimination

### 16.1 Mise hors service

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

### 16.2 Élimination



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

## 17 Caractéristiques techniques

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

### 17.1 Appareils avec raccordement électrique

	Valeur
Poids (sans emballage) Type 6-1/1	128kg
Poids (sans emballage) Type 6-2/1	96kg
Poids (sans emballage) Type 10-1/1	123kg
Poids (sans emballage) Type 10-2/1	165kg
Classe de protection	VCC 50
Émission de bruit aérien	≤ 60 dBA
Conditions ambiantes	5 à 40 °C
Standard Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
Fréquence et puissance d'émission maximale WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

### 17.2 Appareils avec raccordement au gaz

	Valeur
Poids (sans emballage) Type 6-1/1	111kg
Poids (sans emballage) Type 6-2/1	148kg
Poids (sans emballage) Type 10-1/1	143kg
Poids (sans emballage) Type 10-2/1	188kg
Classe de protection	VCC 50
Émission de bruit aérien	≤ 60 dBA
Conditions ambiantes	5 à 40 °C
Standard Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
Fréquence et puissance d'émission maximale WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

### 17.3 Types et noms des modèles

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

Type	Nom du modèle
LMxxxB	iCombi Classic 6-1/1
LMxxxC	iCombi Classic 6-2/1
LMxxxD	iCombi Classic 10-1/1
LMxxxE	iCombi Classic 10-2/1

### 17.4 Conformité

#### 17.4.1 Appareils avec raccordement électrique

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

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

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

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

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

## 17.4.2 Appareils avec raccordement au gaz

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

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

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

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

# Index

## A

Allumer l'appareil 10

## C

Chauffer 34  
climat de l'enceinte de cuisson  
  Chaleur pulsée 37  
  Combinaison vapeur et air pulsé 36  
  Cuisson vapeur 35  
  Finishing 22  
Consignes de sécurité  
  générales 8  
Cuisson sous vide  
  Cook and Chill 21  
  Domaines d'application 21  
  Plats diététiques 21  
  Service en chambre 21

## D

Démarrer les programmes 28  
Douchette  
  nettoyer 59  
  Types de jets 18  
  utiliser 18

## E

Entretien  
  Accessoires 60  
  Douchette 59  
Éteindre l'appareil 10

## F

Filtre à air  
  Nettoyage 60  
Fonction Cool Down 34  
Fonctionnement continu 33

## M

Maintenance  
  Remplacer le filtre à air 67  
  Remplacer le joint 68  
Mode de programmation  
  Ajouter une étape de cuisson 29  
  Éditer un paramètre de cuisson 29  
  Supprimer l'étape de cuisson 29  
Molette de sélection rapide 10

## N

Nettoyage  
  Cache des LED 58  
  Filtre à air 60  
  Joint de la porte d'enceinte de cuisson 58  
  Porte d'enceinte de cuisson 58  
Nettoyer le cache des LED 58  
Nettoyage 58

## O

Odeur de gaz 9

## P

Porte d'enceinte de cuisson  
  Nettoyage 58  
  Nettoyer le cache des LED 58  
  Nettoyez le joint 58  
Produits d'entretien  
  Détergents inappropriés 57  
  Produits d'entretien appropriés 57  
Programmer le préchauffage manuel 27  
Programmer une étape de cuisson 27  
Programmes de nettoyage  
  Fort 53  
  Léger 52  
  Moyen 53  
  Rincer sans tabs 53

## R

Réaliser la maintenance soi-même 67  
Remplacer le filtre à air 67  
Remplacer le joint 68  
Rincer sans tabs 53

## S

Sonde de température à cœur  
  Aliment de petite taille 17  
  Filets de poisson 17  
  Gros morceaux de viande 16  
  Légumes 17  
  piquer 16, 17  
  Piquer dans l'aliment 15  
  Poissons entiers 17  
  Poulet entier 16  
  Retirer 17  
  Steak 16  
  Viennoiseries 17

## T

Température à cœur 33  
Température de l'enceinte de cuisson  
  Chaleur pulsée 37  
  Combinaison vapeur et air pulsé 36  
  Cuisson vapeur 35  
  Finishing 22  
Temps de cuisson 33

## U

Utiliser l'appareil  
  Gestes 10  
  Molette de sélection rapide 10

## V

Vitesse du ventilateur 34



**RATIONAL France SAS**

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)